



الشركة القابضة

للصناعات الغذائية

HOLDING COMPANY FOR FOOD INDUSTRIES

مركز تطوير الأغذية المحفوظة
مدينة قها

رسالة المركز

أ- التدريب:

يقوم المركز بعمل دورات تدريبية متخصصة بطرق التحاليل المختلفة الكيماوية والميكروبيولوجية للمياه والمواد الغذائية والمواد الخام وكذلك لفحص العبوات الصفيح والمرنة لمهندسي شركات القطاع العام والخاص والاستثماري (يتوفر في مركز التطوير قاعات للتدريب و للمؤتمرات)

ب- مراقبة الجودة:

يقوم المركز بعمل تقييم و مراقبة جودة منتجات الشركات التابعة للشركة القابضة للصناعات الغذائية طبقاً للمواصفات القياسية أو العالمية وكذلك تتم لشركات القطاع الخاص طبقاً لرغباتهم في جميع مجالات الصناعات الغذائية.

ج- البحوث و التطوير:

بهدف تطوير المنتجات الحالية - استنباط منتجات جديدة - علاج أي مشاكل تعترض جوده الإنتاج لثلاثة مجالات في الصناعات الغذائية وهي تعليب و تجميد الخضروات و الفاكهة - تصنيع الزيوت والدهون الغذائية - منتجات الخبز والبسكويت ويساعد على ذلك توفير مكتبة علمية بالمركز مزودة بأحدث الكتب والمجلات والمراجع العلمية في مجالات تصنيع المنتجات الغذائية وكذلك في مجال فحص العبوات المختلفة المستخدمة في الصناعات الغذائية.

مكونات المركز

2م 3600	المساحة الكلية شاملة (المبنى الرئيسي والقاعة ووحدة التجارب والموقع العام) بمساحة إجمالية
2م 2386	المبنى الرئيسي (4 أدوار) بمساحة إجمالية
2م 1876	المكاتب الإدارية شاملة (المكاتب والطرق والحمامات ومكتب المدير....) بمساحة إجمالية
2م 510	المعامل بمساحة إجمالية
2م 200	القاعة بمساحة إجمالية
2م 500	وحدة تجارب بمساحة إجمالية
2م 2210	الموقع العام شامل (الطرق والأرصفة والحدائق وعدد 2 غرفة أمن) بمساحة إجمالية

مكونات المركز

➤ تبلغ المساحة الكلية للمركز 3600 متر مربع.

➤ يتكون المركز من المبنى الرئيسي + وحدة تجارب واختبارات + قاعة محاضرات واجتماعات .

أولا : المبنى الرئيسي :-

أ- الدور الأرضى (2م520):

1. مكتب مدير المركز.
2. سكرتارية مدير المركز.
3. قاعة اجتماعات تابعة لمكتب المدير (بمساحة 39 م2) .
4. استلام وتسليم العينات.
5. الخزينة وتحصيل الفواتير.
6. معمل تحضير العينات.
7. غرفة النظم و وحدة الUPS.
8. مكتب مهندسين الصيانة.
9. السنترال ومراقبة الكاميرات.

ب- الدور الأول (205م):

1. معمل التجهيزات الكيميائية (بمساحة 24 م2) .
2. معمل الوزن (بمساحة 7 م2) .
3. معمل الكيمياء (بمساحة 65 م2) .
4. غرفة المواد المرجعية (بمساحة 37 متر2) .
5. مكتب مديرين (بمساحة 25 متر2) .
6. غرفة غازات (بمساحة 10 متر2) .
7. مكتب باحثين (بمساحة 34 متر2) .
8. معمل متبقيات المبيدات (بمساحة 41 متر2) .
9. معمل متبقيات السموم الفطرية (بمساحة 38 متر2) .
10. معمل بقايا العقاقير البيطرية .
11. معمل كروماتوجرافيا الغاز (بمساحة 24 متر2) .
12. غرفة إجتماعات .

ج- الدور الثاني (636م2):

1. معمل الامتصاص الذري (بمساحة 32 م2) A.A.S Lap .
2. معمل المعادن (بمساحة 13 م2).
3. معمل تجهيز المعادن (بمساحة 30 م2) .
4. معمل تحضين الميكروبيولوجي (بمساحة 14 م2) .
5. معمل الميكروبيولوجي (بمساحة 53 م2) .
6. معمل تجهيز الميكروبيولوجي (بمساحة 10 م2) .
7. معمل العبوات أ (بمساحة 36 م2) .
8. معمل العبوات ب (بمساحة 36 م2) .
9. معمل التحاليل الدقيقة (بمساحة 36 م2) Elisa Lap .
10. مكتب إداريين (بمساحة 35 م2) .
- 2.11 مكتب المدير العام (بمساحة 90 م2) .
12. مكتب مهندسين (بمساحة 36 م2) .

د- الدور الثالث (2م710):

1. 2 مبيت (بمساحة 108 م2) .
2. غرفة اجتماعات (بمساحة 78 م2) .
3. مطعم وكافيتريا (بمساحة 96 م2) .
4. 2 قاعات دراسية (بمساحة 192 م2) .

ثانياً : وحدة التجارب والإختبارات (بمساحة 500 م2) وتشمل ما يلي :

- 1- وحدة صناعة مخبوزات وبسكويات مكتملة المعدات .
- 2- وحدة تجارب تحديد صلاحية المنتجات الغذائية المختلفة **shelf life** .
- 3- وحدة مصغرة كاملة لتكرير الزيوت الغذائية .
- 4- وحدة صناعة مركزات الفواكه والطماطم (صلصة – مربى) .
- 5- معدات منفصلة لتجهيز الخضروات والفواكه .
- 6- عدد (2) غرفة تجميد ، (1) غرفة تبريد للخضروات والفواكه .
- 7- مخزن .

ثالثاً : قاعة إجتماعات ومحاضرات (بمساحة 200 م2) وتشمل :

- 1- عدد (90) مقعد .
- 2- غرفة ترجمة .
- 3- بروجكتور .
- 4- مكتب إداري .
- 5- نظام صوتيات ونظام مراقبة بالكاميرات .