



دليل الطحان

The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد الخامس - مارس 2023
March 2023

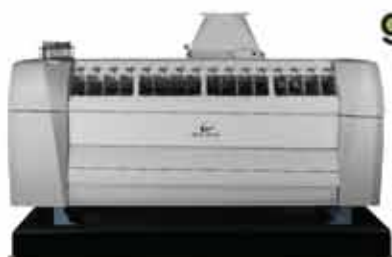
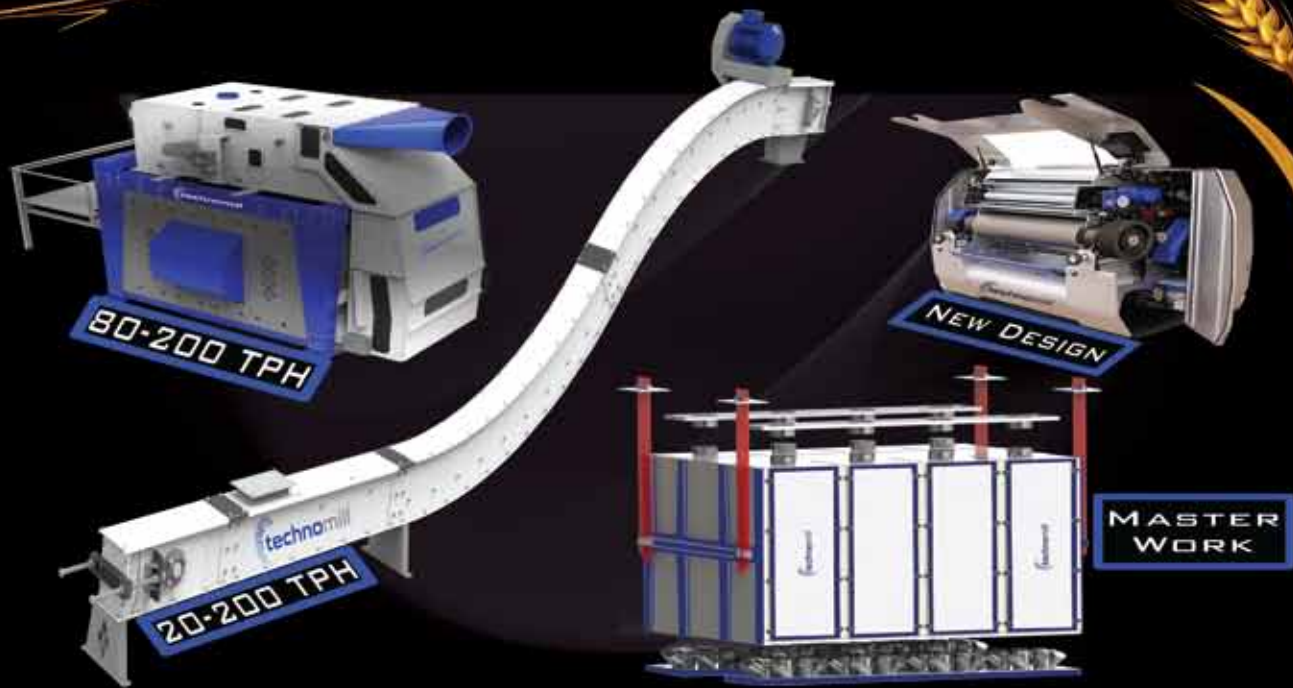


technomill[®]
Milling Machinery Technology



HANDLING
CLEANING
MILLING
PACKAGING
STORAGE

WWW.TECHNOMILL.COM.TR



gropas
2022
HENRY SIMON
MANCHESTER 1878
GERMAN INNOVATION AWARD '21





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

Bureau du CAIRE

3 rue Abou El Fed, La tour administrative Abou El Fed,
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, Maroc.
Tél : 00 212 5 22 20 83 50
Fax : 00 212 5 22 26 01 85
intercereales.maroc@gmail.com

Bureau d'ALGERIE

Amelie Travel C°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



GERMAN INNO VATION AWARD '21

OUTSTANDING INNOVATION ACHIEVEMENT

Excellence in Business to Business
Machines & Engineering



HENRY SIMON
MANCHESTER 1878



henrysimonmilling.com



INTERNATIONAL CEREALS' INDUSTRY EXHIBITION

FOOD SOVEREIGNTY : CEREALS ' CASE



04 & 05
OCTOBRE 2023

Centre International de Conférences
et d'Expositions de l'Office des Changes

www.grainmillingexpo.ma



Organiser:

Fédération Nationale
de la Minoterie

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
Cimbria Unigrain A/S,
Cairo, Egypt
Phone +202 22 69 23 44
sami.salaheldin@agcocorp.com

In collaboration with





İMAJ KALIP®



معلومات عنا

تأسست شركتنا في عام 2001 من قبل سالم يوندين في چوروم / تركيا بدأت ايماج في تقديم خدماتها في منطقة 150 متر مربع في چوروم المدينة الصناعية الصغيره على قطع القوالب الباليستيكية والقوالب المعدنيه. بينما كانت تعمل على مساحه 1000 مترمربع في عام 2016 تم تأسيسها في عام 2018 على مساحه 12000 متر مربع 1500 متر مربع مغلقة و7500 متر مربع مفتوحة في چوروم، المدينة الصناعية الكبيره نظرا لحقيقه انها تعتبر الجودة ورضا العمال متكافئان، فقد وقعت العديد من المشاريع الناجحة في قطاعات مختلفه سواء في داخل او في خارج تركيا في وقت قصير من خلال اضافته حقن الباليستيك، وهو احد أجزاء الصناعة، النتاج القوالب، فقد وسعت رؤيتها وجمعت الالف المنتجات والخدمات من شركة الدقيق وصناعة العالف إلى الصناعة الطبيه، لقد جعلت مهمتها تقديم الحل الأنسب لمتطلبات عمالئها في مجال حقن الباليستيك وقولبه الحقن، يحتل النقل الدقيق والفعال للمعلومات مكان الصدارة بين مبادئه التجاريه لقد نجحت دائما في الحفاظ على ديناميكيته من خلال قدرتها التقنية وحساسيتها في البحث والتطوير والتفاني في ارضا



Organize Sanayi Bölgesi 7. Cad. İMAJ KALIP No:40 19100

Çorum / TÜRKİYE

Website: www.imajkalip.com.tr

التجاره الخارجيه +90 532 459 61 19



Chemiteczymes
New Beginning

كيميتكزيمز
بداية جديدة

الشركة العالمية للاستيراد 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





دليل الطحان The Miller's Guide

Egyptian Milling Magazine "The Miller's Guide" Specialized in the field of milling industry, published every .four months by the cooperation between the E.M Federation and Spot Magazine and distributed free of charge
Phone: +20 122 509 6002
Email: mah.riad@yahoo.com

In this issue

المحتويات

Page 12

The world's largest Milling Machinery Fair "Mill Tech Istanbul" opened its doors



Page 24

Transition to high technology smart mills



HENRY SIMON
MANCHESTER 1878

Page 32

VIP Person



Cihangir Fikri SAATÇIOĞLU
DEİK TÜRKİYE-TACİKİSTAN
İŞ KONSEYİ BAŞKANI

Page 34

Grain and Peace: Black Sea impact on the global commodity markets



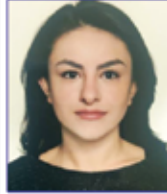
ELIZAVETA MALYSHEVA
GRAIN MARKET EXPERT
UKRAGROCONSULT



MARYNA MARYNYCH
GRAIN MARKET ANALYST
UKRAGROCONSULT

Page 38

USAGE OF ABSOGRAPH-RESISTOGRAPH IN DETECTION OF DOUGH RHEOLOGY



Nur Sena Akdeniz
Proje Mühendisi

Page 48

Wheat Conditioning and Tempering



Prof. Farhan Alfin

تعزية تازييه



نتقدم بخالص العزاء والمواساة لأشقائنا الأتراك والسوريين في إستشهاد عشرات الآلاف من مواطنهم في كارثة الزلزال في البلدين الشقيقين ، ونتمنى لجميع المصابين الشفاء العاجل.

Mısır Değirmencileri Derneği Yönetim Kurulu'nun tüm üyeleri, iki kardeş ülkede meydana gelen deprem felaketinde onbinlerce vatandaşları şehit eden Türk ve Suriyeli kardeşlerimize başsağlığı diler, tüm yaralı acil şifalar dileriz



التجهيزات الفنية والطباعة
رضى جرافيك
٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠



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.
- لقسم الفني لدينا على أتم الاستعداد لدعم عملائنا بجميع المعلومات والاستشارات الفنية والزيرات الدورية و خوض لتحدي 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
www.rexus-international.de

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

Chief Executive Officer: Mr. Daniel Wrobo

S.W.T. Co.

6th of October Office: October Trade Centre,
at Mehwar al Markazi, Building no. 3, 5th Floor
Alexandria Office: 16 Fahmy Wessa St., 2nd Floor
Phone: +20 1000047007
info@swt-eg.com
Managing Director: Mr. Wael Samir



INDIA'S LARGEST TECHNOLOGY EXHIBITION FOR FLOUR, RICE, PULSES, SPICE, CORN, SEMOLINA, PASTA, BISCUIT, FEED, MILLING MACHINERY, STORAGE, PROCESSING, PACKAGING, INGREDIENTS AND ALLIED INDUSTRIES

13th Edition
grainTech
INDIA 2023

Mark your Calendar

25-26-27
August 2023



BIEC, Bangalore, India



BOOK YOUR STALL NOW !



Concurrent Show:



14th Edition
India FOOD 2023 DEX

Organizer:



Supported by:



Official Magazine:



Media Partner:





Media Today Group تدعوكم لحضور الإصدار الثالث عشر من GrainTech India 2023

والحبوب والتوابل والبقول والبسكويت والطحن والحبوب الزيتية والأعلاف والتخزين والمعالجة والتعبئة والتغليف، المكونات والصناعات المرتبطة، المقرر عقده في الفترة من 25 إلى 27 أغسطس 2023 في مركز بنجالور الدولي للمعارض (BIEC)، بنجالور، الهند.

يقام GrainTech India 2023 بالتزامن مع معرض India Foodex 2023 الدولي الرابع عشر للمنتجات الغذائية وآلات المعالجة والتعبئة والتغليف والصناعات المرتبطة بها.

تقوم اللجنة المنظمة إلى جانب المعارضين البارزين بتوجيه الدعوات إلى أعضاء المنظمات الزراعية والغذائية الهندية مثل اتحاد طحّاتين الدقيق في الهند، ورابطة مستخلصي المنيبات في الهند، وجمعية عموم الهند لحفظ الطعام، ورابطة معالجات فول الصويا في الهند، رابطة مصري الأرز في الهند، مجلس ترويج تصدير البذور الزيتية ومنتجاتها الهندية، ورابطة مصنعي البسكويت الهندي، ومجلس البهارات الهندي وغيرها الكثير.

يهدف الحدث إلى توفير منصة للمشاركين لعرض منتجاتك وتقنياتك المتعلقة بإنتاج وتخزين وتوزيع ونقل ومعالجة الحبوب الغذائية وغيرها من المواد الغذائية. ينصب التركيز على زيادة الصادرات الغذائية إلى الأسواق الخارجية حيث خلال هذا الوقت الوبائي كانت الصادرات الغذائية الهندية في ارتفاع وفي السوق المحلية ينفق المستهلكون أكثر على المنتجات الغذائية الصحية.

لقد كانت سلسلة المعارض هذه منصة مثبّنة لتقليل الفجوة التكنولوجية بين المعالجة وسلسلة التوريد، وإضافة قيمة إضافية لتحقيق أهداف التصدير. على نفس المنوال، تركز وزارة الزراعة ووزارة الصناعات الغذائية، وهيئة تنمية صادرات المنتجات الغذائية والزراعية (APEDA) التابعة لوزارة التجارة على تعزيز التقدم التكنولوجي وإضافة القيمة في جميع القطاعات مثل الأرز والقمح والبقول والبذور الزيتية والتوابل ومنتجات الألبان والقطاعات ذات الصلة.

دعنا ننضم ونستكشف فرص العمل في India و GrainTech India و Foodex 2023.

الهند الآن هي أسرع الاقتصادات نمواً في العالم بمعدل نمو سنوي يزيد عن 7% وقيمة الناتج المحلي الإجمالي 2.5 تريليون دولار. مع تعداد سكاني يبلغ 1.3 مليار نسمة ينمو بمعدل 1.5% كل عام، يبلغ احتياطي النقد الأجنبي حوالي 400 مليار دولار. قيمة الصادرات والاستيراد أكثر من 700 مليار دولار.

الهند هي في الأساس اقتصاد زراعي بالنظر إلى حقيقة أن ما يقرب من نصف قوتها العاملة يكسبون رزقهم من الزراعة والأنشطة ذات الصلة.

تبلغ حصة الزراعة في الناتج المحلي الإجمالي حوالي 15%. الهند هي ثاني أكبر منتج للأرز والقمح في العالم. أكبر منتج للبقول. تنتج الهند كمية هائلة من الحبوب الرئيسية - الأرز (paddy) والقمح والبقول - صناعة الطحن في البلاد حيوية للغاية.

الهند تطحن حوالي 200 مليون طن من الحبوب المختلفة وتوظف الصناعة حوالي 400000 شخص. صناعة طحن الحبوب الهندية هي مزيج أصيل من التقليدية والحديثة. إذا كان لا بد من شرح صناعة الطحن في كلمة واحدة، فسيكون ذلك "تجزئة". يوجد عدد كبير من المطاحن الصغيرة ووحدات الطحن المتوسطة الحجم المنتشرة في أفق البلاد.

الهند لديها أكثر من 5000 مطحن دقيق ومصنع تشاكي Chakki في القطاعات المنظمة وغير المنظمة، 10000 مضرب أرز، 2000 مطحن للبقول، 200 مصنع لفول الصويا، 2000 وحدة تكسير التوابل، 2000 وحدة تكسير البذور الزيتية، 1000 وحدة تغذية، 100 مشروع للوقود الحيوي والطاقة، 1000 مصنع قهوة، وما إلى ذلك، يبحثون عن تكنولوجيا جديدة وأفضل لتحديث خط التصنيع والمعالجة والتعبئة والتغليف.

