



دليل الطحن

The Miller's Guide

نشرة دورية متخصصة في صناعة الطحن - توزع مجاناً
العدد التاسع - أكتوبر ٢٠٢٤
Issue 9 - October 2024



GRAIN TECH EGYPT

20-22 January 2025



IAOM EVENTS



CONFERENCE EXHIBITION

IAOM EURASIA CONFERENCE AND EXPO
SEPTEMBER 23-25, BAKU AZERBAIJAN



Opening Ceremony
Dr. Eren Günhan Ulusoy
Director, IAOM Eurasia



Türk Un sektörü temsilcileri Avrasya'daki meslektaşlarıyla buluştu





les céréales françaises : pour les marchés du monde

الخبوب الفرنسية:
من أجل أسواق العالم



Siège - France - PARIS

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

ddrignon@intercereales.com

Bureau du CAIRE

3 rue Abou El 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



MAXIMIZE YOUR SKILLS WITH PROFESSIONALS AND ACADEMICS AT ALAPALA ACADEMY



Alapala Academy is a leading training centre for those seeking professional development and expertise in the milling industry. Join the Alapala Academy to advance your career in the milling industry through applied training programmes equipped with innovative technologies, industry trends and industry-specific expertise.



Visit Us



Find Us

alapala.com

 **Alapala**



JOIN THE
REGION'S LEADING MILLING
CONFERENCE & EXPO

PROGRAM HIGHLIGHTS

KEYNOTE SPEAKERS

RIAZ SHAH, OBE



The World Is Changing -
How About Us?

Professor of Practice, Innovation & Leadership
Hult International Business School (UK)

HISCHAM EL-AGAMY



Megatrends Shaping The Business
Landscape In An Uncertain World

Executive Director, IMD
(Middle East - Africa and Türkiye)

DAN BASSE



Geopolitics and World Wheat Importer
Demand Drives 2024/2025 Grain Prices -
A Review Of The World Wheat Situation

President & Founder, AgResource Co
(USA)



For further inquiries, please contact:

info@iaom-mea.com

00968 2439 8767

www.iaom-mea.com



 **Alapros**

Remarkable.

Büyükesat Mah. Mahatma Gandhi Cad. No:56
0 (364) 250 12 50 — info@alapros.com

اجتمعت صناعة الطحن في IDMA إسطنبول بهدف 500 مليون دولار Milling Industry Met at IDMA Istanbul with a Target of 500 Million Dollars



الدكتور محمود رياض ممثلاً لقطاع الطحن المصري في منصة إفتتاح معرض إيدما مع باقي ممثلين قطاع الطحن من جميع أنحاء العالم

علي كلكان : "أصبحت IDMA الآن علامة تجارية معروفة في جميع أنحاء العالم"

IDMA is now a brand known all over the world
محمد علي كلكان Muhammet Ali Kalkan رئيس مجلس إدارة مجموعة HAGE، الجهة المنظمة لمعارض IDMA، والتي نظمت أكبر اجتماعات القطاع في العالم مع المعارض الدولية الناجحة التي تم تنظيمها في معدات إنتاج الدقيق والحبوب والأعلاف والبقوليات وقال السيد علي كلكان في حفل الافتتاح؛ "قمنا بتقييم جدول الأعمال وتحدثنا عن تقنياتنا مع أصحاب المصلحة في صناعة الحبوب والبقول والأعلاف في مدن



عادت IDMA، التي نظمت أكبر الاجتماعات في هذا القطاع، إلى موطنها بعد توقف في روسيا وإندونيسيا. عرض مصنعو معدات إنتاج الدقيق والحبوب والأعلاف والبقوليات المحلية ومصنعو آلات الطحن منتجاتهم وتقنياتهم الجديدة بهدف تصدير بقيمة 500 مليون دولار في معرض IDMA إسطنبول العاشر، الذي عقد في مركز إسطنبول للمعارض في الفترة من 2 إلى 4 مايو 2024.

اجتمع في إيدما العديد من القيادات منهم Ahmet Güldal مدير عام مكتب منتجات التربة (TMO)، Haluk Tezcan رئيس اتحاد صناع الدقيق التركي (TUSAF) وÜlkü Karakuş رئيس جمعية صناع الأعلاف الأتراك (TÜRKIYEM-BİR)، وZeki Demir- taçoğlu رئيس جمعية مصنعي المطاحن (DESMÜD) و Aykut Göymen رئيس جمعية مصنعي المكنونة التركية (TMSD)، والبروفيسور الدكتور Mustafa Bayram رئيس (TABADER). IDMA إسطنبول، التي فتحت أبوابها لزوارها بالكلمات الافتتاحية لمصطفى بيرم و Muhammet Ali Kalkan، رئيس مجموعة HAGE، الجهة المنظمة لمعارض IDMA، والتي جمعت أكبر العلامات التجارية في العالم في هذا القطاع تحت سقف واحد. مؤتمر IDMA العاشر في إسطنبول، والذي ضم أيضًا ممثلين عن قطاع الطحن من مصر برئاسة الدكتور محمود رياض الأمين العام للجمعية المصرية للطحن وممثلين لقطاع الطحن من المغرب وروسيا وأوكرانيا وبوليفيا وإندونيسيا وصربيا؛ كما شهدت قمة TABADER الدولية الخامسة العديد من الدورات التدريبية والندوات والفعاليات الملونة مثل جوائز الطحن المعتمدة وBBM Mutfak.



دكتور محمود رياض: "دليل الطحان تحقق نجاحاً كبيراً في مجال صناعة الطحن"

Miller's Guide magazine has achieved great success in the Milling Industry field

في بداية حديثي أرحب بكم جميعاً في معرض IDMA الدولي العاشر. و أود أن أعرب عن إمتناننا لمجموعة PARANTEZ MEDIA GROUP وخاصة السيد Ali Kalkan الرئيس التنفيذي لمجموعة HAGE EXHIBITION GROUP لدعم الجمعية المصرية للطحن ومجلة دليل الطحان.

"IDMA هو المعرض التكنولوجي الدولي الوحيد في الصناعة، والذي يمكنك من خلاله عرض جميع التقنيات المتوفرة لديك، والالتقاء بألاف الزوار المحترفين." هذا هو أكبر معرض من نوعه في العالم.

نحن فخورون جداً بالمشاركة في معرض IDMA للمرة الرابعة ولدينا الفرصة لرؤية أحدث التقنيات والشركات الموردة معاً. لقد قمنا بدعم معرض IDMA لأكثر من 8 سنوات. مصر لديها عدد كبير ومتزايد من السكان. ويبلغ عدد سكان البلاد 104 مليون نسمة. مصر هي أكبر مستورد للقمح في العالم.

أطلق المصريون تاريخياً على الخبز اسم "العيش" أو "الحياة". ووفقاً للأرقام الرسمية، يستهلك المصريون ما يقرب من ضعف المتوسط العالمي البالغ 80 كجم من الخبز للفرد، أي ما يقدر بنحو 180 كجم. ولهذا السبب أنشأتنا الجمعية المصرية للطحن وذلك للحفاظ على حياة المصريين.

ورغم أن مجلة دليل الطحان تم إصدارها منذ 4 سنوات فقط، إلا أنها حققت نجاحاً كبيراً في هذا المجال، خاصة أنها المجلة المصرية الوحيدة في هذا التخصص ولا يشاركها أحد هذه المكانة التي حققتها، وذلك بفضل ثقتكم بها، وهي اليوم الشريك الإعلامي الأكبر المعارض والمؤتمرات حول العالم. وهي الشريك الإعلامي لمؤتمر ومعرض IAOM للشرق الأوسط وأفريقيا، الذي عقد في القاهرة عام 2023 وفي المؤتمر التالي الذي سيعقد في دبي في نوفمبر من هذا العام. كما أنها الشريك الإعلامي لمؤتمر ومعرض IAOMEurasia، وسيعقد هذا الحدث في أذربيجان في سبتمبر من هذا العام، بالإضافة إلى كونها الشريك الإعلامي الدائم لمعرض IDMA في اسطنبول وروسيا وبلدان أخرى. وأخيراً، أشكركم على حسن الاستماع.

ومناطق جغرافية مختلفة. لكننا اليوم نستضيف اجتماعاً دولياً تحت سقف IDMA مع ضيوفنا من 120 دولة في إسطنبول الفريدة، نقطة التقاء الحضارات. اليوم، أقف أمامكم كمنطوق في هذا القطاع وممثل وجندي لصناعة المعارض التركية. أنا سعيد جداً ومتحمس لكلا القطاعين. بصفتي IDMA، يسعدني وفخور بتنظيم أهم منظمة في هذا القطاع في العالم من خلال جمع جميع أصحاب المصلحة في القطاع تحت سقف واحد وفي نفس الوقت لإنشاء معرض للعلامة التجارية معروف في جميع أنحاء العالم كممثل للصناعة التركية. كما تعلمون، لقد قمنا الآن بتحويل IDMA إلى علامة تجارية عالمية حقيقية وبدأنا في تحقيق ذلك في بلدان مختلفة. وفي هذا السياق، نواصل تحقيق مهمتنا المتمثلة في فتح أسواق جديدة لهذا القطاع من خلال معارضنا في روسيا وإندونيسيا، والتي نظمناها لأول مرة. "على الرغم من أننا سنقيم معارض IDMA الخاصة بنا في أسواق مستهدفة جديدة، يشرفني أن أشرككم أننا سنعد معرض IDMA روسيا الثاني في موسكو في أبريل 2025.

"نحن الأولون عالمياً في صادرات الدقيق، والثانيون عالمياً في صادرات المكرونة، والأولون في أوروبا في صادرات الأعلاف".

"We are first in the world in flour exports, second" in the world in pasta exports, and first in Europe in feed exports

وفي حديثه في حفل افتتاح معرض IDMA العاشر في إسطنبول، قال المدير العام لـ TMO أحمد جولداي؛ Ahmet Güldal "كما قال رؤساء جمعيات القطاع الموقرين، فإن تركيا تحقق نجاحاً كبيراً في القطاع الزراعي. لقد أظهر الدخل الزراعي لبلادنا اتجاهها تصاعدياً كبيراً، حيث احتلت قطاعاتنا المرتبة الأولى في العالم في صادرات الدقيق، والثانية في العالم في صادرات المعكرونة، والأولى في أوروبا في صادرات الأعلاف.

وبالإضافة إلى هذه القطاعات التي تشكل تأمين منتجنا الزراعيين، فإننا سعداء بنجاح قطاع إنتاج الآلات لدينا. وأشاد بمساهمة IDMA في هذا القطاع، قائلاً: "أود أن أشكر كل من ساهم في مؤتمر IDMA العاشر في إسطنبول، والذي يجمع جميع ممثلي صناعة الحبوب والأعلاف والبقوليات تحت سقف واحد".





Chemiteczymes
New Beginning

كيميتكزيمز
بداية جديدة

الشركة العالمية للأستيراد و التوكيلات التجارية "كيميتكزيمز"
Alamya 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 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 الطحان The Miller's Guide

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

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/>

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 6

Milling Industry Met at IDMA Istanbul with a 500 Million Dollars. (Whole Coverage)



DEĞİRMENCİLİK SEKTÖRÜ
IDMA İSTANBUL'DA BULUŞTU

Page 16

Al Ain Mills, Member of Al Hazaa Investment Group acquires Astarta Mills



Al Ain Mills
—Quality & Heritage—

Page 26

Alapala Academy Launches Pre-Registration for 2024 Fall Semester Training



Page 30

TANIŞ Milling Technology: A Rising Star in the Industry after a Breakthrough Exhibition at IDMA 2024



Page 34

Maxwell's Falling Number Device for measuring alpha amylase activity in grains has been registered at the Turkish Patent Institute
ARDA ZARRABI - Maxwell Managing Director



Page 42

Sampling Systems for Cereal Products
Ayşe Nur Akpınar, PhD



Page 44

Egyptian Swiss Milling and Pasta participates in BRICS meetings



Page 46

ULUSOY UN signs the protocol for the bread wheat grain breeding project in cooperation with the Central Research Institute for Field Crops



Page 48

Alapros commissioned a new mill for SÖKE UN



Page 51

Turkish Flour Sector Representatives Meet in BAKU- Azerbaijanin from 23-25 September 2024



Page 52

Wheat Conditioning: Does Higher Moisture Lead to Softer Gluten?
Dimitrios Argyriou Managing Director of



التجهيزات الفنية والطباعة
رضا جرافيك
٠١٠٠٧٤٥٩٠٠٠



<http://millersguide.cf/>

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



MAKSWELL
innovation

Damaged Starch Analyser

To determine damaged starch amount in flour

Starchmaks



Video Link 

Getting Better All The Time...



www.makswell.com.tr

AACC
INTERNATIONAL



ISO

Celebrating
10th
YEARS
ANNIVERSARY

MAKSWELL
innovation



Dividermaks
Sample divider



Nilemaks
Nilemaliter



D-Dividermaks
Desktop Divider



Hectomaks
Hectoliter

Bulk Density & Dividing



8 BASTAK SAMPLER

Sampling Probe
10100

CHOOSE

THE
BEST

**B
A
S
T
A
K**

WWW.BASTAK.COM

CHOOSE
THE
BEST



BASTAK
instruments



www.bastak.com

SD CHEQ 15000
Damage Starch Analyser

مطاحن العين تستحوذ على مجموعة مطاحن أستارتا Al Ain Mills, Member of Al Hazaa Investment Group, acquires Astarta Mills



Al Ain Mills
— Quality & Rootage —



مطاحن العين
Al Ain Mills
— Quality & Rootage —



ASTARTA
• GROUP •

توقيع صفقة استحواذ مطاحن العين على مجموعة استارتا
Signing Al Ain Mills Acquisition of Astarta Group



التوسع الاستراتيجي:

مع دمج مرافق مجموعة أستارتا، ستكون مطاحن العين متواجدة في ثلاثة مواقع استراتيجية في إمارة عجمان إمارة الشارقة، وإمارة الفجيرة. سيسهل هذا التوسع الإمداد والتوزيع في كافة أرجاء الدولة بقدرة إنتاجية تصل إلى 1200 طن متري يوميًا، مما يعزز الكفاءة والاستجابة لمتطلبات السوق المحلي والأمن الغذائي. ومن شأن هذا الإستحواذ أن يضيف سعة تخزينية تبلغ مجملها 90,000 طن متري، مما يعزز قدرة الشركة على تلبية متطلبات العملاء المتزايدة وضمان موثوقية سلاسل التوريد.

كلمة المدير التنفيذي لمطاحن العين – السيد/ عبدالله الهزاع

”بعد شكر الله وحمده على نعمه، أتقدم بجزيل الشكر والامتنان إلى إمارة عجمان وسمو الحاكم الشيخ حميد بن راشد النعيمي على دعمه المستمر للصناعات الغذائية

يسر مطاحن العين، الاسم الرائد في صناعة مطاحن الحبوب الغذائية في دولة الإمارات العربية المتحدة والتابعة لمجموعة الهزاع الاستثمارية، أن تعلن عن إستحواذها على مجموعة أستارتا، الشركة البارزة في إنتاج الأغذية. يهدف هذا الإستحواذ الإستراتيجي إلى تعزيز حضور مطاحن العين في السوق، وتوسيع محفظة منتجاتها بشكل كبير، وتعزيز قدراتها التصديرية من خلال إضافة مطاحن جديدة. عروض الخدمات المحسنة:

يُمكن الإستحواذ على مجموعة أستارتا مطاحن العين من توسيع نطاق خدماتها للعملاء. بفضل القدرات المشتركة، ستوفر مطاحن العين مجموعة واسعة من المنتجات عالية الجودة والحلول المصممة خصيصًا لتلبية احتياجات العملاء المتنوعة. تعزز هذه المواءمة الإستراتيجية التزام مطاحن العين بتقديم قيمة فائقة وتميز في الخدمة في صناعة المواد الغذائية.



تقوم مطحنة العين بتصنيع الدقيق عالي الجودة باتباع أعلى معايير السلامة وتوظيف أفضل الخبرات. ومن خلال تطورها المستمر أصبحت مطاحن العين شريكاً موثوقاً وإستراتيجياً وقوياً للعديد من الشركات المحلية والإقليمية والعالمية.

يقع أحد فروع مطاحن العين في الفجيرة، الميناء الاستراتيجي لدولة الإمارات العربية المتحدة. موقع الميناء بالقرب من منطقة الخليج وأفريقيا وآسيا يجعله واحداً من أكثر الموانئ الإستراتيجية في دولة الإمارات العربية المتحدة. يتولى فرع مطاحن العين بالفجيرة مسؤولية تصنيع ومعالجة وتسليم منتجات القمح المختلفة لمختلف العملاء الرئيسيين في المنطقة.

وتعزيز الأمن الغذائي في الإمارة. كما أتوجه بالشكر لمصرف عجمان ومجلس إدارته الموقر على مساهمتهم الدائمة كشريك إستراتيجي وداعم للمشاريع التنموية، وأشكر جهود الإدارة التنفيذية وفريق العمل الذي يسعى دائماً إلى الارتقاء بالخدمات المقدمة لعملائه.

وأشكر رئيس مجلس الإدارة سعادة/ جمال الهزاع وسعادة/ عبد العزيز الشامسي عضو مجلس الإدارة على ثقتهم المتجددة ودعمهم المستمر لنا. كما أوجه شكري إلى فريق عمل مطاحن العين، الذين بجهودهم تحققت هذه النجاحات.

أتمننا الاستحواذ على مجموعة أستارتا لأنها تمثل خطوة إستراتيجية في رحلة نمو الشركة. وبدعم من مجموعة الهزاع الاستثمارية أصبحت مطاحن العين في وضع يمكنها من الارتقاء بعروضها الخدمية وتوسيع بصمتها التشغيلية. هذا الاستحواذ سيمكننا من تقديم قيمة أكبر والابتكار لعملائنا.

كلمة رئيس المبيعات في مجموعة أستارتا – السيد/ سيد وقار:

إن تضافر الجهود مع مطاحن العين سيعزز قدرتنا على خدمة عملائنا بشكل متميز ودفع النمو المتبادل في صناعة الأغذية. نحن متحمسون لهذه الفرصة ونتطلع إلى مستقبل مشرق معاً.

مطاحن العين للدقيق

مطاحن العين هي إحدى الشركات الرائدة في صناعة المواد الغذائية في دولة الإمارات العربية المتحدة. تم إنشاء مطحنة الدقيق، وهي أيضاً عضو في مجموعة الهزاع الاستثمارية، وبدأت العمل في عجمان – الإمارات العربية المتحدة، في عام 2010 لتكون واحدة من مطاحن الدقيق القليلة في الإمارة.



Erkaya Elastograph

Erkaya Harinograph



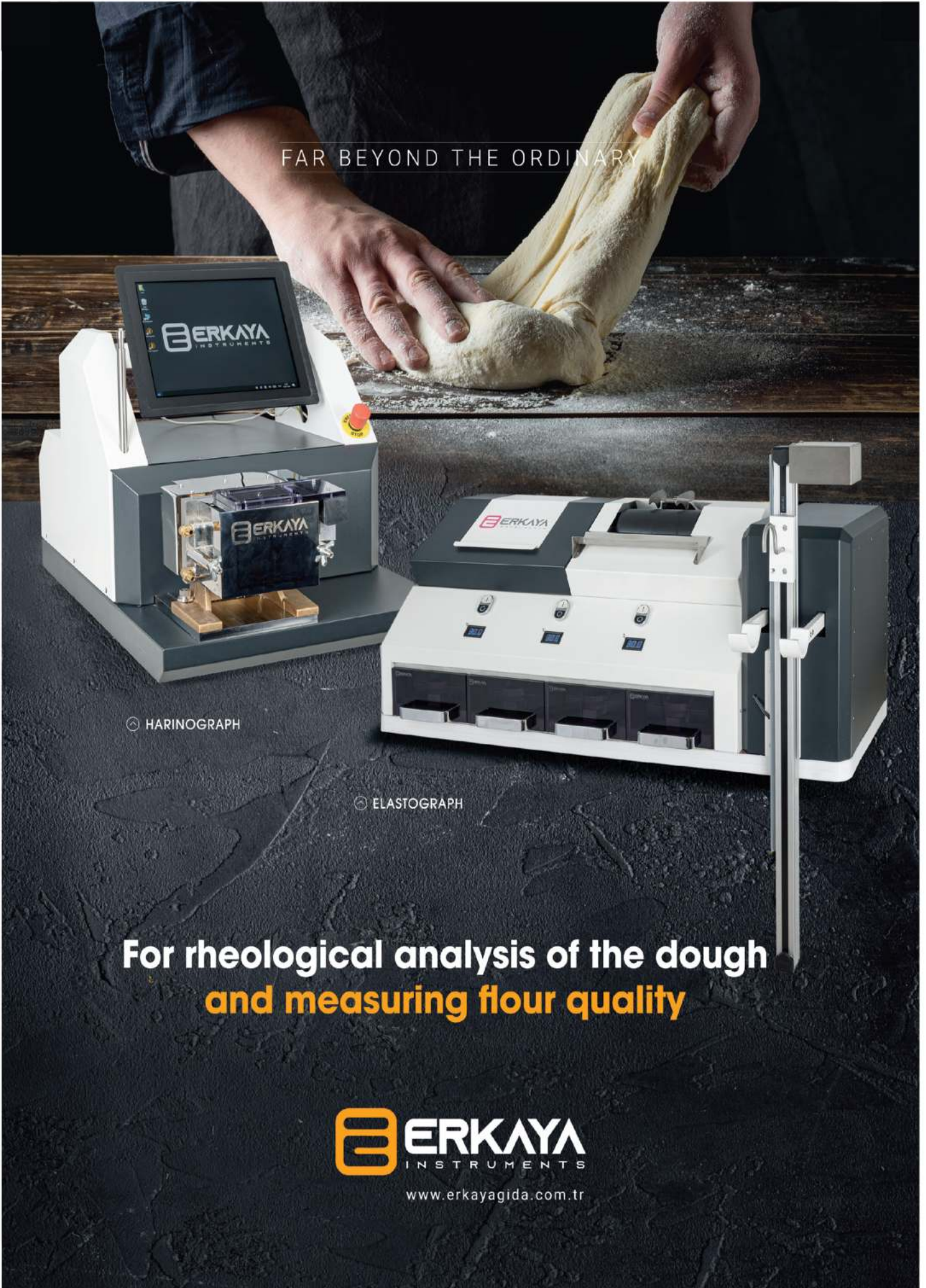
Erkaya Elastograph

- 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 المعني.
- 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 ألي 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



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 رامو
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

الوكيل الوحيد
بجمهورية مصر العربية



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.



Lesaffre Egypt launching Bread Improvers

With over 170 years of experience in providing baking solutions driven from our mission "Working together to better nourish and protect the planet" Lesaffre works confidently to better nourish and protect the planet.

Lesaffre Egypt established its dominance in the Egyptian market by providing comprehensive baking solutions to meet the diverse needs of local bakeries and industrial bakers. At the forefront of our offerings are fresh yeast products, available in many forms like compressed yeast and liquid yeast, offers bakers a convenient and reliable source of fresh yeast, renowned for its exceptional performance and consistent quality. Complementing the fresh yeast lineup, we offer a range of dry yeast with different levels of quality.

This year, Lesaffre Egypt is proudly expanding its industry-leading yeast portfolio of liquid yeast, fresh compressed yeast, & dry yeast to include a new line of "Bread Improvers" under the brand name MAGIMIX® - a diverse range of specialized additives and processing aids designed to help bakers achieve consistently superior results in their bread and baked goods. As a trusted, day-to-day partner for bakers.

The new MAGIMIX® Bread Improver line caters to the unique needs and requirements of bakers, offering a comprehensive selection of formulations. Whether you're working with different flour types, diverse bread families, or various manufacturing processes and equipment, MAGIMIX® has a specialized Bread Improver product to optimize your results. The collection includes six products MAGIMIX® SUPREME SOFTNESS, MAGIMIX® SOFT N' FRESHH; MAGIMIX® SPONGE CONDITIONER; MAGIMIX® MASTER BUNS, MAGIMIX® FROZEN DOUGH; MAGIMIX® FINO.

من أكثر 170 عامًا من الخبرة في تقديم حلول الخبز وانطلاقًا من رسالتنا "العمل معًا من أجل تغذية وحماية الكوكب بشكل أفضل" تعمل لوسافر بثقة من أجل ترسيخ هذه الرسالة.

أثبتت شركة لوسافر مصر هيمنتها في السوق المصري من خلال توفير حلول خبز شاملة لتلبية الاحتياجات المتنوعة للمخابز والمصانع. وتأتي في مقدمة منتجات الخميرة الطازجة المتوفرة في عدة أشكال منها الخميرة القوالب والخميرة السائلة. توفر الخميرة الطازجة للخبازين مصدرًا مناسبًا وموثوقًا للخميرة الطازجة التي تشتهر بأدائها الاستثنائي وجودتها المتسقة. واستكمالًا لتشكيل الخميرة، نقدم مجموعة من الخميرة الجافة بمستويات جودة مختلفة.

هذا العام، تفخر شركة لوسافر مصر بتطوير مجموعة منتجاتها التي تشمل خميرة سائلة، خميرة طازجة و خميرة جافة و اضافة لتشمل مجموعة جديدة من "محسنات الخبز" تحت اسم العلامة التجارية MAGIMIX® - وهي مجموعة متنوعة من المحسنات المتخصصة لمساعدة الخبازين على تحقيق نتائج متفوقة باستمرار في الخبز والمخبوزات. كشریک يومي يثق به الخبازين.

تلبى مجموعة المنتجات الجديدة من محسنات الخبز MAGIMIX® الاحتياجات والمتطلبات الفريدة للخبازين. تعمل مع أنواع الدقيق المختلفة، أنواع المخبوزات المختلفة وعمليات التصنيع والمعدات المختلفة، فإن MAGIMIX® لديها منتج محسن خبز متخصص لتحسين نتائجك. تتضمن المجموعة ستة منتجات MAGIMIX® SUPREME SOFTNESS, MAGIMIX® SOFT N' FRESH, MAGIMIX® MASTER BUNS, MAGIMIX® FROZEN DOUGH, MAGIMIX® SPONGE CONDITIONER, MAGIMIX® FINO.



Yeast products

منتجات الخميرة

Fresh yeast
Liquid yeast standard and Osmo
Compressed fresh yeast standard and Osmo
Instant dry yeast (entry- medium- premium)



خميرة طازجة

خميرة سائلة (ستاندر- أوزمو)

خميرة قوالب طازجة (ستاندر - أوزمو)

خميرة جافة فورية (منخفضة- متوسطة- عالية)





MAGIMIX® SPONGE CONDITINOER

Sponge improver specially designed to be used in sponge & dough process to produce buns, rolls yeast raised bakery in industries.

مصمم خصيصًا لاستخدامه في إنتاج المخبوزات الإسفنجية والعجين لإنتاج خبز البرغر و الخبز الطري في إنتاج المصانع.

MAGIMIX® MASTER BUNS

Bread improver used in sponge and dough process to produce buns, Rolls in industries

محسن للعجين يستخدم في عملية العجين لإنتاج خبز البرغر و الخبز الطري في إنتاج المصانع.



MAGIMIX® SOFT N' FRESHH

Multi-purpose bread improver based on unique emulsifier and enzyme systems designed to produce sandwich breads, hamburger breads, and toasts in industrial & craft bakeries.

محسن خبز متعدد الاستخدامات مصمم لإنتاج خبز الساندويتش وخبز البرغر و خبز التوست في إنتاج المصانع و المخابز الحرفية.

MAGIMIX® SUPREME SOFTNESS

High-tech formulation aimed to improving and prolongs the 'softness' properties of the loaf's crumb retaining freshness & long shelf-life.

محسن متعدد الاستخدامات يساعد في الحفاظ على ملمس ناعم في خبزك، ويحافظ على طراوة المنتج لأكثر من أسبوعين بعد الإنتاج لينقل احساس الخبز الطازج.



MAGIMIX® FROZEN DOUGH

Bread improver dedicated for production of raw frozen dough and pre-fermented frozen dough.

هو محسن للخبز صمم خصيصًا لإنتاج العجين المجمد و العجين المجمد المخمر مسبقًا.

MAGIMIX® FINO

is a bread improver specially designed to produce fino breads, where our improver works on improving low quality flour bread to obtain flawless-looking, voluminous loaves, regardless of the process used, while ensuring softness and good shelf-life

هو مُحسِّن خبز مصمم خصيصًا لإنتاج خبز الفينو، حيث يعمل المحسِّن على تحسين خبز الدقيق منخفض الجودة للحصول على أرغفة ضخمة خالية من العيوب بغض النظر عن العملية المستخدمة، مع ضمان نعومة الخبز وعمر تخزين جيد.



Why Lesaffre?

- ✓ Premium quality.
- ✓ Multinational expertise for 170 years in baking solutions.
- ✓ Customer support by our Baking Center™.
- ✓ Consistent presence in the market.

لماذا لوسافر؟

- ✓ جودة منتجات ممتازة.
- ✓ خبرة عالمية من 170 عامًا في حلول الخبز.
- ✓ دعم شامل للعملاء من خلال مركز الدعم الفني.
- ✓ تواجد دائم للمنتجات.

Contact us



Call us 15457

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



Our New Agent!



Infracont Kft. has decades of experience and knowledge in the development, production and servicing of infrared rapid grain analysis devices

Our grain analyzers, developed in-house and manufactured on the basis of an independent patent, have state-of-the-art electronics and user interfaces. Thanks to the careful design and professional manufacturing background, they meet the expectations set by the representatives of the industry in terms of accuracy and stability and satisfy the high demands of our customers. Our products are just as popular in Hungary as they are worldwide

XGrain Infrared grain analysis instrument



Professional infrared grain and flour analyzer for measuring the content parameters of whole-grain cereals and oil-seeds, as well as flours, complete with a built-in hectoliter weight module. An additional function is the built-in printer, so the hectoliter weight values together with the other measured content parameters can be automatically printed after the measurement



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



هاتف: 01069961253 – 01062966555

بريد إلكتروني: info@royalegypt.net

شركة رويال للمحسنات والإضافات الغذائية

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



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



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.





