

گزارش ارزیابی تأمین مالی شرکت آرین طعم خزر

تاریخ تنظیم گزارش:

۱۴۰۳/۱۰/۱۰

تلفن: ۰۲۱-۷۵۰۷۶۰۰۰

نشانی: کیلومتر ۲۰ جاده

دماوند، پارک فناوری پردیس

نیش 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 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	موضوع فعالیت:	۱۳۸۵	سال تأسیس:
-	نوع دانش بنیانی:	سهامی خاص	نوع ثبت:
۲۵۰ میلیون ریال	سرمایه اولیه:	تهران	محل ثبت:
۸۵۰,۰۰۰ میلیون ریال	سرمایه فعلی:	۱۰۱۰۳۰۷۱۹۳۹	شناسه ملی شرکت:
		۹۳	تعداد نیروی انسانی:

وضعیت فنی و مالی شرکت			
۶۱	امتیاز مالی:	۶۱	امتیاز کل نسبت های مالی منتخب:
۶۱	امتیاز اعتباری:	۶۱	وضعیت اعتباری شرکت (میلیون ریال)

۷	امتیاز اعتباری:	-	مجموع قراردادهای جاری شرکت:
۷۸,۳۴۴	مبلغ ضمانت نامه جاری:	۵,۲۵۵,۳۷۷	مبلغ تسهیلات جاری:

خلاصه اطلاعات طرح موضوع تامین مالی (میلیون ریال)			
۲۵۰,۰۰۰	مبلغ تامین مالی:	نقدی	نوع تامین مالی:
			محصول موضوع تامین مالی:
			مدت تامین مالی (ماه):
۴۷٪	درصد سود قابل تحقق:	۱۳	میزان سود قابل تحقق:
چک شرکت و ضامن حقوقی	تضمین:	۱۱۷,۵۰۰	





نهاد مالی

مشاور سرمایه گذاری

فراز ایده نوآفرین تک

(سهامی خاص) شماره ثبت: ۵۱۸۸۹۲

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		
مدیرعامل:	خانم زهرا محمدحسین	حق امضا:	امضای رئیس هیئت مدیره متفرداً همراه با مهر شرکت
موبایل:	۰۹۱۹۹۱۳۹۰۲۳	پست الکترونیک:	info@vioni.ir
تلفن:	۲۲۶۱۱۴۹۰/۹۱۰۰۲۸۵۰	آدرس وبسایت:	info@ariantaam.com
نشانی دفتر:	تهران - خیابان شریعی - نبش کلاهدوز - پ ۱۶۰۹ - برج نگین قلیک - ط ۷ - واحد ۷۵		
نشانی کارخانه:	مازندران - آمل - شهرک صنعتی چمستان / ۶۸ - ۰۱۴۴۶۶۷۵۶۶		
	استیجاری	نوع مالکیت:	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 مدیرعامل	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%

۱-۴- خلاصه‌ای از سابقه فعالیت شرکت

شرکت کشت و صنعت آراین طعم خزر (سهامی خاص)



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 بین‌المللی، با کیفیت مطلوب و مطابق با استانداردهای جهانی تأسیس گردید.

این شرکت در طی دوره فعالیت خود با بهره‌گیری از امکانات و ظرفیت‌های تخصصی خود در زمینه تأمین سفارشات داخلی، نام خود را در زمره شرکت‌های فعال در صنعت تصفیه روغن مطرح و جایگاه تجاری خود را در عرصه داخلی و بین‌المللی تثبیت نمود. شرکت آراین طعم خزر در طول حیات خود در مواجهه با فراز و نشیب‌های مختلف، با کسب تجربه و مهارت‌های بسیار، امروزه یکی از استوانه‌های صنعت تولید و تصفیه روغن در کشور بوده و با بهره‌گیری از نیروهای متخصص و ورزیده، آمادگی ارائه انواع خدمات متنوع بازرگانی در این صنعت را دارا می‌باشد. 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 دانه‌های روغنی، روغن خام، نهاده‌های 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، بهره‌گیری از دانش روز و فناوری‌های پیشگام روز دنیا و با هدف ایجاد یک زنجیره تأمین گسترده در زمینه روغن‌های نباتی همگام با استفاده از استانداردهای روز دنیا در جهت افزایش بهره‌وری و کیفیت روزافزون گام بر می‌دارد.

۱-۵- معرفی محصولات و خدمات قابل‌ارائه شرکت

دانه سویا



سویا قرن‌هاست که غذای مردم آسیا مخصوصاً چین بوده است. چینی‌ها آن را همراه با برنج بعنوان غذای اصلی خود مصرف می‌کنند. ایالات متحده آمریکا بزرگترین تولید کننده سویا می‌باشد و تقریباً دو سوم محصول کل دنیا را تولید می‌کند. سویا در ایران بنام (لوبیا روغنی) «لوبیا چینی» (سوزا و دانه سویا معروف است. سویا گیاهی است یکساله دارای ساقه پرشاخه، برگ‌های آن بیضی، نوک تیز و سبز رنگ می‌باشد.

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 می‌شود. 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 روغن‌گیری استفاده می‌کنند. سویا به‌علت داشتن پروتئین و مواد مغذی در تغذیه انسان پکار می‌رود. سویا در حدود ۳۵۰۰ نوع مختلف دارد که هر کدام آب و هوای مخصوصی را می‌خواهد. سویا یکی از بقولات است و دانه آن (لوبیا) غذای میلیون‌ها نفر را فراهم می‌کند و در تهیه مواد شیمیایی نقش عمده دارد. روغن استخراج شده از دانه‌های سویا یکی از مهم‌ترین انواع روغن‌ها است. این روغن حاوی اسید لینولئیک بسیار بالایی است و به همین دلیل از آن نمی‌توان برای تهیه روغن سرخ کردنی استفاده کرد. دانه سویا از لحاظ اسید آمینه میتونین نسبت به کنجد فقیر است اما از لحاظ اسید آمینه لیزین در سطح بالایی قرار دارد سویا بیش از سایر دانه‌ها به پروتئین حیوانی شباهت دارد. روغن سویا ۴۹ درصد لینولئیک اسید و ۲۵ درصد اسیدولئیک دارد. میزان پروتئین دانه سویا بسیار بیشتر از سایر دانه‌های 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. بعلاوه 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 بعلاوه محدودیت آب و هم زمانی آبیاری محصولات بهاره با آخرین آب مشکلاتی در آبیاری دارند می توان پاکشت کلزا به ویژه ارقام زودرس این مشکل را حل نمود (بخش مرکزی شهرستان ساوه)

ذرت دامی



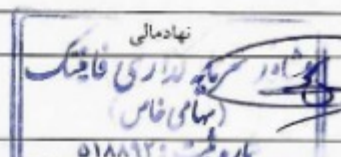
دانه ذرت یکی از انواع دانه های غلات است که به واسطه فراوانی نشاسته در آن ارزش غذایی نسبتاً زیادی دارد و از این رو در جیره خوراک دام، طیور و آبزیان به مقدار زیاد مورد استفاده قرار می گیرد. لازم به ذکر است که ذرت علاوه بر نشاسته دارای مواد مغذی دیگری مانند مواد پروتئینی، چربی، ویتامین و املاح نیز است.

