



دليل الطاحن The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد الثامن - مايو ٢٠٢٤
Issue 8 - May 2024



FLOUR FEED PULSES&RICE PASTA&BISCUIT CORN&SEMOLINA

02-04 MAY 2024
HALL 1-2-3
ISTANBUL EXPO CENTER

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



GRAIN TECH EGYPT

20-22 January 2025



Groundbreaking agreement by
DESMUD and IDMA
for the milling sector



ALAPROS signed an agreement
for a new flour factory in
Tajikistan 1200 tons/day



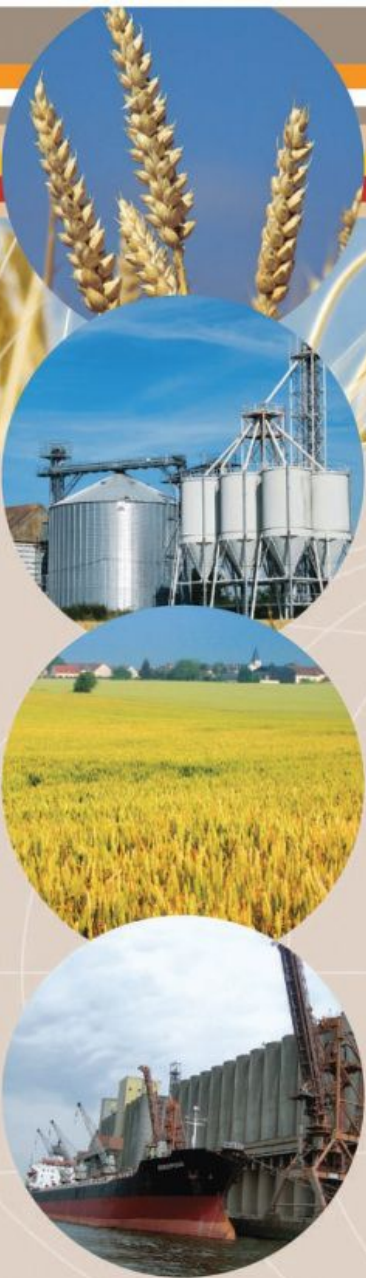
BAKU / AZERBAIJAN
IAOM Eurasia Region
Conference & Expo
23-25 Eylül / September 2024



Whole coverage for IAOM MEA - EGYPT 2023



34th ANNUAL
IAOM
MIDEAST & AFRICA
CONFERENCE & EXPO
10 - 13 NOVEMBER 2024 - DUBAI, UAE
DUBAI WORLD TRADE CENTER



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

FIRST TIME IN THE INDUSTRY
FOR TURNKEY PROJECTS

3-YEAR

**WARRANTY
FROM ALAPALA**

As one of the world leaders in food processing technologies, we rely on our more than 1000 turnkey project references that we have established in more than 120 countries; now **we are breaking new ground in our sector** with the 3-Year Warranty program.

We offer **3-Year Warranty** for turnkey factories bearing Alapala technology and Innovation signature.



alapala.com





34TH ANNUAL
IAOM
MIDEAST & AFRICA
CONFERENCE & EXPO
10 - 13 NOVEMBER 2024 - DUBAI, UAE
DUBAI WORLD TRADE CENTER



**CALL FOR PAPERS, REGISTRATION, AND
EXPO FLOOR PLAN IS NOW OPEN!**



GrainCorp



**For Registration, Sponsorship & Expo Booking
PLEASE CONTACT:**

✉ info@iaom-mea.com

☎ 0096824398767

🌐 www.iaom-mea.com

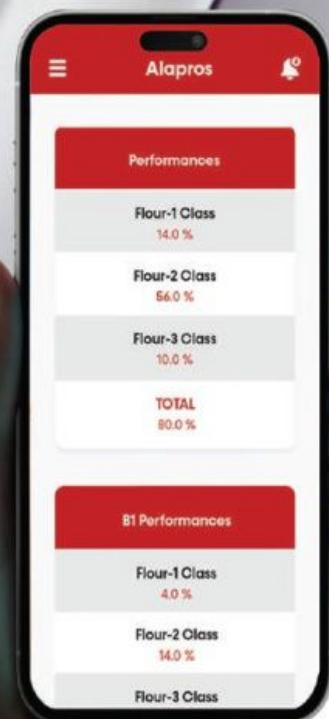
24/7 FACTORY CONTROL SYSTEM

 **Alapros**



SCAN QR CODE AND
DOWNLOAD E-CATALOG

www.alapros.com





إتفاقية رائدة بين IDMA و DESMÜD لقطاع الطحن

Groundbreaking agreement by DESMUD and IDMA for the milling sector

وتحقيق كامل إمكانيات تركيا في مجال الطحن. ونتمنى أن يكون تعاوننا مفيداً لصناعة الطحن وبلدنا.

الشراكة لتعزيز النمو في صناعة الطحن:

PARTNERSHIP TO BOOST GROWTH IN THE MILLING INDUSTRY

وصف علي كالكان، رئيس مجلس إدارة معرض IDMA الدولي، التعاون مع DESMÜD بأنه "خطوة مهمة نحو المستقبل المبتكر والمستدام لقطاع الطحن". أعرب كالكان عن سعادته بالشروع في رحلة الشراكة هذه مع DESMÜD، قائلاً: "يوفر تعاوننا فرصاً جديدة للنمو المشترك في قطاع الطحن. وسيعمل الجمع بين IDMA و DESMÜD على تعزيز رؤية قطاع الطحن التركي على المسرح العالمي. وهذا سيظهر هذا التعاون قوة تركيا وميزتها التنافسية في صناعة الطحن لجمهور دولي أوسع. وفي الوقت نفسه، سيحفز التقدم التكنولوجي في قطاع الطحن ويضمن أن تأخذ تركيا مكانة رائدة في مجال الابتكار. وبفضل هذه التوقعات، تحول قطاعنا بالفعل نحو الأمام."

أشار علي كالكان إلى أن معرض IDMA القادم سيعقد في إسطنبول في الفترة من 2 إلى 4 مايو، وشدد على أهمية هذا المعرض باعتباره منصة مهمة لأصحاب المصلحة في الصناعة لعرض التقنيات الجديدة وتعزيز التعاون واستكشاف فرص نمو جديدة. وأكد كالكان أن هذه النقطة توفر موقعاً فريداً ومفيداً لتنظيم معرض حول تقنيات معالجة الحبوب في تركيا وإسطنبول. وعلق قائلاً: "تعد تركيا رائدة عالمياً في صادرات الدقيق وثاني أكبر دولة في صادرات المكرونات. ويؤكد هذا الوضع بالفعل قوة صناعة الطحن التركية على الساحة الدولية. وتقع تركيا عند تقاطع أوروبا وآسيا والشرق الأوسط". شرفاً، مما يوفر موقعاً استراتيجياً لمحترفي الصناعة في جميع أنحاء العالم. إن سهولة الوصول إلى إسطنبول والبنية التحتية سهلة النقل والأجواء العالمية تجعلها موقعاً مثالياً لمعرض الطحن العالمي. بالإضافة إلى ذلك، تقع تركيا على مفترق طرق للدول الرئيسية المصدرة للحبوب مثل روسيا وأوكرانيا، والدول الهامة المستوردة للحبوب مثل مصر وإيران وسوريا والجزائر والمغرب. وهذا يضع تركيا كميسر للتعاون الدولي وفرص الأعمال للجهات الفاعلة في الصناعة.

أبرمت رابطة مصنعي آلات الطحن و القطاع التركي (DESMÜD)، ومعرض IDMA الدولي رسمياً اتفاقية تعاون رائدة، مما يمثل لحظة محورية لصناعة الطحن. ومن المتوقع أن تؤدي هذه الاتفاقية، التي يُنظر إليها على أنها خطوة مهمة نحو المستقبل المبتكر والمستدام لقطاع الطحن، إلى رفع مستوى رؤية الصناعة على المستوى العالمي، مما يزيد من تأثيرها على الساحة الدولية.

تم التوقيع على الاتفاقية المهمة لتعزيز القوة التنافسية لصناعة الطحن التركية من قبل زكي دميرطاش أوغلو، رئيس رابطة مصنعي آلات الطحن و القطاع التركي (DESMÜD)، وعلي كالكان، رئيس مجلس إدارة معرض IDMA الدولي. أعرب دميرطاش أوغلو عن سعادته بهذا التعاون وسلط الضوء على إمكانية تعزيز مكانة تركيا في قطاع الطحن العالمي بعد تبادل التوقعات. صرح دميرطاش أوغلو قائلاً: "نحن في DESMÜD، نواصل اتخاذ خطوات استراتيجية لتطوير قطاعنا. التوقعات التي سجلناها تفتح حقبة جديدة لتركيا في المجالين الوطني والدولي لقطاع الطحن. ومن شأن هذا التعاون الهادف أن يعزز إمكانيات تركيا في صناعة الطحن ويساهم في اكتساب مكانة مهمة على المنصات الدولية. توفر شراكتنا مع IDMA Expo فرصة عظيمة للترويج لصناعتنا والابتكار وزيادة قدرتنا التنافسية على الساحة الدولية. وسيمكن هذا التعاون صناعة الطحن من التحرك نحو مستقبل مبتكر ومستدام. وسيتيح الجمع بين المؤسستين تبادل أحدث التقنيات في هذا القطاع، ودعم أنشطة البحث والتطوير، ونشر أفضل الممارسات في هذا القطاع."

صرح دميرطاش أوغلو، معرباً عن جهودهم المستمرة لتعزيز القدرة التنافسية لأعضائهم وتعزيز التعاون داخل الصناعة، قائلاً: "مع هذا التعاون، سيصبح قطاع الطحن في تركيا أكثر وضوحاً في جميع أنحاء العالم وسيزيد من تأثيره على الساحة العالمية. باعتبارنا DESMÜD، نعتقد أن هذا التعاون سيجلب فوائد كبيرة لصناعتنا وأعضائنا. وبالتعاون مع معرض IDMA، سنواصل العمل من أجل المزيد من الابتكار والتعاون والنمو في صناعة الطحن."

ومن خلال هذا التعاون، نتطلع إلى مزيد من تدويل صناعتنا



FLOUR

FEED

PULSES&RICE

PASTA&BISCUIT

CORN&SEMOLINA



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 FİYAT İŞLEM 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 5174..



Chemiteczymes
New Beginning

كيميتكزيمز
بداية جديدة

الشركة العالمية للاستيراد و التوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"
Alamy Company for Importation & Commercial Agencies "Chemiteczymes"

الإستمتاع

التكنولوجيا المالية 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 almost 75 years. With dedicated experts at your side from start to finish and beyond, Cimbria will help you grow with confidence. So you can look forward to a prosperous future.

Do you have a unique grain or seed processing challenge?

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



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

In collaboration with





دليل المطاحن

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 information:

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

Email: mah.riad@yahoo.com

<http://millersguide.cf/>



In this issue

<http://millersguide.cf/>

Cover Story

ALAPROS, signed an agreement for a new flour factory in Tajikistan 1200 tons/day



Cover Story

İMAŞ is the leading exporter of Türkiye in both grain and feed milling machinery categories, according to the export data for the year 2023



Page 4

The Miller's Guide Magazine is the Media Partner for IAOM-MEA Conference and Expo that will be held in DUBAI from 10-13 November 2024



Media Partner

Page 11

ITALPACK SRL Worldwide leaders in completely automatic packing lines for powdery and granular products in pre-made square-bottom paper bags



Page 16

The 33rd IAOM MEA Conference and Exhibition held in-Egypt achieves great success. **(Whole Coverage)**



Page 22

Distinguished sponsorship by Al Hazaa Investment Group for the IAOM MEA 2023 Conference and Exhibition



Page 30

A look at the success of the Grain & Milling Expo in Casablanca



Page 32

A look at the success of the Grain & Milling Expo in Casablanca



Page 36

MaKswell Gluten Washers are an important tool for understanding gluten properties and improving product quality ARDA ZARRABI - Makswell Managing Director



Page 40

TURKISH FLOUR EXPORT INCREASED BY 60 PERCENT IN FEBRUARY 2024



Page 43

The Miller's Guide Magazine is the Media Partner for IAOM EURASIA Conference and Expo that will be held in BAKU / AZERBAIJAN from 23-25 September 2024



Media Partner

Page 44

BASTAK ACADEMY!



Page 46

ALAPALA Successfully Executes 21 Turnkey Projects across 15 Countries in 2023



Page 49

ALAPROS achieves milestone in grain milling technology with completion of state-of-the-art factory in Morocco



التجهيزات الفنية والطباعة



رضا جرافيك ٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠

شركة ITALPACK SRL رائدة عالمياً في خطوط كاملة للتعبئة الأوتوماتيكية
لمنتجات الدقيق والحبوب في أكياس ورقية ذات قاع مربع مسبقة الصنع
ITALPACK SRL Worldwide leaders in completely automatic packing lines for
powdery and granular products in pre-made square-bottom paper bags.



Brenton S. Leo
Export Sales Manager
Italpack, Italy



وبالعودة إلى الجودة، يرغب المستهلكون في رؤية منتج طبيعي معبأ في كيس طبيعي، دون اختناق أو إضافة مواد حافظة إلى أحد أغنى مكونات الطبيعة - الدقيق.

تأتي جميع أجهزتنا مزودة بموازين فحص مدمجة، وأنظمة تغذية مرتدة سريعة ومحددة بدقة، والمساعدة عن بعد، وكل الملحقات التي تتطلبها عمليات التغليف الحديثة. لقد زدنا التصدير إلى أكثر من 90 دولة مختلفة بالخبرة في مختلف المنتجات ومختلف ظروف المناخ، مما يسمح لنا بالابتكار والتقدم بخطوة.

أحد نماذج الماكينات الأكثر طلباً لدينا مؤخراً هو Pack50/10 H.O. هذا النموذج الذي تم توفيره بالفعل في 4 قارات مختلفة هو الحل لتلك الأسواق التي تعمل على تقليص حجم أكياس الصمامات التي يبلغ وزنها 25 كجم إلى كيسين بوزن 12.5 كجم (أو 25 رطلاً في بعض الأسواق)، مما يسهل التعامل معها بالنسبة للمستهلك وصانع الخبز والبيتزا هوت أو مطعم أو محل حلويات. الحزمة H.O 50/10. تحظى بالتقدير ليس فقط بسبب إنتاجها العالي الذي يصل إلى 20 عبوة في الدقيقة بوزن 10 كجم ولكن أيضاً للحقيبة الأنيقة جداً التي تحققها، والمثالية للتخزين على منصات التحميل ودائماً مع إغلاق مثالي. خيارات الإغلاق المختلفة المتاحة تجعل كل قسم تسويق سعيداً، وقد تم مؤخراً توفير إحدى الآلات المذكورة أعلاه لعملائنا الروس، مع أربع تقنيات إغلاق مختلفة، بما في ذلك تطبيق المقبض على الحقيبة.

على الرغم من أننا معروفون جيداً في صناعة الطحن، إلا أن موثوقية ITALPACK وحلولها التقنية تحظى بالتقدير من بين العديد من متطلبات التغليف الأخرى، حيث تستخدم أجهزتنا لمنتجات أخرى مثل السكر والملح.

"الجودة" هي ما يتوقعه المشترون اليوم، وهو ما تكرس شركة Italpack جهودها له، وتنفذ بكل خط تم تصنيعه، وفقاً لأعلى المعايير والرعاية لدينا. Italpack، شريك التعبئة والتغليف الخاص بك.

في حين أن المطاحن في جميع أنحاء العالم تعمل باستمرار على تحسين مجموعة متنوعة من خليط الدقيق، فإن شركة Italpack تستجيب لاحتياجاتهم من التعبئة والتغليف الأنيقة والطبيعية، بناءً على سنوات خبرتنا والتحديات، لمساعدتنا على النمو إلى ما نحن عليه اليوم. يشتهر الإيطاليون بخيالهم وخبرتهم الحكيمة، وقد ميزنا أنفسنا بمجموعة من الآلات سهلة الاستخدام، المدمجة والموثوقة، استناداً إلى مفهوم الكاروسيل - الذي لا يزال يتم تجاهله كثيراً من قبل الشركات المصنعة الأخرى حتى يومنا هذا.

تتطلب أدوات التعبئة الدائرية مساحة أقل وهي مصممة للتعامل مع تنسيقات متعددة، كما أن إمكانية الوصول إليها من كل جانب هي ميزة رائعة للتنظيف والخدمة، مما يؤدي إلى تقليل الوقت والتكاليف.

اليوم، يمكن لشركة Italpack أن تتفخر بخدمة أكبر مجموعات الطحن في جميع أنحاء العالم، وتلبية معاييرها، ومع ذلك لا تزال تعرف أصغر عملائها بالاسم، مما يوفر الخدمة الودية ورد الفعل السريع الذي تشتهر به خدمات ما بعد البيع لدينا. بعد كل شيء، أكثر من مجرد شركة مصنعة للآلات، أصبحنا شريكاً قيماً لكل مطحن، مما يضمن تعبئة منتجته بكفاءة وأمانة، ليتم تسليمه دائماً في الوقت المحدد.

تشتمل مجموعتنا على آلات بأحجام تتراوح من 500 جرام إلى 15 كجم مع أكياس من الورق Sos kraft ذات قاع مربع مسبقة الصنع وهي مادة مفضلة على العديد من الخيارات المقترحة في الأسواق المختلفة.



MAKSWELL
innovation

Milling & Sieving



Vibromaks
Sieve Shaker



Rolermaks
Roller Mill



Siftermaks
Circular Sieve Shaker



Hamermaks
Hammer Mill

MAKSWELL
innovation

Gluten Analysis System

Measuring gluten quality & quantity



Bathmaks
Water Bath



Proglutomaks
Gluten Washer



Santrimaks
Gluten Index



Drymaks
Dry Gluten



Video Link

Getting Better All The Time...



www.makswell.com.tr

AACC
INTERNATIONAL



Celebrating
10
YEARS
ANNIVERSARY

www.bastak.com

One Thousandth of a **Bastak Instruments**



Gluten Index 2100



Fn Cheq 5000



BASTAK

instruments



Quality Control with Micrometer Precision :



Fn Cheq 5100

Gluten Washer 6100



مؤتمر ومعرض IAOM MEA الثالث والثلاثون المنعقد في مصر يحقق نجاحاً كبيراً The 33rd IAOM MEA Conference and Exhibition held in Egypt achieves great success



وتضمن المؤتمر سلسلة من حلقات النقاش المحفزة، ركزت كل منها على الجوانب الحاسمة لصناعة معالجة الحبوب. وتناولت الجلسات موضوعات مثل إدارة المخاطر في القمح والعملة والجغرافيا السياسية؛ تخطيط موارد المؤسسات والرقمنة لصالح المطاحن؛ توقعات السوق من مناطق مختلفة؛ وإضافة قيمة إلى الدقيق كفرصة عمل.

المتحدثون والمشرّفون، بما في ذلك رواد الصناعة مثل السيد إنريك أجرو، الرئيس التنفيذي لشركة كوينهاجن ميرشانتس، والسيد بيتر ديفور، مدير التسويق في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا لشركة Viterra، والسيد إدوارد زرينين، رئيس مجلس إدارة Rusgrain Union، والسيد إبراهيم الهزاع، المدير

انعقد هذا العام مؤتمر ومعرض IAOM ME السنوي في القاهرة، مصر، في الفترة من 12 إلى 15 نوفمبر 2023. وشارك في هذا الحدث أكثر من 600 مندوب من 50 دولة وما يقرب من 100 شركة عارضة، مما وفر منصة للتواصل وتبادل الأفكار. والفرص التقنية والتعليمية واستكشاف منتجات وخدمات جديدة.

كان مؤتمر ومعرض IAOM MEA الثالث والثلاثون، الذي استضافه مركز مصر للمعارض الدولية بالقاهرة، بمثابة مركز لصناعة الحبوب. ومع مجموعة متنوعة من الجلسات، قدم المؤتمر رؤى قيمة حول أحدث اتجاهات الصناعة.

بدأ الحفل بحفل افتتاح حافل بحضور شخصيات مرموقة. ألقى السيد خطاب عمر الهزاع، رئيس مؤتمر IAOM MEA 2023 والمدير العام لمطاحن دقيق التاج (مصر)، كلمة افتتاحية ثاقبة. قدم السيد علي حجاج، المدير الإقليمي للجمعية الدولية للمطاحن (سلطنة عمان)، النقاط الافتتاحية الرئيسية، وحدد المسار لحدث جذاب ومؤثر.

تضمن المؤتمر الذي استمر ثلاثة أيام جلسات حول تجارة القمح العالمية، والإدارة، والتقنية/ما هو جديد، وتكنولوجيا واتجاهات معالجة الحبوب. وتضمنت أبرز النقاط في المؤتمر تقديم جائزة القائد الإقليمي IAOM MEA 2023 إلى السيد كامل بلخيرية، رئيس مجموعة روز بلانش (تونس)، وتكريم بيتر موني، مستشار المطاحن من كينيا، باعتباره طحان IAOM MEA 2023.





التنفيذي لمجموعة الهزاع الاستثمارية، والسيد خافيير لوزانو دياز، مدير منتجات الأتمتة والخدمات الرقمية في شركة Bühler AG، والسيد أوليفيه بوجامونت، كبير تجار القمح والشعير في شركة Cargill International SA

قدم الدكتور لوتز بوبر، المدير العلمي لشركة Mühlenche-mie ألمانيا، والسيدة مريم الهزاع، مدير تطوير الأعمال في مجموعة الهزاع الاستثمارية، والسيد سونيل ماهيشواري، نائب رئيس شركة Siemer Milling وغيرهم الكثير، رؤى وخبرات لا تقدر بثمن في مجال عملهم.

ولم يركز المؤتمر على المناقشات النهارية فحسب، بل قدم للحاضرين أيضًا فعاليات مسائية جذابة. كان حفل الاستقبال الذي أقيم برعاية Bühler, Mühlenchemie, Sefar في فندق Kempinski بمثابة منصة للتواصل والمناقشات.

وفي اليوم التالي تم تقديم حفل عشاء الذي رعاه رواد الصناعة مثل Astra، وBunge، وCargill، وInvivo، وSolaris، وThe Andersons، وViterra، على خلفية الأهرامات في Pyramids Sound & Light، وفر بيئة مهيبه للتواصل وتقدير عجائب مصر.

كان حفل عشاء اليوم الثالث في قصر القبة، برعاية شركة مطاحن التاج، بمثابة حدث ثقافي رائع يقدم لمحات من التراث المصري.

تشرفت مجلة دليل الطحان بكونها الشريك الإعلامي لمؤتمر ومعرض IAOM MEA 2023، مما ساهم في نشر

رؤى الصناعة وتعزيز الاتصالات داخل مجتمع الطحن العالمي.

جسد مؤتمر ومعرض IAOM MEA 2023 في القاهرة روح الابتكار والتعاون وتبادل المعرفة في صناعة الطحن ومعالجة الحبوب. وبفضل المتحدثين الكرام والمناقشات الثاقبة والتقدم التقني والوظائف المسائية النابضة بالحياة، أثبت الحدث أنه منصة محورية، حيث يزود الحضور برؤى لا تقدر بثمن ويعزز الاتصالات الهادفة لتقدم الصناعة.

ومع اختتام المؤتمر، نقدم جزيل الشكر وأن نهنيء فريق IAOM MEA 2023 على هذا التنظيم الرائع.

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 المنحني (A) energy والنسبة رقم 5 ، وعدد النسبة القصوى Ratio number Max لجعلها بيانات موثقة حول سلوك الخبز للعجين.
- سيظهر Elastograph تأثير إضافات الدقيق مثل حمض الأسكوربيك والإنزيمات مثل (proteinases) والمستحلبات emulsifiers ، وبالتالي يسمح بتحديد الخصائص الريولوجية لكل دقيق وتعديل "الريولوجية المثلى Rheological optimum" للغرض المعنى.
- شاشة تعمل باللمس متكاملة
- يتوافق مع جميع المعايير الدولية. يتم تسجيل قياسات 45 و 90 و 135 دقيقة أثناء الاختبار.
- تحديد الانسيابية المثلى the rheological optimum لتوحيد جودة الدقيق
- غرفة تخمير بها 4 خلايا.

Erkaya Harinograph

- يقيس Harinograph امتصاص الماء Water Absorption ، وقت 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**

ERKAYA
INSTRUMENTS

www.erkayagida.com.tr



Company
Documents



tanis.com.tr

info@tanismilling.com

Revolutionizing

MAZE

With The Premier Technologie in The Sector!



الوكيل الوحيد بجمهورية مصر العربية:
شركة الغنيمي للتجارة - 8 عمارات حدائق رامنو
تقاطع ش احمد فخري - مدينة نصر - القاهرة
تليفون: +201111222811 - +201099994390
ايميل: waleed@alghonemy.com

الوكيل الوحيد
بجمهورية مصر العربية



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



sorton



@info@tanismilling.com

Your *Milling Partner*



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



sorton

رعاية متميزة لمجموعة الهزاع الإستثمارية لمؤتمر ومعرض IAOM MEA 2023



السيد خطاب عمر الهزاع، رئيس مؤتمر IAOM MEA 2023 يلقي كلمة افتتاح المؤتمر ويحصل على درع التكريم



قامت مجموعة الهزاع الاستثمارية برعاية متميزة للمؤتمر والمعرض الثالث والثلاثين لـ IAOM MEA الذي عقد في القاهرة في الفترة من 12 إلى 15 نوفمبر بصفتها المضيف المحلي والراعي البرونزي.

جزيل الشكر لفريق الهزاع الذي شارك في المؤتمر على مساهماتهم القيمة - الكلمة الافتتاحية، والعرض التقديمي المقنع، وحلقة النقاش المثيرة للفكر. نحن فخورون أيضًا برؤية إحدى مطاحن مجموعة الهزاع الإستثمارية، مطحنة أيلاء، التي ظهرت في عرض جورج شافلر لمجموعة بوهلر بعنوان "تصميم المطحنة الحديثة" كمثال للمطاحن الحديثة التي كلفتها بوهلر في المنطقة.

في الفترة من 12 إلى 15 نوفمبر، شهدت شوارع القاهرة المزدهمة النقاء قادة الصناعة العالميين والخبراء والمتحمسين في مؤتمر ومعرض IAOM MEA 2023 المرموق. والذي نظّمته الرابطة الدولية للمطاحن العاملة في الشرق الأوسط وأفريقيا (IAOM MEA)، كان هذا الحدث بمثابة منارة للمعرفة والتعاون والمناقشات الرائدة في مجال معالجة وطحن الحبوب. وكانت استضافة هذا الحدث بمثابة منصة محورية لقادة الصناعة العالمية والخبراء والمتحمسين للاجتماع والتعمق في تعقيدات معالجة الحبوب وطحنها. وقد اجتذب الحدث مئات من مندوبين من حوالي 50 دولة، مما يعرض مدى الوصول والتأثير الدولي الحقيقي لمنظمة IAOM MEA.

وملات قاعات المعرض حوالي 100 شركة عارضة، حيث قدمت أحدث التقنيات والمعدات والخدمات التي تشكل مستقبل صناعة معالجة الحبوب.

تتعمق هذه المراجعة بشكل أعمق في الأحداث التي وقعت خلال الأيام الثلاثة في القاهرة، وتقدم لمحة عن المناقشات الرائدة والعروض المثيرة للتفكير والأفكار وفرص التواصل التي لا مثيل لها والتي كانت السمة المميزة لمؤتمر ومعرض IAOM MEA 2023.

بدأ الحفل بحفل افتتاح حافل بحضور شخصيات مرموقة. ألقى السيد خطاب عمر الهزاع، رئيس مؤتمر IAOM MEA 2023 والمدير العام لمطاحن دقيق التاج (مصر)، كلمة افتتاحية ثاقبة، قال فيها: مرحبًا بكم في المؤتمر والمعرض السنوي الثالث والثلاثين لمؤتمر IAOM MEA.

إنه لمن دواعي سروري وجودكم جميعًا هنا في مصر؛ أمل أن يشعر كل جوه الدافئ وشعبه الودود وكأنه بيتك الثاني. إنه لشرف كبير أن نستضيف هذا المؤتمر في بلد يمتع بتاريخ طحن غني وواسع النطاق.



لقد كانت ليلة لا تُنسى، ونقدم بالشكر الجزيل إلى الهزاع على كرم ضيافته.

تُفّ مجموعة الهزاع الاستثمارية كبطل للابتكار والتميز والاستدامة في صناعات الطحن وإنتاج الأغذية. ومع محفظة متنوعة تمتد عبر البلدان والصناعات، فإنهم ليسوا فقط قادة في الطحن ولكنهم أيضاً مساهمون أقوياء في الأمن الغذائي في المنطقة.

تُشرفت مجموعة الهزاع ومطحن التاج بدعوة جميع الحضور إلى عشاء اليوم الثالث وكانت الدعوة مزيج من العراققة والإرث بطريقة تتماشى مع عراققة وإرث تاريخ مجموعة الهزاع لذلك تم تنظيم العشاء في قصر القبة التاريخية والذي يصنف كواحد من أعرق القصور الملكية في المنطقة والذي تم بناؤه بالقرن الثامن عشر مما أثار إنبهار وإعجاب الحضور الذين إتفقوا على وصفه بالعشاء الملكي. كل الشكر لحكومة جمهورية مصر العربية على إستضافتهم الكريمة و كل التقدير للسادة المنظمين لفعاليات IAOM MENA على حسن تنظيمهم وكرم ضيافتهم كما نوجه الشكر لشركائنا من شركات وأفراد على حضورهم وتفاعلهم ونخص بالشكر الأستاذ جمال الهزاع رئيس مجلس إدارة مجموعة الهزاع الاستثمارية على حضوره الكريم ومشاركته الفاعلة.

يسعدني أن تجتمع أكبر الشركات في المنطقة معاً للكشف عن الفرص والتحديات التي تواجه صناعتنا. أمل أن تكون الخطب والمحادثات والتفاعلات التي ستواجهونها مثمرة وملهمة.

في كل عام، منذ أكثر من ثلاثين عاماً، ننتظر بفارغ الصبر أن نجتمع معاً لإجراء مناقشات هادفة وتبادل المعرفة ومواكبة أحدث التغييرات والابتكارات في واحدة من أقدم الصناعات وأكثرها أهمية في التاريخ.

أمل أن تكون تجربة هذا العام استثنائية لجميع المندوبين والعارضين والراحة. شكراً لكم ومرة أخرى، مرحباً بكم.

وتضمن المؤتمر سلسلة من حلقات النقاش المحفزة، ركزت كل منها على الجوانب الحاسمة لصناعة معالجة الحبوب. وكان من ضمن المتحدثون والمشرّفون السيد إبراهيم الهزاع، المدير التنفيذي لمجموعة الهزاع الاستثمارية.

مريم الهزاع، مدير تطوير الأعمال في مجموعة الهزاع الاستثمارية (الأردن)، قامت بإلقاء عرضها الفني الذي كان بعنوان: عمليات الطحن المتكاملة (Integrated Milling Operations) وبفضل خبرتها الواسعة، شاركت رؤى عملية حول كيفية قيام المطاحن بإطلاق القيمة من عمليات الطحن المتكاملة.

من خلال الغوص في العالم الديناميكي لعمليات الطحن المتكاملة في مؤتمر IAOM MEA بالقاهرة، رسمت مريم الهزاع، مدير تطوير الأعمال في مجموعة الهزاع الاستثمارية، صورة مقنعة للابتكار والاستدامة.

تمتد مشاريع مجموعة الهزاع الاستثمارية عبر طحن دقيق، وطحن الأعلاف، وإنتاج النودلز والمعكرونة، وتصنيع البلاستيك، والطاقة المتجددة في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا الأوسع. وفي العرض الذي قدمته في المؤتمر، سلطت مريم الهزاع الضوء على العلاقات التكافلية بين هذه العمليات، موضحة كيف أنها لا تساهم فقط في كفاءة عمليات الهزاع ولكن أيضاً في تعزيز الاستدامة والابتكار.

وكانت مجموعة الهزاع الاستثمارية راعياً للمؤتمر، حيث أضاف لمسة من السحر مع عشاء أشبه بالقصر الخيالي في قصر القبة.



مشاركة فريق عمل مجموعة الهزاع كانت فاعلة للغاية حيث كان بعض أعضاء المجموعة، من المتحدثين الرئيسيين خلال افتتاحية فعاليات منتدى اليوم الثاني. وعلى أمل اللقاء مجدداً بفعاليات جديدة.

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



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



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 meets 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



EKIN
LABORATORY EQUIPMENT
AND FOOD ADDITIVES

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





20-22
JANUARY
2025

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

International Exhibition for Grain Industry Technology, Mills Equipment,
Silos, Rice Mills, Feed Mills, Pasta, Oils and Packaging Technology

Graintech
Middle East

International Fair Ground
CAIRO, EGYPT

info@graintecheg.com

Egypt@graintecheg.com

www.graintecheg.com

 **Graintechegypt**

Power of sustainability FUTURE OF MANUFACTURING



25 years in the
milling industry



Product Range
of 10.000+



Continuous export
to 30+ countries

Metal Elevator Bucket



Pneumatic Glass



Plastic Elevator Bucket



Top & Bottom Sleeve



Rubber Cover & Rubber Sleeve



Necdet Kaya





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 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®

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 للاستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتركزيمز "

28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538



نظرة إلى النجاح الذي حققته النسخة التاسعة من معرض الحبوب والطحن في الدار البيضاء 2023

A look at the success of the Grain & Milling Expo in Casablanca

البلدان، مما يدل على التزام المغرب بالاكتمال الذاتي الجزئي في الحبوب وتنمية قطاع الحبوب. استقبل معرض GME أكثر من 100 عارض وما يقرب من 3000 زائر من 40 دولة مختلفة، ويشغل مساحة قدرها 4000 متر مربع. وقد أثرت المؤتمرات العلمية التي قادها باحثون مشهورون البرنامج من خلال تناول المواضيع الأساسية المتعلقة بتطوير سلسلة قيمة صناعة الحبوب والأمن الغذائي. بالإضافة إلى كونه

لاقت الدورة التاسعة لمعرض الحبوب والمطاحن، التي أقيمت يومي 4 و5 أكتوبر 2023 تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة محمد السادس، تحت شعار "السيادة الغذائية: حالة الحبوب" نجاحاً كبيراً، حيث استقبلت الولايات المتحدة كضيف شرف. جمع هذا الحدث اللاعبين الرئيسيين في صناعة الحبوب لمناقشة القضايا الحالية والمستقبلية، وتبادل المعرفة، وعرض أحدث التطورات التكنولوجية. وقد تم إنشاء شراكات استراتيجية مع العديد من



الدكتور محمود رياض
يتسلم شهادة تقدير من رئيس
الفيدرالية الوطنية للمطاحن،
عبد القادر العلوي



الدكتور محمود رياض يشارك في المؤتمر بعرض فني عن الخبز المصري

الألفية-المغرب؛ وهو مشروع مدرسة للعجائن والحلويات"، لافتاً إلى أن المغرب يواصل استقبال المتدربين من مختلف البلدان لتكوينهم.

وتعد الفيدرالية الوطنية للمطاحن، ممثلة لقطاع المطاحن الصناعية، الفاعل الهام في التنمية الاقتصادية والضامن للأمن الغذائي للبلاد.

تحت عنوان Bread is life for Egyptians قام الدكتور محمود رياض بتقديم عرضه الفني باللغة الإنجليزية في المؤتمر والذي لخص فيه قيمة الخبز حيث أطلق المصريون تاريخياً على الخبز اسم "العيش" أو "الحياة" وفقاً للأرقام الرسمية، يستهلك المصريون ما يقرب من ضعف المتوسط العالمي البالغ 80 كجم من الخبز للفرد، أي ما يقدر بنحو 180 كجم. يبلغ إنتاج مصر المحلي من القمح ما يقرب من 9.0 مليون طن متري، وهو أقل من نصف استهلاكها المحلي، بإجمالي 21.3 مليون طن متري. وللحفاظ على هذا الضمان وإطعام عدد سكانها المتزايد، أصبحت مصر واحدة من أكبر مستوردي القمح في العالم. وقد قامت الحكومة منذ فترة طويلة بدعم الخبز البلدي المصنوع من دقيق القمح بنسبة 87.5%، مع القمح الذي اشترته محلياً وخارجياً. وفي ظل نظام البطاقة التموينية المصري، لم تتغير تكلفة الرغيف - خمسة قروش - منذ الثمانينيات. وبهذا المعدل، يمكن لدولار أمريكي واحد شراء 358 رغيفاً.

ومن خلال رفع معدل الاستخلاص للدقيق البلدي من 82% إلى 87.5%، خفضت الحكومة متطلبات القمح المستورد بنحو 10% (500 ألف طن) خلال عام واحد.

حدثاً لا يمكن تفويته، فقد فتح معرض الحبوب والمطاحن فرصاً للمهنيين لتعزيز التعاون والتبادلات في قطاع الحبوب.

عُقدت النسخة التاسعة من معرض الحبوب والطحن يومي 4 و5 أكتوبر 2023، مع مؤتمرات علمية بقيادة باحثين مشهورين وخبراء بارزين. برنامج غني يتناول المواضيع الحالية المتعلقة بتطوير سلسلة قيمة صناعة الحبوب والأمن الغذائي.

