

خبرنامه پارس الکل



شماره یک - زمستان ۹۸

«مدیریت صحیح» رمز موفقیت!



مصاحبه اختصاصی

مصاحبه این ماه ما اختصاص دارد به جناب آقای دکتر رحیم فتعی، ایشان تحصیلات دانشگاهی خود را در رشته شیمی آغاز و در سطوح عالی با مدیریت صنعتی و DBA به پایان رساندند. در حال حاضر مدیر عامل شرکت پارس الکل و یکی از مدیران شرکت النان ثابت می‌باشند، همچنین به عنوان مشاور با یک شرکت دانش بنیان در زمینه بیوتکنولوژی همکاری می‌کنند. با ما همراه باشید...

هیچ‌گونه اتلاف مهمی در قدرت تخمیر نگهداری شود. هیچ‌گونه اتلاف مهمی در قدرت تخمیر نگهداری شود. هیچ‌گونه اتلاف مهمی در قدرت تخمیر نگهداری شود.

پ) مخمر خشک
در دو شکل معمولی و فوری تولید می‌شود. این نوع مخمر از گونه‌های خاصی انتخاب و ساخته می‌شود تا درجه حرارت‌های نسبتاً بالای خشک‌کردن را تحمل کند. رطوبت مخمر خشک بین ۲ تا ۸ درصد است. مخمر خشک در تهیه خمیر ابتدا می‌بایست قبل از افزودن به دیگر مواد اولیه فعال شود. برای این منظور، مخمر با بخشی از آب مورد استفاده در تهیه خمیر، کمی شکر و آرد مخلوط می‌شود و قبل از افزودن به خمیر به مدت ۱۵ دقیقه رها می‌شود. این نوع مخمر به ازای هر ماه نگهداری حدود ۲۷٪ از فعالیت خود را از دست می‌دهد. مخمر خشک فوری بر خلاف مخمر خشک معمولی نیازی به آماده‌سازی و فعال‌شدن نداشته و می‌تواند مستقیماً، یعنی به شکل پودر به خمیر اضافه شود. مخمر خشک فوری بر خلاف مخمر خشک معمولی نیازی به آماده‌سازی و فعال‌شدن نداشته و می‌تواند مستقیماً، یعنی به شکل پودر به خمیر اضافه شود.

مقدار قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد. مواد نگهدارنده مانند ترکیبات بازدارنده رشد کپک به قدرت مخمر برای تولید گاز آسیب وارد می‌نماید. درجه حرارت صحیح برای نگهداری مخمر و حفظ فعالیت آن بسیار حائز اهمیت است. درجه حرارت‌های خیلی سرد یعنی صفر درجه سانتی‌گراد و یا کمتر لزوماً مخمر را می‌کشد. در حقیقت، مخمر می‌تواند منجمد شود و زنده بماند، اما انجام غیر صحیح می‌تواند سلول‌های مخمر را تخمیر نماید که در این صورت توانایی تخمیر را از دست می‌دهند. مخمر برای فعالیت و تخمیر به محیط گرم نیاز دارد؛ بنابراین، درجه حرارت مخمر می‌بایست کنترل شود. درجه حرارت مناسب برای فعالیت مخمر بین ۲۲-۲۷ درجه سانتی‌گراد است که در این صورت، حداکثر گاز را در مرحله تخمیر نهایی تولید می‌کند. در شرایط مرطوب تخمیر نهایی، که رطوبت نسبی هوا ۸۵ درصد است، درجه حرارت مطلوب ۲۷ درجه سانتی‌گراد است و تخمیر در بیش‌ترین سرعت انجام می‌گیرد. درجه حرارت بالاتر از ۲۲ درجه سانتی‌گراد باعث می‌شود از فعالیت مخمر کم شود و در درجه حرارت بالاتر از ۵۰ درجه سانتی‌گراد کاملاً غیرفعال می‌شود.

