

گزارش ارزیابی تأمین مالی شرکت آرین طعم خزر

تاریخ تنظیم گزارش:
اسفند ۱۴۰۳

تلفن: ۰۲۱-۷۵۰۷۶۰۰۰
نشانی: کیلومتر ۲۰ جاده
دماؤند، پارک فناوری پردیس
نبش نوآوری هشتم، پلاک ۸۲



خلاصه طرح

شرکت آرین طعم خزر

سال تأسیس:	۱۳۸۵	موضوع فعالیت:	تهران
نوع ثبت:	سهامی خاص	نوع دانش‌بنیانی:	-
شناسه ملی شرکت:	۱۰۱۰۳۰۷۱۹۴۹	سرمایه اولیه:	۲۵۰ میلیون ریال
تعداد نیروی انسانی:	۹۳	سرمایه فعلی:	۸۵۰,۰۰۰ میلیون ریال

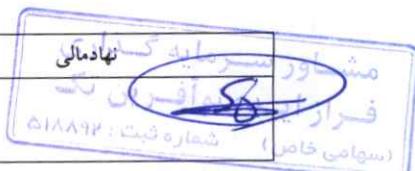
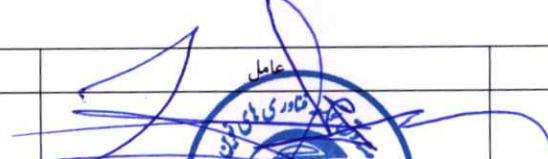
وضعیت فنی و مالی شرکت

امتیاز کل نسبت‌های مالی منتخب:	۶۱	امتیاز مالی:	۶.۱
وضعیت اعتباری شرکت (میلیون ریال)			
مجموع قراردادهای جاری شرکت:	-	امتیاز اعتباری:	۷
مبلغ تسهیلات جاری:	۵,۲۵۵,۲۷۷	مبلغ خصمانتنامه جاری:	۷۸,۲۴۴

خلاصه اطلاعات طرح موضوع تامین مالی (میلیون ریال)

نوع تامین مالی:	نقدی	مبلغ تامین مالی:	۲۵۰,۰۰۰
محصول موضوع تامین مالی:			تامین سرمایه درگردش تولید روغن تصفیه شده کلزا
مدت تامین مالی (ماه):	۱۲	درصد سود قابل تحقق:	%۴۵
میزان سود قابل تحقق:	۱۱۲,۵۰۰	تصمیمین:	

شرکت دعاوی بالاهمیت حقوقی و کیفری ندارد





فصل ۱ - معرفی شرکت

۱-۱- اطلاعات ثبتی شرکت

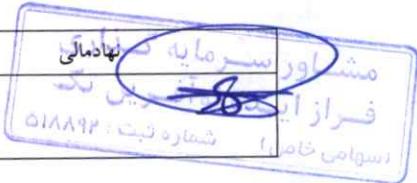
نام شرکت:	آرین طعم خزر
تاریخ ثبت:	۱۳۸۵/۰۱/۱۵
شماره ثبت:	۲۶۷۴۴۵
محل ثبت:	شناسه ملی: ۱۰۱۰۳۰۷۱۹۴۹
نوع شرکت:	سهامی خاص سرمایه اولیه(میلیون ریال): ۲۵۰ سرمایه فعلی(میلیون ریال): ۸۵۰,۰۰۰
موضوع فعالیت:	تهیه تولید و بسته‌بندی و توزیع انواع محصولات غذایی و کالاهای مجاز؛ واردات و صادرات کالاهای مجاز بازارگانی؛ استفاده از تجهیلات بانکی ارزی و ریالی؛ انعقاد قرارداد با کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی؛ اخذ و اعطای نمایندگی‌های داخلی و خارجی
مدیر عامل:	خانم زهرا محمدحسین امضای رئیس هیئت مدیره منفرداً همراه با مهر شرکت
موبایل:	۰۹۱۹۹۱۲۹۰۲۳ پست الکترونیک: info@vioni.ir
تلفن:	۰۲۲۶۱۱۴۹۰/۹۱۰۰۲۸۵۰ آدرس وبسایت: info@ariantaam.com
نشانی دفتر:	تهران - خیابان شریعتی - بخش کلاهدوز - پ ۱۶۰۹ - برج نگین قلهک - ط ۷۷ - واحد ۷۵
نشانی کارخانه:	مازندران - آمل - شهرک صنعتی چمستان / ۶۸ - ۰۱۱۴۶۶۷۵۶۶
نوع مالکیت:	استیجاری مالک

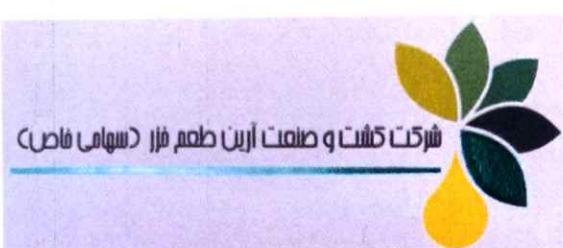
۱-۲- اطلاعات اعضای هیئت مدیره شرکت

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

۱-۳- اطلاعات سهامداران شرکت

ردیف	نام سهامدار	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%





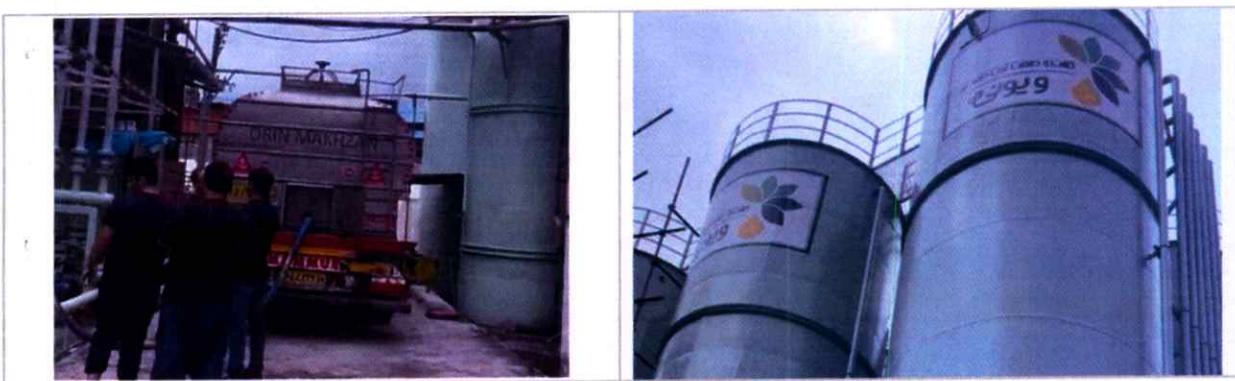
۱-۴- خلاصه‌ای از سابقه فعالیت شرکت

شرکت کشت و صنعت آرین طعم خزر با نام تجاری « ویونی » در سال ۱۳۸۵/۰۱/۱۵ به عنوان یک کارخانه تولید و تصفیه روغن خوارکی ؛ 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 زمرة شرکت های فعال در صنعت تصفیه روغن مطرح و جایگاه تجاری خود را در عرصه داخلی و بین المللی ثبت نمود. شرکت آرین 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 وزیریده ، آمادگی ارائه انواع خدمات متعدد 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 ، جبویات ، 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 آرین 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





۱-۵- 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 (لوبیا روغنی) (لوبیا چینی) سوژا و دانه سویا معروف است. سویا گیاهی است یکسااله دارای ساقه پرشاخه، برگهای آن بیضی، نوک تیز و سبز رنگ می باشد. میوه آن شبیه لوبیا 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 برنگهای زرد، سفید، سیاه، خاکستری و خالدار دیده می شود. دانه سویا به بزرگی یک نخود کمی مسطح و گرد است. دانه سیاه سویا بشتر در طب گیاهی مصرف دارد ولی از دانه زرد رنگ آن بیشتر برای روغن گیری استفاده می کنند. سویا 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 روغنهای 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 میتوانیم 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 اسید اوکنولئیک 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 های 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 اروپا 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 کائست دانه کلزا:

کلزا دارای پتانسیل عملکرد بالا بوده و در بین دانه های روغنی از درصد روغن دانه بالایی ($40\%-45\%$) بخوردار 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 تناب بزرگت 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 واحد های روغن کشی خالی است این گیاه برداشت می شود. 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 زیست‌بوداری نقش مهمی را می تواند





ایفا کند. در مناطقی که در بهار بعلت محدودیت آب و هم زمانی آبیاری محصولات بهاره با آخرین آب مشکلاتی در آبیاری دارند می‌توان باکشت کلزا به ویژه ارقام زودرس این مشکل را حل نمود (بخش مرکزی شهرستان ساوه)



دانه ذرت یکی از انواع دانه‌های غلات است که به واسطه فراوانی 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 می‌گیرد. لازم به ذکر است که ذرت علاوه بر نشاسته دارای مواد مغذی دیگری مانند مواد پروتئینی، چربی، ویتامین و املاح نیز است.

ذرت دامی



آن گزارش نشده است. این آزمایش به منظور تعیین تأثیر سطوح مختلف کنجاله آفتابگردان با آنزیم و بدون آنزیم فیتاز و اثر آن بر خصوصیات لشهی و فراسنجه‌های خوتی جوجه‌های گوشتی انجام شد. کنجاله‌های 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 تاکنون کمبود یا مسمومیت زایی هیچیکدام از عناصر معدنی در آن گزارش نشده است. این آزمایش به منظور تعیین تأثیر سطوح مختلف کنجاله آفتابگردان با آنزیم و بدون آنزیم فیتاز و اثر آن بر خصوصیات لشهی و فراسنجه‌های خوتی جوجه‌های گوشتی انجام شد. کنجاله‌های 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 ضدتعذیه ای 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 ۳/۶ گرم آرژینین و ۶/۲ 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 تعذیه طیور به خوبی ثابت مینماید. کاربرد کنجاله آفتابگردان در کنار سایر متابولیک میانه‌های گوشتی 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 تریونین 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 حداقل 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 متنی کولین به جیره افزوده گردد. کنجاله آفتابگردان بدون پوسته می‌تواند ۸-۱۰ 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





غلالات فیتات یا اسید فیتیک می‌باشد و نام سیستماتیک آن به صورت میواینوزیتول-هگزا کیزا است. که گروههای فسفات روی یک مولکول عکربنی با وزن مولکولی پایین حدود ۶۶ 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 مریبوط به ترکیب پیچیده‌ی هگزا فسفات $\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ با پاتسیم، منیزیم و کلسیم بوده که بیشتر در گیاهان یافت می‌شود. در حالی که اسید فیتیک قادر هگزافسفات $\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ 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 اگزوژنی 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 فسفری در جیره و دفع از طریق مدفوع کاهش می‌یابد. فیتاز در حقیقت یک فسفاتاز است که پیوندهای استری اسید فسفوریک و اینوزیتول را هیدرولیز می‌کند.

کنجاله کلزا



کلزا به گیاهان روغنی از تیره کرووسیفره از جنس براسیکا اطلاق می‌گردد. در کانادا به ارقام جدید کلزا که روغن و کنجاله آنها کیفیت ویژه‌ای دارد کانولا گفته می‌شود. دانه کانولا به لحاظ داشتن متجاوز از ۴۴ درصد روغن، یکی از دانه‌های روغنی در جهان محسوب می‌گردد. 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 می‌باشد. در ضمن کنجاله سویا حدود ۴۴ درصد پروتئین دارد و از نظر اسیدهای آمینه متیونین فقیر می‌باشد و دارای بعضی مواد بازدارنده رشد مانند ممانعت کننده تریپسین می‌باشد در حال حاضر قیمت

کنجاله کلزا کمتر از کنجاله سویا است و با توجه به این امر که در واحدهای دامپوری ۷۰ درصد هزینه پرورش دام را هزینه خوارک تشکیل می‌دهد لذا فکر استفاده از کنجاله کانولا به عنوان یک ماده مغذی در تغذیه طیور قابل تعمق و تأمل به نظرمی‌رسد. یکی از مسائل مهم و اساسی در زمینه صنعت پرورش طیور، تأمین خوارک و جیره مناسب است به نحوی که بیش از ۷۵٪ درصد هزینه‌ها را به خود اختصاص می‌دهد. بنابراین برای دستیابی به تولید مطلوب و اقتصادی، تأمین مواد خوارکی و به ویژه منابع پروتئین و انرژی ارزان قیمت و مناسب با احتیاج طیور ضروری می‌باشد. در این راستا تأمین منابع پروتئینی با محدودیت بیشتری مواجه بوده و عموماً گرانتر از منابع انرژی زا هستند. غالباً منع پروتئینی رایج در اغلب نقاط جهان را کنجاله‌های حاصل از روغن کشی دانه‌های روغنی شامل می‌گردد. میزان کاشت دانه‌های روغنی ارتباط مستقیمی با میزان کنجاله تولید شده برای استفاده در خوارک طیور دارد چرا که باقیمانده دانه‌های روغنی پس از استحصال روغن که با نام کنجاله شناخته می‌شود، عمدتاً منابع پروتئینی مورد استفاده در تغذیه طیور می‌باشند. کنجاله سویا عمدتاً ترین منبع پروتئینی بوده که به علت توازن بهتر اسیدهای آمینه در جیره طیور استفاده می‌شود. ولی در سال‌های اخیر قیمت کنجاله سویا در بازار جهانی به میزان زیادی افزایش یافته است. بنابراین بررسی امکان استفاده از کنجاله سایر دانه‌های روغنی برای جایگزینی با کنجاله سویا در جیره غذایی طیور را ضروری می‌سازد. در این راستا کنجاله کلزا به عنوان یک مکمل پروتئینی جدید و ارزان قیمت می‌تواند مدنظر باشد. آزمایشات و تحقیقات فراوانی در داخل و خارج از کشور ایران در رابطه با استفاده از کنجاله کلزا به عنوان یک منع پروتئینی جدید و ارزان قیمت نسبت به پودر ماهی و کنجاله سویا در جیره‌های طیور انجام گرفته است. در طی سال‌های اخیر، توجه شایانی به استفاده از واریته‌هایی از کنجاله کلزا که دارای اسید اروسیک و گلوکوزینولات پایینی هستند، شده است. علی‌رغم توسعه رقم‌های دو صفر کلزا (کانولا) در بخش کشاورزی، هنوز این سوال مطرح است که آیا می‌توان آنها را در برنامه‌های غذایی طیور گنجاند؟ گزارش‌ها در مورد تأثیر تغذیه کنجاله کلزا بر عملکرد طیور مختلف است، که دلایل مختلفی دارد، از آن جمله می‌توان نوع و سن پرندۀ، نوع و سطح کنجاله کلزای استفاده شده، شرایط محیطی آزمایش، سطوح مواد مغذی و ضد تغذیه‌ای مختلف در جیره آزمایشی را نام برد. کلزا یکی از دانه‌های روغنی بوده که متعلق به خانواده کرووسیفره *Cruciferea* و جنس براسیکا *brasica* می‌باشد. این دانه روغنی تقریباً حاوی ۴۲-۴۳٪ درصد روغن می‌باشد. در روغن کشی دانه کلزا حدود ۴۰٪ روغن و ۵۰٪ تا ۵۸٪ کنجاله بدست می‌آید. 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 فرآورده های دانه سویاست که به عنوان منبع غنی از سویا برای تغذیه دام مورد استفاده قرار می گیرد. این فرآورده پروتئین عمده مورد نیاز برای گاوهای شیرده را تأمین می کند و می تواند به عنوان منبع غذا برای ماهی ها و حیوانات خانگی نیز استفاده شود. سویا ۴۰ درصد پروتئین و ۲۰ درصد چربی دارد. با

حرارت دهنی به سویا کیفیت آن بهتر می شود. کنجاله سویا یک ماده غذایی خوش خوراک، غنی از مواد مغذی با قابلیت هضم بالا و یک منبع مناسب پروتئینی می باشد که دارای ترکیب عالی از اسیدهای آمینه است. کنجاله سویا یک منبع عالی پروتئین و انرژی برای تغذیه دام می باشد که نسبت به سایر کنجاله های روغنی دارای فیبر کمتری است. کنجاله حاصل از روغن کشی با حلال: دو نوع اصلی از این کنجاله سویا موجود می باشد، در نوع اول، با استفاده از حلال، روغن موجود در لوبيای سویا، استخراج می شود و کنجاله با قیمانده حاوی ۴۴ درصد پروتئین خام می باشد. نوع دیگر، کنجاله حاصل از روغن کشی دانه های بدون پوسته لوبیای سویا است که حاوی ۴۸ درصد پروتئین خام بر اساس ماده می موجود As Fed Basis می باشد. این حاصل در شوینده ختنی NDF می باشد. در صورتی که کنجاله سویای ۴۴ درصد پروتئین به دلیل مخلوط شدن با پوسته سویا حاوی ۱۴ درصد NDF می باشد. کنجاله سویا طی مراحل متعدد، شامل آسیاب نمودن لوبيای سویا و روغن کشی به وسیله یک حلال آلى از قبیل هگزان تولید می شود که در نتیجه یک محصول با میزان روغن پایین حاصل می گردد. این نوع کنجاله رایج ترین محصول موجود در بازار است که در صنعت مورد استفاده قرار میگیرد.

از دیگر محصولات این شرکت می توان به موارد زیر اشاره کرد:

- انواع روغن ها
- نبات
- ساسه روغن زیتون
- ادویه جات





۱-۶- 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، معدن و کشاورزی ساری	-	۱۴۰۴/۰۴/۰۷
۳	گواهینامه ایزو GMP	(Bureau Italia) کشور ایتالیا	۲۰۲۳/۰۲/۱۵	۲۰۲۶/۰۲/۱۴
۴	گواهینامه ایزو ۱۴۰۰۱	(Bureau Italia) کشور ایتالیا	۲۰۲۳/۰۲/۱۷	۲۰۲۶/۰۲/۱۶
۵	گواهینامه ایزو ۲۲۰۰۰	(Bureau Italia) کشور ایتالیا	۲۰۲۳/۰۲/۱۵	۲۰۲۶/۰۲/۱۴
۶	گواهینامه ایزو ۹۰۰۱	(Bureau Italia) کشور ایتالیا	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:





گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر



فصل ۲ - ارزیابی مالی

۱-۲- بررسی صورت‌های مالی (ترازنامه)

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

حسابرسی ۱۴۰۲	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۰	حسابرسی ۱۴۰۲	حسابرسی ۱۴۰۱	حسابرسی ۱۴۰۰	میلیون ریال
%۱۲۲۱	%۶۹	%۱۰۰	۹۱۱,۴۰۰	۵۱,۸۵۵	۷۴,۶۵۷	موجودی نقد و بانک
-	-	%۱۰۰	-	-	-	سرمایه‌گذاری‌های کوتاه‌مدت
%۱۱۴	%۱۰۴	%۱۰۰	۱,۱۷۰,۱۱۰	۱,۰۶۵,۸۰۱	۱,۰۲۲,۳۳۹	حسابها و اسناد دریافتی تجاری
-	-	%۱۰۰	-	-	-	سایر و اسناد دریافتی
-	-	%۱۰۰	-	-	-	جاری شرکا و سهامداران
%۱۶۳۰	%۱۹۱	%۱۰۰	۳,۹۹۴,۱۳۶	۴۶۸,۹۲۶	۲۴۴,۹۹۷	موجودی مواد و کالا
%۳۶۴	%۷۱	%۱۰۰	۳,۱۴۲,۹۵۳	۶۱۱,۷۳۹	۸۶۲,۷۹۶	سفارش‌ها و پیش‌برداختها
%۴۱۸	%۱۰۰	%۱۰۰	۹,۲۱۸,۵۹۹	۲,۱۹۸,۳۲۱	۲,۲۰۴,۷۷۹	جمع دارایی‌های جاری
%۳۳۹	%۲۸۰	%۱۰۰	۴۴۹,۳۹۳	۳۷۱,۹۸۷	۱۳۲,۷۵۲	دارایی‌های ثابت مشهود

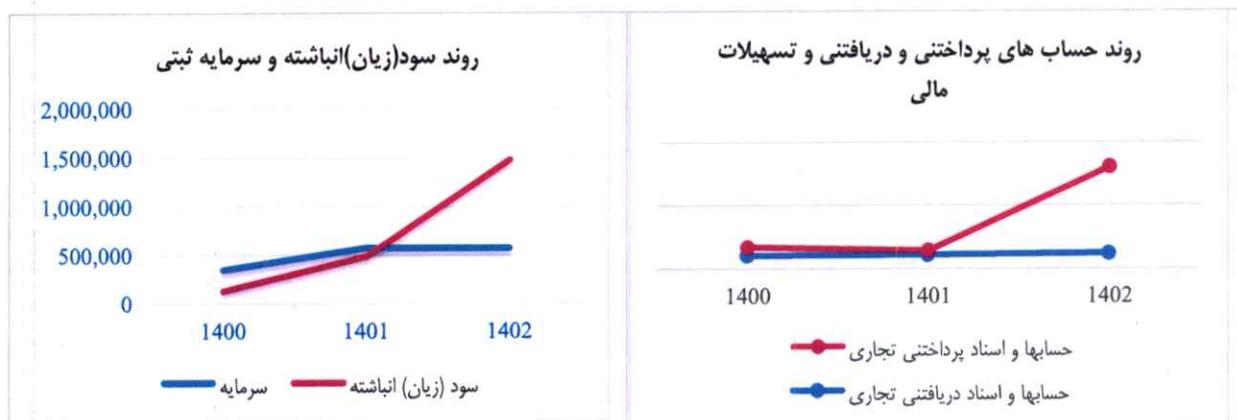




گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

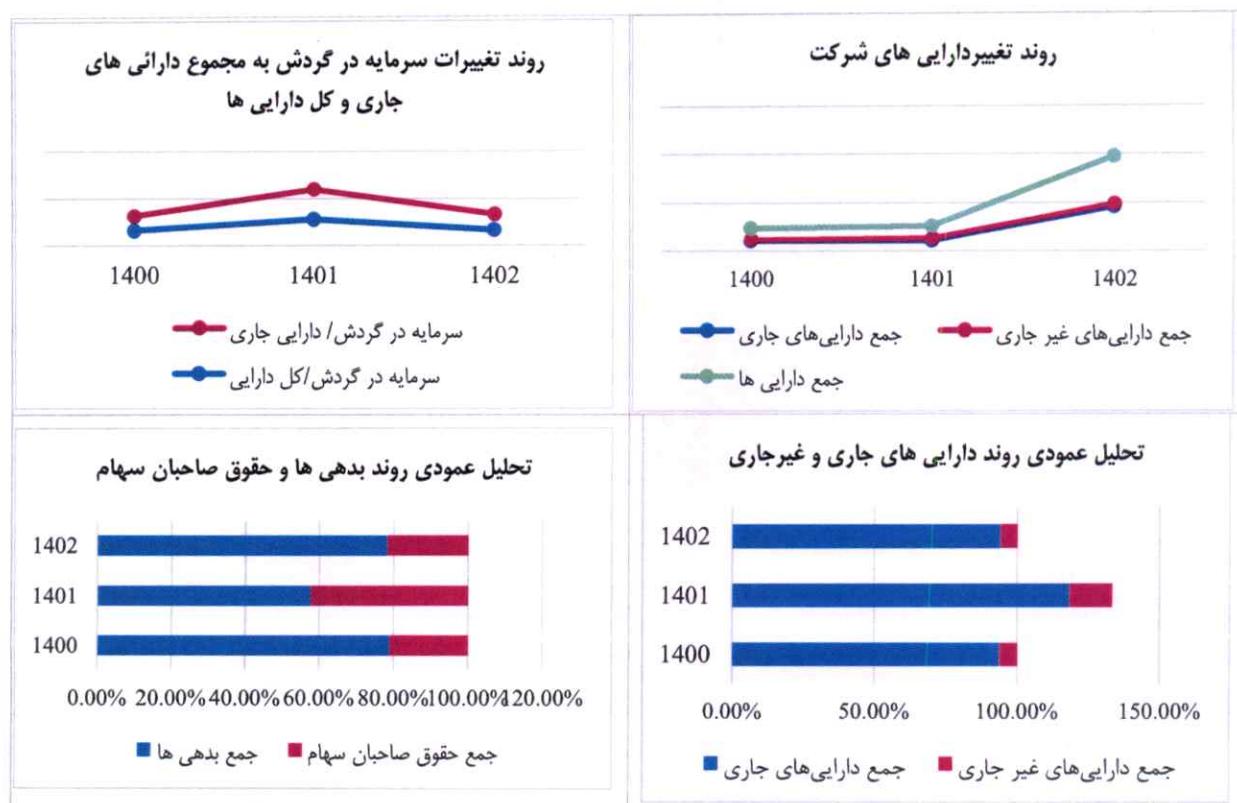
%۳۲۰	%۲۷۹۵	%۱۰۰	۴,۸۶۴	۴,۲۴۹	۱۵۲	دارایی های نامشهود
%۱۳۴۵	%۱۰۰	%۱۰۰	۹۲,۳۰۰	۶,۸۶۰	۶,۸۶۰	سرمایه‌گذاری های بلندمدت
-	-	%۱۰۰	-	-	-	سایر دارایی ها
%۳۹۱	%۲۷۴	%۱۰۰	۵۴۶,۰۵۷	۳۸۳,۰۹۶	۱۳۹,۷۶۴	جمع دارایی های غیر جاری
%۴۱۷	%۱۱۰	%۱۰۰	۹,۷۶۰,۱۵۶	۲,۰۸۱,۴۱۷	۲,۳۴۴,۵۴۳	جمع دارایی ها
%۹۸۰	%۵۴	%۱۰۰	۶,۸۸۱,۶۵۳	۳۷۶,۳۶۴	۷۰,۲۴۹۴	حسابها و اسناد پرداختی تجاری
%۱۸۶۷	%۶۶۲	%۱۰۰	۳۹۶,۸۳۳	۱۴۰,۶۵۶	۲۱,۲۵۷	سایر حسابها و اسناد پرداختی
-	-	%۱۰۰	-	-	-	جاری شرکا و سهامداران
%-	%۹۴	%۱۰۰	-	۸۱۶,۵۷۷	۸۶۹,۶۹۹	پیش دریافتها
-	-	%۱۰۰	-	-	-	ذخیره مالیات
%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	سود سهام پرداختی
%۱۴۵	%۵۹	%۱۰۰	۳۶۵,۷۰۴	۱۴۹,۱۲۲	۲۵۲,۰۹۹	تسهیلات مالی دریافتی
%۴۱۳	%۸۰	%۱۰۰	۷,۶۵۰,۲۴۷	۱,۴۸۸,۷۷۶	۱,۸۵۱,۶۰۶	جمع بدھی های جاری
-	-	%۱۰۰	-	-	-	حسابها و اسناد پرداختی بلندمدت
-	-	%۱۰۰	-	-	-	تسهیلات مالی دریافتی بلندمدت
-	-	%۱۰۰	-	-	-	ذخیره مزایای پایان خدمت کارکنان
-	-	%۱۰۰	-	-	-	جمع بدھی های غیر جاری
%۴۱۳	%۸۰	%۱۰۰	۷,۶۵۰,۲۴۷	۱,۴۸۸,۷۷۶	۱,۸۵۱,۶۰۶	جمع بدھی ها
%۱۶۴	%۱۶۴	%۱۰۰	۵۷۵,۰۰۰	۵۷۵,۰۰۰	۳۵۰,۰۰۰	سرمایه
%۹۳۶	%۲۸۵	%۱۰۰	۵۷,۵۰۰	۲۳,۶۴۲	۶,۱۴۱	اندוחته قانونی
-	-	%۱۰۰	-	-	-	سایر اندוחته ها
-	-	%۱۰۰	-	-	-	مازاد تجدید ارزیابی و سایر سودهای تحقیق نیافته
%۱۰۸۴	%۳۶۱	%۱۰۰	۱,۴۸۲,۴۰۹	۴۹۳,۹۹۹	۱۳۶,۷۹۶	سود (زیان) ابانته
%۴۲۹	%۲۲۲	%۱۰۰	۲,۱۱۴,۹۰۹	۱,۰۹۲,۶۴۱	۴۹۲,۹۳۷	جمع حقوق صاحبان سهام
%۴۱۷	%۱۱۰	%۱۰۰	۹,۷۶۰,۱۵۶	۲,۰۸۱,۴۱۷	۲,۳۴۴,۵۴۳	جمع بدھی و حقوق صاحبان سهام

تصویر نمودارهای مرتبه





گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر



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

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

سال	میلیون ریال
۱۴۰۲	درآمد عملیاتی
۱۴۰۱	بهای تمام شده درآمد عملیاتی
۱۴۰۰	سود (زیان) ناخالص

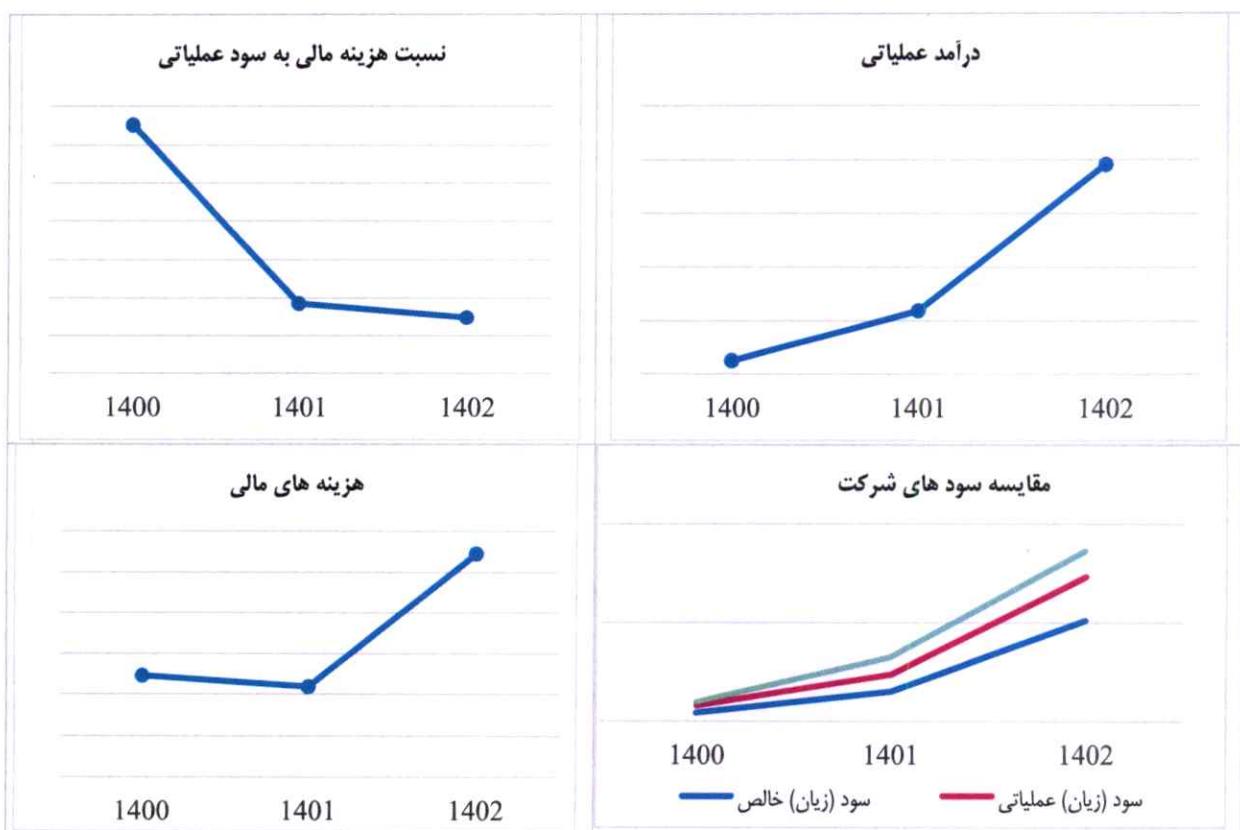




گزارش ارزیابی قامین مالی شرکت آرین طعم خوز

%۶۲۱	%۴۲۳	%۱۰۰	۲۵۸,۱۵۱	۱۷۵,۶۳۱	۴۱,۵۵۴	جمع هزینه‌های فروش، اداری و عمومی
-	-	%۱۰۰	.	.	.	خالص سایر درآمدها و اقلام عملیاتی
%۹۷۳	%۳۱۴	%۱۰۰	۱,۴۶۶,۹۱۱	۴۷۳,۳۹۸	۱۵۰,۷۶۴	سود (زیان) عملیاتی
%۲۲۱	%۸۹	%۱۰۰	۱۰۸,۷۱۵	۴۳,۷۴۹	۴۹,۱۱۶	هزینه‌های مالی
%۸۹	%۱۵۳	%۱۰۰	۴,۵۷۱	۷,۸۶۸	۵,۱۵۸	خالص سایر درآمدها و هزینه‌های غیرعملیاتی
%۱۲۷۶	%۴۱۰	%۱۰۰	۱,۳۶۲,۷۶۷	۴۳۷,۵۱۷	۱۰۶,۸۰۶	سود (زیان) قبل از کسر مالیات
%۱۰۳۹	%۶۴۰	%۱۰۰	۳۴۰,۴۹۹	۱۴۱,۶۵۶	۲۲,۱۳۱	مالیات بردرآمد
%۱۲۰۷	%۳۴۹	%۱۰۰	۱,۰۲۲,۲۶۸	۲۹۵,۸۶۱	۸۴,۶۷۵	سود (زیان) خالص

تصویر نمودارهای مرتبط



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





گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

کنست و صنعت آرین طعم خزر				
تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ
گزارش نزار		گزارش نزار جهان سازی		
شماره صفحه	شماره صفحه	حساب کل	حساب کل	گزارش نزار
از شماره	از شماره	تاریخ	تاریخ	تاریخ
نام شماره	نام شماره	نام	نام	نام
TT,AFQ,FV9,TTA		TT,AFQ,FV9,TTA		سایر درآمدها و هزینه های غیر عملیاتی A113
	TT*,9TV,1TF,***	TT*,***,***,***	TT*,9TV,(1ZF,***	حسابهای انتظامی به نوع شرکت ۹۱۱۰
	AA,099,TT0,1-T,0T9	TT,ATL,V9-TT*,TOA	9T,TTA,1TQ,TTT,AVV	حسابهای انتظامی عده شرکت ۹۱۱۱
AA,RT-TAT,TTA,0T9		9T,VV*,AA,T,TA,V,AVV	TT,AD-F-T,TT*,TOA	طرف حسابهای انتظامی ۹۱۱۰
TT1,0-T,-V1,9T1,AT	TT1,0-T,-V1,9T1,AT	AA,99,FD+91V,FF9,11+	AA,99,FD+91V,FF9,11+	



نهاود مالی

متغیرهای محیطی

متغیرهای ارثی

متغیرهای انسانی

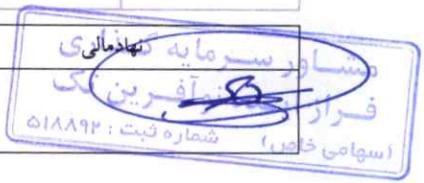
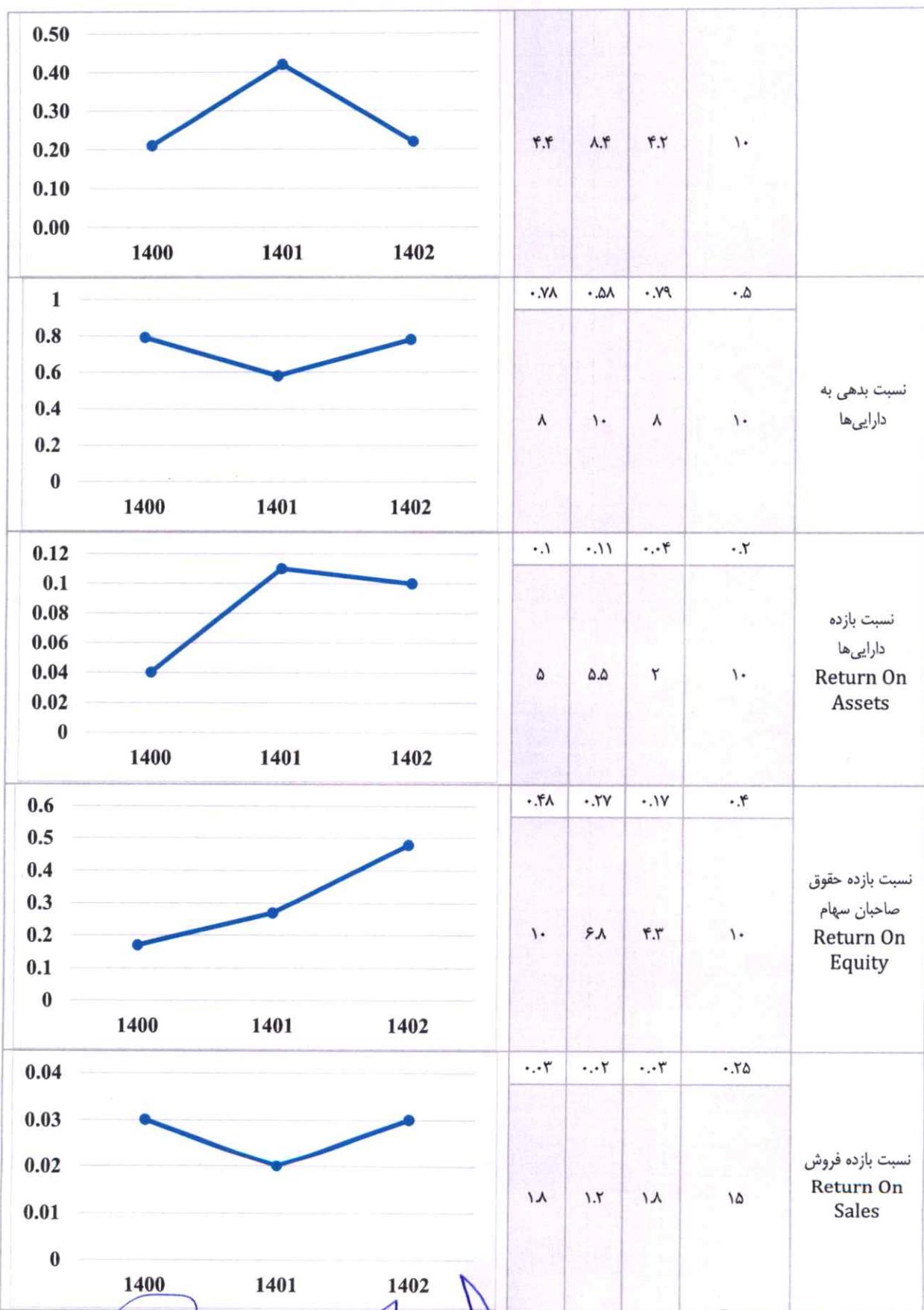
عامل های تأثیرگذار بر رشد گیاه



۴- بررسی نسبت‌های مالی

عنوان شاخص	نسبت ایده آل حداکثر امتیاز	نمره			نمودار						
		۱۴۰۲	۱۴۰۱	۱۴۰۰							
نسبت جاری	۲	۱.۲۱	۱.۴۸	۱.۱۹	<table border="1"> <tr> <td>۱۴۰۰</td> <td>۱۴۰۱</td> <td>۱۴۰۲</td> </tr> <tr> <td>۱.۲۱</td> <td>۱.۴۸</td> <td>۱.۱۹</td> </tr> </table>	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲	۱.۲۱	۱.۴۸	۱.۱۹
۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲									
۱.۲۱	۱.۴۸	۱.۱۹									
نسبت آنی	۱	۰.۲۷	۰.۷۵	۰.۵۹	<table border="1"> <tr> <td>۱۴۰۰</td> <td>۱۴۰۱</td> <td>۱۴۰۲</td> </tr> <tr> <td>۰.۲۷</td> <td>۰.۷۵</td> <td>۰.۵۹</td> </tr> </table>	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲	۰.۲۷	۰.۷۵	۰.۵۹
۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲									
۰.۲۷	۰.۷۵	۰.۵۹									
دوره وصول مطلوبات	۶۰	۱۱	۳۳	۱۴۶	<table border="1"> <tr> <td>۱۴۰۰</td> <td>۱۴۰۱</td> <td>۱۴۰۲</td> </tr> <tr> <td>۱۱</td> <td>۳۳</td> <td>۱۴۶</td> </tr> </table>	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲	۱۱	۳۳	۱۴۶
۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲									
۱۱	۳۳	۱۴۶									
گردش دارایی‌ها	۱	۴.۰۱	۴۶۳	۱.۰۸	<table border="1"> <tr> <td>۱۴۰۰</td> <td>۱۴۰۱</td> <td>۱۴۰۲</td> </tr> <tr> <td>۴.۰۱</td> <td>۴۶۳</td> <td>۱.۰۸</td> </tr> </table>	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲	۴.۰۱	۴۶۳	۱.۰۸
۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲									
۴.۰۱	۴۶۳	۱.۰۸									
نسبت مالکانه	۰.۵	۰.۲۲	۰.۴۲	۰.۲۱							







گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

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

۶-۲- تحلیل مالی

درآمد عملیاتی شرکت طی سه سال موردنظر 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 عماهه 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 ۳۴۰,۴۹۹ 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 موردنظر افزایش داشته است که نشان‌دهنده افزایش بدھی‌های جاری شرکت است که می‌تواند نشات گرفته از افزایش درآمد شرکت طی سه سال گذشته باشد. سرمایه ثبتی 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 موردنظری روند صعودی داشته است. سود ایناشته 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

۱-۳- 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 مانده بدهی	مجموع معوقات بانکی	مجموع ضمانت‌نامه‌های فعال	توضیحات
شرکت آرین طعم خزر	-	۵۶۵۰,۰۴۶	۵,۵۹۳,۳۷۶	-	۶۱۲,۴۸۳	شخص حقوقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
احمد شادپوریان	-	۴۵۴,۹۱۳	۸,۸۱۸	-	-	شخص حقوقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
محمد شادپوریان	-	۴۴۷,۹۱۴	۲,۴۸۰	-	-	شخص حقوقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
زهرا محمد حسین	-	۴۵۰,۲۷۲	۱۹۶,۲۴۲	-	-	

شرکت هفت فقره تسهیلات به مانده مبلغ ۵۵۹۳۳۷۶ 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 استعلام بانکی اعضای هیئت مدیره شرکت به شرح ذیل است:

استعلام جامع پیام - بورتال جامع اطلاعات مشتریان																																																																																																			
نام مشتری: کلشت و صنت آرین طعم خزر					شناسه اکد ملی: ۱۰۱۰۲۷۱۹۴۹																																																																																														
نوع منافقی: حقوقی					توضیحات: نوع استعلام: استعلام تسهیلات و تهدیدات																																																																																														
چکیده نتایج																																																																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="10">خلاصه وضیحت چک برگشتی در بانک مرکزی</th> </tr> <tr> <th colspan="5">بانک صادرات</th> <th colspan="5">بانک شکن بانکی</th> </tr> <tr> <th>مانده</th> <th>مانده تهدید</th> <th>مانده تسهیلات</th> <th>مانده غیر جاری</th> <th>مانده تمهیل</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ذی نفع</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">خلاصه وضیحت در سلمه‌های داخلی بانک صادرات</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">مانده تمهیل</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">مانده تسهیلات و تهدیدات</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">روابط</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">استعلام تهدیدات ارزی و قلع نشده</td> </tr> </tbody> </table>										خلاصه وضیحت چک برگشتی در بانک مرکزی										بانک صادرات					بانک شکن بانکی					مانده	مانده تهدید	مانده تسهیلات	مانده غیر جاری	مانده تمهیل	مانده	مانده	مانده	مانده	مانده	ذی نفع	خلاصه وضیحت در سلمه‌های داخلی بانک صادرات										مانده تمهیل										مانده تسهیلات و تهدیدات										روابط										استعلام تهدیدات ارزی و قلع نشده																		
خلاصه وضیحت چک برگشتی در بانک مرکزی																																																																																																			
بانک صادرات					بانک شکن بانکی																																																																																														
مانده	مانده تهدید	مانده تسهیلات	مانده غیر جاری	مانده تمهیل	مانده	مانده	مانده	مانده	مانده																																																																																										
ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع																																																																																										
خلاصه وضیحت در سلمه‌های داخلی بانک صادرات																																																																																																			
مانده تمهیل																																																																																																			
مانده تسهیلات و تهدیدات																																																																																																			
روابط																																																																																																			
استعلام تهدیدات ارزی و قلع نشده																																																																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="10">خلاصه وضیحت تسهیلات و تهدیدات در بانک مرکزی</th> </tr> <tr> <th colspan="5">بانک صادرات</th> <th colspan="5">بانک شکن بانکی</th> </tr> <tr> <th>مانده</th> <th>مانده تهدید</th> <th>مانده تسهیلات</th> <th>مانده غیر جاری</th> <th>مانده تمهیل</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> <th>مانده</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ذی نفع</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">وجود اعتبار این استعلام از تاریخ صدور به مدت ۷ روز بوده و مستوفیت گشتن نهایی به مهدیه آن واحد می‌باشد</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="text-align: center;">وجود چک‌های ماده ۱۶ در این استعلام نمایش نداده نمی‌شود</td> </tr> </tbody> </table>										خلاصه وضیحت تسهیلات و تهدیدات در بانک مرکزی										بانک صادرات					بانک شکن بانکی					مانده	مانده تهدید	مانده تسهیلات	مانده غیر جاری	مانده تمهیل	مانده	مانده	مانده	مانده	مانده	ذی نفع	وجود اعتبار این استعلام از تاریخ صدور به مدت ۷ روز بوده و مستوفیت گشتن نهایی به مهدیه آن واحد می‌باشد										وجود چک‌های ماده ۱۶ در این استعلام نمایش نداده نمی‌شود																																																
خلاصه وضیحت تسهیلات و تهدیدات در بانک مرکزی																																																																																																			
بانک صادرات					بانک شکن بانکی																																																																																														
مانده	مانده تهدید	مانده تسهیلات	مانده غیر جاری	مانده تمهیل	مانده	مانده	مانده	مانده	مانده																																																																																										
ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع	ذی نفع																																																																																										
وجود اعتبار این استعلام از تاریخ صدور به مدت ۷ روز بوده و مستوفیت گشتن نهایی به مهدیه آن واحد می‌باشد																																																																																																			
وجود چک‌های ماده ۱۶ در این استعلام نمایش نداده نمی‌شود																																																																																																			
درصد: ۱۲٪																																																																																																			
مبلغ: ۱۷۲۵۲۱۲.۴۲																																																																																																			
وضیحت: مجاز																																																																																																			

مهر و امسا





گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

۲-۳- امتیاز اعتباری

با استفاده از استعلام سامانه بانک مرکزی برای هر یک از اعضای هیئت‌مدیره و شرکت (هر یک به‌نهایی) که در جدول فوق آمده است و بر اساس امتیاز هر رتبه که در ذیل آمده است، برای هر شخص یک امتیاز تخصیص داده می‌شود:

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

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

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





فصل ۴- معرفی محصول / خدمت موضوع تامین مالی

۴-۱- مقدمه

روغن کلزا یکی از مهم‌ترین روغن‌های گیاهی مورد استفاده در صنایع غذایی، دارویی و حتی صنعتی است. این روغن بهدلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیر اشباع و سطح پایین اسید اروپسیک، به عنوان یک گزینه سالم و مقرون به صرفه در سبد غذایی خانوارها شناخته می‌شود. در سال‌های اخیر، با توجه به افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان از اهمیت تغذیه سالم و نیز محدودیت‌های وارداتی، تقاضا برای روغن تصفیه شده کلزا در بازار داخلی بهشت افزایش یافته است. سرمایه‌گذاری در تولید روغن تصفیه شده کلزا نه تنها می‌تواند منجر به بهره‌برداری از ظرفیت‌های داخلی کشاورزی شود، بلکه با ایجاد اشتغال و جلوگیری از خروج ارز، در مسیر توسعه پایدار اقتصادی کشور نیز مؤثر خواهد بود. این محصول در قالب تامین مالی جمعی، فرصت مناسبی برای مشارکت علاقمندان به سرمایه‌گذاری مولد و شفاف فراهم می‌آورد که در عین بازدهی اقتصادی، اثربخشی اجتماعی نیز دارد.

۴-۲- فرآیند تولید

فرآیند تولید روغن کلزا شامل چندین مرحله فنی و صنعتی است که از زمان دریافت بذر تا تولید روغن نهایی ادامه دارد. ابتدا بذرهای کلزا پس از تمیز کاری و جداسازی ناخالصی‌ها، خرد شده و وارد مرحله پیش‌پخت و خشک‌سازی می‌شوند. در این مرحله رطوبت بذر به میزان مطلوب رسیده و ساختار آن برای استخراج بهتر روغن آماده می‌گردد.

سپس عملیات استخراج روغن به روش پرس‌گیری و/یا استفاده از حلال (معمولًا هگزان) انجام می‌شود. روغن خام استخراج شده حاوی ناخالصی‌هایی نظیر فسفولیپیدها، مومنها و ترکیبات آزاد اسیدی است که در مرحله بعدی یعنی تصفیه، از بین می‌روند. تصفیه شامل مراحل صمغ‌گیری، خنثی‌سازی، رنگ‌زدایی و بوگیری است تا روغن نهایی شفاف، بی‌بو و با کیفیت مطلوب برای مصرف‌کننده آماده شود.

۴-۳- فرآوری روغن کلزا

روغن کلزای خام استخراج شده، برای مصرف مستقیم مناسب نیست و نیاز به فرآوری دارد. در مرحله نخست، عملیات خنثی‌سازی با استفاده از محلول قلیایی انجام می‌شود تا اسیدهای چرب آزاد حذف شوند. سپس در مرحله رنگ‌زدایی، از خاک‌های رنگ‌بر برای حذف رنگ‌دانه‌ها و سایر ترکیبات ناخواسته استفاده می‌شود. این مرحله اهمیت زیادی در کیفیت ظاهری محصول نهایی دارد.

مرحله نهایی فرآوری، بوگیری است که طی آن روغن با عبور از بخار تحت خلاء، ترکیبات فرار و بودار خود را از دست می‌دهد. این فرایند موجب افزایش زمان ماندگاری و بهبود طعم و بوی روغن می‌شود. در نهایت، روغن تصفیه شده در ظروف بهداشتی بسته‌بندی و روانه بازار می‌شود. این فرآیندها علاوه بر ارتقاء کیفیت محصول، باعث افزایش اعتماد مشتریان و گسترش بازار فروش نیز می‌شود.

۴-۴- معایب و چالش‌های زیست‌محیطی

تولید روغن کلزا، با وجود مزایای اقتصادی، چالش‌های زیست‌محیطی خاص خود را دارد. استفاده از حلال‌هایی مانند هگزان در فرآیند استخراج، در صورت عدم کنترل و بازیافت مناسب، می‌تواند منجر به آلودگی هوا و خطرات برای سلامت کارگران شود. همچنین پسماندهای صنعتی حاصل از تصفیه روغن مانند صمغ، اسیدهای چرب و خاک رنگ‌بر مصرف شده، در صورت دفع ناصحیح، موجب آلودگی خاک و منابع آب خواهد شد.

از سوی دیگر، افزایش سطح زیرکشت کلزا ممکن است به تغییرات کاربری اراضی، کاهش تنوع زیستی و مصرف زیاد آب منجر شود، بهخصوص اگر کشاورزی به صورت متمرکز و صنعتی انجام گیرد. بنابراین، رعایت اصول کشاورزی پایدار، استفاده از فناوری‌های نوین در تصفیه و بازیافت ضایعات و نظارت دقیق بر آلاینده‌ها، برای کاهش اثرات زیست‌محیطی این صنعت ضروری است.





