

جلد دوم صنایع غذایی

محصولات و تجهیزات دانش بنیان

مجلس المدینة العلمیة

محصولات و تجهیزات دانش بنیان صنایع غذایی

جلد دوم





ریاست جمهوری
معاونت علمی و فناوری

www.isti.ir



www.ihit-expo.com



صندوق
توسعه صادرات
و تبادل فناوری

www.etdf.ir



مرکز تعاملات بین‌المللی
علم و فناوری

www.cistc.ir

محصولات و تجهیزات دانش بنیان جلد دوم: صنایع غذایی

صندوق توسعه صادرات و تبادل فناوری	مجری:
تهران، ونک، خیابان ملاصدرا، خیابان شیرازی شمالی، کوچه ارم، پلاک ۴	تلفن:
۱۹۹۱۷۳۴۷۸۴	آدرس:
www.etdf.ir	صندوق پستی:
info@etdf.ir	پایگاه اینترنتی:
	پست الکترونیک:

پیشگفتار

این مجموعه از برگزاری دو کمیته تخصصی و بازرگانی به‌طور جداگانه و بررسی مرحله‌ای محصولات با حضور کارشناسان فنی و بازرگانی در چارچوب بررسی سوابق تولید و فروش شرکت، دسترسی به دانش فنی و نیروی انسانی متخصص، ظرفیت‌های تولید و صادرات و خدمات پس از فروش منتج شده است.

در این فرایند کمیته‌های تخصصی با حضور کارشناسان مرکز شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان معاونت علمی و فناوری به ریاست **دکتر رضا اسدی فرد** و راهبری **مهندس مجتبی هوشمندزاده** برگزار گردیده و کمیته‌های بازرگانی به سرپرستی **مهندس مهدی قلعه‌نوی** و راهبری **مهندس روح‌الله استیری** و حضور بازرگانانی از بخش خصوصی برگزار شد که در اینجا از زحمات و حمایت‌های این دو گروه تشکر ویژه دارم.

از مدیر پروژه، سرکار خانم **زهرا افضلی** نیز که با مسئولیت‌پذیری بالا از ابتدای پروژه با ایده‌های خلاقانه به طراحی و پیشبرد پروژه اهتمام ویژه داشته‌اند تشکر ویژه دارم.

همچنین بر خود لازم می‌دانم از زحمات، همت بالا و اهتمام ویژه سایر همکاران که زحمت ارزیابی و گردآوری، پیگیری از شرکت‌ها، انتخاب و بازنویسی متون و در نهایت ویراستاری و طراحی این کتاب را برعهده داشته‌اند تقدیر و تشکر نمایم:

تیم نظارتی طرح: **محمد ترابی و فرشته الهی**

تیم فنی: **پیمان عینی زاده، محمدرضا غیبی و رحیم اعرابی**

تیم تحریریه: **سمانه گودرزی و زهرا فراهانی**

تیم طراحی: **محمدحسین پوردباغ و مسعود خلیلی**

در اینجا تأکید می‌کنم که محصولات فوق به روش‌های مختلف قابل ارائه در کشور مقصد می‌باشد. روش‌هایی همچون صادرات محصولات نهایی، صادرات محصولات نیمه‌ساخته و مونتاژ در مقصد، تولید مشترک در کشور مقصد و سایر همکاری‌های اقتصادی که در کلیه موارد فوق، صندوق توسعه صادرات و تبادل فناوری به‌عنوان حامی مالی شرکت‌های دانش‌بنیان صادراتی، آماده سرمایه‌گذاری مشترک در کشور مقصد و ضمانت محصولات خریداری شده می‌باشد.

همچنین در انتهای کتاب فهرستی از کارگزاران تجاری‌سازی و انتقال فناوری، خانه‌های نوآوری و فناوری (iHit) مستقر در کشورهای مختلف و شرکت‌های مدیریت صادرات مورد تأیید معاونت علمی و فناوری جهت برقراری ارتباط ذکر شده است.

در پایان امیدوارم کتاب حاضر برای مراجعه‌کنندگان مفید واقع شده و شناخت مناسبی از پیشرفت‌های فناوری در ایران ارائه دهد.

فناوری یکی از اجزای مهم صنعتی شدن و پیچیدگی اقتصادی کشورها را تشکیل می‌دهد. اقتصادهای پیچیده، اقتصادهایی هستند که می‌توانند حجم زیادی از دانش مرتبط را در قالب شبکه‌های بزرگ افراد کنار هم جمع کرده و مجموعه متنوعی از کالاهای دانش‌بنیان را تولید کنند. در واقع، میزان پیچیده بودن یک اقتصاد، در قالب کالا یا محصولی در نظر گرفته می‌شود که در نهایت، روانه بازارهای جهانی می‌شود.

اقتصاد دانش‌بنیان اقتصادی است که کاربرد دانش و اطلاعات در آن اهمیت بالایی داشته و تولید و توزیع، مبتنی بر آن شکل گرفته و سرمایه‌گذاری در صنایع با محوریت دانش مورد توجه خاصی قرار گرفته است. حرکت اقتصادها به سمت دانش‌بنیان شدن علاوه بر اینکه موجب افزایش توان رقابتی کشورها می‌شود، می‌تواند در حوزه تجارت خارجی نقش مهمی در اقتصاد جهانی ایفا کند.

محصولات دانش‌بنیان ایرانی نیز که حاصل دانش و تجربه متخصصان و فارغ‌التحصیلان دانشگاهی است، از طریق ۷۰۰۰ شرکت دانش‌بنیان تولید می‌شود. این شرکت‌ها که بعضاً به کارخانه‌های بزرگ فناوری تبدیل شده‌اند در سال گذشته بیش از ۱۰ میلیارد دلار فروش و در حدود ۱ میلیارد دلار صادرات به کشورهای مختلف داشته‌اند.

معاونت علمی و فناوری ریاست‌جمهوری به‌عنوان نهاد حامی استارت‌آپ‌ها و شرکت‌های دانش‌بنیان، مسئول شناسایی و انتخاب این شرکت‌هاست و به‌عنوان مهم‌ترین مرجع هدایت، راهبری و توسعه حوزه فناوری در کشور ایران شناخته می‌شود.

کتاب حاضر به همراه ۱۹ جلد کتاب دیگر، مجموعه‌ای منتخب از محصولات دارای سابقه و یا پتانسیل صادراتی است که با استفاده از اطلاعات اظهارشده از سوی شرکت‌های منتخب جهت ارائه به مشتریان بین‌المللی، بازرگانان و مقامات دولتی و دانشگاهی علاقه‌مند به استفاده از این محصولات تهیه شده است.

با تشکر

مهرداد امانی اقدام

مدیرعامل صندوق توسعه صادرات و تبادل فناوری



مجموعه کتاب‌های محصولات و تجهیزات دانش‌بنیان

فهرست

فصل صفر

مقدمه

۷	ریشه صنعت و صادرات در نگاه ایرانیان
۸	صنعت و صادرات در ایران امروز
۹	جایگاه فناوری‌های نوین در صنعت ایران
۱۰	جایگاه صنعت غذایی در میان صنایع ایران و تولیدات دانش‌بنیان
۱۲	چشم‌انداز صنایع غذایی در فناوری‌های روز دنیا
۱۳	تقسیم‌بندی صنعت غذایی براساس توانمندی‌های صادراتی دانش‌بنیان

فصل اول

ماشین‌آلات و تجهیزات صنایع غذایی

۲۴	ماشین‌آلات بسته‌بندی شریک‌پک، تری‌بلوک و سوپر‌بلوک
۲۶	دستگاه شریک‌پک تمام اتوماتیک
۲۸	دستگاه بسته‌بندی لیوانی با ماندگاری افزایش‌یافته ESL
۳۰	ماشین‌آلات بسته‌بندی فرم‌فیل سیل (seal-form-fill) عمودی
۳۲	دستگاه لیبل‌زن پشت چسب‌دار
۳۴	دستگاه لیبل‌زن OPP
۳۶	ماشین‌آلات شستشو، پرکن و بسته‌بندی بطری (تری‌بلوک)
۳۸	دستگاه بسته‌بندی شریک‌پک اورلپ
۴۰	نرم‌افزارها و دستگاه‌های موردنیاز برای پیاده‌سازی طرح اصالت کالا
۴۲	انواع ماشین‌آلات بسته‌بندی
۴۴	خط پرکن اتوماتیک مایعات غلیظ

پلیمرها فیلم‌ها و ظروف بسته‌بندی

فصل دوم

۱۲۸	ظروف فوم پلی‌استایرن جاذب
۱۳۰	مستریج نانوکامپوزیتی سپر اکسیژن
۱۳۲	درپوش آسان بازشو با قابلیت دوخت القایی
۱۳۴	چسب لامیناسیون پایه پلی‌اورتان، چسب سرد (Cold Seal)
۱۳۶	فیلم و کیسه‌های اکتیو نانو کامپوزیتی برای بسته‌بندی مواد غذایی
۱۳۸	گرانول، فیلم و کیسه‌های یک‌بار مصرف گیاهی
۱۴۰	فیلم و کیسه‌های مالزی
۱۴۲	بسته‌بندی پسته تازه به روش اتمسفر اصلاح شده

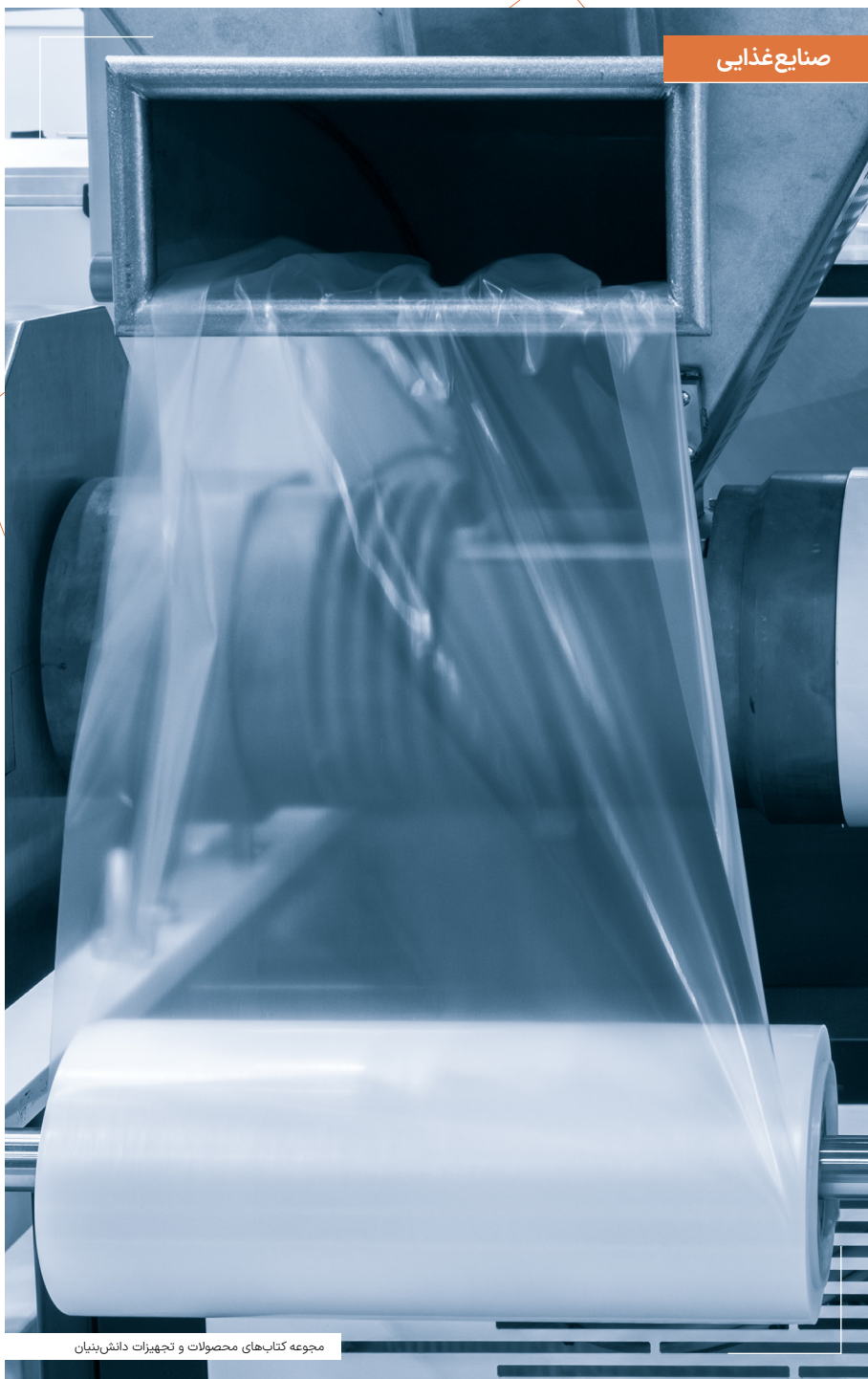
استخراج و فرآوری مواد اولیه غذایی

فصل سوم

۱۴۸	انواع نشاسته اصلاح شده بر پایه گندم، ذرت، سیب‌زمینی و ...
۱۵۰	بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی
۱۵۲	پایدارکننده محصولات لبنی
۱۵۴	رنگ‌های طبیعی خوراکی
۱۵۶	انواع طعم‌دهنده‌های طبیعی
۱۵۸	رنگ طبیعی خوراکی؛ کورکومین، کارتاموس، کلروفیلین، بتروت و پاپریکا
۱۶۰	پودر رنگ‌دانه گیاهی؛ کلروفیل، کورکومین، لیکوپن و ...
۱۶۲	عصاره استویا با کاربرد دارویی و غذایی

۴۶	دستگاه دربندی درب‌های فلزی (Twist-off) و درب‌های پلاستیکی تمام اتوماتیک
۴۸	دستگاه برش عرضی (Cross-Cutting) برای برش سکه‌ای صیفی‌جات بلند
۵۰	ماشین‌آلات بسته‌بندی وکیوم فرمینگ
۵۲	دستگاه توزین مالتی‌هد
۵۴	انواع دستگاه‌های لیبل‌زن پشت‌چسب‌دار
۵۶	ماشین‌آلات بسته‌بندی تری‌بلوک، شریک‌پک
۵۸	یونیت تزریق چسب گرم
۶۰	ماشین‌آلات پرکن تری‌بلوک مایعات
۶۲	سامانه هوشمند تفکیک محصولات بسته‌بندی شده از خطوط تولید به انبار
۶۴	ماشین‌آلات پرکن بطری تری‌بلوک (شستشو، پرکن و دربند)
۶۶	دستگاه بسته‌بندی شریک‌پک تمام‌اتوماتیک
۶۸	دستگاه بسته‌بندی سیل وکیوم تمام‌اتوماتیک
۷۰	خط تولید پنیر UF
۷۲	دستگاه الترافیلتراسیون شیر (UF) تمام‌اتوماتیک
۷۴	پکیج کامل میکسر، پخت و فرآوری پنیر پروسس
۷۶	یونیت پاستوریزاتور آبمیوه و شیر
۷۸	یونیت اولترا پاستوریزاتور ESL
۸۰	ماشین‌آلات پاستوریزاسیون شیر به روش ESL
۸۲	پکیج کامل میکسر هموژنایزر تحت خلأ برای تولید انواع سس و کرم
۸۴	دستگاه تمام‌اتوماتیک کلوچه، کیک مغزدار، شیرینی و نان حجیم‌شده
۸۶	دستگاه تولید میکس پخت
۸۸	دستگاه اتوماتیک فرآوری آرد سیوس‌دار تا پخت نان صنعتی
۹۰	خط عمل‌آوری مغز خشک‌بار (پسته، بادام، فندق، گردو و ...)
۹۲	دستگاه سورتر پسته
۹۴	خشک‌کن انجمادی غذایی صنعتی (مواد غذایی و داروهای خوراکی)
۹۶	خشک‌کن مخصوص گیاهان دارویی
۹۸	دستگاه خشک‌کن ایستاده شالی
۱۰۰	خشک‌کن حرارتی
۱۰۲	خط سورتنینگ و بسته‌بندی تخم‌مرغ
۱۰۴	خط بسته‌بندی تخم‌مرغ
۱۰۶	بویلر بخار فایر تیوب
۱۰۸	مخازن فرآیندی پیشرفته
۱۱۰	سوپرهیتر
۱۱۲	دیگ بخار با ظرفیت بالاتر از ۲۰ تن در ساعت
۱۱۴	مخازن پروسس صنایع غذایی
۱۱۶	دستگاه اکسترودر بلومولدینگ
۱۱۸	دستگاه بطری‌زن پت
۱۲۰	اتوکلاو صنعتی
۱۲۲	دستگاه تزریق پلاستیک بادی اتوماتیک

صنایع غذایی



مجموعه کتاب‌های محصولات و تجهیزات دانش بنیان

فرآورده‌های مبتنی بر میکروارگانیسم‌ها

فصل چهارم

۱۶۸ مکمل‌های پروبیوتیک انسانی
۱۷۲ فرآورده‌های پروبیوتیک غذایی؛ پروژن‌های لبنی
۱۷۴ پروبیوتیک‌های تولیدشده به روش Semi-continuous
۱۷۶ انواع پروبیوتیک انسانی فریزدرای شده
۱۷۸ سبوس‌های تخمیری برنج و گندم
۱۸۰ پودر عصاره مخمر هیدرولیز شده ساده و طعم‌دار
۱۸۲ مکمل نوشیدنی پر پروتئین و ویتامینه مخصوص بیماران همودیالیزی
۱۸۴ آنزیم‌های گرید خوراکی
۱۸۶ استارتر کالچر ماست و دوغ
۱۸۸ استارتر ماست با خاصیت کاهش آلرژی
۱۹۰ استارترهای ماست، پنیر و دوغ
۱۹۲ مایه پنیر گیاهی به‌دست آمده از گیاه ویتانیا
۱۹۴ تکثیر گیاه پنیرباد و استحصال مایه پنیر

مقدمه

ریشه صنعت و صادرات در نگاه ایرانیان

سرزمین کهن ایران، از دیرباز سرچشمه دانش و صنعت بوده و ایرانیان نقش قابل توجهی در توسعه، تکامل و ترویج علم و آگاهی بشریت داشته‌اند. اکثر مورخان جهان بر این باورند که قسمت اعظم پیشرفت‌های علوم و تمدن بشری مدیون تمدن ایرانیان بوده و درخشان‌ترین آثار هنری و عالی‌ترین سطوح صنعتی از ذهن ایرانیان تراویده است. صنایع فلزکاری، صنعت کشاورزی، داروسازی و کیمیاگری با مضامینی شامل لعاب دادن کاشی‌ها، رنگرزی فرش‌ها، پارچه‌ها و شیشه‌ها از صنایع مورد توجه ایرانیان قدیم بوده است. به موازات توجه ویژه به توسعه صنعت، سابقه‌ی ارتباطات تجاری متقابل ایرانیان با سایر تمدن‌ها در شرق و مرکز آسیا، اروپا و آفریقا قدمتی دیرینه دارد و ایرانیان از دیرباز با قرار گرفتن در مسیر جاده ابریشم و همچنین تجارت دریایی، در گسترش نوع دوستی جهانی نقش بسزایی داشته‌اند. ما ایرانیان امروز همچون نیاکان خود، برای صنعت، هنر و تولید در سرزمین باستانی‌مان جایگاهی تحول‌آفرین و سازنده قائل هستیم و توسعه تعاملات فناورانه و تجارت محصولات صنعتی دانش‌بنیان با سایر کشورها را فرصتی برای دوستی و گسترش پیوندهای مشترک قلمداد می‌نماییم.

در مورد مقاصد عمده صادراتی ایران هم لازم به توضیح است کشورهای چین، هند، اندونزی، روسیه، ازبکستان، غنا، آلمان و آفریقای جنوبی و همچنین از میان همسایگان منطقه‌ای، عراق، ترکیه، امارات، افغانستان، پاکستان، عمان، ترکمنستان و آذربایجان بیشترین ارزش دلاری واردات از ایران را به خود اختصاص داده‌اند.

جایگاه فناوری های نوین در صنعت ایران

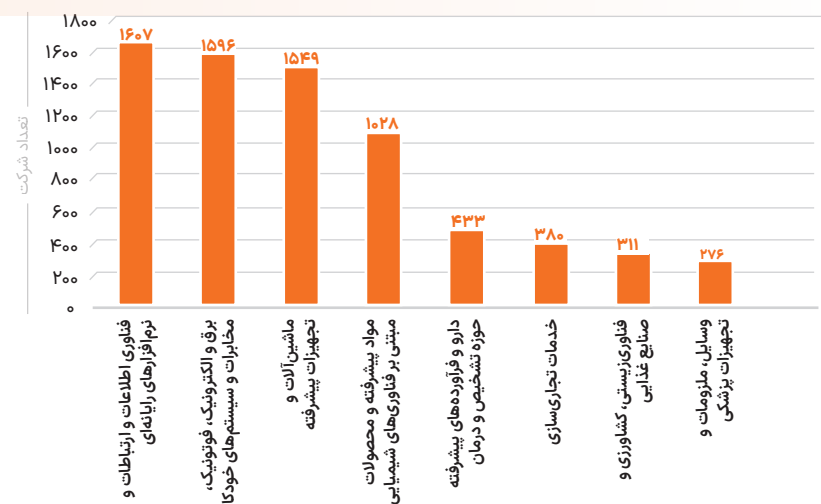
توجه به توسعه فناوری‌های نوین، تجاری‌سازی و رسوخ آن در صنایع تولیدی، سبب گردیده در دهه گذشته جمهوری اسلامی ایران، حرکت رو به رشدی را در این زمینه تجربه نماید؛ موضوعی که در ایران در قالب توسعه شرکت‌های دانش‌بنیان صورت گرفته است. بر این اساس منظور از شرکت دانش‌بنیان بدین شرح است:

یک شرکت خصوصی که تولیدکننده محصولات و یا ارائه دهنده خدماتی است که شامل سه ویژگی زیر باشند:

۱. کالا و یا خدمت ارائه شده توسط شرکت دارای سطح فناوری بالا و یا متوسط به بالا باشد و دانش فنی آن پیچیدگی فنی قابل توجهی داشته باشد (شرط سطح فناوری).
۲. طراحی کالا و یا خدمت در شرکت مبتنی بر تحقیق و توسعه داخلی و یا انتقال فناوری باشد (شرط طراحی مبتنی بر تحقیق و توسعه).
۳. شرکت قادر به تولید و ارائه کالا یا خدمت مذکور به بازار باشد (شرط تولید).

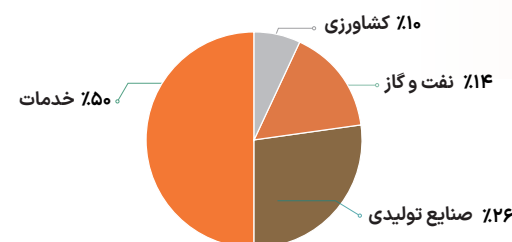
در حال حاضر بیش از ۷ هزار شرکت دانش‌بنیان در ایران در حال تولید محصولات و ارائه خدمات در حوزه فناوری‌های مختلف می‌باشند. این شرکت‌ها مجموعاً تولیدکننده بیش از ۱۵ هزار محصول و یا خدمت هستند و اشتغال مستقیم در آن‌ها که عموماً شامل افراد با سطح تحصیلات بالا است، در حدود ۲۵۰ هزار نفر است.

تعداد شرکت‌های دانش‌بنیان برحسب حوزه فناوری



صنعت و صادرات در ایران امروز

توسعه صنعتی به دلیل ایجاد ارزش افزوده، اشتغال‌زایی، افزایش صادرات و کاهش واردات، جایگاه بسیار بالایی در برنامه‌ها و سیاست‌های جمهوری اسلامی ایران داراست و گذار از یک اقتصاد وابسته به نفت و مواد خام معدنی به اقتصادی صنعتی و تولیدی به‌خصوص متکی بر فناوری‌های نوین، راه کلانی است که برای این منظور اتخاذ گردیده است. در حال حاضر ۵۰ درصد از تولید ناخالص داخلی ایران به حوزه‌های خدماتی و ۵۰ درصد دیگر به حوزه‌های صنعتی و تولیدی اختصاص دارد که شامل ۱۰ درصد صنعت کشاورزی و غذایی، ۱۴ درصد صنعت نفت و گاز و ۲۶ درصد سایر صنایع تولیدی می‌باشد.

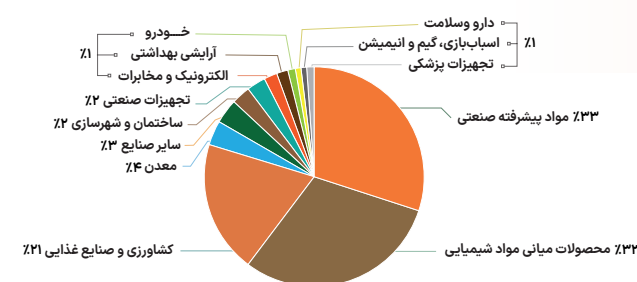


سهم حوزه فعالیت‌های مختلف از تولید ناخالص داخلی ایران

در این میان صنایع متنوعی نظیر داروسازی، تجهیزات پزشکی، ساختمان، ارتباطات و مخابرات، انرژی، معدن، مواد شیمیایی و ... دارای سهم متنوعی از تولید ناخالص داخلی ایران می‌باشند که تولیدات آن‌ها علاوه بر پوشش حجم قابل توجهی از نیاز داخل، به مقاصد متنوعی صادر می‌گردد. براساس داده‌های گمرک جهانی^۱، جمهوری اسلامی ایران در سال ۲۰۲۱ صادراتی معادل ۷۵ میلیارد دلار داشته است که تقریباً نیمی از آن به صنایع غیرنفتی و محصولات صنعتی فرآوری شده اختصاص دارد. مواد پیشرفته صنعتی، محصولات میانی مواد شیمیایی، محصولات کشاورزی و صنایع غذایی همگی از جمله صنایعی هستند که در این بین، حجم صادرات بیشتری را شامل می‌شوند.

صادرات غیرنفتی ایران در سال ۲۰۲۱

براساس داده‌های گمرک جهانی^۱



براساس آمارهای ثبت شده شرکت‌های دانش بنیان حوزه صنایع غذایی سهم کمی از کل اشتغال و درآمد سالانه شرکت‌های دانش بنیان را به خود اختصاص داده‌اند. هرچند باید به این مهم توجه داشت که این صنعت دارای محصولات میانی و فناوری‌هایی است که در تولید محصولات نهایی زنجیره ارزش غذایی کاربرد دارد، بنابراین اثرگذاری این بخش در افزایش GDP بسیار بیشتر از مقادیر ثبت شده می‌باشد.

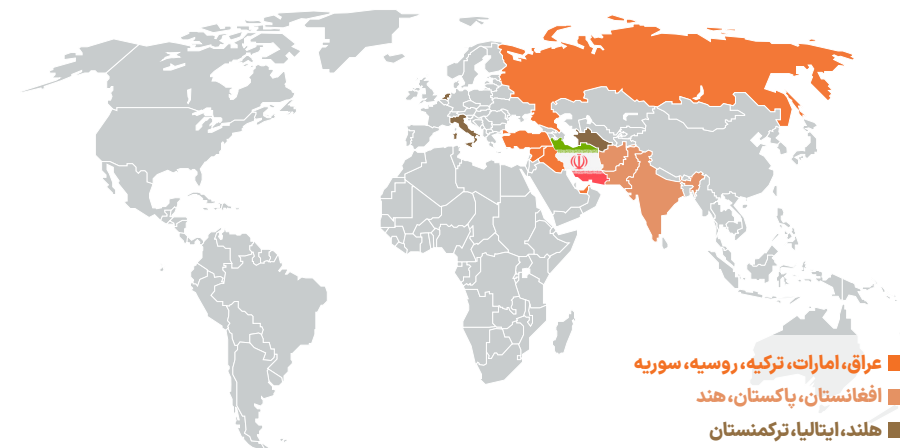
فرآورده‌هایی نظیر روغن و چربی حیوانی و نباتی خوراکی، فرآورده‌های لبنی، آرد غلات و حبوبات، عمل‌آوری و حفاظت میوه‌ها و سبزی‌ها از فساد، قند و شکر و نان، شیرینی و بیسکویت همگی در انتهای زنجیره ارزش صنعت غذایی قرار دارند و ایجاد زیرساخت‌های فناورانه در تولید آنها، زمینه‌ساز ارتقا کیفیت و سلامت جوامع بشری را فراهم می‌سازد.

در سال‌های اخیر پیشرفت‌های خوبی در توسعه دانش فنی فرآورده‌های مبتنی بر میکروارگانیسم‌ها نظیر آنزیم‌ها، استارترها و پروبیوتیک‌های انسانی و همچنین ماشین‌آلات فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی و در نهایت ظروف پیشرفته نگهداری آنها در شرکت‌های ایرانی صورت گرفته است. همچنین با توجه به سرمایه‌گذاری‌های شرکت‌های خصوصی و نهادهای دولتی بر روی این حوزه و جایگاه ویژه و استراتژیک آن برای جمهوری اسلامی ایران، انتظار می‌رود در سال‌های پیش‌رو شاهد رشد تولید و کیفیت محصولات این حوزه و افزایش صادرات آن باشیم.

در ۵ سال گذشته مجموعاً ۴۷ میلیون دلار از محصولات تولیدی شرکت‌های دانش بنیان فعال در صنعت غذایی به خارج از ایران صادر شده است.

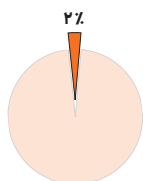
صادرات شرکت‌های دانش بنیان ایران در ۵ سال گذشته روندی رو به رشد داشته و این شرکت‌ها در حال حاضر چیزی حدود ۲ درصد از صادرات غیرنفتی ایران را به خود اختصاص داده‌اند.

بزرگترین مقاصد صادراتی شرکت‌های دانش بنیان ایرانی در ۵ سال گذشته



عمده‌ترین مقاصد صادراتی شرکت‌های دانش بنیان فعال ایرانی در حوزه صنایع غذایی

درصد شرکت‌های فعال حوزه صنایع غذایی از کل شرکت‌های دانش بنیان



جایگاه صنعت غذایی در میان صنایع ایران و تولیدات دانش بنیان

صنعت غذایی در ایران، بخشی مهم و چشم‌گیری از اقتصاد را تشکیل می‌دهد. این صنعت به همراه صنایع کشاورزی و دامداری که به نحوی در امتداد یک زنجیره ارزش قرار دارند، با پوشش ۱۰ درصد از GDP از جمله صنایع استراتژیک محسوب می‌گردد و با دارا بودن بیش از ۷/۵ میلیارد دلار صادرات، بعد از مواد پیشرفته صنعتی و محصولات میانی مواد شیمیایی در جایگاه سوم قرار دارد.

قدمت و اهمیت این صنعت در میان صنایع مختلف فعال در ایران سبب شده در طی زمان، فناوری‌های گسترده‌ای با هدف سلامت تولیدات، افزایش ماندگاری، تنوع‌بخشی به‌منظور پوشش ذائقه‌های مختلف و از همه مهم‌تر افزایش تولید در این صنعت توسعه پیدا کند. این فناوری‌ها در حال حاضر در قالب بیش از ۳۰۰ محصول دانش بنیان توسط ۳۰۰ شرکت ایرانی عرضه می‌گردد.

همچنین افزایش تقاضای داخلی و خارجی در بطن صنعت غذا، سبب افزایش دو برابری اشتغال و تولید در ده سال گذشته و ارتقا چشمگیر استانداردهای لازم برای ارائه محصولات تولیدی توسط کارخانجات فعال این صنعت به بازار شده است.

چشم انداز صنایع غذایی در فناوری‌های روز دنیا

با گسترش جمعیت بشر و کمبود منابع غذایی، استفاده از روش‌های نوین برای افزایش بهره‌وری در صنعت غذا بیش از پیش مورد توجه قرار گرفت. ضعف زیرساخت‌های لازم برای فناوری‌های نوین غذایی در کشورهای در حال توسعه، از جمله ضعف و مشکلات مربوط به کیفیت بسته‌بندی مواد غذایی سبب افزایش قیمت‌ها و در نهایت کاهش دستیابی به مواد غذایی سالم برای افراد جامعه خواهد شد. به گفته موسسه اروپایی فرآوری مواد غذایی (EU-IFP)، چهار حوزه احتمالی وجود دارد که در آن پیشرفت در علوم غذایی رخ دهد:

- بیو تکنولوژی | BIOTECH
- فناوری اطلاعات و ارتباطات | ICT
- فناوری نانو | NANO
- فناوری شناختی | COGNITIVE

اصطلاح بیوتکنولوژی به هر فناوری مربوط به سیستم‌های بیولوژیکی، موجودات زنده یا مشتقات آن‌ها اشاره دارد که به منظور ساخت یا اصلاح محصولات و فرآیندها برای یک هدف خاص استفاده می‌شود. این رشته به‌طور گسترده در فناوری مواد غذایی کاربرد دارد و با توجه به سطح علمی مدرن، با دو حوزه دیگر (NANO و ICT) ادغام می‌شود. اولویت‌های این حوزه شامل تولید پروتئین رژیمی، آماده‌سازی آنزیم برای تولید مواد غذایی، غذاهای عملکردی از جمله غذاهای درمانی و پیشگیرانه و توسعه عناصر غذایی از جمله ویتامین‌ها و ترکیب‌های کاربردی است.

