

## سس سویا

### ۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	سس سویا	بشکه ۵ گالنی	۶۰۰۰۰	بشکه
۲	سس سویا	بطری یک چهارم گالنی	۷۲۰/۰۰	بطری

۶- بداخل تانک خمیرپمپ میشود و در آنجا بمدت تقریباً پنج ماه نگهداری میشود. در طی این مدت مخلوط به پورده سویا تبدیل میشود. پوره سویا به دستگاه پرس پمپ میگردد و در آنجا سس سویای تمام فشرده شده و عصاره آن در یک مخزن جمع آوری میگردد. پوره خارج شده از پرس (نقاله آب گرفته شده) را میتوان بعنوان خوراک دام بفروش رساند که یک محصول جانبی طرح به حساب می آید.

۷- سس سویا از مخزن جمع آوری عصاره بداخل یک تانک ذخیره پمپ میشود و در آنجا سایر طعم ها به آن اضافه میگردد.

۸- سپس در دیگ پخت دوجداره که در جداره آن آب داغ جریان دارد (بن ماری) سس سویا بدون اینکه بسوزد با استفاده از گرمای آب داغ پخت میگردد.

۹- سپس سس پخت شده بوسیله یک پمپ بداخل یک مخزن ته نشینی پمپ شده و در آنجا ذرات ناخواسته جداسازی میگردد.

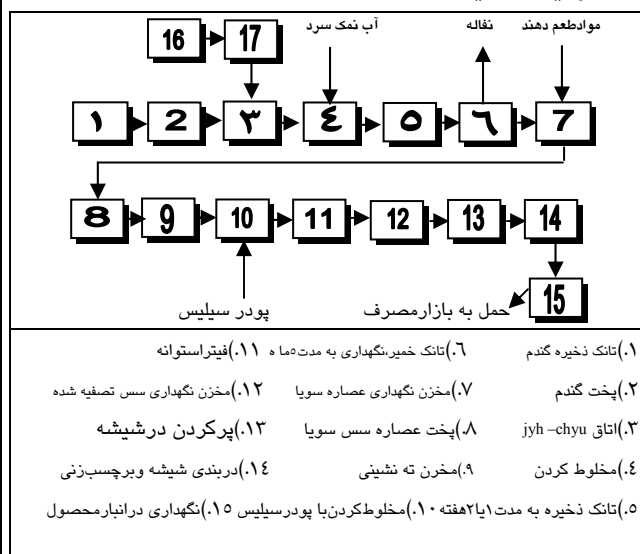
۱۰- سس سویا از تانک ته نشینی بداخل یک تانک مخلوط کننده پمپ میگردد و در آنجا پودر سیلیس برای تصفیه به آن اضافه میشود.

۱۱- سس تصفیه شده پس از عبور از یک فیلتر استوانه‌ای بداخل مخزن نگهداری محصول پمپ میشود.

۱۲- بالاخره سس بداخل ماشین پرکن پمپ میگردد و بوسیله آن در ظروف پر می شود.

۱۳- بطریهای سس سویای دربندی شده در انبار جهت حمل و توزیع نگهداری میشوند.

### ۲- فرآیند تولید:



### ۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

شرح فرآیند تولید سس سویا عبارت است از:

۱- گندم بطور اتوماتیک و با استفاده از جریان هوا بداخل یک اجاق رانده میشود و در آنجا پخت میگردد. گندم پخته شده توسط یک آسیاب غلطکی و آسیاب خرد میگردد و سپس الک می شود.

۲- پودر لوبیای سویا با استفاده از جریان هوا بداخل یک اتوکلاو راند میشود که با استفاده از بخار آب بعنوان منبع انرژی عملیات پخت پودر سویا انجام می گیرد.

۳- پودر سویا پخته شده و گندم خرد شده بایکدیگر مخلوط میشوند و این مخلوط در اطاق مخصوص قرار داده میشود.

۴- دو روز بعد وقتی که aspergilling عمل خود را انجام داد مخلوط به داخل یک مخزن نگهدارنده پمپ میشود و در آنجا به مخلوط آب نمک اضافه میگردد.

۵- یا دو هفته مخلوط در مخزن نگهداری می گردد.

#### ۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	پودر	لوبیای سویا	۱۰۰۰۰۰	کیلوگرم
۲	گندم	مواد اولیه	۶۰۰۰۰	کیلوگرم
۳	نمک	درحد لزوم	۸۰۰۰	کیلوگرم
۴	آب	جهت اختلاط	۹۶۰۰۰	مترکعب
۵	موادطعم‌دهنده	-	۸۰	کیلوگرم

#### ۵- ماشین‌آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد
۱	مخزن	مخزن ذخیره، مخزن نگهداری دراندازه های مختلف	۱۹
۲	قیف		۳
۳	تغذیه کننده	به ظرفیت ۲۰ کیلوگرم	۹
۴	بادریزن		۳
۵	آسیاب	انواع مختلف	۳
۶	ماشین پخت		۱
۷	کمپرسور هوا		۱
۸	مخزن	دراندازه های مختلف جهت تخمیر و میانی	۲۷
۹			۱
۱۰	پرس		۱
۱۱	تشتک سویا	به ظرفیت ۲ تن	۲
۱۲	بن ماری		۱
۱۳	جرثقیل		۷
۱۴	مخزن	دراندازه های مختلف برای تراسب و خنثی سازی	۲
۱۵	فیلتر	نوع استوانه ای	۱

#### ۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگرماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۳	۱۲	۱۸	۴۵

#### ۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۸۲۸	۱۳	۱۷

#### ۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۱۰۷۰۰	۲۰۰۰	۷۲۰	۳۰۴۵