



کارآموزی کارخانه آلتن دانه صحرا

بهاره موحد ، دکتر سیدجعفر سجادی



شرح فعالیت انجام شده و نتایج

- آشنایی با تمام مراحل و فرآیند تولید روغن خوراکی
- فعالیت در حوزه کنترل کیفیت و آشنایی با نحوه کارکرد دستگاه‌های رنسیمت و اسپکتروفتومتر جهت سنجش میزان مقاومت روغن‌ها
- تجربه فعالیت کوتاه در حوزه زمان‌سنجی
- کار با دستگاه اتمیک جهت تشخیص فلزات سنگین در روغن

ویژگی ها/مزایای فرآیند

- استفاده از دستگاه‌های حرفه‌ای زیر در آزمایشگاه تخصصی:
- جی سی: تشخیص اسیدهای چرب
- لایباند: سنجش رنگ روغن
- اتمیک: تشخیص فلزات سنگین
- رنسیمت: سنجش مقاومت روغن
- حصول به محصول با ۸۵٪ از اسیدهای چرب غیراشباع و کمتر از ۱۵٪ اسیدهای چرب اشباع.

خلاصه کارآموزی

گزارش کارآموزی تحویل داده شده حاصل تجربیات و آموخته‌ها در کارخانه آلتن دانه صحرا می‌باشد که بی‌شک یکی از ارزشمندترین فعالیت‌های دوران دانشجویی اینجانب می‌باشد که دستاوردهای علمی و حرفه‌ای آن در ترسیم صحیح‌تر مسیر شغلی مورد علاقه اینجانب تاثیر بسزایی خواهد داشت.

در این گزارش به آشنایی با کارخانه ذکر شده و فرآیند تولید و ارائه راهکار برای بهبود کارخانه در قسمت‌های مختلف پرداخته شده است.

بی‌شک برگزاری کارآموزی دانشجویان بصورت هدفمند موجب ایجاد مزیت رقابتی برای دانشجویان دانشکده و افزایش توانمندی‌های آن‌ها می‌شود.

کاستی ها / چالش های صنعتی موجود

- ۱- به‌روزرسانی تجهیزات و روش‌ها و ابزارها در صنعت می‌تواند زمینه بهبود و سودآوری شرکت‌ها را ایجاد نماید.
- ۲- افزایش ارتباط دانشگاه با صنعت می‌تواند برای هر دو بخش بسیار سودمند باشد و سبب به‌روزرسانی اطلاعات و رشد بالایی در دانشگاه و صنعت گردد.
- ۳- چک کردن مداوم انبار به منظور پی‌بردن به میزان موجودی مواد اولیه و محصول



