



الMiller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد الثاني - يونيو 2021

**MILL
TECH
ISTANBUL**

MILL MACHINERY TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

20-23 OCTOBER 2021

CNREXPO / Istanbul
Expo Center



Cover Story



CROCUS EXPO
1 PAVILION 3 HALL
MOSCOW
RUSSIA

22-24
SEPTEMBER
2021

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



HENRY SIMON
MANCHESTER 1878



**NEW HSPU PURIFIER WINS 2021
GERMAN INNOVATION AWARD**



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 01 44 31 10 06
Fax : 00 33 01 44 31 10 30

sneddam@franceexportcereales.org

Bureau du CAIRE

3 rue Abou El Feda, La tour administrative
Abou El Feda, 14ème étage, Zamalek, Egypte.
Tél : 00 20 2 27359264
fax : 00 20 2 27395263
rguiragossian@hotmail.fr
sallyhs3010@yahoo.fr
franceexportcereales@gmail.com

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

Amelie Travel c/o Amy Consult
14 Bis Abderahmane Hergma
(Ex Franche Comté)
el Mohamadia -Alger
Tel & Fax : 021.53.83.22
Mobile: +213 (0) 555071990
rguiragossian@hotmail.fr

TIME FOR A PERFORMANCE UPGRADE

As well as greenfield project installations, Henry Simon has been realizing mill modernization projects to increase the productivity and efficiency of existing milling plants worldwide, including:

henrysimonmilling.com

- **RE-DESIGN OF THE MILLING PROCESS**
to maximize the productivity

- **RE-ENGINEERING OF THE MILL**
to increase the efficiency

- **RE-PLACEMENT OF THE EQUIPMENT**
with the latest Henry Simon technology

Our team is waiting ready for an inspection visit to identify the requirements of your mill together.





Mühlenchemie
Understanding Flour

Flour. Power. Culture. Life.

Celebrating culture, not only of flour but of life. Egypt, cradle of civilization, you are writing history once again. We are gratified to see it, and to support all of our customers in the region.

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

SOLUTIONS.
TOGETHER.

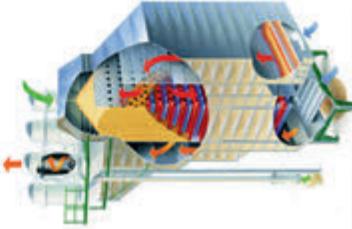


SOLUTIONS FOR:

- 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



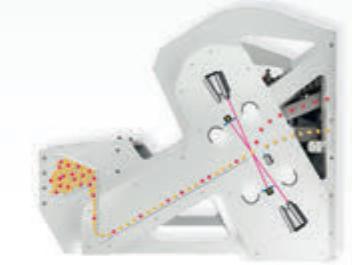
Delta cleaner



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



IDMA AND VICTAM[®]_{EMEA}

INTERNATIONAL EVENT FOR GRAIN AND FEED MILLING INDUSTRIES

2022 10-12 MAR > HALL 5-6-7
ISTANBUL EXPO CENTER

9th

INTERNATIONAL FLOUR, SEMOLINA, RICE,
CORN, BULGHUR, FEED MILLING MACHINERY
AND PULSE, PASTA, BISCUIT TECHNOLOGIES
EXHIBITION



DEVELOPING
FUTURE
WITH
PRODUCTION

Organized by **IDMA** | **VICTAM** | in co-location with **grapas EMEA**



CROCUS EXPO
1. PAVILION 3. HALL

MOSCOW
RUSSIA

22-24
SEPTEMBER 2021

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

WHY RUSSIA?

70 million tons
Wheat Production

Around 7000
Mills

Visitors from
+13
Countries

Exhibitors from
+10
Countries

IDMA
OPENS
TO THE
WORLDWIDE



HAGE HIGH
AIMS GREAT
EXHIBITIONS

Parantez
International Fair

www.idmarussia.com • info@idmarussia.com

MILLTECH Istanbul

معرض تكنولوجيا أجهزة المطاحن والصناعات الجانبية

أقوى معرض في الصناعة في أوراسيا

سوف يرفع صناعة المطاحن التركية إلى مكانة رائدة



MILL MACHINERY TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

20-23 OCTOBER 2021

CNREXPO / Istanbul
Expo Center

وأنجولا واندونيسيا وألمانيا والفلبين والجزائر وكندا وإيطاليا وكينيا وأوزبكستان وتتزانيا ونيجيريا وروسيا والجمهوريات التركية.

تحتل صناعة المطاحن التركية ثلث السوق العالمية

تم تصنيف صناعة آلات المطاحن التركية في المراكز الثلاثة الأولى في السوق العالمية بحجم صادراتها البالغ 2 مليار دولار. بتصدير 90 في المائة من تصنيعها ، تهدف صناعة آلات ومكونات المطاحن التركية إلى أن تصبح خطوة واحدة أقرب إلى الريادة العالمية من خلال أكبر منصة تجارية لصناعة المطاحن ، Mill Tech Istanbul . تعتزم صناعة المطاحن والمكونات التركية ، التي تقدم مجموعة واسعة من الخدمات من تصنيع آلات المطاحن إلى بناء مطاحن الدقيق ، توسيع سوق التصدير الحالي من الصين إلى أستراليا والبرازيل إلى منطقة البحر الكاريبي.

متطلبات رمز HES للمشاركة في المعارض

CNR Holding ، التي تقود الصناعة مع أكثر من 40 معرضاً تقام سنوياً ، تؤمن الرعاية الصحية للعارضين والزوار في المعارض وفقاً لمعايير "العودة إلى الوضع الطبيعي" الجديدة التي تحدها الحكومة التركية و UFI (الرابطة العالمية لصناعة المعارض) وتحمل الأحداث عن طريق إزالة المخاطر المحتملة من خلال تطبيق كود HES خلال عصر التطبيع الجديد.

تجتمع صناعة آلات الطحن والمكونات في أقوى معرض في أوراسيا Mill Tech Istanbul . المعرض الذي يستعد لفتح أبوابه للزوار في مركز CNR Expo Istanbul Expo Center ، ويتوقع أن يقوم بزيارة المعرض أكثر من 15 ألف متخصص في هذا المجال.

سترحب أكبر منصة تجارية لآلات المطاحن التركية بالزوار في مركز CNR Expo Istanbul Expo Center بين 20-23 أكتوبر 2021.

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). سيستقبل المعرض ما يقرب من 100 شركة محلية ودولية ويعرض منتجات بأكثر من 450 علامة تجارية.

الترحيب بالمشترين المحترفين من جميع أنحاء العالم

سيجتمع المشترون المحترفون الدوليون معاً و يقدمون مساهمات كبيرة في التجارة العالمية في المعرض ، حيث سيتم اكتشاف أسواق جديدة من خلال اجتماعات B2B. بهدف 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 العديد من البلدان بما في ذلك الولايات المتحدة الأمريكية والهند

مزيد من المعلومات:

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





MILL TECH iSTANBUL

معرض تكنولوجيا أجهزة المطاحن
والصناعة الجانبية

٢٣-٢٠٢١ شرين الأول

MILL MACHINERY TECHNOLOGIES
AND COMPONENTS EXHIBITION

20-23 OCTOBER 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 باشراف اتحاد 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

CNR HOLDING





الMiller's Guide

Egyptian Milling Bulletin "The Miller's Guide" Specialized in the field of milling industry, published every four months by the cooperation between the Egyptian Millers federation and Alumur Group and distributed free of charge.

Phone: +20 122 509 6002

Email: mah.riad@yahoo.com

المحتويات

Page 12

Purpose and importance of dampening in wheat milling process and Alapala's latest solutions

الفرض من الترطيب وأهميته في عملية طحن القمح



alapala.com

Page 28

The story of South Amman Mill in Jordan

قصة مطحن جنوب عمان في الأردن



Page 18

New Enzyme Solutions designed for the Egyptian Milling Market

حلول إنزيمية جديدة مصممة لسوق الطحن المصري



Page 36

Laura VALLEE, production manager of the Bordeaux mill Grands Moulins de Paris

"لورا فاللي" أول فتاة فرنسية تعمل مديرية لإنتاج



Page 22

Lab solutions for gluten-free applications Brabender

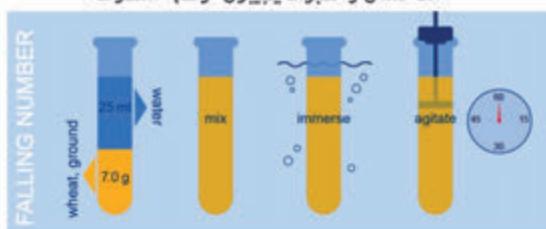
حلول معملية للتطبيقات الخالية من الجلوتين



Page 38

You ask and the experts answer
All about Falling Number

أنت تسأل والخبراء يجيبون "رقم السقوط"



التجهيزات الفنية والطباعة
رسا جرافيك
• ٠١٠٧٤٥٩٠٠٠



قصة الغلاف

شركة Aybakar تعلن عن تشغيل مطحنة 300 طن / يوم في العراق

أعلنت شركة Aybakar لجميع متابعيها أنها أضافت مشروعًا جديداً إلى مشاريعها الجاهزة التي أجزتها بنجاح على الرغم من الظروف الصعبة للوباء. اثناء الاستثمار في العمل، لم تمنع الظروف الوبائية الصعبة، والقيود المفروضة على السفر، وتقلبات أسعار الصرف، والنظامية الإضافية وممارسات التنظيف والنفقات، شركة Aybakar، واستمرت في إعطاء الأولوية لرضا العملاء دون المساس بوجودها من خلال إظهار الحساسية للسلامة الصحية المهنية لموظفيها.



منذ عام 1932 ، تطورت شركة Aybakar مع إدراك أن أفضل دعم للمبيعات والاستدامة ممكن من خلال رضا العملاء والمراجع وبالتالي جودة المنتجات المقدمة. تقدم Aybakar لعملائها مطاحن الدقيق الجاهزة ومطاحن السيمولينا ومطاحن دقيق الذرة نتيجة لمزيج من طلبات العملاء وحلول التصميم. خارج منطقة الشرق الأوسط حيث تركزت الشركة في الماضي ، فإنها تقدم الجودة للعالم بأسره بمشاريعها في المكسيك وروسيا والأرجنتين وجمهورية بنين وأنجولا ونيجيريا وإيطاليا وأفغانستان ولبنان والعديد من البلدان الأخرى. بالإضافة إلى ذلك ، تقوم بإجراء دراسات المنتجات المختلفة ومشاريع البحث والتطوير وفقاً للطلب مع موظفيها المؤهلين. بفضل فريق البحث والتطوير الذي يدمج التكنولوجيا المتقدمة في المنتجات ، يتم تقديم الآلات سهلة الاستخدام والمتابعة والتدخل للعملاء. بالإضافة إلى ذلك ، نظراً للتاثير غير المباشر لأعمال الطحن على صحة الإنسان ، وهي القضية الأكثر حساسية ، يتمأخذ هذه المشكلة في الاعتبار وإنتاج آلات مناسبة للتلامس مع الطعام وسلامة الغذاء. بالنظر إلى العالم وعلى أساس الشركة ، يجب أن يكون الأدخار جزءاً من حياتنا في عالم يتزايد فيه عدد السكان والاستهلاك. يجب أن يحقق المطحون الذي يتكون تكاليف كبيرة مثل الطاقة والمياه ونفقات الموظفين وفرأ من أجل استدامة الانتاج. لهذا السبب ، تأخذ Aybakar هذا الموقف في الاعتبار وتقوم بتصميم وتنفيذ المطاحن التي بها أقل عدد من الموظفين ، وأقل استهلاك للطاقة ونظم إعادة التدوير الذي سيعمل بسلسة.

