

تبريد الحليب في الضيعة بالطاقة الشمسية

محي الدين الهلالي
فرح مرابط

مشروع التجربة الميدانية لتبريد الحليب في الضيعة بالاعتماد على الطاقة الشمسية بسيدي بوزيد

UNIVERSITY OF HOHENHEIM
Institute of Agricultural Engineering
Tropics and Subtropics Group



ICARDA
Science for Better Livelihoods in Dry Areas



Phaesun®



IRESA
مؤسسة البحث والتعليم
العالي الفلاحي



المجمع المهني المشترك
للحوم الحمراء والابن

GROUPEMENT INTERPROFESSEURIEL
DES FIANDES BIAOIS ET DU LAIT



Supported by GIZ:

Innovation Transfer into Agriculture –
Adaptation to Climate Change (ITAACC)

&

Powering Agriculture –
Sustainable Energy for Food



التعاون
الألماني

DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

giz

Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

اعتمدت الحكومة التونسية في استراتيجيتها على دعم قطاع الألبان لتنميته، نظرا لأهميته الاستراتيجية من الناحية الزراعية والأمن الغذائي

- التحسين الوراثي للأبقار من خلال استيراد أبقار الهولشتاين
- اتخاذ التدابير في دعم وتوسيع إنتاج الأعلاف
- تأسيس شبكه وطنية من مراكز تجميع الحليب ومصانع الألبان
- اعتماد سياسة لدعم الأسعار مصحوبة برقابة على استيراد الألبان ومشتقات الحليب وذلك لتعزيز صناعة الألبان المحلية.

كفاءة قطاع الألبان

- إنتاج وافر من الحليب
 - إنتاج أكثر من بليون لتر من الحليب
 - عدد الأبقار 460000 تقريباً
 - عدد المنتجين حوالي 112,000 مربى
 - الاسهام بحوالي 22% في الإنتاج الحيواني
- متوسط الإنتاج بشكل عام لا يزال في حدود 2500 لتر من الحليب لكل بقرة في الموسم
- يشكل المربون اللذين يملكون من 5 بقرات وما دون نسبة 82% من القطاع مشكلين الغالبية العظمى
- يشكل المربون الذين يملكون ما بين 6 و 20 بقرة نسبة 11%
- اعتبار تجميع الحليب أمر حيوي
 - وجود أكثر من 200 مركز تجميع نشط يجمع حوالي 60% من الحليب المنتج
 - منها 188 مركز لديه شهادة الاعتماد الصحي

