
	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

عنوان :  
مطالعه امکان سنجی مقدماتی (PFS)  
تولید سوپ ( عصاره ) میگو






کارفرما:  
شرکت شهرکهای صنعتی بوشهر




مشاور :  
مؤسسه افق دانش ایرانیان

زمستان ۱۳۹۰

آدرس : بوشهر - خیابان امام خمینی - خیابان فردوسی - پارک علم و فناوری خلیج فارس - طبقه سوم - واحد ۳۱۰ تلفن ۲۵۲۰۰۳۲  
بوشهر - شهرک صنعتی بوشهر ۲ - مرکز فناوری کسب و کار - طبقه اول - واحد ۴ تلفن ۳۵۳۱۳۴۱ فکس ۳۵۳۱۳۴۲  
Email: info@ofoghdanesh.ir  
Web: www.ofoghdanesh.ir




 <p>مركز الامكان الزراعي مركز الامكان الزراعي</p>	 <p>پارک، علم و فناوری خلیج فارس (یوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>مركز الامكان الزراعي مركز الامكان الزراعي</p>
--	---	---	--



	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	--	---	---




وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حَلِيَّةً تَلْبَسُونَهَا  
وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاجِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلِعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

واوست کسی که دیار مسخر کرد و انید تا از آن گوشت تازه بخورید و پیرایای که آن را می پوشید از آن بیرون آورید و کشتها  
را در آن شکار کنید [آب] می بینی و تا از فضل او بجویید و باشد که شاکر گزاید

	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	--	---	---

خلاصه طرح

نام محصول	سوپ (Cream) میگو	
ظرفیت پیشنهادی سالانه طرح	۴۵۰ تن	
موارد کاربرد محصول	خوراک جهت تغذیه انسان	
میزان تولید داخلی	۳۲۵ تن	
میانگین واردات دو سال گذشته	۰	
میزان مصرف سالانه کشور	۱۲۰۳	
میزان کمبود یا مازاد تا پایان برنامه پنجم	۶۴۲ تن	
اسامی مواد اولیه عمده	میگو	
میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی	۱۰ تن	
اشتغال زایی (نفر)	۲۵	
زمین مورد نیاز ( m <sup>2</sup> )	۲۵۰۰	
زیر بنا	اداری ( m <sup>2</sup> )	۸۰
	تولیدی ( m <sup>2</sup> )	۴۲۰
	انبار ( m <sup>2</sup> )	۱۶۰
میزان مصرف سالانه یوتیلیتی	آب ( m <sup>3</sup> )	۳۳۰۰
	برق ( KW )	۳۶۰۰۰۰
	گاز ( m <sup>3</sup> )	۸۰۰۰۰
سرمایه گذاری ثابت	ارزی (یورو)	۲۸۴۶۰۰
	ریالی (میلیون)	۶۹۴۷
	جمع (میلیون ریال)	۱۱۶۴۵
محل پیشنهادی اجرای طرح	بوشهر ، هرمزگان ، سیستان و بلوچستان و خوزستان	

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

### مقدمه :

مطالعات امکان سنجی (Feasibility Study)، مطالعات کارشناسی است که قبل از اجرای طرح های سرمایه گذاری اقتصادی پس از مرحله پیدایش طرح و تعریف چارچوب کلی آن از لحاظ مشخصات محصول، ظرفیت تولید و میزان سرمایه گذاری انجام می شود. در این مطالعات از نگاه بازار، فنی و مالی و اقتصادی طرح مورد بررسی و آنالیز قرار گرفته و نتایج حاصل از آن به عنوان مبنایی برای تصمیم گیری سرمایه گذاران مورد استفاده قرار می گیرد. این مطالعات بنا به نیاز و درخواست کارفرما و متناسب با ابعاد پروژه، در سطوح مختلفی از جزئیات پروژه نیز می تواند وارد شود. گزارش حاضر مطالعات امکان سنجی مقدماتی تولید سوپ میگو می باشد. این مطالعات در قالب متدولوژی مطالعات امکان سنجی تهیه گردیده است و مطابق متدولوژی فوق، ابتدا محصول مورد مطالعه به طور دقیق معرفی شده و سپس بررسی های لازم روی بازار آن صورت خواهد گرفت و در ادامه مطالعات فنی در خصوص چگونگی تولید و امکانات سخت و نرم افزاری مورد نیاز نیز شناسایی شده و در نهایت ظرفیت های اقتصادی و حجم سرمایه گذاری مورد نیاز برای اجرای طرح برآورد و ارائه خواهد شد تا با استفاده از آن سرمایه گذران و علاقه مندان محترم بتوانند کلیه اطلاعات مورد نیاز را کسب و در جهت انجام سرمایه گذاری اقتصادی با دید باز و مسیر شفاف اقدام نمایند. امید است این مطالعات کمکی هر چند کوچک در راستای توسعه صنعتی کشورمان بعمل بیاورد.




		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--

## فهرست مطالب

۵	مقدمه :
۱۱	۱-۱- معرفی و نام محصول
۲۴	۲-۱- ویژگی های محصول (سوپ آماده)
۲۴	۱-۲-۱- ویژگیهای مواد اولیه
۲۵	۲-۲-۱- ویژگیهای حسی و فیزیکی
۲۵	۳-۲-۱- ویژگیهای شیمیایی
۲۶	۴-۲-۱- ویژگیهای میکروبیولوژیکی
۲۶	۳-۱- کد آیسیک محصول
۲۷	۴-۱- شماره تعرفه گمرکی
۲۸	۵-۱- شرایط واردات محصول
۳۰	۶-۱- بررسی و ارائه استاندارد ( ملی یا بین المللی)
۳۲	۱-۶-۱- استانداردهای صادرات
۳۳	۲-۶-۱- استانداردهای واردات
۳۸	۳-۶-۱- استاندارد آزمون دریایی
۵۳	۴-۶-۱- استاندارد ملی
۵۴	۵-۶-۱- استاندارد جهانی
۵۵	۷-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول
۵۵	۱-۷-۱- بررسی قیمت داخلی
۵۶	۲-۷-۱- مروری بر قیمت های جهانی محصول
۵۷	۸-۱- موارد مصرف و کاربرد محصول
۶۰	۹-۱- بررسی کالاهای جایگزینی و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
۶۲	۱۰-۱- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز




	<p style="text-align: center;"><b>مطالعه امکان سنجی</b> <b>تولید سوپ ( عصاره ) میگو</b></p>	
--	---	--

- ۶۴ ۱-۱۱-کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول
- ۶۵ ۱-۲-شرایط صادرات محصول
- ۷۰-۱-۲- بررسی ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه چهارم تا کنون. ۷۰
- ۷۰ ۱-۱-۲- بررسی ظرفیت‌های بهره‌برداری
- ۷۰ ۲-۱-۲- بررسی روند ظرفیت نصب شده تولید سوپ میگو در کشور
- ۷۱ ۳-۱-۲- بررسی روند تولید واقعی سوپ میگو در کشور
- ۷۱ ۴-۱-۲- بررسی سطح تکنولوژی تولید در واحد فعال
- ۷۳ ۵-۱-۲- نگاهی به راندمان تولید ( درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحد های تولیدی فعال
- ۷۳ ۶-۱-۲- نام کشورها و شرکت های سازنده ماشین آلات مورد استفاده در تولید محصول
- ۷۶ ۲-۲- بررسی وضعیت طرح های جدید و طرح توسعه در دست اجرا
- ۷۶ ۱-۲-۲- پیش بینی عرضه در بازار آینده کشور
- ۷۷ ۲-۲-۲- سطح تکنولوژی و برخی از مشکلات و موانع واحدهای تولید محصولات صنایع غذایی حاصل از آبزیان:
- ۷۸ ۳-۲- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه چهارم تا ده ماهه اول سال ۱۳۹۰
- ۷۹ ۴-۲- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه چهارم توسعه
- ۸۱ ۵-۲- بررسی روند صادرات محصول
- ۸۱ ۶-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه پنجم
- ۸۱ ۱-۶-۲- برآورد میزان تقاضای داخل در آینده
- ۸۴ ۲-۶-۲- برآورد قابلیت صادرات در آینده
- ۸۵ ۳-۶-۲- برآورد تقاضای کل
- ۸۶ ۷-۲- موازنه عرضه و تقاضا
- ۸۶ ۸-۲- جمع بندی و نتیجه گیری مطالعات بازار و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید از نگاه توجیح پذیری بازار
- ۹۰ ۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با سایر کشورها
- ۹۰ ۱-۳- نگاهی به روش تولید سوپ میگو
- ۹۱ ۲-۳- مقایسه روش تولید معمول کشورمان با دیگر کشورهای جهان
- ۹۲ ۳-۳- بررسی ایستگاهها، مراحل و شرایط کنترلی کیفیت
- ۹۵ ۴-۳- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژیهای مرسوم ( به صورت اجمالی) در فرایند تولید

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---




- ۹۵ ۵-۳-بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی همراه با برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت به تفکیک رطوبتی و ارزی
- ۹۵ ۱-۵-۳- برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت طرح
- ۱۰۳ ۲-۵-۳-برآورد حداقل ظرفیت اقتصادی طرح
- ۱۰۴ ۳-۶-برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تأمین و قیمت ارزی و رطوبتی آن
- ۱۰۴ ۱-۶-۳- معرفی نوع، میزان مصرف سالانه و منابع تأمین ماده اولیه عمده
- ۱۰۷ ۲-۶-۳-بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده
- ۱۰۷ ۳-۷-پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
- ۱۰۷ ۱-۷-۳- بازارهای فروش محصول
- ۱۰۸ ۲-۷-۳-بازار تأمین مواد اولیه
- ۱۰۸ ۳-۷-۳-احتیاجات و نیازمندی های دیگر طرح
- ۱۰۸ ۴-۷-۳-امکانات زیربنایی مورد نیاز
- ۱۰۹ ۵-۷-۳-حمایت های ویژه و خاص دولتی
- ۱۰۹ ۶-۷-۳-مزیت های نسبی مناطق
- ۱۱۰ ۸-۳-وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
- ۱۱۱ ۳-۹-بررسی تاسیسات و امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح
- ۱۱۱ ۱-۹-۳- برآورد برق مورد نیاز و چگونگی تأمین آن
- ۱۱۲ ۲-۹-۳-برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تأمین آن
- ۱۱۳ ۳-۹-۳-برآورد تجهیزات حمل و نقل
- ۱۱۳ ۴-۹-۳-برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تأمین آن
- ۱۱۴ ۵-۹-۳-برآورد امکانات مخابراتی و ارتباطی لازم و چگونگی تأمین آن
- ۱۱۴ ۶-۹-۳-برآورد امکانات زیربنایی مورد نیاز
- ۱۱۵ ۳-۱۰-وضعیت حمایت اقتصادی و بازرگانی
- ۱۱۵ ۳-۱۰-۱-حمایت های تعرفه گمرکی ( محصولات و ماشین آلات) و مقایسه آن با تعرفه های جهانی
- ۱۱۷ ۳-۱۰-۲-حمایت های مالی (واحد های موجود و طرح ها)، بانک ها - شرکت های سرمایه گذار
- ۱۱۸ ۳-۱۱-تجزی و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدی



 <p>مركز الامكان الزراعي والمصايد</p>	 <p>پارک، علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>مركز الامكان المصايد والمیغی</p>
--	---	---	---

# بخش نخست



## معرفی محصول

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

## بخش نخست : معرفی محصول

### رنوس مطالب

- ۱-۱ - معرفی و نام محصول
- ۱-۲ - ویژگی های محصول
  - ۱-۲-۱- ویژگی های مواد اولیه
  - ۱-۲-۲- ویژگی های حسی و فیزیکی
  - ۱-۲-۳- ویژگی های شیمیایی
  - ۱-۲-۴- ویژگی های میکروبیولوژیکی
- ۳-۱ - کد آیسیک محصول
- ۴-۱ - شماره تعرفه گمرگی
- ۵-۱ - شرایط واردات
- ۶-۱ - بررسی و ارائه استاندارد (ملی یا بین المللی)
- ۷-۱ - بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی یا جهانی محصول
- ۸-۱ - موارد مصرف و کاربرد محصول
- ۹-۱ - بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
- ۱۰-۱ - اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
- ۱۱-۱ - کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول
- ۱۲-۱ - شرایط صادرات محصول

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

## ۱-۱ - معرفی و نام محصول




میگو یکی از لذیذترین غذاهای دریایی است، ۱۰۰ گرم میگو، حاوی ۷۷ میلی گرم آب، ۹۹ کالری انرژی، ۱/۱۸ گرم پروتئین، ۰/۸ میلی گرم چربی، ۱۶۳ میلی گرم کلسترول و ۹۱ میلی گرم قند است. از نظر مقایسه ای نسبت به سایر غذاهایی که پروتئین زیادی دارند نظیر گوشت ماهی و گروه ماکیان، میگو، کالری کمتری دارند. پروتئین موجود در میگو کیفیت بالایی داشته و حاوی تمام اسید آمینه های لازم جهت رشد می باشد.

پروتئین میگو همانند سایر جانوران دریایی به دلیل نداشتن بافت هم بند به راحتی هضم می شود. برای گروه هایی از مردم نظیر افراد مسن که در جویدن و هضم غذا مشکل دارند غذای حاوی میگو گزینه مناسبی برای تامین پروتئین روزانه آنها است.



میگوها در کل دارای چربی کمی می باشند، اسیدهای چرب امگا - ۳ که از دسته اسیدهای چرب غیر اشباع بوده و برای سلامتی مفید هستند، در میگوها به وفور یافت می شود وند. این دسته از اسیدهای چرب می توانند در کاهش خطر بیماریهای قلبی موثر واقع شود.

اسیدهای چرب امگا - ۳ هم چنین اجزای ضروری برای غشا سلول مغز و بافت چشم است. میگو منبع غنی از ویتامین های A، B<sub>۶</sub>، B<sub>۱۲</sub>، C، D، E، و املاحی چون کلسیم، آهن، منیزیم، پتاسیم



		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

، سردیم ، روی ، مس ، منگنز ، و سلنیم است . علاوه بر این ؛ کلسیم ، آهن ، روی ، منیزیم ، و فسفر میگو نسبت به سایر آبریان بیش تر است که در تغذیه انسان به عنوان یک منبع پروتئین دریایی به ویژه برای کودکان در حال رشد و زنان باردار بسیار مفید است ، همچنین میگو به کنترل التهاب و پیشگیری از لخته شدن خون کمک می کند. میزان کلسترول در ۱۰۰ گرم میگو حدود یک سوم میزان کلسترول موجود در ۱۰۰ گرم تخم مرغ است. چربی و کلسترول حاصل از گوشت میگو بدلیل میزان بالای اسید های چرب غیر اشباع ، امگا ۳ زیاد و امگا ۶ آن اثری بر چربی و کلسترول خون، که ناشی از عدم تجزیه اسید های چرب اشباع است ، ندارد. وجود سلنیم در گوشت میگو باعث کاهش رشد سلول های سرطانی می گردد.

این آبی دریایی با داشتن خواص تغذیه ای بسیار خوب می تواند قسمت اعظم نیازمندی های تغذیه ای ما را تامین کند. علاوه بر آن، به علت داشتن ترکیبات خاصی که در چربی بدن آنها وجود دارد در پیشگیری از بسیاری امراض و کنترل و درمان بیماری های مختلف نقش مهمی به عهده دارند . با توجه به مزایای چشمگیر میگو و تاثیر آن بر سلامتی باید فرهنگ مصرف میگو گسترش یابد و با حذف و کاهش نارسائی هایی که در مسیر دسترسی خانوارها به این ماده غذایی مهم وجود دارد، برای آن جای مناسبی در سبد غذایی خانوار ایرانی باز کنیم.

در ایران میگوهای خوراکی آب شور در دریای عمان و خلیج فارس زندگی می کنند . با توجه به اظهارات کارشناسان شیلات تاکنون بیش از ۱۰ نوع میگو در آب های خلیج فارس صید و شناسائی شده که مشهورترین آن لابستر یا شاه میگو است که وزن آن تا یک کیلوگرم و گاه بیشتر می رسد . از این نوع میگوی کمیاب که در سواحل صخره ای و نزدیک ساحل زیست میکند سالی حدود ۲۰۰ هزار عدد صید می شود . بعد از این میگو ، معروفترین نوع میگو ، میگوی " یوفایو" است که هر ۵ عدد آن یک پاوند وزن دارد. کوچکترین نوع میگوی خلیج فارس با نام "چکو" و "سرتیز" ، در کنسرو سازی ، تولید سوپ

<sup>1</sup> -Panulirus Homarus

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

و انواع پودر میگو مورد استفاده قرار می گیرد . وزن یکصد تا دویست عدد از این نوع میگو به یک پوند می رسد و به وفور در خلیج فارس یافت می شود. میگوهای درشت به دلیل مسن بودن و سفت شدن عضلات آنها در مقایسه با میگوهای کوچکتر ، خوشمزه نیستند ، میگو نیز مانند جانوران مثل مرغ ، گاو و گوسفند ، اندازه کوچکتر آن خوشمزه تر است .



از انواع میگوهای خلیج فارس می توان گونه های مشهور زیر را نام برد:

۱ میگوی صورتی<sup>۲</sup>




۲ میگوی هندی<sup>۳</sup>

۳ میگوی موزی<sup>۴</sup>

<sup>2</sup> - Penaeus Semisulcatus

<sup>3</sup> - Penaeus indicus

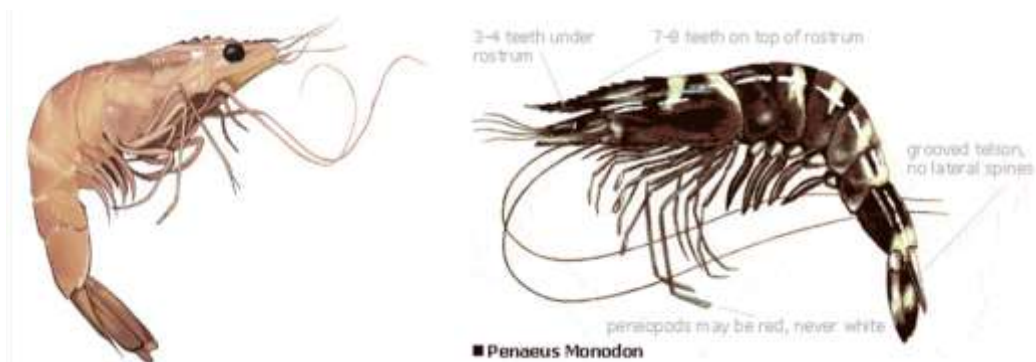
<sup>4</sup> - Penaeus merguensis

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

۴ میگوی سفید<sup>۵</sup>

۵ میگوی خنجری<sup>۶</sup>




گونه میگوی صورتی بالغ بر ۸۰٪ صید صنعتی ناوگان صیادی خلیج فارس را تشکیل می دهد و گونه های میگوی هندی و موزی نیز جزء گونه های غالب صید در دریای عمان و تنگه هرمز به شمار می روند . بنابراین بیشتر کارهای تحقیقاتی ایران بر روی این ۳ گونه استوار است.



به منظور افزایش تولید این آبی از توسط کشورهای مختلف اقدام به پرورش مصنوعی آن در استخرهای مخصوص می نمایند ، و برخی از گونه های آن نیز در آب شیرین یافت می شوند. این آبی، کف زی است و در نواحی کم عمق یافت می شود. میگو به وسیله لنج و کشتی صید شده و به ساحل حمل می گردد . نوع دیگر میگو ، میگوی پرو رشی است که در سواحل خلیج فارس و دریای عمان با استفاده از آب دریا که توسط کانالهای روباز به سمت مزارع پرورش میگو هدایت گردیده است ، مستقیماً در محیط طبیعی دریا پرورش داده می شود . تفاوت میگوی پرورشی و دریایی ، علاوه بر تفاوت گونه و نژاد ، نحوه صید و روش عرضه آن است .

5 - Metapenaeus affinis




6 - Parapenaopsis stylifera

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

پرورش و صید میگو در آب‌های جنوبی کشور، فرآوری این محصول و توزیع و فروش آن در بازارهای داخلی و بین‌المللی، مجموعه فعالیت‌های اقتصادی سودآوری را تشکیل می‌دهند که ضمن ایجاد اشتغال نیروی انسانی، درآمد ارزی مناسبی را برای اقتصاد کشور به ارمغان می‌آورد.



با مقایسه سرانه مصرف آبزیان در سبد غذایی جامعه ایرانی و فاصله بسیار زیاد بین ارقام و اعداد سرانه مصرف جهانی بایستی علل عدم مصارف آن در جامعه را بررسی و به رفع آن پرداخت. چرا که قرار گرفتن فرآورده‌های شیلاتی در سبد غذایی مردم نقش مهمی در سلامت جامعه ایفا می‌نماید. در خصوص صنایع فرآوری تولیدات میگو و سایر فرآورده‌های دریایی به نظر می‌رسد کار مهم و جدی در کشور صورت نگرفته، در حالی که فعالیت‌های این بخش از صنعت شیلات، ارزش افزوده بسیار بالا، زمینه گسترده برای صدور فرآورده‌ها به بازارهای جهانی و ایجاد اشتغال مولد و پایدار را در کشور دربر دارد و ضرورت دارد در این زمینه فعالیت‌های عمده و گسترده‌ای صورت پذیرد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---



در سال های آتی تولید میگوی پرورشی بر تولید میگوی دریایی به عنوان منبع اصلی منابع پروتئینی خوراکی، پیشی خواهد گرفت . بر اساس برآورد های فائو , در صورتی که مصرف سرانه آبزیان ثابت بماند, در سال ۲۰۳۰ چهل میلیون تن آبزیان مازاد بر تولید کنونی, مورد نیاز جامعه بشری است.




در حال حاضر کشورهای هند،ویتنام و چین بزرگترین تولیدکننده میگو در جهان می باشند و کشورهای اروپایی و ژاپن و آمریکا بیشترین میزان مصرف را بخود اختصاص داده اند.

حفظ و نگهداری مواد غذایی از جمله ماهی و میگو از زمان های گذشته مورد توجه بشر بوده و این امر با استفاده از روش های ابتدایی و اولیه مرسوم بوده است که روزبه روز مراحل تکاملی را طی نموده به طوری که امروزه کلیه صنایع تهیه مواد غذایی بر پایه اصول نگهداری و حفظ این مواد پایه گذاری شده- اند و با طریقه های مختلف از جمله استفاده از حرارت، سرما، خشک کردن، نمک سودکردن، دود دادن و به کار بردن مواد نگهدارنده سعی می کنند تا حد ممکن مواد غذایی را بدون تغییر در ماهیت و حفظ خواص اولیه آن برای مدت طولانی تری نگهداری نمایند .

تهیه سوپ و پودر یکی از مهمترین روشهای متداول فرآوری ماهی ، میگو و سایر آبزیان است که سلامت و استفاده آسان و طولانی مدت آن را تضمین می نماید.

محصولات جدید حاصل از آبزیان به ویژه میگو در حال جایگزین شدن انواع محصولات حاصل از فرآورده های گوشتی معمول جامعه می باشد .



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

سوپ میگو از جمله محصولات حاصل از میگو می باشد که انواع آنها به صورت محصولات زیر تولید می شود:

سوپ میگو تغلیظ شده <sup>۷</sup> ، سوپ ( عصاره ) میگو به صورت مایع ، پودر فشرده سوپ میگو به شکل مکعب مستطیل و پودر سوپ میگو.



#### - سوپ میگو تغلیظ شده:

سوپ میگو به صورت تغلیظ شده ، که در بخش های بعدی به صورت کامل معرفی خواهد شد ، محصولی جدید است که در آن با استفاده از روش های علمی و با استفاده از تکنولوژی و دانش فنی وارداتی ، میگو به سوپ (cream) تبدیل می گردد و به عنوان یک طعم دهنده غذا ها مورد استفاده قرار می گیرد.



سوپ تغلیظ شده ( Cream ) میگو، کنسرو شده، حاوی ۷۲ کالری است. این محصول شامل صفر گرم قند و ۰/۲۰ گرم فیبر ، ۴/۱۴ گرم چربی، ۱۳ میلی گرم کلسترول، ۲/۵۸ گرم چربی اشباع، ۰/۱۵ گرم چربی اشباع نشده و ۱/۱۹ گرم چربی اشباع شده است . همچنین این محصول حاوی ۲/۲۲ گرم پروتئین ۸۴/۸۵ گرم آب ، ۱۴ میلی گرم کلسیم، ۰/۴۲ میلی گرم آهن، ۰/۱۰ میلی گرم مس، ۴۷ میلی گرم

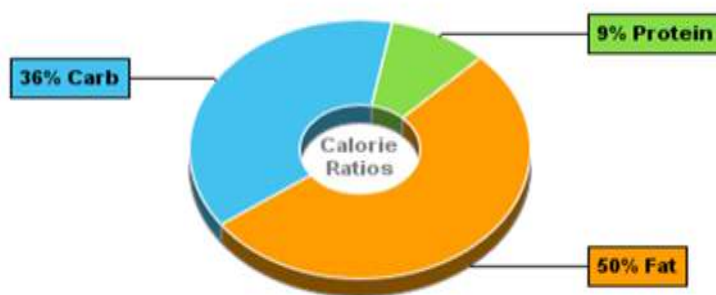
<sup>7</sup>-Cream

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

پتاسیم و ۰/۶۰ میلی گرم روی ، ۰/۳۰ میلی گرم منگنز، ۷ میلی گرم منیزیم، ۴/۵۰ میکروگرم سلنیوم، ۲۶ میلی گرم فسفر و ۶۸۵ میلی گرم سدیم است.

