

دليل الطحن

The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد السادس - سبتمبر 2023
No.6 - September 2023



ANNUAL IAOM
MIDEAST & AFRICA
CONFERENCE AND EXPO
12 - 15 NOVEMBER 2023
CAIRO - EGYPT

SAVE THE DATES 2023
12 - 15 NOVEMBER
EGYPT INTERNATIONAL
EXHIBITION CENTER



**33rd IAOM MEA ANNUAL
CONFERENCE & EXPO 2023**



Visit to Mr. Mustafa Varank from DESMÜD Management



Letter from the President of (IGTC) & MENA Ambassador to Miller's Guide readers





les céréales françaises :

pour les marchés du monde

الحبوب الفرنسية: من أجل أسواق العالم



Siège - France - PARIS

23 - 25 avenue de Neuilly,
75116 PARIS
Tél : 00 33 01 44 31 10 06
Fax : 00 33 01 44 31 10 30
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
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'ALGÉRIE

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



ANNUAL **IAOM**
MIDEAST & AFRICA
CONFERENCE AND EXPO
12 - 15 NOVEMBER 2023
CAIRO - EGYPT

Book Your Accommodation Now For
The 33rd IAOM MEA Conference & Expo 2023,
Cairo, Egypt!



For Registration, Sponsorship & Expo Booking
PLEASE CONTACT:

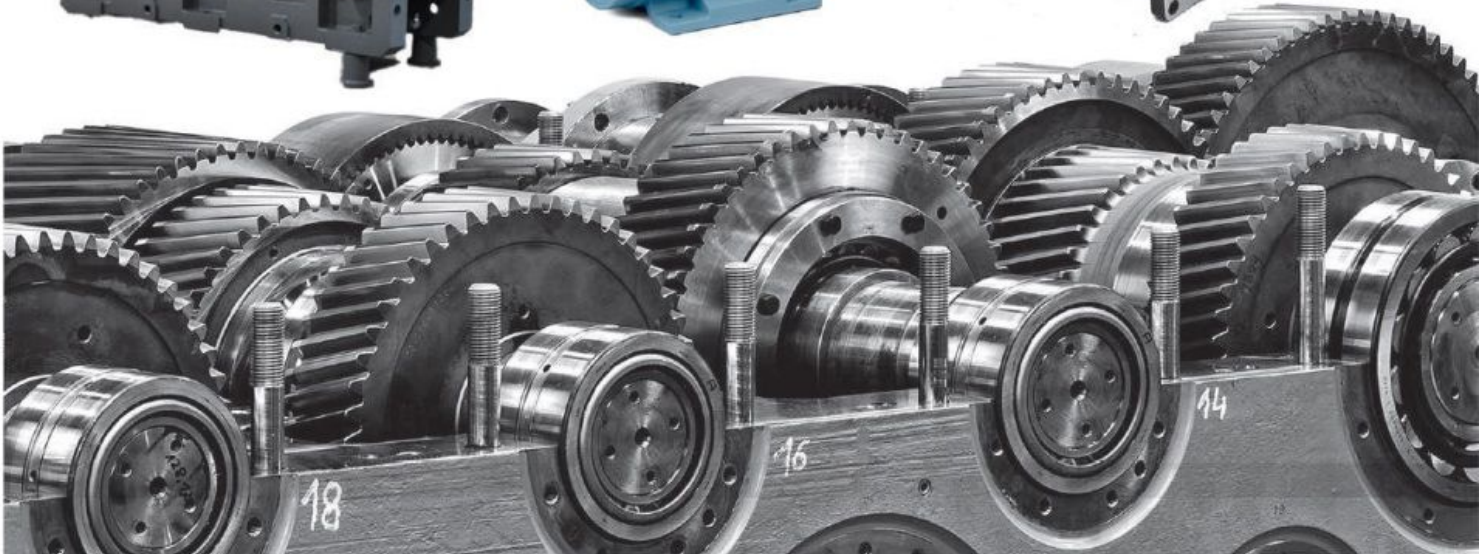
✉ info@iaom-mea.com

☎ 0096824398767

🌐 www.iaom-mea.com

DERHAN®

3M KAYIŞ DIŞ TİC. SAN. LTD. ŞTİ.



DERHAN

3M KAYIS



22 DPL 1764



26 DPL 1981



8M 28 PK 1760



26 DPL 1764



8M 12 PK 1760



8M 36 PK 1760



8M 32 PK 1552



8M 30 PK 1552



Büyük Kayacık Mahallesi K.O.S.B. Kuddusi Cad.
No:13 Selçuklu – Konya – Türkiye
Tel : +90 332 502 01 88 – 89
www.3mkayis.com / bilgi@3mkayis.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 more 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 A/S
Cairo, Egypt

Phone +202 22 69 23 44

sami.salaheldin@agcocorp.com

Let's meet at

Booth C16
12-15 NOVEMBER
CAIRO - EGYPT



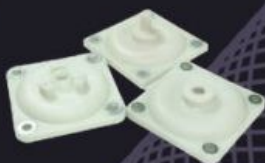
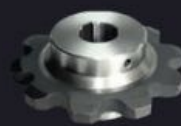


İMAJ KALIP®



معلومات عنا

تأسست شركتنا في عام 2004 من قبل سالم يوندين في چوروم /تركيا بدأت ايماج في تقديم خدماتها في منطقه 150 متر مربع في چوروم المدينه الصناعيه 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 مغلقة و7500 متر مربع مفتوحة في چوروم، المدينه الصناعيه الكبيره نظرا لحقيقه انها تعتبر الجودة ورضا العمالء متكافئان، فقد وقعت العديد من المشاريع الناجحة في قطاعات مختلفه سواء في داخل او في خارج تركيا في وقت قصير من خالل اضافته حقن الباليستيك، وهو احد أجزاء الصناعه، النتاج القوالب، فقد وسعت رؤيتها وجمعت اللف المنتجات والخدمات من شركة الدقيق وصناعه الأعالف إلى الصناعه 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 ً العمالء في الحفاظ على ديناميكيته من خالل 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 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



MKM
MILL TECHNOLOGY



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 **Turkish Branch:** What's app. + 90 543 337 78 00

In this issue

المحتويات

Page 11

Letter to the readers of the Miller's Guide Magazine from (IGTC) president & from MENA Ambassador



Page 44

Cimbria enters history by building the largest silo complex in Egypt



Page 22

The innovative future of Flour Where we're going
Mariem Al-Hazaa



Al-Hazaa Investment Group
مجموعة الهزاع الاستثمارية

Page 46

Alapala, continues to be an export leader



Page 47

IGTC Welcomes New MENA Ambassador & "Innovation Emissary" "Nezar Abu- Ismail



Page 32

Turkish Wheat Market and Milling Industry
Namik Kemal Parlak



Page 47

IAOM-MEA Conference and Expo opens its doors in Cairo from 12- 15 November 2023.



Page 38

Tanış Milling Technologies' Innovative Plansifter: Improving Efficiency and Quality in Flour Milling
Khaled Shasheet



Page 49

Visit to Mr. Mustafa Varank from DESMÜD Management



Page 42

Importance of Humidity Factor for Food Safety in Raw Materials
Rabia Tiryaki –Bastak instruments



Page 50



Miller's Guide Magazine Participated in Grain Tech India



التجهيزات الفنية والطباعة
رضيا جرافيكس
٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠

Letter to the readers of the Miller's Guide Magazine

رسالة إلى قراء مجلة دليل الطحان
من رئيس التحالف الدولي لتجارة الحبوب (IGTC)
وسفير منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا



Nezar Abou-Ismael, MENA Ambassador on the left &
Gary C. Martin, President

IGTC
International Grain Trade Coalition



Greetings from the International Grain Trade Coalition (IGTC)! It is our great honor to work via our global federation to promote and facilitate the performance of the supply chains for grains, oilseeds, pulses, and derived products

With a keen interest in increasing our involvement with key government officials and commercial operators throughout with world, we know that our upcoming meetings in Cairo are a valuable opportunity for other thought and decision leaders - especially those working from North Africa and the Middle East. Following similar meetings in East and South Africa, Europe, and the UK earlier this year are planning several opportunities to engage with you around the 2023 annual General Assembly of Members of our Geneva, Switzerland-based coalition of related non-profit trade groups from 14-17 November

We hope that you will find this to be a timely opportunity to meet the IGTC constituency, learn more about our current work, and discuss issues of importance to the global grain trade. Your perspectives on trade facilitation will be extremely valuable as we work to establish an international effort to provide representation and share expertise on the commercial requirements and economics of the world's food, feed, and processing industries

Your interest and support is welcome! The global nature of the essential trade and investment we support drives the need to share information and a crosscutting initiative to address the future of trade in agribulk commodities

Please contact us now to discuss how we can work with and support you

Nezar Abou-Ismael, MENA Ambassador
Gary C. Martin, President

تحية من التحالف الدولي لتجارة الحبوب (IGTC)! إنه لشرف عظيم لنا أن نعمل من خلال اتحادنا العالمي لتعزيز وتسهيل أداء سلاسل التوريد للحبوب والبذور الزيتية والبقول والمنتجات المشتقة منها.

ومع اهتمامنا الشديد بزيادة مشاركتنا مع المسؤولين الحكوميين الرئيسيين والمشغلين التجاريين في جميع أنحاء العالم، فإننا نعلم أن اجتماعاتنا القادمة في القاهرة تمثل فرصة قيمة لقادة الفكر والقرار الآخرين - وخاصة أولئك الذين يعملون من شمال إفريقيا والشرق الأوسط. بعد اجتماعات مماثلة في شرق وجنوب أفريقيا، تخطط أوروبا والمملكة المتحدة في وقت سابق من هذا العام للعديد من الفرص للتواصل معكم خلال الجمعية العامة السنوية لعام 2023 لأعضاء تحالفنا الذي يقع مقره في جنيف بسويسرا والذي يضم المجموعات التجارية غير الربحية ذات الصلة من 14-17 نوفمبر.

نأمل أن تجدوا هذه فرصة مناسبة للقاء جمهور IGTC ومعرفة المزيد عن عملنا الحالي ومناقشة القضايا ذات الأهمية لتجارة الحبوب العالمية. ستكون وجهات نظركم بشأن تيسير التجارة ذات قيمة كبيرة ونحن نعمل على إنشاء جهد دولي لتوفير التمثيل وتبادل الخبرات بشأن المتطلبات التجارية واقتصاديات الصناعات الغذائية والأعلاف والتجهيزات في العالم.

