



دليل الطحان

The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد الأول - أكتوبر 2020



HENRY SIMON
MANCHESTER 1878

Cover Story

هنري سيمون تقوم بتطوير مطحن لمجموعة Loulis
ملف العدد: المؤتمر العالمي الثاني لتكنولوجيا الطحن في أنطاليا
أفضل فتاة تعمل في مجال الطحن في ألمانيا في سن العشرين
تحسين الخبز المسطح باستخدام الإنزيمات
جهاز Gluto Peak يعمل على ضمان جودة استلام الحبوب
فولكمار شيفيول يحصل على جائزة "إفجاز مدى الحياة"
التحديات التكنولوجية في معالجة أصناف الأقماع التقليدية
أنت تسأل والخبراء يجيبون

**MILL
TECH
ISTANBUL**

MILL MACHINERY TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

10-13 MARCH 2021

CNREXPO // Istanbul Expo Center



les céréales françaises :
pour les marchés du monde

الحبوب الفرنسية:
من أجل أسواق العالم



Siège - France - PARIS

23-25, avenue de Neuilly
75116 PARIS
Tél : 00 33 1 44 31 10 06
Fax : 00 33 1 44 31 10 30
sneddham@franceexportcereales.org

Bureau du CAIRE

3, Aboul Feda Street - 14^{ème} étage
Zamalek - LE CAIRE
Tél : 00 202 27 35 92 64
Fax : 00 202 27 35 92 63
fec.rguiragossian@free.fr
fec.caire@free.fr

Bureau du MAROC

c/o CFCIM 15, avenue Mers Sultan
CASABLANCA
Tél : 00 212 5 22 20 83 50
Fax : 00 212 5 22 26 01 85
maghreb@franceexportcereales.org

Bureau d'ALGÉRIE

c/o AMY CONSULT
La Vigerie - BT 5 - N°97
El Mohamadia - ALGER
Tél : 00 213 555 071 990
Fax : 00 213 21 82 41 64
fec.rguiragossian@free.fr



HENRY SIMON
MANCHESTER 1878



INTELLIGENT MILLING



HSRM is our Intelligent Roller Mill equipped with Advanced Sensor Technology, enables to monitor machine's operating conditions in real time for efficient grinding.

Intelligent HSRM helps you to make intelligent decisions in your mill.

henrysimonmilling.com

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

SOLUTIONS.
TOGETHER.

SOLUTIONS FOR:

- GRAIN STORAGE
- CLEANING
- SEED PROCESSING

World leading supplier of seed processing projects with 60 years in-house experience with projects. Mechanical and electrical engineering. Manufacturing of grain, seed, coffee processing equipment.



Continuous flow dryer



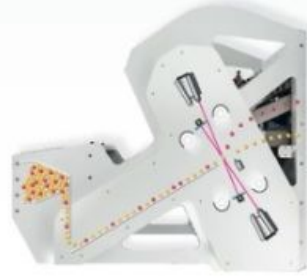
Delta cleaner



Seed treater



Colour sorter



CIMBRIA UNIGRAIN A/S
Praestejorden 6
DK-7700 Thisted
Phone: +45 96 17 90 00
E-mail: unigrain@cimbria.com



CIMBRIA.COM

CONVEYING | DRYING | SEED PROCESSING | ELECTRONIC SORTING | STORAGE | TURNKEY | SERVICE

Mühlenchemie the problem-solver

Mühlenchemie. German Quality Worldwide.



**“Every harvest has
its own questions –
and Mühlenchemie
has the answer.”**

Lutz Popper,
Scientific Director, Stern-Wywiol Gruppe

One step ahead. To us, that means taking a look at grain quality during loading and shipment, to identify strengths and weaknesses of the new harvest in good time. We don't wait until the grain is shipped. We already have the right solution when the first grain deliveries go out. It's a small step for us, but a big advantage for you.

 **Mühlenchemie**
Understanding Flour

A member of Stern-Wywiol Gruppe

#understandingflour

www.muehlenchemie.com

THE WORLD' S LEADING STORAGE
ENGINEERING SYSTEM SERVICE PROVIDER



FAMSUN
Integrated Solution Provider

Famsun Egypt Industry S.A.E

Jimmy Jin: 010 1829 1342 jimin@famsungroup.com
Ahmed Ahmed: 011 4112 5533 ahmed.ahmed@famsungroup.com
Ahmed Aymen: 010 9693 3999 ahmedaymen@famsungroup.com

Office: Al Rehab city, New Cairo
Factory Address: 3rd Sector, North-west Gulf of Suez Economic Zone,
Ain Sokhna, Suez, Egypt

THE WORLD' S LEADING STORAGE ENGINEERING SYSTEM SERVICE PROVIDER



FAMSUN
Integrated Solution Provider

Famsun Egypt Industry S.A.E

Jimmy Jin: 010 1829 1342 jinmin@famsungroup.com
Ahmed Ahmed: 011 4112 5533 ahmed.ahmed@famsungroup.com
Ahmed Aymen: 010 9693 3999 ahmedaymen@famsungroup.com

Office: Al Rehab city, New Cairo
Factory Address: 3rd Sector, North-west Gulf of Suez Economic Zone,
Ain Sokhna, Suez, Egypt

MILLTECH Istanbul معرض

العنوان الجديد لمتخصصي آلات المطاحن

أكبر منصة تجارية عالمية لصناعة المطاحن تفتح أبوابها



MILL MACHINERY TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

10-13 MARCH 2021

CNREXPO / Istanbul Expo Center

الوصول إلى المشترين الذين يشترون من دول مختلفة ولم يدخلوا السوق التركية من قبل ، سيقدم المعرض منتجات وممارسات تكنولوجية جديدة. يتوقع أقوى معرض في منطقة أوراسيا مشاركة المشترين المحترفين من جميع أنحاء العالم من أوروبا إلى آسيا وروسيا والشرق الأوسط وأفريقيا والجمهوريات التركية بما في ذلك الولايات المتحدة الأمريكية والهند وأنغولا وإندونيسيا وألمانيا والفلبين ، الجزائر ، كندا ، إيطاليا ، كينيا ، أوزبكستان ، تنزانيا ، نيجيريا.

الإرتقاء بصناعة المطاحن التركية إلى القمة

تعمل صناعة آلات المطاحن ومكوناتها والتي يزيد حجمها عن 3 مليارات دولار في جميع أنحاء العالم، تعمل على توسيع السوق كل يوم. من ناحية أخرى ، تحتل صناعة آلات المطاحن التركية المرتبة الثانية في السوق العالمية مباشرة بعد الصين بتجارها التي تزيد عن مليار دولار. بتصدير 90 في المائة من تصنيعها ، تهدف صناعة الآلات ومكونات المطاحن التركية إلى الإقتراب خطوة واحدة من الريادة العالمية من خلال أكبر منصة تجارية لصناعة المطاحن MILL TECH Istanbul.

تعتزم صناعة المطاحن والمكونات التركية ، التي توفر مجموعة واسعة من الخدمات من تصنيع آلات المطاحن إلى بناء مطاحن الدقيق ، تعتزم توسيع سوق التصدير الحالي ، ليشمل بشكل أساسي الجزائر وأوزبكستان والعراق والسودان وكازاخستان وإيران ومصر وأذربيجان وأنغولا ونيجيريا وفي منطقة أكبر تبدأ من الصين إلى تايلاند وإندونيسيا ومنطقة البحر الكاريبي.

من خلال الوصول إلى حجم تجارة يبلغ 3 مليارات دولار في جميع أنحاء العالم ، ستجتمع صناعة الآلات والمكونات في أقوى معرض للصناعة في منطقة أوراسيا ، MILL TECH Istanbul.

المعرض ، الذي يستعد لفتح أبوابه للزوار في مركز CNR Expo Istanbul Expo Center يتوقع أن يقوم بزيارة المعرض أكثر من 15 ألف متخصص في الصناعة.

يقوم بتنظيم المعرض Pozitif Trade Fairs ، التابعة لشركة CNR Holding ، بالتعاون مع DESMÜD (رابطة مصنعي آلات الطحن) وبدعم من KOSGEB (منظمة تنمية المؤسسات الصغيرة والمتوسطة).

سيفتح معرض تكنولوجيا أجهزة المطاحن والصناعات الجانبية MILL TECH Istanbul أبوابه أمام زوار مركز CNR Expo Istanbul Expo Center في الفترة من 10 إلى 13 مارس 2021.

وبصفته أقوى معرض لصناعة الطحن في منطقة أوراسيا وأكبر منصة تجارية لصناعة المطاحن التركية ، سوف يستقبل معرض MILLTECH Istanbul أكثر من 15 ألف متخصص في هذا المجال. وستشارك حوالي 100 شركة محلية ودولية في هذا المعرض، حيث سيتم عرض منتجات بأكثر من 1.000 علامة تجارية.

الترحيب بالمشترين المحترفين من جميع أنحاء العالم

سيجتمع المشترين المحترفون الدوليون معًا ويقدمون مساهمات كبيرة في التجارة العالمية في المعرض ، حيث سيتم إكتشاف أسواق جديدة من خلال إجتماعات B2B. بهدف

Deniz Kalendergil
CNR Holding Corporate Communication Manager
+90 212 465 74 74 - 2172
+90 533 501 00 50
deniz.kalendergil@cnr.net

لرزيد من المعلومات:

MILL TECH İSTANBUL

معرض تكنولوجيا أجهزة المطاحن
والصناعة الجانبية

١٠-١٣ آذار ٢٠٢١

MILL MACHINE TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

10-13 MARCH 2021

CNREXPO
Istanbul Expo Center



CNR EXPO Yeşilköy 34149 İstanbul, TURKEY ☎+90 212 465 74 74 📠+90 212 465 74 76-77 www.cnrexpo.com

يتم تنظيم هذا المعرض وفق احكام القانون رقم 5174 بإشراف إتحاد الغرف والبورصات في تركيا

THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174

CNRHOLDING



حكايات المطاحن

أفضل فتاة تعمل في مجال الطحن في ألمانيا في سن العشرين

Germany's best miller at the age of 20



Julia Wiesneth
Quality Management Wiesneth Mühle

عن طريق الكمبيوتر ، الأمر الذي يتطلب المزيد من العقول وقلة العضلات. الهندسة الميكانيكية هي أيضا جزء من التدريب. تقول لويزا: "أريد أن أعرف كيف تبدو الآلة وتعمل مثلها ، لأنك حينئذ تفهم أفضل بكثير مما لو كنت تعلمته للتو من الكتاب".

أكملت تدريبها في الصيف ، وبعد ذلك كانت المرأة الوحيدة التي شاركت في المنافسة الوطنية لغرفة الحرف في كوبورغ بالقرب من فرايبورغ. تقول: "حينها كنت الأفضل لغرفة الحرف" ، وليس فقط رئيسها ووالدها هاينريش ويسنث فخورا بابنته ، ولكن أيضا أختها جوليا ، وهي أيضا تعمل في مجال الطحن ، وأمها باربرا ، التي تعمل في المكتب ، ومدير العمليات والعَمَ جوهانيس ويسنث.

لويزا مسؤولة الآن عن الإنتاج وتحميل الدقيق وخدمة العملاء في الشركة. "يمكنني العمل بشكل مستقل نسبيا هنا وجلب أفكار جديدة أيضا. أبي يمنحني الكثير من الحرية". بالطبع تنسق دائما مع بعضها البعض. إنها تستمتع بعملها حقا ، وتؤكد لها وتضيف: "أعتقد أنني وجدت مكاني هنا".

قامت لويزا ويسنث بالعمل في مجال الطحن في شركة والديها وهي سعيدة جدًا باختيارها لهذه المهنة وهي في سن العشرين من عمرها.

تقول لويزا ويسنث "أنا سعيدة باختياري لمهنة الطحان" ، وقد فازت مؤخرا بمسابقة أداء غرفة الحرف وهي حاليا أفضل طحان في ألمانيا.

تقول لويزا "الدقيق هو منتج متعدد الاستخدامات ومتنوع يذهلني. فأنت تأكل لفائف الخبز في الصباح ، والبيتزا عند الظهر والمكرونة في المساء ، نشأت لويزا مع أخواتها الثلاثة بجوار مصنع والداها ،

Wiesenth-Mühle GmbH

تدربت كطحان في شركة والديها Wiesenth-Mühle GmbH مثلها كمثل أختها جوليا، كان هذا يعني دائما ستة أسابيع من الدروس المجمع في مدرسة شتوتغارت المهنية. تقول لويزا: "كناست فتيات من أصل 45 شخصا". إن نسبة النساء في مهنة الذكور البحثية أخذت في الازدياد لأنها لم تعد مطلوبة جسديا. وتقول الشابة الصغيرة أصبحت الكثير من المطاحن تعمل بكامل الآلية الآن. تتم معظم الأعمال عن طريق الآلات ويتم التحكم فيها

Brabender®

... where quality is measured.



The Brabender® Three-Phase-System

Measure the quality of flour and dough -
integrated and practice-oriented



Extensograph®-E



Amylograph®-E



Farinograph®-TS

- **Phase 1 - Farinograph®**
Gives information about the flour water absorption and the mixing characteristics of dough
- **Phase 2 - Extensograph®**
Determines the stretching properties of dough
- **Phase 3 - Amylograph®**
Measures the gelatinization properties of starch and the enzyme activity in flour

Your benefits:

- Ensure high product quality by implementing worldwide standard methods
- Cost optimization in raw materials procurement and production

تأجيل معرض IDMA and VICTAM EMEA إلى 27-29 مايو 2021



مهمتنا هي تقديم حدث قوي وذو قيمة مضافة للصناعة مع فوائد عالية لجميع الأطراف المعنية. لذلك ، نعتقد أنه القرار الصحيح للسوق وسنعود معاً أقوى في عام 2021.

يمكنك أن تجد نموذج طلب الحصول على جناح أون لاين ويمكنك حجز جناحك بسهولة عبر الإنترنت. نحن نخصص أجنحة المعرض على أساس أسبقية الحضور ، لذا يرجى إعلامنا إذا كان لديك موقع مفضل أو أي رغبات أخرى. إذا كنت ترغب في الحصول منا على عرض خاص بالحصول على جناح بالمعرض ، فيرجى إخبارنا بالحجم المطلوب لجناحك الخاص (الذي سوف نقوم بعرض منتجاتك به) والمتطلبات. إذا حجزت جناحك قبل 1 ديسمبر 2020 ، فستستفيد أيضاً من خصم خاص مبكراً!

نظراً لإستمرار أزمة جائحة COVID-19 في جميع أنحاء العالم ، قررت فرق الإدارة من **Parantez Group** و **VICTAM Corporation** إعادة جدولة **IDMA and VICTAM EMEA** من شهر مارس إلى مايو 2021 والذي سوف يُقام في مركز إسطنبول للمعارض في إسطنبول ، تركيا. ووفقاً لمنظمة الصحة العالمية (WHO) ، إعتباراً من سبتمبر 2020 ، هناك 176 لقاحاً محتملاً يتم تطويرها حالياً في العديد من البلدان حول العالم. مع تأثير اللقاح في العام المقبل ، نتوقع أن الوباء سوف يخف ، وأن حظر السفر سينتهي وستكون الرحلات الجوية أسهل بكثير. إن تأجيل الحدث إلى 27-29 مايو 2021 ، سيمنح جميع أصحاب المصلحة مساحة للتنفس والاهتمام بالقضايا الحيوية الأخرى.

يمكنك العثور على جميع المعلومات التفصيلية على موقعنا الإلكتروني: www.idmavictam.com.

يمكنك أيضاً تنزيل البروشر على الجانب الأيمن من هذا البريد الإلكتروني.

لأية أسئلة أخرى ، لا تتردد في الاتصال بنا على expo@victam.com أو عن طريق الاتصال على الهاتف التالي: +31 33 246 4404. نتطلع إلى لقاءكم في اسطنبول في مايو 2021!

لمزيد من المعلومات ، يرجى زيارة موقعنا على الإنترنت: www.idmavictam.com

Mr. Sebas van Ende

المدير العام

مؤسسة فيكتام

السيدة / زبيدة كاواز

رئيس مجلس إدارة

بارنتيز جروب

للمزيد من المعلومات يرجى الإتصال:

Mr. Ahmet Acikgoz (Parantez), ahmet@parantezgroup.com

Mrs. Catelijne de Gooijer (Victam), catelijnedegooijer@victam.com

Alumur Group: Aswan St. El sharif Building No.6

Mahkama Palace- Heliopolis. (Cairo- Egypt)

For more information:

Mob. +2012 2 509 6002

E-mail: mah.riad@yahoo.com



The Miller's Guide

دليل المطحن

نشرة دورية متخصصة في صناعة المطحن - تصدر كل 4 شهور عن مجموعة ألوامور جروب (توزع مجاناً)



YOU

TAKE YOUR PLACE
IN POWER UNION

27-29 MAY
2021

Istanbul Expo Center, Hall 5-6-7
Yesilköy - Istanbul / Turkey

www.idmavictam.com

9th INTERNATIONAL

Flour, Feed, Corn, Semolina, Rice, Bulghur Milling Machinery & Pulses,
Pasta, Biscuit Technologies Exhibition



IDMA AND VICTAM EMEA

FLOUR

FEED

PULSES & RICE

PASTA & BISCUIT

CORN & SEMOLINA

9th International Flour, Feed, Corn, Semolina, Rice, Bulghur Milling Machinery and Pulses, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition



Organized by



gropoos EMEA

الملف العدد

كبرى شركات الطحن العالمية يجتمعون في المؤتمر العالمي الثاني لتكنولوجيا الطحن في أنطاليا

World flour and milling industry met in Antalya



السيد زكي دميرطاش أوغلو يقوم بقص شريط المعرض بمشاركة كلا من السادة مصطفى أوزدمير وجميل جازيل ومحمود رياض

من الأكاديميين والمؤسسات. كما تم تخطيط منطقة المعرض والأنشطة الاجتماعية التي جمعت بين المنتجين والموردين في القطاع.

يُذكر أن رابطة مصنعي آلات المطاحن (DESMÜD) هي منظمة غير حكومية أنشأها المصنعون في تركيا، من أجل مواصلة نجاحها الكمي الحالي في العالم، لتكون قوة عالمية وتعمل بشكل جماعي. رئيس جمعية DESMÜD السيد Zeki Demirtaşoğlu وتهدف إلى تحسين فرص السوق وفرص التعاون، ومتابعة التقنيات الناشئة الجديدة ودعم البحث العلمي والقطاعي من أجل نقل المصنعين وأصحاب المصلحة الأتراك الذين هم بالفعل في موقع رائد حول العالم إلى مرحلة أعلى.

أقيم مؤتمر ومعرض The World Milling Technologies conference للمرة الثانية في منتجع بيليك السياحي في أنطاليا بفندق زانادو ريزورت، بحضور العديد من المشاركين المحليين والأجانب ورجال الأعمال. في الكلمة

قامت رابطة مصنعي معدات المطاحن (DESMÜD) بدعوة مصنعي وموردي ماكينات الطحن المتميزين وممثلي المؤسسات العامة وجميع أصحاب المصلحة العاملين في هذا القطاع إلى حضور "المؤتمر والمعرض العالمي لتكنولوجيا الطحن" الذي عقد في أنطاليا بتركيا في الفترة بين 31 أكتوبر - 3 نوفمبر 2019.

شارك في المؤتمر أكثر من 500 مشارك محلي ودولي، مؤلفين من مصنعي آلات المطاحن، وموردي الصناعة، وأعضاء صناعة الدقيق، والأكاديميين، وممثلي الجمهور والمؤسسات. اجتمعوا في هذا المؤتمر الهام، ومن بين من تم توجيه إليهم الدعوة لحضور هذا المؤتمر الدكتور محمود رياض الأمين العام للجمعية المصرية للطحن، كما تم عقد جلسات حوارية لإيجاد حلول للمشاكل الحالية الخاصة بصناعة الطحن وتعزيز وتحسين التواصل والتعاون لإدخال تقنيات جديدة وحديثة، ومتابعة التطورات في الأسواق الوطنية والدولية وتلقي المشورة

نظمناه ، من بين أفضل 10 مؤتمرات في العالم في مجاله. وفي هذا السياق ، فقد حظي بمشاركة مكثفة من قطاع الطحين والطحن العالمي. يبلغ حجم القطاع الذي يمثلته إتحادنا 25 مليار ليرة تركية. وبالنظر إلى أن الناتج الإجمالي لقطاع الزراعة والغابات ومصايد الأسماك كان 213 مليار ليرة تركية في عام 2018 ، فإن حجم قطاعنا مفهوم بشكل أفضل. ومع ذلك ، فإن الفترة 2014-2018 من 5 سنوات في تركيا أجريت 74 مليار منتج عشبي ، وقد حقق صناع الدقيق 5 مليارات دولار من الصادرات.

كما أعلن السيد أولكو قارقوش Ulku Karakus رئيس مجلس إدارة رابطة مصنعي الأعلاف في تركيا (I-A) أن حوالي 25 مليون طن من الأعلاف يتم إنتاجها سنوياً في تركيا. مشيراً إلى أن إنتاج الأعلاف في البلاد سيستمر في الزيادة مع زيادة عدد السكان ، كما صرح قارقوش أن المصانع الكبيرة سوف تجد المزيد من الأماكن في السوق في السنوات القادمة.

وبعد إنتهاء كلمات إفتتاح المؤتمر الثاني العالمي لتكنولوجيا الطحن، تم إفتتاح المعرض بقص الشريط الذي شارك في قصه بجوار السيد دميرطاش أوغلو عدداً من قيادات الطحن منهم السيد مصطفى أوزدمير والسيد جميل جازيل والدكتور محمود رياض.

حيث عرضت العديد من الشركات الأعضاء في DESMÜD منتجاتها في المعرض الذي افتتح بعد خطابات الشركات والجمعيات الأجنبية.



الدكتور محمود رياض يلقي كلمته في المؤتمر باللغة الإنجليزية والتركية

ألقى الدكتور محمود رياض الأمين العام للجمعية المصرية للطحن ومدير عام المكتب الفني لشركة مطاحن شمال القاهرة كلمته في المؤتمر العالمي لتكنولوجيا الطحن حيث بدأها بشكر السيد زكي دميرطاش أوغلو وجمعية مصنعي معدات المطاحن DESMÜD على الإستضافة ثم تحدث لتعريف الحضور بالجمعية المصرية للطحن وأهدافها وفاعليتها المختلفة داخل وخارج مصر وتعريف الجمهور بنشأة الجمعية وتطور أدائها وإصدارها لمجلة صناعة الطحن التي أصبحت تضاهي أكبر مجلات الطحن حول العالم، كذلك دعا الجمهور لحضور معرض جرين تك الذي يتم عقده سنوياً في مصر وبعد ذلك تحدث للجمهور باللغة التركية مما أدى لسعادة كبيرة بين جمهور الحاضرين لعدم توقعهم أن يقوم الممثل الرسمي لقطاع الطحن المصري بالتحدث باللغة التركية نظراً لأن الكلمة التي ألقاها لم تكن مكتوبة أو معهه سابقاً.



الافتتاحية للبرنامج ، أدلى السيد زكي دميرطاش أوغلو ، رئيس جمعية مصنعي آلات المطاحن ، بتصريحات مهمة حول القطاع.

حيث قال "بصفتنا قطاع آلات المطاحن التركي ، نهدف إلى تصدير 2.6 مليار دولار العام المقبل و 7 مليارات دولار عام 2023 والذي يوافق مائة عام على تأسيس الجمهورية التركية".

كما صرح سيادته أن DESMÜD هي المنظمة غير الحكومية الوحيدة التي تمثل قطاع الطحن. وأردف قائلاً بأن 95-97 بالمائة من معدات المطاحن التركية والتي يتم تصنيعها بالكامل في تركيا يتم تصديرها إلى الخارج ، كما أفاد بأن آلات الطحن التركية تطحن الدقيق في 135 دولة تستورد هذه المعدات بالكامل من تركيا.

كما صرح أن DESMÜD وقعت صادرات بقيمة 1.35 مليار دولار في عام 2017 ، و 1.62 مليار دولار في عام 2018. "وهذا العام ، نهدف إلى إكمال 2 مليار دولار من الطاقة التصديرية والعام المقبل 2.6 مليار دولار ، بينما في عام 2023 نهدف إلى تصدير 7 مليارات دولار.

كما أكد السيد Zeki Demirtaşoğlu أنهم يساهمون في التوظيف وكذلك الصادرات كجمعية متخصصة . حيث قال "قطاع المطاحن يوفر فرص عمل مباشرة وغير مباشرة لحوالي 300 ألف شخص ونريد زيادة معدلات التوظيف لدينا من خلال زيادة صادراتنا في المستقبل. "

سنستمر في خلق قيمة مضافة لبلدنا بقوتنا. واليوم ، لا نقدم فقط مدخلات بالدولار لبلدنا ، بل نوفر أيضاً فرص عمل لدينا أكثر من 35 ألف شخص يعمل في قطاعنا. هذا الرقم يتجاوز 100 ألف مع تأثير مضاعف. صناعة المطاحن التركية الرائدة في العالم لا تستطيع الحصول على الدعم الكافي في بلدنا ومع ذلك ، سنتغلب على هذه المشكلة ونضمن أن تتلقى صناعتنا الإهتمام الذي تستحقه. "

تركيا رائدة في تصدير الدقيق

قال السيد إرين جونهان أولوسوي Günhan Ulusoy رئيس إتحاد مصنعي الدقيق التركي (TUSAF) ، في كلمته بالمؤتمر إن تركيا رائدة في تصدير الدقيق إلى العالم منذ عام 2014 وحتى اليوم، وقال إن هذا النجاح ينبع من جودة آلات المطاحن المصنعة في البلاد.

"لقد كانت بلادنا بطله العالم في تصدير الدقيق لمدة 6 سنوات من خلال تحقيق 30٪ من صادرات الدقيق العالمية وحدها". كما أردف قائلاً "لقد حقق إتحاد مصنعي الدقيق التركي (TUSAF) نجاحاً كبيراً على مدار 16 عاماً. وكان مؤتمراً ، الذي



Erkaya Instruments

إركايا تواصل تقديم أحدث التقنيات لقطاع الطحن

"Erkaya "SD-Analyzer



- ضبط كمية إمتصاص الماء
adjusting water absorption
 - ضبط لزوجة العجين
dough stickiness adjusting
 - تحسين حجم ولون المنتج النهائي
optimizing the volume and color
 - تحسين وزيادة فترة صلاحية المنتج النهائي.
optimizing the shelf life
- كما أعلنت إركايا أنها ستعرض منتجاتها الجديدة من أجهزة الإكستنسوجراف Extensograph والفارينوجراف Farinograph للبيع في عام 2020. تفخر شركة إركايا بتصنيع منتجات عالية الجودة مثل أجهزة غسل وتقدير الجلوتين Gluten washers ، وأجهزة تقدير رقم السقوط Falling number ، والمطاحن المعملية Laboratory mills ، وسحب عينات الحبوب Grain samplers ، والمغذيات الدقيقة Micro feeders. وتقوم الشركة بتصدير 80% من إنتاجها في 5 قارات حول العالم.

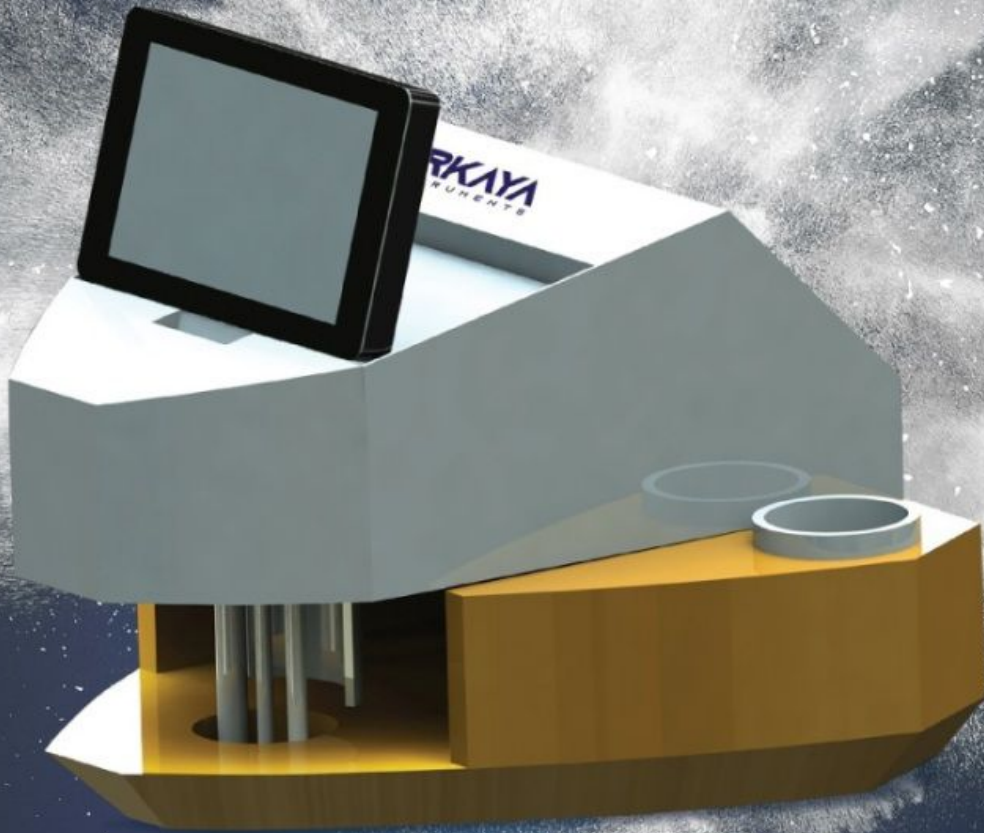
أطلقت شركة إركايا التركية عرضاً ترويجياً لمعدات تحليل النشا المحطم Starch Damage وأصبحت واحدة من شركتين تصنعان هذا الجهاز في العالم بأسره. "Erkaya "SD-Analyzer" جهاز مثالي لتحليل النشا المحطم في الدقيق. يوفر الجهاز نتائج بسيطة وسريعة وموثقة فقط مع 1 جرام من عينة الدقيق وفي أقل من 10 دقائق. يعتمد مبدأ العمل على إمتصاص اليود في معلق مخفف من الدقيق. كلما زادت نسبة النشا المحطم Starch damage ، زادت سرعة إمتصاص اليود. يوفر التصميم الفريد ووظيفة شاشة اللمس متعددة الوظائف سهولة الاستخدام.

يذكر أن القيمة المتحصل عليها من النشا المحطم هي معلومات تقنية مفيدة للتحقق من ضبط عملية الطحن وكذلك عوامل الجودة الخاصة بالمنتجات النهائية والمتمثلة في الآتي:

- ظروف وحالة درافيل السلندرات
checking the conditions of the rolls

Far Beyond The Ordinary

Analysis of STARCH DAMAGE in flour



Damaged Starch Analyser SD-A

www.erkayagida.com.tr

Laboratory equipment & ingredients for
wheat mills and bakeries.

Local Agent : Convoy Foods, adel@convoyfoods.com

تحسين الخبز المسطح باستخدام الإنزيمات

Improving flatbread using enzymes



Yasemin Arslan
Sales Executive - Egypt,



Stefan Creutz
Product Developer
Mühlenchemie

اليوم ، يمكن القول إن الخبز المسطح هو فئة الخبز الأكثر إستهلاكًا على نطاق واسع في العالم. يستهلك ما يقدر بنحو 1.5 مليار شخص الخبز المسطح التقليدي كغذاء أساسي. في دول الشرق الأوسط وشمال إفريقيا ، ينتشر الخبز المسطح على نطاق واسع، كما يزداد شعبية في الدول الغربية.

يبلغ متوسط إستهلاك الخبز المسطح في مصر حوالي 150-180 كجم للفرد.

يدخل غالبية الدقيق المتوفر في تطبيق فئة الخبز المسطح. أشهرها الخبز الشامي والبلدي، وكلاهما ينتمي إلى مجموعة الخبز المسطح ذو الطبقة المزدوجة double-layer flatbreads، حيث نجد أنهما يتميزان بالمسطح الكبير، والكثير من القشرة ، ولبابة صغيرة للخبز ، بشكل متناسب.

كيف نتجنب الالتصاق العجين ونحافظ على ثباته؟

EMCEbest Flatbread RoG



الخبز البلدي Baladi Bread:

الخبز البلدي المصري هو خبز مسطح ذو طبقة مزدوجة، ويتم تصنيعه من دقيق القمح إستخراج 82% والذي يحتوي على نسبة عالية من المعادن (محتوى الرماد) ويختلف عن الخبز العربي المسطح العادي في كمية المياه العالية المستخدمة في إنتاجه. على الرغم من أن الخبز البلدي يمثل غالبية إستهلاك دقيق القمح المصري ، إلا أنه لا يزال يصنع يدويًا إلى حد كبير. هذا يؤدي إلى التحدي المتمثل في معالجة العجين الطري دون الالتصاق كثيرًا. لمواجهة هذه التحديات ، يوصى باستخدام EMCEbest Flatbread RoG.

تستخدم النخالة الناعمة Fine Bran الموجودة على قاعدة العجين لتقليل الالتصاق أثناء التصنيع. غالبًا ما يحتوي السطح الخارجي للخبز البلدي على بقع بنية داكنة. اللبابة الداخلية تكون ذات تركيب بنائي مفتوح open structure كما تكون رطبة. الدقيق المستخدم في إنتاج هذا النوع من الخبز يكون ذو نسبة إستخلاص عالي High extraction rate والذي يبلغ 82% ويمكن أن ترى جزيئات النخالة بداخله بوضوح، وعند التصنيع يتم خلطه مع الملح بنسبة (0.5-1.5%) والماء بنسبة تصل إلى 80% مع إضافة الخميرة ثم يتم تركه فترة من الزمن تكون كافية للتخمير، مع ملاحظة أن الخلط يكون منخفض الكثافة ولا يكاد يكون هناك أي تطوير للجلوتين (شبكة الجلوتين).

يأتي الالتصاق بسبب نشاط إنزيم ألفا أميليز المرتفع (أحيانًا يكون بسبب حدوث الإنبات في الحقل sprout damage).
الحل:

يتم تحسين العجينة وتثبيتها بالإنزيمات حيث يحتوي Flat-" bread RoG على معادن وإنزيمات، ويتم إستخدامه بتركيز Dosage: 300 – 1200 ppm



كيفية تحسين خصائص العجين وحفظه طازجاً في حل واحد؟

بالإضافة إلى تحسين معالجة العجين ، يؤدي Alphamalt Flat- bread Plus إلى زيادة نضارة الخبز المسطح. يظهر هذا (من بين أشياء أخرى) أعلى طراوة وبصورة جيدة للمخبوزات خلال وقت التخزين وقابلية لف أفضل للخبز المسطح.

