

مطالعه امکان سنجی مقدماتی طرح اولیه تولید اسنک برنج

کارفرما:

شرکت شهرک های صنعتی استان گیلان

تهیه کننده:

شرکت سانیار صنعت توس

آذر ماه 1388



شهرک های صنعتی گیلان

خلاصه طرح

اسنک برنج	نام محصول	
150 تن	ظرفیت پیشنهادی طرح	
1707000	مواد اولیه (هزار ریال)	
24	اشتغال زایی	
4000	زمین مورد نیاز	
100	اداری	زیر بنا
1500	سالن تولید	
250	انبار مواد اولیه	
250	انبار محصول	
25	آشپزخانه	
50	رخت کن و نماز خانه	
100	سرویس ها	
100	ساختمان نگهبانی	
15980800	سرمایه ثابت (هزار ریال)	
1539479	سرمایه در گردش (هزار ریال)	
120000	مصرف سالانه آب (متر مکعب)	
480.000	مصرف سالانه برق (کیلو وات بر ساعت)	
630.000	گاز (متر مکعب)	مصرف سالانه سوخت
	بنزین (لیتر)	
مناطق برنج خیز ایران شامل : استان های گیلان ، مازندران، فارس ، اصفهان ، خوزستان و گلستان	محل پیشنهادی برای احداث طرح	

فهرست :

عنوان	صفحه
1- معرفی محصول	5
1-1 نام و کد محصول	14
1-2 شماره تعرفه گمرکی	14
1-3 شرایط واردات	15
1-4 بررسی و ارائه استاندارد ملی	15
1-5 بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت	16
1-6 توضیح موارد مصرف و کاربرد	17
1-7 بررسی کالاهای جایگزین	17
1-8 اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز	18
1-9 کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده	20
1-10 شرایط صادرات	20
2- وضعیت عرضه و تقاضا	21
2-1 بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید	21
2-2 وضعیت طرح های جدید	21
2-3 بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم	22
2-4 بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم	22
2-5 بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم	22
2-6 بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم	22
3- بررسی اجمالی تکنولوژی	23
4- نقاط قوت و ضعف تکنولوژی	29
5- بخش مالی طرح	30
6- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی	47
7- محل های پیشنهادی اجرای طرح	47

با افزایش نگرانی ها در خصوص تغذیه، رژیم غذایی، کنترل وزن و سلامتی، برخی افراد سعی می کنند تا غذاهای سالم تری (همچون مغز انواع میوه، سبزیجات، کیک های برنجی و یا حبوبات) مصرف کنند.

چند نوع اسنک

- بادام زمینی
- آب نبات
- کلوچه
- بستنی
- پاپ کورن ((ذرت بو داده))
- چیپس سیب زمینی
- نوشیدنی
- شکلات
- اسنک غلات
- اسنک ماهی
- اسنک برنج

کلیات گیاه شناسی برنج :

برنج یکی از گیاهان تک لپه است. برنج گیاهی است یکساله است و در مناطق گرم و مرطوب و پرآب می روید .ساقه آن راست و برگهای آن بزرگ و نوک تیز است. هر سنبلک برنج دارای دنباله کوتاه و یک گل دارد. میوه آن به شکل خوشه ای متشکل از سنبلکها در انتهای ساقه قرار دارد و یک دانه برنج در آن است شلتوک می نامند. برنج از غلات مهم است و تقریباً غذای اصلی نصف

شرکت شهرک های صنعتی گیلان

مردم کره زمین می‌باشد و منشأ برنج از آسیا است و در حدود 3000 سال

قبل از میلاد در هند و چین زراعت می‌شده است. در قرن هفتم میلادی مصریان نیز شروع به

کشت آن کردند. برنج انواع

مختلف دارد و این انواع را تا حدود 150 نوع مختلف تخمین می‌زنند. نمونه‌های مرغوب آن در

شمال و جنوب ایران و نواحی گرمسیر فارس و اصفهان کاشته می‌شود

انواع برنج

دو نوع برنج وجود دارد. نوعی که دانه آن دراز و کشیده و باریک است که به نام **برنج صدری**

معروف است و دیگری که دانه آن ریز و گرد می‌باشد و به نام برنج چینی یا ژاپنی شهرت دارد. آن

نوع برنجی که ایرانیان و مردم بیشتر کشورها مصرف می‌کنند برنجی است که شلتوک و پوسته

خارجی آن گرفته شده است. رنگ اصلی برنج وقتی که در پوسته است قهوه‌ای است و به نام **برنج**

قهوه‌ای **Brown Rice** نامیده می‌شود. برای بدست آوردن برنج سفید، دانه‌های برنج را در

دستگاههای مخصوصی می‌ریزند و این دستگاهها پوسته خارجی برنج را از آن جدا کرده و سپس با

اصطکاک دادن برنج بدون پوسته با یکدیگر غشای خارجی آن نیز از بین می‌رود و برنج به رنگ

سفید و شفاف بدست می‌آید که عاری از ویتامین B₁ است.

اشخاصی که منحصرًا از برنج تغذیه می‌کنند و غذای دیگری مصرف نمی‌کنند به بیماری بری بری

دچار می‌شوند. بنابراین برای استفاده از تمام ویتامینها و مواد معدنی برنج بهتر است که از برنج

قهوه‌ای که غشاء خارجی آن گرفته نشده است استفاده کرد ولی البته باید توجه داشت که هضم

برنج قهوه‌ای کمی مشکل‌تر از هضم برنج سفید می‌باشد. یکی دیگر از انواع برنج نوع وحشی از آن

است که سیاه رنگ و باریک‌تر و درازتر از برنج صدری است. این نوع برنج هم دارای مواد معدنی و

شرکت شهرک های صنعتی گیلان
ویتامینهای بی شمار است ولی البته هضم آن کمی مشکل است و بهتر است
که مخلوط با برنج سفید بکار برده شود .



ترکیبات شیمیایی

در برنج ماده‌ای به نام **اوریدین Oridine** وجود دارد که خاصیت ضد التهاب عصبی را داراست. برنج از لحاظ مواد غذایی بسیار غنی است. شامل (پتاسیم 1500 میلی گرم ویتامین ب 25/1 میلی گرم، ویتامین ب 2/25 میلی گرم ویتامین ب 3/30 میلی گرم) می باشد. هنگامی که پوسته قهوه‌ای آنرا می‌گیرند مقداری از ویتامینهای خود را از دست می‌دهد. مقدار ویتامین B_1 در برنج سفید شده یک ششم و ویتامین B_2 نصف و ویتامین B_3 به مقدار یک سوم برنج قهوه‌ای می‌باشد و مواد معدنی آن به مقدار بسیار زیادی کاهش می‌یابد

پوست و یا شلتوک برنج که در مراحل کوبیدن از آن جدا می‌شود سبوس برنج **Rice Bran** نامیده می‌شود که آنهم منبع ویتامینها و مواد معدنی است. غشای قهوه‌ای رنگ برنج نیز که در اثر بهم سائیدن در دستگاههای مخصوص و یا در موقع شستن زیاد از برنج جدا می‌شود سرشار از ویتامینها و مواد معدنی و پروتئین است .

