

المجلد الثاني

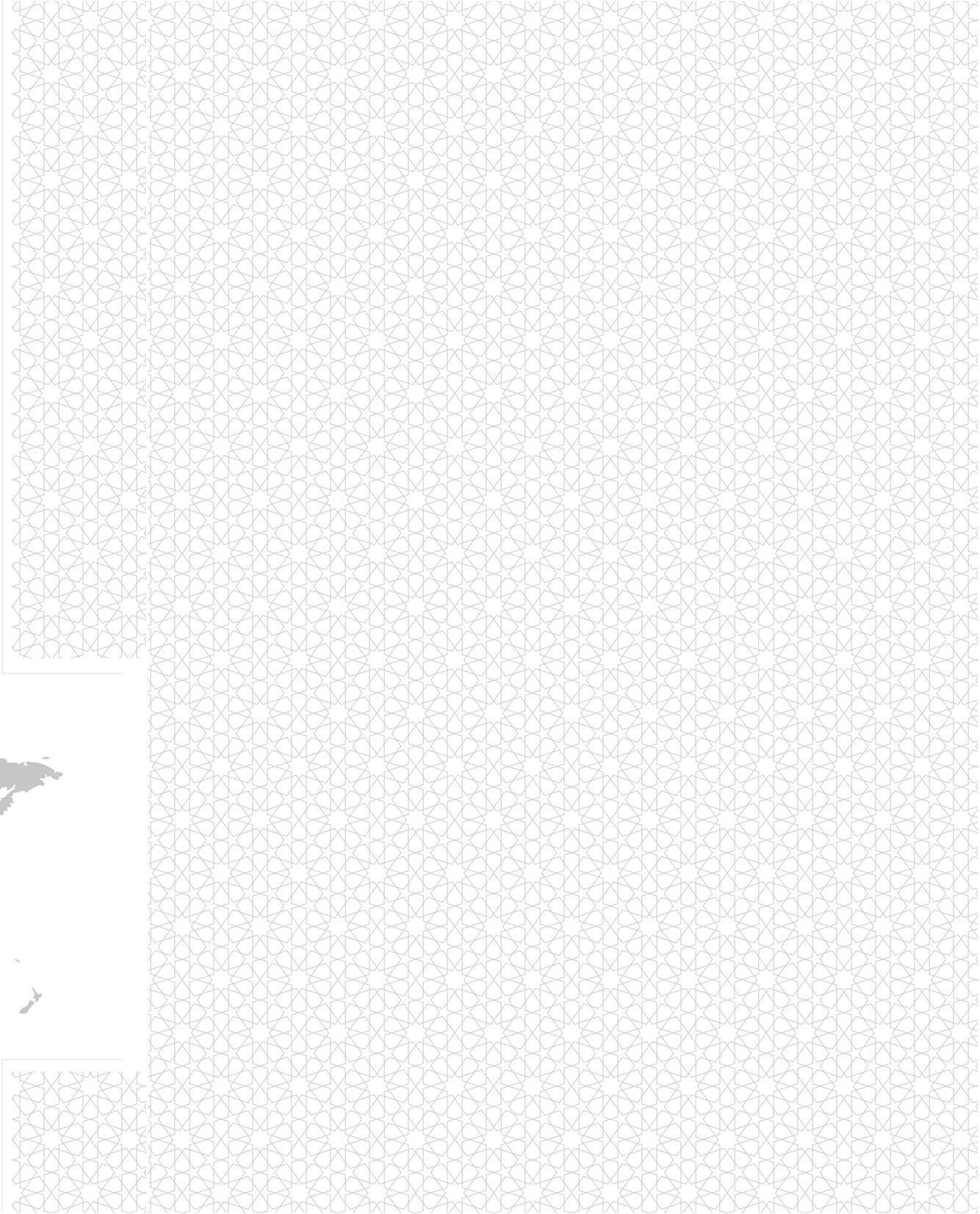
# الصناعات الغذائية

المنتجات والأجهزة المعرفية

مجلس المدینة العلمیة

# المنتجات والأجهزة المعرفية الصناعات الغذائية

المجلد الثاني





www.isti.ir



www.ihit-expo.com



www.etdf.ir



www.cistc.ir

## المنتجات والأجهزة المعرفية المجلد الثاني: الصناعات الغذائية

المنفذ:  
الهاتف:  
العنوان:  
صندوق البريد:  
الموقع الإلكتروني:  
البريد الإلكتروني:

صندوق تنمية الصادرات وتبادل التقنيات  
٨٠ ٧٠٠ ٩١٠ ٢١ (+٩٨)  
طهران، ونك، شارع ملاصدرا، شارع شيرازي الشمالي، زقاق ارم، رقم ٤  
١٩٩١٧٣٤٧٨٤  
www.etdf.ir  
info@etdf.ir

# المدخل

تُشكّل التقنية إحدى الأجزاء الهامة للتصنيع والتعقيد الاقتصادي لدى الدول . فالاقتصادات المعقدة هي إحدى الاقتصادات التي تستطيع أن تجمع كما كبيراً من العلوم ذات الصلة في إطار المنظومات العملاقة للأفراد وتنتج مجموعة متنوعة من السلع القائمة على المعرفة وفي الحقيقة فإن نسبة التعقيد لدى الاقتصاد تؤخذ بنظر الاعتبار في إطار البضاعة أو المنتج الذي يُعرض أخيراً في الأسواق العالمية.

كما وأن الاقتصاد القائم على المعرفة هو الاقتصاد الذي يتميز فيه الأداء العلمي والمعلومات بأهمية فائقة ويظهر فيه الإنتاج والتوزيع على أساسه مما يتم الاهتمام فيه بالاستثمار في الصناعات بناءً على دعامة العلم والمعرفة بصفة خاصة. فانطلاق الاقتصادات نحو التحول على أساس المعرفة فضلاً عن مضاعفة القدرة التنافسية للدول يجعلها أن تلعب دوراً هاماً في مجال التجارة الخارجية على مستوى الاقتصاد العالمي.

إن المنتجات الإيرانية القائمة على المعرفة هي حصيلة المعرفة والعلم وخبرة المتخصصين وخبرجي الجامعات ويتم إنتاجها عبر ٧٠٠٠ شركة قائمة على المعرفة. فهذه الشركات التي تحوّلت بعضها إلى معامل ومصانع تقنية ضخمة بلغت مبيعاتها في العام الفائت أكثر من ١٠ مليار دولار ووصلت نسبة صادراتها نحو مليار دولار إلى شتى الدول.

إن معاونة الشؤون العلمية والتقنية لرئاسة الجمهورية باعتبارها مؤسسة داعمة للمجموعات الناشئة والشركات المعرفية تتولى مسؤولية التعرف على هذه الشركات واختيارها وتعدُّ أهم جهة للتوجيه والحوكمة والقيادة وتنمية نطاق التقنية في إيران.

هذا الكتاب، إلى جانب ١٨ كتاباً آخر، عبارة عن مجموعة مختارة من المنتجات ذات التاريخ المعروف أو إمكانات التصدير، والتي تم إعدادها باستخدام معلومات شركات مختارة لتقديمها إلى العملاء الدوليين ورجال الأعمال والمسؤولين الحكوميين والأكاديميين المهتمين باستخدام هذه المنتجات.

في الواقع، يمنح هذا الكتاب التجار رجال الأعمال إمكانية الوصول بشكل أسرع إلى المنتجات عالية الجودة القائمة على المعرفة من الشركات المتمكنة التي تتمتع بإمكانيات التصدير في كل مجال من مجالات التكنولوجيا.

وتقوم هذه السلسلة على أساس عقد لجتتين متخصصتين وتجارتين بشكل منفصل وفحص المنتجات خطوة بخطوة بحضور خبراء فنيين وتجاريين في إطار فحص سجلات الإنتاج، والتدقيق في مبيعات وتصدير الشركة، الوصول إلى المعرفة التقنية والموارد البشرية المتخصصة، معرفة القدرات الإنتاجية والتصديرية وأخيراً يتم اختيار خدمة ما بعد البيع للشركة.

وفي هذا الشأن انعقدت لجان متخصصة بحضور خبراء من مركز الشركات والمؤسسات المعرفية التابع لمعاونة الشؤون العلمية والتقنية برئاسة الدكتور **رضا اسدي فرد** وإدارة المهندس **مجتبى هوشمند زاده**، وتم تشكيل اللجان التجارية بحضور رجال الأعمال من القطاع الخاص شاكرين جهودهم ودعمهم، لهم شكر وإمتنان خاص.

كما أننا ممتنون للدعم المادي والمعنوي من الدكتور **أمير حسين ميربادي**، الرئيس المحترم لمركز التفاعلات الدولية للعلوم والتكنولوجيا، والدكتور **محمد رضا كاشفي نيشابوري**، نائب الرئيس المحترم للتنمية والإدارة وجذب رؤوس الأموال للمركز والذي لعب دوراً هاماً في إعداد هذا الكتاب، و يجب أن نعلم أنه لولا دعمه لم يكن من الممكن إعداد و إنشاء هذه المجموعة.

كما أتقدم بجزيل الشكر إلى مديرة المشروع سعادة السيدة **زهراء أفزلي** التي اهتمت بصفة خاصة بالتصاميم ودفعت المشروع إلى الامام من خلال تبني المسؤولية الفائقة وآراءها الأبداعية منذ بدء المشروع.

وكذلك ينبغي علي أن أتقدم بوافر التقدير والامتنان للجهود والمساعي العالية والاهتمام الخاص للزملاء الآخرين المدرجة أسماؤهم أدناه ممن بذلوا جهوداً من أجل التقييم وجمع الموضوعات والمتابعة عبر الشركات وانتخاب النصوص وإعادة النظر في صياغتها وأخيراً فى تنقيح وتصميم هذا الكتاب:

فريق الإشراف على المشروع: **محمد ترابي وفرشته إلهي**  
الفريق الفتّي: **بيمان عيني زاده ومحمد رضا غيبي ورحيم أعرابي**  
فريق التحرير: **سمانة كودرزي وزهراء فراهاني**  
فريق التصميم: **محمد حسين بوردتايغ ومسعود خليبي**

وهنا أؤكد بأن المنتجات أعلاه قابلة للعرض في دول الوجهة بمختلف الأساليب والطرق وهي تصدير المنتجات النهائية أو تصديرالمنتجات غير المكتملة أو تجميع المنتجات في بلد الوجهة والإنتاج المشترك فيها أو إقامة علاقات التعاون الاقتصادي حيث يعتبر صندوق تنمية الصادرات والتبادل التقني باعتباره الداعم المالي لشركات التصدير القائمة على المعرفة على أتم الاستعداد للإستثمار المشترك في بلد الوجهة وضمن المنتجات التي يتم شرائها.

و في نهاية الكتاب أدرجت قائمة عن وسطاء التسويق ونقل التقنية ودور الإبداع والتقنية المتواجدة في مختلف الدول وشركات إدارة التصدير المخولة من (iHiT) بإقامة الاتصالات من قبل معاونة الشؤون العلمية والتقنية.

في النهاية، أمل أن يكون هذا الكتاب مفيداً للزوار وأن يوفر فهمًا مناسبًا للمنتجات التكنولوجية في إيران.

**مع جزيل الشكر والتقدير**

**مهرداد أماني أقدم**

**الرئيس التنفيذي لصندوق تنمية الصادرات والتبادل التقني**

# الفهرس

## المقدمة

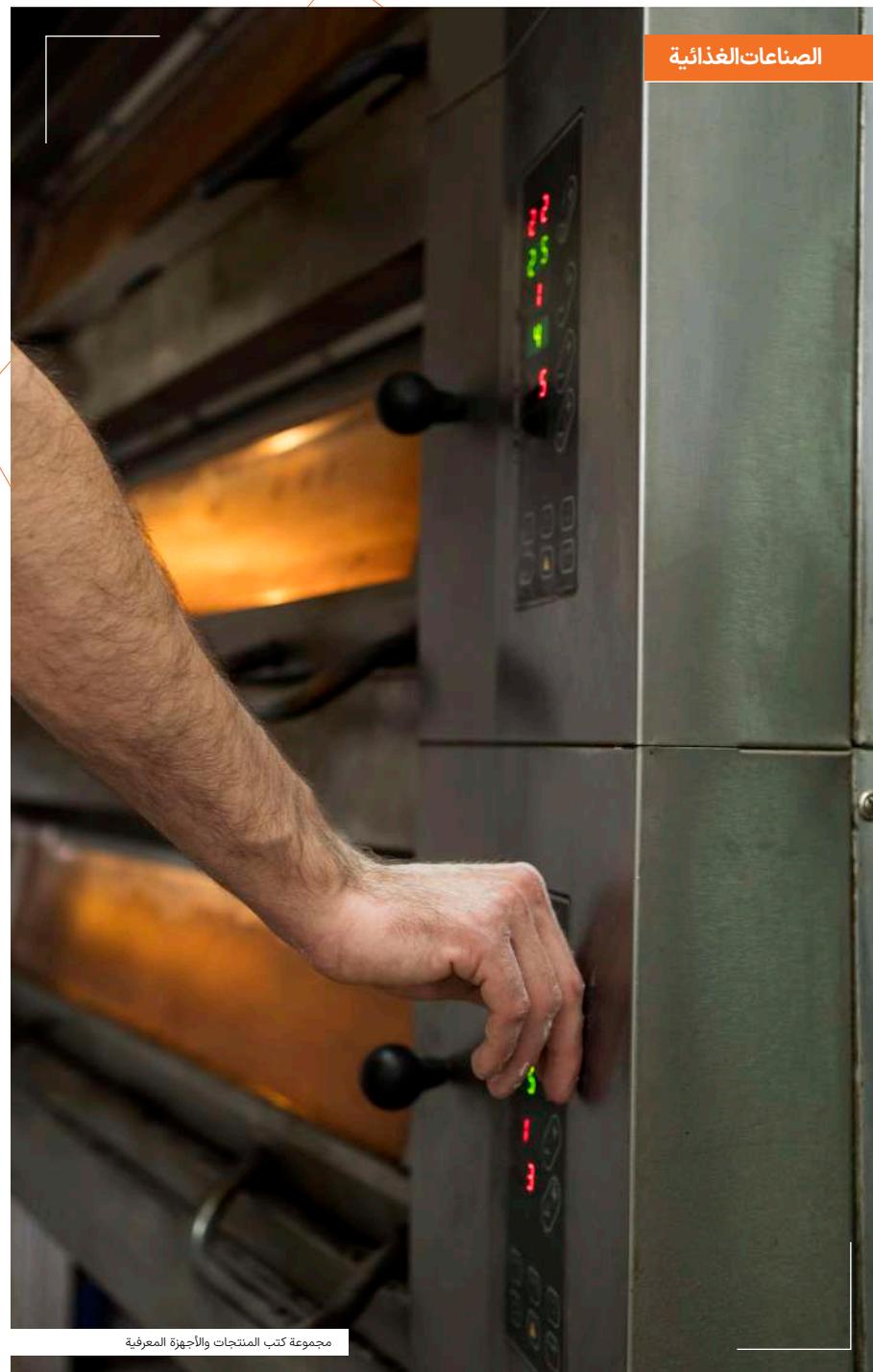
الفصل  
الصفحة

٧	أصل الصناعة والتصدير في رؤية الإيرانيين
٨	الصناعة والتصدير في إيران اليوم
٩	مكانة التقنيات الحديثة في الصناعة الإيرانية
١٠	مكانة الصناعة الغذائية من بين الصناعات الإيرانية والمنتجات المعرفية
١٢	الآفاق المستقبلية للصناعات الغذائية في تقنيات العالم الحديثة
١٣	تقسيم الصناعات الغذائية حسب طاقات التصدير المعرفي

## المكائن والأجهزة الخاصة للصناعات الغذائية

الفصل  
الصفحة

٢٤	ماكينة التحزيم والتعبئة والتغليف ثلاثية الأقسام (شبرينغ باك وتيري بلوك وسوبر بلوك)
٢٦	ماكينة الشيرنج باك الأتوماتيكية بالكامل
٢٨	ماكينة ESL للتعبئة الكأسية بمدة صلاحية أطول
٣٠	ماكينة التعبئة والتعليب العمودي (Seal-Form-Fill)
٣٢	آلة وضع المصصقات ذاتية اللصق
٣٤	آلة OPP لوضع المصصقات
٣٦	ماكينة «تريبولوك» (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغطيتها
٣٨	ماكينة شبرنج باك المتداخلة للتغليف والتحزيم
٤٠	البرامج والأجهزة اللازمة لتطبيق الخطة الخاصة لأصالة المنتج
٤٢	أنواع مكائن التعبئة والتغليف الصناعية
٤٤	خط التعبئة الآلية للسوائل الثقيلة



مجموعة كتب المنتجات والأجهزة المعرفية

## الفصل الثاني

## البوليمرات والأفلام وحاويات التعبئة والتغليف

١٢٨	حاويات رغو البوليسترين المأخوذة
١٣٠	درع الأكسجين بمرتب نانوي
١٣٢	السداد سهل الفتح مع إمكانية الخياطة الحثية
١٣٤	غراء التصفيح المعتمد على مادة البولي يوريثين، الغراء البارد (Cold Seal)
١٣٦	الأفلام والأكياس المركبة النانوية النشطة لتعليب المواد الغذائية
١٣٨	الحبيبات والأفلام والأكياس النباتية ذات الاستهلاك للمرة الواحدة
١٤٠	الأفلام والأكياس المانزية (متعددة الاستخدام)
١٤٢	تعليب الفستق الطازج بطريقة الجو المعدل

## الفصل الثالث

## استخلاص ومعالجة المواد الأولية الغذائية

١٤٨	أنواع النشا المعدل الناتج عن القمح والذرة والبطاطس و... إلخ
١٥٠	المؤهل (المحسن) الجيلي لمنتجات الدقيق
١٥٢	ممتبب المنتجات اللبنية (الألبان)
١٥٤	الصبغات الطبيعية الصالحة للأكل
١٥٦	أنواع المنكهات الطبيعية
١٥٨	أصباغ (ملونات) الطعام الطبيعية
١٦٠	مسحوق الصيغ الناتج عن البذور النباتية؛ الكلوروفيل والكرم (الكرمين) والليكوبين و... إلخ
١٦٢	مستخلص ستيفيا مع استخدامات علاجية وغذائية

٤٦	جهاز التغطية الأوتوماتيكية بالكامل لوضع وإحكام السدادات المعدنية (Twist-off) والبلاستيكية
٤٨	جهاز القطع المتقاطع العرضي (Cross-Cutting) لتقطيع الفواكه الصيفية الطويلة على شرائح دائرية
٥٠	ماكينة التعبئة والتغليف بالتشكيل الحراري لتفريغ الهواء
٥٢	آلة الوزن متعددة الرؤوس
٥٤	أنواع أجهزة وضع الملصقات ذاتية اللصق
٥٦	مكائن تريبولوك (ثلاثية الأقسام) والشريخ بك للتعبئة والتغليف
٥٨	وحدة حقن الغراء الساخن
٦٠	ماكينة تعبئة السوائل ثلاثية الأقسام (تيري بلوك)
٦٢	النظام الذكي لفرز المنتجات المعبأة ونقلها من خطوط الإنتاج إلى المستودع
٦٤	ماكينة تريبولوك (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغطيتها
٦٦	ماكينة الشريخ بك الأوتوماتيكية بالكامل للتعبئة والتغليف
٦٨	آلة التعبئة كاملة الأوتوماتيك بتفريغ الهواء
٧٠	خط إنتاج الجبن UF
٧٢	جهاز الترشيح (التصفية) الفائق كامل الأوتوماتيك للحليب (UF)
٧٤	مجموعة كاملة من الخلط وأجهزة الطبخ والمعالجة للجبن الرائب
٧٦	وحدة بسترة العصير والحليب
٧٨	وحدة للبسترة الفائقة بطريقة ESL
٨٠	ماكينة بسترة الحليب بطريقة ESL
٨٢	مجموعة كاملة من خلط هيروج نايزر تحت الفراغ لإنتاج أنواع الصلصات والكريما
٨٤	الآلة الأوتوماتيكية بالكامل لإنتاج خبز المافن وكعك المكسرات والحلويات والخبز السائب
٨٦	جهاز إنتاج خليط الطبخ
٨٨	الجهاز الأوتوماتيكي لمعالجة السميد بهدف تحضير الخبز الصناعي
٩٠	خط إنتاج لبوب المكسرات (الفستق واللوز والبندق والجوز و... إلخ)
٩٢	جهاز فرز الفستق
٩٤	المجفف التجميدي للمواد الغذائية الصناعية (المواد الغذائية والأدوية الفموية)
٩٦	مجفف خاص للنباتات الطبية
٩٨	الجهاز العمودي لتجفيف الأرز قبل تنقيته
١٠٠	المجفف الحراري
١٠٢	خط فرز وتعبئة البيض
١٠٤	خط تعبئة وتغليف البيض
١٠٦	غلاية البخار بالأنبوب الناري
١٠٨	خزانات المعالجة المتطورة
١١٠	جهاز تحميص البخار (محمص البخار)
١١٢	غلاية البخار
١١٤	خزانات المعالجة للصناعات الغذائية
١١٦	جهاز القوالب الهوائية (المنفاخ)
١١٨	جهاز إنتاج القوارير (الزجاجات) البلاستيكية
١٢٠	جهاز الأوتوكلاف الصناعي
١٢٢	آلة حقن البلاستيك الهوائية الأوتوماتيكية

## الصناعات الغذائية

## المنتجات القائمة على الكائنات الحيّة الدقيقة

الفصل الرابع

١٦٨	المكملات البروبيوتيكية البشرية
١٧٢	المنتجات البروبيوتيكية الغذائية؛ المنتجات اللبنية (الألبان)
١٧٤	البروبيوتيكيات المنتجة بطريقة شبه مستمرة Semi-Continuous
١٧٦	أنواع البروبيوتيكيات البشرية المحفّف بالتجميد
١٧٨	النخالة المخمرة من الأرز والقمح
١٨٠	مسحوق خلاصة المخمر المتحلّل البسيط ذو النكهة
١٨٢	المكمل الغذائي عالي البروتين والفيتامين الخاصة لمرضى غسيل الكلى
١٨٤	الانزيمات بالدرجة الغذائية
١٨٦	المختر (البادئ) النباتي للبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل)
١٨٨	مختر (بادئ) اللبّن مع ميزة خفض الحساسية
١٩٠	مخترات (بادئات) اللبّن والجبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل)
١٩٢	المجتن النباتي الناتج عن نبات فيتانيا
١٩٤	إكثار نبات الباباظ لإنتاج المجتن

# المقدمة

## أصل الصناعة والتصدير في رؤية الإيرانيين

لطالما كانت الارض الايرانية القديمة مصدرا للمعرفة والصناعة وقد لعب الايرانيون دورا هاما في تطوير وتعزيز ونشر العلوم الانسانية والوعي البشري. حيث يعتقد معظم المؤرخين حول العالم اننا ندين بمعظم التطورات في العلوم والحضارة الانسانية الى الحضارة الايرانية، وان أرقى الاعمال الفنية واعلى المستويات الصناعية هي نتاج العقول الايرانية. حيث كانت الصناعات المعدنية والزراعية والصيدلانية والكيميائية والتي تشمل تزجيج البلاط وصباغة السجاد والأقمشة والزجاج من بين الصناعات التي اهتم بها الايرانيون القدماء. وبالتزامن مع الاهتمام الخاص بتطوير الصناعة، فانه للعلاقات التجارية المتبادلة بين الايرانيين والحضارات الاخرى في شرق ووسط اسيا واوروبا وافريقيا، تاريخ طويل وحافل، حيث كان للايرانيين منذ فترة طويلة دور فعال في توسيع الصداقة العالمية من خلال التواجد على طريق الحرير وكذلك التجارة البحرية.

نحن الايرانيون اليوم مثل اسلافنا لدينا مكانة تحويلية في تطوير الصناعة والفن والانتاج على ارضنا القديمة، ونعتبر ان تطوير التفاعلات التكنولوجية وتجارة المنتجات الصناعية المعرفية مع الدول الاخرى، هي فرصة للصداقة وتوسيع العلاقات المشتركة.



وحسب الإحصاءات المسجلة، فإن الشركات المعرفية في الصناعات الغذائية قد ساهمت بدور صغير من إجمالي العمالة والدخل السنوي للشركات المعرفية؛ مع أنه ينبغي ملاحظة أمر مهم هنا وهو أن هذه الصناعة تتضمن منتجات وسيطة وتقنيات تُستخدم في إنتاج المنتجات النهائية لسلسلة القيمة الغذائية، فعلى ذلك تكون فعالية هذا القطاع في زيادة الناتج المحلي الإجمالي أكبر بكثير من الكميات المسجلة.

هذا وإن منتجات مثل الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية الصالحة للأكل، ومنتجات الألبان، ودقيق الحبوب والبقوليات، ومعالجة الفواكه والخضروات وحمايتها من التلف، إضافة إلى السكر والخبز والحلويات والبسكويت، تقع جميعها في نهاية سلسلة قيمة الصناعة الغذائية وإن إنشاء البنى التحتية التكنولوجية في إنتاجها يمهد الطريق إلى ارتقاء نوعية المجتمعات البشرية وسلامتها.

كما وفي السنوات الأخيرة، قد حققت الشركات الإيرانية حالات تقدم مطلوبة في تطوير المعرفة التقنية للمنتجات القائمة على الكائنات الحية الدقيقة، مثل الأنزيمات والمخثرات (البادئات) والبروبيوتيكات البشرية، وكذلك مكائن معالجة وتعبئة المواد الغذائية وتعليبها وأخيرًا الحفاظ عليها في حاويات متطورة.

ومن جهة أخرى، ونظرًا لاستثمارات الشركات الخاصة والمؤسسات الحكومية في هذا المجال وموقعها الخاص والاستراتيجي بالنسبة لجمهورية إيران الإسلامية، فمن المتوقع أن تشهد البلاد في السنوات القادمة نمو الإنتاج وجودة المنتجات في هذا المجال وزيادة صادراتها.

وقد تمّ في السنوات الخمس الماضية، تصدير ما مجمله ٤٧ مليون دولار من منتجات الشركات المعرفية والنشطة في مجال الصناعة الغذائية، إلى خارج إيران.

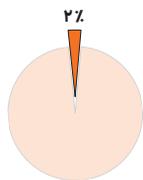
حققت مسيرة تصدير الشركات المعرفية الإيرانية في السنوات الخمس الأخيرة منحنى متناميًا فيما بلغت حصة هذه الشركات من الصادرات غير النفطية نحو ٢٪.

### أكبر الوجهات التصديرية للشركات المعرفية الإيرانية في السنوات الخمس الماضية



### أبرز الوجهات التصديرية للشركات الإيرانية القائمة على المعرفة والنشطة في مجال الصناعات الغذائية

#### النسبة المئوية للشركات النشطة في مجال الصناعات الغذائية من مجمل الشركات المعرفية



### مكانة الصناعة الغذائية ضمن الصناعات الإيرانية والمنتجات المعرفية

إن صناعة المواد الغذائية في إيران جزء مهم وملحوظ من الاقتصاد. كما إن هذه الصناعة ومع الصناعات الزراعية والحيوانية التي تقع إلى حد ما على امتداد سلسلة قيمة واحدة، ومع كونها تغطي ١٠٪ من الناتج المحلي الإجمالي، تُعتبر إحدى الصناعات الإستراتيجية، وكذلك بكونها تمثل أكثر من ٧/٥ مليار دولار من الصادرات، تحتل المركز الثالث بعد المواد الصناعية المتطورة والمنتجات الكيماوية الوسيطة.

هذا وإن كون هذه الصناعة عريقة وأهميتها ضمن مختلف الصناعات النشطة في إيران قد تسبب على مرّ الزمن، في تطور تقنيات واسعة تهدف إلى تحقيق السلامة للمنتجات وزيادة مدة الصلاحية والتنوع بهدف تغطية الأذواق المختلفة والأهم من كل ذلك زيادة الإنتاج في هذه الصناعة. وهذه التقنيات تُعرض في الوقت الحاضر على هيئة أكثر من ٣٠٠ منتج قائم على العلم من قبل ٣٠٠ شركة إيرانية.

كما إن زيادة الطلب داخل البلاد وخارجها في قلب صناعة المواد الغذائية قد أدى إلى تضاعف العمالة والإنتاج خلال السنوات العشر الماضية والتطور الملحوظ في المعايير اللازمة لعرض المنتجات التي تنتجها المصانع النشطة في مجال هذه الصناعة، على السوق.

## الآفاق المستقبلية للصناعات الغذائية في تقنيات العالم الحديثة

تزامنًا مع التوسع السكاني البشري والنقص في الموارد الغذائية، ازداد الاهتمام باستخدام الأساليب الجديدة لزيادة الإنتاج في صناعة المواد الغذائية أكثر من ذي قبل. كما إن ضعف البنى التحتية اللازمة للتقنيات الغذائية الجديدة في البلدان النامية، بما في ذلك ضعف والمشاكل المتعلقة بكيفية تعبئة وتعليب المواد الغذائية، سيؤدي إلى ارتفاع الأسعار وأخيرًا انحسار قدرة أفراد المجتمع على الوصول إلى المواد الغذائية الصحية. وحسب المعهد الأوروبي لمعالجة المواد الغذائية (EU-IFP)، هناك أربعة مجالات محتملة يمكن أن يحصل فيها التقدم في العلوم الغذائية:

### • التكنولوجيا الحيوية | BIOTECH

#### • تقنية المعلومات والاتصالات | ICT

إن مصطلح التكنولوجيا الحيوية يُطلق على أية تقنية متعلقة بالأنظمة البيولوجية والكائنات الحية أو مشتقاتها ويُستخدم لغرض صنع أو تعديل المنتجات والعمليات المرحلية من أجل تحقيق هدف محدد. ويُستخدم هذا المجال على نطاق واسع في تكنولوجيا المواد الغذائية ونظرًا للمستوى العلمي الحديث فهو يندمج بمجالين آخرين (NANO) و (ICT). ومن أولويات هذا المجال هي إنتاج البروتين للريجين الغذائي ومعالجة الأنزيمات لإنتاج المواد الغذائية والأغذية الفعالة مثل الأغذية العلاجية والأغذية الوقائية وتطوير العناصر الغذائية بما فيها الفيتامينات والمركبات الفعالة.

## تصنيف الصناعة الغذائية على أساس القدرات التصديرية المعرفية

كما ذكرنا أعلاه، إن صناعة المواد الغذائية تُعتبر من الصناعات العريقة النشطة في إيران. وفي العقد الأخير لقد أدى تضاعف العمالة والإنتاج، وكذلك التطور الكبير الذي حصل في المعايير المطلوبة لعرض المنتجات التي تنتجها المصانع النشطة في مجال هذه الصناعة على سوق الاستهلاك، إلى تطوير المعرفة التقنية في ما يتعلق بالعديد من المنتجات التكنولوجية فيها. وقد جُمعت في هذا الكتاب منتجات يمكن تصنيفها في المجالات التالية:



وعلى امتداد ذلك ولغرض تعريف عام لهذه المجالات، يتم في ما يلي شرح كل حالة على حدة إضافة إلى فئاتها الفرعية:

## ١ المكائن والأجهزة الخاصة للصناعات الغذائية

كل ماكينة تستخدم في عملية أتمنة ومعالجة وتعبئة المواد الغذائية وتغليفها قد وضعت في هذه الفئة من المنتجات التكنولوجية لصناعة المواد الغذائية. وفي الوقت الحاضر، قد تمّ تركيز جزء كبير من أنشطة وقدرات شركات التكنولوجيا الفائقة النشطة في مجال آلات صناعة المواد الغذائية في إيران، على صناعة التعبئة والتغليف وتمتلك هذه الشركات أكبر حصّة من الصادرات في هذه الصناعة. ومن الضروري أن نؤكد هنا أن استخدام مختلف المكائن والآليات وجعلها ذكية يُعتبر من التقنيات المتنامية.

في هذا المجال ويتم استخدامها حاليًا في صناعة المواد الغذائية على شكل الآلات المتعلقة بالتعبئة والتغليف والطبخ الصناعي إضافة إلى التجفيف والفرز والقبولة و... إلخ. كما وإن هذا المجال من المنتجات يتضمّن السلع التي تمّ تقسيمها في هذا الكتاب ضمن الفئات الفرعية التالية:

### • القسم الأول: المكائن والآلات الخاصة لتعبئة وتعليب السوائل والحبوب

إن خطوط التعبئة والتغليف تتضمّن مكائن الغسل وآلات الملء والتعبئة وآلات التغطية (وضع وإحكام السدادات). فجميع آلات وأجهزة الشيرنج باك لغرض التعبئة (مثل قوارير المشروبات) وآلات وضع المصصقات (بالحرارة أو المصصقات ذاتية اللصق) وكذلك النظام الذكي لفرز المنتجات المعبّأة والمغلّفة إضافة إلى آلات تعبئة السوائل و... إلخ، قد اندرجت ضمن هذا القسم.

### • القسم الثاني: المكائن والآلات الخاصة لصناعات الألبان

يمكن لآلات ومكائن الألبان أن تنفّذ على منتجات الألبان عمليات مثل البسترة لتدمير الكائنات الحية الدقيقة وإيقاف نموها، والخلط بهدف تحقيق التسوية بين المراحل بالكامل وعملية التصفية (الترشيح).

### • القسم الثالث: أجهزة وخطوط الخبز الصناعي

إن أجهزة وخطوط الخبز الصناعي، عبارة عن خطوط إنتاج مخبوزات مثل الخبز والكعك والبسكويت و... إلخ، يتم فيها صنع العجين وعملية الخبز أيضًا. وتتميّز هذه الأجهزة بسرعة عالية نسبيًا إضافة إلى أتمنة دقيقة.

### • القسم الرابع: المكائن والآلات الخاصة للمكسرات والفواكه المجفّفة

إن هذه الأجهزة وبآلياتها المختلفة وعمليات معالجة خاصة مثل التنقية والتقطيع و... إلخ، .. على المكسرات والفواكه المجفّفة.

## البوليمرات والأفلام وحاويات التعبئة والتغليف

٢

إن أكبر مستهلك للبوليمرات هو صناعة التعبئة والتغليف. ومنتجات هذه الفئة تضم السلع التي يتم إنتاجها من قبل المرغبات والبوليمرات لتعبئة وتغليف المواد الغذائية ولها ميزة خاصة مثل مزيد من مدة الصلاحية، ومقاومة الإشعاع، والحفاظ على طعم ولون المنتج إضافة إلى التكتيف مع البيئة... إلخ. ويمكن تقسيم المنتجات المعرفية لهذه الفئة إلى الفئات الفرعية التالية:

### القسم الأول: الأواني أحادية الاستخدام

من طرق الحفاظ على المنتجات الرطبة كالفواكه والخضروات هي طريقة الجو المعدل حيث يتم تصميم الفيلم الخاص لهذا التعبئة والتغليف بشكل عام على أساس الجسيمات النانوية والتحكم بالنفاذية أو استهلاك الأكسجين الموجودة في بيئة التعبئة والتغليف. كما ومن منتجات هذه الفئة الفرعية هي الفيلم والحبيبات ذات الأساس الحيوي أو الحياة القابلة للتحلل، إضافة إلى لصق التصفيح وأنواع الأفلام القطبية وغير القطبية.

### القسم الثاني: المرغبات البوليمرية

استناداً إلى المواد المستخدمة في صناعة التعبئة والتغليف في العالم بأسره، يتم استخدام ٣٦٪ من المواد الورقية، و١٧٪ من المعادن، و٣٤٪ من البوليمرات، و١٠٪ من الزجاج، و٣٪ من المواد الأخرى، ولكل منها مميزات وعيوب خاصة لها. إن البوليمرات التي هي مواد متاحة ومتنوعة ورخيصة نسبياً وقابلة للهندسة، لقد أصبحت اليوم أهم المواد في صناعة التعبئة والتغليف والتعليب حيث تتزايد نسبة استخدامها يوماً بعد يوم. ومن بين البوليمرات المستخدمة في صناعة التعبئة والتغليف يمكن الإشارة إلى كل من البولي إيثيلين (PE) والبولي استايرين (PS) والبولي بروبيلين (PP) والبولي فينيل كلرايد (PVC)، والبولي إيثيلين تيريفثالات (PET) و... إلخ. أما في مجال التعبئة والتغليف، فإن كلاً من هذه البوليمرات له استخدامه الخاص ولا يمكن استخدام كل بوليمر في كل عملية تعبئة أو تغليف أو تعليب.

### القسم الثالث: أفلام ورقائق التعبئة والتغليف

من طرق الحفاظ على المنتجات الرطبة كالفواكه والخضروات هي طريقة الجو المعدل حيث يتم تصميم الفيلم الخاص لهذا التعبئة والتغليف بشكل عام على أساس الجسيمات النانوية والتحكم بالنفاذية أو استهلاك الأكسجين الموجودة في بيئة التعبئة والتغليف. كما ومن منتجات هذه الفئة الفرعية هي الفيلم والحبيبات ذات الأساس الحيوي أو الحياة القابلة للتحلل، إضافة إلى لصق التصفيح وأنواع الأفلام القطبية وغير القطبية.

بداية الفصل من الصفحة ١٢٨ <<

### القسم الخامس: المكائن والآلات الخاصة لتجفيف الفواكه والخضروات واللحوم

يتم تجفيف العديد من المواد والنباتات الغذائية والطبية التي تتضمن رطوبة عالية، بواسطة آلات ومكائن التجفيف لزيادة مدة صلاحيتها وتخفيض وزنها ومنع تلفها. ويمكن أن تكون هذه الآلات من النوع الحراري أو التبريدي (مثل آلات التجفيف بالتجميد).

### القسم السادس: آلات ومكائن الفرز والتنقية

إن المكائن والآلات الخاصة للفرز والتنقية وحسب نوعها تُستخدم لمنتجات مثل البيض والمكشرات والفواكه المجففة و... إلخ. ويتم تصنيف المنتجات المدخلة في هذه المكائن وفقاً للمعلمة أو المعلمات الخاصة مثل الوزن والحجم والمظهر واللون و... إلخ.

### القسم السابع: مكائن وآلات النفخ والأجهزة العملياتية

يتم استخدام آلات النفخ، أو مكائن القولية بالهواء، لإنتاج القوارير (الزجاجات) البلاستيكية. هذا وإن المحولات الحرارية والغلايات البخارية وخزانات المعالجة والأوتوكلاف و... إلخ، تُعتبر من الأجهزة العملياتية المتعلقة بالصناعات الغذائية.

بداية الفصل من الصفحة ٢٤ <<

### ٣ استخلاص ومعالجة المواد الأولية الغذائية

تضمّ المنتجات من هذه الفئة السلع المرتبطة مباشرة بالتكنولوجيا والمواد الأولية والمضافات المتعلقة بإنتاج المواد الغذائية الجاهزة، وهي كالتالي:

#### • القسم الأول: معالجة المواد الأولية الغذائية

تضمّ هذه الفئة الفرعية المواد الأولية لمعالجة المنتج بما فيها كلّ من النشا المعدّل المعتمد على القمح والذرة والبطاطس والموادّ المضافة باعتبارها المكملّة والمحسّنة (المؤهّلة) والمثبّنة (مُمدّ الصلاحية) والمستخلصة والملوّنة و... إلخ. كما ومن منتجات هذه الفئة الفرعية هو النخالة التخمرية التي ومن خلال إنتاجه، تنخفض كمية حمض الفيتيك الموجود في نخالة الحبوب، إلى أقل من الكميّة القياسية.

#### • القسم الثاني: استخلاص ملوّنات ومنكّهات الطعام

تضمّ هذه الفئة الفرعية استخلاص المواد الأولية المستخدمة في إنتاج المنتجات الغذائية المحضّرة. ومن بين المواد الاستهلاكية لهذه الفئة يمكن الإشارة إلى ملوّنات الطعام التي تُباع للاستفادة منها في المنتجات المعلّبة. وأنواع الشوكولاتة والملبّسات والجيليّات تحت علامات تجارية مختلفة. أما المنكّهات فهي تشبه المُحليات الخاصّة للريجيم الغذائي (مستخلص سكر ستيفيا) وتُستخدم في المنتجات الغذائية كما تُستخدم فيها الصبغات الغذائية.

### ٤ المنتجات القائمة على الكائنات الحيّة الدقيقة

تضمّ هذه الفئة من المنتجات، السلع المرتبطة مباشرة باستخدام الميكروبات في الصناعات الغذائية، وفي أبسط نوع من الاستخدام يتم استخدامها لتحويل مادة إلى مادة أخرى. كما إن دور الكائنات الحيّة الدقيقة في الصناعات الغذائية لا يقتصر على إنتاج الموادّ الغذائية والمشروبات المخمّرة. هذا وإن الكائنات الحيّة الدقيقة تنتج كميات كبيرة من المواد المضادة للميكروبات مثل الأحماض العضوية والأنزيمات والمضادّات الحيوية. وقد تمّ التعرّف على جزء من هذه المنتجات باعتبارها تجميعات مضادة للميكروبات وموادّ حافظة طبيعية. فمن هذا المنطلق، تمّ في الكتاب تصنيف منتجات هذا المجال، على ما يلي:

#### • القسم الأول: البروبيوتيك البشري والمكملات الغذائية

البروبيوتيكات هي فئة من البكتيريا الحيّة تفيد الجسم؛ كما إنها وحسب نوعها، تتميزّ بخصائص وتأثير إيجابي على جهاز المناعة والمعدة والأمعاء وضغط الدم والجلد والتخفيف و... إلخ.

#### • القسم الثاني: الأنزيمات بالدرجة الغذائية

هناك استخدامات مختلفة للأنزيمات في الصناعات الغذائية، بما فيها تكوين روابط الأيزوبيبتيد بين البروتينات في إنتاج منتجات اللحوم ومنتجات الألبان والخبز وإنتاج السكر في صناعة النشا و... إلخ

#### • القسم الثالث: مقبلات الألبان

إن مقبلات هي نوع من البكتيريا التي تبدأ عملية التخمر في الحليب وتؤدي إلى إنتاج الجبن واللبن واللبن السائل (مخيض الزبادي). وفي بعض الأساليب التقنية وإنتاج الجبن وتخثير بروتين الحليب، يُستخدم البادئ (المختر) النباتي بدلاً من استخدام البادئ (المختر) الميكروبي.

#### • القسم الرابع: المنتجات ذات الأداء الخاص

بخصوص هذه المنتجات، يمكن أن يُعزى أي أداء محدّد إلى بكتيريا خاص. ومن الجدير بالذكر أن إمكانية العثور على هذه البكتيريا وإنتاجها متوفرة طبيعيًا ومن خلال البحث في الطبيعة (مثل البكتيريا المنتجة للزائنان أو الأحماض الطبيعية المستخدمة في مختلف الصناعات. كما تندرج ضمن هذه الفئة الفرعية صنوف الأدوية حديثة التجميع التي تُنتج بهندسة السلالات البكتيرية حديثة التجميع.

الفصل الثاني

## البوليمرات والأفلام وحاويات التعبئة والتغليف



- الأواني أحادية الاستخدام
- المرغبات البوليمرية
- أفلام ورقائق التعبئة والتغليف

الفصل الثالث

## استخلاص ومعالجة المواد الأولية الغذائية



- معالجة المواد الأولية الغذائية
- استخلاص ملونات ومنكهات الطعام

الفصل الرابع

## المنتجات القائمة على الكائنات الحية الدقيقة

- البروبيوتيك البشري والمكملات الغذائية
- الأنزيمات بالدرجة الغذائية
- مقبلات الألبان
- المنتجات ذات الأداء الخاص



# الصناعات الغذائية

الفصل الأول

## المكائن والأجهزة الخاصة للصناعات الغذائية

- المكائن والآلات الخاصة لتعبئة وتعليب السوائل والحبوب
- المكائن والآلات الخاصة لصناعات الألبان
- أجهزة وخطوط الخبز الصناعي
- المكائن والآلات الخاصة للمكسرات والفواكه المجففة
- المكائن والآلات الخاصة لتجفيف الفواكه والخضروات واللحوم
- آلات ومكائن الفرز والتنقية
- مكائن وآلات النفخ والأجهزة العملياتية



## الفصل الأول المكائن والأجهزة الخاصة للصناعات الغذائية



# الفصل الأول

## الفصل الأول

### الفصل الأول

### الفصل الثاني

### الفصل الثالث

### الفصل الرابع

## المكائن والأجهزة الخاصة للصناعات الغذائية

ماكينة التحزيم والتعبئة والتغليظ ثلاثية الأقسام (شيرينغ باك وتيري بلوك وسوبر بلوك) | ٢٤

ماكينة الشيرنج باك الأوتوماتيكية بالكامل | ٢٦

ماكينة ESL للتعبئة الكأسية بمدة صلاحية أطول | ٢٨

ماكينة التعبئة والتعليب العمودي (Form-Fill-Seal) | ٣٠

آلة وضع المصقات ذاتية اللصق | ٣٢

آلة OPP لوضع المصقات | ٣٤

ماكينة تريبلوك (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغطيتها | ٣٦

ماكينة شيرنج باك المتداخلة للتغليظ والتحزيم | ٣٨

البرامج والأجهزة اللازمة لتطبيق الخطة الخاصة لأصالة المنتج | ٤٠

أنواع مكائن التعبئة والتغليظ الصناعية | ٤٢

خط التعبئة الآلية للسوائل الثقيلة | ٤٤

جهاز التغطية الأوتوماتيكية بالكامل لوضع وإحكام السدادات المعدنية (Twist-off) والبلاستيكية | ٤٦

جهاز القطع المتقاطع العرضي (Cross-Cutting) لتقطيع الفواكه الصيفية الطويلة على شرائح دائرية | ٤٨

ماكينة التعبئة والتغليظ بتشكيل الحراري لتفريغ الهواء | ٥٠

آلة الوزن متعددة الرؤوس | ٥٢

أنواع أجهزة وضع المصقات ذاتية اللصق | ٥٤

مكائن تريبلوك (ثلاثية الأقسام) والشيرنج باك للتعبئة والتغليظ | ٥٦

وحدة حقن الغراء الساخن | ٥٨

ماكينة تعبئة السوائل ثلاثية الأقسام (تيري بلوك) | ٦٠

النظام الذكي لفرز المنتجات المعبأة ونقلها من خطوط الإنتاج إلى المستودع | ٦٢

ماكينة تريبلوك (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغطيتها | ٦٤

ماكينة الشيرنج باك الأوتوماتيكية بالكامل للتعبئة والتغليظ | ٦٦

آلة التعبئة كاملة الأوتوماتيك بتفريغ الهواء | ٦٨

خط إنتاج الجبن UF | ٧٠

جهاز الترشيح (التصفية) الفائق كامل الأوتوماتيك للحليب (UF) | ٧٢

مجموعة كاملة من الخلّاط وأجهزة الطبخ والمعالجة للجبن الرائب | ٧٤

وحدة بسترة العصير والحليب | ٧٦

وحدة للبسترة الفائقة بطريقة ESL | ٧٨

ماكينة بسترة الحليب بطريقة ESL | ٨٠

مجموعة كاملة من خلّاط هيموج نايزر تحت الفراغ لإنتاج أنواع الصلصات والكريمات | ٨٢

الآلة الأوتوماتيكية بالكامل لإنتاج خبز المافن وكعك المكسرات والحلويات والخبز السائب | ٨٤

جهاز إنتاج خليط الطبخ | ٨٦

الجهاز الأوتوماتيكي لمعالجة السميد بهدف تحضير الخبز الصناعي | ٨٨

خط إنتاج لبوب المكسرات (الفسنق واللوز والبندق والجوز و...إلخ) | ٩٠

جهاز فرز الفستق | ٩٢

المجفّف التجميدي للمواد الغذائية الصناعية (المواد الغذائية والأدوية الفموية) | ٩٤

مجفّف خاصّ للنباتات الطبية | ٩٦

الجهاز العمودي لتجفيف الأرز قبل تنقيته | ٩٨

المجفّف الحراري | ١٠٠

خطّ فرز وتعبئة البيض | ١٠٢

خطّ تعبئة وتغليظ البيض | ١٠٤

غلّاية البخار بالأنبوب الناري | ١٠٦

خزّانات المعالجة المتطورة | ١٠٨

جهاز تحميص البخار (محصّ البخار) | ١١٠

غلّاية البخار | ١١٢

خزّانات المعالجة للصناعات الغذائية | ١١٤

جهاز القولية الهوائية (المنفاخ) | ١١٦

جهاز إنتاج القوارير (الزجاجات) البلاستيكية | ١١٨

جهاز الأوتوكلاف الصناعي | ١٢٠

آلة حقن البلاستيك الهوائية الأوتوماتيكية | ١٢٢

## الأقسام:

○ المكائن والآلات الخاصة لتعبئة وتعليب السوائل والحبوب

○ المكائن والآلات الخاصة لصناعات الألبان

○ أجهزة وخطوط الخبز الصناعي

○ المكائن والآلات الخاصة للمكسرات والفواكه المجفّفة

○ المكائن والآلات الخاصة لتجفيف الفواكه والخضروات واللحوم

○ آلات ومكائن الفرز والتنقية

○ مكائن وآلات النفخ والأجهزة العملية



### مجالات الاستخدام:

- \* تُستخدم ماكينة الشيرنج باك لتغليف قوارير (زجاجات) الـPET والبولى ايثيلين... لمنتجات مثل المياه المعدنية واللبن السائل (مخيض الزبادي) والمشروبات الغازية.
- \* يُستخدم جهاز تريبلوك (ثلاثي الأقسام) على موديلين لتعبئة السوائل الخفيفة بدون الغاز مثل: الماء وعصير الفواكه، واللبن السائل (مخيض الزبادي)، والمستخلصات و... إلخ، إضافة إلى السوائل الخفيفة الغازية مثل: المشروبات الغازية والمياه الغازية والعصير الغازي و... إلخ وتلك في قوارير (زجاجات) الـPET.
- \* تُستخدم ماكينة سوپر بلوك لتعبئة السوائل الغازية الخفيفة مثل المشروبات الغازية والماء واللبن السائل (مخيض الزبادي) وعصير الفواكه و... إلخ.

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

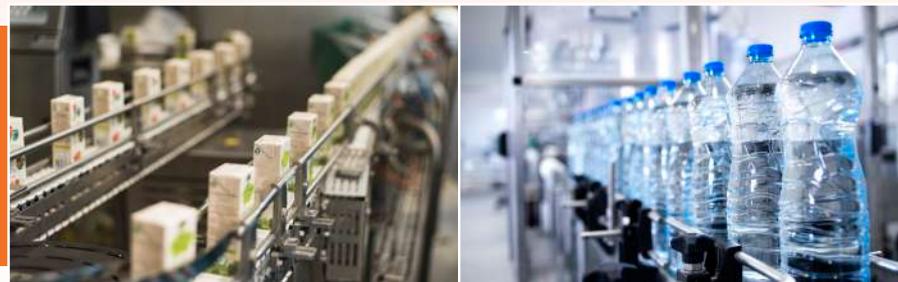
### الميزات الفنية:

الشيرنج باك المتداخل	الشيرنج باك العادي		
٢٥	١٢	العبوة في الدقيقة	سرعة الماكينة
٦٠٠	٦٠٠	ملم	الحد الأقصى لعرض البلاستيك المستخدم
١٢٠-٣٣٠	١٢٠-٣٣٠	ملم	ارتفاع الإناء
٥٠-١٠٤	٥٠-١٠٤	ملم	قطر الإناء

روتاري سوپر بلوك	روتاري تريبلوك		
٦	٦		عدد الرؤوس
جهاز التعبئة المكيالي بـ ١٨ فوهة، جهاز التعبئة الغازي بـ ٢٤ فوهة	٢٤		عدد الفوهات
٢٠٠٠-٥٠٠٠	٢٠٠٠-٦٠٠٠	الإناء في الساعة	سرعة الماكينة
٢٥٠-٢٠٠	٢٥٠-٢٠٠	ملم	ارتفاع الإناء
١٢٠-٣٣٠	١٢٠-٣٣٠	ملم	ارتفاع ظرف
٥-١٠٠	٥-١٠٠	ملم	قطر الإناء

### الميزات التنافسية:

- \* السرعة العالية للأجهزة والمكنائ
- \* أسعار مناسبة حسب نوعية الأجهزة والمكنائ
- \* الضمانات وخدمات ما بعد البيع



## ◀ ماكينة التحريم والتعبئة والتغليف ثلاثية الأقسام

شيرنج باك وتيري بلوك وسوبر بلوك

شركة كوشش كاران لصنع المكنائ



www.koosheshkaran.ir

### التعريف بالمنتج:

يتم استخدام ماكينة الشيرنج باك التي تُصنع بالنوعين العادي والمتداخل لتعبئة وتغليف أنواع القوارير البلاستيكية. أما البلاستيك المستخدم فهو يأتي على نوع الرول المتداخل البولي إيثيلين (PE) بسماكة من ٤٠ إلى ١٢٠ ميكرون، وبعد قطع البلاستيك يتم لفه حول العبوة بحيث تكون حوافها تغطي بعضها البعض إلى حد ما. وتحتوي ماكينة شيرنج باك العادية على نظام تنضيد هوائي يقوم بتنضيد القوارير بطريقة أوتوماتيكية تمامًا دون حاجة إلى يد عاملة. وتبلغ سماكة النايلون المستخدم في هذا الجهاز ما يتراوح بين ٣٠ و١٢٠ ميكرون و٦٠ سم على الحد الأقصى.

أما جهاز روتاري تريبلوك (الآلة الدوّارة ثلاثية الأقسام) فهو عبارة عن مجموعة تضم ثلاثة أقسام رئيسية وهي الغسيل والتعبئة والتغطية الخاصة لوضع وإحكام سدادات بلاستيكية على صفيحة تستخدم لتعليب السوائل المخففة. كما إن ماكينة روتاري سوپر بلوك مجموعة تضم ٤ أقسام وهي الغسيل والتعبئة بالمكيال والتعبئة بالغاز التغطية الخاصة لوضع وإحكام سدادات بلاستيكية على اصفيحة. والماكينة قادرة على تعبئة وتعليب السوائل شبيه الثقيلة والخفيفة (مثل اللبن الزبادي والمياه الغازية) المجمعة وذلك بنسب حسب الرغبة. أما نظام أدوات التعبئة

والملء فهو من نوع المكيالي والمضغوط (Scoop & Counter Pressure).

الصين، تركيا، الإمارات العربية المتحدة، طاجيكستان،

تركمانستان، قيرغيزستان، بولندا، العراق، أفغانستان

### سوابق التصدير:

أكثر من ٥ مليون دولار

### سنة التأسيس:

١٩٩١

### مجالات الاستخدام:

- تعبئة وتحزيم المنتجات المصنّعة في:
- \* الصناعات الغذائية
- \* المواد الكيميائية
- \* الأدوية
- \* مستحضرات التجميل والصحة
- \* المواد الغاسلة والمنظفة



## ◀ ماكينة الشيرنج باك الأوماتيكية بالكامل

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* استهلاك الكهرباء: حوالي ٧ كيلوواط
- \* السرعة: أكثر من ٧٠٠ عبوة في الساعة
- \* الاقتصاد في طول وسلك البلاستيك
- \* الشيرنج باك باستخدام تقنية ستريتشينغ (التمدد)

### الميزات التنافسية:

- \* استهلاك الكهرباء على مستوى خفيض والاقتصاد في استخدام النايلون
- \* السعر المناسب وخلق القيمة المضافة لخطوط الإنتاج
- \* عدم الحاجة للإدانة والصيانة خلال مُدد زمنية قصيرة
- \* سرعة التنفيذ العالية في عملية تغليف المنتج



www.shargsanat.com

شركة شرق صنعت في نيشابور بخراسان

### التعريف بالمنتج:

هذا الجهاز نظام لتغليف وتحزيم المنتجات الجاهزة في الصندوق ومنتجات الألبان ذات الصينية لغرض الإرسال إلى سوق الاستهلاك. لهذا الغرض، يتم لف طبقة من النايلون ذات المرونة حول المنتجات. هذه الماكينة دورية ولكن بسبب سرعتها العالية (٥٠٠ إلى ٢٠٠٠ عبوة في الساعة) يتم تثبيتها على خطوط مستمرة (Continuous). ومن الجدير بالذكر أنه ونتيجة عملية تغليف المنتجات باستخدام ماكينة الشيرنج باك يمكن رؤية مظهر المنتج لأن النايلون المستخدم فيها شفاف، الأمر الذي يمكن اعتباره سمة بارزة لهذه الماكينة.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق والكويت وأفغانستان

### سوابق التصدير:

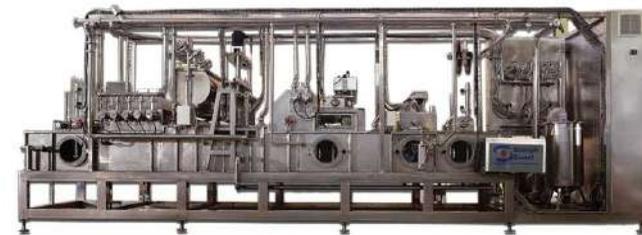
أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٦

## مجالات الاستخدام:

صناعات الألبان



## ◀ ماكينة ESL للتعبئة الكأسية بمدة صلاحية أطول

شركة شرق صنعت في نيشابور بخراسان



www.sharghsanat.com

### التعريف بالمنتج:

إن ماكينة ESL للتعبئة الكأسية بمدة صلاحية أطول قادرة على إنتاج منتجات الألبان بمدة صلاحية أطول للمنتج المعبأ. إن السمة المميّزة لهذه المكائن تكمن في الجوّ المعدّل وكذلك تعقيم الكؤوس والرقائق مما يقلّل بشدة حالات التلوث الثانوي ويزيد من مدة صلاحية المنتج بدون استخدام الموادّ الحافظة.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق والكويت وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من 500 ألف دولار

### سنة التأسيس:

2016

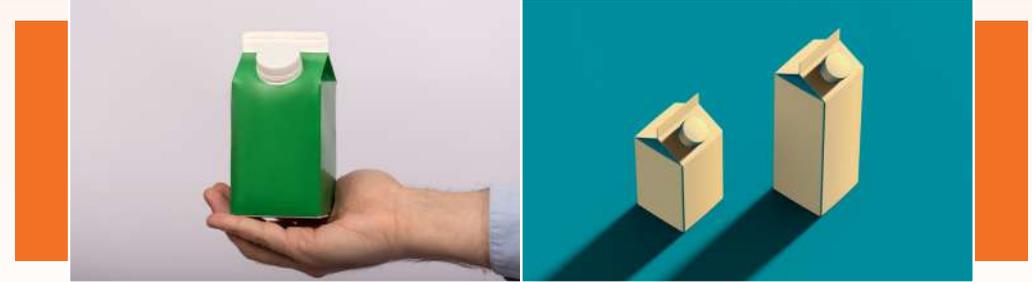
هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* نظام تعقيم الكأس والرقائق باستخدام بيروكسيد الهيدروجين
- \* كابينة الماكينة المجهّزة بفوهات الغسيل النفاثة للغسل الكامل لداخل الكابينة
- \* مجموعة التعبئة ذات الأجهزة فائقة النظافة (ultra clean) وإمكانية الغسيل الآلي
- \* كابينة الماكينة المغلقة بالكامل والمجهّزة بنظام هواء مفلتر إيجابي
- \* محطة التعبئة المجهّزة بمحرك سيرفو (المؤازر) بإمكانية تغيير الحجم دون تغيير ميكانيكي
- \* محطة وضع الرقائق المجهّزة بمحرك سيرفو (المؤازر)
- \* المجهّز بضغط ذو قناة جانبية تهدف إلى إدخال هواء إيجابي في الكابينة
- \* لتجهز بنظام تنقية الهواء الداخل في الضاغط، وكذلك وحدة السخّان الفائق لتعقيم الهواء داخل الكابينة

## مجالات الاستخدام:

لتغليف مختلف المنتجات الغذائية



## ◀ ماكينة التعبئة والتعليب العمودي (Form-Fill-Seal)

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* سرعة التعبئة: من ٦٠٠٠ إلى ٢٤٠٠٠ علبة في الساعة
- \* حجم التعبئة: من ١٠ سم مكعب إلى ١٠٠٠ سم مكعب
- \* ظروف التعبئة: صحية ونظيفة

### الميزات التنافسية:

- \* استهلاك الكهرباء بنسبة خفيفة وتقليل تكاليف الإنتاج
- \* الإنتاج بأعداد كبيرة والاقتصاد في مدة الإنتاج
- \* خفض تكاليف الإدامة والصيانة



www.shargsanat.com

شركة شرق صنعت في نيشابور بخراسان

### التعريف بالمنتج:

يتم استخدام هذه الماكينة في تعبئة وتعليب الأظرف مثل أظرف الصلصة والحليب و... إلخ. وتبلغ سرعة هذه الماكينة أكثر من ٥٠/١٠٠٠ علبة في الساعة. ويستلم هذا المنتج فيلماً بسماكة وعرض محددين على هيئة البكرة باعتبارها المادة الأولية للتعبئة والتعليب ويصنع الإناء في الخطوة الأولى، ويملأه في الخطوة التالية بالمنتج وأخيراً بعد تنفيذ عملية العزل بالرقائق، يقوم الجهاز بقص زوائده ثم تقديم المنتج النهائي عبر فوهة الخروج.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق والكويت وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٦

## مجالات الاستخدام:

خطوط تغليف المنتجات الغذائية ووضع العلامة والملصقات



## آلة وضع الملصقات ذاتية اللصق

شركة شرق صنعت في نيشابور بخراسان



www.sharghsanat.com

### التعريف بالمنتج:

هذه الآلة تُستخدم في لصق الأوراق ذاتية اللصق على علب تعبئة المنتجات الغذائية. أما الأجزاء المختلفة للمنتج فهي تشمل موضع البكرة وفتاحة اللقمة وبكرات (محادل) توجيه الملصق ومستشعر علامة الملصق، إضافة إلى شفرة فصل الملصق ووحدة تغذية الملصق وكذلك أشربة النقل، والنظام الخاص لجمع النفايات، وأخيرًا قسم الكهرباء والمراقبة.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق والكويت وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٦

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات التنافسية:

- \* استهلاك الكهرباء بنسبة خفيضة وتقليل تكاليف الإنتاج
- \* السعر المناسب
- \* خلق القيمة المضافة لخطوط إنتاج منتجات الألبان
- \* خفض تكاليف الإدامة والصيانة

## مجالات الاستخدام:

خط إنتاج المنتجات الغذائية المختلفة لوضع العلامة والملصقات على أغلفة المنتجات



## آلة OPP لوضع الملصقات

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* سرعة التعبئة من ٢٠٠٠ إلى ٤٠٠٠ عبوة في الساعة
- \* يعتمد طول وعرض الملصق على شكل الحاوية ورأي المشتري
- \* ظروف التعبئة الصحية والنظيفة

### الميزات التنافسية:

- \* استهلاك الكهرباء وانخفاض إهدار المواد الاستهلاكية وتوفير التكاليف الإنتاجية
- \* إنتاج المنتج بكميات كبيرة وتقليص وقت عملية الإنتاج
- \* تكاليف الخدمة والصيانة المنخفضة



www.sharghsanat.com

شركة شرق صنعت في نيشابور بخراسان

### التعريف بالمنتج:

يغطي هذا الجهاز المنتجات المعبأة في زجاجات مثل اللبن والحليب والمشروبات الغازية ودلاء الزبادي وما إلى ذلك ويضع ورقة OPP حول زجاجات ودلاء الزبادي. باستخدام هذا المنتج، يمكنك فصل الملصق عن لفة الملصق المستمرة ولصقه على الاواني في مكان محدد ويتم ذلك بشكل تلقائي. يتم إنتاج المنتج باستخدام هذا المنتج بسرعة عالية في خطوط التعبئة والتغليف لمختلف المنتجات. تشمل الأجزاء المهمة من الماكينة أداة فتح اللفة، وشد اللفة، ومستشعر العلامات، ووحدة تغذية الملصقات، والقاطع، والأسطوانة فراغ، محطة الوسادة، ناقل الخروج وقسم الطاقة والتحكم.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق والكويت وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٦

## مجالات الاستخدام:

تعبئة السوائل الخفيفة وغير الغازية في زجاجات PET



## ◀ ماكيينة تريبلوك (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغليفيها

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* استهلاك المياه (٢ بار): ٤٠ لتراً في الدقيقة
- \* استهلاك الكهرباء: ٧ كيلوواط
- \* حجم الإناء: ٢٥٠ إلى ٢٢٥٠ ميلي لتراً
- \* ارتفاع الإناء: من ١٢٠ إلى ٣٣٠ ملم
- \* قطر الإناء: من ٥٠ إلى ١١٠ ملم
- \* مادة الأجزاء الخارجية للماكينة وجميع أجزاء المنتج التي تلمس: ستانلس فولاذ ٣٠٤
- \* الغسل بـ ٢٤ فكاً والتعبئة بـ ٢٤ فوهة والتغطية بـ ٨ سداد خاصة
- \* مجهزة بالسكتين العلوية والسفلية
- \* سدادات تغطية على الطريقة المغناطيسية لغرض ضبط درجة صلابة السداد
- \* مجهزة بنظام CIP المركزي مع إمكانية البرمجة في شاشة الماكينة

### الميزات التنافسية:

- \* كون الأجهزة الثلاثة موحدة وكون الخط آلياً (أتوماتيكياً)
- \* لها ضمان لمدة ١٢ شهراً
- \* تقديم خدمات ما بعد البيع لمدة ١٠ سنوات

## ▶ شركة سبنتا لصناعة الماكائن في زنجان



### التعريف بالمنتج:

خط «تريبلك» (ثلاثي الأقسام) يضم مجموعة من ثلاث آلات وهي للغسل والملء والتغليفي. وقد تم إنتاج هذه الماكينة على موديلات ذات ١٢ فوهة، و٢٤ فوهة، و٣٢ فوهة، و٤٠ فوهة. ويتم تحريك القوارير في هذه الماكينة من خلال استخدام حافة عنق الزجاجة أو القثينة. ويتم نقل الزجاجة إلى الماكينة من خلال نفق الهواء ويمكن تغيير أبعاد الزجاجة في أقصر وقت وبأقل تغيير في الأجزاء. أما تعبئة الزجاجة بالمواد فهي تتم عن طريق الجاذبية. وقد تم تصميم الماكينة بحيث لا تفتح فوهة التعبئة في حالة عدم وجود زجاجة.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

بريطانيا والإمارات العربية المتحدة ويوغوسلافيا والعراق

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

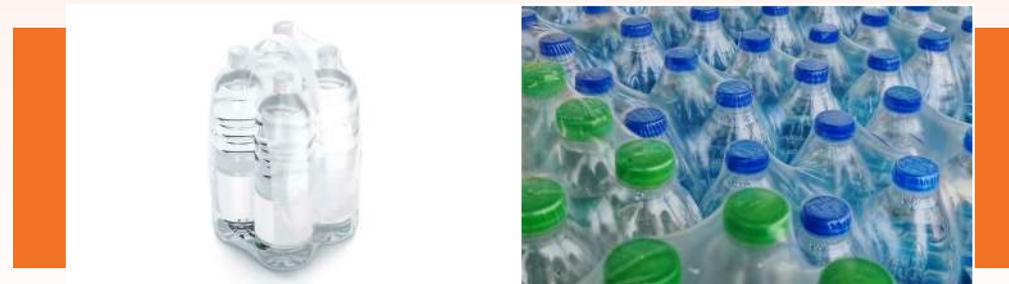
١٢ ماكيينة

### سنة التأسيس:

٢٠٠٦

## مجالات الاستخدام:

التغليف والتخزين في الصناعات المشروبة والمياه المعدنية



## ◀ ماكينة شيرنج باك المتداخلة للتغليف والتخزين

### 📍 شركة به باك ساز الإنتاجية الصناعية

#### التعريف بالمنتج:

تُستخدم ماكينة تعبئة وتغليف الشيرنج باك المتداخلة لتعبئة وتغليف المنتجات المشروبة والمياه المعدنية في أجهزة خط الإنتاج ويتم فيها استخدام نايلون الشيرنج للتغليف والتخزين. ونايلون الشيرنج هو نوع من البلاستيك يلتصق بالمنتج عبر الالتفاف به ويتخذ شكله وذلك عند تسخينه. ويقوم هذا الجهاز بتنفيذ عمليات القطع والتعبئة والحمل وتداخل النايلون والتسخين.

أما مكونات هذا الجهاز فهي كالتالي:

- \* الفرن الحراري
- \* وحدة القطع
- \* نظام التحكم
- \* نظام البرمجيات

#### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أفغانستان

#### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

#### حجم الانتاج السنوي:

٢٥ ماكينة

#### سنة التأسيس:

١٩٩٩

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

- \* طول شفرة قطع الفيلم: ٩٠٠ ملم
- \* الحد الأقصى لارتفاع الحزمة في الماكينة القياسية: ٣٨٠ ملم
- \* الحد الأقصى لعرض الحزمة: بالتناسب مع الارتفاع
- \* ممر فتح النفق في الماكينة القياسية: ٩٨٠ × ٤٠٠ ملم
- \* طول حجرة النفق: ٢٥٠٠ ملم
- \* أبعاد الماكينة: ١٢٥٠ × ١٦٠٠ × ٢٤٠٠ ملم (الطول × العرض × الارتفاع)
- \* وزن الماكينة: ٤٠٠٠ كغم
- \* التغذية الهوائية: ٦ بارات
- \* نوع وسماكة البلاستيك: طبقة الشيرنج العادية ٧٥ إلى ٨٥ ميكرونًا
- \* دقة القطع في وحدة القطع: ١ ملم

#### الميزات التنافسية:

- \* الآلية
- \* ذات سرعة عالية
- \* بدون توقف

### مجالات الاستخدام:

المنتجون والمستوردون للمنتجات الصحية مثل الأدوية والأجهزة الطبية ومستحضرات التجميل والصحة والمنظفات والمواد الغذائية؛ وكذلك للقطع الصناعية في الصناعات الأخرى مثل صناعة السيّارات و... إلخ.



### ◀ البرامج والأجهزة اللازمة لتطبيق الخطة الخاصة لأصالة المنتج

هذا المنتج، خط إنتاج المنتج.

#### الميزات الفنية:

الخط المناسب لتطبيق خطة أصالة السلعة، هو مجموعة من البرامج والأجهزة بما فيها ما يأتي:

- \* البرامج اللازمة لإنشاء رمز فريد متوافق مع بروتوكول بلد الوجهة
- \* برنامج معالجة الصور لغرض التحكم النوعي في جودة المعلومات المطبوعة على المنتج
- \* برنامج المستودع لتسجيل معلومات المنتج في وقت التسليم لشركات التوزيع
- \* ماكينات طباعة المعلومات الخاصة بالمنتج بالتناسب مع خط الإنتاج الخاص للشركة المنتجة
- \* الأجهزة والبرامج اللازمة لإنشاء معزفات جماعية (العلاقة بين الوالد والولد بين مختلف المستويات من التعبئة والتغليف لغرض مراقبة شبكة توزيع السلعة).

