

گزارش ارزیابی تأمین مالی شرکت آرین طعم خزر

تاریخ تنظیم گزارش:

اسفند ۱۴۰۳

تلفن: ۰۲۱-۷۵۰۷۶۰۰۰

نشانی: کیلومتر ۲۰ جاده

دماوند، پارک فناوری پردیس

نبش نوآوری هشتم، پلاک ۸۲



گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

خلاصه طرح

شرکت آرین طعم خزر

تهیه تولید و بسته بندی و توزیع انواع محصولات غذایی و کلیه کارهای مجاز؛ واردات و صادرات کلیه کارهای مجاز بازرگانی؛ استفاده از تسهیلات بانکی ارزی و ریالی؛ انعقاد قرارداد با کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی؛ اخذ و اعطای نمایندگی های داخلی و خارجی

۲۵۰ میلیون ریال

۸۵۰,۰۰۰ میلیون ریال

۱۳۸۵

سهامی خاص

تهران

۱۰۱۰۳۰۷۱۹۴۹

۹۳

سال تأسیس:

نوع ثبت:

محل ثبت:

شناسه ملی شرکت:

تعداد نیروی انسانی:

وضعیت فنی و مالی شرکت

۶.۱

امتیاز مالی:

۶۱

امتیاز کل نسبت های مالی منتخب:

وضعیت اعتباری شرکت

(میلیون ریال)

۷

امتیاز اعتباری:

مجموع قراردادهای جاری شرکت:

۷۸,۲۳۳

مبلغ ضمانت نامه جاری:

۵,۲۵۵,۳۷۷

مبلغ تسهیلات جاری:

خلاصه اطلاعات طرح موضوع تامین مالی

(میلیون ریال)

۲۵۰,۰۰۰

مبلغ تامین مالی

تقدی

نوع تامین مالی:

تامین سرمایه در گردش فرآوری صنعتی روغن پالم

محصول موضوع تامین مالی:

۲۵٪

درصد سود قابل تحقق:

۱۲

مدت تامین مالی (ماه):

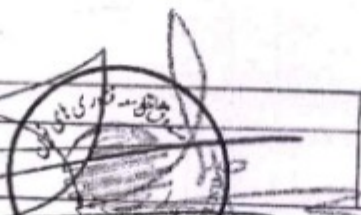
ضمانت نامه بانکی

تضمین:

۱۱۲,۵۰۰

میزان سود قابل تحقق:

شرکت دعاوی با اهمیت حقوقی و کیفری ندارد



شهادت مالی

مشاور سرمایه گذاری

فراز ابده نوآفرین تک

سهامی خاص - شماره ثبت ۵۱۸۸۹۳

فصل ۱- معرفی شرکت

۱-۱- اطلاعات ثبتی شرکت

نام شرکت:	آرین طعم خزر		
تاریخ ثبت:	۱۳۸۵/۰۱/۱۵	شماره ثبت:	۲۶۷۴۴۵
محل ثبت:	تهران	شناسه ملی:	۱۰۱۰۳۰۷۱۹۴۹
نوع شرکت:	سهامی خاص	سرمایه اولیه (میلیون ریال):	۲۵۰
		سرمایه فعلی (میلیون ریال):	۸۵۰,۰۰۰
موضوع فعالیت:	تهیه تولید و بسته بندی و توزیع انواع محصولات غذایی و کلیه کالاهای مجاز؛ واردات و صادرات کلیه کالاهای مجاز بازرگانی؛ استفاده از تسهیلات بانکی ارزی و ریالی؛ انعقاد قرارداد با کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی؛ اخذ و اعطای نمایندگی های داخلی و خارجی		
مدیر عامل:	خانم زهرا محمدحسین	حق امضا:	امضای رئیس هیئت مدیره منفرداً همراه با مهر شرکت
موبایل:	۰۹۱۹۹۱۲۹۰۲۳	پست الکترونیک:	info@vioni.ir
تلفن:	۲۲۶۱۱۴۹۰/۹۱۰۰۲۸۵۰	آدرس وبسایت:	info@ariantaam.com
نشانی دفتر:	تهران- خیابان شریعتی- نبش کلاهدوز- پ ۱۶۰۹- برج نگین قلعهک- ط ۷- واحد ۷۵		
نشانی کارخانه:	مازندران - آمل - شهرک صنعتی چمستان / ۶۸ - ۰۱۱۳۴۶۶۷۵۶۶		
	نوع مالکیت:	استیجاری	مالک

۱-۲- اطلاعات اعضای هیئت مدیره شرکت

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت	سال تولد
۱	احمد شادپوریان	عضو اصلی هیئت مدیره	۱۳۷۳
۲	محمود شادپوریان	رئیس هیئت مدیره	۱۳۴۵
۳	زهرا محمد حسین	نایب رئیس هیئت مدیره و مدیر عامل	۱۳۶۲

۱-۳- اطلاعات سهام داران شرکت

ردیف	نام سهام دار	نوع شخصیت (حقیقی/حقوقی)	کد ملی / شناسه ملی	درصد سهام
۱	خانم زهرا محمد حسین	حقیقی	۰۰۳-۳۹۵۳۷۹-۱	۹۹.۹%
۲	آقای محمود شادپوریان	حقیقی	۲۰۶-۳۰۹۷۸۵-۲	۰.۰۵%
۳	آقای احمد شادپوریان	حقیقی	۰۰۱-۷۶۵۰۴۴-۵	۰.۰۵%
	مجموع			۱۰۰%

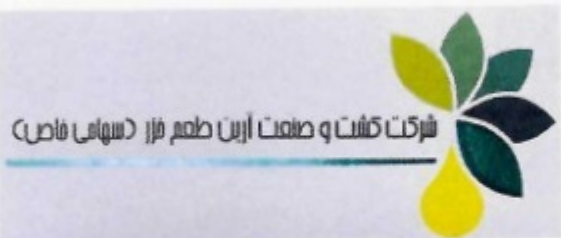
این گزارش بر اساس اطلاعات ارائه شده توسط شرکت آرین طعم خزر تهیه شده است. مسئولیت صحت و سقم اطلاعات فوق الذکر بر عهده مدیر عامل شرکت است.

مدیر عامل:  

مدیر مالی:  

شماره ثبت: ۵۱۸۸۹۲

۴-۱- خلاصه‌ای از سابقه فعالیت شرکت



شرکت کشت و صنعت آراین طعم خزر با نام تجاری «ویونی» در سال ۱۳۸۵/۰۱/۱۵ به عنوان یک کارخانه تولید و تصفیه روغن خوراکی؛ واقع در آمل شهرک صنعتی چمستان در استان مازندران، با هدف سازماندهی و ایجاد ارتباط مناسب بین زنجیره تولید (کشاورزان) و مصرف (کارخانجات روغن کشی و تصفیه روغن) و بهبود مستمر در جهت افزایش رضایتمندی مشتریان و حضور موثر در بازارهای داخلی و بین المللی، با کیفیت مطلوب و مطابق با استانداردهای جهانی تأسیس گردید.

این شرکت در طی دوره فعالیت خود با بهره گیری از امکانات و ظرفیت های تخصصی خود در زمینه تأمین سفارشات داخلی، نام خود را در زمره شرکت های فعال در صنعت تصفیه روغن مطرح و جایگاه تجاری خود را در عرصه داخلی و بین المللی تثبیت نمود. شرکت آراین طعم خزر در طول حیات خود در مواجهه با فراز و نشیب های مختلف، با کسب تجربه و مهارت های بسیار، امروزه یکی از استوانه های صنعت تولید و تصفیه روغن در کشور بوده و با بهره گیری از نیروهای متخصص و ورزیده، آمادگی ارائه انواع خدمات متنوع بازرگانی در این صنعت را دارا می باشد. این شرکت در طول دوره فعالیت در زمینه تجارت خارجی، توانسته است با شناخت کامل از بازارهای جهانی و عرضه کنندگان معتبر این حوزه، نسبت به واردات انواع دانه های روغنی، روغن خام، نهاده های دامی اعم از ذرت و جو، حبوبات، ورق قلع اندود، مواد اولیه صنایع غذایی اعم از فسفریک و ... در سطح انبوه و همچنین توزیع گسترده این اقلام اقدام نماید.

در حال حاضر شرکت آراین طعم خزر با استفاده از تجربیات پیشین، بهره گیری از دانش روز و فناوری های پیشگام روز دنیا و با هدف ایجاد یک زنجیره تأمین گسترده در زمینه روغن های نباتی همگام با استفاده از استانداردهای روز دنیا در جهت افزایش بهره وری و کیفیت روزافزون گام بر می دارد.

تصاویر محل فعالیت شرکت

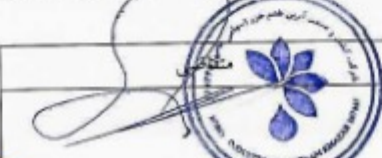


۵-۱- معرفی محصولات و خدمات قابل ارائه شرکت

دانه سویا



سویا قرن هاست که غذای مردم آسیا مخصوصاً چین بوده است. چینی ها آن را همراه با برنج بعنوان غذای اصلی خود مصرف می کنند. ایالات متحده آمریکا بزرگترین تولید کننده سویا می باشد و تقریباً دو سوم محصول کل دنیا را تولید می کند. سویا در ایران بنام (لویا روغنی)، (لویا چینی)، سوژا و دانه سویا معروف است. سویا گیاهی است یکساله دارای ساقه پرشاخه، برگهای آن بیضی، نوک تیز و سبز رنگ می باشد. میوه آن شبیه لویا است که در هر غلاف آن سه تا پنج دانه جدا از یکدیگر وجود دارد. رنگ دانه سویا بر حسب انواع مختلف متفاوت است و

	عامل 	تأیید شده است شماره ثبت: ۵۱۸۸۹۳
---	---	---

برنجهای زرد، سفید، سیاه، خاکستری و خالدار دیده می شود. دانه سویا به بزرگی یک نخود کمی مسطح و گرد است. دانه سیاه سویا بیشتر در طب گیاهی مصرف دارد ولی از دانه زرد رنگ آن بیشتر برای روغن گیری استفاده می کنند. سویا به علت داشتن پروتئین و مواد مغذی در تغذیه انسان بکار می رود. سویا در حدود ۳۵۰۰ نوع مختلف دارد که هر کدام آب و هوای مخصوصی را می خواهد. سویا یکی از بقولات است و دانه آن (لوبیا) غذای میلیون ها نفر را فراهم می کند و در تهیه مواد شیمیایی نقش عمده دارد. روغن استخراج شده از دانه های سویا یکی از مهم ترین انواع روغن ها است. این روغن حاوی اسید لینولئیک بسیار بالایی است و به همین دلیل از آن نمی توان برای تهیه روغن سرخ کردنی استفاده کرد. دانه سویا از لحاظ اسید آمینه میتوئین نسبت به کنجد فقیر است اما از لحاظ اسید آمینه لیزین در سطح بالایی قرار دارد سویا بیش از سایر دانه ها به پروتئین حیوانی شباهت دارد. روغن سویا ۴۹ درصد لینولئیک اسید و ۲۵ درصد اسیدولئیک دارد. میزان پروتئین دانه سویا بسیار بیشتر از سایر دانه های روغنی است.

دانه کلزا



کلزا (Brassica napus)، یکی از گیاهان دانه روغنی مهم در مناطق معتدل است و دارای طیف نسبتاً وسیعی از سازگاری اقلیمی می باشد. دانه کلزا دارای ۲۵ تا ۵۵ درصد روغن، ۱۸ تا ۲۴ درصد پروتئین و ۱۲ تا ۲۰ درصد پوست است.

به علت میزان روغن موجود در دانه های گیاه کلزا، این گیاه برای سده های پی در پی کشت می شود. محل رویش این گیاه در ابتدا در کرانه ی شرقی دریای مدیترانه بوده است گرچه استفاده از آن سابقه ای بسیار طولانی دارد. شواهدی موجود است که این گیاه و روغن آن، در ۲۰۰۰ سال پیش از میلاد مسیح

در هند استفاده می شده است. در اروپای میانه این گیاه از قرن چهاردهم کشت می شود. از قرن هفدهم میلادی تا کنون، این گیاه در مقیاس های بزرگ در اروپا کشت می شود.

ویژگی های کاشت دانه کلزا:

کلزا دارای پتانسیل عملکرد بالا بوده و در بین دانه های روغنی از درصد روغن دانه بالایی (۴۰٪-۴۵٪) برخوردار است و می تواند در کاهش میزان وابستگی به خارج در زمینه روغن گیاهی موثر باشد. دارا بودن تیپ های بهاره، زمستانه و حد واسط امکان کشت این گیاه را در شرایط متفاوت اقلیمی فراهم می سازد. کلزا می تواند در تناوب با زراعت گندم و جو قرار گرفته و از افزایش بیماری ها، آفات و علف های هرز بکاهد و باعث افزایش عملکرد دانه این محصولات شود. در کشت پاییزه نیاز به آبیاری کمتری بوده و امکان استفاده از نزولات آسمانی پاییزه و زمستانه وجود دارد. فصل رشد کلزا با سایر دانه های روغنی متفاوت بوده و زمانی که ظرفیت واحدهای روغن کشتی خالی است این گیاه برداشت می شود. به علت بقایای گیاهی مطلوب علاوه بر تأثیر مثبت در میزان ماده آلی خاک در تأمین علوفه مورد نیاز دامداران نیز موثر است. در توسعه صنعت زنبورداری نقش مهمی را می تواند ایفا کند. در مناطقی که در بهار به علت محدودیت آب و هم زمانی آبیاری محصولات بهاره با آخرین آب مشکلاتی در آبیاری دارند می توان با کشت کلزا به ویژه ارقام زودرس این مشکل را حل نمود (بخش مرکزی شهرستان ساوه)

ذرت دامی



دانه ذرت یکی از انواع دانه های غلات است که به واسطه قراوانی نشاسته در آن ارزش غذایی نسبتاً زیادی دارد و از این رو در جیره خوراکی دام، طیور و آبزیان به مقدار زیاد مورد استفاده قرار می گیرد. لازم به ذکر است که ذرت علاوه بر نشاسته دارای مواد مغذی دیگری مانند مواد پروتئینی، چربی، ویتامین و املاح نیز است.

کنجاله آفتابگردان

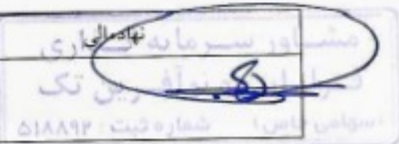


آفتابگردان (Helianthus annuus) از خانواده مرکبه Composee و دانه آن دارای ۱۵-۱۶ درصد پروتئین خام می باشد. کنجاله آفتابگردان بعنوان منبع عناصر کلسیم و فسفر نظیر سایر کنجاله دانه های روغنی است و تاکنون کمبود یا مسمومیت زایی هیچکدام از عناصر معدنی در



مقتضی

عامل

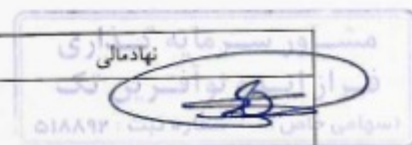


شماره ثبت ۵۱۸۸۹۲

آن گزارش نشده است. این آزمایش به منظور تعیین تاثیر سطوح مختلف کنجاله آفتابگردان با آنزیم و بدون آنزیم فیتاز و اثر آن بر خصوصیات لاشه‌ی و فراسنجه‌های خونی جوجه‌های گوشتی انجام شد. کنجاله‌های دانه‌های روغنی بخصوص وقتی که میزان روغن آنها بالاست ممکن است نقش قابل توجهی در میزان انرژی جیره داشته باشد. کنجاله آفتابگردان دارای سطوح خوبی از پروتئین است ولی میزان لیزین آن نسبت به سویا کمتر است و مهمترین اسید آمینه محدود کننده آن محسوب می‌شود. الیاف آن بالا بوده و اگر منشاء آن از پوشش دانه‌ها باشد به میزان اندکی قابل هضم خواهد بود که باید قبل از مصرف به صورت ریز آسیاب و یا خرد شوند. در صورت جدا شدن با حلال به طور متوسط حدود ۲۲۰ گرم الیاف خام و ۴۳۰ گرم پروتئین خام در هر کیلو گرم ماده خشک می‌باشد. میزان انرژی قابل متابولیسم آن در طیور معادل ۸/۱ مگاژول در کیلوگرم ماده خشک است در صورت جدا شدن به روش مکانیکی دارای مقادیر چربی بالاتر، الیاف خام و پروتئین پایینتری است. این کنجاله خوشخوراکی متوسط یا خوبی داشته و از نظر عوامل ضدتغذیه‌ای فقط در سطوح بالا کمی ملین است. میزان مصرف آن در جیره جوجه‌ها صفر جوجه گوشتی ۵ درصد و مادر و تخمگذار ۱۰ درصد می‌باشد. صد گرم پروتئین آفتابگردان دارای ۳/۸ گرم لیزین و ۸/۳ گرم آرژنین و ۳/۶ گرم متیونین و ۶/۲ گرم لوسین می‌باشد و هم چنین دارای اسیدهای آمینه دیگر به مقدار فراوان است.

نگاهی به ترکیب اسیدهای آمینه آفتابگردان مخصوصاً مقدار لیزین و متیونین ارزش این کنجاله را در تغذیه طیور به خوبی ثابت مینماید. کاربرد کنجاله آفتابگردان در کنار سایر منابع تامین کننده پروتئین، که قادر هستند نقاط ضعف این کنجاله را مرتفع سازند، به ویژه آن‌هایی که منشاء حیوانی دارند دستیابی به کیفیت مورد انتظار جیره‌های گوشتی را امکان پذیر می‌نماید. میزان کم لیزین و ترئونین قابل استفاده برای طیور در این کنجاله را می‌توان با مشارکت پودر ماهی و یا پودر گوشت، جبران نمود. چنانچه از کنجاله آفتابگردان در مقادیر حداکثر مجاز آن استفاده شود و تمایلی برای مصرف پروتئین حیوانی وجود نداشته باشد، افزودن لیزین به جیره ضرورت می‌یابد. وجود اسید کلروژنیک در این کنجاله می‌تواند در صورت کاربرد مقادیر زیاد کنجاله آفتابگردان، اثر بازدارندگی بر عملکرد آنزیم‌های هیدرولیتیک اعمال کند. برای ممانعت از چنین فعالیتی لازم است مقادیر کافی اسید آمینه متیونین و یا سایر دهنده‌های متیل مانند کولین به جیره افزوده گردد. کنجاله آفتابگردان بدون پوسته می‌تواند ۱۰-۸ درصد حجم جیره جوجه‌های گوشتی را به خود اختصاص دهد.

در گیاهان ترکیباتی وجود دارند که موجب عدم قابلیت دسترسی مواد معدنی می‌گردند. این مواد به عنوان عناصر معدنی به شکل کمپلکس‌ها در آمده، بدین ترتیب در جذب عناصر معدنی توسط روده اختلال ایجاد می‌کنند که به این مواد کیلات می‌گویند. یکی از بازدارنده‌های مواد معدنی موجود در غلات فیتات یا اسید فیتیک می‌باشد و نام سیستماتیک آن به صورت میواینوزیتول-هگزاکیزا است. که گروه‌های فسفات روی یک مولکول ۶ کربنی با وزن مولکولی پایین حدود ۶۶۰ دالتون تشکیل شده است. البته علاوه بر اصطلاح فیتات دو واژه دیگر به نام‌های اسید فایتیک و فیتین به کار برده می‌شود البته واژه فیتین مربوط به ترکیب پیچیده‌ی هگزافسفات ۶IP با پناسیم، منیزیم و کلسیم بوده که بیشتر در گیاهان یافت می‌شود. در حالی که اسید فیتیک فاقد هگزافسفات ۶IP می‌باشد و قابلیت دسترسی به فسفر و عناصر دیگر از قبیل روی، منیزیم و کلسیم و همچنین استفاده از مواد مغذی دیگر از قبیل پروتئین را کاهش می‌دهند. آنزیم فیتاز به وسیله قارچ فیلافتوس به خصوص آسپرژیلوس جنس از لحاظ آنزیم فیتاز غنی می‌باشد و تولید تجاری فیتاز برای استفاده به عنوان یک مکمل آنزیمی اکروژنی در جیره آسانتر از کشت میکروبی آن است اغلب فیتازها در درجه حرارت ۶۵ درجه سانتی‌گراد تا حدودی تجزیه می‌شوند. بنابراین در پلت کردن و یا سایر روش‌های عمل‌آوری مواد غذایی که در آنها به منظور کنترل کردن سالمونلا از درجه حرارت بالا استفاده می‌شود آنزیم فیتاز بایستی بعد از عمل‌آوری به آن اضافه شود. توانایی طیور برای استفاده از فسفر فیتاتی محدود می‌باشد و با اضافه کردن فیتاز به جیره غذایی طیور، نیاز به مکمل فسفوری در جیره و دفع از طریق مدفوع کاهش می‌یابد. فیتاز در حقیقت یک فسفاتاز است که پوندهای استری اسید فسفریک و اینوزیتول را هیدرولیز می‌کند.

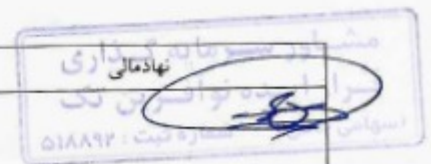


کنجاله کلزا



کلزا به گیاهان روغنی از تیره کروسیفرو از جنس براسیکا اطلاق می گردد. در کانادا به ارقام جدید کلزا که روغن و کنجاله آنها کیفیت ویژه ای دارد کانولا گفته می شود. دانه کانولا به لحاظ داشتن متجاوز از ۴۴ درصد روغن، یکی از دانه های روغنی در جهان محسوب می گردد. کنجاله آن نیز از نظر کیفی نزدیک به کنجاله سویاست و حدود ۳۵ درصد پروتئین دارد لذا یکی از منابع بسیار غنی پروتئین گیاهی در تغذیه دام و طیور می باشد. در ضمن کنجاله سویا حدود ۴۴ درصد پروتئین دارد و از نظر اسیدهای آمینه متیونین فقیر می باشد و دارای بعضی مواد بازدارنده رشد مانند ممانعت کننده تریپسین می باشد در حال حاضر قیمت

کنجاله کلزا کمتر از کنجاله سویا است و با توجه به این امر که در واحدهای دامپروری ۷۰ درصد هزینه پرورش دام را هزینه خوراک تشکیل می دهد لذا فکر استفاده از کنجاله کانولا به عنوان یک ماده مغذی در تغذیه طیور قابل تعمق و تامل به نظر می رسد. یکی از مسائل مهم و اساسی در زمینه صنعت پرورش طیور، تأمین خوراک و جیره مناسب است به نحوی که بیش از ۷۵ تا ۷۰ درصد هزینه ها را به خود اختصاص می دهد. بنابراین برای دستیابی به تولید مطلوب و اقتصادی، تأمین مواد خوراکی و به ویژه منابع پروتئین و انرژی ارزان قیمت و متناسب با احتیاج طیور ضروری می باشد. در این راستا تأمین منابع پروتئینی با محدودیت بیشتری مواجه بوده و معمولاً گرانتر از منابع انرژی را هستند. غالباً، منبع پروتئینی رایج در اغلب نقاط جهان را کنجاله های حاصل از روغن کشتی دانه های روغنی شامل می گردد. میزان کاشت دانه های روغنی ارتباط مستقیمی با میزان کنجاله تولید شده برای استفاده در خوراک طیور دارد چرا که باقیمانده دانه های روغنی پس از استحصال روغن که با نام کنجاله شناخته می شود، عمده منابع پروتئینی مورد استفاده در تغذیه طیور می باشند. کنجاله سویا عمده ترین منبع پروتئینی بوده که به علت توازن بهتر اسیدهای آمینه در جیره طیور استفاده می شود. ولی در سال های اخیر قیمت کنجاله سویا در بازار جهانی به میزان زیادی افزایش یافته است. بنابراین بررسی امکان استفاده از کنجاله سایر دانه های روغنی برای جایگزینی با کنجاله سویا در جیره غذایی طیور را ضروری می سازد. در این راستا کنجاله کلزا به عنوان یک مکمل پروتئینی جدید و ارزان قیمت می تواند مدنظر باشد. آزمایشات و تحقیقات فراوانی در داخل و خارج از کشور ایران در رابطه با استفاده از کنجاله کلزا به عنوان یک منبع پروتئینی جدید و ارزان قیمت نسبت به پودر ماهی و کنجاله سویا در جیره های طیور انجام گرفته است. در طی سال های اخیر، توجه شایانی به استفاده از وارپته هایی از کنجاله کلزا که دارای اسید اروسیک و گلوکوزینولات پایینی هستند، شده است. علی رغم توسعه رقم های دو صفر کلزا (کانولا) در بخش کشاورزی، هنوز این سؤال مطرح است که آیا می توان آنها را در برنامه های غذایی طیور گنجانده؟ گزارش ها در مورد تأثیر تغذیه کنجاله کلزا بر عملکرد طیور مختلف است، که دلایل مختلفی دارد، از آن جمله می توان نوع و سن پرند، نوع و سطح کنجاله کلزای استفاده شده، شرایط محیطی آزمایش، سطوح مواد مغذی و ضد تغذیه ای مختلف در جیره آزمایشی را نام برد. کلزا یکی از دانه های روغنی بوده که متعلق به خانواده کروسیفرا Cruciferea و جنس براسیکا brasica می باشد. این دانه روغنی تقریباً حاوی ۴۳-۴۲ درصد روغن می باشد. در روغن کشتی دانه کلزا حدود ۴۰٪ روغن و ۵۰٪ تا ۵۸٪ کنجاله بدست می آید. مقدار پروتئین خام کنجاله کلزا ۳۲ تا ۳۸٪ است. پروتئین کنجاله کلزا دارای ترکیب اسید آمینه بسیار مناسبی است و قابل مقایسه و رقابت با کنجاله سایر دانه های روغنی می باشد. ولی همانند دیگر منابع پروتئینی گیاهی در میزان لیزین محدودیت دارد. اما از نظر متیونین و سیستین در سطح مناسبی قرار دارد. با وجود لیزین کمتر و متیونین بیشتر، از نظر تعادل اسید آمینه ضروری با کنجاله سویا برابری می کند. میزان انرژی کنجاله کلزا کمتر از کنجاله سویا می باشد و این به دلیل این است که کنجاله کلزا حاوی فیبر بالاتر و پروتئین کمتری است. میزان فیبر کنجاله کلزا ۱۲ تا ۱۴٪ است ولی فیبر کنجاله سویا حدود ۷٪ است. میزان انرژی قابل متابولیسم آن ۷/۴ تا ۸/۲ مگاژول در کیلوگرم ماده خشک برای طیور می باشد.



کنجاله سویا

کنجاله سویا یکی از فرآورده‌های دانه سویاست که به عنوان منبع غنی از سویا برای تغذیه دام مورد استفاده قرار می‌گیرد. این فرآورده پروتئین عمده مورد نیاز برای گاوهای شیرده را تأمین می‌کند و می‌تواند به عنوان منبع غذا برای ماهی‌ها و حیوانات خانگی نیز استفاده شود. سویا ۴۰ درصد پروتئین و ۲۰ درصد چربی دارد. با



حرارت‌دهی به سویا کیفیت آن بهتر می‌شود. کنجاله سویا یک ماده غذایی خوش خوراک، غنی از مواد مغذی با قابلیت هضم بالا و یک منبع مناسب پروتئینی می‌باشد که دارای ترکیب عالی از اسیدهای آمینه است. کنجاله‌ی سویا یک منبع عالی پروتئین و انرژی برای تغذیه‌ی دام می‌باشد که نسبت به سایر کنجاله‌های روغنی دارای فیبر کمتری است. کنجاله حاصل از روغن‌کشی با حلال: دو نوع اصلی از این کنجاله‌ی سویا موجود می‌باشد، در نوع اول، با استفاده از حلال، روغن موجود در لوبیای سویا، استخراج می‌شود و کنجاله باقیمانده حاوی ۴۴ درصد پروتئین خام می‌باشد. نوع دیگر، کنجاله‌ی حاصل از روغن‌کشی دانه‌های بدون پوسته‌ی لوبیای سویا است که حاوی ۴۸ درصد پروتئین خام بر اساس ماده‌ی موجود As Fed Basis می‌باشد. این دو نوع کنجاله‌ی سویا بر اساس ماده خشک به ترتیب حاوی ۵۰ و ۵۴/۵ درصد پروتئین خام هستند. کنجاله‌ی ۴۸ درصد حاوی حدود ۸ درصد الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی NDF می‌باشد. در صورتی که کنجاله‌ی سویای ۴۴ درصد پروتئین به دلیل مخلوط شدن با پوسته‌ی سویا حاوی ۱۴ درصد NDF می‌باشد. کنجاله سویا طی مراحل متعدد، شامل آسیاب نمودن لوبیای سویا و روغن‌کشی به وسیله‌ی یک حلال آلی از قبیل هگزان تولید می‌شود که در نتیجه یک محصول با میزان روغن پایین حاصل می‌گردد. این نوع کنجاله رایجترین محصول موجود در بازار است که در صنعت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

از دیگر محصولات این شرکت می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- انواع روغن‌ها
- نبات
- ساشه روغن زیتون
- ادویه جات

Vioni spices
NEW PRODUCT
ادویه جات ویونی



NEW PRODUCT
REFINED OLIVE OIL
ساشه روغن زیتون تصفیه شده





WITH DIFFERENT FLAVORS
ROCK CANDY





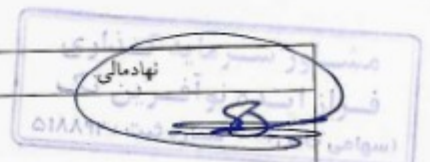
مهر و امضاء مسئول
مهر و امضاء مدیر عامل

نهاد مالی
شرکت آراین طعم خزر

۶-۱- وضعیت مجوزات و تأییدیه‌های شرکت

ردیف	عنوان	مرجع صدور	تاریخ صدور	تاریخ اعتبار
۱	پروانه بهره برداری	وزارت صنعت، معدن و تجارت	۱۳۹۹/۰۹/۱۸	۱۴۰۳/۰۹/۰۸
۲	کارت بازرگانی	اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ساری	-	۱۴۰۴/۰۲/۰۷
۳	گواهینامه ایزو GMP	کشور ایتالیا (Bureau Italia)	۲۰۲۳/۰۲/۱۵	۲۰۲۶/۰۲/۱۴
۴	گواهینامه ایزو ۱۴۰۰۱	کشور ایتالیا (Bureau Italia)	۲۰۲۳/۰۲/۱۷	۲۰۲۶/۰۲/۱۶
۵	گواهینامه ایزو ۲۲۰۰۰	کشور ایتالیا (Bureau Italia)	۲۰۲۳/۰۲/۱۵	۲۰۲۶/۰۲/۱۴
۶	گواهینامه ایزو ۹۰۰۱	کشور ایتالیا (Bureau Italia)	۲۰۲۳/۰۲/۱۷	۲۰۲۶/۰۲/۱۶
۷	گواهی ثبت برند	سازمان ثبت اسناد و املاک کشور	۱۳۹۶/۰۳/۲۷	۱۴۰۶/۰۳/۲۷

تصاویر برخی از مجوزات شرکت به شرح زیر است:

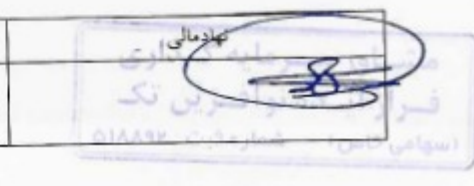


فصل ۲- ارزیابی مالی

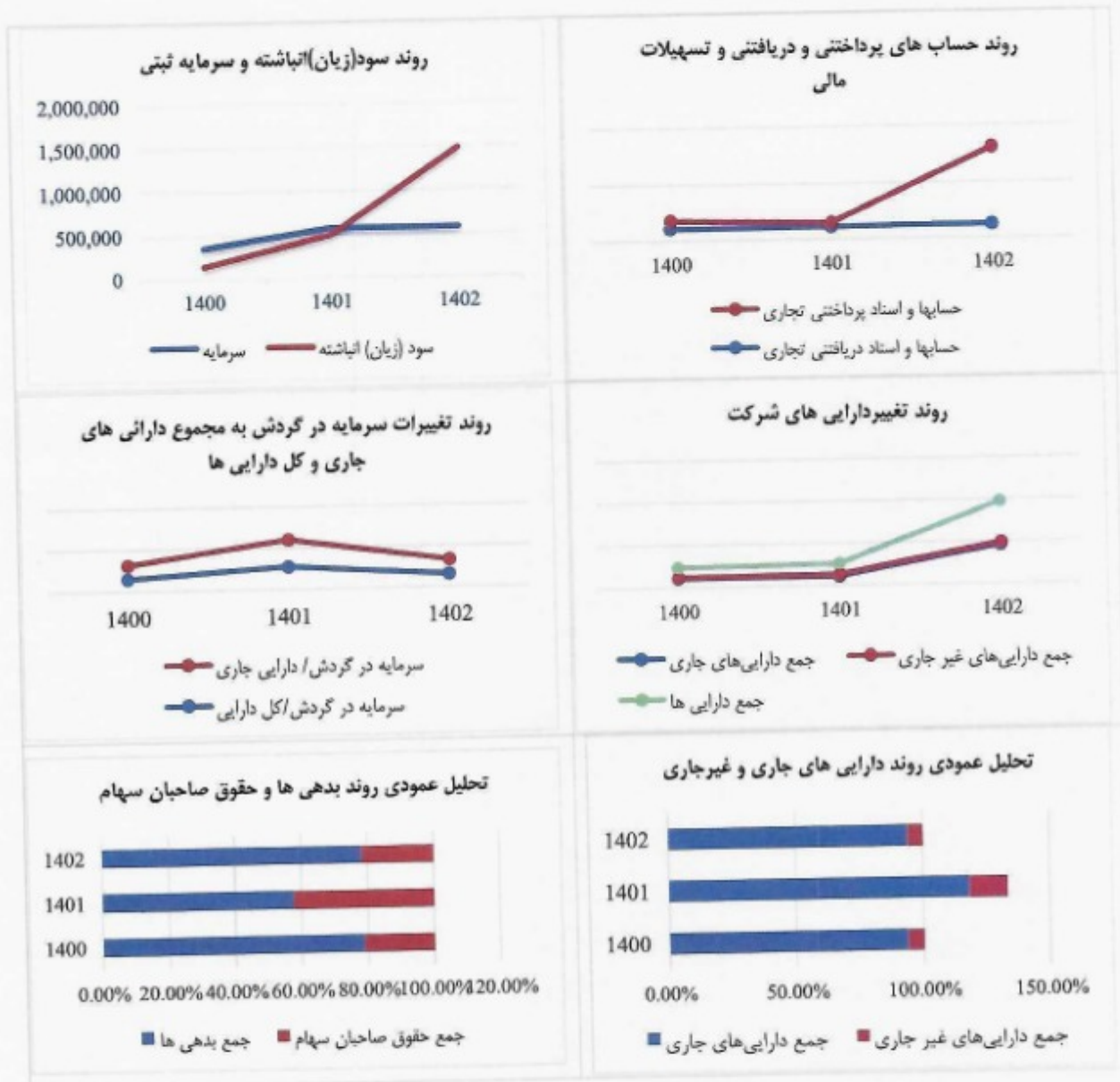
۲-۱- بررسی صورت‌های مالی (ترازنامه)

بر اساس اطلاعات صورت مالی حسابرسی شده سال‌های ۱۴۰۰، ۱۴۰۱، ۱۴۰۲ اطلاعات مالی ترازنامه شرکت در سه سال گذشته مطابق جدول ذیل است:

حسابرسی ۱۴۰۰	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۲	حسابرسی ۱۴۰۰	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۲	میلیون ریال
۷۴,۶۵۷	۵۱,۸۵۵	۹۱۱,۴۰۰	%۱۰۰	%۶۹	%۱۲۲۱	موجودی نقد و بانک
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	سرمایه‌گذاری‌های کوتاه‌مدت
۱,۰۲۲,۲۳۹	۱,۰۶۵,۸۰۱	۱,۱۷۰,۱۱۰	%۱۰۰	%۱۰۴	%۱۱۴	حساب‌ها و اسناد دریافتی تجاری
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	سایر و اسناد دریافتی
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	جاری شرکا و سهام‌داران
۲۳۲,۹۹۷	۴۶۸,۹۲۶	۳,۹۹۴,۱۳۶	%۱۰۰	%۱۹۱	%۱۶۳۰	موجودی مواد و کالا
۸۶۲,۷۹۶	۶۱۱,۷۳۹	۳,۱۴۳,۹۵۳	%۱۰۰	%۷۱	%۳۶۴	سفارش‌ها و پیش‌پرداخت‌ها
۲,۲۰۴,۷۷۹	۲,۱۹۸,۳۲۱	۹,۳۱۸,۵۹۹	%۱۰۰	%۱۰۰	%۴۱۸	جمع دارایی‌های جاری
۱۳۲,۷۵۲	۳۷۱,۹۸۷	۴۴۹,۳۹۳	%۱۰۰	%۲۸۰	%۳۳۹	دارایی‌های ثابت مشهود
۱۵۲	۳,۲۴۹	۴,۸۶۴	%۱۰۰	%۲۷۹۵	%۲۲۰۰	دارایی‌های نامشهود
۶,۸۶۰	۶,۸۶۰	۹۲,۳۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۳۳۵	سرمایه‌گذاری‌های بلندمدت
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	سایر دارایی‌ها
۱۳۹,۷۶۴	۳۸۳,۰۹۶	۵۴۶,۵۵۷	%۱۰۰	%۲۷۴	%۳۹۱	جمع دارایی‌های غیر جاری
۲,۳۴۴,۵۴۳	۲,۵۸۱,۴۱۷	۹,۷۶۵,۱۵۶	%۱۰۰	%۱۱۰	%۴۱۷	جمع دارایی‌ها
۷۰۲,۴۹۴	۳۷۶,۳۶۴	۶,۸۸۱,۶۵۳	%۱۰۰	%۵۴	%۹۸۰	حساب‌ها و اسناد پرداختی تجاری
۲۱,۲۵۷	۱۳۰,۶۵۶	۳۹۶,۸۳۳	%۱۰۰	%۶۶۲	%۱۸۶۷	سایر حساب‌ها و اسناد پرداختی
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	جاری شرکا و سهام‌داران
۸۶۹,۶۹۹	۸۱۶,۵۷۷	۰	%۱۰۰	%۹۴	%۰	پیش دریافت‌ها
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	ذخیره مالیات
۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	سود سهام پرداختی
۲۵۲,۰۹۹	۱۴۹,۱۲۲	۳۶۵,۷۰۴	%۱۰۰	%۵۹	%۱۴۵	تسهیلات مالی دریافتی
۱,۸۵۱,۶۰۶	۱,۴۸۸,۷۷۶	۷,۶۵۰,۲۴۷	%۱۰۰	%۸۰	%۴۱۳	جمع بدهی‌های جاری
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	حساب‌ها و اسناد پرداختی بلندمدت
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	تسهیلات مالی دریافتی بلندمدت
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	ذخیره مزایای پایان خدمت کارکنان
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	جمع بدهی‌های غیر جاری
۱,۸۵۱,۶۰۶	۱,۴۸۸,۷۷۶	۷,۶۵۰,۲۴۷	%۱۰۰	%۸۰	%۴۱۳	جمع بدهی‌ها
۳۵۰,۰۰۰	۵۷۵,۰۰۰	۵۷۵,۰۰۰	%۱۰۰	%۱۶۴	%۱۶۴	سرمایه
۶,۱۴۱	۲۳,۶۴۲	۵۷,۵۰۰	%۱۰۰	%۳۸۵	%۹۳۶	اندرخته قانونی
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	سایر اندرخته‌ها
۰	۰	۰	%۱۰۰	-	-	مازاد تجدید ارزیابی و سایر سودهای تحقق‌نیافته
۱۳۶,۷۹۶	۴۹۳,۹۹۹	۱,۴۸۲,۴۰۹	%۱۰۰	%۳۶۱	%۱۰۸۴	سود (زیان) انباشته
۴۹۳,۹۳۷	۱,۰۹۳,۶۴۱	۲,۱۱۴,۹۰۹	%۱۰۰	%۲۲۲	%۴۲۹	جمع حقوق صاحبان سهام
۲,۳۴۴,۵۴۳	۲,۵۸۱,۴۱۷	۹,۷۶۵,۱۵۶	%۱۰۰	%۱۱۰	%۴۱۷	جمع بدهی و حقوق صاحبان سهام



تصویر نمودارهای مرتبط

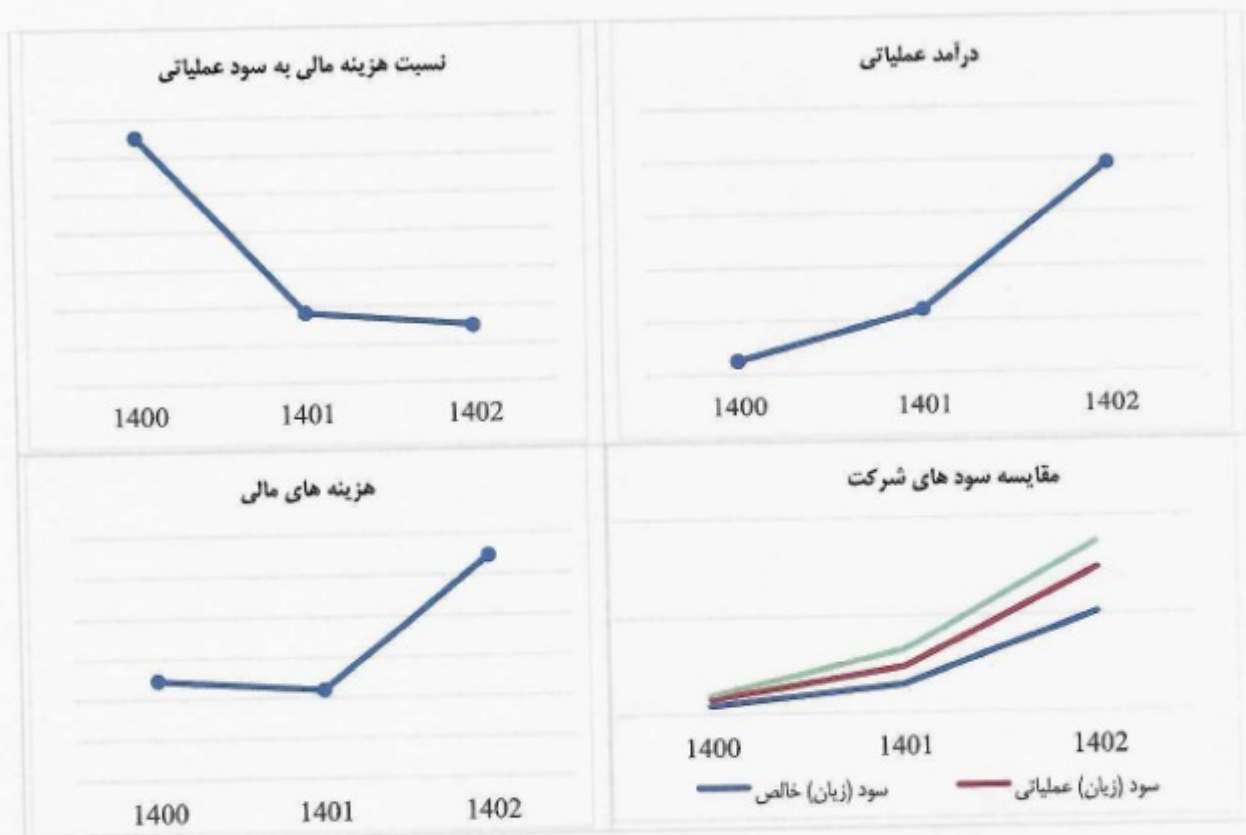


۲-۲- بررسی صورت‌های مالی (صورت سود و زیان)

بر اساس اطلاعات صورت مالی حسابرسی شده سال‌های ۱۴۰۰ و ۱۴۰۱، ۱۴۰۲ اطلاعات مالی شرکت، اطلاعات مالی صورت سود و زیان شرکت در سه سال گذشته مطابق جدول ذیل است:

حسابرسی ۱۴۰۰	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۲	حسابرسی ۱۴۰۰	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۲	میلیون ریال
۲,۵۳۴,۹۹۹	۱۱,۹۵۱,۷۸۷	۳۹,۱۴۵,۸۷۲	%۱۰۰	%۴۷۱	%۱۵۳۴	درآمد عملیاتی
۲,۳۳۲,۶۸۱	۱۱,۳۰۲,۷۵۸	۳۷,۴۲۰,۸۱۰	%۱۰۰	%۴۸۲	%۱۵۹۷	بهای تمام‌شده درآمد عملیاتی
۱۹۲,۳۱۸	۶۴۹,۰۲۹	۱,۷۲۵,۰۶۳	%۱۰۰	%۳۳۷	%۸۹۷	سود (زیان) ناخالص
۴۱,۵۵۴	۱۷۵,۶۳۱	۲۵۸,۱۵۱	%۱۰۰	%۴۲۳	%۶۲۱	جمع هزینه‌های فروش، اداری و عمومی
-	-	-	%۱۰۰	-	-	خالص سایر درآمدها و اقلام عملیاتی
۱۵۰,۷۶۴	۴۷۳,۳۹۸	۱,۴۶۶,۹۱۱	%۱۰۰	%۳۱۴	%۹۷۳	سود (زیان) عملیاتی
۴۹,۱۱۶	۴۳,۷۴۹	۱۰۸,۷۱۵	%۱۰۰	%۸۹	%۲۲۱	هزینه‌های مالی
۵,۱۵۸	۷,۸۶۸	۴,۵۷۱	%۱۰۰	%۱۵۳	%۸۹	خالص سایر درآمدها و هزینه‌های غیرعملیاتی
۱۰۶,۸۰۶	۴۳۷,۵۱۷	۱,۳۶۲,۷۶۷	%۱۰۰	%۴۱۰	%۱۲۷۶	سود (زیان) قبل از کسر مالیات
۲۲,۱۳۱	۱۴۱,۶۵۶	۳۴۰,۴۹۹	%۱۰۰	%۶۴۰	%۱۵۳۹	مالیات بر درآمد
۸۴,۶۷۵	۲۹۵,۸۶۱	۱,۰۲۲,۲۶۸	%۱۰۰	%۳۴۹	%۱۲۰۷	سود (زیان) خالص

تصویر نمودارهای مرتبط



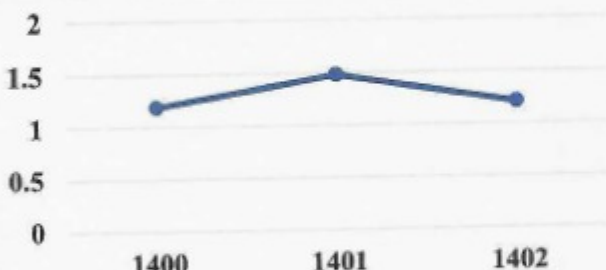
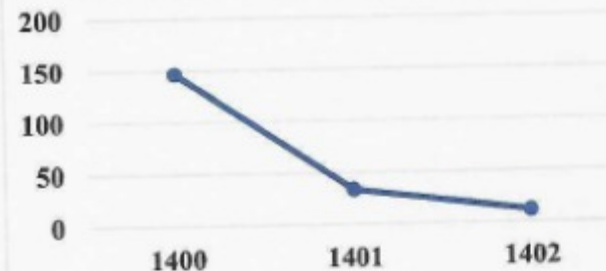
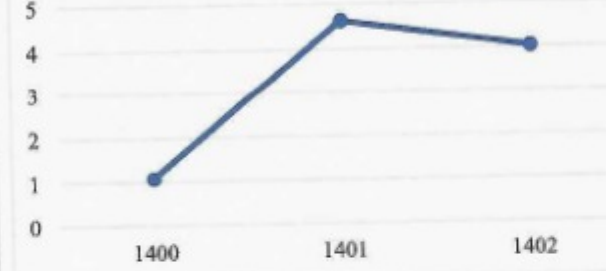
۲-۳- تراز کل آزمایشی مالی هشت ماهه سال ۱۴۰۳ شرکت

گنتی و تصدیق آیین نظام جاری	کتاب	گنتی و تصدیق آیین نظام جاری	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب
کتاب	کتاب	کتاب	کتاب

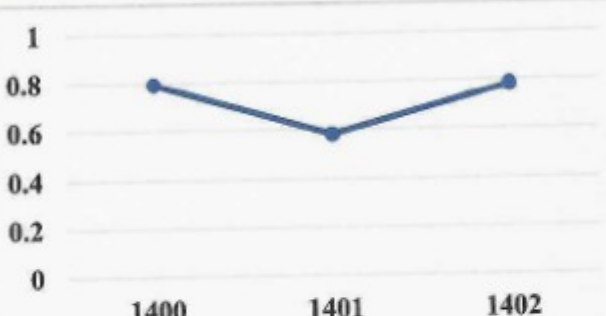
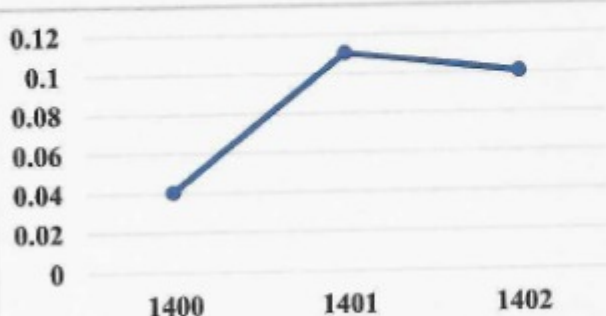
گزارش نواز		گشت و صنعت آریس طهم حذر	
گزار	نراز چهار ستونی	حساب کل	نراز
از تاریخ	۱۴۰۲/۰۱/۰۱	تا تاریخ	۱۴۰۲/۰۹/۳۰
شماره سند	۳	شماره سند	۳
از شماره	۱	تا شماره	۳۳۵۴۶

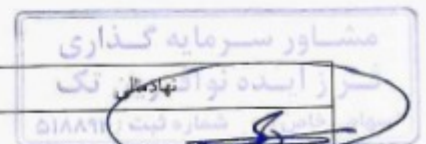


۲-۴- بررسی نسبت‌های مالی

عنوان شاخص	نسبت ایده آل حداکثر امتیاز	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲	نمودار
نسبت جاری	۲	۱.۱۹	۱.۴۸	۱.۳۱	
نسبت آبی	۱	۰.۵۹	۰.۷۵	۰.۲۷	
دوره وصول مطالبات	۶۰	۱۴۶	۳۳	۱۱	
گردش دارایی‌ها	۱	۱.۰۸	۴.۶۳	۴.۰۱	
نسبت مالکانه	۰.۵	۰.۲۱	۰.۴۲	۰.۲۲	



	۰.۷۸	۰.۵۸	۰.۷۹	۰.۵	نسبت بدهی به دارایی‌ها
	۰.۱	۰.۱۱	۰.۰۴	۰.۲	نسبت بازده دارایی‌ها Return On Assets
	۰.۳۸	۰.۲۷	۰.۱۷	۰.۴	نسبت بازده حقوق صاحبان سهام Return On Equity
	۰.۰۳	۰.۰۲	۰.۰۳	۰.۲۵	نسبت بازده فروش Return On Sales
	۵۹.۴	۷۰.۶	۵۳.۲	۱۰۰	مجموع امتیازات نسبت‌های مالی



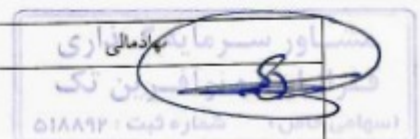
۵-۲- امتیاز مالی

جهت تخصیص امتیاز مالی متقاضی بر اساس صورت‌های مالی حسابرسی شده سال‌های ۱۴۰۰، ۱۴۰۱ و ۱۴۰۲، شاخص‌های مالی موردنظر در سه سال گذشته مطابق جدول فوق محاسبه و امتیاز نهایی متقاضی بر اساس وزن‌های تعیین شده به‌ازای هر سال مطابق جدول ذیل محاسبه گردید.

۱۴۰۲	۱۴۰۱	۱۴۰۰	
۵۹.۴	۷۰.۶	۵۳.۲	مجموع امتیاز مالی
۷۰٪	۲۰٪	۱۰٪	ضریب وزنی
۴.۱۶	۱.۴۱	۰.۵۳	امتیاز وزنی
	۶.۱		مجموع امتیاز وزنی

۶-۲- تحلیل مالی

درآمد عملیاتی شرکت طی سه سال موردبررسی مطابق با صورت مالی حسابرسی شده روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۹,۱۴۵,۸۷۲ میلیون ریال رسیده است. فروش شرکت در ۶ ماهه سال ۱۴۰۳ مطابق با تراز آزمایشی برابر با مبلغ ۶۹,۶۶۹,۵۲۷ میلیون ریال می‌باشد. سود شرکت نیز همانند درآمد شرکت روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۴,۴۹۹ میلیون ریال رسیده است. دریافتی‌های تجاری شرکت روند صعودی داشته است. موجودی مواد و کالا شرکت نسبت به سال قبل افزایش داشته است. پرداختی‌های تجاری شرکت نسبت در سه سال موردبررسی افزایش داشته است که نشان‌دهنده افزایش بدهی‌های جاری شرکت است که می‌تواند نشأت گرفته از افزایش درآمد شرکت طی سه سال گذشته باشد. سرمایه ثبتي شرکت در سال ۱۴۰۳ افزایش داشته و به مبلغ ۸۵۰,۰۰۰ میلیون ریال از محل واریز نقدی رسیده است. سرمایه در گردش شرکت در سه سال موردبررسی روند صعودی داشته است. سود انباشته شرکت در سال ۱۴۰۲ نسبت به دو سال قبل افزایش داشته و به مبلغ ۱,۴۸۲,۴۰۹ میلیون ریال رسیده است. نسبت بهای تمام‌شده شرکت به درآمد عملیاتی آن در سال ۱۴۰۲ برابر با ۹۵٪ بوده که در سال‌های قبل نیز ثابت بوده است که مطلوب می‌باشد. نسبت بازده فروش ۳ درصد می‌باشد که مطلوب نیست. بنابراین ریسک مالی شرکت متوسط رو به کم ارزیابی می‌گردد.



فصل ۳- اعتبارسنجی بانکی

۳-۱- رتبه اعتباری شرکت و اعضای هیئت مدیره

جدول ذیل طبق استعلام اعتباری انجام شده توسط سامانه اعتبارسنجی بانک صادرات در تاریخ ۱۴۰۳/۱۲/۰۵ تدوین گردیده است:

نام مشتری	چک برگشتی	مجموع وام‌های فعال	مجموع بدهی	مجموع معوقات بانکی	مجموع ضمانت‌نامه‌های فعال	توضیحات
شرکت آرین طعم خزر	-	۵'۶۵۰'۰۴۶	۵'۵۹۳'۳۷۶	-	۶۱۳'۴۸۳	شخص حقوقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
احمد شادپوریان	-	۴۵۳'۹۱۳	۸'۸۱۸	-	-	
محمود شادپوریان	-	۳۳۷'۹۱۴	۲'۴۸۰	-	-	شخص حقیقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
زهره محمد حسین	-	۴۵۰'۲۷۲	۱۹۶'۳۴۲	-	-	

شرکت هفت فقره تسهیلات به مانده مبلغ ۵'۵۹۳'۳۷۶ میلیون ریال دارد. لازم به ذکر است شرکت مبلغ ۶۱۲'۴۸۳ میلیون ریال نیز ضمانت نامه دارد. همچنین مبلغ ۱,۳۱۵,۲۰۰ میلیون ریال اعتبار اسنادی دارد.

تصویر استعمال بانکی اعضای هیئت مدیره شرکت به شرح ذیل است:

[illegible]

مهر و آفتاب



۳-۲- امتیاز اعتباری

با استفاده از استاندارد سامانه بانک مرکزی برای هر یک از اعضای هیئت مدیره و شرکت (هر یک به تنهایی) که در جدول فوق آمده است و بر اساس امتیاز هر رتبه که در ذیل آمده است، برای هر شخص یک امتیاز تخصیص داده می شود:

رتبه	A ⁺	A	A ⁻	B ⁺	B	C ⁺	C	کمتر
امتیاز	۱۰	۹	۸	۶	۵	۳	۲	۰

لازم به ذکر است در صورت عدم وجود سابقه در سامانه مذکور امتیاز ۵ تعلق می گیرد. پس از تخصیص امتیاز برای اعضاء و شرکت امتیاز کلی بر اساس وزن های تعیین شده محاسبه گردید.

ردیف	شرح	امتیاز	ضریب وزنی	امتیاز وزنی
۱	امتیاز شرکت	۸.۰۰	۰.۵۰	۴.۰۰
۲	میانگین امتیاز اعضای هیئت مدیره دارای حق امضاء	۶.۰۰	۰.۳۰	۱.۸۰
۳	میانگین امتیاز سایر اعضای هیئت مدیره	۶.۰۰	۰.۲۰	۱.۲۰
	مجموع	۲۰.۰۰	۱.۰۰	۷.۰۰



مستفاد



معامل



فصل ۴- معرفی محصول / خدمت موضوع تامین مالی

۴-۱- مقدمه

روغن پالم یک روغن گیاهی است که از میوه‌های نخل روغنی (به‌ویژه نخل آفریقایی) استخراج می‌شود. استفاده صنعتی از روغن پالم در صنایع غذایی به دلیل ترکیب مناسب از ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و اقتصادی، یک انتخاب محبوب در تولید محصولات متنوع از یسکویت و شیرینی تا فست فودها و مارگارین محسوب می‌شود. این روغن با ارائه مزایای فنی مانند پایداری حرارتی، مقاومت در برابر اکسیداسیون و قوام مناسب، به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا محصولاتی با کیفیت و استاندارد بالا را به بازار عرضه کنند. به دلیل ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی خاص در صنایع مختلف از جمله غذایی، آرایشی و حتی صنعتی کاربرد فراوان دارد.

روغن پالم از میوه‌های نخل روغنی به‌دست می‌آید و به دو بخش اصلی تقسیم می‌شود:

- روغن میوه: که از گوشت اطراف هسته استخراج می‌شود.
- روغن هسته: که از هسته میوه به دست می‌آید.

منشأ این محصول عمدتاً در کشورهای گرمسیری نظیر اندونزی و مالزی تولید می‌شود که دارای شرایط اقلیمی مساعد برای رشد نخل‌های روغنی هستند.

۴-۲- فرایند تولید

فرایند تولید روغن پالم از برداشت میوه‌های نخل تا تصفیه و بسته‌بندی، مراحل چندگانه و دقیق را در بر می‌گیرد، که در آن ابتدا میوه‌های نخل توسط کارگران یا تجهیزات مکانیزه برداشت می‌شوند و به کارخانه‌های فرآوری منتقل می‌گردند. در این مرحله، میوه‌ها به صورت دسته‌های بزرگ جمع‌آوری شده و آماده‌ی پردازش بعدی می‌شوند.

در مرحله بعد، میوه‌های برداشت شده تحت فرایند استریلایز (بخارپز) قرار می‌گیرند. استفاده از بخار آب در این مرحله باعث غیر فعال شدن آنزیم‌های مضر، کاهش آلودگی‌های میکروبی و همچنین تسهیل در جدا شدن میوه‌ها از دسته می‌شود. پس از استریلایز شدن، میوه‌ها به دستگاه‌های جداسازی انتقال داده می‌شوند؛ در اینجا، بخش‌های غیرقابل استفاده مانند ساقه و پوست‌های خارجی از میوه جدا شده و میوه‌های آماده استخراج به دست می‌آید.

در ادامه، میوه‌های جدا شده با استفاده از آسیاب یا خردکن به پوره تبدیل می‌شوند. اغلب در این مرحله از آب گرم نیز استفاده می‌شود تا فرایند آزادسازی روغن از سلول‌های میوه تسهیل گردد. پوره حاصل سپس به دستگاه‌های فشار دهنده منتقل می‌شود. در اینجا، با اعمال فشار مکانیکی، بخش عمده‌ای از روغن از پوره استخراج می‌گردد.

برای به دست آوردن بیشترین میزان روغن، روش‌های شیمیایی نیز به کار گرفته می‌شوند. در این روش از حلال‌هایی مانند هگزان استفاده می‌شود تا روغن‌های باقیمانده در پوره استخراج شوند. روغن به دست آمده از فشرده‌سازی مکانیکی و استخراج شیمیایی، ترکیب شده و به عنوان روغن خام پالم در نظر گرفته می‌شود.

مرحله بعدی مربوط به تصفیه روغن خام است. در این بخش از فرایند، با استفاده از روش‌هایی مانند ته‌نشینی، سانتریفیوژ یا فیلتراسیون، آب، رسوبات و سایر ناخالصی‌ها از روغن جدا می‌شوند. پس از آن، روغن وارد مراحل تصفیه نهایی می‌شود که شامل اقدامات تخصصی مانند حذف اسیدهای چرب آزاد، سفید کردن (بلیچینگ) و دتودوراسیون (رفع بو) است تا روغنی با کیفیت بالا به دست آید. در نهایت، روغن پالم تصفیه‌شده تحت کنترل‌های کیفی دقیق قرار گرفته و در مخازن ذخیره می‌شود. سپس این روغن به بازار عرضه می‌شود یا به صنایع مختلف از جمله غذایی، آرایشی و تولید بیودیزل

ارسال می‌گردد این فرایند با بهره‌گیری از تکنولوژی‌های مدرن و کنترل‌های دقیق، اطمینان حاصل می‌کند که روغن تولید شده دارای کیفیت مطلوب و خلوص کافی برای مصرف‌های مختلف باشد.

۳-۴- فرآوری روغن پالم

روغن پالم به دلیل ویژگی‌های منحصر به فرد خود نقش مهمی در صنایع غذایی به صورت صنعتی ایفا می‌کند. در زیر به برخی از جنبه‌های کلیدی استفاده صنعتی از این روغن در تولید محصولات غذایی پرداخته می‌شود:

۱. ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی مطلوب

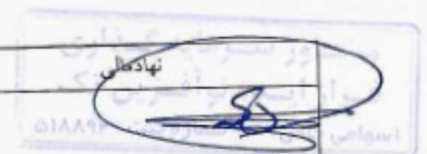
- پایداری حرارتی: روغن پالم در دماهای بالا پایداری خوبی دارد و هنگام سرخ‌کردن یا استفاده در فرآیندهای دمای بالا، ساختار شیمیایی خود را حفظ می‌کند.
- مقاومت در برابر اکسیداسیون: نسبت به بسیاری از روغن‌های گیاهی دیگر، اکسیداسیون کمتری را تجربه می‌کند که این ویژگی به افزایش عمر مفید و ثبات کیفی محصولات کمک می‌کند.
- قوام مناسب: به دلیل میزان بالای اسیدهای چرب اشباع شده، در دمای اتاق حالت نیمه‌جامد دارد که برای تولید محصولاتی نظیر بیسکویت، شکلات و مارگارین اهمیت ویژه‌ای دارد.

۲. کاربرد در فرآوری محصولات غذایی

- بیسکویت و شیرینی: روغن پالم به دلیل ایجاد قوام مناسب در خمیر، به تولید بیسکویت‌ها و شیرینی‌های دارای بافت ترد و یکنواخت کمک می‌کند.
- فست‌فودها و تنقلات: استفاده از این روغن در فرآیند سرخ‌کردن، باعث ایجاد رنگ طلایی جذاب و مزه مطلوب در انواع تنقلات و فست‌فودها می‌شود.
- مارگارین و جایگزین کره: ویژگی‌های فیزیکی روغن پالم به تولید مارگارین‌ها کمک می‌کند تا در دمای اتاق حالت جامد داشته باشند و بافت مطلوبی را در محصولات نانوائی ایجاد کنند.
- محصولات شکلاتی و کیک‌ها: در صنعت شکلات‌سازی و تولید کیک، روغن پالم به دلیل ثبات بالا و مقاومت در برابر دمای محیط، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۳. مزایای اقتصادی و صنعتی

- هزینه پایین: یکی از دلایل اصلی استفاده گسترده از روغن پالم در صنایع غذایی، هزینه نسبتاً پایین آن نسبت به سایر روغن‌های گیاهی است.
- تولید انبوه و قابلیت استانداردسازی: ویژگی‌های ثابت این روغن به تولید انبوه و استانداردسازی فرآیندهای تولیدی در کارخانجات کمک می‌کند که در نهایت به کنترل کیفیت و کاهش هزینه‌های تولید منجر می‌شود.
- پایداری زنجیره تأمین: کشورهایی مانند اندونزی و مالزی به عنوان بزرگترین تولیدکنندگان این روغن، تأمین مداوم آن را برای صنایع غذایی تضمین می‌کنند.



۴. پردازش‌های صنعتی تکمیلی

قبل از وارد شدن به زنجیره تولید محصولات نهایی، روغن پالم تحت فرایندهای مختلفی نظیر تصفیه، سفیدسازی (بلیچینگ) و رفع بو (دئودوراسیون) قرار می‌گیرد تا از لحاظ کیفی و بهداشتی مناسب برای استفاده در صنایع غذایی گردد. این مراحل صنعتی باعث حذف ناخالصی‌ها و بهبود ویژگی‌های نهایی روغن می‌شوند.

۴-۴- معایب و چالش‌های زیست‌محیطی

- تخریب جنگل‌ها و تنوع زیستی:

کاشت نخل‌های روغنی به‌صورت گسترده می‌تواند منجر به از بین رفتن جنگل‌های بارانی و کاهش تنوع زیستی شود.

- انتشارات گازهای گلخانه‌ای:

تغییر کاربری زمین‌ها و تخریب جنگل‌ها موجب افزایش انتشار گازهای گلخانه‌ای و تأثیرات منفی بر تغییرات اقلیمی می‌شود.

- مسائل اجتماعی:

در برخی مناطق، فعالیت‌های مربوط به کاشت نخل روغنی با چالش‌هایی مانند حقوق کارگران و شرایط کار نامناسب همراه بوده است.

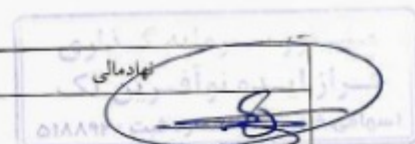
- نگرانی‌های بهداشتی

ترکیب اسیدهای چرب:

روغن پالم سرشار از اسیدهای چرب اشباع شده است؛ بنابراین، مصرف بیش از حد آن می‌تواند با مشکلات قلبی و عروقی مرتبط باشد.

- تحقیقات متناقض:

برخی مطالعات تأثیرات منفی آن را بر سلامت قلبی عروقی نشان می‌دهند، در حالی که برخی دیگر معتقدند مصرف متعادل آن مشکلی ایجاد نمی‌کند.





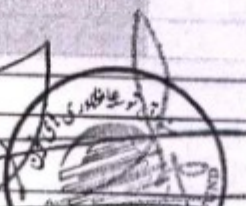
گزارش ارزیابی تأمین مالی شرکت آرین طعم خزر

۴-۵- طرح موضوع تأمین مالی

تأمین سرمایه در گردش فرآوری صنعتی روغن پالم	عنوان پروژه
صنایع غذایی	حوزه پروژه
روغن پالم به دلیل هزینه پایین، عملکرد بالا در فرآیندهای صنعتی و کاربردهای متنوع، به یکی از مهم‌ترین روغن‌های نباتی تبدیل شده است. اما از سوی دیگر، نگرانی‌های زیست‌محیطی و بهداشتی مرتبط با تولید و مصرف آن باعث شده است که استفاده پایدار و مسئولانه از آن در سطح جهانی مورد توجه قرار گیرد	کارکرد و عملکرد محصول
فرآوری بیش از ۵۰۰۰ تن روغن خوراکی در حال فروش	KPI های پیشبرد طرح
	وضعیت کنونی پروژه
تأمین پایدار روغن پالم به عنوان افزونه مهم صنایع غذایی، تقویت تولید داخلی، ایجاد اشتغال، و افزایش ارزش افزوده در زنجیره تأمین محصولات کشاورزی و غذایی است.	دستاوردهای اجرای این پروژه
زمان اجرا پروژه (ماه): ۱۲	برآورد مبلغ و زمان پروژه
مبلغ اجرا پروژه (میلیون ریال): ۲۵۰,۰۰۰	آیا محصول فوق فروشی داشته است؟ (حجم فروش)
حجم فروش: ۳۹,۱۴۵,۸۷۳	مجموعه‌های مورد نیاز جهت اجرای پروژه
☒ بله ☐ خیر ☒ پروژه کسب ☐ مجوز تأسیس ☐ پروانه تولید و بهره‌برداری ☒ مجوز وزارت بهداشت ☐ مجوز محیط زیست ☐ مجوز نیروی انسانی ☐ اخذ رتبه از ارگان یا سازمان خاص ☐ ثبت پتنت ☐ گواهی استاندارد ☐ گواهی نانو مقیاس ☐ سایر:	نیازمندی‌های طرح
☐ مواد اولیه خاص ☐ تأییدیه خاص ☐ تجهیزات خاص ☒ توسعه بازار و فروش بازار هدف روغن خام آفتابگردان شامل صنایع تصفیه و بسته‌بندی روغن خوراکی، کارخانه‌های تولید محصولات غذایی مانند کنسرو، تنقلات و غذاهای آماده، و همچنین صادرکنندگان روغن تصفیه‌شده به بازارهای بین‌المللی و خانوارها است.	بازار هدف نهایی پروژه (وضعیت نیاز بازار به محصول)
ندارد	محدودیت‌های اجرای طرح
این ماده به عنوان افزونه در روغن‌های خوراکی استفاده شده و حجم تقاضای آن به حجم تولید روغن خوراکی شرکت بستگی دارد.	تخمین حجم تقاضای محصول
ندارد	شرکای تجاری
☒ بله ☐ خیر	آیا رقیبی برای پروژه فوق موجود می‌باشد؟ (توضیح)

۴-۷- زمان‌بندی اجرای طرح

ردیف	مراحل اجرایی طرح	زمان (ماه)
۱	خرید مواد اولیه	۱
۲	فرآوری و تولید	۲
۳	فروش و بازاریابی	۳
۴		۴
۵		۵
۶		۶
۷		۷
۸		۸
۹		۹
۱۰		۱۰
۱۱		۱۱
۱۲		۱۲



تأیید مالی

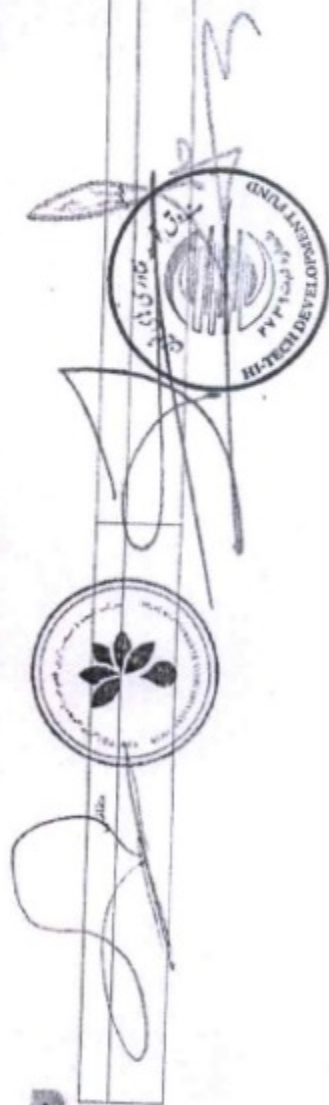
فرزاد سرمایه گذاری

شماره ثبت: ۵۱۸۸۹۲۰

[illegible]

2004

مشاور سرمایه گذاری
فراز ایده نو افکین تک
شماره ثبت ۰۱۸۸۹۲





۲-۵- وصول مطالبات

دوره وصول سود پیش‌بینی شده (میلیون ریال)											
ماه	اول	دوم	سوم	چهارم	پنجم	ششم	هفتم	هشتم	نهم	دهم	یازدهم
وصول سود	.	.	۲۸.۱۲۵	.	.	۲۸.۱۲۵	.	.	۲۸.۱۲۵	.	۲۸.۱۲۵

۲-۵- خلاصه طرح موضوع تامین مالی

شرح	عنوان	مبلغ (میلیون ریال)
اطلاعات پروژه	کل درآمد پیش‌بینی شده پروژه	۷۹۷,۴۶۳
	کل سود پیش‌بینی شده پروژه	۳۵۹,۷۰۰
	سهم سرمایه‌گذار از هزینه	۲۵۰,۰۰۰
سهم الشرکه از هزینه	درصد سهم سرمایه‌گذار از هزینه	%۳۱.۳۵
	سهم شرکت از هزینه	۵۴۷,۴۶۳
	درصد سهم شرکت از هزینه	%۶۸.۶۵
	سهم سرمایه‌گذار از سود کل	۱۱۲,۵۰۰
سهم الشرکه از سود	درصد سهم سرمایه‌گذار از سود کل	%۳۱.۲۸
	سهم شرکت از سود کل	۲۴۷,۲۰۰
	درصد سهم شرکت از سود کل	%۶۸.۷۲
	دوره پروژه (ماه)	۱۲
آورده سرمایه‌گذار در پروژه	آورده نقدی	۲۵۰,۰۰۰

تأیید مالی

مشاور سرطیه گذاری
فراز ابده نوآفرین تک

شماره ثبت: ۵۱۸۸۹۲

اسهامی خامی



فصل ۲ - نتیجه گیری و پیشنهادات

بازده ماهانه (درصد)	میزان سود (میلیون ریال)	سهم سرمایه گذار از سود (درصد)	آورده سرمایه گذار (میلیون ریال)
۳.۷۵٪	۱۱۲۰۵۰۰	۲۵٪	۲۵۰۰۰۰۰

درآمد عملیاتی شرکت طی سه سال مورد بررسی مطابق با صورت مالی حسابرسی شده روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۹,۱۴۵,۸۷۲ میلیون ریال رسیده است. فروش شرکت در عرصه سال ۱۴۰۲ مطابق با تراز آزمایش برابر با مبلغ ۶۹,۶۶۹,۵۲۷ میلیون ریال می باشد. سود شرکت نیز همانند درآمد شرکت روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۲۴۰,۴۹۹ میلیون ریال رسیده است. دریافتی های تجاری شرکت روند صعودی داشته است. موجودی مواد و کالا شرکت نسبت به سال قبل افزایش داشته است. پرداختی های تجاری شرکت نسبت در سه سال مورد بررسی افزایش داشته است که نشان دهنده افزایش بدهی های جاری شرکت است که می تواند نشأت گرفته از افزایش درآمد شرکت طی سه سال گذشته باشد. سرمایه ثبتی شرکت در سال ۱۴۰۲ افزایش داشته و به مبلغ ۸۵۰,۰۰۰ میلیون ریال از محل واریز نقدی رسیده است. سرمایه در گردش شرکت در سه سال مورد بررسی روند صعودی داشته است. سود انباشته شرکت در سال ۱۴۰۲ نسبت به دو سال قبل افزایش داشته و به مبلغ ۱,۴۸۲,۴۰۹ میلیون ریال رسیده است. نسبت بهای تمام شده شرکت به درآمد عملیاتی آن در سال ۱۴۰۲ برابر با ۹۵٪ بوده که در سال های قبل نیز ثابت بوده است که مطلوب می باشد. نسبت بازده فروش ۳ درصد می باشد که مطلوب نیست. بنابراین ریسک مالی شرکت متوسط رو به کم ارزیابی می گردد.

با توجه به سهم بازار مناسب شرکت در صنایع غذایی همچنین ارتباط لازم مناسب برای توسعه بازار دانه های روغنی طرح دارای توجیه پذیری می باشد.

مالی

جمع بندی واحد تامین مالی
جمع