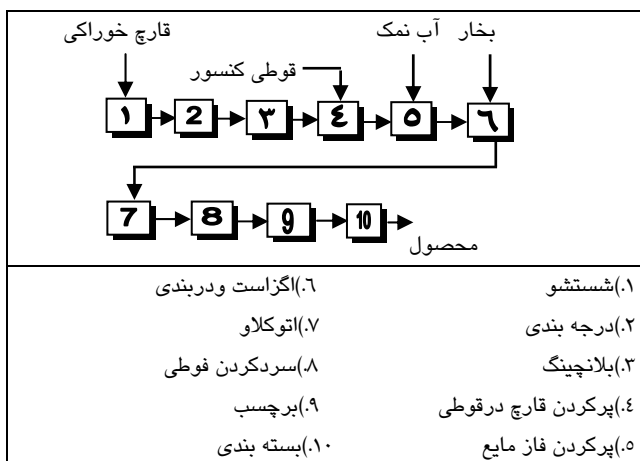


## کنسر و قارچ

### ۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	کنسر و قارچ	از نوع دکمه‌ای خوراکی، در فوطیهای ۵۰۰ گرمی، مطابق با ویژگیها و مشخصات مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۲۱	۲۸۰۰	هزار عدد

### ۲- فرآیند تولید:



### ۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

کنسر و قارچ شامل قارچ دکمه‌ای، آب و نمک می باشد که قارچ مصرفی باید سالم، تمیز و بدون عیب باشد بدین معنی که پایه و کلاهک آن سالم و کامل و رنگ و طعم و خواص ظاهری آن تغییری نکرده باشد و درکل از شرایط استاندارد ۱۶۲۷ تبعیت نماید. آب مورد استفاده در تهیه کنسر و باید از ویژگیهای آب آشامیدنی (طبق استاندارد شماره ۱۰۱۱ و ۱۰۳۵) برخوردار باشد. نمک مورد مصرف نیز مشخصات نمک صنایع غذایی (با استاندارد شماره ۲۶) را دارای می باشد. مراحل تولید کنسر و قارچ بشرح زیر است:

۲- قارچهای ریز یا درشت و خراب توسط کارگر از روی نقاله برداشته می شود.

۳- قارچهار توسط نقاله به مدت ۲۰ ثانیه از درون تونل لانچینگ که دارای نازلها بخار با دمای ۸۵ درجه سانتیگراد می باشد عبور داده میشود و ضمن پخت اولیه میکروبها و آنزیم های مزاحم از بین می روند.

۴- قارچها توسط نقاله وارد مخزن دستگاه پرکن می شوند و توسط این دستگاه درون قوطی ریخته می شوند و وزن آبکش شده قارچها نباید از ۵۰٪ کمتر باشد.

۵- آب نمک توسط دستگاه اتوماتیک در قوطی های ریخته می شود.

۶- قوطی به زیر دستگاه دربندی برده شده و در آنجا توسط نازل بخار درون آن بخار دیده می شود و بلافاصله دربندی می گردد.

۷- قوطی ها دربندی شده درون اتوکلاو به مدت ۱۵ تا ۳۰ دقیقه گذاشته می شوند تا ضمن پخت قارچ یک میکروازگانیسم های درون قوطی از بین بروند. دمای اتوکلاو بین ۱۱۲ تا ۱۲۱ درجه سانتیگراد و فشار درون آن ۱/۲ اتمسفر می باشد.

۸- قوطی ها بعد از خروج از اتوکلاو و وارد حوضچه آب سرد می شود چرا که هم یک شوک حرارتی وارد شود و میکروارگانیسم های احتمالی کشته شود و هم اینکه با کم کردن حرارت داخل قوطی در حفظ مواد مغزی اقدامی شده باشد.

۹- توسط دستگاه اتوماتیک برچسب مارک و مشخصات محصول چسبانده می شود.

۱۰- قوطی بین ۱۰ تا ۱۵ روز در فرنیطینه می مانند تا اگر میکروب و یانشتی در قوطی وجود دارد و طی این مدت مشخص شود و قوطی یا قوطی ها را از بین برده و علت وجود این عارضه شناسایی شود و در نهایت هر ۴۸ قوطی داخل یک کارتن بسته بندی می گردد.

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

#### ۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	قارچ	ازنوع آگاریکوس (دکمه‌ای)	۷۷۸	تن
۲	نمک طعام	گرید صنایع غذایی	۳۱	تن
۳	قوطی کنسرو	۵۰۰ گرمی از فولاد L بالاک آلوزرین	۲۸۰۰	هزار عدد
۴	برچسب	چاپ رنگی	۲۸۰۰	هزار عدد
۵	کارتن مقوایی	از جنس مقوای سه لایه	۵۸۵۰۰	عدد

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

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد
۱	سردخانه	۱۵۰ مترمکعب بالای صفر	۱
۲	تونل بلانچینگ	تونل بخار آب بادمای ۹۰-۸۰ درجه سانتیگراد	۱
۳	اتوکلاو	از نوع عمودی	۶
۴	دستگاه پرکن قارچ	از نوع توماتیک با ظرفیت ۱۶۰۰ قوطی در ساعت	۱
۵	دستگاه پرکن آب نمک	مجهز به همزن پره‌ای به ظرفیت ۱۶۰۰ قوطی در ساعت	۱
۶	دستگاه برچسب‌زنی	اتوماتیک	۱
۷	نوار نقاله	۲۵۰ کیلوگرم در ساعت به توان ۲ کیپوات	۳
۸	دستگاه دربندی	مجهز به نازل بخار و بازوی دربندی	۱
۹	لوازم آزمایشگاهی	ترازو دقیق، شیشه آلات آزمایشگاهی	۱

#### ۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۴	۱۳	۲۸

#### ۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۸۲	۲۴	۳۸

#### ۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۶۱۰۰	۵۷۰	۷۷۰	۱۷۳۰

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