



# دليل الطحان

## The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً  
العدد الرابع - أغسطس 2022  
August 2022

**MILL  
TECH  
ISTANBUL**

MILL MACHINERY TECHNOLOGIES  
AND COMPONENTS EXHIBITION

15-18 SEPTEMBER 2022

CNR HOLDING



grapas

2022



HENRY SIMON  
MANCHESTER 1878



**technomill**

Milling Machinery Technology



## Milling machinery Technologies

The Best Of Quality



تكرم كيميكايمز  
في معرض Grain Tech 2022



Fevzi Çakmak Mah. Büsan OSB. 10645 Sk. (5 Sk.) No: 33 KONYA - TURKEY



+90 332 342 02 96 +90 537 356 51 19



info@technomill.com.tr



www.technomill.com.tr



INNOVATIVE  
SUSTAINABLE  
FOOD FORUM



INNOVATIVE  
SUSTAINABLE  
FOOD EXPO &  
AWARDS

معرض ومنتدى فود إنكسب للأغذية المبتكرة والمستدامة

مركز معارض اسطنبول / يشيلكوي - تركيا

30 نوفمبر - 03 ديسمبر 2022

BIFAS

GRAIN MILLING



SELIS



# les céréales françaises :

pour les marchés du monde

الخبوب 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

[ddrignon@intercereales.com](mailto:ddrignon@intercereales.com)

## 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](mailto:rguiragossian@hotmail.fr)  
[sallyhs3010@yahoo.fr](mailto:sallyhs3010@yahoo.fr)  
[franceexportcereales@gmail.com](mailto:franceexportcereales@gmail.com)

## Bureau du MAROC

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

[intercereales.maroc@gmail.com](mailto:intercereales.maroc@gmail.com)

## Bureau d'ALGÉRIE

Amelie Travel C/P Amy Consult, 14 Bis Abderahmane  
Hergma (Ex Franche Comté) el Mohamadia, Alger.  
Tél & Fax : 00213 (0) 21.53.83.22  
Mobile: +213 (0) 555071990

[rguiragossian@hotmail.fr](mailto:rguiragossian@hotmail.fr)



# GERMAN INNO VATION AWARD '21

## OUTSTANDING INNOVATION ACHIEVEMENT

Excellence in Business to Business  
Machines & Engineering



HENRY SIMON PURIFIER (HSPU)



**HENRY SIMON**  
MANCHESTER 1878

ADVANCED  
SENSOR  
TECHNOLOGY

[henrysimonmilling.com](http://henrysimonmilling.com)



## Enzymes - Flour Improvement - Flour Fortification

### REXUS International GmbH

الشريك الألماني في مجال صناعة الطحن العلمية ومحسنات الدقيق.

نقدم حلولاً وتقنيات متطورة في جميع أنحاء العالم لضبط جودة الدقيق وتحسينه و نتواجد في أكثر من 22 دولة حول العالم بشكل مباشر أو عبر وكلائنا المحليين.

ريكسوس إنترناشيونال تقدم مجموعة كاملة من محسنات الدقيق عالية الجودة تحتوي على جميع أنواع الأنزيمات مثل Amylase و Hemicellulase و Lipase... إلخ. كما تقدم أيضاً الخلطات الجاهزة والفيتامينات ومنتجات أخرى تعمل على تحسين جودة الدقيق كمنتج Vital Wheat Gluten و Ascorbic Acid... إلخ.

منتجاتنا ذات جودة عالية، صناعة ألمانية أوروبية اعتمداً على أحدث التقنيات العلمية.

نساعد عملائنا في تحقيق الهدف والحصول على الجودة المطلوبة في مجال صناعة الخبز والمعكرونة والبسكويت بأفضل الطرق العلمية المتقدمة والمواد الخام.

للقسم الفني لدينا على أتم الاستعداد لدعم عملائنا بجميع المعلومات والاستشارات الفنية والزيارات الدورية وخوض للتحدي معهم للوصول إلى أفضل نتيجة ممكنة وأعلى جودة.



### S.W.T. Co.

الوكيل الحصري في مصر

Unity means strength,  
being closer to our customers,  
and future full of possibilities



سعداء لتلقي جميع مكالماتكم و طلباتكم في أي وقت

#### REXUS International GmbH

Kaempsweg 3  
22301 Hamburg - Germany  
Phone: +49 (0) 4028282470  
Fax: +49 (0) 4028282471  
info@rexus-international.de

Registered Office: Hamburg  
Vat-ID: DE331453729  
Court of Hamburg HRB 161552

Chief Executive Officer: Mr. Daniel Wiebe

#### S.W.T. Co.

6<sup>th</sup> of October Office: October Trade Centre,  
at Mehwar al Markazi, Building no. 3, 5<sup>th</sup> Floor  
Alexandria Office: 16 Fahmy Wessa st., 2<sup>nd</sup> Floor  
Phone: +20 1000047007  
info@swt-eg.com

# You Have A Vision For Your Business.

## Cimbria can bring it to life.

We've been doing it for almost 75 years. With dedicated experts at your side from start to finish and beyond, Cimbria will help you grow with confidence. So you can look forward to a prosperous future.

### **Do you have a unique grain or seed processing challenge?**

From customized plant design to turnkey installations and expert support, Cimbria can help find the right solution for your success.



[Cimbria.com](http://Cimbria.com)  
Cimbria Unigrain A/S,  
Cairo, Egypt  
Phone +202 22 69 23 44  
[sami.salaheldin@agcocorp.com](mailto:sami.salaheldin@agcocorp.com)

In collaboration with



# ضيف دليل الطحان

## VIP PERSON

### السيد / أحمد يوسف

نائب رئيس الهيئة العامة للسلع التموينية



السيد / أحمد يوسف

نائب رئيس الهيئة العامة للسلع التموينية

في حديث سريع مع السيد / أحمد يوسف منصور نائب رئيس الهيئة العامة للسلع التموينية للتعرف على نشاط الهيئة قمنا بإلقاء بعض الأسئلة التي رحب بالإجابة عنها:

#### • ما هي رؤية ورسالة الهيئة؟

الرؤية: " توفير غذاء صحي مستدام للمستفيدين من منظومتنا الخبز والتموين تعزيزاً لدور الدولة لرفع مظلة الحماية الاجتماعية ".

من السلع الغذائية الرئيسية داخل السوق المحلي مستهدفة في المقام الأول تحقيق مخزونات كافية لا تقل عن ستة أشهر من السلع الاستراتيجية لأحداث توازنات سوقية والقضاء على الممارسات الاحتكارية .

• تنتهج الهيئة أساليب علمية حديثة من شأنها استباق الأزمات ومحاولة تلافي التداعيات المتوقعة ووضع سيناريوهات بديلة تمكنها من أداء مهامها بكفاءة وفاعلية .

• وختاماً فإن وزارة التموين والتجارة الداخلية تعمل على تحقيق رؤية مصر 2030 بما يتوافق مع تحقيق الأهداف الأممية للتنمية المستدامة خاصة الهدف الأول (القضاء على الفقر والجوع) والهدف الحادي عشر ( تحقيق الإنتاج والاستهلاك المستدام ) وحرصها الدائم على وصول الدعم لمستحقيه خاصة الفئات الأولى بالرعاية ورفع مستوى المعيشة من خلال ضمان حد آمن من الأمن الغذائي الصحي المستدام .

شكراً لسيداتكم على هذه المعلومات القيمة ونسأل الله أن يوفقكم لما فيه رفعه لبلدنا الحبيبة.

**الرسالة:** " استهداف وصول الدعم السلعي للفئات الأكثر احتياجاً من خلال توفير احتياطات إستراتيجية من السلع الأساسية بما يضمن زيادة إتاحة المعروض منها في السوق المحلي وضبط أسعارها في مواجهة الممارسات الاحتكارية بالأسواق مع التطوير المستدام للمنظومة التموينية بما يواكب المتغيرات الداخلية والخارجية ذات الصلة بالدعم السلعي"

• ما هي استراتيجية عمل الهيئة؟

• تقوم استراتيجية عمل الهيئة على تحقيق الاستهلاك المستدام لرغيف الخبز البلدي والسلع الغذائية الأساسية لأكثر من ثلثي الشعب المصري ، كما أنها تولي اهتماماً كبيراً للفئات الأولى بالرعاية ووصول الدعم لمستحقيه وذلك بناء على دعم وتوجيه من القيادة السياسية للدولة وفي إطار يتسم بمراعاة معايير الشفافية والحوكمة الرشيدة.

• وبناء على توجيهات القيادة السياسية و تعليمات معالي الدكتور الوزير تساهم الهيئة في زيادة كمية المعروض



السيد أحمد يوسف حصل على شهادة الماجستير المهني للتخطيط للتنمية المستدامة من معهد التخطيط القومي عام 2020 .. ويقوم حالياً بدراسة الدكتوراة المهنية في إدارة الأزمات والمخاطر كلية الدراسات العليا الإحصائية بجامعة القاهرة



Chemiteczymes  
New Beginning

كيميتكزيمز  
بداية جديدة

الشركة العالمية للأستيراد و التوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"  
Alamy 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



novozymes®  
Rethink Tomorrow

edge-foods  
active in flour

fortitech  
STRATEGIC NUTRITION

ERKAYA  
INSTRUMENTS



# معرض Mill Tech Istanbul

## ينقل الصورة القوية من عملك إلى العالم

Mill Tech Istanbul conveys the powerful image  
Of your business to the world

# MILL TECH ISTANBUL

MILL MACHINERY  
TECHNOLOGIES  
AND COMPONENTS  
EXHIBITION



15-18 SEPTEMBER 2022

CNR HOLDING

# MILL TECH ISTANBUL



مجلة دليل الطحان الراعي الإعلامي للمعرض  
The Miller's Guide Magazine is the  
Media Partner for Mill Tech ISTANBUL

المجال من مناطق نائية من العالم ، من آسيا إلى الشرق الأوسط وأفريقيا إلى كومنولث الدول المستقلة. تعمل منصة التجارة القوية على إصلاح شبكة التجارة الخاصة بصناعة آلات المطاحن العالمية وتوسع الحدود للشركات المحلية والدولية وتضخ قيمة كبيرة ونموًا في الأعمال التجارية العالمية. سنؤدي اجتماعات B2B الثلاثية بين العارضين والزوار إلى اتفاقيات تجارية دائمة وفعالة.

هل لديك طموح لتلبية التقنيات والممارسات المتطورة في الصناعة وتنمية علاقات تجارية دولية جديدة؟ اتصل بنا واحصل على مكانك في Mill Tech Istanbul - معرض تقنيات ومكونات آلات المطاحن.

يتم عرض آلات ومعدات المطاحن المشهورة عالميًا بتقنيات متطورة عبر معرض Mill Tech Istanbul ، المعرض الذي يستعد لفتح أبوابه للزوار في مركز CNR Expo Istanbul Expo Center ، في الفترة بين 15-18 سبتمبر 2022. يجذب المعرض ، الذي يجمع العارضين المتميزين مع كبار المشترين ، اهتمامًا كبيرًا من المتخصصين في الصناعة المحليين والدوليين. 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). تم حجز 91 ٪ من المساحات بالفعل للمعرض في معرض Mill Tech Istanbul ، متوقعين وجود الآلاف من المتخصصين في هذا

To Exhibit:

IST-Intrenational Sales Team  
WhatsApp: +90(533)3632971  
Phone : +90(212)4657474  
intsales@cnr.net

WhatsApp

لمزيد من المعلومات : [https://lnkd.in/dMt\\_7EYJ](https://lnkd.in/dMt_7EYJ)

To Visit:

Visitor Contact Center  
WhatsApp: +90(539)5514597  
Phone : +90(212)4657474  
visitor@cnr.net

WhatsApp





# MILL TECH İSTANBUL

MILL MACHINERY TECHNOLOGIES  
AND COMPONENTS EXHIBITION

15-18

SEPTEMBER

2022

ISTANBUL EXPO CENTER

[www.milltechistanbul.com](http://www.milltechistanbul.com)

[f /Milltechistanbul](#) [@ /milltechistanbul](#) [t /cnrmilltech](#)



KOSGEB



+90 212 465 7474 +90 212 465 7476 - 77 | [www.cnrexpo.com](http://www.cnrexpo.com)

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





INNOVATIVE  
SUSTAINABLE  
FOOD EXPO & FORUM  
İSTANBUL



## İSTANBUL SİTİTİF MEFİZ V MNTİDİ YES FOOD EXPO

معرض YES المبتكر والمستدام للأغذية سيعقد في مركز اسطنبول للمعارض بين 30 نوفمبر و 3 ديسمبر 2022. يهدف معرض YES FOOD EXPO & FORUM ، الذي سيرسم رؤية جديدة للغذاء للعالم ، إلى تقديم منظور جديد للغذاء مع مسؤوليته عن المستقبل.

تهدف إلى المساهمة في إنشاء نظام غذائي مستدام وآمن وعادل وصديق للبيئة ؛ سيعقد معرض YES FOOD EXPO & FORUM في القاعات 1 و 2 و 3 في مركز اسطنبول للمعارض (IFM) والذي يجذب مئات الآلاف من الزوار من الداخل والخارج كل عام ، من قبل BİFAŞ الشركة المتحدة لمنظمي المعارض.

والعالمي ، والاستدامة ، والطاقة الخضراء ، وسلامة الغذاء ، وسياسات الغذاء والاقتصاد ، والأمن المالي ، وتغير المناخ ، والبصمة الكربونية ، والصفقة الخضراء ، ومخزون الغذاء ، وإنتاج الغذاء الآمن ، واللوجستيات الغذائية العالمية ، والأطعمة المبتكرة ستتم مناقشة كل هذه القضايا في المنتدى الذي سيجتمع بين الخبراء والمنظمات على المستوى الدولي وستعقد الجلسات بأجنحة خاصة.

سيتم منح جوائز "YES" من أجل مستقبل مستدام في المعرض ، الذي سيستمر لمدة أربعة أيام ، ستعقد الشركات المعارضة ورش عمل وتُعطي الزوار لمحة عن منتجاتهم المستدامة والمبتكرة والذئذة التي تم تطويرها نتيجة لدراسات البحث والتطوير. سيتم منح جوائز الابتكار للمنتجات التي تقدم حلولاً بيئية واقتصادية في طرفها لترك عالم أخضر للأجيال القادمة. سيتم تقييم أعمال الأفراد والمؤسسات والمنظمات والشركات ومراكز الأبحاث والجامعات والمؤسسات العامة والمنظمات غير الحكومية والشركات الناشئة ومنظمات البحث والتطوير وسيتم تشجيع المشاريع التي تفتح أفاقاً جديدة للمستقبل. بينما سيتم تقديم الفائزين بجوائزهم خلال معرض YES FOOD EXPO & FORUM ، ستظل الأعمال والمنتجات التي تعتبر جديرة بالجائزة على جدول الأعمال على مدار العام مع المنشورات والبرامج والمجلات والمقابلات الوطنية والدولية. سيتم تقييم "YES AWARDS" في 4 فئات رئيسية:

- المنتج والتكنولوجيا الأكثر ابتكاراً
- المنتج والتكنولوجيا المتوافقة مع الصفقة الخضراء والبيئة
- المنتج والتكنولوجيا الأكثر استدامة
- أفضل ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)

### ما الذي سيتم عرضه في المعرض؟

في YES FOOD EXPO & FORUM ، الذي سيجتمع جميع أصحاب المصلحة في سلسلة التوريد الغذائي من المزرعة إلى الشوكية ، سيتم عرض المنتجات المبتكرة في العديد من المجموعات من منتجات المخابز إلى اللحوم ومنتجات الألبان ؛ من الحلويات إلى الأطعمة المجمدة ؛ من الأطعمة الوظيفية إلى المنتجات العضوية ؛ من الأطعمة المبتكرة إلى المنتجات ذات المؤشرات الجغرافية ؛ من الأطعمة العسكرية إلى الوجبات الخفيفة ؛ من المشروبات إلى البهارات. من الأطعمة النباتية إلى منتجات التكنولوجيا الحيوية.

في YES ، التي ستجتمع صناعة المواد الغذائية معاً تحت سقف واحد ، ستعرض العلامات التجارية أحدث تطبيقاتها وستتاح لها الفرصة لتقديم منتجاتها الأكثر ابتكاراً. ستتاح للشركات التي ترغب في التميز في الأسواق الوطنية والدولية الفرصة للحصول على علاقات وشراكات تجارية جديدة. المعرض ، الذي سيزيد من القدرة الابتكارية لصناعة الأغذية ، سيجلب ملايين الدولارات للقطاع.

### سوف يرسم المنتدى "YES" رؤية غذائية للعالم

المعرض ، الذي سيحضره خبراء الأغذية والمهندسين الزراعيين والكيميائيين وأخصائيي التغذية والطهاة بالإضافة إلى موردي صناعة الأغذية ، سيستضيف أيضاً ندوات وحلقات نقاش حول مستقبل الغذاء وسيكون منصة مهمة للحلول المستدامة في الغذاء. في منتدى YES FOOD الذي سيعقد خلال المعرض ، سيناقش كبار ممثلي صناعة الأغذية والأكاديميين التحديات التي تواجه الصناعة وحلولها ، ويركزون أيضاً على اتجاهات الإنتاج والاستهلاك الجديدة.

قضايا مثل النظم الغذائية الجديدة على الصعيد المحلي



Media Partner

الشركة المتحدة لمنظمي المعارض | BİFAŞ

Atatürk Caddesi İDTM Blokları A2 Blok No:10 Kat:10 Ofis No:323  
Yeşilköy Bakırköy / İSTANBUL, TURKEY

+90 212 465 04 40

info@bifasfuar.com





INNOVATIVE  
SUSTAINABLE  
FOOD FORUM



INNOVATIVE  
SUSTAINABLE  
FOOD EXPO &  
AWARDS

## معلومات المعرض

معروض اسم المعرض:	YES FOOD EXPO والمنتدى المبكر المستدام
المنظم:	بيفاش المتحدة لتنظيم المعرض
التاريخ:	٠٣ نوفمبر - ٣ ديسمبر ٢٠٢٢
الموقع:	مركز اسطنبول للمعارض
الويب:	www.yesfoodexpo.com

## مجموعات المنتجات

أغذية جاهزة	متجات الألبان	الحبوب والبقول	الغذاء المستقبل
نפט	متجات مبتكرة	متجات الدقيق والمخابز	متجات مبتكرة
المتجات المجمدة	Private Label	متجات اللحوم	متجات التكنولوجيا الحيوية
المضافات الغذائية	مشروبات	متجات بحرية	أغذية وظيفية
أغذية عسكرية	متجات المؤشر الجغرافي	البهارات والصلصات والتوابل	أغذية عضوية
	متجات المؤشر الجغرافي	أغذية عضوية	

## لمحة عن الزائر



## الدول الزائرة

✓ المنظمات غير الحكومية	✓ الفنادق والمطاعم والمقاهي
✓ عسكري	✓ تجار جملة للمواد الغذائية
✓ مكتب مستشار تجاري	✓ سوبر ماركت وهابير ماركت وإجمالي الأسواق
✓ وفود مشتريات من الخارج	✓ شركات التمويل
✓ ممثلو المؤسسات والمنظمات الرسمية	✓ مصانع المواد الغذائية
✓ سياسيون	✓ شركات تسويق المواد الغذائية
✓ شركات الخدمات اللوجستية	✓ شركات الوجبات السريعة
✓ شركات التكنولوجيا	✓ المستوردين والمصدرين
✓ أخصائيو التغذية	✓ طهارة
	✓ مهندسو أغذية وكتباويات وزراعية

## المساهمون

✓ جامعة أرسطو في ثيسالونيكي ، اليونان	✓ جامعة غازي عنتاب ، كلية الهندسة
✓ سلطة بيسيكو لسلامة الأغذية والعمليات العالمية PepsiCO	✓ IGPC الاتحاد العالمي للبقول
✓ مجلة المطاحن	✓ رابطة مصدرى جنوب شرق الأناضول GAIB
✓ مجلة BBM	✓ أغذية المستقبل وLWT_Food Science and Technology
✓ منسق توركو للإستراتيجية والابتكار والتطوير TORKU	✓ جامعة الانبار ، العراق

## إدارة الصيانة في المطاحن

# MAINTENANCE MANAGEMENT IN MILLS



**Temel HARMANKAYA**  
**Food Process Engineer**  
**Business Development Director**  
**Selis Co .**

وظائفها حتى الصيانة المخططة التالية ، ضمن خطة معينة تم إعدادها مسبقاً ، قبل حدوث عطل في منشأة التشغيل. الغرض من إدارة الصيانة الوقائية هو منع حدوث خلل عن طريق التدخل قبل حدوثه.

من أجل التنفيذ الفعال لإدارة الصيانة الوقائية في مطاحن الدقيق، من المهم جداً تخطيط العناصر الأربعة المدرجة أدناه بطريقة منسقة مسبقاً.

### • تخطيط القوى العاملة **Workforce planning**:

من المهم اختيار العدد المناسب من الفنيين لأعمال الصيانة المخطط لها ، والمهوية والقدرة المناسبة للقيام بالتدخلات الصحيحة في الوقت المناسب. كما هو متوقع ، فإن احتمال نجاح تخطيط الصيانة مع وجود عدد غير مناسب من الفنيين الذين ليس لديهم التدريب والمهارات المناسبة منخفض للغاية. اليوم ، بعض الشركات ليس لديها موظفين صيانة ذوي خبرة ، والتي يرون أنها تكلفة إضافية ، من خلال التخطيط لجزء من صيانتها مع فرق الصيانة المهنية الخارجية. هذا متروك تماماً لتفضيلات الشركات.

### • تخطيط قطع الغيار **Spare parts planning**:

من أجل تنفيذ أنشطة الصيانة دون انقطاع ، يجب أن تكون مواد الصيانة المطلوبة قبل بدء الصيانة جاهزة في مخزون المنشأة. من المؤكد أن الصيانة المخططة مع المعدات المفقودة لن تحقق الغرض منها. يجب إنشاء مخزون المواد الاحتياطية في مطحن الدقيق وفقاً لمعايير معينة. ترتبط هذه المعايير ارتباطاً مباشراً بالوصول إلى قطع الغيار ومدى أهمية الجزء للمنشأة. على سبيل المثال ، إذا كان نوع معين من الرولمان يلسي أو المحرك شائعاً جداً في هذا البلد ، فإن الاحتفاظ بهذه المواد في مخزون كبير وزيادة حمل مخزون قطع الغيار يؤدي إلى تكاليف غير ضرورية. ومع ذلك ، إذا كان استيراد هذا النوع من قطع الغيار أو توريده ينطوي على إجراءات جمركية صعبة وتستهلك وقتاً

نتيجة للزيادة في القدرات الإنتاجية وزيادة ظروف المنافسة في المطاحن مقارنة بالماضي ، تطورت إدارة صيانة المطاحن على مر السنين وتم فهم أهميتها ، وأصبحت اليوم عنصراً لا غنى عنه في إدارة مرافق الدقيق .

بادئ ذي بدء ، عندما يتعلق الأمر بالصيانة في المطاحن ، يجب ذكر ما يجب فهمه اليوم. الصيانة في المطاحن ، والاستبدال الدوري للأجزاء والمواد الاستهلاكية ذات العمر الإنتاجي المحدد مسبقاً من أجل تقليل احتمالية حدوث أعطال أثناء تشغيل المعدات المستخدمة ، وكشف وإصلاح الأجزاء أو المعدات البالية أو التالفة قبل الأوان في التحكم في حالة المعدات العامة ، وأخيراً ضمان التشغيل السلس للأجزاء الميكانيكية وإجراء التزييت اللازم لمنع التآكل المبكر.

اليوم تستخدم مطاحن الدقيق الحديثة إدارة "الصيانة الوقائية" preventive maintenance بدلاً من إدارة "الصيانة حسب الحالة" "condition-based maintenance" ، والتي كانت تستخدم على نطاق واسع في الماضي. لسوء الحظ ، لا تعتبر مسألة الصيانة أولوية في إدارة المطاحن في تلك المناطق ، حيث لا توجد ثقافة صيانة مناسبة أو أنها غير مثبتة بالكامل في البلدان النامية والمتخلفة. تقوم هذه الشركات إما بتطبيق "الصيانة حسب الحالة" والتدخل في الآلات عند وجود مشكلة أو عطل في المطحن أو المنتج النهائي. هذا يؤثر بشكل خطير على كفاءة المطحن بل ويسبب خسائر في المعدات نتيجة الأضرار الجسيمة للمعدات ، فضلاً عن خسائر الإنتاج في الحالات التي يؤدي فيها إلى توقف غير مخطط للمطحن. سيكون من الأكثر دقة في ظروف اليوم الحديث عن إدارة الصيانة الوقائية بدلاً من إدارة الصيانة المستندة إلى الظروف.

### إدارة الصيانة الوقائية:

#### Preventive maintenance management

في أبسط تعريف لها ، يمكن تعريف إدارة الصيانة الوقائية على أنها ضمان أن المعدات لا تعطل الإنتاج من خلال الحفاظ على



صيانتها لفترة زمنية معينة ، يتم تضييق منطقة العمل للصيانة ويزيد الوقت المخصص للصيانة مع الزيادة في الآلات المراد صيانتها.

كما ذكرنا بإيجاز أعلاه ، فإن أهم عنصر في إدارة الصيانة في المطاحن هو التخطيط المسبق. يمكن تحقيق الكفاءة في الإنتاج ، وهو الهدف الحقيقي للصيانة ، عندما يتم التخطيط الواقعي للموضوعات الأربعة المذكورة أعلاه بطريقة منسقة. خلاف ذلك ، فإن نجاح الصيانة المخططة يتبرك للصدفة ، مما يزيد من مخاطر الفشل أثناء تشغيل المؤسسة وقد تواجه المؤسسة تكاليف غير متوقعة.

نحن ، كشركة Selis ، ندرك تمامًا أهمية إدارة الصيانة في المطاحن في ظروف اليوم ، سواء في تصميم أجهزتنا أو في مشاريع مصانعنا الكاملة ، وتقديم الدعم الكامل لعملائنا في صيانة المطاحن من خلال تصميم المعدات التي نجعلها سهلة وسريعة للصيانة ، ومن خلال تصميم مشروع المطحن بطريقة توفر أسهل صيانة على سبيل المثال ، مع نظام التشحيم المركزي central lubrication ، تطبق في السلندرات لدينا ، يمكن تشحيمها بأمان من نقطة واحدة دون الحاجة إلى إيقاف السلندرات ، حتى النقاط التي يصعب الوصول إليها ، باستخدام نظام التشحيم المركزي بسهولة وبسرعة. وبالمثل ، بفضل أنظمتنا الحاصلة على براءة اختراع ، يمكننا إجراء عملية استبدال درافيل السلندرات المبلطة التالفة في جوامل الدرافيل في وقت قصير جدًا لا يتجاوز 15 دقيقة ، واستبدالها بدرافيل سلندرات جديدة كحزمة واحدة. يمكن إتمام هذه العملية في غضون 15 دقيقة ، التي تستغرق عادةً نصف يوم على الأقل للسلندر الواحد ، مما يوفر ميزة صيانة جديدة للمطحن.

من ناحية أخرى ، من خلال أخذ لوحة التحكم الإلكترونية the elec tronic control panel من الأغطية الجانبية إلى منتصف السلندر ، يتم تقليل ازدحام الكابلات في القسم حيث توجد البكرات pulleys على جوانب الماكينة وتسهيل الصيانة. يمكن الحصول على جميع مزايا الصيانة المماثلة في أجهزتنا الأخرى من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت أو عن طريق الاتصال بشركتنا مباشرة.

[/https://www.selis.com.tr](https://www.selis.com.tr)

طويلاً ، وما إلى ذلك ، فيجب الاحتفاظ بهذه المعدات كقطع غيار في المخزون بما يتناسب مع الحاجة حتى لا يتم تعطيل تشغيل المرفق.

