



شرکت دانش بنیان فرآوردانه فردوسی مشهد (سهامی خاص)

سازنده‌ی انحصاری دستگاه میکرونایزر فلیکر در کشور، باگواهی ثبت اختراع شماره ۱۰۲۸۵۸

داراری کاربری‌های متنوع در صنایع غذایی و دام و طیور

فناوری میکرونایزر فلیکر



فناور برتر

مالک فناوری در کشور و فناور

برتر خراسان رضوی در هفته

پژوهش و فناوری سال ۱۳۹۹



شرکت خلاق و

دانش بنیان

مستقر در مرکز رشد

دانشگاه فردوسی مشهد

فناوری میکرونایزر فلیکر

تکنولوژی حرارتی با پرتوی

مادون قرمز



شرکت فراورده فردوسی مشهد با بهره گیری از نیروهای متخصص و کارآمد در حوزه های تغذیه دام و مکانیک، خط کامل میکرونایزر فلیکر با عملکرد بالا را طراحی و تولید صنعتی کرده است. این دستگاه در مرکز مالکیت معنوی کشور ثبت اختراع شده است. از این رو می توان این شرکت را به عنوان نخستین تولید کننده خطوط صنعتی میکرونایزر فلیکر در کشور دانست.

تکنولوژی میکرونایزر فلیکر

برای افزایش استفاده از مواد مغذی دانه ها در انسان و دام، انتخاب یک روش مناسب فرآوری که از یک سو قابلیت هضم دانه را افزایش دهد و از سوی دیگر مواد ضد تغذیه ای آنها را بی اثر کند ضروری است. میکرونایزر فلیکر، فناوری کارآمد برای نیل به دو هدف فوق بوده و برای فرآوری غلات، حبوبات و دانه های روغنی استفاده می شود. این روش از فرایندهای زیر تشکیل شده است:



کاربردها و مزایای تکنولوژی میکرونایزر فلیکر

- ✓ استفاده در انسان، اسب، دام سنگین و سبک، پرندگان زینتی، حیوانات خانگی و طیور
- ✓ افزایش قابلیت هضم
- ✓ کاهش بار میکروبی و مایکوتوکسین ها
- ✓ کاهش مواد ضد تغذیه ای
- ✓ غیر فعال شدن آنزیم لیپاز و پراکسیداز و در نتیجه کاهش فسادپذیری مواد در انبار
- ✓ افزایش ماندگاری دانه های روغنی
- ✓ کاهش فعالیت آنزیم میروسیناز در دانه کلزا (این آنزیم با تجزیه ی ترکیب ضد تغذیه ای گلوکوزینولات و تبدیل آن به ایزوتیوسیانات، مصرف خوراک، باروری و تولید شیر را کاهش می دهد).

تکنولوژی میکرونایزر، رقیب اکترودر و هایژنایزر

این روش حرارتی مبتنی بر بخار نبوده و با تابش مستقیم پرتوی مادون قرمز به جسم هدف عمل می کند؛ لذا راندمان استفاده از انرژی در میکرونایزر، بیشتر از سایر فرایندهای حرارتی است.



هایژنایزر

در فرایند هایژنایزر، دانه ها باید آسیاب شوند که این مسئله منجر به هضم شدید و غیر قابل کنترل در شکمبه می شود.