تقسیم‌بندی صنعت غذایی بر اساس توانمندی‌های صادراتی دانش بنیان

همانگونه که بیان شد صنعت غذایی از جمله صنایع قدیمی فعال در ایران است. در دهه اخیر افزایش دو برابری اشتغال و تولید و همچنین ارتقا چشمگیر استانداردهای لازم برای ارائه محصولات تولیدی توسط کارخانجات فعال در این صنعت به بازار مصرف، سبب توسعه دانش فنی بسیاری از محصولات فناورانه در بطن آن گردیده است. در این کتاب محصولات تولیدی گردآوری شده‌اند که قابلیت تقسیم‌بندی در حوزه‌های زیر را دارند:



در ادامه به منظور ارائه شناخت کلی نسبت به این حوزه‌ها، هر یک از موارد تشریح و زیردسته‌های آن بیان می‌شود:

۱ ماشین‌آلات و تجهیزات صنایع غذایی

هر ماشینی که در فرآیند اتوماسیون، فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد، در این دسته از محصولات فناورانه صنعت غذایی قرار داده شده است. در حال حاضر قسمت قابل‌توجهی از فعالیت و توانمندی شرکت‌های هایتک فعال در حوزه ماشین‌آلات صنایع غذایی ایران، در صنعت بسته‌بندی است که بیشترین سهم صادرات را نیز در این صنعت به خود اختصاص داده‌اند. لازم به توضیح است استفاده از ماشین‌آلات مختلف و هوشمندسازی آنها یکی از فناوری‌های رو به رشد در این زمینه است و به‌صورت ماشین‌آلات مرتبط با بسته‌بندی، پخت صنعتی، خشک‌کن، سورتینگ و بلومولدینگ و ... در حال استفاده در صنعت غذایی می‌باشند. این حوزه از محصولات شامل کالاهایی هستند که در این کتاب به زیردسته‌های ذیل تقسیم شده‌اند:

• بخش اول: ماشین‌آلات بسته‌بندی مایعات و حبوبات

خطوط بسته‌بندی شامل دستگاه‌های شستشو، پرکن (ها) و دربند است. دستگاه شریک‌پک به‌منظور بسته‌بندی (نظیر بطری‌های نوشیدنی)، دستگاه‌های برچسب‌زنی (به‌صورت حرارتی یا پشت برچسب‌دار)، سامانه هوشمند تفکیک محصولات بسته‌بندی شده، ماشین‌آلات پرکن برای پر کردن مایعات و ... همگی در این بخش مورد اشاره قرار گرفته‌اند.

• بخش دوم: ماشین‌آلات صنایع لبنی

ماشین‌آلات صنایع لبنی می‌توانند بر روی محصولات لبنی، فرایندهایی نظیر پاستوریزه کردن جهت از بین بردن و توقف رشد میکروارگانیسم‌ها، میکس کردن جهت همگن‌سازی کامل فازها و فیلتر کردن را انجام دهند.

• بخش سوم: تجهیزات و خطوط پخت صنعتی

تجهیزات و خطوط پخت صنعتی، خطوط تولید محصولاتی همچون نان، کیک، بیسکویت و ... است که خمیرسازی و پخت نیز در آن‌ها انجام می‌شود. این تجهیزات دارای سرعت نسبتاً بالا و اتوماسیون دقیق هستند.

• بخش چهارم: ماشین‌آلات خشک‌بار

این دستگاه‌ها با مکانیزم‌های مختلف، فرآوری‌های خاصی نظیر مغز کردن، خلال کردن و ... را روی خشک‌بار انجام می‌دهند.

پلیمرها، فیلم‌ها و ظروف بسته‌بندی

بزرگ‌ترین مصرف‌کننده پلیمرها، صنعت بسته‌بندی است. محصولات این دسته شامل کالاهایی هستند که توسط کامپاندها و پلیمرها جهت بسته‌بندی مواد غذایی تولید می‌شوند و دارای یک ویژگی خاص نظیر ماندگاری بیشتر، مقاومت در برابر اشعه، حفظ طعم و رنگ محصول، سازگاری با محیط‌زیست و ... می‌باشند. محصولات دانش‌بنیان این دسته قابل تقسیم‌بندی به زیردسته‌های ذیل است:

بخش اول: ظروف یکبار مصرف

از جمله روش‌های نگهداری محصولات تر نظیر میوه و سبزیجات روش اتمسفر اصلاح شده است که فیلم این بسته‌بندی عموماً بر پایه نانوذرات و کنترل عبورپذیری یا مصرف اکسیژن محیط بسته‌بندی طراحی می‌شوند. همچنین فیلم و گرانول زیست‌پایه و زیست‌تخریب پذیر و چسب لامیناسیون انواع فیلم‌های قطبی و غیرقطبی از جمله محصولات این زیردسته‌اند.

بخش دوم: کامپاندهای پلیمری

براساس مواد بکار رفته در صنعت بسته‌بندی در سراسر جهان، ۳۶٪ مواد کاغذی، ۱۷٪ فلز، ۳۴٪ پلیمرها، ۱۰٪ شیشه و ۳٪ سایر مواد استفاده می‌شوند که هرکدام مزایا و معایب خاص خود را دارند. پلیمرها که موادی در دسترس، متنوع، به نسبت ارزان قیمت و قابل مهندسی کردن هستند، امروزه به مهم‌ترین مواد در صنعت بسته‌بندی تبدیل شده‌اند که میزان استفاده از آنها، روز به روز در حال افزایش است. از جمله پلیمرهای بکار رفته در صنعت بسته‌بندی می‌توان به انواع پلی‌اتیلن (PE)، پلی‌استایرن (PS)، پلی‌پروپیلن (PP)، پلی‌وینیل کلراید (PVC)، پلی‌اتیلن ترفتالات (PET) و ... اشاره کرد. در حوزه بسته‌بندی، هر یک از این پلیمرها کاربرد خاص خود را دارند و نمی‌توان از هر پلیمری برای هر بسته‌بندی استفاده کرد.

بخش سوم: فیلم‌ها و فویل‌های بسته‌بندی

از جمله روش‌های نگهداری محصولات تر نظیر میوه و سبزیجات، روش اتمسفر اصلاح شده است. در این روش با استفاده از فیلم‌های بر پایه نانوذرات، عبورپذیری یا مصرف اکسیژن کنترل می‌شود. همچنین فیلم و گرانول زیست‌پایه و زیست‌تخریب‌پذیر و چسب لامیناسیون انواع فیلم‌های قطبی و غیرقطبی از جمله محصولات این زیردسته‌اند.

بخش پنجم: ماشین‌آلات خشک‌کن میوه، سبزیجات و گوشت

بسیاری از مواد و گیاهان غذایی و دارویی که دارای رطوبت بالایی هستند، جهت افزایش ماندگاری، کاهش وزن و جلوگیری از خراب شدن، به وسیله خشک‌کن‌ها خشک می‌شوند. این ماشین‌آلات می‌توانند از نوع حرارتی یا سرمایشی (نظیر فریز درایرها) باشند.

بخش ششم: ماشین‌آلات سورتینگ

نگاه‌های سورتینگ، بسته به نوع آن برای محصولاتی نظیر تخم‌مرغ، خشکبار و ... مورد استفاده قرار می‌گیرد. محصولات ورودی به این دستگاه‌ها براساس پارامتر یا پارامترهایی خاص مانند وزن، اندازه و شکل ظاهری، رنگ و ... دسته‌بندی می‌شوند.

بخش هفتم: ماشین‌های بلومولدینگ و تجهیزات فرآیندی

ماشین‌های بلومولدینگ یا همان قالب‌گیری بادی، جهت تولید بطری‌های پلاستیکی مورد استفاده قرار می‌گیرند. مبدل حرارتی، دیگ بخار، مخازن پروسس، اتوکلاو و ... از جمله تجهیزات فرآیندی مرتبط با صنایع غذایی هستند.

۳ استخراج و فرآوری مواد اولیه غذایی

محصولات این دسته شامل کالاهایی هستند که ارتباط مستقیم با فناوری، مواد اولیه و مواد افزودنی مرتبط با تولید مواد غذایی آماده را دارند:

• بخش اول: فرآوری مواد اولیه غذایی

این زیردسته مواد اولیه فرآوری محصول مثل نشاسته اصلاح شده بر پایه گندم، ذرت و سیب زمینی، مواد افزودنی به عنوان مکمل، بهبوددهنده، پایدارکننده، عصاره، رنگ دهنده و ... را در بر می گیرد. یکی از محصولات این زیردسته، سبوس های تخمیری است که در تولید آن، میزان اسید فیتیک موجود در سبوس غلات، به کمتر از میزان استاندارد کاهش می یابد.

• بخش دوم: استخراج رنگ ها و طعم دهنده های خوراکی

این زیردسته شامل استخراج مواد اولیه مورد استفاده در تهیه محصولات غذایی فرآوری شده است. رنگ های خوراکی که برای محصولات کنسروی، شکلات ها و درازه ها و ژله ها تحت عنوان برندهای مختلف به فروش می رسند، از موارد مصرف این گروه می باشند. طعم دهنده ها نیز مانند شیرین کننده های رژیمی (عصاره قند استویا) می باشند و نظیر رنگ های خوراکی، در محصولات غذایی مورد استفاده قرار می گیرند.

شروع فصل از صفحه ۱۴۸»

۴ فرآورده های مبتنی بر میکروارگانیسم ها

این دسته از محصولات شامل کالاهایی هستند که ارتباط مستقیم با استفاده از میکروب در صنایع غذایی را دارند و در ابتدایی ترین کاربرد برای تبدیل ماده ای به ماده دیگر مورد استفاده قرار می گیرند. نقش میکروارگانیسم ها در صنایع غذایی به تولید مواد غذایی و نوشیدنی های تخمیر شده محدود نمی شود. میکروارگانیسم ها مقادیر زیادی از مواد ضد میکروبی مثل اسیدهای آلی، آنزیم ها و آنتی بیوتیک ها را تولید می نمایند. بخشی از این فرآورده ها به عنوان ترکیبات ضد میکروبی و مواد نگهدارنده طبیعی شناخته شده اند. لذا محصولات این حوزه در این کتاب به صورت زیر تقسیم بندی شده است:

• بخش اول: پروبیوتیک انسانی و مکمل های غذایی

پروبیوتیک ها دسته ای از باکتری های زنده هستند که برای بدن مفیدند و بسته به نوع، خواص و تأثیر مثبت بر سیستم ایمنی، معده، روده، فشار خون، پوست، لاغری و ... دارند.

• بخش دوم: آنزیم های گرید غذایی

آنزیم ها در صنایع غذایی کاربردهای متفاوتی از جمله تشکیل پیوندهای ایزوپپتیدی بین پروتئین ها در تولید فرآورده های گوشت، محصولات لبنی و نانوائی، قندسازی در صنعت نشاسته و ... دارند.

• بخش سوم: استارترهای لبنی

استارترها نوعی از باکتری ها هستند که فرآیند تخمیر را در شیر آغاز می کنند و باعث تولید پنیر، ماست و دوغ می شوند. در بعضی از روش های فناورانه، برای تولید پنیر و انعقاد پروتئین شیر، به جای استفاده از مایه پنیر میکروبی، از مایه پنیر گیاهی استفاده می شود.

• بخش چهارم: محصولات با کارایی ویژه

در مورد این محصولات، می توان هر کارایی خاصی که به یک باکتری نسبت داده می شود را اطلاق داد. قابل توجه است که امکان یافتن و تولید این باکتری ها به صورت طبیعی و از طریق جستجو در طبیعت فراهم است (نظیر باکتری های تولیدکننده زانتان یا اسیدهای طبیعی مورد استفاده در صنایع مختلف). همچنین انواع داروهای نو ترکیب که با مهندسی سوبه های باکتریایی نو ترکیب تولید می شوند در این زیردسته قرار می گیرند.

شروع فصل از صفحه ۱۶۸»

صنایع غذایی

فصل اول

ماشین آلات و تجهیزات صنایع غذایی

- ماشین آلات بسته بندی مایعات و حبوبات
- ماشین آلات صنایع لبنی
- تجهیزات و خطوط پخت صنعتی
- ماشین آلات خشکبار
- ماشین آلات خشک کن میوه، سبزیجات و گوشت
- ماشین آلات سورتینگ
- ماشین های بلومولدینگ و تجهیزات فرآیندی

فصل دوم

پلیمرها، فیلمها و ظروف بسته بندی



- ظروف یک بار مصرف
- کامپاندهای پلیمری
- فیلمها و فویل های بسته بندی

فصل سوم

استخراج و فرآوری مواد اولیه غذایی

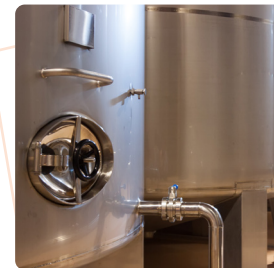


- فرآوری مواد اولیه غذایی
- استخراج رنگها و طعم دهنده های خوراکی

فصل چهارم

فرآورده های مبتنی بر میکروارگانیسمها

- پروبیوتیک های انسانی و مکمل های غذایی
- آنزیم های گرید غذایی
- استارترهای لبنی
- محصولات با کارایی ویژه





فصل اول ماشین آلات و تجهیزات صنایع غذایی



فصل اول

فصل اول

فصل دوم

فصل سوم

فصل چهارم

ماشین‌آلات و تجهیزات صنایع غذایی

- ماشین‌آلات بسته‌بندی؛ شرینگ‌پک، تری‌بلوک و سوپر بلوک | ۲۴
- دستگاه شرینگ‌پک تمام اتوماتیک | ۲۶
- دستگاه بسته‌بندی لیوانی با ماندگاری افزایش یافته ESL | ۲۸
- ماشین‌آلات بسته‌بندی فرم فیل سیل (seal-form-fill) عمودی | ۳۰
- دستگاه لیبل‌زن پشت چسب‌دار | ۳۲
- دستگاه لیبل‌زن OPP | ۳۴
- ماشین‌آلات شستشو، پرکن و بسته‌بندی بطری (تری‌بلوک) | ۳۶
- دستگاه بسته‌بندی شرینگ‌پک اورلپ | ۳۸
- نرم‌افزارها و دستگاه‌های مورد نیاز برای پیاده‌سازی طرح اصالت کالا | ۴۰
- انواع ماشین‌آلات بسته‌بندی | ۴۲
- خط پرکن اتوماتیک مایعات غلیظ | ۴۴
- دستگاه دربندی درب‌های فلزی (Twist-off) و درب‌های پلاستیکی تمام اتوماتیک | ۴۶
- دستگاه برش عرضی (Cross-Cutting) برای برش سکه‌ای صیفی‌جات بلند | ۴۸
- ماشین‌آلات بسته‌بندی وکیوم فرمینگ | ۵۰
- دستگاه توزین مالتی‌هد | ۵۲
- انواع دستگاه‌های لیبل‌زن پشت‌چسب‌دار | ۵۴
- ماشین‌آلات بسته‌بندی تری‌بلوک، شرینگ‌پک | ۵۶
- یونیت تزریق چسب گرم | ۵۸
- ماشین‌آلات پرکن تری‌بلوک مایعات | ۶۰
- سامانه هوشمند تفکیک محصولات بسته‌بندی شده از خطوط تولید به انبار | ۶۲
- ماشین‌آلات پرکن بطری تری‌بلوک (شستشو، پرکن و دربند) | ۶۴
- دستگاه بسته‌بندی شرینگ‌پک تمام‌اتوماتیک | ۶۶

دستگاه بسته‌بندی سیل وکیوم تمام‌اتوماتیک | ۶۸

خط تولید پنیر UF | ۷۰

دستگاه الترافیلتراسیون شیر (UF) تمام‌اتوماتیک | ۷۲

پکیج کامل میکسر، پخت و فرآوری پنیر پروسس | ۷۴

یونیت پاستوریزاتور آمپوه و شیر | ۷۶

یونیت اولترا پاستوریزاتور ESL | ۷۸

ماشین‌آلات پاستوریزاسیون شیر به روش ESL | ۸۰

پکیج کامل میکسر هموزنایزر تحت خلأ برای تولید انواع سس و کرم | ۸۲

دستگاه تمام‌اتوماتیک کلوچه، کیک مغزدار، شیرینی و نان حجیم‌شده | ۸۴

دستگاه تولید میکس پخت | ۸۶

دستگاه اتوماتیک فرآوری آرد سبوس‌دار تا پخت نان صنعتی | ۸۸

خط عمل‌آوری مغز خشکبار (پسته، بادام، فندق، گردو و...) | ۹۰

دستگاه سورتر پسته | ۹۲

خشک‌کن انجمادی غذایی صنعتی (مواد غذایی و داروهای خوراکی) | ۹۴

خشک‌کن مخصوص گیاهان دارویی | ۹۶

دستگاه خشک‌کن ایستاده شالی | ۹۸

خشک‌کن حرارتی | ۱۰۰

خط سورتینگ و بسته‌بندی تخم‌مرغ | ۱۰۲

خط بسته‌بندی تخم‌مرغ | ۱۰۴

بویلر بخار فایر تیوب | ۱۰۶

مخازن فرآیندی پیشرفته | ۱۰۸

سوپرهیتر | ۱۱۰

دیگ بخار با ظرفیت بالاتر از ۲۰ تن در ساعت | ۱۱۲

مخازن پروسس صنایع غذایی | ۱۱۴

دستگاه اکسترودر بلومولدینگ | ۱۱۶

دستگاه بطری‌زن پت | ۱۱۸

اتوکلاو صنعتی | ۱۲۰

دستگاه تزریق پلاستیک بادی اتوماتیک | ۱۲۲

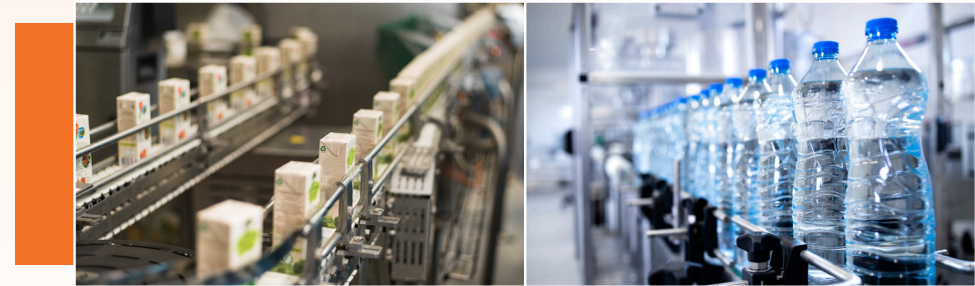
بخش‌ها:

- ماشین‌آلات بسته‌بندی مایعات و حبوبات
- ماشین‌آلات صنایع لبنی
- تجهیزات و خطوط پخت صنعتی
- ماشین‌آلات خشک‌بار
- ماشین‌آلات خشک‌کن میوه، سبزیجات و گوشت
- ماشین‌آلات سورتینگ
- ماشین‌های بلومولدینگ و تجهیزات فرآیندی



کاربرد:

- * دستگاه شرینگ پک، برای بسته بندی بطری های PET، پلی اتیلن و... جهت محصولات مایعات مانند آب معدنی، دوغ و نوشابه به کار می رود.
- * دستگاه تری بلوک در دو مدل برای بسته بندی مایعات رقیق بدون گاز از قبیل: آب، آمپوه، دوغ، عرقیات و... و مایعات رقیق گازدار از قبیل: نوشابه گازدار، آب گازدار، آمپوه گازدار و... در بطری های PET ساخته می شود.
- * ماشین سوپر بلوک برای بسته بندی مایعات رقیق گازدار از قبیل نوشابه، آب، دوغ، آب میوه و... کاربرد دارد.



◀ ماشین آلات بسته بندی

شرینگ پک، تری بلوک و سوپر بلوک

📍 شرکت ماشین سازی کوشش کاران



www.koosheshkaran.ir

معرفی محصول:

دستگاه شرینگ پک که در دو نوع معمولی و اورلپ ساخته می شود، برای بسته بندی انواع بطری های پلاستیکی استفاده می شود. پلاستیک مصرفی در نوع اورلپ رول پلی اتیلن (PE) با ضخامت ۴۰ تا ۱۲۰ میکرون است و پس از برش پلاستیک آن را به صورتی دور بسته قرار می دهد که لبه های آن مقداری هم پوشانی داشته باشند.

ماشین شرینگ معمولی دارای یک سیستم ردیف کن پنوماتیکی است که بدون نیاز به کارگر به صورت تمام اتوماتیک بطری ها را ردیف می کند. نایلون مصرفی این دستگاه به ضخامت ۳۰ الی ۱۲۰ میکرون و حداکثر ۶۰ سانتی متر می باشد.

دستگاه روتاری تری بلوک مجموعه ای از سه بخش اصلی شستشو، پرکن و درب بندی مخصوص درب های پلاستیکی بر روی یک شاسی است که برای بسته بندی مایعات رقیق به کار می رود. ماشین روتاری سوپر بلوک نیز مجموعه ای از ۴ بخش شستشو، پرکن پیمانهای، پرکن گازدار و درب بندی مخصوص درب های پلاستیکی بر روی یک شاسی تشکیل شده است. ماشین قادر است ترکیب مایعات نیمه غلیظ و رقیق (مانند ماست و آب گازدار) را با نسبت های دلخواه بسته بندی کند. سیستم پرکن ها از نوع پیمانهای و تحت فشار (Scoop & Counter Pressure) می باشد.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

چین، ترکیه، امارات متحده عربی، تاجیکستان، ترکمنستان، قرقیزستان، لهستان، عراق، افغانستان

سابقه صادرات:

بیش از ۵ میلیون دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۰

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

شرینگ پک معمولی	شرینگ پک اورلپ		
۱۲	۲۵	سرعت ماشین	کارتن / بسته در دقیقه
۶۰۰	۶۰۰	حداکثر عرض پلاستیک مصرفی	میلی متر
۱۲۰-۳۳۰	۱۲۰-۳۳۰	ارتفاع ظرف	میلی متر
۵۰-۱۰۴	۵۰-۱۰۴	قطر ظرف	میلی متر
روتاری تری بلوک	روتاری سوپر بلوک		
۶	۶	تعداد هد	
۲۴	پرکن پیمانهای با ۱۸ نازل، پرکن گازدار با ۲۴ نازل	تعداد نازل	
۲۰۰۰-۶۰۰۰	۲۰۰۰-۵۰۰۰	سرعت ماشین	ظرف در ساعت
۲۵۰-۲۰۰۰	۲۵۰-۲۰۰۰	حجم ظرف	میلی متر
۱۲۰-۳۳۰	۱۲۰-۳۳۰	ارتفاع ظرف	میلی متر
۵-۱۰۰	۵-۱۰۰	قطر ظرف	میلی متر

مزایای رقابتی:

- * سرعت بالای دستگاهها
- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت دستگاهها
- * گارانتی و خدمات پس از فروش

کاربرد:

بسته بندی محصولات تولیدی در:

- * صنایع غذایی
- * شیمیایی
- * دارویی
- * آرایشی بهداشتی
- * مواد شوینده و پاک کننده

**◀ دستگاه شریک پک تمام اتوماتیک**

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * مصرف برق: حدود ۷ کیلووات
- * سرعت: بالای ۷۰۰ بسته در ساعت
- * صرفه جویی در طول و ضخامت پلاستیک
- * شریک پک با استفاده از تکنیک استریچینگ

مزایای رقابتی:

- * مصرف برق پایین و صرفه جویی در مصرف نایلون
- * قیمت مقرون به صرفه و ایجاد ارزش افزوده برای خطوط تولید
- * عدم نیاز به سرویس و نگهداری در بازه های زمانی کوتاه
- * سرعت بالای انجام کار در فرایند بسته بندی محصولات

www.sharghsanat.com

شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان

معرفی محصول:

این تجهیز یک سیستم بسته بندی محصولات آماده کارتنی و محصولات لینی دارای کفی، جهت ارسال به بازار مصرف است. جهت این کار یک لایه نایلون با کشش، دور محصولات کشیده می شود. این ماشین سیکیلی بوده، اما به دلیل سرعت بالا (۵۰۰ تا ۲۰۰۰ بسته در ساعت) روی خط های پیوسته (continuous) نصب می شود. در بسته بندی محصولات با استفاده از دستگاه شریک پک به دلیل آن که نایلون مورد استفاده در آن شفاف است، می توان شرایط ظاهری محصول را دید که به عنوان یک ویژگی برجسته می توان آن را در نظر گرفت.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سابقه صادرات:

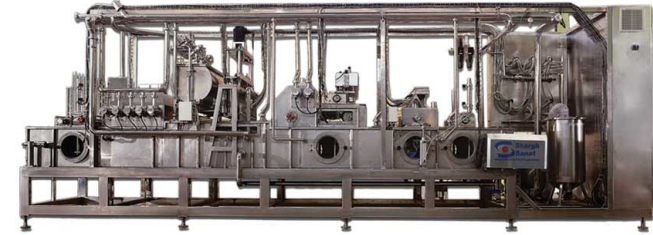
کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۵

کاربرد:

صنایع لبنی



دستگاه بسته بندی لیوانی با ماندگاری افزایش یافته ESL

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * سیستم ضد عفونی لیوان و فویل با آب اکسیژنه
- * کابین ماشین مجهز به جت های شستشو جهت شستشوی کامل داخل کابین
- * مجموعه فیلینگ با تجهیزات ultra clean و قابلیت شستشوی اتوماتیک
- * کابین ماشین کاملاً بسته و مجهز به سیستم هوای مثبت فیلتر شده
- * ایستگاه پرکن مجهز به سرو موتور با قابلیت تغییر حجم بدون تغییر مکانیکی
- * ایستگاه فویل گذار مجهز به سروموتور
- * مجهز به کمپرسور ساپد چنل جهت تامین هوای مثبت داخل کابین
- * مجهز به سیستم فیلتراسیون هوای ورودی کمپرسور و همچنین یونیت سوپر هیتتر جهت ضد عفونی هوای داخل کابین



www.sharghsanat.com

شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان

معرفی محصول:

ماشین پرکن لیوانی با ماندگاری افزایش یافته (ESL)، قابلیت تولید محصولات لبنی با ماندگاری طولانی تر محصول بسته بندی شده را دارد. وجه تمایز این ماشین ها در اتمسفر اصلاح شده و همچنین ضد عفونی لیوان و فویل است که این موارد در کاهش آلودگی های ثانویه بسیار موثر است و باعث افزایش ماندگاری محصول بدون استفاده از مواد نگهدارنده می گردد.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سابقه صادرات:

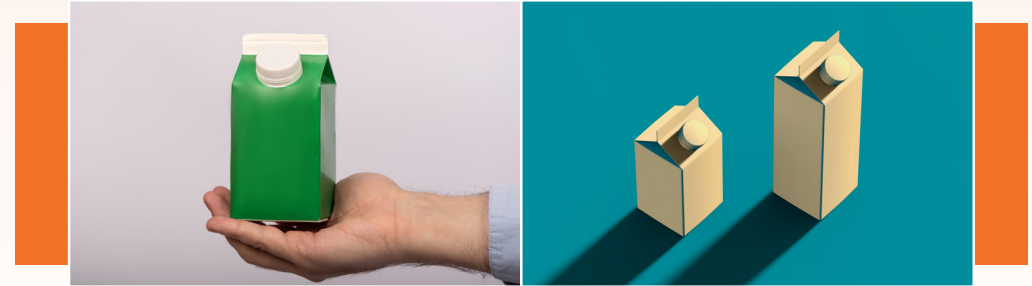
کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۵

کاربرد:

صنایع غذایی، برای انجام بسته بندی محصولات غذایی مختلف

**ماشین آلات بسته بندی فرم فیل سیل (form-fill-seal) عمودی**

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * سرعت بسته بندی: ۶۰۰۰ تا ۲۴۰۰۰ بسته در ساعت
- * حجم بسته بندی: ۱۰ سی سی تا ۱۰۰۰ سی سی
- * شرایط بسته بندی: بهداشتی و تمیز

مزایای رقابتی:

- * مصرف برق پایین و کاهش هزینه های تولید
- * تولید در تعداد بالا و صرفه جویی در زمان تولید
- * هزینه های سرویس و نگهداری کم



www.sharghsanat.com

شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان

معرفی محصول:

این دستگاه برای بسته بندی و پرکردن پاکت ها مانند پاکت سس، شیر و... استفاده می شود. این دستگاه سرعت بالای ۵۰۰۰۰ بسته در ساعت را دارد. این محصول، یک فیلم با ضخامت و پهنای مشخص را به صورت رول به عنوان ماده اولیه بسته بندی دریافت و در مرحله اول ظرف را ساخته و در مرحله بعدی آن را با محصول پر می کند و در نهایت پس از انجام آب بندی با فویل اضافات آن را برش داده و محصول نهایی را در خروجی تحویل می دهد.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۵

کاربرد:

صنایع غذایی و خطوط بسته بندی محصولات غذایی جهت لیبل زن و برچسب گذاری



دستگاه لیبل زن پشت چسب دار

شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان

www.sharghsanat.com



معرفی محصول:

این دستگاه اقدام به چسباندن کاغذهای پشت چسب دار، روی ظروف بسته بندی محصولات غذایی می کند. بخش های مختلف محصول شامل بخش قرارگیری رول و رول بازکن، غلطک های هدایت لیبل، سنسور مارک لیبل، تیغه جداکننده لیبل، فیدر لیبل، نوارهای نقاله، سیستم جمع آوری ضایعات و بخش برق و کنترل است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۵

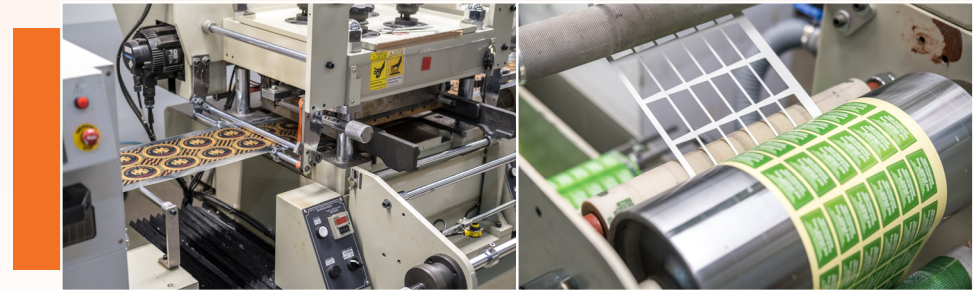
مزایای رقابتی:

- * مصرف برق پایین و کاهش هزینه های تولید
- * قیمت مقرون به صرفه
- * ایجاد ارزش افزوده برای خطوط تولید محصولات لبنی
- * هزینه های سرویس و نگهداری کم

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

کاربرد:

خط تولید محصولات غذایی مختلف جهت لیبل زنی و برچسب بسته بندی های محصولات

**◀ دستگاه لیبل زن OPP**

📍 شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان



www.sharghsanat.com

معرفی محصول:

این دستگاه، محصولات بطری مانند دوغ، شیر، نوشابه، سطل های ماست و... را کاور کرده و ورق OPP را دور بطری و دبه ها قرار می دهد. با استفاده از این محصول، جدانمودن لیبل از رول پیوسته لیبل و چسباندن آن بر روی ظروف در محل مشخص و به صورت اتوماتیک انجام می گردد. تولید محصول با استفاده از این محصول، با سرعت بالا در خطوط بسته بندی محصولات مختلف انجام می شود. بخش های مهم دستگاه شامل رول بازکن، کشش رول، مارک سنسور، فیدر لیبل، کاتر، درام و کیوم، ایستگاه پد، کانوایر خروج و بخش برق و کنترل است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۵

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * سرعت بسته بندی از ۲۰۰۰ تا ۴۰۰۰ بسته در ساعت
- * طول و عرض لیبل وابسته به شکل ظرف و نظر مشتری
- * شرایط بسته بندی بهداشتی و تمیز

مزایای رقابتی:

- * مصرف برق و اتلاف مواد مصرفی پایین و صرفه جویی در هزینه های تولید
- * تولید محصول در تعداد بالا و کاهش زمان فرایند تولید
- * هزینه های سرویس و نگهداری پایین

کاربرد:

بسته بندی مایعات رقیق و بدون گاز در بطری های PET

**ماشین آلات شستشو، پرکن و بسته بندی بطری (تری بلوک)**

شرکت ماشین سازی سینتای زنجان

**معرفی محصول:**

خط تری بلوک، مجموعه ای از سه دستگاه شستشو، پرکن و بسته بندی است. این ماشین در مدل های ۱۲ نازل، ۲۴ نازل، ۳۲ نازل و ۴۰ نازل تولید شده است. حرکت ظروف در این ماشین با استفاده از فلنج گلوی ظرف انجام می شود. انتقال بطری به ماشین از طریق تونل بادی انجام می گیرد و تغییر ابعاد بطری در کوتاه ترین زمان و با کمترین تغییر در قطعات امکان پذیر است. پرکردن مواد در بطری به صورت ثقلی است. ماشین طوری طراحی شده است در صورت نبود بطری نازل پرکن باز نمی شود.

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

انگلستان، امارات متحده عربی، یوگوسلاوی، عراق

ظرفیت تولید سالانه:

۱۲ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۵

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

- * آب مصرفی (۲ bar): ۴۰ لیتر بر دقیقه
- * برق مصرفی: ۷ کیلووات
- * حجم ظرف: ۲۵۰ تا ۲۲۵۰ میلی لیتر
- * ارتفاع ظرف: ۱۲۰ تا ۳۳۰ میلی متر
- * قطر ظرف: ۵۰ تا ۱۱۰ میلی متر
- * جنس قسمت های ظاهری ماشین و کلیه قطعات در تماس محصول: Stainless Steel ۳۰۴
- * شستشو با ۲۴ فک، پرکن با ۲۴ نازل و دربندی با ۸ هد مخصوص
- * مجهز به ریل هوایی و زمینی
- * هدهای دربندی به صورت مگنتی به منظور تنظیم میزان سفتی درب
- * دارای سیستم CIP مرکزی با قابلیت برنامه ریزی در مانیتورینگ ماشین

مزایای رقابتی:

- * یکپارچه بودن سه دستگاه و اتوماتیک بودن خط
- * دارای گارانتی ۱۲ ماهه
- * ارائه خدمات پس از فروش تا ۱۰ سال

کاربرد:

بسته بندی در صنایع نوشیدنی و آب معدنی

**◀ دستگاه بسته بندی شریک پک اورلپ****📍 شرکت تولیدی صنعتی به پاک ساز**

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * طول تیغه برش فیلم: ۹۰۰ میلی متر
- * حداکثر ارتفاع بسته در ماشین استاندارد: ۳۸۰ میلی متر
- * حداکثر عرض بسته: متناسب با ارتفاع
- * گذرگاه باز کردن تونل ماشین استاندارد: ۹۸۰×۴۰۰ میلی متر
- * طول محفظه تونل: ۲۵۰۰ میلی متر
- * ابعاد دستگاه: ۱۲۵۰۰×۱۶۰۰×۲۴۰۰ میلی متر (طول×عرض×ارتفاع)
- * وزن دستگاه: ۴۰۰۰ کیلوگرم
- * تغذیه پنوماتیک: ۶ بار
- * نوع پلاستیک و ضخامت: لایه معمولی شریک، ۷۵ تا ۸۵ میکرون
- * دقت برش در یونیت برش: ۱ میلی متر

مزایای رقابتی:

- * اتوماتیک
- * دارای سرعت بالا
- * بدون مکث

معرفی محصول:

دستگاه بسته بندی شریک پک اورلپ، به منظور بسته بندی محصولات نوشیدنی و آب معدنی در دستگاه های خط تولید کاربرد دارد و برای بسته بندی از نایلون شریک استفاده می کند. نایلون شریک نوعی پلاستیک است که هنگام حرارت دادن به دور محصول مورد نظر چسبیده و شکل آن محصول را به خود می گیرد. این دستگاه شامل عملیات های برش، پکینگ، حمل، اورلپ نایلون و حرارت دهی می باشد. اجزای این دستگاه شامل موارد زیر می باشد:

- * کوره حرارتی
- * یونیت برش
- * سیستم کنترل
- * سیستم نرم افزار

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۲۵ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۷۸

کاربرد:

تولیدکنندگان و واردکنندگان محصولات سلامت‌محور مانند دارو، تجهیزات پزشکی، فرآورده‌های آرایشی و بهداشتی، شوینده‌ها و مواد غذایی؛ همچنین برای قطعات صنعتی در سایر صنایع مثل صنعت خودرو و ...