برای بیان مزیت های تولید سوپ میگو می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ✓ نگهداری راحت و آسان
  - ✓ راحت بودن در موقع مصرف
  - ✓ حفظ پروتئین ، فسفر و کلسیم موجود در میگو برای یک دوره زمانی نسبتاً طولانی.
  - ✓ به حداقل رساندن ضایعات
  - ✓ به راحتی قابل دسترسی می باشد.
  - ✓ وسیع بودن دامنه مصرف و قابل استفاده برای تمام اقشار جامعه.
- در نصف فنجان سوپ (Cream) میگو مغذی ، حاوی ۹۰ کالری ، تجزیه چربی ها، هیدرات کربن و پروتئین ، در نمودار زیر نشان داده شده است . در این مقدار کالری ، میزان چربی = ۴۵ کالری (معادل ۵۰٪) ، پروتئین = ۸ (معادل ۹٪) و کربوهیدرات = ۳۲ (معادل با ۳۶٪) .

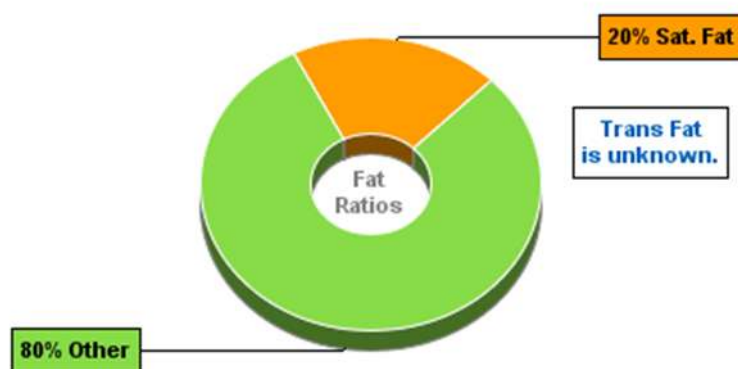


### نمودار: تجزیه کالری سوپ (Cream) میگو

چربی : یک واحد از این اندازه شامل 5 گرم چربی می باشد . انواع مختلفی از چربی می تواند در هر غذا وجود داشته باشد . در این مقدار از سوپ میگو ، چربی های اشباع شده به میزان یک گرم (معادل

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

با ۲۰٪) و چربی ترانس به میزان صفر گرم وجود دارد، و 4گرم (معادل با ۸۰٪) باقی مانده چربی ها وجود دارد.






### نمودار: تجزیه چربی سوپ (Cream) میگو

**کلسترول :** هر وعده از سوپ حاوی یک تا ۱۰ میلی گرم کلسترول است.  
**کربوهیدرات ها :** نصف فنجان از این مواد غذایی دارای ۸ گرم کربوهیدرات است. بررسی دقیق تر نشان می دهد، از مقدار یاد شده ، یک گرم قند و فیبر ، و ۷ گرم هیدرات کربن خالص است . هیدرات کربن خالص با کم کردن فیبر و قند الکها از مقدار کل کربوهیدرات در نظر گرفته شده است که مصرف آن برای مبتلا یان به دیابت بسیار مفید است .

### - سوپ (عصاره) میگو به صورت مایع

عصاره سوپ میگو به صورت مایع که با استفاده از روش های علمی و با استفاده از تکنولوژی و دانش فنی در کشور چین تولید می گردد و به عنوان یک طعم دهنده غذا ها مورد استفاده قرار می گیرد . این محصول عمدتاً از میگوی خالص و سایر افزودنی های مجاز تولید می گردد ، این مایع به عنوان یک




	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	--	---	---

ماده مغذی قوی و سرشار از ویتامین های مفید و املاحی چون کلسیم، روی، آهن، منیزیوم، فسفر، پتاسیم، سدیم، و... ، و با سطح بالا به طور طبیعی حاوی آنتی اکسیدان بوده و همچنین جذب اکسیژن را افزایش می دهد.



عصاره مایع میگو همانند محصولات طعم دهنده سوپ از دیگر آبهیان دریایی نظیر:

- سوپ ( Cream ) خرچنگ.
  - اسانس خرچنگ
  - سوپ ( عصاره ) ماهی
- تغلیظ شده هستند و به عنوان عطر و طعم دهنده های طبیعی مورد استفاده قرار می گیرد و برای تکمیل سوپ به میزان نیم و نیم اضافه می شود.




 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



این محصول نیز همانند محصولات معرفی شده منافع قابل توجهی برای مصرف کنندگان به همراه دارد. قیمت پیشنهاد شده از سوی تولیدکننده در کشور چین برای هر ۵۰۰ ml عصاره میگو معادل ۵.۹۹ پوند می باشد.

#### - پودر فشرده سوپ میگو به شکل مکعب

پودر سوپ میگو فشرده شده به شکل مکعب که با استفاده از روش های علمی و با استفاده از تکنولوژی و دانش فنی بیشتر در کشور های چین و کره تولید می گردد و به عنوان یک طعم دهنده غذا ها مورد استفاده قرار می گیرد . این محصول عمدتاً از میگوی خالص (درجه ۳ و ریز ) و سایر افزودنی های مجاز تولید می گردد ، این محصول به عنوان یک ماده مغذی قوی و سرشار از ویتامین های مفید و املاحی چون کلسیم، روی، آهن، منیزیوم، فسفر، پتاسیم، سدیم، و ... ، و با سطح بالا به طور طبیعی حاوی آنتی اکسیدان می باشد .

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان ملی استاندارد، شرکت ملی استاندارد ایران شرکت ملی استاندارد، شرکت ملی استاندارد ایران</p>
---	---	--






پودر میگو همانند محصولات نظیر پودر های فشرده مرغ ، ماهی و گوشت ، به عنوان عطر و طعم دهنده های طبیعی نیز مورد استفاده قرار می گیرد



### - پودر سوپ میگو

پودر سوپ میگو با استفاده از روش های علمی و با استفاده از تکنولوژی و دانش فنی بیشتر در کشور های چین و کره تولید می گردد و به عنوان یک طعم دهنده غذا ها مورد استفاده قرار می گیرد. این محصول عمدتاً از میگوی خالص (درجه ۳ و ریز) و سایر افزودنی های مجاز تولید می گردد ، این محصول به عنوان یک ماده مغذی قوی و سرشار از ویتامین های مفید و املاحی چون کلسیم،




  <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان ملی استاندارد و اندازه گیری وزارت صنعت، معدن و تجارت</p>
--	---	--

روی، آهن، منیزیم، فسفر، پتاسیم، سدیم، و ... ، و با سطح بالا به طور طبیعی حاوی آنتی اکسیدان می باشد .



پودر میگو همانند محصولات نظیر پودر های مرغ ، ماهی و گوشت ، به عنوان عطر و طعم دهنده های طبیعی نیز مورد استفاده قرار می گیرد



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

کشور چین بزرگترین شرکت های تولید کننده طعم دهنده های مواد غذایی را در خود جای داده که به نیازهای ضروری زندگی و تقاضا در بازار بین المللی پاسخ می دهد. این محصولات در حال توسط شرکت های تولیدکننده این کشور ، به کشورهای نظیر : ایالات متحده آمریکا، کانادا، فیلیپین ، سنگاپور، السالوادور، پاپوآ گینه نو، آسیای مرکزی، آفریقا و ... صادر می گردد.

این محصول و سایر محصولات مشابه برای ورود به بازارهای آمریکا و اروپا نیاز به دارا بودن تائیدیه استانداردهای جهانی ایمنی و کیفیت مواد غذایی (کدکس محصولات شیلاتی) و دریافت گواهینامه های نظیر : ISO9000، ISO14001، ISO22000، FDA، HACCP، QS، CE و حلال دارد.






## ۱-۲ - ویژگی های محصول (سوپ آماده)

### ۱-۲-۱- ویژگیهای مواد اولیه

- گوشت میگو : گوشت میگو مورد مصرف باید سالم ، فاقد سر و دم ، تیر کمر و بدون پوست باشد .
- عصاره گوشت : پودر یا ماده تغلیظ شده حاصل از اجزای محلول در آب گوشت است که عاری از ذرات آلبومین منعقد شده ، ژلاتین و چربی است
- لبنیات : شیر و فرآورده های لبنی مورد مصرف باید با استانداردهای مربوطه مطابقت داشته باشد .
- سبزیجات : سبزیجات مورد مصرف از اندامهای سالم و ماکول گیاه قابل تهیه است که باید با استانداردهای مربوطه مطابقت داشته باشد .



		<p style="text-align: center;">مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

- غلات و فرآورده‌های آن : مصرف طبق استانداردهای مربوطه مجاز می‌باشد .
- حبوبات و فرآورده‌های آن : مصرف طبق استانداردهای مربوطه مجاز می‌باشد .
- آب مصرفی در تهیه سوپ باید مطابق استانداردهای " ویژگیهای آب آشامیدنی شماره ۱۰۵۳ " و ویژگیهای بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی شماره ۱۰۱۱ " باشد .
- نمک : منظور از نمک ، نمک طعام یا کلروسدیم مورد استفاده در صنایع غذایی می باشد که باید با استاندارد شماره ۲۶ ایران مطابقت داشته باشد .

#### ۱-۲-۲- ویژگیهای حسی و فیزیکی

- طعم و بو : سوپ آماده باید طعم و بوی مواد متشکله مورد مصرف را دارا باشد و عاری از هر گونه طعم و بوی نامناسب باشد .
- رنگ : رنگ سوپ باید رنگ فرآورده‌ای باشد که تحت شرایط طبیعی بدست آمده است .
- مواد خارجی : فرآورده باید فاقد هرگونه ماده خارجی باشد .
- حشرات : فرآورده باید فاقد هر گونه آفت زنده ، مرده و یا آثار و بقایای آنها باشد.
- پری : میزان پری کنسرو سوپ آماده نباید از ۹۰ درصد حجم کل کمتر باشد .

#### ۱-۲-۳- ویژگیهای شیمیایی

- pH- : میزان pH در سوپها باید در حدود مجاز ۵-۶ باشد
- پروتئین : در سوپهایی که حاوی آب گوشت باشند ، میزان پروتئین ( روش اندازه‌گیری درصد پروتئین طبق استاندارد اندازه‌گیری پروتئین تام در گوشت و فرآورده‌های آن شماره ۹۲۴ ایران می‌باشد ) درصد گرم مایع از ۲۰ گرم کمتر نباشد .

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

- یونهای فلزی : طبق بند ۲-۳ استاندارد شماره ۳۸۲۷ میزان سرب در سوپ خشك شده از PPM ۱۵۰ نباید تجاوز کند .

- میزان نمك در سوپها نباید از ۲ درصد تجاوز نماید .

#### - افزودنیها:




- \* طعم دهنده ها : طبق استاندارد شماره ۹۵۲ ایران ( مواد طعم دهنده خوراکی )
- \* نگهدارنده های مجاز : طبق استاندارد شماره ۹۵۰ ایران ( نگهدارنده های مجاز خوراکی )
- \* آنتی اکسیدانهای مجاز : طبق استاندارد شماره ۳۶۰۸ ایران ( آنتی اکسیدانهای مجاز خوراکی )
- \* افزودن کراتی نین و هر نوع رنگ مجاز نمی باشد .

#### ۱-۲-۴- ویژگیهای میکروبیولوژیکی

ویژگیهای بهداشتی سوپ آماده بصورت کنسرو بایستی طبق استاندارد شماره ۲۳۲۶ ایران ( روش کنترل سترونی تجارتي فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذناپذیر ) و یا بصورت خشك طبق استاندارد شماره ۲۳۹۶ ایران ( حد مجاز آلودگیهای میکروبی در انواع سوپهای خشك ) باشد .

#### ۱ - ۳ - کد آیسیک محصول

متداولترین طبقه بندی و دسته بندی در فعالیت های اقتصادی همان تقسیم بندی آیسیک است . تقسیم بندی آیسیک طبق تعریف عبارت است از: طبقه بندی و دسته بندی استاندارد بین المللی فعالیت های اقتصادی. این دسته بندی با توجه به نوع صنعت و محصول تولید شده به هر یک کدهایی دو، چهار و هشت رقمی اختصاص داده می شود.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




در طبقه بندی وزارت صنعت ، معدن و تجارت ، محصول سوپ میگوی تغلیظ شده (Cream) در قالب " سوپ آبزیان " دارای کد آیسیک ۱۵۱۲۱۵۱۰ می باشد . این کد تنها در مورد محصول "سوپ آبزیان" شرکت گردونه صنعت درنیکا که در استان بوشهر ، شهرک صنعتی بوشهر (۲) واقع گردیده عنوان شده است.

#### جدول ۱-۱- کد آیسیک مرتبط با سوپ میگو

ردیف	کد آیسیک	نام کالا
۱	۱۵۱۲۱۵۱۰	سوپ آبزیان

#### ۱-۴ - شماره تعرفه گمرکی

در داد و ستدهای بین‌المللی جهت کد بندی کالا در امر صادرات و واردات و مبادلات تجاری و همچنین تعیین حقوق گمرکی و غیره از دو نوع طبقه‌بندی استفاده می شود که عبارت است از طبقه بندی و نام - گذاری بر اساس بروکسل و طبقه‌بندی مرکز استاندارد و تجارت بین‌المللی . بر همین اساس در مبادلات بازرگانی خارجی ایران، طبقه‌بندی بروکسل جهت طبقه‌بندی کالاها استفاده می‌شود. حقوق ورودی مندرج در ستون مربوطه شامل حقوق پایه و سود بازرگانی است . حقوق پایه طبق ماده (۲) قانون (موسوم به قانون تجمیع عوارض مصوب ۱۳۸۱/۱۱/۲) اصلاح موادی از قانون برنامه سوم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران، حقوق گمرکی، مالیات، حق ثبت سفارش کالا، انواع عوارض و سایر وجوه دریافتی از کالاهای وارداتی تجمیع گردیده است و معادل ۴٪ ارزش گمرکی کالاها تعیین می‌شود. به مجموع این دریافتی و سود بازرگانی که طبق قوانین مربوطه توسط هیات وزیران تعیین می‌شود، حقوق ورودی اطلاق می‌شود. در خصوص تولید سوپ تغلیظ شده میگو ،

		<p style="text-align: center;">مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

با مراجعه به کتاب مقررات صادرات و واردات وزارت بازرگانی سابق ، نتیجه گیری شده است که هیچگونه شماره تعرفه ای برای محصول مورد بررسی وجود ندارد.

#### ۱ ۵ - شرایط واردات محصول

بر اساس مصوب هیئت وزیران ۱۳۷۲/۷/۴ شرایط صادرات و واردات کالاها به صورت زیر می‌باشند:  
طبق ماده ۲- کالای صادراتی و وارداتی به سه گروه زیر تقسیم می‌شوند:

الف) کالای مجاز: کالایی است که صدور یا ورود آن با رعایت ضوابط نیاز به مجوز ندارند.

ب) کالای مشروط: کالایی است که صدور یا ورود آن با کسب مجوز امکان‌پذیر است.




ج) کالای ممنوع: کالایی است که صدور یا ورود آن به موجب شرع مقدس اسلام و یا قانون ممنوع گردد.

ماده ۲ تبصره ۲- نوع و مشخصات کالاهای هر یک از موارد سه گانه فوق بر اساس آیین نامه‌ای که توسط وزارت بازرگانی تهیه و به تصویب هیات وزیران می‌رسد، معین خواهد شد.

ماده ۳- مبادرت به امر صادرات و واردات کالا به صورت تجاری مستلزم داشتن کارت بازرگانی است که توسط اتاق بازرگانی و صنایع و معادن ایران صادر و به تائید وزارت بازرگانی می‌رسد.

ماده ۶- اولویت حمل کلیه کالاهای وارداتی کشور با وسایل نقلیه ایرانی است . دستورالعمل مربوط به استفاده از وسایل نقلیه خارجی اعم از دریایی، هوایی و زمینی ( جاده‌ای و راه آهن ) را شورای عالی هماهنگی ترابری کشور بر اساس آیین نامه مصوب هیات وزیران تهیه می‌نماید.

ماده ۸- وارد کنندگان کالاهای مختلف جهت اخذ مجوز ورود و ثبت سفارش باید منحصراً به وزارت بازرگانی مراجعه نمایند.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---




ماده ۱۲- واردات قبل از صادرات مواد و کالاهای مورد مصرف در تولید، تکمیل و آماده سازی و بسته بندی کالاهای صادراتی به صورت ورود موقت با ارائه تعهد یا سفته معتبر به گمرک از پرداخت کلیه وجوه متعلقه به واردات، جز آنچه جنبه هزینه یا کارمزد دارد م عاف است.

محصول سوپ میگو فاقد شماره تعرفه گمرکی برای واردات می باشد . با توجه به بررسی انجام شده ، تنها کالاهایی تحت عنوان " فرآورده ها برای سوپ ، آش یا آبگوشت ، سوپ ، آش یا آبگوشت آماده " با کد تعرفه 21041000 و کد سیستم هماهنگ 21041000 با حقوق ورودی : 45 و "فرآورده های میگو و روبیان" با کد تعرفه گمرکی ۱۶۰۵۲۰۰۰ با حقوق ورودی : ۳۰ ، در فهرست تعرفه های سایت گمرک جمهوری اسلامی ایران

در سال ۱۳۸۹ درج گردیده است. لذا بررسی شرایط واردات برای محصول مورد نظر امکان پذیر نمی باشد . در صورتیکه این محصول با محصول مشابه اشاره شده مقایسه گردد ، در این صورت می توان پیش بینی کرد که محدودیت خاصی برای واردات محصول مورد مطالعه وجود نداشته و با پرداخت حقوق گمرکی واردات امکان پذیر است و ورود و صدور این محصول طبقا موكول به رعایت ماده ۷ قانون دامپزشکی کشور مصوب ۱۳۵۰ و ماده ۱۶ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی ... ، مصوب ۱۳۴۶ می باشد.

بررسی فهرست عناوین کالاها و خدمات مندرج در ماده ۱۲ قانون مالیات بر ارزش افزوده سال ۱۳۸۹ نمایانگر این نکته است که عرضه محصولات آبیان که در زیر به آن اشاره خواهد شد ، و همچنین واردات آنها حسب مورد از پرداخت مالیات و عوارض معاف می باشند.

این کالاها شامل: انواع ماهی های خوراکی و زنده ، تخم ماهی ، بچه ماهی ، پست لارو میگو ، انواع کروکودیل ، میگو ، شاه میگو ، لابستر ، و... ، می باشد.

	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	--	---	---



#### ۱-۶ - بررسی و ارائه استاندارد ( ملی یا بین المللی)

با توجه به نیاز به یک استراتژی تایید شده برای امنیت زندگی نقش استانداردسازی محصولات مرتبط با نیاز انسانها را امری جدی باید تلقی کرد.




استاندارد مفهومی است که می تواند نشانگر انسجام و انضباط فعالیتهای فکری، علمی، هنری، فرهنگی، فنی در جامعه باشد. استاندارد در معنای اعم خود مترادف بانظم است و استاندارد کردن مترادف با تنظیم و به نظم کشیدن این عمل می باشد.

و از اهداف استاندارد سازی می توان به صرفه جویی کلی در مصرف نیروی انسانی، مواد اولیه و انرژی، حمایت از مصرف کننده، حفظ ایمنی و بهداشت و محیط زیست و ایجاد ارتباط بهتر اشاره کرد.

اصول استاندارد در سطح کلی عبارتند از:

استاندارد کردن عمل ساده ای است که در نتیجه تلاش دسته جمعی و آگاهانه اعضا جامعه بوجود آمده و مستلزم کاهش بسیاری از موضوعات است.

- استاندارد کردن فعالیتی است اجتماعی و اقتصادی.
- نشر یک استاندارد ارزشی ندارد مگر اینکه به اجرا درآید و این امر نیاز به برنامه ریزی های متناسب و فداکاری عده ای برای دستیابی به منافع عمومی دارد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

- استاندارد کردن از طریق یک استاندارد، انتخاب و سپس تثبیت آنچه انتخاب شده است انجام میگیرد.
- استاندارد ها باید در فواصل زمانی معین مورد بازنگری و در صورت لزوم تجدید نظر قرار گیرند.
- هنگام کارکرد با استاندارد ویژگی های یک محصول باید روشهای آزمون مربوطه را نیز در استاندارد های دیگر جستجو نمود.
- لزوم اجرای اجباری استانداردهای ملی باید به دقت مورد توجه قرار گیرد.



امروزه استاندارد بعنوان یکی از معیارهای مصرفکنندگان در انتخاب کالا می باشد . با پیشرفت علم و تکنولوژی بشر سعی دارد که مواد مصرفی را بنحوی تهیه و مصرف کند که هماهنگی بیشتری با موازین بهداشتی داشته باشد و استاندارد کردن کالاها به عنوان افزایش کیفیت از جایگاه ویژه ای برخوردار است . از یک دیدگاه می توان استنادا ردها را به دو ریشه داخلی و خارجی تقسیم کرد . استانداردهای داخلی به آن دسته از تحقیقات، آزمایشات و روشهایی گفته می شود که جهت بررسی کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود و روشهای تولید و افزایش کارایی صنایع صورت می گیرد . این استانداردها به مرور بایستی بر تمامی کالاهای داخلی اعمال شده و آن را به سوی استانداردهای جهانی سوق داد .

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--






#### ۱-۶-۱- استانداردهای صادرات

تمامی صادرکنندگان ملزم به اجرای استاندارد تعیین شده از طرف مراجع ذیصلاح می باشند. این گونه استانداردها معمولاً شامل ترویج استانداردهای ملی نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری، کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استانداردهای اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب می باشد. اجباری کردن استانداردهای صادرات باعث فراهم آمدن امکان رقابت با کالاهای مشابه خارجی، حفظ بازارهای بین المللی و کنترل کیفی می شود. نکته مهم دیگری که بایستی به آن اشاره شود این است که استانداردهای صادرات بایستی با استانداردهای کشور خریدار هماهنگی لازم را داشته باشد در غیر این صورت هیچ آمیدی به باقی ماندن در صحنه تجارت جهانی وجود نخواهد داشت.

لازم به ذکر است ارزش صادرات جهانی میگو در سال ۲۰۰۹ جهان بیش از ۱۴۸۰۰ میلیون دلار بوده است و ایران با میزان صادرات بیش از ۴۴۵۰۰ تن انواع آبزیان به ارزش تقریبی ۱۶۰ میلیون دلار سهم اندکی برابر با یک درصد از صادرات جهانی این محصول را به خود اختصاص داده است.



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




## ۱-۶-۲- استانداردهای واردات

این نوع از استانداردها شامل استانداردهایی برای ورود کالا به کشور است . هدف از اجرای این استانداردها حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب به کشور می‌باشد . انواع استانداردهای موجود در موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور عبارت از استانداردهای انگلستان، استانداردهای آلمان، استانداردهای بین‌المللی، استانداردهای ژاپن، استانداردهای استرالیا، استانداردهای ترکیه و چند کشور دیگر می‌باشد. استانداردهای آلمان، ژاپن و ترکیه معمولاً به زبان اصلی می‌باشد. در مورد استانداردهای بین‌المللی، در خصوص کالاهای شیلاتی اس تانداردهای کاملی وجود ندارد، از طرف دیگر برای یکسری از محصولات جدید نیز استاندارد صورت نگرفته است. مثلاً، در مورد استاندارد سوپ (cream) میگو در سطح ملی استاندارد اعلام نشده است . با توجه به شرایط جدید در صحنه تجارت جهانی روند کلی در مورد استانداردهای محصولات ت به سمت استانداردهای بین‌المللی حرکت می‌کند. نظر به اینکه از سوی سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، استانداردهای کارخانه ای مورد پذیرش نمی باشد، لذا ضرورت تدوین استانداردهای ملی در زمینه آبیان به ویژه میگو اجتناب ناپذیر می باشد.

در حال حاضر استان داردهای مرتبط با فرآورده های سوپ و میگو ، تدوین شده از سوی سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به شرح جدول زیر می باشد:

### جدول ۱-۲- استانداردهای مرتبط با فرآورده های سوپ و میگو

شرح	شماره استاندارد
ویژگی ها و روش آزمون میگوی منجمد	۷۱۰
انواع سوپ های خشک ، ویژگی های میکروبیولوژی	۲۳۹۶

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

میگوی تازه- آماده سازی، طبقه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری	۵۷۵۰
کنسرو - میگو در سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۷۸۶
جداسازی آزمایشگاهی کتین از پوسته میگو - روش آزمون	۸۵۶۹
الحاقیه استاندارد ویژگی ها و روش های آزمون سوپ های آماده	۳۸۲۷
ویژگی ها و روش های آزمون میگوی منجمد شده به روش سریع	۳۱۵۰
آیین کار رعایت اصول بهداشتی در واحدهای تولیدکننده مواد غذایی	۱۸۳۶

منبع: سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

در تدوین استاندارد میگوی تازه ، هدف تدوین کنندگان بشرح زیر بوده است:

الف) تعیین روش درست و بهداشتی ، برای آماده سازی میگوی تازه، تولید یا عرضه شده در کشور.

ب) تعیین روش درست و بهداشتی، برای طبقه بندی میگوی تازه.

ج) تعیین روش درست و بهداشتی ، برای بسته بندی و نشانه گذاری میگوی تازه.

دامنه کاربرد این استاندارد در باره موارد زیر کاربرد دارد.

الف) آماده سازی میگوی تازه، تهیه و تولید شده بصورت صنعتی، در محل های مجاز برای آماده سازی میگوی تازه در کشور.

ب) طبقه بندی میگوی تازه ، تهیه و تولید شده و یا عرضه شده در کشور.

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

ج) بسته بندی و نشانه گذاری میگوی تازه آماده سازی شده و طبقه بندی شده تهیه و تولید شده و یا عرضه شده در کشور.




این استاندارد ، برای میگوی تازه صادراتی و وارداتی به کشور ، که میگو در خارج از کشور صید گردیده و آماده سازی شده و گوشت میگوی تازه بسته بندی شده برای مصرف خوراک انسان به کشور وارد شده است ، نیز کاربرد دارد.

در تدوین استاندارد انواع سوپ خشک ، هدف ، تعیین حدود مجاز آلودگی های میکروبیولوژی در انواع سوپ است که به صورت خشک عرضه و جهت آماده سازی نیاز به افزودن آب و یا مایعات دیگر دارد.