تم تنفيذ إحداها في مدينة بغداد بـ 300 طن / يوم. وفقاً للعوائد الجديدة التي تلقاها Aybakar من العملاء ، فإنهم قد حفظوا أكثر من الخدمة والقدرة المنتفق عليها. بالإضافة إلى ذلك ، تهدف إلى الوصول إلى أفضل الحلول التي يحتاجها العميل وباقل تكلفة ممكنة بفضل الحلول السريعة والمهندسين ذوي الخبرة وشبكة الاتصالات القوية تواصل Aybakar العمل كمشروع جزئي وجاهز في العديد من أنواع أنظمة طحن الحبوب ، وبعض أجزاء خطوط المكرونة ، ومطاحن السيمولينا ، ومطاحن دقيق الذرة.



الغرض من الترطيب وأهميته في عملية طحن القمح

*Purpose and importance of dampening
in wheat milling process and Alapala's latest solutions*



مقال فني تقدمه شركة الابالا

تأثير عملية الترطيب: كيف تعمل؟

Impact of the dampening process: How does it work?

تميل خالة القمح الهشة إلى التفتت أثناء الطحن ، مما يجعل فصلها عن الدقيق أكثر صعوبة ، مما يقلل في النهاية من جودة الدقيق. تسمح عملية الترطيب للاندوسيبرم بأن ينضج ويلين ، وللنخالة أن تحصل على المرونة بحيث يمكن فصلها بسهولة عن بعضها البعض.

• عندما تكون رطوبة القمح أعلى من المستوى الأمثل ، سيكون من الصعب للغاية فصل النخالة والاندوسيبرم أثناء الطحن والغربلة، بسبب زيادة التماسك والالتتصاق بالنخالة والاندوسيبرم.

• إذا كانت الرطوبة أقل من المستوى الأمثل ، فإن النخالة

يعتبر الترطيب جزءاً أساسياً من عملية طحن القمح. من خلال التأثير على جودة الدقيق والاستخراج ، تساعد عملية الترطيب الفعالة المطاحن على تحقيق نتائج أفضل.

يشار إلى أن عملية الترطيب يطلق عليها أيضاً اسم التكيف ، وهي عملية مهمة في طحن الحبوب تستخدم لتوفير مستوى الرطوبة الأمثل للحبوب قبل عملية الطحن. يمكن تعريف هذه الرطوبة المثلث على أنها "يجب أن تكون النخالة صلبة بدرجة كافية ليتم فصلها عن الاندوسيبرم بسهولة ، ويجب أن يكون الاندوسيبرم ليناً بدرجة كافية ليتم طحنه بشكل صحيح".

تعتبر العملية دوراً مهماً في الحصول على الطحن وجودة صنع الدقيق للخبز. إنه يساعد في النهاية على ضبط محتوى رطوبة الدقيق أيضاً ، والذي يلعب دوراً مهماً في الربحية.

يتم استخدام الهواء الساخن لتقليل كمية الماء في القمح. استخدام الحرارة في الترطيب يقلل من الوقت كما يساهم أيضاً في جودة الدقيق؛ كما يجب الأخذ في الاعتبار أن درجات الحرارة المرتفعة قد تؤثر سلباً على تركيب أو بنية القمح. العلاقة بين درجة الحرارة ومدة الترطيب موضح في الجدول رقم 2

Temperature (C°)	Dampening Time مدة الترطيب
21	2-3 days
27	12 hrs
40	8 hrs
60	2 hours
80	40 min

Chart 2. Relation of temperature and dampening period

• مدة الترطيب : Dampening time

يتم تحديد مدة العملية من خلال خصائص الحبوب ودرجة الحرارة المطبقة. ومع ذلك ، فإن التوزيع المتسلقي يتطلب فترة راحة تتراوح من 12 إلى 24 ساعة للفتح الطرفي و 24-48 ساعة للفتح الصلب كما هو مفصل في الجدول رقم .3

Type of Wheat نوع القمح	Dampening Time (hours) زمن الترطيب
Very hard	36-48 ساعة
Hard	24-36 ساعة
Semi-hard	18-24 ساعة
Semi-soft	12-18 ساعة
Soft	6-12 ساعة

Chart 3. Tempering time for different types of wheat

إلى جانب هذه العوامل ، تؤثر عوامل أخرى مثل نوع القمح والظروف المحيطة وما إلى ذلك على عملية الترطيب. لهذا السبب ، يمكن تطبيق إجراءات ترطيب مختلفة خلال فترات الصيف أو الشتاء.

يمكن استخدام جهاز البخاخات (TNBM) عندما يكون من الصعب الوصول إلى المحتوى الرطوبى المطلوب بسبب أنواع القمح شديدة الصلابة ودرجات الحرارة المحيطة الزائدة وما إلى ذلك. في هذه العملية ، يتم رش 0.3 - 0.5٪ من الماء في القمح لدعم امتصاص الماء.

والاندوسرم تتفتت بسهولة ، مما يؤدي إلى الحصول على كمية أعلى من الدقيق ولكن بجودة أقل. في ظروف الترطيب المثلث ، يمكن ملاحظة النخالة في الجزيئات الأكبر مثل الرقائق أثناء الطحن ، ويمكن فصلها بسهولة باستخدام المناخل الحديثة.

العملية: كيف يتم تطبيق الترطيب؟

The Process: How dampening is applied?

تتضمن عملية الترطيب مرحلتين رئيسيتين. الأول هو رفع المحتوى الرطوبى للقمح إلى المستوى الأمثل عن طريق إضافة الماء أو استخلاص الماء في بعض الحالات. المرحلة الثانية هي فترة الراحة في صوامع الترطيب لفترة معينة للسماح بامتصاص الماء ونشره مع حبة القمح بأكملها. يجب أن يكون للماء وقت كاف لاختراق والتغلغل في الحبة ، وهو ما يسمى "زمن الترطيب".

العامل المؤثر في عملية الترطيب:

Factors Affecting the Dampening Process

يمكن اعتبار ترطيب الحبوب عملية مائية حرارية. العوامل الثلاثة الرئيسية التي تؤثر على عملية الترطيب هي كمية الماء ودرجة الحرارة والوقت. مع مراعاة لا تزيد نسبة الرطوبة النهائية للدقيق عن 14.5٪ والاستثناء جودة الدقيق سلباً أثناء التخزين.

• كمية الماء Water Amount

تؤثر المياه بشكل كبير على الكفاءة في الطحن والنخل. يختلف المستوى الأمثل للرطوبة قبل الطحن حسب نوع القمح. مستويات الرطوبة المثالية قبل الطحن (عند مرحلة الدشة الأولى) موضحة في الجدول رقم .1

في حالة الترطيب ، يضاف 5-8٪ ماء إلى الحبوب بشكل عام، خاصة بالنسبة للفتح الصلب ، حيث لا يمكن إضافته دفعة واحدة ، يتم الانتهاء من العملية على مرحلتين. أقصى كمية من الماء يمكن للحبة امتصاصها تعادل 40٪ من وزنها.

Type of Wheat نوع القمح	Ideal Moisture (%) الرطوبة المثلثى
Very Hard	16.5 - 17.5%
Hard	16.0 - 17 %
Semi Hard	15.5 - 16.0%
Soft	14.5 - 15.0%

Chart 1. Ideal moisture before milling

• درجة الحرارة Temperature

تعمل الحرارة على زيادة سرعة امتصاص الماء وانتشاره في حبة القمح. وبالتالي ، يتم تقصير الوقت المطلوب للتقطير مع زيادة درجات الحرارة.

عندما يكون مستوى الرطوبة في الحبوب أعلى من المطلوب



ت تكون الآلة من قسمين مستقلين مع تصميم مجداف مختلف وقطر الدوار. القسم الأول تم تصميمه لعملية الخلط المسبق ، بينما تكون عملية الخلط والترطيب مختلفة في القسم التالي.

استكمالاً للآلات المذكورة أعلاه ، تقيس آلة الترطيب الأوتوماتيكية TOCA (Automatic Dampening Machine) محتوى الرطوبة ودرجة الحرارة ومعدل التدفق والوزن النوعي وتحسب الكمية المطلوبة من الماء تلقائياً. إنها توفر دقة عالية جداً مع تقنية الأشعة تحت الحمراء.



Automatic Dampening Machine (TOCA)

يستخدم مقياس Debimeter TEDM أيضاً لضبط كمية الماء أثناء عملية الترطيب.

طرق وتقنيات الترطيب

يتم استخدام طرق وتقنيات مختلفة لترطيب القمح بما في ذلك الترطيب البارد والدافئ والساخن والترطيب بالبخار والميكروويف والترطيب بالموجات فوق الصوتية إلخ. تستخدم آلة الترطيب المكثف (TCTS) من Alapala على نطاق واسع وفعال لزيادة مستوى الرطوبة في الحبوب. تتميز بوجود ناقل حزوني مائل ، وهو يقوم بخلط القمح بشكل متجانس بالماء. توفر الماكينة قدرة وكفاءة عالية في عملية الترطيب.



Intensive Dampening Machine (TCTS)

بالمقارنة مع الموديلات المائلة ، توفر آلة الترطيب الأفقية Alapala's Horizontal Dampening Machine كفاءة أفضل في الترطيب مع مزيد من امتصاص الماء في فترات أقصر.



(TCTI) Alapala's Horizontal Dampening Machine

<https://Linked.in/ddc9XtQ>

Alapala #milling #wheatmilling #milling-# process #flourmilling #maizemilling #feed-milling

لمزيد من المعلومات:



شركة روיאל للمحسنات والإضافات الغذائية

رويال شركة متخصصة في تقديم الخدمات الفنية لعملائنا الكرام وتحتاج بخبرة تزيد على عشرون عاماً في هذا المجال، ونحن نؤمن بأن التعاون هو إحدى عوامل النجاح ولدينا حافز في المشاركة في نجاح شركتكم الموقرة من خلال الخدمات التي نقدمها سواء قبل البيع أو بعد البيع ، بالإضافة إلى خدمات أخرى كالصيانة والتركيب والدعم الفني والإشراف والمتابعة.

الوكيل الحصري لشركة إسکاوٹ فالى البلجيكية



ESCAUT VALLEY هي شركة بلجيكية متخصصة في إنتاج محسنات الدقيق ومحسنات الخبز والإنزيمات وخلطات محسنات للكيك والحلويات. نهدف إلى تقديم منتجات عالية الجودة ومبتكرة. جميع منتجاتنا تلبي المعايير الدولية مثل ISO 9001 و BRC و HACCP ، كما نقدم منتجات حلال.

الوكيل الحصري لشركة "EKIN" لمعدات المختبرات والمواد المضافة للأغذية



منذ عام 2002 فإن (EKIN) معدات المختبرات والمواد المضافة للأغذية) أنجزت تطوراً هاماً في مجال إنتاج محسنات دقيق القمح، أجهزة قياس جودة الدقيق، إلى جانب المعدات المعملية المستخدمة في هذا المجال. وصولنا إلى المنتج ذو النوعية الأمثل وتزويد عملائنا بأفضل شكل ممكن من الخدمات هو هدفنا. نفخر بأن لدينا 19 عاماً من الخبرة وأكثر من 600 عميل.



شركة روיאל للمحسنات والإضافات الغذائية
العنوان : الشیخ زاید - کمپونڈ کورٹ یارڈ - مبنی G رقم ۴۱۴
هاتف ۰۱۰۶۲۹۶۶۵۵۵ - ۰۱۰۶۹۹۶۱۲۵۳
بريد الیكتروني : info@royalegy.net

ERKAYA INSTRUMENTS

شركة إركايا تقدم أحدث التقنيات لقطاع الطحن جهاز محلل للنشا المحطم في الدقيق Starch Damage Analyzer S-DA



يعد جهاز ERKAYA "SD-Analyzer" مثالياً لتحليل النشا المحطم Damaged Starch في الدقيق. ويتم استخدامه لتحديد كمية النشا التالف Damaged Starch في الدقيق.

