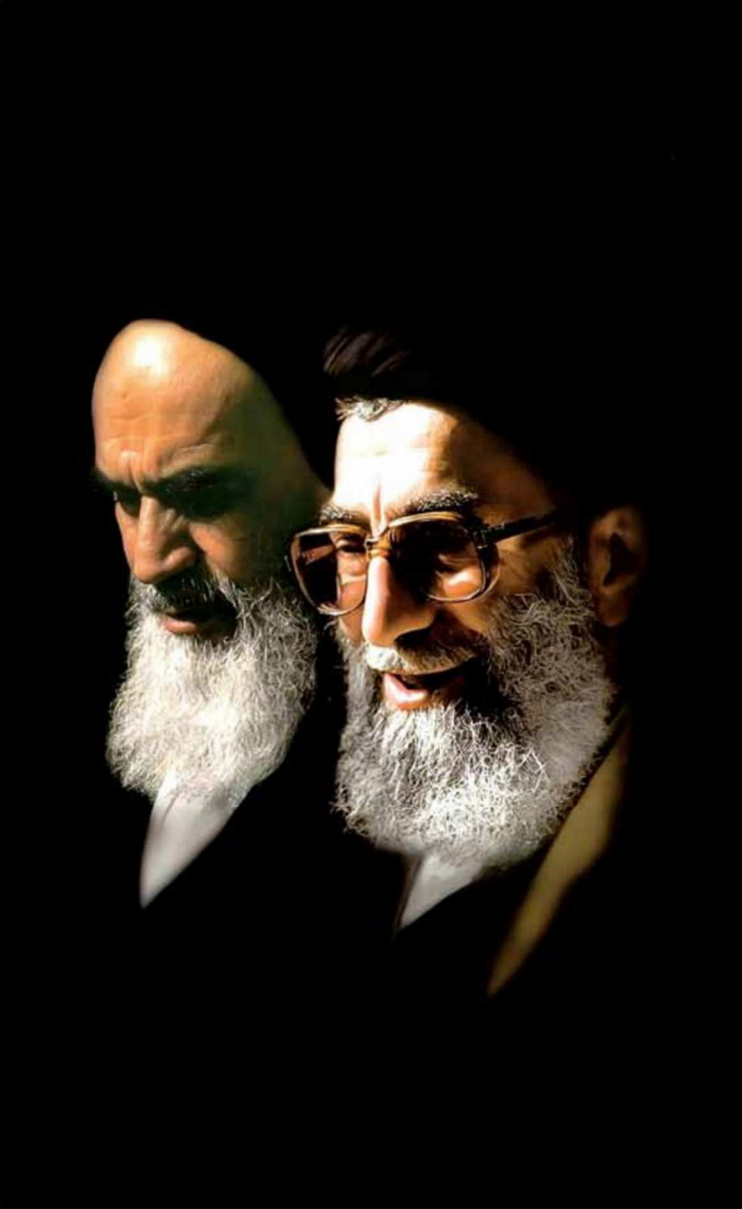


طرح توجیهی تولید فرآورده‌های حاصل از خرما در منطقه آزاد (تولید کنسانتره خرما)

نماینده مجری طرح:
محل اجرای طرح: ایران،

مشاور طرح: شرکت تسکو، سهامی خاص (ثبت ۳۷۶۰۹)
ایران، تبریز، مرکز تخصصی طرح و توسعه صنایع (WWW.TASSCO.ORG)

پاییز ۱۳۹۵



بِسْمِ اللَّهِ

كُنْ بَعِيدَ الْهَمِّ إِذَا طَلَبْتَ كَرِيمَ الظَّفَرِ إِذَا غَلَبَتْ

هر گاه در پی چیزی هستی ، بلند همت باش و آن گاه که چیره شدی ، در پیروزی کریم باش. حضرت علی (ع)

- ۱- معرفی محصولات ۶
- ۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک) ۶
- ۲-۱- شماره تعرفه گمرکی ۶
- ۳-۱- شرایط واردات ۶
- ۴-۱- بررسی استانداردهای موجود در مورد محصولات ۷
- ۵-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه تولید داخلی و جهانی محصول ۷
- ۱-۵-۱- بررسی قیمت‌های داخلی ۸
- ۲-۵-۱- بررسی قیمت‌های جهانی ۸
- ۶-۱- موارد مصرف و کاربردهای محصولات ۸
- ۷-۱- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصولات ۹
- ۸-۱- اهمیت استراتژیکی محصولات در دنیا ۱۰
- ۹-۱- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرف‌کننده محصول کنسانتره خرما ۱۱
- ۱۰-۱- شرایط صادرات محصولات ۱۱
- ۲- وضعیت عرضه و تقاضا ۱۲
- ۱-۲- ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه اول تا کنون ۱۲
- ۱-۱-۲- ظرفیت‌های بهره‌برداری ۱۲
- ۲-۱-۲- روند ظرفیت نصب شده واحدهای فعال در کشور ۱۲
- ۳-۱-۲- روند تولید واقعی محصولات در کشور ۱۴
- ۴-۱-۲- راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال ۱۴
- ۲-۲- بررسی وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه ۱۵
- ۱-۲-۲- پیش‌بینی تولید در بازار آینده کشور ۱۶
- ۳-۲- روند واردات محصولات ۱۷
- ۴-۲- جمع‌بندی عرضه ۱۷
- ۵-۲- روند مصرف ۱۷
- ۶-۲- روند صادرات محصولات طرح ۱۸
- ۱-۶-۲- برآورد قابلیت صادراتی طی سنوات آتی ۱۸
- ۷-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا برنامه ششم توسعه ۲۳
- ۱-۷-۲- برآورد میزان تقاضا محصولات طرح در آینده ۲۴
- ۲-۷-۲- جمع‌بندی و نتیجه‌گیری مطالعات ۲۵
- ۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش‌های بسته‌بندی محصولات در کشور و مقایسه آن با دیگر کشورها ۲۶
- ۲-۳- نام کشورها و شرکت‌های سازنده ماشین‌الات مورد استفاده در تولید محصولات ۲۹
- ۴- بررسی نقاط قوت و ضعف تکنولوژی‌های مرسوم در تولید محصولات ۳۴
- ۵- بررسی تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی به همراه برآورد میزان سرمایه‌گذاری ثابت مورد نیاز ۳۵

۳۵	۱-۵- زمین
۳۵	۲-۵- محوطه سازی
۳۶	۳-۵- عملیات ساختمانی
۳۷	۴-۵- ماشین‌الات و تجهیزات
۳۹	۵-۵- تجهیزات و تاسیسات تولیدی
۳۹	۶-۵- وسایل اداری و خدماتی
۴۰	۷-۵- ماشین‌آلات حمل و نقل
۴۰	۸-۵- هزینه‌های قبل از بهره‌برداری
۴۰	۹-۵- هزینه‌های پیش‌بینی نشده
۴۱	۱۰-۵- برآورد حداقل ظرفیت اقتصادی طرح
۴۱	۱-۱۰-۵- نقطه سر به سر تولید
۴۲	۲-۱۰-۵- شاخص‌های اقتصادی طرح
۴۳	۶- برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن
۴۳	۱-۶- مواد اولیه و بسته‌بندی
۴۳	۲-۶- معرفی منابع تامین مواد اولیه
۴۴	۱-۲-۶- بررسی تحولات اساسی در روند تامین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده
۴۷	۷- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
۴۷	۸- بررسی تاثیرات زیست محیطی
۴۷	۹- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
۴۸	۱۰- تاسیسات و امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح
۴۸	۱-۱۰- برآورد برق مورد نیاز و چگونگی تامین آن
۴۸	برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تامین آن
۴۸	برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تامین آن
۴۹	۴-۱۰- برآورد هوای فشرده مورد نیاز و چگونگی تامین آن
۴۹	۵-۱۰- برآورد تاسیسات گرمایشی و سرمایشی
۴۹	۶-۱۰- برآورد امکانات زیر بنایی مورد نیاز طرح
۴۹	۱۱- وضعیت حمایت‌های اقتصادی و بازرگانی
۴۹	۱-۱۱- حمایت‌های تعرفه گمرکی و مقایسه آن با تعرفه‌های جهانی
۵۰	۲-۱۱- حمایت‌های مالی
۵۰	۱۲- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع‌بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد جدید
۵۱	۱-۱۲- بررسی بازار
۵۱	۲-۱۲- عرضه و تقاضا
۵۱	۳-۱۲- هزینه‌های سرمایه‌گذاری
۵۲	۴-۱۲- ظرفیت اقتصادی
۵۳	۵-۱۲- میزان اشتغال

۱۲-۶- تولید جهت مصرف داخلی / صادرات ۵۳

۱- معرفی محصولات

هر محصول ویژگی ها و مشخصات خاصی دارد که پیش از هر گونه بررسی فنی، مالی و اقتصادی طرح، لازم است این خصوصیات به درستی شناخته شوند. شناخت صحیح مشخصات و انواع مختلف محصول، بدون تردید راهنمای مناسبی جهت تصمیم گیری های لازم در انتخاب روش و عملیات تولید و محاسبات بعدی مورد نیاز خواهد بود. محصول تولیدی در این طرح کنسانتره خرما می باشد. کنسانتره خرما ماده ای خمیر مانند است که از خرما به دست می آید و به صورت کم کردن آب آن غلظت رب مانندی به خود می گیرد که در صنایع و مواد غذایی کاربرد فراوانی دارد. کنسانتره خرما، محصولی است کاملا طبیعی و ارگانیک که حاصل استخراج عصاره خرما در فرآیندی نوین و پیشرفته است، محصولی برآمده از این فرآیند عمده خواص اصلی خرما را در خود حفظ نموده و سرشار از املاح مفید موجود در خرما مانند پتاسیم، منیزیم، کلسیم و آهن است و دارای طعم و عطر خرما و رنگ دانه های آن و حاوی قندهای طبیعی میوه مانند فروکتوز و گلوکز بوده و فاقد ساکارز است.

۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک)

طبق اطلاعات بدست آمده از سایت بهین یاب وزارت صنعت، معدن و تجارت، محصول با کد آیسیک زیر تولید می شود.

ردیف	شرح	کد آیسیک (ISIC)
۱	کنسانتره خرما	۱۵۱۳۵۱۲۴۶۷

۱-۲- شماره تعرفه گمرکی

بر اساس اطلاعات اداره گمرک شماره تعرفه گمرکی محصول طرح به صورت ذیل می باشد.

ردیف	عنوان فارسی	عنوان لاتین	کد تعرفه گمرکی
۱	پوره و کنسانتره میوه های گرمسیری	Puree and concentrate of tropical fruits	۲۰۰۷۱۰۱۰

۱-۳- شرایط واردات

با مراجعه به کتاب مقررات بازرگانی خارجی کشور بر اساس قانون صادرات و واردات، محدودیتی برای واردات کنسانتره خرما وجود ندارد. این محصولات باید با استانداردهای ملی ایران منطبق باشد. همچنین ورود این محصول موکول به رعایت ماده ۱۶ قانون نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۳۴۶ می باشد. همچنین ورود محصولاتی که منع شرعی داشته باشد ممنوع است.

۱-۴- بررسی استانداردهای موجود در مورد محصولات

بر اساس سامانه اطلاع رسانی سازمان ملی استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران استانداردهای زیر جهت تولید کنسانتره خرما استفاده می شود.

جدول ۱: استانداردهای کنسانتره خرما

ردیف	موضوع	شماره استاندارد
1	ویژگی ها و روش های آزمون خرمای شاهانی	۲۵۱۰
2	خرمای قصب -ویژگی ها و روش های آزمون	۲۹۴۴
3	خرمای ربی -ویژگیها و روش های آزمون	۵۳۱۴
4	خرمای کروت - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۸۵۸
5	خرمای خاصه -ویژگی ها و روشهای آزمون	۲۷۱۰
۶	خرمای پیارم -ویژگیها و روشهای آزمون	۵۳۱۱
۷	خرمای هلیله ای -ویژگیها و روشهای آزمون	۵۳۱۲
۸	خرمای کلوته -ویژگیها و روشهای آزمون	۵۳۱۳
۹	خرمای کبکاب-ویژگیها و روشهای آزمون	۸۰۳

۱-۵- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه تولید داخلی و جهانی محصول

قیمت انواع کنسانتره خرما نظیر سایر کالاها تحت تاثیر بازار عرضه و تقاضا تعیین می گردد. قیمت های مربوط به این محصولات با توجه به نوع محصولات، کیفیت محصولات و مشخصات آن دارای تنوع می باشد. پارامترهای مختلفی بر قیمت یک محصول تاثیر میگذارند که برخی از آنها در ذیل شرح داده شده است:

- ۱) قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه های متغیر تولید می باشد و نقش عمده ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد.
 - ۲) منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانون های مصرف محصول، هزینه های مربوطه را تحت تاثیر قرار میدهد.
 - ۳) نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولید شده و میزان ضایعات و ... بر قیمت فروش محصول موثر است.
 - ۴) هزینه های نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم بر هزینه های متغیر تولید و قیمت تمام شده محصول دارد.
 - ۵) ظرفیت تولید واحد بر روی قیمت فروش محصول موثر است به . این ترتیب که افزایش ظرفیت تولید از طریق سرشکن نمودن هزینه های سربار باعث کاهش قیمت تمام شده محصول میگردد.
- با توجه به نکات مذکور، قیمت فروش محصول تولید شده علاوه بر اینکه باید هزینه های تولید را تامین نماید، باید توانایی سهم گیری از بازار را داشته باشد. همچنین در صورتی که صادرات محصول تولیدی نیز مد نظر باشد، قیمت گذاری باید به نحوی باشد که رقابت با تولیدکنندگان خارجی امکان پذیر باشد.

۱-۵-۱- بررسی قیمت‌های داخلی

تعیین قیمت‌های محصولات کنسانتره خرما در داخل کشور بیشتر به صورت رقابتی صورت می‌گیرد. مهم‌ترین شرکت‌های تولیدکننده کنسانتره خرما در داخل کشور در جدول ۲ آورده شده است. همچنین متوسط قیمت فروش هر یک از محصولات در جدول ۳ ارائه گردیده است.

جدول ۲: شرکت‌های تولیدکننده کنسانتره خرما داخل کشور

ردیف	شرکت	رشته فعالیت
۱	آب میوه زرنوش	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات
۲	سان سان شهید	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات
۳	کشت و صنعت شهید دانه خوی	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات
۴	صنایع غذایی سیب‌اسان سبز دشت سهامی خاص	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات
۵	صنایع غذایی مینو فارس	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات
۶	خوشه سرخ شرق	عمل اوری و حفاظت ازفسادمیوه وسبزیجات نباتات

جدول ۳: متوسط قیمت‌های قابل ارائه محصولات در بازارهای داخل

ردیف	شرح	قیمت (ریال)
۱	کنسانتره خرما بر حسب کیلو گرم	۶۶۰۰ الی ۷۱۰۰۰

۱-۵-۲- بررسی قیمت‌های جهانی

متوسط قیمت‌های جهانی انواع کنسانتره خرما مطابق جدول ۴ می‌باشد.

جدول ۴: قیمت‌های قابل ارائه محصولات در بازارهای بین‌المللی

ردیف	شرح	قیمت (دلار)
۱	متوسط قیمت جهانی انواع کنسانتره خرما بر حسب تن	۲۲۵۰ الی ۲۷۵۰

۱-۶- موارد مصرف و کاربردهای محصولات

کنسانتره خرما یا شهد خرما، بسیار شفاف و دارای رنگ قرمز یا قوتی و با توجه به میزان رنگبری تا قهوه‌ای روشن و زرد کهربایی قابل دستیابی است. میزان بریکس آن قابل تنظیم بوده و معمولاً از بریکس ۶۹ تا ۷۳ قابل عرضه می‌باشد، دارای ویسکوزیته مناسب جهت مصرف در صنایع غذایی است. به دلیل ایجاد شفافیت و سیالیت، پکتین از کنسانتره خرما جدا شده و از این رو این محصول فاقد پکتین است.

کنسانتره خرما سرشار از انواع املاح موجود در خرما به ویژه پتاسیم، منیزیم، کلسیم است. به دلیل وجود میزان قابل توجهی پتاسیم، مصرف آن موجب ایجاد تعادل ما بین پتاسیم و سدیم در بدن گردیده و فشار خون را به طور مطلوبی کنترل می‌نماید.

حاوی رنگ دانه های طبیعی از جمله پلی فنل ها است به همین دلیل یک آنتی اکسیدان و ضد سرطان قوی است. کنسانتره خرما به دلیل خالص بودن و طبیعی بودن و دارا بودن خواص میوه ای ، اندیس فرمالین بالایی دارد از این رو در بین انواع کنسانتره میوه دارای ویژگی خاصی است.

کنسانتره خرما نیز مانند قند مایع خرما حاوی قندهای طبیعی میوه یعنی فروکتوز و گلوکز و فاقد ساکارز است. کاملا طبیعی و ارگانیک و فاقد هرگونه مواد افزودنی ، نگهدارنده و شیمیایی است و گلاسیمیک ایندکس (Glacemic Index) آن پایین می باشد. جاذب رطوبت است و به محصولات شیرینی ، کیک و کلوچه لطافت و تازگی می بخشد. دارای حلالیت بسیار بالا در مایعات حتی در دماهای پایین است.

کنسانتره خرما نیز مانند قند مایع خرما با توجه به خواص و ویژگی های آن به دو صورت مصارف خانگی و عمومی و همچنین مصارف صنعتی مورد استفاده قرار می گیرد.

۱- مصارف خانگی و عمومی

باتوجه به ارزش غذایی و خواص دارویی کنسانتره خرما ، این محصول در مصارف خانگی می تواند به تنهایی و یا به عنوان مکمل سالم غذایی به همراه انواع فرآورده های لبنی ، دسر ها ، بستنی ، ارده ، در انواع شیرینی ها و یا مرتبه انواع سس ها و چاشنی ها مورد استفاده قرار می گیرد.

تنظیم فشار خون ، تامین املاح مورد نیاز بدن مانند پتاسم ، منیزیم ، کلسیم و آهن ، خواص ضد سرطانی قوی به دلیل وجود آنتی اکسیدان ها ، تامین انرژی مورد نیاز فکری و جسمی برای کودکان ، ورزشکاران و افراد سالخورده از ویژگی های مهم این محصول است.

۲- مصارف صنعتی

با توجه به طبیعی بودن ، دارا بودن خواص میوه ای و اندیس فرمالین بالا ، حتی بیشتر از اندیس فرمالین کنسانتره سیب و انگور ، کنسانتره خرما به ویژه نوع رنگبری شده آن یکی از بهترین جایگزین های کنسانتره سیب و انگور می باشد که با توجه به قیمت و زمان ماندگاری آن بدون نیاز به نگهداری در سردخانه و یا بسته بندی اسپتیک ، استفاده از آن بسیار اقتصادی تر است.

به عنوان مکمل انواع فرآورده های لبنی و بستنی با طعم خرما

در تولید انواع نوشابه ها ، آب میوه ها و شربت ها با طعم خرما

۱-۷- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصولات

از جمله موارد جایگزین کنسانتره خرما می توان به انواع کنسانتره میوه ها مانند سیب و انگور و سایر میوه ها، انواع شکر و شیرین کننده های مصنوعی اشاره نمود.

در مقایسه با سایر کنسانتره ها و مواد شیرین کننده مصنوعی، این محصول دارای ویژگی های با ارزش و قیمت مناسبی می باشد و به همین علت در آینده به عنوان مکمل برای مصارف صنعتی جایگزین مناسبی از نظر اقتصادی است.

جدول ۵: کالاهای جایگزین طرح

ردیف	محصولات طرح	محصولات جایگزین
۱	کنسانتره خرما	کنسانتره سیب، انگور و سایر میوه ها، انواع شکر و شیرین کننده های مصنوعی

۱-۸- اهمیت استراتژیکی محصولات در دنیا

ایران بزرگ ترین تولید کننده خرما در جهان محسوب می شود بطوریکه علی الرغم این جایگاه در تولید در بازارهای خارجی در رتبه های خوبی قرار نگرفته است. از طرفی میزان ضایعات انواع محصولات خرما در ایران بیش از ۳۰ درصد بوده و عمدتاً از نوع درجه دوم، سوم و چهارم می باشند. عمده تولید محصول خرما در استان های جنوبی انجام می شود و به دلیل کاربردهای زیاد آن در صنایع غذایی یک محصول استراتژیکی کشاورزی محسوب می شود. با توجه به اینکه میزان ضایعات محصول خرما بالا می باشد بنابراین سرمایه گذاری در بخش صنایع تبدیلی موجب کاهش این ضایعات و بر طرف کردن نیاز بازار داخل و صادرات مازاد آنها و ارزآوری بسیار مناسبی برای کشور می گردد. استان سیستان و بلوچستان که در این گزارش برای اجرای طرح تولید کنسانتره خرما مورد بررسی قرار می گیرد، با توجه به وسعت زیاد و با توجه به اینکه بیشترین سطح زیر کشت خرما از انواع مرغوب و دومین تولید کننده این محصول استراتژیکی کشور می باشد می تواند با برنامه ریزی های مدون و حمایت دولت از تولیدکنندگان و صنایع فرآوری خرما از جمله صنعت تولید کنسانتره خرما در این استان گام های مهمی در توسعه صادرات غیر نفتی بردارد.

با توجه به سنتی بودن کشاورزی و پراکندگی باغات در سطح استان و بسته بندی نامناسب، ضایعات بسیاری در این محصول وجود دارد. از طرفی کمبود صنایع تبدیلی و بسته بندی و نبود انبار و سرخانه جهت نگهداری و نبود صنایع فرآوری مناسب، خرما با قیمت پایین و به صورت فله ای به کشورهای همسایه صادر می شود که موجب از دست دادن ارزش افزوده اصلی محصول می شود. بنابراین با توجه به مسائل فوق توجه ویژه به صنایع تبدیلی و فرآوری در این حوزه دارای اهمیت بسیاری است و موجب ارزآوری مناسبی برای کشور می گردد.

۹-۱- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرفکننده محصول کنسانتره خرما

بر اساس اطلاعات بدست آمده از سایت ITC عمده کشورهای تولیدکننده و مصرفکننده محصول کنسانتره خرما در جدول شماره ۶ آورده شده است.

جدول ۶: کشورهای تولیدکننده و مصرفکننده کنسانتره خرما

رتبه	کشورهای مصرفکننده	کشورهای تولیدکننده
۱	ایرلند	اسپانیا
۲	آلمان	یونان
۳	روسیه	مکزیک
۴	انگلستان	تایلند
۵	فرانسه	ایتالیا
۶	اسپانیا	آلمان
۷	سوئد	فرانسه
۸	بلژیک	کاستاریکا
۹	جمهوری دومینیک	روسیه
۱۰	هلند	آمریکا

۱۰-۱- شرایط صادرات محصولات

بر اساس قانون صادرات و واردات، محدودیتی برای صادرات انواع سرکه از جمله سرکه خرما وجود ندارد. همچنین صادرات کنسانتره خرما شامل مراحل زیر می‌باشد.

- اخذ گواهی فروش محصول: گواهی است که فروش یک فرآورده خاص یا تولیدات یک کارخانه را بدون هیچگونه محدودیتی در کشور مبدا و همچنین در سایر کشورها تایید می‌نماید.
- اخذ گواهی بهداشت محصول: مبین سلامتی و ایمنی محموله بوده و همچنین بی ضرر بودن آن را جهت مصرف انسانی تعیین می‌نماید.

بنابراین پس از اخذ مجوزهای لازم از وزارتخانه های صنعت، معدن و تجارت، سازمان غذا و دارو و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و با رعایت سایر مقررات صادرات بلامانع می‌باشد.

ارزش ریالی، حجم صادرات و بازارهای هدف برای محصولات مطابق جدول ۷ می‌باشد. (سال ۱۳۹۴)

جدول ۷: قیمت صادرات و حجم صادراتی کنسانتره خرما طرح (سال ۱۳۹۴)

ردیف	محصولات	وزن (کیلو گرم)	ارزش ریالی	ارزش دلاری	بازارهای هدف
۱	پوره و کنسانتره میوه های گرمسیری	2739	234585436	7831	آلمان

۲- وضعیت عرضه و تقاضا

از مباحث بسیار مهم در جهت احداث یک واحد صنعتی بررسیهای مربوط به وضعیت عرضه و تقاضا و بازار و واحدهای موجود در کشور میباشد. این بررسیها، دیدی کلی در مورد عرضه و تقاضا در بازار مصرف بوجود میآورد. کنسانتره خرما دارای مصرف خوراکی و صنعتی در صنایع مختلف شوینده ها می باشد و بازار مصرف آنها نیز اختصاص به مناطق خاصی ندارد و در تمام نقاط کشور و جهان مصرف کننده دارد. در این بخش با توجه به ارزش غذایی بالای این محصول و نیاز سبد غذایی به بررسی وضعیت عرضه و تقاضای این محصول در گذشته و پیش بینی این وضعیت در آینده پرداخته می شود.

۲-۱- ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه اول تا کنون

۲-۱-۱- ظرفیت های بهره برداری

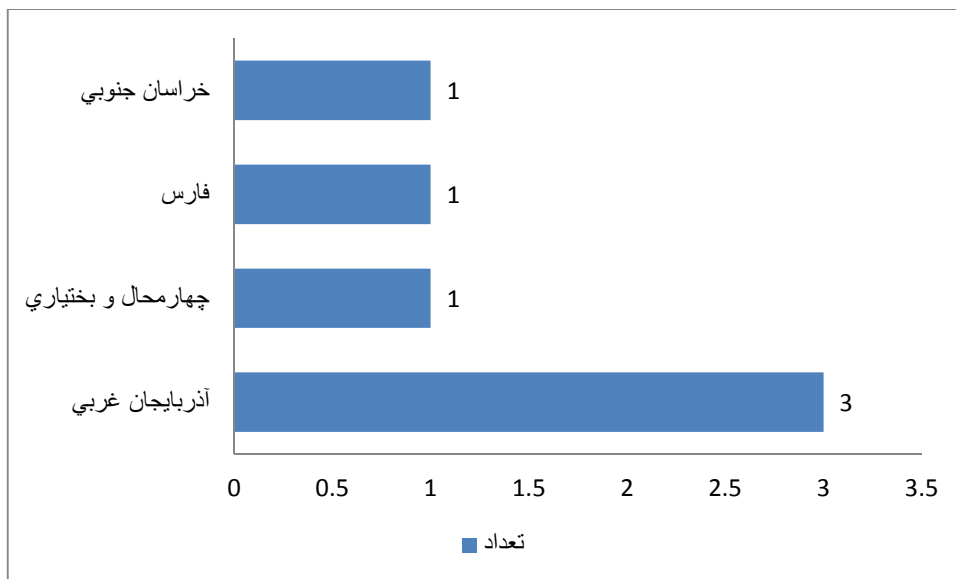
ظرفیت بهره برداری (ظرفیت اسمی) محصولات این طرح مطابق جدول ۸ می باشد.

جدول ۸: ظرفیت بهره برداری از محصولات طرح

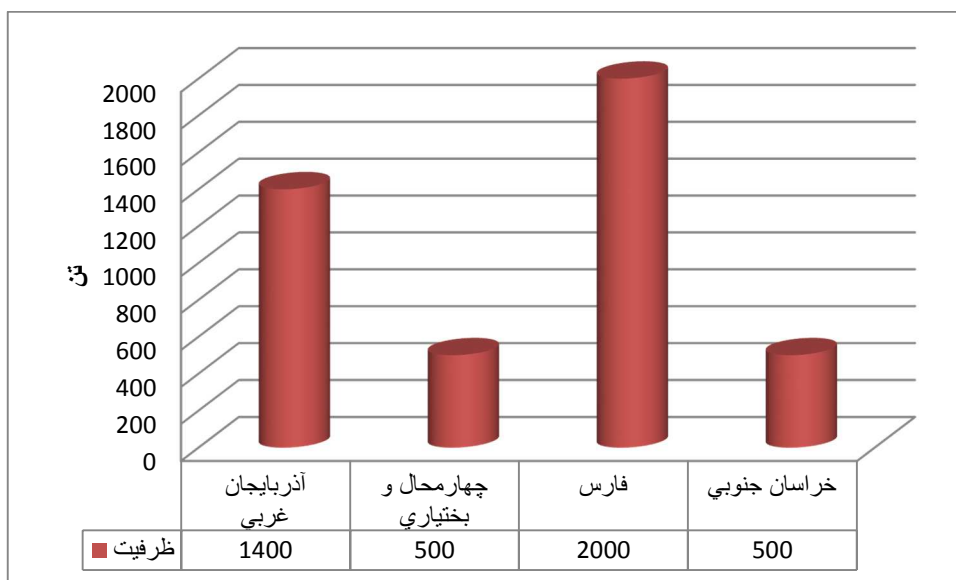
ردیف	نام واحد تولیدی	استان	شهر	ظرفیت تولید (تن)
1	آب میوه زرنوش	آذربایجان غربی	ارومیه	200
2	سان سان شهد	آذربایجان غربی	ارومیه	200
3	کشت و صنعت شهد دانه خوی	آذربایجان غربی	خوی	1000
4	صنایع غذایی سیبسان سبز دشت سهامی خاص	چهارمحال و بختیاری	بروجن	500
5	صنایع غذایی مینو فارس	فارس	شیراز	2000
6	خوشه سرخ شرق	خراسان جنوبی	قائنات	500
	جمع کل ظرفیت بهره برداری			4400

۲-۱-۲- روند ظرفیت نصب شده واحدهای فعال در کشور

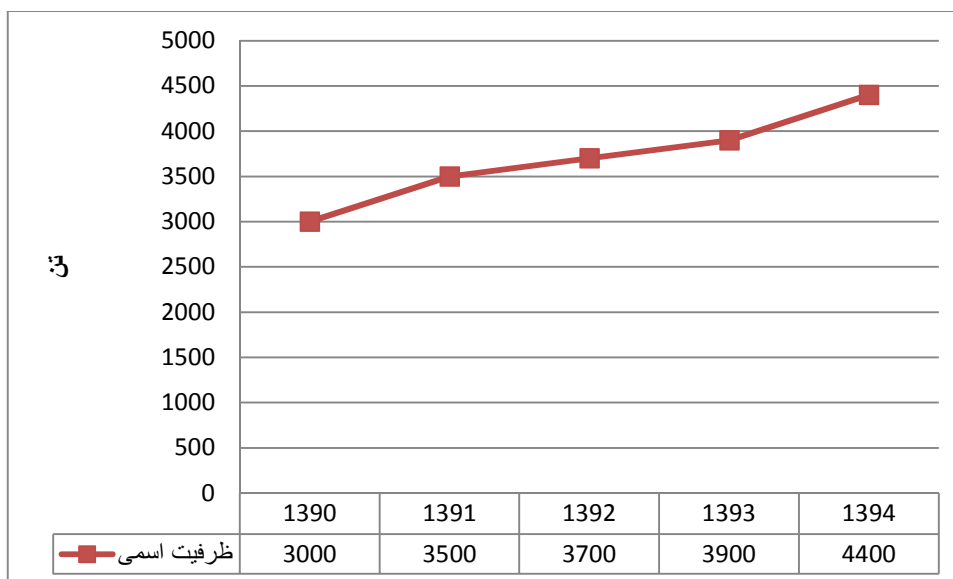
بر اساس اطلاعات کسب شده از سامانه بهین یاب وزارت صنعت، معدن و تجارت، تعداد و ظرفیت نصب شده نسبت به محصولات طرح در بازه زمانی ۵ ساله به شرح ذیل می باشد:



شکل ۱: تعداد واحدهای فعال تولیدکننده انواع کنسانتره خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵



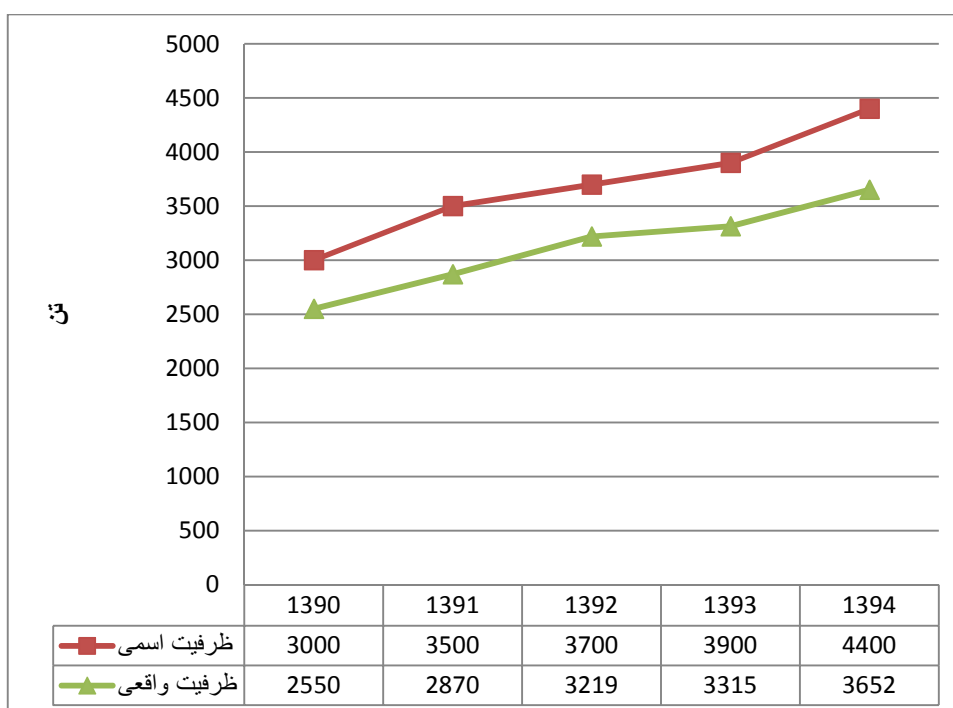
شکل ۲: ظرفیت واحدهای فعال تولیدکننده انواع کنسانتره خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵



شکل ۳: روند ظرفیت واحدهای فعال تولیدکننده انواع کنسانتره خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵

۳-۱-۲- روند تولید واقعی محصولات در کشور

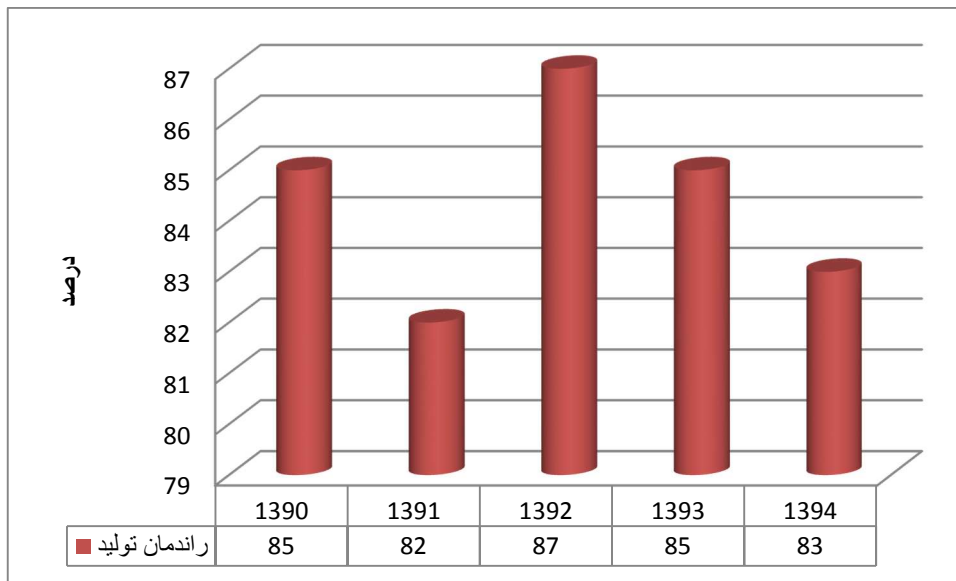
در قسمت قبل ظرفیت اسمی محصولات تولیدی طرح در کشور به تفکیک استان‌ها ارائه گردید. در این بخش روند تولید عملی (واقعی) محصول ارائه می‌شود.



شکل ۴: مقایسه روند تولید عملی (واقعی) و اسمی انواع کنسانتره خرما

۴-۱-۲- راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال

راندمان تولید در واحدهای فعال کشور برای محصول کنسانتره خرما به صورت ذیل می‌باشد:



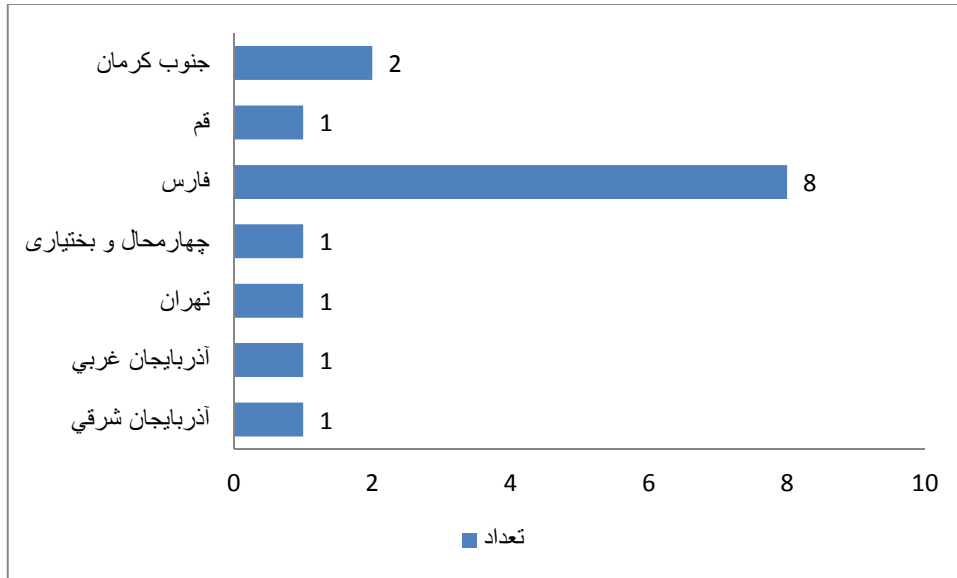
شکل ۵: راندمان تولید واحدهای تولیدکننده کنسانتره خرما

۲-۲- بررسی وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه

بر اساس سامانه اطلاعات و خدمات صنعت، معدن و تجارت (بهین‌یاب)، وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه واحدهای تولیدی بر حسب مجوزهای صادره از سوی سازمان صنعت، معدن و تجارت مطابق نمودارهای ذیل می‌باشد.

جدول ۹: مجوز بهره برداری از محصول کنسانتره خرما در استان‌های کشور

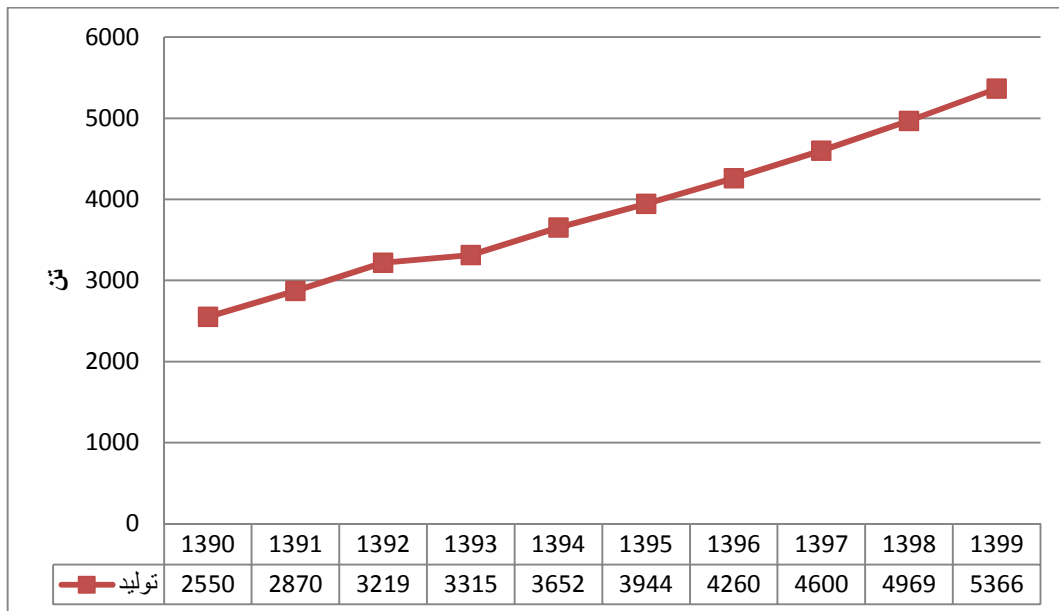
ردیف	استان	ظرفیت (تن)
1	آذربایجان شرقی	300
2	آذربایجان غربی	1500
3	تهران	400
4	چهارمحال و بختیاری	300
5	فارس	10550
6	قم	100
7	جنوب کرمان	4500
جمع کل		۱۷۶۵۰



شکل ۶: طرح‌های جدید و در حال توسعه تولید انواع کنسانتره خرما بر اساس مجوزهای صادره

۱-۲-۲- پیش‌بینی تولید در بازار آینده کشور

بر اساس روندهای گذشته، پیش‌بینی تولید محصولات این طرح بر اساس روش ادامه روند گذشته برآورد می‌گردد. با فرض فعال شدن ۵ درصد از ظرفیت‌های متقاضی (۶۵۲۳ تن) و رشد ۱۰ درصد سالانه میزان تولید پیش‌بینی شده به صورت جدول زیر خواهد شد.



شکل ۷: پیش‌بینی تولید کنسانتره خرما در بازار آینده کشور

۲-۳- روند واردات محصولات

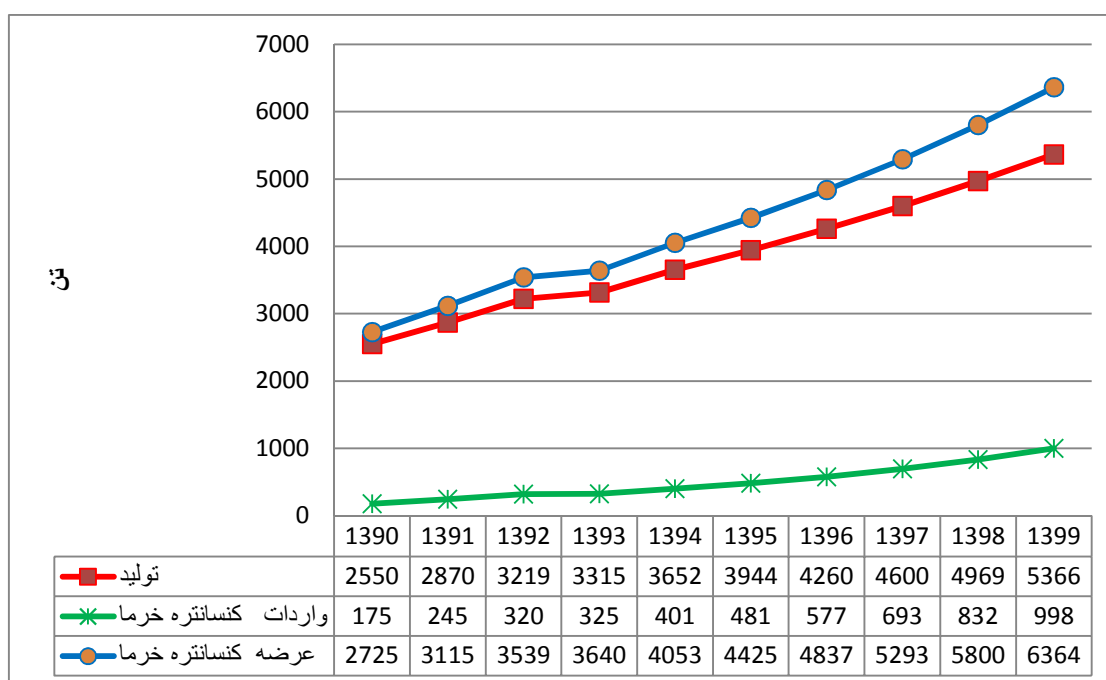
بر اساس آمار و اطلاعات بدست آمده از سامانه اتاق بازرگانی (www.tccim.ir) و گمرک کشور (www.irica.ir)، حجم و ارزش ریالی و دلاری واردات محصولات از ابتدای سال ۱۳۹۰ تا سال ۱۳۹۴ به صورت ذیل می باشد.

جدول ۱۰: روند واردات کنسانتره میوه های گرمسیری

سال	۹۰	۹۱	۹۲	۹۳	۹۴
وزن (کیلوگرم)	3507049	4890762	6400446	6498476	8020228
ارزش ریالی (میلیون ریال)	41172	93517	173680	230429	346849
ارزش ارزی (دلار)	3762643	5366185	6857885	8556052	11830476

۲-۴- جمع بندی عرضه

در ادامه میزان عرضه محصول کنسانتره خرما در طی ۵ سال گذشته نشان داده شده است. در نمودار ذیل میزان عرضه از جمع تولید داخلی و واردات محصول به دست آمده است.



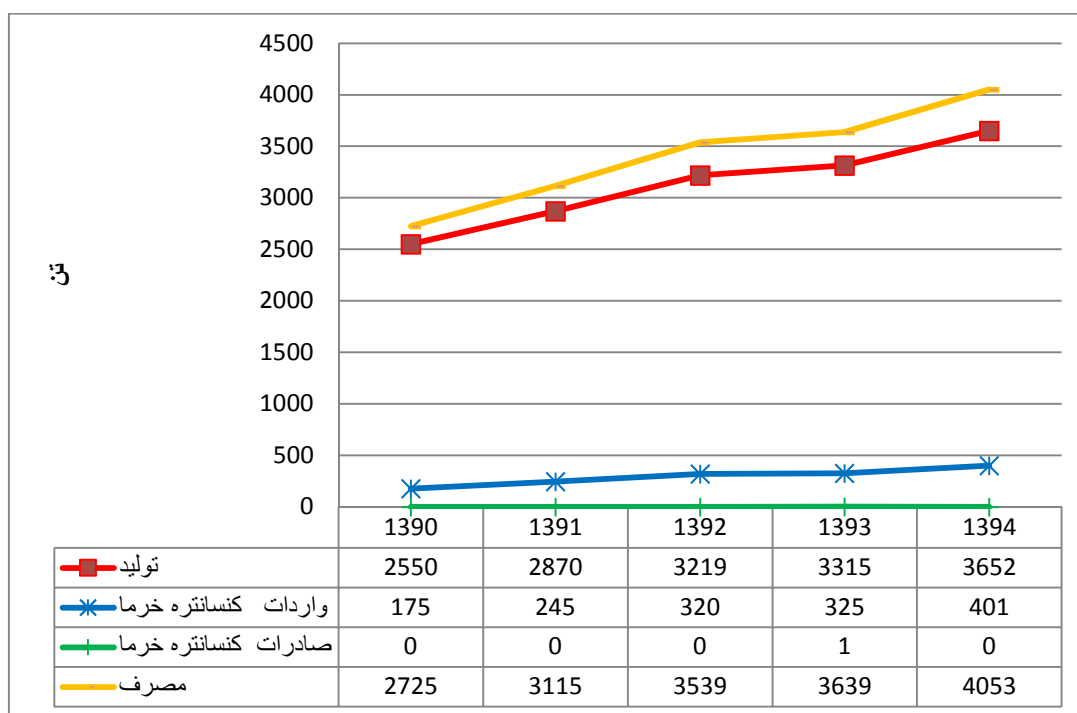
شکل ۸: پیش بینی عرضه کنسانتره خرما

۲-۵- روند مصرف

جهت برآورد روند مصرف محصولات طرح مطابق رابطه زیر عمل می کنیم:

صادرات- واردات + تولید داخل = مصرف داخلی

حال با توجه به رابطه فوق می‌توان، روند مصرف محصولات طرح به صورت ذیل برآورد می‌شود.



شکل ۹: روند مصرف کنسانتره خرما

۲-۶- روند صادرات محصولات طرح

بر اساس آمار و اطلاعات بدست آمده از سامانه اتاق بازرگانی (www.tccim.ir) و گمرک کشور (www.irica.ir)، حجم و ارزش ریالی و دلاری صادرات محصولات از ابتدای سال ۱۳۹۰ تا سال ۱۳۹۴ به صورت ذیل می‌باشد. با توجه به آمار میزان صادرات در سال‌های گذشته صفر می‌باشد.

جدول ۱۱: روند صادرات کنسانتره خرما

سال	۹۰	۹۱	۹۲	۹۳	۹۴
وزن (کیلوگرم)	0	0	1084	12472	2739
ارزش ریالی (میلیون ریال)	0	0	76	268	234
ارزش ارزی (دلار)	0	0	3105	10062	7831

۲-۶-۱- برآورد قابلیت صادراتی طی سنوات آتی

در این بخش میزان صادرات و واردات محصول در جهان به همراه ۲۰ کشور اول و مولفه‌های تجاری مربوط به آن بررسی می‌شود.