الخليج

اقتصاد, أسواق الإمارات

12 فبراير 2022 14:21 مساء

مصنع في دبي بقدرة تعامل مع 50% من محصول الهيل العالمي

«دبي: «الخليج

.أعلنت مجموعة الجميل العالمية عن افتتاح الجميل للصناعات الغذائية، دبي

ويتكون المرفق الإنتاجي الجديد من خطي إنتاج متطورين، الأول لتقشير ومعالجة الجوز في منطقة الشرق الأوسط وبتقنيات عالية بقدرة إنتاجية تصل إلى 17 ألف طن سنوياً، والثاني لمعالجة وفرز حبوب الهيل، وذلك بتنقية الهيل وفرزه بالحجم واللون. ويعد خط الإنتاج الأحدث من نوعه المؤتمت بالكامل بقدرة إنتاجية تصل إلى 25 ألف طن .سنوياً؛ أي ما يعادل 50% من الإنتاج العالمي للهيل وهذا أول مصنع لمعالجة حبوب الهيل خارج موطنها

وبهذه المناسبة قال محمد عقرين، رئيس شركة الجميل للصناعات الغذائية: «أصبحت الإمارات العربية المتحدة وخاصة إمارة دبي، حاضنة الابتكار الأولى في العالم، لذلك بادرنا إلى الاستثمار في هذا المصنع الذي يعد الأول من .«نوعه في العالم. ونحن واثقون بقدرتنا على تحقيق النجاح في بيئة استثمارية داعمة مثل الإمارات

وأضاف عقرين: «نطمح من خلال هذا المرفق الصناعي إلى أن نصل إلى طاقتنا الإنتاجية ومعالجة 50% من الإنتاج العالمي لحبوب الهيل خلال 5 سنوات القادمة، بما يجعل دبي مركزاً عالمياً لاستيراد وإعادة تصدير هذا المنتج الغذائي الحيوي الذي يدخل في تصنيع العديد من المنتجات الغذائية خاصة في الدول العربية؛ إذ إن الإمارات تستورد 8500 طن سنوياً، كما أن السعودية تستورد 9500 طن سنوياً، وهي أكبر دولة مستوردة للهيل عالمياً فهو يستخدم في العديد من المنتجات لاسيما القهوة السعودية الأصيلة»

تجدر الإشارة إلى أنه تتم معالجة وفرز حبوب الهيل بشكل يدوي في أماكن متفرقة من العالم، مثل الهند وجواتيمالا بما يجعلها عملية شاقة جداً على اليد العاملة، لذلك سيحقق هذا المرفق الإنتاجي قدرات إنتاجية عالية ضمن فترات زمنية قصيرة وبدقة متناهية، مقارنة بالمعالجة اليدوية.

أما عن خط إنتاج تقشير ومعالجة الجوز الأول من نوعه في المنطقة والمصمم وفق تقنيات صديقة للبيئة، فقال عقرين: «يعد الجوز مادة غذائية أساسية تدخل في تحضير كثير من الأطباق العالمية والإقليمية، وسيسعدنا في مصنع الجميل تلبية الطلب المتزايد على هذه المادة التي لديها عدد لا يحصى من الفوائد الصحية. إلى جانب ذلك، سنحرص على إعادة تدوير قشور الجوز وفق الشروط البيئية وتوظيفها لاستخدامات أخرى صديقة للبيئة».

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©