يستخدم بتركيز Dosage: 100 – 160 ppm

التحدي الخاص بك – حلنا Your challenge - our solution يمكن أن يساعد المزيج الصحيح من الإنزيمات المأخوذة من مولنشييمي جنباً إلى جنب مع المكونات الأخرى على إطالة فترة النضارة وبالتالي تقليل إهدار الطعام.

صندوق أدوات ضبط جودة الخبز المسطح الخاص

بشركة مولنشييمي وهو عبارة عن:

- إنزيمات خاصة Specific Enzymes
- Alphamalt Flatbread Range
- EMCE best Flatbread RoG
- WA Visco Plus

وكل هذه العوامل السابقة تحقق النتائج التالية:

- حلول حفظ طازجة لأنواع مختلفة من الخبز المسطح.
- درجة امتصاص عالي للماء.
- إمكانية استبدال القمح الصلب الممتاز.
- ثبات العجين dough stability للخبز المسطح.
- محسنات الخبز المسطح الأساسية لمعالجة العجين وتحسين الخبز.
- ضبط وتعديل الخصائص الريولوجية للعجين.

Shamy Bread: الخبز الشامي

الخبز الشامي عبارة عن خبز مستدير الشكل مزدوج الطبقات بدون لبابة سميكة، ويتم تصنيعة من دقيق القمح عالي الرماد. تصنع العجين بإضافة ماء أقل ، مما يؤدي إلى بنية عجينة أكثر صلابة firmer dough structure. تعجن عجينة الشامي بمزيد من الطاقة وتخمر بعد ذلك لمدة تصل إلى 30 دقيقة.

على عكس الخبز البلدي ، يتم إنتاج الخبز الشامي بشكل نصف آلي semi-automatically. تؤدي العجينة المتماسكة إلى مرونة أقل less elasticity ، والتي يمكن تصحيحها بمعالجة الدقيق باستخدام "Alphamalt Flatbread Plus".

Alphamalt Flatbread Plus



- Fresh Keeping solutions for different flatbread types
- High water absorption
- Premium hard wheat replacement
- Dough stability for flatbread
- Basic flatbread improvers for dough processing baking optimization
- Rheology adjustment



مجموعة ألفامولت للخبز المسطح يتم إنتاجها في شركة مولنشييمي الألمانية

نحن نمدكم بجميع منتجاتنا من أجل نجاحك في إنتاج مخبوزات ذات جودة عالية.

لمزيد من المعلومات:

Muehlenchemie
Understanding Flour

<https://muehlenchemie.com/> - info@muehlenchemie.com



الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"

تقوم بتقديم الخدمات الفنية الخاصة بجودة منتجات صناعة الطحن (مخبوزات - بسكويت - مكرونة.. الخ) كذلك توفير وتوريد الخامات والإضافات والإنزيمات الطبيعية الغذائية من منتجات موكلينا شركات نوفوزيم، إيدج فودز، صويا أوستريا، فورتيتك ومعدات صناعة الطحن وتوريد مطاحن كاملة من وكيلنا شركة مولينو التركية.



Novozymes is the world leader in biological solutions. Together with customers, partners and the global community, we improve industrial performance while preserving the planet's resources and helping to build better lives

أفضل مُصنّع ومنتج للإنزيمات الغذائية الطبيعية المستخدمة في تحسين مواصفات الدقيق لجميع الصناعات مثل المخبوزات والمكرونة والبسكويت .



Increasing competition on the flour markets and customers' awareness regarding flour quality leads to the conclusion that standard high-quality flour is needed more than ever and the use of additives is becoming essential in a modern milling industry

With more than 40 years of experience in both the milling industry and the field of flour treatment, edge-foods is able to offer this service to its customers. Our aim is to be a reliable partner to the miller

أحدث مورد ألماني لخامات تحسين مواصفات الدقيق لكل الصناعات (مخبوزات - مكرونة بسكويت - إنزيمات - مستحلبات - أسكوريك أسيد - دقيق المولت.



Chemiteczymes

New Beginning

الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"



Fortitech® Premixes deliver a precisely customized blend of desired functional ingredients – vitamins, minerals, amino acids, nucleotides, nutraceuticals and botanicals – in one single, efficient, homogeneous premix



- The production plants in the Food City Complex Project are as follows :
- Grain Storage Facilities; Wheat Flour Mill; Biscuit Flour Mill; Semolina Mill, Maize Flour Mill; Pasta Processing ;Unit
- Bread and Bakery Plant; Animal Feed Mill; Biscuit and Wafer Plant; Paddy Processing and Rice Flour Mill



الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"

28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538

E-mail: info@chemiteczymes.com – WWW. chemiteczymes.com



<https://twitter.com/chemiteczymes1>



<http://WWW.facebook.com/chemiteczymes1>

جهاز Brabender GlutoPeak يعمل على ضمان الجودة الكامل في قسم إستلام الحبوب

Brabender GlutoPeak optimizes receipt of goods



Carsten-Stratmann
Brabender Sales manager - Africa

تقليد عائلي مع متطلبات عالية الجودة:

توضح جوليا ويسنيث ، إحدى مالكي المطاحن الحاليين هاينريش وباربارا ويسنيث ، "إن جودة منتجاتنا تلعب دوراً كبيراً في إرضاء عملائنا". وهي كطحانه مدربة جيداً على أساسيات الطحن تعرف بالضبط ما يدور حولها من العمل اليومي لمطحن الدقيق. لقد نشأت مع Wiesneth Mühle وهي جزء من تقاليد عائلية طويلة في حرفة الطحن. تم ذكر Wiesneth Mühle ، بموقع مثالي على نهر Reiche Erbrach الصغير ، لأول مرة في الوثائق الرسمية منذ القرن الثالث عشر. لأكثر من 300 عام ، كانت في حوزة عائلة Wiesneth ، التي تحظى بتقدير كبير في جميع أنحاء المنطقة لجودة عالية وموثوقية ومرونة. تقول جوليا ويسنيث "الاتساق والدقة ضرورة مطلقة عندما يتعلق الأمر بمطالب الجودة المصنوعة من دقيقنا. ينصب تركيزنا على عمليات التفتيش والتحليل التي تتم في بداية العملية عندما نتلقى الحبوب. في هذا الصدد ، قمنا في العام الماضي بتحسين إمكانيات الاختبارات العملية النوعية من خلال الحصول على جهاز GlutoPeak.

يضمن GlutoPeak من Brabender الإتساق أثناء التسجيل عالي الجودة

يتم استخدام Brabender GlutoPeak حتى قبل بدء التشخيص التفريقي التحليلي ، باستخدام أجهزة Brabender الثلاثة -Farino graph و Extensograph و Amylograph. هذا الإجراء ، مع نظامه المكون من 3 مراحل ، يستغرق وقتاً طويلاً نسبياً ويتطلب موظفين متخصصين في مجال المعامل ومدربين جيداً في هذا المجال. لهذا السبب ، حتى الآن ، كان من الممكن فقط إجراء التحليلات

في صناعة الطحن ، تعتبر القدرة على تحديد جودة المواد الخام أمر أساسي ، والقدرة على اختبارها مهمة أساسية. شركة Wiesneth Mühle GmbH الألمانية نقلت إدارة الجودة إلى المستوى التالي ، وفي نفس الوقت أدخلت نظاماً موفراً للوقت.

في واحدة من أكبر مطاحن الدقيق في بافاريا ، تعد عمليات التفتيش الشاملة المستمرة في المختبر الداخلي ذات أهمية قصوى للحفاظ على متطلبات الجودة للشركة. لذلك ، قبل السماح للمركبات التي تصل إلى ساحة Wiesneth Mühle GmbH في Pom-mersfelden ، يجب أولاً إجراء فحوصات الجودة. يتم أخذ عينة من الحبوب التي تم تسليمها مباشرة من السيارة ونقلها إلى مرافق المختبر عبر نظام الأنابيب.

هنا يتم طحن الحبوب بسرعة ويتم فحص جودة الجلوتين ، حيث يتم استخدام GlutoPeak ، وهي طريقة سريعة رائدة طورتها Brabender ، ويقوم المتخصصين في معدات قياس المختبر في دويسبورغ ، باستخدام GlutoPeak في غضون عشر دقائق كحد أقصى ، بما في ذلك التحضير والتنظيف ، توفر هذه المعدة معلومات سريعة وموثقة حول خصائص الجلوتين وبنية الحبوب - توفيراً كبيراً عندما يتعلق الأمر بتحليل الجودة الكاملة للبضائع الواردة. تقوم شركة Wiesneth Mühle كل يوم بطحن حوالي 250 طنًا من القمح والجاودار Rye.



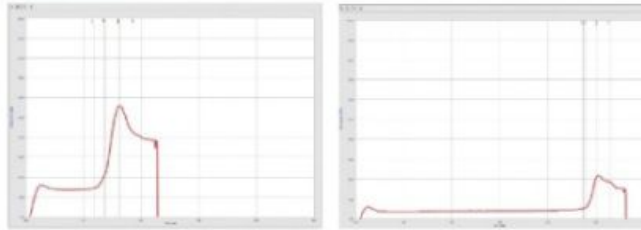


Back (L-R): Johannes, Barbara and Heinrich Wiesneth; front (L-R): Julia and Luisa Wiesneth

قسم متأخرة جدًا ومنخفضة ، تصل إلى "ذروة صفر" ، Zero peaks كما هو الحال في القمح المستخدم في البسكويت والفطائر. فائدة المقارنة بالنظم الأخرى ، التي تستخرج الجلوتين ، هي توصيف دقيق القمح الكامل. مع نفس الحبوب أظهرت سلسلة مختلفة من الاختبارات ، إلى جانب نتائجها ، وجود علاقة جيدة بين دقيق القمح الكامل ودقيق لفائف الخبز النموذجي Bread roll flour

مقارنة الدقيق القوي والضعيف:

يتميز دقيق الخبز بوقت التجميع السريع Rapid Aggregation والقمة العالية ؛ بينما يتميز الدقيق المستخدم في صناعة بسكويت الوافل Waffle flour من ناحية أخرى بوقت تجميع طويل وقمة منخفضة.



مقارنة الدقيق القوي والضعيف حيث يتميز دقيق الخبز بوقت التجميع السريع والقمة العالية ؛ بينما دقيق بسكويت الوافل يتميز بوقت تجميع طويل وقمة منخفضة.

GlutoPeak قيد الاستخدام في شركة Wiesneth Mühle

توضح جوليا ويسنيث أنه عند استخدام GlutoPeak للتحليل ، تسقط نظرك أولاً على قيم زمن العزم الأقصى (BU) و الحد الأقصى للعزم (BU). ومع ذلك ، فقد تعلمنا يوماً بعد يوم أن عرض المنحنى بأكمله - مع مراعاة جميع قيم القياس - مهم للغاية للتقييم. في النهاية ، بفضل GlutoPeak ، يمكننا فرز الحبوب التي يتم تسليمها مباشرة إلى الصوامع بناءً على جودتها. "بفضل تقديم طريقة GlutoPeak ak السريعة ، تمكن مطحن Wiesneth Mühle من تحسين ضمان الجودة بشكل كبير في قسم إستلام الحبوب. وختمت جوليا ويسنيث قائلة: "مع GlutoPeak ، تمكنا من تبسيط إجراءات ضمان الجودة. يمكننا الآن اختبار جودة الجلوتين باستمرار فور وصول الحبوب. إضافة رائعة أخرى لنا هي أيضاً القدرة على تقييم الأصناف المختلفة ، والتي أصبحت ممكنة الآن باستخدام Brabender GlutoPeak

العشوائية المستندة إلى عينات عند إستلام مرحلة البضائع. ولكن منذ الاستحواذ على GlutoPeak في صيف 2016 ، تغير الكثير في قسم الحبوب الواردة.