#### الميزات التنافسية:

- \* طمأنة المستهلك النهائي من أصالة السلعة
- \* رقابة صارمة ورصد دقيق لسلسلة التوريد
- \* القدرة على كشف المنتجات المزوّرة والمهزّبة
- \* نسبة السعر إلى الجودة مقارنة بالمنافسين الأجانب (أرخص للغاية)
- \* خدمات ما بعد البيع



www.arshammachine.com

شركة آرشام ماشين فرزام

#### التعريف بالمنتج:

في إجماع عالمي لمكافحة السلع المزوّرة، خصوصًا في ما يتعلق للسلع ذات التوجه الصحي مثل الدواء، تمّ تقديم حل بعنوان نظام الاستطلاع والتتبع لاقتفاء أثر السلعة (Track and Trace Solution)، لاقى الترحاب من قبل معظم دول العالم. ومن الجدير بالذكر أن خطة أصالة السلعة هذه تعتمد على معيار GS1 وقد صُمّمت بحيث أنها تحدّد لكل وحدة سلعة رمزًا موحّدًا (Random) أثناء التعبئة والتغليف على أساس الباركود وملصق التصنيف و... إلخ، وتخصّص لجميع مستويات التعبئة والتغليف رمزًا منفصلة (Aggregation Code)، بحيث تقام علاقة ذات مغزى بين الموردين والمنتجين والموزعين. فلهذا السبب يمكن استطلاع وتتبع المنتج من قبل المستهلك النهائي والمفتشين الحكوميين ومشرفي السوق و... إلخ في أي وقت تكون فيه الحاجة إلى ذلك. ويتمّ ذلك عن طريق الاستعلام عن الكود ذي الصلة من النظام المركزي الذي قام فيه المنتجون والمستوردون في وقت سابق بتشفير المعلومات الخاصة بمنتجاتهم في هذا النظام. لهذا، ومن أجل تنفيذ هذه الخطة، ليقم خط الإنتاج ذي الصلة المكوّن من البرامج والأجهزة بإدراج المعلومات الضرورية عن كل وحدة سلعة ومستويات التعبئة المختلفة الخاصة بها على كل وحدة سلعة ومستويات تعبئتها وتغليفها المختلفة ثمّ إرسال معلومات الهوية المدرجة إلى النظام المركزي.

#### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

بشكل عام الدول التي تقوم حاليًا بتنفيذ خطة الأصالة وهي: روسيا، كازاخستان، اليونان، باكستان، البحرين، الأردن، جنوب أفريقيا، الجزائر، الهند، الإمارات العربية المتحدة، عمان

#### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

#### سنة التأسيس:

٢٠١١

### مجالات الاستخدام:

- \* تُستخدم مختلف أنواع أجهزة الشيرنج لتغليف مختلف المنتجات المصنّعة مثل قوارير (زجاجات) المياه المعدنية والمشروبات الغازية والحلويات وعصائر الفواكه وأواني البورسلين وتحزيم الأطواب والكراتين و... إلخ، عن طريق الخياطة البلاستيكية.
- \* تُستخدم أجهزة السترتش بليت (التمدد) لتغليف مختلف المنتجات بطريقة البليت باستخدامها بلاستيك الستريتش (القابل للتمدد).
- \* يتم استخدام أجهزة السترتش (التمدد) الأفقي لتغليف البروفيل والألواح العازلة والسجاد والموكيت والعوازل الحرارية و... إلخ.
- \* أما جهاز السترتش (التمدد) الدائري (الحلوي) فهو يُستخدم للفّ المنتجات الدائرية بالبلاستيك أو المواد المعدنية؛ ومن تلك المنتجات الدائرية (الحلوية) ملقات أنابيب الري، وملقات أنابيب البولي إيثيلين، وملقات حديد التسليح و... إلخ.
- \* ويُستخدم جهاز البلتيزر (المنصة النقالة) في نهاية خط الإنتاج في صناعة المواد الغذائية والمشروبات (خاصة المياه المعدنية والمشروبات الغازية) إضافة إلى البتروكيماويات والنفط والغاز و... إلخ ولغرض إنشاء لوحة من المنتجات حتى الارتفاع المطلوب.

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

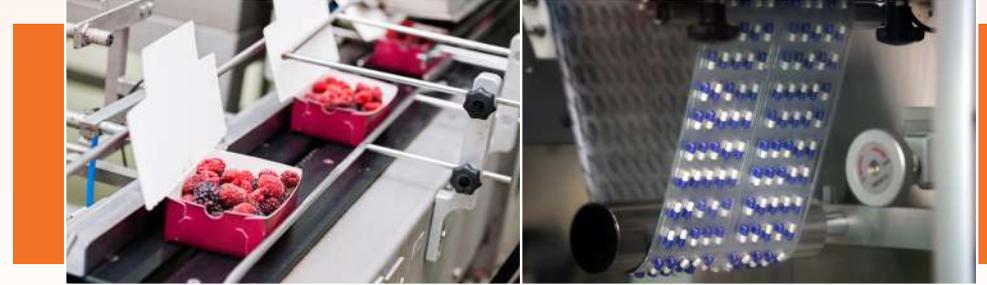
- \* مكنائن الشيرنج تقوم بتغليف وتحزيم ما يتراوح بين 5 و 10 عبوة في الدقيقة وتقوم الأنواع الأوتوماتيكية والمتداخلة منها بتعبئة وتغليف عبوات أكثر لبيغ عددها 30 عبوة في الدقيقة.
- \* أما أجهزة الستريتش بليت (للتمدد) فهي تقوم بتغليف ما يصل إلى 6 عبوة في الدقيقة. ويمكن أن يتراوح حجم البليتات (المنصات) بين 100 x 100 و 200 x 200 ليصل ارتفاعها إلى 260 سم.
- \* تقوم الستريتشات (النقلات) الحلوية (الدائرية) بتغليف ملقات يصل قطرها إلى 120 سم. كما يمكن تغليف اللقات (البكرات) التي يبلغ قطرها 100 سم باستخدام منتجات هذه الشركة للتعبئة والتغليف.

### الميزات التنافسية:

- \* لقد تم تكيف أجزاء الأجهزة مع الظروف المحلية بقدر الإمكان وتكون أسعار منتجات هذه الشركة أرخص من أسعار منتجات الشركات الأجنبية المماثلة بالتناسب مع الجودة.
- \* الخدمات ما بعد البيع متاحة لمدة 10 سنوات.
- \* لقد تمّ بقدر ما يمكن، تأهيل استهلاك الأجهزة للوقود والطاقة.

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* شهادة من منظمة المعايير الدولية (إيزو) برقم 9001 من DNV النرويج
- \* شهادة منظمة تقييس SGS السويسرية برقم 0912/12C



## ◀ أنواع مكنائن التعبئة والتغليف الصناعية

📍 شركة مكنائن التعبئة والتغليف في أصفهان



www.esfahanpack.com

### التعريف بالمنتج:

أنواع مكنائن الشيرنج البولي إيثيلين للخياطة (اليدوية، النصف أوتوماتيكية، والأوتوماتيكية بالكامل) والمتداخلة والبلاستيكات PVC و POF للخياطة (اليدوية، النصف أوتوماتيكية، والأوتوماتيكية بالكامل) ونفق ماكينة الشيرنج الحرارية، جهاز ديكوت لوضع الأرضية بواسطة الشيرنج البولي إيثيلين المخيط وأنواع أجهزة استريتش بالت (المنصة النقالة الممتدة) الأفقية منها والدائرية إضافة إلى جهاز المنصات النقالة المصفحة وخط تغليف الرادياتيرات بالمنصات والبكرات، تُعتبر كلّها من منتجات شركة مكنائن التعبئة والتغليف في أصفهان.

وتتكوّن مكنائن الشيرنج من أجزاء مختلفة بما فيها فك الخياطة وآلية تنضيد المنتجات والأفران ولفائف التسخين والنقلات النفقية وما بعد الخياطة. هذا وإن الموديلات الآلية تتضمن على نظام هوائي أيضًا. وتقوم هذه المكنائن بفرز وتعبئة مختلف المنتجات المصنعة على تنضيدات ب 6 أعداد أو 12 أو 24 عددًا من المنتج.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من 500 ألف دولار

### سنة التأسيس:

2011

## مجالات الاستخدام:

صناعة المشروبات

هذا المنتجات، خط إنتاج المنتج.

### الميزات الفنية:

#### جهاز التعبئة (الملء):

- \* القدرة على تعبئة المواد الثقيلة والخفيفة والرفيعة من 100 إلى 1200 سم مكعب
- \* سرعة تعبئة المواد تتراوح بين 40 إلى 50 إناء في الدقيقة بالتناسب مع نوع المواد والإناء القياسي
- \* وزن الجهاز يبلغ حوالي 800 كيلوغرام
- \* الأبعاد الرئيسية للجهاز هي 120 × 120 × 210 سم
- \* طول نقال الماكينة من البداية إلى النهاية : 3 أمتار

#### جهاز وضع السداد (التغطية):

- \* رأسان مزودان بتقنية محرك سيرفو
- \* القدرة على تغطية أنواع قوارير (زجاجات) بت والبولي إيثيلين بسرعة تتراوح بين 30 و 40 إناء في الدقيقة حسب نوع الإناء.
- \* صنعت صفيحة الجهاز من مادة البروفيل الثقيلة وخضعت لعملية القطع بآلة CNC وهي مغطاة بمادة الإيبوكسي المضادة للأحماض وقد صنعت هيكل الجهاز من مادة الفولاذ المقاوم للصدأ 304

#### جهاز وضع الملصقات (العلامات):

- \* الهندسة العكسية ل train الأمريكي
- \* مناسب لوضع الملصقات opp على الأواني المستديرة بأحجام من 100 إلى 400 سم مكعب
- \* سرعة الماكينة: في حالة وجود حركة مرور مناسبة للدخول والخروج وإناء وملصق قياسيين تصل سرعة الماكينة تغطية ما بين 300 إلى 400 إناء في الساعة
- \* صنعت صفيحة الجهاز من مادة البروفيل الثقيلة وخضعت لعملية القطع بآلة CNC وهي مغطاة بمادة الإيبوكسي المضادة للأحماض وقد صنعت هيكل الجهاز من مادة الفولاذ المقاوم للصدأ 304

### الميزات التنافسية:

- \* كون الجهاز أوتوماتيكيًا
- \* يتميز بالقدرة على ضبط السرعة



## خط التعبئة الآلية للسوائل الثقيلة

شركة بهار ماشين البرز لصناعة مكنائ التعبئة



بهار ماشين البرز  
صناعات ماشين هان بستك بدي

www.baharmachine.ir

### التعريف بالمنتج:

يضم خط تعبئة السوائل الثقيلة كلاً من أجهزة الملء والتغطية (وضع وإحكام السدادات) ووضع الملصقات. إن آلية ملء السوائل الثقيلة، وخاصة السوائل الرغوية، يجب أن تمنع السائل الموجود في الزجاج من إنشاء الرغوة، ولهذا السبب تتسم عملية الملء بهذا السائل بحساسية خاصة. كما إن تدفق قطرات السائل من الفوهات هو الذي يحدّد جودة أجهزة الملء. وطريقة عمل جهاز التعبئة (الملء) هي أن المشغل يضع الزجاجات على السكة ثم تقوم الآلة بإجراء عملية الملء تلقائياً وفي النهاية تخرج من سكة الخروج في الماكينة. كما إن هذه الماكينة مجهزة بنظام برمجي لعملية الغسل يمكن به تغيير وقت الغسل وحجمه. هذا وإن آلة وضع الملصقات (العلامات) opp ذكية تماماً وتتكيف مع سرعة الإنتاج.

سنة التأسيس:

2011

## مجالات الاستخدام: تعبئة وتغليف المواد الغذائية



## ◀ جهاز التغطية الأوتوماتيكية بالكامل لوضع وإحكام السدادات المعدنية (Twist-Off) والبلاستيكية

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* مادة الجهاز: الفولاذ المقاوم للصدأ (Stainless Steel)
- \* السعة: إلى 12000 إناء في الساعة (حسب شكل ونوع الإناء والغطاء أو السداد)
- \* الأبعاد العامة للجهاز: 3000 × 1000 × 3000 ملم (الطول × العرض × الارتفاع)
- \* مناسب لسدادات بالمقاسات من 38 إلى 82 ملم
- \* مجهز برافع مغناطيسي للغطاء ونظام فرز دون الحاجة للهواء المضغوط لقلب السدادات
- \* قابل للضبط حيال زجاجات يبلغ ارتفاعها من 30 إلى 250 ملم دون الحاجة إلى استبدال القطعة
- \* مجهز بالآلات التحكم في السرعة ومختلف أجهزة الاستشعار
- \* القدرة على ضخ البخار تحت السدادات عند الحاجة

### الميزات التنافسية:

- \* سعر مناسب قياساً بالجودة
- \* خدمات ما بعد البيع



www.ptsmachinery.ir

شركة پارسین طرح سینا

### التعريف بالمنتج:

جهاز تغطية أوتوماتيكي بالكامل لوضع وإحكام السدادات المعدنية Twist-Off مع تغييرات في قسم رفع السدادات البلاستيكية، بأحجام مختلفة، على الأواني بمختلف أشكالها وأبعادها في الساعة. ويضم هذا الجهاز قسمين رئيسيين لرفع وفرز (Sorting) السدادات ثم التغليف. وقد تم وضعه في خط الإنتاج بعد جهاز التعبئة (الملء) وتوفر إمكانية لغلاق غطاء الأواني تلقائياً دون استخدام اليد (في أي وقت من خط الدخول).

حجم الانتاج السنوي:

10 جهازاً

سنة التأسيس:

2000

### مجالات الاستخدام:

التقطيع على شرائح دائرية للجزر والخيار والفاصوليا الخضراء والخيار المخمل ومنتجات مماثلة

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

- \* مادة السلة الرئيسية: ستانلس ستيل (Stainless Steel)
- \* الأبعاد العامة للجهاز: 1000x1000x1000 ملم
- \* الطاقة: إلى طن واحد في الساعة
- \* القدرة على القطع بطول يتراوح بين 1 و 5 سم
- \* بدون حاجة لتنظيف المنتج في مكان خاص (التحميل بالسلة)
- \* إمكانية استبدال الشفرات بسهولة تامة ومن خارج الجهاز دون الحاجة لفك الأجزاء الداخلية للجهاز

#### الميزات التنافسية:

- \* سعر مناسب قياسًا بالجودة
- \* خدمات ما بعد البيع



### جهاز القطع المتقاطع العرضي (Cross-Cutting) لتقطيع الفواكه الصيفية الطويلة على شرائح دائرية

شركة بارسيان طرح سينا



www.ptsmachinery.ir

#### التعريف بالمنتج:

يستخدم جهاز القطع المتقاطع العرضي (Cross-Cutting) لتقطيع الفواكه الصيفية والفواكه أو الخضروات المماثلة على شرائح دائرية، ومنها الجزر والخيار والكرفس والفاصوليا وفلفل الهالابينو... إلخ، بأبعاد سمك قابلة للضبط. ويتم التحميل باستخدام سلة، وعند الحاجة، باستخدام الرافع، واعتمادًا على نوع المنتج، تبلغ سعته طنًا واحدًا في الساعة.

حجم الانتاج السنوي:

10 أجهزة

سنة التأسيس:

2005

## مجالات الاستخدام:

- \* تُستخدم ماكينة البلاستر لتعبئة وتغليف أنواع المنتجات الدوائية والتجميلية والصحية والغذائية.
- \* تُستخدم ماكينة التعبئة في الكرتون لتغليف وتحريم أنواع المنتجات من الأجهزة الطبية والدوائية ومستحضرات التجميل والصحة والمواد الغذائية و... إلخ، بما في ذلك تغليف الحبوب والزجاجات (القوارير) المستديرة وأنابيب أنواع الكريمات ومعاجين الأسنان وصبغات الشعر وغيرها.

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

## الميزات الفنية:

### التغليف بالبلاستر:

- \* أبعاد الجهاز: ١٧٨٠×٩٠٠×٢٦٠ سم
- \* وزن الجهاز: ٢٢٠٠ كجم
- \* كمية دورة الجهاز: ١٢٠ ~ ٢٠
- \* كمية الكهرباء المستهلكة: ٩ كيلوواط
- \* سرعة القطع: من ٦٠ إلى ١٦٠ ضربة في الدقيقة
- \* عمق فقاعة التشكيل: ١٠ ملم
- \* أبعاد التشكيل: ٢٤٠ × ٢٥٠ مم
- \* نظام التحكم: PLC وله لوحة تحكم HMI بالصفحة اللمسية وبقياس ٩ بوصات بإمكانية الضبط على اللغتين الفارسية والإنجليزية أو على أية لغة أخرى واستكشاف عطلات الجهاز تلقائيًا وإصلاحها

### التعبئة الكرتونية:

- \* أبعاد الجهاز: ١٧٥×١٣٥×٢٨٠ سم
- \* وزن الماكينة: ١٢٠٠ كجم
- \* جهد الكهرباء المستهلكة: ٢٢٠ الى ٣٨٠ فولت - ١٦ أمبير - ٥٠ هرتز
- \* كمية الكهرباء المستهلكة: ١/٥ كيلوواط
- \* ضغط الهواء المطلوب: ٥ بار
- \* كمية الهواء المستهلكة: ٠/٣ متر مكعب في الدقيقة
- \* الطاقة: ٨٠-١٠٠-١٥٠-٢٠٠ حزمة في الدقيقة
- \* نظام التحكم: PLC وله لوحة تحكم HMI بالصفحة اللمسية وبقياس ٧ بوصات بإمكانية الضبط على اللغتين الفارسية والإنجليزية أو على أية لغة أخرى

## الميزات التنافسية:

- \* الأجهزة تتميز بسرعة تعبئة وتغليف عالية جدًا.
- \* تتميز المنتجات بتقنيات حديثة ومتطورة للغاية وهي فريدة في الشرق الأوسط.
- \* قياسًا بالماكائن الأوروبية يبلغ سعرها الثلث وجودتها ٨٠٪.
- \* للمنتج خدمات ما بعد البيع لمدة ٢٠ عامًا والضمان لمدة ٣ سنوات.



## ◀ ماكينة التعبئة والتغليف بالتشكيل الحراري لتفريغ الهواء



www.tarsampack.com

شركة طرسام للتقنية والهندسة

## التعريف بالمنتج:

تُستخدم ماكينة تعبئة البلاستر عالية السرعة لتغليف الحبوب والكبسولات وتتضمن مكونات رئيسية بما فيها تسخين القطع مسبقًا وبالتسليح (التسخين المباشر) والقولبة بالتسليح مع إمكانية الاستبدال بسهولة من خلال أداء ميكانيكي تمامًا وبالقولبة عن طريق ضخ الهواء؛ كما تتميز بالقدرة على تعبئة مختلف أنواع المغذيات من الحبوب والكبسولات (العامة والمغذية بالفرشاة) إضافة إلى التشابك وإمكانية الخياطة الدائرية أو المسطحة وإمكانية استبدال القالب بسهولة وإمكانية إدراج التاريخ على العبوات في الموقع المحدد وإمكانية استبدال الحروف (النقوش) بسهولة؛ وكذلك تصميم عملية القرض المتعرج للاستخدام الأمثل لمساحة الفيلم وخفض نفقات الجهاز إلى المستوى الأدنى ونظام إخراج المنتج عن طريق عمليتي تفريغ الهواء والفرز في نهاية الخط مع نقالة تفريغ المنتج وإمكانية توصيلها بسهولة بألة التعبئة في الكرتون.

وبدورها يأتي أداء ماكينة التعبئة الكرتونية أيضًا بطريقة أتوماتيكية تمامًا ولها ميزات مثل الوزن الخفيف واستخدامها على نطاق واسع في صنع المنتجات وطاقات إنتاج عالية مع الحد الأدنى من الضوضاء. كما إن هذا الجهاز يتميز بإمكانية توصيله بخط إنتاج والأداء الآلي تمامًا. ويتضمن الجهاز نظامًا أتوماتيكيًا بالكامل لتقويس الكتيبات وتعبئتها في العلب والكراتين.

أما المنتجات التي تكون على شكل ورقة مثل أنواع البلاسترات ومنها الحبوب والكبسولات والأمصال والأعلاك وحبوب سمارتيز و... إلخ، فيجري فيها استخدام النظام المغناطيسي الآلي تمامًا على الجهاز؛ كما يحتوي الجهاز على نظام رقم الدفعة لتسجيل معلومات مثل تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية و... إلخ على غطاء الكرتون.

### حجم الانتاج السنوي:

٣٠ جهازًا

### سنة التأسيس:

١٣٧٠

### مجالات الاستخدام:

كانت آلة الوزن متعددة الرؤوس تُستخدم في البداية لوزن الخضروات، ولكن اليوم، تُستخدم لوزن فئة واسعة من المواد الحبيبية مثل أطعمة الوجبات الخفيفة ورقائق البطاطس والفواكه المجففة والفاصوليات والحلويات والشوكولاتة والسكر والسكر الجامد ومعكرونات السبكا والفريسكا والمواد اللزجة مثل الجبن والبيتزا المبشورة والناجتس والفلافل والخضروات المجمدة.



## آلة الوزن متعددة الرؤوس

شركة بهبو للتقنية الحديثة



www.behpoo.com

### التعريف بالمنتج:

تُستخدم آلة الوزن متعددة الرؤوس لوزن المنتجات بسرعة ودقة وموثوقية عالية في مختلف الصناعات وخصوصاً الصناعات الغذائية. كما تُستخدم هذه الآلة على خطوط التعبئة والتغليف في المصانع بجانب آلة التعبئة والتغليف العمودية وآلة التعبئة والتغليف الأفقية وآلة تريسيل وجهاز التشكيل الحراري وغيرها من الأجهزة المماثلة. هذا ويتم إنتاج هذا الجهاز بأنواع مختلفة ١٠ رؤوس و ١٤ رأساً و ٢٠ رأساً وتبلغ سرعته ١٢٠ عبوة في الدقيقة بدقة حوالي ١ جرام (بالتناسب مع نوع المنتج والوزن المطلوب).

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

تركيا والعراق وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أكثر من ٥٠ جهازاً / حوالي ٤٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

١٨٠ جهازاً

### سنة التأسيس:

٢٠١٠

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* عدد الرؤوس: ١٠ و ١٤ و ٢٠
- \* رقعة الأداء: من ١٠ جرامات إلى ٣٠٠٠ جرام
- \* سرعة الوزن: إلى ١٢٠ عبوة في الدقيقة
- \* دقة الوزن: ±١ جرام
- \* سعة الباكيت: ١/٦ و ٢/٥ لتر

### الميزات التنافسية:

- \* جودة الأداء العالية مع السعر المناسب
- \* خدمات ما بعد البيع متوفرة في بلدان الشرق الأوسط

### مجالات الاستخدام:

الصناعات المختلفة، بما فيها المواد الغذائية ومستحضرات التجميل والصحة والأدوية والمواد الكيميائية وصناعة السيارات و... إلخ.



## ◀ أنواع أجهزة وضع الملصقات ذاتية اللصق

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* طاقة آلة اللصق: حوالي ١٠/٠٠٠ لصقة في الساعة
- \* تتضمن محركين كهربائيين كل منهما بطاقة ٠/٣٧ كيلوواط
- \* تتضمن ٤ محركات كهربائية كل منها بطاقة ٠/١٨ كيلوواط
- \* تتضمن محركين متدجين أو محركين سيرفو K٤٠٠
- \* تتضمن ١ جهاز انفرتر واحد
- \* تتضمن جهازين انفرتر ٠/٥
- \* تتضمن وحدات تحكم صغيرة من نوع LPC مصممة على أساس مصنع ARMY

### الميزات التنافسية:

كون الأجهزة أوتوماتيكية وذات سرعة عالية

مجموعة وفا الصناعية للتقنيين الآسيويين



www.vafa-group.com

### التعريف بالمنتج:

إن أداء أو وظيفة جهاز وضع الملصقات ذاتية اللصق، هو وضع الملصقات (العلامات) على أنواع الأواني والحاويات بأي شكل هندسي كانت (سواء من الأسطوانية أو المكعبة أو المنحنية أو... إلخ) والمصنوعة من البلاستيك أو الزجاج أو المعدن. أما وحدات هذا الجهاز فهي كالتالي:

١. وحدة وضع الملصق (إبليكاتور أو أداة التطبيق): تضع الملصق بإتقان على المنتجات بقدر ما هو مطلوب حسب عدد المنتج.
٢. وحدة التدوير (ريبراند): تُستخدم لتدوير الأواني الأسطوانية.
٣. وحدة التحكم الإلكترونية بالكامل والمخصصة: تتحكم في سرعة أداء المكونات المختلفة للجهاز ولها شاشة ملونة مخصصة تعمل باللمس وتمكن المشغل من التحكم في مختلف مكونات الجهاز.

سنة التأسيس:

٢٠٠٧

### مجالات الاستخدام:

- \* **تريبلك:** تعبئة السوائل الغازية الخفيفة بما فيها المشروبات الغازية والمياه الغازية والعصائر الغازية للفواكه و... إلخ في زجاجات (قوارير) PET بقياسات من ٢٥٠ إلى ٢٢٥٠ مل
- \* **الشرينج باك:** جهاز تحزيم وتغليف الزجاجات (القوارير)



### ◀ مكائن تريبلوك (ثلاثية الأقسام) والشرينج باك للتعبئة والتغليف

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

- \* **طاقة الماكينة ذات الثلاثة قوالب:** ١٢٠٠٠-٥٠٠٠ زجاجة في الساعة
- \* **مكوّنات الماكينة ذات الثلاثة قوالب:** ثلاث غسّالات بـ ٢٤ فكاً وآلة الملء والتعبئة بـ ٣٢ فوهة وآلة التغطية (وضع السدادات) بـ ٨ رؤوس وخاصة للسدادات البلاستيكية
- \* **سعة جهاز الشرينج:** ٣ باكينات في الدقيقة

#### الميزات التنافسية:

- \* تقليل التالفات في الإنتاج
- \* ذات كفاءة عالية في الإنتاج



[www.farasanatpack.com](http://www.farasanatpack.com)

شركة كاج لأصحاب الصناعات المتميزة

#### التعريف بالمنتج:

إن ماكينة تريبلوك لغسل وتعبئة (ملء) زجاجات (قوارير) PET وكذلك تغطيتها تُستخدم للسوائل غير الغازية والسوائل الغازية. وتُعتبر هذه الماكينة مجموعة ميكانيكية كاملة ومنظمة تحظى بنسبة عالية من الأتمتة. أما ماكينة الشرينج باك فهي تُستخدم بعد عمليات الغسيل والملء (التعبئة) والتغطية وكذلك وضع المصقات من أجل التغليف على حزمات بـ ٦ عبوات و١٢ عبوة ثم تقوم بتغليفها دون الحاجة لقسم الخياطة.

#### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

روسيا والعراق وأفغانستان

#### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

#### سنة التأسيس:

٢٠١٩

### مجالات الاستخدام:

مختلف الصناعات بما فيها المواد الغذائية والأدوية والنسيج والطباعة والتعليق والطب والبلات والسيراميك والطاقة الذرية وشركات الغاز والنفط والصلب ومصفاة البتروكيماويات.



## ◀ وحدة حقن الغراء الساخن

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

التصميم حسب الطلب نظرًا لنوع الغراء وظروف الصنع

### الميزات التنافسية:

- \* سعر مناسب قياسًا بالجودة
- \* خدمات ما بعد البيع



www.sadrainstruments.com

شركة صدرا إسبادانا للتخطيط والتجهيز

### التعريف بالمنتج:

تستخدم وحدة حقن الغراء الساخن لصهر أنواع الغراء الساخن ذو اللزوجة المختلفة وبقواعد EVA والبولي أوليفين، ومهمة صهر الغراء بدون دون إتلاف راتنجاتها وكذلك نقل وإنشاء الضغط والتحكم فيه.

حجم الانتاج السنوي:

٢٠٠٠ جهاز بأنواع مختلفة

سنة التأسيس:

٢٠١٤

## مجالات الاستخدام:

تعبئة وتعليب المشروبات الغازية



## ◀ ماكينة تعبئة السوائل ثلاثية الأقسام (تيري بلوك)

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* الطاقة: أكثر من ١٠,٠٠٠ زجاجة في الساعة
- \* سعة آلة التغطية (وضع السداد): ٣٠٠٠ سداد أو رأس للتغطية
- \* نطاق درجة حرارة الأداء العادي: من ١٠ إلى ٤٠ درجة مئوية مع نسبة رطوبة عالية
- \* الطاقة الكهربائية المدخلة: الجهد الفعلي ٣٨٠ فولتًا والتردد ٥٠ إلى ٦٠ هرتزًا بطاقة ٨ كيلواطات
- \* قطر الإناء: من ٥٠ إلى ١٠٥ ملم
- \* الهواء المستهلك: هواء مضغوط بدرجة ضغط تتراوح بين ٦ و ١٠ بارات

### الميزات التنافسية:

- \* جودة وكفاءة عاليتين في جميع مراحل الجهاز
- \* سعر مناسب قياسًا بالجودة

شركة برزين صنعت كوشا



www.barzinsk.ir

### التعريف بالمنتج:

إن التريبلك تعني التميز بثلاث وظائف في تعبئة القوارير أو الزجاجات، وخاصة قوارير PET. وفي ما يأتي هذه الوظائف الثلاث المثبتة في جهاز واحد:

١. غسّال القوارير
٢. فوهة آلة التعبئة لملاء طقمة القوارير
٣. آلة التغطية (وضع السدادات)

أما سرعة أجهزة التريبلك فهي تعتمد عادة على حجم الزجاجة (القارورة) والطاقة الإنتاجية. كما إن نظام نقل الهواء قد تم تركيبه على هذه الماكينة لتنظيف القوارير بهدف زيادة السرعة.

سنة التأسيس:

٢٠١٤

### مجالات الاستخدام:

المصانع الصانعة والتوزيع لغرض التجميع إضافة إلى نقل وتمييز وفصل (فرز) المنتجات المعبأة من خطوط الإنتاج إلى المستودع.



### النظام الذكي لفرز المنتجات المعبأة ونقلها من خطوط الإنتاج إلى المستودع

شركة نيتا ماشين كيهان

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

**مكونات الجهاز المختلفة:** آلة النقل للإدخال والإخراج وآلة خلق التباعد ونظام استكشاف المنتج وآلة الفرز أو الترتيب (آلات النقل يمكن أن تخضع للتحكم فيها بواسطة PLC للجهاز بسهولة أو بسرعة قابلة للضبط).

#### الميزات التنافسية:

- \* سرعة عالية
- \* بالأتمتة

#### التعريف بالمنتج:

هناك العديد من المصانع توجد لديها عدة خطوط إنتاج وغالباً ما تنتج وتعبئ خطوط الإنتاج هذه منتجات مختلفة. ومن أكبر مشاكل هذه المصانع هي نقل هذا الحجم الهائل والمتنوع من المنتجات إلى مستودعاتها الخاصة للمنتجات. كما وفي هذه المصانع يجب مراقبة كافة المنتجات التي تدخل إلى المستودع ثم خزنها كمدخلات المستودع. أما آلية أداء هذا النظام الذكي فهي أن السلع يتم نقلها إلى نظام المعالجة بمسافة مناسبة بواسطة الآلة النقلة حيث يتم وحسب الحاجة فرز الحزم والعبوات باستخدام قارئ الباركود والوزن و RFID و... إلخ وتجرى عملية الفرز والفصل بواسطة آليات ميكانيكية. وهذا الجهاز يجب أن يتميز بسرعة عالية ليُجري عملية الفرز والفصل حسب الحاجة.

سنة التأسيس:

٢٠١٨

### مجالات الاستخدام:

الغسيل والتعبئة (الملء) وتغطية الزجاجات (وضع السدادات على القوارير) في الصناعات الغذائية ومنتجات المياه المعدنية



### ◀ ماكينة تريبلوك (ثلاثية الأقسام) لغسل وملء القوارير (الزجاجات) وتغطيتها

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

- \* طاقة الماكينة: من ٧٠٠٠ إلى ١٠٠٠٠ زجاجة (قارورة) في الساعة
- \* حجم القارورة المنتجة: ٠.٥ إلى ١/٥ لتر
- \* عدد الصمّامات: ٢٤ إلى ٣٢

#### الميزات التنافسية:

- \* طاقة إنتاجية عالية
- \* السعر المنخفض قياسًا بالجودة العالية للمنتجات
- \* خدمات واسعة النطاق لما بعد البيع

شركة كارسان بايا آبادانا



www.kpaco.ir

#### التعريف بالمنتج:

ماكينة تريبلوك للتعبئة (عملية الملء) هي فعلاً جهاز له ثلاث وظائف رئيسية وهي: غسل الزجاجات (القوارير) وتعبئتها (ملؤها) وتغطيتها على مسار خط إنتاج المياه المعدنية. ويتم تصميم هذه الأنواع من المكائن على خمس فئات عامة وهي: مضخات الجاذبية والأسطوانية والمكبسية، ومضخات تفريغ الهواء والمكبالية أو المكعبة والمضخة التمعجية؛ وهي ستكون مختلفة في كل حالة اعتماداً على نوع المواد والأواني وحجم الحقن والدقة. إن هذا المنتج يأتي على شكل مضخة الجاذبية والدوار ويتضمن مستشعراً لحماية طابور المرور في فوهة الخروج.

سنة التأسيس:

٢٠٠٧

## مجالات الاستخدام:

صناعات تعبئة وتغليف المواد الغذائية



## ◀ ماكينه الشيرنج باك الأتوماتيكية بالكامل للتعبئة والتغليف

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

الأبعاد	أقصى حجم الاستهلاك	الوزن	قوة الاستهلاك	الطاقة	المنتج
ملم	ملم	كيلوجرام	كيلوواط	المنتج	
٦٠٠ (عرض)	٢٥٠	١٦٤	٨	١٨٠٠	جهاز الخياطة
٥٣٠x٣٥٠	٢٥٠	١١٠	٢-٣	٢٠٠٠	جهاز النفق الحراري

### الميزات التنافسية:

- \* سرعة عالية
- \* بالأتمتة

شركة صنایع بسته بندی تحول كالاى نوبن



www.nadipack.com

### التعريف بالمنتج:

إن عملية التغليف بالشيرنج تجرى على مرحلتين. المرحلة الأولى، خياطة الفيلم حول المنتج والمرحلة الثانية تسخين الفيلم الملفوف حول الحزمة أو العبوة. وهذه الماكينة كما يتضح من اسمه، تجميع لجهاز خياطة الشيرنج الأتوماتيكية بالكامل وجهاز نفق الشيرنج الأتوماتيكية بالكامل. عندما يوضع هذان الجهازان بعضهما بجانب البعض، فهما يشكّلان مَعًا مصنعًا صغيرًا أوتوماتيكيًا بالكامل. إذن تضمّ ماكينه الشيرنج باك الأتوماتيكية بالكامل جهازين مع إمكانية التوصيل ببعضهما البعض؛ ويعمل كلا الجزأين من هذه الماكينة تلقائيًا بالكامل، وهما كالتالي:

- \* جهاز الخياطة لتخييط فيلم الشيرنج
- \* جهاز النفق الحراري لتسخين المنتج المخيط بواسطة جهاز الخياطة

## مجالات الاستخدام:

الصناعات الغذائية لتعبئة وتغليف الجبن



## آلة التعبئة كاملة الأوتوماتيك بتفريغ الهواء

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* سرعة التعبئة: ١٢-٨ عبوة في الدقيقة
- \* مادة الجسم: الفولاذ
- \* استهلاك الطاقة: ٥/٥ كيلوواط (كهرباء ثلاثية الطور: الجهد ٣٨٠ فولت و٥٠ إلى ٦٠ هرتز)
- \* أبعاد الماكينة: ٢٧٥٠ × ٩٠٠ × ١٥٥٠ ملم
- \* الوزن: ٥٠٠ كجم
- \* قوة المضخة: ٦٣ متر مكعب في الساعة
- \* دقة إعدادات الهواء ضمن ٠,٠٠١ مم زئبق والضغط الإيجابي يصل إلى الضغط المحيط و مفتوح بدقة ٠,٠٠١ ملم زئبق
- \* يمكن لهذا الجهاز تعبئة الأواني التي يبلغ أقصى ارتفاع لها ١٠٠ ملم والحد الأقصى لعرض طبقة الفيلم عليه هو ٤٨٠ ملم.

### الميزات التنافسية:

- \* السرعة العالية
- \* أتمتة



www.nadipack.com

شركة صناعات تحوّل كلاي نوبن للتعبئة والتغليف

### التعريف بالمنتج:

باستخدام آلة تفريغ الهواء يمكن تعبئة وتغليف المواد الغذائية في الأواني أحادية الاستخدام واحدة. إن أجهزة تفريغ الهواء أو ما يُعرف باسمي «سيل فاكيوم» أو «سيل باك» تقوم بتفريغ الهواء الموجود داخل الكيس أو العلبة وبذلك يتسبب في زيادة مدة صلاحية المنتجات. كما إن هذه الأجهزة وإضافة إلى إخلاء الهواء الداخلي للعلبة، يمكنها إذا لزم الأمر إطلاق غازات حافظة مثل  $CO_2$  و  $N_2$  (ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين) في العبوة وهي العملية التي تحول دون تأكسد المنتج داخل العبوة وفساده.

## مجالات الاستخدام:

لتغليف الجبن



## خط انتاج جبن UF

هذا المنتجات، خط إنتاج المنتج.

## الميزات الفنية:

أدنى الأبعاد لمقر الثبيت (متر)	سرعة التغليف	أبعاد الإناء	حجم كل عبوة	موديلة الجهاز
11x7	max=180	13x9	45x20	Uf500-1800
13x9	max=320	13x9	45x20	Uf500-3200
13x9	max=450	13x9	45x20	Uf500-4500
11x7	max=400	95x7	20x10	Uf-100-4000
13x9	max=800	95x7	20x10	Uf-100-8000

\* دقة المرشح لجميع الموديلات: ±1%

## الميزات التنافسية:

- \* مجهز باآلة تحكم زيمنس SIEMENS الألمانية
- \* مجهز باآلة استشعار SICK الألمانية
- \* مجهز بأسطوانات نيوماتيك FESTO الألمانية
- \* مجهز بعكسات دانفوس DANFUSS



www.sharghsanat.com

شركة شرق صنعت نيشابور

## التعريف بالمنتج:

- تتميز خطوط تعبئة الجبن بمرونة عالية لإنتاج ما بين 1800 إلى 8000 عبوة بحجم 100 إلى 450 سم مكعب. يتكون هيكل خطوط التعبئة والتغليف من أربعة أجزاء:
1. مجموعة شحن وتعقيم الكأس: فصل الكأس ونقله إلى نفق الإشعاع UV.
  2. مجموعة التعبئة: نقل الكأس إلى ناقل التعبئة، كشف الكأس، رذاذ مضاد للالتصاق، حقن المرکز وشطف، رذاذ مضاد للرغوة ومجموعة النقل إلى الناقل ونفق التبخير.
  3. نفق التبخير: يستخدم هذا النفق للحفاظ على الكؤوس المملوءة لمدة 20 دقيقة تقريباً لغرض دمج ونقل الطرود إلى ناقل الإخراج.
  4. مجموعة التعبئة: إدخال الكأس ووضع داخل الفتحات، ووضع الورق البرشمان، وإضافة الملح الجاف، ووضع ورق الألمنيوم على الكأس، وحقن غاز النيتروجين، ختم ورق الألمنيوم على الاواني وإخراج الكؤوس إلى ناقل الإخراج وأخيراً إلى مجموعة الكرتون.

## سوابق التصدير:

أقل من 500 ألف دولار

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

افغانستان والكويت والعراق

## سنة التأسيس:

2016

## مجالات الاستخدام: إنتاج الجبن الأبيض



## ◀ جهاز الترشيح (التصفية) الفائق كامل الأوتوماتيك للحليب (UF)

هذا المنتج، خط إنتاج المنتج.

### الميزات الفنية:

السعات (الأحجام) القياسية: ٣٠٠٠ و ٥٠٠٠ و ١٠٠٠٠ لتر في الساعة

### الميزات التنافسية:

- \* تقليل استهلاك المياه واستهلاك الطاقة
- \* تقليل التالفات في الإنتاج
- \* تقليل التأثيرات البيئية
- \* تقليل الأخطاء البشرية باستخدام نظام ذكي مصمم

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001
- \* ISO 14001
- \* ISO 18001
- \* ISO 22000
- \* CE



www.soutmachine.com

### شركة سوت ماشين الإنتاجية والصناعية

### التعريف بالمنتج:

يستخدم جهاز الترشيح الفائق لتركيز الحليب أو ماء الجبن بواسطة المرشحات الغشائية أو الأغشية. ويتضمن هذا الجهاز عدة مرشحات خاصة غشائية أو أغشية UF (نظام Spiral Wound أو لوحة ذات أغشية بوليمر عضوي) تتميز بالقدرة على تركيز الحليب بنسبة ٥ إلى ١؛ ويقوم الجهاز بعد تركيز الحليب ولغرض إنتاج الجبن، بخلط البادئة (المنقحة) بالحليب وصّب الخليط مباشرة في أواني التعبئة ثم يقوم بتغليفه.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

إيطاليا وبوليفيا وأذربيجان وتركمانستان وسوريا والعراق

### سوابق التصدير:

ما يتراوح بين ٥ و ١٠ مليون دولار

### سنة التأسيس:

١٩٩٣

## مجالات الاستخدام: إنتاج أنواع الجبن الرائب



## ◀ مجموعة كاملة من الخلط وأجهزة الطبخ والمعالجة للجبن الرائب

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* مادة الجهاز: الفولاذ بالكامل والمقاوم للصدأ AISI 304 و AISI 316 L
- \* السعات أو الأحجام القابلة للإنشاء: من 300 إلى 600 لتر مفيد لكل دفعة
- \* أبعاد الجهاز (سعة 300 لتر): (الطول×العرض×الارتفاع) 400×250×450
- \* يتضمن نظام حقن البخار المباشر والبخار غير المباشر في المنتج لتسخينه إلى ما أقصاه 90 درجة مئوية
- \* شفرة قاطعة بسرعة 3000 دورة في الدقيقة ذات إمكانية التحكم في السرعة
- \* له ذراع قوية لعجن المنتج وهو مجهز برافعة للمواد
- \* مجهز بنظام الخلط في الفراغ

### الميزات التنافسية:

- \* سعر مناسب قياساً بالجودة
- \* خدمات ما بعد البيع



www.ptsmachinery.ir

شركة پارسیان طرح سینا

### التعريف بالمنتج:

تستخدم المجموعة الكاملة من الخلط وأجهزة الطبخ والمعالجة للجبن الرائب، للقيام بجميع مراحل الطبخ والخلط والمعالجة بالكامل لأنواع الجبن الرائب. ويكون خزان الطبخ الرئيسي مجهزاً بشفرة قطع متعددة الطبقات ذات قوة وسرعة قطع عالية جداً وذراع تقليب منخفض السرعة؛ بحيث أنه وخلال هذه العملية، يدخل البخار مباشرة إلى المنتج ويتبؤ في الملمس. وتجرى العملية ميكانيكياً وتحت الفراغ؛ كما تجرى باستمرار مراحل نفخ البخار في ملمس المنتج وتفريغ الهواء والبخار الزائدين، وتنقذ عملية التحريك والتقطيع أيضاً حتى يصل الجبن إلى الملمس اللازم.

حجم الإنتاج السنوي:

10 جهازاً

سنة التأسيس:

2005

## مجالات الاستخدام:

بسترة منتجات الألبان وعصائر الفواكه



## ◀ وحدة بسترة العصير والحليب

شركة سوت ماشين الإنتاجية الصناعية



www.soutmachine.com

### التعريف بالمنتج:

إن البسترة هي عملية يتم فيها تسخين المواد الغذائية لتقتل الميكروبات الموجودة فيها ويبطأ نموها. أما أداء هذا الجهاز فهو أنه يستلم الحليب الخام بدرجة حرارة ٤ درجات مئوية من خزّان التخزين ليوصل درجة حرارته من ٧٢ درجة مئوية إلى ٧٥ درجة مئوية دون الاتصال المباشر باللهب أو السخّان ومن خلال استخدام درجة حرارة الماء الساخن، ويحافظ على هذه الدرجة لمدة ١٦ ثانية ثم يخفّض درجة حرارته إلى ٤ درجات مئوية في ما يتعلق بالحليب المبستر (وبالمنتجات الأخرى مثل اللبن أو الزبادي والكريمة (القشطة) ومخيض الزبادي (اللبن السائل) أو الجبن، حسب الناتج عن ٢٥ درجة مئوية إلى ٤٥ درجة مئوية) حتى ينقله إلى خزّان تخزين آخر. أما الفرق الرئيسي بين أنواع البسترة للزبادي، والقشطة ومخيض الزبادي (اللبن السائل) والحليب للجبن وبين بسترة الحليب، فهو يكمن في عدد حالات الشفط وألواح الصحن المستخدمة في صنع الجهاز. كما يمكن ضبط بقية الإعدادات المتعلقة بدرجة حرارة البسترة عبر لوحة التحكم للجهاز.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

إيطاليا وبوليفيا وأذربيجان وتركمانستان وسوريا والعراق

### سوابق التصدير:

ما يتراوح بين ٥ و ١٠ مليون دولار

### سنة التأسيس:

١٩٩٣

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

#### السعات القياسية للوحدة:

٣٠٠٠، ٥٠٠٠، ١٠٠٠٠، ١٥٠٠٠، ٢٠٠٠٠، ٢٥٠٠٠ و ٣٠٠٠٠ لتر في الساعة (من ٣٠٠٠ إلى ٣٠٠٠٠ متر في الساعة

درجة حرارة الماء المثليج: أقل من ٣ درجات مئوية

ضغط البخار والماء المثليج: ٤ بارات

ضغط الهواء المضغوط: ٦ بارات

### الميزات التنافسية:

تقليل استهلاك المياه واستهلاك الطاقة

تقليل التالفات في الإنتاج

تقليل التأثيرات البيئية

تقليل الأخطاء البشرية باستخدام نظام ذكي مصمّم

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

ISO 9001 \*

ISO 14001 \*

ISO 18001 \*

ISO 22000 \*

CE \*

### مجالات الاستخدام:

يُستخدم في إنتاج منتجات مثل الكريمة (القشطة) والحليب وأغذية الأطفال والكاتشب بتركيزات مختلفة وموادّ مماثلة



## ◀ وحدة للبسترة الفائقة بطريقة ESL

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* له إمكانية التسخين العالي إلى ١٢٨ درجة مئوية بطرية غير مباشرة
- \* له استهلاك الطاقة في ساعة ٥٠٠ لتر في الساعة
- \* **ضغط الهواء المضغوط:** ٦ بار
- \* **كمية الهواء المضغوط في لوحة التحكم بالتوجيه:** ١٢٠ NI/H
- \* كمية الهواء المضغوط بواسطة المنظم وصمام البخار ٨٠ NI/H
- \* **كمية استهلاك البخار:** ٢٤٠ كجم/ساعة مع ضغط ٦ بار
- \* **الكهرباء المطلوبة:** ٤٠٠ فولت / ٥٠ هرتز
- \* كمية الماء أثناء الغسيل الكامل CIP وأثناء التعقيم والكشف بالضوء تبلغ ١٥٠٠ لتر في الساعة
- \* **الضغط اللازم للماء في CIP للتعقيم والكشف بالضوء:** ٣ بار

### الميزات التنافسية:

- \* تقليل التبعية للتقنيات المعقدة لعمليات التعبئة والتغليف بالتعقيم
- \* كفاءة استخدام الطاقة بنسبة أقصاها ٤٠ بالمائة قياسًا بالتقنيات الأجنبية المماثلة



www.damagostargroup.com

شركة نوين لصناعات ناشرات الحرارة

### التعريف بالمنتج:

تمثل عملية البسترة واحدة من أهم عمليات المعالجة الحرارية على الحليب ومنتجات الألبان الأخرى. إذا تم تنفيذ هذه العملية بطريقة صحيحة، فسوف تتوقّر هناك موادّ ذات مدة صلاحية طويلة وسيتمّ القضاء على أسباب الأمراض المشتركة بين الإنسان والماشية. وتتم زيادة درجة حرارة البسترة مما يتراوح بين ٧٤ و ٩٠ درجة مئوية إلى ١٢٨ درجة مئوية ويتم تقليل مدة التخزين في درجة الحرارة هذه إلى ما يتراوح بين ٤ و ٢١ ثانية. هذا وإن مدة التخزين وزيادة عمر المنتج بدون الموادّ الحافظة تختلف باختلاف المنتجات.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

العراق

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

١٩٩٩

## مجالات الاستخدام:

صناعات الألبان



## ◀ ماكينة بسترة الحليب بطريقة ESL

👉 شركة همكامان لتنمية رأس المال والتجارة

هذه المنتجات هي المعدات النهائية ذات طبيعة B2B.

## الميزات الفنية:

- \* اختلاف الصدمة الحرارية يساوي ١٢٠ درجة مئوية
- \* معامل خطأ الصدمة الحرارية يساوي ٥ درجات مئوية
- \* مدة الصدمة الحرارية تساوي ٤/٦ ثانية
- \* معامل الخطأ لمدة الصدمة الحرارية يساوي ٠/٨ ثانية
- \* الحد الأقصى للطاقة الإنتاجية لحليب ESL في جهاز العينات المختبرية يبلغ ٧ لترات في الساعة (١٦٨ لتر يوميًا).

## الميزات التنافسية:

- \* تقليل استهلاك الطاقة
- \* سعر مناسب قياسًا بالجودة

## التعريف بالمنتج:

يتعرض الحليب في تقنية ESL لصدمة حرارية عن طريق زيادة ضغط الخزان ثم تقوم التقنية ببسترة الحليب بحيث لم يعد هذا الحليب مثل الحليب العادي أي لا تبلغ مدة صلاحيته من ٣ إلى ٤ أيام، بل تزداد مدة الصلاحية هذه إلى حوالي ٢١ يومًا بدون حصول أي تغيير في طعم الحليب ومكوناته المفيدة.

كما ومن أجل الحصول على حليب ESL هناك حاجة إلى إلحاق صدمة حرارية بالحليب تبلغ من ٧ إلى ١٢٥ درجة مئوية لمدة حوالي ٥ ثوانٍ. يذكر أن جزءًا كبيرًا من جزيئات الحليب يتكوّن من الهيدروجين (بسبب الماء الموجود داخل الحليب). ففي هذا الجهاز يتم أولاً إدخال نظام مغناطيسي خاضع للسيطرة في الحليب حين تدفقه إلى الجهاز وذلك بالاعتماد على خصائص الحليب (الدهون و... الخ) مما يؤدي إلى تماشي وترافق جزيئات الهيدروجين وبالتالي إلى جعل الحليب جاهزًا لاستقبال الصدمة الحرارية بأقل قدر من الطاقة ثم وباستخدام نظام التسخين العنصري ونظام التبريد PNP يتم إلحاق الصدمة الحرارية بالحليب ليحصل إنتاج حليب ESL.

## مجالات الاستخدام:

- \* إنتاج أنواع الصلصات الباردة والحارة مثل الكاتشب والمايونيز والفلفل و... إلخ والكريمة وكريمة الشوكولاتة والحلويات والمنتجات المماثلة في صناعة المواد الغذائية.
- \* إنتاج مختلف أنواع الكريمة وصبغات الشعر المستخدمة في صناعة مستحضرات التجميل وكذلك المنتجات المماثلة في الصناعات الكيماوية



## ◀ مجموعة كاملة من خلاط هيموج نايزر تحت الفراغ لإنتاج أنواع الصلصات والكريمات

شركة بارسيان طرح سينا



www.ptsmachinery.ir

### التعريف بالمنتج:

يعمل جهاز خلاط هيموج نايزر تلقائيًا وهو مجهز بـ Load-cell (خلية التحميل والخلط) الأتوماتيكية عن طريق الضبط البرمجي بواسطة المستخدم من لوحة الجهاز. وتأتي آلية عمل الجهاز بطريقة تصغير ملمس المنتج في بيئة الفراغ وبعيدًا عن الأكسجين، بواسطة آلة هيموج نايزر روتو - إستاتوري (الخالط الدوار- الثابت) عالية السرعة (٣٠٠٠ دورة في الدقيقة) للتسوية التامة بين مراحل الماء والزيت والمواد المسحوقية الجامدة، مما يؤدي في النهاية إلى إنتاج الصلصة والكريمة أو السائل الممتس والمثبت تمامًا؛ ويتم تنفيذ العملية برمتها منذ البداية تلقائيًا وقابلة للضبط من لوحة المستخدم الخاصة بالجهاز (PLC-HMI) وتشمل Dozi و Batching (الخلط والتجريف) ثم إخلاء المنتج بطريقة أوتوماتيكية قابلة للضبط من لوحة الجهاز (PLC-HMI). أما متغيرات مثل درجة حرارة العملية وكمية الفراغ ومختلف مراحل الخلط فهي قابلة للسيطرة.

حجم الانتاج السنوي:

١٥ جهازًا

سنة التأسيس:

٢٠٠٥

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* مادة الجهاز: الفولاذ المقاوم للصدأ بالكامل AISI ٣٠٤ و AISI ٣١٦ L
- \* السعات (الأحجام) القابلة للإنشاء: من ١٠٠ إلى ١٢٠/٠٠٠ لتر مفيد لكل دفعة
- \* أبعاد الجهاز (سعة ١٠٠٠ لتر): ٣٠٠٠×٣٠٠٠×٢٥٠٠ ملم (الطول×العرض×الارتفاع)
- \* يتضمن خزانات جانبية مجهزة بجهاز هيموج نايزر مسبق الخلط (PRE-MIXING) بطاقة ٥/٥ كيلواطات لدخول المواد الأولية
- \* يتضمن LOAD-CELL (خلية التحميل) لعرض وزن المواد وبرمجة مراحل العملية
- \* يتضمن الجهاز خزانتًا ثلاثي الجدران وله إمكانية توصيل البخار والماء البارد للتحكم في درجة حرارة المنتج في مختلف المراحل
- \* مجهز بـ PUMP LUBE (مضخة لوب) لتفريغ المواد وتدويرها ونقلها

### الميزات التنافسية:

- \* سعر مناسب قياسًا بالجودة
- \* خدمات ما بعد البيع

## مجالات الاستخدام:

صناعات الدقيق والكعك والحلويات



## ◀ الآلة الأتوماتيكية بالكامل لإنتاج خبز المافن وكعك المكسرات والحلويات والخبز السائب

هذا المنتج، خط إنتاج المنتج.

### الميزات الفنية:

دستگاه تمام اتوماتیک کلوچه، شیرینی و بیسکویت مغزدار را در 0 نوع زیر تولید می شود:

عدد الفوهات	الاطاقة الإنتاجية العدد في الساعة	وزن الجهاز كيلوجرام	وزن المنتج جرام	أبعاد الجهاز ملم	برق مصرفي كيلوواط (أثا و٣٨٠)
٦	٢٨٠٠٠ إلى ٣٠٠٠٠	١٧٥٥	٨ إلى ٥٥	٢٢٥٥×١٧٥٥×٤٨٥٥	١٢
٨	٣٨٠٠٠ إلى ٤٠٠٠٠	١٩٥٠	٨ إلى ٥٥	٢٢٥٥×٢٥٥٥×٥٥٥٥	١٥
١٠	٤٠٠٠٠ إلى ٥٠٠٠٠	٢١٥٥	٨ إلى ٥٥	٢٢٥٥×٢٢٥٥×٥٥٥٥	١٧/٥
١٢	٥٠٠٠٠ إلى ٦٤٠٠٠	٢٠٥٥	٥ إلى ٤٥	٢٢٥٥×٢٥٥٥×٦٥٥٥	٢٥
١٦	٨٠٠٠٠ إلى ١١٥٠٠٠	١١٠٠	٥ إلى ٢٥	٢٢٥٥×٢٥٥٥×٣٥٥٥	١٥

نظام التحكم لجميع الأجهزة: PLC والشاشة العاملة باللمس

### الميزات التنافسية:

- \* سرعة الخبز العالية نسبياً
- \* بأتمتة دقيقة
- \* تنوع المنتجات المصنعة

المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

شهادة CE

شركة أميدي كارن لاهيج لصناعة الماكائن



www.omidico.com

### التعريف بالمنتج:

يتم في هذه الأجهزة إخلاء العجين واللبن في قادوسين منفصلين، كما ووفقاً لآلية ميكانيكية خاصة ومنظمة، يُجعلان داخل العجين بواسطة ماردون بالتزامن مع تحوّل اللب إلى شكل الكرة ثم يُقطعان ويخرجان من الفوهة. وعلى امتداد ذلك، يتم تلميس وتنقيش السطح الكروي ذا اللب بواسطة ضربات الأثقال المتصلة بالرافعات الهوائية، ثم يتم تنضيد القطع داخل الصينية بواسطة نظام التوجيه. هذا وإن سرعة الخبز العالية نسبياً إلى جانب أتمتة دقيقة وتنوع المنتجات خاصة الحلويات بالمكسرات وبالمعاجين ذات اللونين، تدل على التعقّد الفئياً المتوسّط لهذا المنتج. علاوة على ذلك أنه ومن خلال إضافة أدوات التغطية والفرن النفقي والتبريد والتغليف، يمكن تشغيل خط إنتاج هذه المنتجات أيضاً.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أكثر من ٥٠ بلداً ومنها: ألمانيا والإمارات العربية المتحدة وتركيا وسوريا وروسيا وكندا واليونان والعراق و...

### سوابق التصدير:

ما يتراوح بين ٥ و١٠ مليون دولار (نصف المنتجات السنوية)

### حجم الانتاج السنوي:

٢٤ خطاً للإنتاج الأتوماتيكي و١٥٠ جهازاً منفصلاً

### سنة التأسيس:

٢٠٠١

## مجالات الاستخدام:

صناعات الألبان



## ◀ جهاز إنتاج خليط الطبخ

شركة آركون صنعت سباهان

www.argonsanat.com

## التعريف بالمنتج:

جهاز خليط الطبخ عبارة عموماً عن آلة تُستخدم للخلط أو التشكيل أو الإبقاء بحالة التعجن أو طهي المواد الغذائية متزامنة على درجة الحرارة المطلوبة. كما يُستخدم هذا الجهاز مخصصة لخلط وطبخ ومعالجة الجبن الرائب والمنتجات المماثلة. أما مراحل عمل هذا الجهاز فهي التقطيع والخلط والتسوية والتسخين والتبريد.

سنة التأسيس:

٢٠١٠

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات الفنية:

السعة: من ١٠٠ إلى ٥٠٠ لتر

مادة الآلة: الفولاذ الواقي للصدأ (ستينلس إستيل) ٣٠٤ و ٣١٦ ثلاثي الجدران

## أجهزة الآلة:

- \* شفرات التقطيع والتسوية
- \* ذراع التحريك والخلط بشفرة مكشّطة (Scraper)
- \* مخروطي المدخل مع صمام أوتوماتيكي فوق الجهاز لشحن المواد الأولية
- \* الإخراج مع صمام هوائي لتسهيل الإخلاء
- \* يتضمّن الجهاز جداراً عليه سترة لعمليات التدفئة والتبريد بالإضافة إلى صمام مع إمكانية التحكم فيه عن طريق PLC
- \* نظام الحقن المباشر وغير المباشر للبخار ونظام الترشيح لحقن البخار مباشرة
- \* هناك لوحة كهربائية محمولة ولوحة لمسية (شاشة تعمل باللمس) مثبتتان على الجهاز مع برنامج PLC

## نظام تفرّغ الهواء المتكوّن مما يأتي:

- \* المضخة ومقياس العرض لنسبة ضغط التفرّغ وصمام يمكن التحكم فيه (خاضع للسيطرة)، صمام خاص لضبط نسبة الضغط في نظام التفرّغ.

## الميزات التنافسية:

- \* جهاز كفوء يمثّل جميعاً لعدة مراحل عملياتية في آلة واحدة
- \* سعر مناسب قياساً بالجودة

## مجالات الاستخدام:

صناعات الدقيق والخبز



## ◀ الجهاز الأتوماتيكي لمعالجة السميد بهدف تحضير الخبز الصناعي

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات الفنية:

- \* يتضمّن نظامًا لغسل الأواني بعد تفريغ العجين
- \* **الحلزونيّ لدعم الدقيق:**
- \* خزّان الدقيق بسعة ٢٥٠ كجم، مع حلزونيّ لنقل الدقيق، مجهّز بمحرّكين بعلبة التروس
- \* **آلة التقطيع والتشكيل:**
- \* المزوّدة بالية التقطيع والتشكيل الأتوماتيكية بسعة ٢٠٠ جرام، مع ثلاثة محركات وعلبة تروس وقادوس وملحقات إلكترونية
- \* نظام تساقط البذور العطرية بواسطة وحدة تغذية اهتزازية فولاذية بالكامل
- \* نظام الشريط النقال لنقل القطع المحدولة إلى المحوّل الأوسط المجهّز بمحرّكين وعلبة تروس
- \* الهيكل الرئيسي لفرن الخبز مع قطاعة الخبز: الفرن الطيني مع محركين بعلبة التروس وموقدين حراريين و ملحقات ميكانيكية.

## الميزات التنافسية:

- \* كون الجهاز نصف آلي
- \* الارتقاء بجودة الخبز
- \* له تأثير إيجابي على الصحة العامة بسبب شطبه المرحلة الخاصة لإزالة نخالة القمح عن العملية (لتحضير الخبز السميد).

## ▶ شركة يوسف لإنعاش الخبز الطبيعي



## التعريف بالمنتج:

يمثّل هذا المنتج خط إنتاج لمعالجة الدقيق حتى طبخ الخبز، حيث يتم في الخطوة الأولى إنعاش العملية الصحيحة لطحن القمح بطريقة حجر المطحنة التقليدية لتبقى جميع مكوّنات القمح سليمة وثابتة في دقيق السميد. وقد تمّ في هذا الجهاز انتهاج الطريقة الكهروميكانيكية في تدوير الحجر بدلاً من تدويره بواسطة المياه المتدفّقة. وفي الخطوة الثانية فيعد عملية العجن بواسطة الخلاط قد تم تصميم وصنع غرفة تخمير خاصة لتتمكّن فيها العناصر الموجودة داخل العجينة من المضيّ قدماً في نموها الطبيعي التام؛ وعند احتسابها التفضيلي قد لوحظت فيها جميع التوقعات الفنية ( ومنها نوم العجينة لمدة ما بين ٣ و٤ ساعات). وفي الخطوة الثالثة قد تم تصميم وصنع أجهزة تنقذ عمليات تقطيع وتشكيل العجينة وحدها بالطريقة الأتوماتيكية. وفي الخطوة الرابعة قد تم تصميم فرن تكون حرارته بطريقة الاهتزاز وغير مباشرة حيث يمكن فيه خبز رغائف الخبز التقليدي (بما فيها أنواع الخبز الإيراني المسماة بالتافتون وسنك أي الخبز بالسفع الرملي أو على الحصاة الساخنة وخبز بربري أو الصمون) في بيئة من اللبنة والطين، وأخيراً قد تم من أجل هذا النظام تصميم أجهزة مميّزة خاصة للفرز والتبريد والتغليف.

سنة التأسيس:

٢٠١٣

هذا واعتمادا على نسبة صلابة أو خشونة المنتج أو كونه دهنيًا المنتج، تختلف معلمات آلة الإنتاج. كما يجب الأخذ بعين الاعتبار جميع العوامل المختلفة مثل حالة أخدود الأسطوانة وسرعة الدوران والمادة المكونة ومساحة سطح الشفرة وزاوية الشفرة من حيث المحور الأفقي وحجم الشبكة والأهم من كل ذلك طريقة التنظيف (الجاببية الأرضية والوزن الحجمي والوزن الكتلتي).

### مجالات الاستخدام:

لإنتاج اللب من الفستق المغلق واللوز والبندق والجوز

هذا المنتجات، خط إنتاج المنتج.

### الميزات الفنية:

- \* الطاقة من ١٠٠ كجم إلى ١ طن في الساعة وما فوقها من الحمولات
- \* الأوتوماتيكي بالكامل
- \* أداء مستمرّ وخطّي
- \* استهلاك الكهرباء إلى ٥٠ أمبيرًا بالاعتماد على حجم الخطّ

### الميزات التنافسية:

- \* كفاءة عالية جدًا
- \* بدون صوت مزعج
- \* تصميم متماسك
- \* سهولة التشغيل
- \* تكلفة قليلة جدًا لخدمات الصيانة والإدانة
- \* التركيب والتشغيل والتدريب والضمان بالمجان

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001
- \* CE



## خط إنتاج لبوب المكسرات (الفستق واللوز والبندق والجوز... إلخ)



www.tabrizkar.ir

### شركة صنعت تبريزكار لصنع مكنائ المكسرات

### التعريف بالمنتج:

يستخدم هذا الجهاز لتكسير المكسرات وفصل قشرتها ولتّبها. ومن مميّزات هذا الجهاز عدم استخدامه الماء في مراحل إنتاج المنتج، وكذلك عدم تدخل القوّة البشرية في مراحل الإنتاج وتنفيذها التلقائي. كما وفي قسم فصل النواة عن القشرة تُستخدم طريقة الاختلاف في الوزن. أما مراحل عمل الجهاز فهي كالتالي:

١. خزان التغذية والرافع الأولي
٢. تقييمات
٣. تكسير الجلد الصلب
٤. مراحل كشط وفصل القسم الناعم والأتربة والجلد والقشّ القاسي والسليم واللبّ عن بعضها البعض
٥. شريط التحكّم
٦. آلة السيكلون لإزالة الغبار

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

التصدير إلى حوالي ٣٠ بلدًا في أربع قارات ومنها: إسبانيا وتركيا وأفغانستان وأزبكستان وروسيا واليونان وقبرص ولبنان وقيرغيزستان وطاجيكستان و... إلخ

### سوابق التصدير:

أكثر من ٥ مليون دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٤

### مجالات الاستخدام:

- \* مصانع تعبئة وتغليف الفستق
- \* منتجو الفستق
- \* مصدرو الفستق
- \* محطات فرز البذور الزراعية في نوع الفستق
- \* باعة المكسرات والفواكه المجففة

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* الطاقة: ٠,٥ إلى ٣ أطنان في الساعة
- \* الوزن: من ١٥٠ إلى ٦٠٠ كجم
- \* الأبعاد (الارتفاع × الطول × العرض): ٢ × ٢ × ٠,٩ إلى مترين
- \* قوة الكهرباء المستهلكة: من ١ إلى ٤ كيلوواط

### الميزات التنافسية:

- \* خاص للفستق
- \* إمكانية فرز الفستق بدقة عالية



## ◀ جهاز فرز الفستق

شركة نوجان للأتمتة الروبوتية والذكاء الاصطناعي



www.nojhanco.ir

### التعريف بالمنتج:

يستخدم هذا الجهاز لفرز وفصل الفستق المرغوب فيه عن الفستق المبتقع والفستق الذي بقيت القشرة عليه إضافة إلى الفستق الشبيه بالحمص (المكسور) والفستق المغلق والنفايات (قشارة وبقية غصن الفستق). أما آلية الفصل في هذا الجهاز فتجري باستخدام أنظمة الليزر ومعالجة الصور، حيث يتكوّن نظام الاستكشاف من كاميرتين متقابلتين تقومان بالتقاط الصور بتردد يتم تحديده بواسطة اللوحة الرئيسية، وبمعالجة الصور تكشفان ما إذا كان الفستق مرغوبًا فيه أم غير مرغوب فيه. وإذا تم الكشف عن كون الفستق غير مرغوب فيه، تأمر اللوحة الرئيسية لوحة التحكم في دافعات الهواء بنقل الفستق غير المرغوب فيه إلى سلة أخرى.

حجم الانتاج السنوي:

٤٠ جهازًا

سنة التأسيس:

٢٠١٤

### مجالات الاستخدام:

- \* الصناعات الغذائية وهي أنواع الفواكه والخضروات والفواكه الصيفية ومنتجات الألبان والأغذية و... إلخ
- \* استخدامات في صناعة الأدوية أي الأدوية القابلة للحقن واللقاحات والأنسجة البشرية والمنتجات البيولوجية والبروبيوتيك والأنزيمات والبادئات و... إلخ

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* الأبعاد العامة للجهاز: العرض ١/٢ إلى ٦ أمتار والطول ١/٦ إلى ١٦ مترًا والارتفاع ١/٦ إلى ١٦ مترًا
- \* مادة الخزّان والرفوف ومكثف الثلج: الفولاذ المقاوم للصدأ AISI ٣٠٤
- \* عدد الرفوف: ٥+١ إلى ٢٤+٢
- \* أبعاد الرفوف: ١٠٣٠×٣٩٠ إلى ١٢٠٠×١٠٠٠ ملم
- \* إجمالي مساحة التسامي التي يمكن استخدامها: من ٢ إلى ٢٠٤ مترمربعًا
- \* سعة المكثف: ٢٤ إلى ٢٥٠٠ دفعة لكل كيلوجرام
- \* الضغط النهائي للخزّان: ٠/٢ إلى ٠/١ ميلي بار
- \* تحكّم الجهاز: HMI و PLC
- \* قوّة الكهرباء المستهلكة: ٦ إلى ٢٢٠ كيلوواطًا
- \* جهد الكهرباء المستهلكة: ثلاثة فازات، ٣٨٠ فولتًا، ٥٠ هرتزًا
- \* الوزن التقريبي للجهاز: ٧٥٠ إلى ٣٤٠٠٠ كجم

### الميزات التنافسية:

- \* جودة مناسبة
- \* سعر مناسب
- \* كون التقنيات المستخدمة في الجهاز محدّثة
- \* إمكانية التصميم والتصنيع حسب طلب الزبائن

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001
- \* CE



## المجفّف التجميدي للمواد الغذائية الصناعية

المواد الغذائية والأدوية الفموية

شركة تكوين آزمايش بارسه



www.parsefreezedry.com

### التعريف بالمنتج:

يقوم الجهاز المجفّف التجميدي بتجفيف الموادّ الحساسة للحرارة وذلك باستخدام تقنيات التجميد والفراغ، حيث أنه يقوم أولاً بتجميد الموادّ ثم يتم تبخير الماء المتجمد الموجود في المادة عن طريق تقليل الضغط وزيادة الحرارة. أما أهم ظاهرة فيزيائية في هذه العملية فهي تحويل الجليد بالمباشرة إلى البخار. فهذه الطريقة، يتم الحفاظ على معظم خصائص المنتج ولا حاجة لسلسلة التبريد لتخزين المنتج. ويتم التحكم في عملية التجفيف تلقائيًا بواسطة برنامج الجهاز. ويتم تصنيف مجفّف المجدّات الإنتاجية إلى ثلاثة صنف بحثية وغذائية وصيدلانية رئيسية.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

الشرق الأوسط وأسيا الوسطى وأوروبا الشرقية وأميركا اللاتينية وشمال أفريقيا

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

٥٠ جهازًا

### سنة التأسيس:

٢٠٠٩

## مجالات الاستخدام:

جهاز مجفف النباتات



## ◀ مجفف خاص للنباتات الطبية

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* الهيكل الداخلي من الفولاذ بالكامل وله أربعة مصابيح حرارية
- \* تُنقذ عملية التجفيف بالطريقة الإشعاعية
- \* يتضمن مروحة لدورة النقل والتوفر ومروحة لإخلاء الرطوبة
- \* له نظام تحكم قابل للبرمجة لدرجة الحرارة والرطوبة والوقت
- \* مع تقلب درجات الحرارة أقل من درجة واحدة
- \* نطاق درجة الحرارة الخاصة للبيئة يصل إلى ٩٥ درجة
- \* يتضمن صينيات مشبكة خاصة
- \* الأبعاد الداخلية المفيدة: ٦٥ × ٧٠ × ١٢٠ سم (الارتفاع × العرض)

### الميزات التنافسية:

التناسب بين السعر والجودة



www.grouc.com

شركة كروك للتصميم والهندسة

### التعريف بالمنتج:

يستخدم هذا المنتج طريقتين لتجفيف النباتات الطبية وهما الهواء الساخن ومصباح الأشعة تحت الحمراء. ويبلغ نطاق درجة الحرارة ما بين درجة حرارة البيئة إلى ٩٠ درجة مئوية؛ وكذلك يتم التحكم في الرطوبة على ما بين ١٠ إلى ٩٠ بالمائة. كما وتوجد هناك إمكانية أيضًا لتحديد سيناريو لمختلف درجات الحرارة والرطوبة إضافة إلى دورات مختلفة لإضاءة مصباح الأشعة تحت الحمراء. هذا وقد تم تركيب مروحة دورة النقل والتوفر على الجهاز. ويتم التحكم في درجة الحرارة والرطوبة بواسطة اللوحة الإلكترونية المجهزة بتقنية ميكروAVR.