بالإضافة إلى ذلك ، يجب تحديد قطع الغيار المحددة على أنها قطع غيار ضرورية في المنشأة ويجب أن تكون في مخزون المنشأة عند مستوى معين. كانت قطع الغيار الحرجة هي الأجزاء التي أوقفت تشغيل المطحن أو أثرت بشكل خطير على الإنتاج. قد تكون هذه الأجزاء فريدة من نوعها لشركة تصنيع المعدات ولا يمكن العثور عليها في أي مكان آخر ، أو قد يكون من السهل جدًا العثور عليها أو حتى أجزاء بسيطة يمكن أن توقف الإنتاج في حالة حدوث عطل.

في إدارة الصيانة الوقائية ، يجب أن تظل الأجزاء والمعدات ذات العمر التشغيلي المحدد والمخطط لاستبدالها مسبقًا جاهزة قبل عملية الصيانة ويجب أن تبدأ الصيانة بطريقة جاهزة.

#### • تخطيط الإنتاج Planning of production:

ركيزة أخرى مهمة لتخطيط إدارة الصيانة الوقائية هو تخطيط الإنتاج. على الرغم من أنهما يبدو أنهما مبادئ مستقلة ، إلا أن كلاهما من الدراسات التي يجب أخذها في الاعتبار عند التخطيط. أثناء الصيانة ، يتم تقليل القدرة الإنتاجية للمطحن مؤقتًا. أعمال الصيانة لها تكلفة على المؤسسة من حيث العمالة والمعدات ، فضلاً عن التكلفة من حيث فقدان القدرة الإنتاجية. نظرًا لأن تكاليف العمالة والمعدات ثابتة في برنامج الصيانة ، يمكن تقليل التكاليف التي ستنتج عن فقدان القدرة الإنتاجية للمطحن إلى الحد الأدنى مع التوقيت والتخطيط المناسبين. يمكن تقليل فقد القدرة الإنتاجية التي ستحدث أثناء الصيانة عن طريق التخزين الإضافي المخطط مسبقًا للمنتج والتزويد المستمر للمعمل ، وسيكون من الأنسب تحديد المواسم المنخفضة للعملية الإنتاجية والتخطيط للصيانة بشكل أكبر في تلك الفترات. في المطاحن التي تتوقف بشكل دوري ولا تعمل لمدة 24 ساعة بسبب تكاليف الطاقة أو عندما يكون هناك انخفاض في الطلب على الدقيق ، فإن الصيانة تنزامن بالطبع مع أوقات التوقف ، مما يمنع حدوث اضطراب في الإنتاج.

#### • تصميم المنشأة Facility layout:

وفقًا لدراسة ، تُحدث ثلاث مطاحن الدقيق في الولايات المتحدة تغييرًا صغيرًا أو كبيرًا في توزيع الماكينة machine layouts في منشأتها كل عامين. نظرًا لأن المعيار الرئيسي الذي يؤخذ في الاعتبار في تخطيط المنشأة هو زيادة الربحية في إجمالي الإنتاج ولضمان سهولة التشغيل ، يمكن إجراء تحسينات في تخطيط المنشأة بمرور الوقت.

بعد تخطيط المنشأة عاملاً مهماً آخر يجب مراعاته في تخطيط إدارة الصيانة الوقائية. يبرز موقع المنشأة كعامل يجب أن يؤخذ في الاعتبار بالتأكيد في تخطيط إدارة الصيانة في المرافق التي تمت فيها زيادة الطاقة الإنتاجية عن طريق إضافة المعدات ، في المرافق التي يتم فيها مراجعة نوع المنتج ورقمه وفقًا لاحتياجات السوق ، وفي الحالات التي تكون فيها قيود الحكومة المحلية الذي يقع فيها المطحن وارتفاع الأرضية وأبعاد مبنى المطحن غير مناسبة للصيانة المريحة. على سبيل المثال ، مع إضافة آلة إضافية نتيجة للزيادة في قدرة الآلة التي من المتوقع



# Erkaya Elastograph Erkaya Harinograph



## Erkaya Elastograph

- يستخدم Erkaya Elastograph للاختبار الديناميكي لخصائص خلط العجين لتقييم جودة الدقيق وخصائص المعالجة لهذا العجين.
- يقيس Elastograph خصائص تمدد العجين ، ولا سيما مقاومة التمدد Resistance to extension (R5 cm) ، وقابلية التمدد Extensibility ، والمنطقة الواقعة أسفل المنحنى (A) energy والنسبة رقم 5 ، وعدد النسبة القصوى Ratio number Max لجعلها بيانات موثوقة حول سنوك الخبز للعجين.
- سيظهر Elastograph تأثير إضافات الدقيق مثل حمض الأسكوربيك والإنزيمات مثل (proteinases) والمستحلبات emulsifiers ، وبالتالي يسمح بتحديد الخصائص الريولوجية لكل دقيق وتعديل "الريولوجية المثلى Rheological optimum" للغرض المعنى.
- شاشة تعمل باللمس متكاملة
- يتوافق مع جميع المعايير الدولية. يتم تسجيل قياسات 45 و 90 و 135 دقيقة أثناء الاختبار.
- تحديد الانسيابية المثلى the rheological optimum لتوحيد جودة الدقيق
- غرفة تخمير بها 4 خلايا

## Erkaya Harinograph

- يقيس Harinograph امتصاص الماء Water Absorption ، ووقت تطوير العجين Dough Development Time ، والثبات Stability و Degree of softening ، ورقم الجودة (FQZ)
- تصميم معياري ، نظام متكامل بشاشة تعمل باللمس.
- سهولة التعامل ، نتائج موثوقة وقابلة للتكرار في تحديد جودة الدقيق وخصائصه.
- يستخدم في دقيق القمح والجاودار Rye flour .
- قياس الي بالكامل
- Fully automatic measurement
- مصمم لصناعات الطحن والخبز لضمان جودة الدقيق المثلى والموحدة.
- جاهز للاستخدام Ready to use .
- متوافق مع المعايير والأساليب الدولية المختلفة.
- سهولة ومرونة الوصول إلى البيانات من خلال متصفح browser .

# Harinograph Elastograph



 **ERKAYA**  
INSTRUMENTS

# 66

YEARS  
IN  
MILLING

TANIS  
delivers turnkey  
projects for  
wheat & maize  
flour mills  
and feed mills

We manufacture, flour, semolina,  
wheat, maize milling plants,  
feed mills, seed production plants,  
oilseeds and pulses processing  
plants, storage and handling  
systems.



600 TPD S. SUDAN-WHEAT/MAIZE



200 TPD SUDAN - WHEAT



200 TPD ANGOLA - WHEAT



150 TPD ETHIOPIA /MAIZE





**66**  
YEARS  
IN  
MILLING

MORE THAN 400  
COMPLETE PROJECT  
PERFECTLY RUNNING  
AROUND THE WORLD



— ROLLER MILL —



Company  
Documents



[tanis.com.tr](http://tanis.com.tr)

# ETO

Egyptian Trading Office

المكتب المصري للتجارة

## Egyptian Trading office

المكتب المصري للتجارة تم تأسيسه عام 1999م وهو متخصص في توريد مصانع الأعلاف المتكاملة تسليم مفتاح، صناعة ألمانية أو إيطالية، وتوريد مكابس الأعلاف ومكابس الخشب والبلاستيك، وتوريد الدايات والبكر لكافة أنواع المكابس الأخرى، أيضاً صوامع تخزين الحبوب بكافة طاقاتها وكل أنواعها سواء ذات القاعدة المسطحة أو القاعدة المخروطية، كما يقوم المكتب أيضاً بتوريد خطوط غربلة البذور والتقاوي، وماكينات التعبئة الأوتوماتيك والنصف أوتوماتيك

Egyptian Trading Office has been established in 1999, we are specializing in supplying:

- Complete animal feed plants, complete wood pelletizing plants, feed presses, and Spare parts for feed mill plants and presses.
- Grain storage silos with flat & conical base, for all capacities required.
- Automatic & Semi-automatic bagging machines, for many products like grains, feed pellets, salts, sugar, etc.

The office has gained credibility in the Egyptian market due to the European global companies of excellence in these fields, represented by the office where high quality and after-sales service of the office for all equipment is supplied to earn the trust and customer satisfaction.

### وكلاء



**BORGH**  
INDUSTRIAL EQUIPMENTS



- صوامع تخزين الحبوب بالقاعدة المسطحة أو القاعدة المخروطية لجميع الطاقات
- صوامع التغذية الصغيرة الخاصة بالمزارع
- جميع أنواع النواقل مثل: السواقي والكتاين والبراريم
- وحدات تبريد الصوامع



**STATEC BINDER**

highly efficient bagging and palletizing solutions



- ماكينات الوزن والتعبئة الأوتوماتيك والنصف أوتوماتيك عالية الجودة، والمناسبة لتعبئة (الحبوب - الدقيق - الأسمدة - الأعلاف - الملح السكر.... والعديد من المنتجات الأخرى)
- ماكينات تعبئة العبوات ذات الأوزان الكبيرة، وزن 1 طن أو 2 طن
- ماكينات غلق العبوات بالشريط اللاصق وهو يمنع إعادة استخدام الشيكارة مرة أخرى
- إنتاج موازين عالية الدقة



**SALMATEC**



- إنتاج مكابس صناعة الأعلاف حتى طاقة 40 طن/ساعة للمكبس الواحد
- إنتاج المكابس الخاصة بنشارة الخشب والبلاستيك
- إنتاج الدايات والبكر لجميع أنواع مكابس الأعلاف الأخرى
- توريد مصانع أعلاف متكاملة تسليم مفتاح

### المكتب المصري للتجارة (م. عاطف رياض)

5 شارع كامل خضر - حي السفارات أمام مصنع بيبسي كولا - الدور الثاني - شقة 5 - مدينة نصر - القاهرة

Tel.: (+202) 23524105

Telefax: (+202) 23524103

Mob.: (+2) 01005000384

WWW.egytradeoffice.com

Email: atef@egyptianto.com

f Egyptian.trading.office






# WE ARE PLANNING TO BUILD THE IDEAL PROCESSING PLANT FOR EVERY KIND OF GRAIN

Through out Cleaning, Milling, Sieving, Crushing, Mixing, Dosing, Conveying, Aspiration, Storage and Packing, we build every step of grain processing for your ideal plant. We are the right partner for your complete system solutions.

نحن نخطط لبناء مصنع المعالجة المثالي لكل نوع من أنواع الحبوب من خلال التنظيف ، الطحن ، الغريلة ، التكسير ، الخلط ، الجرعات ، النقل ، الشفط ، التخزين والتعبئة ، نقوم ببناء كل خطوة من خطوات معالجة الحبوب لمصنعك المثالي نحن الشريك الأنسب لحلول النظام الكاملة الخاصة بكم.



 **technomill**  
Milling Machinery Technology

 Fevzi Çakmak Mah. Büsan OSB. 10645 Sk. (5 Sk.) No: 33 Karatay / KONYA - TURKEY  
 +90 332 342 02 96  +90 537 356 51 19  
 info@technomill.com.tr  
 www.technomill.com.tr



# شركة رويال للمحسّنات والإضافات الغذائية Royal for improvers and food additives

Royal is a company that seeks to provide the best natural improvers to improve quality of flour, and thus obtain high quality products. Because we are a flexible company we can adapt to your specific needs, and we have the ability to meet your requirements whenever you want

الوكيل الوحيد لشركة **ERVESA** للمستحلبات



## ERVESA

شركة **ERVESA** من أكبر الشركات التركية المنتجة لجميع أنواع المستحلبات التي تستخدم لزيادة قدرة الدقيق على الاحتفاظ بالماء وللحصول على عجينة يمكن معالجتها بسهولة وإطالة العمر الافتراضي للخبز بالإضافة إلى زيادة حجم الكيك كما تتواجد مستحلبات التي تستخدم في صناعة الحلويات القائمة على الكاكاو والسكر، وفي صناعة المعجنات الخفيفة ومواد التغطية. الشركة حاصلة على شهادة الأيزو 9001 والأيزو 14001 وشهادة حلال.



شركة رويال للمحسّنات والإضافات الغذائية

العنوان: الشيخ زايد - كمبوند كورت يارد - مبنى G رقم 414.

هاتف: 01062966555 - 01069961253

بريد إلكتروني: [info@royalegy.net](mailto:info@royalegy.net)



## شركة رويال

### للمحسنات والإضافات الغذائية



## Royal for improvers and food additives

- شركة رويال أنشأت حديثاً أي أننا جيل الشباب وندرك تماماً أن العالم يتغير كل لحظة.
- كبرنا في وجود شبكات التواصل الاجتماعي والإعلان عبر شبكة الإنترنت، مما يجعل منا شركة تتمتع بالمرونة.
- نستطيع التكيف مع احتياجاتك الخاصة ولا يعني ذلك أننا شركة محدودة الإمكانيات على العكس تماماً لدينا القدرة على التواصل وتلبية متطلباتكم متى شئتم.
- توفر شركة رويال خدمة متكاملة لعملائها وتتوصل إلى نتائج تفيد جميع الأطراف دون تخطي المعايير المهنية والأخلاقية.
- نحن نلزم أنفسنا بدعم تغيير الغير ومساعدتهم في التغيير الإيجابي والرقمي بهم ومعهم لبناء الأعمال التجارية ذات الكفاءة العالية.



### 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 العملية 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.

### الوكيل الحصري لشركة إسكاوت فالي البلجيكية



**Escout Valley**  
technology meets the art

Escout Valley هي شركة بلجيكية متخصصة في إنتاج محسنات الدقيق ومحسنات الخبز والإنزيمات وخطات محسنات للكيك والحلويات. نهدف إلى تقديم منتجات عالية الجودة ومبتكرة. جميع منتجاتنا تلبى المعايير الدولية مثل ISO 9001 وBRC وHACCP. كما نقدم منتجات حلال.





# Chemiteczymes

New Beginning

## 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، فورتيك، وتقديم أجهزة تحليل القمح والدقيق وإضافات الدقيق من شركة إركايا، ومعدات وآلات الطحن من شركة Mill Technology .



novozymes®

Rethink Tomorrow



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 مصنع ومنتج للإنزيمات الغذائية الطبيعية المستخدمة في تحسين مواصفات الدقيق لجميع الصناعات مثل المخبوزات والمكرونة والبسكويت

MKM Mill Technology هي شركة ذات خبرة في مجال تصنيع جميع أنواع آلات الطحن. مع موظفين ذوي خبرة وشبكة وكلاء في العديد من البلدان، منذ أن أنشأت في السنوات التي أعقبت تطور تكنولوجيا التصنيع واستمرت بشكل مطرد في تعزيز الاستثمارات والبنية التحتية للتكنولوجيا وخاصة تكنولوجيا الطحن.