دامنه کاربرد این استاندارد ، انواع سوپ های خشک به صورت نیمه آماده و فوری کاربرد دارد . این استاندارد همچنین در باره حلیم ، انواع آش و فرنی به صورت نیمه آماده و فوری هم کاربرد دارد.

در استاندارد شماره ۳۸۲۷ تحت عنوان "الحاقیه استاندارد ویژگیها و روش آزمون سوپ های آماده " هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگیها ، بسته بندی ، نشانه گذاری ، نمونه برداری و روشهای آزمون سوپ آماده می باشد.

دامنه کاربرد این استاندارد ، شامل کلیه سوپهای آماده به صورت کنسرو ( مایع ، تغلیظ و یا منجمد شده ) ، خشک شده ، با آب گوشت یا بدون آن می باشد.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



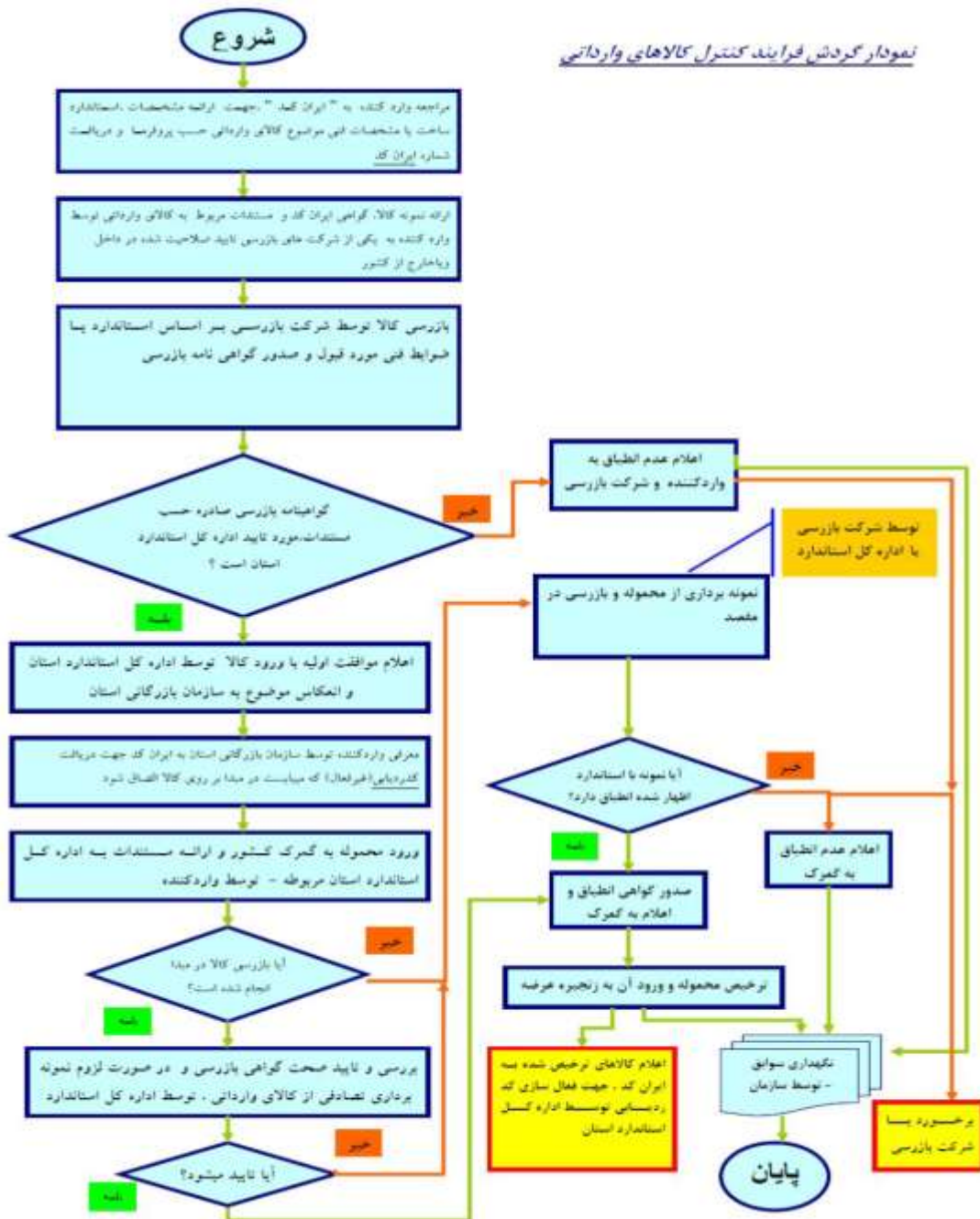
از الزامات این استاندارد این است که بر روی برچسب بسته بندی این فرآورده موارد زیر باید بطور خوانا نشانه گذاری شده باشد:




- ✓ نام و نشانی تولید کننده
- ✓ نام محصول و نوع آن
- ✓ ذکر مواد متشکله بکار رفته به ترتیب مقدار
- ✓ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ✓ شماره سری ساخت
- ✓ تاریخ تولید و انقضای مصرف
- ✓ وزن خالص
- ✓ دستور آماده سازی
- ✓ شرایط نگهداری
- ✓ ساخت ایران

همچنین یادآوری می گردد در صورتی که در تهیه سوپ از آب گوشت استفاده نشده باشد ذکر کلمه گوشت روی برچسب مجاز نمی باشد .



## مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### ۱-۶-۳- استاندارد آبریزان دریایی




آبریزان و فرآورده های شیلاتی همواره بعنوان یکی از منابع مهم تأمین پروتئین حیوانی در تغذیه انسانها حائز اهمیت بوده اند. روند فزاینده رشد جمعیت و نیاز روز افزون مردم به غذای سالم و بهداشتی و همچنین خصوصیات منحصر به فرد گوشت آبریزان از نظر تأمین اسید آمینه های ضروری، چربیها، ویتامینها، مواد معدنی و ... باعث گردیده است که مصرف آبریزان سیر صعودی داشته باشد. سازمان دامپزشکی کشور بعنوان متولی امر بهداشت آبریزان و فرآورده های آنها طی سال های گذشته اقدامات بسیار مؤثری در خصوص کنترل و نظارت بهداشتی انجام داده و با توسعه مراکز فرآوری و بسته بندی ماهی، میگو و سایر آبریزان توانسته است در جهت تأمین سلامت فرآورده های شیلاتی گام های مؤثری را بردارد.

هدف از طرح بهینه سازی تحویل گیری، فرآوری، حمل و نقل و عرضه آبریزان مورد مصرف انسانی می-توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ✚ جلوگیری از تولید، عرضه و مصرف فرآورده های ناسالم و غیر بهداشتی آبریزان.
- ✚ ارتقاء سطح بهداشت فرآورده های آبریزان از طریق بهبود روش های صید، تحویل گیری، جابجایی، فرآوری و عرضه آبریزان.
- ✚ اقتصادی شدن تولید از طریق کاهش ضایعات و جلوگیری از فساد و ضایع شدن آن.
- ✚ جلب اعتماد عمومی از طریق اعمال کنترل و نظارت های بهداشتی در زنجیره تولید تا مصرف و تولید و عرضه محصولات سالم اشتغال زایی بیشتر.

### ۱-۶-۳-۱- استاندارد صید و شناورهای صیادی (کلاس لنج)




- ✚ آبریزان باید در مناطقی صید گردند که توسط مراجع مسئول اجازه صید در آن محل ها داده شده باشد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

➤ به منظور حفظ بهداشت عمومی، صید تنها در مناطقی مجاز خواهد بود که از نظر آلودگی های زیست محیطی مشکلی نداشته و از نظر مواد آلوده کننده میکروبی، شیمیایی، فیتوپلانکتون های سمی و ..... خطری را متوجه مصرف کننده ننمایند. بدین منظور سازمان دامپزشکی کشور و سایر مراجع ذیربط در صورت مشاهده هرگونه آلودگی موارد را در اسرع وقت به اطلاع شیلات رسانده و شیلات نیز اقدامات مقتضی در خصوص ممنوعیت صید در مناطق مذکور را انجام خواهد داد.

➤ صید بایستی توسط شناورهای صورت پذیرد که دارای پروانه صید از شیلات بوده و همچنین از نظر بهداشتی و تأسیساتی دارای ضوابط ذیل باشند :

- دارای انبار نگهداری عایق بندی و غیر قابل نفوذ نسبت به حشرات و حیوانات موذی بوده و از سطوح داخلی صاف و قابل شستشو و ضد عفونی شدن برخوردار باشد .
- انبار عایق باید دارای طبقه بندی مناسب با حداکثر ارتفاع یک متر باشد .
- دارای وسایل و ملزومات مناسب و بهداشتی برای حمل، جابجایی ، ظروف مخصوص جمع آوری ضایعات آب بهداشتی و تجهیزات دفع فاضلاب باشد .
- محل تخلیه محتویات تور بر روی عرشه شناور بایستی چوبی نبوده و جنس آن از مواردی باشد که براحتی قابلیت شستشو و ضد عفونی شدن را داشته باشند . بهتر است محل ویژه گذاشتن میگو بر روی عرشه کشتی ، از جنس فایبرگلاس باشد.
- شناور بایستی مجهز به سایبان باشد که پس از تخلیه صید بر روی عرشه آنرا از اثرات نور خورشید محافظت نماید.
- لازم است شناورها به سرویس های بهداشتی و دستشویی مناسب مجهز شوند .
- نصب و استفاده از یخ خردکن برای تامین یخ پودر شده در شناورها ضروری است .




		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

صیادان موظفند عملیات صید، جابجایی و نگهداری محصول در دریا را به شرح ذیل انجام

دهند:




- کلیه شناورها باید حداقل یکبار قبل از شروع فصل صید نسبت به سمپاشی و ضد عفونی کلیه بخش های شناور خود علیه جانوران موزی اقدام نمایند . در این رابطه شیلات با همکاری اتحادیه صیادی نسبت به برنامه ریزی و مدیریت انجام این موضوع اقدام نماید . بدیهی است بازرسان دامپزشکی گواهی مربوطه را در این رابطه صادر خواهند نمود و وجود این گواهی برای صدور مجوز صید شناورها الزامی است .
- پرسنل مسئول جابجائی محصولات شیلاتی باید ملزم شوند که استانداردهای بالای بهداشتی را در مورد خود و دیگران رعایت نموده و کارت سلامت بهداشتی از مراکز بهداشت را دارا میباشند .
- چون در هنگام صید میگو ، در زمانی که تور ماهیگیری در آب گسترانیده می شود، در درون آن ، بطور کلی انواع آبزیان صید گردیده و درون تور ماهیگیری قرار می گیرند . پس از پایان صید میگو ، و در آن موقع که تور ماهیگیری از درون آب دریا به بیرون از آب کشیده می شود، همراه با میگو ، سایر آبزیان نیز صید گردیده و در درون تور ماهیگیری به بیرون از آب کشیده می شود . بنابراین، ضروری است، میگوها توسط افراد آموزش دیده و ماهر ، پس از سایر انواع آبزیان به تفکیک جدا گردیده و میگوها را در درون سبدهای بزرگ دیوارهدار پلاستیکی از جنس مناسب و مجاز ویژه مواد غذایی ، گذاشته و گردآوری شوند تا پی آمد آن ، هریک از انواع آبزیان صید شده ، برای مصارف خاص خود هدایت شوند.
- هنگامی که محصولات شیلاتی روی عرشه قرار می گیرند، باید هرچه سریعتر از آلوده شدن و اثرات مستقیم نور خورشید و سایر منابع گرمازا حفاظت شوند .



		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

- بایستی ترتیبی اتخاذ گردد که آبزیان پس از صید و شستشو با آب تمیز دریا یا آب آشامیدنی، سریعاً مورد عملیات سردسازی بوسیله قرار دادن در مخازن آب سرد شده دریا قرار گرفته و سپس همراه با پودر یخ به نسبت یک به یک و بصورت یک لایه پودر یخ و یک لایه ماهی نگهداری شوند. یخ‌گذاری باید به میزانی باشد که تا هنگام رسیدن محموله صید شده به اسکله، یخ کافی در اطراف آبزیان صید شده وجود داشته باشد.
- محصولات شیلاتی باید طوری جابجا و انبار گردند که از له شدن آنها جلوگیری شود .
- شناورهای صیادی پس از هر بار تخلیه صید بایستی انبار ماهی و انبار یخ خود و بخش - هایی از شناور که مستقیم با محصولات شیلاتی ارتباط داشته‌اند را با مواد پاک‌کننده و آب تمیز دریا یا آب قابل شرب، شستشو نمایند .



		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

۱-۶-۳-۲- استانداردهای شستشوی اول میگوی صید شده




➤ در این مرحله باید بی درنگ پس از صید میگو و جداسازی میگو از سایر آبیان صید شده بر روی عرشه کشتی ماهیگیری، در زیر سایه بان، و در محل ویژه ی انجام این کار، امجام گیرد.

➤ برای انجام این کار، باید با بهره گیری از آب تمیز دریا ، همه میگوهای صید شده کاملا شستشو داده شوند به گونه ای که، میگوها پس از شستشو با آب تمیز دریا ، بخوبی پاکیزه شده باشند.



۱-۶-۳-۳- استانداردهای سرد کردن میگو

➤ در این مرحله، پس از شستشوی اول میگوی صید شده است. در این مرحله ، بمنظور سرد کردن میگوهای صید شده باید تا هنگام رسیدن آن ها به محل آماده سازی، میگوها در داخل مخلوط آب آشامیدنی با آب تمیز دریا و یخ گذاشته شوند . می توان میگوهای تازه را تا مدت زمان ۷۲ ساعت در مخلوط آب آشامیدنی یا آب تمیز دریا و یخ نگهداری کرد.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

#### ۱-۶-۳-۴- استانداردهای تخلیه صید در اسکله های صیادی



منظور از اسکله در این طرح، محل تخلیه صید از دریا به ساحل است که از طرف شیلات مجاز شناخته شده و شناورهای صیادی اجازه تخلیه محموله های صید شده را در محل های دیگری ندارند.

اسکله های تخلیه صید باید دارای شرایط بهداشتی مناسب بوده و از نظر امکانات و تأسیسات مطابق با شرایط ذیل باشند:

- محل های تخلیه صید بایستی پوشیده باشند، بنحوی که محصول را از گزند نور مستقیم خورشید محافظت نمایند.
- دارای سطح غیرقابل نفوذ به آب بوده تا به آسانی شستشو و ضدعفونی گردیده و همچنین دارای زهکشی مناسب باشند تا آب برآحتی عبور نماید .
- سیستم دفع فاضلاب کاملاً بهداشتی باشد .
- دارای سرویسهای بهداشتی با تعداد مناسبی دستشویی و توالت های مجهز به سیفون باشند. دستشویی ها باید با مواد شستشودهنده دست ها و حوله های یکبار مصرف تجهیز شوند.
- برای اهداف دیگر مورد استفاده قرار نگرفته و از ورود وسائط نقلیه دودزا و حیوانات به محوطه جلوگیری شود .
- دارای تابلوهای ممنوعیت کشیدن سیگار، انداختن آب دهان، غذا خوردن، و نوشیدن بوده و این تابلوها در مکان های مناسب که در دید عموم باشند، نصب گردند.
- دارای تسهیلات کافی جهت بهره برداری از منابع آب قابل شرب یا منابع آب تمیز دریا و یا آب دریای تصفیه شده بوسیله یک سیستم مناسب باشد . این منابع آبی دارای فشار و ذخیره کافی باشند.
- دارای مخازن ویژه ای برای نگهداری محصولات شیلاتی نامناسب برای مصارف انسانی باشند. جنس این مخازن باید از مواد ضد آب و مقاوم به خوردگی باشد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--




- تجهیزات تخلیه باید از موادی ساخته شوند که به آسانی تمیز و ضد عفونی گردیده و در شرایط مناسب فنی و بهداشتی نگهداری شوند.
- ✚ عملیاتی که هنگام تخلیه صید و پس از آن بایستی در اسکله ها مورد توجه قرار گیرند عبارتند از:
  - عملیات تخلیه باید به سرعت انجام گیرد .
  - در هنگام تخلیه باید از آلودگی محصولات جلوگیری کرده و در صورت امکان از تجهیزات مکانیکی استفاده شود .
  - درجه حرارت کلیه آبزیان صید شده که بصورت تازه و در کنار یخ یا آب سرد شده دریا ، در اسکله تخلیه می گردند بایستی حداکثر ۴ درجه سانتیگراد باشد.
  - پرسنل و کارگرانی که مستقیماً با تخلیه و حمل محصول سر و کار دارند بایستی دارای کارت بهداشتی بوده و شرایط عمومی بهداشت فردی را رعایت نمایند.
  - محل های تخلیه محصول در اسکله بایستی بطور منظم شستشو شده و پس از هر بار تخلیه محصول و یا فروش، سبدهای محصول با آب آشامیدنی شسته شده و در صورت لزوم ضد عفونی گردند .
  - شستشوی محصول و محوطه اسکله با آب حوضچه های پهلوگیری شناور ممنوع می باشد.
  - رعایت شرایط بهداشت محیطی، جلوگیری از انباشته شدن زباله و ضایعات در محوطه اسکله و حوضچه الزامی می باشد.
- ✚ مجوز تحویل گیری آبزیان در اسکله تنها به واحدهای ذیل و برای مدت معینی از طرف شیلات صادر می شود. تنها نمایندگان اشخاص حقیقی و حقوقی که دارای مجوز تحویل گیری صید از شیلات باشند حق خرید و تحویل گیری صید از شناورها و یا تعاونی های صیادی را دارند.

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

- دارندگان تاسیسات سردخانه، انجماد و فرآوری و کنسرو بایستی دارای پروانه بهداشتی از مراجع ذیصلاح باشند.
- مجوز برای دارندگان پروانه کسب معتبر از صنف یا اتحادیه ذیربط همان استان فقط برای آبزیان حلال گوشت صادر می‌شود.
- شرکت های متقاضی بهره برداری آبزیان بایستی تقاضای خود را به اداره کل شیلات استان تسلیم نموده و ادارات کل پس از بررسی و در صورت تأیید نسبت به صدور مجوز اقدام نمایند.
- مجوز تحویل‌گیری مورد بحث در این طرح شامل کلیه آبزیان به استثنای میگو، لابستر، ماهی مرکب و ماهیان خاویاری می‌باشد.

#### ۱-۶-۳-۵- استانداردهای حمل و نقل از اسکله های صیادی:

- ✚ حمل و نقل آبزیان تازه از اسکله های صیادی در کنار یخ می بایستی حتماً توسط ماشین هایی که مجهز به اطاق عایق بندی شده بوده و سطوح داخلی آن صاف و قابل شستشو باشد و مجوز های لازمه از دامپزشکی را اخذ کرده باشند، صورت پذیرد.
- ✚ این وسایل نقلیه بایستی قبل از بارگیری شستشو و در صورت نیاز، ضد عفونی شده باشند.
- ✚ در صورتیکه حمل و نقل آبزیان تازه توسط مخازن حاوی مخلوط آب و یخ صورت می پذیرد، تجهیز وسایل حمل و نقل به اطاق عایق بندی، اجباری نبوده ولی بایستی دقت شود که مخازن ذکر شده دارای سطوح داخلی صاف و قابل شستشو بوده و همچنین درب آنها طوری بسته شود که هیچگونه نفوذ اجسام خارجی در آنها امکان پذیر نباشد.
- ✚ پس از بارگیری وسایل حمل و نقل در اسکله، آنهایی که دارای اطاق عایق می باشند، در اطاق می بایستی توسط بازرس دامپزشکی مستقر در اسکله پلمپ گردد. در خصوص حمل آبزیان تازه

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

توسط مخازن حاوی مخلوط آب و یخ نیز، درب این مخازن باید توسط بازرس دامپزشکی پلمپ شود.




✚ برای حمل و نقل آبیان تازه کوچک تجاری در کنار یخ، میبایستی از جعبه‌هایی استفاده گردد که قابلیت شستشو و ضد عفونی شدن را دارا بوده و یک لایه پودر یخ در زیر جعبه یا سبد و به ترتیب یک لایه ماهی و یک لایه پودر یخ قرار داده شده و نهایتاً یک لایه پودر یخ در روی جعبه یا سبد قرار گیرد.

✚ حداکثر ارتفاع این سبدها یا جعبه‌ها نبایستی از ۶۰ سانتیمتر تجاوز نماید.

✚ به منظور جلوگیری از آلودگی، طراحی اطاق عایق این وسایل نقلیه باید به شکلی باشد که آب حاصل از ذوب شدن یخ به شکل مناسب از اطاق عایق بندی شده، خارج شده ولی بایستی آلودگی محیط نگردد.

✚ گواهی حمل صادر شده برای محصولات تازه در کنار یخ یا در مخازن حاوی آب و یخ از اسکله‌های صیادی فقط برای کارگاه‌های فرآوری مجاز و حداکثر تا فاصله ۲ ساعت از اسکله، معتبر می‌باشد و هیچ‌گونه گواهی حمل بهداشتی برای عرضه مستقیم محصول در بازار نبایستی صادر گردد مگر از اسکله‌هایی که دارای شرایط ذیل باشند:




- یک محل سرپوشیده و محصور در محلی جدا از محل تخلیه صید احداث شود که دارای کف و دیوارهای قابل شستشو و ضد عفونی شدن باشند.
- این محل بایستی مجهز به محل تامین آب سرد ( کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد ) برای شستشو ماهی باشد.
- محل مناسب جهت ذخیره یخ و یخ خرد کن بوده و یا شرایط تامین پودر یخ در محل بایستی وجود داشته باشد .

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

- محل بایستی دارای تجهیزات و امکانات مورد نیاز جهت شستشو و ضدعفونی دست از قبیل شیر آب که بدون دخالت دست باز و بسته شود، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضدعفونی کننده باشد.
- محل مناسب جهت شستشو و نگهداری جعبه و ... که برای حمل ماهی استفاده می شوند وجود داشته باشد .




۱-۶-۳-۶- استandarدهای فرآوری، حمل و نقل و عرضه میگو (مورد مصرف کارخانجات تولید سوپ)

- ✚ گواهی حمل میگو بصورت تازه از اسکله های صیادی فقط باید به مقصد کارخانجات پودر میگو همان منطقه یا کارگاه های فرآوری آبیان مجاز و حداکثر تا فاصله زمانی 2 ساعت از اسکله مورد نظر، صادر شود.
- ✚ در صورتیکه میگو برای مصرف در کارخانجات تولید سوپ که در مسافت های بیش از 2 ساعت زمانی از اسکله قرار گرفته اند، استفاده می شوند باید حتماً مورد فرآوری و انجماد قرار گیرند. این امر می بایست در کارگاه های فرآوری آبیان مجاز که دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر از سازمان دامپزشکی می باشند، صورت گیرد.
- ✚ در صورتیکه کارخانجات تولید سوپ مناطق ساحلی یا غیرساحلی از میگو منجمد بعنوان ماده اولیه استفاده می نمایند، این میگوها قبل از انجماد می بایستی حتماً مورد فرآوری مطابق با بندهای ذیل قرار گیرند.
  - مسئولین امور بهداشتی کارگاه های فرآوری آبیان مجاز باید هنگام تحویل گیری میگو، آنها را از نظر ظاهری و ارگانولپتیک و همچنین درجه حرارت مورد بررسی قرار دهند. میگو باید از نظر ظاهری، خصوصیات میگوی تازه را دارا بوده و همچنین درجه حرارت قسمتهای مرکزی آن از 4 درجه سانتیگراد بیشتر نباشد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

- پس از بررسی اولیه و در صورتیکه میگوها دارای کیفیت مناسب بوده و علائم فساد در آنها شروع نشده باشد، بایستی با استفاده از آب قابل شرب سرد آنها را مورد شستشو قرار داد.
- در صورتیکه حجم میگوی دریافتی در کارگاه فرآوری زیادتر از ظرفیت آن باشد، میگوها را باید در مخازن بهداشتی در کنار یخ قرار داد . استفاده از نسبت مناسب میگو و پودر یخ بسیار مهم و ضروری میباشد.
- پس از شستشوی اولیه، باید میگوها را وارد بخش سر و دم زنی و پوست گیری نمود . در این قسمت با استفاده از وسایل بهداشتی و مناسب باید نسبت به جداسازی سر و پوست و دم اقدام نمود و ضایعات حاصله را به اطاق نگهداری ضایعات منتقل نمود.
- پس از مرحله سر و دم زنی و پوست کردن ، لازم است تا میگو در شرایط کاملاً بهداشتی و با آب قابل شرب، شستشو گردد.
- پس از شستشو، چنانچه میزان میگو پاك شده بیش از ظرفیت تونل های انجماد یا سایر تجهیزات انجمادی میباشند، لازم است که آنها را در پیش سردکن که دمای آن بین صفر تا 4 درجه سانتیگراد میباشد، قرار داد و سپس منجمد نمود . در غیر اینصورت، پس از شستشو، باید میگوهای پاك شده را مستقیماً در دستگاه انجمادی قرار داد.
- برای انجماد میگوهای پاك شده نیاز به تونل انجماد یا سایر تجهیزات انجمادی می باشد که بتواند در زمان کمتر از 8 ساعت ، دمای عمقی ترین قسمتهای بدن میگو را به ۱۸- درجه سانتیگراد برساند . بدین منظور دمای تونل انجماد باید از 35- درجه سانتیگراد کمتر باشد.
- پس از انجماد میگوهای پاك شده، باید آنها را در سردخانه های نگهداری که درجه حرارت آن ۱۸- درجه سانتیگراد یا کمتر می باشد، قرار داد . رعایت نکات بهداشتی از






 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

قبیل، استفاده از پالت های قابل شستشو و همچنین نحوه چیدن باسکت های حاوی میگوها بطوریکه جریان هوای سرد بتواند بطور کامل از بین آنها عبور نماید، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در ضمن لازم است این سردخانه‌ها مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

✚ برای حمل و نقل میگوهای پاك شده منجمد از سردخانه‌های مناطق ساحلی به کارخانجات کنسرو ، سوپ سازی و پودر یا سردخانه در شهرهای مرکزی با مسافت‌های بیش از 2 ساعت، رعایت نکات ذیل الزامی است.