Alapala



أكاديمية Alapala تطلق التسجيل المسبق لتدريب فصل الخريف 2024 Alapala Academy Launches Pre-Registration for Fall Semester Training 2024

فرصة لتجربة العمليات في الموقع وفي الوقت الفعلي:
Opportunity to Experience Processes
On-Site and in Real-Time

تقدم أكاديمية Alapala للمشاركين الفرصة لفحص كل مرحلة من مراحل العمليات في الموقع في مركز الابتكار. بهذه الطريقة، بالإضافة إلى التدريب النظري الذي يتلقونه، يمكن للمشاركين فحص العمليات في الموقع في الوقت الحقيقي في مطحن الدقيق المجهز بالتقنيات الحديثة.

يبدأ برنامج التدريب الخريفي لأكاديمية الأبالا في شهر سبتمبر. يمكن للمشاركين الحصول على معلومات حول كل من برامج التسجيل المسبق والتدريب على موقع أكاديمية

Alapala؛ alapalaacademy.com يمكنك أيضًا إرسال بريد إلكتروني لأسئلتك إلى academy@alapala.com

بدأت أكاديمية Alapala، التي أسستها Alapala، إحدى الشركات الرائدة عالمياً في مجال تقنيات معالجة الأغذية، والتي تنظم التدريب على تقنيات معالجة الحبوب بالتعاون مع IAOM الرابطة الدولية للمطاحن العاملة، التسجيل للتدريب الذي سيتم تنظيمه في عام 2024.

مع أكثر من 1000 مشروع مرجعي جاهز في أكثر من 120 دولة في 5 قارات و70 عامًا من الخبرة في مجال تقنيات معالجة الأغذية، تواصل Alapala الاستثمار في الأفراد والبحث والتطوير. أكاديمية الأبالا ومركز الابتكار، أحد أهم المشاريع المنفذة في هذا الاتجاه، تلفت الانتباه بفرص التدريب التي تقدمها لمحترفي الصناعة والموظفين. تواصل أكاديمية ومركز الابتكار Alapala أيضًا أنشطتها التدريبية التطبيقية في نطاق برنامج التدريب الدولي الذي تم إنشاؤه بالتعاون مع الرابطة الدولية للمطاحن العاملة (IAOM).



تقوم Alapala Akademi بإنشاء برامجها التدريبية بأحدث المحتوى وتوفر فرصة مهمة للمحترفين في مجال تقنيات معالجة الحبوب في جميع أنحاء العالم وأولئك الذين يرغبون في مواصلة حياتهم المهنية في هذا المجال مع الأكاديميين والمدربين الخبراء.

وإصلاحها لزيادة كفاءة الطحن وتحسينها. سيكون لديك أيضًا فرصة لرؤية بعض أحدث آلات الطحن لدينا عن قرب ومراقبة كيفية عملها.

20-16 سبتمبر - الكهرباء والأتمتة

Electricity and Automation

سوف تتعلم وتفحص بشكل شامل الصيانة الكهربائية الأساسية والمكونات الكهربائية ووحدات التحكم عبر الإنترنت والأتمتة (PLC-Scada) في عملية طحن القمح. سيتم دعم التدريب النظري من خلال التعلم في الموقع تحت إشراف الخبراء. سيكون لديك أيضًا فرصة لرؤية بعض أحدث آلات الطحن لدينا عن قرب ومراقبة كيفية عملها.

20-16 سبتمبر - المختبر Laboratory

من خلال المشاركة في هذا البرنامج التدريبي الشامل، سيكتسب الأفراد الكفاءة في إجراء تحليلات مختلفة تتراوح من تقييم المواد الخام إلى تقييم المنتج النهائي داخل مختبر تحليل الحبوب التابع لأكاديمية Alapala، المجهز بأحدث المعدات. وبالتالي، سيقوم الحاضرون بتقييم المواد الخام ببراعة، مما يتيح اتخاذ قرارات مستنيرة بشأن الأساليب المناسبة وعمليات الإنتاج المصممة خصيصًا لتفضيلات المستهلك. يقدم هذا البرنامج تعليمات في تمييز السمات النوعية للحبوب والدقيق من خلال التحليلات الفيزيائية والفيزيوكيماوية والكيميائية الشاملة، مما يسهل تفسير النتائج ومقارنتها. علاوة على ذلك، سيكتسب المشاركون نظرة ثاقبة حول الخصائص اللزجة المرنة للعجين vis-coelastic properties والتركيب النسيجي -textural com-position للمنتجات النهائية من خلال التحليل الانسيابي للعجين dough rheological analysis. سيتم أيضًا توفير رؤى تفصيلية حول معايير الجودة للمنتجات الوسيطة المتنوعة المستمدة من عمليات الطحن. ومن خلال الاستفادة من خبرات المهنيين المتمرسين، سيتمكن الحضور من تنمية كفاءتهم في التحليل المختبري، وبالتالي تعزيز إتقانهم لتكنولوجيا الطحن.



ما نوع التدريبات المقدمة؟

What kind of trainings are providing?

13-2 سبتمبر - رئيس طحانين

Head Miller - مدير

في منشأة اختبار طحن القمح الحديثة التي أنشأتها أكاديمية Alapala، ستتاح لك الفرصة لتعلم وفحص كل خطوة من عملية الطحن بأكملها، من الحبوب إلى الدقيق. في كل خطوة من خطوات الطحن (التنظيف، والتكليف، والطحن، والتعبئة)، سيتم دعمك بتدريبات نظرية وعملية متقدمة لتتعلم كيفية جعل المطحن أكثر كفاءة. سيرافق المدربون المحترفون في الأكاديمية المشاركين طوال فترة التدريب. سوف تتعلم المزيد عن التحليل العملي وعلوم الحبوب - العلم الذي يقف وراء الحبوب المختلفة، وخاصة القمح. علاوة على ذلك، ستختبر فن صناعة الخبز في مركز ابتكارات المخابز الخاص بنا. سيكون لديك أيضًا فرصة لرؤية بعض أحدث آلات الطحن لدينا.

20-16 سبتمبر - Shift Miller- Assistant Master

هذا البرنامج مناسب للمرشحين الجدد في مجال الطحن، وسوف تتعلم عملية الطحن الأساسية من الحبوب إلى الدقيق. سيتم دعم المعرفة النظرية من خلال التدريب في الموقع في منشأة اختبار طحن القمح الحديثة التابعة لأكاديمية ألابالا. سوف تتعلم أيضًا الخصائص الفيزيائية والكيميائية الأساسية لحبوب القمح والدقيق من خلال التحليل المختبري. علاوة على ذلك، ستختبر فن صناعة الخبز في مركز ابتكارات المخابز الخاص بنا.

20-16 سبتمبر - صيانة وإصلاح الآلات

Machine Maintenance and Repair:

سوف تتعلم مبادئ العمل والصيانة العامة وإجراءات الإصلاح لكل معدات الطحن بالتفصيل. سيكون لديك أيضًا فرصة لفحص كيفية تغيير درافيل السلندرات والكراسي bearings وأحزمة التوقيت timing belts وكيفية العثور على الأخطاء



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[®]

Fortitech[®] Premixes deliver a precisely customized blend of desired functional ingredients – vitamins, minerals, amino acids, nucleotides, nutraceuticals and botanicals – in one single, efficient, .homogeneous premix

تقدم Fortitech[®] Premixes مزيجاً مخصصاً بدقة من المكونات الوظيفية المرغوبة - الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية والمغذيات - في مزيج واحد فعال ومتجانس.




ERKAYA
INSTRUMENTS

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

الشركة العالمية للإستيراد والتوكيلات التجارية " كيميتركزيمز "

28 طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي - القاهرة

تليفون: 0225248140 - 01225585850 - 01222177727 الفاكس: 0225283538



تقنية TANIS Milling: نجم صاعد في الصناعة بعد المعرض المذهل في IDMA 2024 TANIS Milling Technology: A Rising Star in the Industry after a Breakthrough Exhibition at IDMA 2024



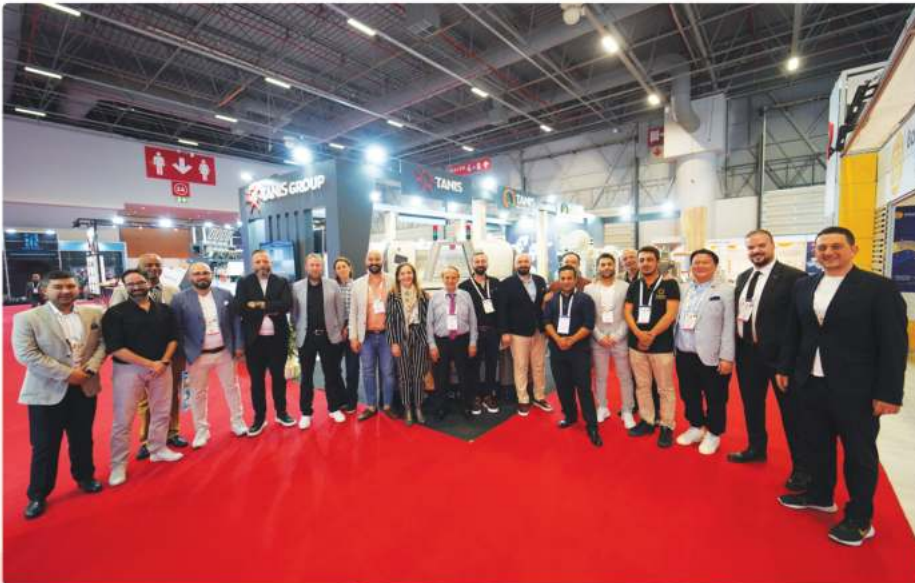
الشركة في كل من طحن الدقيق وطحن الأعلاف، فضلاً عن آلات معالجة البذور وإنتاجها. وباعتبارها الشركة الوحيدة في القطاع التي تقدم هذا النطاق من الحلول، فقد سلطت TANIS الضوء على قدرتها على تقديم الدعم الشامل لعملائها، بدءاً من عمليات الطحن التقليدية وحتى تقنيات الفرز المتقدمة.

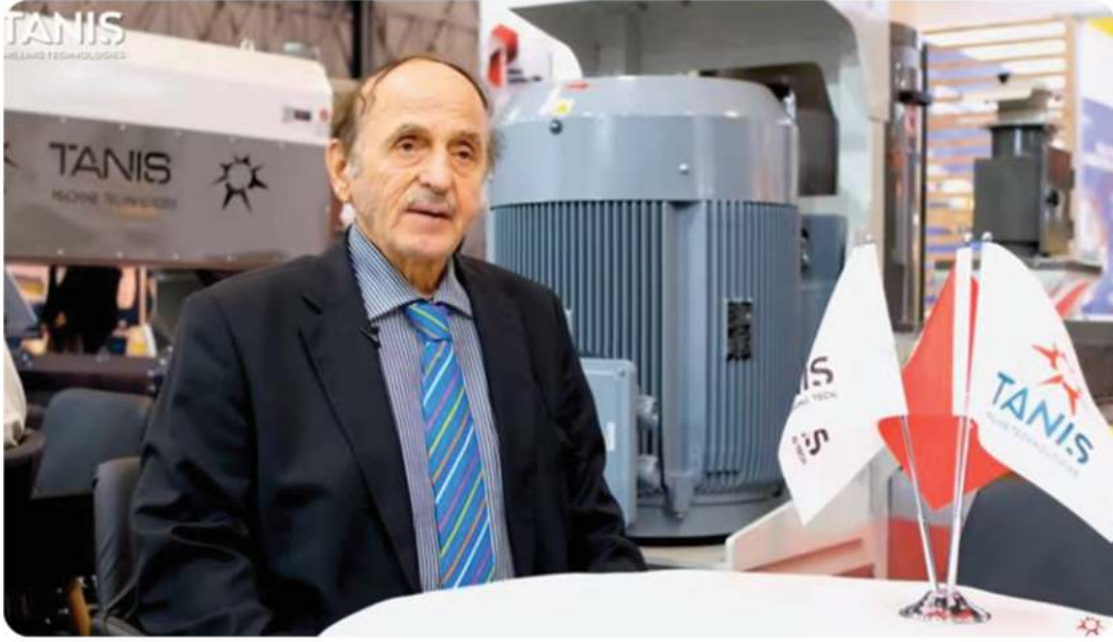
لقد برزت شركة TANIS Milling Technology بسرعة كقوة رائدة في صناعة الطحن، حيث تميزت بنفسها من خلال الحلول المبتكرة ومجموعة المنتجات الشاملة التي تضع الشركة في مكانة متميزة لهذا القطاع. وقد تم عرض هذا الظهور الرائع بشكل بارز خلال معرض

IDMA 2024 الذي أقيم في شهر مايو في مركز المعارض CNR بإسطنبول، حيث أحدثت TANIS تأثيراً كبيراً.

المفاجأة في IDMA 2024 A Showstopper at IDMA 2024

في IDMA 2024، استحوذت TANIS Milling Technology على اهتمام المتخصصين في الصناعة والمستثمرين المحتملين بمجموعة واسعة من المنتجات، مما يدل على براعة





Mr. Kemal Tan, Chairman of the Board of Directors of Tanış Group.

ومع استمرار TANIŞ في الابتكار وتوسيع عروض منتجاتها، فإن الشركة تستعد لتحقيق نجاح أكبر في السنوات القادمة. وقد أدى الزخم المكتسب من IDMA 2024 إلى تعزيز مكانتها باعتبارها رائدة في مجال الصناعة. وتتمتع TANIŞ الآن بوضع جيد لقيادة القطاع إلى عصر جديد من التقدم التكنولوجي والتميز التشغيلي.



From the left Emre Tan, Lee Deon, Robert Cau Halit Shasheet and Erhan INCIOGLU

كان المعرض بمثابة منصة لشركة TANIŞ لتقديم مجموعة حلول المشاريع المتكاملة والوصول العالمي:

Integrated Project Solutions and Global Reach

تشتهر شركة TANIŞ الآن بحلول مشاريعها المتكاملة، حيث تقدم تقنيات معالجة الدقيق والأعلاف والبذور - بدءاً من قسم الإستقبال وحتى جمع المنتجات الثانوية، ودمجها بسلسلة في أنظمة القيمة المضافة. لا يؤدي هذا النهج الشامل إلى زيادة الكفاءة فحسب، بل يسمح أيضاً للعملاء بتحسين خطوط الإنتاج الخاصة بهم من خلال حلول متقدمة جاهزة للاستخدام.

ولزيادة تعزيز سمعتها العالمية، تفتخر شركة TANIŞ بقائمة الموردين المتميزين وتصدر 95% من إنتاجها بشكل مثير للإعجاب. ومن خلال مصنعي إنتاج يقعان في موقع استراتيجي - أحدهما في غازي عنتاب، في جنوب شرق تركيا، والآخر في مدينة مرسين الساحلية الجنوبية - تتمتع شركة TANIŞ بوضع جيد يمكنها من تلبية الطلب المتزايد على منتجاتها في جميع أنحاء العالم.

إرث من التميز وطموحات مستقبلية

A Legacy of Excellence and Future Ambitions

إن عائلة TAN، القوة الدافعة وراء تقنية TANIŞ Milling Technology، مكرسة لنقل معرفتها وخبرتها الواسعة إلى الأجيال القادمة. وينعكس التزامهم بالابتكار والتميز في مهمتهم المتمثلة في إضافة قيمة إلى المحاصيل العالمية، مما يضمن استمرار TANIŞ في لعب دور محوري في صناعة الطحن العالمية.



