



# دليل الطحان

## The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً  
العدد السابع - نوفمبر 2023  
No.7 - November 2023



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



10<sup>th</sup> INTERNATIONAL FLOUR, FEED, CORN, SEMOLINA, RICE, BULGHUR MILLING MACHINERY & PULSES, PASTA, BISCUIT TECHNOLOGIES EXHIBITION  
**02-04 MAY 2024**  
HALL 1-2-3 | ISTANBUL EXPO CENTER

[www.idma.com.tr](http://www.idma.com.tr) - [info@idma.com.tr](mailto:info@idma.com.tr)



**grapopas**  
AWARD FOR INNOVATION

### Smart Technology Smart Design

TURNKEY PLANTS IN EVERY CAPACITY



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



**SELIS**  
Grain Milling Technology





**les céréales françaises :**  
pour les marchés du monde

الخبوب الفرنسية:  
من أجل أسواق العالم



### Siège - France - PARIS

23 - 25 avenue de Neuilly,  
75116 PARIS

Tél : 00 33 01 44 31 10 06

Fax : 00 33 01 44 31 10 30

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

### Bureau du CAIRE

3 rue Abou El Fedaa, La tour administrative Abou El Fedaa,  
14ème étage, Zamalek, Egypte.

Tél : 00 20 2 27359264

Fax : 00 20 2 27395263

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

[sallyhs3010@yahoo.fr](mailto:sallyhs3010@yahoo.fr)

[franceexportcereales@gmail.com](mailto:franceexportcereales@gmail.com)

### Bureau du MAROC

c/o CFCIM - 15 avenue Mers Sultan,  
CASABLANCA, Maroc.

Tél : 00 212 5 22 20 83 50

Fax : 00 212 5 22 26 01 85

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

### Bureau d'ALGÉRIE

Amelie Travel C/° Amy Consult, 14 Bis Abderahmane  
Hergma (Ex Franche Comté) el Mohamadia, Alger.

Tél & Fax : 00213 (0) 21.53.83.22

Mobile: +213 (0) 555071990

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



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

THANK YOU TO OUR SPONSORS



For more information please contact:

✉ [info@iaom-mea.com](mailto:info@iaom-mea.com)

☎ 0096824398767

🌐 [www.iaom-mea.com](http://www.iaom-mea.com)



2024  
مايو  
02-04  
القاعة  
HALL İSTANBUL EXPO CENTER

المعرض الدولي العاشر للدقيق  
والأعلاف والذرة والسميد والأرز  
وآلات طحن البرغل والبقول  
والمعكرونة وتقنيات البسكويت

10.



قادة الصناعة تحت سقف  
واحد في اسطنبول  
Istanbul

Organized by



HIGH  
AIMS, GREAT  
EXHIBITIONS



www.idma.com.tr

FLOUR

FEED

PULSES&RICE

PASTA&BISCUIT

CORN&SEMOLINA



**IDMA**  
İSTANBUL

10<sup>th</sup> 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**  
İSTANBUL FURU VE HAYAT A.Ş.

[info@idma.com.tr](mailto:info@idma.com.tr)

[www.idma.com.tr](http://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 5174.

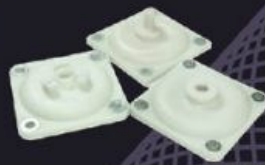


# İMAJ KALIP®



## 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 1500 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 قصيرمن خالل اضافه حقن الباليستيك. وهو احد أجزاء الصناعه. النتاج القوالب. فقد وسعت رؤيتها وجمعت اللف المنتجات والخدمات من شركة الدقيق وصناعة 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 التجاربه لقد نجحت دائما العمالء في الحفاظ على ديناميكيتها من خالل قدرتها التقنيه وحساسيتها في البحث والتطوير والتفاني في ارضاً

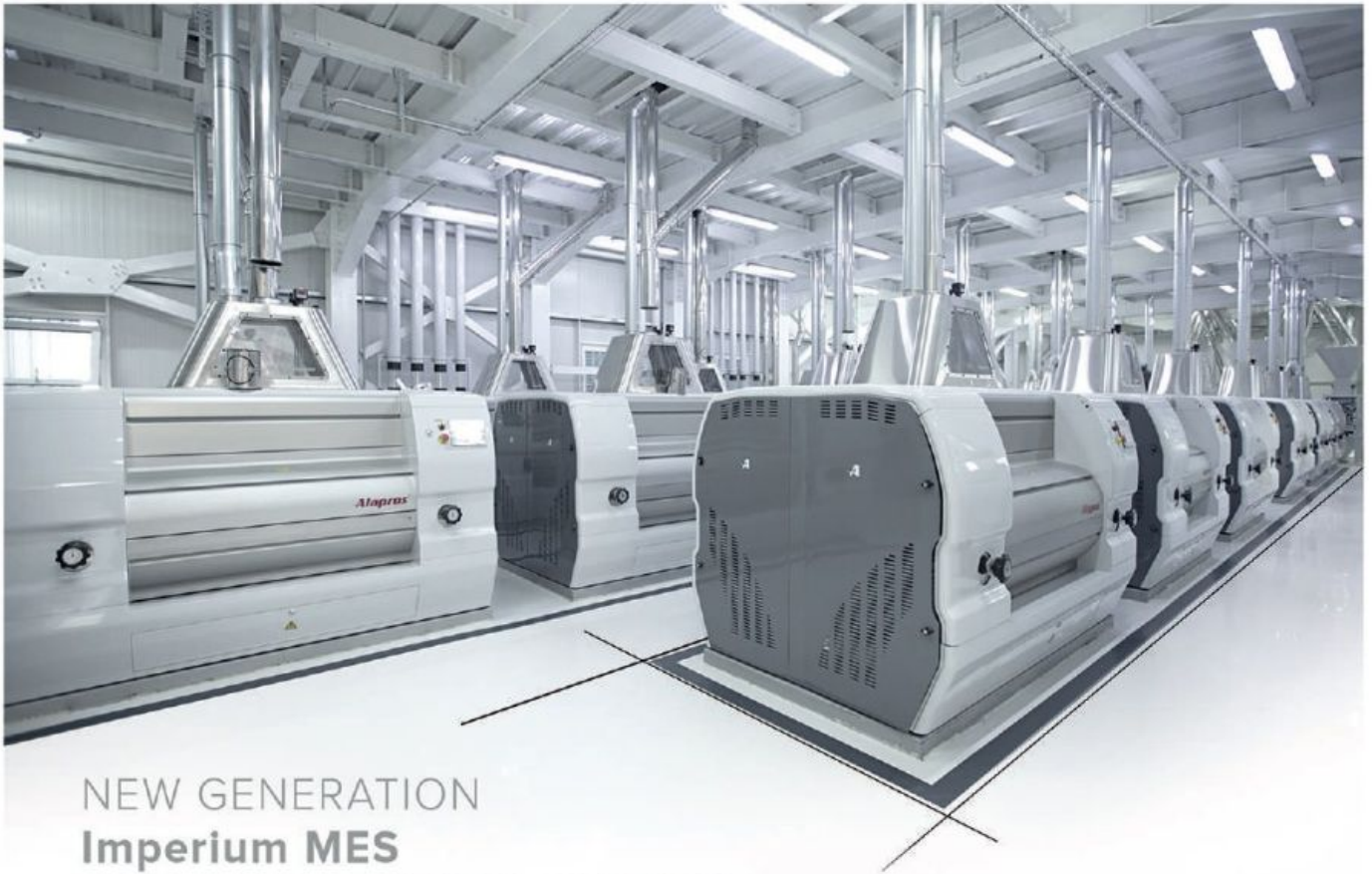


Organize Sanayi Bölgesi 7. Cad. İMAJ KALIP No:40 19100

Çorum / TÜRKİYE

Website: [www.imajkalip.com.tr](http://www.imajkalip.com.tr)

التجاره الخارجيه +90 532 459 61 19

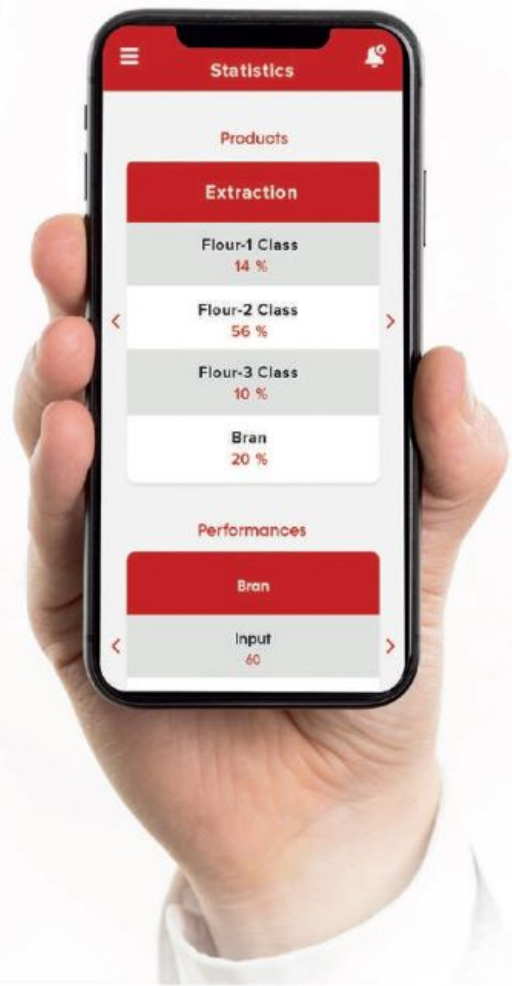


NEW GENERATION  
**Imperium MES**  
**FACTORY CONTROL SYSTEM**



SCAN FOR CATALOG

 **Alapros**  
GRAIN MILLING TECHNOLOGIES  
[www.alapros.com](http://www.alapros.com)





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





# 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](http://Cimbria.com)

Cimbria A/S  
Cairo, Egypt

Phone +202 22 69 23 44  
[sami.salaheldin@agcocorp.com](mailto:sami.salaheldin@agcocorp.com)

Let's meet at

**Booth C16**  
**12-15 NOVEMBER**  
**CAIRO - EGYPT**



**AGCO**  
Your Agriculture Company



# دليل المطحن 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  
Contact Us:

Phone: +20 122 509 6002 **Turkish Branch:** What's app. + 90 543 337 78 00

Email: mah.riad@yahoo.com

In this issue

المحتويات

Page 3

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



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

Page 42

BASTAK Instruments has brought another new ICC Method to the World's Us  
Ayşenur Akpınar



Page 22

Food security and sustainable production: inspiration from Al Hazaa Investment Group  
Mariem Al-Hazaa



Al-Hazaa Investment Group  
مجموعة الاستثمارية

Page 44

Cimbria builds its first port silo complex in Egypt  
Sami Salaheddin Regional Director



Page 32

Maize Milling Around The world  
The importance of Degerminator  
produced by TANIŞ Milling Technologies  
Khaled Shasheet



Page 48

Trends and prospects in the African milling industry  
Fabien Varagnac



Page 36

The Egyptian Swiss Mills Company is expanding in Germany and the Netherlands after its success in Africa  
Ahmed Al-Sebaei



Page 50

Adjusting the balance of damaged starch  
Dr. Mahmoud Riyad



Page 40

COMPARISON BETWEEN STARCHMAKS DAMAGED STARCH ANALYZER and others  
Ahmed El Kohail



التجهيزات الفنية والطباعة  
رجا جرافيك  
٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠



<http://millersguide.cf/>

# FarinoGraph

Measure flour quality using  
the latest technology

## Data acquisition and time management optimized by:

- AutoStop function and AI-driven curve prediction
- Automatic data transfer between Brabender devices and to third-party solutions (including ERP, LIMS)
- Automatic water dosing and creation of automatic titration curves with the Aqualject
- Temperature measurement in the mixer
- Setpoint adjustment and correlations
- EvaluationEditor for the development of own methods
- Acquisition of room temperature / humidity (optional)



Learn more:



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

**Brabender**

A brand of Anton Paar

Taking Samples wheat, chickpeas, corn and barley  
from two trucks in four minutes.

PRO SAMPLEMAKS-350  
Grain Sampler



# MAKSWELL<sup>®</sup>

innovation

FALLING NUMBER SYSTEM

COOLMAKS  
Cooling Unit



DUAL-ENZYMAKS  
Enzyme Meter



TUBE SHAKER  
Shakemaks



FOR MORE

İvedik OSB Mah. 1514. Cadde, No:3 Yenimahalle - Ankara - TURKEY  
+90 552 366 67 37 • sales@makswell.com.tr

[www.makswell.com.tr](http://www.makswell.com.tr)

BASTAK  
instruments



## ICC DRAFT STANDARD No. 189-192



The first and only company with the most quality control devices in the ICC booklet



# State of Art Technology for Dough Analysis



**Absograph 500**

**International World Standard**

**Rheological Properties of the dough**



**Resistograph 500**

**Dough stretching mechanism**

**8 analysis simultaneously**

## Quasar Series

- ☑ Vibrating Feeder with electronic control unit
- ☑ Anodized aluminum chute with special coating
- ☑ Upgradable with extra NIR InGaAs SWIR cameras
- ☑ Auto-calibration allows the user to easily create and modify sorting programs
- ☑ True-Color, 4k Ultra-HD cameras with on-board TrueColor image processing technology and 0.06mm optical resolution
- ☑ Dedicated Optical Processor for high-speed image analysis (up to 40 KHz)
- ☑ Advanced HSL colour interpolation algorithms make color calibration extremely intuitive
- ☑ Ability to create defect-families or sort by color (up to 16.8 million colors), by area and size
- ☑ High-Speed ejectors, working at 1400 cycles per second and dedicated image processing architecture
- ☑ True-shape technology differentiates high speed object and defects by area, shape, dimensions and texture



## Vision Series

- ☑ Vibrating Feeder with electronic control unit
- ☑ Anodized aluminum chute with special coating
- ☑ High-Resolution Full-Color cameras (2048 pixels each) with on-board image processing and 0.09mm optical resolution
- ☑ Upgradable with extra NIR InGaAs SWIR cameras
- ☑ Defect analysis allows the user to easily create and modify sorting programs
- ☑ High-Speed ejectors, working at 1400 cycles per second
- ☑ Ability to sort with up to 8 light/dark sensitivities in 65.000 shades, with shape/sizing functions. No need to use filters, thanks to the LED lighting
- ☑ Simple touch-screen User Interface for easy application
- ☑ High-Speed ejectors, working at 1400 cycles per second
- ☑ High-performance microprocessor for high-speed images analysis (up to 24 KHz)



## Tigerbelt

- ☑ 4 Full Color RGB-cameras, with 6144 Pixel and an optical resolution 0.09 mm, combined with a data processing speed of 24 kHz, ensure maximum precision and high capacity.
- ☑ NIR technology detects the presence of foreign material and rotten objects at the same time.
- ☑ Intuitive user interface with auto-calibration features.
- ☑ Low maintenance costs and ease of operation.
- ☑ All our optical sorters have an ethernet connection which allows remote control and monitoring, and greatly simplifies technical assistance



## EUREKA

- ☑ Vibrating Feeder with electronic control unit
- ☑ Anodized aluminum chute with special coating
- ☑ 36 High-Speed ejectors, working at 1000 cycles per second and dedicated image processing architecture
- ☑ 2 True-Color, Ultra-HD cameras with on-board True-Color image processing technology and 0.06 mm optical resolution
- ☑ Dedicated Optical Processor for high-speed image analysis (upto 40 KHz)
- ☑ Advanced HSL color interpolation algorithms make color breakdown extremely intuitive.
- ☑ Upgradable with up to 2 extra advanced SWIR InGaAs cameras for a total of 4 cameras
- ☑ Auto-calibration allows the user to easily create and modify sorting programs
- ☑ Ability to create defect-families or sort by color, by area and size
- ☑ True-Shape technology differentiates objects and defects by shape, size & texture



## Hatem Souissi

Technical sales engineer



Minerals

Pulses

Dried Fruit

Plastic

Seeds

Nuts



+216 51 45 46 96



+39 051 0546940



[h.soulssi@elica-asm.com](mailto:h.soulssi@elica-asm.com)



[elica-asm.com](http://elica-asm.com)





In November 2020, ASM has been acquired by ELICA GROUP, a leading supplier of installations for sunflower dehulling, grain cleaning, seed processing and equipment for handling of bulk materials and It's now named Elica ASM Srl



## ASM installations worldwide

From local producers to large corporations our sorters are working in more than 60 countries!

## OUR PORTFOLIO



**30+** years of reliability in our field



**FRIENDLIEST** interface on the market



**2** years guarantee on all products



**100+** different applications

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

# الأمن الغذائي والإنتاج المستدام: إلهام من مجموعة الهزاع الاستثمارية

## Food security and sustainable production: inspiration from Al Hazaa Investment Group



بقلم: مريم الهزاع  
مدير تطوير الأعمال

مجموعة الهزاع الاستثمارية  
Al - Hazaa Investment Group



Al-Hazaa Investment Group  
مجموعة الهزاع الاستثمارية

الحديثة، إذ تضمن المجموعة إنتاج مستمر للدقيق عالي الجودة، لتلبية احتياجات المخبوزات المتنوعة للشرق الأوسط. مجموعة الهزاع الاستثمارية لديها رؤية توسعية طموحة، وفي ظل التطورات السريعة في جميع جوانب الصناعة على الصعيدين المحلي والعالمي، تسعى المجموعة إلى الابتكار المستمر. إن الأنظمة التكنولوجية المتقدمة المعتمدة في مصانع الهزاع قد كانت حاسمة في تكميل استراتيجية النمو للمجموعة والمحافظة على تنافسيتها. وقد سمح ذلك للمجموعة بالتكيف مع متطلبات السوق المتغيرة، وزيادة كفاءة الإنتاج، والبقاء في المقدمة أمام المنافسين من خلال استخدام أنظمة الأتمتة المتقدمة.

في قلب الشرق الأوسط، تقف مجموعة الهزاع الاستثمارية كمنارة تضيء درب الابتكار والتميز والاستدامة في صناعة الطحين وإنتاج الأغذية. بحيث تمتد أعمالها لتشمل 12 مطحنة للقمح في أربع دول، بالإضافة إلى مطحنة ذرة، ومصنع علف، ومصنع معكرونة، ومصنع نودلز، ومصنع لإنتاج البلاستيك، ومحطة للطاقة المتجددة في الأردن، أصبحت مجموعة الهزاع مساهم قوي في ضمان الأمن الغذائي للمنطقة.

إن التزام مجموعة الهزاع بإنتاج الدقيق الفاخر يلعب دوراً حيوياً في تعزيز الأمن الغذائي، وذلك من خلال مطاحنها





لدى مجموعة الهزاع التزام قوي بالاعتماد على الاستدامة في العمليات. وفي طليعة رحلتهم نحو الاستدامة توجد محطة الطاقة الشمسية التي تقع في الأردن، إن هذه المحطة الرائدة تمول جميع مشاريع الهزاع في البلاد بالطاقة النظيفة، مما يساعدهم على إنتاج مجموعة متنوعة من منتجات الأغذية باعتمادهم الكامل على الطاقة النظيفة. تمتلك المجموعة أهدافاً واضحة وإيماناً قوياً في مجال التنمية المستدامة، إذ تخطط المجموعة لتنفيذ مزيد من الاستثمارات في مجال الطاقة المتجددة وإنشاء محطات إضافية للطاقة المتجددة في المنطقة، بهدف تشغيل جميع مصانعها حصرياً باستخدام مصادر الطاقة النظيفة.

إحدى استثمارات مجموعة الهزاع الأخرى هي مصنع البلاستيك في الأردن الذي يتولى إنتاج جميع أنواع الأكياس البولي بروبيلين والبولي إيثيلين و BOPP و AD\*STAR المنسوجة المستخدمة في تعبئة الدقيق والعلف وغيرها من المنتجات الغذائية وغير الغذائية. ويعمل هذا المصنع بالكامل باستخدام الطاقة الشمسية، وتبلغ طاقته الإنتاجية أكثر من مليون كيس سنوياً. إن أكياس البولي بروبيلين المنسوجة المستخدمة لتعبئة الدقيق والتي يتم إنتاجها في مصنعهم الأردني ليست فقط متينة وموثوقة ولكنها أيضاً صديقة للبيئة. إنها تمثل بديلاً مستداماً لمواد التعبئة والتغليف التقليدية، مما يقلل من البصمة البيئية لصناعة الدقيق.

في عالم دائم التغير، تظل مجموعة الهزاع الاستثمارية ثابتة على مهمتها المتمثلة في تعزيز الأمن الغذائي، وتعزيز الاستدامة، ورفع الابتكار في قطاعي الطحن وإنتاج الأغذية. ومع الالتزام بالتميز والتركيز على المستقبل، يقف الهزاع كمثال ساطع لكيفية قيام الشركات بإحداث فرق في مجتمعاتها وخارجها.

تعمل مجموعة الهزاع على تعزيز الأمن الغذائي في المنطقة وتحقيق الحق الإنساني في الحصول على غذاء آمن ومتاح للجميع بعدالة، ومكافحة التحديات المتزايدة للجوع في ظل التحديات الكثيرة في المنطقة. إذ تمثل رؤية مجموعة الهزاع في تشكيل مستقبل أكثر استدامة والعمل من أجل مستقبل أفضل، موجهين بالابتكار والثقة والقيم المشتركة.



# ait

ingredients

**ait Ingredients:**

**“نحن نساعد الطحانين والمخابز وصناعة الكرونة بالقدرة التنافسية والتفرد”**

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



ait  
ingredients

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.

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





# WQS

## 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](mailto:ait.contact@episens.fr)  
[ait-ingredients.com](http://ait-ingredients.com)  
+33 160 90 05 00

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





**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

  
**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**<sup>®</sup>

Fortitech<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 " كيميتكزيمز "

28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538

# ETO

Egyptian Trading Office

المكتب المصري للتجارة

## Egyptian Trading office

المكتب المصري للتجارة تم تأسيسه عام 1999م وهو متخصص في توريد مصانع الأعلاف المتكاملة تسليم مفتاح، صناعة ألمانية أو إيطالية، وتوريد مكابس الأعلاف ومكابس الخشب والبلاستيك، وتوريد الدابات 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



- 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

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



## SALMATEC



- إنتاج مكابس صناعة الأعلاف حتى طاقة 40 طن/ساعة للمكبس الواحد
- إنتاج المكابس الخاصة بنشارة الخشب والبلاستيك
- إنتاج الدابات 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



# 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](http://WWW.HUMANN-TACONET.FR)



# 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

We are a producer of emulsifiers since 2008 under our brand ERVESA. Our company is one of the leading and innovative manufacturers in the sector. We export our products to more than 45 countries in the world. Our products are mainly being used in below areas; • Bakery: Bread and rolls, cakes and pastries, biscuits, instant yeasts, cake gels • Beverages: Protein drinks, milk-based drinks, chocolate drinks, soups • Confectionery: Chocolates, coatings, chewing gums • others: Shortenings, margarine, coffee whiteners, ice-creams, processed meats our certificates; • ISO 9001-2008 • ISO 14001- 2004 • ISO 22000- 2005 • HALAL CERTIFICATE • KOSHER CERTIFICATE



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



# شركة رويال

## للمحسنات والإضافات الغذائية



## Royal for improvers and food additives

- Royal provides an integrated service to its customers and we reach results that benefit all parties without exceeding professional and ethical standards
- We can adapt to your special needs and we can communicate and meet your requirements whenever you want
- We commit ourselves to supporting the change of others and helping them in positive change to build a business with high efficiency



الوكيل الحصري لشركة إسكاوت فالي البلجيكية



**Escaut Valley**  
technology meety the art

Escaut Valley is a Belgian company, specializing in developing and producing bakery ingredients. Our ability to demonstrate worldwide leadership and operational excellence in bread and pastry ingredients is a client guarantee to receive the right product for the right application. The technology of Escaut Valley walks hand in hand with bakery skills. We aim to provide high-quality and innovative products and to be the preferred partner of the baking industry. All our products meet international standards such as ISO 9001, BRC, and HACCP. We also offer HALAL products



الوكيل الحصري لشركة "EKIN"  
لمعدات المختبرات والمواد المضافة للأغذية



Our company, which has been developing, growing and producing itself every day since our establishment in 2002, continues its commercial life in the fields of Flour Quality Control Devices, Flour Additives, Laboratory tools and equipment without compromising honesty and quality. Our company is a domestic manufacturer of many products; Such as Farinograph, Extensograph, Amylograph, Falling Number, Double Unit Mill, Gluten Washing Machine, Sedimentation Device, Gluten Index Device, and Laboratory Mill





**TANIS**  
MILLING TECHNOLOGIES

طحن الذرة حول العالم

## Maize Milling Around The world The importance of Degerminator produced by TANIS Milling Technologies



خالد شاشيط  
**Khaled SHASHEET**  
Foreign Trade Manager  
TANIS MILLING TECHNOLOGIES



تحظى جريش أو فريك الذرة Maize or Corn grits بشعبية كبيرة في العديد من البلدان ، لا سيما في أفريقيا وأمريكا اللاتينية. في إفريقيا ، تعتبر Maize grits غذاءً أساسياً وتستخدم بشكل شائع لصنع العصيدة porridge أو تقدم كطبق جانبي مع اللحوم أو الخضار. في أمريكا اللاتينية، تستخدم Maize grits في صنع التورتيلو والتامالس-tamales والأطباق التقليدية الأخرى. دقيق الذرة Maize Flour

دقيق الذرة عبارة عن مسحوق ناعم مصنوع من حبوب الذرة. يتم إنتاجه عن طريق طحن حبوب الذرة بالكامل إلى مسحوق ناعم ، بما في ذلك النخالة والاندوسيرم وجنين الذرة. يمكن استخدام دقيق الذرة كبديل لدقيق القمح في العديد من الوصفات ويحظى بشعبية خاصة في الأنظمة الغذائية الخالية من الجلوتين. يستخدم دقيق الذرة في مجموعة متنوعة من الأطباق حول العالم ، من الخبز والمعجنات إلى الشوربة والحساء. في أفريقيا ، يستخدم دقيق الذرة بشكل شائع لصنع العصيدة porridge ويستخدم أيضاً في صنع نوع من الخبز المسطح يسمى إنجييرا injera. في أمريكا اللاتينية ، يصنع دقيق الذرة التورتيلو والأريباس arepas والأطباق التقليدية الأخرى.

### طحن الذرة حول العالم

#### Maize Milling Around the World

يعد طحن الذرة صناعة حيوية في العديد من البلدان حول العالم ، لا سيما في إفريقيا وأمريكا اللاتينية وآسيا. في هذه المناطق ، تعتبر الذرة غذاءً أساسياً وتوفر مصدراً مهماً للتغذية لملايين الأشخاص. يعد طحن الذرة أيضاً مصدراً مهماً للعمالة ، لا سيما في المناطق الريفية.

يعتبر طحن الذرة صناعة رئيسية في أفريقيا ، حيث تنتج الآلاف من المطاحن الصغيرة دقيق الذرة وما يعرف بجريش الذرة Corn Grits للاستهلاك المحلي. بالإضافة إلى ذلك ، هناك العديد من

Maize milling هي عملية طحن حبوب الذرة إلى منتجات مختلفة مثل جريش الذرة grits و الدقيق. الذرة معروفة بكلمتين بالإنجليزية الأولى Maize والثانية Corn ، وهي غذاء أساسي للعديد من البلدان حول العالم وتستخدم في مجموعة واسعة من الأطباق ، من حبوب الإفطار والكورن فليكس إلى التورتيلو وخبز الذرة. يعد طحن الذرة صناعة حيوية توفر الغذاء والعمالة للملايين في جميع أنحاء العالم. فيما يلي نظرة فاحصة على طحن الذرة ومنتجاته المختلفة حول العالم.

Maize Grits جريش الذرة: جريش أو فريك الذرة عبارة عن جزيئات خشنة من حبوب الذرة التي تستخدم عادة في حبوب الإفطار والوجبات الخفيفة والسناكس. يتم إنتاجها عن طريق إزالة طبقات الأغلفة الخارجية husk والنخالة من حبوب الذرة ، ثم طحن ما تبقى من إندوسبيرم إلى قطع صغيرة موحدة. يمكن معالجة الحبيبات The grits بشكل إضافي إلى أحجام مختلفة ، تتراوح من الناعمة إلى الخشنة ، اعتماداً على الاستخدام المقصود.





تم تصميم الآلة لفصل النخالة والجنين من الإندوسبرم المعروف بمحتواه المنخفض من الزيت داخل الذرة. بشكل عام، يتم استخدام الآلة في إنتاج دقيق الذرة فائق النقاء super-refined corn flour، البيرة، السيمولينا ومنتجات الذرة المكررة الأخرى. يقوم جهاز إزالة الجنين بفرك الذرة المبللة وفصل جنين الذرة (الدهني) بنسبة 1%.

تتيح إعدادات الماكينة تغيير النسب للحصول على المنتج النهائي المطلوب. يتم ضبط الماكينة حسب حجم الذرة، ويحدد منفذ التفريغ discharge port الفترة التي تتواجد فيها الذرة داخل الماكينة. يتم خلط الذرة المبللة أو الجافة ودفعها للأمام بمساعدة صفائح فولاذية ذات قنوات خاصة special-ducted steel plates متصلة بدوار الآلة the machine's rotor حيث يتم ضغطها وفركها ومسحها. يتم فرك حبوب الذرة المطحونة لاستخراج الجنين الذي يتم مروره من خلال شريحة غربال ويتم التخلص منه خارج الجهاز. يتم تفريغ وخروج حبوب الذرة منزوعة الجنين degerminated corn grains من منفذ مختلف.

فهو يوفر الحد الأدنى من استهلاك الطاقة والحد الأقصى من الكفاءة مقابل أدائه. يعتبر جهاز مزيل جنين الذرة مثاليًا في إنتاج حبيبات Grits Corn التي تستخدم في صناعة الوجبات الخفيفة Snack food، والكورن فليكس مع أعلى أداء وأدنى مستوى للدهون.

### فوائد عملية نزع جنين الذرة في نظام

#### TANIŞ Milling Technology

#### 1. زيادة إنتاجية المنتج الأساسي

#### Increase the yield of primary product

في هذه الحالة، يعمل نظامنا على تحسين إنتاجية المنتجات "الصفراء"، مع زيادة كبيرة في إنتاج الحبيبات المتفشرة ذات القيمة العالية high-value flaking grits.

#### 2. تحسين جودة هذا المنتج

#### Improve the quality of that product

يوفر نظامنا الجديد إنتاجية أعلى من الإندوسبرم قليل الدهون low-fat endosperm، ومستويات أقل من التلوث بمكونات أخرى والميكروبات.

#### 3. توفير عملية أقصر

#### Provide a shorter process

نظرًا لأنه ينتج مثل هذه الإنتاجية العالية من الإندوسبرم النقي نسبيًا، فإن نظام إزالة الجنين الخاص بنا يقلل من عمليتي التنقية والاختزال purification and reduction المرتبطتين عادةً.

#### 4. توفير نظام بتكاليف تشغيل أقل:

#### Provide a system with lower costs of operation

النظام الأقصر يلبى هذا المطلب.

تعمل عملية إزالة جنين الذرة بواسطة الجهاز المميز لشركة TANIŞ Milling Technologies على تعزيز كفاءة جميع المناطق المرتبطة عادةً بطحن الذرة الجافة، بدءًا من إنتاج فريك متفشر قليل الدهون low-fat flaking grits إلى دقيق الذرة عالي الجودة إلى نشا الذرة والإيثانول.

شركات الطحن واسعة النطاق التي تنتج دقيق الذرة لتصديره إلى بلدان أخرى. في بلدان مثل كينيا وتنزانيا وأوغندا، تعد الذرة المحصول الأساسي، وتلعب صناعة الطحن دورًا حيويًا في اقتصاد البلاد.

في أمريكا اللاتينية، يعد طحن الذرة أيضًا صناعة مهمة، لا سيما في بلدان مثل المكسيك وكولومبيا وفنزويلا.

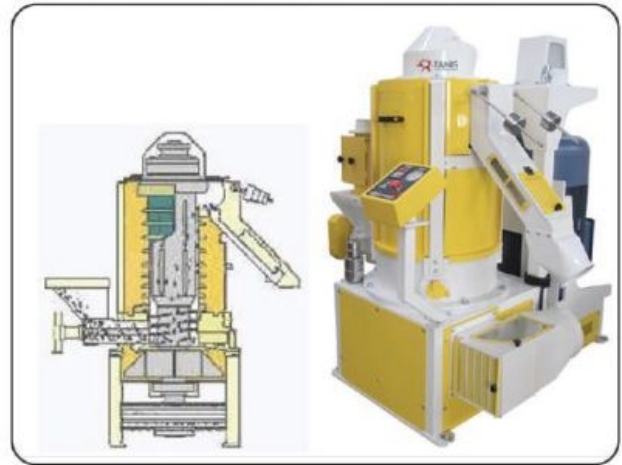
الذرة هي غذاء أساسي في هذه البلدان، وتوفر صناعة الطحن فرص عمل لآلاف الأشخاص. بالإضافة إلى ذلك، يتم إعداد العديد من الأطباق التقليدية في هذه البلدان باستخدام دقيق الذرة و

#### Corn Grits

في آسيا، يركز طحن الذرة بشكل أساسي على إنتاج نشا الذرة، والذي يستخدم في مجموعة متنوعة من التطبيقات الصناعية. ومع ذلك، هناك أيضًا العديد من المطاحن الصغيرة التي تنتج دقيق الذرة و Corn Grits للاستهلاك المحلي. تعتبر الذرة محصولًا مهمًا في بلدان مثل الهند والصين وإندونيسيا، وتعد صناعة الطحن مصدرًا مهمًا للتوظيف في هذه البلدان.

### أهمية جهاز نزع جنين الذرة في صناعة طحن الذرة:

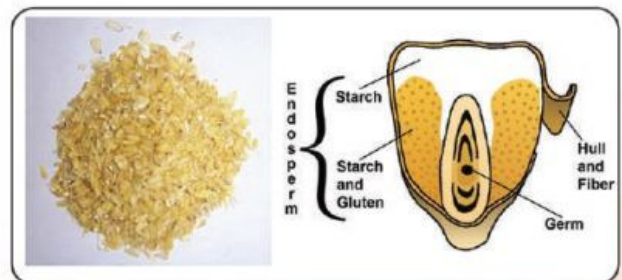
#### Importance of corn germ remover (De-germinator) in corn milling



يستخدم فاصل جنين الذرة DEGERMINATOR المنتج بواسطة شركة TANIŞ Milling Technologies لفصل جنين الذرة (الإمبريو) والذي يحتوي على نسبة عالية من زيت الذرة. لذا فإن فصل جنين الذرة لا بد من إجراؤه خلال مراحل طحن الذرة حتى لا يتم طحنه مع الإندوسبرم ويختلط بالدقيق ويكون من السهولة تخزين الدقيق في وقت قصير.

إن فاصل جنين الذرة عبارة عن آلة تستخدم في خطوط إنتاج طحن الذرة لمنع جنين الذرة ذو المحتوى العالي من الزيت من التواجد داخل الدقيق. تشمل ميزاتها ومزاياها تعديل استخلاص الإنتاج المرن والكفاءة العالية وجودة المنتج. كما أنه يساعد في خفض محتوى الدهون إلى أقل من 1% ويحتوي على مجموعة واسعة من سيناريوهات الإنتاج بجودة قابلة للتعديل على المنتج النهائي.

تتخفض نسبة الزيت في المنتج النهائي وتتواجد بنسبة أقل من 1% بفضل استخدام جهاز فاصل جنين الذرة DEGERMINATOR المنتج بواسطة شركة TANIŞ Milling Technologies





# ONE PIECE PLASTIC SIEVE BOX

**PRO** | Proplast Milling  
Sieve stack & frame.

*oval corners  
antibacterial  
food grade  
certificated*



**Al Bosphor**  
Import & Export

البسفور للإستيراد والتصدير

01000737499 / 01006299599

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



# NEW GENERATION ELEVATOR BUCKET



**PREMIUM**  
HDPE  
High Density Polyethylene



**EXCLUSIVE**  
Nylon - High Hardness Impact  
Resistant Engineering Plastic



**ECO PRIME**  
Pe Polymer - Unbreakable  
Flexible Structure PE



[www.millpart.co](http://www.millpart.co)



**Al Bosphor**  
Import & Export

البيفور للإستيراد والتصدير

01000737499

01006299599

# ”المصرية السويسرية للمطاحن“ تتوسع في ألمانيا وهولندا بعد نجاحها في أفريقيا .. و«السباعي»: طلب قوى من السودان على الدقيق والمكرونه والصلصة

The Egyptian Swiss Mills Company is expanding in Germany and the Netherlands after its success in Africa

”Al-Sebaei”: a strong demand from Sudan for flour, pasta and tomato Paste



## خطة المشاركة بالمعارض الخارجية



ولفت إلى أن المجموعة تستعد للمشاركة بمعرض World Food في إسطنبول خلال الفترة من 6 إلى 9 سبتمبر المقبل، كما تشارك في معرض أنوجا في ألمانيا خلال الفترة من 7 إلى 11 أكتوبر. وأضاف أن «المصرية السويسرية للمطاحن والمكرونه والمركزات» تعتزم المشاركة في معرض برايفت لابل Label بالامارات خلال الفترة من 7 إلى 9 نوفمبر 2023. وكشف أن المجموعة تشارك أيضًا بمعرض IAOM خلال الفترة من 12 إلى 15 نوفمبر، وهو يقام لأول مرة في مصر وهو متخصص في الطحن.

وأوضح أن المجموعة تستعد لمشاركة قوية في معرض فوود أفريقيا خلال الفترة من 12 إلى 14 ديسمبر المقبل بمصر، والمشاركة أيضًا بمعرض فانسي فود ونتر في الولايات المتحدة الأمريكية خلال الفترة من 12 إلى 21 يناير 2024.

وتصدر مجموعة المصرية السويسرية للمطاحن والمكرونه والمركزات منتجاتها إلى أكثر من 30 دولة، وتخصص نحو 80% من إنتاجها لسوق التصدير و20% للسوق المحلي، فيما تسعى لرفع هذه النسبة إلى 30% للصادرات خلال 2023.

وتضم المجموعة مصنعًا لإنتاج المكرونه بطاقة إنتاجية 8 آلاف طن شهريًا، ومطحناً للدقيق 72% بطاقة 30 ألف طن شهريًا، ومصنعًا للصلصة بطاقة 3 آلاف طن شهريًا.

وقال «السباعي» إن نشاط الشركة في الجولات الخارجية لا يقتصر على المعارض الدولية فحسب، لكنه يشمل جولات فردية للمجموعة في عدة دول جاءت في مقدمتها السعودية والمغرب، كما تخطط المجموعة لتنظيم جولة إلى السوق الليبية للتعرف على عملاء جدد خلال الفترة المقبلة.

وأشار أن السعودية تعتبر من أهم الأسواق الواعدة أمام صادرات الصناعات الغذائية المصرية كما يعتبر المعرض فرصة لزيادة عدد عملائها في منطقة الخليج والسوق الآسيوية بشكل عام، خاصة أن الشركة لديها الشهادات التي تطلبها هذه السوق ومدرجة بالقائمة البيضاء لدى هيئة سلامة الغذاء المصرية ونظيرتها السعودية.

نجحت مجموعة المصرية السويسرية للمطاحن والمكرونه والمركزات في غزو منتجاتها إلى دول ألمانيا وهولندا ومن قبلها فرنسا خلال العام الجاري، للتوسع في التصدير إلى أوروبا بعد النجاح الذي حققته في أفريقيا، كما تستعد لتكثيف مشاركتها الخارجية في المعارض الدولية خلال الشهور المقبلة. قال المهندس أحمد السباعي، المدير العام لمجموعة المصرية السويسرية للمطاحن والمكرونه والمركزات، إن المجموعة أبرمت عقود تصدير لمنتجاتها إلى 3 دول في أوروبا خلال العام الجاري، في إطار خطتها للتوسع الخارجي.

وأشار «السباعي» إلى أن المجموعة تركز خلال الفترة الحالية على زيادة صادراتها من المنتجات المتنوعة من الدقيق والمكرونه والصلصة، لزيادة تدفقات النقد الأجنبي، وزيادة الموارد الدولارية، لتمكينها من استيراد القمح. وأضاف أن «المصرية السويسرية» رفعت طاقاتها التشغيلية خلال الفترة الحالية لتلبية الطلب القوي من قبل السودان على منتجات المكرونه والدقيق.

وأشار إلى أن الشركة تعد من كبار الموردين للحكومة السودانية لمنتج المكرونه والدقيق، كما تتمتع بوجود قوي في القارة السمراء، وتصدر منتجاتها إلى أكثر من 30 دولة بمختلف المناطق في العالم.

ونوه إلى أن الشركة لديها حضور قوي بمنتجاتها في السودان وكينيا ورواندا، واستفادت من الطلب المرتفع بهذه الأسواق، كما تعمل مع الشركات الكبرى المنتجة في بروندي لتصنيع الصلصة لها، كما تقترب من دخول تنزانيا، وتصدر إلى السودان وفلسطين أيضًا.

