

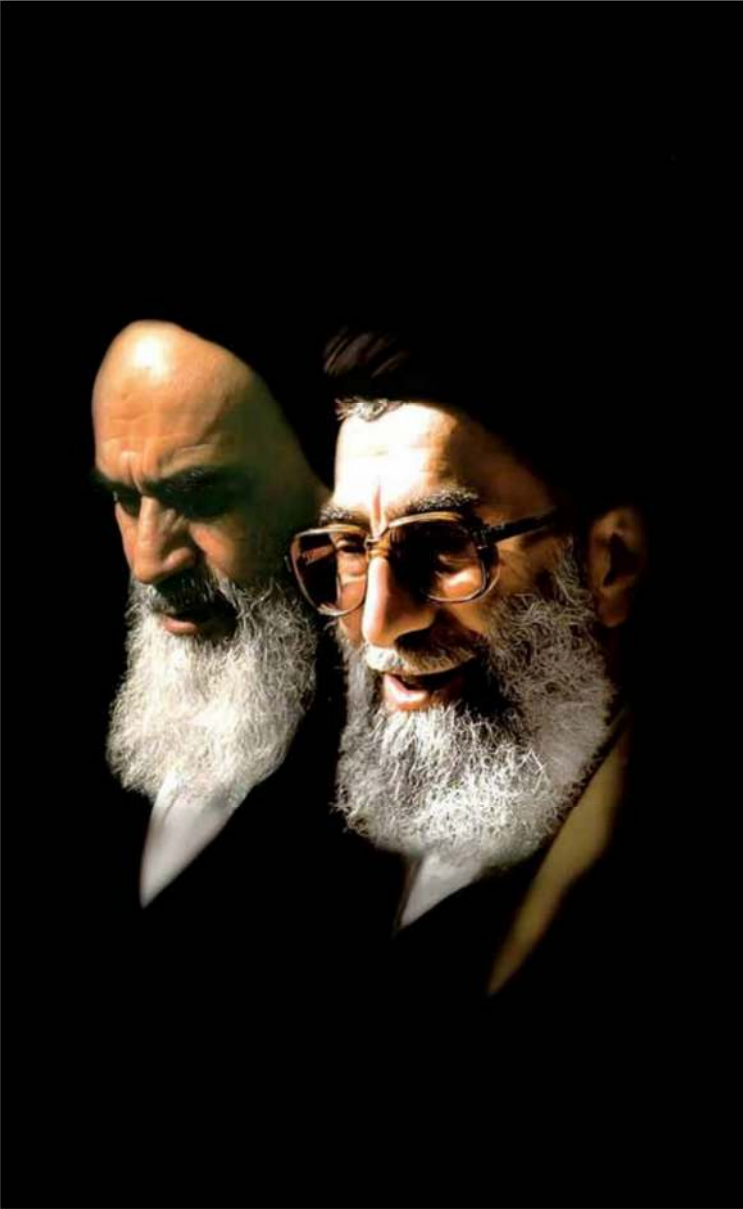
گزارش طرح توجیهی احداث واحد تولید پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی



مجری طرح:

مشاور طرح: شرکت تسکو (تدبیرگران آتی نگر سهندسیما)

محل اجرای طرح: استان خراسان رضوی، شهرک صنعتی چناران



بِسْمِ اللَّهِ

كُنْ بِعِيدِ الْهِمَمِ 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)

شناسنامه طرح		
عنوان طرح		طرح توجیهی تولید پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی
محل اجرا		
مجری طرح		
ظرفیت طرح		۴,۰۰۰ تن پودر گوجه فرنگی ۱,۰۰۰ تن قرص فشرده گوجه فرنگی
مواد اولیه مصرفی عمده		گوجه فرنگی
انرژی	آب	۵۰,۰۰۰ مترمکعب در سال
	برق	۱,۵۸۴,۰۰۰ کیلووات ساعت در سال (توان برق: ۴۵۰ کیلووات)
	گاز	۱,۴۰۰,۰۰۰ مترمکعب در سال
اشتغال‌زایی		۴۷ نفر مستقیم
زمین		۵,۰۰۰ متر مربع
سرمایه‌گذاری کل طرح		۳۰۲,۶۵۰ میلیون ریال
سرمایه‌گذاری ثابت طرح		۲۳۵,۶۲۸ میلیون ریال
سرمایه در گردش طرح		۶۵,۱۹۴ میلیون ریال
نرخ بازده داخلی طرح (IRR)		۶۹٪
نرخ تنزیل: ۱۸٪		
خالص ارزش فعلی کل سرمایه (نرخ تنزیل: ۱۸٪)		۷۰۱,۰۸۱ میلیون ریال
دوره بازگشت سرمایه عادی		۲/۷۴ سال
دوره بازگشت سرمایه متحرک		۳/۱۶ سال
میزان فروش در نقطه سربه‌سر		۱۷۳,۸۹۸ میلیون ریال
نقطه سربه‌سر (درصد تولید)		۱۶ درصد