۴-۵- طرح موضوع تامین مالی

عنوان پروژه	حوزه پروژه	عنوان سرمایه در گردش تولید روغن تصفیه شده کلزا	صنایع غذایی
کارکرد و عملکرد محصول	روغن تصفیه شده کلزا یکی از پرکاربردترین روغن‌های گیاهی در صنایع غذایی است که به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیرانتسب و سطح پایین اسیدهای مضر، به عنوان گزینه‌ای سالم برای پخت‌وپز، سرخ‌کردنی و تولید محصولات غذایی فرآوری شده مورد استفاده قرار می‌گیرد. این روغن علاوه بر کاربرد خانگی، در صنایع کنسروساژی، تولید سس‌ها، شیرینی‌پزی و حتی در صنایع دارویی و آرایشی نیز به کار می‌رود. عملکرد محصول در پایداری حرارتی بالا، طعم ملایم، مانگاری مناسب و خواص تغذیه‌ای مطلوب آن نمایان می‌شود که باعث شده در بازارهای داخلی و بین‌المللی جایگاه ویژه‌ای پیدا کند.	فرآوری بیش از ۳۰۰۰ تن روغن کلزا تصفیه شده در حال فروش	
KPI های پیشبرد طرح	وضعیت کنونی پروژه		
دستاوردهای اجرای این پروژه	برآورد مبلغ و زمان پروژه		تامین پایدار روغن پالم بدعنوان افزونه مهم صنایع غذایی، تقویت تولید داخلی، ایجاد اشتغال، و افزایش ارزش افزوده در زنجیره تامین محصولات کشاورزی و غذایی است.
آیا محصول فوق فروشی داشته است؟ (حجم فروش)	برآورد مبلغ و زمان پروژه	زمان اجرا پروژه (ماه): ۱۲ مبلغ اجرا پروژه (میلیون ریال): ۲۵۰,۰۰۰	حجم فروش: ۳۹,۱۴۵,۸۷۷
مجوزهای موردنیاز جهت اجرای پروژه	نیازمندی‌های طرح	□ پروانه کسب □ مجوز تأسیس □ پروانه تولید و بهره‌برداری □ مجوز وزارت بهداشت □ مجوز محیط‌بیست □ مجوز نیروی انتظامی □ اخذ رتبه از ارگان یا سازمان خاص □ بیت پتننت □ گواهی استاندارد □ گواهی نانومقیاس □ سایر.....	بازار هدف روغن تصفیه شده کلزا شامل خانوارها، رستوران‌ها، کارخانجات صنایع غذایی، شرینی‌پزی‌ها و تولیدکنندگان محصولات فرآوری شده غذایی است که به دنبال روغنی با کیفیت، سالم و با قیمت رقابتی هستند. همچنین با توجه به افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان نسبت به تقدیمه سالم و گرایش به جایگزینی روغن‌های حیوانی یا اشاعر شده با روغن‌های گیاهی مفید، تقاضا در بازار داخلی رو به رشد است. علاوه‌بر این، ظرفیت صادرات به کشورهای منطقه نیز وجود دارد، بهویله در کشورهایی که واردات روغن خوراکی را از منابع مطمئن و با کیفیت دنبال می‌کنند.
بازار هدف نهایی پروژه (وضعیت نیاز بازار به محصول)	محدودیت‌های اجرای طرح	بازار هدف روغن خوراکی در ایران سالانه حدود ۱.۵ تا ۲ میلیون تن برآورد می‌شود که بخش قابل توجهی از آن از طریق واردات تأمین می‌گردد. در این میان، روغن کلزا به دلیل ویژگی‌های تغذیه‌ای و کیفیت بالا، سهم فرایندهای در سبد مصرفی خانوارها و صنایع غذایی پیدا کرده است. با در نظر گرفتن سیاست‌های حمایتی دولت برای افزایش خودکفایی در تولید روغن‌های گیاهی و کاهش وابستگی به واردات، پیش‌بینی می‌شود تقاضا برای روغن تصفیه شده کلزا طی ۵ سال آینده حداقل ۲۰ تا ۳۰ درصد رشد داشته باشد. این موضوع فرستاد مناسبی برای توسعه خطوط تولید داخلی و ورود به بازارهای رقابتی داخلی و منطقه‌ای فراهم می‌سازد.	
شرکای تجاری	تخمین حجم تقاضای محصول	ندراد	آیا رقیبی برای پروژه فوق موجود می‌باشد؟ (توضیح)
نام رقیب / محصول			
نام رقیب / محصول	نوع رقیب	نام رقیب / محصول	نام رقیب / محصول
	داخلی خارجی		
سهم از بازار	قیمت محصول در بازار		
یکی از ۵ بازیگر برتر (بین ۱۰ تا ۲۰ درصد)	یکی از ۷۵ تا ۷۰ هزار تومان به ازای هر کیلوگرم محصول نهایی	- *	روغن اویلا





گزارش ارزیابی تامین مالی شرکت آرین طعم خزر

یکی از ۵ بازیگر برتر (بین ۱۰ تا ۲۰ درصد)	تا ۷۵ هزار تومان به ازای هر کیلوگرم محصول نهایی	-	*	روغن بهار
---------------------------------------------	-------------------------------------------------	---	---	-----------

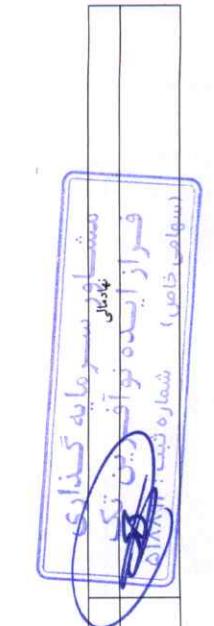
۷-۴- زمان‌بندی اجرای طرح

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



الفصل ٥ - نحوه تأمین مالی

۲۵-۱- جمیع افات نقدینگی



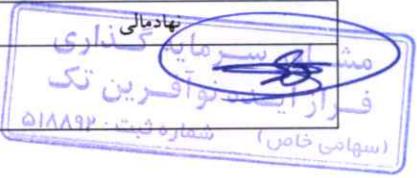
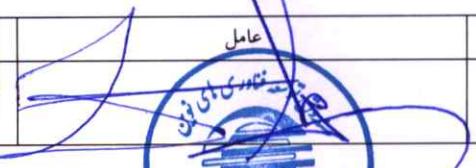


۴-۵- وصول مطالبات

دوره وصول سود پیش‌بینی شده (میلیون ریال)													ماه
دوازدهم	یازدهم	دهم	نهم	هشتم	هفتم	ششم	پنجم	چهارم	سوم	دوم	اول	وصول سود	
۲۸,۱۲۵	۰	۰	۲۸,۱۲۵	۰	۰	۲۸,۱۲۵	۰	۰	۲۸,۱۲۵	۰	۰	۲۸,۱۲۵	

۳-۵- خلاصه طرح موضوع تامین مالی

شرح	عنوان	مبلغ (میلیون ریال)
اطلاعات پروژه	کل درآمد پیش‌بینی شده پروژه	۲,۱۶۰,۰۰۰
	کل سود پیش‌بینی شده پروژه	۱,۸۰۶,۸۴۰
	سهم سرمایه‌گذار از هزینه	۲۵۰,۰۰۰
	درصد سهم سرمایه‌گذار از هزینه	% ۳۱.۹۳
	سهم شرکت از هزینه	۵۳۲,۹۶۴
	درصد سهم شرکت از هزینه	% ۶۸.۰۷
	سهم سرمایه‌گذار از سود کل	۱۱۲,۵۰۰
	درصد سهم سرمایه‌گذار از سود کل	% ۳۱.۸۶
	سهم شرکت از سود کل	۲۴۰,۶۶۰
	درصد سهم شرکت از سود کل	% ۶۸.۱۴
سهم الشرکه از هزینه	دوره پروژه (ماه)	۱۲
	آورده نقدی	۲۵۰,۰۰۰
آورده سرمایه‌گذار در پروژه	آورده نقدی	۲۵۰,۰۰۰





فصل ۶ - نتیجه‌گیری و پیشنهادات

بازده ماهانه (درصد)	میزان سود (میلیون ریال)	سهم سرمایه‌گذار از سود (درصد)	آورده سرمایه‌گذار (میلیون ریال)
%۳.۷۵	۱۱۲,۵۰۰	%۴۵	۲۵۰,۰۰۰

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 عماهه سال ۱۴۰۳ مطابق با تراز آزمایشی برابر با مبلغ ۶۹,۵۶۹,۵۲۷ میلیون ریال می‌باشد. سود شرکت نیز همانند درآمد شرکت روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۴۰,۴۹۹ میلیون ریال رسیده است. دریافتی‌های تجاری شرکت روند صعودی داشته است. موجودی مواد و کالا شرکت نسبت به سال قبل افزایش داشته است. پرداختنی‌های تجاری شرکت نسبت در سه سال موردبررسی افزایش داشته است که نشان‌دهنده افزایش بدھی‌های جاری شرکت است که می‌تواند نشات گرفته از افزایش درآمد شرکت طی سه سال گذشته باشد. سرمایه ثابتی 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 ایناشه 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.

با توجه به سهم بازار مناسب شرکت در صنایع غذایی همچنین ارتباط لازم مناسب برای توسعه بازار دانه‌های روغنی طرح دارای توجیه پذیری می‌باشد.

مالی

جمع‌بندی واحد تامین مالی
جمعی