مواد غنی کننده در برنج



برنج به شکل طبیعی حاوی تیامین، نیاسین و آهن است. البته در حین آسیاب، مقداری از این مواد مغذی کاهش می یابند. لذا در آمریکا برای رساندن ارزش تغذیه ای فرآوردهی آسیاب شده به سطح

ارزش تغذیه ای برنج کامل قهوه‌ای، آن را با تیامین، نیاسین و آهن غنی می کنند. مضاف بر این که تمام برنج‌ها با اسید فولیک نیز غنی شده‌اند.

وزارت غذا و داروی آمریکا (FDA)، سطح مجاز برای غنی سازی توسط این ریزمغذی ها را به شرح زیر عنوان نموده است: 2 میلی گرم تیامین، 13 میلی گرم آهن، 16 میلی گرم نیاسین و 0/7 میلی گرم اسید فولیک برای هر 450 گرم برنج خام.

از آن جایی که مخلوط این ریزمغذی ها به شکل پوششی بر روی دانه های برنج قرار می گیرد، توصیه می شود قبل از پخت، برنج به دفعات زیاد شسته نشود و یا در حین پخت، آن را آبکش نکنند، چرا که ریزمغذی هایی که به شکل غنی کننده‌ها استفاده شده‌اند، به همراه سایر ویتامین های محلول در آب و نیز مواد معدنی به این ترتیب از بین می روند.

ویتامین ها:

اسید فولیک

اسید فولیک جزو خانواده‌ی ویتامین های گروه B است که مصرف آن خصوصاً در دوران بارداری، جهت جلوگیری از وقوع نقص‌های مغزی و عصبی در جنین توصیه می گردد. نقش اسید فولیک در بلوغ گلوبول‌های قرمز و در ساخت DNA و RNA ثابت شده است.

مقدار توصیه شده‌ی اسید فولیک برای مصرف بزرگسالان، حدود 400 میکرو گرم در روز است. اسید فولیک در سبزی های برگی شکل سبز و نیز در غلات غنی شده مثل برنج وجود دارد. برای مثال نصف لیوان برنج سفید غنی شده، حاوی 8 درصد کل مقدار اسید فولیک مورد نیاز روزانه ی بدن می باشد.

تیامین

تیامین (ویتامین B1) به شکل جزیی از یک کوآنزیم، در تبدیل گلوکز به انرژی نقش دارد. عملکرد تیامین موجب سلامت مغز، قلب و اشتهای خوب می گردد. از آن جایی که بدن قادر به ذخیره سازی تیامین نمی باشد، لذا وجود آن در رژیم غذایی روزانه ضروری است. نصف لیوان برنج پخته شده ی سفید و قهوه‌ای، به ترتیب حاوی 6 و 7 درصد از کل مقدار تعیین شده ی مورد نیاز روزانه به تیامین می باشد.

شرکت شهرک های صنعتی گیلان

ریبوفلاوین

برنج حاوی مقدار کمی ریبوفلاوین (ویتامین B2) است که برای تولید انرژی و حفظ بافت پوست و چشم ضروری می باشد. نصف لیوان برنج قهوه‌ای پخته، 1 درصد از کل مقدار ریبوفلاوین مورد نیاز روزانه ی بدن را تامین می کند.

نیاسین

نیاسین (ویتامین B3) نیز برای تبدیل گلوکز به انرژی لازم است. همچنین وجود آن برای سلامت پوست و عملکرد مناسب دستگاه گوارش و سیستم عصبی ضروری است. نصف لیوان برنج قهوه‌ای و سفید پخته شده به ترتیب 8 و 6 درصد از کل مقدار نیاسین مورد نیاز روزانه ی بدن تامین می کنند.

ویتامین E

ویتامین E، محلول در چربی است که ویتامین A و اسیدهای چرب ضروری را از خطر اکسیداسیون در سلول‌ها و بافت‌های بدن حفظ می نماید. نصف لیوان برنج، حاوی مقدار ناچیزی ویتامین E می باشد.

املاح

کلسیم : کلسیم برنج بسیار کم است. کلسیم از عناصر ضروری در ساخت دندان و استخوان و نیز ضروری برای عملکرد عضلات است و تا کلسیم وجود نداشته باشد، حرکت امکان پذیر نمی باشد. انتقال پیام های عصبی با واسطه ی یون کلسیم صورت می گیرد و کلسیم در یکی از مراحل انعقاد خون دخیل است.

آهن: بیشترین منبع آهن در بدن، هموگلوبین‌ها هستند. هموگلوبین ترکیبی از آهن (هم) و یک پروتئین (گلوبین) است که نقش آن اکسیژن رسانی به بافت‌ها می باشد. از این رو واکنش‌های اکسیداسیون در سلول‌ها به وقوع می پیوندد. از طرف دیگر، آهن از اجزای تشکیل دهنده ی بسیاری از آنزیم‌ها ست که برای تبدیل گلوکز و اسیدهای چرب به انرژی لازم می باشد. نصف لیوان برنج پخته شده ی سفید و قهوه‌ای، به ترتیب 7 و 8 درصد از کل نیاز روزانه به آهن را تامین می کنند.

فسفر: فسفر، در سوخت و ساز بدن و در ساخت استخوان و دندان نقش کلیدی دارد. نصف لیوان برنج پخته شده ی قهوه‌ای و سفید، به ترتیب 8 و 3 درصد از کل نیاز به فسفر را تأمین می کند.

پتاسیم: برای تولید پروتئین‌ها، عملکرد آنزیم‌ها در سلول‌ها و نیز برای حفظ تعادل مایعات در بدن، پتاسیم لازم است. نصف لیوان برنج پخته شده ی قهوه‌ای و سفید به ترتیب 1 درصد و مقدار بسیار ناچیزی از نیاز روزانه به پتاسیم را تامین می کنند.

سدیم: سدیم به حفظ تعادل مایعات بدن، عملکرد طبیعی عصب و ماهیچه کمک می کند و وجود آن برای حفظ سلامت لازم است. غلاتی مانند برنج، به طور طبیعی سدیم کمی دارند. در واقع برنج سفید هیچ سدیمی ندارد. محتوای سدیمی برنج پخته شده به مقدار سدیم موجود در آب پخت آن و مقدار نمک مصرفی در پخت آن بستگی دارد. با این تفاسیر، برنج غذای خوبی برای رژیم‌های بدون سدیم (نمک) است.

خواص دارویی

برنج از نظر طب ایرانی ، معتدل و خشک است البته بستگی دارد آنرا چگونه درست کنید برنج آبکش شده سرد است و آب آن گرم در حالی که برنج کته شده گرم است. برنج دارای ماده‌ای به نام **Amidon** می‌باشد ولی از نظر اینکه ماده گلوتن آن کم است یعنی کاملا بهم نمی‌چسبد نان درست کردن از آن کمی مشکل است. در خاور دور از برنج نوعی الکل درست می‌کنند که به نام ساکه معروف است که سمیت آن از الکل معمولی کمتر است و به مصرف دارویی می‌رسد. برنج غیر از اینکه یک غذای سهل‌الهضم است بسیار مقوی است و ضمناً خواص درمانی بسیاری را داراست که به تعدادی از آن اشاره می‌شود.

- برنج قهوه‌ای خاصیت ضد التهاب عصبی را دارد .
- خوردن برنج تحریکات معده و روده را کم می‌کند .
- از جوانه برنج نوعی مالت تهیه می‌شود که به عنوان مقوی معده بکار می‌رود .
- اگر برنج را در آب بپزید آب درمان کننده اسهال و اسهال خونی است. آب برنج را می‌توان به اطفال شیرخوار نیز داد .
- برای شست و شوی زخمها از آب برنج استفاده کنید .
- آب برنج را می‌توان برای درمان ورمهای روده‌ای و استفراغهای خونی بکار برد .
- دم کرده ریشه و ساقه‌های زیر زمینی برنج برای زیاد شدن ترشحات ادرار مصرف می‌شود .

شرکت شهرک های صنعتی گیلان



- برای درمان تب ، بدن و سر را با در برنج کمپرس کنید .
- برنج خواب آور است .
- برنج تشنگی را برطرف می کند .
- زیاده روی در خوردن برنج موجب ازدیاد وزن می شود .
- خوردن برنج تولید اسپرم می کند .
- برنج را اگر با شیر و شکر مخلوط کنید و بخورید بسیار مقوی است و نیروی جنسی را تقویت می کند .
- برای برطرف کردن دل بهم خوردگی و استفراغ برنج را با دوغ تازه بخورید .
- اگر برنج سفید را در آب خیس کنید آب آن برای درمان اسهال و قطع قاعدگی مفید است .
- آب جوشانده برنج را که آبکش می کنید دور نریزید با این آب جواهرات خود را بشویید که آنها را جلا می دهد .
- برای رفع التهاب پوست ، برنج را با نشاسته یا پودر تالک مخلوط کرده و به پوست بمالید.
- دانشمندان ثابت کرده اند که خوردن برنج برای درمان فشار خون بسیار مفید است .
- خوردن برنج ، قند خون را در حالت تعادل نگه می دارد .
- یکی از اطباء آمریکایی رژیم برنج را برای درمان فشار خون توصیه می کند او به بیماران تأیید می کند که برنج بدون نمک همراه با میوه های مختلف بخورند. البته هنوز دانشمندان نمی دانند که در برنج چه ماده ای وجود دارد که باعث پایین رفتن فشار خون می شود .
- رژیم برنج برای اختلالات کلیوی مفید است .
- رژیم برنج برای مبتلایان به **بیماری سورای سیس Psoriasis** نیز بسیار مفید است .

معرفی برخی محصولات تهیه شده از برنج :

1 - الکل 2 - اسید سیتریک 3- اسنک برنج

1-1- نام و کد محصول

نام محصول : اسنک برنج

انواع اسنک مغزدار مغزدار بر پایه غلات : 1531-1634

1-2- شماره تعرفه گمرکی

شماره تعرفه گمرکی برای این محصول خاص موجود نمیباشد ولی تعرفه گمرکی برنج 1006 و غلات حجیم شده 1904 میباشد.

1-3- شرایط واردات

ورود موکول به رعایت ماده 16 قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و مصوب سال 1346 می باشد .
از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی و یا آرایشی از از گمرک به هر شکل و کیفیت به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی یا رعایت مقررات عمومی علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور مبدا مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداشتی است و وارد کننده نیز مکلف است برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادیکه برای نگهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداشتی تسلیم نماید .

4-1- بررسی و ارائه استاندارد ملی

ردیف	موضوع	شماره استاندارد
1	فرآورده های حجیم شده ذرت (بلغور)	7707
2	حد مجاز آلودگی میکروبی فراورده پف کرده بلغور و آرد ذرت	2668
3	میکروبیولوژی انواع اسنک	11603
3	برنج ویزگیها و روشهای آزمون	127
4	برنج-تعیین مقدار آمیلوز قسمت اول	3216-1
5	برنج-تعیین مقدار آمیلوز-آزمون های معمولی قسمت دوم	3216-2
6	تعیین مقدار برنج پوست کنده و پرداخت شده	3357
7	برنج-تعیین زمان ژلاتینه شدن دانه هنگام پخت	8796
8	برنج خوش تراش-ویزگیها و روشهای آزمون	4051
9	برنج آهنگری-ویزگیها و روشهای آزمون	4050

5-1- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت

پارامترهای مختلفی بر قیمت محصول تاثیر میگذارند که برخی از آنها در ذیل شرح داده شده است:

1- قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه های متغیر تولید می باشد و نقش عمده ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد.

2- منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانونهای مصرف محصول، هزینه های مربوطه را تحت تاثیر قرار میدهد.

3- نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولید شده و میزان ضایعات و ... بر قیمت فروش محصول موثر است.

4- هزینه های نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم بر هزینه های متغیر تولید و قیمت تمام شده محصول دارد.

با توجه به اینکه محصول فوق بر پایه غلات تولید می شود تنوع قیمت تنها به نوسانات قیمت برنج وابسته است
 قیمت انواع برنج ایران به عنوان مواد اولیه :

قیمت (ریال)	واحد (کیلو)	برنج
13000	1	برنج خزر
12000	1	برنج طارم
19000	1	برنج هاشمی
20000	1	برنج صدری ممتاز
14000	1	برنج بینام
15100	1	برنج باسماتی

منبع خبر : سایت آفتاب

قیمت انواع اسنک در دنیا :

نام محصول	کشور تولید کننده	وزن	قیمت
Chilli_Rice_Crackers	Thailand	5kg	£23.4
Crackers Rice	Japan	50g	£1.79
RiceCrackersSeaVegetable	Japan	60g	£2.49
Rice Snack	American	10 pounds	\$49.99
American Favorites Snack Care Package	American	150 g	\$39.99
Snack Attack	italy	50g	\$14.14

6-1- موارد مصرف و کاربرد

اسنک برنج یک میان وعده محسوب میشود که با توجه به خواص مغزی برنج جزو میان وعده های مغزی به شمار میرود با توجه به این که سهم میان وعده ها در تامین انرژی و مواد مغذی ضروری ، برای همه گروه سنین به ویژه برای دانش آموزان حائز اهمیت است مصرف این محصول برای تمامی گروه سنین تاکید میشود .

7-1- بررسی کالاهای جایگزین

این نوع اسنک جزو اسنک های مغذی و رژیمی محسوب میشود لذا استفاده از اسنکهای مغذی دیگر که فاقد چربی و نمک میباشد به عنوان کالاهای جایگزین توصیه میگردد:

*اسنک گندم و غلات حجیم شده

*اسنک مغزهای حجیم شده و فاقد شکلات (بادام - گردو)

* اسنک ذرت

* اسنک ماهی (با توجه به وجود امگا 3 سرشار از مواد مغذی است)

8-1- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز

بسیاری از الگوهای رفتاری بزرگسالان و عادات غذایی آن ها، در سنین کودکی شکل می گیرد و در سنین بزرگسالی کمتر قابل تغییر است. با توجه به این که کیفیت و کمیت الگوی غذایی نقش بسزایی را در سلامت و یا بروز بیماری های مختلف ایفا می کند، پس توجه به چگونگی شکل گیری عادات و الگوی مصرف غذایی کودکان، می تواند حائز اهمیت باشد.

در سنین قبل از مدرسه علایق غذایی کودکان منحصراً تحت تاثیر محیط خانواده است؛ ولی به

محض ورود به مدرسه ، کودکان از محیط خانه دور شده و ساعاتی از روز را در مدرسه و جدا از

شرکت شهرک های صنعتی گیلان

خانواده در کنار همسالان سپری می کنند ، بنابراین عادات و انتخاب های

غذایی آن ها کم کم

تغییر کرده و تحت تاثیر محیط و شرایط جدید قرار می گیرد.

از آن جایی که کودکان ، وعده های غذایی اصلی (صبحانه ، نهار و شام) را اکثراً در خانه و با حضور والدین مصرف می کنند، الگوی غذای اصلی آنها بیشتر تابع خانواده است؛ ولی میان وعده ها، یا در محیط مدرسه همراه با دوستان و همسالان و یا در ساعاتی از روز و غالباً بدون حضور والدین خورده می شوند. به عبارتی نقطه ی شروع اختلاف بین الگوی غذایی والدین با کودکان از همین میان وعده ها و مواد غذایی و خوراکی هایی است که در آن زمان صرف می شود. در این ارتباط در مطالعه ای مشاهده شده که بین نوجوانان با مادران و پدرانشان در مصرف برخی از مواد غذایی اعم از انواع تنقلات، غذاهای آماده FAST FOOD ، سس مایونز، و نوشابه های گازدار اختلاف وجود دارد و دفعات مصرف نوجوانان بیش تر از هر یک از والدینشان است.

با توجه به این که سهم میان وعده ها در تامین انرژی و مواد مغذی ضروری ، به ویژه برای دانش آموزان حائز اهمیت است با این حال، متأسفانه بسیاری از آن ها در این وعده ها، خوراکی ها و مواد غذایی ای را می خورند که حاوی انرژی بالا و مواد مغذی پایین هستند و بخش عمده ای از میان

وعده ها را چربی و مواد قندی ساده تشکیل می دهد. این نوع خوراکی ها باعث ایجاد یک حس سیری کاذب در کودکان شده، بدون اینکه نیازهای تغذیه ای لازم را تامین کنند و در صورتی که در زمان های نامناسب در طی روز صرف شوند، علاوه بر این که اشتهای کودکان را برای خوردن وعده های اصلی (که از نظر تغذیه ای کامل تر هستند) از بین می برند، بلکه به مرور زمان باعث ایجاد

شرکت شهرک های صنعتی گیلان

کمبودهای تغذیه ای در آن ها می شوند، همچنین به خاطر داشتن انرژی

زیاد، سبب تجمع انرژی در بدن و به دنبال آن بروز مشکل اضافه وزن و چاقی در کودکان می گردند.

مطالعات مختلف در دنیا نشان می دهند که، شیوع اضافه وزن و چاقی در کودکان و نوجوانان کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه رو به افزایش است و یکی از عوامل مهم و موثر در بروز این

مشکل، کیفیت و کمیت الگوی وعده ها و میان وعده های مصرفی روزانه است. مواد غذایی ای مثل انواع پفک ، چیپس، شکلات، شیرینی ها، پیراشکی ، نوشابه های گازدار، آب میوه های صنعتی، انواع ساندویچ های سوسیس، کالباس، همبرگر آماده و پیتزا، که متأسفانه به دلایل مختلف تقاضای مصرف آن ها در بین کودکان و نوجوانان بالاست، همگی جزو خوراکی ها و غذاهایی هستند که انرژی زیاد داشته ولی از لحاظ تغذیه ای کم ارزش هستند و بجز تامین میزان زیادی انرژی و بر طرف کردن حس گرسنگی، کمکی به برآورده شدن سایر نیازهای رشد و سلامت دانش آموزان نمی کنند؛ حال آن که استفاده از مواد غذایی مفید و مناسب در میان وعده ها ، به خوبی بخشی از نیاز رشد و سلامت تغذیه ای دانش آموزان را تامین می کنند. تحقیقات مختلف نشان می دهند که، گنجاندن یک میان وعده ی مناسب و مغذی در برنامه ی غذایی روزانه دانش آموزان می تواند بر حافظه ی کوتاه مدت، میزان توانایی یادگیری و به دنبال آن پیشرفت تحصیلی آن ها تاثیر مثبت داشته باشد.

میان وعده ی مناسب برای دانش آموزان در مدرسه و یا خانه باید شامل مواد غذایی و خوراکی هایی باشد که جزو گروه هایی اصلی غذایی هستند از آنجایی اسنک ها جزو میان وعده ها مورد استفاده قرار میگیرند لذا توصیه پزشکان در خصوص میان وعده ها استفاده از مواد غذایی همچون

شرکت شهرک های صنعتی گیلان
اسنک برنج ، اسنک غلات ، اسنک ماهی و یا میوه جات و سبزیجات به جای
استفاده از انواع چیپس ، پفک ، بیسکویت ها با روکش شکلات و میباشد.

9-1- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده

با توجه به اینکه تولید غذاهای مغذی و سبک و با ارزش غذایی بالا در سرلوحه کار اکثر کشورهای
توسعه یافته و در حال توسعه قرار گرفته عمده ترین تولید کنندگان امریکا ، کانادا ، استرالیا برزیل ،
در آسیا تایلند ، چین ژاپن میباشد

10-1- شرایط صادرات

صادرات این محصولات پس از اخذ موافقت وزارت بازرگانی و کسب مجوز های بهداشتی از وزارت
بهداشت درمان و آموزش پزشکی میسر میباشد

2- وضعیت عرضه و تقاضا

1-2- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید

با توجه به اینکه کد مجزایی برای تولید این محصول از سوی وزارت صنایع در نظر گرفته نشده لذا
آمار واحد های تولیدی برای انواع اسنک های مغزدار بر پایه غلات ارائه میگردد.

ردیف	نام استان	تعداد واحد	ظرفیت تولید (لیتر)
1	اصفهان	1	200
2	خوزستان	1	100

2-2- وضعیت طرح های جدید

بر طبق آمار منتشره از سوی وزارت صنایع تعداد 17 جواز در زمینه تولید انواع اسنک مغزدار (بر پایه غلات) صادر شده است.