# Chemiteczymes

New Beginning

## edge-foods

active in flour

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 الماتى لخامات تحسين مواصفات الدقيق لكل الصناعات ( مخبوزات - مكرونة - بسكويت ) إنزيمات - مستحلبات - أسكوربيك أسيد - دقيق المولت، والكثير من المنتجات عالية الجودة.



موكلينا شركة صويا أوستريا النمساوية أكبر منتج لدقيق الصويا الغير مهجن وراثيا ذو النشاط الإنزيمي المتميز.



**fortitech**

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 .

تقدم Fortitech® Premixes مزيجًا مخصصًا بدقة من المكونات الوظيفية المرغوبة - الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية والمغذيات - في مزيج واحد فعال ومتجانس.



Erkaya Instruments was established in Ankara in 2000 . It is one of the leading and distinguished manufacturers in Turkey that produces wheat and flour analyzers and flour additives for flour mills. It has specialized in methods and equipment for ensuring the quality of the grain, flour, and . related products for 22 years

**ERKAYA**  
INSTRUMENTS

الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتركريمز "

28 طريق مصر حلوان الزراعى - المعادى - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538

in **Egypt**  
and everywhere



**Al Bosphor**  
Import & Export

البسفور للإستيراد والتصدير

**البسفور**

**للإستيراد والتصدير**

**معدات مطاحن - معدات مصانع اعلاف**

**قطع غيار مواتير**



01006299599  
01000737499

تليفون - واتس اب

العنوان : ١٠ نزل عبدالمتجلى الحي العائتر مدينة نصر



صوامع ومطاحن عالية الجودة

الغنيمي للتجارة  
إسم له تاريخ



**SYMAGA**  
SILOS



**ATA**  
RUBERG



**RAM**  
ELECTRONICA



**TANIS**  
MILLING TECHNOLOGIES



التليفون: ٠١٠٩٩٩٩٤٣٩٠ / ٠١١١١٢٢٢٨١١

الموقع الإلكتروني: [www.alghonemy.com](http://www.alghonemy.com)

العنوان: ٥٦ شارع نهر، مصر الجديدة، القاهرة، مصر

البريد الإلكتروني: [waleed@alghonemy.com](mailto:waleed@alghonemy.com)

grapas  
2022

GOOD  
DESIGN  
2020

GERMAN  
INNO  
VATION  
AWARD '21



## جهاز تنقية HSPU الجديد لهنري سيمون الحائز على جائزة التصميم والتكنولوجيا

### Henry Simon's new HSPU Purifier: The Award-Winning Design and Technology is under Focus...

الأشياء لأجهزة الاستشعار بمراقبة جهاز التنقية عن بُعد. علاوة على ذلك، بفضل كل هذه المكونات عالية التقنية، فإن الماكينة جاهزة تمامًا للدمج في أنظمة التشغيل الاصطناعية في المستقبل القريب.

#### حاصل على جائزة التصميم والتكنولوجيا

#### Awarded Design and Technology

تم طرح جهاز تنقية HSPU الجديد من Henry Simon للتو في نهاية عام 2020، وقد توج بالفعل بجوائز صناعية مختلفة بتصميمه الجديد وابتكاراته التكنولوجية. تم الاعتراف بالمظهر الجديد لجهاز التنقية مع بيئة العمل والوظائف المحسنة أيضًا وتوج بجوائز Good Design Awards في عام 2020.

بالإضافة إلى التصميم الخارجي، تم اعتبار جهاز التنقية أيضًا جديرًا بالجائزة بفضل تحسيناته التكنولوجية من خلال جوائز الابتكار الألمانية في عام 2021، في إطار التميز B2B - فئة الآلات والهندسة.

وفي الأونة الأخيرة، توج جهاز التنقية بجوائز GRAPAS Milling Innovation في مايو 2022 خلال معرض فيكتام الدولي في هولندا Victam International

يجلب جهاز تنقية الهواء الجديد (HSPU) من Henry Simon مزايا التصميم الجديد والتكنولوجيا معًا لتحقيق كفاءة أعلى في عملية إزالة النخالة.

علاوة على الموثوقية والهندسة المعمارية القوية والنظام الصحي؛ يقدم جهاز التنقية الجديد الكثير من الميزات والابتكارات الجديدة لمستخدميه.

#### نظرة سريعة على جهاز التنقية الجديد:

تم تطوير جهاز التنقية الجديد (HSPU) بالتعاون مع فريق البحث والتطوير لهنري سيمون مع شركة Italdesign أحد أشهر مكاتب التصميم الصناعي في جميع أنحاء العالم.

توفر البنية القوية لجهاز تنقية HSPU الجديد، جنبًا إلى جنب مع محركات إهتزازية Vibro الموفرة للطاقة لعملية موثوقة وفعالة وخالية من المتاعب. بالإضافة إلى ذلك، تم تصميم جهاز التنقية أيضًا لتلبية معظم معايير النظام الصحي وسلامة الغذاء باستخدام مواد ذات درجة غذائية عالية للأسطح التي تلامس المنتج.

والأهم من ذلك، أن جهاز التنقية مزود بتقنية Advanced Sensor Technology™، جنبًا إلى جنب مع شاشة ذكية لرقمنة بيانات التشغيل ومراقبتها وتسجيلها. كما يسمح دعم إنترنت



The  
Miller's Guide

دليل الطحان

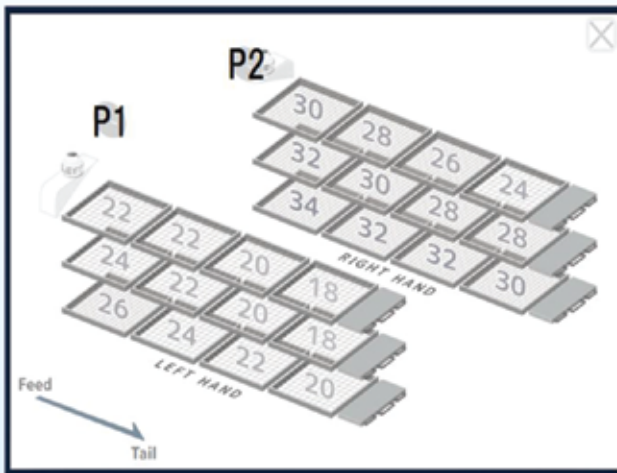
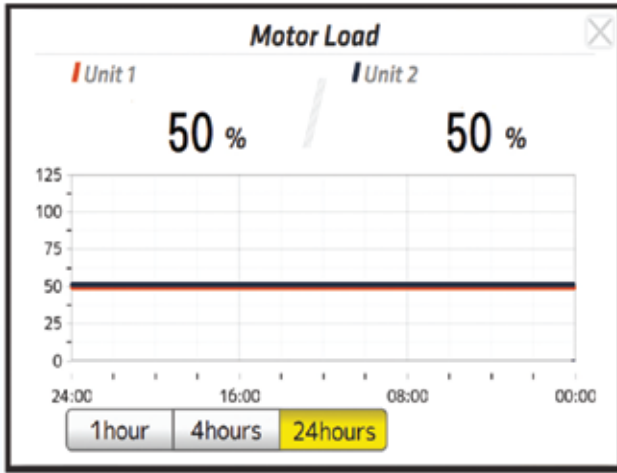
Egyptian Milling Magazine "The Miller's Guide" Specialized in the field of milling industry, published every four months by the cooperation between EMA and SPOT Magazine and distributed free of charge.

Phone: +20 122 509 6002 Email: [mah.riad@yahoo.com](mailto:mah.riad@yahoo.com)



التجهيزات الفنية والطباعة  
رضا جرافيك  
٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠





### حلول الصيانة Maintenance Solutions

يسمح برنامج الصيانة الخاص لجهاز تنقية HSPU بمراقبة حالة الأجزاء المستهلكة (نوابض مطاطية ، ضوء LED ، محركات اهتزازية ، إلخ) ، مما يوفر إشعاراً مسبقاً بوقت الاستبدال. بفضل نظام إدارة الشرائح ، يمكن عرض تكوين الشرائح المدمجة لمنع أي أخطاء تشغيلية أثناء عملية استبدال الشريحة. يسمح البرنامج أيضاً بتصوير محفوظات الصيانة ومعلومات سجل الأخطاء وما إلى ذلك. لذلك ، يتم تقليل الفحص اليدوي إلى حد كبير ، بينما يمكن أيضاً إجراء الصيانة بشكل منهجي.

### لمزيد من المعلومات:

[www.henrysimonmilling.com](http://www.henrysimonmilling.com)



**HENRY SIMON**  
MANCHESTER 1878



### الشفافية التشغيلية Operational Transparency

نظراً لكونه المثال الأول للتطبيق ، فإن جهاز التنقية مزود بلوحة تحكم تعمل باللمس تعرض بيانات التشغيل الهامة بما في ذلك السعة والتردد وضغط الهواء الثابت ونسبة حمل المحرك وما إلى ذلك. يمكن عرض المعلومات بسهولة كمخطط تفصيلي **تقنية الاستشعار المتقدمة**



### Advanced Sensor Technology

يقدم جهاز التنقية الكثير من الميزات الجديدة مع Advanced Sensor Technology™ ، والتي توفر موثوقية أعلى وسلامة تشغيلية وجودة منسقة في عملية إزالة النخالة.

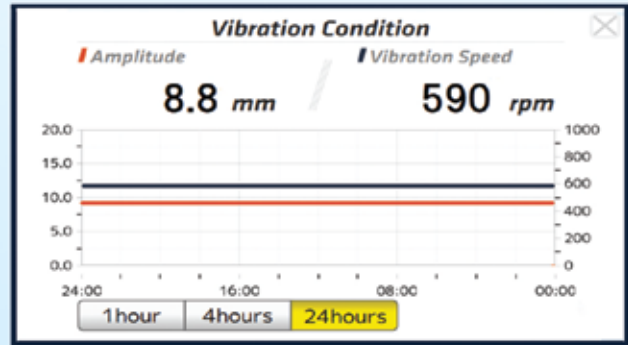
كل مستشعر مسؤول بشكل فردي عن المراقبة في الوقت الفعلي لحالة تشغيل الماكينة والظروف البيئية ، واكتشاف أي خلل ، وتوفير المعلومات للمستخدم للمساعدة في الحفاظ على التوحيد التشغيلي.

تم تقديم حزمة المستشعر كخيار مع منقي HSPU ، بما في ذلك أربعة أجهزة استشعار مختلفة كما هو موضح أدناه:

- يقوم مستشعر اكتشاف الإنسان Human Detection Sensor تلقائياً بتشغيل لوحة الشاشة التي تعمل باللمس وأضواء LED الخاصة بالجهاز ، من خلال اكتشاف التواجد المادي للمشغل. هذا يساهم في توفير الطاقة إلى حد كبير.

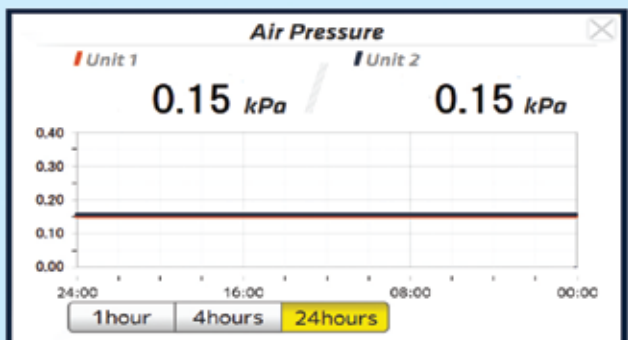
- تم تصميم المستشعر المحيط Ambient Sensor لمراقبة ظروف العمل البيئية (درجة الحرارة ، والرطوبة ، والضغط الجوي ، وما إلى ذلك) لئلا للمساعدة في الحفاظ على ظروف المعالجة المثلى. على سبيل المثال ، يمكن بسهولة مراقبة ومنع أي تدهور محتمل في أداء النخل لجهاز التنقية بسبب الرطوبة العالية وما إلى ذلك.

- المستشعر ذو 9 محاور The 9-axis sensor في حزمة المستشعر المحيط مسؤول أيضاً عن مراقبة سعة التشغيل وتردد جهاز التنقية ، لضمان التشغيل الآمن والفعال.



- مقياس الضغط الرقمي Digital Manometer يساعد على الحفاظ على تدفق الهواء الأمثل داخل قنوات الهواء لجهاز تنقية الهواء أثناء العملية. يراقب المستشعر عن كثب ضغط الهواء الداخل ويحذر المشغل من أي تذبذب ، لضمان إنتاجية عالية في فصل النخالة.

- يتم استخدام مستشعر حمل المحرك Motor Load Sensor لمراقبة حمولة التيار لمحركات الاهتزاز لضمان التشغيل الآمن والفعال.



# STARCHMAKS

## جهاز تحليل النشا المحطم

### DAMAGED STARCH ANALYZER

**Grow** **MAKSWELL**  
The additive Business innovation



جهاز Starchmaks محلل النشا المحطم يقيس تحطم أو تهتك النشا في عينات الدقيق باستخدام طريقة قياس التيار. يقوم الجهاز بقياس كمية اليود التي تمتصها حبيبات النشا في معلق دقيق مخفف بمحلول خاص. يتم إجراء الاختبار باستخدام ١ جم من عينة الدقيق تقريباً في ٨ دقائق. نتائج التحليل قابلة للتكرار وقياسات موحدة وهي في اتفاق ممتاز مع نتائج الطريقة القائمة على الإنزيم. يتم التعبير عن نتائج الاختبار كنسبة مئوية من وحدات امتصاص اليود AI و UCD و UCDC و AACC و FARRAND. زيادة امتصاص اليود تعني المزيد من النشا المحطم. الأبعاد الخارجية للجهاز ٢٥٠×١٧٥×٣٢٠ ملم والوزن الصافي ٨ كيلو. يتم توفير ضمان المنتج لمدة عامين وضمان قطع الغيار لمدة ١٠ سنوات. باستثناء أعطال المستخدمين.