- يوفر التصميم الفريد وشاشة اللمس الملونة متعددة الوظائف سهولة في الاستخدام.
- يعتمد مبدأ العمل على إمتصاص اليود iodine absorption في معلم مخفف من الدقيق .
- كلما زاد ضرر النشا ، زادت سرعة إمتصاص اليود.
- طريقة قياس التيار Amperometric method.
- تطبيق إنزيم مجاني Enzyme free application.
- يوفر الجهاز نتائج بسيطة وسريعة وموثقة فقط مع 1 جرام من عينة الدقيق وفي أقل من 10 دقائق.
- إمكانية الوصول إلى الجهاز من الهاتف المحمول عن بعد.
- القيمة المتحصل عليها من النشا التالف أو المحطم هي معلومات تقنية مفيدة للتحقق من ضبط عملية الطحن وعوامل الجودة الخاصة بالمنتجات النهائية.

الاستخدامات:

- فحص حالة وكفاءة درافيل السلندرات Checking the conditions of the rolls
- ضبط كمية إمتصاص الماء Adjusting water absorption
- ضبط لزوجة ودرجة التصاق العجين Adjusting dough stickiness
- تحسين الحجم واللون وال عمر الافتراضي للمنتج النهائي Optimizing the volume, color and shelf life of the final product

مواصفات الجهاز:

- متطلبات الطاقة: 110 فولت - 60 هرتز أو 220 فولت - 50 هرتز (حدد حسب الطلب).
- الحجم (العرض x العمق x الارتفاع): 39-39-26 سم
- الوزن الصافي: 7 كجم
- الشاشة: شاشة ملونة تعمل باللمس مقاس 7 بوصة.

■ export@erkayagida.com.tr ☎ erkayagida.com.tr ☎ +90 312 395 2986

● IVOGSAN Matbaacilar San. Sit. 1515 Sok. No: 6 Ostim-Ankara/TURKEY

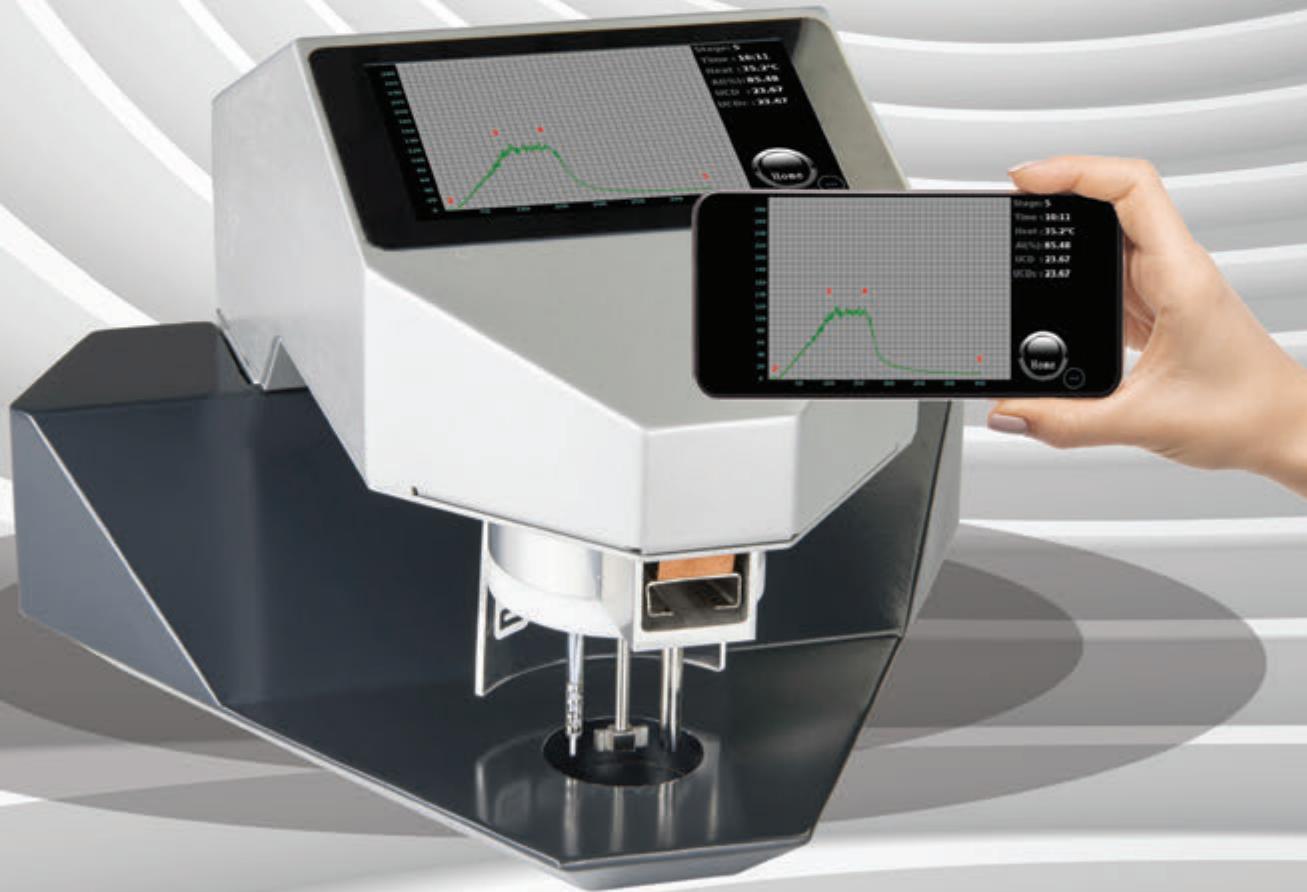
 [erkayainstrument](#)  [erkayalab](#)

 [erkaya_instruments_improvers](#)





Starch Damage Analyser S-DA



Far Beyond
the Ordinary

حلول إنزيمية جديدة مصممة لسوق الطحن المصري

New Enzyme Solutions designed for the Egyptian Milling Market



Mühlenchemie، ألمانيا طورت منتجات جديدة لمعالجة الدقيق خاصة لمتطلبات سوق المطاحن المصري. يمكن استخدامها للحفاظ على نضارة ، وزيادة جودة الخبز الفينو على سبيل المثال وتقليل التكاليف بشكل متزامن. دعنا نأخذك من خلال عروضنا الجديدة.



Mühlenchemie
Understanding Flour

Alphamalt EFX Tera Lipase لخصائص عجين لطيفة واستبدال المستحبب:

يؤدي استخدام **Alphamalt EFX Tera** إلى تحسين استقرار وثبات العجين dough stability وزيادة الحجم المتحصل عليه بسبب التفاعل المعزز مع بروتينات الجلوتين وتحسين استقرار أغشية فقاعات الغاز داخل العجين. وهو يتحمل درجة كبيرة تجاه تقبّل أوقات التخمير ويعمل في نطاق جرعات واسع. كما أنه ينتج عنه بنية مسامية أدق finer pore structure ويسهم بتقليل المستحببات.

الجرعة: 20 - 5 جزء في المليون / 2 - 0.5 جم لكل 100 كجم دقيق.

طريقة جديدة للحفاظ على (طراوة) الفينو والساندويتش طازجاً: New Fresh Keeping (Softness) for Fino and Sandwich Bread

للحصول على نضارة إضافية طويلة جداً في المخبوزات ، نوصي باستخدام **Alphamalt Fresh and Soft**. هذا هو إنزيم الخبز للحصول على جودة عالية للخبز ونعمومة اللبابة. وهو يحتوي على maltogenic amylase لتثبيط تدهور starch retro gradation النشا . يؤدي التأثير المضاد للبيات (التجدد) The Anti-staling effect إلى حدوث طراوة طولية المدة Prolongs softness للمخبوزات وبالتالي يعزز نضارتها Freshness .

الجرعة: 20-100 جزء في المليون / 2-10 جم لكل 100 كجم دقيق.

مثبت العجين الجديد - Alphamalt Gloxy TGO (الجلوكوز أوكسيديز)

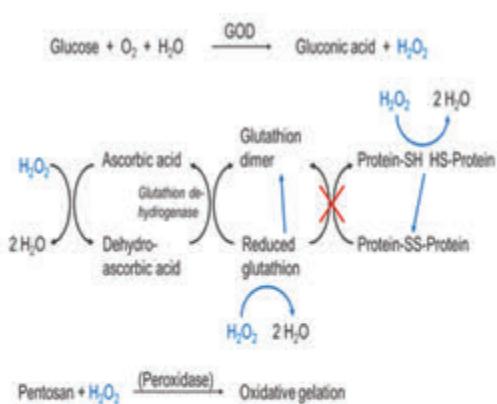
يتضمن تأثير **Alphamalt Gloxy TGO** بشكل خاص في استقرار وثبات العجين المحسن ، وهيكلاً عجين أقوى وأمكانية تشغيل محسنة. إنه يحفز أكسدة الجلوکوز إلى حمض الجلوکونيك ، مصحوباً بتوسيع بيروكسید الهيدروجين واستهلاك الأكسجين.

ينعكس أوكسيديز الجلوکوز الفطري-fungal glucose oxi-dase القياسى أيضاً في زيادة قابلة لقياس ثبات العجين في الفارينوجراف.

الجرعة: 150 - 50 جزء في المليون / 15 - 5 جم لكل 100 كجم دقيق.

Info Box

Effects of Glucose Oxidase in Dough



مع Mühlenchemie Powerzym Classic ، تقدم حل flour standardization الكل في واحد لتوحيد الدقيق. حيث ان الإنزيمات المناسبة لحجم وثبات الحلويات والفطان تجعل من الممكن استخدام هذا المحسن للحصول على أفضل معالجة بالدقيق لجميع الحلويات او الفطائر pastries ذات الحجم المرتفع بالخمرة ولتحقيق نتائج من الدرجة الأولى من حيث الحجم واللون البني browning والنعومة softness. تؤدي الجرعات المنخفضة إلى معالجة دقيق فعالة من حيث التكلفة.

الجرعة: 150 - 100 جزء في المليون / 15 - 10 جم لكل 100 كجم دقيق.

On Top Booster – Alphamalt OTB

إذا كنت بحاجة إلى أداء خبز إضافي حتى بالنسبة لنوعية دقيق القمح الأكثر فقرًا ، فنحن نقدم الآن أحدث جيل من "On Top Booster".

تم تطوير Alphamalt OTB لزيادة ثبات العجين الجيد في ظل الظروف الصعبة ويمكن استخدامه كحل ممتاز لأى علاج قياسي تقريباً.

انه يؤدي إلى نطرة فرن قوية a powerful oven spring ، ويضمن إنتاجية عالية الحجم ويحسن نسيج اللبابة في نفس الوقت.

الجرعة: 50-10 جزء في المليون / 1-5 جم لكل 100 كجم دقيق في الأعلى.

لمزيد من المعلومات ، يمكنك الاتصال بفريق Mühlenchemie

Carboxyl ester hydrolases جيلوكولييان (ليبار ، فسفوليباز) تقوم بتحويل الدهون والمواد الشبيهة بالدهون الموجودة بشكل طبيعي في الدقيق ، وأضافة الدهون أيضاً مواد أكثر سهولة في الاستحلاب (مثل الدهون الأحادية والثنائية) يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى مزايا هائلة تجعل من الممكن تقليل استخدام المستحلبات أو الاستغناء عنها تماماً.

Deltamalt FN-A 50

لاستبدال دقيق الشعير وخفض رقم السقوط

Deltamalt FN-A 50 for Malt Flour Replacement and lowering the Falling Number

بعد التعامل مع التغيرات في جودة القمح أحد أكبر التحديات في أعمال الطحن اليومية. "صعود وهبوط" رقم السقوط هو معامل يحتاج إلى تصحيح. حل هذه المشكلة:

Deltamalt FN-A 50 تصحيح أرقام السقوط باستخدام Falling Number تم تصميم مستحضر الإنزيم هذا لضبط رقم السقوط مع التخلص من العيوب التي غالباً ما يتم مواجهتها عند استخدام دقيق الشعير. قد يؤدي استخدام دقيق المولت إلى عدم استقرار المنتج المخبوز بسبب الأنشطة الجانبية للبروتياز protease side activities .

يزيل **Deltamalt FN-A 50** هذا التأثير. إلى جانب تقليل رقم السقوط ، فإنه يعزز جودة وحجم المنتج المخبوز. كما تم تحسين لون القشرة crust colour وقرمشها crispiness .

الجرعة: 25 - 3 جزء في المليون / 0.3-2.5 جم لكل 100 كجم دقيق.

و فيما يلي جدول يوضح أمثلة لتصحيح رقم السقوط.

الجرعة المستخدمة (جزء في المليون)	أرقام السقوط Falling Numbers
20	300
15	360
10	380
0	433



Mühlenchemie
Understanding Flour

شركة IMCD Egypt LLC
شركاء Mühlenchemie



Islam Elaraby ,
Business Unit Manager- Food
and Nutrition, IMCD
islam.soliman@imcdgypt.com



Stefan Creutz
Product Developer



Mohamed Ismail
R&D Technologist Greater Middle East
mismail@muehlenchemie.de



Yasemin Arslan
Sales Executive Egypt
yarslan@muehlenchemie.de

فريق عمل Mühlenchemie





الشركة العالمية للاستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكيزمز"

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 مُصنِّع 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

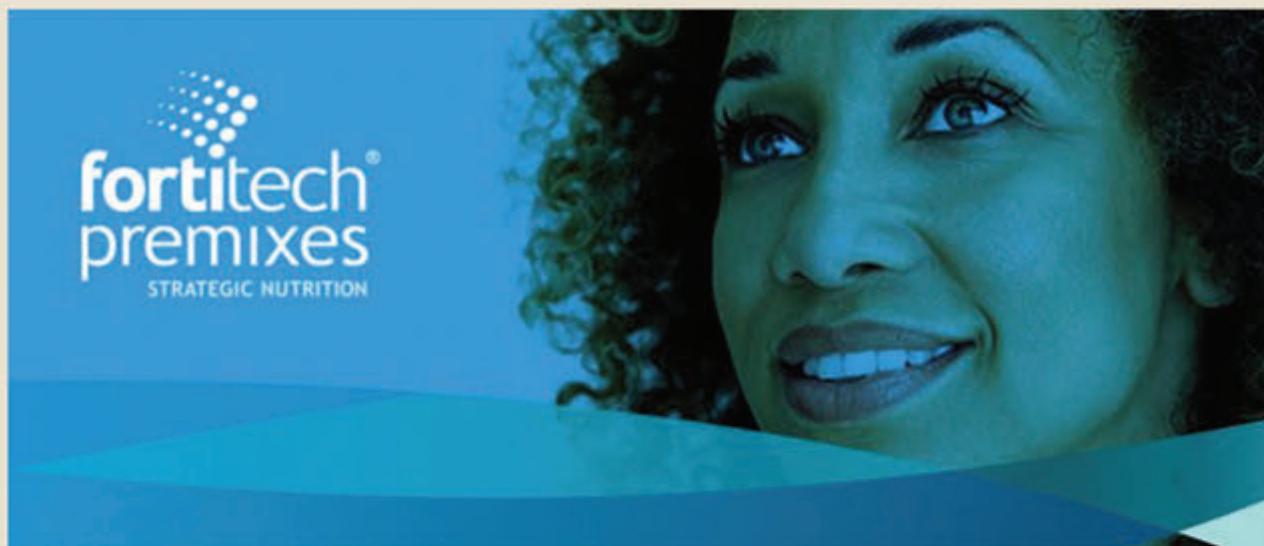
أحدث مورد ألماني لخدمات تحسين مواصفات الدقيق لكل الصناعات (مخبوزات - مكرونة - بسكويت - إنزيمات - مستحلبات - أسكوربيك أسيد - دقيق المولت .



Chemiteczymes

New Beginning

الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكيزمز"



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 " كيميتكيزمز " تقوم بتقديم الخدمات الفنية الخاصة بجودة منتجات صناعة الطحن (مخبوذات - بسكويت - مكرونة... الخ) كذلك توفير و توريد الخامات والإضافات والإنزيمات الطبيعية الغذائية من منتجات موكلينا شركات نوفوزيم، إيدج فودز ، صويا أوستريا ، فورتيتك.



الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتكيزمز " 28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادى - القاهرة

تلفون: 01222177727 - 0225248140 - 0225585850 الفاكس: 0225283538

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



<https://twitter.com/chemiteczymes1>



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

حلول معملية للتطبيقات الخالية من الجلوتين

Lab solutions for gluten-free applications



**Carsten- Stratmann
Brabender sales manager**

وأخيراً إلى 174 مليون في عام 2017 (المصدر : Statista 2016 و 2018).

في الوقت نفسه ، حددت GfK ConsumerScan تغلغلًا في السوق مرتبًا بالأسرة بنسبة 14٪ لعام 2017 ، مع كون الشباب ، على وجه الخصوص ، "مشترىن خاليين من الجلوتين على نطاق واسع" بـ "دروع شراء تتجاوز إلى حد كبير المتطلبات الغذائية الطبيعية.

تلعب المنتجات الخالية من الجلوتين دوراً خاصاً في ابتكارات المنتجات في سياق المطالبات "الخالية من" ، كما يتضح من البحث الذي أجرته شركة أبحاث السوق Mintel في عام 2016: في ألمانيا ، تم تصنيف 11٪ من جميع الأطعمة والمشروبات المستوردة حديثاً على أنها "خالية من الجلوتين" ضعف ما كانت عليه في السنة المرجعية 2011 بـ 6٪. وبضع مطورو المنتجات أنظارهم على التحليلات المعملية لـ "الطريق الخالي من الجلوتين" إلى الوصفات المبتكرة.

يستمر السوق العالمي للمنتجات الخالية من الجلوتين في النمو وفقاً للإحصاءات التي نشرها موقع statista.com مؤخراً ، من المتوقع أن تصل المبيعات العالمية إلى 7.6 مليار دولار أمريكي في عام 2020 ، أي ضعف أرقام عام 2013 (3.8 مليار دولار أمريكي). تتوقع شركة أبحاث السوق Grand View Research التي تتخذ من الولايات المتحدة مقراً لها معدلات نمو سنوية تبلغ حوالي 10% بحلول عام 2025 ، لا سيما في السلع المخبوزة المهمة ، والمكرونة والأرز ، وقطاعات منتجات الأطعمة الحقيقة (المبتوقة).

وفقاً لـ Euromonitor ، تلعب المنتجات الخالية من الجلوتين دوراً مهماً ، لا سيما في أسواق أوروبا الغربية ، على سبيل المثال ، إيطاليا (بحصة 13٪) والمملكة المتحدة (9٪) وألمانيا (8٪) بالإضافة إلى سوق الولايات المتحدة (24٪). بالنسبة لألمانيا ، تضاعفت أرقام مبيعات المنتجات الخالية من الجلوتين في قطاع بيع المواد الغذائية بالتجزئة (بما في ذلك متاجر الأدوية) في السنوات الثلاث الماضية من 89 مليون في عام 2015 إلى 134 مليون في عام 2016 ،

تحديات الريولوجيا "الخالية من الجلوتين": Challenges of "Gluten-Free" Rheology

وبالتالي ، يمكن اجراء القياسات بنجاح بطريقة يتم فيها أيضاً انشاء نتائج جودة فاريونجراف على هذا النوع من "مشكلة العجين". تقيس المكرونيات القياس عالية الدقة مقاومة العجن ، أو عزم الدوران ، التي تعمل على شفرات خلاط القياس كدالة على لزوجة العينة ، ويقوم البرنامج بتسجيلها وتسجيلها عبر الانترنت باعتبارها وظيفة الوقت في مخطط لوبي مرتقب بوضوح. هذا يجعل من الممكن تقييم السلوك الاستيابي للعجائن القابلة للعجن ، وحتى العجين البلاستيكي للغاية في ظل ظروف ثابتة وفقاً للمعايير المعتمدة - بالطبع دائماً مع مراعاة ميزات الجودة المرغوبة أو المطلوبة في المنتج النهائي.

نظرًا للخصائص المختلفة الفنوجيجية للمواد الخام ، من المفيد أن تكون قادراً على ضبط وقت الاختيار والاتساق المستهدف بشكل فردي لكل منتج. يمكن تتفيد العديد من التصاميم التجريبية الفردية بالاشتراك مع برنامج Me-taBridge (قياسي في Farinograph-TS). هذا يجعل الأداة الجديدة مثيرة للاهتمام للشركات التي في طريقها إلى أن تصبح (أو ت يريد أن تكون) خالية من الجلوتين ، على سبيل المثال ، صناعي السلع المخبوزة / أو خليط الخبز ، أو صناعة المكرونة ، أو صناعة الوجبات الخفيفة والحلويات. بالإضافة إلى ذلك ، تتعاون الكليات والمؤسسات البحثية الآن بشكل متزايد كمقدمي خدمات للبحث والتطوير في مجال المنتج هذا.

دراسة حالة الأرض من مختبر Brabender الخالي من الجلوتين:

يبدأ كل فحص جودة بطحن ماهر. إن Break Mill SM 4 من برابندر عبارة عن عينة مختبرية شاملة، مدمجة وقوية ومصممة لمعالجة مجموعة متنوعة غير معروفة حتى الآن من المواد الخام مثل السميد. يتم طحن جميع أنواع الحبوب بشكل موثوق إلى الدرجة المطلوبة ؛ بالإضافة إلى ذلك ، يتوفر 4 SM الجديد كصناعة معمل متعدد الوظائف لمجموعة متنوعة من التطبيقات المختلفة. على سبيل المثال ، يمكن استخدامه لطحن الحبوب القديمة مثل قمح الخنطة أو قمح الإمر أو قمح إينكورن ، بالإضافة إلى الحبوب الزانفة أو البقول أو منتجات المكرونة أو التوابيل أو حبوب البن أو المكسرات. يمكن أيضاً استخدام Quadrumat Junior من برابندر لطحن الأرض إلى دقيق يشبه الإنتاج.



عندما يتعلق الأمر بتطوير منتجات خالية من الجلوتين ، تلعب الريولوجيا دوراً رئيسياً من حيث جودة المنتجات النهائية - من الخبز والمخبوزات إلى المكرونة وإلى منتجات الوجبات الخفيفة. وذلك لأن العجين اللزج لا يمكن إنتاجه بدون الجلوتين وخصائصه المكونة لهيكل. لذلك ، عادة ما تعتمد محاولات محاكاة ريلوجيا عجين القمح على دقيق الأرض أو دقيق الذرة أو نشا الذرة أو نشا البطاطس. هناك أيضاً مكونات أخرى خالية من الجلوتين في تطوير المنتجات ، مثل الدخن والبقوں (البازلاء والعدس) وفول الصويا وما إلى ذلك) أو الحبوب الزانفة مثل الكينوا و amaranth. تعتبر خصائص الجلتة ضرورية في الوصفات القائمة على النشا. تقدم أداة Brabender's Viscograph-E أدلة قياسية تم استخدامها في جميع أنحاء العالم منذ عقود ، صورة كاملة لسلوك الجلتة للنشا الأصلي والمعدل من البداية إلى النهاية - بما في ذلك الحد الأقصى ودرجة الحرارة ووقت الاحتفاظ. يعرض مخطط اللزوجة بشكل موثوق وقابل للتكرار خصائص مثل الغليان الكثيف أو الغليان الرقيق ، وكفاءة التخزين ، وتكون الهلام ، والاستقرار وسلوك الإنفاس. هذا الأخير له أهمية خاصة لأن مكونات الوصفة الإضافية التي تحكم في سلوك تتفق العجين من خلال مكونات مرتبطة بالماء نادراً ما يمكن الاستغناء عنها بمنتجات خالية من الجلوتين ؛ قد تكون هذه المكونات عبارة عن ألياف نباتية من سيليوم ، أو مكثفات مثل هيدروكسى ميثيل السيليلوز ، صنع الزانثان ، صنع الجوار ، وغيرها الكثير.