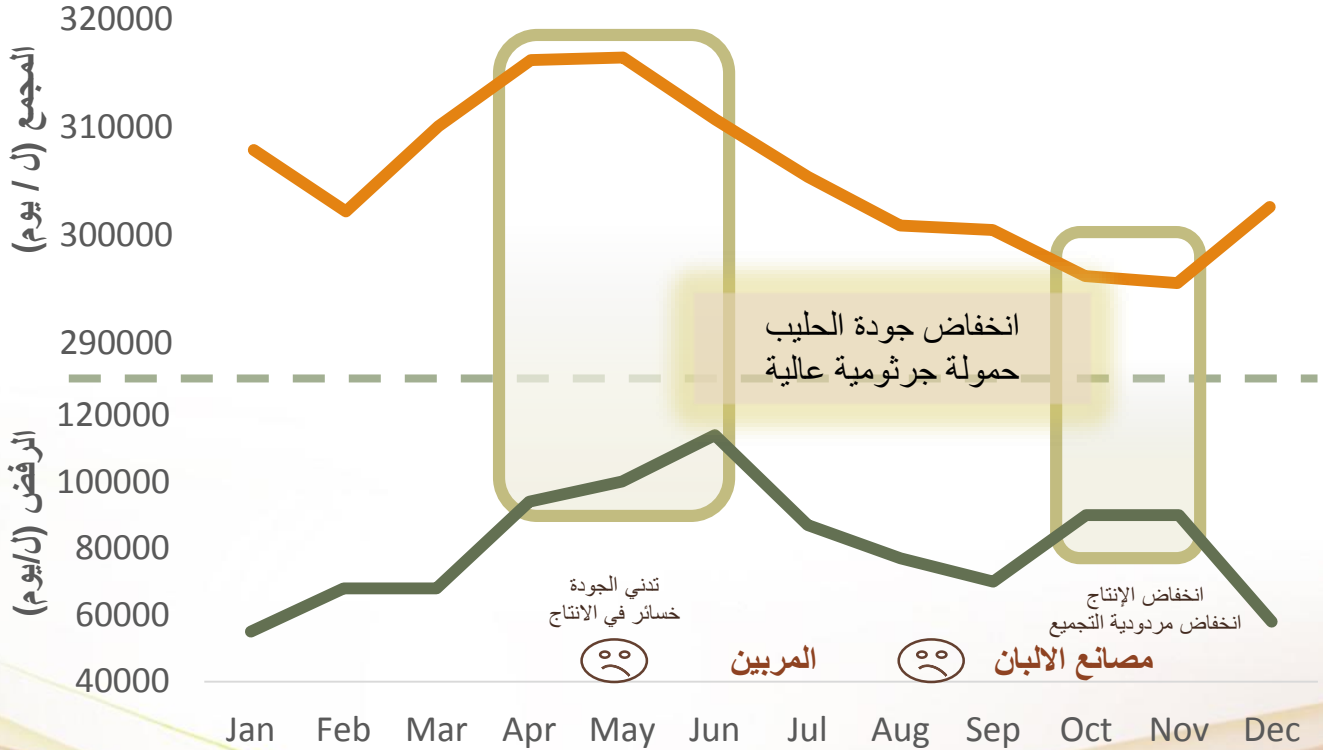
منطقة المشروع: سيدي بوزيد

- وهي المحافظة الاولى من حيث الحليب المجمع، بنسبة مساهمة من 11 من الإنتاج الوطني و15% من الإنتاج المجمع
- المزارع الصغيرة (5-6 بقرات وما دون) سائدة في المنطقة
- قلة من منتجي ألبان الأبقار يملكون الأرض
- لا يوجد تبريد على مستوى الفلاح
- وجود 19 مركز لتجميع الحليب

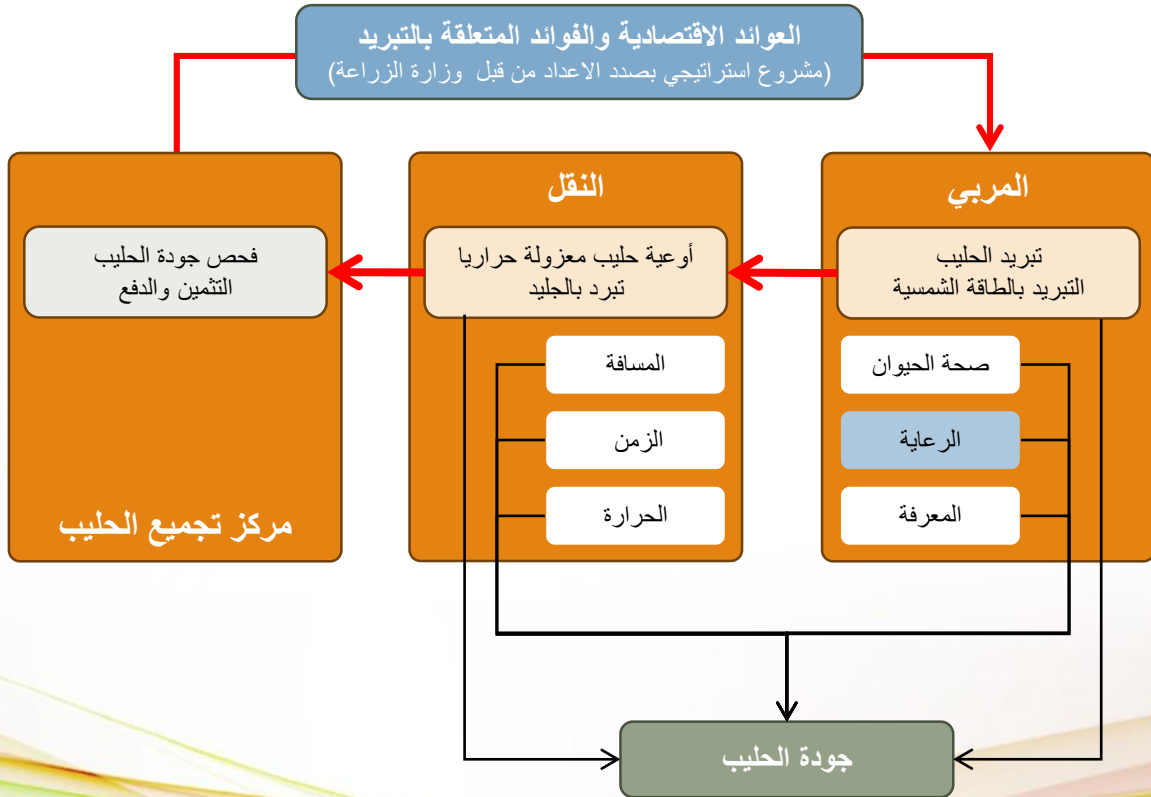


الحليب المجمع وخسائر ما بعد الإنتاج

15% من الإنتاج الوطني المجمع (من المرابين ذي الحيازات أقل من 10 بقرات)



