



سازمان صنایع کوچک
وشهرکهای صنعتی ایران

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح تولید مربا ، ترشی و خیارشور



تهیه کننده:

شرکت درسا صنعت تهران

تاریخ تهیه :

تیرماه 1386

خلاصه طرح

نام محصول	مربا	
ظرفیت پیشنهادی طرح	5250 تن در سال	
موارد کاربرد	محصول خوراکی	
مواد اولیه مصرفی عمده	شکر و میوه	
کمبود محصول (سال 1390)		
اشتغال زایی (نفر)	21	
زمین مورد نیاز (m^2)	5000	
زیر بنا	اداری (m^2)	450
	تولیدی (m^2)	900
	سوله تاسیسات (m^2)	----
	انبار (m^2)	700
میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی		
میزان مصرف سالانه پوتیلیتی	آب (m^3)	520000
	برق (kw)	260000
	گاز (m^3)	5200000
سرمایه گذاری ثابت	ارزی (یورو)	-----
	ریالی (میلیون ریال)	8000
	مجموع (میلیون ریال)	8000
محل پیشنهادی اجرای طرح	تهران آذربایجان غربی و شرقی اصفهان خراسان رضوی	



جمع آوری اطلاعات:
درسا صنعت تهران



تدوین:
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای
صنعتی ایران

خلاصه طرح

نام محصول	ترشی و خیارشور	
ظرفیت پیشنهادی طرح	12250 تن در سال	
موارد کاربرد	محصول خوراکی	
مواد اولیه مصرفی عمده	خیار و صیفیجات	
کمبود محصول (سال 1390)		
اشتغال زایی (نفر)	44	
زمین مورد نیاز (m^2)	5000	
زیر بنا	اداری (m^2)	450
	تولیدی (m^2)	900
	سوله تاسیسات (m^2)	----
	انبار (m^2)	700
میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی		
میزان مصرف سالانه پوتیلیتی	آب (m^3)	1040000
	برق (kw)	520000
	گاز (m^3)	5200000
سرمایه گذاری ثابت	ارزی (یورو)	-----
	ریالی (میلیون ریال)	10000
	مجموع (میلیون ریال)	10000
محل پیشنهادی اجرای طرح	تهران آذربایجان شرقی و غربی اصفهان فارس خراسان رضوی خوزستان	



جمع آوری اطلاعات:
درسا صنعت تهران



تدوین:
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای
صنعتی ایران

چکیده :

هدف از انجام این بررسی ، مطالعه و امکان سنجی احداث واحد تولید ترشی و خیارشور است . در این بررسی بازار فروش، واردات و صادرات ، واحد های فعال و در دست احداث ، منابع تامین مواد اولیه و کلیه ماشین الات و سایر امکانات مورد نیاز برای احداث واحد به تفصیل شرح داده شده است.

طبق بررسی انجام شده احداث چنین واحدی نیاز به سرمایه ثابتی حدود ۱ میلیارد تومان دارد و سرمایه در گردش مورد نیاز برابر ۷۰۰ میلیون تومان و کل هزینه های تولیدی سالانه برابر ۳,۷۳ میلیارد تومان است. سرمایه گذاری اولیه طرح ظرف مدت کمتر از ۶ ماه برگشت می یابد . لیکن برآورد های اقتصادی به شدت تابع قیمت فصلی مواد اولیه می باشد و توانایی رقابت با شرکت های دیگر نیز بسیار حائز اهمیت است.

احداث واحد در استان هایی نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان و اردبیل که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، پیشنهاد می شود.

فهرست

خيارشور و ترشی

چکیده

- | | |
|---|---|
| 1 | |
| 1 | 1- معرفی محصول |
| 1 | 1-1- مشخصات کلی محصول |
| 1 | 1-2- شماره تعرفه گمرکی |
| 1 | 1-3- شرایط واردات و صادرات |
| 1 | 1-4- استانداردهای ملی و جهانی |
| 1 | 1-5- قیمت تولید داخلی و جهانی محصول |
| 2 | 1-6- موارد مصرف و کاربرد |
| 2 | 1-7- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول |
| 3 | 1-8- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز |
| 3 | 1-9- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول |
| 4 | 2- وضعیت عرضه و تقاضا : |
| | 2-2-1 بررسی ظرفیت بهره برداری و وضعیت طرحهای جدید و طرحهای |

توسعه

- 4 و در دست اجرا و روند تولید از آغاز برنامه سوم تا کنون
- 85-2-3- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال 85
- 8
- 8-4-2- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه
- 9-5-2- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان توسعه آن
- 11-6-2- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم

1و2- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و تعیین نقاط قوت و ضعف

تکنولوژی های مرسوم

11 در فرآیند تولید محصول :

11 شیر سویا

19-3- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت

20-1-3- محوطه سازی

21-2-3- ساختمان

22	3-3- ماشین آلات
24	4-3- تاسیسات
24	5-3- وسائط نقلیه
25	6-3- تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی
25	7-3- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده
26	8-3- هزینه های قبل از بهره برداری
27	9-3- سرمایه در گردش
28	10-3- برآورد حقوق و دستمزد
30	11-3- برآورد آب، برق، سوخت و ارتباطات
31	12-3- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاک
31	13-3- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده تولید
32	14-3- هزینه های توزیع و فروش
32	15-3- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید
33	16-3- نتیجه گیری

34 4- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن

35 5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

- 36 6- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
- 7- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و چگونگی
- 36 امکان تامین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح
- 36 8- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی شامل حمایت تعرفه گمرکی و حمایت های مالی
- 37 9- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید
- 10- در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی وضعیت این پروژه ها
- 38 چگونه خواهد بود

فهرست

	مربا
40	چکیده
41	-2 معرفی محصول
41	-1-2 مشخصات کلی محصول
41	-2-2 شماره تعرفه گمرکی
41	-3-2 شرایط واردات و صادرات
42	-4-2 استانداردهای ملی و جهانی
42	-5-2 قیمت تولید داخلی و جهانی محصول
43	-6-2 موارد مصرف و کاربرد
43	-7-2 کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
43	-8-2 اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز
43	-9-2 کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول

3- وضعیت عرضه و تقاضا : 44

1-2-2- بررسی ظرفیت بهره برداری و وضعیت طرحهای جدید و طرحهای

توسعه

44 و در دست اجرا و روند تولید از آغاز برنامه سوم تا کنون

2-3- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول

47 سال 85

2-7- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه

2-8- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان

48 توسعه آن

2-9- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم 62

1-2- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و تعیین نقاط قوت و ضعف

تکنولوژی های مرسوم

62 در فرآیند تولید محصول :

62 مربا

77	3- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت
78	3-1- محوطه سازی
79	3-2- ساختمان
80	3-3- ماشین آلات
81	3-4- تاسیسات
82	3-5- وسائط نقلیه
82	3-6- تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی
82	3-7- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده
83	3-8- هزینه های قبل از بهره برداری
85	3-9- سرمایه در گردش
86	3-10- برآورد حقوق و دستمزد
88	3-11- برآورد آب، برق، سوخت و ارتباطات
89	3-12- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاک
89	3-13- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده تولید
89	3-14- هزینه های توزیع و فروش

90 3-15- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید

91 3-16- نتیجه گیری

92 4- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن

93 5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

93 6- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال

7- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و چگونگی

93 امکان تامین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح

94 8- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی شامل حمایت تعرفه گمرکی و حمایت های مالی

94 9- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید

10- در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی وضعیت این

95 پروژه ها چگونه خواهد بود

96 مراجع

96 پیوست ها (بخش نامه های مربوط به قوانین واردات و صادرات)

۳- معرفی محصول :

۳-۱- مشخصات کلی محصول :

ترشیجات (کد محصول : ۱۵۱۳۱۲۳۰)

خیارشور (کد محصول : ۱۵۱۳۱۲۱۲)

۳-۲- شماره تعرفه گمرکی :

شماره تعرفه گمرکی ترشی و خیارشور در جداول بخش ۲-۳ به تفکیک آورده شده است.

۳-۳- شرایط واردات و صادرات :

ترشی و خیارشور جزء محصولات غذایی که دارای استانداردهای سخت خوراکی در اروپا و آمریکا نمی باشد و ، لذا پیشنهاد می شود ، و با توجه به شرایط صادرات آسان و تعرفه ای گمرکی و هزینه حمل و نقل در ابتدا صادرات به کشورهایی که شرایط واردات آسان تری دارند مد نظر قرار گیرد. همچنین شایان ذکر است مصرف کنندگان این محصول کشورهای آسیای میانه ، خلیج فارس و اروپای شرقی و تا حدی اروپای غربی می باشند.

۳-۴- استانداردهای ملی و جهانی :

جدول ۱- استاندارد های جهانی

شماره استاندارد

GOST ۱۶۳۳

GOST ۱۲۲۳۱

GOST ۲۷۸۵۳

GOST ۲۷۸۵۳

3-5- قیمت تولید داخلی و جهانی محصول :

قیمت جهانی خیار شور در حدود \$ 5 برای هر کیلوگرم می باشد. قیمت ترشی

جدول 2- قیمت های داخلی

ردیف	عنوان	مشخصات	قیمت واحد (ریال)
1	ترشی و شور	مخلوط 690 گرمی مهram	7,350
2	ترشی و شور	مخلوط 690 گرمی مهram	7,350
3	ترشی و شور	مخلوط درشت 700 گرمی دیبا	6,500
4	ترشی و شور	مخلوط ریز 700 گرمی دیبا	6,500
5	ترشی و شور	بندری 690 گرمی مهram	7,920
6	خیار شور	ممتاز 650 گرمی دلپذیر	8,410
7	خیار شور	ممتاز 680 گرمی ممتاز	7,450
8	خیار شور	700 گرمی یک و یک	11,450

3-6- موارد مصرف و کاربرد :

ترشیجات و خیارشور معمولاً همراه با غذا مورد مصرف قرار می گیرد . خیارشور حالت چاشنی داشته و به صورت زیادی در تهیه غذا های سبک و ساندویچ به کار برده می شود. ترشیجات بیشتر حالت سنتی خود را حفظ نموده اند و بیشتر همراه غذاهای سنتی مورد مصرف قرار می گیرند.

3-7- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول :

از موادی چون شور ها و ماست و سبزیجات ساده می توان به عنوان جایگزین مناسبی برای ترشیجات و خیارشور نام برد.

3-8- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز :

این کالا بدلیل استفاده محصولات کشاورزی به عنوان مواد اولیه و در حقیقت ایجاد ارزش افزوده برای برای کالاهای کشاورزی و ایجاد اشتغال مناسب برای کشورهایی که دارای محصولات کشاورزی با قیمت و کیفیت مناسب بسیار مطلوب می باشد. همچنین بدلیل تغییر بافت سنتی خانواده ها در کشورهای در حال توسعه مصرف ترشیجات و خیارشور تولید شده به صورت صنعتی در حال گسترش بوده و بسیاری از کشورها سعی در گسترش اینگونه محصولات بجای غذای سنتزی در حال گسترش دارند.

3-9- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول :

کشورهای اروپای شرقی و آسیای میانه و چین و خاورمیانه کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده این محصول می باشند .

4- وضعیت عرضه و تقاضا :

1-2 و 2-2 - بررسی ظرفیت بهره برداری و وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه و در دست اجرا از آغاز برنامه سوم تا کنون :

جدول شماره ۳ - واحد های فعال تولید خیار شور

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون ریال)	تعداد اشتغال
۱	آذربایجان غربی	۵	۱۱۵۰	۷۵۵۲	۳۱۲
۲	اردبیل	۱	۳۵۰۰	۲۰۰۰	۱۰
۳	ایلام	۵	۱۵۰۰	۲۷۶۶	۳۰
۴	بوشهر	۱	۴۰۰	۷۰۰	۶۰
۵	تهران	۴۳	۱۶۸۱۵	۳۴۶۲۳۵	۱۶۲۸
۶	چهارمحال و بختیاری	۳	۸۷۰	۷۵۳۹	۸۷
۷	خراسان رضوی	۱۴	۲۶۵۰	۲۶۹۲۰	۸۰۸
۸	خوزستان	۵	۵۵۷۵	۱۲۹۱۲	۱۶۲
۹	زنجان	۲	۵۰۰	۵۴۱۷	۶۱
۱۰	سمنان	۱	۲۰۰	۳	۱۰
۱۱	فارس	۳۰	۲۸۲۸۵	۱۰۸۴۴۱	۱۴۱۷
۱۲	قزوین	۱۰	۶۹۹۳	۴۰۷۶۶	۶۸۲
۱۳	کرمان	۲	۱۰۰۰	۱۰۳۷۸	۲۷۰
۱۴	گلستان	۵	۲۳۷۵	۱۷۹۴۶	۴۷۰
۱۵	گیلان	۲	۱۰۳۵	۱۷۸۶	۲۰
۱۶	لرستان	۳	۱۲۲۰	۱۸۸۸	۳۱
۱۷	مازندران	۱۸	۳۲۰۵	۳۱۱۰۷	۸۷۱
۱۸	مرکزی	۲	۹۵۰	۴۴۱	۶۳
۱۹	هرمزگان	۱	۳۵۰	۱۲۲۰	۱۵
۲۰	همدان	۵	۲۸۰۰	۳۸۳۷۵	۱۶۲
۲۱	یزد	۱	۱۰۰	۷۰۰۰	۷۰
۲۲	مجموع	۱۶۲	۸۱,۴۷۳	۶۷۱,۳۹۰	۷,۲۳۹

جدول شماره ۴ - واحدهای در دست احداث تولید خیارشور

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون ریال)	تعداد اشتغال
۱	ایلام	۳	۱۰۰۰	۱۷۶۰	۱۴۷
۲	تهران	۳	۱۰۰۰	۱۱۷۰۷	۹۶
۳	خراسان رضوی	۱	۳۰۰	۶۰۰۰	۴۰
۴	خوزستان	۱	۵۰۰	۹۵۲	۴۰
۵	زنجان	۱	۲۰۰	۱۳۰۲	۴۵
۶	فارس	۷	۳۳۳۰	۲۲۱۸۲	۲۲۸
۷	قزوین	۲	۱۵۰۰	۲۷۹۹۸	۱۰۶
۸	قم	۲	۵۷۵	۹۳۰۴	۹۵
۹	لرستان	۱	۱۵۰۰	۸۷۰۴	۲۳
۱۰	همدان	۲	۶۰۰	۵۶۰۴	۳۷
۱۳	مجموع	۲۳	۱۰۵۰۵	۹۵۵۱۳	۸۵۷

جدول شماره ۵ - واحدهای فعال تولید ترشیجات

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون) ریال	تعداد اشتغال
۱	آذربایجان شرقی	۵	۱۸۰۰	۱۸۸۰۲	۱۲۱
۲	آذربایجان غربی	۸	۹۲۰۰	۱۴۶۲۱	۳۵۱
۳	اردبیل	۱	۳۰۰	۸۷۰	۴۶
۴	اصفهان	۱۳	۲۷۳۰	۱۹۰۵۸۰	۴۸۸
۵	ایلام	۱	۲۰۰	۱۲۹۱	۱۲
۶	تهران	۶۷	۱۶۳۶۶	۳۹۹۸۱۲	۱۹۵۳
۷	چهارمحال بختیاری	۷	۱۸۶۵	۱۰۲۷۹	۱۳۱
۸	خراسان جنوبی	۱	۱۷۰	۷۳	۵
۹	خراسان رضوی	۲۲	۴۷۷۵	۸۸۸۱۲	۱۰۳۳

۳۳	۶۱۰۷	۱۲۰	۱	خراسان شمالی	۱۰
۲۹۲	۲۳۳۲۰	۷۸۷۹	۱۱	خوزستان	۱۱
۵۰	۲۳۳۲۳	۴۵۰	۲	زنجان	۱۲
۱۷۳۲	۱۴۴۲۳۸	۲۰۲۳۵	۳۶	فارس	۱۳
۴۹۳	۲۱۱۷۵	۳۵۵۳	۹	قزوین	۱۴
۴۰	۱۵۶۰	۱۰۰	۱	قم	۱۵
۳۳	۱۴۶۸	۵۵۰	۲	کردستان	۱۶
۲۹۵	۱۴۸۹۶	۱۰۵۰	۳	کرمان	۱۷
۹۰	۸۳۲۸	۱۰۰۰	۲	کرمانشاه	۱۸
۲۷	۱۳۲۰	۳۲۰	۱	کهگیلویه و بویر احمد	۱۹
۷۰	۱۲۳۶۵	۲۴۹۳	۲	گلستان	۲۰
۱۴۸	۱۲۳۳۵	۲۱۱۰	۸	گیلان	۲۱
۸۳	۱۱۱۹۶	۱۰۵۰	۳	لرستان	۲۲
۵۱۳	۲۱۶۸۸	۱۷۱۰	۱۱	مازندران	۲۳
۷۸	۱۲۶۱	۱۴۵۰	۳	مرکزی	۲۴
۱۵	۱۲۲۰	۲۳۰	۱	هرمزگان	۲۵
۳۱۰	۴۴۴۰۹	۲۲۳۵	۸	همدان	۲۶
۲۲۰	۱۸۱۸۱	۱۴۵۰	۶	یزد	۲۷
۸۶۶۲	۱۰,۹۳۵,۵۲۸	۸۵,۳۹۱	۲۳۵	مجموع	۲۸

جدول شماره ۶ - واحد های در دست احداث تولید ترشیجات

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون ریال)	تعداد اشتغال
۱	آذربایجان شرقی	۴	۹۵۰	۵۴۸۳	۹۸
۲	آذربایجان غربی	۱	۸۰۰	۵۷۷۵۱	۱۷۰
۳	اردبیل	۲	۴۰۰	۶۵۵۰	۵۵
۴	اصفهان	۳	۷۵۰	۱۳۵۴	۶۴
۵	تهران	۶	۱۹۰۰	۱۱۵۷۵۸	۳۰۶
۶	چهارمحال بختیاری	۱	۳۰۰	۱۰۳۰	۱۵
۷	خراسان رضوی	۷	۱۰۲۵	۱۱۳۶۰	۱۲۹
۸	خوزستان	۲	۱۱۰۰	۲۱۲۲	۵۷
۹	زنجان	۱	۱۵۰	۵۳۰	۱۳
۱۰	فارس	۷	۲۷۶۵	۱۸۲۲۵	۱۶۹
۱۱	قزوین	۲	۱۲۰۰	۲۷۹۹۸	۱۰۶
۱۲	گیلان	۱	۳۰۰	۱۸۰۰۰	۱۸
۱۳	مازندران	۱	۱۵۰	۲۶۶۸۱	۴۹
۱۴	همدان	۲	۵۰۰	۵۶۰۴	۳۷
۱۵	مجموع	۴۰	۱۳۲۹۰	۲۹۸۴۴۶	۱۳۹۲

2-3- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال 85 :

وارداتی برای این محصولات در سایت گمرک ثبت نشده است.

