

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

خرداد ماه ۱۴۰۰ - شماره ۳۲ دوره جدید (۱۳۷) - قیمت ۲۵۰۰۰ تومان



گفتگوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با
مهندس محمد عبدالهی،
رئیس هیئت مدیره گروه فرآورده های غذایی سمیه



گفتگوی ماهنامه صنعت غذا با
دیرانچمن کارفرمایی
صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای ۹۹ سال
حسین مصطفی زاده
مدیر هلدینگ بیژن



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



تفاوت در دلپذیر بودن است

دلپذیر®

از سال ۱۳۲۸



One
Day
GET THE
POWER



مجموعه شرکت های تولیدی
نوشاب و خوشگوار
۰۲۱ ۶۶۷۹۴۷۷۳



پنیرهای آلیما

< پنیر وطن Vegan

Vegetarian Cheese

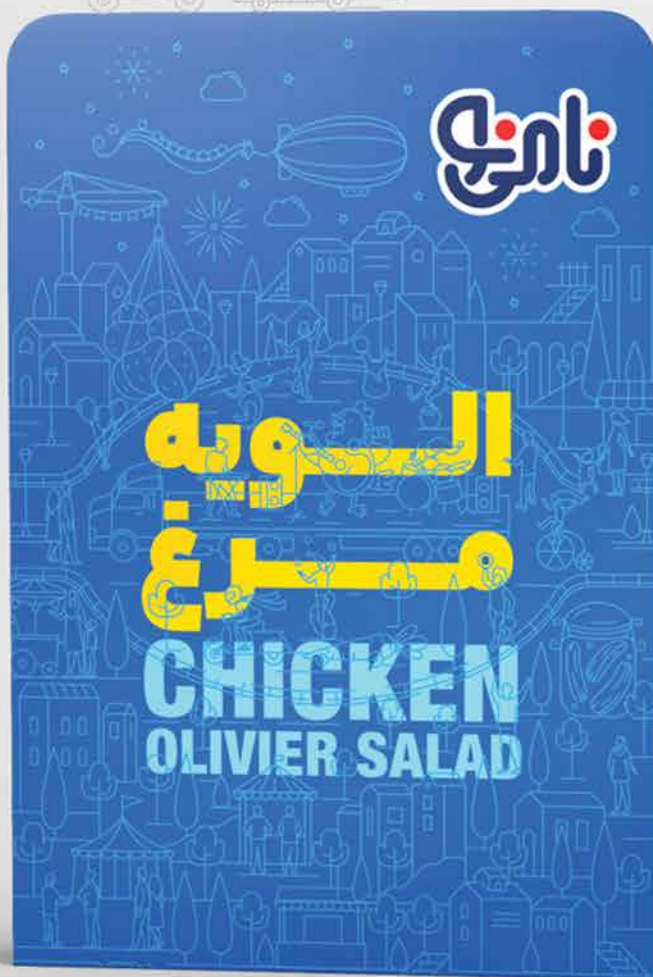
Former Hochland

@alima_cheese

www.alimacheese.com



نامیچی



هر بسته، یه قصه خوشمزه!

#خوشمزه_گذرونی



Easy &
Fast

تروند

تروند زعفران قاینات
مصرف کنید
تاباور کنید

Taste the Saffron Future!



سازمان غذا و دارو
شماره پروانه بهداشتی ساخت
۲۰/۱۰۶۶۶



زعفران قاینات ایران
Iran's Qazvinat Saffron
شماره ثبت: ۴۲ - ۱۳۵/۵/۶ GI
نشان جغرافیایی



- 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
تهران: ۰۲۱۸۸۸۳۴۶۴۷۷ / ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸ / ۰۹۲۲۹۵۶۵۷۳۱
قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸
@saffrontarvandofficial
www.tarvandsaffron.ir/com Email: extract@tarvandsaffron.com

www.saffronvillage.shop



بزرگترین تولیدکننده
انواع محصولات بیولوژی
در صنایع غذایی
(صنعت لبنیات، گوشت،
نشاسته، نوشیدنی‌ها،
آرد و نان و ...)



Bioluce[®]
Future Biotechnology

اولین تولید کننده آنزیم در مقیاس صنعتی در ایران

www.bioluce.com

021 88 21 86 60 - 5
support@bioluce.com
Instagram: [bioluce.co](https://www.instagram.com/bioluce.co)
Linked in: [bioluce](https://www.linkedin.com/company/bioluce)



یک خانواره همسایه

باشما مصرف کنندگان





With Love

Hilife

های لایف، نهایت زندگی



info@dorna-co.com

fax : (+9826)32307496

www.dorna-co.com

tel : (+9826)32306670

instagram: dorna_cake

دامداران

شیر
نیم چرب



برای همه سنین

مدای مشتری: ۰۲۱-۴۶۸۹۲۷۸۱-۳



جدید



پنیر ریکو

بافت نرم

تازه و خوشمزه

کالبر خوب پنیریه....





BIOTECHNOLOGY
PROCESS CO

| اولین تولیدکننده انواع مالتودکسترین |

رنگ های خوراکی طبیعی و سنتتیک، طعم دهنده های
خوراکی و استایلایزرهای صنایع غذایی

☎ 021 22666474-5 🌐 www.parsesta.com 📷 [sisib.ir](https://www.instagram.com/sisib.ir)



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولیدکننده انواع فروکتوز، گلوکز، مالتودکسترین و نشاسته

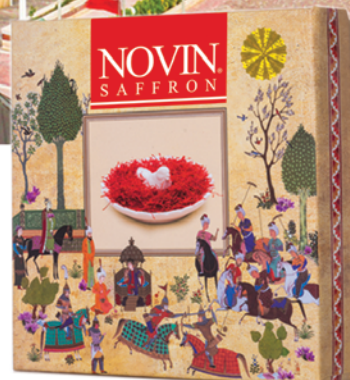
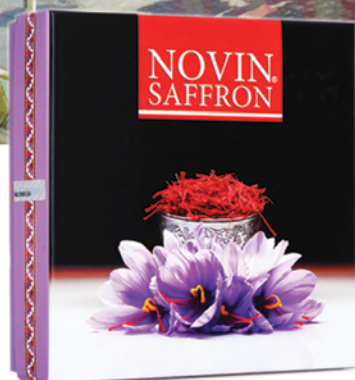
کاربردها: شیرینی‌ها • محصولات بیکری • آبمیوه‌ها • مرباجات

• نوشیدنی‌ها • کمپوت‌ها • دسرهای آماده



NOVIN[®]
SAFFRON

نوین زعفران



The World's Premier
Producer & Exporter of Saffron

بزرگترین واحد فراآوری و بسته بندی زعفران در جهان

صادرکننده نمونه و ممتاز ملی (۹ دوره)

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

www.novinsaffron.com



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 : ۲۲۱۸۶۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۰ - ۲۲۱۸۶۰۲۱

• مشهد ، بولوار سجاد ، بین خیابان بهار و بانک ملی ، نبش پاساژ وصال تلفن : ۳۷۶۴۰۲۱۷ - ۵۱

• مشهد ، بولوار شهید مدرس ، بعد از هتل فردوسی نبش ساختمان خاتم تلفن : ۳۲۲۲۶۴۸۴ - ۵۱

• مشهد ، فرودگاه شهید هاشمی نژاد ، سالن پرواز های داخلی تلفن : ۳۳۴۰۰۲۳۹ - ۵۱

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

تلفن : ۳۲۲۸۵۵۵۵۵ - ۳۲۲۸۶۶۶۶ - ۵۱

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

تلفن : ۳۶۰۴۵۵۱۰ - ۳۶۰۷۴۸۰۰ - ۳۱۰۰ - ۵۱

سفارشات اینترنتی : www.zafshp.com

واحد سفارشات تلفنی : ۳۱۱۱-۵۱

طراح و سازنده انواع مخازن استینلس استیل
و دستگاه های صنایع غذایی، لبنی، دارویی و
شیمیایی

آرگون صنعت

دستگاه میکس پخت

Designer and manufacturer of stainless steel tanks
and devices for food, dairy, pharmaceutical
and chemical industries



محصولات دانش بنیان شرکت آرگون صنعت سپاهان

مخزن همزن دار
برای سیالات پاراوایسکوز
و غیر نیوتونی

اصفهان، شاهین شهر، منطقه صنعتی محمودآباد انتهای خیابان ۴۲

www.argonsanat.com

info@argonsanat.com



@argonsanat_co



03131415-03133801310



MILK

World Day



Instagram

SHERVIN_DAIRY
صدای مشتری ۰۹۳۸۱۲۱۲۶۰۴
شرکت شروین مهاباد



پگاه: طعم خوش سلامتی



www.andre.ir



فرآورده های گوشتی



اسموی کبیر

SMOKEY
BURGER



online.andre.ir



یک نام و هزار لبخند



سلامتی را در شیشه ببینید

شرکت منابع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹

تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۸ دورنگار: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۹



WWW.SAHARFOOD.COM

@saharfood.co





زر ماکارون

با آرد سمولینا



www.zarmacaron.com



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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیر سامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان میار

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

شعبه مکتب‌داری

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسن‌زاده، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

فهرست

عناوین

سرمقاله	۲۲
یادداشت از دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی	۲۳
یادداشت از دکتر جلال الدین میرزای رزاز	۲۴
توسعه پایدار با افزایش سرانه مصرف لبنیات ایران - عبدالله قدوسی	۲۵
مدیرعامل شرکت صنایع لبنی اراک: سطح کاهش مصرف محصولات لبنی نگران کننده است	۲۶
به پاس سلامت، انرژی، زیبایی و نیروبخشی شیر (روز جهانی شیر)	۲۷
رئیس هیئت مدیره شرکت پگاه کرمان: با تزریق یارانه به صنعت شیر، می‌توان سرانه مصرف شیر را در کشور نزدیک به نرم جهانی کرد	۲۸
می‌توان سلامت جامعه را با حداقل هزینه و به عنوان الگو با دسترس قرار دادن شیر و لبنیات، ارزان بودن آن برای تمام مردم تامین کرد	۲۹
گفتگو با مهندس محمد عبدالهی، رئیس هیئت مدیره گروه غذایی سمیه	۳۰
گفتگوی ماهنامه صنعت غذا با دبیر انجمن کارفرمایی صنعت گوشت و بسته‌بندی مواد پروتئینی کشور	۳۲
مدیرعامل گروه تروند زعفران عنوان کرد: لزوم اصلاح قوانین بازدارنده تولید	۳۴
پیشنهادهایی برای تحقق شعار سال (مهندس سید جمشید میرسلیمی)	۳۵
نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:	۳۶
امید آفرینی در جامعه و نشان دادن ظرفیتهای کشور در عرصه تولیدمورد توجه رسانه‌ها قرار گیرد	
اخبار شرکت‌های صنایع غذایی	۳۸
رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی:	۴۴
مقررات پیچیده دولتی صرفاً متوجه واحدهای تولیدی است	
رئیس سازمان ملی استاندارد خبر داد: تسهیل فرآیند بازرسی و نمونه‌برداری در صنایع غذایی کشور	۴۵
جمال رازقی جهرمی: ماموریت دولت آینده رفع موانع تولید باشد نه دخالت در بازار	۴۶
بیست و هشتمین نمایشگاه بین‌المللی ایران آگرو فود ۳۱ شهریور ۱۴۰۰ برگزار می‌شود	۴۶
یونس‌ثالثه: اجرای کشاورزی قراردادی باید با سرعت بیشتری پیگیری شود	۴۷
غلامرضا میری: برای تحقق شعار سال اراده ای وجود ندارد	۴۷
اخبار	۴۸
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۴
انواع شیرین کننده‌ها در صنعت شیرینی و شکلات	۵۶
پشتیبانی و مانع زدایی از تولید نیازمند عزم جدی قوای سه گانه	۵۷
فرم اشتراک	۵۸



27

به پاس سلامت، انرژی، زیبایی و نیروبخشی شیر



32

گفتگوی ماهنامه صنعت غذا با دبیر انجمن کارفرمایی صنعت گوشت و بسته‌بندی مواد پروتئینی کشور

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، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳

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

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

36



نایب رئیس هیئت مدیره
انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

امید آفرینی در جامعه
و نشان دادن ظرفیت های کشور
در عرصه تولید مورد توجه
رسانه ها قرار گیرد



30

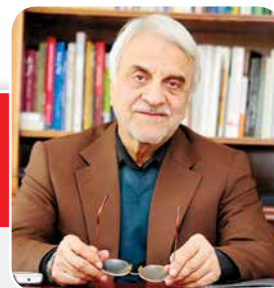


گفتگوی ماهنامه کار آفرینی و صنعت غذا با

مهندس محمد عبد الهی،

رئیس هیئت مدیره گروه فرآورده های غذایی سمیه





کم شدن سرانه مصرف شیر و لبنیات

بسمه تعالی

آمارها نشان می دهد که سرانه مصرف شیر و لبنیات در کشور ما کاشه یافته است و به عقیده بسیاری از صاحب نظران این کاهش مصرف بخصوص در کودکان باعث عدم تکامل سیستم استخوانی آنها و بخصوص دختران می گردد زیرا تمایل به پوکی استخوان در زنان بیش از مردان می باشد.

بی تردید گران شدن محصولات لبنی یکی از عوامل مهم کاهش مصرف در کشور می باشد. از جمله دلایل گران شدن روزافزون محصولات لبنی گران شدن مواد بسته بندی مانند پلی اتیلن یا پت (پلی استر) مخصوص بسته بندی یا پاکت های چندلایه مخصوص نگهداری شیر می باشد و نیز موضوع علوفه برای دامداران که به قیمت گزاف بدست آنان می رسد.

در این میان همه ناراضی اند. گاوداربخاطر گرانی علوفه و قیمت خرید شیر، دولت بخاطر یارانه پرداختی، کارخانجات شیربدلیل گرانی مواد بسته بندی و سایر هزینه ها و مصرف کننده ها بدلیل عدم اعتماد به محصولات، با توجه به تبلیغات منفی راجع به اضافه شدن روغن پالم به محصولات لبنی و احیاناً مصرف موادی مانند وایتکس.

اما روی دیگر موضوع مصرف مواد لبنی اظهارنظر افراد، بخصوص در فضای مجازيست. درست است که گروه کثیری از پزشکان و متخصصان تغذیه مصرف روزانه آنرا تأیید می کنند اما هستند گروه هایی از کارشناسان تغذیه و بهداشت که حسب علم جدید مصرف لبنیات را عامل اسیدی شدن بدن می دانند و مخالف آن هستند و نیز گروهی از مدعیان طب اسلامی و طب سنتی که با مصرف لبنیات مخالف هستند در حالیکه در قرآن کریم در سوره نحل آیه ۶۶ از شیر بعنوان ماده ای خالص و گوارا یاد شده است.

بهرحال گرانی از سوئی و عقاید متفاوت کارشناسان که در فضای مجازی بعضاً در نشریات منتشر می شود موجب کاهش مصرف لبنیات در کشور شده است.

البته بحث مواد غذایی قلیائی و اسیدی و تأثیری که در اسیدی شدن یا قلیائی بودن بدن دارد مبحث مفصلی است که در سالیان اخیر بدان پرداخته شده است و حتی مصرف آب قلیائی (آب با بار الکتریکی) و نه آب آلوده به مواد قلیایی مانند سود سوزآور و دستگاههای تولید کننده این آب بسیار مطرح گردیده است. اما نگارنده این سطور پزشکان تحصیل کرده طب جدید که در طب سنتی یا اسلامی وارد شده اند را دیده است که با مصرف لبنیات مخالف هستند. اینک جادارد که مجله صنعت غذا مورد را مورد توجه قرار داده و با طرح موضوع برای متخصصان و پزشکان به نتایج ملموس و درست و قابل استفاده برای مردم دست یابد تا حداقل مردم بدانند آیا لبنیات مصرف کنند یا از آن اجتناب نمایند. شاید اگر اطمینان از محاسن مصرف داشته باشند بتوانند گرانی را تحمل کنند و البته در اینصورت لازمست دولت نیز توان خود را در جهت سهولت دسترسی مردم به لبنیات بکار بندد.

سید مصطفی هاشمی طب

به مناسبت روز جهانی شیر

یادداشت از دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی

رئیس هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند



آنتی بیوتیک‌ها از سوی دیگر باعث از بین رفتن میکروب‌های مفید بدن می‌شود. استرس، استعمال دخانیات، رژیم غذایی ناکافی و ناسالم، بیماری‌ها و مسمومیت‌های مختلف نیز دلایل دیگری برای تضعیف و از بین رفتن این میکروب‌ها و اختلال در عملکرد آنها به شمار می‌آیند. امروزه محققان تلاش کرده‌اند با کارآزمایی‌های بالینی این میکروب‌ها را تهیه کرده و به غذاها اضافه کنند تا از این طریق سلامتی به خطر افتاده بشر نسل امروز را حفظ کنند. پروبیوتیک‌ها حاصل این تلاش است. در حقیقت پروبیوتیک‌ها محصولات حاوی میکروارگانیسم‌های زنده، معین و به تعداد مشخصی است که در صورتی که به اندازه کافی مصرف شود سلامت میزبان را ارتقا خواهند داد. به عبارت ساده‌تر پروبیوتیک‌ها همان میکروب‌های طبیعی هستند که در فرآورده‌های تخمیری وجود دارند و با تولید اسیدهای عالی و مواد ضد میکروبی مانع رشد میکروب‌ها و باکتری‌های بیماری‌زا می‌شوند. لبنیات‌های حاوی پروبیوتیک، قرص‌ها و پودرهای پروبیوتیک که در حال حاضر در دسترس عموم قرار دارند تلاشی برای حفظ و تقویت فلور میکروبی بدن است.

طریق فرآورده‌های تخمیری که مصرف می‌کنیم این میکروب‌ها را دریافت می‌کند. اگر شما از شیر مادر تغذیه شده‌اید، احتمالاً به اندازه کافی باکتری‌های مفید دارید که بتوانید زندگی خود را با فلور روده متنوع و بسیار سالم آغاز کنید. نوزادانی که به آلرژی مبتلا می‌شوند باکتری‌های روده‌ای دارند که کاملاً متفاوت از نوزادان غیرآلرژیک هستند، این نشان می‌دهد که نوع میکروفلور روده عامل مهمی در شکل‌گیری شرایط آلرژیک است. در کل برای برای کسانی که فلور روده‌شان تنوع کمتری داشته باشد بیشتر در معرض خطر ابتلا به مشکلات گوارشی در آینده خواهند بود. فلور روده شما تولیدکننده قدرت دستگاه گوارش شما است. هنگامی که به دنیا آمدید مولد دستگاه گوارش شما در قوی‌ترین حالت ممکن بود. حالا آن ژنراتور بعد از ۳۰ سال زندگی آن قدرت را ندارد و دوران اوج خود را از دست داده است. بعد از دو سال که سیستم ایمنی بدن شکل گرفت، بدن از طریق فرآورده‌های تخمیری که مصرف می‌کنیم این میکروب‌ها را دریافت می‌کند. مصرف مواد غیرطبیعی حاصل از زندگی صنعتی از یک سو و مصرف

روز جهانی شیر توسط سازمان خواربار و کشاورزی (فائو) وابسته به سازمان ملل پیشنهاد شد و از سال ۲۰۰۱ هر سال در اول ژوئن جشن گرفته می‌شود تا در آن به اهمیت شیر بعنوان یک غذا در سطح جهان تاکید شود. شیر اولین ماده غذایی است که پس از تولد به شما معرفی می‌شود و همچنان به عنوان تنها منبع تغذیه نوزاد برای ماه‌ها پس از زایمان به شمار می‌رود. با این حال، این وابستگی منحصر به فرد به شیر به عنوان منبع حیاتی تغذیه با بزرگتر شدن کودک این تمایل به مرور زمان از بین می‌رود و به تدریج کودک قادر به خوردن غذاهای جامد می‌شود. با توجه به بزرگتر شدن نوزاد، شیر به تدریج جایگاه خود را از دست می‌دهد و بنابراین آنها با کمتر نوشیدن شیر از مزایای سلامتی آن بهره کمتری خواهند برد. میکروب‌های مفید نخستین هدیه‌ای است که مادر از طریق شیر به فرزند خود می‌دهد. این میکروب‌های مفید کمک می‌کنند فلور میکروبی (اجتماع باکتری‌ها و میکروارگانیسم‌های بدن) کودک شکل بگیرد. بعد از دو سال که سیستم ایمنی بدن شکل گرفت، بدن از

به مناسبت
روز جهانی شیر



یادداشت از دکتر جلال الدین میرزای رزاق

عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
و رئیس انجمن تغذیه ایران

یکی دیگر از عوامل مخرب در ترویج مصرف شیر حملات و هجمه هایی است که از خارج و داخل کشور به صنایع غذایی ایران می شود. پیشرفت های چشمگیر در حوزه ی صنایع غذایی کشور خصوصا در دهه های گذشته توانسته است ایران را به عنوان یکی از صاحبان این صنعت خصوصا در حوزه شیر و لبنیات در منطقه و دنیا مطرح نماید. این پیشگام بودن در خصوص ورود به بازارهای منطقه ای و جهانی باعث شده که هزار چندی هجمه ای اساسی به این صنعت وارد نمایند. ماجرای کیک های آلوده؛ وجود افلاتوکسن و وایتکس در شیر از این دست حرف های بی پایه و اساسی بود که مطرح گردیده بود.

راه کارهای عملی کوتاه مدت؛ میان مدت و دراز مدت برای اصلاح مصرف شیر در ایران: این که سیاستگذاران حوزه غذا و تغذیه جهت جلوگیری از آسیب های جدی به سلامت جامعه می بایست به صورت فوری؛ تشکیلاتی و استراتژیک به این مسئله ورود نمایند امری اجتناب ناپذیر است. در این خصوص راه کارهای زیر می تواند مثمر به ثمر باشد

کوتاه مدت

به مدد سازمان ها و نهادهای مختلفی نظیر سازمان بهزیستی؛ کمیته امداد امام خمینی و ده ها سازمان مردم نهاد دیگر که طی سال های گذشته اطلاعات کامل و جامعی در خصوص اقشار آسیب پذیر را به صورت مستند گردآوری نموده و جهت مساعدت و حمایت تحت پوشش دارند می توان سبدهای حمایتی غذایی (ونه یارانه و پول نقد) را به صورت علمی تعریف و تهیه و در فواصل زمانی مشخص حتی به صورت هفتگی توزیع نمود که در آن البته شیر و لبنیات جایگاه

گذاشته بود و تا میزان حدود ۹۰ تا ۱۰۰ کیلو در سال نیز رسیده بود طی دو سال گذشته به دلیل مشکلات اساسی اقتصادی در کشور و افزایش قیمت شیر وارد سیکل معیوب خود گردیده به طوریکه در حال حاضر به حدود ۶۰ تا ۷۰ کیلو در سال رسیده است. این در حالی است که سرانه مصرف شیر در کشور های توسعه یافته حدود ۳۵۰ کیلوگرم می باشد.

در کنار مشکلات اساسی کشور در شرایط پیچیده و دشوار اقتصادی و تحریم که در واقع نوعی جنگ تمام عیار و خاموش به حساب می آید مداخلات افراد ناآگاه و بعضا سودجو در امر سلامت مردم و تشویق مردم به منع مصرف شیر به این مصیبت دامن می زند. جای بسی تاسف است که این افراد با دسترسی آزاد به تریبون های سراسری و ملی مانند صدا و سیما با انتشار این مطالب عوام فریبانه که فاقد مستندات و پایه های علمی بوده توانسته اند در خصوص مصرف شیر در جامعه تردید و دوگانگی ایجاد نموده و زحمات چندین ساله حوزه های مختلف علمی و اجرایی کشور در خصوص ترویج فرهنگ مصرف شیر را کم اثر و بعضا بی اثر نمایند. بدیهیست هرگونه نظریه و تئوری علمی در هر زمینه ای می بایست مورد پژوهش های علمی و آکادمیک قرار گیرد تا بتوان به نتایج آن استناد نمود و صرفا نمی توان بر اساس نظرات و منافع شخصی و باز کردن دکان های شیبادی و شارلاتانیسم سلامت افراد و جامعه را نشانه رفت. فلذا لزوم تصویب قوانین بازدارنده توسط وزارت بهداشت و سازمان های ذیربط در برخورد با این افراد که آتش به اختیار سوداگری می کنند بیش از هر زمان دیگری ضروری به نظر می رسد.

روز جهانی شیر توسط سازمان خواربار و کشاورزی (فائو) پیشنهاد گردید و از سال ۲۰۰۱ تاکنون هر سال در اول ژوئن این روز جشن گرفته می شود تا در آن به اهمیت شیرو جایگاه آن بعنوان یک غذای کامل و استراتژیک در سطح جهان تاکید شود. اهمیت مصرف شیر به گونه ای است که مصرف سرانه شیر یکی از معیارهای توسعه و پیشرفت جوامع مختلف محسوب می شود.

بشر مصرف شیر را از هزاران سال قبل بعد از اهلی شدن تدریجی دام آغاز کرده است و در سده ها های اخیر با توجه به پیشرفت دانش در حوزه های علوم تغذیه و همچنین صنایع غذایی بیش از پیش به اهمیت جایگاه شیر در سلامت انسان و جامعه پی برده است.

شیر دارای ارزش غذایی بالایی است و حاوی ماکرو نوترینت ها و میکرونوترینت های مورد نیاز بدن می باشد. این مواد شامل پروتئین های مفید، چربی های گوناگون سالم، کربوهیدرات ها، مواد معدنی (کلسیم، روی، منیزیم، فسفر، ید، آهن، پتاسیم)، انواع ویتامین ها مانند فولات، ویتامین A، ویتامین D، ریبوفلاوین، ویتامین B_{۱۲} میباشد.

هر لیوان شیر گاو (۲۵۰ میلی لیتر) حدود ۳۱۵ میلی گرم کلسیم دارد و ۲۲ تا ۲۹ درصد نیاز روزانه کلسیم فرد را تامین می کند. کلسیم نقش اساسی در استحکام استخوان ها و سایر وظایف مهم در بدن دارد.

مصرف شیرو لبنیات در ایران فراز و نشیب های زیادی را طی کرده و متأسفانه در حال حاضر وضعیت نگران کننده ای را ایجاد کرده است به گونه ای که روند اصلاحی سرانه مصرف شیر که در سال های گذشته آغاز گشته و رو به فزونی

حمایت از مصرف کنندگان چه از لحاظ نظارت بر تولید مرغوب و چه از نظر قیمت هدف گذاری ایران برای سال ۱۴۰۴ (انتهای برنامه اقتصاد مقاومتی) رسیدن به سرانه مصرف ۱۷۰ کیلو گرم شیر برای هر ایرانی است. دسترسی به این مهم نیازمند به کارگیری غیرت ملی دستگاه های مختلف اجرایی و سیاست گذاری نظیر وزارت بهداشت؛ وزارت جهاد کشاورزی؛ وزارت صمت و... می باشد.

کاش سیاستگذاران و مسئولان ما دو جمله ی پایانی ام را درک نموده و بدان اعتقاد داشته باشند: «انسان سالم محور توسعه پایدار؛ جامعه توسعه یافته در گرو تغذیه سالم» والسلام

با اولویت و تاکید بر مصرف شیر (فرهنگ سازی در مصرف شیر شاه کلید ارتقاء مصرف شیر در جامعه می باشد که البته متضمن داشتن برنامه ای مدون بوده وامری زمان بر و هزینه بر می باشد). استفاده از رسانه ملی و فضای مجازی برای فرهنگ سازی صحیح در این زمینه برخورد های سخت و قانونی با شایادان و سوداگران مداخله گر در امر تغذیه مردم رفع موانع تولید شیر ولبنات و جلوگیری از هر گونه قوانین ضد و نقیض و مخرب برای حمایت از تولید کنندگان از دامداری تا سفره همکاری نزدیک و استفاده از تجربیات انجمن صنایع لبنی و پیش کسوتان حوزه تولید صنایع شیر و لبنیات

ویژه خود را خواهند داشت. این قشر از جامعه جزء ضعیف ترین و آسیب پذیر ترین طبقه جامعه هستند

میان مدت

الگوی توزیع شیر در مدارس الگویی شناخته شده و تاثیر گذار در سراسر جهان برای ارتقاء مصرف شیر می باشد که همزمان با آثار مفید دریافت شیر روزانه اثر بسیار مهم فرهنگ سازی در زمینه مصرف شیر در سراسر زندگی را برای دانش آموزان که در اوج یادگیری می باشند نهادینه می سازد.

دراز مدت

استفاده از مشاورین و متخصصین تغذیه در مدارس و در سطح جامعه برای ترویج فرهنگ تغذیه سالم

به مناسبت روز جهانی شیر

توسعه پایدار با افزایش سرانه مصرف لبنیات ایران

عبداله قدوسی - مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



دوران سالمندی را کاهش داده و می تواند ضمن افزایش امید به زنده بودن، امکان زندگی کردن و جلوگیری از پیری زودرس و زمینگیری را برای جمعیت سالمند کشور به ارمغان آورد.

- تلاش فرهنگ ساز پگاه

شرکت صنایع شیر ایران از سال ۱۳۳۳ اقدامات موثری در این حوزه انجام داده و مستمر با رویکرد توجه به تامین غذای ایمن مورد نیاز جامعه و اقدامات گسترده در حوزه فرهنگ سازی تغذیه سالم، سعی بر ایفای نقش و رسالت و عمل به مسئولیت اجتماعی خود داشته است.

با گرامیداشت روز جهانی شیر به عنوان «غذا، دارو و واکسن» و غذایی بدون جایگزین، امید است دستگاه های مرتبط با ارتقاء سطح تغذیه و سلامت کشور عزیزمان در راستای افزایش سرانه مصرف لبنیات، اقدامات همسو و موثر در این حوزه را بیش از پیش مورد توجه قرار دهند.

ضرورت مصرف آن است.

- مصرف لبنیات پایین ایرانیان

از سال ۲۰۰۱ میلادی تاکنون همه ساله این مناسبت مورد توجه کشورهای مختلف قرار گرفته و در این روز مراسم متنوعی برگزار می شود.

سرانه مصرف شیر و فرآورده های آن در ایران در مقایسه با میانگین مصرف جهانی ۳۰ درصد و در مقایسه با میانگین کشورهای توسعه یافته ۶۵ درصد کمتر است.

آمارهای وزارت بهداشت نشان می دهد که دریافت کلسیم جامعه ایرانی ۴۰ درصد از حداقل دریافت کلسیم کمتر است و این موضوع می تواند تبعات زیادی از جمله گسترش پوکی استخوان، مشکلات لثه و دندان، کوتاهی قد، کاهش بهره هوشی و... را به دنبال داشته باشد.

از سوی دیگر پدیده پیری با سرعتی معادل دو برابر سرعت جهانی جمعیت کشور را تحت تأثیر قرار داده است. شیر و فرآورده های آن در صورت مصرف مستمر و کافی بسیاری از عوارض

سودمندی شیر و فرآورده های شیری در تضمین سلامتی و افزایش سطح ایمنی زیستی بزرگسالان، جوانان، کودکان و بیماران، پوشیده نیست

وجود انواع ویتامین ها، مواد معدنی و پروتئین در شیر، آن را به عنوان یک ماده غذایی کامل مورد توجه جامعه عمومی، متخصصان علوم صنایع غذایی و تغذیه، متخصصین علوم پزشکی و بهداشتی قرار داده و مصرف لبنیات را به عنوان راهبردی مهم در پیشگیری از ابتلا به انواع بیماری ها مورد توصیه جامعه متخصصین و اهل فن قرار داده است.

ارزشمندی ماهیت غذایی شیر در توسعه سطح سلامت جامعه بین المللی موجب شده است تا اول ماه ژوئن بنا به پیشنهاد سازمان بین المللی خواربار و کشاورزی (فائو) وابسته به سازمان ملل به نام روز جهانی شیر نامگذاری شود.

در واقع مهر تأیید سازمان ملل به اهمیت شیر، به معنای اجماع علمی جهانی در تأیید و تأکید



مدیر عامل شرکت صنایع لبنی اراک:

سطح کاهش مصرف محصولات لبنی نگران کننده است

اختصاص

مجدد بارانه

برای لابیات است.

این امر می‌تواند تا

حدی گرایش مردم به استفاده از

این محصولات را افزایش دهد.

مدیرعامل شرکت لبنیات صلا در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به اینکه تولیدکنندگان فرآورده‌های لبنی و دامداران در ارتباط مستقیم با یکدیگر هستند، خاطرنشان کرد: فعالان این صنعت، زنجیره‌وار به هم متصل هستند و تنگنای هر کدام برای دیگری مشکل آفرین خواهد بود.

بر اساس اظهارات او تحریم‌های مختلف خارجی و افزایش نرخ ارز موجب شده نهاده‌هایی همچون ذرت، جو، سویا و غیره که حیات دام به آن وابسته است با دشواری و در میزان محدود در اختیار دامداران قرار گیرد و با وجود سعی دولت بر تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی به این بخش، همچنان افزایش هزینه‌ها در سایر نهاده‌ها و مکمل‌ها ادامه داشته باشد که در نتیجه تولیدکننده، شیر خام را با بهای بالاتر خریداری کرده و به ناچار تولیدات لبنی خود را با قیمت بیشتر به بازار عرضه می‌کند.

نایب رئیس اتاق اراک در توضیح وضعیت صادرات لبنیات نیز گفت: مقاصد صادراتی ایران کم نیست و کشورهایمانند افغانستان، عراق، پاکستان و کشورهای CIS متقاضی تولیدات ایران هستند؛ اما به دلیل مشکلاتی که از طرف سیستم بانک مرکزی بر تولیدکننده داخل تحمیل می‌شود، آنگونه که باید نمی‌توانیم از این فرصت بهره ببریم.

امینی ادامه داد: به دلیل ضعف در سیستم بانکی، مبادلات با کشورها به صورت ریالی انجام می‌شود و از طرفی ثبت سفارش به سختی صورت می‌گیرد یا حتی ناممکن است؛ البته این چالش، همه بخش‌های صنعتی را فلج کرده است.

این فعال اقتصادی با ابراز امیدواری از رفع تحریم‌ها، خواستار احیای زمینه‌های برقراری ارتباط موثر با دیگر کشورهای دنیا شد.

حامد امینی، نایب رئیس اتاق اراک کاهش

مصرف سرانه محصولات لبنی در بین مردم کشور

را موضوعی نگران کننده دانست و مسائل اقتصادی را

علت اصلی مشکلات موجود در این صنعت عنوان کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نایب رئیس اتاق اراک و یکی از فعالان صنعت لبنیات کشور مشکلات حاکم بر تامین نهاده‌های دامی و بالا رفتن هزینه تولید انواع محصولات لبنی در کشور را عامل کاهش مصرف این نوع محصولات در بین مردم دانست و از این بابت ابراز نگرانی کرد.

حامد امینی گفت: لبنیات از مهم‌ترین محصولات است که از دیرزمان در سبد غذایی مردم جایگاه ویژه‌ای داشته است. همچنین تاثیرگذاری این گروه مواد غذایی در حفظ سلامتی و تقویت سیستم دفاعی بدن بر کسی پوشیده نیست. در حال حاضر نرم جهانی سرانه مصرف فرآورده‌های لبنی ۱۶۰ کیلوگرم است.

او خاطرنشان کرد: دولت‌ها دریافته‌اند که صرف هرگونه هزینه در تولید و مصرف محصولات لبنی، سرمایه‌گذاری بلندمدتی محسوب می‌شود که نتیجه‌اش تندرستی مردم جوامع در حال و آینده خواهد بود. کارشناسان هرلتر شیر گاو را حاوی مقادیر قابل توجهی پروتئین، ویتامین، کلسیم و عناصر موردنیاز دیگر بدن می‌دانند. این فعال صنعت لبنیات کشور تصریح کرد: در حال حاضر کشورهای توسعه‌یافته دنیا با به‌کارگیری راهکارهای تشویقی، تلاش می‌کنند سرانه مصرف لبنیات در میان شهروندان را افزایش دهند. به عنوان مثال سرانه مصرف لبنیات در کشورهای اسکاندیناوی و آمریکا اکنون بیش از ۴۰۰ کیلوگرم در سال است و همچنان شهروندان این کشورها تشویق به افزایش مصرف می‌شوند که نشان از اهمیت لبنیات در سلامت آنان دارد. متأسفانه میزان مصرف محصولات لبنی در ایران حکایت از این امر دارد که مصرف سرانه بالای یکمصد کیلوگرم در سال‌های نه چندان دور، حالا به کمتر از ۸۰-۷۰ کیلوگرم رسیده است.

از نگاه نایب رئیس اتاق اراک بالا رفتن هزینه‌های تولید و بهای تمام شده لبنیات در پی علل مختلف، باعث شده مردم تمایل یا بضاعت اقتصادی کمتری برای خرید و مصرف آن داشته باشند. از طرفی یارانه‌ای که پیش از این برای محصولات لبنی لحاظ می‌شد، دیگر وجود ندارد و شیر و فرآورده‌های آن در سبد مصرف روزانه هموطنان به حاشیه رانده شده است و بدین ترتیب در آینده‌ای نزدیک شاهد اثرات منفی و جبران ناپذیر آن بر سلامت مردم خواهیم بود.

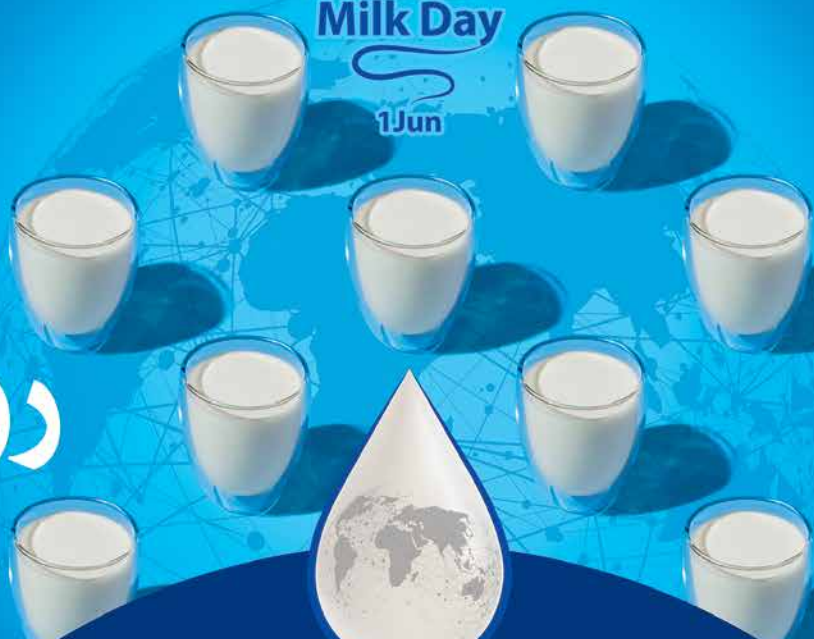
به اعتقاد این فعال اقتصادی در شرایط فعلی بهترین تصمیم،



روز جهانی شیر

۱۱ خرداد ماه

به پاس سلامت، انرژی، زیبایی و نیرو بخشی شیر



به پاس سلامت، انرژی، زیبایی و نیرو بخشی شیر

فوائد بی نظیر آن سازمان ملل متحد در سال ۲۰۰۱ اولین روز ماه ژوئن مطابق با ۱۱ خرداد را به عنوان روز جهانی شیر تعیین و معرفی کرده است، در سال گذشته کشورهای زیادی این مناسبت جهانی را جشن گرفته اند.

گروه صنعتی میهن نیز به دلیل اهمیت این روز و همچنین اهمیت رشد سرانه مصرف شیر در کشور اقدام به توزیع آن در سطح مدارس و شیرخوارگاهها و سرای سالمندان و ... به صورت رایگان نمود است. سال اخیر با توجه به شرایط وجود کرونا نیز با توزیع شیر در برخی از مراکز طبی و سرای سالمندان و شیرخوارگاهها این روز پر اهمیت را گرامی داشت. همچنین لازم به ذکر است با توجه به اهمیت شیر برای افرادی که به لاکتوز حساسیت دارند مجموعه گروه صنعتی میهن شیر بدون لاکتوز را تولید نموده است تا تمامی افراد در هر سن در هر شرایطی بتوانند از این نوشیدنی مغذی استفاده نمایند. گروه صنعتی میهن سالهاست با دریافت تازه ترین و مرغوبترین شیر خام و فرآوری آن با بهره گیری از به روز ترین دستگاهها و با کیفیت ترین آزمایشگاهها اقدام به توزیع شیر سالم و مغذی در میان هم میهنان عزیزمان نموده است.

۱۱ خرداد روز جهانی شیر گرامی باد.

حجم عضلات و بیشتر شدن قدرت بدنی در سنین میان سالی و پیری ارتباط دارد.

مصرف شیر در افراد ورزشکار نیز به ترمیم بافت های عضلانی آسیب دیده کمک می کند. در مطالعات مختلفی که بر روی مصرف شیر در ورزشکاران صورت گرفت مشاهده شده که مصرف شیر بلافاصله پس از ورزش در کاهش آسیب های عضلانی، ترمیم بافت های عضلانی آسیب دیده، افزایش قدرت عضلات و حتی کاهش درد عضلانی ناشی از ورزش تاثیر بسیار زیادی دارد.

شیر علاوه بر کلسیم زیادی که دارد دارای ریز مغذی های دیگری از جمله ویتامین B۱۲، ویتامین D، فسفر و منیزیم نیز میباشد که باعث افزایش جذب کلسیم در روده ها میشود.

مصرف شیر و سایر محصولات لبنی از بروز بیماری های اسکلتی مانند پوکی استخوان و نرمی استخوان و همچنین بیماری های دهان و دندان مانند پوسیدگی دندان جلوگیری میکند. پروتئین شیر در سلامت استخوان ها نقش مهمی را ایفا میکند.

مطالعات نشان میدهند که دریافت پروتئین کافی بخصوص در زنانی که به مقدار نیاز روزانه کلسیم مصرف نمیکند میتواند نقش موثری در پیشگیری از پوکی استخوان داشته باشد.

از این رو به دلیل اهمیت استفاده از شیر با توجه به

شیر یکی از خوش طعم ترین و مقوی ترین مواد غذایی است که هزاران سال مورد استفاده انسان ها قرار می گرفته است.

شیر سرشار از مواد مغذی خارق العاده است، یک لیوان شیر سرشار از انرژی، پروتئین، چربی، کلسیم، ویتامین D، ویتامین B۲ و B۱۲، پتاسیم، فسفر و سلنیوم می باشد. از این رو میتوان آن را به عنوان منبعی عالی از ویتامین ها و املاح دانست که نیاز های روزانه بدن از مواد مغذی را تامین می نماید و برای بسیاری از مردم که از کمبود کلسیم، ویتامین D، پتاسیم و ویتامین B۱۲ رنج می برند موثر می باشد.

علاوه بر این شیر یک منبع بسیار عالی برای پروتئین و برخی اسید های چرب مفید برای بدن هستند که تاثیر بسیار زیادی در کاهش بروز بیماری های مزمن همچون بیماری های قلبی عروقی و دیابت دارند. پروتئین شیر در دسته بندی پروتئین های باکیفیت است و هر لیوان شیر در حدود ۸ گرم پروتئین دارد که برابر با ۱ واحد گوشت میباشد.

در مطالعات مختلفی تاثیر مصرف شیر بر جلوگیری از تحلیل عضلات که بخاطر افزایش سن رخ میدهد اثبات شده است و شما با نوشیدن شیر میتوانید از تحلیل رفتن عضله های خود جلوگیری کنید. در واقع مصرف مناسب شیر و محصولات لبنی با افزایش



رئیس هیئت مدیره شرکت پگاه کرمان:

با تزریق یارانه به صنعت شیر، می توان سرانه مصرف شیر را در کشور نزدیک به نرم جهانی کرد

میهمان در برنامه های زنده تلویزیونی استفاده شود ارائه اطلاعات ناقص درباره مصرف شیر باعث نگرانی مصرف کننده های می شود از جمله وجود آفلاتوکسین و آنتی بیوتیک ها و فلزات سنگین در شیر که گرایش مردم به مصرف شیر را کمتر می کند.

این استاد دانشگاه افزود: مورد دیگر لبنیات سنتی که باید ساماندهی بشوند با توجه به اینکه باعث ایجاد شغل شده است و راضی به تعطیلی این مراکز نیستیم ولی وزارت بهداشت می تواند به این مراکز آموزش بدهد یا شیر این مجموعه ها از مراکز معتبر در اختیارشان قرار بگیرد یا آزمایشگاه های جهت آزمایش شیر ورودی این مراکز تاسیس شود، و بطور کلی حتما باید از نظر بهداشتی کنترل شوند.

این فعال صنعت شیر کشور در ادامه گفت: هر کارخانه حدود ۵۰۰ هزار تومان برای آزمایش شیر خام ورودی به کارخانه اعم از سنجش آنتی بیوتیک و آفلاتوکسین و بار میکروبی هزینه می کند. در لبنیات سنتی این امکانات آزمایشگاهی وجود ندارد و شیر با هر کیفیتی تبدیل به ماست و دیگر فرآورده های لبنی می شود.

دبیریان افزود: می توان در روز جهانی شیر این کارها انجام شود تا فرهنگ سازی کنیم و مصرف سرانه شیر و لبنیات را افزایش دهیم.

کارخانه ها با استانداردهای ملی که در خصوص این محصولات تعریف شده است در حال فعالیت هستند و در زمان تحریم به فعالیت خود ادامه داده اند. استارترها و پروبیوتیک های داخلی نیز وارد بازار می شود.

همانطور که قبلا اشاره شد، از طرف دیگر دولت هم یارانه ای اختصاص دهد تا قیمت شیر و فرآورده های لبنی کاهش پیدا کند تا مردم راحت این محصولات را مصرف کنند. تا مردم کمتر بیمار شوند و اینگونه هزینه های درمان هم کاهش پیدا می کند.

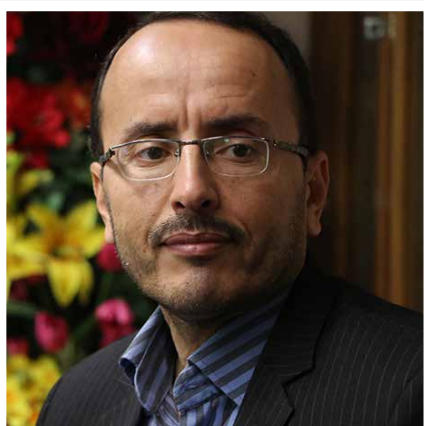
دکتر شهریار دبیریان در گفتگو با خبرنگار صنعت غذا در خصوص روز جهانی شیر گفت: همانگونه که مستحضر هستید ۱۱ خرداد از طرف فائو روز جهانی شیر نامگذاری شده است. با توجه به اینکه میزان سرانه مصرف شیر در ایران حدودا نصف استاندارد جهانی؛ لازم است در خصوص مصرف شیر و فرآورده های لبنی فرهنگ سازی بشود و یک اجماع همگانی را می طلبد.

ممکن است قیمت شیر بالا باشد که این موضوع باید در حوزه های دولتی بررسی و یارانه ای در خصوص شیر و فرآورده های لبنی در نظر گرفته شود، که شیر با قیمت کمتری به دست مصرف کننده ها برسد.

دکتر دبیریان افزود: اگر شیر مصرف نشود، شاهد عوارض زیادی خواهیم بود از جمله بیماری پوکی استخوان که در کشور ما خصوصا در خانم های بالای ۴۰ سال شایع بوده و با توجه به عدم تحرک و ورزش بین افراد این احتمال آن نیز بیشتر خواهد بود.

مدیر تضمین کیفیت شرکت صنایع شیر ایران ادامه داد: اگر بیماری پوکی استخوان حاد شود حتی می تواند قبل از افتادگی شخص باعث شکستن استخوان شود و متاسفانه باعث مرگ و میر در سنین بالا می شود لذا باید مصرف شیر را حداقل به استاندارد جهانی که ۱۵۰ الی ۱۶۰ لیتر است نزدیک کنیم. این در صورتی است که بعضی کشورهای اروپایی تا ۴۰۰ لیتر هم سرانه مصرف دارند.

رئیس هیئت مدیره شرکت پگاه کرمان گفت: مورد دیگر اینکه بعضی مواقع اظهار نظرهای غیر کارشناسانه و غیر علمی از رسانه ملی پخش می شود که باعث عدم اعتماد جامعه و در نهایت مصرف کم شیر می شود که باید قبل از پخش در شورای سلامت مورد بررسی قرار بگیرد و حتی المقدور برای توصیه های تغذیه ای از متخصصین و اساتید این صنعت بعنوان



مدیرکل دفتر محیط زیست و سلامت غذا وزارت جهاد کشاورزی : می توان سلامت جامعه را با حداقل هزینه و به عنوان الگو با دسترس قرار دادن شیر و لبنیات، ارزان بودن آن برای تمام مردم تامین کرد

دید شده شود. رفیعی پور افزود: بحث مصرف شیر به عنوان یک گزینه مهم در سبد غذایی جامعه باید مورد توجه قرار بگیرد. به عنوان مثال طرح توزیع رایگان شیر مدارس باید اولویت تصمیم گیری مسئولین باشد. با فراز و فرودهایی مواجه بوده ولی قطعاً اگر در مورد این موضوع مهم مسئولین اولویت را برای توزیع به مناطق خاص که دچار سوء تغذیه هستند قرار دهند بسیاری از هزینه های درمان کاهش پیدا می کند و جامعه پویا و سالم و شادابی خواهد بود.

موضوع دیگر اینکه، اگر به موضوع مصرف شیر و نقش حاکمیت در امنیت غذایی و سبد غذایی مردم دقت نشود همچنان هزینه های سنگینی پرداخت می کنیم. پوکی استخوان و مرگهای ناشی از این بیماری از این جمله هستند.

اگر قرار است از این هزینه ها جلوگیری کنیم راهکاری مناسب تر و کم هزینه تر از ترویج، تبلیغ و حتی در اختیار گذاشتن رایگان شیر و لبنیات مخصوصاً برای مناطق کم برخوردار نیست. اکنون جامعه جوانی داریم و اگر به بحث مصرف شیر و لبنیات توجه نشود باید نگران نسل آینده باشیم.

اگر رسانه ها نیز به این مباحث بپردازند میتواند به تصمیمات مسئولان کشور جهت حوزه سبد غذایی با اولویت شیر و لبنیات کمک کند.

دکتر علیرضا رفیعی پور در گفتگو با صنعت غذا در خصوص میزان سرانه مصرف شیر در کشور و علت پایین بودن آن نسبت به نرم جهانی گفت: بحث آمار و ارقام همیشه در دسترس بوده و هست و با سرچ می توان به آمار تمام کشورهای دنیا دسترسی داشت. و آمار سازمان بهداشت جهانی و وزارت بهداشت و دستگاه های متولی در دسترس رسانه ها و مردم بوده است. اعتقاد من این است به موضوعات دیگری هم رسیدگی بکنیم. در بحث دینی چه در قرآن کریم و چه در احادیث و روایات دو مائده به عنوان غذای مهم ذکر می شود که یکی شیر است و دیگری عسل.

