

Σοκολατοβιομηχανία		
Εισροές⇒	Διαδικασία παραγωγής⇒	Εκροές
* Κεφάλαια : Πάρα πολλά. * Χρόνος : 24-ωρη λειτουργία * Ενέργεια ▸ Ηλεκτρική ▸ Χημική * ‘Ανθρωποι (ειδικότητες) ⊗ Τεχνολόγοι τροφίμων ⊗ Χημικοί ⊗ Μηχανολόγοι ⊗ Ηλεκτρολόγοι κ.ά. * Υλικά (πρώτες ύλες) 1. σκόνη κακάο 2. βούτυρο κακάο 3. ζάχαρη 4. γαλακτοματοποιητής (λεκιθίνη) 5. αρωματικές ουσίες (βανίλια, κανέλα, μοσχοκάρυδο) 6. σκόνη γάλακτος 7. ηλιέλαιο (σε ελάχιστη ποσότητα) 8. ξηροί καρποί (σε κάποια είδη) * Εργαλεία - μηχανήματα ▸ Μηχανές καθαρισμού ▸ Αναμκτήρες, ▸ Πεντακύλινδροι ▸ Καλούπια ▸ Κόνσες ▸ Αυτόματες μηχανές συσκευασίας-περιτυλίγματος ▸ Αυτόματα ειδικά μηχανήματα όπου γίνεται το καβούρντισμα. * Γνώσεις - Πληροφορίες ...	✓ Συγκομιδή καρπών κακάο - - Αποθήκευση σε σιλό ▼ ✓ Καβούρντισμα ▼ ✓ Ξεφλούδισμα ▼ ✓ Άλεση ▼ ✓ Ανάμειξη ▼ ✓ Ραφινάρισμα ▼ ✓ Κονσάρισμα ▼ ✓ Στερεοποίηση σε φόρμες ▼ ✓ Συσκευασία ▼ ✓ Αποθήκευση	⊙ Προϊόντα • Σοκολάτες Διάφορες • Ταμπλέτες (με βάφλα, μπισκότα) • Γκοφρέτες • Σοκοφρέτες • Σοκολατάκια μικρού μεγέθους • Σοκολατένια ροφήματα • Κακάο
		⊙ Απόβλητα ★ Τα υγρά τα οποία προέρχονται από τον καθαρισμό του εξοπλισμού καθώς και τα λύματα ★ Διάφορα στερεά. ◇ Καυσαέρια ◇ Αέριοι ρύποι κ.ά.
		⊙ Απώλειες ◇ ◇