

منشور اخلاقی حرفه‌ای روزنامه‌نگاری در روزنامه‌های: www.smtnews.ir/about.html

صاحب امتیاز: موسسه فرهنگی و مطبوعاتی «صنعت»

مدیر مسئول: ناصر بزرگمهر

تلفن: ۸۲۱۹۰ - شماره: ۰۰۸۸۷۲۳۲۰۰ - پیامک: ۰۰۰۸۲۱۹۰ - پیامگیر صوتی: ۰۰۴۰۵۳۰۴۸۸۱۰
سازمان آگهی‌ها: ۰۰۳-۸۸۷۲۳۲۳۲ - شماره آگهی‌ها: ۸۸۱۰۹۷۳۲
امور مشترکین: ۸۸۷۲۳۲۳۵ - روابط عمومی: ۸۸۱۰۵۳۰۹
توزیع و سازمان شهرستان‌ها: ۸۸۷۲۳۲۱۱
نشانی: تهران، خیابان قائم مقام فراهانی - کوچه آزادگان شماره ۲۶
کد پستی: ۱۵۸۶۷۳۲۸۱
روابط عمومی: pr@smtnews.ir
آگهی: ads@smtnews.ir
امور استان‌ها: ostanha@smtnews.ir
چاپخانه: شرکت چاپ رواق روشن‌مهر

www.sanatnewspaper.com
<http://telegram.me/sanatnewspaper>

عضو انجمن مدیران روزنامه‌های غیردولتی
عضو انجمن مدیران رسانه
عضو تعاونی مطبوعات

یادداشت

موشکافی بسته حمایت از صنایع کوچک



فرشاد قحیمی
معاون برنامه‌ریزی سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران

صنایع کوچک و متوسط امروز با مشکلات مختلف در زمینه تامین نقدینگی و مواد اولیه روبه‌رو هستند که به دلیل ماهیت و ساختار شکل‌گیری آنها به حمایت‌های بیشتر دولت نیاز دارند. از این رو، دولت بسته‌ای به منظور حمایت از صنایع به‌ویژه صنایع کوچک و متوسط پیشنهاد داده که هدف اصلی آن کاهش هزینه‌های تولید و نرخ تمام‌شده کلای نهایی است اما هنوز مصوب نشده است.

هرچند قرار است این بسته هفته آینده بعد از مصوب شدن در هیات دولت به مجلس شورای اسلامی ارائه شود، با این حال، سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران در این زمینه پیشگام شده و از یکشنبه، ۲۱ مرداد شیوه‌نامه بخش معوقه‌های واحدهای صنعتی را به مجموعه شرکت‌های استانی فرستاده و اجرای آن را آغاز کرده است.

پیشنهاد اولیه این بسته از سوی سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران بوده و سهم اصلی آن را واحدهای کوچک تشکیل می‌دهند.

در این بسته راهکارهایی برای کاهش هزینه‌های ناشی از مالیات ارزش‌افزوده، مالیات، بیمه، معوقه‌ها، جرایم و... برای صنعتگران و سرمایه‌گذاران در حوزه صنایع کوچک و متوسط پیش‌بینی شده است.

پیش از ارائه این بسته حمایتی نیز خدمات‌دهی نرم‌افزاری و سخت‌افزاری به صنعتگران و سرمایه‌گذاران مستقر در شهرک‌های صنعتی با نگاه حمایتی انجام شده است.

سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی، زمین مورد نیاز شرکت‌ها و صنایع کوچک و متوسط را در استان‌های مختلف تامین کرده و در اختیارشان قرار می‌دهد.