وأشار إلى سعي المجموعة إلى إبرام اتفاقية شراكة مع الحكومة السنغالية للتوسع بها وللدول المجاورة لمنتجات المجموعة من الصلصة والمكرونه والدقيق خلال الفترة المقبلة.



# Egyptian Swiss Group



Established in 1995, the Egyptian Swiss Company SAE swiftly rose to prominence as a trailblazer in the realm of top-tier flour trade. By 2003, they embarked on producing premium wheat flour in their Assiut - Bani Ghalib mills, renowned for their impeccable output quality, punctual deliveries, client contentment, and the unwavering dedication of their staff. The enterprise earned distinction as a frontrunner in the wheat and flour trade sector, and the global brand is now exported to the Middle East, Africa and Europe. As a cornerstone of the Egyptian Swiss Group, the company operates as an autonomous entity within an array of fully integrated companies, each specializing in distinct business sectors

such as Milling, Pasta Manufacturing, and Concentrates

The Egyptian Swiss for Milling Company excels in offering superior-grade flour variants, widely available across Egypt and exported to many countries all over the world

Meanwhile, the Egyptian Swiss for Pasta meticulously crafts an array of pasta shapes, employing mechanized processes from production to packaging. Lastly, the Egyptian Swiss for Concentrates stands as a distinguished food manufacturer, producing Tomato Paste and Juice. Today, the company's global brand is synonymous with excellence, serving markets across the Middle East, Africa and Europe



Website:

<https://egyptianswiss.com>

Phone:

01202228585 +2 / 01202228585 +2

Headquarters:

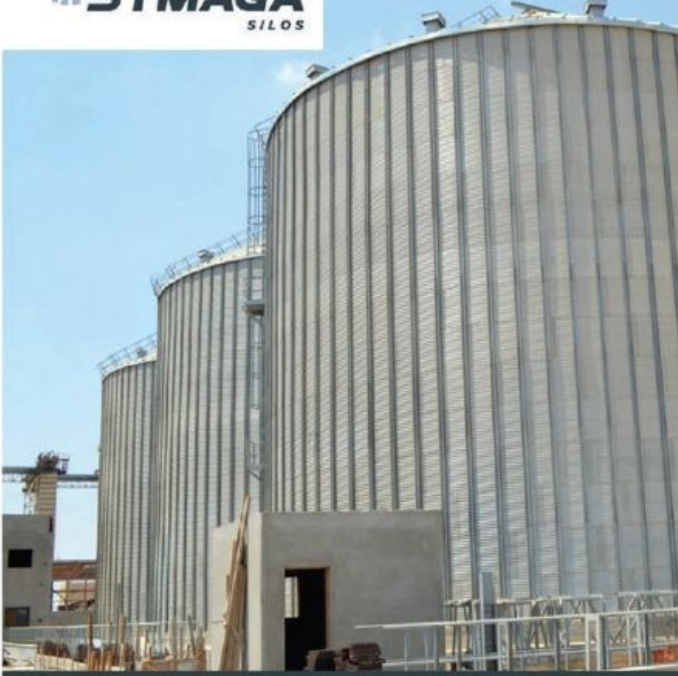
10th of Ramadan - Pyramids (Zizinia)- Industrial West Zone A7  
Plot No(7) within Plot No(1), Egypt - Sharqiah Governace

صوامع ومطاحن عالية الجودة

الغنيمي للتجارة  
إسم له تاريخ



**SYMAGA**  
SILOS



**ATA**  
RUBERG



**RAM**  
ELECTRONICA



**TANIS**  
MILLING TECHNOLOGIES



التليفون: ٠١٠٩٩٩٩٤٣٩٠ / ٠١١١١٢٢٢٨١١  
الموقع الإلكتروني: [www.alghonemy.com](http://www.alghonemy.com)

العنوان: ٥٦ شارع نهر، مصر الجديدة، القاهرة، مصر  
البريد الإلكتروني: [waleed@alghonemy.com](mailto:waleed@alghonemy.com)



**Al Bosphor**  
Import & Export

البسفور للإستيراد والتصدير

in **Egypt**  
and everywhere



# البسفور للإستيراد والتصدير

معدات مطاحن - معدات مصانع اعلاف  
قطع غيار مواتير



01006299599  
01000737499

تليفون - واتس اب

العنوان : ١٠ نزل عبدالمتجلى الحى العائتر مدينة نصر

# 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 FARRAND و AACC
- القدرة على عمل معايير مختلفة لأنواع الدقيق المختلفة.
- أحدث تقنيات الأقطاب الكهربائية
- خاصية التنظيف التلقائي للقطب الكهربائي
- كمية العينة المطلوبة مقدارها ١ جرام
- دقة قياس نتائج التحليل  $\pm 3\%$
- طابعة حرارية متكاملة

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

الوكيل في مصر والشرق 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



أحمد الكحيل

مدير شركة نمو للإضافات المتخصصة

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

في إطار التطوير والبحث الدائم وتقديم حلول في مجال المطاحن لقياس الجودة ، ظهر حديثا بعد تجارب قرابة الاربعة سنوات جهاز قياس النشا المحطم ، مقدمين لعملائنا مميزات وإضافات غير معهودة وسباقه Starchmaks فيما يلي دراسة مقارنة عن المواصفات القياسية الموحدة في جميع الاجهزة والمميزات والإضافات الفارقة لدى 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 : 8 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.  
لدى 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 الكهربائية. وهو منتج ناتج عن التطوير والإبداع لدى 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 لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- Same feature نفس الميزة لدى الآخرين بالمجال
- This feature is for 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 أخرى 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



عاشة نور أكبينار  
Ayşenur Akpınar  
PhD, Food Engineer  
Bastak Instruments  
ICC Standardization



## BASTAK Instruments تجلب طريقة ICC جديدة أخرى للإستخدام العالمي! BASTAK Instruments has brought another new ICC Method to the World's Use!

لقد أصبح من المهم جداً زيادة قيم التحكم في الأغذية واستخدامها من خلال ضمان جودة الأغذية وسلامتها من خلال اكتساب سرعة كبيرة مع التقدم العلمي والتقني في صناعة الأغذية العالمية. لطالما احتلت مراقبة جودة الأطعمة مكانة مهمة لأنها تؤثر بشكل مباشر على صحة الإنسان. التطور السريع في علوم وتكنولوجيا الأغذية ؛ مشاكل الترشيد والتخزين والنقل في صناعة الأغذية ، والممارسات الخاطئة في هذه المجالات تزيد من أهمية جودة الغذاء ومراقبته يوماً بعد يوم.

الحبوب ، ICC ، للاستخدام العالمي في العامين الماضيين. يعد الاتحاد الدولي لعلوم وتكنولوجيا الحبوب (ICC) ، ومقره النمسا (فيينا) ، مؤسس شركة Bastak Instruments ورئيسها التنفيذي زكي دميرتاش أوغلو Zeki Demirtaşoğlu وهو عضواً في اللجنة الفنية وممثلاً في خمس قارات من خلال أعضائه ، وهو أحد علماء الحبوب والتكنولوجيا. خبراء من جميع أنحاء العالم. إنها شبكة دولية. يتم تقديم الأساليب القياسية الدولية والتحديثات العلمية من قبل غرفة التجارة الدولية لجميع علماء وتقنيي الحبوب. الأساليب القياسية لغرفة التجارة الدولية المطبقة في تقييم سلامة وجودة منتجات الحبوب والحبوب والأغذية والأعلاف لأكثر من 60 عامًا لمراقبة جودة الأغذية ، وسلامة الأغذية وأمنها من أجل صحة ورفاهية جميع الناس ، والتجارة

يتم إعداد المعايير والأساليب الغذائية الدولية من أجل ضمان جودة ومراقبة الأغذية في كل بلد وفي التجارة الدولية ، لخلق بيئة موثوقة في الإنتاج والاستهلاك ، لتنفيذ رقابة فعالة على الجودة في المنتجات الغذائية ، لتحديد الجودة الغذائية للواد الغذائية ، ودعم الدراسات العلمية والأكاديمية. تواصل Bastak Instruments دعم البحث العلمي والقطاعي من خلال متابعة التقنيات المتطورة لمدة ربع قرن من أجل المساهمة في تحسين جودة الغذاء وسلامة الغذاء والأمن الغذائي للأعلاف والبقوليات والحبوب والزيوتية والحبوب ومنتجات الحبوب. في جميع أنحاء العالم. أحد الأعمال التي قمنا بها لهذا الغرض هو تقديم أساليبنا المرقمة ICC Standard 189 و ICC Standard 192 ، والتي تمت الموافقة عليها من قبل الاتحاد الدولي لعلوم وتكنولوجيا

تم إجراء تجارب على طريقة دراستنا ، والتي سميت بتقدير الجلوتين الرطب wet gluten ، ومؤشر الجلوتين Gluten index ، والجلوتين الجاف Dry gluten لدقيق القمح الكامل ودقيق القمح باستخدام 192 جهازاً قياسياً من Bastak ، من قبل العلماء والخبراء في مجال مراقبة الجودة بالمعامل والجامعات في العديد من دول أوروبا ، ودقتها لا شك أنها مقبولة في العالم.

## GLUTEN INDEX 2100

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



## DRY GLUTEN 2500

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



تلعب إنزيمات amylolytic دوراً مهماً في تكوين السكريات اللازمة للتخمير في صنع العجين. لذلك ، يعد الأميليز معمة مهمة في تحديد جودة الخبز. تم قبول تقدير مستوى نشاط Alpha-Amylase استناداً إلى اللزوجة في تحديد "رقم السقوط" Falling Number باستخدام Bastak Instruments تم قبول جهاز FN Ceq كمعيار رقم 189 من قبل الاتحاد الدولي لعلوم وتكنولوجيا الحبوب ICC في عام 2021 وتم تقديمه إلى العالم.

أجهزة مراقبة الجودة ذات 72 حبة ، وأنظمة أخذ العينات الآلية مع نموذج براءة الاختراع والمنفعة الأول والوحيد لبلدنا ، 35 نوعاً من إضافات الدقيق في مجال 4 ، T.C طرق جديدة قدمتها Bastak Instruments ، والتي كانت تنتج لمستقبل بلدنا والإنسانية بميزات تقنية فائقة لمدة ربع قرن ، في مركز البحث والتطوير الأول والوحيد في بلدنا المعتمد من قبل وزارة الصناعة والتكنولوجيا ، تم تضمينها في كتيب ICC ، والجامعات في العديد من البلدان مثل الولايات المتحدة الأمريكية وأوروبا وكندا. سيتم تدريس أساليبنا وسيتم استخدام الأجهزة في جميع القطاعات ذات الصلة. مع الأساليب التي طرحتها في البحث والتطوير لمصادر غذائية أكثر موثوقية للبشرية ؛ سنستمر في توجيه الخبراء والعلماء الذين سينشطون في هذا المجال. بالإضافة إلى ذلك ، ستواصل دعم البحث العلمي والقطاعي باتباع التقنيات المتطورة.