المنظومة



جمع ونقل الحليب



مركز تجميع الحليب



النقل



الحلابة



نقل الحليب إلى المصنع

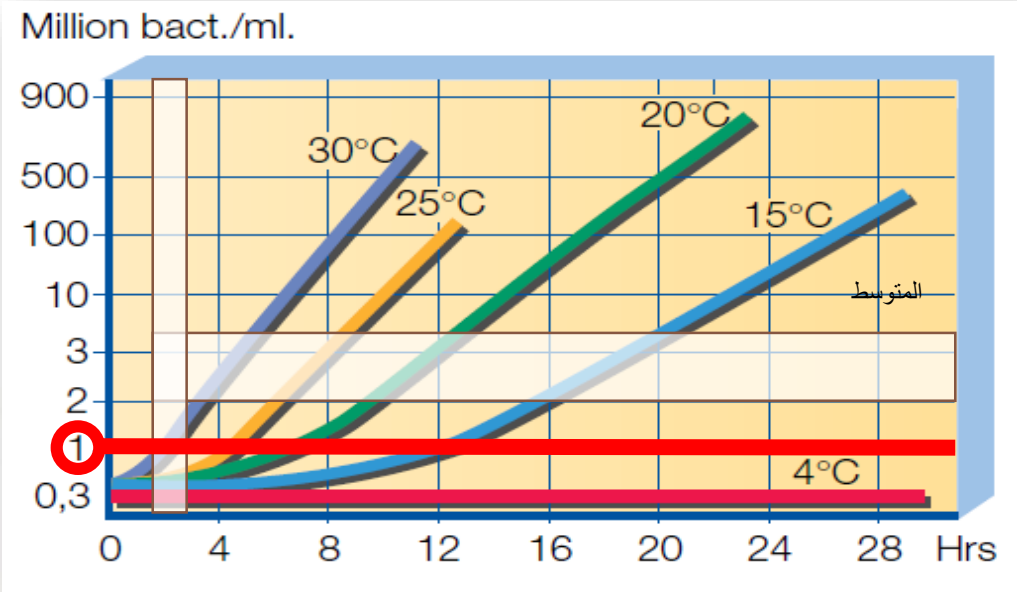


تخزين الحليب



التبريد السريع

جودة الحليب الجرثومية وعلاقتها بالحرارة



المصدر: الزبون الفعلي لنقل الحليب بجهة الرقاب-سيدي بوزيد يتراوح بين 2-4 ساعات

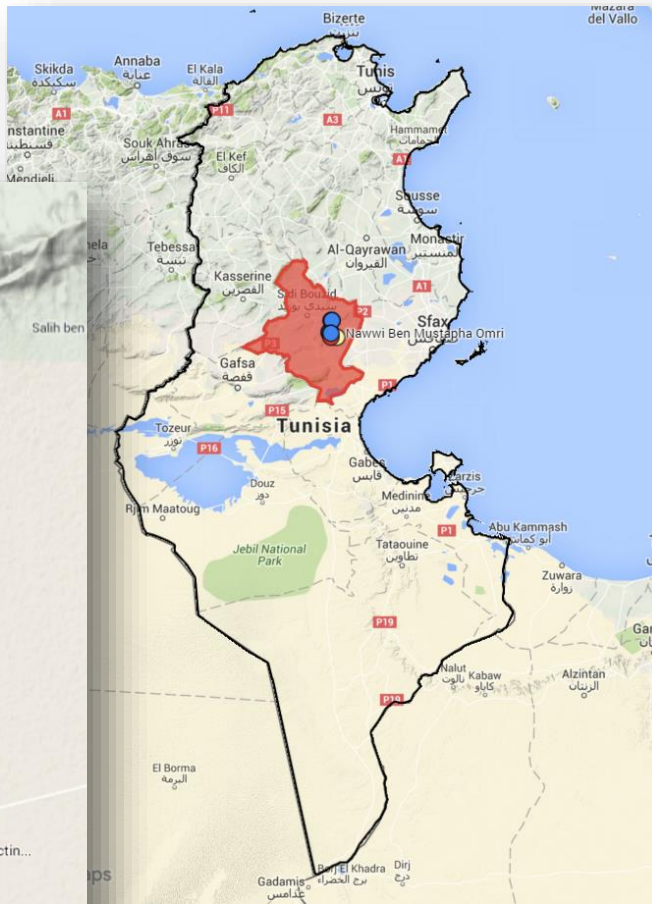
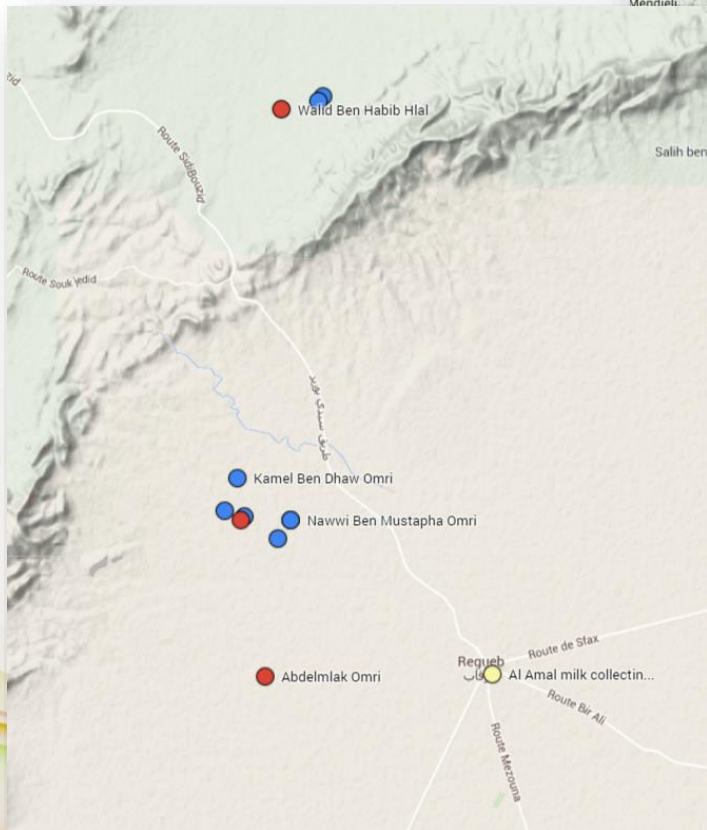
لماذا التبريد بالطاقة الشمسية؟