#### مراحل التحليل

إحضار المحلول إلى درجة الحرارة المطلوبة (٣٥ درجة مئوية)  
قياس الوحدة الكهروكيميائية الموجودة (١١٨)  
إنتاج الكهروكيميائية لليود  
قياس كمية اليود التي تصل إلى الحد الأقصى (١١٨)  
تضريبغ العينة في المحلول  
قياس كمية اليود الممتصة (١٨٠ ثانية).

#### أساس العمل

مقدار النشا المحطم  
**DAMAGED STARCH:**  
هو تحطم جزيئات النشا في الدقيق بسبب الضغط الذي تتعرض له أثناء الطحن. عادة ، حوالي ٤٪ من تحطم النشا يحدث في دقيق الخبز أثناء الطحن. مع زيادة كمية النشا المحطم ، يزداد وقت عمل إنزيمات الأميليز ، ويصبح وقت التخمر القصير ، وتقل قدرة معالجة العجين في الماكينات ، وتصبح لبابة الخبز لزجة. في الدقيق الذي يحتوي على كمية قليلة من النشا المحطم ، يتوقف عمل الأميليز في وقت قصير. خاصة في مرحلة التخمر الأخيرة ، لا ترتفع العجينة ، ويصبح حجم الخبز صغيراً ومسطحاً.

#### المواصفات الفنية

- الجهد الكهربائي: ٢٢٠-٢٣٠ فولت ، ٦٠/٥٠ هرتز
- القدرة: ٥٠ وات
- الأبعاد (عرض ، طول ، ارتفاع): ٢٥٠ × ١٧٥ × ٣٢٠ ملم
- الوزن: ٨ كجم
- وقت التحليل: ١-٢ دقيقة
- نوع العينة: دقيق قمح
- شاشة ملونة تعمل باللمس عالية الدقة:
- ٤.٣ بوصة - ٢٧٢ × ٤٨٠
- السعة: ١٠٠٠ مجم
- نطاق درجة حرارة التشغيل: ١٠-٤٥ درجة مئوية
- نتائج التحليل في وحدات AI و UCD و UCDC و AACC و FARRAND
- القدرة على عمل معايير مختلفة لأنواع الدقيق المختلفة.
- أحدث تقنيات الأقطاب الكهربائية
- خاصية التنظيف التلقائي للقطب الكهربائي
- كمية العينة المطلوبة مقدارها ١ جرام
- دقة قياس نتائج التحليل  $\pm 0.3$
- طابعة حرارية متكاملة

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

الوكيل في مصر والشرق الاوسط

شركة نمو للإضافات المتخصصة  
Grow specialty additives  
E mail : tech@growadd.com info@growadd.com  
Mobile: +20101 030 0617 - 0238332111 - 01111106886 - 01000354387



# دراسة مقارنة بين جهاز قياس النشا المحطم واجهزة أخرى

## ماكسويل STARCHMAKS

### COMPARISON BETWEEN STARCHMAKS DAMAGED STARCH ANALYZER and others



اعداد، أحمد الكحيل

مدير شركة نمو للإضافات المتخصصة

**Grow** **MAKSWELL** **innovation**  
The additive Business

في اطار التطوير والبحث الدائم وتقديم حلول في مجال المطاحن لقياس الجودة ، ظهر حديثا بعد تجارب قرابة الاربعة سنوات جهاز قياس النشا المحطم ، مقدمين لعملائنا ميزات و اضافات غير معهودة وسباقه Starchmaks فيما يلي دراسة مقارنة عن المواصفات القياسية الموحدة في جميع الاجهزة والميزات والاضافات الفارقة لدى ستارشماكس



#### شركة ماكسويل Starchmaks

- Measure of starch damage in flour in less than 10 minutes.  
يقيس معدل تحطم النشا في الدقيق خلال اقل من عشرة دقائق.
- Fully automated analysis, enzyme-free, using one gram of flour.  
تحليل ابي بالكامل ، خلال من الإنذيمات ، باستخدام جرام واحد من الدقيق.
- Reproducible and standardized measurement.  
قياس قابل للتكرار وموحد.
- The measurement principle is based on the amperometric method (Medcal & Gilles).  
يعتمد مبدأ القياس على الطريقة الأمبيرومترية.
- Test time : 8 minute وقت الإختيار : 8 دقائق  
Operator time : 2 minutes وقت التشغيل : دقيقتان
- The Starchmaks measures iodine absorption in a diluted flour suspension.  
يقيس skamhcrats امتصاص اليود في معلق مخفف من الدقيق.
- The calibrations can be customized by users. + Advantage  
يمكن تعديل المعايرات من قبل المستخدمين.
- Starchmaks has the ability to create self-calibration methods for different flour types. It gives the possibility of creating new calibrations for various starch-containing products. + Advantage.  
لدى skamhcrats القدرة على انشاء طرق المعايرة الذاتية لأنواع الدقيق المختلفة. يوفر إمكانية إنشاء معايرات جديدة لمختلف المنتجات المحتوية على النشا.
- Starchmaks uses the latest generation electrode technology. + Advantage.  
يستخدم skamhcrats أحدث تقنيات الأقطاب الكهروكيميائية. وهو منتج ناتج عن التطوير والابداع لدى ماكسويل بمشاركة نمو للإضافات المتخصصة
- Starchmaks simultaneous display of various units of measure (AI, NSD, UCD, UCDC, AACC and FARRAND) (similar with others).  
عرف Skamhcrats المترجم لوحيديات القياس المختلفة (AI, NSD, UCD, UCDC, AACC و FARRAND) (مشابه لـ S.D. ST. A. R. C. H.)
- Starchmaks has a touch screen that controls the device.  
يحتوي skamhcrats على شاشة تعمل باللمس تتحكم في الجهاز.
- Starchmaks has the auto-cleaning feature. If a clean distilled water is placed in the sample tank, the elevator is taken up by pressing the "clean" button. Then the mixer is activated automatically and ensures the cleaning of the Starchmaks electrode. + Advantage.  
لديها ميزة التنظيف التلقائي. إذا تم وضع ماء مقطر نظيف في خزان العينات ، يتم رفع الرافع بالضغط على الزر "تنظيف" ، ثم يتم تنشيط الخلاط تلقائيا ويضمن تنظيف القطب.
- Automatic component test unit.  
وحدة اختبار المكونات التلقائية
- Starchmaks has emergency stop. + Advantage.  
Safety feature for extreme situation.  
Skamhcrats لديه توقف طارئ. ميزة الأمان للحالات القصوى.
- There is a separate heating unit from the device and it is sold according to customer demand. + Advantage.  
يوجد وحدة تسخين منفصلة عن الجهاز وتباع حسب طلب العميل.
- The results are printed simultaneously with the thermal printer integrated into the device. + Advantage.  
تم طباعة النتائج في وقت واحد مع الطباعة الحرارية المدمجة في الجهاز.

#### S.D. STARCH Damaged.

##### شركة أخرى

- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل فقط.
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل فقط.
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل.
- Same feature نفس الميزة
- Same feature نفس الميزة
- For others there are negative situations such as breakage of the electrode or continuous wetting of the device's surroundings during washing.  
بالنسبة لـ لاجهزة أخرى هناك مواقف سلبية مثل كسر القطب أو الترطيب المستمر لمحيط الجهاز أثناء الغسيل.
- Same feature نفس الميزة
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل
- This feature is for Makswell device only.  
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل

الوكيل في مصر والشرق الاوسط

شركة نمو للإضافات المتخصصة Grow specialty additives

E mail : tech@growadd.com info@growadd.com

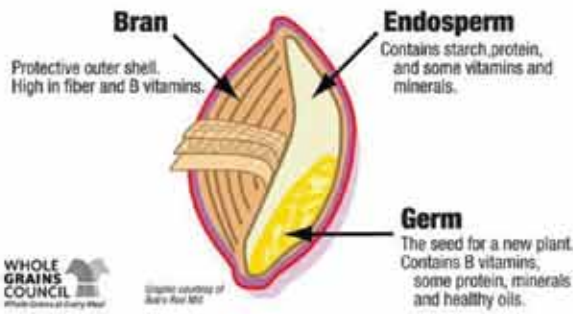
Mobile: +20101 030 0617 - 0238332111 - 01111106886 - 01000354387

# ضبط عمل المطحن Mill Adjustment



البروفيسور فرحان ألفين  
Prof. Farhan Alfin  
Avrasya University  
رئيس قسم هندسة الأغذية

كمية المنتجات الناعمة وخاصة النخالة المنتجة في مراحل الدشات يجب أن تكون بحدودها الدنيا. بسبب صعوبة فصل الدقيق عن النخالة الناعمة إذا أنتج في المراحل الأولى لنظام الدشات فإنه سوف يؤثر سلباً على عملية الطحن اللاحقة لنظام الدشات. لذلك يعتبر نظام الدشات عملية حرجة جداً في مطاحن الدقيق. حيث يجب على الطحان استخدام مهاراته ومعرفته لتقليل إنتاج الدقيق قدر الإمكان في نظام الدشات وبالتالي تقاس مهارة الطحان بكمية ونقاوة الدقيق النهائي الذي يمكنه إنتاجه.



يجب عليه ان يمارس تقنيات طحن فعالة وجعل تيارات المنتجات البيئية في المطحن لكل معدة من معدات الطحن منى (Bunn, 2000). لذلك ترأقب تيارات المنتجات البيئية من ناحية الكمية (جدول التوزيع)، النوعية (منحني الرماد)، وحبباتها (نسبة التنعيم و جدول الحبيبات) وتستخدم هذه البيانات لضبط المطحن من قبل الطحان (Posner and Hibbs, 2005).

يمكن تقسيم عملية طحن القمح الى ثلاثة أنظمة أساسية: الدشات (Break)، والخنش (Sizing) والتنعيم (Re-duction). للحصول على أعلى نسبة استخراج للدقيق مع أقل نسبة رماد يجب ان يكون الهدف الأول للطحان ان يقوم نظام الدشات بكسر حبات القمح ويستخرج أكبر كمية من حبيبات الاندوسبرم النقي كبيرة على شكل سميد ومتوسطات (middling) والحفاظ على النخالة بشكل كبير الحجم مع ضرورة أن تحتوي على أقل كمية من الدقيق (Bunn, 2000; Campbell, 2007; Serna-Saldivar, 2010).

هدف طحن القمح فصل مكونات حبة القمح يكسر الحبة واسترجاع الاندوسبرم من الأجزاء الأخرى التي تتشكل من الجنين والقشور ومن ثم تنعيم الاندوسبرم الى حبيبات بتوزيع معين لحجم الحبيبات. لحبة القمح شكل متطاوول يوجد في أحد طرفيه الجنين والطرف الآخر شعيرات.

حجم حبات القمح غير متجانس وللحبة اخدود وهو ميزة تشريحية تجعل من استرجاع الاندوسبرم نقياً نوع من التحدي. تلتف طبقات القشرة لداخل الحبة نفسها. كل هذه الميزات في بنية حبة القمح تجعل فصل اندوسبرم حبة القمح ليس سهلاً وهذا

يعنى يجب كسر القمح بطرق ميكانيكية (Bunn, 2000); يوجه الطحان جهوده ليحصل على ثلاثة اهداف أساسية، وهي الحصول على نسبة استخراج مثلى مع أعلى جودة للمنتجات النهائية واستطاعة المطحن. الغاية من جهوده لهذه الأهداف الحصول على توازن اقتصادي أمثل لهذه الأهداف. (Posner and Hibbs, 2005; Campbell, 2007). لتحقيق الطحان غاية



الناجعة عن الدشة الأولى وعلى توزع تركيب هذه الحبيبات (حيث الحبات الكبيرة غنية بالنخالة في حين الحبيبات الصغيرة اندوسيرم نقي) وعلى الطاقة اللازمة لطحن القمح وسرعة تآكل أسطح الدرافيل (Campbell, 2007).

### ماهي نسبة التنعيم؟

نسبة التنعيم هي كمية المادة المطحونة الناتجة والتي تتألف على الأغلب من السميد والمتوسطات والدقيق والنخالة الناعمة منسوبة الى كمية المادة الأساسية المنخولة بمنخل ذو أبعاد فتحات محددة. المعادلة التالية يجب ان تستخدم في حساب نسب التنعيم:

$$\text{Break release} = (W_1 - W_2) / W_1 \times 100$$

حيث W1 وزن العينة، W2 وزن المتبقي فوق المنخل بعد عملية النخل. قيمة نسبة التنعيم هي في الحقيقة نسبة المادة المارة من المنخل.

### ماهي ضرورة نسبة التنعيم؟

قبل البدء بضرورة نسبة التنعيم يجب شرح مصطلح توازن المطحن. يعرف توازن المطحن في قاموس مصطلحات الطحن بأنه التوزيع المناسب للمادة على التجهيزات المختلفة لنظام الطحن كما هو محدد في مخطط الطحن لضمان حمل تغذية مناسب للتجهيزات وكفاءة مطحن مرتفع (Gwirtz, 2002).

للحصول على الكفاءات المثلى لجميع الآلات في المطحن يجب استخدام جميع أقسام المطحن بطاقاتها الكاملة وعلى الطحان أن يضمن ارسال كميات صحيحة من درافيل الدشات الى آلات الطحن اللاحقة والمناخل ومخلفات السميد (Purifier) لما صمم المطحن له للحفاظ على توازن المطحن. كميات المادة مهمة بقدر نوع المادة - الجودة وحجم الحبات. إذا ما تغيرت هذه الكميات لأي سبب فإن بعض آلات المطحن ستحمل أكثر مما هو مصمم وآلات أخرى ستحمل أكثر مسببة عدم توازن نظام الطحن. يسبب عدم التوازن هذا عدم كفاءة المطحن وانخفاض نسبة الاستخراج ونوعية الدقيق المنتج وارتفاع تكاليف الطحن وانخفاض القدرة الإنتاجية للمطحن (Bunn, 2000; Posner and Hibbs, 2005).



يسبب عدم توازن تدفق الطحن الى المناخل باكتشاف سطح النخل او زيادة كمية المادة فوق سطح النخل والذي يؤدي لنوعية دقيق سيئة. عند استلام المنخل كمية كبيرة جداً سيبقى نسبة كبيرة من المادة الناعمة في التيار العلوي والذي بشكل مباشر سيؤدي الى حمل زائد للمراحل اللاحقة في النظام. وإذا لم يغذى المنخل بكمية كافية ستكون كمية المادة العلوية قليلة والتي ستؤدي الى مرور حبيبات ناعمة منخفضة الجودة وتؤدي أيضاً الى وصول كمية أقل مما هو مصمم الى الآلات اللاحقة وبالتالي تؤدي الى انكشاف مساحات النخل في مساحات النخل اللاحقة (Bunn, 2000).

تم نشر المقال في مجلة الطحان

هدف أنظمة الخدش والتنعيم خفض حجم حبيبات السميد والمتوسطات الى دقيق (Serna-Saldivar, 2010). يخفض نظام الخدش حجم حبيبات الاندوسيرم منتجاً حبيبات بأحجام متقاربة وبالتالي يجعل عمل نظام التنعيم يعمل بكفاءة مثلى (Miskelly and Suter, 2010). يتألف نظام الدشات عادة من 4-6 مراحل (BK3, BK2, BK1, ....) من آلات طحن اسطوانية تمتلك أسنان حلزونية تتدرج في صغرهما. ينخل المنتج بعد كل عملية طحن في مناخل لفصل الدقيق عن النخالة وحبيبات السميد الكبيرة (Miskelly and Suter, 2010; Serna-Saldivar, 2010). منتجات نظام الدشات هي النخالة والسميد والمتوسطات والدقيق. السميد هي حبيبات الاندوسيرم التي يتراوح حجمها بين 210 ميكرون حتى 500 ميكرون. المتوسطات هي حبيبات الاندوسيرم التي تمر من 210 ميكرون و أكبر من 150 ميكرون. يجب ان تكون كمية الدقيق اقل ما يمكن وأصغر من 150 ميكرون (Serna-Saldivar, 2010). يجب ان تكون النخالة على شكل شرائح وخالية من الاندوسيرم الملتصق بها. حجم حبيبات النخالة أكبر من 500 ميكرون. فرش النخالة (bran finisher) تنزع الدقيق المتبقي من النخالة الكبيرة بعد نظام الدشات (Miskelly and Suter, 2010).



سلندرات الدشة الأولى والثانية يستخرج منها أكبر كمية من حبيبات السميد والمتوسطات النقية بكميات صحيحة مناسبة لتوازن المطحن التصميمي ويجب الحفاظ على قشور النخالة كبيرة وإنتاج أقل كمية من حبيبات النخالة الناعمة. الهدف في مراحل الدشات الرابعة والخامسة هو تنظيف عيارات الدشات واسترجاع الاندوسيرم المتبقي والملتصق بالنخالة مع الحفاظ على عدم انتاج حبيبات نخالة ناعمة (Bunn, 2000).

مراحل الدشات الأساسية (الأولى والثانية والثالثة) هي الأكثر حملاً في المطحن وتنتج عيارات تنجه الى مفيقات السميد (purifier) وسلندرات نظام الخدش والتنعيم. الدشات الثانوية (الرابعة والخامسة) لا تشترك بشكل فعال في مردود انتاج الدقيق. ولكنها تستخرج متوسطات ناعمة ترسل الى المراحل النهائية من نظام التنعيم وهي كمية حرجة لإنتاج مردود مقبول من الدقيق (Posner and Hibbs, 2005).

كمية المنتجات الناعمة وخاصة النخالة المنتجة في قسم الدشات يجب أن تكون بالحدود الدنيا. بسبب صعوبة فصل الدقيق عن النخالة الناعمة إذا أنتج في المراحل الأولى لنظام الدشات فإنه سوف يؤثر سلباً على عملية الطحن اللاحقة لنظام الدشات. لذلك يعتبر نظام الدشات Break system عملية حرجة جداً في مطاحن الدقيق. حيث يجب على الطحان استخدام مهارته ومعرفته لتقليل إنتاج الدقيق قدر الإمكان في نظام الدشات وبالتالي تقاس مهارة الطحان بكمية ونقاوة الدقيق النهائي الذي يمكنه إنتاجه (Bunn, 2000; Campbell, 2007).

يعتمد تكسير حبات القمح في سلندر الدشة الأولى على خصائص القمح (يتضمن توزيع حجم الحبات، هساوته ومحتوى الرطوبة) وعلى تصميم وتشغيل آلة الطحن (يتضمن سرعة دوران السلندرات والسرعة النسبية ووضعينة الدرافيل وشكل الأسنان وعددها وميل السن والمسافة الفاصلة بين الدرافيلين ودرجة تآكلها وسرعة التغذية). تأثير هذه العوامل واضح على توزيع حجم الحبيبات



## أخبار دليل الطحان

### Alapala تفوز بجائزة "منتج آلات الطحن لهذا العام" Alapala Wins the 'Milling Machinery Producer of the Year' Award



حضر المؤتمر الرئيس التنفيذي لشركة Alapala السيد Görkem Alapala ، كما قدم مدير البحث والتطوير السيد Sezai Aydın عرضًا تقديميًا لتقديم هذا النظام الجديد للجمهور.

#### حول أنظمة طحن الجيل القادم:

تقدم Alapala مساهمات مهمة في الصناعة وتقدم "G4 أنظمة طحن الجيل التالي" التي تمكن الآلات من العمل بشكل مستقل وخالية من الأخطاء دون أي تفاعل بشري. من خلال تنفيذ نهج (الأتمتة الذكية) وكذلك التقنيات الرقمية في طحن الدقيق ، أنشأت Alapala نظام طحن G4 الذي يوفر موثوقية عالية ، وتحسين العملية ، وكفاءة الطاقة ، والجودة المتسقة ، والقليل من الحاجة إلى التدخل البشري تمامًا في عملية طحن الحبوب أو عدم وجودها.

أثبتت Alapala نجاحها العالمي مرة أخرى ، وحصلت على لقب "منتج آلات الطحن لهذا العام" من قبل لجنة IAOM Eur- asia نظمت الرابطة الدولية للطحانيين التشغيليين (IAOM) أحد أهم احتفالات توزيع الجوائز في الصناعة حيث تم منح Alapala جائزة "Milling Machinery Producer of the year" تم تنظيم مؤتمر IAOM Eurasia ومعرض Expo 2022 في مركز مؤتمرات Lütfi Kırdar بإسطنبول بين 19 - 22 مايو 2022. أقيم حفل "Milling Awards" في 20 مايو 2022 خلال حفل عشاء الحدث ، حيث قدمت لجنة IAOM Eurasia جوائز تحت خمس فئات مختلفة. فازت Alapala بجائزة "أفضل منتج آلات الطحن لهذا العام" من خلال تطويرها الأخير لأنظمة طحن الجيل التالي.

### حصل جهاز التنقية الجديد New Purifier لهنري سيمون على جائزة Grapas 2022

#### Henry Simon's New Purifier Receives Grapas 2022 Award

يسعد فريق Henry Simon أن يعلن أن جهاز التنقية الجديد (HSPU) قد توج بجائزة Grapas 2022 ، وذلك بفضل مزاياه الجديدة والابتكارات التكنولوجية! أقيم حفل توزيع جوائز Grapas في 31 مايو 2022 خلال معرض VICTAM International 2022 في أوتربريت - هولندا ، بمشاركة أندرو بورن من فريق Henry Simon UK.

تم منح جهاز التنقية جائزة لابتكاراته الرائدة بما في ذلك Advanced Sensor Technology والتي تقدم موثوقية أعلى وسلامة تشغيلية أفضل وجودة متسقة معًا في عملية إزالة النخالة. بعد جائزة التصميم الجيد في عام 2020 وجائزة الابتكار الألمانية في عام 2021 ، توج نجاح الماكينة للمرة الثالثة بجائزة Grapas في عام 2022 ، كدليل على ابتكارات هنري سيمون الرائدة في صناعة طحن الحبوب.







**TANIS**  
MILLING TECHNOLOGIES

## شركة Tanış Milling Technologies أكملت أكبر مشروع مطحن في جنوب السودان



والمطحن طوال العملية حتى التعبئة والتغليف. يسمح النظام أيضاً للمستخدمين بتتبع العملية برمتها ، والقدرة على إعداد تقارير مفصلة عن بيانات الإنتاج ، والمحصول ، وكفاءة الطاقة ، والاهتزاز ، والتوقفات ، والشوائب والعديد من الميزات الأخرى.

منذ عام 1956 ، أصبحت TANIS MACHINE TECHNOLOGIES شركة رائدة في تصنيع آلات التصنيع الزراعي لما بعد الحصاد في تركيا.

وتقوم بتصنيع وتصدير وتركيب وتشغيل مصانع الدقيق والسميد ومطاحن القمح والذرة ، مصانع الأعلاف ، مصانع إنتاج البذور ، مصانع معالجة البذور الزيتية والبقول ، أنظمة التخزين والنقل.

بأحدث الأساليب التكنولوجية الحديثة وتقوم بالتصدير إلى أكثر من 75 دولة حول العالم.

أكملت شركة Tanış Milling Technologies ، الرائدة في هذا المجال في شرق إفريقيا ، بنجاح 50% من مشروع تسليم المفتاح الجديد في جنوب السودان ، بسعة 600 طن في اليوم. يشمل المشروع تسليم على المفتاح لمطحنة ذرة 500 طن و 100 طن مطحنة قمح في ذات المبنى.

بمجرد الانتهاء من المشروع بالكامل سيضم المشروع: تصميم المشروع ، وصوامع تخزين ونقل الحبوب ، الهيكلية الفولاذية ، نظام الطحن الكامل ، تكنولوجيا PLC ، هندسة العمليات ، التصنيع ، وإدارة المشروع ، والتركيب ، والتدريب لموظفي المصنع تم تصميم المصنع بأحدث التقنيات وأعلى معايير الجودة لتلبية المنتجات النهائية المحلية والدولية.

تم تصميم مطحنة الدقيق الجديدة لتتم إدارتها من خلال نظام أتمتة متطور ، والتي تسمح للمستخدم بمراقبة عملية الطحن بأكملها بدءاً من إسالة الحبوب ، والتنظيف ، الترتيب ،

## شركة Forafric تتفق مع Alapala على مشروعها الجديد في إطار خطة التطوير

Forafric agrees with Alapala for its new project under the development plan



والفروع وشبكة تمثيلية واسعة ، بالإضافة إلى العديد من مراجع الدقيق والسميد والذرة في جميع أنحاء المنطقة مثل زامبيا وأنجولا وكينيا والسنغال والمغرب وتنزانيا وموزمبيق والصومال وغانا. وبهذه الاتفاقية ، أضافت Alapala أيضاً مرجعاً آخر مهماً للغاية إلى حافظة مشاريعها الحالية في منطقة شمال إفريقيا.

قال Can Gürçan ، المدير العام لشركة Alapala "نشعر بالفخر لوجود عميل مهم آخر في المغرب. نحن نذكر أن إفريقيا لديها العديد من الفرص التجارية في صناعة الطحن ، ونهني مجموعة فورافريك مرة أخرى لاستثماراتها المستمرة. بصفتنا Alapala ، سنواصل أيضاً توسيع استثماراتنا وعملياتنا المحلية في إفريقيا ، حيث سيكون المغرب أحد البلدان المستهدفة الرئيسية.

وافقت شركة Forafric ، باعتبارها إحدى المجموعات المغربية الرائدة في تجارة وتصنيع الحبوب ، مؤخراً مع Alapala على استثمارها الجديد في الطحن في إطار خطتها التنموية. يتضمن المشروع الضخم توسعة سعة 3 مطاحن قائمة بالإضافة إلى بناء 3 مطاحن جديدة في المغرب ، والتي سيتم توريدها وتركيبها على أساس تسليم المفتاح من قبل Alapala.

تمثل شركة Forafric Group حالياً قدرة طحن للقمح تبلغ 2.420 طناً مترياً يومياً. من خلال هذا الاستثمار الجديد ، ستزيد الشركة من قدرتها على طحن القمح والقمح الديورم بمقدار 2.370 طناً مترياً لكل 24 ساعة خلال الثلاثين شهراً القادمة.

تبلغ القيمة المالية لاستثمار Forafric الجديد بما في ذلك جميع المكونات والمباني والمعدات ومتطلبات رأس المال العامل حوالي 1 مليار درهم مغربي.

قال مصطفى جمال الدين ، الرئيس التنفيذي لشركة Forafric Maroc: "على مدى السنوات الأربع الماضية ، ركزنا على تحسين عملياتنا وأساس التكلفة واختراق السوق. اليوم ، نفتتح حقبة جديدة من التنمية من أجل الاستفادة من أوجه التآزر وتحسين أساس التكلفة لدينا وتعزيز مكانتنا في السوق في المغرب ، السوق الأول لمجموعتنا."

ليس فقط في المغرب ، Alapala نشطة للغاية في جميع أنحاء المنطقة الأفريقية مع وجودها المحلي من خلال المكاتب





## بصادرات أكثر من 10 آلاف طن سنوياً رئيس الوزراء يتفقد مقر مجموعة شركات المصرية السويسرية



رئيس الوزراء يتابع جولته بالعاشر من رمضان ويتفقد مقر مجموعة شركات المصرية السويسرية

طبيبة وجودة عالية في السوق المحلية، والعربية، وعلى المستوى الإقليمي، حيث تقوم بتصدير تلك المنتجات إلى عدد كبير من الدول، ويصل متوسط حجم صادرات الشركة إلى أكثر من 10 آلاف طن سنوياً، لافتاً إلى أن هذا الصرح الضخم يعمل بأياد مصرية 100% مدربة وذات كفاءة عالية، يصل عددها إلى نحو 700 موظف بالشركة. وأضاف السيد أحمد السباعي أن المجموعة تتضمن أيضاً شركة المصرية السويسرية للمكرونة برأس مال 100 مليون جنيه مصري، وتحتوي على مطحن دقيق فاخر تصل طاقته الانتاجية إلى 24 ألف طن شهري، وكذا مصنع المكرونة بطاقة انتاجية تصل إلى 7500 طن شهري، مقام على مساحة 50 ألف متر مربع. وايضا تمتلك مصنع بطاقة 600 طن يومي بمساحة 15 ألف متر ببرج العرب الصناعية.