عادة ما ينتج عن خلط هذه المكونات بالماء عجائن عالية اللزوجة غير مرنة ، وهي "مشكلة ريلوجية للأطفال" ؛ سلوك العجن وثبات العجين ، والضغط الميكانيكي ودرجة التلين ، وامتصاص الماء ، وتشتيت الحركة يتغير بمرور الوقت بطريقة تكون تماماً مختلفاً عما يعرفه "ممارسة القمح" بناءً على خبرتهم.

اداة Brabender الجديدة

ـ Farinograms لـ "Farinograms الخالية من الجلوتين"

يوفر الفاريونجراف نتائج موثقة وقابلة للتكرار لتقييم الخصائص اللزجة للعجين. ومع ذلك ، من الناحية العملية ، غالباً ما تعني اللدونة الشديدة للعجين المصنوع من الدقيق الخالي من الجلوتين أن سعة خلاط القياس كانت تقريباً "مفتوحة" على الفاريونجراف.

لقد أنتج مهندسو برابندر علامة لهذا من خلال "تطوير المنتجات الخالية من الجلوتين" FarinoAdd-S300. هي أداة ملحقة جديدة من المؤكد أن يساطتها البارعة ستثير الإعجاب ؛ يمكن تثبيتها على Sigma Mixer S 300 الحالي في ثلاثة خطوات سهلة.

بالنسبة للعجائن اللزجة غير المرنة مثل هذه ، والتي لا تشكل شبكة جلوتين من تلقائ نفسها و يجب "اجبارها على العجن" ، فإن أداة Farino الإضافية الجديدة ، وهي مجموعة ملحقات للقياسات على Farinograph-TS ، تمنع العجين من دفع غطاء العجن لفتحه أثناء العجن. "الختم" المزود بشبك وإمدادات المياه المدمجة (ـ Aqua-Inject أو السحاحة) تمكن الماء والدقيق ، اللذين يظلان في منطقة القياس في وعاء الخلط ، من الخلط جيداً بدلاً من دفع المادة لأعلى.



The FarinoAdd-S300

The modular cooling die is used in conjunction with a twin-screw extruder for protein texturing (TVP) – and of course for gluten-free materials such as peas or soy

المعدات العملية بأجهزة البثق "أدوات" ضرورية لمطوري المنتجات في صناعة المواد الغذائية. مع هذه التكنولوجيا الرئيسية الحديثة وجبة خفيفة مطورة حديثاً حيث يمكن تحضير المنتجات وجوب الإفطار والخبز المسطح والمكرونة ومنتجات الحيوانات وأغذية الحيوانات الأليفة على نطاق عملي.

كمودج مبتدئ، يقدم Brabender Stand-Alone Ex-Extruder KE 19 ، وهو آلة بثق أحادية اللولب متينة تعمل بشكل مستقل للمختبرات والمرافق التقنية. استناداً إلى مجموعة واسعة من البراغي والأدوات ، تعد هذه الماكينة الحل الأمثل لتطوير مواد ومنتجات جديدة ، لاختبار سلوك المعالجة في تطوير الوصفات ومراقبة المنتج والجودة. الطراز الأعلى الحالي من "عائلة الطارد" الواسعة من Brabender هو TwinLab-F 20/40 ، والذي يمكن استخدامه أيضاً كجهاز مستقل: جهاز بثق ثانوي اللولب لمختبر الطعام لتطوير المواد ومحاكاة العملية.

عندما يتطرق الأمر بالتركيب المعياري من المختبر ، فإن قالب التبريد المعياري من Brabender - الذي تم تقديمها كوحدة إضافية لأجهزة بثق المختبر في بداية العام - يعد استثماراً في المستقبل ، حتى أنه استثمار نفسي. يمكن استخدام هذا القالب لإنتاج هيكل شبيه باللحوم من مواد خام نباتية (مثل فول الصويا). لذلك ، يمكن اختبار التركيبات الغذائية المبتكرة وإخضاعها للتحليل الحسي ، لأن ملمس منتجات الوجبات الخفيفة يزداد أهمية بالنسبة للمستهلكين.

أخيراً وليس آخرًا ، كما هو الحال مع كل شيء في العالم "الخاري من الجلوتين": لا يوجد اتصال متبادل! لأن كل ما ينطبق على الإنتاج يجب أن يكون أيضاً أمراً طبيعياً في المختبر - وهذا يعني جهاز قياس مخصص للمواد الخام المحتوية على الجلوتين وجهاز مختلف للمواد الخام الخارجية من الجلوتين.

كانت النتيجة مذهلة - وسنعطي أي مطور منتج شيئاً يفك فيه عند اختيار المواد الخام: تظهر أنواع دقيق الأرز الثلاثة من موردي المواد الخام والتي لها قيم غذائية متطابقة تقريباً من حيث المحتوى بوضوح ؛ هذا يؤكد التطبيق العملي لاستخدام الفارينوجراف لدراسة هذه الأنواع من المواد الخام فيما يتعلق بعمليات المعالجة. علقت أولريك إيتون ، التي تكتب أطروحة البكالوريوس عن التطبيقات المحتملة لفارينوجراف في مختبر برابندر ، "كانت دراسة بودنج الأرز ودقيق أربوريو غير إشكالية نسبياً لأن المحتويات تشبه تلك الموجودة في دقيق القمح. ومع ذلك ، فإن نتيجة دقيق البسمتي كان مختلفاً بشكل كبير. كان من الصعب تحديد امتصاص الماء الأمثل بهذه العينة. حتى التغييرات الطفيفة في إضافة الماء تسببت في اختلافات كبيرة في الاتساق. على المدى الطويل ، لم نلاحظ أي تلدين واضح للعجين ، حتى بعد فترة قياس 1.5 ساعة ، وحدث "التواء" ملحوظ أيضاً بعد 45 دقيقة تقريباً من وقت العجن مع إضافة كميات متفاوتة من الماء وبالتالي عدم وجود خطأ في القياس."

يوضح المثال بوضوح إمكانات الأداة الجديدة لمراقبة جودة السلع الواردة والصادرة والإنتاج ، لتحسين العملية ، وأخيراً وليس آخرًا ، من أجل "الفحص المسبق" للمواد الخام الداخلية من الجلوتين لتطوير المنتجات والوصفات. لهذا الغرض ، تم اختبار أنواع الدقيق الأخرى الداخلية من الجلوتين المتوفرة تجاريًا باستخدام FarinoAdd-S300 على Farinograph-TS في مختبر برابندر ، مما يؤكد إمكانات التطبيق الواقعية.

الافق المستقبلية لـ "عمل خال من الجلوتين"

تعتبر المنتجات المثبتة محركات رئيسية لسوق الوجبات الخفيفة الداخلية من الجلوتين ، لا سيما في أمريكا الشمالية وبشكل متزايد في الشرق الأوسط ، مع الزخم القادم من شرق آسيا لاستهداف مواد غذائية جديدة. لذلك ، أصبحت



Brabender solutions for gluten-free applications

Raw material control and R&D

Your solution in the production process:

- **Sample preparation:** Break Mill SM 4, Quadrumat Junior
- **Moisture testing:** Moisture Tester MT-CA
- **Flour analysis:** Farinograph-TS with FarinoAdd-S300
- **Starch agglutination:** ViscoQuick, Viscograph-E
- **Extrusion technology:** Stand-Alone Extruder KE 19, TwinLab-F 20/40



Learn more on
our Website



Farinograph-TS
with FarinoAdd-S300



Grow

شركة نمو للإضافات المتخصصة

Grow specialty additives

ملتزمون ببناء الثقة في مجال الإضافات المتنوعة لمنتجي المواد الغذائية لتحقيق نمو مستدام ، وضمنا معايير الجودة والسلامة وضمان الامتثال التام لهذه المعايير العالمية جنبا 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 : دى اس ام DSM وشركات أخرى
- ❖ المعامل والمختبرات : ماكسويل Makswell
- ❖ معدات المعامل : برابندر Brabender



MAKSWELL innovation



Grow

ماكسويل : شركة رائدة في انتاج
معدات واجهزه 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 €



الوكيل الوحيد في مصر والشرق الأوسط

شركة نمو للإضافات المتخصصة

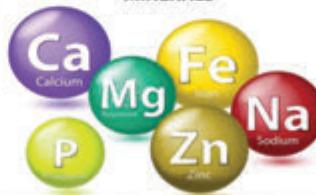


YOUR BAKING
SOLUTIONS



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

MINERALS



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



Brabender®
5-Star Service



TECHNO SCIENTIFIC
Best Partner For Your Success



تحالف العمالة



برابندر Brabender
شركة رائدة في السوق
التكنولوجية للمعدات المخبرية ذات
الجودة الاستثنائية في المجال
 الغذائي وصناعة القمح والدقيق
 يأتي مع حلول مثالية لجميع
احتياجات عملائنا - حلول مرنة
والمهنية التي تتطلب مجموعة
كاملة من خبراءنا.

للمبيعات داخل مصر
شركة نمو للإضافات المتخصصة
Grow specialty additives

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

قصة مطحن جنوب عمان في الأردن خلال أزمة COVID-19

The story of South Amman Mill in Jordan

مجموعة الهراء للاستثمار أنشأت تطبيق لطلب الدقيق عبر الإنترنت خلال الأزمة



مملوک لمجموعة الهراء الاستثمارية Al-Hazaa Investment Group التي تشغّل وتدير العديد من مطاحن الدقيق في الشرق الأوسط.

لطالما كان تعزيز الأمن الغذائي في الأردن والمنطقة بمثابة رؤية لمطحن جنوب عمان ، وقد تم تسليط الضوء بشكل أكبر خلال جائحة COVID-19 العالمية وتأثيره على قطاع طحن الدقيق. لم تكن أزمة كوفيد-19 سهلة على أي صناعة ، خاصة بالنسبة لقطاع الأغذية وإنتاج الدقيق. شهد سوق الدقيق ارتفاعاً غير مسبوق في الطلب خلال الأزمة منذ أن تم الإعلان عن عمليات الإغلاق في العديد من البلدان حول العالم ، واندفع الناس إلى الأسواق لشراء كميات كبيرة من الذهب الأبيض للحياة ، كما قدمت محلات السوبر ماركت والمخابز طبات غير متوقعة للدقيق.

في الأردن ، أعلنت الحكومة الإغلاق الكامل في 14 مارس 2020 ، وعلقت المدارس ، وحظرت التجمعات العامة ، وأغلقت الحدود والمطارات استجابةً للانتشار السريع للفيروس. سبب ذلك في حالة من القلق وهرع الناس إلى محلات السوبر ماركت لتخزين الإمدادات الغذائية ، على الرغم من التأكيدات المستمرة من الحكومة بأن مخزون الغذاء في البلاد كان كافياً وليس هناك ما يدعوه للقلق. كان الناس لا يزالون قلقين ، ولكن هناك فزع في الشراء والتخزين ، مما شكل ضغوطاً كبيرة على أسواق الدولة ومصانعها ، خاصة على المطاحن ، التي تزود أحد أهم الأطعمة الأساسية ، وهو الدقيق.