وأوضحت الجامعة الوطنية للمطاحن أن دورة هذه السنة التي تم تنظيمها تحت الرعاية السامية لجلالة الملك محمد السادس تعد حدثاً بارزاً في صناعة الحبوب، كونها تجمع الأطراف الفاعلة الرئيسية في صناعة الحبوب، على غرار المطاحن ومنتجي المعدات وموردي التكنولوجيا والباحثين والخبراء في القطاع، كما أن هذه التظاهرة قامت بتوفير منصة فريدة للمهنيين لمناقشة الرهانات الحالية والمستقبلية، وتبادل الأفكار المبتكرة، واستعراض التقدم التكنولوجي الذي يعرفه القطاع.

من الجدير بالذكر هو مشاركة الدكتور محمود رياض الأمين العام للجمعية المصرية للطحن في النسخة التاسعة من معرض ومؤتمر Grain & Milling Expo ممثلاً لقطاع الطحن المصري ومجلة دليل الطحان.

قام المعرض بتسليط الضوء بشكل محوري ورئيسي على أهمية الاستراتيجية التي تكتسيها الحبوب في مجال الأمن الغذائي الوطني، بينما تم تداول ندوات وورش العمل والموائد المستديرة في المواضيع الرئيسية، من بينها الفلاحة المستدامة وسلسلة التمرين اللوجستي والابتكارات التكنولوجية والأمن الغذائي، فضلاً عن جودة المنتجات والممارسات الفلاحية. وعلاوة على الندوات وورش العمل شهد المعرض كذلك، تقديم معرض تجاري وحيوي، استطاعت من خلاله العديد من الشركات عرض منتجاتها وخدماتها وحلولها المبتكرة، وحظى المشاركون بفرصة للارتقاء بشبكاتهم المهنية وإرساء شراكات جديدة واكتشاف أحدث الاتجاهات الصناعية.

وبهذه المناسبة، قال وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، السيد/ محمد صديقي، إن هذه التظاهرة، التي امتدت على يومين، "تشكل فرصة للمهنيين في هذا القطاع للتعرف على المستجدات والتطورات التي يشهدها قطاع المطاحن والحبوب". كما ذكر الوزير بالتحدي المتمثل في الري التكميلي لمليون هكتار من أجل ضمان استمرارية الإنتاج وتأمين إنتاج سنوي يناهز 90 مليون قنطار. من جهته، أبرز رئيس الاتحاد العام لمقاولات المغرب، شكيب لعلي، أن قطاع مطاحن الحبوب الصناعية أبان خلال الأزمات المتعاقبة (كوفيد-19 والتضخم) عن صموده ومساهمته الكبيرة في السيادة الغذائية للمملكة.

وأضاف أن التحكم في المنبع الزراعي عبر تعزيز قدرات التخزين والتخزين الاستراتيجي، وكذا الاستثمار في البحث والتطوير ومواصلة تطوير الرأسمال البشري للقطاع، تشكل رافعات لتنمية هذا القطاع.

من جانبه، أشار رئيس الفيدرالية الوطنية للمطاحن، السيد/ عبد القادر العلوي، إلى أنه بفضل الشراكة المبرمة مع الولايات المتحدة سنة 1987، تم إنشاء معهد التكوين في صناعة المطاحن، الذي تخرج منه حتى الآن أكثر من 500 مخرج، وتابع بالقول "لقد أطلقنا أيضاً تحدي الألفية بتمويل من حساب تحدي

تنظيف وتكييف الحبوب: تعزيز الجودة والكفاءة والاستدامة في العمليات الزراعية

Grain Cleaning & Conditioning: Enhancing Quality, Efficiency, and Sustainability in Agricultural Processes



إرهان إنجي أوغلو
مدير المبيعات والتسويق في شركة
Taniş Milling Technologies



المثالية للطحن. تضمن مستويات الرطوبة المناسبة أن تكون حبوب القمح مرنة وأقل عرضة للكسر أثناء الطحن، مما يؤدي إلى زيادة إنتاجية الطحن وتقليل هدر الدقيق.

6. السيطرة على الآفات الحشرية Control of Insect Pests

يساعد تكييف الحبوب في السيطرة على الآفات الحشرية التي قد تكون موجودة في القمح. ومن خلال ضبط مستويات درجة الحرارة والرطوبة أثناء التكييف، يمكن تقليل نمو وتكاثر الحشرات، مما يحافظ على جودة الحبوب.

7. مدة صلاحية ممتدة Extended Shelf Life

تساهم إزالة الشوائب والتحكم في محتوى الرطوبة في إطالة مدة صلاحية كل من القمح ومنتج الدقيق النهائي. يعد هذا أمرًا بالغ الأهمية للتخزين والنقل وضمان حصول المستهلكين على منتج طازج تمامًا.

بإختصار، يعد تنظيف الحبوب وتكييفها خطوات لا غنى عنها في سلسلة معالجة القمح، مما يضمن إنتاج دقيق عالي الجودة وآمن ومتسق لمختلف المنتجات الغذائية. لا تساهم هذه الممارسات في كفاءة عملية الطحن فحسب، بل تساهم أيضًا في الجودة الشاملة وسلامة المنتجات الاستهلاكية النهائية.

أولاً: فهم تنظيف الحبوب Understanding Grain Cleaning

1.1 أهمية تنظيف الحبوب importance of Grain Cleaning

- إزالة الشوائب والمواد الغريبة.

- الحفاظ على جودة الحبوب أثناء التخزين والنقل.

1.2 الشوائب الشائعة Common Impurities

- الغبار والقشور وبذور الحشائش وغيرها من الملوثات.

ومرحلة تنظيف القمح الهدف منها فصل جميع هذه الشوائب والحبوب الغريبة قبل الطحن للأسباب الآتية:-

لمحة موجزة عن أهمية تنظيف الحبوب وتكييفها في سلسلة التوريد الزراعية:

يعد تنظيف الحبوب وتكييفها من الخطوات الحاسمة في معالجة القمح، حيث يلعب دورًا حيويًا في ضمان جودة المنتج النهائي وسلامته. وفيما يلي لمحة موجزة عن أهميتها:

1. إزالة الشوائب Removal of Impurities

يتضمن تنظيف الحبوب إزالة الشوائب مثل القاذورات والغبار والحجارة وغيرها من المواد الغريبة من القمح. يمكن أن تؤثر هذه الشوائب سلبًا على جودة الدقيق والمنتجات النهائية، مما يؤثر على الطعم والملمس ورضا المستهلك بشكل عام.

2. جودة الدقيق المحسنة Enhanced Flour Quality

ينتج القمح النظيف دقيقًا عالي الجودة. تضمن إزالة الشوائب أن يكون الدقيق خاليًا من الملوثات التي قد تؤدي إلى نكهات غير طبيعية أو تؤثر على قوام المخبوزات. يعد الدقيق عالي الجودة ضروريًا لإنتاج منتجات نهائية متسقة ومرغوبة.

3. الوقاية من التلوث Prevention of Contamination

يعد تنظيف الحبوب أمرًا بالغ الأهمية لمنع التلوث بالسموم الفطرية mycotoxins والعفن mold والمواد الضارة الأخرى. يمكن أن يكون لهذه الملوثات آثار ضارة على جودة الدقيق، والأهم من ذلك، على سلامة المستهلك النهائي.

4. عملية الطحن المحسنة Optimized Milling Process

يسهل القمح النظيف والتكييف عملية طحن أكثر كفاءة. فهو يساعد على منع تلف المعدات ويقلل من تآكل آلات الطحن، مما يؤدي إلى تحسين الكفاءة التشغيلية وخفض تكاليف الصيانة.

5. محتوى رطوبة موحد Uniform Moisture Content

يتضمن التكييف ضبط محتوى الرطوبة في القمح إلى المستويات



3.3 إدارة والتحكم في درجة الحرارة

Temperature Management

الحرارة ونسبة الرطوبة الغير مناسبين أثناء التخزين هما من أهم عوامل بداية فساد المنتج. لذلك يجب إبقاء نسبة رطوبة ودرجة حرارة مخازن الحبوب والحبوب المخزنة تحت المراقبة المستمرة. ومن أجل هذا يجب أخذ عينات من الحبوب بفترات منتظمة لتحديد نسبة الرطوبة والحرارة. بالإضافة إلى ضرورة وضع مقياس حرارة ومقياس رطوبة في الأماكن المناسبة داخل المخازن لإبقاء ظروف التخزين تحت السيطرة. وفي حال ارتفاع أو انخفاض في نسبة الرطوبة أو الحرارة ينبغي إتخاذ تدابير مثل التجفيف و التهوية بشكل سريع لرفع أو خفض الرطوبة أو الحرارة لحل هذه المشكلة أو الحد منها.

رابعاً: التقنيات المتقدمة للمعالجة المستدامة للحبوب:

Advanced Technologies for Sustainable Grain Processing

4.1 تقنيات الأتمتة وأجهزة الاستشعار

Automation and Sensor Technologies

في صناعة الصوامع الجديدة، يمكن التحكم في كل شيء من خلال أجهزة الاستشعار، أحد الابتكارات الأكثر وضوحاً في قطاع صوامع الحبوب هو دمج تقنيات الاستشعار المتقدمة. يسمح تنفيذ أنظمة القياس المعتمدة على أجهزة الاستشعار بمراقبة العوامل المختلفة مثل درجة الحرارة والرطوبة وجودة الحبوب داخل الصوامع في الوقت الفعلي ومن خلال توفير بيانات دقيقة وفي الوقت المناسب، تساعد تقنيات الاستشعار الجديدة المزارعين ومشغلي التخزين لتحسين ظروف تخزين الحبوب ومنع التلف وتقليل الخسائر. علاوة على ذلك، مع المزيج الصحيح من التقنيات، تشهد صناعة صوامع الحبوب بشكل متزايد عمليات تمكن من المراقبة والتحكم عن بعد في عمليات الصوامع، مما يحسن الكفاءة ويقلل تكاليف التشغيل.

هذا العرض قدمه

السيد إرهان إنجي أوغلو، مدير المبيعات والتسويق في شركة Tanış Milling Technologies خلال منتدى الطحن الإقليمي IAOM MEA - لوساكا، زامبيا



1- بعض أنواع البذور تكون سامة وضارة بالإنسان.
2- الحصول على نوعية جيدة من الدقيق الخالي من البقع السوداء ومسحوق الثوم والراي .

3- عدم تعرض معدات وآلات المطحن للتلف ، وكذا تعرض العاملين للأخطار عند وجود الأجزاء المعدنية والصواميل والزجاج .

4- عدم رفع نسبة الرماد والرماد الغير ذائب في الحمض بالدقيق الناتج والالتزام بالمقررات والمواصفات الترمينية والصحية.

ثانياً: تقنيات وتكنولوجيا تنظيف الحبوب Techniques and Technologies in Grain Cleaning

2.1 التنظيف الميكانيكي Mechanical Cleaning

ويتم فيه الفصل باختلاف الحجم بين حبوب القمح والشوائب الأخرى ويتم ذلك باستخدام الغرابيل الهزازة أو الأسطوانية حيث يتم الفصل باستخدام شرائح من الصاج المخرم أو السلك الشبكي لفصل الشوائب الأكبر والأصغر حجماً من حبوب القمح وعادة ما يتم تزويد هذه الغرابيل بيوصله شفط هواء في مخرجتها لفصل الأتربة والشوائب الخفيفة من القمح بعد مروره على الشرائح.

ومن المعدات التي تستخدم هذه الخاصية الغرابيل الهزازة Grain Separator والغرابيل الأسطوانية drum separator

2.2 الفصل المغناطيسي Magnetic Separation

- إزالة الشوائب الحديدية لتحسين الجودة. وتعتمد على أساس خاصية المغناطيسية لفصل وإستبعاد جميع القطع الحديدية من مسار حبوب القمح لما تسببه من أضرار بالمعدات وتعرض المطحن لأخطار الحريق .

2.3 فصل الجاذبية Gravity Separation

تعد أجهزة إزالة الحجارة المجهزة Combi destoners حلاً متعدد الاستخدامات وفعالاً لفصل وإزالة الحجارة لمجموعة واسعة من المواد. تجمع هذه الآلة بين وظيفتين للفصل ومزيل الحجارة، مما يجعل من الممكن إزالة المواد غير المرغوب فيها من المنتج المطلوب بناءً على اختلافات الحجم والشكل، بالإضافة إلى إزالة الحجارة والشوائب الثقيلة الأخرى من المنتج بناءً على كثافتها المختلفة.