- يمكن تطبيقها في المناطق التي لا تتوفر فيها الكهرباء
- رخص وحدات الألواح الشمسية، (اليوم أرخص بـ 8 مرات بالمقارنة مع قبل 10 سنوات)
- لا تعتمد على سعر الكهرباء أو موثوقية الشبكة
- الديمومة (10-25 سنة)
- إيجاد فرص العمل

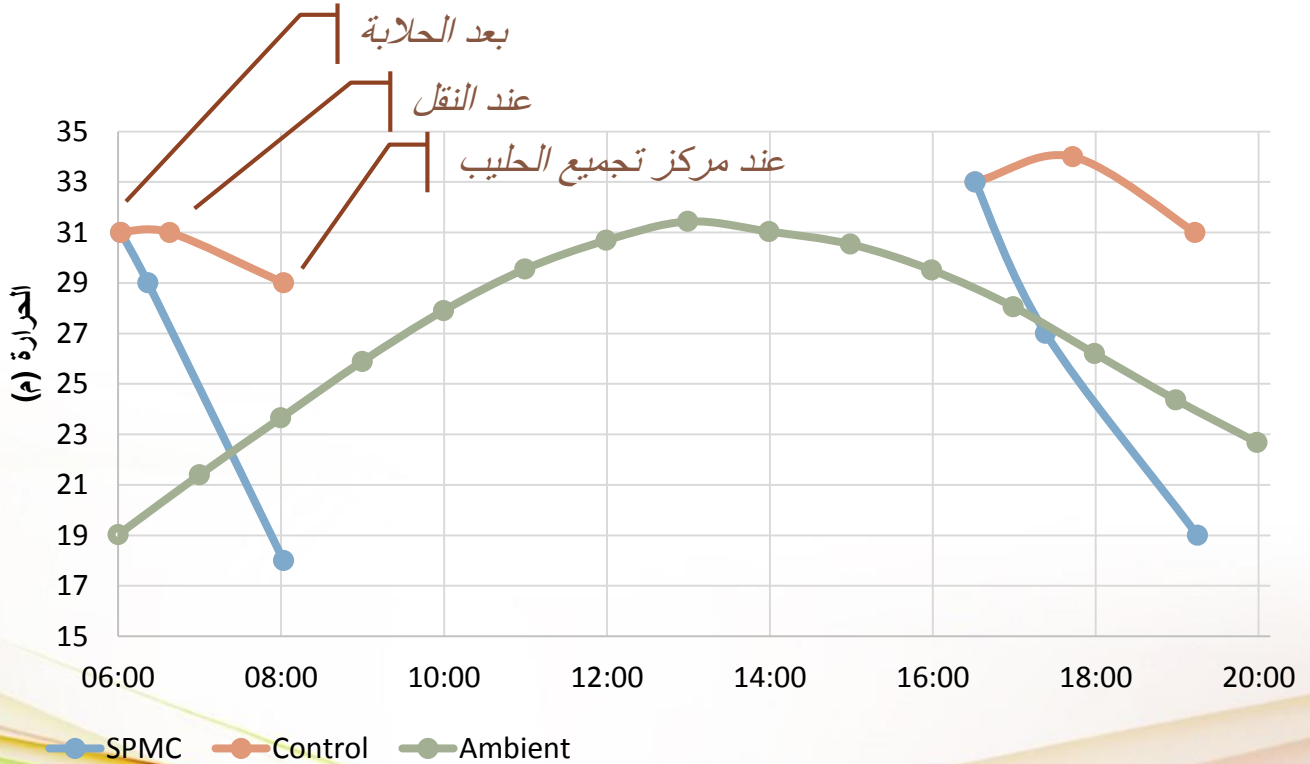
دعم الإنتاج والقيمة



المشروع



متوسط درجة حرارة الحليب وحرارة اليوم



حرارة الحليب والتغيرات أثناء النقل



جودة الحليب عند مركز تجميع الحليب

المكان	المعاملة	الحرارة م°	الكثافة	الحموضة د°	الدهن %	البروتين %	اللاكتوز %	النقلية الكهربائية mS/cm
الحنية	غير المبرد	20.33	1.0289	14.33	3.27	2.96	4.56	4.60
	المبرد	11.33	1.0291	14.11	3.34	2.99	4.59	4.59
الزيتونة	غير المبرد	22.34	1.0282	14.28	2.96	2.85	4.26	3.72
	المبرد	13.04	1.0290	14.06	3.07	2.92	4.42	6.96