ج) مخمر مایع
یک محلول رقیق سلول‌های مخمر در آب است. به گونه‌ای که ۷.۱ لیتر آن معادل یک کیلوگرم مخمر فشرده یا مرطوب است. حمل آن به واحدهای نالوانی به وسیله تانکرهای مجهز به سیستم خنک‌کننده صورت می‌گیرد. در طول حمل، محلول مخمر دائماً هم زده می‌شود و درجه حرارت آن در ۳ درجه سانتی‌گراد نگهداشته می‌شود. به گونه‌ای که قدرت تولید گاز خود را به مدت چند روز حفظ کند. این مخمر برای واحدهای صنعتی بزرگ مناسب است.

انواع مخمر
الف) مخمر فشرده یا تر
از صاف کردن محلول خامه مانند مخمر به دست می‌آید. روغن نباتی و امولسیون‌کننده ممکن است برای کمک به اکستروژن کردن و بسته‌بندی آن به صورت بلوک‌های ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرمی مورد استفاده قرار گیرد. رطوبت مخمر تر بین ۷۰-۷۵ درصد است. این نوع مخمر می‌بایست در طول مدت نگهداری و حمل‌ونقل در درجه حرارت‌های بین ۱ تا ۵ درجه سانتی‌گراد نگهداشته شود؛ مشروط بر این که تهویه کافی برای خارج ساختن گرمای ناشی از تنفس مخمر وجود داشته‌باشد و درجه حرارت خنک حفظ گردد. مخمر فشرده می‌تواند در چنین شرایطی تا سه هفته بدون

صنعت تخمیری را بهتر بیستاسیم

فرآیند تخمیر هزاران سال است که برای نگهداری غذا و تولید الکل توسط بشر استفاده می‌شود. تخمیر، یک فرآیند تبدیلی است که در آن مولکول مواد آلی توسط میکروارگانیسم‌های مختلف شکسته شده و به مولکول‌های دیگر تبدیل می‌شود. تبدیل قند به الکل توسط مخمر نمونه‌ای از این فرآیند است. دانشمندان دریافته‌اند که اتریبسی عصاره‌های تخمیرشده گیاهان بیش‌تر از اتریبسی عصاره‌های تخمیر نشده گیاهان است. پروتئین‌های گیاهی که در اثر فرآیند تخمیر به دست می‌آیند، اندازه مولکولی کم‌تر و و نفوذ پیش‌تری به اعماق پوست و اتریبسی بیش‌تری دارند.

به گزارش مرکز روابط عمومی و اطلاع‌رسانی معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، تخمیر پدیده‌ای است ناشی از مجموعه فعالیت‌های زیستی که در آن ترکیبات آلی دارای مولکول‌های بزرگ به ترکیبات دارای مولکول‌های کوچک‌تر و ساده‌تر شکسته و تجزیه (کاتابولیسم) شده و از فرآیند آن، علاوه بر ایجاد ترکیبات آلی ساده‌تر، گازگرنیک و انرژی نیز آزاد می‌شود. به بیان دیگر، تخمیر، تجزیه ناقص بعضی از متابولیت‌ها (ترکیبات آلی) به ترکیبات ساده‌تر همراه با انرژی توسط عامل تخمیری است.