اهتمامك ودعمك هو موضع ترحيب! إن الطبيعة العالمية للتجارة والاستثمارات الأساسية التي ندعمها تدفع إلى الحاجة إلى تبادل المعلومات ومبادرة شاملة لمعالجة مستقبل التجارة في السلع الزراعية.

يرجى الاتصال بنا الآن لمناقشة كيف يمكننا العمل معك ودعمك

نزار أبو إسماعيل، سفير الشرق الأوسط وشمال إفريقيا

جاري سي مارتن، رئيس التحالف الدولي لتجارة الحبوب (IGTC)

president@igtglobal.org
mena.ambassador@igtglobal.org
www.igtglobal.org





Support accomplishments toward world food security and economic well-being goals as defined by the United Nations.



Inform and promote the common/shared interests of international actors that include farmers, producers, exporters, importers, governments and consumers.



Foster a safe, predictable, sustainable, affordable, nutritious and secure food supply across the world.



Share critical research and expertise on the global supply chain.



Serve the diverse needs arising from international provision of food, feed, transport and processing for grains, oilseeds, pulses and derived products in particular by:



Providing technical, legal and economic evaluations of certain current and future practices and policy on the impact on the distribution chain and food availability, security, affordability, and safety;



Communicating internationally and supporting regional, national and local communication.

International Grain Trade Coalition
 40 Avenue Krieg
 CH 1208
 Geneva, Switzerland
 Email: secretariat@igtglobal.org



Visit **IGTCGlobal.org**
 for more information!



IGTC
 International Grain Trade Coalition



IGTC
International Grain Trade Coaliti

The International Grain Trade Coalition wishes you good health and fortune.

We look forward to meeting you and expanding our work with colleagues in the milling and grain industry throughout Africa and the Middle East!

Please contact us and join us. We are convening in **Cairo on 14-16 November.**



We are a non-profit federation of associations formed to serve the greater good by promoting and facilitating the performance of the supply chain for grains, oilseeds, pulses and derived products.



Contact IGTC Middle East and North Africa Ambassador Nezar Abou-Ismael at mena.ambassador@igtglobal.org for more Information!



GLUTEN CHEQ 6100



INDEX CENTRIFUGE CHEQ 2100



DRY CHEQ 2500

New generation



FN SHAKER FNX 5050



FALLING NUMBER 5025



FALLING NUMBER 5100



ABSOGRAF 500



VALSİ DEĞİRMEN 4500

New generation



RESISTOGRAF 500



SD CHEQ 15000

FLOUR

FEED

PULSES&RICE

PASTA&BISCUIT

CORN&SEMOLINA



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

**04-06
OCTOBER
2023**

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

Supported by



Organized by



HIGH
AIMS, GREAT
EXHIBITIONS



www.idmaindonesia.com
info@idma.com.tr

FLOUR

FEED

PULSES&RICE

PASTA&BISCUIT

CORN&SEMOLINA



IDMA
İSTANBUL

10th ANNIVERSARY OF THE INTERNATIONAL FLOUR,
GRAIN, FEED, CORN, SEMOLINA, RICE, BULGHUR
MILLING MACHINERY & PULSES, PASTA,
BISCUIT TECHNOLOGIES EXHIBITION

02-04 MAY 2024

HALL 1-2-3 İSTANBUL EXPO CENTER

Organizatör

IDMA
ULUSLARARASI FİDRA YAPIM A.Ş.

info@idma.com.tr

www.idma.com.tr

+90 (212) 275 42 06

HAGE HIGH
AIMS, GREAT
EXHIBITIONS

THIS TRADE FAIR IS ORGANIZED WITH THE PERMISSION OF THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY (TOBB) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NUMBERED 574.

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 energy (A) 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 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 آلي 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.

FAR BEYOND THE ORDINARY



Ⓞ HARINOGRAPH



Ⓞ ELASTOGRAPH

**For rheological analysis of the dough
and measuring flour quality**

BERKAYA
INSTRUMENTS

www.erkayagida.com.tr

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



الوكيل الوحيد في مصر
الغنيمي للتجارة
م/ وليد الغنيمي



ت: ٠١١١١٢٢٢٨١١ - ٠١٠٩٩٩٩٤٣٩٠



66
YEARS
IN
MILLING

MORE THAN 400
COMPLETE PROJECT
PERFECTLY RUNNING
AROUND THE WORLD



Company
Documents



tanis.com.tr

المستقبل المبتكر للدقيق إلى أين نحن ذاهبون

The innovative future of Flour Where we're going



مجموعة الهزاع الاستثمارية
Al-Hazaa Investment Group



مريم الهزاع - مدير تطوير الأعمال - مجموعة الهزاع للاستثمار

لذلك ، أعتقد أن مستقبل الدقيق سيعتمد بشكل كبير على سوق مضافات الدقيق ، لأننا كطحانون لا نتحكم في جودة القمح ، خاصة إذا كنا نعتمد على القمح المستورد ، ويمكن لمضافات الدقيق أن تمكن منتجي الدقيق من تحسين جودة منتجاتهم على الرغم من محدودية الموارد المتاحة. إن خلط أنواع مختلفة من الدقيق سيكون له أيضًا سوق واعد في رأيي. في الأردن ، بدأنا خلط دقيق القمح مع دقيق الذرة لخفض التكاليف وزيادة القيمة الغذائية ، والنتائج مرضية للغاية حتى الآن. يمكننا أن أتخيل توسيع هذا السوق في الأردن لتقديم خلطات **tailor-made blends** مصممة خصيصًا للعملاء بجودة أفضل وتكلفة أقل. من خلال القيام بذلك ، تصبح المطاحن أكثر مرونة وقدرة على تقديم مجموعة متنوعة من المنتجات.



أعتقد أن مستقبل الدقيق سيعتمد بشكل كبير على سوق إضافات الدقيق *flour additives* ، لأننا بصفتنا طحانون لا نتحكم في جودة القمح ، خاصة إذا كنا نعتمد على القمح المستورد ، ويمكن لمضافات الدقيق أن تمكن منتجي الدقيق من تحسين جودة منتجاتهم على الرغم من محدودية الموارد المتاحة.

يعتبر إنتاج الدقيق عملية معقدة تتطور بمرور الوقت. لا يقتصر الأمر على طحن الحبوب وحده بل يشمل أيضًا إضافة بعض المكونات والإضافات لتحسين جودة الدقيق وتحقيق إنتاج ثابت.

إذا كنت أفكر في مستقبل الدقيق ، أتخيل أن سوق مضافات الدقيق سيتم التركيز عليه وزيادته ، لأنه بالنظر إلى النمو السكاني الحالي والتحدي المتمثل في إطعام مليارات الأشخاص في السنوات القادمة ، لا يمكنني رؤية الحل إلا من خلال ابتكار طرق لتحقيق أقصى استفادة من موارد الحبوب المحدودة. يعد إنتاج دقيق عالي الجودة ومغذي يتمتع بخصائص خبز جيدة من خلال الاعتماد فقط على الطحن التقليدي أمرًا صعبًا للغاية ، ولكن بمساعدة الإضافات والخلطات ، يمكنك تحقيق أي نتيجة تريدها ، خاصة في الوقت الحاضر حيث يحول الناس الخبز إلى هوية والشغف بعمل وصفات إبداعية وتقنيات صعبة.

الحبوب وأحجامها ، يجب أن يؤخذ في الاعتبار خلط الدقيق لخطوط الإنتاج المختلفة للتحكم في مستويات البروتين والخصائص الأخرى.

بالطبع ، نظراً للقدرات المتزايدة المتوقعة في مجال إنتاج الدقيق نظراً لتزايد عدد السكان ، يجب على الطحانين ومنتجي الأغذية التفكير في تقليل بصمتهم البيئية عن طريق تقليل النفايات واستهلاك الطاقة والاستثمار في الإنتاج والتعبئة المستدامين أو أي طريقة أخرى.

نحن في مجموعة الهزاع للاستثمار نقوم بتشغيل جميع مرافق الطحن الخاصة بنا في الأردن (إجمالي قدرة الطحن 2100 طن يومياً في الأردن) وعمليات أخرى من خلال الاعتماد الكامل على الطاقة المتجددة التي توفرها محطة الطاقة الشمسية التابعة للمجموعة والتي تنتج 36 مليون كيلوواط ساعة من الطاقة الشمسية سنوياً. من خلال القيام بذلك ، فإننا نخفض بصمتنا الكربونية carbon footprint بمقدار 12000 إلى 13000 طن سنوياً ونحمي أعمالنا من ارتفاع تكاليف الطاقة.

باختصار ، فإن مستقبل الطحين يقع في أيدينا حقاً. سيكون كل شيء عن الحلول المبتكرة التي يمكن أن نجدها لإطعام العدد المتزايد من السكان دون المساومة على الجودة ، وأرى الكثير من الفرص التي يمكن لجميع أعضاء قطاع المطاحن البدء في العمل عليها والتحسين لتحقيق مستقبل أفضل للدقيق ، الذهب الأبيض للحياة.

يمكن تطوير هذا بشكل أكبر لزيادة دور المطاحن ليس فقط لإنتاج الدقيق العادي ولكن لإنتاج المزيد من المنتجات المتخصصة والمصممة خصيصاً من خلال تقديم الخلطات والخلطات الجاهزة التي يمكن للمستهلكين تطبيقها عن طريق إضافة الماء فقط. لن يساعد الترويج لتجربة الدقيق ومزج الحبوب المختلفة في تقليل الأسعار النهائية للخلطات فحسب ، بل سيوفر أيضاً منتجات طحين متنوعة diversified flour products لاستخدام كل منها في تطبيق معين.

بالطبع ، لا يستطيع الطحانين القيام بذلك بمفردهم ، بل سيحتاجون إلى مساعدة موردي المكونات ingredient suppliers في تحسين خصائص وملامح المنتج النهائي من خلال التجارب والتعديلات.