- داشتن گواهی حمل بهداشتی از دامپزشکی مبداء که نسخه ای از آن به دامپزشکی مقصد ارسال شده است.
- وسیله نقلیه باید مجهز به اطاق عایق بوده و همچنین تجهیزات سردکننده آن به شکلی باشد که بتواند درجه برودت 18- درجه سانتیگراد یا کمتر را در طول حمل و نقل فراهم نماید و همچنین مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.
- پس از بارگیری، درب اطاق عایق آن توسط بازرسین دامپزشکی پلمپ میشود.
- تبصره : صدور گواهی بهداشتی حمل برای میگوهای منجمد پاك شده بر مبنای انجام آزمایشات میکروبی، شیمیایی و بخصوص میزان هیستامین و ... صورت می گیرد و در صورتیکه تمامی فاکتورها در حد مجاز باشند، صادر خواهد شد.
- پس از رسیدن محموله به مقصد، فك پلمپ بر اساس بررسی گواهی بهداشتی حمل مبدأ و همچنین بررسی تاریخ نتایج ثبت دما در طی حمل و نقل توسط بازرسان دامپزشکی مقصد صورت خواهد پذیرفت.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

۱-۶-۷- استاندارد مواد اولیه

میگو به چهار درجه بشرح زیر تقسیم می گردد:

- درجه A ( ممتاز )

میگوئی است که دارای طعم و بوی مطبوع بوده و از لحاظ رنگ هماهنگی و هم‌رنگی بین آنها موجود باشد و از لحاظ عوامل مؤثر در درجه بندی بر طبق روش ویژه نمره گذاری و دادن امتیاز که شرح آن در جدول ۱-۳ داده شده است مجموع امتیازهای آن کمتر از ۹۰ نباشد.

- درجه B ( خوب ):

میگوئی است که طعم و بوی آن خوب و قابل قبول بوده و از لحاظ عوامل مؤثر در درجه بندی ، مجموع امتیاز های آن کمتر از ۸۰ نباشد.

- درجه C ( تجارتي ):




میگوئی است که طعم و بوی آن خوب و قابل قبول بوده و از لحاظ عوامل مؤثر در درجه بندی ، مجموع امتیاز های آن کمتر از ۷۰ نباشد.

- زیر استاندارد:

میگوئی است که ویژگیهای آن از درجه C ( تجارتي ) پست تر باشد و جمع امتیازهای آن پائین تر از ۷۰ باشد.

### جدول ۱-۳- شمارش تجارتي میگو

نام توصیفی اندازه	شمارش تجارتي (تعداد میگو در یک کیلوگرم)
شاه میگوی درشت	کمتر از ۲۲
شاه میگو	۲۲-۳۳
خیلی درشت	۳۴-۴۴
درشت	۴۵-۵۵
خیلی بزرگ	۵۶-۶۶
بزرگ	۶۷-۷۷
متوسط بزرگ	۷۸-۹۲

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

متوسط	۹۳-۱۱۰
کوچک	۱۱۱-۱۳۲
خیلی کوچک	۱۳۳-۱۵۴
ریز	بیش از ۱۵۴

سوپ و پودر میگو یکی از مهمترین روش‌های فرآوری میگو است که سلامت و استفاده آسان و طولانی مدت آن تضمین می‌گردد. این محصول به منظور حفظ و نگهداری آسان و طولانی مدت و به صورت آماده مصرف تولید می‌گردد و سرانجام نیز می‌توان از قابلیت مصرف و سلامت آن مطمئن بود.

- ✚ میگو: میگوهای درجه پائین مورد استفاده در تهیه این فرآورده، باید سالم، بدون عیب، تمیز و حتی‌المقدور از گونه‌های دار ای کیفیت بالا باشند. دارا بودن پوستی با درخشندگی شفاف و طبیعی، با بوی میگوی تازه صید شده، عضلات سفت و ارتجاعی، رنگ پوست روشن و شفاف و طبیعی، نشان دهنده کیفیت خوب این میگوهاست. میگوهای مورد مصرف در تهیه این سوپ می‌تواند تازه یا منجمد باشد. در صورت استفاده از میگوهای منجمد حتما باید زمان ماندگاری و نحوه انجماد آن در سردخانه، طبق مشخصات مندرج در استاندارد ملی مربوط باشد.
- ✚ روغن: روغن مورد مصرف در تهیه سوپ میگو باید روغن های مایع مجاز خوراکی مانند (روغن گیاهی تصفیه شده) باشد و در زمان مصرف، با مشخصات مندرج در استانداردهای ملی مربوط خود منطبق باشند.
- ✚ ادویه: ادویه مورد مصرف در تهیه سوپ میگو باید با ویژگی های مندرج در استاندارد ملی مربوط مطابقت داشته باشد.
- ✚ آب: آب مورد استفاده برای شستشوی میگو ها باید آب آشامیدنی بوده و مورد تایید مقامات بهداشتی قرار گرفته باشد.
- ✚ ظروف بسته بندی: ویژگی‌های مورد مصرف باید با استاندارد ملی مربوطه مطابقت داشته و مقاوم باشد.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--




➤ فرآیند تولید: میکرو پس از صید(مرگ) در اثر فعالیت باکتری ها و آنزیم ها به سرعت ویژگی های خود را از دست داده و پس از مدتی علایم فساد در آن ظاهر می گردد . لذا جهت افزایش زمان ماندگاری آن ، می بایستی اصول نگهداری مواد غذایی رعایت گردد.

#### ۱-۳-۸- استاندارد فرآورده نهایی

- ظرف پر شده این فرآورده باید عاری از باد کردگی، له شدگی، پارگی در ناحیه درز ها و یا سایر آثار ناشی از فساد محتویات درون آن باشد.
- این فرآورده باید بو و طعم طبیعی داشته و عاری از هر گونه طعم و بوی ناشی از علائم فساد محتویات آن باشد.
- استفاده از هر گونه ماده افزودنی غیر مجاز ، در این فرآورده مجاز نمی باشد.

#### ۱-۳-۹- ویژگی های بسته بندی مواد غذایی




- به طور کلی بسته بندی باید بتواند این اطمینان را به مصرف کننده بدهد که محصول درون آن در شرایطی مشابه زمان تولید بوده و علاوه بر آن قوانین و مقررات مربوط به بسته بندی صحیح به مورد اجرا گذاشته باشد. بنابراین بسته بندی صحیح باید دارای ویژگی های زیر باشد:
- بسته، باید محصول را کاملاً تمیز نگاه داشته و خاصیت ممانعت کنندگی و حفاظت از ماده غذایی را بر علیه مخاطر فیزیکی، رطوبت، اکسیژن، نور، میکروارگانیسم ها و کلیه عوامل آلودگی گسترش دهد.
- ارزش غذایی محصول را در حد قابل قبول حفظ نموده و روی کیفیت میکروبیولوژیکی ماده غذایی تاثیر و تغییر نامطلوب نداشته باشد.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

- در طول زنجیره تولید تا توزیع و رساندن محصول به دست مصرف‌کننده هیچ‌گونه صدمه ای به سلامتی تولیدکننده، توزیع‌کننده و مصرف‌کننده نداشته باشد.
- بسته‌بندی می‌بایست حاوی اطلاعاتی نظیر نام محصول، شرکت، آدرس تولیدکننده، وزن، قیمت، تاریخ تولید و انقضاء و دستور العمل مصرف باشد.
- به سهولت بلو شده و قابلیت دربندي مجدد داشته باشد.
- نسبت به مخاطراتي نظیر ضربه، فساد، لرزش در طی حمل و نقل حتی الامکان مقاوم باشد.
- سبک بوده و به لحاظ حجم به گونه‌ای طراحی شود که حتی حجم کمی را اشغال نماید.
- مقرون به صرفه باشد.
- بسته باید امکان ناخن‌زدن محتوي توسط مصرف‌کننده قبل از خرید در سوپر مارکت‌ها را کاهش دهد.
- پس از مصرف محتوي ماده بسته قابل بازیافت مجدد و در صورت عدم بازیافت در طبیعت به سرعت تجزیه شود.

#### ۱-۶-۴- استاندارد ملی

با مراجعه به فهرست استانداردهای ملی سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، تا کنون استاندارد ملی خاصی برای محصول سوپ (Cream) میگو تدوین و برای اجرا تصویب نگردیده است. تنها در خصوص محصول سوپ ، استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۹۶ تحت عنوان " انواع سوپ های خشک،ویژگی های میکروبیولوژی " و شماره ۳۸۲۷ تحت عنوان " الحاقیه استاندارد ویژگیها و روش‌های آزمون سوپ‌های آماده " تدوین گردیده است.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

#### ۱-۶-۵- استاندارد جهانی




واضح است که بیماریهای ناشی از مسمومیت‌های غذایی ، آمار قابل توجه ای را به خود اختصاص می دهد که این آمار در کشورهای مختلف متناسب با میزان رعایت اصول بهداشتی و انجام کنترل های لازم در مراحل مختلف آماده سازی، تولید، توزیع و مصرف مولد غذایی متفاوت است. اما حساسیت مردم در اغلب کشورها در برابر این نوع مسمومیتها بسیار بالاست و نهادهای کنترل کننده بهداشتی و ایمنی محصولات غذایی نیز به این حساسیت اجتماعی ، توجه بسیار بالایی دارند.

#### ۱-۶-۵-۱- رعایت کد EU اروپا و سیستم HACCP آمریکا در صادرات محصولات تولید شده از آبزیان

کشورهای عضو اتحادیه اروپا با موانع تعرفه ای تبعیض آمیز بین کالاهای کشورهای عضو که ایران جزو کشورهای غیر عضو محسوب می شود قدرت رقابتی آبزیان بخصوص میگو را از بین برده و تلاش های زیادی را بویای ممانعت از ورود آن به کشور مینمایند. اتحادیه اروپا به دلیل حساسیت بالایی که در رعایت مسائل بهداشت مواد غذایی دارد استانداردهای سخت تر از شرایط کدکس جهانی اعمال می نماید و لذا موانع بهداشتی را به صورت موانع غیرتعرفه ای برای ورود آبزیان ایران لحاظ می نماید.

باتوجه به شرایط بازارهای صادراتی جهان و انطباق با خواسته ها و سلیقه های روز بازارهای جهانی باید ضمن حفظ بازارهای موجود به دنبال یافتن بازارهای جدید در دنیا بویژه آسیا بود . زیرا کشورهای آسیایی همچنان دارای پتانسیل بالا در واردات محصولات آبزیان ایران به ویژه فرآورده های تولید شده از میگو می باشند و این امر زمانی تحقق پیدا می کند که تولیدات ما بر اساس قوانین بهداشتی روز دنیا باشد.

در مورد محصول مورد بررسی ، استاندارد جهانی خاصی یافت نگردیده است .

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

## ۱-۴ - بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول



### ۱-۷-۱- بررسی قیمت داخلی

قیمت محصول مورد مطالعه تابع کیفیت ، قیمت داخلی و جهانی میگو ، نوع محصول ، نوع بسته بندی و برند شرکت تولیدکننده آن می باشد. در بازار داخلی بیشتر محصولات عرضه شده در مراکز توزیع به صورت پودر های فشرده با عصاره مرغ و گوشت در وزن های ۱۰ گرمی و به قیمت ۱۵۰۰ ریال می باشد . محصولات یاد شده در بسته های ۴۸ عددی به وزن ۴۸۰ گرم به قیمت ۷۲۰۰۰ ریال عرضه می گردد.

اطلاعات اخذ شده از بازار حاکی از آن است که تنها محصول سوپ میگو (Cream) در بازار داخلی مربوط به تنها شرکت تولیدی در کشور است که در استان بوشهر مستقر گردیده و با نام تجاری "پی چو" محصول خود را روانه بازار نموده است .. در جدول زیر قیمت بر اساس اطلاعات اخذ شده از بازار آورده شده است.

### جدول ۱-۵- مشخصات محصول سوپ میگوی تولید شده در بازار داخلی

نام محصول	وزن به گرم	ترکیبات	قیمت به ریال
سوپ میگو	۶۰	میگو، آرد گندم، روغن گیاهی، سویا، نمک، ادویه و سبزیجات معطر	۱۵۰۰۰

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### ۱-۷-۲- مروری بر قیمت های جهانی محصول

سوپ (Cream) میگو تهیه شده از میگو در ردیف محصولات غذایی طبقه بندی می گردد و لذا قیمت آن تابع کشور و شرکت تولید کننده ، میزان خلوص آن ، کیفیت تولید ، کیفیت محصول نهایی ، کیفیت مواد اولیه مصرف شده ، گواهینامه های معتبر کیفیت ، تأییدیه زمان و مکان صید میگو مورد مصرف در تولید محصول و دیگر موارد ضروری حسب درخواست از سوی خریدار دارد.

در مورد قیمت های جهانی تبدلات تولید سوپ (Cream) میگو در سایت شرکت های تولید کننده آمار قابل قبول و مستندی وجود دارد . همچنین با توجه به اطلاعات به دست آمده از طریق اینترنت مشخص گردید که یکی از بزرگترین کشورهای تولیدکننده انواع سوپ میگو و ... ، برای استفاده غذای انسان ، کشور چین و بعد از آن کره می باشند . قیمت برخی از انواع مختلف سوپ ها در سال ۲۰۱۲ به شرح جدول ۱-۶- می باشد.



Cream of Broccoli soup



Cream of Chicken soup






Cream of Onion soup



Cream of Shrimp soup



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### جدول ۱-۶- : قیمت جهانی خرده فروشی برخی از سوپ ها

محصولات	وزن هر قوطی به اونس	قیمت خرده فروشی به دلار	قیمت ست ۲۴ تایی به دلار
Cream of Shrimp soup	۱۰/۷۵	۲/۵۰	۳۹
Cream of Onion soup	۱۰/۷۵	۲/۲۵	۳۵
Cream of Chicken soup	۹/۴۰	۱/۵۰	۲۸
Cream of Broccoli soup	۱۰/۷۵	۱/۵۰	۲۸



± وزن ۱۰/۷۵ اونس حدود ۳۶۵ گرم می باشد.

منبع: اینترنت

### ۱-۸ - موارد مصرف و کاربرد محصول

تولید سوپ میگو، فرآیند تبدیل کالای خام میگو به فرآورده مورد تغذیه مستقیم یا غیر مستقیم متناسب با ذائقه، سلیقه، صرفه اقتصادی و شرایط اقلیمی می باشد که طی فرآیندهای مختلف از آبزیان بعنوان تغذیه استفاده می گردد. یکی از مهمترین فرآورده های تولیدی از محصولات شیلاتی و آبزیان سوپ میگو است. اساساً از زمانی که تعادل بین تولید و مصرف با افزایش جمعیت از میان رفت موضوع تهیه غذا جهت تغذیه انسان بزرگترین مسئله روز بشمار می رود. در حال حاضر نیز که تکنولوژی و صنعت پیشرفت های زیادی نموده است شاهد فقدان تغذیه کافی برای ادامه حیات و حداقل تغذیه لازم برای میلیون ها نفر می باشیم.

انسانها از قدیم‌الایام از ماهی و میگو و منابع دریایی به شیوه های مختلف تغذیه می نمودند. تامین تغذیه در فصولی از سال که امکان دستیابی به آن ممکن نبود در بقیه فصول صید، حفظ و نگهداری ماهی و میگو با روش های خاص متداول بود .




	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

حفظ و نگهداری مواد غذایی از جمله میگو از زمان‌های گذشته مورد توجه بشر بوده و این امر با استفاده از روش‌های ابتدایی و اولیه مرسوم بوده است که روزبه‌روز مراحل تکاملی را طی نموده به طوری که امروزه کلیه صنایع تهیه مواد غذایی بر پایه اصول نگهداری و حفظ این مواد پایه گذاری شده اند و با طریقه‌های مختلف از جمله استفاده از حرارت، سرم، خشک کردن و به کاربردن مواد نگهدارنده سعی می‌کنند تا حد ممکن مواد غذایی را بدون تغییر در ماهیت و حفظ خواص اولیه آن برای مدت طولانی‌تری نگهداری نمایند.

تولید سوپ یکی از مهم‌ترین روش‌های متداول فرآوری میگو و سایر آبزیان است که سلامت و استفاده آسان و طولانی‌مدت آن در نتیجه تأثیرات ناشی از حرارت و سایر مراحل تولید تضمین می‌گردد. همه ما با طیف گسترده‌ای از غذاهای آماده بسته‌بندی شده آشنا هستیم . با شتاب گرفتن زندگی شهری، خانواده‌ها زمان کمتری برای تهیه غذا در خانه دارند. گرایش روزافزون به استفاده از غذاهای آماده و فست‌فودها از جمله روش‌هایی است که رفته رفته جایگزین تهیه غذا در خانه می شوند. تهیه غذا در خارج از منزل به نوبه خود مشکلات دیگری ایجاد می‌کند که با بسیاری از آنها آشنا هستیم. اما در اینجا قصد اشاره دوباره به آنها را نداریم. تنها یکی از مشکلات این روش غذا خوردن، دور شدن از الگوی غذایی سنتی است. غذاهای سنتی علاوه بر اینکه ریشه در فرهنگ ما دارند و ذائقه ما به آنها عادت کرده است به دلیل امکان دسترسی محلی بهتر به مواد اولیه به صرفه‌تر است. یکی از راه‌های در دسترس قرار گرفتن این غذاها استفاده از سوپ های آماده تولید شده از آن مواد است که به تازگی در سبد غذایی ایرانی جای گرفته است.

از مزایای این نوع غذاها می‌توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ✚ حفظ حالت طبیعی مواد غذایی: غذای بسته‌بندی شده به دلیل در مجاورت قرار نگرفتن طولانی با هوای آزاد حالت طبیعی خود را حفظ می‌کند.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

- ✚ قیمت مناسب: ارزان بودن این غذاها که از امتیازات این روش به شمار می‌رود. روش تبدیل به سوپ در عین حال که نسبت به سایر انواع نگهداری، ارزان‌تر است، کیفیت بهتری نیز دارد.
- ✚ نگهداری طولانی و آسان: بزرگ‌ترین امتیاز غذایی است که به صورت کنسرو شده و آماده ارائه می‌گردد و قابلیت نگهداری طولانی دارد. همچنین انواع سوپ‌ها بدون نیاز به یخچال یا فریزر قابل نگهداری هستند.
- ✚ حمل و نقل آسان: غذای بسته‌بندی شده را به راحتی می‌توان به هر نقطه‌ای منتقل کرد. هنگامی که به مسافرت‌های کوتاه و سفرهای ورزشی و تفریحی می‌روید یا غذای خود را به محل کار می‌آورید، اینها انتخاب خوبی هستند.
- ✚ نداشتن ضایعات: آیا با منظره ظروف بزرگ انباشته از مواد غذایی که پس از اندکی استفاده، بقایای آن فاسد شده است روبه‌رو شده‌اید؟ این مشکل ناشی از نگهداری فله‌ای مواد غذایی است. در صورتی که غذاهایی که به صورت سوپ آماده مصرف که در وزن‌های گوناگون تولید می‌شوند و شما می‌توانید آنها را به میزان مصرف خود خریداری کرده و از ضایعات و اتلاف نعمت‌های خداوندی جلوگیری کنید.
- ✚ سلامت غذا: اگر این غذاها به صورت صنعتی و تحت نظارت و کنترل‌های بهداشتی مناسب تهیه شده باشند از سلامت خوبی برخوردارند.
- ✚ در دسترس بودن: انواع غذا، میوه و سبزی نگهداری شده با این روش در تمامی فصول سال و نیز در دورافتاده‌ترین مناطق قابل دسترسی هستند.
- ✚ تنوع: این سوپ با تنوع فراوان، از هر نوع مرز جغرافیایی و اختلاف زمانی و اقلیمی عبور کرده و می‌توانند مجموعه‌ای متنوع از مواد غذایی را در اختیار شما قرار دهند.
- ✚ زمان کم آماده شدن برای مصرف: این مواد غذایی زمان زیادی برای آماده شدن برای خوردن نیاز ندارند.

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

با توجه به ترکیبات و ارزش غذایی این محصول تولید شده و موجود در بازار ، که در ۱۰۰ گرم از آن وجود دارد، شامل ترکیبات زیر است :

جدول ۱-۷- ارزش غذایی سوپ میگو در ۱۰۰ گرم

انرژی	چربی	پروتئین	کربور هیدرات	کلسیم
۷۵۴ کیلو کالری	۴۰ گرم	۷ گرم	۱۵/۲ گرم	۸۹۹ میلی گرم



محصول مورد بررسی به عنوان غذای مغذی انسان مورد استفاده قرار می گیرد . این محصولات در فهرست محصولات آماده طبقه بندی می گردند و به صورت کنسرو شده در بسته بندی های متنوع به عنوان غذای آماده طبخ عرضه می گردد. سوپ (Cream) میگو می تواند به جای یک غذای کامل در وعده های نهار ، شام یا بین غذا صرف گردد و جایگزین بسیار مناسبی برای سایر سوپ هایی است که به صورت پودر و پودر فشرده عرضه می گردد.

#### ۱-۹ - بررسی کالاهای جایگزینی و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول

امروزه با پیشرفت تکنولوژی و صنایع در جهان، یک کالا در یک مورد، مصرف انحصاری نداشته بلکه محصولات مشابهی می توانند به آسانی جایگزین آن کالا گردند . صنایع غذایی نیز نمی توانند از این امر مستثنی باشند.

به عنوان کالاهای جانشین سوپ میگو، می توان انواع سوپ دیگر مانند پودرهای فشرده سوپ حاوی عصاره گوشت گوساله ، مرغ ، جوجه و سایر سوپ های خشک نظیر سوپ جو ، نودل و نظایر آن را نام برد.

گوشت آبزیان، همانند گوشت قرمز و مرغ دارای ترکیبات شیمیایی کلی همانند پروتئین، چربی، آب، مواد معدنی، ویتامین و ... می باشد، که درصد این ترکیبات و جزئیات آنها متفاوت بوده و به نوعی بر

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

کیفیت پروتئین و ارزش غذایی آنها تاثیرگذار است. آبزیان به لحاظ داشتن ویژگی‌های زیر از نظر ارزش تغذیه‌ای در اولویت مصرف قرار می‌گیرند.

- ✚ میزان هضم‌پذیری گوشت آبزیان بین ۹۶-۸۷ درصد می‌باشد، در حالیکه این مورد درباره گوشت مرغ و گاو ۹۰-۸۷ درصد است.
  - ✚ میزان پروتئین موجود در آبزیان ۱۹ الی ۲۰ درصد می‌باشد و در ماهی دودی تا ۴۳ درصد نیز می‌رسد، در مقابل گوشت قرمز ۱۷ تا ۱۷.۵ درصد پروتئین دارد.
  - ✚ از آنجایی که بیماری‌های مشترک بین انسان و آبزیان بسیار پایین‌تر از بیماری‌های مشترک بین انسان و دام است لذا، می‌توان گفت گوشت آبزیان به مراتب سالم‌تر از گوشت دام و طیور است.
  - ✚ غنی بودن گوشت آبزیان از املاح معدنی نظیر آهن، سلنیم، ید، کلسیم، منیزیم و ... ویژگی خاصی به گوشت آبزیان می‌دهد.
  - ✚ غنی بودن گوشت آبزیان از اسیدهای چرب امگا تری مثل EPA، DHA و همچنین گروه لینولئیک، لینولنیک و آراشیدونیک از نظر تغذیه‌ای، جایگاه خاصی به آبزیان می‌دهد. امگا ۳ دارای دو تاثیر مثبت بر روی قلب است، اولین اثر بر روی سیستم کنترل کننده ضربان قلب و دومین اثر بر، جلوگیری از لخته شدن خون در شریان‌هاست که میزان حملات قلبی را کاهش می‌دهد.
  - ✚ بر اساس تحقیقات و مطالعات کلینیکی صورت گرفته، مصرف میگو و فرآورده‌های آبزیان تاثیر شگرفی بر پیشگیری و حتی درمان بسیاری از بیماری‌ها دارد.
- میگو دارای ارزش تغذیه‌ای بسیار بالایی است و اکثراً مواد مغذی و ضروری برای انسان را به تنهایی داراست.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--




در حالت کلی می توان گفت که گوشت آبزیان جایگزینی برای انواع گوشت قرمز و سفید بوده و بنابراین سوپ حاصل از میگو نیز به طور مشابه جایگزین سوپ حاصل از گوشت قرمز و سفید می باشد . البته باید اذعان نمود که فرآورده های غذایی استحصالی از آبزیان در سالهای اخیر وارد بازار شده اند و لذا دور از انتظار نمی باشد که با توجه به خواص بارز میگو ، جایگزینی آن برای فرآورده های گوشتی دیگر با سرعت انجام گیرد.

#### ۱-۱ اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز

در حالیکه ذخایر آبزیان دریایی به شدت رو به کاهش است لیکن در مقابل آن تقاضا برای مصرف غذاهای دریایی بطور فزاینده ای رو به افزایش است و این چرخش ذائقه به سمت مصرف غذاهای دریایی موجب گردیده است تا عرضه کنندگان این نوع غذاها به دنبال ایجاد تنوع غذایی باشند که در نتیجه آن صید ، پرورش و مصرف انواع آبزیان به ویژه میگو نیز بالا رفته است و این افزایش علاقه بر سرعت رشد بازار غذاهای دریایی افزوده است بطوریکه آبزی پروری به یک صنعت عمده تجاری در تولید غذاهای دریایی تبدیل شده است.

