



تجفيف فواكه

2017

أعدت هذه الدراسة الأولية بهدف تقديم أفكار مشاريع مقترحة تتضمن تحليل النواحي الفنية والتمويلية لفكرة المشروع **دون تحليل النواحي المالية و السوقية اللازمة الحكم على مدى جدوى إقامة هكذا مشروع** مما يعني إن هذه الدراسة هي دراسة أولية تلقي الضوء على النواحي الفنية وحجم الاستثمار اللازم لتنفيذ فكرة المشروع بهدف إطلاع المستثمرين المهتمين على التكاليف الاستثمارية اللازمة لتنفيذ المشروع .

تم الحرص أن تكون البيانات والمعلومات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، وسعياً لأن تكون البيانات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، فقد تمت زيارات ميدانية لمشاريع ومؤسسات وموردين ذات علاقة بفكرة المشروع ، **علماً بأن التوقعات المتعلقة بالإيرادات وتقدير حجم السوق المتوقع تم استئناؤها من هذه الدراسة لحين إعداد دراسة جدوى اقتصادية للمشروع**، وذلك لكون الإيرادات المتوقعة ترتبط بعدة عوامل أو ظروف يصعب التنبؤ باتجاهاتها. مما يستدعي من المستثمرين المهتمين بعد الاقتناع بفكرة المشروع التوجه لإعداد دراسة الجدوى الاقتصادية الكاملة للمشروع المقترح

المحتويات

أولاً : المقدمة

ثانياً : مبررات وأهداف المشروع

ثالثاً : منتجات المشروع

رابعاً : النواحي القانونية لفكرة المشروع

خامساً : الدراسة الفنية لفكرة المشروع

1. مراحل التصنيع

2. المساحة والموقع

3. البناء وتعديلات البناء

4. الآلات والمعدات

5. الأثاث والتجهيزات

6. وسائل النقل

7. التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

8. الإدارة والعمال

9. المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

10. مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

11. رأس المال العامل

الآثار البيئية لفكرة المشروع

التكاليف الإجمالية للمشروع

وسائل تمويل المشروع

تجفيف فواكه	
الزبيب والقطين والمشمش والخوخ الجاف	
	تصنيف المشروع
8	عدد الأيدي العاملة
التكلفة بالدينار الأردني	البيان
112,850	
500	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
25,000	
138,350	

:

هناك العديد من الطرق التي عرفها الإنسان بالتجربة نتيجة الحاجة إلى حفظ الأغذية من الفواكه والخضراوات واللحوم بمختلف أنواعها لحفظ الإنتاج الفائض منها وتوفيرها في غير مواسمها واستعمالها وقت الحاجة، ويمكن القول بان التجفيف الشمسي هو من اقدم طرق حفظ الأغذية المعروفة لدى جميع شعوب العالم والمعروفة بطريقة التجفيف، فلقد لجأ الإنسان منذ اقدم العصور إلى استخدام واستغلال الطاقة الشمسية مستغلين درجات الحرارة المرتفعة في تجفيف فائض الإنتاج من المواد الغذائية المختلفة بغية حفظها أطول فترة زمنية ممكنة خلال العام واستغلالها قبل حلول موسمها التالي، وأبدع الناس في حفظ الفواكه مثل العنب وصنعوا منه الزبيب، وجففوا البلح والتين وكثير من الفاكهة، وحديثا تستخدم تقنيات مختلفة لحفظ الأطعمة، ومن هذه الطرق طريقة تجفيف الفواكه بالطرق الصناعية وتستخدم في هذه الطريقة مجففات صناعية تضبط فيها سرعة مرور الهواء ودرجة الحرارة والرطوبة النسبية داخل المجفف.

تعلم الإنسان طرق حفظ الأغذية من التجربة والطبيعة المحيطة من حوله بعد أن شاهد ثمار التين تجف على الرطوبة الموجودة بصورة طبيعية في الأغذية بحيث تتحول المادة الغذائية إلى مادة جافة صلبة، والتي يتم فيها تثبيط نمو الأحياء المجهرية ونشاط الأنزيمات.

ثانيا : أهداف

استغلال الفائض في الموسم الزراعي من الفواكه والمتوفرة بأسعار زهيدة والزائدة عن حاجة السوق ، وان مثل هذه المشاريع يمكنها امتصاص الفائض من الأسواق، وحفظه بإحدى وسائل الحفظ المعروفة، ومن إحدى هذه الطرق طريقة حفظ المواد الغذائية بالتجفيف.