تصنيف جوليا ويسنيث: "إن Brabender GlutoPeak يعني بالنسبة لنا دعماً أساسياً لتسجيل الجودة القائمة على النوع. وبهذه الطريقة ، يمكننا الحصول على معلومات سريعة يمكن إستخدامها أيضاً لتقدير تصنيف البروتينات ، وإصدار بيانات إنسيابية حول خصائص الجلوتين وتركيبية ، وبالتالي إجراء تقييم نوعي للحبوب التي يتم فحصها."

ضوابط جودة سريعة وقابلة للتكرار:

بالنسبة لهؤلاء العملاء ، يلعب تحديد جودة المواد الخام دوراً حاسماً في البحث عن الجودة المثلى. في بضع دقائق فقط ، توفر عملية GlutoPeak "بصمة إنسيابية" لدقيق القمح وغيرها من المنتجات القائمة على الحبوب التي تنتجها Wiesneth Mühle. يعتمد أخذ القياس على الفصل والتجمع اللاحق للجلوتين في معلق من الدقيق والماء. يتم تصوير مدخلات الطاقة أثناء إنشاء العجين لشبكة الجلوتين بواسطة منحنيات عزم الدوران. وهذا يتيح إستخلاص الإستنتاجات حول جودة الجلوتين وخصائصه المحددة ، والتي تؤمنها عملية GlutoPeak.

هذا هو موضع تقدير لويزا ويسنيث ، المسؤولة عن المختبر. "جودة الجلوتين هي معيار جودة حاسم عندما يتعلق الأمر بتقييم خصائص الخبز. ليس فقط يجب أن يتم ذلك بأسرع ما يمكن وبكل بساطة: قبل كل شيء ، يجب أن يكون قادراً على إعادة إنتاجه بشكل موثوق لأغراض إدارة الجودة". تماماً مثل أختها ، لا تزال لويزا أيضاً طحانة شابة ، ومنذ حصولها على تأهيلها من غرفة الحرف ، يحق لها أن تسمى نفسها "أفضل طحانة في ألمانيا عام 2015/2016".

وهي تؤكد على أهمية Brabender GlutoPeak لضمان الجودة الكامل: "في قسم إستلام الحبوب ، يوفر التنفيذ السريع وغير اليدوي للاختبار المختبري باستخدام GlutoPeak بدلاً لتوفير الوقت لطرق الغسيل اليدوي التي غالباً ما تكون مرتبطة بالأخطاء. العمل الوحيد الذي يتم يدوياً هو وزن العينة.

يتحكم البرنامج بعد ذلك في القياس والتحليل بشكل تلقائي بالكامل.

نظرة سريعة على جودة الجلوتين: عملية GlutoPeak

في معلق يحتوي على ما بين ثلاثة وعشرة جرامات من الدقيق أو عينة خشنة وماء مقطر ، يقيس GlutoPeak سلوك التجميع Aggregation والبروتينات الجلوتين والجليادين والجلوتينين. عند سرعة ثابتة ، تقوم المعدات بفصل مجمع الجلوتين Gluten complex ، قبل تجميعه إلى شبكة مميزة ، والتي يتم تقسيمها بعد ذلك عن طريق دوران مضرب القياس الميكانيكي. عند حدوث ذلك ، يتم قياس مدخلات الطاقة: يتم تسجيل السلوك عبر الوقت ومنحنيات عزم الدوران لفيزياء الجلوتين ويتم عرضه بيانياً بواسطة البرنامج كمنحنيات الحسم هو الوقت الذي يستغرقه الوصول إلى أقصى نقطة على المنحنى وهي القمة peak بالإضافة إلى إرتفاعه ومن ثم انخفاض المنحنى. في أقصر وقت ، توفر هذه القيم ، التي يمكن قراءتها بسهولة في لمحظة ، المعلومات الأساسية عن جودة الجلوتين وخصائصه الريولوجية. يظهر الجلوتين القوي بشكل عام أوقات صعود قصيرة مع قمة عالية ؛ يمكن التعرف على الجلوتين الضعيف من خلال قمة منخفضة متأخرة ومسطحة ويظهر الجلوتين الضعيف جداً في صورة منحنيات مسطحة للغاية مع



Grow

شركة نمو للإضافات المتخصصة

Grow specialty additives

ملتزمون ببناء الثقة في مجال الإضافات المتنوعة لمنتجي المواد الغذائية لتحقيق نمو مستدام ، وضعنا معايير للجودة والسلامة وضمان الامتثال التام لهذه المعايير العالية جنباً إلى جنب مع التطوير المستمر ، يمكنك الاعتماد على مكوناتنا لمساعدتك في تحسين عملية الإنتاج وضمان خفض التكلفة
نعمل في المجالات التالية:

- ❖ الإضافات الغذائية والإنزيمات : Mirpain (شركة سويسرية تركية)
- ❖ الإضافات الغذائية : دي اس ام DSM وشركات أخرى
- ❖ المعامل والمختبرات : ماكسويل Makswell
- ❖ معدات المعامل : برابندر Brabender



MAKSWELL
innovation

Grow



ماكسويل : شركة رائدة في إنتاج معدات واجهزة المعامل في مجال القمح والدقيق طبقاً لأحدث التكنولوجيا العالمية وقواعد الجودة
إضافة قوية للسوق المصري

Makswell – a unique technology adding value add according to :-

Standards: AACC 38-12, ICC 137/1, ISO 7495

Standards: AACC 38-12, ICC 155

Standards: AACC 56 / 81B, ICC

107/1, ISO / DIS 3093

ISO 9001 : 2015 CE



الوكيل الوحيد في مصر والشرق الأوسط

شركة نمو للإضافات المتخصصة



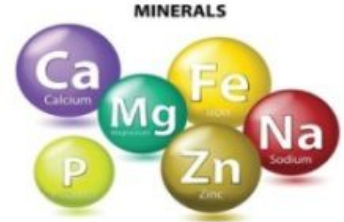
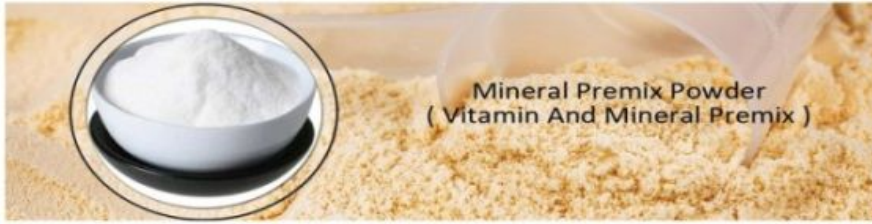


شركة تركية - سويسرية لها وجود وسيطرة قوية
في أكثر من 55 دولة وهي تنتج الانزيمات والاضافات
الغذائية وبريمكس الفيتامينات والمعادن المعتمد من
منظمة الفاو وبرنامج الغذاء العالمي
إضافة قوية للسوق المصري



- ❖ A Swiss- Turkish joint venture Corp.
- ❖ FSSC 22000
- ❖ Halal Certified
- ❖ ISO 22000 2005
- ❖ ISO 9001 2015

الوكيل في مصر
نمو للإضافات المتخصصة
info@growadd.com
tech@growadd.com
+20 111 110 6886



تحالف العمالة



برابندر Brabender
كشركة رائدة في السوق
التكنولوجية للمعدات المخبرية ذات
الجودة الاستثنائية في المجال
الغذائي وصناعة القمح والدقيق
نأتي مع حلول مثالية لجميع
إحتياجات عملائنا - حلول مرنة
والمهنية التي تتطلب مجموعة
كاملة من خبرتنا.

للمبيعات داخل مصر
شركة نمو للإضافات المتخصصة
Grow specialty additives

E mail: tech@growadd.com info@growadd.com mobile: 0 111 110 6886

Volkmar Wywiol يحصل على جائزة "إنجاز مدى الحياة" Volkmar Wywiol receives 'lifetime achievement' award



الإنتاج الخاصة به للمكونات والإضافات والمكملات الغذائية. نظراً لأن البحث والتطوير ضروريان دائماً للإنتاج الناجح ، قرر Wywiol في الحال الاستثمار في مركز تكنولوجي خاص به في Ahrensburg وهو "Stern-Technology Center" Futuremaker -". هذا المركز كان علامة فارقة في تطوير المجموعة. أصبح مركز Stern-Technology الحديث في Ahrensburg ، بالقرب من هامبورج ، قلب المجموعة ، حيث يتم تطوير المنتجات وتكنولوجيا التطبيقات لجميع الشركات بشكل مشترك تحت سقف واحد في وحدة مركزية. من خلال نقل المعرفة وبروح الفريق القوية والتعاون متعدد التخصصات والقدرة على "التفكير خارج الصندوق" يمكنها ابتكار حلول مربحة لعملائها. للتأكد من توظيف الموظفين المناسبين وإثارة حماسهم ، وضع فولكمار فيفيول إيمانه منذ البداية في مفهوم الإدارة القائم على المساواة ، والهيكل المرن ، وقدر كبير من الحرية والنطاق للفرد. يقول إن العقلية الموجهة نحو الشراكة ضرورية ، "لأنه بهذه الطريقة ، يطور الموظفون تلقائياً عقلية ريادة قوية. إن الروح القتالية ، والاستعداد لتحمل المخاطر ، والإرادة للاستثمار والفضول هي مفاتيح قوتنا المبتكرة الاستثنائية". يشمل أعضاء Stern-Wywiol Gruppe الشركات المشهورة عالمياً وهي

Sternchemie, Hydrosol, SternEnzym
Mühlenchemie, SternMaid, SternVitamin
OlbrichtArom, DeutscheBack, SternLife, HERZA
Schokolade and Berg+Schmidt

تتمتع كل شركة فردية بكفاءة محددة في مجال معين ، مثل المخبوزات ومنتجات الألبان والأطعمة الجاهزة واللحوم والأسماك والشوكولاتة والمنكهات والليسيثين والإنزيمات والفيتامينات والبدائل النباتية.

في 14 سبتمبر 2020 ، قدم عمدة هامبورج الأول بيتر تشبينشتر جائزة مؤسسي هامبورج لفولكمار فيفيول تقديراً لعمله. تُمنح هذه الجائزة ، المرغوبة بشدة في مجتمع الأعمال في شمال ألمانيا ، لإنجازات ريادية إستثنائية. تصدر هذه الجائزة للمرة التاسعة عشرة عن مصرف Hamburger Sparkasse والصحيفة اليومية Hamburger Abendblatt. فولكمار فيفيول هو المؤسس والشريك الإداري لشركة Stern-Wywiol Gruppe ، ومقرها هامبورج ، وهي شركة تجارية خاصة به قام بتأسيسها في عام 1980 من خلال تولي شركة Sternchemie التجارية الصغيرة. بفضل عقليته الرائدة ، والرغبة المستمرة في تحويل الأفكار إلى أفعال والقدرة على إلهام موظفيه بحماسة الخاص ، نجح Volkmar Wywiol في تحويل "عرض الرجل الواحد" إلى مجموعة ديناميكية من الشركات في غضون 40 عاماً فقط. تعد الشركة العائلية الآن لاعباً رئيسياً في السوق العالمية للمكونات الوظيفية للأغذية وتغذية الحيوانات. تتكون المؤسسة من 12 شركة متخصصة في ألمانيا و 17 شركة تابعة في الخارج ويبلغ إجمالي عدد موظفيها 1650 في شركة تحقق مبيعات سنوية تزيد عن نصف مليار يورو. تدار الآن في الجيل الثاني من قبل نجل المؤسس تورستن فيفيول منذ 10 سنوات.

