

# MED TEST III المملكة الأردنية الهاشمية

نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة

قطاع الأغذية والمشروبات

شركة سنيورة للصناعات الغذائية

إجمالي الوفورات السنوية :

نظرة عامة عن الشركة

عدد الموظفين:

602 موظف دائم

المنتجات والعلامات التجارية الرئيسية:

المرتديلا والمشوي والشرائح والنقائق والمعلبات والمجمدات

الأسواق الرئيسية:

المحلي (70%) والدولي (30%)

المعايير ونظم الإدارة المطبقة قبل مشروع نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة:

ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, HACCP, FSSC 22000  
ISO 27001, ISO 45001

تعمل شركة سنيورة منذ عام 1920، ولديها علامة تجارية راسخة، وتم إنشاء المصنع في سحاب، الأردن تحت اسم شركة سنيورة للصناعات الغذائية. اليوم، تنتج شركة سنيورة حوالي 162 منتجًا. في عام 2015، تمت ترقية خطوط الإنتاج لتشمل الأطعمة المجمدة، والتي تكمل تشكيلة الشركة الكبيرة من اللحوم الباردة واللحوم المعلبة، بما في ذلك المرتديلا، واللحوم المشوية، ولحوم اللانشون، والسلامي، والنقائق، واللحوم المعلبة، والبرغر، والاسكالوب، وشرائح اللحم المتبلية، والمعجنات، والكبة.

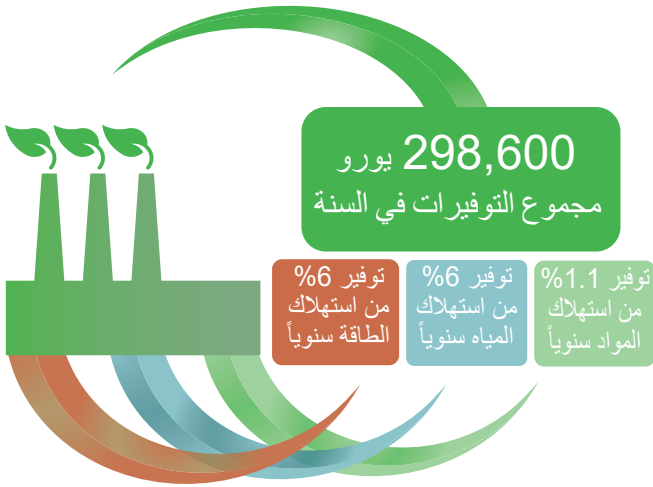
الفوائد:

حدد مشروع نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة ما مجموعه 14 إجراء للحفاظ على الطاقة والمواد. تسعة من هذه الإجراءات المقترحة والتي توصف بكونها فرص منخفضة التكلفة (600 - 20000 دينار أردني)، والتي تحقق وفرا إجماليًا بما يقارب 15000 دينار سنويًا.

بينما تتضمن الإجراءات المقترحة خمس فرص استثمارية متوسطة / عالية التكلفة، تتراوح كلفة التنفيذ فيها ما بين (30,000 - 106,000 دينار أردني)، والتي يمكن أن تحقق وفرا سنويًا للشركة بحوالي 200,000 دينار سنويًا. من المتوقع أن تؤدي كل هذه الإجراءات إلى تقليل انبعاثات الكربون بمقدار 196 طنًا / سنويًا.

حدد مشروع نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة إجمالي وفورات سنوية قدرها 298,600 يورو \* (223,950 دينارًا أردنيًا) باستثمار يقدر بـ 410,400 يورو \* (307,800 دينار أردني). متوسط فترة الاسترداد للإجراءات المحددة هو 1.4 سنة. لم يتم رفض أي من الإجراءات المحددة، ولكن تم الاحتفاظ بها جميعًا لمزيد من الدراسة. سيتم تقليل استهلاك المواد بنسبة 1.1%، واستهلاك الطاقة بنسبة 6% تقريبًا واستهلاك المياه بنسبة 6%. بالإضافة إلى ذلك، سيتم تقليل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون بنسبة 5% في حال تطبيق هذه الإجراءات.

