



طرح توجیهی پودر سیر

	فهرست مطالب:
۸	۱- مقدمه
۱۰	۲- معرفی محصولات
۱۰	۲-۱- معرفی کدهای آیسیک و کدهای تعرفه
۱۱	۲-۲- ویژگی محصولات و خواص آن
۱۳	۲-۳- استانداردهای ملی و بین المللی محصول
۱۳	۲-۴- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید محصول
۱۴	۲-۵- موارد کاربرد
۱۵	۲-۶- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
۱۶	۲-۷- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
۱۷	۲-۸- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول
۱۷	۲-۹- عرضه
۱۷	۲-۹-۱- واحدهای تولیدی فعال پودر پیاز از آغاز برنامه سوم
۱۸	۲-۹-۲- واحدهای تولیدی فعال پودر سیر از آغاز برنامه سوم
۱۸	۲-۹-۳- واحدهای تولیدی فعال پودر سیب زمینی از آغاز برنامه سوم
۱۹	۲-۱۰- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم توسعه تا سال ۱۳۸۵
۲۰	۲-۱۱- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم توسعه تا سال ۱۳۸۷
۲۱	۲-۱۱-۱- واحدهای در دست احداث
۲۳	۲-۱۱-۲- پیش بینی واردات
۲۴	۲-۱۲- تقاضا
۲۵	۲-۱۳- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم توسعه تا سال ۱۳۸۷
۲۵	۲-۱۴- بررسی نیاز به محصول تا پایان برنامه چهارم توسعه
۲۵	۲-۱۴-۱- پیش بینی تقاضا داخلی
۲۶	۲-۱۴-۲- پیش بینی صادرات
۲۷	۲-۱۵- موازنه عرضه و تقاضا
۲۹	۳- شرح فرآیند و تکنولوژیهای موجود

۴۶	۴- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم
۴۸	۵- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی، برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت
۴۸	۵-۱- زمین
۴۹	۵-۲- محوطه سازی
۴۹	۵-۳- ساختمان
۵۰	۵-۴- لیست و هزینه تجهیزات و ماشین آلات تولید
۵۳	۵-۵- هزینه تجهیزات و تاسیسات عمومی
۵۳	۵-۶- هزینه وسایل حمل و نقل
۵۴	۵-۷- تجهیزات و وسایل اداری و خدماتی
۵۴	۵-۸- تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی و کارگاهی
۵۴	۵-۹- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده
۵۵	۵-۱۰- هزینه های قبل از بهره برداری
۵۵	۵-۱۱- هزینه های سرمایه گذاری طرح
۵۷	۶- برآورد مواد اولیه، کمکی و بسته بندی مصرفی سالانه
۵۸	۷- برنامه تولید و فروش طرح
۵۹	۸- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
۵۹	۹- قیمت فروش محصولات طرح
۵۹	۱۰- هزینه های تولید
۶۶	۱۱- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی
۶۶	۱۱-۱- حمایت تعرفه گمرکی (محصولات و ماشین آلات) و مقایسه با تعرفه های جهانی
۶۶	۱۱-۲- حمایت های مالی (واحدهای موجود و طرحها) بانک ها و شرکت های سرمایه گذاری
۶۷	۱۲- نتیجه گیری و پیشنهاد

خلاصه طرح		
نام محصول	پودر سیر، پیاز و سیب زمینی	
ظرفیت پیشنهادی طرح	(تن)	۱۶۰۰ تن در سال
عمده مواد اولیه مصرفی	سیر، پیاز و سیب زمینی	
میزان مصرف سالیانه مواد اولیه	(تن)	۱۴.۰۰۰
کمبود پودر سیر (سال ۱۳۹۴)	۴.۵۱۷ تن	
کمبود پودر پیاز (سال ۱۳۹۴)	۴.۴۴۳ تن	
کمبود پودر سیب زمینی (سال ۱۳۹۴)	۳۳۶ تن	
اشتغال زایی	۲۸ نفر	
سرمایه گذاری ثابت طرح	ارزی (دلار)	۶۳۱.۹۵۰
	ریالی (م.ریال)	۷.۰۶۰/۵
	مجموع (م.ریال)	۱۳.۵۵۹/۳
سرمایه در گردش	(م.ریال)	۴۲۸۱۷
زمین مورد نیاز	(متر مربع)	۱۵۰۰
زیربنا	تولیدی (متر مربع)	۴۰۰
	انبار (متر مربع)	۳۲۰
	خدماتی (متر مربع)	۲۸۰
مصرف سالیانه آب، برق و گاز	آب (متر مکعب)	۲۷.۵۰۰
	برق (کیلو وات)	۱۰۷.۴۰۰
	گازوئیل (لیتر)	۲۰.۰۰۰
محل پیشنهادی برای اجرای طرح	استان اردبیل	
نرخ بازگشت سرمایه	٪۵۳	