ويهدف :

- حفظ الفواكه الفائضة عن حاجة السوق بالتجفيف مستغلين رخص أسعارها، وتوفيرها في غير موسمها.
- زيادة دخل المزارع وتحقيق عائد جيد لمالك المشروع.
- تشغيل الأيدي العاملة، وتحسين المستوى للعاملين .
- تقليل حجم الأغذية مما يسهل عمليات التعبئة والنقل والتخزين والتسويق وبالتالي تقليل نفقات الإنتاج.

:

ينتج المشروع القطين والزبيب والمشمش والخوخ من الفواكه المجففة .

: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص هكذا مشاريع .

: الفنية

(1) مراحل التصنيع

لتحديد العدد والأدوات اللازمة للمشروع لا بد من تحديد طرق التجفيف المراد إتباعها ويقترح أن يستخدم التجفيف الصناعي بطريقة الأنفاق حيث يمرر تيار من الهواء الساخن على الفواكه المراد تجفيفها بعد أن يتم تحضيرها حسب الخطوات التالية :

- غسيل للتخلص من الأوساخ والبكتيريا وبقايا مبيدات الآفات الزراعية وتستخدم في حالة الغسيل آلات تعمل بالرذاذ لغسل ثمار الفواكه.
- التقطيع وإزالة النواة.
- الغمر في المحاليل القلوية مثل كربونات الصوديوم أو هيدروكسيد الصوديوم تركيز 0.5% ولفترة وجيزة، وتجري عملية الغمر للثمار المغطاة بطبقة شمعية مثل الزبيب ولمدة محددة لإجراء شقوق في قشرة الثمار وإيقاف النشاط الأنزيمي تنقع الثمار في زيت الزيتون للمحافظة على لونها وحفظها من حيث تسلق بعض الثمار مثل العنب على درجة 92 درجة مئوية .

عملية تجفيف وذلك باستخدام المجفف المناسب ويقترح في هذا المصنع أن يتم التجفيف بمجففات () نتها في تجفيف الأغذية والفواكه وبساطة تصميمها وسهولة تشغيلها ويمكن استعمالها في تجفيف أغذية ذات أشكال وأحجام مختلفة .

يمكن تصل طاقة التجفيف 16

الطبقات يحمل عليها صواني شبكية خاصة بالفواكه (معدنية أو خشبية) 40 كغم من الفواكه الطازجة للصينية الواحدة كما يمكن أن يتسع غرف التجفيف 25 (قياس 1 X 2.5) تحمل عليها . هذا وتتم عملية الكبرته التجفيف، تعتبر ضرورية، وذلك بإشعال كميات قليلة من الكبريت لإعطاء الثمار لونا جذابا وحفظها من الفساد

(2) :

يجب أن يراعى عند اختيار موقع :

- سهولة نقل المواد الأولية والجاهزة سواء للتسويق الداخلي أو الخارجي.
 - صالح للشرب بشكل دائم ونظيف وخالي من عناصر العسر الدائم.
 - سهولة التخلص من الفضلات الصلبة والسائلة وهو شرط صحي هام بالمشروع.
- عجلون وجرش من المواقع الملائمة لهذا الم ^{هـ} من أماكن توفر المواد الأولية
الضرورية من شبكة طرق وماء وكهرباء وأيدي عاملة باجرة .

(3) المساحة و :

يكفي المشروع دونم من الأرض في موقع قريب من أماكن إنتاج المواد الأولية مثل عجلون، جرش عليها، وبقيمة لا تتجاوز 15,000 دينار، ويجب عند اختيار الأرض أن يتم مراعاة . كما يجب الأخذ بعين الاعتبار بعض الأمور عند تصميم مبنى المصنع مثل أن يكون مبني من طابق واحد للسيطرة على النواحي الصحية من تنظيف وتهوية وإضاءة والتخلص من الغبار وسهولة المناولة داخل الطابق الواحد. كما يجب الانتباه إلى أن تكون جميع الجدران والسقف والأرضية مشيدة بطريقة ملساء خوفا من إيواء الحشرات والفئران وتأمين التهوية الملائمة للمصنع مع العلم أن افضل درجة حرارة ملائمة في جو المصنع عدا غرف التجفيف تتراوح ما بين 18-21 وسرعة هواء حوالي 20 / دقيقة ورطوبة نسبية ما بين 30-70% .

