

معالجة الفواكه والخضر

مساعدة معالجي المواد الزراعية الغذائية في تحويل و معالجة منتجاتهم الطازجة

ماشين بوينت لصناعات الغذاء تقدم خدماتها للزبائن في واحدة من أكبر المناطق الزراعية في أوروبا (جنوب اسبانيا) لأكثر من 25 عاما. خلال الأعوام السبعة الماضية صدرنا معارفنا لكل أنحاء العالم و أنشأنا مشاريع على مستوى العالم في أرجاء أوروبا و أفريقيا و آسيا.

تساعد ماشين بوينت للصناعات الغذائية منتجي المواد الزراعية الغذائية و مصنعها للارتقاء بسلسلة القيم و نموذج الأعمال من خلال مساعدتهم على انشاء عمليات جديدة و جعل خطوط الانتاج الحالية خطوطا آليّة كما تساعدهم على تطوير منتجات جديدة تعكس آخر توجهات السوق.

نحن نصمم و نبني و ندخل حيز الخدمة مصانع جاهزة لمعالجة الفواكه والخضروات و تحويلها إلى مجموعة واسعة من المنتجات. من العصائر و النكتار , و الباستا و الصلصات, الى تحويل لب البرتقال إلى منتج يتميز بدرجة عالية من الابتكار لصناعة مستحضرات التجميل على سبيل المثال.

بفضل قسم تطوير المنتجات التابع لنا، فإننا نقوم الآن بتوفير الخدمات الاستشارية لوضع وصفات جديدة و أشكال من المنتجات.

يمكن أن يكون تحويل الفواكه والخضر أمرا مربحا بشكل كبير بالنسبة للمزارعين اذا ما أنشؤنا نظاما يستخدم جميع الموارد إلى أقصى حد. هناك مجموعة واسعة من المنتجات التي يمكن إنتاجها وبيعها بالإضافة إلى المنتجات الطازجة التقليدية.

يمكن انتاج تشكيلة واسعة من المنتجات الإضافية من كثير مما يعتبره مصنعو المواد الغذائية الزراعية منتجات. يتم التخلص منها كنفائيات. في كثير من الحالات يمكن معالجة "هذه المنتجات التي يتم اعتبارها كنفائيات" و تحويلها إلى منتجات أخرى للصناعات الغذائية و التجميلية و الدوائية و صناعات مواد التنظيف. و على سبيل المثال فإنه يمكن استخراج زيوت أساسية و صنع مربى و مارملاد من لب الغلال. كما يمكن انتاج أنواع مختلفة من مواد التنظيف و التجميل من المنتجات المعبّرة كنفائيات للغلال و الخضر.

يمكن عمليا معالجة كل أصناف الغلال و الخضر الا أنه من الحيوي أخذ عديد العوامل التي يمكن أن تؤثر في نجاح المشروع و ربحيته بعين الاعتبار تتمثل هذه العوامل في: الطلب, نوعية المادة الخام, التزويد المنتظم للمادة الخام, مميزات الفواكه و الخضر, الكميات التي سوف يتم معالجتها, الخ.

و من بين النقاط الواجب أخذها في الاعتبار تعظيم الموارد و توفير امكانية التعامل مع أقصى ما يمكن من المنتجات في نفس الوقت بما يمكن المصانع من العمل طوال السنة و يحد من اقتصرها على الأنشطة الموسمية.

ان رغبتنا تتمثل في المحافظة على السمات الطبيعية للمنتجات الطازجة و هذا الأمر ممكن حسب نوع المنتجات و العمليات المختارة. تحافظ ماشين بوينت لتكنولوجيات الغذاء على الغلال و الخضر الطازجة و المعالجة طازجة و ذات قيمة غذائية عالية .