ما يمكن للمطاحن أيضاً القيام به لتتوسع إنتاجهم من الدقيق هو تنويع مصادر حبوبهم ومزج الأصول المختلفة معاً في عملية الطحن ، وهي طريقة تعتمد عليها مجموعة الهزاع الاستثمارية كثيراً Al-Hazaa Investment Group ، ولكن هذه العملية ليست بهذه البساطة. يجب أن يكون المطحن مرناً للغاية وقادر على طحن أصناف القمح المختلفة ، لذلك يجب مراعاة التدابير اللازمة عند تصميم المطحن ، مثل إضافة آلات تنظيف خاصة قادرة على تنظيف مجموعة أكثر شمولاً من أنواع



مجموعة الهزاع الاستثمارية
Al-Hazaa Investment Group



ait

ingredients

ait Ingredients:

“نحن نساعد الطحانين والمخابز وصناعة الكرونة بالقدرة التنافسية والتفرد”

**We help Millers, Bakery, and Pasta Industrials
with competitiveness and uniqueness**



لدينا خدمة مخصصة لتقديم الدعم الفني لعملائنا في مجال الطحن وعملاء صناعة الخبز والكرونة.

ait
ingredients

نحن نقدم حلول المكونات لقطاع الخبز ودقيق القمح.

ait
ingredients

يتواجد خبراؤنا بانتظام في الميدان ويعملون مع فرقك لتحسين منتجاتك باستمرار مع مراعاة المواد الخام والمعدات الخاصة بك.

ait
ingredients

يضمن قسم البحث والتطوير الخبرة الفنية والتواجد الدائم بالسوق.

ait
ingredients

قمنا بتدشين شراكة جديدة مع شركة ميديتراينو وأصبح الوكيل الحصري لكافة منتجات وخدمات AIT في مصر لتلبية كافة احتياجات مطاحن الدقيق ومصانع الكرونة والمخبوزات من

ait
ingredients

لدينا القدرة على الابتكار وتحسين حلولنا باستمرار وتوفير المعلومات الأساسية، لا سيما أثناء حصاد القمح.

ait
ingredients

كجزء من مجموعة INVIVO، نحافظ على التزامنا مع الشركات الأخرى للمجموعة في جميع أنحاء سلسلة القمح من الحقل إلى المنتج النهائي.

ait
ingredients

<http://www.ait-ingredients.com/>



Wheat Quality Survey HARVEST 2023

**GET THE VERY BEST OUT OF THE
NEW HARVESTED WHEATS!**

-  **Wheat market trends**
-  **Wheats & flours analysis**
-  **Breadmaking tests carried out
by our experts**
-  **Custom correction advice**



ait
ingredients

ait.contact@episens.fr
ait-ingredients.com
+33 160 90 05 00

**READ OUR SURVEYS
IT'S FREE!**




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

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



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 والآت الطحن من شركة . Mill Technoloji



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.

MILL TEKNOLOJI 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.



MILL TEKNOLOJI®
High technology For grain milling



Complete active running 300 t/day capacity flour mill in Turkey for sale



phone: +90 553 685 23 87 mail: guven@tezcanun.com

ETO

Egyptian Trading Office

المكتب المصري للتجارة

Egyptian Trading office

المكتب المصري للتجارة تم تأسيسه عام 1999م وهو متخصص في توريد مصانع الأعلاف متكاملة تسليم مفتاح، صناعة ألمانية أو إيطالية، وتوريد مكابس الأعلاف ومكابس الخشب والبلاستيك، وتوريد الدايات والبكر لكافة أنواع المكابس الأخرى، وأيضاً 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



STATEC BINDER

highly efficient bagging and palletizing solutions



- ماكينة غلق العبوات بالشريط اللاصق، وهو يمنع إعادة استخدام الشيكارة مرة أخرى.

- 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
- 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

Egyptian.trading.office



شركة رويال

للمحسنات والإضافات الغذائية



Royal for improvers and food additives

- توفر شركة رويال خدمة متكاملة لعملائها وتتوصل إلى نتائج تفيد 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 والرقمي بهم ومعهم لبناء الأعمال التجارية ذات الكفاءة العالية.



الوكيل الحصري لشركة إسكاوت فالي البلجيكية



Escaut Valley
technology meety the art

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



الوكيل الحصري لشركة "EKIN"

لمعدات المختبرات والمواد المضافة للأغذية



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



شركة 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



ERVESA
emulsifiers

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 منتجاتها تستخدم في المخبوزات والkek والمعجنات والبسكويت والخميرة الفورية والمشروبات والحلويات واللحوم المصنعة، الشركة حاصلة على شهادة الأيزو 9001 والأيزو 14001 والأيزو 22000-2005 وشهادة حلال وشهادة كوشير .



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

سوق القمح التركي وصناعة الطحن

Turkish Wheat Market and Milling Industry



نامق كمال بارلاك
Namık Kemal Parlak
Editor- Miller Magazine

أوائل القرن الحادي والعشرين إلى أقل من 7 ملايين هكتار في السنوات الأخيرة. ومع ذلك ، انتهى هذا الاتجاه الهبوطي مع ارتفاع الأسعار بسبب وباء كورونا والحرب الأوكرانية الروسية ، وذلك بفضل ارتفاع سعر الشراء الذي قدمه مجلس الحبوب التركي (TMO) ارتفعت المساحة المزروعة بالقمح مرة أخرى العام الماضي إلى أكثر من 7 ملايين هكتار. ساهمت سياسة الشراء والحوافز التي نفذها مجلس الحبوب التركي (TMO) في تحول المزارعين إلى القمح ، مما أدى إلى زيادة المساحة المزروعة بالقمح بنسبة 5.5% تمت زراعة القمح على مساحة 7.3 مليون هكتار هذا الموسم. شهدت تركيا أحد أكثر فصول الخريف والشتاء جفافاً هذا العام. ومع ذلك ، بعد خريف وشتاء جافين للغاية ، أدت أمطار الربيع إلى زيادة توقعات محصول القمح. من المتوقع أن يصل محصول القمح إلى 20.7 مليون طن ، بزيادة قدرها 10% عن الموسم الماضي. تأخر الحصاد لمدة 10-15 يوماً بسبب هطول الأمطار في جميع أنحاء البلاد. قال المزارعون الذين تحدثت إليهم إن استمرار هطول الأمطار قد يتسبب في مشاكل تدني جودة القمح. يعتقد بعض الخبراء أنه على الرغم من هطول الأمطار في الأشهر الأخيرة ، فإن الزيادة في الإنتاج ستظل محدودة وإنتاج القمح سيكون حول مستويات العام الماضي.

- تتمتع تركيا بالاكتماء الذاتي في إنتاج القمح.
- من المتوقع أن يصل محصول القمح إلى 20.7 مليون طن هذا العام.
- تحتل تركيا المرتبة الأولى عالمياً في صادرات الدقيق منذ 9 سنوات.
- هدف تصدير الدقيق لهذا العام هو 3.25 مليون طن.

القمح منتج استراتيجي في تركيا. ما هي حالة إنتاج وزراعة القمح في تركيا؟ في هذه المقالة ، سأحاول أن أعطي فكرة عن سوق القمح التركي وصناعة الطحن. الخبز مهم جداً في النظام الغذائي المصري. يستخدم المصريون كلمة "Aish" للخبز ، والتي تترجم إلى "الحياة" ، مما يدل على أهمية هذا المنتج. كما يحتل الخبز مكانة خاصة في قلوب الشعب التركي. تمتد أهميتها في تركيا إلى ما هو أبعد من قيمتها الغذائية. إنه جزء لا يتجزأ من الثقافة والمجتمع التركي. إنه يرمز إلى القوت والتقاليد والوحدة. وتقاسم الخبز بادرة صداقة وكرم ضيافة. الخبز جزء حيوي من كل وجبة في تركيا. يعتبر ضرورة أساسية. تحاول الحكومة إبقاء الأسعار في متناول الجميع. لذلك ، يعتبر القمح ، وهو المادة الخام للخبز ، منتجاً استراتيجياً في تركيا. ما هي حالة إنتاج وزراعة هذا المنتج الاستراتيجي في تركيا؟ في هذه المقالة ، سأحاول إعطاء نظرة ثاقبة لسوق القمح التركي وصناعة الطحن التركية.

منطقة بذر القمح WHEAT SOWING AREA
انخفضت المساحة المزروعة بالقمح من 9 ملايين هكتار في

• ومع ذلك ، انتهى برنامج تنظيم الدقيق في يونيو 2023. ولم يتضح بعد ما إذا كان سيتم استئنافه. نتيجة لانتهاج توريد الدقيق الرخيص ، قفز سعر جوال الدقيق الذي يبلغ وزنه 50 كيلوجراماً من 360 ليرة تركية (15 دولاراً) إلى 500 ليرة تركية (21 دولاراً). لذلك من المتوقع أن ترتفع أسعار الخبز.

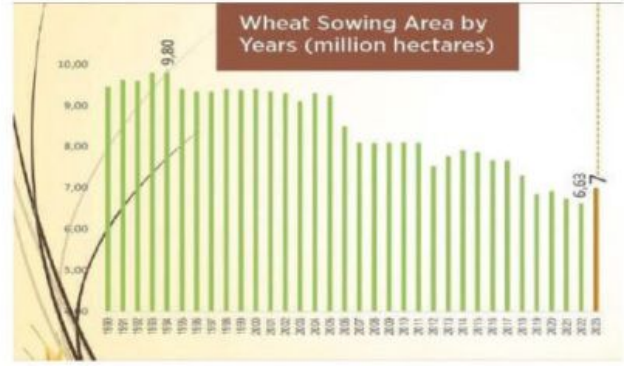
صناعة الطحن التركي

TURKISH MILLING INDUSTRY



- هناك 598 مطحن دقيق في تركيا. في المجموع ، يعمل ما يقرب من 15000 شخص في هذه المطاحن.
- تبلغ الطاقة الإنتاجية السنوية للدقيق في تركيا حوالي 30 مليون طن.
- متوسط استخدام الطاقة الإنتاجية لمطاحن الدقيق في العالم هو 65 بالمائة. هذا المعدل هو حوالي 50 في المئة في تركيا.
- تحتل تركيا المرتبة الأولى عالمياً في صادرات الدقيق منذ 9 سنوات. تصدر تركيا ثلث تجارة الدقيق في العالم. يتم تصدير الدقيق إلى أكثر من 160 دولة.
- تصدر المطاحن التركية ما معدله 3 ملايين طن من الدقيق كل عام ويكسبون أكثر من 1 مليار دولار.
- تلبى المطاحن التركية أيضاً الطلب المحلي على الدقيق البالغ 12 مليون طن.
- يوجد 26 مصنع مكرونة في تركيا بإجمالي طاقة إنتاجية سنوية للمكرونة تصل إلى 2,2 مليون طن. تحتل تركيا المرتبة الثالثة على مستوى العالم في إنتاج المكرونة والثانية في الصادرات بمتوسط 1,3 مليون طن. هدف التصدير هو 1,5 مليون طن.
- صادرات الدقيق التركية لعام 2022 TÜRKIYE'S 2022 FLOUR EXPORTS
- الوجهاً الرئيسية لتصدير الدقيق في تركيا هي الشرق الأوسط والشرق الأقصى وآسيا وأفريقيا.

