

سلسلة قيمة الخضار

<p>اسم المشروع:</p>	<p>نموذج مشروع تجفيف البطاطس بالطاقة الشمسية</p>
<p>يهدف المشروع إلي استخدام مجفف شمسي للبطاطس مطور بشكل علمي يمكن من خلاله التحكم في درجات الحرارة والرطوبة للحصول علي منتج زراعي مجفف بشكل جيد وبجودة عالية ويحقق الجوانب الشكلية والصحية المطلوبة والتي لم تكن موجودة في الطرق التقليدية للتجفيف المنتشرة علي مستوي الريف المصري.</p> <p>يجب ان تحتوي أصناف البطاطس المراد تجفيفها علي 20-22% مواد صلبة كلية ورطوبة 78-80% وتجفف البطاطس لمستوي رطوبة 6% ويمكن معالجة شرائح البطاطس المعدة للتجفيف بواسطة الباسلفيت أو صوديوم بيروفوسفات الحمضية وتقشر البطاطس بنقعها في محلول ص أ يد 8-10% علي درجة حرارة 70-80°م لمدة 2 دقيقة وتغسل. تحك البفرس لإزالة القشور- تغسل وتقطع إلي شرائح- نسلق لمدة 5 دقائق علي 100°م.</p>	<p>وصف المشروع:</p>

	مميزات المشروع:
	الوضع الحالي للمشروع:
يقوم المجفف بتجفيف البطاطس.	مجالات استخدام المشروع:
<ul style="list-style-type: none"> • محلات البقالة والسوبر ماركت. • مصانع المنتجات الغذائية والحلويات التي تحتاج إلي مكسبات طعم طبيعية. • المعارض الداخلية. • المشروع ذاته. 	الأسواق المستهدفة:
فكرة	حالة المشروع:
	الرغبة في التواصل:
	يوجد دراسة:
عناية جهاز تنمية المشروعات المتوسطة والصغيرة ومتناهية الصغر	للتفاصيل والتواصل: