

تولید چیپس میوه

زمینه ای بکر برای مشتریان مشتاق



مقدمه

توصیه پزشکان به خوردن میوه جات و سبزیجات، شاید یکی از کلیشه ای ترین و تکراری ترین توصیه هایی باشد که بشر در طول زندگی خود با آن رو به رو است. اما با وجود همه این توصیه ها و علم به اهمیت ویتامینهای موجود در میوه جات آیا همه ما به اندازه کافی از این محصولات بهره مند میشویم؟ آیا در طول روز ویتامین های لازم را به بدن خود از طریق خوردن این میوه ها و سبزیجات میرسانیم؟

دلایل و شاید توجیه های مختلفی وجود دارد که باعث می شود انسان در طول روز ویتامین های لازم در میوه جات برای بدن خود را تامین نکند.

یکی از مهمترین این دلایل سختی یا عدم سهولت لازم برای خوردن میوه در هر زمان و هر مکانی است. به علاوه فسادپذیری بالای انواع میوه جات و سبزیجات در دماهای متوسط و بالا، یکی دیگر از این دلایل است.

همچنین به دلیل شرایط اقلیمی متفاوتی که در کره زمین وجود دارد، در برخی مناطق و کشورها بسیاری میوه ها و سبزیجات قابلیت کشت ندارند و دسترسی مردم این مناطق به میوه ها اغلب از طریق واردات است که هزینه بالای حمل و نقل میوه جات و سبزیجات تازه و محدود بودن زمان نگهداری آنها موجب شده تا بشر فکر تازه های برای مصرف این محصولات داشته باشد.

آیا همه ما به اندازه کافی از خوردن میوه جات و سبزیجات بهره مند میشویم؟

راهکاری مناسب

محصولی که این روزها با عنوان چیپس میوه یا میوه های خشک از آن یاد می شود در واقع حلال مشکلاتی است که پیشتر از این ذکر شد. از طرفی میوه خشک یا چیپس میوه جایگزینی مناسب برای تنقلات ناسالم مانند انواع چیپس و پفک برای کودکان است همچنین این محصول برای افراد دیابتی که از مصرف میوه های شیرین به جهت قند بالا منع شده اند و حتی برای برخی افراد که خوردن میوه ها برای سیستم گوارش شان مشکل ایجاد می کند، بهترین راه چاره است.

توزیع نامناسب صنایع غذایی و انواع محصولات کشاورزی و فصلی و منطق های بودن تولید بسیاری از محصولات



در جهان از دلایل عمده دیگر برای خشک کردن میوه هاست که صادرات در این حوزه را رونق فراوانی بخشیده است. چیپس میوه ها در مورد انواعی صورت می گیرد که بخش خوراکی آنها پس از رسیدن به طور طبیعی رطوبت فراوانی دارد و بخش اعظم این رطوبت با خشک کردن به شیوه های گوناگون برای افزایش عمر نگهداری آنها انجام می شود.

سرمایه گذاری با صرفه اقتصادی

به طور کلی خشک کردن میوه ها، یکی از روش های جلوگیری از فساد میکروبی آنها به شمار می آید. در این روش در اثر کاهش میزان رطوبت میوه، امکان فساد میکروبی و سرعت واکنش های مضر دیگر



به میزان زیادی کم می شود. خشک کردن علاوه بر اینکه اثر نگه دارندگی روی محصول دارد، وزن و حجم آن را نیز به میزان چشمگیری کاهش می دهد در نتیجه از هزینه های حمل و نقل و ذخیره سازی می کاهد.

با وجود همه مزایایی که درخصوص چیپس میوه گفته شد به علاوه تنوع محصولات باغی در کشور می توان سرمایه گذاری در این عرصه را رو به پیشرفت دانست و امیدوار بود که با معرفی هرچه بهتر این محصول

موجب افزایش مصرف در داخل کشور و همچنین با تولید باکیفیت تر و بسته بندی های متنوع و رقابتی، وارد گردونه صادرات در جهان شد و این محصول را با برند ایرانی به دنیا معرفی کرد.



میوه هایی که از یاد رفتند

میوه های خشک علاوه بر اینکه غنی از فیبر، انواع ویتامین ها، سدیم، پتاسیم و دیگر املاح مورد نیاز بدن انسان هستند موجب بهبود فرآیند متابولیسم و در نتیجه جذب عناصر ارزشمند در بدن می شوند. از این رو فراهم آوردن زمینه برای شناسایی ارزش غذایی و تشویق مردم به استفاده از این دسته تنقلات می تواند سرمایه گذاری در این عرصه را هرچه بیشتر سودآور کند. برخی کشورهای موفق در این عرصه مانند آفریقای جنوبی، ترکیه و آرژانتین سالانه میلیاردها دلار ارز را از طریق فروش و صادرات همین محصول وارد سبد اقتصادی کشور خود می کنند.



البته ایران هم در تولید و صادرات برخی از این محصولات خشک مانند کشمش، آلو، قیسی و چیپس زردآلو موفق عمل کرده اما چیپس میوه هایی همچون کیوی، سیب، هلو و گلابی همچنان پتانسیل های بالقوه بسیاری برای سرمایه گذاری در خود دارد.