کنجاله آفتابگردان



آفتابگردان (*Helianthus annus*) از خانواده مرکبه Composee و دانه آن دارای ۱۶-۱۵ 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 هیچیکدام از عناصر معدنی در

آن گزارش نشده است. این آزمایش به منظور تعیین تأثیر سطوح مختلف کنجاله آفتابگردان با آنزیم و بدون آنزیم قیتاز و اثر آن بر خصوصیات لاشه ی و فراسنجه های خونی جوجه های گوشتی انجام شد. کنجاله های دانه های 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 می شود. الیاف آن بالا بوده و اگر منشأ آن از پوشش دانه ها 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 می باشد. 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 خوشبو و خوشطعم است و با خوبی داشته



و از نظر عوامل ضدتغذیه ای فقط در سطوح بالا کمی ملین است. میزان مصرف آن در جیره جوجه ها صفر جوجه گوشتی ۵ درصد و مادر و تخمگذار ۱۰ درصد می باشد. صد گرم پروتئین آفتابگردان دارای ۳/۸ گرم لیزین و ۸/۳ گرم آرژینین و ۳/۶ گرم متیونین و ۶/۲ گرم لوسین می باشد 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 آن هایی که منشاء حیوانی دارند، دستیابی به کیفیت مورد انتظار جیره های گوشتی را امکان پذیر می نماید. میزان کم لیزین و ترئونین قابل استفاده برای طیور در این کنجاله را می توان با مشارکت پودر ماهی و یا پودر گوشت، جبران نمود. چنان چه از کنجاله آفتابگردان در مقادیر حداکثر مجاز آن استفاده شود و تمایلی برای مصرف پروتئین حیوانی وجود نداشته باشد، افزودن لیزین به جیره ضرورت می یابد. وجود اسید کلروزینیک در این کنجاله می تواند در صورت کاربرد مقادیر زیاد کنجاله آفتابگردان، اثر بازدارندگی بر عملکرد آنزیم های هیدرولیتیک اعمال کند. برای ممانعت از چنین فعالیتی لازم است مقادیر کافی اسید آمینه متیونین و یا سایر دهنده های متیل مانند کولین به جیره افزوده گردد. کنجاله آفتابگردان بدون پوسته می تواند ۱۰-۸ درصد حجم جیره جوجه های گوشتی را به خود اختصاص دهد.

در گیاهان ترکیبائی وجود دارند که موجب عدم قابلیت دسترسی مواد معدنی می گردند. این مواد به عنوان عناصر معدنی به شکل کمپلکس ها در آمده، بدین ترتیب در جذب عناصر معدنی توسط روده اختلال ایجاد می کنند که به این مواد کیلات می گویند. یکی از بازدارنده های مواد معدنی موجود در غلات فیتات یا اسید فیتیک می باشد و نام سیستماتیک آن به صورت میواینوزیتول-هگزا کیزا است. که گروه های 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 نام های اسید فایتیک و فیتین به کار برده می شود البته واژه فیتین مربوط به ترکیب پیچیده ی هگزا فسفات ۶IP با پتاسیم، منیزیم و کلسیم بوده که بیشتر در گیاهان یافت می شود. در حالی که اسید فیتیک فاقد هگزا فسفات ۶IP می باشد 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 می دهند.

آنزیم فیتاز به وسیله قارچ فیلافتوس به خصوص اسپرزیلوس جنس از لحاظ آنزیم فیتاز غنی می باشد و تولید تجاری فیتاز برای استفاده به عنوان یک مکمل آنزیمی افزوژنی در جیره آسانتر از کشت میکروبی آن است اغلب فیتازها در درجه حرارت ۶۵ درجه سانتی گراد تا حدودی تجزیه می شوند. بنابراین در پلت کردن و یا سایر روش های عمل آوری مواد غذایی که در آنها به منظور کنترل کردن سالمونلا از درجه حرارت بالا استفاده می شود آنزیم فیتاز بایستی بعد از عمل آوری به آن اضافه شود. توانایی طیور برای استفاده از فسفر فیتاتی محدود می باشد و با اضافه کردن فیتاز به جیره غذایی طیور، نیاز به مکمل فسفوری در جیره و دفع از طریق مدفوع کاهش می یابد. فیتاز در حقیقت یک فسفاتاز است که پیوندهای استری اسید فسفریک و اینوزیتول را هیدرولیز می کند.

کنجاله کلزا

کلزا به گیاهان روغنی از تیره کروسیفرو از جنس پراسیکا 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 ترپسین 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، تامین 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، تامین مواد خوراکی و به ویژه منابع پروتئین و انرژی ارزان قیمت و محسوب به کنجاله طیور ضروری می باشد. در

		تهاد مالی شرکت آراین طعم خزر تأمین مالی تاریخ ثبت: ۵۱۸۸۹۲۰
--	--	--

این راستا تامین 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 کنسرو شده های روغن 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 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 پرنده، 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 Cruciferae و جنس براسیکا brassica می باشد. این دانه روغنی تقریباً حاوی ۳۳-۴۲ درصد روغن می باشد. در روغن کنسرو شده کلزا حدود ۳۰٪ 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 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 تامین 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 دهی 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 ی 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 کنسرو شده با حلال؛ دو نوع اصلی از این کنجاله ی سویا موجود می باشد، در نوع اول، با استفاده از حلال، روغن موجود در لوبیای سویا، استخراج می شود و کنجاله باقیمانده حاوی ۴۴ درصد پروتئین خام می باشد. نوع دیگر، کنجاله ی حاصل از روغن کنسرو شده ی بدون پوسته ی لوبیای سویا است که حاوی ۴۸ درصد پروتئین خام بر اساس ماده ی موجود As Fed Basis می باشد. این دو نوع کنجاله ی سویا بر اساس ماده خشک به ترتیب حاوی ۵۰ و ۵۴/۵ درصد پروتئین خام هستند. کنجاله ی ۴۸ درصد حاوی حدود ۸ درصد الیاف نامحلول در شوینده ی خنثی NDF می باشد. در صورتی که کنجاله ی سویای ۴۴ درصد پروتئین به دلیل مخلوط شدن با پوسته ی سویا حاوی ۱۴ درصد NDF می باشد. کنجاله سویا طی مراحل متعدد، شامل آسیاب نمودن لوبیای سویا و روغن کنسرو شده به وسیله ی یک حلال آلی از قبیل هگزان تولید می شود.

که در نتیجه یک محصول با میزان روغن پایین حاصل می گردد. این نوع کتجانه رایجترین 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
- ساشه روغن زیتون
- ادویه جات



۱-۶- وضعیت مجوزات و تأییدیه های شرکت

ردیف	عنوان	مرجع صدور	تاریخ صدور	تاریخ اعتبار
۱	پروانه بهره برداری	وزارت صنعت ، معدن و تجارت	۱۳۹۹/۰۹/۱۸	۱۴۰۲/۰۹/۰۸
۲	کارت بازرگانی	اتاق بازرگانی ، صنایع ، معادن و کشاورزی ساری	-	۱۴۰۴/۰۴/۰۷
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

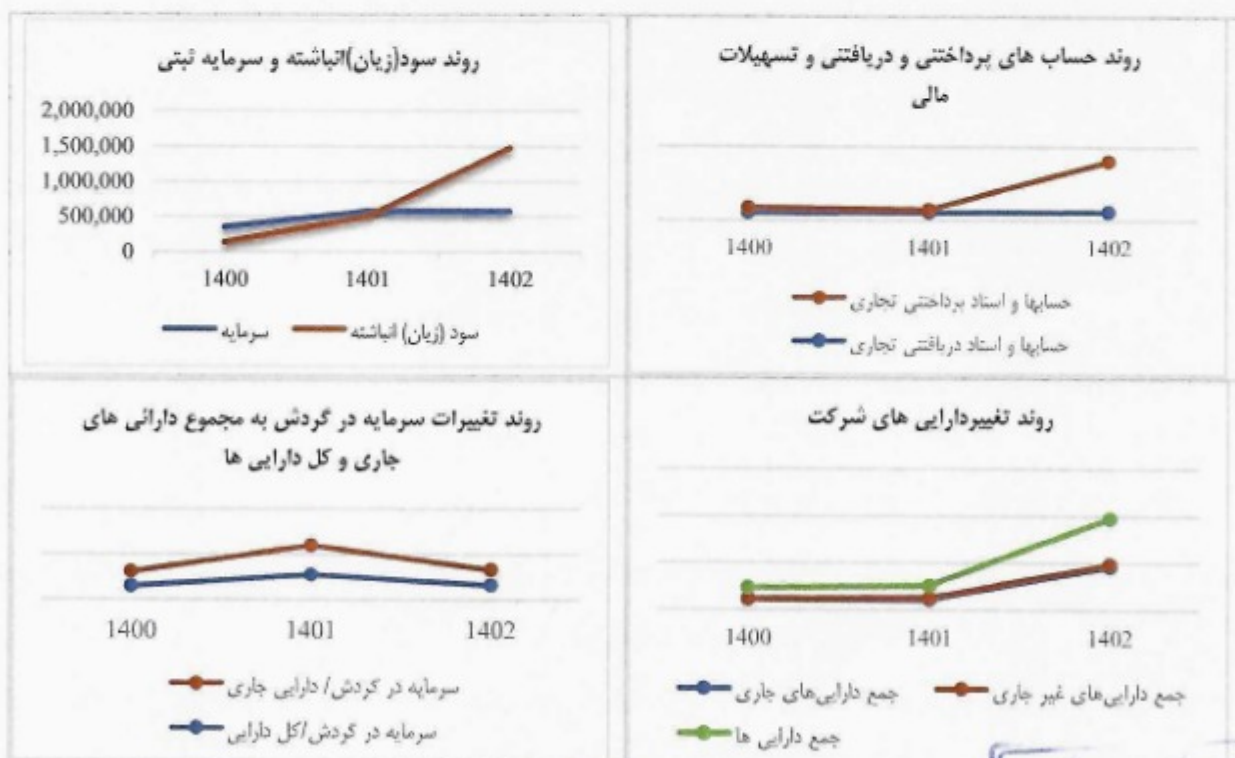
۲-۱- بررسی صورتهای مالی (ترازنامه)

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

حسابرسی	حسابرسی	حسابرسی	حسابرسی	حسابرسی	حسابرسی	میلیون ریال
۱۴۰۲	۱۴۰۱	۱۴۰۰	۱۴۰۲	۱۴۰۱	۱۴۰۰	
٪۱۲۲۱	٪۶۹	٪۱۰۰	۹۱۱,۴۰۰	۵۱,۸۵۵	۷۴,۶۵۷	موجودی نقد و بانک
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	سرمایه گذاریهای کوتاهمدت
٪۱۱۴	٪۱۰۴	٪۱۰۰	۱,۱۷۰,۱۱۰	۱,۰۶۵,۸۰۱	۱,۰۲۲,۳۲۹	حسابها و اسناد دریافتی تجاری
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	سایر و اسناد دریافتی
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	جاری شرکا و سهامداران
٪۱۶۳۰	٪۱۹۱	٪۱۰۰	۳,۹۹۳,۱۳۶	۴۶۸,۹۲۶	۲۴۴,۹۹۷	موجودی مواد و کالا
٪۲۶۴	٪۷۱	٪۱۰۰	۳,۱۴۲,۹۵۳	۶۱۱,۱۳۹	۸۶۲,۷۹۶	سفارشات و پیش پرداختها
٪۴۱۸	٪۱۰۰	٪۱۰۰	۹,۳۱۸,۵۹۹	۲,۱۹۸,۳۲۱	۲,۲۰۴,۷۷۹	جمع داراییهای جاری
٪۳۳۹	٪۲۸۰	٪۱۰۰	۴۴۹,۳۹۳	۳۷۱,۹۸۷	۱۳۲,۷۵۲	داراییهای ثابت مشهود
٪۳۲۰۰	٪۳۷۹۵	٪۱۰۰	۴,۸۶۴	۴,۲۳۹	۱۵۲	داراییهای نامشهود
٪۱۳۴۵	٪۱۰۰	٪۱۰۰	۹۲,۳۰۰	۶,۸۶۰	۶,۸۶۰	سرمایه گذاریهای بلندمدت
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	سایر داراییها
٪۳۹۱	٪۲۷۴	٪۱۰۰	۵۴۶,۵۵۷	۳۸۳,۰۹۶	۱۳۹,۷۶۴	جمع داراییهای غیر جاری
٪۴۱۷	٪۱۱۰	٪۱۰۰	۹,۷۶۵,۱۵۶	۲,۵۸۱,۴۱۷	۲,۳۴۴,۵۴۳	جمع داراییها
٪۹۸۰	٪۵۴	٪۱۰۰	۶,۸۸۱,۶۵۳	۳۷۶,۳۶۴	۷۰۲,۴۹۴	حسابها و اسناد پرداختی تجاری

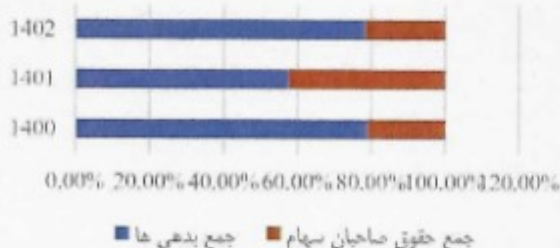
٪۱۸۶۷	٪۶۶۲	٪۱۰۰	۳۹۶,۸۳۳	۱۴۰,۶۵۶	۲۱,۲۵۷	سایر حساب‌ها و اسناد پرداختنی
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	جاری شرکا و سهام‌داران
٪۰	٪۹۴	٪۱۰۰	.	۸۱۶,۵۷۷	۸۶۹,۶۹۹	پیش دریافت‌ها
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	ذخیره مالیات
٪۱۰۰	٪۱۰۰	٪۱۰۰	۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	۶,۰۵۷	سود سهام پرداختنی
٪۱۴۵	٪۵۹	٪۱۰۰	۲۶۵,۷۰۴	۱۳۹,۱۳۲	۲۵۲,۰۹۹	تسهیلات مالی دریافتی
٪۴۱۳	٪۸۰	٪۱۰۰	۷,۶۵۰,۲۴۷	۱,۴۸۸,۷۷۶	۱,۸۵۱,۶۰۶	جمع بدهی‌های جاری
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	حساب‌ها و اسناد پرداختنی بلندمدت
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	تسهیلات مالی دریافتی بلندمدت
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	ذخیره مزایای پایان خدمت کارکنان
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	جمع بدهی‌های غیر جاری
٪۴۱۳	٪۸۰	٪۱۰۰	۷,۶۵۰,۲۴۷	۱,۴۸۸,۷۷۶	۱,۸۵۱,۶۰۶	جمع بدهی‌ها
٪۱۶۴	٪۱۶۴	٪۱۰۰	۵۷۵,۰۰۰	۵۷۵,۰۰۰	۲۵۰,۰۰۰	سرمایه
٪۹۳۶	٪۳۸۵	٪۱۰۰	۵۷۵,۰۰	۳۳,۶۴۲	۶,۱۴۱	اندوخته قانونی
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	سایر اندوخته‌ها
-	-	٪۱۰۰	.	.	.	مازاد تجدید ارزیابی و سایر سودهای تحقق نیافته
٪۱۰۸۴	٪۳۶۱	٪۱۰۰	۱,۴۸۲,۴۰۹	۳۹۳,۹۹۹	۱۳۶,۷۹۶	سود (زیان) انباشته
٪۴۲۹	٪۲۲۲	٪۱۰۰	۲,۱۱۴,۹۰۹	۱,۰۹۲,۶۴۱	۴۹۲,۹۳۷	جمع حقوق صاحبان سهام
٪۴۱۷	٪۱۱۰	٪۱۰۰	۹,۷۶۵,۱۵۶	۲,۵۸۱,۴۱۷	۲,۳۴۴,۵۴۳	جمع بدهی و حقوق صاحبان سهام

تصویر نمودارهای مرتبط

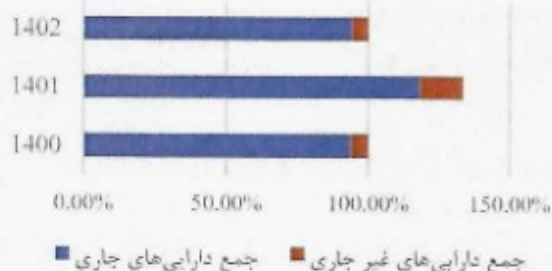


مشاور سرمایه‌گذاری فاختی
(سهام‌گذار)
نهاد مالی
تاریخ: ۱۳۸۹/۰۲/۰۵

تحلیل عمودی روند بدهی ها و حقوق صاحبان سهام



تحلیل عمودی روند دارایی های جاری و غیر جاری



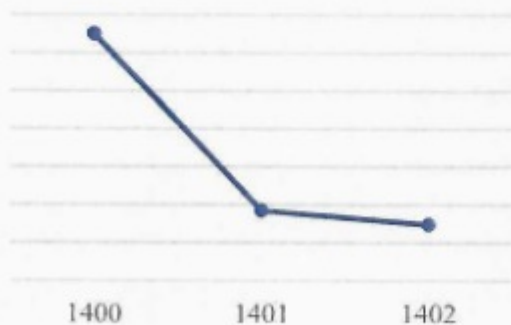
۲-۲- بررسی صورت های مالی (صورت سود و زیان)

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

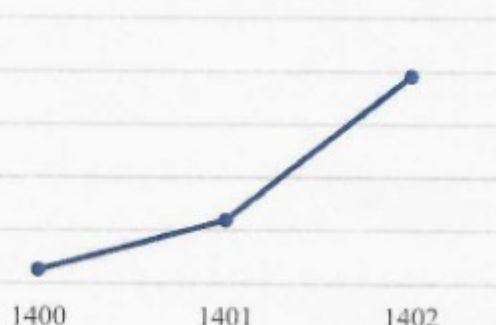
حسابداری ۱۴۰۰	حسابداری ۱۴۰۱	حسابداری ۱۴۰۲	حسابداری ۱۴۰۰	حسابداری ۱۴۰۱	حسابداری ۱۴۰۲	حسابداری ۱۴۰۰	حسابداری ۱۴۰۱	حسابداری ۱۴۰۲	میلیون ریال
۲,۵۳۳,۹۹۹	۱۱,۹۵۱,۷۸۷	۳۹,۱۳۵,۸۷۲	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۵۳۳	%۴۷۱	%۱۵۳۳	درآمد عملیاتی
۲,۳۴۲,۶۸۱	۱۱,۳۰۲,۷۵۸	۳۷,۴۲۰,۸۱۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۵۹۷	%۴۸۲	%۱۵۹۷	بهای تمام شده درآمد عملیاتی
۱۹۲,۳۱۸	۶۴۹,۰۲۹	۱,۷۲۵,۰۶۲	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۸۹۷	%۳۳۷	%۸۹۷	سود (زیان) ناخالص
۴۱,۵۵۴	۱۷۵,۶۳۱	۲۵۸,۱۵۱	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۶۲۱	%۴۲۳	%۶۲۱	جمع هزینه های فروش، اداری و عمومی
*	*	*	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	-	-	-	خالص سایر درآمدها و اقلام عملیاتی
۱۵۰,۷۶۴	۴۷۳,۳۹۸	۱,۴۶۶,۹۱۱	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۹۷۳	%۳۱۴	%۹۷۳	سود (زیان) عملیاتی
۴۹,۱۱۶	۴۳,۷۳۹	۱۰۸,۷۱۵	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۳۲۱	%۸۹	%۳۲۱	هزینه های مالی
۵,۱۵۸	۷,۸۶۸	۴,۵۷۱	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۸۹	%۱۵۳	%۸۹	خالص سایر درآمدها و هزینه های غیر عملیاتی
۱۰۶,۸۰۶	۴۳۷,۵۱۷	۱,۳۶۲,۷۶۷	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۲۷۶	%۴۱۰	%۱۲۷۶	سود (زیان) قبل از کسر مالیات
۲۲,۱۳۱	۱۴۱,۶۵۶	۳۴۰,۳۹۹	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۵۳۹	%۶۴۰	%۱۵۳۹	مالیات بر درآمد
۸۴,۶۷۵	۲۹۵,۸۶۱	۱,۰۲۲,۳۶۸	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۰۰	%۱۲۰۷	%۳۴۹	%۱۲۰۷	سود (زیان) خالص