**◀ نرم‌افزارها و دستگاه‌های موردنیاز برای پیاده‌سازی طرح اصالت کالا**

📍 شرکت آرشام ماشین فرزام



www.arshammachine.com

آرشام ماشین فرزام

معرفی محصول:

در یک اجماع جهانی برای مبارزه با کالاهای تقلبی بخصوص برای اقلام سلامت محور مانند دارو، راهکاری تحت عنوان نظام رهگیری و ردیابی کالا (Track and Trace solution) ارائه داده شده که مورد استقبال اکثر کشورهای جهان قرار گرفته است. لازم به ذکر است که این طرح اصالت کالا، بر پایه استاندارد GS1 است و به‌گونه‌ای طراحی شده است که هنگام بسته‌بندی، به هر واحد کالا یک کد یکتا (Random) بر پایه بارکد، تگ و ... اختصاص می‌دهد و برای تمام سطوح بسته‌بندی کدهای جداگانه‌ای منظور می‌نماید (aggregation code)، به‌گونه‌ای که ارتباط معناداری بین تامین‌کنندگان، تولیدکنندگان و توزیع‌کنندگان برقرار می‌گردد. بنابراین در هر زمانی که لازم باشد تاریخچه محصول توسط مصرف‌کننده نهایی، بازرسان حکومتی، ناظران بازار و ... قابل رهگیری و ردیابی است.

این کار از طریق استعلام کد مربوطه از سامانه مرکزی صورت می‌گیرد که قبلاً تولیدکننده و واردکنندگان اطلاعات درج شده بر روی محصول خود را در این سامانه بارگذاری نموده است. از این رو به منظور پیاده‌سازی این طرح، خط تولید مربوطه متشکل از بسته‌های نرم‌افزاری و سخت‌افزاری است که اطلاعات لازم را بر روی هر واحد کالا و سطوح مختلف بسته‌بندی آن درج نماید و سپس اطلاعات هویتی درج شده را به سامانه مرکزی ارسال نماید.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

بطور کلی کشورهایی که در حال اجرای طرح اصالت می‌باشند نظیر: روسیه، قزاقستان، یونان، پاکستان، بحرین، اردن، افریقای جنوبی، الجزایر، هند، امارات، عمان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۰

این تجهیزات، خط تولید محصول هستند.

مشخصات فنی:

خط مناسب پیاده‌سازی طرح اصالت کالا، مجموعه‌ای از نرم‌افزارها و سخت‌افزارهایی اعم از موارد ذیل است:

- * نرم‌افزارهای مورد نیاز برای تولید کد یکتا متناسب با پروتکل کشور هدف
- * نرم‌افزار پردازش تصویر به منظور کنترل کیفی اطلاعات چاپ شده بر روی محصول
- * نرم‌افزار انبار به منظور ثبت اطلاعات محصول در زمان تحویل به شرکت‌های پخش
- * ماشین‌آلات چاپ اطلاعات بر روی محصول متناسب با خط تولید شرکت تولیدکننده
- * تجهیزات و نرم‌افزار لازم برای ایجاد شناسه‌های تجمیعی (رابطه والد فرزندی بین سطوح مختلف بسته‌بندی به منظور نظارت بر شبکه توزیع کالا)

مزایای رقابتی:

- * اطمینان دادن به مصرف‌کننده نهایی از اصالت کالا
- * کنترل و نظارت دقیق بر زنجیره تامین
- * توانایی شناسایی محصول تقلبی و قاچاق
- * نسبت قیمت به کیفیت در مقایسه با رقبای خارجی (بسیار پایین‌تر)
- * خدمات پس از فروش

کاربرد:

- * انواع مختلف دستگاه‌های شرینگ برای بسته‌بندی محصولات تولیدی مختلف مانند بطری‌های آب معدنی، نوشابه، دلستر، آب میوه، ظروف چینی، بسته‌بندی آجر، کارتن و ... با استفاده از دوخت پلاستیک استفاده می‌شود.
- * دستگاه‌های استرچ پالت به منظور بسته‌بندی پالت محصولات مختلف با استفاده از پلاستیک استرچ به کار می‌روند.
- * دستگاه‌های استرچ افقی برای بسته‌بندی پروفیل، ساندویچ‌پنل، فرش و موکت، عایق‌های حرارتی و... به کار می‌روند.
- * استرچ حلقوی نیز برای پلاستیک‌پیچ کردن یا متالایز کردن محصولات حلقوی شکل از قبیل کلاف لوله‌های آبیاری، کلاف لوله‌های پلی‌اتیلن، کلاف میلگرد و... به کار می‌روند.
- * دستگاه پالتایزر در انتهای خط تولید صنایع مواد غذایی و نوشیدنی (به خصوص آب معدنی و نوشابه) پتروشیمی، نفت و گاز و... قرار گرفته و به منظور ایجاد یک پالت از محصولات تا ارتفاع مورد نظر استفاده قرار می‌گیرد.

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

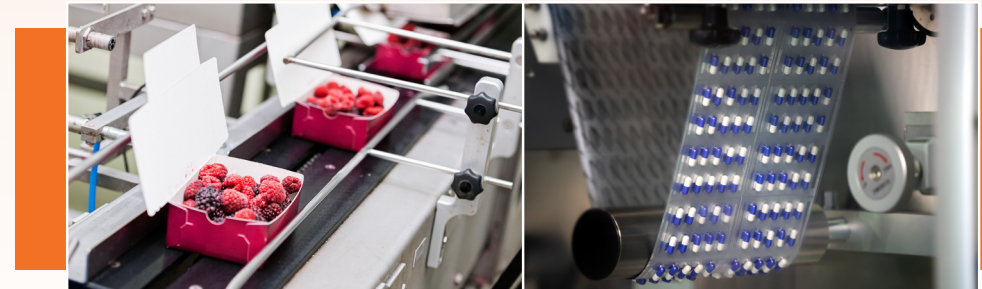
- * دستگاه‌های شرینگ از ۵ الی ۱۵ بسته در دقیقه و انواع اتوماتیک و اورلپ تعداد بیشتری تا ۳۵ بسته در دقیقه را بسته‌بندی می‌کند.
- * دستگاه‌های استرچ پالت نیز تا ۶ عدد بسته‌بندی در دقیقه را انجام می‌دهند. اندازه پالت‌ها می‌تواند از ۱۰۰ × ۱۰۰ تا ۲۰۰ × ۲۰۰ و تا ارتفاع ۲۶۰ سانتی‌متر باشد.
- * استرچ‌های حلقوی نیز کلاف‌های تا قطر ۱۲۰ سانتی‌متر را بسته‌بندی می‌کند. بسته‌بندی رول‌هایی به قطر ۱۵۰ سانتی‌متر قابل انجام با محصولات بسته‌بندی این شرکت است.

مزایای رقابتی:

- * قطعات دستگاه‌ها تا حد امکان بومی‌سازی شده و قیمت محصولات این شرکت به نسبت کیفیت کمتر از شرکت‌های مشابه خارجی است.
- * خدمات پس از فروش در دسترس و بمدت سال ۱۰ است.
- * مصرف سوخت و انرژی دستگاه‌ها تا حد امکان بهینه شده است.

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * تاییدیه استاندارد ایزو 9001 از DNV نروژ
- * تاییدیه استاندارد SGS سوییس به شماره 0912/12CH



انواع ماشین‌آلات بسته‌بندی

شرکت ماشین‌های بسته‌بندی اصفهان



www.esfahanpack.com

معرفی محصول:

انواع دستگاه‌های شرینگ پلی‌اتیلن دوختی (دستی، نیمه‌اتوماتیک و تمام‌اتوماتیک)، اورلپ، پلاستیک‌های PVC و POF دوختی (دستی، نیمه‌اتوماتیک، تمام‌اتوماتیک)، تونل حرارتی شرینگ، دستگاه کفی‌گذار دایکات با شرینگ پلی‌اتیلن دوختی، انواع دستگاه‌های استرچ پالت، افقی و حلقوی، دستگاه پالتایزر صفحه‌ای و خط بسته‌بندی رادیاتورهای پنلی و رول از محصولات شرکت ماشین‌های بسته‌بندی اصفهان است.

دستگاه‌های شرینگ شامل اجزای مختلفی مانند فک دوخت، مکانیزم چیدمان محصولات، کوره و المنت‌های حرارتی، نقاله‌های تونل و بعد از دوخت هستند. مدل‌های اتوماتیک دارای سیستم پنوماتیک نیز هستند. این دستگاه‌ها محصولات تولیدی مختلف را در چیدمان‌های ۶، ۱۲ یا ۲۴ تایی مرتب و بسته‌بندی می‌کند.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۰

کاربرد:

صنایع نوشیدنی

این تجهیزات، خط تولید محصول هستند.

مشخصات فنی:**دستگاه پرکن:**

- * قابلیت پرکردن مواد غلیظ و رقیق از ۱۰۰ تا ۱۲۰۰ سی سی
- * سرعت پرکردن مواد با توجه به نوع مواد و ظرف استاندارد بین ۴۰ تا ۵۰ در دقیقه
- * وزن دستگاه حدود ۸۰۰ کیلوگرم
- * ابعاد اصلی دستگاه ۱۲۵×۱۲۵×۲۱۰ سانتی متر
- * طول کانوایر دستگاه از ابتدا تا انتها: ۳ متر

دستگاه دربند:

- * ۲ هد با تکنولوژی سروو موتور
- * قابلیت دربندی انواع بطری پت و پلی اتیلن با سرعت ۳۵ تا ۴۵ ظرف در دقیقه بسته به نوع ظرف
- * شاسی دستگاه از جنس پروفیل سنگین برشکاری شده با دستگاه C.N.C و با پوشش اپوکسی ضد اسید و روکش بدنه دستگاه از جنس استنلس استیل ۳۰۴

دستگاه لیبل زنی opp:

- * مهندسی معکوس شده train آمریکا
- * مناسب جهت لیبل زنی opp بر روی ظروف گرد از ۱۰۰۰ تا ۴۵۰۰ سی سی
- * سرعت ماشین: در صورت ترافیک ورودی و خروجی مناسب و ظرف و لیبل استاندارد بین ۳۰۰۰ الی ۴۰۰۰ ظرف در ساعت
- * شاسی ماشین از جنس پروفیل سنگین برش کاری شده با دستگاه C.N.C و با پوشش اپوکسی ضد اسید و روکش بدنه دستگاه از استنلس استیل ۳۰۴

مزایای رقابتی:

- * اتوماتیک بودن
- * قابلیت تنظیم سرعت

**خط پرکن اتوماتیک مایعات غلیظ**

شرکت بهار ماشین البرز

بهار ماشین البرز
صنایع ماشین های بسته بندی

www.baharmachine.ir

معرفی محصول:

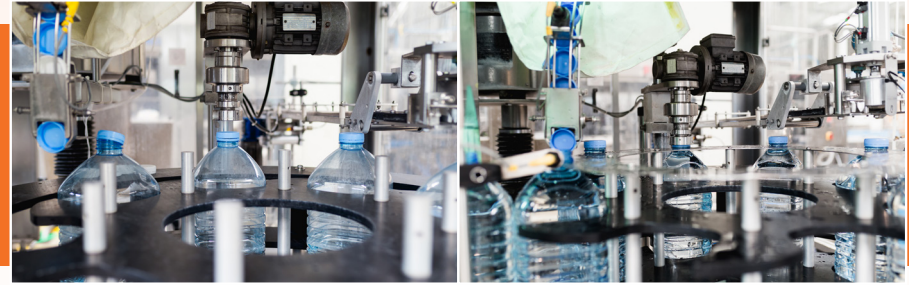
خط پرکن مایعات غلیظ متشکل از پرکن، دربند و لیبل زن است. مکانیزم پر کردن مایعات غلیظ بویژه مایعات کفزا باید به گونه ای باشد که مایع درون بطری کف نکند، لذا پر کردن آن ها از ظرفت های خاصی برخوردار است. از طرفی بحث چکانش یا شره مایع از نازل ها، کیفیت پرکن ها را تعیین می کند. عملکرد دستگاه پرکن به گونه ای است که اپراتور بطری ها را روی ریل قرار داده و دستگاه به صورت اتوماتیک عمل پرکردن را انجام می دهد و در انتها از ریل خروجی دستگاه خارج می شود. این دستگاه مجهز به سیستم نرم افزاری شستشو است که زمان و حجم شستشو در آن قابل تغییر می باشد. دستگاه لیبل زنی opp کاملاً هوشمند بوده و بسته به سرعت تولید خود را وفق می دهد.

سال تاسیس:

۱۳۹۰

کاربرد:

بسته‌بندی مواد غذایی



◀ دستگاه درب‌بندی درب‌های فلزی (Twist-off) و درب‌ها پلاستیکی تمام اتوماتیک

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * جنس دستگاه: Stainless Steel
- * ظرفیت: تا ۱۲۰۰۰ عدد در ساعت (بسته به شکل و نوع ظرف و درب)
- * ابعاد کلی دستگاه: ۳۰۰۰×۱۵۰۰×۳۰۰۰ میلی‌متر (L×W×H)
- * مناسب برای درب‌های سایز ۳۸ تا ۸۲ میلی‌متر
- * مجهز به بالابر مگنتی درب و سیستم سورتینگ بدون نیاز به هوای فشرده برای پشت و رو کردن درب‌ها
- * قابل تنظیم برای شیشه‌های به ارتفاع ۳۰ تا ۲۵۰ میلی‌متر بدون نیاز به تعویض قطعه
- * مجهز به کنترل سرعت و سنسورهای مختلف
- * قابلیت بخاردهی زیر درب‌ها در صورت نیاز

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت
- * خدمات پس از فروش

↗ شرکت پارسیان طرح سینا



www.ptsmachinery.ir

معرفی محصول:

دستگاه درب‌بندی برای بستن تمام اتوماتیک درب‌های فلزی Twist-off و با تغییراتی در بخش بالابر برای درب‌های پلاستیکی، با سایزهای مختلف، روی ظروف با شکل‌ها و ابعاد مختلف در ساعت کاربرد دارد. این دستگاه شامل دو بخش اصلی بالابر و مرتب‌سازی (sorting) درب و سپس بسته‌بندی بوده و پس از دستگاه پرکن در خط تولید قرار گرفته و امکان بستن درب ظروف بدون دخالت دست و به صورت اتوماتیک (هر زمان از خط ورودی داشته باشد) را فراهم می‌آورد.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۵ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۴

کاربرد:

برش سکه‌ای هویج، خیار، لوبیا سبز، خیارشور و محصولات مشابه



◀ دستگاه برش عرضی برای برش سکه‌ای صیفی‌جات بلند

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * جنس سبد اصلی: Stainless Steel
- * ابعاد کلی دستگاه: ۱۰۰۰×۱۰۰۰×۱۰۰۰ میلی‌متر
- * ظرفیت: تا یک تن در ساعت
- * قابلیت برش با طول ۱ تا ۵ سانتی‌متر
- * بدون نیاز به چیدمان محصول در مکانی خاص (بارریزی با سبد)
- * قابلیت تعویض تیغه‌ها بسیار آسان و از بیرون دستگاه و عدم نیاز به باز کردن قطعات داخلی دستگاه

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت
- * خدمات پس از فروش

🏠 شرکت پارسین طرح سینا



www.ptsmachinery.ir

معرفی محصول:

دستگاه برش عرضی (Cross-cutting) برای برش سکه‌ای صیفی‌جات و میوه‌های مشابه از جمله، هویج، خیار، کرفس، لوبیا، فلفل هالوپینو و ... با ابعاد قابل تنظیم ضخامت کاربرد دارد. بارریزی با سبد و در صورت نیاز به کمک بالابر صورت گرفته و وابسته به نوع محصول، تا ۱ تن در ساعت ظرفیت دارد.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۴

کاربرد:

- * دستگاه بلیستر برای بسته بندی انواع محصولات دارویی، آرایشی، بهداشتی و غذایی کاربرد دارد.
- * دستگاه کارتونینگ برای بسته بندی انواع محصولات تجهیزات پزشکی، دارویی، آرایشی و بهداشتی و غذایی و... از جمله بسته بندی قرص، بطری های گرد، تیوپ انواع کرم و خمیردندان، رنگ مو و غیره مورد استفاده قرار می گیرد.

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:**بسته بندی بلیستر:**

- * ابعاد دستگاه: ۱۷۸۰×۹۰۰×۲۶۰۰ سانتی متر
- * وزن دستگاه: ۲۲۰۰ کیلوگرم
- * مقدار کورس دستگاه: ۱۲۰~۲۰
- * مقدار برق مصرفی: ۹ کیلووات
- * سرعت برش: ۶۰ الی ۱۶۰ ضرب بر دقیقه
- * عمق حباب فرم: ۱۰ میلی متر
- * ابعاد فرم دهی: ۲۴۰×۲۵۰ میلی متر
- * سیستم کنترل: PLC و دارای صفحه کنترل HMI (تاچ پنل) ۹ اینچ با قابلیت تنظیم به دو زبان فارسی و انگلیسی و یا هر زبان دیگر و عیب یابی اتوماتیک دستگاه

بسته بندی کارتونینگ:

- * ابعاد دستگاه: ۱۷۵×۱۳۵×۲۸۰ سانتی متر
- * وزن دستگاه: ۱۲۰۰ کیلوگرم
- * ولتاژ برق مصرفی: ۲۲۰ الی ۳۸۰ ولت - ۱۶ آمپر - ۵۰ هرتز
- * مقدار برق مصرفی: ۱/۵ کیلووات
- * فشار هوای مورد نیاز: ۵ بار
- * مقدار هوای مصرفی: ۰/۳ متر مکعب بر دقیقه
- * ظرفیت: ۱۰۰-۱۵۰-۲۰۰ عدد در دقیقه
- * سیستم کنترل: PLC و دارای صفحه کنترل HMI (تاچ پنل) ۷ اینچ که به زبان فارسی و انگلیسی و یا هر زبان دیگر قابل تنظیم می باشد.

مزایای رقابتی:

- * سرعت بسته بندی دستگاهها بسیار بالاست.
- * محصولات دارای تکنولوژی های تک و در خاورمیانه انحصاری است.
- * قیمت آن یک سوم و با کیفیت ۸۰٪ نسبت به ماشین آلات اروپایی می باشد.
- * محصول دارای ۲۰ سال خدمات پس از فروش و ۳ سال گارانتی است.

**ماشین آلات بسته بندی وکیوم فرمینگ**

شرکت فنی مهندسی طرسام



www.tarsampack.com

معرفی محصول:

دستگاه بسته بندی پرسرعت بلیستر جهت بسته بندی قرص و کپسول مورد استفاده قرار می گیرد و دارای اجزای اصلی چون پیش گرم تخت (حرارت دهی مستقیم) فرم دهی به صورت تخت با قابلیت تعویض آسان با عملکرد کاملاً مکانیکی و با فرم گیری از طریق دمش باد، قابلیت نصب انواع فیدر قرص و کپسول (یونیورسال و براش فیدر)، رسیلینگ با قابلیت دوخت دهی به صورت روتاری یا تخت و امکان تعویض آسان قالب، قابلیت درج تاریخ بر روی بسته ها در محل مشخص شده و امکان تعویض آسان حروف (امباسینگ)، طراحی برش به صورت زیگزاگی جهت استفاده بهینه از فضای فیلم مصرفی و کم کردن ضایعات دستگاه به کمترین مقدار، سیستم ریجکت محصول توسط عمل وکیوم و سورتر انتهایی خط به همراه کانوایر تخلیه محصول و قابلیت اتصال آسان به دستگاه کارتونینگ را داراست.

عملکرد دستگاه کارتونینگ نیز به صورت تمام اتوماتیک و دارای خصوصیتی مانند وزن سبک، استفاده وسیع در تولیدات و بازده بالا و با حداقل صدا می باشد. این دستگاه قابلیت اتصال به یک خط تولید و عملکرد تمام اتوماتیک را دارا است. دستگاه دارای سیستم تمام اتوماتیک بروشورتاکن و بروشورگذار است.

محصولاتی که به شکل ورقه هستند مانند انواع بلیسترها مثل قرص، کپسول، آمپول، آدامس و اسمارتیز و... از سیستم تمام اتوماتیک مگزین بر روی دستگاه استفاده می شود و دستگاه دارای سیستم بچ نامبر برای درج اطلاعاتی مانند تاریخ تولید، انقضاء و... بر روی درب کارتن می باشد.

ظرفیت تولید سالانه:

۳۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۷۰

کاربرد:

دستگاه توزین مولتی هد ابتدا برای توزین سبزیجات مورد استفاده قرار می گرفت اما امروزه برای طیف وسیعی از مواد گرانولی مانند انواع اسنک، چیپس، خشکبار، حبوبات، شیرینی و شکلات، قند و شکر، ماکارونی های فرمی و سوزنی، مواد چسبنده مانند پنیر پیتزای رنده شده، ناگت، فلافل و سبزیجات منجمد استفاده می شود.



◀ دستگاه توزین مالتی هد

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * تعداد هد: ۱۰، ۱۴ و ۲۰
- * محدوده ی عملکرد: ۱۰ تا ۳۰۰۰ گرم
- * سرعت توزین: تا ۱۲۰ بسته بر دقیقه
- * دقت توزین: ± 1 گرم
- * حجم باکت: ۱/۶ و ۲/۵ لیتر

مزایای رقابتی:

- * کیفیت عملکرد بالا در مقابل قیمت مناسب
- * خدمات پس از فروش در دسترس در کشورهای خاورمیانه



www.behpoo.com

🏠 شرکت بهپو فناوری نوین

معرفی محصول:

دستگاه توزین مولتی هد برای توزین سریع، با دقت و با اطمینان بالای محصولات در صنایع مختلف به خصوص صنعت غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. این دستگاه در کنار دستگاه بسته بندی عمودی، دستگاه بسته بندی افقی، دستگاه تری سیل، دستگاه ترموفرمینگ و دستگاه های مشابه دیگر، در خطوط بسته بندی کارخانجات استفاده می شود. این دستگاه در انواع مختلف ۱۰ هد، ۱۴ هد و ۲۰ هد تولید می گردد و سرعت آن تا ۱۲۰ بسته بر دقیقه با دقتی در حدود ۱ گرم (بسته به نوع محصول و وزن هدف) است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

ترکیه، عراق، افغانستان

سابقه صادرات:

بیش از ۵۰ دستگاه / حدود ۴۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

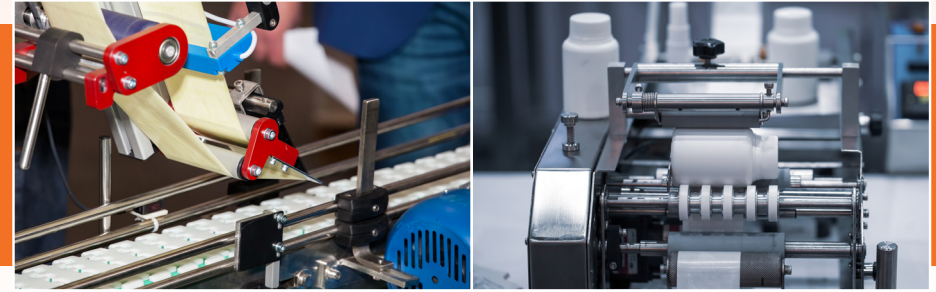
۱۸۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۹

کاربرد:

صنایع مختلف از جمله غذایی، آرایشی و بهداشتی، دارویی، شیمیایی، خودرو سازی و ...

**انواع دستگاه‌های لیبل‌زن پشت‌چسب‌دار**

www.vafa-group.com

گروه صنعتی وفا فناوران آسیا

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

- * ظرفیت دستگاه الصاق: حدود ۱۰ هزار عدد لیبل در ساعت
- * دارای ۲ دستگاه الکترو موتور ۳۷/۰ کیلووات
- * دارای ۴ دستگاه الکترو موتور ۱۸/۰ کیلووات
- * دارای ۲ دستگاه استپ موتور یا سروو موتور ۴۰۰K
- * دارای ۱ دستگاه اینورتر ۱
- * دارای ۲ دستگاه اینورتر ۰/۵
- * دارای میکروکنترل‌های LPC پایه‌ریزی شده بر مبنای پردازنده ARMY

مزایای رقابتی:

اتوماسیون و سرعت بالای دستگاه

معرفی محصول:

عملکرد و کار دستگاه لیبل‌زن پشت‌چسب‌دار، برچسب زدن روی انواع ظروف با هر شکل هندسی (استوانه‌ای، مکعبی، سطوح انحنادار و ...) از جنس پلاستیک، شیشه‌ای و فلزی است.

واحدهای این دستگاه شامل موارد زیر است:

۱. **واحد الصاق لیبل (اپلیکاتور):** الصاق دقیق لیبل بر روی محصول به تعداد لیبل مورد نیاز را انجام می‌دهد.
۲. **واحد گرد زن (رپراند):** جهت چرخاندن ظروف استوانه‌ای استفاده می‌شود.
۳. **واحد کنترلر تمام الکترونیکی اختصاصی:** کنترل سرعت عملکرد بخش‌های مختلف دستگاه، مانیتور رنگی اختصاصی که به صورت لمسی است و امکان کنترل اجزا مختلف دستگاه را به اپراتور می‌دهد.

سال تاسیس:

۱۳۸۶

کاربرد:

- * **تری بلوک:** بسته بندی مایعات رقیق گازدار از قبیل نوشابه گازدار، آب گازدار، آبمیوه گازدار و... در بطری های PET از سایز ۲۵۰ الی ۲۲۵۰ میلی لیتر
- * **شرینک پک:** بسته بندی بطری

**◀ ماشین آلات بسته بندی تری بلوک، شرینک پک**

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

- * **ظرفیت ماشین تری بلوک:** ۵۰۰۰-۱۲۰۰۰ بطری در ساعت
- * **اجزای ماشین تری بلوک:** سه دستگاه شستشو با ۲۴ فک، پرکن با ۳۲ نازل و دربندی با ۸ هد مخصوص درب های پلاستیکی
- * **ظرفیت دستگاه شرینک:** ۳ Packet/min

مزایای رقابتی:

- * کاهش ضایعات در تولید
- * راندمان بالا

📍 **شرکت فرا صنعت سازان کاج**



www.farasanatpack.com

معرفی محصول:

ماشین تری بلوک جهت شستشو، پرکردن و نیز دربندی بطری های PET جهت مایعات بدون گاز و گازدار به کار می رود. این ماشین یک مجموعه کامل و منظم مکانیکی بوده که از میزان اتوماسیون قابل توجه برخوردار است. ماشین شرینک بعد از عملیات شستشو، پرکردن و دربندی و نیز لیبل جهت بسته بندی در پک های ۶ تایی و ۱۲ تایی استفاده می شود و بدون نیاز به قسمت دوخت آن را بسته بندی می نماید.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

روسیه، عراق، افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۸

کاربرد:

صنایع مختلفی چون مواد غذایی، دارویی، نساجی، چاپ و بسته بندی، پزشکی، کاشی و سرامیک، انرژی اتمی، شرکت گاز، نفت، فولاد، پالایشگاه پتروشیمی

**یونیت تزریق چسب گرم**

شرکت صدرا طرح و تجهیز اسپادانا

www.sdrainstruments.com

**معرفی محصول:**

یونیت تزریق چسب گرم جهت ذوب انواع چسب های گرم (Hot melt) با ویسکوزیته های مختلف و با پایه های EVA و Polyolefin استفاده می گردد و وظیفه ذوب چسب بدون تخریب رزین های آن و همچنین انتقال و ایجاد و کنترل فشار را برعهده دارد.

ظرفیت تولید سالانه:

۲۰۰۰ دستگاه در انواع مختلف

سال تاسیس:

۱۳۹۳

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

طراحی سفارشی با توجه به نوع چسب، شرایط ساخت

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت
- * خدمات پس از فروش

کاربرد: بسته بندی نوشیدنی



◀ ماشین آلات پرکن تری بلوک مایعات

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

🏠 شرکت برزین صنعت کوشا



www.barzinsk.ir

مشخصات فنی:

- * ظرفیت: بیش از ۱۰۰۰۰ بطری در ساعت
- * ظرفیت درب گذار: ۳۰۰۰ درب و هد دربندی
- * بازه دمای عملکرد نرمال: از ۱۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد با میزان رطوبت بالا
- * برق ورودی: ولتاژ کاری ۳۸۰ ولت و فرکانس ۵۰ تا ۶۰ هرتز با توان ۸ کیلووات
- * قطر ظرف: از ۵۰ تا ۱۰۵ میلی متر
- * باد مصرفی: هوای فشرده با فشار ۶ تا ۱۰ بار

مزایای رقابتی:

- * کیفیت و کارایی بالا در تمامی مراحل دستگاه
- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت

معرفی محصول:

تری بلوک به معنای دارا بودن سه عملکرد در بسته بندی بطری ها به ویژه بطری های پت می باشد. این سه عملکرد که در یک دستگاه سوار شده شامل موارد زیر می باشند:

۱. بطری شوی
۲. نازل پرکن خشاب
۳. درب گذار

سرعت دستگاه های تری بلوک معمولا به حجم بطری و ظرفیت تولید وابسته است. سیستم ایر کانوایر نیز به جهت ردیف کردن بطری برای بالاتر بردن سرعت نیز بر روی این دستگاه سوار شده است.

سال تاسیس:

۱۳۹۳

کاربرد:

کارخانجات سازنده و پخش جهت تجمیع، انتقال، تشخیص و تفکیک محصولات بسته‌بندی شده از خطوط تولید به انبار



◀ سامانه هوشمند تفکیک محصولات بسته‌بندی شده از خطوط تولید به انبار

📍 شرکت نیتا ماشین کیهان

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

بخش‌های مختلف دستگاه: کانوایر ورودی و خروجی، فاصله‌انداز، سیستم شناسایی کالا و سورتر (کانوایرها می‌تواند به صورت ساده یا با سرعت قابل تنظیم تحت کنترل PLC دستگاه باشند).

مزایای رقابتی:

- * سرعت بالا
- * اتوماسیون

معرفی محصول:

بسیاری از کارخانجات چندین خط تولید دارند و این خطوط تولید، اغلب محصولات متفاوتی را تولید و بسته‌بندی می‌کنند. یکی از بزرگترین مشکلات این کارخانجات انتقال این حجم وسیع و متنوع از محصولات به انبار تولیدشان است. از طرفی در این کارخانجات تمامی محصولاتی که وارد انبار می‌شوند باید رصد شوند و به عنوان ورودی انبار ذخیره گردند. مکانیزم عملکرد این سامانه هوشمند به این صورت است که کالاها با فاصله مناسب توسط کانوایر به سیستم پردازش می‌رسند و با توجه به نیاز با استفاده از بارکدخوان، توزین، RFID و ... بسته‌ها را تفکیک می‌نماید و توسط مکانیزم‌های مکانیکی تفکیک انجام می‌شود. این دستگاه می‌بایست دارای سرعت بالا بوده و با توجه به نیاز فرایند تفکیک را انجام دهد.

سال تاسیس:

۱۳۹۷

کاربرد:

شستشو، پرکردن و بستن درب بطری‌ها در صنایع غذایی و تولیدی‌های آب معدنی



◀ ماشین آلات پرکن بطری تری بلوک (شستشو، پرکن و دربند)

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ظرفیت دستگاه: ۷۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰ بطری در ساعت
- * حجم بطری تولیدی: ۰/۵ تا ۱/۵ لیتر
- * تعداد شیر: ۲۴ تا ۳۲

مزایای رقابتی:

- * ظرفیت تولید بالا
- * قیمت پایین نسبت به کیفیت بالای محصولات
- * خدمات پس از فروش گسترده

🏠 شرکت کارسان پایا آپادانا



www.kpaco.ir

معرفی محصول:

ماشین پرکن تری بلوک، در واقع تجهیزاتی است که سه وظیفه اصلی شستشوی بطری‌ها، پرکردن و بستن درب آن‌ها را در مسیر خط تولید آب معدنی برعهده دارد. این نوع ماشین‌ها در پنج دسته کلی ثقیلی، سیلندر و پیستونی، و اکیوم، پیمان‌های و پمپ پرستالیتیک طراحی می‌شوند؛ که در هر مورد بسته به نوع مواد، ظرف، حجم تزریق و دقت، متفاوت خواهند بود. این محصول، به صورت ثقیلی و روتاری بوده و دارای سنسور محافظت از صف ترافیک در درجه خروجی است.

سال تاسیس:

۱۳۸۶

کاربرد:

صنایع بسته بندی مواد غذایی

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

ظرفیت محصول	توان مصرفی کیلووات	وزن کیلوگرم	حداکثر حجم مصرف میلی متر	ابعاد میلی متر
۱۸۰۰	۸	۱۶۴	۲۵۰	۶۰۰ (عرض)
۲۰۰۰	۲-۳	۱۱۰	۲۵۰	۵۳۰×۳۵۰

مزایای رقابتی:

- * سرعت بالا
- * اتوماسیون



◀ دستگاه بسته بندی شرینگ پک تمام اتوماتیک

شرکت صنایع بسته بندی تحول کالای نوین



www.nadipack.com

معرفی محصول:

روند بسته بندی شرینگ در دو مرحله انجام می شود. مرحله اول، دوخت فیلم دور محصول و مرحله دوم گرمادهی به فیلم دور بسته می باشد. این دستگاه همانگونه که از نامش مشخص است، ترکیب دستگاه دوخت شرینگ تمام اتوماتیک و دستگاه تونل شرینگ تمام اتوماتیک است. وقتی این دو دستگاه در کنار هم قرار می گیرند، یک کارخانه کوچک تمام اتوماتیک را تشکیل می دهند.