يستخدم الدقيق في العديد من الأطعمة الأساسية التي يتم تناولها يومياً. لذلك ، وبسبب الوباء بدأت المخابز في الأردن تنفد من الدقيق ، ونفذت عبوات الدقيق الاستهلاكية في السوبر ماركت ، وشوهدت صفوف طويلة من مقطورات الدقيق في المطاحن ، واصطف الناس خارج المخابز ومحلات السوبر ماركت. باعتباره أكبر مطحن دقيق في البلاد ، كان مطحن

مطحن جنوب عمان هو أكبر مطحن دقيق في الأردن. خلال أزمة COVID-19 ، واجه زراعة غير مسبوقة في الطلب على الدقيق. الأرفف الفارغة وقوائم الانتظار الطويلة بسبب الشراء بداعي الدُّعْر ، والتحول من عملاء البيع بالتجزئة إلى عملاء التجزئة ، فضلاً عن اللوائح الصارمة للتبعيد الاجتماعي وضفت مطحن جنوب عمان في اختبار صعب. على الرغم من هذه التحديات وغيرها ، كان المطحن قادرًا على تلبية الطلب المرتفع دون رفع الأسعار وحتى إنشاء خدمة توصيل عبر الإنترنت للذهب الأبيض (الدقيق).

كيف لدى مطحن جنوب عمان طلب دقيق غير العادي خلال أزمة فيروس كورونا؟

تأسس مطحن جنوب عمان في عام 1997 في الأردن وهو اليوم أكبر مطحن دقيق في البلاد. يحتوي المطحن على ثلاثة خطوط إنتاج، تم تجهيزها جميعاً من قبل الشركة السويسرية BühlerAG. طحن إجمالية تبلغ 1000 طن / يوم وسعة تخزين قمح تبلغ 1000000 طن. تبلغ الحصة السوقية لمطحن جنوب عمان في الأردن أكثر من 29%، ويبلغ حجمه في سوق التصدير 100% لأن المطحن الوحيد في الأردن الذي يصدر الدقيق إلى الدول المجاورة. المطحن



عمال المطاحن والفنيون من خارج الأردن من دخول البلاد ، مما تسبب في تأخيرات كثيرة في العمل. لكن كونك عضواً في مجموعة الهزاع الاستثمارية ساعد مطحن جنوب عمان بشكل كبير خلال الوباء ، حيث تلقى الكثير من الدعم من الكادر الفني للمجموعة ، والذي لعب دوراً كبيراً في التغلب على أي مشاكل بسبب أدائهم المتميز وتقديمهم لعملهم.

التحولات في الطلب على الحزمة والتبعاد الاجتماعي: ونتيجة لزيادة الطلب على الدقيق قام بعض التجار برفع أسعارهم للاستفادة من الظروف. لكن وزارة الصناعة والتجارة في الأردن أطلقت حملة لحماية المستهلك وعاقبت كل من يرفع أسعارها. وإنما مثل مطحن جنوب عمان لأوامر الوزارة وطمأنها باستمرار على استعداده لتلبية جميع احتياجات الدقيق خلال الأزمة بالسعر المعتمد.

تسبب الطلب المتزايد في ازدحام كبير في محلات السوبر ماركت والمطابز أثناء انتشار الوباء بسرعة ، لذلك تحركت مجموعة الهزاع للاستثمار بسرعة وأنشأت تطبيقاً يمكن العلاء من طلب الدقيق عبر الإنترنت وتسلیمه في غضون 24 ساعة دون الحاجة إلى الخروج ، إلى تقليل الازدحام وتقليل انتشار الفيروس. تم اطلاق هذا التطبيق في بداية الأزمة بوضع كلمة Daqeeq . وهي الكلمة العربية للدقيق ، ويوفر هذا التطبيق التوصيل مباشرة للعلاء دون وسطاء ، من مطحن جنوب عمان ومن المطحنين الآخرين المملوكيين لمجموعة الهزاع في الأردن. وهذا التطبيق متاح حالياً في الأردن فقط ، لكن مجموعة الهزاع للاستثمار تنوی تنفيذه قريباً في مصر والإمارات أيضاً.



في مطاحن جنوب عمان ، نحن فخورون جداً بأن جميع منتجاتنا صديقة للبيئة ، ويتم إنتاجها باستخدام طاقة نظيفة ومستدامة بنسبة 100% توفرها شركة مجموعة الهزاع للطاقة المتجددة Al-Hazaa Group's Company for Renewable Energy . وهذه أكبر محطة للطاقة الشمسية للاستخدام الخاص في الأردن وتبلغ طاقتها الإنتاجية اليومية 21 ميجاواط ، وتزود جميع مصانع المجموعة في الأردن بالطاقة النظيفة.

جنوب عمان على استعداد للتعاون وتوريد الدقيق على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع لتجار التجزئة والمطابز داخل عمان والمحافظات الأخرى. عمل المطحن بكامل طاقته الإنتاجية وإمتثال لقرارات الحكومة فيما يتعلق بالأزمة ، والتزم ببذل قصارى جهده لتوفير احتياجات البلاد من الدقيق.



بعد تفشي الوباء ، فرض الأردن حظر تجوّل كامل لأكثر من ستة أسابيع ، مع إغلاق المطاعم وحظر استخدام السيارات. بدأ الناس بصناعة الخبز في المنزل ولم يخرجوا ، لذلك ارتفع الطلب على الدقيق. كان هذا التغيير في سلوك المستهلك صعباً للغاية لأنّه يتطلب تحويل العمليات والتركيز بشكل أكبر على البيع بالتجزئة وبدرجة أقل على الجملة ؛ قبل الوباء ، كان الدقيق بالتجزئة يمثل 10% فقط من إنتاج الدقيق في المطحن ولكنه اليوم يزيد عن 30%. كان لذلك آثار إيجابية وسلبية على حد سواء ، ومن الآثار الإيجابية تمثل في الاستجابة لانخفاض الطلب على شکار الدقيق الكبيرة بسبب إغلاق المطاعم وزيادة مبيعات العبوات الصغيرة ، بينما كان سلباً أيضاً حيث شهد المطحن نقصاً في أكياس عبوات 1 كجم وواجه صعوبة في الحصول على المزيد منها بسرعة من الموردين.

كانت الآثار السلبية الأخرى للوباء هي صعوبة وجود القوى العاملة بأكملها في الموقع بسبب أنظمة الإغلاق والتبعاد الاجتماعي ، وكان على المطحن تقليل عدد العمال في كل ورديّة لضمان سلامه الموظفين أثناء قيامهم بواجبهم. بالإضافة إلى المخاوف المتعلقة بوجود إمدادات كافية من الحبوب ، لم يتمكن



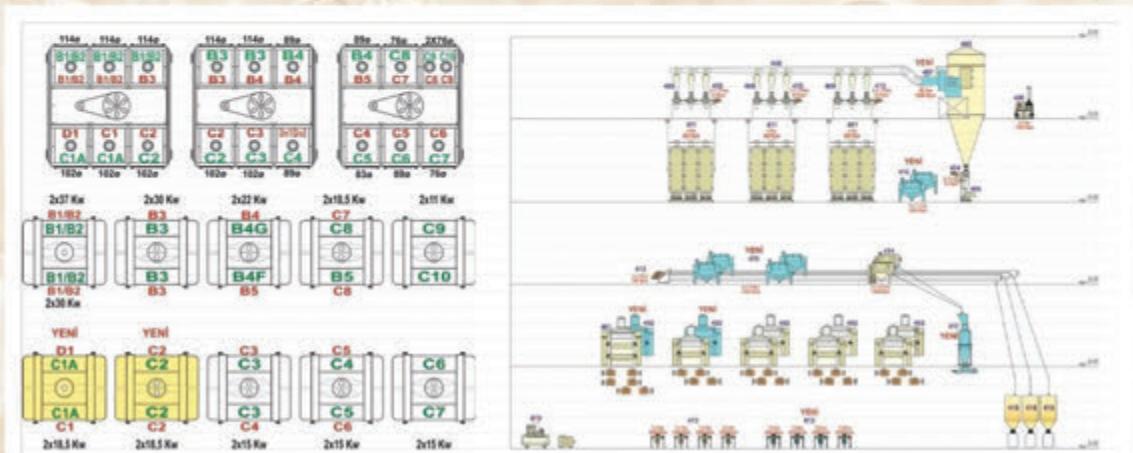
ضيف الـ Miller

VIP PERSON

إيمره جانتورك Emre Cantürk
متخصص في تصميم دياجرامات المطاحن



بدأ Emre Cantürk دراسته بجامعة قونيا "نجم الدين أربكان" في عام 2016 بقسم الطحن. تلقى تدريباً داخلياً في العديد من مطاحن الدقيق. بعد الانتهاء من تدريبه في شركة خاصة بمعدات الطحن ، تخرج عام 2020. عمل بنشاط في كل مجال لمدة سنة و 3 أشهر في مطحن دقيق. في غضون ذلك ، بعد التدريب الذي تلقاه من بعض المتخصصين في تصميم ورسم دياجرامات الطحن مثل Derviş Toprak و İrfan Azyoksul أنشاء وبعد الدراسة ، وبعد عمله النشط في هذا القطاع ، بدأ العمل كمصمم مستقل لdiaجرامات المطاحن! اعتباراً من مارس 2021. من أجل رؤية أوجه القصور في هذا القطاع ولتقديم أدوات وحلول أكثر نشاطاً وجمالاً في أعمالنا ، يقوم دائمًا بتطوير دراسات البحث والتطوير.



يقوم بتقديم أعماله وخدماته للعملاء على النحو التالي :

- تحسين جودة ومحصول الدقيق .
- متابعة وضبط الأداء الإنتاجي للمطحن .
- ضبط قصور معدات المطحن والتوجيه اللازم للتدخل .
- تعديل دياجرام المطحن ورسم خط سير المنتجات خلال إعادة تطوير المطحن .
- خدمات استشارية لتأسيس مطحن جديد .



+905515997463 Emre Cantürk



Miller Chief



The Future is in
Agriculture

Milling
TECHNOLOGY

future technology in today's
milling world



TÜRKZAM®
Milling Machine

www.turkzam.com

*our job is to do the best
for humanity*

Nihal Alakoc
CEO



Organize Sanayi Bölgesi 18. Cad. No: 12 Çorum / Türkiye



+90 364 254 00 12 (pbx)



info@turkzam.com



أخبار دليل الطحان

افتتاح المركز الإقليمي لـتكنولوجيا تخزين الحبوب ببرقاش برعاية شركة كمбриا يونيجرين



لنصر جيد من استخدام وتسخير التكنولوجيا المتقدمة في إدارة وتخزين الأقماح بالإضافة إلى إنشاء مركز إقليمي بمثابة مساحة تعليمية لكافة العاملين بمنظومة تخزين الأقماح والصوامع، بالإضافة إلى تلبية احتياجات العاملين والمؤسسات العامة بالدولة، والعمل على إعداد برامج تدريبية وفق الاحتياجات المطلوبة لتنمية المهارات والقدرات لأفراد القطاعين العام والخاص وتلبى احتياجات السوق والمجتمع مثيرةً أن الصوامع تعد إضافة مهمة للمنظومة التموينية بالمحافظة.

افتتح الدكتور علي المصيلحي وزير التموين والتجارة الداخلية والدكتورة رانيا المشاط وزيرة التعاون الدولي واللواء أحمد راشد محافظ الجيزة، يوم الإثنين الموافق 15 مارس 2021 المركز الإقليمي لـتكنولوجيا تخزين وتدالو الحبوب بصومعة برقاش بمركز ومدينة مشاة القناطر بعد تطويره ضمن المنحة الإماراتية بهدف تدريب المهندسين والفنانين في مجال الكهرباء والميكانيكا والزراعيين مما يعزز مفهوم الشراكة والتعاون مع المؤسسات المحلية والدولية بمشاركة سفراء دولية الإمارات العربية المتحدة والدنمارك.

وأكَّدَ الدكُّتور علي المصيلحي وزير التموين والتجارة الداخلية أن مشروع صومعة برقاش هو أحد ثمار المنحة الإماراتية وتم الاتفاق على ذلك، إضافة إلى 25 صومعة أخرى وكان لا بد أن يكون هناك مركز تدريب إقليمي لـتكنولوجيا الحبوب وصناعة وتدالو الحبوب.