ردیف	نام استان	تعداد واحد	ظرفیت تولید (تن)
1	آذربایجان شرقی	2	18360
2	اصفهان	1	350
3	تهران	5	13100
4	خراسان رضوی	2	900
5	خوزستان	1	500
6	فارس	1	100
7	قزوین	1	1000
8	کرمانشاه	2	7000
9	مازندران	1	260
10	مرکزی	1	2000

3-2- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم

هیچ گونه آمار وارداتی در سایت گمرک و اتاق بازرگانی برای این محصول موجود نمیباشد.

4-2- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم

با توجه به اینکه اسنک برنج محصولی جدید میباشد لذا در این مورد آمار دقیقی موجود نمیباشد.

5-2- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم

هیچ گونه آمار صادراتی در سایت گمرک و اتاق بازرگانی برای این محصول موجود نمیباشد.

6-2- بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم

با توجه به اینکه تولید این محصول در کشور محدود میباشد پیش بینی میشود با توجه به سرمایه گذاری در این بخش تنها نیاز داخل مرتفع میگردد

3- بررسی اجمالی تکنولوژی

تولید اسنک به صورت بیسکویت، برنج پف کرده، رول

پروسه تولید :

در میکسر مواد اولیه با یکدیگر و آب ترکیب شده و خمیر با رطوبت مناسب آماده می شود سپس این خمیر به دستگاه اکسترودر منتقل شده ، در این مرحله باید مراقب بود که دستگاه اکسترودر به صورت خالی فعال نشود .

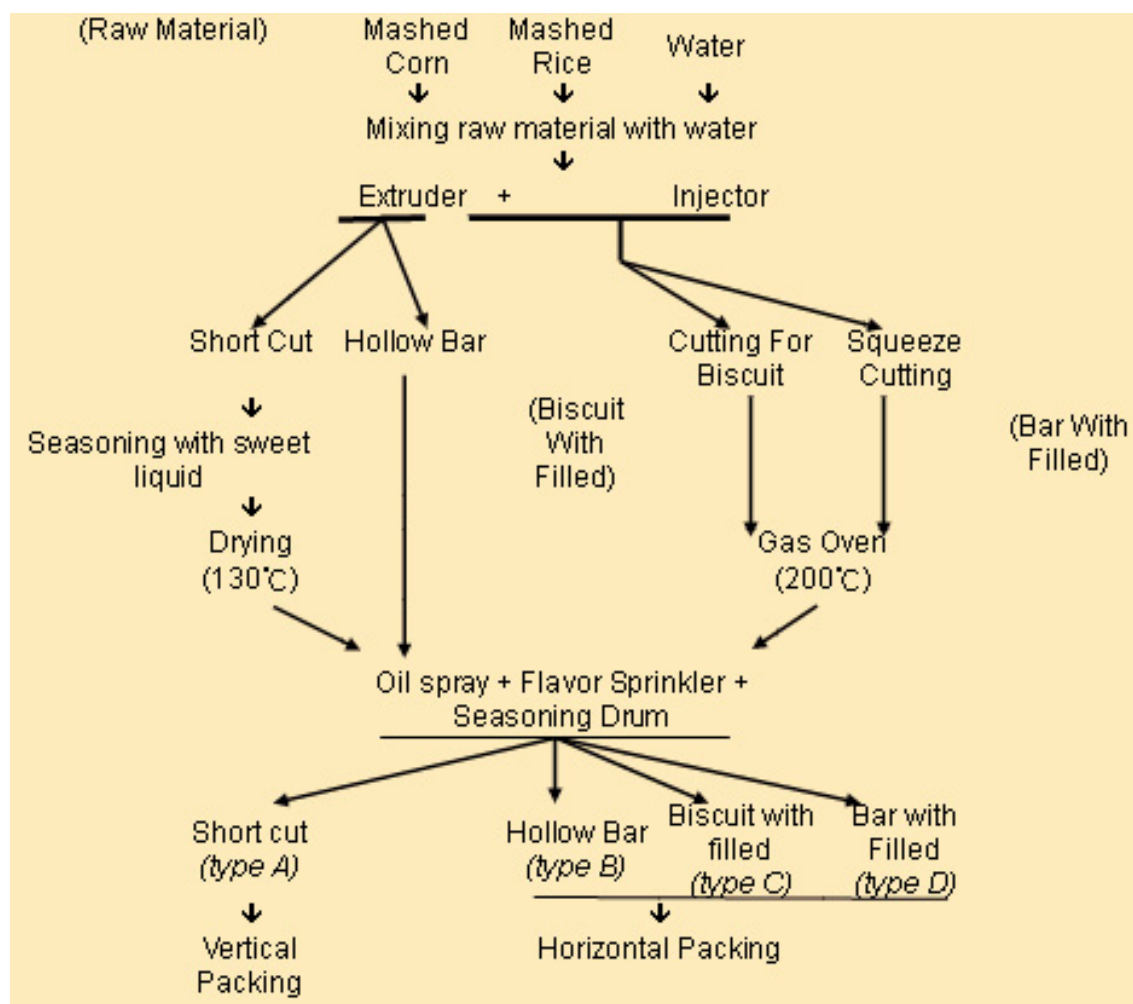
در این دستگاه مواد اولیه به طور کامل فشرده شده به حدی که دیگر امکان فشردن آنها وجود نداشته باشد سپس مواد با عبور از دستگاه اسکروچرخ شده و در این هنگام با اضافه شدن دما حجم این مواد افزایش پیدا می کند پس از خروج از این مرحله خمیر مربوطه بر اساس دستور صادره و یا نوع سفارش بر اساس طول و یا وزن برش داده می شود .

خمیر برش خورده بر روی کانوایر عبوری از دستگاه پخت ، پخته شده و کاملاً حجیم می گردد . حال این اسنک با روغن با دمای 130 درجه و پوششهای مورد نیاز مانند شکلات ، بیسکویت و... پوشش داده شده و به دستگاه بسته بندی ارسال می شود .