میکرونایزر فلیکر

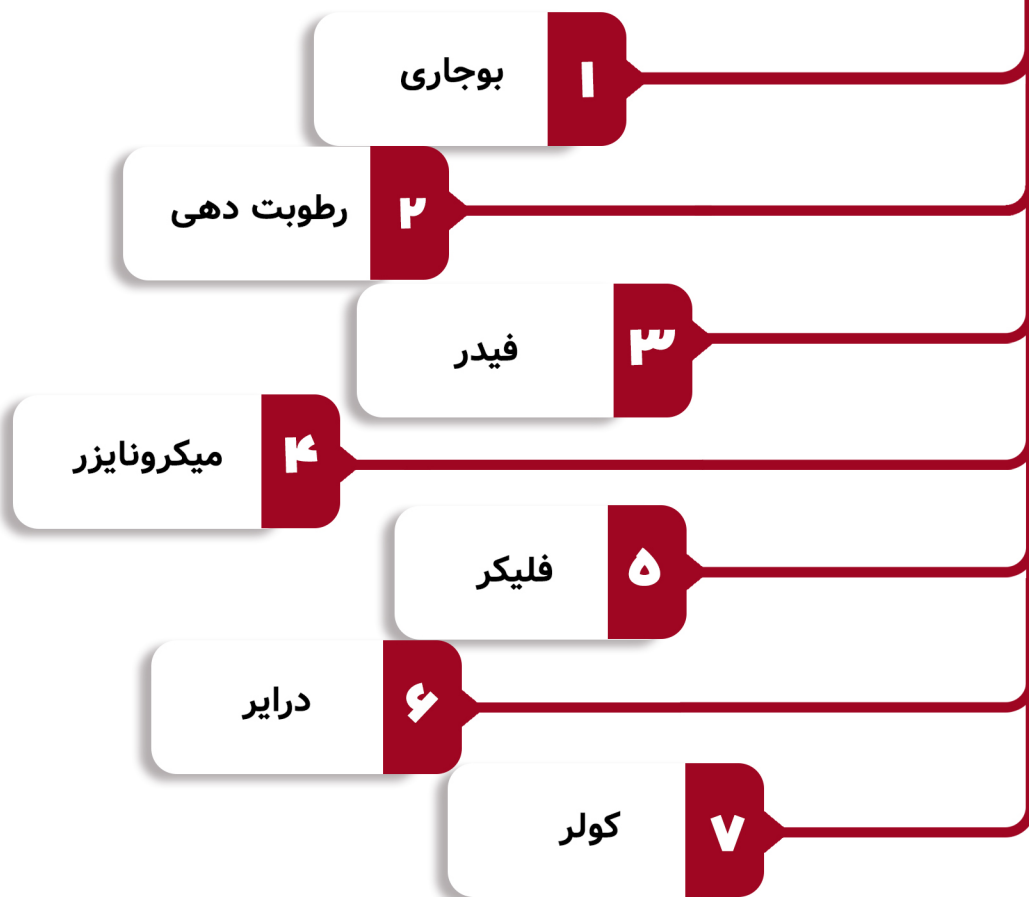
در میکرونایزر فلیکر دانه های کامل با اشعه مادون قرمز حرارت داده شده، فلیک می شوند و رطوبت آنها کاهش می یابد. بعد از فرآیند نیز حسب مورد استفاده، در صورت نیاز، دانه آسیاب می شود. در این روش، آسیبی به سلول های چربی در دانه روغنی وارد نشده و پروفایل اسیدهای چرب حفظ می شود.



اکترودر

اکسترود کردن دانه روغنی موجب متلاشی شدن سلول های چربی و افزایش احتمال اکسیداسیون چربی می شود.

بخش های مختلف و الزامی در خط کامل میکرونایزر فلیکر



► مدت زمان ساخت و نصب، ۴ ماه پس از واریز پیش پرداخت

► یکسال ضمانت

► ۵ سال خدمات پس از فروش



۰۹۱۵۹۱۵۵۱۱۷

۰۹۱۵۰۱۰۰۸۰۱۳

۰۵۱۳۸۷۶۵۰۰۱

۰۵۱۳۸۷۸۳۰۷۵

www.faravardaneh.com

micronizingtechnology

fastcook.horse

۰۹۱۵۹۱۵۵۱۱۶

دفتر مرکزی: مشهد، دانشگاه فردوسی مشهد، مرکز رشد واحدهای فناوری شماره ۴

کارخانه: مشهد، جاده کلات، قبل از شهرک صنعتی