

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

مهر ماه ۱۴۰۰ - شماره ۳۶ دوره جدید (۱۴۱) - قیمت ۳۰۰۰۰ تومان



دکتر محسن امینی،
رئیس کمیسیون کشاورزی
اتاق ایران شد



16th October
WORLD FOOD DAY
روز جهانی غذا



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 خوشگوار (تهران / مشهد / آذربایجان)





تفاوت در دلپذیر بودن است



One
Day **ENERGY DRINK**

مجموعه شرکت های تولیدی
خوشگوار و نوشاب
۰۲۱ ۶۶۷۹۴۷۷۳



نسل سوم روغن ها

انجمن تغذیه ایران
توصیه شده توسط
انجمن تغذیه ایران



حاوی
توکوفرول
آنتی اکسیدان طبیعی

ویتامین های
A & D3

اولین روغن خالص
حاوی توکوفرول

روغن آفتابگردان
Sunflower Oil

نامی

خوراک

سوسیس و سیب زمینی

SAUSAGE & POTATO FOOD



هریسته، یه قصه خوشمزه!

#خوشمزه_گذرونی





اکسترکت زعفران تروند

Taste the Future of Saffron

زعفران خالص & Easy Fast عصاره



- 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



www.saffronvillage.shop

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

۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸ saffrontarvandofficial

www.tarvandsaffron.ir/com Email: extract@tarvandsaffron.com



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)

www.andre.ir

فرآورده های گوشتی



وگاس VEGAS
کالباس گیاهی



andre.shop



از ۱۳۴۴



بـه وقت
یک عصرانه
دل چسب



+98265703000
info@DORNA-CO.COM
WWW.DORNA-CO.COM





ماست دلال

VEGETABLES YOGHURT

یه وعده
خوش آب و رنگ!



ایران، آمل، شهرک صنعتی / تلفن: ۰۱۱-۴۴۲۰۳۶۹۰-۳

تلفن ارتباط با مشتری: ۰۱۱-۴۴۲۰۳۲۰۵

Industrial Town, Amol, IRAN / Tel: (+98) 11-44203690
© Instagram: harazdairy

www.harazdairy.com

لبنی دوشنه آمل
DOOSHEH DAIRY Co.



Child Foundation
حامی بنیاد کودک



برگزیده صنعت سبز کشور



حامی حقوق مصرف کننده



یک خانوار هسټم

با شما کارکنان





FRICO
FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure
دارای ۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالا ترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کوبش نینا)

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 کانولا 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



زر فروکتوز

جدید

بسته بندی جهت مصارف خانگی

گلوکز و نشاسته ذرت

موجود در لوازم قنادی های معتبر



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



@zar_fructose



www.zarfructose.com



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰



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

Honey



B.A. CONVENIENCE FOODS

کتف و بال (زعفرانی)

Saffron Chicken Wings



بہ ما پیوندید



www.bafoods.com



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر اعلاء



طعم خوش سلامت

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

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

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

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

آرگون صنعت

Mix Powder Machine

دستگاهی برای مخلوط و یکنواخت کردن
انواع پودر



۰۳۱-۳۱۲۶۱۸
۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۱-۱۴

اصفهان، شاهین شهر منطقه صنعتی محمودآباد
انتهای خیابان ۲۲



info@argonsanat.com

www.argonsanat.com



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



یک نام و هزار لبخند



تهیه شده از فلفل تازه و طبیعی

شرکت منابع غذایی سحر

تلفن: ۰۶۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹ | دورنگار: ۰۶۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۱۰

تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۸ | دورنگار: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۹



WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co





پگاه: طعم خوش سلامتی



➤ www.pegah.ir
pegah_dairy
pegahkerman



#پگاهی_شو



زر ماکارون

با آرد سمولینا



www.zarmacaron.com



رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیر سامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان میار