ما سر هذا النجاح الريادي؟ لدى Volkmar Wywiol أكثر من تفسير واحد لذلك يقول: "في النهاية ، يجب أن تتضافر عوامل عديدة في الوقت المناسب. لكن بالنسبة لي ، كل هذا تمحور حول ثلاثة أشياء: الشجاعة ، والإبداع ، والتعطش للعمل. ثم كان هناك فضولي لاكتشاف وإنجاز شيء جديد ، مراراً وتكراراً". أحد الأمثلة على ذلك هو قرار التقدم من تاجر إلى منتج. بدءاً من التصنيع التعاقد ، وبمساعدة فريق يتوسع باستمرار ، أنشأ Volkmar Wywiol العديد من وحدات



MIDDLE EAST

**Int Exhibition for Grain Industries
Technology Mills, Silos, Feeders Pasta
Equipment, Rice Beaters & Oil Factories,
Biscuit Factories and packaging and Food
Processing Technology**

2021

Cairo - Egypt

International Fair Ground

المعرض الدولي لتكنولوجيا صناعة الحبوب
وتجهيزات المطاحن والصوامع ومضارب الأرز
ومصانع الأعلاف والمكرونة والبسكويت
التعبئة والتغليف



GRAINTECH
21th
ANNIVERSARY

For any further information

Mrs. Nesrine Elozeiry Mob. : 002 01003616937
e-mail: info@graintecheg.com graintecheg@yahoo.com www.graintecheg.com

التحديات التكنولوجية في معالجة أصناف الأقماع القديمة

Technological challenges in the processing of ancient wheats



Melissa Camerlink
University College Ghent
Department of Bio- and Food Sciences, Belgium

الشائعة الاستخدام 'small spelt' و 'petit épeautre' و 'farro piccolo'. تمت زراعة قمح Einkorn لأول مرة منذ 14000 عام ويعرف أصله في تركيا وإيران والعراق. مع مرور الوقت، انتشر einkorn إلى أوروبا، ومنذ حوالي 10000 عام، ظهر قمح الإمر (Triticum dicoccum) في وقت لاحق منذ حوالي 8000 عام ولا يزال هذا المحصول يُزرع في بعض مناطق أوروبا. في حين أن الحنطة (Triticum spelta) هي حبوب مشهورة في أوروبا.

Einkorn و Emmer و Spelt كلها أنواع من القمح المحتوية على قشور hulled wheat species والتي تحتاج أولاً إلى إزالة القشور dehusled قبل معالجتها وطحنها إلى دقيق. بسبب المحصول المنخفض وخطوة إزالة القشرة الإضافية هذه، أصبح من غير المثير للاهتمام زراعة هذه الأنواع القديمة من الأقماع وأصبحت زراعة قمح الخبز الشائع هي المفضلة بسبب ارتفاع إنتاجيتها (عالية الغلة) ومقاومة للأمراض مع تواجد جينات قزمة dwarfing genes.

خراسان Khorasan Triticum turgidum ssp. Turanicum هو أيضاً من أنواع الأقماع القديمة وعلى الأرجح مصدرها القمح البولندي والقمح الصلب. وهي تشتهر باسم العلامة التجارية المسجلة KAMUT® (متنوعة QK-77). وهي تزرع بشكل رئيسي في كندا وأمريكا الشمالية. خلال المشروع البحثي تم فحص نتائج الطحن والخصائص الوظيفية للعينات المتاحة تجارياً Einkorn (2-3), Emmer (5-6) and Kamut 1-2

مقدمة:

خلال العامين الماضيين، بحث مشروع ALTERBAKE في إمكانيات تطبيق الحبوب البديلة في تطوير منتجات المخابز المبتكرة. كان هذا المشروع عبارة عن تعاون بين جامعة Ghent University UGent وكلية (HOGENT) Ghent University College. شمل نطاق المشروع البحثي العديد من الحبوب القديمة مثل ثلاثة أنواع من القمح القديم إينكورن einkorn، إيمر emmer، خراسان khorasan بالإضافة إلى Teff وهي حبوب أفريقية تزرع بشكل شبه حصري في إثيوبيا، وتستخدم بشكل أساسي لصنع الدقيق.

وثلاثة أنواع من الحبوب الكينوا quinoa، amaranth والحنطة السوداء buckwheat بالإضافة إلى ذلك، تمت دراسة نوع جديد نسبياً من الحبوب يطلق عليه tritordeum.

الحبوب القديمة Ancient grains:

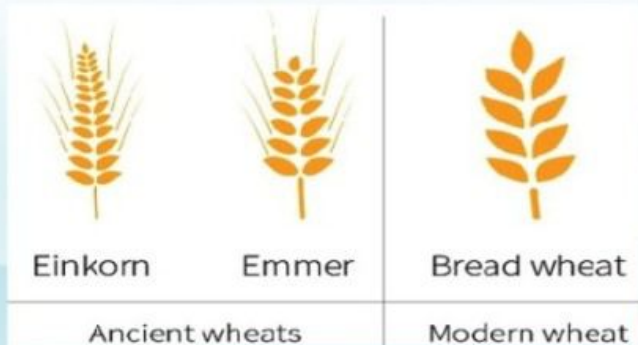
تُعرف الحبوب القديمة بأنها تجمعات الحبوب البدائية التي لم تخضع للانتقاء أو برامج التربية الحديثة. في بعض الأحيان لا يزال لديها خصائص أسلافها البرية مثل التباين الفردي individual variability بالإضافة إلى مؤشر العائد المنخفض. على مدار الوقت، تم تربية الحبوب القديمة نحو الأنواع ذات الغلات الأعلى. في الوقت الحاضر، 95% من القمح المزروع هو قمح الخبز (Triticum aestivum)، في حين أن الخمسة في المائة الأخرى تتكون أساساً من القمح الصلب وهو القمح الديورم (Triticum durum).

ومع ذلك، فإن الحبوب القديمة تكتسب اهتماماً متجدداً بسبب الطلب المتزايد على المنتجات الغذائية العضوية أو التقليدية أو الحرفية. وهي تعتبر من الأنواع القابلة للتكيف بدرجة كبيرة وهناك طلب قوي للحفاظ على التنوع الجيني في هذا المجال. علاوة على ذلك، تتميز بعض الحبوب القديمة بخصائص غذائية مثيرة للاهتمام.

الأنواع القديمة من الأقماع Ancient wheats:

وهي على سبيل المثال كما ذكرناها سابقاً مثل إينكورن einkorn، إيمر emmer، خراسان khorasan و الحنطة spelt. يمكن أن تنمو نباتات القمح القديمة هذه على ارتفاع كبير (أكبر من 1 متر)، مما يجعلها شديدة التأثر بالسكن، لذا يمكن أن تكون الغلة منخفضة جداً مقارنة بأصناف قمح الخبز الحديثة. هذه الأنواع القديمة من الأقماع مناسبة للزراعة العضوية لأنها تعتبر محاصيل منخفضة الإنتاجية.

أقدم أسلاف قمح الخبز الشائع هو einkorn أو Triticum mono-coccum. يكشف اسم هذا النوع القديم من القمح أن الغلاف الواحد يحتوي على حبة واحدة فقط. ومن الأسماء الأخرى





كانت نسب إستخلاص الدقيق لـ Einkorn و emmer و khorasan مطحنة بوهلر Bühler العملية على التوالي 58-70 % و 59-69 % و 68 % ، مقارنة بنسب إستخراج الدقيق من قمح الخبز الشائع والذي كان في المتوسط 68-70 % . لاحظ أنه تم الحصول على هذه النتائج من نسب الإستخراج في مطحنة معملية ومن المرجح أن تكون أعلى عند اختبارها على مطحن سلندرات تجاري.

خصائص الدقيق الوظيفية Functional flour properties:

كما تم تحليل خصائص الدقيق الوظيفية مثل سرعة الترسيب Zeleny sed-imentation ، ورقم السقوط Hagberg falling number ، ومحتوى الجلوتين الرطب wet gluten ، ومؤشر الجلوتين index . أظهر تحليل Zeleny أن جودة الجلوتين لعينات القمح القديمة المتوفرة في السوق البلجيكي كانت سيئة جداً . يظهر Einkorn قيم Zeleny أقل من 10 مللي ، بينما يظهر Emmer و khorasan قيمًا تبلغ حوالي 13 مللي . تؤكد نتائج مؤشر الجلوتين gluten index أن الجلوتين في القمح القديم ضعيف (النتائج أقل بكثير من الحد الأدنى الموصى به وهو 80 % من مؤشر الجلوتين مع قمح الخبز الشائع).

تم إخضاع العينات أيضاً لاختبار الفارينو جراف Farinograph والألفوجراف Alveograph لتقييم الخصائص الريولوجية لعجين الخبز bread dough مقارنة مع القمح القديم ancient wheats . وقد وجد أن نسبة إمتصاص الماء لدقيق إينكورن (52 ± %) منخفض بينما نسبة إمتصاص الماء لدقيق الإيمير وخراسان يشبه دقيق قمح الخبز (60 ± %). استقرار العجين The dough stability في دقيق القمح القديم أقل بكثير ، وكانت the degree of softening أعلى بكثير مقارنة بدقيق القمح الطري . وبالتالي فإن زيادة فترة العجن سيكون مشكلة.

بعض الاستنتاجات Some conclusions:

لتطوير خبز عالي الجودة باستخدام الأنواع القديمة من الأقماح ، يحتاج الخبازون إلى معرفة أساسية بخصائص معالجة القمح القديم حتى يتمكنوا من تعديل مخططات المعالجة الخاصة بهم . تشير نتائجنا إلى أن صناعة الخبز بالقمح القديم المتاح في السوق البلجيكي يمثل تحدياً .

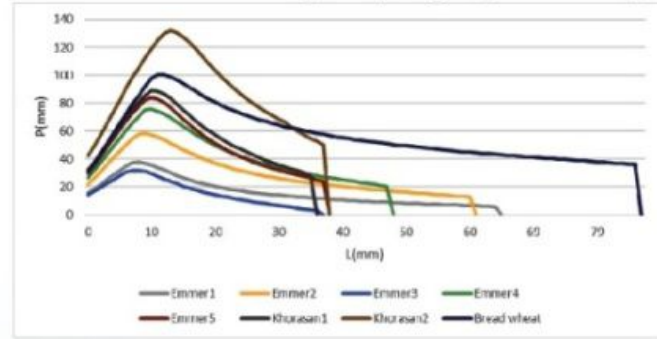
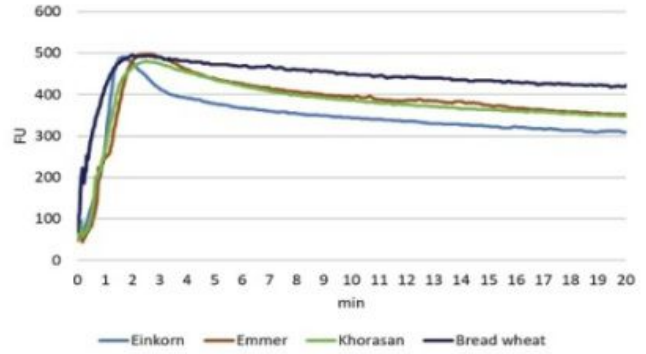
من الصعب التعامل مع العجين وتكون أحجام الخبز أقل بشكل عام . هناك حاجة إلى طرق معالجة بديلة مثل العجين المخمر sourdough ، والعجين المبرد cooled doughs ، وطرق العجين المصقول polish dough methods ، وما إلى ذلك . يظهر بحثنا أن تطبيق هذه التقنيات يزيد من قابلية معالجة القمح القديم ويحسن جودة الخبز الناتج .