دستگاه های شرینگ پک تمام اتوماتیک شامل دو دستگاه با قابلیت اتصال به یکدیگر می شوند که هر دو قسمت این دستگاه به صورت تمام اتوماتیک عمل می کنند و عبارتند از:

- * دستگاه دوخت جهت دوختن فیلم شرینگ
- * دستگاه تونل حرارتی برای حرارت دادن به محصول دوخته شده توسط دستگاه

کاربرد:

صنایع بسته بندی مواد غذایی



◀ دستگاه بسته بندی سیل و کیوم تمام اتوماتیک

صنایع بسته بندی تحول کالای نوین



www.nadipack.com

معرفی محصول:

با دستگاه سیل و کیوم می توان مواد غذایی را در ظروف یک بار مصرف بسته بندی نمود. دستگاه های سیل و کیوم یا همان سیل پک، هوای داخل بسته را تخلیه می کنند و باعث افزایش ماندگاری محصولات می شوند. این دستگاه ها همچنین، علاوه بر تخلیه هوای داخلی بسته، در صورت نیاز می توانند گازهای نگهدارنده مانند CO_2 و N_2 را به داخل بسته تزریق کنند. این عمل باعث جلوگیری از اکسید شدن و بو گرفتن محصول داخل بسته می شود.

مشخصات فنی:

- * سرعت بسته بندی: ۸-۱۲ بسته در دقیقه
- * جنس بدنه: استیل
- * توان مصرفی: ۵/۵ کیلووات (برق سه فاز: ولتاژ ۳۸۰ ولت و ۵۰ تا ۶۰ هرتز)
- * ابعاد دستگاه: ۲۷۵۰ × ۹۰۰ × ۱۵۵۰ میلی متر
- * وزن: ۵۰۰ کیلوگرم
- * قدرت پمپ: ۶۳ متر مکعب بر ساعت
- * دقت تنظیمات خلا در حد ۰/۰۰۱- میلی متر جیوه و فشار مثبت تا میزان فشار محیط باز با دقت ۰/۰۱+ میلی متر جیوه
- * این دستگاه می تواند ظرف هایی با حداکثر ارتفاع ۱۰۰ میلی متر را بسته بندی کند و حداکثر عرض فیلم لایه روی آن نیز ۴۸۰ میلی متر است.

مزایای رقابتی:

- * سرعت بالا
- * اتوماسیون

کاربرد:

صنایع غذایی جهت بسته بندی پنیر



خط تولید پنیر UF

این تجهیزات، خط تولید محصول هستند.

مشخصات فنی:

مدل دستگاه	حجم هر بسته	ابعاد ظرف	سرعت بسته بندی	حداقل ابعاد محل استقرار (متر)
Uf500-1800	۴۵۰×۲۰۰	۱۳۰×۹۰	max=۱۸۰۰	۱۱×۷
Uf500-3200	۴۵۰×۲۰۰	۱۳۰×۹۰	max=۳۲۰۰	۱۳×۹
Uf500-4500	۴۵۰×۲۰۰	۱۳۰×۹۰	max=۴۵۰۰	۱۳×۹
Uf-100-4000	۲۰۰×۱۰۰	۹۵×۷۰	max=۴۰۰۰	۱۱×۷
Uf-100-8000	۲۰۰×۱۰۰	۹۵×۷۰	max=۸۰۰۰	۱۳×۹

* دقت فیلتر برای تمامی مدل ها: ±۱٪

مزایای رقابتی:

- * مجهز به کنترلر زیمنس آلمان SIEMENS
- * مجهز به سنسورهای SICK آلمان
- * مجهز به سیلندرهای نیوماتیک FESTO آلمان
- * مجهز به اینورترهای دانفوس DANFUSS



www.sharghsanat.com

شرکت شرق صنعت نیشابور خراسان

معرفی محصول:

خطوط بسته بندی پنیر با انعطاف پذیری زیاد برای تولید ۱۸۰۰ تا ۸۰۰۰ بسته با حجم ۱۰۰ الی ۴۵۰ سی سی طراحی شده اند. ساختار خطوط بسته بندی از چهار بخش تشکیل شده است:

۱. **مجموعه شارژ و ضد عفونی لیوان:** جداکننده لیوان و انتقال آن به تونل اشعه UV.
۲. **مجموعه پرکن:** انتقال دهنده لیوان به نوار نقاله پرکن، تشخیص لیوان، اسپری آنتی استیک، تزریق کنسانتره و رینت، اسپری آنتی فوم و مجموعه انتقال به نوار نقاله تونل کواگولاتور.
۳. **تونل کواگولاتور:** این تونل برای نگهداری لیوان های پر شده حدود ۲۰ دقیقه با هدف انعقاد و مجموعه انتقال بسته ها به نوار نقاله خروجی می باشد.
۴. **مجموعه بسته بندی:** ورود لیوان و قرارگیری آن داخل حفره ها، گذاشتن کاغذ پارچمنت، اضافه کردن نمک خشک، قرار دادن فویل روی لیوان و تزریق گاز ازت، آب بندی فویل آلومینیوم روی ظروف و خارج کردن لیوان ها به نوار نقاله خروجی و نهایتاً به صورت انتخابی مجموعه کارتن گذار.

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق، کویت، افغانستان

سال تاسیس:

۱۳۹۵

کاربرد:

تولید پنیر سفید

**◀ دستگاه الترافیلتراسیون شیر (UF) تمام اتوماتیک**

این تجهیز، خط تولید محصول است.

مشخصات فنی:

ظرفیت‌های استاندارد: ۳۰۰۰، ۵۰۰۰ و ۱۰۰۰۰ لیتر بر ساعت

مزایای رقابتی:

- * کاهش مصرف آب و مصرف انرژی
- * کاهش ضایعات محصول
- * کاهش تاثیرات زیست محیطی
- * کاهش خطاهای انسانی با بهره‌گیری از سیستم هوشمند طراحی شده

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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

🏠 شرکت تولیدی و صنعتی سوت ماشین

www.soutmachine.com

معرفی محصول:

دستگاه الترافیلتراسیون جهت تغلیظ شیر و با آب پنیر توسط فیلترهای غشایی یا ممبران‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. دستگاه فوق دارای چندین عدد فیلترهای خاص غشایی و یا ممبران‌های UF (سیستم Spiral Wound یا صفحه‌ای با غشاهای پلیمری آلی) می‌باشد که قابلیت تغلیظ شیر به نسبت ۵ به ۱ را دارا بوده و دستگاه پس از تغلیظ شیر، جهت تولید پنیر، مقداری مایه پنیر را با شیر مخلوط و مستقیماً در ظروف بسته‌بندی ریخته و بسته‌بندی می‌نماید.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

ایتالیا، بولیوی، آذربایجان، ترکمنستان، سوریه، عراق

سابقه صادرات:

بین ۵ تا ۱۰ میلیون دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۲

کاربرد:

تولید انواع پنیر پروسس



◀ پکیج کامل میکسر، پخت و فرآوری پنیر پروسس

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

- * جنس دستگاه: تمام استنلس استیل AISI ۳۰۴ و AISI ۳۱۶L
- * ظرفیت‌های قابل ساخت: از ۳۰۰ تا ۶۰۰ لیتر مفید در هر بچ
- * ابعاد دستگاه (ظرفیت ۳۰۰ لیتر): ۴۵۰۰×۲۵۰۰×۴۰۰۰ (L×W×H)
- * دارای سیستم تزریق بخار مستقیم و بخار غیرمستقیم به محصول جهت گرمایش تا ۹۵ درجه سانتی‌گراد
- * کاتر با سرعت ۳۰۰۰ دور بر دقیقه با امکان کنترل سرعت
- * بازوی قوی برای ورز دادن محصول و مجهز به بالابر مواد
- * مجهز به سیستم میکس در خلأ

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت
- * خدمات پس از فروش

🏠 شرکت پارسیان طرح سینا



www.ptsmachinery.ir

معرفی محصول:

پکیج کامل میکسر و پخت و فرآوری پنیر پروسس، برای انجام تمام مراحل پخت، میکس و فرآوری کامل انواع پنیرهای پروسس کاربرد دارد. مخزن پخت اصلی مجهز به یک کاتر چند لایه با قدرت و سرعت برش بسیار بالا و یک بازوی همزن سرعت پایین است و در حین فرآیند، بخار به طور مستقیم به محصول وارد شده و در بافت قرار می‌گیرد. فرآیند به صورت مکانیزه تحت خلأ انجام شده و مراحل دمش بخار به بافت محصول و تخلیه هوا و بخار اضافه به طور دائم انجام شده و هم‌زدن و برش نیز صورت می‌گیرد تا پنیر به بافت مطلوب برسد.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۵ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۴

کاربرد:

پاستوریزاسیون فرآورده‌های لبنی و آلبیوه

**یونیت پاستوریزاتور آلبیوه و شیر**

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ظرفیت‌های استاندارد یونیت: ۳۰۰۰، ۵۰۰۰، ۱۰،۰۰۰، ۱۵،۰۰۰، ۲۰،۰۰۰، ۲۵،۰۰۰ و ۳۰،۰۰۰ لیتر بر ساعت (از ۳۰۰۰ تا ۳۰،۰۰۰ متر بر ساعت)
- * درجه حرارت آب یخ: کمتر از ۳ درجه سانتی‌گراد
- * فشار بخار و آب یخ: ۴ بار
- * فشار هوای فشرده: ۶ بار

مزایای رقابتی:

- * کاهش مصرف آب و مصرف انرژی
- * کاهش ضایعات محصول
- * کاهش تأثیرات زیست محیطی
- * کاهش خطاهای انسانی با بهره‌گیری از سیستم هوشمند طراحی شده

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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

شرکت تولیدی و صنعتی سوت ماشین

www.soutmachine.com

معرفی محصول:

پاستوریزه کردن، فرآیندی است که طی آن مواد غذایی را حرارت داده تا میکروب‌های موجود در آن‌ها کشته شود و رشد میکروب‌ها آهسته شود. عملکرد این دستگاه به این صورت است که شیر خام با درجه حرارت 4°C را از مخزن ذخیره‌سازی دریافت می‌کند و دمای آن را بدون تماس مستقیم شعله و یا هیتر و از طریق استفاده از دمای آب داغ به 72°C تا 75°C رسانده و بمدت ۱۶ ثانیه در این دما نگهداری می‌نماید و سپس دمای آن را تا 4°C برای شیر پاستوریزه (و برای محصولات دیگر نظیر ماست، خامه، دوغ یا پنیر، بسته به خروجی از 25°C تا 45°C) خنک نموده و به مخزن ذخیره‌سازی دیگری منتقل می‌کند. تفاوت عمده انواع پاستوریزاتورهای ماست، خامه، دوغ و شیر برای پنیر با پاستوریزاتور شیر، در تعداد ساکشن‌ها و صفحات پلیت بکاررفته در ساخت دستگاه می‌باشد و بقیه تنظیمات مربوط به دمای پاستوریزاسیون نیز از روی پنل کنترلی دستگاه قابل تنظیم است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

ایتالیا، بولیوی، آذربایجان، ترکمنستان، سوریه، عراق

سابقه صادرات:

بین ۵ تا ۱۰ میلیون دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۲

کاربرد:

مورد استفاده در تولید محصولاتی مانند خامه، شیر، غذای کودک، کچاپ با غلظت‌های مختلف و مواد مشابه

**یونیت اولتراپاستوریزاتور ESL**

شرکت دماگستر سازان نوین



www.damagostargroup.com

معرفی محصول:

پاستوریزاسیون یکی از مهمترین فرایندهای عملیات حرارتی روی شیر و سایر محصولات لبنی می‌باشد. اگر این عملیات به درستی انجام پذیرد مواد ماندگاری طولانی خواهند داشت و عوامل بیماری‌های مشترک انسان و دام را از بین می‌رود. دمای پاستوریزاسیون از ۷۴ الی ۹۰ درجه سانتی‌گراد به ۱۲۸ درجه افزایش می‌یابد و زمان نگهداری در این دما به ۴ الی ۲۱ ثانیه کاهش می‌یابد. زمان نگهداری و افزایش طول عمر محصول بدون نگهدارنده برای محصولات مختلف متفاوت است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

عراق

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۸

مشخصات فنی:

- * قابلیت حرارت‌دهی بالا تا ۱۲۸ درجه سانتی‌گراد به صورت غیر مستقیم
- * مصرف انرژی در ظرفیت ۵۰۰۰ لیتر در ساعت
- * فشار هوای فشرده: ۶ بار
- * مقدار هوای فشرده تابلو کنترل فرمان: ۱۲۰ NI/H
- * مقدار هوای فشرده توسط رگولاتور و والو بخار ۸۰ NI/H
- * مقدار بخار مصرفی: ۲۴۰ KG/H با فشار ۶ بار
- * برق مورد نیاز: ۴۰۰ ولت / ۵۰ هرتز
- * مقدار آب در زمان شستشو کامل CIP در زمان استریل و فلاش کردن ۱۵۰۰۰ لیتر در ساعت
- * فشار آب لازم در CIP استریل و فلاش: حداقل ۳ بار

مزایای رقابتی:

- * کاهش وابستگی به فناوری‌های پیچیده بسته‌بندی اسپتیک
- * تا ۴۰ درصد بهره‌وری انرژی نسبت فناوری‌های مشابه خارجی

کاربرد: صنایع لبنی



◀ ماشین‌آلات پاستوریزاسیون شیر به روش ESL

📍 شرکت توسعه سرمایه و تجارت همگامان

معرفی محصول:

در فناوری ESL، شیر تحت یک شوک حرارتی با استفاده از افزایش فشار مخزنی اقدام به پاستوریزه کردن شیر نموده به صورتی که این شیر دیگر همانند شیر معمولی ماندگاری ۳ الی ۴ روزه ندارد، بلکه این زمان ماندگاری به حدود ۲۱ روز افزایش می‌یابد؛ بدون اینکه طعم و مواد مفید شیر مورد تغییر کند.

برای به وجود آمدن شیر ESL نیاز به یک شوک حرارتی ۷ تا ۱۲۵ درجه سانتی‌گرادی در مدت زمان حدود ۵ ثانیه به شیر است. بخش عظیمی از شیر را مولکول‌های هیدروژن (به واسطه آب داخل شیر) تشکیل داده است. در این دستگاه ابتدا بر اساس مشخصات شیر (چربی و ...) میدان مغناطیسی کنترل‌شده‌ای به جریان شیر ورودی به سیستم وارد شده که موجب یکسوسازی مولکول‌های هیدروژن شده و این امر موجب می‌گردد با کمترین انرژی، شیر آماده برای دریافت شوک حرارتی گردد و سپس با استفاده از یک سیستم گرمایشی المنتی و سیستم سرمایشی PNP، شوک حرارتی به شیر اعمال شده و محصول شیر ESL تولید می‌گردد.

این محصولات، تجهیزات نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

- * اختلاف شوک حرارتی ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد
- * ضریب خطا شوک حرارتی ۵ درجه سانتی‌گراد
- * مدت زمان شوک حرارتی ۴/۶ ثانیه
- * ضریب خطا مدت زمان شوک حرارتی ۸/۰ ثانیه
- * حداکثر ظرفیت تولید شیر ESL در دستگاه نمونه آزمایشگاهی ۷ لیتر در ساعت (۱۶۸ لیتر در روز)

مزایای رقابتی:

- * کاهش مصرف انرژی
- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت

کاربرد:

- * تولید انواع سس‌های سرد و گرم مثل کچاپ، مایونز، فلفل و ... ، کرم، کرم شکلات، دسرها و محصولات مشابه در صنایع غذایی
- * تولید انواع کرم، رنگ مو در صنایع آرایشی بهداشتی و همچنین محصولات مشابه در صنایع شیمیایی

**◀ پکیج کامل میکسر هموژنایزر تحت خلأ برای تولید انواع سس و کرم**

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * جنس دستگاه: تمام استنلس استیل AISI ۳۰۴ و AISI ۳۱۶L
- * ظرفیت‌های قابل ساخت: ۱۰۰ تا ۱۲۰,۰۰۰ لیتر مفید در هر بچ
- * ابعاد دستگاه (ظرفیت ۱۰۰۰ لیتر): ۳۰۰۰×۳۰۰۰×۲۵۰۰ میلی‌متر (L×W×H)
- * دارای مخازن جانبی مجهز به هموژنایزر PRE-MIXING با توان ۵/۵ کیلووات جهت ورود مواد اولیه
- * دارای LOAD-CELL برای نمایش وزن مواد و برنامه‌ریزی مراحل فرایند
- * مخزن ۳ جداره، قابلیت اتصال بخار و آب سرد جهت کنترل دمای محصول در مراحل مختلف
- * مجهز به LUBE PUMP برای تخلیه، سیرکولاسیون و جابجایی مواد

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت
- * خدمات پس از فروش

شرکت پارسیان طرح سینا



www.ptsmachinery.ir

معرفی محصول:

عملکرد دستگاه میکسر هموژنایزر به صورت اتوماتیک بوده و مجهز به Load-cell و بچینگ اتوماتیک با تنظیم نرم‌افزاری توسط کاربر از تابلوی دستگاه است. مکانیسم عملکرد این دستگاه، به صورت میکرونیزه کردن بافت محصول، در محیط خلأ و به دور از اکسیژن، به کمک هموژنایزر روتور-استاتوری سرعت بالا (۳۰۰۰ rpm) و همگن‌سازی کامل فازهای آبی، روغنی و مواد پودری جامد است، که نهایتاً منجر به تولید یک سس، کرم یا سیال کاملاً همگن و پایدار شده و کل فرآیند از ابتدا شامل Batching و Dozing و سپس تخلیه محصول به صورت اتوماتیک و قابل تنظیم از پنل کاربری دستگاه (PLC-HMI) انجام می‌گردد. پارامترهایی از قبیل دمای فرآیند، میزان خلأ و مراحل مختلف بچینگ قابل کنترل است.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۵ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۴

کاربرد:

صنایع آردی و کیک و شیرینی



دستگاه تمام اتوماتیک کلوچه، کیک مغزدار، شیرینی و نان حجیم شده

این تجهیزات، خطوط تولید محصول هستند.

مشخصات فنی:

دستگاه تمام اتوماتیک کلوچه، شیرینی و بیسکویت مغزدار را در ۵ نوع زیر تولید می‌شود:

تعداد نازل	ظرفیت تولید عدد در ساعت	وزن دستگاه کیلوگرم	وزن محصول گرم	ابعاد دستگاه میلی‌متر	برق مصرفی کیلووات (۳۸۰ وات)
۶	۲۵,۰۰۰ تا ۲۸,۰۰۰	۱۷۰۰	۸ تا ۵۵	۴۸۰۰×۱۷۰۰×۲۲۵۰	۱۲
۸	۳۰,۰۰۰ تا ۳۸,۰۰۰	۱۹۰۰	۸ تا ۵۵	۵۵۰۰×۲۰۰۰×۲۲۰۰	۱۵
۱۰	۴۰,۰۰۰ تا ۵۰,۰۰۰	۲۱۰۰	۸ تا ۵۵	۵۵۰۰×۲۲۵۰×۲۲۰۰	۱۷/۵
۱۲	۵۰,۰۰۰ تا ۶۴,۰۰۰	۲۰۵۰	۵ تا ۴۵	۶۰۰۰×۲۵۰۰×۲۲۰۰	۲۰
۱۶	۸۰,۰۰۰ تا ۱۱۵,۰۰۰	۱۱۰۰	۵ تا ۲۵	۳۰۰۰×۲۰۰۰×۲۲۰۰	۱۰

سیستم کنترل کلیه دستگاه‌ها: PLC و تاج اسکرین

مزایای رقابتی:

- * سرعت نسبتاً بالای خط
- * اتوماسیون دقیق
- * تنوع محصولات تولیدی

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:
گواهینامه CE

شرکت ماشین‌سازی امید می‌کارن لاهیج



www.omidco.com

معرفی محصول:

در این دستگاه‌ها خمیر و مغز در دو هاپر جداگانه ریخته می‌شود و طبق یک مکانیسم مکانیکی خاص و تنظیم‌شده، درون خمیر توسط ماردون همزمان با چانه شدن مغز قرار می‌گیرد و از نازل برش زده و خارج می‌شود. در ادامه سطح چانه مغزدار توسط ضربه وزنه‌های متصل به جک‌های پنوماتیکی صاف و طرح‌دار شده و توسط سیستم هدایت‌کننده درون سینی چیده می‌شود. سرعت نسبتاً بالای خط در کنار اتوماسیون دقیق و تنوع محصولات تولیدی به خصوص شیرینی‌های مغزدار با خمیرهای دو رنگ نشان از پیچیدگی فنی متوسط این محصول دارد. همچنین با اضافه کردن روکش‌زن، فر تونلی، خنک‌کن و بسته‌بندی می‌توان خط تولید این محصولات را نیز راه‌اندازی نمود.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

بیش از ۵۰ کشور از جمله: آلمان، امارات، ترکیه، سوریه، روسیه، کانادا، یونان، عراق و ...

سابقه صادرات:

بین ۵ تا ۱۰ میلیون دلار (نیمی از تولید سالانه)

ظرفیت تولید سالانه:

۲۴ خط تولید اتوماتیک و ۱۵۰ دستگاه مجزا

سال تاسیس:

۱۳۸۰

کاربرد: صنایع لبنی



◀ دستگاه تولید میکس پخت

📍 شرکت آرگون صنعت سپاهان

www.argonsanat.com

آرگون صنعت

معرفی محصول:

به طور کلی، دستگاه میکس پخت دستگاهی است که جهت میکس نمودن یا شکل‌سازی و خمیری نگه داشتن و یا پخت همزمان مواد با دمای دلخواه مناسب است. این دستگاه برای میکس، پخت و فرآوری پنیر پروسس و محصولات مشابه به کار می‌رود. مراحل این دستگاه شامل خرد کردن، مخلوط کردن، همگن کردن، حرارت دادن و خنک کردن می‌باشد.

سال تاسیس:

۱۳۸۹

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

ظرفیت: ۱۰۰ تا ۵۰۰ لیتر

جنس دستگاه: استینلس استیل ۳۰۴ و ۳۱۶ به صورت سه جداره

تجهیزات دستگاه:

- * تیغه‌های خردکننده و همگن‌کننده
- * بازوی همزن با تیغه جداره تراش (Scraper)
- * مخروط ورودی به همراه ولو اتوماتیک در بالای دستگاه جهت شارژ مواد اولیه
- * خروجی با ولو پنوماتیک جهت تخلیه آسان
- * جدار دارای ژاکت جهت عملیات گرمایش و سرمایش به انضمام ولو با قابلیت کنترل از طریق PLC
- * سیستم تزریق مستقیم و غیرمستقیم بخار و سیستم فیلتراسیون جهت تزریق مستقیم بخار
- * تابلو برق پرتابل، پنل لمسی (Touch Screen) به همراه برنامه PLC نصب شده روی دستگاه

سیستم‌وکیوم شامل:

- * پمپ، گیج نمایشگر فشار وکیوم، ولو با قابلیت کنترل، سوپاپ تنظیم فشار وکیوم

مزایای رقابتی:

- * دستگاهی کارآمد و ترکیبی از چند مرحله فرآیند در یک دستگاه
- * قیمت مناسب نسبت به کیفیت

کاربرد:
صنایع آردی و نان**◀ دستگاه اتوماتیک فرآوری آرد سبوس دار تا پخت نان صنعتی****🏠 شرکت احیاکنندگان نان طبیعی یوسف****معرفی محصول:**

این محصول یک خط تولید فرآوری آرد تا پخت نان است که در گام اول، روند صحیح آردسازی گندم به روش سنگ آسیاب سنتی احیا گردیده و تمام اجزاء گندم سالم و پایدار در آرد سبوس دار، وجود خواهد داشت و بجای گردش آب از روش الکترومکانیکی در عملکرد چرخش سنگ استفاده گردیده است. در گام دوم پس از خمیرسازی توسط همزن، اتاق تخمیر ویژه‌ای طراحی و ساخته شده است که عناصر داخل خمیر بتوانند بخوبی رشد طبیعی خود را طی نمایند و در محاسبه تفضیلی آن تمام انتظارات فنی در آن دیده شده است (خواب خمیر بین ۳ تا ۴ ساعت). در گام سوم دستگاه‌هایی طراحی و ساخته شده که به صورت اتوماتیک عملیات چانه‌گیری خمیر و چانه‌پهن‌کن را انجام می‌دهد. در گام چهارم کوره‌ای طراحی شده که حرارت آن به صورت ارتعاشی و غیرمستقیم بوده و در محیط خشت و گلی پخت نان‌های سنتی (اعم از تافتون، سنگک و بربری) میسر خواهد شد و در نهایت دستگاه‌های دسته‌بندی، خنک‌کننده و بسته‌بندی متمایزی برای این سیستم طراحی گردیده است.

سال تاسیس:

۱۳۹۲

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * دارای سیستم شستشوی ظروف پس از تخلیه خمیر
- * **هلیس پشتیان آرد:**
- * مخزن آرد ۲۵۰ کیلویی، به همراه هلیس انتقال آرد، دارای ۲ موتور گیربکس
- * **چانه‌گیر:**
- * مکانیزم چانه‌گیری ۲۰۰ گرمی اتوماتیک، دارای سه موتور و گیربکس و هاپر و متعلقات الکترونیکی
- * سیستم ریزش دانه‌های معطر توسط فیدر ارتعاشی تمام استیل
- * سیستم نوار نقاله انتقال چانه پهن شده به ترانسفر میانی دارای ۲ موتور و گیربکس
- * سازه اصلی تنور پخت به همراه نان درار: تنور خشت و گلی دارای ۲ موتور گیربکس و ۲ مشعل حرارتی و متعلقات مکانیکی

مزایای رقابتی:

- * نیمه‌اتوماتیک بودن دستگاه
- * ارتقاء کیفیت نان
- * تاثیر مثبت بر سلامت عموم به دلیل حذف سبوس‌گیری گندم (نان سبوس‌دار)

بسته به میزان سختی یا چقرمگی و یا چربی محصول پارامترهای دستگاه تولیدی متفاوت بوده و فاکتورهایی نظیر وضعیت شیار سیلندر، سرعت چرخش، جنس و بزرگی سطح تیغه، زاویه تیغه بر حسب محور افقی، اندازه توری مشبک و مهم‌تر از همه روش پاک‌کردن (گرانش زمین، وزن حجمی و وزن جرمی)، همه و همه بایستی مدنظر قرار گیرد.

کاربرد:

جهت تولید مغز از پوسته دهن بسته، بادام، فندق، گردو

این تجهیز، خط تولید محصول است.

مشخصات فنی:

- * ظرفیت ۱۰۰ کیلوگرم تا ۱ تن در ساعت و تناژهای بالاتر
- * تمام اتومات
- * عملکرد پیوسته و خطی
- * برق مصرفی تا ۵۰ آمپر وابسته به ظرفیت خط

مزایای رقابتی:

- * کارایی بسیار بالا
- * بدون صدای آزاردهنده
- * طراحی منسجم
- * سادگی اپراتوری
- * هزینه بسیار کم در نگهداری و سرویس
- * نصب، راه‌اندازی، آموزش و گارانتی رایگان

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * ISO 9001
- * CE



خط عمل‌آوری مغز خشک‌کار (پسته، بادام، فندق، گردو و...)

شرکت ماشین‌سازی خشک‌کار صنعت تبریزکار



www.tabrizkar.ir

معرفی محصول:

از این دستگاه جهت شکستن و جداسازی پوست و مغز خشک‌کار استفاده می‌گردد. از جمله خصوصیات این دستگاه عدم استفاده از آب در مراحل تولید محصول و همچنین عدم دخالت نیروی انسانی در مراحل تولید و انجام اتوماتیک مراحل تولید محصول می‌باشد. در بخش جداکردن هسته‌ها از پوسته، از روش اختلاف وزنی استفاده می‌گردد. مراحل عملکرد دستگاه به ترتیب زیر است:

۱. مخزن فیدر و بالابر اولیه
۲. درجه‌بندی
۳. شکستن پوست سخت
۴. مراحل پاک‌کردن و جداسازی نرمه و خاک و پوست و نیم‌شکن و سالم و مغز از هم
۵. نوار کنترل
۶. سیکلون گرد و غبارگیری

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

صادرات به حدود ۳۰ کشور در ۴ قاره نظیر: اسپانیا، ترکیه، افغانستان، ازبکستان، روسیه، یونان، قبرس، لبنان، قرقیزستان، تاجیکستان و ...

سابقه صادرات:

بیش از ۵ میلیون دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۳

کاربرد:

- * کارخانجات بسته‌بندی پسته
- * تولیدکنندگان پسته
- * صادرکنندگان پسته
- * ترمینال‌های سورتینگ دانه‌های کشاورزی در نوع پسته
- * فروشندگان آجیل و خشکبار

**◀ دستگاه سورت پسته**

📍 **شرکت رباتیک اتوماسیون و هوش مصنوعی نوژان**



www.nojhanco.ir

معرفی محصول:

این دستگاه جهت دسته‌بندی و جداسازی پسته مطلوب از پسته لکدار، گو (پوست پسته روی آن مانده است)، نخودو (شکسته)، دهن‌بسته و آشغال (پوست و شاخه پسته) بکار می‌رود. مکانیزم جداسازی در این دستگاه استفاده از سیستم‌های لیزری و پردازش تصویر است. سیستم شناسایی متشکل از ۲ دوربین در مقابل هم می‌باشد که با فرکانسی که توسط برد اصلی مشخص می‌شود، تصویربرداری می‌کند و با پردازش تصاویر، مطلوب یا نامطلوب بودن پسته را تشخیص می‌دهد. با تشخیص نامطلوب بودن، برد اصلی به برد درایور ریجکتورهای پنوماتیکی فرمان می‌دهد تا پسته نامطلوب به سبد دیگری انتقال یابد.

ظرفیت تولید سالانه:

۴۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۹۳

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

ظرفیت: ۵/۳ تا ۳ تن بر ساعت
وزن: ۱۵۰ تا ۶۰۰ کیلوگرم
ابعاد (ارتفاع × طول × عرض): ۲ × ۲ × ۲/۹ تا ۲ (متر)
توان برق مصرفی: ۱ تا ۴ کیلووات

مزایای رقابتی:

- * مخصوص پسته
- * امکان سورت پسته با دقت بالا

کاربرد:

- * صنایع غذایی شامل انواع میوه‌ها، سبزیجات، صیفی‌جات، لبنیات، غذاها و ...
- * کاربردهای صنعت دارویی شامل داروهای تزریقی، واکسن، نسوج انسانی، محصولات بیولوژیک، پروبیوتیک، آنزیم، استارترو و ...

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ابعاد کلی دستگاه: عرض ۱/۲ تا ۶ متر، طول ۱/۶ تا ۱۶ متر و ارتفاع ۱/۶ تا ۱۶ متر
- * جنس مخزن، شلف‌ها و کندانسور یخ: Stainless Steel ۳۰۴ AISI
- * تعداد قفسه‌ها: ۱+۵ تا ۲+۲۴
- * ابعاد قفسه‌ها: ۱۰۳۰×۳۹۰ تا ۱۲۰۰×۱۰۰۰ میلی‌متر
- * مساحت کل تصعید قابل استفاده: ۲ تا ۲۰۴ مترمربع
- * ظرفیت کندانسور: ۲۴ تا ۲۵۰۰ Batch در هر کیلوگرم
- * فشار نهایی مخزن: ۰/۲ تا ۰/۱ میلی‌بار
- * کنترل دستگاه: PLC & HMI
- * توان برق مصرفی: ۶ تا ۲۲۰ کیلووات
- * ولتاژ برق مصرفی: سه فاز، ۳۸۰ ولت، ۵۰ هرتز
- * وزن تقریبی دستگاه: ۷۵۰ تا ۳۴۰۰۰ کیلوگرم

مزایای رقابتی:

- * کیفیت مناسب
- * قیمت مناسب
- * به‌روزرسانی فناوری‌های به‌کاررفته در دستگاه
- * قابلیت طراحی و ساخت سفارشی مطابق درخواست مشتری

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * ISO 9001
- * CE



خشک‌کن انجمادی غذایی صنعتی

مواد غذایی و داروهای خوراکی

شرکت تکوین آزمایش پارسه



www.parsefreezedry.com

معرفی محصول:

دستگاه خشک‌کن انجمادی یا فریز درایر، با استفاده از فناوری‌های انجماد و خلا اقدام به خشک‌کردن مواد حساس به گرما می‌کند. به این صورت که ابتدا مواد را منجمد کرده و سپس با کاهش فشار و اضافه‌کردن گرما، آب یخ‌زده موجود در مواد تصعید می‌شود. مهم‌ترین پدیده فیزیکی در این فرآیند تبدیل مستقیم یخ به بخار است. در این روش اکثر خواص محصول حفظ شده و برای نگهداری محصول نیازی به زنجیره سرد نمی‌باشد. کنترل فرآیند خشک‌کردن به‌صورت خودکار توسط نرم‌افزار دستگاه صورت می‌پذیرد.

خشک‌کن انجمادی‌های تولیدی در سه تیپ عمده تحقیقاتی، غذایی و دارویی تقسیم می‌شوند.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

خاورمیانه، آسیای میانه، اروپای شرقی، آمریکای لاتین و شمال آفریقا

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۵۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۸

کاربرد: دستگاه خشک‌کن گیاهان



◀ خشک‌کن مخصوص گیاهان دارویی

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * بدنه داخلی تمام استیل دارای چهار عدد لامپ حرارتی
- * خشک کردن به صورت تابشی
- * دارای فن سیرکولاسیون و فن تخلیه رطوبت
- * سیستم کنترل قابل برنامه‌ریزی برای دما، رطوبت و زمان
- * با نوسان دمای کمتر از یک درجه
- * رنج دمای محیط تا ۹۵ درجه
- * دارای سینی‌های مخصوص مشبک
- * ابعاد داخلی مفید ۱۲۰×۷۰×۶۵ سانتی‌متر (عمق×ارتفاع×عرض)

مزایای رقابتی:

تناسب قیمت با کیفیت



www.grouc.com

شرکت طراحی مهندسی گروک

معرفی محصول:

این محصول برای خشک کردن گیاهان دارویی از دو روش باد گرم و لامپ مادون قرمز استفاده می‌کند. رنج دمایی از دمای محیط تا ۹۰ °C بوده و نیز کنترل رطوبت در بازه ۱۰ تا ۹۰ درصد صورت می‌گیرد. همچنین امکان تعریف سناریو برای دماها و رطوبت‌های متفاوت و نیز سیکل‌های متفاوت روشن شدن لامپ مادون قرمز وجود دارد. فن سیرکولاسیون نیز برای دستگاه تعبیه شده است. کنترل دما و رطوبت توسط برد الکترونیک دارای میکرو AVR انجام می‌شود.

سال تاسیس:

۱۳۷۳

کاربرد:

- * خشک کردن شالی جهت تبدیل شالی به برنج در کارخانه‌های برنج‌کوبی
- * خشک کردن گندم، ذرت، لوبیا، و سایر بذرها و غلات

**دستگاه خشک‌کن ایستاده شالی**

شرکت صنعتی خزرالکترونیک

www.khze.com

**معرفی محصول:**

شالی و غلات در هنگام برداشت دارای رطوبت بالایی هستند، از این رو مدت زمان نگهداری این نوع از محصولات، کمتر از ۳ روز خواهد بود و پس از این مدت در صورت خشک نشدن، خراب و دچار کپک‌زدگی و ایجاد بیماری آفلاتوکسین می‌شوند. استفاده از دستگاه خشک‌کن ایستاده شالی به خوبی می‌تواند این چالش را برطرف کند. این دستگاه به صورت حرارتی و گردشی عملیات خشک کردن را انجام می‌دهد و در حین خشک شدن، رطوبت شالی و غلات را کنترل می‌کند.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

آذربایجان، ارمنستان، افغانستان، اندونزی، تاجیکستان، ترکمنستان، عراق، کنیا، کلمبیا و ...

سابقه صادرات:

بین ۱ تا ۲ میلیون دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۲۰۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۶۳

مشخصات فنی:

- * ظرفیت دستگاه: ۴/۵ الی ۱۲ تن در یک سیکل کاری
- * سرعت خشک کردن: ۱ الی ۱/۵ ساعت
- * ابعاد: طول ۳/۲۷ متر، عرض ۱/۹۴ متر، ارتفاع ۵/۵۷ متر
- * نوع سوخت: گاز یا گازوئیل
- * حداکثر احتراق: ۱۳/۵ لیتر در ساعت
- * ولتاژ: سه فاز ۳۸۰ ولت

مزایای رقابتی:

- * امکان خشک نمودن غلات و حبوبات (مثل سویا) به صورت بذر
- * سرعت در عملیات خشک شدن و ظرفیت بالای دستگاه برای خشک کردن
- * مصرف سوخت پایین با توجه به گردش بودن جریان شالی و غلات
- * مصرف برق پایین با توجه به انتخاب نوع گیربکس و نوع الکتروموتورها نسبت به سایر انواع خشک‌کن‌ها
- * استفاده از سیستم پخش‌کننده برای پخش کردن شالی در داخل دستگاه
- * سهولت در امر سرویس و تعمیر قطعات دستگاه

کاربرد:

خشک کردن انواع میوه‌ها، سبزیجات و گیاهان دارویی

**خشک کن حرارتی****شرکت احیاگران قلب صنعت آسیا**www.royeshgar.com**معرفی محصول:**

دستگاه خشک کن، قابلیت خشک کردن میوه، سبزیجات تازه و انواع گیاهان دارویی را دارد. این خشک کن گازسوز، سینی دار و از نوع حرارتی بوده و کوره آن جدا از کابین قرار دارد و این امر باعث می شود که فقط هوای گرم از طریق دمنده‌ها به صورت غیرمستقیم به محصول داده شود و در نتیجه، محصول به صورت یکنواخت خشک می گردد.

کانال کشی های درون محفظه براساس نرم افزارهای شبیه سازی حرارتی به گونه ای طراحی شده که هوای داغ سرتاسر محفظه به صورت هم دما و سرعت یکسان در جریان باشد. این دستگاه دارای کنترل هوشمند بوده و با تنظیم دقیق رطوبت، دما و زمان مناسب برای هر محصول، می توان محصول با کیفیت مناسب خشک کرد و از سوختگی، هدر رفتن انرژی و سرمایه جلوگیری کرد.

جنس قفسه ها و سینی هایی که محصول در آن قرار داده می شود از جنس آهن گالوانیزه با روکش استیل بوده و در مقابل حرارت، زنگ زدگی و واکنش با اسید میوه ها مقاوم است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

کانادا، ارمنستان، گرجستان، عمان، عراق، افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۵۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۹۱

مشخصات فنی:

- * نسبت وزن ورودی به خروجی: ۱۰ به ۱
- * ابعاد اتاقک: ۲۲۰×۱۷۰×۱۲۰ سانتی متر
- * ابعاد کوره: ۱۰۰×۱۰۰×۱۵۰ سانتی متر
- * مصرف گاز: ۴-۵ مترمکعب گاز
- * مصرف برق: ۲ تا ۲/۲ کیلووات در ساعت
- * تعداد سینی: ۶۰ عدد سینی
- * سطح کاربری: ۲۱۶۰۰۰ سانتی متر مربع
- * ظرفیت بارگیری: هر سینی ۱/۵ تا ۷ کیلوگرم در هر بار بارگیری
- * وزن دستگاه: ۵۰۰ کیلوگرم

مزایای رقابتی:

- * مصرف سوخت کم و میزان ظرفیت تولید بالا
- * قیمت مقرون به صرفه در مقایسه با کیفیت ساخت کالا

استانداردها، مجوزها و تاییدیه های بین المللی:

ISO 9001:2015 *

کاربرد:

صنعت مرغداری جهت سورت، کندلینگ، لودر، پکیج و پرینتر در بسته‌بندی تخم‌مرغ



خط سورتینگ و بسته‌بندی تخم‌مرغ

فارم‌پکر، سورت، خط سورتینگ و بسته‌بندی

شرکت همگام رادین لیان

www.hrl-co.com



معرفی محصول:

دستگاه فارم‌پکر تخم‌مرغ، تخم‌مرغ‌ها را به صورت فله دریافت نموده سپس در ردیف‌های ۶ تایی مرتب کرده، تخم‌مرغ‌ها را چرخانده بنحوی که نوک تیز تخم‌مرغ‌ها در پایین و ته پهن آن (طاقک هوایی) در بالا قرار گرفته و آماده گذاشتن در شانه می‌کند. به وسیله سورت‌ر تخم‌مرغ، تخم‌مرغ‌ها توزین الکترونیکی شده و در دسته‌های وزنی جداسازی شده و از دستگاه خارج می‌گردند.

بخش‌های خط سورت و بسته‌بندی تخم‌مرغ به صورت زیر است:

۱. **ورودی:** ورودی تخم‌مرغ‌ها به خط سورتینگ و بسته‌بندی به ۲ روش ورودی از قفس و اتوماتیک انجام می‌گردد.
۲. **کندلینگ:** تخم‌مرغ‌های ورودی از بخش لودر در کندلینگ به حرکت درآمده و به دور خود چرخانده می‌شوند سپس از بخش نور گذرانده می‌شوند. در بخش نور که از لامپ‌های LED خاصی استفاده شده، کار ترک، لکه خون، شکستگی و کثیفی تخم‌مرغ‌ها را مشخص می‌کند که این تخم‌مرغ‌ها توسط نیروی انسانی جداسازی می‌گردند.
۳. **بخش سورت:** تخم‌مرغ‌ها از بخش کندلینگ به بخش سورت وارد شده ابتدا به صورت الکترونیکی توزین می‌گردند و سپس طبق برنامه سورت که توسط کاربر به دستگاه داده می‌شود، تخم‌مرغ‌ها در بازه‌های وزنی ۵/۰ گرم تا ۱۰۰ گرم قابل جداسازی هستند.
۴. **بسته‌بندی:** تخم‌مرغ خروجی از هر گرید به ۲ روش دستی یا به وسیله پکر جمع‌آوری می‌شود.
۵. **چاپ:** تخم‌مرغ‌ها پس از بسته‌بندی می‌بایست شانه‌گذاری شوند. شانه‌گذاری شامل تاریخ تولید و انقضاء، برند تولیدکننده، کد بهداشتی و در موارد صادرات کد if می‌باشد.

سال تاسیس:

۱۳۹۱

این تجهیزات، خط تولید محصول هستند.

مزایای رقابتی:

- * اتوماسیون بودن دستگاه‌ها
- * مصرف بهینه انرژی
- * راندمان بالا

کاربرد:

صنعت مرغداری جهت بسته‌بندی تخم‌مرغ شامل لودر، کندلینگ، سورت‌تر، فارم‌پکر، شرینگ، لیب‌زن و جت‌پرینتر

**خط بسته‌بندی تخم‌مرغ**

شرکت آرین به‌رنگ سیاه قلم



www.abjetprinter.com

معرفی محصول:

در این خط شانه‌های تخم‌مرغ به لودر تمام اتوماتیک وارد می‌شوند تا تخم‌مرغ‌ها از شانه به کندلینگ بارگیری شود. سپس در کندلینگ تخم‌مرغ، تشخیص تخم‌مرغ‌های نوک‌زده و آلوده صورت می‌گیرد. در سورت‌تر تخم‌مرغ، درجه‌بندی تخم‌مرغ‌ها بر اساس وزن در ۴ گرید انجام می‌شود. بعد نوبت به بسته‌بندی می‌رسد که می‌تواند به صورت دستی از روی میز جمع‌آوری شود یا از دستگاه فارم‌پکر برای قرار دادن تخم‌مرغ از سر نوک تیز داخل شانه استفاده شود. معمولاً در انتهای خطوط تولید پس از اتمام کلیه فرآیندهای تولیدی، جت‌پرینتر نصب می‌گردد و وظیفه اصلی آن درج اطلاعات متغیر بر روی محصول تولیدی از قبیل تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، قیمت، شماره سریال، آرم و یا لوگوی تولیدکننده، شیفت کاری، بارکد و ... است.

سال تاسیس:

۱۳۹۵

این تجهیزات، خط تولید محصول هستند.

مشخصات فنی:

ورودی این خط به صورت شانه‌های ۳۰ تایی است.

فارم‌پکر:

- * توان موتورها: ۰/۳۷ و ۰/۱۸ کیلووات
- * دقت: ۰/۱ درصد
- * دمای عملکرد: ۱۰- درجه سانتی‌گراد به بالا
- * ظرفیت جمع‌آوری: ۳۰۰۰۰ تخم‌مرغ در ساعت

مزایای رقابتی:

تایمینگ دقیق برای عملکرد بهتر اجزای خط

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

ارتفاع	عرض	طول	Safety Valve	فشار	خروجی دیگ بخار	
	mm		Inch	bar	Kg/hr	
۱۸۰۰	۱۸۵۰	۲۶۰۰	۱ ۱/۴	۱۰(۱۵۰)	۵۰۰	DS-HS-FT-500
۱۸۰۰	۲۰۰۰	۲۶۰۰			۷۵۰	DS-HS-FT-750
۱۹۵۰	۲۱۵۰	۲۶۰۰			۱۰۰۰	DS-HS-FT-1000
۲۳۵۰	۲۳۵۰	۳۳۰۰			۲۰۰۰	DS-HS-FT-2000
۲۶۰۰	۲۶۵۰	۳۸۵۰			۳۰۰۰	DS-HS-FT-3000
۲۶۰۰	۲۷۵۰	۴۵۰۰			۴۰۰۰	DS-HS-FT-4000
۲۹۰۰	۲۹۵۰	۵۰۰۰			۵۰۰۰	DS-HS-FT-5000
۳۱۰۰	۳۱۰۰	۵۱۰۰			۶۰۰۰	DS-HS-FT-6000
۳۱۰۰	۳۲۰۰	۵۲۰۰			۷۰۰۰	DS-HS-FT-7000
۳۲۰۰	۳۳۰۰	۵۷۰۰			۸۰۰۰	DS-HS-FT-8000
۳۶۰۰	۳۷۰۰	۵۹۰۰	۲	۱۰۰۰۰	DS-HS-FT-10000	
۳۶۰۰	۳۷۸۰	۶۳۰۰		۱۲۰۰۰	DS-HS-FT-12000	

مزایای رقابتی:

- * وجود سوراخ‌های دستی و منهول‌های متعدد در بویلرهای دابو صنعت باعث دسترسی آسان به قسمت‌های لوله‌های دیگ و کوره می‌شود که رسوب‌زدایی و نگهداری را آسان می‌کند.
- * به دلیل داشتن طراحی مرطوب، حداکثر فاصله طولی مورد نیاز در قسمت عقب دیگ ۱۰۰۰ میلی‌متر است.
- * این دیگ‌ها بر اساس حداکثر فشار که ۱/۱ برابر فشار کاری است طراحی می‌شوند. همچنین دیگ بخار به صورت هیدرواستاتیک با فشار ۱/۵ برابر بیشتر از طراحی آن آزمایش می‌شود.
- * بر اساس فشار کار دیگ (یعنی ۱۰ بار)، دمای خروجی بخار ۱۸۴ درجه سانتی‌گراد است.
- * منبع برق مورد نیاز برای کار دیگ سه فاز (۵۰ هرتز، ۳۸۰ ولت) می‌باشد.
- * طراحی این دیگ به گونه‌ای است که حداقل افت فشار ممکن در محفظه احتراق آن رخ می‌دهد، بنابراین می‌توان از هر نوع مشعل استاندارد برای راه‌اندازی آن استفاده کرد.
- * اکونومایزر، ریکپراتور و توربولاتور از جمله اجزای کاهنده مصرف انرژی هستند که با توجه به ظرفیت و فشار کارکرد دیگ و همچنین مسائل اقتصادی قابل اجرا هستند.



◀ بویلر بخار فایر تیوب

📍 شرکت تولیدی صنعتی مخزن فولاد رافع



www.daboosanat.com

معرفی محصول:

بویلر بخار یک مخزن بسته است که با استفاده از سوخت احتراقی، آب را به بخار برای استفاده در کاربردهای مختلف تبدیل می‌کند. انواع بویلر بخار بر حسب نوع تولید بخار به بویلرهای فایر تیوب (FIRE TUBE) و واتر تیوب (WATER TUBE) تقسیم‌بندی می‌گردند.

بویلرهای فایر تیوب تولیدی شرکت، با ظرفیت ۵۰ تا ۳۱۷۵۰ کیلوگرم در ساعت در فشارهای کاری متفاوت بین ۳ تا ۲۵ بار کار می‌کنند. طراحی دیگ‌ها به صورت فایر تیوب، افقی، سه پاس و پشت مرطوب است که قابلیت کارکرد با انواع سوخت از جمله سوخت‌های گازی، مایع و جامد (زغال سنگ) را دارند. برخی از ویژگی‌های عالی این دیگ‌ها عبارتند از مصرف بهینه سوخت، راندمان بالا، سادگی احتیاط و نگهداری، حجم اشغال کم و استحکام بالا. در طراحی این دیگ، لوله اصلی کوره (گذر اول) در زیر خط محور افقی دیگ قرار دارد. قسمت ثانویه کوره در انتهای دیگ تنظیم شده و

سابقه صادرات:

۴ میلیون دلار

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

آذربایجان، ارمنستان، ازبکستان، ترکمنستان، عراق، قزاقستان، افغانستان

ظرفیت تولید سالانه:

۹۵ دستگاه

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

استانداردهای E12953 | HTM2031 | EN285
ISO 9001:2008

سال تاسیس:

۱۳۷۸

از نوع wetback می‌باشد. این طرح تأثیر بسزایی در ایجاد جریان آشفته محصولات احتراق دارد و نیاز به مواد غیرقابل احتراق و آجر در انتهای دیگ را بی‌نیاز می‌کند. علاوه بر این، این طراحی باعث افزایش طول عمر و راندمان دیگ بخار و همچنین کاهش هزینه نگهداری آن می‌شود. بر اساس شرایط کار دیگ (ظرفیت و فشار کارکرد آن)، کوره دیگ را می‌توان در دو نوع کوره راه راه و کوره هوب انتخاب کرد.

کاربرد: تامین بخار صنایع

کاربرد: صنایع شیمیایی و دارویی

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * جنس: استنلس استیل ۳۱۶L و الکتروپولیش شده
- * ظرفیت: از ۲۰ تا ۱۰۰۰۰ لیتر
- * دمای کاری: تا ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد
- * قابلیت SIP/CIP مخزن به همراه کلیه لاین‌ها و اتصالات
- * دارای فیلتر غشایی گاز جهت تامین گازهای ورودی به مخزن به صورت استریل
- * دارای لاین‌های ورودی مختلف جهت اضافه کردن مواد مورد نیاز به مخزن
- * دارای همزن‌های مغناطیسی مخصوص با تنش بالا جهت محلول‌سازی (در صورت نیاز)
- * دارای Rupture Disc جهت حفاظت از مخزن به هنگام افزایش فشار ناخواسته تا مقادیر بیش از فشار طراحی
- * سیستم کنترل PLC به همراه SCADA یا HMI جهت بهره‌برداری از تجهیز به صورت تمام اتوماتیک
- * دارای آلارم‌های مختلف جهت هشدار به اپراتور در مواقع ضروری

مزایای رقابتی:

- * فرایند طراحی و ساخت با کیفیت بالا و در ظرفیت‌های متنوع
- * قیمت مقرون به صرفه در مقایسه با کیفیت ساخت بالا

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * رعایت اصول GMP دارویی و طراحی مطابق با استاندارد ASME BPE
- * OHSAS 18001:2007
- * STEM CELL and REGENERATIVE MEDICINE
- * ISO 9001:2016
- * ISO 45001



◀ مخازن فرآیندی پیشرفته

📍 شرکت مهندسی زیستی آروکو فرآیندسازان شریف



www.arakobeioeng.com

معرفی محصول:

هدف از ساخت مخازن فرآیندی، فراهم‌آوردن شرایط مناسب جهت ساخت، آماده‌سازی و ذخیره‌سازی محلول‌های مورد نیاز در شرکت‌های دارویی می‌باشد. از جمله این مخازن می‌توان به مخازن ساخت و نگهداری محیط کشت و بافر اشاره نمود. عموماً مخازن دارای یک میکسر در پایین مخزن برای همگن کردن دما و غلظت هستند.

ظرفیت تولید سالانه:

۵۰ دستگاه

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

ترکیه

سابقه صادرات:

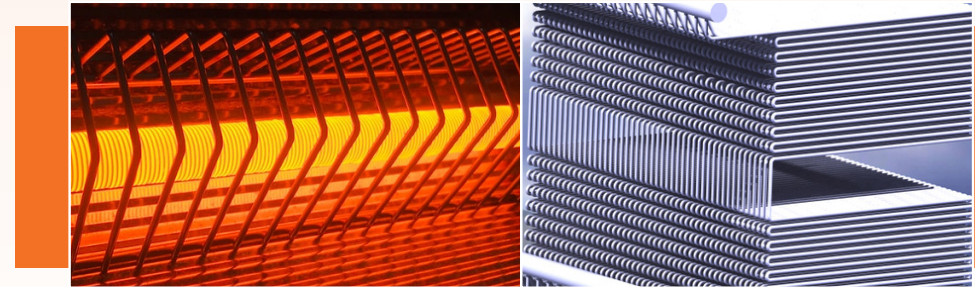
کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۹۲

کاربرد:

- * صنایع نفتی و پتروشیمی
- * صنایع غذایی
- * صنایع دارویی
- * صنایع شیرین‌سازی و تصفیه آب
- * و ...



سوپرهیتر

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * توان سوپرهیتر: ۷۰۰۰ کیلووات (از نظر طراحی ۳۰۰۰ کیلووات لازم است اما به دلیل تلفات احتمالی ۷۰۰۰ کیلووات در نظر گرفته شده است).
- * ظرفیت سوپرهیتر: ۲۵ تن بر ساعت
- * فشار عملکردی: ۲۵ بار
- * دمای بخار ورودی ۲۲۵ و خروجی ۴۰۰ درجه سانتی‌گراد
- * دمای گاز ورودی ۱۲۰۰ و خروجی ۳۴۰ درجه سانتی‌گراد
- * ترانس دمایی بخار خروجی: ± 3 درجه سانتی‌گراد

مزایای رقابتی:

- * ظرفیت و بازدهی بالا
- * مصرف سوخت بهینه
- * کیفیت بالای محصول تولیدی نسبت به قیمت تمام شده

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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



PACKMAN

www.packmangroup.com

شرکت تاسیساتی و ساختمانی پاکمن

معرفی محصول:

سوپرهیتر (superheater) مبدلی است که در آن، گرمای گازهای احتراق در کوره برای حذف رطوبت در بخار و فوق گرم شدن بخار مورد استفاده قرار می‌گیرد. سوپرهیتر عموماً تعداد زیادی لوله موازی در مدار گردش خود دارند که با یک سری لوله اگزاست در تماس هستند. در این سوپرهیتر آب کندانس بویلر وارد این سوپرهیتر خارجی می‌شود و بعد از پیش‌گرم شدن مجدد وارد بویلر می‌شود. دمای پیش‌گرم نیز کنترل می‌شود تا به اشباع ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد نرسد تا بخار ایجاد نشود. مشعل مورد استفاده در این سوپرهیتر فول‌مدولار بوده و سیستم کنترلی در آن به منظور کنترل طول شعله با دمای بخار خروجی سوپرهیتر جهت حفظ ترانس دمایی مورد نظر طراحی شده است. سیستم کنترل این سوپرهیتر حلقه باز می‌باشد.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

آلمان، آذربایجان، ازبکستان، افغانستان، عراق و کویت

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

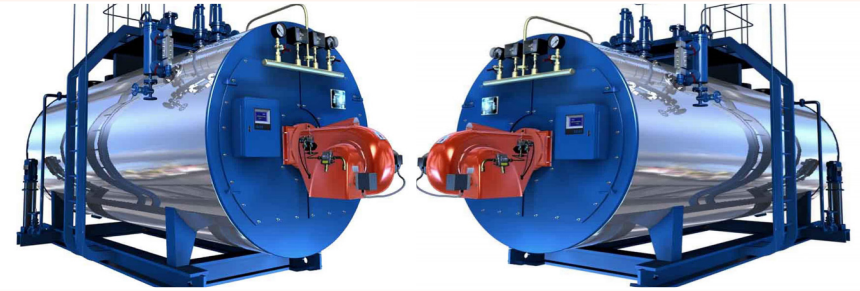
۵۰۰ تن

سال تاسیس:

۱۳۵۴

کاربرد:

بخار خروجی از دیگ بخار در صنایع مختلفی چون چاپ و رنگ‌رزی، صنایع غذایی، اتوکردن البسه در تولیدی‌های پوشاک و... جهت گرمایش، استریلیزه‌کردن، نیروی محرکه، شست‌وشو و تمیزکردن، رطوبت‌زنی و موارد مختلف دیگر کاربرد دارد.

**◀ دیگ بخار**

با ظرفیت بالاتر از ۲۰ تن در ساعت

📍 **شرکت مهندسی صنایع حرارتی اروین بخار**



www.arvinbokhar.com

معرفی محصول:

دیگ بخار، از جمله ماشین‌آلات مورد استفاده در صنایع مختلف است که آب را به بخار با فشار ثابت تبدیل می‌کند. این بخار برای موارد مختلفی در خطوط تولید یا تجهیزات دیگر جهت انتقال حرارت، ایجاد حرکت، تغییر فشار و ... استفاده می‌شود.

دیگ بخار عبارت است از یک مخزن بسته که در آن بخار آب جهت استفاده در خارج از آن توسط گرمای ناشی از احتراق سوخت تولید می‌شود. داخل دیگ بخار شامل دو بخش طرف آتش و طرف آب است. سطح گرمایی دیگ بخار به مجموع کلیه سطوح در طرف آتش دیگ بخار اطلاق می‌شود. تمام بخش‌های داخلی و تحت فشار یک دیگ بخار از آلیاژهای آهنی ساخته می‌شوند. دیگ‌های بخار از نظر نوع جنس به دو دسته چدنی و فولادی تقسیم‌بندی می‌شوند. دیگ بخار چدنی برای تولید بخار کم‌فشار ساخته می‌شود. اکثر دیگ‌های بخار از نوع فولادی هستند.

در این دیگ بخار از کوره کاروگیت استفاده شده است. این کوره به نام‌های کوره چین‌دار یا آکاردئون نیز شناخته می‌شود و به این دلیل سطح انتقال حرارت و راندمان بالایی دارد.

این محصول، دارای ویژگی‌هایی همچون ایمنی و راندمان بالا، فضای بخار زیاد، تولید بخار کاملاً خشک، دارای دریچه بازدید شعله تجهیزات کنترلی تمام اتوماتیک، توانایی جایگزینی تابلوی تمام اتوماتیک (PLC) به جای تابلو برق معمولی، استفاده از ورق‌های فولادی با آلیاژ ۱۷Mn۴ طبق استاندارد DIN۱۷۱۵۵، لوله‌های آتشیخوار ۸ طبق استاندارد DIN۱۷۱۷۵، استفاده از دستگاه‌های اتوماتیک و

پیشرفته برای ساخت دیگ بخار، استفاده از توربولاتور داخل لوله جهت افزایش راندمان دیگ بخار و ایجاد توربولانس (اختشاش) در دود است.

این دیگ بخار، دارای گواهی و پلاک استاندارد ایران، بازرسی از مترپال مصرفی و تمامی مراحل تولید و کلیه تست‌ها، ایزولاسیون بدنه دیگ بخار با پشم سنگ به ضخامت ۱۰۰KG/M^۳ بوده و روکش دیگ بخار نیز از ورق استنلس استیل براق ساخته شده است.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۳

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

این محصول در مدل‌های مختلفی تولید می‌گردد که بسته به مدل تولیدی دارای ظرفیت و ابعاد مختلفی است.

- * **ظرفیت:** ۵۰۰ تا ۱۶۰۰۰ کیلوگرم بر ساعت
- * **طول:** ۱۸۰۰ تا ۷۰۰۰ میلی‌متر
- * **عرض:** ۱۲۰۰ تا ۴۰۰۰ میلی‌متر
- * **ارتفاع:** ۱۵۰۰ تا ۴۵۰۰ میلی‌متر
- * **مصرف سوخت گاز طبیعی:** ۳۵ تا ۱۰۷۰ مترمکعب بر ساعت
- * **مصرف سوخت دیزل:** ۳۰ تا ۹۶۰ لیتر بر ساعت

مزایای رقابتی:

- * ظرفیت تولید بخار بالا
- * راندمان بالا و مصرف سوخت پایین
- * خدمات پس از فروش نسبت به قیمت کالای تولیدی

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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

کاربرد:
صنایع غذایی

◀ مخازن پروسس صنایع غذایی

📍 شرکت رباط مخزن

www.robotmakhzan.com



معرفی محصول:

مخازن پروسس، مخازنی هستند که عملیات پخت اولیه و نهایی محصولات صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی را در درجه حرارت‌های مختلف انجام می‌دهند و همچنین امکان اضافه نمودن محصول جانبی در ترکیب اصلی محصول در این‌گونه مخازن امکان‌پذیر است. نکته قابل توجه در فرایند طراحی این محصول، نوع همزن آن می‌باشد که با توجه به هر محصول تعداد تیغه‌ها، زاویه پروانه‌ها و تعداد طبقات پروانه‌ها تغییر می‌کند تا در کمترین زمان، عملیات میکس با بهترین کیفیت صورت پذیرد ضمن اینکه ویسکوزیته مواد در جریان تکمیل فرایند تاثیرگذار است.

بسته به نوع محصول ممکن است این مخازن از جنس استنلس استیل ۳۰۴، ۳۱۶ یا ورق‌های مختلفی باشند. معمولاً در صنایع غذایی از ورق استنلس استیل ۳۱۶ استفاده می‌شود. در ساخت این مخازن ورق توسط شرکت خریداری شده و سپس توسط تجهیزات شکل‌دهی مانند نورد یا پرس انحنای موردنظر بر روی آن ایجاد می‌گردند.

اجزای مهم این دستگاه عبارت‌اند از:

- * بدنه مخزن
- * ژاکت حرارتی و برودتی
- * همزن
- * سیستم کنترل PLC

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

افغانستان

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۷۵

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مزایای رقابتی:

- * فرایند طراحی و ساخت با کیفیت بالا و متناسب با نیاز متقاضی
- * قیمت مقرون به صرفه در مقایسه با کیفیت ساخت بالا

کاربرد:

این دستگاه برای تولید بطری پلاستیکی مناسب برای بسته‌بندی بهداشتی، آرایشی، دارویی، غذایی، اسباب بازی، نفتی و... می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.



◀ دستگاه اکسترودر بومولدینگ

📍 شرکت ماشین‌های پلاستیک بادی پارس



www.pars-bm.com

معرفی محصول:

قالب‌گیری بادی Blow molding یک فرایند تولید است که در تولید قطعات پلاستیکی توخالی مانند بطری‌های پلاستیکی به کار می‌رود. قالب‌گیری بادی به سه صورت انجام می‌شود: قالب‌گیری بادی اکستروژن، قالب‌گیری بادی تزریقی، قالب‌گیری بادی تزریق کششی. در روش قالب‌گیری بادی اکستروژن که به EBM نیز معروف است، مواد اولیه پلاستیکی، ذوب شده و وارد محفظه اکسترودر می‌شود. سپس از آنجا به درون قالب فلزی وارد شده و مواد پلاستیکی مذاب با استفاده از دمش هوا، به شکل قالب در می‌آید. پس از خنک شدن محصول، قالب باز شده و قطعه تولیدی خارج می‌شود. این دستگاه از سیستم اتوماسیون، سیستم کنترلر PLC دما و فشار زون‌های حرارتی و... برخوردار است.

مشخصات فنی:

- * نیروی گیره: ۱۲ تن
- * تعداد هد: ۱ تا ۸
- * ظرفیت: ۹۵۰۰ بطری در ساعت
- * حجم محصول تولیدی: تا ۱۰ لیتر
- * تعداد استیشن: ۱ یا ۲
- * طول اکسترودر: ۵۰ تا ۸۰ میلی‌متر

مزایای رقابتی:

- * حذف نیروی انسانی و ایمنی بالای تولید
- * کاهش مصرف انرژی برق
- * افزوده پرت کن برای تولید با ضایعات صفر
- * نصب پاریزون کنترل جهت تعیین ضخامت دیواره و مصرف کمتر مواد اولیه
- * افزایش سرعت تولید
- * قیمت مقرون به صرفه و خدمات گسترده پس از فروش

سال تاسیس:

۱۳۹۱

کاربرد:

صنایع غذایی و نوشیدنی



◀ دستگاه بطری زن پت

📍 شرکت کارسان پایا آپادانا

www.kpaco.ir



معرفی محصول:

دستگاه بطری زن پت (Pet Stretch Blow Moulding)، به منظور تولید بطری‌های پلاستیکی مورد استفاده قرار می‌گیرد. فرآیند تولید بطری PET شامل دو مرحله است، ابتدا پریفورم توسط تزریق مذاب PET کریستاله در قالب تولید شده و در مرحله بعد PET آمورف (پریفورم) قالب‌گیری و دمیده می‌شود. این تجهیز به صورت تمام اتوماتیک است و مرحله دوم از چرخه تولید بطری را انجام می‌دهد. این دستگاه از چهار قسمت مخزن، هاپر، استرج و اون است.

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ظرفیت دستگاه: ۲۵۰۰ تا ۵۰۰۰ بطری در ساعت (بنا بر درخواست مشتری)
- * حجم بطری تولیدی: ۶۰ تا ۳۰۰۰ سی‌سی
- * مصرف برق دستگاه: ۲۵ کیلووات
- * دمای آب خنک مورد استفاده در دستگاه: ۳ الی ۷ درجه سانتی‌گراد

مزایای رقابتی:

- * ظرفیت تولید بالا
- * قیمت پایین نسبت به کیفیت بالای محصولات
- * خدمات پس از فروش گسترده

سال تاسیس:

۱۳۸۶

کاربرد:

- * در ساخت قطعات کامپوزیتی جهت دستیابی به کیفیت بالا
- * در صنایعی که به شرایط دمایی و فشار کاری بالا نیاز است.
- * صنایع غذایی
- * صنایع لاستیک، متالورژی، صنایع بتن
- * پزشکی، دندان پزشکی، بی‌خطر سازی زباله‌های بیمارستانی، میکروبیولوژی، استریلیزاسیون تجهیزات و ...



اتوکلاو صنعتی

این محصول، تجهیز نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * فشار قابل تحمل مطابق با تست هیدرواستاتیک: ۲۰ بار
- * دمای کاری حداکثر: ۱۸۰ سانتی‌گراد
- * یونیت هیدرولیک: ۷/۵ کیلووات و ۱۵۰۰ دور بر دقیقه
- * سیستم حرارتی: المنت سرمایی ۶۰ وات

مزایای رقابتی:

- * فرایند طراحی و ساخت دقیق و با کیفیت بالا
- * قیمت مناسب در مقایسه با کیفیت ساخت بالا
- * ظرفیت تولید انرژی بالای توربین

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * بدنه تحت فشار 3 & 2 & 1 ASME Sec. VIII Div.
- * درب سریع بازشونده 3 & 2 & 1 ASME Sec. VIII Div.
- * طراحی بدنه بر اساس Sec VIII Div1



www.rafea.ir

مهندسی تحقیقاتی یادآوران رافع اصفهان

معرفی محصول:

اتوکلاو محفظه بسته‌ای است که می‌تواند فشار و دمای بالایی را تحمل کند. از این تجهیز به صورت عمده جهت فرآیند استریلیزاسیون استفاده می‌گردد. در این دستگاه، با کمک بخار آب یا سیال دیگری که به مخزن تزریق می‌شود، شرایط فیزیکی و شیمیایی مناسبی جهت حذف میکروارگانیسم‌های مضر به وجود می‌آید. همچنین فرآیندهایی نظیر ولکانیزاسیون لاستیک یا سنتز هیدروترمال نیز به کمک اتوکلاو قابل انجام است. این محصول در دو نوع آزمایشگاهی و صنعتی قابل طراحی است.