أحمد السباعي يقوم بشرح منتجات الشركة لرئيس الوزراء

توجه الدكتور مصطفى مدبولي، رئيس مجلس الوزراء، ومرافقوه إلى مقر مجموعة شركات المصرية السويسرية، ضمن جولته التفقدية إلى المنطقة الاستثمارية "بير اميدز" لتنمية المناطق الصناعية"، بالعاشر من رمضان. خلال تفقده إرجاء شركة المركزات، إحدى شركات المجموعة، بما في ذلك مراحل الإنتاج، استمع رئيس الوزراء إلى شرح أحمد السباعي، المدير العام للشركة، حول نشاط عمل مجموعة شركات المصرية السويسرية، التي تتواجد بالسوق المصرية منذ عام 1995، حيث أشار إلى أن المجموعة تضم شركة المصرية السويسرية للمركزات، والتي تم إنشاؤها عام 2013 برأس مال 40 مليون جنيه مصري، على مساحة 10000 متر مربع، وذلك لتصنيع منتجات المركزات، والتي تشمل الصلصة، والمرابي، والعصير، بطاقة إنتاجية 3000 طن شهري، من خلال الاعتماد على خط إنتاج معجون الطماطم، والفاكهة، بعبوات ومقاسات مختلفة سواء برطمان، أو صفيح، أو أكياس، وذلك سعياً لتلبية احتياجات وأنماط الاستهلاك المختلفة. ونوه المدير العام إلى أن منتجات الشركة تتمتع بسعة





## الشركة المصرية السويسرية للمكرونه



في عام 2003 ، أطلقت الشركة المصرية السويسرية إنتاج دقيق القمح من الدرجة الأولى في مصنعها الذي يقع في أسيوط - بني غالب ويشتهر بالإنتاج عالي الجودة والتسليم في الوقت المحدد وسياسات إرضاء العملاء. لقد جعلنا تفاني أعضاء فريقنا في تصنيفنا كواحدة من الشركات الرائدة في قطاع تجارة القمح / الدقيق.

الشركة المصرية السويسرية هي علامة تجارية عالمية ويتم تصديرها حالياً إلى دول الشرق الأوسط وأفريقيا.

منذ نشأتها ، وخلال فترة وجيزة ، أصبح اسم الشركة رائداً ومعروفاً في العديد من البلدان في جميع أنحاء العالم.

بالإضافة إلى ذلك ، تدعم الشركة الموظفين بمهندسين من الدرجة الأولى لتطوير الآلات لمواكبة التطور السريع للسوق ولتقديم خدمات متكاملة لعملائنا.

يضمن هذا التكامل الرأسي للمصنع في مصر جودة عالية وقيم غذائية مثالية لجميع المنتجات والعلامات التجارية المصرية السويسرية. علاوة على ذلك ، فإن الاستثمار المستمر في التكنولوجيا والامتثال للمعايير والشهادات الدولية يثبت أن الشركة المصرية السويسرية شركة حديثة ومحدثة في صناعة الأغذية.

Head office 125 El Hegaz St. - Heliopolis, Cairo, Egypt.

Tel.: 26349538/9

Pyramids industrial West, 10th of Ramadan, Egypt

For Pasta :

Tel.: 055 433409 1/2/3

Fax: 055 4334094

CS: +2 01202228585

Contact us: [info@egyptianswiss.com](mailto:info@egyptianswiss.com)

Facebook: [facebook.com/Rawaa.Pasta](https://www.facebook.com/Rawaa.Pasta)

# أخبار دليل الطحان

## شركة كمبريا تحتفل بمرور 75 عاماً على تأسيسها

Steady and sustainable growth for 75 years:

Digitalization and increased customer productivity position

Cimbria for future growth

### نمو ثابت ومستدام لمدة 75 عاماً:

تحتفل شركة كمبريا - وهي الشركة الرائدة عالمياً في المعالجة الصناعية ومناولة وتخزين البذور والحبوب - بالذكرى السنوية الخامسة والسبعين لتأسيسها وتهدف إلى الحفاظ على الخبراء إلى جانب عملائها لعقود عديدة قادمة.

خلال السنوات الـ 75 الماضية ، زاد عدد سكان العالم من حوالي 2.5 مليار شخص إلى ما يقرب من 8 مليارات نسمة اليوم ؛ وهذا يتطلب طريقة أكثر فاعلية لإنتاج أغذية ليست صحية فحسب ، بل يتم ذلك بطريقة آمنة ومستدامة مع حماية المحصول الثمين. كانت المعالجة الآمنة والفعالة للمحاصيل ومناولتها وتخزينها محور تركيز شركة Cimbria على مدار الـ 75 عاماً الماضية - ولم يتغير هذا الالتزام سريعاً حتى يومنا هذا.

منذ تأسيسها في عام 1947 ، نمت الشركة بشكل مطرد مع التركيز القوي على أعمالها الأساسية وفهم السوق واحتياجات العملاء. تحتفل Cimbria بالذكرى السنوية الخامسة والسبعين لتأسيسها في عام 2022 مع احتمال جعل عام الذكرى السنوية عاماً قياسياً في المبيعات من خلال استراتيجية مبيعات أكثر استهدافاً أدت بالفعل إلى تراكم طلبات قوي لهذا العام:

- نحن محظوظون لأننا نواجه طلباً مرتفعاً على التحول الرقمي عبر أعمالنا. يبحث العملاء عن حلول يمكنها تقليل خسائر المواد الخام مع زيادة وقت التشغيل إلى الحد الأقصى. بفضل مزيج من الابتكار والذكاء الاصطناعي ، يمكننا مساعدة عملائنا على جمع وقياس المعلومات من المعدات لدعم استخدامها الأكثر كفاءة ، كما يقول جاري رولينسون ، نائب رئيس شركة AGCO Grain & Seed EME.



في عام 2016 ، أصبحت Cimbria جزءاً من شركة AGCO ولديها الآن عمليات - بما في ذلك مرافق التصنيع - في الدنمارك وإيطاليا وجمهورية التشيك والنمسا بالإضافة إلى تجار في جميع القارات. هذا لا يؤدي فقط إلى وصول عالمي ؛ تلتزم Cimbria أيضاً بأن تكون لاعباً نشطاً في المجتمعات المحلية وخلق فرص عمل محلية.

- موظفو Cimbria مخلصون جداً. لدينا العديد من حالات أعضاء الفريق الذين بدأوا حياتهم المهنية معنا ككتبة عمليين أو فنيين واصلوا النمو وتطوير مهاراتهم الشخصية والمهنية داخل الشركة. في الواقع ، موظفو Cimbria لديهم بعض الوظائف الأطول بين موظفي شركة AGCO البالغ عددهم 23000 موظف. يقول ستيفان كاسباري ، نائب الرئيس الأول والمدير العام لشركة AGCO Grain & Protein ، إن هذه القاعدة القوية من الخبرة الطويلة الأمد والخبرة جنباً إلى جنب مع المرشحين الشباب الذين يجلبون وجهات نظر ومعرفة جديدة تجعل Cimbria ذات صلة بالعملاء.

ينعكس مزيج من التركيز على العملاء وفهم احتياجاتهم حقاً في العديد من العلاقات طويلة الأمد مع العملاء ، مما يجعل من الممكن لشركة Cimbria دعم رحلتهم نحو مستقبل أكثر استدامة:

- أصبحت متطلبات الحلول الأكثر استدامة وتكامل الخدمات والذكية ذات أهمية متزايدة للمستثمرين والعملاء ، لا سيما في ظل تزايد عدد سكان العالم المطلوب إطعامهم. وهذا يتطلب أيضاً معالجة ومناولة أكثر كفاءة بالإضافة إلى التخزين الآمن للمحاصيل - وهي المتطلبات التي تناسب المعدات من Cimbria بشكل مثالي. يقول ستيفان بوسكيس ، نائب الرئيس والمدير العام ، ، AGCO Grain & Protein ، APAC ، EAME & Grain ، عندما نتكمن من مساعدة عملائنا في حل تحدياتهم من خلال - على سبيل المثال - تحسين كفاءة الطاقة ، فإننا نساهم في الاستخدام الأمثل للموارد.

# Cimbria تطلق جهاز الفرز البصري SEA.IQ

## الأكثر تقدماً على الإطلاق



ويستبعد البكتيريا والسموم والفطريات والملوثات الأخرى بدقة مطلقة ودائماً بأقصى تركيز ممكن للنفايات.

SEA.IQ هو نظام الفحص النهائي ، مع تقنية الكاميرا والمستشعر المتقدمة جنباً إلى جنب مع البرامج المصممة خصيصاً. تقدم منظمة الخدمة الممتازة لدينا الدعم في كل مرحلة من مراحل المشروع ، أثناء التثبيت وما بعد البيع. نحن نضمن حلاً وخدمة مصممة حقاً لتلبية احتياجات كل عميل ، حسب قول Pelliconi.

تم تصميم وتصنيع الفرز البصري SEA.IQ الجديد في مركز Cimbria للتميز في إيمولا ، إيطاليا. يتم الإطلاق في معرض IPACK-IMA في ميلانو في بداية شهر مايو.

### حول AGCO

شركة AGCO المدرجة في بورصة نيويورك تحت الرمز: (AGCO) هي شركة عالمية رائدة في تصميم وتصنيع وتوزيع الآلات الزراعية وتكنولوجيا الزراعة الدقيقة. تقدم شركة AGCO قيمة للعملاء من خلال مجموعة علاماتها التجارية المميزة بما في ذلك العلامات التجارية الأساسية مثل Challenger® و Fendt® و GSI® و Massey Ferguson® و Preci-sion Planting® و Valtra®. بدعم من حلول الزراعة الذكية Fuse® ، تساعد مجموعة AGCO الكاملة من المعدات والخدمات المزارعين على إطعام عالمنا بشكل مستدام. تأسست في عام 1990 ومقرها في دولوث ، جورجيا ، الولايات المتحدة الأمريكية ، حققت شركة AGCO صافي مبيعات قدره 11.1 مليار دولار في عام 2021. لمزيد من المعلومات ، قم بزيارة [www.AGCOcorp.com](http://www.AGCOcorp.com). للحصول على أخبار ومعلومات وأحداث الشركة ، يرجى متابعتنا على [Twitter:AGCOcorp](https://twitter.com/AGCOcorp) على [#AGCOIR](https://twitter.com/AGCOIR) ، يرجى اتباع الهاشتاج.

لأكثر من نصف قرن ، استخدمت الشركات من جميع الأحجام العاملة في مجال الحبوب والبذور والمكسرات والقهوة وإعادة التدوير والمنتجات الصناعية أجهزة الفرز Cimbria لإكمال عمليات تحسين الجودة وتحسين المنتجات. طورت SEA.IQ Cimbria في وحدة الأعمال الإيطالية التابعة لها ، والتي تنتج مجموعة من ماكينات الفرز عالية الجودة المعروفة عالمياً باسم SEA.

تم تصميم SEA.IQ بواسطة Cimbria ، وهو نتاج خبرة فنية طويلة الأمد ومعايير صناعية عالية وبحوث متعمق وعمليات تطوير دقيقة.

SEA.IQ هو الحل الأكثر تقدماً من الناحية التكنولوجية لأنه يشتمل على أحدث أنظمة الرؤية وأكثرها تعقيداً وجمعها ويحسنها ويوفر أفضل النتائج الممكنة من حيث النقاء وتركيز الرفض، كما تقول Michela Pelliconi ، مديرة منطقة الأعمال في Cimbria :

SEA.IQ هو نتيجة عقود من الخبرة في هذا القطاع. لقد سمحت لنا هذه التجربة بتطوير برنامج إدارة متطور للغاية، جعله بديهاً وسهل الاستخدام من قبل المشغل.

كانت أجهزة الفرز البصري جزءاً من مجموعة منتجات Cimbria الواسعة لسنوات عديدة وتم تطويرها على أساس الخبرة الواسعة. SEA.IQ هو أعلى النطاق التكنولوجي لشركة Cimbria ، مع الدقة والموثوقية كمزايا رئيسية للعملاء.

يتكون جهاز الفرز البصري من تقنية كاميرا متعددة الأطياف استثنائية. تعمل هذه التقنية مع المواد المرئية والأشعة فوق البنفسجية والأشعة تحت الحمراء القريبة وفقاً لمتطلبات الفرز والتكوينات اللاحقة. يمكنه تحديد أي مادة أو اختلاف في اللون بناءً على اللون والشكل الدقيق.

ويهذه الطريقة ، يختار الشوائب المرئية والعناصر الغريبة



## إنطلاق معرض تكنولوجيا صناعة الحبوب 2022 بأرض المعارض بحضور وزير التموين

كرّم مجدي سليمان، رئيس مجلس إدارة المجموعة الدولية لتنظيم المعارض والمسئول عن تنظيم معرض تكنولوجيا صناعة الحبوب في دورته الـ22، كلا من أحمد كمال معاون وزير التموين والتجارة الداخلية والمتحدث الرسمي للوزارة، ورمضان الشحات مدير المركز الإعلامي بوزارة التموين والتجارة الداخلية.

وقال مجدي سليمان، في تصريحات على هامش افتتاح المعرض، إن فترة إقامة المعرض من 17 إلى 19 مايو، وشاركت فيه 30 شركة ما بين مطاحن ومصانع وشركات مضارب الأرز والمكرونّة والتعبئة والتغليف.

مشيراً إلى أن تلك الشركات لديها نحو 96 توكيلاً عالمياً من كبرى الشركات العالمية، كما أن المعرض تم خلاله تقديم أحدث تكنولوجيا صناعة الحبوب في العالم والتي تواكب تطورات التكنولوجيا الحديثة.

افتتح وزير التموين والتجارة الداخلية الدكتور علي المصيلحي معرض تكنولوجيا صناعة الحبوب في أرض المعارض بمدينة نصر في القاهرة يوم الثلاثاء 17 مايو 2022 .

ويضم المعرض أكثر من 30 شركة متخصصة في تكنولوجيا صناعة الحبوب لعرض الآلات وحلول التصنيع المتطورة في صناعة الحبوب المتطورة.

