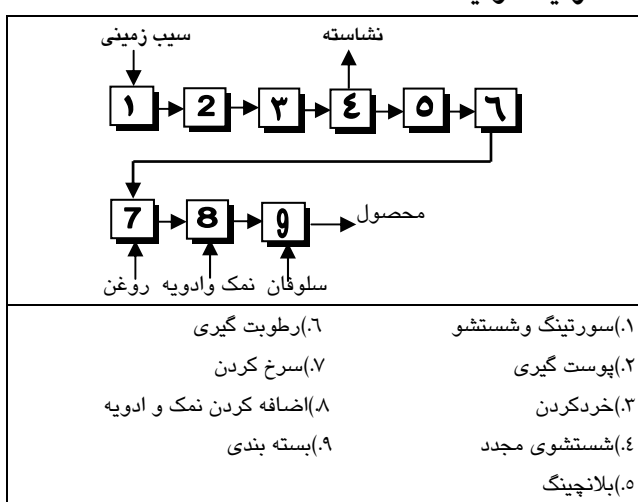


غذاهای حاصل از سیب زمینی

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	انواع فرآورده های حاصل از سیب زمینی	شامل چیپس (محتوی ۶/۵ درصد روغن، ۲/۵ درصد نمک و یک درصد ادویه) به شکل ورقه کنگره دار و به قطر ۴-۲ میلی متر در بسته بندی سلوفانی و خلال سیب زمینی (محتوی ۶/۵ درصد روغن، ۲/۵ درصد نمک)، مکعب مستطیل به طول ۴-۳ سانتیمتر و قطر ۱-۰/۵ سانتیمتر با ویژگیهای مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۷۵	۸۰۰	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

غذاهای حاصل از سیب زمینی شامل انواع چیپس و خلال سیب زمینی است که فرآیند تولید شامل مراحل زیر است:

- ۱- سورتینگ و شستشو ۲- پوست گیری ۳- خرد کردن ۴- شستشوی مجدد ۵- بلانچینگ ۶- رطوبت گیری ۷- سرخ کردن ۸- روغن گیری ۹- نمک پاشی و ادویه زنی ۱۰- بسته بندی
- ۱- در این مرحله سیب زمینی هایی که اندازه درشت و ریزی و کم خورده بودن جدا شده و مشخص شده اند روی تسمه نقاله هایی قرار گرفته و وارد مرحله شستشو می گردد.
- ۲- در این مرحله سیب زمینی هایی که خیس خورده و شسته شده اند پوست گیری می شود که از پوست

گیری دستی تا تمام اتوماتیک متغیر می باشد در این واحد پوست گیری توسط بخار می باشد.

۳- خرد کردن: که بصورت خلال ورقه ورقه کردن سیب زمینی می باشد و در دستگاه خردکن انجام می گیرد یکی دستگاه خردکن بصورت خلال و دیگری بصورت چیپس .

۴- شستشوی مجدد: به منظور شستشو و نشاسته موجود بر روی ورقه ها و خلال های سیب زمینی بر روی یک تسمه نقاله سیب زمینی ریخته شده و از زیر یک دوش رد میشوند. آب و نشاسته حاصل از این قسمت به جایگاه دیگری منتقل شده و نشاسته از آب جدا گشته و حدود ۱٪ نشاسته مرغوب از این قسمت بدست می آید.

۵- بلانچینگ: برای از بین بردن آنزیمهایی که باعث تیره شدن سطح سیب زمینی می شوند آنها را از تونلی به مدت ۳۰ ثانیه با درجه حرارت ۹۰-۷۰ درجه سانتیگراد می گذارند در دیواره های تونل نازل های بخار وجود دارد و بخار را بر روی سیب زمینی می پاشند.

۶- رطوبت گیری: در این مرحله رطوبت اضافی سیب زمینی گرفته می شود و آماده برای سرخ کردن میشود در این مرحله برای رطوبت گیری از هوای خشک و داغ استفاده می شود.

۷- سرخ کردن: در این مرحله توسط دستگاه اتوماتیک روغن بر روی سیب زمینی ها پاشیده می شود این روغن محاسبه شده است و به همین دلیل روغن یکبار مصرف می شود و نیازی به روغن گیری نیز نمی باشد.

چکیده طرح‌های صنعتی طرح‌های تیپ • تهیه در داخل ایران

تهیه از خارج □ تهیه در داخل و خارج

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

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین‌آلات و تجهیزات
۱	۵	۹متری به عرض ۰/۵ متر	تسمه‌نقاله
۲	۱	پوست‌گیری توسط بخار به ظرفیت ۵۰۰ kg/h	دستگاه پوست‌گیری
۳	۲	به ظرفیت ۲۵۰ کیلوگرمی در ساعت	دستگاه خرد کردن سیب زمینی
۴	۲	۴ متری	تونل پلاچینگ
۵	۲	با قابلیت تنظیم دما	دستگاه رطوبت‌گیری
۶	۲	تمام اتوماتیک انژکتوری به ظرفیت ۲۵۰ کیلو در ساعت	دستگاه سرخ‌کن
۷	۲	اتوماتیک به ظرفیت ۲۵۰ کیلوگرم در ساعت	دستگاه نمک‌پاش و ادویه‌زنی
۸	۲	اتوماتیک به ظرفیت ۱۰۰۰ و ۲۵۰۰ عدد در ساعت	دستگاه بسته‌بندی
۹	۱	به ظرفیت ۱۰۰۰ لیتر در ساعت	جداکننده نشاسته
۱۰	۱	یک سری کامل	اوزم آزمایشگاهی

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۱	۳	۱۸	۲۱

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب‌روانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۲۱۶	۳۹	۳۷

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۷۹۰۰	۶۴۰	۱۲۴۰	۲۲۴۵

۸- اضافه کردن نمک و ادویه: در این قسمت نمک و ادویه تعیین شده توسط مسئول کارخانه بصورت نمک پاش بر روی سیب زمینی‌هایی که از زیر دستگاه عبور می‌کنند ریخته می‌شود.

۹- بسته بندی: توسط دستگاه‌های اتوماتیک از سلفوفانهای رنگی که حداقل میزان نور از آن عبور کند در بسته بندی‌های مختلف چپسها قرار گرفته و در کارتن بسته بندی می‌شوند.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	سیب زمینی	عاری از عیب در اندازه متوسط	۹۰۰	تن
۲	روغن	مایع	۶۱/۲	تن
۳	نمک	مجاز جهت مواد غذایی	۲۱	تن
۴	ادویه جات	بهداشتی شامل فلفل و غیره برای چاشنی	۸/۵	تن
۵	سلفوفان	ساده بدون چاپ ۱۵×۲۴ سانتیمتر	۲۰۰۰	هزار عدد
۶	سلفوفان	با چاپ رنگی ۲۰×۲۵ سانتیمتر	۴۰۰۰	هزار عدد
۷	جعبه مقوایی	به ابعاد ۱۵×۱۵×۲۰	۲۰۰۰	هزار عدد
۸	کارتن مقوایی	به ابعاد ۷۵×۷۵×۴۰	۴۰	هزار عدد
۹	کیسه نایلونی	به ابعاد ۳۰×۲۰ LDPE	۴۰	هزار عدد
۱۰	کیسه نایلونی	به ابعاد ۱۰۰×۴۰ LDPE	۱/۸	هزار عدد

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