



احداث کشتارگاہ صنعتی دام در قلب یک طرح توجیہ (جنا دوم)

تألیف:

محسن بلوکی
(مخترع و پژوهشگر)

سرشناسه	: بلوکی، محسن، ۱۳۵۰ -
عنوان و نام پدیدآور	: احداث کشتارگاه صنعتی دام در قالب یک طرح توجیهی / تألیف محسن بلوکی، زهرا بلوکی، سینا بلوکی.
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۲ ج.: جدول .
شابک	: 978-600-7744-87-1 ج. ۱ : 978-600-7744-88-8 ج. ۲
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها -- جنبه‌های بهداشتی
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Health aspects
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها -- جنبه‌های زیست‌محیطی
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Environmental aspects
شناسه افزوده	: بلوکی، زهرا، ۱۳۷۹ -
شناسه افزوده	: بلوکی، سینا، ۱۳۸۰ -
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷ الف۸/ب/۵۱۹۶۰ TS
رده بندی دیویی	: ۳۳۸/۳۷۶۶۲۹
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۳۳۹۹۲۵



انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

نام کتاب:	احداث کشتارگاه صنعتی دام در قالب یک طرح توجیهی (جلد دوم)
تألیف:	مهندس محسن بلوکی، زهرا بلوکی، سینا بلوکی
ناشر:	انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی
سال و نوبت چاپ:	۱۳۹۸-اول
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۷۷۴۴-۸۸-۸
قیمت:	۶۶۰۰۰۰ ریال
شمارگان:	۱۰۰۰ نسخه
روبروی دانشگاه تهران، بین خ ۱۲ فروردین و خ فخر رازی، پاساژ ظروفچی، طبقه سوم، واحد ۳۱	
تلفن: ۶۶۹۶۳۱۲۶ تلفن همراه: ۰۹۱۲۷۳۷۰۶۳۱۰ دورنگار ۰۶۶۴۰۳۴۵۲	
www.eatk.ir	email eatk_ir@yahoo.com

حق چاپ برای انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی محفوظ است.



فهرست مطالب

فصل ۱۳:	۱۵
ضرایب و امتیازدها	۱۵
فصل ۱۴:	۲۲
تعیین ظرفیت، برنامه تولید و شرایط عملکرد کشتارگاه	۲۲
تعیین ظرفیت، برنامه تولید و شرایط عملکرد کشتارگاه	۲۲
○ محاسبه میزان گوشت خالص برلیدی:	۲۲
○ محاسبه مقدار ضایعات خوشی	۲۳
○ محاسبه میزان تولید خون:	۲۴
○ محاسبه میزان ضایعاتی که به واحد پودر گوشت ارسال می گردد با کسر وزن خون:	۲۴
○ محاسبه میزان ضایعاتی که به واحد پودر گوشت ارسال می گردد با کسر وزن پوست بدن لاشه ها:	۲۴
○ محاسبه میزان ضایعاتی نهایی که به واحد پودر گوشت ارسال می گردد با کسر وزن پشم:	۲۵
○ محاسبه میزان تولید کود حیوانی تولید شده توسط وها در سفندان:	۲۶
○ محاسبه میزان کود ورمی کمپوست:	۲۷
برآورد ظرفیت تولید کود ورمی کمپوست در این مجتمع:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید ورمی واش:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید کود مایع یا چای کود:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید کرم ایزینیا فوتیدا:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید روغن کرم ایزینیا فوتیدا:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید پودر گوشت کرم ایزینیا فوتیدا:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید گاز متان:	۲۹
○ محاسبه میزان تولید گاز دی اکسید کربن:	۳۰
○ محاسبه میزان تولید پودر خون:	۳۱
○ محاسبه میزان تولید ژلاتین:	۳۲
○ محاسبه میزان تولید پودر استخوان:	۳۳
○ محاسبه میزان تولید پودر گوشت:	۳۴

- محاسبه میزان روغن استحصال شده از پودر گوشت: ۳۵
- محاسبه میزان تولید سوسیس: ۳۵
- محاسبه میزان تولید کالباس: ۳۵
- محاسبه میزان تولید همبرگر: ۳۶
- محاسبه میزان تولید پشم: ۳۶
- محاسبه میزان تولید روغن تالو و گلیسرین: ۳۷
- محاسبه میزان آب تصفیه شده از پیه، چربی و دنبه در واحد استحصال روغن تالو: ۳۷
- محاسبه میزان جزقاله تصفیه شده از پیه، چربی و دنبه در واحد استحصال روغن تالو: ۳۷
- محاسبه میزان تولید روغن لانولین: ۳۸
- محاسبه میزان تولید سالامبور و چرم: ۳۹