مکانیزاسیون کشاورزی و به کارگیری تجهیزات مرتبط باعث ارتقاء بهره وری و ایجاد ارزش افزوده بیشتر از یک محصول می گردد. ادامه فرآیند در بخش کشاورزی در تبدیل و فرآوری محصول، حفظ و نگهداری، بسته بندی و جابجایی و حمل و نقل با تکیه بر صنعت مدرن آبزی پروری ( پرورش متراکم ) به شدت ارزش افزوده را ارتقاء داده و محصولاتی متنوع مطابق با نیاز و سلیقه مصرف کننده را ارائه می دهد. کشورهای زیادی سهم عمده ای از اشتغال و صنعت خود را بر پایه شیلات و آبزیان پی ریزی کرده اند.

از آنجا که چهار پنجم کره زمین را آب فرا گرفته و تنوع تولیدات شیلاتی و آبزیان و پروتئین حاصل از آن، همراه با فوائد عدم تخریب و ویرانی زمین بسیار حائز اهمیت است، جهان نگاه ویژه ای به شیلات




		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

دارد. کشتی‌های بزرگ و مجهز به تکنولوژی روز صید صنعتی، کشتی‌های مجهز به کارخانه صنایع غذایی و فرآوری و بسته بندی و سردخانه دار، تونل‌های انجماد، مز اراع بزرگ پرورش انواع ماهیان سردآبی و گرمابی، ماهی‌خواری، میگو، لابستر و ... هم حکایت از این دارد که شیلات جایگاه ویژه‌ای در زندگی بشر دارد. از اهمیت شیلات و صنایع شیلاتی همان بس که کشور مجارستان با وجود عدم دسترسی به آب‌های آزاد و دریا قطب بزرگ صنعت شیلات و علوم شیلاتی در جهان به شمار می‌رود. روند تأمین تغذیه در جهان اقتضا می‌کند تا متناسب با رشد جمعیت، سطح تولید غذا را افزایش دهیم. در این راستا نیاز رو به گسترش جمعیت جهان به مواد غذایی و تفکر کسب درآمد و ایجاد اشتغال و سایر عوامل دیگر سبب رشد و توسعه تکنولوژی عمل‌آوری و صنایع شیلاتی در جهان شده است. بطوریکه فرآورده‌های غذایی آبزیان بخش قابل توجهی از نیاز روز افزون به تغذیه را مرتفع ساخته است و تکنولوژی فرآورده‌های دریایی به یکی از بهترین و بزرگترین منابع کسب درآمد بسیاری از کشورهای جهان تبدیل شده است.

در کشور ما تکنولوژی و صنعت عمل‌آوری فرآورده‌های جدید دریایی و دانش فنی و مهارت‌های فرآوری آبزیان در سطحی محدود و اندک قرار داد.

عمل‌آوری، فرآیند تبدیل کالای خام میگو به فرآورده مورد تغذیه مستقیم یا غیر مستقیم متناسب با ذائقه سلیقه، صرفه اقتصادی و شرایط اقلیمی می‌باشد که طی فرآیندهای مختلف از آبزیان بعنوان تغذیه استفاده می‌گردد. مهم‌ترین فرآورده‌های تولیدی از محصولات شیلاتی و آبزیان انواع سوپ به ویژه سوپ میگو است.

اساساً از زمانی که تعادل بین تولید و مصرف با افزایش جمعیت از میان رفت موضوع تهیه غذا جهت تغذیه انسان بزرگترین مسئله روز بشمار می‌رود. در حال حاضر نیز که تکنولوژی و صنعت پیشرفت‌های زیادی نموده است شاهد فقدان تغذیه کافی برای ادامه حیات و حداقل تغذیه لازم برای میلیون‌ها نفر می‌باشیم.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

تولید سوپ میگو یکی از مهم‌ترین روش‌های متداول فرآوری میگو است که سلامت و استفاده آسان و طولانی‌مدت آن در نتیجه تأثیرات ناشی از حرارت و سایر مراحل تولید تضمین می‌گردد. باید اذعان نمود که در ارتباط با سلامتی جامعه، با مقایسه سرانه مصرف آبزیان در سبد غذایی جامعه ایرانی و فاصله بسیار زیاد بین ارقام و اعداد سرانه مصرف جهانی بایستی علل عدم مصرف آن در جامعه را بررسی و به رفع آن پرداخته شود، چرا که قرار گرفتن آبزیان در سبد غذایی مردم نقش مهمی در سلامت جامعه ایفا می‌نماید. مصرف گوشت سفید در مقایسه با گوشت قرمز از سلامت بالاتری برخوردار است و بر طبق آخرین یافته‌های محققین علوم تغذیه و پزشکی مصرف آبزیان از بروز بسیاری از بیماریها جلوگیری می‌کند. بنا بر این می‌توان بیان نمود که محصول سوپ میگو با توجه بر نقش ارتقاء سلامتی آنها در جامعه، می‌تواند در فهرست کالاهای مهم نیز طبقه بندی گردد.

#### ۱-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول




مهم‌ترین کشورهای تولیدکننده آبزیان دریایی و پرورشی در جهان عبارتند از: چین، پرو، هند، ژاپن، آمریکا و اندونزی. قاره آسیا از نظر تولید، مصرف و عرضه محصولات شیلاتی در دنیا مقام اول را به خود اختصاص داده است.

چین و تایلند به عنوان دو صادرکننده عمده آبزیان در جهان مطرح می‌باشند. ایران از نظر میزان تولیدات در رده چهاردهم آسیا جای دارد.

در اروپا بازارهای عمده جهت صادرات (مصرف کننده عمده) محصولات دریایی عبارتند از: اسپانیا، فرانسه، ایتالیا، آلمان و انگلیس.

بیشترین صادرات سوپ میگو در جهان از کشورهای چین و کره صورت می‌گیرد. خواستگاه محصولات حاصل از آبزیان، کشورهای آسیای جنوب شرقی می‌باشد. از اینرو در حال حاضر کشورهای فوق را می‌توان عمده کشورهای تولیدکننده محصول سوپ میگو در جهان معرفی کرد. کشور چین بزرگترین شرکت های تولید کننده طعم دهنده های مواد غذایی را در خود جای داده که به



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

نیازهای ضروری زندگی و تقاضا در بازار بین المللی پاسخ می دهد . این محصولات در حال حاضر توسط شرکت های تولیدکننده این کشور ، به کشورهای نظیر : ایالات متحده آمریکا، کانادا، فیلیپین ، سنگاپور، السالوادور، پاپوا گینه نو، آسیای مرکزی، آفریقا و ... صادر می گردد. تنها تولیدکننده داخلی که در زمینه تولید سوپ میگو (آبزیان) دریایی فعالیت دارد در جدول زیر آمده است.

جدول ۱-۸- شرکت های داخلی عمده تولید کننده محصول




ردیف	نام کارخانه	نوع محصول	ظرفیت	آدرس
۱	شرکت گردونه صنعت درنیکا	سوپ آبزیان	۳۲۵ تن	بوشهر- شهرک صنعتی بوشهر(۲)

منبع: CD ارائه شده واحدهای صنعتی وزارت صنعت، معدن و تجارت

### ۱۴۱- شرایط صادرات محصول

امروزه توسعه صادرات غیر نفتی یک ضرورت به شمار می آید، زیرا درآمدهای ارزی را افزایش داده و در نتیجه اجرای برنامه های توسعه اقتصادی را که متضمن هزینه های ارزی است، ممکن می سازد. ولی در ایران معمولاً زمانی به رشد و توسعه صادرات غیر نفتی توجه می شود که صادرات نفت خام و درآمدهای حاصل از فروش آن دچار رکود شده باشد . در رویکرد جدید، توسعه صادرات با تاکید بر صادرات غیر نفتی، یکی از راهبردهای بارز در برنامه های توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی کشور به شمار آمده است.

امروزه تنوع نیازهای انسان و منابع اقتصادی و پراکندگی آنها در جهان پهناور به حدی است که مبادله کالاها و خدمات از کشوری به کشور دیگر را تقریباً اجتناب ناپذیر ساخته است . بنابراین صادرات و




 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

واردات و مسائل مبتلا به آن فرا روی هر کشوری قرار دارد و گریزی از آن نیست . لذا در این زمینه آگاهی از مزیت های نسبی کالاهای صادراتی هر کشوری به منظور موفقیت آن کشور در امر تجارت خارجی از ضروریات است و یکی از محورهای مهم اطلاعاتی به حساب می آید. موضوع مزیت در ابتدا توسط آدام اسمیت در ادبیات تجارت بین الملل مطرح شده که در واقع به وسیله آن علت تجارت تبیین گردیده است. بر طبق نظریه اسمیت چنانچه کشوری بتواند کالایی را ارزان تر از کشور دیگری تولید کند و کشور مقابل نیز کالایی دیگری را ارزان تر از کشور نخست تولید کند هر یک از کشورها در تولید کالایی که ارزان تر تولید کرده اند مزیت دارند . بنابراین هر یک از کشورها چنانچه مبادرت به صدور کالایی که در آن مزیت دارند و ورود کالاهایی که در آن مزیت ندارند، کنند . هر دو کشور از این مبادله نفع خواهند برد (اصل مزیت مطلق آدام اسمیت).

بر اساس مفهوم مزیت نسبی چنانچه محصولی نسبت به محصولی دیگر ارزان تر تولید شود در تولید چنین کالایی مزیت نسبی وجود دارد . بعلاوه اگر کشوری بتواند محصول مورد نظر را در مقایسه با سایر کشورها با هزینه پایین تری صادر نماید در مقایسه با سایر کشورها از مزیت نسبی در صادرات برخوردار خواهد بود.

مفهوم افزودن ارزش به غذاهای دریایی و غذاهای دریایی با ارزش افزوده از دیدگاه استفاده کنندگان از این واژه ها می تواند متفاوت باشد ولی از نظر اکثریت قریب به اتفاق کارشناسان، غذاهای دریایی با ارزش افزوده محصولاتی هستند که شرایط زیر را دارا می باشند.




- ✚ راحتی در مصرف
- ✚ کیفیت و ارزش غذایی مناسب
- ✚ جذابیت و مناسب بودن ویژگیهای حسی
- ✚ قیمت مناسب.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

در بازارهای عمده ی فرآورده های شیلاتی صدها نوع فرآورده شیلاتی با ارزش افزوده وجود دارد . صنعتی شدن و شهرنشینی باعث ایجاد محصولات غذایی آماده مصرف شده است. از نقطه نظر مقررات وزارت صنعت، معدن و تجارت ، برای صادرات محصول طرح هیچگونه شرایط ، محدودیت و موانع قانونی وجود ندارد و انتظار می رود که با توجه بر وفور مواد اولیه (میگو و انواع آبزیان) از نظر تنوع واریته ها و گستردگی تولید در کشور ، به ویژه مناطق جنوبی کشور ، در این باب کشور را به عنوان یکی از مناطق دارای مزیت نسبی تولید و صادرات معرفی کرد . لذا توسعه صادرات آن به راحتی امکان پذیر می باشد. لیکن از آنجایی که این محصول ، یک کالای صنایع غذایی محسوب می گردد، از اینرو ورود به بازارهای جهانی مستلزم برخورداری تولیدکننده از شرایط خاص می باشد که در جدول زیر مورد اشاره قرار گرفته است.




جدول ۱-۹- معرفی شرایط مورد نیاز برای صادرات محصولات طرح

شرح	شرایط مورد نیاز	ردیف
یکی از معیارهای مهم صادرات ، برخورداری از قیمت رقابتی جهانی می باشد که این مورد نیز به شرایط اقتصاد کلان کشور در مقایسه با کشورهای مقصد صادرات باز می گردد . محصول مورد مطالعه در نقاط مختلف جهان از قیمت های متفاوتی برخوردار است که لازم است هر صادرکننده قبل از ورود به بازار از این قیمت ها به طور کامل اطلاع داشته باشد.	برخورداری از مزیت رقابتی به لحاظ قیمت	۱
کیفیت در این محصول شامل کیفیت در انتخاب نوع میگو ، کیفیت تولید محصول مطابق استانداردهای جهانی ، کیفیت بسته بندی و ارسال کالا تا بازارهای هدف ، می شود.	برخورداری از مزیت رقابتی به لحاظ کیفیت	۲
دوره وصول مطالبات در صادرات عموماً بالا است ، از اینرو لازم است صادرکننده از توان مالی مناسب برخوردار باشد.	برخورداری از توان مالی مناسب	۳
فعالیت در بازارهای جهانی مستلزم آگاهی کامل صادرکننده از مقررات و الزامات تجارت جهانی می باشد.	آشنایی کامل با امور تجارت جهانی	۴
این استانداردها شامل : مرغوبیت مواد اولیه ، رعایت بهداشت تولید و محصول ، فرمولاسیون دقیق ، کنترل کیفیت مطابق استانداردهای کشور مقصد صادرات ، بسته بندی صحیح ، کنترل زمان و مکان صید میگو و ... می باشد.	رعایت کامل استانداردهای اروپا ، جهانی و کدکس صنایع غذایی	۵

 <p>مركز الامكان الزراعي و الصيدلاني</p>	 <p>پارک، علم و فناوری خليج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی توليد سوپ ( عصاره ) ميگو</p>	 <p>فصلی سنجی کپکبه، شرکت های مستقیم ایران فصلی سنجی کپکبه، شرکت های مستقیم ایران</p>
---	---	---	--

# بخش دوم




## بررسی وضعیت عرضه و تقاضا

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

## بخش دوم : بررسی وضعیت عرضه و تقاضا

### رئوس مطالب

- ۲-۱- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه چهارم تاکنون
- ۲-۲- بررسی وضعیت طرح های جدید و طرح های توسعه در دست اجرا
- ۲-۳- بررسی روند واردات محصول
- ۲-۴- بررسی روند مصرف
- ۲-۵- بررسی روند صادرات محصول
- ۲-۶- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

## ۱۲ - بررسی ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه چهارم تا کنون

### ۱-۱-۲- بررسی ظرفیت های بهره برداری

اطلاعات بدست آمده از مرکز آمار وزارت صنعت ، معدن و تجارت ، در خصوص ظرفیت واحدهای موجود و فعال تولید کننده سوپ میگو ، حاکی از وجود یک واحد تولید کننده در زمینه تولید سوپ آبزیان (سوپ میگو) در استان بوشهر می باشد که در ابتدای مرحله تولید انبوه بوده و در حال اخذ مجورهای بهداشتی و پروانه کاربرد علامت استاندارد می باشد، که مشخصات آن در جدول زیر ارائه شده است.




جدول ۱-۲- ظرفیت بهره برداری تولیدکنندگان سوپ حاصل از آبیان در کشور

سال بهره برداری	ظرفیت اسمی تولید(تن)	محل استقرار	نام واحد تولیدی	شرح
بهمن ۱۳۸۲	۳۲۵	استان بوشهر	شرکت گردونه صنعت درنیکا	سوپ آبزیان
	۳۲۵			جمع کل

منبع: CD ارائه شده واحدهای صنعتی وزارت صنعت، معدن و تجارت

لازم به ذکر است که در بانک اطلاعاتی وزارت صنعت، معدن و تجارت سوپ میگو صرف نظر از نوع آن در فهرست سوپ آبزیان طبقه بندی گردیده است . بنا براین به نظر می رسد که در قالب طبقه بندی انواع سوپ آبزیان ، در حال حاضر تولیدکننده فعال در زمینه سوپ میگو در مرحله تولید انبوه در کشور وجود ندارد.

### ۱۲-۲- بررسی روند ظرفیت نصب شده تولید سوپ میگو در کشور

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

با توجه به جدول ۲-۲ و بر اساس آمار موجود تنها واحد تولید کننده سوپ آبزبان به تولید سوپ میگو مشغول می باشد که روند ظرفیت نصب شده تولید سوپ حاصل از آبزبان در کشور به شرح جدول زیر جمع بندی شده است.

جدول ۲-۲- روند ظرفیت نصب شده تولید سوپ حاصل از آبزبان در کشور

ظرفیت نصب شده - تن	سال	محصول
۰	۱۳۸۵	سوپ حاصل از آبزبان
۰	۱۳۸۷	سوپ حاصل از آبزبان
۰	۱۳۸۸	سوپ حاصل از آبزبان
۳۲۵	۱۳۸۹	سوپ حاصل از آبزبان (سوپ میگو)
۳۲۵	۱۳۹۰	سوپ حاصل از آبزبان (سوپ میگو)

مأخذ: وزارت صنعت، معدن و تجارت - مرکز آمار و اطلاع رسانی  
(ظرفیت بر اساس سال شروع بهره برداری تنها واحد فعال)

#### ۲-۱-۳- بررسی روند تولید واقعی سوپ میگو در کشور

در قسمت بررسی راندمان تولید واحد های صنعتی کشور، با توجه به اینکه تنها واحد تولیدی در زمینه سوپ حاصل از آبزبان که به تولید سوپ میگو مشغول می باشد، به دلیل عدم دریافت مجوزهای لازم برای عرضه گسترده محصولات خود به بازار، در مرحله تولید انبوه قرار نگرفته است لذا استناد به میزان تولید آن واحد صنعتی برای بررسی روند واقعی در کشور موضوعیت ندارد




#### ۲-۱-۴- بررسی سطح تکنولوژی تولید در واحد فعال

در حالت کلی، فرآیند تولید محصول طرح به صورت زیر می باشد.

	<p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوئشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	<p>سازمان ملی تحقیقات و توسعه صنایع غذایی موسسه تحقیقات و توسعه صنایع غذایی</p>
--	---	---	---





 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




## ۲ ۱ ۵ -نگاهی به راندمان تولید ( درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحد های تولیدی فعال

مشخصات تنها واحد فعال در تولید سوپ میگو در جدول ۱-۵ ( از فصل اول ) آورده شد. مواد اولیه تولید این محصول میگو می باشد و این مواد نیز در ردیف محصولات شیلاتی قرار داشته و بطور طبیعی دسترسی به این محصول در کلیه ایام سال امکان پذیر نمی باشد . بنابر این بئمین مواد اولیه تابع برنامه تولید شیلات و کیفیت بازدهی صید و پرورش، کیفیت عمل آمدن میگو ، وضعیت اقلیمی منطقه و ... خواهد بود. از طرف دیگر همانطوریکه پیشتر نیز ذکر شد تمامی مواد اولیه مورد نیاز واحد های تولید کننده سوپ حاصل از آبزیان به ویژه سوپ میگو از نوع فصلی است (فصل های ۳ و ۴ هر سال). از طرفی قیمت صادراتی میگوی کشور در چند سال اخیر ، دچار نوسان بوده و عمدتاً سیر نزولی داشته است . از آنجایی که در سطح جهان به ویژه جوامع اروپایی یک رشته تحولات تجاری و اقتصادی بوجود آمد و به تدریج مقررات جدید وضع گردید ، وضع بیت صادرات کالاها بویژه مواد غذایی ، فرآورده های شیلاتی را تحت تأثیر قرار داده است و به مسائل بهداشتی و کیفیت محصولات بیش از گذشته توجه می شود.

از اینرو تولید در این صنعت به رغم برخورداری از تکنولوژی مناسب ، تحت ظرفیت کامل امکان ناپذیر است و مطابق بررسی های صورت گرفته ، حداکثر راندمان تولید در این صنعت ۸۰ درصد می باشد.

## ۲ ۱ ۶ -نام کشورها و شرکت های سازنده ماشین آلات مورد استفاده در تولید محصول

کیفیت و نحوه عملکرد ماشین آلات و تجهیزات خط تولید در هر نوع فرآیندی تأثیر غیر قابل انکاری در کیفیت محصول خواهد گذاشت. بطور معمول انتخاب نوع ماشین آلات (اعم از داخلی و خارجی) با توجه به نوع صنعت و خصوصیات آن ، تکنولوژی بکار گرفته شده در ساخت محصول و همچنین ظرفیت تولیدی مورد نظر انجام می پذیرد. بر این اساس نوع و تعداد ماشین آلات و تجهیزات خارجی و داخلی مورد استفاده در تولید سوپ میگو در جدول زیر ارائه شده است.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

جدول ۲-۳- فهرست ماشین آلات اصلی (خارجی) سوپ میگو

ماشین آلات لازم	تعداد	سازنده
Cooking kettle 300 ltrs	۱	شرکت EMF آلمان ، تامین کننده تجهیزات خط کامل و منفرد پروسس ماهی ، پروسس میگو ، کشتارگاهی ، پرورش ماهی ، فست فود ، از تحویل ماشین آلات تا اجرای طرحهای Turn Key ، انتقال دانش فنی و مشاوره ، نصب و خدمات پس از فروش
Basket for cooking kettle 300 ltrs	۱	
Cooking kettle 300 ltrs	۱	



لازم به ذکر است که سالهای اخیر با توجه به اهمیت صادرات و لزوم رعایت استانداردهای جهانی نظیر HACCP و CE و توجه به سلیقه مشتریان خارجی ، گامهایی برداشته شده است و واحدهای فعال در زمینه تولید فرآورده های حاصل از آبزیان اقدام به خرید ماشین آلات اتوماتیک و استفاده از روشهای نوین در تولید و نگهداری این فرآورده ها نموده اند.

ماشین آلات خارجی ( تکنولوژی ) انتخاب شده برای تولید محصول ، از کشور آلمان و شرکت سازنده ماشین آلات شرکت EMF با بیش از ۹۰ سال سابقه می باشد، و شرگت گردونه صنعت کاسپین ( با مسئولیت محدود ) به عنوان نمایندگی هلدینگ صنایع غذایی EMF Lebensmitteltechnik Anlagenbau GmbH آلمان در ایران ماشین آلات خ طوط تولید ، خدمات فنی و مهندسی صنایع غذایی Machinery, technical Services& Food Industry Engineering انواع.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	--	---	--




کارخانجات صنایع غذایی از قبیل کارخانه های فرآوری مرغ ، ماهی و گوشت قرمز ( FAST ) ( FOOD). EMF Lebensmitteltechnik Anlagenbau GmbH انواع کشتارگاه های صنعتی (دستی ، نیمه اتوماتیک ، تمام اتوماتیک ) برای طیور ( بلدرچین ، مرغ ، بوقلمون و غیره ) و کشتارگاههای صنعتی دام سبک / سنگین دام SAB Barth GmbH . کارخانجات لبنیات و فرآوری شیر .شرکت- SAB Barth GmbH -زمینه انواع کارخانه های نوشیدنی از قبیل ماءالشعیر ، آب معدنی پیشرفته ترین سردخانه ها و سیستمهای انجماد سریع SAB Barth GmbH !تجهیزات لازم و دانش فنی در زمینه شیلات و پرورش آبزیان و انواع ماهی ، ماهی خاویاری ، میگو و ... ، شرکت Aquaculture GmbH انواع چاشنی ها و سوپ های آماده از آبزیان ( ماهی ، خرچنگ ، میگو Paul Langbein GmbH ) تجهیزات تولید و پخت انواع نان های حجیم و نیمه حجیم اروپایی .

**EMF GmbH**

شرکت گردونه صنعت کاسپین ، تامین کننده ماشین آلات خطوط تولید ، خدمات فنی و مهندسی صنایع غذایی

از دیگر سازندگان و وارد کنندگان ماشین آلات تولید و فرآوری محصولات حاصل از آبزیان ، شرکت پارس گوهر بین المللی (واردکننده ماشین آلات) می باشد.

کشورهای عمده تولید کننده ماشین آلات و تجهیزات تولید و فرآوری محصولات غذایی حاصل از آبزیان ، آلمان ، سوئد و اتریش می باشند.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

جدول ۲-۴- فهرست ماشین آلات اصلی داخلی سوپ میگو

ماشین آلات مورد نیاز	تعداد	سازنده ماشین آلات
پوست گیر میگو	۱	۱-شرکت رهنمون صنعت ۸۸۹۵۰۵۳۸-۸۸۹۵۳۴۶۳-۸۸۸۹۵۳۴۶۳-۰۲۱
ماشین پرکن غلیظ	۱	۲-شرکت ماشین سازی به آفرین ۴۶۸۹۷۰۸۶-۴۶۸۹۷۰۸۶-۴۶۸۹۷۰۸۶-۰۲۱
ماشین درب بند	۱	۳-شرکت گردونه صنعت کاسپین ۸۸۷۲۳۵۷۰-۸۸۷۲۳۵۷۰-۸۸۷۲۳۵۷۰-۰۲۱
ماشین لیبل چسبان	۱	۴-شرکت مهندسی سپهر طرح کیمیا ۸۸۵۱۴۹۳۹-۸۸۵۱۴۹۳۹-۸۸۵۱۴۹۳۹-۰۲۱
شرینگ پک	۱	۵-ماشین سازی گردونی ۶۵۱۳۰۶۱-۶۵۱۳۰۶۱-۶۵۱۳۰۶۱-۰۲۱
		۶-شرکت پارس گوهر ۲۲۸۸۷۳۴۶-۲۲۸۸۷۳۴۶-۲۲۸۸۷۳۴۶-۰۲۱




## ۲-۲ - بررسی وضعیت طرح های جدید و طرح توسعه در دست اجرا

با مراجعه به بانک اطلاعات صنعتی وزارت صنعت، معدن و تجارت ، مشاهده شده است که با توجه به جدید بودن محصول مورد بررسی ، تنها یک واحد در حال تولید موفق به اخذ پروانه بهره برداری از وزارت خانه مذکور گردیده است که پیشتر مشخصات آن درج گردید ، و هنوز طرح جدید و یا طرح در حال توسعه در دست اجرا ثبت نشده است .

### ۲-۲-۱- پیش بینی عرضه در بازار آینده کشور

مطابق معمول بازار عرضه یک محصول در آینده از طریق تولید واحدهای فعال و طرح های در حال ایجاد و همچنین واردات صورت خواهد گرفت که در ادامه هر کدام از آنها مورد بررسی قرار گرفته است .

### الف) پیش بینی تولید داخل واحد های فعال

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

تا پایان سال ۱۳۹۰ یک واحد صنعتی فعال در زمینه تولید سوپ آبزیان (میگو) با ظرفیت ۳۶۰ تن در کشور در مرحله بهره برداری می باشد . از اینرو در صورتیکه راندمان ۸۰ درصد برای این واحد صنعتی منظور گردد ، توان تولید آن در سالهای آتی ۲۸۸ تن خواهد بود.




#### ب) پیش بینی تولید داخل واحدهای در حال ایجاد

از آنجائیکه تا پایان سال ۱۳۹۰ هیچ واحد در حال ایجاد و توسعه برای تولید سوپ میگو در کشور وجود ندارد ، از اینرو در آینده نیز نمی توان در مورد به بهره رسیدن واحد تولید کننده محصول مورد بررسی اظهار نظر کرد.

#### ۲ ۲ ۲ سطح تکنولوژی و برخی از مشکلات و موانع واحدهای تولید محصولات صنایع غذایی حاصل از آبزیان:

عمده مشکلات توسعه واحدهای تولید کننده محصولات صنایع غذایی حاصل از آبزیان از جمله تولید سوپ میگو ، در داخل کشور ، کمبود سرمایه مالی بخش خصوصی و پرهزینه بودن اینگونه طرحها (به دلیل استفاده از ماشین آلات و دانش فنی خارجی) همچنین فقدان برخی تجهیزات و امکانات پیشرفته داخل کشور می باشد.

با توجه به بررسی بعمل آمده قیمت صادراتی میگوی کشور در چند سال اخیر ، دچار نوسان بوده و عمدتاً سیر نزولی داشته است . از آنجایی که در سطح جهان به ویژه جوامع اروپایی یک رشته تحولات تجاری و اقتصادی بوجود آمد و به تدریج مقررات جدید وضع گردید ، وضعیت صادرات کالاها بویژه مواد غذایی ، فرآورده های شیلاتی را تحت تأثیر قرار داده است و به مسائل بهداشتی و کیفیت محصولات بیش از گذشته توجه می شود.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

عرضه محصولات دریایی مطابق با معیارهای بین المللی ، مستلزم به کارگیری دستاوردها و پیشرفت های تکنولوژیکی و بهداشتی روز می باشد . متأسفانه در کشور ما به رغم وجود استعداد های بالقوه تولید مواد خام، به مقدار کافی در این زمینه سرمایه گذاری صورت نگرفته است . تجهیزات موجود قادر به پاسخگویی نیاز بازارهای خارجی نبوده و پیشرفت در این زمینه به کندی صورت می گیرد. بنابراین ما شاهد بی ثباتی قیمت ها و بروز مشکلات تجاری و از دست دادن فرصتها خواهیم بود و در شرایطی که کشور ما نیاز به صادرات کالاهای غیر نفتی دارد، رفع موانع و مشکلات موجود بایستی در اولویت قرار گیرد.

#### ۲-۳ - بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه چهارم تا ده ماهه اول سال ۱۳۹۰

با استناد به آمار بازرگانی خارجی کشور (سایت اتاق بازرگانی تهران و سازمان توسعه تجارت ایران) و بررسی بازار داخلی ، می توان گفت در سالهای گذشته هیچگونه واردات برای سوپ میگو به کشور وجود نداشته است . احتمال اینکه در سالهای آینده به دلیل شناخت بیشتر مردم از محصول ، واردات سوپ میگو به کشور آغاز گردد دور از ذهن نمی باشد . لکن با توجه به ناشناخته بودن کالا در شرایط فعلی ، هنوز نمی توان در این مورد برآورد دقیقی را انجام داد . از این رو پیش بینی عرضه در سالهای آینده صفر می باشد.

در جدول زیر جمع بندی پیش بینی عرضه سوپ میگو در آینده آمده است.




	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

جدول ۲-۵- جمع بندی پیش بینی عرضه در آینده

مقدار - تن					شرح
۱۳۹۵	۱۳۹۴	۱۳۹۳	۱۳۹۲	۱۳۹۱	
۳۲۴	۲۸۸	۲۸۸	۲۸۸	۲۸۸	پیش بینی پتانسیل عرضه واحد های فعال
۳۲۰	۳۲۰	۰	۰	۰	پیش بینی عرضه طرح های در حال اجرا
۴۰	۴۰	۴۰	۰	۰	پیش بینی توسعه واحدهای فعال
۰	۰	۰	۰	۰	واردات
۶۸۴	۶۴۰	۳۲۸	۲۸۸	۲۸۸	جمع کل عرضه

#### ۲ ۴ - بررسی روند مصرف از آغاز برنامه چهارم توسعه

رشد ۱۴ برابری تولید آبزیان در ایران باعث افزایش سرانه مصرف آبزیان از یک کیلو گرم در سال ۵۷ به ۶/۱ در سال ۸۲ شده که این میزان تا پایان برنامه پنجم توسعه به حدود ۱۶ کیلو گرم قابل افزایش است. در حال حاضر سرانه مصرف آبزیان در کشور ۷/۲ کیلوگرم است که این مقدار در تهران به بیش از ۸/۸ کیلوگرم می رسد. این درحالی است که سرانه مصرف آبزیان در دنیا ۱۶ کیلوگرم است. سرانه مصرف آبزیان در کشور تا پایان برنامه پنجم به میزان متوسط جهانی (۱۶ کیلوگرم) خواهد رسید. برای برآورد مصرف از شیوه های مختلفی استفاده می گردد که اینجا از روش تعیین مصرف ظاهری استفاده خواهد شد. مصرف ظاهری از رابطه زیر محاسبه و در نمودار زیر وارد شده است.

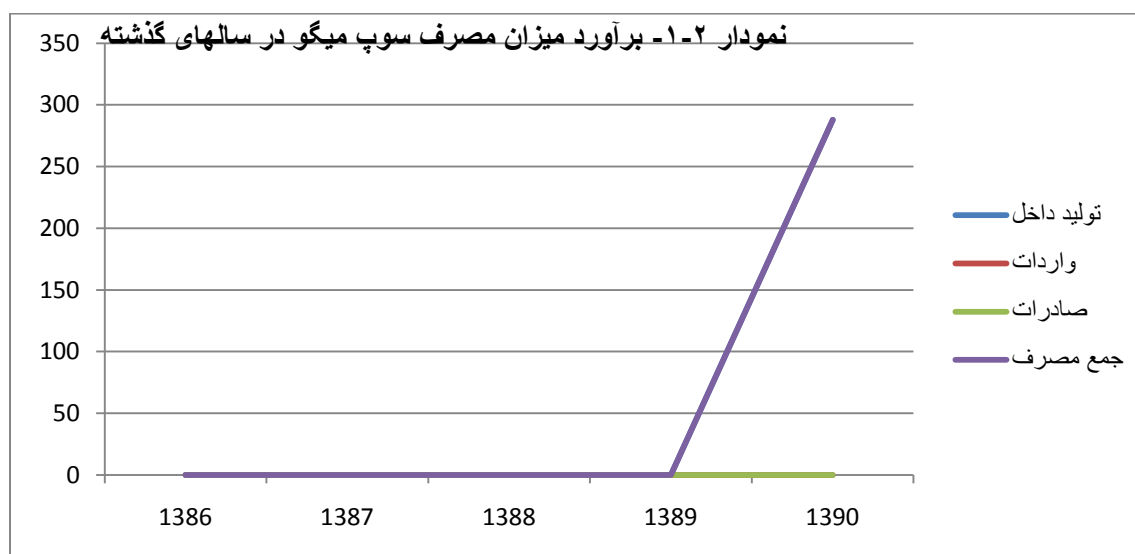
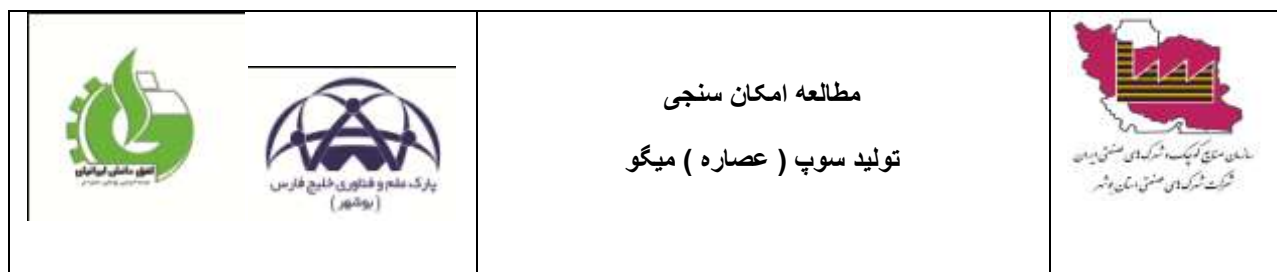
 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



جدول ۲-۶- برآورد میزان مصرف سوپ میگو در سال های گذشته

ارقام - تن					شرح
۱۳۹۰	۱۳۸۹	۱۳۸۸	۱۳۸۷	۱۳۸۶	
۲۸۸	۰	۰	۰	۰	تولید داخل
۰	۰	۰	۰	۰	واردات
۰	۰	۰	۰	۰	صادرات
۲۸۸	۰	۰	۰	۰	مصرف جمع





## ۲-۵ - بررسی روند صادرات محصول

با استناد بر سالنامه آمار بازرگانی خارجی کشور ، می توان گفت که در سالهای گذشته تا پایان سال ۱۳۹۰ هیچگونه صادراتی برای محصول مورد بررسی وجود نداشته است که این امر به دلیل عدم تولید انبوه محصول در داخل کشور ، خارج از انتظار نمی باشد.

## ۲-۶ - بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه پنجم

### ۲-۶-۱- برآورد میزان تقاضای داخل در آینده

سوپ میگو یک محصول جدید در کشور بوده و برای بسیاری از مردم ناشناخته می باشد . از اینرو برای برآورد تقاضا در آینده ، روش های مختلف به شرح زیر مد نظر قرار خواهد گرفت .

**روش اول : بازاری سنجی میدانی**

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

در این روش نمونه ای از محصول جدید تولید شده و با ارائه آن به بازار هدف که در اینجا عموم مردم است ، نظر سنجی عمومی انجام و بر اساس آن تقاضای بازار با استفاده از تکنیک های آماری سنجیده می شود . این روش ، روش دقیقی بوده ولی اجرای آن هزینه بر است.

#### روش دوم : استفاده از روند مصرف در گذشته




در این روش با در نظر گرفتن روند مصرف محصول در گذشته و انجام رگرسیون در آن ، پیش بینی تقاضا انجام می گردد . این روش ، روش مناسب و کم هزینه ای است ولی با توجه به جدید بودن محصول مورد بررسی، و نبود بازار مصرف داخلی در گذشته ، روش مناسبی برای پیش بینی تقاضای داخل محصول سوپ میگو تشخیص داده نشد.

#### روش سوم : استفاده از قدرت جایگزینی برای محصولات مشابه

در این روش بازار سنجی، از طریق مقایسه محصول جدید با محصولات مشابه در بازار انجام می شود ، بسیاری از کالاهای جدید از کالای مشابه در بازار برخوردار هستند . از اینرو می توان با استناد بر مقدار تقاضا برای کالای مشابه و کشف ارتباطی منطقی بین پنانسیل مصرف کالای جدید و کالاهای مشابه آن ، تقاضا برای کالای جدید را برآورد نمود. با توجه به نبود کالای مشابه (سوپ ماهی ، سوپ گوشت قرمز و سوپ مرغ) در بازار داخلی ، به رغم کم هزینه بودن روش، روش دقیقی برای پیش بینی تقاضای داخل محصول سوپ میگو تشخیص داده نشد.

#### روش چهارم : استفاده از آمار تولید و سرانه مصرف محصول

روشی که برای پیش بینی تقاضای داخل محصول سوپ میگو مناسب تشخیص داده شد ، استفاده از آمار میزان تولید و سرانه مصرف میگو در داخل کشور با نگاهی به وضعیت آن در جهان بود . لذا ابتداء وضعیت این آیزی در جهان مورد ارزیابی قرار گرفت ، سپس میزان تولید میگو و سرانه مصرف آن محاسبه و آنگاه بر اساس آن تقاضا برای محصول مورد بررسی در آینده پیش بینی گردید.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

میگو با ۱۷٪ سهم جهانی تجارت آبزیان مهمترین محصول آبی در بازار بین المللی است ( در سال ۲۰۰۶ ) . در پانزده سال گذشته علیرغم وجود مشکلات ، حضور میگو در بازارهای بین المللی افزایش داشته و در سال ۲۰۰۶ به رقم ۲.۵ میلیون تن رسید .




طبق آمار فائو ، کل تولید میگو پرورشی در جهان در سال ۲۰۰۹ حدود ۳.۵ میلیون تن بوده که با کاهش ۳ درصدی در سال ۲۰۱۰ به ۳.۳۹ میلیون تن تقلیل یافته و کاهش سال ۲۰۱۱ نیز در همین حد (۳٪) تخمین زده شده است. اما بر اساس آمار حاصل از بررسی GOAL ، تولید در سال ۲۰۱۲ به ۳.۸ و در سال ۲۰۱۳ به ۴ میلیون تن افزایش خواهد یافت.

میزان تولید میگو پرورشی در آسیا بین سالهای ۲۰۰۵ تا ۲۰۰۹ بسیار مطلوب و از رشد متوسط سالانه ۷ درصد برخوردار بوده اما این وضعیت در سالهای ۲۰۱۰ و ۲۰۱۱ بواسطه بروز بیماری و مشکلات آب و هوایی (نظیر سیل) دچار افت شده است . این وضعیت بیشتر در کشورهای ویتنام، چین و اندونزی مشاهده می شود . به عنوان مثال در چین ، تولید میگو پرورشی در سال ۲۰۱۰ نسبت به ۲۰۰۹ حدود ۷.۵ درصد و در ۲۰۱۱ نسبت به سال قبل از آن نیز بر همین منوال کاهش داشته است . اما پیش بینی حکایت از رفع مشکلات عنوان شده و افزایش چشمگیر تولید آسیا در سالهای ۲۰۱۲ و ۲۰۱۳ دارد.

جدول ۲-۷- میزان مصرف داخلی میگوی کشور در سال ۱۳۸۹

شرح	میگوی پرورشی - تن	میگوی صید شده - تن	جمع کل - تن
تولید	آب شیرین ۲۹۸ آب شور ۶۳۵۹	۷۶۰۳	۱۴۲۶۰
واردات	۰	۰	۰
صادرات	۳۳۴۳	۰	۳۳۴۳
مصرف داخلی	۳۳۱۴	۷۶۰۳	۱۰۹۱۷

مأخذ: سایت اتاق بازرگان تهران ، آمارنامه سال ۱۳۸۹ شیلات ایران

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

بر پایه سرشماری سال ۱۳۹۰ جمعیت کشور حدود ۷۶،۰۹۱،۰۰۰ نفر برآورد شده است ، با توجه به میزان مصرف داخلی کشور ، سرانه مصرف میگو حدود ۱۴۶ گرم برای هر نفر در سال ۱۳۹۰ برآورد می گردد.




با توجه به نوع میگو صید شده و پرورشی ، معمولاً به طور متوسط ۲۰ درصد از میگوها ( حدود ۲۱۸۰تن) متناسب برای عرضه مستقیم نبوده و می بایستی در چرخه تولید دیگر محصولات جانبی قرار گیرند.



با در نظر گرفتن ارزش های غذایی میگو و مزیت های استفاده از سوپ میگو نسبت به سایر محصولات تهیه شده از میگو ، در صورتیکه فرض کنیم محصول مورد بررسی پتانسیل جایگزینی برای متوسط ده درصد از مصرف محصولات جانبی (حدود ۲۱۸ تن) را دارند، با توجه به اینکه برای تهیه یک تن سوپ میگو تنها نیاز به ۲۵ کیلو گرم میگو می باشد، لذا در اینصورت پتانسیل مصرف محصول سوپ از میگو سالانه ۸۷۲ تن خواهد بود.

**۲ ۶ ۲ برآورد قابلیت صادرات در آینده**

برای بررسی قابلیت صادراتی سوپ میگو در آینده ، از دو روش می توان استفاده کرد :

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### الف) استناد بر سوابق صادراتی در سالهای گذشته

یکی از شیوه های پیش بینی قابلیت صادراتی کشور در آینده ، استناد بر سوابق صادراتی آن در سال های گذشته می باشد . لیکن از آنجائیکه طی سال های گذشته سابقه ای برای صادرات محصولات مورد بررسی وجود نداشته است ، لذا در اینجا نمی توان از روش استناد بر سوابق گذشته استفاده کرد.

### ب) استناد بر وجود مزیت نسبی تولید در ایران



ماده اولیه اصلی تولید محصولات مورد بررسی ، میگو است و با توجه بر اینکه صید و پرورش میگو به دلیل برخورداری بودن از زیرساخت های مناسب از رشد بسیار خوبی در کشور ( استانهای جنوبی کشور) برخوردار است ، و از طرف دیگر هزینه سایر نهاده های تولید مانند نیروی انسانی و انرژی نیز در کشورمان از هزینه های مناسب تری برخوردار می باشد ، از اینرو به نظر می رسد که تولید این محصول در کشور از مزیت برخوردار باشد . بنابر این برای صادرات این محصول جذابیت در بازارهای صادراتی وجود خواهد داشت و در صورت بازاریابی و اتخاذ استراتژی های مناسب از سوی مجری پروژه ، امکان صادرات حدود ده درصد میزان صادرات فعلی میگو وجود خواهد داشت . که نتیجه در جدول زیر نشان داده شده است.

جدول ۲-۸- پیش بینی صادرات سوپ میگو در آینده

شرح	۱۳۹۱	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۱۳۹۴	۱۳۹۵
پیش بینی صادرات سوپ میگو - تن	۳۳۱	۳۴۴	۳۵۷	۳۷۰	۳۸۳

### ۲ ۶ ۳ برآورد تقاضای کل

تقاضای کل مجموع تقاضای بازار داخل و صادرات است که این امر در جدول زیر نشان داده شده است.

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

جدول ۹-۲- برآورد تقاضای کل محصول سوپ میگو در آینده

تقاضای کل - تن	پیش بینی تقاضا - تن		سال
	صادرات	بازار داخل	
۱۲۰۳	۳۳۱	۸۷۲	۱۳۹۱
۱۲۳۳	۳۴۴	۸۸۹	۱۳۹۲
۱۲۶۴	۳۵۷	۹۰۷	۱۳۹۳
۱۲۹۵	۳۷۰	۹۲۵	۱۳۹۴
۱۳۲۶	۳۸۳	۹۴۳	۱۳۹۵

#### ۲-۴ - موازنه عرضه و تقاضا




با جمع بندی پیش بینی عرضه و تقاضا در آینده ، موازنه انجام گردیده است.

جدول ۱۰-۲- موازنه عرضه و تقاضا در آینده (بر حسب تن)

کمیود ( مازاد)	پیش بینی تقاضا	پیش بینی عرضه	سال
۹۱۵	۱۲۰۳	۲۸۸	۱۳۹۱
۹۴۵	۱۲۳۳	۲۸۸	۱۳۹۲
۹۳۶	۱۲۶۴	۳۲۸	۱۳۹۳
۶۵۵	۱۲۹۵	۶۴۰	۱۳۹۴
۶۴۲	۱۳۲۶	۶۸۴	۱۳۹۵




#### ۲-۸ - جمع بندی و نتیجه گیری مطالعات بازار و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید از نگاه توجیه پذیری بازار

از موازنه جداول پیش بینی عرضه و تقاضا چنین بر می آید که در سالهای آینده بازار از کمبود عرضه برخوردار بوده و حتی پس از توسعه واحد فعلی و راه اندازی یک واحد مشابه هر چند این کمبود کاهش خواهد یافت ولی همچنان کمبود در بازار وجود خواهد داشت . لازم به ذکر است که کمبود پیش

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

بینی شده از طریق جایگزینی سایر محصولات نئمین می گردد و انتظار می رود که با توسعه تولید و با عنایت به برخورداری محصول مورد بررسی از ارزش غذایی بالا، مصرف از میزان پیش بینی شده نیز فراتر رود . بنا براین در مجموع قابل نتیجه گیری است که ایجاد واحدهای جدید برای تولید این محصول در شرایط کنونی توجیه پذیر می باشد.




یکی از موارد قابل ذکر دیگر در اینجا ، پتانسیل کشورمان در صادرات به بازارهای جهانی در صورت تولید محصول با کیفیت و قیمت رقابتی می باشد . لذا در صورتیکه متقاضی اجرای طرح از توان صادراتی برخوردار باشد در اینصورت امکان صادرات محصولات خود را داشته و لذا اجرای طرح های جدید توجیه پذیر خواهد بود .

 <p>مركز البحث والابتكار في التكنولوجيا الزراعية</p>	 <p>پارک، علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>مركز البحث والابتكار في التكنولوجيا الزراعية</p>
---	---	---	---

# بخش سوم

## مطالعات فنی و تکنولوژیکی



		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

## بخش سوم : مطالعات فنی و تکنولوژیکی

### رئوس مطالب

- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش‌های تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با سایر کشورها
- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم ( به شکل اجمالی) در فرایند تولید محصول
- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت به تفکیک ریالی و ارزی
- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه ، محل تأمین و قیمت ارزی و ریالی آن و بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده
- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
- بررسی و تعیین میزان آب ، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و چگونگی امکان تأمین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح
- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی
- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--




### ۳ - بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با سایر کشورها

#### ۳-۱ - نگاهی به روش تولید سوپ میگو

همانطوریکه پیشتر نیز ذکر گردید ، در حالت کلی فرایند تولید سوپ میگو به صورت زیر می باشد.

#### نمودار ۳-۱- خط تولید سوپ میگو






		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

فرایند تولید سوپ میگو در صفحه قبل نشان داده شد . این فرایند در مورد واحد تولید کننده کشور و واحدهایی که در آینده نیز احداث خواهند شد یکسان بوده ولی سطح کیفی و دقت ماشین آلات متفاوت می باشد.



### ۳ ۲ - مقایسه روش تولید معمول کشورمان با دیگر کشورهای جهان

کیفیت و نحوه عملکرد ماشین آلات و تجهیزات خط تولید در هر فرایندی تأثیر غیر قابل انکاری در کیفیت محصول خواهد داشت . بطور معمول انتخاب نوع ماشین آلات ( اعم از داخلی و خارجی) با توجه به نوع صنعت و خصوصیات آن ، تکنولوژی بکار گرفته شده در ساخت محصول و همچنین ظرفیت تولیدی مورد نظر انجام می پذیرد . روش تولید سوپ میگو در بند قبل شرح داده شد ، تکنولوژی مورد استفاده مربوط به کشور آلمان می باشد ، که پیشتر در خصوص شرکت تولید کننده مطالبی ذکر شده است. بنابراین در صورتی که این روش تولید با روش های تولید مورد استفاده در سایر کشورها ( چین و کره ) مورد مقایسه قرار گیرد نتایج حاصل، یکسان خواهد بود ، زیرا برای تولید سوپ میگو تنها روش تولید مخصوص به آن مورد استفاده قرار می گیرد. انتخاب روش تولید تابع نوع مواد اولیه می

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

باشد . در طرح حاضر هدف تولید سوپ میگو از میگو است که مبنای این انتخاب وجود مواد اولیه مورد نیاز در کشورمان می باشد.

بسیاری از دستگاه های مورد نیاز این صنعت، می تواند ساخت داخل باشد چرا که از تکنولوژی خاصی برخوردار نیستند. عملاً بین ماشین آلات مورد نیاز این صنعت بهتر است که ماشین آلات اصلی از خارج کشور تهیه شوند، گر چه هر چقدر از کیفیت مورد نظر بکاهیم، تغییر و تصرف در دستگاه ها مجاز خواهد بود ولی با توجه به فرصت ویژه صادراتی این محصول، چنین کاری پیشنهاد نمی شود . به هر حال برای تهیه ماشین آلات خارجی باید تحقیقات مناسبی برای انتخاب کشور مبدا صورت گیرد ولی کشورهای آلمان و دانمارک به عنوان تولیدکننده ماشین آلات صنعتی با کیفیت پیشنهاد می گردد. از طرف دیگر کشورهای بلوک شرق و یا آسیایی نیز به قیمت کمتر مشهور هستند، در این بین شرکت JSC Nezhyn Mechanical Factori اوکراینی و شرکت A&S Thai Works Co تایلندی نیز به طور تخصصی تولیدکننده ماشین آلات این محصولات در منطقه هستند.

### ۳-۳ - بررسی ایستگاه ها، مراحل و شیوه های کنترل کیفیت

رشد و تکامل صنایع جهان تا حدود زیادی مرهون رقابت بین واحدهای صنعتی می باشد. در این راستا هر واحد صنعتی با افزایش کیفیت محصولات خود، سعی در کسب سهم بیشتری از بازار دارد و این روند به مرور زمان باعث بهبود کیفیت محصولات و در نتیجه رشد کیفی جوامع صنعتی شده است . این عملیات سبب می گردد تا ضمن جلوگیری از تولید محصولات معیوب، از هدر رفتن سرمایه ها جلوگیری بعمل آمده و قیمت تمام شده محصول کاهش یابد.

به طور کلی اهداف کنترل کیفیت را می توان به صورت زیر خلاصه کرد:

✚ حفظ استانداردهای تعیین شده

✚ تشخیص و بهبود انحرافات در فرآیند تولید

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
--	---	--

✚ تشخیص و بهبود محصولات خارج از استاندارد

✚ ارزیابی کارایی افراد واحدها

به عبارت دیگر می توان گفت کنترل کیفیت عبارت است از اطمینان از تهیه و تولید کالا و خدمات، بر طبق استانداردهای تعیین شده و بازرسی به عنوان یکی از اجزای جدایی ناپذیر کنترل کیفیت به منظور شناخت عیوب و تهیه اطلاعات مورد نیاز برای سیستم کنترل کیفی در همه واحدهای صنعتی انجام می - گیرد. مراحل بازرسی کلی با توجه به وضعیت هر صنعت به ترتیب ذیل می باشند:

✚ در مرحله تحویل مواد اولیه

✚ در مرحله آغاز تولید

✚ قبل از آغاز عملیات پر هزینه



✚ قبل از عملیات غیر قابل برگشت

✚ پیش از آغاز عملیاتی که سبب پوشیده شدن عیوب می گردد

✚ در مرحله پایانی کار

هر یک از این مراحل بازرسی ممکن است در محل عملیات یا آزمایشگاه انجام گیرد. در این واحد با توجه به ویژگی های این صنعت، هر یک از مراحل ضروری کنترل کیفی و محل انجام این آزمایشها تعیین خواهد شد. مطابق آنچه گفته شد، کنترل کیفیت را باید در سه مرحله اعمال نمود.