این دستگاه دارای فن سیرکولاسیون جهت یکنواختی و همگن‌سازی هوای داخل اتوکلاو می‌باشد. این فن از نوع Backward می‌باشد و دو نوع مکانیزم جهت راه‌اندازی آن به کار می‌رود؛ در نوع اول با توجه به فشار کاری بالای دستگاه، آب‌بندی شفت فن سیرکولاسیون به وسیله کوپلینگ مغناطیسی انجام می‌گیرد و در نوع دوم نیز جهت راه‌اندازی فن گریز از مرکز از سیستم Mechanical Seal استفاده می‌شود. این مجموعه دارای سیستم اعمال فشار، کنترل دما و خلأ هم‌زمان می‌باشد.

ظرفیت تولید سالانه:

۳۰ دستگاه

سال تاسیس:

۱۳۸۸

کاربرد:

- * این تجهیز، در صنایع مختلف مانند صنایع غذایی، آشامیدنی، دارویی، بهداشتی، آرایشی و شوینده استفاده می‌گردد.
- * از این تجهیز می‌توان برای ساخت دبه‌ها و بطری‌های پلاستیکی استفاده کرد.



◀ تزریق پلاستیک بادی اتوماتیک

🏠 شرکت آبتین دانا پلاست



www.abtinplast.com

معرفی محصول:

دستگاه تزریق پلاستیک بادی (اکستروژن بلومولدینگ) اتوماتیک، مورد استفاده جهت تولید بطری‌های با جنس پلی‌اتیلن است که با تزریق پلاستیک قابل تولید نیست و باید با باد شکل‌دهی انجام گیرد. مواد خام پلاستیک از طریق قیف به درون سیلندر ماردون وارد شده و بعد از پخت در قسمت اکسترودر به دای‌هد منتقل می‌شود تا این مواد مذاب به صورت روده (پاریزون) دربیاید. تعداد کویته‌ها (خروجی مواد) به وزن بطری، مدت‌زمان لازم برای خنک‌کاری بطری، کیفیت قالب، حجم دستگاه و نسبت آن به حجم تولیدی دستگاه و... بستگی دارد.

بعد از این که پاریزون به مقدار کافی بیرون آمد، قالب آن را در بر می‌گیرد سپس به سمت سیستم بلوپین رفته تا با فشار باد مواد به شکل قالب درآید. هم‌زمان با این فرایند، خنک‌کاری نیز انجام می‌گردد. در نهایت قالب باز شده و بطری و پرت‌های اطراف آن به سمت پرت‌کن رفته و اضافات جدا می‌گردند. این دستگاه در حال حاضر به صورت تک استیشن تولید می‌شود.

سابقه صادرات:

بیش از ۵۰ ماشین / حدود ۴۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۱۸۰ ماشین

مشخصات فنی:

- * تعداد استیشن: یک
- * تعداد کویته دای‌هد: تا ۱۲ عدد
- * برق مصرفی: ۲۵ آمپر
- * مواد اولیه مصرفی: PP-PE-PVC-PETG
- * ظرفیت: ۵۵۰ عدد بطری با وزن ۵۵ گرم با حجم ۹۰۰ سی سی در ساعت

مزایای رقابتی:

- * سیکل تایم کوتاه و سرعت تولید بالا
- * برق مصرفی بسیار کم و راندمان بالا
- * حذف ضایعات و بازگردانی به چرخه تولید
- * صرفه اقتصادی در کنار کیفیت بسیار بالا



فصل دوم پلیمرها، فیلم‌ها و ظروف بسته‌بندی



فصل دوم

فصل چهارم

فصل سوم

فصل دوم

فصل اول

پلیمرها، فیلم‌ها و ظروف بسته‌بندی

- ظروف فوم پلی‌استایرن جاذب | ۱۲۸
- مسترچ نانوکامپوزیتی سیر اکسیژن | ۱۳۰
- درپوش آسان بازشو با قابلیت دوخت القایی | ۱۳۲
- چسب لامیناسیون پایه پلی‌اورتان، چسب سرد (Cold Seal) | ۱۳۴
- فیلم و کیسه‌های اکتیو نانوکامپوزیتی برای بسته‌بندی مواد غذایی | ۱۳۶
- گرانول، فیلم و کیسه‌های یک‌بار مصرف گیاهی | ۱۳۸
- فیلم و کیسه‌های مالزی | ۱۴۰
- بسته‌بندی پسته تازه به روش اتمسفر اصلاح شده | ۱۴۲

بخش‌ها:

- ظروف یک‌بار مصرف
- کامپاندهای پلیمری
- فیلم‌ها و فویل‌های بسته‌بندی

کاربرد:

بسته‌بندی فرآورده‌های پروتئینی، همچون بسته‌بندی مرغ، جگر، سنگدان و انواع گوشت قرمز



◀ ظروف فوم پلی استایرن جاذب

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ظرف از جنس پلی استایرن
- * با ظاهر فومی (اسفنجی)
- * با چگالی ۱۰۶ کیلوگرم بر مترمکعب
- * با رنگ‌ها و ابعاد مختلف مطابق درخواست مشتری
- * با نرخ جذب ۴ گرم بر گرم (۴۰۰٪)
- * سرعت جذب ۱۲ گرم بر دقیقه

مزایای رقابتی:

نسبت قیمت به کیفیت مناسب



www.mazeroonfoam.com

📍 شرکت مازرون فوم قائم

معرفی محصول:

ظروف فوم پلی‌استایرن جاذب، جهت بسته‌بندی فرآورده‌های پروتئینی که یکی از معضلات این بسته‌بندی وجود خونابه است، طراحی و به بازار عرضه می‌شود. نگهداری گوشت غیرمنجمد و مواد غذایی دیگر از این دست در ظروف یکبار مصرف، باید به گونه‌ای باشد که با جذب آب محصول غذایی مورد نظر، شرایط مناسب برای حفظ سلامت محصول غذایی و جلوگیری از فساد آن فراهم گردد. این محصول می‌تواند تا چندین برابر وزن خود آب و محلول‌های آبی جذب نماید.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

آلمان، روسیه، کویت، آذربایجان، ترکمنستان، عراق، افغانستان

سابقه صادرات:

بین ۱ تا ۵ میلیون دلار
بیش از ۲۵۰۰ تن در سه سال اخیر

ظرفیت تولید سالانه:

حدود ۲۰۰۰ تن

سال تاسیس:

۱۳۸۳

کاربرد:

صنایع بسته‌بندی (مواد غذایی، نوشیدنی‌ها، داروها، پزشکی و شوینده‌ها)، فیلم‌های بسته‌بندی

**◀ مسترینج نانوکامپوزیتی سپر اکسیژن**

با هدف کاهش عبورپذیری اکسیژن در ظروف بسته‌بندی

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مزایای رقابتی:

- * کاهش نفوذ گاز (اکسیژن، CO₂ و بخار آب)
- * افزایش خواص بازدارنده (مکانیکی، حرارتی، شیمیایی و میکروبی)
- * جلوگیری از تغییر رنگ و اکسیداسیون محصول
- * عدم کاهش شفافیت
- * حفظ خواص عملکردی در فواصل زمانی طولانی بین تولید و مصرف نهایی



www.bpsharif.com

شرکت بسیار پیشرفته شریف

معرفی محصول:

مسترینج یک محصول پرکاربرد در صنایع پلاستیک است که با هدف ایجاد خواص مطلوب در یک محصول تمام‌شده، به مواد اولیه اضافه می‌شود. پلیمرها در صنایع مختلف کاربردهای زیادی دارند؛ مانند تولید قطعات خودرو، سیم، کابل، اتصالات، لوازم خانگی و... . مسترینج به‌عنوان بهبوددهنده خواص با پلیمرها ترکیب می‌شود و آن‌ها را برای تبدیل شدن به محصول نهایی آماده می‌کند. این محصول به صورت مسترینج و به شکل گرانول به مشتری عرضه شده و در تولید فیلم‌های نگهداری مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این مسترینج‌ها دارای نانو ذراتی هستند که ساختار زنجیرهای پلیمری را تغییر داده و با ایجاد مسیر پیچیده و یا ممانعت فضایی از طریق ایجاد بلورینگی مانع از عبور اکسیژن و تخریب ماده غذایی بسته‌بندی شده می‌شوند. سپر اکسیژن به دو نوع اکتیو و پسیو دسته‌بندی می‌شود. سپر اکسیژن پسیو دارای نانو ذرات رس بوده و از ورود اکسیژن به داخل بسته‌بندی جلوگیری می‌کند. سپر اکسیژن پسیو دارای مواد آلی مانند ترکیبات آهن دو ظرفیتی یا اسید اسکوربیک و بوتیل هیدروکسی تولوئن (BHT) بوده و اکسیژن داخل بسته‌بندی را به صفر می‌رساند و در واقع به عنوان یک اسکونجر اکسیژن عمل می‌کند.

سال تاسیس:

۱۳۹۱

کاربرد:

بسته‌بندی محصولات مواد غذایی و یا دارویی

**درپوش آسان‌بازشو با قابلیت دوخت القایی**

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

تحمل دمایی و عدم فعالیت شیمیایی کمتر از دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد

مزایای رقابتی:

- * نصب القایی و آسان بر روی ظروف شیشه‌ای و پلیمری مواد غذایی یا دارویی
- * قیمت مقرون به صرفه در مقایسه با ارزش افزوده کالا برای محصولات
- * بالابردن زمان نگهداری و حفظ تازگی و کیفیت مواد غذایی

www.rayanpolymer.ir

شرکت صنایع رایان پلیمر آریا

معرفی محصول:

محصول درپوش آسان‌بازشو با قابلیت دوخت القایی به صورت فیلم چندلایه پلیمری به همراه لایه آلومینیوم تولید می‌شود. این محصول بر روی ظروف پلیمری یا شیشه‌ای که امکان دوخت حرارتی ندارند، توسط القای الکترومغناطیسی که منجر به تولید انرژی حرارتی توسط لایه آلومینیوم می‌شود، اتصال می‌یابد. این محصول به صورت از پیش بریده‌شده بر اساس اندازه و شکل دهانه ظرف تولید شده و به مشتری ارائه می‌شود. این درپوش‌ها پس از قرارگیری در درب‌های پیچشی ظروف بسته‌بندی و بسته‌شدن روی ظرف در اثر القای الکترومغناطیسی به دهانه ظرف اتصال یافته و از نشت مواد غذایی جلوگیری می‌کنند. همچنین اتصال این فیلم به دهانه ظرف نشان‌دهنده دستکاری نشدن ظرف حاوی مواد غذایی یا دارویی است.

ظرفیت تولید سالانه:

۲۰.۰۰۰ تن

سال تاسیس:

۱۳۹۶

کاربرد:

- * چسب‌های لامیناسیون پایه پلی اورتان: بسته‌بندی صنایع غذایی و دارویی
- * چسب‌های کلد سیل: شرکت‌های تولیدکننده لفاف‌های غذایی

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:**چسب‌های لامیناسیون پایه پلی اورتان:**

- * دو جزئی بدون حلال

جزء A:

- * ویسکوزیته: 100 ± 650
- * دانسیته: ۱/۱۵
- * سرعت ترکیب شدن: ۱۰۰
- * ویژگی شیمیایی: ایزوسیانات

جزء B:

- * ویسکوزیته: 1500 ± 3500
- * دانسیته: ۱/۱۹
- * سرعت ترکیب شدن: ۸۰
- * ویژگی شیمیایی: هیدروکسیل

چسب‌های کلد سیل:

- * درصد جامد بالای ۵۵
- * ویسکوزیته بسیار پایین (۶۰۰-۱۰۰۰ سانتی‌پواز)
- * چسبندگی بین لایه‌ای ۳-۳/۵ نیوتن/میلی‌متر
- * قابلیت پوشش با گرماژ بسیار پایین (۱/۵ گرم/مترمربع)
- * PH: ۱۰ تا ۱۰/۵

مزایای رقابتی:**چسب‌های لامیناسیون پایه پلی اورتان:**

- * چسبندگی مناسب به سطوح مختلف (سطوح قطبی و غیر قطبی)
- * نبود گروه‌های ایزوسیانات مازاد
- * ویسکوزیته مناسب جهت گرماژ مناسب

چسب‌های کلد سیل:

- * بالا بردن سرعت بسته‌بندی لفاف‌ها در خطوط تولید
- * عدم وجود آلودگی به دلیل بسته‌بندی در دمای محیط و تنها با فشار دو فک
- * سهولت باز شدن آن‌ها و حفظ چسبندگی خود در مدت زمان طولانی

**چسب لامیناسیون پایه پلی اورتان، چسب سرد (Cold Seal)****شرکت کیمیا مانا پلیمر****معرفی محصول:**

چسب لامیناسیون پایه پلی اورتان، چسب دوجزئی بدون حلال است که جهت لامیناسیون انواع فیلم‌های قطبی و غیرقطبی (مانند فیلم‌های BOPP و ...) برای بسته‌بندی انواع مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. سه جزء اصلی سازنده پلی اورتان، ایزوسیانات، پلی‌ال است و مابقی عامل بسط زنجیر است. همچنین در کنار این مواد، جهت کاربردهای خاص و یا بهبود فرآیند تولید می‌توان از کاتالیزور، عوامل پفزا، پرکننده، روان کننده و رنگدانه استفاده کرد.

چسب‌های سرد (Cold Seal) عمدتاً در شرکت‌های تولیدکننده لفاف‌های غذایی استفاده می‌شود که بعد از اعمال چسب بر روی فیلم BOPP متالایز شده، درون تونل‌های حرارتی با سرعت بسیار بالا در دمای ۷۰-۸۰ درجه عبور داده می‌شود و بعد از تبخیر آب، به صورت رول بسته‌بندی می‌شوند. در چسب‌های کلدسیل چهار نوع رزین پایه استفاده می‌شود که خواص زیر را ایجاد می‌نمایند:

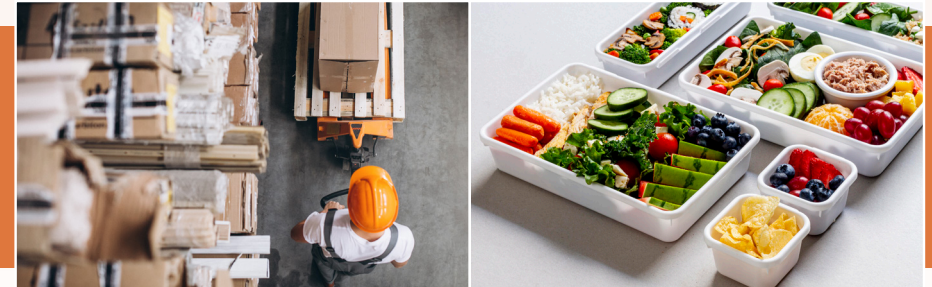
- ممزوج شونده‌گی و کشسانی
- حساس به فشار بودن
- اتصال قوی به لایه متالایز به‌عنوان آستری
- تنظیم ویسکوزیته
- تنظیم زمان خشک شدن

سال تاسیس:

۱۳۹۶

کاربرد:

بسته‌بندی مواد غذایی جهت صادرات محصولات کشاورزی به مناطق دوردست و انبارداری طولانی‌مدت



◀ فیلم و کیسه‌های اکتیو نانوکامپوزیتی برای بسته‌بندی مواد غذایی

🏠 شرکت بسیار پیشرفته شریف



www.bpsharif.com

معرفی محصول:

در این محصول شرکت از طریق کنترل تنفس از دیواره بسته‌بندی، به افزایش ماندگاری محصولات غذایی و کشاورزی کمک می‌کند. از آنجا که محصولات کشاورزی پس از برداشت هنوز تنفس دارند (به این معنی که اکسیژن مصرف کرده و گازهایی نظیر CO₂، اتیلن و رطوبت پس می‌دهند) و با توجه به اینکه هر محصول کشاورزی نیازمند درصد ویژه‌ای از گازهای نام برده است تا به بیشینه‌ی ماندگاری خود برسد، کنترل تبادل گازی از دیواره بسته‌بندی‌های پلیمری بسیار اهمیت پیدا می‌کند. بنابراین مفهوم PERMEABILITY SELECTIVE یا عبورپذیری انتخابی در نانوکامپوزیت‌های پلیمری پیشرفته مطرح می‌شود. این پلیمرها می‌توانند درصد گازهای مورد نیاز محصول غذایی و کشاورزی را ایجاد نمایند. برای مثال برای محصول خیار ترکیب گازی ۹ درصد اکسیژن و ۰ درصد دی‌اکسیدکربن برای بیشترین زمان ماندگاری در داخل فضای بسته‌بندی موردنیاز است. حال آنکه برای محصول گیلان این مقادیر به ترتیب ۹۷ درصد اکسیژن و ۹۰ درصد دی‌اکسیدکربن خواهد بود. کیسه‌های تولیدشده از نانوکامپوزیت‌های پلیمری پیشرفته شرکت بسیار پیشرفته شریف شرایط موردنیاز برای نگهداری طولانی‌مدت مواد غذایی را فراهم می‌نمایند.

سال تاسیس:

۱۳۹۱

مشخصات فنی:

- * مواد مورد استفاده: پایه‌های پلیمری پلی اتیلن، پلی پروپیلن و پلی آمید
- * استفاده از افزودنی‌هایی نظیر نانوکلی به منظور بهینه‌سازی و تراوش‌پذیری گازها (با استفاده از مسترچ سپر اکسیژن شرکت)
- * استفاده از افزودنی‌ها یا مسترچ‌ها با توجه به محیط تنفس محصول موردنظر

مزایای رقابتی:

قیمت رقابتی در کنار کیفیت بالا

کاربرد:

صنایع پلاستیک، پایه رزین



◀ گرانول، فیلم و کیسه‌های یک بار مصرف گیاهی

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

ویژگی‌ها	نوع محصول زیست پایه	پلیمر پایه	گرید	قالب گیری تزریقی
سهولت پردازش - سفتی بالا - قابل بازیافت - قابل استفاده در دستگاه های قالب گیری تزریقی معمولی	زیست پایه	پلی پروپیلن	71103 I	قالب گیری تزریقی
	قابل کمپوست	پلی استر زیست تخریب پذیر	80309 I	
قابل پردازش بر روی طیف گسترده ای از تجهیزات مختلف - قابلیت چاپ عالی همراه با چسبندگی جوهر قوی - خواص مکانیکی عالی - تماس خوب با مواد غذایی	زیست پایه	پلی پروپیلن	71103 T	شکل دهی حرارتی
	قابل کمپوست	پلی استر زیست تخریب پذیر	80309 T	
پنجره پردازش و محدوده ضخامت گسترده - قابلیت چاپ عالی و چسبندگی جوهر قوی - مقاوم در برابر رطوبت - مقاوم در برابر پارگی - قابلیت مهر و موم خوب	زیست پایه	پلی اتیلن	72103 F	دمش فیلم
	قابل کمپوست	پلی استر زیست تخریب پذیر	60510 F	

مزایای رقابتی:

تولید محصولات دوستدار محیط زیست



www.zistpolymer.com

شرکت زیست پلیمر شریف

معرفی محصول:

زیست پلیمر شریف دو سری ترکیبات سازگار با محیط زیست را برای بخش‌های مختلف صنعت پلاستیک تولید می‌کند. ترکیبات زیست پایه‌ی ما ترکیبی از نشاسته‌ی ترموپلاستیک (TPS) با رزین‌های مصنوعی سنتی مانند PE، PP و PS هستند. ردپای کربنی کمتر مزیت اصلی ترکیبات زیست پایه است، در حالی که آنها به راحتی در ماشین‌های تولید پلاستیک معمولی پردازش و بازیافت می‌شوند. ترکیبات زیست پایه‌ی ما به عنوان مواد یک و سه ستاره "OK BIOBASED" توسط TUV کشور اتریش تایید شده است.

سری دوم از محصولات سازگار با محیط‌زیست از شرکت زیست پلیمر شریف شامل ترکیبات پلی‌استر قابل کمپوست با مقادیر مختلف محتوای بیولوژیکی می‌باشد. این ترکیبات پردازش‌پذیری و خواص مهندسی عالی در مقایسه با همتایان و محصولات مشابه روغن پایه‌ی خود دارند. این ترکیبات در تاسیسات کمپوست کاملاً زیست تخریب‌پذیر بوده و دارای گواهی "OK COMPOST" از TUV اتریش هستند.

ظرفیت تولید سالانه:

کامپاند: ۱۰,۰۰۰ تن در سال

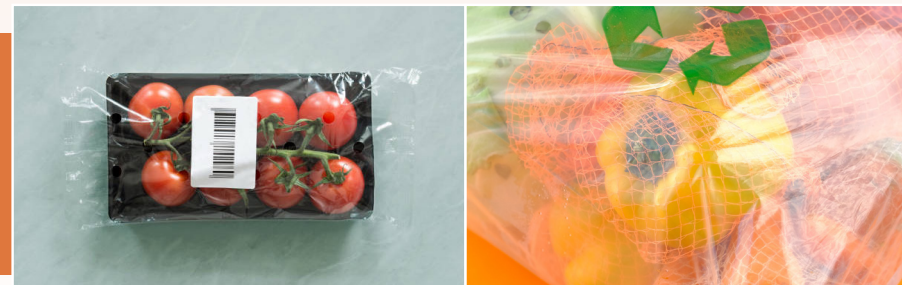
فیلم: ۲۰۰۰ تن در سال

سال تاسیس:

۱۳۹۸

کاربرد:

این بسته‌بندی برای نگهداری محصولات کشاورزی و مواد غذایی کاربرد دارد و به ویژه در بحث صادرات که زمان بسته‌بندی تا مصرف طولانی بوده و سرمایه زیادی صرف تولید و انبارش و انتقال محصول می‌گردد بسیار حائز اهمیت است.



◀ فیلم و کیسه‌های مانزی

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * فرمولاسیون این محصول دارای یک پایه پلیمری آلیاژی است که شامل نوعی پلی‌آمید، نوعی کوپلی‌آمید و نوعی پلی‌استر به همراه سایر مواد افزودنی است.
- * تخلخل جهت تنفس محصول کشاورزی: ۹۰ میکرون تا ۸ میلی‌متر

مزایای رقابتی:

- * ماندگاری بالا و حفظ کیفیت، وزن، مواد مغذی، طعم و تازگی مواد غذایی و محصولات کشاورزی
- * قیمت مقرون به صرفه در مقایسه با کیفیت بالا و ارزش افزوده برای محصولات صادراتی



www.fa.mpd.co.ir

شرکت مانا پاک دانا

معرفی محصول:

محصول مانزی، نوعی کیسه برای نگهداری مواد غذایی است که بر پایه پلیمرهای گروه پلی‌آمید طراحی شده است. این فیلمها بر پایه سیستم اتمسفر تعادلی یا Modified Atmosphere Humidity (MAMH) به حفظ شرایط مناسب برای نگهداری میوه و سبزیجات کمک می‌کند. در این کیسه‌ها اکسیژن و دی‌اکسید کربن و رطوبت براساس تنفس طبیعی گیاه کنترل می‌شوند. از آنجایی که گیاهان و میوه‌های مختلف شرایط رشد و نگهداری متفاوت دارند، نرخ فعالیت شیمیایی و تنفس هر کدام و گازهای تولید شده و یا مصرف شده آن‌ها نیز متفاوت می‌باشد. از همین رو می‌بایست شرایط بسته‌بندی، انبار کردن و اتمسفر نگهداری آن‌ها نیز متفاوت و اختصاصی باشد. این محصول، در رده بسته‌بندی‌های هوشمند قرار می‌گیرد که توانایی کنترل شرایط داخل بسته‌بندی را دارا است و سبب افزایش کیفیت و ماندگاری محصول و حفظ تازگی آن می‌گردد.

سابقه صادرات:

کمتر از ۳۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۳۰۰ تن

سال تاسیس:

۱۳۹۷

کاربرد:

- * استفاده از این نوع بسته‌بندی به عنوان پوشش ضد قارچ برای محصول پسته تازه با پوست تر و یا بدون پوست تر
- * امکان استفاده از این نوع بسته‌بندی در محصولات با سرعت تنفس زیاد

◀ بسته‌بندی پسته تازه به روش اتمسفر اصلاح شده

با استفاده از اسانس پوست پسته



این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B و B2C است.

مشخصات فنی:

ظرفیت بسته‌بندی: از بسته‌بندی‌های خانگی تا ۵ کیلو پسته در هر بسته

مزایای رقابتی:

امکان بسته‌بندی محصول و انجام دوخت حرارتی راحت و سریع

www.pestaco.com🏠 **شرکت آوای فرهنگ پسته ایرانیان****معرفی محصول:**

پسته به صورت خشک و یا شور شده در بازارها دیده می‌شود و در فصل برداشت به صورت تازه و با پوست تر در میوه فروشی‌ها وجود دارد که پس از مدتی این پوست خشک و یا سیاه می‌شود. برای بسته‌بندی پسته تازه با پوست تر از بسته‌بندی‌های با اتمسفر اصلاح شده استفاده می‌شود که در افزایش مدت زمان نگهداری محصول موثر است. این بسته‌بندی، فیلمی از پلیمر PVC با لایه حاوی نانوذره به همراه قارچ‌کش طبیعی و ارگانیک (اسانس پوست پسته) است. وجود این نانوذره و اسانس پوست تر پسته، در جلوگیری از رشد قارچ‌های مولد افلاتوکسین تا بیش از ۶۰ روز موثر است.

سال تاسیس:

۱۳۹۸



فصل سوم
استخراج و فرآوری مواد اولیه غذایی



فصل سوم

فصل چهارم

فصل سوم

فصل دوم

فصل اول

استخراج و فرآوری مواد اولیه غذایی

- انواع نشاسته اصلاح شده بر پایه گندم، ذرت، سیب‌زمینی و... | ۱۴۸
- بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی | ۱۵۰
- پایدارکننده محصولات لبنی | ۱۵۲
- رنگ‌های طبیعی خوراکی | ۱۵۴
- انواع طعم‌دهنده‌های طبیعی | ۱۵۶
- رنگ طبیعی خوراکی؛ کورکومین، کارتاموس، کلروفیلین، بتروت و پاپریکا | ۱۵۸
- پودر رنگ‌دانه گیاهی؛ کلروفیل، کورکومین، لیکوپین و... | ۱۶۰
- عصاره استویا با کاربرد دارویی و غذایی | ۱۶۲

بخش‌ها:

- فرآوری مواد اولیه غذایی
- استخراج رنگ‌ها و طعم‌دهنده‌های خوراکی

کاربرد:

به عنوان مواد اولیه در صنایع غذایی

**◀ انواع نشاسته اصلاح شده بر پایه گندم، ذرت، سیب زمینی و...**

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

اصلاح رفتار رئولوژیک با اصلاح سازی شیمیایی و فیزیکی

مزایای رقابتی:

نشاسته اصلاح شده با اصلاح سازی شیمیایی یا فیزیکی می تواند رفتار رئولوژیک نشاسته های معمولی را اصلاح نماید که این اصلاح باعث مقاومت بالا، تامین ویسکوزیته و تامین بافت مورد نیاز در محصول نهایی می شود.

استانداردها، مجوزها و تاییدیه های بین المللی:

- * پروانه های بهداشتی ساخت
- * ISO 22000
- * ISO 9001

🏠 شرکت کشت و صنعت زرنندwww.ecofusionstarch.com**معرفی محصول:**

قدیمی ترین، فراوان ترین و در دسترس ترین هیدروکلوئید شناخته شده در طبیعت نشاسته است. نشاسته های معمولی دارای رفتار رئولوژیک و مقاومت ضعیف در مواد غذایی هستند. این محصولات، انواع نشاسته های اصلاح شده بر پایه گندم، ذرت، سیب زمینی و... مورد نیاز در صنایع غذایی هستند و همگی سبب ایجاد بافت دلخواه در محصول، افزایش طول ماندگاری، افزایش دهنده شفافیت و ویسکوزیته، جانشین چربی، بهبود دهنده های طعم و مزایای دیگر می شوند.

مقاصد اصلی صادراتی:

عراق

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

بیش از ۲۰ هزار تن

سال تاسیس:

۱۳۶۵

کاربرد:

صنعت نان و شیرینی



◀ بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی

توسعه صنایع غذایی دانشگرایان نوین دلسا



معرفی محصول:

بهبوددهنده‌ها ترکیباتی هستند که با ایجاد انعطاف‌پذیری و افزایش قدرت تحمل خمیر در کلیه مراحل تولید نان اعم از میکس کردن، تخمیر و پخت سبب بهبود کیفی محصولات نهایی می‌شوند. همچنین موجب می‌شود تا محصولی با حجم و شکل ظاهری بهتر و با قابلیت حفظ تازگی بیشتر در طول مدت زمان مصرف تولید گردد.

بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی، ترکیب متجانسی از مشتقات اسیدهای چرب، آنزیم، اسیدهای آلی و امولسیفایر است که با مواد پرکننده و روان‌کننده دیگر در دو مرحله آماده‌سازی و ترکیب می‌گردند. این محصول، قابلیت آرد و خمیر حاصل را در ورقه‌ای شدن و تشکیل لایه‌ای بسیار نازک و عدم چسبندگی لایه‌های متعدد خمیر را افزایش می‌دهد به نحوی که در محصول نهایی تا ۴۲ لایه خمیر بدون اتصال بر روی هم قرار می‌گیرند.

سال تاسیس:

۱۳۸۸

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مزایای رقابتی:

- * بالابردن کیفیت محصولات نهایی نان و فرآورده‌های آردی
- * استفاده از ترکیبات سالم
- * قیمت مناسب محصولات نسبت به کیفیت بالای محصولات

کاربرد:

پایدارکننده‌های مواد غذایی در مایونز، سس کچاب، ماست، دوغ، دسرهای لبنی، بستنی و انواع نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود.



◀ پایدارکننده محصولات لبنی

📍 شرکت فناوری غذا و سلامت پویان

Pooyan
Food & Health Technology

معرفی محصول:

پایدارکننده محصولات لبنی به عنوان تثبیت‌کننده افزودنی‌ها به مواد غذایی اضافه می‌شود که به حفظ ساختار آن کمک می‌کند و برای اضافه شدن به هر ماده غذایی نوع متفاوتی از آن تولید شده است. این محصولات حاوی ترکیبات خوراکی مختلفی است که به قوام‌دهی مواد غذایی کمک می‌کند.

- * پایدارکننده ماست قالبی به منظور ایجاد ساختار ژل گونه و بافت دهانی مطلوب در محصول به کار می‌رود و جذب آب بالایی دارد.
- * پایدارکننده ماست هم‌زده، تمامی مزایای پایدارکننده ماست قالبی را داراست؛ اما بافت محصول تولیدی با این پایدارکننده برخلاف ماست قالبی معمول که ژل گونه است، کاملاً خامه‌ای و نرم می‌باشد.
- * پایدارکننده‌های سس مایونز کم‌چرب در محصول نهایی بافت خامه‌ای ایجاد می‌کنند.
- * پایدارکننده‌های گروه کچاپ مخلوطی از پایدارکننده‌های مختلف است که به هنگام فرایند تولید محصول با مواد پودری فرمولاسیون (همچون شکر، نمک و ادویه‌جات و غیره) میکس و سپس در فاز آبی محصول به طور یکنواخت پراکنده می‌گردند.

سال تاسیس:

۱۳۹۲

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

عمر ماندگاری بر اساس زمان مشخص و بر مبنای نوع محصول تولیدی محاسبه می‌گردد. پایدارکننده‌های مایونز و سس کچاب از مواد طبیعی چون نشاسته و ترکیبات پروتئینی و صمغ‌ها ساخته می‌شود. در پایدارکننده ماست، بستنی و دوغ، مخلوطی از هیدروکلوئیدها و پروتئین شیر موجود است. پایدارکننده‌های نوشیدنی و دسر نیز از صمغ‌ها و مواد شیمیایی مختلفی ساخته می‌شود.

مزایای رقابتی:

- * زمان ماندگاری بالا
- * استفاده از ترکیبات سالم و تاییدشده
- * قیمت مناسب محصولات نسبت به کیفیت بالای محصولات
- * کاهش هزینه تمام‌شده محصول
- * کاربرد آسان

کاربرد:

صنعت غذایی در تولید خامه قنادی، انواع اسنک، آب نبات، آدامس، سوهان، بستنی، انواع نوشیدنی، دسر و پودینگ و ...

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

نوع رنگ	کد رنگ
قهوه ای تیره	B3
قهوه ای	B1
سبز تیره	G2
سبز روشن	G1
قرمز پررنگ	R2
قرمز	R1
نارنجی	Y4
زرد زعفرانی	Y3
زرد کلاسیک	Y2
زرد لیمویی	Y1

* میزان مصرف هر رنگ در هر کیلوگرم: ۲ تا ۳ گرم

مزایای رقابتی:

- * نداشتن بوی خاص
- * شفافیت
- * قدرت بسیار بالا
- * ماندگاری و پایداری مناسب در محصول
- * صد در صد طبیعی

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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



www.magnolia-flavor.com

شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماگنولیا

رنگ‌های طبیعی خوراکی**معرفی محصول:**

رنگ خوراکی یک ماده افزودنی است که برای جذاب‌تر کردن غذاها و ترغیب مصرف‌کنندگان مورد استفاده قرار می‌گیرد. رنگ خوراکی شامل رنگ یا رنگدانه‌ای است که به غذا یا نوشیدنی‌ها رنگ می‌دهد. رنگ مولکولی است که طول موج‌های خاصی از نور مرئی را جذب می‌کند و باقی را منتقل یا منعکس می‌کند؛ در حالیکه رنگ‌دهندگی حاصل فعالیت مولکول رنگ است. در صنایع غذایی رنگ از اهمیت بالایی برخوردار است؛ بنابراین برای بدست آوردن رنگ، ترکیبات خاصی را با طعم‌های خاص مخلوط می‌کنند و رنگ غذا را درست می‌کنند تا عطر و طعم خوراکی‌ها و نوشیدنی‌ها را تغییر دهند. این رنگ‌ها برای افزایش جذابیت و اشتهاآوری و یا افزودن رنگ به غذاهایی که در معرض نور، هوا، درجه حرارت، رطوبت و شرایط ذخیره‌سازی رنگ خود را از دست داده‌اند، مورد استفاده قرار می‌گیرند. رنگ خوراکی می‌تواند تغییرات طبیعی رنگ مواد غذایی را اصلاح کند، رنگ‌هایی که به طور طبیعی وجود دارند را تقویت کند و آن‌ها را بیش از پیش در معرض دید مصرف‌کنندگان قرار دهد.

