

دوره آموزشی

اصول علمی و عملی تصفیه شربت خام



هدف دوره :

ارتقاء دانش فنی و تکنولوژیکی مدیران، مسئولین فنی و کنترل کیفیت شاغل در واحدهای تولید قند و سایر دانشجویان صنایع مرتبط غذایی و به منظور افزایش کیفیت و کمیت محصولات تولیدی

محتوی دوره :

- ❖ اهداف تصفیه شربت خام
- ❖ مزایای استفاده از شیر آهک و گاز CO2 در تصفیه شربت خام
- ❖ مراحل تصفیه شربت خام به روش کلاسیک
- ❖ وظایف آهک خور اول و واکنشهای شیمیایی و فیزیکی آن
- ❖ عوامل مؤثر بر کیفیت کار آهک خور اول
- ❖ وظایف آهک خور دوم و واکنشهای شیمیایی آن
- ❖ عوامل مؤثر بر کیفیت کار آهک خور دوم
- ❖ وظایف کربناتاسیون اول و واکنشهای شیمیایی آن
- ❖ عوامل مؤثر بر کیفیت کار کربناتاسیون اول
- ❖ فیلتراسیون شربت کربناتاسیون اول و عوامل مؤثر بر آن
- ❖ وظایف کربناتاسیون دوم و واکنشهای شیمیایی آن
- ❖ عوامل مؤثر بر کیفیت کار کربناتاسیون دوم
- ❖ روشهای جدید در تصفیه شربت خام با توجه به کیفیت چغندر

نحوه ثبت نام :

واریز وجه تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۳ به شماره حساب ۵۸۵۹۸۳۷۰۰۴۴۸۸۰۳۳ و یا شماره کارت ۴۱۲۰۱۶۵۸۰ بنام مرکز بررسی و تحقیق و آموزش صنایع قند و ارسال تصویر فیش واریزی در پیامرسان بله- ایتم- تلگرام یا واتس اپ به شماره ۰۹۱۵۶۵۳۶۰۵۶

هزینه شرکت در دوره : هزینه شرکت

در دوره به ازاء هر نفر ۶,۰۰۰,۰۰۰ تومان می باشد.
لازم به توضیح است که در پایان دوره به شرکت کنندگان گواهینامه معتبر اعطاء خواهد شد.

مدرس دوره : آقای مهندس فرشید اعلمی

(کارشناس ارشد کارخانه های قند و شکر با ۳۱ سال سابقه کار عملی و مدیر آموزش و پژوهش مرکز بررسی و تحقیق و آموزش صنایع قند).

زمان برگزاری دوره :

روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۶ و چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۷ از ساعت ۹ صبح تا ۱۳ عصر + حضور در کارخانه

مکان برگزاری دوره : مشهد مقدس - کیلومتر ۳ جاده فریمان - جنب پل هوایی طرق - مرکز بررسی و تحقیق و آموزش

صنایع قند