باسمه تعالی

گزارش بازدید دانشجویان از کارخانه پگاه آذربایجان شرقی

تاریخ : ۹ اردیبهشت ۱۴۰۳ ساعت ۱۰ الی ۱۲:۳۰

استاد درس: اکبر اللهوردی زاده

کارشناس شرکت پگاه: آقای مهندس شاه محمدزاده

بازدید برای درس های: سیستم های اندازه گیری پیشرفته، ابزار دقیق در سیستم های زیستی و مکاترونیک ۲

بازدید کنندگان : ۲۶ نفر از دانشجویان رشته مهندسی مکاترونیک و مهندسی بیومکانیک (مقطع کارشناسی ارشد و دکتری)

تنظیم گزارش بازدید: خانم مهندس ماهرخ صحرایی

معرفی پگاه آذربایجان شرقی:

کارخانه جدید شیر منطقه ای آذربایجان شرقی در محل فعلی که جزو ۴ کارخانه اول لبنیات کشور بود، در سال ۱۳۵۷ به بهره برداری رسید. این کارخانه با ظرفیت ۱۵۰ تن فعالیت خود را شروع نموده و در کنار فراوری و بسته بندی شیر پاستوریزه و استریلیزه مدارس، اقدام به بسته بندی کره وارداتی نیز نمود. به دنبال سرمایه گذاری های قابل توجه در زمینه دامپروری و تولید شیر در کشور و نیز سیاست احداث و توسعه مراکز جمع آوری شیر به منظور جذب شیر تولیدی دامداران، در سال ۱۳۷۰ این کارخانه همانند سایر کارخانجات صنایع شیر نسبت به احداث سالن پنیر جهت تولید پنیر پاستوریزه اقدام نمود تا مازاد شیر وارده به کارخانه را به پنیر تبدیل نماید. در سال ۱۳۷۳ سالن دوم پنیر نیز به بهره برداری رسید که با بهره برداری از آن ظرفیت تبدیل شیر به پنیر به روش نیمه صنعتی به یکصد تن در روز رسید. پتانسیل های موجود در منطقه موجب شد تا در سال ۱۳۷۶ یکی از کارخانجات تولید پنیر کشور به روش Ultra Filtration (UF) با ظرفیت تبدیل روزانه ۱۰۰ تن شیر به پنیر در کارخانه شیر پاستوریزه تبریز احداث و در سال ۱۳۷۷ به بهره برداری رسید. این حرکت یک گام بزرگ در جهت توسعه دامداری های صنعتی و سنتی استان بود که در راستای سیاست تجهیز کارخانه به سیستم های جدید و مطابق با تکنولوژی روز دنیا، در همان سال دو دستگاه تمام اتوماتیک بسته بندی شیر و دوغ نایلونی پاستوریزه (پری پک) با ظرفیت بسته بندی۱۰۰ تن در روز، جایگزین دستگاه های قدیمی بطری گردید. در سال های بعد نیز این سیاست ادامه یافت که حاصل آن نصب و راه اندازی خطوط تمام اتوماتیک ماست، دوغ بطری، سیستم کاملاً پیشرفته Ultra High Temperature (UHT) (تولید و بسته بندی محصولات استریل به روش فرا دما) درپاکت های ۱۲۵، ۱۵۰، ۲۰۰، ۲۵۰ گرمی و همچنین نصب و راه اندازی دستگاه شیر استریل پاکتی ۱ لیتری بود که در سال ۱۳۸۴ مورد بهره برداری قرارگرفت. دستگاه های UHT قادر هستند روزانه ۱۵۰ تن انواع شیر را به صورت پاکتی و استریل تولید نمایند. ظرفیت تولید این کارخانه در سال، ۵۵۰۰۰ تن بوده و بالغ بر ۴۰ نوع محصول در این شرکت تولید می شود . محصولات صادراتی، شامل دوغ ، خامه ، پنیر ، ماست ، پودر آب پنیر وپودر شیرخشک، شیر و شیرهای طعمدار می باشد که به کشورهای عراق ، افغانستان، پاکستان ،روسیه و آذربایجان صادر می شود.



این بازدید به منظور ارتقای سطح دانش فنی و آگاهی صنعتی دانشجویان مهندسی مکاترونیک و مهندسی بیومکانیک با سیستم های کنترلی و مکاترونیکی پیاده شده در کارخانه فرآوری محصولات لبنی موسوم به « شرکت شیر پاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی» صورت پذیرفت. در این بازدید از چندین خط تولید (خط تولید شیر pet، شیر پاکتی، filler ماست و خامه، بسته بندی پنیر، استخراج کره، انبار پاستوریزاسیون و سیستم های هموژنایزر) بازدید به عمل آمد و تمامی مراحل فراوری و تولید و بسته بندی محصولات لبنی استخراج شده از شیر گاو به نمایش گذاشته شد.



بخش بسته بندی شیر پاستوریزه

در حین این بازدید از کارگاه پاستوریزاسیون دیدن به عمل آمد. دو بخش High Temperature Short Time (HTST) و Higher Heat Shorter Time (HHST) برای این کار در نظر گرفته شده بودند که به دو شیوه پاستوریزه سازی کار میکردند.

همچنین نحوه کار با دستگاه سپراتور، دستگاه استاندارد ساز شیر، دستگاه پاستوریزه کردن شیر (سالم سازی حرارتی)، دستگاه هموژنایزر شیر، در کنار سایر ادوات کنترل فرایند و مکاترونیکی توسط کارشناس شرکت با ذکر جزئیات برای دانشجویان توضیح داده شد.


آذربایجان شرقی