تستخدم هذه الآلات بشكل شائع في معالجة الحبوب والبقول والبذور والمواد البلاستيكية. من خلال الجمع بين عمليتين في آلة واحدة، يمكن لأجهزة إزالة الحجارة المجهزة تحسين كفاءة المعالجة بشكل كبير وتقليل وقت الإنتاج. كما أنها تتطلب مساحة أقل مقارنة بوجود آلات فصل وإزالة الحجارة المنفصلة، ويمكن أن تكون أكثر فعالية من حيث التكلفة عند الشراء والصيانة.

ثالثاً: تكييف الحبوب للحصول على الجودة المثلى

Grain Conditioning for Optimal Quality

3.1 أهمية والغرض من تكييف الحبوب

Significance of Grain Conditioning

- 1- سهولة فصل الردة على الاندوسيرم .
- 2- تليين الاندوسيرم حتى يسهل تقنيته وتجزئته .
- 3- تقوية الطبقة الخارجية لحبة القمح (الردة) فيمنع تحويلها إلى مسحوق ويقلل من عملية تقنيته إلى جزينات .
- 4- تحسين صفات الخبز للدقيق الناتج .
- 5- سهولة طحن الاندوسيرم بأقل طاقة ممكنة .
- 6- زيادة كفاءة عملية الطحن.

3.2 التحكم في الرطوبة Moisture Control

- تأثير محتوى الرطوبة على جودة الحبوب:

تعتبر رطوبة الحبوب ودرجة حرارتها من العوامل الرئيسية التي تؤثر على جودة الحبوب. يجب أن يكون تراكم المواد الغريبة والشوائب والحبوب المكسورة في نقاط محددة داخل الصوامة.



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



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



Al Bosphor
Import & Export

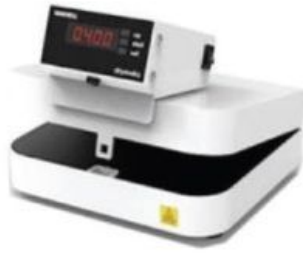
البسفور للإستيراد والتصدير

01000737499

01006299599

أجهزة ماكسويل لغسل الجلوتين أداة مهمة لفهم خصائص الجلوتين وتحسين جودة المنتج

Makswell Gluten Washers are an important tool for understanding gluten properties and improving product quality



1. درجة حرارة المحلول المراد استخدامه للتحليل:

Temperature of the solution to be used for analysis

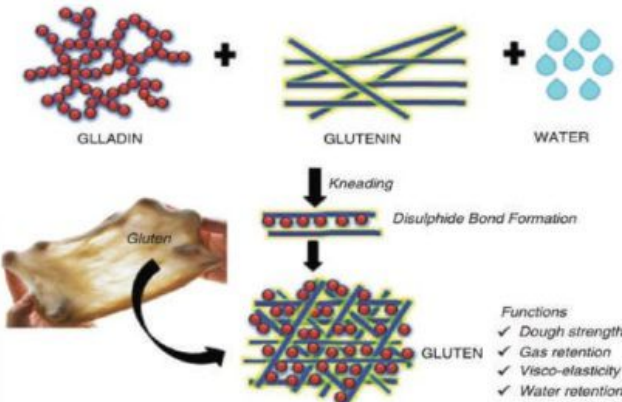
في حين يشكل تقدير نسبة الجلوتين وجودته مرحلة مهمة من عمليات مراقبة الجودة في مطاحن الدقيق، إلا أنه يجب التحكم بشكل مستمر في درجة حرارة محلول الغسيل المطلوبة لهذا التحليل. قد يستغرق توفير هذه العملية بالطرق التقليدية وقتاً طويلاً وغير فعال. ومع ذلك، توفر خزانات المياه من Makswell حلاً مبتكراً يسمح للمستخدمين بأتمتة عمليات تحليل الجلوتين وتحقيق التحكم الأمثل في درجة الحرارة.

يجب أن تكون درجة حرارة المحلول المستخدم في التحليل 22 درجة مئوية ± 2 حسب المعايير الدولية. تم تصميم خزانات المياه بسعة 10 لتر من Makswell خصيصاً للحفاظ على خليط NaOH (محلول الملحي) تركيز 2% بشكل متجانس المطلوب لتحليل الجلوتين عند درجة حرارة ثابتة تبلغ 22 درجة مئوية ± 2 . خزانات المياه هذه مصنوعة بالكامل من مادة مقاومة للصدأ، مما يعني أنها مقاومة للتآكل. وبالتالي، فإن خزانات المياه لدينا تقدم أداءً موثوقاً وطويلاً الأمد.

2. المشاكل والحلول المتعلقة بالحل المستخدم أثناء التحليل:

Problems and Solutions Related to the Solution Used During Analysis

يعد تحليل الجلوتين مرحلة حرجية تشكل أساس مراقبة الجودة في صناعة الدقيق. تعد كمية المحلول المستخدم في هذه العملية عاملاً مهماً يحدد نتائج التحليل. وفقاً للمعايير، فإن كمية المحلول



التركيب الكيميائي للجلوتين

Chemical composition of gluten

يلعب الجلوتين دوراً رئيسياً في صناعة دقيق القمح، وخاصة في منتجات المخايز. يحتوي القمح على مكون رئيسي وهو البروتين ويحتوي القمح والدقيق على أربعة أنواع وهم الجلوتينين والجليادين والألبومين والجلوبيولين. ويتكون معقد الجلوتين من الجلوتينين والجليادين، الجلوتين أحد المكونات الرئيسية في الدقيق التي تحدد خصائص العجين. الجلوتين عبارة عن جزيئات بروتينية كبيرة تضيف مرونة وقوة للعجين. وهذا له دور مهم في تشكيل العجين وتحسين جودة المنتجات. من ناحية أخرى، يوفر الجليادين خصائص اللزوجة والمرونة للعجين، مما يجعله قابلاً للعمل وثابتاً. يؤدي التوازن بين هذين النوعين المهمين من البروتينات إلى تكوين الجلوتين لبنية مرنة في العجين. المكونات اللذان ذكرناهما يحددان خصائص العجين. تلبي خصائص الجلوتين هذه مجموعة متنوعة من الاحتياجات في إنتاج منتجات المخايز المختلفة. على سبيل المثال، في حين أن إنتاج المكرونة يتطلب عجينة مرنة ولكن غير مقاومة (لزجة)، فإن البقلاوة تتطلب عجينة أكثر قابلية للتمدد ومثانة. وهذا يعني أنه يمكن تصنيع منتجات مختلفة في عملية الإنتاج بناءً على خصائص الجلوتين.

وحدة غسيل الجلوتين Gluten-washing device هو جهاز خاص مصمم لفصل الجلوتين عن الدقيق عن طريق غسيل النشا وفصل معقد الجلوتين بمحلول ملحي تركيز 2%. وتتكون وحدة غسل الجلوتين من مضخات المياه، ومناخل فصل خاصة لجلوتين القمح 840 ميكرون، ومناخل أخرى خاصة بفصل جلوتين الدقيق 88 ميكرون، والخلاطات، ونوابض القوة force springs. تتضمن العملية الخطوات التالية بشكل قياسي: إضافة 10 جم من القمح أو الدقيق وإضافة محلول ملحي (2% NaOH) عند درجة حرارة ثابتة 22 درجة مئوية ± 2 درجة بمعدل 53 مل/دقيقة، أي أن نسبة المحلول الملحي تتراوح ما بين 250: 280 مل بمتوسط 265 مل محلول ملحي ويتم الخلط والعجن لمدة 5 دقائق. تسمح هذه الخطوات بفصل الجلوتين وعزله عن العناصر الأخرى. تبرز أجهزة غسل الجلوتين كأداة مهمة في تحليل القمح والدقيق لفهم خصائص الجلوتين وتحسين جودة المنتج. تقدم هذه الأجهزة مساهمات قيمة للصناعة في قياس الخصائص اللزجة المرنة للجلوتين وتحسين إنتاج منتجات المخايز المختلفة من خلال توفير الحلول في الشركات.



قد تختلف هذه المسافة حسب مدة الاستخدام. تصبح المعايرة المنظومة إلزامية حتى لا تؤثر هذه التغييرات على سير العمل ويعمل الجهاز بشكل صحيح. يتم أيضاً تضمين قوة الزنبرك البالغة 2 كجم المطبقة على الجلوتين أثناء التحليل في عملية المعايرة هذه. يتم تقديم جميع أجهزة غسل الجلوتين المنتجة للمستخدمين بهذه الإعدادات وفقاً لمعايير المصنع.

بالنسبة لأجهزة غسل الجلوتين الأخرى المتوفرة تجارياً، تتطلب عمليات المعايرة عادة خدمة احترافية وقتاً كاملاً لغطاء الجهاز. وهذا قد يؤدي إلى ضياع الوقت وارتفاع التكاليف. ومع ذلك، فإن التكنولوجيا التي طورها ماكسويل تلغي حاجة المستخدمين إلى فتح العلبة لمعايرة أجهزتهم. يمكن للمستخدمين إجراء إعدادات المعايرة بسهولة عن طريق تدوير المسمارين الموجودين على الجزء الخارجي من الجهاز. بالإضافة إلى ذلك، بفضل لوحات المعايرة ودليل المستخدم المرسّل مع الجهاز، يصبح إجراء هذه الإعدادات عملية سريعة وبسيطة للغاية. هذا النهج سهل الاستخدام من Makswell يجعل استخدام أجهزة غسل الجلوتين أسهل وأكثر كفاءة وأكثر اقتصاداً.

4. الكشف السريع عن الأخطاء Fast error detection

غالباً ما يكون اكتشاف الأخطاء الفنية عملية معقدة وتستغرق وقتاً طويلاً، خاصة في الآلات الصناعية المعقدة مثل غسالات الجلوتين. وهذا يمكن أن يؤثر سلباً على سير العمل في العديد من المصانع. قد يؤدي الوقت المستغرق لإجراء فحص تفصيلي من قبل خبير واكتشاف المشكلة إلى حدوث اضطرابات في عملية الإنتاج. نحن نهدف إلى التغلب على هذه الصعوبات من خلال ميزة اكتشاف الأخطاء المبتكرة في برنامج Makswell.

تسمح ميزة البرنامج الفريدة باكتشاف المشكلات المتعلقة بأجهزة غسل الجلوتين بسرعة. تتيح هذه الميزة للمستخدمين الفرصة لاختبار جميع وحدات أجهزتهم بسرعة وفعالية. يمكن اختبار المكونات المهمة مثل المحرك والملفات اللولبية والمضخات وأجهزة الاستشعار بشكل فردي بواسطة المستخدمين من إعدادات النظام وتقييم أدائها. تجتاز هذه الميزة عملية الكشف عن الأخطاء بسرعة وتسمح بالتدخل المباشر من قبل الفريق الفني، مما يقلل من الاضطرابات في عملية الإنتاج.

يقدم هذا النهج المبتكر من Makswell حلاً أكثر استباقية لعمليات اكتشاف الأخطاء وحلها في أجهزة غسل الجلوتين. بفضل الكشف السريع عن الأخطاء، يتم تقليل انقطاعات الإنتاج في المصانع، في حين يتم تقليل تكاليف الصيانة وزيادة كفاءة التشغيل. وهذا يوفر ميزة كبيرة للشركات التي تبحث عن الموثوقية والتوافر المستمر في الإنتاج الصناعي.

المستخدم هي 56 مل / دقيقة. والكمية الإجمالية المطلوبة لتحليل واحد هي $\pm 10 \text{ ml}$ 280. يعد التحكم في هذه الكمية بدقة أمراً بالغ الأهمية للحصول على نتائج تحليل دقيقة وموثوقة. وفي هذه المرحلة، تصبح هذه العملية أكثر كفاءة وموثوقية مع الابتكارات التي قام بها ماكسويل في أجهزة غسل الجلوتين.

اليوم، تتكون أجهزة غسل الجلوتين عموماً من قناتين للغسيل، ويستخدم معظم المصنعين مضخة مياه واحدة لتغذية هذه القنوات. ومع ذلك، قد يجعل هذا من الصعب ضبط كمية المياه في كلا القناتين بالتساوي. إذا كانت كمية الماء أقل من الكمية المحددة في المواصفات، فقد يؤدي ذلك إلى عدم فصل النشا بشكل كامل عن التركيب الجلوتيني وتكون نتائج التحليل غير صحيحة. وللتغلب على هذه الصعوبة، يستخدم ماكسويل مضختين للمياه تغذي كل قناة غسيل من مضخة منفصلة.