على الرغم من التحديات العديدة ، إلا أن هناك إمكانيات كبيرة لهذه الحبوب القديمة حيث يظهر المستهلكون إهتماماً واضحاً بهذه المنتجات . حيث أظهر إستطلاع ، تم إجراؤه على 300 مستهلك ، أن ثلث المستجيبين على إستعداد لدفع 50 % إضافية مقابل خبز مصنوع بالحبوب القديمة .

إذا كانت هذه الحبوب مزروعة محلياً ، فإن أكثر من نصف المستجيبين على إستعداد لدفع الأموال الإضافية . قال لنا أحد الخبازين البلجيكيين الذين بدأوا العمل مع هذه الحبوب القديمة ، "حاول واستمر في المحاولة . لا تتسلم وإبحث عن تقنية المعالجة الصحيحة لكل قمح قديم . بهذه الطريقة يمكنك صنع خبز تقليدي ولذيذ ."

شكر خاص للسيد روبرت جيلبرد مجلة Milling and Grain

على التعاون البناء معنا وإرساله لهذه المقالة المثيرة للإهتمام.



خصائص الطحن Milling properties:

يمكن طحن هذه الأنواع من الأقماح القديمة لتصبح دقيقاً ودقيقاً الحبة الكاملة whole meal . ولكن يجب إزالة القشرة Dehulling في الأنواع Einkorn و Emmer قبل الطحن مما يعني عمالة إضافية وتكاليف إضافية . ليس من السهل دائماً إزالة القشرة ميكانيكياً في قمح الإنكورن Einkorn ، في حين أن إزالة القشرة في قمح الـ emmer يشبه إلى حد كبير إزالة القشرة في قمح الحنطة Spelt . ينتج عن إزالة القشرة Dehulling إنقاص الوزن بنسبة 25-30% .

من الصعب جداً طحن قمح Einkorn في مطاحن السلندرات وخاصة أثناء عملية النخل حيث يحدث إنسداد في شرائح المناخل بسهولة بسبب الدقيق اللزج والخفيف والخامل الناتج عن طحن هذا النوع من القمح . خصائص الدقيق مشابهة لخصائص دقيق البسكويت . كما تلتصق كمية أكبر من الدقيق بالنخالة لأن حبات Einkorn تتفكك بسهولة أثناء الطحن . لذلك كانت كمية الدقيق التي يتم استخراجها بواسطة فرشاة النخالة Bran finisher أعلى بكثير من كمية الدقيق الناتجة من طحن قمح الخبز الشائع الإستخدام . كما كانت كمية النشا المحطم damaged starch أيضاً أقل (3 ± %) مقارنة بقمح الخبز العادي والذي تكون فيه كمية النشا المحطم في حدود (5 ± %).

يمكن التغلب على مشكلة إنسداد نسيج وشرائح المناخل عن طريق طحن قمح الإنكورن Einkorn في مطاحن الحجارة ، ولكن من المهم الإشارة إلى أن خصائص الدقيق ستكون مختلفة عند تطبيق تقنية طحن مختلفة .

على عكس قمح الإنكورن ، يمكن طحن الأقماح الإيمير emmer والخراسان Khorasan في مطاحن السلندرات دون وجود أي صعوبة . كان محتوى النشا المحطم في عينة خراسان أعلى قليلاً مقارنة بقمح الخبز والذي يمكن تفسيره بسبب خصائص الحبة kernel characteristics . حبوب قمح خراسان أكثر صلابة من حبوب قمح الخبز ، وهذا ليس مفاجئاً لأن خراسان مرتبط بالقمح الديورم .



أخبار دليل الطحان

شركة FAMSUN تواصل توفير الحماية المستمرة للتخزين الآمن للحبوب لجميع عملائها



المخزنة بعد صرفها ، مما يوفر بشكل كبير وقت التشغيل والتكلفة للعمليات. من الجدير بالذكر أن ظروف الأعاصير الخاصة بصوامع الصلب تم تصميمها وفحصها مسبقاً للتأكد من أن الصوامع مضمونة في حالة حدوث إعصار. ووفقاً لإحصاءات غير مكتملة من عام 2011 حتى 2018 تعرضت المناطق الساحلية في الصين لأكثر من 40 إعصاراً.

العديد من محطات الموانئ التي قامت شركة فامسون ببناءها بما فيها ميناء Dafeng تعتبر آمنة من التعرض للأعاصير. ستواصل شركة فامسون (الرائدة لحلول أنظمة التخزين في العالم) الإستجابة لإحتياجات العملاء وتوفير الحماية المستمرة للتخزين الآمن للحبوب لجميع عملائها.

مشروع معدات النقل والصوامع الفولاذية في ميناء دافنج Dafeng ، يانتشنج Yancheng ، الذي تم بناؤه بواسطة شركة FAMSUN ، تم تسليمه واستخدامه بنجاح في عام 2015. يبني المشروع قاعدة لوجستية حديثة للحبوب تدمج شراء الحبوب وتخزينها ونقلها ، وفحص الجودة ، ويعتبر هذا المشروع حل فعال لمشكلة نقص الحبوب مثل فول الصويا والذرة في المنطقة المحلية. تم تجهيز المشروع بـ 14 صومعة حبوب بسعة 10000 طن للصومعة الواحدة المسطحة ، والتي يمكنها تحقيق إنتاج سنوي يبلغ 5 ملايين طن. تصل قدرة تحميل المشروع إلى 800 طن / ساعة وقدرة تفريغ المحطة تصل إلى 1600 طن / ساعة والتي أصبحت أكبر محطة نقل حبوب محلية. يعتمد هذا المشروع على تفريغ متعدد النقاط ، وهو أكثر ملائمة وأسرع ، ولا تحتاج الصوامع إلى التنظيف يدوياً عند استبدال الحبوب



شركة إركايا التركية تحصل على شهادة GOST-R



نجحت أجهزة رقم السقوط لشركة إركايا Erkaya Falling Numbers في اجتياز الاختبارات الفنية واختبارات مراقبة الجودة في الاتحاد الروسي وحصلت على شهادة GOST-R. وهي شهادة الموافقة على نوع أدوات القياس. وقد نجحت أجهزة Erkaya في اجتياز الاختبارات الفنية والمترولوجية في الاتحاد الروسي وحصلت على شهادة GOST-R وأصبحت أول شركة تركية تقوم بتنفيذها في مجالها. من الآن فصاعداً ، يمكن للعملاء الروس استخدام منتجات ERKAYA بحرية وفقاً لمعايير GOST-R.

شركة هنري سيمون

تقوم بتطوير مطحن لجموعة Loulis باستخدام أحدث معداتها

Mill Renovation for Loulis Group is handed over by Henry Simon



تبلغ قدرة المطحن الجديد 100 طن / 24 ساعة يقوم بطحن القمح متوسط الصلابة Semi-hard wheat وصوامع تخزين معدنية تبلغ قدرتها 9.000 طن ، وتقع على قطعة أرض مساحتها 21.000 متر مربع. تم تشييده بالكامل كمشروع تسليم مفتاح بواسطة شركة Henry Simon في عام 2015 ، و اليوم يتم تنفيذ أعمال التجديد من قبل شركة هنري سيمون مرة أخرى بعد أن كانت مملوكة لجموعة لوليس Loulis Group .

لقد مر المطحن بتغييرات كبيرة مع أعمال التطوير و التجديد، حيث تمت زيادة قدرة المطحن الإنتاجية من 100 إلى 130 طن / 24 ساعة بتصميم نظام جديد للطحن والآلات طحن حديثة. كما قدم هنري سيمون أيضا أعمال تطوير كامل للمطحن بدأت باستبدال المعدات القديمة بستة سلندرات حديثة من هنري سيمون واثنين من أحدث المناخل التي تعمل مع تقنية الاستشعار Sensor technology .

يحتوي المطحن أيضا على إجمالي 430 طنا من صوامع الدقيق ، وصوامع النخالة سعة 100 طن ، ومستودع المنتج النهائي بسعة تزيد عن 750 طنا. يتم التعامل مع المنتج باستخدام معدات النقل الهوائية بنظام النيوماتيك pneumatic والميكانيكية ، والتي تتوافق مع معايير السلامة التشغيلية للاتحاد الأوروبي وقواعد الحماية.

يتم التحكم في المطحن من خلال نظام أتمتة متقدم ad-vanced automation system بما في ذلك برنامج Scada software ، الذي يسمح بمراقبة مركزية لعملية الطحن بأكملها وإنشاء تقارير مفصلة عن بيانات الإنتاج (الإدخال ، الاستخراج ، كمية الإنتاج ، إلخ). يوفر النظام بشكل عام تحكماً ممتازاً في العملية وإمكانية التتبع traceability . يحتوي المطحن أيضا على مختبر كيميائي حديث للغاية بما في ذلك مخبر تجريبي لإجراء اختبارات الدقيق المتقدمة وضمان أعلى مستوى في جودة المنتج و المعايير و التوحيد القياسي لعماله.

لكونها واحدة من أقدم مجموعات الطحن في اليونان ، بدأت مجموعة Loulis عملها في القرن السابع عشر بطواحين حجرية تعمل بالماء في Aetorahi ، Ioannina . أصبحت اليوم المجموعة هي واحدة من شركات الطحن الرائدة في اليونان ، وتنشط حالياً في اليونان وبلغاريا مع تواجد أربعة مصانع لها. تبلغ قدرة الطحن الإجمالية للمجموعة حوالي 1.450 طناً سنوياً مع وجود شبكة توزيع على مستوى البلاد. قامت Loulis مؤخراً باستثمار جديد من خلال شراء مطحن صناعي في شمال شرق بلغاريا (منطقة Dobrich) من خلال شركتها الفرعية Loulis Mel - Bulgaria EAD . يركز الاستثمار على خدمة الأسواق المتنامية ديناميكياً في بلغاريا ورومانيا.