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

مقاصد اصلی صادراتی:

روسیه و چین

سال تاسیس:

۱۳۶۲

دارای ترکیبات بر پایه طبیعی می‌باشد. این محصول برای استفاده در روی برنج، انواع سوپ، انواع خورش و خوراک، پنیر پیتزا، و همچنین برای مزه‌دار کردن سبزیجات، گوشت مرغ و یا گوشتی که تفت داده می‌شود قابل استفاده است. این طعم همچنین در انواع کیک، کلوچه و شیرینی‌جات کاربرد دارد.

* **طعم دود:** این طعم به صورت مایع بوده و دارای ترکیبات طبیعی می‌باشد. این محصول برای استفاده در روی برنج، میرزاقاسمی، خاویار بادمجان، استیک، کنسرو لوبیا و کلیه غذاهایی که در آن نیاز به رایحه دودی و یا کبابی می‌باشد مناسب است. همچنین از این طعم برای طبخ نان‌های سنتی، شیرینی‌جات سنتی، ترشیجات، سس‌ها و فرآورده‌های گوشتی و اسنک می‌توان استفاده کرد.

کاربرد:

صنایع غذایی، شیرینی‌پزی، نان‌ها و ...

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

نام طعم‌دهنده	مشخصه حسی	رنگ	نوع طعم	ظاهر	نوع رنگ
روغن حیوانی	روغن	قهوه‌ای	طبیعی	مایع	بدون افزودن رنگ
زعفران	زعفران	زرد E100, E162 C160	طبیعی یکسان		بارنگ طبیعی
کره	لبنیت	زرد	طبیعی		بدون افزودن رنگ
دود	دود	قهوه‌ای	طبیعی		

مزایای رقابتی:

- * مواد اولیه طبیعی
- * فن‌آوری پیشرفته
- * کنترل کیفیت سخت‌گیرانه
- * دز مصرف کم
- * تنوع زیاد
- * استفاده آسان و راحت



انواع طعم‌دهنده‌های طبیعی

شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماگنولیا



www.magnolia-flavor.com

معرفی محصول:

یکی از عواملی که در رقابت تنگاتنگ محصولات غذایی نقش بسیار پررنگی دارد، طعم خوشایند محصول است. طعم غذا نقش به‌سزایی در انتخاب مشتری دارد. طعم شامل بو و مزه ماده خوراکی می‌شود. خوشایندی طعم، موضوعی ذوق محور است که گاهی عواملی چون آبوهوا و فرهنگ نیز در آن تأثیر دارد. طعم‌ها می‌توانند لحظات لذت‌بخشی را برای افراد رقم بزنند. طعم‌های مطلوب معمولاً می‌توانند هوس‌انگیز یا حتی نوستالژیک باشند. تولید محصولات دارای ارزش غذایی بالا، سالم، با رعایت اصول کنترل کیفی، بسته‌بندی مناسب و در نهایت کسب رضایت مشتری، هدفی است که بسیاری از تولیدکنندگان در جهت آن گام بر می‌دارند. طعم‌دهنده‌های طبیعی مستقیماً از ماده طبیعی استخراج می‌شوند. این طعم‌دهنده‌ها معمولاً از فرایندهایی همچون تقطیر، انحلال، پودر کردن افشرد، عصاره‌گیری و سایر روش‌ها تهیه می‌شوند (عصاره‌ها خلوص بیشتری دارند). این طعم‌دهنده‌ها کاملاً طبیعی و باکیفیت هستند و معمولاً هزینه بالاتری دارند. برخی از طعم‌دهنده‌های تولیدی شرکت طعم و عطر ماگنولیا عبارتند از:

* **طعم روغن حیوانی:** این طعم به صورت مایع و محلول در روغن بوده و دارای رایحه و عطر روغن حیوانی طبیعی و سنتی می‌باشد.

* **طعم زعفران:** این طعم از زعفران سرگل ممتاز نگینی استحصال شده و حاوی تمام مواد موثره زعفران نیز هست.

* **مقاصد اصلی صادراتی:** روسیه و چین

* **سال تاسیس:** ۱۳۶۲

* **طعم کره:** این طعم به صورت مایع و محلول در روغن بوده و

کاربرد:

- * محصولات لبنی (بستنی، دسرهای شیری، پنیر، کره، مارگارین و ...)
- * چاشنی و سس‌ها
- * انواع محصولات نانوائی و شیرینی
- * نوشیدنی‌های میوه‌ای
- * اسنک و پاپ‌کورن
- * آدامس‌های میوه‌ای
- * آبمیوه و کنسانتره‌های میوه‌ای

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

PH	حداکثر رطوبت	حلالیت	بو	رنگ	
۶ تا ۷	۵٪	محلول در آب	بی‌بو	نارنجی مایل به زرد تیره	رنگ کورکومین
۴ تا ۵	۴۰٪	محلول در آب	معمولی	زرد تیره قرمز	رنگ کارتاموس
۴ تا ۶	۵٪	محلول در آب	بی‌بو	سبز	کلروفیلین
۴ تا ۵	-	محلول در آب	بی‌بو	بنفش تیره قرمز	چغندر
۵ تا ۶/۵	۳-۵٪	محلول در روغن	بی‌بو	نارنجی مایل به قرمز تیره	فلفل قرمز

* کلیه این محصولات به صورت مایع می‌باشند.

مزایای رقابتی:

- * کیفیت هم‌رده نمونه‌های خارجی
- * دارای مجوزهای بهداشتی

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

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



رنگ طبیعی خوراکی

کورکومین، کارتاموس، کلروفیلین، بتروت و پاپریکا

شرکت طعم و رنگ فریر



www.freerco.com

معرفی محصول:

کورکومین: رنگ خوراکی کورکومین یک مایع ویسکوز نارنجی مایل به زرد تیره است که با استخراج حلالی از زردچوبه (*Curcuma longa*) تولید می‌شود. سپس این محصول با افزودن امولسیفایرهای غذایی به سطوح ۱۵-۵ درصد استاندارد می‌شود. مایع کورکومین کاملاً در آب محلول است.

کارتاموس: رنگ خوراکی کارتاموس یک رنگ مایع زرد تیره و ویسکوزی است که از استخراج آبی کارتاموس (*Carthamus tinctoris L*) تولید می‌شود. این رنگ حاوی عصاره کارتاموس، رنگ‌دانه و سایر مواد گیاهی است و کاملاً در آب حل می‌شود.

کلروفیلین: رنگ خوراکی کلروفیلین یک مایع ویسکوز سبز است که با استخراج از اسفناج تولید می‌شود. سپس با جابجایی منیزیم از هسته مولکول با مس، از نظر شیمیایی تثبیت می‌شود. رنگ حاصله کلروفیلین مس سدیم نام دارد و کاملاً در آب محلول است.

بتروت: رنگ خوراکی بتروت یک رنگ مایع بنفش مایل به قرمز تیره است که از فشار دادن چغندر (*Beta vulgaris*) تولید می‌شود. آب چغندر توسط امولسیفایرها و تثبیت‌کننده‌های مختلف مخلوط می‌شود و سپس همگن می‌شود. این رنگ کاملاً در آب محلول است و اصل رنگ آمیزی آن بتانین است.

پاپریکا: رنگ خوراکی پاپریکا یک مایع ویسکوز نارنجی مایل به قرمز تیره است که با استخراج حلالی از پاپریکا (*Capsicum annum*) تولید می‌شود. سپس عصاره پاپریکا با افزودن امولسیفایرهای غذایی و روغن نباتی به استحکام رنگ ۴۰/۰۰۰-۸۰/۰۰۰ CU استاندارد می‌شود.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۰۰۰ تن

سال تاسیس:

۱۳۹۲

کاربرد:

این رنگ‌های طبیعی و خوراکی در صنایع مختلف غذایی و دارویی کاربرد دارد، از جمله:

- * تولید اسنک و فراورده‌های غذایی اکستروژده شده
- * ماکارونی، پاستا و محصولات خمیری
- * داروسازی و گیاهان دارویی
- * فراورده‌های لبنی
- * محصولات آرایشی و بهداشتی

این رنگ‌دانه‌ها در داروها و تغذیه دام، طیور، آبزیان و همچنین انسان به کار می‌رود.

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

این رنگ‌دانه‌ها به صورت پودری و حلال در آب هستند و هرکدام از آن‌ها، از نسبت حلال به ماده جامد، درصد خلوص و وزن مولکولی متفاوتی برخوردار است. در اینجا این مشخصات برای چند مورد از این رنگ‌دانه‌ها ارائه شده است:

وزن مولکولی گرم بر مول	نسبت حلال به ماده جامد درصد	درصد خلوص درصد
۸۹۳/۵۱	از ۵ تا ۱۰	۹۴/۶
۳۹۴/۵	از ۱ تا ۵	۹۵
۳۶۸	۲	۹۰
۲۰۷/۲۵۲	-	۹۰
۵۳۶/۹	۲۶/۳۶	۹۵/۵

مزایای رقابتی:

- * قیمت مناسب در مقایسه با کیفیت و کاربردهای فراوان
- * ایجاد ارزش افزوده برای تولیدکننده‌های صنایع غذایی
- * استفاده از مواد کاملاً طبیعی و کاهش خطرات ناشی از استفاده از مواد سنتتزی



پودر رنگ‌دانه گیاهی

کلروفیل، کورکومین، لیکوپن و...

شرکت افزودنی‌های طبیعی گلچین توس

www.afzoone.co.com

افزونه

معرفی محصول:

رنگ‌های سنتزی در انواع مواد غذایی دارای مضرات بسیاری برای سلامتی هستند، از طرفی رنگ‌دانه‌های طبیعی بدون داشتن این مضرات، به‌عنوان افزودنی سالم در صنایع غذایی و تولید مواد غذایی مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد. رنگ‌دانه‌های طبیعی از میوه‌ها، گیاهان و محصولات کشاورزی گرفته می‌شوند، بنابراین فرمولاسیون این رنگ‌ها تأثیرات مضر بر سلامت انسان ندارد.

کلروفیل، کورکومین، لیکوپن و... از جمله رنگ‌های طبیعی تولیدی هستند که از گیاهان مختلف به روش‌های دقیق استخراج می‌شود. آنتوسیانین از جمله پیگمان‌های طبیعی مورد استفاده است که برای تولید رنگ‌های طبیعی کاربرد دارد.

این رنگ‌دانه‌ها از مواد طبیعی مختلف استخراج می‌شوند. برای مثال، کلروفیل از سبزینه گیاهانی مانند یونجه، بیگسین و نوربیکسین از دانه آناتو، کورکومین از زردچوبه، آنتوسیانین از پوست انگور قرمز و چای ترش و لیکوپن از گوجه‌فرنگی استخراج می‌گردد.

سال تاسیس:

۱۳۹۴

کاربرد:

- * صنایع نوشیدنی
- * صنایع آردی (کیک و کلوچه)



عصاره استویا با کاربرد دارویی (۹۵٪) و غذایی (۸۳٪)

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * ۱۰۰ تا ۳۰۰ برابر شیرین تر از شکر
- * حالت فیزیکی محصول: مایع
- * درصد خلوص: ۹۵

مزایای رقابتی:

- * کمک در رژیم لاغری
- * تنظیم تولید انسولین در بدن و حفظ سطح انسولین در خون
- * با توجه به اینکه بیماران دیابتی دچار کمبود ویتامین B۶ و B۱۲ می‌شوند با غنی‌سازی این شکرین‌کننده می‌توان به تامین کمبود این دو ویتامین کمک نمود.

شرکت مزه‌سازان نوپژوه شمال



www.awishco.com

معرفی محصول:

شکرین‌کننده استویا، ۱۰۰ تا ۳۰۰ برابر شیرین‌تر از شکر و غیرمغذی است، به عبارتی تقریباً بدون کالری است. شکرین‌کننده استویا در صنایع غذایی در برخی موارد قابل جایگزینی با شکر است و محصولات غذایی را قابل استفاده برای بیماران دیابتی می‌کند. استحصال این شکرین‌کننده نیاز به مراحل متعددی مانند تلخی‌گیری می‌باشد و همچنین مواد زائد باید از محصول استخراجی حذف شوند. این محصول ساشه استویا را به صورت مایع و بدون نیاز به افزودنی‌های ناخالص ارائه می‌کند.

سال تاسیس:

۱۳۹۴

فصل چهارم

فرآورده‌های مبتنی بر میکروارگانیسم‌ها



فصل چهارم

چهارم

فصل چهارم

فصل سوم

فصل دوم

فصل اول

فرآورده‌های مبتنی بر میکروارگانیزم‌ها

- مکمل‌های پروبیوتیک انسانی | ۱۶۸
- فرآورده‌های پروبیوتیک غذایی؛ پروژن‌های لبنی | ۱۷۲
- پروبیوتیک‌های تولیدشده به روش Semi-continuous | ۱۷۴
- انواع پروبیوتیک انسانی فریزدرای شده | ۱۷۶
- سیوس‌های تخمیری برنج و گندم | ۱۷۸
- پودر عصاره مخمر هیدرولیز شده ساده و طعم‌دار | ۱۸۰
- مکمل نوشیدنی پر پروتئین و ویتامینه مخصوص بیماران همودیالیزی | ۱۸۲
- آنزیم‌های گرید خوراکی | ۱۸۴
- استارتر کالچر ماست و دوغ | ۱۸۶
- استارتر ماست با خاصیت کاهش آلرژی | ۱۸۸
- استارترهای ماست، پنیر و دوغ | ۱۹۰
- مایه پنیر گیاهی به‌دست آمده از گیاه ویتانیا | ۱۹۲
- تکثیر گیاه پنیرباد و استحصال مایه پنیر | ۱۹۴

بخش‌ها:

- پروبیوتیک‌های انسانی و مکمل‌های غذایی
- آنزیم‌های گرید غذایی
- استارترهای لبنی
- محصولات با کارایی ویژه

کاربرد:**بایوکید:**

- * بهبود مشکلات گوارشی
- * پیشگیری و بهبود اسهال ناشی از مصرف آنتی‌بیوتیک
- * تعدیل و تنظیم پاسخ‌های سیستم ایمنی
- * پیشگیری و بهبود اسهال عفونی
- * کمک به بهبود عوارض حساسیت‌های غذایی در کودکان، واکنش‌های پوستی (راش و اگزما) و مشکلات گوارشی (گرفتگی و دردهای شکمی و استفراغ)
- * بهبود علائم گاستروآنتریت

بایو فلورا:

- * حفظ و تقویت فلور طبیعی دستگاه گوارش
- * تعدیل و تنظیم پاسخ‌های سیستم ایمنی
- * بهبود مشکلات گوارشی فانکشنال همانند یبوست، اسهال و ...
- * کمک به بهبود بیماری متابولیسم عدم تحمل لاکتوز

بایودایجست:

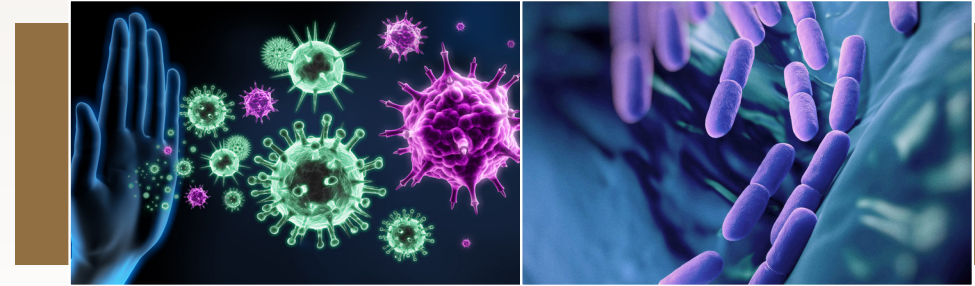
- * کمک به بهبود علائم هلیکوباکتریلوری و پیشگیری و بهبود زخم‌های معده و دئودنوم
- * جهت جلوگیری و درمان اسهال ناشی از استفاده آنتی‌بیوتیک‌ها (خصوصاً کلستریدیوم دیفیسل)، اسهال‌های ویروسی و باکتریایی، اسهال مسافرتی و مربوط به تغذیه با لوله (tube feeding)
- * استفاده به عنوان ادجوانت برای درمان اسهال و ممانعت از اسهال حاصله از مصرف آنتی‌بیوتیک
- * بهبود الگوی میکروبیوتای روده
- * پیشگیری و درمان مشکلات گوارشی ناشی از تجویز آنتی‌بیوتیک

بایودایاب:

- * کمک به کنترل سطح قند خون
- * تنظیم فعالیت‌های متابولیک
- * کاهش آسیب‌های استرس اکسیداتیو
- * بهبود HbA1c و سطح انسولین ناشتا (فاکتورهای کنترل قند خون)
- * کاهش مقاومت به انسولین (HOMA-IR)
- * تعدیل و تنظیم پاسخ‌های سیستم ایمنی

بایو آی بی اس:

- * کاهش عوارض ناشی از سندروم روده تحریک‌پذیر
- * بهبود نفخ و گاز و دردهای شکمی
- * تعدیل و تنظیم پاسخ‌های سیستم‌ایمنی و کاهش التهابات مزمن و ملایم بیماران مبتلا به IBS
- * کاهش دردهای احشایی (Visceral hypersensitivity)
- * ممانعت از بیماری‌های خود ایمنی

**مکمل‌های پروبیوتیک انسانی****شرکت تک ژن زیست**

www.takgene.com

معرفی محصول:

محصولات پروبیوتیک بیشتر بر پایه باکتری‌های اسیدلاکتیک و بیفیدوباکتریوم‌ها تولید می‌شود که این میکروارگانیسم‌ها بخش اصلی میکروفلور روده بوده و در غذاهای تخمیری نیز به وفور یافت می‌شوند.

- * **بایوکید:** پروبیوتیک مخصوص کودکان می‌باشد و ماده مؤثره آن بیفیدوباکتریوم لاکتیس است.
- * **بایو فلورا:** پروبیوتیک تقویت گوارش و سیستم ایمنی بدن می‌باشد و ماده مؤثر آن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم، بیفیدوباکتریوم لاکتیس و بیفیدوباکتریوم لانگوم است.
- * **بایودایجست:** یک پروبیوتیک برای سلامت دستگاه گوارش می‌باشد و ماده مؤثر آن ساکارومایسس بولاردی است.
- * **بایودایاب:** یک پروبیوتیک برای دیابت می‌باشد و ماده مؤثر آن باسیلوس کواگولانس، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس لاکتیس، لاکتوباسیلوس کارژی، بیفیدوباکتریوم لانگوم، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم است.
- * **بایو آی بی اس:** یک پروبیوتیک برای بهبود علائم سندروم روده تحریک‌پذیر می‌باشد و ماده مؤثر آن لاکتوباسیلوس کارژی، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس است.
- * **بایوژن:** محصولی فراسودمند جهت حفظ سلامتی می‌باشد و مواد مؤثر آن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس رامنوسوس، لاکتوباسیلوس پلانتروم، استرپتوکوکوس ترموفیلوس، بیفیدوباکتریوم لانگوم و اینولین است.

مقاصد اصلی صادراتی:

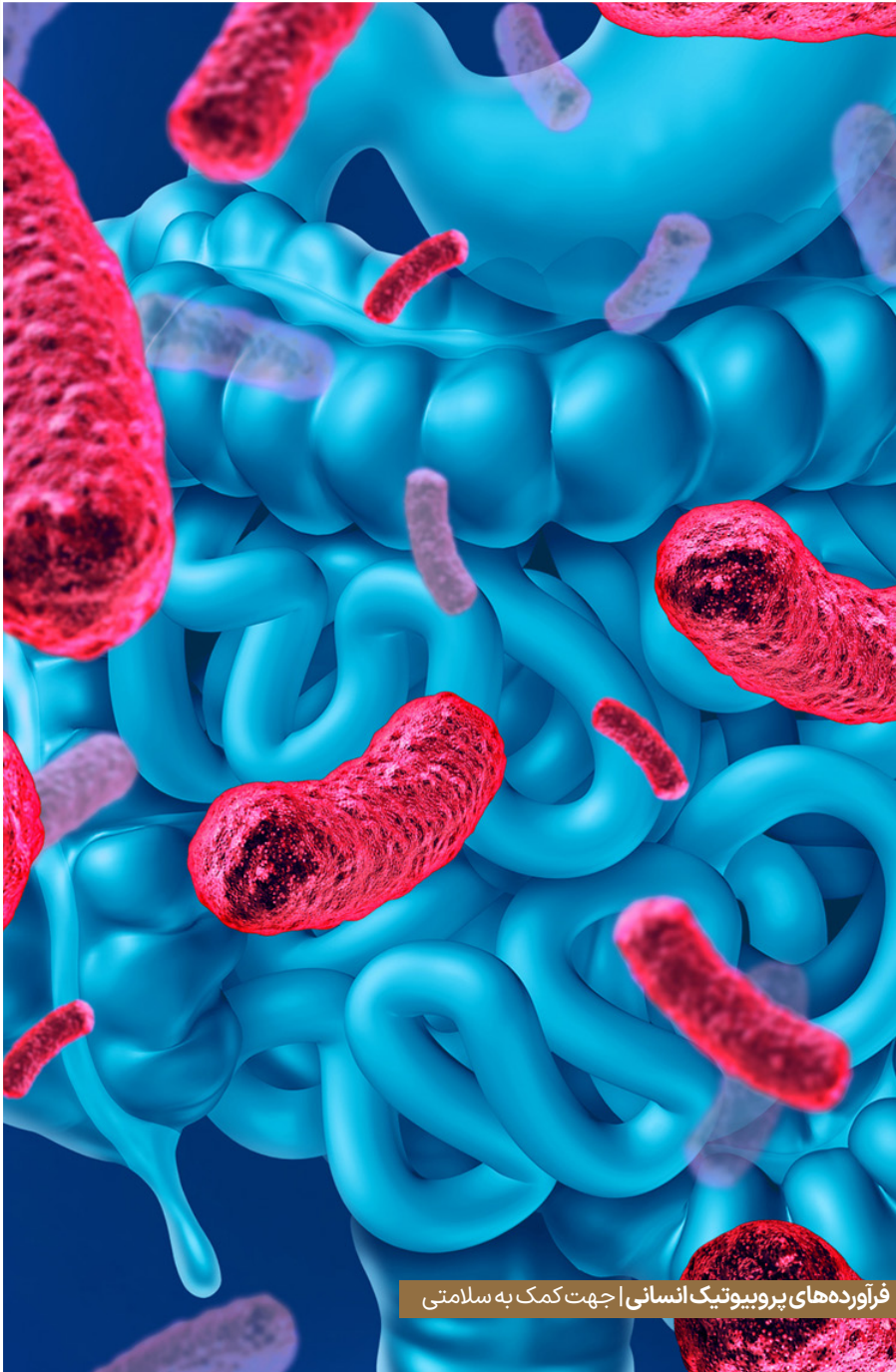
آذربایجان، لبنان، عراق

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۸۳



فراورده‌های پروبیوتیک انسانی | جهت کمک به سلامتی

بایوژن:

- * حفظ و تقویت فلور طبیعی دستگاه گوارش
- * بهبود عملکرد دستگاه گوارش و جلوگیری از یبوست
- * کاهش خطر ابتلا به فشار خون بالا
- * کمک به کنترل سطح کلسترول و تری‌گلیسرید خون
- * کمک به کنترل قند خون
- * کاهش خطر ابتلا به پوکی استخوان

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2C هستند.

مشخصات فنی:

شکل این محصولات به صورت پودری و منشا بایولوژیکی به صورت باکتری دارند.

ممانعت به عمل می‌آورد.

باسیلوس کوآگولانس:

یک محصول پروبیوتیک حاوی باکتری باسیلوس کوآگولانس است که به استرس‌های موجود در فرآیندهای صنعتی مقاومت داشته و در نتیجه قابلیت استفاده در صنایع لبنی و غیرلبنی را دارد. باسیلوس کوآگولانس باکتری گرم مثبت، کاتالاز مثبت، اسپورزا و بی‌هوازی اختیاری است که به خانواده باسیلاسه تعلق دارد. هموفرم‌تاتیو اختیاری بودن این باکتری باعث می‌شود اغلب متابولیت‌های این میکروارگانیسم لاکتیک اسید باشد.

کاربرد:

پروژن لبنی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس:

- * کاهش کلسترول خون
- * مقابله با پاتوژن‌های غذایی (کلستریدیوم، سالمونلا، اشرشیا کلی و ...)
- * کاهش عفونت دهان و پلاک‌های دندان با مقابله با باکتری استرپتوکوکوس موتانس
- * تاثیر مثبت بر سلامت بانوان
- * بهبود سندرم روده تحریک‌پذیر
- * ارتقاء سلامت دستگاه گوارش

بیفیدوباکتریوم لاکتیس:

- * تقویت سیستم ایمنی
- * بهبود سندرم روده کوچک
- * بهبود کودکان نارس
- * کمک به کاهش وزن و کلسترول
- * کنترل دیابت نوع ۲

پروژن لبنی لاکتوباسیلوس کازئی:

- * ممانعت از دردهای ناحیه شکمی و سرطان معده با جلوگیری از کلونیزه شدن و فعالیت هلیکوباکتر پیلوری
- * کاهش عوارض ناشی از مصرف آنتی‌بیوتیک و عفونت‌های دستگاه گوارش با ترکیب شدن با سایر سویه‌های پروبیوتیک
- * جلوگیری از اسهال کودکان، اسهال‌های عفونی و نفخ بعد از هضم مواد غذایی

باسیلوس کوآگولانس:

- * مقاومت به فشار حاصل از اکستروژن و فرآیندهای تولید
- * مقاومت به فرآیندهای حرارتی (پاستوریزاسیون و فرآیندهای پخت)
- * مقاومت به دماهای پایین در طی سردخانه‌گذاری و انبارمانی
- * مقاومت به سایر استرس‌ها و تنش‌های موجود در خط تولید

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

نوع محصول: پودر



فرآورده‌های پروبیوتیک غذایی

پروژن‌های لبنی

شرکت تک ژن زیست



www.takgene.com

معرفی محصول:

فرآورده‌های پروبیوتیک انسانی شامل موارد زیر هستند:

پروژن‌ها

پروژن لبنی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس:

که با نام جدید باکتری اسید دوست شیر از آن نام برده می‌شود، باکتری گرم مثبت و غیراسپورزا است که مقاومت بالایی به شرایط اسیدی دارد. این باکتری با فعالیت در مقدار اندک اکسیژن کربوهیدرات‌ها را تخمیر کرده و تولید اسید لاکتیک می‌کند و از طرف دیگر در مقابله با باکتری‌های مضر دستگاه تناسلی برای سلامت بانوان حائز اهمیت است.

پروژن لبنی بیفیدوباکتریوم لاکتیس:

بیفیدوباکتریوم لاکتیس، باکتری گرم مثبت و بی‌هوازی است که در دستگاه گوارش پستانداران مانند انسان یافت می‌شود. فلور میکروبی دستگاه گوارش هر فرد مانند اثر انگشت منحصر به فرد و کاملاً اختصاصی است. این محصول قادر به تولید ویتامین‌های گروه B از جمله (تیامین، نیاسین، پیریدوکسین و...)، فولیک اسید و ویتامین K می‌باشد.

پروژن لبنی لاکتوباسیلوس کازئی:

لاکتوباسیلوس کازئی از جمله گونه‌های خاص جنس لاکتوباسیلوس است که دارای مقاومت به رنج وسیعی از pH و دما بوده و اغلب در دهان و روده باریک زیست می‌کند. حضور در دهان و همراه بودن اکسیژن در این محیط و در طرف دیگر فعالیت در محیط بدون اکسیژن روده باریک نشان‌دهنده بی‌هوازی بودن لاکتوباسیلوس کازئی است. این باکتری به واسطه دارا بودن تیکوئیک اسید در دیواره خود توانایی اتصالش به دیواره بافت اپیتلیال روده را دارا می‌باشد و در طی فعالیت در فاز سکون تولید آنزیم آمیلاز می‌کند که هضم کربوهیدرات‌های بلند زنجیر را هموار کرده و از بیوست

مقاصد اصلی صادراتی:

آذربایجان، لبنان، عراق

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

۱۳۸۳

کاربرد:

کاربرد	فرآورده پروبیوتیک
درمان نفخ و کولیک نوزادان و کودکان تا ۲ سال - مکمل گوارش کودک	بی‌بی کر
تقویت قدرت دفاعی بدن کودکان ۲ تا ۱۰ سال در زمان شیوع بیماری‌ها	پدی لاکت
تقویت قدرت دفاعی بدن کودکان ۲ تا ۱۰ سال در زمان شیوع بیماری‌ها	کیدى لاکت
تقویت قدرت دفاعی بدن کودکان ۲ تا ۱۰ سال در زمان شیوع بیماری‌ها و همچنین سلامت پوست و موی کودکان، درمان اسهال	کیدى لاکت زینک
یبوست مزمن، نفخ و درد شکمی در سالمندان	ژری لاکت
بهبود و کاهش طول دوره درمان اسهال همه اعضای خانواده	فمی لاکت
پیشگیری و درمان عفونت دستگاه ادراری دوشیزگان و بانوان	لاکتوفم
کاهش علائم یائسگی مانند خشکی واژن بانوان	لاکتواژ
تامین ویتامین‌ها و املاح ضروری بدن همه اعضای خانواده	ویتا لاکت

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2C هستند.

مشخصات فنی:

تمامی فرآورده‌های پروبیوتیک در منشا بایولوژیکی از نوع سویه عرضه می‌گردند و شکل عرضه هر یک عبارتند از:

شکل عرضه	فرآورده پروبیوتیک
قطره	بی‌بی کر - پدی لاکت
کپسول	ژری لاکت - فمی لاکت - لاکتوفم - لاکتواژ
ساشه	کیدى لاکت - کیدى لاکت زینک
قرص	ویتا لاکت

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- ISO 22000:2005 *
- HACCP *
- ISO 9001:2015 *
- سازمان غذا دارو ایران *

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

سال تاسیس:

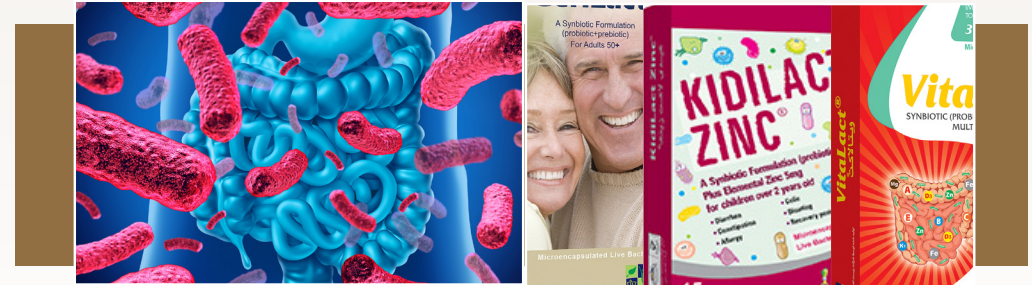
۱۳۸۸

مقاصد اصلی صادراتی:

کره جنوبی، افغانستان

ظرفیت تولید سالانه:

۳۰ میلیون جعبه



پروبیوتیک‌های تولید شده به روش Semi-continuous

شرکت زیست تخمیر

www.zistakhmir.com



معرفی محصول:

فرآورده‌های پروبیوتیک انسانی با توجه به کاربردشان انواع مختلفی دارند که با توجه به نام تجاری‌شان عبارتند از بی‌بی کر، پدی لاکت، ژری لاکت، فمی لاکت، کیدى لاکت، کیدى لاکت زینک، لاکتوفم، لاکتواژ، ویتا لاکت. تمامی این فرآورده‌های پروبیوتیک یک ترکیب سین بیوتیک (پروبیوتیک + پری بیوتیک) بوده و حاوی مقادیر بالایی از باکتری سودمند و ایمن به عنوان پروبیوتیک هستند که در جدول ذیل شرح داده شده‌اند:

فرآورده پروبیوتیک	نوع باکتری و مواد موجود
بی‌بی کر	بیفیدوباکتریوم لاکتیس + فروکتوالیگوساکارید
پدی لاکت	۳ سویه باکتریایی اسید لاکتیک + فروکتوالیگوساکارید
کیدى لاکت	۱۰ سویه باکتریایی اسید لاکتیک از جمله سویه خاص کودکان «بیفیدوباکتریوم اینفنتیس» + فروکتوالیگوساکارید
کیدى لاکت زینک	۱۰ سویه باکتریایی اسید لاکتیک + فروکتوالیگوساکارید
ژری لاکت	۷ سویه باکتریایی اسید لاکتیک + فروکتوالیگوساکارید
فمی لاکت	۹ سویه باکتریایی اسید لاکتیک + فروکتوالیگوساکارید
لاکتوفم	۷ سویه باکتریایی اسید لاکتیک + فروکتوالیگوساکارید
لاکتواژ	سویه «لاکتوباسیلوس رامنوسوس» + اینولین
ویتا لاکت	۳ سویه باکتریایی اسید لاکتیک (لاکتوباسیل‌ها، بیفیدوباکترها) + انواع ویتامین‌ها + املاح ضروری بدن

کاربرد:

- * **قطره روتفلور:** کاهش کولیک و مدت زمان گریه شدید نوزادان
- * **قطره رامنوفلور:** درمان اسهال حاد عفونی، پیشگیری و درمان اسهال ناشی از مصرف آنتی‌بیوتیک
- * **ساشه روتفلور:** کمک به رفع یبوست مزمن، کاهش دردهای عملکردی شکمی و علائم سندروم روده تحریک‌پذیر در کودکان
- * **ساشه سابولار:** درمان اسهال حاد عفونی، پیشگیری و درمان اسهال مسافرتی و اسهال ناشی از آنتی‌بیوتیک، پیشگیری از اسهال ناشی از کلاستریدیوم دیفیسیل، کاهش عوارض درمانی در ریشه‌کنی هلیکوباکتر پیلوری
- * **کپسول سابولار:** درمان اسهال حاد عفونی، به عنوان کمک درمان در ریشه‌کنی هلیکوباکتر پیلوری، پیشگیری و درمان اسهال مسافرتی و اسهال ناشی از آنتی‌بیوتیک، پیشگیری از اسهال ناشی از کلاستریدیوم دیفیسیل
- * **کپسول رگفلور:** کاهش علائم سندروم روده تحریک‌پذیر و بهبود کیفیت زندگی بیماران
- * **کپسول کام فلور:** در بیماران مبتلا به کولیت اولسروز جهت ایجاد بهبودی در علائم بیماری، حفظ بیمار در فاز بهبود، پیشگیری از بروز پوچیتیس و حفظ بیمار در فاز بهبود علائم پوچیتیس

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2C هستند.