✚ **کنترل کیفیت مواد اولیه:** در این قسمت میگو های منجمد خروجی از سردخانه پس از خارج شدن از حالت انجماد، از لحاظ فاسد نبودن مورد بازرسی قرار می گیرند.




	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



همچنین ظروف خریداری شده جهت بسته بندی نیز از لحاظ سلامت و نداشتن درز و شکاف به صورت چشمی مورد کنترل قرار می گیرند.

✚ **کنترل چین تولید:** پس از مرحله مخلوط مواد اولیه مورد کنترل قرار می گیرند و در صورت نیاز، مدت زمان میکس کمی بیشتر می گردد. در واحد دربندی ظروف، ظروف پر شده و دربند گذاری شده نیز بازرسی می گردد تا هیچ گونه روزنه ای برای ورود هوا به درون ظروف وجود نداشته باشد.

✚ **کنترل نهایی:** کارتن های ظروف سوپ میگو پس از بسته بندی و انتقال به انبار به مدت ۱۵ روز قرنطینه می شوند. در این مدت نمونه هایی از محصول گرفته شده و در آزمایشگاه کنترل کیفیت آزمایش های میکروبی، فیزیکی، و شیمیایی لازم از جمله وزن کل، وزن خالص، وزن، PH و اسیدیته، مشخصات دربندی و آزمایشات میکروبیولوژی بر روی آن صورت می گیرد که در صورت عدم آلودگی محموله موجود اجازه فروش می یابد.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### ۳ ۴ - تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی‌های مرسوم ( به صورت اجمالی) در فرایند تولید

با عنایت بر شرح ارائه شده در مورد تکنولوژی های موجود در تولید سوپ میگو و با توجه بر اینکه تکنولوژی تولید این محصول از کشور های دیگر اقتباس شده است . لذا بررسی نقاط قوت و ضعف تکنولوژی ها در مورد آنها موضوعیت نمی تواند داشته باشد.




### ۳ ۵ - بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی همراه با برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت به تفکیک ریالی و ارزی

#### ۳-۵-۱- برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت طرح

هر واحد تولید کننده ، نیازمند استفاده از ماشین آلات ، تجهیزات ، فضاهای کاری ، نیروی انسانی و ... می باشد که تأمین آنها مستلزم صرف هزینه هایی می باشد . از اینرو حداقل ظرفیت بر اساس حداقل امکانات و ماشین آلات مورد نیاز و در نهایت حجم سرمایه ثابت آن تعیین می گردد . بنا براین در اینجا ابتدا حداقل ماشین آلات و امکانات مورد نیاز برآورد و سپس بر اساس آن حداقل ظرفیت تولید تعیین خواهد گردید.

هزینه های سرمایه گذاری ثابت طرح مشتمل بر هزینه هایی است که صرف ایجاد یک واحد صنعتی می گردد که عبارتند از :

۱. زمین
۲. محوطه سازی
۳. ساختمانهای تولیدی و اداری
۴. ماشین آلات و تجهیزات
۵. تجهیزات آزمایشگاهی و کارگاهی

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

۶. تاسیسات عمومی

۷. اثاثیه و تجهیزات اداری

۸. ماشین آلات حمل و نقل درون/ برون کارگاهی

۹. هزینه های قبل از بهره برداری

۱۰. هزینه های پیش بینی نشده

هزینه های فوق الذکر این طرح در جدول ذیل گنجانده شده است و اعداد موجود در جدول زیر به تفصیل در ادامه ارائه می گردد.




جدول ۳-۱- حداقل سرمایه ثابت مورد نیاز واحد تولید سوپ میگو

ردیف	اقدام سرمایه ثابت	هزینه ها	
		ریالی	ارزی
۱	ماشین آلات تولیدی	۵۴۳	۲۷۱
۲	تجهیزات آزمایشگاهی	۲۵۰	۰
۳	تاسیسات	۹۸۰	۰
۴	ساختمان ها	۲۳۰۰	۰
۵	زمین	۱۰۰۰	۰
۶	محوطه سازی	۵۱۴	۰
۷	وسایط نقلیه	۶۳۰	۰
۸	وسایل اداری ، رفاهی و خدماتی	۱۵۰	۰
۹	هزینه های قبل از بهره برداری	۲۵۰	۰
۱۰	هزینه های پیش بینی نشده (۵ درصد هزینه های بالا)	۳۳۰	۱۳.۶
جمع کل سرمایه ثابت		۱۱۶۴۵	۱۳.۶

واحد هزینه های ریالی = میلیون ریال و واحد هزینه های ارزی هزار یورو است.

ارزش ریالی یورو = ۱۶۳۹۱ ریال



		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

### ۳-۱-۵-۱- زمین

مجموع کل فضاهای کاری طرح معادل ۸۲۰ متر مربع برآورد شده است . از اینرو حداقل زمین مورد نیاز طرح با در نظر گرفتن فضای لازم برای تردد کامیون های حمل بار ( مواد اولیه و محصول ) معادل ۲۵۰۰ متر مربع برآورد می گردد . برای تعیین هزینه های تأمین زمین فرض می گردد که محل اجرای طرح یکی از شهرکهای صنعتی در سطح کشور می باشد از اینرو قیمت خرید زمین هر متر مربع آن ۴۰۰.۰۰۰ ریال فرض می گردد که در این صورت کل هزینه خرید زمین معادل ۱۰۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

### ۳-۱-۵-۲- محوطه سازی




محل اجرای طرح، یکی از شهرکهای صنعتی در سطح کشور پیش بینی شده است . از اینرو هزینه محوطه سازی آن که شامل تسطیح زمین، دیوارکشی و حصار کشی ها، درب ورودی، محوطه سازی واحد و فضای سبز و غیره است که شرح کامل این موارد به همراه هزینه های آن در جدول زیر آورده شده است.

جدول ۳-۲- هزینه های محوطه سازی

ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت - مترمربع	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکریزی و تسطیح زمین	۲۵۰۰	۱۵۰.۰۰۰	۳۷۵
۲	فضای سبز	۴۰۰	۶۰.۰۰۰	۲۴
۳	خیابان کشی، پارکینگ و محوطه ها	۵۰۰	۱۰۰.۰۰۰	۵۰
۴	دیوارکشی	۲۵۰	۲۰۰.۰۰۰	۵۰
۵	درب ورودی	۱	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	۱۵
	<b>جمع کل</b>	-	-	۵۱۴

### ۳-۱-۵-۳- ساختمانهای تولیدی و اداری

با توجه به حداقل ماشین آلات و تجهیزات مورد نیاز، حداقل فضاهای کاری نیز به صورت زیر تعیین گردیده است.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

جدول ۳-۳- تعیین حداقل فضاهای کاری واحد تولید سوپ میگو




ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت (مترمربع)	هزینه ساخت واحد مترمربع(ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	سالن تولید	۴۲۰	۳.۰۰۰.۰۰۰	۱۲۶۰
۲	انبارها	۱۶۰	۲.۵۰۰.۰۰۰	۴۰۰
۳	ساختمان پشتیبانی تولید	۶۰	۲.۵۰۰.۰۰۰	۱۵۰
۴	اداری ، خدماتی و رفاهی	۸۰	۳.۰۰۰.۰۰۰	۲۴۰
۵	سایر	۱۰۰	۲.۵۰۰.۰۰۰	۲۵۰
	جمع کل	۸۲۰	-	۲۳۰۰



دستگاه پرکن

۳-۱-۵-۳- حداقل ماشین آلات و تجهیزات

با توجه به فرایند تولید تعریف شده ماشین آلات زیر برای یک واحد صنعتی تولید سوپ میگو مورد نیاز می باشد.




  پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)	<b>مطالعه امکان سنجی</b> <b>تولید سوپ ( عصاره ) میگو</b>	 سازمان ملی استاندارد ایران شرکت ملی استاندارد ایران
--	---	---

جدول ۳-۴- حداقل ماشین آلات مورد نیاز یک واحد تولید سوپ میگو

ردیف	لیست ماشین آلات	شرکت سازنده	تعداد	قیمت		
				ریالی	ارزی	
۱	Cooking kettle 300 ltrs	۱- شرکت EMF آلمان -- شرکت گردونه صنعت کاسپین نماینده انحصاری در ایران ۰۲۱-۸۸۷۲۳۵۷۰-۸۸۷۲۳۵۷۰	۱	۰	۷۷	
۲	Basket for cooking kettle 300 ltrs		۱	۰	۱۰	
۳	Cooking kettle 300 ltrs		۱	۰	۱۰۴	
۴	سیستم سردخانه	۲- رهنمون صنعت ۰۲۱-۸۸۸۹۵۳۴۶۳-۸۸۹۵۰۵۳۸	۱	۲۰۰	۰	
۵	ماشین پرکن	۳- ماشین سازی به آفرین ۰۲۱-۴۶۸۶۲۸۹۰-۴۶۸۹۷۰۸۶	۱	۸۵	۰	
۶	ماشین درب بند	۴- مهندسی سپهر طرح کیمیا ۰۲۱-۸۸۵۱۴۹۳۹	۱	۶۰	۰	
۷	ماشین لیبل چسبان	۵- ماشین سازی گردونی ۰۲۱-۶۵۱۳۰۶۱	۱	۶۵	۰	
۸	میز های کار	۶- شرکت رهنمون صنعت ۰۲۱-۸۸۹۵۳۴۶۳-۸۸۹۵۰۵۳۸	۶	۱۸	۰	
۹	شیرنگ پک	۷- ایران صنعت	۱	۵۰	۰	
۱۰	ترازوی ۱۵ کیلویی		۱	۳	۰	
۱۱	کاتر		۱	۱۲	۰	
۱۲	سایر		-	۵۰	۰	
۱۳	هزینه های حمل، نصب و راه اندازی ماشین آلات داخلی و خارجی		-	-	۸۲	
<b>جمع</b>				۵۴۳	۲۷۱	۵۰۱۸

واحد هزینه های ریالی = میلیون ریال و واحد هزینه های ارزی هزار یورو است.

ارزش ریالی یورو = ۱۶۳۹۱ ریال

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



سیستم سردخانه زیر صفر



سیستم سردخانه بالای صفر

۳-۵-۱-۵- تجهیزات آزمایشگاهی و کارگاهی  
وجود آزمایشگاه مجهز کنترل کیفیت امری است که سبب کنترل فرایند تولید و کیفیت محصول تولیدی می گردد. این تجهیزات شامل موارد زیر خواهد بود:

❖ اتوکلاو آزمایشگاهی

❖ بن ماری

❖ ترازوی دقیق

❖ دستگاه تقطیر آزمایشگاهی

❖ PH متر دیجیتال




❖ کنتی کانتر

❖ یخچال

❖ محیط کشت مختلف

❖ میزهای کار

❖ قفسه ها

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

❖ استریل کننده شیشه ای

❖ ...

### ۳-۵-۱-۶- تاسیسات

با توجه به ماشین آلات مورد نیاز و فرایند تولید، تاسیسات مورد نیاز برآورد شده است.

### جدول ۳-۵- تاسیسات الکتریکی و مکانیکی مورد نیاز واحد تولید سوپ میگو




ردیف	تاسیسات مورد نیاز	شرح	هزینه های مورد نیاز (میلیون ریال)
۱	برق	توان ۱۵۰ کیلووات و هزینه های انشعاب و تجهیزات لازم و یکدستگاه ژنراتور ۶۰ کیلووات	۲۰۰
۲	آب	شامل انشعاب ۱/۲ اینچ و ...	۲۵۰
۳	دیگ بخار	۲ تن ظرفیت با منعلقات جانبی	۲۵۰
۴	سوخت	شامل تانک سوخت و یا انشعاب گاز	۱۰۰
۵	تلفن و ارتباطات	-	۳۰
۶	تاسیسات گرمایشی و سرمایشی	-	۸۰
۷	دفع فاضلاب	حق انشعاب و اتصال به سیستم فاضل آب	۳۰
۸	سیستم اطفاء حریق		۳۰
۹	تهویه مطبوع	شامل پرده هوا و هواکش	۲۰
	<b>جمع کل</b>		۹۸۰

### ۳-۵-۱-۷- وسایل اداری، خدماتی و رفاهی

وسایل اداری شامل میزهای کار، کامپیوتر و متعلقات، مبلمان اداری، فایل ها و غیره . وسایل خدماتی ، آبدارخانه و آشپزخانه و امور رفاهی

### جدول ۳-۶- وسایل اداری، خدماتی و رفاهی

ردیف	شرح	تعداد	واحد	قیمت واحد	قیمت کل
۱	میز و صندلی اداری	۴	ست	۲.۰۰۰.۰۰۰	۸
۲	فایل، کمد اداری، کتابخانه	۴	عدد	۲.۰۰۰.۰۰۰	۶

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



۶	۵۰۰.۰۰۰	عدد	۱۲	صندلی	۳
۱۲	۱۲.۰۰۰.۰۰۰	ست	۱	میز کنفرانس ۸ نفره	۴
۱۵	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	ست	۱	مبل راحتی	۵
۸	۸.۰۰۰.۰۰۰	ست	۱	سیستم تلفن داخلی	۶
۶	۱.۵۰۰.۰۰۰	دستگاه	۴	تلفن	۷
۳	۳.۰۰۰.۰۰۰	دستگاه	۱	فکس	۸
۳۶	۱۸.۰۰۰.۰۰۰	دستگاه	۲	کامپیوتر	۹
۷	۷.۰۰۰.۰۰۰	عدد	۱	گاو صندوق	۱۰
۲۰	۱۰۰.۰۰۰	متر	۲۰۰	موکت و سقف کاذب	۱۱
۸	۴۰۰.۰۰۰	دستگاه	۲	یخچال	۱۲
۲	۳۰۰.۰۰۰	دستگاه	۱	اجاق گاز	۱۳
۵	۵۰۰.۰۰۰	-	-	ظروف آشپزخانه	۱۴
۷	۷۰۰.۰۰۰	-	-	میز و صندلی و لوازم رستوران	۱۵
۱۵۰	<b>جمع کل ( میلیون ریال )</b>				

### ۳-۵-۱-۸- ماشین آلات حمل و نقل درون / برون کارگاهی

انجام عملیات تولیدی و پشتیبانی طرح نیاز به وسائط نقلیه زیر دارد .

جدول ۳-۷- وسائط نقلیه مورد نیاز

ردیف	شرح وسائط نقلیه	تعداد	موارد استفاده	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	وانت سردخانه دار	۲	حمل و نقل مواد اولیه، محصول و عمومی	۴۵۰
۲	خودرو سواری	۱	استفاده مدیران	۱۶۰
۴	لیفتراک کارگاهی	۲	حمل و نقل مواد و محصولات داخل واحد	۲۰
۶۳۰	<b>جمع کل</b>			

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---



Pardis-sanat.com  
پارسیس صنعت - عرضه کننده ماشین آلات صنعتی



### ۳-۵-۱-۹- هزینه های قبل از بهره برداری

هزینه های قبل از بهره برداری شامل هزینه مطالعات اولیه و پیش مهندسی، ثبت شرکت، اخذ تسهیلات بانکی، مسافرت ها، آموزش کارکنان، بازدها و غیره خواهد بود که هزینه پیش بینی شده معادل ۲۵۰ میلیون ریال برآورد می گردد.




### ۳-۵-۱-۱۰- هزینه های پیش بینی نشده

هزینه های پیش بینی نشده معادل ۵ درصد هزینه های مربوط به سرمایه ثابت که معادل ۵۵۳ میلیون ریال خواهد بود.

### ۳ ۵ ۲ برآورد حداقل ظرفیت اقتصادی طرح

حداقل ظرفیت اقتصادی یک واحد تولیدی، ظرفیتی است که در آن درآمدهای حاصل علاوه بر پوشش دهی کلیه هزینه ها، حداقل سود قابل قبول را نیز برای سرمایه گذار ایجاد نماید. از اینرو با نگرش فوق، حداقل ظرفیت اقتصادی طرح برآورد می گردد که در اینجا ابتدا پیش فرض های تعیین ظرفیت اقتصادی شرح مختصری داده شده است و سپس با استناد بر آنها، حداقل ظرفیت ارائه خواهد شد.

✓ لحاظ کردن نقطه سر به سر تولید

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

نقطه سر به سر تولید، میزان تولیدی است که تحت آن درآمد حاصل از فروش محصولات تولیدی تنها هزینه های طرح را پوشش می دهد و به عبارت دیگر در نقطه سر به سر تولید هزینه ها مساوی درآمدها می باشد. بنابراین ظرفیت تولید اقتصادی لازم است بالاتر از نقطه سر به سر باشد.

#### ✓ لحاظ کردن حداقل سود مورد انتظار

حداقل سود مورد انتظار یک طرح اقتصادی تابع حجم سرمایه گذاری کل آن ( سرمایه ثابت + سرمایه در گردش) می باشد. نرخ سود مورد انتظار عموماً بر اساس نرخ بهره تسهیلات بانکی تعیین می شود. در کشور ما سود بانکی معادل ۱۷ درصد است. بنابراین عموماً سود مورد انتظار طرح بگونه ای تعیین می شود که طرح نرخ بازگشتی بیشتر از نرخ بهره بانکی برای سرمایه گذار ایجاد نماید. با عنایت بر مطالب ذکر شده و پس از تجزیه و تحلیل های لازم، حداقل ظرفیت اقتصادی طرح ۴۵۰ تن پیشنهاد شده است.




#### ۳-۶ - برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالیانه و محل تأمین و قیمت ارزی و ریالی آن

۳-۶-۱- معرفی نوع، میزان مصرف سالیانه و منابع تأمین ماده اولیه عمده  
ماده اولیه مورد استفاده برای تولید سوپ میگو شامل میگو، روغن گیاهی، ادویه جات، اسانس خرچنگ و میگو و غیره می باشد که لیست آن در جدول زیر آمده است:

جدول ۳-۸- مواد اولیه مورد نیاز طرح

ردیف	شرح	مصرف سالانه	واحد	قیمت واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	میگو	۸.۰۰۰	کیلوگرم	۴۰.۰۰۰	۳۲۰
۲	روغن گیاهی	۴۱۰.۰۰۰	لیتر	۲۵.۰۰۰	۱۰۲۵۰
۳	ادویه	۲.۵۰۰	کیلوگرم	۴۵.۰۰۰	۱۱۲.۵



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




۴	اسانس خرچنگ و میگو	۱.۲۴۰	کیلوگرم	۵۰.۰۰۰	۶۲
۵	آب	۱۵۰۰	مترمکعب	۴۰۰۰	۶
۶	سایر مواد افزودنی	۲.۰۰۰	کیلوگرم	۴۰.۰۰۰	۸۰
۷	پلاستیک شیرینگ	۱۲.۰۰۰	کیلوگرم	۳۰.۰۰۰	۳۶۰
۸	جعبه با چاپ	۷.۵۰۰.۰۰۰	عدد	۱.۰۰۰	۷۵۰۰
۹	کارتن	۱۵۰۰۰۰	عدد	۱.۵۰۰	۲۲۵
۱۰	لیوان ۱۰۰، ۳۰۰ و ۵۰۰ گرمی	۷.۵۰۰.۰۰۰	عدد	۵۰۰	۳۷۵۰
<b>جمع</b>					۲۲۶۶۵.۵

اصلی ترین ماده اولیه مورد استفاده برای تولید محصول طرح ، میگو می باشد که همه ساله به صورت صید شده و پرورش داده شده ، در کشور تولید و عرضه می گردد.

مواد اولیه مورد نیاز با در نظر گرفتن ظرفیت طرح حدود ۱۰ تن میگو بوده که به سهولت در بازارهای جنوبی کشور قابل تأمین می باشد . لازم به ذکر است که در جریان پاک کردن و آماده سازی میگو ضایعاتی وجود دارد که این امر سبب می گردد تا در کل وزن میگوی تمیز شده کمتر از ۱۰ تن خریداری شده اولیه بشود . ولی باید اذعان نمود که مواد افزودنی دیگری نیز مصرف خواهد شد که این امر کاهش وزن بوجود آمده را جبران می نماید.

جدول ۳-۹- وضعیت سطح زیرکشت مجتمع های پرورش میگو در استانهای کشور

ردیف	استان	تعداد مزارع (باب)	سطح زیر کشت (هکتار)	میزان ذخیره سازی (قطعه)	تراکم ذخیره سازی (قطعه)
۱	مجموع استان بوشهر	۸۸	۱۴۲۷/۲۵	۳۴۱۴۸۵۹۳۵	۲۳۲۶۱۴
۲	مجموع استان هرمزگان	۷۷	۱۰۵۰	۲۴۰۶۲۳۰۰۰	۱۷۶۸۰۰
۳	سیستان و بلوچستان	۲۵	۶۴۱	۱۲۲۲۴۴۰۰۰	۱۹۰۷۰۸

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

۲۳۴۳۲۱	۳۱۷۲۷۰۰۰	۱۳۲/۵	۱۲	خوزستان	۴
۲۱۰۵۲۶	۱۲۰۰۰۰۰۰	۵۷	۴	گلستان	۵
۲۳۵۸۳۴	۷۴۸۰۸۰۰۰۰	۳۱۷۲	۲۰۶	مجموع کشوری	




(منبع: سالنامه آماری شیلات ایران، ۱۳۸۹)

جدول ۱۰-۳- وضعیت برداشت میگو از مجتمع های پرورش میگو در استانهای کشور

ردیف	استان	سطح زیر کشت (هکتار)	سطح برداشت	میزان برداشت (تن)	میانگین برداشت (درصد)
۱	بوشهر	۱۴۲۷/۲۵	۱۴۸۴	۵۱۵۱	۳/۴۷
۲	هرمزگان	۱۰۵۰	۴۲۵	۸۳۰	۱/۹۵
۳	سیستان و بلوچستان	۶۴۱	۷۴/۸	۲۰۰	۲/۶۷
۴	خوزستان	۱۳۲/۵	۹۵	۲۵۷	۲/۷
۵	گلستان	۵۷	۶۹	۱۳۰/۵	۱/۹
	کل کشور	۳۱۷۲	۲۱۴۷/۸	۶۵۶۸/۵	۳

(منبع: سالنامه آماری شیلات ایران، ۱۳۸۹)

در سال ۱۳۹۰ پرورش دهندگان میگو در تلاش سالیانه خود موفق گردیدند ۶۵۶۸/۵ تن میگو در سایزهای مختلف تولید و به بازارهای هدف ارسال نمایند. روند رو به رشد تولید میگوی پرورشی در ۴ استان جنوبی کشور طی دو سال اخیر نشان دهنده ی افزایش نسبی سطح زیر کشت و توسعه زیرساختهای این صنعت می باشد. همچنین طبق آمار موجود تولید میگوی پرورشی در سال ۸۹ نسبت به سال ۸۸ از رشدی معادل ۲۴ درصد برخوردار بوده است.

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

مواد اولیه انتخاب شده بر اساس دسترسی به مواد اولیه، نیاز بازار، برنامه تولید، محل اجرای طرح و فصل صید و پرورش صورت می گیرد.

۳-۶-۲ بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده همانگونه که پیشتر اشاره گردید، مواد اولیه مورد نیاز طرح ، میگو بوده که همه ساله در استانهای جنوبی کشور از دریا صید شده و در مزارع نیز پرورش می یابد و به سهولت در بازار قابل تأمین می باشد که با توجه به برنامه های شیلات کشور در برنامه پنجم توسعه از طریق گسترش زیرساختها، سالانه شاهد تحولات بسیار خوبی در توسعه این صنعت و رشد و افزایش در تولید میگوی پرورشی در کشور می باشیم.

### ۳-۴ - پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح




انتخاب محل اجرای یک طرح تولیدی عموماً بر اساس معیارهای زیر صورت می گیرد:

- بازارهای فروش محصولات (داخلی و خارجی)
- بازارهای تقنین مواد اولیه
- احتیاجات و نیازمندی دیگر طرح
- امکانات زیر ساختی مورد نیاز طرح
- حمایت خاص دولتی
- مزیت های نسبی منطقه

در ادامه با تشریح هرکدام از معیارهای فوق، مکان یابی اجرای طرح انجام خواهد شد.

### ۳-۷-۱- بازارهای فروش محصول

یکی از معیارهای مکان یابی هر طرح تولیدی، انتخاب محلی است که دارای نزدیک ترین فاصله با بازارهای محصولات طرح باشد . در بخش اول شرح داده شد که بازار محصول طرح ، خانوارها،

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

رستورانها و هتلها بوده که در سر تا سر کشور گسترده می باشند . بنابراین محل اجرای طرح از منظر بازارهای فروش محصول، می تواند تمامی استان های کشور باشد.

### ۳ ۷ ۲ بازار تأمین مواد اولیه

عمده ماده اولیه مصرفی طرح میگو معرفی گردید . میگو یک آبزی بوده و لذا صرفا در آبهای جنوبی کشور صید و عمدتا پرورش یافته و عرضه می گردد . بنابر این محل اجرای طرح می تواند یکی از استانهای جنوبی کشور معرفی گردد . لازم به ذکر است که به تازگی استانهای جنوبی نظیر هرمزگان، سیستان و بلوچستان و بوشهر، موضوع توسعه خوشه آبزیان را در سر لوحه فعالیت های جاری خود قرار داده اند.




لذا استانهای بوشهر، هرمزگان، سیستان و بلوچستان و خوزستان محل مناسب برای اجرای طرح خواهند بود.