پیشنهاد می شود که یک سیلو جهت ذخیره سازی مابین دستگاه بسته بندی و خط تولید نصب شود این مورد برای زمانی مناسب است که سرعت خط تولید بالا باشد و دستگاه بسته بندی با آن

سرعت مطلوب نرسد

Flow Chart of Manufacturing Process :



ماشین آلات خط تولید :

Model & Description	Q'ty	
Production Section		
30HP Grain Puff Machine/Extrusion with inverter and Knife	1	Set
Input Conveyor	1	Set
Out put Conveyor	1	Set
3-Deck/Layer Dryer (Hot Air Circulating)	1	Set
Seasoning Section		
Rotary Seasoning Machine	2	Set
Sprinkler	2	Set
Oil/Liquid Spray Machine	2	Set
Output Conveyor for Seasoning	2	Set
V type Flavor Mixer/Shatter Machine	1	Set

For Filled Bar

Model & Description	Q'ty	
Raw Material Section		
Humidifier	1	Set
Choco Bowl Mixer	1	Set
Humidity Meter	1	Set
Production Section		
Filler (#304 Stainless Steel)	1	Set
30HP Grain Puff Machine/Extrusion with inverter and Knife	1	Set
Squeeze Cutting Machine	1	Set
Input Conveyor	1	Set
Infra-red Tunnel Oven, 70Kw Electricity of Gas Heating.	1	Set
Out put Conveyor	1	Set
Seasoning Section		
Rotary Seasoning Machine	1	Set
Seasoning Feeder	1	Set
Output Conveyor for Seasoning	1	Set
Oil/Liquid Spray Machine	1	Set
V type Flavor Mixer/Shatter Machine	1	Set

For Filled Biscuit

Model & Description	Q'ty	
Raw Material Section		
Humidifier	1	Set
Choco Bowl Mixer	1	Set
Humidity Meter	1	Set
Production Section		
Filler (#304 Stainless Steel)	1	Set
30HP Grain Puff Machine/Extrusion with inverter and Knife	1	Set
Cutting Machine	1	Set
Input Conveyor	1	Set
Infra-red Tunnel Oven, 70Kw Electricity of Gas Heating.	1	Set
Out put Conveyor	1	Set
Seasoning Section		
Rotary Seasoning Machine	1	Set
Seasoning Feeder	1	Set
Oil/Liquid Spray Machine	1	Set
Output Conveyor for Seasoning	1	Set
V type Flavor Mixer/Shatter Machine	1	Set

For Corn Bar

Model & Description	Q'ty	
Raw Material Section		
Humidifier	1	Set
Humidity Meter	1	Set
Production Section		
30HP Grain Puff Machine/Extrusion with inverter and Knife	1	Set
Input Conveyor	1	Set
Out put Conveyor	1	Set
3-Deck/Layer Dryer (Hot Air Circulating)	1	Set
Seasoning Section		
Rotary Seasoning Machine	1	Set
Seasoning Feeder	1	Set
Oil/Liquid Spray Machine	1	Set
Output Conveyor for Seasoning	1	Set
V type Flavor Mixer/Shatter Machine	1	Set

Optional Equipment

Model & Description	Q'ty	
Crusher/Shatter M/C (A) - for sugar	1	Set
Crusher/Shatter M/C (B) - for corn and rice	1	Set
Screen M/C	1	Set
Packing Section		
Auto Horizontal Packing (Pillow Pack)	1	Set
Vertical Packing M/C. (25g Upper)	1	Set
Vertical Packing M/C. (less 25g)	1	Set
Sealing Machine - Treadle type	1	Set
Optional Equipment		
Air Compressor 3 HP	1	Set
Dies	1	Unit
Screw (Spare Parts)	10	Pc
Cylinder (Spare Parts)	10	Pc

Packing Specification:

40 feet standard container is required.

Manpower Requirement:

Raw Material:

Mashed Rice and Corn, or Mashed Corn only.

Consumption: about 60 kg/hr

Flavoring: Depend on the taste.

Raw Material: Finished Product \approx 60kg : 70 kg

Power Consumption and the Related Facilities:

Water:

About 10L/Hr

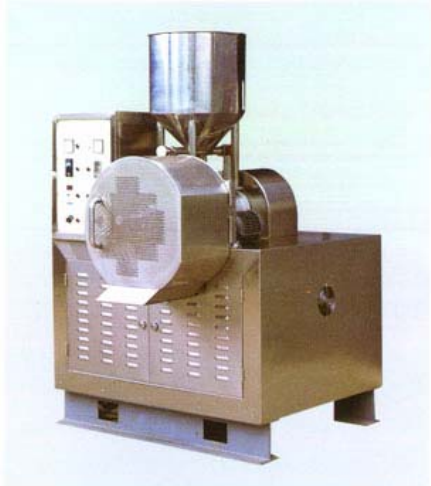
Electricity:

About 220/380V/3Phase. 37.5KW

Heating Power:

LPG about 5kg/hr, or Electricity 50KW (for Capacity 60kg)

LPG about 8kg/hr, or Electricity 80KW (for Capacity 120kg)



RC-003 穀物爆發機 Grain Puff Machine (Extruder)



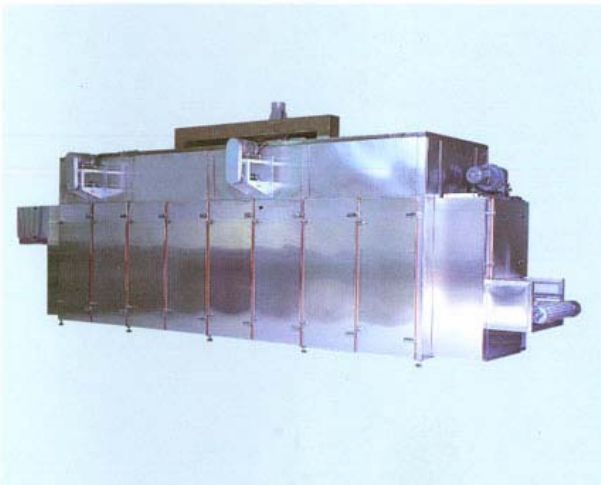
RC-005 圓形絞斷機 Squeeze Cutting Machine



RC-002 注心機 Filler



WJ-003 噴油機 Oil Spray Machine



RC-023 三層乾燥機 3-Deck Dryer



AVM-50 V型調味拌合機 Flavour Mixer

4- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی مرسوم

یکی از نقاط ضعف در تولید فرآورده های غلات حجیم در ایران رویکرد کاملاً تجاری در تولید و فروش اینگونه محصولات است. در ایران انواع کیک در اشکال متفاوت با ترکیبات یکسان تولید و عرضه میشود در حالیکه تولید اسنکهایی که از لحاظ مواد اولیه پایه، غنی تر و باارزش ترند چندان مرسوم نیست. از آنجا که مصرف کنندگان عمده این گونه تنقلات عموماً "کودکان و جوانان هستند بازنگری در برنامه تولید اینگونه فرآورده ها ضروری به نظر میرسد.

شرکتهای تولید کننده داخلی تجهیزات و خط تولید غلات حجیم، ماشین آلات مربوط به اسنکهایی که با مغزی پر میشوند و در فرآیند پخت آنها از اجاقهای مادون قرمز استفاده میشود را در داخل کشور تولید نمیکنند. البته ممکن است تجهیزات مذکور به صورت موردی ساخته و در کنار هم قرار داده شوند که در این صورت قیمت تمام شده خط تولید بالاتر خواهد رفت.

از جمله نقاط ضعف در فرآیند تولید، استفاده از بسته بندی با کیفیت نسبتاً پایین است. اینگونه فرآورده ها باید در بسته بندی های کاملاً غیر قابل نفوذ نسبت به رطوبت نگهداری شده و در بسته بندی آنها از سیستمهای تزریق گاز ازت استفاده شود تا علاوه بر بالا رفتن زمان ماندگاری، محصولات شکل خود را حفظ کرده، خرد نشوند.