انتقلت الثقافة داخل الشركة نحو المزيد من التعاون عبر الأقسام حيث أصبح من الواضح أنه لن يكتمل أي مشروع بدون هذا التغيير. حتى بعد التكرارات المتعددة، كان التركيز على القيم من بيانات محاسبية تكاليف تدفق المواد (MFCA) في قسم المحاسبة ضروريًا لضمان أفضل جودة للبيانات وفهم مفهوم MFCA.



“

بناءً على ما حقق من نجاح سابق لسنيورة - فلسطين في تبني منهجية نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة، قررت شركة سنيورة-الأردن تبني نفس المبادئ التي تهدف إلى تحسين العمليات وتقليل النفايات التشغيلية بما في ذلك المياه والصرف الصحي والطاقة.

م. يسرى سلحج  
مدير توكيد الجودة وقائد الفريق

”



يرجى زيارة [switchmed.eu](http://switchmed.eu)

كجزء من برنامج سويتش ميد الممول من الاتحاد الأوروبي، يبتدئ اليونيدو في مشروع "نقل التكنولوجيا الرفيعة بالبيئة" مسارات للصناعات في دول جنوب المتوسط لتصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتحقيق وفورات لتحسين القدرة التنافسية والأداء البيئي.

تم إعداد هذا المنشور بدعم مالي من الاتحاد الأوروبي وشركاء تمويل برنامج سويتش ميد. محتويات هذا المنشور هي من مسؤولية اليونيدو وحدها ولا يمكن بأي حال من الأحوال أن تعكس آراء الاتحاد الأوروبي.

شركاء التمويل:

التأثيرات البيئية / سنة	الطاقة ميغا واط ساعة/سنة	المياه (متر مكعب/سنة) والمواد (طن/سنة)	فترة تسديد قيمة الاستثمار بالسنوات	التوفير يورو/سنة*	قيمة الاستثمار باليورو*	
	58	82.5 طن 4,790 متر مكعب من المياه	0.8	242,400	184,000	استرجاع المواد الأولية والمياه والمنتجات
196 طن من ثاني أكسيد الكربون و49.5 من المخلفات الصلبة	455	-	4.8	38,734	185,600	ترشيد الطاقة الحرارية
	151	-	2.4	17,466	40,800	أنظمة التبريد
	666	82.5 طن 4,790 متر مكعب من المياه	1.4	298,600	410,400	المجموع

\* سعر الصرف، 0.75 دينار أردني = 1 يورو  
\*\* الأرقام مبنية على قيم الإنتاج خلال عام 2020

### نظام التبريد

ترتبط وفورات الطاقة بتقليل أحمال التبريد من نظام المياه المبردة. تعمل الإجراءات التي تعزز الاستغلال الأمثل للتبريد حسب الحاجة لكافة الاستخدامات، مثل استعادة الهواء البارد بعد الفلترة والتحول إلى تقنيات أفضل من حيث المراقبة، خاصة بالنسبة لأجهزة الإنذار بنظام SCADA للغرفة الباردة. وكما ذكر سابقاً، يمكن أن يؤدي التغيير إلى بدائل الميكروويف في عملية التذويب إلى تسريع الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة بطريقة خاضعة للرقابة مع الحفاظ على جودة أفضل للمنتج.

“

كان التقييم والدراسة ضمن المشروع فرصة لمعرفة المزيد عن أفضل الممارسات العالمية المتعلقة بالمجالات قيد الدراسة والمقارنة مع الصناعات المماثلة

م. يسرى سلبح  
مدير توكيد الجودة وقائد الفريق

”

### استرجاع المواد الأولية والمياه والمنتجات

يمكن للعديد من الإجراءات المقترحة أن تعمل على تقليل الخسائر في المواد الخام والمنتجات والنفايات. قد يكون الخيار الرئيسي هو التحول من التقنية الحالية لتذويب اللحوم المجمدة إلى تقنية الميكروويف. تستهلك مرحلة التذويب الحالية الكثير من الماء (3 م<sup>3</sup> / يوم)، والطاقة (200 ك.و.س لكل دورة تذويب) وبشكل أهم فإن الشركة تخسر ما نسبته 5% من المواد الأولية في هذه العملية، ويقدر التوفير المتوقع من التحول إلى تقنية الميكروويف بحوالي 150,000 دينار من قيمة المواد الخام. وستوفر الشركة أيضاً المساحة اللازمة لإذابة الجليد وتقليل وقت المعالجة من 9 ساعات إلى 2.5 - 5 ساعات كحد أقصى مع زيادة الإنتاجية. علاوة على ذلك، من المقدر توفير حوالي 9500 دينار أردني من تكاليف الطاقة مع انخفاض تقديري لانبعاثات ثاني أكسيد الكربون بحوالي 27.3 طن سنوياً.

فرصة أخرى مبتكرة بيئية هي إعادة استخدام مخلفات اللحوم الناتجة كعلف للحيوانات. تساهم الممارسة التي يتم فيها دفن مخلفات اللحوم يومياً في توليد انبعاثات غازات الدفيئة، والتي قد تتراوح من (20-40 كغم من مكافئ ثاني أكسيد الكربون / كغم من اللحم البقري) بالإضافة إلى الروائح الكريهة والتأثيرات البيئية الأخرى. استخدام نوع خاص من الديدان يسمى (الجندي الأسود) لتحويل مخلفات اللحوم إلى علف حيواني ومصدر جديد للبروتين الغذائي للصناعة الحيوانية من المتوقع أن يوفر حوالي 20,250 دينار أردني / سنة (بافتراض سعر بيع طن واحد من العلف الحيواني 450 دينار). سيؤدي هذا الإجراء أيضاً إلى تقليل انبعاثات غازات الدفيئة بمقدار 170 طنًا من مكافئ ثاني أكسيد الكربون سنوياً.

### ترشيد الطاقة الحرارية

ستؤدي الإجراءات ذات الصلة بكفاءة شبكة البخار إلى توفير حوالي 60% من الطاقة مع فترة استرداد معقولة تقل عن 4.8 سنوات. تشمل الإجراءات استخدام موفر استرداد الحرارة ومراقبة مصيدة البخار وفصل ضغط الشبكة. ستؤثر هذه المجموعة من الإجراءات أيضاً بشكل إيجابي على جودة المنتج، نظراً لزيادة التجانس المتوقع لحرارة الطهي داخل حجرة الفرن. كما سيؤدي تركيب حجرة خارجية مخصصة لتبريد المنتج وليس تبريده داخل حجرة الفرن بعد الطبخ للتغلب على معيق رئيس في عملية الإنتاج، وتحرير الأفران لمزيد من الإنتاجية بدلاً من تخصيصها جزئياً للتبريد.

يساعد توفير مرجل ثانوي يعمل على ضغط أقل لمعظم نقاط الطلب على التخفيف من مخاطر التوقف وتقليل الاستهلاك غير الضروري للضغط العالي.

لأي معلومات إضافية، يرجى التواصل مع

الجمعية العلمية الملكية  
Royal Scientific Society



الجمعية العلمية الملكية

م. جيهان حداد  
مركز المياه والبيئة والتغير المناخي  
وحدة الإنتاج الأنظف

صندوق بريد 1438، 11941 عمان - الأردن

البريد الإلكتروني: jehan.haddad@rss.jo الموقع الإلكتروني: www.rss.jo

منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية

Ms. Ulvinur Muge Dolun

قسم حماية البيئة والاقتصاد الدائري  
وحدة كفاءة الموارد والاقتصاد الدائري

فيينا، المركز الدولي، صندوق بريد 300، 1400 فيينا، النمسا

البريد الإلكتروني: u.dolun@unido.org الموقع الإلكتروني: www.unido.org