- صدرت تركيا 3 ملايين و 42 ألف طن دقيق في عام 2022 وحققت أرباح قدرها 1 مليار و 476 مليون دولار.
- سعر بيع دقيق التصدير للكيلوجرام الواحد 48 سنتاً.
- تذهب نصف صادرات الدقيق التركية إلى العراق. وتمثل الدول الثلاث الأولى (العراق وسوريا واليمن) 62٪ من الصادرات.
- صدرت تركيا مليون و 289 ألف طن دقيق في الفترة من يناير إلى مايو 2023 ، بزيادة قدرها 12 بالمائة مقارنة بنفس الفترة من العام الماضي.
- هدف تصدير الدقيق لهذا العام هو 3,25 مليون طن.



سياسة الشراء الخاصة بمجلس الحبوب التركي TMO
يبلغ سعر شراء القمح المطحون لعام 2023 لمجلس الحبوب التركي 8250 ليرة تركية للطن. إلى جانب دعم قدره 1000 ليرة تركية ، يبلغ سعر شراء القمح المطحون 391 دولاراً (9250 ليرة تركية) للطن.

يتماشى سعر شراء القمح بشكل عام مع توقعات السوق. هناك زيادة في الأسعار بنحو 30 في المائة مقارنة بالعام الماضي. ومن المتوقع أن يدعم السعر المعن الاتجاه الصعودي في منطقة القمح.

واردات الحبوب التركية

TÜRKIYE GRAIN IMPORTS

حسب إحصائيات الخمس سنوات الماضية. استوردت تركيا ما معدله 8,5 مليون طن من القمح سنوياً ودفعت 2,4 مليار دولار. ونتيجة لارتفاع المخزون وتوقعات العائد المرتفع وزيادة تكاليف التمويل وزيادة التعريفات ، من المتوقع أن تنخفض واردات القمح هذا الموسم. تتمتع تركيا بالاكتمال الذاتي في إنتاج القمح. ومع ذلك ، يتعين عليها إستيراد القمح لاحتياجات التصدير من صناعة الدقيق والمكرونة والبسكويت.



برنامج تنظيم الدقيق

FLOUR REGULATION PROGRAM

(نظام دعم الخبز في تركيا)

- في مصر ، تدعم الحكومة الخبز بشكل مباشر. في تركيا ، تدعم الحكومة الخبز بشكل غير مباشر من خلال برنامج تنظيم الدقيق.
- يقوم مجلس الحبوب التركي TMO بتنفيذ برنامج تنظيم الدقيق منذ سبتمبر 2021 للحد من الزيادة في أسعار الخبز. في هذا الصدد ، يقوم TMO بتوريد القمح إلى المطاحن بسعر أقل من سعر السوق. في المقابل ، يزود الطحانين منتجي الخبز بالدقيق أرخص بنسبة 35-40 في المائة من السوق. يمنع هذا البرنامج الزيادات المفرطة في أسعار الخبز بسبب سعر القمح.

STARCHMAKS

جهاز تحليل النشا المحطم

DAMAGED STARCH ANALYZER

Grow **MAKSWELL**
The additives 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 (µA)
- إنتاج الكهروكيميائية لليود
- قياس كمية اليود التي تصل إلى الحد الأقصى (µA)
- تفريغ 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 التخمير أقصر ، 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 التخمير 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): ٣٢٠ × ١٧٥ × ٢٥٠ 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 للأقطاب الكهربائي
- كمية العينة المطلوبة مقدارها ١ جرام
- دقة قياس نتائج التحليل ± ٣%
- 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 الأوسط

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**
The additives Business innovation

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 مميزات و اضافات غير معهودة وسباقه Starchmaks فيما يلي دراسة مقارنة عن المواصفات القياسية الموحدة في جميع الاجهزة والميزات والاضافات الفارقة لدي ستارشماكس



شركة ماكسويل Starchmaks

- Measure of starch damage in flour in less than 10 minutes.
يقيس معدل تحطم النشا في الدقيق خلال أقل من عشرة دقائق.
- Fully automated analysis, enzyme-free, using one gram of flour.
تحليل آلي بالكامل , خالٍ من الإنزيمات , باستخدام جرام واحد من الدقيق.
- Reproducible and standardized measurement.
قياس قابل للتكرار وموحد.
- The measurement principle is based on the amperometric method (Medcalf & Gilles).
يعتمد مبدأ القياس على الطريقة الأمبيرومترية.
- Test time : 8 minute وقت الاختبار : ٨ دقائق
Operator time : 2 minutes وقت المشغل : 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 المعايير 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.
لدي skamhcrats القدرة على إنشاء طرق المعايرة الذاتية لأنواع الدقيق المختلفة. يوفر إمكانية إنشاء معايير 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 والابتداع لدي ماكسويل بمشاركة نمو للإضافات المتخصصة
- Starchmaks simultaneous display of various units of measure (AI, NSD, UCD, UCDC, AACC and FARRAND) (similar with others).
عرض Skamhcrats المتزامن لوحدات القياس المختلفة (AI و NSD و UCD و UCDC و 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 تلقائياً 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.
تتم طباعة النتائج في وقت واحد مع الطابعة الحرارية المدمجة في الجهاز.

S.D. STARCH. Damaged.

شركة أخرى

- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدي الآخرين بالمجال

This feature is for Maxwell device only.
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل فقط.

This feature is for Maxwell device only.
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل فقط.

This feature is for Maxwell 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 لاجهزة اخرى هناك مواقف سلبية مثل كسر القطب أو الترطيب المستمر لمحيط الجهاز أثناء الغسيل.

Same feature نفس الميزة

This feature is for Maxwell device only.
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل.

This feature is for Maxwell device only.
ميزة خاصة بجهاز شركة ماكسويل.

This feature is for Maxwell 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

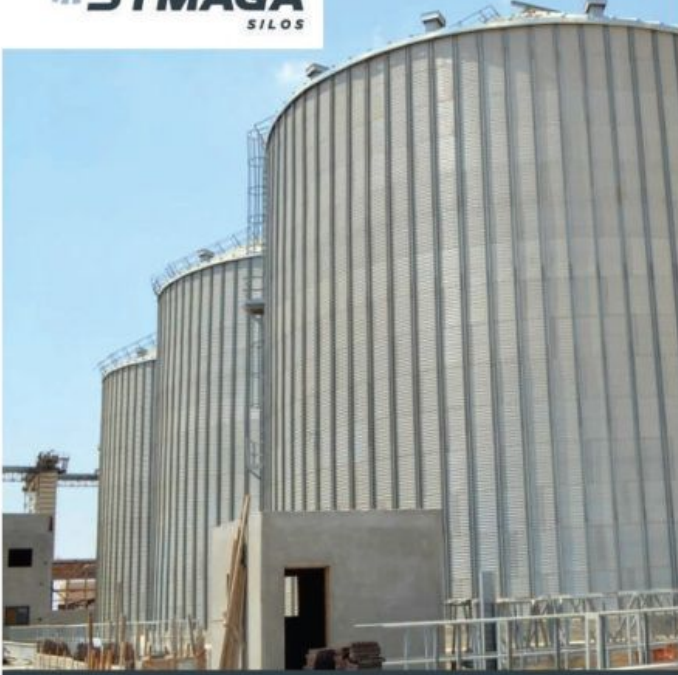
Mobile: +20101 030 0617 - 0238332111 - 01111106886 - 01000354387

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

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**



**SHIPPING AGENCY - CHARTERING
FREIGHT FORWARDING - WAREHOUSING**

WWW.HUMANN-TACONET.FR



Tanış Milling Technologies' Innovative Plansifter Improving Efficiency and Quality in Flour Milling



خالد شاشيط
Khaled SHASHEET
Foreign Trade Manager
TANIŞ MILLING
TECHNOLOGIES

يعتبر المنخل مكوناً مهماً في طحن الدقيق ، ويستخدم لفصل الدقيق إلى درجات مختلفة بناءً على حجم الحبيبات. المنخل أو ما نطلق عليه في مجال الطحن "بلانسيفتر" Plansifter هو نوع من أهم الآلات الصناعية التي تستخدم في صناعة الطحن لنخل وتصنيف الدقيق ونواتج الطحن الأخرى. يتكون المنخل من عدة أقسام تتراوح بين 2-8 تتوزع بالتساوي على جانبي البلاسيفتر، لها أبواب خارجية محكمة الغلق وبداخل كل قسم يوجد عدد من أدراج النخل تترتب فوق بعضها البعض وداخل كل درج يوجد شريحة نخل مشدود عليها نوع من أنواع نسيج النخل الذي يتم تصنيعة من خامات مختلفة تتناسب مع نوعية وحجم الحبيبات الناتجة عن طحن حبة القمح.

البعض وتختلف في عدد الثقوب لكل سنتيمتر في كل مجموعة من مجموعات النخل.

الغرض من الاستخدام: هو تصنيف المواد بعد الطحن ، بحيث يتم إرسال المواد بمستويات مختلفة من الجسيمات إلى الآلات الموجودة خلفها لمزيد من الطحن والسحق ، ويتم جمع الدقيق الذي وصل إلى متطلبات حجم الجسيمات للمنتج النهائي أو يتم إرسالها بشكل منفصل إلى الآلات ومعدات أخرى للمعالجة النهائية أو تعبئتها مباشرة. إذا تعذر طرح المواد في منتجات الطحن في الوقت المناسب ، سيزداد حمل المعدات التالي ، وسيقل الإنتاج ، وسيزداد استهلاك الطاقة ، وستنخفض كفاءة الطحن ؛ في الوقت نفسه ، إذا لم يتم تصنيف الأنواع المختلفة من المنتجات في منتجات الطحن ، يكون توزيع تدفق النظام التالي غير متوازن ذات الأحجام المختلفة. يستخدم المنخل قوة الطرد المركزي لفصل الجسيمات حسب الحجم. يتم إدخال المواد المراد نخلها في الجزء العلوي من المنخل ثم تسقط على الشريحة العلوية. أثناء دوران المنخل ، تمر الجسيمات الأصغر عبر الفتحات الموجودة في شرائح

تتكون الأجزاء الرئيسية للمنخل من الهيكل الخارجي بموتور الإدارة والحدافة. إطارات الشرائح وفرش التنظيف، شرايات الدخول والخروج من المنخل. قاعدة شرايات الدخول و صناديق خروج المنتجات. وتتميز المناخل ذات الشرائح المربعة بارتفاع طاقتها وكفاءتها وسهولة ضبطها وصغر الحيز الذي تشغله حيث يمكن في هذه المناخل تركيب ما يصل إلى 28 شريحة نخل مربعة فوق بعضها في القسم الواحد. ويمكن فصل المنتج بعد مروره بالمنخل ما بين 2 : 7 عيارات من النواتج وذلك باستخدام مسارات الخروج الرأسية السبعة المتاحة (ثلاثة منها موجودة في جدران القسم وأربعة داخل أدراج الشرائح).