رفیعی پور افزود: وقتی ۱۴۰۰ سال پیش اسلام به این موضوع پرداخته است یعنی شیر دوی هر دردی است و پیشگیری کننده هر نوع مشکل، امراض جسمی و روحی که این غذا و دوا با هزینه بسیار پائین توسط حاکمیت می تواند به جامعه برسد. رئیس سابق سازمان دامپزشکی کشور ادامه داد: به جز دامداری های سنتی کشور که قدمتی طولانی دارند و از رشد مناسبی برخوردار بوده و هستند، تولید شیر و لبنیات هم در کشور ما سابقه حدود یک قرن را دارد که به ما کمک می کند در بحث استفاده از شیر و لبنیات باید از چیزی که اکنون هستیم موفق تر از این می بودیم.

رفیعی پور افزود: کشورهای موفق در حوزه مصرف شیر، تامین و تضمین سلامت جامعه وجود دارند که می شود از این کشورها الگو برداری کرد و بسیاری از مسائل مرتبط با حوزه کاهش مصرف شیر و تبعات آن را در کشورمان به حداقل برسانیم. وی ادامه داد: همیشه گفته شده است پیشگیری بهتر از درمان است. پیشگیری هیچ جایگزینی ندارد و باید مورد توجه و دقت تمام دستگاه ها قرار بگیرد، می توان سلامت جامعه را با حداقل هزینه و به عنوان الگو با دسترس قرار دادن شیر و لبنیات، ارزان بودن آن برای تمام مردم و برای تمام جغرافیای کشوری اعم از عشایر و شهری و مراکز استان ها تامین کرد.

مدیرکل دفتر محیط زیست و سلامت غذا وزارت جهاد کشاورزی در ادامه گفت: نقش حکمرانی در امنیت غذایی باید پررنگ باشد. اسناد بالادستی در حوزه قانون گذاری داریم، آئین نامه و شیوه نامه هایی در حوزه حکمرانی در امنیت غذایی داریم و مسئولیتی که حاکمان و مسئولین دارند که باید پررنگتر





مزه‌های قاب سرز



گفتگوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با

مهندس محمد عبدالمهی،

رئیس هیئت مدیره گروه فرآورده‌های غذایی سمیه

از برند ندا نام بردید، شاید کمتر به گوش مخاطبین ما خورده است، این برند چه محصولاتی را شامل می‌شود؟

برند ندا، از جمله برندهای زیر مجموعه سمیه می‌باشد که در حوزه تولید محصولات با احجام بالا برای مصارف رستورانی و کترینگ فعالیت می‌کند.

از جمله انواع ترشیجات، مربا، شربت سکنجبین، چاشنی‌ها، عرقیات، رب گوجه فرنگی و ... به سبد این شرکت افزوده شد.

در حال حاضر برند ماتینا که نوشیدنی میوه‌ای حاوی دانه‌های ریحان و با کانسپت سلامت محوری نیز توسط مجموعه سمیه تولید می‌گردد.

نقش تحقیق و توسعه را در پیشرفت شرکتها چگونه ارزیابی می‌فرمایید و تا چه به این واحد در گروه سمیه اهمیت می‌دهید؟

درمجموعه سمیه دیدگاه بر این است که دو واحد تحقیق و توسعه و بازاریابی نقش بال پرواز برای مجموعه را دارند و سرمایه‌گذاری در این دو واحد برای بالندگی مجموعه و عرضه محصولات خاص و متفاوت در بازار حیاتی است.

تحریم‌ها و بیماری کووید ۱۹ چه تاثیری در روند تولید، توزیع و فروش صنایع غذایی به خصوص فرآورده‌های

کمی در خصوص شرکت پخش آیسان توضیح دهید و آیا این شرکت منحصرآ کلاهای گروه سمیه را توزیع می‌کند و یا با ساری شرکت‌های تولیدی نیز همکاری دارد؟

از سال ۱۳۸۹ پخش آیسان را با هدف فعالیت در حوزه پخش و فروش محصولات سمیه و سایر برندهای مطرح بازار آغاز نمودیم. که به مرور با توجه به ناهماهنگی بین پخش‌ها و تولید کنندگان و نگاههای کوتاه مدت نسبت به هم تصمیم بر این شد که زمان و انرژی مجموعه بیشتر صرف محصولات تولیدی گروه فرآورده‌های غذایی سمیه از جمله برندهای سمیه، ماتینا، ندا و کشکام گردد.

جناب مهندس لطفا خودتان را معرفی کنید

و بفرمایید از چه زمانی وارد صنعت غذا شدید؟

محمد عبدالمهی، از سال ۱۳۷۹ به صورت تمام وقت در حوزه صنایع غذایی مشغول به کار شدم. شرکت سمیه از ۱۳۵۹، با شراکت پدرم و آقای رضا کلاتری داریان تاسیس شد و به صورت رسمی فعالیت خود را آغاز نمود.

آقای ابراهیم عبدالمهی تجارب مفید و تسلط قابل توجهی به بازار داشتند و آقای رضا کلاتری هم که تحصیل کرده خارج از کشور بودند در حوزه تولید تخصص داشتند که منجر به همکاری و شراکت موفق و بلندمدت در مجموعه فرآورده‌های غذایی سمیه شد. این شرکت برای هر دو طرف افتخار آفرین بوده است.

سبد غذایی شرکت فرآورده‌های غذایی

سمیه شامل چه محصولاتی می‌شود؟

شرکت سمیه فعالیت خود را در صنایع غذایی با تولید محصول آلبیمو آغاز نمود و کشک و سایر محصولات

تمایزی جهت عرضه به بازار وجود داشته باشد.

کمی در خصوص برند و محصول جدید کشکام برای خوانندگانمان بفرمائید

کشکام محصول جدید سمیه است که در شرکت سمیه و با تکیه بر تخصص و مهارت همکاران سمیه مقرر شده است. این محصول یک تنقلات سالم بر پایه کشک است که می تواند جایگزین مناسبی برای تنقلات ناسالم موجود در بازار باشد. همانطور که می دانید کشک دارای خواص بسیاری از جمله جذب کلسیم بالا، پروتئین قابل توجه و چربی کنترل شده است.

عرضه محصول کشکام به بازار با هدف عرضه یک میان وعده سالم و مفید برای خانواده ها و جوانان صورت گرفته است و امیدواریم از این طریق به سلامت جامعه و ایجاد حس خوشایند نسبت به مصرف کشک در میان کودکان کمک شایانی نماییم.

الگوی جنابعالی در زندگی شخصی و صنعت چه کسی است؟

سؤال سختی است، بنده احترام زیادی برای پدرم و اکثر اشخاص دیگر قائل هستم، ولی اعتقاد دارم فرد باید خودش باشد و سعی کردن به اینکه مشابه کسی باشید، از موفقیت ها جلوگیری کند ولی همیشه از پدرم و سایر بزرگان حاضر در صنعت غذا درس می گیرم.

لطفا در خصوص هر کلمه یک کلمه که به ذهنانتان می رسد را بفرمائید

سمیه: کیفیت
شاهرخ ظهیری: ریشه
فوتبال: هیجان
سینما: تفریح
کشک: کلسیم
مرتضی سلطانی: اسطوره
کرونا: میهمان ناخوانده

سخن پایانی؟

ممنون از اینکه وقت می گذارید و از صنعت غذا حمایت می کنید، واقعا نقش رسانه ها در فعالیت اقتصادی تاثیر گذار است و به نوبه ی خودم از تلاش و کوشش شما و همکارانتان تشکر می کنم.

چه پیشنهادهاتی برای تحقق شعار سال دارید و اصولاً موانع تولید را در چه می بینید؟

طی سالهای گذشته که شعارها مباحث حمایتی را مطرح می نمود، مووعات به صورت نظری بررسی می گردید، اما به تعریف سیاستهای اجرایی منجر نمی گردید. به نظر می رسد اگر دولتها بتوانند در جهت رفع موانع تولید گام بردارند می تواند به بهبود وضعیت کمک شایانی نماید.

رابطه تولیدکنندگان با فروشگاههای زنجیره ای را چگونه ارزیابی می فرمائید؟

در خصوص فعالیت فروشگاههای زنجیره ای لازم است دیدگاه کلی نگری وجود داشته باشد که علاوه بر منافع مصرف کنندگان، منافع تولید کنندگان نیز مد نظر قرار گیرد، متأسفانه در حاضر نحوه فعالیت به گونه ای است که فشار قابل توجهی متوجه تولید کننده می باشد و که این موضوع در بلندمدت بحران ساز خواهد بود. به نظر می رسد وجود نگاه تخصصی در حوزه فروشگاه های زنجیره ای و عدم دخالت فروشگاهها در حوزه تولید می تواند آینده صنعت را به سمت توسعه بیشتر هدایت نماید.

با توجه به وجود غذاهای اصیل ایرانی مثل آش رشته که با مواد اولیه تمام ایرانی تهیه می شود، چرا غذاهای ایرانی را در سفره های خارجی نمی بینیم؟ چه پیشنهاد و راهکاری برای جهانی شدن و انتقال فرهنگ و غذاهای کشورمان به سایر کشورها دارید؟ همانگونه که غذاهای فرنگی اکنون سر سفره ی ایرانی ها به وضوح جای خود را باز کرده اند.

یکی از راهکارها در این حوزه می تواند سرمایه گذاری در خصوص تاسیس رستورانهای ایرانی در سایر کشورها و ایجاد بستر مناسب برای آنها جهت شناسایی ذائقه و غذاهای ایرانی باشد. شاید سازمانی مثل سازمان میراث فرهنگی و گردشگری بتواند چنین موضوعی را در برنامه خود داشته باشد و گردشگران خارجی را با غذاهایی مثل آش رشته، کال جوش و... بیشتر آشنا کند. باید روی این مسئله فکر و سرمایه گذاری شود.

شرکت سمیه تا چه میزان در نمایشگاههای داخلی و خارجی مشارکت دارد؟

گروه سمیه معتقد است شرکت در نمایشگاه ها زمانی می تواند مفید و اثرگذار باشد که حرف جدید و محصول

غذایی سمیه داشته است؟

من فکر می کنم در حوزه تولید بیشتر از اینکه تحریم ها تاثیر پذیر باشند، قوانین بد، بخشنامه های خلق الساعه، عدم حمایت های دولت به تولید ضربه زده است به عنوان مثال در خصوص صادرات رب گوجه فرنگی بعد از بازاریابی و پیدا کردن بازار هدف و اعتماد سازی مشتریان خارجی، صادرات ممنوع می شود یا همین موضوع در مورد صادرات آبلیمو در کشور عراق صورت گرفت که با کمی مذاکره می توانست موضوع حل و فصل شود. به نظر بیشتر از تحریم ها دچار خود تحریمی شده ایم. تحریم بصورت غیر مستقیم می تواند تاثیر گذار باشد

محدودیت های ایجاد شده به دلیل شیوع کرونا برای صنعت غذا از طرفی تهدید و از طرفی هم فرصت بوده است. مثلاً محصولی مثل کشک با توجه به ماهیت آن و افزایش میزان مصرف آن در خانه با افزایش تولید مواجه بوده است. در طرف دیگر شیوع کرونا در صنعت آبلیمو و نوشیدنی تاثیر منفی داشته است

محصولات شرکت سمیه به چه کشورهایی صادر می شود؟

محصولات سمیه به کشورهای مختلف صادر می شود از جمله کشورهای کانادا، آمریکا، آلمان، استرالیا، ترکیه، امارات، عراق و... هر چند در کشورهایی که رقابت قیمتی بسیار شدید است فعالیت ما سخت تر می باشد. با این وجود تعهد به کیفیت و برتری کیفی همواره مزیت اصلی محصولات سمیه بوده است.

چرا در حوزه صادرات نمی توانیم علی رغم داشتن کیفیت بالا از نظر قیمتی با رقبای خارجی خود در بازار مشترک رقابت داشته باشیم؟

یکی از دلایل این موضوع به حمایت دولت ها از تولیدکنندگان و بحث مشوق های صادراتی رقبای خارجی بر می گردد، دلیل اصلی دیگر عدم هماهنگی وجود زیرساخت کنترلی مناسب در میان همکاران داخلی می باشد که متأسفانه به ایجاد اختلال در فعالیت های رقا از طریق رقابت نامعقول قیمتی منجر می شود. در نهایت فعالیت برند ایرانی با مشکل مواجه شده و رقیب مورد نظر نیز نمی تواند در بازار فوق فعالیت نماید.

در این زمینه لازم است نهادهای دولتی با سیاستگذاری صحیح و قانونمند نمود فعالیت ها اینگونه موارد را کنترل نمایند و وجود دیدگاه جامع و ملی در این حوزه می تواند مسمر ثمر تر باشد.



دبیر انجمن کارفرمایان صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور در گفتگو با صنعت غذا:

بیش از ۲۵۰۰۰ نفر در شرکتهای عضو انجمن اشتغال دارند / نخستین کنگره ملی صنعت گوشت و مواد پروتئینی با هدف ارتباط بیشتر دولت، صنعت و دانشگاه برگزار می شود / دولت برای تامین مرغ باید برنامه دوساله داشته باشد / دولت می تواند با نزدیک کردن زنجیره ها با همدیگر عرضه و تقاضا را برابر کند.

موجود هر دام زنده ای که از یک مبدا به مقصدی می رود باید برایش گواهی حمل صادر شود و این نکته در خصوص ضایعات هم صادق است یعنی برای حمل ضایعات نیز گواهی حمل صادر می شود. اکنون هیچ ماشینی نمی تواند بدون گواهی حمل تردد کند و پلیس و وزارت راه نیز در این خصوص نظارت دارند. در مقاصد هم ناظران دامپزشکی نیز در این مراحل نظارت و بازرسی خود را دارند.

در خصوص بحث کیفیت نیز یک شاخص داریم کیفیت چیزی است که مشتری مورد نیازش باشد مصرف کند در مورد گوشت مرغ و فرآورده های خام دامی یک میکروب غیر بیمارزا را دارند و این یک استاندارد دارد و تا حدی قابل قبول است. ولی هر چه میزان این میکروب کمتر باشد بافت، کیفیت محصول، بوی آن، طعمش، مواد مغذی، پروتئین ها، ویتامین ها و... بهتر به مصرف کننده می رسد. ما هر چقدر بتوانیم میکروب را پایین تر نگه داریم کیفیت بهتری خواهیم داشت.

شرکتهایی که به صورت رسمی کار می کنند و کنترل و نظارت بر زنجیره ی سرد و تولیدشان می شود، صد در صد از لحاظ کیفی محصولاتشان تحت کنترل است.

دبیر انجمن کارفرمایان صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور ادامه داد: هر فرد روزی ۵۰ حداقل گرم پروتئین نیاز دارد اگر بخواهد با گوشت یا مرغ پروتئین را تامین کند حدود ۳۰۰ گرم گوشت یا مرغ نیاز دارد. گذشته از آن اسیدهای آمینه ضروری تنها از گوشت و مرغ تهیه می شود.

از ۷۰۰۰ شعبه فروشگاه زنجیره ای و غرف میادین را در سطح کشور سرویس می دهند، گذشته از آن بسیاری از بیمارستان ها، رستوران ها و کترینگ ها از شرکت های قطعه بندی و بسته بندی محصول دریافت می کنند.

این فعال صنفی ادامه داد: این برنامه ریزی در بحث تامین، تولید و عرضه بسیار مهم است و نکته دیگر این است شرکتهایی که بصورت رسمی و قانونی فعالیت می کنند قیمت تمام شده بهتری نسبت به حالت سنتی و قصابیها دارد چراکه مصرف کننده قطعه مورد نیاز را تهیه می کند مثلاً فقط ران یا سینه را تهیه می کنند، نکته مهم دیگر این است ۳۰ درصد مرغ، پوست و ضایعات است، وقتی فردی از مغازه دار مرغ کامل که با قیمت مصوب ۲۵۰۰۰ تومان بخرد ۳۰ درصد آن بصورت ضایعات دور ریخته می شود، چراکه مغازه دار امکانات لازم برای برگرداندن آن به صنعت ندارد. ولی در کارخانجات آن ۳۰ درصد ضایعاتی از قیمت مرغ کم می شود و در نرخ گذاری های سازمان حمایت محاسبه می شود و ضایعات در کارخانجات به صنعت بر می گردد به صورتیکه چربی ها آن به صورت پودر شده و به عنوان خوراک دام و طیور استفاده می شود. و اینها به اقتصاد کشور و خانوار کمک می کند، شرکتهایی که به صورت رسمی کار می کنند، سود و سهم دولت را بصورت مالیات پرداخت می کنند و ۲۵۰۰۰ کارگر ایرانی در آنها بیمه هستند و از کارگران خارجی استفاده نمی شود.

دکتر مسعود رسولی ادامه داد: از لحاظ بهداشتی نیز که کاملاً مشخص است چرا که با سامانه های

دکتر مسعود رسولی، فارغ التحصیل رشته دامپزشکی می باشد، ایشان بعنوان دامپزشک بعنوان در صنعت گوشت و مواد غذایی با منشا دامی فعالیت دارد، رسولی همچنین همکار آموزشی، استقرار سیستم های مدیریتی بهداشت و ایمنی و مواد غذایی، طراحی نقشه کارخانجات و کشتارگاهها و مشاور استقرار نظام نامه های مدیریتی، دبیر انجمن صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور می باشد.

دکتر مسعود رسولی در گفتگو با خبرنگار صنعت غذا در خصوص انجمن کارفرمایان صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور گفت: حدود ۹۰ شرکت در زمینه تولید و بسته بندی گوشت و مواد خامی عضو این انجمن هستند که بالغ بر ۲۵۰۰۰ نفر در لیست بیمه پرسنل اعضای انجمن اشتغال دارند.

وی ضمن تاکید بر اهمیت بحث تولید و اشتغال نیروی کار قابل توجه در فرآورده های خام دامی، لجستیک را مهم دانست و گفت: این محصولات به صورت تازه بازار پسندی بیشتری دارند و از طرفی به زمان ماندگاری بسیار کمی دارند، لذا باید در بحث تولید، مواد اولیه تا لجستیکش که به دست مصرف کننده برسد این عملیات بسیار قوی کار کند به طور مثال اگر از شرکتی یک بسته گوشت به آدرس مقصد برسد. حتماً باید به نکاتی همانند بحث تامین، اینکه مواد اولیه اش چگونه تامین شده باشد، تولید، انبار و حمل و نقل همه بصورت مرتب باشد و این کار بسیار سختی است.

دبیر انجمن کارفرمایان صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور ادامه داد: این ۹۰ شرکت بیش

پروتئینی در خصوص نوسانات قیمت گفت: بخش کشاورزی به سیاست های دولت وابسته است، در کل جهان کشاورزی مورد حمایت دولت باید قرار بگیرد چرا که یک کشور، سالی یکبار محصول تولید می کند و باید برنامه ریزی کند تا محصولش در بازار خواهان داشته باشد و بتواند برای سال بعدش برنامه ریزی کند.

این نکته مهم در مورد بعضی از بخشهای کشاورزی نیز صادق است مثل دامدارها که هر روز باید به دام های خود علوفه دهد که بتواند مایحتاج شیر کارخانجات را تامین کند. برای همین دولت می بایست در خصوص کشاورزی یک برنامه دو ساله داشته باشد که کشاورزان و دامداران و در نهایت تهیه مواد غذایی کشور به خطر نیافتد.

رسولی افزود: در بخش محصولات کشاورزی بحث آمار، اطلاعات بازار، بازار پسندی محصولات باید مورد توجه قرار گیرد.

در حال حاضر لاشه گوشت و مرغ برای شرکت های بسته بندی، ماده اولیه محسوب می شود و برای این ماده اولیه همواره در حال برنامه ریزی هستند و اکنون نیاز شرکت های بسته بندی و قطعه بندی به ۱۰۰۰ تن مرغ دارند ولی در حال حاضر نمی توانند با قیمت مصوب این میزان مرغ را تامین کنند چرا که در بازار آزاد با شرایط دیگر و قیمت های متفاوت می باشد لذا انتظار است که باید در مورد گوشت قرمز، دام سنگین، مرغ و ماهی برنامه ریزی مناسب صورت پذیرد.

دولت می تواند با نزدیک کردن زنجیره ها با همدیگر عرضه و تقاضا را برابر کند

دکتر رسولی در ادامه گفت: چیزی که به صنعت غذا کمک می کند ارتباط بخش خصوصی و دولت است که تشکلهای بعنوان بازوی بخش دولتی باشند و ارتباط ها تنگاتنگ باشد. بسیاری از مسائل و مشکلات حل می شود.

وی افزود: بهتر است دولت صنایع مختلف را به نزدیک کند، نظارت خود را انجام دهد، در آمار و ارقام کمک کند. چند وقتی است که دولت می خواهد در بازار وارد شود با زور بازار را کنترل کند، تجربه ثابت کرده با این روش نمی توان بازار را کنترل کرد چرا که بازار، بازار عرضه و تقاضا است. دولت می تواند با نزدیک کردن زنجیره ها باهم دیگر عرضه و تقاضا را برابر کند. دبیر انجمن کارفرمایی صنعت گوشت و بسته بندی کشور افزود: این نباشد روزی تولید زیاد باشد کشاورز یا دامدار با زیان بفروشد و انگیزه و بودجه ای برای سال بعد نداشته باشد.

وی در پایان گفت: رسانه های می توانند در ارتباط بین تشکل های خصوصی و دولت نقش آفرینی کنند.

دانشگاه را به هم نزدیک کنیم. این کنگره یک شورای سیاستگذاری و مشورتی دارد که سایر دستگاههای حاکمیتی و نظارتی که مدیران بلند پایه آن دستگاهها عضو آن هستند و افرادی که در بخشنامه ها، کنترل ها و نظارت ها تصمیم گیرنده هستند و کمیته علمی آن از تمامی اساتید به نام کشور که در صنعت گوشت فعالیت و تحقیقات و مطالعه داشتند عضو این کمیته هستند و صنعتگران مانیز عضو شورای سیاستگذاری این کنگره می باشند و هدف این است که این افراد به هم نزدیک باشند، در این کنگره پنل هایی داریم که می تواند در این پانل ها مقالات علمی، نیازهای صنعت و تصمیم گیری هایی که بخش دولتی می گیرند بررسی شوند.

رسولی افزود: کنگره ها تا کنون توسط دانشگاهها انجام می گرفت که این اولین بار که صنعت متولی این نوع کنگره ها می شود و از دانشگاهها و افراد مسئول تاثیرگذار دعوت کرده که از این کنگره حمایت کنند. املی لصلی از نظر مالی خود انجمن می باشد.

نکته دیگر در مورد این کنگره آن است که این کنگره یک دبیرخانه دائمی خواهد داشت و گذشته از اینکه در سال یکبار برگزار می شود در طول سال جلساتی خواهیم داشت که در آن نیازهای صنعت بررسی می شود و از ایده های دانشگاهیان استفاده می شود و با دعوت از مسئولین در این جلسات، آنها را از نظرات صنعتگران و دانشگاهیان در خصوص قوانین و بخشنامه های مرتبط آگاه می سازیم.

وی ادامه داد: این برنامه ریزی صورت گرفته که سمپوزیوم های مختلف داشته باشیم مخصوصا در خصوص بیماری کووید ۱۹، برای جلوگیری از آن ماه میتوانیم کمک کنیم. در حال حاضر این اتفاق افتاده و جلساتی صورت گرفته، قوانین سر سخت بهداشتی در کارخانجات مختلف برقرار شده گرچه قبل از بیماری کووید هم این پروتکل ها رعایت می شد ولی اکنون نظارت بیشتر شده است.

رسولی افزود: استفاده از ماسک و دستکش و ضدعفونی همواره در این صنعت مورد استفاده است چراکه رعایت اصول بهداشتی در نهایت بر کیفیت محصولات تاثیر مستقیم دارد و برای همین شرکت ها مسائل کنترلی را بیشتر رعایت می کنند.

علاوه بر نظارت در مراحل تولیدی، در مراحل توزیعی هم ترتیبی اتخاذ شده که مصرف کننده بتواند محصولات بسته بندی را به صورت اینترنتی خریداری و درب منزل دریافت کند

دولت برای تامین مرغ باید برنامه دوساله داشته باشد

برگزاری نخستین کنگره ملی صنعت گوشت و مواد

رسولی افزود: از لحاظ تولید حتی در فارم های مرغداری نیز که دان های مواد غذایی بصورت گیاهی تهیه می شود، معمولا اسیدهای آمینه ضروری و اسیدهای چرب ضروری جداگانه به جیره ی غذایشان اضافه می شود. برای انسان هم همینطور است یعنی یک سری از اسیدهای آمینه باید از منشا دامی برای بدن تامین شود حالا چه از طریق شیر، گوشت، تخم مرغ. حالا هر چه به صورت رسمی و اصولی مصرف شود، مواد مغذی بهتری تامین می شود.

رسولی در خصوص مسائل محیط زیستی گفت: حدودا در کشور سه میلیون تن مرغ مصرف می شود که هشتصد هزار تن آن ضایعات می باشد، حالا اگر این مرغ در کارخانجات باشد پوست و ضایعات به صنعت بر می گردد، ولی اگر در محیط غیر از کارخانه باشد، متاسفانه بسیاری از مغازه دارها، بصورت زباله دور ریخته می شود و به دلیل اینکه این چربی ها به راحتی ساختارشان شکسته نمی شود به محیط زیست آسیب می رساند و یا از این ضایعات سوء استفاده می شود.

ولی با توجه به وظیفه ای که داریم باید از آسیب به محیط زیست جلوگیری کنیم، این موضوع در خصوص سبزیجات هم صدق می کند وقتی مصرف کننده سبزیجات به صورت پاک شده خریداری شود معمولا در مبدا ضایعات بصورت کود، خوراک دام صنعتی و... مصرف می شود ولی وقتی دور ریز خانگی داشته باشیم به محیط زیست آسیب وارد می شود.