2-4- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه :

با توجه به گسترش شهرها و ساختارهای جدید مسکن و تغییر شرایط زندگی در بسیاری از خانواده ها مواد چونی ترشی و خیارشور دیگر به صورت سنتی تهی نشده و به صورت آماده تهیه می

گردد. همچنین با توجه به سیاست دولت مبنی بر توسعه استفاده از مواد طبیعی بازار مصرف ترشی و خیارشور با سرعت مناسبی در حال گسترش می باشد.

2-5- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان توسعه آن :

جدول شماره 7- صادرات سال 84

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	آذربایجان	۱۹۸۷۶۳	۱۲۲۱۱۴۱۵۱۱	۱۳۴۹۰۰
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	آلمان	۱۳۲۳۲۵	۸۲۸۲۹۴۲۱۸	۹۱۲۴۹
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	استرالیا	۳۳۱۷۵	۱۹۸۵۰۵۵۸۳	۲۱۸۹۵
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	افغانستان	۵۶۰۴۹	۴۱۰۴۵۷۵۶۳	۴۵۵۱۴
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	امارات متحدہ عربی	۲۹۷۸۱۵	۱۷۴۸۶۹۴۵۸۳	۱۹۲۸۱۰
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	انگلستان	۲۰۵۸۹۳	۱۲۳۶۰۴۱۳۴۳	۱۳۶۴۹۷
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	ایالات متحدہ آمریکا	۱۶۴۵۳۷	۱۰۰۳۸۱۱۸۷۰	۱۱۰۷۰۶
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	بحرین	۷۰۸۳۰	۴۲۷۰۷۰۶۲۱	۴۷۰۹۳
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	بلژیک	۴۱۶۰	۳۰۳۶۸۲۵۰	۳۳۷۵
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	تاجیکستان	۱۷۷۵۱	۱۰۶۲۴۲۵۸۰	۱۱۷۱۶
۲۰۰۱۱۰۰۰	خیار و خیارریز (خیار ترشی)، محفوظ شده در سرکه یا در جوهر سرکه	ترکمنستان	۹۰۰	۵۳۷۰۹۴۸	۵۹۴

۳۲۷۴	۲۹۷۳۱۱۹۴	۴۹۶۰	دانمارك	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۷۱	۶۴۵۳۹۲	۱۰۸	روماتي	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۷۵۵۰	۶۸۳۷۷۷۴۸	۱۱۴۴۰	ژاپن	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۷۱۸۰۷	۶۵۱۱۴۳۶۶۶	۱۰۸۸۰۰	سوند	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۶۱۷۵۲	۵۶۰۵۱۴۱۴۹	۹۵۹۰۴	عراق	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۱۷۳۹۹	۱۵۷۵۸۹۱۸۵	۲۶۸۵۶	عربستان سعودي	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۱۰۵۶۰	۹۵۸۹۵۳۶۰	۱۷۶۰۰	فدراسيون روسيه	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۲۰۴۰۹	۱۸۴۴۰۰۵۵۳	۳۰۹۲۳	قزاقستان	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۴۵۱۴	۴۰۷۸۳۹۹۰	۶۸۴۰	قطر	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۵۳۸۹۲	۴۸۸۷۳۷۹۳۰	۷۱۶۳۸	کانادا	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۱۸۱۰۶۲	۱۶۴۴۷۴۳۵۲۶	۲۷۴۳۴۴	کویت	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۲۵۹	۲۳۳۶۶۹۸	۳۶۳	لبنان	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۲۶۴	۲۳۷۵۴۷۲	۴۰۰	مالزي	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۹۳۴۶	۸۴۶۲۶۵۳۴	۱۳۱۵۸	نروژ	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۳۳۶۶	۳۰۶۲۷۲۳۴	۵۱۰۰	نيوزيلند	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰
۱۴۸۸۲	۱۳۵۵۲۴۲۹۵	۲۲۵۴۸	هند	خيار و خيارريز (خيارترشي), محفوظ شده در سرکه يا در جوهرسرکه	۲۰۰۱۱۰۰۰

جمع صادرات در سال 84 مبلغ \$1741527 معادل 15847904800 ریال و وزن 4341913 کیلوگرم می باشد.

2-6- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم:

با توجه به عزم دولت برای رفع موانع توسعه صادرات غیر نفتی بر اساس برنامه چهارم توسعه، تولید و صادرات ترشیجات و خیارشور نیز با توجه به پتانسیل های بالقوه فراوانی که در کشور وجود دارد در این زمره قرار خواهد داشت و از حمایت های دولت برخوردار خواهد شد. بعلاوه با توجه به این نکته که کشور ما از نظر تولید محصولات کشاورزی از نظر کمی و کیفی از جایگاه ممتازی در منطقه برخوردار می باشد در نتیجه نسبت به کشورهای منطقه می توان به مواد اولیه ارزانتر و با کیفیت بهتری دسترسی داشت.

2-1- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و تعیین نقاط قوت و ضعف :

فرآیند تولید ترشی و خیار شور :

خیارشور و ترشیجات بدلیل اشتراکات و شرایط تولید مشابه می توانند در یک واحد صنعتی تولید شوند . در اینجا ابتدا به بررسی فرآیند تولید خیارشور و سپس ترشی می پردازیم :

خیارشور :

از قرار گرفتن خیار در محلول مناسب آماده شده از سرکه و آب نمک خیارشور تهیه می شود.

فرآیند صنعتی تولید خیارشور در ادامه توضیح داده شده است:

- 1- توزین خیار قبل از تخلیه و تحویل بار : در کارخانجات مواد غذایی که مواد اولیه آن ها میوه است میوه را به وسیله باسکول توزین کرده و سپس تخلیه می نمایند.
- 2- شستشو و تمیز کردن اولیه : منظور از تمیز کردن پاک نمودن خیار از هرگونه آلودگی خارجی می باشد بدین منظور می توان روش غوطه ورسازی خیار در آب استفاده نمود.
- 3- درجه بندی : این مرحله در تولید خیارشور که میوه به صورت کامل مورد استفاده قرار می گیرد بسیار اهمیت دارد . درجه بندی را می توان بر اساس معیارهایی که ارائه می شود انجام داد :
 - شکل و اندازه
 - رسیده و تازه بودن
 - بافت
 - مزه و عطر
 - عیوب ظاهری
 - رنگبه استثنای مورد اول که بوسیله دستگاه انجام نمی گردد در بقیه موارد مجبور به استفاده از نیروی انسانی (به کمک تشخیص با چشم) می باشیم.
- 4- جداسازی قسمت های زائد : این کار بلا فاصله پس از شستشو انجام می گیرد
- 5- دم گیری : پس از طی مراحل بالا دستگاه را وارد دستگاه دم گیر می کنند تا دم آن جداشود. این عمل می تواند به صورت دستی نیز انجام گردد.
- 6- شستشو و تمیز کردن : در این قسمت پس از دم گیری این بار خیار را بوسیله اسپری آب با فشار بالا شستشو می نمایند.

7- قراردادن خیارها در شیشه : پس از آماده کردن خیارها آن ها را بوسیله دستگاه و یا به صورت دستی در شیشه ها قرار می دهیم.

8-آماده کردن محلول آب نمک : محلول آب نمک شامل 7-10% حجمی سرکه و 3-4 % حجمی نمک می باشد پس از تهیه محلول آن را وارد دیگ دوجداره می نماییم و تا دمای 95 درجه سانتیگراد گرم می نماییم.

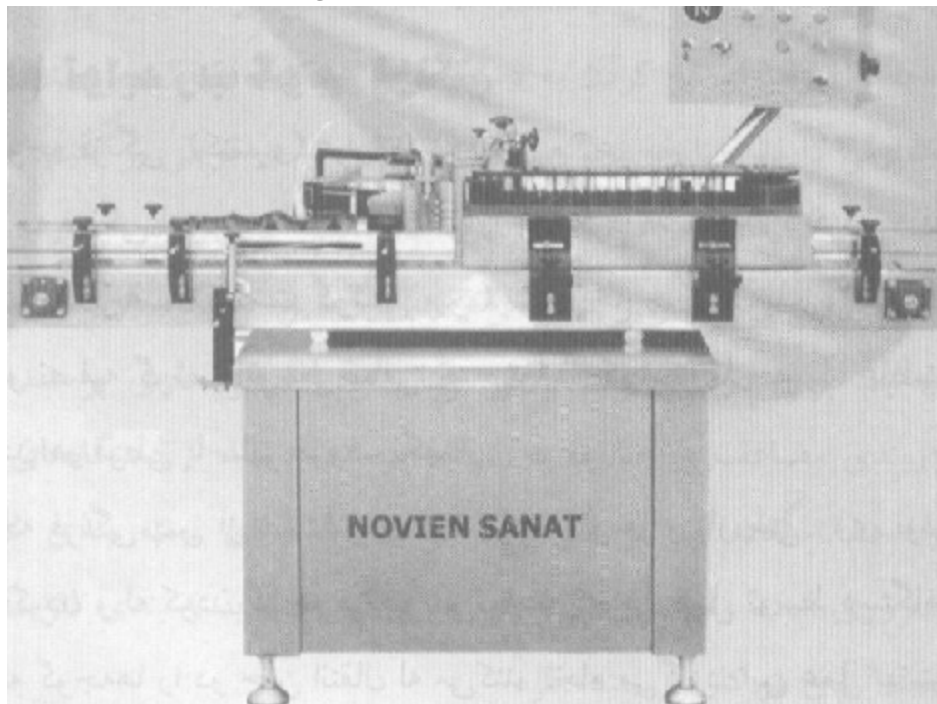
9-اضافه کردن آب نمک : پس از تهیه آب نمک آن را بوسیله دستگاه پرکن آب نمک به شیشه های خیارشور اضافه می نماییم.

10-پاستوریزاسیون: برای ماندگاری خیارشور آن را وارد دستگاه پاستوریزاسیون مینماییم.

11 - دستگاه دربندی تک هد و چند هد : در این دستگاه یک مخزن وجود دارد که درب ها در آن ریخته می شود و به تدریج برای دربندی مورد استفاده قرار می گیرند این دستگاه دارای هدهای چرخنده است که با چرخش خود باعث دربندی شیشه ها می شوند.

12-دستگاه اتیکت چسبان خطی : در این دستگاه شیشه ها از سمت چپ وارد و پس از اتیکت چسبانی از سمت راست خارج می شوند دراین دستگاه بر اثر برخورد شیشه با دستگاه و چرخش آن لیبل ها به شیشه می چسبند.

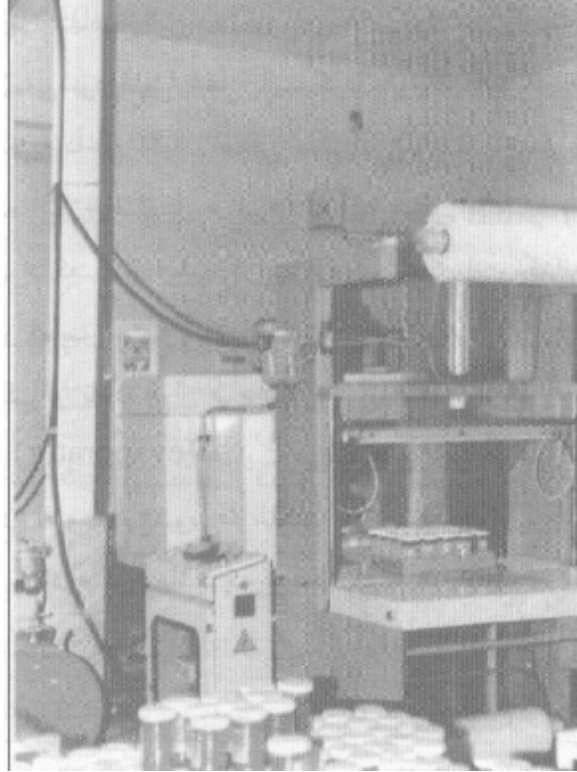
شکل شماره ۲- اتیکت چسبان خطی



این دستگاه معمولاً از استنلس استیل خشدار ضد اسید با پایه های آلومینی قابل تنظیم استفاده می شود.

13- شرینگ پک : در این دستگاه شیشه های خیارشور را که در بندی و اتیکت زنی شده اند شرینگ می کند. این عمل در بسته های 20 تایی و 12 تایی معمولاً انجام می شوند. این عمل بوسیله کارگر نیز قابل انجام می باشد.

شکل شماره ۳ - شرینگ پک



ترشی :

از قرار گرفتن مخلوط سبزی ها و بعضی میوه ها در محلول مناسب آماده شده از سرکه ترشی تهیه می شود. ترشی دارای انواع بسیار گوناگونی است که در اینجا فرآیند صنعتی تولید ترشی در ادامه توضیح داده شده است:

1- توزین مواد اولیه قبل از تخلیه و تحویل بار : در کارخانجات مواد غذایی که مواد اولیه آن ها میوه و سبزیجات است میوه و سبزیجات را به وسیله باسکول توزین کرده و سپس تخلیه می نمایند.

2- شستشو و تمیز کردن اولیه : منظور از تمیز کردن پاک نمودن میوه و سبزیجات از هرگونه آلودگی خارجی می باشد. بدین منظور می توان روش غوطه ورسازی سبزیجات در آب استفاده نمود.

3- درجه بندی : این مرحله در تولید ترشی که به صورت خرد شده تهیه می گردد اهمیت چندانی ندارد . درجه بندی را می توان بر اساس معیارهایی که ارائه می شود انجام داد :

-شکل و اندازه

-رسیده و تازه بودن

-بافت

-مزه و عطر

-عیوب ظاهری

-رنگ

به استثنای مورد اول که بوسیله دستگاه انجام می گردد در بقیه موارد مجبور به استفاده از نیروی انسانی (به کمک تشخیص با چشم) می باشیم.

4- جداسازی قسمت های زائد : این کار بلا فاصله پس از شستشو انجام می گیرد.

5- پوستگیری : در تولید ترشیجات در مقیاس های کوچک پوستگیری را اغلب به صورت دستی انجام می دهند اما در تولیدی های بزرگ از دستگاهی استفاده می شود که با ایجاد چرخش در محصول در داخل استوانه پوست آن را جدا می نماید.

شکل شماره 4- پوستگیر



شایان ذکر است این روش برای تمامی مواد اولیه ممکن است قابل استفاده نباشد . به عنوان مثال سر سبز بادمجان و پوست سیر را باید به صورت دستی جدا نمود.

6- خرد کردن : در این دستگاه که به صورت پیوسته کار می کند سبزیجات از قسمت بالای دستگاه وارد و در اثر چرخش چاقوهای تیز که حول محور نصب شده اند سبزیجات را خرد می کنند شایان ذکر ایت که دستگاهی نیز برای تیز کردن چاقوها می تواند مورد استفاده قرار گیرد.قبل از ورود سبزیجات به دستگاه حتما باید از آهنربایی جهت جذب قطعات آهنی و پیچ و مهره های احتمالی موجود در سبزیجات استفاده نمود تا از رسین آسیب های جدی به دستگاه پیشگیری گردد.

شکل ۵- خلال کن



7- آماده کردن محلول سرکه : سرکه را به همراه 2-3% نمک مخلوط شده و به دستگاه پرکن

منتقل میگردد .

8- قراردادن سبزیجات خرد در شیشه بوسیله دستگاه پرکن : پس از آماده کردن سبزیجات آن

ها را به بوسیله دستگاه پرکن در شیشه ها قرار می دهیم.

9- پاستوریزاسیون: برای ماندگاری خیارشور آن را وارد دستگاه پاستوریزاسیون مینماییم.