يتم استخدام جسم المنخل ونظام مركز الجاذبية اللامركزي the center of gravity eccentric للحركة الدورانية ، وتدفع قوة القصور الذاتي المتولدة المسحوق والمواد الحبيبية الناتجة من الطحن بواسطة السلندرات لإنتاج تدفق متوازن في المستوى بحيث يتم تصنيف المواد تلقائياً من خلال مرورها على مجموعة من شرائح النخل التي تترتب فوق بعضها

بالإضافة إلى صندوق النخل ، تقدم Taniş أيضاً مجموعة من الخيارات لإطار النخل the sieve frame ، بما في ذلك الخشب والألمونيوم. يمكن دعم إطار النخل the sieve frame أو عدم دعمه، اعتماداً على الاحتياجات المحددة لعملية الطحن.

هناك نظام فريد آخر في البلاسفترات من Taniş Milling Tech-nologies وهو نظام القفل lock system لصناديق النخل. تم تصميم هذا النظام لتوزيع الوزن بالتساوي والحفاظ على التوازن في صناديق النخل ، مما يمنعها من الحركة والقضاء على أي مخاطر لخلط الدقيق.

يعتبر نظام القفل lock system ميزة أساسية في ضمان جودة واتساق إنتاج الدقيق. إنه مصمم للحفاظ على صناديق النخل the sieve boxes في مكانها بشكل آمن ومنع أي حركة غير ضرورية أثناء التشغيل ، مما قد يؤدي إلى تلوث أو عدم تناسق في المنتج النهائي.

من خلال الحفاظ على التوازن ومنع الحركة ، فإن البلاسفترات في Taniş قادرة على تقديم دقيق عالي الجودة مع حجم ونقاء جزيئات ثابت.

تتميز البلاسفترات من Taniş Milling Technologies بتصميم يسمح بالتشحيم السهل من خارج الماكينة. هذه ميزة مهمة لأنها تبسط الصيانة وتقلل من وقت التوقف عن العمل، وهو أمر بالغ الأهمية في صناعة الطحن. من خلال السماح بعملية التشحيم بسهولة easy greasing من خارج الماكينة، فإن بلاسفترات شركة طانش تلغي الحاجة إلى التفكيك ، الأمر الذي قد يستغرق وقتاً طويلاً ويتطلب جهداً كبيراً.

ينعكس التزام Taniş Milling Technologies بالابتكار والجودة في جميع جوانب معدات الطحن الخاصة بها. يبحث الفريق الهندسي في الشركة باستمرار عن طرق جديدة وأفضل لتحسين الكفاءة وتقليل التأثير البيئي. إن المنخل المقدم من شركة Taniş ليس استثناء ، فهو يتميز بغلاف محكم ضد الغبار وسهولة الوصول للتنظيف والصيانة.



المنخل ويتم تجميعها في حجرة سفلية ، بينما يتم حمل الجسيمات الأكبر على طول شريحة النخل وتسقط في النهاية على الشريحة السفلية التالية.

مع تطور تقنيات الطحن ، تطورت أيضاً المناخل ، مع عمل تصميمات حديثة التي تتضمن ابتكارات لتحسين الكفاءة ، و الدقة ، والمتانة ، والموثوقية.

طورت شركة Taniş Milling Technologies ، الشركة الرائدة في مجال تصنيع معدات الطحن ومقرها في تركيا ، طورت مناخل مبتكرة توفر أداءً وجودة فائقين.

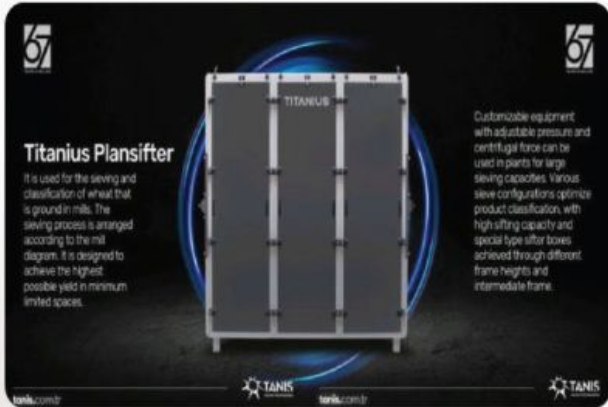
Taniş Milling Technology هي شركة رائدة في مجال معدات الطحن عالية الجودة ، وتوفر حلولاً لمجموعة واسعة من الصناعات ، بما في ذلك طحن الدقيق وطحن السيمولينا وطحن الذرة وطحن الأرز. مع أكثر من 67 عامًا من الخبرة في هذا المجال ، أنشأت Taniş Milling Technology نفسها كشريك موثوق به لشركات الطحن في جميع أنحاء العالم.

تقدم الشركة مجموعة من المنتجات والخدمات ، بما في ذلك مطاحن السلنترات ، والمناخل ، وأجهزة التنقية وفرش النخالة ، ومعدات الطحن الأخرى. تم تصميم معدات Taniş Milling Technology لتحقيق كفاءة عالية وتشغيل مستمر ودائم ، مما يضمن إنتاجاً متسقاً وموثوقاً.

في قلب مخطط شركة طانش هو تصميم فريد. على عكس المناخل التقليدية ، فإن المنخل الحديث المبتكر لشركة Taniş مبني في ثلاث كتل رئيسية ، كل منها مصنوع من الفولاذ 10mm. حيث ان استخدام المسامير بدلاً من اللحام للربط بين الكتل يقلل من مخاطر الكسر ، مما يضمن طول عمر المنخل ومتانته.

ولكن ما يميز منخل شركة Taniş هو الحل المبتكر لتوزيع الوزن على الكراسي bearings العلوية والسفلية: استخدام الزنبرك springs على العمود الرئيسي. يقلل هذا الحل من الضغط والتآكل على الكراسي bearings ، مما يؤدي إلى إطالة العمر الافتراضي وانخفاض تكاليف الصيانة. بالإضافة إلى ذلك ، تخلق مستويات الاهتزاز والضوضاء المنخفضة بيئة عمل أكثر أماناً وراحة.

طورت شركة Taniş Milling Technologies تصميمًا فريدًا لصندوق النخل the sieve box الخاص بوضع فريجات شرائح النخل ، والذي يتميز بنظام مشترك قوي للغاية. يمكن صنع هذه الصناديق إما من الخشب أو البلاستيك اعتماداً على المتطلبات المحددة لعملية الطحن.



في الختام ، يعتبر البلاسفترات مكوناً أساسياً في عمليات طحن الدقيق الحديثة ، وقد طورت شركة Taniş حلاً مبتكراً يوفر كفاءة ودقة ومتانة فائقة. من خلال دمج التصميم الصلب ، واستخدام المسامير bolts للربط الكتل ، والزنبرك springs على العمود الرئيسي main shaft ، فإن المنخل الحديث من شركة Taniş يقدم أداءً وجودة لا مثيل لهما. لعمليات الطحن التي تتطلب تحسين عملياتها وتحقيق أعلى جودة للدقيق ، فإن منخل Taniş هو استثمار لا بد منه.



Middle East



GRAINTECH MIDDLE EAST

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

13-15 May 2024 Cairo, Egypt

لمزيد من المعلومات



002 01070009914
002 01118718728

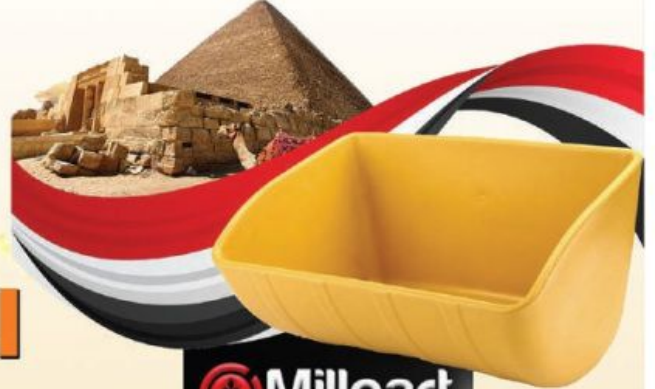
احمد سليمان
مدير تنفيذي المعرض



Al Bosphor
Import & Export

البسفور للإستيراد والتصدير

in **Egypt**
and everywhere



Millpart
Agricultural Machinery

البسفور للإستيراد والتصدير

معدات مطاحن - معدات مصانع اعلاف
قطع غيار مواتير



01006299599
01000737499

تليفون - واتس اب

العنوان : ١٠ نزل عبدالمتجلى الحي العائتر مدينة نصر

أهمية عامل الرطوبة لسلامة الغذاء في المواد الخام

Importance of Humidity Factor for Food Safety in Raw Materials



رابعة ترياقي - شركة باستاك
Rabia Tiryaki, MsC
Bastak Instruments



ومقدار الرطوبة يعبر عن إجمالي الماء الحر **Free water** والممتز **adsorbed water** والمربوط في الطعام **bound water**. يعد تحليل محتوى الرطوبة، وهو أحد التحليلات الأساسية الأكثر استخدامًا في معالجة ومراقبة المواد الغذائية، ولكن كميات الرطوبة للمواد الغذائية المختلفة محدودة بالمعايير والنواحي. يزداد نشاط الكائنات الحية الدقيقة مع ارتفاع محتوى الرطوبة فوق كمية معينة. بالإضافة إلى ذلك، في حالة زيادة الرطوبة **humidity** في الحبوب والبقوليات ذات المحتوى المنخفض من الرطوبة، يتم ملاحظة الظروف غير المرغوب فيها مثل العفن **mold** والحرارة والإنبات **sprouting** والحشرات الضارة والسموم وما إلى ذلك. تحدث تفاعلات اللون البني **browning reactions** (غير الأنزيمية) **(non-enzymatic)** في الأطعمة عندما تزداد كمية الماء.