يمكن التحكم في مضخات المياه المستخدمة في أجهزة ماكسويل من خلال الشاشة الرقمية. وبهذه الطريقة يمكن زيادة أو تقليل كمية المياه حسب الرغبة على الشاشة بضغطة زر واحدة. في الوقت نفسه، في دراسات عينة واحدة، يتم حظر تدفق مياه القناة الفارغة عبر الشاشة لمنع تدفق المحلول إلى النفايات، مما يمنع إهدار الموارد.

يوفر ماكسويل المزيد من الابتكار من خلال وضع مضخات المياه في قسم مستقل في الجزء الخلفي من علبة الجهاز. يمنع هذا التصميم تدفق الماء إلى الجهاز في حالة احتمال تآكل الخرطوم أو تمزقه. بالإضافة إلى ذلك، يمكن التدخل بسهولة في المضخات الخلفية دون الحاجة إلى فتح العلبة بالكامل أثناء استبدال الخرطوم أو تعديل المضخة. وهذا يقلل من خطر التآكل والصدا أثناء الاستخدام طويل الأمد للجهاز. وبفضل هذا التصميم، يمكن للمستخدمين صيانة أجهزتهم ومعايرتها بسهولة.

تمت زيادة حجم حاويات جمع مخلفات المحلول إلى سعة 1000 سم3 مع إجراء تغييرات ميكانيكية على أجهزة ماكسويل. توفر هذه الحاويات، التي تكون أكبر من الحاويات سعة 500 سم مكعب المستخدمة في أجهزة الشركات المصنعة الأخرى، عملية للمستخدم عن طريق تقليل تكرار تفريغ الحاوية بعد كل اختبار. وبهذه الطريقة، من الممكن استخدام نفس الحاويات لثلاثة اختبارات باستخدام أجهزة ماكسويل.

ونتيجة لذلك، فإن أجهزة غسل الجلوتين من Makswell لا تلبّي المعايير فحسب، بل تعمل أيضاً على رفع معايير مراقبة جودة الأغذية من خلال جعل هذه العملية أكثر موثوقية وفعالية من خلال الابتكار. توفر الطول المبتكرة للمستخدمين الفرصة لتحقيق نتائج موثوقة في تحليل الجلوتين من خلال توفير مزايا من حيث الوقت والتكلفة.

3. المعايرة في أجهزة غسل الجلوتين:

Calibration in Gluten Washing Devices

اعتماداً على تكرار الاستخدام في أجهزة غسل الجلوتين القياسية، قد تنشأ مشاكل المعايرة مع مرور الوقت. ومن أجل الحصول على نتائج دقيقة وموثوقة، يجب معايرة هذه الأجهزة بانتظام كل سنة أو سنتين، حسب تكرار الاستخدام. في معايير الإنتاج، يتم تحديد المسافة بين شاشة الفصل وخطاف العجن بـ 0.7 م؛ ومع ذلك،

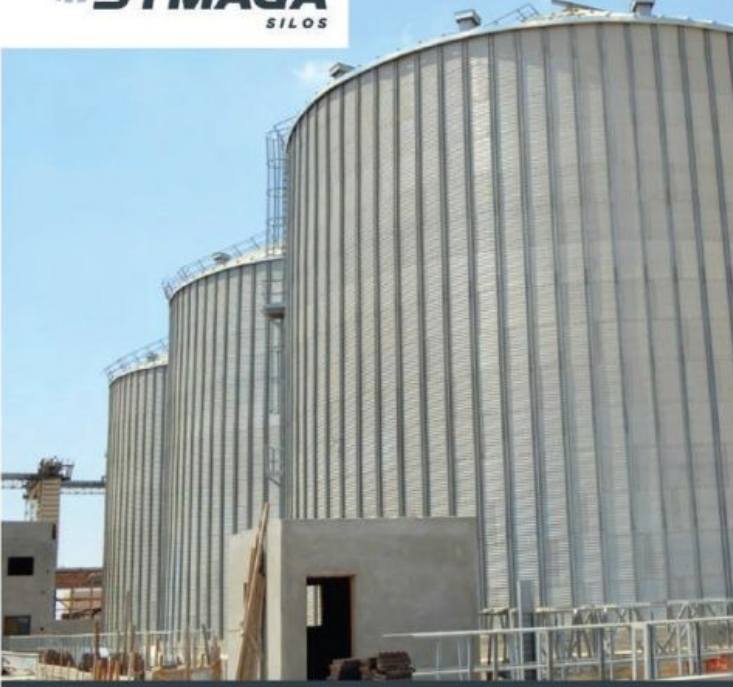
Diagnose		
Engine	Sensor	Kneading Time
ON OFF	ON OFF	20
Left Selenoid	Left Pump	Washing Time
ON OFF	50	300
Right Selenoid	Right Pump	Meal Time
ON OFF	55	180

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



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 الحي العائشر مدينة نصر

زيادة صادرات الدقيق التركي بنسبة 60 % في فبراير 2024 TURKISH FLOUR EXPORT INCREASED BY 60 PERCENT IN FEBRUARY 2024



IAOM Eurasia President Dr. Eren Günhan Ulusoy

دولة اليوم، وبعبارة أخرى، نحن نغذي العالم حيث أن مايزيد عن 90 % من سكان العالم يستهلكون الدقيق التركي. وفي عام 2023 جددنا الرقم القياسي بصادرات بلغت 3 ملايين و663 ألف طن وحققنا دخلاً يقارب 1.5 مليار دولار. منذ عام 2020، حدثت العديد من العوامل التي تعطل سلاسل التوريد وتؤثر على سلامة الأغذية. وفي ظروف الوباء والحرب هذه، وضعت تركيا نفسها كمورد رئيسي لهذا الغذاء الأساسي. لقد كنا بالفعل أول بلد يتبادر إلى ذهن بسبب حصولنا على المركز الأول. لقد أكدنا مرة أخرى على موقفنا القوي في الأوقات الصعبة. تم تسجيل عام 2023 كعام جيد من حيث الصادرات. لقد بدأنا عام 2024 سريعاً. فمع تصدير 344 ألف طن في يناير، قمنا بزيادة صادراتنا بنسبة 22 % مقارنة بشهر يناير من العام الماضي. وبصادرات بلغت 322 ألف طن في فبراير، حققنا زيادة في صادراتنا من حيث الكمية بنسبة 60 بالمائة مقارنة بشهر فبراير من العام الماضي. ومن المتوقع أن ترتفع الصادرات أكثر في مارس. ومن خلال البدء السريع لهذا العام، تلقينا الإشارات الأولى التي تشير إلى أن العام سيكون ناجحاً. وكانت العراق وجيبوتي وسوريا هي أكثر الدول التي صدرنا إليها في فبراير. ونهدف إلى تصدير ما يقرب من أكثر من 4 ملايين طن من الدقيق في عام 2024».

أعطت تركيا، التي حققت أعلى صادرات دقيق على الإطلاق في تاريخ العالم بـ 3 ملايين و663 ألف طن من صادرات الدقيق في عام 2023، أعطت الإشارات الأولى بأنها ستصدر ما يقرب من 4 ملايين طن من الدقيق في عام 2024 بزيادة صادراتها بنسبة 22 % في يناير و 60 % في فبراير. تعد تركيا، التي كانت بطله العالم في تصدير الدقيق الصافي لمدة 9 سنوات، إحدى الدول الرائدة عالمياً في إنتاج هذا المنتج واستهلاكه وتجارته. إن منتجات الدقيق والمخبوزات، التي لها مكانة قوية على موائدنا بمتوسط استهلاك سنوي يبلغ 160 كيلوجراماً للشخص الواحد، لها أيضاً مكانة مهمة في التجارة الخارجية. وحقق القطاع الذي صدر أكبر قدر من الدقيق في تاريخ العالم على الإطلاق بـ 3 ملايين و 663 ألف طن من صادرات الدقيق عام 2023، وكان قد وصل أول تصدير له عام 2018 بكمية قدرها 3.5 مليون طن. علماً بأن هذا القطاع يقوم بتصدير 3 - 3.5 مليون طن دقيق كل عام ويحقق دخلاً يزيد عن مليار دولار، ويهدف إلى تصدير ما يقرب من 4 ملايين طن من الدقيق في عام 2024. وقال رئيس الرابطة الدولية لصناعي الدقيق ومصانع الحبوب ورئيس رابطة IAOM في منطقة أوراسيا الدكتور إيرين جونهان أولوسوي: "صناعتنا، التي تصدر الدقيق إلى 164

أقل من المعتاد في السنوات القليلة الماضية. وفي هذه الفترة من العام الماضي، كان هناك انخفاض يصل إلى 40 بالمائة في تقارير هطول الأمطار التراكمية، لكننا نرى صورة أكثر إيجابية فيما يتعلق بهطول الأمطار في الموسم الحالي. وهو ما زاد من توقعاتنا لأرقام إنتاج القمح هذا الموسم. وفي عام 2023، حققنا أعلى رقم لإنتاج القمح خلال السنوات العشر الماضية. نتوقع إنتاجاً يتراوح بين 22 و23 مليون طن في عام 2024. "بالإضافة إلى التوزيع الأكثر توازناً لهطول الأمطار مقارنة بالعام الماضي، ستكون الزيادة في مساحات الزراعة فعالة أيضاً في زيادة هذا الرقم". صرح الدكتور إرين جونهان أولوسوي أن ومن العناوين البارزة فيما يتعلق بإنتاج الحبوب في عام 2024 هو الزيادة في الإنتاجية التي تحققت نتيجة لتطبيق التقنيات الزراعية، وذكر أنه ينبغي إدراج التقنيات النامية في كل مرحلة من التربة إلى المائدة ضد تغير المناخ.

ونذكر أولوسوي أن تركيا تعمل باستمرار على زيادة صادراتها من منتجات المخازن، وقال: "إنها الأولى في صادرات الدقيق العالمية والثانية في صادرات المعكرونة". في العشرين سنة الماضية، زادت صادراتنا من الدقيق 11 مرة، وزادت صادراتنا من المعكرونة 30 مرة، وزادت صادراتنا من البرغل 15 مرة، وزادت صادراتنا من السيمولينا 5 مرات، وزادت صادراتنا من البسكويت 4 مرات".

Increase in wheat yield زيادة محصول القمح
وفي إشارة إلى أن تركيا تنتج ما بين 19 إلى 20 مليون طن من القمح كل عام، لكن أزمة المناخ تشكل تهديداً خطيراً، قال رئيس المنظمة الدولية IAOM في أوراسيا الدكتور إرين جونهان أولوسوي: "بصرف النظر عن إنتاج الحبوب القياسي الذي تحقق بفضل هطول الأمطار بين أبريل ويونيو بحلول عام 2023، حدث انخفاض في إنتاج الحبوب في تركيا بسبب بقاء هطول الأمطار

TURKISH FLOUR EXPORT INCREASED BY 60 PERCENT IN FEBRUARY



Turkey, which has achieved the highest flour export of all time in the world history with 3 million 663 thousand tons of flour exports in 2023, gave the first signals that it will export approximately 4 million tons of flour in 2024 by increasing its exports by 22 percent in January and 60 percent in February

Turkey, which has been the world's clear flour export champion for 9 years, is one of the world's leading countries in production, consumption and trade of the product. The sector, which exported the most flour in the world history of all time with 3 million 663 thousand tons of flour exports in 2023, aims to export approximately 4 million tons of flour in 2024. (IAOM) Eurasia President Dr. Eren Günhan Ulusoy said: 2023 has been recorded as a good year in terms of exports. We made a fast start to the year in 2024. With 344 thousand tons of exports in January, we increased our exports by 22 percent compared to January last year. With 322 thousand tons of exports in February, we achieved a 60 percent increase in our exports in terms of quantity compared to February last

year. Exports will rise further in March. By making "creasing this figure

a rapid start to the year, we have received the first signals that the year will be successful. Iraq, Djibouti and Syria were the countries we exported the most to in February. We aim to export approximately more than 4 million tons of flour in 2024." Ulusoy stated that Turkey is constantly increasing its bakery products exports and said, "It is first in world flour exports and second in pasta exports. "In the last 20 years, our flour exports have increased 11 times, our pasta exports have increased 30 times, our bulgur exports have increased 15 times, our semolina exports have increased 5 "times, and our biscuit exports have increased 4 times Pointing out that Turkey produces 19-20 million tons of wheat every year, in 2023; we achieved the highest wheat production figure of the last 10 years. We expect a production of 22-23 million tons in 2024. "In addition to the more balanced distribution of rainfall compared to last year, the increase in planting areas will also be effective in increasing this figure

2024



HUMANN & TACONET

YOUR SHIPPING PARTNER IN FRANCE

- Humann & Taconet Offices
- Operational Area



SHIPPING AGENCY - CHARTERING
FREIGHT FORWARDING - WAREHOUSING





CONFERENCE & EXPO

23-25 Eylül / September 2024

MARRIOTT BOULEVARD HOTEL



BAKU / AZERBAIJAN



تواصل شركة Bastak Instruments،

جهودها من أجل سلامة الأغذية وضمانها للأجيال القادمة مع أكاديمية بستاك!