سنة التأسيس:

١٩٩٤

### مجالات الاستخدام:

- \* تجفيف الأرز قبل التنقية لتحويله إلى الأرز في معامل تنقية الأرز
- \* تجفيف القمح والذرة والفاصوليا والبذور الأخرى والحبوب



## ◀ الجهاز العمودي لتجفيف الأرز قبل تنقيته

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* طاقة الجهاز: من ٤/٥ إلى ١٢ طنًا في دورة العمل الواحدة
- \* سرعة التجفيف: من ١ إلى ١/٥ ساعة
- \* الأبعاد: الطول ٣/٢٧ أمتار، العرض ١/٩٤ متر، الإرتفاع ٥/٥٧ أمتار
- \* نوع الوقود: الغاز أو الديزل
- \* الحد الأقصى للاحتراق: ١٣/٥ لترًا في الساعة
- \* الجهد: ثلاثة فازات ٣٨٠ فولتًا

### الميزات التنافسية:

- \* إمكانية تجفيف الحبوب والبقوليات (مثل فول الصويا) على شكل بذور
- \* السرعة في عملية التجفيف والطاقة العالية للجهاز من أجل التجفيف
- \* استهلاك خفيض للوقود نظرًا لكون تدفق الأرز غير المنقى والحبوب
- \* استهلاك خفيض للطاقة الكهربائية نظرًا لاختيار نوع علبة التروس ونوع المحركات الكهربائية قياسًا بالأنواع الأخرى من مكائن التجفيف
- \* استخدام نظام النشر لنشر الأرز غير المنقى داخل الجهاز
- \* السهولة في الصيانة وتصليح أجزاء الجهاز

شركة خزر إلكترونيك الصناعية



www.khze.com

### التعريف بالمنتج:

يحمل الأرز قبل التنقية والحبوب رطوبة عالية أثناء الحصاد، فعلى ذلك تبلغ مدة تخزين هذا النوع من المنتجات أقل من ٣ أيام، وبعد هذه المدة إذا لم يتم تجفيفها فسوف تفسد وتتلف وتصاب بالتعفن الفطري وتتسبب في مرض الأفلاتوكسين. كما إن استخدام المجفف العمودي للأرز قبل تنقيته يمكن أن يحل بالكامل هذا التحدي. ويقوم هذا الجهاز بعمليات التجفيف الحراري والدوري ويتحكم في رطوبة الأرز والحبوب أثناء التجفيف.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أذربيجان وأرمينيا وأفغانستان وإندونيسيا وطاجيكستان وتركمانستان والعراق وكينيا وكولومبيا و...

### سوابق التصدير:

ما يتراوح بين ١ و ٢ مليون دولار

### حجم الانتاج السنوي:

٢٠٠ جهاز

### سنة التأسيس:

١٩٨٤

## مجالات الاستخدام:

تجفيف أنواع الفواكه والخضروات والنباتات الطبية



## ◀ المجفّف الحراري

هذا المنتج، جهاز نهائي بطبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* نسبة وزن الإدخال إلى الإخراج: ١٠ إلى ١
- \* أبعاد الكابينة: ١٢٠ × ١٧٠ × ٢٢٠ سم
- \* أبعاد الفرن: ١٥٠ × ١٠٠ × ١٠٠ سم
- \* استهلاك الغاز: ٤-٥ متر مكعبات من الغاز
- \* استهلاك الكهرباء: ٢ إلى ٢/٢ كيلووات في الساعة
- \* عدد الصواني: ٦٠ صينية
- \* مساحة الاستخدام: ٢١٦/٠٠٠ متر مربع
- \* سعة التحميل: كل صينية من ١/٥ إلى ٧ كجم في كل عملية تحميل
- \* وزن الجهاز: ٥٠٠ كجم

### الميزات التنافسية:

- \* استهلاك قليل للوقود ونسبة عالية للطاقة الإنتاجية
- \* سعر مناسب قياسًا بجودة تصنيع المنتج

المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

ISO 9001:2015 \*



www.royeshgar.com

شركة إحيار قلب صنعت آسيا

### التعريف بالمنتج:

لدى جهاز التجفيف القدرة على تجفيف الفواكه والخضروات الطازجة وأنواع النباتات الطبية. إن هذا المجفّف الغازي يتضمّن صينية وهو من النوع الحراري وفرنّه منفصل عن الكابينة، مما يتسبب في ضحّ الهواء الساخن فقط للمنتج بغير مباشرة من خلال المنافخ، وبالتالي يجفّ المنتج بالتناسق.

هذا وقد تم تصميم القنوات الموجودة داخل الكابينة على أساس برامج المحاكاة الحرارية بحيث يتدفق الهواء الساخن في جميع أنحاء الكابينة بدرجة حرارة وسرعة متساوية. ويتضمّن هذا الجهاز بآلة تحكّم ذكي؛ فمن خلال الضبط الدقيق للرطوبة ودرجة الحرارة المناسبين والوقت المناسب لكل منتج، يمكن تجفيف المنتج بالجودة المناسبة ومنع الاحتراق وإهدار الطاقة والمال. أما مادة الرفوف والصواني التي يوضع فيها المنتج فهي الحديد المجلفن المطلي بغطاء من الفولاذ وهي مقاومة للحرارة والصدأ والتفاعل مع أحماض الفواكه.

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

كندا وأرمينيا وجورجيا وعمان والعراق وأفغانستان

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

٥٠ جهازًا

### سنة التأسيس:

٢٠١٢

### مجالات الاستخدام:

في صناعة تربية الدواجن للفرز والتشميع والحمل باللودر والتحزيم والطباعة في عملية تعبئة وتغليف البيض



## خط فرز وتعبئة البيض

المعالجة والفرز وخط الفرز والتعبئة والتغليف

شركة همكام رادين ليان

www.hrl-co.com



### التعريف بالمنتج:

تقوم آلة معالجة البيض باستلام البيض على طقمات ثم تقوم بتنظيفها في صفوف سداسي، وبعد ذلك تدور البيض بحيث يقع الطرف الحاد للبيضة في الأسفل ومؤخرتها المسطحة (حفرة الهواء) في الأعلى حتى تجعلها جاهزة للوضع في الحاوية الكرتونية. كما يقوم الجهاز الفارز للبيض بوزن البيض إلكترونياً وفرزها في أكياس وزنية ثم إخراجها من الجهاز.

وأما أجزاء الخط الخاص لفرز وتغليف البيض فهي كالتالي:

١. **الإدخال:** يتم إدخال البيض في خط الفرز والتغليف بطريقتين وهما الإدخال بالأخذ من القفص والإدخال أوتوماتيكياً.
٢. **التشميع:** يتحرك البيض الوارد من قسم التحميل في قسم التشميع فيتم تدويرها ثم تمريرها عبر قسم الضوء. وفي قسم الضوء الذي تُستخدم فيه شموع مصباح LED (الحاضنة) الخاصة يتم فحص البيض من حيث البقع والدم والكسور والأوساخ، ثم يتم فصل هذه البيوض بواسطة الأيدي البشرية.
٣. **قسم الفرز:** يتم نقل البيض من قسم التشميع إلى قسم الفرز، فيتم فيه أولاً وزنه إلكترونياً ثم وعلى وفق برنامج الفرز المعطى للجهاز من قبل المستخدم يمكن فرز البيض حسب أوزان تتراوح بين ٠/٥ جرام إلى ١٠٠ جرام.
٤. **التعبئة والتغليف:** يتم جمع البيض من كل صنف بطريقتين: إما يدوية أو بواسطة آلة التعبئة.
٥. **الطباعة:** إثر عملية التعبئة والتغليف، يجب تأشير العبوات بتسجيل كل من تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية والعلامة التجارية للشركة المصنعة والرمز الصحي وفي حالة التصدير رمز a2.

سنة التأسيس:

٢٠١٢

هذا المنتجات، خط إنتاج المنتج.

### الميزات التنافسية:

- \* كون الأجهزة أوتوماتيكياً
- \* استهلاك الطاقة بطريقة أمثل
- \* كفاءة عالية

### مجالات الاستخدام:

في صناعة تربية الدواجن ولتعبئة وتغليف البيض باستخدام اللودر والتشميع والفرز وفارم بيكر والشرينج وآلة وضع الملصقات والطابعة



## خط تعبئة وتغليف البيض

هذا المنتج، خط إنتاج المنتج.

### الميزات الفنية:

يكون مدخل هذا الخط بطريقتي التعبئة في حاويات كرتونية في كل منها ٣٠ بيضة.  
فارم بيكر:

- \* قوّة المحركات: ٠/٣٧ و ٠/١٨ كيلوواط
- \* الدقة: ٠/١ بالمئة
- \* درجة حرارة الأداء: ١٠- درجات مئوية وما فوق
- \* طاقة التجميع: ٣٠/٠٠٠ بيضة في الساعة

### الميزات التنافسية:

توقيت دقيق ضماناً لأداء أتقن لأجزاء الخط



www.abjetprinter.com

شركة آرين بهرنك سياه قلم

### التعريف بالمنتج:

يتم في هذا الخط، إدخال حاويات البيض الكرتونية إلى اللودر الأوتوماتيكي بالكامل ليتم تحميل البيض من الحاويات الكرتونية إلى قسم التشميع. ثم وفي قسم تشميع البيض، يتم فحص البيض وكشف ما تعرّض منه للنقر والأوساخ. وفي فارز البيض، يتم تصنيف البيض على أساس الوزن في ٤ درجات. ثم يأتي دور التعبئة والتغليف في عملية يمكن فيها جمع البيض يدوياً من الطاولة أو يمكن استخدام آلة فارم بيكر لوضع البيضة في الحاوية الكرتونية برأسها الحادّ. وعادة ما وفي نهاية خطوط الإنتاج أي بعد انتهاء جميع عمليات الإنتاج يتم تركيب الطابعة التي مهمتها الأساسية هي إدراج معلومات متغيرة على المنتج ومنها تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية والسعر والرقم التسلسلي وشعار الشركة المنتجة ووردية العمل والباركود و... إلخ.

سنة التأسيس:

٢٠١٦

## هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات الفنية:

الارتفاع	العرض	الطول	Safety Valve	الضغط	مخرج غلاية البخار	
	mm		Inch	bar	Kg/hr	
1800	1800	2600	1 1/4	10	500	DS-HS-FT-500
1800	2000	2600			750	DS-HS-FT-750
1950	2150	2600			1000	DS-HS-FT-1000
2350	2350	3300			2000	DS-HS-FT-2000
2600	2600	3800			3000	DS-HS-FT-3000
2600	2750	4500			4000	DS-HS-FT-4000
2900	2900	5000			5000	DS-HS-FT-5000
3100	3100	5100			6000	DS-HS-FT-6000
3100	3200	5200			7000	DS-HS-FT-7000
3200	3300	5700			8000	DS-HS-FT-8000
3600	3700	5900	2	10000	DS-HS-FT-10000	
3600	3780	6300		12000	DS-HS-FT-12000	

## الميزات التنافسية:

- \* يتسبب وجود فتحات يدوية ومناهيل عديدة في غلايات بخار «دابو صنعت» في سهولة الوصول إلى مختلف أجزاء الأنابيب في الغلاية والفرن، الأمر الذي يجعل عملية إزالة الترسبات والصيانة سهلة.
- \* لسبب كونها ذات تصميم رطب، فإن الحد الأقصى لمسافة الطول المطلوبة في الجزء الخلفي من الغلاية هو 1000 ملم.
- \* تم تصميم غلايات البخار هذه على أساس الضغط الأقصى وهو 1/1 مرة من الضغط التشغيلي. كما يتم اختبار غلاية بخار هيدروستاتيكيًا بضغط أكبر بمقدار 1/5 مرة من تصميمها.
- \* حسب الضغط التشغيلي للغلاية البخار (أي 10 بار)، فإن درجة الحرارة لمخرج البخار تبلغ 184 درجة مئوية.
- \* مصدر الطاقة الكهربائية اللازمة لتشغيل غلاية البخار هو ثلاثي الفاز (50 هرتزًا، 380 فولتًا).
- \* تم تصميم هذه الغلاية بحيث يحدث أقل انخفاض ممكن في ضغط كابينية الاحتراق فيها. فعلى ذلك يمكن استخدام أي موقد قياسي لتشغيله.
- \* إن المقتصد وجهاز الاسترداد والمروحة مكثبات تقلل من استهلاك الطاقة، ويمكن تنفيذها بالاعتماد على طاقة وضغط أداء الغلاية، وكذلك القضايا الاقتصادية.



## ◀ غلاية البخار بالأنبوب الناري

## ▶ شركة مخزن فولاد رافع الإنتاجية الصناعية



www.daboosanat.com

## التعريف بالمنتج:

تمثل غلاية البخار خزائنًا مغلقةً يستخدم وقود الاحتراق لتحويل الماء إلى البخار من أجل مختلف الاستخدامات. ويتم تصنيف أنواع الغلايات البخارية إلى غلايات أنابيب النار (FIRE TUBE) وغلايات أنابيب المياه (WATER TUBE) وفقًا لنوع إنتاج البخار.

وتعمل غلايات أنابيب النار التي تنتجها الشركة بسعة من 50 إلى 31/700 كجم في الساعة، تحت ضغوط عمل مختلفة تتراوح بين 3 بار و25 بارًا. أما تصميم الغلايات فهو يتم على أشكال أنبوب النار والأفقي وثلاثي الممرات ورطب الظهر، وهي قادرة على العمل بأنواع الوقود بما فيها الوقود الغازي والسائل والصلب (الفحم الحجري). ومن ميزات هذه الغلايات هي كونها ذات استهلاك محسن للوقود والكفاءة العالية وبساطة الرعاية والصيانة والحجم القليل من المساحة وكذلك ذات المتانة العالية. وفي تصميم هذه الغلاية يقع الأنبوب الرئيسي للفرن (الممر الأول) تحت

## سوابق التصدير:

4 مليون دولار

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أذربيجان وأرمستان وأزبكستان وتركمنستان والعراق وكازاخستان وأفغانستان

## حجم الانتاج السنوي:

90 جهازًا

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

E12953 | HMT2031 | EN285  
ISO 9001:2008

## سنة التأسيس:

1999

المحور الأفقي للغلاية. وقد وُضع القسم الثانوي للفرن في نهاية الغلاية وهو من النوع الرطب wetback، وهذا التصميم له تأثير كبير في خلق تدفق مضطرب لمنتجات الاحتراق ويتسبب في الاستغناء عن المواد غير القابلة للاحتراق والطوب في نهاية الغلاية. وإضافة إلى ذلك، يزيد هذا التصميم من عمر وكفاءة غلاية البخار وكذلك يقلل من تكلفة الصيانة. كما وبالاعتماد على ظروف عمل الغلاية (سعتها والضغط في أدائها)، يمكن اختيار نوعين من فرن الغلاية وهما الفرن المخطط والفرن الحلقي.

## مجالات الاستخدام: توفير البخار للصناعات

## مجالات الاستخدام:

الصناعات الكيماوية والدوائية

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* **المادّة:** الفولاذ المقاوم للصدأ ٣١٦L والمصقول بالكهرباء
- \* **السعة:** من ٢٠ لتراً إلى ١٠٠٠ لتر
- \* **درجة الحرارة التشغيلي:** أقصاها ١٥٠ درجة مئوية
- \* إمكانية SIP/CIP للخزّان مع جميع الخطوط والتوصيلات
- \* يتضمّن مرشّحاً غشائياً للغاز لتزويد الخزّان بالغازات الواردة وهي معقّمة
- \* يتضمّن خطوط دخول مختلفة لإضافة المواد اللازمة إلى الخزّان
- \* يتضمّن محرّكات خالطة مغناطيسية خاصة ذات توتر عال لصنع المحلول (عند الحاجة)
- \* يتضمّن قرص روتور Rupture Disc واقق للتمزّق لحماية الخزّان عند ارتفاع مفاجئ للضغط فيه إلى كمّيات أكثر من الضغط المصمّم
- \* نظام التحكّم PLC مع SCADA أو HMI لاستخدام الأجهزة أوتوماتيكياً بالكامل
- \* يتضمّن أجهزة إنذار مختلفة لتوجيه الإنذار إلى المشغّل في حالات الطوارئ

### الميزات التنافسية:

- \* عملية تصميم وتصنيع عالية الجودة وبأحجام (ساعات) متنوّعة
- \* سعر مناسب قياساً بجودة الصنع العالية

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* الالتزام بمبادئ GMP الدوائية والتصميم وفق معيار ASME BPE
- \* OHSAS 18001:2007
- \* STEM CELL and REGENERATIVE MEDICINE
- \* ISO 9001:2016
- \* ISO 45001



## خزّانات المعالجة المتطورة

شركة أروكو فرايندسازان شريف للهندسة البيئية



www.arakobeioeng.com

### التعريف بالمنتج:

إن صنع خزّانات المعالجة يهدف إلى توفير ظروف مناسبة لصنع وتحضير وتخزين المحاليل التي تحتاج إليها شركات الأدوية. ومن هذه الخزّانات، يمكن الإشارة إلى الخزّانات الخاصة لصنع وصيانة البيئة الزراعية والمحلول المنظّم. وبشكل عام تتضمّن الخزّانات على خلاط في الجزء السفلي من الخزّان للتسوية بين درجة الحرارة والتركيز.

### حجم الانتاج السنوي:

٥٠ جهازاً

### الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

تركيا

### سوابق التصدير:

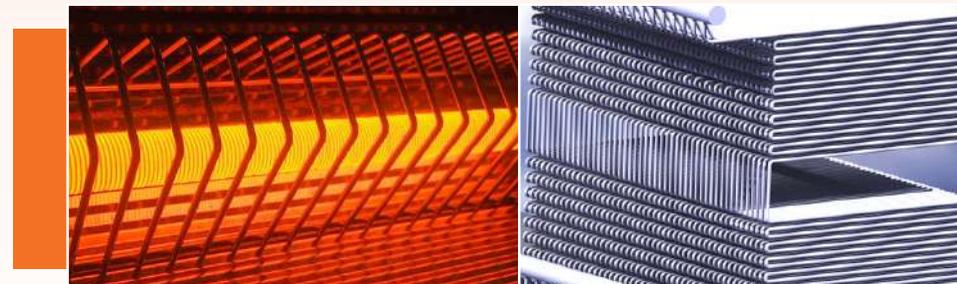
أقلّ من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

٢٠١٣

## مجالات الاستخدام:

- \* الصناعات النفطية والبتروكيمياوية
- \* الصناعات الغذائية
- \* الصناعات الدوائية
- \* صناعات تحلية وتنقية المياه
- \* ... إلخ



## ◀ جهاز تجميع البخار (محمّص البخار)

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات الفنية:

- \* قوة محمّص البخار: ٧٠٠٠ كيلوواط (حسب التصميم يكون المطلوب هو ٣٠٠٠ كيلوواط، ولكن تم الأخذ بنظر الاعتبار ٧٠٠٠ كيلوواط لسبب التالفات المحتملة.
- \* طاقة جهاز تجميع البخار: ٢٥ طنًا في الساعة
- \* الضغط الأدائي: ٢٥ بار
- \* درجة حرارة البخار الداخل ٢٢٥ درجة مئوية ودرجة حرارة المخرج ٤٠٠ درجة مئوية
- \* درجة حرارة الغاز الداخل ١٢٠٠ درجة والخارج ٣٤٠ درجة مئوية
- \* قوة تحمّل درجة حرارة البخار الخارج: ٣± درجات مئوية

## الميزات التنافسية:

- \* قدرة وكفاءة عالية
- \* الاستهلاك الأمثل للوقود
- \* الجودة العالية للمنتج المصنوع مقارنة بالسعر

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001:2015
- \* ISO 10002:2014
- \* ISO 14001:2015
- \* ISO 10004:2012
- \* ISO 31000:2018
- \* GMP



PACKMAN

[www.packmangroup.com](http://www.packmangroup.com)

شركة تاسيساتي و ساختماني پاكمن

## التعريف بالمنتج:

إن محمّص البخار (جهاز تجميع البخار) هو محوّل يتم فيه استخدام حرارة غازات الاحتراق الموجودة في الفرن لإزالة الرطوبة من البخار والتسخين المفرط للبخار. كما إن محمّص البخار يتضمّن بشكل عام على عدد كبير من الأنابيب المتوازية في دائرة دورانه مع اتّصال بسلسلة من أنابيب العادم. وفي هذا المحمّص، يدخل الماء المتكثّف للغلاية في هذا المحمّص الخارجي وبعد التسخن المسبق يدخل إلى الغلاية مرة أخرى. كما يتمّ التحكّم في درجة حرارة التسخن المسبق حتى لا تصل إلى درجة التشتّع ٢٠٠ درجة مئوية لكي لا ينشأ بخار. أما الموقد المستخدم في محمّص البخار هذا فهو عبارة عن وحدة كاملة؛ وقد تم تصميم نظام التحكّم فيه للتحكّم في طول اللهب مع درجة حرارة البخار الناتج عن جهاز تجميع البخار لغرض الحفاظ على قوة التحمّل لدرجة الحرارة المطلوبة. إن نظام التحكّم في محمّص البخار هذا نظام مفتوح الحلقة.

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

ألمانيا وأذربيجان وأوزبكستان وأفغانستان والعراق والكويت

## سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

## حجم الانتاج السنوي:

٥٠٠ طن

## سنة التأسيس:

١٩٧٥

## مجالات الاستخدام:

إن البخار الخارج من غلاية البخار يُستخدم في مختلف الصناعات بما فيها الطباعة والصباغة والصناعات الغذائية وكَيّ الملابس في معامل إنتاج الملابس الجاهزة و... إلخ وكذلك للتدفئة والتعقيم وكقوة دافعة وللغسيل والتنظيف والترطيب ومختلف الأمور الأخرى.

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات الفنية:

تُنتج هذه الغلاية على موديلات مختلفة ولها ساعات وأبعاد مختلفة بالاعتماد على الموديلة المنتجة.

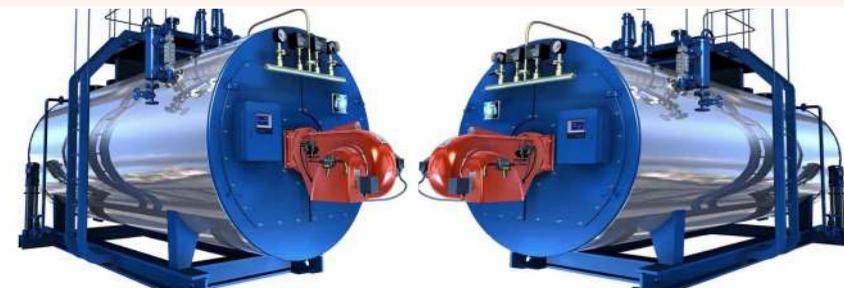
- \* **السعة:** من ٥٠٠ إلى ١٦٠٠٠ كجم/ساعة
- \* **الطول:** من ١٨٠٠ إلى ٧٠٠٠ ملم
- \* **العرض:** من ١٢٠٠ إلى ٤٠٠٠ ملم
- \* **الارتفاع:** من ١٥٠٠ إلى ٤٥٠٠ ملم
- \* **استهلاك وقود الغاز الطبيعي:** من ٣٥ إلى ١٠٧٠ متر مكعب في الساعة
- \* **استهلاك وقود الديزل:** من ٣٠ إلى ٩٦٠ لترًا في الساعة

## الميزات التنافسية:

- \* طاقة عالية لإنتاج البخار
- \* كفاءة عالية واستهلاك منخفض للوقود
- \* خدمات ما بعد البيع قياسًا بسعر السلعة المنتجة

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001:2008
- \* ISO 10002:2004
- \* استنادار EN12953 و BS2790
- \* استنادار ASME



## غلاية البخار

بسعة تزيد عن ٢٠ طنًا في الساعة

شركة إروين بخار لهندسة الصناعات الحرارية



www.arvinbokhar.com

## التعريف بالمنتج:

إن غلاية البخار هي من الأجهزة المستخدمة في مختلف الصناعات والتي تحوّل الماء إلى البخار بضغط ثابت. ويستخدم هذا البخار لأغراض مختلفة في خطوط الإنتاج أو الأجهزة الأخرى لنقل الحرارة، وخلق الحركة، وتغيير الضغط، و... إلخ.

وتعتبر غلاية البخار خزّانًا مغلقًا تقوم فيه الحرارة الناتجة عن احتراق الوقود بإنتاج بخار الماء للاستخدام في خارجها. ويتكوّن داخل الغلاية من جزأين وهما جانب النار وجانب الماء. ويطلق السطح الحراري للغلاية على مجمل الأسطح في جانب النار من غلاية البخار.

وقد صنّعت جميع الأقسام الداخلية الخاضعة للضغط لغلاية البخار من سبائك الحديد. وتنقسم غلايات البخار من حيث نوع مادّتها إلى فئتين: من الحديد الزهر ومن الصلب (الفولاذ). وتُصنع غلاية الحديد الزهري لإنتاج بخار منخفض الضغط. ومن الجدير بالذكر أن معظم غلايات البخار هي من النوع الفولاذي. وفي غلاية البخار هذه تم استخدام فرن الكاروجيت. ويُعرف هذا الفرن بالفرن المطويّ أو فرن الأكوورديون أيضًا، ولهذا السبب، يحظى بمستوى عالٍ من نقل الحرارة ومن الكفاءة.

هذا ويتميز هذا المنتج بخصائص منها السلامة والكفاءة العالية ومساحة بخار واسعة وإنتاج بخار جاف تمامًا وكونه ذا فتحة لفحص اللهب إضافة إلى كونه يتضمّن أجهزة تحكّم أوتوماتيكية بالكامل والقدرة على استبدال لوحة PLC الأوتوماتيكية بالكامل لتحل محلّ اللوحة الكهربائية العادية وكذلك كونه قد استُخدمت فيه صفائح فولاذية بسبيكة 17MN4 على وفق معيار DIN17155 وأنابيب حرارية برقم ٨ حسب معيار DIN17175 وتم فيه استخدام أجهزة أوتوماتيكية ومتطورة لصنع غلايات البخار واستخدام جهاز توربيني داخل الأنبوب

لغرض زيادة كفاءة غلاية البخار وخلق حالة تكثّف في الدخان. **الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:** أفغانستان كما وقد حصلت كفاءة غلاية البخار هذه على شهادة ولوحة التقييس الإبراني وفحص المواد الاستهلاكية وجميع مراحل الإنتاج وجميع الاختبارات إضافة إلى عزل هيكل الغلاية بالصوف الصخري بسماكة ١٠٠KG/M<sup>3</sup>. أما غطاء الغلاية فهو الآخر مصنوع من الصفائح اللامعة للفولاذ المقاوم للصدأ.

## سوابق التصدير:

أقلّ من ٥٠٠ ألف دولار

## سنة التأسيس:

١٩٩٤

## مجالات الاستخدام:

الصناعات الغذائية



## ◀ خزانات المعالجة للصناعات الغذائية

شركة رباط مخزن



www.robotmakhzan.com

## التعريف بالمنتج:

تقوم خزانات المعالجة بعمليات الطهي الأولية والنهائية لمنتجات الصناعات الغذائية والدوائية والكيميائية في درجات حرارة مختلفة وكذلك يمكن فيها إمكانية إضافة منتج جانبي في التركيبة الرئيسية للمنتج في مثل هذه الخزانات. إن النقطة الملحوظة في عملية تصميم هذا المنتج هي نوعه الخلط حيث ونظرًا لكل منتج يتغير عدد الشفرات وزاوية المراوح وعدد طبقات المراوح حتى تتم عملية الخلط بأفضل جودة، بينما تكون لزوجة المادة فعالة أثناء إكمال العملية. هذا واعتمادًا على نوع المنتج، يمكن أن تكون هذه الخزانات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤ أو ٣١٦ أو صفائح مختلفة. عادة ما يتم استخدام صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ ٣١٦ في صناعة المواد الغذائية. وفي صنع هذه الخزانات، يتم شراء الصفيحة من قبل الشركة ومن ثم يتم إنشاء المنحنيات المطلوبة عليها بواسطة أجهزة تشكيل مثل الدرفلة أو الضغط.

أما المكونات الهامة لهذا الجهاز فهي كالتالي:

- \* هيكل الخزان
- \* سترة الحرارة والبرودة
- \* الخلط
- \* نظام التحكم PLC

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أفغانستان

## سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

## سنة التأسيس:

١٩٩٦

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

## الميزات التنافسية:

- \* عملية التصميم والتصنيع بجودة عالية وبالتناسب مع حاجة مقدّم الطلب
- \* سعر مناسب قياسًا بجودة الصنع العالية

### مجالات الاستخدام:

يُستخدم هذا الجهاز لإنتاج الزجاجات (القوارير) البلاستيكية المناسبة لاستخدامها في تعليب المواد الصحية ومواد التجميل والأدوية والمواد الغذائية والألعاب والمواد النفطية و... إلخ.



## ◀ جهاز القولبة الهوائية (المنفاخ)

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* قوة التثبيت: ١٢ طنًا
- \* عدد الرؤوس: من ١ إلى ٨
- \* الطاقة الإنتاجية: ٩٥٠٠ زجاجة في الساعة
- \* حجم المنتج: ١٠ لترات إلى الحد الأقصى
- \* عدد المواقف: ١ أو ٢
- \* طول الإكسترودر: من ٥٠ إلى ٨٠ ملم

### الميزات التنافسية:

- \* الاستغناء عن القوى البشرية العاملة وسلامة الإنتاج العالية
- \* استهلاك قليل للكهرباء
- \* مجهز بألة قذف الزوائد للإنتاج بدون أية تالقات
- \* تركيب جهاز تحكّم باريسون لتحديد سمك الجدار وتقليل استهلاك المواد الأولية
- \* زيادة سرعة الإنتاج
- \* سعر مناسب وخدمات واسعة النطاق خاصة لما بعد البيع

شركة بارس لمكائن قولبة البلاستيك بالهواء



www.pars-bm.com

### التعريف بالمنتج:

تعدّ عملية القولبة الهوائية عملية إنتاج تُستخدم في إنتاج الأشياء البلاستيكية المجرّفة مثل الزجاجات (القوارير) البلاستيكية. وتُجرى عملية القولبة الهوائية بثلاث طرق: قولبة الهواء الإكستروجينية وقولبة الهواء بالحقن وقولبة الهواء بالحقن الممتدّ. ففي طريقة القولبة الهوائية (القولبة بالنفخ) الإكستروجينية والتي تُعرف باسم EBM أيضًا، تنصهر المواد الخام البلاستيكية وتدخل في كابينّة الإكسترودر؛ ثم ومن هناك تدخل القالب المعدني لتتقوّل المواد البلاستيكية المنصهرة عن طريق نفخ الهواء. وبعد أن تبرد المنتج، يفتح القالب فيخرج الشيء المنتج. ويحظى هذا الجهاز بنظام التشغيل الآلي ونظام التحكم PLC في درجة الحرارة ونسبة ضغط المناطق الحرارية و... إلخ.

سنة التأسيس:

٢٠١٢

## مجالات الاستخدام:

صناعات الأغذية والمشروبات



## ◀ جهاز إنتاج القوارير (الزجاجات) البلاستيكية

شركة كارسان بايا أبادانا



www.kpaco.ir

### التعريف بالمنتج:

جهاز PET يُستخدم لإنتاج القوارير (الزجاجات) البلاستيكية (Pet Stretch Blow Moulding) وله عملية إنتاج بمرحلتين: ففي البداية يتم إنتاج البريفورم عن طريق حقن مادة PET المذابة البلورية في قالب؛ وفي المرحلة الثانية، تتم قولبة PET غير المتبلورة ونفخه. وهذا الجهاز أوتوماتيكية بالكامل وينفذ المرحلة الثانية من دورة إنتاج الزجاجات. ويتكوّن هذا الجهاز من أربعة أجزاء وهي: الخزّان وهوبر والإستريج وأون.

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* طاقة الجهاز: ٢٥٠٠ إلى ٥٠٠٠ زجاجة في الساعة (حسب طلب الزبون)
- \* حجم زجاجة الإنتاج: من ٦٠ إلى ٣٠٠٠ سم مكعب
- \* استهلاك الجهاز للطاقة: ٢٥ كيلو واطًا
- \* درجة حرارة الماء البارد المستخدم في الجهاز: من ٣ إلى ٧ درجات مئوية

### الميزات التنافسية:

- \* طاقة إنتاجية عالية
- \* سعر خفيض قياسًا بالجودة العالية للمنتجات
- \* خدمات واسعة النطاق خاصة لما بعد البيع

سنة التأسيس:

٢٠٠٧

### مجالات الاستخدام:

- \* في صناعة الأجزاء المرغبة لتحقيق الجودة العالية
- \* في الصناعات التي تتطلب درجات حرارة عالية وظروف عمل مكثفة
- \* في الصناعات الغذائية
- \* في صناعات المطاط وعلم المعادن وصناعات الخرسانة
- \* وفي كل من الطبّ وطبّ الأسنان والتأمين الصحيّ لنفايات المستشفيات وعلم الأحياء الدقيقة وتعقيم الأجهزة و... إلخ



## ◀ جهاز الأوتوكلاف الصناعي

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* الضغط سهل التحمّل وفق الاختبار الهيدروستاتيكي: ٢٠ بار
- \* الحد الأقصى لدرجة حرارة العمل: ١٨٠ درجة مئوية
- \* الوحدة الهيدروليكية: ٧/٥ كيلوواتات و ١٥٠٠ دورة في الدقيقة
- \* نظام التسخين: العنصر السيراميكي ٦٠ واطئاً

### الميزات التنافسية:

- \* عملية تصميم وتصنيع دقيقة وعالية الجودة
- \* سعر مناسب قياساً بجودة الصنع العالية
- \* قدرة التوربين العالية على إنتاج الطاقة

### المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* الهيكل الخاضع للضغط ASME Sec. VIII DIV. 1&2 & 3
- \* الباب سريع الفتح ASME Sec. VIII DIV. 1&2 & 3
- \* تصميم الهيكل طبقاً لـ Sec. VIII DIV1

شركة يادآوران رافع أصفهان للهندسة والبحوث



www.rafea.ir

### التعريف بالمنتج:

يمثّل جهاز الأوتوكلاف كابينة مغلقة يمكنها تحمل ضغطًا ودرجة حرارة عاليين. ويستخدم هذا الجهاز بشكل رئيسي في عملية التعقيم. ففي هذا الجهاز وبواسطة بخار الماء أو بخار سائل آخر يتم حقنه في الخزّان، تتوفّر ظروف فيزيائية وكيميائية مناسبة للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة. كما وبواسطة جهاز الأوتوكلاف يمكن إجراء عمليات مثل فلكنة المطاط أو التوليف الحراري المائي. ويمكن تصميم هذا المنتج على نوعين وهما المختبري والصناعي.

ويتضمّن هذا الجهاز على مروحة دوران لتوليف وتسوية الهواء داخل الأوتوكلاف. هذه المروحة هي من نوع Backward وتستخدم لتشغيلها آليتان: ففي الآلية الأولى، وبسبب ضغط العمل العالي للجهاز، يتم عزل عمود مروحة التدوير عن طريق الاقتران المغناطيسي، وفي الآلية الثانية، يُستخدم نظام الختم الميكانيكي Mechanical Seal لبدء تشغيل مروحة الطرد المركزي. وتتضمن هذه المجموعة نظامًا لممارسة الضغط والتحمّم في درجة الحرارة والفراغ بحالة مترامنة.

### حجم الانتاج السنوي:

٣٠ جهازًا

### سنة التأسيس:

٢٠٠٩

### مجالات الاستخدام:

- \* يُستخدم هذا الجهاز في مختلف الصناعات ومنها صناعات الأغذية والمشروبات والأدوية والصحة والتجميل والمنظفات.
- \* يمكن استخدام هذا الجهاز لصنع الدلاء والزجاجات (القوارير) البلاستيكية.



## آلة حقن البلاستيك الهوائية الأوتوماتيكية

هذا المنتج هو المعدات النهائي ذو طبيعة B2B

### الميزات الفنية:

- \* عدد المواقع: واحدة
- \* عدد أذرع رأس القالب: إلى ١٢ قطعة
- \* استهلاك الطاقة: ٢٥ أمبيرًا
- \* المواد الأولية المستخدمة: PP-PE-PVC-PETG
- \* السعة (الطاقة الإنتاجية): ٥٥٠ زجاجة بوزن ٥٥ جرامًا بحجم ٩٠٠ سم مكعب في الساعة

### الميزات التنافسية:

- \* دورة وقت قصيرة وسرعة إنتاج عالية
- \* استهلاك قليل جدًا للطاقة وكفاءة عالية
- \* قذف التالفات وإعادةها إلى دورة الإنتاج
- \* كلفة اقتصادية خفيفة بجانب جودة عالية جدًا



www.abtinplast.com

شركة آبتين دانا بلاست

### التعريف بالمنتج:

تُستخدم آلة حقن البلاستيك الهوائية الأوتوماتيكية لإنتاج زجاجات البولي إيثيلين، والتي لا يمكن إنتاجها عن طريق حقن البلاستيك ويجب أن يتم تشكيلها عن طريق نفخ الهواء حيث يتم إدخال المواد الخام البلاستيكية إلى أسطوانة ماردون باستخدام القمع. وبعد الطبخ في قسم الأكسترودر يتم نقلها إلى رأس القالب حتى تقوّل هذه المواد المذابة على شكل المعى (باريزون). أما عدد الأذرع (مخرج المواد) فهو يعتمد على وزن الزجاجات والوقت اللازم لتبريد الزجاجات وجودة القالب وحجم الآلة ونسبته إلى حجم إنتاج الآلة و... إلخ.

وبعد أن يخرج الباريسون بكمية كافية، فيستوعب القالب، ثم ينتقل إلى نظام البلوبين لتقوّل المواد على شكل القالب بفعل ضغط الهواء المنفوخ. وتزامنًا مع هذه العملية، يتم التبريد أيضًا. وأخيرًا يفتح القالب وتسير الزجاجات والنفايات المحيطة بها إلى القاذف فيتم فصل الزوائد. إن إنتاج هذا الجهاز يتم حاليًا على حالة أحادية الموقف.

### سوابق التصدير:

أكثر من ٥٠٠ ماكينة / حوالي ٤٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

١٨٠ ماكينة



## الفصل الثاني البوليمرات والأفلام وحوايات التعبئة والتغليف



# الفصل الثاني

الفصل الرابع

الفصل الثالث

الفصل الثاني

الفصل الأول

## البوليمرات والأفلام وحاويات التعبئة والتغليف

حاويات رغو البوليسترين الماصّة | ١٢٨

درع الأكسجين بمركب نانوي | ١٣٠

السداد سهل الفتح مع إمكانية الخياطة الحثيّة | ١٣٢

غراء التصفيح المعتمد على مادة البولي يوريثين، الغراء البارد (Cold Seal) | ١٣٤

الأفلام والأكياس المركبة النانوية النشطة لتعليب المواد الغذائية | ١٣٦

الحبيبات والأفلام والأكياس النباتية ذات الاستهلاك للمرة الواحدة | ١٣٨

الأفلام والأكياس المانزية (متعددة الاستخدام) | ١٤٠

تعليب الفستق الطازج بطريقة الجوّ المعدّل | ١٤٢

### الأقسام:

- الأواني أحادية الاستخدام
- المركبات البوليمرية
- أفلام ورقائق التعبئة والتغليف

**مجالات الاستخدام:**

تعليب المنتجات البروتينية مثل تعليب الدجاج والكبد والقانصة وأنواع اللحوم الحمراء

**◀ حاويات رغوة البوليسترين الماصة**

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات الفنية:**

- \* حاوية من مادة البوليسترين
- \* ذات مظهر رغوي (الإسفنجي)
- \* بكثافة ١٠٦ كجم / على كل متر مكعب
- \* بألوان وأبعاد مختلفة طبقاً لطلب الزبون
- \* بنسبة امتصاص ٤ جرامات لكل جرام (٤٠٪).
- \* سرعة الامتصاص ١٢ جراماً في الدقيقة

**الميزات التنافسية:**

سعر مناسب قياساً بالجودة المطلوبة



[www.mazeroonfoam.com](http://www.mazeroonfoam.com)

شركة مازرون فوم قائم

**التعريف بالمنتج:**

إن حاويات رغوة البوليسترين الماصة يتم تصميمها وتسويقها لغرض تعبئة وتعليب المنتجات البروتينية إلا أن إحدى مشاكل عمليات التعبئة والتعليب هذه هي وجود البلاسما. كما إن تخزين اللحوم غير المجمدة وغيرها من المواد الغذائية من هذا النوع في الأواني أحادية الاستخدام يجب أن يتم بحيث تتوفّر الظروف المناسبة للحفاظ على صحّة المنتج الغذائي ومنع تلفه وذلك بامتصاص الماء الموجود في المنتج الغذائي المعني. فإن هذا المنتج يمكنه أن يمتصّ الماء والمحاليل المائية التي قد تجعله يساوي ما يصل إلى عدة أضعاف وزنه.

**الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:**

ألمانيا وروسيا والكويت وأذربيجان وتركمانستان والعراق وأفغانستان

**سوابق التصدير:**

ما بين ١ مليون إلى ٥ مليون دولار  
أكثر من ٢٥٠٠ طن خلال السنوات الثلاث الأخيرة

**حجم الانتاج السنوي:**

حوالي ٢٠٠٠ طن

**سنة التأسيس:**

٢٠٠٤

## مجالات الاستخدام:

صناعات التعبئة والتغليف (المواد الغذائية والمشروبات والأدوية والمواد الطبية والمنظفات) وأفلام التعبئة والتغليف.



## ◀ درع الأكسجين بمركب نانوي

بهدف تقليل نفاذية الأكسجين في عبوات التغليف

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات التنافسية:

- \* كون تغلغل الغاز قليلاً (الأكسجين وثنائي أكسيد الكربون وبخار الماء)
- \* ازدياد الخواص المثبطة (الميكانيكية والحرارية والكيميائية والميكروبية)
- \* كونه يمنع من تغير اللون وتأكسد المنتج
- \* عدم انخفاض مستوى الشفافية
- \* الحفاظ على الخصائص الأدائية خلال الفترات الزمنية الطويلة بين الإنتاج والاستهلاك النهائي



www.bpsarif.com

شركة بسبار شريف المتطورة

## التعريف بالمنتج:

إن مستربتش (موصل صبغ اللون) منتج يستخدم كثيرًا في صناعات البلاستيك، حيث يتم إضافته إلى المواد الأولية بهدف خلق خصائص مرغوبة في منتج نهائي. كما وللبوليمرات العديد من الاستخدامات في مختلف الصناعات ومنها إنتاج قطع غيار السيارات والأسلاك والكيبيلات والوصلات والأجهزة المنزلية و... إلخ. هذا ويندمج مستربتش (موصل صبغ اللون) مع البوليمرات كمحسن للخصائص ويعدها للتطور إلى منتج نهائي.

ويُعرض المنتج للزبون على شكل مستربتش وعلى هيئة حبيبات ويُستخدم في إنتاج أفلام حفظ الأغذية. وتتضمن هذه الموصلات لصبغ اللون على جسيمات نانوية تعمل على تغيير صبغة سلاسل البوليمر وتمنع مرور الأكسجين وتدمير المواد الغذائية المعلبة عن طريق إنشاء مسار معقد أو عائق مكاني من خلال خلق التبلور. هذا وينقسم درع الأكسجين إلى نوعين وهما نشط وسلبي.

إن درع الأكسجين السلبي يتضمن جزيئات طينية نانوية ويمنع الأكسجين من دخول العبوة. كما يحتوي درع الأكسجين السلبي على مواد عضوية مثل مركبات الحديد ثنائي الحجم أو حمض الأسكوربيك وبوتيل هيدروكسي تولوين (BHT) ويقلل الأكسجين داخل العبوة ليصل إلى الصفر ويعمل في الواقع ككاسح للأكسجين.

سنة التأسيس:

٢٠١٢

## مجالات الاستخدام:

تعبئة وتعليب المواد الغذائية والدوائية



## ◀ السداد سهل الفتح مع إمكانية الخياطة الحثية

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

تحمل درجة الحرارة وعدم النشاط الكيميائي لأقل من ٨٠ درجة مئوية

## الميزات التنافسية:

- \* بتركيب حثي سهل على العلب الزجاجية والبوليمرية للمواد الغذائية أو الدوائية
- \* بسعر مناسب قياساً بالقيمة المضافة إلى السلعة بالنسبة للمنتجات
- \* زيادة مدة التخزين والحفاظ على طراوة المواد الغذائية وجودتها



www.rayanpolymer.ir

شركة رايان بوليمر آريا للصناعات

## التعريف بالمنتج:

يتم إنتاج منتج السداد سهل الفتح مع إمكانية الخياطة الحثية على شكل فيلم بوليمر متعدد الطبقات بجانب طبقة من الألومنيوم. ويتم توصيل هذا المنتج على الأواني أو العلب البوليمرية أو الزجاجية التي لا يمكن خياطتها حرارياً، وذلك عن طريق الحث الكهرومغناطيسي الذي يؤدي إلى إنتاج الطاقة الحرارية بواسطة طبقة الألومنيوم. يتم إنتاج هذا المنتج وعرضه على الزبون بحالة المقطوع مسبقاً وعلى حجم وشكل العلب أو الإناء. ويتم توصيل هذه السدادات بفوهة الحاوية لتمنع من تسرب المواد الغذائية وذلك بعد وضع السداد على الأغذية اللولبية لأواني التعبئة أو العلب وإحكامها على الحاوية (العلبة أو الإناء) ونتيجة الحث الكهرومغناطيسي. كما إن توصيل الفيلم بفوهة الحاوية يدل على عدم تعرض علبه المواد الغذائية أو الدوائية بالعبث بها أو الفتح.

## حجم الانتاج السنوي:

٢٠٠٠ طن

## سنة التأسيس:

٢٠١٧

**مجالات الاستخدام:**

- \* موادّ الغراء التصفيحية المعتمدة على مادة البولي يوريثين: تغليف الصناعات الغذائية والدوائية
- \* موادّ الغراء الباردة: الشركات المنتجة لأغلفة المواد الغذائية

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات الفنية:**

موادّ الغراء التصفيحية المعتمدة على مادة البولي يوريثين:

- \* ثنائية الأجزاء بدون مذيب

**الجزء A:**

- \* اللزوجة:  $100 \pm 70$
- \* الكثافة: 1/10
- \* سرعة التجمّع: 100
- \* الميزة الكيميائية: الأيزوسيانات

**الجزء B:**

- \* اللزوجة:  $1500 \pm 3500$
- \* الكثافة: 1/19
- \* سرعة التجمّع: 80
- \* الميزة الكيميائية: الهيدروكسيل

**موادّ الغراء الباردة:**

- \* نسبة الموادّ الصلبة فوق 00
- \* لزوجة منخفضة للغاية (600-1000 سنتي بواز)
- \* قوّة الالتصاق بين الطبقات 3-3/0 نيوتن/مم
- \* إمكانية التغطية بجرامات منخفضة للغاية (1/0 جرام/مترمربع)
- \* PH من 10 إلى 10/0

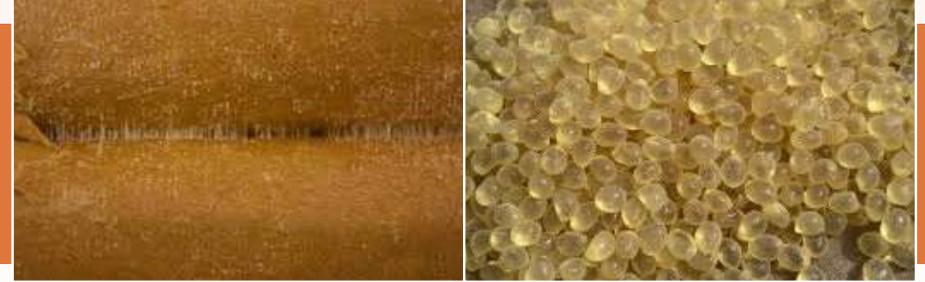
**الميزات التنافسية:**

موادّ الغراء التصفيحية المعتمدة على مادة البولي يوريثين:

- \* قوّة التصاق مناسبة بالأسطح المختلفة (الأسطح القطبية وغير القطبية)
- \* عدم وجود كتل الايزوسيانات الزائدة
- \* اللزوجة المناسبة للجرام المناسب

**موادّ الغراء الباردة:**

- \* زيادة سرعة تغليف اللوائف في خطوط الإنتاج
- \* عدم وجود التلوث بسبب التغليف في درجة حرارة الموقع وبفعل ضغط الفكين فقط
- \* سهولة نزعها والحفاظ على قوّة التصاقها لمدة طويلة

**◀ غراء التصفيح المعتمد على مادة البولي يوريثين، الغراء البارد (Cold Seal)****◀ شركة كيميا مانا بليمير****التعريف بالمنتج:**

إن غراء التصفيح المعتمد على مادة البولي يوريثين هو غراء مكوّن من جزأين وخال من المذيبات وهو يُستخدم لتصفيح جميع أنواع الأفلام القطبية وغير القطبية (مثل أفلام BOPP، و... إلخ) لتعليب أنواع الموادّ الغذائية. أما الأجزاء الرئيسية الثلاثة المكوّنة له فهي بولي أورثان والأيزوسيانات والبولي إيل، وما يتبقّى هو عامل تمديد السلسلة. كما وإلى جانب هذه الموادّ ومن أجل استخدامات خاصّة أو لتحسين عملية الإنتاج، يمكن استخدام المحقّزات وعوامل الرغوة والحشو وموادّ التشحيم والحبوب الصبغية. أما معظم الغراءات الباردة (Cold Seal) تُستخدم في الشركات المنتجة لأغلفة الموادّ الغذائية، حيث أنه وبعد وضع الغراء على فيلم BOPP المحوّل إلى المعدن، يتم تمريرها عبر أنفاق حرارية بسرعة عالية جدّاً عند درجة حرارة 70-80 درجة ثم وبعد تبخّر الماء، يتم تغليفها على شكل لقات (بكرات). هذا وفي الغراء البارد تُستخدم أربعة أنواع من الراتنجات الأساسية التي تخلق الخصائص التالية:

- ذات قابلية الامتزاج والمرونة
- كونها حساسة للضغط
- اتّصال قويّ بالطبقة المعدنية كبطانة
- ضبط نسبة اللزوجة
- ضبط وقت التجمّف

سنة التأسيس:

2017

### مجالات الاستخدام:

تعبئة وتغليف المواد الغذائية وتعليبها لتصدير المنتجات الزراعية إلى المناطق النائية وتخزينها لأمد طويل.



## الأفلام والأكياس المرغبة النانوية النشطة لتعليب المواد الغذائية

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* **المواد المستخدمة:** قواعد البولي إيثيلين البوليمرية والبولي بروبيلين والبولي أميد
- \* استخدام مضافات مثل الطين النانوي لتحسين نفاذية الغازات وقابليتها للنضوح (باستخدام مستربيتش درع الأوكسجين للشركة)
- \* استخدام المضافات أو المستربيتشات نظرًا لبيئة تنفس المنتج المعني

### الميزات التنافسية:

السعر التنافسي إلى جانب الجودة العالية

شركة بسبار شريف المتطورة



www.bpsarif.com

### التعريف بالمنتج:

في ما يتعلّق بهذا المنتج فإن الشركة تساعد على زيادة مدة صلاحية المنتجات الغذائية والزراعية من خلال التحكم في التنفس من جدار التعليب. وإذ إن المنتجات الزراعية لا تزال تتنفس بعد الحصاد (أي أنها تستهلك الأكسجين وتطلق غازات مثل ثاني أكسيد الكربون والإيثيلين والرطوبة) وإذ إن كل منتج زراعي يأتي بحاجة إلى نسبة محدّدة من الغازات المذكورة حتى يصل إلى أقصى الحدّ من مدة صلاحيته، فتبرز بالغ أهمية التحكم في تبادل الغازات من جدران علب البوليمر. لذلك يُطرح مفهوم PERMEABILITY SELECTIVE أي النفاذية الانتقائية في مرغبات البوليمر النانوية المتقدّمة، حيث يمكن لهذه البوليمرات خلق نسبة الغازات التي تحتاج إليها المنتجات الغذائية والزراعية. فعلى سبيل المثال، وبالنسبة للخيار المنتج، هناك حاجة إلى تركيبة غازية مكوّنة من ٩٪ أكسجين و٠٪ ثاني أكسيد الكربون لأطول مدّة صلاحية داخل مساحة التعليب. فيما أنه وبالنسبة لمنتج الكرز، ستكون هذه الكمّيات ٩٧٪ أكسجين و٩٠٪ ثاني أكسيد الكربون، على التوالي. إن الأكياس المنتجة من مرغبات البوليمر النانوية المتقدمة لشركة «بسبار شريف» المتطورة، توفر الظروف اللازمة لتخزين المواد الغذائية على المدى الطويل.

سنة التأسيس:

٢٠١٢

## مجالات الاستخدام:

الصناعات البلاستيكية ذات القاعدة الراتنجية



## ◀ الحبيبات والأفلام والأكياس النباتية ذات الاستهلاك للمرة الواحدة

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

	درجة	القاعدة البوليمرية	نوع المنتج بقاعدة حيوية	الخصائص
القولبة الحقبية	71103 I	البولي بروبيلين	القاعدة الحيوية	سهولة المعالجة - صلابة عالية - قابلة لإعادة التدوير - يمكن استخدامه في أجهزة القولبة الحقبية العادية
	80309 I	بوليستر قابل للتحلل البيولوجي	القابل للتسميد	
التشكيل الحراري	71103 T	البولي بروبيلين	القاعدة الحيوية	قابلة للمعالجة على فئة واسعة من الأجهزة المختلفة - إمكانية طباعة ممتازة مع إمكانية التصاق قوي للحبر - خصائص ميكانيكية ممتازة - ملائمة جيدة للمواد الغذائية
	80309 T	بوليستر قابل للتحلل البيولوجي	القابل للتسميد	
نفخة الفيلم	72103 F	البولي إيثيلين	القاعدة الحيوية	نافذة المعالجة ونطاق السماكة الواسعة - القدرة على طباعة ممتازة وقوة التصاق قوي - للحبر - المقاوم للرطوبة - المقاوم للتمزق وإمكانية الختم بإتقان
	60510 F	بوليستر قابل للتحلل البيولوجي	القابل للتسميد	

## الميزات التنافسية:

إنتاج منتجات صديقة للبيئة



www.zistpolymer.com

شركة شريف لبوليمرات البيئة

## التعريف بالمنتج:

تنتج شركة «شريف» لبوليمرات البيئة سلسلتين من المرّبات المتوافقة مع البيئة لمختلف أقسام صناعة البلاستيك. إن مرّباتنا المعتمدة على البيئة هي مزيجة من النشا البلاستيكي الحراري (TPS) مع الراتنجات الاصطناعية التقليدية مثل PP وPE وPS. فإن البصمة الكربونية الأقل هي الميزة الرئيسية للمرّبات المعتمدة على البيئة الحيوية، في حين يتم معالجتها وإعادة تدويرها بسهولة في آلات تصنيع البلاستيك العادية. إن مرّباتنا المعتمدة على البيئة قد حصلت على التأكيد من قبل TUV النمساوية كالمادّتين بالنجمة الواحدة وبثلاثة نجوم «OK BIOBASED».

أما السلسلة الثانية من المنتجات المتوافقة مع البيئة لشركة «شريف» لبوليمرات البيئة تضم مرّبات البوليستر القابلة للتحلل بكميات مختلفة من المحتوى البيولوجي. إن هذه المرّبات تحظى بقابلية المعالجة وخصائص هندسية ممتازة قياساً بنظيراتها من الزيوت الأساسية والمنتجات المماثلة. وهذه المرّبات قابلة للتحلل بيولوجياً بالكامل في منشآت التسميد وهي حاصلة على شهادة «OK COMPOST» «من TUV النمساوية»

## حجم الانتاج السنوي:

المجمّع: ١٠٠٠٠ طن في السنة

الفيلم: ٢٠٠٠ طن في السنة

## سنة التأسيس:

٢٠١٩

### مجالات الاستخدام:

هذا النوع من التعبئة والتغليف يُستخدم لتخزين المنتجات الزراعية والمواد الغذائية، وله أهمية بالغة بوجه خاص في موضوع الصادرات، حيث تكون المدة من التعبئة إلى الاستهلاك طويلة ويتم إنفاق أموال باهظة على إنتاج وتخزين ونقل المنتج.



## الأفلام والأكياس المانزية (متعددة الاستخدام)

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة B2B.

### الميزات الفنية:

- \* إن تركيبة هذا المنتج تضم قاعدة بوليمرية سببكية تشتمل على نوع من مادة البولي أميد ونوع من البولي أميد المشترك ونوع من البوليستر إلى جانب المواد المضافة الأخرى.
- \* مسامية لتنفس المنتج الزراعي: ٩٠ ميكرون إلى ٨ ملم

### الميزات التنافسية:

- \* متانة عالية وتحافظ على جودة ووزن وعناصر غذائية وطعم ونضارة المنتجات الغذائية والزراعية
- \* بسعر مناسب قياسًا بالقيمة المضافة إلى السلعة بالنسبة للمنتجات المصدرة



www.fa.mpd.co.ir

شركة مانا باک دانا

### التعريف بالمنتج:

إن المنتج المانزي (متعدد الاستخدام) هو نوع من أكياس تخزين المواد الغذائية تم تصميمه على أساس بوليمرات مجموعة البولي أميد. وتساهم هذه الأفلام المعتمدة على نظام الغلاف الجوي المتوازن أو (MAMH) Modified Atmosphere Modified Humidity (الرطوبة المعدلة للغلاف الجوي) في الحفاظ على الظروف المناسبة لتخزين الفواكه والخضروات. وفي هذه الأكياس يتم التحكم في الأكسجين وثنائي أكسيد الكربون والرطوبة على أساس التنفس الطبيعي للنبات. وإذ تختلف ظروف النمو والتخزين للنباتات والثمار، فيختلف معدل النشاط الكيميائي والتنفس لكل منهما أيضًا، كما تختلف الغازات التي تنتجها أو تستهلكها النباتات والثمار. فلذلك يجب أن تكون ظروف التعبئة والتغليف والتخزين وأجواء التخزين بالنسبة لهما مختلفة وحصرية أيضًا. ويندرج هذا المنتج ضمن فئة التغليف الذكي الذي يتميز بالقدرة على التحكم في الظروف داخل العبوة ويتسبب في زيادة جودة المنتج ومدة صلاحيته والحفاظ على طراجه.

### سوابق التصدير:

أقل من ٣٠٠ ألف دولار

### حجم الانتاج السنوي:

٣٠٠ طن

### سنة التأسيس:

٢٠١٨

### مجالات الاستخدام:

- \* استخدام هذا النوع من التغليف للفسلق الطازج المنتج مع قشر رطب أو بدونه، كغطاء مضاد للفطريات
- \* إمكانية استخدام هذا النوع من التغليف في منتجات بسرعة تنفس عال

هذا المنتج، استهلاكي نهائي بطبيعة B2B و B2C.

### الميزات الفنية:

حجم التغليف: من عمليات التغليف في البيت إلى 0.5 كيلوجراماً من الفسلق في كل عبوة

### الميزات التنافسية:

إمكانية تغليف المنتج وإجراء خياطة حرارية سهلة وسريعة



## تغليف الفسلق الطازج بطريقة الجو المعدل باستخدام خلاصة قشر الفسلق

شركة آواي فوهنك للفسلق الإيراني



www.pestaco.com

### التعريف بالمنتج:

يُشاهد الفسلق جافاً أو مملحاً في الأسواق، وفي موسم الحصاد يتوقّر لدى باعة الفواكه طازجاً وبقشرة رطبة تصبح جافة أو سوداء بعد مدة. ولتغليف الفسلق الطازج بقشرته الرطبة تُستخدم عمليات التعبئة والتغليف بالجو المعدل مما له دور فعّال في زيادة العمر الافتراضي للمنتج. وتمثّل العبوة الناتجة فيلم بوليمر PVC طبقة تحتوي على جسيمات نانوية مع مبيد طبيعي عضوي للفطريات (خلاصة قشر الفسلق). فإن وجود هذه الجسيمات النانوية وخلاصة القشر الرطب للفسلق فعّال لأكثر من 60 يوماً في منع نمو الفطريات المنتجة للأفلاتوكسين.

سنة التأسيس:

٢٠١٩



الفصل الثالث

## استخلاص ومعالجة المواد الأولية الغذائية



# الفصل الثالث

الفصل الرابع

الفصل الثالث

الفصل الثاني

الفصل الأول

## استخلاص ومعالجة المواد الأولية الغذائية

- أنواع النشا المعدّل الناتج عن القمح والذرة والبطاطس و... إلخ | ١٤٨
- المؤهل (المحسن) الجيلي لمنتجات الدقيق | ١٥٠
- متبّب المنتجات اللبنية (الألبان) | ١٥٢
- الصبغات الطبيعية الصالحة للأكل | ١٥٤
- أنواع المنكهات الطبيعية | ١٥٦
- أصباغ (ملوّونات) الطعام الطبيعية | ١٥٨
- مسحوق الصبغ الناتج عن البذور النباتية؛ الكلوروفيل والكرم (الكرمين) والليكوبين و... | ١٦٠
- مستخلص ستيفيا مع استخدامات علاجية وغذائية | ١٦٢

### الأقسام:

- معالجة المواد الأولية الغذائية
- استخلاص ملوّونات ومنكهات الطعام

**مجالات الاستخدام:**

كالمواد الأولية في الصناعات الغذائية

**◀ أنواع النشا المعدّل الناتج عن القمح والذرة والبطاطس و... إلخ**

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات الفنية:**

تصحيح السلوك الريولوجي بالتعديل الكيميائي والفيزيائي

**الميزات التنافسية:**

يمكن للنشا المعدّل بالتعديل الكيميائي أو الفيزيائي أن يصحّح السلوك الريولوجي للنشويات العادية، مما يتسبّب في مقاومة عالية وخلق اللزوجة وتوفر الملمس اللازم في المنتج النهائي.

**المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:**

- \* الشهادات الصحية للتصنيع
- \* ISO 22000
- \* ISO 9001

[www.ecofusionstarch.com](http://www.ecofusionstarch.com)**شركة زرنند للزراعة والصناعة****التعريف بالمنتج:**

النشا هو أقدم الغرويات المائية المعروفة في الطبيعة وأكثرها توفراً. إن النشويات التقليدية لها سلوك ريولوجي ومقاومة ضعيفة في المواد الغذائية. هذه المنتجات هي أنواع النشويات المعدلة المعتمدة على القمح والذرة والبطاطس و... إلخ والتي تحتاجها الصناعات الغذائية وجميعها تتسبّب في خلق القوام المطلوب في المنتج وزيادة مدة الصلاحية والشفافية واللزوجة فيه إضافة إلى كونها تحل محلّ الدهون ومحسّنات الطعم ومزايا أخرى.

**الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:**

العراق

**سوابق التصدير:**

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

**حجم الانتاج السنوي:**

أكثر من ٢٠ ألف طن

**سنة التأسيس:**

١٩٨٦

**مجالات الاستخدام:**

صناعة الخبز والحلويات

**المؤهل (المحسن) الجيلي لمنتجات الدقيق**

شركة دلسا للمعربين العصريين لتطوير الصناعات الغذائية دلسا

**التعريف بالمنتج:**

إن المحسنات (المؤهلات) هي مركبات تعمل على تحسين جودة المنتجات النهائية من خلال خلق المرونة وزيادة قوة تحمل العجين في جميع مراحل إنتاج الخبز سواء من الخلط والتخمير والخبز. كما تتسبب في إنتاج منتج بحجم وشكل أفضل مع إمكانية الحفاظ على مزيد من الطزاجة طيلة مدة الاستهلاك.

إن المحسن الجيلي لمنتجات الدقيق عبارة عن مزيج متجانس من مشتقات الأحماض الدهنية والإنزيمات والأحماض العضوية والمستحلبات التي يتم تحضيرها وتجميعها مع أخرى من المواد المألوفة ومواد التشحيم في خطوتين. ويزيد هذا المنتج من قدرة الدقيق والعجين الناتجين على التحول إلى رقائق وتشكيل طبقة رقيقة جداً وعدم قابلية الالتصاق لطبقات العجين المتعددة بحيث تتبوأ طبقات العجين في المنتج النهائي بحالة بعضها فوق البعض الآخر بعدد يصل أقصاه إلى ٤٢ طبقة من العجين دون تلاصق.

سنة التأسيس:

٢٠٠٩

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات التنافسية:**

- \* زيادة جودة المنتجات النهائية من الخبز ومنتجات الدقيق
- \* استخدام المركبات السليمة
- \* السعر المناسب للمنتجات قياساً بجودتها العالية

### مجالات الاستخدام:

تُستخدم المثبتات الغذائية في صلصة المايونيز وصلصة الكاتشب والزبادي (اللبن) ومخيض الزبادي (اللبن السائل) وحلويات الألبان والآيس كريم ومختلف أنواع المشروبات.



## ◀ مثبتات المنتجات اللبنة (الألبان)

شركة بويان لتقنية الطعام والصحة



### التعريف بالمنتج:

يُضاف مثبتات منتجات الألبان إلى الطعام كمثبتات للمواد المضافة التي تسهم في الحفاظ على صياغته، وقد تم إنتاج نوع مختلف منه ليضاف إلى كل مادة غذائية. وتتضمن هذه المنتجات مركبات غذائية متنوعة تسهم في تقويم المواد الغذائية.

\* ويستخدم مثبتات الزبادي (اللبن) المصبوب في المنتج لإنشاء صيغة هلامية وملمس قموي مناسب، ويتميز بقوة امتصاص عالية للماء.

\* ويحظى مثبتات الزبادي (اللبن) المقلّب بجميع مزايا مثبتات الزبادي (اللبن) المصبوب؛ إلا أن ملمس السلعة المنتجة بهذا المثبت كريمي وناعم تمامًا، بخلاف الزبادي (اللبن) المصبوب المعتاد الهلامي.

\* تخلق مثبتات صلصة المايونيز قليلة الدسم ملمسًا كريميًا في المنتج النهائي.  
إن مثبتات فئة الكاتشب تمثل خليطًا من مثبتات مختلفة يتم مزجها مع المواد المسحوقة للتركيبة (مثل السكر والملح والتوابل و... إلخ) أثناء عملية إنتاج السلعة ثم تفرّق متماسكة في المرحلة المائية للمنتج .

سنة التأسيس:

٢٠١٣

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

### الميزات الفنية:

تُحتسب مدة الصلاحية وفق الوقت المحدّد وعلى أساس نوع السلعة المنتجة. ويتم تصنيع مثبتات صلصتي المايونيز والكاتشب من موادّ طبيعية مثل النشا ومركّبات البروتين والأصماغ. وفي مثبتات الزبادي (اللبن) والآيس كريم واللبن السائل (مخيض الزبادي) يوجد هناك خليط من الغرويات المائية وبروتين الحليب. كما ويتم تصنيع مثبتات المشروبات والحلويات من مختلف أنواع الصمغ والمواد الكيميائية.

### الميزات التنافسية:

- \* مدة صلاحية طويلة
- \* استخدام المركّبات الصحيّة والمعتمدة
- \* السعر المناسب للمنتجات قياسًا بجودتها العالية
- \* تكلفة المنتج الإجمالية الخفيفة
- \* سهل الاستخدام

## مجالات الاستخدام:

صناعة المواد الغذائية في إنتاج كريمة الحلويات وجميع أنواع الوجبات الخفيفة والعلكة والسوهان (حلى شعبية إيرانية) والآيس كريم وأنواع المشروبات والحلويات والبودينغ...

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة B2B.