این زمین‌ها با زیرساخت‌های اولیه مانند آب، برق و گاز در اختیار سرمایه‌گذاران قرار می‌گیرد و فقط هزینه حق انتفاع از آنها دریافت می‌شود که پرداخت آن نیز با شرایط نقد و اقساط انجام می‌شود به طوری که اراضی صنعتی آماده در مجموعه شهرک‌های صنعتی با پیش‌پرداخت ۵ تا ۲۰ درصد بهای حق انتفاع به سرمایه‌گذاران واگذار و باقی این مبلغ به صورت اقساط ۴۸ تا ۶۰ ماهه دریافت می‌شود.

با این حال، در برخی موارد فعالان اقتصادی پول مربوط به زمین‌های یادشده را پرداخت نکرده‌اند که در نتیجه پس از مدتی مشمول جریمه‌هایی می‌شوند، اما این سازمان تصمیم گرفته در راستای کمک به رونق تولید این شرکت‌ها، در دریافت معوقه‌های پیش‌گفته چشم‌پوشی کند.

پیش از این نیز یک بار بخش معوقه‌های واحدهای صنعتی در دستور کار قرار گرفته بود که رضایت نسبی فعالان صنعتی را به دنبال داشت.

این در حالی است که هزینه زمین کمتر از ۱۰ درصد هزینه‌های راه‌اندازی واحد تولیدی را شامل می‌شود.

بنابراین انتظار هست سایر سازمان‌های اجرایی و نهادهای مرتبط با صنایع کوچک نیز برای همکاری با صنعتگران این بخش همراه شوند.

در شرایط کنونی با افزایش نرخ ارز، نرخ برخی مواد اولیه وابسته به آن بالا رفته و تامین آن برای صنعتگران نیازمند سرمایه در گردش بیشتری است.

در بخش دیگری از مواد اولیه که از منابع داخلی تامین می‌شود نیز شاهد اقدام‌های سودجویانه و غیراخلاقی برخی فعالان با حباب قیمتی بوده‌ایم؛ در این زمینه سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان فعال شده تا بخشی از فضای حباب‌گونه شکسته شود.

هرچند کنترل فضای بازار به این شکل، کار سختی است، اما شدنی است و تاکنون بخشی از مشکلات موجود مدیریت شده است.

با همه این موارد و با وجود افزایش قیمت‌ها در نهادهای و محصولات، معتقدم اقتصاد به تعادل خواهد رسید.

«گسترش صنعت» از توانایی کشور در تولید و تکثیر «گرانول باکتری» گزارش می‌دهد

پالایشگاه غلات پلی برای گذر از نفت‌زدگی

نیست؛ مجموعه‌ای که با رعایت همه جوانب تولید، ایمنی و بهداشت، سعی در عرضه محصولی باکیفیت دارد. «گسترش صنعت» انعکاس تلاش کارکنان این واحد را وظیفه خود می‌داند. این رسانه آمادگی دارد تا از تمام واحدهای صنعتی حرفه‌ای که در راستای تولید محصول باکیفیت تلاش می‌کنند، به صورت رایگان گزارش مکتوب، تصویری و واقعی تهیه کند.

حاشیه‌های بسیاری به همراه داشت اما به گفته کارشناسان، اکنون توانایی تکثیر این باکتری مفید در تصفیه‌خانه و امکان تکثیر و عرضه به سایر تصفیه‌خانه‌های صنعتی وجود دارد.

بازتاب واقعیت تولید حرفه‌ای در یک مجموعه صنعتی حرفه‌ای در این گزارش آمده و این گزارش، رپرتاژ آگهی



محصولها: مهدی گداری

روغن است که پس از استحصال در اختیار صنایع روغن‌کنشی قرار می‌گیرد. ظرفیت روزانه پالایشگاه غلات در تولید قندهای مایع، ۴۰۰ تن است و تاکنون پژوهشگران آن توانسته‌اند نیازهای داخلی را برطرف کنند.

مهدی گداری، سرپرست قسمت نشاسته با اشاره به اینکه فناوری به کار رفته در پالایشگاه غلات، آلمانی است به «گسترش صنعت» گفت:

برای تهیه ۴ محصول ذرت از آغاز ورود به کارخانه پاک‌سازی و ناخالصی آن خارج و سپس برای ۴۸ ساعت در محلول آب اسیدی خیسانده می‌شود. پس از آن آسیاب می‌شود. وی فیبر، پروتئین، نشاسته و جوانه را به عنوان ۴ قسمت اصلی ذرت برشمرده که در کارخانه جدا می‌شود و ادامه داد: آسیاب ذرت در ۳ مرحله انجام می‌شود و ذرت تا جایی خرد می‌شود که امکان جداسازی هر ۴ محصول فراهم شود. گداری تصریح کرد: ابتدا جوانه ذرت بر اساس وزن سبکی که دارد، جدا می‌شود. بعد از آن محصول اول از جوانه گرفته شده، خشک شده سپس بسته‌بندی می‌شود. محصول دوم فیبر یا همان پوسته ذرت است. این محصول نیز خشک شده و بسته‌بندی می‌شود. محصول سوم پروتئین ذرت یا همان گلوتن است این محصول نیز آگیری، خشک و سپس بسته‌بندی می‌شود. محصول چهارم نشاسته ذرت یا همان ماده اولیه تهیه قند مایع است. این محصول ذخیره شده و به واحد فروکتوز هدایت می‌شود. این مدیر تولید تاکید کرد: فقط محصول نهایی را می‌توان در صنایع غذایی استفاده کرد و جوانه، فیبر و گلوتن مصرف کشاورزی و دامداری دارد. فیبر و گلوتن خوراکی دام است اما از جوانه ذرت روغن کنشی می‌شود. به گفته گداری، پروژه‌های بعدی مانند راه‌اندازی کارخانه کیک و شکلات، به واسطه وجود مواد اولیه در گروه صنعتی زر در حال انجام است. همچنین، کارخانه آرد ذرت در حال راه‌اندازی است که از محصول آن در کارخانه تولید پفک و پفیلا استفاده می‌شود. شربت گلوز تولیدشده در این پالایشگاه محلول قندی غلیظ و به عنوان یکی از بهترین جایگزین‌های شکر است چراکه میزان شیرینی آن معادل ۷ درصد شکر برآورد شده است.

تولید ۴ مرحله‌ای
نخستین خروچی از پالایشگاه غلات، شیرین‌کننده‌های طبیعی حاصل از ذرت همچون انواع شربت ذرت غنی از فروکتوز، انواع شربت گلوزک و انواع نشاسته است. هزینه نگهداری و انبار پایین و جلوگیری از هدررفت محصول در دوره نگهداری، اقتصادی و به‌صرفه بودن در مقایسه با شکر و مشتقات ساکاروز، استفاده موثر از زمان، نیروی کار و انرژی به دلیل حذف مراحل تصفیه و پخت شکر، داشتن خلوص بسیار بالا در مقایسه با سایر قندها، نبود آلودگی میکروبی و توزیع استریل (اسپتیک) آن و نبود واکنش اینورسیون و پایداری بیشتر محصول در طول انبارداری از مزایای عمومی و اقتصادی تولیدات پالایشگاه غلات است.

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

وی گفت: گروه صنعتی و پژوهشی زر کار خود را از زرماکارون و آردزر آغاز کرد اما در سال ۱۳۹۵ با کلید خوردن مگا پروژه دانش‌بنیان غلات زر (زر فروکتوز) با حضور رئیس‌جمهوری وارد مرحله جدیدی از فعالیت‌های تولیدی شد و مهم‌ترین نقطه قوت این مجموعه سامانه لجستیک و اتصال آن به شبکه ریلی سراسری بوده که می‌تواند ضمن کاهش نرخ تمام‌شده، سرعت انتقال و ورود به بازارهای صادراتی را برای محصولات آن فراهم کند.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

ذخیره‌سازی یک میلیون تنی
سیلوهای بزرگ ذخیره‌سازی گندم و ذرت از کنار اتوبان کرج - ساوجبلاغ چشم‌نوازی می‌کند. ۳۶ سیلو در مجتمع صنعتی زر ظرفیت ذخیره‌سازی بیش از یک میلیون تن گندم و ذرت را دارد. غلات با کامیون‌ها و خطوط ریلی که تا نزدیکترین نقطه به سیلوها ادامه دارد هدایت می‌شود. تخلیه غلات و انتقال آن به سیلوها نیز به صورت مکانیزه انجام می‌شود. این غلات برای استخراج فروکتوز و گلوزک در اختیار کارخانه‌های پالایش‌کننده قرار می‌گیرد. دانه‌های ریز ذرت و گندم نیز در محل تخلیه بار از شبکه ریلی و کامیون‌ها دیده می‌شود اما افرادی مشغول جارو و جمع‌آوری این دانه هستند. آنچه بیش از همه در این گروه صنعتی به چشم می‌آید وجود افراد مشغول به نظافت و جمع‌آوری دانه‌ها و زباله‌ها است.

تولید ۴ مرحله‌ای
نخستین خروچی از پالایشگاه غلات، شیرین‌کننده‌های طبیعی حاصل از ذرت همچون انواع شربت ذرت غنی از فروکتوز، انواع شربت گلوزک و انواع نشاسته است. هزینه نگهداری و انبار پایین و جلوگیری از هدررفت محصول در دوره نگهداری، اقتصادی و به‌صرفه بودن در مقایسه با شکر و مشتقات ساکاروز، استفاده موثر از زمان، نیروی کار و انرژی به دلیل حذف مراحل تصفیه و پخت شکر، داشتن خلوص بسیار بالا در مقایسه با سایر قندها، نبود آلودگی میکروبی و توزیع استریل (اسپتیک) آن و نبود واکنش اینورسیون و پایداری بیشتر محصول در طول انبارداری از مزایای عمومی و اقتصادی تولیدات پالایشگاه غلات است.

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

وی گفت: گروه صنعتی و پژوهشی زر کار خود را از زرماکارون و آردزر آغاز کرد اما در سال ۱۳۹۵ با کلید خوردن مگا پروژه دانش‌بنیان غلات زر (زر فروکتوز) با حضور رئیس‌جمهوری وارد مرحله جدیدی از فعالیت‌های تولیدی شد و مهم‌ترین نقطه قوت این مجموعه سامانه لجستیک و اتصال آن به شبکه ریلی سراسری بوده که می‌تواند ضمن کاهش نرخ تمام‌شده، سرعت انتقال و ورود به بازارهای صادراتی را برای محصولات آن فراهم کند.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

وی گفت: گروه صنعتی و پژوهشی زر کار خود را از زرماکارون و آردزر آغاز کرد اما در سال ۱۳۹۵ با کلید خوردن مگا پروژه دانش‌بنیان غلات زر (زر فروکتوز) با حضور رئیس‌جمهوری وارد مرحله جدیدی از فعالیت‌های تولیدی شد و مهم‌ترین نقطه قوت این مجموعه سامانه لجستیک و اتصال آن به شبکه ریلی سراسری بوده که می‌تواند ضمن کاهش نرخ تمام‌شده، سرعت انتقال و ورود به بازارهای صادراتی را برای محصولات آن فراهم کند.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

وی گفت: گروه صنعتی و پژوهشی زر کار خود را از زرماکارون و آردزر آغاز کرد اما در سال ۱۳۹۵ با کلید خوردن مگا پروژه دانش‌بنیان غلات زر (زر فروکتوز) با حضور رئیس‌جمهوری وارد مرحله جدیدی از فعالیت‌های تولیدی شد و مهم‌ترین نقطه قوت این مجموعه سامانه لجستیک و اتصال آن به شبکه ریلی سراسری بوده که می‌تواند ضمن کاهش نرخ تمام‌شده، سرعت انتقال و ورود به بازارهای صادراتی را برای محصولات آن فراهم کند.