مؤخراً في مؤتمرنا الأخير حول "تخزين الحبوب والمناولة والطحن ومعالجة الأغذية والأتمتة"، شعرنا أن هناك مجالاً كبيراً لتوسيع نطاق السعة والتحديث وأتمتة العديد من وحدات الطحن في الدولة.

مع هذه الإمكانيات التجارية، نفخر Media Today Group بالإعلان عن الإصدار الثالث عشر من GrainTech India 2023، وهو أكبر معرض تكنولوجي في الهند للحبوب والأرز.

افتتاح أكبر معرض لآلات الطحن في العالم "Milltech Istanbul"

The world's largest Milling Machinery Fair

"Milltech Istanbul" opened its doors



افتتح معرض ماكينات الطحن والتقنيات والصناعة الفرعية (Mill Tech) أبوابه في مركز اسطنبول للمعارض. وفي المعرض الذي افتتحه وزير الصناعة والتكنولوجيا مصطفى فارانك ، تم استهداف 10 آلاف وظيفة باستثمار 250 مليون دولار في ماكينات طحن. وآلاف المشترين المحترفين من دول الشرق الأقصى. وفي حديثه في افتتاح المعرض الذي أقيم في مركز اسطنبول للمعارض ، قال الوزير فارانك: "لقد شهدنا بفخر قوة وديناميكية قطاعنا الخاص في جميع هذه المعارض. يعتبر معرض MillTech الوحيد الذي افتتحناه اليوم ذا أهمية كبيرة من حيث إظهار المستوى الذي وصلت إليه الصناعة. إنها أكبر منصة تداول في العالم في مجالها. هذا المعرض ، حيث ستعرض أكثر من 120 علامة تجارية منتجاتها ، يتضمن أيضا العديد من التقنيات المبتكرة".

"استثمار 250 مليون دولار من صناعة آلات الطحن"

قال رئيس DESMÜD ، السيد زكي ديميرطاش أوغلو ، إن الآلات التي ستستخدمها الشركات العاملة في العديد من المجالات المختلفة ، من المكرونة إلى الفول ، ومن الأعلاف إلى العدس ، قد التقت بالمشتريين ، وليس القمح فقط. وتحدث زكي ديميرطاش أوغلو ، الذي قال أن أحدث المنتجات التكنولوجية في القطاع اجتمعت مع زوار من مختلف أنحاء العالم ومن تركيا ، عن الحجم الاقتصادي للمعرض. وأشار ديميرطاش أوغلو إلى أن المشاركين من 60 دولة قد سجلوا في المعرض وأنهم يهدفون إلى استضافة 15 ألف زائر محترف وقال: "تعمل صناعتنا على إنتاج ذات قيمة مضافة عالية للنافس مع دول مثل إيطاليا وألمانيا واليابان".

"بفضل الاستثمار والإنتاج والتوظيف والسياسة الاقتصادية الموجهة للتصدير ، تستمر عجلات صناعتنا في العمل." الوزير فارانك "في حين أن العالم لم يخرج بعد من الأزمة الاقتصادية التي سببها الوباء ، فإنه يحاول الآن مواجهة الأحداث السياسية والحروب التي أعقبت ذلك. وعندما أضيفت أزمات الطاقة إلى الاضطراب في سلاسل التوريد ، فإن عجلات الاقتصاد العالمي وصل إلى طريق مسدود ، وبدأ الاقتصاديون بالفعل يعلنون أن الاقتصاد الأوروبي قد دخل في حالة ركود. ومع ذلك ، وعلى الرغم من كل هذه السلبيات ، فإننا نحاول تنفيذ سياسات استباقية تحت قيادة رئيسنا حتى تتأثر بلادنا عند الحد الأدنى. وبفضل الاستثمار والإنتاج والتوظيف وسياستنا الاقتصادية الموجهة للتصدير ، تستمر عجلات صناعتنا في العمل، شكراً لله".



قال دميرطاش أوغلو: "نحن ننظم أكبر معرض لآلات الطحن في العالم. نقوم بتصدير 97 بالمائة من الآلات المنتجة في بلدنا. نحن الشركة الرائدة في تصدير آلات الطحن في العالم. نحن الدولة الرائدة في تصدير الدقيق والثانية في العالم في تصدير المكرونة. نأمل أن تستمر هذه الشراكة في الازدياد."

بعد حفل الافتتاح الذي حضره نائب رئيس مجموعة حزب العدالة والتنمية محمد أمين أكباش أوغلو ، ورئيس اتحاد صناعات الدقيق التركي (TUSAF) هالوك تيزكان ، وشخصيات بارزة في الصناعة ، قام الوزير فرانك والوفد المرافق له بزيارة منطقة المعرض وزاروا الأجنحة الخاصة بالشركات المشاركة في المعرض.

Mill Tech Istanbul أصبح شريان الحياة للصادرات Mill Tech Istanbul became the lifeline for exports

، والذي يضم تقنيات وتطبيقات صناعية جديدة. مع Mill Tech Istanbul ، وسعت صناعة آلات الطحن التركية شبكة التجارة العالمية. جذب Mill Tech Istanbul الكثير من الاهتمام من كل من المصنعين المحليين والدوليين وجمع المشاركين المؤهلين والمستثمرين المؤهلين معاً ، مما عزز بشكل كبير التجارة في الصناعة. حضر المشترون المحترفون من أوروبا وإفريقيا والجمهوريات التركية والشرق الأوسط ودول الشرق الأقصى Mill Tech Istanbul لمشاهدة منتجات أكثر من 120 علامة تجارية رائدة. نتجت الاتفاقيات التجارية طويلة الأجل عن اجتماعات ثنائية بين الشركات والعارضين والحضور.

أكبر معرض من نوعه في العالم

"The largest fair of its kind in the world"

أطلق وزير الدولة الأوغندي ، السيد هيلاري أونك ، ووزير الصناعة والتكنولوجيا ، السيد مصطفى فرانك ، معرض Mill Tech Istanbul.

وصرح مصطفى فرانك بأنه ، بصفته وزيراً للصناعة والتكنولوجيا أولى اهتماماً خاصاً للمعارض القطاعية ، قائلاً: "هذا المعرض هو معرض هام حيث يعرض عالم الأعمال لدينا منتجاته المبتكرة". يظهر هذا المعرض وغيره من المعارض المماثلة قوة قطاعنا الخاص. هذا هو أكبر معرض من نوعه في العالم. نحن نجتمع المنتجين المحليين والمستثمرين الدوليين من أجل نجاح الصناعة في هذا المعرض."

صرحت وزيرة الدولة الأوغندية هيلاري أونك أن البلاد تنتج الحبوب والبقول عالية الجودة ولكن "ليس لدينا آلية لمعالجة هذه الحبوب". هذا هو بالضبط سبب مجيئنا إلى Mill Tech Istanbul. التقينا مع الشركات لمناقشة تركيب معدات آلات الطحن في بلدنا ، وكانت النتائج إيجابية للغاية. أهلى الصناعيين الأتراك على نجاحهم في هذا البلد. يمكننا نشر التكنولوجيا التركية التي تعلمناها في Mill Tech Istanbul في جميع أنحاء القارة الأفريقية."

تم توقيع اتفاقيات عمل بملايين الدولارات في Mill Tech Istanbul والذي جمع بين شركات آلات الطحن الرائدة في العالم في اسطنبول. سيساهم حجم التجارة الذي حققه معرض Mill Tech Istanbul مساهمة كبيرة في صادرات العلامات التجارية العالمية لمدة عام واحد.

استقطب Mill Tech Istanbul ، الذي أقيم في اسطنبول وهو أكبر حدث في العالم في مجاله ، ما مجموعه 16103 متخصصاً في هذا المجال 4186 منهم من المواطنين الدوليين. تم تنظيم Mill Tech Istanbul لأهم العلامات التجارية في صناعة الطحن العالمية واستضافة اتفاقيات عمل جديدة. تم تنفيذ صفقات بملايين الدولارات. على وجه الخصوص ، ساهم Mill Tech Istanbul بشكل كبير في صادرات الشركات المشاركة وأصبح شريان الحياة لاقتصاد البلاد. نظمت CNR Holding ورابطة مصنعي آلات الطحن والقطاع (DESMÜD) معرض Mill Tech لتكنولوجيا الماكينات ومكوناتها





BASTAK
instruments

Impeccable Technology

Just Like In Nature



ABSOGRAPH
500

24
YEARS

*We Produce
For The World
Since 1999*

RESISTOGRAPH
500



ROLLERMILL
4500





BASTAK
Instruments

Impeccable Technology

Just Like in Nature.



GLUTEN WASHER
Gluten Cheq 6100



24
YEARS

*We Produce
For The World
Since 1999*

GLUTEN INDEX
Index Cheq 2100



DRY GLUTEN
Dry Cheq 2500





SUDAN

GRAIN & MILL TECH SUMMIT & EXPO

15 -16 JUNE 2023

UNLOCK FOOD SECURITY OPPORTUNITIES

THE FIRST GRAIN & MILL TECH SUMMIT & EXPO IN SUDAN

www.Grainandmilltech.com

ORGANIZER



the next level

**Benefit from Customized Sponsorship Packages
to Suit Your Requirements and Budget
For Speaking, Exhibiting and Sponsorship
Opportunities please contact:**

M: +249922331918 | T: +249126248486 | info@tnl.events



Overview

Sudan's First and Only Summit and Expo on Grain & Mill Tech, Sudan Grain & Mill Tech Summit, will take place from 15 - 16 March 2023. Sudan Grain & Mill Tech Summit is the definitive meeting place with power packed networking opportunities and facilitating multi-stakeholder dialogue among C-Level executives, leading Industry experts, decision makers, policy makers and government officials from across the value chain to foster collaboration, discuss current challenges, business opportunities, develop market strategies, share knowledge, and identify solutions aimed at shaping the future of grain & mill tech.

The Event will feature a comprehensive B2B Expo which will showcase an array of avant-garde solutions, specific transverse and latest technologies, cutting edge innovations, cost effective products and services to meet the requirements.

Main Delegates



Media partener



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 موثقة حول سلوك 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 الانسحابية 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 ، والنبات 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 آلي بالكامل
- Fully automatic measurement
- مصمم لمصانع 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





65
YEARS
IN
MILLING

MORE THAN 400
COMPLETE PROJECT
PERFECTLY RUNNING
AROUND THE WORLD



Company
Documents



tanis.com.tr



10th International Flour, Feed, Corn, Semolina, Rice, Bulghur Milling Machinery & Pulses,
Pasta, Biscuit Technologies Exhibition

10th
year

LEADERS ARE
GETTING TOGETHER
in Istanbul



02-04
MAY
2024

ISTANBUL
EXPO CENTER

TO EXHIBIT



TO VISIT



Organized by



HIGH
AIMS, GREAT
EXHIBITIONS



INTERNATIONAL TRADE FAIRS

www.idma.com.tr

In location





JI EXPO
Jakarta International Expo
HALL D1
**JAKARTA
INDONESIA**

**04-06
OCTOBER
2023**

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



Indonesia is known to be the 4th most populated country in the world and world's number 1 wheat importer as well as the home to the world's largest flour mill.

Organized by



HIGH
AIMS, GREAT
EXHIBITIONS

Supported by



info@idma.com.tr

TO EXHIBIT



TO VISIT



الانتقال إلى المطاحن الذكية عالية التقنية

Transition to high technology smart mills



Sid Jain
Technical Sales at
HENRY SIMON & Satake Australia

تقليديا ، كانت مطاحن الدقيق أصغر حجمًا ولديها عدد كبير من الطحّاتين والعمّال ، مما يسهل إجراء التعديلات وضمان تشغيل المطحن بكفاءة مثالية. تعمل معظم المطاحن الآن بمعدلات إنتاجية أعلى مع وجود عدد أقل من الطحّاتين في الموقع ، مما يؤدي إلى نظام معقد يجب تعديله لتحقيق الأداء الأمثل مع وجود عدد محدود فقط من الأيدي العاملة داخل المطحن.

مطحن دقيق تبلغ قدرته الإنتاجية 660TPD ، وهنا يجب أن تخضع كل عينة مأخوذة لسلسلة من الاختبارات بما في ذلك اختبار تحديد القدرة الإنتاجية ونسبة المتخلف على شريحة المنخل ، ومحتوى الرماد ، ومحتوى الرماد ، ومؤشر الضوء light index ، وما إلى ذلك للعديد من نواتج الدقيق.

بعد مسح أو فحص المطحن جزءًا مهمًا من عمل الطحّان ، وبسبب تعقيد نظام الطحن ، فإنه يتطلب قدرًا هائلًا من العمالة للقيام بأخذ العينات بشكل صحيح وتحليل مفصل وموثوق لكل عينة. في حالة اكتشاف أي مخاوف تتعلق بالجودة ، يجب إجراء تغييرات ، ثم يلزم إجراء المزيد من العينات والاختبار لتأكيد نتائج التحليل.

بالإضافة إلى ذلك ، من الشائع أن يقوم مشغلو المطحن بإجراء تغييرات في المطحن لخلطة طحن واحدة فقط grist ولكنهم لا يتراجعون عن التغييرات التي تم إجراؤها. من تلك النقطة فصاعدًا ، سيحدث خلل في توازن المطحن mill imbalance بشكل تدريجي وبدون علم المشغلين حتى يتسبب في مشكلة كبيرة لا يمكن تتبعها دون إجراء مسح كامل آخر للمطحن complete mill survey أو تقييم مطحن mill assessment على الأقل لضمان عمل جميع الممرات بكفاءة.

ينتج عن هذا تكاليف تشغيل أعلى. وبالتالي ، سيكون مشغلو المطاحن مهتمين بمعرفة ما يمكن إضافته إلى عملية الطحن الحالية لضمان أداء طحن مثالي ومتوازن.