وقال المصيلحي خلال كلمته في المؤتمر الصحفي إن التعاون مع شركة كمбриا يونيجرين من أهم الجهات التي تتعاون معها وزارة التموين، حيث إنه يتم الاستعانة بهم في جميع ما يخص منظومة القمح في مصر.

من جانبها أكدت الدكتورة رانيا المشاط وزيرة التعاون الدولي أهمية التعاون الدولي في نقل الخبرات بهدف تأهيل العنصر البشري وتعزيز المهارات بالإضافة إلى التعاون المشترك مع وزارة التموين في أكثر من مشروع والطلع إلى المزيد بما يعود بالنفع على المواطنين.

من جانبه أشاد محافظ الجيزة بالمركز الإقليمي لـتكنولوجيا تخزين وتدالو الحبوب لما له من أهمية بالغة لتدريب وتأهيل جميع العاملين بالشركة المصرية القابضة بالصوامع والتخزين تلك الصرح الذي يعكس مدى حرص الدولة نحو الانتقال



الدكتور علي المصيلحي وزير التموين في حديث مع المهندس سامي صلاح الدين مدير الإقليمي لشركة كمбриا

التعاقد بين شركة أوكريم وشركة مطاحن شرق الدلتا على توريد معدات مطحن السنانية بدبياط بقدرة 300 طن/ يوم.



في ضوء التعاون المستمر بين شركة أوكريم الإيطالية (كثير الشركات العالمية في مجال صناعة مطاحن القمح والذرة ومصانع الأعلاف) مع شركة مطاحن شرق الدلتا (إحدى شركات الشركة القابضة للصناعات الغذائية). تم التعاقد بين الشركتين على توريد معدات مطحن السنانية بدبياط بقدرة 300 طن/ يوم. وإذ تتقدم شركة أوكريم بالشكر لكل من ساهم في توقيع هذا العقد، كما تأمل في المساهمة بالمساهمة بالسوق المصري للنهوض بصناعة الطحن طبقاً للمعايير والتكنولوجيا العالمية الحديثة.



شركة اركايا تحصل على عضوية جمعية رجال الأعمال التركية الأوكرانية

*Erkaya instruments become an official
member of the Turkey
Ukraine Business Association*

أصبحت شركة Erkaya عضواً رسمياً في جمعية الأعمال التركية الأوكرانية. حيث حصل السيد إرkan كايا على شهادة العضوية لجمعية رجال الأعمال الأوكرانيين الآتراك من رئيس الجمعية السيد بوراك بهيليفان. تعتبر Erkaya Instruments واحدة من أكبر الشركات المصنعة للمعدات المخبرية وتتصدر 80% من إنتاجها إلى ما يقرب من 90 دولة في 5 قارات.



مارتن شلاوري يفوز بجائزة Milling Hall of Fame في يوم الدقيق العالمي 20 مارس 2021



هل سمعت عن WorldFlour-#Mill Hall of Fame؟ في Day لهذا العام. هي عبارة عن جائزة تكرم أحد شخصيات مشاهير الطحن التي تقدم مساهمات مهمة في تطوير صناعة الطحن. تقوم لجنة مستقلة من المجلة التجارية Milling and FlourWorld و British Mill Archive و Grain Museum بتعيين عضو جديد كل عام في يوم الدقيق العالمي. يتلقى كل مجند منحونته برونزية تصور عملاً متوازناً على حجر رحى ، تم إنشاؤه بواسطة النحات برلين سيبيل والدهاوزن. ذهبت هذا العام إلى Martin Schlauri من Bühler Group حيث قال "أنا فخور بأن أحمل هذا التمثال الفريد بين يدي. إنه يرمز إلى قيمتين لهما أهمية مركبة في حياة كطحان. بينما يرمز الشخص المتحرك إلى الطحن الذي لا يتوقف أبداً عن الحركة". لطالما كانت مشاركة المعرفة والتواصل فكرة مهيمنة بالنسبة لمارتин شلاوري الذي قاد مركز تدريب طحن الجبوب ، وأنشطة الطحن العالمية لشركة Bühler . وفي هذه الوظيفة ، وضع قلبه وروحه في مشاريع - مثل بناء أول مدرسة طحن إفريقية في ناميبيا.

خط جديد من هنري سيمون لمطاحن جولشا بالهند

Golchha, Mill Expansion by Henry Simon Milling Technology



يحيطى المنتج النهائي الذى تم إنتاجه باستخدام تقنية-Henry Simon Mill-ing الحديثة بتقدير كبير من قبل العملاء ومجموعة Golchha أنفسهم. يقول السيد Rajinder Kumar Bajaj ، مدير المبيعات فى فرع هنرى سيمون بالهند "الحاول تلبية متطلبات العملاء والعمل بمواردنا بنسبة 100% لبناء كل مطحن بأحدث معايير تكنولوجيا الطحن. نكفاً جهودنا بسعادة العميل ورضاه كما في هذا حالة من خلال خطاب التقدير هذا الموقع من قبل إدارة Golchha سنكون سعداء لخدمة عملائنا في جميع أنحاء العالم من خلال الآلات الأساسية بالإضافة إلى التصميم الهندسي التفصيلي". يقدم Henry Simon أحدث التصميمات الهندسية في مجال طحن الدقيق. من خلال قوة مبيعات عالمية وقوّات مبيعات متينة ، فإنها توسم علاقات وشراكات قوية وقيمة مع العملاء في جميع أنحاء العالم وتسعي جاهدة لتكون في طليعة التقدم التكنولوجي لدفع احتياجات العملاء في المستقبل.

قامت شركة هنرى سيمون بتنفيذ أول مشروع مطحن دقيق في عام 2021 في شركة مطاحن Golchha Flour Mills بجمهورية الهند. أصبحت شركة Golchha Flour Mills ، التي تأسست في عام 2011 ، الآن اسمًا محسوباً في صناعة الطحن مع سمعة قوية لجودة منتجاتها. يقود العمل السيد Devesh Golchha ، المدير الإداري ورجل الأعمال الشاب الذي قام بتقديم العديد من الآلات طحن الدقيق المتاحة في السوق ، وأخيراً اختار شركة Henry Simon كمورد له. تم الأن زيادة قدرة المطحن من 275 إلى 400 طن في اليوم باستخدام معدات هنرى سيمون مثل السلندرات والمناخل وفرش النخالة ، الخ. قدم فريقها الهندسي كل الدعم الهندسي اللازم في تصميم المطحن كما استخدمت أحدث برامج التصميم لتوفير نماذج ثلاثية الأبعاد مفصلة لتركيب الماكينات وتصميمات مجاري الهواء وهذا جعل تركيب المطحن في حوالي 4 أشهر.

شركة Alapala تكمل مشروع مطحن مفتاح آخر في الإكوادور

Alapala completes another turnkey project in Ecuador



الجودة ونفيق الكراك للتوزيع المحلي. تبلغ سعة الصوامع المعدنية الجديدة للمطحن 4500 طن ، مدمجة مع نفحة الإستقبال ونظام التنظيف pre-cleaning system.

Alapala Con-struction 提供的模块化新磨粉机系统从磨粉机到磨粉机的新颖设计，旨在为客户提供最佳的生产效率。该系统包括一个先进的自动化系统，与 Scada 系统集成，以实现对整个生产过程的全面控制。该系统还配备了预清洗系统，以确保在磨粉前对谷物进行适当的清洁。该系统的另一个显著特点是其模块化设计，使其易于安装、维护和扩展。

أكملت Alapala مؤخرًا مشروع مطحن دقيق جديد لشركة Molinos S.A في أمباتو ، الإكوادور .

تعمل شركة Molinos Miraflores بخبرة تزيد عن 100 عام ، وهي واحدة من أكثر ماركات الدقيق المفضلة في الإكوادور اليوم. قررت الشركة الاستثمار في مطحن دقيق جديد في منطقة أمباتو ، كمشروع جديد تم الانتهاء منه في مايو 2021.

كواحد من مزودي الحلول الرائدين في تقييمات طحن الجبوب ، تم تكليف Alapala بتركيب مطحن الدقيق الجديد على أساس تسلیم المفتاح بما في ذلك خدمات تصميم المشروع والتصنيع وإدارة المشروع والتركيب والتشغيل. مع الانتهاء من هذا المشروع ، سلمت Alapala بنجاح مشروعها المرجعي الثاني في البلاد. يعمل مطحن الدقيق الجديد في ميرافلوريس بقدرة 150 طنًا في اليوم، باستخدام الفرج الصلب ومتوسط الصلاية لإنتاج دقيق الجبز على



GERMAN INNO VATION AWARD '21

OUTSTANDING INNOVATION ACHIEVEMENT

Excellence in Business to Business
Machines & Engineering



HENRY SIMON PURIFIER (HSPU)



آلية تنقية السيمولينا (Henry Simon Purifier HSPU) تفوز بجائزة الابتكار الألمانية 2021

الجودة ، وهو مزود بمحركات Vibro الموفرة للطاقة وأسطح منتج من الدرجة الغذائية وتقنية Advanced Sensor Technology التي تساعد في الحفاظ على معايير التشغيل. يتميز HSPU الجديد بلوحة تحكم تعمل باللمس لعرض بيانات التشغيل المتعلقة بالمستشعر ، كما يوفر شفافية تشغيلية. باستخدام برامج الصيانة المتقدمة لـ HSPU ، يمكن عرض سجل الصيانة وسجل الأخطاء. لذلك ، يتم تقليل الفحص اليدوي إلى حد كبير ويمكن إجراء الصيانة بشكل يتيح لهذه الآلة المبتكرة ، والتي تتوافق أيضاً مع أنظمة تشغيل الذكاء الاصطناعي (AI) للميزة القرية ، تشغيلاً موثقاً وفعلاً وسلسلاً.

بعد أن فازت بالفعل بالعديد من الجوائز الصناعية بفضل تصميمها الجديد وابتكاراتها التكنولوجية ، مني جهاز التنقية الجديدة (HSPU) من Henry Simon (الآن جائزة الابتكار الألمانية 2021 في فئة التميز في مجال الأعمال التجارية بين الشركات - الآلات والهندسة). من خلال توفير كفاءة أعلى في عملية تنقية السيمولينا عن طريق إزالة النخالة باعتبارها إنجازاً ابتكارياً متميزاً ، توفر HSPU الكثير من الميزات الجديدة جنباً إلى جنب مع الموثوقية والبنية القوية والبناء الصحي. تم تصميم جهاز تنقية السيمولينا (السرند) ابتكار شركة هنري سيمون Henry Simon الجديد بالتعاون مع Italdesign وتم إنتاجه باستخدام مواد عالية



حكايات المطاحن

"لورا فالي" أول فتاة فرنسية تعمل مديره للانتاج في مطحن دقيق



نقدم اليكم لورا فالي Laura VALLEE مديره الانتاج في مطحن بوردو. لأن مهنة الطحان هي أولاً وقبل كل شيء علاقة وثيقة مع الإقليم من خلال نهج محلي ومستدام.

حيث كانت تقوم بادارة فرق التصنيع (الوزن ، المعلقات ، المحاليل) والتوزيع (3 خطوط: قوارير بلاستيكية ، زجاج وتجفيف بالتجميد) والتدريب والموارد البشرية وإدارة الكثالة وفقاً لمؤشرات السلامة والجودة والتكاليف والموعد النهائي والتحفيز والبيئة. قامت بالعمل سابقاً في شركة دانون بفرنسا لمدة ثلاثة سنوات خلال الفترة من أبريل 2014 وحتى مايو 2017 في إدارة الحليب والمسحوق والعملية الإنتاجية ومخازن المواد الخام والتعبئة والصيانة وفرق الشحن وإدارة فرق التغليف والتدريب ، والتطوير المهني ، والموارد البشرية ، إلخ.