من المبادئ الأساسية حماية جودة الحبوب، ومنع فقدانها، وتخزين الحبوب بأمان، وحماية سلامة الغذاء. عند النظر من وجهة نظر المنتج، في حين أنه ليس من المرغوب فيه شراء المزيد من المياه في شراء المواد الخام، فإن وضعًا مشابهًا ينطبق أيضًا على المستهلك. إنها ذات جودة عالية ودائمة؛ تعتبر كمية الماء مهمة جدًا لإنتاج الخبز والمكرونات والبسكويت،

مع زيادة الإنتاج بما يتماشى مع احتياجات الإنسان، أظهرت صناعة الأغذية تطورات كبيرة ووصلت طاقات الإنتاج إلى أبعاد هائلة. في العملية من مرحلة الإنتاج إلى مرحلة البيع، من المهم الحفاظ على خصائص الجودة المادية والحسية والميكروبية للمواد الغذائية وتسليمها للمستهلك بطريقة لا تضر بالصحة.

باعتباره أحد المكونات الرئيسية للمواد الغذائية، يعد الماء أحد العوامل الرئيسية التي تتحكم في معدل التلف. الماء هو أحد المكونات الرئيسية للمواد الغذائية. وهو موجود بنسب مختلفة وبأشكال مختلفة في المواد الغذائية من أصل نباتي وحيواني. الماء الحر **Free water** الموجود في الأطعمة إنه نوع المياه الأكثر وفرة من حيث الكمية ويمكن تمييزه بسهولة من خلال العملية المطبقة. يتم إشعال الماء الممتز **adsorbed** كطبقة رقيقة على سطح مكوناته أو جزيئاته الهيكلية. شكل الماء الذي لا يمكن استخدامه من خلال التفاعلات الكيميائية الحيوية والكائنات الحية الدقيقة والمتصل بواسطة روابط **H** (الهيدروجين) في طبقة جزيئية واحدة مرتبط بالماء. يتم التعبير عن كمية الماء في الأطعمة كنسبة مئوية للرطوبة **% moisture**،

يُلاحظ أن المحتوى الرطوبي للحبوب يكون أعلى في سنوات المحاصيل التي تتلقى المزيد من الأمطار ، خاصة خلال فترة نضج القمح.

مع مقياس الرطوبة طراز Moisture Meter 16000، الذي يتم إنتاجه باستخدام أفضل الآلات عالية الجودة في العالم بأحدث التقنيات في مصنع شركة باستاك ، الذي تبلغ مساحته 7000 متر مربع ؛ يمكن إجراء تحليل الرطوبة خلال 10-8 ثوانٍ في 40 عينة مختلفة في الحبوب والمكسرات والبقوليات والبذور الزيتية والأعلاف والمواد الخام للأعلاف وفقاً للمعايير الدولية.

ومنها بذور القهوة ، السمسم ، الجوز ، جوز الهند ، الفول السوداني ، الفستق ، البندق ، بذور عباد الشمس ، اللوز ، بذور اليقطين ، الفلفل الأسود ، العدس ، الفول ، البازلاء ، الأرز ، الأرز ، الشعير ، الذرة ، gin ، الخشخاش ، السمسم ، الحمص ، مرق القطن ، وجبة فول الصويا ، وجبة عباد الشمس ، العلف ، وجبة فول الصويا ، القمح الديورم ، القمح ، النخالة ، السيمولينا ، الدقيق ، فول الصويا ، الجاودار ، بذور اللفت ، الشوفان ، الذرة ، الشعير ، الدخن ، الذرة على مقياس الرطوبة الخاص بشركة باستاك يمكن الحصول على نتائج سريعة ودقيقة باستخدام مجسات حساسة. بفضل بطاريته الصناعية القابلة للاستبدال بسهولة ، من الممكن إجراء الكثير من الاختبارات.

ومعامل الرطوبة humidity parameter هو نقطة أساسية من حيث طحن الحبوب وخليط العجين المتجانس والتركيز والتحكم في الاتساق consistency control في مرحلة العملية.

تعتبر معرفة وظائف الرطوبة للحبوب ، بالإضافة إلى الخصائص الفيزيائية للحبوب ، معلومة مهمة important parameter في تصنيف المواد الخام والاختيار والمعالجة إلى المنتج النهائي في العملية من زراعة القمح ، وهو جزء لا غنى عنه من منتجات الحبوب ، للاستهلاك ، وهو عامل يجب على الشركة المصنعة مراعاته في التحكم في العملية.

كمية الرطوبة في الحبوب هي العامل الأكثر تأثيراً على فترة التخزين ، وتختلف وفقاً لنضج البذور أثناء الحصاد وعملية التجفيف بعد الحصاد. يجب التحكم في معدل الرطوبة ، وهو عامل مهم في الحد من نمو الكائنات الحية الدقيقة والنشاط الأنزيمي ، لتقليل خسائر التخزين. يجب أن يكون محتوى الرطوبة في منتجات الحبوب بشكل عام 14% وأقل ، و12-13% هي النسبة المثالية.

تقلل الكمية الزائدة من الماء في محتوى القمح من القيمة التجارية من خلال التسبب في انخفاض المادة الجافة ، وتشجع الإنبات نتيجة النشاط البكتيري والفطري ، وتجعل التخزين صعباً بالنظر إلى كل ذلك ، فإن المحتوى الرطوبي للقمح مهم لأنشطة الطحن.



بفضل الهيكل المريح للجهاز وحقيبة الحمل الخاصة به ، يمكن استخدامه بسهولة في كل من ظروف المصنع والميدان ، مما يوفر للمستخدم تجربة تحليل فريدة. بفضل هيكله البلاستيكي ، فهو مقاوم للسقوط والصدمات. ومن أجل منع التآكل الذي قد يتعرض له الجهاز ولضمان إمكانية استخدامه لسنوات ، يتم معالجة أجزاء الألومنيوم بأكسيد الألومنيوم والأجزاء المعدنية مطلية بالجلفنة galvanization قبل الطلاء.

BASTAK
instruments



أخبار دليل الطحان

شركة Cimbria تدخل التاريخ ببناء أكبر مجمع صوامع في مصر



الطلب من سكانها المتزايدين (2.5% نمو سنويًا). الجزء الأكبر من القمح يعمل على إنتاج الخبز البلدي وغيره من الخبز المسطح التقليدي ، ويستخدم القطاع الخاص 3 ملايين طن في صناعة منتجات الدقيق الأبيض. لضمان تخزين القمح الآمن والحماية من تقلبات أسعار السوق ، قامت الحكومة وصندوق الأوبك بتمويل مجمع صوامع جديد في بورسعيد بسعة 100000 طن ، ومجهز بأحدث التقنيات، تقنية Cimbria مقدم للشركة العامة للصوامع والتخزين (GCSS). يشتمل مجمع محطة الموائى هذا المصمم من قبل Cimbria على صوامع الحبوب وأنظمة النقل بالكامل conveyor sys- fully Electronic con-، ونظام التحكم الإلكتروني- trol system ومعدات التحميل لكل من السكك الحديدية والشاحنات.

أول مركز تدريب بشرق إفريقيا

The First Training Centre of East Africa

قمنا بإنشاء مركز تدريب جديد في قلب المشروع لدعم القطاع الزراعي. يركز المركز على تدريب مشغلي الصوامع ، بهدف تحسين تخزين المنتجات الزراعية في المنطقة.

لقد قدمنا الدعم لإنشاء المواد التدريبية ولتطوير البرنامج. يعد مركز التدريب هذا خطوة مهمة نحو تثقيف مديري التخزين ومشاركة خبراتنا. سيساعد على تحسين أداء أساليب التخزين ، وتقليل خسائر المنتجات ، وتعزيز سلسلة التوريد الغذائي في المنطقة.

صنعت Cimbria التاريخ بأكبر طلبية لها على الإطلاق ، حيث قدمت إلى مصر 23 خط إنتاجي كامل لتخزين الحبوب. تبلغ قيمة المحطات أكثر من 100 مليون دولار - وتبلغ طاقتها التخزينية الإجمالية 1.38 مليون طن وستقع بجانب البحر الأبيض المتوسط وقناة السويس وأسوان. ستدعم هذه القدرة تنمية البلد وترسيخ Cimbria كمزود رائد في صناعة صوامع الحبوب.

وتعليقاً على هذا المشروع الضخم قال السيد سامي صلاح الدين المدير الإقليمي لشركة Cimbria في مصر: "نحن فخورون جداً بدعم جهود الحكومة المصرية لتوفير غذاء آمن وكاف لعدد السكان المتزايد بهذا الطلب".

التحول الرقمي

Digital Transformation

تتعاون مع وزارة التموين والتجارة الداخلية لتحويل نظام تخزين الحبوب في مصر رقمياً ، ودعم هدف الحكومة المتمثل في التحول الرقمي على الصعيد الوطني. ستعمل تقنيتنا المتطورة على توصيل 23 مصنعاً للصوامع ومراقبتها ، مما يوفر رؤية أكبر لكمية المنتج وتقديم منتجات أكثر أمناً وعالية الجودة مع تقلبات أقل في الأسعار. نحن فخورون بالمساهمة في نمو مصر من خلال تحسين نظام تخزين الحبوب.

تخزين آمن لواردات القمح

Secure Storage for Wheat Imports

في كل عام ، تستورد مصر 9 ملايين طن من القمح لتلبية

إرتفاع الطلب على أجهزة الفرز البصري المبتكرة من Cimbria

High demand for Cimbria's innovative optical sorters



يفضل تقنية الألوان الحقيقية ، ترى SEA.IQ أفضل من العين البشرية وتوفر أفضل النتائج الممكنة من حيث النقاء وتركيز الرقص. يدمج النظام البصري الجديد كلياً RGB و NIR و SWIR أو UV. إنهم يعملون بترددات متعددة لمطابقة البيانات المتعددة التي تم جمعها خلال عشرات الآلاف من عمليات المسح في الثانية.

تعد القدرة على فرز أنواع مختلفة من السلع في نفس الجهاز ومع أكثر من 75 عملية مسح لكل حبة ميزة رئيسية أخرى في أجهزة الفرز البصري من Cimbria. ليس من غير المعتاد أن يتعامل العملاء مع الحبوب والفاصوليا والأرز في نفس المصنع ، مما يجعل الآلات المرنة مرغوبة للغاية.

الفرز البصري المثالي هو الذي يجمع بين ميكانيكا الدقة والإلكترونيات المتخصصة وأفضل تقنيات الرؤية وأكثرها تقدماً. هذا ما تفعله أجهزة الفرز البصري SEA. تستقبل غرفة الاختبار الخاصة بنا في إيولا بإيطاليا باستمرار الزوار من جميع أنحاء العالم الذين يبحثون عن الحل المثالي بالإضافة إلى شريك موثوق به ليكونوا إلى جانبهم طوال العملية برمتها. تقول ميشيلا بيليكوني إن Cimbria التي دامت عدة عقود من البحث والنشاط المحدد في الفرز البصري تضمن للعميل حلاً بأداء عالٍ وثابت وطويل الأمد بمرور الوقت.

مع أكثر من 75 عامًا من الخبرة ، تتمتع Cimbria بمكانة رائدة في الحلول عالية المستوى لمناولة الأغذية وتخزينها وإعداد قوي لتحقيق التطوير الطموح والمعقد للمنتجات والمشاريع الجاهزة. شبكة الوكلاء القوية والواسعة هي طريق ذو اتجاهين يدعم العملاء في تحديد أفضل الحلول لهم وتقديم ملاحظات قيمة لشركة Cimbria في تطوير منتجاتهم.

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

تعد سلامة الأغذية وأمن الإمدادات والجودة العالية دائمًا على رأس جدول أعمال Cimbria وعملاتها ، الأمر الذي ينعكس في ارتفاع الطلب على أجهزة الفرز البصري المتقدمة وسهلة الاستخدام من Cimbria منذ الإطلاق الأخير لجهاز الفرز البصري SEA.IQ ، شهدت Cimbria طلبًا متزايدًا على أجهزة الفرز البصري بشكل عام. يمكن لأجهزة الفرز البصري SEA من Cimbria اكتشاف ورفض المواد الخام ذات الألوان أو الأشكال غير المطابقة بدقة فائقة وسرعة فرز.

يتزايد باستمرار الطلب على أعلى جودة للبذور والحبوب والفاصوليا والأرز وأنواع أخرى من المواد الخام لإنتاج الغذاء لإطعام عدد متزايد من سكان العالم ولحماية صحة الإنسان. في الوقت نفسه ، بعد تقليل خسائر ما بعد الحصاد تدبيراً رئيسياً له إمكانات كبيرة. نظرة ثاقبة حديثة من شركة McKinsey & Company تصف خسائر ما بعد الحصاد في مختلف مراحل سلسلة القيمة تقدر الخسائر في خطوة المعالجة بما يتراوح بين 5 و 30 بالمائة اعتماداً على نوع الطحن.

لتلبية هذه المتطلبات ، أصبحت الآلات وأنظمة الفرز البصري من Cimbria التي تتراوح من الأشعة فوق البنفسجية المرئية إلى NIR / InGaAs أكثر تعقيداً وتجمع بين أنواع مختلفة من التقنيات غير العادية. يتيح استخدام تقنية عالية التخصص ميزة فورية من حيث الجودة وتكاليف التشغيل.

مع SEA.IQ التي تم إطلاقها مؤخراً باستخدام نظام رؤية متعدد الأطياف وإمكانات الأشعة فوق البنفسجية ، وصلت شعبية أجهزة الفرز البصري من Cimbria إلى أفاق جديدة.

في عالم يركز على البحث لضمان الكميات الضرورية من الغذاء للبشرية ، لا تدعم Cimbria فقط تعزيز السلع الغذائية. التزامنا أيضاً هو ضمان جودة طعام صحي وممتاز للأجيال القادمة. أجهزة الفرز البصري SEA الخاصة بنا هي ببساطة منتجات رائعة تضمن السلامة والجودة الممتازة المستمرة في المنتجات النهائية.

يوضح الطلب المتزايد من العملاء على أجهزة الفرز البصري المتطورة مثل سلسلة SEA.IQ أننا مرة أخرى على المسار الصحيح ، كما توضح ميشيلا بيليكوني ، رئيسة الفرز البصري للمبيعات في Cimbria



شركة ألابالا لاتزال رائدة التصدير

ALAPALA, Continues to be an Export leader

شركة المطاحن الوحيدة في قائمة أفضل 1000 مُصدر



Alapala: هي واحدة من الشركات العالمية الرائدة في إنتاج الآلات ومزودي الحلول الجاهزة في تقنيات معالجة الأغذية منذ عام 1954. وقد أثبتت الشركة خبرتها في مشروعات تسليم المفتاح مع أكثر من 1000 مرجع في 4 قارات وفي أكثر من 120 دولة في جميع أنحاء العالم. تبني Alapala اليوم مصانع متكاملة لصناعة معالجة وطحن الحبوب والأعلاف وصناعة المعكرونة.

تم إدراج مجموعة ألابالا القابضة للتجارة الخارجية ALAPALA Holding Group ضمن أفضل 1000 مُصدر لتركيا في عام 2022 من قبل جمعية المصدرين الأتراك (TIM) مرة أخرى ، كانت شركة مجموعة ALAPALA القابضة للتجارة الخارجية رائدة قطاع تركيا وكانت الشركة الوحيدة المدرجة في هذا القطاع.

IGTC ترحب بسفير الشرق الأوسط الجديد ومبعوث الابتكار

IGTC Welcomes New MENA Ambassador & Innovation Emissary



IGTC
International Grain Trade Coalition

السفير/ نزار أبو إسماعيل ، سفير الشرق الأوسط وشمال إفريقيا في IGTC ؛ وكريج فيدشوك ، مبعوث الابتكار ، IGTC

الدولية لوقاية النباتات ، وهو جهد ناجح لرقمنة تبادل شهادات الصحة النباتية. شغل كريج أيضًا مناصب في APHIS PPQ التابعة لوزارة الزراعة الأمريكية ، بما في ذلك المدير التنفيذي المساعد لبرامج صحة النبات ، ومدير إدارة قضايا الصحة النباتية. قبل انضمامه إلى PPQ ، شغل السيد فيدشوك منصب مدير الشؤون الثنائية للصحة والصحة النباتية (SPS) في مكتب الممثل التجاري للولايات المتحدة (USTR). يجلب نزار وكريج مجموعة استثنائية من التجربة والخبرة إلى IGTC ، ونرحب بمساهماتهم في أهداف الجمعية لتسهيل أداء سلسلة التوريد للحبوب والبذور الزيتية والبقول والمنتجات المشتقة في سياق الأمن الغذائي العالمي.

لمزيد من المعلومات ، بما في ذلك معلومات الاتصال ، يمكن للمشاركين في IGTC الوصول إلى قسم الموظفين في الإنترنت على موقع IGTC. www.ictglobal.org

يسر IGTC أن ترحب بالسفير نزار أبو إسماعيل وكريج فيدشوك في الجمعية. ينضم نزار كسفير لمنطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا ، وينضم كريج إلى منصب مبعوث الابتكار.

يعمل السفير نزار (ومقره بالقاهرة) حاليًا كمستشار وعضو مجلس إدارة لشركة Fortuna DMCC ، وهي شركة تجارية ومعالجة للسلع مقرها الإمارات العربية المتحدة. يعمل نزار أيضًا في مجلس إدارة HARM Trade و Bright Skies Geoscience ، حيث كان الرئيس التنفيذي من 2019-2023. وقبل هذه المناصب ، كان السفير نزار العضو المنتدب في مصر وشمال إفريقيا لشركة ION Geophysical ، وهي شركة أمريكية للنفط والغاز ، وكان سفيرًا لبرنامج نزع السلاح وإزالة الألغام في إفريقيا. كما عمل في وزارتي التجارة في كل من المغرب وعمل كريج ، ومقره في روما ، إيطاليا ، في السابق كمستشار أول لأمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) وكان مدير الحل Phytolac للاتفاقية

المؤتمر والمعرض السنوي الثالث والثلاثون



للجمعية الدولية للمطاحن

IAOM MEA 2023 يُعقد في مصر

ANNUAL IAOM
MIDEAST & AFRICA
CONFERENCE AND EXPO
12 - 15 NOVEMBER 2023
CAIRO - EGYPT

SAVE
THE
DATES
2023

12 - 15 NOVEMBER
EGYPT INTERNATIONAL
EXHIBITION CENTER



تتكون الرابطة الدولية للمطاحن العاملة بمنطقة الشرق الأوسط وأفريقيا IAOM MEA بشكل أساسي من الصناعات المتعلقة بالحبوب (القمح، الذرة، دقيق فول الصويا، الشعير، إلخ). يشمل أعضاؤها أصحاب / مديري مطاحن الدقيق والأعلاف، وتجار وموردي السلع الأساسية، وشركات الاستثمار الزراعي، وشركات تصنيع الأغذية، وأصحاب المخابز، وشركات تجارة الحبوب متعددة الجنسيات.

وهي توفر لأعضائها برامج تعليمية وتدريبية عبر الإنترنت ومباشرة من خلال المؤتمرات والمنتديات ودورات المراسلة. تجمعها التعليمي والمهني الرئيسي هو مؤتمر ومعرض IAOM MEA السنوي وهو أكبر حدث في العالم متخصص في السلع والدقيق وطحن الأعلاف. لمزيد من المعلومات يرجى زيارة موقع الحدث في الإنترنت:

<https://lnkd.in/eZpDSAxw>

يُعقد المؤتمر والمعرض السنوي الثالث والثلاثون للجمعية الدولية للمطاحن IAOM MEA 2023 في مصر خلال الفترة من 12 نوفمبر - 15 نوفمبر 2023 في مركز مصر الدولي للمعارض (EIEC) القاهرة.

من المعروف أن مؤتمر ومعرض IAOM MEA السنوي يتم عقده بالتناوب بين منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا، ويجمع أكثر من 650 مندوبا من 55 دولة سنويا وحوالي 100 شركة عارضة، ويتبادلون الخبرات والمعرفة، ويستفيدون من المؤتمر الذي يستمر ثلاثة أيام حيث تتم مناقشة الموضوعات الإدارية والتقنية والتجارية جنباً إلى جنب مع مساحة عرض تبلغ 2500 متر مربع ومئات من الموردين يعرضون أحدث تقنياتهم والاهتمام. يتكون برنامج المؤتمر الذي يستمر لمدة 3 أيام من الإدارة، والتقنية / ما هو جديد، وتكنولوجيا طحن القمح والأعلاف وصناعة المكرونات وصناعة الخبز والحلويات والاتجاهات، وجلسات التداول التي يقدمها متحدثون دوليون وإقليميون من الدرجة الأولى.



دليل المطاحن
Miller's Guide Magazine

مجلة دليل الطحان الشريك الإعلامي لمؤتمر ومعرض
IAOM MEA 2023

أعداد مجلة دليل الطحان في المؤتمر والمعرض وسيتم وضع أحدث أعداد المجلة داخل حقائب المؤتمر الرسمية التي سيتم توزيعها على جميع المشاركين في المؤتمر الذين يزيد عددهم عن 650 مشارك من جميع أنحاء العالم.