ما هو نظام الطحن الذكي **What is intelligent milling**؟

بمجرد إعداد المطحن للاداء المطلوب ، يجب دمج نظام ذكاء لضمان استمرار المطحن في العمل بنفس الكفاءة التي تم تعيينها في الأصل.

على الرغم من أن كل شركة طحن تسعى جاهدة لتحقيق أعلى معدل استخراج في إنتاجها ، إلا أن الحفاظ على المطاحن في حالة متوازنة وفعالة لفترة طويلة من الزمن أمر صعب التحقيق. لا مفر لنا من الدخول في هذا العصر الجديد من الطحن بالآلاف أجهزة الاستشعار sensors والذكاء الاصطناعي artificial intel- ligence. حتى مع هذه التطورات ، لا شيء يمكن أن يحل محل الحاجة لطحّان متمرس يعرف مطحنه جيدًا ، وتدفق النواتج ، والآلات مثل ظهر يده.

تظهر باستمرار المطاحن الجديدة ذات التكنولوجيا المحسنة التي تتيح شفافية هائلة ، ولكن كيف يمكن للمطاحن القديمة الاستفادة من هذه الابتكارات الجديدة والاستفادة منها؟ ما هي التقنيات التي يمكن تطبيقها في هذه المطاحن لمساعدة الطحّاتين على الحصول على معدلات استخراج عالية مع تقليل وقت التوقف عن العمل؟

جزء مهم من عمل الطحّان

An important part of a miller's job

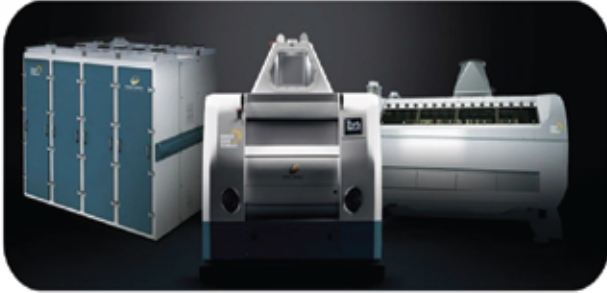
تحدث إحدى التحديات التي يواجهها معظم مشغلي المطاحن ومهندسي المصانع أثناء إجراء مسح أو فحص للمطحن mill survey ، خاصة عندما يكون المطحن ذو إنتاجية عالية. يمكن لمثل هؤلاء الأفراد اتخاذ قرارات وتعديلات منطقية أثناء التشغيل فقط إذا كانت لديهم خبرة هائلة أو كانوا يعتمدون على المعلومات الدقيقة المتوفرة في الوقت الفعلي.

تشير التقديرات إلى أن ما يقرب من 254 عينة ، مأخوذة بطريقة كرونولوجية إستراتيجية chronological manner ، مطلوبة لإجراء مسح أو فحص مطحن كامل complete mill survey في

إلى أعمال تركيب خاصة أو اضطرابات. يمكن وصف عملية HSIFM بأربع خطوات بسيطة. أولاً ، يظل الصمام السفلي مفتوحاً ، مما يسمح للمنتج بالتدفق في الماسورة. في فترة زمنية محددة ، يتم إغلاق البوابة السفلية ، ويملأ المنتج الغرفة لمدة ثلاث ثوان. ثم يتم قياس الوزن ، ويتم تفريغ المنتج. يتم تكرار هذه العملية كل ثلاث دقائق على طول ماسورة a spout يتم مراقبتها ، سيتم استخدام بيانات الوزن التي تم الحصول عليها لإنشاء مخططات لمعدل تدفق المنتج والاتجاهات التي يمكن تحليلها في الوقت الفعلي.

عند التثبيت في الممرات الحرجة أو جميعها ، يمكن إنشاء لوحة عدادات كاملة للمطحن ، مما يسمح بضبط الممرات ومعالجتها بسهولة لتحقيق نتائج أفضل. تم تصميم HSIFM لتحويل أي مطحن إلى مطحن ذكي smart mill .

يمكن بعد ذلك استغلال هذه البيانات لإجراء تغييرات في خط الإنتاج ، مثل تحليل نتائج توزيع حجم الجسيمات analyzing particle size distribution في الوقت الفعلي real-time. بالإضافة إلى ذلك ، فإنه يساعد المطاحن على اكتشاف مشكلات الصيانة المحتملة مبكراً بما في ذلك التغيرات المفاجئة في معدل التدفق - كما هو الحال في حالة الانسداد blockages أو التدفق الزائد overflow ، إلخ. يسمح نظام HSIFM بإجراء عمليات مسح مستمرة للمطحن mill sur-veys دون أي توقف أو تعديل أو إعادة توجيه لتدفق المنتج. فائدة أخرى يقدمها HSIFM هي مراقبة وضمان أرصدة التغذية feed balances بين الممرات ، وهو أمر ضروري ولكن ليس من السهل تحقيقه أو صيانتها كل يوم ، مثل توفير التغذية حتى في أجهزة التنقية أو المناخل feed into purifiers or sifters.



باختصار ، من المحتم أن تدمج المطاحن التقليدية شكلاً من أشكال الذكاء في مصانعها للتنافس مع المطاحن الآلية الجديدة new automated mills. لذلك ، تسمح تقنية التعديل التحديثي the retrofit technology التي يوفرها HSIFM لخطوط إنتاج المطاحن القديمة باعتماد تقنيات الطحن الذكية مع تعديلات طفيفة على تصميمها.

**ADVANCED
SENSOR
TECHNOLOGY**

إن نظام الطحن الناتج بعد دمج HSIFMs لديه القدرة على توفير مطحن فعال ومتوازن ومثالي في التشغيل في أي وقت مع الحد الأدنى من التعطل بسبب الصيانة أو الأعطال.



هذا مهم بشكل خاص في مطاحن الدقيق مع عدد محدود من الموظفين (المناطق النائية) حيث لا يمكن إجراء فحوصات مستمرة للآداء. الطحن الذكي هو في الأساس استخدام البيانات المتولدة من أنظمة المراقبة monitoring systems وأجهزة الاستشعار لضمان:

• يتم الحفاظ على جودة وقدرة وكفاءة مطحن الدقيق في العمليات اليومية.

• يمكن مراجعة أي تغييرات يتم إجراؤها على النظام بسرعة.
• يمكن لمشغلي المطحن توقع متطلبات الصيانة.
• يمكن لمشغلي المطحن توقع تدهور المنتج - product degradation.

• الطحانون يتخذون قرارات مع مدخلات قابلة للقياس الكمي.

نظام طحن ذكي:



في الأونة الأخيرة ، تم توفير مجموعة من المعدات والخدمات للسماح للمطاحن القديمة باستبدال أو تعديل المعدات الأساسية أو المعدات المتخصصة الإضافية التي تساعد على توفير الشفافية في نظام طحن الدقيق.

قدم Henry Simon ثلاثة معدات طحن متطورة ، وهي السلندر Roller Mill ، والمنخل من النوع Quadro Plansifter والسرند Purifier. تحتوي هذه المعدات على مجموعة من المستشعرات التي تجمع البيانات باستمرار وتوفر معلومات المستخدم وبيانات الصيانة ومعلومات الشاشة والمعلومات التشغيلية (نصف قطر التذبذب rpm ، radius of oscillation ، على سبيل المثال) على الشاشة أو للتصدير إلى مركز التحكم MCC. يمكن نظام الذكاء أيضاً ويرسل إخطارات عندما تكون المعلمات parameters خارج النطاق أو المعايير العادية ، مما يعزز مراقبة جودة المنتج.

جانب آخر مهم لطحن الدقيق قد يتطلب تقنية ذكية في معظم مطاحن الدقيق الحالية هو ضمان أن الممرات الفردية - individual passages sages تفي بالقدرة والجودة المتوقعة. في عملية الطحن العادية ، يتم وزن المخزون في مراحل الإستقبال والتنظيف والترطيب. ومع ذلك ، بعد الدشة الأولى ، تتم عملية الوزن عندما يتم استخراج الدقيق في مراحل الدقيق المختلفة various flour streams

يسمح بقياس التدفق المضمن HSIFM من Henry Simon بتحليل السعة real-time capacity analysis في الوقت الفعلي لأي ممر طحن any milling passage. البساطة هي محور تصميم HSIFM ، فقد تم تصنيعها بمتطلبات منخفضة من الطاقة والهواء ويمكن تركيبها على طول مواسير المطحن في غضون دقائق ودون الحاجة



Chemiteczymes

New Beginning

الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتركزيمز "

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 ألماني 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 وراثياً 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 مزيجاً مخصصاً 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



الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتركزيمز "

28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538

شركة رويال للمحسنات 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



ROYAL
BETTER INGREDIENTS
EXCLUSIVE AGENT OF BELGIAN
COMPANY ESCAUT VALLEY

ERVESA
emulsifiers

من أكبر الشركات التركية للمستحلبات منذ عام 2008 تحت العلامة التجارية ERVESA. هي واحدة من الشركات المصنعة الرائدة والمبتكرة في هذا القطاع. تقوم بتصدير منتجاتها إلى أكثر من 45 دولة في العالم. منتجاتها تستخدم بشكل رئيسي في المخبوزات: الخبز والنفائف، الكعك والمعجنات، البسكويت، الخميرة الفورية، جل الكيك، المشروبات: مشروبات البروتين، مشروبات الحليب، مشروبات الشوكولاتة، الشوربات، الحلويات: الشوكولاتة، الطلاء، العلكة - أخرى: السمن، مبيضات القهوة والأيس كريم واللحوم المصنعة شهاداتنا: • شهادة ISO 9001-2008 • شهادة ISO 14001-2004 • شهادة ISO 22000-2005 • شهادة كوشير



E472e

Monovedi acetyl tartaric acid of fatty acids
monovediglycerides



شركة رويال للمحسنات والإضافات الغذائية
العنوان: الشيخ زايد - كمبوند كورت يارد - مبنى G رقم 414.
هاتف: 01062966555 - 01069961253
بريد إلكتروني: info@royalegy.net



شركة رويال

للمحسنات والإضافات الغذائية

Royal for improvers and food additives

- توفر شركة رويال خدمة متكاملة لعملائها وتتوصل إلى نتائج تفيده جميع الأطراف دون تخطي المعايير المهنية والأخلاقية.
- نستطيع التكيف مع احتياجاتك الخاصة ولدينا القدرة على التواصل وتلبية متطلباتكم متى شئتم.
- نحن نلزم أنفسنا بدعم تغيير الغير ومساعدتهم في التغيير الإيجابي والرقى بهم ومعهم لبناء الأعمال التجارية ذات الكفاءة العالية.



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 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.







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





[Read access catalog](#)

[الوصول للكتالوج](#)

Scan me



جيهانجير فكري ساتشي أوغلو ، نائب رئيس مجلس إدارة شيفت كارتال Çift Kartal :

"يكن وراء نجاحنا التوازن بين الجودة العالية والسعر المعقول"



قلتم ، "نحن نصدر إلى 80 دولة". هل يمكنك إخبارنا كيف بدأت مغامرتك في التصدير وكيف تطورت؟

بدأنا مغامرتنا التصديرية منذ 35 عامًا ، مع دول قريبة جغرافيًا من تركيا ، وخاصة دول آسيا الوسطى وأفريقيا. الآن نشعر بالإثارة لوجود شبكة تصدير تصل إلى 80 دولة. من بين هذه الدول تأتي دول مثل الجزائر ومصر وإثيوبيا وكينيا وبوتسوانا وموزمبيق وكازاخستان وفلسطين وإيران وروسيا في المرتبة الأولى. تتمتع شركتنا بموقع يمنح الثقة لعملائها من خلال هيكلها التنظيمي العالي القيمة على نطاق عالمي.

ومع ذلك ، لم نصل إلى هذه النقطة من خلال المرور بعملية سهلة للغاية حتى أنشأنا هذا الهيكل كنا نهدف إلى الحفاظ على أنفسنا في المرتبة الأولى من خلال استخدام الوعي المكثف بالعلامة التجارية. بالطبع ، يجب أن تكون أهم ميزة لديك هي اللحاق بالتوازن بين الجودة العالية والسعر المعقول في قطاع يوجد فيه العديد من البدائل في الأسواق العالمية ، في الاقتصاد العالمي ، وخاصة في الفهم التنافسي. نعتقد أننا حققنا ذلك.

أكبر مشكلة تواجه مصنعى الآلات الأتراك هي أنه على الرغم من أن الصناعة التحويلية في تركيا تتمتع بقيمة مضافة وجودة مكثفة ، إلا أنها تفقر إلى هذا الوعي في الأسواق الأوروبية. في حين أن المنتجات ذات المنشأ التركي يجب أن يكون لها حصة أكبر في السوق الأوروبية ، إلا أن هذا المعدل منخفض للغاية للأسف.

في قطاعنا ، لدينا بيئة تنافسية مع شركة جادة تعمل في شراكة ألمانية سويسرية. في هذه البيئة التنافسية ، لا يكفي مجرد الحصول على أعلى مستويات الجودة لشركتنا. تحتاج الشركات التركية إلى التركيز على القيمة المضافة الخاصة بها ورفع الجودة إلى مستويات عالية. بصفتنا Çift Kartal ، لا ننظر إلى الشركات العاملة في نفس القطاع في تركيا كمنافسين ، ولكن كأصحاب مصلحة يتنافسون مع بعضهم البعض في منافسة حلوة مع فهم من شأنه زيادة القيمة الوطنية للقطاع. لا يمكننا أبدا التفكير بطريقة أخرى. تحتل تركيا المرتبة الأولى عالميًا في تصدير الدقيق منذ ست سنوات. ومع ذلك ، إذا أخذنا في الاعتبار حقيقة أن تركيا في وضع يسمح لها بالوصول إلى العالم بأسره من حيث الخدمات اللوجستية وهي بلد زراعي مهم ، أعتقد أن الأولوية والقيمة التي ستعطيها تركيا للتجارة الزراعية ، وهو ما يسمى " يجب أن تكون الأعمال التجارية الزراعية على مستوى أعلى. بصفتنا أحد أصحاب المصلحة المهمين في القطاع ، نحن متقدمون في هذا المجال.

" Çift Kartal هي شركة تعمل في هذا القطاع منذ أكثر من 45 عامًا ، وتصدر إلى 80 دولة وتحقق أكثر من 600 مشروع لمطاحن الدقيق وتجدد باستمرار مجموعة منتجاتها. في الأسواق العالمية حيث يوجد العديد من البدائل ، لا سيما في قطاع يوجد فيه فهم تنافسي ، يجب أن تكون أهم ميزة لديك هي تحقيق التوازن بين الجودة العالية والسعر المعقول. نعتقد أننا حققنا ذلك "

في قسم منصة التكنولوجيا لهذا العدد ، نرحب بجيهانجير فكري ساتشي أوغلو ، نائب رئيس مجلس إدارة شيفت كارتال ، التي صنعت لنفسها اسمًا في الدولة وخارجها من خلال التسهيلات التي أنشأتها. أجرينا مقابلة مع السيد ساتشي أوغلو حول أنشطة الشركة ورسالتها ومشاريعها. وفي إشارة إلى أن Çift Kartal عززت قوتها التنافسية وحصلتها في السوق في كل من الأسواق المحلية والأجنبية من خلال تنويع نطاق منتجاتها ، صرح Saatchioglu أنهم يواصلون العمل مع رؤية أن تصبح شركة عالمية. وأوضح ساتشي أوغلو الأهمية التي يعلقونها على المعرفة الفنية ، قائلاً ومحدراً: "إذا لم تقم باستثمارات كافية في هذا المجال ، فلن يكون من الممكن المشاركة في الأسواق الخارجية. سنؤدي محاولة الاستثمار على الطريق بفهم يومي إلى حدود نقاط ضعف خطيرة لشركتنا على المدى الطويل "

السيد ساتشي أوغلو ، هل يمكنك أن تخبرنا بإيجاز عن شركتكم وأنشطتها؟

بدأت شركة Çift Kartal Milling Machinery حياتها الإنتاجية في عام 1973 ووسعت نطاق منتجاتها يومًا بعد يوم. مجالات نشاطها هي البحث والتطوير ، الهندسة ، مطاحن الدقيق ، مطاحن الذرة ، مطاحن السيمولين ، مطاحن الأعلاف ، صوامع الدقيق ، أنظمة تخزين الحبوب ، معدات النقل والتحميل والتفريغ وأنظمة التجفيف. تقدم مشاريع المطاحن الجاهزة تسليم مفتاح بقدرة 30 طن / يوم إلى 1000 طن / يوم بمنتجاتها الموجهة نحو الجودة في مصنعنا الذي تبلغ مساحته 15000 متر مربع ، تنتج ماكينات الطحن اللازمة للحصول على الدقيق ، أحد أهم منتجات صناعة المواد الغذائية ، بتكنولوجيا التصنيع الحديثة لدينا.

نحن شركة تعمل في هذا القطاع منذ أكثر من 45 عامًا ، تصدر إلى 80 دولة ، وتنتج أكثر من 600 مشروع لمطاحن الدقيق ، وتستهدف أسواقًا جديدة ، وتجدد مجموعة منتجاتها كل يوم. نحن نعلق أهمية كبيرة على المعرفة ، Çift Kartal هي شركة تهدف إلى أن تكون واحدة من الشركات الرائدة في هذا القطاع.

EXPLORE
THE POWER OF
experience

ROLLER MILL



ÇİFT
KARTAL

MILL MACHINES AND MILLSTONES INDUSTRY TRADE INC. CO



Aksaray - TÜRKİYE Factory

www.ciftkartaldegirmen.com

Gülhane Mah. E-90 Karayolu 12.km 68210 Topakkaya, Aksaray / Türkiye ☎ +90 382 229 65 35

İstanbul - TÜRKİYE Office

Küçükbakkalköy Mh. Derebey Sokak Dumankaya Flex Residence Blok No:13/66, Ataşehir / İstanbul

☎ +90 216 572 77 72

الحبوب والسلام: تأثير البحر الأسود على أسواق السلع العالمية Grain and Peace: Black Sea impact on the global commodity markets



ELIZAVETA MALYSHKO
GRAIN MARKET EXPERT
UKRAGROCONSULT



MARYNA MARYNYCH
GRAIN MARKET ANALYST
UKRAGROCONSULT

السوق الزراعية الأوكرانية تتطلع إلى نهاية الحرب. في الوقت نفسه ، يتكيف السوق بنشاط مع التغييرات. إجمالي صادرات الحبوب في النصف الأخير من موسم 2022/23 (يناير- يونيو للقمح و يناير-أغسطس للذرة) قد يصل إلى 23 مليون طن متري. إذا كان الأمر كذلك ، ستخفض مخزونات الحبوب المحلية مما يعزز الارتباط التصاعدي لأسعار الحبوب المحلية ، للقمح على المدى القريب وللذرة لشهر مايو ويونيو.

صادرات ديسمبر هي أعلى مستوى تقريباً في نوفمبر. تم إرسال 57 سفينة تحمل 1.65 مليون طن من المنتجات الزراعية عبر سمر الحبوب في النصف الأول من ديسمبر 2022. من المرجح أن يتم تصدير إجمالي 3-3.5 مليون طن متري في ديسمبر ، أو أقل قليلاً من الرقم القياسي المسجل في أكتوبر البالغ 4.1 مليون طن. اعتباراً من 14 كانون الأول (ديسمبر) ، كانت أوكرانيا قد شحنات بالفعل إلى الخارج حوالي 60 ٪ من إمدادات القمح القابلة للتصدير المقدرة. ومع ذلك ، قد تصل صادرات القمح في ديسمبر 2022 - مارس 2023 إلى 5-5.5 مليون طن متري. ويشهد السوق المحلي أولى بوادر تراجع العرض وارتفاع الأسعار الذي يلوح في الأفق خاصة

العالم يتغير. أدت الحرب في أوكرانيا إلى تعديل عمل ليس فقط سوق الحبوب في البحر الأسود ولكن أيضاً السوق العالمي. على سبيل المثال ، لم يواجه السوق العالمي من قبل عامل تسعير حبوب مثل وجود أو عدم وجود الكهرباء في ميناء أوديسا. بدأ أن السوق أخذ بالفعل في الحساب عامل الحرب وكان رد فعله أقل بكثير على الأحداث في أوكرانيا. ومع ذلك ، أظهر منتصف ديسمبر أن الأمر لم يكن كذلك. أثرت الهجمات الصاروخية على جنوب أوكرانيا مرة أخرى على أسعار الحبوب ، مما يؤكد أهمية منطقة البحر الأسود لسوق الحبوب العالمية.

كما يؤدي انقطاع التيار الكهربائي إلى إبطاء وتيرة التحميل. ومع ذلك ، بفضل خدمات الموانئ والإنقاذ ، فإن الانقطاعات في تشغيل الميناء تكون قصيرة وتنتسب في شكوى أقل بكثير من أعمال تفتيش البوسفور.

إلى جانب كل ما ذكر ، تنمو الصادرات الزراعية تدريجياً مع زيادة كفاءة منافذ التصدير البديلة. أوكرانيا ستكون قادرة على تصدير 3.5-3 مليون طن عبر موانئ الدانوب ، عن طريق السكك الحديدية والشاحنات. على أي حال ، عادة ما يكون التصدير عبر هذه المنافذ أكثر تكلفة من الشحن عن طريق البحر. ومع ذلك ، فإن تأخيرات الدفع الأقصر للحبوب المسلمة وإمكانية تصدير شحنات صغيرة من 100-500 طن متري ينتج عنها هوامش عادلة للشحن عبر ممرات بديلة. بالنسبة للمزارعين في المناطق الغربية والوسطى من أوكرانيا ، يعتبر التصدير عبر الحدود البرية الغربية أكثر ربحية من توصيل الحبوب بالسكك الحديدية / الشاحنات إلى موانئ البحر الأسود.

السوق الزراعية الأوكرانية تتطلع إلى نهاية الحرب. في الوقت نفسه ، يتكيف السوق بنشاط مع التغييرات. إجمالي صادرات الحبوب في النصف الأخير من موسم 2022/23 (يناير- يونيو) للقمح ويناير-أغسطس للذرة) قد يصل إلى 23 مليون طن متري. إذا كان الأمر كذلك ، ستخفض مخزونات الحبوب المحلية مما يعزز الارتباط التصاعدي لأسعار الحبوب المحلية ، للقمح على المدى القريب وللذرة لشهر مايو ويونيو.

يعد نمو أسعار / هوامش الحبوب المحلية أمراً ضرورياً لإنتاج الحبوب لعام 2023. تتم العمليات العسكرية بشكل رئيسي في المناطق الشرقية والجنوبية من أوكرانيا ، والتي تعتبر تقليدياً منتجي القمح الرئيسيين. أدت المخاطر العالية بالفعل إلى خفض مساحة القمح الشتوي إلى 4 ملايين هكتار (35% - على أساس سنوي). جاءت الزيادة في أسعار القمح بعد قوات الأوان لتتسبب المزارعين في المناطق الغربية والوسطى على توسيع مساحات القمح وسد فجوة انخفاض الإنتاج في المناطق الشرقية والجنوبية من أوكرانيا. سيكون محصول القمح لعام 2023 كافياً لتلبية الطلب المحلي واحتياجات التصدير. ومع ذلك ، سيتم استبدال تدفقات تصدير القمح المتناقصة من أوكرانيا بموردين بديلين.

الآن يتم تحديد مناطق / إنتاج الذرة لعام 2023 ، وحجم مساحة الذرة في ربيع عام 2023 قيد النظر من قبل المزارعين. مناطق إنتاج الذرة الرئيسية بعيدة عن المخاطر العسكرية. يتم تحديد نوايا المزارعين بشأن توزيع المساحات من خلال هوامش المحاصيل. ساهمت أسعار الذرة الضعيفة بالفعل في ارتفاع نسبة الحبوب غير المحصودة بشكل غير مسبوق. هذا يعني أن هذه المناطق غير المحصودة لن يتم إعدادها بشكل صحيح لحملات الزراعة الربيعية ، كما يفعل المزارعون المسؤولون عادة.

حتى الآن ، لا تستبعد UkrAgroConsult التخفيضات المحتملة في مساحة الذرة لحصاد عام 2023. قد تحدد أسعار / هوامش الذرة في الأشهر 2-3 القادمة إجمالي مساحة الذرة. الطلب الأوروبي على الذرة مرتفع ، وهذا يسمح للمزارعين / التجار باختيار وسيلة النقل - لشحن الذرة عن طريق البحر أو عن طريق السكك الحديدية / الشاحنات. ومع ذلك ، لا تزال هناك مخاطر من انخفاض الأسعار الأوروبية إذا تعاقب إنتاج الذرة الأوروبي في عام 2023. يتم تحقيق غلة عالية من الذرة باستخدام تقنيات زراعة باهظة الثمن ، وتوافر هذه التقنيات في 2022 و 2023 في أوكرانيا أمر مشكوك فيه للغاية. يمكن أن يضع انخفاض أسعار / هوامش الذرة المزارعين على حافة الإفلاس.

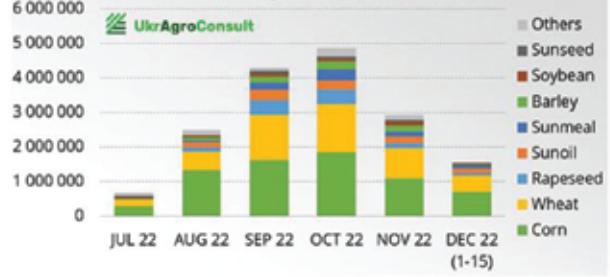
MILLER
WORLD LEADING AND POLISH TECHNOLOGICAL BRAND

لقراءة المقال بالكامل في مجلة Miller Magazine لشهر يناير 2023 برجاء الضغط على هذا الرابط:

<https://millermagazine.com/magazine/issue157>



Exports of agri commodities from Ukrainian seaports, mt



بالنسبة للقمح عالي الجودة (12.5% برونين). يفضل المزارعون الآن بيع الذرة أولاً بسبب ارتفاع تكاليف التجفيف والتخزين. تتوسع حصة الذرة في الشحنات عبر ممر الحبوب تدريجياً ، وميزداد هذا الاتجاه.

إمكانات تصدير الذرة غير مؤكدة بدرجة أكبر بكثير من تلك الخاصة بالقمح. على الرغم من انخفاض حصاد الذرة ، إلا أن الكميات المرتفعة من المرحل تزيد من إمكانات التصدير بما يصل إلى 25-27 مليون طن متري من الذرة ، تم شحن 30 % فقط منها للخارج حتى الآن.

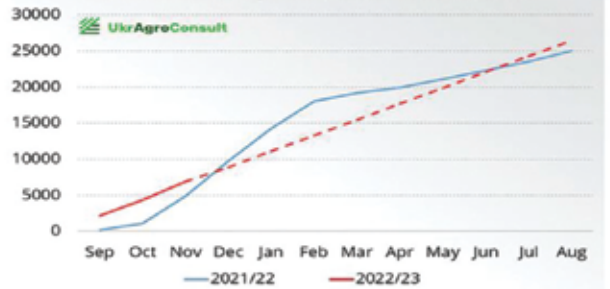
يمكن رؤية إمكانات كبيرة لتصدير الذرة الأوكرانية ، من جهة ، والشكوك الكبيرة من جهة أخرى بوضوح تام إذا ما قارنا أرقام Ukr Agro Consult وأرقام وزارة الزراعة الأمريكية. كانت تقديرات وزارة الزراعة الأمريكية لشهر ديسمبر 2022 لصادرات الذرة الأوكرانية 17 مليون طن متري فقط ربما ، اعتبرت وزارة الزراعة الأمريكية مخاطر أكبر بكثير في ممر الحبوب ، كما أن استهلاك الذرة المحلي عند مستويات عالية.