5-بخش مالی طرح:

محصول تولیدی:

واحد	ظرفیت تولید	نام محصول	ردیف
تن	150	اسنک برنج	1
150		جمع کل	

بررسی فنی

1-1 زمین

زمین مورد نظر برای طرح شهرک صنعتی گیلان در نظر گرفته شده است

مساحت (متر مربع)	قیمت واحد	قیمت کل (هزار ریال)
4,000	140,000	560,000

1-2- محوطه سازی

شرح کار	مقدار کار متر مربع	قیمت واحد	کل هزینه (هزار ریال)
خاکبرداری و تسطیح	4,000	150,000	600,000
حصار کشی	260	300,000	78,000
آسفالت و پیاده رو سازی	600	250,000	150,000
ایجاد فضای سبز و روشنایی	1,000	250,000	250,000
جمع کل			1,078,000

3-1- ساختمان سازی

کل هزینه (هزارریال)	قیمت واحد	مشخصات فنی	مساحت متر مربع	نوع ساختمان	شرح
3,750,000	2,500,000		1,500	سوله	سالن تولید
625,000	2,500,000		250	اسکلت فلزی	انبار (مواد اولیه)
625,000	2,500,000		250	سوله	انبار (مواد محصول)
300,000	3,000,000		100	اسکلت فلزی	اداری
75,000	3,000,000		25	اسکلت فلزی	آشپزخانه
100,000	2,000,000		50	اسکلت فلزی	رخت کن و نمازخانه
250,000	2,500,000		100	اسکلت فلزی	سرویسها
250,000	2,500,000		100	اسکلت فلزی	ساختمان نگهبانی
5,975,000	جمع کل				

4-1- ماشین آلات و تجهیزات طرح به ارزش 5460000 هزارریال از تنوع زیر

برخوردار است

قیمت کل هزارریال	قیمت واحد ریال	محل	مشخصات فنی	تعداد	نام ماشین
		تامین			
5,000,000	5,000,000,000			1	خط کامل کیک غلات
200,000	100,000,000			2	ابزار آلات کارگاهی
260,000				1	هزینه نصب و راه اندازی
5,460,000		جمع کل ماشین آلات و لوازم آزمایشگاهی			
5,460,000					

5-1- تاسیسات طرح

قیمت (هزارریال)	شرح مشخصات فنی
20,000	تاسیسات و گرمایش سالنهای تولید و اداری شامل کانال کولر و رادیاتور و هواساز و بخاری
100,000	کنتور آب 1 اینچ و لوله کشه های مربوطه
100,000	سیستم گرمایش و سرمایش پکیج و چیلر، شوفاژ
60,000	هزینه انشعاب برق و لوازم اندازه گیری تابلو KW 300
100,000	سیستم حفاظتی؛ ایمنی
110,000	سیستم اطفاء حریق
103,000	هزینه ترانس و لوازم جانبی
400,000	لوله کشی گاز به همراه هزینه کنتور لوله کشی اختصاصی برای خط تولید
40,000	کمپرسور 6بار
85,000	دیگ بخار و لوله کشی های بخار
1,118,000	جمع کل

6-1- ماشین آلات حمل و نقل

مبلغ 82000 هزارریال وسائل نقلیه و گذاشت و برداشت به شرح زیر است

نام ماشین	تعداد	مشخصات فنی	قیمت واحد	قیمت کل
خودرو سواری	1		82,000,000	82,000
جمع کل				82,000

7-1- ملزومات اداری

مبلغ 75000 هزارریال ارزش اثاثیه و لوازم اداری شامل میز و صندلی و تاسیسات مخابراتی و کامپیوتر و سایر ملزومات اداری می باشد

8-1- هزینه های قبل از بهره برداری

مبلغ (هزارریال)	شرح
1000	هزینه های تاسیس و اخذ مجوزهای مربوطه
10000	هزینه های خدمات مشاوره ای
100000	هزینه های حقوق و دستمزد کارکنان طرح
10000	هزینه سفر و ماموریت و ایاب و ذهاب
2000	هزینه پست تلگراف و تلفن
4000	هزینه ملزومات اداری و چاپ و تکثیر
1000	هزینه پذیرائی و تشریفات
30000	هزینه تحقیقات
0	هزینه مالی دوران مشارکت
30000	هزینه راه اندازی و تولید آزمایشگاهی
10000	سایر هزینه ها
198000	

مبلغ (هزارریال)	شماره یادداشت	شرح
560,000	1-1	زمین
1,078,000	2-1	محوطه سازی
5,975,000	3-1	ساختمان سازی
5,460,000	4-1	ماشین آلات و تجهیزات و وسائل آزمایشگاهی
1,118,000	5-1	تاسیسات
82,000	6-1	وسائل حمل و نقل
75,000	7-1	وسائل دفتری (20 الی 30 درصد هزینه های ساختمان اداری)
1,434,800	9-1	پیش بینی نشده (10 درصد ارقام بالا)
15,782,800		جمع
198,000	8-1	هزینه های قبل از بهره برداری
15,980,800		جمع کل

2- سرمایه در گردش طرح و نحوه تامین منابع مالی
2-1- سرمایه در گردش طرح

ردیف	جزء سرمایه در گردش	میزان و شرح هزینه	مبلغ (هزارریال)
1	وجه نقد (تنخواه گردان)	30 روز هزینه دستمزد و سوخت وانرژی	149632
2	حسابهای دریافتی (فروش نسیه)	30 روز هزینه های تولید	575814
3	کالاهای ساخته شده	30 روز هزینه های تولید	575814
4	کالاهای در جریان ساخت	5 روز هزینه های تولید	95969
5	مواد اولیه داخلی	15 روز قیمت مواد اولیه	85350
6	پیش پرداختها	10 روز قیمت کل مواد اولیه	56900
7	جمع کل		1,539,479

2-2- سرمایه گذاری کل طرح

شرح	مبلغ (هزارریال)
سرمایه در گردش	1539479
سرمایه ثابت طرح	15980800
جمع کل	17520279

3- هزینه های تولید سالیانه

مبلغ (هزارریال)	یادداشت	شرح
1,707,000	1-3	مواد اولیه
1,016,380	2-3	هزینه حقوق و دستمزد
479,940	3-3	هزینه انرژی مصرفی
836,020	4-3	هزینه تعمیر و نگهداری
201,967		هزینه پیش بینی نشده 5 در ارقام بالا
42,413		هزینه اداری و فروش
0	5-3	هزینه تسهیلات مالی
31,566		هزینه بیمه کارخانه 2 هزارم سرمایه کل
1,403,256	6-3	هزینه استهلاك
39,600	20 در صد استهلاك سالانه	هزینه استهلاك قبل از بهره برداری
5,758,142		جمع کل