In Flour and Cereal, the leader in quality and control'

Bastak Instruments, continues its efforts for the food safety and assurance of future generations with BASTAK ACADEMY!



شخص مهتم بهذا المجال هو "موهبة" وتهدف إلى توفير فرص التطوير الوظيفي من خلال المحتوى والدورات التدريبية عبر الإنترنت وجهاً لوجه والمقالات والدراسات الأكاديمية، مما يوفر تعليمًا شاملاً للخبرة وبيئة التعلم المستمر.

لقد شاركنا، جنباً إلى جنب مع موظفينا وشركاء الأعمال، في الأحداث، وانضمنا إلى نوادي الهوايات، ونظمنا مسابقات المواهب، ولعبنا الألعاب في المصانع، وحضرنا حفلات الكاريوكي. بالإضافة إلى ذلك، قمنا بتعزيز نظام المكافآت الذي يعمل بشكل جيد لدينا ومكننا من التقدير الفوري من قبل المديرين.

We have set a goal: to spread science, innovation, and happiness! By providing support in product and analysis, maintenance, international food standardization, food quality control, food safety, and food assurance through education

في شركة الدقيق والحبوب، تواصل شركة Bastak Instruments، الرائدة في مجال الجودة والمراقبة، جهودها من أجل سلامة الأغذية وضمانها للأجيال القادمة مع أكاديمية بستاك!

تبدأ هذه القصة بـ "الوعد" الذي تم قطعه في التسعينيات: "إذا لم تتمكن من قياسه، فلن تتمكن من إدارته". تعمل شركة Bastak Instruments منذ ربع قرن كمركز للبحث والتطوير والابتكار من فئة 5 نجوم في العالم وتركيا، وتقوم بإجراء اختبارات مراقبة الجودة بمواصفات فنية فائقة وتقنيات متقدمة ودقة تصل إلى جزء من الألف من المليمتر لمراقبة جودة الأغذية food quality control، ضمان الغذاء food assurance، وسلامة الغذاء food safety. في شركة Bastak Instruments، يتم جمع أنشطة التعليم وتنمية المواهب تحت عنوان "أكاديمية بستاك". وفي هذا السياق، هناك برامج تدريب مؤسسية ومهنية وشخصية وقيادية. ترى "أكاديمية بستاك" أن كل زميل و عميل وأي



ابتكارات الصناعة وأفضل الممارسات. وراء التعليم الذي تقدمه Bastak Instruments ربع قرن من الخبرة والقيادة في الصناعة. لذلك، تقدم أكاديمية بستاك تجربة تعليمية مدعومة ليس فقط بالمعرفة النظرية ولكن أيضًا بالخبرات العملية في الصناعة. تبرز أكاديمية بستاك كمنصة تعليمية مفتوحة ليس فقط لموظفيها ولكن أيضًا لأي شخص مهتم بهذه الصناعة. وبالتالي، فهو يساهم في تبادل المعرفة في الصناعة ويكون له تأثير واسع. تعمل شركة Bastak Instruments على بناء ثقافة مؤسسية تركز على الحفاظ على ريادتها في الصناعة، ليس فقط من خلال أجهزة مراقبة الجودة ولكن أيضًا من خلال تبادل المعرفة والخبرة.

وفي هذا السياق، وضعنا هدفًا: هو نشر العلم والابتكار والسعادة! من خلال تقديم الدعم في المنتجات والتحليل، والصيانة، والتوحيد القياسي الدولي للأغذية، ومراقبة جودة الأغذية، وسلامة الأغذية، وضمان الغذاء من خلال التعليم، فإننا نكتب قصة اندماج القمح مع التكنولوجيا في هذه المغامرة التي بدأت منذ 12000 عام في الأناضول، في Göbeklitepe غوبيكليتيبي.

أكاديمية بستاك ليست مجرد منصة تعليمية؛ كما أنها تبرز كمركز لتبادل المعرفة والتعلم المستمر وتتبع تطورات الصناعة. ولا يركز التدريب الذي تقدمه الشركة من خلال هذه المنصة على التطوير الفردي للموظفين فحسب، بل يمكنهم أيضًا من التعرف على



Zeki Demirtaşoğlu, the founder and Chairman of BASTAK instruments

أخبار دليل الطحان

ALAPALA تنفذ بنجاح 21 مشروعًا جاهزًا في 15 دولة في عام 2023

ALAPALA Successfully Executes 21 Turnkey Projects across 15 Countries in 2023



المعكرونة المتطورة، ودقيق الذرة المتطور، ومصانع السيولينا، ومطاحن الأعلاف المتقدمة، وأنظمة تخزين الحبوب المصممة بدقة، والمنشآت الصناعية. هياكل الصلب.

ALAPALA Redefines Standards with 3-Year Warranty Program

كونها واحدة من الشركات الرائدة عالميًا من حيث تقنيات معالجة الأغذية مع أكثر من 1000 مشروع مرجعي جاهز في أكثر من 120 دولة في جميع أنحاء العالم، تحقق ALAPALA سابقة أخرى في صناعتها من خلال برنامج الضمان الفريد لمدة 3 سنوات. تعيد شركة ALAPALA تعريف معايير القطاع فيما يتعلق برضا العملاء من خلال الضمان لمدة 3 سنوات الذي تقدمه للمصانع الجاهزة التي تقوم ببنائها.

قال جوركيم ألابالا، الرئيس التنفيذي لشركة ألابالا القابضة، عن الضمان لمدة 3 سنوات: "إن ضمان رضا العملاء وتقديم أفضل خدمة هو هدفنا الأساسي. ولهذا السبب، قمنا بفتح أفاق جديدة في صناعتنا وأطلقنا برنامج الضمان لمدة 3 سنوات للمصانع الجاهزة التي نقيمها شركتنا. نحن نؤمن بمشاريعنا وفريقنا، ونضمن الحد الأدنى من استخدام الموارد والحد الأقصى من الكفاءة التي ننشئها في مصانعنا لمدة 3 سنوات من خلال تقديم حلول الهندسة والأتمتة من الألف إلى الياء بما يتماشى مع توقعات عملائنا.

ALAPALA، إحدى المجموعات العالمية الرائدة المتخصصة في تقنيات معالجة الحبوب والأعلاف والمكرونة، تعلن بفخر عن الانتهاء من 21 مشروعًا جاهزًا في 15 دولة متنوعة في عام 2023.

بمناسبة الذكرى السنوية السبعين لتأسيسها هذا العام، تواصل مجموعة ALAPALA توسيع تراتها، ودمج المشاريع الجديدة بسلسلة في محفظتها الواسعة، والتي تتجاوز الآن 1000 مشروع تم تسليمه في 120 دولة حول العالم.

أعرب جوركيم ألابالا، الرئيس التنفيذي لشركة ALAPALA HOLDING، عن تطلعات المجموعة الطموحة لرفع محفظة مشاريعها لتتجاوز علامة 1050 مع الانتهاء المقرر للمشاريع في عام 2024. ويعرب عن تقديره العميق لجميع العملاء وشركاء الأعمال الكرام على ثقتهم وتعاونهم الذي لا يتزعزع. والذي كان له دور فعال في تحقيق هذا النجاح الرائع.

وفي السنة المالية 2023، حققت ALAPALA إيرادات مبيعات موحدة بقيمة 91 مليون دولار أمريكي، مما يؤكد وجود أكثر من 45 مشروعًا مستمرًا ضمن محفظتها بقيمة تراكمية تبلغ 118 مليون دولار أمريكي.

من بين مجموعة المشاريع التي أنجزتها ALAPALA في عام 2023، مطاحن دقيق القمح والسميد الحديثة، وخطوط

Alapala تكمل مشروعًا جاهزًا جديدًا لمطاحن Imandy في المغرب Alapala Completes New Turnkey Project for Imandy Mills



إيماندي ميلز باستخدام أحدث تقنيات عمليات الإنتاج، وتبلغ طاقته الإنتاجية 240 طنًا يوميًا لمعالجة القمح الديورم والذرة والشعير وتبلغ سعة تخزين الحبوب 120 ألف طن. تعد شركة Imandy Mills، بعلاماتها التجارية المتنوعة، لاعبًا رئيسيًا في أسواق التجزئة والجملة على حد سواء، وهي ملتزمة بتوفير منتجات عالية الجودة لمجموعة عملائها في مجموعة واسعة من القطاعات.

نظام إدارة المطحن الذي طورته شركة Alapala، والذي يوفر مراقبة وتحكم فعال لعمليات الإنتاج ويتم استخدامه أيضًا في مشروع Imandy Mills، يسمح بمراقبة العملية، بدءًا من المعالجة الأولى للقمح وحتى تعبئة الدقيق، من مركز واحد به بيانات فورية، مع السماح بدعم الخدمة عن بعد في حالة حدوث أي مشاكل فنية.

حول الأبالا

تعد Alapala إحدى الشركات العالمية الرائدة في إنتاج الآلات ومقدمي الحلول الجاهزة في مجال تقنيات معالجة الأغذية منذ عام 1954. وقد أثبتت الشركة خبرتها في المشاريع الجاهزة مع أكثر من 1000 مرجع في 5 قارات وأكثر من 120 دولة حول العالم. واليوم تقوم شركة Alapala ببناء مصانع متكاملة لصناعات معالجة الحبوب والأعلاف والمعكرونة.

حققت Alapala نجاحًا آخر على الساحة الدولية من خلال مطحن إنتاج السيمولينا، وهو مشروع جاهز تم إنشاؤه لصالح شركة Imandy Mills في المغرب. إيماندي ميلز هي شركة تابعة لمجموعة أفريقية للأعلاف والأغذية، وهي واحدة من أكبر المنتجين في المغرب مع 13 شركة في خمسة قطاعات مختلفة.

لعبت مشاريع Alapala الجاهزة، المصممة بحلول مصممة خصيصًا ومبتكرة لتلبية احتياجات شركائها التجاريين، وخطط Imandy Mills لزيادة استثماراتها وتطوير مرافق الإنتاج الخاصة بها، دورًا مهمًا في تحقيق هذه الشراكة التجارية. تعد حقيقة أن Alapala لديها مكاتب في العديد من نقاط المنطقة الأفريقية وتقدم شبكة خدماتها الواسعة دون انقطاع، وتعد أحد أهم العوامل التي تسمح بتحقيق العديد من الشراكات التجارية الناجحة المتوقعة في هذه القارة.

ومن خلال تعزيز حضورها في المغرب من خلال هذه الشراكة التجارية، أكملت Alapala هذا المشروع الجاهز الناجح باستخدام فرقها وتقنياتها الخاصة، بدءًا من التصميم وحتى تدريب المشغلين، ومن تركيب أنظمة التشغيل الآلي إلى التشغيل.

تم بناء خط إنتاج السيمولينا الجديد التابع لشركة



يأخذ الذكاء الاصطناعي الفرز البصري إلى مستويات جديدة من الكفاءة والجودة

Cimbria goes further: AI takes optical sorting to new levels of efficiency and quality



يستفيد الموظفون الفنيون المؤهلون تأهيلاً عالياً والذين يشرفون على أجهزة الفرز الضوئية من BRAIN، الذي يبسط استخدام الماكينة من خلال توفير وصفات تم إنشاؤها بواسطة الذكاء الاصطناعي. وهذا يقلل من الاعتماد على الترجمة الفردية، مما يؤدي إلى عمليات أسرع وأبسط. يتيح هذا التطبيق المحسن للمشغلين إدارة العديد من المواقع والآلات، مما يزيد من الكفاءة الإجمالية بنسبة 18 % تقريباً.

الذكاء الاصطناعي جيد مثل البيانات التي بني عليها. بفضل معرفة Cimbria الرائدة في السوق وعقود من الخبرة، يعتمد البرنامج المدعوم بالذكاء الاصطناعي على رؤية فريدة بالإضافة إلى خبرة ضخمة وطويلة الأمد في عمليات الفرز الأمثل لتأمين أفضل جودة للمنتج النهائي.

يعد الذكاء الاصطناعي جزءاً لا مفر منه من الأعمال التجارية العالمية في عام 2024. في Cimbria، نحن فخورون جداً بكوننا الأوائل في صناعتنا الذين يقدمون المزايا والإمكانيات الواسعة للذكاء الاصطناعي. مع إطلاق BRAIN، اتخذنا الخطوة الأولى نحو الفرص التي لا نهاية لها للذكاء الاصطناعي مع التركيز الرئيسي على تحسين الكفاءة والجودة لعملائنا، كما تقول ميشيلا بيليكوني.