على أي حال ، بحلول منتصف ديسمبر ، يتم ترك 7-8 مليون طن من الذرة في الحقول غير المحصودة للطقس وتكاليف الحصاد المرتفعة. بما أن هذه المناطق سيتم حصادها في أوائل عام 2023 ، فإن الإمدادات القابلة للتصدير لشهر ديسمبر - أغسطس تقدر بنحو 17-19 مليون طن متري من الذرة. ما هي القدرات اللوجستية للتعامل مع مثل هذا الحجم؟

تشير بيانات أغسطس - نوفمبر 2022 إلى صادرات الذرة عند 2.2-2.5 مليون طن متري شهرياً. كانت شحنات الذرة تحت ضغط المنافسة مع تصدير سلع أخرى ذات هوامش أعلى ، مثل مجمع البذور الزيتية. إذا كانت معدلات التصدير المذكورة أعلاه مستقرة عند 2.2-2.5 مليون طن متري شهرياً ، فقد تصل صادرات الذرة للأشهر السبعة أو الثمانية المقبلة إلى 17-19 مليون طن متري. الشرط المسبق الآخر لارتفاع الصادرات هو التشغيل المستقر لممر الحبوب ، الذي يمثل حوالي نصف الصادرات الشهرية. خلاف ذلك ، قد ينتهي الأمر بجزء من الذرة إلى الموسم التالي.

في كانون الأول (ديسمبر) ، أثار عمل ممر الحبوب مخاوف. كانت أكثر من 80 سفينة تنتظر التفتيش في مضيق البوسفور اعتباراً من 14 ديسمبر. ومن اللافت للنظر أن معظمها كان مصطفاً لدخول البحر الأسود - وهذا يعني أن تحميل الحبوب على السفن سيكون بطيئاً للغاية في الأسابيع 2-4 القادمة. وفقاً للسوق ، من الضروري فحص حوالي 12 سفينة يومياً ، في حين يتم فحص 3 فقط في الواقع.

Ukraine: Corn exports (cumulative), KMT

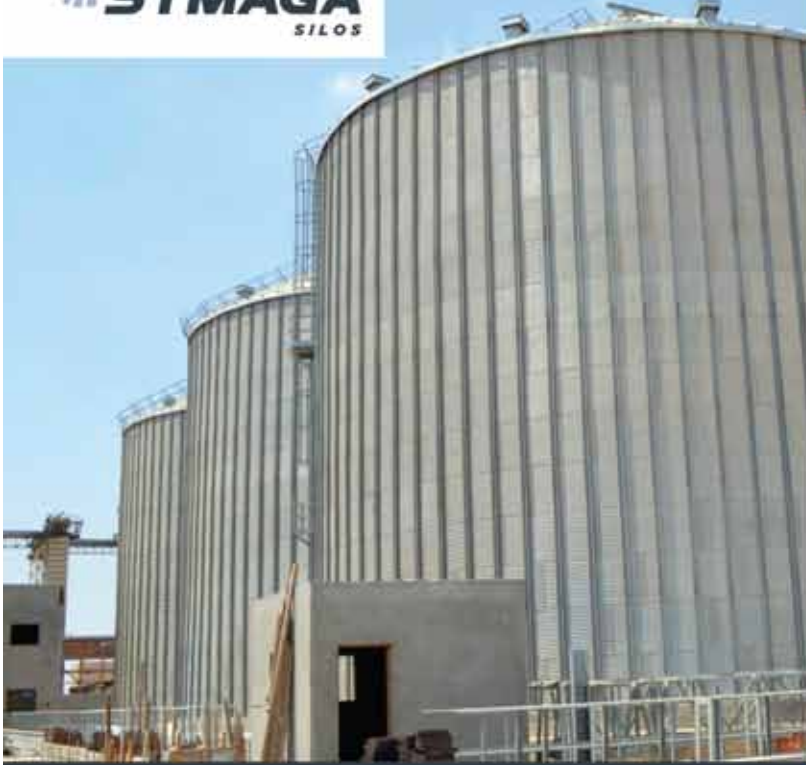


صوامع ومطاحن عالية الجودة

الغنيمي للتجارة
إسم له تاريخ



SYMAGA
SILOS



ATA
RUBERG



RAM
ELECTRONICA



TANIS
MILLING TECHNOLOGIES



التليفون: ٠١١١١٢٢٢٨١١ / ٠١٠٩٩٩٩٤٣٩٠
الموقع الإلكتروني: www.alghonemy.com

العنوان: ٥٦ شارع نهر، مصر الجديدة، القاهرة، مصر
البريد الإلكتروني: waleed@alghonemy.com



HUMANN & TACONET

YOUR FRENCH PARTNER IN FRANCE,
SOUTHERN EUROPEAN AND AFRICAN PORTS

- Humann & Taconet Offices
- Operational Area



SHIPPING AGENCY - CHARTERING
FREIGHT FORWARDING - WAREHOUSING

WWW.HUMANN-TACONET.FR





Nur Sena Akdeniz
Proje Mühendisi



استخدام أجهزة ABSOGRAPH-RESISTOGRAPH

في الكشف عن ريولوجيا العجين

USAGE OF ABSOGRAPH-RESISTOGRAPH IN DETECTION OF DOUGH RHEOLOGY

Bastak Teknoloji Sistemleri LTD ŞTİ

بالإضافة إلى دراسات تحسين البذور ، وتحليل القمح ، ودراسات تطوير الإضافات التي تم إجراؤها لجعل إنتاج الخبز أكثر كفاءة ، (وهو أهم غذاء ينتجه الإنسان في القرن الحادي والعشرين) ، فإن تسوية العجين مهمة للغاية لتقابلة إنتاج المنتجات.



الخاصة به. **propert yelastic** تم تطوير الأجهزة التي تحلل ريولوجيا العجين باستخدام طرق مختلفة. في حين أن بعض هذه الأجهزة تعتمد على تحديد كمية الماء المطلوبة للحصول على عجينة ذات كثافة مناسبة وتحديد الخواص الميكانيكية للمادة في مراحل مختلفة من تطور العجين أثناء العجن ، فإن البعض الآخر يعتمد على تحديد التشوه من العجين **the defor-** **mation of the dough** المحضر في ظل ظروف معينة ويتساق معين تحت تأثير القوة.

جهاز **Absograph** هو الجهاز الذي يحدد كمية الماء المطلوبة لصنع العجين من الدقيق. هناك ثلاث عوامل مهمة تؤثر على امتصاص الدقيق للماء ؛ كمية البروتين وجودته **protein amount and quality** ، وكمية النشا المحطم **damaged starch** ، وحجم جزيئات الدقيق **flour particle size**.

باستخدام جهاز **Absograph** ، من الممكن الحصول على معلومات حول كمية الماء التي سيزيلها الدقيق ، ونوعية

الريولوجيا **Rheology** هو علم يدرس التغيرات في شكل المادة ، وتشوه أو تغير شكل المواد الصلبة **the deformation of solids** ، وخصائص تدفق السوائل **flow properties of liquids**.

الخصائص الريولوجية مهمة بشكل خاص لمراقبة الجودة ودراسات تطوير المنتجات للمنتجات شبه الصلبة **semi-solid products** ، الخصائص الانسيابية للعجين **Dough rheology** ، الخصائص **ical properties** يتم استخدامها في اختيار المواد الخام المناسبة ، وفي تحديد جودة المواد الخام ، وفي تحضير نوع الدقيق المطلوب من أصناف مختلفة (صنع الخلطات) ، وفي تحديد تأثيرات الإضافات المختلفة.

الجلوتين **Gluten** هو العامل الأكثر أهمية الذي يؤثر على خصائص انسيابية العجين.

يتكون الجلوتين من بروتينات الجليادين **gliadin** والجلوتينين **glutenin** وله بنية لزجة مرنة. بينما يعطي بروتين الجليادين للجلوتين خاصية لزجة **viscous property** ، فإن بروتين الجلوتينين يعطي الجلوتين خاصية المرنة

fermentation tolerance . يعطي هذا العجين خبزاً أكثر كثافة voluminous bread .

بالإضافة إلى ذلك ، فإن تحديد كمية النشا المحطم damaged starch ، والذي يعد أحد العوامل الثلاثة المهمة التي تؤثر على امتصاص الدقيق للماء the water absorption of the flour ، مهم للغاية في تحديد العائد flour yield الذي سيتم الحصول عليه من الدقيق.

إذا كان معدل النشا المحطم منخفضاً ، فلا يمكن إنتاج نواتج التفاعل الأنزيمي بشكل كافٍ ، في حين أن الخبز المنتج من مثل هذا الدقيق منخفض الحجم low in volume ، في حين أن معدل السكر المرتفع high sugar rate الذي يمكن أن تستخدمه الخميرة في معالجة الدقيق مع ارتفاع معدل النشا المحطم و تؤدي إطالة فترة التخمير إلى إنتاج حجم زائد ex-cessive volume أو إنتاج منتجات عديمة الشكل shapeless products .

في ظروف عالم اليوم ، من المهم للغاية ضمان إستدامة جودة القمح the sustainability of wheat quality ، وحماية المتحصل من الدقيق flour yield ، والتحليل وضوابط الجودة مع المنتجات المناسبة من أجل زيادة الإنتاج. إنه ديننا للأجيال القادمة ولعالمنا ألا نتنازل عن الجودة في كل مرحلة من مراحل الإنتاج من أجل إنتاج منتجات فعالة باستخدام المواد الخام المناسبة.



الجلوتين وكميته حسب وقت التطوير the development time ، ونوعية الدقيق وفقاً لمقاومة العجين the resistance of the dough .

جهاز Absograph يعطي معلومات حول وقت تطور العجين dough development time وثبات العجين dough stability .

كلما زاد ثبات العجين ، كلما كان الدقيق أقوى. كلما انخفضت درجة الليونة the softening degree ورقم تحمل العجن the kneading tolerance number ، كلما كان الدقيق أقوى. جودة الخبز The bread quality من الدقيق القوي strong flour عالية.

Resistograph يتم استخدامه لقياس تشوه العجين the deformation of the dough المحضر تحت ظروف معينة تحت تأثير قوة ثابتة constant force أو سلوك هذه القوة.

قبل البدء في التحليل باستخدام جهاز Resistograph ، يجب إجراء تحديد الرطوبة والتحليل باستخدام جهاز Absograph على العينة (الدقيق ، الخ) المراد تحليلها. لأنه في هذا التحليل ، سيتم وزن الدقيق على أساس 14% رطوبة وسيتم تشكيل العجين باستخدام كمية الماء المحددة في جهاز Absograph.. هناك نسبة مناسبة بين قدرة العجين على الاستطالة -the elongation ability of the dough مع جودة الخبز الجيدة good bread quality ومقاومة العجين ضد الاستطالة the resistance of the dough against elongation . كلما زادت قيمة الطاقة energy value ، زادت قدرة العجين على الاحتفاظ بالغاز gas-holding capacity وتحمل التخمير



Middle East

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

Int'l Exhibition for Grain Industries Technology
Mills, Silos, Fodders Pasta Equipment, Rice
Beaters & Oil Factories and packaging

MAY 2024 | **Cairo
Egypt**



info@graintecheg.com Egypt@graintecheg.com
www.graintecheg.com

 **Graintechegypt**

For more Information : +20 1096511125 - 01118718728



Al Bosphor
Import & Export

البسفور للإستيراد والتصدير

in **Egypt**
and everywhere



Millpart
Agricultural Equipment

البسفور للإستيراد والتصدير

معدات مطاحن - معدات مصانع اعلاف
قطع غيار مواتير



01006299599

01000737499

تليفون - واتس اب

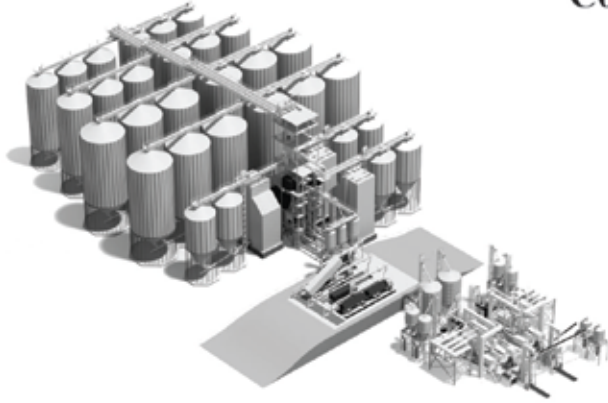
العنوان : ١٠ نزل عبدالمتجلى الحي العائلىر مدينة نصر



أخبار دليل الطحان

تعمل شركة Cimbria على تشغيل محطات الحبوب والأسمدة الجديدة التابعة لـ "UMEX" في ميناء كونستانتا

Cimbria powers UMEX's new grain and fertilizer terminals at the Port of Constanta



ستضم UMEX قريباً محطاتها الإستراتيجية للحبوب والأسمدة المصممة من قبل شركة Cimbria في ميناء كونستانتا الروماني ، وهي واحدة من أهم مراكز الشحن العابرة وأكثرها ازدحاماً في منطقة البحر الأسود الكبرى. تهدف كلا المحطتين إلى زيادة الأمن الغذائي محلياً ودولياً من خلال حلول معالجة الحبوب والبنور والأسمدة الحديثة من

Cimbria

تتكون محطة الحبوب من منشأتين ممتثلتين بسعة تخزين تبلغ 100000 طن عبر ثمانية صوامع منفصلة. تم تصميم المحطة بالكامل من قبل شركة Cimbria ومجهزة بمجموعة واسعة من تقنيات معالجة الحبوب ، بهدف تحسين قدرات مناولة الحبوب وتخزينها في الميناء حيث تستمر أحجام شحن الحبوب في النمو سنوياً.

محطة الأسمدة ، مستودع متعدد الوظائف قادر على مناولة وتخزين ما يصل إلى 66000 طن من الأسمدة السائبة ، صممتها أيضاً Cimbria ، ويتميز بنظام تعبئة آلي لتحميل الأسمدة السائبة بشكل سريع وفعال. سيساعد المستودع في التخفيف من النقص الأخير في الأسمدة الناتج عن الاضطرابات المتزايدة في سلسلة التوريد.

دعم النمو Supporting growth:

UMEX هي شركة رائدة في تشغيل الموانئ وخبيرة في مجال الخدمات اللوجستية ، حيث تساعد في النقل المتعدد الوسائط الآمن والفعال للبضائع داخل ميناء كونستانتا لضمان أمن سلسلة التوريد. تدعم شراكة Cimbria مع UMEX الحاجة المتزايدة لميناء كونستانتا لمزيد من المناولة والتخزين الإضافي للحبوب والبنور والأسمدة.

