

سلسلة قيمة الخضار

<p>اسم المشروع:</p> <p>نموذج مشروع تجفيف الفاصوليا الخضراء بالطاقة الشمسية</p>	
<p>وصف المشروع:</p> <p>يهدف المشروع إلى استخدام مجفف شمسي للفاصوليا الخضراء 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 مستوى الريف المصري.</p> <p>يفضل الأصناف المستديرة وتغسل جيدا ثم تقطع 2 سم وتسلق في الماء المغلي الذي يحتوي علي كربونات الماغنسيوم 0.2% لمدة 3 دقائق ويتم السلق قبل التقطيع ثم تجفف علي 65°م لتصل نسبة الرطوبة إلي 5 - 6%.</p>	
	<p>مميزات المشروع:</p>
	<p>الوضع الحالي للمشروع:</p>

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