تاریخچه:

گفته می شود که ایران یکی از اولین کشورهای دنیاست که در آن کشاورزی و تمدن شروع شده و انسان اولیه برای نخستین بار در فلات ایران به کشت و زرع و پرورش دام دست زده است. همچنین گفته می شود که مهاجرت آریایی ها بر خلاف مهاجرت مشهور چوپانی و در جستجوی چراگاههای جدید نبوده بلکه مهاجرتی دهقانی و در جستجوی زمین بهتر برای کشاورزی بوده است. به نظر می رسد منظومه درخت آسکوریک که از زمان ساسانیان باقی مانده (ترجمه ماهیار نوابی- بنیاد فرهنگ ایران) و در آن از رجز خوانی یک بز در برابر یک نخل سخن می رود_ نمایشگر اختلاف بین کشاورزان و دامداران اولیه است. اینکه منظومه به نفع بز که قادر به حرکت (کوچ) است پایان می پذیرد حاکی از قدمت ریشه های این منظومه است در آغاز ایجاد باغهای باستان حفاری هایی که در اطراف کاشان به عمل آمده نشان می دهد که در شش هزار سال پیش ایرانیان متمدن بوده و سیستم زراعی پیشرفته ای داشته اند. در حفاریهای نقاط مختلف ایران مشخص گردیده که در حدود ۳۳۰۰ سال پیش از میلاد مسیح درخت را در ری - کاشان و دامغان به طرز مشابهی نقاشی می کرده اند و بنابراین در آن زمان از لحاظ باغبانی میان نقاط مختلف ایران رابطه برقرار بوده است.

دین زرتشت به کشاورزی اهمیت فراوان داده و در اوستا آمده است که سومین جایی که زمین شادمانترین است آنجاست که کی از خدا پرستان یشترین غله را کشت کند و بیشترین گیاه و میوه را بکارد .

پطروشفسکی از استراسبون روایت می کند که در قرن اول پیش از میلاد مسیح ایرانیان کلیه ی درختان میوه ای که در یونان وجود داشته به استثنای زیتون کشت می کرده اند . گزنفون از قول سقراط نقل کرده است که در عصر هخامنشیان باغهایی در ایران وجود داشته که آنها را پارادیس یا پردیس (این کلمه در زبانهای رایج اروپایی به معنای بهشت است) می نامیدند و در آنها درختان از حیث ارتفاع مساوی و روی

خطوط منظم کشت شده و به وسیله چرخ چاههای بزرگی که توسط گاو گردانده می شدند آبیاری می گشت. از میوه های مهم این زمان ایران می توان انگور-خرما و انجیر را نام برد.

با حمله اسکندر مقدونی کشاورزی ایران رو به افول گذاشت و بسیاری از کاریز ها و باغها و مزارع اطراف آنها از بین رفت و این وضع تا زمان به حکومت رسیدن اردشیر بابکان ادامه یافت. ساسانیان به احیای قنوات و تشویق و توسعه زراعت و باغبانی و دامپروری همت گماشتند و ایران مجدداً آباد شد . همچنانکه پتروشفسکی هم متذکر شده در کتاب پهلوی بوندهشن که مربوط به زمان ساسانیان است و امروزه آن را بن دهش می نامیم از کشت انواع میوه مانند پرتقال - سیب - انگور - خرما - به - لیمو - انار - هلو - فندق - سنجد - بادام - توت - گلابی - پیسته - زرد آلو - گردو - شاه بلوط و نیز انواع سبزی و گل و مانند تره تیزک - تره - گشنیز - خیار - نرگس - یاسمن - نسترن - لاله - بنفشه همیشه بهار - گل سرخ و گل زعفران صحبت رفته است.

بعد از ساسانیان تا زمان حمله مغول کشاورزی ایران به تناوب دچار رکود (در زمان بنی امیه) و رونق (در زمان بنی عباس و حکومتهای محلی) گشت. در زمان دیلمیان باغبانی ایران به حداکثر توسعه خود رسید و برای اولین بار کشت مرکبات در اطراف دریای خزر آغاز گشت. جالب اینجاست که در این عصر بعضی از انواع سبزی مثل مار چوبه و گل کلم به مقدار زیاد در ایران کشت و مصرف می شدند ولی بعد ها کشت آنها منسوخ شد و با وجود آنکه هنوز بعضی از کشاورزان آنها را تولید می کنند هنوز مصرف آنها عمومیت نیافته و جزو گیاهان تفننی محسوب می گردند .

در اثر حمله مغول همراه با ویران شدن ایران باغبانی نیز از رونق افتاد و وضع بدین منوال بود تا آنکه غازان خان تیموری (اواخر قرن هفتم و اوایل قرن هشتم هجری قمری) همت به آبادی مملکت و توسعه کشاورزی گماشت . در قلمرو وی انواع درختان میوه و سبزی هادر تمام نقاط کشت می شدند و باغبانی آنقدر رونق

داشت که از اصفهان انواع میوه به هندوستان و آسیای صغیر و از کرمان خرما به سایر ممالک صادر می گشت در این دوره اقلید و سورمق مرکز تولید برگه زردآلو و خراسان منطقه مهمی برای کشت انواع میوه به شمار می آمد . از زمان غازان خان (سال ۷۰۰ هجری قمری) کتابی به نام کتاب درعلم فلاحت و زراعت که نویسنده آن ناشناس است باقیمانده که در سال ۱۳۲۳ هجری قمری توسط عبد الغفارخان نجم الدوله با چاپ سنگی منتشر شده است.

بنا به گفته پتروشفسکی در کتاب مذکور که دارای فصول متعدد است در باره حفاظت بذر ها - غلات و اینکه کدام درخت و گیاه از بذر می روید و کدام را باید به صورت نهال کاشت . خواص انگور و دیگر درختان میوه دار و بی ثمر اقسام نباتات زینتی و شایط کود (ربل) دادن صحبت گردیده و به هر گیاهی بخشی تخصیص یافته است . نویسنده در این کتاب به مشاهدات تجارب و امتحان خویش در تیلستن(قلمه زدن) پیوند زدن انواع درختان مثمر و غیر مثمر و نیز بذر افشانی نهال کاری و غرس اشجار استفاده کرده و چنین بر می آید که شخصا آزمایشهای فنی زیادی در کشاورزی به عمل آورده است. دانشمندان این خطه در عین مطالعه درباره خواص دارویی گیاهان به امور کاملا فنی نیز می پرداختند و دستگاہهایی برای بهره برداری از آب تهیه دیدند که از آن جمله می توان چرخ چاه خودکار (چرخ آب عین) را مثال آورد که محمد اصفهانی در قرن دهم هجری قمری جزو چهارده اختراع خود ذکر کرده می نویسد:

(... هشتم- چرخاب عین است که آب از چاه عمیق در غایت آسانی کشیده میشود و دلو که بر لب چاه رسید خود خالی می گردد) .

با این همه پس از غازان خان تا اوایل قرن دهم هجری یعنی شروع حکمرانی صفویان دوباره کشاورزی ایران سیری نزولی راطی نمود که دلیل اصلی آن عدم وجود یک حکومت مرکزی و ضعف قوای محلی و جنگهای مداوم بین آنها بود . با مستولی شدن صفویان بر سراسر ایران و تشکیل یک حکومت مرکزی با قدرت بار

دیگر کشاورزی در ایران رونق گرفت . هر چند که با وجود تمام کوششها حتی در زمان شاه عباس نیز به رونق قبل از حمله مغول نرسید .

در این زمان در تمام ایران درختان میوه بویژه زرد آلو - به - انار - بادام و انگور کشت می شدند . کشت خرما در خوزستان - فارس - کرمان و سیستان مرسوم بود و خرماى ایران (به ویژه خرماى جهرم) بهترین خرماى جهان به شمار می آمد و مقدار زیادی از آن به هندوستان صادر می شد. کشت مرکبات در مازندران و زیتون در مازندران و خوزستان معمول بوده . در این دوره خرماى کرمان - پیاز خراسان - انار یزد و شیراز و نیز پرتقال مازندران به خارج صادر می گشت.

لوژن فالاندن که در آن عهد به ایران آمده در سفرنامه خود می نویسد: زراعت ایران مانند زراعت اروپا است . از زمان صفویان نیز کتابهای کشاورزی مختلفی باقی مانده که مهمترین آنها ارشاد الزراعه تالیف فاضل هروی در سال ۹۲۱ هجری قمری است که در سال ۱۳۲۳ هجری قمری توسط عبد الغفارخان نجم الدوله با چاپ سنگی منتشر گشته است. بعد از صفویان حکمرانان هر کدام بر حسب قدرت و ضعف خود اثراتی بر روی کشاورزی ایران داشتند که روی هم رفته اثرات منفی بیشتر بود و ایران مانند بسیاری از کشورها از قافله تمدن عقب افتاد و کشاورزی صفویان نیز عقب تر رفت. اولین جنبش به سوی کشاورزی نوین در زمان صدارت شادروان میرزا تقی خان امیرکبیر بوجود آمد.

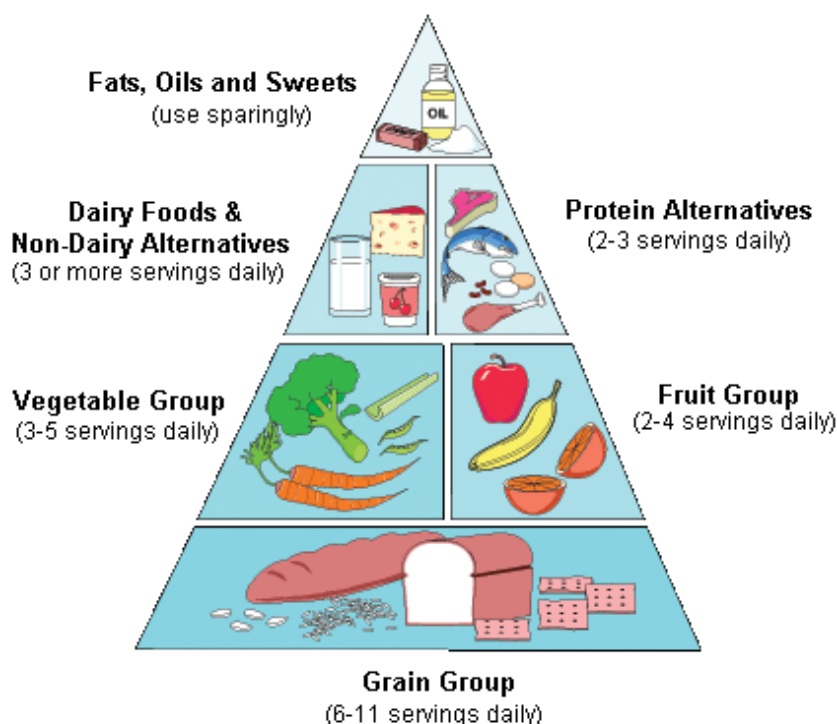
این مرد کاردان ضمن سایر اقدامات اصولی خود سعی وافری نیز در پیشبرد کشاورزی نمود و علاوه بر وارد کردن انواع بذرهای اصلاح شده با متخصصین خارجی هم قرار دادهایی منعقد ساخت و کشاورزی ایران را به سوی پیشرفت سوق داد.

در اوایل قرن چهاردهم هجری قمری با تاسیس اولین مدرسه کشاورزی ایران به نام مدرسه فلاحت مظفری و وارد کردن سیب زمینی و انواع نهالهای میوه بخصوص سیب و گیلاس از خارج باغبانی ایران توسعه بیشتری

یافت و سپس با ایجاد مدارس متوسطه و عالی و دانشکده های کشاورزی موسسه اصلاح و تهیه بذر ونهال و غیره به وضع کنونی در آمد .

۱- مقدمه

- هرم غذایی انسان و جایگاه میوه و سبزیجات^۱:



همانطور که مشاهده می کنید، طبقه بندی گروههای غذایی بر اساس اهمیت و میزان مصرف می باشد. گروههای غذایی شامل گروه نان و غلات، گروه میوه، گروه سبزی، گروه گوشت، گروه شیر است. در هرم غذایی، گروه نان و غلات که شامل ؛ نان ها، برنج، ماکارونی، بیسکویت، غلات صبحانه و دیگر مواد نشاسته ای است، در طبقه اول قرار دارند که بزرگترین بخش هرم است. از این گروه روزانه باید به میزان ۶ تا ۱۱ واحد مصرف شود. طبقه دوم گروه سبزی و گروه میوه است که در درجه دوم اهمیت قرار دارد. از گروه سبزی روزانه ۳ تا ۵ واحد و از گروه میوه روزانه ۲ تا ۴ واحد باید مصرف شود. در درجه سوم گروه گوشت و لبنیات واقع

^۱ کتب تخصصی مهندسی شیمی - گرایش صنایع غذایی

است که میزان مصرف از گروه گوشت روزانه ۲ تا ۳ واحد و از گروه شیر نیز ۳ واحد یا بیشتر باشد. در قسمت نوک هرم بخش چربی ها و شیرینی هاست که کمترین فضا را داراست و این بدان معنی است که باید آنها را به مقدار کم مصرف کرد. این نوع غذاها به عنوان یک گروه غذایی اصلی توصیه نشده اند. بنابراین مصرف آنها اختیاری است ولی باید محدود باشد چون دارای کالری بالا هستند. ادویه ها، قهوه، چای و نوشابه های گازدار در هرم جایی ندارند زیرا مواد مغذی را شامل نمی شوند ولی باعث لذیذتر شدن غذا می گردند.

گروه نان: شامل غلات کامل (گندم، جو، جو دوسر، ارزن)، برنج، و انواع ماکارانی (لازانیا، رشته فرنگی، رشته پلویی و رشته آشی) است. این گروه کربوهیدرات پیچیده و فیبر همچنین ویتامینهای خانواده B و املاحی چون آهن و پروتئین مورد نیاز بدن ما را تامین می کند .

گروه سبزیها: شامل بسیاری از سبزیهای متنوع از جمله سبزیهای سبز رنگ مثل سبزی خوردن، صیفی جات و سبزیهای نشاسته ای (مثل باقالا) است. این گروه تامین کننده املاح و ویتامین مورد نیاز ماست از جمله ویتامین C , A و املاح کلسیم و منیزیم همچنین تامین کننده فیبر نیز می باشد .

گروه میوه ها: شامل انواع و اقسام میوه هایی است که با آن آشنا هستیم. این گروه تامین کننده فیبر، ویتامین A, C و پتاسیم است. این گروه با اهمیت است چرا که فاقد سدیم چربی و کلسترول می باشد .

گروه گوشت: شامل گوشت قرمز، گوشت ماکیان، ماهی، تخم مرغ و حبوبات است. این گروه غذایی برای تامین پروتئین، فسفر، ویتامین های B۱ , B۳ , B۶ , B۱۲ و بسیاری از املاح چون آهن می باشد. حبوبات زیر گروه سبزیهای نشاسته ای هستند ولی چون از نظر غذایی، محتوای پروتئین و املاح شبیه گوشت هستند در این گروه قرار دارند .

گروه لبنیات: شامل شیر، ماست و پنیر است بهترین منبع تامین کننده کلسیم هستند و تامین کننده پروتئین و ویتامین B۲ , A , B۱۲ می باشند.

۲- معرفی محصولات

۱-۲- معرفی کدهای آیسیک و کدهای تعرفه^۱

محصول مورد مطالعه طرح حاضر، پودر پیاز، پودر سیر و پودر سیب زمینی خشک شده آماده طبخ می باشد . این محصولات مواد غذایی بوده که در تهیه انواع غذاها، سوپ ها، پیش غذاها و غیره دارای کاربرد است. پیاز و سیر سبزیهای هستند که حضور آن در بخش عمده غذاها ی محلی و عمومی کشورمان به عنوان چاشنی و طعم دهنده مورد استفاده دارد و شاید کمتر غذایی را می توان معرفی کرد که در آن پیاز و سیر به اشکال مختلف کاربرد نداشته باشد.

شکل مصرف پیاز و سیر عموماً به صورت اسلایس های سرخ شده در روغن است به طوری که پیاز و سیر تازه پوست گیری شده و سپس به شکل اسلایس برش و در نهایت به همراه سایر غذاها و یا بصورت تکی در روغن سرخ می گردد. مسئله قابل طرح در اینجا وجود مشکلات تهیه و آماده سازی پیاز برای استفاده در غذاها است که از آن جمله می توان به پوست گیری و اسلایس آن اشاره کرد . اجرای این امور معمولاً برای آشپزها، خانم های خانه دار و غیره به دلیل اشک آور بودن و بوی بد و همچنین دشواری اسلایس، آنچنان مطلوب نمی باشد و روی همین امر تولید صنعتی اسلایس و پودر پیاز و سیر آماده طبخ ایجاد و در سال های اخیر از توسعه قابل توجهی نیز برخوردار گردیده است.

پودر سیر و پیاز در این حالت لازم است به منظور ایجاد قابلیت نگهداری بلند مدت، از حداقل رطوبت برخوردار باشد که بدینوسیله با گرفتن رطوبت پیاز و سیر تازه، اسلایس آن به صورت خشک تهیه می گردد. یکی دیگر از کارهای زمان بر در آشپزی صنعتی و خانگی آماده سازی سیب زمینی برای طبخ غذا میباشد. پودر سیب زمینی در غذاهایی مثل سوپ، برخی خورشت ها و ... قوام دهنده یا امولسیفایر بسیار خوبی است

دانلود طرح توجیهی کامل

^۱ پورتال وزارت صنایع و معادن و کتاب مقررات صادرات و واردات