Stable Micro Systems

innovation • education • application



Email : info@arizk.com
Web : www.arizk.com



Tel : +20 2 22584788
Fax : +20 2 22588652



Atef H. Rizk & Co.
12 Midan Sarry el Qubba
11331 Cairo . Egypt

Brabender®

A brand of Anton Paar



Dual Enzymaks

جهاز رقم السقوط من شركة ماكسويل لقياس نشاط إنزيم ألفا أميليز
في الحبوب تم تسجيله في معهد براءات الاختراع التركي

Makswell's Falling Number Device for measuring alpha amylase
activity in grains has been registered at the Turkish Patent Institute



أنواع إنزيم الأميليز في دقيق القمح ألفا أميليز وبيتا أميليز بشكل عام. توجد البيتا أميليز بكميات قليلة ولكنها كافية لعمل دورها داخل الدقيق، وبالنسبة لإنزيم الألفا أميليز تتغير نسبته حسب حالة القمح، فيتأثر نشاط إنزيم الألفا أميليز عند الحصاد، عند حدوث إنبات نتيجة لزيادة رطوبة القمح يؤدي لزيادة نشاط إنزيم الألفا أميليز. يتم تقدير ذلك بجهاز رقم السقوط، بمعنى عند الإنبات يزداد النشاط الإنزيمي ونتيجة ذلك يعطي نتيجة رقم سقوط قليل أي بمعنى آخر عند زيادة نشاط إنزيم ألفا أميليز ينتج عنه رقم سقوط قليل أي أن هناك علاقة عكسية بين نشاط إنزيم ألفا أميليز ورقم السقوط الناتج. الجهاز المستخدم لتحليل نشاط إنزيم ألفا أميليز هو جهاز رقم السقوط (Dual Enzymaks)، - طاحونة هامر الشريحة المستخدمة 0.8 ميكرون - أنابيب اختبار زجاجية تتحمل درجة الغليان خاصة بالجهاز + حامل الأنابيب خاص بالجهاز + سدادات مطاطية + مقلب من الاستانليس ستيل به مغناطيس من أعلى.

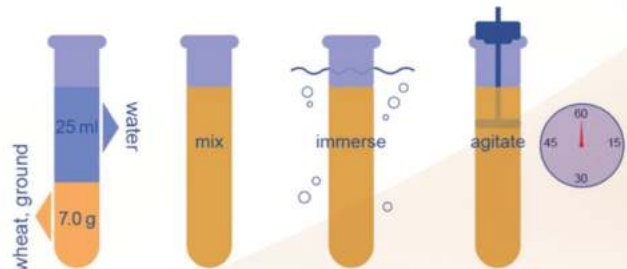


1. استهلاك المياه الذي يتم مواجهته أثناء تبريد غطاء الغلاية اليوم، حيث يكون الماء ذا قيمة كبيرة،
2. لا يتم رج العينة والمياه المعدة قبل التحليل بطريقة قياسية.
3. يتبخر الماء المغلي باستمرار وتقل كمية الماء الموجودة في الغلاية.
4. صعوبة تنظيف الأنابيب.
5. تصحيح نتائج التحليل عند اختلاف قيم الارتفاع. هذه المشاكل وحلولها مذكورة بالتفصيل أدناه.

تبريد غطاء الغلاية (Coolmaks):

توضع أنابيب التحليل في ماء مغلي باستمرار في غلاية جهاز رقم السقوط ويتم التحليل عند درجة حرارة الغليان. إذا تسرب البخار من الغلاية، فقد يتسبب ذلك في فقدان الماء وتلف الأجزاء الإلكترونية بالجهاز. يتم استخدام غطاء الغلاية المبرد المصمم خصيصاً لمنع هروب البخار. يدور الماء البارد باستمرار عبر القنوات الموجودة داخل غطاء الغلاية ويبرد الغطاء. وبهذه الطريقة، يتكثف البخار الذي يتلامس مع الغطاء البارد مرة أخرى ويعود إلى الغلاية. بشكل عام، يتم استخدام ماء الصنبور كمصدر لمياه التبريد في العديد من المختبرات. الماء الذي يخرج من غطاء الغلاية ويصب في الصرف في ماسورة الصرف لا يسبب الهدر فحسب، بل يسبب أيضاً تكلساً على غطاء الغلاية وانسداد قنوات التبريد على المدى الطويل. ومن أجل القضاء على هذه المشاكل قمنا في شركة ماكسويل بتطوير جهاز Coolmaks الذي يوفر التبريد مع دوران الماء وهو الأول عالمياً في عام 2017. مع Coolmaks، يتم تبريد الماء الساخن الخارج من غطاء الغلاية بواسطة نظام الرادياتير والمروحة وإرساله مرة أخرى إلى الغطاء، وبالتالي توفير التبريد والتكثيف من خلال

طريقة التجربة: يستخدم 6.84 جم من القمح المطحون عند رطوبة القمح %12. أو 7 جم من دقيق القمح عند رطوبة الدقيق %14 ويختلف الوزن حسب رطوبة القمح أو الدقيق. 25ملي ماء مقطر. تقليب المحلول لمدة لا تزيد عن 50 ثانية ووضعها داخل الجهاز، يحتوي على ماء يغلي على 100 درجة مئوية، يقوم المقلب بالتقليب لمدة 60 ثانية ويترك المقلب أعلى العينة بعد تكون الجيلاتين في الماء المغلي وعند هبوط المقلب لأسفل أنبوبة الاختبار يعطي الجهاز إنذار بإنهاء التجربة وتظهر النتيجة على الشاشة بوحدة الثانية. الرقم الظاهر على الشاشة يدل على نشاط إنزيم الألفا أميليز. كلما زاد النشاط الإنزيمي كلما قل رقم السقوط والعكس صحيح. أي أن العلاقة بين رقم السقوط والنشاط الإنزيمي علاقة عكسية. مدلول أرقام رقم السقوط: أقل من 250 ثانية يكون النشاط الإنزيمي عالي جداً ويصلح هذا الدقيق لصناعة البسكويت والكيك من 280 حتى 350 ثانية يفضل في صناعة المخبوزات مثل الكرواسون والفينو والبيتزا، بينما أعلى من 350 ثانية يستخدم في صناعة المكرونه. على الرغم من أنه تم استخدامه لسنوات عديدة، إلا أن هناك بعض الصعوبات التي واجهت تطبيق هذه الطريقة:



يتصلب هذا الهيكل المتبلور عند الاحتفاظ به وقد يستغرق وقتاً طويلاً حتى يتم إزالته. ولذلك، يجب تنظيف الأنابيب بسرعة بعد الاختبار. يوفر جهاز Tubemaks، وهو جهاز خاص لغسل الأنابيب، حلاً سريعاً وعملياً. يمنع الجهاز المتوفر اختياريًا ضياع الوقت ويوفر تنظيفاً أكثر فعالية.

ميزة حساب الارتفاع التلقائي

هناك معلومة أخرى تؤثر على تحليل رقم السقوط وهي الارتفاع فوق مستوى سطح البحر (قيمة الارتفاع). وبما أن الضغط الجوي يتغير على ارتفاعات مختلفة، فإنه يؤثر على سرعة سقوط قضيب التحريك. ولهذا الغرض، توجد صيغة لتصحيح الارتفاع في برنامج أجهزة رقم السقوط. يتم التصحيح نتيجة التحليل حسب قيمة الارتفاع للمكان الذي يوجد به الجهاز. تتم إضافة قيمة الارتفاع بشكل عام يدوياً بواسطة المستخدمين إلى واجهة الأجهزة. قد يؤدي إدخال قيمة الارتفاع بشكل غير صحيح إلى حدوث أخطاء في النهاية. وللتغلب على هذه المشكلة، تم إضافة جهاز استشعار يحسب الارتفاع إلى البطاقة الإلكترونية لجهاز Dual Enzymaks. يمكن لجهاز Dual Enzymaks قراءة الارتفاع تلقائياً ويضمن نتائج دقيقة وموثوقة.

نظام الكشف السريع عن الأخطاء

قد يكون اكتشاف الأخطاء الفنية في كثير من الأحيان عملية معقدة وتستغرق وقتاً طويلاً، خاصة في الآلات الصناعية المعقدة مثل أجهزة حساب رقم السقوط. وقد يؤثر ذلك 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 في أجهزة Dual Enzymaks بسرعة. يمكن اختبار المكونات المهمة مثل المحركات والملفات اللولبية والسخانات وأجهزة الاستشعار وتقييم أداؤها بشكل فردي بواسطة المستخدمين من إعدادات النظام. بفضل هذا النهج المبتكر لشركتنا والكشف 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.

رقم السقوط Falling number هو تقييم للخصائص الفيزيائية للدقيق في صناعة الأغذية، ويُبرز، إلى جانب معدات مراقبة الجودة الأخرى، كأداة مهمة لزيادة جودة المنتج النهائي، وضمان كفاءة المصنع، وخفض التكاليف والمسائل المماثلة. تهدف ماكسويل إلى تقليل الأخطاء البشرية في تحليل أرقام السقوط Falling number وتقديم حلول مستدامة وصديقة للبيئة باستخدام التكنولوجيا الحديثة والأفكار المبتكرة، ونتيجة لذلك، قامت بتطوير آلات سهلة الاستخدام. تقوم منتجات العلامة التجارية MAKSWELL، مثل Dual Enzymaks (جهاز قياس أرقام السقوط)، و-Cool maks (جهاز تبريد دورة المياه)، وShakemaks (جهاز رج الأنبوب)، وFillmaks (وحدة تعبئة مياه الغلايات)، بقياس الخصائص الفيزيائية للدقيق، وتوفير توحيد المعايير التحليلات وإدارة الوقت، وتقليل الاستهلاك وتقديم مساهمات كبيرة في الصناعة في تحسين إنتاج منتجات المخازن المختلفة.

Water Bath		Motion	
Horizontal Heater	OFF	Stirring Motor	ON
Vertical Heater	OFF	Holding Motor	OFF
Cooler Unit	OFF	Solenoid	OFF
Water Adding	OFF		
Bath Temperature	90.0°C	Stirrer Up	ON
Bath Float	ON	Holding Front	ON
Water Adding Float	ON	Holding Back	ON
Model A	ON	Cover Up	ON
Model B	ON	Cover Down	ON
		Reading Left	ON
		Reading Right	ON



حجرة الجهاز. وبالتالي يتم منع هدر المياه والتكلس في القنوات. بفضل تصميمه المدمج والمريح، يشغل المختبر مساحة صغيرة جداً. لا يحتاج إلى أي طاقة إضافية وذلك بالحصول على الطاقة المطلوبة من جهاز Dual Enzymaks. كما أنه يعمل بشكل متكامل مع جهاز Dual Enzymaks ويتم تفعيله تلقائياً عندما تتجاوز درجة حرارة ماء الغلاية 92 درجة مئوية. يمكن أيضاً استخدام جهاز Coolmaks مع أجهزة أرقام السقوط الأخرى من خلال توصيله بمصدر طاقة 220 فولت.

الخلط القياسي للأنابيب (Shakemaks)

يجب أن يكون الخلط جيداً لعمل معلق بين الدقيق أو القمح المطحون مع الماء المقطر وعدم وجود راسب من العينة بعد الرج وتخلط جيداً لعمل معلق على أن يكون الخلط جيداً والوقت بين وضع الماء على الدقيق بالأنبوبة والخلط الجيد لا يزيد عن



50 ثانية ووضعها داخل وعاء الماء المغلي عند 100 درجة مئوية.

كما تنصح ماكسويل باستخدام جهاز اهتزاز الأنبوب Shakemaks للتخلص من هذه المشكلة. يحتوي الجهاز على سعة أنبوبيين ويقوم بإجراء اهتزاز متجانس في وقت قصير جداً مثل 4 ثوان. وبذلك يتم التخلص من المشكلة الناجمة عن تغييرات المستخدم في المختبر.

تعبئة الغلاية تلقائياً (Fillmaks)

إذا انخفض الماء الموجود في الغلاية بسبب التبخر ولم تكن هناك مياه كافية، فإن البرنامج الموجود في جهاز Dual Enzymaks يمنع إجراء الاختبار ويعطي تحذيراً بعدم كفاية الماء. عند إجراء التحليل مع كمية غير كافية من الماء، ستتأثر النتائج سلباً وقد يتعرض المستخدم والجهاز للتلف. يجب على المستخدم إضافة الماء إلى الغلاية لمواصلة الاختبار. وبما أن الغلاية تكون ساخنة أثناء الاختبار، فإن إزالة الغطاء يشكل خطراً، لذلك يجب على المستخدمين الانتظار حتى تبرد الغلاية، مما يعني مضيق للوقت. قمنا كشركة ماكسويل بإضافة خاصية تعبئة الخزان الأوتوماتيكية لجهاز Dual Enzymaks للقضاء على هذه المشكلة. يتم توفير خزان مياه ثانٍ اختياري بجوار الجهاز. في حالة عدم كفاية الماء، يتم نقل الماء تلقائياً من الغلاية الاحتياطية إلى الغلاية الرئيسية. وبهذه الطريقة، يتم منع ضياع الوقت ويتم الحصول على نتائج سريعة وموثوقة دون مقاطعة التحليل.

تنظيف سريع للأنابيب (Tubemaks)

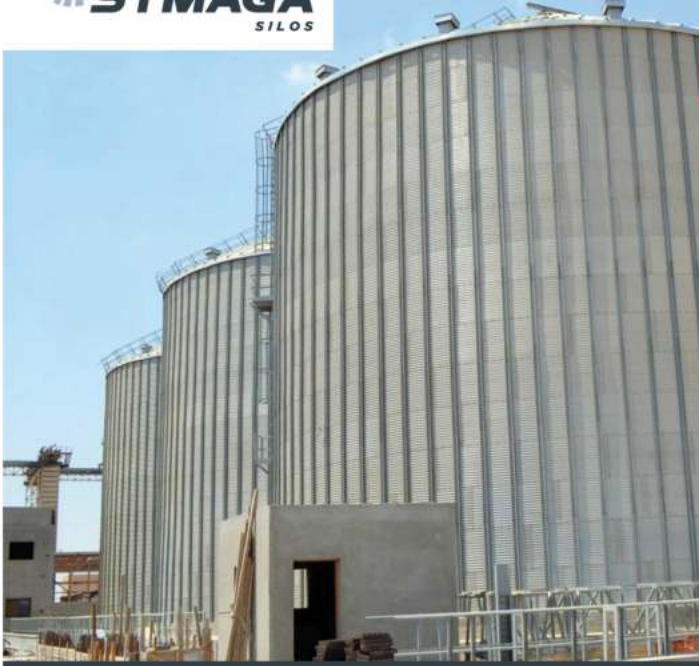
بعد الانتهاء من التحليل، يتم تبلور الدقيق والماء في الأنبوب

صوامع ومطاحن عالية الجودة

الغنيمي للتجارة
إسم له تاريخ



SYMAGA
SILOS



ATA
RUBERG



RAM
ELECTRONICA



TANIS
MILLING TECHNOLOGIES



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

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

البسفور للإستيراد والتصدير

معدات مطاحن - معدات مصانع اعلاف - قطع غيار مواشير



AL Bosphor
Impore & Export
البسفور للإستيراد والتصدير



**SQUARE
PLANSIFTER**



**SEMOLINA
PURIFIER**



Now, wheat cleaner than ever!