فصل ۱۵: ۴۱

واحد بیوگاز ۴۱

- بیوانرژی (بیوگاز و فرآورده های مرتبط به آن): ۴۱
- منابع تشکیل اولیه و برآورد بیوگاز: ۴۱
- گاز متان در طبیعت در کجاها یافت می شود: ۴۲
- مزایای حاصله از فرآیند بیوگاز: ۴۲
- اصول علمی در تولید بیوگاز: ۴۳
- میکروارگانیسم دخیل در تجزیه: ۴۵
- کاربر فرآیند بیوگاز: ۴۶
- استفاده از واحدهای بیوگاز در شبکه های مدرن فاضلاب شهری: ۴۷
- تولید انرژی بصورت گازمتان همراه با گاز کربنیک: ۴۸
- کاربرد بیوگاز در واحدهای تولید دامی و کشاورزی مکانیزه: ۴۹
- تکنولوژی بیوگاز: ۴۹
- طرح مخازن بیوگاز و اجزاء آن: ۴۹
- تکنولوژی جمع آوری و آماده سازی مواد خام یا مواد اولیه: ۵۰
- تکنولوژی مخازن تجزیه با قسمت اصلی شبکه بیوگاز: ۵۰
- تکنولوژی جمع آوری، تصفیه و استفاده از گاز: ۵۱
- تکنولوژی تهیه و استفاده از کود: ۵۱
- تکنولوژی بیوگاز در جهان: ۵۲
- خلاصه وضعیت استفاده از انرژی بیوگاز در جهان: ۵۲
- برآورد نیروی انسانی برای واحد بیوگاز: ۵۴

فصل ۱۶: ۷۴

؟ ۷۴

فصل ۱۷: ۷۵

؟ ۷۵

فصل ۱۸: ۷۶

تشریح فرایند تولید چرم و فرآوری سالامبور ۷۶

○ تعریف چرم سازی: ۷۶

○ اصل تولید چرم: ۷۶

○ مواد شیمیایی مصرفی در فرایند دباغی: ۷۹

○ برش زدن و تاش دادن چرم: ۷۹

○ رنگ آمیزی چرم: ۸۰

○ انواع چربی کار رفته در چرم: ۸۰

○ براق کننده‌ها چرم: ۸۰

○ انواع چرم‌های رویه: ۸۰

○ برآورد نیروی انسانی در واحد تولید سالامبور: ۸۱

○ ضوابط صدور مجوز بهداشتی کار سنجاق کالاهای عمل آوری پوست، سالامبور و چرم: ۸۱

○ موقعیت محل: ۸۱

○ تأسیسات ساختمانی: ۸۲

○ انبار مواد اولیه: ۸۲

○ سالن تولید: ۸۳

فصل ۱۹: ۸۵

واحد تولید ورمی کمپوست ۸۵

۱- اهداف تولید کود آلی ورمی کمپوست: ۸۵

○ محصولات تولید شده: ۸۶

۲- مقایسه کودهای آلی با کودهای شیمیایی: ۸۶

۳- کرم ایزینیا فوتیدا: ۸۷

۴- قیمت کرم ایزینیا فوتیدا: ۸۸

۵- مقدار و نوع کرم مورد نیاز: ۸۹

۶- مواد اولیه مورد نیاز: ۸۹

۷- تحلیل بازار: ۸۹

۹- بررسی صنعت کود: ۹۰

۱۰- روشهای بازاریابی: ۹۲

تشریح فرآیند تولید سوسیس و کالباس ۱۳۶

- تاریخچه تولید و مصرف سوسیس و کالباس در جهان: ۱۳۶
- تاریخچه ی سوسیس و کالباس در ایران: ۱۳۷
- مواد تشکیل دهنده سوسیس و کالباس: ۱۳۸
- انواع سوسیس و کالباس: ۱۳۹
- مراحل تولید سوسیس و کالباس: ۱۳۹
- اسامی برخی از سوسیس و کالباس ها: ۱۴۵
- نحوه نگهداری سوسیس و کالباس: ۱۴۵
- ویژگی های سوسیس و کالباس مرغوب: ۱۴۵
- ارزش غذایی ۲۸ گرم سوسیس پخته شده: ۱۴۶
- نحوه پخت سوسیس و کالباس: ۱۴۶
- سوسیس و کالباس، چقدر نفع دهنده هستند؟ ۱۴۶
- ماشین آلات مورد نیاز تولید سوسیس و کالباس: ۱۴۸
- برآورد نیروی انسانی ۱۴۹

فصل ۲۳: ۱۵۰**تشریح فرآیند تولید همبرگر ۱۵۰**

- مواد اولیه مورد نیاز تولید همبرگر: ۱۵۰
- مراحل تولید همبرگر: ۱۵۱
- رعایت بهداشت در تولید همبرگر: ۱۵۲
- انواع تقلب در فرآورده های گوشتی: ۱۵۳
- کنترل کیفیت همبرگر: ۱۵۳
- ماشین آلات مورد نیاز خط تولید همبرگر: ۱۵۶
- برآورد نیروی انسانی: ۱۵۷