حفظ حليب المساء إلى الصباح

مبرد	غير مبرد	بعد الحلاية	
16.29	25.7	36.23	الحرارة (م°)
6.64	5.88	6.54	رقم الحموضة
	13.64		الفارق الزمني
مقبول	مرفوض		النتيجة

دراسة ميدانية لاختبار حل مبتكر لتبريد الحليب بالطاقة الشمسية لزيادة كفاءة القطاع الألبان في تونس



• جويلية 2015- ديسمبر 2017

• المحافظة على جودة الحليب

• حفظ الحليب خلال الليل



B8
B7
B1B3
B2
B6
B5
B10
B9
B11
B12
B13
B14
B15

الحنية

B19
B18
B16
B17

الزيتونة

A6
A5
A9
A1
A7
A10
A11
A12
A15
A13
A14
A16

Regueb
Collecting Center B
Collecting Center A



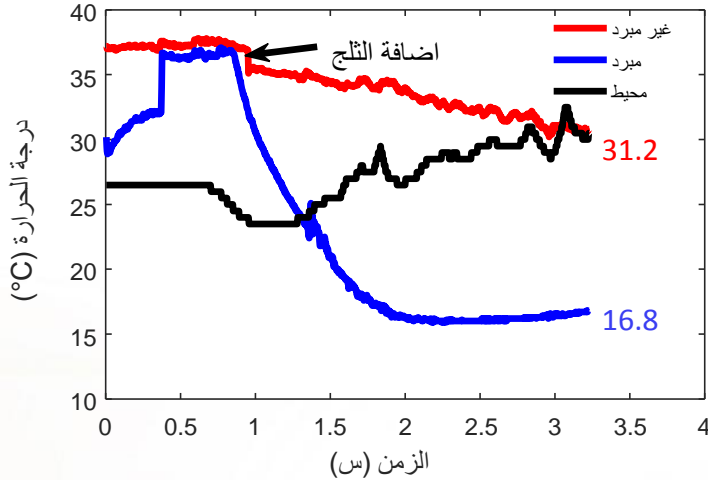
الخدمات التي يقدمها نظام التبريد الشمسي و تطبيقها في الميدان

- نقل الحليب من المزرعة الى مجمع الحليب (3 ساعات)
- 30 لتر حليب + 6 كغم ثلج

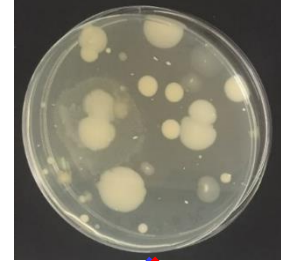


- تخزين الحليب طوال الليل (16 ساعة كحد أقصى)
- 15 لتر حليب + 8 كغم ثلج

منحنيات حرارة الحليب و جودته خلال نقله مبردًا بواسطة النظام

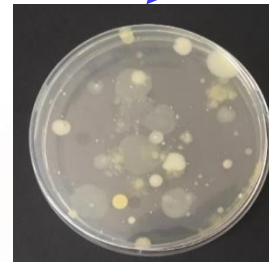


8,250 cfu/mL



حليب مبرد

حليب غير مبرد

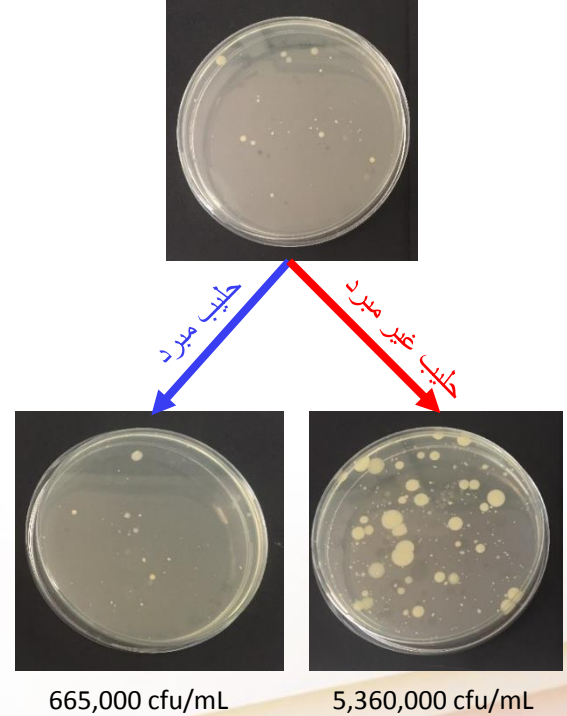
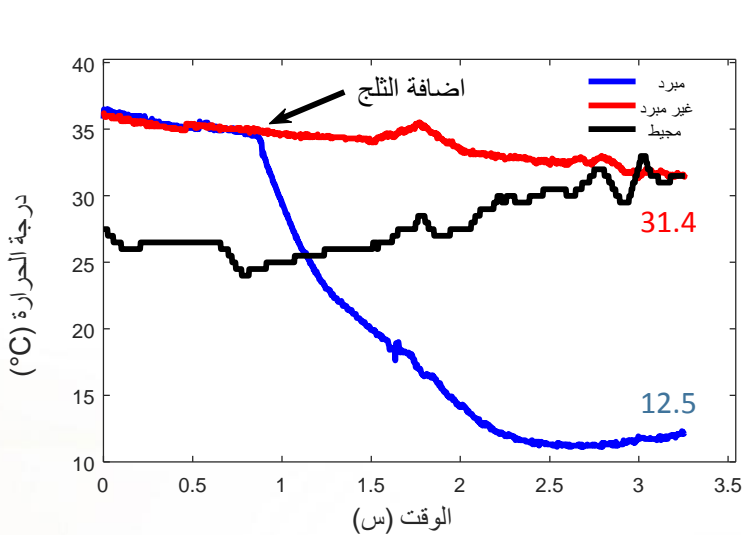