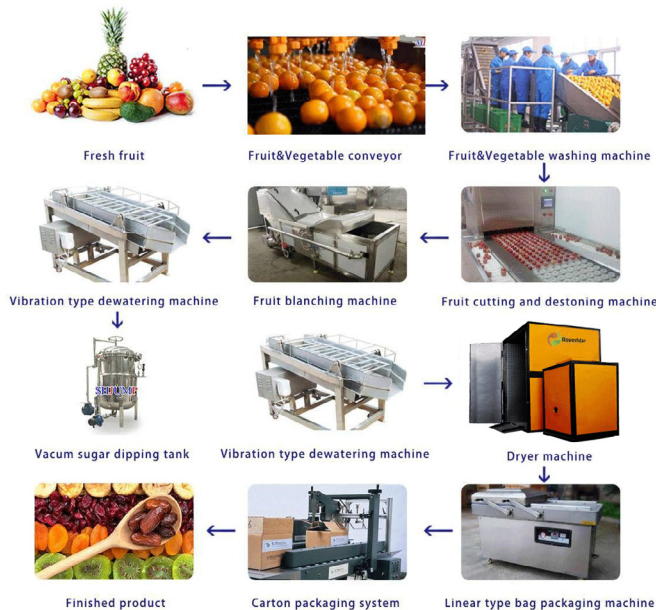
بازاری که باید جدی گرفته شود

در خصوص ریسک سرمایه گذاری در این عرصه لازم است بدانیم که به دلیل اینکه تولید چیپس میوه در ایران یک کار بکر و تقریباً نوپاست، سودآوری بالا و ریسک پایینی در این عرصه وجود دارد.

این محصول در بسیاری کشورهای دنیا تولید می شود اما به جرات میتوان گفت هیچ میوه خشکی در جهان با کیفیت و طعم و مزه و تنوع میوه ایران وجود ندارد و بسیاری از کشورهای دنیا تشنه این محصول ایرانی هستند. مسئله اساسی در این خصوص این است که تولید این محصول از طرف دولت حمایت شود و از سوی سرمایه گذاران جدی گرفته شود.

در خصوص سرمایه مورد نیاز برای راه اندازی یک خط تولید چیپس میوه با توجه به حجم تولید، همچنین محصولی که قصد داریم تولید کنیم مبلغ سرمایه گذاری کاملاً متغیر است اما در حالت کلی برای محصولاتی مانند گلابی، هلو، زردآلو، آلو و سیب به ماشین های کانوایر، بلانچر، دستگاه برش، هسته گیر و خشک کن نیاز دارید که مجموع ریالی خرید این دستگاه ها با توجه به تولید روزانه ۶۰۰ کیلو و حدوداً ۲۰۰ تن در سال مبلغی برابر ۲۰۰ میلیون تومان هزینه دستگاه ها می شود. حدود ۱۰۰ میلیون دیگر برای خرید مواد اولیه و برخی ملزومات دیگر کارخانه نیازمندید. این تجهیزات به یک فضای حداقل ۶۰۰ متری نیاز است تا به بهره برداری برسد.

خط تولید میوه خشک



و اما بحث بسته بندی یک مبحث جدا و یک فرصت دیگر برای سرمایه گذاری موفق در این عرصه است به گونه ای که شما می توانید میوه های خشک را از تولیدکنندگان خریداری کنید و تنها در بخش بسته بندی آن برای فروش یا صادرات وارد عرصه شوید، اما اینکه تولیدکننده خود ارزش افزوده محصول را با بسته بندی بالا ببرد بالطبع موفقتر خواهد بود.

بسته بندی صورتی دیگر از سرمایه گذاری

در واقع بسته بندی چیپس میوه براساس نیاز بازار در بسته های سلفونی، کارتی یا قوطی در حجم ها و فرم های متفاوت یکی از وجه های سرمایه گذاری در این عرصه است که به تفصیل می توان یک گزارش جداگانه از آن تهیه کرد، اما تا اینجا همین بس که برای بسته بندی این چیپس های میوه در یک حالت عادی با چهار وزن ۲۵۰ گرم، ۵۰۰ گرم، یک کیلو و سه کیلو حدود ۵۰ میلیون سرمایه جداگانه نیاز دارید که این مبلغ و فعالیت اگر بخواهد وجهه صادراتی یابد و توانایی رقابت را در بازارهای جهانی داشته باشد می تواند جزو بسته بندی های لوکس و با سرمایه ای حدود ۵۰۰ میلیون بازاری بزرگ را از آن خود کند.



تمام دستگاههای مورد نیاز برای تولید چیپس میوه از تولیدات داخلی بوده و براساس نیازسنجی ها طراحی و تولید می شوند که تاکنون هم تولیدکنندگان از ماشین آلات خود رضایت داشته و به سمت ماشین آلات سایر کشورها نرفته اند. در نهایت درخصوص مجوزهای لازم برای راه اندازی خط تولید چیپس میوه نیاز است تا از صنایع غذایی و همچنین وزارت جهاد کشاورزی مجوز بگیرید به علاوه درخصوص بسته بندی و کیفیت و سلامت میوه های خشک شده، وزارت بهداشت هم سرکشی های منظمی از کارخانه و خط تولید به عمل می آورد.

تولید چیپس میوه

زمینه ای بکر برای مشتریان مشتاق



رویشگر
راهکار کار، آب، انرژی

آدرس: اصفهان، شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان، ساختمان فن آفرینی ۲، واحد ۳۴۵

تلفن: ۰۵۰ - ۳۳۹۳۲۱۴۹ - ۰۳۱ ایمیل: info@royeshgar.com سایت: www.royeshgar.com