## الميزات الفنية:

رمز اللون	نوع اللون
B3	البني الداكن
B1	البني
G2	الأخضر الداكن
G1	الأخضر الفاتح
R2	الأحمر الغامق
R1	الأحمر
Y4	البرتقالي
Y3	الأصفر الفاتح
Y2	الأصفر الكلاسيكي
Y1	الأصفر الليموني

\* كمية استهلاك كل من الألوان في كل كيلوجرام: ٢ إلى ٣ جرامات

## الميزات التنافسية:

- \* كونها لا تحمل رائحة محدّدة
- \* الشفافية
- \* قوة عالية جدًا
- \* كون المنتج معتمراً وثابتاً بالمدى المطلوب
- \* طبيعي مائة بالمائة

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 22000
- \* ISO 18001
- \* ISO 9001
- \* ISO 14001
- \* HACCP
- \* GMP



## الصبغات الطبيعية الصالحة للأكل

شركة ماغنوليا المعرفية للطعم والنكهة



www.magnolia-flavor.com

## التعريف بالمنتج:

الصبغ (الملون) الصالح للأكل هو مادة مضافة تُستخدم لجعل الأطعمة أكثر جاذبية ولإغراء المستهلكين. ويمثل الملون الصالح للأكل صبغاً أو حبة صبغ يُضيف اللون إلى الأطعمة أو المشروبات. إن اللون عبارة عن جزيء يمتص أطوالاً موجية محدّدة من الضوء المرئي وينقل الباقي أو يعكسه؛ فيما أن التلوين يأتي نتيجة نشاط جزيء اللون. ففي الصناعات الغذائية يحظى اللون بأهمية بالغة؛ ولذلك، وللحصول على اللون، يقومون بخلط مركبات معيّنة مع نكهات معيّنة ليلونوا الطعام وبالتالي يغيّروا نكهة وطعم الأغذية والمشروبات. وتُستخدم هذه الألوان لزيادة الجاذبية والشهية أو لإضافة اللون إلى الأطعمة التي فقدت لونها بسبب التعرض للضوء والهواء ودرجة الحرارة والرطوبة وظروف التخزين. هذا وإن الصبغ الصالح للأكل قد يصحّح التغيرات الطبيعية في لون المواد الغذائية، ويعزّز الألوان الموجودة طبيعياً ويجعلها عرضة لمرأى المستهلكين أكثر مما مضى.

## سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

روسيا والصين

## سنة التأسيس:

١٩٨٣

✳ **نكهة الزبدة:** هذه النكهة موجودة في الزيت سائلة وذائبة ولها مرّبات ذات أسس طبيعية. ويمكن استخدام هذا المنتج لوضعه على الأرز وفي أنواع الشورية والحساء واليخنات والأطعمة وجبن البييتزا وكذلك لتتبيل الخضار ولحوم الدجاج أو اللحوم المشوية. كما تُستخدم هذه النكهة في أنواع الكعك والبسكويت وخبز المافن والحلويات.

✳ **نكهة الدخان:** هذه النكهة سائلة وتحتوي على مرّبات طبيعية. ويناسب استخدام هذا المنتج لوضعه على الأرز وفي أطباق ميرزا قاسمي وكافيار والباذنجان وشرائح اللحم والفاصوليا المعلّبة وجميع الأطعمة التي تتطلب رائحة الأغذية المدخّنة أو المشوية. كما يمكن استخدام هذه النكهة في طبخ أنواع الخبز التقليدي والحلويات التقليدية والمخلّلات والصلصات ومنتجات اللحوم والوجبات الخفيفة.

### مجالات الاستخدام:

الصناعات الغذائية وتهي الحلويات وطبخ أنواع الخبز و... إلخ

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

### الميزات الفنية:

اسم المنكّه	المؤشر الحشّي	اللون	نوع النكهة	الشكل	نوع الصبغ
الزيت الحيواني	الزيت	البّي	الطبيعي	السائل	بدون إضافة الصبغ
الزعفران	الزعفران	الأصفر, E100, E160C E162	الطبيعي		مع الصبغ الطبيعي
الزبدة	الألبان	الأصفر	الموحد		بدون إضافة الصبغ
الدخان	الدخان	البّي	الطبيعي		

### الميزات التنافسية:

- ✳ المواد الأولية الطبيعية
- ✳ التكنولوجيا المتقدّمة
- ✳ رقابة صارمة على الجودة
- ✳ جرعة قليلة للاستهلاك
- ✳ قدر كبير من التنوع
- ✳ باستخدام سهل بلا مشاكل



## أنواع المنكهات الطبيعية

شركة دانس بنين طعم و عطر ماغنوليا



www.magnolia-flavor.com

### التعريف بالمنتج:

إن أحد الأسباب التي له دور بارز جدًا في المنافسة الشديدة للمنتجات الغذائية هو الطعم اللطيف للمنتج. فإن طعم الطعام له دور مهم في الاختيار بالنسبة للزبائن. والطعم يشمل رائحة الطعام ومذاقه. إن كون الطعم لذيذًا يمثّل موضوعًا يتمحور على الأذواق ويتأثر أحيانًا بعوامل مثل المناخ والثقافة. إن النكهات يمكنها أن تخلق لحظات ممتعة للناس. وعادة ما تكون النكهات المرغوبة فيها مثيرة للشهية أو حتى تحظى بالجاذبية. إن إنتاج منتجات ذات قيمة غذائية عالية وصحيّة، من خلال مراعاة مبادئ مراقبة الجودة وعمليات التعبئة والتغليف المناسبة وأخيرًا كسب رضا الزبائن، هو الهدف الذي يتخذ العديد من المنتجين خطوات نحو تحقيقه. ومن الجدير بالذكر أن المنكهات الطبيعية يتم استخلاصها مباشرة من المادة الطبيعية. وعادة ما يتم تحضير هذه المنكهات من خلال عمليات مثل التقطير والتذويب وتحويل العصير إلى المسحوق والاستخلاص وطرق أخرى (المستخلصات هي أكثر نقاءً). وهذه المنكهات طبيعية تمامًا وذات جودة عالية، وعادة ما تكون ذات تكلفة أعلى. وفي ما يلي بعض المنكهات التي تنتجها شركة ماغنوليا للطعم والنكهة:

✳ **نكهة الزيت الحيواني:** هذه النكهة سائلة وذائبة في الزيت ولها رائحة وعطر يميّز بهما الزيت الحيواني الطبيعي والتقليدي.

✳ **نكهة الزعفران:** هذه النكهة مستخلصة من زعفران سرغول ممتاز ناجيني وكذلك تضمّ جميع المكوّنات الفعّالة الموجودة في الزعفران. كما إن لونها وجميع مكوّناتها طبيعية مائة بالمائة ويمكن استخدامها بنسبة 1/2 إلى 1/5 ضعفًا للزعفران السرغول في الأرز والحساء والأغذية والحلويات الإيرانية التقليدية وكذلك مختلف أنواع الشاي. هذا ويمكن استخدامها في صناعات الألبان واللحوم والمشروبات والحلويات والشوكولاتة.

### سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

### سنة التأسيس:

١٩٨٣

## مجالات الاستخدام:

- \* منتجات الألبان (الآيس كريم، حلويات الألبان، الجبن، الزبدة، السمن النباتي أو المرغرين و... إلخ)
- \* التوابل والصلصات
- \* أنواع منتجات الخبز والحلويات
- \* عصائر الفواكه
- \* الوجبات الخفيفة والفسار
- \* علكة الفواكه
- \* عصير الفواكه ومركزات الفاكهة

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

PH	أقصى الرطوبة	قابلية الذوبان	الرائحة	اللون	
٦ تا ٧	%٥	الذائب في الماء	عديم الرائحة	البرتقالي-الأصفر الفاقع	ملون الكركمين
٤ تا ٥	%٤٠	الذائب في الماء	العادي	الأصفر الأحمر الداكن	ملون القرطم
٤ تا ٦	%٥	الذائب في الماء	عديم الرائحة	الأخضر	الكلوروفيلين
٤ تا ٥	-	الذائب في الماء	عديم الرائحة	البنفسجي الأحمر الداكن	الشمندر
٥ تا ٦,٥	%٣-٥	الذائب في الزيت	عديم الرائحة	البرتقالي-الأحمر الداكن	الفلفل الأحمر

\* جميع هذه المنتجات هي سوائل

## الميزات التنافسية:

- \* نفس جودة مثيلاتها الأجنبية
- \* الحائزة للتصاريح الصحية

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* ISO 9001:2015
- \* ISO 2200:2018
- \* Halal Certificate



## أصبغ (ملونات) الطعام الطبيعية

الكركمين والقرطم والكلوروفيلين والشمندر والبابريكا

## شركة فرير للمنكهات والملونات



www.freerco.com

## التعريف بالمنتج:

**الكركمين:** إن ملون الطعام الكركمين هو سائل لزج برتقالي مائل إلى الأصفر الداكن يتم إنتاجه من الكركم (Curcuma Longa) عن طريق استخلاص مذيّب، ثم يتم توحيد (تقييس) هذا المنتج بإضافة مستحلبات غذائية إلى مستويات 0-10 بالمائة. هذا وإن سائل الكركمين ذائب بالكامل في الماء.

**القرطم:** إن القرطم هو ملون طعام سائل أصفر داكن ولزج يُنتج من الاستخلاص المائي لقرطم (Carthamus Tinctoris L). ويتضمّن هذا الملون خلاصة القرطم والصبغ ومواد نباتية أخرى وهو ذائب تمامًا في الماء.

**الكلوروفيلين:** ملون طعام الكلوروفيلين هو سائل أخضر لزج يُنتج عبر استخلاصه من السبانخ. ثم يتم تثبيته كيميائيًا عبر إزاحة المغنيسيوم من نواة الجزيء بالنحاس. وتسمى الصبغة الناتجة كلوروفيلين نحاس الصوديوم وهو قابل للذوبان تمامًا في الماء.

**الشمندر:** ملون طعام الشمندر هو صبغة سائلة أرجوانية-حمراء داكنة يُنتج بعصر الشمندر (Beta Vulgaris)، ويتم خلط عصير الشمندر بواسطة مستحلبات ومثبتات مختلفة ثم يُجعل متجانسًا. هذا الملون ذائب بالكامل في الماء ومبدأً تلويته يعود إلى البيتانين.

**البابريكا:** ملون طعام البابريكا هو سائل لزج برتقالي-أحمر داكن يتم إنتاجه عن طريق استخلاص مذيّب البابريكا (Capsicum Annum). ثم يتم توحيد وتقييس مستخلص البابريكا بإضافة مستحلبات غذائية وزيت نباتية إلى قوة اللون التي تتراوح بين ٤٠/١٠٠-٨٠/١٠٠ CU.

## حجم الانتاج السنوي:

١٠٠٠ طن

## سنة التأسيس:

٢٠١٣

**مجالات الاستخدام:**

تُستخدم هذه الألوان الطبيعية والصالحة للأكل في مختلف الصناعات الغذائية والدوائية، ومنها ما يأتي:

- \* إنتاج الوجبات الخفيفة والمنتجات الغذائية المبتوقة
- \* المعكرونة والباستا والمعجنات
- \* الأدوية والنباتات الطبية
- \* منتجات الألبان
- \* مستحضرات التجميل والصحة

تُستخدم هذه الأصباغ في الأدوية وفي تغذية الماشية والدواجن والحيوانات المائية وكذلك الإنسان.

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات الفنية:**

توجد هذه الأصباغ على شكل مسحوق وذائبة في الماء، وكل منها يتميز بنسبة مذيب إلى مادة صلبة ونسبة نقاء مختلفة ووزن الجزيئي مختلف. ففي ما يلي مواصفات عدد من هذه الأصباغ:

الوزن الجزيئي	نسبة الذائب إلى المادة الصلبة	نسبة مئوية للنقاء
جرام لكل مول	بالمائة	بالمائة
٨٩٣/٥١	من ٥ إلى ١٠	٩٤/٦
٣٩٤/٥	من ١ إلى ٥	٩٥
٣٦٨	٢	٩٠
٢٠٧/٢٥٢	-	٩٠
٥٣٦/٩	٢٦/٣٦	٩٥/٥

**الميزات التنافسية:**

- \* سعر مناسب قياساً بالجودة وكونها متعددة الاستخدام
- \* خلق قيمة مضافة للمنتجين في الصناعات الغذائية
- \* استخدام مواد طبيعية تماماً وتقليل المخاطر الناجمة عن استخدام المواد الاصطناعية (الوسيط)

**مسحوق الصبغ الناتج عن البذور النباتية**

الكلوروفيل والكرم (الكرمين) والليكوبين و... إلخ

شركة كلتشين توس للمضافات الطبيعية

افزون

www.afzoone.co.com

**التعريف بالمنتج:**

هناك مخاطر صحية كثيرة تترتب على الأصباغ الاصطناعية (الوسيط) في جميع أنواع المواد الغذائية، فيما أن الأصباغ الطبيعية وبدون أن تترتب عليها هكذا مخاطر تُستخدم كمادة مضافة صحية في صناعة المواد الغذائية وفي إنتاج مختلف الأطعمة. ومن الجدير بالذكر أن الصبغات الطبيعية تُستخلص من الفواكه والنباتات والمنتجات الزراعية. فعلى ذلك لا تترتب على هذه الصبغات آثار ضارة على صحة الإنسان.

إن الكلوروفيل والكرمين والليكوبين و... إلخ هي من الصبغات الطبيعية المنتجة تُستخلص من مختلف النباتات بطرق دقيقة. أما الأنثوسيانين فهو أحد الأصباغ الطبيعية المستخدمة لإنتاج الألوان الطبيعية. هذا ويتم استخلاص هذه الأصباغ من مختلف المواد الطبيعية. فعلى سبيل المثال، يتم استخلاص الكلوروفيل من النباتات الخضراء مثل البرسيم؛ ويتم استخلاص البيكسين والنوربيكسين من بذور الأناناس، والكرمين من الكرم، والأنثوسيانين من قشر العنب الأحمر والشاي الحامض، والليكوبين من الطماطم.

سنة التأسيس:

٢٠١٥

## مجالات الاستخدام:

- \* صناعة المشروبات
- \* صناعات الدقيق (الكعك وخبز المافن)



## ◀ مستخلص ستيفيا مع استخدامات علاجية (٩٥٪) وغذائية (٨٣٪)

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

- \* أحلى من السكر بـ ١٠٠ إلى ٣٠٠ مرة
- \* الحالة الفيزيائية للمنتج: سائل
- \* نسبة النقاء: ٩٥ بالمائة

## الميزات التنافسية:

- \* يساعد على نظام غذائي لإنقاص الوزن
- \* ضبط إنتاج الأنسولين في الجسم والحفاظ على مستوى الأنسولين في الدم
- \* إذ إن مرضى السكري يعانون من النقص في فيتاميني ب٦ وب١٢، فمن خلال إثراء هذا المُحلي يمكن المساعدة في التعويض عن النقص في هذين الفيتامينين.



www.awishco.com

شركة نوبيجوه شمال لصنع الطعم

## التعريف بالمنتج:

إن مُحلي ستيفيا أحلى بـ ١٠٠ إلى ٣٠٠ مرة من السكر وهو غير مغدّ، وبعبارة أخرى، إنه يكاد يخلو من السعرات الحرارية. هذا ويمكن في بعض الحالات إحلال مُحلي ستيفيا في صناعة الأغذية محلّ السكر بهدف جعل المنتجات الغذائية مناسبة لمرضى السكري. كما يتطلب استخلاص هذا المُحلي مراحل مثل امتصاص المرارة وكذلك يجب إزالة الموادّ الزائدة من المنتج المستخلص. ويقدم هذا المنتج أكياس ستيفيا على شكل سائل دون الحاجة إلى مضافات غير نقية.

سنة التأسيس:

٢٠١٥



الفصل الرابع

## المنتجات القائمة على الكائنات الحيّة الدقيقة



# الفصل الرابع

الفصل الرابع

الفصل الثالث

الفصل الثاني

الفصل الأول

## المنتجات القائمة على الكائنات الحيّة الدقيقة

- المكملات البروبيوتيكية البشرية | ١٦٨
- المنتجات البروبيوتيكية الغذائية؛ سلالة الألبان | ١٧٢
- البروبيوتيكيات المنتجة بطريقة شبه مستمرة Semi-Continuous | ١٧٤
- أنواع البروبيوتيكيات البشرية المحفّف بالتجميد | ١٧٦
- النخالة المتخمّرة من الأرز والقمح | ١٧٨
- مسحوق خلاصة المخمّر المتحلّل البسيط ذو النكهة | ١٨٠
- المكمل الغذائي عالي البروتين والفيتامين الخاصّة لمرضى غسيل الكلى | ١٨٢
- الانزيمات بالدرجة الغذائية | ١٨٤
- المخترّ (البادئ) النباتي للبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل) | ١٨٦
- مخترّ (بادئ) اللبّن مع ميزة خفض الحساسية | ١٨٨
- مخترّات (بادئات) اللبّن والجبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل) | ١٩٠
- المجّين النباتي الناتج عن نبات ويثانيا | ١٩٢
- إكثار نبات الباباظ لاستخلاص المجّين منه | ١٩٤

### الأقسام:

- البروبيوتيك البشري والمكملات الغذائية
- الأنزيمات بالدرجة الغذائية
- مقلبات الألبان
- المنتجات ذات الأداء الخاص

## مجالات الاستخدام:

## بايوكيد:

- \* حلحلة مشاكل الجهاز الهضمي
- \* الوقاية والتخلص من الإسهال الناجم عن استعمال المضادّات الحيوية
- \* تعديل وضبط إجابات جهاز المناعة
- \* الوقاية والتخلص من الإسهال الالتهابي
- \* الإسهام في إزالة مضاعفات الحساسيات الغذائية لدى الأطفال والتفاعلات الجلدية (الطفح الجلدي والأكزيما) ومشاكل الجهاز الهضمي (المغص وآلام البطن والقيء)
- \* إزالة أعراض التهاب المعدة والأمعاء

## بايو فلورا:

- \* الحفاظ على الفلورا الطبيعية للجهاز الهضمي وتقويتها
- \* تعديل وضبط إجابات جهاز المناعة
- \* حلحلة مشاكل الجهاز الهضمي الوظيفية مثل الجفاف (الإمساك) والإسهال وأمتالهما
- \* الإسهام في معالجة مرض التمثيل الغذائي (معدّل الأيض) لعدم تحمل اللاكتوز

## بيوديحيست:

- \* الإسهام في علاج أعراض بكتيريا هيليكوباكتر بيلوري ووقاية وعلاج قروح المعدة والاثني عشر
- \* لوقاية وعلاج الإسهال الناجم عن استخدام المضادات الحيوية (وخاصة المطثية العسيرة)، وحالات الإسهال الفيروسي والبكتيري، وإسهال السفر والإسهال الناجم عن التغذية الأنبوبية (tube feeding)
- \* يُستخدم كعلاج مساعد لمعالجة الإسهال والوقاية من الإسهال الناتج عن تناول المضادّات الحيوية
- \* تحسين نمط الكائنات الحية الدقيقة المعوية
- \* وقاية ومعالجة مشاكل الجهاز الهضمي الناجمة عن وصفة المضادّات الحيوية

## بيودياب:

- \* الإسهام في السيطرة على كمّية السكر في الدم
- \* تنظيم الأنشطة الأيضية
- \* الحد من أضرار الإجهاد التأكسدي
- \* تحسين HbA1c ومستويات الأنسولين الصائم (عوامل التحكّم في نسبة السكر في الدم)
- \* تقليص مقاومة الأنسولين (HOMA-IR)
- \* تعديل وضبط إجابات جهاز المناعة

## القولون العصبي الحيوي:

- \* تقليل المضاعفات الناجمة عن متلازمة القولون العصبي
- \* معالجة انتفاخ البطن والغازات وآلام البطن
- \* تعديل وضبط إجابات جهاز المناعة والحد من الالتهابات المزمنة والخفيفة المرضى الذين يعانون من القولون العصبي IBS
- \* الحد من الآلام الحشوية (فرط الحساسية الحشوية Visceral hypersensitivity)
- \* الوقاية من أمراض المناعة الذاتية



## ◀ المكملات البروبيوتكية البشرية

## شركة تك جين زيبست



www.takgene.com

## التعريف بالمنتج:

إن منتجات البروبيوتيك تُنتج غالبًا ما على أساس بكتيريا حمض اللاكتيك والبكتيريا المشقوقة، حيث أن هذه الكائنات الحية الدقيقة هي الجزء الرئيسي من البكتيريا المعوية وتوجد أيضًا بوفرة في الأطعمة المخمرة.

\* **بايوكيد:** إنه بروبيوتيك يخض الأطفال وإن عنصره الفعّال هو البيفيدوبكتيريوم لاكتيس.  
 \* **بايوفلورا (النباتات الحوية):** إنه بروبيوتيك لتقوية الهضم وجهاز المناعة للجسم وإن عناصره الفعّالة هي اکتوباکیللوس وأسیدوفیلوس وبيفيدوباکتيريوم وبيفيدوباکتيريوم لاكتيس وبيفيدوباکتيريوم لانجوم.  
 \* **بيوديحيست:** إنه بروبيوتيك لصحة الجهاز الهضمي وإن عنصره الفعّال هو سكارومييسيس بولاردي.

\* **بيودياب:** إنه بروبيوتيك لمرض السكري وإن عناصره الفعّالة هي لاک توباسیلوس اسیدوفیلوس (العصبة المخثرات) ولاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (الملبنة الحمضية) ولاکتوباسیلوس لاكتيس (الملبنة اللبنة) ولاکتوباسیلوس کاسي (الملبنة المجبنة) وبيفيدوباکتيريوم لانجوم (الشقاء الطويلة) وبيفيدوباکتيريوم بيفيدوم (الشقاء المشقوقة).

\* **بايو أي بي إس:** إنه بروبيوتيك لتحسين أعراض متلازمة القولون العصبي وعناصره الفعّالة هي لاکتوباسیلوس کاسي ولاکتوباسیلوس رامنوسوس ولاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس.

\* **بيوجين:** إنه منتج مفيد للغاية للحفاظ على الصحة وإن عناصره الفعّالة هي لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس ولاکتوباسیلوس رامنوسوس ولاکتوباسیلوس بيلانتاروم، استريبتوكوكوس ترموفيلوس (العقدية الحرارية)، بيفيدوباکتيريوم لانجوم (الشقاء الطويلة) والإينولين.

## سوابق التصدير:

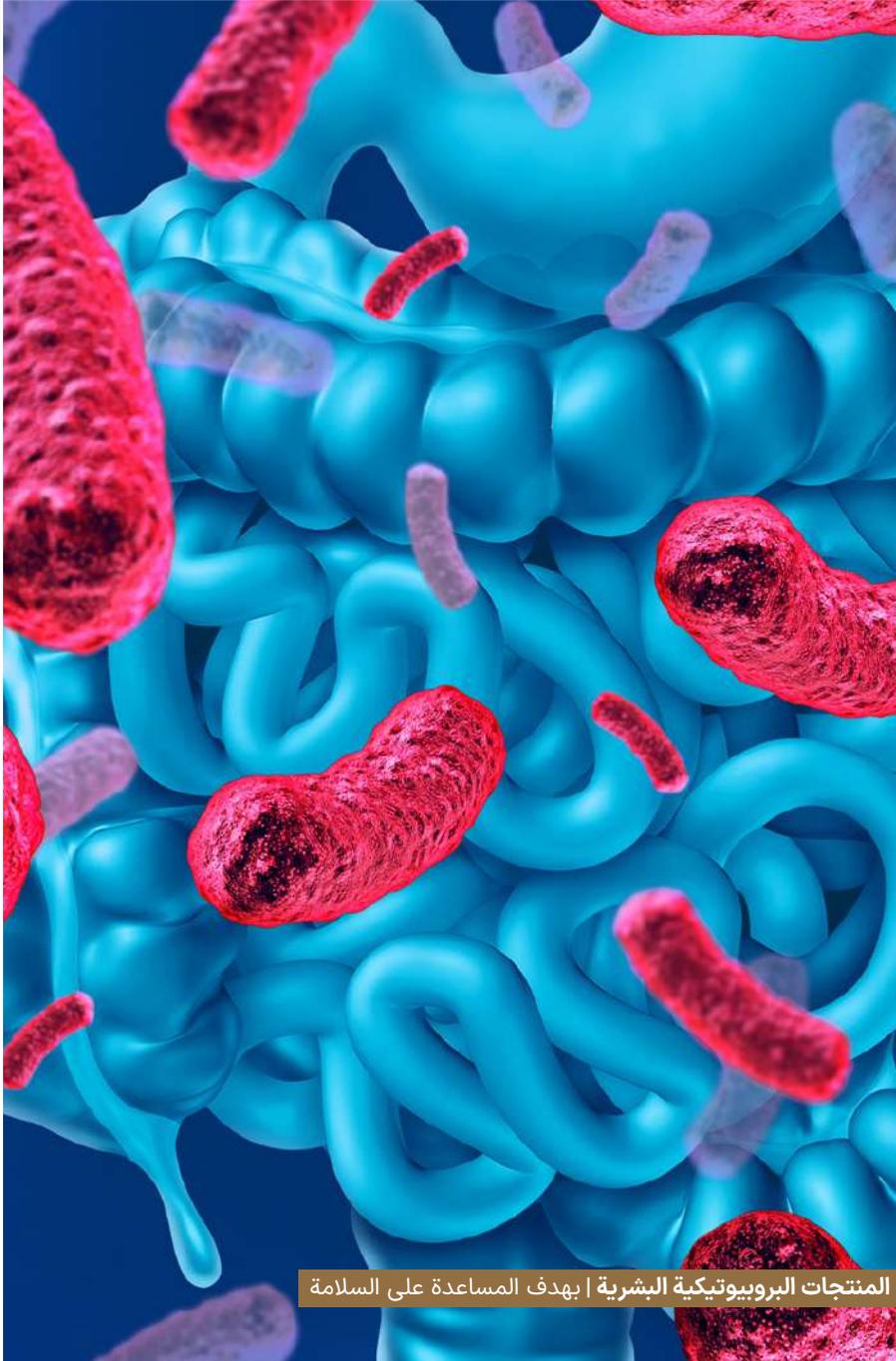
أقل من ٥٠٠ ألف دولار

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

أذربيجان ولبنان والعراق

## سنة التأسيس:

٢٠٠٤



المنتجات البروبيوتيكية البشرية | بهدف المساعدة على السلامة

#### بيوجين:

- \* الحفاظ على الفلورا الطبيعية للجهاز الهضمي وتقويتها
- \* تحسين وظيفة الجهاز الهضمي والوقاية من الجفاف (الإمساك)
- \* تقليل خطر الإصابة بارتفاع ضغط الدم
- \* الإسهام في السيطرة على مستوى الكوليسترول والدهون الثلاثية في الدم
- \* الإسهام في السيطرة على نسبة السكر في الدم
- \* تقليل خطر الإصابة بهشاشة العظام

هذا المنتج، استهلاكي نهائي بطبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

هذه المنتجات تكون على شكل مسحوق ولها أصل بيولوجي على هيئة بكتيريا.

في مرحلة السكون، تُنتج إنزيم الأميليز الذي يسهل عملية هضم الكربوهيدرات طويلة السلسلة و يمنع الإمساك (الجفاف).

#### باسيلوس كوجولانس (عصيات التخثر):

إنها منتج بروبيوتيكي يحتوي على بكتيريا باسيلوس كوجولانس المقاومة للتوتر الموجود في العمليات الصناعية وبالتالي يمكن استخدامها في صناعات الألبان وغير الألبان. إن باسيلوس كوجولانس (عصيات التخثر) هي بكتيريا إيجابية حارة، وإيجابية الكاتلاز وذات الأبواغ، وهي بكتيريا لاهوائية اختيارية تنتمي إلى عائلة الباسيلاسه. هذا إن طبيعة التخمر الاختياري لهذه البكتيريا تجعل معظم مستقبلات هذه الكائنات الحية الدقيقة لتكون حمض اللاكتيك.

#### مجالات الاستخدام:

##### سلالة بكتيريا لانتوباسيلوس أسبي وفيلوس اللبنة:

- \* خفض مستوى الكوليسترول في الدم
- \* مواجهة المضافات الغذائية (الكلوستريديوم، السالمونيلا، الإشريكية القولونية و... إلخ)
- \* تقليل التهاب الفم وجير الأسنان بجانب مواجهة بكتيريا استربتوكوكوس موتانس.
- \* فاعلية إيجابية لصحة السيّدات
- \* معالجة متلازمة القولون العصبي
- \* ارتفاع صحة الجهاز الهضمي

##### بكتيريا البيفيدوباكتريوم اللبنة:

- \* تعزيز جهاز المناعة
- \* معالجة متلازمة المعوي الدقيق
- \* معالجة الأطفال المبتسرين
- \* الإسهام في إنقاص الوزن والكوليسترول
- \* السيطرة على مرض السكرى من النوع ٢

##### سلالة بكتيريا لانتوباسيلوس كاسي اللبنة:

- \* تفادي الآلام في البطن ومنع الإصابة بسرطان المعدة بجانب منع تكثّل ونشاط بكتيريا هيليكوباكتر بيلوري
- \* تقليص المضاعفات الناجمة عن استخدام المضادّات الحيوية والتهابات الجهاز الهضمي من خلال الجمع مع سلالات بروبيوتيك أخرى.

##### باسيلوس كوجولانس (عصيات التخثر):

- \* مقاومة الضغط الناتج عن البثق وعمليات الإنتاج
- \* مقاومة العمليات الحرارية (البسترة وعمليات الخبز والطهي)
- \* مقاومة درجات الحرارة المنخفضة أثناء التخزين في غرف التبريد والمستودعات.
- \* مقاومة الضغوط والتوترات الأخرى في خط الإنتاج

هذا المنتجات، استهلاكي نهائي بطبيعة B2B.

#### الميزات الفنية:

نوع المنتجات: المسحوق



## المنتجات البروبيوتكية الغذائية

سلالة الألبان

شركة تك جين زيبست



www.takgene.com

#### التعريف بالمنتج:

تضمّ منتجات البروبيوتيك البشرية ما يأتي:

السلالة

##### سلالة ألبان لانتوباسيلوس اسيدوفيلوس (العصية اللبنة الحمضية):

تسمّى هذه السلالة بالاسم الجديد وهو بكتيريا الحليب الحمضية، التي هي بكتيريا حارة موجبة غير بوغية (غير اسبورزا) ولها مقاومة عالية للظروف الحمضية. وتقوم هذه البكتيريا بتخمير الكربوهيدرات وإنتاج حمض اللاكتيك من خلال النشاط في كمية قليلة من الأكسجين، ومن جهة أخرى تحظى بأهمية في ما يتعلق بصحة المرأة في مواجهة البكتيريا الضارة بالجهاز التناسلي.

##### سلالة البيفيدوباكتريوم لاكتيس الملبنة:

إن البيفيدوباكتريوم لاكتيس هي بكتيريا ساخنة إيجابية لاهوائية توجد في الجهاز الهضمي للتديبات مثل البشر. إن النباتات (الفلور) الميكروبية في الجهاز الهضمي لكل شخص تخصّه دون غيره وهي حصريّة خصوصية تمامًا مثل البصمة. كما إن هذا المنتج قادر على إنتاج الفيتامينات من فئة B (الثيامين والنياسين والبيريدوكسين و... إلخ)، وحمض الفوليك وفيتامين K.

##### سلالة الألبان الملبنة المجبنة (لانتوباسيلوس كاسي):

إن الملبنة المجبنة (لانتوباسيلوس كاسي) هي من الأنواع الخاصة من مادّة لانتوباسيلوس التي لديها مقاومة لمجموعة واسعة من درجة الحموضة pH

ودرجة الحرارة وغالبًا ما تعيش في الفم والمعوي الدقيق. إن **الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:** أذربيجان ولبنان والعراق

**سوابق التصدير:** أقل من ٥٠٠ ألف دولار

**سنة التأسيس:** ٢٠٠٤

في أن تعيش إما بالأكسجين أو بدونه. ونظرا لوجود حمض التيكويك في جدارها، فإن هذه البكتيريا لديها القدرة على الاتصال بجدار الأنسجة الظهارية المعوية، وأثناء نشاطها

## مجالات الاستخدام:

المنتج البروبيوتيكي	الاستخدام
بي بي كر	علاج للانتفاخ والمغص عند الرضع والأطفال حتى عمر سنتين - مكمل هضمي للأطفال
بيدي لوكيت	لتقوية القوة الدفاعية للجسم لدى الأطفال من عمر ٢ إلى ١٠ سنوات أثناء تفشي الأمراض
كيدي لوكيت	لتقوية القوة الدفاعية للجسم الأطفال من عمر ٢ إلى ١٠ سنوات أثناء تفشي الأمراض
كيدي لوكيت زنك	يقوّي القوة الدفاعية للجسم لدى الأطفال من عمر ٢ إلى ١٠ سنوات أثناء تفشي الأمراض وكذلك صحة بشرة الأطفال وشعرهم وعلاج الإسهال
جيري لوكيت	علاج الإمساك المزمن والانتفاخ وآلام البطن عند كبار السن
فيمي لوكيت	يحسّن ويقلل مدة علاج الإسهال لجميع أفراد الأسرة
لاكتوفيم	للقائية والتخلص من التهابات المسالك البولية لدى الفتيات والنساء
لاكتوجين	يقلل من أعراض سن اليأس مثل جفاف المهبل لدى النساء
الفيتا لاكت	يوفر الفيتامينات والمعادن الضرورية لجسم جميع أفراد الأسرة

هذا المنتجات، استهلاكي نهائي بطبيعة B2B.

## الميزات الفنية:

جميع المنتجات البروبيوتكية تُعرض في الأصل البيولوجي من نوع السلالة وفي ما يلي طريقة العرض لكل منها:

طريقة العرض	المنتج البروبيوتيكي
القطرة	بي بي كر - يدي لوكيت
الكبسولة	جيري لوكيت - فيمي لوكيت - لكتوفيم - لاكتوواج
الكيس	كيدي لوكيت - كيدي لوكيت زينك
الحبوب	فيتا لوكيت

## سوابق التصدير:

أقل من ٥٠٠ ألف دولار

## سنة التأسيس:

٢٠٠٩

## الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:

كوريا الجنوبية وأفغانستان

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

ISO 22000:2005 \*

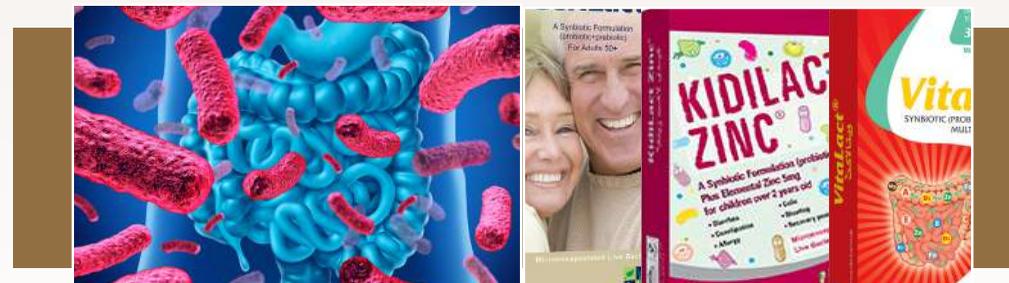
HACCP \*

ISO 9001:2015 \*

هيئة الغذاء والدواء الإيرانية \*

## حجم الانتاج السنوي:

٣٠ مليون علبة



## البروبيوتيكات المنتجة بطريقة شبه مستمرة Semi-Continuous

شركة زيست تخمير

www.zistakhmir.com



## التعريف بالمنتج:

إن المنتجات البروبيوتيكية البشرية وحسب استخداماتها، لها أنواع مختلفة وهي وفقاً لأسمائها التجارية كالتالي: بي بي كر وبيدي لوكيت وجيري لوكيت وفمي لوكيت وكيدي لوكيت وكيدي لوكيت زينك ولاكتوفيم ولاكتوواج وفيتا لوكيت. وجميع هذه المنتجات البروبيوتيكية عبارة عن مزيج سينيبيوتيك (بروبيوتيك + بريبيوتيك) وتحتوي على كميات كبيرة من البكتيريا المفيدة والأمنة باعتبارها البروبيوتيك، تم إيضاحها في الجدول أدناه:

المنتج البروبيوتيكي	نوع البكتيريا والمواد الموجودة
بي بي كر	بيفيدوباكتيريوم لاكتيس + فروكتواليكوساكاريدي
بيدي لوكيت	ثلاث سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك + فروكتواليكوساكاريدي
كيدي لوكيت	١٠ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك بما فيها السلالة الخاصة للأطفال وهي "بيفيدوباكتيريوم اينفنتيس + فروكتواليكوساكاريدي
كيدي لوكيت زينك	١٠ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك + فروكتواليكوساكاريدي
جيري لوكيت	٧ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك + فروكتواليكوساكاريدي
فمي لوكيت	٩ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك + فروكتواليكوساكاريدي
لاكتوفيم	٧ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك + فروكتواليكوساكاريدي
لاكتوواج	سلالة «لاكتوباسيلوس رامنوسوس» + اينولين
فيتا لوكيت	٣ سلالات بكتيرية لحمض لاكتيك (بكتيريا لاكتوباسيل، بكتيريا بيفيدوباكتير) + أنواع الفيتامينات + أملاح الجسم الضرورية

## مجالات الاستخدام:

- \* **قطرة روتيفلور:** تقلل من مدة المغص والبكاء الشديد عند الأطفال
- \* **قطرة رامنوفلور:** علاج الإسهال المعدي الحاد والوقاية من الإسهال الناجم عن استخدام المضادات الحيوية وعلاجه
- \* **كيس روتيفلور:** يساعد على تخفيف الإمساك (الجفاف) المزمن وتقليل آلام البطن الوظيفية وأعراض متلازمة القولون العصبي لدى الأطفال.
- \* **سابولار كيس:** علاج الإسهال المعدي الحاد والوقاية من إسهال المسافر والإسهال الناجم عن المضادات الحيوية وعلاجهما والوقاية من الإسهال الناجم عن المطثية العسيرة وتقليل مضاعفات العلاج في مكافحة هيليكوباكتر بيلوري.
- \* **كبسولة سابولار:** علاج الإسهال المعدي الحاد وكعلاج مساعد في القضاء على بكتيريا هيليكوباكتر بيلوري والوقاية من إسهال المسافر والإسهال الناجم عن المضادات الحيوية وعلاجهما، والوقاية من الإسهال الناجم عن المطثية العسيرة.
- \* **كبسولة ريجفلور:** تقليل أعراض متلازمة القولون العصبي وتحسين الوضع المعيشي للمرضى
- \* **كبسولة كومفلور:** لدى مرضى التهاب القولون التقرّحي للقضاء على أعراض المرض وحماية المريض في مرحلة الشفاء وتفادي حدوث التهاب الجراب وحماية المريض في مرحلة التحسّن من أعراض التهاب الجراب.