يربط الميناء البلدان غير الساحلية في أوروبا الوسطى والشرقية بأفريقيا وآسيا الوسطى والشرق الأقصى ، حيث يتعامل مع أكثر من 67 طناً من البضائع سنوياً ، منها 44 مليوناً من البضائع السائبة مثل الحبوب والبنور وغيرها من المنتجات ذات الصلة. يمثل حجم السائبة الجافة زيادة بنسبة 25% عن عام 2016.

وبالمثل ، تتعامل منشآت الموانئ مع أكثر من 4 ملايين طن من الأسمدة الطبيعية والكيماوية ، ارتفاعاً من أقل من 3 ملايين في عام 2016. ومع ذلك ، أصبحت ندرة الأسمدة واضحة بشكل متزايد مع استمرار ارتفاع الأسعار في جميع أنحاء العالم ، مما يجعل البلدان عرضة لتراجع صحة المحاصيل ونقص الغذاء اللاحق. لذلك ، تعتبر محطات الحبوب

والأسمدة من تصميم شركة Cimbria بالشراكة مع UMEX استثمارات مهمة في البنية التحتية للموانئ.

تعمل كلا المحطتين على تسهيل تفريغ المنتجات السائبة بشكل سريع وفعال من خلال تدفقات التحميل وإعادة الشحن المتعددة. يمكن للشاحنات والقطارات وسفن الشحن تفريغ منتجات الحبوب أو الأسمدة بكفاءة من خلال قواديس السحب intake hoppers والنواقل الرأسية الخاصة بشركة Cimbria ، والتي تنتقل بعد ذلك إلى المستودعات والصوامع عبر شبكات سير ناقلة ذاتية التفريغ تم تصميمها بعناية. يمكن للنواقل الرأسية bucket elevators والسيور الناقل belt conveyors التعامل مع المنتجات السائبة التي تصل إلى 800 طن في الساعة. تقوم Cimbria بتجهيز جميع السيور الناقلية بواقية السرعة الإلكترونية electronic speed guards لمنع الانزلاق. أحدث أنظمة التحكم المؤتمتة بالكامل تراقب مستويات المنتجات السائبة في درجة الحرارة ودرجات حرارة المعدات وسرعة التحميل والمحاذاة.

الاستدامة في الاعتبار Sustainability in mind:

تركز محطة الحبوب في UMEX عملياتها حول الكفاءة والاستدامة من خلال نقرة الإستقبال والسيور الناقلية وحلول النواقل الرأسية من Cimbria يتطلب كل حل صيانة قليلة واستهلاكاً منخفضاً للطاقة ويعزز بيئات آمنة وخالية من الغبار ، مما يجعلها فعالة من حيث التكلفة وصديقة للبيئة وأقل خطورة على العمال.

تمثل مشاركة Cimbria في محطات الحبوب والأسمدة في ميناء كونستانتا لحظة محورية في تاريخ الشركة وتدفع بحلول معالجة المنتجات السائبة إلى مستويات أعلى. كلا المشروعين قيد التطوير حالياً. تاريخ الانتهاء من محطة الحبوب هو نهاية عام 2030 ؛ محطة الأسمدة بنهاية عام 2022.

• لمزيد من المعلومات:

,Anja Olesen Esbensen, PR & Digital Marketing Manager, A/S Cimbria
phone: +45 61 82 90 02, anja.esbensen@AGCOcorp.com



حلول التمويل من Cimbrria تدعم النمو للعملاء

Cimbrria's financing solutions support growth for customers



"تم تصميم حلول التمويل الخاصة بنا وفقًا لمتطلبات العمل الخاصة بالعميل وغالبًا ما توفر تكاليف أقل وشروطًا أفضل مما هو متاح محليًا من البنوك ومؤسسات التمويل. كما أن متطلبات الدفعة الأولى جذابة أيضًا. علاوة على ذلك، فإن عملية اتخاذ القرار سهلة وسريعة ومتطلبات التوثيق المنخفضة بشكل عام تشكل أهم مزايا العميل".

تستند Cimbrria في حلولها التمويلية إلى التعاون مع وكالات اتصان المصادرات الوطنية (ECAs)، والتي يمثّل هدفها الرئيسي في تأمين وتطوير الوظائف الوطنية من خلال تمويل المشاريع والحلول الواعدة. كجزء من شركة AGCO Corporation، تقدم Cimbrria أيضًا حلول تمويل من خلال AGCO Finance. بشكل عام، نشهد زيادة في الطلب على الدعم المالي. في هذه الأوقات المضطربة مع ارتفاع معدلات التضخم والتنمية الاقتصادية غير المستقرة، يجب أن يكون العملاء قادرين على تحقيق تمويل منخفض المخاطر يتيح الاستثمار في معدات جديدة أو حتى في مصانع كاملة لتنمية أعمالهم، كما يوضح توماس موهر مدير المبيعات لشركة Cimbrria.

أحد المشاريع المستفيدة من تمويل Cimbrria يشمل UMEX، مشغل موانئ راند وخبير لوجستي في ميناء كونسانتا الروماني، وهو أحد أهم مراكز الشحن العابرة وأكثرها كثافة في منطقة البحر الأسود الكبرى. يتكون المشروع من محطتين للحبوب والأسمدة. تبلغ سعة تخزين محطة الحبوب 100000 طن عبر ثمانية صوامع منفصلة ومحطة الأسمدة عبارة عن مستودع متعدد الوظائف قادر على مناولة وتخزين ما يصل إلى 66000 طن من الأسمدة السائبة.

حددنا ثلاث مزايا رئيسية في اختيار التمويل من ECA عبر Cimbrria مقارنة بحلول التمويل الأخرى. أولاً، عرض علينا فترة إتاحة ومداة أطول. ثانيًا، عرضت علينا تغطية من أي مخاطر تجارية وسياسية تصل إلى 95% من القرض. وثالثًا، كان لحل التمويل تكاليف أقساط معقولة، كما يوضح كريستيان تارانو، المدير العام في UMEX.

حاليًا، لدى Cimbrria حوالي 20 مشروعًا قيد التنفيذ بدعم مالي. إن فهم كيف ومتى تساهم بالحلول ذات الصلة لتحدي أعمال العميل أمر بالغ الأهمية لشركة Cimbrria، وفي بعض الحالات يكون الجمع بين الخبرة الفنية والدعم المالي أمرًا أساسيًا، كما يقول Thomas Mohr.

إن تركيز Cimbrria الاستراتيجي على حلول التمويل يدعم التنمية للعملاء ويخلق ميزة تنافسية. يمكن التعاون مع وكالات اتصان التصدير الوطنية (ECAs) شركة Cimbrria من مساعدة العملاء على تحقيق خططهم الاستثمارية لكل من الحلول الجاهزة والمعدات الفردية ضمن المعالجة الصناعية والمناولة والتخزين، والتي أصبحت أكثر أهمية في الأوقات غير المستقرة.

بعد شراء معدات وحلول جديدة لمعالجة ومناولة وتخزين الحبوب والبذور، بالإضافة إلى القهوة وأعلاف الحيوانات والمواد الغذائية والمنتجات السائبة الأخرى استثمارًا كبيرًا، وقد تتطلب بعض الشركات والمؤسسات المساعدة في التمويل.

مع تركيزها المستمر على احتياجات العملاء، طورت Cimbrria منهجًا منظمًا جديدًا لتمويل الحلول المصممة خصيصًا لمتطلبات العملاء المحددة. "Cimbrria Financing" هو عرض خدمة رئيسي وجزء مهم من استراتيجية مبيعات الشركة التي تركز على العملاء.

في ظل حالة السوق المتغيرة باستمرار، يمكن أن يمثل تمويل الاستثمارات الكبيرة تحديًا إضافيًا. إن الاستثمار في المشاريع والمعدات لتأمين الإمدادات الغذائية أمر بالغ الأهمية، ويعتمد تحقيقها على إمكانية العثور على تمويل مناسب، كما يوضح آلان أولسن مدير Cimbrria، الذي واصل كلامه قائلاً:



Allan Olsen



Thomas Mohr

مطحن الدقيق الذي نفذته شركة TANIŞ Milling Technologies يدخل الخدمة في أنجولا بحفل حضره الرئيس رجب طيب أردوغان



مطحن الدقيق الذي قامت بتنفيذه شركة TANIŞ في أنجولا من خلال الإنتاج في منشأتها في غازي عنتاب قد دخل الخدمة في أنجولا بحفل حضره الرئيس رجب طيب أردوغان.

كان في استقبال الرئيس رجب طيب أردوغان نظيره الأنجولي جواو لورنكو في العاصمة لواندا في حفل رسمي في القصر الرئاسي. هذه الرحلة هي أول زيارة رسمية من تركيا على المستوى الرئاسي لأنجولا. وحضر الرئيس لاحقاً منتدى الأعمال الأنجولي التركي الذي ينظمه مجلس العلاقات الاقتصادية الخارجية التركي.

شركة TANIŞ ، التي تصدر آلات ومعدات المطاحن من غازي عنتاب إلى أكثر من 75 دولة ، أضافت واحدة جديدة إلى هذه البلدان. تم وضع مطحن الدقيق ، الذي بنته الشركة مؤخراً في أنجولا من خلال إنتاج جميع أجهزتها في منشأتها في غازي عنتاب ، في خدمة أنجولا بحفل حضره الرئيس التركي رجب طيب أردوغان.

شركة TANIŞ ، التي تصنع ماكينات صناعية القائمة على الزراعة في غازي عنتاب ، تلبى احتياجات الآلات في المنطقة وأكثر من 75 دولة منذ عام 1956. قال كمال تان ، رئيس مجلس إدارة شركة TANIŞ إنهم يقدمون تقنيات وخدمات مختلفة لصناعة الطحن التي يمكن أن توفر كفاءة ثابتة وعالية الجودة في جودة المنتج الحالية. وأشار تان إلى أنها من بين أهم 5 علامات تجارية في هذا القطاع في جميع أنحاء العالم ، وأوضح تان أن مصنع الدقيق الذي أنشأه في أنجولا تبلغ طاقته اليومية 200 طن. وقال تان إن المطحن سيلبي حاجة ملحة في البلاد "تواصل شركة TANIŞ إنشاء مصانع دقيق في إفريقيا باليقتها السريعة والاقتصادية والحديثة".

إركايا تقوم بتوريد معمل متكامل في باكستان Erkaya Laboratory Instruments & Flour Improvers in Karachi, Pakistan

إنتهت شركة إركايا منذ أيام من توريد جميع أجهزة المختبرات لديها لتتشي معمل متكامل في كراتشي بباكستان. شركة إركايا Erkaya هي واحدة من الشركات المصنعة الرائدة والمتميزة في تركيا في مجال معدات المختبرات الأساسية ومحسنات مطاحن القمح والمخابز. تفخر شركة إركايا بتصنيع منتجات عالية الجودة مثل أجهزة غسل وتقدير الجلوتين Gluten washers وأجهزة تقدير رقم السقوط Falling number ، والمطاحن العملية Laboratory mills ، وسحب عينات الحبوب Grain samplers ، والمغذيات الدقيقة Micro feeders ، وغير ذلك من الأجهزة المختبرية العديدة وتقوم الشركة بتصدير 80% من إنتاجها في 5 قارات حول العالم.



شركة İmaj Kalıp تقدم خدمات استثمارية لعملائها في العديد من المجالات



على الرغم من انتشار إنتاج القوالب في قطاع قوالب البلاستيك ، إلا أنه لا يتم أخذ العناية اللازمة في تصنيع القوالب من الخطأ للغاية توقع كفاءة عالية من القالب ، الذي بدأ إنتاجه فقط بما يتماشى مع طلب العميل ، دون إجراء الاختبارات والتحليلات اللازمة. لكي يتم إنتاج المنتج بكميات كبيرة ، من الضروري إجراء بعض الاختبارات وتحليلات التكلفة والكفاءة قبل بدء الإنتاج. شركة imaj kalıp تقدم خدمات استثمارية لعملائها في العديد من المجالات، كالآتي:

الاستشارات في الانتقال إلى الإنتاج: هل مطالبك هي احتياجاتك الحقيقية؟
إدارة عالية حساب التكاليف والتحليل: هل استثمارك المخططة تتماشى مع ميزانيتك؟ تصميم المنتج: كيف تنتج منتجك بكثر الطرق اقتصاداً؟
استشارات صلية التحكم: ما مدى مثانة منتجك؟



شركة ييلماز كارديش

بريد الكتروني info@yilmazdamper.com
واتساب تركيا: +905520424242
للتواصل في مصر: ربي مظهر واتساب: 0122253504
robamazhar@hotmail.com

أسست شركة ييلماز كارديش عام 1959 بواسطة الاخوين رضا وييلماز بويوكوزون ، الشركة قائمة منذ ما يقارب 64 عام وقد عصرت الشركة جيلين مختلفين ، تعد الشركة أقدم شركة في تركيا في مجال صناعة شاحنات النقل ذاتية التفريغ وغير ذاتية التفريغ وهي أول شركة تقوم بتصنيع منصات التفريغ. ومع الزمن ومع التوسع في قطاعات الزراعة والنقل اللوجستي قامت الشركة بتطوير وتحسين صناعاتها ومنتجاتها لمواكبة التغيرات والتحديات المختلفة.

تعمل الشركة على حل مشكلات وتوفير الوقت في كافة القطاعات مثل مجال الزراعة والحبوب والمطاحن والصوامع والتخزين وقطاع العصائر والمركزات وشرايح البطاطس ومصانع المكرونة ومختلف المعجنات.

تضمن شركة Yilmaz Kardeş أعلى جودة وأفضل خدمات ما بعد البيع لكافة منتجاتها وبأفضل الأسعار. لديها ملف غني في السوق المصري لمدة تفوق العشر سنوات وتتطلع لكسب المزيد من شركاء العمل.



