

ILGIN ŞEKER FABRİKASI

HAZIRLAYAN:FURKAN BOĐA

FABRİKANIN KONUMU

- **KONYA İLİNİN İLGIN İLÇESİNDE AFYONKARAHİSAR-KONYA YOLU ÜZERİNDE ORHANIYE MAHALLESİ SINIRLARI İÇERİSİNDE BULUNMAKTADIR.**

FABRİKANIN KURULUŞU

- **TEMELİ 10 EKİM 1977'DE DÖNEMİN BAŞBAKAN YARDIMCISI NECMETTİN ERBAKAN TARAFINDAN ATILMIŞTIR.KONYA İLİNİN İKİNCİ ŞEKER FABRİKASI OLARAK 28 ARALIK 1982 TARİHİNDE DÖNEMİN BAŞBAKANI BÜLENT ULUSU'NUN KATILIMIYLA AÇILMIŞTIR.**

**FABRİKANIN
ÜRETTİĞİ
ÜRÜNLER**

- **FABRİKA ESAS OLARAK ŞEKER ÜRETMEKTE VE DE BU ÜRETİM NETİCESİNDE AYRICA MELAS VE PANCAR POSASI ELDE EDİLMEKTEDİR.**

ŞEKER PANCARI NASIL ÜRETİLİR

- Ağustos ayı sonlarında hasadına başlanıp işlenmek üzere peyderpey fabrikalara getirilen pancarlar tartılarak ön bir temizleme işleminden geçirilerek toprak ve çamurlarından büyük ölçüde ayrıldıktan sonra silolara alınır. Pancarın silolardan fabrikaya ulaşması kanallar vasıtasıyla yapılır. Pancarlar kanallardan basınçlı suyla sevk edilirken toprağından tamamen temizlenmesi yıkama tesislerinden geçirilirler.

PANCARIN YIKANMASI

- Kanallardan basınçlı suyla fabrikaya sevk edilerek toprağından ve kumunda tamamen arınması için yıkama tesisinden geçirilir. Toprağıyla birlikte tüm taş ve kumundan da ayrılan pancarlar, bir sevk bandıyla fabrikaya alınarak pancar (bunkerlerine) doldurulur.

PANCARLARIN KESİLMESİ

- Bunkerlere alınan pancarlar kesme makinelerinde kıyımlara dönüştürülür. Sonrasında banttan geçirilip haşlama teknesine alınırlar.

ŞERBET ÜRETİMİ

- Kıyım işleminden sonra ilk olarak dönüş şerbetiyle muamele gören şekerli kıyım, diffüzyona sevk edilir. (Kıyımlardan şerbet üreten sistemlere diffüzör denir.) Diffüzörlerde sıcak su ile belirli bir süre işlem gören kıyımdan, şeker ve bir miktarda yabancı madde suya geçer. Sonuçta şekerce zenginleşmiş kıyımlar ham şerbet olarak işletmeye alınır. Şekeri azalmış kıyımlar ise diffüzörlerden sulu pancar posası olarak çıkartılır. Şekerden ayrılmış olan kıyım sulu pancar posası, (Küspe) preslerden geçirildikten sonra hayvan yemi olarak değerlendirilir. Kıyımlarda şekeri alınması 70° C sıcaklıkta ve 1 saatlik bir zamanda gerçekleşir. Koyu renkli şekerli su (ham şerbet) ise haşlama teknesinden çekiş yapılarak işlem görmek üzere arıtım tesislerine gönderilir.

ŞERBETİN ARITIMI

- Arıtım tesislerine gelen ham şerbet içinde şeker dışında bazı yabancı maddelerde bulunmaktadır. Son aşamada üretilecek olan Beyaz şekerin kalitesi ve verimin arttırılması amacıyla ham şerbetin içerisinde bulunan yabancı maddelerden arıtılmak üzere yapılan işlemlere şerbet arıtımı denir ve bu işlemler arıtım tesislerinde gerçekleştirilir.
- Şerbet arıtımı ham şerbetin kireç sütü ve karbondioksit gazıyla bir dizi işleme tabi tutulmasıyla gerçekleştirilir. Daha sona süzülerek %12 – 15 şeker içeren sulu şerbet elde edilir. Şerbetin arıtımıyla şerbetin kristalizasyonunu engelleyen maddeler şerbetten uzaklaştırılmış olur. Şerbet, arıtımının tamamlanması için iki defa daha karbonhidratlamaya tabi tutulur.
-

ŞERBETİN KOYULAŞTIRILMASI

- Arıtılan şerbetin içerisinde fazla miktarda su bulunmaktadır. Bu suyun (Buharlaştırma istasyonunda) bir kısmı kaynatılarak uçurulur ve içerisinde yaklaşık % 60 şeker bulunan ve içerisinde daha çok kuru madde içeren koyu bir şerbet elde edilir. Daha sonra bu şurup son defa filtrasyon işleminden geçirilerek pişirim istasyonuna sevk edilir.

RAFİNE SÜZME VE ERİTME

■ Pişirimden önce koyu şerbet şeker ihtiva eden diğer ara ürünlerle karıştırılarak belli şeker içeriğinde standart bir şurup haline getirilir. İçerisinde kristal halinde şeker ve şeker dışı maddeler bulunan bu şurup kristal vakum kazanlarında pişirilir ve kristal haldeki bu ürüne de (Lapa) denir.

■

LAPANIN SANTRİFÜJLENMESİ VE ŞEKERİN AMBALAJLANMASI

- Bol kristalli bu lapa, santrifüjlerde işlenerek kristalleşmiş şeker şurubundan ayrılır. Santrifüjler, dikey eksen etrafında dönen delikli silindirik tamburlardan oluşmaktadır. Hafif rutubetli olan bu şeker, kurutuculara alınarak burada buharla ısıtılmış sıcak havayla ısıtılarak kurutulur ve kuru kristal elde edilir. Kurutula bu şeker eleklerden geçirilerek temizlenir. Temizlenmiş ve kurutulmuş bu şekerin bir kısmı küp şeker ünitesine gönderilerek döner kalıplı tamburlarda sıkıştırılmak suretiyle küp şeker elde edilir ve ambalajlanır. Diğer kısmı ise 50 Kg'lık torbalara doldurularak piyasaya verilmek üzere ambara teslim edilir.

MELAS VE MELASLI KURU KÜSPE ÜRETİMİ

- Santrifüjde ayrılan ve pişirimin son kademe ürünü olan koyu kahverenginde, akıcı, pekmez kıvamındaki tatlı maddeye ise (Melas) denir. İçeriğinde şeker ve azot, protein, vitamin vb. organik maddelerce zengin Melas hayvan beslenmesinde kullanılan değerli bir sanayi hammaddesidir. Şeker fabrikalarının iki önemli yan ürünü olan Melas ve Küspe, belirli oranlarda karıştırılarak yine değerli bir hayvan yemi olan (Melaslı Kuru Küspe) elde edilir. Ülkemizde halen 8 Şeker Fabrikasında küspe kurutma tesisi mevcuttur.

FABRİKANIN KAPASİTESİ

- FABRİKA GÜNDE 6 BİN, YILDA 780 BİN TON ŞEKER PANCARINI 130 GÜNDE İŞLEYEREK 119 BİN TON KRİSTAL ŞEKER ELDE EDECEK KAPASİTEDE KURULMUŞTUR.

**FABRİKANIN
KAPASİTESİ**

- **GÜNÜMÜZDE
MODERNİZASYON VE
OTOMASYON
FAALİYETLERİ İLE GÜNDE
8 BİN 100 TON ŞEKER
PANCARI İŞLEME
KAPASİTESİNE
ULAŞMIŞTIR.**

**FABRİKANIN
ÜRETİM
MİKTARI**

- **YILDA ORTALAMA 136 GÜN
SÜRE İLE 1 MİLYON 11 BİN TON
ŞEKER PANCARI İŞLENEREK
GÜNDE ORTALAMA 963 TON
YILDA İSE 131 BİN TON ŞEKER
ÜRETİLMEKTEDİR.**

FABRİKANIN ÖZELLEŞTİRİLME GİRİŞİMİ

- FABRİKA 2018 YILINDA ÜRETİM TESİSİNİN ESKİMESİ GEREKÇESİYLE ÖZELLEŞTİRİLMEK İSTENMİŞTİR.FAKAT EKONOMİK DALGALANMALAR NETİCESİNDE ÖZELLEŞTİRME DEN VAZGEÇİLMİŞTİR.İLGİLİ BİLGİNİN ALINDIĞI HABERDE DEVLET TARAFINDAN FABRİKAYA YENİ YATIRIMLAR YAPILDIĞI BELİRTİLMİŞ OLUP FABRİKA DEVLET KONTROLÜNDEN ÜRETİME DEVAM ETMEKTEDİR.



Türkşeker

İlgın Şeker Fabrikası





Türkşeker Ilgin Seker Fabrikası - 1982



**BENİ DİNLEDİĞİNİZ İÇİN
TEŐEKKÜRLER**

KAYNAKÇA

turkseker.gov.tr

pancarkooperatifi.com

merhabahaber.com

konyaseker.com.tr