دبیر انجمن صنعت گوشت و بسته بندی فرآورده های پروتئینی افزود: کاری که در صنعت صورت می گیرد از لحاظ اقتصادی، بهداشتی، کنترل، نظارت، بحث نرخ گذاری ها با یک آنالیز و با یک قیمت در سراسر کشور صورت می گیرد. بعنوان مثال اگر یک بسته ران یا سینه یا گوشت چرخ کرده از شمال تهران و یا جنوب کشور بخواهید تهیه کنید با یک آنالیز و قیمت در دسترس خواهد بود. این اتفاقاتی است که در این صنعت در حال رخ دادن، می باشد و شرکت های انجمن با دیدگاه اعتمادسازی و رضایتمندی به مصرف کننده و دستگاه نظارتی در تلاش برای عرضه محصولات با کیفیت هستند.

برگزاری نخستین کنگره ملی صنعت گوشت و مواد پروتئینی

دبیر انجمن کارفرمایی صنعت گوشت و بسته بندی مواد پروتئینی کشور در گفتگو با خبرنگار ما از برگزاری نخستین کنگره ملی صنعت گوشت و مواد پروتئینی خبر داد و گفت: در انجمن برنامه ریزی کرده ایم که بتوانیم توسط کنگره ملی صنعت گوشت و مواد پروتئینی دستگاههای دولتی یعنی دولت، صنعت و

مدیرعامل گروه تروند زعفران عنوان کرد:

لزوم اصلاح قوانین بازدارنده تولید



راستای تحقق شعار سال برداشته خواهد شد. علی رغم اینکه رهبری طی چند سال متوالی با نام گذاری شعار سال پیرامون تولید و اقتصاد به دنبال سوق دادن توجه مسئولان به مسئله تولید هستند، هنوز هم تولیدکنندگان خراسان جنوبی از موانع بر سر راه تولید رنج می برند. موانعی اعم از برابری قوانین در کنار نابرابری شرایط تولید در استان های توسعه یافته و کم برخوردار، بی ثباتی مدیریتی و عدم ثبات قوانین از مهم ترین گلايه های تولید کنندگان این خطه کویری بوده که شهرک های صنعتی را هم به تعطیلی کشانده است.

اجرای قوانین برابر در مناطق محروم و توسعه یافته در کنار شرایط نابرابر تولید مانعی بر سر راه تولید است که باید با اصلاح قوانین و ایجاد مشوق ها از کارآفرینان و تولیدکنندگان حمایت کرد. امروزه با توجه به جنگ اقتصادی دشمن، مسائل اقتصادی از های مردم و مسئولان بوده که جمله دغدغه رونق این بخش وابسته به رفع مشکلات تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی است. مشکلاتی اعم از بیمه، وثایق سنگین بانکی و نبود سرمایه در گردش سد راه فعالیت تولیدکنندگان شده که اگر رفع شود، گامی بزرگ در

موانع پیش روی تولید کنندگان استان دانست و گفت: تولید کننده نباید هر روز شاهد بخشنامه ای جدید باشد. وی با بیان اینکه نرخ سود تسهیلات بانکی برای تولید کننده استان های برخوردار درصد است، گفت: بسیاری از و محروم ۱۸ قوانین نیازمند اصلاح و تغییر است.

تولید کننده حمایت نمی شود

احتشام خواستار پشتیبانی برای رقابت پذیر بودن بنگاه های کوچک و متوسط با پوشش ریسک های سرمایه گذاری شد و افزود: در حال حاضر تولید کننده، سرمایه گذاری می کند اما هنگام برخورد با مشکل حمایت نمی شود.

رئیس اتاق بازرگانی، کشاورزی، صنایع و معادن بیرجند اظهار کرد: وجود این مشکلات تولیدکنندگان را بی انگیزه کرده و روز به روز واحدها در شهرک صنعتی تعطیل می شوند. وی اظهار کرد: بنگاه ها در مناطق محرومی مانند خراسان جنوبی در فضای رقابتی توان رقابت ندارند که می طلبد مورد حمایت و پشتیبانی قرار گیرند.

وی بیان کرد: پشتیبانی از واحدهای مستقر در های محروم و کمتر برخوردار باید استانولویت اول مسئولان باشد. احتشام خواستار ثبات مدیریتی در استان شد و گفت: تولید کنندگان باید بدانند ثبات مدیریت وجود دارد تا بتوانند برنامه ریزی کنند.

اقتصادی استان های محروم وضع شود. وی بیان کرد: در حال حاضر نرخ مالیات در بیرجند، نهبندان، خوسف و شهرهاک های درصد ۲۵ برخوردار می مانند توس مشهد است که می طلبد مورد توجه قرار گیرد و مشوق هایی برای استان های محروم از جمله خراسان جنوبی در نظر گرفته شود.

حاشیه سود تولید کننده پایین است

رئیس اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند بیان کرد: این نابرابری ها باعث کاهش انگیزه برای تولید در استان می شود که باید برای رفع آنها تدبیر شود.

احتشام با اشاره به دیگر موانع پیش روی تولید در خراسان جنوبی، بیان کرد: با توجه به تورم موجود، حاشیه سود تولید کننده بسیار پایین است که می طلبد مورد توجه قرار گیرد. وی تصریح کرد: تا زمانی که حضور در فضای سوداگری، عواید بیشتری نسبت به تولید داشته باشد، رونق تولید اتفاق افتد.

مدیرعامل شرکت تروند زعفران با تاکید بر اینکه سرمایه ها باید نمیه سمت تولید روانه شود، گفت: در حال حاضر درآمدها در سوداگری و واسطه گری ملک و زمین بیشتر از تولید است و پول به سمت تولید نمی آید. احتشام بی ثباتی در قوانین و مقررات را از دیگر

گلايه از شرایط نابرابر تولید در نقاط مختلف

محسن احتشام، تولید کننده نمونه کشوری و رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند اظهار کرد: تداوم نامگذاری سال ها با موضوع اقتصادی از سوی مقام معظم رهبری اهمیت ویژه تولید را می رساند که این وظیفه مسئولان و تولیدکنندگان را سنگین می کند.

مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائل با اشاره به موانع پیش روی تولید در خراسان جنوبی بیان کرد: موانع پیش روی تولید در استان های کم برخوردار و محروم چند برابر موانع در استان های برخوردار است چراکه زیرساخت ها با یکدیگر برابر نیست.

این کارآفرین نمونه کشوری با بیان اینکه متأسفانه در اجرای قوانین و مقررات تمام استان ها را به یک چشم می بینند، افزود: شرایط تولید و ارزش افزوده برای تولید کننده خراسان جنوبی، برابر تولید کنندگان استان هایی مانند مشهد نیست اما قوانین یکسان است. موانع پیش روی تولید در استان های کم برخوردار و محروم چند برابر موانع در استان های برخوردار است چراکه زیرساخت ها با یکدیگر برابر نیست.

احتشام خواستار حذف این نابرابری ها شد و اظهار کرد: نیاز است قوانین و مقرراتی به



پیشنهادهایی برای تحقق شعار سال

به قلم مهندس سید جمشید میر سلیمی

اهداف فوق دست نخواهیم یافت. پس آنچه که می تواند ما را در مسیر حرکت به سوی هدف حمایت نماید نخست درست عمل کردن مسئولین در مصدر امورشان می باشد که باید پاسخگو باشند.

اثبات موفقیت در هر امری ارائه گزارشات صادقانه و کارشناسانه است ولی متأسفانه مسئولین تصمیم گیرنده و صاحب منصبان هیچگاه گزارش کارشناسانه قابل اثبات به جامعه ارائه نکرده اند تا مدیران مجری براساس گزارشات فوق تفهیم شوند که چرا در سالی که گذشت توفیق رسیدن به شعار آن سال را به دست نیاورده اند.

نتیجه میگیریم که:

* برای رفع موانع تولید نخست باید سیاست گذاران و مدیران کلان نگر مصادر امور به گزارش و ارقام و اعداد باور پیدا کنند و موظف به ارائه عملکرد خود باشند.

* وزیر دو وزارتخانه های اقتصادی مولد می بایست از سیاست بازی و جناح بندی و حزب گرایی ممنوع شوند و این وزارتخانه ها دور از سیاست بازی باشد. * قوانین و دستورالعمل های مرتبط با روند تولید بایست اصلاح و سرعت عمل به خود بگیرند.

* بخش خصوصی نه به صورت سوری بلکه واقعی می بایست به کمک دولت بشتابد و مسئولیت اجرایی خود را در احجام توانمندی ارائه نماید و پاسخگو باشد.

* فاصله بزرگ مدیریت دولتی و خصوصی در مسیر حرکت رسیدن به شعار سال می بایست به حداقل برسد. * بخش واردات باید دگرگون شود و اجازه ورود هر کالای بی کیفیت داده نشود.

* به هر وزارتخانه و سازمانی تکلیف و ابلاغ شود که گزارش سالیانه گروه های تحت پوشش خود را حداکثر تا پایان سه ماه اول سال بعد تهیه و در اختیار مدیران قرار گیرد تا موانع موجود را بر اساس گزارش عملی مرتفع سازند.

مهندس سید جمشید میر سلیمی

مدیرعامل شرکت فرآورده های روغنی ایران (نینا)

بخشیدن در اعمال قوانین و دستورالعمل ها
* تدوین و تنظیم جایزه صادراتی به ازای ورود ارز به کشور

* تغییر سیاست سرمایه گذاری صنعتی از شهرک های کوچک صنعتی به کارخانجات بزرگ صنعتی در جهت جذب نیروی کار بیشتر و ارائه تولید و خدمات به جامعه با نگرش توسعه تولید در بخش خصوصی و تقویت صادرات کالاهای تولیدی ایجاد شورای عالی برنامه ریزی و ارزیابی عملکرد در بخش اقتصاد با تلفیق مسئولین دولتی، دانشگاهی و بخش خصوصی و اما موانع تولید:

موانع تولید را می توان با ملحوظ داشتن موارد کلیدی فوق در رویکرد محاسباتی تولید مورد ارزیابی قرار داد. ارکان اساسی تولید که ماشین آلات، نیروی کار و مدیریت می توان از آن نام برد. خوشبختانه ماشین آلات در هر رشته تولیدی بیش از ظرفیت نیاز در کشور وجود دارد و ساخت خطوط اغلب فرآیندها در کشور به دست متخصصین امکان پذیر است و رکن بعدی که نیروی کار است بخصوص نیروی کار جوان در کشور وجود دارد به ویژه اینکه نیروی کار جوان با تحصیلات متفاوت از دیپلم تا دکترا به راحتی قابل دسترسی و جذب می باشد و در این رکن اصلی از ارکان مهم تولید نیز مشکلی وجود ندارد و اما رکن سوم که مهمترین و اصلی ترین و کلیدی ترین رکن از ارکان فرایند تولید می باشد مدیریت است که متأسفانه با این ساز و برگ در فضای غیر شفاف مرکز برنامه ریزی و خدمات دهی و اهرم های پشتیبانی فاقد کارایی لازم است و زمانی که این رکن مهم از تولید ایستایی لازم را نداشته باشد، بدون چون و چرا ارکان دیگر تولید هم توان خود را از دست می دهند و به نظر می رسد تا این رکن در مدار حرکت خویش شفاف نگردد یعنی قوانین حمایتی چون منابع تسهیلاتی، قوانین مالیاتی، قوانین گمرکی، قوانین خدماتی از جمله بیمه، انرژی و سایر اهرم هایی که می بایست به مدیریت اجرایی، پشتیبانی اعمال نماید اینگونه نارسایی را در مسیر راه مدیریت تزریق کند به

در این رهگذر کمی تعقل و تدبیر لازم است تا به سر منزل مقصود برسیم اما متأسفانه به جای تعقل و تدبیر مسئولین اجرایی و مدیران مشاور برنامه ریزی کلان کشور همه توان و اندیشه خویش را صرف فربه نمودن خوب و گروه و سازمان و جناح ... ایده آل خود نموده است تا در رقابت سیاسی هر طیفی قلعه محکم و نفوذ ناپذیری در دایره سیاست و اقتصاد خویش بنا کنند و برای تحکیم اراده و برنامه به خنثی سازی رقیب خویش مشغول می باشد.

و حال اگر بنای جدی در رسیدن به اهداف شعار سال ۱۴۰۰ داشته باشیم به نظر من چند نکته ذیل که کلید شفاف سازی در برنامه اقتصاد کشور پویاست و عبارتند از:

* برنامه تفکیک سیاست های تجاری و تولیدی برای حداقل چهار سال با نگرش تحقق شعار سال ۱۴۰۰ با به کار گیری و همسویی بخش خصوصی

* تفکیک دو وزارتخانه بازرگانی و صنایع و انتخاب دو وزیر در دو وزارتخانه و تکلیف به پاسخگو بودن هر کدام در حیطه مسئولیت خود

* انتخاب وزیرانی بدون گرایش های سیاسی و حزبی و جناحی در دوران تصدی مسئولیت خویش از جمله (صنایع، بازرگانی و کشاورزی) و تنها با بینش و تفکرات توسعه در اقتصاد کشور و ممنوعیت این وزیران در سیاست و احزاب و گروه های تشکیلاتی * تدوین و تعمیم قوانین تنبیهی و جرائم مالی و زندان برای ارائه آمارهای دروغ، اطلاعات دروغ، وعده های دروغ، برنامه های دروغ و گزارشات دروغ در همه ارکان اجرایی و نهادهای تصمیم گیری در سطح وزیران و مدیران و معاونین جهت شفاف بودن مسیر حرکت و راست آزمایی مسئولین

* تدوین و توسعه فرهنگ خادم بودن در ارکان اقتصادی کشور برای مولدین چه در بخش های دولتی و چه در بخش خصوصی در کلیه امور و نه توهم ریاست خواهی و فرماندهی یکسویه در نظام کار و تولید

* رفع موانع بازدارنده کالاهای صادراتی و سرعت

نایب رئیس هیئت مدیره
انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

امید آفرینی در جامعه و نشان دادن ظرفیت های کشور در عرصه تولید مورد توجه رسانه ها قرار گیرد



نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران گفت: حمایت از تولید کنندگان موجب رونق بازار و فعال شدن چرخه صنعت و خود کفایی هرچه بیشتر کشور و ایجاد انگیزش سازنده در تولید کنندگان و صنعتگران در ارائه کالا و خدمات بهتر خواهد بود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس احمد فتح الهی افزود: حمایت از تولید کنندگان می تواند علاوه بر اشتغال پایدار، به رونق و پویایی اقتصاد هم کمک کند و در این خصوص رسانه ها در توسعه و فرهنگ سازی جامعه نقش ارزنده ای دارند بنابراین امید آفرینی در جامعه و نشان دادن ظرفیت های کشور به ویژه در عرصه تولید باید مورد توجه جدی رسانه ها قرار گیرد و در راستای امید آفرینی و استفاده از کالای ایرانی در جامعه می تواند کمک به سزایی به چرخه تولید و اقتصاد کند و همچنین مسئولین زیربسط باید از ورود محصولات خارجی جلوگیری نمایند چرا که خرید و مصرف محصول خارجی برابر است با بیکار کردن نیروی کار ایرانی مخصوصاً جوانان است. اگر حمایت از محصولات داخلی با کیفیت ادامه داشته باشد ظرفیت تولید کالاهای ایرانی دو سه برابر افزایش خواهد یافت.

این کارآفرین برجسته کشور ادامه داد: همانطور که مشاهده میکنیم محصولات تولیدی داخل از نظر کیفیت و تنوع چیزی از کالاهای خارجی کم ندارد و

مسئولین باید تلاش کنند مشکلات و قوانین دست و پاگیر که سد راه تولید کنندگان است را بردارند مانند بروکراسی اداری که یکی از موانع جدی بر سر راه تولید کنندگان است و از مسئولین انتظار حل این بروکراسی که بارها متذکر شده ایم را داریم. فتح الهی افزود: رونق بازار و فعال شدن هرچه بیشتر چرخ صنعت و خود کفایی هرچه بیشتر کشور بر میگردد به قدرت اقتصادی و رشد اقتصادی یک کشور که مسئله مهمی در اقتصاد محسوب می شود که زیر بنای اصلی افزایش اشتغال، کاهش تورم و توسعه اقتصادی است.

نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در ادامه گفت: رشد اقتصادی به تعبیر ساده عبارت است از افزایش تولید یک کشور در مقایسه با مقدار آن در سال های گذشته و افزایش نیروی کار و همچنین افزایش میزان عرضه کالاها که در پی آن قیمت کالاها کاهش یافته و قدرت خرید مردم افزایش می یابد.

وی افزود: رشد اقتصادی سبب افزایش صادرات کشور خواهد شد و ورود ارز به داخل کشور را تسهیل می کند و با ورود ارز بیشتر قدرت اقتصادی در تامین منابع نیاز در زمینه های مختلف افزایش یافته و مسئولان و تصمیم گیران می توانند به برنامه ریزی برای توسعه زیر ساخت ها و توسعه کشور و همچنین تامین مواد اولیه و ماشین الات که در کشور وجود

ندارد اقدام نمایند.

رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران (سبزان) در پایان اصلی ترین عواملی که موجب رشد اقتصادی کشور را بدین شرح برشمرد:

۱- استفاده از فناوری های نوین که بدون آن حتی اگر یک کشور سرمایه انسانی مناسبی داشته باشد اما فناوری های جدید برای استفاده نداشته باشد نمیتوان انتظار داشت چنین کشوری بتواند قدم در مسیر رشد پایدار بگذارد.

۲- افزایش مشارکت نیروی کار، زمانی که تعداد افراد حاضر در فرایند تولید کالا و خدمات بیشتر باشد رشد اقتصادی افزایش می یابد.

۳- بکارگیری روشهای جدید، با افزایش تخصصی نیروی کار و به کارگیری روشهای جدید تولید نیز می توان رشد اقتصادی را افزایش داد و با استفاده از کامپیوتر برای کنترل و رباتیک، تولید را به طور چشمگیری افزایش داد.

۴- یافتن مواد اولیه جدید، برای تولید کالاها و خدمات نیاز به تامین منابع اولیه مورد نیاز آنها است، منابع طبیعی نقش تعیین کننده در صنایع مختلف دارد و کشف منابع جدید ظرفیت تولید اقتصاد را افزایش میدهد.

۵- افزایش مرادوات تجاری، توانایی تجارت یک کشور با سایر کشور ها و افزایش حجم مبادلات تجاری یکی از مهم ترین عوامل در رشد اقتصادی کشور ها است.

شخصیت صنعت غذای سال ۹۹



عبدالله قدوسی
مدیرعامل شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۸



همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **حسین مصطفی زاده**، مدیر هلدینگ بیژن 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 سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد مادقیان
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



صمد رسولوی پتیس
مدیرعامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۷

علیرضا مطلبی، مدیرعامل شرکت جهان غذای البرز (واندرلند):

حسین مصطفی زاده با توجه به مدت زمان کمی که به عرصه تولید در صنعت غذا ورود کرده است اما به دلیل هوش فوق العاده و قدرت تشخیص و آنالیز موقعیت اقتصادی بالایی که دارد توانسته است عملکرد بینظیری در این حوزه داشته باشد که البته نباید از فاکتور جسارت و اراده خاص ایشان هم غافل بود. آرزوی موفقیت روز افزون برای ایشان و خانواده بزرگ بیژن دارم.

دکتر مهدی کریمی تفرشی، رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها:

آقای مصطفی زاده کارافرینی شایسته، مدیری توانمند، مستعد، دارای برنامه ریزی و پلن در کارهایشان هستند و در کل به فکر اشتغالزایی و خدمت به اقتصاد و صنعت کشور هستند.



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.

ریاست سازمان ملی استاندارد: استانداردهای درونی پگاه، فراتر از استانداردهای ملی است

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) عامل به استاندارد و از شرکت‌های پیشرو کشور است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، روابط و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، غلامرضا شریعتی رئیس سازمان ملی استاندارد ایران و هیئت همراه، در بازدید از شرکت پگاه تهران با اعلام این مطلب افزود: پگاه در اجرا و پیاده‌سازی استاندارد و مباحث کیفی جزو شرکت‌های مطلوب کشور است که ساختار یافته عمل می‌کند. وی ادامه داد: پگاه از معدود شرکت‌های ایرانی است که استانداردهای داخلی تدوین شده دارد که سخت‌گیرانه و از استانداردهای ملی نیز سخت‌گیرانه است. او با اشاره به این نکته که تدوین استاندارد داخلی پگاه سخت‌گیرانه‌تر از استانداردهای ملی است، تصریح کرد: توجه و تعهد جدی به امر کیفیت موجب شد، تا پگاه اولین دریافت کننده نشان حلال در صنعت لبنیات کشور باشد. شریعتی افزود: به واقع صنایع شیر ایران جزو همکاران اصلی مادر حوزه تدوین، اصلاح و بازنگری استانداردهای داخلی است و در این حوزه نگاه کلان و ملی دارد.

سازمان ملی استاندارد ایران با اشاره به حق مالکیت معنوی پگاه در روند همکاری با سازمان ملی استاندارد ایران، در خصوص رفع موانع و تسریع در روند تدوین استانداردهای خواست شده نیز قول همکاری لازم داد. عبدالله قدوسی مدیرعامل صنایع شیر ایران نیز با اشاره به تاریخچه ۶۷ ساله پگاه، تصریح کرد: این شرکت با ۳۰ شرکت تابعه و ۱۰ هزار همکار، سی و پنجمین شرکت لبنی در دنیا است و ۳۵ درصد از سهم بازار داخلی را به خود اختصاص داده است. او افزود: پگاه در سال ۸۴،۹۹ هزار تن محصول را به ۱۸ کشور از جمله روسیه که مجوزهای بسیار سختگیرانه دارد، صادر کرده و نقش مهمی در ارزآوری کشور ایفا کرده است و ۱۱۰ هزار تن محصول هدف پیشرو در سال جاری است. قدوسی تاکید کرد: دریافت ۲۰ استاندارد بین المللی و کمک به تدوین ۱۰۰ استاندارد داخلی بیانگر توجه ویژه این شرکت به بحث کیفیت است، که خود را حامی و همراه همکاران در سازمان ملی استاندارد ایران می‌داند. او افزود: توجه به ارتقاء و استمرار کیفیت در الویت اصلی این شرکت است و کسب عناوین متعدد استانداردهای نمونه ملی و استانی توسط شرکت‌های گروه، نشانگر این موضوع مهم است و هم‌اکنون شرکت صنایع شیر ایران این افتخار را دارد که اغلب آزمایشگاه در شرکت‌های گروه، آزمایشگاه همکار سازمان ملی استاندارد است. شهیار دبیریان مدیر تضمین کیفیت صنایع شیر ایران نیز گزارش دستاوردهای حوزه کیفیت را ارائه و بر توسعه تعاملات فیما بین تاکید کرد. گفتنی است، بازدید از باغ موزه صنعت شیر، خطوط تولید و آزمایشگاه‌های شرکت پگاه تهران همراه با توضیحات سید جعفر میر مدیرعامل شرکت نیز از برنامه‌های این بازدید بود.





وزیر صنعت معدن و تجارت : مرتضی سلطانی از بزرگان صنعتی کشور و از مجاهدین اقتصادی است

در گام دوم اجرای طرح «اقتصاد مقاومتی با شرکت های برتر» گروه صنعتی و پژوهشی زر تفاهم نامه ای را با سرمایه گذاری به ارزش ۲ میلیارد دلار برای اجرای ۱۸ طرح در حوزه صنایع تبدیلی غذایی با وزارت صمت به امضا رساند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، با

حضور وزیر صمت، استانداران، نمایندگان مجلس و مسئولان دستگاه قضایی و فعالان بخش خصوصی در دومین مرحله از طرح اقتصاد مقاومتی با شرکت های برتر ۳۰۰ هزار میلیارد تومان تفاهم نامه سرمایه گذاری میان وزارت صمت و پنج شرکت گروه صنعتی زر، شرکت های ملی صنایع مس ایران، شرکت معدنی و صنعتی گل گهر، شرکت ایران رادیاتور و شرکت سنگ آهن گهر زمین در ۱۰۱ موضوع و طرح با هدف توسعه سرمایه گذاری و استفاده از توان شرکت ها به امضا رسید. رزم حسینی در آیین امضای تفاهمنامه توسعه سرمایه گذاری اقتصاد مقاومتی با شرکت های برتر گفت: کشور را باید شرکت های بزرگ و برتر بسازند. این شرکت ها علاوه بر پشتیبانی از شرکت های کوچک و متوسط توسعه متوازن در کشور به وجود می آورند.

رزم حسینی از مرتضی سلطانی به عنوان یک مجاهد اقتصادی نام برد و گفت امثال سلطانی ها که از یک شرکت خصوصی دومیلیارد دلار، معادل شرکت ملی مس دولتی ایران می خواهد سرمایه گذاری کند بسیار ارزشمند است. رسالت و وظیفه صدا و سیما و اصحاب رسانه ها این است که شخصیت ایشان را به جوانها معرفی کند. آنها باید در تلویزیون کلاس درس برگزار کنند و امید و تلاش را به جوانان و سرمایه های اجتماعی ما آموزش دهند.

وی در ادامه گفت: ما در این چهل سال به بزرگان صنعت ایران، به مجاهدین اقتصادی بی مهری کردیم و فرار سرمایه را بوجود آوردیم و امروز شاهد کاهش سرمایه گذاری در کشور شدیم.

وی همچنین تصریح کرد باید موضوع توسعه سرمایه گذاری در بخش تولید به عنوان مهمترین راهبرد اقتصادی ایران تبدیل

شود و همه ظرفیت ها در این خصوص فعال شوند. بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر درخصوص امضای این تفاهم نامه گفت: این تفاهم نامه شامل تولید محصولات دانش بنیان نوآور و صادرات محور در حوزه غلات و صنایع تبدیلی بوده که تولید داخلی نداشته و کشور ما را از واردات در این حوزه بی نیاز می کند.

سلطانی به توانمندی جوانان کشور اشاره کرد و گفت: باید به جوانان باور داشته باشیم و تفویض اختیار کنیم تا امروز شاهد بالندگی و شکوفایی صنعت در جهات مختلف باشیم توانمندی جوانان سر زمین ما بی نظیر است، این را دنیا اعتراف کرده مدیرانی که در این سالها تحریم را از تهدید به فرصت تبدیل کرده اند این دستاورد بزرگی است. از جمله لیزین که مهمترین دغدغه در حوزه کشاورزی بود و از خارج وارد می شد ولی بچه های دانش بنیان زر توانستند تمام این دغدغه ها را مرتفع نمایند و توانستیم در بحران کرونا بخش اعظم مواد اولیه تولید الکل را در همین مجموعه عرضه کنیم. وی تصریح کرد: ما مشکل بیرونی نداریم، مشکل ما بروکراسی داخلی است که باید حل و فصل گردد.

سلطانی با تاکید بر اینکه زمان گرانتر از منابع است افزود: من از زیر نقطه فقر آمدم فرزند مطلق فقر هستم همه بیوگرافی مرا خوب می دانند. ما باید زمان را در نظر داشته باشیم فرصت را از دست ندهیم این مگا پروژه ها لکوموتیو های توسعه کشور هستند.

بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر با اشاره به تاکیدات مقام معظم رهبری در سالهای اخیر بر مسئله تولید، تاکید کرد: می توانیم در حوزه تولید و صنعت با تکیه بر متخصصان و جوانان توانمند داخلی فخر دنیا باشیم، باید این باور و نگاه را در خود ایجاد کنیم.



امام جمعه کاشان در بازدید از شرکت باریج اسانس: مردم با خرید کالاهای ایرانی به تولید محصولات داخلی رونق بخشند

نماینده ولی فقیه و امام جمعه کاشان گفت: مردم با خرید کالاهای ایرانی و حمایت از صنعتگران به تولید محصولات در کشور رونق دهند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی شرکت باریج اسانس کاشان آیت‌الله عباسعلی سلیمانی در بازدید از این شرکت، تولید را از جمله ضرورت‌های مهم کشور دانست و افزود:



دشمنان نظام جمهوری اسلامی ایران در نبرد اقتصادی به دنبال ناکارآمد جلوه دادن این نظام مقدس در جهان هستند. وی با اشاره به نام‌گذاری‌های سال در بیش از یک دهه گذشته از سوی رهبر معظم انقلاب، اظهار داشت: در این نام‌گذاری‌ها تاکید معظم‌له بر توان و تولید داخلی و ایجاد اشتغال در کشور بوده است.

امام جمعه کاشان نام‌گذاری امسال با عنوان «تولید، پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها» توسط رهبر فرزانه انقلاب را تدبیری هوشمندانه بیان کرد و گفت: این مهم نشانگر دغدغه و نگاه آسیب‌شناسانه ایشان به مسائل اقتصادی کشور است.

وی با بیان اینکه تولید هر گونه محصول و ایجاد اشتغال تیری به چشم دشمن است، تاکید کرد: شعار «ما می‌توانیم» باید در جامعه تبیین، نهادینه و به یک باور و فرهنگ عمومی تبدیل شود.

نماینده ولی فقیه در کاشان، تربیت نیروی کارآمد در جامعه را یادآور شد و تصریح کرد: نیروی انسانی کارآمد در جامعه بیکار نمی‌ماند و اگر می‌خواهیم مشکل اشتغال در کشور برطرف شود باید نیروی کارآمد، متعهد، مجرب و با انگیزه تربیت شوند تا در عرصه تولید نقش آفرینی کنند.

آیت‌الله سلیمانی در خصوص صادرات محصولات شرکت باریج اسانس به کشورهای مختلف جهان و از جمله چین نیز گفت: این مهم بیانگر رشد علمی و برخورداری این شرکت از نیروی‌های کارآمد و توانمند است.

آیت‌الله سلیمانی با ابراز خرسندی از جایگاه شرکت باریج اسانس در داخل و خارج از کشور، یادآور شد: به برکت انقلاب اسلامی، ایران بدون هیچ واژه‌ای به سمت پیشرفت و توسعه در جهان گام برمی‌دارد که البته این مهم نیازمند همت و تلاش مضاعف برای برطرف کردن مشکلات و موانع تولید در کشور است.

ایشان با گرامیداشت یاد و خاطره مهندس حسین حجازی، حسن نیت مرحوم حجازی و میراث‌داری فرزندان را ستودند و گفت: فرزندان دست به دست هم دادند و کار را پدر را ادامه دادند، بسیار حائز اهمیت است.

امام جمعه کاشان از محیط و فضای تمیز و مدیریت صحیح شرکت باریج اسانس قدردانی کرد و افزود: این مهم نشان دهنده یک مدیریت اساسی و کارآمد در این واحد صنعتی و تولیدی است.

همچنین با حضور مدیر عامل محترم باشگاه فرهنگی ورزشی باریج اسانس سرکار خانم حسینی در خصوص مسائل و مشکلات باشگاه فرهنگی ورزشی باریج مباحثی مطرح شد و امام جمعه محترم بیان داشتند: مسئولین در خط مقدم انجام امور و بعنوان افراد راس صف هستند و باید مسائل را پیگیری نمایند و کارآفرین و اسپانسرها بعنوان پشتیبان هستند و از زحمات و فرهنگ سازی باشگاه باریج تشکر نمودند و وی در خصوص مسائل و مشکلات باشگاه فرهنگی ورزشی باریج نیز دستور پیگیری را صادر نمودند و در جلسه یکی از موارد را از طریق تماس تلفنی با مسولان مربوطه پیگیری شد.

مدیر عامل داروسازی باریج اسانس در این نشست گفتند: این شرکت جزو نخستین شرکت‌های داروسازی دارای مجوز در کشور است.

مهندس لاله حجازی این شرکت را دانش بنیان خواندند و گفتند: شرکت داروسازی باریج اسانس از دانش طب قدیم با بهره گیری از ابزار و دانش جدید محصولاتی با فرمولاسیون طب سنتی تولید می‌کند که باعث احیای این طب می‌شود.

ایشان ادامه دادند: باعث افتخار است که اولین فرمول طب سنتی که در کشور ثبت شد مربوط به شربت اشتهاآور باریج در سال ۱۳۸۶ بوده است هم اکنون نیز مرکز تحقیقات این شرکت پروژه‌های بالینی زیادی را در سطح کشور انجام می‌دهد.

ایشان اظهار داشتند: «کشت و صنعت گلکاران»، نخستین شرکت زیر مجموعه داروسازی باریج اسانس در سال ۱۳۶۴ کارش را با کشت گیاهان دارویی، روغن کشی، اسانس گیری و تهیه پودر گیاه آغاز کرد.

مهندس حجازی توضیح دادند: با افزایش تحریم‌ها برخی شرکت‌های تولید کننده گیاهان دارویی، مواد اولیه را از شرکت داروسازی باریج اسانس تهیه می‌کنند.



مجتمع صنایع غذایی مهیا پروتئین تهران فعالیت خود را در سال ۱۳۸۱ در زمینه تامین، تولید، بسته بندی و توزیع مواد پروتئینی آغاز کرد و در سال ۱۳۹۹ با تکمیل و راه اندازی بزرگترین و پیشرفته ترین مجتمع تولید مواد پروتئینی و غذایی کشور (شهر پروتئین مهیا) گامی جدید در توسعه این صنعت برداشت. تاریخ شروع تولید در این واحد از سال ۱۳۹۹ بوده است و میزان سرمایه گذاری آن ۱۳۴ میلیارد تومان بوده است.

زیرساختهای واگذار شده به این مجتمع صنعتی پروتئینی از سوی شهرک صنعتی خوارزمی (استان تهران) برق ۹/۳ مگاوات، آب ۴۴ مترمکعب در شبانه روز، گاز ۴۸۶ مترمکعب در شبانه روز و ظرفیت تصفیه خانه آن ۴۰۰ مترمکعب در شبانه روز است. وزیر صنعت، معدن و تجارت پس از افتتاح این خط توسعه ای، از بخش های مختلف این کارخانه بازدید و در جریان ظرفیت های آن قرار گرفت.

جمعی از معاونان و مدیران وزارت صمت، رئیس سازمان صمت استان تهران، مدیرعامل شرکت شهرکهای صنعتی استان تهران و نماینده مردم قرچک، ورامین و پیشوا در مجلس شورای اسلامی در این بازدید و افتتاح وزیر صمت را همراهی کردند.



افتتاح خطوط جدید و توسعه ای مهیا پروتئین توسط وزیر صمت

علیرضازم حسینی با حضور در کارخانه مهیا پروتئین چند خط توسعه ای این شرکت را افتتاح کرد.

وزیر صنعت، معدن و تجارت در سفر خود به شهرستان های جنوب شرق استان تهران با حضور در شهرک صنعتی خوارزمی خطوط توسعه کارخانه مهیا پروتئین را افتتاح کرد.

وزیر صنعت، معدن و تجارت در شرکت مهیا پروتئین (شهرک صنعتی خوارزمی) در جمع خبرنگاران، بیان کرد: صنایع بسته بندی به خصوص در حوزه صنایع غذایی روز به روز در حال توسعه می باشد و تولیدکنندگان این حوزه با تاکید بر برندسازی به دنبال تنوع و افزایش کیفیت محصولات تولیدی خود هستند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از شاتا؛ علیرضازم حسینی با بیان این مطلب، افزود: فرهنگ بسته بندی در کشورمان در حال توسعه می باشد و مردم خریدهای خود را از فروشگاه های بزرگ و زنجیرهای انجام می دهند.

وی با اشاره به افتتاح خطوط توسعه کارخانجات مهیا پروتئین، بیان کرد: این واحد بر اساس تامین نیاز بازار راه اندازی و افتتاح شده است.

وزیر صنعت، معدن و تجارت ادامه داد: صنایع بسته بندی به خصوص در حوزه مواد غذایی با کیفیت و تنوع، روز به روز در حال گسترش و توسعه است.

رزم حسینی گفت: مهیا پروتئین به سمت برندسازی رفته و اتفاقاً مرغ را بسته بندی و قیمت مصوب به بازار عرضه می کند.

این کارخانه در زمینه تولید، فرآوری و بسته بندی محصولات پروتئینی فعالیت دارد و ظرفیت تولید ۱۱۳ هزار تن انواع گوشت مرغ، گوسفند، گوساله، ماهی، همبرگر، سوسیس و کالباس و ناگت را دارد.

این واحد تولیدی در زمینی به مساحت ۱۶ هزار و ۸۰۰ متر مربع و با زیربنای ۲۲ هزار و ۹۰۹ متر مربع در شهرک صنعتی خوارزمی پاکدشت واقع است و برای حدود یک هزار و ۴۰۰ نفر شغل به وجود آورده است.



پرمیت، محصول جدید لبنیات کالبر روانه بازار شد

شرکت لبنیات کالبر با بیش از دو دهه سابقه در تولید انواع محصولات لبنی این بار محصول جدید خود را به عرصه حضور رساند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پرمیت یا همان پودر آب پنیر، محصول جدید شرکت لبنیات کالبر است.

آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تایید کنترل کیفی آن در مخازن تولید مناسب دریافت و ذخیره می گردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکت های چند لایه کامپوزیت بسته بندی می گردد.

این محصول با توجه به خصوصیات ویژه ای، همچون درصد بالای لاکتوز، کاربرد وسیعی در صنایع مختلف دارد.

پودر پرمیت کالبر از پرمیت به روش افشان تهیه می گردد.

این محصول با حداقل ۶۵٪ لاکتوز و با توجه به نیاز مشتریان تولید می شود.

از کاربردهای پودر پرمیت می توان به، استفاده در صنایع لبنی بویژه ماست و دوغ، صنایع شیرینی و شکلات سازی، صنایع نانوائی، صنایع کلوچه و بیسکویت سازی، تهیه انواع سس ها و دسر ها، ماکارونی، انواع اسنک، پفک و فرآورده های حجیم شده، پوشش های خوراکی و استفاده در صنایع داروسازی اشاره کرد.





آرگون صنعت سپاهان به جمع شرکت‌های دانش‌بنیان پیوست

عهده دارد. ویسکوزیته‌های بالاتر از ۳۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰ پخوبی در این دستگاه ترکیب یا مخلوط می‌شوند. امخازن همزن شرکت آرگون صنعت توانسته نیاز صنایع مختلف در زمینه اختلاط و بدست آوردن محصولی کاملاً یکنواخت (هموژنایز) با صرف انرژی بهینه و زمان کمتر را رفع کند. طراحی صحیح همزن نقش موثری در کاهش هزینه‌های تولید و رسیدن به یک محصول یکنواخت و با کیفیت مطلوب دارد.

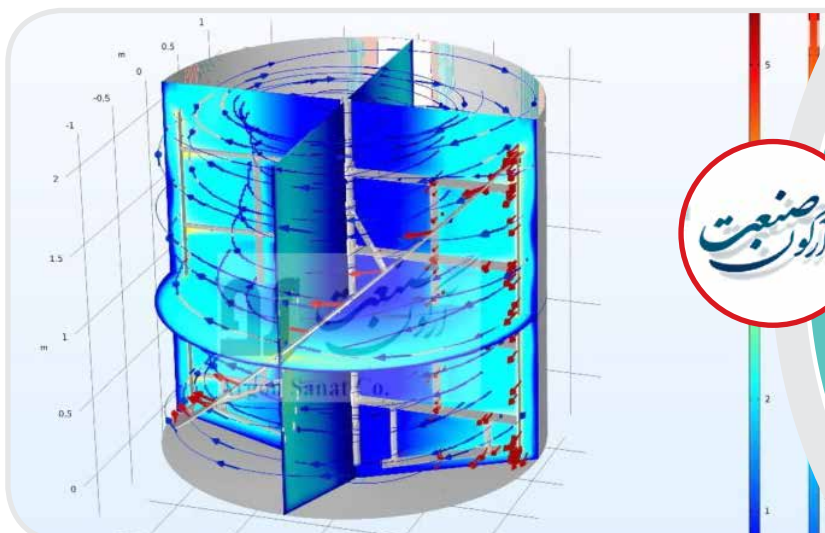
میکس پخت

میکس پخت دستگاهی است کارآمد و ترکیبی از چند مرحله فرآیند در یک دستگاه است.

این مراحل شامل خرد کردن، مخلوط کردن، همگن کردن، حرارت دادن و خشک کردن می باشد و برای محصولاتی که نیاز به کیفیتی همگن دارند در صنایع مختلف که اهم آنها صنایع غذایی، شیمیایی، دارویی و بهداشتی میباشد استفاده میشود.

این دستگاه متشکل از چند سامانه از جمله همزن پیشرفته، سامانه پخت مستقیم با بهره‌گیری از خط بخار خشک و سامانه پخت غیر مستقیم با استفاده از ژاکت حرارتی، سامانه کنترل فشار و اتوماسیون نیمه اتوماتیک می باشد.

اپراتور با استفاده از سامانه اتوماسیون نیمه اتوماتیک PLC قادر به کنترل متغیرهایی همچون دمای محصول و فشار مخزن و سرعت همزن می‌باشد که با استفاده از آن می‌تواند فرمولاسیون مورد نظر خود را با دقت قابل قبول اجرا کند. همچنین در میکس پخت با استفاده از بالابر مواد اولیه و درب ورود مواد اتوماتیک تا حد امکان از دخالت دست در پروسه تولید جلوگیری شده است تا محصول از نظر بهداشتی نهایت حد استاندارد را رعایت کند.



شرکت آرگون صنعت سپاهان از اعضای انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران به جمع شرکت‌های دانش‌بنیان پیوست. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه صنعتی آرگون صنعت در سال ۱۳۷۴ فعالیت خود را با هدف طراحی و ساخت انواع مخازن استنلس استیل مورد نیاز در صنایع غذایی، لبنیات، نوشیدنی و همچنین مخازن حمل شیر، مواد شیمیایی، گلوکز، روغنهای خوراکی و غیره در استان اصفهان آغاز نمود. از جمله تولیدات این شرکت می‌توان به مخازن پروسس (سه جداره)، مخازن تحت فشار، مخازن سیلو در انواع یک جداره و دو جداره، مخازن حمل در انواع یک جداره و دو جداره، مخزن اسپتیک، دستگاه ذوب کره، دستگاه میکس پخت جهت تولید پنیر پروسس و... دستگاه وت پنیر (cheese 8Vat)، طرح استفان، دستگاه "میکس پودر"، طرح گلس، آیس بانک سیلو، دستگاه "ذوب کن کره" اشاره کرد.

با تایید معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری دو ساخته شرکت آرگون صنعت سپاهان به عنوان محصول دانش‌بنیان تایید شد.

بنا بر تایید ارزیابان دانش‌بنیان، دستگاه تولید میکس پخت و دستگاه مخزن همزن برای مایعات پاراوایسکوز و غیر نیوتونی شرکت آرگون صنعت سپاهان به عنوان محصولات دانش‌بنیان تشخیص داده شده است. همچنین سایر محصولات این شرکت نیز به عنوان محصولاتی با طراحی ویژه این شرکت شناسایی شدند.

مخزن همزن برای مایعات پاراوایسکوز و غیر نیوتونی این دستگاه همزن خاص به نام فراگرانروی (ویسکوهمزن) است که عملیات مهم اختلاط را در بسیاری از صنایع بر



شیر کم چرب شه وین محصولی از شرکت شروین مهاباد

اهمیت شیر و لبنیات از دیدگاه تغذیه در درجه اول به کلسیم این گروه از مواد غذایی و در مرحله بعد به پروتئین و برخی از ویتامین های گروه B به ویژه B2 یا ریبوفلاوین و برخی املاح دیگر که در شیر موجود است، بازمی گردد.

فواید شیر کم چرب عبارتند از:

- چربی کمتر و بخصوص چربی اشباع کمتر که می تواند سلامت قلب و عروق را تضمین کند.

- انرژی کمتر که به حفظ تناسب وزن کمک می کند.

- پروتئین بیشتر که به حفظ تقویت عضلات کمک می کند.

- برای داشتن کلسیم کافی در بدن دقت کنید در هر صد میلی لیتر شیر ۲۰۰ میلی گرم کلسیم وجود دارد.

جالب است بدانید میان میزان چربی موجود در شیر و جذب کلسیم، نسبت عکس وجود دارد. یعنی هر چقدر چربی موجود در شیر بیشتر باشد، جذب کلسیم کمتر است و در صورتی که شیر کم چرب باشد، میزان جذب کلسیم در بدن بیشتر می شود.

پژوهش ها نشان می دهد کلسیم در کاهش وزن، پیشگیری از سرطان روده بزرگ، تنظیم فشار خون و پیشگیری از بیماری های قلبی نیز نقش موثری دارد.

یکی دیگر از فواید نوشیدن شیر در روزهای آلوده سال از مهمترین توصیه هایی است که متخصصان به مردم می کنند، با بالا بردن مصرف لبنیات و شیر به دلیل کلسیم آن، باعث می شود سرب موجود در هوا جذب بدن نشود.

با مصرف شیرهای کم چرب شه وین تولید شرکت شروین مهاباد امیدواریم روزهای سالم تری در انتظار شما عزیزان باشند.



زعفران سحرخیز موفق به اخذ گواهی قدمت یونسکو شد

گروه کشاورزی صنعتی سحرخیز که نامی شناخته شده و از معتبرترین برندهای زعفران کشور است موفق به کسب گواهی قدمت و ثبت در خاطرات جمعی از کمیسیون ملی یونسکو ایران شد.

سحرخیز از سال ۱۳۱۱ به همت مرحوم حاج محمد سحرخیز بنیان گذاشته شد و در سال های ابتدایی به شکل مجموعه فروشگاه های اختصاصی فعالیت نمود. در سال های بعد سحرخیز با گسترش فعالیت های خود در راستای ارائه محصولات با کیفیت و اصل احترام به مشتری، مزرعه های کشت و پرورش زعفران را راه اندازی کرد. سپس کارخانه های فرآوری محصولات متنوع پایه گذاری شد و تولید بسته بندی بیش از ۱۲ گروه محصولی مختلف و صادرات و فروش در جای جای دنیا از افتخاراتی است که باعث شده سحرخیز فاصله معناداری از رقبای خود داشته باشد. در واقع تمام چرخه ی تولید تا توزیع در مجموعه سحرخیز انجام می شود و آنها محصولات شامل زعفران، نبات، زرشک، خشکبار، ادویه، عرقیات، جای و دمنوش و بسته های هدایای ویژه را در سبد محصولی خود عرضه می کنند.





رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی های صنایع غذایی:

مقررات پیچیده دولتی صرفاً متوجه واحدهای تولیدی است

دکتر پرویز جهانگیری گفت: علیرغم شکست سیاست جریحه هر حرکت فعالان اقتصادی را با خطا کار نمودن آنها و تحمیل جرائم سنگین از فعالیت باز می داریم. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا در گفتگو با خبرنگار ما گفت: برای انجام و موفقیت در هر کاری می بایستی زیر بناهای لازم را برای انجام آن تدارک ببینیم تا بتوانیم آن کار را به پیش ببریم. وقتی از کشورهای پیشرفته سخن به میان می آوریم مشاهده می کنیم که برنامه ریزان و مسئولین آنها اولاً از دانش مورد نیاز بهره مند می باشند و تصمیم های بدون بررسی و کارشناسی نمی گیرند.

لزوم استفاده از افراد متخصص و با تجربه در راس دستگاههای دولتی

دکتر پرویز جهانگیری ادامه داد: کشورمان متأسفانه از این منطق درست بهره مند نیست و مسئولیت ها را به افرادی که فاقد دانش و تجربه لازم در رشته مورد نظر دارند، می سپاریم، که نمونه بارز آن گماردن یک استاندار در ریاست یک سازمان تحقیقاتی همچون سازمان ملی استاندارد ایران می باشد.

این کارآفرین صنعت غذای کشور افزود: ریاست چنین سازمانی می بایستی به فردی سپرده شود که اولاً از درون آن سازمان بالا آمده باشد و ثانیاً با شایسته سالاری بدون هیچ روابطی انتخاب شده باشد.

ما از این دست مسئولیت سپاری متأسفانه در کشورمان فراوان داریم، لذا می توان گفت که دلیل عمده عقب افتاده گی ما و عدم پیشرفت مان از این انتخابهای رابطه ای و غیر شایسته سالاری نشات می گیرد.

جهانگیری افزود: وقتی مسئولی در مسئولیتی که به عهده اش سپرده می شود سواد و تجربه کافی را نداشته باشد، نتیجه همین می شود که الساعه شاهد آن هستیم و هر روز به جای پیشرفت، عقب رفت داریم.

وی با اشاره به لزوم کالبد شکافی در کشور با وجود داشتن نعمات کافی خداوندی که اقتصاد آن به مرحله ای رسیده است که مردمش در فقر و فلاکت و زباله گردی بسر می برند، اظهار کرد: ما کشوری بودیم که تمامی کشورهای منطقه آرزوی رسیدن

به شرایط آن را داشتند، در سالهای اوائل انقلاب حرکتها در جهت پیشرفت بود زیرا در انتخاب مسئول به سوابق علمی و فنی افراد توجه میشد و روابط در جامعه حاکم نبود.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا ادامه داد: متأسفانه گسترش روابط و بی توجهی به شایسته سالاری سبب بروز مشکل فعلی ما شد و مدیران شایسته از کشور خارج و دانش خود را در اختیار همسایگانی قرار دادند که اکنون ما شاهد پیشرفت آنها هستیم.

وی افزود: همین مدیران ما سازمان استاندارد را برای کشورهای آسیای میانه راه اندازی کردند و سبب بوجود آمدن صنعت در آن کشورها شدند که حکومت عقب مانده روس قادر به انجام این کار نبود.

جهانگیری گفت: برنامه ریزان برای افزایش فعالیت و پیشرفت با دانشی که دارند:

- اهداف استراتژیک را مشخص می کنند.
- در جهت توسعه و توانمند سازی برنامه ریزی می کنند

- برنامه های حمایتی خود را از طریق اعطای تسهیلات مالی و معنوی اعلام می نمایند.

- انواع کمکهای مقرراتی و مالی و امکاناتی را در برنامه های توسعه و پیشرفت قرار می دهند.

- با ایجاد مراکز پژوهشی و فراهم نمودن بستر تحقیق و توسعه، نتایج سرمایه گذاری در این بخش را به کارآفرینان واگذار مینمایند.

- انواع حمایتهای قانونی و حقوقی را برای ایجاد فعالیتهای اقتصادی را فراهم نموده و تمامی موانع

انرا از سر را بر می دارند

- بانکها را وادار می نمایند که بدنبال کارآفرینان بروند و باحداکثر توان با حداقل سود بیشترین سرمایه را در اختیار کارآفرینان قرار دهند.

در تمامی تصمیمات دست اندر کاران را شرکت داده و بدون حضور آنها تصمیم نمی گیرند

- دولتها بسته های حمایتی خود را مشخص نموده و حتی نیازهای خود را از طریق کارآفرینان داخلی تامین می نمایند

و.....

رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی افزودنی های صنایع غذایی افزود: شاهدیم که ترکیه عقب مانده از اقتصاد به اعمال اینگونه سیاستها توانست که بدون داشتن منابع انرژی و... در آمد خود را از بابت تولید و خدمات به سالیانه حدود ۲۵۰ میلیارد دلار برساند، در حالی که ما وجود یک وابسته بازرگانی خود را تحمل نمی کنیم، کشور ترکیه در کشورهای مجاور ما و در هر کدام حداقل سه وابسته بازرگانی دارد.