پاستور اولین کسی است که نقش مخمرهای الکلی را نشان داد. بهترین مثال مخمرها، مخمرهای خمیرترش یا مخمر نانوازی است. اگر این مخمرها در محیط کشت گلوکز و در حضور اکسیژن کافی قرار گیرند، به شدت تقسیم شده، اکسیژن جذب کرده و دی‌اکسیدکربن آزاد می‌سازند. بیش‌ترین سرعت واکنش‌های ناشی از تنفس و شدت اکسیداسیون گلوکز این مخمرها که از گروه آنکومیست هستند، هنگامی است که تنفس هوازی دارند. اگر این مخمرها در داخل یک ظرف در بسته کشت داده‌شوند، پس از مصرف اکسیژن محدود و معین داخل ظرف و آزاد ساختن گازگرنیک، دیگر قادر به تنفس عادی نبوده و شروع به تخمیر باقی‌مانده مواد می‌کنند. آغاز تخمیر، ایجاد اکسیدکربن همراه با الکل اتیلیک است و بوی الکل اتیلیک در این هنگام، وقوع عمل تخمیر را در محیط کشت معلوم می‌کند؛ البته، تخمیر همیشه با تشکیل الکل همراه نیست. در تخمیر، ترکیبات دیگری مانند گلیسرول نیز به‌وجود می‌آیند. پیدایش ترکیبات فرعی غیر از الکل در پدیده تخمیر و حضور این ترکیبات در محیط عمل از نظر ادامه تغییر، اهمیت فراوان دارد. رشد مخمرها در شرایط تخمیری (تنفس بی‌هوازی) بسیار کند است. در شرایط تخمیر، انرژی آزادشده از مقدار معینی مواد قندی مانند یک گرم گلوکز محلول، در حدود ۲۱ بار کمتر از حالت تنفس عادی (هوازی) است. انرژی حاصل از پدیده تخمیر بیش‌تر به صورت حرارت تلف می‌شود. محیط در حال تخمیر نسبت به محیطی که در آن تنفس عادی صورت می‌گیرد، بسیار گرم‌تر است. تخمیر الکلی تحت اثر مجموعه درمهی از آنزیم‌های درون سلولی به نام (زیماز) صورت می‌گیرد. مجموعه آنزیمی، هنگامی که مخمرهای آن زنده باشند، بیش‌ترین اثر تخمیری را دارند. بازده تخمیری آنزیم‌ها در خارج از سلول بسیار ضعیف‌تر از آنزیم‌های داخل سلول زنده است. بین اثر طبیعی آنزیم‌ها، نیروی زیستی و ساختار سلولی مخمرها بستگی‌هایی وجود دارد و به اصطلاح، تخمیر پدیده‌ای درون‌سلولی است و آنزیم‌های استخراج‌شده از مخمرها در خارج از سلول بخش مهمی از قدرت تخمیری خود را از دست می‌دهند.

مخمر چیست؟
خمیر مایه یا مخمر، یک قارچ میکروسکوپی است. در طبیعت، همه‌جا یافت می‌شود و قادر است قندها را به الکل و گاز دی‌اکسیدکربن و ترکیبات معطر تبدیل کند. مخمر، شرایط اسیدی را برای تخمیر ترجیح می‌دهد و PH بین ۴ تا ۶ برای فعالیت آن ایده‌آل است. در خارج از محدوده مذکور، فعالیت مخمر به

امور فرهنگی و ورزشی



شرکت پارس الکل همواره حمایت از امور فرهنگی و ورزشی را وظیفه ذاتی خود دانسته و در این راستا به حمایت و همکاری با خواتمه محبوب کشور آقای امیر تاجیک و همچنین فدراسیون گلف جمهوری اسلامی ایران پرداخته است. تا باشد که گوشه‌ای از سهم خود را نسبت به امور فرهنگی و ورزشی کشور عزیزمان ادا کرده باشد.

هیئت تحریریه:

سرجمبر: دکتر رحیم فتعی
مدیرمسئول: علیرضا فردوار
صفحه آرا: مهندس مهدی سجادیپور

و با تشکر از تمامی دوستانی که ما را در این شماره یاری نمودند

عناوین و افتخارات



لیست محصولات



- ۱- اتانول طبی ۹۶٪ نله
- ۲- الکل اتیلیک صنعتی ۹۶٪ نله
- ۳- اتانول مطبق ۹۶٪ نله
- ۴- اتانول مطبق ۹۶٪ بطری الیتنی
- ۵- اتانول طبی ۷۰٪ بطری الیتنی
- ۶- اتانول طبی ۷۰٪ گالنه الیتنی
- ۷- اتانول طبی ۹۶٪ بطری الیتنی
- ۸- الکل اتیلیک جهت صنعتی
- ۹- الکل اتیلیک صنعتی ۹۶٪ بطری الیتنی

برای کسب اطلاعات بیشتر با شماره زیر تماس حاصل فرمایید:

۰۲۱ - ۸۸۷۹ - ۸۶۵۶

در راستای حمایت از تولید داخلی آماده دریافت تبلیغات شما در شماره های بعد هستیم در صورت علاقه لطفاً تبلیغات خود را به ایمیل Mohamad.larjani@yahoo.com ارسال نمایید.