### ۳ ۷ ۳ احتیاجات و نیازمندی های دیگر طرح

هر طرح تولیدی نیازمند زیرساخت هایی نظیر برق، آب، ارتباطات، نیروی انسانی ماهر و غیره می باشد. در طرح حاضر از آنجایی که کلیه نیازمندی های فوق در سطح نیاز طرح در نقاط مختلف کشور قابل تأمین است لذا محدودیتی به لحاظ انتخاب محل خاص وجود ندارد.

### ۳ ۷ ۴ امکانات زیربنایی مورد نیاز

از جمله امکانات زیر بنایی می توان به راههای ارتباطی، شبکه برق سراسری، فاضلاب و غیره اشاره کرد که در حال حاضر در سطح نیاز طرح ، می توان اذعان نمود که محدودیت و حساسیت خاصی در انتخاب محل اجرای طرح وجود ندارد.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

### ۳ ۶ ۵ - حمایت های ویژه و خاص دولتی

طرح حاضر یک طرح عمومی صنعتی است و لذا به نظر نمی رسد که حمایت ویژه و خاص دولتی برای آن وجود داشته باشد . البته اجرای طرح در نقاط محروم می تواند مشمول برخی حمایت های عمومی دولتی شود که این حمایت ها ارتباطی با نوع طرح نداشته بلکه تابع محل انتخاب شده برای اجرای آن خواهد بود، و لذا بدینوسیله می توان اذعان نمود که از لحاظ این معیار محدودیت یا تسهیلات خاص دولتی برای طرح وجود ندارد




### ۳ ۶ ۶ - مزیت های نسبی مناطق

همانگونه که پیشتر گفته شد، عمده ماده اولیه مصرفی طرح، میگو معرفی گ ریدید. میگو نیز از جمله صنایع شیلاتی در جهان و کشور ما محسوب می گردد . وجود زیر ساختهای مناسب صید و صیادی و امکانات مناسب برای پرورش این محصول شیلاتی در استانها باعث گردیده که توسعه زیر ساخت های پرورش میگو به عنوان یکی از صنایع شیلاتی در استانهای شمالی و جنوبی به عنوان محور توسعه کشور معرفی گردد . لذا استانهای گلستان، بوشهر، خوزستان، سیستان و بلوچستان و هرمزگان محل مناسب برای اجرای طرح خواهند بود.

باجمع بندی مطالعات مکان یابی، محل مناسب اجرای طرح در جدول زیر آمده است.

جدول ۳-۱۱ - خلاصه مکان یابی اجرای طرح تولید سوپ میگو

محل پیشنهادی اجرای طرح	معیارهای مکان یابی
کلیه استانهای کشور	همجواری با بازارهای فروش محصولات
بوشهر، هرمزگان، سیستان و بلوچستان و خوزستان	بازارتأمین مواد اولیه
کلیه استانهای کشور	احتیاجات و نیازمندی های دیگر طرح
کلیه استانهای کشور	امکانات زیر بنایی مورد نیاز
گلستان، بوشهر، خوزستان، سیستان و بلوچستان و هرمزگان	مزیت های نسبی منطقه




		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

با ارزیابی محل های پیشنهادی، مکان اجرای طرح می تواند در استان های زیر انجام گیرد:  
استان های بوشهر ، خوزستان ، هرمزگان ، سیستان و بلوچستان

۳-۸ - وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال  
با توجه به الزامات کسب و کاری، طرح نیازمند به نیروی انسانی به شرح جدول زیر می باشد.

جدول ۳-۱۲ - نیروی انسانی مورد نیاز طرح

تعداد ( نفر )	تخصص های لازم
۱	مدیریت
۱	مدیر کنترل کیفیت
۱	کارشناس صنایع غذایی یا شیلات
۲	کارشناس اداری و مالی
۱	کارشناس بازاریابی و فروش
۲	تکنسین فنی
۳	کارگر فنی ماهر
۷	کارگر فنی نیمه ماهر
۲	کارمند اداری
۵	راننده و نگهبان
۲۵	جمع

		<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---	---

### ۳-۹ - بررسی تاسیسات و امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح

#### ۳-۹-۱- برآورد برق مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

اساسی ترین و زیربنایی ترین تأسیسات هر واحد صنعتی، تأسیسات برق می باشد، زیرا تقریباً همه دستگاه های اصلی خط تولید نیاز به برق دارند . از طرفی نیروی برق، تأمین کننده انرژی مربوط به سایر تأسیسات و همچنین روشنایی کارخانه خواهد بود . به منظور بررسی تأسیسات برق مورد نیاز واحد، ابتدا برق مصرفی هر یک از بخش های تولیدی، محوطه، تأسیسات و ... برآورد می گردد، سپس تأسیسات مورد نیاز آن معرفی خواهد شد.

#### ۳-۹-۱-۱- برق مورد نیاز خط تولید



برق مصرفی خط تولید، بخش عمده از برق مورد نیاز کارخانه می باشد . در این بخش با توجه به کاتالوگ دستگاه ها، حداکثر برق مورد نیاز هر دستگاه استخراج شده، در تعداد دستگاه ضرب می شود . مجموع این مقادیر، برق خط تولید را تشکیل می دهد که حدود ۸۰۰ کیلو وات در شبانه روز می باشد.

#### ۳-۹-۱-۲ - برق مورد نیاز تاسیسات

با توجه به تأسیسات پیش بینی شده برای طرح، برق مورد نیاز تأسیسات واحد حدود ۲۰۰ کیلو وات در شبانه روز برآورد می گردد

#### ۳-۹-۱-۳ - برق روشنایی ساختمان ها و محوطه

به منظور برآورد برق مورد نیاز ساختمان ها تخمینی از مقدار برق بر حسب مساحت ساختمان ها زده می شود. برای هر متر مربع زیربنای سالن تولید، آزمایشگاه کنترل کیفیت، ساختمان های اداری، رفاهی و خدماتی به طور متوسط ۲۰ وات برق در نظر گرفته می شود . همچنین برای هر متر مربع مساحت انبار ها و تأسیسات ۱۰ وات منظور می گردد. بنابراین با توجه به مساحت ساختمان ها که به تفصیل در بخش قبل به بحث پیرامون آن پرداخته شد، ۱۱۵ کیلو وات برای روشنایی ساختمان ها، برق پیش بینی می گردد.

	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

با توجه به ائتلاف بخشی از توان الکتریکی ( حدود ۸ تا ۱۰ درصد)، برق مورد نیاز برای واحد تولید سوپ میگو حدود ۱۲۰۰ کیلو وات در شبانه روز برآورد می شود . این توان برق ( ۱۵۰ کیلو وات ساعت) به راحتی از شبکه برق سراسری کشور و در کلیه استان های کشور قابل تأمین است . هزینه خرید انشعاب و تجهیزات برق به همراه یک دستگاه ژنراتور ۶۰ کیلوواتی معادل ۲۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.




### ۳-۹-۲- برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

آب مورد نیاز در این واحد شامل آب مصرفی خط تولید، بهداشتی و آشامیدنی و آبیاری فضای سبز می باشد. آب مورد نیاز روزانه خط تولید در این واحد ۵ متر مکعب می باشد . مصرف آب آشامیدنی و بهداشتی در این واحد به ازای تعداد پرسنل و با در نظر گرفتن سرانه ۱۳۵ لیتر محاسبه شده است . به منظور تأمین آب مورد نیاز فضای سبز و آبیاری و شستشوی سالن تولید و محوطه، به ازای هر متر، دو لیتر در روز در نظر گرفته می شود. میزان آب مصرفی روزانه مطابق جدول زیر ارائه شده است.

جدول ۳-۱۲- برآورد میزان آب مصرفی روزانه

واحد مصرف کننده	میزان آب مصرفی (مترمکعب در روز)	توضیحات
آب فرآیند تولید	۵	شستشوی میگو و تهیه محصول
ساختمان ها	۴	بهداشتی و آشامیدنی
محوطه	۲	شستشوی سالن و محوطه و آبیاری فضای سبز
جمع	۱۱	-



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




حجم مصرف سالیانه آب ۳۳۰۰ متر مکعب برآورد می گردد که این میزان آب از طریق شبکه لوله کشی شهرک صنعتی محل اجرای طرح قابل تأمین خواهد بود و هزینه انشعاب و منبع ذخیره آب و کلیه تجهیزات مربوط به آن معادل ۲۵۰ میلیون ریال برآورد شده است.

### ۳-۹-۳ - برآورد تجهیزات حمل و نقل

به منظور انجام تدارکات و حمل و نقل مواد اولیه و محصول نهایی واحد تولیدی، دو دستگاه وانت سردخانه دار پیش بینی می گردد . یک دستگاه خودرو سواری هم به منظور کارهای اداری پرسنل و مأموریت آنها لازم است . به منظور جابجایی مواد اولیه و محصول در داخل واحد نیز یک دستگاه لیفتراک کارگاهی در نظر گرفته می شود.

### ۳-۹-۴ - برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

موارد مصرف سوخت در طرح حاضر شامل سوخت مصرفی به منظور تأمین بخار و حرارت مورد نیاز گرمایش ساختمانها می باشد با توجه به مساحت فضاهای تولید و آزمایشگاه، اداری ، خدماتی و رفاهی محاسبه می شود . به این ترتیب که به طور متوسط برای هوای معتدل به ازای یکصد متر مربع مساحت ۲۵ لیتر گازوئیل در نظر گرفته می شود . بنابراین با توجه به مساحت بناهای موجود ( ۸۲۰ متر مربع )، سوخت مصرفی تأسیسات گرمایش ۲۰۰ لیتر گازوئیل در هر شبانه روز خواهد بود . بهترین سوخت پیشنهادی طرح، گاز شهری است . ولی نظر به اینکه برخی شهرک ها دارای لوله کشی گاز بوده و برخی دیگر فاقد آن هستند از این رو در طرح حاضر گازوئیل به عنوان سوخت انت خاب شده است . ولی در صورتی که محل نهایی انتخاب شده برای اجرای طرح از لوله کشی گاز شهری برخوردار باشد انتخاب آن اولویت خواهد داشت . ولی در حال حاضر با فرض انتخاب گازوئیل به عنوان سوخت می توان گفت که هزینه تأمین آن که شامل تانک ذخیره سوخت ۲۰۰۰۰ لیتری و لوله کشی های آن می باشد

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---




که معادل ۱۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد . لازم به ذکر است که در صورت استفاده از گلو شهری مصرف سالیانه ۸۰۰۰۰۰ متر مکعب و در صورت استفاده از گازوئیل ۶۰۰۰۰۰ لیتر در سال خواهد بود.

**۳ ۹ ۵ - برآورد امکانات مخابراتی و ارتباطی لازم و چگونگی تأمین آن**  
طرح حاضر نیازمند به دو خط تلفن، یک خط فاکس و یک خط برای اینترنت می باشد و از آنجایی که محل اجرای طرح در شهرک های صنعتی پیشنهاد شده است لذا امکان تأمین آن از شهرک صنعتی محل اجرا به راحتی امکان پذیر خواهد بود که هزینه آن معادل ۳۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

**۳ ۹ ۶ - برآورد امکانات زیربنایی مورد نیاز**  
**الف) راه:** نیازمندی طرح به راه در موارد زیر مورد بررسی قرار می گیرد:  
○ عبور و مرور کامیون های حامل مواد اولیه و محصول  
مواد اولیه مصرفی طرح به وسیله وانت و کامیون های سردخانه دار به محل اجرای طرح وارد شده و محصولات تولیدی نیز با همین وسایل به بازار مصرف حمل خواهد شد . از اینرو ضروری است که راههای ارتباطی مناسب برای حرکت این وسایل نقلیه در محل اجرای طرح وجود داشته باشد . حتی المقدور مسافت محل تأمین مواد اولیه تا محل کارخانه کوتاه باشد.

○ **عبور و مرور کارکنان**  
ایاب و ذهاب کارکنان به محل اجرای طرح به وسیله خودروهای سواری و مینی بوس انجام خواهد شد که ضروری است محل اجرای طرح دارای امکانات ارتباطی مناسب باشد و حتی المقدور مسافت آن تا محل زندگی کارکنان کوتاه باشد.

○ **سایر امکانات مانند راه آهن، فرودگاه و بندر**




 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

به جز امکانات مناسب برای تردد کامیون و خودرو سواری، امکانات دیگری برای طرح مورد نیاز نمی باشد.




### ۳-۱- وضعیت حمایت اقتصادی و بازرگانی

۳-۱-۱- حمایت های تعرفه گمرکی ( محصولات و ماشین آلات) و مقایسه آن با تعرفه های جهانی  
حمایت تعرفه گمرکی شامل دو بخش تعرفه واردات ماشین آلات مورد نیاز طرح، حقوق گمرکی صادرات محصولات واحد تولیدی است که می بایست در جهت رشد صنعت انتخاب و اعمال شود. حقوق ورودی ماشین آلات خارجی مورد نیاز طرح همانند اکثر ماشین آلات صنعتی حدود ۱۰ درصد است که تعرفه نسبتاً پایینی است و به سرمایه گذاران هزینه بالایی را تحمیل نمی کند. از طرف دیگر در سال های اخیر دولت جمهوری اسلامی ایران برای محصولاتی که توانایی رقابت در بازارهای بین المللی را داشته باشند و بتوان آنها را به خارج از کشور صادر کرد، مشوق هایی در نظر گرفته است و به این واحدها جوایز صادراتی می دهد. این مسأله باعث شده است که حجم صادرات غیر نفتی کشور در سال های اخیر از رشد فزاینده برخوردار شود. بنابراین در صورت تولید سوپ میگو با کیفیت و قیمت مناسب مشوق های دیگری برای صادرات آن از طرف دولت در نظر گرفته خواهد شد تا باعث رقابتی تر شدن محصول در بازارهای کشور هدف شود. لازم به ذکر است که با توجه به نبود واردات و صادرات برای سوپ میگو در حال حاضر امکان اظهار نظر در مورد حمایت های تعرفه ای برای محصول فوق وجود ندارد ولی انتظار می رود که با معرفی کالا در بازار، شرایط گمرکی آن نیز تعیین گردد. علاوه بر مطالب ذکر شده، برای تشویق سرمایه گذاران و هدایت آنها برای احداث کارخانجات در مناطق ویژه اقتصادی، مشوق هایی در نظر گرفته شده است که برخی از آنها عبارتند از:

- ورود کالا از مناطق مذکور جهت مصرف داخلی، تابع مقررات صادرات و واردات خواهد بود و صدور کالا از این مناطق بدون هیچگونه تشریفات انجام خواهد شد.

		<p style="text-align: center;"><b>مطالعه امکان سنجی</b> <b>تولید سوپ ( عصاره ) میگو</b></p>	
---	---	---	---




- ورود کالا از خارج از کشور یا مناطق آزاد تجاری – صنعتی به منطقه با کمترین تشریفات گمرکی انجام شده و ترانزیت داخلی کالای وارد شده به منطقه بر اساس مقررات مربوطه انجام خواهد شد.
- ورود کالای موضوع این ماده به مناطق واقع در مبادی ورودی کشور بدون هر گونه تشریفات گمرکی انجام خواهد شد.
- کالاهایی که از خارج و یا از مناطق آزاد تجاری صنعتی یا مناطق دیگر به منطقه وارد می شوند می توانند بدون هر گونه تشریفات از کشور خارج شوند.
- مدیریت منطقه می تواند پس از طبقه بندی و ارزش گذاری منطقه، حق استفاده از قسمتهای آن را به اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط واگذار نماید.
- صاحبان کالاهای وارد شده به منطقه می توانند تمام یا قسمتی از کالای خود را به منظور ورود موقت به داخل کشور ر به گمرک اظهار و با انجام مقررات مربوطه ترخیص نمایند.
- در صورتیکه پردازش کالاهای وارد شده به منطقه بمیزانی باشد که موجب تغییر تعرفه گمرکی کالاهای مذکور شود، میزان سود بازرگانی مربوط به کالاهای فوق برای ورود به سایر نقاط کشور تنها معادل سود بازرگانی مواد اولیه و قطعات وارداتی بکار رفته در آن، محاسبه و دریافت خواهد شد.
- وارد کنندگان کالا به مناطق می توانند تمام یا قسمتی از کالای خود را در مقابل قبض انبار تفکیکی قابل معامله که توسط مدیریت منطقه صادر خواهد شد به دیگران واگذار نمایند، در این صورت دارنده قبض انبار تفکیکی، صاحب کالا محسوب خواهد شد.
- مدیریت هر منطقه مجاز هست حسب درخواست متقاضی نسبت به صدور گواهی مبدا برای کالاهایی که از منطقه خارج می شوند با تایید گمرک ایران اقدام نمایند.

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

- کلیه کالاهایی که برای تولید یا ارائه خدمات مورد نیاز منطقه وارد می شوند، از شمول مقررات عمومی صادرات و واردات مستثنی می باشند . واردات کالاهای مذکور به سایر نقاط کشور تابع مقررات صادرات و واردات خواهد بود.
- واردات درصدی از کالاهای تولید شده در مناطق موضوع بند (د) تبصره ( ۲۵ ) قانون برنامه دوم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران به داخل کشور، معادل نسبتی از مجموع ارزش افزوده و مواد و قطعات داخلی به کار رفته به قیمت کل کالای تولیدی، بدون هر گونه محدودیتی مجاز است و علاوه بر عدم نیاز به ثبت سفارش و گشایش اعتبار.
- کالاهای تولید شده در مناطق ویژه اقتصادی، همچنین مواد اولیه و قطعات منفصله وارد شده از منطقه یاد شده به داخل کشور، به دلیل عدم استفاده از منابع و سهمیه ارزی کشور مشمول ضوابط قیمت گذاری نمی باشد.

۳ - ۱ - ۲ - حمایت های مالی (واحد های موجود و طرح ها)، بانک ها - شرکت های سرمایه گذار  
حمایت های مالی واحدهای تولیدی شامل اعطای تسهیلات بانکی و نحوه بازپرداخت آنها، همچنین معافیت های مالیاتی است که در صورت مناسب بودن آنها تسهیل در اجرای طرح می شوند و شرایط را برای سرمایه گذاری افراد کارآفرین مهیا می کند. در ادامه به برخی از آنها پرداخته می شود.

- یکی از تسهیلات بانکی مهم برای واحدهای تولیدی، پرداخت وام بانکی بلند مدت تا ۷۰ درصد سرمایه گذاری ثابت طرح توسط بانک های دولتی کشور است . این مقدار برای مناطق محروم در صورت استفاده از ماشین آلات خارجی تا ۹۰ درصد قابل افزایش می باشد.




 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

نرخ سود تسهیلات ریالی بلند مدت در بخش صنعت ۱۴ درصد است که برخی از شرکت های تعاونی و واحدهای احداث شده در مناطق محروم قسمتی از سود تسهیلات، توسط دولت به بانک ها به عنوان یارانه پرداخت می شود.

- یکی دیگر از تسهیلات بانکی مهم، وام های بانکی کوتاه مدت (۶ الی ۱۲ ماهه) برای استفاده به عنوان سرمایه در گردش مورد نیاز برای انجام ف رآیندهای تولید است که شبکه بانکی تا ۷۰ درصد آن را تأمین می کند . اخذ تسهیلات کوتاه مدت تا این میزان، منوط به جلب اعتماد بانک های عامل و سابقه مطلوب در انجام بازپرداخت تسهیلات دریافتی قبلی است . لازم به ذکر است چنانچه تسهیلات کوتاه مدت از همان بانک عامل دریافت کنند تسهیلات بلند مدت، دریافت گردد، مدت باز پرداخت اقساط ۳۶ ماهه خواهد بود.
- علاوه بر تسهیلات بانکی که برای احداث واحدهای تولیدی جدید وجود دارد، برای تشویق سرمایه گذاران و هدایت آنها برای احداث کارخانجات در مناطق محروم، معافیت های مالیاتی در نظر گرفته شده است که برخی از آنها عبارتند از :
  - ۱ . معافیت مالیاتی تا ۱۰ سال برای اجرای طرح در مناطق محروم
  - ۲ . هشتاد درصد معافیت مالیاتی تا ۴ سال برای اجرای طرح در شهرک ها و نواحی صنعتی
  - ۳ . مالیات برای مناطق عادی، ۲۵ درصد سود ناخالص تعیین شده است.
  - ۴ . معافیت برای مناطق عادی، ۲۵ درصد سود ناخالص تعیین شده است.

### ۱۱۳ - تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید

نتایج مطالعات انجام شده حاکی از این مطلب است که سوپ میگو یک کالای جدید در کشور محسوب می گردد ولی انتظار می رود که با توجه بر سوابق موجود مصرف در سایر کشورها، در صورت تولید انبوه داخلی آن، بازار مناسبی برای آن ایجاد گردد و بر این اساس در سالهای آینده بازار از کمبود عرضه برخوردار خواهد بود . همچنین در مورد بازارهای جهانی و بررسی پتانسیل صادراتی

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

محصول مورد مطالعه، از آنجائیکه در سالهای گذشته سابقه صادرات برای آن از کشورمان وجود نداشته است (به علت نبود تولید داخل) و همچنین تولید و مصرف آن تنها در برخی از کشورهای جهان از جمله "چین و کره" انجام می گیرد، لذا در شرایط کنونی نمی توان در مورد صادرات آن اظهار نظر نمود .

لذا با نگرش تولید و معرفی آن در بازارهای داخل اجرای طرح های جدید مناسب ارزیابی می گردد.




از نقطه نظر ظرفیت باید گفت که حداقل ظرفیت اقتصادی یک واحد تولید سوپ میگو ۴۵۰ تن در سال باید انتخاب شود که با احتساب ۸۰ درصد راندمان، ظرفیت عملی تولید ۳۶۰ تن در سال خواهد بود که تحت آن حجم سرمایه ثابت معادل ۱۱۶۴۵ میلیون ریال خواهد بود که ظرفیت و حجم سرمایه گذاری های فوق طوری انتخاب شده است که طرح علاوه بر اینکه ک لیه هزینه های خود را پوشش می دهد، سود معقولی نیز نصیب سرمایه گذار خواهد نمود.



نمونه تولید داخلی محصول سوپ میگو به  
۶۰ گرم به ارزش (کارخانه) حدود ۶۰۰۰ریال



نمونه خارجی محصول به وزن ۳۰۵ گرم هر بسته  
وزن  
۱۲ تایی به ارزش ۳۱/۳۴ دلار معادل ۳۸۴۲۲۸ ریال

 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

و فروش در سوپرمارکت ۱۵۰۰۰ ریال به

به عبارت دیگر هر گرم محصول معادل ۱۴۳ ریال

عبارت

دیگر هر گرم محصول تولید شده در کارخانه

با توجه به تخفیف اعلام شده هر گرم ۹۷ ریال

موجود ۱۰۰ ریال و در سوپرمارکت ها ۲۵۰

در کشور کره به فروش می رسد.




ریال

<http://ozbo.com/Campbell-s-Condensed>

[-Soup-Cream-Of-Shrimp-55621-ozbo.html](http://ozbo.com/Campbell-s-Condensed-Soup-Cream-Of-Shrimp-55621-ozbo.html)




در طرح مطالعه شده هزینه تمام شده تولید هر گرم سوپ میگو بین ۷۰ تا ۸۰ ریال برآورد شده است.



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---

پیوست : آرشیو عکس از میگو و محصولات مشابه سوپ میگو



 	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	
---	---	---





پارک علم و فناوری خلیج فارس  
(بوشهر)

## مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو



سازمان ملی تحقیقات و توسعه  
موسسه ملی تحقیقات و توسعه






خوردن تمام  
انواع میگوها  
حلال است.

حیوانات دریایی




میگو و ماهی پولک دار  
پولک آن موجود باشد  
پولک آن ریخته باشد  
حلال

مارماهی، گربه ماهی، ماهی یال اسبی و کوسه ماهی  
ماهی مرکب، سفره ماهی، عروس، صدف و حلزون دریایی  
نهنگ و دولفین  
خرچنگ گرد، خرچنگ دراز آب شیرین و خرچنگ دراز آب شور  
لاک پشت، قورباغه و تمساح

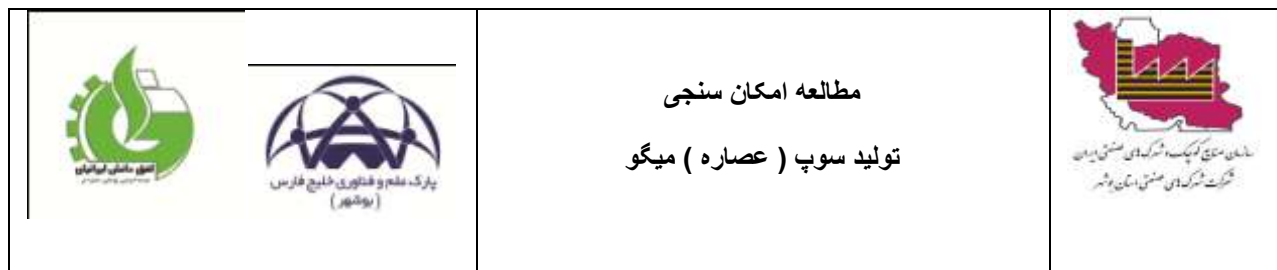
حرام

	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان ملی گسترش، آموزش و مشاوره کشاورزی و منابع طبیعی</p>
---	--	---	---






	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان بهداشت، درمان و خدمات بهداشتی سازمان بهداشت، درمان و خدمات بهداشتی</p>
---	--	---	--








تصاویر انتخاب شده از تولیدات تنها واحد تولید کننده سوپ میگو در کشور (در استان بوشهر)



	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان ملی استاندارد و شرکت ملی استاندارد ایران شرکت ملی استاندارد و شرکت ملی استاندارد</p>
---	--	---	--



 <p>مركز ملی ژنتیک و بیوتکنولوژی</p>	 <p>پارک علم و فناوری خلیج فارس (بوشهر)</p>	<p>مطالعه امکان سنجی تولید سوپ ( عصاره ) میگو</p>	 <p>سازمان ملی تحقیقات و توسعه صنایع غذایی مركز ملی تحقیقات و توسعه صنایع غذایی</p>
---	--	---	--

