

# Modernisation et extension des amidonneries de maïs de Mostorod et de Turah au Caire



De 1978 à 1980, BMA / STARCOSA a livré pour la société Egyptian Starch and Glucose Manufacturing Co. (ESGM), l'amidonnerie de Turah d'une capacité de broyage de 160 t/jour de maïs et l'a mise en service avec succès. Simultanément, l'amidonnerie soeur située à Mostorod a été modernisée conformément à l'état de la technique d'alors.

En 1984, les deux usines, situées à la périphérie du Caire, avaient été portées à une capacité de broyage nominale de 250 t/jour de maïs.

En 2004, la ESGM a été reprise par Cairo Poultry qui l'exploite depuis sur une base privée. Etant donné que l'état de la technique et l'état des machines et équipements livrés à l'époque ont beaucoup changé ces 25 dernières années, le nouveau propriétaire a immédiatement envisagé de procéder aux modernisations nécessaires.

Des études analysant la situation existante à la mi-2004 ont fait ressortir que le rendement, les chiffres de consommation des matières premières et des produits consommables, ainsi que la charge polluante des eaux de rejet des deux usines étaient loin de correspondre à l'état actuel de la technique.

Les appels d'offres lancés par la suite ont été remportés par BMA / STARCOSA contre la concurrence internationale.

La modernisation et l'extension concernent entre autres les ateliers suivants : trempage, dégermage, broyage fin et séparation du son par lavage, séparation amidon / gluten, concentration et déshydratation de gluten de maïs, déshydratation et séchage de l'amidon, séchage du son, séchage des germes et rénovation de l'atelier existant de concentration de l'eau de trempage de maïs.

Les contrats portent en plus sur le contrôle du montage, sur les essais de fonctionnement ainsi que les essais de performance des différents ateliers.

Les contrats relatifs à la modernisation prévoient en même temps l'augmentation de la capacité de broyage de l'usine de MOSTOROD à 500 t/jour de maïs, ce qui permettra de produire à l'avenir les quantités suivantes d'amidon et de sous-produits, référées aux produits commercialisés :

307,6 t	d'amidon sec	à 12 % d'humidité
30,4 t	de germes de maïs	à 4 % d'humidité
105,0 t	de son de maïs	à 10 % d'humidité
24,5 t	de protéine de maïs	à 10 % d'humidité

- L'amidon sec produit est en partie commercialisé directement (pudding etc.) et, en plus, sont produits à partir du lait d'amidon du glucose et de l'amidon modifié
- Les germes de maïs sont transformés en huile de germe de maïs.
- Le son de maïs sert de fourrage pour l'alimentation des ruminants.
- La protéine de maïs (gluten) est un fourrage de haute qualité à teneur en protéines de minimum 60 %; elle est surtout utilisée dans les élevages de volailles.

L'expédition des éléments d'équipement a commencé en janvier 2006 et la mise en service des différents ateliers est prévue à partir de mi-2006.

*Bernhard Schmidt*