ROLLER MILL



ure Touch of GDM



Millpart
**NEW GENERATION
ELEVATOR BUCKET**

PREMIUM HDPE - High Density Polyethylene
www.millpart.com.tr



GDM
GENEL DEĞİRMEN SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
www.gdm.com.tr



Millpart
Agricultural Buckets

للإستيراد والتصدير
البسفور

10 ش عبد المتجلى - الحي العاشر - مدينة نصر
تليفون- واتساب: 01006299599 - 01000737499



- Edafaat, specializes in food additives such as milling and bakery ingredients, dairy, meat processing, premises, and feed sectors as well, and is committed to providing high-quality products and services



The company prides itself on its innovative and dynamic approach, continuously expanding its product range to meet the diverse needs of its customers and enhancing the Performance of Additives in Industry

In the bakery and milling sector we offer a Tailor-Made Solution system, which involves analyzing flours from different regions to create customized ingredients that cater to specific bread types. This system ensures that we can provide the best fit for each customer's unique requirements

Products profile :

We provide a wide specific range of food ingredients that are used as vital in many processing industries as follows

- Enzymes
- Vitamins and Minerals
- Amino Acids
- Antioxidants
- Vegetable Products Extract
- Soya Products and Proteins
- Emulsifiers



fssai

**FSSAI
APPROVED
ENZYMES
MANUFACTURERS**

5th Floor, 'A' wing,
Sun Magnetics LIC Service Road,
Louiswadi, Thane (W) 400 604, India
+91-22-4170 3200
info@advancedenzymes.com

advanced enzymes
Where ENZYME is Life



تلتزم شركة إضافات بتوفير منتجات وخدمات عالية الجودة ، في مجال الإضافات الغذائية مثل مكونات الطحن والمخبوزات والألبان ومعالجة اللحوم والخلطات المسبقة وكذلك قطاعات الأعلاف.

تفتخر الشركة بنهجها المبتكر والديناميكي، وتوسع نطاق منتجاتها باستمرار لتلبية الاحتياجات المتنوعة لعملائها وتعزيز أداء المواد المضافة في الصناعة.

في مجال الطحن والمخبوزات، نقدم بشكل خاص نظام الحلول المصممة خصيصاً، والذي يتضمن تحليل الدقيق من مناطق مختلفة لإبتكار مكونات مخصصة تلي أنواع محددة من الخبز. يضمن هذا النظام قدرتنا على توفير أفضل ما يناسب المتطلبات الفريدة لكل عميل.

As the exclusive agent of Advanced Enzymes Co., equipped with state-of-the-art manufacturing facilities and research & development centers across India, the U.S., and Europe. Advanced Enzyme is one of the very few manufacturers in the world who possess great depth and expertise in fermented enzyme manufacturing


advanced enzymes
Where ENZYME is Life

Advanced Enzymes is a research-driven company with global leadership in the manufacturing of enzymes


اضافات

We are committed to providing eco-safe solutions to various industries like human health care and nutrition, animal nutrition, baking, fruit & vegetable processing




advanced enzymes
Where ENZYME is Life
evoXX
a division of advanced enzymes

brewing & malting, grain processing, protein modification, dairy processing, specialty applications, textile processing, leather processing, etc



إضافات لتجارة وتنمية الموارد
Mena@fortiadd.com Mob: +2 01115675444

2024



HUMANN & TACONET

YOUR SHIPPING PARTNER IN FRANCE

- Humann & Taconet Offices
- Operational Area



SHIPPING AGENCY - CHARTERING
FREIGHT FORWARDING - WAREHOUSING





20-22
JANUARY
2025

المعرض الدولي لتكنولوجيا صناعة الحبوب وتجهيزات المطاحن
والصوامع ومضارب 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](https://www.facebook.com/Graintechegypt)



عائشة نور أكينار
 Ayşe Nur Akpınar, PhD
 ,Bastak Instruments Türkiye



نظم أخذ العينات لمنتجات الحبوب Sampling Systems for Cereal Products

الحبوب ومنتجاتها، الغذاء الأساسي للبشرية، كانت مصدرًا للمزارعين والطحانيين والأعلاف وصناعة الأغذية والتجارة والعلوم والمستهلكين في جميع أنحاء العالم منذ آلاف السنين. إن أهم المراحل في تحديد جودة الحبوب ومنتجات الحبوب هي أخذ العينة طبقاً للمعايير، وإعداد العينة حسب ما تنص عليه المواصفات، وإعداد الكمية الدنيا التي تحدها اللائحة لإرسالها إلى المعمل لإجراء التحليل الأول، وأخيراً تحليلها وفقاً لذلك.

يختلف أخذ عينات المنتجات الحبيبية granular products مثل الحبوب والحبوب والبذور الزيتية والبقول، وتستخدم المجسات probes بشكل عام للمواد الحبيبية في عمليات أخذ العينات. أنظمة أخذ العينات المعروفة في الأدبيات والمستخدم في الصناعة هي المجسات اليدوية، والمسابير الأفقية، والمسابير الرأسية. في أنظمة المسبار الأفقي، يتم إدخال قم المسبار في الحمولة بحيث يكون المسبار متجهًا نحو الأسفل، ويتم تدويره بمقدار 180 درجة، ويتم سحبه ببطء لجمع عينة واحدة من المقطع العرضي بأكمله. للتأكد من أن العينة ممثلة، يتم جمع العنصر الحبيبي granular element في كل دفعة عينة من ثلاثة ارتفاعات مختلفة (المستويات العليا والمتوسطة والدنيا) ومن نقاط مختلفة. في حالة المجسات الرأسية، هناك ثلاث طرق مختلفة لأخذ العينات.

أ) هي طريقة أخذ العينات من حجرة واحدة single chamber بنظام الأنابيب المفردة أو المزدوجة مع طريقة السحب (vacuum) فقط أو السحب (vacuum) + طريقة الدفع (النفخ) ابتداءً من سطح العينة حتى تصل إلى أسفل جسم السيارة أو من جسم السيارة إلى سطح السيارة.



في حين أن الحبوب الجافة ذات المحتوى الرطوبي المنخفض تظهر عمومًا تغيرًا طفيفًا أثناء التخزين العادي، إلا أنه يتم ملاحظة بعض التغيرات السلبية مع زيادة محتوى الرطوبة ودرجة حرارة الحبوب. في ظل ظروف التخزين غير المناسبة، تحدث العديد من الظروف المعاكسة مثل التحول إلى اللون البني browning، والعفن mold، والإنبات، والتعفن rotting، seizing، والحرق، والتزنج، وتكوين رائحة الكحول بسبب هذه التغيرات، ونتيجة لذلك تحدث خسائر اقتصادية جسيمة.

يطلق على جزء من الكتلة المأخوذة من أكوام الحبوب ومنتجات الحبوب لتحديد أي خاصية للكومة وإخضاعها لتحليلات كيميائية وفيزيائية وبيولوجية مختلفة اسم العينة. عينة تمثيلية؛ العينة التي تغطي النتيجة التي تم الحصول عليها نتيجة لتحليل العينة هي العينة التمثيلية للمكدس.

من أجل فحص التغيرات الفيزيائية والكيميائية التي تحدث في عملية تخزين الحبوب بعناية واتخاذ التدابير اللازمة بسرعة ضد التغيرات السلبية المحتملة، يتم أخذ عينات من أكوام الحبوب ومنتجات الحبوب في فترات معينة لتمثيل كتلة العينة بأكملها ويتم فحص الخصائص الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية لهذه العينات، ويتم تهيئة الوقت والأرض لاتخاذ التدابير اللازمة من خلال الكشف عن المشاكل التي تحدث في تخزين الحبوب قبل حدوثها أو في المرحلة الأولية. بخلاف ذلك، في الاكتشاف المتأخر للمشاكل التي يمكن رؤيتها في عينات الحبوب، يتم رؤية التخلص الكامل من كومة الحبوب ومدخلات الإنتاج والوقت والعمالة واستهلاك الطاقة.

باستخدام جهاز أخذ العينات المحمول موديل 10500، وبمساعدة الشركات الخدمية، وخاصة في النزول على متن السفن، يتم توجيه جميع تجارة الحبوب والبذور الزيتية والبقوليات إلى جميع أنحاء العالم عن طريق أخذ العينات بالكمية والجودة المطلوبة.

أخذ Bastak Brand 10000، 10100، 10200، 10500 مجسات أخذ العينات النموذجية مع الحبوب مثل القمح والشعير والأرز والجاودار والشوفان بالإضافة إلى المنتجات الثقيلة مثل الذرة والفاصوليا والحمص مع مسبار الفحم موديل 10300 ومسبار الأسمدة موديل 10350 من الشاحنات، السفن والشاحنات والعربات التي تتمتع بإمكانية النقل بواسطة مجسات أخذ العينات على عكس الأجهزة الموجودة في الصناعة؛ من خلال دراسات البحث والتطوير التي تم إجراؤها في مركز البحث والتطوير الأول والوحيد في تركيا تحت رعاية وزارة الصناعة في الجمهورية التركية، تم تكوين 6 أنظمة مختلفة لأخذ العينات للتحرك على خطوط مختلفة بزوايا 240-360 درجة مئوية. مرة أخرى، حصل مركز BASTAK للبحث والتطوير على براءة اختراع لجهاز يمكنه أخذ عينات من غرف أخذ عينات متعددة. جهاز أخذ العينات الحاصل على براءة اختراع هو الجهاز الأول والوحيد في العالم الذي يتمتع بمميزاته. تتضمن أنظمة أخذ العينات الروبوتية من ماركة BASTAK ترسًا أوليًا واحدًا على الأقل من أجل توفير حرية الدوران بين الجزء العلوي من الجسم والجزء السفلي من الجسم المذكور، وترسًا دوديًا واحدًا على الأقل تم تكوينه للدوران حول نفسه من خلال الارتباط مع الترس الأول المذكور، والذراع يتم تدويره بأقصى قدر من التأثير حول آلية الحركة عن طريق تدوير الجزء العلوي من الجسم إلى الجزء السفلي من الجسم.

تحتوي مجسات أخذ العينات طراز 10000، و10000، و10100، و10200، و10200، و10300، و10350، و10500 على تكوين ذراع عصا التحكم الذي يمكن تمديده وتقصيره، مما يسمح بإجراء أخذ العينات على مسافات مختلفة. بفضل ميزة التحكم عن بعد في مجسات أخذ العينات، يتم أخذ العينات تلقائيًا عن طريق إعطاء الأوامر لأعلى ولأسفل ولليمين ولليسار وللأمام وللخلف من مسافة 40 مترًا.

يوفر 6 وظائف للتحكم عن بعد (أعلى، أسفل، للأمام، للخلف، لليمين، لليسار) في نفس الوقت، يقوم بالحركات بمكابح بقوة 2 طن، يقوم بتفعيل الإجراءات الأمنية عند ملاسته لصندوق البحث ويحتوي على مسبار من الجيل الجديد يتمتع بقدرة مسح إجمالية تبلغ 9.7 أمتار، ويمكنه أخذ عينات تمثيلية من 6 نقاط مختلفة في 40 ثانية، ويمكنه أخذ عينات تمثيلية من 6 نقاط مختلفة في فراغ واحد بفضل نظامه الهيدروليكي القوي، مجسات أخذ العينات من ماركة BASTAK مع 0.4-1 يتم تصنيع سعة أخذ العينات بالكيلو جرام وأخذ العينات التمثيلية بنسبة 100% وفقًا للمعايير العالمية في مصنع BASTAK، وهو عضو في IAOM، وAACC في الولايات المتحدة الأمريكية، وICC في أوروبا، وDESMUD في تركيا، كما أنه حاصل على ICC، وISO، وCE، وBipea، وFSSC، والولايات المتحدة ونماذج المنفعة الأوروبية وبراءات الاختراع، مختبر معتمد من وكالة الاعتماد التركية (TÜRKAK)، شهادة كفاءة الخدمة TSE.

لقد أصبحت شركة Bastak Instruments جزءًا لا غنى عنه من صناعات الأسمدة والبناء والكيماويات والبقوليات والبذور الزيتية والحبوب ومنتجات الحبوب مع أكثر من 900 مسبار لأخذ العينات قيد التشغيل في تركيا وفي جميع أنحاء العالم. تواصل شركتنا، التي تنتج 72 جهازًا لمراقبة الجودة، وأنظمة أخذ العينات الآلية، و 35 نوعًا من إضافات الدقيق، تواصل الاستثمار بشكل خاص في البقوليات والبذور الزيتية والحبوب ومنتجات الحبوب والمطاحن العالمية.

PNEUMATIC SAMPLING PROBE 10500

BASTAK



ب) عندما يصل المسبار المصمم خصيصًا الحاصل على براءة اختراع من شركة Bastak والذي يحتوي على 8 غرف أخذ عينات أو أكثر على الأقل على مسبار العينة إلى العمق المطلوب، يتم فتح غرف العينة ويتم تعبئة العينة في المسبار من الغرف ثم يتم إغلاق الغرف عن طريق تدوير الغرفة الداخلية المنقولة. عند إخراج المسبار من السيارة، تبدأ عملية التفريغ ويتم تنفيذ عملية أخذ العينات.

ج) هي طريقة أخذ العينات بغرفة واحدة (تستخدم بشكل عام في المناجم مثل الأسمدة والقمح وغيرها) بنظام أنبوب واحد بطريقة حلزونية واحدة تبدأ من سطح العينة حتى تصل إلى أسفل جسم السيارة أو من جسم السيارة على سطح السيارة.

بالإضافة إلى هذا؛ يمكن أيضًا استخدام طريقة أخذ العينات اليدوية لأخذ عينات من الأكوام الكبيرة مثل العربات والشاحنات واللواربي. في طريقة أخذ العينات اليدوية، يقف الموظفون على الكومة الحبيبية ويأخذون العينة يدويًا باستخدام قضبان طويلة من النحاس أو الألمنيوم، والتي تُعرف بأنها مجسات يدوية، يتراوح طولها من 1-2 متر. ومع ذلك، هناك بعض المشاكل في هذه الحالة؛ السبب الرئيسي هو أنه لا يمكن أخذ العينة بشكل صحيح بسبب العمل غير المتقن لموظفي أخذ العينات. وفي هذه الحالة، إذا كانت العينة لا تمثل العينة السائبة الرئيسية بشكل صحيح، بغض النظر عن مدى دقة التحليلات الفيزيائية والكيميائية اللاحقة، فإن النتيجة التي تم الحصول عليها تكون غير صحيحة. التحليل بعينة لا تحتوي على التمثيل الصحيح يمكن أن يعطي معلومات خاطئة عن جودة المنتج الحبيبي وفي هذه الحالة يمكن أن يسبب خسائر اقتصادية كبيرة للشركة التي تشتري المنتج المسحوق والحبيبي. في عملية أخذ العينات اليدوية، تحدث مشاكل السلامة المهنية أثناء أخذ العينات. في بداية ذلك، أثناء أخذ العينات من الكومة، يتم تحديد خطر سقوط الأفراد الذين يتسلقون الكومة، في حالة أخذ العينات من كل عربة، والصعود إلى العربة، وأخذ العينة، والنزول إلى الأسفل، ونقلها والذي يتطلب المختبر وقتًا إضافيًا وقوى عاملة. الحد الأقصى لطول المسبار اليدوي هو 2 متر وارتفاع المكندس أعلى بكثير. لذلك، لا يمكن أخذ عينات من النقاط السفلية باستخدام المسبار اليدوي. بالإضافة إلى أنه لا يمكن أخذ عينات دقيقة ومتجانسة في الأجواء شديدة البرودة والحارة والممطرة.

