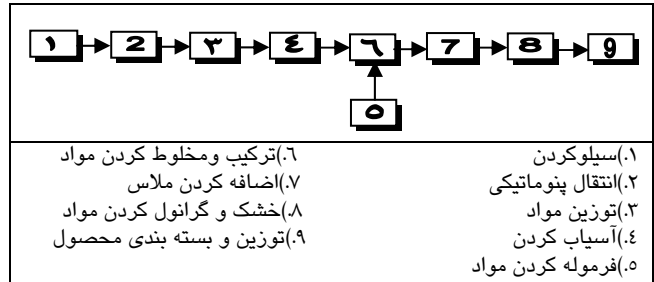


غذای ماهی

۱- انواع تولیدات:

| ردیف | تولیدات | مشخصات فنی | ظرفیت اسمی | |
|------|-----------|--|------------|---------|
| | | | مقدار | واحد |
| ۱ | غذای ماهی | غذای ماهی از آرد غله و پودر ماهی پودر سویا و نشاسته و چربی | ۱۲۰۰۰ | کیلوگرم |

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

مراح مختلف تولید محصول را بشرح ذیل می توان برشمرد:
 ۱- سیلو کردن مواد: مواد اولیه مورد نیاز پس از کنترل کیفیت آن به صورت پنوماتیک در داخل سیلوهای مربوطه تخلیه می گردد.

۲- انتقال پنوماتیکی مواد: در این مرحله با توجه به فرمول از قبل تعیین شده مواد، لازم از طریق سیستم پنوماتیک به آسیاب مواد انتقال می یابد.

۳- مرحله توزین: در این مرحله توسط یک توزین کننده مواد توزین جهت مرحله بعدی آماده می گردد.

۴- آسیاب کردن: در این مرحله مواد اولیه توسط یک آسیاب چکشی خرد و نرم شده و اندازه ذرات بر اساس ویژگیهای مورد نظر تنظیم می گردد.

۵- فرموله کردن مواد: در این مرحله با توجه به نوع غذا و نیاز های آن معمولاً فرمول محصول تنظیم می گردد.

۶- ترکیب و مخلوط کردن مواد: مواد آسیاب شد توسط سیستم انتقال پنوماتیک به میکسر انتقال می یابد و مواد در این مرحله با هم مخلوط شده و یک ترکیب همگن ایجاد می گردد.

۷- اضافه کردن ملاس: در این مرحله به مقدار لازم ملاس به مواد مخلوط شده اضافه می گردد و در داخل

میکسر مواد حاصل از مرحله قبلی کاملاً با ملاس مخلوط شده و ایجاد یک خمیر یکنواخت می گردد.
 ۸- خشک و گرانول کردن مواد: خمیر حاصل از مرحله قبل در داخل یک خشک کن رطوبت اضافی آن گرفته شده و محصول تولید به صورت گرانول درمی آید
 ۹- توزین و بسته بندی: محصول تولید شده که به صورت گرانول می باشد پس از توزین شدن در کیسه گونی های پروپیلنی PP در وزن های مختلف بسته بندی و با انبار محصول انتقال می یابد.

۴- مواد اولیه اصلی:

| ردیف | مواد اولیه اصلی | مشخصات فنی | مصرف سالانه | |
|------|-----------------|-----------------------|-------------|---------|
| | | | مقدار | واحد |
| ۱ | آرد غله | پودر ذرت ویاگندم | ۲۴۰۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۲ | پودر ماهی | استخوان و ضایعات ماهی | ۳۰۰۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۳ | نشاسته | - | ۱۸۰۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۴ | پودر سویا | دانه روغنی | ۸۴۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۵ | فلیک جو | - | ۲۴۰۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۶ | ملاس | ملاس چغندر | ۸۴۰۰۰۰ | کیلوگرم |
| ۷ | چربی | - | ۷۲۰۰۰۰ | کیلوگرم |

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

| ردیف | تعداد | مشخصات فنی | ماشین‌آلات و تجهیزات |
|------|-------|-----------------------|------------------------|
| ۱ | ۱ | رطول ۲ متر | سیستم انتقال پنوماتیکی |
| ۲ | ۱ | بظرفیت ۲ مترمکعب | مخزن ذخیره |
| ۳ | ۱ | بظرفیت ۲ تن در ساعت | آسیاب چکشی |
| ۴ | ۱ | ۲۰ تنی | ترازو |
| ۵ | ۱ | بظرفیت ۲ تن در ساعت | مخلوط کن |
| ۶ | ۱ | بظرفیت ۲ تن در ساعت | مخلوط کن ملاس |
| ۷ | ۱ | بظرفیت ۲/۵ تن در ساعت | پودر کننده |
| ۸ | ۱ | - | الک و سرند |
| ۹ | ۱ | - | انتقال دهنده با هوا |
| ۱۰ | ۱ | بظرفیت ۲ تن در ساعت | دستگاه پلت کن |
| ۱۱ | ۱ | رطول ۳ متر | خنک کننده |
| ۱۲ | ۱ | - | الک و سرند درشت |

۶- تعداد کارکنان:

| مدیریت | کارشناسی | تکنسین | کارگر ماهر | کارگر ساده | کل کارکنان |
|--------|----------|--------|------------|------------|------------|
| ۱ | ۱ | ۲ | ۴ | ۴ | ۱۷ |

۷- کل انرژی مورد نیاز:

| توان برق (کیلووات) | آب روزانه (مترمکعب) | سوخت روزانه (گیگاژول) |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| ۱۷۴۹ | ۵ | ۱۹ |

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

| زمین | سالن تولید | کل انبارها | کل زیربنا |
|------|------------|------------|-----------|
| ۳۴۰۰ | ۱۵۰ | ۶۰۰ | ۹۸۰ |