**HAMMER  
MILL  
1900**

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



**GLUTEN WASHER  
GLUTOMATIC  
6100**

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



الدولية ، والتشريعات الوطنية والدولية ، ومعايير الصناعة مثل ISO و TSE وهي بمثابة دليل لمصنعي الأغذية ومختبرات التحكم. نجحت شركة Bastak Instruments في شق طريقها في تركيا والعالم من خلال تقديم 4 طرق جديدة لـ ICC للاستخدام العالمي.

أجهزة ضبط الجودة باستاك طراز 4000 و 4500 مطحنة الأسطوانة Roller Mill ، وطاحونة المطرقة Hammer Mill موديل 1900 ونظام الجلوتين Q-System ؛ تم قبول دراسة طريقتنا ، والتي تسمى تحديد الجلوتين الرطب ، ومؤشر الجلوتين ، والجلوتين الجاف لدقيق القمح ودقيق القمح الكامل باستخدام الأجهزة ذات نماذج وأطرزة مختلفة مثل النموذج 6100 من Gluten Cheq ، و 2100 نموذج Index Centri- ، و 2500 fuge Cheq نموذج من أجهزة Dry Cheq ، من قبل ICC ، International Grain Science ، وجمعية التكنولوجيا ، برقم قياسي standard number قدره 192. تم القيام به.

## ROLLER MILL 4000

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



## VALSLİ DEĞİRMEN 4500

Türkçe Versiyon

**BASTAK**  
INSTRUMENTS



يؤثر بروتين الجلوتين ، الذي يشكل الهيكل العظمي للعجين ويتم قبوله كأهم معيار جودة ، على قدرة العجين والمعالجة والاحتفاظ بالغاز ، مما يسمح للخبز بالارتفاع وله بنية مسامية. يتم قبول كمية الجلوتين وجودته كمحددات جودة في القمح ، كما أنه يعطي معلومات حول الغرض من معالجة القمح المستخدم. Bastak Instruments ICC No.



## أخبار دليل الطحان

### شركة Cimbria تقوم ببناء أول مجمع لصوامع الموائئ في مصر Cimbria builds its first port silo complex in Egypt



من اليسار إلى اليمين مهندس جمال شريف والدكتور علاء شريف الرئيس التنفيذي للمكتب الهندسي الاستشاري ( إيكوجيم) والمهندس سامي صلاح الدين المدير الإقليمي لشركة كمبريا يونيجرين والسيد Kjeld Pauls والمهندس مصطفى السعدني المقاول الرئيسي

لتأمين الغذاء الآمن والكافي للأعداد المتزايدة من سكان مصر من خلال هذا الطلب"، كما يوضح سامي صلاح الدين، المدير الإقليمي لشركة كمبريا في مصر.

يشتمل مجمع الصوامع الجديد في بورسعيد على صناديق الحبوب، وأنظمة النقل، ونظام التحكم الإلكتروني الكامل، ومعدات التحميل للسكك الحديدية والشاحنات. لقد تم تصميمه بأحدث التقنيات وسيطلب تشغيل المجمع تدريجياً في الموقع للمشغلين.

يعد المجمع جزءاً مهماً استراتيجياً من هدف الحكومة المصرية المتمثل في بناء مخزون آمن من احتياطي الحبوب والقمح لمقاومة تقلبات أسعار السوق بسبب تطورات السوق المستقبلية، كما يقول سامي صلاح الدين.

يتم إنشاء مجمع الصوامع الجديد في بورسعيد بعمالة محلية وستتم إدارته بإشراف موقعي من شركة كمبريا. بدأ العمل في فبراير من عام 2022 ومن المتوقع الانتهاء منه في غضون عامين. تم تمويل المجمع من قبل الحكومة المصرية وصندوق أوبك للشركة العامة للصوامع والتخزين (GCSS).

تعمل شركة Cimbria على زيادة تواجدها الهائل في مصر من خلال طلبها الأخير لمجمع صوامع ضخمة في بورسعيد، المدينة المصرية عند مدخل قناة السويس. يتكون مجمع الصوامع من ثمانية صوامع بسعة 12500 طن لكل منها وسيتم استخدامها للتخزين الآمن للقمح.

تحصل مدينة بورسعيد في مصر الآن على أول مجمع صوامع للتخزين الآمن للقمح المستورد. تتواجد شركة Cimbria في مصر منذ أكثر من 30 عاماً وتعرف السوق المصري جيداً. في الواقع، تم تسليم 95% من جميع مجمعات الصوامع في مصر - بسعة تخزينية إجمالية تبلغ 2.5 مليون طن - بواسطة شركة كمبريا. ومع ذلك، فإن مجمع الصوامع في بورسعيد هو أول مجمع صوامع ميناء مصري من كمبريا. مع تزايد عدد السكان بنسبة 2.5 بالمائة كل عام، هناك حاجة كبيرة لمجمعات تخزين آمنة في البلاد:

"سيكون مجمع الصوامع بسعة 100 ألف طن في بورسعيد مساهماً مهماً في تأمين تخزين المواد الغذائية في مصر. لذلك، نحن فخورون جداً بدعم جهود الحكومة المصرية

# Cimbria builds its first port silo complex in Egypt



Cimbria builds its first port silo complex in Egypt  
Cimbria is increasing its massive presence in Egypt with a recent order of a huge silo complex at Port Said, the Egyptian city at the entry point of the Suez Canal. The silo complex consists of eight silo bins with a capacity of 12,500 tons each and will be used for secure storage of wheat.

The city of Port Said in Egypt is now getting its first silo complex for secure storage of imported wheat. Cimbria has been present in Egypt for more than 30 years and knows the Egyptian market very well. In fact, 95 percent of all silo complexes in Egypt—with a total storage capacity of 2.5 million tons—has been delivered by Cimbria. However, the silo complex at Port Said is the first Egyptian port silo complex from Cimbria. With the population increasing by 2.5 percent every year, there is a great need for safe storage complexes in the country. The 100,000 tons silo complex for Port Said will be an important contributor to secure food storage in Egypt. Therefore, we are very proud to support the Egyptian government's efforts on securing safe and sufficient

food for the growing population of Egypt with this order, explains Sami Salah El Din, Regional Director of Cimbria in Egypt

Port Said's new silo complex includes grain bins, conveyor systems, fully electronic control system, and loading equipment for railways and trucks. It is designed with state-of-the-art technology and the operation of the complex will require onsite training for the operators. The complex is a strategically important part of the - Egyptian government's aim of building safe stockpiles of grain and wheat reserves as withstand to fluctuations in market prices due to future market developments says Sami Salah El Din.

The construction of the new silo complex in Port Said is done with local labor and will be managed with onsite supervision from Cimbria. The work started in February 2022 and is expected to be finished within two years. The funding of the complex is cofounded by the GOE & OPEC Fund for The General Company for Silos and Storage GCSS

## إركايا تشارك في حضور معرض IBEX 2023 بايران

### ERKAYA attended the Ibex 2023 exhibition in Tehran

شاركت شركة إركايا التركية في حضور معرض ibex2023 في طهران، بايران. وهو المعرض المتخصص في مجال الحبوب، وصناعة الطحن والخبز. تمت المشاركة في معرض ibex في إيران مع وكيل شركة إركايا بطهران ولقيت شركة إركايا اهتماماً كبيراً من عملائها بحضور عدد كبير من الجمهور جناح شركة إركايا.



شركة الأبروس تقوم بتشبيد مطحن دقيق مبتكر لمجموعة كاسيلو الإيطالية

## Alapros to construct innovative flour mill for Italian Casillo Group



MOLINO  
**Casillo**  
DAL 1958

**Alapros**

Group الإيطالية. ويتضمن التعاون عقدًا لمطحن دقيق بنظام تسليم المفتاح بطاقة يومية تبلغ 300 طن، والذي سيتم تنفيذه في تريستا، إيطاليا. ومن المخطط أن يتم تشغيل المشروع في شهر أبريل 2024.

تقوم شركة Alapros ببناء مطحن دقيق مبتكر لمجموعة Casillo الإيطالية، ستقوم شركة Alapros، إحدى الشركات الرائدة في تصنيع آلات الطحن، ببناء مطحن دقيق مبتكر لمجموعة Casillo

## İMAJ KALIP

### شركة İmaj Kalıp متخصصة في تصنيع القوالب البلاستيكية İmaj Kalıp specializes in manufacturing plastic molds



لقد تمكنت دائمًا من البقاء ديناميكيًا بفضل قدرتها الفنية وحساسيتها للبحث والتطوير والتفاني في تحقيق رضا العملاء. إن المنتجات التي تراها في الصور لا تشكل سوى جزءًا من إنتاج الشركة التي لديها حجم كبير في توريد قطع الغيار لصناعة الطحن. يرجى الاتصال بنا للحصول على كل ما تحتاجه في صناعة الطحن.

في عام 2004 على يد سالم يوندن في جوروم/تركيا. بدأت شركة İmaj في تقديم خدمات قطع القوالب وتصنيع القوالب البلاستيكية في مساحة 150 مترًا مربعًا في جوروم K.S.S. بينما كانت تقدم الخدمة في مساحة 1000 م<sup>2</sup> في عام 2016، تم إنشاء منشأة الإنتاج الخاصة بها في منطقة شوروم المنظمة في عام 2018 على مساحة 12000 م<sup>2</sup>، بما في ذلك 4500 م<sup>2</sup> مغلقة و7500 م<sup>2</sup> مفتوحة. ولأنها ترى أن الجودة ورضا العملاء متساويان، فقد أنجزت العديد من المشاريع الناجحة في قطاعات مختلفة سواء في الداخل أو الخارج في وقت قصير. وقد وسعت رؤيتها من خلال إضافة حقن البلاستيك، وهو أحد الأجزاء الأساسية للقطاع، إلى إنتاج القوالب وجلبت آلاف المنتجات والخدمات لعملائها، من شركات الدقيق وصناعة الأعلاف إلى القطاع الطبي.

لقد جعلت من مهمتها تقديم الحل الأنسب لمتطلبات عملائها في مجال حقن البلاستيك وقوالب الحقن. ومن بين مبادئها التجارية، يأتي النقل الدقيق والفعال للمعلومات في المقدمة.



**GrainTech**  
Middle East

**13 - 15**  
May. 2024

International Fair Ground - CAIRO, EGYPT

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**

[info@graintecheg.com](mailto:info@graintecheg.com)

[Egypt@graintecheg.com](mailto:Egypt@graintecheg.com)

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

 [Graintechegypt](https://www.facebook.com/Graintechegypt)

# الاتجاهات والتوقعات في صناعة المطاحن الأفريقية

## Trends and prospects in the African milling industry



**Fabien Varagnac**  
Independent Milling  
Sector Consultant



شهدت صناعة المطاحن الأفريقية تحولاً ملحوظاً تميّز بفترة نمو وفترة ركود وثم نمو سريع مؤخراً. برزت صناعة المطاحن الأفريقية كلاعب رئيسي في الاقتصاد القاري، من التقدم المطرد في الستينيات حتى منتصف الثمانينيات، والتباطؤ المؤقت بسبب أزمة الديون في الثمانينيات

القرن الحادي والعشرين. كما هو مبين في الرسم البياني 2، شهد هذا القطاع طفرة كبيرة منذ عام 2007، حيث زاد استهلاك الفرد من 17 كغ إلى 28 كغ سنوياً وزاد متوسط استهلاك القمح السنوي بنسبة 5.4%. ويمكن أن يعزى هذا الانتعاش إلى عوامل مختلفة مثل زيادة الطلب على المنتجات الغذائية المصنعة والتحضر وتغير العادات الغذائية. على الرغم من التقلبات الحالية في سوق القمح، من غير المرجح أن ينعكس هذا الاتجاه في أي وقت قريب، لأن المصادر البديلة للأغذية الرخيصة لتحل محل القمح وإطعام السكان الأفارقة الذين يتزايد عددهم بسرعة محدودة.

### الدمج وازدياد سعة المطاحن:

## CONSOLIDATION AND INCREASED MILL CAPACITY

يبدو أن الاتجاه البارز في قطاع الطحن الأفريقي هو الاندماج الملحوظ خاصة في غرب ووسط أفريقيا. حيث تركز المطاحن على زيادة قدرتها على الطحن لتحقيق وفورات الحجم وزيادة الكفاءة. وهذا يسمح لهم باستيراد كميات أكبر من القمح وتخصيص سفن أكبر للوصول إلى البعد الحرج، مما يقلل من تكاليف الاستيراد. كما أنها تمكنهم من تحسين أداء المطحن وتقليل تكاليف الإنتاج. بالإضافة إلى ذلك، بما أن نقل الدقيق براً أكثر فعالية من حيث التكلفة مقارنة بنقل القمح، فإن ذلك يؤدي إلى تركيز قدرة الطحن في مناطق الموانئ الرئيسية لخدمة السوق المحلية والبلدان غير الساحلية. فالمدن الأساسية المهمة مثل أبيدجان وديكار وأكرا ودوالا وبوانت نوار هي أبرز المواقع المركزية بالنسبة لأعمال المطاحن.

هذا الوضع يخلق تحديات للاعبين الصغار الذين يجدون صعوبة في التنافس في سوق جماعي يحركه السعر. وبالتالي، يؤدي عدم وجود مجالات متخصصة مهمة للاعبين الصغار إلى تفاقم سوء البيئة التنافسية.

بالإضافة لذلك، من اللافت للنظر أن مناطق شرق وجنوب أفريقيا أظهرت اندماجاً أقل مقارنة بالمناطق الأخرى. حيث تتمتع هذه

والتباطؤ المؤقت بسبب أزمة الديون في الثمانينيات، وأخيراً النمو المتصاعد منذ عام 2007. في هذه المقالة، سنغطي التوقعات والاتجاهات المتطورة في صناعة المطاحن الأفريقية من خلال الخوض في الخلفية التاريخية والتطورات الحالية والاختلافات الإقليمية والتحديات التي يواجهها أصحاب المطاحن. كما هو مبين في الرسم البياني 1، زاد استهلاك القمح في أفريقيا جنوب الصحراء بشكل شبه مستمر منذ أوائل الستينيات، من 2.5 مليون طن إلى أكثر من 30 مليون طن اليوم. بالإضافة لذلك، تجدر الإشارة إلى أن واردات الدقيق نمت بوتيرة أبطأ بكثير، من 600 ألف طن إلى 1.5 مليون طن. وهذا يعني أن معظم النمو في استهلاك القمح يتم تلبية من قبل صناعة المطاحن المحلية. ومن المثير للاهتمام أن متوسط استهلاك الفرد قفز من 10 كغ إلى 28 كغ سنوياً. هذا يعني أن النمو في استهلاك القمح لا يرجع فقط إلى النمو الصناعي سكاني ولكن أيضاً إلى تغير العادات الغذائية.



مرت صناعة المطاحن الأفريقية بمراحل مختلفة على مر السنين. حيث شهدت الصناعة نمواً بطيئاً ولكن مطرداً من الستينيات حتى منتصف الثمانينيات. لكن أزمة الديون في الثمانينيات أعاقت التقدم وتسببت في تباطؤ مؤقت في النمو حتى منتصف العقد الأول من



مشتريات أصحاب مهارات عالية. يعتمد اختيار الاستراتيجية على العديد من العوامل مثل الموارد المائية للمطحن وظروف السوق وتحمل المخاطر. كل استراتيجية لها فوائدها وتحدياتها، مما يسلط الضوء على أهمية اتخاذ القرار الاستراتيجي في المشتريات.

#### الخاتمة:

تشهد صناعة المطاحن في أفريقيا جنوب الصحراء حالياً فترة نمو كبير وهي تستعد لمواصلة صعودها في السنوات القادمة. ومع ذلك، مع تأثير التقلبات الحالية في سوق القمح، يمر القطاع بفترة انتقالية نحو أن يصبح سوقاً مثالياً. وإن النجاح في هذه البيئة المزدهرة يعتمد على عوامل مثل القوة المالية وتميز الموظفين واستراتيجية الشراء المحددة جيداً. بالإضافة إلى ذلك، يعد توليد المعرفة والشفافية وتدفق المعلومات الفعال أمراً مهماً للغاية لتحقيق النمو المستدام والميزة التنافسية في صناعة الطحن الأفريقية. مع استمرار تطور الصناعة، يجب على المطاحن التكيف مع ديناميكيات السوق المتغيرة، والاستفادة من الفرص الناشئة والتغلب على التحديات لتحقيق النجاح في هذه الصناعة الديناميكية والواعدة.

### Trends and prospects in the African milling industry

The African milling industry has undergone a remarkable transformation, characterized by a period of growth, a stagnation period, and a recent rapid growth. The African milling industry has emerged as a major player in the continental economy, from steady progress in the 1960s to the mid-1980s, a temporary slowdown due to the debt crisis in the 80s, and finally the resurgent growth since 2007.

As shown in Chart 1, wheat consumption in Sub-Saharan Africa has increased almost continuously since the early 1960s, from 2.5 million tons to over 30 million tons today. However, it should be noted that flour imports grew at a much slower pace, from 600 thousand tons to 1.5 million tons. This means that most of the growth in wheat consumption is captured by the local milling industry. Interestingly, the average consumption per capita jumped from 10 kg to 28 kg per year; This means that the growth in wheat consumption is not only due to population growth but also to changing dietary habits.

As shown in Graph 2, a significant boom has been experienced in the sector since 2007, per capita consumption has increased from 17 kg to 28 kg per year and annual average wheat consumption has increased by 5.4%. This revival can be attributed to various factors such as increased demand for processed food products, urbanization, and changing dietary habits.

#### CONSOLIDATION AND INCREASED MILL CAPACITY

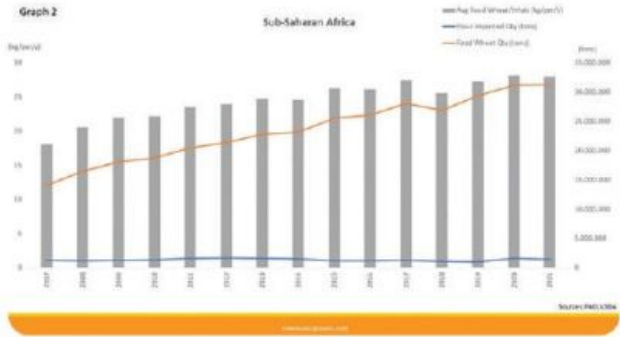
A prominent trend in the African milling sector is the consolidation observed especially in West and Central Africa. Millers focus on increasing their grinding capacity to achieve economies of scale and increase efficiency. This allows them to import larger quantities of wheat and allocate larger ships to reach a critical size, reducing their import costs. It also enables them to optimize mill performance and reduce production costs.

#### INTEGRATION OF LOCAL PRODUCTS AND NEW POTENTIAL

The Sub-Saharan African milling industry is witnessing an increasing trend toward the use of local products such as cassava, maize, and sorghum to make flour. This shift presents numerous opportunities such as improving national trade balances, increasing food self-sufficiency, and promoting a positive market image. Countries can strengthen their agricultural sectors by reducing their dependence on imports by using local raw materials.

However, this transition is not without its difficulties. Limited infrastructure, the competitiveness of local products against imported grains, technical barriers to low industrialization of the local sector, and poor bakery performance are barriers that need to be addressed. Limited government support also presents additional challenges. Nevertheless, we can observe some initiatives underway, such as making cassava cultivation compulsory in Nigeria (although not fully implemented), government projects for corn cultivation in Kenya, and ongoing research on sorghum in Sudan. With a significant corn production, South Africa has significant potential for incorporating local crops into milling activities.

المناطق حالياً بقدرة أقل على تركيب المطاحن وتركز بشكل أكبر على طحن الذرة. ومع ذلك، هناك إمكانية للتطور السريع في المستقبل القريب من خلال زيادة قدرة المطاحن، خاصة في مدن مثل مومباسا ودار السلام وبيبرا. فاللاعبون المحليون البارزون مثل باخريسا وبيمبي وميريك في وضع جيد ليكونوا موردين مهمين في المنطقة.