وتفقد وزير التموين والتجارة الداخلية الدكتور علي المصيلحي أجنحة المعرض والمعروضات ورافقه أحمد كمال المتحدث الرسمي باسم وزارة التموين وبحضور ممثلي المركز الإعلامي لوزارة التموين والتجارة الداخلية ومدير المركز رمضان الشحات.

وهذا الوزير العارضين ومنظمي المعرض بنجاح التنظيم وما يتضمنه المعرض من تكنولوجيا متطورة في صناعة مهمة وتمثل قطاع مهم في الاقتصاد المصري لما يليه من احتياجات الغذاء للمستهلك المصري.

## الأبالا تبدأ في إستثمارات الروبوتات التعاونية Cobot

### Alapala has started Cobot investments

بدأت Alapala استثمارات Cobot حيث أثبتت مجموعة Alapala التي تستخدم بالفعل تقنيات روبوتية في اللحام والنسي ومجالات مختلفة لسنوات عديدة، أثبتت ريادتها في التحول الرقمي مرة أخرى مع بدء تشغيل أول كوبوت في خط التصنيع.

تتميز Cobots (الروبوتات التعاونية) المجهزة بتقنيات قائمة على الذكاء الاصطناعي، عن الروبوتات الصناعية التقليدية بقدرتها على العمل مع الأشخاص بأمان وعلى مقربة من نفس البيئة.

تم تجهيز مصنع Alapala لتقنيات الإنتاج المتقدمة بما في ذلك اللحام الآلي (Robotic welding) والاحتناء bending، وأنظمة الطلاء الآلية. نظراً لكونه أول روبوت تعاوني collaborative robot في خط التصنيع، فقد بدأ cobot الجديد عمله في يونيو 2022.

يحتوي الكوبوت على 12 مستشعراً مختلفاً يدرك أي تفاعل وثيق، مما يمكن الكوبوت من العمل مع الموظفين في نفس بيئة العمل. يتم ضمان سلامة المشغل أيضاً من خلال تقنية "Power and Force Limit" التي توقف الكوبوت في حالة وجود أي اتصال محتمل مع الموظفين. توفر قدرة حركة الكوبوت ذات 6 محاور دقة عالية للغاية وتوافقاً لمجموعة متنوعة من التطبيقات.

أعلن المدير العام لشركة Alapala Machinery Inc، السيد Gorkem Suner أن هذا هو أول مشروع cobot تم تطويره في المصنع، وسيتبعه قريباً تركيبات cobot أخرى ليتم تكيفها لمهام مختلفة في الإنتاج.



# قاعة مشاهير المطاحن تدخل جمال الهزاع في يوم الدقيق العالمي 2022

## The Milling Hall of Fame inducts Jamal Al-Hazaa - on World Flour Day 2022



انضم السيد جمال الهزاع ، الرائد المؤثر في صناعة الطحن في الشرق الأوسط ، إلى قاعة مشاهير الطحن اليوم يوم الدقيق العالمي 2022.

كان تأثير السيد جمال الهزاع في العالم ملحوظاً. من مواليد 1962 بدأ العمل في الطحن في سن مبكرة من خلال العمل في أقسام مختلفة من مطحن الدقيق الذي أسسه والده شريف الهزاع عام 1942. يعكس لقبه اليوم التزامه بصناعة الطحن - فهو مساهم في الأمن الغذائي في شركته مجموعة الهزاع الاستثمارية في الشرق الأوسط.

الطاقة من الموارد النظيفة بدلاً من الاعتماد المستمر على الوقود الأحفوري.

يقول السيد جمال الهزاع: " إنه لشرف كبير لي أن أحصل على هذا التكريم من الخبراء في مجال طحن الحبوب ، والذي يثنى جهودنا على مدى العقود الثمانية الماضية في الحفاظ على تراثنا في مهنة الطحن الموروثة عن والدي الحاج شريف آل - هزاع.

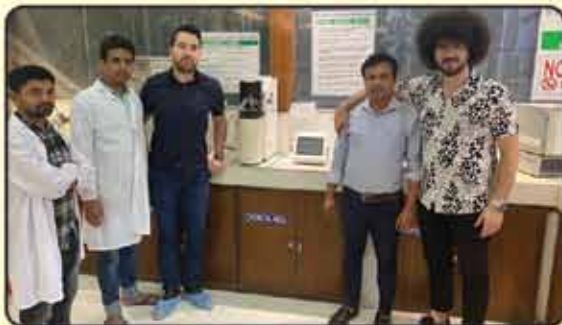
أنا فخور بمهنتي كطحان، ولا سيما طحن القمح ، بسبب قيمته الأخلاقية بالنسبة لي ، وهي قيمة مستمدة من الدور الأساسي الذي تلعبه في حياة الإنسان كطاحنين للقمح من خلال توفير الغذاء الرئيسي والحفاظ عليه.

"أقول دائماً إن أهمية القمح يمكن تلخيصها من خلال تصور الأوكرائيين لعلمهم" السماء الزرقاء فوق حقول القمح الصفراء ."

منذ عام 1979 ، يقود السيد جمال شركة عائلته ، وعلى الرغم من عدم الاستقرار في المنطقة ، فقد قاد عملية تحويل شركة مطاحن محلية واحدة إلى شركة إقليمية تضم 13 مطحن دقيق وسبعة مصانع تعمل في مجال الطحن.

بصفته رائد أعمال اجتماعياً ، فإن تحوله الكبير جعل مجموعة الهزاع مساهماً حيوياً في تعزيز وتوطيد الأمن الغذائي والتغذية في الشرق الأوسط ، وهي مساهمة تهدف إلى الأعمال الكاملة لحق أساسي من حقوق الإنسان في الحصول على ما يكفي ومستقر ويمكن الوصول إليه الغذاء للجميع. بغض النظر عن العرق أو الجنس. جمال هو أيضاً مساهم نشط في معالجة مشكلة عامة أخرى ، وهي الصحة البيئية ، ويؤمن بأن الشركات يمكنها تمكين التغيير الإيجابي ؛ على سبيل المثال ، تم إنشاء محطة للطاقة الكهروضوئية في الأردن لتغطية استهلاك تسعة مصانع

### شركة إركايا تقوم بتركيب 3 معامل متكاملة في بنجلاديش Erkaya has installed 3 integrated laboratories in Bangladesh



قامت شركة إركايا التركية بتركيب 3 معدات معملية متكاملة في أكبر ثلاث مطاحن دقيق في بنجلاديش كما شاركت في معرض Agrotech في بنجلاديش وقوبلت باهتمام كبير من عملائها.

في تواجد عدداً من العاملين بالشركة مثل Ahmet Çağatay مدير المبيعات و Berfu ALICI مديرة التسويق و Sebilya Fezaziyeve و Serhat Yalçın مدير الإنتاج و Batuhan Balal المدير الفني و Kağan KARGILI مهندس المبيعات و على رأسهم السيد إرتان كايا رئيس الشركة.



# كاميرا دليل الطحان

## معرض إيديما وفيكتام مع ياسطنبول 2022



الدكتور محمود رياض يشارك في افتتاح معرض إيديما وفيكتام مع السادة إسماعيل جول ، رئيس جمعية المصدرين الأتراك ، و إرهان أوزمن والسيد إيديب حلمي أكتاش ، ممثل فيكتام تركيا ، والسيد مصطفى بيرم رئيس تبادر والسيدة زبيدة كاوارز.



السيد فاتح متين نائب وزير الزراعة والغابات في جوله بالمعرض بعد افتتاحه



السيد مراد اورسوي يضافح السيد فاتح متين نائب وزير الزراعة والغابات في جناح شركة Millpart



السيد روجر جيلبرت والسيد محمد جوركانيك والسيدة توتي تان من Perendale Publishers مع الدكتور محمود رياض في جناح الجمعية المصرية للطحن



السيد علي قلغان المدير العام لبارنتيز جروب يلقي كلمة الافتتاح





السيد رمضان محمد والسيد عبد الفتاح يوسف في جناح شركة Ekin



السيد طارق بدران وكيل شركة سالييس في لحظة تذكارية مع السيد Ismail Kunduraci رئيس الشركة والسيد Mehmet Karaca في جناح شركة Selis



صورة تذكارية لبعض أعضاء الوفد المصري لمعرض إيدما وفيكتمام السيد ربيع البرديسي والدكتور حسن ميروك والدكتور محمود رياض



السيد اتيليا اناطاسيفن يرحب بالزائرين لجناح شركة Atara لمعدات التعبئة والتغليف



السيد إرتان كايا رئيس شركة إركايا والسيد Ahmet Çagatay مدير المبيعات في جناح شركة إركايا Yılmaz



الأستاذة ثريا تقوم بتسليم درع المعرض للأستاذة بشرى مهدي والأستاذة سميرة لاشهب من الإتحاد الوطني للطحن بالملكة المغربية



السيد روجر جيلبرت والسيد محمد جوركانك والسيدة توتي تان من Perendale Publishers مع الدكتور محمود رياض والأستاذة سميرة لاشهب وبشرى مهدي في حفل تبادل



السيد دارين باريس من مجلة Milling and grain في لحظة تذكارية مع الدكتور محمود رياض وسط كمية هائلة من التلوج قبل الدخول لمعرض إيدما وفيكتمام



## معرض تكنولوجيا صناعة الحبوب



معالي وزير التموين في صورة تذكارية مع قيادات غرفة صناعة الحبوب



السيد أحمد يوسف نائب رئيس هيئة السلع الغذائية والكفوفية والمستشار  
وزارة التموين في لحظة تذكارية مع السيد رولان جيراجوسيان والاستاذة سلمى حسين  
في جناح فرانس إكسپور سيربال وجناح الجمعية المصرية للطحين



الدكتور على المصليحي في زيارة لجناح شركة Grow والالتقاء بالسيد ربيع البرديسي  
والسيد أحمد الكحيل والسيد أحمد سمير



الدكتور على المصليحي يتحدث مع السيد وليد القنبيسي في جناح شركته في وجود السيد  
عبدالقادر السلاطوني نائب رئيس غرفة صناعة الحبوب



الدكتور على المصليحي يصانح السيد عاطف رياض رئيس المكتب المصري للتجارة  
في وجود السيد حسين بودي والسيد عبدالقادر السلاطوني غرفة صناع الحبوب



المهندس سامي صلاح الدين المدير الإقليمي لشركة كمبريا يستقبل السيد  
مجدى سليمان رئيس مجلس إدارة المجموعة الدولية لتنظيم المعارض



من اليمين السيد أحمد الكحيل والسيد ربيع البرديسي والسيد طارق حافظ  
والسيد منتهصر بونس والدكتور محمود رياض في جناح شركة Grow





# Global Grain Outlook

4-7 October, 2022, Baku

يستضيف اتحاد الحبوب الروسي المؤتمر الدولي الثاني عشر لتجارة الحبوب  
«توقعات الحبوب العالمية»، 4-7 أكتوبر 2022 في باكو، أذربيجان، «هولداي إن 4\*»

**The Russian Grain Union will host the XII International Grain Trading Conference «Global Grain Outlook», October 4 – 7, 2022 in Baku, Azerbaijan**



المثال، الممر بين الشمال والجنوب مع الوصول إلى الخليج الفارسي، إلخ. خلال فترة المؤتمر الدولي لتجارة الحبوب "توقعات الحبوب العالمية"، شارك في هذا الحدث أكثر من 3000 ممثل من أكثر من 30 دولة. كل عام لعقد اجتماعات عمل ومفاوضات يأتي المشاركون من دول مثل روسيا وأوكرانيا وكازاخستان والولايات المتحدة وبريطانيا العظمى وسويسرا وألمانيا وفرنسا وتركيا ومصر وسوريا والمملكة العربية السعودية والإمارات العربية المتحدة والأردن ولبنان وتونس، الجزائر، إلخ. المعلومات التفصيلية عن البرنامج التمهيدي والتسجيل وشروط المشاركة والراعي ودعم المعلومات، يرجى الاتصال بالمنظمين.

**Anastasia: +7 977 972 97 40**

**e-mail: [taq@grun.ru](mailto:taq@grun.ru)**

يرتبط اختيار أذربيجان كمكان لهذا الحدث جغرافيتها الفريدة التي تتيح لنا اعتبار هذا البلد كحلقة وصل محورية بين أسواق الحبوب في منطقة البحر الأسود وآسيا والشرق الأوسط بالإضافة إلى موقعها باعتباره "بوابة الحبوب" بين العالم الإسلامي ودول منطقة البحر الأسود. في إطار المؤتمر، من المقرر إجراء نقاش كبير حول الاتجاهات المتوسطة والطويلة المدى في تطوير إنتاج الحبوب، ودعم الاستثمار، واليات تمويل إنتاج الحبوب وتجارتها. سوف يفكر المشاركون في الأساليب المتبعة لتعريف السعر "العادل" للحبوب على أساس توازن المصالح التي أعرب عنها كل من المنتجين والمستهلكين، والتدابير الخاصة بضمان إمكانية الوصول إلى منتجات المعالجة لجميع مجموعات السكان في مختلف البلدان. من بين الأسئلة الأكثر أهمية وإلحاحًا الجودة الجديدة للخدمات اللوجستية للحبوب، وإنشاء مرافق نقل جديدة، على سبيل



**RUSSIAN  
GRAIN UNION**



مجلة دليل الطحان الشريك الإعلامي للمؤتمر الدولي الثاني عشر لتجارة الحبوب «توقعات الحبوب العالمية»

**The Miller's Guide magazine is the media partner of the XII International Grain Trading Conference «Global Grain Outlook» 2022**





**grapas**  
AWARD FOR INNOVATION

## A NEW TURN-KEY PROJECT FROM SELIS

600 ton/day flour mill is commissioned to Sinangil Flour Mill which is owned by Eksim Holding.

This plant is designed to be able to produce various types of flour which also stands out with its high quality latest technology machinery and equipment.



**Techno**  
GROUP

Exclusive agent in Egypt Techno Group

1 Abd El-Moneim Hafez St., From El-Nozha St., Heliopolis, Cairo, Egypt T: +20 2 22916123 F: +20 2 26907209  
M: +20 122 2187391 www.technogroup-eg.com email: tarekbadran@technogroup-eg.com



**SELIS**  
Grain Milling Technology