فصل ۲۴: ۱۵۹**تشریح فرآیند تولید ژلاتین از استخوان و ضایعات پوست گاو و گوسفند ۱۵۹**

- ژلاتین چیست؟ ۱۵۹
- مصارف و کاربردهای ژلاتین: ۱۶۰
- محصولات جنبی تولید ژلاتین: ۱۶۱
- روش تولید ژلاتین: ۱۶۲
- تولید ژلاتین به روش قلبایی: ۱۶۳
- تولید ژلاتین به روش فرآیند آنزیمی: ۱۶۶

- ماشین آلات مورد نیاز تولید ژلاتین: ۱۶۶
- برآورد نیروی انسانی: ۱۶۷

فصل ۲۵: ۱۶۸

تشریح فرآیند تولید روغن تالو از پیه، چربی و دنبه ۱۶۸

- فرآیند ذوب پیه و دنبه و استحصال روغن تالو: ۱۶۸
- ماشین آلات مورد نیاز استحصال روغن تالو: ۱۶۹
- برآورد نیروی انسانی: ۱۶۹

فصل ۲۶: ۱۷۱

تشریح فرآیند تولید روغن لانولین از پشم گوسفند ۱۷۱

- فرآیند تولید روغن لانولین عبارت است: ۱۷۱
- برآورد نیروی انسانی: ۱۷۲

فصل ۲۷: ۱۷۳

برآورد و معرفی مواد اولیه مورد نیاز تهیه واحدهای مجتمع کشتارگاه ۱۷۳

- مواد اولیه اصلی مورد نیاز: ۱۷۳
- مواد اولیه فرعی مورد نیاز: ۱۷۴
- تعیین نوع البسه کارکنان خطوط کشتار و تولید فـ ۱۷۴
- تعیین نوع البسه کارکنان اداری، تاسیسات، انبارها و راه‌آنها: ۱۷۴
- تعداد البسه در نظر گرفته شده برای هر نفر پرسنل خطوط کشتار و تولید در طی یک سال: ۱۷۵
- تعداد البسه در نظر گرفته شده برای هر نفر از پرسنل جاری، خدمات، نگهداری، سرایداری و آشپزخانه در طی یک سال: ۱۷۵
- تعداد البسه در نظر گرفته شده برای هر نفر پرسنل تاسیسات، انبارها و راه‌آنها در طی یک سال: ۱۷۵
- تعداد البسه در نظر گرفته شده برای هر نفر از رانندگان در طی یک سال ۱۷۶
- برآورد کل تعداد البسه تمام کارکنان مجتمع: ۱۷۷
- جهت رانندگان ۵ نفر: ۱۷۸
- محاسبه ظروف یکبار مصرف مورد نیاز بسته بندی آلیشات قابل عرضه به بازار: ۱۷۹
- محاسبه ظروف یکبار مصرف مورد نیاز بسته بندی گوشت قرمز: ۱۷۹
- محاسبه تعداد کارتون ۲۵ کیلویی جهت بسته بندی گوشت قرمز: ۱۸۰
- محاسبه تعداد نایلون ۲۵ کیلویی جهت بسته بندی گوشت قرمز: ۱۸۰
- محاسبه مقدار سلفون جهت بسته بندی گوشت قرمز و آلیشات خوراکی: ۱۸۱
- محاسبه میزان کلر جهت تصفیه خانه کشتارگاه: ۱۸۱

نیاز به اکسیژن بیولوژیکی (BOD)	۲۶۲
تصفیه فاضلابها	۲۶۴
آزمایشات فاضلاب و پاره ای تعاریف علم فاضلاب	۲۶۵
❖ معایب و محاسن تصفیه زیستی با کمک لجن فعال شده	۲۶۹
❖ روش های خنثی سازی:	۲۷۱
شرح بعضی از آزمایشات مورد نیاز در فرآیند تصفیه فاضلاب ها	۲۷۱
نتیجه گیری	۲۷۵
❖ نیروگاه برق اضطراری	۲۷۸
❖ لوازم و اثاثیه اداری و رفاهی:	۲۷۹
❖ محاسبه نیروی انسانی مورد نیاز:	۲۷۹
❖ چارچوب سازمانی پرسنل و شرح وظائف آنها در کشتارگاه:	۲۸۱
۸- سرپرست سالن کودن:	۲۸۵
اهمیت و کاربرد محصولات و مختصری از وضعیت بازار محصول (داخلی و خارجی)	۳۰۸
ظرفیتهای تولید گوشت برمر در رستاز	۳۰۹
قابلیت ها و توانمندیهای سالن کودن	۳۱۱
نقش پرورش دام در اقتصاد استان	۳۱۱
تجهیزات و تأسیسات عمومی	۳۳۴
منابع	۳۳۶