قوانین ناکارآمد مالیاتی کارآفرینان را از تولید کنار می زند

این فعال اقتصادی ادامه داد: با واقع گرایی مشاهده می کنیم که نه تنها هیچ حرکتی از آنچه اشاره شد را در کشور بصورت واقعی نداریم بلکه با شعارهای حمایت از تولید تیشه به ریشه تولید می زنیم. کارآفرین را بجای پرداختن به تولید به کارمند بی جیره و مواجب سازمان امور مالیاتی تبدیل میکنیم و

محیط زیست هیچ مشکلی با آنها ندارد و جریمه ای نیز برای آنها متصور نیست، در صورتیکه کارگاهی مرتکب این خطا شود ضمن مزاحمت‌های مختلف آن کارگاه را نیز مشمول جرایم مینمایند. این قصور سازمان محیط زیست بدلیل دولتی بودنش مورد اعتراض هیچ مرجعی نیست. وظیفه سازمان محیط زیست تحقیق در زمینه چگونگی کاهش آلاینده ها و کاهش آلودگیهای محیط و حفظ سلامت محیط زیست و راهنمایی و کمک به واحدهای تولیدی برای کاهش آلودگی ها می باشد نه توسل به تهدید و جریمه.

دکتر جهانگیری در پایان گفت: در هر حال موانع و مقررات زائد در کشور بر سر راه فعالیتهای اقتصادی بیشمار و ریشه ای ست تا این موانع توسط افراد کاردار برداشته نشوند ما در باتلاق موجود غوطه خورده و غرق خواهیم شد. بدیهی است که با چنین شرایط قادر به جهش دادن تولید نخواهیم بود.

کشور ترکیه متمایل شده و علیرغم کیفیت مناسب کالاهای ما را درجه دوم تلقی نموده و در صورت ناچاری بسمت ما میایند.

مقررات پیچیده دولتی صرفاً متوجه واحدهای تولیدی است

در حالی که سرمایه های ما بر روی زمین مانده صدور پروانه ها برای فعالیت سالها بطول می انجامد، مقررات پیچیده دولتی صرفاً متوجه واحدهای تولیدی است و سایر بخشها در این زمینه ها آزاد هستند. بطور مثال در کشور در نقاط مختلف ساختمانهای ۵ و ۱۰ طبقه ساخته میشوند. که اکثر آنها فاقد تاسیسات تصفیه پس آبهای انسانی و غیر انسانی بوده و برای دفع از چاههای جذبی استفاده میکنند و در این حالت سازمان حفاظت

با قوانین ناکارآمد مالیاتی کارآفرینان را از تولید کنار زده و وادارشان می کنیم که به کشورهایی که از آنها استقبال می کنند کوچ کنند.

جهانگیری اظهار کرد: علیرغم شکست سیاست جریمه هر حرکت فعالان اقتصادی را با خطا کار نمودن آنها و تحمیل جرائم سنگین از فعالیت باز می داریم. تمامی کمبودهای مالی خود را به دوش فعالان اقتصادی گذاشته و منابع آنها را که می بایست صرف توسعه و پیشرفت آنها باشد را جذب می کنیم و مصداق سگهای رها شده و سنگهای بسته را اجرا می کنیم.

وی گفت: بدون در نظر گرفتن شرایط حاکم در اتاقهای در بسته و بدون مشورت با دست اندر کاران تصمیمات خلق الساعه درخصوص صادرات گرفته می شود و این حرکتها خریداران کشور های دیگر را نسبت به خرید از ایران بد گمان و سر درگم می کند و در نتیجه در منطقه ما خریداران به سمت

رئیس سازمان ملی استاندارد خبر داد:

تسهیل فرآیند بازرسی و نمونه برداری در صنایع غذایی کشور



ملی استاندارد ایران تنها مرجع اعطا کننده نشان و گواهی حلال در کشور است و دیگر نشان ها در بحث حلال اعتبار قانونی ندارد.

رئیس سازمان ملی استاندارد ایران در زمینه نمونه برداری، بازرگری و اصلاح ساختار در نمونه برداری محصولات را ضروری دانست و گفت: تولید کنندگان باید نسبت به تولید با کیفیت احساس مسئولیت داشته باشند و سلامت مردم را اولویت خود بدانند.

شریعتی در همین زمینه ادامه داد: هر قدر در نمونه برداری ها با خطا و عدم انطباق کمتری مواجه شویم می توانیم تمرکز و توان خود را برای فراهم کردن مسیرهای صادراتی برای تولید کنندگان به کار گیریم. وی صنایع غذایی کشور را به عنوان یک صنعت پیشرو و موثر برشمرد و افزود: محاسبه نرخ کیفیت بر اساس مقبولیت جامعه حاصل می شود که به دنبال آن طرح قیمت گذاری بر اساس نرخ کیفیت حاصل می شود.

صنایع غذایی ایران با صادرات ۳۵ میلیارد دلار، سهم ۱۸ درصدی از صادرات غیر نفتی را به خود اختصاص داده است و ۳۳ درصد از استانداردهای ملی که اجرای آن اجباری است به صنعت غذا مرتبط می باشد.

تأیید صلاحیت مراجع صدور گواهی، تسهیل فرآیند تجارت، واگذاری برخی از امور به بخش خصوصی، ایجاد آزمایشگاههای تخصصی مرجع، تسهیل استاندارد برای تولید کنندگان داخلی و مرجعیت اعطای گواهی نشان حلال از جمله مواردی بود که در این جلسه طرح و شریعتی طبق قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد پاسخگوی آن بود.

رئیس سازمان ملی استاندارد ایران با اشاره به تفاهم اخیر این سازمان با سازمان های دامپزشکی و غذا و دارو افزود: در جریان تفاهم های صورت گرفته، مقرر شد، نتایج آزمون آزمایشگاههای هر دو سازمان که گواهی استاندارد ۱۷۰۲۵ را از مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران دریافت کرده باشند مورد قبول مانیز می باشد.

شریعتی، تنوع تولید، بهره گیری از تکنولوژی و خوشنامی محصول را در انتخاب واحدهای تولیدی نمونه منطقی دانست و اظهار داشت: شاخص های معرفی واحد نمونه برگرفته از اجماع نظرات واحدهای تولیدی و صنعتی است که هر ساله بعد از معرفی واحدها در مراسم روز جهانی استاندارد احصا و روزآمد می شود.

وی درخصوص استاندارد حلال تأکید کرد: سازمان

شریعتی در نشست مشترک با تنی چند از فعالین صنعت غذا از تسهیل فرآیند بازرسی و نمونه برداری در صنایع غذایی کشور خبر داد به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از سازمان ملی استاندارد، تعدادی از فعالین صنایع غذایی کشور در دیدار با رئیس و معاونان سازمان ملی استاندارد ایران، به بیان نقطه نظرات و دیدگاههای خود برای تقویت صنایع غذایی کشور پرداختند.

غلامرضا شریعتی، رئیس سازمان ملی استاندارد ایران در جمع اعضای انجمن صنایع غذایی ایران، بار دیگر بر حمایت از بخش خصوصی تأکید کرد و گفت: نقطه نظرات و دیدگاههای صاحبان صنایع را پس از طرح در شورای عالی استاندارد و تصویب آن در دستور کار برنامه های اجرایی استاندارد قرار می دهد.

رئیس سازمان ملی استاندارد ایران ارتباط دو سویه صنایع با سازمان استاندارد را الزامی دانست و تصریح کرد: در ترسیم برنامه مرتبط با صنعت و استاندارد با پیشکسوتان همان بخش برای دریافت پیشنهادات مشورت می کنیم.

در نظر داشتن صنایع بزرگ برای انتخاب واحدهای نمونه، تعیین نرخ کیفیت، قیمت گذاری براساس کیفیت، رفع موازی کاری، استانداردسازی مواد خام،

جمال رازقی جهرمی:

ماموریت دولت آینده رفع موانع تولید باشد
نه دخالت در بازار

به گفته رئیس اتاق شیراز تامین نقدینگی چالش همیشگی بخش صنعت بوده است. اصلاح نظام بانکداری کشور سال‌هاست مورد تاکید قرار گرفته، اما تاکنون اقدام موثری صورت نگرفته است و بانک‌ها جزیره‌ای عمل می‌کنند. دولت آینده باید در این زمینه کاری اساسی انجام دهد. در حال حاضر تولید اولویت نظام بانکی کشور نیست و بانک‌ها به جای حمایت از تولیدکنندگان به پروژه‌هایی که سوددهی بالاتری دارند، تسهیلات پرداخت می‌کنند.

این کارآفرین برجسته کشور تاکید می‌کند: موضوع دیگر این است که در سال‌هایی که نرخ تورم بالاست، دخالت دولت نیز در بازار افزایش می‌یابد، غافل از اینکه این دخالت خود عامل بی‌ثباتی در بازار است. تولیدکننده بر اساس علم اقتصاد عمل می‌کند؛ اما دخالت دولت باعث افت کارآیی می‌شود و انگیزه تولید و پاداش‌دهی صحیح را از بین می‌برد دولت‌ها باید به نظر کارشناسان اقتصادی و فعالان اقتصادی بها دهند و از دخالت‌های بی‌مورد در بازار خودداری کنند. او ادامه می‌دهد: تولیدکنندگان و صنعتگران در سالی که تولید، پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها نام‌گذاری شده است، از مسوولان درخواست رفع موانع تولید این نجات‌بخش اقتصاد کشور را دارند؛ اگر دولت آتی همین ماموریت را انجام دهد، گام بزرگی برای اقتصاد برداشته است.

بیماری کووید-۱۹ بر چالش‌ها و تهدیدهای بخش تولید افزوده است. از این وضعیت همه بخش‌های اقتصادی لطمه دیده ولی بخش صنعت بیش از سایر بخش‌ها تحت تاثیر این چالش‌ها قرار گرفته است. عضو هیات نمایندگان اتاق ایران ادامه می‌دهد: سال گذشته سخت‌ترین فشارها از سوی آمریکا اعمال شد و اقتصاد کشور را زمین‌گیر کرد. صنایع به دلیل تحریم‌های بانکی و بیمه‌ای قادر به تامین مواد اولیه و واسطه‌ای خود از مسیر درست و معمول نبودند و در نتیجه افزایش هزینه سربار منجر به بالا رفتن قیمت تمام‌شده کالاها شد. نرخ تورم که به دلیل مسائل داخلی و خارجی به شدت افزایش یافته است، قدرت خرید را کاهش داده و به دنبال آن تقاضای موثر را نیز تحت تاثیر قرار داده است. در چنین شرایطی باید به رفع تحریم‌ها و تعامل با دنیا و اقتصادهای جهانی تاکید شود.

او ادامه می‌دهد: یکی از چالش‌های مهم بخش صنعت کمبود سرمایه‌گذاری است. بر اساس آمار موجود، تا سال ۱۳۹۶، رشد موجودی سرمایه خالص در دهه ۹۰ خورشیدی همواره منفی بوده است. عوامل متعددی باعث شده تا بازدهی سرمایه‌گذاری پایین باشد که از جمله مهم‌ترین آنها می‌توان به گران بودن تسهیلات و رشد نرخ ارز اشاره کرد. باید اعتماد به فضای اقتصادی و سرمایه‌گذاری کشور باز گردد.

به گفته رئیس اتاق شیراز اصلاح نظام بانکی کشور سال‌هاست مورد تاکید قرار گرفته؛ اما تاکنون اقدام موثری صورت نگرفته و دولت آینده باید در این زمینه کاری اساسی انجام دهد.

بایدها و نبایدهای رئیس‌جمهور آینده برای اقتصاد کشور چیست؟ جمال رازقی جهرمی، رئیس اتاق شیراز می‌گوید: پاسخ به این سوال سخت ممتنع است؛ سخت است چون مطالبات زیادی از سال‌های قبل پیش‌روی ماست؛ آسان است چون سال‌هاست که فعالان اقتصادی خواسته خود را فریاد می‌زنند.

رازقی جهرمی می‌گوید: برای پاسخ به این سوال می‌توانیم مورد به مورد مشکلات فعالان اقتصادی را بررسی کنیم؛ به عنوان مثال مهم‌ترین موانع فضای کسب‌وکار برای صنعتگران در سال گذشته چه بوده است؟

مدیرعامل صنایع غذایی ب.آ ادامه می‌دهد: اقتصاد کشور سال‌های متمادی است از مشکلات ساختاری رنج می‌برد. انواع تحریم‌های بین‌المللی مسیر حرکت تولید و رشد اقتصادی را ناهموار کرده و شیوع

بیست و هشتمین

نمایشگاه بین‌المللی ایران آگرو فود
۳۱ شهریور ۱۴۰۰ برگزار می‌شود

مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه می‌توانند درخواست اولیه خود را با تکمیل فرم مربوطه با مراجعه به سایت <http://www.iranagrofoodfair.com> ارسال نمایند.

گفتنی است با توجه به تنوع گروه‌های کالائی، کثرت متقاضیان مشارکت و گستردگی نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۱، بمنظور تسهیل و تسریع در امر جانمایی و رفاه حال مشارکت‌کنندگان، جانمایی غرف و رزرو اولیه جهت شرکت کنندگان بخش ربالی متقاضی مشارکت در داخل سالن در این نمایشگاه نیز بصورت اینترنتی انجام خواهد شد.

بیست و هشتمین نمایشگاه بین‌المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگرو فود ۲۰۲۱)، از ۳۱ شهریور تا ۳ مهر ۱۴۰۰ در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار می‌شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ستاد برگزاری نمایشگاه ایران آگرو فود با صدور اطلاعیه شماره ۱ خود از ثبت نام اولیه شرکتهای متقاضی جهت حضور در این رویداد بزرگ خبر داد.

فراخوان، اعلام تعرفه‌ها و آغاز مراحل ثبت نام متقاضیان مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۱ به زودی آغاز خواهد گردید. کلیه متقاضیان

یونس ژائله:

اجرای کشاورزی قراردادی باید با سرعت بیشتری پیگیری شود



شده است.

ژائله افزود: وضعیت استان از نظر حداقل بودن رقابت غیرمنصفانه شرکت‌ها و مؤسسات دولتی یا شبه‌دولتی در بازار، عدم دخالت‌های غیرمنطقی دستگاه‌های حاکمیتی در تعیین قیمت‌ها و نبود کمبود در بازار نسبت به میانگین کشوری بهتر و از نظر ثبات سیاست‌ها، قوانین و مقررات رویه‌های اجرایی ناظر بر کسب‌وکار، موانع در فرآیندهای اداری و اخذ مجوزهای کسب‌وکار در دستگاه‌های اجرایی و غیرقابل پیش‌بینی بودن و تغییرات قیمت مواد اولیه از میانگین کشوری بدتر ارزیابی شده است.

شورا بدون ارائه توضیح و مستندات لازم از سوی تشکل‌ها و کمیسیون‌های تخصصی و همچنین عدم وصول پاسخ از برخی دستگاه‌های اجرایی با وجود پیگیری‌های مکرر را از جمله مشکلات دبیرخانه شورای گفت‌وگو عنوان کرد.

او همچنین در تشریح نتایج طرح پایش فضای کسب‌وکار استان در پاییز ۹۹ گفت: با وجود بهبود شاخص استانی محیط کسب‌وکار نسبت به فصل گذشته، رتبه استانی از رده سوم کشوری به رده هفتم تنزل یافته است.

رئیس اتاق تبریز ادامه داد: بر اساس نظرات فعالین اقتصادی استان در پاییز ۹۹ در خصوص وضعیت محیط کسب‌وکار استان در سه بخش عمده کشاورزی، صنعت و خدمات، بخش کشاورزی، مساعدترین و بخش خدمات، نامساعدترین موقعیت را به خود اختصاص داده است.

او میزان مشارکت واحدهای استان در طرح مذکور را ۶۶ درصد عنوان کرده و گفت: میانگین ظرفیت تولید واقعی بنگاه‌های اقتصادی مشارکت‌کننده در طرح، به‌طور متوسط با ۴۰،۸۰ درصد ظرفیت اسمی بوده که نسبت به همین میزان در تابستان گذشته (۳۷،۳۱ درصد)، با افزایش تقریبی سه واحدی مواجه

رئیس اتاق تبریز بر لزوم اجرای سریع کشاورزی قراردادی و برنامه‌ریزی صحیح و دقیق در کشت محصولات کشاورزی تأکید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از اتاق تبریز، رئیس هیئت مدیره گروه صنایع غذایی شیرین عسل با تأکید بر لزوم پیگیری طرح مبتنی بر کشاورزی قراردادی گفت: باید زنجیره‌ای از اطلاعات لازم در خصوص میزان اراضی، ظرفیت هرکدام از آن‌ها، اینکه هرزمینی مستعدی کشت چه محصولی بوده و از سوی دیگر نیازمندی‌های بازار داشته باشیم تا شاهد افزایش راندمان تولید محصولات کشاورزی در استان بوده و به‌صورت برنامه‌ریزی شده برای تولیدات محصولات گام برداریم.

یونس ژائله در هفتاد و یکمین نشست شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی آذربایجان شرقی با اشاره به برخی مشکلات شورای گفت‌وگوی استان گفت: خلأ اجرای مصوبات استانی در قانون از جمله این مشکلات است به‌گونه‌ای که متأسفانه ضمانت اجرای مصوبات استانی در قانون پیش‌بینی نشده و همین امر سبب شده تا برخی از دستگاه‌ها در اجرای این مصوبات، همکاری لازم را به عمل نیاورند.

ژائله، ارسال موضوعات و مشکلات به دبیرخانه

رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران خراسان رضوی:

برای تحقق شعار سال اراده‌ای وجود ندارد



از جنس موانع و بروکراسی اداری و تصمیمات سلیقه‌ای و مدیران دست و پا بسته است و درصد بسیار کمی از مشکلات جنبه مالی دارد.

غلامرضا میری در پاسخ به این سوال که چشم انداز تولید و

صادرات زعفران ایران را در سال ۱۴۰۰ چگونه ارزیابی می‌کنید اینگونه پاسخ داد: متأسفانه به‌طور کلی زعفران وارد فاز سیاسی شده است که از هر اظهار نظری واقعی و منطبق با وضعیت موجود برداشت‌های یک‌سویه می‌شود.

غلامرضا میری گفت: اگر اراده‌ای برای تحقق شعار سال وجود داشت باید تولید و صادرات از اوضاع بهتری برخوردار می‌بود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا میری، رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران استان خراسان رضوی در پاسخ به سوال خبرنگار ما مبنی بر اینکه؛ «چه پیشنهادهایی برای تحقق شعار سال دارید؟» گفت: اینگونه به نظر می‌رسد که برای تحقق شعار امسال نیز مانند شعارهای سال‌های گذشته اراده‌ای وجود ندارد. اگر اراده‌ای برای تحقق شعار سال وجود داشت باید تولید و صادرات از اوضاع بهتری برخوردار می‌بود.

میری بیان کرد: برای تحقق شعار سال باید در مرکز هر استان یک پکیج از تمام ارگانها و سازمانها تشکیل گردد با اختیارات کامل سپس تشکل‌های بخش خصوصی مشکلات بخشهای مختلف را در این جمع مطرح و در همان جلسه تصمیم نهایی برای رفع مشکل انجام پذیرد.

نائب رئیس شورای ملی زعفران در ادامه افزود: باید توجه داشت که مشکلات همه



آوری آن از سطح بازار اقدام شد. از مصرف کنندگان تقاضا می شود، از مصرف این فرآورده خودداری و در صورت مشاهده در سطح بازار، موضوع را به ادارات کل استاندارد استان ها اعلام کنند.



لبنیات با قیمت مصوب در بازار عرضه می شود

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی افزایش قیمت محصولات لبنی که مشمول قیمت گذاری دولتی هستند را تکذیب کرد.

به گزارش ایسنا؛ سیدمحمد رضا بنی طبا در پاسخ به این سوال که آیا قیمت لبنیات گران شده است یا خیر، گفت: کارخانه های لبنی براساس قانون، کالاهای مشمول قیمت گذاری دولتی را با قیمت مصوب به بازار عرضه می کنند و سایر کالاهای هم براساس آیین نامه

مشمول قیمت گذاری تثبیتی نیست. وی همچنین تاکید کرد که افزایش قیمت نان پیش از تصویب و اعلام قیمت جدید غیرقانونی است و بازرسی بر این کالاهای هفته های گذشته افزایش یافته است.



روغن زیتون با نام تجاری سابروسو خوراکی نیست

سازمان استاندارد ایران اعلام کرد فرآورده روغن زیتون سابروسو محصول کشور اسپانیا مصرف خوراکی ندارد و استفاده از آن ممنوع است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دفتر ارزیابی کیفیت کالاهای صادراتی و وارداتی سازمان استاندارد ایران در اطلاعیه ای اعلام کرد: فرآورده روغن زیتون سابروسو محصول کشور اسپانیا، مصرف خوراکی ندارد و استفاده از آن ممنوع است.

در همین راستا، پس از شناسایی این محصول در مراکز عرضه شهرستان سیرجان، نسبت به جمع



شکر دیگر نرخ مصوب ندارد

معاون بازرسی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان با تاکید بر اینکه افزایش قیمت نان قبل از اعلام نرخ جدید غیرقانونی است، علت افزایش قیمت شکر را رو به اتمام بودن ذخایر شکر وارد شده با ارز دولتی عنوان کرد و گفت: با توجه به اینکه شکر در حال حاضر با ارز نیمایی وارد می شود دیگر مشمول نرخ گذاری تثبیتی نیست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، سید جواد احمدی در نشست خبری در پاسخ با سوالی درباره افزایش قیمت شکر گفت: قیمت مصوب ۸۷۰۰ تومان برای شکر وارد شده با ارز دولتی بود، اما با توجه به تغییر گروه کالایی شکر در سال گذشته از گروه یک به دو و قطع تخصیص ارز دولتی به این کالا، ذخایر شکر وارد شده با ارز ۴۲۰۰ تومانی کاهش یافته و رو به اتمام است و شکر وارد شده با ارز نیمایی نیز



این پدیده شوم جلوگیری کنند. او با اشاره به اینکه صادرات زعفران در حال انجام است، افزود: به دلیل آنکه گمرک آماری ارائه نکرده است، آمار دقیقی از میزان صادرات در فروردین و اردیبهشت نداریم.

میری ادامه داد: با توجه به تغییرات هیئت دولت و انتخابات پیش رو و همچنین کاهش نرخ ارز، پیش بینی صادرات دشوار است، چرا که صادرکنندگان با نرخ بالاتری زعفران صادر کردند که به سبب ورود ارز به سامانه نیما، اکثر صادرکنندگان با ضرر مواجه هستند.

این مقام مسئول با اشاره به تاثیر خشکسالی بر تولید زعفران بیان کرد: با توجه به کمبود بارش و شرایط خشکسالی، استمرار این روند منجر به کاهش تولید می شود.

میری در پایان قیمت کنونی زعفران را تابع عواملی همچون خشکسالی، کم آبی، گران بودن کود، کارگر و آب بر بودن کشاورزی اعلام کرد و گفت: قیمت پایین زعفران انگیزه کشاورزان برای کشت جدید یا به کارگیری برخی اقدامات برای افزایش تولید را کاهش داده است؛ چرا که با وجود گرانی هزینه های تولید و ثبات نرخ از سال ۹۸ به رغم دیگر کالاهای، قیمت زعفران حداقل ۲۰ تا ۳۰ درصد باید رشد کند.



آرد یارانه ای تنها عامل تعیین قیمت تمام شده نان نیست

هیات نمایندگان اتاق اصناف ایران در بیانیه ای بر اصلاح قیمت نان متناسب با قیمت تمام شده تاکید کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی اتاق اصناف ایران در هشتمین اجلاس هفتمین دوره هیأت نمایندگان اتاق اصناف ایران که امروز بصورت ویدئو کنفرانس برگزار شد، یکی از مسائل مهم و خواسته های اساسی ۱۴۰ نفر از هیأت نمایندگان



قیمت زعفران ۳۰ درصد از نرخ واقعی کمتر است / حداکثر قیمت هر مثقال زعفران ۷۰ هزار تومان

نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: حداقل قیمت هر مثقال زعفران ۴۵ هزار تومان و حداکثر ۶۵ تا ۷۰ هزار تومان است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران از ثبات قیمت زعفران در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون حداقل قیمت هر کیلو زعفران ۷ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان و حداکثر ۱۴ میلیون تومان است.

او با اشاره به اینکه میزان خرید و فروش در بازار داخل تفاوتی نداشته است، افزود: با توجه به قدرت خرید خانوار و کاهش میهمانی و دورهمی ها، تقاضا برای خرید زعفران در بازار کاهش یافته است. میری حداقل قیمت هر مثقال زعفران را ۴۵ هزار تومان و حداکثر ۶۵ تا ۷۰ هزار تومان اعلام کرد. نایب رئیس شورای ملی زعفران درباره آخرین وضعیت قاچاق پیاز زعفران بیان کرد: قاچاق پیاز و خروج آن از مرزهای کشور تعطیلی ندارد و امسال هم از ۵ تا ۱۰ خرداد با خروج پیازها از زمین این موضوع تکرار می شود.

قاچاق پیاز زعفران به قیمت نابودی اقتصاد او با بیان اینکه عمده پیاز زعفران به صورت قاچاق از کشور خارج شده است، گفت: اکثر پیازهایی که در کشورهای همسایه کشت شده به صورت قاچاق رفته است؛ چرا که تنها در مقطعی پیازه های تولیدی فروخته شدند، از این رو به کشاورزان توصیه می شود که از فروش پیاز زعفران اجتناب کنند؛ چرا که این موضوع در بلندمدت به ضرر کشاورزان و اقتصاد کشور است.

نایب رئیس شورای ملی زعفران ادامه داد: با توجه به آنکه زعفران، محصولی استراتژیک به شمار می رود که انحصار آن متعلق به ایران است، دستگاه های مسئول با اعمال نظارت بیشتر باید از

قیمت گذاری محصولات ساخت داخل قیمت گذاری و وارد بازار می شود. سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی اضافه کرد: حدود ۷۰ درصد از تولیدات کارخانه های لبنی که شامل شیر بطری یک لیتری کم چرب، شیر بطری یک لیتری نیم چرب و شیر بطری یک لیتری پرچرب و کامل، شیر نایلونی، ماست ۹۰۰ گرمی کم چرب و پرچرب، ماست دیه ای کم چرب و پرچرب و پنیر یو اف ۴۰۰ گرمی مشمول قیمت گذاری دولتی هستند و اگر افزایش قیمتی داشته باشند، تخلف است و نهادهای نظارتی باید به آن رسیدگی کنند. البته تاکید می کنیم همین اقلام هم با ضرر به بازار عرضه می شوند و درواقع ستاد تنظیم بازار از جیب تولیدکننده به مردم یارانه می دهند.

وی در ادامه گفت: قیمت حدود ۲۰ درصد از مابقی تولیدات کارخانه های لبنی که شامل محصولات چوب شیرکائو، ماست همزده و طعم دار، کره، بستنی، انواع شیرهای طعم دار و بدون لاکتوز و دارای ویتامین دی می شود، براساس مولفه های تولید تعیین شده و بدیهی است که با افزایش هزینه مولفه های تولید قیمت آنها نیز افزایش یابد.

بنی طباطبائی تصریح کرد: از ابتدای سال حقوق و دستمزد ۴۰ درصد و از آذرماه سال گذشته قیمت محصولات پتروشیمی بطور میانگین حدود ۲۵ درصد افزایش داشته است. قیمت شیرخام باید ۴۵۰۰ تومان باشد ولی در حال حاضر در بازار حدود ۵۰۰۰ تومان خرید و فروش می شود. همچنین در فصل گرما با کاهش شیردهی گاوها و کاهش عرضه شیرخام مواجه هستیم که این موضوع عملاً قیمت شیرخام را در بازار افزایش می دهد.

وی در پایان با اشاره به اینکه دامداران درخواست افزایش قیمت شیرخام را داشته اند اما هنوز تصویب نشده است، گفت: ۶۵ درصد ضریب تولید محصولات لبنی وابسته به شیرخام است و روشن است که با افزایش قیمت شیرخام قیمت لبنیات نیز افزایش می یابد.



به ۶۵۰۰ تومان را به سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان ارائه کرده اند و نرخ فروش محصول خود را ضعیف نیستند.

وی در واکنش به فروش هر کیلوگرم شیر خام به قیمت ۸ هزار تومان در برخی خرده فروشی ها و فروشگاه های لبنیات سنتی در تهران تصریح کرد: به طور قطع فروش شیر خام به این قیمت گران فروشی است و به افراد توصیه می شود که شیر را به صورت پاستوریزه مصرف کنند که علاوه بر حفظ

ارزش غذایی از سلامت لازم برخوردار است.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی اضافه کرد که کارخانه های تولید کننده فرآورده های لبنی شیر خام بی کیفیت را پس می زنند و این محصولات به بخش های دیگر تولید لبنیات وارد می شود.

بنابراین گزارش حدود یکماه قبل دامداران خواهان افزایش قیمت ۴۵۰۰ تومانی شیر خام به ۶۵۰۰ تومان بودند و قیمت تمام شده شیر خام را ۵۹۵۰ تومان اعلام کرده اند.

رئیس هیات مدیره انجمن صنفی گاوداران نیز در این ارتباط اظهار داشت که مستندات لازم به وزارت جهاد کشاورزی و سازمان حمایت ارائه کرده ایم اما هنوز این مسأله در دستور کار ستاد تنظیم بازار قرار نگرفته است.

این افزایش درخواست شیر خام و به طبع آن قیمت محصولات لبنی در حالی ارائه شده است که رئیس جمهور چندی پیش عنوان کرده بود که تا قبل از انتخابات نباید قیمت کالاهای اساسی و مصرفی مردم افزایش یابد؛ اما صنایع روغن نیز به دنبال افزایش قیمت ۳۰ درصدی محصولات خود هستند.



افزایش قیمت لبنیات تکذیب شد

مدیر عامل اتحادیه تعاونی های لبنی گفت: تاکنون هیچ مصوبه ای مبنی بر افزایش قیمت شیر خام و محصولات لبنی نداشته ایم.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی احسان

نفر نیروی کار نیاز است و این مسئله به اقتصاد و معیشت جامعه و کارگران آسیب جدی وارد می کند. بنابراین نمی توان نرخی را ثابت نگه داشت و با افزایش هزینه ها همان خدمات قبلی را ارائه کرد؛ لذا از دولت تقاضا داریم همان طور که نرخ خدمات دولتی مانند انرژی را برای جلوگیری از بروز خسارت به واحدهای تولید کننده افزایش می دهد، نرخ نان را نیز متناسب با تورم کشور افزایش داده تا فعالان صنفی در بخش پخت نان نیز بیش از این متحمل زیان نشوند.

بدیهی است تا زمان تصویب اصلاحیه نرخ هیچ یک از واحدهای نانوائی مجاز به افزایش نرخ بصورت غیرقانونی نیستند و واحدهای بازرسی و نظارت اصناف و سازمان تعزیرات به صورت جدی با خاطیان برخورد خواهد نمود.



دامداران درخواست افزایش حدود ۵۰ درصدی قیمت شیر خام را به دولت ارائه کردند

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی گفت: دامداران درخواست افزایش قیمت شیر خام از ۴۵۰۰ تومان به ۶۵۰۰ تومان را به سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان ارائه کردند. به گزارش تسنیم؛ محمدرضا بنی طباطبائی سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی اظهار کرد: قیمت خرید شیر خام کیفی در کارخانه های لبنی نزدیک به ۵۰۰۰ تومان است که بالاتر از قیمت ۴۵۰۰ تومانی مصوب خود است.

وی افزود: نرخ خرید و فروش شیر خام در بازار بالاتر از نرخ مصوب است زیرا بازار عملا از دستورات و مصوبه ها پیروی نمی کند هر کیلوگرم شیر خام در نقاط مختلف کشور ۴۷۰۰ تومان تا ۴۸۰۰ تومان و در بیشترین قیمت کمتر از ۵۰۰۰ تومان خرید و فروش می شود.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ادامه داد: دامداران اما تقاضای افزایش قیمت شیر خام

اصناف کشور از دولت، بحث اصلاح نرخ نان متناسب با قیمت تمام شده و جلوگیری از خسارات بیش از پیش به صنف نانوائیان کشور بود.

امروز در شرایطی قیمت نان ثابت مانده است که نانوائیان با افزایش چند برابری دیگر هزینه های تولید، روزگار دشواری را سپری می کنند. نکته حائز اهمیت آن است که افزایش قیمت نان تنها منوط به قیمت آرد نیست؛ و فاکتورهای متعدد دیگری در هزینه های جاری نانوائیان دخیل است که در قیمت تمام شده نان لحاظ نشده و مشکلات جدی را برای این صنف ایجاد کرده است.

بنا به بررسی اتاق اصناف ایران از جامعه صنفی این تمهیدات در نرخ صنف نانوائیان کاملاً مشهود است و این موارد عبارتند از افزایش قیمت دستمزد کارگران که سالانه مطابق مصوبات قانون کار افزایش یافته، افزایش نرخ خمیر مایه، افزایش هزینه انرژی (برق، آب، گاز)، افزایش نرخ اجاره مغازه، افزایش هزینه های بهداشت نانوائی به دلیل شیوع کرونا و...

به عنوان مثال هزینه دستمزد سرکارگر نانوائی در اسفندماه سال ۱۳۹۸ روزانه ۸۵ هزار تومان بوده که در آبان ماه سال ۱۳۹۹ به ۱۳۰ هزار تومان افزایش یافته است و در سال ۱۴۰۰ نیز از ۲۶ تا ۳۹ درصد افزایش روبه رو شده است و هزینه خمیر مایه در اسفندماه سال ۱۳۹۸ هر کیسه ۱۰ کیلوپی، ۱۵۶ هزار تومان بوده، که در آبان ماه سال ۱۳۹۹ به ۳۷۰ هزار تومان افزایش یافته و هم اینک نیز قیمت آن ۴۵۰ هزار تومان است.

همچنین قیمت نمک در اسفندماه ۱۳۹۸ هر کیلو ۱۰۰ تومان بوده که در آبان ماه سال ۱۳۹۹ به هر کیلو یک هزار تومان تغییر قیمت یافته و در اردیبهشت ۱۴۰۰ به میزان یک هزار و ۲۵۰ تومان رسیده است و همچنین هزینه تغذیه کارگران در اسفندماه سال ۱۳۹۸ روزانه حدود ۱۰ هزار تومان بود که همین قیمت در آبان ماه سال ۱۳۹۹ به ۶۰ هزار تومان تغییر یافت و هزینه بهداشت نانوائی در سال ۹۸ روزانه ۵ هزار تومان بوده که در سال ۱۳۹۹ به دلیل رعایت پروتکل بهداشتی ناشی از بیماری کرونا به ۱۵۰ هزار تومان افزایش یافته است.

متأسفانه فشار اقتصادی ناشی از تورم شدید سالانه، افزایش نرخ ارز و متعاقب آن افزایش قیمت بسیاری از کالاهای دیگر و عدم همخوانی قیمت ها موجب شده تعدادی از صنوف خبازان مجبور به تغییر شغل خود شده و یا از نیروهای شاغل در نانوائی بکاهند؛ این درحالی است که در هر نانوائی حداقل به ۵



ممنوعیت عرضه شیرینی‌های قنادی توسط فروشندگان نان



فانتزی

رئیس اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران گفت: واحدهای صنفی نان‌های صنعتی، مجاز به عرضه شیرینی‌های قنادی‌ها مانند شیرینی‌های تر و خاص نیستند.

به گزارش ایرنا؛ محمدجواد کرمی درباره وضعیت عرضه انواع شیرینی در نان فانتزی فروشی‌ها و قیمت این محصولات پا به پای قنادی‌ها، افزود: اصولاً در همه صنوف از جمله واحدهای نانوايي، تداخل صنفی تا ۲۰ درصد اتفاق می‌افتد همانند اینکه اکثر قنادی‌ها، خشکبار و بستنی یا لباس فروشی‌ها کفش می‌فروشند.

رئیس اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران با بیان اینکه این تداخل صنفی تا ۲۰ درصد هیچ اشکالی ندارد، اظهارداشت: اگر ۲۰ درصد تداخل در نانوايي‌ها رعایت شود مشکل ساز نیست.

وی اظهارداشت: تولید انواع نان، کیک و شیرینی‌های مرسوم مانند کیک یزدی، کشمشي، کنجدي، دونات، کروسان و شیرینی‌ها و نان‌های لایه‌ای در واحدهای نان فانتزی و صنعتی مشکلی ندارد اما اگر بخواهند از این میزان فراتر رفته و شیرینی‌های تر و شیرینی‌های غیرمرتبط با نان را عرضه کنند به طور حتم این موضوع تخلف است.

کرمی تصریح کرد: در صورت تداخل صنفی بیش از ۲۰ درصد، به طور قطع اتحادیه و اتاق اصناف با متخلفان برخورد می‌کند.

رئیس اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران درباره قیمت فروش نان شیرینی‌ها گفت: اکنون نرخ شیرینی‌هایی مذکور که در واحدهای نان صنعتی تولید می‌شود به مراتب از قنادی‌ها پایین‌تر است که البته این تفاوت نرخ هیچ ارتباطی به کیفیت این محصولات در واحدهای تولیدی نان‌های صنعتی و قنادی

دیگر دامداران نگران محصول مازاد روی دستشان نیستند، در حالی که افزایش تولید شیرخشک به معنای کوچک شدن سفره خانوار است.

او با انتقاد از این موضوع که سیاست دولت مردم محور نیست، بیان کرد: کاهش مصرف لبنیات و افزایش تولید شیرخشک و آزادسازی صادرات به زیان مصرف‌کننده است که امیدواریم با توجه دولت، مشکلات تولید و مصرف مرتفع شود.

ظفری در پایان تصریح کرد: دولت به ازای صادرات هر کیلو شیرخشک ۱۶ تا ۱۷ هزار تومان تعرفه دریافت می‌کند، در حالی که افزایش تولید و صادرات شیرخشک بیانگر کوچک شدن سفره خانوار و محصولات لبنی از سبد مصرفی است.

روغن مایع ۳۵ درصد گران شد/ افزایش ۳۰ درصدی قیمت روغن جامد طبق نامه ارسالی یکی از شرکت‌های بزرگ تولید روغن، قیمت انواع روغن مایع ۳۵ درصد و روغن جامد ۳۰ درصد گران خواهد شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، شرکت صنعتی بهشهر در نامه‌ای به سازمان بورس اوراق بهادار از افزایش قیمت روغن خوراکی خبر داده است.

در این نامه که در ۲۵ اردیبهشت ماه صادر شده، آمده است: احتراماً در چارچوب ماده ۱۳ دستورالعمل اجرایی افشای اطلاعات شرکت‌های ثبت شده نزد سازمان بورس اوراق بهادار موارد ذیل را با استحضار می‌رساند:

بر اساس اعلام سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان مقرر گردید که قیمت مصوب فروش انواع روغن ساخته شده از تاریخ ۲۶ اردیبهشت ۱۴۰۰ به شرح ذیل افزایش یابد:

-انواع روغن مایع ۳۵ درصد

-انواع روغن جامد ۳۰ درصد

-با توجه به ترکیب تولیدات و فروش شرکت متوسط افزایش نرخ فروش محصولات شرکت به میزان ۳۳ درصد خواهد بود.

قیمت‌های فوق بر اساس واردات با ارز یارانه‌ای (هر دلار ۴۲۰۰ ریال) است. در صورت هر گونه تغییر در نرخ ارز ترجیحی کالاهای اساسی قیمت فروش محصولات شرکت نیز به تبع آن تغییر خواهد کرد.

ظفری مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی افزایش قیمت لبنیات را تکذیب کرد و گفت: از آذر تاکنون هیچ گونه مصوبه‌ای مبنی بر افزایش قیمت شیرخام و محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری نداشته‌ایم.

او افزود: با توجه به افزایش حقوق و دستمزد، حمل و نقل و سایر نهاده‌ها قیمت تمام شده تولید بالا رفته است.

ظفری ادامه داد: از ابتدای سال قیمت خرید هر کیلو شیرخام از دامدار ۲۰۰ تا ۳۰۰ تومان رشد داشته است، در حالی که مصوبه قانونی در این زمینه نداریم و نرخ مصوب همچنان ۴ هزار و ۵۰۰ تومان است.

مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی درباره آینده بازار لبنیات بیان کرد: با توجه به کاهش قدرت خرید خانوار، بعید است که قیمت محصولات لبنی افزایش یابد.

به گفته این مقام مسئول، هم اکنون متوسط سرانه مصرف لبنیات در دنیا ۱۸۰ کیلو و در کشور ما ۵۰ تا ۶۰ کیلو بوده که متأسفانه نسبت به سال‌های اخیر کاهش داشته است.

افزایش تولید شیرخشک به نفع مردم نیست

ظفری ادامه داد: شیرخشک محصولی است که قابلیت فرآوری آن وجود دارد و تنها اتخاذ تصمیمات نادرست مبنی بر صادرات بی رویه شیرخشک، شرایط را دشوار کرده است و با استمرار این روند کار به جایی می‌رسد که سرانه مصرف از این رقم هم کمتر می‌شود.

این مقام مسئول با بیان اینکه افزایش قیمت لبنیات منجر به کاهش سرانه مصرف می‌شود، گفت: با وجود تورم ۴۰ تا ۵۰ درصدی، افزایش حقوق کارمندی و کارگری جوابگوی گرانی‌ها نیست، از این رو دولت برای کل جامعه هدف باید یارانه لبنیات تخصیص دهد تا محصول نصف قیمت به دست تولیدکننده برسد.

او از افزایش تولید شیر خشک خبر داد و گفت: با کاهش قدرت خرید خانوار و افت مصرف لبنیات، شیرخام تولیدی روانه صنایع شیرخشک شد که این موضوع به نفع مردم نیست.

این مقام مسئول ادامه داد: با جذب شیرخام مازاد صنایع لبنی در کارخانه‌های شیرخشک



رشد صادرات خشکبار در گروی اجرای بخشنامه‌های

صادره

به گفته فرشچیان بخشنامه‌های ابلاغ شده در حوزه خشکبار که بر زمین مانده است باید اجرا شود تا تولید و صادرات حرکت خودش را به خوبی ادامه دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت صنعت، معدن و تجارت، احمد رضا فرشچیان، نایب رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار ایران در نشست هم‌اندیشی برنامه‌های توسعه صادرات کشور که با حضور وزیر صمت، نمایندگان مجلس و بخش خصوصی برگزار شد، گفت: مشکلات کشور باید ریشه‌ای مورد واکاوی قرار گیرد، یکی از مشکلات بخشنامه‌های خلق الساعه بوده است که تأثیرات منفی بر روند کار فعالان اقتصادی گذاشته است.

وی با تأکید بر ضرورت تعریف و بازنگری مفاهیم مرتبط با حوزه اقتصاد، ادامه داد: تعریف مشخصی از صادرات باید ارائه شود و اینکه هدف و مقصود ما از صادرات چیست. در تدوین این هدف، الگوی کشورهای موفق باید مد نظر باشد و از مدل‌های استفاده شده توسط آنها الگو برداری شود. در این زمینه بهینه‌سازی تولید، حمل و نقل، کاهش هزینه‌های تجارت الکترونیک و حتی روابط با کشورهای دیگر باید مورد بررسی قرار گیرد و موقعیت‌ها و توقعات شناسایی شود.

به گفته این مقام مسئول همچنین بخشنامه‌های ابلاغ شده در این حوزه که بر زمین مانده است باید اجرا شود تا تولید و صادرات حرکت خودش را به خوبی ادامه دهد.

محمد شریعتی مقدم رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران اظهار کرد: کشاورزی در ایران به دلیل تغییرات اقلیمی، آب و هوایی، مشکلات خشکسالی و مواردی از این قبیل، بسیار آسیب پذیر است.

وی افزود: به دلیل آسیب پذیر و حساس بودن صنعت کشاورزی در ایران، نبود بیمه کشاورزی در کشور بسیار احساس می‌شود که دولت باید توجه و تأکید زیادی نسبت به اجرایی شدن آن داشته باشد.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران بیان کرد: متأسفانه از همان ابتدا پایه‌های بیمه کشاورزی در کشور محکم نبوده و دولت هیچگاه این امر را برای کشاورزان اجباری نکرده است.

شریعتی مقدم ادامه داد: همین‌جایی نگرفتن بیمه کشاورزی در کشور یکی از دلایلی است که در چند سال گذشته باعث تضعیف صنعت کشاورزی ایران شده است.

وی تصریح کرد: در حال حاضر صنعت پسته ایالات متحده از ایران سبقت گرفته است به دلیل این که بخش کشاورزی این کشور توانست چند سال متوالی بدون متحمل شدن ضرر به صادرات و سودهای فراوان دست پیدا کند.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران ابراز کرد: با این وجود تنها دلیلی که باعث شد تا کشاورزان آمریکایی بدون اینکه ضرری بهشان وارد شود پسته تولید کنند، انواع بیمه‌های کشاورزی بود که در صورت بروز ضرر، دولت آن را پرداخت می‌کرد.

شریعتی مقدم افزود: البته همواره این دولت‌ها نیستند که ضررهای بیمه‌ای را پرداخت می‌کنند بلکه شرکت‌های سرمایه‌گذاری خصوصی نیز در سراسر دنیا در این امر دخیل هستند.

وی اظهار کرد: با این وجود یکی از عوامل تأثیر گذاری که می‌تواند در حال حاضر ضررهای وارد شده به بخش کشاورزی را جبران کند و راه نجات کشاورزی ایران در وضعیت نامساعد کنونی باشد، بیمه کشاورزی است که باید در کشور اجباری شود.

ها ندارد.

وی اضافه کرد: به طور قطع از لحاظ کیفیت هیچ تفاوتی بین شیرینی‌هایی که در واحدهای نان صنعتی و قنادی‌ها تولید می‌شود، نیست.

کرمی افزایش قیمت نان و انواع نان شیرینی‌ها را ناشی از افزایش چند برابری نرخ مواد اولیه تولید دانست و افزود: مصرف‌آرد در شیرینی‌چندان زیاد نیست بلکه نرخ سایر مواد اولیه تأثیرگذار است به طور مثال اگر واحدهای روزانه ۱۰۰ کیلوگرم شیرینی تولید کند تنها ۳۰ درصد مصرف‌آرد دارد بنابراین سهم‌آرد در برخی تولیدات ناچیز است.

وی اظهار داشت: به طور قطع اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران با ورود واحدهای تولیدی نان‌های صنعتی در تولید انواع شیرینی مخالف است و اگر واحدهایی بخواهند بیش از حد مجاز به تولیدات قنادی‌ها ورود پیدا کنند با آنها برخورد می‌شود.

رئیس اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران با بیان اینکه قیمت انواع نان، کیک و شیرینی‌های مرسوم مانند کیک یزدی، کشمش، کنجدی، دونات، کروسان و شیرینی‌ها و نان‌های لایه‌ای باید منطقی و متعادل باشد، گفت: واحدهای تولیدی نان‌های صنعتی همانند سایر صنوف تنها تا ۲۰ درصد اجازه فروش انواع شیرینی‌ها را دارند.

بر اساس این گزارش، اکنون ۶۸۰ واحدصنفي نان‌های حجیم و نیمه حجیم دارای پروانه کسب در تهران فعال است و حدود ۳۰ واحد در حال دریافت پروانه کسب هستند.



بیمه کشاورزی اجباری شود

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران گفت: کشاورزی ایران بسیار آسیب پذیر است که در راستای آن باید بیمه بخش کشاورزی در کشور اجباری شود. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی



غذایی انرژی‌زا و غنی‌شده با ریزمغذی‌ها را با استفاده از صمغ «دانه شاهی» و صمغ «زدو» بررسی کردند.

دانه شاهی؛ دارای مقدار قابل توجهی از ترکیبات صمغی و موسیلاژ است که با خیساندن، آب جذب می‌کند. صمغ زدو نیز صمغ شفافی است که از درخت بادام تراوش می‌کند. درخت بادام بومی ایران است و در مناطق وسیعی از استان‌های مرکزی رشد می‌کند. به صمغ زدو، صمغ فارسی یا شیرازی نیز گفته می‌شود.

برای تهیه ماده غذایی از موادی شامل پودر گوشت، پودر سویا، روغن، ویتامین‌های محلول در چربی (A، D، E و K)، آهن و روی و سدیم کلرید استفاده شد. سپس تاثیر استفاده از صمغ دانه شاهی و صمغ زدو، بر ماندگاری و بازیابی مواد معدنی و ویتامین‌ها مورد ارزیابی قرار گرفت.

یافته‌های این مطالعه نشان داد که حضور صمغ‌ها موجب حفظ محتوای ویتامین‌های محلول در چربی در نمونه‌ها می‌شود و باعث می‌شود این ویتامین‌ها پس از گذشت زمان، در نمونه‌ها پایدار بمانند.

بهترین فرمولاسیون در این مطالعه حاوی ۳۵.۲۵ درصد پروتئین و ۰.۵ درصد مواد معدنی بود که می‌تواند حدود ۲۷۷ کیلوکالری انرژی، کل میزان مورد نیاز روزانه ویتامین A، D و E به همراه ۶۲.۵ درصد میزان مورد نیاز روزانه ویتامین K و کل میزان مورد نیاز روزانه به عناصر آهن و روی را در افراد تامین کند.

به گفته پژوهشگران این مطالعه: ماده غذایی غنی‌شده را می‌توان در برنامه تغذیه‌ای دانش‌آموزان، کارگران، ورزشکاران و تغذیه شرایط اضطراری گنجاند.

در این تحقیق امیرحسین رازجو و مریم عزیزخانی؛ پژوهشگران گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل، به همراه رضا اسماعیل‌زاده کناری از دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه به صورت مقاله علمی پژوهشی با عنوان «غنی‌سازی غذای انرژی‌زا با استفاده از صمغ‌های بومی ایران» در مجله علوم و صنایع غذایی ایران، منتشر شده است.

تولیدکنندگان باید صورت گیرد تا آنها به ادامه تولید امیدوار شوند.

حسینی در پایان درباره آخرین وضعیت صادرات طلای سرخ تصریح کرد: بنابر آمار گمرک، صادرات زعفران در ۱۲ ماه سال گذشته بیش از ۳۰ درصد رشد داشته است و امسال هم روند عادی صادرات ادامه دارد، اما آمار دقیقی از میزان آن نداریم.



تولید مواد غذایی انرژی‌زا با استفاده از صمغ گیاهان بومی

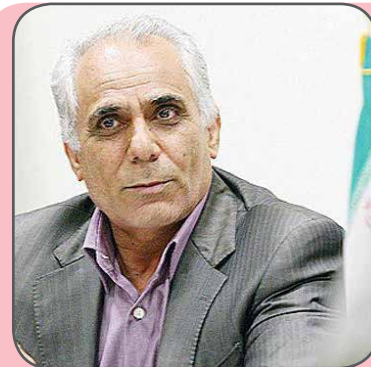
پژوهشگران صنایع غذایی با استفاده از صمغ گیاهان بومی در ایران، مواد غذایی انرژی‌زا تهیه کردند.

به گزارش ایسنا، رفع مشکل کمبود مواد غذایی در اقشار مختلف جامعه و تامین انرژی روزانه افراد جامعه، اهمیت زیادی دارد. به همین دلیل غنی‌سازی مواد غذایی یا افزودن عناصر ریز مغذی خاص به مواد غذایی افراد یا جامعه‌ی هدف مثل نوزادان، زنان باردار، ورزشکاران، نظامیان، بیماران، افراد مسن و ... می‌تواند در پیشگیری از بسیاری از بیماری‌ها، افزایش سلامت عمومی و افزایش کارایی افراد در امور و فعالیت‌های روزانه، موثر باشد.

به همین خاطر استفاده از منابع در دسترس، ایمن و مقرون به صرفه که به خوبی جذب شده و بر خواص مواد غذایی تاثیر نامطلوب نداشته باشد، ضروری است.

صمغ‌ها یا هیدروکلئیدها؛ گروهی از مواد افزودنی هستند که در صنایع غذایی به عنوان جایگزین چربی و کربوهیدرات استفاده می‌شوند. از این مواد می‌توان برای تشکیل ژل، تثبیت امولسیون و کف و جلوگیری از رشد بلورهای یخ و قند استفاده کرد.

پژوهشگران با انجام مطالعه‌ای تولید مواد



تولید زعفران افزایشی نخواهد داشت / ثبات قیمت زعفران به نفع کشاورزان نیست

عضو شورای ملی زعفران گفت: با توجه به شرایط خشکسالی و بارش کم، امسال تولید زعفران رشدی نخواهد داشت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران از ثبات قیمت زعفران خبر داد و گفت: با توجه به اتمام ماه رمضان امیدواریم تقاضا برای خرید زعفران در بازارهای منطقه طی ماه‌های آتی افزایش یابد تا به میزان صادرات مورد انتظار دست یابیم.

وی افزود: با وجود شرایط خشکسالی و کم بارشی امیدواریم میزان تولید تحت تاثیر قرار نگیرد چرا که معیشت کشاورزان در مناطق خشک و کم آب به این محصول وابسته است.

حسینی ادامه داد: سیاست گذاری دولت باید به گونه‌ای باشد که کشاورزان امید به تولید را از دست ندهند که در صورت تحقق این امر صادرات رشد خواهد داشت.

این مقام مسئول درباره تاثیر کم بارشی و خشکسالی بر میزان تولید زعفران بیان کرد: با توجه به کاهش چشمگیر بارش نسبت به سال قبل، تولید زعفران افزایشی نخواهد داشت.

به گفته وی، با توجه به ثبات قیمت زعفران در چند سال اخیر، کشاورزان از تولید ناامید شدند.

عضو شورای ملی زعفران با اشاره به اینکه قیمت زعفران در خرده فروشی ملاک نیست، بیان کرد: علی رغم افزایش سرسام آور هزینه‌های تولید، قیمت خرید زعفران از کشاورز نسبت به ۳ سال گذشته تفاوتی نداشته که این امر اجحاف در حق کشاورزان است.

وی با بیان اینکه کشاورزان رکن اصلی در اشتغالزایی اقتصاد روستایی هستند، گفت: با توجه به آنکه کشاورزان سهم بزرگی از اشتغال کشور را دارا هستند، از این رو حمایت همه جانبه از

HEALTHY
FOOD

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

خواص بی نظیر گردو؛ از کاهش خطر سکته مغزی تا جلوگیری از بروز چین و چروک در پوست



۲- تقویت سیستم ایمنی بدن

چربی غیراشباع موجود در گردو حاوی اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ است که برای کاهش فشار خون، تشکیل خون، و تقویت سیستم ایمنی بدن ضروری هستند. این مواد باعث کاهش خطر ابتلا به آرتروز، اضطراب و نگرانی، و افسردگی می‌شوند. گردو همچنین حاوی سلنیوم است که نه تنها باعث تقویت سیستم ایمنی بدن شده، بلکه باعث حفاظت از سلول‌ها در مقابل اکسیدان‌ها می‌شود.

۳- تقویت عمومی بدن

آجیل‌هایی مانند گردو سرشار از مواد معدنی مانند منیزیم، فسفر، و منگنز هستند. تمامی این عناصر به ساخت عضلات بدن و استحکام ساختمان استخوان‌ها کمک می‌کنند. همچنین کلسیم و پروتئین موجود در گردو نیز در این امر بی‌تاثیر نیست. پروتئین در بدن برای ساختن طیف گسترده‌ای از مواد مانند خون، غضروف، استخوان، پوست، و ماهیچه‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۴- افزایش امید به زندگی

یکی از عناصری که مانع از روند پیری می‌شود مس است. این در حالی است که گردو یکی از منابع غنی و طبیعی مس محسوب می‌شود. همچنین آنتی اکسیدان‌ها و ویتامین E موجود در گردو مانع از آسیب به سلول‌های بدن در روند سم زدایی می‌شوند. اگر به دنبال آن هستید که مانع از بروز چین و چروک در پوست شوید، آجیل‌ها را به رژیم غذایی خود اضافه کنید.

در پایان باید یادآوری کرد برخلاف تصور نادرست عمومی که مواد غذایی سالم، طعم دلپذیری ندارند؛ گردو یکی از تنقلات پرخاصیت محسوب می‌شود که سرشار از مواد مغذی مورد نیاز برای بدن است. افراد شاید دوست داشته باشند از تنقلات شور، شیرین، و یا پرچربی که دارای مضرات فراوانی هستند استفاده کنند. اما باید این نکته را در نظر داشت بهترین تنقلات به ویژه برای کودکان در سنین رشد آجیل‌ها و بخصوص گردو است.

متخصصان تغذیه می‌گویند گردو یکی از آجیل‌های پرخواصی است که باعث حفظ سلامت عمومی بدن می‌شود.

به گزارش اسنک فرست، گردو یکی از آجیل‌های پرخواص و پرفرمداری است که بسیاری از مردم دوست دارند از آن به عنوان تنقلات استفاده کنند. آجیل‌ها جزو تنقلاتی محسوب می‌شوند که پرکالری هستند.

گردو یک آجیل با طبع گرم است. به دلیل خواص بی‌نظیر گردو، مصرف آن از سوی متخصصان تغذیه همواره توصیه می‌شود. در این مطلب به دلایلی که باید گردو را در رژیم غذایی خود قرار دهید می‌پردازیم:

۱- تقویت قلب

گرچه گردو یکی از آجیل‌های پرچرب محسوب می‌شود، اما ۷۰ درصد آن از چربی‌های غیراشباع تشکیل شده است. چربی‌های غیراشباع برای جذب ویتامین‌های محلول در چربی مانند A، D، E، و K ضروری هستند. این چربی‌ها باعث کاهش کلسترول بد خون (LDL) و بهبود عملکرد کلسترول خوب خون (HDL) می‌شوند. همین موضوع باعث کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی - عروقی و خطر ابتلا به سکته مغزی می‌شود.

کنترل التهاب با توت فرنگی



نتایج این تحقیق نشان داد، شمعدانی توت فرنگی با کنترل موضعی التهاب در بدن پاسخ ایمنی محدود فراهم می‌کند.

یو کینوشیتا، ماده گیاهی بسیار ایمن و دارای سابقه اثبات شده است که قرن‌ها به عنوان غذا و مواد آرایشی مورد استفاده قرار گرفته است. همچنین شمعدانی توت فرنگی به

عنوان یک داروی خام شناخته می‌شود و اگر چه اثر ضد التهابی آن شناخته شده اما هنوز عملکرد دقیق آن درک نشده است. انتظار می‌رود از یو کینوشیتا به عنوان ماده ضدالتهابی بر اساس اثر سرکوب کننده بیان مولکول TLR2 که با این مطالعه مشخص شد، مورد استفاده قرار گیرد.

گروه تحقیقاتی در حال برنامه ریزی برای انجام آزمایش کارایی آن برای افراد مبتلا به آکنه خفیف هستند. این روش عملکرد متفاوتی از عوامل ضدالتهابی

متداول دارد، اما اگر نتایج مفیدی حاصل شود، انتظار می‌رود که شمعدانی توت فرنگی بتواند به عنوان ماده ضدالتهابی به طور گسترده استفاده شود.

ژاپنی‌ها از شمعدانی توت فرنگی (*Saxifraga stolonifera*) به عنوان داروی گیاهی برای درمان زخم‌ها و تورم استفاده می‌کنند. همچنین به عنوان ماده غذایی و ماده آرایشی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. نتایج مطالعات دارویی نشان داده که عصاره شمعدانی توت فرنگی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد توموری است اما هنوز اثر ضدالتهابی شمعدانی توت فرنگی بر روی پوست به خوبی مشخص نشده است.

به گزارش مدیکال نیوز، این مطالعه برای اولین بار توسط دانشیار، تاکشی کاهازا از موسسه کشاورزی دانشگاه شینشو ژاپن برای یک پروژه تحقیقاتی مشترک با شرکت داروسازی ماروزن (Maruzen) انجام شده است.

سرکوب پاسخ ایمنی بیش از حد با واسطه Toll-like گیرنده ۲ (TLR2) به میکروارگانیسم‌های عفونی کراتینوسیت‌های پوستی نشان داد، ماده موجود در شمعدانی توت فرنگی که در ژاپنی یو کینوشیتا نام دارد ابزاری برای رفع درماتیت (آماس پوستی) عفونی شایع است.

به طور کلی، آنتی بیوتیک‌ها و ترکیبات مشابه استروئید که التهاب را سرکوب می‌کنند، برای کنترل درماتیت استفاده می‌شوند اما ظهور باکتری‌های مقاوم و عوارض جانبی ناشی از استفاده مزمن موجب عدم محبوبیت آنها شده است.

بلایی که مصرف روزانه

غذاهای سرخ کردنی به جانتان می‌اندازد



برخی به طور روزانه غذاهای سرخ کردنی مصرف می‌کنند در حالی که این کار می‌تواند بیماری‌های بسیاری به جان افراد بیندازد.

به گزارش مدیکال رو، ما عادت داریم همه چیز از جمله تخم مرغ، سبزیجات، ماکارونی، گوشت، ماهی، نان و غیره را سرخ کنیم. اکثر غذاهای سرخ شده طعم خاصی دارند و شما می‌خواهید بارها و بارها آن‌ها را بخورید، اما مصرف منظم غذاهای سرخ شده چگونه می‌تواند بر سلامتی شما تأثیر بگذارد؟

در پخت و پز، استفاده از روغن برای سرخ کردن معمول است. این روغن می‌تواند روغن آفتابگردان، روغن ذرت، یا کره باشد. برخی از افراد ترجیح می‌دهند از روغن‌های زیتون یا نارگیل استفاده کنند، اما این یک استثناست و نه یک قاعده، در هر صورت روغن برای بدن ضرر دارد. با استفاده از هر روغنی به طور طبیعی چربی به ظرف و در نهایت به بدن شما اضافه می‌شود. به هر حال، نمی‌توان این چربی‌ها را مفید خواند. این امر خصوصاً در مورد روغن‌های آفتابگردان و ذرت صدق می‌کند که تحت قرار گرفتن طولانی مدت در دمای بالا، به چربی‌های ترانس تبدیل می‌شوند. چنین چربی‌هایی نه تنها کالری اضافی دارند، بلکه رگ‌های خونی و قلب را نیز تهدید می‌کنند.

توصیه می‌شود، پس از سرخ کردن ماده‌ای، برای پخت مجدد غذا از همان روغن استفاده کنید. هر بار که ظرف را برای پختن بیرون می‌آورید، باید از روغن تازه

استفاده کنید، بدین روش خطر تبدیل روغن به چربی‌های ترانس بالا نمی‌رود.

عامل مهم دیگر سیاه شدن در یک

محصول سرخ کردنی است. هر

غذایی که تحت عملیات حرارتی قرار گرفته و دارای

پوسته تیره باشد، محصولات گلیکاسیون را ایجاد می‌کند. این مواد باعث استرس اکسیداتیو در بدن، واکنش‌های التهابی می‌شوند و منجر به تشکیل تصلب شرایین، دیابت، سیروز کبدی، حمله قلبی یا سکته می‌شوند. این سوخته‌های روی مواد غذایی بیش از حد سرخ شده همچنین به توسعه فرآیندهای سرطان کمک می‌کنند. پوسته تیره استیک یا سیب زمینی سرخ شده، خاصیت سرطان زایی و تخریبی قوی دارد.

انواع شیرین کننده‌ها در صنعت شیرینی و شکلات

تهیه و تنظیم:

مهندس رقیه باقری

کارشناس شیمیائی آزمایشگاه گروه صنعتی نجاتی - آنا تا



۷. گلوکز: از نشاسته و سلولز تهیه می‌شود و قدرت شیرین کنندگی آن کمتر از ساکارز (۰/۷ شیرینی ساکارز) است.

۸. عسل: از شیرین کننده‌های طبیعی است که با توجه به منبع گیاهی آن رنگ، طعم و بافتش متفاوت است.

۹. قند افرا: از شیر جوشانده شده درختان افرا حاصل می‌شود. رنگ و مزه شیر افرا به دما و زمان جوشاندن شیر بستگی دارد و این شیر برای طعم دهی در پخت و پز مناسب است.

۱۰. استویا: این ماده از برگ‌های سالم گیاه STEVIA REBAUDIANA حاصل می‌شود و شیرینی آن ۳۰۰ برابر بیشتر از نیشکر بوده و به عنوان افزودنی رژیمی و نیز به عنوان دارو برای بیماران دیابتی مصرف می‌شود.

۱۱. سوکانات: این ترکیب از شربت نیشکر خالص سازی می‌شود و شیرینی آن کمتر از شکر است.

انواع شیرین کننده‌های مصنوعی

این شیرین کننده‌ها بدون کالری و غیرمغذی بود و از متداولترین آنها شامل آسه‌سولفام، آسپارتام، ساخارین، سوکرالوز، آلیتام، سیکلامات می‌باشد.

انواع شیرین کننده‌های تصفیه شده این شیرین کننده‌ها شامل شکر سفید، شکر خام و شکر قهوه‌ای می‌باشد.

بنابراین گروه صنعتی نجاتی (آنا تا) با استفاده بهینه از انواع شیرین کننده‌ها که همگی جزو شیرین کننده‌های طبیعی و تصفیه شده می‌باشند، گامی بزرگ در ارتقا سطح کیفیت و تضمین ایمنی و سلامت مصرف کنندگان با تولید محصولات سالم برداشته است.

از جو بدست می‌آید. طعم مالیتی داشته و به صورت پودر یا مایع عرضه می‌شود.

۳. شربت برنج قهوه‌ای: شیرین کننده‌ای سنگین، با طعمی ملایم است که از برنج قهوه‌ای تهیه می‌شود.

۴. قند خرما: شیرین کننده‌ای پودری یا مایع است که از دانه‌های خشک خرما تهیه و عرضه می‌شود.

۵. فروکتوز: این قند با نام لولوز و به عنوان قند میوه شناخته می‌شود. شیرینی این ماده بعد از حل شدن در آب به سرعت کاهش می‌یابد؛ همچنین وجود مقادیر زیاد فروکتوز در یک محصول موجب ایجاد طعم تند و سوزاننده می‌شود. این قند بدون نیاز به انسولین متابولیزه می‌شود.

۶. شربت غلیظ میوه: از مخلوط شربت‌های گلابی، انگور، آناناس و هلو بدست می‌آید و جهت افزایش طول عمر و نگهداری آن، باید از منجمد کردن استفاده نمود.

مقدمه

شیرین کننده‌ها در ۴ گروه اصلی طبیعی، مصنوعی، تصفیه شده و الکلهای قندی طبقه‌بندی می‌شوند. شیرین کننده‌های طبیعی از سالم ترین منابع قندی هستند که تاریخچه مصرف طولانی دارند.

با تولید صنعت قند و تولید انواع تصفیه شده‌ی شیرین کننده‌ها مصرف این مواد افزایش یافت، ولی گسترش بیماری‌های قلبی-عروقی، چاقی، دیابت و سایر اختلالات متابولیکی که به سبب ایجاد تغییرات گریزناپذیر در شیوه زندگی انسانها بروز یافته‌اند؛ موجب شد تا بشر به جایگزینی مواد شیرین کننده مصنوعی روی بیاورد. این مواد انرژی زیادی تولید نمی‌کنند و برخی از آنها بدون آنکه وارد روند سوخت و ساز بدن شوند، دفع می‌گردند. تولید این مواد امکان تهیه نوشابه‌ها، شکلاتها و مرباهای رژیمی را برای مصرف بیماران دیابتی و افراد چاق فراهم آورده ولی در بحث مصرف این مواد مسئله‌ی خطرات احتمالی آنها در سلامتی انسان نیز مورد توجه بوده است. این مواد باید پس از تایید و تصویب کاربرد در مواد غذایی به عنوان افزودنی در صنایع غذایی استفاده شوند.

انواع شیرین کننده‌های طبیعی

۱. آماساک: یک شیرین کننده طبیعی ژاپنی است؛ که از تخمیر برنج قهوه‌ای شیرین بدست می‌آید. این نوشیدنی زود هضم برای تغذیه ورزشکاران استفاده می‌شود.

۲. مالت جو: شیرین کننده‌ای سنگین و تیره رنگ است که



پشتیبانی و مانع زدایی از تولید نیازمند عزم جدی قوای سه گانه

شوند که شاید سال ها کار تولید را با وقفه مواجه می کند. در چنین شرایطی چگونه می توان انتظار داشت که یک سرمایه گذاری با انگیزه و رغبت به حوزه تولید ورود کند و متأسفانه سال هاست که این مانع بزرگ مورد غفلت واقع شده و سرمایه ها را به حوزه هایی غیر از تولید و گاه اقتصاد دلالی سوق داده است.

خلاء قوانین حمایتی برای تولیدکنندگان یکی از موانع موجود است. در همه جای دنیا برای تولیدکنندگان و کارآفرینان شرایط ویژه تسهیل کننده و فرآیندهای بخششی ویژه ای در نظر گرفته می شود که متأسفانه این موارد در کشور ما وجود ندارد، لذا زمانیکه هزینه تمام شده برای تولیدکننده گران تمام شود، تولیدکننده به سمت دلالی و واسطه گری سوق داده خواهد شد.

از طرفی شبکه های توزیع در کشور ما بسیار ضعیف عمل می کنند. تولیدکنندگان نمی توانند محصولات تولیدی خود را به طور صحیح به دست مصرف کننده برسانند. هنوز فرایند توزیع و پخش در بسیاری از بنگاههای تولیدی به طور سنتی انجام می شود. سیاست گذاران باید فرآیند را به سمتی پیش ببرند که هزینه تولید، زمان تولید و زمان رسیدن محصول به دست مصرف کننده را براساس قوانین و مقرراتی که وضع می کنند کاهش دهند.

تولید و صادرات دو زنجیره مکمل متصل بهم هستند و صادرات رو به رشد موتور محرکه تولید است. قطعاً رفع موانع صادراتی و شناسایی درست بازارهای صادراتی و حرکت اصولی در حوزه صادرات می تواند به رونق تولید و فعال شدن هر چه بیشتر این چرخه کمک کند. هم اکنون با ۱۵ کشور از مرزهای خشکی و آبی مراودات اقتصادی داریم و باید صادرات به بازارهای کشورهای دور و منطقه را توسعه دهیم. پشتیبانی و مانع زدایی از تولید نیاز به ایجاد زیرساخت های حمایتی و بازنگری جدی در قوانین و مقررات دارد و همکاری جدی قوای سه گانه و تمامی دستگاههای نظارتی را می طلبد.

امید که با عزم جدی و اراده جمعی به موازات نگاه کارشناسانه و عمل گرایانه بتوانیم در سال ۱۴۰۰ تحولی جدی در توسعه تولید در کشور ایجاد کنیم و شاهد یک جهش واقعی در چرخه تولید و اقتصاد کشور باشیم.

کشور وجود دارد نمی توان به ایجاد فضای امن تولید و سرمایه گذاری چندان امیدوار بود.

قاچاق کالا همواره یکی از موانع مهم توسعه تولید در کشور بوده است که ضربه های جبران ناپذیری به تولیدکنندگان وارد می کند و یکی از مهمترین موانعی که در سال ۱۴۰۰ باید با همکاری قوای سه گانه با آن مقابله شود مسئله قاچاق در کشور است. برای حل این معضل قانونگذاری، اجرا و نظارت هر سه باید اصلاح و بازنگری جدی شوند.

ضعف نظام بانکداری کشور سال هاست که یکی از مهمترین موانع تولید در کشور است و همواره دست و پای تولیدکنندگان را بسته و نوعی حکمرانی ناعادلانه بر تولید و بگاذهای اقتصادی دارد. چه بسیار تولید کنندگانی که با وجود تولید محصولات با کیفیت و نوآورانه و تلاش برای ایجاد اشتغال پایدار مورد بی مهری نظام بانکی قرار گرفته و به تعطیلی کشیده شده اند. تامین سرمایه و ارائه تسهیلات با تعرفه تولید و بخشودگی های عادلانه برای تولیدکنندگانی که به حمایت نیاز دارند باید در دستور کار بانک مرکزی قرار گیرد.

سیستم مالیاتی ناعادلانه سالهاست که مورد انتقاد بسیاری از کارشناسان و فعالین اقتصادی بوده و عارضه یابی در این حوزه نیاز به یک بازنگری جدی در شناسایی تولیدکنندگانی که به حمایت در این زمینه نیاز دارند و نیز شناسایی و برخورد با فرارکنندگان پرداخت مالیاتی دارد.

بسیاری از پروژه های عمرانی سالهاست بر زمین مانده است که فعال سازی آنها می تواند به اشتغالزایی و فعال شدن بسیاری از بنگاههای اقتصادی کمک کند. هم اکنون بیش از ۸۰۰ هزار میلیارد تومان پروژه نیمه تمام در کشور داریم. تزریق ۱۲۰ هزار میلیارد تومان در پروژه های عمرانی یکی دیگر از برنامه های امسال مجلس است که امید می رود اجرایی شود.

بروکراسی های اداری یکی از مهمترین عوامل فرار سرمایه از بخش تولید، ایجاد بی انگیزگی و خوابیدن چرخ تولید در کشور است. شرکت هایی وجود دارند که محصولات بسیار خوبی را دارند اما یک تا چند سال به دنبال گرفتن مجوز هستند و حتی بعد از گرفتن مجوز برای دریافت استانداردهای لازم تا انتشار محصول با موانع و بروکراسی های متعددی مواجه می



مبحث فضای اقتصاد، تولید و نوآوری چندین سال است که توسط مقام معظم رهبری مطرح می شود و این حاکی از اهمیت موضوع تولید در رونق اقتصادی کشور است. حساسیت این موضوع در شرایط فعلی کشور به حدی است که امسال پشتیبانی و مانع زدایی از تولید به عنوان شغال سال از سوی ایشان مطرح شده و سمت و سوی برنامه ریزی و خط مشی اداره کشور برای قوای سه گانه مشخص شد.

در سال ۹۹ هر چند اقدامات و تلاش هایی در جهت جهش تولید در کشور صورت گرفت ولی کافی نبود و نتوانست اهداف اصلی این طرح را محقق کند و همچنان تولیدکنندگان با موانع متعددی دست و پنجه نرم می کنند که نیاز به یک رویکرد جدید و بازنگری جدی تمامی دستگاهها و قوا در این حوزه دارد.

سرمایه گذاری در کشور در سایه تولید امکان پذیر است. عدم امنیت و ثبات اقتصادی همواره مهمترین تهدید برای سرمایه گذاران و تولیدکنندگان است. قوانین متغیر و شرایط پیش بینی ناپذیر بازار و عدم ثبات بازار ارز همواره انگیزه و اطمینان خاطر را از تولیدکنندگان و سرمایه گذاران می گیرد و این یکی از عواملی است که اقتصاد دلالی را در کشور رونق می دهد. اقتصاد بیماری که خود ضربه مهلکی برای تولید در کشور است و مهمترین عامل ایجاد تورم محسوب می شود.

درمان این عارضه در کشور نظارت جدی و کنترل بی قید و شرط تمام دستگاههای نظارتی و قوای سه گانه را می طلبد و تا زمانی که این عارضه مهلک در



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۱۰۵۰۰۰ (یکصد و پنج هزار) تومان
شهرستان ۱۲۰۰۰۰ (یکصد و بیست هزار) تومان
اشتراک ۶ ماهه

تهران ۲۱۰۰۰۰ (دویست و ده هزار) تومان
شهرستان ۲۴۰۰۰۰ (دویست و چهل هزار) تومان
اشتراک یک ساله

تهران ۴۲۰۰۰۰ (چهارصد و بیست هزار) تومان
شهرستان ۴۸۰۰۰۰ (چهارصد و هشتاد 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

SINCE 1993

NINA

روغن های گیاهی



FRICO
FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure
۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالاترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کردن پیدا)

Omega 3&6&9

دارای امگا ۳ و امگا ۶ و امگا ۹

Years 1/5

طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free

فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless

بدون بو

EC Approve

دارنده استاندارد اروپایی

Colorless

تنها روغن کائولا شفاف در ایران

NonTransgenic

فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

Vitamin A+E+D

دارای ویتامین های A و E و D

مزایای
روغن های
نینا



گروه صنعتی نجاتی
NEJATI IND. GROUP
www.anata.com

محصولات **آنا** شیرینی آفرین است
The best you've ever tasted

لطفه هاتو خوشمزه کن



گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anataco.com

KARVAN



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر لیقوانی



طعم خوش سلامتی

 @prpegahgolpayegan
 pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۸
 www.golpayegan.pegah.ir

Aysuda

Sweet Times



Crispy Filled

بیسکو درازه

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: 2nd Km of shanjan road, Shabestar, Tabriz, Iran

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

🌐 Aysuda_co www.Aysuda.com



www.sabzanco.com

 SABZANCO
 021-77539155

مجتمع صنایع غذایی



تاسیس ۱۳۴۵

گولها®

با عشق و گرمی پخته شده



فروشگاه آنلاین

Info@golhaco.ir

drmehdikarimi

golha.kitchen

www.golhaco.ir

@golhaco

golha.club

golhaplus

+۹۸۲۱ ۶۶۲۵ ۲۴۹۰-۴

golhaco1

golhakids

golhaint



۱۱۹۵۵-۱۱۶

نسل جدید آبمیوه با لاکي فروت کاله



محصول جديد

سن
ایچ
دیگر هیچ



همبازی خوشمزه!

۱۰۰٪ آبمیوه - بدون شکر افزوده

@sunichkids www.sunich.org