أكبر معرض لتكنولوجيا الطحن والإنتاج والتغليف والسموينا والعلف والمكرونة
والمخابز والتعبئة والتغليف وتكنولوجيا المختبرات في جنوب آسيا عبر الإنترنت

ONLINE EDITION 2021 Agro Tech Bangladesh

GRAIN	FEED	LIVESTOCK	BAKERY	PACKAGING	LABTECH
-------	------	-----------	--------	-----------	---------

01 - 05 FEBRUARY 2021

يمكنك الوصول إلى الجماهير دون الحاجة إلى السفر
اعرض أحدث منتجاتك على صفحة ملفك الشخصي
عقد مؤتمرات عبر الإنترنت بتكلفة بسيطة
فرصة للترويج لعلامتك التجارية على مستوى العالم
الاتصال والتواصل مع العملاء السابقين والمحتملين من خلال
الدراسة السوقية والمالية
٣٦٥ يوما من المشاركة قبل العرض وأنشاء وبعد
لزيد من المعلومات: ٠٢ ٠٩ ٠٠ ٢٢ ٥٠ ١٢ ٢٠١٠ +



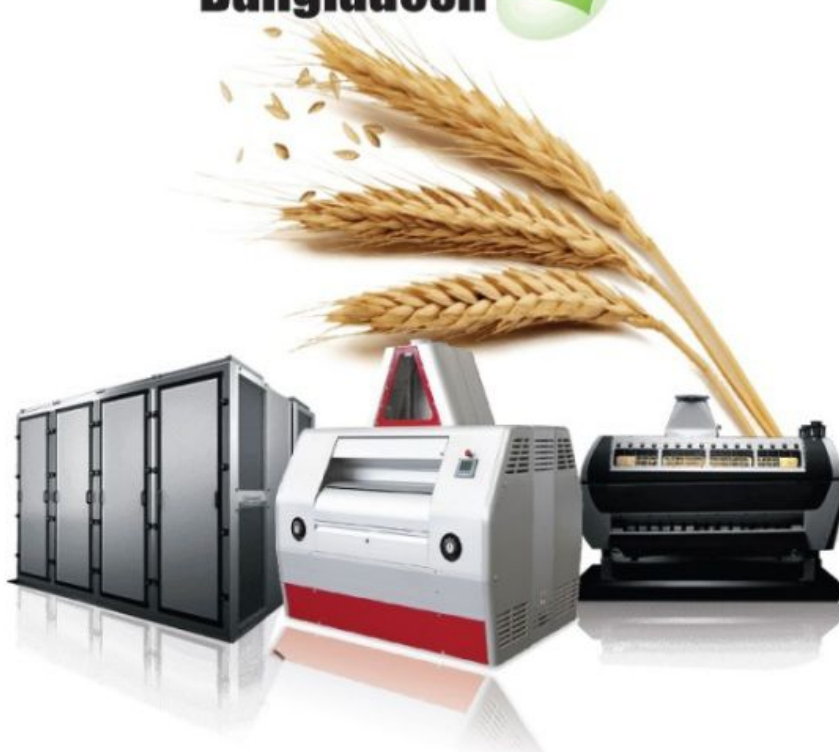
10th
GrainTech
Bangladesh



**A FOCUSES
EVENT FOR
GRAIN & FEED
INDUSTRY**

08-10 APRIL
2021

**ICCB
Dhaka, Bangladesh**



**Last Year
Statistics**



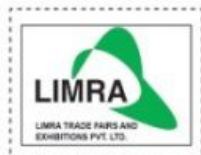
**500+
Exhibitors**

**23000+
Visitors**

**28+
Countries**

**20000+
Sqmt. area**

ORGANIZED BY



MEDIA PARTNER



Please Contact:

Kazi Sarwar:

+880-1746414155

Email: info@limraexpo.com

Web: www.limraexpo.com



كاميرا دليل الطحان

المعرض والمؤتمر العالمي لتكنولوجيا الطحن في أنطاليا



د. محمود رياض في لقطة تذكارية مع السيد
زكي ديميرطاش أوغلو رئيس جمعية Desmüd



السيد زكي ديميرطاش أوغلو يقص شريط إفتتاح المعرض مع السادة مصطفى
أوزدمير وجميل جازيل ومحمود رياض وباقي المشاركين



محمود رياض في لقطة تذكارية
مع Gülçay Özdemir في جناح Desmüd



بعض ممثلي الشركات المشاركة في المؤتمر بجوار السيد زكي ديميرطاش أوغلو



محمود رياض في لقطة تذكارية مع جونهان
أولوسوي رئيس إتحاد مصنعي الدقيق التركي
(TUSAF)



السيد زكي ديميرطاش أوغلو وزوجته وعلى يسار الصورة
Gülçay Özdemir في جناح Desmüd



من اليمين محمود رياض مع السادة محمد أوغور و أولكو فراقوش وجونهان أولوسوي



فريق العمل في معرض Mill Tech Istanbul في الجناح الخاص بالترويج لهذا المعرض



السيد زكي ديميرطاش أوغلو يتفقد جناح نجدت كايا في وجود قنوات تليفزيونية لتغطية إفتتاح المعرض



الدكتور محمود رياض ممثل صناعة الطحن المصرية يتحدث في أحد المداخلات بالمؤتمر



السيد زكي ديميرطاش أوغلو في جناح جازيل ماكينا مع جميل جازيل وجونهان أولوسوي



السيد جميل جازيل يكرم أحد المشاركين ويقدم له درع المؤتمر



لقطة تذكارية تجمع بعض المشاركين بالمؤتمر مع السيد زكي ديميرطاش أوغلو وزوجته



Ocrim, founded in 1945, is specialized in the supply of milling plants, feed mills and grain processing systems in general, also and above all, with the "turnkey" formula. The company also is focused on and invests in training, and communication. Ocrim is one of the largest and best-known companies in the milling industry and is active on all continents, thanks to its significant technical expertise and a thorough knowledge of the cultures and needs of the various countries and markets.

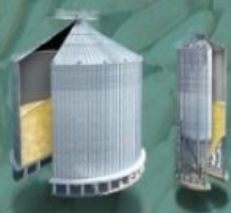


المدير العام / صموئيل عوض فرج - 15 ش شريف- القاهرة

تليفون: 0223915745 / 0223815687 فاكس: 0223915572

الوكيل الوحيد في مصر

الشركة الهندسية التجارية E.T.C



Grain
storage silos



Grain cleaning
machines



Conveying
equipment



Grain drying
machines

To view our products, scan the
QR code with your mobile



We multiply the value of grain

We are looking for a country local
professional company for the
development of our
products as a dealer

ROMAX[®]

PLANT MANUFACTURING GRAIN EQUIPMENT

www.zavodromax.com

www.zavodromax.com



info.international@zrmx.ru



+7 920 444-23-45 +7 473 722-79-94

أنت تسأل والخبراء يجيبون



لدينا خبرة الأساتذة المتخصصون وجميع الخبراء في خدمتكم للإجابة عن كل أسئلتكم الفنية. يتم تحديث هذا القسم بانتظام لإطلاعكم على أحدث البحوث ونتائجها. سنكون أيضا سعداء للرد على أسئلتكم.

• هل يمكنني استخدام دقيق يحتوي على بروتين 12% لصناعة البسكويت، الكراكرز والويفرز؟

على الرغم من أن الدقيق الذي يحتوي على بروتين أقل من 10% هو أكثر ملاءمة لأنواع كثيرة من البسكويت، الكراكرز والويفرز، إلا أنه يمكن تحقيق نتائج جيدة في كثير من الأحيان مع محتوى البروتين العالي. إذا تم تكوين الجلوتين أثناء المعالجة فمن المهم أن يتم التأكد من تليين العجين. وهذا يمكن القيام به من خلال تواجد العناصر المختزلة reducing agents أو الإنزيمات Enzymes. لتصنيع الويفر لابد من تدمير البروتين من أجل منع تكون كتلات Lumps. في هذه الحالة يؤدي محتوى البروتين العالي إلى منتجات ذات نسيج أدق، وتكسير أقل وهجرة أقل للمياه. وبالتالي لابد فقط من استخدام النشا للتقليل من محتوى البروتين إذا كان مطلوب في المنتج إنخفاض في الصلابة وهيكلي سهل الذوبان.

• ماهي الفيتامينات التي يحتوي عليها الغلاف الخارجي لحبة القمح wheat kernel؟

الفيتامينات الرئيسية هي B1، B2، B6، النياسين وحمض البانتوثنيك. وهذه موجودة إلى حد كبير في جنين القمح وغلاف البذرة Seedcoat. بينما الفيتامينات A، B12 وC ليست موجودة على الإطلاق. وهناك عدد قليل من الفيتامينات الأخرى وجدت آثار منها فقط.

• هل الفيتامينات في الحبوب مستقرة ولا تتأثر بالظروف الخارجية والطحن؟

نعم، طالما أن الحبوب غير التالفة. ولكن تأثير درجة الحموضة، والأكسجين في الغلاف الجوي، وتأثير

الضوء ودرجة الحرارة (وهي الظروف التي يتم فيها طحن الحبوب) تعمل على تقليل المحتوى من الفيتامينات. وبناء على هذا قد يتم فقدان حمض الفوليك تماما (وهذا يوضح أهمية تدعيم الدقيق بـ حمض الفوليك). في حالة دقيق الخبازين Bakers' flours يمكن أن يحدث خسارة في الفيتامينات قدرها 70-90% بالمقارنة مع دقيق الحبة الكاملة الذي يحتفظ بنسبة عالية من الفيتامينات المتواجدة في الأغلفة. وكلما زاد المحتوى المعدني للدقيق، يتم الحفاظ على المزيد من الفيتامينات.

• ما هو الدقيق المركب Composite flours ؟ ما هي تصميماته ولماذا يُنتج؟

النباتات الدرنية الغنية بالنشا مثل الكسافا والبطاطس والبطاطا الحلوة التي تنمو في المناطق الجافة من العالم ليست مناسبة لصنع منتجات الخبز التقليدية من تلقاء نفسها، ولكن يمكن وضعها مع تركيبة دقيق القمح للإستخدامات المناسبة لذلك. وهذا يشجع تنامي أنواع النباتات المحلية، ويحافظ على العملة الصعبة ويحسن من إمدادات البروتين إلى السكان لما تحتويه هذه النباتات من بروتين وعناصر معدنية وفيتامينات يمكن أن تدعم هذا النوع من الدقيق.

Honeywell Composite Flour

...for baker's progress





ALUMUR GROUP

ألومور جروب شركة رائدة فى توريد المطاحن والصوامع ومصانع العلف



وزير التموين والتجارة الداخلية يصادف السيد أوكتاي ألومور
في جناح ألومور جروب بمعرض جرين تك 2017

وقد قمنا بإنشاء و تأسيس العديد من المشروعات فى
جميع أنحاء العالم والخليج العربى رأس الخيمة ، دبی ،
قطر ، المملكة العربية السعودية
جميع معدات وماكينات الشركة " صنع فى تركيا " أى تركية
المنشأ متضمنة التركيب و الصيانة الكاملة و ضمان ما بعد
التشغيل وأيضا الفنيين المسؤولين عن التركيب طاقم فنى
تركى الأصل من ذوي الكفاءة و الخبرة العالية .



تأسست الشركة و تطورت منذ عام 1990، معتمدة بشهادة
الجودة الأيزو 9002 ، و إرضاء العميل هو هدفنا الأول و الأخير
عن طريق تقديم منتجات ذات الجودة العالية .
نحن متخصصون فى توريد و تركيب و إنشاء :
• مطاحن الدقيق بقدرة تبدأ من (30 إلى 2000 طن / يوم)
• مصنع علف بقدرة تبدأ من (5 إلى 200 طن / ساعة)
• صوامع معدنية بقدرة تبدأ من (500 طن إلى 60.000 طن)
• مصانع سميد ، مجازر ، مصانع مخلفات و ما شابه ذلك .
الجودة هى شعار شركتنا و يتم بذل أقصى مجهود للوصول
لتحقيق ذلك و يبدأ أولاً عن طريق تقديم أجود المواد
الخام ، التصميم و الأداء مع أعلى كفاءة متطلبية . كما أننا
أيضاً نتميز بأسعارنا المميزة التى تعتبر منافسة لأسعار
الشركات الأخرى . نحن مصدر كل ما هو ممكن أن يكون
مختلفاً و مميزاً .



Aswan St., El-shreief buildings no.6 - Mahkama Palace-
Heliopolis (Cairo/Egypt)
Telefax: 0020226430797
Mobile: 0020 1114146699, 0020 1005269407
Web: www.alumurgroup.com
E-mail: oktay_alamur@yahoo.com
oktay@alumurgroup.com
turkeyegyp2011@hotmail.com



Chemiteczymes
New Beginning

كيميتكزيمز
بداية جديدة

الشركة العالمية للاستيراد و التوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"
Alamyia Company for Importation & Commercial Agencies "Chemiteczymes"

الإستمتاع

التكنولوجيا العالمية لم تكن ممتعة كما هو الآن
اعد اكتشاف أعمالك مع "كيميتكزيمز"

Satisfaction

The high tech never been So enjoyable as it is now
Discover your business in Chemiteczymes



MOLINO
Milling Equipment

novozymes

Rethink Tomorrow

edge-foods
active in flour

fortitech
STRATEGIC NUTRITION