

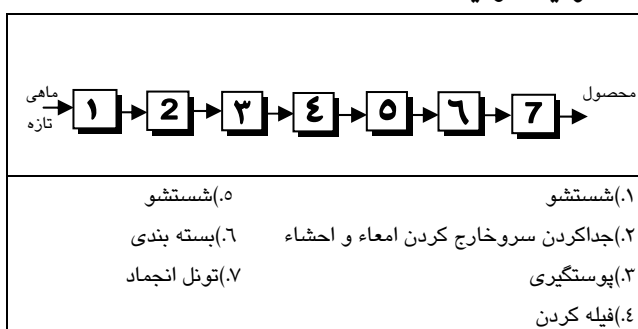
عمل آوری ماهی

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	ماهی	تاره درجه بندی و بسته بندی شده	۱۵۰	تن
۲	ماهی	منجمد درجه بندی و بسته بندی شده	۱۵۰	تن
۳	ماهی	سرزده ، شکم خالی درجه بندی و منجمد شده	۳۰۰	تن
۴	ماهی	بصورت فیله	۴۰۰	تن

ابتدا تمیز شده و شسته شوند و پس از آن مرحله جدا کردن سر و تخیل شکم از امعاء و احشاء صورت گیرد. و سپس توسط دستگاه اتوماتیک گوشت ماهی از استخوان و پوست جدا و مجدداً شسته می شود. سپس بسته به نوع مصرف بسته بندی شده و به تونل انجماد انتقال می یابد تا در کوتاهترین زمان منجمد شده و به سردخانه منتقل گردند. ظرفیت تونل انجماد ۴ تن و سرعت از ۸۰ دقیقه تا ۴ ساعت است.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

متداولترین روش برای کنسرواسیون ماهیها، یخ زدن آنها در درجه حرارتهای بین ۵ الی ۱۰ درجه سانتیگراد می باشد. گوشت ماهیهای رابه اشکال مختلف مانند قالبی یا بلوکی و تک تک بسته بندی می نمایند. انجام ماهی باید سریع صورت گیرد تا دریافت گوشت اثر منفی نگذارد. معمولاً درجه حرارت اطاق انجماد ویا تونلهای انجام ۲۹ درجه سانتیگراد است. ماهیهای درشت را درسته منجمد و بعد از انجماد با اره آنها را به لایه ای از آب یخ زده می پوشانند که اصطلاحاً این عمل را شیشه‌ای کردن می‌گویند. این عمل باعث می گردد که اسیداسیون چربیهای ماهی در طی زمان ذخیره به تعویق افتد. ماهیهای باکیفیت مرغوب و میزان چربی کم که در ۲۱ تا ۲۳ درجه سانتیگراد زیر صفر نگهداری می شوند کیفیت خود را تا ۲ سال بخوبی حفظ میکنند. ماهیهایی که قرار است عمل آوری شده بصورت گوشت ماهی بدون سر و شکم خالی منجمد گردیده و در بسته بندی به بازار عرضه شوند بایستی

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	ماهی	در انواع و درجات مختلف قالب در کپسولهای ۶۰ کیلوگرمی	۱۳۵۰	تن
۲	یخ	بصورت قالبی	۱۰۰۰	تن
۳	آمونیاک	در کپسولهای ۶۰ کیلوگرمی	۵	کپسول
۴	مواد افزودنی	آنتی اکسیدان جهت جلوگیری از فساد و حفظ کیفیت	۱۳۰	کیلوگرم
۵	مواد بسته بندی	ظروف پلی اتیلن	۱۵۰	عدد
۶	کارتن	جهت بسته بندی	۸۹۲۰	عدد
۷	لفاف	پلاستیکی	۱۳۰۰	کیلوگرم
۸	ظروف	یکبار مصرف	۴۱۲۰۰	عدد
۹	فیلم	پلی اتیلن	۱۰۵۰	کیلوگرم
۱۰	جعبه	پلی اتیلن با گنجایش ۶۰ کیلوگرم	۲۰۰	عدد

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

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین‌آلات و تجهیزات	ردیف
•	۱	ظرفیت ۱۰۰۰ کیلوگرم در ساعت و ابعاد ۱/۷×۱×۱ متر با مصرف ۲ کیلووات	دستگاه جداکننده گوشت از استخوان ماهی	۱
•	۱	ظرفیت ۲۰۰۰ کیلوگرم روزانه با کمپرسور ۱۵ کیلووات	دستگاه یخساز	۲
•	۱	به ابعاد ۶×۲×۰/۸ متر مجهز به یک نوار لاستیکی بهداشتی بعرض ۲۰ سانتیمتر در طول میز حمل ماهی و یک نوار لاستیکی بعرض ۴۰ سانتیمتر در طول و زیر میز جهت حمل زوائد	میز کار	۳
•	۱	به ابعاد ۸۵×۱۰۰×۱۵۰ سانتیمتر و مخزن آبکشی به ابعاد ۸۵×۱۰۰×۱۲۰ سانتیمتر مجهز به شیر تخلیه و صفحه مشبک	دستگاه شستشو و آبکشی ماهی	۴
•	۵	به ابعاد ۱۰۰×۵۰×۴۰ سانتیمتر	وان استیل نگهداری ماهی	۵
•	۱	باتوان ۰/۵ کیلووات	اره برقی ماهی‌بر	۶
•	۲	به ابعاد ۰/۷×۰/۷×۰/۵ متر	میز جلوی اره	۷
•	۱	مصرف برق ۲ کیلووات و فشار هوای مصرفی ۵ بار	دستگاه بسته بندی و اکیوم	۸
•	۱ (سری)	تول انجامد با ظرفیت ۴ تن در شیفت و سردخانه نگهداری ۶۰ تنی از نوع آمونیاکی هردو زیر صفر	دستگاه تونل انجامد و سردخانه نگهداری کالا	۹
•	۱	ظرفیت یک تن در ده طبقه با دمای ۴۰- درجه سانتیگراد	دستگاه پلیت فریزر	۱۰

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۹	۶	۹	۲۳

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیکالول)
۲۱۷	۲۷	۴

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۲۴۰۰	۲۲۵	۵۰	۶۸۵