تصفیه فاضلاب به شمار می‌آید. امینی اظهار کرد: این محصول مربوط به گل‌ولای و فاضلاب است، نه کود انسانی که در صنایع شیمیایی کاربرد دارد. در حقیقت نام درست محصول بیوماس سلولوزی گرانول باکتری است و در راه‌اندازی شبکه نوین تصفیه فاضلاب که برای نخستین‌بار در کشور به کار گرفته می‌شود، کاربرد دارد. اما نبود ردیف مشخص در تعرفه‌های گمرکی سبب شد تا گرانول باکتری به نام کود انسانی به کشور وارد شود.

بیوماس سلولوزی گرانول برای خوراک اولیه تصفیه‌خانه مجتمع صنعتی زر وارد شد زیرا بیوراکتورهای موجود نیاز به بیوماس سلولوزی گرانول باکتری داشته‌اند که به مقدار ۲۴۰ تن ثبت سفارش و حدود ۱۸۰ تن آن وارد کشور شد. امینی به «گسترش صنعت» گفت: اکنون کشور در زمره تولیدکنندگان بیوماس گرانول باکتری ارزشمند قرار دارد و آمادگی تامین این گرانول باکتری برای سایر تصفیه‌خانه‌ها و همچنین صادرات به سایر کشورهای منطقه را دارد. راکتورهای EGSB نسل پیشرفته شبکه‌های تصفیه فاضلاب هستند و مزایای این فرآیند، سرعت بیشتر جریان رو به بالا در راکتور است و در نتیجه سرعت تصفیه بالاتر است که بر اثر تماس موثر فاضلاب با بیوماس گرانول باکتری‌ها باعث تصفیه فاضلاب با بازده بیشتر می‌شود. البته شبکه‌های نوینی برای تصفیه‌خانه‌های فاضلاب در دنیا ابداع شده که با استفاده از بیوماس گرانول باکتری که زیست‌توده‌ای هستند، بازده تصفیه فاضلاب را بالاتر می‌برند. در هنگام فرآیندهای تصفیه فاضلاب در این مجتمع علاوه‌بر آب تصفیه‌شده در محصول دیگر نیز تولید می‌شود؛ نخستین آن گاز زیستی یا بیوگاز و دیگری گرانول باکتری است که از گاز بیوگاز راکتورهای موجود برای تولید انرژی (برق و حرارت) بهره گرفته می‌شود. در حال حاضر یک دستگاه بیولر به ظرفیت ۲ میلیون کیلوکالری در ساعت با سوخت بیوگاز، مورد بهره‌برداری قرار گرفته است و در طرح توسعه نهایی برای بهره‌وری بیشتر به عنوان سوخت مورد نیاز نیروگاه تولید برق مورد استفاده قرار خواهد گرفت. به گفته امینی، پروانه ساخت نیروگاه بیوگاز به ظرفیت یک مگاوات از سازمان انرژی‌های تجدیدپذیر (ساتبا) نیز دریافت شده و در شرف عقد قرارداد فروش برق به شبکه است. این پروژه گامی در جهت کاهش انتشار گازهای گلخانه‌ای و کمک به وضعیت محیط‌زیست با توجه به بی‌نیازی از سوخت‌های فسیلی و همچنین ایجاد بازار کار و اشتغال برای جوانان این مرز و بوم خواهد بود. وی افزود، روش‌های بی‌هوازی نیاز به انرژی به‌ویژه تریق هوا داشته که تولید آن هزینه تصفیه فاضلاب زیادی در بر دارد.

سخن آخر
امروزه با توجه به محدودیت منابع تجدیدپذیر و منابع آب به‌ویژه در ایران ساخت چنین تصفیه‌خانه‌ای با این امکانات و بدون آسیب به اجتماع، وظیفه بوده و این مجموعه اقدام به راه‌اندازی این تصفیه‌خانه با این روش برای نخستین‌بار در کشور کرده چراکه شبکه فاضلاب بسیار حساس بوده و شامل ۳ شالوده اساسی کارکرد، PH و COD که همان میزان آلودگی در فاضلاب است، می‌شود. تصفیه‌خانه‌های معمولی قابلیت مقابله با این محورها را نداشته و تصفیه‌خانه بیولوژیک این فرآیند را به خوبی اجرا می‌کند.

با توجه به اینکه تولیدمثل در باکتری گرانول وجود دارد، از این پس ایران هم یکی از قطب‌های تولید این باکتری‌ها خواهد بود و مانند برخی کشورهای دیگر می‌تواند برای صادرات این محصول فناوریانه نیز اقدام کند و دیگر نیازی نیست شرکت‌ها و کارخانجاتی که به فکر تصفیه فاضلاب و پسماندهای خود هستند، این گرانول باکتری‌ها را وارد کنند و می‌توانند آن را از داخل تهیه کنند.

این در حالی است که در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

محصول اصلی پالایشگاه غلات تولید قندهای مایع بر اساس گلوزک و فروکتوز است که از نشاسته ذرت استحصال می‌شوند. نشاسته ذرت بعد از جداسازی طی فرآیندی در آسیاب مرطوب به روش‌های آنزیمی به شربت «گلوزک» و «فروکتوز» تبدیل می‌شود و به عنوان شیرین‌کننده ساکاروز در اختیار صنایع مختلف دارویی و غذایی قرار می‌گیرد. تولید شربت فروکتوز از دیگر محصولات این پالایشگاه است. از تبدیل بخشی از گلوزک به فروکتوز در عبور از ستون‌های آنزیمی گلوزک ایزومر از شربت گلوزک به دست می‌آید. این شربت مایعی بی‌رنگ، شفاف و فاقد طعم بد و ازران‌تر از شکر است و در صنایع غذایی کاربرد دارد. پروتئین گلوتن دامی (زئین) از دیگر مواد تهیه‌شده از ذرت در این پالایشگاه است که پس از جدا کردن نشاسته و سایر اجزا از ذرت، پروتئین آگیری شده‌ای به نام گلوتن در قالب پودر به دست می‌آید که این پودر حاوی ۶۰ درصد پروتئین است و به عنوان خوراکی اصلی گاوهای شیری استفاده می‌شود. ۷۰ درصد جوانه ذرت حاوی روغن است. از این رو، جوانه ذرت منبع غنی برای استخراج

تولید قند مایع
محسن امینی، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره هلدینگ زر به «گسترش صنعت» گفت: این پالایشگاه تاسیساتی دانش‌بنیان

داشته و جزو نخستین‌هاست که در آن ذرت فرآوری و به قند مایع فروکتوز تبدیل می‌شود، محصول آن در داخل و خارج مصرف‌کننده دارد و امروز کشورهای زیادی متقاضی خرید این محصول هستند.

امینی اظهار کرد: پالایشگاه غلات کشور به عنوان یکی از واحدهای صنعتی ایران، با اتکا به مزیت تامین، تولید و توزیع در حال حاضر می‌تواند با فرآوری روزانه هزاران تن غلات موجود در سیلوهای بنادر خود خوراکی اولیه ده‌ها واحد زبردستی کنونی و آینده خود را پالایش کند و فراهم آورد.

به گزارش «گسترش صنعت»، پالایشگاه غلات «زر» به عنوان بزرگترین پالایشگاه غلات خاورمیانه و نخستین پالایشگاه غلات ایران و نیز سیلوهای ذخیره‌سازی غلات، تصفیه‌خانه صنعتی و پایانه ریلی این

مجتمع در استان البرز فعال است و خوراکی اولیه صدها واحد صنعتی غذایی و دارویی کشور را پالایش و فراهم می‌کند. غلات منبع انرژی برای انسان هستند و در حال توسعه