أنظمة أخذ العينات الثابتة المستخدمة والمعروفة في الأدب والصناعة لا تأخذ عينات ممثلة للعينة، ولكن مع نماذج أجهزة أخذ العينات المذكورة أعلاه، يمكن أخذ عينات حقيقية تمثل المنتج بالكمية المطلوبة، في المناطق المرغوبة وبالعدد المطلوب من كل طبقة من المنتجات مع تحديد المجسات وفقًا لخصائص المنتج.

ونتيجة للتحليل باستخدام عينة لا تحتوي على التمثيل الصحيح، يتم الحصول على معلومات غير صحيحة حول جودة المنتجات المسحوقة والحبيبية. في هذه الحالة، يمكن أن تتعرض الشركة التي تشتري المنتج في مجالات البناء والتعدين والبذور الزيتية والبقوليات والحبوب وصناعة الحبوب لخسائر اقتصادية كبيرة.



المصرية السويسرية للطحن والمكرونة تشارك في إجتماعات البريكس " ٢٠٢٤ "

محاسبي يتيح التبادل التجاري بين هذه الدول بالعملات المحلية بعيدا عن الدولار.

قال المهندس أحمد السباعي، المدير العام لمجموعة المصرية السويسرية، إن الدعوة لحضور المؤتمر واجتماعات بريكس 2024 جاءت من وزارة الزراعة الروسية في إطار رئاستها تجمع بريكس 2024، كما تعتزم روسيا تنظيم قمة بريكس 2024 في أكتوبر المقبل.

وأشار «السباعي» إلى أن أبرز ما جاء خلال هذه الاجتماعات هو توافق الدول الأعضاء على إنشاء بورصة الحبوب لتبادل السلع بين دول أعضاء التجمع. وأوضح أن البورصة ستتيح للمشتريين الشراء مباشرة من المنتجين، كما حظي هذا المقترح بدعم الرئيس الروسي فلاديمير بوتين قبل قمة دول بريكس التي تنعقد في روسيا في أكتوبر المقبل.

أضاف: «تستحوذ مجموعة بريكس بدولها الـ10 على أكثر من 30% من الأراضي الزراعية العالمية، ونحو 40% من الإنتاج العالمي للحبوب واللحوم، ونحو 40% من منتجات الألبان، وأكثر من 50% من إجمالي إنتاج الأسماك والمأكولات البحرية، وهو الأمر الذي يسهم في تعزيز الأمن الغذائي بين دول أعضاء تجمع البريكس».

وأشار إلى إمكانية الاستفادة من التعاون الدولي وتبادل الخبرات بين الدول أعضاء البريكس لتعزيز الأمن الغذائي والتنمية المستدامة

شاركت مجموعة المصرية السويسرية للطحن والمكرونة والمركزات، في اجتماعات البريكس 2024 في مؤتمر "الأمن الغذائي والتنمية الزراعية المستدامة" بدعوة من وزارة الزراعة الروسية لتكون الشركة الصناعية المصرية الوحيدة التي تحضر.

وأقيم المؤتمر في العاصمة الروسية موسكو خلال الفترة 27 و 28 يونيو 2024 قبل الاجتماع الرابع عشر لوزراء زراعة تجمع البريكس وحضره وزير الزراعة المصري يوم الجمعة الموافق 28 يونيو. وحضر المؤتمر هاني لاوندي رئيس مجلس إدارة مجموعة المصرية السويسرية للطحن والمكرونة والمركزات وأحمد السباعي المدير العام للمجموعة.

كما حضر الوفد المصري اللقاءات التي أقيمت على هامش المؤتمر والاجتماع الرابع عشر لوزراء زراعة دول تجمع البريكس، والذي تشارك به مصر هذا العام بعد انضمامها رسميا لدول التجمع.

قال هاني لاوندي، رئيس مجلس إدارة مجموعة المصرية السويسرية، إن روسيا أكبر مصدري القمح إلى مصر، كما أن انضمام مصر إلى تجمع البريكس سيسهم في تيسير انسياب البضائع بين الدول الأعضاء وتأمين احتياجات الدول من السلع الاستراتيجية.

ولفت «لاوندي» إلى أن فرصة مصر كبيرة للاستفادة من التعاون المشترك، ومنح فرص أكبر للصادرات المصرية لدول التجمع العشر، فضلا عن تأمين احتياجاتنا من المواد الخام وفي مقدمتها القمح خاصة لو تم الاتفاق على نظام

سفير رواندا يزور مصانع المصرية السويسرية ويبحث تعزيز التعاون المشترك ويدعو لإنشاء مخزن مركزي في كيجالي



تعتبر سوق واعد أمام منتجاتها المختلفة كما تمكنت من تحقيق معدلات نمو مرتفعة في التصدير إلى كيجالي خلال العام الماضي ومستمرة حتى الآن. وأضاف أن المجموعة زارت العاصمة الرواندية كيجالي خلال الربع الأول من العام الجاري، والتقت بشركاء جدد هناك، كما تسعى للتوسع بشكل كبير في إفريقيا حيث تستحوذ أفريقيا على نحو 70% من إجمالي صادرات المجموعة.

وأشار إلى أن التنسيق مع السفارات الأفريقية خلال السنوات الأخيرة أسهم بشكل كبير في زيادة صادرات المجموعة إلى هذه السوق.

ولفت إلى حرص المجموعة على المشاركة في البعثات التجارية بالتنسيق مع المجلس التصديري للصناعات الغذائية والمشاركة في المعارض المتخصصة للوصول إلى عملاء جدد لتوسيع حصتها في هذه السوق.

زار سفير رواندا في القاهرة، دان مونيوزا، مصانع مجموعة المصرية السويسرية للطحن والمكرونة والمركزات لبحث تعزيز التعاون المشترك مع المجموعة خلال الفترة المقبلة.

وكشف السفير عن رغبة رواندا في زيادة معدلات التبادل التجاري خاصة أن مصر ورواندا تربطهم اتفاقية «الكوميسا» التي تمنح تفضيل وإعفاء جمركيا للمنتجات بين دول الاتفاقية.

ودعا السفير خلال زيارته المجموعة لإنشاء مخزن مركزي في رواندا ليكون مركزاً لتصدير منتجات المجموعة إلى روندا والدول المحيطة التي تتمتع بكثافة كبيرة وقوة شرائية للمنتجات الغذائية.

لفت إلى وجود فرصة جيدة أمام صادرات الدقيق المصري والمكرونة والصلصة، كما تتمتع رواندا بمنتجات زراعية عالية الجودة من الحبوب والفاكهة يمكن تصديرها إلى

مصر بأسعار منافسة.

وقال إن رواندا ترحب بإقامة مشروعات مصرية في سوقها وانها تشجع الاستثمار وجذب شركائها إلى التصنيع لديها بمختلف القطاعات، مشيراً إلى أن سوق روندا متعطش لإقامة استثمارات جديدة بمختلف القطاعات.

وجهت السفارة لقيادات مجموعة المصرية السويسرية للطحن والمكرونة والمركزات للمشاركة في احتفالها بالقاهرة بمناسبة الذكرى الثلاثين لتحرير رواندا.

من جانبه قال المهندس أحمد السباعي مدير عام المجموعة المصرية السويسرية للطحن والمكرونة والمركزات، إن روندا



وقعت شركة **AXOR**، إحدى الشركات التابعة لمجموعة **Alapala**، عقداً لبناء أول مصنع للمكرونة في تشاد

AXOR, a company of the Alapala Group, has signed a contract to build the first pasta factory in Chad



هذا المصنع توافر منتجات المكرونة عالية الجودة لشعب تشاد والمناطق المجاورة فحسب، بل سيجفز أيضاً النمو الاقتصادي المحلي وفرص العمل. " ويلبي المصنع المعايير الدولية لسلامة الأغذية، ومن المتوقع أن يخلق العديد من فرص العمل، ويحفز النشاط الاقتصادي المحلي ويعزز بشكل كبير قدرات تشاد في مجال تصنيع الأغذية. ويتمشى المشروع مع الإستراتيجية الأوسع لمجموعة Alapala لتوسيع وجودها في أفريقيا ويؤكد التزام الشركة بتقديم حلول مبتكرة تدعم التنمية المستدامة في صناعة الأغذية العالمية. ومن المتوقع أن يبدأ البناء في عام 2024، على أن يعمل المصنع بكامل طاقته بحلول منتصف عام 2025، مما يمثل خطوة مهمة إلى الأمام في رحلة تشاد نحو الاكتفاء الذاتي الغذائي.

أعلنت مجموعة Alapala أن شركة AXOR التابعة لها قد وقعت اتفاقية مع شركة مينا فود تشاد لبناء أول مصنع للمكرونة في تشاد. وستلعب هذه المبادرة دوراً رئيسياً في تحسين الأمن الغذائي والنمو الاقتصادي في البلاد.

ومن المتوقع أن يبدأ تشغيل المنشأة الجديدة على أحدث طراز بحلول منتصف عام 2025، وستبلغ طاقتها الإنتاجية 2000 كيلوجرام في الساعة. سيمثل هذا الإنجاز الهام دخول تشاد في إنتاج المكرونة على نطاق واسع، مما يجعل الشركة المورد الوحيد للمكرونة المنتجة محلياً في البلاد. وقال ماركو ميسستروني، الرئيس التنفيذي: "يسعدنا العمل مع مينا فود تشاد في هذا المشروع التاريخي". من AXOR. "الن يضمن

ULUSOY UN يوقع بروتوكول مشروع تربية بذور قمح الخبز بالتعاون

مع معهد البحوث المركزي للمحاصيل الحقلية

ULUSOY UN signs the protocol for the bread wheat grain breeding project in cooperation with the Central Research Institute for Field Crops

ومن خلال هذا المشروع الذي سننفذه بالتعاون مع الدولة والقطاع الخاص والذي يعد الأول من نوعه في تركيا، نهدف إلى التكيف مع الظروف المناخية المتغيرة والحصول على أقصى قدر من الكفاءة من تناقص الأراضي الزراعية. من خلال مشروعنا، سنعمل على زيادة الإنتاجية وخفض تكاليف مزارعنا من خلال تقليل استخدام المبيدات والأسمدة. وفي الوقت نفسه، نهدف إلى تطوير بذور قمح الخبز التي تتوافق مع معايير الجودة التي يطلبها مصنعو الدقيق لدينا، وتكون مقاومة للبرد والجفاف، ومقاومة للأمراض وذات إنتاجية عالية.

ومن خلال دعم الممارسات الزراعية المستدامة وسياسة الحد من البصمة الكربونية، فإننا نخطو خطوة مهمة نحو مستقبل صديق للبيئة. سيتم نشر البذور المحسنة بواسطة شركة Ulusoy Flour باعتبارها معتمدة وسنوفرها لمزارعنا لزيادة إجمالي إنتاج القمح. ومن خلال الدعم الفني الذي سيتم تقديمه، نهدف إلى نشر الممارسات الزراعية المتجددة مع ضمان حصول مزارعنا على المزيد من الدخل والمساهمة معاً في الاقتصاد التركي. سنستمر في خلق قيمة لمستقبل قوي وزراعة مستدامة بالبذور المحلية!



نحن نفتح صفحة جديدة في الزراعة المستدامة بالبذور المحلية! قالها الدكتور Eren Gunhan Ulusoy رئيس مجلس إدارة Ulusoy Un أود أن أشارككم بسعادة أننا اتخذنا الخطوات الأولى للبذور المحلية. لقد وقعنا اليوم 17 أغسطس على اتفاقية بروتوكول مشروع تربية بذور قمح الخبز والذي بدأناه بالتعاون مع معهد البحوث المركزي للمحاصيل الحقلية التابع لوزارة الزراعة و Ulusoy Un.

تم تصنيف Alapala ضمن أفضل 250 شركة في تركيا من حيث الإنفاق على البحث والتطوير في عام 2023 Alapala Ranks Among Turkey's Top 250 Companies in R&D Spending in 2023



جاهدين لرفع مستوى نجاحنا كل عام. وستستمر استثماراتنا في البحث والتطوير والابتكار في إضافة قيمة إلى صناعة الطحن العالمية."

A First in Turkey: Alapala Academy and Innovation Center
ومن خلال أساليبها المبتكرة وحلولها المعززة المدعومة باستثمارات البحث والتطوير، تعمل Alapala على تعزيز الكفاءات التشغيلية في أكثر من 1000 مشروع مرجعي في جميع أنحاء العالم، مما يضيف قيمة إلى قطاع تجهيز الأغذية. تعد أكاديمية ومركز الابتكار ألابالا، التي تأسست عام 2023، الأولى من نوعها في تركيا. وبالشراكة مع الرابطة الدولية للمطاحن العاملة (IAOM)، فإنها توفر التدريب لمحترفي المطاحن في جميع أنحاء العالم، مما يضع معيارًا صناعيًا جديدًا.

حصلت شركة Alapala، إحدى الشركات العالمية الرائدة في مجال تقنيات تجهيز الأغذية، مرة أخرى على مكان بين أكبر 250 شركة في تركيا من حيث نفقات البحث والتطوير لعام 2023. وقد أظهرت نتائج المسح السنوي الحادي عشر "Turkey R&D 250"، استنادًا إلى بيانات عام 2023، تم الإعلان عنه ليضع ألابالا في المركز 233. ويستمر التزام Alapala بالابتكار والبحث والتطوير، الممول من خلال موارده الخاصة، في جذب الانتباه. يؤكد هذا الإنجاز من جديد التزام Alapala بتطوير حلول مبتكرة تضع معايير جديدة في الصناعة.

صرح جوركيم ألابالا، الرئيس التنفيذي لشركة Alapala، قائلاً: "إن إدراجنا في قائمة R&D 250 هو شهادة على قيمة جهودنا في هذا المجال. ويفضل 70 عامًا من الخبرة والشغف بالابتكار، فإننا نسعى

وقعت شركة إماش مع شركة BUA Foods لمشروع المطحن العملاق الثاني Imaş Signs Agreement with BUA Foods for Second 'Mega Mill' Project



تم توقيع الاتفاقية خلال حفل رسمي في المقر الرئيسي لمجموعة BUA في لندن، إنجلترا، بحضور كبار الأعضاء التنفيذيين من كلا الطرفين بما في ذلك

Mr. Abdul Samad Rabi (رئيس مجلس إدارة BUA Foods) و Mustafa Özdemir (المدير العام لشركة İmaş)، و Hasan Tosun (نائب المدير العام لشركة İmaş) و İmaş Seyit Ali Topaç (مدير المبيعات لشركة İmaş)

باعتبارها الشركة الرائدة في مجال التصدير في تركيا في كل من تقنيات طحن الحبوب والأعلاف في العام الماضي، تعمل شركة إماش على تعزيز مكانتها القيادية كل يوم من خلال إنجازات جديدة في صناعة الطحن، حيث وقعت وشركة BUA Foods اتفاقية جديدة لبناء ثاني مشروع "مطحن عملاق" لشركة BUA Foods في نيجيريا. بعد أول مطحن دقيق بسعة 3x800 طن يوميًا بنتها شركة إماش لشركة BUA Foods، أقيم حفل التوقيع على مشروع مطحن الدقيق الجديد بسعة 4x800 طن يوميًا في المقر الرئيسي لمجموعة BUA في لندن بإنجلترا في 20 أغسطس 2024. بعد اكتمال المشروع الجديد، تستهدف شركة BUA Foods أيضًا زيادة إجمالي قدرتها الحالية من 4000 طن يوميًا إلى 7200 طن يوميًا، وهو ما يعني 2.5 مليون طن متري من قدرة طحن القمح السنوية.

كان مشروع "BUA Foods - IRS 2 Flour Mill" أول مشروع تعمل فيه شركة İmaş وشركة BUA Foods معًا. عمل المطحن في بورت هاركورت، نيجيريا منذ عام 2023، بطاقة إجمالية تبلغ 2400 طن يوميًا من 3 خطوط كل منها بطاقة 800 طن يوميًا. فضلت شركة BUA Foods اليوم شركة İmaş - الشركة التركية البارزة في تصنيع آلات طحن الدقيق والأعلاف ومقدم الخدمة الجاهزة - مرة أخرى لبناء مشروع مطحن الدقيق الجديد: 4 مطاحن دقيق بطاقة 800 طن يوميًا لكل منها، وهو ما يعني قدرة طحن تراكمية تبلغ 3200 طن يوميًا. مع اكتمال المشروع الجديد، ستكون شركة İmaş قد أنشأت مطاحن دقيق لشركة BUA Foods في نيجيريا بطاقة إجمالية تبلغ 5600 طن يوميًا.

شركة الأبروس تقوم بتشغيل مطحن جديد لشركة SÖKE UN Alapros commissioned a new mill for SÖKE



السيد محمد الأبالا "أود أن أعرب عن خالص امتناني للدكتور Günhan ulusoy الذي كان لي شرف التعاون معه في هذا المشروع. إن التنفيذ الناجح لهذا الخط الجديد هو شهادة على تفانينا في الابتكار والتميز".

قامت شركة ALAPROS مؤخراً بتشغيل خط مطحن دقيق الجديد لشركة SÖKE UN، والذي يتميز بسعة مذهلة تبلغ 320 طناً. ويمثل هذا الخط الجديد ترقية كبيرة، حيث يحل محل الخط الحالي خط مطحن دقيق كامل على أحدث طراز. وقد صرح

الغريز للأغذية تبدأ العمل في أول مصنع لتصنيع نشأ الذرة في المنطقة بأبوظبي Al Ghurair Foods breaks ground on region's first corn starch manufacturing plant in Abu Dhabi



التكنولوجي الذي حققه المصنع. وأشاد محمد الخضر الأحمد، الرئيس التنفيذي لمجموعة كيزاد، بالمبادرة، مشيراً إلى أنه بفضل التكنولوجيا المتطورة، تفخر مجموعة كيزاد بأن تكون جزءاً من هذه الرحلة لتعزيز قدرات الإنتاج المحلية.

أكد جون إيسيفيديس، الرئيس التنفيذي لمجموعة الغريز، على الأهمية الاستراتيجية للمشروع الجديد. وسوف يقوم المصنع في البداية بمعالجة 650 طن من الذرة يومياً، مع خطط لزيادة الطاقة إلى 1000 طن يومياً مع نمو الطلب. ومن المتوقع أن يخلق المشروع أكثر من 200 فرصة عمل للقوى العاملة المحلية، مما يساهم في النمو الاقتصادي وتوفير فرص العمل في المنطقة.

الإمارات العربية المتحدة - بدأت الغريز للأغذية، الشركة الرائدة في تصنيع الأغذية في الإمارات العربية المتحدة، رسمياً في تشييد مصنعها الجديد لتصنيع نشأ الذرة في منطقة خليفة الاقتصادية بأبوظبي (كيزاد).

الغريز هي واحدة من أكبر مجموعات الأعمال العائلية المتنوعة في الشرق الأوسط، مع عمليات في ستة قطاعات صناعية متميزة: الأغذية والموارد، والعقارات، والبناء والخدمات، والطاقة، والتنقل والمشاريع. تأسست الغريز في عام 1960 كشركة تجارية، وكانت واحدة من الركائز الأولى للصناعة والتجارة في دولة الإمارات العربية المتحدة.

يمثل المرفق المقترح، الأول من نوعه في المنطقة، خطوة مهمة في تعزيز القدرة على إنتاج الغذاء المحلي ويتمشى مع الاستراتيجية الوطنية لدولة الإمارات العربية المتحدة للأمن الغذائي.

يقع المصنع المستقل على مساحة 13.6 هكتاراً في منطقة كيزاد (أ) - المعمورة، وسيخدم السوقين المحلية والدولية. سيضم المصنع تقنيات متقدمة لإنتاج مجموعة متنوعة من المنتجات. وستلبي هذه المنتجات قطاعات متنوعة مثل الأغذية والمشروبات، والمستحضرات الصيدلانية، والتطبيقات الصناعية المختلفة. وفي حديثه عن المشروع، أكد تورجوت بيجيناجا، الرئيس التنفيذي لشركة الغريز للأغذية وشركة الغريز للموارد الدولية، على التقدم



جمعية Varaslättens Lagerhus اعتمدت الفرز البصري المتقدم للتخلص من الإرجوت وتحسين سلامة الأغذية في استهلاك الجاودار.

Varaslättens Lagerhus: Embraced advanced optical sorting to improve food safety in rye consumption

تقنيات جديدة لزيادة تحسين إزالة الإرجوت في الجاودار في الوقت المناسب منذ بضع سنوات. لقد اختاروا شركة Cimbria كمورد لحلول الفرز البصري بسبب التكنولوجيا المتطورة لدينا، وتعدد الاستخدامات، والدقة الاستثنائية. باعتبارها شركة رائدة في السوق، أنشأت Cimbria نفسها كشريك ماهر وموثوق وطويل الأمد، من خلال التركيز على عملائها واحتياجاتهم وتمكين نجاحهم وربحيتهم.

من خلال تطبيق تقنية الفرز البصري المتقدمة من Cimbria، يمكن لـ Varaslättens Lagerhus الآن تلبية معايير السوق الجديدة واللوائح الأكثر صرامة، وفي الوقت نفسه، يساهم المعيار الأمثل الجديد لعملية التنظيف الخاصة بها في تحسين جودة المنتج النهائي، وتقليل فقدان المنتج، وتوفير لهم ميزة تنافسية. وتتوافق النتائج التي يتم تحقيقها الآن من خلال عملية الفرز الجديدة الدقيقة للغاية مع أهداف الاستدامة للشركة. أصبح الفرز البصري الآن خطوة قياسية وحاسمة في معالجة الحبوب في جمعية Varaslättens Lagerhus، مما يضمن الامتثال لمعايير ولوائح الاتحاد الأوروبي، فضلاً عن تلبية التوقعات العالية للعملاء.

بالفعل خلال صيف عام 2023، بعد السنة الأولى من التشغيل، أفادت جمعية Varaslättens Lagerhus أن حل الفرز البصري Cimbria المطبق في عملية التنظيف الخاصة بها قد حقق نتائج متسقة في إزالة العيوب المختلفة والشوائب والتلوث المتبادل مع تلبية متطلبات لائحة مفضية الاتحاد الأوروبي الصارمة فيما يتعلق بمستويات الإرجوت في الجاودار غير المعالج. من خلال تنظيف منتجاتها بشكل فعال من جميع الملوثات.

يعد ضمان سلامة وجودة منتجات الحبوب أمراً بالغ الأهمية لحماية صحة الإنسان والحيوان. يسمح حل الفرز البصري المتقدم بتنظيف الجاودار بفعالية لتلبية المعايير الأكثر صرامة والامتثال للوائح الاتحاد الأوروبي EU regulations الجديدة بالإضافة إلى المواصفات الأكثر تطوراً للعملاء النهائيين. من خلال الارتقاء بفرز الحبوب إلى المستوى التالي، تظهر جمعية Varaslättens Lagerhus الرائدة في الصناعة السويدية التزامها بالاستدامة والرفاهية.

Varaslättens Lagerhus هي جمعية اقتصادية في غرب السويد يملكها حوالي 1950 منتجاً للحبوب. تتعامل الشركة الرائدة في الصناعة مع حوالي 300000 طن من الحبوب سنوياً، وتجفف الحبوب وتخزنها وتتاجر بها لإنتاج منتجات جذابة لصناعة الطحن والأعلاف.

واجهت جمعية Varaslättens Lagerhus تحدياً كبيراً فيما يتعلق بكمية الجاودار، حيث لم تكن معدات الفرز التقليدية المتوفرة لديهم بالفعل تمكنهم من تحقيق النتيجة التي كانوا يبحثون عنها. يعتبر الإرجوت، وهو فطر ينمو في الجاودار، خطيراً على استهلاك الإنسان والتدييات لأنه يمكن أن يسبب التسسم بالإرجوت والذي يُعرف بالإرجوتيزم، مما قد يؤدي إلى أعراض حادة ومشاكل صحية. لائحة الاتحاد الأوروبي تعزز القرار رقم 1881/2006 والذي يقضي بضرورة خفض مستويات الإرجوت إلى 0.2 جم/كجم في الجاودار غير المعالج للاستهلاك البشري بحلول الأول من يوليو 2024. لذلك، تستعد صناعة معالجة الحبوب وتنظيفها لاتخاذ التدابير الاحتياطية اللازمة من خلال دمج آلات الفرز البصري. في خطوط الإنتاج لتلبية ما يصل إلى معايير جديدة.

بدأت جمعية Varaslättens Lagerhus عملية البحث عن

نجدت كايا أكثر من 25 عامًا من الخبرة في صناعة آلات الطحن منذ عام 1995

NECDET KAYA More than 25 years of experience in the milling machinery industry since 1995



العالمية المتطورة باستمرار وأن تكون رائدة في مجالها، تعلق أهمية كبيرة على دراسات البحث والتطوير وتدرك ضرورة إنتاج منتجات عالية الجودة من أجل البقاء في السوق العالمية، مع الحفاظ دائمًا على مبادئ الصدق والاحترام ورضا العملاء والاستجابة السريعة للطلبات والأسعار المعقولة والشفافية وتغرس الثقة في عملائها من خلال موظفيها ذوي الخبرة. تهدف الشركة، التي حصلت على شهادة الجودة في الإنتاج بشهادة ISO 9001:2015، ووثائق TSE، إلى ضمان امتثال منتجاتها لمتطلبات العملاء والمعايير الوطنية والدولية واللوائح القانونية وضمان استمراريتها، مع حماية البيئة والطبيعة.

تأسست شركة نجدت كايا للمطاحن والصناعة المحدودة عام 1995 على يد نجدت كايا، وتمتلك ما يقرب من 10000 نوع من المنتجات ولديها أكثر من 7000 عميل. منذ تأسيسها، قامت الشركة بزيادة سعة مصنعها وتواصل تنفيذ أنشطتها الإنتاجية في منشأة إنتاج حديثة تبلغ مساحتها الإجمالية 9000 متر مربع. الشركة لديها أيضًا مؤسسة إنتاج صناعية تسمى NE-KA DEĞİR- MEN LTD. ŞTİ في قونية، صنعت لنفسها اسمًا بثقة في الأسواق حتى يومنا هذا. تقوم بالتصدير إلى أكثر من 30 دولة في الجمهوريات التركية والاتحاد الروسي ومنطقة البلقان والشرق الأوسط وأفريقيا. شركة نجدت كايا، تهدف إلى التكيف مع العولمة والابتكارات

شركة إركايا موردًا منتظمًا لمكاتب برنامج الأغذية العالمي التابعة للأمم المتحدة في جميع أنحاء العالم

Erkaya Instruments is a confirmed and regular supplier to the United Nations' World Food Program Offices worldwide.



الصويا complete soy flour dosing systems بما في ذلك ذلك الصوامع، والناقلات اللولبية screw conveyors، والمغذيات الدقيقة microfeeders، بحيث يتم استخدامها في مطاحن دقيق.

تعتبر شركة Erkaya Instruments موردًا مؤكدًا ومنتظمًا لمكاتب برنامج الأغذية العالمي التابعة للأمم المتحدة في جميع أنحاء العالم. هذه المرة، قامت شركة إركايا بتزويد مكتب أفغانستان بأنظمة كاملة لجرعات دقيق



إنطلاق المؤتمر والمعرض الثالث لـ IAOM Eurasia في باكو، أذربيجان Türk Un sektörü temsilcileri Avrasya'daki meslektaşlarıyla buluştu



يهدف هذا الاجتماع المهم في باكو إلى إنشاء منصة مهمة بشأن الأمن الغذائي ومستقبل الأنشطة الزراعية المستدامة. في المؤتمر الذي تم عقده بمشاركة وزير الزراعة والغابات التركي السيد Ibrahim Yumaklı، تم الاجتماع مع أصحاب المصلحة في قطاع الدقيق والحبوب من 32 دولة.

إجتمع ممثلو صناعة الدقيق والطحن التركية البارزون في فعالية "المؤتمر والمعرض الثالث لرابطة مصنعي الدقيق ومنتجي الحبوب الدولية" التي نظمتها الرابطة الدولية لصناع الدقيق ومنتجي الحبوب (IAOM) في باكو عاصمة أذربيجان في الفترة من 23-25 سبتمبر 2024.

في كلمته الافتتاحية للحدث، أكد وزير الزراعة الأذربيجاني Majnun Mammadov على الآثار السلبية لتغير المناخ على القطاع الزراعي تحت عنوان "الأمن الغذائي المستدام في ظل مناخ متغير". وذكر محمديف أن البلاد تلبي 58٪ من احتياجاتها من القمح وأنهم يهدفون إلى زيادة هذا المعدل من خلال تحديث الأراضي الزراعية.

أكد رئيس IAOM أوراسيا Dr.Eren Günhan Ulusoy أن الطلب على الغذاء سيرتفع بنسبة 70٪ في السنوات الثلاثين المقبلة بسبب الزيادة في عدد سكان العالم. وذكر أن الحبوب تحافظ على أهميتها كمصدر للطاقة في البلدان النامية وأن تغير المناخ والأمن الغذائي من القضايا المهمة في هذا القطاع.

أكد Ahmet Güldal، المدير العام لمكتب منتجات التربة (TMO)، على أهمية أمن إمدادات الغذاء وتحدث عن المشاكل التي واجهتها البلاد في العامين الماضيين وصعوبات حالات الجفاف. وأكد على ضرورة اتخاذ التدابير اللازمة لضمان زيادة إنتاج الغذاء.

يحضر الحدث أيضًا كبار منتجي القمح ومصدري الدقيق في العالم برئاسة تركيا لمنطقة IAOM أوراسيا التي تضم 32 دولة. وتخطط الفعالية لاستضافة 1000 مشارك من مناطق مختلفة، مثل أوروبا الوسطى والشرقية، لمناقشة التحديات وقضايا الاستدامة في القطاع. المؤتمر، تم إتاحة الفرصة لزيارة الشركات التركية في منطقة المعرض مع الوزير التركي إبراهيم يوماكلي والمدير العام لمكتب الحبوب التركي السيد أحمد جولداي.



تكيف القمح: هل تؤدي الرطوبة العالية إلى ليونة الجلوتين؟

Wheat Conditioning: Does Higher Moisture Lead to Softer Gluten?



Dimitrios Argyriou
Food Scientist
Managing Director of Grainar



على تعديل هياكل البروتين، وخاصة بروتينات الجلوتين، والتي تؤثر بشكل مباشر على جودة الدقيق (Kobrehel et al., 1992). ومن بين أكثر التغييرات الكيميائية الحيوية إثارة للاهتمام التي لوحظت أثناء التكيف زيادة محتوى مجموعات السلفهيدريل sulfhydryl groups في بروتينات الجلوتين، وهي العملية التي قد تعمل على تليين الجلوتين soften gluten وتحسين الخصائص التكنولوجية للدقيق.

الرطوبة والتغيرات الكيميائية الحيوية في بروتينات الجلوتين Moisture and Biochemical Changes in Gluten Proteins

يتكون الجلوتين، الشبكة البروتينية الأساسية في القمح المسؤولة عن مرونة العجين وقابليته للتمدد وخصائصه اللزجة المرنة بشكل عام، من مجموعتين بروتينيتين أساسيتين: الجليادين والجلوتينين. يساهم الجليادين في لزوجة العجين وقابليته للتمدد، بينما يوفر الجلوتينين المرونة والقوة بسبب بنيته البوليمرية. كلتا المجموعتين البروتينيتين غنيتان بروابط ثنائي الكبريتيد disulfide (S-S bonds)، والتي تعد ضرورية للحفاظ على سلامة بنية شبكة الجلوتين.

تعمل هذه الروابط، التي تتشكل بين بقايا السيستين cysteine residue، كروابط متقاطعة تعمل على تثبيت البنية ثلاثية الأبعاد لمصفوفة الجلوتين، مما يمنح العجين طبيعته المتماسكة والمرنة.

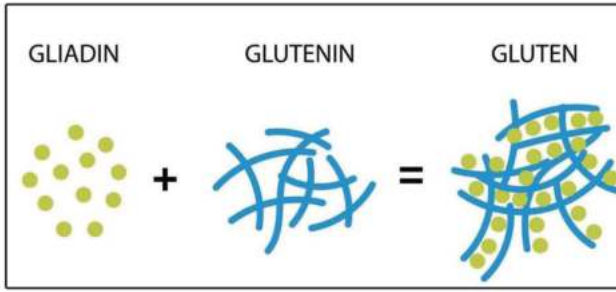
يؤدي إضافة الماء أثناء تكيف القمح إلى سلسلة من الأحداث الكيميائية الحيوية، وأبرزها تقليل روابط ثنائي الكبريتيد إلى مجموعات سلفهيدريل حرة (SH)، مما يغير بشكل كبير بنية الجلوتين. تبدأ عملية الاختزال هذه بترطيب حبة القمح، حيث يتسرب الماء إلى الطبقات الخارجية ويصل في النهاية إلى الإندوسبرم، مما يؤدي إلى حدوث تفاعلات إنزيمية وغير إنزيمية مختلفة. تشمل العمليات الإنزيمية، التي تحركها إنزيمات داخلية مثل البروتياز

إن طحن القمح صناعياً عملية معقدة تتضمن عدة خطوات، تهدف كل منها إلى تحسين إنتاج الدقيق عالي الجودة. ومن أهم المراحل تكيف القمح wheat conditioning، والتي تتضمن بالإضافة المتحكم فيها للماء إلى حبة القمح قبل الطحن. تلعب هذه الخطوة، التي غالباً ما يتم التغاضي عنها بسبب تعقيدها، دوراً حيوياً في تعديل الخصائص الفيزيائية والكيميائية الحيوية لحبة القمح. ومن الجدير بالذكر أن تأثير التكيف على ليونة الجلوتين gluten softness كان موضوعاً ذا اهتمام متزايد، حيث يلعب الجلوتين دوراً حاسماً في وظائف المنتجات القائمة على القمح. تستكشف هذه المقالة تأثير محتوى الرطوبة أثناء التكيف على خصائص الجلوتين، وخاصة ليونته، وكيف يؤثر ذلك على جودة الدقيق والسلع المخبوزة النهائية.

دور تكيف القمح في الطحن The Role of Wheat Conditioning in Milling

يعتبر التكيف عملية ضرورية لإعداد حبات القمح قبل عرضها للضغوط الميكانيكية للطحن. وعادة ما يضاف الماء إلى القمح لتحقيق محتوى الرطوبة المستهدف، والذي غالباً ما يكون حوالي 16%، على الرغم من أن هذا قد يختلف اعتماداً على صنف القمح ومتطلبات الطحن (باس، 1988). بعد فترة تخزين أولية، تستمر أحياناً لعدة ساعات، قد يضاف ماء إضافي قبل الطحن مباشرة لضمان وصول الحبة إلى مستويات الرطوبة المثلى (ويلم وجوليت، 1994). تتضمن عملية المعالجة أيضاً تعديلات درجة الحرارة، والتي يمكن أن تؤثر بشكل كبير على النتيجة (زيجلر وجريير، 1971). من خلال تغيير الخصائص الميكانيكية لحبة القمح، تسهل عملية التكيف فصل الإندوسبرم (الجزء الداخلي النشوي) عن النخالة (الطبقات الخارجية)، وبالتالي تحسين إنتاج الدقيق وجودته.

أحد الجوانب الرئيسية للتكيف هو قدرته على إحداث تغييرات كيميائية حيوية داخل حبة القمح. يُعتقد أن هذه التغييرات تعمل



مهم لأنه يعني أن التكييف لا يلين العجين فحسب، بل قد يعدل أيضاً بشكل انتقائي التوازن بين الجليادينات والجلوتينينات، مما يؤثر بدوره على المرونة الكلية وقوة العجين.

بالإضافة إلى ذلك، فقد تم طرح فرضية مفادها أن توفر مجموعات السلفهيدريل الحرة بعد اختزال رابطة ثنائي كبريتيد يمكن أن يساهم في المزيد من التفاعلات الكيميائية الحيوية أثناء خلط العجين والتخمير. مجموعات السلفهيدريل الحرة شديدة التفاعل وقد تشارك في تفاعلات تبادل ثيول-ثاني كبريتيد thi-ol-disulfide، مما قد يؤدي إلى إعادة تشكيل روابط ثنائي كبريتيد أو الارتباط المتبادل مع جزيئات بروتيينية أخرى. قد يلعب هذا التبادل الديناميكي دوراً في التطوير المستمر لشبكة الجلوتين، مما يساعد في استعادة بعض القوة والمرونة المفقودة أثناء مرحلة الاختزال الأولية.

بشكل عام، تؤكد هذه النتائج على أهمية محتوى الرطوبة في تعديل خصائص الجلوتين أثناء التكييف. إن الإضافة المتحكم فيها للماء والتحويلات الكيميائية الحيوية اللاحقة لا تعمل فقط على تعزيز كفاءة الطحن ولكنها تلعب أيضاً دوراً حاسماً في تحديد وظائف الجلوتين في تطبيقات الخبز. قد يكون مدى اختزال رابطة ثنائي كبريتيد وتفاعلية مجموعات السلفهيدريل الحرة مفتاحاً لتحسين خصائص العجين لمنتجات نهائية محددة، سواء كان الجلوتين الطري القابل للتمدد *the soft, extensible gluten* المطلوب لصنع الخبز أو الجلوتين الأكثر ثباتاً ومرونة المطلوب *the firmer, more elastic gluten* لإنتاج المكرونات. هناك حاجة إلى مزيد من البحث لاستكشاف كيف تؤثر معلمات التكييف المختلفة، مثل محتوى الرطوبة ووقت الترتيب *tempering time*، على هذه التغييرات الكيميائية الحيوية، وكيف يمكن تصميمها لتلبية المتطلبات المتنوعة لصناعة الأغذية.

الاستنتاج Conclusion:

إن عملية تكييف القمح، وخاصة إضافة الماء لزيادة محتوى الرطوبة، تلعب دوراً محورياً في تعديل خصائص الجلوتين، بما في ذلك نعومته. والتغيرات الكيميائية الحيوية التي تحدث أثناء التكييف، مثل تقليل الروابط ثنائية الكبريتيد في بروتينات الجلوتين، لها تأثير مباشر على الخصائص التكنولوجية للدقيق، وخاصة في صناعة الخبز.

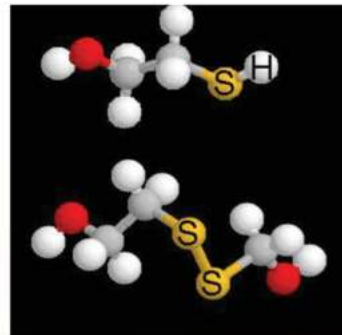
ومع تعمق فهمنا للعمليات الكيميائية الحيوية التي تنطوي عليها عملية التكييف، فقد تكون هناك فرص لتحسين ممارسات التكييف بشكل أكبر، مما قد يؤدي إلى تحسين جودة الدقيق والمنتجات القائمة على القمح. وينبغي للبحوث المستقبلية استكشاف التباين بين أصناف القمح استجابة للتكييف، فضلاً عن إمكانية تحسين بروتوكولات التكييف لتلبية المتطلبات المحددة لتطبيقات الطحن والخبز المختلفة. ويؤكد تأثير الرطوبة على نعومة الجلوتين على أهمية التكييف في السياق الأوسع لمعالجة القمح وجودة المنتج، مما يجعلها عاملاً حاسماً في السعي إلى الحصول على دقيق ومنتجات مخبوزات فائقة الجودة.

واختزال الجلوتاتيون، على تحفيز كسر روابط ثنائي الكبريتيد، وتحويلها إلى مجموعات سلفهيدريل تفاعلية (كوبريل وآخرون، 1992). يلعب اختزال روابط ثنائي الكبريتيد أثناء التكييف دوراً محورياً في تليين شبكة الجلوتين. مع انقسام روابط ثنائي الكبريتيد، تصبح سلاسل البروتين الطويلة من الجلوتينين، المسؤولة عن المرونة، أكثر مرونة. تعد عملية التليين هذه حيوية لتحسين خصائص التعامل مع العجين، حيث تعمل على تعزيز قابلية العجين للتمدد وقابليته للعمل. يسمح وجود مجموعات سلفهيدريل حرة (free sulfhydryl groups (SH)، للجلوتين بأن يكون أكثر مرونة، مما يحسن قدرته على التمدد دون كسر، وهي خاصية ضرورية للاحتفاظ بالغاز أثناء التخمير في صناعة الخبز.

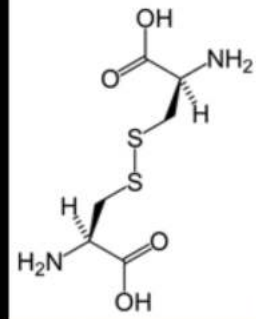
في دراستهم حول تأثيرات التكييف على محتوى السلفهيدريل، لاحظ كوبريهيل وزملاؤه (1992) أن حبوب القمح التي خضعت للتكييف أظهرت زيادة ملحوظة في مجموعات السلفهيدريل الحرة عند مقارنتها بالحبوب غير المجهزة. وقد عزى ذلك إلى ترطيب القمح أثناء التكييف، مما سهّل تفاعلات الأكسدة والاختزال اللازمة لاختزال رابطة ثنائي الكبريتيد. والجدير بالذكر أن هذه الزيادة في مجموعات السلفهيدريل الحرة لم تكن موحدة في جميع أنحاء الحبة ولكنها كانت أكثر وضوحاً في الإمبريو *embryo*، الذي أظهر أعلى مستوى من الاختزال. وهذا يشير إلى أن النشاط الأيضي للجنين، وهي المنطقة الغنية بالإنزيمات، يلعب دوراً مهماً في التغيرات الكيميائية الحيوية أثناء التكييف.

ومع ذلك، فإن الإندوسبرم، وهو المصدر الأساسي لبروتينات الدقيق، أظهر أيضاً انخفاضاً كبيراً في روابط ثنائي الكبريتيد *disulfide bonds*. هذا الانخفاض في بروتينات الإندوسبرم، وخاصة الجلوتينين والجليادين، يؤثر اهتماماً خاصاً لدى الطحانيين والخبازين لأن هذه البروتينات تؤثر بشكل مباشر على الجودة التكنولوجية للدقيق. إن تليين الجلوتين في الإندوسبرم يعزز عملية الطحن من خلال تحسين قابلية فصل الإندوسبرم النشوي عن النخالة والطبقات الخارجية الأخرى للحبوب. وعلاوة على ذلك، فإن تقليل بروتينات الجلوتين أثناء التكييف قد يؤثر على الخصائص الريولوجية للعجين، مما يؤدي إلى تحسين احتباس الغازات، وثبات العجين *dough stability* وحجم الرغيف أثناء صنع الخبز.

وقد كشف المزيد من التحقيق في التغيرات الجزيئية التي تحدث في بروتينات الجلوتين أثناء التكييف أن الجليادين، وهو بروتينات أحادية *monomeric proteins*، أظهر درجة أعلى من الاختزال مقارنة بالجلوتينينات عالية الوزن الجزيئي *high-molecular-weight (HMW)*، وهي بوليمرات. وهذا يشير إلى أن الجليادينات، بسبب بنيتها الأبسط، قد تكون أكثر عرضة لانقسام رابطة ثنائي كبريتيد *disulfide bond*. والاختزال التفاضلي لهذين المكونين البروتينيين



free sulfhydryl groups (SH)



Disulfide bonds



كاميرا دليل الطحان

IDMA ISTANBUL Exhibition 2024



Dr. Mahmoud Riyad with Mr. Ali Kalkan after he received IDMA exhibition shield in the opening ceremony



TUSAF President Mr. Haluk Tezcan with Ali Kalkan and Dr. Mustafa Bayram



Mr. Rabie El Bardesy and Dr. Waleed Yousef with Dr. Mahmoud Riyad



Representatives of the milling sectors, Dr. Mahmoud Riad from Egypt, Moulay Abdelkader Alalaoui, from Morocco and Zeki Demirtaşoğlu chairman of DESMÜD



Mr. Ahmet Guldal gives a special gift to Dr. Mustafa Bayram in the presence of Ali Kalkan



Moulay Abdelkader Alalaoui, President of the Moroccan Flour Industrialists Federation



Mr. Atef Riad and his daughter with Dr. Mahmoud Riyad and Mr. Alaa Edries in the Miller's Guide stand



Mr. Mehmet Alapala with Dr. Mahmoud Riyad in the ALAPROS stand



Representatives of the milling sectors in Egypt, Morocco, Ukraine, and Serbia



Rabia Tiryaki with Dr. Mahmoud Riyad in BASTAK stand



Mr. Abd Elfatah Yousef and Ramadan Mohamed with Tuncay Kaluç in Ekin stand



Mr. Zeki Demirtaşoğlu chairman of DESMÜD with Dr. Mahmoud Riyad in BASTAK stand



Mr. Mahmoud El Kahwagy with his son and Mr. Alaa Edries in the Miller's Guide stand



Mr. Ertan Kaya in a memorial photo with visitors to the Erkaya Company pavilion



Mr. Emad Belal and Mrs. Ma Xuemei Director PINGLE Group



Mr. Kamal Tan and Mr. Erhan İncioğlu from TANIŞ GROUP





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