

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

بهمن ماه ۱۳۹۹ - شماره ۲۸ دوره جدید (۱۳۳) - قیمت ۲۰۰۰۰ تومان



نظرات درباره

شخصیت صنعت غذای سال ۹۸

مهندس عبدالله قدوسی

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

**صادر کنندگان نمونه
صنایع غذایی سال ۱۳۹۸
معرفی شدند**



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



دلپذیر®

از سال ۱۳۲۸

NEW



تفاوت در دلپذیر بودن است

HEY DAY

NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE

هیدای

مجموعه شرکت های تولیدی
خوشگوار و نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳



Bijam

شرکت بین المللی پخش بیژن

Since 1969
Food Product

بیژن

سبکی نو در فروش مویرگی

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



(۰۲۱) ۸۸۵۵۱۰۰۰



با نامی نو خوشمزه بگذرون

#خوشمزه. گذرونی





واحد نمونه استانی استاندارد



یگانه متی ضمامن سلا



شرکت شیر پاستوریزه یگانه کرمان
ارتباط با مشتری : ۳۳۲۲۲۴۴۵ (۰۳۴)



اولین تولید کننده آنزیم در مقیاس صنعتی در ایران
بزرگترین تولیدکننده انواع محصولات بیولوژی در صنایع غذایی
(صنعت لبنیات، گوشت، نشاسته، نوشیدنی‌ها، آرد و نان و ...)

خرید محصولات تروند زعفران
همین حالا در دهکده زعفران
www.saffronvillage.shop



تروند

اکسترکت زعفران تروند
مصرف کنید
تاباور کنید



سازمان غذا و دارو
۲۰/۱۰۶۶۶



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



Taste The Future of Saffron

- تولید شده از زعفران سرقلم خالص قاینات
- آماده مصرف و بدون نیاز به ساییدن و دم کردن
- کنترل میزان مصرف زعفران
- سهولت استفاده
- مقرون به صرفه
- دارای ۳ ماده موثر ارزشمند زعفران: کروسین، پیکروکروسین و سافرانال

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:

@saffrontarvandofficial
www.tarvandsaffron.ir/com
Email: extract@tarvandsaffron.com
saffronvillage.shop

تهران: ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸ / ۰۲۱۸۸۳۴۶۴۷۷
۰۹۲۲۹۵۶۵۷۳۱
قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸





۶ یسکویت کرمدار
دریس

از ۱۳۴۴



www.dorna-co.com
Dorna_cake



پنیرهای آلیما کی بهتر از شما

پنیر
بدون لاکتوز



ALIMA CHEESES www.alimacheese.com

@alimacheese



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در کیک

- ✓ ایجاد بافت طلایی
- ✓ قابلیت جایگزین کردن کل اینورت
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی
- ✓ افزایش فشار اسمزی و در نتیجه کاهش فعالیت آبی
- مزیت استفاده از شربت گلوکز در کیک**

- ✓ متعادل کردن شدت شیرینی (در صورت جایگزین شدن بخشی از شکر)
- ✓ ایجاد بافت طلایی کم رنگ
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی

مزیت استفاده از مالتودکسترین در کیک

- ✓ قابلیت جایگزین کردن بخشی از چربی
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰



عیار زعفران ایرانی



www.SaharkhizLand.com



بیجان طعم زندگی



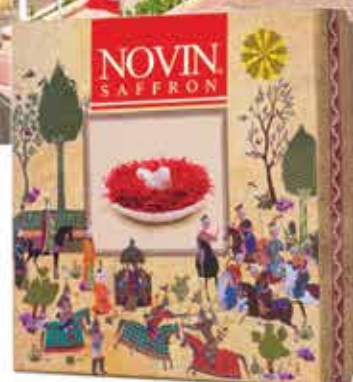
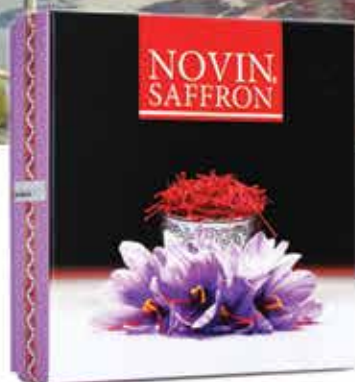
بیجان

@ bijanfoods

محمولات غذایی
از سال ۱۳۳۸

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)

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

www.novinsaffron.com



فروشگاه های بین الملل نوین زعفران در تهران و مشهد

• تهران ، سعادت آباد ، انتهای سرو غربی ، خیابان کوهستان ، مجتمع آپال

طبقه ۱- ، واحد ۵ ، تلفن : ۲۲۳۸۷۳۸۶ - ۰۲۱

• تهران ، ولنجک ، انتهای خیابان سیزدهم ، مجتمع تجاری گالریا ، طبقه ۴ ، واحد ۴۰۶

تلفن : ۲۲۱۸۶۰۲۲ - ۲۲۱۸۶۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۰

• مشهد ، بولوار سجاد ، بین خیابان بهار و بانک ملی ، نبش پاساژ وصال تلفن : ۳۷۶۴۰۲۱۷ - ۰۵۱

• مشهد ، بولوار شهید مدرس ، بعد از هتل فردوسی نبش ساختمان خاتم تلفن : ۳۲۲۲۶۴۸۴ - ۰۵۱

• مشهد ، فرودگاه شهید هاشمی نژاد ، سالن پرواز های داخلی تلفن : ۳۳۴۰۰۲۳۹ - ۰۵۱

• مشهد ، خیابان آیت الله شیرازی ، نبش شیرازی ۲ مجتمع تجاری رضوی ، واحد ۲ و ۴

تلفن : ۳۲۲۸۵۵۵۵۵ - ۳۲۲۸۶۶۶۶ - ۰۵۱

• کافه کیتینگ زعفرانی زعفرانیه: مشهد ، بولوار ملک آباد - بین مرجان و حامد جنوبی - پلاک ۴۱۳

تلفن : ۳۶۰۴۵۵۱۰ - ۳۶۰۷۴۸۰۰ - ۳۱۰۰ - ۰۵۱

سفارشات اینترنتی : www.zafshp.com

واحد سفارشات تلفنی : ۰۵۱-۳۱۱۱



پگاه گلپایگان



واحد نمونه استاندارد
سال های ۹۲ و ۹۴ و ۹۷

پنیر پیتزا

بایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه



180gr

1&2&4 kg

✉ @prpegahgolpayegan
📷 pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی : ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸
www.golpayegan.pegah.ir

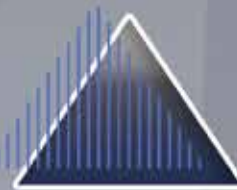
Argon sanat sepahan

Manufacturer of all kinds of stainless steel tanks and dairy machines

آرگون صنعت



CIP Station



- CIP station for hygienic washing and cleaning of all tanks, dairy devices and
- pipelines to remove contaminants without the need to disassemble the equipment

سامانه CIP برای شستشو و تمیز کردن بهداشتی کلیه مخازن، دستگاههای صنایع لبنی و خطوط لوله جهت از بین بردن آلاینده ها بدون نیاز به جداسازی تجهیزات

اصفهان، شاهین شهر، منطقه صنعتی محمودآباد انتهای خیابان ۴۲

www.argonsanat.com

info@argonsanat.com

[@argonsanat_co](https://www.instagram.com/argonsanat_co)

03131415-03133801310





شرکت فرآیند فرآوری زیستی
Biotechnology Process Co.

تاسیس ۱۳۶۸



تولید کننده انواع

نشاسته های مدیفیه، فیبر، مالتودکستترین

رنگ های خوراکی طبیعی و سنتتیک

استابیلایزرها و طعم دهنده ها



Soutchilar



Soutchilariran



www.Soutchilar.com





محصولات **آناتا** شیرینی آفرین است

گروه صنعتی نجاتی

NEJATI INDUSTRIAL GROUP

www.anata.com

یک صبحانه خوشمزه



Dnata
BREAKFAST CAKE

کیک صبحانه

دنا تا



زَر ماکارون

با آرد سَمولینا



www.zarmacaron.com



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 میار

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

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

شعیب مکتب داری

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسن زاده، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

« فهرست »

عناوین

۲۲	سرمقاله
۲۳	اخبار
۳۰	رئیس هیئت مدیره انجمن مواد افزودنی صنایع غذایی: دولت هادی و ناظر بر حسن انجام کارها باشد
۳۰	رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی بیژن: صنایع غذایی منهای بخش خصوصی یعنی مرگ صنایع غذایی و حذف پویایی این صنعت
۳۱	صادرکنندگان نمونه صنایع غذایی سال ۱۳۹۸ معرفی شدند
۳۲	واغیناک قازاریان، چهره ماندگار صنعت غذا و بنیانگذار شرکت رباط درگذشت
۳۳	سیاستهای سازمان حمایت به تولیدکننده مصرف کنندمویازرگان آسیب می زند
۳۴	نظر سنجی انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۸
۳۵	شخصیت صنعت غذای سال ۹۸
۳۶	اخبار شرکت های صنایع غذایی
۴۱	صادرات محصولات لینا به کشورهای اروپایی با وجود تحریم
۴۲	تفاهمنامه همکاری انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور و انجمن صنعت تولید و بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور
۴۲	سایت سندیکای صنایع کنسرو ایران راه اندازی شد
۴۳	نمایشگاه ایران ریتیل شو ۲۰۲۰ با استانداردهای جهانی و پروتکل های بهداشتی برگزار شد
۴۴	اخبار صنایع غذایی جهان
۴۶	اخبار
۵۲	کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت
۵۵	تولیدکنندگان با از خودگذشتگی چرخ اقتصاد کشور را می چرخانند
۵۶	کاهش ۹۰۰ دلاری ارزش زعفران ایرانی طی دو سال گذشته
۵۷	مواد اولیه تولید روغن به میزان سهم کارخانه مارگارین اختصاص می یابد
۵۸	توافق امارات و اسرائیل
۵۹	کاربرد چربی ها در محصولات آردی
۶۰	فرم اشتراک

31



صادرکنندگان نمونه صنایع غذایی سال ۱۳۹۸ معرفی شدند



30

رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی بیژن:

صنایع غذایی منهای بخش خصوصی یعنی
مرگ صنایع غذایی و حذف پویایی این صنعت



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



41

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی لینا مطرح کرد:

صادرات محصولات لینا به کشورهای اروپایی با وجود تحریم



36 اخبار شرکت های صنایع غذایی



رکورد کم نظیر
در اولین روز
پذیرش نویسی؛
«صندوق گروه
زعفران سحر خیز»
هزار میلیاردی شد



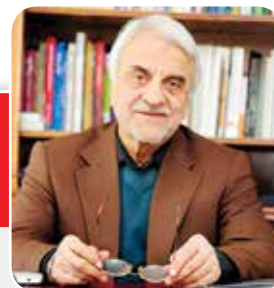
ماست ایسلندی
کاله محصولی
بسیار کم کالری
مناسب افراد
تحت رژیم درمانی



گروه عالیفرد
(سن ایچ)
صادرکننده نمونه
کشور شد



دکتر محمدعلی
رستمیان به عنوان
مدیرعامل شرکت
«لبنیات پاستوریزه
پاک» منصوب شد



۲۹ بهمن روز مقاومت اقتصادی و کارآفرینی

بسمه تعالی

سال های دراز است که کشور ما مورد تحریم اقتصادی کشورهای غربی قرار گرفته و علیرغم تصویب رفع تحریم ها توسط شورای امنیت سازمان ملل پس از تصویب عهدنامه برجام، خروج آمریکا از برجام و تحریم های همه جانبه این کشور علیه ایران، شرایط جدیدی برای کشور حاصل شده است. درست است که به گفته ریاست جمهوری، رفع تحریم ها حق ملت ایران است اما درست تر سخن رهبری است که گفتند در رفع تحریم ها بکوشیم اما مهمتر از رفع تحریم ها خنثی کردن تحریم هاست. خنثی کردن تحریم ها یعنی چه و چگونه باید صورت گیرد؟ آیا خنثی کردن تحریم ها یک پدیده دفعی و مقطعی است یا پدیده ایست که نیاز به تلاش مستمر و استفاده از دانش و فن آوری اعم از صنعت و کشاورزی و حتی روابط بین الملل و از آن بسیط تر پندار نیک، گفتار نیک و رفتار نیک دارد. ابتدا باید به این یقین و حداقل اعتقاد برسیم که خنثی کردن مقدم بر رفع تحریم است. درست است که در صورت رفع تحریم در بسیاری از موارد گشایش فوری در امور اقتصادی حاصل می شود اما تجربه نشان داده است که ما افرادی هستیم که با رفع تحریم بدنبال رفاه و آسایش می رویم نه سازندگی و توسعه و رشد، بعلاوه در رفع تحریم ها هر لحظه امکان تحریم دیگری است و این پس از امضای معاهده برجام دیده شد. هر چند در ابتدا برخی یا بسیاری از تحریم ها برداشته شد و هیات های اقتصادی فراوانی از کشورهای خارجی به ایران آمدند اما بلافاصله پس از خروج آمریکا از برجام همه درها بسته شد و شرکت های خارجی از ایران خارج شدند. اما اگر به خنثی کردن تحریم ها دست پیدا کنیم نه تحریم امروز و نه تحریم های احتمالی فردا به کشورمان صدمه ای وارد نمی سازد زیرا هر آنچه تحریم شود ما را بدان نیازی نخواهد بود و صدا البته با این امر بدیهی که تا آنجا که ممکن است ارتباطات بین المللی تداوم و تقویت گردد. در همین راستا لغو قطعنامه های شورای امنیت و جلوگیری از صدور قطع نامه های مشابه را باید در اولویت های نخست آورد.

اینک درآستانه ۲۹ بهمن روز مقاومت اقتصادی و کارآفرینی قرار داریم واژه مقاومت اقتصادی با واژه کارآفرینی قرین یکدیگرند. به عبارت دیگر مقاومت اقتصادی بدون کارآفرینی بی معنی است. اگر مقاومت اقتصادی را تنها به معنی صرفه جوئی نهائی و کم مصرف کردن به حد کافی بدانیم ضمن آنکه تا حدودی به آن نزدیک شده ایم اما اگر به آن بسنده کنیم راه را کج رفته ایم. معنی بهتر مقاومت اقتصادی پویا شدن اقتصاد است. پویا شدن در حذف اتصال نامعقول به محصولات و خدمات خارجی . باید ببینیم اتصال های ما به خارج که همیشه در معرض تحریم است چیست؟ محصولات کشاورزی ، مواد اولیه دارو، قطعات و ملزومات صنعتی ، تامین تجهیزات و بروز شدن آنها برای مقابله با تخریب محیط زیست و تامین آب مورد نیاز کشور و امور مشابه که اگر در مورد آنها کارآفرینی شود مقاومت اقتصادی به نحو احسن شکل خواهد گرفت. متأسفانه علیرغم گذشت ۴۲ سال از پیروزی انقلاب و علیرغم پیروزی هائی که بدست آمده همچنان تحریم ها اقتصاد ما را تهدید می کند اگر بخواهیم تهدید نکند باید شیوه کارآفرینی در مورد نیازهای کشور را بیشتر کنیم والا در چهل سال آینده حسرت این روزها را خواهیم خورد.

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار



موافق آزاد شدن صادرات شیرخشک در ازای حذف ارز ترجیحی هستیم

رئیس انجمن صنفی تولید شیر خشک با اشاره به ممنوعیت صادرات شیرخشک از سال ۹۷، گفت: ما موافق حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی از واردات نهاده های دامی هستیم تا در ازای آن اجازه صادرات داشته باشیم.

به گزارش مهر؛ سیاوش سلیمی، رئیس انجمن صنفی تولید شیر خشک کشور با بیان اینکه ما رفع تنگناها و موانع تولیدی برای تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی است، گفت: در این راستا اقدامات بسیار زیادی انجام شده که پیگیری رفع ممنوعیت صادرات مهم ترین آنها است.

این محصول مواجه شدند. او افزود: در همان زمان دولت اقدام به توزیع روغن جامد با نرخ دولتی کرد و ما نیز با توجه به نیاز هر واحد صنفی آن ها را تقسیم و توزیع کردیم.

رئیس اتحادیه نانوایان فانتزی بیان کرد: اکنون که حدود دو ماه از این ماجرا می گذرد؛ دولت هنوز سهمیه جدیدی را برای صنوف وابسته به روغن جامد در نظر نگرفته و البته نامه نگاری ها در این خصوص از سوی اتحادیه انجام گرفته است.

کرمی ادامه داد: در حال حاضر واحدهای صنفی با مشکل جدی کمبود روغن مواجه هستند و پخت نان با استفاده از روغن مایع هم محصول نهایی را گران تر تمام می کند که البته این نان هم از کیفیت لازم برخوردار نیست.

او در پایان تصریح کرد: در صورتی که اقدام به خرید روغن از بازارهای آزاد کنیم، باید برای هر حلب ۱۶ کیلویی تا سه برابر بیشتر هزینه کنیم و از آنجایی که نرخ نان های فانتزی مصوب است، به هیچ عنوان این موضوع به صرفه نیست.



رنگ خطر کمبود روغن جامد در واحدهای نانوايي به صدا در آمد

رئیس اتحادیه نانوایان فانتزی گفت: دو ماه پیش دولت روغن جامد با نرخ دولتی به نانوائی ها اختصاص داد که این سهمیه رو به اتمام است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد جواد کرمی رئیس اتحادیه نانوایان فانتزی در خصوص تخصیص روغن به واحدهای صنفی اظهار کرد: از حدود دو ماه گذشته که در کشور با کمبود روغن جامد مواجه شدیم، تمامی صنفی که تولیداتشان به روغن جامد وابسته بود با مشکل در تامین



افزایش قیمت شکر در بازار آزاد

دبیرکل اتحادیه بنکداران مواد غذایی از افزایش قیمت شکر در بازار آزاد خبر داد. به گزارش ایسنا؛ قاسمعلی حسینی با بیان اینکه شکر از ابتدای سال چندین بار با افزایش قیمت مواجه شده است، گفت: به دنبال شایعه افزایش قیمت شکر با نرخ مصوب دولتی، بازار آزاد قیمت شکر را ۱۵ درصد افزایش داده و قیمت آن در یک روز رکورد زد.

دبیر کل اتحادیه بنکداران مواد غذایی اضافه کرد: ابتدای سال قیمت شکر ۶۲۰۰ تومان بود که به ۶۶۵۰ تومان رسید و با انتشار این خبر افزایش قیمت شکر دولتی، در بازار آزاد شکر ۸۰۰۰ تومانی برای بنکداری ها به ۹۴۰۰ تومان رسیده است.

به گفته وی با افزایش قیمت شکر به صورت عمده قیمت آن برای مصرف کننده با احتساب هزینه های دیگر از جمله حمل و نقل، انبار داری و ... قطعاً بیشتر خواهد شد.

وی با اشاره به اینکه فروش شکر با قیمت ۹۴۰۰ تومان در بازار مصداق بارز گرانفروشی است در حالی که قیمت مصوب آن درب کارخانه ۶۶۵۰ تومان است، گفت: علت افزایش قیمت شکر مشخص نیست و مسئولان مربوطه باید پاسخگو باشند. اگر قیمت گذاری شکر آزاد شده است قیمت مصوب شکر معنایی ندارد. اگر شکر همچنان دارای قیمت مصوب است پس بایستی جلوی این گرانفروشی ها گرفته شود.

کنندگان با بیان اینکه قیمت گذاری کره به واحدهای تولیدی واگذار شده است، گفت: در حال حاضر حداکثر قیمت کره ۱۰۰ گرمی ۱۰ هزار تومان است.

به گزارش فارس، درباره افزایش قیمت کره خوراکی در بازار گفت: بر اساس مفاد تبصره ۲ ذیل دستور تصمیمات متخذه در یکصد و سیزدهمین جلسه کارگروه تنظیم بازار ابلغی طی نامه مورخ ۹۹/۹/۱، کره از فهرست اقلام گروه اول کالاهای مشمول خارج و به گروه دوم منتقل شده و بر این اساس قیمت گذاری این کالا براساس ضوابط قیمت گذاری مصوب هیئت تعیین و تثبیت قیمت ها به عهده واحدهای تولیدی است. مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان افزود: در حال حاضر و به دلیل قیمت بالای کره وارداتی با ارز نیمایی و کارخانجات از محل تولیدات داخلی تامین می شود. همچنین با افزایش تقاضا، قیمت چربی در بازار داخلی و متناسب با آن قیمت کره حاصل از چربی نیز افزایش یافته است. وی اظهار داشت: براساس مصوبات یکصد و سیزدهمین جلسه کارگروه تنظیم بازار قیمت مصوب هر کیلو چربی شیر نیز از ۵۰۰ هزار ریال به ۶۰۰ هزار ریال افزایش یافته است و در حال حاضر و متناسب با هزینه های مترتب در تولید و عرضه و با توجه به نرخ چربی شیر، قیمت کره در بسته بندی های ۱۰۰ گرمی حداکثر معادل یکصد هزار ریال در حال عرضه می باشد. براساس این گزارش، قیمت کره پاستوریزه حیوانی ۱۰۰ گرمی از ۸ هزار تومان به ۱۰ هزار تومان و قیمت کره پاستوریزه حیوانی ۵۰ گرمی از ۴۱۰۰ تومان به ۵ هزار تومان افزایش یافته است.

این افزایش قیمت در حالی است که در ۲۴ شهریور ماه ۹۹ ستاد تنظیم بازار کشور افزایش قیمت مصوب کره خوراکی را اعلام کرد و براساس مصوبه ستاد تنظیم بازار قیمت کره پاستوریزه حیوانی ۱۰۰ گرمی از ۴۵۰۰ تومان به ۸ هزار تومان و کره پاستوریزه حیوانی ۵۰ گرمی از ۲۳۰۰ تومان به ۴۱۰۰ تومان افزایش یافت.

وی با اشاره به ممنوعیت صادرات شیرخشک از سال ۹۷ تاکنون، افزود: متأسفانه صادرات شیرخشک بدون ارائه هیچ دلیل منطقی ممنوع اعلام شده، علیرغم اینکه ما علاوه بر تأمین نیاز داخل، مازاد نیز داریم.

سلیمی با بیان اینکه تاجران به سختی اقدام به بازاریابی برای محصولات خود می کنند، تصریح کرد: اقدامات غیرکارشناسانه منجر به از دست رفتن بازارهای هدف و سرخوردگی صادرکنندگان می شود در نتیجه این امر بر روی تولیدکنندگان و دامداران نیز تأثیرگذار است.

رئیس انجمن صنفی تولید شیرخشک کشور تصریح کرد: ما این موضوع را از طریق کمیسیون های اقتصادی، صنایع و کشاورزی مجلس و همچنین وزارت جهاد کشاورزی و وزارت صنعت، معدن و تجارت پیگیری کردیم اما متأسفانه تاکنون منجر به نتیجه ای نشده است.

سلیمی با اشاره به اینکه دولت به بهانه تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی برای واردات نهاده های دامی، اجازه صادرات شیرخشک را نمی دهد، اضافه کرد: با توجه به چالش های تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی برای واردات، ما کاملاً موافق حذف این ارز هستیم و دولت در ازای حذف آن از واردات کالاهای اجازه صادرات بدهد تا بازار به تعادل برسد.

وی در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به توسعه تولید کره در داخل کشور گفت: یکی از اقدامات مؤثر ما تغییر گروه کالایی محصول کره از یک به دو بود که به دنبال این اتفاق واردات آن کاهش یافت و صنایع تولیدی داخل تقویت شدند که این اتفاق بسیار خوبی بود.



سازمان حمایت: واگذاری تعیین قیمت کره به واحدهای تولیدی

مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید



مرغ توسط اتحادیه در همه میادین پایتخت و میادین منتخب سازمان صمت در استان‌های سراسر کشور با قیمت هر کیلوگرم ۱۷ هزار تومان برای مصرف کننده در حال انجام است.

اصغری میزان عرضه روزانه تخم مرغ در تهران را ۷۰ تا ۱۰۰ تن عنوان کرد.

وی میزان عرضه تخم مرغ با نرخ مصوب در میادین سایر استان‌ها را بر اساس اعلام نیاز از سوی سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت هر استان دانست.

اصغری یادآور شد: سازمان ای صمت هر استان برآورد خود از میزان نیاز استان را با توجه به سرانه مصرف ۱۱ تا ۱۲ کیلوگرم برای هر نفر و جمعیت استانی بدست می‌آورند.

وی در پاسخ به این پرسش که چند درصد از جمعیت هر استان امکان دسترسی به تخم مرغ با قیمت مصوب در میادین را دارند، گفت: آمار نشان می‌دهد در استان تهران ۳۵ درصد از مردم نیاز خود را از میادین میوه و تره بار تامین می‌کنند و این میزان برای تعادل بخشی به قیمت در بازار درصد مناسبی است.

اصغری دلیل تفاوت قیمت میادین و خرده فروشی‌ها به رغم عرضه مناسب تخم مرغ با قیمت مصوب را ضعف در نظارت برشمرد.

مدیرعامل اتحادیه مرغداران میهن یادآور شد: هر چند تمام تلاش اتحادیه تامین تخم مرغ به قیمت مصوب ۱۴ هزار تومان عرضه کنند، اما قیمت مصوب هر کیلوگرم تخم مرغ یک هزار و ۵۰۰ تومان پایین‌تر از هزینه تمام شده تولید برای مرغداران است.

اصغری قیمت تمام شده تولید هر کیلوگرم تخم مرغ برای مرغداران را بیش از ۱۵ هزار و ۷۰۰ تومان اعلام کرد. وی با تاکید بر اینکه قیمت تخم مرغ را مدیریتی و حاکمیتی است، افزود: مرغداران برای ادامه تولید نیاز به انگیزه دارند و این انگیزه با تامین سود حاصل می‌شود تا وقتی با قیمت دستوری تولید برای مرغدار به زیان یا سر به سر باشد، باید منتظر کاهش تولید و عرضه باشیم.

آلودگی‌های موجود در نمونه‌های جامد است، گفت: برای این سیستم دو نوع نرم افزار تهیه شده است و از این طریق می‌توان از این دستگاه هم برای محیط‌هایی با چندین یون و یا برای محیط‌هایی برای سنجش میزان یک یون بهره برد. احتسابی با اشاره به کاربردی شدن این سیستم در کشور، افزود: از دستاوردهای این طرح در مزارع و استخرهای پرورش ماهی برای اندازه گیری نیتراژ آب استفاده شده است، ضمن آنکه این دستگاه برای برآورد میزان فلزات سنگین در برنج و میزان آنتی بیوتیک موجود در لبنیات مورد استفاده قرار گرفته است.

به گفته وی دقت این سیستم در حد PPM است. این محقق دانشگاه شهید بهشتی یادآور شد: روش‌های تشخیصی بر اساس تلفن‌های هوشمند به عنوان روش‌های نوین و جدید شناخته می‌شوند.



عرضه روزانه ۷۰ تا ۱۰۰ تن تخم مرغ تنظیم بازاری در میادین

مدیرعامل اتحادیه مرغداران میهن از عرضه ۷۰ تا ۱۰۰ تنی تخم مرغ در ۲۰۰ واحد فروشگاهی در میادین خبر داد و گفت: قیمت هر کیلوگرم تخم مرغ برای مصرف کننده در این فروشگاه‌ها ۱۷ هزار تومان تعیین شده است.

به گزارش ایلنا؛ هدایت الله اصغری درباره آخرین وضعیت تامین و عرضه تخم مرغ در بازار گفت: اتحادیه مرغداران میهن موظف شده است که در امور تامین و تنظیم بازار ورود کند بر این اساس توافقنامه‌ای با سازمان میادین به امضاء رسانده است تا تخم مرغ را به قیمت مصوب برای غرفه‌های این سازمان تامین کند.

وی ادامه داد: در حال حاضر عرضه تخم



شناسایی آلودگی برنج، شیر و آب با نقاط کوانتومی کربنی و تلفن‌های هوشمند

محققان دانشگاه شهید بهشتی بر اساس نقاط کوانتومی کربنی سیستمی پیاده سازی کردند که از آن می‌توان برای شناسایی آلودگی‌های محیط‌ها آبی و همچنین محصولات کشاورزی و لبنی استفاده کرد.

به گزارش ایسنا؛ دکتر حمیده احتسابی، عضو هیات علمی دانشگاه شهید بهشتی و مجری طرح گفت: این پروژه با عنوان "تشخیص سریع آلودگی‌های آب و محصولات کشاورزی و محصولات لبنی" است که بر پایه استفاده از پیش ماده‌های نقاط کوانتومی کربنی اجرایی شد.

وی با بیان اینکه این پیش ماده‌ها از مواد طبیعی سنتز شده است، خاطر نشان کرد: در این طرح دستگاه ساده و ارزان قیمتی را عرضه کردیم که می‌تواند در ارزیابی‌های محیط زیستی مورد استفاده قرار گیرد.

احتسابی با اشاره به عملکرد این دستگاه توضیح داد: نقاط کوانتومی کربنی سنتز شده در این طرح، دارای شدت فلورسانس هستند و در حضور آلودگی، شدت فلورسانس آنها افزایش و یا کاهش می‌یابد و با استفاده از نرم افزاری که برای آن تهیه شده، میزان شدت و یا کاهش فلورسانس این مواد در حضور آلودگی‌ها مورد سنجش قرار می‌گیرد.

عضو هیات علمی دانشگاه شهید بهشتی با تاکید بر اینکه از این روش می‌توانیم تشخیص دهیم که نمونه مورد آزمایش آلوده است یا خیر، یادآور شد: با استفاده از این دستگاه می‌توانیم آلودگی نیتراژ در آب، فلزات سنگین موجود در سبزیجات و یا برنج و یا آلودگی‌های آنتی بیوتیکی موجود در شیر را شناسایی کنیم.

مجری طرح با تاکید بر اینکه این دستگاه علاوه بر آلودگی محیط‌های آبی قادر به شناسایی



باتوجه به تحریم های موجود تهیه و خرید استارترهای لبنی تجاری جهت مصرف در صنعت لبنیات برای کارخانه های لبنی به عنوان یک مشکل اساسی در تهیه مواد اولیه محسوب میشود. که تولیدکنندگان را با چالش جدی روبرو میکند. بنابراین نیاز به انتقال این دانش فنی از بخش تحقیقاتی به بخش صنعت و تجاری سازی آن مطرح می باشد. امیدواریم با وجود چنین تفاهم نامه هایی بین بخش تحقیقاتی و دانش بنیان با بخش صنعت گام های مفید و موثری در جهت جهش تولید و بهبود شرایط تولید برداشته شود.



یک مقام مسئول: ورود قاچ‌های سمی به بازار کذب است

معاون مدیرکل دفتر امور گلخانه‌ها و گیاهان زینتی و قاچ‌های خوراکی وزارت جهاد کشاورزی گفت: ورود قاچ‌های سمی به بازار در این فصل حقیقت ندارد و تاکنون گزارشی در این خصوص نداشته‌ایم. به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، «الهام فتاحی‌فر» درباره انتشار اخباری در شبکه های مجازی مبنی بر ورود قاچ‌های سمی به بازار و ایجاد نگرانی‌هایی برای مردم، افزود: انتشار اخباری مبنی بر ورود قاچ سمی به بازار مربوط به خبر سال‌های ۹۷ تا ۹۸ است که درخصوص برداشت قاچ‌های سمی از طبیعت، مراتع و جنگل‌ها بود و هیچ ارتباطی با قاچ‌های خوراکی پرورشی و نیز مقطع زمانی کنونی ندارد.

وی با بیان اینکه اکنون فصل برداشت قاچ‌های طبیعی و جنگلی نیست، اظهار داشت: فصل رویش و برداشت قاچ‌های طبیعی مربوط به اسفندماه تا خردادماه و همچنین مهر و آبان ماه هر سال است. معاون مدیرکل دفتر امور گلخانه‌ها و گیاهان زینتی و قاچ‌های خوراکی تصریح کرد: تاکنون مواردی درخصوص عرضه قاچ‌های وحشی و صدمات

بالاست و همواره وظیفه دولت و سیاست‌گذاران است که این معضل و چالش اقتصادی را رفع کنند.



استارترهای لبنی حلقه مفقوده لبنیات

دانش فنی تولید استارترهای لبنی از سوی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی به واحدهای عضو انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی منتقل می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی به نقل از پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی، این پژوهشگاه در زمینه انتقال فناوری و تجاری‌سازی استارترهای مورد نیاز صنایع لبنی تفاهم‌نامه‌ای با انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی منعقد کرده است. محمدامین حجازی رئیس پژوهشگاه بیوتکنولوژی صنایع غذایی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در این باره گفت: مدت این تفاهم‌نامه پنج سال است. که با توافق طرفین قابل تمدید است.

این تفاهم‌نامه به امضای دکتر خوش خلق سیماء، رئیس پژوهشگاه و دکتر میراسلام تیموری، رئیس انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی رسیده است. وی با اشاره به این که استارترها در تولید محصولات لبنی تخمیری از جمله پروبیوتیک‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند، خاطرنشان کرد: استفاده از این میکروارگانیسم‌های تخمیری جهت تهیه و تولید فرآورده‌های لبنی پیشینه‌ای تاریخی دارد که با گذشت زمان و پیشرفت علم، تولید مرغوب‌ترین محصولات لبنی را که می‌توانند بر سلامت مصرف‌کننده تاثیر مستقیم داشته باشند، میسر کرده است.

دکتر حجازی افزود: محصولات لبنی سنتی ما، منابع با ارزشی جهت جداسازی باکتری‌های پروبیوتیک هستند که افزودن این نوع باکتری‌ها به عنوان استارتر به پنیر و ماست‌های صنعتی این امکان را فراهم می‌کند که محصولات لبنی با ویژگی‌های مطلوبی به بازار عرضه شود.



صادرات زعفران رکورد زد/ حداکثر نرخ هر کیلو ۱۵ میلیون تومان

عضو شورای ملی زعفران از جهش صادرات زعفران خبر داد و گفت: با استمرار روند فعلی، صادرات زعفران تا پایان سال رکورد می‌زند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران از جهش صادرات زعفران خبر داد و گفت: با استمرار روند فعلی، صادرات زعفران تا پایان سال رکورد خواهد زد، اما درصد آن را نمی‌توان اعلام کرد.

او با اشاره به اینکه بازار داخلی زعفران از روند عادی برخوردار است، افزود: در برخی ماه‌ها، پیک تقاضا برای خرید زعفران به اوج خود می‌رسد که ایام پایانی سال هم از این قاعده مستثنی نیست.

حسینی حداقل قیمت هر کیلو زعفران را ۸ میلیون تومان و حداکثر ۱۵ میلیون تومان اعلام کرد.

عضو شورای ملی زعفران درباره آخرین جزئیات خرید حمایتی زعفران بیان کرد: امسال سازمان تعاون روستایی کمتر از ۱۵ تن زعفران خریداری کرده که این امر به تنظیم بازار عرضه و تقاضا کمک می‌کند.

این مقام مسئول ادامه داد: با توجه به آنکه ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا محسوب می‌شود، مدیریت تولید و صادرات می‌تواند شرایط خوبی برای آینده بازار زعفران رقم بزند.

حسینی کاهش تعرفه صادرات به چین و هند را یکی از راهکارهای اصلی رونق بازار برشمرد و گفت: تعرفه صادرات زعفران به چین و هند به عنوان ۲ بازار هدف اصلی بالاست و سال‌هاست که بر کاهش تعرفه صادرات تاکید می‌کنیم، اما مسئولان به این موضوع بی توجه بوده‌اند.

عضو شورای ملی زعفران در پایان تصریح کرد: تعرفه صادرات زعفران افغانستان به چین و هند بسیار پایین و در حد صفر است، اما برای ما بسیار



وی یادآور شد: باتوجه به اینکه بیش از ۶۰ درصد صادرات به کشورهای همسایه است می‌تواند توسعه زیرساخت‌های صادراتی در گذرگاه‌های مرزی همواره مورد توجه باشد. موسویان ریز ادامه داد: علاوه بر کمک‌های آموزشی به صادرکنندگان، چنانچه آنها بخواهند در خارج از کشور دفترهای مرکزهای تجاری ایجاد کنند براساس شیوه‌نامه بخشی از هزینه اجاره آنها توسط سازمان توسعه تجارت پرداخت می‌شود که این مهم ملزم به تصویب در کمیته مربوطه است.

معاون توسعه بازارهای صادراتی سازمان توسعه تجارت گفت: ظرفیت پنج میلیارد دلاری صادرات استان بوشهر ضرورت توجه ویژه‌ای به این استان را دوچندان کرده است.

وی عنوان کرد: اتاق بازرگانی بندر بوشهر با بیش از یک‌هزار عضو در واقع لشکر صادرکنندگان معتبر و بالای یک میلیون دلار کشور است.

موسویان ریز گفت: در این راستا برنامه مناسب برای حمایت از صادرکنندگان تسهیل تجارت و صادرات، توسعه زیرساخت‌ها، کمک به بدنه شرکت‌ها و برداشتن موانع فراروی ایفای تعهدات ارزی است.

وی ادامه داد: همچنین باید برای استانی مانند بوشهر دفتر خدمات صادراتی و یا دفتر مرکز تجاری بوشهر در مسکو ایجاد شود تا بتواند ظرفیت‌های صادراتی استان به کشور ظرفیت‌داری مانند روسیه را افزایش داد.

موسویان ریز اظهارداشت: سه گروه از محصولات استان بوشهر شامل پتروشیمی، آبزیان و محصول کشاورزی در گروه‌های چهارگانه صادراتی ایران به روسیه قرار دارد. معاون توسعه بازارهای صادراتی سازمان توسعه تجارت اظهار داشت: چنانچه بوشهری‌ها خودشان بدون واسطه در بازار روسیه حضور داشته باشند می‌توانند از ظرفیت بازار آن برای صادرات محصولات تولیدی استان بخوبی استفاده کنند چراکه از لحاظ بانکی نیز بهترین نوع همکاری با ایران دارند.

برخی نقاط کشور روبرو شدیم و نزدیک به ۶۰۰ نفر از هموطنان در آن زمان راهی بیمارستان شدند. کارشناسان معتقدند: هیچ تفاوتی بین قارچ‌های سمی و خوراکی وجود ندارد و تفاوت آنها برای یک قارچ‌شناس، به راحتی قابل تشخیص نیست.



معاون سازمان توسعه تجارت: تعرفه صادرات میگو و خرما به کشورهای اوراسیا کاهش یافت

معاون توسعه بازارهای صادراتی سازمان توسعه تجارت گفت: تعرفه صادرات میگو و خرما به کشورهای اوراسیا کاهش یافته و این مهم برای بازار کشوری مانند روسیه به عنوان واردکننده ۴۰ میلیارد دلار مواد غذایی حائز اهمیت است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، مجتبی موسویان ریزی در کارگروه صادرات غیرنفتی استان بوشهر افزود: در سازمان توسعه تجارت برنامه‌های مختلفی از جمله کاهش هزینه‌های حضور در بازارهای هدف از طریق انعقاد موافقت‌نامه‌های تجارت ترجیحی مانند نمونه ایجاد شده برای کشورهای اوراسیا شامل بلاروس، روسیه، قزاقستان و قرقیزستان و ارمنستان در راستای حمایت از صادرات انجام شده است. وی بیان کرد: همچنین انتخاب رایزن بازرگانی برای کشورهای هدف صادرات و کمک به بسته‌بندی و بندینگ خرما و میگو از دیگر اقدام‌های صورت گرفته برای بهبود صادرات این محصولات است.

موسویان ریزی ادامه داد: توسعه زیرساخت‌های صادراتی در گذرگاه‌های مرزی اعم از خشکی و دریایی از دیگر اقدام‌های صورت گرفته برای صادرات محصولات مختلف از جمله خرما و میگو به کشورهای همسایه است.

انسانی آن در استان‌ها نیز گزارش نشده است. فتاحی فر گفت: آنچه که اکنون در کشور تولید و به بازار عرضه می‌شود، قارچ‌های دکمه‌ای خوراکی است که در واحدهای پرورش قارچ خوراکی تولید می‌شوند، بنابراین تولید و عرضه قارچ‌های خوراکی، هیچ ارتباطی با قارچ‌های سمی عرصه‌های طبیعی ندارد.

وی افزود: عرضه قارچ‌های دکمه‌ای خوراکی به شکل بسته‌بندی و فله‌ای منعی برای خرید و فروش ندارد و مردم بدون هیچ گونه نگرانی می‌توانند از این نوع کالا خریداری و مصرف کنند.

معاون مدیرکل دفتر امور گلخانه‌ها و گیاهان زینتی و قارچ‌های خوراکی خاطرنشان کرد: مردم می‌توانند قارچ‌های خوراکی مورد نیاز خود را به شکل بسته‌بندی و فله‌ای از فروشگاه‌ها و میادین میوه و تره بار خریداری کنند.

وی به شهروندان توصیه کرد: برای مصرف محصولات قارچ خوراکی بهتر است از محصولات بسته‌بندی دارای برچسب خریداری کنند تا در صورت هر گونه مشکل کالا قابلیت ردیابی داشته باشد.

فتاحی‌فر از مردم خواست در فصل رویش قارچ‌های خورده و وحشی در طبیعت، از برداشت و مصرف قارچ‌های خودرو و وحشی در رویشگاه‌های طبیعی (جنگل‌ها، دشت‌ها و ارتفاعات) و خرید این نوع قارچ‌ها از دست فروشان و مکان‌های غیرمعتبر خودداری کنند.

براساس این گزارش، طبق آخرین آمار سال ۹۷ به دلیل افزایش میزان بارندگی‌ها و رویش قارچ‌های سمی در عرصه‌های طبیعی، بیش از یک‌هزار نفر در پنج استان غربی کشور به دلیل مصرف این نوع قارچ مسموم و راهی بیمارستان شدند که بیش از ۱۵ نفر از آنان جان باختند که نخستین نمونه این قارچ‌ها از کرمانشاه و آخرین آنها از کهگیلویه و بویراحمد جمع‌آوری شد.

تاکنون بیش از یک‌هزار گونه قارچ کلاهک‌دار و چتری شناسایی شده که ۵۰ گونه قارچ سمی در ایران رشد می‌کنند که چهار گونه آن مرگبار است. بررسی نمونه قارچ‌های مصرفی مربوط به بیماران مسموم نشان می‌دهد یک نوع از آنها، قارچ سمی و کشنده با عوارض کبدی *Lepiota brun-* *neioncarnata* بود و دو نوع قارچ سمی و غیرکشنده *Hypholoma fasciculare* و *Coprinopsis atramentaria* نیز موجب مسمومیت افراد شده بود.

سال ۸۵ نیز با طغیان رویش قارچ‌های سمی در



معاون امور صنایع وزارت صمت ادامه داد: صنعت غذا با محصولاتی به ارزش ۲۵۰ هزار میلیارد تومان برآورد می‌شود که ۱۰ درصد از ارزش تولید کل صنایع کشور است.

وی ادامه داد: ۸۷۰۰ واحد تولیدی در کشور در این صنعت در حال فعالیت هستند که ۳۷۰ هزار شغل ایجاد شده است. صادرات ۲ میلیون تن محصول فرآوری شده در زنجیره صنایع غذایی ارزشی معادل حدود سه میلیارد دلار در سنوات مختلف دارد.

معاون امور صنایع وزارت صمت اضافه کرد: لازم است، شرکت‌های مدیریت زنجیره با هدف حداکثر سازی زنجیره ارزش توسط شرکت‌های معتبر پیشران صنایع غذایی تشکیل شوند که از مرحله کشت و مواد اولیه تا رسیدن به دست مشتری کار را انجام می‌دهند.

معاون امور صنایع وزارت صمت افزود: جلوگیری از اتلاف منابع در طول این زنجیره و تنظیم بازار به صورت سیستمی و همچنین تطابق با فناوری روز آمد در این جلسات راهبردی مد نظر است.

وی گفت: مدیریت ترکیب بهینه محصول و تنظیم قیمت در محصولات پرمصرف، خروجی‌های است که برای مدل زنجیره تامین صنایع غذایی ترسیم خواهد شد. صادقی‌نیارکی با اشاره به بهره‌مندی از نظرات خبرگان این صنعت ادامه داد: باهم بزرگ شدن باید به یک فرهنگ غالب در زنجیره صنعت غذایی تبدیل شود.

گفتنی است در نشست با حضور علی آقامحمدی «رییس گروه اقتصادی دفتر مقام معظم رهبری و عضو مجمع تشخیص مصلحت نظام»، تشکلهای و انجمن‌های تخصصی صنایع غذایی و تعدادی از صاحبان این صنعت برگزار شد، وضعیت زنجیره صنعت غذایی کشور بررسی شد.

در این نشست که برخی از صنعتگران بزرگ این صنعت راهبردی و نمایندگانی از بانک مرکزی و وزارت جهاد کشاورزی حضور داشتند، هریک از حاضرین نیز به بیان نظرات و دیدگاه‌های خود در خصوص تهیه و تدوین سند تکمیل و توسعه زنجیره تامین صنایع غذایی پرداختند.

مدیرعامل شرکت صلا با اشاره به اینکه در شرایط کنونی این یارانه درگیر رانت شده است، گفت: گروهی در حال استفاده از این رانت هستند و به دولت هم اجازه نمی‌دهند که تصمیم درست بگیرد. دولت قیمت هر کیلوگرم شیر خام را ۴۱۵۰ تومان مصوب می‌کند، اما امروز کیلویی ۵ هزار تومان خریداری می‌کنیم و این شرایط و قیمت گذاری در واقع متاثر از بازار است نه تصمیمات دولت و ستاد تنظیم بازار کشور.

وی تصریح کرد: متأسفانه عملکرد و قیمت گذاری ستاد تنظیم بازار تأثیر آنچنانی بر کاهش و کنترل قیمت‌ها ندارد چراکه بازار متاثر از عرضه و تقاضاست و اگر عرضه زیاد شود قطعاً کاهش قیمت خواهیم داشت در غیر این صورت حوزه پروتئین کشور با دستور و جلسه مدیریت نمی‌شود.

امینی در خصوص افزایش قیمت لبنیات بیان کرد: شرکت صلا تحت نظارت سازمان تعزیرات قرار دارد و طبق مصوبات ستاد تنظیم بازار قیمت‌ها افزایش یافته است.



سهیم ۱۰ درصدی زنجیره صنایع غذایی از کل صنایع کشور

معاون امور صنایع وزارت صمت از برنامه این وزارتخانه برای تدوین سند راهبردی توسعه و تکمیل زنجیره تامین صنعت غذایی کشور با همکاری تشکلهای تخصصی و پیشکسوتان این صنعت خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از وزارت صمت، مهدی صادقی‌نیارکی در نشست مشترک با تشکلهای تخصصی صنایع غذایی افزود: به دنبال تهیه و تدوین یک سند برای توسعه و تکمیل زنجیره تامین در صنعت غذایی هستیم.



بازار محصولات پروتئینی با مصوبه و دستور مدیریت نمی‌شود

مدیرعامل یک شرکت تولید لبنیات در اراک گفت: با مصوبه و دستور نمی‌توان بازار محصولات پروتئینی و قیمت‌های آن را مدیریت کرد چراکه قیمت‌ها متاثر از عرضه و تقاضاست.

به گزارش ایسنا؛ حامد امینی در خصوص وضعیت تولید و قیمت لبنیات با بیان اینکه صنایع غذایی کشور متاثر از نرخ دلار است، افزود: صنایع غذایی کشور از جمله صنعت لبنیات ارتباط مستقیمی با نرخ ترجیحی ارز ۴۲۰۰ تومانی دارد و متأسفانه این امر ایرادات و مشکلاتی را رقم زده است.

وی تصریح کرد: برنامه ریزی و مدیریت جامعی در خصوص تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی و ورود نهاده‌های دامی و تبدیل آن به پروتئین مانند مرغ، گوشت و شیرخام از سوی وزارت جهاد کشاورزی وجود ندارد و ساماندهی درستی در این حوزه صورت نگرفته و انتقادات شدیدی نسبت به این اوضاع مطرح است.

امینی با بیان اینکه سالانه بین ۴ تا ۵ میلیارد دلار ارز ۴۲۰۰ تومانی به نهاده‌های دامی تخصیص می‌یابد تا مردم پروتئین ارزان مصرف کنند، گفت: در حال حاضر مابه‌التفاوت ارز ۴۲۰۰ تومانی با ارز آزاد که مبلغی بالغ بر ۱۵۰ هزار میلیارد تومان است را دولت متقبل شده و یارانه پرداخت می‌شود تا مردم پروتئین ارزان در اختیار داشته باشند، اما در واقع این هدف در شرایط موجود محقق نشده است.

وی تأکید کرد: هر کیلوگرم شیر خام امروز به قیمت ۵ هزار تومان از دامدار خریداری می‌شود و وضعیت گوشت و تخم مرغ هم که مشخص است، درخواست فعالان صنعت لبنیات این است که اگر قرار است مدیریتی اعمال نشود، ارز ۴۲۰۰ تومانی را حذف کنند و هزینه نابجا روی دوش کشور گذاشته نشود و یارانه مستقیم به مردم داده شود.



مدیرکل دفتر مقررات صادرات و واردات: عرضه و قیمت رب گوجه‌فرنگی کنترل و رصد می‌شود

مدیرکل دفتر مقررات صادرات و واردات صنعت، معدن و تجارت گفت: عرضه، تقاضا و قیمت رب گوجه‌فرنگی کنترل و رصد می‌شود و بر همین اساس صادرات آن تا پایان دی ماه بلامانع است.

به گزارش ایرنا؛ بر اساس تصمیم ستاد تنظیم بازار، صادرات رب گوجه‌فرنگی در بسته‌بندی و احجام مختلف با رعایت ضوابط و مقررات صادرات و واردات تا پایان دیمه بلامانع است.

سعید عباسپور در این ارتباط تصریح کرد: این تصمیم در چارچوب تسهیل و کمک به ادامه روند تولیدات داخلی و فعالیت کارخانجات صنایع تبدیلی بوده که در نامه‌ای به گمرک اعلام شده است و میزان عرضه و تقاضا و قیمت رب گوجه‌فرنگی مورد کنترل و رصد قرار می‌گیرد.

تمدید مهلت صادرات رب گوجه‌فرنگی قبلاً تا پایان آذرماه در نامه‌ای به گمرک اعلام شده بود که این مهلت تا پایان دیمه جاری تمدید شد.

آمارهای سالیانه گویای آن است که بیش از ۶ میلیون و ۲۰۰ هزار تن گوجه‌فرنگی در سطح ۱۳۰ هزار هکتار در اراضی کشاورزی کشور تولید و به بازار عرضه می‌شود که بخشی از این محصول نیز به بازارهای هدف و کشورهای همسایه صادر می‌شود.



خرید آنلاین زعفران از کشاورزان قائنات

با توسعه ارتباطات در شهرستان قائنات خراسان جنوبی کشاورزان روستای رومسی، می‌توانند به صورت آنلاین با خریداران ارتباطات داشته باشند و بدون واسطه محصول زعفران خود را به دست خریداران برسانند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از وزارت ارتباطات و فناوری اطلاعات، سی و پنجمین قسمت از سری ویدئوهای «ایران هوشمند» به رونق کسب و کار در روستای رومسی استان خراسان جنوبی به واسطه توسعه ارتباطات روستایی را مورد بررسی قرار داده است.

کشاورزان قائناتی به مدد توسعه ارتباطات و دسترسی به اینترنت حالا می‌توانند به هر نقطه از جهان دسترسی داشته باشند و محصولات خود را عرضه کنند.

توسعه ارتباطات روستایی، منجر به رونق کسب و کار و اشتغال‌زایی، افزایش سطح کیفیت زندگی، توقف مهاجرت از روستاها و حتی آغاز روند مهاجرت معکوس به این روستا شده است.

امروز به کمک توسعه ارتباطات و دسترسی به اینترنت پرسرعت، ضمن برقراری عدالت ارتباطی در مناطق کمتر توسعه یافته، روستاییان می‌توانند محصولات کشاورزی خود را با حذف واسطه‌ها، به قیمت واقعی به دست مصرف‌کننده برسانند.



دبیر انجمن وارد کنندگان برنج: ضرورت واردات ۷۰۰ هزار تن برنج طی ۴ ماه آینده

دبیر انجمن وارد کنندگان برنج گفت: با توجه به اتمام پایانی سال، حداقل ۷۰۰ هزار تن برنج برای کسری نیاز طی ۴ ماه آینده باید وارد کشور شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسیح کشاورز دبیر انجمن وارد کنندگان برنج با اشاره به اینکه در دنیا برنج‌های مختلفی تولید می‌شوند، اظهار کرد: بنابر آمار ۱۲۰ میلیون تن برنج در دنیا تولید می‌شود و این طور نیست که تمامی برنج‌ها کیفی و درجه یک باشند.

او از ورود برنج‌های پرمحصول ظرف ماه‌های آینده خبر داد و گفت: با توجه به آنکه قیمت برنج هندی و پاکستانی به ارقام پرمحصول ایرانی نزدیک است، از این رو خانواده‌ها برای خرید برنج ایرانی تقاضای بیشتری دارند.

کشاورز ادامه داد: با توجه به اتمام پایانی سال و گرانی برنج خارجی نیاز است که تا ۴ ماه آینده حداقل کسری ۷۰۰ هزار تنی برنج از طریق واردات ارقام پرمحصول جبران شود.

دبیر انجمن وارد کنندگان برنج از کاهش ۵۰ درصدی واردات برنج خبر داد و گفت: با توجه به واردات برنج با ارز نیمه و کاهش تقاضا برای خرید ناشی از مشکلات معیشتی، میزان واردات نسبت به سال قبل افت محسوسی داشته است که هر چه سریع‌تر در این خصوص باید تمهیداتی اندیشیده شود، در غیر این صورت با خطر حذف برنج از سفره خانوارها روبه‌رو خواهیم بود.

کشاورز در پایان قیمت هر کیلو برنج هندی و پاکستانی را بالای ۲۰ هزار تومان اعلام کرد و گفت: با واردات برنج پرمحصول در ایام کرونا دیگر نگران افزایش تقاضا نیستیم.



رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی بیژن:

صنایع غذایی منهای بخش خصوصی یعنی مرگ صنایع غذایی و حذف پویایی این صنعت

حسین مصطفی زاده خویی گفت: بخش خصوصی در دنیای امروز موتور پیشران توسعه به حساب می آید و کمتر کسی در اهمیت و جایگاه آن تردید دارد، حتی طرفداران اقتصاد دولتی نیز اذعان دارند بدون بخش خصوصی نمی توان نیازهای امروز جامعه را مرتفع کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی بیژن در پاسخ به سؤال خبرنگار ما مبنی بر نقش بخش خصوصی در توسعه، اشتغال و رونق اقتصادی کشور و صنعت غذای کشور گفت: بخش خصوصی در دنیای امروز موتور پیشران توسعه به حساب می آید و کمتر کسی در اهمیت و جایگاه آن تردید دارد، حتی طرفداران اقتصاد دولتی نیز اذعان دارند بدون بخش خصوصی نمی توان نیازهای امروز جامعه را مرتفع کرد. بدیهی است این بخش، در صنایع غذایی هم نقش بسزایی ایفا می کند و همانطور که در حالت کلان گفته شد، صنایع غذایی منهای بخش خصوصی یعنی مرگ صنایع غذایی و حذف پویایی این صنعت.

مصطفی زاده افزود: با نگاهی کمی و کیفی و به پشتوانه آمارهای موجود و رسمی می توان دریافت بار تامین مایحتاج سفره مردم بر عهده بخش خصوصی صنایع غذایی کشور است و اگر تلاشگران و سربازان تولید این بخش که غالباً در شرکت های خصوصی متمرکز هستند، نبودند و یا در مراکز دولتی بودند، چرخ صنعت غذا نمی چرخید و بی نیاز از توضیح است که نچرخیدن صنایع غذایی مساوی است با یک فاجعه ملی. بنابراین اگر امروز جامعه در گیر قحطی عمومی نشده است، مطمئن باشید بخش عمده ای از این مسئولیت به عهده شرکت های خصوصی صنایع غذایی بوده است.

این کارآفرین برجسته کشور افزود: فکر می کنم همین مساله روشنگر اهمیت شرکت های خصوصی صنایع غذایی باشد و کفایت کند، گرچه می توان دلایل و علل متعدد دیگری افزود به نقش خطیر شرکت های خصوصی صنایع غذایی.

رئیس هیئت مدیره صنایع غذایی بیژن ادامه داد: اما بگذارید در پایان یک مورد مسجل دیگر را بیافزایم و آن خلأ و نوآوری بخش خصوصی در صنایع غذایی است. یکی از دلایل برتری بخش خصوصی به بخش دولتی در صنعت غذا، دغدغه نوآوری، به روز بودن و پیشرو بودن است، چرا که فقدان این دغدغه در بخش خصوصی مساوی به محاق رفتن و حذف اجباری از گردونه رقابت، مساله ای که در بخش دولتی اساساً بلاموضوع است. تاکید می کنم این کلیدواژه "رقابت" است که بخش خصوصی رانست به بخش دولتی در صنایع غذایی برتری داده است. مفهومی که در بخش خصوصی همچون اکسیژن است و در بخش دولتی همچون چرخ پنجم گاری.



رئیس هیئت مدیره انجمن مواد افزودنی صنایع غذایی:

دولت هادی و ناظر بر حسن انجام کارها باشد

پرویز جهانگیری گفت: برای بقا باید یک تجدید نظر کلی در جهت تغییری اساسی در سیستم دولتی داشته باشیم.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره انجمن مواد افزودنی صنایع غذایی در پاسخ به سؤال خبرنگار ما مبنی بر اینکه: کارآفرینان تا چه حد در شرایط سخت تحریمی کشور توانسته اند به اهداف مختلف کشور از جمله اقتصاد مقاومتی و رونق تولید کمک کنند و در این زمینه ارگان های دولتی در این مسیر چه حمایتی از تولیدکنندگان داشته اند؟ گفت: متأسفانه شرایط موجود را چنان بر تولیدکنندگان تحمیل نموده اند که تولیدکنندگان فراموش کرده اند که تولیدکننده هستند و در مقابل جامعه به نام تولیدکننده وظایفی در برابر تامین سلامت مردم دارند.

دکتر جهانگیری ادامه داد: تولیدکنندگان عاملی شده اند برای نگهبانی از قوانین نا کارآمد مالیاتی و در عین حال کارمندان بی جیره و موجب اخذ مالیات های ناحق جهت سازمان امور مالیاتی از شرکت های درمانده و رو به موت خودشان که سالها با خون دل آنها را به قیمت زیان های وارد به خود حفظ کرده اند.

وی افزود: کارآفرینان در ورطه قوانین ضد کار که همواره کارگر و کارفرما از اجرای آن ناراضی بوده اند غوطه ور هستند و در حفظ این قانون ضد کار کوشا بوده اند و شاهد نارضایتی های طرفین هستند که هر طرف مقابل خود را بمثابه دشمن نگاه می کنند و در لابلای قوانین غیر عقلانی آن سر در گم می باشند.

دکتر جهانگیری گفت: در شرایط موجود اقتصادی و فشار همه جانبه بخش دولتی به بخش خصوصی آیا می توان از مدیران انتظار پیشرفت و توسعه کار داشت و با آنان از توسعه و پیشرفت سخن به میان آورد.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا خاطر نشان کرد: ما برای بقا باید یک تجدید نظر کلی در جهت تغییری اساسی در سیستم دولتی داشته باشیم و امور را به بخش خصوصی واگذار کنیم و دولت مانند سایر کشورهای پیشرفته هادی و ناظر بر حسن انجام کارها باشد. جهانگیری در پایان گفت: ما هیچ کمکی از طرف دولت دریافت نکرده ایم جز مزاحمت و صدور بخشنامه های دست و پا گیر که مانع تولید بوده اند.

صادرکنندگان نمونه صنایع غذایی سال ۱۳۹۸ معرفی شدند

شدند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، عالیفرد با مدیریت فردین عالی زاد، کشت و صنعت رژین تاک (صنایع تبدیلی) با مدیریت سید مظفر عبدالله، ستاره نادی (آرد ونان و ماکارونی) با مدیریت مهدی پاکدامن لاهیجی، سرد خانه و مواد غذایی آریا سام (میوه و تره بار) با مدیریت عبدالرحمن ارجمندی، ایلپا گستر سیرجان (پسته و مغز پسته) با مدیریت علی پور جعفری، آبی زی گوهرناب مطاف (محصولات شیلات) با مدیریت اسماعیل مومنی، نگین عسل هرنند با مدیریت محمدرضا واعظ شوشتری، شرکت زعفران ویرامان با مدیریت محمدرضا میسمی به عنوان صادرکنندگان نمونه انتخاب شدند.

اجرای کشور از جمله وزیر صنعت، معدن و تجارت و معاونان او و صادرکنندگان نمونه و ممتاز، با رعایت کامل پروتکل های بهداشتی برگزار شد.

از میان ۵۶ صادرکننده برتر، به یک شرکت مدال افتخار صادرات، به ۸ شرکت تندیس صادرکننده ممتاز ملی و به ۴۷ شرکت تندیس صادرکننده نمونه ملی اهدا شد. از بین منتخبان، ۱۰ شرکت در حوزه صادرات صنایع غذایی، ۷ شرکت در حوزه صادرات خدمات فنی و مهندسی و ۳۹ شرکت در حوزه صادرات محصولات صنعتی و معدنی هستند.

همچنین شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران (پگاه) و شرکت شکوه بناب (تولید و صادرات انواع کشمش) به عنوان شرکت های صادرکننده ممتاز انتخاب

در روز ملی صادرات شرکت عالیفرد، کشت و صنعت رژین تاک، ستاره نادی و شرکت زعفران ویرامان به عنوان صادرکنندگان نمونه کشوری مورد تقدیر قرار گرفتند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا در بیست و چهارمین مراسم روز ملی صادرات که روز دوشنبه ۲۲ دی ماه در ساختمان اتاق ایران با حضور معاون اول رئیس جمهور، وزیر صنعت، معدن و تجارت، نمایندگان مجلس، رئیس و اعضای هیات رئیسه اتاق ایران و فعالان بخش خصوصی در ساختمان اتاق ایران برگزار شد، ۵۶ صادرکننده برتر سال ۱۳۹۸ با اهدای تندیس و لوح مورد تقدیر قرار گرفتند. این مراسم با حضور مسئولان ارشد





واغیناک قازاریان، چهره ماندگار صنعت غذا و بنیانگذار شرکت رباط درگذشت

به واحد تولیدی خودش که چند سال پیش راه اندازی کرده بود به کارخانه فرآورده های گوشتی رباط رفت. (شرکت رباط در سال ۱۳۵۶ تأسیس شده بود)

این واحد در حال حاضر به عنوان یکی از خوشنام ترین تولید کنندگان فرآورده های گوشتی از شهرت و اعتبار خوبی برخوردار است.

پس از انقلاب اسلامی و تأسیس کارخانه ای جدید در بخش صنعت غذا وی به عنوان قدیمی ترین عضو صنعت در سمت رئیس هیأت مدیره شرکت تدارکاتی کالباس سازان ایران، برای مدت ۱۵ سال همکاری داشت. همچنین با توجه به تعداد کارخانه های صنایع گوشتی که از مرز ۱۲۰ واحد هم گذشته بود نیاز مبرم تشکیل یک انجمن صنایع گوشتی به خوبی احساس می شد که وی پس از تأسیس، به ریاست هیأت مدیره انتخاب گردید. بعد از تشکیل شرکت تعاونی صنایع گوشتی نیز به عنوان هیأت مدیره و خزانه دار برگزیده شد که در این مسئولیت ها توانست خدمات ارزشمندی ارائه دهد. دکتر قازاریان ۵ دوره رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی صنایع فرآورده های گوشتی بود.

نخستین جوجه کشی صنعتی را دریافت کرد. در این واحد تعداد ۳۸ دستگاه ماشین جوجه کشی نصب شد. در هفته ۳۴۸ هزار قطعه جوجه تحویل خریداران می داد. یک سال از اجرای موفقیت آمیز طرح می گذشت که وی را به اداره کل ترویج منتقل و حکم مأموریت در استان کرمانشاه را برایش صادر کردند. بعد از ۷ ماه هنوز با محل آشنایی کافی پیدا نکرده بود که به استان مازندران فرستاده شد. سازمان دامپروری بعد از ۲ سال مأموریت انتقال او را لغو کرد و به تهران فراخواند و رئیس اداره اصلاح نژاد و بهبود شیر شد. شرکت سهامی صنایع شیر ایران به تازگی تأسیس یافته و کار خود را آغاز کرده بود. وی به عنوان رئیس آزمایشگاه به صنایع شیر انتقال داده شد و یک سال بعد با حفظ سمت به عضویت در هیأت مدیره در آمد.

دکتر قازاریان در سال ۱۳۵۹ دوران بازنشستگی را آغاز و دامنه فعالیت خود را به حوزه فرآورده های گوشتی محدود کرد. وی همزمان با خدمت در صنایع شیر، همکاری نزدیکی با دو شرکت بزرگ فرآورده های گوشتی میکائیلیان و آرزومان (گوشتیران) داشت، تا در سال ۱۳۷۸ استعفا داد و از این پس با تجربه ای این ۱۸ سال همکاری در هیأت مدیره و مدیر عاملی

دکتر واغیناک قازاریان رئیس هیئت مدیره و بنیانگذار شرکت فرآورده های گوشتی رباط در ۹۵ سالگی دارفانی را وداع گفت

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر واغیناک قازاریان متولد ۱۳۰۴ از اراک است و دارای مدرک دکترای دامپزشکی بود از سوابق ایشان می توان به فعالیت در سازمان دامپروری وزارت کشاورزی، رئیس اداره اصلاح نژاد و بهبود شیر، همکاری با آرزومان، احداث کارخانه فرآورده های گوشتی رباط اشاره کرد.

وی سه سالگی را پشت سر گذاشته بود که همراه خانواده به تهران آمد. بعد از اخذ دیپلم وارد دانشکده علوم دانشگاه تهران شد و رشته شیمی را خواند. اما سال دوم انصراف داد و به دانشکده دامپزشکی راه پیدا کرد. سال ۱۳۳۴ دکترای خود را گرفت.

سازمان دامپروری وزارت کشاورزی او را جذب کرد. چند ماه در امور مالی و اداری کارآموز بود که به عنوان رئیس دامپروری استان خوزستان عازم اهواز شد، علاوه بر حوزه مأموریتش، ایستگاه های دامپروری استان لرستان را هم سرپرستی می کرد. این مأموریت سه ساله به طول انجامید. وی به تهران انتقال یافت و حکم سرپرستی پروژه بزرگ



سیاست‌های سازمان حمایت به تولیدکننده، مصرف‌کننده و بازرگانان آسیب می‌زند

تجار و بازرگانان را ندارند، حداقل سنگ اندازی نکنند و اجازه دهند فعالان اقتصادی که در این شرایط سخت بین المللی اقدام به تامین کالاها با اعتبار و آبروی خود می‌کنند، به فعالیت خود ادامه دهند. این عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران، با اشاره به روند قیمتگذاری ها گفت: بارها هشدار داده ایم که رویه قیمتگذاری دچار مشکل و خطاست و در شرایط امروز که انواع محدودیت ها بر سر تجارت خارجی کشورمان سایه انداخته، قیمت هایی که به تجارت داده می‌شود یا بر اساس آن، کالا از تجارت خریداری می‌شود، نقطه سر به سر برخی کالاها را پوشش نمی‌دهد و فعالیت های تجاری فاقد توجیه اقتصادی شده است.

وی با تاکید بر اینکه سازمان حمایت باید تجارت را هرچه زودتر دریابد، افزود: سازمان حمایت باید با همراهی تشکلهای تخصصی هر حوزه، در رابطه با آینده نرخ این دسته از کالاها با یک چهارچوب نرخ ارزی، کمک کند که یک افق روشنی برای این دسته از کالاها، هم برای بازرگانان و هم برای دولتمردان بوجود بیاید.

آگاهی در پایان تاکید کرد: بهای تمام شده کالاها در یک چهارچوب نرخ ارزی مشخص، بر اساس نرخ تورم و بر اساس اینکه کالا ممکن است حدود شش ماه خواب سرمایه داشته باشد، باید محاسبه شود و ضروری است شرایط به گونه‌ای در نظر گرفته شود که با توجه به هزینه های مضاعفی که محدودیت های مالی، ترابری و تجارت جهانی بر بازرگانان کشورمان تحمیل کرده، تجارت بتوانند نقطه سر به سر را بگذرانند. در غیر اینصورت ناگهان چشم باز می‌کنیم و متوجه می‌شویم که بخش عمده ای از تجارت شناسنامه دارو با اصلت، حوزه کاری خود را ترک کرده اند.

معاونت اقتصادی وزارت جهاد کشاورزی، ستاد تنظیم بازار و سازمان حمایت، ریل گذاری های خود را تغییر داده و براساس مختصات و شرایط موجود، برنامه ریزی کنند. ولی افسوس که تغییر و تحرک برای بسیاری از مدیران تبدیل به یک ضد ارزش شده است. آن ها می‌خواهند دهه ها بر همان مسیر قبلی حرکت کنند و تغییری در خود و دستگاه تابعه خود ایجاد نکنند.

وی در خصوص سازمان حمایت از تولیدکنندگان و مصرف کنندگان تاکید کرد: سیاست ها و رویکردهای سازمان حمایت به گونه ای است که نه تنها این سازمان را به محل اجماع آسیب ها به تولیدکننده و مصرف کننده تبدیل کرده، بلکه نوع نگاه آن ها به تجارت و بازرگانان به گونه ای است که انگار آن ها غیر خودی و سرباز دشمن هستند.

وی ادامه داد: سازمان حمایت می‌خواهد از تولیدکننده و مصرف کننده حمایت کند، در صورتی که در بخش کالاهای اساسی و ضروری، تامین اقلام سخت وایسته به تجارت خارجی است و حمایت از مصرف کننده و تولیدکننده ایرانی، تنها در شرایطی محقق می‌شود که تجارت و بازرگانان بتوانند کالای مورد نیاز کشور را تامین کنند.

وی افزود: حتی اگر فرض کنید که سازمان حمایت به درستی توانسته از تولیدکننده و مصرف کننده، حمایت کند که صد البته نتوانسته، اما با این حال، سوالی که در اینجا مطرح می‌شود این است که آیا در شرایط امروز که تجارت همچون سربازان اقتصادی کشور برای تامین به موقع کالاها در خدمت مردم و صنایع تولیدی هستند، نباید از آن ها هم دفاع و حمایت کنند؟

آگاهی افزود: انتظار آن است که اگر قصد حمایت از

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران گفت: سیاست ها و رویکردهای سازمان حمایت به گونه ای است که این سازمان را به محل اجماع آسیب ها به تولیدکننده و مصرف کننده تبدیل کرده است و انگار که بازرگانان را غیر خودی و دشمن تلقی می‌کنند. فرهنگ آگاهی، عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران در خصوص ضرورت بازنگری در فرآیندها و نوع نگاه سازمان های مرتبط با تامین کالاهای اساسی و ضروری اظهار داشت: تامین کالاهایی نظیر دارو، تجهیزات پزشکی، روغن، برنج، کود شیمیایی، نهاده های دامی، بذر، گوشت، شکر، حبوبات، کاغذ، لاستیک، لوازم یدکی، گوشی موبایل و سایر اقلامی که جزو کالاهای ضروری و مورد نیاز دسته بندی می‌شوند، جزو مهمترین موضوعات و دغدغه هایی است که کشور با آن مواجه است و بسیاری از سیاستگذاری ها، برنامه ریزی ها، دور خیزها و اختصاص بودجه ها بر تامین به موقع اینگونه کالاها تمرکز دارد، چرا که علاوه بر سفره مردم و گذران روزانه زندگی، فعالیت بسیاری از واحدهای تولیدی، وابسته به تامین این اقلام است.

وی ادامه داد: تراز تجاری کشورمان را که بررسی کنیم به وضوح می‌بینیم که بخش عمده ای از لیست کالاها، همین کالاهایی هستند که در بالا اشاره شد. این به معنای آن است که تنظیم بازار این کالاها سخت وایسته به تجارت خارجی است و بدون لحاظ خصوصیات و ویژگی های این بازار، نمی‌توان در تامین این اقلام به موفقیت دست یافت.

این عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران، ضمن انتقاد شدید به عملکرد برخی مدیران دولتی اظهار داشت: مبتنی بر وضعیت تراز تجاری کشورمان، ضرورت دارد که خیلی سریع و بدون فوت وقت،

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 الهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان مدیرعامل شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیرعالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنیس 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.

نام و نام خانوادگی پرکننده فرم:	امضاء:
میزان تحصیلات:	
شغل:	
شماره تماس:	

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 - «خانمحمیدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژانله» شیرین عسل - «سالک نجات» آنا تا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائی» صنایع آرد ورامین - «طیبی» شهید ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرع - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندز» یک و یک - «فیصل» شاهسون - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریان» آندره - «کامرانی» بهقام - «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» حلوائی 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 غذای سال ۹۸



صمدر سولوی بنیس
مدیر عامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۷



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 منابع شیر ایران (پگاه) می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سیزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۶

مهندس رحیم یاسایی (مدیر عامل اسبق شرکت صنایع شیر ایران):

ایشان فردی متواضع ، با سعه صدر بالا و کاردان هستند وبا همکاران خود با احترام رفتار می کنند ایشان همچنین مراحل مختلف مدیریتی را طی کرده اندو انسانی شایسته برای این مسئولیت هستند

مهندس باکری (دیر انجمن صنفی صنایع لبنی ایران):

ایشان یکی از مدیران شایسته و توانمند و با تجربه در صنعت لبنیات هستند که با توان مدیریتی بالا و خوب مجموعه خودشان را اداره می کنند.



اخبار شرکت‌های 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.



**دکتر محمدعلی
رستمیان به عنوان
مدیرعامل شرکت
"لبنیات پاستوریزه
پاک" منصوب شد**



طی حکمی از سوی حمیدرضا شیران، دکتر محمدعلی رستمیان به عنوان مدیرعامل شرکت "لبنیات پاستوریزه پاک" منصوب شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، "لبنیات پاستوریزه پاک" طی حکمی دکتر محمدعلی رستمیان به عنوان مدیرعامل شرکت "لبنیات پاستوریزه پاک" منصوب شد.

متن حکم به شرح ذیل می باشد:

جناب آقای دکتر محمدعلی رستمیان

با سلام

احتراما با استناد به مجمع عمومی عادی سالیانه مورخ ۱۳۹۹/۶/۲۶ شرکت "لبنیات پاستوریزه پاک" به موجب این حکم جنابعالی به عنوان مدیرعامل شرکت "لبنیات پاستوریزه پاک" تا پایان مدت باقیمانده مجموع مذکور منصوب می شوید.

امیدوارم با استعانت از خداوند متعال و بهره گیری از تخصص و تجارب و خدمتی در چارچوب قانون تجارت، بخشنامه ها و دستورالعمل ها و آیین نامه های بنیاد و شرکت مادر با استفاده بهینه از ظرفیت ها و منابع موجود در شکوفایی و پیشرفت شرکت موثر باشید.

حمیدرضا شیران

مدیرعامل هلدینگ صنایع غذایی بنیاد مستضعفان

گفتنی است وی پیش از این مدیرعامل گروه زمزم ایران بود.



ماست ایسلندی کاله
محصولی بسیار کم کالری
مناسب افراد تحت رژیم
درمانی

هر بسته ۴۰۰ گرمی ماست ایسلندی کاله ۳۶ گرم پروتئین و تقریباً صفر گرم چربی وجود دارد که محصولی بسیار کم کالری به حساب می آید به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ماست بواسطه دارا بودن باکتری های مفید، به سیستم گوارش در فرآیند هضم کمک زیادی می کند. ماست ایسلندی علاوه بر صفر بودن محتوای چربی، حدود سه برابر ماست های عادی پروتئین دارد. این ماست بافتی منسجم و طعمی لذیذ دارد و هر ظرف آن می تواند بخش زیادی از پروتئین مورد نیاز روزانه بدن را تامین کند. در هر بسته ۴۰۰ گرمی ماست ایسلندی کاله ۳۶ گرم پروتئین و تقریباً صفر گرم چربی وجود دارد که محصولی بسیار کم کالری به حساب می آید و می تواند جایگزین خوبی برای ورزشکاران و افراد با رژیم های خاص باشد. از ماست ایسلندی به عنوان یک وعده غذایی کامل همراه با میوه و ... می توان استفاده کرد.



گروه عالیفرد
(سن ایچ)
صادر کننده نمونه
کشور شد

شرکت عالیفرد با کسب افتخار دیگری در سطح ملی موفق به کسب عنوان صادر کننده نمونه کشور شد به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت عالیفرد به عنوان بزرگترین تولید کننده انواع

کنسانتره، آبمیوه، نوشیدنی و شربت، در سال ۱۳۵۶ در شهر صنعتی کاوه در شهرستان ساوه کار خود را شروع کرد. این گروه صنایع غذایی متناسب با نیاز مشتریان و تغییر ذائقه و سلیقه آنها، دائماً در حال افزودن به تنوع محصولاتش است اما همیشه کیفیت بالای محصولات را سرلوحه فعالیت های خود قرار داده است. بر اساس این گزارش در مراسم روز ملی صادرات که با حضور معاون اول رئیس جمهوری، وزیر صمت، رئیس اتاق بازرگانی و رئیس کل سازمان توسعه تجارت در اتاق بازرگانی ایزان برگزار شد، شرکت عالیفرد با برند سن ایچ بعنوان صادر کننده نمونه ملی معرفی و لوح و تندیس صادر کننده نمونه را دریافت کرد.



شفاف سازی «غنوش» در خصوص صورت‌های مالی

شرکت نوش مازندران توضیحات کاملی در خصوص حجم تولیدات و فروش و آثار سود و زیان خود منتشر کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از با اقتصاد؛ شرکت نوش مازندران با نماد معاملاتی غنوش شرکت در خصوص برخی موارد مربوط به صورت‌های مالی منتشر شده و عملکرد شرکت شفاف سازی نمود.

رکورد کم‌نظیر در اولین روز پذیره‌نویسی؛ «صندوق گروه زعفران سحرخیز» هزار میلیاردی شد

«صندوق سرمایه‌گذاری گروه زعفران سحرخیز» در یک رکورد کم‌نظیر در بازار سرمایه، توانست در روز اول پذیره‌نویسی خود به سقف تعیین شده جذب سرمایه خود دست پیدا کند و با پایان روز اول پذیره‌نویسی، صف طولانی خرید سرمایه‌گذاران در برابر نماد «سحرخیز» تشکیل شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پذیره‌نویسی برای صد میلیون واحد این

صندوق در حالی پیش از پایان زمان پذیره‌نویسی در روز اول این صندوق تکمیل شد که تا پایان ساعت رسمی پذیره‌نویسی این صندوق، صفی میلیونی در برابر نماد «سحرخیز» تشکیل شده بود و همچنان بر میزان متقاضیان پذیره‌نویسی این صندوق افزوده می‌شد.

اعتماد هزاران سرمایه‌گذاران به نماد «سحرخیز» و شرکت «سیدگردان سهم آشنا» به عنوان مدیر این صندوق در حالی است که بازار سرمایه در روزهای پر افت و خیز خود به سر می‌برد. کارشناسان معتقدند که افق جذاب سرمایه‌گذاری در این صندوق، پشتوانه محکم، تجربه ارزشمند و پیشینه موفق شرکت مدیر صندوق، از جمله عواملی هستند که باعث شده‌اند تا خرید واحدهای این صندوق به عنوان یک فرصت جذاب سرمایه‌گذاری پیش روی سرمایه‌گذاران قرار گیرد. صندوق گروه زعفران سحرخیز طی مراسمی در روز سه‌شنبه ۱۶ دی ماه در تالار بورس کالای ایران افتتاح خواهد شد و پس از طی مراحل اداری و قانونی در روزهای آینده و با گشایش این صندوق، سرمایه‌گذاران قادر خواهند بود به معامله واحدهای این صندوق در سامانه‌های معاملات آنلاین بپردازند.

صندوق گروه زعفران سحرخیز یک صندوق کالایی قابل معامله در بورس است و طبق قوانین بورس کالای ایران اداره خواهد شد. این صندوق به معامله گواهی سپرده‌های کالاهای کشاورزی ارزشمند، استراتژیک و صادراتی همچون زعفران، پسته، زیره سبز و مانند آن می‌پردازد. پذیره‌نویسی نماد «سحرخیز» از روز ۱۴ دی ماه آغاز شده است و در روز ۱۶ دی ماه، افتتاح رسمی خواهد شد. این نماد پس از طی مراحل اداری، به‌زودی بازگشایی خواهد شد و سرمایه‌گذاران می‌توانند در سامانه‌های آنلاین، به خرید و فروش واحدهای این صندوق بپردازند.





گروه غذایی تحفه در دومین چالش پیتزای ایران حضوریافت

دی ماه دومین جشنواره پیتزا در تهران برگزار شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این چالش حرفه ای که به دعوت کنگره رستوران های ایران برگزار شد هجده سر آشپز در سه گروه شش نفره به رقابت با هم پرداختند.

گروه غذایی تحفه نیز با هدف ترغیب رستوران داران و شف های حرفه ای به قراردادادن منوها و رسی های بیشتری با محوریت مواد اولیه دریایی از این چالش حرفه ای حمایت کرد.

این جشنواره در روزهای ۸، ۹ و ۱۰ دی ماه برگزار گردیده است. بر اساس این گزارش، به نفرا ت اول تا سوم نشان برتر پیتزا میکسر سال ۹۹ به همراه گواهینامه CPM اعطا شد. چالشگران دیگر فقط گواهینامه CPM دریافت نمودند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، امروزه پیتزا به محصولی راهبردی در



اکوسیستم خدمات غذا مبدل شده است. در کشور ما نیز پس از غذای ایرانی، پرفروش ترین آیتم رستورانی به حساب می آید. از این منظر پرداختن به این موضوع محبوب و پرطرفدار با هدف ارتقا و فرهنگ سازی این غذای اصیل و حتی معرفی گونه های بومی ضروری به نظر می رسد.



انعقاد تفاهم نامه ۳ جانبه بین گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز، مرکز علمی کاربردی سحرخیز و انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

عضو هیأت مدیره گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز از انعقاد این تفاهم نامه ۳ جانبه در راستای نیل به اهداف بلند مدت علمی و پژوهشی خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز، فرزاد سحرخیز با اعلام این خبر اظهار کرد: تفاهم نامه منعقد شده در راستای اجرای طرح های تحقیقاتی و پژوهشی در حوزه محصولات صنایع غذایی سلامت محور، برگزاری کارگاه ها و سمینارهای علمی، همکاری در برگزاری دوره های آموزشی برای دانشجویان هر ۲ مرکز و تبادلات علمی و توسعه مراکز آزمایشگاهی در راستای افزایش کیفیت صنایع غذایی از جمله اهداف این تفاهم نامه بوده است.

عضو هیأت مدیره گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز با اشاره به اینکه توسعه پایدار صنعت غذا یکی از اهداف این گروه تولیدی است، خاطرنشان کرد: تفاهم نامه با انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور نیز در همین راستا بوده و امید می رود بتوان با استفاده از ظرفیت های مشترکی که در هر ۲ طرف وجود دارد به این هدف دست پیدا کرد.

سحرخیز در ارتباط با تعهدات انستیتو در این تفاهم نامه، بیان کرد: طراحی، تصویب و اجرای طرح های پژوهشی که مورد نیاز گروه سحرخیز است، مشارکت مادی و معنوی در برگزاری دوره ها، کارگاه ها و سمینارهای علمی که در راستای اهداف شرکت باشند.



فرزاد سحرخیز در ادامه به برخی دیگر از اهداف این تفاهم نامه اشاره کرد: تأمین مالی پروژه های تحقیقاتی در تولید محصولات سلامت محور، فراهم کردن امکان برگزاری دوره های کارآموزی برای دانشجویان انستیتو در مراکز تولیدی سحرخیز، استقرار در مرکز رشد انستیتو در راستای کمک به توسعه تولید محصولات غذایی دانش بنیان و سلامت محور و همکاری در توسعه فناوری های صنایع غذایی از تعهدات گروه سحرخیز در این تفاهم نامه است. عضو هیأت مدیره گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز خاطرنشان کرد: گروه سحرخیز با توجه به قدمت نزدیک به ۹۰ ساله خود در تولید محصولات غذایی، تأمین سلامت و کیفیت زنجیره غذایی را یکی از مسئولیت های اجتماعی خود قلمداد کرده و این تفاهم نامه نیز در همین راستا منعقد شده است.

رئیس هیئت
مدیره شرکت
صنایع غذایی
سمیه مطرح کرد:
**فرآورده های
غذایی سمیه، در
مسیر خلاقیت و
توسعه**



رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی سمیه از تولید و عرضه کشک خشک تنقلاتی با برند کشکام بعنوانی کالایی منحصر به فرد خبر داد

محمد عبدالهی در پاسخ به سؤال خبرنگار کارآفرینی و صنعت غذا در خصوص نقش پژوهش و نوآوری در موفقیت و تولید محصولات با کیفیت یک شرکت گفت: آنچه در این زمینه باید مورد توجه قرار بگیرد این است که ما در شرکت صنایع غذایی سمیه به این مقوله به عنوان سرمایه گذاری بلند مدت نگاه می کنیم و محصول آنرا دارایی نامشهود خود می دانیم.

رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی سمیه افزود: امروز باور مجموعه ما به مبحث تحقیق و توسعه بیشتر از گذشته است و از توان علمی نیروهای توانمندی بهره می برد، حتما وقتی بخواهیم محصول جدیدی را تولید کنیم و یا محصولات قبلی خود را بازنگری و ارتقا دهیم از مسیر علمی و پژوهشی عبور می کنیم تا کالایی که از بستر شرکت سمیه تولید می شود دارای شناسنامه و منحصر به این شرکت باشد.

این فعال صنعت غذای کشور ادامه داد: به طور مثال مصرف کننده می تواند تمایز کیفی و بسته بندی را در محصول مائینا که متعلق به شرکت سمیه است کاملاً درک کند. چرا که این نوشیدنی کم نظیر به هیچ وجه با رقبای خارجی و داخلی آن تشابهی از جنس طعم، ارزش محتوی و یا بسته بندی آن ندارد. باور به تقلید ما را از خلق، که یکی از صفات الهی به شمار می رود، دور می کند. اگر مبنای کار ما بر خلق است مسیر آن از تفکر عمیق و استفاده از علم و پژوهش است.

عبدالهی افزود: اخیراً شرکت سمیه با بیش از سه سال تحقیق و آزمایش محصول کشک خشک تنقلاتی را وارد بازار نموده است که اگر مسیری غیر از بحث پژوهش را پیش می گرفتیم قطعاً محصولی خلق نمی شد و نهایتاً کپی از سایرین کرده بودیم.

وی در پایان گفت: خلاصه موضوع اینکه دیدگاه اینجانب و مجموعه فرآورده های غذایی سمیه بر این است که کالای ما در زمان عرضه در مقایسه با کالایی که در بازار حضور دارد، یا باید جدیدتر باشد و یا بهتر و هر دو این خواسته ها از مسیر علمی و پژوهشی میسر است.

در نهایت ما برای مطرح شدن در سطح جهانی و رقابت در این سطح استراتژی خوبی را برگزیده ایم و در آینده شاهد محصولات متمایز بیشتری از این مجموعه خواهیم بود.



رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی لینا مطرح کرد:

صادرات محصولات لینا به کشورهای اروپایی با وجود تحریم

فارس نموده که با استقبال بی سابقه از طرف مشتریان روبرو بوده است.

همچنین گروه صنعتی لینا در راستای استراتژی و اهداف توسعه کیفی خود در سال ۱۳۹۴ برای اولین بار در ایران و جهان موفق به ثبت اختراع محصول پاپ کورن بدون پوسته با نام تجاری بوشار گردید که با ایجاد تحولی بزرگ در این محصول باعث ارتقا بهداشت دهان و دندان گردید به طوریکه پوسته‌های موجود در این گروه محصولات حذف شده و باعث آزار دندان‌های مصرف‌کنندگان عزیز نخواهد شد. اختراع بوشار لینا در سال ۲۰۱۷ به عنوان محصول ایرانی در کشور آمریکا به ثبت رسیده و به مدت ۲۰ سال هیچ شرکتی مجاز به تولید این محصول نخواهد بود و تاکنون موفق به ثبت اختراع این محصول در کشورهای نیجریه، روسیه، ژاپن، استرالیا، کانادا، چین، اتحادیه اروپا و مصر گشته‌ایم.

یوسف زاده با اشاره به این مطلب که ما در پی جهانی کردن برند لینا هستیم، گفت: در حال حاضر گروه صنعتی لینا در امارات کارخانه‌ای آماده تولید و عرضه محصولات نموده که با توجه به شرایط شیوع ویروس کرونا، فعالیت آن به تعویق افتاده است و همچنین در کشور عراق کارخانه‌ای را خریداری نموده‌ایم که به امید خدا به‌زودی در آنجا اقدام به تولید خواهیم نمود.

وی افزود: مصرف‌کنندگان کیفیت را می‌فهمند و برندسازی پروژهای زمان‌بر و هزینه‌بر است و باید در نظر داشت کسب اعتبار و برندسازی سال‌ها طول می‌کشد و از دست دادن اعتبار چندین ساله با یک کار اشتباه در یک لحظه می‌تواند اتفاق بیافتد.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی لینا با بیان اینکه ما به هیچ عنوان در تولیدات خود از ترکیبات اسیدی استفاده نمی‌کنیم، گفت: کلیه محصولات گروه صنعتی لینا با استفاده از مواد اولیه غیرتراریخته، طعم‌دهنده‌های کاملاً طبیعی، روغن بدون ترانس و رنگ ۱۰۰ درصد طبیعی تولید می‌شوند و سلامت تک تک مصرف‌کنندگان برای ما بسیار ارزشمند است. چنانچه اولین تولیدکننده‌ای هستیم که فقط از رنگ طبیعی در محصولات خود استفاده و تلاش می‌کنیم تا بالاترین سطح استانداردهای بهداشتی را در تولید، بسته‌بندی و توزیع محصولات خود پیاده‌سازی نماییم.

مهم گروه صنعتی لینا می‌باشد. به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، گروه صنعتی لینا در حال حاضر با استفاده از ماشین آلات پیشرفته و تکنولوژی روز دنیا در تولید انواع اسنک با نام تجاری لینا و انواع ویفر و بیسکویت با نام تجاری الی جهت عرضه به بازارهای داخلی و خارجی فعال می‌باشد. همچنین در مجموعه شرکت‌های تولیدی خود اقدام به تولید انواع شیرخشک و کره با بهترین کیفیت و انواع طعم‌دهنده‌های کاملاً طبیعی می‌نماید تا از این طریق مواد اولیه کلیدی مورد نیاز خود را با بالاترین استانداردهای کیفی و تحت نظارت مستقیم خود تامین نماید. همچنین تولید کاترین و جعبه‌های مورد نیاز جهت بسته‌بندی مواد غذایی در دستور کار گروه



صنعتی لینا قرار گرفته است و این امر با استقبال فوق‌العاده شرکت‌های تولید مواد غذایی در ایران به عنوان مشتریان بالقوه این کالاها روبرو شده است. این کارآفرین برتر با بیان اینکه محصولات گروه صنعتی لینا با دارا بودن استانداردهای مورد نیاز جهت صادرات، در حال حاضر با وجود شرایط تحریم، به کشورهای نظیر آلمان، هلند، بلژیک، سوئد، نروژ و ... صادر می‌شود، از برنامه‌ریزی برای افزایش حداکثری صادرات در سال‌های آینده خبر داد و با اشاره به اینکه در سال ۲۰۱۷ در نمایشگاه شیکاگو پیشنهاد همکاری جهت عرضه محصولات به صورت گسترده داشته، اضافه کرد: متأسفانه با توجه به وضعیت تحریم، امکان این همکاری فراهم نبود ولی با وجود همه این موانع، گروه صنعتی لینا در همین سال‌ها اقدام به صادرات محصولات خود به کشورهای اروپایی و حاشیه خلیج

سعید یوسف‌زاده گفت: محصولات گروه صنعتی لینا با دارا بودن استانداردهای مورد نیاز جهت صادرات، در حال حاضر با وجود شرایط تحریم، به کشورهای نظیر آلمان، هلند، بلژیک، سوئد، نروژ و ... صادر می‌شود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سعید یوسف‌زاده، بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی لینا، با اشاره به فعالیت‌های گسترده خود در راستای ارتقاء استانداردهای تولیدی در صنایع غذایی، در خصوص آغاز فعالیت گروه صنعتی لینا عنوان کرد که در سال‌های دهه هفتاد اقدام به خرید کارخانه تولید اسنک نمودیم و پس از تولید و عرضه محصولات مرتبط و کسب تجارب مختلف در این حوزه، در سال ۱۳۷۸ با خرید و آماده‌سازی زمینی به مساحت ۱۶

هزار متر مربع، شرکت لینا نیک تاسیس شد و موفق شدیم برای اولین بار در ایران، اسنک با رنگ کاملاً طبیعی و با روغن بدون ترانس و برای اولین بار در جهان اسنک با خواص پروبیوتیک (پرولینا) را تولید و به بازار عرضه نماییم.

در ادامه، یوسف زاده بنیانگذار یکی از برندهای برتر صنایع غذایی با اشاره به شرایط فوق العاده موجود به لحاظ شیوع ویروس کرونا در سال جاری گفت: گروه صنعتی لینا با تلاش شبانه‌روزی و حفظ توان تولیدی خود هیچ سیاستی جهت تعدیل نیرو اتخاذ ننموده و در حال حاضر با داشتن بیش از ۱۴۰۰ نفر اشتغال‌زایی به صورت مستقیم سهم قابل توجهی در ایجاد اشتغال در کشور داشته است.

همچنین ایشان خاطر نشان کردند با توجه به تغییر شرایط ناشی از اعمال تحریم‌های ظالمانه، گروه صنعتی لینا با هدف توسعه کمی و کیفی تولیدات خود اقدام به سرمایه‌گذاری و نیز تحقیق و توسعه در راستای تولید محصولات مرتبط جهت تامین محصولات بالادستی نموده است. طرح توسعه گروه صنعتی لینا نیز در زمینی به مساحت ۱۶۵ هزار متر مربع و با ۳۵ هزار مترمربع سالن ساخته شده و ۳۸ هزار مترمربع سالن در حال احداث، در حال اجرا می‌باشد.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی لینا با اشاره به سیاست‌های اتخاذ شده اضافه کرد: استفاده از مواد اولیه با بهترین کیفیت و عرضه محصولات در شأن ملت ایران و بارعایت بالاترین استانداردها و معیارهای بین‌المللی جهت صادرات کالا از اولویتهای بسیار



تفاهمنامه همکاری انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور و انجمن صنعت تولید و بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور

بگذرانند.

۴. مشارکت در برگزاری نمایشگاه‌های تخصصی فرآورده‌های گوشتی در سطح داخلی و بین‌المللی و همکاری در برگزاری سمپوزیوم‌ها، کنگره‌ها، کنفرانس‌ها و سمینارهای علمی و تخصصی مرتبط با گوشت و فرآورده‌های گوشتی
۵. مشارکت در تهیه و تنظیم کتاب، بروشور، پوسترهای علمی و آموزشی در جهت آموزش و فرهنگ‌سازی الگوی مصرف
۶. مشارکت مادی و معنوی در انجام پروژه‌های تحقیقاتی، مطالعاتی و پژوهشی
۷. تنظیم بیانیه مشترک در خصوص شایعات، انتقادات، تقلبات و تخلفات کیفیت محصولات گوشتی پس از تایید انستیتو

مشترک منعقد گردیده است.

بر اساس این گزارش، مدت زمان این تفاهمنامه ۲ سال و موضوع آن به شرح زیر می باشد:

۱. حضور نماینده در جلسات کمیته های فنی و تخصصی که برحسب موارد درخواست انجمن، در انستیتو تشکیل می شود و اعضای این انجمن به نحوی از انحاء ذینفع خروجی و مصوبات آن جلسات باشند
۲. مشارکت در تهیه آمارهای اختصاصی تولید و توزیع فرآورده‌های گوشتی در سطح کشوری و به تفکیک استانها
۳. دانشجویان دوره تحصیلات تکمیلی می‌توانند با هماهنگی انجمن، دوره‌های آموزشی، کارآموزی و پایان نامه‌های خود را در کارخانه های عضو انجمن

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور با انجمن صنعت تولید و بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور تفاهم نامه همکاری منعقد کردند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، با توجه به اهمیت تبادل تجربیات، دانش، مهارت‌ها و همچنین به منظور بهبود و ارتباط دانشگاه و صنعت، گسترش همکاری‌های علمی و فنی، اجرایی و مشاورتی و استفاده از امکاناتی که موجب ارتقاء سطح کیفی و کمی آموزش و پژوهش و توسعه دانش سلامت در کشور می‌گردد تفاهم‌نامه بین دکتر امیرمحمد مرتضویان سرپرست انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور و دکتر مسعود رسولی دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنعت تولید و بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور جهت همکاری‌های

سندیکای
صنایع کنسرو ایران



www.foodsyndicate.ir

سایت سندیکای صنایع کنسرو ایران راه اندازی شد

حصول اطمینان از رعایت مقررات و استانداردهای ملی و بین‌المللی مربوطه و غیره تشکیل شده است. بیش از ۱۳۰ قلم کالا توسط اعضای سندیکای صنایع کنسرو ایران تولید می‌شود.

فعالین حوزه صنعت غذا می‌توانند برای آشنایی با فعالیت‌های این سندیکا و اعضای آن وب سایت سندیکای صنایع کنسرو ایران به آدرس www.foodsyndicate.ir را دنبال نمایند.

بر اساس این گزارش، سندیکای کنسرو ایران از کلیه روابط عمومی‌های شرکت‌های عضو خواسته است با بازدید از سایت سندیکا در صورتی که وب سایت شرکت در لیست اعضای سندیکا درج نشده سایت خود را برای شماره واتساپ ۰۹۳۶۴۳۹۸۵۸۳ و یا ایمیل info@foodsyndicate.ir به همراه کاتالوگ، بروشور و یک نمونه لوگوی با کیفیت جهت درج در سایت سندیکای صنایع کنسرو ایران ارسال نمایند.

نگهداری طولانی این مواد محسوب می‌شود در سال‌های اخیر در کشور ما از رشد و توسعه نسبتاً مطلوبی برخوردار شده است؛ سندیکای صنایع کنسرو ایران با جذب واحدهای تولیدی کنسرو یکی از مهمترین و قدیمی ترین تشکیلات مردم نهاد بوده و در حال حاضر نیز با توان بالا مشغول به خدمت رسانی در حوزه صنعت کنسرو کشور می باشد. همچنین سندیکای صنایع کنسرو ایران با اهدافی چون ایجاد ارتباط و معرفی اعضا به سازمان های دولتی، تشکلهای غیر دولتی و نیز اشخاص حقیقی و حقوقی جهت رفع مشکلات و ایجاد تسهیلات در کلیه بخش های مرتبط با صادرات صنایع کنسرو از جمله حمل و نقل، امور گمرکی، انبارداری و مخازن، بسته بندی، کنترل کیفیت و استاندارد و ایجاد ارتباط با بانک ها و سازمان های اعتباری کشور و همچنین سازمان های مالی و پولی بین المللی جهت فراهم سازی تسهیلات مالی و اعتباری برای اعضا و ایجاد واحد کنترل کیفیت و بازرسی جهت نظارت و

سندیکای صنایع کنسرو ایران سایت خود را به راه اندازی کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در سال ۱۳۵۱ بنا به ضرورتی که احساس می شد شماری از پیشکسوتان صنایع کنسرو کشور از جمله مدنی، پیرایش، کارامیان، استپانیان، ظهیری، قدس طینت، خوشگوار و فروتن، اقدام به تأسیس یک تشکل صنفی فعال نمودند تا بستر لازم را برای برقراری تعاملات درون صنفی بین فعالان این صنعت و ارتباطات برون سازمانی با سازمان ها و دستگاه های اجرایی مرتبط و حفظ حقوق و منافع جمعی و بهبود وضعیت اقتصادی کارفرمایان صنایع کنسرو که خود باعث حفظ منافع جامعه است را فراهم سازند.

بدین سان سندیکای صنایع کنسرو ایران پایه گذاری شد و آقای شیرازی نیز به عنوان اولین دبیر سندیکا انتخاب شدند.

بر اساس گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، کنسرو کردن مواد غذایی که از شیوه‌های مناسب و متداول



نمایشگاه ایران ریتیل شو ۲۰۲۰ با استانداردهای جهانی و پروتکل‌های بهداشتی برگزار شد

تمهیدات لازم برای رساندن صدای ایران ریتیل شو و دستاوردهای صنعت مراکز خرید و مجتمع‌های تجاری و صنعت فروشگاه‌های زنجیره‌ای به مخاطبان خارجی این نمایشگاه پیش‌بینی شده است.

وی گفت: توسعه حوزه فعالیت اهالی این صنعت به بازار برخی کشورهای منطقه و همسایه را می‌توان دستاورد دوره اول ایران ریتیل شو دانست و امیدواریم در دوره بعد با از بین رفتن ویروس کرونا بتوانیم به تمام متقاضیان داخلی و خارجی اعم از مشارکت‌کنندگان و بازدیدکنندگان از نمایشگاه خدمات ارائه دهیم.

کشاورز به برگزاری برنامه‌های جانبی در ایام برگزاری نمایشگاه اشاره کرد و تصریح کرد: برگزاری پنل‌های تخصصی با حضور چهره‌های شاخص و موفق صنعت و رونمایی از رویدادهای جدید و همچنین معرفی فعالان جدید بازار و استارت‌آپ‌ها از جمله برنامه‌های جانبی بوده است.

گفتنی است، نمایشگاه ایران ریتیل شو ۲۰۲۰ روز جمعه ۵ دی‌ماه با حضور مدیرعامل شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی ایران، روسای تعدادی از تشکلهای بخش خصوصی، مدیران و فعالان صنعت مراکز خرید، مجتمع‌های تجاری و فروشگاه‌های زنجیره‌ای افتتاح شد.

عنوان نمایشگاه یکی از صنایع پیشران اقتصاد کشور شناخته می‌شود، توضیح داد: در این دوره علاوه بر مراکز خرید و مجتمع‌های تجاری شاهد حضور و مشارکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای، صنایع ارائه‌دهنده خدمات به مراکز خرید و فروشگاه‌ها، استارت‌آپ‌ها، فروشگاه‌های اینترنتی، طراحان نرم‌افزارها و سخت‌افزارهای فروشگاه‌ها، مراکز خرید در حال ساخت و شرکت‌های بهره‌بردار بودیم. وی با طرح این موضوع که به زعم منتقدان و فعالان صنعت نمایشگاهی ایران ریتیل شو توانست معیارها و استانداردهای کمی و کیفی صنعت نمایشگاهی را در سطح بین‌المللی اجرایی کند و این اتفاق می‌تواند آغاز دوره جدیدی در صنعت نمایشگاهی کشور باشد؛ افزود: توجه به پلتفرم‌های مجازی و فروش آنلاین، ایجاد فضای کسب و کار تخصصی و تعامل‌های بازرگانی بین ذینفعان بخش‌های مختلف صنعت خرده‌فروشی، برگزاری کارگاه‌های آموزشی و انتقال تجارت‌مدیریتی در حوزه تاب‌آوری سازمانی در شرایط سخت اقتصادی از جمله رویکردهای جدی نمایشگاه امسال بود.

مدیر ایران ریتیل شو با یادآوری این مهم که نمایشگاه‌ها به عنوان ویرترین اقتصاد کشورها نقش آفرینی می‌کنند، اظهار داشت: اگرچه امسال نتوانستیم پذیرای میهمانان و مشارکت‌کنندگان خارجی باشیم، اما

دومین نمایشگاه بین‌المللی مراکز خرید، مجتمع‌های تجاری، رویکردهای نوین صنعت خرده‌فروشی و صنایع وابسته با رشد ۱۰۰ درصدی مشارکت‌کنندگان و فضای نمایشگاهی ۵ الی ۸ دی‌ماه سالجاری در محل نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دومین نمایشگاه بین‌المللی مراکز خرید و مجتمع‌های تجاری، ایران ریتیل شو در حالی با بالاترین استانداردهای نمایشگاهی و رعایت پروتکل‌های بهداشتی برگزار شد که این نمایشگاه تنها ریتیل شویی است که در سال ۲۰۲۰ در جهان برگزار شده است.

شاهرخ کشاورز مدیر ایران ریتیل شو با بیان این مطلب افزود: پس از تجربه موفق نخستین دوره که با استقبال فعالان داخلی و خارجی این صنعت روبرو شد، دوره دوم این رویداد علی‌رغم شرایط قرنطینه با استقبال ویژه فعالان صنعت روبرو شد که البته همین محدودیت‌ها موجب شد نتوانیم به همه متقاضیان مشارکت در نمایشگاه خدمات ارائه کرده و قریه در اختیار ایشان قرار دهیم.

وی گفت: متأسفانه شرایط قرنطینه موجب شد تا نتوانیم از متقاضیان مشارکت و همچنین بازدیدکنندگان خارجی نیز میزبانی کنیم. کشاورز با بیان اینکه ایران ریتیل شو به



شاخص قیمت مواد غذایی افزایش یافت

بر اساس ارزیابی‌های فائو قیمت شکر تنها محصولی بود که ماه گذشته عقب نشینی داشت اما زیر شاخص‌های فرعی هنوز یک درصد در مقایسه با قبل از شیوع ویروس کرونا افزایش نشان می‌دهد.

بر اساس این گزارش علیرغم افزایش شدید قیمت در پایان سال ۲۰۲۰ میانگین قیمت‌ها بر اساس شاخصه سازمان ملل متحد ۹۷.۹۸ واحد بوده است که سه درصد بیشتر از سال گذشته و نیز بیشترین میزان از سال ۲۰۱۷ تاکنون محسوب می‌شود.

به هر روی نتیجه آمار سال گذشته فراتر از بحرانی است که دهه اخیر دیده شده است که شاخص به اوج تاریخی خود یعنی تقریباً ۱۳۲ واحد رسیده بود. بر اساس گزارش فائو برخی از این افزایش‌ها با افزایش شدید تقاضا و نیز شرایط نامناسب آب و هوا ایجاد شده است این مسئله بیشتر در محصولات لبنی مصداق دارد بنابراین سهم واردات و نیز کاهش عرضه در بین صادر کنندگان عمده به خاطر شیوع کرونا تورم مواد غذایی را افزایش داده است.

عبدالرضا عباسیان اقتصاددان ارشد سازمان خوار و بار جهانی گفت: عوامل زیادی برای بالا رفتن قیمت مواد غذایی در جهان وجود دارد، تورم در حوزه مواد غذایی مردم زمانی است که مردم درآمد خود را از دست داده‌اند. وی اضافه کرد: در حال حاضر ما از شرایط بسیار سخت صحبت می‌کنیم پیش از این تحلیلگران اعلام کردند که کاهش شدید تولیدات کشاورزی در برخی کشورهای آسیب پذیر می‌تواند عامل ایجاد ناآرامی‌ها باشد.

سازمان خوارو بار جهانی ملل متحد اعلام کرد: قیمت مواد غذایی به بیشترین میزان سه سال گذشته رسید که دانه‌ها روغنی، لبنیات و گوشت بیشترین افزایش را داشتند.

به گزارش راشاتودی، سازمان خوارو بار جهانی ملل متحد اعلام کرد: پس از هفت ماه افزایش متوالی، قیمت مواد غذایی سرانجام به بیشترین میزان سه سال گذشته رسید. بر اساس اعلام سازمان خوارو بار جهانی ملل متحد شاخص‌های این سازمان که تغییرات

بین‌المللی قیمت سبذ غذاها را ردیابی می‌کند شاخص قیمت غذا در ماه دسامبر دو درصد افزایش یافت و به ۱۰۷.۵ رسید.

همچنین دانه‌های روغنی بیشترین افزایش را در این مدت داشتند و عامل تقویت این شاخص بودند و پس از آن لبنیات، گوشت و غلات در جایگاه‌های بعدی قرار گرفتند.





تبدیل برگ‌های آناناس به قطعات پهبادا!



محققان مالزیایی موفق شده‌اند از برگ‌های میوه آناناس برای ساخت قطعات هواپیماهای بدون سرنشین یا همان پهبادها استفاده کنند و مواد زیست‌کامپوزیتی بسازند که ظرف دو هفته پس از دفن شدن تجزیه می‌شوند و با محیط زیست سازگار هستند.

به گزارش انگجت، محققان در مالزی راهی برای تبدیل الیاف برگ‌های میوه آناناس به ماده‌ای به اندازه کافی محکم و مناسب برای ساخت قاب‌های هواپیماهای بدون سرنشین پیدا کرده‌اند.

پروفسور "محمد طارق حمید سلطان" از دانشگاه "پوترا" (Putra) به رویترز گفت که پهبادهای ساخته شده با این ماده نسبت مقاومت به وزن بیشتری نسبت به قاب‌های ساخته شده با الیاف مصنوعی دارند. آنها همچنین ارزان‌تر و سبک‌تر هستند.

به گفته محققان، این قاب اگر آسیب ببیند، از آنجایی که از مواد زیست-کامپوزیت ساخته شده است، می‌توان آن را دفن کرد و طی دو هفته تجزیه می‌شود. محققان می‌گویند: نمونه‌های اولیه ساخته شده با این ماده تا حدود ۱۰۰۰ متر پرواز کرده‌اند و مانند بسیاری از پهبادهای دیگر می‌توانند حدود ۲۰ دقیقه در ارتفاع و در حالت پرواز بمانند. هدف این محققان، ساخت پهبادهای بزرگتری است که بتوانند محموله‌های بیشتری را حمل کنند. به عنوان مثال بتوان حسگرهای تصویربرداری را برای مصارف کشاورزی به آنها متصل کرد.

این پروژه که از سال ۲۰۱۷ آغاز شده است، در جستجوی کاربردهای پایدار برای ضایعات آناناس است. کشاورزان اغلب پس از برداشت این محصول، برگ‌های آن را می‌سوزانند یا دور می‌ریزند که این امر به نوبه خود موجب آلودگی هوا می‌شود. اما اکنون فروش این ضایعات در عوض باعث افزایش درآمد آنها خواهد شد و می‌تواند به نفع محیط زیست باشد.



تحریم‌ها نباید مانعی بر سر واردات و انتقال بذر باشد

در طول دوره بحران و دوران شیوع ویروس کرونا به آن توجه شود خدمات تولید و توزیع بذر است که کشور مجبور است برای تامین امنیت غذایی این بخش را فعال تر نگه دارد شرکت های تولید بذر مجبور هستند برای ارائه خدمات ضروری نظیر تولید بذر، بوجاری، بسته بندی و توزیع آنها همچنان به فعالیت خود ادامه دهند. در این گزارش اشاره می‌کند در کشورهایی که آسیب بیشتری از کرونا دیده‌اند سیستمهای تولید، انتقال و حمل و نقل ضروری تر است برای اینکه آنها می‌توانند با افزایش تولید محصولات امنیت غذایی این کشورها را تضمین کنند و از کاهش تولید و احتمالاً ایجاد قحطی جلوگیری کنند. در این میان کشاورزان ضروری است تا دسترسی به بذر و دیگر نهاده‌ها را همواره داشته باشند.

فدراسیون بین المللی بذر تاکید کرده است: بر این باوریم پایداری طولانی مدت جهان بر روی چند محور استوار است که یکی از آنها امنیت غذایی است و اصلاح و تولید بذر به عنوان راهکار تامین امنیت غذایی محسوب می‌شود به این دلیل کشاورزان باید دسترسی به بذر باکیفیت داشته باشند تا بتوانند محصول سالم تولید کنند.

فدراسیون بین المللی تاکید می‌کند که در شرایط فعلی بیماری کووید ۱۹ باید انتقال بذر از کشورها به راحتی و بدون هیچ مانعی انجام پذیرد و حتی تحریم ها هم نباید مانعی سر راه انتقال بذر باشد.

فدراسیون بین المللی بذر اعلام کرد: هیچ مانعی حتی تحریم ها نباید مانعی بر سر واردات بذر از کشورها بویژه در شرایط فعلی که با بیماری کووید ۱۹ امنیت غذایی جهان تهدید می‌شود، وجود داشته باشد.

به گزارش «هورتی دیلی» امروز دنیا با بیماری پیش بینی نشده کووید ۱۹ مواجه است که بسیاری از کشورها را مجبور کرده در قرنطینه به سر ببرند و فعالیت های روزمره و معمولی آنها را متوقف کرده است در این میان بسیاری از خدمات ضروری نظیر مراقبت های بهداشتی، تولید غذا، زیرساخت ها و خدمات مالی و عمومی نیز متوقف شده و یا کند شده است.

این گزارش تاکید می‌کند: لازم است در طول دوره بحران به سلامت عمومی توجه بیشتری شود یکی از مواردی که باید



اخبار

دبیر کل اتحادیه
بنکداران مواد غذایی:
روغن نباتی به شکل
سازمان یافته قاچاق
می‌شود



دبیر کل اتحادیه بنکداران مواد غذایی با اشاره به قاچاق سازمان یافته روغن خوراکی به خارج از

مرزها، گفت: باید قیمت‌گذاری اجباری روغن برداشته شود و به ازای آن یارانه روغن به صورت مستقیم به مردم داده شود.

به گزارش پایگاه خبری اگر فودنیوز، قاسمعلی حسینی در یک برنامه خبری به دلایل گران‌فروشی روغن در بازار اشاره کرد و گفت: تمام فرآیند تامین و توزیع روغن از صفر تا صد از جمله اختصاص ارز، تامین مواد اولیه، قیمت‌گذاری و توزیع در اختیار دولت است و در این شرایط بخش خصوصی هیچ نقشی در مقوله روغن ندارد.

دبیر کل اتحادیه بنکداران مواد غذایی با اشاره به قیمت‌گذاری دستوری روغن اظهار داشت: با این شرایط روغن با قیمت درج شده روی کالا به جز در فروشگاه‌های زنجیره‌ای به دست مصرف‌کننده نمی‌رسد.

* قاچاق سازمان یافته روغن خوراکی
وی افزود: بسیاری از روغن تولیدی کشور به صورت سازمان یافته از مرزهای شرقی و غربی قاچاق می‌شود.

حسینی با اشاره به قیمت ۹ هزار تومانی یکی از اوزان روغن مایع اظهار داشت: این در حالی است که همین روغن با قیمت ۵۶ هزار تومان در کشورهای همسایه ما به فروش می‌رسد، بنابراین اگر فردی همین روغن ۹ هزار تومانی را به قیمت ۱۴ یا ۲۰ هزار تومان خریداری کند با توجه به اختلاف قیمت این کالا در خارج از مرزها می‌تواند با قاچاق آن سود قابل توجهی را بدست آورد.

* قیمت روغن آزاد شود

وی بیان داشت: با توجه به این شرایط باید روغن اصلاح قیمت شود و این کالا با ارز آزاد عرضه شود.

حسینی با اشاره به گران‌فروشی ۵۰ تا ۱۰۰ درصدی روغن در بازار گفت: این موضوع کاملاً آشکار است و پنهان نیست، به طوری که در حال حاضر یک حلب روغن ۱۶ کیلویی روغن که قیمت واقعی آن از ۱۵۷ هزار تومان است در بازار به قیمتی بیش از ۳۰۰ هزار تومان عرضه می‌شود.

* افزایش ۹ برابری قیمت مواد اولیه

دبیر کل اتحادیه بنکداران مواد غذایی دلیل اختلاف قیمت عرضه روغن در بازار با قیمت درج شده روی کالا را افزایش قیمت تمام شده عنوان کرد و بیان داشت: در یکی دو سال گذشته قیمت ورق pet از سه هزار تومان به ۲۷ هزار تومان رسیده و قیمت کارتن نیز ۱۵۰ درصد افزایش یافته است. وی بیان داشت: قیمت مواد اولیه ۹ برابر افزایش یافته است، بانک مرکزی دست تولیدکنندگان را باز کند تا مواد اولیه را تامین و تولید کنند، وقتی همه چیز محدود است و قیمت‌گذاری نیز اجباری است، کاملاً طبیعی است که تولید برای تولیدکننده صرفه اقتصادی ندارد و بازار هم کمبود ایجاد می‌شود.

* لزوم پرداخت مستقیم یارانه یک میلیون تومانی روغن به هر ایرانی
وی با تاکید بر اینکه قیمت‌گذاری اجباری جواب نمی‌دهد، گفت: یارانه روغن هر ایرانی سالانه یک میلیون تومان است لذا با پرداختن مستقیم یارانه روغن به مردم و حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی می‌توان قیمت روغن را کاهش داد و فراوانی در بازار ایجاد کرد البته باید مقوله تامین و توزیع روغن به بخش خصوصی واگذار شود.

* فروش اجباری کالا با همراه فروش روغن

دبیر کل اتحادیه بنکداران مواد غذایی با بیان اینکه روغن در فروشگاه‌های زنجیره‌ای موجود است، بیان داشت: اما توزیع روغن در مغازه‌های سطح شهر کم است و این در حالی است که ۲۵ درصد مردم به فروشگاه‌های زنجیره‌ای دسترسی دارند.

وی بیان داشت: تمام دغدغه دولت تامین روغن مایع فروشگاه‌های زنجیره‌ای است در حالی که با توجه به کمبود این روغن در بازار و بنکداری با فروش اجباری سایر کالاها به خریدار عرضه می‌شود و لذا اگر بنکدار و مغازه‌داران این کالاها اجباری را به همراه روغن خریداری نکنند، روغنی به آنها فروخته نمی‌شود.

حسینی اظهار داشت: بنابراین فروشگاه‌هایی که در سطح شهر روغن را به قیمت آزاد خریداری می‌کنند مجبورند که این کالا را به قیمت بیشتر بفروشند.



قیمت محصولات لبنی
افزایش نمی‌یابد/ حذف
ارز ترجیحی شوک قیمتی
خواهد داشت

بر اساس جلسه کارگروه تنظیم

بازار مقرر شد تا کمیته رصد و پایش تنظیم بازار لبنیات در خصوص تجدید نظر در فهرست و نحوه تولید محصولات لبنی مشمول قیمت‌گذاری تصمیم‌گیری کنند. این خبر از سوی رسانه‌ها به احتمال افزایش قیمت شیر و محصولات تفسیر شده است، موضوعی که در ماه‌های پایانی سال برای مردم



مخالفت سندیکای صنایع کنسرو با افزایش قیمت تن ماهی به بیش از ۳۰ هزار تومان

دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران از پیشنهاد افزایش قیمت تن ماهی به ۳۲ تا ۳۴ هزار تومان خبر داد و افزود: برای ملاحظات شرایط اقتصادی مردم، سندیکا با افزایش قیمت تن ماهی به بیش از ۳۰ هزار مخالف است و از تولیدکنندگان خواسته است از سود خود به نفع مصرف کننده بکاهند.

به گزارش ایلنا؛ محمد میررضوی با بیان اینکه هزینه های تولید تن ماهی افزایش قابل توجه داشته است، اظهار کرد: یک بخش از هزینه های تولید به مواد اولیه مانند: ماهی، قوطی، درب قوطی، کارتن، شرینگ و مواد افزودنی مربوط می شود.

وی ادامه داد: بخش دیگر شامل: هزینه های جانبی مانند دستمزد، بیمه، سربار، ارزش افزوده و ... می شود.

میررضوی همچنین حاشیه سود را بخشی از هزینه تمام شده تولید برشمرد.

به گفته وی؛ کاهش هزینه های تولید در بخش های مواد اولیه و هزینه های جانبی با توجه به شرایط موجود خارج از توان تولیدکننده است، اما تولیدکنندگان می توانند از سود خود به نفع مصرف کننده بکاهند.

میررضوی یادآور شد: تن ماهی مشمول قیمت گذاری ستاد تنظیم بازار نمی شود و بر طبق قانون فقط نظارت بر قیمت آن اعمال می شود.

وی درباره نحوه قیمت گذاری تن ماهی، اظهار کرد: اعضای سندیکا پیشنهادات خود را همراه با آنالیز قیمت به سندیکا ارسال می کنند و ما پس از بررسی علاوه بر اظهار نظر درباره قیمت ها، نسبت به شرایط رقبایشان در بازار مطلع می کنیم.

میررضوی افزود: تولیدکننده همواره به دنبال حفظ سهم خود در بازار و عقب نماندن از رقبا است و این امر به او اجازه افزایش قیمت خارج از کشتش بازار و توان مصرف کننده نمی دهد.

وی ادامه داد: افزایش قیمت به معنی تقاضای کمتر برای مصرف است، این موضوع به نفع تولیدکننده نیست چراکه سهم فروش و بازار خود را از دست می دهد، به همین دلیل هیچ تولیدکننده ای از افزایش قیمت استقبال نمی کند مگر به اجبار هزینه تمام شده تولید.

میررضوی آخرین قیمت پیشنهادی تولیدکنندگان تن ماهی را ۳۲ تا ۳۴ هزار تومان عنوان کرد و افزود: برای ملاحظات شرایط اقتصادی مردم سندیکا با افزایش قیمت تن ماهی به بیش از ۳۰ هزار مخالف است و از تولیدکنندگان خواسته است از سود خود به نفع مصرف کننده بکاهند.

دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران معتقد است؛ نابسامانی در بازار بیش از هر چیز به بی توجهی تصمیم گیران و تصمیم سازان به شکل های بخش

نگران کننده است.

به گزارش ایلنا؛ بر اساس جلسه کارگروه تنظیم بازار مقرر شد تا کمیته رصد و پایش تنظیم بازار لبنیات در خصوص تجدید نظر در فهرست و نحوه تولید محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری تصمیم گیری کند.

در متن مصوبه کارگروه تنظیم بازار آمده است؛ دستور چهارم کارگروه تنظیم بازار گزارش کمیته رصد و پایش تنظیم بازار لبنیات در خصوص تجدید نظر در فهرست و نحوه تولید محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری پیرو تصمیمات بند (۲) یکمصد و شانزدهمین جلسه کارگروه تنظیم بازار (ابلاغی طی نامه شماره ۶۰.۲۳۲۳۶۶ مورخ ۹۹.۹.۲۹ در خصوص تجدید نظر در فهرست و نحوه تولید محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری موضوع در کمیته کارشناسی تخصصی مطرح و مقرر گردید کمیته ای با مسئولیت وزارت جهاد کشاورزی و با حضور دبیرخانه کارگروه تنظیم بازار، سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان، دستگاه نظارتی، سازمان مرکزی تعاون روستایی و انجمن و تشکلهای بخش تولید و صنعت تشکیل و نتیجه تصمیمات متخذه از سوی وزارت جهاد کشاورزی جلسه آتی کارگروه تنظیم بازار ارائه گردد.

این خبر از سوی رسانه ها به احتمال افزایش قیمت شیر و محصولات تفسیر شده است، موضوعی که در ماه های پایانی سال برای مردم نگران کننده است.

اما محمدرضا بنی طباء، سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران این اطمینان را داد که خبری از افزایش قیمت محصولات لبنی، دست کم در ماه های پایانی سال نیست.

وی افزود: جلسه ای که متن آن منتشر شده، برای بررسی شرایط در صورت تغییر در ارز ترجیحی یا حذف آن بود. به گفته بنی طباء؛ در جلسه مذکور نحوه تولید محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری در صورت حذف ارز ترجیحی ۴۲۰۰ تومانی مورد توجه قرار گرفت.

وی اظهار کرد: بحث اصلی این است که اگر ارز ترجیحی ۴۲۰۰ تومانی حذف شود تکلیف طبقه کم درآمد جامعه برای تامین محصولات لبنی چه خواهد شد.

بنی طباء معتقد است؛ حذف ارز ترجیحی شوک قیمت در بازار ایجاد خواهد کرد که نتیجه آن حذف بیشتر برخی از کالاهای جملیه لبنیات از سفره مردم است.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران تصریح کرد: محتوای این جلسه بیش از هر چیز این بود که چه راهکارهای می توان در پیش گرفت تا امکان دسترسی قشر کم درآمد به محصولات لبنی در صورت حذف ارز ترجیحی فراهم باشد.

بنی طباء یادآور شد: هم اکنون بحث درباره حذف ارز ترجیحی ۴۲۰۰ تومانی برای همسانی سازی نرخ ارز با هدف جلوگیری از فساد به طور جدی توسط نمایندگان مجلس در حال پیگیری است.

خصوصی به عنوان نمایندگان تولیدکنندگان مربوط می‌شود. میرضوی با اشاره به قانون بهبود کسب و کار، اظهار کرد: در ماده ۲ این قانون آمده است که هر تصمیمی باید با نظر انجمن‌های ذی ربط گرفته شود تا ضمن حمایت از تولید، مصرف‌کننده نیز منتفع شود. وی ادامه داد: اما هیچگاه در تصمیم‌گیری‌ها نظر تولیدکننده به عنوان اصلی‌ترین حلقه زنجیره دیده نمی‌شود و تصمیمات جزیره‌ای گرفته می‌شود که نتیجه آن ناهماهنگی‌ها، نابسامانی‌ها و سو استفاده فرصت‌طلبان است.



گرافروشی ۵۰ تا ۱۰۰ درصدی روغن مایع در بازار / رکود در بازار برنج، چای و حبوبات

دبیرکل اتحادیه بنکداران موادغذایی تهران از گرافروشی ۵۰ تا ۱۰۰ درصدی روغن مایع در بازار خبر داد و گفت: قیمت درج شده برای مصرف‌کننده بر روی روغن مایع با قیمتی که به دست مصرف‌کننده می‌رسد اختلاف بسیاری دارد. به گزارش ایسنا؛ قاسمعلی حسینی در پاسخ به این سوال که چرا همچنان عرضه روغن جامد و مایع در بازار کم است، اظهار کرد: صفر تا صد روغن از تخصیص ارز تا واردات آن دست دولت بوده و دست بخش خصوصی در این زمینه برای حل مشکلات بسته است. وی ادامه داد: بارها اعلام کردیم که تجار به دلیل اعتباراتی که در دنیا دارند می‌توانند بدون دریافت ارز دولتی اقدام به واردات روغن خام کنند. اما به صحبت‌های ما توجهی نمی‌شود و دولت اعلام کرده است که واردات روغن بایستی با ارز دولتی صورت گیرد. به گفته وی مشکلات ایجاد شده در تخصیص ارز وقفه ای را در واردات روغن ایجاد کرد و همین وقفه منجر به کاهش تولید و توزیع روغن در بازار شد.

دبیرکل اتحادیه بنکداران موادغذایی تهران اضافه کرد: خوشبختانه روغن مایع به اندازه نیاز فروشگاه‌های زنجیره ای توزیع می‌شود. البته یک گرافروشی ۵۰ تا ۱۰۰ درصد در روغن مایع برای مصرف‌کننده در بازار رخ می‌دهد؛ به طوری که روغنی که بر روی آن قیمت ۹۰۰۰ تومان درج شده ۱۴ هزار تومان، روغنی که بر روی آن ۱۶ هزار تومان قیمت خورده ۲۴ هزار تومان و روغن ۱۵۷ هزار تومانی ۳۱۰ هزار تومان به مصرف‌کنندگان عرضه می‌شود.

وی با بیان اینکه ارز دولتی مشکلات بسیاری ایجاد کرده است و بایستی از واردات روغن حذف شود، گفت: بایستی بخش خصوصی وارد بازار شده و با مکانیزم عرضه و تقاضا بازار کنترل شود. دولت نیز در این میان نقش نظارتی داشته باشد. حسینی در بخش دیگری از صحبت‌هایش با بیان اینکه خرید و فروش



رئیس اتاق اصناف تهران: بررسی درخواست افزایش قیمت نان

رئیس اتاق اصناف تهران، گفت: قیمت نان افزایش نیافته است، اما درخواست اتحادیه نانوایان تهران در مورد افزایش قیمت نان در حال پیگیری و بررسی است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از اتاق اصناف تهران، قاسم نوده‌فراهانی با اشاره به ساماندهی بازار ماسک گفت: از ابتدای آینده بازرسان اصناف و صمت با حضور در سطح شهر، خواربار فروشی‌ها، واحدهای عرضه کننده تجهیزات پزشکی و سوپرمارکت‌ها، ماسک‌های غیراستاندارد که مورد تایید سازمان غذا و دارو و ستاد مقابله با کرونا نباشند، جمع‌آوری خواهند شد.

وی افزود: طبق اعلام سازمان غذا و دارو، منظور از ماسک استاندارد، ماسک‌های تولید شده با ماشین و دارای پارچه ملت بلون (پارچه مخصوص به عنوان فیلتر که بین لایه درونی و بیرونی ماسک واقع شده) هستند که در غیر این صورت ماسک از واحد صنفی جمع‌آوری می‌شود.

رئیس اتاق اصناف تهران با اشاره به خودکفایی تولید ماسک افزود: با تولیدکنندگان و عرضه کنندگان ماسک‌های غیر استاندارد برخورد خواهد شد.

نوده‌فراهانی با اشاره به ثبت مشخصات تولیدکنندگان استاندارد در سامانه جامع تجارت، گفت: عرضه کنندگان، باید ماسک را از سامانه جامع تجارت و از تولیدکنندگان مورد تایید خریداری و حتما فاکتور رسمی خرید دریافت کنند.

وی افزود: از ابتدای هفته آینده بازرسان اصناف و صمت به سطح شهر و واحدهای عرضه کننده ماسک مراجعه خواهند کرد و در صورت مشاهده ماسک بدون استاندارد، آن کالا را جمع‌آوری و واحد متخلف را به تعزیرات معرفی خواهند کرد.

* نان گران نشده است

رئیس اتاق اصناف تهران در ادامه در خصوص افزایش قیمت نان گفت:

هزار تا ۱۵ هزار دلاری برای صادرات هر تن پسته باشیم. رئیس هیأت مدیره انجمن پسته ایران رونق صادرات پسته را به نفع تولید و تولیدکننده دانست و افزود: بر خلاف سایر محصولات کشاورزی مانند محصولات تریبار که کشاورز تنها ۲۰ درصد از بهای صادراتی دسترنج خود منتفع می‌شود، باغداران پسته از ۹۵ درصد بهای صادراتی پسته منتفع می‌برد.

صالحی معتقد است؛ به هر میزان که از صادرات پسته حمایت شود کشاورزان بیشتری می‌توانند به تولید پر منفعت این محصول ارزشمند روی بیاورند هم خود و هم اقتصاد کشور را بهره‌مند کنند.

قیمت نان تغییری نیافته است و مردم در صورت گران فروشی تخلف را به سامانه ۱۲۴ اطلاع دهند تا توسط تعزیرات با ناوایی متخلف برخورد شود.

نوده فراهانی افزود: اتحادیه ناوایان تهران برای افزایش قیمت نان درخواستی داده و این درخواست فقط در حال پیگیری و بررسی است. نوده فراهانی افزود: درخواست اتحادیه ناوایان تهران در کمیته کارشناسی بررسی می‌شود و در صورتی که درصدی برای افزایش قیمت در نظر گرفته شود، در آن زمان قیمت نان ابلاغ می‌شود.

رئیس اتاق اصناف تهران گفت: بازرسان اتاق اصناف و سازمان صمت تهران به تخلفات ناوایی‌هایی که اقدام به گرانفروشی می‌کنند رسیدگی و در صورت اثبات گرانفروشی مسئول آن واحد صنفی را برای سیر مراحل قانونی به تعزیرات حکومتی معرفی خواهند کرد.



هیئت مدیره انجمن صنایع لبنی با رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور دیدار کردند

در نشست مشترک انجمن صنایع لبنی و انستیتو تحقیقات تغذیه ای با بررسی برنامه های پیش روی انستیتو به معضلات جامعه در زمینه فرهنگ مصرف لبنیات با حمایت گسترده انستیتو در انجام پروژه های مختلف تحقیقاتی در راستای کمک به فرهنگ سازی مصرف و پاسخ به شبهات موجود در صنایع غذایی پرداخته شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، محمدتقی شکروی عضو هیئت مدیره انجمن صنایع لبنی با اشاره به اهمیت سلامت تغذیه ای کشور، تاثیر فشار قیمت گذاری دستوری بر کاهش کیفیت محصولات را مورد بحث قرار داد و بر اهمیت وظایف حاکمیتی بر ترویج الگوی غذایی سالم تصریح کرد.

در این میان دکتر شبانی، عضو هیئت مدیره انجمن صنایع لبنی نیز بر حضور فعالانه انستیتو در الگوسازی و پاسخ به شبهات مصرف محصولات صنعت غذا تاکید داشت.

محمد فرید عضو هیئت مدیره انجمن صنایع لبنی با اشاره به این که قدرت خرید خانوار در کشور نسبت به سال ۹۰ حدود ۳۳ درصد کاهش یافته است گفت: سالهای زیادی نیاز است تا با تلاش و هدف گذاری مناسب بتوان این فاصله را جبران کرد.

وی ادامه داد: با وجود این آمارها باز هم دولت اعلام خودکفایی در زمینه تولید گوشت و کره میکند اما ۲۵ میلیون نفر از جامعه توانایی خرید گوشت را ندارد. متأسفانه راه حل کوتاه مدتی در



صادرات پسته ۲ برابر شد/ بزودی قیمت پسته ایرانی افزایش پیدا می‌کند



رئیس هیأت مدیره انجمن پسته ایران از افزایش ۲ برابری صادرات پسته طی ۳ ماه اخیر خبر داد و گفت: بر خلاف سایر محصولات کشاورزی باغداران پسته از ۹۵ درصد از بهای صادراتی محصول خود منتفع می‌برند.

به گزارش ایلنا؛ محمد صالحی با تاکید بر اینکه سال زراعی پسته از مهرماه هر سال آغاز می‌شود، افزود: امسال در بخش تولید و بازار صادراتی، سال زراعی خوبی برای پسته بوده است. از آغاز سال زراعی پسته در مهرماه تا پایان آذرماه شاهد رونق کم نظیر صادرات پسته کشور بوده‌ایم.

صالحی با بیان اینکه در ۳ ماه گذشته موفق به صادرات ۹۰ هزار تن پسته شده‌ایم، اظهار کرد: این مقدار ۲ برابر میزان صادرات در ۳ ماهه ابتدایی سال زراعی گذشته پسته است.

وی ارزش صادراتی پسته در این ۳ ماه را بیش از ۵۴۰ میلیون دلار عنوان کرد و افزود: در حال حاضر هر کیلوگرم پسته ایران در بازار جهانی ۶ دلار معامله می‌شود.

به گفته وی؛ هر چند قیمت معامله پسته ایران نسبت به سال گذشته اندکی کاهش یافته است، اما مشتریان آن بسیار بیشتر از گذشته است که همین موضوع رونق را به بازار این محصول سودمند ایرانی بازگردانده است.

صالحی پیش‌بینی کرد: با توجه به استقبال خوب مشتریان خارجی به زودی قیمت پسته ایرانی افزایش پیدا می‌کند و شاهد درآمد بیش از ده



کدام کالای ایرانی در اروپا بیشترین طرفدار را دارد؟

اتفاق بازرگانی تهران در جدیدترین گزارش خود به بررسی وضعیت تجارت ایران با اتحادیه اروپا و اتحادیه اوراسیا در سال جاری پرداخته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، بر اساس اطلاعات ارائه شده از سوی این اتاق، در ده ماهه ابتدایی ۲۰۲۰، هر چند میزان واردات ایران از اتحادیه اروپا کاهش یافته اما میزان صادرات افزایش محدودی را به ثبت رسانده و به این ترتیب وضعیت ایران در تجارت مشترک میان دو طرف، بهبودی نسبی را نشان می‌دهد.

در میان کشورهای اروپایی واردکننده کالا از ایران، مانند سال‌های قبل، همچنان آلمان اصلی‌ترین شریک اروپایی به شمار می‌رود و در ۱۰ ماهه ابتدایی سال جاری میلادی، ۲۳۲ میلیون یورو، معادل ۳۶ درصد از کل صادرات به اروپا را به خود اختصاص داده است.

پس از آلمان، هلند با ۱۱۰، ایتالیا با ۸۴، اسپانیا با ۴۵ و بلژیک با ۳۰ میلیون یورو دیگر واردکنندگان اصلی کالا از ایران به شمار می‌روند.

در میان کالاهای ایرانی صادر شده به اروپا نیز مواد و محصولات غذایی و حیوانات زنده ۴۰ درصد از کل سبد صادراتی را تشکیل می‌دهند و پس از آن، مواد شیمیایی با ۱۹ درصد، سوخت‌های معدنی با ۱۶ درصد، کالاهای صنعتی با ۱۱ درصد، مواد خام غیر خوراکی با ۱۰ درصد و سایر کالاها با چهار درصد در رده‌های بعدی قرار دارند.

در میان صادرکنندگان اروپایی کالا به ایران نیز آلمان با یک میلیارد و ۲۲۶ میلیون یورو در این حوزه نیز صدر نشین است و پس از آن، ایتالیا با ۴۷۴، هلند با ۲۹۸، فرانسه با ۲۰۶ و اسپانیا با ۱۶۵ میلیون یورو دیگر صادرکنندگان اصلی اروپایی به ایران بوده‌اند. در میان کالاهای اروپایی، ۳۳ درصد از کل واردات ایران به ماشین‌آلات و تجهیزات حمل و نقل، ۲۷ درصد به مواد شیمیایی و ۱۴ درصد به محصولات غذایی اختصاص یافته است. اتفاق بازرگانی تهران همچنین آخرین وضعیت تجارت مشترک میان ایران و اوراسیا را نیز بررسی کرده و بر این اساس با وجود افزایش صادرات به برخی کشورهای عضو این اتحادیه، با شیوع کرونا، میزان تجارت مشترک در میان همسایه‌های شمالی نیز افت کرده است.

این زمینه وجود ندارد و باید با انتخاب درست و تفکر صحیح این مشکل را در بلند مدت برطرف نمود.

وحید مفید عضو هیئت علمی انستیتو تحقیقات تغذیه ای کشور با بیان این که انستیتو از پروژه‌های مختلف دانشجویی به خصوص در حوزه لبنیات حمایت ویژه ای میکند ادامه داد: انستیتو در زمینه تحقیقات تخصصی میتواند همکاری‌های مختلفی را در صنایع غذایی به خصوص صنعت لبنیات با پژوهشگران و دانشجویان داشته باشد.

میراسلام تیموری رئیس هیئت مدیره انجمن صنایع لبنی در جلسه مشترک انجمن با انستیتو تحقیقات تغذیه ای بیان کرد: امنیت غذایی یک موضوع بسیار مهم در شرایط کنونی به شمار میرود که بی توجهی به آن میتواند مشکلات زیادی را در سلامت جامعه ایجاد کند.

وی ادامه داد: انستیتو میتواند با پروژه‌های تحقیقاتی خود در راستای ارتقا امنیت غذایی کشور گام‌های بسیار موثری بردارد. مهندس رضا باکری دبیر انجمن صنایع لبنی ایران گفت: انستیتو میتواند با تحقیقات و اطلاع رسانی در مسیر فرهنگ مصرف به سلامت جامعه و سلامت روانی مردم کمک شایانی کند.

دکتر سید امیر محمد مرتضویان، سرپرست انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور با اشاره به برنامه‌های پیش روی انستیتو نظیر نظارت بیشتر بر اعطای سیب سلامت به مواد غذایی گفت: پیش تر بسیاری از استعلامات غذایی کشور توسط انستیتو صورت میگرفت اما متأسفانه اکنون اینگونه نیست و ما درصدد آن هستیم تا این موضوع را در انستیتو احیا کنیم تا بتوانیم به شبهات موجود در صنایع غذایی به خصوص لبنیات پاسخ دهیم.

وی ادامه داد: چندی پیش شایعه ای در زمینه مضر بودن شیر در فضای مجازی منتشر شد. این موضوع به هیچ عنوان صحت ندارد. این مطلب بسیار غیرکارشناسانه است و هیچ گونه استدلال علمی در این زمینه وجود ندارد.

ایشان ضمن تایید صحبت‌های دکتر مفید درباره حمایت از پروژه‌های تحقیقاتی به خصوص پروژه‌های دانشجویی گفت: انستیتو هیچ مشکل مالی در زمینه تحقیقات ندارد و در محورهای مختلف آنالیزی و تحقیقاتی بسیار قوی است و میتواند با تجهیز شدن مرکز مطالعات گام‌های مهمی در تحقیقات علمی صنایع غذایی به خصوص صنعت لبنیات بردارد. همچنین توانایی انستیتو در همکاری با دانشگاه‌های مختلف نیز بسیار قابل توجه است.

در پایان اعضای هیئت مدیره انجمن از آزمایشگاه‌ها و واحد‌های انستیتو به همراهی کارشناسان این سازمان بازدید کردند و از توضیحات آنان بهره بردند. لازم به ذکر است انستیتو تحقیقات تغذیه ای کشور در سال ۱۳۴۰ تاسیس و تاکنون با رسالت سنجش وضعیت تغذیه جامعه ایران، شناسایی، کمبودها، نارسایی‌ها و علل و ریشه‌های مشکلات و روند آنها در گروه‌های مختلف سنی و طبقات اجتماعی و مناطق جغرافیایی، مهمترین و اصلی ترین مرجع سیاستگذاری سلامت و امنیت غذایی کشور به شمار میرود.



عرضه شیرینی و گز برای مبتلایان به دیابت بر پایه مواد گیاهی

محققان یک شرکت
دانش‌بنیان محصولات

غذایی بر پایه مواد گیاهی استویا تولید کردند که
برای مصرف مبتلایان به دیابت متناسب سازی شده
است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل
از مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری
امید نگینی، مدیر عامل این شرکت دانش‌بنیان گفت:
در حال حاضر یکی از اصلی‌ترین دلایل فوت افراد
بیماری‌های قلبی و عروقی و سایر بیماری‌های مشابه
است؛ از این رو ما در این شرکت تولید برخی محصولات
و شیرینی‌جات، رژیمی و سالم برای افراد مبتلا به
دیابت، حساسیت به گلوتن و دیگر بیماری‌های مرتبط
با شکر را آغاز کردیم.

وی تولید انواع گز، سوهان، شیرینی لوز و دیگر
شیرینی‌جات، ایرانی و سنتی را از جمله این محصولات
نام برد و ادامه داد: در ساختار این شیرینی‌ها، آرد، شکر
و گلوکز، حذف و به جای این مواد پرکالری، از برخی
مواد طبیعی استفاده شده است.

نگینی با بیان اینکه در این محصولات همچنین از مواد
سوربیتول و ایزومالت استفاده می‌شود، یادآور شد: در
محصولات این شرکت از مواد استحصال شده از استویا
استفاده می‌شود، برگ خشک گیاه استویا می‌تواند
بین ۱۰ تا ۲۰ برابر برخی مواد شکر مضر، شیرین‌تر
باشد، اما باعث بالا رفتن قند خون نشود و این مزیت
بزرگ این ماده است که البته خاصیت آنتی اکسیدانی
نیز دارد.

بر اساس اعلام مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی
ریاست جمهوری، این فعال دانش‌بنیان ضمن توضیح
فعالیت‌های این مجموعه برای توسعه بازاریابی،
گفت: محصولات این شرکت با یک سوم قیمت
نمونه مشابه خارجی عرضه می‌شود و تا کنون به
کشورهایی نظیر عراق، روسیه و عمان نیز صادر شده
است.

بر این اساس میزان تجارت کالایی ایران و اوراسیا در هشت
ماهه ابتدایی سال ۱۳۹۹، تقریباً ۱.۴ میلیارد دلار بوده ۲۸ درصد
از کل ارزش تجارت کالایی ایران را تشکیل می‌دهد اما میزان
این تجارت نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش ۱۱
درصدی را پشت سر گذاشته است.

ایران در این مدت ۶۲۹ میلیون دلار به اوراسیا صادرات داشته
که از نظر وزنی ۲۰ و از نظر ارزشی کاهش ۳۳ درصدی
را نشان می‌دهد. در این مدت ایران توانسته صادرات خود به
روسیه و بلاروس را به شکل جدی افزایش دهد اما کاهش
صادرات به دیگر کشورهای عضو این اتحادیه، آمار فعلی را به
ثبت رسانده است. محصولات کشاورزی اصلی‌ترین صادرات
ایران به اوراسیا بوده و روسیه و ارمنستان اصلی‌ترین کشورهای
واردکننده کالا از ایران در این مدت بوده‌اند.



دبیر انجمن صنفی روغن نباتی: عرضه روزانه ۳ هزار و ۵۰۰ تن روغن در بازار



دبیر انجمن صنفی روغن نباتی از توزیع روزانه سه هزار و ۵۰۰ تن روغن
خبر داد و گفت: استمرار آرامش بازار روغن تابع تخصیص ارز به موقع
برای واردات روغن خام است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، امیر هوشنگ بیرشک دبیر انجمن
صنفی روغن نباتی از آرامش بازار روغن خبر داد و گفت: با وجود آرامش
فعلی بازار روغن، اما همواره نگران بحث‌های تخصیص ارز هستیم.
او افزود: با توجه به قول مساعدت وزارت صمت و بانک مرکزی انتظار
می‌رود که نگاه ویژه‌ای به تخصیص ارز صورت گیرد تا بازار روغن مجدد
ملتهب نشود.

بیرشک درباره آینده بازار روغن بیان کرد: بازار روغن طی ماه‌های آتی
به تخصیص ارز بستگی دارد؛ به طوری که با اختصاص ارز قابل انتقال
توسط بانک مرکزی، روغن خام به میزان نیاز وارد کشور می‌شود؛ در غیر
این صورت به سبب استراتژیک بودن آن بازرگانی دولتی باید کمک کند.
دبیر انجمن صنفی روغن نباتی از توزیع روزانه سه هزار و ۵۰۰ تن روغن
خبر داد و گفت: اگر ارز مورد نیاز برای واردات روغن خام فراهم شود،
مشکلی در توزیع نخواهیم داشت.



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

اهمیت خوردن ماکارونی

ماکارونی، یکی از غذاهای پرطرفدار است که ارزش غذایی بالایی دارد و سرشار از ویتامین‌های گروه B است. ماکارونی یک وعده غذایی مناسب و سیرکننده است اما برخی از انواع ماکارونی‌ها خالی از کربوهیدرات هستند، به این معنی که ارزش غذایی بسیار کمی در کنار کالری‌ها دارند. با رشد درک مردم از کربوهیدرات‌ها، گلوتن و شاخص گلیسمی، این سوال برایشان پیش می‌آید که آیا ماکارونی سالم است؟ طبق انجمن ملی ماکارونی، هر فرد به طور متوسط در ایالات متحده هر سال ۲۰ پوند ماکارونی می‌خورد اما تحقیقات سال ۲۰۱۷ کاهش محبوبیت ماکارونی را نشان داد که تا حدودی به دلیل بهداشت و تغذیه است.

آیا ماکارونی سالم است؟

ماکارونی می‌تواند یک افزودنی عالی برای یک رژیم غذایی سالم باشد. یافته‌های اخیر نشان می‌دهد افرادی که رژیم GI کم با شاخص گلیسمی کم دارند، با خوردن ماکارونی، وزن کم می‌کنند. این مطالعه به این نتیجه رسید که ماکارونی باعث افزایش وزن یا چربی بدن نمی‌شود.

GI، معیار اندازه‌گیری تأثیر غذای غنی از کربوهیدرات در افزایش قند خون است. هر چه سرعت جذب بیشتر شود، سطح قند خون فرد بالاتر و سریعتر افزایش می‌یابد. به طور کلی، غذاهای با شاخص گلیسمی کم می‌توانند به فرد کمک کنند تا وزن خود را کنترل کرده و خطر بیماری قلبی و دیابت نوع ۲ را کاهش دهد.

طبق انجمن دیابت آمریکا، غذاهای نشاسته‌ای مانند ماکارونی می‌تواند بخشی از یک رژیم غذایی سالم برای افراد دیابتی باشد. با این حال، ضروری است که سهم ماکارونی را کاهش داده و استفاده از سس‌های پر قند و چربی را به حداقل برسانیم. همچنین بهتر است ماکارونی سبوس دار یا ماکارونی بر پایه لوبیا یا عدس را انتخاب کنید که مواد مغذی بیشتری دارد.

برخی از افراد ماکارونی را از رژیم غذایی خود حذف می‌کنند، زیرا در تلاش هستند گلوتن دریافتی خود را کاهش دهند. تازمانی که شخصی حساسیت به گلوتن یا بیماری سلیاک نداشته باشد، هیچ مدرکی وجود ندارد که رژیم بدون گلوتن هیچ گونه فایده‌ای برای سلامتی داشته باشد. مطالعات نشان می‌دهد که بسیاری از انواع ماکارونی‌های فاقد گلوتن و سایر محصولات فاقد گلوتن می‌توانند گران‌تر و از سلامت کمتری نسبت به معادل‌های فاقد گلوتن برخوردار باشند. آن‌ها فیبر و پروتئین کمتر و قند و چربی بیشتر از غذاهای معمولی دارند. ماکارونی سبوس دار یکی از غذاهایی است که رژیم مدیترانه‌ای را تشکیل می‌دهد، این یک رویکرد تغذیه‌ای است که بسیاری از پزشکان و متخصصان رژیم درمانی برای کنترل بهتر وزن و کاهش خطر بیماری توصیه می‌کنند.

ماکارونی سبوس دار و کامل

ماکارونی غنی شده سنتی فقط از قسمت‌های خاصی از هسته گندم استفاده می‌کند، به این معنی که مواد مغذی اصلی را در طی فرایند تولید از دست می‌دهد. تولیدکنندگان اغلب برخی از این مواد مغذی را که شامل آهن و ویتامین‌های گروه B هستند به صورت مصنوعی به محصول نهایی اضافه می‌کنند.

در ماکارونی سبوس دار از تمام هسته گندم استفاده می‌شود، به این معنی که مواد مغذی همراه با فیبر و سایر اجزای مفید در ماکارونی باقی می‌مانند. ماکارونی سبوس دار مقدار کمتری کالری و کربوهیدرات دارد. خوردن غلات کامل با کاهش خطر چاقی و خطرات مربوط به سلامتی مرتبط است.

انواع ماکارونی

ماکارونی در اشکال و اندازه‌های مختلف موجود است. برخی از محبوب‌ترین انواع عبارتند از: ماکارونی اسپاگتی، فتوچینی، رابویولی، لازانیا، ورمیشل، تورتیلینی و پنه.

اگرچه ماکارونی می‌تواند به تنهایی مفید باشد اما به راحتی می‌تواند به پایه‌ای برای کالری زیاد تبدیل شود. از آنجا که متوسط کالری مورد نیاز روزانه یک بزرگسال برای زنان ۱۶۰۰-۲۴۰۰ و برای مردان ۲۰۰۰-۳۰۰۰ است، این وعده غذایی تنها به نیمی از کالری روزانه و احتمالاً حتی به میزان کامل کمک می‌کند.

نکاتی برای تهیه وعده‌های غذایی سالم مبتنی بر ماکارونی عبارتند از:

- اضافه کردن مقدار زیادی سبزیجات

- استفاده از پروتئین‌های بدون چربی، مانند ماهی

- استفاده از سس‌های خانگی به جای خرید سس‌های آماده

- محدود کردن مقدار روغن را به یک تا دو قاشق غذاخوری

- جایگزینی پنیر با مخمر غذایی

- استفاده از ماکارونی سبوس دار، ماکارونی بر پایه لوبیا یا عدس

همچنین محدود کردن اندازه پروتئین بسیار حیاتی است. هدف افراد باید این باشد که نیمی از بشقاب خود را با میوه‌ها و سبزیجات و بیش

از یک چهارم آن‌ها را با کربوهیدرات‌ها مانند ماکارونی پر کنند.



فواید مصرف پنیر در رژیم غذایی

پنیر تقویت کننده دندان‌ها، کنترل اشتها به شمار می‌آید، زیرا حاوی مقدار زیادی پروتئین است. تاتیانا رازوموسکایا متخصص تغذیه در مورد خواص خوردن پنیر در مقاله‌ای می‌نویسد که پنیر باعث تقویت دندان می‌شود.

او در مقاله خود گزارش می‌دهد که روس‌ها پنیر بسیار کمی می‌خورند: فقط ۵.۷ کیلوگرم برای هر نفر در سال. این مقدار کم است، زیرا پروتئین موجود در پنیر بیشتر از پنیر خامه‌ای یا گوشت است. با خوردن پنیر، خستگی را از خود دور کنید. در ۱۰۰ گرم پنیر پارمزان حدود ۳۵ گرم پروتئین و در ۱۰۰ گرم پنیر گودا ۲۳ گرم پروتئین وجود دارد. برای مقایسه: در پنیر کوزهای ۱۰-۱۳ گرم، و حتی در گوشت گاو و گوشت بره ۱۸-۲۰ گرم در هر ۱۰۰ گرم پروتئین وجود دارد، در حالی که پنیر کوره ارزانتر است.

پروتئین ماده اصلی و سازنده بدن است. اولین علائم کمبود آن تورم صورت و تورم پاها، سرماخوردگی مکرر، ضعف و خستگی است. به همین دلیل با خوردن پنیر می‌توانید پروتئین بدن خود را افزایش دهید، اگر فعالیت بدنی شما خیلی زیاد نیست، بدن شما به ۴۵-۵۵ گرم پروتئین مورد نیاز است، بنابراین استفاده از پنیر در رژیم غذایی مفید است.

پنیر حتی می‌تواند توسط افرادی که رژیم دارند خورده شود، اما باید میزان آن رعایت شود.



خواص اعجاز انگیز مصرف زرشک برای سلامت بدن

براساس مطالعات دانشمندان مصرف زرشک می‌تواند مانع از ابتلا به برخی بیماری‌ها شود. زرشک یکی از گیاهان بومی مناطق معتدل محسوب می‌شود که دارای میوه‌هایی سرخ رنگ و ترش است. امروزه از زرشک به روش‌های مختلف استفاده می‌شود. در کنار طعم دلپذیر، این گیاه دارای خواص بی‌شماری برای بدن است.

براساس اعلام مرکز اطلاعات غذایی آمریکا، یک چهارم فنجان (معادل ۲۸ گرم) زرشک خشک شده معادل ۸۹ کالری انرژی، یک گرم پروتئین، یک گرم چربی، ۱۸ گرم کربوهیدرات و ۳ گرم فیبر است. همچنین مصرف این میزان زرشک ۲۱۳ درصد نیاز روزانه بدن به ویتامین C و ۱۵ درصد نیاز بدن به آهن را تامین می‌کند. زرشک دارای روی، منگنز و مس است که این سه عنصر نقش کلیدی در ایمنی بدن و جلوگیری از ابتلا به بیماری‌ها دارند. آنتوسیانین ترکیب دیگری است که به وفور در این گیاه دیده می‌شود و می‌تواند سلامت قلب و مغز را بهبود بخشد.

تحقیقات نشان داده است آنتی اکسیدان‌های قوی موجود در زرشک به بدن برای مبارزه با رادیکال‌های آزاد کمک کرده و خطر آسیب به سلول‌ها را کاهش می‌دهند. همچنین مصرف زرشک می‌تواند باعث کاهش قند خون و سطح کلسترول شده و سرعت رشد سلول‌های سرطانی را کم کند. افراد مبتلا به دیابت می‌توانند برای مدیریت قند خون خود از این گیاه استفاده کنند. مصرف زرشک باعث بهبود پاسخ سلول‌های بدن به هورمون انسولین خواهد شد که این امر منجر به جذب بهتر قند از خون و در نتیجه کاهش قند خون می‌شود. یک پژوهش ۳ ماهه بر روی افراد مبتلا به دیابت نوع ۲ حاکی از آن است مصرف یک و نیم گرم زرشک در روز می‌تواند به مدیریت قند خون کمک کند.

از سوی دیگر، از دیرباز از زرشک به عنوان یک روش طبیعی برای درمان اسهال استفاده می‌شود. متخصصان می‌گویند زرشک حرکت مواد غذایی در روده را آرام کرده و جلوی اسهال را می‌گیرد. همچنین تحقیقات بر روی حدود ۲۰۰ بیمار مبتلا به سندرم روده تحریک پذیر نشان می‌دهد مصرف ۸۰۰ میلی گرم زرشک در روز می‌تواند به میزان قابل توجهی از تعداد دفعات اجابت مزاج اسهالی شکل در این افراد بکاهد.

از دیگر خواص مصرف زرشک می‌توان به جلوگیری از ابتلا به چاقی و اضافه وزن، کاهش سطح فشار خون، کاهش سطح تری گلیسرید خون، مفید برای سلامت دهان و دندان، تقویت کننده سیستم ایمنی بدن، خواص ضدسرطانی و درمان آکنه اشاره کرد.



ترکیب شیر و عسل و ۷ فایده ارزشمندی که از آن‌ها بی‌خبرید



مدتهای مدیدی است که از عسل به عنوان درمان طبیعی برای بسیاری از بیماری‌ها استفاده می‌شود. عسل خواص آنتی اکسیدانی، ضدباکتری، ضد التهابی ضد قارچ دارد. آرامبخش است و به کاهش مشکلات تنفسی کمک می‌کند. در عین حال، شیر میان سایر نوشیدنی‌ها حاوی ویتامین‌های ب کمپلکس، ویتامین آ و دی و مواد معدنی مانند کلسیم، پروتئین حیوانی و اسید لاکتیک است. ترکیب شیر به همراه عسل خواص باورنکردنی برای ارتقای سطح سلامت دارد:

حفظ سلامت استخوان‌ها: نوشیدن شیر به همراه عسل، باعث جذب بیشتر کلسیم در بدن شده و همین امر از بروز بیماری‌هایی مانند پوکی استخوان و التهاب مفاصل که از مهم‌ترین علل مرگ در بین سالمندان که به مرگ خاموش نیز مشهور می‌باشد، پیشگیری می‌کند.

محافظت از پوست: ترکیب شیر و عسل دارای خواص ضد میکروبی و پاک کننده است. بسیاری از محصولات زیبایی حاصل این ترکیب هستند. مصرف این نوشیدنی به شفافیت پوست کمک می‌کند و درمانی موثر برای سلولیت است.

هضم موثر غذا: عسل دارای خواص پره بیوتیک است و از رشد باکتری‌های مفید در سیستم گوارش حمایت می‌کند. باکتری‌های مفید روده به سیستم هضم و جذب موثر مواد غذایی کمک می‌کنند و حتی روی عملکرد موثر مغز نیز تاثیر دارند. پره بیوتیک‌ها در شیر نیز یافت می‌شوند و کاهنده پیوست، گرفتگی عضلات، و باکتری‌های مضر بدن هستند.

افزایش مقاومت: خوردن شیر به همراه عسل به طور روزانه، باعث افزایش مقاومت بدن شما می‌شود. شیر دارای پروتئین و عسل حاوی کربوهیدرات است. هر دوی این عناصر برای تحریک متابولیسم شما ضروری هستند.

مبارزه با بی‌خوابی: خوردن شیر گرم همراه با عسل قبل از خواب شبانه، یکی از شناخته شده ترین روش‌ها برای مبارزه با بی‌خوابی است. هر کدام از این مواد به تنهایی با بی‌خوابی مبارزه می‌کنند ولی تاثیر ترکیبی آنها خواص چند برابر دارد. عسل تنها ماده شیرین است که به شما اجازه می‌دهد کنترل بیشتری روی انسولین تولیدی بدن داشته باشید. این روند باعث می‌شود مغز شما تریپتوفان بیشتری تولید کند. این ماده شیمیایی سپس به سروتونین تبدیل می‌شود؛ هورمونی که به بهبود خواب کمک می‌کند. شیر گرم همچنین ناراحتی معده را کاهش می‌دهد و به بهبود خواب کمک می‌کند.

مبارزه با پیری زودرس: آنتی اکسیدان‌های موجود در ترکیب شیر و عسل به مبارزه با رادیکال‌های آزاد بدن می‌رود. رادیکال‌های آزاد تاثیرات مخربی روی همه سیستم‌های بدن دارند؛ به پوست آسیب می‌رسانند و منجر به لکه‌های پوستی می‌شوند. ترکیب شیر و عسل، فعالیت رادیکال‌های آزاد در بدن را خنثی می‌کند. مبارزه با باکتری‌ها: شیر و عسل تاثیرات بسیار مثبتی در مبارزه با برخی از باکتری‌ها دارد، کاهنده علائم سرماخوردگی و سرفه است و به سیستم تنفسی شما کمک می‌کند.



مدیرعامل شرکت ورتو:

تولیدکنندگان با از خودگذشتگی چرخ اقتصاد کشور را می چرخانند

شاید مطلوب کار نباشد ولی اگر دولت با توجه به شرایط و دسته بندی کردن نیازات کشور به کسانی که متقاضی تولید هستند با استفاده از مشاورین خبره و مشاوره و حمایت از آنها با دادن امکانات و وامهای سریع و کم بهره مثل سایر کشورها اقدام کند و بجای مراحل پیچیده برای اخذ مجوز تولید با یک فرآیند ساده این کار انجام بشود مطمئناً با توجه به منابع داخلی خوبی که دارا هستیم، می توانیم به قطب بزرگ صنعتی دنیا تبدیل بشویم. وی گفت: اما متأسفانه رانتهای و روابط در تمامی لایه های جامعه نفوذ کرده و ترمزی برای یک جهاد اقتصادی شده است، و به جای ریشه یابی و رفع آن منکر تمام ایرادات می شویم.

ایوبی ادامه داد: متأسفانه ما در گرانی مثلاً بنزین یا نحوه پرداخت مالیات مرتباً خودمان را با کشورهای پیشرفته مقایسه می کنیم و از آنها الگو می گیریم ولی در مسائلی مانند رفاه اجتماعی و یا حمایت دولت از کار آفرینان یا نحوه بانکداری و وامهای بی بهره یا کم بهره هیچ مقایسه ای صورت نمی گیرد و آنها را قبول نداریم و نتیجه همه اینها ایجاد تورم و گرانی و فروپاشی اقتصاد کشور است.

وی عنوان کرد: وارد کننده با دور زدن تحریمها مواد اولیه مورد نیاز را وارد کشور می کند سپس به دلیل روادید کاری به قدری پرسه ترخیص طول می کشد و هزینه به وارد کننده تحمیل می شود که یا تاریخ انقضا محصول فرا می رسد یا به قدری هزینه های پرداختی افزایش می یابد که محصول با چند برابر قیمت به کارخانه می رسد و این حجم سنگین مالی را برای تولید دارد. تولید کننده نیز به همچنین وضعی مواجه هست ولی متأسفانه مرتباً تکرار می شود و بعد انتظار رونق اقتصادی داریم. ایوبی در پایان گفت: کار آفرینان خواهان رسیدگی به کوتاه کردن مراحل و مجوزات برای تولید و واردات بوده تا بتوانند با تمام تلاش ایده رهبری را به حقیقت برسانند

کار آفرین یا می تواند انجام بدهد و کلی از سرمایه اش صرف عوامل غیر مرتبط با تولید می شود و یا توانایی نداشته و از کار منصرف می شود.

ایوبی در ادامه گفت: و در این مدت چندین بار باید مدارک مختلف ارائه بدهند و با توجه به اینکه زیر ساخت مراحل اداری در کشور به صورت اینترنتی نیست و یا کارفرما توانایی کار با سیستم را ندارد این بخش هم با گرفتاری فراوان به پایان اگر برسد و کار آفرین هم در این مدت از سرمایه ای که برای تولید در نظر گرفته است، هزینه نموده حالا با جیب خالی به مرحله تولید میرسد.

مدیرعامل شرکت ورتو عنوان کرد: حال با این شرایط سخت کار آفرین به تولید رسید، اداره مالیات و اداره کار با پرداخت حق بیمه های بسیار بالا و درآمد نداشته ای که باید مالیات بدهد، و از همه مهمتر کارگرانی که حقوق جواب هزینه های زندگیشان را نمی دهد و به کارفرما فشار می آورند و کارفرمایی که در ابتدای کار همه سرمایه اش را صرف هزینه های غیر تولید کرده والان نیز اول راه است و بازار فروش ندارد و به درآمد نرسیده و باید کلی فشار را تحمل کند.

وی گفت: در این مدت تمامی ارگانهای مرتبط با بازدیدهای مکرر به تولیدی و گرفتن ایرادات مختلف و هزینه تراشی راه نفس کار آفرین را می بندند. حالا بنظر شما کسانی که در صنعت هستند و دوام آورده اند چه فشارهایی را تحمل کرده اند غیر از اینکه بزرگ مردان و زنانی هستند که با از خودگذشتگی چرخ اقتصاد کشور را می چرخانند.

