

رتبه سوم کشاورزی و منابع طبیعی



- عنوان طرح: دستگاه تولید کشک سنتی
- طراحان: محمد سلیمانی دختک - امیرحسین بهزادی
- واحد آموزشی: دبیرستان آیت‌الله خامنه‌ای شهرستان رابر - استان کرمان
- واحد همکار: پژوهش‌سرای دانش‌آموزی امام صادق(ع) شهرستان رابر
- دبیران راهنما: طاهره رودباری - کرامت برموز

چکیده طرح:

کشک یک ماده غذایی غنی و حاوی کلسیم، چربی، پروتئین و ویتامین است. کشک سنتی دارای آلودگی‌های فراوانی است. در این طرح یک دستگاه مکانیزه برای تولید هم‌زمان کشک سنتی و قره قروت از دوغ جوشیده ساخته شده است. این دستگاه سبک و قابل حمل بوده و آب موجود در دوغ را با نیروی گریز از مرکز گرفته و آن را به شکل ماده نیمه جامد در آورده و سپس محصول نهایی را در قالب‌های کوچک و به شکل سنتی و خشک تبدیل می‌کند. نیروی مورد نیاز دستگاه با استفاده از برق و انرژی خورشیدی تأمین می‌شود. این دستگاه قادر است زمان لازم برای تولید کشک سنتی و قره قروت را از یک هفته به کمتر از یک ساعت کاهش دهد. همچنین این روش بهداشتی است.

