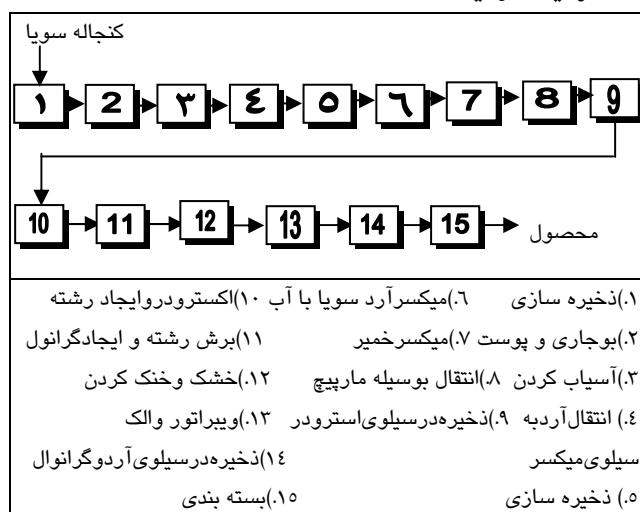


پروتئین سویا

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	پروتئین سویا	اسیدهای آمینه ۳۸/۴ درصد پروتئین ۳۶/۷ درصد لیپیدها ۲۰/۳ درصد مواد معدنی ۴/۸ درصد.	۱۹۰۰	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

وارد میکسر می شود. و هر ۳۰۰ کیلو از آن با ۳۰ لیتر آب به مدت نیم ساعت به خوبی مخلوط می شود. خمیر حاصله به میکسر دیگری بنام میکسر خمیرمنتقل یافت و مجدداً توسط بهمزن کاملاً بوسیله ماریپیچ وارد سیلوی اکسترودر شده در این قسمت توسط همزن اکسترودر، عمل مخلوط شدن صورت گرفته ضمن انتقال توسط ماریپیچ اکسترودر با بخار آب مخلوط شده و مواد به صورت رشته‌ای از اکسترودر خارج می شود. رشته حاصله به دستگاه برش منتقل و بصورت گرانول درمی آید گرانول رد می آید گرانول حاصله باسد رطوبت مشخص داشته باشد که کنترل آن توسط کارگر متخصص انجام می شود. و در صورتی که رطوبت کم یا زیاد باشد میزان آب و بخار تنظیم می شود. گرانول حاصله توسط دستگاه خشک‌کن و خنک‌کن خشک و سرد می شود. دمای قسمت خشک کن حدود ۱۱۰ درجه سانتیگراد می باشد و دو عدد فن عمل هوادهی را انجام می دهند. لازم به توضیح است که سرعت نوار نقاله خشک کن قابل تنظیم بوده و با سرعت‌هایی مختلف کار می کند. گرانول‌های حاصله بوسیله پمپ و لوله‌های رابط وارد و بیراتور(الک) شده و در این قسمت آرد پروتئین و گرانول را می توان توسط دو لوله جداگانه پس از توزین در بسته‌های ۱۷ کیلوگرمی بسته بندی نموده و توسط لیفتراک به انبار محصول حمل کرد.

ابتدا کنجاله سویا از کارخانجات روغن کشتی از دانه‌های سویا (کارخانه روغن نباتی) خریداری و به انبار مواد اولیه حمل می شود و سپس عمل کنترل کیفی و آزمایشگاه بر روی آن انجام می گیرد. کنجاله‌ها توسط لیفتراک از انبار به داخل سیلوی زمینی کنجاله ریخته می شود و بعد توسط بالابر وارد بوجاری می شود. در این قسمت ماشین با استفاده از عمل لرزش مغز کنجاله را از پوسته، کلوخه، گردو خاک را جدا می کند و مغز کنجاله به آسیاب چکشی که در زیر بوجاری قرار دارد، منتقل می شود پس از آن ضایعات حاصله توسط یک مکنده قوی پس از عبور از فیلتر که گردو خاک را جدا می کند کیسه گیری شده و جهت فروش به انبار حمل می شود. پس از عمل بوجاری مغز کنجاله بوسیله آسیاب چکشی آسیاب شده و با استفاده از پمپ‌های مکنده و لوله‌های رابط به سیلوی میکسر منتقل شده، پس از آن

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه		تأمین
			مقدار	واحد	
۱	کنجاله سویا	۳۶/۷ درصد دارای پروتئین	۲۴۷۰	تن	<input type="checkbox"/>
۲	پاکت		۱۱۵۰۰۰	عدد	<input type="checkbox"/>

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

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تأمین
۱	آسیاب چکشی با متعلقات	ظرفیت ۴۵۰ کیلوگرم در ساعت ۵ اسب	۱	<input type="checkbox"/>
۲	بوجاری و متعلقات آن	ظرفیت ۶۵۰ کیلوگرم در ساعت ۱۵ اسب	۱	<input type="checkbox"/>
۳	مجموعه دستگاه میسر	ظرفیت ۵۰ کیلوگرم در ساعت	۲	<input type="checkbox"/>
۴	نقاله حلزونی	جنس استنلس استیل طول ۳ متر و عرض ۱ متر	۱	<input type="checkbox"/>
۵	سیکلون	جنس استنلس استیل قطر ۶۰۰ میلیمتر و ارتفاع ۳ متر	۱	<input type="checkbox"/>
۶	مجموعه دستگاه اکسترودر	ظرفیت ۴۵۰ کیلوگرم در ساعت	۱	<input type="checkbox"/>
۷	مجموعه دستگاه خشک‌کن و خنک‌کن	ظرفیت ۵۰ کیلوگرم در ساعت	۱	<input type="checkbox"/>
۸	دستگاه برش	۳ اسب	۱	<input type="checkbox"/>
۹	مجموعه و برباتور و کیسه پرکن	بلژیکی ۳ اسب	۱	<input type="checkbox"/>
۱۰	یکسری کامل کنتاکتور و تابلوی برق	ایرانی	یکسری	<input type="checkbox"/>
۱۱	مجموعه قطعات یدکی برای سال	بلژیکی	۱	<input type="checkbox"/>

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۰	۸	۸	۲۶

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۲۹۲	۱۶	۹۹

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۵۰۰۰	۴۰۰	۵۶۰	۱۴۲۰