

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

آبان ماه ۱۳۹۹ - شماره ۲۵ دوره جدید (۱۳۰) - قیمت ۲۰۰۰۰ تومان

درخشش صنایع غذایی کشور در مراسم روز جهانی استاندارد



نظرات درباره

شخصیت صنعت غذای سال ۹۸

مهندس عبدالله قدوسی

مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



گفتگوی اختصاصی ماهنامه کارآفرینی
و صنعت غذا با

صالح ادیب زاده

بنیانگذار گروه توسعه صنایع غذایی تحفه



نوشابه های گاز دار
تحت لیسانس کمپانی کوکاکولا
محصولی از شرکت های خوشگوار (تهران مشهد آذربایجان)



دلپذیر®

از سال ۱۳۲۸



HEY DAY

NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE

هیدای

مجموعه شرکت های تولیدی
خوشگوار و نوشاب
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳





Bioluce[®]
Future Biotechnology

اولین تولید کننده آنزیم در مقیاس صنعتی در ایران
بزرگترین تولید کننده انواع محصولات بیولوژی در صنایع
غذایی، دام و طیور، شوینده و دارویی

www.bioluce.com

+9821 430 16000 (165)
Starch@bioluce.com
Instagram: bioluce.co
Linked in: bioluce
Fax: +9821 88 03 38 24



با نامی نو خوشمزه بگذرون

#خوشمزه . گذرونی



Bijam

بیان طعم زندگی

Since 1969
Food Product





بیژن،

سبکی نو در فروش مویرگی

Bijam

Since 1969
Food Product

شرکت بین المللی پخش بیژن

ما با این برندها همراهیم، شما هم به خانواده بزرگ پخش بیژن بپیوندید

(۰۲۱) ۸۸۵۵۱۰۰۰



Joly



evony

molfix



Vimto

RANI

Teno

molped

nelex
Toilet Paper



ARKO
MEN

Fax

Papia

bebem

DURU

Evyap

ARKO
nem

اکستراکت زعفران چه برترک نسبت به زعفران معمولی دارد؟

تروند

اکستراکت زعفران تروند
مصرف کنید
تاباور کنید



IFDA
سازمان غذا و دارو

۲۰/۱۰۶۶۶



نشان جغرافیای
زعفران قاینات
۱۳۹۵/۵/۶GI-۴۲



- رنگ، طعم و عطر فوق العاده
- صرفه اقتصادی
- استفاده آسان و سریع
- بدون نگهدارنده و افزودنی شیمیایی

خراسان جنوبی، قاین، شهرک صنعتی، شرکت تروند زعفران قاین
تهران: خیابان مطهری، اورامان، پلاک ۱۸، دفتر عرضه محصولات شرکت تروند زعفران قاین

راه های خرید:

@ tarvandsaffronco
www.tarvandsaffron.ir

تهران: ۰۲۱۸۸۳۴۶۴۷۷
۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸
قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸

Email: tarvandsaffron@gmail.com
Postsam.ir
saffronvillage.shop





new

3GAT



 Dorna_cake

 www.dorna-co.com



شرکت لارین لبن پارس

آدرس: محمودآباد، کیلومتر ۶ جاده آمل، شهرک صنعتی شهدای محمودآباد
Factory: Mahmoodabad Industrial Town, 6th Km Amol Road, Mahmoodabad
تلفن: +98 11-44782025 ۰۱۱-۴۴۷۸۲۰۲۵

Former Hochland
@alima_cheese
www.alimacheese.com



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در نوشیدنی‌ها

- ✓ داشتن خلوص بالا در مقایسه با سایر قندها
- ✓ تشدید کننده عطر و طعم میوه در محصول
- ✓ مقرون به صرفه بودن نسبت به سایر شیرین کننده‌ها

مزیت استفاده از شربت گلوکز در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول
- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی
- ✓ جلوگیری از کریستالیزاسیون محصولات تغلیظ شده

مزیت استفاده از مالتودکسترین در نوشیدنی‌ها

- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی
- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



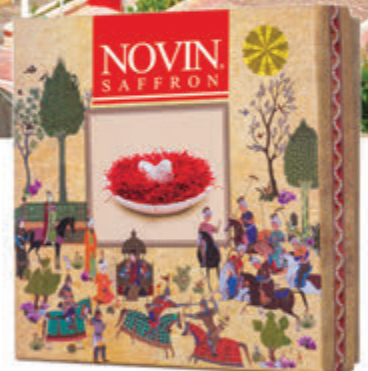
zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

NOVIN
SAFFRON

نوین زعفران



The World's Premier
Producer & Exporter of Saffron

بزرگترین واحد فرآوری و بسته بندی زعفران در جهان
صادرکننده نمونه و ممتاز ملی (۹ دوره)

تلها دارنده گواهینامه و تندیس طلایی ملی رعایت حقوق مصرف کنندگان در حرفه زعفران (۱۲ دوره متوالی)

www.novinsaffron.com

NOVIN[®]
SAFFRON

نوین زعفران



کیفیت و رتبه جهانی



فروشگاه های بین الملل نوین زعفران در مشهد و تهران

- مشهد ، بولوار سجاد ، بین خیابان بهار و بانک ملی ، نبش پاساژ وصال تلفن : ۰۵۱ - ۳۷۶۴۰۲۱۷
- مشهد ، بولوار هفت تیر ، گلشن ، برج تجاری اداری آرمیتاژ طبقه ۱- تلفن : ۰۵۱ - ۲۸۲۳۵۶۴۰
- مشهد ، بولوار شهید مدرس ، بعد از هتل فردوسی نبش ساختمان خاتم تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۲۲۶۴۸۴
- مشهد ، فرودگاه شهید هاشمی نژاد ، سالن پرواز های داخلی تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۴۰۰۲۳۹
- مشهد ، خیابان آیت الله شیرازی ، نبش شیرازی ۲ مجتمع تجاری رضوی ، واحد ۲۸ و ۲۹
تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۲۸۵۵۵۵۵ - ۳۲۲۸۶۶۶۶
- **کافه کیتیرینگ زعفرانی زعفرانیه: مشهد ، بولوار ملک آباد - بین مرجان و حامد جنوبی - پلاک ۴۱۳**
تلفن : ۰۵۱ - ۳۱۰۰ - ۳۶۰۷۴۸۰۰ - ۳۶۰۴۵۵۱۰
- تهران ، سعادت آباد ، انتهای سرو غربی ، خیابان کوهستان ، مجتمع آپال ، طبقه ۱- ، واحد ۵
تلفن : ۰۲۱ - ۲۲۲۸۷۳۸۶
- تهران ، ولنجک ، انتهای خیابان سیزدهم ، مجتمع تجاری گالریا ، طبقه ۴ ، واحد ۴۰۶
تلفن : ۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۲ - ۲۲۱۸۶۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۰



پگاه گلپایگان



واحد نمونه استاندارد
سال های ۹۲ و ۹۳ و ۹۷

پنیر بوک

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه



150gr

انرژی زا

@prpegahgolpayegan

pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی : ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸

www.golpayegan.pegah.ir

www.andre.ir

فرآورده‌های گوشتی



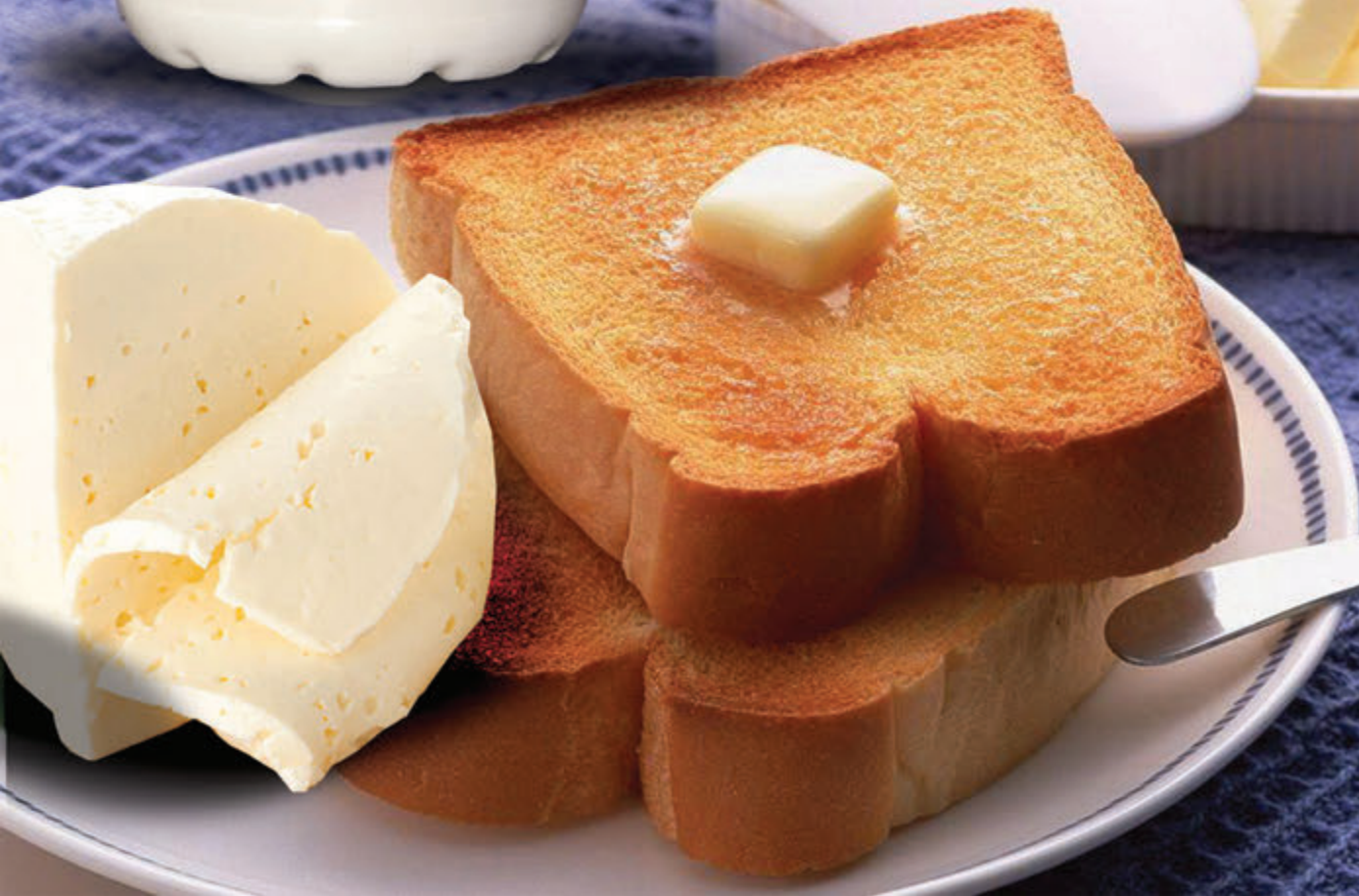
SAUSAGE
WITH CHEESE

سوسیس پنیر
کوکتل پنیتری



آدرس: تهران - کیلومتر ۱۳ جاده مخصوص تهران - کرج، جنب کاشی ایرانا کوچه امید پلاک ۶







زر ماکارون

با آرد سمولینا

www.zarmacaron.com



محصولات **آنا** شیرینی آفرین است

گروه صنعتی نجاتی

NEJATI INDUSTRIAL GROUP

www.anata.com



کیک لایه ای کاکائویی با کره کاکائویی



yogurt

Stirred

ماست همزده





به یاد سید آرمان رضوی طباطبایی
مرا امید وصال تو زنده می دارد
و گر نه هر دم از هجر توست بیم هلاک

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیر سامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

مهندس پریسا افشار

امور مشترکین:

مهرسا عصری، نازگل مصاحبی فرد

مینا امامی آشتیانی

مدیر هنری:

داود پیشکار

صفحه آرا:

حمیدرضا نعیمی

فهرست

فهرست

30



بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی و مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگروفود ۹۹) برگزار شد



32

در زمان بحران اقتصادی ناشی از ویروس کرونا، کار خود چه کنیم؟

عناوین

سرمقاله	۲۰
اخبار	۲۱
گفتگوی اختصاصی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با صالح ادیب زاده بنیانگذار گروه توسعه صنایع غذایی تحفه	۲۸
بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی و مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگروفود ۹۹) برگزار شد	۳۰
در زمان بحران اقتصادی ناشی از ویروس کرونا، کار خود چه کنیم؟	۳۲
مدیرعامل شرکت بستنی ظفر: با وجود تحریم ها صادرات این شرکت به کشورهای منطقه ادامه دارد	۳۳
نظرسنجی انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۸	۳۴
شخصیت صنعت غذای سال ۹۸	۳۵
اخبار شرکت های صنایع غذایی	۳۶
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۴
اخبار	۴۶
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۲
تب کریمه کنگو چیست؟ و راههای جلوگیری از آن	۵۴
نمایشگاه موتور توسعه اقتصاد غیرنفتی	۵۶
مدیرعامل لبنیات کاله: معادله ۵ مجهولی دولت بر سر راه تولید/ دست تولیدکنندگان بسته است	۵۶
رئیس شورای ملی زعفران مطرح کرد: دسترنج زعفرانکاران در جیب سوداگر خارجی	۵۷
واکنش ژانله به خلع ید از کشت و صنعت مغان	۵۷
لسیتین و کاربردهای آن در تولید نان صنعتی، کیک و بیسکویت	۵۸
دستیابی محققان کشور به فناوری تولید نبات رژیمی کم کالری	۵۸
فرم اشتراک	۵۹

شامل اخبار: مجمع تشکل های صنایع غذایی ایران | انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

آدرس دفتر مجله: تهران ، سعادت آباد، ابتدای بلوار شهرداری شمالی، ساختمان سرو، طبقه ۷، واحد ۴

آدرس مدیر مسئول: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

آدرس چاپخانه: خیابان دماوند، نرسیده به سبلان، خیابان غفاری، نبش کوچه تیر، کیان چاپ فاروج

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry | magazine



28 ↙

گفتگوی اختصاصی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با

صالح ادیب زاده بنیانگذار گروه
توسعه صنایع غذایی تحفه

36 اخبار شرکت‌های صنایع غذایی



در روز جهانی استاندارد
رخ داد/ پگاه تهران واحد
نمونه ملی کشوری شد



افتخاری دیگر برای
صنایع غذایی بیژن
کسب گواهینامه و
تندیس رعایت حقوق
مصرف کننده

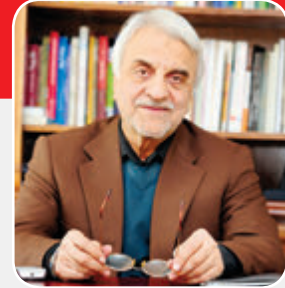


شرکت ماندانا شیمی
برای دومین سال
پیاپی واحد نمونه ملی
استاندارد شد



رشد قابل توجه سود
در شرکت صنعتی
زرماکارون (غزر)

روز ملی نان



بسمه تعالی

بی تردید غذای غالب در سراسر دنیا چه از لحاظ کمیت و چه از لحاظ کیفیت و چه از نظر تنوع نان می باشد. نانی که به نوعی به آن تقدس و احترام داده شده است و در فرهنگ ما اگر خرده نانی در زمین افتاده باشد آنرا برداشته و در جای مناسبی قرار می دهند و نیز رسم بر این بوده که نان را پس از خرید نه در کیسه و زبردست که بردست و بالای شانه قرار دهند و این از اهمیت وجود نان خبر می دهد. بعلاوه نان از هیدروکربوهای پیچیده است و باهضم تدریجی آن انرژی لازم را برای تحرک به انسان می بخشد و برخلاف هیدروکربورهای ساده و نیز مواد پروتئینی مصرف آن برای انسان زیان بخش نیست.

از سوی دیگر گیاهی است که با یک شخم ساده و دانه پراکنی و با چند آبیاری (اگر دیم نباشد) محصول می دهد و اگر سرزمین های وسیع و با بارانی مناسب باشد در هزاران هکتار براحتی و بدون مشکل محصول می دهد مانند آنچه در کانادا، برزیل یا استرالیا روی می دهد.

این ویژگی ها به نان این ویژگی را می دهد که کوچک و بزرگ، فقیر و غنی از آن برای تغذیه بهینه استفاده کنند هرچند در کشور ما علیرغم پخت نان های قدیمی سنتی در پخت نان دستکاری های منفی مانند اضافه کردن جوش شیرین یا نمک زیاد باب شده است و نیز نان های بسیار نازک و باصطلاح شبه فتوکچی پخت می گردد در حالیکه نان باید حداقل ۲۰ دقیقه در تنور بماند تا فعل و انفعالات لازم درون آن برای تبدیل آرد به نان رخ دهد و از همه بدتر آنکه برخی مردم اضافه نان خود را به زباله دان سرازیر می کنند.

بی جهت نیست که یک روز را بعنوان روز جهانی نان تعیین کرده اند اما همین نان مفید و سهل الوصول و فراوان در دنیا دور از دسترس بسیاری از ابناء بشر در کشورهای مختلف است. افرادی که بزحمت امکان سدجوع خود را دارند. بسیاری از این افراد در آفریقا، هند، کره شمالی جمعیت میلیونی را تشکیل می دهند. اگر روز جهانی نان وجود دارد پس باید جهان از نان بهره برد. در کشور ما اهمیت نان بحدی است که در رژیم قبل از انقلاب نخست وزیر مستقیماً به کار نان نظارت می کرد و در دوران دفاع مقدس علیرغم آنکه برخی کالاهای سهمیه بندی شده بود هرگز کمبود نان در کشور دیده نشد و این به آن دلیل است که نان همراه با اندکی مخلفات می تواند غذای کاملی برای انسان ایجاد نماید. صد البته تلاش های بسیاری برای خودکفائی ایران در امر تولید گندم و اصلاح پخت نان بعمل آمده است که لازمست بخصوص در امر شیوه های بهره برداری از بذر و زمین و آب در کشت گندم تجدید نظر صورت گیرد. روز جهانی نان بسیار گرامیست و به معنی آنست که جهان باید به نان دسترسی داشته باشد و این از نظر شریعت محمدی و قرآن کریم هرگز پوشیده نبوده است و بسیار به رفع گرسنگی ابناء بشر تاکید گردیده است. امید است اندیشه جهانیان و همه رهبران سیاسی دنیا بر اهمیت روز جهانی نان واقف شده و در جهت عملی شدن آن تلاش نمایند.

سیدمصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار



صادرات این محصولات نیازمند تنوع و ارتقای بسته‌بندی با در نظر داشتن استانداردهای جهانی و بهداشتی بالاتری است. بازاری در پایان یادآور شد: امیدواریم در سال‌های آتی با حمایت‌های دولت و رفع مشکلات بتوانیم در بازارهای جهانی از جایگاه بهتری برخوردار شویم.



ورود پیازهای زعفران «گواهی محدود» به بازار در

سال ۱۴۰۰

نخستین پیازهای زعفران با استاندارد «گواهی محدود» در سال ۱۴۰۰ وارد بازار ایران می‌شود. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از وزارت جهاد کشاورزی، معاون موسسه

صنعت شیری و شکلات ایران با بهره‌گیری از ظرفیت خوبی که دارد می‌تواند در شرایط حساس کنونی اهداف اقتصاد ملی و مقاومتی را محقق سازد. وی افزود: صنعت شیری و شکلات کشور در سال‌های اخیر علیرغم مشکلات پیش رو توانسته است محصولات خود را از لحاظ کیفیت محصول و بسته‌بندی به استانداردهای روز جهانی برساند و جایگاه ویژه‌ای در فرآورده‌های جمهوری اسلامی ایران پیدا کند. بازاری ضمن معرفی کشورهای عراق، افغانستان، پاکستان، آذربایجان، ساحل عاج، امارات و برخی کشورهای آسیای میانه و اتحادیه اروپا به عنوان عمده‌بازارهای هدف صادراتی این محصولات گفت: برندهای مطرح و بزرگ ایرانی در کشورهای مختلف وجود دارند که سهم آنها در بازارهای بین‌المللی و منطقه‌ای قابل توجه است. مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی بیان داشت: برندهای شیری و شکلات ایرانی در حال شناخته شدن در دنیا است و با برنامه ریزی هدفمند می‌توانند محصولات خود را محصولات با شرکت‌های بزرگ خارجی در انگلیس، آمریکا، بلژیک و سوئیس محک بزنند. وی با اشاره به روند رو به پیشرفت صنعت شیری و شکلات کشور، ادامه داد: در راستای این پیشرفت محصولات با کیفیت‌تری تولید شده و توسعه هرچه بیشتر



در ۶ ماهه نخست سال جاری صورت گرفت: افزایش ۱۲ درصدی صادرات محصولات شیری و شکلات و فرآورده‌های غلات

مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی سازمان توسعه تجارت ایران گفت: صادرات محصولات شیری، شکلات و فرآورده‌های غلات در ۶ ماهه نخست سال جاری نسبت به مدت مشابه سال گذشته افزایش ارزشی ۱۲ درصدی و افزایش وزنی ۱۸ درصدی داشته است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایلنا؛ محمود بازاری با اشاره به اهمیت ویژه شیری و شکلات در صنایع غذایی و صادرات گسترده آن به دنیا، اظهار داشت:



ایرانی در دنیا زبازد است. رئیس شورای ملی زیتون ادامه داد: با وجود برخی ظرفیت‌ها امکان واردات برخی محصولات در حوزه زیتون، بسته بندی و فرآوری و کنسرو زیتون با هدف صادرات وجود دارد. او از کاهش تولید زیتون در کشور خبر داد و گفت: امسال تغییر شرایط آب و هوایی، سرمای زودرس و سال ناآور زیتون موجب شد که محصول زیتون نسبت به مدت مشابه سال قبل ۴۵ درصد کاهش یابد. این مقام مسئول با تاکید بر واردات روغن زیتون بیان کرد: اگرچه شورای ملی زیتون مخالف واردات است، اما برآورد می‌شود برای نیاز کشور باید که ۷ تا ۸ هزار تن روغن زیتون وارد شود. عباسی در پایان با اشاره به اینکه نیازی به واردات زیتون کنسروی نداریم، تصریح کرد: امسال حدود ۴۵ هزار تن زیتون کنسروی در کشور تولید می‌شود که با این وجود کسری در تامین نیاز داخل نداریم.



تولید کیت هایی برای اعلام دقیق تاریخ انقضای مواد غذایی

معاون پژوهشی موسسه علوم و صنایع غذایی از ساخت سنسورهایی برای اعلام تاریخ انقضای مواد غذایی خبر داد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، دکتر پهلوان لو در نشست خبری به مناسبت روز جهانی امنیت غذایی، ارتقای سطح سلامت جامعه را از رسالت های موسسه علوم و صنایع غذایی نام برد و افزود: در این راستا به منظور پایش سریع مواد غذایی کیت هایی را برای شناسایی آلاینده ها طراحی کردیم، به گونه ای که اگر این سنسورها در بسته بندی مواد غذایی قرار گیرد، می تواند میزان آلاینده های موجود را اندازه گیری کند. وی ادامه داد: علاوه بر آن کیت هایی را به مرحله

وی در عین حال از برنامه ای برای ورود ارقام محلی و بومی گیاهان دارویی همچون آویشن، خارشتر و بابونه به نظام گواهی محدود در صورت وجود متقاضیان برای کشت خبر داد.



افت ۴۵ درصدی تولید زیتون؛ نیازی به واردات روغن زیتون نداریم

رئیس شورای ملی زیتون گفت: با توجه به سرمای زودرس، تولید زیتون نسبت به مدت مشابه سال قبل ۴۵ درصد کاهش یافته است. مهدی عباسی رئیس شورای ملی زیتون در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، از احداث پارک لجستیک زیتون در راستای برندسازی محصول خبر داد و گفت: احداث پارک لجستیک زیتون در زنجان ارزش افزوده ای بالغ بر ۶۴ میلیارد تومان برای دولت و ۳۲۰ میلیارد تومان برای بخش خصوصی در بردارد. همچنین ۴۰۰ نفر به طور مستقیم در این طرح مشغول فعالیت هستند.

احداث پارک لجستیک زیتون راهی برای صادرات

او سرمایه گذاری در این طرح را بالغ بر ۱۱۰ میلیارد تومان اعلام کرد و افزود: با توجه به موافقت استانداری زنجان، حمل و نقل جاده ای، اتاق بازرگانی و سایر ارگان ها، وزارت جهاد کشاورزی موافقت کرده که بحث تغییر کاربری را در حداقل زمان انجام دهد، چرا که این طرح در برندسازی و صادرات زیتون تاثیر بسزایی دارد. عباسی با بیان اینکه بی توجهی به برندسازی زمینه را برای عقب ماندگی نسبت به دیگر رقبا فراهم کرده است، گفت: این در حالی است که با برندسازی زیتون در بازارهای هدف می توان حرفی برای گفتن داشت، چرا که طعم زیتون

تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال افزود: تولید و کشت پیاز زعفران «گواهی محدود» در مزارع، گامی رو به جلو برای بهبود کمی و کیفی این محصول محسوب می‌شود.

صمد مبصر با اشاره به این که از سال ۹۷، گواهی محدود ارقام بومی و محلی در دستور کار موسسه تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال با هدف حفظ این ارقام در چرخه تولید و بهبود کیفیت بذر آنها قرار گرفته است، اذعان داشت: این موسسه آمادگی دارد تا بذر پیاز زعفران را نیز زیر پوشش نظام «گواهی محدود» قرار دهد. وی افزود: با گواهی محدود بذر پیاز زعفران، کشاورزان از کشت پیازهای فرسوده و زیرسایز در مزارع خود فاصله گرفته و به سمت کشت پیازهای با کیفیت و در سایز استاندارد که به لحاظ فیزیولوژیکی وضعیت مطلوب تری دارند، حرکت می کنند. مبصر پیش بینی کرد که آشنایی کشاورزان با اثرات مطلوب پیازهای زعفران «گواهی محدود»، تولیدکنندگان و موسسه تحقیقات را در کوتاه مدت به این سمت سوق دهد تا تمام بذرهای پیاز زعفران مورد نیاز کشور از طریق بذر «گواهی محدود» تامین شود. وی گفت: اگر در سال ۲۰ هزار هکتار کشت جدید زعفران در مزارع با مصرف نزدیک به ۵ تن بذر در هر هکتار داشته باشیم، حدود ۱۰۰ هزار تن بذر پیاز زعفران در سال نیاز است. معاون موسسه تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال اظهار داشت: با توجه به این که حدود ۷۰ درصد نظارت های این موسسه بر مزارع تولید بذر از طریق ناظرین بخش خصوصی انجام می گیرد، بنابراین ما برای هر سطحی که تولیدکنندگان مایل به تولید بذر پیاز زعفران تحت پوشش نظام گواهی محدود باشند، آمادگی نظارت و گواهی داریم.

گواهی بیش از ۱۰۰۰ تن بذر ارقام محلی و بومی برنج

وی با بیان این که تعداد قابل توجهی از ارقام بومی و محلی برنج، سبزی و صیفی جات و گیاهان دارویی زیر پوشش نظام گواهی محدود این موسسه تحقیقاتی قرار گرفته است، گفت: سال ۹۸ نزدیک به یک هزار تن بذر ارقام بومی و محلی برنج تحت برنامه گواهی محدود تولید شد. مبصر ادامه داد: در حال حاضر بعضی از سبزیجات و صیفی جات بومی و محلی مانند گشنیز، جعفری، شوید، و خربزه ارقام بومی، برخی گیاهان دارویی مانند زیره و سیاهدانه نیز در نظام «گواهی محدود» وارد شدند.



آموزان به منظور کاهش کمبود انواع ویتامین ها و جیره غذایی برای افراد مسن از جمله این دستاوردها به شمار می رود. رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی همچنین اضافه کرد: با همکاری صنایع دفاع نیز جیره غذایی ۲۴ تا ۴۸ ساعته به ما واگذار شده است که در این پروژه اقدام به تهیه جیره های غذایی کرده ایم.

تدوین سند ملی آلاینده های مواد خام کشاورزی

رجب زاده ادامه داد: تدوین سند ملی پایش آلاینده های مواد خام کشاورزی یکی از طرح های کلان وزارت علوم است که در سال ۹۳ تصویب و این موسسه به عنوان مجری محوری انتخاب شد.

وی با بیان اینکه در این پروژه اقدام به تدوین سندی برای پایش آلاینده های مواد غذایی دام، طیور و انسانی شده است، خاطر نشان کرد: این سند با همکاری این موسسه، وزارت جهاد کشاورزی و دانشگاه بقیه الله تدوین شد، ولی به دلیل محدودیت اعتبارات، این پروژه در حد تدوین یک سند باقی مانده است. رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی خاطر نشان کرد: این در حالی است که ما معتقدیم این سند حداقل می تواند به صورت پایلوت در خراسان رضوی اجرایی شود؛ چرا که یکی از معضلات اصلی ما وجود مواد آلاینده غذایی است که اگر این معضل رفع شود، محصولات غذایی با آلاینده های کمتر در دسترس مصرف کننده قرار خواهد گرفت که سلامت جامعه را نیز دربر خواهد داشت. رجب زاده این آلاینده ها را شامل باقی مانده سموم، آنتی بیوتیک ها و هورمون ها نام برد و گفت: هر چقدر ما در زمینه کاهش آلاینده ها تعلل کنیم، سخت تر می توانیم آن را مدیریت کنیم.

تولید سنسورهای ویژه محصولات غذایی

وی از طراحی و تولید کیت های تشخیصی برای شناسایی برخی از ترکیبات موجود در مواد غذایی خبر داد و گفت: ترکیباتی مانند تتراسایکلین، نیتريد و پروکسیدها در روغن از جمله مواد آلاینده در محصولات غذایی هستند که با استفاده از سنسورها می توانیم آن ها را شناسایی کنیم.

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی ادامه داد: اینکه روغن ها تا چه زمانی قابل استفاده است و ماندگاری آن تا چه زمانی است، به راحتی قابل تشخیص نیست؛ ولی با استفاده از این کیت

موسسه با هدف کاربردی شدن در صنایع اجرایی می شود، افزود: بر این اساس حدود ۹۷ درصد از بودجه های ما از طریق همکاری با صنایع تأمین می شود. وی با اشاره به اهمیت امنیت غذایی در کشور، خاطر نشان کرد: برای بررسی وضعیت امنیت غذایی در کشور باید به آمارها توجه کنیم که آمارهای کشور در این زمینه مربوط به سال ۹۷ می شود. بر این اساس نسبت هزینه های خوراکی به کل هزینه ها ۲۴ درصد است که این آمار برای کشورهای پیشرفته بین ۹ تا ۱۴ درصد گزارش شده است. رجب زاده با تأکید بر اینکه نسبت هزینه خوراکی به کل هزینه ها یکی از شاخص های امنیت غذایی به شمار می رود، ادامه داد: افزایش این عدد موجب نگرانی از لحاظ دسترسی مردم به مواد غذایی سالم می شود که لازم است وضعیت اقتصادی مردم و دسترسی آن ها به غذای سالم و مفید مورد توجه قرار گیرد. رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی با اشاره به وضعیت صادرات و واردات کشور در حوزه مواد غذایی، یادآور شد: در برخی از محصولات مانند غلات، گوشت مرغ و میوه جات صادرات داریم، ولی در محصولاتی مانند روغن و دانه های روغنی کمتر از ۲۰ درصد در داخل کشور تولید می شود. وی اضافه کرد: این امر باعث شده است که در مواردی مانند کنجاله وابسته به خارج باشیم. کنجاله در تولید گوشت سفید و قرمز موثر است.

مأموریت محققان در حوزه امنیت غذایی

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی، سلامت غذا و امنیت غذا را از مأموریت های اصلی این موسسه نام برد و ادامه داد: در این زمینه ما در حوزه های کاهش و استفاده از ضایعات مواد غذایی اقداماتی را در دستور کار قرار دادیم، چرا که بر اساس آمارها علیرغم اینکه ایران یک درصد جمعیت جهان را دارد، ولی دو درصد ضایعات مواد غذایی به ایران اختصاص یافته است.

وی اضافه کرد: در این زمینه پروژه های مختلفی را اجرایی کرده ایم که از آن جمله می توان به استفاده از ضایعات کارخانجاتی چون نبات سازی برای تولید الکل اشاره کرد.

رجب زاده تولید مواد اولیه مانند پایدارکننده ها و استارترها را از دیگر پروژه های این موسسه نام برد و یادآور شد: علاوه بر آن برای گروه های خاص مانند بیماران خاص و یا گروه های سنی خاص، جیره های غذایی را تهیه و به بازار عرضه کرده ایم. به گفته وی، جیره غذایی برای دانش

ساخت رسانده ایم که با قرار گرفتن بر روی بسته بندی محصولات غذایی با ایجاد تغییر رنگ در آن، قادر به اعلام تاریخ انقضای مواد غذایی است. پهلوان لو عدم نگهداری مواد غذایی را از دلایل افزایش ضایعات مواد غذایی در کشور دانست و ادامه داد: به منظور رفع این مشکل مرکزی را در این موسسه با همکاری بخش خصوصی تجهیز کردیم که در آن با استفاده از روش پلاسمای سرد علاوه بر افزایش ماندگاری غذا، بار میکروبی آن را کاهش می دهند، بدون آنکه به ماده غذایی آسیبی وارد شود.

معاون پژوهشی موسسه علوم و صنایع غذایی اضافه کرد: علاوه بر آن در این موسسه محصولی را عرضه کرده ایم که قادر است ۹۰ درصد از آلاینده های زیستی را کاهش دهد که این محصول برای مواد خام کشاورزی قابل استفاده است. وی مواد خام کشاورزی را شامل هر گونه محصول کشاورزی غیر فرآوری شده دانست و ادامه داد: با استفاده از این محصول میوه و سبزیجات سالم می تواند وارد سبد خانوارها شود.



رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی خبر داد: تولید جیره غذایی ۲۴ تا ۴۸ ساعته در کشور / سرنوشت طرح ملی سند پایش آلودگی مواد غذایی

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی با بیان اینکه سند ملی پایش آلاینده های مواد غذایی که از طرح های کلان ملی است، به دلیل محدودیت در اعتبارات در حد سند باقی مانده است، گفت: با استفاده از این سند قادر هستیم تا با کاهش آلاینده های مواد غذایی، سلامت جامعه را تضمین کنیم. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، دکتر قدیر رجب زاده در نشست خبری آنلاین با اشاره به اینکه کلیه تحقیقات این



دبیر انجمن تولیدکنندگان ماء الشعیر و مالت: قیمت ماء الشعیر و مالت ۵۰ درصد افزایش یافت

دبیر انجمن تولیدکنندگان ماء الشعیر و مالت از افزایش ۵۰ درصدی قسمت محصولات این صنعت به دلیل افزایش قیمت و مشکلات تامین مواد اولیه خبر داد و گفت که در پی شیوع ویروس کرونا و مشکلات اقتصادی ناشی از آن تقاضای ماء الشعیر و مالت ۳۰ تا ۳۵ درصد کاهش یافته است. سید حمیدرضا کمال علوی در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: امسال به دلیل افزایش قیمت مواد اولیه داخلی و وارداتی مجبور شدیم دو مرحله افزایش قیمت داشته باشیم. در حال حاضر علاوه بر مشکلات مربوط به تامین مواد اولیه، عدم ثبات قیمت‌ها نیز تولیدکنندگان را دچار مشکل کرده است. وی با بیان اینکه صنعت ماء الشعیر وابستگی زیادی به مواد اولیه وارداتی دارد، تصریح کرد: بخشی از ماده اصلی تشکیل دهنده ماء الشعیر یعنی مالت و رازک از طریق واردات تامین می‌شود.

◀ قیمت بطری یک لیتری ماء الشعیر، از
آبان ۱۰ هزار و ۵۰۰ تومان

به گفته دبیر انجمن تولیدکنندگان ماء الشعیر و مالت، هر بطری یک لیتری ماء الشعیر از آبان ماه به قیمت ۱۰ هزار و ۵۰۰ تومان عرضه خواهد شد. قیمت این محصول در سال گذشته ۷۰۰۰ تومان بوده است، یعنی محصولات این صنعت حدود ۵۰ درصد نسبت به سال گذشته افزایش قیمت دارد.

◀ کرونا هم بازار داخل را راکد کرد و هم
بازار خارجی

وی همچنین از کاهش ۳۰ تا ۳۵ درصدی تقاضای ماء الشعیر و مالت در پی شیوع ویروس کرونا خبر داد و گفت: پیش از کرونا محصولات ما در سفره مردم وجود داشت، اما در شرایط کنونی

به دلیل شرایط به وجود آمده، با تهدید گرانی و کمیابی مواجه هستیم. اما علت چیست؟ علیرغم اینکه واردات برنج داشته‌ایم حتی بخشی از آن رسوب کرده است و از یک سال هم گذشته است. همچنین عدم تخصیص ارز از سوی بانک مرکزی ما را با این چالش روبرو کرده است. با وجود همکاری‌های وزارت صمت و پیگیری‌های انجام شده از طریق این سازمان، تاکنون بانک مرکزی هیچ تخصیص و هیچ کد تخصیصی را برای واردات برنج در نظر نگرفته است، که این موضوع منجر به آسیب دیدن واردکنندگان شده است. در حال حاضر نزدیک به ۲۴۰ هزار تن برنج همچنان کد ترخیص نگرفته‌اند. کشاورز با اشاره به اینکه قیمت ارز تاثیر مستقیم بر قیمت برنج داشته است، افزود: قیمت‌ها تابعی از نرخ ارز نیامی است. زیرا از خردادماه که ارز نیامی ۱۶ هزار تومان بود تاکنون که به ۲۵ هزار تومان رسیده، واردات وجود داشته است، بنابراین با این قیمت نیامی قطعا قیمت متفاوتی را در بازار شاهد هستیم. در مجموع شرایط به گونه‌ای رقم خورده که برخی از واردکنندگان بدون سود محصول خود را در بازار عرضه کنند.

وی ادامه داد: همچنین اعداد و ارقام بیانگر آن هستند که ما ۵۰ درصد از برنامه عقب هستیم و با توجه به نیاز یک میلیون و نیم تنی کشور ما در شش ماهه ابتدایی؛ به جای یک میلیون تن واردات تنها ۵۰۰ هزار تن واردات داشته‌ایم. یعنی ما همچنان به واردات نیاز داریم، اما با توجه به اینکه توانایی پرداخت را نداریم، کشورهای هدف محصولات خود را به ما نمی‌فروشند. به دلیل عدم تامین ارز، قراردادی برای دریافت برنج از کشورهای دیگر منعقد نشده است، چون امکان قرارداد وجود ندارد. کشاورز افزود: در صورتی که برنج ایرانی سهم بازار خود را حفظ کند و گران نشود تا به مردم فشار وارد نیاید، ما می‌توانیم از این برهه به شکلی گذر کنیم. اما در صورتی که قرار باشد برنج مانند سایر کالاها گران شود و به همه اقشار فشار وارد شود قطعا باید به سمت تامین کسری برنج از خارج برویم که در این راه دولت و بخش خصوصی به صورت جدی باید با ما همکاری کنند تا بتوانیم برنج‌های ارزان‌تر مانند تایلند و آمریکای جنوبی را وارد کنیم.

وی افزود: برنج‌های هندی و پاکستانی کیفیت بالایی دارند و اگر قرار بر واردات با ارز نیامی باشد، قیمت‌ها بیشتر می‌شود. از همین روی باید به فکر بازارهای جدید بود تا با قیمت کمتری واردات برنج مداوم داشته باشد.

ها می‌توانیم به صورت سریع و برخط میزان ماندگاری روغن‌ها را اعلام کنیم. وی همچنین تتراسایکلین‌ها را مواد آلاینده موجود در لبنیات دانست که کیتی برای تشخیص آن ساخته شده است و به گفته وی این محققان در حال رایزنی برای واگذاری دانش فنی آن به متقاضیان هستند.



دبیر انجمن واردکنندگان برنج؛ واردات برنج ۵۰ درصد کاهش یافت / بدنال واردات از تایلند و آمریکای جنوبی هستیم / قرارداد جدیدی منعقد نشده است

دبیر انجمن واردکنندگان برنج اظهار داشت: برنج‌های هندی و پاکستانی کیفیت بالایی دارند و اگر قرار بر واردات با ارز نیامی باشد، قیمت‌ها چندین برابر می‌شود. از همین روی باید به فکر بازارهای جدید بود تا با قیمت کمتری واردات برنج مداوم داشته باشد.

مسیح کشاورز در گفت‌وگو با ایسنا در رابطه با آخرین وضعیت واردات برنج اظهار داشت: متأسفانه قبل از ممنوعیت واردات برنج تقریباً واردات ما متوقف شده بود از همین روی در مقایسه با سال گذشته تقریباً ۵۰ درصد کاهش به دنبال داشته است. در شش ماهه سال جاری واردات برنج ما به ۵۵۰ هزار تن رسیده است.

وی ادامه داد: وزارت صمت برای سال ۹۹ برنامه جدیدی در نظر گرفته بود. به این ترتیب که باید در ۵ ماهه نخست سال ماهانه ۲۰۰ هزار تن واردات برنج باشد که جمعا به یک میلیون تن برسد. متأسفانه به شرایط موجود ما از ۵۰ درصد این برنامه عقب مانده‌ایم. همچنین وجود چنین شرایطی منجر به فشار به اقشار آسیب پذیر می‌شود، چون سهم عمده سبد خانوار اقشار آسیب‌پذیر از برنج‌های وارداتی تامین می‌شود. دبیر انجمن واردکنندگان برنج افزود: متأسفانه



نامناسی دارد، اظهار داشت: واردات این مواد اولیه از ابتدای امسال تا نیمه مهرماه بین ۴۵ تا ۵۰ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش داشته است. وی ادامه داد: به غیر از ذرت که طی این مدت وارداتش ۲۰ درصد افزایش داشته، در تأمین سایر مواد اولیه صنایع غذایی با مشکل جدی روبرو هستیم. در عین حال، در مورد تنظیم بازار ذرت هم وضعیت بسیار نامناسب است و با وجود افزایش واردات، برای این کالا بازار سیاه وجود دارد. زرگران افزود: با وجود هشدارهایی که بخش خصوصی و اتاق بازرگانی طی دو ماه گذشته در مورد تأمین مواد اولیه مورد نظر صنایع غذایی و کشاورزی داده است، هنوز اتفاق مناسبی در این باره نیفتاده و فقط شاهد بهبود جزئی در برخی بخش‌ها هستیم، اما همچنان وضع نامناسب است.

وی اظهار داشت: با شرایط فعلی به نظر می‌رسد، دولت امکان تأمین ارز را برای این صنایع ندارد و در این وضعیت، پیشنهاد بخش خصوصی این است که فعلاً تخصیص ارز ترجیحی به واردات برخی اقلام متوقف شود و دولت از طریق پرداخت یارانه به مصرف‌کننده واقعی اجازه دهد واردکننده با ارز آزاد نسبت به واردات اقدام کند. زرگران توضیح داد: یارانه‌ای که در حال حاضر دولت بابت واردات بخشی از مواد اولیه صنایع غذایی پرداخت می‌کند، به مصرف‌کننده نهایی نمی‌رسد. وی با بیان این که تعداد کشتی‌های حمل مواد اولیه به کشور نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش داشته است، گفت: تجار بین‌المللی به سختی با ایران کار می‌کنند و در حال حاضر علاوه بر تأمین مواد اولیه کالاهای اساسی، در زمینه مواد اولیه محصولات دیگر نیز با مشکل روبرو هستیم. عضو هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی با اشاره به محدودیت‌های انتقال ارز به کشور گفت: در حال حاضر شاهد برخی تخلفات در عرضه مواد مصرفی در صنعت غذا و کشاورزی هستیم به طوری که در مورد کنجاله سویا با وجود تخصیص ارز دولتی و نرخ مصوب کیلویی ۲ هزار و ۷۰۰ تومان شاهد عرضه این محصول با قیمت‌هایی بالاتر از نرخ وارداتی بر مبنای ارز آزاد هستیم. یعنی اگر قرار بود کنجاله سویا با ارز آزاد به کشور وارد شود، قیمت آن از نرخ‌های بازار سیاه فعلی پایین‌تر می‌بود.

وی ضعف در نظارت بر نحوه عرضه و مصرف این محصول را دلیل اصلی تخلفات عنوان کرد و ادامه

بر ایمنی بدن به خاطر ویتامین دی، سلنیوم و روی در تخم مرغ است. وی درباره استفاده از تخم مرغ بسته بندی توضیح داد: سرانه مردم در مصرف بسته‌بندی تخم مرغ هم بالا رفته است، چراکه برای ایمنی بدن بهتر است که تخم مرغ بهداشتی به جای تخم مرغ فله‌ای مصرف شود. شرکت‌های بسته‌بندی ما تحت اختیار هستند، در سال ۹۹ تولیدشان ۲۰۵ برابر شده است یعنی تقاضای مردم حداقل ۴۰ درصد نسبت به سال گذشته برای تخم مرغ بسته‌بندی افزایش پیدا کرده است. طلاکش در پایان افزود: مرغداران به طور میانگین حدود ۶۰ درصد از نهاده‌های خود را نگرفته‌اند. در مورد ذرت اوضاع بهتر است اما در مورد سویا همان مشکل قدیمی وجود دارد و باعث شده که قیمت تمام شده‌ی تخم مرغ همچنان بالا باشد.

وی افزود: قیمتی که ستاد تنظیم بازار گذاشته کاملاً غیرمنطقی و غیراقتصادی است. اما با همکاری تشکله‌ها و بعضی مرغداران در میادین میوه و تره بار تهران و بعضی از شهرهای بزرگ مقداری تخم مرغ با نرخ مصوب توزیع می‌شود.



افت ۵۰ درصدی واردات مواد اولیه صنایع غذایی/ بازار سیاه وارداتی با ارز دولتی

عضو هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی با اشاره به کاهش ۵۰ درصدی واردات روغن، کنجاله و جو طی ۷ ماه امسال، گفت: برخی مواد اولیه صنعت غذا با وجود تخصیص ارز دولتی، گران‌تر از قیمت ارز آزاد عرضه می‌شود. کاوه زرگران در گفت‌وگو با خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس با بیان اینکه در حال حاضر تأمین روغن خام و دانه‌های روغنی و همچنین نهاده‌های دامی مانند کنجاله و جو وضعیت

که مردم بیشتر درگیر تأمین کالاهای اساسی زندگی خود هستند تقریباً ماء‌الشعیر از سفره بیشتر مردم حذف شده است. کمال علوی همچنین در ادامه گفت که در پی شیوع ویروس کرنا صادرات محصولات این صنعت هم تضعیف شده و فقط مقدار کمی صادرات به عراق و برخی دیگر از کشورهای همسایه انجام می‌شود. اما به طور میانگین در سال‌های گذشته ۱۰ درصد تولیدات ماء‌الشعیر و مالت صادر می‌شد که حالا به مراتب خیلی کمتر شده است.



افزایش ۴۰ درصدی تقاضا برای تخم مرغ بسته بندی شده / قیمت ستاد تنظیم بازار، غیراقتصادی است

دبیرکل کانون پرورش دهندگان مرغ تخم گذار اعلام کرد: شرکت‌های بسته‌بندی تخم مرغ تحت اختیار هستند و در سال ۹۹ تولیدشان ۲۰۵ برابر شده است یعنی تقاضای مردم حداقل ۴۰ درصد نسبت به سال گذشته برای تخم مرغ بسته‌بندی افزایش پیدا کرده است.

فرزاد طلاکش در گفت‌وگو با ایلنا در مورد بازار تخم مرغ کشور اظهار داشت: نرخ مصوب تخم مرغ همان کیلویی ۱۴۵۰۰ تومان است که دانه‌ای حدود ۹۶۰۰ تومان می‌شود اما نرخ تخم مرغ امروز دانه‌ای حدود ۱۱۰۰ تومان است.

وی ادامه داد: تقاضا خوشبختانه افزایش پیدا کرده است. به دلیل نقش تخم مرغ در ایمنی کرنا سرانه مصرف در دنیا هم افزایش پیدا کرده است. برآورد ما این است که سرانه سالانه مصرف در ایران الان به بالای ۲۱۰ عدد رسیده باشد، با اینکه تا سرانه سالانه ۲۵۰ عدد که برای کشور ما استاندارد است فاصله داریم اما نسبت به پایان سال ۹۸ که سرانه سالانه ۲۰۶ عدد بود، افزایش پیدا کرده است. یکی از دلایل آن تأثیر تخم مرغ



نیروگاه‌ها، پالایشگاه‌ها و غیره تدوین شده است. وی افزود: مطالعات انجام شده در چهار سال گذشته نشان می‌دهد آلاینده‌های زیادی از صنایع مختلف انرژی بر منتشر می‌شود که به زمین آسیب می‌رساند.

مرندی مقدم اضافه کرد: به عنوان مثال از تعدادی از کارخانجات پرمصرف صنعت سیمان بیش از دو میلیون و ۵۰۰ هزار تن آلاینده هیدروکربوری (CO₂)، ۶ هزار تن آلاینده نیتروژنی (NO_x) و هشت هزار تن آلاینده سولفوری (SO_x) منتشر می‌شود که این میزان آلاینده معادل چهار میلیون بشکه نفت است. وی تاکید کرد: برای حفاظت از زمین و هوای پاک، برنامه‌ریزی برای کاهش آلاینده‌ها با کمک وزارت نیرو و نفت ضروری است. معاون سازمان ملی استاندارد خاطر نشان کرد: کاهش مصرف سوخت می‌تواند از جنبه اقتصادی نیز کمک شایانی داشته باشد، به همین منظور استاندارد موتورخانه‌ها تدوین و در فاز نخست بیش از پنج هزار دستگاه دولتی از نظر انتشار آلاینده‌ها و مصرف انرژی مورد بازرسی قرار گرفت. وی ابراز امیدواری کرد که در آینده بتوان موتورخانه‌های منازل شخصی و ساختمان‌های مسکونی را نیز کنترل کرد.



معاون سازمان صنعت، معدن و تجارت بوشهر: انتظار بازگشت ارز حاصل از صادرات خرما در سامانه نیما بجااست

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان بوشهر گفت: انتظار بانک مرکزی برای بازگشت ارز حاصل از صادرات خرما به سامانه نیما با توجه به تحریم‌ها و محدودیت‌های اقتصادی بجا است، اما از صادرکنندگان آن را مقرون به صرفه نمی‌داند. ابوالقاسم محمدزاده در گفت و گو با ایرنا افزود:

آوریم، می‌تواند درآمد ارزی ۱۲۵ میلیارد دلاری برای کشور به همراه داشته باشد.

مرندی مقدم، تحقق این مهم را بیش از ۲ تا سه برابر نیاز ارزی کشور توصیف کرد که نیازمند همکاری دستگاه‌های ذی‌ربط از جمله وزارت صنعت، معدن و تجارت و اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران و همراهی تولیدکنندگان و ارائه‌دهندگان خدمات است.

پیشتر «نیرو پیرو بخت» رییس سازمان ملی استاندارد ایران از ارائه بیش از ۱۲۰ پیشنهاد برای تدوین استاندارد غذای حلال در سطح جهانی و بین‌المللی توسط سازمان مبتوع خود خبر داده بود. به گزارش ایرنا، سهم ایران از گردش مالی چهار میلیارد دلاری غذای حلال، یک درصد است.

استاندارد و جهش تولید

وی در ادامه در خصوص سهم و نقش این سازمان در تحقق شعار سال، اظهار داشت: «جهش تولید» به مولفه‌های متعددی بستگی دارد که یکی از تاثیرگذارترین آنها استاندارد است.

معاون نظارت بر اجرای استاندارد سازمان ملی استاندارد ادامه داد: برای تحقق جهش تولید باید بسترهای لازم در فرایندهای استانداردسازی در حوزه‌های تدوین، تجدیدنظر استانداردها، ارزیابی انطباق و تایید صلاحیت فراهم باشد. وی با اشاره به روش‌های تازه پیش‌بینی شده در قانون جدید تقویت و توسعه نظام استاندارد، خاطر نشان کرد: از جمله در ماده ۲۴ این قانون موضوع اظهاریه انطباق عنوان شده که با پیاده‌سازی آن، استانداردسازی مردمی خواهیم شد؛ یعنی به جای اینکه این سازمان نظارت‌های خود را به تنهایی جاری و ساری کند، به خوداظهاری واحدهای تولیدی اعتماد می‌کند. مرندی مقدم در عین حال تاکید کرد: این خوداظهاری مسوولیت‌های جدیدی برای واحدهای تولیدی به دنبال دارد و برای اظهارات خلاف واقعیت مجازات‌های سنگینی در قانون دیده شده است.

حفاظت از زمین با استانداردها

وی در ادامه بیان داشت: سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO) شعار امسال خود را «حفاظت از زمین با استانداردها» قرار داده و به این منظور استانداردهایی در حوزه‌های کیفیت آب، کیفیت هوا و کیفیت خاک تدوین شده است.

این مقام مسوول گفت: بیش از ۱۳۰ استاندارد ملی در حوزه پسماندها و زباله‌سوزها، ۹۱ استاندارد برای تجهیزات انرژی‌بر مانند انواع یخچال، کولر، اتو، بخاری، اتومبیل سواری، همچنین تعیین معیار مصرف انرژی کارخانجات سیمان، فولاد، شیشه،

داد: عمده مشکلات ناشی از عملکرد بانک مرکزی است و اگر این نهاد قادر به تأمین ارز مورد نیاز صنایع نیست، باید این موضوع را اعلام کند تا راه حلی پیدا شود. در حال حاضر عملکرد بانک مرکزی وضعیت تجار و صنعتگران را در بالاترین قرار داده است. وی با اشاره به اینکه همچنان بخشی از مواد اولیه صنایع غذایی معطل ترخیص هستند، افزود: بابت معطلی مواد اولیه وارداتی باید هزینه دموراز طولانی مدت به کشتی‌ها پرداخت شود. عضو هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی همچنین گفت: در حال حاضر صادرات نیز با سخت‌گیری‌هایی همراه است که همین موضوع، تأمین ارز برای کشور را با مشکل روبرو کرده که باعث شده تجار قید صادرات را بزنند. در عین حال مذاکرات با کشورهای دیگر مانند عراق برای آزادسازی پول‌های بلوکه شده نیز با گذشت چند ماه هنوز به نتیجه نرسیده است.



معاون سازمان ملی استاندارد اعلام کرد: فرصت ایران برای کسب سهم ۵ درصدی از «بازار جهانی حلال»

معاون نظارت بر اجرای استاندارد سازمان ملی استاندارد ایران گفت: دستیابی به پنج درصد از سهم جهانی بازار حلال نه تنها آمانگرایانه نیست، بلکه به واقعیت بسیار نزدیک است و در این صورت می‌توانیم اقتصاد نفتی را برای همیشه کنار بگذاریم. وحید مرندی مقدم در گفت و گو با خبرنگار اقتصادی ایرنا افزود: موضوع حلال از جنبه‌های مختلف قابل بررسی است که مهم‌ترین آن، با توجه شرایط تحریم و مسائل اقتصادی کشور، درآمدهای ارزی است.

وی بیان داشت: صنعت حلال دارای گردش مالی بیش از دو هزار و ۵۰۰ میلیارد دلاری در جهان است و اگر بتوانیم حتی پنج درصد از این بازار را به دست



خود را از دست بدهیم. به هر حال نان‌های سنتی با قیمت کمتر همواره در اختیار مردم قرار دارد. وی افزود: از طرف دیگر افزایش قیمت نان نیازمند مجوز سازمان حمایت است که به دلیل خاص بودن این کالا معمولاً به سختی مجوز افزایش قیمت آن صادر می‌شود.

البته به گفته دبیر انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات نان صنعتی ماشینی ایران این صنف در اردیبهشت ماه درخواست افزایش قیمت به سازمان حمایت داده بودند که با آن موافقت نشد، اما در حال حاضر با توجه به افزایش قیمت مواد پتروشیمی، فقط هزینه بسته بندی یک بسته نان تست بالغ بر ۱۵۰۰ تومان است که با توجه به شرایط اقتصادی این میزان افزایش قیمت می‌تواند منجر به از رونق افتادن بازار نان بسته بندی شود؛ بنابراین در حال حاضر وقت مناسب برای درخواست افزایش قیمت نیست.

مروت پور همچنین از افزایش مصرف نان‌های بسته بندی در پی شیوع ویروس کرونا خبر داد و گفت: با توجه به توصیه‌های بهداشتی در این دوره اقبال به نان‌های صنعتی و بسته بندی بیشتر شد؛ به طوری که تولید این محصولات بعد از شیوع کرونا ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش یافته است.

وی افزود: هدف از تولید نان سنتی و حجیم به صورت انبوه و صنعتی این بود که نان با ارزش غذایی بیشتر و بهداشتی‌تر با ضایعات کمتر و قیمت مناسب در اختیار مردم قرار گیرد، اما به دلیل ناشی از اعمال تحریم‌ها محقق نشد و به طور کلی همه دولت‌ها فرصت ترویج مصرف این نوع نان در بین مردم را از دست دادند، اما در نهایت تهدید کرونا در این زمینه تبدیل به فرصت و بازار نان بسته بندی داغ شد. به گزارش ایسنا، به طور کلی افزایش قیمت محصولات پتروشیمی در هفته‌های اخیر صنایع غذایی و نساجی را دچار مشکل کرده است؛ تا جایی که محمدرضا مرتضوی، رییس هیات مدیره کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی و دبیر خانه صنعت، معدن و تجارت ایران از افزایش ۱۳۰ تا ۱۵۰ درصدی قیمت مواد پتروشیمی و در پی آن افزایش هزینه‌های بسته بندی صنایع غذایی در ماه‌های اخیر خبر داده و گفته بود که وقتی صنایع مادر مثل پتروشیمی، فولاد، برق و نظایر آن به صورت بی رویه افزایش قیمت داشته باشند روی صنایع دیگر هم تاثیر می‌گذارد؛ بنابراین یکی از دلایل افزایش قیمت کالاهای مختلف در ماه‌های اخیر همین است و دلیل دیگر هم نوسانات نرخ ارز.



دبیر انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات نان صنعتی ماشینی: کرونا بازار نان بسته بندی را داغ کرد

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات نان صنعتی ماشینی ایران از افزایش بیش از ۱۰۰ درصدی قیمت کارتن و سلفون در پی افزایش قیمت مواد پتروشیمی خبر داد و گفت که در پی شیوع ویروس کرونا تولید نان‌های بسته بندی ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش یافته است.

علیرضا مروت پور در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان اینکه افزایش قیمت بسته بندی تاثیر زیادی بر قیمت تمام شده محصولات غذایی دارد، اظهار کرد: در پی افزایش قیمت مواد پتروشیمی به سازمان‌های مختلف از جمله سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان و سازمان صنعت، معدن و تجارت مراجعه کردیم، اما هر ارگانی می‌گوید که پتروشیمی زیرمجموعه آنها نیست و به نظر می‌رسد پتروشیمی‌ها از هیچ تشکیلاتی حرف شنوی ندارند؛ بنابراین نمی‌دانیم برای حل این مشکل باید به چه کسی مراجعه کنیم. وی همچنین از افزایش بیش از ۱۰۰ درصدی قیمت مواد اولیه بسته بندی خبر داد و گفت: این مواد اولیه باید تبدیل به بسته بندی و کار چاپ هم روی آنها انجام شود که این موارد نیز در سال جاری افزایش قیمت داشته است؛ بنابراین قیمت اقلامی مثل کارتن و سلفون به قدری افزایش داشته که در حال حاضر بخش عظیمی از قیمت محصول نهایی متشکل از قیمت مواد اولیه بسته بندی است.

مروت پور در ادامه در پاسخ به میزان افزایش قیمت نان‌های بسته بندی نسبت به سال گذشته، تصریح کرد: قیمت نان‌های صنعتی در برخی اقلام افزایش قیمت جزئی و در برخی افزایش قیمتی نداشته است؛ چرا که با توجه به شرایط اقتصادی در صورت افزایش قیمت ممکن است مشتریان

با توجه به فشارها و تحریم‌های اعمال شده و محدودیت‌های اقتصادی موجود، نیازهای وارداتی کشور از محل ارز صادراتی که در سامانه نیما عرضه می‌شود، تامین می‌شود و از این رو همه ارزهای صادراتی باید در این سامانه ثبت شود.

وی ادامه داد: با این حال صادرکنندگان خرمان در استان بوشهر می‌گویند عرضه ارز حاصل از صادرات این محصول خرما صرفه اقتصادی لازم را برای آنان ندارد و باید در این زمینه چاره‌اندیشی شود. محمدزاده اظهار داشت: در این ارتباط پیشنهادی در کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران ارائه و در میز ملی خرما تصویب شد که براساس آن صادرکنندگان محصول کشاورزی بتوانند با قیمت مناسب‌تری ارز خود را ارائه کنند تا متحمل ضرر و زیان نشوند ولی به دلیل محدودیت‌های ارزی کشور این مصوبه اجرایی نشده است. وی گفت: از طرفی تولیدکنندگان از صادرکنندگان انتظار خرید خرما با قیمت بالاتر دارند و صادرکنندگان نیز اعتقاد دارند که تمامی هزینه آنها براساس قیمت روز بازار است و نباید ارز صادراتی در سامانه نیما عرضه شود.

محمدزاده اظهار کرد: مجموعه بانک مرکزی در شرایط کنونی به فکر تامین ارز موردنیاز کشور هستند و صادرکنندگان محصولات کشاورزی نیز تلاش می‌کنند تا منشأ ارز صادراتی در سامانه جامع تجارت و با قیمت بسیار مناسب‌تری نشان داده شود تا متضرر نشوند. وی گفت: چنانچه این مهم رخ دهد صادرات محصول خرما نیز دوچندان خواهد شد و کشاورزان متحمل ضرر و زیان نمی‌شوند.

محمدزاده افزود: در مجموع کشاورزان بوشهری نگران بازار فروش خرما نباشند زیرا با برنامه‌ریزی‌های صورت گرفته چشم‌انداز توسعه بازار خرما مناسب است.

وی اظهار داشت: امسال برای سومین دوره همایش، جشنواره و میز ملی خرما با رعایت پروتکل‌های ابلاغی ستاد کرونا در استان بوشهر برگزار می‌شود. محمدزاده عنوان کرد: برای سال جاری تلاش شده تا هیات‌های خارجی از کشورهای آسیا به عنوان نیاز توسعه بازار خرما برای حضور در همایش، جشنواره و میز ملی خرما دعوت شوند.

استان بوشهر با ۶ میلیون اصله نخل سالانه بیش از ۱۶۰ هزار تن خرما تولید می‌کند که امسال تحت تاثیر شرایط کرونا و محدودیت‌های ناشی از آن در زمینه صادرات این محصول قیمت آن در بازار کاهش یافته و نخلداران نگران فروش محصول خود هستند.

گفتگوی اختصاصی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با

صالح ادیب زاده بنیانگذار گروه توسعه صنایع غذایی تحفه



صالح ادیب زاده در سال ۱۳۳۹ به دنیا آمدند. ایشان یکی از کارآفرینان برتر ملی هستند که سال‌هاست در حوزه محصولات دریایی فعالیت دارند.

ایشان تا پایان تحصیلات متوسطه در ایران بودند و سپس برای ادامه تحصیلات به انگلستان نقل مکان کردند. اما حس وطن پرستی و سازندگی باعث شد پس از اخذ مدرک کارشناسی فیزیک به ایران بازگردند. همزمان با بازگشت به وطن کار خود را نزد پدرشان در صرافی شروع کردند اما فکر تولید و کمک به چرخه تولید ملی لحظه‌ای از فکرشان بیرون نیامد تا بالاخره در اوایل دهه ۷۰ علی‌رغم اینکه می‌توانستند شغل پدری خود را به راحتی ادامه دهند، تصمیم گرفتند وارد حوزه تولید مواد غذایی شوند تا فردی موثر برای کشور خود باشند. پس از چندسال کار مرتبط در زمینه محصولات دریایی و حمل و نقل ماهی و میگو در نقاط مختلف ایران، یکی از محروم‌ترین نقاط کشور را برای شروع کار تولیدی خود و اشتغالزایی انتخاب کردند تا در حد توان فقر را از بین ببرند و شرایط نامساعد محیط را تغییر بدهند.

سال ۷۴ در شرایط سخت مرزی اولین مزرعه پرورش میگو را راه‌اندازی کردند و مدتی بعد، اولین خط تولید ماهی تون تحفه شروع به کار کرد. در این مسیر بارها موانع و شرایط سخت را پشت سر گذاشتند و توانستند اهداف خود را از فراز و نشیب‌های اقتصادی به سلامت

بگذرانند. اعتقاد قلبی ایشان این است که هیچ بن بستى در مسیر وجود ندارد و همیشه راهی برای ادامه دادن هست.

به گفته صالح ادیب زاده هدف این نیست که تحفه بزرگترین تولیدکننده کنسرو ماهی تون باشد، بلکه هدف این است که اقدامات ارزشمند اجتماعی، صنعتی، علمی و صنعتی انجام شود.

برند تحفه کار خود را با دو همراه آغاز کرد اما اکنون بیش از ۷۰۰ نفر در این مجموعه مانند خانواده در مسیر اهداف مشتاقانه تلاش می‌کنند.

گفتگوی کوتاهی با ایشان انجام داده ایم که در ادامه توجه خوانندگان عزیز را به آن جلب می‌کنیم:

◀ سبب کالایی که شرکت تحفه تولید می‌کند شامل چه محصولاتی است؟

سبب کالایی تحفه در دو گروه محصولات منجمد و کنسروی دریایی قابل تقسیم بندی است: محصولات کنسروی تحفه شامل انواع کنسرو ماهی تون در سه وزن ۱۸۰، ۱۵۰ و ۱۲۰ گرمی با طعم‌های متنوع شویدی، فلفلی، زیتونی، دودی، رژیمی و معمولی به بازار عرضه می‌شوند.

همچنین تحفه تلاش کرده است که با هدف افزایش سرانه مصرف ماهی محصولات متنوعی با ترکیب ذائقه سنتی ایرانی به بازار عرضه کند و آرایه محصولات قلبیه ماهی، قورمه ماهی، قیمه ماهی، خوراک لوبیا تون و انواع

سالاد حاصل این تفکر است.

تنوع محصولات کنسروی دریایی تحفه تنها به ماهی تون محدود نشده است و در مهرماه سال جاری گروه تحفه برای اولین بار در کشور کنسرو ماهی قزل‌الار را بطور انبوه تولید و روانه بازار نموده است.

محصولات منجمدی تحفه نیز از تنوع کالایی بسیار بالایی برخوردار است که از مهمترین محصولات این گروه می‌توان میگوئی پاک شده، ماهی گیدر، هور، تیلاپپلا، شیر، قزل‌الا و ماهی شیر را نام برد.

◀ آیا شرکت تحفه صادرات دارد؟ به چه کشورهایی؟

شرکت تحفه با در اختیار داشتن کلیه مجوزهای لازم قادر است کلیه محصولات خود را به آسیا و اروپا صادر نماید و هم‌اکنون محصولات تحفه به لبنان، بحرین، عراق، آسیای میانه و افغانستان عرضه می‌شوند.

◀ کرونا چه تاثیری بر صنعت غذای کشور گذاشت؟ در این میان شرکت تحفه چه تدابیری برای برون‌رفت از بحران احتمالی اتخاذ کرد؟

بدون شک همه‌گیری کرونا بر کلیه بخش‌های زنجیره تامین و نیز زنجیره توزیع کسب و کارها آسیب‌هایی جدی وارد نمود اما ما در گروه غذایی تحفه تلاش نمودیم که با تلاش و کار مستمر و استعانت لطف پروردگار شرایط قبلی را حفظ نماییم و در مواردی هم توسعه کسب و کار داشته باشیم.

دست به دست می‌شود که فاقد منبع و اعتبار علمی می‌باشند در اینجا رسالت مهمی به دوش رسانه‌های تخصصی مواد غذایی است. اصحاب رسانه موظفند در این مواقع با انتشار اطلاعات غیر تجاری و علمی به جامعه کمک نمایند.

به طور مثال ما در بحث کنسرو ماهی به شدت با این مسئله برخورد داشتیم. برخی اعلام می‌کنند که در داخل این کنسروها مواد نگهدارنده استفاده می‌شود در صورتیکه در کنسرو ماهی هیچگونه مواد نگهدارنده وجود ندارد و مدت ماندگاری طولانی آن به خاطر فرآیند استریلی است که در تولید انجام می‌شود. اگر رسانه‌های تخصصی در این حوزه ورود کنند می‌توانند اطلاعات درست را به مردم منتقل کنند.

◀ مشتریان یکی از حامیان اصلی شرکت‌ها می‌باشند برای اعتمادسازی و حفظ آنها چه دغدغه‌ای دارید؟

ما در گروه غذایی تحفه تلاش کرده ایم که کانال‌های ارتباطی موثری جهت ارتباط با جامعه مصرف‌کننده محصولاتمان داشته باشیم. ما در صفحه رسمی اینستاگرام تحفه پاسخگوی همه پیشنهادات و انتقادات هستیم. همچنین در وب‌سایت تحفه به نشانی www.tohfefood.com فرم صدای مشتری تعبیه شده است که کلیه کامنت‌های درج شده در آن بررسی می‌شوند. همچنین ما تیمی را آموزش داده ایم که به کلیه تماس‌های دریافت شده از بخش تماس با ما و نیز شماره‌های درج شده روی قوطی‌ها پاسخگو خواهند بود. از این‌ها مهمتر در تحفه تلاش می‌شود که بهترین‌ها با هم کار کنند از این رو ما در انتخاب شرکت‌های پخش و توزیع بسیار دقیق عمل می‌کنیم و در سی و یک استان با بهترین‌ها و معتبرترین‌ها همکاری می‌نماییم.

◀ و سخن پایانی ...

مردم عزیز ایران ما باور داریم که می‌توانیم. اعتقاد داریم می‌توانیم سخت‌ترین و مشکل‌ترین مسائل را حل کنیم و پشت سر بگذاریم. قطعاً حمایت و باور شما برای ما ارزش دارد. افتخار ماست که بتوانیم خدمتی کنیم.

نیاز به بازنگری دارند. ما امروز نیاز به چابکی داریم و شاید لازم باشد که دولتمردان در جهت بروز رسانی برخی قوانین و نیز کوتاه کردن زمان پروکراسی دولتی اقداماتی انجام شود.

◀ شرکت تحفه در سال‌های اخیر حضور فعال در نمایشگاه صنایع غذایی داشته است، برگزاری نمایشگاه‌های تخصصی و بین‌المللی چه کمکی به شرکت‌ها می‌کند؟

شرکت تحفه در سال یک هزار و سیصد و نود و هشت به شکلی بسیار چشمگیر در نمایشگاه بین‌المللی آگرو فود تهران مشارکت نمود که این نمایشگاه زمینه‌ساز ارتباطاتی سازنده و موثر با بسیاری از شرکت‌های پخش شد. اما در سال نود و نه به دلیل پاندمی و بروس کرونا با هدف حفظ سلامت جامعه و نیز پیشگیری از خطرات تهدیدکننده منابع انسانی از حضور در نمایشگاه‌ها صرف نظر کرد.

◀ نقش رسانه‌های تخصصی را در حمایت از صنایع غذایی چگونه ارزیابی می‌کنید؟

ما هر روزه با سوالات بسیاری از سوی مصرف‌کنندگان مواجهیم که به طور مثال دلیل افزایش قیمت کنسرو ماهی تون چیست؟ تون ماهی خوب چه رنگی دارد؟ آیا مصرف ماهی با تخم مرغ برای سلامتی مضر است؟ آیا کنسروهای ماهی تون دارای مواد نگهدارنده هستند؟ پاسخ به این سوالات به طور تخصصی بهتر است از رسانه‌های تخصصی انجام شود تا جامعه مصرف‌کننده بتواند انتخاب‌های بهتری انجام دهد و سلامت جامعه با تکیه بر این زیرساخت‌ها تضمین شود.

◀ گاه‌ها در فضای مجازی حمله‌های زیادی به صنایع غذایی شده که بسیاری از آنها به دور از واقعیت بوده برای جلوگیری از این حرکت‌ها و اعتماد مردم به صنایع غذایی چه پیشنهاداتی دارید.

فضای مجازی یک بستر اطلاع‌رسانی بسیار ارزشمند است اما گاهی می‌تواند به همان میزان که نتایج مثبت برای جامعه دارد مخرب هم باشد. گاهی اطلاعات غلط و اخبار بی‌پایه و اساس در فضای مجازی منتشر و

◀ حضر تعالی نقش تحقیق و توسعه در شرکت را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

ما در هر دو مجموعه فرآوری آبزیان و تولید کنسرو، واحد تحقیق و توسعه داریم و ثمره زحمات این عزیزان محصولاتی است که برای اولین بار در ایران تولید شده‌اند. به طور مثال ما برای اولین بار کنسرو خورشت قورمه سبزی با گوشت ماهی و خورشت قیمه با گوشت ماهی را عرضه کردیم.

◀ محصولات تحفه در اکثر فروشگاه‌ها از جمله فروشگاه‌های زنجیره‌ای دیده می‌شود تعامل این فروشگاه‌ها با تولیدکنندگان را چگونه ارزیابی می‌فرمایید و آیا برای همکاری بهتر پیشنهادی دارید؟

بدون شک همیشه جای بهبود و راهی برای بهتر شدن وجود دارد. ما تا به حال تلاش کرده ایم که از ظرفیت‌های ایجاد شده در فروشگاه‌های زنجیره‌ای تا حد توان بهره‌برداری نماییم. امروز به لطف پرودگار محصولات تحفه در بسیاری از فروشگاه‌های زنجیره‌ای به عنوان پرفروشترین محصولات شناسایی می‌شوند.

◀ در عصر کنونی صنایع و کارآفرینان به سمت استارت‌آپ‌ها می‌روند آیا در این زمینه برنامه‌ای دارید؟

همکاری با استارت‌آپ‌ها از دو بعد برای گروه تحفه حایز اهمیت است

همکاری با پلتفرم‌های تازه به میدان آمده فروش آنلاین همانند دیجی‌کالا، اسنپ و اکالا که همواره از جایگاه ویژه‌ای در کانال‌های فروش برخوردارند.

۲. همکاری با دانشگاه‌ها و مشارکت در عملیاتی سازی طرح‌های دانش بنیان به عنوان یک شتابدهنده. ما تا به حال چندین طرح را به تصویب رسانده ایم و امیدواریم که قادر باشیم در آینده نه چندان دور پروژه‌های علمی دریایی بی‌شماری را به سرانجام برسانیم.

◀ نقش تشکل‌ها برای حمایت و پشتیبانی از شرکت‌های صنایع غذایی چیست و چه راهکاری برای قدرت گرفتن تشکل‌های بخش خصوصی و تاثیرگذاری بیشتر آنها پیشنهاد می‌فرمایید؟

بنده عضو انجمن اتحادیه آبزیان کشور هستم و تاثیر حضور این تشکل را در بحث ارتقاء ارتباط بین سازمان‌هایی مثل دامپزشکی و شیلات ایران بسیار دیدم و این ارتباطات کمک کرده است تا دیدگاه مسئولین زیربط را در توسعه ارتباط بهتر با صنعتگر فراهم کند.

◀ در سال‌های گذشته شرکت تحفه جهش قابل توجهی را در تولید شاهد بوده با توجه به اینکه امسال نیز بعنوان سال جهش تولید است، آیا پیش‌بینی می‌فرمایید این روند ادامه دار باشد؟

ما در سال یک هزار و سیصد و نود و نه با همه مشکلاتی که به دلیل اپیدمی و بروس کرونا و نیز برخی نوسانات اقتصادی داشته‌ایم بسیار تلاش کردیم که به یاری خداوند تعدیل نیرو نداشته باشیم که خوشبختانه موفق هم بودیم و در چند مورد استخدام جدید هم داشته‌ایم.

◀ بعنوان یک کارآفرین چه انتظاری از مسئولین و ارگان‌های نظارتی برای کمک به رونق تولید دارید؟

قوانینی سال‌ها قبل در کشور وضع شده است که



بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی و مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگروفود ۹۹) برگزار شد

بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگروفود ۲۰۲۰) از تاریخ ۱۳ تا ۱۶ مهرماه ۱۳۹۹ با ۱۸۰ مشارکت کننده در محل دائمی نمایشگاه‌های بین المللی تهران برگزار شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، نمایشگاه ایران آگروفود در فضایی بالغ بر ۲۵ هزار متر مربع با حضور ۱۸۰ شرکت کننده داخلی و بدون مشارکت کننده بین المللی در نمایشگاه بین المللی تهران میزبان متخصصان بود. امسال نمایشگاه در حالی برگزار شد که شرکت کنندگان خارجی بدلیل محدودیت های سفر برون مرزی در سطح بین المللی ناشی از شیوع بیماری کوید ۱۹ در نمایشگاه حضور نداشتند. از نقاط قوت نمایشگاه آگروفود ۹۹ میتوان به بازدید تخصصی با رعایت پروتکل های بهداشتی اشاره کرد. در غیاب بازدیدکنندگان عمومی، زمان برای ارتباطات موثرتر میان کارشناسان و مدیران بیشتر بود و این موضوع سبب بازدهی بالاتر و رضایتمندگی مشارکت کنندگان در بزرگترین رویداد صنعت غذای کشور گردید.







در زمان بحران اقتصادی ناشی از ویروس کرونا جدید (بیماری کووید-۱۹) با کسب و کار خود چه کنیم؟



بحران همه‌گیری جهانی بیماری کووید-۱۹ تأثیر زیادی بر بسیاری از کسب و کارها در جهان گذاشت و بسیاری از آنها، با مشکلات اقتصادی و رکود یا کمبود نقدینگی رو به رو گشتند. در این مقاله راه‌کارهایی برای کم کردن اثرات منفی اقتصادی این بیماری ارائه خواهد شد و روش‌هایی برای برون رفت از بحران فعلی معرفی خواهند شد.

از آنجایی که بحران به صورت فراگیر، بسیاری از بنگاه‌های اقتصادی را درگیر خود کرده است، طبیعی است که این راهکارها می‌توانند برای طیف وسیعی از صنایع (و نه صرفاً صنایع غذایی) به کار گرفته شوند و می‌توان نتایج موثری را از آنها انتظار داشت.

به کارگیری این راهکارها، علاوه بر کم کردن اثرات نامطلوب این بیماری بر کسب و کارها در زمان شیوع، می‌توانند در برخی زمینه‌ها، راهگشای موفقیت‌های بیشتر بنگاه‌های اقتصادی پس از پایان همه‌گیری این بیماری نیز باشند. به عبارت دیگر، این راهکارها صرفاً مواردی نیستند که در زمان بحران کاربرد داشته باشند، بلکه برخی از آنها پس از فروکش کردن بحران و عادی شدن شرایط نیز مفید بوده و قابل اجرا هستند و نتایج موثر و خوبی را به ارمان می‌آورند. برای ورود به بحث، عرض می‌شود که به طور کلی، بازاربایی به عنوان یکی از ارکان اصلی هر کسب و کاری، مبتنی بر شناخت بازار و پاسخگویی به نیازهای موجود با توجه به شرایط و عوامل دخیل در داد و ستد در بازار یا بازارهای هدف است. با شیوع بیماری ویروس کرونا جدید، تغییرات بسیاری در بازارها و شرایط حاکم بر آنها و نیازهای موجود به وجود آمد و واکنش‌های مختلفی را از سوی صاحبان کسب و کار برانگیخت که بسیار قابل توجه و بررسی است.

واکنش‌هایی که در زمان بحران از طرف بسیاری از صاحبان کسب و کار صورت می‌گیرد را می‌توان در موارد زیر خلاصه کرد:

کاهش مصرف و تاخیر و تعدیل در خرید. مراقبت و دقت بیشتر در خرج و خرید. افزایش پرس و جو و تحقیق در مورد بازار و نیازهای آن. کاهش ضایعات و صرفه‌جویی در مصرف. کاهش هزینه‌ها پس از انجام بررسی‌های لازم. کاهش سرمایه‌گذاری به علت کم شدن تقاضا و نگرانی از وضعیت بحرانی موجود. بازنگری در محصولات و اعمال تغییرات در برخی و حذف برخی دیگر.

در زمینه خرید مواد اولیه و مواد مصرفی در زمان بحران ناشی از بیماری ویروس کرونا جدید، توجه به نکات زیر لازم است:

خرید اقلام ضروری. گرایش به برندهای ارزان‌تر. خرید به میزان مقرون به صرفه

تلاش برای خریدهای بی‌واسطه.

گرایش به خرید در زمان تخفیف کالاها.

برای ترویج محصولات تولید شده، جهت نفوذ بیشتر در بازارهای بالفعل و همچنین ورود به بازارهای بالقوه، توجه به موارد زیر ضروری است:

کاهش هزینه تبلیغات و کاهش سرمایه‌گذاری جدید تبلیغاتی در حدی که امکان‌پذیر است. هزینه تبلیغات باید تا حد امکان کم گردد و این بدان معنی است که هزینه تبلیغات تا حدی که موجب کاهش فروش نشود، کم شود. کاهش هزینه‌های تحقیقات بازار تا حدی که مجموعه اطلاعات بازار در میزانی که مورد نیاز است، باقی بماند. بررسی اثربخشی تبلیغات و تنظیم تبلیغات آتی بر اساس آن. لازم است از تبلیغاتی که دارای اثربخشی مناسب نیستند، صرف‌نظر نمود.

ایجاد تعامل موثر و سازنده بین واحد بازاربایی و واحد روابط عمومی جهت استفاده مناسب و موثر از داده‌ها و اطلاعات واحد روابط عمومی برای ترویج محصولات، به ویژه بر اساس اطلاعات دریافت شده از مشتریانی که از محصولات و خدمات رضایت داشته‌اند.

ایجاد تعامل موثر و سازنده بین واحد فروش و واحد روابط عمومی جهت استفاده مناسب و موثر از داده‌ها و اطلاعات واحد روابط عمومی برای فروش هدفمندتر، دقیق‌تر، برنامه‌ریزی‌شده‌تر و با هزینه‌های جانبی کمتر همراه با رضایت بیشتر مشتریان که خود باعث ترویج محصولات توسط مشتریان راضی خواهد شد.

ایجاد تعامل موثر و سازنده بین واحد خدمات پس از فروش و واحد روابط عمومی جهت استفاده مناسب و موثر از داده‌ها و اطلاعات واحد روابط عمومی برای ارائه بهتر، بهینه‌تر، سریع‌تر و با کیفیت مناسب‌تر خدمات پس از فروش جهت کسب رضایت حداکثری مشتریان که خود باعث ترویج محصولات توسط مشتریان راضی خواهد شد.

به صورت کلی می‌توان بیان نمود که استراتژی

در زمینه محصولات در زمان بحران کنونی، باید شامل موارد ذیل و با رعایت کامل آنها باشد:

تولید محصولات با حداقل هزینه و عرضه محصولات با حداقل قیمت ممکن.

تولید محصولات خلاق که در زمان بحران قابلیت عرضه به مشتری داشته باشد. خلاقیت همواره در هر محصولی می‌تواند میزان فروش آن را به طرز محسوس و معنی‌داری بالا ببرد.

توجه به کیفیت مناسب، همزمان با تلاش حداکثری برای کم کردن هزینه‌ها تا برند یا برندهای محصولات، صدمه نیندند.

محدود نمودن محصولات جدیدی که فاقد توجیه لازم است یا به اندازه لازم خلاقانه نیست. اصولاً اگر لزومی به ارائه محصول جدید نیست، از تولید محصول جدید، خودداری کنید.

بازنگری محصولاتی که در حال حاضر تولید می‌شود و در صورت امکان، حذف یک یا چند محصول کم بازده و یا در صورتی که مشتری فراوانی برای آن محصول یا محصولات وجود ندارد، علی‌الاصول در زمان بحران باید صرفاً محصولاتی که مورد پسند بیشتر مشتریان هستند تولید نمود و از تولید سایر محصولات، تا حد امکان، خودداری نمود.

توجه ویژه به بازخوردها از بازار و مشتریان و برنامه‌ریزی دقیق برای تولید بر اساس بازخوردها و نظرات مشتریان.

تا حد امکان از تولید محصولات پرهزینه و زمان‌بر دارای حاشیه سود کم، خودداری شود. لازم است حاشیه سود هر محصول دقیقاً با شرایط موجود محاسبه شود و سپس برای ادامه تولید هر محصول یا عدم تولید آن، تصمیم‌گیری شود. خدمات پس از فروش تا حد امکان بهینه‌تر و موثرتر به وظایف خود عمل نماید. مرور فرآیندهای واحد خدمات پس از فروش و بهینه نمودن آنها، از اهمیت فوق‌العاده‌ای برخوردار است.

محصولات).
دقت بیشتر در تناسب بین محصولات و نیازهای بازار. به عبارت دیگر، بهتر است تا حد امکان، محصولاتی تولید شوند که نیاز عمده بازار هستند اما در هر حال، نباید از تولید کالاهای خاصی که تولیدکننده انحصاری آنها هستند یا نیاز شدید به آنها در بازار احساس می‌شود، غافل شوید.
دقت در تناسب بین قیمت و محصول. به عبارت دیگر، لازم است با کم کردن هزینه‌ها، تا حد امکان قیمت تولید و بسته‌بندی محصولات کمتر باشد تا امکان خرید آنها برای طیف وسیع‌تری از مشتریان فراهم گردد.
توجه به ترویج محصولات با عدم افزایش بودجه تبلیغات. کم کردن هزینه‌های توزیع محصولات.
توزیع پیوسته محصولات به گونه‌ای که تا حد امکان، بازار با کمبود مواجه نشود. توزیع پیوسته، منظم، موثر و دقیق محصولات، خود به کاهش هزینه‌های توزیع، کمک موثری می‌نماید.
برنامه‌ریزی برای نگهداری بازارهای فعلی و شناسایی بازارهای بالقوه. هدف عمده، همانگونه که بیان شد، نگهداری بازارهای بالفعل است اما نباید از بازارهای بالقوه نیز غافل شد.
ارزیابی عملکرد و تصمیم‌گیری بر اساس آن.
بها دادن به نیروهای انسانی خلاق و کارآمد سازمان.
ایجاد شرایط مناسب برای فعالیت بیشتر نیروهای انسانی.
آموزش نیروهای انسانی سازمان برای فعالیت مناسب در زمان بحران.

آلفرد کیشیش بانوسی
afo.keshishian@yahoo.com

حد امکان خودداری شود یا تمهیداتی برای کاهش موثر ریسک، اندیشیده شود. در شرایط بحران لازم است از تصمیم‌گیری‌های هیجانی یا عجولانه پرهیز شود و در هر حال از ریسک بالا خودداری گردد.
◀ در زمان بحران، برای تعیین استراتژی موثر و کارآمد در زمینه رقابت قوی و مستمر، توجه به نکات زیر ضروری است:
تمایز در محصولات، عرضه و توزیع آنها و خدمات پس از فروش.
تمرکز بیشتر بر بازارهای پربازده، مشتریان عمده و محصولات سودآور.
توجه بیشتر به تناسب بین کیفیت و قیمت.
توجه به نوآوری و خلاقیت در طراحی و عرضه محصولات. خلاقیت در یافتن نیازهای بازار.
◀ با توجه به موارد بیان شده، می‌توان به صورت خلاصه گفت که برای تعیین استراتژی در زمان بحران، توجه به نکات زیر بسیار مهم است:
نهراسیدن از بحران.
بها دادن و مهم دانستن مشتریان فعلی.
در نظر گرفتن تخفیفات مختلف و پاداش‌های متنوع برای مشتریان دائمی.
فراموش نکردن مشتریان بالقوه.
کم کردن ضایعات به هنگام تولید کالاها.
تهیه مواد اولیه و مواد مصرفی ارزان‌تر و در زمان تخفیفات.
تلاش برای عدم افت کیفیت محصولات.
افزایش کارایی در تولید.
افزایش بهره‌وری در ارائه خدمات.
کمک به ذینفعان (مثلاً فروشگاه‌های ارائه دهنده

در زمینه توزیع کالاها تا حد امکان واسطه‌ها حذف گردند. تا حد امکان، توزیع مستقیم و بی‌واسطه کالاها مد نظر قرار گیرد.
در صورت امکان، نواحی جدید توزیع مد نظر قرار گیرد و در آن نواحی نیز توزیع صورت گیرد. در صورت عدم امکان توزیع به صورت مستقیم، می‌توان فرآیند توزیع را برون‌سپاری نمود.
تا حد امکان کالاها با گستردگی و به صورت فراوان توزیع گردد تا در بازار کمبودی حس نشود.
توزیع کالاها به صورت پیوسته صورت گیرد. اصولاً توزیع باید به صورت یکنواخت و مستمر در بازار صورت گیرد.
◀ همانگونه که می‌دانیم، بحث قیمت‌گذاری محصولات اهمیت بسیار زیادی دارد، بنابراین شایسته است که موارد زیر در این زمینه مورد توجه ویژه قرار گیرد:
حاشیه سود محصولات تا حد ممکن کم گردد.
قیمت محصولات تا حد امکان پایین نگه داشته شود.
شرایط پرداخت آسان‌تر گردد.
در صورت امکان از برون‌سپاری برای کم کردن هزینه‌ها و قیمت تمام شده محصولات، استفاده شود.
از تخفیف‌های دوره‌ای، هدایای تبلیغاتی، قرعه‌کشی‌ها و روش‌های مشابه برای حفظ و نگهداری مشتریان فعلی و جذب مشتریان جدید، استفاده گردد.
آنچه باید به صورت ویژه مورد توجه قرار گیرد آن است که ضمن رعایت کامل ۵ بند فوق‌الذکر، لازم است از بازگشت نقدینگی، مطمئن شد. یعنی فرآیند بازگشت پول با حداقل ریسک ممکن باشد و از فروش‌هایی که دارای ریسک بالا در دریافت قیمت محصولات یا خدمات هستند، تا

مدیرعامل شرکت بستنی ظفر:

با وجود تحریم‌ها صادرات این شرکت به کشورهای منطقه ادامه دارد

بستنی ظفر رضایتمندی مشتریان خود است، سعی کردیم کیفیت کار را حفظ کنیم و از قبل بهتر باشیم و طعم خاص و خوب محصولانمان را حفظ کنیم. هنگامی که مشتریان با امور مشتریان ما تماس می‌گیرند و از طعم و کیفیت محصولتیمان ابراز رضایت می‌کنند انگیزه و تلاش ما را در این جهت چند برابر می‌کند. جهانبخش ادامه داد: همیشه سعی در توسعه محصولاتیمان داشتیم و امسال توانستیم پنج محصول با طعم‌های جدید در بستنی‌های زمستانی خودمان تولید کنیم که از استقبال خوبی برخوردار شده‌اند. وی در خصوص اعمال تحریم‌ها در کشور گفت: تحریم



ها کار را برای همه شرکتها سخت کرده و نوسانات بالای ارز تاثیر زیادی روی صنایع کشور گذاشته است ولی خوشبختانه شرکت بستنی ظفر توانسته است روند خوب خود را حفظ کند. جهانبخش در پایان خطاب به همکاران خود در صنعت غذا ضمن خداقوت و دستم‌ریزاد به آنها در این شرایط سخت گفت: با توجه به گرانی مواد اولیه، به دلایلی اجازه خود نمایی ندهند و سعی کنند همچون گذشته مواد اولیه خود را از منابع شناخته شده تامین کنند تا محصولات نهایی سالم و با کیفیت تحویل مردم شود.

یوسف جهانبخش در حاشیه نمایشگاه مواد غذایی از کیفیت برگزاری بیست و هفتمین نمایشگاه ایران آگرو فود با توجه شیوع کرونا تمجید کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل شرکت بستنی ظفر گفت بیست و هفتمین نمایشگاه ایران آگرو فود با توجه به شیوع کرونا بسیار خوب برگزار شد و در این نمایشگاه شاهد رعایت کامل پروتکل بهداشتی بودیم. وی ادامه داد: از نکات مثبت دیگر این نمایشگاه حضور متخصصان و بازدید تخصصی این رویداد بود که بر بار کیفی آن افزوده بود. جهانبخش در بخش دیگری از صحبت‌های خود گفت شرکت

بستنی ظفر با تولید انواع بستنی زمستانی و تابستانی در توسعه محصولات خود دارد و خوشبختانه محصولات این شرکت به کشورهای مختلف از جمله عراق، افغانستان، پاکستان، آذربایجان، ارمنستان و... صادر می‌شود و در مذاکرات خوبی برای حضور در کشور روسیه نیز داشته ایم. مدیرعامل شرکت بستنی ظفر افزود: این شرکت نه تنها در نمایشگاه‌های داخلی بلکه در نمایشگاه‌های خارجی نیز شرکت می‌کند که به اهداف صادراتی خود نزدیک شود. از اهداف شرکت

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۹

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان مدیرعامل شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل مجتمع صنایع غذایی گلپا، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنییس مدیرعامل شرکت درنا و عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۸۹ تا ۹۸ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۳۹۹ را معرفی نماید. لذا از شما درخواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۱۱ اسفند ۱۳۹۹ - شماره واتساپ ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.

تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۱ اسفند ۱۳۹۹ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

<p>نام و نام خانوادگی پرکننده فرم:</p> <p>میزان تحصیلات:</p> <p>شغل:</p> <p>شماره تماس:</p> <p>امضاء:</p>

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور به ترتیب حروف الفبا

«آتریان» صنایع غذایی مانا - «آگاهی» تهران همبرگر (مام) - «ابراهیمی» صباح - «احتشام» تروند زعفران - «احمدخانلو» صنعت آرد - «اروئی» فرآورده های گوشتی اروئی - «بابایی» سه نان - «برهانی» تکدانه - «بیوک» داداش برادر - «پایداری» میهن - «پاینده آزاد» پاکدام پارس - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «خانمحمدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژانله» شیرین عسل - «سالک نجات» آاناتا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیبی» شهید ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندز» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریانس» آندره - «کامرانی» بهفام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایودنت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مصطفی زاده خوئی» بیژن - «معصومی» تالونگ - «میرسلیمی» فرآورده های روغنی ایران - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوائ عقاب - «نصیری» رامک - «نوربخش» دامداران - «هوشنگ نژاد» مینو - «یزدجردی» آرد تابان - «یزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز - «نوری نسب» سمیرا و ...

لیدرهای دیگری نیز در عرصه صنایع غذایی کشور فعال هستند که در صورتی که نام آن ها از قلم افتاده است و خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا آشنایی دارند، می توانند آن اشخاص را به عنوان شخصیت سال انتخاب نمایند.

شخصیت صنعت غذایی سال ۹۸



همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **عبدالله قدوسی**، مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



صمدر سولوی بنییس
مدیر عامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۷



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذایی
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سیزی ایران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۶

غلامعلی سلیمانی، بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره هلدینگ کاله:

آقای مهندس قدوسی انسانی مدبر، پیگیر و نتیجه گرا می باشند. این موفقیت را به ایشان تبریک می گویم.

مهندس امیررضا ثابت پی، مدیر عامل شرکت نامی نو:

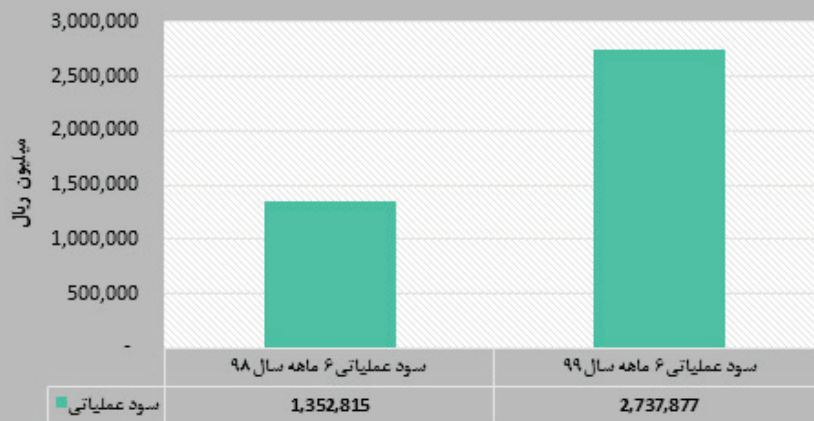
من افتخار ملاقات و دیدار حضوری با آقای مهندس قدوسی را نداشتم، اما دورادور ایشان را فردی توانمند و علاقه مند به صنعت و کارآمد می دانم. موفقیت روزافزون ایشان را در تمام عرصه ها از خداوند خواستارم.



اخبار شرکت‌هاک صنایع غذایی

◀ شرکت‌های صنایع غذایی که علاقمند به درج خبرهای خود در ماهنامه صنعت غذا هستند مراتب را از طریق تلفن یا فاکس به تحریریه نشریه اطلاع دهند.

سود عملیاتی شرکت صنعتی زرماکارون



رشد قابل توجه سود
در شرکت صنعتی
زرماکارون (غزر)

درآمد شرکت زر ماکارون در ۶ ماهه نخست امسال ۷۵۶٫۳ میلیارد تومان بوده در حالی که این رقم در مدت مشابه قبلی ۴۲۰٫۱ میلیارد تومان بوده است. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، لازم به ذکر است این درآمد در حالی تحقق یافته است که شرکت در دومانه نخست سال بدون لحاظ افزایش نرخ اقدام به فروش محصولات خود نموده است و از خردادماه این افزایش نرخ لحاظ گردیده است. پیش بینی می گردد با توجه به الگوی مصرف این محصول فروش در ۶ ماهه دوم بیشتر از ۶ ماهه اول سال باشد.

درآمد شرکت زر ماکارون در ۶ ماهه نخست امسال ۷۵۶٫۳ میلیارد تومان بوده در حالی که این رقم در مدت مشابه قبلی ۴۲۰٫۱ میلیارد تومان بوده است. لازم به ذکر است این درآمد در حالی تحقق یافته است که شرکت در دومانه نخست سال بدون لحاظ افزایش نرخ اقدام به فروش محصولات خود نموده است و از خردادماه این افزایش نرخ لحاظ گردیده است. پیش بینی می گردد با توجه به الگوی مصرف این محصول فروش در ۶ ماهه دوم بیشتر از ۶ ماهه اول سال باشد.



شرکت ماندانا شیمی برای دومین سال پیاپی واحد نمونه ملی استاندارد شد

در مراسم روز جهانی استاندارد با حضور معاون اول رئیس جمهور و رئیس سازمان استاندارد لوح و تندیس واحد نمونه کشوری به مدیریت شرکت ماندانا شیمی اعطا شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در این مراسم مهندس جهانگیری، معاون اول رئیس جمهور لوح و تندیس واحد نمونه کشوری را به مهندس

بهرام امامی تبریزی مدیرعامل شرکت ماندانا شیمی اعطا کرد. بر اساس این گزارش متن این تقدیرنامه به شرح ذیل است: توسعه و تعالی ایران اسلامی در گرو همت و همیت مردان و زنان خلاق و توانمندی است که با عشق بی کران و اراده استوار گامهای بلند برمی دارند و به فتح قله های عزت و افتخار می اندیشند.

مدیرعامل محترم واحد تولیدی ماندانا شیمی

اینک که در جرگه چنین مردان و زنانی قرار گرفته اید و مفتخر به کسب عنوان واحد تولیدی نمونه ملی تولید و پوشش های مورد مصرف در بسته بندی فلزی؛ شده اید، این توفیق ارزشمند را به شما تبریک می گویم و از درگاه یکتای بی همتا برایتان سعادت و سربلندی روزافزون آرزومندم.

نیره پیروزبخت / رئیس سازمان ملی استاندارد ایران / مهر ۹۹

گفتنی است شرکت ماندانا شیمی سال گذشته نیز بعنوان واحد نمونه کشوری انتخاب شده بود که به این لحاظ این افتخار برای دومین سال پیاپی نصیب این شرکت می شود.



دبل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس بعنوان واحد نمونه ملی استاندارد

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس برای دومین سال متوالی بعنوان واحد نمونه ملی استاندارد انتخاب شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسمی که به مناسبت روز جهانی استاندارد در شیراز با حضور استاندار فارس و مدیرکل اداره استاندارد این استان برگزار شد، مهندس محمد بزم آرا، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، تندیس واحد نمونه استاندارد ملی در سال ۱۳۹۹ را دریافت کرد.

بر اساس این گزارش در این مراسم، مدیرکنترل کیفیت شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، نیز به عنوان مدیرکنترل کیفی نمونه استانی، معرفی شد. گفتنی است، مراسم اعطای نشان واحد نمونه استاندارد ملی، به دلیل رعایت پروتکل های بهداشتی، در سالن نمایشگاه بین المللی شیراز استانداری و با رعایت فاصله گذاری اجتماعی، برگزار شد.

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس سال گذشته نیز موفق به کسب واحد نمونه ملی شده بود و به این جهت در کسب این عنوان در دو سال ۹۸ و ۹۹ دبل کرد.



در روز جهانی استاندارد رخ داد
پگاه تهران واحد نمونه
ملی کشوری شد

ملی استاندارد با کشورهای هدف صادراتی ایران به تفاهم و توافقاتی برسند تا فرایند صادرات برای صادرکنندگان کشور تسهیل شود. معاون اول رییس جمهور با قدردانی از واحدهای تولیدی نمونه که از سوی سازمان ملی استاندارد معرفی شده اند تصریح کرد: امروز استمرار چرخ تولید برای کشور بسیار مهم است و یکی از اصلی ترین نیازهای استمرار تولید این است که صادرات غیرنفتی به شکلی مناسب انجام شود تا ارز مورد نیاز واردات مواد اولیه تولید فراهم شود و واحدهای تولیدی بتوانند ادامه حیات دهند. در این مراسم که نیره پیروزیخت رییس سازمان ملی استاندارد ایران حضور داشت از ۱۹ واحد تولیدی برتر در کشور بعنوان واحد نمونه ملی استاندارد ملی تقدیر شد. به همین مناسبت سید جعفر میر مدیرعامل پگاه تهران، از زحمات معاون کیفیت و همکاران ایشان در کسب این مقام ملی تقدیر و تشکر کرد و گفت: امید است با توجه به شعار پگاه مبنی بر سلامت محوری و حفظ کیفیت، این مسیر همچنان ادامه یابد. مدیر عامل پگاه تهران، ضمن تبریک به تمامی همکاران، کسب این عنوان را مرهون تلاشهای تمامی پرسنل پگاه تهران دانست و افزود: باید تلاش شود تا این عنوان در سالهای آتی در تمامی زمینه های فعالیت شرکت تکرار شود.

شرکت پگاه تهران موفق به کسب تندیس و لوح واحد تولیدی نمونه استاندارد در کشور شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسمی که با حضور شرکتهای نمونه، معاون اول رییس جمهور و رئیس سازمان ملی استاندارد برگزار شد، دکتر سید جعفر میر، مدیرعامل پگاه تهران، لوح و تندیس واحد تولیدی نمونه کشوری را از دست معاون اول رییس جمهور دریافت کرد. معاون اول رییس جمهور با تأکید بر اهمیت توجه به موضوع استاندارد در تولید محصولات مختلف گفت: استاندارد و کیفیت محصول برای واحدهای صنعتی و تولیدی که به دنبال حضور در بازارهای بین المللی هستند، مهمترین موضوع است. اسحاق جهانگیری اظهار داشت: امروز مردم کشور نیز به نشان استاندارد بر روی کالاها و محصولات توجه جدی دارند و این حساسیت جامعه تا حدی ارتقا پیدا کرده که مردم نه تنها به استاندارد کالا بلکه حتی به برند محصولات نیز توجه دارند. معاون اول رییس جمهور با تأکید بر اینکه سازمان ملی استاندارد باید حساسیت ویژه ای نسبت به استاندارد کالاهای تولیدی در کشور داشته باشد خاطرنشان کرد: کشورهای همسایه نظیر افغانستان، ترکیه، عراق و آذربایجان از مهمترین مقاصد صادراتی ایران هستند و لازم است دستگاه هایی نظیر سازمان



پگاه گلستان واحد
نمونه استاندارد استانی

شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلستان، به عنوان واحد نمونه استاندارد استانی در سال ۹۹، معرفی شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، طی مراسمی و با حضور مدیر کل استاندارد گلستان و جمعی از مدیران استان، لوح واحد نمونه استاندارد استانی، به شرکت پگاه گلستان، اعطاء شد. مهنوش امجدی گلپایگانی مدیر عامل پگاه گلستان، مجوز بودن آزمایشگاه، میزان صادرات فرآورده تولیدی و فعالیت های مرتبط آموزشی را از ملاک های موثر دریافت این نشان عنوان کرد. گفتنی است، مراسم اعطای نشان واحد نمونه استاندارد استانی، در پگاه گلستان، برگزار شد.



انتخاب گروه صنعتی و پژوهشی زر به عنوان واحد تولیدی نمونه کشور در روز جهانی استاندارد

گروه صنعتی و پژوهشی زر به عنوان واحد تولیدی نمونه کشور در روز جهانی استاندارد انتخاب شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در نشستی که با حضور مهندس جهانگیری معاون اول ریاست جمهوری برگزار شد، تندیس و لوح گروه صنعتی زرمکارون به مرتضی سلطانی بنیانگذار و رئیس گروه صنعتی پژوهشی زر اعطا شد. در این نشست معاون اول رئیس جمهور با تأکید بر اهمیت توجه به موضوع استاندارد در تولید محصولات مختلف گفت: استاندارد و کیفیت محصول برای واحدهای صنعتی و تولیدی که به دنبال حضور در بازارهای بین المللی هستند، مهمترین موضوع است. وی همچنین اظهار داشت: امروز مردم کشور نیز به نشان استاندارد بر روی کالاها و محصولات توجه جدی دارند و این حساسیت جامعه تا حدی ارتقا پیدا کرده که مردم نه تنها به استاندارد کالا بلکه حتی به برند محصولات نیز توجه دارند.



افتخاری دیگر برای صنایع غذایی بیژن کسب گواهینامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کننده

شرکت صنایع غذایی بیژن موفق به کسب گواهینامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کننده در هفتمین همایش اعطای گواهینامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کننده استان تهران شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسمی تندیس رعایت حقوق مصرف کننده به حسین مصطفی زاده ریاست هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی بیژن اعطا شد. متن لوح دریافتی به شرح زیر است: مدیرعامل محترم شرکت محصولات غذایی بیژن با عنایت به تلاش صورت گرفته آن شرکت برای رعایت حقوق مصرف کننده مطابق مفاد مندرج در آئین نامه مربوطه به استناد مصوبه کمیته فنی، گواهینامه استانی رعایت حقوق مصرف کنندگان به آن شرکت اعطاء می شود امید است که با تعامل هوشمندانه در حفظ و ارتقای چنین جایگاهی موفق باشید

یدالله صادقی / رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان تهران



در بازدید رییس اتاق بازرگانی ایران از مجموعه زر مطرح شد: انقلاب در حوزه صنعت شیرینی با زر کام

غلامرضا شافعی رییس اتاق بازرگانی و صنایع و معادن ایران و جمعی از مدیران صنایع از گروه صنعتی و پژوهشی زر بازدید کردند و از نزدیک در جریان طرح مگا پروژه زر کام قرار گرفتند. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در این ارتباط مرتضی سلطانی، مدیرعامل هلدینگ زر با اشاره به این که راه اندازی این مگا پروژه بیش از ۴۰۰ نوع محصول جدید را به بازارهای صادراتی دنیا عرضه خواهد کرد گفت: مگا پروژه زر کام که به زودی فرایندهای مربوط به تولیدات آن آغاز خواهد شد مجموعه ای بی نظیر از تولیدات را به بازارهای صادراتی دنیا ارائه خواهد کرد که بدون شک محصولات تولیدی این پروژه محصولاتی هستند که تا پیش از این در ایران تولید نشده اند. وی اشاره کرد به این موضوع که این پروژه قادر است صنعت شیرینی و شکلات کشور را یک باره متحول کند. وی با تاکید بر این که محصولات این مگا پروژه از نظر کیفیت و قیمت و همچنین بسته بندی از شاخص های بسیار مناسبی برخوردار هستند گفت این موضوع می تواند علاوه بر بازارهای صادراتی، مصرف کننده داخلی را نیز با برندی معتبر در صنعت شیرینی و شکلات و نان مواجه سازد که حتی می تواند با برندهای معتبر دنیا مانند Nestle، Mars، Mondelez و... رقابت کند.



پگاه فارس با نماد غفارس رتبه دوم تولید و فروش شرکت های بورسی را به خود اختصاص داد

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، با نماد «غفارس»، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را، بین شرکت های بورسی کسب کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس، با اعلام این خبر افزود: با افتتاح خط تولید محصولات استریل و پنیر خامه ای (الماسی) توان تولید و فروش این شرکت افزایش یافت. او افزود: افزایش دو برابری تولید محصولات تخمیری نیز از دستاوردهای پگاه فارس در ۶ ماهه اول سال جاری است. مدیرعامل پگاه فارس، تصریح کرد: ایجاد زیر ساخت جهت تولید محصولات جدید و متنوع، توسعه بازارهای صادراتی و داخلی، افزایش توان رقابتی و اشتغال آفرینی از اهداف راه اندازی این خطوط تولید جدید است.



استفاده می‌شود. اما به گفته‌ی مدیران کاله، با عرضه‌ی «کفیر ناری»، ارائه‌ی محصولات کفیر با هدف «تقویت سیستم ایمنی بدن»، به صورت متنوع‌تر، متمایز تر و با بالاترین کیفیت جهانی انجام می‌شود.

در کفیر ناری، استفاده از بهترین باکتری کفیر در سطح جهان و به میزان فراتر از استانداردهای داخلی و بین‌المللی، باعث شده این محصول خواص بالایی از نظر سلامتی داشته باشد.

محصولات نوشیدنی و ماست کفیر ناری

در حال حاضر کفیر ناری دارای دو محصول نوشیدنی کفیر و ماست کفیر است. نوشیدنی کفیر ناری در دو نوع نوشیدنی کفیر کلاسیک (با گاز بیشتر و طعم تندتر) و نوشیدنی کفیر لایت (با گاز کمتر و طعم ملایم‌تر)، و ماست کفیر ناری نیز در دو نوع پرچرب و کم‌چرب به بازار عرضه شده است؛ اما بر اساس گفته‌های مسئولان تحقیق و توسعه‌ی شرکت کاله، در آینده محصولات دیگری مانند ماست چکیده نیز به سبد محصولات کفیر ناری اضافه خواهد شد.

گاز موجود در نوشیدنی‌های کفیر ناری، تماماً طبیعی بوده و ناشی از فعل و انفعالات داخلی باکتری‌های مفید پروبیوتیک با شیر است که البته برای جلوگیری از سرریز شدن و سرو درست آن، کفیر ناری بر روی بطری‌های نوشیدنی خود راهنمای جذابی را از روش سرو آن ارائه داده است.

گفتنی است از نظر فواید سلامتی بخشی و تقویت سیستم ایمنی بدن، چه ماست و چه نوشیدنی کفیر ناری دارای خواص یکسانی هستند.



شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران، برای چهارمین بار، لوح و تندیس استانی حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان، را به دست آورد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی و امور بین‌الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، این لوح در هفتمین همایش استانی حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان و با حضور یداله صادقی رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان تهران، به پگاه تهران اهدا شد. سید جعفر میر مدیرعامل پگاه تهران، تصریح کرد: این تندیس، با ارزیابی و بررسی شاخص‌هایی، از جمله قیمت مصرف‌کننده، کیفیت و رضایت‌مندی مشتری دریافت شده است. گفتنی است، در حوزه صنایع لبنی استان تهران، تنها دو شرکت تندیس حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان، را دریافت کردند.



کاله، کفیر ناری را برای تقویت سیستم ایمنی بدن عرضه کرد

در دوران شیوع کرونا، که تقویت سیستم ایمنی بدن اهمیت ویژه‌ای یافته است، کاله، محصول جدید خود با عنوان کفیر ناری که حاوی باکتری‌های مفید پروبیوتیک است را به بازار عرضه کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، گروه صنایع غذایی سولیکو کاله به تازگی برند جدیدی با عنوان «کفیر ناری» را به بازار معرفی کرده است.

به گفته‌ی کارشناسان، مهم‌ترین خاصیت محصولات حاوی کفیر، تقویت سیستم ایمنی بدن با استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک خاص آن است. محصولات کفیر ناری در حال حاضر به صورت نوشیدنی کفیر و ماست کفیر به بازار عرضه شده و قرار است محصولات دیگری نیز در این طبقه عرضه شوند.

تاریخچه و خواص کفیر:

با جستجوی ساده در اینترنت به هزاران مقاله‌ی تاریخی و علمی در مورد کفیر و تایید فواید سلامتی آن می‌رسیم. منشاء کفیر (به انگلیسی Kefir)، به ۲ هزار سال پیش و کوه‌های قفقاز بازمی‌گردد که برای اولین بار، چوپانان این منطقه، از ترکیب قارچ کفیر - که خواص سلامتی‌بخش آن شناخته شده بود - با شیر، به طور اتفاقی این نوشیدنی را کشف کردند. کفیر نام خود را از کلمه‌ی ترکی «کیف» به معنای حال خوب گرفته و از آن زمان تا امروز، در بسیاری از کشورهای دنیا، با برندهایی همچون «لایف‌وی» (Lifeway)، «گرین‌ولسی» (Green Valley) و «مپل‌هیل» (Maple Hill)، به یکی از محصولات پرطرفدار برای سلامتی و تقویت سیستم ایمنی بدن تبدیل شده است. تحقیقات بسیاری نشان داده است که مصرف منظم کفیر می‌تواند به مبارزه با باکتری‌های مضر، کاهش التهاب و افزایش فعالیت اکسایشی بدن کمک کند. همچنین کفیر پر از مواد پروبیوتیک است که با جلوگیری از رشد باکتری‌های مضر روده، به بهبود سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند. همچنین کفیر با داشتن سطح بالایی از تیامین، B۱۲، کلسیم، فولات، ویتامین‌های گروه K و بیوتین نیز، به تقویت سیستم ایمنی و محافظت از سلول‌ها کمک می‌کند.

هدف از ارائه‌ی کفیر ناری به بازار چه بوده است؟

کفیر، محصول جدیدی در سبد محصولات شرکت کاله نیست. کفیر قبلاً در بازارهای ایران با عنوان «کفیر کاله» و یا با نام تجاری «نوس» عرضه می‌شده که از این نام همچنان برای برخی بازارهای صادراتی کاله و به خصوص کشورهای عربی برای عرضه‌ی کفیر



کسب تندیس حامی حقوق مصرف‌کننده توسط پگاه تهران



امضای تفاهم‌نامه سه‌جانبه میان شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه، شرکت ارتباطات مبین‌نت و همراه اول

جهت خدمت به هموطنان عزیزمان یاری دهد.

دکتر محمدی در پایان خاطر نشان کرد: در سال‌های اخیر شرکت رفاه به‌عنوان یک بنگاه اقتصادی خصوصی و خدمت‌رسان به مردم، با ارگان‌ها، سازمان‌ها و شرکت‌های بزرگ دولتی و خصوصی قرارداد همکاری امضا کرده است که از میان آنها می‌توان به قوه قضاییه، کمیته امداد امام خمینی (ره)، صندوق بازنشستگی کشوری و... اشاره کرد. امروزه این ظرفیت در فروشگاه‌های رفاه ایجاد شده که در مقیاس کشوری بتواند همکاری کاربردی و موثری را در جهت اعتلای اقتصادی و رفاهی مردم با شرکت‌ها و سازمان‌های کلیدی و مهم کشور داشته باشد.

در ادامه این مراسم مهدی غیناچی، عضو هیات‌مدیره شرکت همراه اول نیز با ابراز خوشحالی از همکاری با شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه اظهار کرد: از اعتماد این بنگاه اقتصادی خوشنام و با سابقه به شرکت همراه اول و مبین‌نت جهت آغاز همکاری چندجانبه و انعقاد قرارداد، سپاسگزارم و امیدوارم این اتفاق آغازگر جریان مثبت در راستای پیشرفت در عرصه‌های مختلف سازمانی شود. وی در پایان تصریح کرد: فروشگاه‌های رفاه همواره در مواقع بحرانی و حساس کشور به‌عنوان زنجیره حیاتی تامین کالاهای اساسی بوده و اعضای این خانواده بزرگ جهت رفاه حال مردم همچنان در حال خدمت هستند. همکاری با رفاه را به فال نیک می‌گیریم و امیدواریم آثار مثبت و اثربخش این همکاری‌ها به‌زودی به بار بنشیند. گفتنی است انعقاد قرارداد همکاری با شرکت‌ها، سازمان‌ها، نهادها و ارگان‌های خصوصی و دولتی از برنامه‌های جاری شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه جهت تحقق اهداف بلندمدت سازمانی این بنگاه اقتصادی خصوصی است.



شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه، شرکت ارتباطات مبین‌نت و همراه اول تفاهم‌نامه همکاری امضا کردند. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، مراسم امضای تفاهم‌نامه همکاری میان شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه، شرکت ارتباطات مبین‌نت و موسسه خدمات رفاهی کارکنان همراه اول، ۱۹ مهرماه سال جاری با حضور مدیران عالی‌رتبه در ساختمان شماره یک همراه اول برگزار شد.

مشاوره، طراحی، توسعه و ایجاد زیرساخت‌های ارتباطی و زیرساخت‌های فناوری اطلاعات مورد نیاز فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه با توجه به امکانات مبین‌نت و ارائه خدمات رفاهی توسط فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه از مفاد این قرارداد سه‌ساله است که در دو فاز اجرا خواهد شد. دکتر رسول محمدی، عضو هیات‌مدیره و مدیرعامل شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه با ابراز خرسندی از انعقاد این قرارداد همکاری گفت: امیدواریم امضای این تفاهم‌نامه آغازگر اتفاقات خوب در عرصه اقتصاد کشور باشد و بتوان نتایج مثبت آن را به‌زودی مشاهده کرد.

وی ادامه داد: فروشگاه‌های رفاه در جهت توزیع مدرن و سیستماتیک کالاهای مورد نیاز مردم گام بلندی را برداشته و می‌دانیم که مسیری طولانی در این راستا در پیش داریم. امید است که قراردادهای همکاری مشابه، ما را در تحقق اهداف شرکت در



انعقاد تفاهم‌نامه بین مرکز علمی کاربردی گروه سحرخیز و سازمان مهندسی کشاورزی خراسان رضوی

در ادامه این نشست سید احمد دلقندی، رئیس سازمان نظام مهندسی کشاورزی خراسان رضوی نیز در ادامه این جلسه اظهار کرد: یکی از مشکلات آموزشی که در حوزه کشاورزی وجود دارد این است که فارغ‌التحصیلان این حوزه علم کافی دارند اما نمی‌توانند از آن استفاده کنند و در واقع این افراد جرأت ورود به بازار کار را ندارند.

وی با بیان اینکه هم‌اکنون حدود ۲۰ هزار دانش‌آموخته حوزه‌های کشاورزی در خراسان رضوی وجود دارد، خاطر نشان کرد: ما برای توانمندسازی این دسته از فارغ‌التحصیلان با اتحادیه‌های مختلفی از جمله گاوداران، مرغداران تخمگذار و سایر مواردی از این دست وارد مذاکره شده تا دوره‌های آموزشی کوتاه مدت برگزار کرده و بعد از آن به شرکت کنندگان گواهی اعطای می‌شود تا دانش‌آموختگان بتوانند در حوزه‌های تخصصی کشاورزی فعالیت داشته باشند. انعقاد این تفاهم‌نامه، قدم گذاشتن در مسیر توسعه دانش حوزه کشاورزی سرزمین عزیزمان ایران می‌باشد.



مراسم انعقاد تفاهم‌نامه بین مرکز علمی کاربردی گروه سحرخیز و سازمان نظام مهندسی کشاورزی خراسان رضوی مورخ ۸ مهرماه ۱۳۹۹ در راستای توان افزایش دانش آموختگان کشاورزی با موفقیت انجام پذیرفت. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در این رویداد فرهاد سحرخیز، عضو هیات‌مدیره گروه سحرخیز به این نکته اشاره کرد:

همکاری برای اشتغال فارغ‌التحصیلان حوزه کشاورزی، ارایه تسهیلات برای استفاده از امکانات و تجهیزات مورد نیاز و فضاهای آموزشی، تدوین استانداردهای مورد نیاز برای مهارت‌افزایی، همکاری برای آشنایی مهارت‌آموزان با فضای کسب و کار مجازی، همکاری برای آشنا کردن جامعه مهارت‌آموز در بورس کالای کشاورزی و سایر مواردی از این دست از جمله موارد مطرح شده در این تفاهم‌نامه است.

این تفاهم‌نامه به مدت ۳ سال بین طرفین منعقد شده تا به اهداف مشترک هر ۲ طرف دست پیدا شود.



گنجانیدن برنامه مصرف محصولات غنی شده با ویتامین D در سبد خوراکی این کمبودها جبران شود.

دکتر محمد صادق عرب مدیر تحقیق و توسعه و کنترل کیفیت شرکت فرآورده های لبنی رامک نیز در این نشست از تولید گروه محصولات غنی شده با ویتامین D₃ با نام "سان رامک" توسط این شرکت خبر داد و بیان داشت: متأسفانه جامعه ما زمانی برای درمان بیماری های ناشی از کمبود ویتامین D اقدام می کند و به فکر فرو می افتد که کار از کار گذشته و آسیب ها وارد شده است، اثرات محصولات لبنی ماست و پنیر غنی شده با ویتامین D امروزه اثبات شده و تلاش گردیده تا غنی سازی پنیر و ماست تولیدی تاثیری روی طعم محصولات نداشته باشد.

مهندس بابک مازندرانی، معاونت اجرایی شرکت فرآورده های لبنی رامک نیز در ادامه این نشست با بیان اینکه این شرکت علی رقم تمام چالش های پیش رو در مسیر تولید همواره در راستای سلامت جامعه گام برداشته، اعلام کرد که گروه محصولات سان رامک با نام های "سان ماس" و "سان چیز" در راستای مأموریت همیشگی شرکت رامک تهیه و به صورت غنی شده با ویتامین D₃ در دسترس عموم مصرف کنندگان عزیز در سراسر کشور قرار گرفته است. مهندس ابراهیم ترابی مدیر کارخانجات شرکت فرآورده های لبنی رامک نیز در این نشست ابراز داشت: امروزه تنوع محصولات لبنی در بازار بسیار زیاد شده است که در این بین محصولات غنی شده سهم قابل توجهی را به خود اختصاص داده اند که در جامعه ما بیشتر در نمک، محصولات لبنی، غلات و ماکارونی دیده می شود. اکنون با تولید ماست و پنیر غنی شده با ویتامین D₃ توسط شرکت فرآورده های لبنی رامک، انتظار می رود که جامعه نیز بیش از پیش با این محصولات آشنا شود.

در ادامه این نشست، مدیر بازاریابی شرکت فرآورده های لبنی رامک با اشاره به توانمندی های انسانی و تجهیزاتی این شرکت افزود، در عرضه سان ماس و سان چیز معیار اصلی کیفیت، ذائقه مصرف کنندگان بوده و شعار سان به سان خورشید نیز با همین رویکرد انتخاب شده است.

مهندس هاشم پور یادآور شد که لزوم اطلاع رسانی صحیح و آگاه سازی جامعه از عوارض کمبود ویتامین D در کنار اهمیت تامین این ویتامین از طریق محصولات غذایی، از اهمیت بالایی برخوردار بوده و در کمپین سان رامک تلاش شده تا این موضوع در اولویت تیم بازاریابی رامک قرار گیرد.



محصولات "سان رامک" خورشیدی بر سر سفره مصرف کنندگان ایرانی

برآیند یک پژوهش علمی، دانشگاهی که اخیراً بر روی طیف جمعیتی ۲۰ تا ۴۰ ساله و ۴۰ تا ۶۰ ساله در شیراز انجام شده بیانگر آن است که هر دو طیف میان سال و جوان و نوجوان با کمبود محسوس ویتامین D روبرو هستند، کارشناسان مصرف محصولات غنی شده با ویتامین D را بهترین رویکرد برای جبران این کمبودها می دانند.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، نتایج این پژوهش در نشست رونمایی از محصولات "سان" شرکت فرآورده های لبنی رامک در دو گروه ماست با نام "سان ماس" و پنیر با نام "سان چیز" با حضور اصحاب رسانه تبیین شد.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در این نشست با بیان اینکه ناکافی بودن ویتامین D در جامعه جهانی و در کشور ما یک چالش جدی است افزود: بر اساس نتایج این پژوهش طیف جوان و نوجوان در جامعه هدف شیراز که انتظار می رفت مشکلی در دریافت ویتامین D نداشته باشند با ۴۷ درصد کمبود ویتامین D روبرو هستند.

دکتر مرضیه اکبرزاده ادامه داد: ۳۲ درصد از طیف جمعیتی جوان و نوجوان در این پژوهش ویتامین D ناکافی دریافت می کنند و فقط ۲۰ درصد در شرایط طبیعی دریافت آن هستند.

این عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در ادامه گفت: همچنین بر اساس نتایج این پژوهش در طیف جمعیتی میان سال ۲۲ درصد کمبود ویتامین D دارند، ۴۸ درصد ویتامین D ناکافی دریافت می کنند و ۲۹ درصد در شرایط طبیعی دریافت آن هستند.

اکبرزاده در ادامه با بر شمردن زبان های ناشی از کمبود ویتامین D گفت: پوکی استخوان تنها زبان ناشی از کمبود ویتامین D نیست، هر چند جامعه ما نام پوکی استخوان را با کمبود ویتامین D در ذهن تداعی می کند اما زبان های ویتامین D بسیار فراتر از پوکی استخوان است، سلول های مغزی، بافت های عضلانی و سیستم ایمنی بدن همه گیرنده ویتامین D دارند و نقش این ویتامین در کنترل سلول های سرطانی اثبات شده، بنا بر این نقشی که ویتامین D در سلامت زندگی ایفا می کند بسیار فراتر از چیزی است که مردم می پندارند.

این استاد دانشگاه در ادامه به کنترل بیماری های خود ایمنی مانند ام اس و دیابت با استفاده از ویتامین D اشاره کرد و گفت: کاهش بیماری های قلبی و عروقی، درمان پرفشاری خون، کنترل سکت، درمان و کاهش افسردگی ارتباط مستقیم با مصرف ویتامین D دارد، اکنون در برنامه پزشک خانواده با استفاده از مکمل درمانی مصرف ویتامین D در جامعه افزایش پیدا کرده است اما این موضوع برای جبران کمبود ویتامین D کافی نیست.

اکبرزاده به غنی سازی لبنیات با ویتامین D به عنوان راهکاری در جهت جبران دریافت این ویتامین در بدن پرداخت و گفت: استفاده از ماست و پنیر غنی شده با ویتامین D میتواند تا حدودی این کمبودها را جبران نماید، کمبود ویتامین D در جامعه ما اکنون تبدیل به یک همه گیری شده و می بایست با



جایزه صلح نوبل به «برنامه جهانی غذا» رسید



سازمان برنامه جهانی غذا به دلیل تلاش خود برای مبارزه با گرسنگی در مناطق مختلف جهان به ویژه در کشورهای جنگ زده، جایزه صلح نوبل ۲۰۲۰ را دریافت کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، سازمان برنامه جهانی غذا به دلیل تلاش خود برای مبارزه با گرسنگی در مناطق مختلف جهان به ویژه در کشورهای جنگ زده، جایزه صلح نوبل ۲۰۲۰ را دریافت کرد.

کمیته نوبل نروژ روز جمعه در بیانیه ای اعلام کرد: این سازمان بخاطر «کمک به بهبود شرایط در جهت ایجاد صلح در مناطق درگیر و همچنین به عنوان یک نیروی محرکه در جهت جلوگیری از استفاده از گرسنگی به عنوان یک سلاح جنگی» مورد تقدیر قرار گرفته است. این کمیته گفت: نیاز به همبستگی بین المللی و همکاری چند جانبه «بیش از هر زمان دیگری آشکارتر است. برنامه جهانی غذا بزرگترین گروه بشردوستانه در جهان است که به طور خاص گرسنگی را برطرف می کند و در جهت امنیت غذایی تلاش می کند.

بر اساس این گزارش، برنامه جهانی غذا سال گذشته حدود ۱۰۰ میلیون نفر را در ۸۸ کشور در مواجهه با «ناامنی حاد غذایی و گرسنگی» پوشش داده و به آنها کمک کرد. این سازمان همچنین یک نهاد اصلی است که سازمان ملل متحد از طریق آن برای از بین بردن گرسنگی به عنوان یکی از اهداف توسعه پایدار فعالیت می کند. کمیته نوبل نروژ پس از وخیم شدن شرایط طی سالهای اخیر، تصمیم گرفت امسال بحران گرسنگی را برجسته کند. در این گزارش آمده است که در سال ۲۰۱۹، ۱۳۵ میلیون نفر از گرسنگی حاد رنج می برند، که بالاترین رقم در سالهای گذشته است. بیشتر این افزایش ناشی از جنگ و درگیری مسلحانه بوده است. جایزه صلح نوبل سال گذشته به ابی احمد، نخست وزیر اتیوپی برای تلاش او به منظور پایان دادن به تقریباً دو دهه درگیری با اریتره اهدا شد.





اعطای ۵۵ میلیون دلار به شرکتی که در آزمایشگاه گوشت می سازد



یک شرکت هلندی که ۷ سال پیش اولین همبرگر آزمایشگاهی را تولید کرد، اکنون ۵۵ میلیون دلار بودجه برای توسعه فناوری پیشرفته خود گرفته تا همبرگرها از سلول های گوشت واقعی ساخته شوند و دیگر شاهد تأثیرات منفی دامداری بر محیط زیست نباشیم. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از آی ای، همه ما درباره گزینه های جایگزین گوشت مانند استیک تهیه شده از نخود و جلبک دریایی و آنهایی که در آزمایشگاه پرورش یافته اند، شنیده ایم. اکنون شرکتی که هفت سال پیش اولین همبرگر را در یک آزمایشگاه پرورش داده ۵۵ میلیون دلار بودجه برای توسعه فناوری پیشرفته خود دریافت کرده است.

شرکت هلندی "موسامیت" (Mosa Meat) به منظور توسعه فناوری و کارخانه خود جهت تهیه گوشت های جایگزین برای تمام اروپا، ۵۵ میلیون دلار بودجه دریافت کرده است. رمز موفقیت این شرکت این است که آنها بدون اینکه اقدام به کشتن بیرحمانه حیوانات کنند، گوشت واقعی تولید می کنند. تنها تفاوت این است که این گوشت در آزمایشگاه پرورش داده می شود، بنابراین به هیچ حیوانی آسیب نمی رسد و همچنین هیچ ماده افزودنی مخرب برای سلامتی انسان و حیوانات که مرتبط با کشاورزی و دامداری است، ندارد. شرکت "موسامیت" می گوید اکنون با این بودجه برنامه های عظیمی برای توسعه فناوری پیشرفته خود دارد. "سارا لوکاس" رئیس بخش تولید این شرکت گفت: هدف ما در سه سال آینده استقرار یک خط تولید در مقیاس صنعتی، همکاری با قانونگذاران برای نشان دادن ایمنی گوشت آزمایشگاهی و معرفی اولین گوشت گاو کشت شده در آزمایشگاه به مصرف کنندگان هستیم. این شرکت استارتاپی در حال حاضر مسیری طولانی را طی کرده است. آنها اکنون ۵۰ دانشمند در شرکت خود دارند و از این گذشته، آنها موفق شده اند قیمت همبرگر آزمایشگاهی خود را از زمان معرفی اولین همبرگر آزمایشگاهی در سال ۲۰۱۳ حدود ۸۸ برابر کاهش دهند. به در دست خواندید. در سال ۲۰۱۳ اولین همبرگر آزمایشگاهی "موسامیت" حدود

۲۹۰ دلار (۲۵۰ یورو) قیمت داشت، اما با این قیمت کمتر کسی توانایی خرید آن را داشت. خوشبختانه اکنون قیمت این همبرگر تقریباً به ۱۰ دلار (۹ یورو) رسیده است. اما این شرکت چگونه موفق به کاهش چشمگیر قیمت برگرهای خود شده است؟ همه چیز مربوط به خونابه ای است که این برگر در آن ساخته می شد. تولید سلول های گوشتی آزمایشگاهی به خونابه جنینی گاو (FBS) نیاز دارد و این خونابه که در رحم گاو موجود است، بسیار گران بود. اما وقتی محققان این شرکت متوجه شدند که چگونه می توان این همبرگر را بدون FBS درست کرد، قیمت آن به طرز چشمگیری کاهش یافت و این خبر خوبی است، زیرا همه مردم اکنون می توانند از گوشت های سالم بهره مند شوند.

افزایش ذخیره غلات توسط دولت ها از ترس کرونا و افزایش قیمت ها

از همه گیری ویروس کرونا هشدار دهنده است و ولی تحلیلگران می گویند دنیا بدون غلات روسیه هم دوام می آورد چون عرضه کنندگان دیگری هم وجود دارند. اردن هم خرید غلات خود را افزایش داده است. ذخایر گندم این کشور به رکورد ۱٫۳۵ میلیون تن رسیده است. در حالی که این رقم برای پوشش نیازهای این کشور به مدت یک سال و نیم کافیست، دولت اردن در فکر بیشتر کردن ذخایر استراتژیک خود برای اطمینان از امنیت غذایی است.

امارات متحده عربی در سال جاری ۴۵۰۰ گاو شیرده از اروگوئه وارد کرده است. این کشور اعلام کرد این اولین واردات از این نوع بوده و محموله های بعدی در راه هستند. تحلیلگران بانک آمریکا می گویند: «بیماری کووید ۱۹ باعث شده مصرف کنندگان از مدیریت لحظه ای ذخایر به یک رویکرد محافظه کارانه تر روی آورند. در نتیجه، مصرف کنندگان از ترس اختلال های آینده در زنجیره عرضه، ذخایر خود را افزایش می دهند». مراکش و پاکستان هم چنین اقداماتی را انجام داده اند. ولی تحلیلگران اشاره کردند برخی از این افزایش واردات نتیجه تمایل این کشورها برای خرید کالاها از ترس افزایش قیمت آنها بوده است. خرید بالا به همراه سایر عوامل از جمله تقاضای قوی از طرف چین همین حالا هم قیمت ها را بالا برده است.



بیماری کووید ۱۹ باعث شده واردکنندگان غلات از مدیریت لحظه ای ذخایر به یک رویکرد محافظه کارانه تر روی آورند. در نتیجه، آن ها از ترس اختلال های آینده در زنجیره عرضه، ذخایر خود را افزایش می دهند. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از راشاتودی، هجوم برای خرید طی همه گیری ویروس کرونا به سطح دولت ها هم راه یافته است.

کشورها در بحبوحه ترس از تأثیر همه گیری بر زنجیره های جهانی عرضه و بالا رفتن قیمت ها، مواد غذایی ذخیره می کنند. به نظر می رسد کشورهای وابسته به واردات مواد غذایی بیش از همه نگران کمبود محصولات کشاورزی باشند چون تعداد موارد ابتلا به کرونا همچنان رو به افزایش است. مثلاً در مصر، بزرگترین وارد کننده گندم در جهان، خرید این محصول در دو ماه اول تابستان ۴۰ درصد نسبت به سال قبل افزایش یافته است. مقامات این کشور اعلام کردند قاهره قصد دارد حداقل تا شش ماه مواد غذایی کافی ذخیره کند. بیشتر گندم مصر از

روسیه وارد میشود. روسیه در نیمه اول سال جاری میلادی صادرات غلات خود را سهمیه بندی کرد تا از بازار داخلی حمایت کند. این اقدام در بحبوحه بی ثباتی ناشی

مستقیم در مراحل کاشت، داشت، برداشت و فرآوری در هر یک هکتار زعفران حدود ۱۸۰ تا ۲۰۰ شغل به صورت غیرمستقیم و فصلی نیز ایجاد می‌کند. مدیر امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی خراسان شمالی گفت: ارزش اقتصادی تولید زعفران ۱۷ درصد ارزش کل تولیدات باغی معادل هزار و ۸۰۰ میلیارد ریال می‌باشد.

□ آغاز برداشت طلای سرخ

وی از جمله مزایای کشت این محصول صادراتی و پرفرودار داخلی را امکان حذف و جایگزینی باغ‌های با مصرف آب زیاد با زعفران، سهولت در کشت مکانیزه و ارزش اقتصادی فراوان، سهولت در نگهداری محصول، وجود پنج واحد فرآوری و بسته بندی زعفران با ظرفیت سالانه ۳.۴ تن و امکان صادرات آن دانست.

شریکیان ضمن اشاره به نظارت و مشاوره کارشناسان در مراحل کاشت، داشت و برداشت و انتقال دانش فنی به بهره برداران گفت: اجرای طرح توسعه زنجیره ای ارزش زعفران، توزیع نهاده‌های کشاورزی، تامین ادوات الگویی کشت از جمله حمایت‌های سازمان جهاد کشاورزی به تولید کنندگان این محصول می‌باشد.

وی از جمله مشکلات و موانع سد راه تولید کنندگان این محصول را کمبود ماشین آلات برداشت مکانیزه، ضعف دانش فنی در محیط تولید، احتمال طغیان آفات و بیماری‌های خاص با توجه به سرعت توسعه کشت، نابسامانی بازار و عدم وجود برنامه‌های صادراتی مشخص، صادرات فله‌ای و نبود فرآوری محصول زعفران دانست.

سطح هفت هزار هکتاری زیر کشت گیاهان دارویی در این استان که شامل کشت زعفران، گل محمدی، زیره سبز، نعنای فلفلی، آلوورا، گل گاوزبان، موسیر، آویشن، سیاه دانه، بادرنجبویه و به‌لیمو است که مورد توجه کشاورزان منطقه می‌باشد. در سال زراعی گذشته با خریداری حمایتی که توسط سازمان تعاون روستایی استان صورت گرفت، ۷۶۱ کیلوگرم زعفران به ارزش ۷۴ میلیارد ریال از ۱۵۸ زعفران کار استان خریداری شده بود. استان خراسان شمالی با ۳۴۴ هزار هکتار اراضی کشاورزی حدود ۴۷ هزار هکتار باغ و مابقی زراعت برخوردار است.



مدیر امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی خراسان شمالی: آغاز برداشت زعفران

پیش بینی می‌شود همزمان با آغاز برداشت از ۴۳۰۰ هکتار کشتزار طلای سرخ ۲۱ تن محصول طلای سرخ برداشت شود. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از بازار کسب کار آنلاین محمدعلی شریکیان مدیر امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی خراسان شمالی در این ارتباط گفت: خراسان شمالی از لحاظ زیر کشت این محصول دارای رتبه سوم در بین استانهای تولید کننده این محصول در سطح کشور است. شریکیان افزود: پیش بینی می‌شود در سال جاری شاهد افزایش ۱۰ درصدی این محصول پر مخاطب نسبت به مدت مشابه سال قبل باشیم.

وی یادآور شد: میانگین عملکرد تولید زعفران حدود ۲ برابر میانگین کشوری با ۶.۲ کیلوگرم در هر هکتار خواهد بود. شریکیان با اشاره به اینکه زعفران گیاهی است کم توقع چرا که برای آبیاری آن نیاز به آب زیادی نبوده و زمان آن در فصلی است که سایر محصولات کشاورزی نیز به آب نیاز ندارند و یا حداقل کشور و استان با مشکل کم آبی مواجه نیست و این عملکرد این محصول موجب پربازده و اقتصادی بودن آن شده است. وی ضمن اشاره به اینکه ۹۰ درصد این محصول در ایران کشت شده و این موجب شده که ۸۹ درصد تولید این محصول اختصاص به ایران یابد. وی در ادامه گفت: خراسان شمالی بعد از خراسان رضوی و جنوبی دارای رتبه سوم تولید این محصول در کشور است. که فاروج نسبت به ۸ شهرستان دارای زیر کشت این محصول رتبه اول تولید استان را به خود اختصاص داده است. شریکیان ضمن اشاره به شرایط مناسب اقلیمی، سازگاری، نیاز آبی کم، عملکرد و درآمد اقتصادی مناسب گفت: از ویژگی‌های این محصول ارتقای دانش فنی زعفران کاران و سهولت نگهداری آن از عوامل مهم توسعه این محصول صادراتی در استان است. وی ضمن اشاره به تولید اشتغال این محصول صادراتی گفت: کشت و تولید زعفران با توجه به ایجاد اشتغال یک شغل به طور



دردسره‌های ممنوعیت واردات برنج / ۵۰ میلیون نفر توان خرید برنج ایرانی را ندارند

دبیر انجمن واردکنندگان برنج گفت: اختلال در بازار برنج خارجی ۵۰ میلیون نفری که توان خرید برنج ایرانی ندارند را دچار مشکل می‌کند. مسیح کشاورز دبیر انجمن واردکنندگان برنج در گفت‌وگو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، گفت: زمانی که مسئولان ستاد تنظیم بازار تعرفه فصلی را

او تصریح کرد: با توجه به این شرایط باید تصمیم دقیق تری درباره واردات یا تولید برنج در کشور گرفته شود، اما دولت مردان ما صرفاً به اعدادی که روی کاغذ دارند برای تصمیم‌گیری بسنده می‌کنند. برنج خارجی موجود در بازار گاهی زیر قیمت تموم شده به فروش می‌رسد چرا که نباید برای مدت طولانی نگهداری شود، اما برنج ایرانی احتکار می‌شود. در شرایط سخت امروز بی‌توجهی به بازار برنج می‌تواند آسیب زیادی را به اقشار پایین تر کشور وارد کند.



هیچ مشکلی در تامین آرد در کشور وجود ندارد

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: امروز در کشور نه کمبود آرد و نه کمبود گندم، وجود ندارد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از صدا و سیما؛ یزدان سیف افزود: حدود ۹۰ هزار تن آرد از طریق ۴۰۰ کارخانه تولید آرد که ماهیانه ۹۰۰ هزار تن، گندم را تبدیل به آرد می‌کنند از طریق شبکه حمل و نقلی منسجم و برنامه ریزی شده در سه دهه اول، دوم و سوم در هر ماه آرد دریافت می‌کنند. وی گفت: از مردم تقاضا داریم از نانوائی‌هایی که دارای پروانه فعالیت، جواز کسب و پروانه بهداشت تضمین شده هستند، خرید کنند. مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران افزود: گاهی اوقات دیده شده برخی از نانوائی‌ها که پروانه کسب نداشته و اجازه فعالیت هم ندارند و آرد مورد نیاز خود را از طریق شبکه غیر رسمی تامین می‌کرده‌اند با کمبود آرد مواجه شده‌اند و موجبات سوء استفاده برای رسانه‌های ضد انقلاب را فراهم کرده‌اند. آقای سیف در خصوص نانوائی‌های آزادپز هم گفت: نانوائی آزادپز دیگر در کشور وجود ندارد و همه نانوائی‌ها به دو مدل یارانه‌ای یک و دو، از دولت آرد دریافت می‌کنند که در نوع اول به صورت کاملاً دولتی و به قیمت هر کیلو ۶۶۵ تومان و نوع دوم که به صورت آزاد آرد دریافت می‌کنند. وی افزود: هر سال در نیمه دوم سال، به دلیل این که روزها کوتاه می‌شود و تعطیلی خیلی از ادارات و فضاهای کاری توأم با یکدیگر می‌شود متأسفانه شاهد شلوغی و ازدحام متقاضیان نان در صف نانوائی‌ها هستیم. مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: علت دیگری که امکان دارد نانوائی، نان کمتری پخت کند این است که بعضی نانوائی‌ها به جای هشت ساعت کار شش ساعت فعالیت می‌کنند. آقای سیف افزود: در هیچ نقطه‌ای از کشور، نه در حال حاضر بلکه در گذشته و حتی در آینده هم هیچ مشکلی در تهیه آرد و نان نداریم

به ممنوعیت تبدیل کردند، این موضوع را آسیب شناسی و عواقب نامناسب آن را اعلام کردیم. در حقیقت برای حمایت از تولید کننده داخلی نیازی به ممنوع کردن واردات نیست. بازار برنج ایرانی و خارجی کاملاً منفک از هم هستند و اعمال این محدودیت تاثیری بر تولیدات داخل ندارد.

او ادامه داد: زمانی که برای حدود ۴ ماه واردات برنج را ممنوع می‌کنیم کسانی که سهم بازار برنج خارجی را در اختیار دارند برای حفظ سهم خود مجبور به انبار کردن برنج می‌شوند. این به معنای افزایش تقاضا در بازار جهانی است. دلیلی که باعث شد قیمت برنج در بازارهای جهانی از ۸۰۰ دلار به ۱۳۰۰ دلار هم برسد. این افزایش قیمت در نهایت با هزینه انبار داری همراه می‌شود و مجموع این هزینه‌ها افزایش قیمت مصرف کننده را به همراه خواهد داشت.

کشاورز بیان کرد: دولت قصد دارد با این کار به مردم و مجلس القا کند که قصد حمایت از تولید داخل را دارد، اما تاثیر چندانی بر این موضوع نخواهد داشت. ما ابزار و زیرساخت مناسب تولید برنج نداریم؛ در تمام دنیا از شالی ۹۰ درصد برنج می‌گیرند و این رقم در کشور ما به حدود ۵۰ درصد می‌رسد. این به معنای آن است که نیمی از برنج هنگام فراوری به شکل برنج‌کامل باقی خواهد ماند. در نتیجه مابقی برنج پودرو و خورد شده و از قیمت واقعی خود ارزش بسیار کمتری خواهد داشت. دبیر انجمن واردکنندگان برنج ادامه داد: این تفاوت قیمتی ایجاد شده روی برنج درشت باقی مانده سرشکن خواهد شد و قیمت تمام شده آن را افزایش می‌دهد پس دوباره روی دوش مصرف کننده و تولید کننده خواهد بود. مجموع این اتفاقات گران بودن برنج ایرانی نسبت به برنج خارجی و دودستگی در بازار را به همراه خواهد داشت. او گفت: ما نسبت به ۵ ماه مشابه سال قبل ۵۰ درصد کاهش واردات داشتیم پس دولت تصمیم گرفت تا بارهایی را که به دلیل مشکلات ارزی در بنادر رسوب کرده بودند اجازه ترخیص پیدا کنند، اما هنوز بانک مرکزی ارز لازم برای ترخیص آن را تامین نکرده و در صورت ادامه دار شدن این فرایند ممکن است بازار با کمبود مواجه شود.

کشاورز تصریح کرد: تولیدکنندگان داخلی یک میلیون و ۷۰۰ هزار تن برنج سفید و آماده عرضه تولید می‌کنند. گاهی دولت امار تولید برنج شلتوک را اعلام می‌کنند که ۵۰ درصد آن به برنج قابل استفاده تبدیل می‌شود. دولت معتقد است میزان تولید برنج در کشور حدود دو میلیون تن است. اگر سرانه مصرف برنج را برای هر نفر ۴۰ کیلو گرم در نظر بگیریم به حدود ۳ میلیون و ۲۰۰ هزار تن برنج نیاز داریم پس حداقل به یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن واردات برنج نیاز داریم. کشاورز تصریح کرد: اگر این دو میلیون تن به قیمت مناسب برسد می‌تواند کاهش واردات را به همراه داشته باشد، اما قیمت تمام شده برنج ایرانی بسیار بالاست و تنها قشر متوسط به بالا توان استفاده از آن را دارند. برنج خارجی برای اقشار آسیب پذیر جامعه است و اختلال در بازار برنج خارجی ۵۰ میلیون نفری که توان خرید برنج ایرانی را ندارند را دچار مشکل می‌کند.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ادامه داد: بسیاری از استان‌های مرزی تمایلی به مصرف برنج ایرانی ندارند پس نمی‌توان آن‌ها را ملزم به انجام این کار کرد. از طرفی تفاوت قیمتی چشمگیری که بین این دو نوع برنج وجود دارد بازار مصرف آن‌ها را کاملاً از هم مجزا می‌کند.



مشاور وزیر جهاد کشاورزی: تولید محصولات گواهی شده در راستای تأمین امنیت غذایی کشور

مشاور وزیر جهاد گفت: از سال ۹۸ تولید محصولات گواهی شده در کشور به صورت رسمی و با ایجاد سامانه سرگائیک شروع شده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی، سعید سعادت مشاور وزیر جهاد کشاورزی و مدیر کل دفتر وزارتی در وبینار روز جهانی غذا، گفت: تعریف سازمان فائو از امنیت غذایی، دسترسی پایدار همه آحاد جامعه به غذای کافی، ایمن و مغزی در تمام اوقات شبانه روز است.

وی افزود: علاوه بر اهمیت تولید، همه آحاد جامعه باید دسترسی پایدار به غذا داشته باشند، همچنین تولید غذای ایمن و مغذی مسئله مهم دیگری است که باید به آن توجه شود.

سعادت تصریح کرد: آمارها نشان می‌دهد ۱۸.۵ میلیون هکتار از اراضی کشور قابل کشت است که حدود ۸ میلیون هکتار از این اراضی آبی است و بیش از ۹۰ درصد از تولید در این ۸ میلیون هکتار انجام می‌شود. وی افزود: از این میزان ۶.۸ میلیون هکتار و بالغ بر ۸۰ درصد از آن با محدودیت شوری، گچی بودن، کمبود مواد آلی، عمق خاک، بافت و آهکی بودن مواجه هستند و تنها ۱.۲ میلیون هکتار از اراضی بدون محدودیت هستند، بنابراین برای تولید محصولات کشاورزی فشار زیادی به منابع خاکی وارد می‌شود.

مشاور وزیر جهاد کشاورزی ادامه داد: از ۱۸.۵ میلیون هکتار اراضی کشاورزی، بیش از ۱۲۰ میلیون تن محصول تولید می‌شود که نشان دهنده میزان کمیت تولیدات محصولات کشاورزی در کشور است.

سعادت در رابطه با تولید محصولات گواهی شده عنوان کرد: در زمان تولید محصولات گواهی شده، مدیریت به گونه‌ای است که پس از تولید، محصول فاقد باقیمانده سموم و آفت کش بوده، میزان آلاینده و نیترات مطابق با استانداردهای موجود و همچنین تحت نظارت و دارای شناسنامه قابل ردیابی است و امنیت غذایی جامعه را تأمین می‌کند.

وی با اشاره به این که وزارت جهاد کشاورزی وظیفه امنیت غذایی را برعهده دارد، بیان کرد: وزارت جهاد کشاورزی در راستای تولید کمی، نقش خود را علی‌رغم محدودیت‌ها به خوبی انجام داده و در بحث کیفیت همراه و همگام با وزارت بهداشت و سازمان استاندارد ایران پیش رفته است.

مشاور وزیر جهاد کشاورزی افزود: از سال ۹۸ تولید محصولات گواهی شده در کشور به صورت رسمی و با ایجاد سامانه سرگائیک شروع شده و امیدواریم با همکاری سایر بخش‌های مرتبط با تولید، فرآیند تولید محصولات گواهی شده راه خود را پیدا کند.

ضمن اینکه میزان ذخایر راهبردی کشور هم بی نظیر است. وی در پایان گفت: یکی از نانوائی‌ها در استان البرز که مرتکب تخلف هم شده، فیلمی از واحد صنفی خود را برای یکی از شبکه‌های فارسی زبان خارجی فرستاده که این فیلم کاملاً دروغ بوده و بعد از بررسی‌ها، مشخص شد این نانوائی تخلفات گسترده‌ای داشته که در حال حاضر در حال رسیدگی از طریق مراجع ذیربط هستیم.



مدیر کل دفتر محیط زیست و سلامت غذا: مدیریتی در امنیت غذایی باید منجر به بهره‌وری شود



مدیر کل دفتر محیط زیست و سلامت غذا در وزارت جهاد کشاورزی گفت: ما سه نوع مدیریت در امنیت غذایی شامل مدیریت تولید، مدیریت بهداشت و مدیریت بازار داریم که باید منجر به بهره‌وری و امنیت غذایی شود. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی، علیرضا رفیعی‌پور، مشاور وزیر جهاد کشاورزی و مدیر کل دفتر محیط زیست و سلامت غذا وزارت جهاد کشاورزی در وبینار روز جهانی غذا گفت: جملات کلیدی در امنیت غذایی شامل توسعه کشاورزی پایدار، تولید غذا با حفظ محیط زیست، پیشگیری بهتر از درمان، پیشگیری از مهاجرت از طریق توسعه مناطق روستایی، مبارزه با فقر، گرسنگی و سوء تغذیه و بهبود مواد غذایی از مزرعه تا سفره می‌شود.

وی افزود: مسئولیت وزارت جهاد کشاورزی از مزرعه و منابع پایه تولید شروع و تا سفره مصرف کننده پیش می‌رود. مشاور وزیر جهاد کشاورزی تصریح کرد: ما سه نوع مدیریت در امنیت غذایی شامل مدیریت تولید، مدیریت بهداشت و مدیریت بازار داریم که باید منجر به بهره‌وری و امنیت غذایی شود. مدیر کل دفتر محیط زیست و سلامت غذا وزارت جهاد کشاورزی خاطر نشان کرد: در کشور بیش از ۱۲۰ میلیون تن محصول کشاورزی تولید شده که یک موفقیت مدیریتی برای وزارت جهاد کشاورزی محسوب می‌شود اما باز هم نیاز به تنظیم الگوی کشت داریم. وی افزود: تأمین و تضمین کیفیت سلامت و بهداشتی بودن محصولات کشاورزی، گیاهی و دامی با نگاه بهداشت محور و سلامت‌گرا در وزارت جهاد کشاورزی شروع و زنجیره مزرعه تا سفره با حضور کارشناسان و استفاده از تکنولوژی‌های روز دنیا مانند هوش مصنوعی آغاز شده است. رفیعی‌پور بیان کرد: مدیریت بازار باید به کمک مدیریت تولید بیاید تا در اقتصاد کشاورزی موفق شویم و کشاورزی پایدار را برای آینده کشور تأمین کنیم.

وی خاطر نشان کرد: در حوزه دامی شناسایی محصولات دامی با کد IR و گریدهای A و A+ پلاس را دریافت کردیم.



کشف ۳۰ تن کره احتکار شده

رییس سازمان صمت خوزستان از کشف ۳۰ تن کره احتکار شده در شوش خبر داد.
به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از وزارت صمت، امیر حسین نظری گفت: سازمان صمت در گشت مشترکی با تعزیرات و سپاه موفق به کشف ۳۰ تن و ۶۰۰ کیلوگرم کره احتکار شده متعلق به یکی از شرکت های لبنی شهرستان شوش شدند.
نظری افزود: در این راستا پرونده احتکار به ارزش دو میلیارد ریال تشکیل و برای صدور حکم به تعزیرات حکومتی ارسال گردید.



قول مجلس به زعفرانکاران/ موجودی تعاون روستایی به بازار نمی آید

دبیر کمیسیون جهش و رونق تولید مجلس شورای اسلامی با تکذیب ورود زعفران های تعاون روستایی به بازار، از کشاورزان خواست به این شایعات توجه نکنند.
محسن زنگنه، نماینده مردم تربت حیدریه، زاوه و مه ولات در گفتگو با خبرنگار مهر اظهار داشت: خوشبختانه خبرهای رسیده حاکی از خرید گل زعفران، زعفران پوشال و زعفران نگین نو (برداشت سال ۹۹) با قیمت های بالاتر از نرخ مصوب شورای ملی زعفران است.
وی ادامه داد: طی روزهای آینده با فراوان شدن برداشت گل ممکن است قیمت ها مقداری کاهش یابد که امری کاملاً طبیعی است و جای نگرانی نیست.
زنگنه با اشاره به اینکه نرخ ۱۶ میلیون تومانی برای زعفران پوشال و نرخ ۲۰ میلیون تومانی برای زعفران نگین غیرمنطقی نیست، گفت: هم اکنون قیمت دلار از ۳۱ هزار تومان گذشته بنابراین قیمت یک کیلوگرم زعفران ۱۶ میلیونی، ۵۰۰ دلار می شود در حالی که طی سال های گذشته زعفران حتی با قیمت های بالاتر از ۱۵۰۰ دلار نیز



انجمن شیرینی و شکلات در نامه ای به معاون وزیر صمت؛ صنایع غذایی با مشکل کمبود روغن مواجه هستند

انجمن شیرینی و شکلات در نامه ای به معاون وزیر صمت از کمبود روغن در این صنعت خبر داد و گفت: روغن ۳ برابر نرخ مصوب بدست صنایع می رسد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، انجمن شیرینی و شکلات در نامه ای به معاون مهدی صادقی نیارکی، معاون وزیر صمت با اشاره به مشکل کمبود روغن در صنایع شیرینی و شکلات اعلام کرد: یک حلب روغن ۱۶ کیلویی صاف که نرخ مصوب آن ۱۳۴ هزار و ۵۰۰ تومان است را صاحبان صنایع اگر خوش شانس باشند از بازار آزاد می توانند به قیمت ۴۲۰ هزار تومان تهیه کنند.
متن کامل نامه به این شرح است:

احتراماً، همانگونه که استحضار دارید تأمین روغن مورد نیاز این صنعت چند مدتی است دچار مشکل گردیده، بطوریکه کل توان مدیران و مالکان این صنعت بجای توسعه و نوآوری در امر تولید و صادرات و تأمین نیازهای داخلی صرف تأمین روغن مورد نیاز شده است، جهت استحضار یک حلب روغن ۱۶ کیلویی صاف که ۱۳۴ هزار و ۵۰۰ تومان بهای مصوب دارد صاحبان صنایع اگر خوش شانس باشند از بازار آزاد بتوانند به قیمت ۴۲۰ هزار تومان تهیه نمایند؛ در راستای حل مشکل با تلاش های انجمن و مساعدت های آن مقام عالی مصوب گردید تا قسمتی از روغن مورد نیاز از محل ذخایر استراتژیک به این صنعت اختصاص یابد لکن متأسفانه مقرر گردیده همین رقم اندک نیز از طریق کار گروه تنظیم بازار در استان های مختلف توزیع شود، تجربه سنوات قبلی نشان داده که ادارات صمت سهمیه را دنبال نموده و توزیع روغن نیز عادلانه نبوده و حداقل ۵۰ درصد از سهمیه پایمال می گردد. این در حالی است که سهمیه قبلی انجمن که تیر ماه سال جاری از طریق این تشکل توزیع گردیده شامل کل صنعت شیرینی و شکلات کشور اعم از عضو و غیر عضو و بر اساس پروانه تولید واحدها بوده و حتی یک مورد شکایت مبنی بر عدم دریافت سهمیه را نیز شامل نگردیده، از آن مقام عالی استدعا می شود در راستای تأمین و توزیع عادلانه روغن اختصاص یافته و جلوگیری از توقف تولید واحدهای این صنعت کماکان مساعدت های لازم را مبذول فرمایند.

در ۴ ماهه ابتدای امسال ۱۵۷ میلیون دلار انواع شیرینی و شکلات به خارج از کشور صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۲۰ درصد کاهش داشته است. معمولاً بیشترین صادرات این صنایع در نیمه دوم هر سال انجام می شود اما به گفته فعالان این صنعت، با توجه به وضعیت تأمین مواد اولیه تولید و چالش های بازگشت ارز و... کارخانجات تمایلی به صادرات ندارد.

و خوشبختانه ما الان در آغاز فصل شاهد خرید هر ۳ کیلوگرم گل به قیمت ۷۰۰ هزار تومان هم هستیم.

وی تصریح کرد: از کشاورزان تقاضا می‌کنم به شایعات توجه نکنند. قرارگاه‌های پاک کنی زعفران هم از امروز یا فردا به طور رسمی کار خود را آغاز می‌کنند و به کمک کشاورزانی خواهند آمد که گل به هر دلیلی روی دست آنان می‌ماند.

زنگنه با بیان اینکه چند خبر خوش دیگر نیز برای زعفران کاران داریم که بزودی و در فرصتی مناسب آن را به اطلاع کشاورزان خواهیم رساند، گفت: دولت، مجلس و شورای ملی زعفران، اتحادیه صادرکنندگان، تعاونی‌های روستایی و کشاورزی همه در کنار کشاورزان هستند و انشالله با صبر و تدبیر و بدون توجه به شایعات سال خوبی را برای زعفران کاران خواهیم داشت.

به فروش رفته و قیمت طی سال‌های گذشته در بازارهای جهانی تغییر محسوسی نداشته است.

دبیر کمیسیون جهش و رونق تولید مجلس شورای اسلامی تصریح کرد: بنابراین کسانی که تبلیغ می‌کنند قیمت‌های فعلی غیرمنطقی و گران است کاملاً در اشتباه هستند. قیمت‌ها در یک جلسه کارشناسی با حضور اعضای شورای ملی زعفران، اتحادیه صادرکنندگان، نمایندگان کشاورزان، برخی از مسئولان دولتی و نمایندگان مجلس بررسی و تعیین شده است.

زنگنه تأکید کرد: به نظر من، با توجه به نرخ امروز دلار، این قیمت‌ها حتی باید افزایش هم پیدا کند.

تکذیب عرضه زعفران‌های تعاون روستایی به بازار / یک توصیه به شایعه پردازان

وی با بیان اینکه برخی شایعه کرده‌اند قرار است زعفران‌های موجود در انبارهای سازمان مرکزی تعاون روستایی به بازار عرضه شود، گفت: بنده این موضوع را هم تکذیب می‌کنم. در این زمینه با مدیرعامل سازمان مرکزی تعاون روستایی مذاکره‌ای تلفنی داشتیم. وی این شایعه را تکذیب و گلایه کرد از کسانی که با مسئولان سازمان مرکزی تعاون روستایی جلسه می‌گذارند و وقتی که از جلسه خارج می‌شوند، مباحث را به شکل دیگری در فضای مجازی منتشر می‌کنند.

زنگنه ادامه داد: توصیه بنده به افراد مذکور این است که با زعفران کاران همراه شوند و منافع شخصی‌شان را زیر پا بگذارند. زعفران محصول انحصاری کشور ماست و اگر اتحاد داشته باشیم می‌توانیم قیمت آن را در بازارهای جهانی تعیین کنیم.

وی با بیان اینکه ۱,۰۰۰ میلیارد تومان تسهیلات برای صادرکنندگان و فعالان بازار زعفران و خریداران گل نیز تصویب شده است، گفت: این مصوبه مراحل اجرایی خود را جهت ابلاغ می‌گذراند و طی دو الی سه روز آینده به بانک‌ها برای اعطای تسهیلات ابلاغ می‌شود. همچنین خریداران زعفران و صادرکنندگان آن هر سال در این فصل بالغ بر ۱۵۰ تن زعفران را خریداری می‌کردند بنابراین منابع آنها برای این خرید کاملاً کافی است ضمن اینکه طی یک هفته الی ۱۰ روز آینده این منابع تسهیلاتی نیز در اختیار آنان قرار می‌گیرد بنابراین هیچ مشکلی برای خرید وجود ندارد.

□ وعده مجلس برای تسهیل شرایط رفع تعهد ارزی

این نماینده مجلس اضافه کرد: درباره رفع تعهد ارزی نیز ما صبح دوشنبه هفته آینده در کمیسیون جهش تولید جلسه‌ای را با وزیر صمت و معاونان وی داریم که در این مورد مذاکره خواهیم کرد. همچنین دیروز هم جلسه‌ای با آنان داشتیم و بحث رفع تعهد ارزی را برای صادرکنندگان محصولات کشاورزی مطرح کردیم و کمک می‌کنیم که در این حوزه هم تسهیلاتی برای صادرکنندگان ایجاد شود. زنگنه همچنین از خریداران گل زعفران تشکر کرد و افزود: بر اساس اطلاعاتی که به بنده رسیده خریداران گل در سطح عمده این محصول را با قیمت خیلی خوبی خریداری می‌کنند. خریداران گل به نمایندگان مجلس و اعضای شورای ملی زعفران متعهد شدند که اگر صادرکنندگان زعفران‌های پوشال و نگین را به ترتیب به قیمت ۱۶ میلیون تومان و ۲۰ میلیون تومان خریداری کنند، آنها نیز گل را به قیمت بیش از ۴۵۰ هزار تومان (در هر سه کیلوگرم) از کشاورزان خریداری می‌کنند



پاسخ دبیر ستاد زیست فناوری به انتقادات حوزه امنیت غذایی

در وبینار زیست فناوری که روز دوشنبه برگزار شد، برخی انتقادات در خصوص حمایت از محصولات بیوتکنولوژی و فرصت سوزی‌های انجام شده در حوزه امنیت غذایی ارائه شد که دبیر ستاد توسعه زیست فناوری تأکید کرد تمام بسته‌های تدوین شده در این حوزه با هماهنگی وزارت جهاد کشاورزی بوده است.

به گزارش ایسنا، دکتر بهزاد قره یاضی، رئیس اتحادیه انجمن علوم کشاورزی در بخشی از وبینار زیست فناوری امروز ستاد توسعه زیست فناوری، انتقادهایی را در خصوص عدم حضور اتحادیه انجمن علوم کشاورزی و پژوهشگاه بیوتکنولوژی در بسته‌های امنیت غذایی ستاد توسعه زیست فناوری مطرح کرد.

همچنین دکتر نیر اعظم خوش خلق سیمیا، رئیس پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی گفت: ۵۰ درصد در حوزه زیست فناوری تولیدات داخل نقش دارند و ۵۰ درصد واردات است؛ اما آیا ستاد توسعه زیست فناوری برنامه‌هایی برای بخش واردات و ورود تکنولوژی برای جلوگیری از ورود این محصولات دارد؟!

وی با بیان اینکه باید از دستاوردهای شرکت‌های دانش بنیان در تولید محصولات بیوتکنولوژی حمایت شود، گفت: ستاد توسعه زیست فناوری چه برنامه‌هایی در زمینه تولید محصولات ژنتیک دارد.

خوش خلق سیمیا با تأکید بر اینکه پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی، تنها پژوهشگاه حوزه کشاورزی است که باید در خیلی از زمینه‌ها فعالیت کند، گفت: کمیته‌های پژوهش و فناوری ستاد توسعه زیست فناوری باید طوری دانشگاه‌ها را سوق دهند که جای پژوهشگاه‌ها برای اجرای

اقدامات نمادین در جهت آموزش و اطلاع رسانی برپا می‌شود و امسال نیز با توجه به شرایط کرونا اقدامات اطلاع رسانی از طریق رسانه‌های جمعی با شعار "همه با هم برای تغذیه سالم در شرایط اپیدمی کرونا" مورد تاکید است.



رییس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران خبر داد: افزایش ۵۰ تا ۷۰ درصدی قیمت برخی از اقلام آجیل و خشکبار

رییس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران با اشاره به اینکه قیمت برخی از اقلام آجیل و خشکبار نسبت به سال گذشته با افزایش ۵۰ تا ۷۰ درصدی مواجه شده است، گفت: اگرچه امسال تولیدات خوبی داشتیم اما برخی از تولیدکنندگان محصولات خود را به دلیل تغییرات قیمت عرضه نمی‌کنند.

مصطفی احمدی در گفت و گو با ایسنا با بیان اینکه تقاضای آجیل و خشکبار بسیار کم شده و صنف ما نیز مانند باقی اصناف دچار رکود توری شده است، اظهار کرد: امسال تولیدات آجیل و خشکبار نسبت به سال گذشته حدود ۳۰ درصد بیشتر بوده ولی برخی از تولیدکنندگان یا محصولات خود را نمی‌فروشند یا قیمت‌هایی را تعیین می‌کنند که بازار را به هم می‌ریزد و همین امر منجر به افزایش قیمت آجیل در ماه‌های اخیر شده است.

وی ادامه داد: برخی از اقلام آجیل و خشکبار نسبت به سال گذشته ۵۰ تا ۷۰ درصد افزایش قیمت داشته است. پسته، تخمه زاپنی، تخمه آفتابگردان، کشمش، انجیر جزو اقلامی هستند که با افزایش قیمت همراه شده‌اند. رییس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران اضافه کرد: آن دسته از اجناسی که ورود یا خروج آنها با ارز بوده ۵۰ تا ۷۰ درصد گران شده و این افزایش قیمت، باقی اجناس را تحت تاثیر خود قرار داده است. برای مثال تولید گردو امسال حدود ۵۰ درصد بیشتر از سال گذشته بود ولی وقتی باقی اجناس گران می‌شود این اقلام هم تحت تاثیر قرار می‌گیرند و تولیدکنندگان محصولاتشان را نمی‌فروشند و چون عرضه کم می‌شود قیمت‌ها نیز افزایش می‌یابد.

به گفته وی چندین سال است که تهران تعیین‌کننده قیمت آجیل و خشکبار نیست و از مبدا توسط تولیدکنندگان اعداد و ارقام تعیین می‌شود. احمدی با اشاره به اینکه دوسال قبل نه به خرید آجیل راه افتاد و به صنف ما آسیب زیادی وارد شده و به نظر می‌رسد امسال نه به فروش آجیل راه افتاده، اظهار کرد: فروشندگان به دلیل تغییرات قیمت محصولات خود را نگه داشته‌اند. اما آجیل و خشکبار جزو تنقلات است و در زمان‌های خاصی خریداری می‌شود که اگر از زمان آن بگذرد تقاضای خرید بسیار کاهش می‌یابد و ممکن است این اقلام بر روی دست تولیدکنندگان باقی بماند.

پروژه‌ها وجود داشته باشد؛ این پژوهشگاه پروژه آنزیم را با حمایت‌های ستاد توسعه زیست فناوری به خوبی پیش می‌برد و این ظرفیت در حوزه‌های دیگر نیز وجود دارد.

دکتر محمدعلی ملبویی، عضو هیئت علمی پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری نیز انتقادهایی مبنی بر عدم حضور در برخی کارگروه‌های ستاد زیست فناوری داشت و افزود: فعالیت ما در زمینه امنیت غذایی محدود به چند کارشناس شده که این فرصت‌ها را می‌سوزاند؛ اکنون وضعیت درستی در امنیت غذایی نداریم که این دلیلی جز یا فرار کردن از مسئله یا نپرداختن به مسئله ندارد.

دکتر مصطفی قانعی، دبیر ستاد توسعه زیست فناوری نیز در پاسخ به بعضی ابهامات گفت: تمام بسته‌هایی که در خصوص امنیت غذایی در ستاد توسعه زیست فناوری تهیه شده، با هماهنگی و مشورت جهاد کشاورزی و با حضور وزیر بوده است. این بسته‌های حمایتی چندین ماه در سایت ستاد توسعه زیست فناوری قرار گرفته و هر فردی می‌توانست این اطلاعات را از این بسته‌ها کسب کند.

وی افزود: روشن سازی مسائل حوزه امنیت غذایی جزو وظایف ما است که به آن می‌پردازیم.



مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت: ۳۰ درصد غذای ایرانی‌ها ضایعات می‌شود

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، گفت: حدود ۳۰ درصد مواد غذایی مصرفی در کشور تبدیل به ضایعات می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، زهرا عبدالهی، افزود: بر اساس گزارش FAO در سال ۲۰۲۰ بیش از ۲ میلیارد نفر در جهان به غذای ایمن، سالم، مغذی و کافی دسترسی منظم ندارند.

وی با اشاره به اینکه ضایعات مواد غذایی هر ساله حدود ۱.۳ میلیارد تن برآورد شده است، ادامه داد: این ضایعات معادل یک سوم کل مواد غذایی تولید شده برای مصرف انسان است و معادل غذای ۲ میلیارد نفر در هر سال محسوب می‌شود.

عبدالهی تصریح کرد: در کشور ما نیز ضایعات غذایی در حدود ۳۰ درصد تخمین زده شده است.

وی تاکید کرد: اطلاع رسانی و برنامه‌های آموزشی با هدف فرهنگسازی الگوی صحیح مصرف غذایی بویژه در شرایط فعلی بحران کووید ۱۹ می‌تواند نقش مؤثری در اصلاح الگوی غذایی به منظور پیشگیری و کنترل بیماری کووید ۱۹ داشته باشد.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، اظهار داشت: به مناسبت روز جهانی غذا که مصادف با ۲۴ مهر است مانند هر سال



کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت بخوانید و سالم باشید

خواص بی نظیر ماهی قزل آلا برای قلب و مغز



پزشکان و متخصصان سلامت توصیه می کنند هر هفته دو بار از انواع ماهی های چرب مانند قزل آلا برای سلامت قلب و مغز استفاده شود. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، انجمن تغذیه آلمان اعلام کرده است که ماهی قزل آلا فواید اعجاب برانگیز و بی نظیری را برای سلامت جسم انسان ها دارد؛ به گونه ای که استفاده آن از ابتلا به سکته قلبی و مغزی جلوگیری می کند، سطح کلسترول مضر را کاهش و میزان کلسترول مفید را افزایش می دهد. انجمن تغذیه آلمان توضیح داده که ماهی قزل آلا سرشار از اسیدهای چرب امگا با زنجیره ای طولانی مانند اسید ایکوزاپنتائوئیک و اسید دو کوزا هگزائوئیک است. همچنین مصرف این ماهی، اسیدهای چرب امگا ۳ و کلسترول مضر بدن را کاهش و در مقابل کلسترول مفید را افزایش می دهد. کاهش فشار خون بالا، بهبود رقیق سازی خون و در نتیجه جلوگیری از سکته های قلبی و مغزی از دیگر مزیت های ماهی قزل آلاست. براین اساس انجمن تغذیه آلمان توصیه کرده است که افراد هفته ای دو بار ماهی مصرف کنند و هر هفته ۷۰ گرم از انواع ماهی های چرب مانند ماهی قزل آلا، شاه ماهی و خال مخالی را استفاده کنند.

۶ خاصیت شگفت انگیز قارچ برای سلامتی

احساس سیری برای مدت زمان طولانی تر

مصرف قارچ با افزایش احساس سیری و کاهش گرسنگی و نیاز به مصرف غذای بیشتر در طول روز مرتبط است و باعث می شود که این ماده خوراکی گزینه مناسبی برای افرادی باشد که وزن خود را تحت کنترل دارند.

سلامت روده

قارچ همچنین حاوی پروبیوتیک های خاصی است که باکتری های خوب روده را تغذیه می کند و می تواند به رفع بوی بد دهان کمک کند.

کمک به سیستم ایمنی بدن

قارچ حاوی میزان قابل توجهی از آنتی اکسیدان است که به مبارزه با رادیکال های آزاد کمک کرده و از عملکرد سیستم ایمنی بدن حمایت می کند.

کاهش خطر سرطان

مصرف مرتب قارچ با کاهش خطر ابتلا به سرطان تخمدان و جلوگیری از پیشرفت سرطان پروستات مرتبط است.

خواص بتاگلوکان

همچنین دیواره سلولی قارچ حاوی بتاگلوکان است. این نوع فیبر محلول که معمولاً در جوی دوسر یافت می شود، کلسترول را کاهش داده و سلامت قلب را بهبود می بخشد.

یک متخصص تغذیه در استرالیا با اشاره به شش فایده شگفت آور قارچ خوراکی برای سلامتی گفت: این ماده خوراکی می تواند به اندازه مکمل های ویتامین D سودمند باشد.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایسنا، «جما اوهانلون» از متخصصان در استرالیا تغذیه گفت: مصرف قارچ به حفظ سلامت روده کمک کرده، فرد را برای مدت زمان طولانی تری سیر نگه می دارد، بوی بد دهان را از بین برده و سطح ویتامین D در بدن را هنگام قرار گرفتن در معرض نور ماورا بنفش افزایش می دهد.

در مطالعه جدیدی که در مرکز تحقیقات تغذیه استرالیا انجام گرفت، متخصصان دریافتند بیشتر انواع قارچ های خوراکی حاوی میزان مشخصی از ترکیب های زیست فعال هستند که این ترکیبات نه تنها در سبزیجات بلکه در برخی انواع گوشت، غلات و خشکبار نیز وجود دارند. روزنامه «دیلی میل» در گزارش جدیدی به فواید مصرف روزانه قارچ برای سلامت اشاره کرده است:

ویتامین D

تحقیقات نشان می دهد مصرف قارچ هایی که در معرض نور خورشید قرار داشته اند، سطح ویتامین D را افزایش داده و می تواند به اندازه مصرف مکمل ویتامین D برای سلامتی سودمند باشد.



بادمجان را به ۵ دلیل حتما در برنامه غذایی تان داشته باشید

کلسترول مضرى که به عروق آسیب می‌رساند، کمک کند. اسید کلروژنیک همچنین دارای خواص ضد ویروسی، ضد سرطانی و ضد میکروبی است.

۲- تقویت سلامت مغز

معروف است که سلامت مغز با افزایش سن کاهش پیدا می‌کند. مصرف منظم بادمجان می‌تواند به کاهش افت ذهنی افراد مسن کمک کند. دانشمندان دریافته‌اند افرادی که هر هفته بادمجان می‌خورند، میزان بیشتری ماده خاکستری در مغز دارند که



حافظه و احساسات را کنترل می‌کند.

۳- مبارزه با سرطان

مشخص شده است پلی فنول‌های موجود در بادمجان، دارای تأثیرات ضد سرطانی هستند. علاوه بر این، بادمجان دارای اسید کلروژنیک و آنتوسیانین است که دارای خواص ضد التهابی هستند. این آنتی‌اکسیدان‌ها از سلول در برابر آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد محافظت کرده و به نوبه خود، از رشد تومور و حمله سلول‌های سرطانی جلوگیری می‌کنند.

۴- کنترل دیابت

بادمجان، کربوهیدرات‌های محلول اندکی دارد و در مقابل، دارای فیبر زیادی است که سبب می‌شود غذایی مناسب برای افراد دیابتی باشد. همچنین تحقیقات انجام شده از نقش بادمجان در کنترل دیابت سخن می‌گوید.

۵- بهبود سلامت قلب

بادمجان حاوی پتاسیم، فیبر، ویتامین ب ۶، ویتامین C و مواد مغذی گیاهی است که همه این‌ها برای داشتن قلبی سالم، ضروری هستند. تحقیقات نشان داده است مصرف غذاهای حاوی آنتوسیانین به کاهش بیماری‌های قلبی - عروقی کمک می‌کند.

یکی از میوه‌هایی که خواصی شگرف بر سلامتی انسان دارد، بادمجان است. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، میوه‌ها و سبزیجاتی که از رنگ بنفش (ارغوانی) برخوردارند، سرشار از «آنتوسیانین» بوده، ضد سرطان و ضد التهاب هستند و به مبارزه با میکروب‌ها و حتی کاهش وزن کمک می‌کنند. به نوشته پایگاه «the healthsite»، متخصصان تغذیه غالباً به مردم توصیه می‌کنند رنگین‌کمان بخورید که این به

معنای افزودن میوه‌ها و سبزی‌های مختلف به رژیم غذایی روزانه است. این مسأله سبب می‌شود تا مواد مغذی که برای عملکرد مناسب بدن لازم است، فراهم شود.

غذاهای رنگارنگ، سرشار از ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌ها هستند؛ اما کالری کمی را با خود به همراه دارند. در کنار حفظ سلامتی، این مواد مغذی می‌توانند ما را در برابر بیماری‌های مختلف از جمله سرطان، بیماری قلبی و فشار خون بالا محافظت کنند. بطور مثال، میوه‌ها و سبزیجاتی بنفش و ارغوانی سرشار از آنتوسیانین هستند که رنگدانه طبیعی گیاه است و رنگ منحصر به فرد این غذاها را فراهم می‌کند.

مطالعات نشان داده است آنتوسیانین‌ها (anthocyanins) می‌توانند به بهبود سلامت مغز، کاهش التهاب، مقابله با سرطان و بیماری‌های قلبی کمک کنند. این ماده مغذی گیاهی در پوست بادمجان وجود دارد.

بامجان‌ها به اشکال و رنگ‌های مختلفی وجود دارند؛ اما تمامی آن‌ها حاوی مواد مغذی و ترکیبات شیمیایی گیاهی (فتوشیمیایی) مفیدی هستند. در ادامه این مطلب مزایای خوردن بادمجان بنفش بیان شده است:

۱- کاهش کلسترول

بادمجان منبع مناسبی از اسید کلروژنیک است که به نوبه خود می‌تواند به کاهش

به هیچ عنوان هنگام پخت سیب زمینی این اشتباه را مرتکب نشوید!



بسیاری از ما سیب زمینی را به روشی اشتباه طبخ می‌کنیم که موجب از دست رفتن فواید آن می‌شود. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، از العهد نیوز، پخت سیب زمینی کار بسیار ساده‌ای است، اما اغلب ما حین انجام این کار مرتکب خطای بزرگی می‌شویم که نتیجه‌اش از دست رفتن عمده مواد مغذی آن است. خطایی که از آن صحبت می‌کنیم انداختن سیب زمینی‌ها در آب سرد و انتظار برای جوشیدن آب و پختن آنهاست. سالم‌ترین روش برای این کار انداختن سیب‌زمینی‌ها به صورت خام در آب جوش آمده است و فقط باید هنگام نرم شدنشان، کمی نمک به آن‌ها اضافه کنیم. سیب زمینی‌های کوچک و تازه باید خوب پوست گرفته و شسته شوند و به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه با حرارت متوسط درون آب جوش آمده بمانند. اما سیب زمینی‌های کهنه‌تر باید با پوست در آب جوشانده شوند، زیرا پوست آن‌ها سرشار از مواد مغذی است. اگر هم قصد پوست کندن آن‌ها را دارید باید تا حد امکان لایه نازکی از روی آن برداشته شود. فراموش نکنید که سیب زمینی جزو گیاهان ریشه‌ای است که از منابع عالی برای ویتامین سی، منیزم، کلسیم، آهن، منگنز، ید، سدیم و گوگرد محسوب می‌شود.

تب کریمه کنگو چیست؟ و راههای جلوگیری از آن



از آنجا که دانسته های عمومی در خصوص بیماری تب کریمه کنگو (که به تازگی در مناطقی از کشور دیده شده)، چندان نمی باشد و از طرفی علائم این بیماری با علائم بیماری کرونا مشابهت هایی داشته و باعث اختلال تشخیص می گردد، لذا در این مبحث برآنیم تا به صورت کلی اطلاعات جامعی در این خصوص در اختیار خوانندگان محترم قرار گیرد. ابتدا باید به این نکته توجه داشت که عامل و زنجیره انتقال و درمان این بیماری مشخص است لذا نگرانی از بابت تشخیص و درمان آن وجود ندارد، اما از لحاظ گسترش سریع و آسان آن در صورت عدم رعایت الزامات بهداشتی، این بیماری میتواند گستره وسیعی را در مدت زمان کم مبتلا نماید.

◀ عامل بیماری

عامل این بیماری ویروسیست از خانواده «بونیا ویریده»، جنس «نایرو ویروس»، از گروه «آران ای» های رشته ای و دارای پوششی پروتئینی.

◀ راههای انتقال

ویروس تب کریمه کنگو عمدتاً در طبیعت توسط کنه های سخت گون ((هیالوما)) منتقل می گردند، البته کنه های دیگر هم میتوانند ناقل باشند اما غالباً هیالوما از طریق تخم و یا طی مراحل بلوغ، تا رشد این بیماری را منتقل می نماید. بدین ترتیب که هیالومای نابالغ از طریق خونخواری مهره داران کوچک موجب آلودگی حیوان می گردد که مهمترین نوع آلودگی نیز میباشد، از سوی دیگر کنه بالغ نیز آنرا به مهره داران بزرگ مثل دامها منتقل مینماید. به یاد داشته باشید وقتی ویروس وارد بدن کنه میشود برای همیشه تا نابودی کنه در آن باقی می ماند. گاو، گوسفند، بز، خرگوش، موش، جوجه تیغی و حتی جوندگان دیگر نیز میتوانند میزبان این کنه بوده و باعث ابتلاء بیماری گردند، به جز شتر مرغ، پرندگان نمی توانند منتقل کننده کنه باشند اما میتوانند موجب پراکندگی کنه های آلوده و گسترده گی شیوع گردند.

این کنه میتواند تا هشتصد روز زنده بماند ولی آنچه که بیشتر باید توجه نمود آنست که این بیماری در حیوانات اهلی هیچگونه علائم خاصی ندارد و از اینرو خطر انتقال بیماری در انسان به هنگام ذبح و یا یک دوره کوتاه پس از آن و به دنبال تماس با پوست، لاشه، خون، بزاق، ادرار، مدفوع، استفراغ و یا احشاء آلوده حیوان آلودگی ایجاد می نماید.

◀ دوره بروز

دوره بروز بیماری بسته به نوع انتقال ویروس به بدن متفاوت است، مثلاً با گزش کنه، بیماری طی

تعویق افتاده و در هر دوی آنها باعث از دست رفتن زمان موثر برای جلوگیری از پیشرفت بیماری می گردد. این علائم شامل تب، گلودرد، سردرد، سرگیجه و بیحالی، لرز، دردهای عضلانی، اسهال و استفراغ و حساسیت به نور می باشد.

◀ روش تشخیص

با عنایت به مطالب یاد شده تشخیص با آزمایشهای مختلف بر پایه جداسازی ویروس از بافتها و خون به وسیله تشخیص پادگن ویروس با روشهای ایمونوفلورسانس، واکنش زنجیره ای پلیمرز و کشت سلولی میسر است. البته عموماً در ابتدای بیماری هیچگونه پاتنی در خون قبل از شش روز، قابل اندازه گیری نیست. از طرفی در مبتلایان، آنزیمهای کبدی تغییرات محسوسی دارند که طی آن ((آسپارات آمینوترانسفراز - اس جی او تی)) بالاتر از ((آلانین آمینوترانسفراز - اس جی پی تی)) میباشد که نشان دهنده عفونت ویروسی در کبد می باشد.

◀ مقاومت و حساسیت ویروسی و راههای مقابله با ویروس

این ویروس در گرمای ۵۶ درجه سلسیوس به مدت سی دقیقه از بین می رود، درخون نیز به مدت ده روز در دمای ۴۰ درجه سلسیوس مقاومت می کند. لذا با توجه به نوع حساسیت ویروس به دمای بالا، پختن گوشت، پاستوریزه کردن شیر و نگهداری گوشت در یخچال منزل در دمای مثبت یک الی چهار درجه سلسیوس به مدت بیست و چهار ساعت، ویروس را از بین می برد. در کشتارگاههای

یک الی سه روز و حداکثر نه روز بروز می نماید، دوره ابتلا به دنبال تماس با خون یا بافتهای آلوده جاندار مبتلا، پنج الی شش روز می باشد و حداکثر زمان ثبت شده نیز سیزده روز است.

◀ علائم

از جمله مهمترین علائم این بیماری: تب ناگهانی و بروز بی اشتها می است، دردهای عضلانی به خصوص در ناحیه پشت و ساق پا نمایان می گردد، ضعف و سردرد شدید نیز از دیگر علائم بیمار است، اما یکی از بارزترین مشخصات که در موارد مرگبار و شدید بیماری دیده می شود، خونریزی از لثه، بینی، روده، رحم و خونریزیهای زیر پوستی از روز چهارم بیماری است. از دیگر نشانه ها میتوان به گیجی، درد و سفتی گردن، درد و ورم چشم، ترس از نور (حساسیت نوری)، حالت تهوع و استفراغ بدون ارتباط با غذا خوردن به خصوص در روزهای ابتدایی بیماری، گلسو درد، تورم و قرمزی صورت، گردن و قفسه سینه، پر خونی خفیف حلق و ضایعات نقطه ای در کام نرم و سخت نیز اشاره نمود، همچنین تغییرات قلبی و عروقی شامل کاهش ضربان قلب و فشار خون، کاهش پلاکت (ترومبوسیتوپنی) نیز از جمله علائمیست که میبایست مد نظر قرار داد.

◀ علائم مشترک تب کریمه کنگو و بیماری کووید ۱۹

باید به این نکته مهم توجه ویژه داشت که علائم اولیه در تب کریمه کنگو مشابهت زیادی با علائم بیماری کووید ۱۹ دارد. که در نتیجه این اشتباه، تشخیص بیماری و در پی آن درمان بیماری به

ماه وجود داشته باشد ولی معمولاً بهبودی بدون عارضه است.

◀ روش به خاکسپاری

ویروس تا ۲۴ ساعت پس از مرگ متوفی قابلیت انتقال سریع از ترشحات و خون جسد را دارد، لذا در بسته بندیهای مخصوص و با رعایت شرایط بهداشتی در پوششهای مخصوص و پلمپ شده توسط افراد مجهز به لباسهای مخصوص به خاک سپرده می شوند.

حداقل عمق برای خاکسپاری دو متر بوده و سطح بدن و کاور با محلولهای ضدعفونی کننده مانند هیپو کلریت سدیم (آب ژاول) پوشانده می گردد. هر چند در دستورالعملهای بین المللی استفاده از آهک ذکر نشده لیکن در ایران اجساد توسط سفته آهک پوشانده شده و در تابوتهای پرس شده قرار میگیرند تا از احتمال شیوع بیماری در محیط خاکسپاری جلوگیری بعمل آید.

◀ ریشه نامگذاری بیماری

شرح این بیماری نخستین بار در جزیره کریمه اوکراین (روسیه فعلی) و در سال ۱۹۴۴ داده شد و به آن تب خونریزی کننده اطلاق شد. در سال ۱۹۵۶ مشابه این بیماری در کشور جمهوری دموکراتیک کنگو پدیدار شد و با تحقیقات صورت گرفته در سال ۱۹۶۹ مشخص گردید بیماری زایی و نشانه های هر دو موارد مشاهده شده، شبیه می باشد، لذا به تب خون ریزی دهنده کریمه کنگو معروف گردید. که دارای شیوع بیمارستانی بالا و مرگ و میر ۳۰٪ می باشد.

◀ شیوع در ایران

اولین بار پزشک ایرانی که به دو زبان فارسی و عربی کتاب مینوشت، در کتاب پزشکی ((ذخیره خوارزمشاهی)) که به زبان فارسی نگاشته شده، به این بیماری اشاره نموده، این پزشک اسماعیل جرجانی معروف به سید اسماعیل نام داشت و در حدود سال ۴۸۹ یا ۵۰۴ قمری کتاب یاد شده را به نگارش در آورده است.

در سال ۱۳۴۹ شمسی وجود این بیماری در ایران ثابت گردید. از آغاز سال ۱۳۹۶ تا اواسط خرداد همان سال حدود ۳۳ بیمار ثبت گردید که متأسفانه ۳ نفر از آنها در گذشتند.

از ابتدای سال ۱۳۹۹ تا اوایل مرداد ماه امسال نیز، تعداد مبتلایان در کشور ۳۶ نفر بوده اند که یک سوم آنها در شهرستان تربت جام شناسایی شده اند. لذا با توجه به فصل گرما و زاد و ولد کنه ها مراقبت و رعایت اصول بهداشت عمومی و شخصی بیش از پیش ضروری به نظر می رسد.

یادداشت از: علی زنداکبری - عضو سازمان نظام دامپزشکی و کارشناس مواد غذایی

◉ کارگران کشتارگاهها بخصوص در هنگام ذبح باید از وسایل حفاظت فردی کامل مانند چکمه، دستکش، روپوش پلاستیکی یکسره، عینک، ماسک، پیش بند پلاستیکی، شلوار بلند، پیراهن آستین بلند و هر آنچه که باعث پوشش بهترنواحی بیرونی سطح بدن گردد استفاده نمایند.

◉ از آنجا که پس از ابتلاء یک نفر به این بیماری، اعضاء خانواده و یا پرسنل بیمارستان مرتبط با بیمار به این بیماری دچار می گردند، لذا توصیه می گردد لباس و وسایل بیمار پس از درمان و یا خدای ناکرده فوت، سریعاً سوزانده شود. به این نکته باید توجه ویژه داشت که بیمار طی مدت بستری به لحاظ انتقال بیمارستانی می تواند به شدت باعث آلودگی گردد، از اینرو عفونتهای بیمارستانی بعد از آلودگی با خون و یا ترشحات بیماران شایع می باشد.

◀ درمان

درمان این بیماری شامل تنظیم آب و الکترولیت و درمان درون رگی منتشر، به همراه داروی ضد ویروس ریباویرین می باشد. تزریق استروئیدها بخصوص متیل پردنیزولون با دوز بالا باعث افزایش پلاکت خون شده و بر تب بیمار نیز تاثیرگذار است، لازم به ذکر است اساس این درمانها حمایتی است و حتماً باید توسط پزشک متخصص و ترجیحاً متخصص عفونی انجام گیرد.

◀ واکسن

متأسفانه هیچ واکسن مقبولی به منظور پیشگیری تب کریمه کنگو برای انسان و دام وجود ندارد. اما در صورت تشخیص و درمان به موقع بیماری درمان می گردد. از سال ۱۹۷۰ تلاشهای زیادی به منظور دستیابی به واکسن کارآمد بیماری صورت گرفته که نتیجه ای در بر نداشته است. تنها واکسنی که امیدی به آن می رود نیز تنها در بلغارستان مورد استفاده قرار می گیرد.

واکسنی غیر سمی نیز توسط پژوهشگران ترکیه ای از سال ۲۰۱۱ ساخته شده که تا به حال روند بهینه سازی آن ادامه پیدا نموده و در حال گذران مراحل تایید و آزمایش است.

◀ دوره نقاهت

همزمان با کم رنگ تر شدن ضایعات پوستی از روز دهم، روند بهبودی نیز آغاز می گردد. از هفته سوم تا ششم پس از آغاز بیماری، عمده بیماران با طبیعی شدن شاخصهای خونی و آزمایش ادرار از بیمارستان مرخص می گردند. مشخصه بارز دوره نقاهت طولانی بودن آن به همراه ضعف است که شاید تا یک ماه نیز (به نسبت قوای بدن) باقی بماند. گاهی موهای بدن کامل ریزش داشته، اما پس از چهار تا پنج ماه ترمیم می گردند. هر چند احتمال التهاب عصبی در یک یا چند عصب ممکن است تا چند

صنعتی لاشه باید به مدت بیست و چهار ساعت در دمای چهار درجه سیلسیوس نگهداری گشته تا ویروس احتمالی موجود در آن از بین برود.

این ویروس در محیط اسیدی نیز از بین میرود. مثل محیط اسیدی حاصل از جمود نعشی بعد از ذبح و یا محیط اسیدی حاصل از اسید استیک دو درصد. از جمله محلولهایی که این ویروس به آنها حساسیت دارد میتوان به ضدعفونی کننده های فنول سه الی پنج درصد، سدیم هیپوکلریت یک درصد و گلو تار آلدهید دو درصد اشاره نمود. اما نکته مهم و قابل توجه اینست که هر چند مواد شویونده مثل صابون تا حدی ویروس را غیر فعال مینماید، لیکن نمیتواند آن را از بین ببرد.

◀ پیشگیری

◉ در وهله اول بیمار مبتلا باید قرنطینه گردیده و با افراد خانواده در تماس نباشد از آنجا که پرسنل بیمارستان با بیمار در تماس بوده باید کلیه لوازم حفاظتی را به منظور پوشش کامل سطح بدن استفاده نمایند تا خود را از معرض تماس با ترشحات و خون بیمار دور نگاه دارند، همچنین کلیه وسایل بیمارستانی که با بیمار در تماس بوده است را نیز باید سوزاند، و وسائلی مانند سرنگها، لوله های خون، روپوشها، ماسکها و...

◉ کلیه محیطهایی که احتمال می رود آلوده به ترشحات یا خون بیمار باشد باید بصورت مرتب توسط مواد گندزدا ضدعفونی گردد محیطهایی مانند دستشوییها، حمام، محیطهای آزمایشگاهی و... از طرفی خانه و اصطبلها نیز باید جهت کاهش و یا از بین رفتن کامل کنه ها آفت کشی گردند.

◉ کلیه لاشه گوشتها و متعلقات آنها که مانند جگر مورد استفاده قرار می گیرند باید مورد بازرسی کامل قرار گرفته تا هیچگونه بیماری و اثرات آن در آنها دیده نشود، همچنین از تهیه گوشت لاشه ها و ضامنه آنها که از کشتارگاههای غیر مجاز تهیه می گردند اکیداً خودداری نمود.

◉ به خاطر داشته باشیم این بیماری در دام تا مدتی بدون علائم می باشد لذا باید از مصرف گوشت تازه خودداری شده و لاشه دام پس از ذبح تا بیست و چهار ساعت در دمای صفر تا مثبت چهار درجه قرار گرفته و پس از بین رفتن ویروسهای موجود احتمالی، مصرف گردند.

◉ کلیه سطوحی که احتمال می رود با ترشحات، مخاط و یا خون بیمار در تماس باشند باید با آب و صابون و یا مواد شویونده مطمئن شست و شو نمود. -در صورتیکه جایی بر روی پوست و یا محلی کنه ای مشاهده گردید از له کردن و یا برداشتن کنه بدون دستکش خودداری گردد، چرا که به جد باعث پراکندگی ویروس موجود در کنه ها می گردد.

نمایشگاه موتور توسعه اقتصاد غیرنفتی

نمایشگاه مهمترین ابزار ارتباطی برای صنایع و مشاغل مختلف و از قدرتمندترین وسایل ارتباط جمعی است که نقش بسیار مهمی در اقتصاد هر کشوری دارد. نمایشگاه ویتترین اقتصاد کشور و محرک اصلی تولید ناخالص ملی است.

در ایران نمایشگاه بین المللی آگروفود با توجه به جایگاه کلیدی صنعت غذا در اقتصاد غیر نفتی کشور همواره یکی از مهمترین و قدرتمندترین نمایشگاههای داخلی و از بزرگترین نمایشگاههای خاورمیانه بوده است. تقریباً از اواخر بهمن ماه صنعت نمایشگاهی دنیا متوقف شده و مشاغل مرتبط با این صنعت در حالت رکود به سر می برند. بیش از ۲۰۰ برگزارکننده حقوقی نمایشگاهها و بیش از ۴۰ مرکز نمایشگاهی در سراسر کشور داریم که محرک اصلی تقاضا در کشور و موتور محرک رونق تولید و چرخه اقتصادی هستند.

بنابراین با توجه به جایگاه مهم این صنعت در جهش تولید و رونق هرچه بیشتر اقتصاد غیرنفتی و ایجاد اشتغال بویژه در شرایط حساس اقتصادی کشور، حمایت از این صنعت اهمیت بسزایی دارد. آنچه مسلم است برگزاری نمایشگاههای تخصصی در شرایطی که اقتصاد کشور از یک سو با محدودیتهای ناشی از بیماری کرونا و از سوی دیگر با تحریمهای آمریکا مواجه است، به جهت حفظ اشتغال و ایجاد پویایی در تولید و عرضه و تقاضا در کشور حفظ اشتغال یک ضرورت است.



سازمان توسعه تجارت به عنوان متولی اصلی در بحث نمایشگاهها می بایست دغدغههای مجریان و برگزارکنندگان نمایشگاهی را ارزیابی و به گوش دولت و مسئولین رسانده و حداقل تا زمانی که رکود ناشی از شیوع کرونا به این صنعت آسیب رسانده حمایت های لازم را برای سرپا نگه داشتن این صنعت جلب نماید. پرداخت تسهیلات کم بهره سرمایه در گردش به مجریان و برنامه ریزی جهت حمایت از توسعه و تجهیز مراکز نمایشگاهی با همکاری صندوق ضمانت صادرات و کمک بانک ها بویژه بانک توسعه صادرات و تمامی دستگاههای ذیربط باید از اولویت های برنامه های سازمان توسعه تجارت باشد. باید زیرساخت های برگزاری نمایشگاهها را به شکلی که به سلامت جامعه لطمه وارد نشود، آماده کنیم و با رعایت پروتکل

های بهداشتی این صنعت رو سر پا نگه داریم. اگر یک بانک اطلاعاتی جامع و دقیق تدوین شود و فقط از مخاطبان اصلی نمایشگاهها برای بازدید دعوت بعمل آید می توان ضمن اینکه نمایشگاهها را تخصصی تر و بر مبنای استانداردهای روز دنیا برگزار کرد از تجمع گسترده در شرایط بحران کرونا جلوگیری و به حفظ سلامت جامعه در عین برگزاری نمایشگاهها نیز کمک کرد. ضمن اینکه حمایت بخش خصوصی از این صنعت هم بسیار می تواند راهگشا باشد و باید فضا برای حضور هر چه پر رنگ تر بخش خصوصی در تصمیم گیری ها و امور اجرایی در کنار سیاست گذاری دولت فراهم شود. رسالت اصحاب رسانه در شرایط فعلی برای انعکاس هر چه قدرتمندتر دستاوردهای نمایشگاهها بسیار سنگین تر از همیشه است و نباید فراموش شود که رسانه ها با زوی توانمند نمایشگاهها همواره بوده و هستند و در شرایط رکود می توانند به حفظ و رونق هر چه بیشتر این صنعت کمک کنند.

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره خانه صنعت، معدن و تجارت جوانان تهران، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور، عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران

مدیرعامل لبنیات کاله:

معادله ۵ مجهولی دولت بر سر راه تولید / دست تولیدکنندگان بسته است

با حضور رئیس جمهور و وزرا شرکت کرده ام اما در هیچ کدام از این جلسات تصمیمی که منجر به نتیجه مثبت برای تولید کنندگان شود اتخاذ نشده است و حتی یک جواب مثبت نگرفته ام. این تولیدکننده بزرگ صنعت لبنیات کشور گفت: می گویند صادرات کنید اما مشکلات فراوانی پیش روی صادرات است بدون اینکه راهکاری برای حل آن اندیشیده شود؛ باید کالا صادر کنیم و برای صادرات کالا باید در خارج از کشور شرکت صادراتی داشته باشیم از آن طرف هم باید ارزش صادراتی را برگردانیم ضمن اینکه موانع بی شماری پیش روی ماست. نه اجازه می دهید صادرات درست انجام شود نه تولید داخل روال عادی خود را داشته باشد. راهی به ما نشان دهید و بگویید تولید کنندگان چه کار باید انجام



یک تولید کننده بزرگ صنعت لبنیات کشور، گفت: تولیدکنندگان برای تولید باید معادله ۵ مجهولی بانک مرکزی، تعزیرات، مالیات، وزارت صمت و سختی های تولید را حل کنند.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، غلامعلی سلیمانی در جلسه شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی با انتقاد از شرایط سخت تولید کنندگان خطاب به وزیر امور اقتصاد و دارایی گفت: تولید کنندگان در کشور برای تولید باید معادله ۵ مجهولی را حل کنند. این تولید کننده بزرگ مواد لبنی در کشور اظهار داشت: برای حل این معادله پنج مجهولی تولید کنندگان در بخش ارز با بانک مرکزی روبرو هستند و برای کالاهای اساسی با وزارت صمت، ضمن اینکه

تولید کننده باید پاسخگوی سازمان تعزیرات هم باشد و برای پرداخت مالیات هم باید کالا تولید کند و با تمام این شرایط و سختی ها دست تولید کننده هم بسته است. وی افزود: به عنوان نماینده صنعت، از سال ۹۶ تاکنون بارها در جلسات مختلف

دهند؟ سلیمانی اظهار داشت: می گویند به بورس بروید لذا من و امثال من با کمال میل می پذیریم اما بورس با ارز چند نرخی معنا ندارد. وی با بیان اینکه تولید کننده با ارز چند نرخی نمی تواند زنده بماند بیان داشت: سیاست باید در اختیار اقتصاد باشد نه اینکه اقتصاد در اختیار سیاست باشد.

رئیس شورای ملی زعفران مطرح کرد:

دسترنج زعفرانکاران در جیب سوداگر خارجی



رئیس شورای ملی زعفران گفت: یکی از ضعف‌ها در صادرات زعفران این است که منافع خارجی را به منافع کشاورز ترجیح می‌دهیم. کشاورزان ما چه گناهی کردند که دسترنج و سود آنها را در جیب سوداگر خارجی بریزیم؟

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، مهندس محسن احتشام در نشست هم‌اندیشی شورای ملی زعفران ایران که در محل اتاق بازرگانی خراسان رضوی برگزار شد، اظهار کرد: کشاورزان و صادرکنندگان احساس رضایت ندارند و ناراضی هستند، همه معتقد هستیم که مزد واقعی خودشان را دریافت نمی‌کنند و قیمت زعفران با توجه به قیمت‌های بازار جهانی، ارز، قیمت سال‌های گذشته، هزینه‌های بالای نهاده‌های کشاورزی و هزینه زندگی کشاورزان به هیچ عنوان منصفانه نیست.

وی افزود: دلار ۲۸ هزار تومان بوده، اما زعفران ۳۰۰ دلار فروخته می‌شود. ما یک رسالت و مسئولیت اجتماعی داریم، گاه اگر فعالیت‌هایی در تضاد با منافع خودمان هست، باید برای منافع کشاورزان انجام دهیم. یکی از ضعف‌ها در صادرات زعفران این است که منافع خارجی را به منافع کشاورز ترجیح می‌دهیم. کشاورزان ما چه گناهی کردند که دسترنج و سود آنها را در جیب سوداگر خارجی بریزیم؟

احتشام ادامه داد: باید نگاه و مسئولیت اجتماعی را حاکم کنیم، با هم یک تعهد اخلاقی انجام دهیم، زعفران را با قیمت تعیین شده به عنوان قیمت پایه از کشاورز بخریم و به قیمت پایه فروش صادر کنیم، اتحادیه صادرکنندگان زعفران نیز داور این صحنه باشد تا اگر من صادرکننده از خرید و فروش تخطی کردم، با من برخورد کند. رئیس شورای ملی زعفران با بیان

زیرا واگذاری و تخصصی کردن یکی از اقدامات خوبی است که مشکلات بخش اقتصادی را حل می‌کند، اما مخالفت کرده و بیان کردند این اختیارات حاکمیتی است و نمی‌توانیم به شورای ملی بدهیم.

رئیس شورای ملی زعفران خاطر نشان کرد: ما نظرات و پیشنهادات تجربی و فوق تخصصی می‌دهیم، اما تاکنون کدام یک از نظراتی که موافقت شده، نتیجه بدی داشته است؟ شورای ملی زعفران به درستی ایفای نقش کرده است. ما دستگاه‌های تصمیم‌گیر زیادی در کشور داریم که هر کدام پراکنده صحبت می‌کنند، اما ما در بخش خصوصی به جمع‌بندی رسیدیم و امیدواریم در بخش دولتی نیز به این نتیجه برسیم.

وی اضافه کرد: باید بر اساس تجربیات گذشته برنامه‌ریزی آینده را برای وضع مطلوب انجام دهیم تا تجربیات گذشته دیگر تکرار نشود و وضع زندگی، کار کشاورزان و قیمت به وضعیت مطلوب برسد. مشکل از خود ماست که ۹۵ درصد زعفران دنیا را تولید می‌کنیم، اما دیگران برای ما قیمت تعیین می‌کنند.

اینکه صادرکننده‌های ما درگیر هستند و با خون دل و مشکلات زعفران را صادر می‌کنند، ارز را برمی‌گردانند و بازار را نگه می‌دارند، عنوان کرد: از همه مهمتر صادرکنندگان بازارنگهدار زعفران هستند.

وی بیان کرد: اگر صادرکنندگان همین بازار موجود را در جنگ اقتصادی نگه ندارند و این بازار را از دست دهیم، باید تقدیم کشورهای همسایه کنیم. تلاش صادرکننده‌ها در این وضعیت قابل تقدیر است. تولیدکننده و صادرکننده حمایت می‌خواهند، اگر هر دو حمایت شدند، در نتیجه هم‌افزایی ایجاد می‌کند و می‌تواند موقعیت خوبی برای هر محصولی ایجاد کند.

احتشام گفت: شورای ملی زعفران ساختمان و فضای نداشته و تنها دو نفر پرسنل دارد، هزینه شورای ملی زعفران از محل بودجه تشکل‌های اتاق ایران تامین می‌شود و چیز دیگری نداریم. سال گذشته طرح جامع جهش تولید و صادرات را تقدیم وزارت صمت کردیم که ۶ ماه طول کشید تا این طرح تنظیم شود. ما درخواست داشتیم که اختیاراتی را به تشکل‌ها بدهند،

واکنش ژائله به خلع ید از کشت و صنعت مغان

اگر شبکه خبر می‌داند برای ما هم بفرستند که ببینیم. وی افزود: هنوز حکمی به ما داده نشده. اگر حکمی هم صادر شده برای من که یک طرف ماجرا هستیم ارسال و ابلاغ نشده. حکم باید شماره و تاریخ داشته باشد تا وجاهت قانونی داشته باشد.

او به سوالی درباره‌ی واکنش خود در صورت ابلاغ این حکم پاسخ داد: نظر من این است که آنچه خیر است اتفاق خواهد افتاد. تصمیم نظام هر چیزی که باشد ما اطاعت می‌کنیم. یک روز این را به ما فروختند ما قبول

کردیم و حالا اگر بگویند پس بدهید ما پس می‌دهیم.



یونس ژائله که کشت و صنعت دشت مغان به او و گذار شده بود در واکنش به خبر خلع ید او از این مجموعه گفت: حکمی به من ابلاغ نشده، اما تصمیم نظام هر چیزی که باشد اطاعتی می‌کنم.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از انصاف نیوز، ژائله درباره‌ی حکم هیئت داورى سازمان خصوصی‌سازی مبنی بر خلع ید او از مجموعه کشت و صنعت دشت مغان گفت: هیئت داورى قطعاً وجاهت قانونی برای خلع ید دارد. هیئت داورى یک مرجع

قانونی برای تصمیم‌گیری است اما به ما چیزی بنابر خلع ید ابلاغ نشده است.

لسیتین و کاربردهای آن در تولید نان صنعتی، کیک و بیسکویت

◀ تهیه کننده: مهندس مریم محمدی آلاگوز
کارشناس ارشد علوم و فناوری نانو
کارشناس آزمایشگاه گروه صنعتی نجاتی - آاناتا

مقدمه

برای یک متخصص فرمولهای غذایی لسیتین یک افزودنی همه کاره با کاربردهای فراوان در صنایع غذایی است. در صنعت تولید نان، کیک و بیسکویت از لسیتین به عنوان یک امولسیفایر و برای تضمین ترکیب هموزن و موثر خمیر، افزایش قدرت احتباس رطوبت و جداسازی آسان محصول استفاده می شود. علاوه بر این لسیتین این قابلیت را به شما میدهد، که مواد اولیه ناهمگن را ترکیب کرده و محصولی باب میل مصرف کننده ایجاد نماید.

محصولات کمچربی

با افزایش تقاضا برای محصولات نانی کم چرب متخصصان صنایع غذایی با چالش جدیدی روبرو شده اند. تولید محصول کم چرب با کیفیت برابر با محصول پرچرب، یکی از راههای چیره شدن بر این چالش استفاده از ماده اولیه ای است که خواص مطلوب محصول را حفظ نماید و به عبارت دیگر این خواص را به آن ببخشد (لسیتین).

بیسکویت، کراکر و کوکی

کاربرد لسیتین در تولید انواع بیسکویت به منظور بهبود بخشیدن به ترکیب مواد اولیه، افزایش نگهداری رطوبت توسط ترکیب اولیه، حفظ روغن و آسانی جدا شدن خمیر از قالب میباشد. در تولید بیسکویت و کراکر نیز از لسیتین برای اختلاط بهتر مواد اولیه، کاهش چسبندگی خمیر و نتیجتاً پروسس آسانتر خمیر استفاده میشود. همچنین از این ماده افزودنی می توان در ترکیب با روغن (و ترکیب با پودر فلفل، کنجد و ...) برای تزئین روی محصول استفاده نمود.

کیک و دونات

از لسیتین در تولید کیک به منظور افزایش حجم محصول، ایجاد بافت کرامبی (crumb) و تازه نگه داشتن کیک یا دونات استفاده میگردد. علاوه بر این بدون حضور لسیتین، دونات جذب کافی روغن را نخواهد داشت و در نتیجه محصول خشک و بی طعم خواهد شد. استفاده از لسیتین به میزان ۱ الی ۳٪ در کیکها توصیه میشود. در تولید کیکها لسیتین بخشی

از یک سیستم امولسیفایری با حضور مونوگلیسریدها و پروپیلن گلیکول مونو استر (PGME) میباشد.

کاربرد لسیتین در سایر محصولات صنایع غذایی

از لسیتین در تولید پوسته های خمیری زیرین پای کیکها و به منظور آسان سازی پهن کردن خمیر در سینی و به میزان ۰/۵ الی ۱ درصد (بسته به نوع آرد) استفاده میگردد.

مضاف بر این لسیتین در تولید نودل و سایر محصولات پخت نیز کاربرد دارد و نقش آن ایجاد انسجام در خمیر به منظور پروسس آسان آن است. در هنگام پخت لسیتین موجود در خمیر به سطح آن منتقل میگردد و باعث جداسازی آسان محصول پخته شده میگردد.

از این رو گروه صنعتی نجاتی (آاناتا) در راستای تولید محصولات با کیفیت اقدام به استفاده از لسیتین در انواع محصولات شامل کیک، بیسکویت و ... نموده است.



دستیابی محققان کشور به فناوری تولید نبات رژیمی کم کالری

پژوهشی علوم و صنایع غذایی و مجری این طرح پژوهشی بیان اینکه نبات علاوه بر ایران در آمریکا و برخی دیگر از کشورها تولید می شود، گفت: یکی از محصولات پر مصرف که امروزه به صورت صنعتی تولید می شود و در جهان و به ویژه در کشور ایران به میزان زیادی به عنوان شیرین کننده نوشیدنی هایی نظیر چای استفاده می شود، نبات است. نبات کریستال رشد یافته ساکارز است که مکان اولیه تولید آن ایران و هندوستان ذکر شده است، در فرآیند تولید نبات



کریستال های درشت ساکارز در اثر سرد شدن محلول فوق اشباع شکر تولید می شوند. وی بیان کرد: عوامل مختلفی نظیر دما، درجه فوق اشباعی و تلاطم در زمان فرآیند، بر شکل، اندازه و ظاهر کریستال نهایی موثر است.

بر اساس اعلام وزارت علوم، عضو هیئت علمی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی ادامه داد: از آنجا که ساکارز قند اصلی تشکیل دهنده این محصول است، مصرف آن برای بسیاری از افراد مبتلا به بیماری های قلبی عروقی، دیابت و افراد مبتلا به عارضه چاقی و اضافه وزن مضر است، این در حالی است که می توان با تولید نبات حاوی قندهای کم کالری این مشکل را برطرف کرد.

رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی از دستیابی به فناوری تولید نبات رژیمی کم کالری توسط محققان این موسسه خبر داد. به گزارش ایسنا، دکتر قدیر رجب زاده با اعلام این خبر گفت: این فناوری حاصل اجرای پروژه مشترک این موسسه با بخش خصوصی بود که با هدف دستیابی به فناوری تولید نبات با کالری کاهش یافته انجام شده است. وی افزود: به دلیل پیچیدگی فرایند کریستالیزاسیون قندهای کم کالری و تفاوت آن با ساکارز، در این پروژه بعد از جایگزینی کامل ساکارز با قندهای کم کالری و اصلاح فرمولاسیون، فرآیند کریستالیزاسیون با قندهای انتخابی طراحی و بهینه سازی شد. رجب زاده تصریح کرد: در این پروژه برای اولین بار کریستال بزرگ رشد یافته به هم پیوسته از قندهایی غیر از ساکارز و با کالری کاهش یافته به شکل نبات تولید شد. رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی بیان کرد: محصول نهایی تولید شده در این پروژه قابل مصرف برای همه افراد جامعه به ویژه افراد حساس به مصرف ساکارز و قندهای پر کالری است. در ادامه دکتر سمیرا یگانه زاد، مدیر گروه فناوری مواد غذایی مؤسسه



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه
تهران ۹۰۰۰۰ (نود هزار) تومان
شهرستان ۱۰۵۰۰۰ (یکصد و پنج هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه
تهران ۱۷۰۰۰۰ (یکصد و هفتاد هزار) تومان
شهرستان ۲۰۰۰۰۰ (دویست هزار) تومان

اشتراک یک ساله
تهران ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان
شهرستان ۳۶۰۰۰۰ (سیصد و شصت هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک تجارت به شماره ۰۲۹۰۳۵۴۷۸۱ و یا شماره کارت ۵۸۵۹۸۳۱۱۲۸۷۵۰۹۰۷ بنام آقای دکتر محمد حسینی واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید.
توجه : هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

آدرس: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳
تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ - فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲ - ایمیل: sanatghaza@gmail.com

TUV NORD



TUV CERT ISO 9001: 2000

TUV CERT HACCP



دارای گواهی انطباق محصول با استاندارد های اتحادیه اروپا EU208/2005



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co. شرکت فرآورده های روغنی ایران



انتخاب سلامتی





عیار این زعفران سحرخیز است

در انتخاب زعفرانی با عیار بالا، دقت کنید.



Aysuda

Sweet Times



Milk

Milk
compound

Mint

Mint
compound C

Dark 72%

Dark 72%
compound Cocoa

Orange

Orange
Compound Cocoa

Hazelnut

Hazelnut
compound Cocoa

Aysuda Foods Group manufactures all kinds of food products, including flour, chocolate and powder products, which has been operating since 1975 to supply the domestic and global markets.

Shokouh Shad Shanjan Company, a subsidiary of Aysuda Foods Group, which started its activities in 1993 favorable with Chocolate Products Group and is currently producing more than 200 different products to resolve the needs of all consumer groups.

The concern of this complex is to produce products needed by families and to replace imported products in the country and regional markets.

📍 Address: East Azerbaijan Province, Shabestar, Shanejan-Shabestar Road

📞 Factory Phone: +98(41)42422527 Factory Fax :+98(41)42424422



www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155



مجتمع صنایع غذایی

تاسیس ۱۳۴۵

گلها®



مجتمع صنایع غذایی گلها



آنلاین
فروشگاه



www.golhaco.ir

+9821 6625 2490_4 11955-116 @Info@golhaco.ir

@golhaco golhaco golhaco.club golhaco1



تازه تر
از تازه



آبمیوه‌ها خاص‌تر می‌شوند!

بدون استفاده از کنسانتره
آنتی‌اکسیدان