13,700 cfu/mL

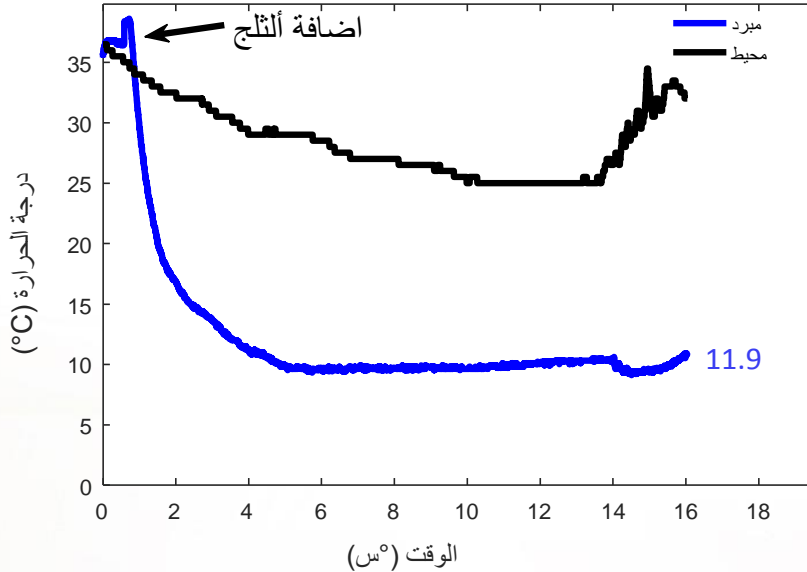


92,500 cfu/mL

منحنيات حرارة الحليب و جودته خلال نقله مبردًا بواسطة النظام

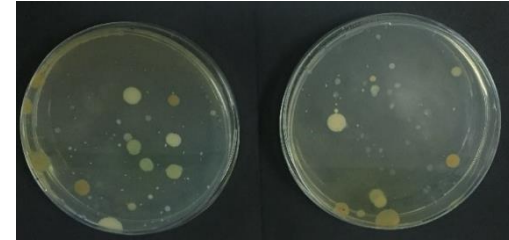


منحنيات حرارة الحليب و جودته خلال تخزينه مبردًا في الليل بواسطة النظام



نهاية التبريد

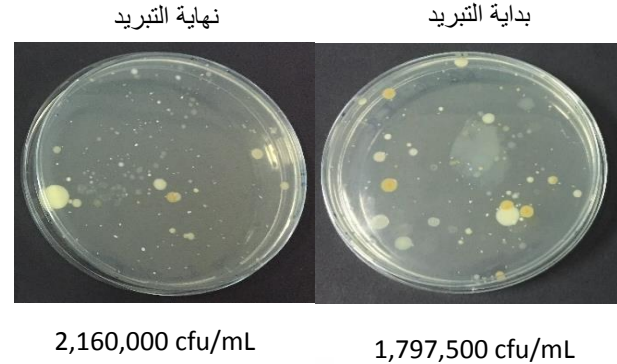
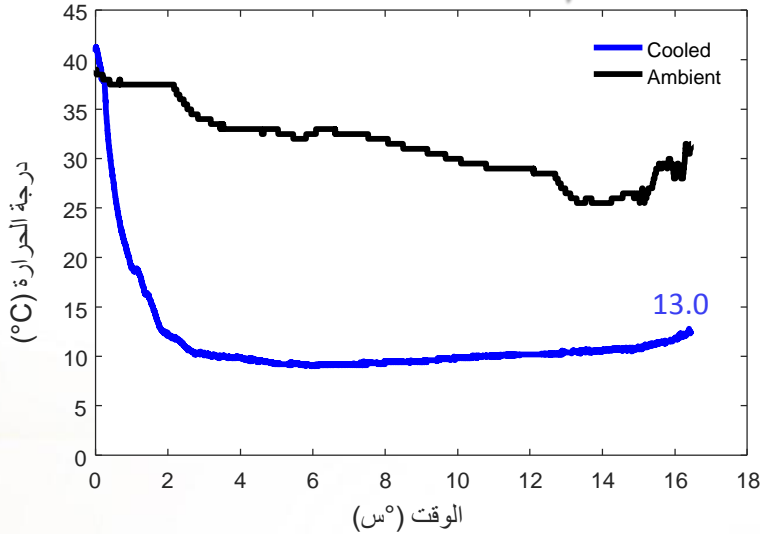
بداية التبريد



14,125 cfu/mL

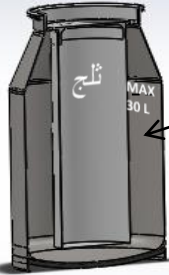
9,975 cfu/mL

منحنيات حرارة الحليب و جودته خلال تخزينه مبردًا في الليل بواسطة النظام



مكونات النظام

وعاء الحليب مع غطاء عازل للحرارة



حليب



• سعة الوعاء: 30 لتر

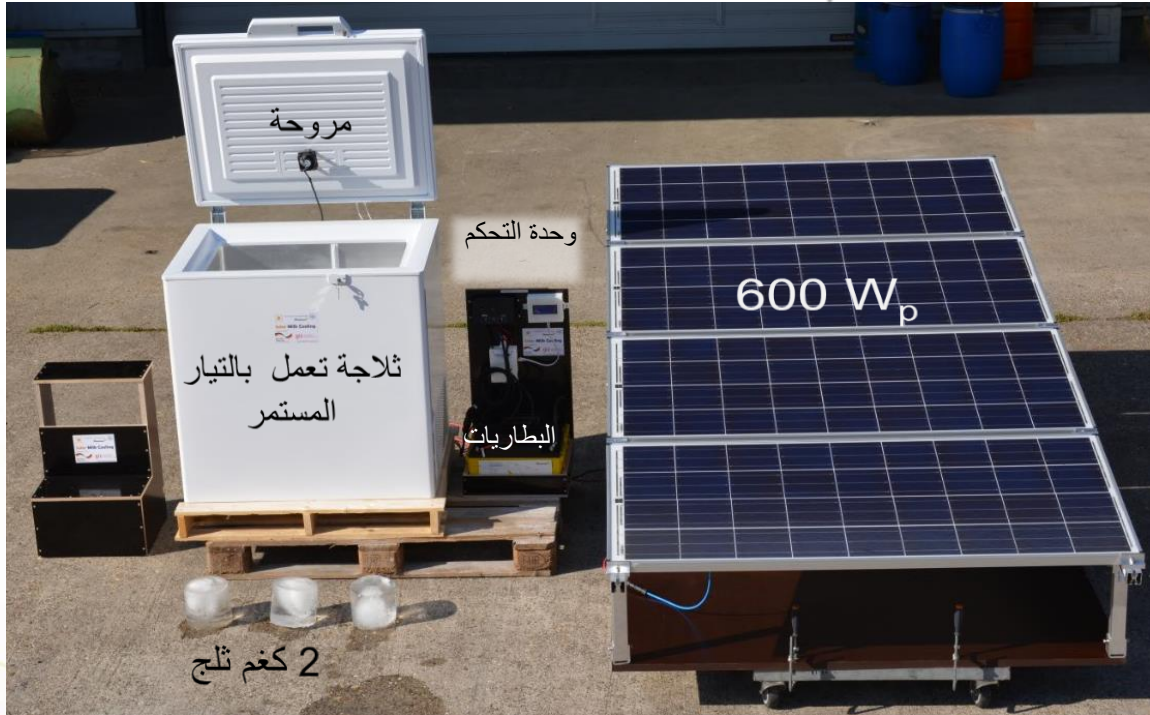
• كل نظام يزود بوعائين

• السعة الكلية 60 لتر

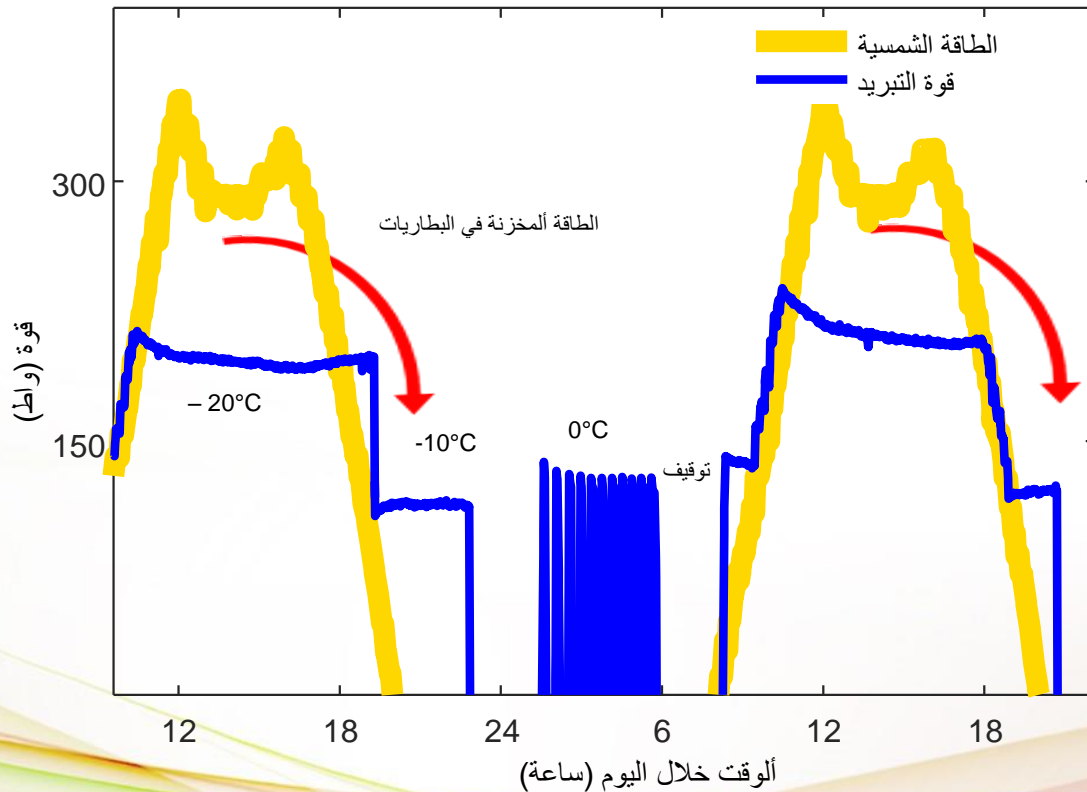
يستخدم الوعاء لتبريد الحليب

صباحاً و مساءً

مكونات نظام تبريد الحليب بالطاقة الشمسية



تغير مستوى التبريد حسب توفر الطاقة الشمسية



12 كغم ثلج طوال العام



قدرة على صنع الثلج لمدة 4 ايام تحت ظروف غير ملائمة (طقس غائم)

تحديث النظام ارتكازا على التجربة التونسية



مارس 2016



نوفمبر 2016



في طور البحث



مارس 2016



جويلية 2016



جويلية 2016

تكلفة النظام



Component

Phaesun 

Configuration for 60 L/day

Direct current Freezer	615€ (Steca PF166)
PV Modules	600€ (600 Wp)
Battery	250€ (2 x 65 Ah)
Control Panel	160€
25 Tins for Ice blocks	75€
Insulated milk cans	8 x 40€ (7.5 L mazzi-can) 2 x 300€ (30L can)