أصبحت مجلة دليل الطحان الشريك الإعلامي لأهم حدث يتم عقده في أفريقيا والشرق الأوسط سنويا وهو مؤتمر ومعرض الجمعية الدولية للمطاحن لمنطقة أفريقيا والشرق الأوسط IAOM MEA 2023، حيث سيتم عرض جميع



شركة IMAJ KALIP تضيف أجهزة جديدة لزيادة كفاءة تصنيع القوالب

IMAJ KALIP adds new devices to increase molds manufacturing efficiency



CNC DMC d130



KAO MING KMC-318HIS CNC VERTICAL MACHINING

Two new machines have been added to our machine park. One of them is the DMC d130 cnc lathe. This machine will process larger diameters of materials quickly and precisely. In this way, we aim to provide a faster and more accurate answer to our customers. Our other second machine investment is KAO MING KMC-318HIS CNC VERTICAL MACHINING. With this machine, it provides 100% efficiency in mold manufacturing of spare parts used in the mill industry. The surface quality and the workability of the part in one go provide great convenience and fast solutions are obtained. In addition to our machinery invest

ments, we aim to prioritize customer goals and requests by obtaining the Quality Management system ISO 9001 certificate and to solve problems faster with better .planning

We have added automatic and manual silk stretching machines to our product range, as well as machinery and quality management systems investments in our company. Please contact us for the silk stretching machine that .should be in every factory



تمت إضافة آليتين جديدتين إلى مجمع الماكينات الخاص بنا. واحد منهم هو مخرطة CNC DMC d130. ستعمل هذه الآلة على معالجة أقطار أكبر من المواد بسرعة وبدقة. بهذه الطريقة ، نهدف إلى تقديم إجابة أسرع وأكثر دقة لعملائنا.

استثمارنا الثاني في الماكينة هو KAO MING KMC-318HIS CNC VERTICAL MACHINING. توفر هذه الماكينة كفاءة بنسبة 100% في تصنيع القوالب لقطع الغيار المستخدمة في صناعة المطاحن. توفر جودة السطح وقابلية التشغيل للجزء دفعة واحدة وراحة كبيرة ويتم الحصول على حلول سريعة.

بالإضافة إلى استثمارنا في الآلات ، نهدف إلى تحديد أولويات

أهداف العملاء وطلباتهم من خلال الحصول على شهادة نظام إدارة الجودة ISO 9001 وحل المشكلات بشكل أسرع من خلال التخطيط الأفضل.

كما أضفنا آلات شد الحرير الأوتوماتيكية واليدوية إلى مجموعة منتجاتنا ، وكذلك استثمارات الآلات وأنظمة إدارة الجودة في شركتنا. يرجى الاتصال بنا للحصول على آلة شد الحرير التي ينبغي أن تكون في كل مصنع.

شركة إركايا التركية تقوم بتركيب أجهزة معملية كاملة في أسبانيا

Erkaya installs complete laboratory equipment in Spain



قامت شركة إركايا بتركيب أجهزة معملية من صناعتها في أسبانيا ومنها أجهزة Harinograph, Elastograph, Starch Damage Analyzer, Falling Number, Gluten washing system وذلك في وجود عدداً من مجموعة إركايا ومنهم: Ahmet Çağatay, Sebilya Fezazi, yeva, Berfu ALICI, Ashnur Bolbolcu, Kağan KARGILI, Serhat Yalçın, هذا بالإضافة إلى السيد إرتان كايا Ertan Kaya رئيس الشركة.

زيارة خاصة للسيد مصطفى فارانك من إدارة DESMÜD

Visit to Mr. Mustafa Varank from DESMÜD Management



DEĞİRMEN ve SEKTÖR
MAKİNELERİ ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ
DESMÜD



تم إطلاع السيد فارانك على أرقام صادرات الجمعية وأنشطتها الجديدة. كما قال السيد فارانك إنه هنا صناعتنا التركية على كونها الأولى في العالم ، وأنه يتابع أنشطة الجمعية باستمرار على وسائل التواصل الاجتماعي ، وأنه والدولة التركية دانمًا مع مصنعي آلات الطحن ، وأنه وضع صناعتنا كمثال يحتذى به إلى الصناعات الأخرى خلال وزارته. كما نقل أنه سيكون معنا وسيدعنا في جميع المنظمات التي ننظمها.

قام أعضاء مجلس إدارة جمعية مصنعي معدات المطاحن DESMÜD البارزين وهم السيد جوركم ألابالا -Görkem Alapa-، والسيد جيهانجير فكري ساتشياوغلو - Cihangir Fikri -، والسيد Double Eagle ورئيس مجلس الإدارة السيد Saatchioğlu و Zeki Demirtaş أوغلو قاموا في العاشر من أغسطس 2023 بزيارة السيد مصطفى فارانك ، رئيس لجنة الصناعة والتجارة والطاقة والموارد الطبيعية والمعلومات والتكنولوجيا في جمهورية تركيا.

500 فرصة عمل متاحة حالياً في إنفيفو!

500 job opportunities are currently available in INVIVO!



لمزيد من المعلومات:

in vivo-group.com – InVivoGroup

in vivo

ما يقرب من 500 فرصة عمل مفتوحة حالياً في فرنسا وحول العالم في مجال المبيعات والتقنية والبحث والتطوير والتسويق والتمويل والاتصال والشراء ...

لذا ، إذا كنت ترغب في العمل في InVivo والشركات التابعة لها - وسواء في أديس أبابا ، Cubzac-les-Ponts ، ليون ، أو Nogent-sur-Seine- فاننتقل إلى هذا الرابط!

<https://lnkd.in/e2csie2c> #lhumainaucentre #emploi #recrutement #job

<https://www.invivo-group.com/en/careers/job-opportunities>
تعد مجموعة INVIVO واحدة من المجموعات الزراعية الأوروبية الرائدة التي يبلغ حجم مبيعاتها ما يقرب من 12 مليار يورو ، يتم إنشاء أكثر من نصفها في فرنسا ، ويعمل بها أكثر من 14500 موظف ، بما في ذلك ما يقرب من 11000 في فرنسا. تأسست في 38 دولة ، وتضم 90 موقعاً صناعياً ، بما في ذلك 63 في فرنسا.

تعمل ركيزة السيادة الغذائية هذه عبر سلسلة القيمة بأكملها ، من المزرعة إلى الشوكية ، من خلال كونها رائدة في كل من أنشطتها الاستراتيجية الرئيسية الأربعة: تجارة الحبوب الدولية ؛ زراعة الأغذية الزراعية (الشعير ، قسمة القمح ، النبيذ) ؛ مركز الحدائق ، وتوزيع المواد الغذائية. يكمل هذا النظام مركز عالمي متعدد الوظائف للحلول المبتكرة والرقمية. في خدمة التحول الزراعي ، تطمح InVivo إلى دعم تحول المزارع الفرنسية ودعم السيادة الغذائية الأوروبية.



مجلة دليل الطحان تشارك في معرض جرين تك الهند Miller's Guide Magazine Participated in Grain Tech India 2023



The opening of the Grain Tech India Fair, started with the ribbon cutting ceremony of Zeki Demirtaşoğlu, the founder and CEO of Bastak Group Companies.

الغذائية الهندية في ارتفاع وفي السوق المحلية ينفق المستهلكون أكثر على المنتجات الغذائية الصحية. كان هناك تفاعل مع قادة الفكر وخبراء التكنولوجيا وأصحاب الرؤى الذين شاركوا رؤاهم وتجاربهم، وقدموا وجهات نظر قيمة حول المشهد التكنولوجي الحالي والمستقبلي.

تميز المعرض بوجود تواصل مع المحترفين ورجال الأعمال والمستثمرين من جميع أنحاء العالم. وبالنسبة إلى العروض التوضيحية المباشرة: استمتع الجميع بتجربة التكنولوجيا أثناء العمل من خلال العروض التوضيحية التفاعلية والعروض العملية.

مشاركة المعرفة: تميز المعرض بتواجد ورش العمل والندوات وحلقات النقاش التي قادها خبراء الصناعة.

تميز جناح الجمعية المصرية للطحن المشارك في المعرض بتفاعل عدد كبير من الزائرين وقاموا بالحصول على عدد من مجلات دليل الطحان التي تم توزيعها في هذا المعرض، حيث أنها الشريك الإعلامي الأساسي للمعرض، وقد قام المهندس/ علاء علي إدريس بعمل مجهود كبير للتواصل مع جميع المشاركين في المعرض.

شاركت مجلة دليل الطحان في معرض Grain Tech India 2023 الذي أقيم في بنجالور - الهند خلال الفترة من 25-27 أغسطس 2023. قام بتمثيل الجمعية المصرية للطحن في هذا المعرض مهندس/ علاء علي إدريس عضو مجلس إدارة الجمعية المصرية للطحن وأمين الصندوق. شارك في هذا المعرض عددا كبيرا من الشركات الهندية والتركية ومنها شركة باسناك وشركة نجدت كايا وشركة Mill Tech وشركة Selis بالإضافة إلى عددا من الشركات العالمية مثل شركة كميريا.

معرض Grain Tech India هو أكبر معرض تجاري للتكنولوجيا في الهند في بنجالور. وهو أكبر تجمع في البلاد لعشاق التكنولوجيا والمبتكرين وقادة الصناعة، يعد هذا الحدث بإعادة تعريف مستقبل التكنولوجيا.

يهدف الحدث إلى توفير منصة للمشاركين لعرض منتجاتك وتقنياتك المتعلقة بإنتاج وتخزين وتوزيع ونقل ومعالجة الحبوب الغذائية وغيرها من الموارد الغذائية. ينصب التركيز على زيادة الصادرات الغذائية إلى الأسواق الخارجية حيث خلال هذا الوقت الوبائي كانت الصادرات



مهندس / علاء إدريس يتسلم درع المعرض من السادة المسؤولين عن تنظيم المعرض



كاميرا دليل الطحان

Miller's Guide Magazine Participation in Grain Tech India 2023



The opening of the Grain Tech India Fair, started with the ribbon cutting ceremony of Zeki Demirtaşoğlu, the founder and CEO of Bastak Group Companies



En. Alaa Idris receiving the exhibition shield from the gentlemen responsible for organizing the exhibition



MB Naqvi CEO Media Today Group in the opening ceremony



Necdet Kaya Degirmen booth



Mr. Zeki Demirtaşoğlu, the founder and CEO of Bastak Group Companies in Bastak booth



Cimbria booth in Grain Tech India 2023



Egyptian Milling Association booth in Grain Tech India



grapais
AWARD FOR INNOVATION

A NEW TURN-KEY PROJECT FROM SELIS

600 ton/day flour mill is commissioned to Sinangli 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