شماره صفحه	فهرست موضوعات
۷.....	بخش اول: مطالعات اقتصادی طرح
۸.....	۱-۱- مقدمه
۹.....	۲-۱- محصولات طرح
۱۰.....	۱-۲-۱- محاسن تولید محصول
۱۱.....	۲-۲-۱- بسته بندی محصول
۱۱.....	۳-۱- معرفی کد آیسیک محصول (ISIC)
۱۲.....	۴-۱- کد تعرفه گمرکی
۱۲.....	۵-۱- استانداردهای محصولات طرح
۱۲.....	۶-۱- معرفی موارد مصرف و کاربرد
۱۴.....	۷-۱- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
۱۴.....	۸-۱- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
۱۴.....	۹-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی وجهانی محصول
۱۵.....	۱۰-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول
۱۶.....	۱۱-۱- مصرف کنندگان عمده پودر گوجه فرنگی در ایران
۱۷.....	۱۲-۱- شرکتهای داخلی عمده تولید کننده محصول
۱۷.....	۱۳-۱- شرایط واردات محصول
۱۷.....	۱۴-۱- شرایط صادرات
۱۸.....	۱۵-۱- فرآیند تولید
۲۴.....	۱۶-۱- وضعیت عرضه و تقاضا
۲۴.....	۱-۱۶-۱- آمار واردات و صادرات در عرصه بین المللی
۲۶.....	۱۷-۱- آمار واردات و صادرات کشور
۲۸.....	۱۸-۱- بررسی وضعیت تولید کشور
۲۸.....	۱-۱۸-۱- بررسی ظرفیت ایجادي کشور
۲۸.....	۲-۱۸-۱- برسی روند تولید واقعی پودر گوجه فرنگی خودرو در کشور
۲۹.....	۱۹-۱- برآورد میزان مصرف داخلی
۳۰.....	۲۰-۱- پیش بینی تقاضا
۳۳.....	۲۱-۱- پیش بینی تولید و فروش
۳۴.....	۲۲-۱- محصولات مشابه
۳۵.....	۲۲-۱- موقعیت مکانی طرح
۳۶.....	۲۴-۱- شناسایی و تحلیل ریسک های سرمایه گذاری
۳۷.....	۱-۲۴-۱- شناسایی ریسک
۳۸.....	۲-۲۴-۱- احتمال ریسک
۳۹.....	۳-۲۴-۱- تاثیر ریسک

۳۹	۱-۲۳-۴- ارزیابی کیفی ریسک
۴۲	۱-۲۵- برندسازی
۴۲	۱-۲۵-۱- مؤلفه‌های مهم در برندینگ
۴۳	۱-۲۵-۲- روش‌های برندسازی محصولات طرح
۴۶	بخش دوم: محاسبات فنی طرح
۴۷	۲-۱- مقدمه
۴۷	۲-۲- هزینه‌های سرمایه‌گذاری طرح
۴۹	۲-۲-۱- زمین
۴۹	۲-۲-۲- محوطه سازی
۵۰	۲-۲-۳- ساختمان سازی
۵۰	۲-۲-۴- ماشین آلات
۵۱	۲-۲-۵- تاسیسات
۵۲	۲-۲-۶- وسائط نقلیه
۵۲	۲-۲-۷- تجهیزات آزمایشگاهی
۵۲	۲-۲-۸- وسایل اداری
۵۳	۲-۲-۹- هزینه‌های قبل از بهره‌برداری
۵۳	۲-۲-۱۰- متفرقه و پیش بینی نشده
۵۴	۲-۳- هزینه‌های ارائه خدمات
۵۴	۲-۳-۱- مواد اولیه
۵۴	۲-۳-۲- بازاریابی و برندینگ
۵۵	۲-۳-۳- حقوق و دستمزد نیروی انسانی
۵۵	۲-۳-۴- انرژی
۵۶	۲-۳-۵- تعمیر و نگهداری
۵۶	۲-۳-۶- استهلاک
۵۷	۲-۳-۷- هزینه‌های سربار کارخانه
۵۷	۲-۳-۸- هزینه‌های اداری
۵۸	بخش سوم : تحلیل‌های مالی طرح (نتایج نرم‌افزار کامفار)
۵۹	۳-۱- حجم سرمایه‌گذاری
۵۹	۳-۲- خلاصه شاخص‌های مالی طرح
۶۰	۳-۳- تحلیل جریان‌های مالی طرح
۶۱	۳-۴- تحلیل نقطه سربه‌سری
۶۲	۳-۵- آنالیز حساسیت

چکیده

توسعه و پیشرفت روزافزون شرکتها و موسسه ها و دیگر بنگاه های اقتصادی در جهت اجرای طرحها و فعالیت های تولیدی و خدماتی و وجود رقابت های شدید و همه جانبه در صحنه بازارهای داخلی و بین المللی و وضعیت ناپایدار نرخ تورم در سالهای اخیر و وجود محدودیتهای و در نهایت گران بودن منابع اولیه اعم از سخت افزار و نرم افزار و مغزافزار از جمله مهمترین عواملی هستند که موجبات توجه بیشتر به بررسی فنی و اقتصادی هر طرحی را قبل از اجرا آن فراهم کرده اند. از این رو تبیین نحوه و چگونگی اجرای این گونه طرحها از ابتدای شروع سرمایه گذاری تا مرحله ثمردهی و به بار نشستن طرح و همیشه برای سرمایه گذاران به عنوان یک معضل و دغدغه فکری مطرح بوده است. به همین علت و دلیل منطقی برای هدایت یک طرح اقتصادی جهت رسیدن به هدف نهایی خود که همان کسب سود معقول است و اساسی ترین وظیفه هر تحلیل گر مسائل اقتصادی و صنعتی و برنامه ریزی صحیح طرح جهت توجیه اقتصادی اینگونه طرح ها می باشد.

بطور کلی این برنامه ریزی شامل بررسی میزان سهم قابل کسب از بازار مصرف آن محصول و یا خدمات، نحوه، کیفیت و چگونگی سرمایه گذاری، نوع و کیفیت محصولات تولیدی طرح، نحوه ارائه خدمات توسط آن شرکت و ... می باشد.

لذا برای رسیدن به اهداف فنی، اقتصادی هر طرحی، بایستی سه عامل مهم اقتصادی و مدیریتی یعنی سود آوری"، "کنترل و هدایت عملیاتی طرح"، "میزان ریسک پذیری" توجه نمود.

با توجه به این مطالب، هر سرمایه گذار مایل به افزایش دو عامل سود آوری و کنترل و هدایت عملیاتی طرح بوده و همیشه خواهان کاهش میزان ریسک سرمایه گذاری طرح و به خطر نیافتادن سرمایه خود می باشد. حال با توجه به این مطالب، لزوم بحث «بررسی فنی، اقتصادی و مطالعات قبل از هر گونه سرمایه گذاری» آشکار می گردد.

لذا در این گزارش به بررسی اقتصادی، فنی و مالی "واحد تولید انواع پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی در شهرک صنعتی چناران واقع در استان خراسان رضوی" پرداخته شده است. در نهایت تحلیل های مالی طرح جهت برآورد آیت های سرمایه گذاری ثابت و در گردش آورده شده و شاخص های مالی طرح توسط نرم افزار کامفار استخراج گردیده.

بخش اول: مطالعات اقتصادی طرح

۱-۱- مقدمه

محصولی که در این گزارش تولید آن مورد بررسی قرار میگیرد، پودر گوجه فرنگی^۱ می باشد. از نظر گیاه شناسی، گوجه فرنگی نوعی میوه محسوب می شود، ولی اکنون در اکثر تقسیم بندیها به عنوان سبزی تلقی می گردد. منشأ این گیاه از کشور مکزیک و آمریکای جنوبی و مرکزی می باشد. در آن زمان گوجه رنگی سیب طلایی نام داشت. در سال ۱۵۵۴ گزارشی در ایتالیا در مورد این میوه منتشر شد و سپس به سرعت در کشورهای دیگر یعنی انگلستان، اسپانیا، فرانسه و حتی اروپای مرکزی، این محصول مورد استفاده قرار گرفت.



شکل ۱: گوجه فرنگی

تا پایان قرن شانزدهم از گوجه فرنگی به عنوان یک گیاه زینتی استفاده می شد، حتی در برخی از کشورها تا اوایل قرن بیستم آن را سمی می پنداشتند. در همان زمان واریته های قرمز آن کاشته شد ولی هنوز هم واریته های زرد آن موجود است. آمریکایی ها در حدود سال ۱۷۵۰ از آن به عنوان غذا استفاده می کردند. گوجه فرنگی، میوه ای غنی از ویتامین A و C می باشد، ۳۰ گرم از گوجه فرنگی حاوی ۸۵۰ واحد ویتامین A و ۷ میلی گرم ویتامین C است. هنگام فرآوری آن چه به صورت کنسرو یا یخ زده و تبدیل آن به آب یا رب گوجه فرنگی باید این مولفه در نظر گرفته شود.

^۱ Tomato powder

پودر گوجه فرنگی از انواع گوجه فرنگی تازه تهیه می گردد گوجه فرنگی به علت داشتن رطوبت بسیار زیاد در حدود ۷۰ تا ۸۰ درصد می باشد قابل نگهداری به صورت خیس نبوده و در مدت کمتر از ۷۲ ساعت دچار کپک زدگی و فساد می شود و در نتیجه به هیچ عنوان امکان خشک کردن آن به صورت سنتی وجود ندارد و مصرف کنندگانی که به صورت آفتاب خشک به مصرف آن اقدام نمودند در دراز مدت بیمار شده و دلیل آن وجود قارچ های سمی به علت خشک کردن غیر اصولی این مواد بوده است. گوجه فرنگی باید از طریق سیستم های مجهز و بصورت بهداشتی و بلافاصله پس از حمل خشک شود و دادن حرارت به این محصول قابلیت جذب مواد و عناصر موجود در آن را افزایش می دهد و این امکان را فراهم می سازد که بتوان آن را تا یک سال در انبار نگهداری کرد.

پودر گوجه فرنگی می تواند به عنوان یک منبع خوب پروتئین علاوه بر غذای انسان مورد مصرف در خوراک دام و طیور قرار گیرد. تجزیه شیمیایی این محصول نشان داده است که پروتئین خام آن حدود ۲۰ درصد و لیزین موجود در گوجه فرنگی ۱۳ درصد بیشتر از سویا می باشد. همچنین ویتامین C فراوان دارد و این منبع غذایی دارای ویتامین B و A قابل توجهی می باشد و مقدار گزانتوفیل موجود در آن ۲۰۰ تا ۳۴۰ میلی گرم در گرم است.

پماک و لیکوپن مواد آنتی اکسیدانی و ضد سرطان هستند که در پودر گوجه فرنگی به فراوانی یافت می شود و باعث بالا رفتن کیفیت محصولات تولیدی از آن می شود. مصرف این محصول از بروز اختلالات گوارشی جلوگیری می نماید. آزمایشات نشان می دهد که مصرف گوجه فرنگی موجب کاهش ابتلا به بیماری اسهال و سایر مشکلات گوارشی می شود. پودر گوجه فرنگی دارای ۱۰ تا ۱۲ درصد روغن می باشد که حداقل ۹۰ درصد آن قابل جذب است. از اینرو انرژی موجود در پودر گوجه فرنگی در حدود ۳۰۰۰ کالری می باشد. پروتئین خام آن حدود ۲۰ درصد، پروتئین قابل هضم این پودر حدود ۱۵ درصد و لیاف آن بین ۲۵ تا ۳۰ درصد می باشد. وجود PH اسیدی آن کمک قابل توجهی به هضم غذا می نماید و موجب جذب بهتر مواد غذایی بویژه کلسیم و فسفر می گردد. بنابر محاسن گفته شده این ماده غذایی یکی از مفیدترین موادی است که تولید آن موجب افزایش کیفیت محصولات غذایی مورد استفاده مردم و در نتیجه افزایش سلامت جامعه می گردد.

۱-۲- محصولات طرح

پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی در صنایع غذایی و دارویی کاربردهای متنوعی می باشد. از جمله کاربردهای گسترده این محصول می توان به کاربرد آن در مواد غذایی منجمد شده و نیمه آماده، سوپ های آماده، محصولات اکستروژنه شده که خود

شامل طیف وسیعی از محصولات همچون اسنک ها (شامل پفک، چیپس،.....)، فلیک ها، تهیه غذاهای خانگی و..... می باشد، اشاره نمود. به طور کلی می توان گفت از این محصول به عنوان چاشنی در تولید محصولات مختلف و غذاها استفاده می شود.



شکل ۳: پودر گوجه فرنگی



شکل ۲: پودر فشرده گوجه فرنگی (عکس جنبه نمایش دارد)

۱-۲-۱- محاسن تولید محصول

به دلیل محدودیت زمانی مصرف رب گوجه فرنگی، امکان فساد بیشتر در این محصول و نیاز به نگهداری در محل های خنک سبب شده تا در این صنعت از پودر گوجه فرنگی به عنوان جایگزینی برای رب گوجه فرنگی استفاده شود. همچنین با توجه به اینکه در برخی از محصولات همچون چیپس، غذاهای آماده همچون سوپ ها استفاده از رب گوجه فرنگی مشکلاتی را به وجود می آورد، به همین دلیل از پودر گوجه فرنگی به عنوان محصولی جایگزین استفاده می شود. پودر گوجه فرنگی با وزن و حجم کمتر، بسته بندی ارزان، ماندگاری و عمر مفید زیاد شرایط مناسبی را برای عرضه این محصول می تواند فراهم کند. معمولاً در تولید رب حدود یک سوم از آب گوجه فرنگی تبخیر می شود. در حالیکه در روش خشک کردن آن تا ۳ درصد رطوبت آن کاهش پیدا می کند. واضح است که با تولید پودر می توان صرفه جویی زیادی را در بسته بندی که مشکل عمده و یک سوم هزینه کالای تولید شده را تشکیل می دهد، ایجاد کرد. در خشک کردن، علاوه بر نگهداری مواد غذایی، وزن و حجم نیز کاهش می یابد. آب گوجه فرنگی ۵ درصد ماده خشک دارد. اگر تقریباً تمام آب آن گرفته شود، وزن محصول خشک به کمتر از یک نهم وزن اولیه اش می رسد.

۱-۲-۲- بسته بندی محصول

مواد غذایی خشک جزء گروه مواد غذایی آماده شده ای است که برای مصرف (تازه خوردنی) آماده هستند. این مواد اغلب به رطوبت حساسند و میزان نفوذپذیری مواد اولیه بسته بندی بستگی به نوع مواد غذایی خشک شده و میزان تحمل و جذب رطوبت مواد غذایی دارد. به عنوان مثال برای بسته بندی نمودن پودر سیب زمینی، برنج و ماکارونی در مکان‌های مرطوب باید به غیر قابل نفوذپذیری مواد اولیه به رطوبت، توجه خاصی شود. سبزی‌های خشک شده به علت وجود کلروفیل به نور حساس می باشند؛ لذا برای جلوگیری از کاهش کیفیت بر اثر اکسیداسیون چربی از مواد اولیه بسته بندی غیر قابل نفوذ نور استفاده می کنند. سبزی‌های خشک و پودر گوجه فرنگی حاوی ویتامین C بوده و از این جهت به اکسیژن حساس هستند. لذا برای بسته بندی آنها از مواد اولیه غیر قابل نفوذ به اکسیژن بهره می گیرند. برای بسته بندی مواد غذایی لیوفیلیزه یا محصول خشک شده تصعیدی از مواد اولیه بسته بندی غیر قابل نفوذ به اکسیژن با استفاده از خلاء و گاز N_2 بهره می گیرند. لذا برای بسته بندی پودر گوجه فرنگی از پاکت لیوفیلیزه و برای بسته بندی قرص فشرده گوجه فرنگی از لفاف آلومینومی استفاده می شود.

۱-۳- معرفی کد آیسیک محصول (ISIC)

ISIC نوعی طبقه بندی استاندارد برای فعالیت‌های اقتصادی تولیدی است. هدف اصلی ISIC فراهم کردن مجموعه‌ای از رده‌های فعالیتی است بطوریکه در آن بتوان موجودیت‌های اقتصادی را براساس نوع فعالیتی که انجام می‌دهند طبقه بندی کرد. وزارت صنایع و معدن و تجارت از این طبقه بندی برای دسته بندی فعالیت‌های صنعتی استفاده می نماید. بر اساس اعلام اخذ شده از سامانه اطلاعات محصولات صنعتی، معدنی و کشاورزی وزارت صنعت، معدن و تجارت، (بهین یاب)، کد تعرفه کمرگی محصولات طرح مطابق جدول ۱ می باشد.

جدول ۱: جدول کد آیسیک محصولات طرح

واحد	کد آیسیک	نوع محصول
تن	۱۵۱۳۵۱۲۵۵۲	پودر گوجه فرنگی

۱-۴- کد تعرفه گمرکی

بر اساس استعلام اخذ شده از سامانه اطلاعات محصولات صنعتی، معدنی و کشاورزی وزارت صنعت، معدن و تجارت، (بهین یاب)، کد تعرفه گمرکی محصولات طرح مطابق جدول ۲ می باشد.

جدول ۲: کد تعرفه گمرکی محصولات طرح

کد تعرفه	لاتین	نوع محصول
20029010	Tomatoes, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid	گوجه فرنگی، تهیه شده یا حفظ شده غیر از سرکه یا اسید استیک

۱-۵- استانداردهای محصولات طرح

از آنجایی که هر محصولی برای حضور در بازار باید از یکسری استانداردها و قواعد پیروی کند، لذا محصولات تولیدی این واحد صنعتی نیز دارای خصوصیات و استانداردهایی می باشد و لزوم رعایت این استانداردهای در تولید محصولات تولیدی بدیهی بوده و نظارت های سختگیرانه ای در این بخش توسط سازمان استاندارد ملی ایران و وزارت صنعت، معدن و تجارت بر آن انجام می گیرد.

استانداردهای مرتبط با محصولات تولیدی طرح مطابق جدول ۲ می باشد.

جدول ۳: استانداردهای مرتبط با محصولات طرح (ماخذ: www.isiri.org)

شماره استاندارد	موضوع	مرجع
۶۱۵۶	رب گوجه فرنگی، ویژگی ها و روش های آزمون پودر	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
۵۶۳۹	گوجه فرنگی خشک شده، ویژگی و روش های آزمون	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

۱-۶- معرفی موارد مصرف و کاربرد

در چهل سال گذشته توسعه و پیشرفت هایی در کاشت گوجه فرنگی و تولید رقم های جدید که برای گسترش سریع صنعت تبدیل گوجه فرنگی مناسب است صورت گرفته است که بازده زیاد و مقاومت بیشتر از عوامل اساسی توسعه این سبزی است. تحولات فوق باعث شده که تدارک گوجه فرنگی با هزینه کمتری در مقایسه با انواع قبلی به دست آید و در نتیجه جریان تولید محصول از مزارع به کارخانجات مداومت بیشتری داشته باشد.

در سالهای اخیر تقاضای جهانی برای مصرف گوجه فرنگی رو به افزایش بوده است و از کل مقدار تولید شده حدود ۶۰ درصد در صنایع تبدیلی مصرف شده است. در بین فرآورده‌های گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی رواج کاربردش بیشتر بوده است. اما اخیراً پودر گوجه فرنگی به عنوان محصول اصلی، عمدتاً در فرآورده‌های غذایی فرموله شده از قبیل سوپ‌های خشک، غذاهای آماده، انواع سس‌ها و غیره مصرف می‌شود.



شکل ۴: پودر گوجه فرنگی

این محصول کاملاً بهداشتی و عاری از هر گونه میکروب و باکتری تهیه می‌شود و همچنین استفاده آن‌ها در خطوط تولید بسیار آسان می‌باشد. استفاده از این محصول موجب عدم نیاز به خرید روزانه گوجه فرنگی و نیز رفع معضل ضایعات آن در کارخانجات صنایع غذایی می‌شود. در نتیجه باعث کاهش هزینه شده و صرفه اقتصادی بسیار مطلوبی دارد.

این محصول به علت ارزش غذایی بالا و غنی سازی محصولات غذایی، از لحاظ وجود ویتامین C که موجب مقاوم سازی بدن می‌شود، در صنایع غذایی کاربرد فراوان دارند و موارد فوق دلایل اهمیت استفاده از پودر گوجه فرنگی را نشان می‌دهد. از آنجا که مصرف این محصول سهل و بهداشتی بوده و در بسیاری از غذاهای آماده قابل استفاده می‌باشد تولید آن حائز اهمیت بسیار است.

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

به عنوان کالای جایگزین برای پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی می‌توان از رب گوجه فرنگی نام برد که معمولاً در تولید رب حدود یک سوم از آب گوجه فرنگی تبخیر می‌شود. در حالیکه در پودر گوجه فرنگی تا ۳ درصد رطوبت آن کاهش پیدا می‌کند. بنابراین پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی با وزن و حجم کمتر، بسته بندی ارزان، ماندگاری و عمر مفید زیاد شرایط مناسبی را برای عرضه این محصول فراهم می‌کند و واضح است که با تولید پودر و قرص فشرده گوجه فرنگی می‌توان صرفه جویی زیادی در هزینه بسته بندی که مشکل عمده و یک سوم هزینه کالای تولید شده را تشکیل می‌دهد، ایجاد کرد.

۱-۸- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز

با روند تحولات اقتصادی در سطح جهان و کشور، بازنگری در زمینه‌های صنعتی و اقتصادی، ضروریست. با توجه به کاهش وابستگی به انرژی‌های فسیلی در دنیای امروز که حتی انتظار می‌رود روزی مصرف آنها متوقف شود، بنابراین برای رهایی از اقتصاد تک محصولی و صدور نفت توجه به صنعت فرآورده‌های کشاورزی اهمیت بیشتری می‌یابد. از جمله محصولات کشاورزی که تولید و فرآورده‌های آن گسترش و توسعه‌ی زیادی یافته، گوجه فرنگی است. این محصول و فرآورده‌های آن به لحاظ کاربردهای فراوان و مصرف آن در اکثر منازل، رستورانها، بیمارستانها و دیگر مراکز جا دارد مورد توجه بیشتر از جانب برنامه‌ریزان کشاورزی کشور باشد.

۱-۹- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی وجهانی محصول

پارامترهای مختلفی بر قیمت محصول موثر خواهند بود که برخی از پارامترهای مهم در ذیل شرح داده شده است:

(۱) قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه‌های متغیر تولید می‌باشد و نقش عمده‌ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد.

(۲) منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانونهای مصرف محصول، هزینه‌های مربوط را تحت تاثیر قرار خواهد داد

۳) نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولیدی و میزان ضایعات و ... بر قیمت فروش محصول موثر خواهد بود.

۴) هزینه نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم در هزینه‌های 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 هزینه‌های سربار باعث کاهش قیمت تمام شده محصول می‌گردد.

۶) با توجه به نکات فوق، قیمت فروش محصول تولید شده علاوه بر این که می‌بایست هزینه‌های تولید را تامین نماید، باید در حدی باشد که بتوان سهمی از بازار را بدست آورد. همچنین در صورتی که صادرات محصول تولیدی نیز مد نظر قرار گیرد، قیمت گذاری باید به نحوی باشد که رقابت با تولیدکنندگان خارجی امکان‌پذیر باشد.

با در نظرگیری مطالب فوق، متوسط قیمت داخلی پودر گوجه فرنگی هر کیلو ۴۰۰,۰۰۰ ریال تا ۵۰۰,۰۰۰ ریال و هر کیلو قرص فشرده گوجه فرنگی هر کیلو ۵۳۰,۰۰۰ ریال تا ۶۰۰,۰۰۰ ریال می‌باشد.

۱-۱۰- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول

لیست کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده پودر گوجه فرنگی مطابق جداول ۴ و ۵ می‌باشد.

جدول ۴: کشورهای عمده تولید کننده

ردیف	نام کشورها	مقدار تولید	ردیف	نام کشورها	مقدار تولید
۱	امریکا	۸۰٪ از محصول تازه کشور	۴	تانزانیا	۶۰٪ از محصول تازه کشور
۲	کانادا	۸۰٪ از محصول تازه کشور	۵	فرانسه	۵۰٪ از محصول تازه کشور
۳	پرتغال	۸۰٪ از محصول تازه کشور	۶	ایتالیا	۳۵٪ از محصول تازه کشور

جدول ۵: کشورهای عمده مصرف کننده

ردیف	نام کشورها	ردیف	نام کشورها
۱	انگلستان	۴	امریکا
۲	آلمان	۵	کانادا