1-3- مواد اولیه و بسته بندی مورد نیاز

ردیف	نام مواد	محل تامین	مصرف سالانه	واحد	هزینه واحد	هزینه کل (هزارریال)
1	برنج	ایران	40	تن	6,500,000	260,000
2	روغن زیتون	ایران	40	تن	7,400,000	222,000
3	انواع شکلات	ایران	30	تن	25,000,000	125,000
4	پودر پنیر	ایران	5	تن	20,000,000	800,000
5	انواع پودر بیسکوئیت	ایران	40	تن	80,000,000	240,000
6	بسته بندی	ایران	5	تن	30,000,000	60,000
7		ایران	2	تن	6,500,000	260,000
جمع کل مواد اولیه						1,707,000

2-3- نیروی انسانی مورد نیاز

ردیف	نیروی مورد نیاز	تحصیلات	تعداد	حقوق ماهیانه	حقوق سالیانه	جمع حقوق
اداری						
1	حسابدار	لیسانس	1	2,500,000	44,500,000	44,500
2	راننده	دیپلم	1	1,800,000	32,040,000	32,040
3	نگهبان	دیپلم	1	1,800,000	32,040,000	32,040
4	کارمند دفتری	فوق دیپلم	1	2,200,000	39,160,000	39,160
5	پرسنل خدماتی	دیپلم	1	1,800,000	32,040,000	32,040
	جمع		5			
147,740	جمع حقوق اداری					
تولید						
1	مدیر کارخانه	لیسانس	1	5,000,000	89,000,000	89,000
2	پرسنل کنترل کیفیت	فوق دیپلم	5	2,500,000	44,500,000	222,500
3	پرسنل تعمیرات	فوق دیپلم	2	2,500,000	44,500,000	89,000
4	مدیر تولید	لیسانس	1	4,000,000	71,200,000	71,200
5	کارگر فنی	دیپلم	2	2,200,000	39,160,000	78,320
6	کارگر ساده	ابتدائی	7	2,200,000	39,160,000	274,120
7	سرپرست تولید	فوق دیپلم	1	2,500,000	44,500,000	44,500
	جمع		19			
868,640	جمع حقوق تولید					
1,016,380	جمع کل					

تبصره:

حقوق سالانه 17.8 ماهانه محاسبه می گردد(12 ماه حقوق و یکماه مرخصی و یکماه پاداش و

20 درصد حق بیمه سهم کارفرما)

3-4- برآورد هزینه های تعمیر و نگهداری

هزینه تعمیرات سالیانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی	شرح
21,560	2	1,078,000	محوطه سازی
119,500	2	5,975,000	ساختمان
273,000	5	5,460,000	ماشین آلات و تجهیزات و وسائل آزمایشگاهی
111,800	10	1,118,000	تاسیسات
8,200	10	82,000	وسائل حمل و نقل
301,960	20	1,497,800	لوازم اداری و پیش بینی نشده
836,020	جمع کل		

6-3- هزینه استهلاک

هزینه استهلاک سالانه (هزارریال)	درصد	ارزش دارائی (هزارریال)	شرح
86240	8	1078000	محوطه سازی
478000	8	5975000	ساختمان سازی
546000	10	5460000	ماشین آلات و تجهیزات
89440	8	1118000	تاسیسات
16400	20	82000	وسائل حمل و نقل
15000	20	75000	وسائل دفتری
172176	12	1434800	پیش بینی نشده
1403256			جمع کل

4- سایر محاسبات مالی

قیمت تمام شده بر اساس kg : 40,537

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح هزینه
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
1,707,000	0	0	100	1707000	مواد اولیه
1,016,380	65	660647	35	355733	هزینه حقوق و دستمزد
479,940	20	95988	80	383952	هزینه انرژی مصرفی
836,020	20	167204	80	668816	هزینه تعمیر و نگهداری
201,967	15	30295.05	85	171671.95	هزینه پیش بینی نشده
42,413	0	0	100	42413.07	هزینه اداری و فروش
0	100	0	0	0	هزینه تسهیلات مالی
31,566	100	31565.6	0	0	هزینه بیمه کارخانه
1,403,256	100	1403256	0	0	هزینه استهلاک
39,600	100	39600	0	0	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری
5,758,142		2428556		3329586.02	جمع هزینه های تولید
		7485584.171			فروش کل معادل

58 = (فروش) - (هزینه متغیر کل) / هزینه ثابت = در صد نقطه سر به سر

1727443 = جمع هزینه های تولیدی - فروش کل = سود و زیان ویژه

10 = کل سرمایه گذاری / هزینه تسهیلات مالی + سود و زیان ویژه = نرخ بازدهی سرمایه

4462624 = مواد اولیه + انرژی مصرفی + تعمیر و نگهداری - فروش کل = ارزش افزوده ناخالص

3019768 = استهلاک + استهلاک قبل از بهره برداری - ارزش افزوده ناخالص = ارزش افزوده خالص

60 = فروش کل / ارزش افزوده ناخالص = نسبت ارزش افزوده ناخالص به فروش

40 = فروش کل / ارزش افزوده خالص = نسبت ارزش افزوده خالص به فروش

25 = سرمایه گذاری کل / ارزش افزوده ناخالص = نسبت ارزش افزوده به سرمایه گذاری کل

470024 = تعداد پرسنل / سرمایه ثابت = سرمایه ثابت سرانه

515302 = تعداد پرسنل / کل سرمایه گذاری = کل سرمایه سرانه

10 = کل سرمایه گذاری / هزینه تسهیلات مالی + سود و زیان ویژه = نرخ بازدهی سرمایه

استهلاک قبل از استهلاک + هزینه تسهیلات مالی + سود / کل سرمایه گذاری = دوره برگشت سرمایه

6 = بهره برداری +

5- وضعیت حمایت‌های اقتصادی و بازرگانی

با توجه به اینکه این محصول تولید زیادی ندارد و محصولی جدید و مطابق با تکنولوژی روز دنیا بوده و با توجه به اینکه سیاست های دولت در حمایت از صادرات کالاهای غیر نفتی استوار است لذا پیش بینی میشود در خصوص تولید از محصولاتی که مواد اولیه آنها از داخل تامین شده حمایت های مالی (تسهیلات ، مالیات ، عوارض و...) و بازرگانی (معافیت های گمرکی و ...) را شامل گردد.

6- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

با توجه به نوع مواد اولیه تولید این محصول در استانهای برنج خیز کشور مانند گیلان، مازندران فارس، اصفهان، خوزستان و گلستان میباشد لذا محل اجرای طرح این استان ها پیشنهاد می شود .

7- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای

جدید

با توجه به جدید بودن این محصول و استقبال مصرف کنندگان از نمونه های خارجی این محصولات به دلیل ارزش غذایی بالا و همچنین رژیمی بودن آن ایجاد واحد هایی در داخل برای بازار داخلی و همچنین با نگاه صادرات برای آینده در استانهای برنج خیز کشور