

انجمن مدیریت کیفیت ایران با هدف ارائه دستاوردهای نظام مدیریت کیفیت در سطح اعضای انجمن جلساتی با میزبانی اعضای انجمن برگزار نموده است. در راستای تحقق این هدف استراتژیک و به منظور همکاری های علمی در بین اعضا و ایجاد ارتقاء و خودباوری و آشنا نمودن اعضا با محققان و صاحب نظران در رشته های گوناگون، بازدید آموزشی در تاریخ ۲۴ آذر ۹۳ از ساعت ۹ الی ۱۴، با حضور دبیر انجمن، اعضای کارگروه صنایع غذایی و نمایندگان انجمن مهندسی کیفیت غذای مازندران در شرکت پارس مینو با هماهنگی انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار گردید.

در ابتدا آقای مهندس امامی دبیر انجمن مدیریت کیفیت ایران، ضمن خوش آمدگویی به حاضرین و تشکر از مدیران مجموعه پارس مینو در خصوص فراهم نمودن بازدید برای اعضای انجمن مدیریت کیفیت ایران و همچنین تشریح فعالیتهای انجمن پرداختند. در ادامه اعضا ضمن معرفی و آشنایی با یکدیگر با توجه به برنامه زمانبندی تور آموزشی، در ابتدا از خطوط تولید آدامس وایت بزرگترین خط تولید آدامس در خاورمیانه، خط تولید شکلات، آزمایشگاههای غذایی و واحد تحقیق و توسعه دیدن نمودند.

شرکت صنعتی پارس مینو در سال ۱۳۳۸ تاسیس و با ایجاد فضای کارخانجات خود در محل ۱۰ جاده مخصوص کرج در خلال ۴۸ سال حیات صنعتی و از ابتدای فعالیت ها نقش محوری و پیشتاز را در تولید انواع بیسکوئیت، شکلات، ویفر، آدامس، فرآورده های حجیم شده غلات، پاستیل و پودر ژله داشته است و به منظور کنترل کیفیت تولیدات از همان ابتدا آزمایشگاه های مجهز غذایی را احداث و آزمون کلیه مواد مصرفی و محصولات تولیدی را با استفاده از متدهای معتبر عهده دار بوده است و در سال ۱۳۷۹ به منظور دستیابی به فضای مطلوب تر و منطبق با استانداردهای خاص ساختمانی، آزمایشگاههای غذایی در محل مناسب و مستقلی احداث گردید.

خط تولید آدامس وایت

در این خط مواد خام در Mixer های اولیه کاملاً مخلوط شده و توسط خطوط نقاله به خط تولید راه پیدا می کند در طی خط تولید، قالب بندی، برش های طولی و عرضی، طعم دهی و تست های لازم برای عدم چسبندگی صورت می گیرد سپس آدامس ها برای رنگ دهی که عمدتاً طبیعی هستند آماده می شوند.

در مرحله آخر و قبل از ورود به خط بسته بندی، در قسمتی در امتداد خط تولید و البته جداگانه، آدامس ها از نظر تقارن مورد بررسی قرار می گیرند و آدامس های نامتقارن برای اصلاح دوباره به قسمت های قبل بر می گردند و در صورتیکه انحراف از تقارن آن ها بیش از حد مجاز باشد به خارج از خط تولید و بخش ضایعات ارسال می شوند.

در مرحله بعد (بسته بندی)، ابتدا تمام عملیات روی جعبه های بسته بندی (که در حال حاضر ۶ تایی و ۱۰ تایی هستند) صورت می گیرد این عملیات شامل: اندازه گیری ابعاد جعبه، ایجاد برش های لازم، پرینت اطلاعات محصول روی جعبه و... می باشد. بعد از اتمام مراحل انجام شده روی جعبه، جعبه ها برای پر شدن به واحدهای بعدی خط تولید انتقال پیدا می کند و بعد از انجام کار در این مرحله جعبه های پر شده برای بسته بندی نهایی و سلفون کشی به پایان خط تولید هدایت میشوند.

خط تولید شیرینی و شکلات

در مسیر بازدید از خط تولید شیرینی و شکلات که تمامی عملیات این خط تولید نیز مانند خط آدامس، توسط دستگاهها انجام می شوند. در ابتدای خط، قالب ها بصورت آماده در خط حضور دارند، مواد شکلاتی با حرارتی گرم اما متعادل به داخل قالب ها تزریق می شوند. قالب ها در طول خط حرکت کرده و در هر قسمت عملیات خاصی روی آن ها انجام می گیرد. عملیاتی از قبیل: مغز دار کردن شکلات ها، کرم دار کردن شکلات ها، منحنی کردن شکلات ها برای فرم های تخم مرغی و تویی، افزایش حرارت شکلات برای تلخ کردن آن ها و ایجاد شکلات تلخ و...

