بولتن تخصصی فرآورده‌های پروتئینی

شرکت پروتئین گسترسینا

شماره ۴۸

شهریور ماه ۱۳۹۸

در این شماره می خوانید:

- ✓ گردهمایی فناورانه صنایع، شرکت های دانش بنیان و استارات آپ‌های صنعت غذایی
- ✓ روش های انجماد ماهی (قسمت دوم)

اخبار

- ✓ برگزاری چهارمین نمایشگاه کتاب و نوشت افزار
- ✓ توزیع لوازم التحریر برای دانش آموزان نیازمند شهرستان دلوار
- ✓ برگزاری کارگاه آموزشی سبک دلبستگی و ارتباط فردی
- ✓ برگزاری مراسم عزاداری ایام محرم
- ✓ انتصاب مدیر عامل شرکت مادر تخصصی صنایع غذایی سینا
- ✓ دیدار مدیر کل بانک ملت ارومیه با اعضاء هیئت مدیره پروتئین گسترسینا
- ✓ نشست اعضاء هیئت مدیره پروتئین گستر سینا با مرغداران ارومیه

گردهمایی فناورانه صنایع، شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌های صنعت غذایی

به گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گستر سینا، گردهمایی فناورانه صنایع، شرکت‌های دانش بنیان و استارت‌آپ‌های صنعت غذایی از صبح روز یکشنبه مورخ ۹۸/۶/۱۰ به مدت سه روز در ساختمان صندوق نوآوری و شکوفایی ریاست جمهوری برگزار شد، در این مراسم نیازهای فناورانه شرکت‌هایی هلدینگ صنایع غذایی سینا از جمله شرکت پروتئین گستر سینا (گوشتیران، ماهیران، مرغ خانگی) بهنوش، پاک، زمزم، پاکدیس...، بیان گردید در این گردهمایی که با حضور مدیران ارشد این مجموعه جناب آقایان دکتر دادخواه، مهندس عسکری برگزار شد، مدیران واحدهای تحقیق و توسعه هر شرکت سخنرانی ایراد نمودند که سرکار خانم دکتر شکرانه مدیر تحقیق و توسعه شرکت پروتئین گستر سینا به ارایه مطالبی در ارتباط با لزوم نیاز به بسته بندی‌های اسکین در صنایع غذایی اشاره‌ای نموده و بیان کردند برای تهیه فیلم زیره و رویه این بسته بندی متکی به واردات از سایر کشورها می‌باشیم. در واحد ماهیران نیز سخنرانی با حضور سرکار خانم دکتر چناری مدیر تحقیق و توسعه این واحد در ارتباط با تکثیر و پرورش ماهیان بومی با ظرفیت ۵۰ میلیون قطعه در سال ایراد شد و ایشان بیان داشتند با توجه به واردات بچه ماهی در کشور و وابستگی ما به این صنعت ضرورت تحقیق بر پایه ماهیان بومی منطقه خلیج فارس و دریای عمان برای تامین نیاز پرورش دهندگان بیش از پیش احساس می‌شود. طبق آمار در این همایش، حدود ۵۵۰ نفر فناور برای حضور در این رویداد ثبت‌نام کرده بودندکه ۵۵ نفر از شرکت‌های دانش بنیان و ۲۰ شرکت از تولیدکنندگان صنعتی نیز در این گردهمایی حضور داشتند .دکتر علی وحدت در اختتامیه گردهمایی فناورانه صنایع، شرکت‌های دانش بنیان و استارت‌آپ‌های صنعت غذایی ، اشاره کرد، آمار و ارقام این سه روز نشان می‌دهد که شرکت‌ها سه روز پر بار را سپری کرده‌اند، ایشان در ادامه اظهار داشتند : آرزوی صندوق نوآوری این است که بتواند اقتصاد شرکت‌های دانش بنیان را در حوزه‌های مختلف بزرگ کند. ایشان همچنین خاطر نشان شدند صندوق سعی کرده است فعالانه در اکوسیستم فناوری و نوآوری و در تمام اتفاقاتی که در حوزه فناوری در کشور رخ می‌دهد حضور داشته باشد تا به هدف اصلی دولت که توسعه اقتصاد دانش بنیان است، دست پیدا کند؛ از همین رو در صندوق شاهد رویدادهایی از این جنس هستیم و رقم ۳۷۵ میلیارد تومان قرارداد که در این سه روز منعقد شده برای شرکت‌های دانش بنیان عدد بزرگی است. همچنین دکتر محمود واعظی، رییس دفتر رییس جمهوری، در اختتامیه گردهمایی فناورانه صنایع شرکت‌های دانش بنیان و استارت‌آپ‌های صنعت غذایی عنوان کرد: اگر در حال حاضر کشور هیچ دشمنی هم نداشت و تحت فشار شدید خارجی نبود باز هم نیاز بود تا از اقتصاد سنتی به سمت اقتصاد دانش بنیان حرکت کنیم. از آنجا که آب، زمین و امکانات محدود بوده و جمعیت در حال افزایش است، ناچاریم اهداف و روش‌هایمان را تغییر دهیم تا بتوانیم زندگی بهتری را برای نسل آینده فراهم کنیم. واعظی با اشاره به اینکه با روش‌های سنتی نمی‌توانیم تولید را افزایش دهیم، بلکه با به‌کارگیری فناوری‌های نوین شاهد رشد جهشی در این زمینه خواهیم بود، تصریح کرد: این وظیفه ماست که زمینه اشتغال جوانان را فراهم کنیم. از این‌رو تمرکز و توجه به شرکت‌های دانش بنیان می‌تواند زمینه اشتغال دانش آموختگان را نیز فراهم کند.

اخبار

انتصاب مدیر عامل شرکت مادر تخصصی صنایع غذایی سینا

به گزارش مرکز روابط عمومی و اطلاع رسانی بنیادمستضعفان، سید پرویز فتاح رئیس بنیاد مستضعفان طی حکمی حمیدرضا شیران را به عنوان مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت مادر تخصصی گسترش صنایع غذایی سینا منصوب کرد.

در حکم رئیس بنیاد مستضعفان آمده است: بنابر پیشنهاد معاون محترم توسعه صنایع، معادن و کشاورزی و نظر به مراتب توانمندی و شایستگی و سوابق ارزنده، جنابعالی را به مدت ۲ سال به‌عنوان "مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت مادر تخصصی گسترش صنایع غذایی سینا " منصوب می‌نمایم. امید است با استعانت از خداوند متعال، در کمک به پیشبرد اهداف و برنامه‌های بنیاد و انجام امور محوله موفق باشید. (پایگاه خبری بنیاد مستضعفان، ۹۸/۶/۲۷)

دیدار مدیر کل بانک ملت ارومیه با اعضاء هیئت مدیره پروتئین گسترسینا

طبق گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گسترسینا، دیداری بین مدیر کل بانک ملت ارومیه و هیئت همراه با هیئت مدیره پروتئین گسترسینا در محل شرکت گوشتیران برگزارگردید. در ابتدای این بازدید، آقای مهندس سید محمد رضا حسینی مدیر عامل و نایب رئیس هیات مدیره شرکت پروتئین گستر سینا ضمن تشکر از حضور مدیران بانک ملت در کشتارگاه صنعتی ارومیه به بیان کلیاتی در خصوص این واحد پرداختند. در ادامه سامان نصیری معاونت مالی اداری و عضو هیئت مدیره شرکت پروتئین گستر سینا ضمن خوش آمدگویی، به بیان توضیحاتی در خصوص دلایل راه‌اندازی و ظرفیت این واحد پرداختند. در پایان، اعضای هیئت مدیره شرکت پروتئین گستر سینا و مدیر کل بانک ملت به بیان مشکلات بسیاری که در این حوزه از صنعت وجود دارد پرداختند و ابراز امیدواری کردند که انشاء الله هرچه سریع تر شاهد تعامل و گفتگوهای سازنده و همچنین توسعه و شکوفایی روزافزون باشند.

نشست اعضاء هیئت مدیره پروتئین گسترسینا با مرغداران مرکز ارومیه

طبق گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گسترسینا، مرغداران مرکز ارومیه در نشستی صمیمی با اعضای هیئت مدیره شرکت پروتئین گستر سینا، راههای افزایش همکاری‌ها و حل مشکلات روز این صنعت را مورد بررسی قرار دادند. در این دیدار، آقای مهندس سید محمد رضا حسینی مدیر عامل و نایب رئیس هیات مدیره بیان داشتند، مرغداران ارومیه به منظور توسعه ابعاد مختلف صنعت مرغ کشور در راستای اهداف اقتصاد مقاومتی و همچنین معرفی توانمندی‌ها و جایگاه مرغداران در صنعت مرغ ایران، باید نسبت به برگزاری جلسات هم اندیشی و نشست‌های صمیمانه با صاحبان این صنعت در استان اقدام نمایند. در این نشست، مسایل و مشکلات مبتلا به مرغداران، مورد بحث و تبادل نظر قرار گرفت و توصیه‌هایی در زمینه حل و فصل معضلات از سوی آقای مهندس سید محمد رضا حسینی ارائه گردید.

شرکت پروتئین گستر سینا (سهامی خاص)

تهیه و تنظیم : واحد تحقیق و توسعه

آدرس: تهران، جاده قدیم کرج، پشت کارخانه شیر پاستوریزه ، کوی ۱۷ شهریور

تلفن: ۶۶۸۰۶۲۷۲-۶۶۸۲۳۲۶۱

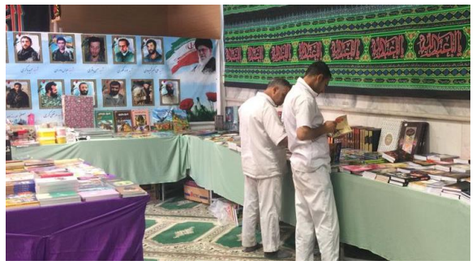
فکس: ۶۶۸۰۲۸۸۸

www.gooshtiran.com

برگزاری چهارمین نمایشگاه کتاب و نوشت افزار

چهارمین نمایشگاه کتاب و نوشت افزار بمناسبت هفته دفاع مقدس و بازگشایی مدارس با شعار حمایت از کالای ایرانی و با هدف ترویج کتاب و کتاب خوانی به مدت یک هفته در واحد گوشتیران برگزار شد. طبق گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گسترسینا این نمایشگاه در محل نمازخانه شرکت با بیش از ۱۰۰۰ عنوان کتاب دایر گردید ، کتاب‌های این نمایشگاه با ۷۰ درصد تخفیف و با موضوعات مختلف ویژه تمامی گروه سنی عرضه گردید.

مدیرعامل شرکت پروتئین گستر سینا ، آقای مهندس سید محمد رضا حسینی با اهدای بن خرید کتاب کمک شایانی درترغیب کارکنان برای خرید کتاب تا سقف یک میلیون هشتصد ریال را فراهم آوردند.



توزیع لوازم التحریر برای دانش آموزان نیازمند شهرستان دلوار توسط شرکت پروتئین گستر سینا

به گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گستر سینا، همزمان با بازگشایی مدارس، مدیر عامل شرکت پروتئین گستر سینا، جناب آقای مهندس سید محمد رضا حسینی اقدام به اهدای بسته‌های لوازم التحریر به استان بوشهر (شهرستان دلوار) نمودند. این اقدام با نگاهی ویژه به موضوع مسئولیت‌های اجتماعی و کمک رسانی به خانواده‌های نیازمند با هدف ایجاد شور و شوق و انگیزه برای استقبال از سال تحصیلی جدید در بین کودکان و نوجوانان در جهت محرومیت زدایی صورت گرفته است. گفتنی است ، بسته‌های اهدایی به تعداد ۱۰۰ بسته بوده و هر بسته نوشت افزار شامل انواع دفتر یادداشت ، مداد، خودکار، خط کش ، تراش ، پاک کن ، مداد رنگی و سایر لوازم التحریر بوده است.

برگزاری کارگاه آموزشی سبک دلبستگی و ارتباط فردی

به گزارش روابط عمومی شرکت پروتئین گستر سینا، جلسه چهارم کارگاه روانشناسی و مهارتهای زندگی در تاریخ ۹۸/۶/۲۵ در سالن جلسات واحد گوشتیران برگزار گردید.

در این جلسه خانم معصومه جواهری کارشناس ارشد روانشناس بالینی و درمانگر ، در حضور بانوان شرکت پروتئین گستر سینا نکات مهمی را درمورد سبک دلبستگی و ارتباط بین فردی مطرح نمودند و جلسه بصورت پرسش و پاسخ بمدت ۲ ساعت بطول انجامید.

برگزاری مراسم عزاداری ایام محرم

به گزارش روابط عمومی پروتئین گسترسینا، همزمان با دهه اول محرم در هشتمین روز از ماه محرم ، مراسم عزاداری و سینه زنی حضرت اباعبدالله الحسین (ع)با نوای گرم مداح اهل بیت (ع) کربلایی موسی علی‌نژاد و سخنرانی حجه الاسلام اسماعیل نادری با حضور مدیران ارشد و کارکنان شرکت برگزار شد.

روش های انجماد ماهی (قسمت دوم)

گردآوری: فریده چناری
واحد ماهیران

انجماد غلیانی Fluidized bed freezer

نوع دیگر انجماد در هوای متحرک که درسالهای اخیر مورد استفاده زیاد پیدا کرده انجماد غلیانی است که به آنIQF نیز می گویند. در این روش ماده منجمد شونده از طریق وزش هوای سرد از پایین در هوا معلق گردیده و در جریان مسیر هوا به طرف قسمت خروجی حرکت می‌کند. سرعت جریان هوا به حدی می‌با شد که محصول را در خود شناور می سازد. این نوع انجماد برای فراورده‌هایی به کار می رود که از دانسیته نسبتا پایین و اندازه نسبتا کوچکی برخوردار باشد، مثل میگو و نخود سبز. دربعضی از انواع فریزرها که برای این نوع انجماد به کار می‌روند طراحی عملیات به صورتی است که فرایند انجماد در طی دو مرحله صورت می گیرد. در مرحله اول، محصول توسط نوار های لرزان داخل تونل گردیده و قبل از انجماد کامل از طریق سرد کردن اولیه، رطوبت سطح از لایه بسیار نازک یخ پوشیده می شود و سپس محصول در زمان حرکت از طریق جریان هوای سرد که از زیر بستر به آن دمیده می شود شناور و به حرکت درآمده و در حالتی شبیه به جوشش منجمد می‌گردد. دمای هوا در این حالت بین ۲۵ الی ۳۰ درجه سانتیگراد و سرعت آن ۵m/s-۲ می‌باشد. معمولاً برای محصولاتی مثل میگو که به راحتی در هوا شناور گردیده ضخامت بسترحدود ۱۰cm و برای قطعات بزرگتر مثل فیله ماهی که در ضمن روی بستر هم قرار ندارند ضخامت۳۰cm-۲۰ را در نظر می گیرند.

انجماد به روش غوطه وری Immersion freezing

این روش در کشتی‌های صیادی بکار می‌رود زیرا تبادل برودت زیاد است و می‌توان انواع آبزیان را با سایزهای مختلف در آن قرار داد و در رابطه با کارگر صرفه جویی می‌کند. مواد سرمازایی که در روش غوطه وری مورد استفاده قرار می‌گیرند به دو گروه تقسیم می‌شوند:

۱-مواد سرمازا با برودت کم

آب نمک معمولی کلرور سدیم رایجترین محصول سرمازایی است که برای انجماد ماهی بکار برده می‌شود. البته در بکار گیری آب نمک ضروریست ماده سرمازا همواره در حال گردش باشد تا انتقال گرما از محصول به آب نمک با سرعت بیشتر و بصورت یکنواخت صورت گیرد. در این رابطه سرعتی معادل ۰/۲m/s می تواند حرکت لازم را ایجاد نموده و از سکون آب نمک در تانک جلوگیری نماید. بدیهی است سرعت بیش از اندازه می‌تواند به آبزیان شناور در آن آسیب‌هایی وارد کند. محلول اشباع کلرور سدیم که از طریق حل کردن نمک معمولی در آب بدست می‌آید معمولا در حدود ۲۱ °C- سرد می‌گردد و از این رو نمی تواند دمای محصول را به بالاتر از°C ۲۰- برساند در حالیکه فراورده های دریایی معمولا باید در°C ۳۰- منجمد شود به همین جهت در رابطه با استفاده از آب نمک برای انجماد آبزی لازم است، پس از انجماد اولیه در آب نمک، محصول مجدداً در محلولی از کلرور سدیم قرار گیرد و یا بوسیله روش‌های مکانیکی درجه برودت فرآورده یا آبزی تا °C ۳۰ - پائین آورده شود که این عمل مستلزم هزینه و کارگر زیاد خواهد بود و از طرف دیگر نفوذ نمک در محصول موضوعی مهم است که از نظر تاثیراتی که در کیفیت محصول بوجود می‌آورد با در نظر گرفتن عواملی مانند گونه ماهی، نسبت سطح ماهی به حجم آن، سرعت انجماد، مدت زمان انجماد در ارتباط ا ست و به همین دلیل در حال حا ضر از روش غوطه وری در آب نمک بیشتر در کشتی‌های صیادی و برای انجماد ماهیان بزرگ مانند تن استفاده می‌شود.

۲- استفاده از ازت مایع و مایعات کریوژنیک

ازت مایع در حال حاضر معمولی ترین ماده سرمازایی است که برای انجماد فوق سریع مواد غذایی و آبزیان دریایی مورد استفاده قرار می گیرد البته در روش‌های جدید بجای غوطه وری از روش پاشیدن ازت مایع استفاده بعمل می آید در این حالت با توجه به اینکه ازت مایع در فشار اتمسفریک در دمای ۱۹۶- درجه سلسیوس به جوش می‌آید لذا بلافاصله بعد از پاشیدن ازت مایع بروی آبزیان ازت مایع بصورت گاز درآمده و گرمای آبزی را گرفته و آن را در نهایت منجمد می نماید.

انجماد مواد غذایی با استفاده از مواد سرما زا یا کریوزن سریعترین روشی است که امروزه در صنایع غذایی و فراورده های دریایی از آن استفاده می‌شود. کریوژنیک به ترکیباتی گفته می‌شود که در اثر فشار از حالت مایع به گاز در آمده و در نتیجه حرارت محیط را برای این تغییر فاز گرفته و باعث بوجود آمدن سرما در دامنه ۱۹۶- تا ۷۶- می گردد. این مواد عبارتند از ازت مایع، CO_2 مایع فرئون ۱۲ یا دی کلرودی فلورو متان که معمولی ترین مواد سرمازا هستند. امروزه در کشورهایی مانند ژاپن و امریکا برای منجمد نمودن فراورده‌هایی مانند میگو و لابستر از این روش استفاده می شود. بیشترین مزیت استفاده از مایعات کریوژنیک انجماد سریع و تخلخل فراوان در فراورده منجمد شده می باشد و در نتیجه خواص کاربردی پروتئین ها، کربوهیدراتها و چربیها تغییری نموده و در زمان غوطه وری در آب به سرعت به حالت اول برگشته و دارای طعم و مزه طبیعی می باشند. این گونه فراورده ها از ارزش اقتصادی بالایی برخوردارند و معمولا توان خرید آنها برای کشورهای در حال توسعه امکان پذیر نیست و به نحوی که ۱۰ میگوی منجمد شده به این روش حدود ۸ دلار قیمت دارد. از دیگر موارد مورد استفاده از این مایعات در صنایع داروسازی و دامپروری برای انجماد تخمک و اسپرم می‌باشد که پس از یخزدایی دارای فعالیت های طبیعی خود می‌باشند.

منبع : -https://bayanbox.