

ملاح مشروع صناعي مقترح

عجينة التمر	إســــــــم المشروع :
انتاج عجينة التمر من انواع التمور الرطبة وذات الدرجة الثانية من التمور نصف الجافة حيث تستخدم عجينة التمر كغذاء مباشر وكذلك فى صناعة المخبوزات المتنوعة	الغرض من المشروع :
غذائي	المجال / القطاع :
الاسواق المحلية / الاسواق الخارجية (تصدير)	الاسواق المستهدفة :
1500 طن / سنة	الطاقة الانتاجية المقترحة <u>كمثال</u> :
2000 م ²	مساحة الارض المطلوبة :
1200 م ²	مساحة المبــــــــانى :
الاصناف الرطبة من التمر	المواد الخام والمستلزمات
الاصناف المجهد	الرئيسية للمشروع:
اصناف التمر الدرجة الثانية	
ثلاجة تخزين	الآلات والمعدات الرئيسية
ماكينة نزع نوى	للمشروع:
ماكينة فرم	
مكبس	
كمبروسور	
خط تجفيف كامل بداية من الغسيل وحتى التعبئة والتغليف	
غلاية لتوليد البخار سعة 2 طن بخار / ساعة	
192 م.و.س	مصادر الطاقة للمشروع :
900 م ³	• الاستهلاك السنوي للكهرباء
192 م ³	• الاستهلاك السنوي للمياه
	• الاستهلاك السنوي للغاز
30	العمالة المطلوبة للمشروع :
عجينة التمر بعبوات متنوعة	منتجات المشروع :

ملحوظة : هذه البيانات استرشادية ويرجى إعداد دراسة جدوى كاملة للتنفيذ عند اختيار المشروع " مقترح من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة "