

سس گوجه فرنگی

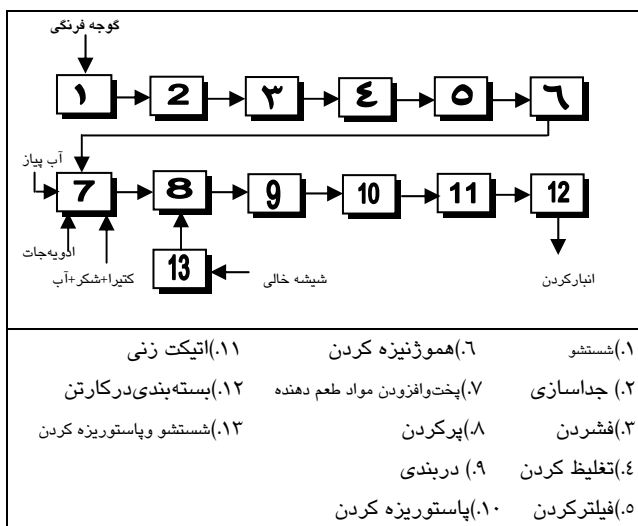
۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	سس گوجه فرنگی	از گوجه فرنگی تازه با کیفیت مطلوب و مواد افزودنی بعنوان طعم دهنده	۱۶۰۰۰	تن

موجب اکسید شدن و تغییر رنگ آن به قرمز پررنگ و و نامطبوع شدن آن و ازدست رفتن رنگ طبیعی و اشتها آور گوجه فرنگی می شود.

خمیر کنسانتره شده گوجه فرنگی را در مخزن پخت با آب پیاز و آب مخلوط بمدت ۲۰-۱۵ دقیقه حرارت داده میشود سپس بقیه مواد بغير از ادویه جات و نگهدارنده پودرکتیرا یا ثعلب را به مخلوط حاصله اضافه می نمائیم و بمدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه همزده و حرارت داده می شود تا به ویسکوزیته ۷ الی ۸ برسد. پودرکتیرا را نیز در آب بامقداری شکر حل کرده و به آرامی و بتدریج به محلول اضافه نموده و درانتها ادویه جات و نگهدارنده اضافه شده وهم زده می شود. پس از مخلوط شدن کلیه مواد به یکدیگر، مخلوط حاصله به پرکن انتقال داده شده و در شیشه های ۲۹۰ گرمی که از قبل توسط تونل پاستوریزاسیون تمیز و ضد عفونی شده پراگردیده و پس از درب بندی همراه با هواگیری از تونل پاستوریزاسیون عبور نموده واتیکت زده میشود و درکارتن بسته بندی و به انبار ارسال می گردد. بعضی از تولید کنندگان ممکن است کلیه موجودی گوجه فرنگی خود را یکجا به سس تبدیل کنند درحالیکه ممکن است بعضی دیگر برحسب تقاضای بازار، گوجه فرنگی موجود را به تدریج و به محصولات مختلفی از قبیل رب، خمیر و پوره گوجه فرنگی و نهایتاً به سس گوجه فرنگی تبدیل کنند. کل فرآیند تولید سس از پرکردن گوجه فرنگی درون دستگاه شستشو و جداسازی تا ریختن محصول درون بطری مجموعاً ۳۰ دقیقه طول می کشد. در تولید سس گوجه فرنگی و کیفیت محصول، کیفیت گوجه فرنگی مصرفی و همچنین کشت و عمل آوری گوجه فرنگی حائز اهمیت است.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

ابتدا گوجه فرنگی تازه به کارخانه محل شده و با آب کاملاً شسته می شود. برای این منظوری که روش شستشوی خاص ابداع شده که طی آن کیفیت طبیعی و تازگی گوجه فرنگی رسید حفظ شده و خاک و سایر مواد خارجی گوجه فرنگی گرفته می شود. گوجه فرنگی شسته شده، له شده و بصورت خمیر در می آید که فشرده و صاف می گردد. مرحله بعد حرارت دهی اولیه و کنسانتره کردن خمیر بدست آمده است که طی آن از طریق کنسانتره کردن پیوسته، حجم خمیر گوجه فرنگی به یک سوم حجم اولیه خود کاهش می یابد. در فرآیند کنسانتره کردن از حرارت بونلر استفاده می شود. از آنجا که کنسانتره کردن باید لزوماً در مدت زمان بسیار کوتاهی صورت گیرد هر تولید کننده سس گوجه فرنگی از دانش فنی خاصی استفاده می کند. کنسانتره کردن فوری و لحظه ای بسیار ضروری و مهم است چرا که در غیر این صورت حرارت دادن خمیر گوجه فرنگی

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین آلات و تجهیزات
•	۱	تسمه نقاله ای	دستگاه تغذیه
•	۱	۴۰ تن در ساعت	دستگاه شستشو و سورتینگ
•	۱	۸ متر مکعب استیل	دستگاه تغلیظ پیوسته
•	۱	بخ ظرفیت ۲۰۰ کیلو در دقیقه	فیلتر
•	۱	بظرفیت ۶ متر مکعب	هموژنیزه کننده
•	۱	۸ متر مکعب استیل	مخلوط کن ادویه زنی
•	۱	۱۳۰ عدد در دقیقه	دستگاه بطری پرکن
•	۱	باسیرکولاسیون آب	دستگاه خنک کن
•	۱	۱۵۰ عدد در دقیقه	دستگاه برجسبزن
•	۱	در اندازه های مختلف	دستگاه بسته بندی
•	۱	استیل	تجهیزات آماده سازی آب
•	۱	در حد لزوم	ملزومات آزمایشگاهی
•	۱	در حد لزوم	وسایل تعمیرگاهی و کارگاهی

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۲	۳	۲۰	۲۶

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۳۴۴	۱۱	۵۰

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۱۰۴۰۰	۲۲۵۰	۴۰۰	۲۹۶۵

در صورتی که تولید کننده ، گوجه فرنگی مصرفی را از کشاورزان خریداری نماید باید راهنمایی های فنی لازم را به گوجه فرنگی کارران ارائه دهد. در تولید سس گوجه فرنگی مقدار زیادی آب مورد نیاز است. چنانچه خط تولید بصورت فصلی عمل نموده و کلیه گوجه فرنگی در فصل برداشت و به محض برداشت به مصرف برسد مقدار بسیار زیادی آب در مدت کوتاهی مورد نیاز خواهد بود. بدین ترتیب به هنگام احداث کارخانه تولید سس گوجه فرنگی باید مقدار گوجه فرنگی قابل دسترس و همچنین مقدار آبی که به راحتی دسترس می باشد در نظر گرفته شود. تولید سس گوجه فرنگی را میتوان صنعتی فصلی و کاملاً وابسته و جدایی ناپذیر از کشاورزی در نظر گرفت.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
•	گوجه فرنگی	تاره با کیفیت مطلوب	۲۵۰۰۰	تن
•	شکر	بعنوان چاشنی سس	۶۶۰	تن
•	نمک	بعنوان چاشنی سس	۴۴	تن
•	سرکه	بعنوان چاشنی سس	۱۳۰	تن
•	ادویه	بعنوان چاشنی سس	۲۲	تن
•	ظروف بسته بندی و ملحقات	شیشه ای یا پلاستیکی به همراه اتیک و درب پلاستیکی	۱۳۲۵۰	هزار عدد
•	کارتن	برای بسته بندی ۲۴ عدد محصول	۵۵۲	هزار عدد
□	مواد محافظ	جهت جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها	۱۳/۲۵	تن

۵- ماشین آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):