شركة بوهرل تقوم بزيارة خاصة لشركة
İmaj Kalıp



من 19 عاماً وحتى اليوم وقعت العديد من المشروعات الناجحة في قطاعات مختلفه سواء في داخل أو في خارج تركيا في وقت قصير من خلال إضافة حقن البلاستيك، وهي احد أجزاء الصناعة، لانتاج القوالب، فقد وسعت رؤيتها وجمعت آلاف المنتجات والخدمات من شركات الدقيق وصناعة الأعلاف إلى الصناعة الطبية. لقد جعلت مهمتها تقديم الحل الأنسب لمتطلبات عملائها في مجال حقن البلاستيك وقولبه الحقن. لقد نجحت دائماً في الحفاظ على ديناميكيتها من خلال قدرتها التقنية وحساسيتها في البحث والتطوير والتفاني في إرضاء العملاء.

قامت شركة بوهرل Böhler العالمية بزيارة لشركة İmaj Kalıp التركية يوم الخميس الموافق 19 يناير 2023 حيث كان في استقبالهم السيد سالم يونندن المدير العام للشركة التي يتواجد مصنعها في منطقة Çorum الصناعية، وكان من أبرز أعضاء فريق بوهرل مدير المبيعات، وكان الغرض من الزيارة هو التعرف على منتجات شركة İmaj Kalıp وذلك حتى يمكن استخدام بعضها من هذه المنتجات في تصنيع ماكينات ومعدات الطحن الخاصة بشركة Böhler.

من المعروف أن شركة İmaj Kalıp تأسست عام 2004 من قبل سالم يونندن في Çorum / تركيا ومنذ بداية تأسيسها منذ أكثر

شركة ألابالا تكمل مطحن الدقيق السادس في بنجلاديش Alapala Completes the 6th Flour Mill in Bangladesh



يعمل مطحن الدقيق Sena بقدرته الإنتاجية تبلغ 300 طن في اليوم ، ويقوم بطحن قمح مستورد عالي الجودة من بلدان مختلفة لإنتاج أنواع مختلفة من الدقيق للسوق المحلي. الأنواع الرئيسية لإنتاج الدقيق هي مايدا Maida و Atta ، في حين يتم أيضًا إنتاج السيمولينا و سوجي Sooji والنخالة ومنتجات ثانوية أخرى في المصنع. يتم إدارة مطحن الدقيق أيضًا من خلال نظام أتمتة advanced automation system متقدم يوفر قدرة مراقبة مركزية للعمليات بأكملها بدءًا من تناول القمح وحتى تعبئة الدقيق ، بالإضافة إلى قدرة متقدمة على إنشاء تقارير مفصلة للغاية (أرقام الإنتاج والاستخراج وما إلى ذلك). تتيح ميزة الاتصال عن بُعد للنظام لفريق Alapala خدمة ما بعد البيع الوصول إلى المطحن متى كانت هناك حاجة إلى المساعدة الفنية بما في ذلك الفحص وتشخيص الأخطاء والمعايرة واستكشاف الأخطاء وإصلاحها.

أكملت ألابالا مؤخرًا تركيب مطحن Sena - وحدة إنتاج الدقيق الجديدة بسعة 300 طن في اليوم التابعة لشركة SKS القابضة الواقعة في دكا ، بنجلاديش.

المشروعات القابضة في جنوب آسيا وبنجلاديش ، وتعمل كفرع لجيش بنجلاديش. تنشط الشركة القابضة في العديد من المجالات التجارية (المواد الغذائية والأسمدة والمنسوجات وزيوت الطعام والعقارات والبناء وقطاعات غاز البترول المسال وما إلى ذلك) ، بالإضافة إلى وجود ثلاث مطاحن دقيق تقع في مواقع مختلفة في بنجلاديش بإجمالي 430 طن في اليوم.

نظرًا لكونه المشروع المرجعي السادس لشركة Alapala في بنجلاديش ، يتم توفير المطحن وتركيبه على أساس تسليم المفتاح بما في ذلك تصميم العملية والتصنيع وإدارة المشروع والتركيب وخدمات التشغيل.

أكثر من 6 مليار دولار.. الشعب التركي يكتب ملحمة بالتبرعات لمنكوبي الزلزال

More than 6 billion dollars

The Turkish people write an epic donation for the earthquake victims

أعلن رئيس وزراء ألبانيا إيدي راسا عن دعم الحملة بمليون يورو. وقد أعلن الرئيس التركي أردوغان بأنه يتم توزيع طعامًا جاهزًا لما يقرب من مليونين و 400 ألف مواطن في المناطق المنكوبة و تم إيواء أكثر من مليون متضرر في المدارس خلال الأيام الماضية ونوظف كل طاقاتنا لإعادة الإعمار ونعد بالانتهاء من ذلك خلال عام واحد.

شارك مئات الآلاف من المواطنين الأتراك، بحملة "تركيا.. قلب واحد" التي أطلقتها وسائل الإعلام التركية في بث مباشر مشترك، لجمع التبرعات لصالح منكوبي الزلزال وإعادة الإعمار في الولايات التركية التي ضربها الزلزال في 6 فبراير 2023. والذي بلغت شدته 7.8 درجات على مقياس ريختر، خلف ما يزيد على 41 ألف قتيل و 115 ألف مصاب، وأدى إلى انهيار نحو 7 آلاف بناية سكنية، وأحدث شقوقًا أرضية، ونجم عنه انزياح الأرض عدة أمتار ناحية الغرب.

وقدم المتصلون من أبناء الشعب التركي بما فيهم رجال أعمال وشركات ومصارف والعديد من المؤسسات والموظفين الحكوميين تبرعاتهم، التي وصلت إلى أكثر من 6 مليار دولار خلال 7 ساعات فقط. وفي اتصال هاتفي،





أحمد السباعي في لقاء مع سفير السنغال ويقوم بشرح الشركات التي تملكها المصرية السويسرية

الشركة المصرية السويسرية للمكرونة والمطاحن تبحث تأسيس شركة مشتركة في السنغال

تسعى المجموعة المصرية السويسرية للمكرونة والمطاحن والمركزات للتوسع في أفريقيا، وتجري مباحثات لتأسيس شركة مشتركة في السنغال.

توقع تحقيق معدلات تصل إلى نمو في التجارة البيئية 15% خلال 2023، مشيراً إلى وجود نحو 14 شركة مصرية مستثمرة في السنغال، كما تم إنشاء شركة مصرية في مجال الطباعة والتغليف قبل ثلاثة أشهر.

وقال المهندس أحمد السباعي، المدير العام للمجموعة المصرية السويسرية للمكرونة والمطاحن والمركزات، إن المجموعة تنتج نحو 8 آلاف طن من المكرونة شهرياً، ونحو 30 ألف طن دقيق شهرياً، وذلك في مطاحن المجموعة في العاشر من رمضان و برج العرب، كما تمتلك واحداً من أكبر المصانع للصلصة في مصر بطاقة 3 آلاف طن شهرياً، وتصدر منتجاتها لعدد كبير من الدول الأفريقية. وأشار إلى أن مجموعة مصانع الشركة في العاشر من رمضان تقع على مساحة 50 ألف متر، وتمتلك 12 صومعة لتخزين القمح بإجمالي قدرة تخزينية 60 ألف طن.

وذكر أن سوق القارة السراء يستحوذ على 70% من صادرات المجموعة، وتصدر غالبيتها إلى دول «جيبوتي، والصومال، مدغشقر، كينيا، السودان، مقديشيو، بوركينافاسو، موريتانيا، والمغرب، وروندا، تنزانيا، والجابون».

أوضح أن المجموعة تستهدف التوسع في دول غرب أفريقيا خلال الفترة المقبلة، تمهيداً للاستفادة من اتفاقية التجارة الحرة الأفريقية مع بدء تفعيلها.

أضاف أن المجموعة لديها القدرة على تصدير كميات ضخمة لمنتجاتها من المكرونة والصلصة والدقيق، في إطار خططها التوسعية لزيادة الصادرات.

أشار إلى تحقيق الشركة معدلات نمو جيدة خلال العام الماضي وخاصة لمنتج الصلصة، والتي نجحت في تصديره إلى أكثر من 20 دولة في الشرق الأوسط وأفريقيا وبعض الدول الأجنبية.

أضاف: «تحقيق الأمن الغذائي يعتبر من أبرز مخاوف الدول خلال الفترة الحالية في ظل الأزمات والمتغيرات الكثيرة التي مر بها العالم خلال السنوات الأخيرة، مما جعلها تبحث عن موارد آمنة لتوفير احتياجاتها من السلع الاستراتيجية، وهو ما تسعى المجموعة للمشاركة في توفير تلك الاحتياجات».

قال المهندس أحمد السباعي، المدير العام للمجموعة، في بيان، إنها تعد خطاباً لتقديمه لوزير التجارة والصناعة السنغالي خلال شهر يناير الجاري، لبحث آليات التعاون المشترك مع السنغال خلال الفترة المقبلة، والتعرف على طبيعة السوق السنغالي والدول المجاورة لها، وذلك لفتح جسر تصديري جديد بين البلدين.

وزار الدكتور أبو بكر صار، سفير فوق العادة بسفارة جمهورية السنغال بالقاهرة، المجموعة المصرية السويسرية للمكرونة والمطاحن والمركزات، لبحث إنشاء شركة مصرية سنغالية، لتعزيز التعاون المشترك وتصدير المنتجات المصرية المختلفة إليها، واستيراد الخامات من السنغال إلى مصر.

قال السفير السنغالي لدى مصر، إن إنشاء شركة مصرية سنغالية سيعدم العلاقات المشتركة بين البلدين، وسترفع حجم التبادل التجاري المشترك، كما يمكن لمصر الاستفادة من الموقع الجغرافي للسنغال وخدمتها لنحو أكثر من 6 دول مجاورة.

ذكر أن السنغال لديها خطة للتوسع في زراعة القمح، كما يمكن توريد القمح السنغالي إلى مصر خلال الفترة المقبلة، فضلاً عن إمكانية إقامة مشروعات للاستفادة من توفر الخامات والموارد الطبيعية، لتوفير احتياجات السوق السنغالي، وتقليل فاتورة الاستيراد لديها، وتعزيز التعاون المشترك مع مصر. ولفت إلى أن بلاده تمتلك ميناء جامنياجو بالعاصمة السنغالية الإدارية الجديدة على مساحة 60 ألف متر على البحر، وتوجد به فرص للاستثمار لعدد كبير من السلع.

أضاف أن السنغال تقدم التسهيلات للمستثمرين، وتوفر الأمن والاستقرار فيها وموقعها الجغرافي المتميز والضمانات اللازمة وفقاً للقوانين والقواعد الخاصة بالتحكيم الدولي في هذا الشأن. وقال إن حجم التبادل التجاري بين مصر والسنغال خلال 2022 سجل نحو 68 مليون دولار، جميعها لصالح مصر منها 500 ألف دولار فقط لاستيراد أسماك من السنغال كما يوجد فرص جيدة لتعزيز التبادل التجاري المشترك بين البلدين خلال الفترة المقبلة.



Prof. Farhan Alfin
البروفيسور فرحان ألفين
Avrasya University

ترطيب القمح وتكييفه

Wheat Conditioning and Tempering

كان هدف معدات الترطيب الحديثة هو تقليل زمن التكييف والترطيب ، والذي يعتمد على زيادة معدل تغلغل المياه عن طريق تقليل التوتر السطحي للمياه عن طريق توليد اهتزازات عالية التردد -high-frequency vibration scouring. يعمل تقليل التوتر السطحي للماء على تحسين كفاءة تشتت الماء على كتلة الحبوب وتغلغل الماء داخل الحبة. هذا الجهاز لا يكسر الحبة لأنه لا يتضمن عملية كشط. " process

يعرف الطحانسون المحترفون أن مراحل تنظيف القمح وتحضيره مهمة مثل عملية الطحن تماماً للحصول على إتران في عملية الطحن والمطحن بصفة عامة **balanced mill** ، هذا الإتران مسؤول عن الحصول على أعلى مستوى من استخراج الدقيق وأفضل جودة للدقيق.



الطحن المثلى ، فسيكون النظام خارج التوازن الأمثل ، مما يؤدي إلى تقليل استخراج الدقيق وتصبح خصائص الدقيق غير منتظمة.

• للحفاظ على صلابة الإندوسبرم بدرجة كافية لإنتاج الكمية المطلوبة من النشا المحطم ، وتوزيع حجم الجسيمات الأمثل **optimal particle size distribution** .

• لتحقيق النخل الأمثل. تتدفق كميات مناسبة من جزيئات الحبة بعد مرحلة الدش إلى جميع مراحل الطحن مما يوفر نظام طحن متوازن على النحو الأمثل.

• لتأمين النسبة الصحيحة للرطوبة في المنتج النهائي. حيث أن الدقيق الجاف سيعمل على التقليل أيضاً من جودة الخبز. ستستغرق مصفوفة الجلوتين وقتاً أطول لتتطور ولن تكون رطبة بالكامل. والنتيجة هي عجينة خبز جافة ومتفتتة وقاسية.

محتوى الرطوبة **MOISTURE CONTENT**

بشكل عام ، المحتوى الرطوبي الأمثل للقمح قبل الطحن على سلندر الدشة الأولى يكون بين 15 و 16%. يجب أن يكون توزيع الرطوبة بين أجزاء الحبة هو الأمثل أيضاً. على سبيل المثال ، إذا كانت النخالة تحتوي على حوالي 14% رطوبة وكان الإندوسبرم يحتوي على 16% فقد ينتج لون دقيق غامق. من ناحية أخرى ، إذا كانت رطوبة الإندوسبرم عند 14.5% والنخالة عند 17.5% تؤثر على محصول الدقيق **flour yield** وتوازن المطحن.

تعتمد رطوبة الطحن المثلى **The optimum milling moisture** على العوامل التالية:

• نوع القمح (طري ، صلب ، متوسط الصلابة) ، رطوبة الطحن الموصى بها للقمح الصلب 16.0-17.0% ، القمح شبه الصلب 15.5-16.0% ، القمح شبه اللين 15.0-15.5% قمح طري 14.5-15.0%.