10 - دستگاه دربندی تک هد و چند هد : در این دستگاه یک مخزن وجود دارد که درب ها در آن

ریخته می شود و به تدریج برای دربندی مورد استفاده قرار می گیرند این دستگاه دارای هدهای

چرخنده است که با چرخش خود باعث دربندی شیشه ها می شوند.

11-دستگاه اتیکت چسبان خطی : در این دستگاه شیشه ها از سمت چپ وارد و پس از اتیکت

چسبانی از سمت راست خارج می شوند در این دستگاه بر اثر برخورد شیشه با دستگاه و چرخش آن

لیبل ها به شیشه می چسبند.

این دستگاه معمولا از استنلس استیل خشدار ضد اسید با پایه های آلومینی قابل تنظیم استفاده

می شود.

12- شرینگ پک : در این دستگاه شیشه های خیارشور را که دربندی و اتیکت زنی شده اند

شرینگ می کند. این عمل در بسته های 20 تایی و 12 تایی معمولا انجام می شوند. این عمل

بوسیله کارگر نیز قابل انجام می باشد.

در انتها متذکر می شویم بادمجان را باید به صورت جداگانه با سرکه جوشاند و در پرکن به بقیه

مواد اضافه نمود.

۳- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری

ثابت :

این کارخانه توانایی تولید 35000 شیشه ترشی (700 گرمی) در روز و همچنین 35000 شیشه خیارشور (700 گرمی) در روز را دارد. با در نظر گرفتن اتوماتیک بودن دستگاه ها ، کارخانه در 3 شیفت 8 ساعته و 250 روز در سال کار می کند . لذا ظرفیت تولید سالانه برابر است با: 12250 تن برای بدست آوردن این مقدار ظرفیت استاندارد کارخانه های سازنده تجهیزات مورد توجه قرار گرفته است.

در ادامه برآوردهای اقتصادی مربوط به اجرای طرح ارائه می گردد تا در نهایت حجم سرمایه گذاری مورد نیاز بدست آید.

3-1- محوطه سازی :

محاسبات انجام شده و جدول ارائه شده بر اساس انتخاب زمینی به مساحت 5000 متر مربع برای اجرای طرح صورت گرفته است.

با فرض زمینی به ابعاد 100 در 50 متر ، محیط کارخانه برابر 300 متر خواهد بود.

جدول 8- هزینه های محوطه سازی

هزینه	میزان کار مورد نیاز	حدود هزینه واحد (هزار ریال)	واحد	شرح
127500	4250	30	متر مربع	خاکبرداری، خاکریزی و تسطیح
150000	300	500	متر طول	پی ریزی دیوار و دیوار کشی به ارتفاع حدودی 2/5 متر
135000	750	180	متر مربع	خیابان کشی و آسفالت
96000	600	150	متر طول	جدول بندی و پیاده روسازی
375000	750	500	متر مربع	فضای سبز
15000	50	300	متر مربع	پارکینگ مسقف
30000	30	1000	اصه تیر	روشنایی محوطه معمولاً بع ازای هر 15 متر طول
10000	2	5000	عدد	درب ورودی
938,500	جمع کل			

3-2- ساختمان :

فضای مورد نیاز برای هر یک از ساختمان های بخش های مختلف تولید ، انبار، آزمایشگاه و ابزار آلات، اداری و رفاهی و نگهداری در زیر آورده شده است . شایان ذکر است که مساحت این ساختمان ها با توجه به میزان فضای مورد نیاز برای نصب ماشین آلات ، حمل و نقل و پرسنل شاغل در واحد برآورد شده است.

جدول 9- هزینه های ساختمانی

هزینه	میزان کار مورد نیاز	حدود هزینه واحد(هزار ریال)	واحد	شرح
1,800,000	900	2000	متر مربع	ساختمان های تولید
840,000	700	1200	متر مربع	ساختمان انبارها
240,000	200	1200	متر مربع	ساختمان آزمایشگاه و ابزار آلات
500,000	200	2500	متر مربع	ساختمان اداری و رفاهی
0	-----	3000	متر مربع	استخر آب
75,000	50	1500	متر مربع	نگهبانی
0	----	2500	متر مربع	پست برق (در صورت اخذ انشعاب بالاتر از 240 کیلووات)
3,455,000	جمع کل			

3-3- ماشین آلات :

جدول هزینه های مربوط به ماشین آلات در زیر آورده شده است.

هزینه های مربوط به نصب و راه اندازی ماشین آلات نیز برابر 5 درصد کل قیمت ماشین آلات می باشد.

جدول شمار 10- مشخصات دستگاه های خیارشور و قیمت آنها

شماره	نوع دستگاه	توان مصرفی (کیلو وات)	تعداد	قیمت (میلیون ریال)
۱	گرید یا درجه بندی محصولات	۱,۵	۱	۷۲
۲	گل گیر خیار و دم گیر زیتون	۱,۵	۱	۵۰
۳	شستشو و گل گیر تمام اتوماتیک	۱,۵	۱	۸۵
۴	وان آماده سازی تمام استیل	۰,۷۵	۲	۱۶
۵	میز کار چرخ دار		۱	
۶	خط پرکن اتوماتیک برای خیار و زیتون و سیر	۴	۱	۱۱۰
۷	خط بازرسی و توزین تمام استیل	۰,۷۵	۱	۱۶

۷۲	۲	۲	۸ مخازن آماده سازی آب نمک
۳۹	۱	۷۵.	۹ خط شستشو و استریل شیشه تمام استیل
۴,۸	۱	-	۱۰ شوت برگردان
۴۵	۱	۰.۷۵	۱۱ خط محلول ریز در قوطی و شیشه تمام استیل
۸۵	۱	۲,۵	۱۲ دربند اتوماتیک شیشه
۱۸	۱	۰.۷۵	۱۳ نوار ورودی به تونل پاستوریزاتور تمام استیل
۳۴۰	۱	۱۲	۱۴ پاستوریزاتور دوشی تمام استیل
۳۸	۱	۱,۵	۱۵ تونل خشک کن
۶۰	۱	۱۲	۱۶ بسته بندی (شرینگ پک)

۱۲۶۳.۰۵

۱

جمع کل

جدول شماره 11- مشخصات دستگاه های ترشی و قیمت آنها

شماره	نوع دستگاه	توان مصرفی (کیلو وات)	تعداد	قیمت (میلیون ریال)
1	گرید یا درجه بندی محصولات	1,5	1	72
2	گل گیر خیار و دم گیر زیتون	1,5	1	50

85	1	1,5	شستشو و گل گیر تمام اتوماتیک	3
16	2	.75	وان آماده سازی تمام استیل	4
	1		میز کار چرخ دار	5
16	1	.75	خط بازرسی و توزین تمام استیل	7
72	2	2	مخازن آماده سازی آب نمک	8
39	1	75.	خط شستشو و استریل شیشه تمام استیل	9
4,8	1	-	شوت برگردان	10
45	1	.75	خط محلول ریز در قوطی و شیشه تمام استیل	11
85	1	2,5	در بند اتوماتیک شیشه	12
49,5	3	.75	وان پاستوریزاتور	13
18	2		نوار انتقال قوطی یا شیشه	14
250			دیگ بخر 3 تن با سختی گیر و ژلاک استاندارد	15
32	1	12	بسته بندی (شرینگ پک)	16
20,5	1	1,5	خلال کن	17

۱۲۸۳	۱		جمع کل
------	---	--	---------------

هزینه کلی مربوط به ماشین آلات به طور خلاصه در جدول زیر آورده شده است :

جدول 12- هزینه مربوط به ماشین آلات

عنوان	هزینه (هزار ریال)
هزینه خرید ماشین الات و حمل و نقل	۲,۵۴۶,۰۰۰
هزینه نصب و راه اندازی	127,300
هزینه بیمه و آموزش و ...	127,300
مجموع هزینه ها	2,800,600

3-4- تاسیسات :

هزینه های مربوط به تاسیسات به قرار زیر است :

جدول 13- هزینه های تاسیسات

عنوان	مقدار	واحد	قیمت واحد (ریال)	ارزش کل (هزار ریال)
تامین برق از شبکه سراسری (خرید انشعاب، تاسیسات برق و ...)	100	کیلو وات	----	200,000
آب (اخذ انشعاب، لوله کشی و ...)	1000	متر مربع	----	25,000
تاسیسات سرمایش و گرمایش ساختمانها	500	متر مربع	80,000	40,000
کپسول اطفاء حریق (6 کیلو گرمی)	50	عدد	400,000	20,000
کپسول اطفاء حریق (30 کیلو گرمی)	20	عدد	1600,000	32,000
جمع ارزش تاسیسات عمومی				317,000

3-5- وسائط نقلیه :

وسائط نقلیه مورد نیاز در واحد به قرار زیر است.

جدول 14- هزینه های وسائط نقلیه

نوع	تعداد	قیمت هر دستگاه (هزار ریال)	هزینه کل (هزار ریال)
وانت بار	2	75,000	150,000
سواری	2	70,000	140,000
جمع هزینه های وسائط نقلیه			290,000

3-6- تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی :

هزینه های مربوط به تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی به قرار زیر است :

جدول 15- هزینه های تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی

نوع وسایل	تعداد	قیمت هر واحد (هزار ریال)	هزینه کل (هزار ریال)
رایانه	2	7,000	14,000
خط تلفن و فاکس	3	2,000	6,000
مبلمان اداری	2 سرویس	3,000	6,000
کمد و فایل	8	500	4,000
میز و لوازم التحریر	8	500	4,000
صندلی	20	150	3,000
جمع کل هزینه های اداری			37,000

3-7- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده :

به منظور جلوگیری از تحمیل هزینه های مازاد طی دوره اجرای طرح به دلیل تغییرات احتمالی در هزینه های سرمایه گذاری ثابت حدود 10 درصد از کل هزینه های مورد نیاز بعنوان هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده لحاظ می گردد.

با لحاظ نمودن 10 درصد هزینه های پیش بینی نشده جدول هزینه ثابت سرمایه گذاری برای احداث

واحد طبق جدول زیر پیش بینی می شود :

جدول 16- جمع بندی هزینه های ثابت احداث واحد

ردیف	عنوان	هزینه (هزار ریال)
1	محوطه سازی	938,500
2	ساختمان	3,455,000
3	ماشین آلات	2,546,000
4	نصب و بیمه ماشین آلات	254,600
5	تاسیسات	317,000
6	وسایل نقلیه	290,000
7	تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی	37,000
8	هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده	771,320
9	مجموع	8,609,420

3-8- هزینه های قبل از بهره برداری :

لیست هزینه های قبل از بهره برداری به قرار زیر است :

جدول 17- هزینه های قبل از بهره برداری

هزینه	حدود هزینه مورد نیاز	شرح
5091	کل سرمایه گذاری طرح * 0,0006	تاسیس شرکت، ثبت و افزایش سرمایه
16,969	2 در هزار سرمایه ثابت	هزینه مطالعه و تحقیق
50,907	6 در هزار کل سرمایه گذاری	تامین خدمات مهندسی و مشاوره و طراحی
1,000,000	تعداد پرسنل در دوره ساخت * میزان حقوق و مزایای دریافتی ماهانه * طول دوره ساخت	دستمزد و حقوق و مزایای کارکنان
100,000	بسته به نوع طرح	مسافرت و بازدید
25,000	1 تا 3 روز هزینه های تولید به استثنای استهلاک	تولید آزمایشی و آموزش و سایر
		1,198,000

3-9- سرمایه در گردش :

در زیر به برآورد سرمایه در گردش به تفکیک پرداخته شده است :

- سرمایه در گردش مواد اولیه و بسته بندی :

دوره تامین مواد اولیه را یک ماه در نظر گرفته شده است و با توجه به آن میزان سرمایه در گردش

مربوط به مواد اولیه و بسته بندی برابر است با : 2,7 میلیارد ریال

- کالای ساخته شده و در جریان ساخت :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 870 میلیون ریال

- مطالبات :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 3,1 میلیارد ریال

- تنخواه گردان :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 345 میلیون ریال

- مجموع

مجموع سرمایه در گردش مورد نیاز برای این واحد حدودا برابر است با: 7 میلیارد ریال است .

3-10- برآورد حقوق و دستمزد :

هزینه های مربوط به دستمزد پرسنل در جداول زیر آمده است :

جدول 18- هزینه های مربوط به حقوق و دستمزد پرسنل اداری

حقوق و دستمزد پرسنل اداری			
هزینه	تعداد نفرات مورد	تخمین حقوق	سمت
(هزار ریال)	نیاز	(هزار ریال / هر نفر)	
10,000	1	10,000	مدیر عامل
6,000	1	6,000	مدیر بازرگانی و فروش
5,000	1	5,000	مدیر اداری و مالی
3,000	1	3,000	حسابدار
5,000	2	2,500	کارمند فروش
4,000	2	2,000	منشی
1,800	1	1,800	کارگر خدمات
34,800			مجموع
24,360	9	70%	مزایای شغلی ، بیمه و پاداش
59,160			جمع هزینه های پرسنل اداری

جدول 19- هزینه های مربوط به حقوق و دستمزد پرسنل تولید

حقوق و دستمزد پرسنل تولید			
هزینه	تعداد نفرات مورد نیاز	تخمین حقوق ماهانه (هزار ریال / هر نفر)	سمت
8,000	1	8,000	مدیر کارخانه
4,000	1	4,000	سرپرستان تولید
6,000	3	3,000	مهندس فنی و کنترل
			کیفی
75,000	3	2,500	تکنسین فنی
18,000	9	2,000	اپراتور تولید
27,000	15	1,800	کارگران ساده
5,400	3	1,800	نگهبان
143,400			مجموع
143,400	35	100%	مزایای شغلی و بیمه و پاداش
286,800			جمع هزینه های پرسنل تولید

3-11- برآورد آب، برق، سوخت و ارتباطات :

میان آب، برق، سوخت و هزینه های ارتباطات در جداول زیر آورده شده است :

جدول 20- هزینه های آب، برق، سوخت و ارتباطات

هزینه سالانه (هزار ریال)	میزان مصرف	هزینه هر واحد مصرف به ریال	واحد	شرح
155,520	80	300	کیلو وات	برق مصرفی
108,000	400	1000	متر مکعب	آب مصرفی
				سوخت :
60,000	60	1000	لیتر	بنزین
200,000	1000	200	متر مکعب	گاز
0	0	250	لیتر	گازوئیل
523,520				جمع هزینه های آب، برق، سوخت و ارتباطات

3-12- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاك :

هزینه های مربوط به تعمیر و نگهداری و استهلاك در جداول زیر آمده است:

جدول 21- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاك

شرح	نرخ تعمیر و نگهداری	هزینه تعمیر و نگهداری	در صد استهلاك	هزینه استهلاك	نرخ قراضه	قیمت قراضه
ساختمان و محوطه سازی	2	111,870	7	391,454	10	559,350
ماشین آلات و تجهیزات	4	101,840	10	254,600	10	254,600
تاسیسات	10	31,700	10	31,700	10	31,700
لوازم آزمایشگاهی و کارگاهی	10	20,000	10	20,000	10	20,000
وسائط نقلیه	20	55,000	25	68,750	10	27,500
اثاثیه و لوازم اداری	10	3,700	20	7,400	10	3,700
مجموع	----	324,110	----	382,410	----	337,460

3-13- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده تولید :

حدود 6 درصد از کل هزینه های تولید منهای استهلاك سالیانه بعنوان هزینه های متفرقه و پیش بینی

نشده تولید در نظر گرفته شده است که برابر است با : 2,196,093 هزار ریال

3-14- هزینه های توزیع و فروش :

حدود یک درصد از کل در آمد حاصل از فروش بعنوان هزینه های توزیع و فروش در نظر گرفته شده است.

که برابر است با: میلیون ریال

البته با توجه به نقش موثر تبلیغات در فروش محصول باید هزینه جداگانه را برای این مورد لحاظ نمود.
(مبلغی حدود 800 میلیون ریال پیشنهاد می شود.)

3-15- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید :

جدول 22- هزینه های ثابت و متغیر تولید

ردیف	هزینه های تولید	درصد	هزینه های ثابت (هزار ریال)	درصد	هزینه های متغیر (هزار ریال)
1	مواد اولیه، کمکی و بسته بندی	-	----	100	32,644,331
2	حقوق و دستمزد تولیدی	70	2,409,120	30	1,032,480
3	آب، برق، سوخت و ارتباطات	20	104,704	80	418,816
4	تعمیرات و نگهداری	20	64,822	80	259,288
5	متفرقه و پیش بینی نشده	-	----	-	----
6	استهلاک	100	382,410	-	----
7	جمع هر ستون		2,961,056		34,354,915
8	جمع کل				37,315,971

3-16- نتیجه گیری :

کل هزینه سرمایه گذاری ثابت : 10 میلیارد ریال

کل هزینه سرمایه در گردش : 7 میلیارد ریال

کل هزینه های تولید : 37,3 میلیارد ریال

از بین هزینه های ثابت بیشترین مقدار مربوط به هزینه های ساختمانی است لذا چنانچه از قبل امکانات ساختمانی مربوط به واحد وجود داشته باشد سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز به نصف تقلیل پیدا می کند. به عنوان مثال می توانیم واحد را در محل واحد مشابهی که امکان توسعه داشته باشد مستقر نمود.