تصویر نمودارهای مرتبط

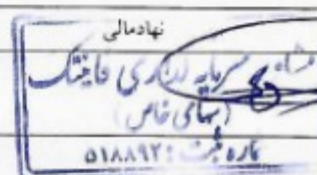
نسبت هزینه مالی به سود عملیاتی

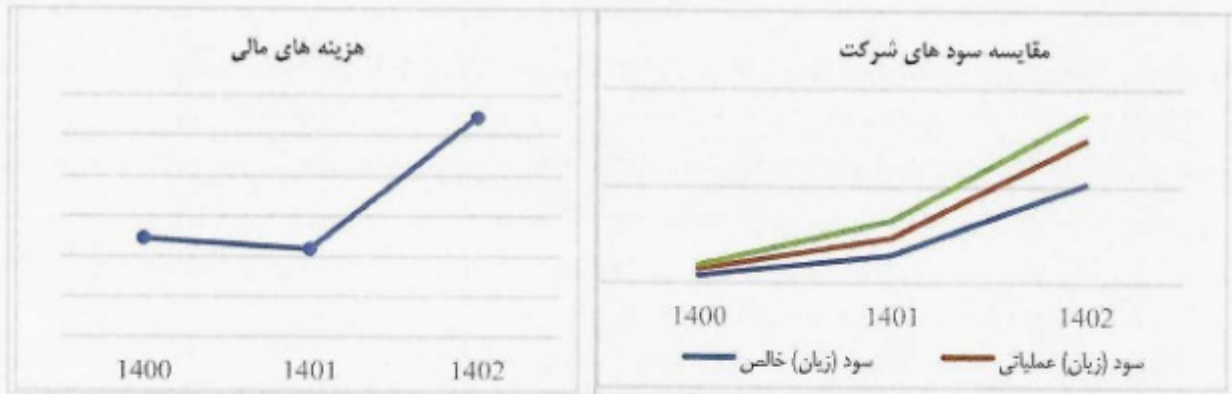


درآمد عملیاتی



متقاضی



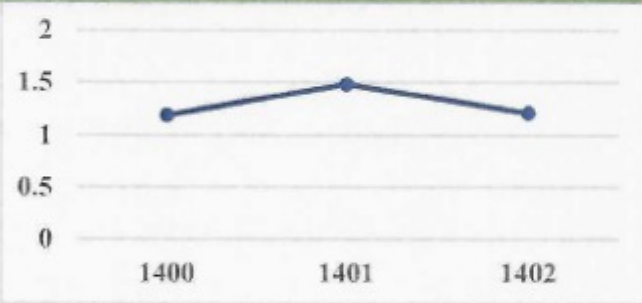


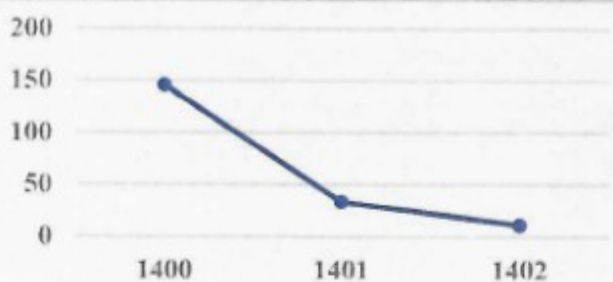
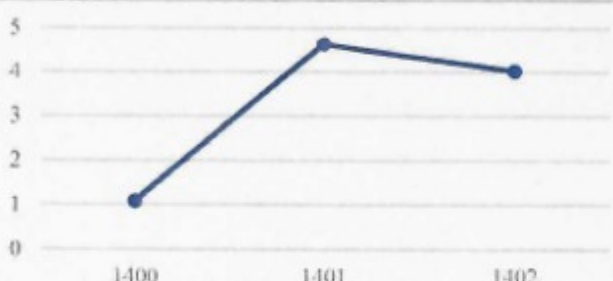
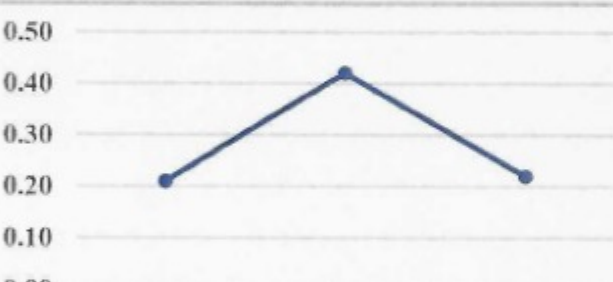
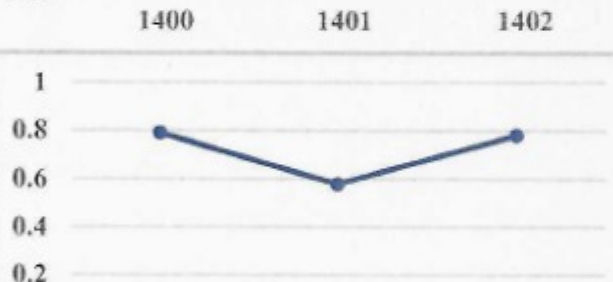
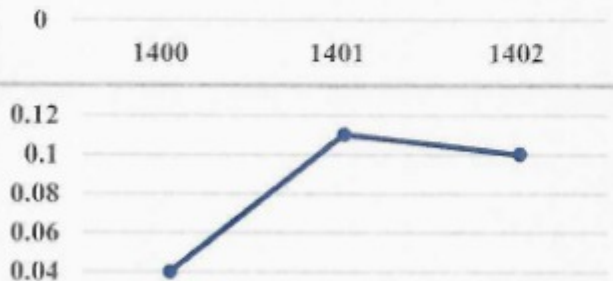
۲-۳- تراز کل آزمایشی مالی شش ماهه سال ۱۴۰۳ شرکت

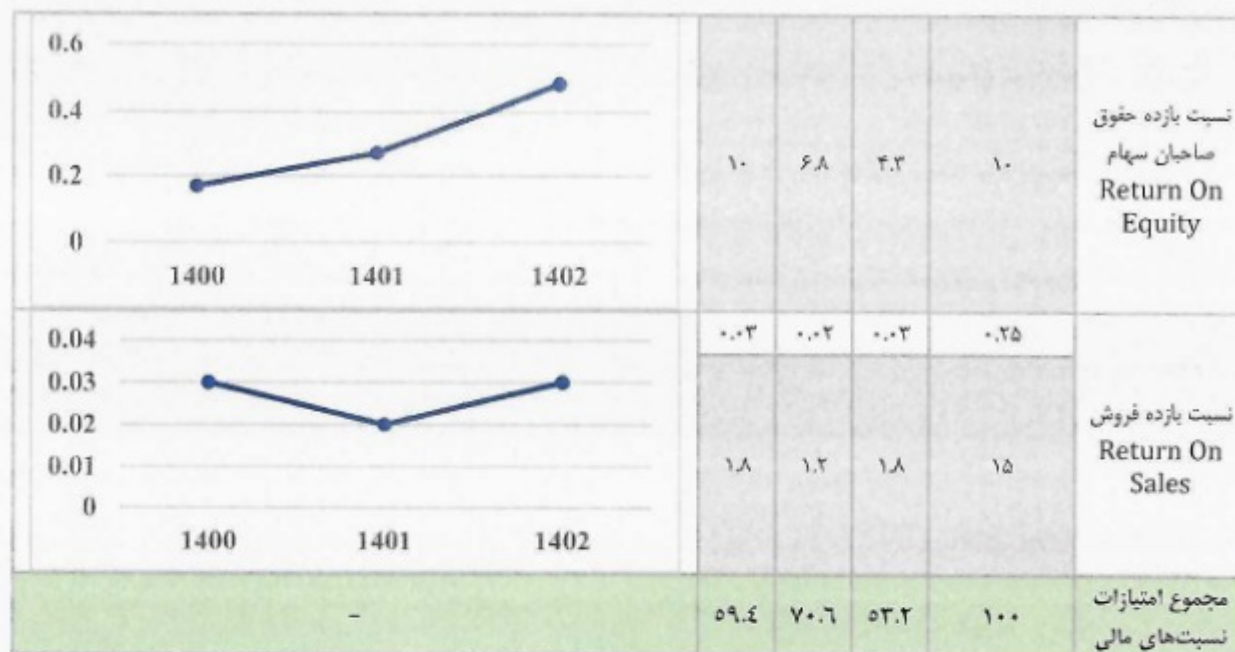
[illegible]

[illegible]

۴-۲- بررسی نسبت های مالی

نمودار	۱۴۰۲	۱۴۰۱	۱۴۰۰	نسبت ایده آل حد اکثر اعتبار	عنوان شاخص
				۲	
	۱.۳۱	۱.۳۸	۱.۱۹	۱۰	
	۰.۳۷	۰.۷۵	۰.۵۹	۱	نسبت آتی
	۴.۱	۱۱.۳	۸.۹	۱۵	
	۱۱	۳۳	۱۴۶	۶۰	

	۱۰	۱۰	۸	۱۰	دوره وصول مطالبات
	۴.۰۱	۴.۶۳	۱.۰۸	۱	گردش دارایی‌ها
	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	
	-۰.۲۲	-۰.۳۲	-۰.۲۱	-۰.۵	نسبت مالکانه
	۴.۴	۸.۴	۴.۲	۱۰	
	-۰.۷۸	-۰.۵۸	-۰.۷۹	-۰.۵	نسبت بدهی به دارایی‌ها
	۸	۱۰	۸	۱۰	
	-۰.۱	-۰.۱۱	-۰.۰۴	-۰.۲	نسبت بازده دارایی‌ها Return On Assets
	۵	۵.۵	۲	۱۰	
	-۰.۴۸	-۰.۲۷	-۰.۱۷	-۰.۴	



۲-۵- امتیاز مالی

جهت تخصیص امتیاز مالی متقاضی بر اساس صورت های مالی حسابرسی شده سال های ۱۴۰۰، ۱۴۰۱ و ۱۴۰۲، شاخص های مالی موردنظر در سه سال گذشته مطابق جدول فوق محاسبه و امتیاز نهایی متقاضی بر اساس وزن های تعیین شده به ازای 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

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 می باشد. سود شرکت نیز همانند درآمد شرکت روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۴۰,۴۹۹ میلیون ریال رسیده است. دریافت های تجاری شرکت روند صعودی داشته است. موجودی مواد و کالا شرکت نسبت به سال قبل افزایش داشته است. پرداخت های تجاری شرکت نسبت در سه سال موردبررسی افزایش داشته است که نشان دهنده افزایش بدهی های جاری شرکت است که می تواند 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 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 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.

فصل ۳- اعتبارسنجی بانکی

۳-۱- رتبه اعتباری شرکت و اعضای هیئت مدیره

جدول ذیل ملحق استعلام اعتباری انجام شده توسط سامانه اعتبارسنجی بانک صادرات در تاریخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ تدوین گردیده است:

نام مشتری	چک برگشتی	مجموع وام‌های فعال	مجموع مانده بدهی	مجموع معوقات بانکی	مجموع ضمانت‌نامه‌های فعال	توضیحات
شرکت آریب طعم خزر	-	۴,۶۱۷,۶۳۱	۵,۲۵۵,۳۷۷	-	۷۸,۳۴۴	شخص حقوقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
احمد شادپوریان	-	۳۳۴۹	۲,۹۴۶	-	-	شخص حقیقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
محمود شادپوریان	-	۲,۷۹۰	۲,۷۱۳	-	-	شخص حقیقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.
زهرا محمد حسین	-	۲,۱۵۴	۷۱۸	-	-	شخص حقیقی در لیست سیاه بانک‌ها و مؤسسات مالی قرار ندارد.

شرکت پنج فقره تسهیلات به مانده مبلغ ۵.۲۵۵.۲۷۷ میلیون ریال دارد. لازم به ذکر است شرکت مبلغ ۷۸.۴۴۳ میلیون ریال نیز ضمانت نامه دارد. همچنین مبلغ ۱.۲۷۲.۱۰۰ میلیون ریال اعتبار اسنادی و همچنین ۳ فقره خرید دین به مانده مبلغ ۱۳۳.۶۱۰ میلیون ریال را دارد

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

[illegible]

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 امتیاز	A ⁺	A	A ⁻	B ⁺	B	C ⁺	C	کمتر
	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	۸۰۰	۰.۵۰	۴۰۰
۲	میانگین امتیاز اعضای هیئت مدیره دارای حق اعضاء	۶۰۰	۰.۳۰	۱۸۰
۳	میانگین امتیاز سایر اعضای هیئت مدیره	۶۰۰	۰.۲۰	۱۲۰
	مجموع	۲۰۰۰	۱.۰۰	۷۰۰

فصل ۴- معرفی محصول / خدمت موضوع تأمین مالی

روغن آفتابگردان یکی از محبوب ترین روغن های خوراکی در جهان و ایران است که از دانه های گل آفتابگردان استخراج می شود. این روغن به دلیل داشتن اسیدهای چرب غیراشباع، ویتامین E و طعم ملایم، برای پخت و پز، سرخ کردن و استفاده در سالاد بسیار مناسب است. یکی از مزایای این روغن، مقاومت بالای آن در برابر حرارت و عدم تولید مواد مضر در دمای بالا است. علاوه بر این، روغن آفتابگردان به عنوان یک روغن سبک، برای کاهش کلسترول بد (LDL) و تقویت سیستم ایمنی بدن توصیه می شود. روغن آفتابگردان یکی از پر مصرف ترین روغن های گیاهی در بازار است. تولید روغن آفتابگردان به روش صنعتی با استفاده از دستگاه های مختلفی است که اساس کار آن ها دو روش پرس سرد و پرس گرم خلاصه می شود.

۱. به دست آوردن روغن آفتابگردان با روش صنعتی پرس گرم (expellere)

در این روش تولید، دانه ها در دستگاه هایی مخصوص تحت فشار قرار گرفته و تا دمای ۹۰-۱۲۰ درجه سانتی گراد حرارت می بینند تا به خوبی پخته شوند. کنجاله به دست آمده در این روش حاوی ۴ درصد روغن است که در انتها تصفیه می شود. در روش گرم استخراج روغن در مقایسه با روش سرد روغن بیشتری به دست می آید، اما به دلیل حرارت بالا بخش زیادی از خواص آن کاسته می شود. روش اکسپلر به لحاظ اقتصادی به صرفه تر است و در بیشتر کارخانجات روغن آفتابگردان به این روش تولید می گردد.

۲. تهیه روغن آفتابگردان صنعتی با روش سرد

در روش فشار غیر مداوم، تولید روغن با استفاده از دستگاه های هیدرولیک انجام می شود. در این دستگاه ها دانه های آفتابگردان طی دو مرحله فشرده سازی پی در پی قرار می گیرند. دمای فشرده سازی حداکثر ۶۰-۴۰ درجه سانتی گراد و مدت زمان آن ۶۰-۴۰ دقیقه است. در این روش دانه ها پخته نمی شوند. به همین دلیلی به آن "روش سرد" نیز گفته می شود.

- کنجاله حاصله طی این روش حاوی ۱۲-۶ درصد روغن باقی مانده است.
- روغن به دست آمده در این روش کیفیت بالاتری دارد.

- روش پرس سرد نیازی به تصفیه روغن ندارد.
 - حفظ ویتامین ها و عدم احتمال سوختگی از دیگر ویژگی های روغن تولید شده به روش سرد است.
- متریال اولیه در تولید روغن های گیاهی، دانه های روغنی است. دانه آفتابگردان از درصد بالایی روغن تشکیل شده است که طی مراحل مختلف به صورت زیر، استخراج و در نهایت استفاده می شوند:

پوست گیری و تمیز کردن دانه ها	پس از جدا کردن گرد و غبار از طریق الک با استفاده از دستگاه ها، پوست خارج از دانه های جدا می شود. (این مرحله نقش مهمی در بهبود کیفیت و طعم روغن دارد.)
ایجاد کتچاله درشت یا آسیاب کردن	دانه های پوست شده، به صورت درشت آسیاب می شوند تا کتچاله تهیه شود.
پرس کردن و استخراج روغن خام	دانه های آسیاب شده، پس از حرارت دیدن در دستگاه پرس می شوند تا روغن خام آن ها به دست آید.
افزودن حلال جهت پالیزی بیشتر استخراج روغن	کتچاله های پرس شده برای روغن گیری بهتر با یک حلال مخلوط می شوند و سپس به روش تقطیر، دوباره روغن گیری می شوند.
تصفیه کردن روغن ناخالص	در این مرحله صمغ زدایی، بو زدایی، مواد سفید کننده و خوشبو کننده روغن از طریق دستگاه های مختلف انجام می شود.
بسته بندی روغن آفتابگردان	در نهایت روغن ها با یک بسته بندی مناسب وارد بازار می شوند.

در فرایند تصفیه، صمغ زدایی، بو زدایی، مواد سفید کننده و خوشبو کننده انجام می شود. سپس جهت جداسازی و غیر فعال کردن فلزات کمیاب روغن به آن اسید سیتریک افزوده می گردد. بوزدایی روغن آفتابگردان نیز با استفاده از بخار روی روغن داغ انجام می شود. این مرحله از تصفیه در شرایط خلا و در دمای ۲۲۵-۲۵۰ درجه سانتیگراد است.

Degumming یا گام زدایی

گام زدایی اولین مرحله از تصفیه روغن با هدف خارج سازی فسفاتیدها از محصول است. این فرایند طی دو مرحله انجام می شود: گام زدایی با آب: روشی جهت جداسازی گام های جاذب رطوبت از روغن است. در این روش به تناسب مقدار فسفاتیدها، مقداری آب به روغن افزوده می شود. در نتیجه نیروی گریز از مرکز بخشی از این ناخالصی ها که جذب کننده رطوبت هستند از حالت انحلال خارج می شوند. گام زدایی با اسید: این روش برای جدا کردن ناخالصی هایی است که جاذب رطوبت نیستند و به صورت املاح منیزیم و کلسیم درآمده اند. طی این مرحله، بعد از افزودن اسید فسفریک ۷۵٪، روغن تا دمای ۸۰-۱۵۰ درجه سانتی گراد حرارت داده می شود. در نتیجه، ناخالصی های باقی مانده از روغن خارج می شوند.

Refining یا خنثی سازی

این مرحله با هدف خنثی سازی اسیدهای چرب آزاد روغن انجام می شود. محلولی از سود به روغن اضافه می گردد. با گذشت زمان و طی اعمال حرارت، این اسیدها به صورت صابون های غیر محلول از روغن خارج می شوند. در ادامه روغن را با آب داغ شستشو می دهند. فاز آبی حاوی صابون با استفاده از دستگاه های سانتریفیوژ جدا می شود.

Bleaching یا رنگبری روغن

برای رنگ زدایی روغن از یک نوع سیلیکات آلومینیوم دهیدراته با نام "خاک رنگبر" استفاده می شود. روغن در مجاورت با این ماده قرار می گیرد. با گذشت زمان پیگمان های رنگی روغن جذب خاک می شوند. در انتها با روش فیلتراسیون خاک جاذب حاوی این پیگمان ها جدا می گردند.

Deodorization یا بوگیری روغن آفتابگردان

در این مرحله ترکیبات فرار و بوداری چون پراکسیدها، آلدئیدها، اکسی اسیدها و ... از روغن خارج می شوند. برای بوگیری روغن را در شرایط خلا عمیق از بخار آب در درجه حرارت بالا عبور می دهند. این شرایط باعث خروج ترکیبات فرار روغن آفتابگردان می شود. دوباره، پس از سرد کردن

مقتضی



روغن و افزودن اسید سیتریک (جهت جداسازی فلزات باقیمانده) و آنتی اکسیدان ها (جهت حفاظت از روغن در برابر اکسیداسیون)، روغن برای فیلتراسیون نهایی و در نهایت بسته بندی آماده می شود.

بسته بندی استاندارد و مناسب

خرین مرحله بسته بندی محصول است که اهمیت بالایی جهت عرضه محصولی باکیفیت دارد. عدم رعایت استانداردهای بسته بندی می تواند منجر به فاسد شدن محصول می شود چرا که عوامل خارجی چون گرما، اکسیژن و رطوبت به محصول نفوذ می کنند. شیشه های پلاستیکی از جنس PVC، پلی اتیلن با چگالی بالا و PET، مناسب ترین محصولات برای بسته بندی روغن آفتابگردان هستند.

۳-۳- طرح موضوع تأمین مالی

عنوان پروژه	تأمین سرمایه در گردش تولید روغن خام آفتابگردان		
حوزه پروژه	صنایع غذایی		
کارکرد و عملکرد محصول	روغن خام آفتابگردان با استخراج از دانه های آفتابگردان تولید شده و به عنوان ماده اولیه در صنایع غذایی کاربرد دارد. این محصول پس از تصفیه به روغن خوراکی تبدیل شده و به دلیل ویژگی های تغذیه ای مطلوب و مصرف گسترده در آشپزی و صنایع غذایی، از اهمیت بالایی برخوردار است.		
KPI های پیشنهاد طرح	تولید ۱۳۰۰۰ تن روغن آفتابگردان		
وضعیت کنونی پروژه	در حال فروش		
دستآورد اجرای این پروژه	تأمین پایدار روغن خام آفتابگردان به عنوان ماده اولیه مهم صنایع غذایی، کاهش وابستگی به واردات، تقویت تولید داخلی، ایجاد اشتغال، و افزایش ارزش افزوده در زنجیره تأمین محصولات کشاورزی و غذایی است.		
برآورد مبلغ و زمان پروژه	زمان اجرا پروژه (ماه):	۱۲	
	مبلغ اجرا پروژه (میلیون ریال):	۲۵۰,۰۰۰	
آیا محصول فوق فروشی داشته است؟ (حجم فروش)	☒ بله ☐ خیر حجم فروش: ۳۹,۱۴۵,۸۷۲		
مجوزهای مورد نیاز جهت اجرای پروژه	☒ پروانه کسب ☐ مجوز تأسیس ☐ پروانه تولید و بهره برداری ☒ مجوز وزارت بهداشت ☐ مجوز محیط زیست ☐ مجوز نیروی انتظامی ☐ اخذ رتبه از ارگان با سازمان خاص ☐ ثبت پتنت ☐ گواهی استاندارد ☐ گواهی نانومقیاس ☐ سایر:		
نیازمندی های طرح	☐ مواد اولیه خاص ☐ تأییدیه خاص ☐ تجهیزات خاص ☒ توسعه بازار و فروش		
بازار هدف نهایی پروژه (وضعیت نیاز بازار به محصول)	بازار هدف روغن خام آفتابگردان شامل صنایع تصفیه و بسته بندی روغن خوراکی، کارخانه های تولید محصولات غذایی مانند کنسرو، تنقلات و غذاهای آماده، و همچنین صادرکنندگان روغن تصفیه شده به بازارهای بین المللی و خاور ها است.		
محدودیت های اجرای طرح	ندارد		
تخمین حجم تقاضای محصول	حجم تقاضای روغن خام آفتابگردان در داخل کشور به دلیل کاربرد گسترده در صنایع تصفیه روغن خوراکی و استفاده در تولید محصولات غذایی، همواره بالا است. افزایش جمعیت و نیاز مداوم خانوارها و صنایع غذایی به روغن خوراکی، باعث شده این محصول یکی از پرتقاضاترین مواد اولیه در زنجیره تأمین صنایع غذایی باشد.		
شرکای تجاری	ندارد		
آیا رقیبی برای پروژه فوق موجود می باشد؟ (توضیح)	☒ بله ☐ خیر		
نام رقیب / محصول	نوع رقیب	قیمت محصول در بازار	سهم از بازار
	داخلی	خارجی	
روغن اولیا	*	-	حدود ۲۰٪
روغن بهار	*	-	حدود ۱۵٪



۱ فصل ۱: نحوه تأمین مالی

۲ ۱-۱ جریانات نقدینگی

بخش مالی												
پیش بینی مالی پروژه (در قالب تأمین مالی جمعی)												
نام پروژه: تأمین سرمایه در گردش تولید روغن شام افشارگران												
جمع	ماه اول	ماه دوم	ماه سوم	ماه چهارم	ماه پنجم	ماه ششم	ماه هفتم	ماه هشتم	ماه نهم	ماه دهم	ماه یازدهم	ماه دوازدهم
۱۲,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰	۱,۰۰۰
	۲۱۲											
۲۹۸,۰۰۰												
۲۹۸,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰
۴,۹۶۸,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰	۲۱۲,۰۰۰
۴,۵۲۷,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰	۲۹۸,۰۰۰
۱۵,۵۱۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰	۲,۹۶۰
۲۸,۵۰۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰
۲۸,۲۵۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰
۲۸,۲۵۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰
۲۸,۲۵۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰	۲,۹۸۰
۲,۳۸۵,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰
۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰	۳۹۸,۰۰۰
۱۹۲,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰	۱۶,۰۰۰
۱,۱۲۸,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰
۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰	۱۹۲,۰۰۰
۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰
۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰
۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰	۱۳۷,۵۰۰
۲۸.۱۲٪												

۳



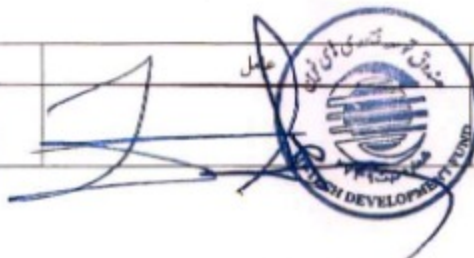
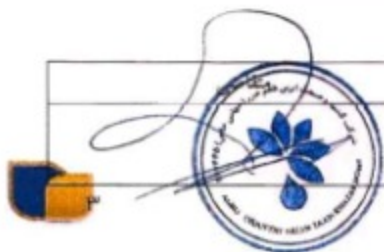


۱-۱- وصول مطالبات

دوره وصول سود پیش‌بینی شده (میلیون ریال)											
ماه	اول	دوم	سوم	چهارم	پنجم	ششم	هفتم	هشتم	نهم	دهم	یازدهم
وصول سود	۰	۰	۲۹,۳۷۵	۰	۰	۲۹,۳۷۵	۰	۰	۲۹,۳۷۵	۰	دوازدهم

۱-۲- خلاصه طرح موضوع تأمین مالی

شرح	عنوان	مبلغ (میلیون ریال)
اطلاعات پروژه	کل سرمایه مورد نیاز اولیه پروژه	۳۹۸,۰۰۰
	کل سود پیش‌بینی شده پروژه	۱۹۲,۰۰۰
سهم الشرکه از هزینه	سهم سرمایه‌گذار از هزینه	۲۵۰,۰۰۰
	درصد سهم سرمایه‌گذار از هزینه	%۶۲.۸۱
	سهم شرکت از هزینه	۱۴۸,۰۰۰
	درصد سهم شرکت از هزینه	%۳۷.۱۹
سهم الشرکه از سود	سهم سرمایه‌گذار از سود کل	۱۱۷,۵۰۰
	درصد سهم سرمایه‌گذار از سود کل	%۶۱.۲۰
	سهم شرکت از سود کل	۷۴,۵۰۰
	درصد سهم شرکت از سود کل	%۳۸.۸۰
آورده سرمایه‌گذار در پروژه	دوره پروژه (ماه)	۱۲
	آورده نقدی	۲۵۰,۰۰۰



۴-۴- وضعیت املاک شرکت / ضامن حقوقی

برای طرح فوق شرکت گروه کارخانجات کشت و صنعت آرین بهین پیشرو به عنوان ضامن معرفی شده است:

[illegible]

فصل ۱- نتیجه گیری و پیشنهادات

آورده سرمایه گذار (میلیون ریال)	سهم سرمایه گذار از سود (درصد)	میزان سود (میلیون ریال)	بازده ماهانه (درصد)
۳۵۰,۰۰۰	۴۷٪	۱۱۷,۵۰۰	۳,۹۲٪

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 ریال رسیده است. فروش شرکت در ۶ ماهه سال ۱۴۰۳ مطابق با تراز آزمایشی برابر با مبلغ ۶۹,۶۶۹,۵۳۷ ریال می باشد. سود شرکت نیز همانند درآمد شرکت روند صعودی داشته و در سال ۱۴۰۲ به مبلغ ۳۳۰,۳۹۹ 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 موردبررسی 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 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 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