### تكامل المحاصيل المحلية والإمكانات الجديدة:

### INTIGRATION OF LOCAL PRODUCTS AND NEW POTENTIAL

تشهد صناعة المطاحن في أفريقيا جنوب الصحراء اتجاهًا متزايدًا نحو استخدام المنتجات المحلية مثل الكسافا والذرة والذرة الرفيعة لصنع الدقيق. حيث يقدم هذا التحول العديد من الفرص مثل تحسين الموازين التجارية الوطنية، وزيادة الاكتفاء الذاتي الغذائي وتعزيز صورة السوق الإيجابية. بالتالي يمكن للبلدان تعزيز قطاعها الزراعي من خلال تقليل اعتمادها على الواردات باستخدام المواد الخام المحلية.

لكن هذا الانتقال لا يخلو من الصعوبات. حيث أن محدودية البنية التحتية، والقدرة التنافسية للمنتجات المحلية في مواجهة الحبوب المستوردة، والحواجز التقنية التي تحول دون التصنيع المنخفض للقطاع المحلي، وضعف أداء المخازن، تعتبر كلها حواجز تحتاج إلى معالجة.

كما أن الدعم الحكومي المحدود يمثل تحديات إضافية. كما يمكننا أن نلاحظ بعض المبادرات الجارية، مثل جعل زراعة الكسافا إلزامية في نيجيريا (على الرغم من عدم تنفيذ المبادرة بالكامل)، والمشاريع الحكومية لزراعة الذرة في كينيا، والبحث الجاري عن الذرة الرفيعة في السودان. ومن خلال إنتاجها الكبير من الذرة، تتمتع جنوب إفريقيا بإمكانات كبيرة لدمج المحاصيل المحلية في أنشطة الطحن.

### طرق التعامل مع تغير منشأ المنتجات:

### Ways to Cope with Changing Origins

في حين أن صناعة المطاحن الأفريقية تتطور بسرعة، ومن المتوقع أن تستمر في التطور في السنوات القادمة، فإن سوق القمح الحالي المتقلب يمثل تحدياً كبيراً للمطاحن ويثير التساؤل حول كيفية تعامل المطاحن مع منشأ المنتجات المتغير. في الواقع، يوجد جانب هام في إمكانات تطوير المطحن في استراتيجية توريد القمح. حيث تبرز ثلاث استراتيجيات رئيسية في هذا الصدد:

- يشير النهج الرخيص، الذي يركز على أقل سعر للشراء، إلى تحديات فنية وتحديات متعلقة بالجودة العالية، إضافة لزيادة المخاطر من حيث الإنتاج، وحصة السوق، والصورة، ولكنه يعني تخفيف العبء المالي وتسهيل الاستعانة بالمصادر.
- نهج "الجودة أولاً" الذي يعكس استراتيجيات شراء القمح طويلة الأجل التي تركز على السلامة لتسهيل العمليات وإدارة الجودة، ولكنه يزيد أيضاً من العبء المالي ويقلل هوامش الربح.
- النهج الأخير هو استراتيجية التوازن. تضمن هذه الاستراتيجية إمداداً مستقرًا للقمح وتسهيل إدارة الجودة من خلال اتخاذ تدابير ضد عمليات الشراء الانتهازية. لكنه يخلق تحديات فنية عالية لعمليات الطحن. بالتالي تتطلب هذه الاستراتيجية فنيين وموظفي

There is levels a direct relationship between increases in damaged starch levels and higher of protein content in durum wheat

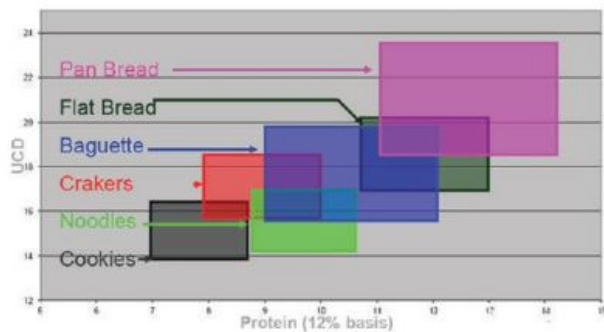
The amount of water added and the time it takes for the Tempering process have an effect on softening the endosperm in the center of the wheat grain where the starch is located

Damaged starch is one of several criteria used to judge product quality. When damaged starch is kept at an optimal level it can be beneficial in maintaining a good flour consistency, required water absorption, and optimal fermentation, but when damaged starch is out of range it can become a problem for the miller- to quickly solve

### Impact of Damaged Starch on Products

For millers and bakers, one common goal is to increase water absorption without causing problems with dough rheology and baking performance. However, if you have too high or too low an amount of damaged starch, it can cause a very pale color or a very dark rind color

Thus, as a result of Starch degradation, the damaged starch will also affect the shelf life of the bread. Excess amounts of damaged starch can cause dough stiffness, decreased diameter, and reduced spread in products such as biscuits and cookies



### Optimal percentage of damaged starch for each product and protein content

#### 1-Cookies

Furthermore, the higher level of damaged starch increases susceptibility to enzymatic reactions which results in smaller sized cookies

High levels of damaged starch can cause cookies to break when the package is opened and cause irregularly shaped cookies as well as irregular sized cookies. Thus, analysis of damaged starch content is a very important aspect of implementing a quality control program

#### 2-Noodles

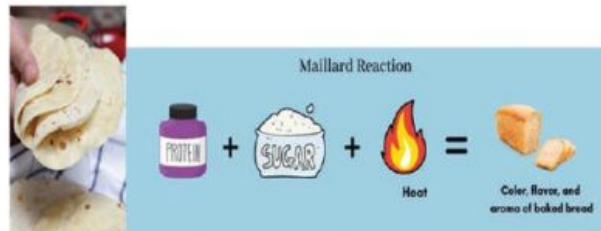
In the production of Chinese noodles, excessive damaged starch reduces the noodles' cooking and eating quality because more water is absorbed than what the gluten can actually hold



Dry noodles

#### 3-Tortillas

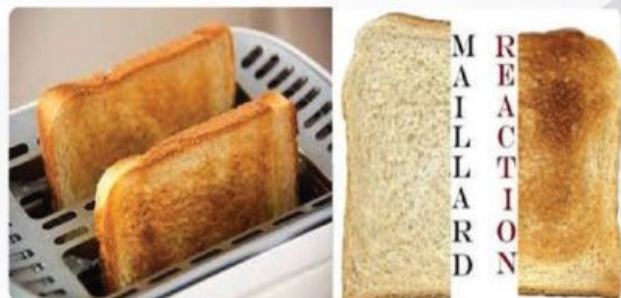
Similar problems can occur in tortillas made from wheat flour, which is why it is essential to maintain optimal levels of damaged starch to produce a tortilla with acceptable roll ability without becoming too firm or less stretchable



When damaged starch occurs at low levels, or at optimal/moderate levels for the desired product, this condition is considered beneficial for flour performance based on better water absorption capacity and maltase enzyme penetration (i.e. condition provides fermentable maltose for yeast)

However, if the levels of damaged starch are too high, the amylases preferentially attack the damaged starch, rather than the native starch. Under this condition, yeast activity is likely to intensify and produce a lot of carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) and thus reduce the gas holding capacity

Color may also be affected or increased, in addition to affecting the Maillard reaction and caramelization



# Adjusting the balance of damaged starch



**Dr. Mahmoud Riyad**  
Egyptian Milling Association  
Secretary-General



*The grinding area between the grinding roll gap as well as the roll pressure play important roles in controlling the levels of damaged starch during the milling process. Determining levels of damaged starch and controlling its effect on the flour milling process plays critical roles in delivering high quality end products to meet market demands*

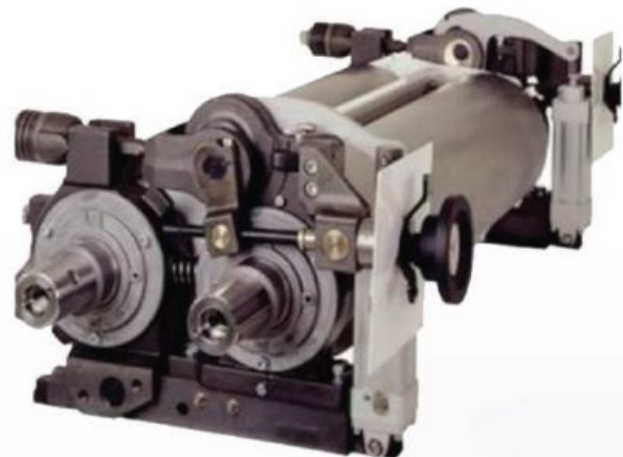
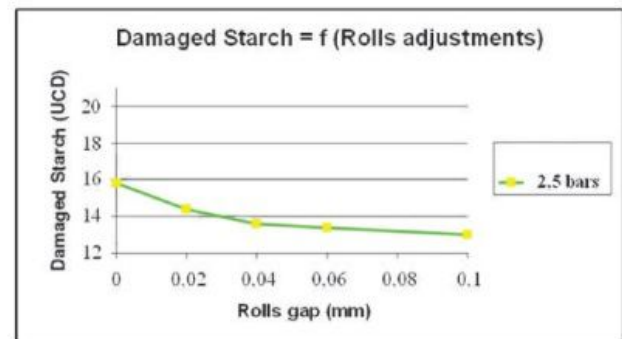
When discussing the term damaged starch, it is important to note that the term itself is a slight misnomer in that the term "damaged" has a negative connotation. However, damaged starch is a necessary ingredient in flour milling, as it can have a positive effect on the functions and attributes of finished flour products. For example, high levels of damaged starch greatly increase the water-holding capacity of flour. However, if the broken down starch exceeds certain levels, the end result may be a sticky dough, strong proofing, and undesirable browning of the crust. Therefore, for millers everywhere, the challenge is to control and adjust levels of the damaged starch to produce the desired end products that meet the specific needs of end customers.

Starch, which consists of the polysaccharides amylose and amylopectin held together by enzymes (i.e., glycosidic bonds), is formed from the simple sugar monosaccharide glucose and remains an important component in sustaining life.

## **Factors Affecting Damaged Starch**

1-Genetics and type of wheat (i.e. hard wheat, soft wheat or durum wheat). Soft wheat, for example, crushes easily during milling and does not expose the starch to shear damage. It should also be noted that there is no scientific consensus on how much starch is broken down and whether or not it occurs before the wheat is harvested.

2-Grinding forces in the Roller mills, including the rolls' surface, speed, and the differential between rolls, spiral angle, and temperature.





# PINGLE GROUP

Customize your milling solution



## TURNKEY PROJECTS

32 Years

Experience

300+

Patents

80+

Engineers

51

Countries



+86-311-88268111



[www.pingle.cn](http://www.pingle.cn)



[pingle@pingle.cn](mailto:pingle@pingle.cn)