مدیرعامل شرکت ورتو راهکارها و انتظارات از دولت و ارگانهای مختلف را چنین عنوان کرد: اگر چین به قدرت اقتصادی دنیا بدل شده است به این دلیل است که مسئولان مربوطه به تمام کسانی که قصد تولید داشته اند با هر توانی و هر امکاناتی مجوز تولید داده و فقط با درجه بندی کردن محصولاتشان اجازه تولید را صادر کردند. همیشه همه شرایط

نگین ایوبی گفت: کسانی که در صنعت هستند و دوام آورده اند فشارهای زیادی را تحمل کرده اند و بزرگ مردان و زنانی هستند که با از خودگذشتگی چرخ اقتصاد کشور را می چرخانند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، مدیرعامل شرکت ورتو در پاسخ به سوال خبرنگار اگر وفودنیوز مبنی بر اینکه؛ کار آفرینان تا چه حد در شرایط سخت تحریمی کشور توانسته اند به اهداف مختلف کشور از جمله اقتصاد مقاومتی و رونق تولید کمک کنند و در این زمینه ارگان های دولتی در این مسیر چه حمایتی از تولیدکنندگان داشته اند؟ گفت: با توجه به شرایط فعلی کشور و تحریمهای اعمال شده که منجر به کمبود مواد اولیه و نوسانات شدید قیمتها شده و از سوی دیگر قوانین دست و پا گیر واردات که متأسفانه هر روز هم تغییر می کنند بسیار غیر کارشناسی بوده و همه این قوانین به صورت آزمون و خطا است و تولید کننده بیشترین فشار را تحمل کرده که علاوه بر فشارهای مالی فشارهای روانی را هم تحمل می کند که فقط بتواند به فرمایش رهبر کشورمان چرخ اقتصاد را به حرکت در بیاورد.

مهندس ایوبی ادامه داد: بسیاری از کار آفرینان نوپا تاب این همه ناملایمات را نداشته و تمام سرمایه خودشان را از دست داده اند و ورشکسته شده اند و عده ای دیگر نیز به هر نحوی مقاومت کرده اند و در این شرایط دشوار در حال فعالیت می باشند. وی افزود: مشکلاتی که کار آفرینان با آنها مواجه هستند ابتدا گرفتن مجوزات داخلی و تمدید آنها برای تولید است. بعنوان مثال شخصی با یک سرمایه محدود قصد دارد یک کارگاه کوچک راه اندازی کند اولین قدم گرفتن مجوز است، که از صنف نامه هایی به ارگان هایی داده می شود که باید استعلامات انجام شود. متأسفانه تمامی این ارگانها نیز هر کدام با چند اداره و ارگان دیگر باید مکاتبه کنند تا آيا موافقت نمایند یا خیر و در نهایت

کاهش ۹۰۰ دلاری ارزش زعفران ایرانی طی دو سال گذشته

مدیرعامل شرکت بازرگانی تعاونی های کشاورزی ایران با بیان اینکه از سال گذشته بارها در خصوص مشکلات بخش کشاورزی صحبت کردیم اما به آنها توجهی نشد، اظهار کرد: با اقتصاد دولتی نمی توان اقتصاد خصوصی را مدیریت کرد و همین سیاست های نادرست در تصمیم گیری ها منجر به این شده که طی ۲ سال گذشته ارزش زعفران ایرانی از ۱۴۰۰ دلار به ۵۰۰ دلار برسد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، امین شالچیان در نشست خبری با موضوع "چالش های تامین نهاده های کشاورزی" با بیان اینکه از سال گذشته بارها در خصوص مشکلات بخش کشاورزی صحبت کردیم اما به آنها توجهی نشد، اظهار کرد: با اقتصاد دولتی نمی توان اقتصاد خصوصی را مدیریت کرد و همین سیاست های نادرست در تصمیم گیری ها منجر به این شده که طی ۲ سال گذشته ارزش زعفران ایرانی از ۱۴۰۰ دلار به ۵۰۰ دلار برسد.

وی ادامه داد: سالهاست که ساختار کشاورزی ما سرو ته اداره می شود. یعنی ابتدا تولید صورت می گیرد و بعد به فروش آن توجه می شود. در صورتی که در هر صنفی ابتدا باید به حوزه بازرگانی توجه کرد و سپس تولیدات براساس آن ساماندهی شود. همین بی توجهی به حوزه فروش باعث شده که یکسال یک محصولی وجود داشته باشد و محصول دیگری نباشد و سال بعد دقیقا عکس آن رخ دهد و در این میان تنها منابع مفید کشور از بین می رود.

مدیرعامل شرکت بازرگانی تعاونی های کشاورزی ایران اضافه کرد: نمی توان با تفکر و تیم دولتی اقتصاد را مدیریت کرد. باید تصمیمات به بخش خصوصی واگذار شود. در بخش کشاورزی تشکلات ها و اتحادیه هایی وجود دارند که قدمت آنها بیش از ۵۰ سال است و ساختارهای منسجمی شکل گرفته است که می توان از ظرفیت آنها استفاده کرد و این اتحادیه ها و تشکلات ها می توانند در بخش های مختلف از تولید تا صادرات نقش موثری را داشته باشند.

وی تصریح کرد: بارها اعلام کردیم که اگر قرار است محصولات کشاورزی صادر شود به ثبات در قوانین نیاز داریم. تصمیمات یک شبه حوزه بازرگانی کشاورزی را نابود می کند. باور داریم که با توسعه بخش کشاورزی در چند استان به راحتی می توان کشور را با استانداردهای هلند اداره کرد ولی این امر مستلزم حضور پررنگ فعالان بخش خصوصی است.

شالچیان با اشاره به اینکه دخالت در حوزه فعالیت اتحادیه ها غیر از از بین بردن ظرفیت های موجود نتیجه دیگری ندارد، گفت: قرار بر تعامل با بخش خصوصی بود نه تقابل. قرار بود اتحادیه ها نقش فعال تری در بخش کشاورزی داشته باشند ولی متأسفانه این مهم محقق نشد.

این فعال بخش خصوصی همچنین به وضعیت بازار مواد غذایی خصوصا تخم مرغ در سال آینده اشاره کرد و گفت: به دلیل اینکه اجداد و والدین مرغ تخم گذار وارد نشده و عرضه جوجه یکروزه نیز کاهش یافته است سال آینده تخم مرغ مشکل ساز خواهد شد.

وی با بیان اینکه وزارت جهاد کشاورزی بایستی برای برنامه ریزی در بخش کشاورزی از اقتصاد دانان کمک بگیرد و برنامه مشخصی داشته باشد، گفت: قیمت جو در شهریور ماه ۱۸۰ یورو و ذرت ۲۰۷ یورو بود. در این مقطع اعلام کردیم که بایستی خرید صورت بگیرد ولی متأسفانه برای خرید برنامه ریزی نشد. ماه بعد قیمت جو ۱۰ درصد افزایش یافت و دوماه بعدش نیز قیمت جو به ۲۱۰ یورو رسید. یعنی در کمتر از دو ماه و نیم ۳۳ درصد افزایش قیمت داشت. درصدی که به علت عدم تصمیم گیری از منابع کشور هدر رفت.

مدیرعامل شرکت بازرگانی تعاونی های کشاورزی ایران عنوان کرد: خواهشمان از دولت این است که اگر قرار است ارز ۴۲۰۰ تومانی برای سال آینده حفظ شود بحثی نیست ولی اگر قرار است تغییر کند قیمت مصوب برای آن تعیین نشود و اجازه دهند که قیمت ها در بازار آزاد تعیین شود. وقتی قیمت مصوب برای آن تعیین شود یعنی مجدداً ارز حمایتی، حضور دولت و در نهایت کنترل و رانت. یا بایستی رانت به طور کل برداشته شود و بازار آزاد باشد یا همان ارز باقی بماند.

وی اضافه کرد: از همان روزهای اول اعلام

کردیم که ارز ۴۲۰۰ تومانی اشتباه

است. ارز دوبرخی فساد ایجاد

می کند. اگر چه با برداشته

شدن ارز ترجیحی بازار با

افزایش قیمت همراه

خواهد بود اما منابع

ارزی بین همه توزیع

می شود و در جیب

یک عده خاص

نمی رود.

شالچیان با بیان

اینکه برای خروج از این وضعیت بایستی حوزه تصمیم گیری به بخش تولید بازگردد، اظهار کرد: بخشی خصوصی توانایی تامین نیازهای مردم را دارد. تا زمانی که افراد غیرمسئول که سود و زیان فعالیت برایشان اهمیت خاصی ندارد در این بخش باشند، تغییری حاصل نخواهد شد. همچنین بایستی جلوی دخالت دولت در تشکلات ها گرفته شود. ارتباط بخش تولید با ارکان تصمیم گیری در دولت برقرار شود و بخش خصوصی بتواند با وزارت صمت، جهاد کشاورزی و بانک مرکزی دور یک میز در مقام یکسان تصمیم گیری قرار بگیرند. همچنین از ظرفیت های بین المللی از طریق هم افزایی استفاده شود.

وی در پایان همچنین به بخشنامه سازمان مرکزی تعاون روستایی به روسای سازمان های تعاون روستایی استان ها درباره منع به کارگیری بازنشستگان در اتحادیه ها گفت: این بخشنامه در حقیقت تصمیم گیری بخش دولتی برای بخش خصوصی است و در شرایطی است که هنوز وزارت جهاد کشاورزی از مدیران بازنشسته خود در این وزارتخانه استفاده می کند ولی این موضوع را به ما ابلاغ کرده اند.



معاون اقتصادی وزیر کشور:

مواد اولیه تولید روغن به میزان سهم کارخانه مارگارین اختصاص می‌یابد

این مسئول با اشاره به اینکه محصولات شرکت مارگارین در حوزه خانواده، صنعت و صنف مصرف می‌شود، تاکید کرد: مشکلات بانکی و تسهیلاتی این شرکت امروز در جلسه ستاد تسهیل بررسی و تا حد امکان برطرف خواهد شد.

دین پرست با بیان اینکه عرضه تولیدات شرکت مارگارین در بازار اتفاق بسیار خوبی است، تاکید کرد: افزایش تسهیلات بانکی از موارد درخواستی مسئولان این شرکت بود که با همه توان تلاش می‌کنیم این درخواست‌ها محقق شود.

بازدید بابک دین پرست معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منطقه ای وزارت کشور و قائم مقام رئیس ستاد تسهیل و رفع موانع تولید به همراه عسگری معاون هماهنگی امور اقتصادی استانداری تهران و توکلی کجانی معاون استاندار تهران و فرماندار ویژه شهرستان ری و سایر مسئولان از خطوط تولید شرکت مارگارین تولید کننده روغن خوراکی در شهرری و شرکت میرآب تولید کننده شیرآلات صنعتی در شهرک صنعتی شمس آباد شهرستان ری بازدید کرد.

معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منطقه ای وزارت کشور با اشاره به اینکه شرکت مارگارین با قدمت ۶۴ سال یکی از قدیمی ترین شرکت فعال در عرصه روغن خوراکی کشور است، خاطرنشان کرد: این شرکت توانسته با مدیریت درست منابع اشتغال یک هزار نفری خود را در شرایط سخت تحریم ها و کرونا حفظ کند.



معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منطقه ای وزارت کشور گفت: ۹۰ درصد مواد اولیه روغن خوراکی وارداتی است و قطعاً به تناسب تولید هر شرکت در این حوزه سهم مواد اولیه آنها تامین خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بابک دین پرست در بازدید از خطوط تولید روغن خوراکی شرکت مارگارین در شهرری افزود: تحریم ها مشکلاتی در زمینه واردات مواد اولیه در صنعت روغن خوراکی ایجاد کرده است ولی با توجه به میزان واردات مواد اولیه و نیاز شرکت مارگارین، مواد مورد نیاز آن تامین خواهد شد.

قائم مقام رییس ستاد تسهیل و رفع موانع تولید اضافه کرد: مواد اولیه مورد نیاز شرکت مارگارین به تناسب واردات کشور و تامین ارز توسط بانک مرکزی تامین خواهد شد که در این زمینه وزارتخانه های جهاد کشاورزی و صمت نهایت همکاری را با مسئولان این شرکت خواهند داشت.

وی اظهار داشت: هم اکنون به دلیل تحریم ها و بحران کرونا شرکت مارگارین با مشکل تامین مواد اولیه مواجهه است که همین امر ظرفیت تولید این شرکت را به ۴۵ درصد رسانده است.





توافق امارات و اسرائیل

امارات و بحرین در ۱۵ سپتامبر گذشته، توافقات عادی سازی کامل روابط با اسرائیل را امضا کردند؛ که همه گروه ها و سران فلسطینی، آن را خیانت به آرمان فلسطین خواندند.

از زمان اعلام عادی سازی روابط اسرائیل و امارات، ده ها توافق بین شرکت های دو طرف امضا شده است.

رسانه های اسرائیلی مدعی شده اند این توافق صادرات ۳۰۰ هزار دلاری اسرائیل به امارات را به چند صد میلیون دلار خواهد رساند. بر اساس همین ادعا، وزارت اقتصاد کلینه رژیم صهیونیستی تخمین زده است که صادرات به امارات می تواند به سالانه ۵۰۰ میلیون دلار افزایش یابد و سرمایه گذاری کشورهای خلیج فارس در اسرائیل نیز می تواند به ۳۵۰ میلیون دلار برسد. فناوری اطلاعات، تجهیزات پزشکی و فناوری مالی از جمله بخش های مورد تمرکز برای صادرات به امارات است.

رسانه های اماراتی و رژیم صهیونیستی از آغاز صادرات میوه های تازه از فلسطین اشغالی به امارات متحده و فروش آن در بازارهای میوه و تره بار این شیخ نشین خبر می دهند، این در حالی است که در کنار فعالیت های تجاری و البته در پوشش های اقتصادی و گردشگری اولین نمایه های حضور جاسوسی و امنیتی رژیم صهیونیستی در این شیخ نشین حوزه جنوبی خلیج فارس هم رسانه ای شد.

ماموران امنیتی امارات دو تبعه اسرائیل را که در حال عکس برداری از مراکز حساس دولتی در شیخ نشین دبی بودند دستگیر کردند. انتشار این خبر با گسترش قابل توجه همکاری های تجاری بین دو طرف همزمان شده است.

افتتاح غرفه فروش محصولات کشاورزی صادر شده از رژیم صهیونیستی با واکنش شدیدی در فضای اجتماعی روبرو شده و کاربران تاکید کردند بعد از اقدام خیانتکارانه، محصولاتی را که از زمین های غصب شده فلسطین به عمل آورده شده به مردم امارات می فروشند.

امارات، این کشور نفتی یکی از سرمایه های بزرگ خاور میانه و یکی از پیشرفته ترین مراکز تجاری در

جهان است. شرکت های اسرائیلی علاقه مند به معامله با امارات متحده عربی، بازار خلیج فارس را هدف قرار می دهند.

بیشتر این شرکت ها در زمینه های تجهیزات امنیت سایبری، مدیریت آب و تجهیزات دفاعی در حال سرمایه گذاری در امارات هستند.

امارات متحده عربی به عنوان یک

مرکز تجاری بزرگ است که کشورهای حوزه خلیج را با سایر نقاط جهان ارتباط می دهد. این کشور با قوانین و محدودیت های کم می تواند به لحاظ اقتصادی زمینه های سودآوری برای شرکت های اسرائیلی را فراهم کند. طبق برآوردها در حال حاضر حدود ۳۰۰ شرکت اسرائیلی در امارات فعالیت می کنند که بیشتر آن ها از طریق شعب بین المللی فعال هستند. درواقع عادی سازی، هزینه های سنگین شرکت های اسرائیلی را که در قالب شرکت های بین المللی در این کشور فعالیت می کردند را کاهش خواهد داد.

علاوه بر این، اسرائیل برای تامین بسیاری نیازهای اساسی امارات از جمله آب، کشاورزی در بیابان، انرژی خورشیدی، تولید مواد غذایی پیشرفته برنامه دارد و البته فروش سلاح و تجهیزات دفاعی نیز در برنامه های اسرائیل است.

تلاش برای ایفای نقش منطقه ای برای حاکمان امارات به دلیل رقابت با ایران، ترکیه و عربستان اولویت دارد. امارات می خواهد در نگاه غرب و آمریکا جایگزین عربستان باشد و نقش منطقه ای این کشور را ایفا کند. اندیشه اسرائیلی این است که از کشورهای عربی در راستای پیش برد اهدافش کمک بگیرد.

اسرائیل با این توافق به طور کلی ایران را هدف قرار داده است هر چند امارات اهداف کلی تری را دنبال می کند. این مسئله می تواند بر روابط امارات متحده با سایر شرکای اسلامی تأثیر منفی بگذارد.

مسیر ترکیه تا دهه اخیر همواره یکی از منابع تأمین

انرژی اسرائیل بود اما به دنبال تنش های سیاسی مکرر بین دو طرف، اسرائیل چندین طرح جایگزین در مدیریتانه از مسیر یونان و قبرس کلید زد. درواقع یکی از دلایل واکنش ترکیه به توافق امارات متحده عربی و اسرائیل، این مسئله بود.

ایران در دوره بعد از تحریم بر این مسئله متمرکز شد که تمرکز ترانزیتی از امارات به کشوری دیگر منتقل شود و توسعه چابهار در دستور کار قرار گیرد و به نظر می رسد توافق امارات و اسرائیل باعث می شود این بحث ها جدیت بیشتری یابد. چرا که زمانی که روابط امارات با اسرائیل در این سطح رسمیت پیدا می کند، امارات مانند اردن مورد سیطره امنیتی اسرائیل قرار می گیرد و طولی نمی کشد که امارات با توجه به پتانسیل های محدود آن، مورد نفوذ شدید اسرائیل قرار می گیرد. پس باید کم کم از مسیر خطرناک شده ترانزیتی امارات دور شد. در سال های اخیر بسیاری از تجار ایرانی از امارات به قطر و عمان و ترکیه تغییر مسیر داده اند و به نظر می رسد این موضوع در سال های آینده شدت بیشتری بگیرد.

امارات یکی از مهمترین شرکای تجاری ایران است و قطع این رابطه یا کم رنگ شدن آن می تواند در شرایط تحریم برای ایران فشار تلقی شود. در واقع به نظر می رسد حمله به مزیت های اقتصادی ایران یکی از مهمترین اهداف طراحان رابطه امارات متحده و اسرائیل است. باید مراقب بود. قطع یکباره روابط تجاری به نظر گزینه عقلانی نیست و کاهش کم کم روابط اقتصادی باید اتفاق بیفتد و از گزینه های مانند توسعه بندر چابهار به عنوان جایگزین های جدید بهره برد.

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور و عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران



کاربرد چربی‌ها در محصولات آردی

تهیه و تنظیم:

مهندس سمیرا اصل نژاد

کارشناس واحد تحقیق و توسعه گروه صنعتی نجاتی - آنا تا

می‌کند و عامل کوتاه کننده است.

هیدروژناسیون:

هیدروژناسیون در صنعت

روغن به فرآیندی گفته می‌شود که طی آن روغن مایع به روغن یا چربی جامد و نیمه جامد مناسب برای تهیه مارگارین و روغن قنادی تبدیل می‌شود. در حین فرآیند اسیدهای چرب غیر اشباع، اشباع شده و نتیجه این واکنش افزایش نقطه ذوب و تغییر حالت فیزیکی روغن می‌باشد. فرآیند هیدروژناسیون موجب افزایش ماندگاری و مقاومت روغن‌ها در برابر عوامل فساد می‌شود. اتفاق جانی که طی این فرآیند رخ می‌دهد تولید اسیدهای چرب ترانس می‌باشد. گروه صنعتی نجاتی (آنا تا) در محصولات تولیدی خود از انواع روغن‌ها و چربی‌ها با کیفیت بالا استفاده می‌نماید.

بسیار موثر است. کره به سه صورت استفاده می‌شود: ۱- به صورت سرد، در محصولاتی که خمیر شکننده مورد نظر است. ۲- به صورت هم دما با محیط، در محصولاتی که کره به عنوان عامل هوادهی استفاده می‌شود که همراه با شکر کرم می‌شود. ۳- به صورت آب شده استفاده می‌شود.

مارگارین:

مارگارین محصول شبیه سازی شده کره است. درصد چربی مارگارین مشابه کره و حدود ۸۰ درصد است و می‌توان کره را به همان میزان با آن جایگزین نمود. برخلاف کره، مارگارین منشأ گیاهی داشته و کلسترول کمتری دارد و برای جامد شدن آن را هیدروژنه می‌کنند.

روغن صاف قنادی (Shortening):

این روغن نوعی چربی جامد است که از روغنهای گیاهی گرفته می‌شود و طی فرآیندی روغن مایع را هیدروژنه می‌کنند در نتیجه اسیدهای چرب روغن اشباع شده و به حالت جامد تبدیل می‌شود. بافت این روغن در دمای محیط در عین جامد بودن کاملاً نرم است و به راحتی قابل برش است. تفاوت اصلی بین روغن‌های قنادی با کره و مارگارین در درصد چربی آن‌هاست.

روغن قنادی از ۱۰۰ درصد چربی تشکیل

شده است و

هیچگونه مایعاتی

ندارد. علت

نامگذاری این

روغن در زبان

انگلیسی به

Shortening

این است

که میزان

زیاد چربی،

رشته‌های بلند

گلوتن آرد را کوتاه

مقدمه

یکی از مهم‌ترین مواد اولیه مورد استفاده در صنعت کیک و بیسکویت، چربی می‌باشد. این چربی‌ها از تنوع بسیاری برخوردار هستند که هر کدام دارای نقش متفاوتی می‌باشند.

نقش چربی‌ها در محصولات آردی:

- مهم‌ترین نقش چربی کمک به نگهداشتن گازهای موجود در خمیر می‌باشد. وجود چربی در خمیرهایی که عامل حجم دهنده (خمیر مایه، جوش شیرین یا بیکینگ پودر) دارد از خارج شدن گازهای به وجود آمده در خمیر جلوگیری می‌کند و باعث تثبیت حجم خمیر می‌شود. افزودن چربی جامد مثل کره همراه با شکر به وسیله روش کرم کردن نه تنها حباب‌های هوا را حفظ می‌کند بلکه عامل هوادهی نیز محسوب می‌شود.

- یکی از نقش‌های مهم چربی شکستن شبکه گلوتنی به وجود آمده در خمیر است و این کار باعث می‌شود که کیک و شیرینی به جای بافت کشسان و لاستیک مانند بافت شکننده و ترد پیدا کند.

- نقش دیگر چربی محافظت از رطوبت است که باعث حفظ تازگی محصول می‌شود.

- چربی به حرکت گرما در کیک و سایر محصولات حین پخت و قهوه‌ای شدن سطح و طلایی شدن داخل محصول کمک می‌کند.

- در نهایت چربی نقش طعم‌دهنده دارد، البته همه انواع چربی‌ها خاصیت طعم دهی ندارند ولی کره نقش بسیار مهمی در این میان ایفا می‌کند، در این محصولات چربی به ایجاد احساس دهانی مناسب کمک می‌کند.

مهم‌ترین چربی‌های مورد استفاده در صنعت کیک و بیسکویت به طور خلاصه در زیر آمده است:

کره:

کره از ۸۵-۸۰ درصد چربی و ۲ درصد شیر تشکیل شده است و باقیمانده آن را آب تشکیل می‌دهد. آب موجود در کره در مقابل حرارت فر تبخیر می‌شود و به پف کردن و ور آمدن خمیر کمک می‌کند، از طرفی در نگهداشتن رطوبت موجود در محصولات





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 :

کدپستی : 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



Aysuda

Sweet Times

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

TUV NORD



TUV
CERT
ISO 9001:2000

TUV
CERT
HACCP

TUV

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



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران



انتخاب سلامتی

NINA
نیلا





www.sabzanco.com

 SABZANCO

 021-77539155

مجتمع صنایع غذایی



تاسیس ۱۳۴۵

گولها®

با عشق و سرگرمی پختگی



آنلاین
فروشگاه

www.golhaco.ir

☎ +۹۸۲۱۶۶۲۵۲۴۹۰-۴ ✉ ۱۱۹۵۵-۱۱۶ 📧 Info@golhaco.ir 📧 @golhaco 📧 golhaco1

📧 drmehdikarimi 📧 golhaco 📧 golha.club 📧 golhakids 📧 golhaint 📧 golhaplus 📧 golha.kitchen



#لاکیدوسالمتره

سن ایچ میکس

می دونی عاشق طعم!
آلبالو و زرشک