با در نظر گرفتن قیمت متوسط محصول ترشی و خیار شور به صورت عمده فروشی ترشی و خیار شور کیلوگرمی 6000 ریال داریم :

$$6000 * 12,250,000 = 73,500,000,000$$

$$73,500,000,000 - 37,300,000,000 = 36,200,000,000$$

$$17,000,000,000 / 36,200,000,000 = 0,47$$

باید توجه کرد که در یک کارخانه ترشی و خیارشور ، با توجه به فصلی بودن مواد اولیه و متغیر بودن قیمت مواد اولیه، برآورد اقتصادی طرح به شدت وابسته به قیمت مواد اولیه است و در ماه های مختلف

سال تغییر خواهد کرد . ولی با توجه به قیمت های میانگین بازار و در نظر گرفتن هویج به عنوان ماده اولیه اصلی ، سرمایه گذاری اولیه طرح کمتر از 6 ماه برگشت داده می شود .

۴- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن :

محاسبات مواد اولیه برای تولید ترشی مخلوط صورت گرفته است.

درصد مواد اولیه هزینه های مربوط به مواد اولیه در جدول زیر آمده است :

جدول شماره ۲۳ - هزینه های مواد اولیه ترشی

ردیف	ماده	درصد	هزینه واحد (ریال) بازای هر کیلوگرم)	میزان مورد نیاز (تن)	هزینه کل (هزار ریال)
۱	بادمجان	۲۴	۱۵۰۰	۱۴۷۰	۲,۲۰۵,۰۰۰
۲	خیار	۱۲	۱۰۰۰	۷۳۵	۷۳۵,۰۰۰
۳	هویج	۱۲	۲۰۰۰	۷۳۵	۱,۴۷۰,۰۰۰
۴	گل کلم	۶	۲۵۰۰	۳۶۷,۵	۹۱۸,۷۵۰
۵	سیب زمینی ترشی	۶	۲۵۰۰	۳۶۷,۵	۹۱۸,۷۵۰
۶	موسیر	۴	۶۰۰۰	۲۴۵	۱,۴۷۰,۰۰۰
۷	سرکه	۳۳	۶۷۰۰	۲۰۲۱	۱۳,۵۴۰,۷۰۰
۸	نمک	۳	۷۰۰	۱۸۴	۱۲۸,۸۰۰
۹	سایر افزودنی ها (۵ درصد کل قیمت مواد اولیه)				۱,۰۶۹,۳۵۰
۱۰	بسته بندی (۱۰ درصد کل هزینه مواد اولیه)				۲,۱۳۸,۷۰۰
۱۱	مجموع				۲۴,۵۹۵,۰۵۰

جدول شماره ۲۴ - هزینه های مواد اولیه خیارشور

ردیف	ماده	درصد	هزینه واحد (ریال) بازای هر کیلوگرم)	میزان مورد نیاز (تن)	هزینه کل (هزار ریال)
۱	خیار	۶۰	۱۰۰۰	۳۶۷۵	۳,۶۷۵,۰۰۰
۲	سرکه	۷	۶۷۰۰	۴۲۹	۲,۸۷۲,۶۲۵
۳	نمک	۲	۷۰۰	۱۲۲,۵	۸۵۷۵۰
۴	آب	۳۰	---	---	---
۵	سیر	۱	۶۰۰۰	۶۱	۳۶۶,۰۰۰
۶	سایر افزودنی ها (۵ در صد کل قیمت مواد اولیه)				۳۴۹۹۶۹
۷	بسته بندی (۱۰ درصد کل هزینه مواد اولیه)				۶۹۹,۹۳۷
۸	مجموع				۸,۰۴۹,۲۸۱

۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح :

یکی از عوامل مهم در مورد این محصول نزدیکی به بازار مصرف است که در برخی موارد نسبت به نزدیکی به محل تامین مواد اولیه ارجحیت دارد. با این وجود چنانچه با در نظر گرفتن نزدیکی به بازار مصرف کارخانه در نزدیکی محل هایی مستقر شود که مواد اولیه در دسترس هستند (مثلا مناطق کشاورزی برای تامین انواع سبزیجات و میوه جات) در هزینه های حمل و نقل صرفه جویی خواهد شد. با توجه به مواردی که در بالا ذکر شد و همچنین کارخانجاتی که هم اکنون در زمینه تولید ترشی و خیار شور مشغول به فعالیت هستند ، استان هایی نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان و اردبیل که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، از جمله مناطق مناسب برای احداث واحد های صنعتی جدید می باشند.

۶- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال :

واحدهای صنعتی با توجه به میزان اتوماسیون بکار رفته در آنها ، به پرسنل تولید نیاز دارند. واحد مذکور از سیستم اتوماسیون نسبتاً خوبی برخوردار است لذا تعداد کارگر مورد نیاز آن با توجه به اتوماسیون بالا و در عین حال کار مورد نیاز برای فرآوری مقدماتی مواد اولیه برای هر شیفت کاری حدود ۱۰ نفر می باشد.

۷- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و

چگونگی امکان تامین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح :

آب ، برق و انشعابات مخابراتی از طریق گرفتن انشعاب از شبکه سراسری میسر است و در شهرک های صنعتی کشور این امکانات اولیه بخوبی پیش بینی شده است. تامین سوخت نیز با توجه به راه های ارتباطی مناسبی که برای شهرک های صنعتی در نظر گرفته شده است به راحتی قابل تامین است.

۸- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی شامل حمایت تعرفه گمرکی و

حمایتهای مالی :

برای اجرای طرح های زود بازده و صنایع کوچک اعتبارات مالی مناسبی از طرف دولت در نظر گرفته شده است . لذا این طرح نیز از این تسهیلات می تواند استفاده نماید و قسمت قابل توجهی از سرمایه ثابت مورد نیاز برای احداث واحد را تامین کرد.

۹- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد

های جدید :

کل سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز برای این طرح حدود 1 میلیارد تومان پیش بینی می شود و هزینه های در گردش در حدود ۷۰۰ میلیون تومان برآورد شده است. سرمایه اولیه در مدت کمتر از ۶ ماه برمی گردد و همین امر موید توجیه پذیر بودن احداث چنین واحدی از نظر اقتصادی می باشد. البته باید به این نکته توجه داشت که برآورد اقتصادی این واحد به شدت تابع قیمت فصلی مواد اولیه است و رقابت با سایر شرکت های تولیدی نیز از اهمیت بسیاری برخوردار است.

ظرفیت تولید ۱۲۲۵۰ تن در سال برای واحد پیش بینی شده است.

احداث واحد نیز با توجه به توضیحاتی که در بخش ۵ آورده شده است، در استان های نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، پیشنهاد می شود.

در مجموع احداث چنین واحدی دارای سود آوری مطلوبی خواهد بود و احداث واحد های جدید در مناطق مختلف کشور امکان پذیر است.

۱۰- در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی وضعیت این پروژه ها

چگونه خواهد بود :

همانطور که از روند مصرف این محصول مشخص است ، میزان مصرف داخلی با توجه به افزایش شهر نشینی و کاهش تولید این محصول به شکل سنتی و خانگی افزایش چشم گیری داشته است . بعلاوه با توجه به پتانسیل های فراوان ایران در زمینه تامین مواد اولیه ارزان قیمت و قیمت پایین تر نسبت به نمونه های خارجی ، در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی، این صنعت توانایی حفظ جایگاه خود در داخل کشور و ورود به بازار جهانی را خواهد داشت.

مربا

چکیده :

هدف از انجام این بررسی ، مطالعه و امکان سنجی احداث واحد تولید مربا (مربای هویج) است . در این بررسی بازار فروش، واردات و صادرات ، واحد های فعال و در دست احداث ، منابع تامین مواد اولیه و کلیه ماشین الات و سایر امکانات مورد نیاز برای احداث واحد به تفصیل شرح داده شده است.

طبق بررسی انجام شده احداث چنین واحدی نیاز به سرمایه ثابتی حدود 800 میلیون تومان دارد و سرمایه در گردش مورد نیاز برابر 426 میلیون تومان و کل هزینه های تولیدی سالانه برابر 2 میلیارد و 170 میلیون تومان است. سرمایه گذاری اولیه طرح ظرف مدت کمتر از 6 ماه برگشت می یابد . لیکن برآورد های اقتصادی به شدت تابع قیمت فصلی مواد اولیه می باشد و توانایی رقابت با شرکت های دیگر نیز بسیار حائز اهمیت است.

احداث واحد در استان هایی نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، پیشنهاد می شود.

۴- معرفی محصول :

۴-۱- مشخصات کلی محصول :

مربا : (کد محصول = ۱۵۱۳۱۳۱۰)

۴-۲- شماره تعرفه گمرکی :

شماره تعرفه گمرکی مربا در جداول بخش ۲-۳ به تفکیک آورده شده است.

۴-۳- شرایط واردات و صادرات :

مربا جزء محصولات غذایی می باشد که دارای استانداردهای سخت خوراکی در اروپا و آمریکا بوده و رعایت کردن اینگونه استانداردها در بدو تولید دارای هزینه زیادی می باشد، لذا پیشنهاد می شود در ابتدای تولید ، و با توجه به شرایط صادرات آسان و تعرفه ای گمرکی و هزینه حمل و نقل در ابتدا صادرات به کشورهایی که شرایط واردات آسان تری دارند مد نظر قرار گیرد.

۴-۴ - استانداردهای ملی و جهانی :

جدول ۱- استاندارد های جهانی

شماره استاندارد

DIN EN 2997-4

DIN EN 2997-6

DIN EN 4067-004

DIN EN 4067-006

۴-۵ - قیمت تولید داخلی و جهانی محصول :

میانگین قیمت خارجی مربای هویج برای هر شیشه به وزن ۱۱,۸ OZ حدود ۵ یورو می باشد (معادل ۶۵۰۰۰ ریال). (۱۲)

جدول ۲- لیست قیمت مربا تولید داخل

ردیف	عنوان	مشخصات	واحد	قیمت واحد (ریال)
۱	مربا	هویج ۳۴۵ گرمی یک و یک	عدد	۵,۷۵۰
۲	مربا	هویج اروم آدا	عدد	۶,۰۳۰
۳	مربا	آلبالو ۳۵۰ گرمی بهروز	عدد	۱۰,۰۵۰
۴	مربا	آلبالو ۳۴۰ گرمی یک و یک	عدد	۱۰,۲۹۰
۵	مربا	توت فرنگی ۳۵۰ گرمی یک و یک	عدد	۷,۶۵۰
۶	مربا	رژیمی توت فرنگی ۴۳۰ گرمی استوت	عدد	۴۲,۱۰۰
		stute		
۷	مربا	توت فرنگی آتنا	عدد	۶,۵۴۰
۸	مربا	به ۳۶۰ گرمی یک و یک	عدد	۷,۸۰۰
۹	مربا	به اروم آدا	عدد	۹,۱۶۰
۱۰	مربا	بهار نارنج بدر	عدد	۹,۸۰۰
۱۱	مربا	بالنگ ۳۵۰ گرمی یک و یک	عدد	۷,۶۵۰
۱۲	مربا	زردآلو اروم آدا	عدد	۷,۲۱۰
۱۳	مربا	رژیمی پرتغال ۴۳۰ گرمی استوت	عدد	۴۲,۱۰۰
۱۴	مربا	انجیر بدر	عدد	۸,۷۲۰
۱۵	مربا	گل ۳۷۰ گرمی مهram	عدد	۶,۸۶۰

۴-۶- موارد مصرف و کاربرد :

بیشتر همراه با صبحانه و یا عصرانه مورد استفاده قرار می گیرد.

۴-۷- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول :

بسیاری از مواد غذایی پتانسیل جایگزینی مربا را دارا می باشند از میان آن ها به موادی چون کاکائوهای صبحانه خامه های طعم دار و یا حتی کرن فلکس ها می توان اشاره نمود. شایان ذکر است در صورت بالا بودن کیفیت محصول و استفاده از فرآیندهای مناسب و دارا بودن طعم و رنگ مناسب این محصول توانایی حفظ و افزایش سهم خود در بازار را داشته و به دلیل تنوع محصول از انعطاف پذیری خوبی نیز برخوردار می باشد.

۴-۸- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز :

این کالا بدلیل استفاده محصولات کشاورزی به عنوان مواد اولیه و در حقیقت ایجاد ارزش افزوده برای کالاهای کشاورزی و ایجاد اشتغال مناسب برای کشورهای که دارای محصولات کشاورزی با قیمت و کیفیت مناسب بسیار مطلوب می باشد. همچنین بدلیل تغییر بافت سنتی خانواده ها در کشورهای در حال توسعه مصرف مربا ی تولید شده به صورت صنعتی در حال گسترش بوده و بسیاری از کشورها سعی در گسترش اینگونه محصولات بجای غذاها و تنقلات غیرمفید در حال گسترش دارند.

۹-۴ - کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول :

کشورهای عمده تولید کننده مریا عبارتند از : آمریکا ، سوئیس ، فرانسه ، آلمان و چین
کشورهای عمده مصرف کننده مریا عبارتند از : آمریکا، آلمان ، فرانسه، چین و سوئیس

۵ - وضعیت عرضه و تقاضا :

در زیر لیستی از طرح های فعال و در دست احداث که در وزارت صنایع و معادن به ثبت رسیده اند آورده شده است. در جداول زیر واحدهایی به عنوان واحد در دست احداث ذکر گردیده اند که حداقل تا 40% پیشرفت داشته اند. همچنین میزان اشتغال در هر مورد نیز ذکر گردیده است.

۱-۲ و ۲-۲ - بررسی ظرفیت بهره برداری و وضعیت طرحهای جدید و طرحهای

توسعه و در دست اجرا از آغاز برنامه سوم تا کنون :

جدول شماره ۳ - واحدهای فعال تولید انواع مریجات

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون ریال)	تعداد اشتغال
۱	آذربایجان شرقی	۱۷	۱۴۸۰۰	۳۶۸۷۶	۳۳۸
۲	آذربایجان غربی	۱۰	۴۰۷۰	۲۱۹۳۱	۴۵۹
۳	اردبیل	۱	۳۰۰	۸۷۰	۴۶
۴	اصفهان	۱۲	۴۸۵۱	۳۹۵۹۰	۳۴۳
۵	بوشهر	۱	۶۰۰	۷۰۰	۶۰
۶	تهران	۷۹	۳۲۰۳۲	۴۲۹۰۳۲	۲۵۴۵

۱۰۳	۹۳۳۷	۳۶۰۰	۶	چهارمحال بختیاری	۷
۵	۷۳	۱۳۰	۱	خراسان جنوبی	۸
۳۷۹۷	۲۲۱۹۰۸	۲۸۷۸۶	۶۰	خراسان رضوی	۹
۷۳	۶۴۸۹	۵۲۲	۲	خراسان شمالی	۱۰
۳۶۸	۴۱۰۰۴	۱۶۹۳۳	۱۳	خوزستان	۱۱
				زنجان	۱۲
۱۳۷۳	۱۱۶۴۱۶	۱۰۴۴۰	۲۶	فارس	۱۳
۵۸۹	۳۳۸۱۶	۶۳۲۴	۶	قزوین	۱۴
۴۸	۱۵۸۵	۷۶	۲	قم	۱۵
۸۴	۱۱۶۱۸	۷۵۰	۳	کردستان	۱۶
۳۷۶	۵۲۶۲۷	۳۱۹۰	۵	کرمان	۱۷
۶۴	۱۷۴۳	۵۰۰	۱	کرمانشاه	۱۸
				کهگیلویه و بویر	
۲۷	۱۳۲۰	۳۲۰	۱	احمد	۱۹
				گلستان	۲۰
۴۰۴	۱۶۵۱۹	۳۸۵۰	۵	گیلان	۲۱
۸۴	۱۰۴۵۸	۲۹۰۰	۴	لرستان	۲۲
۷۴	۴۱۰۵	۱۸۸۰	۴	مازندران	۲۳
۸۳۵	۳۰۳۸۰	۹۸۰۰	۱۶	مرکزی	۲۴
۵۶	۱۷۳۰	۷۸۰	۳	هرمزگان	۲۵
۱۲	۲۰۰	۱۰۰	۱	همدان	۲۶
۳۵۰	۴۹۱۵۵	۱۸۲۰	۹	یزد	۲۷
۲۰۳	۱۱۲۸۹	۳۲۱۴	۹		
۱۲۷۱۶	۱,۱۵۰,۷۷۱	۱۵۲۵۶۸	۳۰۶	مجموع	۲۸

جدول شماره ۴ - واحدهای در دست احداث تولید مریاجات

ردیف	نام استان	تعداد واحدها	ظرفیت (تن)	سرمایه ثابت (میلیون ریال)	تعداد اشتغال
۱	آذربایجان شرقی	۶	۱۷۰۰	۶۹۸۹	۱۲۶
۲	آذربایجان غربی	۲	۳۵۰۰	۳۹۳۸۴	۱۵۸
۳	اردبیل	۱	۲۰۰	۱۸۵۰	۲۰
۴	اصفهان	۱	۳۰۰	۵۰۱	۲۱
۵	تهران	۶	۳۲۰۰	۳۲۸۷۴	۱۱۴
۶	چهارمحال بختیاری	۲	۵۰۰	۹۵۳۰	۴۰
۷	خراسان رضوی	۱۴	۴۶۲۵	۵۱۹۲۰	۴۴۵
۸	خوزستان	۳	۸۰۰	۵۳۲۹	۱۲۰
۹	فارس	۳	۸۰۰	۱۱۴۳۷	۱۱۱
۱۰	قزوین	۲	۱۳۰۰	۲۷۹۹۸	۱۰۶
۱۱	قم	۲	۱۵۳	۱۰۰۰۰	۱۰۵
۱۲	کردستان	۱	۱۱۴۰	۱۶۵۹۷	۶۹
۱۳	گلستان	۱	۱۰۰۰	۵۶۳۵	۳۴
۱۴	گیلان	۲	۳۰۰	۳۳۴۴	۱۷
۱۵	مازندران	۱	۱۵۰	۲۶۶۸۱	۴۹
۱۶	مجموع	۴۷	۱۹,۶۶۸	۲۵۰,۰۶۹	۱,۵۳۵

۲-۳- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال ۸۵ :

(واحدهای کمی ذکر نشده به صورت پیش فرض کیلوگرم می باشد)

جدول ۵- واردات مربا در سال ۸۴

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۷۹۹۹۰	مربا، ژله، مارمالاد، پوره و خمیر میوه یا با افزودن قند غیرمذکور در جای دیگر	امارات متحده عربی	۶۰	۵۴۷۰۷۸۴	۶۰۸
۲۰۰۷۹۹۹۰	مربا، ژله، مارمالاد، پوره و خمیر میوه یا با افزودن قند غیرمذکور در جای دیگر	یونان	۹۳۵۰	۱۰۴۷۰۸۲۲۸	۱۱۷۵۷

جدول ۶- واردات مربا در سال ۸۳

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه، مارملاد، و غیره از مرکبات	دانمارک	۱۳۴۹۵	۴۰۶۵۶۲۷۱۳	۴۷۸۳۰،۹۱

۲-۷- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه :

با توجه به گسترش شهرها و ساختارهای جدید مسکن و تغییر شرایط زندگی در بسیاری از خانواده ها موادی چون مربا دیگر به صورت سنتی تهی نشده و به صورت آماده تهیه می گردد. همچنین با توجه به سیاست دولت مبنی بر توسعه استفاده از مواد طبیعی بازار مصرف مربا با سرعت مناسبی در حال گسترش می باشد.