أما فيما يتعلق بالبناء، فسيكون إسمنتي وبالمواصفات المذكورة اعلاه وبمساحة إجمالية 350² ويمكن إيجازها وبيان كلفتها التقديرية كما في الجدول :

(1)

دينار/	دينار/	/	
30000	150	200	
7,500		50	مخزن للمواد الأولية
7,500		50	مخزن للبيضاة الجاهزة
7,500		50	
52,500			

(4) :

تكلفة التجهيزات والمعدات الأساسية مع التركيب والتشغيل 43,850 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول :-

(2)

الاجهزة	دينار/	دينار/	دينار/
(2.5x 1)	4000	100	40
	2000	25	80
الهواء	20000	1	20000
دبل جاكيت لسلق الفواكه سعة 150 ليتر	7500	1	7500
طاولات ستانلس ستيل مشبكة (0.8 x 0.8x 1.7) ³	1600	4	400
جهاز توزين وتغليف وتعبئة	4500	1	4500
ميزان حساس	750	1	750
حوض غسل الفواكه ()	500	1	500
تمديدات كهربوميكانيكية وعدد أدوات منوعة	3000	-	-
	43850		

* يتم تحديد الطاقة الإنتاجية له عند إعداد الدراسة النهائية بناء على حصة المشروع السوقية وقيمتها النهائية ومنشأه بناء على رغبة المستثمر

(5) الأثاث والتجهيزات والديكورات:

تقدر احتياجات المشروع من الأثاث بمبلغ 1,500 دينار يمثل مكتب وللموظفين وتجهيزات مكتبية وكراسي وخزائن وكنبائيات وخلافه

(6) :

سيحتاج المشروع لغايات التسويق وتوريد المواد الأولية إلى بك أب بتكلفة قدرت بحوالي 15,000 دينار.

(7) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 127,850 دينار توزعت كمايلي:-

(3)

البيان	دينار/	نسبة الاستهلاك
	15,000	%0
	52,500	%5
	43,850	%10
أثاث وتجهيزات	1,500	%15
	15,000	%15
	127,850	

(8) :

يوفر المشروع (8) موزعة من حيث الوظيفة :-

(4)

الوظيفة	
	1
مهندس	1
	1
	4
()	1
	8

(9) المواد الأولية

تتخصر المواد الأولية اللازمة للمصنع لتحضير وتجهيز الفواكه المجففة من الفواكه المختلفة، والتي يمكن شراؤها من منطقة عمل المشروع بالإضافة إلى الشراء من مناطق مختلفة من المملكة بحسب مواسم الإنتاج لكل منطقة، وذلك لتغطية حاجة المصنع السنوية.

تجفيف 4:1 3:1 في التين
5:1 4:1 0.15 دينار/ بالإضافة إلى أكياس

التعبئة والتغليف اللازمة لتعبئة الفواكه وجميعها متوفرة بالسوق المحلي

(10) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

ستتألف مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل والترخيص لأول مرة بالإضافة إلى المراسلات 500 دينار.

(11) :

مقترحة وبعد اعتمادها من قبل المستفيدين ستقوم مراكز إرادة بإعداد دراسة جدوى اقتصادية مفصلة لها ولغايات الوصول إلى تكاليف إجمالية للمشروع اقرب ما يكون للواقع سيتم افتراض أن رأس المال التشغيلي وفقا لطبيعة المشروع واحتياجاته يعادل 20% من إجمالي تكاليف الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 25,000 دينار تقريبا

: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد بيئية سلبية للمشروع

التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترحة :

يبين تكاليف المشروع الإجمالية التي تتألف من الموجودات الثابتة مضافا لها المصاريف التأسيسية ورأس المال العامل:-

(5)

الوظيفة	/دينار
	15,000
	52,500
	43,850
أثاث وتجهيزات	1,500
	112,850
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	500
رأس المال التشغيلي	25,000
التكاليف الإجمالية للمشروع	138,350

: وسائل التمويل:

كون الوثيقة قيد البحث هي مقترح لفكرة مشروع ولا تتضمن دراسة مالية للمشروع تبين مصاريفه وإيراداته لن يتم تحديد كيفية تمويل المشروع بعد التوجه لمراكز دراسة الجدوى الاقتصادية النهائية