مشخصات فنی:

نام فرآورده	شکل عرضه	مصرف‌کننده	سویه پروبیوتیک
روتفلور	قطره	نوزادان	لاکتوباسیلوس روتری
رامنوفلور			لاکتوباسیلوس رامنوسوس
روتفلور	ساشه	کودکان و بزرگسالان	لاکتوباسیلوس روتری
سابولار			ساکاروماپیسس بولاردی
سابولار	کپسول	بزرگسالان	ساکاروماپیسس بولاردی
رگفلور			بیفیدوباکتریوم اینفتنتیس
کام فلور			لاکتوباسیلوس پلانتروم، لاکتوباسیلوس کارژی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس بولگاریکوس، بیفیدوباکتریوم اینفتنتیس، بیفیدوباکتریوم لانگوم، بیفیدوباکتریوم بروه و استرپتوکوکوس ترموفیلوس

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو ایران



انواع پروبیوتیک انسانی فریزدرای شده

شرکت فرا دارو فن‌آور مهر

farabiotic
EVIDENCE BASED PROBIOTICS

www.farabiotic.com

معرفی محصول:

محصولات پروبیوتیک عمدتاً حاوی لاکتوباسیل‌ها و بیفیدوباکتریوم‌ها بوده که این میکروارگانیسم‌ها بخش اصلی میکروفلور روده هستند. همچنین در برخی از فرآورده‌های پروبیوتیک از مخمر سودمند ساکاروماپیسس بولاردی استفاده می‌شود. اثرات سودمند پروبیوتیک‌ها در حفظ سلامتی دستگاه گوارش و پیشگیری و رفع بیماری‌ها در بسیاری از مطالعات به اثبات رسیده و در گایدلاین‌های معتبر جهانی ذکر شده است. محصولات پروبیوتیک شرکت فرا دارو فن‌آور مهر عبارتند از:

- * قطره روتفلور
- * قطره رامنوفلور
- * ساشه روتفلور
- * ساشه سابولار
- * کپسول سابولار
- * کپسول رگفلور
- * کپسول کام فلور

ظرفیت تولید سالانه:

۱/۰۰۰/۰۰۰ عدد در سال

سال تاسیس:

۱۳۹۵

کاربرد:
مکمل غذایی**◀ سبوس‌های تخمیری برنج و گندم**

شرکت پارسیان آنزیم ایرانیان



www.parsianenzyme.com

معرفی محصول:

سبوس‌های برنج و گندم، فرآورده‌های جانبی فرایند آسیاب کردن گندم و برنج می‌باشند که دارای خواص تغذیه‌ای وسیعی همچون مواد معدنی، ویتامین‌ها، اسیدهای آمینه ضروری، آنتی‌اکسیدان‌ها و همچنین خواص تکنولوژیکی مانند قدرت اتصال آب بالا، توانایی امولسیفایری و قابلیت تشکیل کف هستند. اما به‌علت دارا بودن ممانعت‌کننده ضدتغذیه‌ای، اسید فیتیک و همچنین کاهش حجم نان و سفتی یافت باعث کاهش پذیرش کلی مصرف‌کننده و محدودیت مصرف شده است. سبوس‌های تخمیری حاوی باکتری‌های اسید لاکتیک در نتیجه‌ی تخمیر میکروبی و تولید آنزیم فیتاز و مواد موثره می‌تواند میزان اسید فیتیک موجود در سبوس غلات را به‌کمتر از میزان استاندارد کاهش داده و خواص سلامت بخش محصول (شامل فیبر، انواع ویتامین B، املاح منیزیم، آهن، فسفر، منگنز و ...) را تقویت نماید.

سال تاسیس:

۱۳۸۹

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2C است.

مزایای رقابتی:

حاوی مقادیر بالایی فیبر و سایر ترکیبات پرفایده برای بدن و سلامتی‌بخش برای انسان‌ها

کاربرد:

- * انواع صنایع مکمل رژیمی و غذایی
- * مکمل دام و طیور

**◀ پودر عصاره مخمر هیدرولیز شده ساده و طعم‌دار**

شرکت سورن تک توس

www.sorentt.ir**معرفی محصول:**

مخمر هیدرولیز شده (عصاره مخمر) به‌عنوان یک منبع مغذی از مخمر ساکارومایسس به‌عنوان ماده اصلی تهیه می‌شود. این ماده سرشار از ویتامین، پروتئین و مواد ضروری برای رشد و نمو است. عصاره مخمر به‌عنوان یک مکمل غذایی مفید و طبیعی شناخته شده است و محصولات مختلف آن مورد استفاده قرار می‌گیرد. از ترکیبات این ماده می‌توان به آمینواسیدهای ضروری اشاره کرد که توسط این مخمر به‌صورت معمول تولید می‌شود. عمده ترکیبات مؤثره در عصاره مخمر شامل تمام ویتامین‌های گروه B به غیر از ویتامین B12 است، مگر اینکه مخمر آجو با ویتامین (B12) نیز غنی شده باشد. به همین دلیل عصاره مخمر به‌عنوان بهترین منبع ویتامین‌های طبیعی توجه زیادی را به خود جلب کرده است. در عصاره مخمر مواد معدنی (حدود چهارده نوع مواد معدنی) به‌ویژه کروم، فسفر و سلنیوم یافت می‌شود. فرآیند تولید مخمر هیدرولیز شده از آنزیم‌های مختلف شامل پروتئاز، چند کربوکسیلاز و چند دیان آز می‌باشد. در این فرآیند علاوه بر تنوع هیدرولیز، پلیمرهای طبیعی از طعم و مزه مناسب برخوردار می‌شود.

سال تاسیس:

۱۳۸۳

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B و B2C است.

مشخصات فنی:

- * اجزا محصول: مخمر هیدرولیز شده و مالتودکسترین
- * نام برند: ایستوس-پروپلیکس

مزایای رقابتی:

- * تولید محصول با کیفیت با قیمت فروش پایین

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

پروانه ساخت مکمل از وزارت بهداشت و درمان ایران

کاربرد:

- * جلوگیری از ابتلای بیماران همودیالیزی به سوءتغذیه حاد
- * کمک به احیای مجدد پروتئین، ویتامین‌ها، املاح و سایر مواد مغذی که در طی دیالیز از دست می‌روند.
- * بهبودبخشی سطح آلبومین خون
- * پشتیبانی از سلامت قلب با ایجاد تعادل املاح خصوصاً سدیم و پتاسیم
- * بهبودبخشی کیفیت تغذیه و سلامتی
- * کنترل قند خون با ترکیب موثری از کربوهیدرات‌ها، برای افراد مبتلا به دیابت

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2C است.

مشخصات فنی:

این محصول به صورت شیک نوشیدنی استریل می‌باشد.

مزایای رقابتی:

- * کیفیت خوب و قابل رقابت با محصولات بین‌المللی
- * بسته‌بندی متنوع و زیبا
- * قیمت مناسب‌تر نسبت به نمونه‌های خارجی مشابه

**مکمل نوشیدنی پر پروتئین و ویتامینه مخصوص بیماران همودیالیزی**

شرکت فاخر اندیشان راد



www.farad-int.com

معرفی محصول:

مکمل نوشیدنی پر پروتئین و ویتامینه در بسته‌بندی‌های پاکتی استریل چندلایه و در قالب دیافان وانیل، توت‌فرنگی، موز، نارگیل مخصوص بیماران همودیالیزی تولید می‌شود. این محصول به عنوان غذای ویژه، عملگرا و کامل برای رفع نیازهای تغذیه‌ای افراد تحت درمان دیالیز طراحی و تولید شده تا تأمین مواد تغذیه‌ای مورد نیاز برای سلامتی این دسته از افراد، با طعم‌های دلپذیر همراه شود.

ظرفیت تولید سالانه:

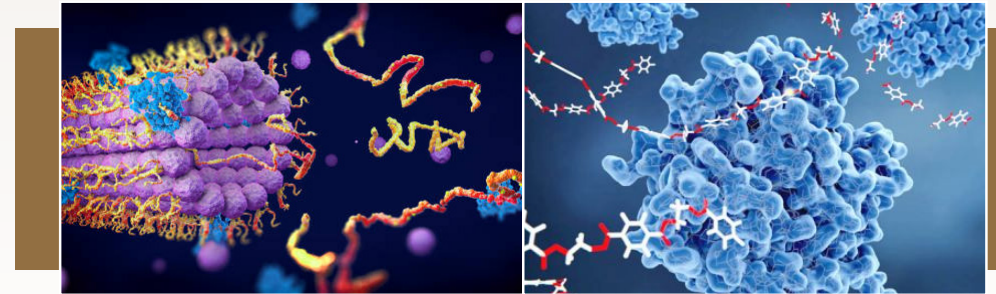
۱/۰۰۰/۰۰۰ پاکت

سال تاسیس:

۱۳۹۶

کاربرد:

- * آنزیم آلفا آمیلاز مقاوم به حرارت: صنایع نشاسته و الکل
- * آنزیم ترانس گلوتامیناز: صنایع غذایی (لبنیات گوشت و فرآورده‌های گوشتی)
- * آنزیم گلوکو آمیلاز: صنایع نشاسته و الکل
- * آنزیم لیپاز: در صنعت آرد و نان و دام و طیور



آنزیم‌های گرید خوراکی

آلفا آمیلاز، ترانس گلوتامیناز، گلوکو آمیلاز و لیپاز

شرکت توسعه بن دا فرآور

www.bondagroup.com



شرکت توسعه بن دا فرآور

معرفی محصول:

آنزیم آلفا آمیلاز، مقاوم به حرارت است و در صنعت نشاسته سبب تبدیل سوسپانسیون غلیظ نشاسته به محلول دکسترین‌های کوتاه زنجیره می‌شود؛ از این رو به آلفا آمیلاز مقاوم به حرارت، آنزیم مایع‌ساز نیز گفته می‌شود.

ترانس گلوتامیناز آنزیمی است که به طور گسترده در بسیاری از شاخه‌های صنایع غذایی استفاده می‌شود و تشکیل پیوندهای ایزوپپتیدی بین پروتئین‌ها را تسریع می‌کند. این آنزیم، در فرآیندهای مختلف نظیر تولید ماست، پنیر و سایر محصولات لبنی، فرآورده‌های گوشت و تولید محصولات نانوائی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

آنزیم گلوکو آمیلاز، ترکیبی از دو آنزیم گلوکو آمیلاز و پولولاناز می‌باشد که در صنعت نشاسته به منظور قندسازی با هدف رسیدن به گلوکز تا بالاترین درصد خلوص استفاده می‌شود. مرحله قندسازی که پس از مرحله مایع‌سازی آغاز می‌گردد، با هیدرولیز دکسترین‌ها و الیگوساکاریدها به واحدهای گلوکز انجام می‌شود.

آنزیم لیپاز با هیدرولیز لیپیدها و پیوندهای استری تری‌گلیسیریدها موجب تولید اسیدچرب و گلیسرول می‌شود. از این آنزیم به منظور تکمیل ظرفیت هضم آنزیمی طیور و استفاده بهینه از انرژی خوراک در سنین پایین‌تر استفاده می‌شود.

مقاصد اصلی صادراتی شرکت:

کشورهای عربی و حوزه خلیج فارس،
کشورهای آفریقایی، کشورهای CIF

سابقه صادرات:

کمتر از ۵۰۰ هزار دلار

ظرفیت تولید سالانه:

۳۰۰

سال تاسیس:

۱۳۹۴

این محصولات، مصرفی نهایی با ماهیت B2B هستند.

مشخصات فنی:

شرایط نگهداری	دما (°C)	PH	ظاهر محصول	فعالیت آنزیم (u/g)	نوع آنزیم
در محیط خشک و خنک، دور از نور با هوادهی مطلوب	۸۰-۱۱۰ (بهینه ۹۵-۱۰۵)	-	مایع قهوه‌ای رنگ با بوی تخمیری نرمال	۴۰,۰۰۰، ۲۰,۰۰۰	آلفا آمیلاز مقاوم به حرارت
محیط خشک و سرد (۲ تا ۵ درجه سانتی‌گراد)	۴۰-۵۵ (بهینه ۴۸)	۴.۵ - ۸ (بهینه ۷)	پودر سفید بدون بو	۱۲۰	ترانس گلوتامیناز
محیط خشک و خنک، دور از نور	کارآمد ۵۸-۷۵ (بهینه ۶۵-۷۰)	کارآمد ۴-۶.۵ (بهینه ۵-۴.۵)	مایع قهوه‌ای رنگ	۱۲۰,۰۰۰	گلوکو آمیلاز
محیط خشک و خنک، دور از نور خورشید (دمای زیر ۲۵°C)	۲۵-۵۰		پودر سفید، بدون بو	۲۰,۰۰۰	لیپاز

مدت زمان پایداری در طول نگهداری برای تمام محصولات ذکر شده ۱۲ ماه می‌باشد.

مزایای رقابتی:

- * قابل رقابت با محصولات مشابه خارجی
- * قیمت مناسب نسبت به محصولات مشابه

کاربرد:

- * **YT:** رنج گسترده‌ای از استارترهای لیوفیلیزه برای تولید انواع ماست و دیگر محصولات تخمیری شیر باکیفیت از نظر عطر و طعم و بافت
- * **KT:** استارترکالچرهای لبنی برای تولید نوشیدنی‌های تخمیری مانند کفیر، دوغ گازدار
- * **PR:** استارترکالچرهای پروبیوتیک (گونه‌های خالص) برای تولید انواع محصولات پروبیوتیک
- * **CM:** استارترکالچرهای پنیر برای تولید انواع پنیرهای متنوع با خصوصیات ارگانولپتیکی مطبوع با بهترین بافت و عطر و طعم
- * **ES:** گونه‌های تولیدکننده EPS (آگزوپلی ساکارید) به منظور بهبود بافت در پنیرهای نرم و تازه و انواع ماست

**◀ استارترکالچر ماست و دوغ****🏠 شرکت مایا زیست فرآیند****معرفی محصول:**

استارتر کالچر به طور کلی به میکروارگانیسمی که شروع‌کننده یک فرآیند تخمیری است گفته می‌شود؛ لذا هر میکروارگانیسمی که بتواند موجب انجام یک واکنش شیمیایی مطلوب شود، استارتر به شمار می‌آید. استارترهای لبنی شامل گروهی از باکتری‌ها می‌باشد که قند شیر یعنی لاکتوز را به اسیدلاکتیک تبدیل می‌کند و به همین دلیل به آنها باکتری‌های لاکتیکی می‌گویند.

توجه به بافت، عطر و طعم و مزه محصول نهایی از جمله عناصر کلیدی مطرح در این زمینه بوده است. این استارتر کالچرها مقاوم به فاز بوده و به منظور جلوگیری از آلودگی خطوط تولید به باکتریوفاژها دارای روتیشن‌های متفاوت می‌باشند.

ظرفیت تولید سالانه:

۷۰۰ هزار بسته

سال تاسیس:

۱۳۹۱

مشخصات فنی:

- * به شکل پودر
- * حاصل از فرآیند انجماد در دمای پایین و لیوفیلیزاسیون
- * عرضه در بسته‌های ۸۰-۴۰ گرمی (با پوشش سه‌لایه با محافظ آلومینیومی)

مزایای رقابتی:

- * قیمت پایین محصول در مقایسه با محصولات خارجی
- * ثبات کیفیت
- * تیم فنی مجرب جهت پشتیبانی از محصولات

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

- * IDF 14927205 / IDF 149 / IDF 27205
- * ISO 1980
- * ISO 9232
- * ISIRI 14094
- * مجوز صنایع پیشرفته
- * پروانه بهداشتی ساخت از سازمان غذا و داروی ایران

کاربرد:

این محصول جهت تولید شیر فرآوری شده در صنایع غذایی و لبنی استفاده می‌شود.

**◀ استارتر ماست با خاصیت کاهش آلرژی**

📍 شرکت زیست آغازگر سپاهان

معرفی محصول:

استارترها گونه‌ای از باکتری‌ها هستند که به صورت آگاهانه جهت ایجاد تغییرات مثبت به شیر اضافه می‌شود و چون فرآیند تخمیر را آغاز می‌کنند به آن‌ها استارتر می‌گویند. این باکتری‌ها با تبدیل لاکتوز به اسید لاکتیک باعث اسیدی‌شدن محیط و کاهش pH می‌شوند و عمل انعقاد یعنی تبدیل شیر به ماست انجام می‌گیرد. ماست محصول یکسری فرایندهای تخمیری در شیر است که به واسطه‌ی باکتری‌های اسید لاکتیک از قبیل استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس تولید می‌شود. استارترها علاوه بر تولید اسید باعث ایجاد طعم، بافت و ارزش غذایی بالایی می‌شود. همچنین با توجه به اینکه حدود ۸ درصد از جمعیت دنیا دارای آلرژی نسبت به شیر گاو هستند نیاز به تولید محصولات لبنی با آلرژی کمتر احساس می‌گردد. استفاده از خاصیت پروتئولیتیکی برخی باکتری‌ها می‌تواند باعث کاهش آلرژی نسبت به پروتئین‌های آلرژی‌زای شیر گردد. در صورتی که بتوان باکتری‌هایی را در تولید استارتر استفاده نمود که دارای خاصیت پروتئولیتیکی بر علیه پروتئین‌های آلرژی‌زای شیر باشند می‌توان محصولات لبنی همراه با کاهش آلرژی تولید کرد.

ظرفیت تولید سالانه:

۲ تن

سال تاسیس:

۱۳۹۷

مشخصات فنی:

این استارترها از باکتری‌های بومی ایزوله شده کشور ایران و از محصولات لبنی سنتی جمع‌آوری شده از نقاط مختلف ایران تولید شده‌اند.

مزایای رقابتی:

- * دارای خاصیت پروتئولیتیکی بالا بر علیه پروتئین‌های آلرژی‌زای شیر
- * کمک به کاهش آلرژی

کاربرد:

صنایع لبنی



◀ استارترهای ماست، پنیر و دوغ

🏠 شرکت جوان ژن زیست فیدار



معرفی محصول:

استارترها باکتری‌هایی هستند که با اضافه شدن به شیر در کارخانجات صنایع لبنی با افزایش تولید اسید در این محصولات باعث تولید ماست و دوغ می‌شوند و چون عامل اصلی در شروع فرآیند تخمیر هستند به عنوان استارتر شناخته می‌شوند. این باکتری‌ها با تولید اسید لاکتیک باعث اسیدی شدن محیط و کاهش pH شیر می‌شوند. همچنین برخی از این سویه‌ها توان تولید اگزوپلی‌ساکاریدها را دارند که در بافت‌دهی ماست بسیار موثر هستند. باکتری‌ها معمولاً در استارترها بر اساس درجه حرارت رشد تقسیم‌بندی شده که شامل مزوفیل‌ها (یا میانه‌دوست؛ در بازه دمایی ۲۵ تا ۳۷ درجه سانتی‌گراد) و ترموفیل‌ها (یا گرمادوست؛ در بازه دمایی ۳۹ تا ۴۶ درجه سانتی‌گراد) هستند.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۰۰ تن پودر خشک

سال تاسیس:

۱۳۹۶

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مزایای رقابتی:

- * عدم نیاز به افزودنی‌های رایج
- * قیمت ارزان‌تر
- * کیفیت مشابه در مقایسه با رقبا
- * عدم استفاده از مواد غیر ارگانیک در تولید
- * در دسترس بودن

استانداردها، مجوزها و تاییدیه‌های بین‌المللی:

موضوع	شماره استاندارد
فرآورده‌های تخمیری شیر - کشت‌های آغازگر باکتریایی - تعیین هویت	۱۴۰۹۴
شیر و فرآورده‌های آن - شمارش واحدهای تشکیل‌دهنده کلنی کپک و یا مخمر - شمارش کلنی در پلیت در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد	۱۰۱۵۴
شیر و فرآورده‌های آن - کشت آغازگر مزوفیلیک - شمارش باکتری‌های اسید لاکتیک تخمیرکننده سیترات - روش شمارش کلنی در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد	۹۶۱۵

کاربرد:
صنایع لبنی**◀ مایه پنیر گیاهی بدست آمده از گیاه ویتانیا**

🏠 **شرکت زیست بوم زاهدان**

**معرفی محصول:**

پنیر فرآورده‌ای است که از انعقاد پروتئین شیر و خروج آب پنیر حاصل می‌شود. انعقاد پروتئین‌های شیر و تبدیل آنها به شبکه ژله‌ای یکی از مراحل اصلی و ضروری در فرآیند تولید انواع پنیرها است. پنیر تولید شده توسط مایه پنیر گیاهی بدست آمده از گیاه ویتانیا بر خلاف پنیر رایج که از مایه پنیر میکروبی تولید می‌شود از عصاره بدست آمده از میوه گیاه ویتانیا با نمک ۸۹ درصد که به صورت جزئی خالص‌سازی شده، تهیه شده است. فرمولاسیون این مایع پنیر به صورت کاملاً گیاهی بوده و مضرات ناشی از منعقدکننده‌های سنتزی و وارداتی را ندارد.

سال تاسیس:
۱۳۹۵

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * قدرت پنیرسازی: ۲۷۱/۸۶ واحد با حجم عصاره ۲۰۰ میکرولیتر
- * راندمان پنیر تولید شده: بیش از ۹۵ درصد

مزایای رقابتی:

- * بازدهی و بهره‌وری بالا در تولید پنیر
- * کیفیت بالا در مقابل قیمت مناسب و به صرفه
- * ماده غذایی سالم و گیاهی

کاربرد:

مورد استفاده در صنایع لبنی به عنوان ماده مورد استفاده در تولید پنیر

**تکثیر گیاه پنیرباد و استحصال مایه پنیر**

شرکت هزار زیره ماهان

**معرفی محصول:**

در حال حاضر از سه گیاه *Cynaracardunculus*، *Silybummarianum* و *Centureacalcitrappa* در صنعت پنیرسازی در نقاط مختلف دنیا استفاده می‌شود. مایه پنیرهای گیاهی حاصل از این گیاهان به دلیل فعالیت پروتئولیتیکی زیاد یا طعم تلخ در محصول نهایی و گاهی غیراختصاصی عمل کردن شکستن پروتئین شیر (کارژین) و کاهش استحکام لخته در مقایسه با کیموزین است. پروتئاز گیاه پنیرباد، ویژگی‌های نامطلوب فوق را نداشته و به طریق سنتی در منطقه‌ی بلوچستان کشور ایران و همچنین در کشورهای پاکستان و افغانستان جهت تولید پنیر استفاده می‌شود. به منظور تهیه و تولید گیاه در مقیاس‌های بالاتر از سیستم کشت بافت استفاده می‌شود و از گیاهان مناسب، ریزنمونه تهیه می‌شود.

این گیاه همیشه سبز است و مناسب جهت کاهش فرسایش خاک می‌باشد که تا ۱۰ مترمربع سطح زمین را در تمام ۱۲ ماه سال پوشش می‌دهد. مایه پنیر گیاهی حاصل از فراوری اندام و بافت‌های گیاه با سلسله مراحل بیوشیمیایی تهیه شده و در هر سه فرم کیسه‌ای، مایع و پودر در صنایع لبنی کاربرد دارد.

ظرفیت تولید سالانه:

۱۰ هزار مایه پنیر کیسه‌ای
۳۰ هزار مایه پنیر مایع
۱۰۰۰ گرم پودر

سال تاسیس:

۱۳۹۳

این محصول، مصرفی نهایی با ماهیت B2B است.

مشخصات فنی:

- * مایه پنیر کیسه‌ای ۳۰ گرمی جهت تهیه حدود ۲ کیلوگرم پنیر از ۱۰ لیتر شیر
- * مایه پنیر مایع ۳۰ میلی‌لیتری جهت تولید ۸ کیلوگرم پنیر از ۴۰ لیتر شیر
- * پودر مایه پنیر ۱۰۰ گرمی جهت تولید ۲۰ کیلوگرم پنیر از ۱۰۰ لیتر شیر

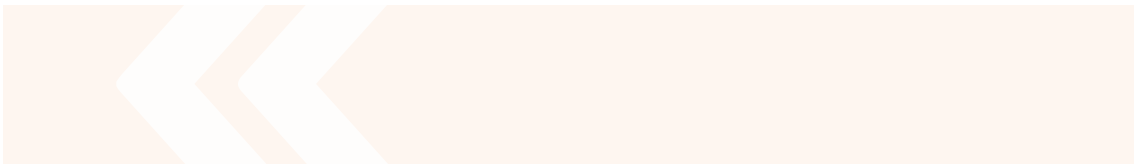
مزایای رقابتی:

- * دارای منشا کاملاً گیاهی
- * به دلیل اینکه طول زنجیره‌ی پلی‌پپتیدی حاصل بیش از ۱۰۰ می‌باشد، پنیر حاصل می‌تواند مواد و خواص دارویی گیاه (مایه پنیر) را در خود حبس نماید.



خانه‌های نوآوری و فناوری ایران در سایر کشورها

خانه‌های نوآوری و فناوری ایران یکی از انواع واسطه‌های صادراتی هستند که تحت حمایت مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری در کشورهای کنیا، چین، روسیه، ترکیه، سوریه و عراق راه‌اندازی شده است. این خانه‌ها علاوه بر دسترسی به دستورالعمل‌های آیین‌نامه صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری جهت ورود به بازارهای بین‌المللی خدماتی نظیر: فضای کار اختصاصی و اشتراکی، نمایشگاه دائمی محصولات، یافتن شرکای تجاری و سرمایه‌گذاری در کشورهای هدف صادراتی، انجام امور ثبت شرکت، ثبت محصولات، ثبت دارو و تجهیزات پزشکی، علائم تجاری، اعزام و پذیرش هیئت‌های تجاری، استخدام نیروی بومی جهت حضور مستقیم برای ارائه محصولات و خدمات را ارائه می‌نماید و به‌عنوان محور فعالیت‌های تجاری برون مرزی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری در بازار هدف آن کشورها نقش آفرینی می‌نماید. این خانه‌ها در ایران نیز به‌صورت نمایشگاه بین‌المللی دائمی محصولات و خدمات فناورانه شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور راه‌اندازی شده است.





خانه نوآوری و فناوری ایران در نایروبی



مدیر: علی بنی عامریان

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: جمهوری کنیا - نایروبی

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- برگزاری پوویون ملی ج.ا.ایران در نمایشگاه‌های معتبر
- توسعه صادرات محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: کنیا، نایروبی، کلیمانی، خیابان مالیم جوما، خیابان دنیس پریت

وبسایت: www.ihit.co.ke

اطلاعات تماس: ۱۱۳ ۶۰۶ ۱۱۱ (+۲۵۴)

رابط: فهیمه ضبیحی

اطلاعات تماس: ۸۰ ۷۰۰ ۲۱ ۹۱۰ (+۹۸) داخلی ۳۰۱



خانه نوآوری و فناوری تهران (شعبه مرکزی)



مدیر: محمد کرمی

حوزه فعالیت: نمایشگاه دائمی بین‌المللی | صادرات محصولات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور در تهران

کشور: جمهوری اسلامی ایران - تهران

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان و خلاق
- برگزاری رویدادها و نشست‌های تخصصی
- فضای کار اختصاصی و اشتراکی در تهران
- سالن جلسات و سالن اختصاصی تشریفات
- شناسایی فرصت‌های صادراتی
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی

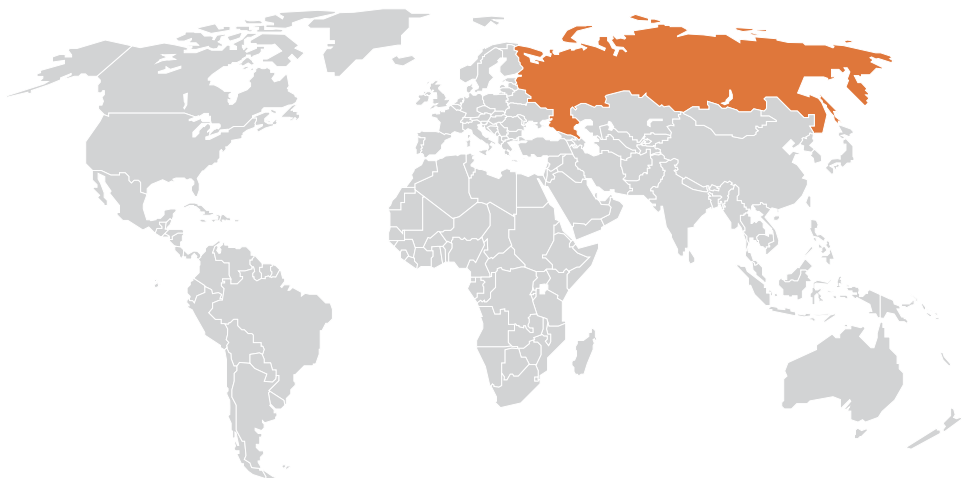
آدرس: ایران، تهران، نمایشگاه بین‌المللی تهران، سالن ۳۷ A

وبسایت: www.ihit-expo.com

اطلاعات تماس: ۳۷ ۷۳۷ ۲۱ ۹۱۰ (+۹۸) / ۹۹۵۸ ۴۴۴ ۹۱۲ (+۹۸)

رابط: محمدمهدی آقارفعی

اطلاعات تماس: ۹۶۱۱ ۷۰۶ ۹۱۲ (+۹۸)



خانه نوآوری و فناوری ایران در مسکو

مدیر: مهدی دیلم صالحی

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: فدراسیون روسیه - مسکو

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- برگزاری پابویون ملی ج.ا.ایران در نمایشگاه‌های معتبر
- توسعه صادرات محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: فدراسیون روسیه، مسکو، خیابان آرخانگلسکی، پلاک ۷، واحد ۴

وبسایت: www.ihit-ru.com

اطلاعات تماس: ۹۰۳ ۱۲۳ ۱۶۳۱ (+۷)

رابط: مالک سعیدی

اطلاعات تماس: ۹۳ ۶۲ ۶۱۷ ۹۱۲ (+۹۸) | ۱۵ ۵۳۷ ۸۶۰ ۲۱ (+۹۸) داخلی ۳۰۹



خانه نوآوری و فناوری ایران در سوژو

مدیر: امیر قربانعلی

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: جمهوری خلق چین - شانگهای

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- برگزاری پابویون ملی ج.ا.ایران در نمایشگاه‌های معتبر
- توسعه صادرات محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: چین، استان جیانگ سو، سوژو، منطقه پیشرفته، جاده کلینگ ۸۸، شماره ۴۰۹

وبسایت: www.innotechexport.ir

اطلاعات تماس: ۹۲ ۱۲۳ ۱۸۲ ۰۶۲ (+۸۶)

رابط: سیمین رفیع پور

اطلاعات تماس: ۹۳۵ ۸۶۱ ۴۴۲۲ (+۹۸)



خانه نوآوری و فناوری ایران در دمشق

مدیر: محمدهادی ضیغمی

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: جمهوری عربی سوریه - دمشق

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- برگزاری پاورپوینت ملی ج.ا.ایران در نمایشگاه‌های معتبر
- توسعه صادرات محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: سوریه، دمشق، میدان اموین، میدان جمارگ، منطقه آزاد دمشق

وبسایت: www.ihit.sy

اطلاعات تماس: ۳۹۳۳ ۶۹۳ ۹۱۸ (+۹۸)

رابط: حسن طهماسبی

اطلاعات تماس: ۳۳ ۱۵ ۶۳۱۰ ۲۱ (+۹۸)



خانه نوآوری و فناوری ایران در استانبول

مدیر: مسعود حسنی

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: ترکیه - استانبول

خدمات:

- نمایشگاه دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- خدمات بازاریابی و مطالعات بازار
- برگزاری همایش‌ها، رویدادها و دوره‌های آموزشی
- تسهیل صادرات
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: ترکیه، استانبول، منطقه شیشلی، نیشانتاشه، خیابان هالاسکارگازی، شماره ۳۸ تا ۶۶

وبسایت: www.istanbulihit.com **ایمیل:** info@istanbulihit.com

اطلاعات تماس: ۴۵۸۹ ۵۰۵ ۵۳۳ (+۹۰): واتس‌آپ / ۴۱۴۴ ۲۱ ۲۴۰۱ (+۹۰)

رابط: مسعود حسنی

اطلاعات تماس: ۲۲۷ ۵۵ ۸۸۲ ۲۱ (+۹۸)



خانه نوآوری و فناوری ایران در سلیمانیه عراق

مدیر: حسین سلمانی

حوزه فعالیت: صادرات محصولات و خدمات شرکت‌ها و مؤسسات دانش‌بنیان، خلاق و فناور

کشور: عراق - سلیمانیه

خدمات:

- نمایندگی دائمی محصولات و خدمات
- ارائه فضای کار اختصاصی و اشتراکی
- برگزاری پایون ملی ج.ا.ایران در نمایندگی‌های معتبر
- توسعه صادرات محصولات و خدمات شرکت‌های دانش‌بنیان، خلاق و فناور
- شناسایی فرصت‌های همکاری علمی، فناوری و صنعتی
- ارائه دستورالعمل‌های صادراتی مرکز تعاملات بین‌المللی علم و فناوری

آدرس: عراق، اقلیم کردستان، سلیمانیه، خیابان سیور

وبسایت: www.ibr-s.com

اطلاعات تماس: ۳۶۶ ۵۶۷ ۷۷۴ (+۹۶۴)

رابط: محمد مهدی آل بویه

اطلاعات تماس: ۹۳۹ ۱۲۴ ۵۰۰۹ (+۹۸)

این کتاب شامل
محصولات منتخب دانش بنیان ایرانی
در حوزه

صنایع غذایی

است و برای ارائه در سایر کشورها تهیه شده است.



www.cistc.ir



www.etdf.ir