۲-۸- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان توسعه آن :

در زیر ابتدا به شرح صادرات مربا طی سال های ۸۰ تا ۸۴ پرداخته شده است و در هر مورد علاوه بر ذکر نوع محصول ، میزان صادرات و ارزش ریالی و دلاری آن را نیز ذکر گردیده است . در انتها جدولی جهت جمع بندی روند صادرات مربا از سال ۸۰ تا سال ۸۴ آورده شده است. (آماری در مورد صادرات سال ۸۵ در دست نیست.) (واحدهای کمی ذکر نشده به صورت پیش فرض کیلوگرم می باشد)

جدول ۷- صادرات مربا در سال ۸۴

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	آلمان	۶۱۵	۴۳۳۴۴۷۱	۴۷۹
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	استرالیا	۱۳۳۲	۹۴۰۱۹۱۱	۱۰۳۹
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	امارات متحده عربی	۷۷۰	۷۴۴۲۸۷۵	۸۲۳
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	انگلستان	۱۰۷۹	۷۵۶۹۰۱۲	۸۴۰
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	ایالات متحده آمریکا	۳۵۶۲	۳۸۶۹۷۸۹۶	۴۲۷۴
۲۰۰۷۹۱۰۰	مربا، ژله میوه ، مارملاد ، و غیره از مرکبات	عراق	۴۰۶۸	۴۴۴۵۱۰۶۴	۴۹۱۳

جدول ۸- صادرات مربا در سال ۸۲

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری	واحد
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	آلمان	۲۶۵	۲۵۹۳۹۲۶	۳۲۸	KG
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	ازبکستان	۱۶۸	۳۴۴۷۳۱۱	۴۳۵	KG
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	روسیه	۱۷۰۱۹۳۷	۴۲۹۰۲۰۵۱۸۳	۵۴۱۶۹۳	KG
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	عراق	۳۰	۴۷۵۲۰۰	۶۰	KG
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	عربستان سعودی	۵۱۱۴۹۹	۱۴۴۴۱۰۲۷۲۷	۱۸۲۳۳۶	KG
۲۰۰۷۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	هلند	۳۷۳۰۸	۹۶۱۵۸۰۴۰	۱۲۱۴۱	KG

جدول ۹- صادرات مربا در سال ۸۲

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری	واحد
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آذربایجان	۲۰۸۵۸	۱۵۰۴۸۰۴۴۱	۱۹۰۰۰	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آلمان	۵۸۰۴۹	۵۹۳۸۴۹۶۳۶	۷۴۹۷۹	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آمریکا	۴۳۳۶۵	۴۱۶۵۰۹۹۲۰	۵۲۵۹۰	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	اتریش	۱۵۸۰	۱۱۰۴۸۴۰۰	۱۳۹۵	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	ازبکستان	۱۲۵۰	۲۵۶۶۸۷۲۰	۳۲۴۱	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	استرالیا	۱۶۰۴۱	۱۳۹۸۷۷۲۹۲	۱۷۶۶۲	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	افغانستان	۱۹۵۱۹۳	۱۸۳۵۲۴۲۳۸۹	۲۳۱۷۲۳	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	امارات متحده عربی	۱۸۳۵۳	۱۹۴۴۰۷۴۳۷	۲۴۵۴۷	KG
۲۰۰۷۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	انگلستان	۱۴۷۷۵	۱۵۲۱۸۸۳۳۰	۱۹۲۱۸	KG

					شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	
KG	۷۱۸	۵۶۸۸۲۰۰	۵۶۶	ایتالیا	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۸۲۹۱	۶۵۶۶۶۲۸۸	۳۵۳۰	بحرین	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۲۶۵	۱۰۰۲۰۰۰۰	۱۰۰۰	بلاروس	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۲۷	۱۰۰۵۸۴۰	۱۶۸	بنگلادش	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۵۳۵۵	۴۲۴۱۰۶۱۰	۱۸۸۴	تاجیکستان	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۷۳۲۸	۱۳۷۲۳۹۴۳۴	۱۴۳۵۱	ترکمنستان	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۱۳۸	۹۰۱۲۹۶۰	۹۰۰	دانمارک	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۹۲۱۲۷	۷۲۹۶۴۶۲۸۲	۲۴۲۰۶۹	روسیه	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۶۲۲	۴۹۲۶۰۴۲	۴۹۵	رومانی	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۰۰۲	۷۹۳۱۹۴۴	۸۶۰	ژاپن	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه	۲۰۰۷۹۹

					که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	
KG	۲۶۸۰۴	۲۱۲۲۸۰۵۶۷	۱۸۷۵۹	سوئد	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۷۲۲	۱۳۶۳۷۵۱۸	۱۴۳۱	سوئیس	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۱۰۹۳۸	۸۷۸۶۳۲۳۷۰	۸۰۳۳۷	عراق	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۴۱۲۲	۳۲۶۴۸۱۹۸	۵۶۴۲	عربستان سعودی	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۲۳۸	۱۸۸۳۱۸۹	۱۸۴	فرانسه	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۴۰۳	۱۱۱۱۱۷۶۰	۱۱۰۹	فنلاند	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۷۲۲	۱۳۶۳۸۲۴۰	۷۹۹	قرقیزستان	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۳۰۸۰۲	۲۴۳۹۵۲۲۴۹	۶۴۴۶۲	قزاقستان	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۲۴۸۷	۱۹۶۹۳۵۷۵	۱۸۱۲	قطر	- -مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹

KG	۲۱۵۶۲	۱۷۰۷۷۵۲۵۸	۱۷۴۹۷	کانادا	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۳۴۷۳۱	۲۷۵۰۶۵۸۳۹	۲۰۲۶۲	کویت	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۴۹۱۴۳	۳۸۹۲۱۲۵۶۰	۲۰۰۳۰	لبنان	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۶۰۴	۴۷۸۳۳۴۴	۴۴۲	مازی	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۱۱۹۹	۹۴۹۶۰۸۰	۱۱۶۰	مجارستان	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۳۴۹	۲۷۶۴۰۸۰	۲۷۶	نروژ	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۴۹۷۷	۳۹۴۲۴۷۴۴	۵۳۶۰	نیوزلند	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹
KG	۷۴۱۳	۵۸۷۰۷۳۱۰	۱۹۱۹۹	هلند	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷۹۹

جدول ۱۰- صادرات مربا در سال ۸۱

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری	واحد
۲۰۰۷,۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایادون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	افغانستان	۱۱۲۰	۱۰۶۴۴۴۸۰	۱۳۴۴	KG
۲۰۰۷,۱۰	-مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایادون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده ، هموژنیزه	روسیه	۱۸۱۷۱۰	۴۴۲۸۶۲۷۸۷	۵۵۹۱۷	KG

جدول ۱۱- صادرات مربا در سال ۸۱

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری	واحد
۲۰۰۷,۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آذربایجان	۶۱۴۴۰	۴۱۲۸۴۵۸۴۰	۵۲۱۲۷	KG
۲۰۰۷,۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آفریقای جنوبی	۱۰۸	۴۲۲۷۴۵	۵۳	KG
۲۰۰۷,۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آلمان	۳۸۴۰۰	۳۳۸۶۳۷۸۶۰	۴۲۷۵۸	KG
۲۰۰۷,۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آمریکا	۳۸۹۵۶	۳۲۱۱۷۱۰۴۰	۴۰۵۵۲	KG
۲۰۰۷,۹۹	- مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	اتریش	۳۲۰	۱۴۰۱۸۴۰	۱۷۷	KG

KG	۹۸۱	۷۷۶۹۵۲۰	۵۵۲	ارمنستان	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۹۶۱	۲۳۴۵۸۹۱۶	۱۲۳۵	ازبکستان	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۵۹۶۲	۴۷۲۲۳۰۶۰	۴۹۴۶	استرالیا	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۷۷۶۰۷	۶۱۴۶۴۷۴۴۰	۷۳۴۱۷	افغانستان	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۶۰۷	۴۸۰۷۴۴۰	۵۰۴	الجزایر	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۴۴۱۴۳	۳۴۹۶۲۱۹۴۰	۲۶۸۸۴	امارات متحده عربی	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۵۱۴۱	۱۱۹۹۱۴۱۷۹	۱۵۳۲۷	انگلستان	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۹۷۷۳۰	۷۷۴۰۲۲۶۵۰	۳۸۸۸۰	بحرین	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۹۹۶	۱۵۸۰۸۳۲۰	۱۶۰۰	بلژیک	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۷۳۳	۵۸۰۵۹۶۶	۳۳۳	تاجیکستان	- مریبا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹

KG	۱۸۳	۳۸۸۹۸۰	۱۸۷	ترکمستان	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۵۴۶۷۷	۴۳۳۰۳۷۸۵۰	۱۸۲۱۴۰	ترکیه	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۴۷۶۳	۳۷۷۲۲۹۶۰	۴۱۵۷	دانمارک	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۰۰۰۰۵	۱۵۸۴۰۳۸۱۹۴	۶۶۴۵۳۴	روسیه	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۵۲۳	۱۲۰۶۵۱۴۱	۱۰۹۶	رومانی	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۵۳۷	۱۲۱۷۵۸۷۲	۱۲۸۰	ژاپن	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۹۸۱	۷۷۷۰۶۷۰	۸۰۸	سنگاپور	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۳۶۴۹	۱۸۷۲۸۹۱۶۸	۲۰۵۱۹	سوئد	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۹۹۸۵	۱۵۸۲۸۷۰۲۴	۱۹۵۵۳	عراق	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۸۴۵۴۲	۶۶۹۵۷۳۹۲۶	۵۴۱۶۸	عربستان سعودی	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹

KG	۴۹	۳۸۸۰۸۰	۱۰۹	فیلیپین	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۳۸۵	۳۰۴۹۲۰۰	۳۱۱	قبرس	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۸۷۳۱	۲۲۷۵۵۱۰۶۰	۸۵۸۶۱	قزاقستان	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۳۰۶۰۲	۲۴۲۳۶۷۱۲۰	۱۱۸۰۲	قطر	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۲۲۶۴	۱۷۶۳۳۹۶۴۷	۱۸۳۷۲	کانادا	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۸۲۷۹	۶۲۹۸۱۵۶۰	۷۱۱۸	کویت	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۶۷۶۵	۱۳۲۷۸۱۲۳۰	۷۰۳۰	لبنان	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۱۳۷۴	۱۰۸۸۱۵۲۴	۱۲۶۵	مازی	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۲۷۶۰	۲۱۸۵۵۶۵۸	۲۵۹۲	نروژ	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
KG	۸۸۰	۶۹۶۸۸۸۰	۷۳۲	نیوزلند	- مریا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹

۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	هلند	۵۸۱۳	۴۵۷۶۲۴۰۸	۵۷۷۸	KG
---------	---	------	------	----------	------	----

جدول ۱۲ - صادرات مربا در سال ۸۰

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۷,۱۰	- مربا، ژله، مارمالاد، پوره خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده بایابدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده، هموژنیزه	روسیه	۹۷۱۲۵	۳۰۶۸۰۹۱۰	۱۷۴۸۲

جدول ۱۳ - صادرات مربا در سال ۸۰

کد	شرح تعرفه	کشور	مقدار	ارزش ریالی	ارزش دلاری
۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آذربایجان	۴۷	۸۲۴۸۵	۴۷
۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آفریقای جنوبی	۴۰	۱۰۵۳۰۰	۶۰
۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آلمان	۲۰۴۲۶	۳۵۶۹۱۴۳۵	۲۰۳۳۷
۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	آمریکا	۱۳۶۶۷	۲۷۳۳۹۳۹۰	۱۵۵۷۸
۲۰۰۷,۹۹	- مربا، ژله، مارمالاد (MARMELADE)، پوره و خمیر میوه که	اتریش	۱۸۱	۳۴۹۲۴۵	۱۹۹

				بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	
۱۲۹۰	۲۲۶۳۹۵۰	۱۴۳۸	ازبکستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۶۶۶۷	۱۱۷۰۰۵۸۵	۵۷۱۳	استرالیا	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۶۶۸۵	۲۹۲۸۲۱۷۵	۱۷۶۴۴	افغانستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۳۰۲۹۰	۵۳۱۵۸۹۵۰	۱۵۳۹۶	امارات متحده عربی	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۳۸۲۰	۲۴۲۵۴۱۰۰	۱۵۱۲۹	انگلستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۳۲۰	۵۶۱۶۰۰	۳۲۰	اوکراین	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۶۳۲	۲۸۶۴۱۶۰	۱۳۱۵	تاجیکستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۶۵۳	۲۹۰۱۰۱۵	۱۶۶۰	ترکمنستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۲۹۳۳۴	۵۱۴۸۱۱۷۰	۹۷۷۸۰	ترکیه	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۶۳۷	۱۱۱۷۹۳۵	۴۷۴	دانمارک	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹

۴۹۹۷۱۷	۸۷۷۰۰۳۳۳۵	۱۸۹۹۳۰۴	روسیه	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۰۹۶	۱۹۲۳۴۸۰	۱۰۲۹	رومانی	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۲۴۵۸	۲۱۸۶۳۷۹۰	۱۲۲۸۷	ژاپن	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۱۴۵۶	۲۰۱۰۵۲۸۰	۷۰۶۵	سوئد	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۹۸۶۲	۱۷۳۰۷۸۱۰	۱۰۰۷۳	عراق	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۷۱۹۵	۱۲۶۲۷۲۲۵	۹۸۹۷	عربستان سعودی	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۴۷۶	۲۵۹۰۳۸۰	۱۴۳۲	فنلاند	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۱۷۸۷۵	۳۱۳۷۰۶۲۵	۴۶۴۳۹	قزاقستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۶۲۴۳	۱۰۹۵۶۴۶۵	۶۳۱۷	قطر	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۳۸۲۰۳	۶۷۰۴۶۲۶۵	۳۶۲۱۹	کانادا	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹
۳۳۲	۵۸۲۶۶۰	۱۳۶	کنگو	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷،۹۹

				کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	
۸۷۰۲	۱۵۲۷۲۰۱۰	۸۴۳۷	کویت	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۲۴۰	۴۲۱۲۰۰	۲۴۰	لبنان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۸۶	۱۵۰۹۳۰	۸۶	مجارستان	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۲۲۴	۳۹۳۱۲۰	۲۲۴	نروژ	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۲۸۸	۵۰۵۴۴۰	۲۴۰	نیجریه	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۱۲۷	۲۲۲۸۸۵	۱۱۶	نیوزلند	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹
۳۰۳۵	۵۳۲۶۴۲۵	۲۷۷۱	هلند	- مریا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات .	۲۰۰۷,۹۹

جدول ۱۴ - روند صادرات مربا از سال ۸۰ تا ۸۴

کد تعرفه: ۲۰۰۷،۹۹ و ۲۰۰۷،۹۱۰۰

a. مربا ، ژله، مارمالاد (MARMELADE) ، پوره و خمیر میوه که بوسیله پختن بدست آمده ، با یا بدون

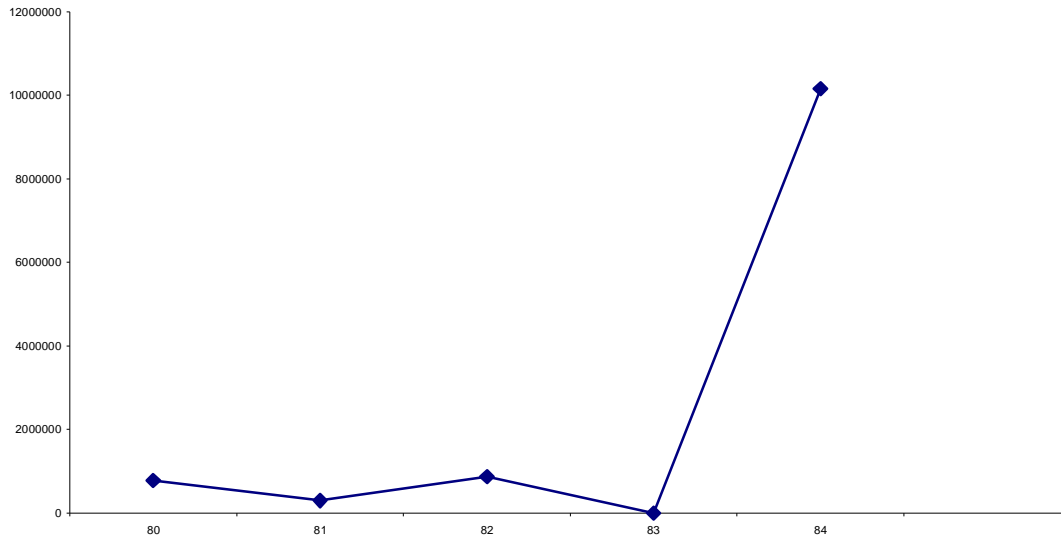
افزودن قند یا سایر مواد شیرین کننده از میوه‌ها غیر از مرکبات.