شکل ۱: محصولات تولیدی

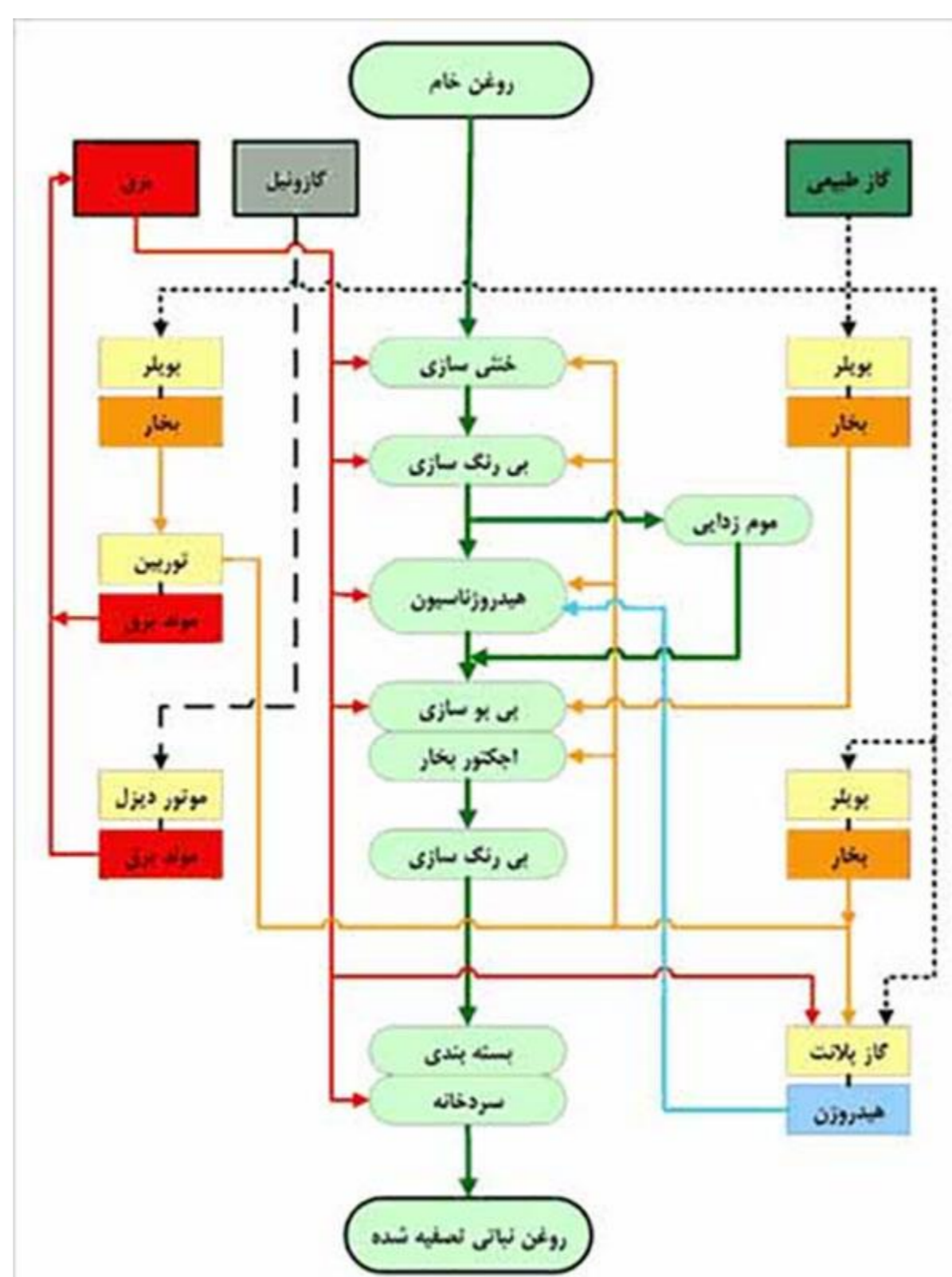
معرفی محل کارآموزی

- نام شرکت: کارخانه آلتن دانه صحرا (زیر مجموعه شرکت ماکیان مهر گنبد)
- تولیدکننده: انواع روغن‌های خوراکی
- موسس: جناب آقای مهندس طاهری
- سال احداث: ۱۳۹۳
- ظرفیت تولید: روزانه ۱۰۰ تن

دستاوردها/پیشنهادها برای رفع چالش‌ها

- ۱- با استفاده از سیستم ردیابی زمان و اپراتور ایستگاه می‌توان مشخص کرد هر محصول در هر دستگاه در چه زمانی و توسط چه کسی تولید شده است تا مشکلات محصولاتی که دارای عیوب با اهمیت بالا می‌باشند حتی با گذر زمان نیز قابل ردیابی باشند.
- ۲- میتوان با استفاده از نرم افزار بخش انبار را سازماندهی کرد، اینگونه بخش موجودی و سیستم سفارش دهی را بهبود داد و نیازی به چک کردن مداوم نیست.

مراحل فرآیند ساخت / تولید



شکل ۲: دیاگرام فرآیند تولید روغن خوراکی

- ۱- روغن کشتی
- ۲- خشک سازی
- ۳- بی رنگ سازی
- ۴- بسته بندی
- ۵- بی رنگ سازی
- ۶- اجکتور بخار
- ۷- بی بو سازی
- ۸- هیدروژناسیون
- ۹- سردخانه
- ۱۰- روغن تصفیه شده