Installation material	200€

Total cost

Approx. 2500-2800 € *

**Without considering tax, transport and installation (Export through Phaesun GmbH, Germany)*

التوسع



الامكانية عالية

- استخدام المكونات الموجودة محلياً
- إمكانية خفض التكلفة الكلية
 - المبرد
 - الألواح الشمسية
 - البطاريات
 - وعاء الحليب
 - المادة العازلة المستخدمة
- يهدف المشروع إلى تحفيز الشركات على نشر واعتماد التقنية
- مساهمة الشركات المحلية (إحداث مواطن الشغل)



شكر الأصناف

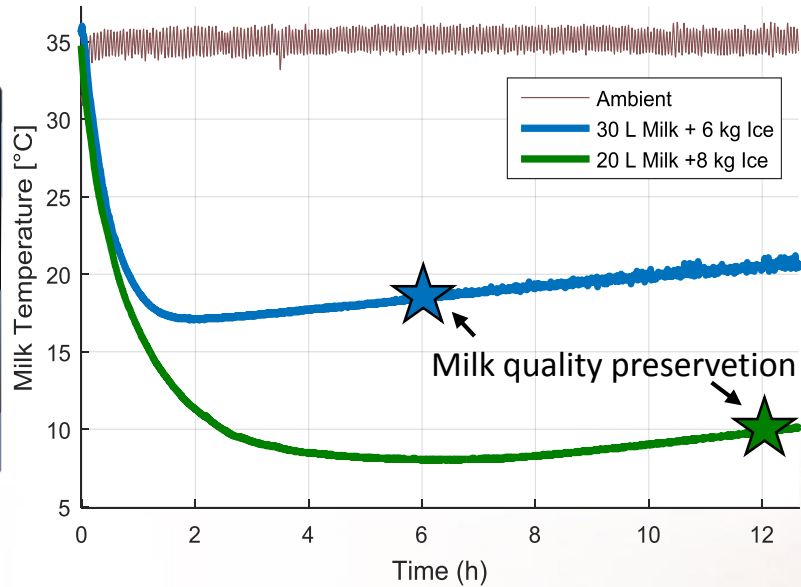
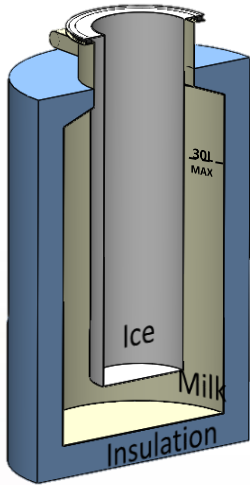


Financed by: Grants for Innovation Transfer into Agriculture –
Adaptation to Climate Change (ITAACC) in Africa

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

BMZ  Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development

تطور درجة حرارة الحليب المبرد بالوعاء المطور



الاستنتاجات



- حل ذكي مناسب للمزارع الصغيرة في المناطق الريفية
- مرونة في الاستعمال
- تخزين الحليب بشكل آمن لمدة 16 ساعة كحد أقصى
- الممارسات الصحية الجيدة أمر لا بد منه