

عصاره مالت

۱- انواع تولیدات:

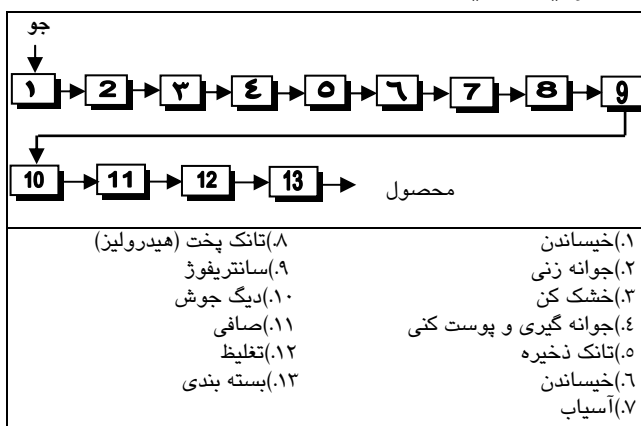
ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	عصاره مالت	شربت تغلیظ شده مالت درصد عصاره ۸۱-۷۸٪ و اسیدیته حداکثر ۱/۲ و درصد قند احیا کننده ۵۵٪	۵۰۰	تن

دستگاه ریشه گیر جدا می‌گردد و به تانک ذخیره در این بخش جمع آوری جوهای جوانه زده و خیس‌انده مجدد آنهاست مدت زمان توقف در این تانک‌های یک ساعت می‌باشد. علت خیس‌اندن مجدد جذب مقداری رطوبت و تسهیل درمل آسیاب می‌باشد و آسیاب دستگاهی است که عمل خرد کردن جوهای جوانه زده شده را بعهده دارد و از نوع غلطکی می‌باشد. بعد از اینکه جوها خرد شد به تانک هیدرولیز منتقل می‌گردد. در این مرحله طی عملیاتی ویژه نشاسته تبدیل به مالتوز می‌گردد. (بمنظور تبدیل نشاسته به مالتوز دما را در این تانک بتدریج زیاد می‌کنند به این ترتیب که ابتدا دما را به ۴۸ درجه سانتیگراد می‌رسانند هر سه دقیقه یک درجه حرارت را بالا می‌برند بعد از گذشت یکساعت به ۶۸ درجه سانتیگراد می‌رسانند، یکساعت توقف در این دما خواهند داشت اگر تبدیل به مالتوز شده بود به بخش جداسازی منتقل می‌شود). بعد از اینکه مالتوز بوجود آمد به سانتریفوژ منتقل می‌شود و عمل جداسازی صورت می‌گیرد. سپس به دیگ جوش (پخت) منتقل می‌شود در این قسمت پروتئین‌ها ته نشین می‌گردند. بعد از اینکه پروتئین‌ها ته نشین شد از صافیهای شنین عبور داده می‌شود و در نهایت به بخش تغلیظ منتقل شده و شربت رقیق تبدیل به شربت غلیظ با بریکس ۸۰ می‌شود عمل تغلیظ حدود ۲۴ ساعت طول می‌کشد بعد از تغلیظ بسته بندی یا دربشکه های کیلویی و یا توسط پرکن در شیشه های یک کیلویی صورت می‌گیرد.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	جو	ماده اصلی	۱۱۰۰/۰۰۰	کیلوگرم
۲	بشکه	دویست و بست کیلویی	۲۰۴۰	عدد
۳	شیشه	با درب یک کیلویی	۱۱۶۶۶۷	عدد
۴	اتیکت	برای مشخص کردن مشخصات	۱۱۲۲۲۲	عدد

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

بعد از تحویل جو و انتقال به انبار طی مرحله خیس‌اندن به تانک‌های مخصوص منتقل می‌شود این تانکها یا مخازن جو خیس کنی مجهز به کمپرسور هوا می‌باشند تا از بالا رفتن با میکروبی توده جو جلوگیری شده و در ضمن در عمل خیس‌اندن تسریع گردد. دوره خیس‌اندن دو روز می‌باشد بعد از طی این مدت جو خیس خورده به حوضچه‌های جوانه زنی منتقل می‌گردد. جوانه زنی در این حوضچه ها معمولاً ۵ تا شش روز طول میکشد بعد از اینکه جو جوانه زده شده و سبز گردید به خشک‌کن منتقل می‌شود. رطوبت جو جوانه زده ۴۵٪ می‌باشد که بعد از طی مراحل خشک کردن می‌بایستی به رطوبت نهایی ۴٪ برسد. مدت زمان ماندن در خشک‌کن ۲۰ ساعت است. در خشک کن ابتدا جو جوانه زده شده پژمرده گردیده و سپس خشک می‌گردد. و به رطوبت مورد نظر می‌رسد. در واقع خشک کن دارای دو بخش است: بخش اول قسمتی از رطوبت جو را می‌گیرد و باعث پژمردن جو می‌گردد. بخش دوم مابقی رطوبت آنرا می‌گیرد. بعد از طی مرحله خشک شدن، ریشه های فرعی چسبیده به جو جوانه زده توسط

چکیده طرح‌های صنعتی طرح‌های تیپ ●تهیه در داخل ایران □تهیه از خارج ◻تهیه در داخل و خارج

%بررسی‌های مالی ، اقتصادی و فنی مربوط به سال ۱۳۷۹ میباشد . طبعاً برای اجرا نیاز به امکان‌سنجی جدید خواهد بود %