مربا، ژله میوه، مارمالاد، و غیره از مرکبات.

سال ۸۴	سال ۸۳	سال ۸۲	سال ۸۱	سال ۸۰	
۴۳۵۳۳۳۹	-	۸۰۹۴۰۴۸	۱۵۷۵۱۷۹	۲۳۳۰۶۶۷	مقدار (کیلوگرم)
۹۲۳۹۲۸۰۹۶۰۰	-	۷۴۱۶۶۲۴۰۰۰	۲۴۰۷۴۵۳۳۵۸	۶۱۹۷۱۶۸۰۰	ارزش ریالی
۱۰۱۵۳۰۵۶	-	۸۷۲۵۴۴	۲۹۷۲۱۶	۷۷۴۶۴۶	ارزش دلاری

در نمودار زیر روند صادرات مربا طی سال های 80 تا 84 مورد بررسی قرار گرفته است . همانطور که مشخص است اولاً حجم واردات در مقایسه با میزان صادرات رقم بسیار ناچیزی است و ثانياً روند رو به افزایشی نشان دهنده این مطلب است که هنوز در این مورد برنامه ریزی منظمی صورت نگرفته است و بیشتر به تامین نیازهای داخلی توجه شده است. (محور افقی سال و محور عمودی میزان صادرات را نشان می دهد).

نمودار ۱ - روند صادرات مربا



۲-۹- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم:

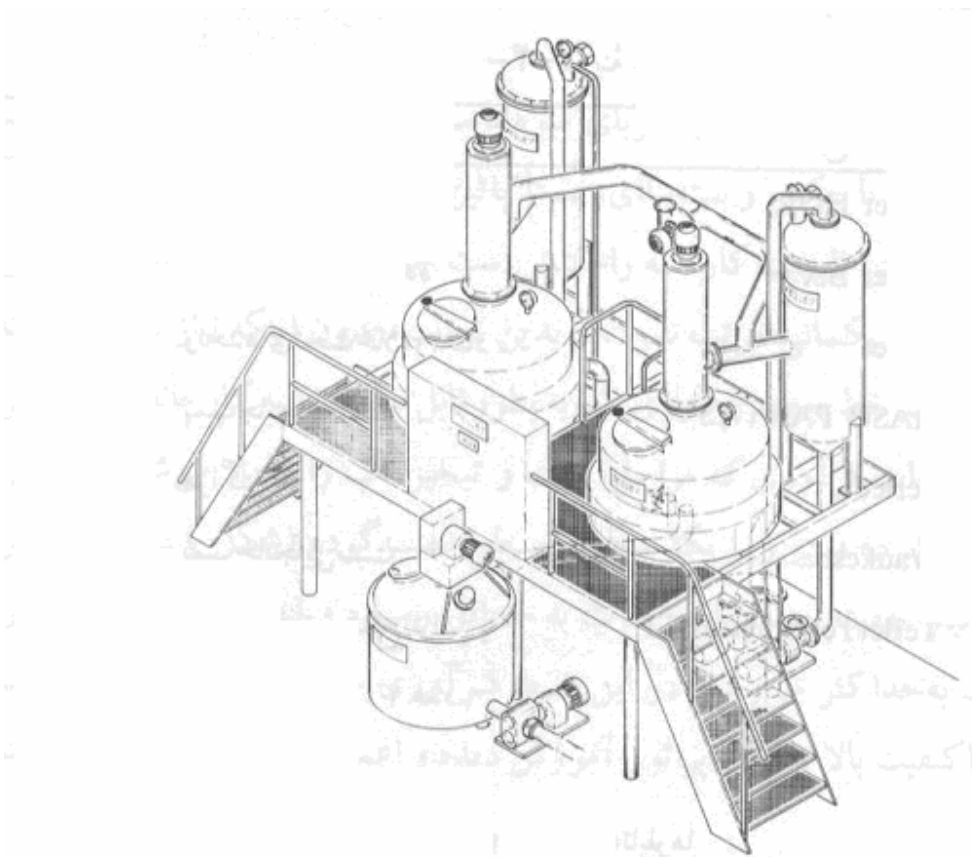
با توجه به عزم دولت برای رفع موانع توسعه صادرات غیر نفتی بر اساس برنامه چهارم توسعه، تولید و صادرات مربا نیز با توجه به پتانسیل های بالقوه فراوانی که در کشور وجود دارد در این زمره قرار خواهد داشت و از حمایت های دولت برخوردار خواهد شد. بعلاوه با توجه به این نکته که کشور ما از نظر تولید محصولات کشاورزی از نظر کمی و کیفی از جایگاه ممتازی در منطقه برخوردار می باشد در نتیجه نسبت به کشورهای منطقه می توان به مواد اولیه ارزانتر و با کیفیت بهتری دسترسی داشت.

۲۰۱- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و تعیین نقاط قوت و ضعف

ابتدا مخلوط سرد میوه با آب شکر و پکتین (در صورت نیاز) ترکیب شده و تا دمای ۶۰ درجه سانتیگراد حرارت داده می شود. این عمل حرارت دهی در مخزن پیش گرمکن (الف) که دارای بهم زن مخصوصی جهت جابجایی محصول است انجام می گیرد. در صورت نیاز به منظور کنترل مقدار اسیدیته می توان از محلول اسید خوراکی نظیر اسید سیتریک استفاده نمود. سپس میوه موجود در مخزن گرمکن مقدماتی را که دارای دمای ۶۰ درجه می باشد را توسط پمپ خلا (د) به یک محفظه پخت دوجداره دارای بخار (ب) انتقال می یابد که در آن مخلوط حاصل تا دمای جوش حرارت داده می شود در حالی که آب نیز تبخیر می گردد.

در شرایط خلا آب حدودا در دمای ۶۰ درجه سانتیگراد تبخیر می گردد و سپس در یک کندانسور پاششی کندانس می شود. در یک فشار مطلق خاص دمای مخلوط میوه مستقیما با بریکس آن متناسب است. از این ارتباط جهت تعیین پیشرفت تبخیر آب و بریکس محصول نهایی و همچنین برای کنترل فرآیند بطور خودکار استفاده می شود. وقتی که فرآیند پخت کامل گردید پمپ خلا جابجایی مثبت محصول نهایی را به هواگیر انتقال می دهد. در هواگیر یک سنسور قرار دارد که سرعت جریان پمپ را کنترل می نماید. فرآورده حاصل از فرآیند پخت تحت خلا به مبدل حرارتی تراش انتقال یافته و حرارت دهی و پاستوریزاسیون بیشتری را متحمل می شود و بسته به نوع روش پرکنی ممکن است در نهایت خنک شود.

شکل ۱ - چگونگی نصب ماشین آلات پخت تحت خلا

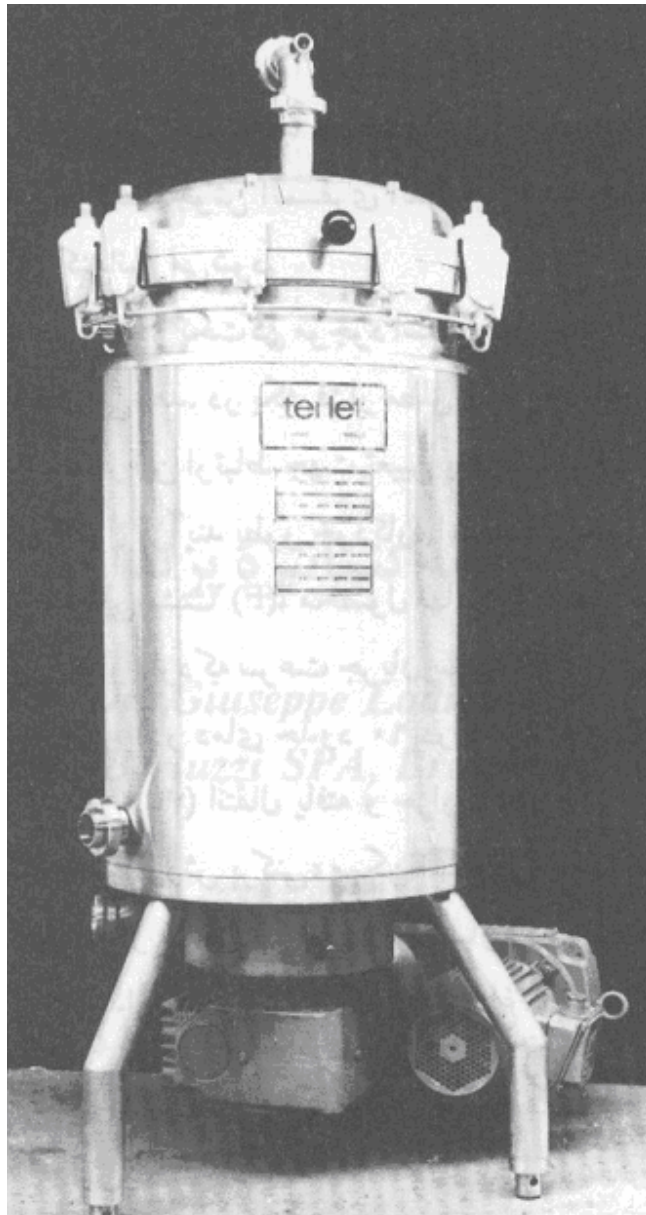


فرآورده حاصل از فرآیند پخت در فشار اتمسفر جهت پاستوریزاسیون به حرارت دهی اضافی نیاز ندارد و در صورتی که پرکنی داغ مطلوب نباشد عمل خنک کردن در یک مبدل حرارتی ثانویه انجام می گیرد . طراحی خط فرآوری بر مبنای یک جریان مداوم است.

حال پس از بررسی کلی فرآیند تولید مربا تولید مربای هویج را به صورت کاملتر مورد بررسی قرار

می دهیم

شکل ۲- مدل حرارتی سطح تراش



خط تولیدی که در اینجا مورد بررسی قرار می گیرد جهت تولید مربا طراحی شده است. محصول تولیدی می تواند به صورت جزئی در ظروف فلزی و یا شیشه ای بسته بندی شده و یا در بسته بندی های بزرگ ارائه گردد.

در این خط از ۳ روش از متداولترین روش های نگهداری میوه ها استفاده می گردد. این روش ها

عبارتند از:

-پاستوریزاسیون

-پخت در زودپز

-پخت تحت خلا

این سه روش بطور ترکیبی در یک خط چند منظوره جهت تولید میوه پاستوریزه مربا یا مارمالاد

بکار می روند. برای تولید مربای ماشین آلات و تجهیزاتی متفاوتی مورد نیاز می باشد

مربا ماده غذایی نیمه جامدی است که از جوشاندن بخش گوشتی میوه و یا میوه کامل با محلول

قندی بدست می آید. در تولید مربا ابتدا میوه ها (هویج) را به کارخانه انتقال می دهند و پس از

توزین میوه ها تحویل و تخلیه می گردند بعد هویج را شستشو و درجه بندی می کنند پس از انجام

این عمل آن ها را توسط دستگاه خرد کننده خرد می کنند و بعد از آن توسط نوار نقاله به دیگ

پخت انتقال می دهند بعد از پختن مربا و رسیدن به بریکس مورد نظر که توسط بریکس سنج

انجام می شود آن ها را در شیشه بسته بندی و پس از شرینگ کردن آن ها را به بازار عرضه می

نمایند.

۱- توزین هویج قبل از تخلیه و تحویل بار :

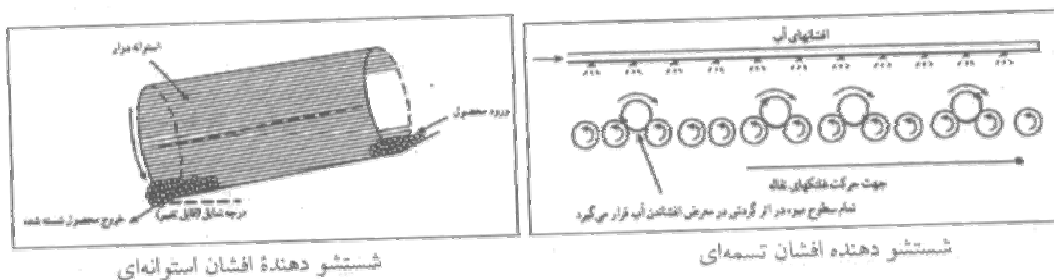
در کارخانجات مواد غذایی که مواد اولیه آن ها میوه است میوه را به وسیله باسکول توزین کرده

وسپس تخلیه می نمایند.

۲- شستشو و تمیز کردن:

منظور از تمیز کردن پاک نمودن هویج از هرگونه آلودگی خارجی می باشد. بدین منظور می توان از غوطه ور کردن هویج در آب و یا به هم زدن و یا اسپری آب با فشار بالا استفاده نمود.

شکل ۳ - شستشو و تمیز کردن



۳- درجه بندی :

این مرحله در تولید مربای هویج که به صورت خورد شده تهیه می گردد اهمیت چندانی ندارد . درجه بندی را می توان بر اساس معیارهایی که ارائه می شود انجام داد :

-شکل و اندازه

-رسیده و تازه بودن

-بافت

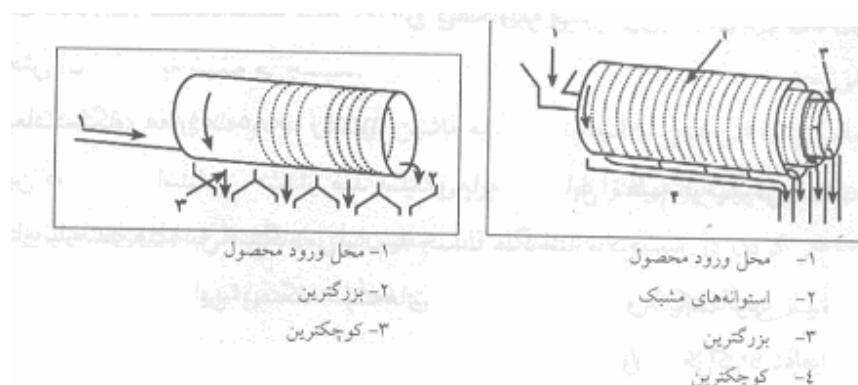
-مزه و عطر

-عیوب ظاهری

-رنگ

به استثنای مورد اول که بوسیله دستگاه انجام می گردد در بقیه موارد مجبور به استفاده از نیروی انسانی (به کمک تشخیص با چشم) می باشیم.

شکل ۴- درجه بندی



۴- جداسازی قسمت های زائد : این کار بلا فاصله پس از شستشو انجام می گیرد.

۵- پوستگیری :

در تولید مربای هویج در مقیاس های کوچک پوستگیری را اغلب به صورت دستی انجام می دهند اما در تولیدی های بزرگ از دستگاهی استفاده می شود که با ایجاد چرخش در محصول در داخل استوانه پوست آن را جدا می نماید.

شکل ۵ - پوستگیر



۶- خلال کردن :

در این دستگاه که به صورت پیوسته کار می کند هویج ها از قسمت بالای دستگاه وارد و در اثر چرخش چاقوهای تیز که حول محور نصب شده اند هویج را خلال می کنند شایان ذکر ایت که دستگاهی نیز برای تیز کردن چاقوها می تواند مورد استفاده قرار گیرد. قبل از ورود هویج ها به دستگاه حتما باید از آهنربایی جهت جذب قطعات آهنی و پیچ و مهره های احتمالی موجود در هویج ها استفاده نمود تا از رسین آسیب های جدی به دستگاه پیشگیری گردد.