• فقدان الرطوبة أثناء عملية الطحن بسبب تبخر الماء. يجب أن يقوم الطحان بمراقبة فقد الرطوبة وتعويضه عن طريق التحكم في كمية المياه المضافة أثناء التكييف. تعتبر درجة حرارة بيئة المطحن والرطوبة النسبية والحرارة المتولدة أثناء الطحن من

يعد التكييف جزءاً مهماً من نظام تجهيز القمح للطحن. عملية التكييف هي إضافة الماء (أو ماء دافئ إذا كان القمح أو الطقس بارداً) إلى القمح ثم تتبعا فترة راحة في صوامع التكييف حتى يتغلغل الماء المضاف في الحبة ويصل إلى التوزيع الأمثل للرطوبة داخلها مما يساعد على تجهيز القمح للطحن الأمثل. .

"**Tempering**" هو مصطلح يشير إلى فترة الراحة. إذا تم طحن القمح بدون تكييف ، تصبح النخالة هشة وتتحول إلى جزيئات صغيرة أثناء الطحن بواسطة مطاحن السلندرات ، مما يلوث الدقيق المنتج. لذلك ، سيكون محتوى رماد الدقيق الناتج مرتفعاً. وتكون طاقة الطحن عالية ، وسيكون النشا المحطم **the damaged starch** للدقيق المنتج مرتفعاً ، وسوف ينتج عجينة لزجة **sticky dough** ، وستكون صفات وجودة الخبز منخفضة. علماً بأنه يتم إنتاج دقيق القمح الكامل أحياناً عن طريق طحن القمح بدون تكييف.

فوائد وأهداف عملية التكييف

BENEFITS OF CONDITIONING :

• يعمل على تجلد طبقات النخالة ولكن ليس كثيراً لتبقى في الجزيئات الكبيرة أثناء عملية الطحن ، تجنب إنتاج جزيئات النخالة الصغيرة وتمكين الإندوسبرم من الفصل بشكل أكثر كفاءة عن النخالة. تتسبب قطع النخالة الصغيرة الممزقة في تلوث الإندوسبرم الأبيض النظيف ، مما يؤدي إلى إنتاج دقيق يحتوي على نسبة عالية من الرماد. لذلك ، فإن عملية تكييف القمح تعطي نسبة عالية من الدقيق مع نسبة رماد منخفضة.

• تقسية جنين القمح لفصله عن الإندوسبرم بسهولة أكبر. جنين القمح غني بالدهون. يؤدي تلوث الدقيق بجنين القمح إلى تقصير العمر الافتراضي للدقيق.

• لإعطاء الإندوسبرم الطراوة المثلى التي تقلل من استهلاك الطاقة أثناء الطحن. وفي مصطلح آخر لتحقيق ظروف طحن مثالية. إذا كان القمح أكثر رطوبة أو جفافاً فيما يتعلق بظروف

السطحي للمياه عن طريق توليد اهتزازات عالية التردد. يعمل تقليل التوتر السطحي للماء على تحسين كفاءة تشتت الماء على كتلة الحبوب وتغلغل الماء في الحبة. هذا الجهاز لا يكسر الحبة لأنه لا يشمل عملية التجليخ scouring process..

يمكن استخدام عملية "التقشير" Debranning أو بمصطلح آخر "peeling" من حبة القمح لتعزيز معدل تغلغل الماء مما يقلل من وقت التقسية tempering time. تقوم هذه التقنيات بإزالة أو إتلاف طبقات نخالة حبة القمح باستخدام آلات ذات قدرة عالية على إحداث كشط وخدش والاحتكاك قبل الطحن مباشرة. من بين مزايا هذه الطرق ارتفاع استخراج الدقيق وانخفاض محتوى الرمد.

صوامع التكييف:

كما هو موضح سابقاً ، بعد إضافة الماء إلى القمح ، يُترك للراحة في صوامع التكييف لتمكين الماء من اختراق حبة القمح. يمكن استخدام الصوامع المعدنية أو الخرسانية للتكييف. يجب تصميم صوامع التكييف بفتحات متعددة multiple outlets لها فتحات بقطر أدنى يبلغ حوالي 155 مم لتأمين تدفق كتلة من القمح المقسى حيث يترك القمح المقسى السابق الحاوية أولاً والتي يمكن وصفها بـ FIFO "الوارد أولاً يخرج أولاً".

تعتمد سعة صوامع التكييف على وقت الراحة والقدرة الإنتاجية لنقسم الطحن. يمكن حساب سعة صوامع التكييف بالمعادلة التالية:

$$\text{Tempering bin capacity (ton)} = \text{milling system capacity} \left(\frac{\text{ton}}{\text{h}}\right) \times \text{tempering time (h)}$$

For operating mill, the longest tempering time can be calculated by following equation:

$$\text{longest tempering time (h)} = \frac{\text{tempering bin capacity (ton)}}{\text{milling system capacity} \left(\frac{\text{ton}}{\text{h}}\right)}$$

الترطيب المتعدد المراحل

MULTIPLE STAGE TEMPERING

يجب استخدام الترطيب متعدد المراحل إذا كان المطحن يقوم بترطيب أنواعاً مختلفة من القمح خاصة إذا كانت أنواع القمح مختلفة بشكل كبير في الصلابة أو الحجم. لخلط القمح بعد عملية التكييف الأولى أو الثانية. في هذه الحالات ، يجب تقسية أو ترطيب القمح الطري والصلب أو حبات القمح الكبيرة والصغيرة لفترات مختلفة بحيث يتم تكييفها بشكل منفصل ثم خلطهم معاً قبل الطحن.

يمكن أن يكون لون الدقيق المنتج الذي يحسن ويقلل من محتوى الرمد من بين مزايا الترطيب متعدد المراحل multiple-stage tempering. في مرحلة التكييف الثاني ، يمكن كشط القمح وشفطه لإزالة أغلفة الردة جزئياً.

درجة حرارة الترطيب

Tempering Temperature

تؤثر درجة حرارة الترطيب على معدل تغلغل الماء في حبة القمح. تتراوح درجة الحرارة المثلى للقمح بين 23-27 درجة مئوية. لتحقيق التكييف الأمثل في الطقس البارد ، يجب ألا تقل درجة حرارة الماء المستخدم عن 25 درجة مئوية. خلال فترة الراحة ، هناك ارتفاع طبيعي في درجة حرارة القمح بمقدار 4-6 درجات مئوية.

وقت الترطيب Tempering Time

يرتبط وقت الترطيب بمعدل نفاذ الماء إلى الحبة والذي يعتمد على طريقة الترطيب ومحتوى الرطوبة الأولى وصلابة الحبة ودرجة حرارة الحبة. يمكن أن يستغرق الترطيب باستخدام الخلاط منخفض السرعة low-speed mixer ما يصل إلى 72 ساعة ، بينما يستخدم الترطيب المكثف من 7 إلى 12 ساعة. بشكل عام ، تتطلب أنواع القمح الصلب وقتاً طويلاً للتكييف لتحقيق تغلغل الماء الأمثل في جميع أنحاء الحبة. على الرغم من أن القمح عالي الرطوبة يتطلب كمية أقل من الماء مقارنة بالقمح الجاف ، فإن معدل تغلغل الماء يكون أسرع. بمعنى آخر ، مع انخفاض محتوى الرطوبة الأولى ، يجب أن يكون وقت التكييف أطول.

بين العوامل التي تؤثر على مقدار فقد الرطوبة.

- نسبة استخراج الدقيق المطلوب. كلما زاد استخراج الدقيق ينخفض محتوى الرطوبة الأمثل.
- المحتوى الرطوبي المطلوب للمنتجات النهائية.

يمكن حساب معدل مياه التكييف بالمعادلة التالية:

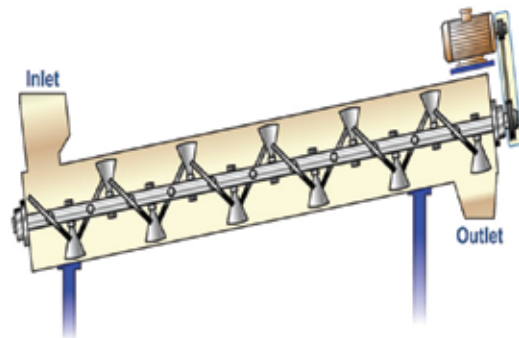
$$W = C \frac{M_f - M_i}{100 - M_f}$$

"W" يساوي معدل الماء المطلوب (لتر / ساعة) ؛ "C" تساوي قدرة قسم النظافة (كجم / ساعة) "Mf" يساوي محتوى الرطوبة المستهدف و "Mi" هو محتوى الرطوبة الأولى.

معدات التكييف CONDITIONING EQUIPMENT

أحد الأهداف الرئيسية لأنظمة تكييف القمح قبل التقسية هو توزيع الماء المضاف بشكل موحد في جميع حبات خليط القمح. بشكل عام ، يمكن تصنيف خلاطات التقسية tempering mixers وفقاً لسرعة الخلط وميل الجهاز. يمكن أن يكون الجهاز أفقي ومائل. في كل موضع من أوضاع خلط التقسية ، يمكن أن تكون سرعة الخلط منخفضة السرعة أو عالية السرعة. خلاطات التقسية منخفضة السرعة هي في الواقع ناقلات لولبية ولكن مع مجاديف بزوايا. يمكن ضبط سعة الخلاط ووقت الاحتفاظ بزوايا المجاديف الموجودة على العمود.

يشار عادة إلى الخلاطات عالية السرعة بأنها intensive dampen-ers. يعتبر المرطب المكثف والمكثف المائل inclined inten-sive dampener من أنظمة التقسية الشائعة المستخدمة في الوقت الحاضر. تعمل المشطبات المكثفة على تشتيت الماء في كتلة الحبوب بواسطة خلاط مكثف يتم فيه تقليب القمح بالمياه المضافة بسرعة كبيرة.



يضمن الترطيب المكثف توزيعاً موحداً للمياه المضافة على جميع أجزاء كل حبة. نتيجة لاستخدام جهاز ترطيب مكثف intensive damp-eners ، يمكن تحقيق إضافة تصل إلى 7٪ في خطوة واحدة مع تشتت موحد للغاية للمياه مما يقلل من سعة صناديق التقسية اللازمة مقارنة بالطرق متعددة الخطوات. تزيد عملية الترطيب المكثفة من معدل تغلغل الماء في الحبة عن طريق تنظيف نخالة القمح وتقليل التوتر السطحي للماء.

نظراً لأن نظام intensive dampeners يقلل من زمن الترطيب ولا يحتاج إلى عملية تكييف ثاني second conditioning ، فإنه يقلل من نمو البكتيريا ويعتبر صحياً للغاية.

معدات الترطيب الحديثة

MODERN DAMPENING EQUIPMENT :

كان هدف معدات الترطيب الحديثة هو تقليل وقت الراحة ، والذي يعتمد على زيادة معدل تغلغل المياه عن طريق تقليل التوتر



كاميرا دليل الطحان

معرض Mill Tech Istanbul 2022



وزير الصناعة والتكنولوجيا التركي السيد مصطفى فرناك والسيد زكي دميرتاش أوغلو والسيد محمد أمين أكباش أوغلو نائب رئيس مجموعة حزب العدالة والتنمية في زيارة لجناح الجمعية المصرية للطحن أثناء افتتاح المعرض



السيد Zeki Demirtaşoğlu رئيس DESMÜD يقدم هدية تذكارية للسيد مصطفى فرناك وزير الصناعة والتكنولوجيا التركي في حفل افتتاح المعرض



الدكتور محمود رياض يدعو السيد مصطفى فرناك وزير الصناعة والتكنولوجيا التركي لزيارة جناح الجمعية المصرية للطحن ويجواره السيد Zeki Demirtaşoğlu



وزير الصناعة والتكنولوجيا التركي في لحظة تذكارية مع Haluk Tezcan رئيس اتحاد صناعات الدقيق التركي (TUSAF) Molino شركة Selim Alaybeyi



وزير الصناعة والتكنولوجيا التركي والسيد Zeki Demirtaşoğlu في زيارة لجناح شركة Tanış





السيد رمضان محمد والسيد عيد الفتاح يوسف من شركة رويال للمحسسات والإضافات الغذائية في نقطة تذكارية بجناح الجمعية المصرية للطحن



السيد إيليا لاوندي نائب رئيس مجلس إدارة الشركة المصرية السويسرية والمهندس أحمد السباعي المدير العام في زيارة لجناح الجمعية المصرية للطحن



السيدة Kazi Sarowar Uddin و Kazi Sanowar Uddin مجلة Grain Feed & Milling



M. B. Naqvi الرئيس التنفيذي لمجموعة Media Today الهندية في نقطة تذكارية مع الدكتور محمود رياض والمهندس علاء إدريس



الدكتور محمود رياض والمهندس علاء إدريس في لحظة تذكارية مع السيد Zeki Demirtaşoğlu



الدكتور محمود رياض والمهندس علاء إدريس مع Oñder ŞEKER مدير التسويق التنفيذي في شركة Alapala والسيد أحمد فؤاد لطفى



الدكتور محمود رياض في لحظة تذكارية مع السيد Ismail Kunduraci رئيس شركة SELİŞ والسيد Temel Harmankaya في جناح الشركة بالمعرض



السيد طارق بدران وكيل شركة SELİŞ مع الدكتور محمود رياض عند الوصول لمطار إسطنبول



grapoas
AWARD FOR INNOVATION

A NEW TURN-KEY PROJECT FROM SELIS

600 ton/day flour mill is commissioned to Sinanlı 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

YÜKSELİS
GROUP

Flour Mills: Purissima, Novissima, Effluore, Cerro Silverio, Hygienaction, Magensa, Hightraction, Supreme, Decortico, Cesarator, Multinator, Optipure, Fortibus, Nevilios, Effluore, Cerro Silverio, Hygienaction, Hightraction, Supreme, Decortico, Cesarator, Multinator, Fortibus, Optipure, Nevilios, Effluore, Cerro Silverio, Magensa, Hygienaction, Hightraction, Supreme, Decortico, Cesarator, Multinator