كما عملت مدير مشروع مهندس الجودة في شركة أبحاث دانون في الفترة من يونيو 2013 حتى مارس 2014 وكذلك مسؤولة عن علاقات العملاء في نفس الشركة في الفترة بين فبراير 2012 حتى مارس 2013 و معالجة شكاوى المستهلكين بشأن 18 ماركة دانون فرنس والإبلاغ عن الشكاوى والتفاوض بشأنها مع المصانع وال媧دين والخدمات اللوجستية والبحث والتطوير والمقاولين من الباطن والاستيراد.

لورا فالي مهندسة ESIAB (المدرسة العليا لمهندسي الأغذية الزراعية في بريتاني أتلانتيك) عام 2012 وكانت مجال دراستها الهندسة الصناعية ، إدارة المشاريع ، الجودة ، الإدارية ، التسويق ، علم الأحياء الدقيقة ، الإستراتيجية. عملت مديره الإنتاج في Les Grands Moulins de Paris في بوردو Bordeaux ، بفرنسا وهي تعمل في هذا المجال منذ يناير 2018 وحتى الان ، مدة التوظيف 3 سنوات و 3 أشهر وهي مديره إنتاج المطحن حيث تقوم بأعمال متعددة بالمطحن منها إستلام القمح ، الطحن ، منافذ التحميل والمخزن وصوامع الدقيق (الخلط ، التحميل بالجملة ، خطوط التعبئة ، إعادة التعبئة).

الخبرات السابقة:

قادت فريق صيدلاني في وحدة معقمة لصحة الحيوان و كان ترتيب CEVA التوظيف في الفترة ما بين أغسطس 2017 - ديسمبر 2017 وكانت مدة التوظيف 5 أشهر



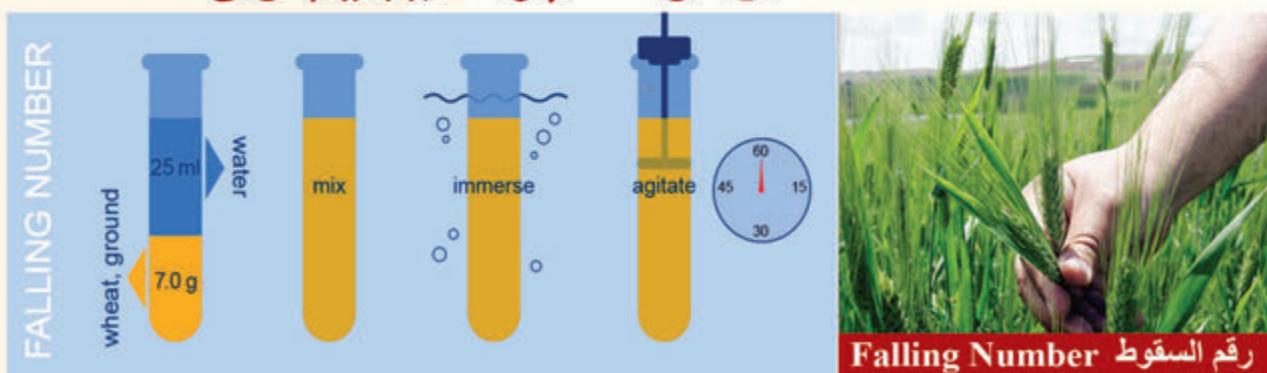
OCRIM



Ocram, 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. Ocram 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.



أنت تسأل والخبراء يجيبون



رقم السقوط

• كيف يمكنني رفع رقم السقوط؟

How can I raise the Falling Number?

يمكن للطحان زيادة رقم السقوط عن طريق تقليل المحتصل من الدقيق (خفض نسبة الاستخراج) عند طحن القمح وبالتالي إزالة طبقات الأغلفة الخارجية للحبوب التي تحتوي على معظم الأмиيليز. يمكن أيضاً تقليل النشاط الأنزيمي للأمييليز عن طريق إضافة محسنات الدقيق التي تغير الرقم الهيدروجيني للحبوب. على الرغم من أن رقم السقوط الأعلى قد يبدو مرغوباً بسبب خصائص الدقيق المحددة يجب لا تنسى مراعاة خصائص الخبز للدقيق وجودة المنتجات النهائية.

ما الذي يجب مراعاته عند استخدام القمح مع وجود رقم سقوط أقل من 200 ثانية؟

What do I have to consider when using wheat with Falling Numbers below 200 s

يجب أن يتم خلطه مع لوطات القمح التي تحتوي على رقم سقوط أعلى. يمكن تحديد رقم السقوط للخلط بالطريقة التالية:

• احسب مؤشر رقم السقوط (FNI) لوعي الدقيق المراد خلطها ورقم السقوط المطلوب للخلط وفقاً لهذه الصيغة:

$$FNI = \frac{6000}{FN - 50}$$

• احسب نسبة خلط هذان النوعان من الدقيق بمساعدة FNI ، على سبيل المثال باستخدام طريقة Pearson Square أو الصيغة التالية:

$$P_A = [FNI_B - FNI_T] \\ P_B = [FNI_A - FNI_T]$$

حيث أن PA و PB هي نسب (بدون علامات) من الدقيق A والدقيق B في الخليط ، معبراً عنها كأجزاء ، تشكل الأجزاء مجتمعة 100%. معبراً عنها كنسبة مئوية ، فإن نسبة الدقيق A في الخليط ستكون وبالتالي:

$$P\%_A = \frac{P_A}{P_A + P_B} \cdot 100$$

وذلك من الدقيق B:

$$P\%_B = \frac{P_B}{P_A + P_B} \cdot 100$$

يجب فحص الخليط المحسوب بهذه الطريقة باستخدام أداة رقم السقوط قبل استخدامه في المطحون.

هل يمكنني شراء قمح برقم سقوط يزيد عن 400 ثانية؟

Can I buy wheat with a Falling Number over 400 s نعم، في الواقع ، العديد من أصناف القمح من أستراليا وأمريكا الشمالية لديها FN أرقام سقوط في هذا النطاق. يمكن بسهولة تعويض نقص التخمير عن طريق مستحضرات الإنزيم. ومع ذلك ، فمن الحكمة أن تكون متشكلاً بشأن كميات القمح من المناطق التي لا تزود القمح عادة برقم سقوط مرتفع. في هذه الحالة ، يمكن أن يكونارتفاع FN علامة على تلف الحبوب بالحرارة Heat damage ، على سبيل المثال يكون سبب ذلك ناتج من درجات حرارة التجفيف المفرطة.

قام بالاجابة على هذه الأسئلة فريق عمل Mühlenchemie

• ما هي الاستنتاجات التي يمكن استخلاصها من رقم السقوط؟

What conclusions can be drawn from the Falling Number?

يصف رقم السقوط لزوجة معلق الدقيق والماء المسخن إلى ما دون درجة الغليان مباشرةً مع التقليب المستمر ، بسبب التسخين ، يتحول الشاش إلى جيلاتين. الأميليز الأصلية أو المضافة تكسر جزئياً هلام الشاش. يتم التعبير عن الزوجة بالوقت (بالثانية) الذي يستغرقه المحرك للغوص خلال معجون هلام الشاش في نهاية فترة الخلط، بالإضافة إلى وقت الخلط (60 ثانية). تغير أرقام السقوط المنخفضة إلى هلام متكرر. بالنسبة للعديد من تطبيقات الخبز ، فإن أرقام السقوط من حوالي 280 إلى 320 ثانية موافية. يرتبط رقم السقوط المنخفض (أقل من 250 ثانية) بمستوى عالٍ من الأميليز في الحبوب ، وبالتالي يشير إلى اصابة الحبوب بالإنبات أو بالتصنع.

ما هو تأثير الأميليز الفطري على رقم السقوط؟

What is the effect of fungal amylase on the falling number? في التركيزات المعتادة في معالجة الدقيق ، يكون للأمييليز الفطري المضاف تأثير ضئيل على رقم السقوط نظراً لأنه يتأثر بالحرارة وبالتالي يتم تعطيله عن طريق التسخين. عند الجرعات الزائدة ، تصبح تأثيرات الأميليز الفطري مرئية أيضاً عند إجراء قياس رقم السقوط. مع نموذج معدل للأدلة المستخدمة لقياس رقم السقوط (درجة الحرارة النهائية قابلة للتعديل) ، من الممكن تحديد الأميليز الفطري عند الجرعات العادي.

كيف يمكنني خفض رقم السقوط؟

How can I lower the Falling Number? على الرغم من أن استخدام الأميليز الفطري الكلاسيكي يحسن نتيجة الخبز ، إلا أنه لا ينعكس في رقم السقوط. فقط الإنزيمات التي تتمتع بدرجة معينة من الاستقرار الحراري ، على سبيل المثال الأميليز المستخرج من الحبوب أو الأميليز البكتيري ، لها تأثير على طريقة رقم السقوط التقليدية. نظراً لأن معظم الأميليزات البكتيرية قابلة للحرارة بدرجة كبيرة (وبالتالي فإنها ستقوم بإحياء عملية الخبز وتسييل لباب الخبز) ، يتم استخدام أميليز الحبوب عموماً في شكل دقيق المولت malt flour أو مستخلصات المولت الأربعية. ومع ذلك ، فإن تأثيرها على نتائج الخبز يكون أقل قابلية للتنبؤ به من تأثير الإنزيمات الناتجة عن التخمير.

يقدم نظام إنزيم "Deltamalt FN" من Mühlenchemie حلولاً مبتكرة. بمساعدة هذا الأميليز الفطري المحسن ، من الممكن تقليل رقم السقوط وفي نفس الوقت تحسين خصائص الخبز للدقيق.



ALUMUR GROUP

الأومور جروب شركة رائدة في توريد المطاحن والصوامع ومصانع العلف



وقد قمنا بإنشاء وتأسيس العديد من المشروعات في جميع أنحاء العالم والخليج العربي رئيس الخيمة ، دبي ، قطر ، المملكة العربية السعودية

جميع معدات وماكينات الشركة "صنعت في تركيا" أي تركية المنشأ تتضمنة التركيب والصيانة الكاملة وضمان ما بعد التشغيل وأيضاً الفنيين المسؤولون عن التركيب طاقم فني تركي الأصل من ذوي الكفاءة والخبرة العالمية.

تأسست الشركة وتطورت منذ عام 1990، معتمدة بشهادة الجودة الأيزو 9002 ، وإرضاء العميل هو هدفنا الأول والأخير عن طريق تقديم منتجات ذات الجودة العالمية.

نحن متخصصون في توريد وتركيب وإنشاء :

- مطاحن الدقيق بقدرة تبدأ من (30 إلى 2000 طن / يوم)

- صوامع علف بقدرة تبدأ من (5 إلى 200 طن / ساعة)

- صوامع معدنية بقدرة تبدأ من (500 إلى 60.000 طن)

- مصانع سميد ، مجازر ، مصانع مخللات و ما شابه ذلك .

الجودة هي شعار شركتنا ويتم بذلك أقصى مجاهد للوصول لتحقيق ذلك ويبداً أولًا عن طريق تقديم أجود المواد الخام ، التصميم والأداء مع أعلى كفاءة مطلوبة . كما أننا أيضاً نتميز بأسعارنا المميزة التي تعتبر منافسة لأسعار الشركات الأخرى . نحن مصدر كل ما هو ممكن أن يكون مختلفاً ومميزاً .



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





بداية جديدة

الشركة العالمية للاستيراد والتوكيلات التجارية "كيميتكيزيمز"

Alamya Company for Importation & Commercial Agencies "Chemiteczymes"

الاستمتاع

التكنولوجيا الصالحة لم تكن ممتدة كما هو الأن

اعد اكتشاف أعمالك مع "كيميتكيزيمز"

Satisfaction

The high tech never been So enjoyable as it is now

Discover your business in Chemiteczymes