هرکدام از این عملیات، فقط یک بار روی شکلات انجام می شوند که بسته به نوع محصول دارد و همه عملیات به طور همزمان روی یک محصول انجام نمی شود.

بعد از اتمام هر کدام از این مراحل، قالب های محصول در مخزنی که روی خط تولید تعبیه شده است سرما می بیند تا حالت جامدی به خود بگیرند. بعد از گذشتن از این مخزن سرما، برای بسته بندی آماده می شوند و در اتمام بسته بندی نیز توسط نیروی انسانی به جعبه های مخصوص و بزرگ که همان بسته های نهایی هستند انتقال می یابند.

آزمایشگاه غذایی شرکت صنعتی پارس مینو

آزمایشگاه غذایی پارس مینو بصورت تخصصی با کادر مجرب و متبحر در دو بخش میکروبیولوژی و شیمی و همکاری در پروژه های تحقیقاتی دانشگاهی در زمینه های ذیل فعالیت می نماید.

۱- آنالیز مواد اولیه مورد استفاده صنایع شیرینی و شکلات و غلات به تعداد ۸۰ نوع مانند: انواع آرد و بلغور، انواع روغن و چربی ها، شیرین کننده ها، شیر و فراورده های آن، آهن در غلات و شیر، مواد بسته بندی و افزودنی ها.

۲- آنالیز محصولات شامل: انواع شکلات، بیسکویت ویفر، آدامس، اسنک ها، آب میوه جات، شربت ها، چای، عسل، نان، کیک و کلوچه، ماکارونی، پودر ژله و کیک، انواع رب، ژله فرم دار، تافی و آب نبات و... به تعداد ۲۸ محصول متفاوت.

واحد تحقیق و توسعه

در این واحد، نمونه ی کوچک شده خط تولید بر روی میزها مستقر شده است این واحد برای تحقیق و بررسی مواد اولیه، قبل از ورود به خط تولید و بررسی نتایج این تحقیق ایجاد شده است که هر محصولی قبل از تولید در نمونه ای کوچک آزمایش شود و بعد به تولید انبوه برسد کارشناسان حاضر در این واحد، مواد اولیه مورد بررسی را برای تولید محصول نهایی، از نقطه نظر شیمیایی، کیفیت و ترکیبات موجود در آن بررسی می کنند.

از دستگا های موجود در این واحد می توان به دستگاه بافت سنج، دستگاه رنگ دهی به محصول، اشاره کرد. در این واحد ابتدا مواد اولیه به مقدار کم وارد شده به دستگاه های کوچک مشابه خط تولید وارد می شوند سپس مورد آزمایشات گوناگون قرار گرفته و در صورت تأیید گزارش این واحد مبنی بر تأیید تولید محصول مورد نظر به بخش تولید ارسال می گردد.

طرح های اجرایی این واحد عبارتند از طرح تولید نمونه اولیه، طرح تولید آزمایشی و طرح تولید نمونه اولیه؛ تمام نکات اولیه برای ضایعات کمتر مورد بررسی قرار می گیرند.

واحد تضمین کیفیت

کارهای اجرا شده توسط این واحد عبارتند از: بهسازی انبارها ، اجرای سیستم های مدیریت کیفیت ، افزایش سرانه آموزش ، پیاده سازی ایزو ۱۰۰۱۵ ، باز مهندسی فرایندها ، افزایش رضایتمندی مشتریان

در خاتمه سرکار خانم دکتر سخت باز مدیرعامل شرکت صنعتی پارس مینو ضمن تشکر از انجمن مدیریت کیفیت ایران جهت برگزاری بازدیدهای علمی و ایجاد هم افزایی و انتقال تجربیات فی مابین اعضا توضیحاتی ارائه فرمودند

این بازدید از ساعت ۹ الی ۱۴ در تاریخ ۲۴ آذر ۹۳ در محل شرکت صنعتی پارس مینو برگزار گردید.

حاضرین:

شرکت تک ماکارون، شرکت زر ماکارون، انجمن مهندسی کیفیت مازندران، شرکت اس جی اس، شرکت شکلی ، شرکت همبرگر مام، شرکت بورس کالای ایران، آرم سرت ، لبنیات مطهر ، کارخانه تندیر ، فراورده های لبنی گلا آمل