شکل ۶- خلال کن



۷- دیگ پخت :

این دیگ ها در انواع دوجداره و تک جداره ساخته می شوند و برای پختن مربا مناسب می باشند در این دیگ ها چند نوع همزن وجود دارد که هویج ها را هم زده و از چسبیدن آن به جداره دیگ جلوگیری می نماید در این دیگ ها یا از حرارت مستقیم استفاده می شود و یا از حرارت غیر مستقیم

آب استفاده می شود که در جدار دیگر جریان دارد جنس ظرف ها ممکن است از جنس فولاد زنگنزن و یا آلومینیوم و یا نیکل باشد . این ظرف می تواند به صورت بسته (تحت خلا) و یا روباز باشد که در حالت اول تغییرات رنگ و طعم کمتر خواهد بود . مدت جوشاندن و در نتیجه مقدار قند انورت تشکیل شده را می توان با تغییر آب مصرفی کنترل نمود .

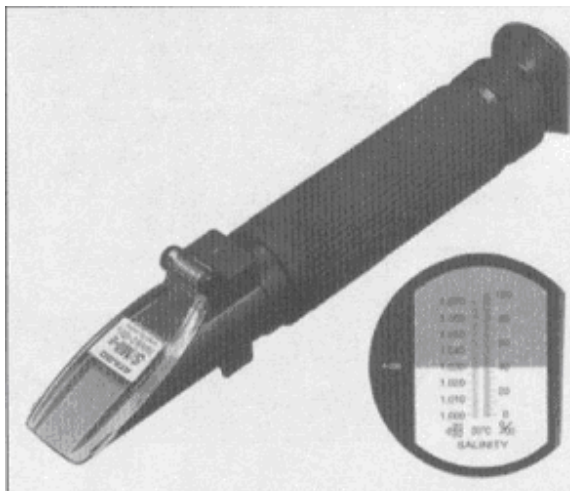
شکل ۸- دیگ پخت اتوماتیک



۸- غلظت سنج :

این دستگاه در انواع مختلفی ساخته می شود و برای تعیین غلظت مواد غذایی به کار می رود طرز کار این دستگاه بدین صورت است که ابتدا یک قطره از شربت مربا را بر روی دهانه آن ریخته و آن را بسته و با گرفتن در مقابل نور و تنظیم آن برای این محصول بریکس را مشاهده می نمایند البته این دستگاه ها در رنج های مشخصی برای محصولات خاصی تولید می شوند .

شکل ۹- غلظت سنج

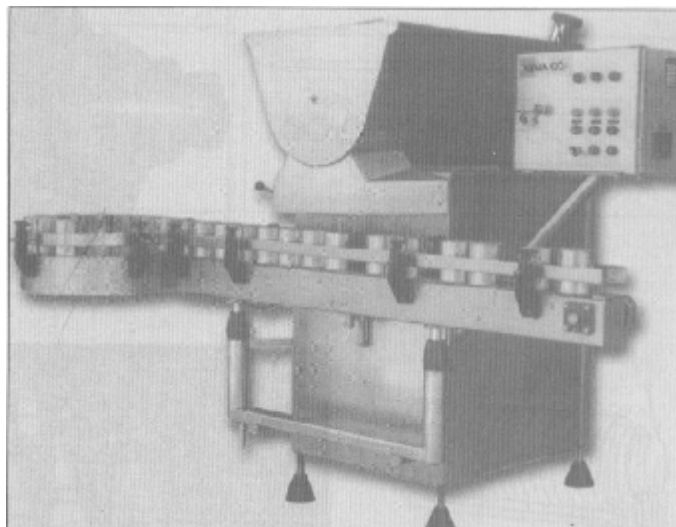


۹- بسته بندی شیشه یا قوطی :

در بسته بندی قوطی از دستگاه پرکن دو پیستون استفاده می شود . در این دستگاه مریا پس از پرشدن برای دربندی فرستاده می شود که از نوعی دربندی پرسی که برای کنسروهای ماهی و دیگر مواد غذایی به کار می رود استفاده می شود .

ماشینی که این عمل را انجام می دهد به ماشین دربندی دو مرحله ای معروف است . روش دیگر استفاده از شیشه است که در قسمت بعدی شرح داده می شود.

شکل ۱۰ - پرکن دو پیستون



۱۰- پرکردن در شیشه :

این دستگاه قابل تنظیم برای ارتفاع های مختلف بوده و بیشتر از دستگاه پرکن گراویتی ردیفی تحت

خلا استفاده می شود.

ابعاد (میلی متر) : ۱۷۰۰*۱۳۰۰*۳۰۰۰

حجم ظرف : ۱۵۰-۱۰۰۰ میلی لیتر

سرعت : ۱۲۰۰-۲۴۰۰

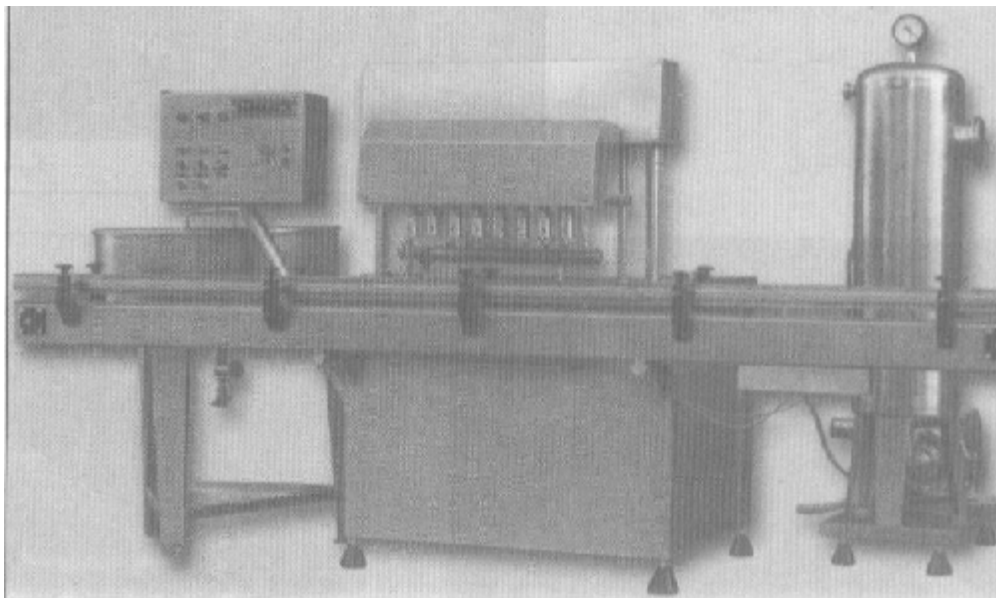
تعداد نازل : ۸-۱۲

قطر ظرف : ۳۵-۸۵ میلی لیتر

ارتفاع ظرف : ۱۵۰-۳۳۰ میلی لیتر

برق مصرفی : ۲ kw

شکل ۱۱- پرکن گراویتی



۱۱- دستگاه دربندی تک هد و چند هد :

در این دستگاه یک مخزن وجود دارد که درب ها در آن ریخته می شود و به تدریج برای دربندی مورد استفاده قرار می گیرند این دستگاه دارای هدهای چرخنده است که با چرخش خود باعث دربندی

شیشه ها می شوند :

ابعاد (میلی متر) : $1000 * 1000 * 2300$

تعدادهد : تک هدی

سرعت : ۲۴۰۰

قطر ظرف : ۱۳۰-۳۰۰

برق مصرفی : ۲ kw

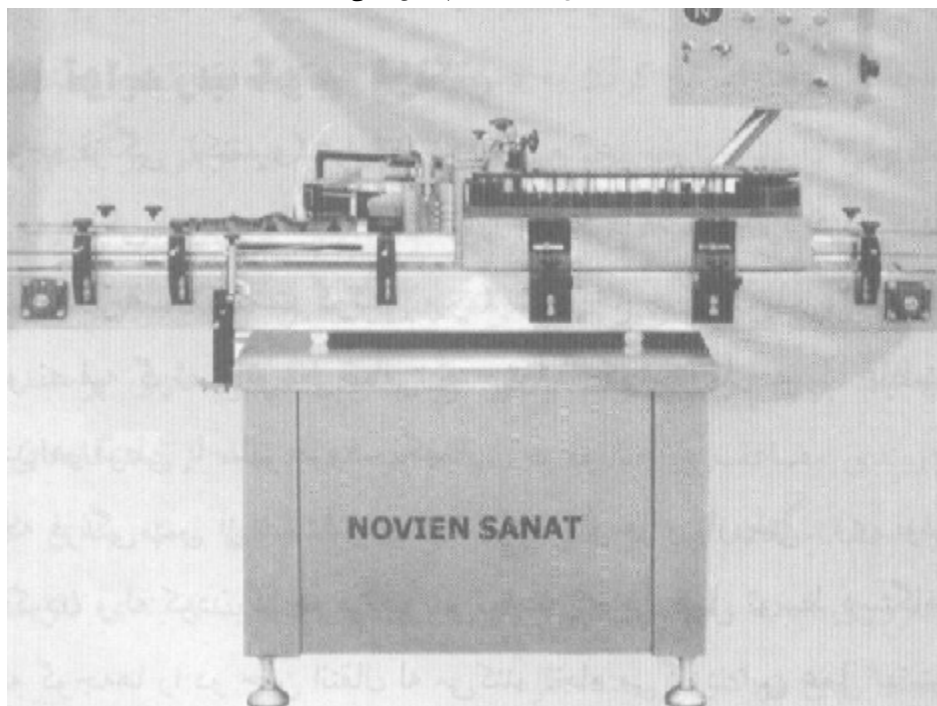
۱۲- دستگاه اتیکت چسبان خطی :

در این دستگاه شیشه ها از سمت چپ وارد و پس از اتیکت چسبانی از سمت راست خارج می شوند
در این دستگاه بر اثر برخورد شیشه با دستگاه و چرخش آن لیبل ها به شیشه می چسبند.

ابعاد دستگاه (میلی متر) : ۹۰۰*۸۵۰*۱۸۰۰

این دستگاه معمولاً از استنلس استیل خضدار ضد اسید با پایه های آلومینی قابل تنظیم استفاده می
شود.

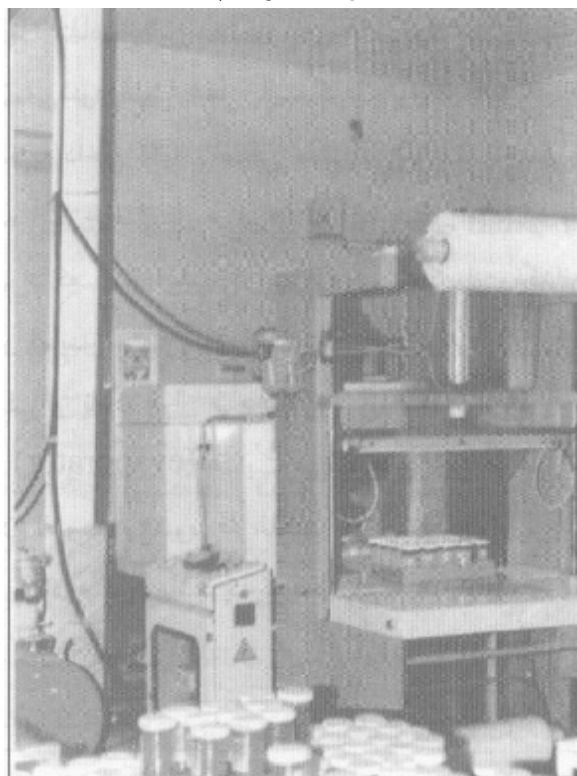
شکل ۱۲- اتیکت چسبان خطی



۱۳- شرینگ پک :

در این دستگاه شیشه های مربا که دربندی و اتیکت زنی شده اند شرینگ می شوند. این عمل در بسته های ۲۰ تایی و ۱۲ تایی معمولاً انجام می شوند. این عمل بوسیله کارگر نیز قابل انجام می باشد.

شکل ۱۳- شرینگ پک



۳- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت :

این کارخانه توانایی تولید 2500 شیشه مربا (350 گرمی) در ساعت را دارد. با در نظر گرفتن اتوماتیک بودن دستگاه ها ، کارخانه در 3 شیفت 8 ساعته و 250 روز در سال کار می کند . لذا ظرفیت تولید سالانه برابر است با: 5250 تن

برای بدست آوردن این مقدار ظرفیت استاندارد کارخانه های سازنده تجهیزات مورد توجه قرار گرفته است.

در ادامه برآوردهای اقتصادی مربوط به اجرای طرح ارائه می گردد تا در نهایت حجم سرمایه گذاری مورد نیاز بدست آید.

3-1- محوطه سازی :

محاسبات انجام شده و جدول ارائه شده بر اساس انتخاب زمینی به مساحت 5000 متر مربع برای اجرای طرح صورت گرفته است.

با فرض زمینی به ابعاد 100 در 50 متر ، محیط کارخانه برابر 300 متر خواهد بود.

جدول 15- هزینه های محوطه سازی

هزینه	میزان کار مورد نیاز	حدود هزینه واحد (هزار ریال)	واحد	شرح
127500	4250	30	متر مربع	خاکبرداری، خاکریزی و تسطیح
150000	300	500	متر طول	پی ریزی دیوار و دیوار کشی به ارتفاع حدودی 2/5 متر
135000	750	180	متر مربع	خیابان کشی و آسفالت
96000	600	150	متر طول	جدول بندی و پیاده روسازی
375000	750	500	متر مربع	فضای سبز
15000	50	300	متر مربع	پارکینگ مسقف
30000	30	1000	اصله تیر	روشنایی محوطه معمولاً به ازای هر 15 متر طول
10000	2	5000	عدد	درب ورودی
938,500	جمع کل			

3-2- ساختمان :

فضای مورد نیاز برای هر یک از ساختمان های بخش های مختلف تولید ، انبار، آزمایشگاه و ابزار آلات، اداری و رفاهی و نگهداری در زیر آورده شده است . شایان ذکر است که مساحت این ساختمان ها با توجه به میزان فضای مورد نیاز برای نصب ماشین آلات ، حمل و نقل و پرسنل شاغل در واحد برآورد شده است.

جدول 16- هزینه های ساختمانی

هزینه	میزان کار مورد نیاز	حدود هزینه واحد(هزار ریال)	واحد	شرح
1,800,000	900	2000	متر مربع	ساختمان های تولید
840,000	700	1200	متر مربع	ساختمان انبارها
240,000	200	1200	متر مربع	ساختمان آزمایشگاه و ابزار آلات
500,000	200	2500	متر مربع	ساختمان اداری و رفاهی
0	-----	3000	متر مربع	استخر آب
75,000	50	1500	متر مربع	نگهبانی
0	----	2500	متر مربع	پست برق (در صورت اخذ انشعاب بالاتر از 240 کیلووات)
3,455,000	جمع کل			

3-3- ماشین آلات :

جدول هزینه های مربوط به ماشین آلات در زیر آورده شده است.

هزینه های مربوط به نصب و راه اندازی ماشین آلات نیز برابر 5 درصد کل قیمت ماشین آلات می باشد.

جدول شمار 17- مشخصات دستگاه ها و قیمت آنها

شماره	نوع دستگاه	توان مصرفی (کیلو وات)	تعداد	قیمت (میلیون ریال)
۱	خلال کن	۱,۵	۱	۲۰,۵
۲	پوست گیر	۱,۵	۱	۲۲
۳	دم گیر گیلان و آلبالو	۱	۱	۳۸
۴	هسته گیر آلبالو	۱,۵	۱	۵۸
۵	اوپراتور تغلیظ کننده	---	۱	۲۲۰
۶	پاتیل گردان	---	۱	۵۸
۷	کولینگ تاور آب گردان	---	۱	۱۱۰
۸	خط استریل شیشه	۱	۱	۳۹
۹	شوت انتقال	---	۱	۳,۵
۱۰	خط ویسکوز یا غلاف بند سر شیشه	---	۱	۹,۵
۱۱	خشک کن شیشه	۴	۱	۳۸
۱۲	خط انتقال قوطی و شیشه	---	۱	۹,۵
۱۳	شوت برگردان شیشه	---	۱	۴,۸
۱۴	فیلتر اتومات پیستونی	۴	۱	۷۰
۱۵	در بند اتوماتیک شیشه	۲,۵	۱	۸۵
۱۶	وان استیل چرخ دار	---	۱۲	۱۷
۱۷	خط شستشو بالابر	۴	۱	۶۵
۱۸	بسته بندی محصولات (شرینگ پک)	۱۲	۱	۶۰
جمع کل				۹۲۸,۸

هزینه کلی مربوط به ماشین آلات به طور خلاصه در جدول زیر آورده شده است :

جدول 18- هزینه مربوط به ماشین آلات

عنوان	هزینه (هزار ریال)
هزینه خرید ماشین الات و حمل و نقل	۹۲۸,۸۰۰
هزینه نصب و راه اندازی	46,440
هزینه بیمه و آموزش و ...	46,440
مجموع هزینه ها	1,021,680

3-4- تاسیسات :

هزینه های مربوط به تاسیسات به قرار زیر است :

جدول 19- هزینه های تاسیسات

عنوان	مقدار	واحد	قیمت واحد (ریال)	ارزش کل (هزار ریال)
تامین برق از شبکه سراسری (خرید انشعاب، تاسیسات برق و ...)	100	کیلووات	---	200,000
آب (اخذ انشعاب، لوله کشی و ...)	1000	متر مربع	---	25,000
تاسیسات سرمایش و گرمایش ساختمانها	500	متر مربع	80,000	40,000
کپسول اطفاء حریق (6 کیلو گرمی)	50	عدد	400,000	20,000
کپسول اطفاء حریق (30 کیلو گرمی)	20	عدد	1600,000	32,000
جمع ارزش تاسیسات عمومی				317,000

3-5- وسائط نقلیه :

وسائط نقلیه مورد نیاز در واحد به قرار زیر است.

جدول 20- هزینه های وسائط نقلیه

نوع	تعداد	قیمت هر دستگاه (هزار ریال)	هزینه کل (هزار ریال)
وانت بار	2	75,000	150,000
سواری	2	70,000	140,000
جمع هزینه های وسائط نقلیه			290,000

3-6- تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی :

هزینه های مربوط به تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی به قرار زیر است :

جدول 21- هزینه های تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی

نوع وسایل	تعداد	قیمت هر واحد (هزار ریال)	هزینه کل (هزار ریال)
رایانه	2	7,000	14,000
خط تلفن و فاکس	3	2,000	6,000
مبلمان اداری	2 سرویس	3,000	6,000
کمد و فایل	8	500	4,000
میز و لوازم التحریر	8	500	4,000
صندلی	20	150	3,000
جمع کل هزینه های اداری			37,000

3-7- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده :

به منظور جلوگیری از تحمیل هزینه های مازاد طی دوره اجرای طرح به دلیل تغییرات احتمالی در هزینه های سرمایه گذاری ثابت حدود 10 درصد از کل هزینه های مورد نیاز بعنوان هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده لحاظ می گردد.

با لحاظ نمودن 10 درصد هزینه های پیش بینی نشده جدول هزینه ثابت سرمایه گذاری برای احداث واحد طبق جدول زیر پیش بینی می شود :

جدول 22- جمع بندی هزینه های ثابت احداث واحد

ردیف	عنوان	هزینه (هزار ریال)
1	محوطه سازی	938,500
2	ساختمان	3,455,000
3	ماشین آلات	928,800
4	نصب و بیمه ماشین آلات	92,880
5	تاسیسات	317,000
6	وسایل نقلیه	290,000
7	تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی	37,000
8	هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده	593,428
9	مجموع	6,652,608

3-8- هزینه های قبل از بهره برداری :

لیست هزینه های قبل از بهره برداری به قرار زیر است :

جدول 23- هزینه های قبل از بهره برداری

هزینه	حدود هزینه مورد نیاز	شرح
3917	کل سرمایه گذاری طرح * 0,0006	تاسیس شرکت, ثبت و افزایش سرمایه
13,055	2 در هزار سرمایه ثابت	هزینه مطالعه و تحقیق
39,166	6 در هزار کل سرمایه گذاری	تامین خدمات مهندسی و مشاوره و طراحی
1,000,000	تعداد پرسنل در دوره ساخت * میزان حقوق و مزایای دریافتی ماهانه * طول دوره ساخت	دستمزد و حقوق و مزایای کارکنان
100,000	بسته به نوع طرح	مسافرت و بازدید
26,000	1 تا 3 روز هزینه های تولید به استثنای استهلاك	تولید آزمایشی و آموزش و سایر
	1,182,138	

3-9- سرمایه در گردش :

در زیر به برآورد سرمایه در گردش به تفکیک پرداخته شده است :

- سرمایه در گردش مواد اولیه و بسته بندی :

دوره تامین مواد اولیه را یک ماه در نظر گرفته شده است و با توجه به آن میزان سرمایه در گردش

مربوط به مواد اولیه و بسته بندی برابر است با : 1,3 میلیارد ریال

- کالای ساخته شده و در جریان ساخت :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 600 میلیون ریال

- مطالبات :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 1,9 میلیارد ریال

- تنخواه گردان :

میزان سرمایه در گردش مربوط به این مورد برابر است با: 460 میلیون ریال

- مجموع

مجموع سرمایه در گردش مورد نیاز برای این واحد برابر است با: 4,26 میلیارد ریال است .

3-10- برآورد حقوق و دستمزد :

هزینه های مربوط به دستمزد پرسنل در جداول زیر آمده است :

جدول 28- هزینه های مربوط به حقوق و دستمزد پرسنل اداری

حقوق و دستمزد پرسنل اداری			
هزینه	تعداد نفرات مورد	تخمین حقوق	سمت
(هزار ریال)	نیاز	(هزار ریال / هر نفر)	
10,000	1	10,000	مدیر عامل
6,000	1	6,000	مدیر بازرگانی و فروش
5,000	1	5,000	مدیر اداری و مالی
3,000	1	3,000	حسابدار
5,000	2	2,500	کارمند فروش
4,000	2	2,000	منشی
1,800	1	1,800	کارگر خدمات
34,800			مجموع
24,360	9	70%	مزایای شغلی ، بیمه و پاداش
59,160			جمع هزینه های پرسنل اداری

جدول 29- هزینه های مربوط به حقوق و دستمزد پرسنل تولید

حقوق و دستمزد پرسنل تولید			
هزینه	تعداد نفرات مورد نیاز	تخمین حقوق ماهانه (هزار ریال / هر نفر)	سمت
8,000	1	8,000	مدیر کارخانه
4,000	1	4,000	سرپرستان تولید
6,000	3	3,000	مهندس فنی و کنترل
			کیفی
75,000	3	2,500	تکنسین فنی
18,000	9	2,000	اپراتور تولید
27,000	15	1,800	کارگران ساده
5,400	3	1,800	نگهبان
143,400			مجموع
143,400	12	100%	مزایای شغلی و بیمه و پاداش
286,800			جمع هزینه های پرسنل تولید

3-11- برآورد آب، برق، سوخت و ارتباطات :

میزان آب، برق، سوخت و هزینه های ارتباطات در جداول زیر آورده شده است :

جدول 30- هزینه های آب، برق، سوخت و ارتباطات

هزینه سالانه (هزار ریال)	میزان مصرف	هزینه هر واحد مصرف به ریال	واحد	شرح
155,520	80	300	کیلو وات	برق مصرفی
108,000	400	1000	متر مکعب	آب مصرفی
				سوخت :
60,000	60	1000	لیتر	بنزین
200,000	1000	200	متر مکعب	گاز
0	0	250	لیتر	گازوئیل
523,520				جمع هزینه های آب، برق، سوخت و ارتباطات

3-12- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاك :

هزینه های مربوط به تعمیر و نگهداری و استهلاك در جداول زیر آمده است:

جدول 31- هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاك

شرح	نرخ تعمیر و نگهداری	هزینه تعمیر و نگهداری	در صد استهلاك	هزینه استهلاك	نرخ قراضه	قیمت قراضه
ساختمان و محوطه سازی	2	111,870	7	391,454	10	559,350
ماشین آلات و تجهیزات	4	371,520	10	928,800	10	928,800
تاسیسات	10	31,700	10	31,700	10	31,700
لوازم آزمایشگاهی و کارگاهی	10	20,000	10	20,000	10	20,000
وسائط نقلیه	20	55,000	25	68,750	10	27,500
اثاثیه و لوازم اداری	10	3,700	20	7,400	10	3,700
مجموع	----	593,800	----	1,448,114	----	1,571,060

3-13- هزینه های متفرقه و پیش بینی نشده تولید :

حدود 6 درصد از کل هزینه های تولید منهای استهلاك سالیانه بعنوان هزینه های متفرقه و پیش بینی

نشده تولید در نظر گرفته شده است که برابر است با : 1,195,000 هزار ریال

3-14- هزینه های توزیع و فروش :

حدود یک درصد از کل در آمد حاصل از فروش بعنوان هزینه های توزیع و فروش در نظر گرفته شده

است.

که برابر است با: 250 میلیون ریال

البته با توجه به نقش موثر تبلیغات در فروش محصول باید هزینه جداگانه را برای این مورد لحاظ نمود.

(مبلغی حدود 800 میلیون ریال پیشنهاد می شود.)

3-15- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید :

جدول 32- هزینه های ثابت و متغیر تولید

ردیف	هزینه های تولید	درصد	هزینه های ثابت (هزار ریال)	درصد	هزینه های متغیر (هزار ریال)
1	مواد اولیه، کمکی و بسته بندی	-	----	100	15,760,175
2	حقوق و دستمزد تولیدی	70	2,409,120	30	1,032,480
3	آب، برق، سوخت و ارتباطات	20	104,704	80	418,816
4	تعمیرات و نگهداری	20	118,760	80	475,040
5	متفرقه و پیش بینی نشده	-	----	-	----
6	استهلاک	100	1,448,114	-	----
7	جمع هر ستون		4,080,698		17,686,511
8	جمع کل				21,767,209

3-16- نتیجه گیری :

کل هزینه سرمایه گذاری ثابت : 8 میلیارد ریال

کل هزینه سرمایه در گردش : 4,26 میلیارد ریال

کل هزینه های تولید : 21,7 میلیارد ریال

از بین هزینه های ثابت بیشترین مقدار مربوط به هزینه های ساختمانی است لذا چنانچه از قبل امکانات ساختمانی مربوط به واحد وجود داشته باشد سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز به نصف تقلیل پیدا می کند. به عنوان مثال می توانیم واحد را در محل واحد مشابهی که امکان توسعه داشته باشد مستقر نمود.

با در نظر گرفتن قیمت متوسط محصول مربا به صورت عمده فروشی کیلوگرمی 9,000 ریال داریم :

$$9000 * 5,250,000 = 47,250,000,000$$

$$47,250,000,000 - 21,700,000,000 = 25,550,000,000$$

$$12,260,000,000 / 25,550,000,000 = 0,48$$

باید توجه کرد که در یک کارخانه مربا سازی، با توجه به فصلی بودن مواد اولیه و متغیر بودن قیمت مواد اولیه، برآورد اقتصادی طرح به شدت وابسته به قیمت مواد اولیه است و در ماه های مختلف سال تغییر خواهد کرد . ولی با توجه به قیمت های فعلی بازار و در نظر گرفتن هویج به عنوان ماده اولیه اصلی ، سرمایه گذاری اولیه طرح کمتر از 6 ماه برگشت داده می شود .

۴- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن :

محاسبات مواد اولیه برای تولید مربای هویج صورت گرفته است :

هویج : ۴۵ درصد کل محصول هویج می باشد. ۱۵ درصد را به عنوان ضایعات ماده اولیه در نظر می گیریم و با توجه به ظرفیت تولید ۵۲۵۰ تن در سال میزان هویج مورد نیاز برابر است با : ۲۷۱۷ تن در سال

شکر : ۴۵ درصد کل محصول شکر می باشد. میزان شکر مورد نیاز برابر است با : ۲۳۶۳ تن در سال
۱۰ درصد مابقی محصول آب است.

هزینه های مربوط به مواد اولیه در جدول زیر آمده است :

جدول شماره - هزینه های مواد اولیه

ردیف	ماده	هزینه واحد (ریال) بازای هر کیلوگرم)	میزان مورد نیاز (تن)	هزینه کل (هزار ریال)
۱	هویج	۲۰۰۰	۲۷۱۷	۵,۴۳۴,۰۰۰
۲	شکر	۳۵۰۰	۲۳۶۳	۸,۲۷۰,۵۰۰
۳	سایر افزودنی ها (۵ در صد کل قیمت مواد اولیه)			۶۸۵,۲۲۵
۴	بسته بندی (۱۰ درصد کل هزینه مواد اولیه)			۱,۳۷۰,۴۵۰
۵	مجموع			۱۵,۷۶۰,۱۷۵

قیمت جهانی شکر سفید ۲۳۷ یورو بازای هر تن است که معادل ۳۰۰ تومان بازای هر کیلوگرم است .
لیکن قیمت شکر با در نظر گرفتن هزینه حمل و نقل و گمرک ۳۵۰ تومان در نظر گرفته شده است.

۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح :

یکی از عوامل مهم در مورد این محصول نزدیکی به بازار مصرف است که در برخی موارد نسبت به نزدیکی به محل تامین مواد اولیه ارجحیت دارد. با این وجود چنانچه با در نظر گرفتن نزدیکی به بازار مصرف کارخانه در نزدیکی محل هایی مستقر شود که مواد اولیه در دسترس هستند (مثلا مناطق کشاورزی برای تامین انواع سبزیجات و میوه جات) در هزینه های حمل و نقل صرفه جویی خواهد شد. با توجه به مواردی که در بالا ذکر شد و همچنین کارخانجاتی که هم اکنون در زمینه تولید مربا مشغول به فعالیت هستند ، استان هایی نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، از جمله مناطق مناسب برای احداث واحد های صنعتی جدید می باشند.

۶- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال :

واحدهای صنعتی با توجه به میزان اتوماسیون بکار رفته در آنها ، به پرسنل تولید نیاز دارند. واحد مذکور از سیستم اتوماسیون نسبتاً خوبی برخوردار است لذا تعداد کارگر مورد نیاز آن با توجه به اتوماسیون بالا و در عین حال کار مورد نیاز برای فرآوری مقدماتی مواد اولیه برای هر شیفت کاری حدود ۱۰ نفر می باشد.

۷- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و

چگونگی امکان تامین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح :

آب ، برق و انشعابات مخابراتی از طریق گرفتن انشعاب از شبکه سراسری میسر است و در شهرک های صنعتی کشور این امکانات اولیه بخوبی پیش بینی شده است. تامین سوخت نیز با توجه به راه های ارتباطی مناسبی که برای شهرک های صنعتی در نظر گرفته شده است به راحتی قابل تامین است.

۸- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی شامل حمایت تعرفه گمرکی و

حمایتهای مالی :

برای اجرای طرح های زود بازده و صنایع کوچک اعتبارات مالی مناسبی از طرف دولت در نظر گرفته شده است . لذا این طرح نیز از این تسهیلات می توند استفاده نماید و قسمت قابل توجهی از سرمایه ثابت مورد نیاز برای احداث واحد را تامین کرد.

۹- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد

های جدید :

کل سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز برای این طرح حدود ۸۰۰ میلیون تومان پیش بینی می شود و هزینه های در گردش در حدود ۴۲۶ میلیون تومان برآورد شده است. سرمایه اولیه در مدت کمتر از ۶ ماه برمی گردد و همین امر موید توجیه پذیر بودن احداث چنین واحدی از نظر اقتصادی می باشد. البته باید به این نکته توجه داشت که برآورد اقتصادی این واحد به شدت تابع قیمت فصلی مواد اولیه است و رقابت با سایر شرکت های تولیدی نیز از اهمیت بسیاری برخوردار است.

ظرفیت تولید ۵۲۵۰ تن در سال برای واحد پیش بینی شده است.

احداث واحد نیز با توجه به توضیحاتی که در بخش ۵ آورده شده است، در استان های نظیر تهران، آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، فارس، خراسان رضوی، خوزستان و همدان که از نقطه نظر راه های ارتباطی و امکانات شهرک های صنعتی و بعلاوه نزدیکی به بازار مصرف از مزیت نسبی برخوردار هستند، پیشنهاد می شود.

در مجموع احداث چنین واحدی دارای سود آوری مطلوبی خواهد بود و احداث واحد های جدید در مناطق مختلف کشور امکان پذیر است.

۱۰- در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی وضعیت این پروژه ها

چگونه خواهد بود :

همانطور که از روند مصرف این محصول مشخص است ، میزان مصرف داخلی با توجه به افزایش شهر نشینی و کاهش تولید این محصول به شکل سنتی و خانگی افزایش چشم گیری داشته است . بعلاوه با توجه به پتانسیل های فراوان ایران در زمینه تامین مواد اولیه ارزان قیمت و قیمت پایین تر نسبت به نمونه های خارجی ، در صورت پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی، این صنعت توانایی حفظ جایگاه خود در داخل کشور و ورود به بازار جهانی را خواهد داشت.

مراجع:

مراجع اینترنتی:

۱. <http://www.sme.ir> (سازمان صنایع کوچک و شهرک های صنعتی ایران)
۲. <http://irtp.com/farsi> (نقطه تجاری ایران)
۳. <http://isiri.org> (موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور)
۴. <http://irica.gov.ir> (گمرک جمهوری اسلامی ایران)
۵. <http://www.mim.gov.ir> (وزارت صنایع و معادن)
۶. <http://www.wikipedia.org> (دایره المعارف الکترونیکی)
۷. <http://irteb.com> (بانک اطلاعاتی خواص دارویی و خصوصیات اقلیمی و نام علمی گیاهان دارویی)
۸. <http://www.dmiri.com/sehat> (انجمن پزشکی صحت)
۹. <http://irandoc.ac.ir> (پژوهشگاه اطلاعات و مدارک علمی ایران)
۱۰. <http://www.bazarerooz.com> (قیمت ترشی و خیارشور داخلی)

مراجع لاتین:

۱. Frederick j.france, "food science and technology", wiley interscience publition, newyork, ۲۰۰۰.

مراجع فارسی:

۲. آلفرد بار تولومای؛ "کارخانه های مواد غذایی" و ترجمه دکتر فخری شهیدی و مهندس سید مهدی جعفری ، نشر تیهو، چاپ دوم، زمستان ۷۹.
۳. "شیمی و تکنولوژی مواد غذایی"، دکتر محمدرضا ملاردی و دکتر عباس احمدی، مبتکران، چاپ اول، ۱۳۸۵.
۴. پی.جی. فیلاوز؛ "تکنولوژی فراورش غذا"، ترجمه دکتر مرتضی سهرابی، مرکز نشر دانشگاهی، تهران، چاپ اول، ۱۳۷۷.