تعتبر شركة Cimbria شركة رائدة عالمياً في مجال المعالجة الصناعية والتعامل والتخزين للحبوب والبذور بالإضافة إلى الأعلاف الحيوانية والمواد الغذائية وغيرها من المنتجات السائبة. تعمل شركة Cimbria بشكل وثيق مع عملائها لتصميم وتصنيع وتركيب وخدمة الحلول المخصصة والآلات الفردية والأنظمة الجاهزة الكاملة. Cimbria هي علامة تجارية عالمية مملوكة لمجموعة AGCO.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة www.cimbria.com

من خلال برنامج BRAIN™ الجديد الذي يعمل بالذكاء الاصطناعي، تقدم Cimbria نظام تحكم متقدم للغاية في أجهزة الفرز الضوئية عالية النطاق. باعتبارها شركة رائدة في مجال الذكاء الاصطناعي في مجال الفرز البصري، تجمع شركة Cimbria بين سنوات عديدة من المعرفة والخبرة الراسخة مع التكنولوجيا العالية والذكاء الاصطناعي. والنتيجة هي القدرة على إنشاء الوصفات الأكثر تعقيداً بسهولة للحصول على أفضل فرز بصري على الإطلاق، مما يزيد من الكفاءة بنسبة تصل إلى 18 بالمائة.

يتيح الذكاء الاصطناعي (AI) الآن للعملاء تجربة التعامل السهل والبسيط مع أجهزة الفرز الضوئية من Cimbria أثناء العمل على مستوى متقدم للغاية. إن الجمع بين العمليات البشرية والتعلم الآلي يزيد من دقة فرز المواد الخام للحصول على نتائج مبهره.

مع BRAIN أحدثنا ثورة في الطريقة التي يعمل بها جهاز الفرز البصري عالي النطاق. تعد سنوات خبرتنا العديدة ومعرفتنا المتعمقة بما يجعل أفضل فرز ممكن أمراً أساسياً في إنشاء الوصفات الأكثر تعقيداً للفرز البصري. يعمل هذا على تبسيط التشغيل اليدوي للجهاز لأنه تم بالفعل تعديل الإعدادات الصحيحة للحصول على نتيجة محسنة من خلال الذكاء الاصطناعي، كما أوضح ميشيلا بيليكوني، رئيسة الفرز البصري للمبيعات في Cimbria، وتستمر:

خوارزمية معقدة لبرنامج BRAIN تمكن الفارز البصري من النوع SEA IQ PLUS optical sorter لتحديد العناصر بشكل أكثر دقة وتمييز اللون والشكل والحجم والعيوب بسرعة وسهولة، مما يوفر الوقت الثمين وعبء العمل اليدوي.

لمعلومات أكثر، يرجى الاتصال:

• Anja Olesen Esbensen، مديرة العلاقات العامة والتسويق الرقمي، Cimbria،

الهاتف: +45 61 82 90 02، البريد الإلكتروني: anja.esbensen@AGCOcorp.com



ALAPROS تحقق إنجازًا بارزًا في تكنولوجيا طحن الحبوب مع إستكمال مطحنها المتطور في المغرب

ALAPROS achieves milestone in grain milling technology with completion of state-of-the-art factory in Morocco



إنتاج قدره 168 طنًا يوميًا، وهو دليل على التزام Alapros بتحقيق نتائج تفوق توقعات العملاء. يتم تسهيل هذا النجاح أيضًا من خلال برنامج الهاتف المحمول المبتكر من Alapros، والذي يسمح بمراقبة وإدارة عملية الإنتاج بسهولة على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع. علاوة على ذلك، تلتزم المنشأة بشكل صارم بمعايير النظافة الدولية، مما يضمن أن المنتجات المصنعة تلبى أعلى متطلبات الجودة والسلامة. يمتد هذا التفاني في التميز إلى كل جانب من جوانب عمليات المصنع، مما يعكس إلتزام Alapros الثابت برضا العملاء وسلامة المنتج.

يمثل إكمال هذا المشروع وتسليمه بنجاح هذا العام، في شهر مارس 2024، علامة فارقة مهمة لشركة Alapros، حيث يعرض خبرة الشركة وقدراتها في تقديم حلول شاملة لطحن الحبوب ومعالجتها. مع فريق من المهنيين ذوي الخبرة الذين يقودهم شغف الابتكار، تواصل Alapros وضع معايير التميز في الصناعة.

مع استمرار ارتفاع الطلب العالمي على المنتجات المعتمدة على الحبوب، تظل Alapros في طليعة التقدم التكنولوجي، وهي على استعداد لتلبية الاحتياجات المتطورة لعملائها من خلال حلول مخصصة مصممة وفقًا لمتطلباتهم المحددة. ومع هذا الإنجاز الأخير، تؤكد Alapros مكانتها كشريك موثوق به للشركات التي تسعى إلى تعزيز عملياتها وتحقيق النمو المستدام في عالم طحن الحبوب التنافسي.

في مجال تكنولوجيات طحن الحبوب ومعالجتها، أثبتت Alapros مرة أخرى إلتزامها بالابتكار والتميز من خلال إستكمال وتسليم مطحن متطور لمجموعة Achamalia في المغرب بنجاح.

لقد عززت شركة Alapros، المعروفة بحلولها المتكاملة وألانتها المتطورة، مكانتها كواحدة من الشركات العالمية الرائدة في الصناعة من خلال إطلاق هذه المنشأة الجديدة. تم تصميم المصنع من الصفر وتم بناؤه وفقًا للمعايير الصارمة، وهو بمثابة شهادة على تفاني Alapros في دفع حدود ما هو ممكن في طحن الحبوب.

يتخصص المصنع الذي تم إنشاؤه حديثًا في إنتاج السيمولينا، وهو عنصر أساسي في العديد من المأكولات حول العالم. تم تجهيز المنشأة بـ 10 سلندرات، وتتمتع بقدرة إنتاجية بخط واحد تبلغ 150 طنًا لكل 24 ساعة. ومن الجدير بالذكر أن جميع الأسطح التي تتلامس فيها المنتجات المطحونة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مما يضمن أعلى مستويات النظافة وجودة المنتج. ما يميز هذا المصنع هو تكامله السلس مع تقنيات الصناعة للجيل الرابع، بما يتماشى مع نهج التفكير المستقبلي لشركة Alapros في التصنيع. من التصميم إلى التشغيل، تم تصميم كل جانب من جوانب المنشأة بدقة لتحسين الكفاءة والإنتاجية. ومن خلال عقلية Alapros "البحث والتطوير أولاً"، يمثل المطحن قمة تكنولوجيا طحن الحبوب الحديثة.

لقد تجاوز المطحن التوقعات من خلال تحقيق معدل

EGYPTIAN SWISS GROUP

DIVERSITY AND INCLUSION

ABOUT EGYPTIAN SWISS GROUP

Our company had been established in 1995, and since then, the high production standards & distinguished quality had led to rapid growth and expansion for our products, inclusive of wheat, pasta, and concentrates, in both the local and export markets.

Egyptian Swiss Group Is a leading player in the Egyptian Market and the MENA Region by offering a wide range of consumer and industrial products.

Our high technology and efficient production units enable us to offer the highest quality products at the best value. Every step of the production is monitored and meticulously controlled to bring an irreproachable hygienic environment for production



EXPORT

We make a difference to the World every day, by exporting over 100,000 Tons/year to Africa, MENA Region, East Europe and Latin America.

Egyptian Swiss Group successfully exported to 30 countries, totaling 1,526 Customer. With a cumulative export volume of 1,782,677 tons, we maintain a strong global presence, delivering quality products worldwide.

You can customize your order by changing the Packaging, Weight, or Branding.



CONTACT US

+20554334091 - +2 01202228585
WWW.EGYPTIANSWISS.COM
10th of Ramadan, Sharqeya, Egypt
INFO@EGYPTIANSWISS.COM



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 المانبة أو الإيطالية، 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 والتقاي، ومكينات 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



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

ETTE



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



خطوط التعبئة النهائية
داخل صناديق الكرتون
وعلى الباليات لعبوات

- المنظفات والمنتجات الكيميائية
- الأدوية
- مستحضرات التجميل
- الأغذية والمشروبات

المكتب المصري للتجارة (م. عاطف رياض)

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

Tel.: (+202) 23524105

Telefax: (+202) 23524103

Mob.: (+2) 01005000384

WWW.egytradeoffice.com

Email: atef@egyptianto.com

f Egyptian.trading.office



ANAHTAR TESLİM PİRİNÇ FABRİKASI

TURNKEY RICE MILL



Yaşar Makine Metal Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Toybelen Mahallesi 1809 Sokak. No:2
İlkadım / SAMSUN / TÜRKİYE

Yaşar Makina Sanayi ve Ticaret LTD.ŞTİ

Çay Mahallesi Çamlık Caddesi No:99 / A
Terme / SAMSUN / TÜRKİYE

Tel : +90 362 236 21 22

Fax : +90 362 236 21 55

info@yasargroup.com.tr



www.yasargroup.com.tr





كاميرا دليل الطحان

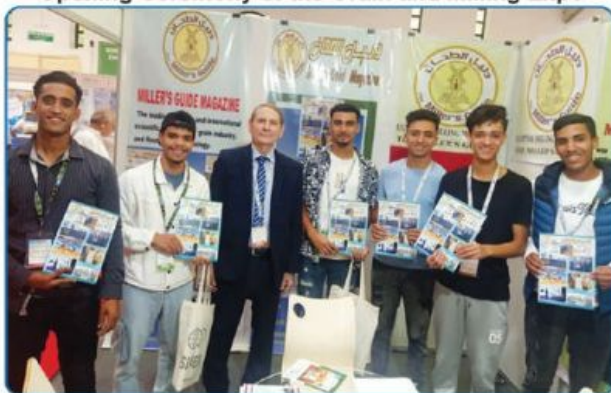
Grain and Milling Expo in Casablanca



Opening Ceremony of the Grain and Milling Expo



Souvenirs carried by His Excellency the Minister of Agriculture and President of the National Federation of Flour Mills, and others



Many students from the Milling Training Institute visit the miller's guide magazine stand carrying issues of the magazine



A press interview with Dr. Mahmoud Riyad Egypt's representative at the exhibition



Asiyap industry stand in the Exhibition witnessed a great turnout from the audience



A number of companies participating in the exhibition visited the Milling Training Institute in Casablanca



The stand of ALAPALA and DEPART in the Grain & Milling Expo

33 rd. IAOM Middle East & Africa Conference and Expo



IAOM Eurasia President Dr. Eren Günhan Ulusoy with Dr. Mahmoud Riyad



Mr. Zeki Demirtaşoğlu Chairman of BASTAK with Dr. Mahmoud Riyad



Mr. Namek Parlak Editor the Miller Magazine , Khayria Turan and Dr.Mahmoud Riyad



**Mr. Essa Al Ghair with Dr. Mahmoud Riyad
Mr. Alaa Edreis and Ms. Salma Hussein**



Kamel Belkhairia honors Ibrahim Al-Hazaa Executive Director at Al-Hazaa Investment Group, and Hasan Hazaa Production manager



**Mr. Brenton Steven Leo Ceo Export Sales Director
"Italpack Packaging Machine"**



Kamel Belkhairia honors Mohamed Ismail, Director of Research and Development Mühlenchemie, at IAOM MEA 2023

33 rd. IAOM Middle East & Africa Conference and Expo



Ma Xuemei - Director- International Trade Dept
"PINGLE GROUP"



Mr. Hakim Arslan - Area Manager
"ALAPROS Grain Milling Technology"



Mr. Mehmet Yilmaz Area Sales Manager, ALAPALA



Mr. Erhan Incioğlu Sales and Marketing Manager and
Mr. Waleed Elghonemy "TANIŞ" Milling Technologies



Kamel Belkhiria and Martin Schlauri present the IAOM MEA Miller of the Year Award to Peter Muni, Consultant at Mills Consult (Kenya)



Ms. Salma Hussein "France Export Cereals" with
Mr. Waleed Elghonemy and Dr. Mahmoud Riyad



Dr. Eren Günhan ULUSOY with Gizem KAYA



PINGLE GROUP

Customize your milling solution



TURNKEY PROJECTS

32 Years

Experience

300+

Patents

80+

Engineers

51

Countries



+86-311-88268111



www.pingle.cn



pingle@pingle.cn

PINGLE