

مراحل إنتاج الدقيق

1 استقبال الحبوب والتنظيف الأولي

يتم استقبال حبوب القمح من الصوامع ثم يتم تفريغها ليتم معالمتها وإرسال عينة للمختبر للفحص والتحليل. ثم يتم تنظيف القمح من جميع الشوائب كالأحجار والخبار والزجاج والقطع المعدنية وبذور النباتات الأخرى.

2 التنظيف والترطيب

يتم إضافة الماء إلى القمح لترطيبه، وذلك لتسهيل عملية فصل الدقيق عن النخالة وتخزينه لمدة 24 ساعة قبل بدء عملية الطحن.

3 الطحن

تتم عملية الطحن عبر أسطوانات تكسير القمح وطحنه، حيث يتم طحن وفصل حبات القمح وتنعيمها والتأكد مجدداً من خلوه من الشوائب، كما يتم إرسال عينات لقسم ضبط الجودة بشكل متكرر للتأكد من مطابقة معايير الجودة لكل منتج.

6 التحميل والتعبئة

يتم تحميل الدقيق مباشرة للشاحنات المخصصة لنقل الدقيق أو التعبئة تمهيداً لعملية النقل والتوزيع والبيع إلى مختلف المنافذ والعملاء.

5 التخزين

يتم تخزين الدقيق في صوامع تمهيداً لتعبئته في عبوات مختلفة الأوزان.

4 النخل والتنقية

يتم التأكد مجدداً من خلو المنتج من النخالة عن طريق إرسال كل نوع إلى معدات خاصة لاستخلاص الدقيق من حبات القمح، حيث يتم فرز السميد الخشن والناعم لطحنه.