## هذا المنتجات، استهلاكي نهائي بطبيعة B2C.

## الميزات الفنية:

اسم المنتج	طريقة العرض	المستهلك	سلالة البروبيوتيك
روتفلور	القطرة	الرّضع	لاكتوباسيلوس روتري
رامنوفلور			لاكتوباسيلوس رامنوسوس
روتفلور	الكيس	الأطفال والكبار	لاكتوباسيلوس روتري
سابولار			ساكارومايسيس بولاردي
سابولار			ساكارومايسيس بولاردي
رجفلور	الكبسولة	الكبار	بيفيدوباكتريوم اينفتتيس
كام فلور			لاكتوباسيلوس بلانتاروم، لاکتوباسيلوس كاسي، لاکتوباسيلوس اسيدوفيلوس، لاکتوباسيلوس بولجاريكوس، بيفيدوباكتريوم اينفتتيس، بيفيدوباكتريوم لانجوم، بيفيدوباكتريوم بروه واسترنتوكوكوس ترموفيلوس

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

شهادة الصناعة من هيئة الغذاء والدواء الإيرانية



## ◀ أنواع البروبيوتيك البشرية المجفّف بالتجميد

farabiotic  
EVIDENCE BASED PROBIOTICS

www.farabiotic.com

## ➤ شركة مهر للتقنيات الدوائية العالية

## التعريف بالمنتج:

تحتوي المنتجات البروبيوتكية بشكل أساسي على العصيات اللبنية والبكتيريا المشقوقة. وهذه الكائنات الحية الدقيقة تشكل الجزء الرئيسي من البكتيريا المعوية. كما يتم استخدام الخميرة المفيدة ساكارومايسيس بولاردي في بعض من المنتجات البروبيوتكية. وقد تم في العديد من الدراسات إثبات التأثيرات المفيدة للبروبيوتيك في الحفاظ على صحة الجهاز الهضمي والوقاية من الأمراض وعلاجها وقد ورد ذلك في مواقع الإرشادات العالمية البارزة. وفي ما يلي المنتجات البروبيوتكية لشركة «مهر» للتقنيات الدوائية العالية:

- \* قطرة روتفلور
- \* قطرة رامنوفلور
- \* كيس روتفلور
- \* كيس سابولار
- \* كبسولة سابولار
- \* كبسولة ريجفلور
- \* كبسولة كومفلور

## حجم الانتاج السنوي:

1,000,000 في السنة

## سنة التأسيس:

2016

## مجالات الاستخدام:

كالمكمل الغذائي



## ◀ نخالة المتخمرة من الأرز والقمح

شركة پارسیان آنزیم ایرانیان



www.parsianenzyme.com

## التعريف بالمنتج:

إن نخالة الأرز والقمح هي منتجات ثانوية لعملية طحن القمح والأرز، ولها خصائص غذائية واسعة مثل المعادن والفيتامينات والأحماض الأمينية الضرورية ومضادات الأكسدة، وكذلك خصائص تكنولوجية مثل قدرة عالية على توصيل الماء والقدرة على الاستحلاب، إضافة إلى إمكانية تشكيل الرغوة. ومع ذلك، وبسبب وجود مثبطات التغذية المضادة، وحمض الفيتيك وكذلك تقليل حجم الخبز وصلابة الملمس، فقد أدت إلى انخفاض القبول العام للمستهلك والاستهلاك المحدود. أما النخالة المتخمرة المحتوية على بكتيريا حمض اللاكتيك ونتيجة التخمير الميكروبي وإنتاج إنزيم الفيتيز والمواد الفعالة، فيمكنها أن تقلل من كمية حمض الفيتيك في نخالة الحبوب إلى أقل من الكمية القياسية والخصائص الصحية للمنتج (ومنها الألياف وفيتامينات ب وأملاح المغنيسيوم والحديد والفوسفور والمنغنيز و... إلخ).

سنة التأسيس:

٢٠١٠

هذا المنتج، استهلاكي نهائي بطبيعة B2C.

## الميزات التنافسية:

يتضمن كميات عالية من الألياف وغيرها من المركبات المفيدة لجسم وصحة الإنسان

**مجالات الاستخدام:**

- \* أنواع الصناعات المكملّة للريجيم والأغذية
- \* مكملّ أعلاف الماشية والدواجن

**مسحوق خلاصة المتخمّر المتحلّل البسيط ذو النكهة**

شركة سورن تك توس

www.sorentt.ir

**التعريف بالمنتج:**

إن الخميرة المتحلّلة (مستخلص المتخمّر) يتم تحضيرها كمصدر غذائي من متخمّر السكرومييسيس كما دة رئيسية. وهذه المادة غنيّة بالفيتامينات والبروتينات والمواد الضرورية للنمو والتطور. وقد صار مستخلص المتخمّر معروفاً بأنها مكملّ غذائي مفيد وطبيعي، وتُستعمل منتجاته المختلفة، ومن بين مكوّنات هذه المادة يمكن الإشارة إلى الأحماض الأمينية الضرورية التي تُنتجها هذه الخميرة كالمعتاد. ومن المركبات الفعّالة الرئيسية لمستخلص الخميرة هي جميع فيتامينات فئة ب باستثناء فيتامين ب12، إلا أن يتم تخصيب خميرة البيرة بفيتامين (ب12) أيضاً. فعلى ذلك، قد لفت مستخلص الخميرة بالغ الاهتمام باعتباره أفضل مصدر للفيتامينات الطبيعية. فتوجد في مستخلص الخميرة معادن كثيرة (حوالي أربعة عشر من المعادن) خاصّة الكروم والفوسفور والسيلينيوم. وتتكون عملية إنتاج الخميرة المتحلّلة من إنزيمات مختلفة بما فيها البروتياز والبولي كربوكسيليز والبولي دياناز. ففي هذه العملية، تحظى البوليمرات الطبيعية بطعم ونكهة مناسبين إضافة إلى المناسب. بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من التحلّل المائي.

سنة التأسيس:

2004

هذا المنتج، استهلاكيّ نهائيّ بطبيعة B2B وB2C.

**الميزات الفنية:**

- \* مكوّنات المنتج: الخميرة المتحلّلة والمالتوديكسترين
- \* اسم العلامة التجارية: إستوس-بروبليكس

**الميزات التنافسية:**

- \* تصنيع المنتج بجودة عالية بسعر منخفض للبيع

المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

شهادة صنع المكمل من وزارة الصحة والعلاج الإيرانية

**مجالات الاستخدام:**

- \* الوقاية من إصابة مرضى غسيل الكلى بسوء تغذية حادّ
- \* الإسهام في استعادة البروتين والفيتامينات والمعادن والمواد المغذية الأخرى التي يتم فقدانها أثناء غسيل الكلى
- \* تحسين مستوى الألبومين في الدم
- \* دعم صحّة القلب من خلال خلق موازنة الأملاح خاصة الصوديوم والبوتاسيوم
- \* تحسين نوعية التغذية والصحة
- \* السيطرة على نسبة السكر في الدم مع مزيج فعّال من الكربوهيدرات للأشخاص الذين يعانون من مرض السكري

هذا المنتج، استهلاكي نهائي بطبيعة B2C.

**الميزات الفنية:**

هذا المنتج مشروب كالميلك شيك المعقم.

**الميزات التنافسية:**

- \* نوعيّة جيّدة قابلة للتنافس مع المنتجات الدولية
- \* في علب متنوعة وجميلة
- \* بسعر أكثر ملاءمة من نظيراتها الأجنبية المماثلة

**المكمل الغذائي عالي البروتين والفيتامين الخاصة لمرضى غسيل الكلى**

شركة فاخر انديشان راد



www.farad-int.com

**التعريف بالمنتج:**

يتم إنتاج مكملات المشروبات عالية البروتين والفيتامينات في عبوات أكياس معقمة متعددة الطبقات على شكل فانيليا شفافة وفراولة وموز وجوز الهند خاصّة لمرضى غسيل الكلى. وقد تم تصميم وإنتاج هذا المنتج كغذاء خاص وعملي وكامل لتلبية الاحتياجات الغذائية للأشخاص الذين يخضعون لعلاج غسيل الكلى وذلك لتوفير العناصر الغذائية اللازمة لصحة هذه الفئة من الناس، إلى جانب النكهات اللذيذة.

حجم الانتاج السنوي:

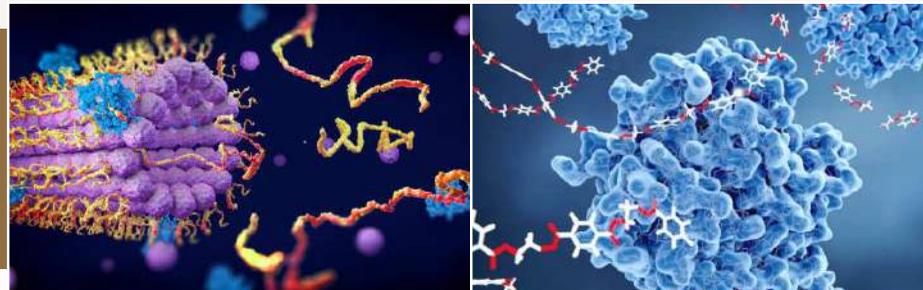
1/000/000 عبوة كيس

سنة التأسيس:

٢٠١٧

## مجالات الاستخدام:

- \* إنزيم ألفا أميليز المقاوم للحرارة: صناعات النشا والكحول
- \* إنزيم ترانس جلوتاميناز: صناعة الأغذية (الألبان واللحوم ومنتجات اللحوم)
- \* إنزيم جلوكواميلاز: صناعات النشا والكحول
- \* إنزيم الليباز: في صناعة الدقيق والخبز وأعلاف الماشية والدواجن



## الانزيمات بالدرجة الغذائية

### ألفا الأميليز، ترانسجلوتاميناز، جلوكواميلاز والليباز

شركة توسعه بن دا فرآور

www.bondagroup.com



### التعريف بالمنتج:

إن إنزيم ألفا أميليز مقاوم للحرارة، وهو في صناعة النشا، يتسبب في تحويل معلق سميك من النشا إلى محلول من الدكستريانات قصيرة السلسلة؛ ومن ثم، يسمى ألفا الأميليز المقاوم للحرارة بإنزيم التسييل أيضًا.

أما إنزيم ترانس جلوتاميناز هو إنزيم يُستخدم في العديد من فروع صناعة الأغذية على نطاق واسع ويُسرّع تكوين روابط الأيزوبيبتيد بين البروتينات. ويستخدم هذا الإنزيم في عمليات مختلفة مثل إنتاج الزبادي والجبن ومنتجات الألبان الأخرى ومنتجات اللحوم وإنتاج المخبوزات.

كما يمثل إنزيم جلوكوأميلاز مزيجًا من إنزيمي جلوكوأميلاز وبولولاناز، ويُستخدم في صناعة النشا لغرض صناعة السكر بهدف تحقيق أعلى نسبة نقاء للجلوكوز.

أما مرحلة التسكير التي تبدأ بعد مرحلة التسييل، فيتم تنفيذها عن طريق التحلل المائي للدكستريانات والسكريات قليلة التعدد إلى وحدات جلوكوز. هذا وإن إنزيم الليباز ومع التحلل المائي للدهون والروابط بين الدهون الثلاثية

يتسبب في إنتاج الأحماض الدهنية والجلسرين. ويُستخدم هذا الإنزيم لإكمال قوة الهضم الأنزيمي للدواجن والاستخدام الأمثل للطاقة العلفية في الأعمار الصغيرة.

**الوجهات التصديرية الرئيسية للشركة:**  
البلدان العربية وبلدان الخليج الفارسي والبلدان الأفريقية وبلدان CIF

#### سوابق التصدير:

أقل من 500 ألف دولار

#### حجم الانتاج السنوي:

300

#### سنة التأسيس:

2010

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

### الميزات الفنية:

نوع الإنزيم	نشاط الإنزيم	مظهر المنتج	PH	درجة الحرارة (مئوية)	ظروف التخزين
ألفا أميلاز المقاوم للحرارة	40,000, 20,000	سائل بتي اللون مع رائحة تخميرية عادية	-	110-80 (تأهيل 95-105)	مكان جاف بارد بعيداً عن الضوء مع تزويده بالهواء اللازم
ترانس جلوتاميناز	120	مسحوق أبيض بدون رائحة	8-4.5 (تأهيل 7)	55-40 (تأهيل 48)	مكان جاف بارد (2 إلى 5 درجات مئوية)
جلوكوأميلاز	120,000	سائل بتي اللون	6.5-4 (تأهيل 4.5-5)	70-58 (تأهيل 70-65)	مكان جاف بارد بعيداً عن الضوء
الليباز	20,000	مسحوق أبيض بدون رائحة	-	50-25	مكان جاف بارد بعيداً عن ضوء الشمس درجة حرارة تحت 25 مئوية

مدة الثبات أثناء التخزين بالنسبة لجميع المنتجات المذكورة هي 12 شهراً.

### الميزات التنافسية:

- \* قابل للتنافس مع المنتجات الأجنبية المماثلة
- \* سعر مناسب قياساً بالمنتجات المماثلة

## مجالات الاستخدام:

- \* VT: مجموعة واسعة من البادئات المجففة بالتجميد لإنتاج الزبادي والمنتجات المخمرة الأخرى للحليب عالية الجودة من حيث النكهة والطعم والملمس
- \* KT: المخثرات (البادئات) النباتية للبن لإنتاج المشروبات المخمرة مثل الكفير واللبن السائل (مخيض الزبادي) الغازي
- \* PR: المخثرات (البادئات) النباتية للبن (السلالات النقية) لإنتاج أنواع المنتجات البروبيوتكية
- \* CM: المخثرات (البادئات) النباتية للبن لإنتاج أنواع مختلفة من الجبن ذات خصائص حسية لطيفة مع أفضل ملمس ونكهة وطعم
- \* ES: الأنواع المنتجة لـEPS (عديد السكاريد الخارجي) لغرض تحسين ملمس الأجبان الناعمة والطرية (الطازجة) وأنواع لبن الزبادي



## المخثر (البادئ) النباتي للبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل)

شركة مايا زيبست فرآيند



## التعريف بالمنتج:

يُطلق ستارتركتشر(المخثر أو البادئ النباتي) عمومًا على الكائنات الحية الدقيقة التي تبدأ عملية تخمير؛ ولذلك، فإن أي كائن حيّ دقيق يمكنه أن يسبب التفاعل الكيميائي المطلوب يعتبر ستارترًا (بادئًا). وتحتوي بادئات الألبان على مجموعة من البكتيريا التي تحوّل سكر الحليب أي اللاكتوز، إلى حمض اللاكتيك، ولهذا تسمى ببكتيريا اللاكتيك. لقد كان الاهتمام بلمس المنتج النهائي ورائحته وطعمه أحد العناصر الأساسية في هذا المجال. وتتميز هذه البادئات بأنها مقاومة للطور ولها دورات مختلفة تهدف إلى منع تلوث خطوط الإنتاج بالعائيات البكتيرية.

## حجم الانتاج السنوي:

٧٠٠ ألف علبه

## سنة التأسيس:

٢٠١٢

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

- \* على شكل المسحوق
- \* الناتج عن عملية التجميد في درجة حرارة منخفضة والتجفيد (التجميد + التجفيف)
- \* المعروف بعبوات (علب) ٤٠-٨٠ جرامًا (مع غطاء ثلاثي الطبقات ودرع من الألومنيوم)

## الميزات التنافسية:

- \* سعر منخفض للمنتج قياسًا بالمنتجات الأجنبية
- \* ثبات الجودة
- \* فريق تقني ذو الخبرة لدعم المنتجات

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

- \* IDF 14927205 / IDF 149 / IDF 27205
- \* ISO 1980
- \* ISO 9232
- \* ISIRI 14094
- \* تصريح من هيئة الصناعات المتطورة
- \* شهادة صحّة للصناعة من هيئة الغذاء والدواء الإيرانية

### مجالات الاستخدام:

يُستخدم هذا المنتج لإنتاج الحليب المُعالج في الصناعات الغذائية والألبان.



## ◀ مخثر (بادئ) اللبن مع ميزة خفض الحساسية

شركة زيست آغازكر سباهان

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

### الميزات الفنية:

قد تمّ إنتاج هذه البادئات من البكتيريا المحليّة المعزولة في إيران ومن منتجات الألبان التقليدية التي تمّ تجميعها من مختلف أنحاء إيران.

### الميزات التنافسية:

- \* له خاصية محلّل بروتيني عال ضد بروتينات الحليب المسبّبة للحساسية
- \* له دور يساهم في تقليل الحساسية

### التعريف بالمنتج:

إن البادئات نوع من البكتيريا يُعمد إلى إضافته إلى الحليب لإحداث تغييرات إيجابية فيه، وإذ إن هذه البادئات تبدأ عملية التخمير، فيُطلق عليها البادئات. وعن طريق تحويل اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك، تتسبب هذه البكتيريا في تحمض البيئة وتقليل درجة الحموضة، فتُجرى عملية التخثر، أي تحوّل الحليب إلى لبن الزبادي (اللبن السائل). فإن لبن الزبادي هو نتاج سلسلة من عمليات التخمير في الحليب، والتي تنتجها بكتيريا حمض اللاكتيك ومنها استربتوكوكوس وترموفيلوس ولاكتوباسيلوس بولجاريكوس. وبالإضافة إلى إنتاج الأحماض، فإن البادئات تخلق النكهة والملمس وقيمة غذائية عالية. كما ونظراً إلى أن حوالي ٨ بالمائة من سكان العالم لديهم حساسية تجاه حليب البقر، فتُشعر هناك بضرورة إنتاج منتجات ألبان ذات حساسية أقل. هذا وإن الاستفادة من خاصيّة التحلل البروتيني لبعض البكتيريا قد يقلّل من الحساسية تجاه بروتينات الحليب المسبّبة للحساسية. وإذا كان من الممكن استخدام نوع من البكتيريا في إنتاج البادئ يتميّز بخاصية محللة للبروتين ضد بروتينات الحليب المسبّبة للحساسية، فيمكن إنتاج منتجات ألبان قليلة الحساسية.

### حجم الانتاج السنوي:

طنان

### سنة التأسيس:

٢٠١٨

## مجالات الاستخدام:

صناعات الألبان



## مخثرات (بائدات) اللبن والجبن ومخيض الزبادي (اللبن السائل)

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات التنافسية:

- \* عدم الحاجة إلى الإضافات الشائعة
- \* سعر أرخص
- \* جودة مماثلة مقارنة بالمنافسين
- \* عدم استخدام المواد غير العضوية في الإنتاج
- \* توفر المنتج

## المعايير، التراخيص والموافقات الدولية:

الموضوع	رقم المعيار
منتجات الحليب التخمرية - زراعات البائدات البكتيرية - تحديد الهوية	١٤٠٩٤
الحليب ومنتجات الألبان - تعداد الوحدات المكونة لكتلة الخمائر أو المخمر تعداد كتل الخمائر في الطبق تحت درجة الحرارة ٢٥ درجة مئوية	١٠١٥٤
الحليب ومنتجاته - زرع البائد المزوفيليك (بالحرارة المتوسطة) - تعداد بكتيريا حمض اللاكتيك المخمرة للسيترات - طريقة تعداد كتل الخمائر في درجة الحرارة ٢٥ درجة مئوية	٩٦١٥



## شركة جوان جين زيست فيدار

## التعريف بالمنتج:

إن المخثرات أو البائدات هي بكتيريا تضاف إلى الحليب في مصانع الألبان ليتم إنتاج لبن الزبادي واللبن السائل (مخيض الزبادي) عن طريق زيادة إنتاج الحمض في هذين المنتجين، فتسبب، وإذ إن هذه البائدات هي العامل الرئيسي في بدء عملية التخمر، فتم تسميتها بالبائدات.

فمن خلال إنتاج حمض اللاكتيك، تتسبب هذه البكتيريا في تحمض البيئة وتقلص درجة حموضة الحليب. كما إن بعض هذه السلالات لديها القدرة على إنتاج عديدات السكاريد الخارجية، وهي فعالة جدًا في تكوين ملمس لبن الزبادي. ويتم عادةً تصنيف البكتيريا في البائدات على أساس درجة حرارة النمو، وهي المزوفيلات أو البكتيريا المتوافقة مع درجات الحرارة المتوسطة (من ٢٥ إلى ٣٧ درجة مئوية) للحرارة؛ والترموفيلات أو البكتيريا المتوافقة مع درجات الحرارة العالية (من ٣٩ إلى ٤٦ درجة مئوية).

## حجم الانتاج السنوي:

١٠٠ طن من المسحوق الجاف

## سنة التأسيس:

٢٠١٧

## مجالات الاستخدام:

صناعات الألبان



## ◀ المجبن النباتي الناتج عن نبات وبتانيا

📍 شركة زيست بوم في زاهدان الإيرانية



## التعريف بالمنتج:

إن الجبن منتج يُصنع من تخثر بروتين الحليب وخروج مصل اللبن. ويُعتبر تخثر بروتينات الحليب وتحويلها إلى شبكة هلامية من الخطوات الأساسية والضرورية في عملية إنتاج جميع أنواع الجبن. إن الجبن الناتج من المنفحة النباتية المستخرجة من نبات وبتانيا، على عكس الجبن الشائع الذي يتم إنتاجه من المنفحة الميكروبية، يتم تحضيره من المستخلص المستخرج من ثمرة نبات وبتانيا مع ملح بنسبة ٨٩٪، والذي يتم تنقيته جزئياً. إن تركيبة هذا المجبن نباتية بالكامل ولا تحتوي على الأضرار الناجمة عن موادّ التخثر الاصطناعية (الوسيط) والمستوردة.

سنة التأسيس:

٢٠١٦

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

## الميزات الفنية:

- \* قوة صنع الجبن: ٢٧١/٨٦ وحدة بحجم مستخلص ٢٠٠ ميكرو لتر
- \* كفاءة إنتاج الجبن: أكثر من ٩٥ بالمائة

## الميزات التنافسية:

- \* كفاءة وإنتاجية عاليتان في إنتاج الجبن
- \* جودة عالية مقابل سعر مناسب واقتصادي
- \* مادّة غذائية صحيّة ونباتية

**مجالات الاستخدام:**

يُستخدم في صناعات الألبان كمادّة لإنتاج الجبن

**◀ إكثار نبات البابا لاستخلاص المجبّن منه**

شركة هزازيره في ماهان الإيرانية

**التعريف بالمنتج:**

في الوقت الحاضر تُستخدم ثلاثة أنواع من الأعشاب (النباتات) في صناعة إنتاج الجبن في مختلف أنحاء العالم، وهي: *Silybummarianum* و *Cynaracardunculus* و *Centureacalcitrap*. إن المجبّات النباتية الناتجة عن هذه الأعشاب وبسبب نشاطها التحلّي البروتيني المكثّف أو الطعم المرّ في المنتج النهائي وأحياناً كسر بروتين الحليب (كازئين) بطريقة غير تخصّصية، تحصل بمستوى منخفض من متانة الخثارة قياساً بالكيموزين؛ إلا أن نبات البابا البروتيني خال من الخصائص السلبية المذكورة، وهو يُستخدم بطريقة تقليدية في منطقة بلوشستان الإيرانية وكذلك في باكستان وأفغانستان لإنتاج الجبن. ولغرض تحضير وإنتاج النبات المذكور بكميات أكبر، تُستخدم طريقة زرع الأنسجة ويُحصل على عينات من النباتات أو الأعشاب المناسبة.

هذا النبات هو أخضر دائماً وصالح لتقليل استنزاف التربة، حيث أنه يغطّي الأرض على طول السنة بكاملها إلى مساحة 10 مترمربع. إن المجبّن النباتي الناتج عن معالجة جسم وأنسجة النبات المذكور يتمّ إعداده بسلسلة مراحل بيوكيميائية ويمكن استخدامه في صناعات الألبان على الأشكال الثلاثة وهي الكيسي والسائل والمسحوق.

**حجم الانتاج السنوي:**

10 آلاف مجبّن كيسي  
30 آلاف مجبّن سائل  
1000 جرام مسحوق

**سنة التأسيس:**

2014

هذا المنتج هو الاستهلاك النهائي ذو طبيعة BYB.

**الميزات الفنية:**

- \* المجبّن الكيسي بزنة 30 جراماً لإنتاج حوالي كيلوجرامين من الجبن من 10 لترات من الحليب
- \* المجبّن السائل بزنة 30 ملل لإنتاج 8 كيلوجرامات من الجبن من 40 لتراً من الحليب
- \* المجبّن المسحوق بزنة 100 جرام لإنتاج 20 كيلو جراماً من الجبن من 100 لتر من الحليب

**الميزات التنافسية:**

- \* لها أصل نباتي بالكامل
- \* إذ إن طول سلسلة البولي بيتيد الناتجة يزيد عن 100، فإن الجبن الناتج يمكن أن يحتبس فيه المواد والخصائص الطبية للنبات (أي المنفحة أو المجبّن).



### مراكز الإبداع والتكنولوجيا الإيرانية في بلدان أخرى

تُعد بيوت الإبداع والتكنولوجيا الإيرانية أحد أنواع وسطاء التصدير التي تم إنشاؤها بدعم من مركز التعاملات الدولية للعلوم والتكنولوجيا التابع لمعاونية الشؤون العلمية والتقنية لرئاسة الجمهورية الإيرانية، في كل من كينيا والصين وروسيا وتركيا وسوريا والعراق. وبالإضافة إلى الوصول إلى تعليمات التصدير الصادرة عن مركز التعاملات الدولية للعلوم والتكنولوجيا، فإن هذه البيوت ومن أجل الدخول في الأسواق الدولية، تقدّم خدمات مثل مساحة عمل مخصّصة ومشتركة، والمعرض الدائم للمنتجات، وإيجاد شركاء تجاريين والاستثمار في البلدان المستهدفة للتصدير والقيام بالإجراءات الخاصة لتسجيل الشركات وتسجيل المنتجات وتسجيل الأدوية والأجهزة الطبية والعلامات التجارية وإرسال واستقبال وفود الأعمال وتوظيف الموظفين المحليين لتقديم المنتجات والخدمات بشكل مباشر. وتمارس هذه البيوت دورها في الأسواق المستهدفة في تلك البلدان كمركز للأنشطة التجارية الدولية لمركز التعاملات الدولية للعلوم والتكنولوجيا. وقد تم إنشاء هذه البيوت في داخل إيران أيضًا كالمعرض الدولي الدائم للمنتجات والخدمات التكنولوجية للشركات المعرفية والمبدعة والتكنولوجية.





## مركز الابداع والتكنولوجيا الايراني في نيروبي



**المدير:** على بنى عامريان

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** جمهورية كينيا - نيروبي

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني لإيران في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** كينيا، نيروبي، كليمان، شارع ماليم جوما، شارع دنيس بريت

**الموقع الإلكتروني:** [www.ihit.co.ke](http://www.ihit.co.ke)

**معلومات الإتصال:** ١١٣ ٦٠٦ ١١١ (+٢٥٤)

**الوسيط:** فهمية صبيحي

**معلومات الإتصال:** ٨٠ ٧٠٠ ٩١٠ ٢١ (+٩٨) داخل ٣٠١



## مركز الابداع والتكنولوجيا في طهران (الفرع المركزي)



**المدير:** محمد كرمي

**مجال النشاط:** المعرض الدولي الدائم | تصدير منتجات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية في طهران

**الدولة:** الجمهورية الإسلامية الإيرانية - طهران

### الخدمات:

- المعرض الدائم لمنتجات وخدمات الشركات العلمية والإبداعية
- إقامة الفعاليات والاجتماعات التخصصية
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة في طهران
- قاعة الاجتماعات وقاعة المراسم الخاصة
- تحديد فرص التصدير
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي

**العنوان:** ايران، طهران، المعرض الدولي في طهران، القاعة 37A

**الموقع الإلكتروني:** [www.ihit-expo.com](http://www.ihit-expo.com)

**معلومات الإتصال:** ٣٧ ٧٣٧ ٢١ ٩١٠ (+٩٨) / ٩١٢ ٤٤٤ ٩٩٥٨ (+٩٨)

**الوسيط:** محمدمهدى آقارفيعى

**معلومات الإتصال:** ٩١٢ ٧٠٦ ٩٦١١ (+٩٨)



## مركز الإبداع والتكنولوجيا الإيراني في موسكو

**المدير:** مهدي ديلم صالحی

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** روسيا الاتحادية - موسكو

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني الإيراني في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** روسيا الاتحادية، موسكو، شارع ارخانغلسكي، رقم البناء ٧، الشقة رقم ٤

**الموقع الإلكتروني:** [www.ihit-ru.com](http://www.ihit-ru.com)

**معلومات الإتصال:** ١٦٣١ ١٢٣ ٩٠٣ (+٧)

**الوسيط:** مالك سعیدی

**معلومات الإتصال:** ٩٣ ٦٢ ٦١٧ ٩١٢ (+٩٨) | ٥٣٧ ١٥ | ٢١ ٨٦٠ (+٩٨) داخلي ٣٠٩



## مركز الابداع والتكنولوجيا الإيراني في سوجو

**المدير:** امير قربانعلی

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** جمهورية الصين الشعبية - شنغهاي

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني الإيراني في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** الصين، محافظة جيانغ سو، سوجو، المنطقة المتطورة، شارع كلينغ ٨٨، رقم ٤٠٩

**الموقع الإلكتروني:** [www.innotechexport.ir](http://www.innotechexport.ir)

**معلومات الإتصال:** ٩٢ ١٣٣ ٠٦٢ ١٨٢ (+٨٦)

**الوسيط:** سيمين رفيع پور

**معلومات الإتصال:** ٤٤٢٢ ٨٦١ ٩٣٥ (+٩٨)



## مركز الإبداع والتكنولوجيا الإيراني في دمشق



**المدير:** محمدهادي ضيغمي

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** الجمهورية العربية السورية - دمشق

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني الإيراني في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** سوريا دمشق، ساحة الأمويين، دوار الجمارك، المنطقة الحرة في دمشق

**الموقع الإلكتروني:** www.ihit.sy

**معلومات الإتصال:** ٣٩٣٣ ٦٩٣ ٩١٨ (+٩٨)

**الوسيط:** حسن طهماسبي

**معلومات الإتصال:** ٣٣ ١٥ ٦٣١٠ ٢١ (+٩٨)



## مركز الإبداع والتكنولوجيا الإيراني في اسطنبول



**المدير:** مسعود حسنى

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** تركيا - اسطنبول

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- خدمات التسويق ودراسة السوق
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تسهيل التصدير
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** تركيا، اسطنبول، منطقة شيشلي، نيشانتاشه، شارع هالا سارغازي، رقم ٣٨ وحتى ٦٦

**الموقع الإلكتروني:** www.istanbulihit.com **البريد الإلكتروني:** info@istanbulihit.com

**معلومات الإتصال:** ٥٣٣ ٥٠٥ ٤٥٨٩ (+٩٠). الواتس اب / ٢٤٠١ ٢٤٠٠ (+٩٠)

**الوسيط:** مسعود حسنى

**معلومات الإتصال:** ٥٥ ٢٢٧ ٨٨٢ ٢١ (+٩٨)



## مركز الإبداع والتكنولوجيا الإيراني في كمبالا

**المدير:** مهرداد امانى اقدم

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** الأوغاندا - كمبالا

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني الإيراني في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** أوغندا - كمبالا - ماساكروود - شنجارا - بلوك ٣٣٣

**الموقع الإلكتروني:** [www.iranugandatech.com](http://www.iranugandatech.com)

**معلومات الإتصال:** ٠٦ ٩٩٥ ٧٦٣ (+٢٥٦)

**الوسيط:** زهرا افضلی

**معلومات الإتصال:** ٨٠ ٧٠٠ ٩١٠ ٢١ (+٩٨) داخلي ١٥٠



## مركز الإبداع والتكنولوجيا الإيراني في السليمانية العراق

**المدير:** حسين سلمانى

**مجال النشاط:** تصدير منتجات وخدمات الشركات والمؤسسات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية

**الدولة:** العراق - السليمانية

### الخدمات:

- معرض دائم للمنتجات والخدمات
- توفير بيئة العمل الخاصة والمشاركة
- إقامة الجناح الوطني الإيراني في المعارض المرموقة
- تطوير تصدير منتجات وخدمات الشركات المعرفية والإبداعية والتكنولوجية
- تحديد فرص التعاون العلمي والتكنولوجي والصناعي
- تقديم إرشادات التصدير للمركز الدولي للتفاعلات العلمية والتكنولوجية

**العنوان:** العراق، إقليم كردستان، السليمانية، شارع سيور

**الموقع الإلكتروني:** [www.ibr-s.com](http://www.ibr-s.com)

**معلومات الإتصال:** ٠٣٦٦ ٧٧٤ ٥٦٧ (+٩٦٤)

**الوسيط:** محمدمهدي آل بويه

**معلومات الإتصال:** ٥٠٠٩ ١٢٤ ٩٣٩ (+٩٨)



يتضمن هذا الكتاب  
منتجات إيرانية معرفية مختارة  
في مجالات

## الصناعات الغذائية

وقد تم اعداده للعرض في بلدان اخرى.



[iHiTmarket.com](http://iHiTmarket.com)



[www.cistc.ir](http://www.cistc.ir)



[www.etdf.ir](http://www.etdf.ir)