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

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

شعب مکتب داری

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

۲۲	سرمقاله
۲۳	اخبار
۳۰	گفتگو با دکتر احمد فتح الهی
۳۰	سهام ۱۲ درصدی صنایع غذایی و آشامیدنی از کل صنعت
۳۱	گفتگوی کوتاه با مهندس امیر رضا ثابت پی
۳۲	تک زن زیست برای اولین بار در کشور مقیاس صنعتی پروبیوتیک ها
	را برای صنایع غذایی تولید کرد
۳۳	لزوم تخصیص ارز برای به روزرسانی دانش فنی و جایگزین کردن
	ماشین آلات پیشرفته در صنعت آرد و نان
۳۶	اخبار شرکت های صنایع غذایی
۴۲	بیسکویت فرخنده اولین بیسکویت بدون قند واقعی در ایران را رونمایی کرد
۴۳	در مدیریت سازمان غذا و دارو از فردی با توان آینده پژوهشی و نگاه
	راهبردی استفاده شود
۴۴	آزادسازی قیمت گندم، آرد و نان، باعث رشد و توسعه صنعت نان خواهد شد
۴۵	واحدهای تولیدی را کد برای راه اندازی مجدد به افراد توانمند واگذار شوند
۴۵	دکتر محسن امینی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران شد
۴۶	اخبار صنایع غذایی جهان
۴۸	اخبار
۵۴	صادرات زرشک خراسان جنوبی ناچیز است
۵۵	دولت و بخش خصوصی باید در کنار یکدیگر بایستند
۵۶	شهرک صنعتی زر میزبان بیست هشتمین کنگره علوم و صنایع
	غذایی ایران خواهد بود
۵۷	صدور پروانه مسئولین فنی در کمتر از یک ساعت و صدور مجوز
	IRC تنها در یک روز
۵۸	کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت
۵۹	گفتگوی کوتاه با مهندس محسن احتشام
۶۰	حمایت از تولیدکنندگان محصولات ارگانیک
۶۱	روش نوین در تشخیص تقلبات غسل
۶۲	فرم اشتراک

30

گفتگو با

دکتر احمد فتح الهی،

ریاست هیئت مدیره

هلدینگ اقتصادی ایرانیان



31

گفتگوی کوتاه با

مهندس امیر رضا ثابت پی

مدیر عامل گروه صنایع غذایی نامی نو

شامل اخبار: مجمع تشکل‌های صنایع غذایی ایران | انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن‌های 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 و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email: sanatghaza@gmail.com

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

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine

57



دکتر محمد حسین عزیزی در حاشیه بیست و هشتمین
نمایشگاه ایران آگرو فود به صنعت غذا خبر داد:

**صدور پروانه مسئولین فنی در کمتر از یک ساعت
و صدور مجوز IRC تنها در یک روز**



59



**گفتگوی کوتاه با مهندس محسن احتشام،
مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن،
رئیس اتاق بازرگانی بیرجند و رئیس شورای ملی زعفران در حاشیه
بیست و هشتمین نمایشگاه ایران آگرو فود**



بسمه تعالی

انتشار این شماره مجله مصادف با «روز جهانی غذا»، «روز جهانی استاندارد» و «روز ملی صادرات» می باشد. اینکه برای موضوعات مهم در جهان یا در کشورمان روزها یا هفته هائی را اختصاص می دهند بدین علت است که در روزهای مذکور - بدلیل اهمیت موضوع - نسبت به وضع و شرایط و موجودیت آن موضوع بررسی و بازنگری کرده و مختصات و مشخصات آن پدیده در جامعه مان یا در جهان را به نظاره نشسته و آنچه را که می توانیم برای رشد و تعالی آن پدیده بکار گیریم.

در اینجا با سه پدیده روبرو هستیم:

نخست روز جهانی غذا: متأسفانه جهان در سخن کم نمی آورد. حتی حسب برنامه توسعه پایدار ۲۰۳۰ امکانات غذائی برای همه مردم دنیا باید فراهم شود ولی کیست که نداند سالهاست مقادیر معتناهی مواد غذائی به دور ریخته می شود تا قیمت آن پایین نیاید. در کشور ما متأسفانه موضوع تامین غذا روز به روز بیشتر به واردات وابسته می شود و کشاورزی ما از عهده تامین غذای مردم بر نمی آید و رو به افول است. تامین غذا برای مردم شرط اول استقلال است و کشور ما می تواند علیرغم همه مشکلات غذای مردم را فراهم کند ولی نیاز به یک دگرگونی کیفی در کشاورزی وجود دارد که بعید است مسئولین ما بتوانند در اجرای آن موفق شوند.

دوم روز جهانی استاندارد: در حقیقت موضوع استاندارد تنها منوط به کالاهای تولیدی نمی شود. هر چند موسسه استاندارد ایران سالهاست که استانداردهای تشویقی و اجباری را برای بخش هائی از کالا فراهم آورده ولی هم در اجرای آن نواقصی دیده می شود و هم کالای مشابه استانداردهای تعریف شده بصورت غیرقانونی و غیررسمی تولید می شود و موسسه استاندارد توانائی برخورد با مسئله را ندارد. بنظر می رسد موسسه استاندارد در چند سال اخیر تضعیف شده و گو یا در انتصاب آخر نیز ناموفق بوده است.

اما در موضوع استاندارد نباید به استاندارد کالا اکتفا کرد. بلکه با توجه به تعریف ارزش های اسلامی که خود نوعی استاندارد برای رفتار و روابط و عملکرد می باشد باید به این نوع ارزش ها (استانداردهای تعریف شده دینی) توجه نمود و ضمن تعریف دقیق آنها نسبت به جایگزین کردن آن با رفتارهای نامناسب و یا التقاطی اقدام نمود. کاری بس بزرگ و سترگ که روش مناسب و همت و غیرت و پایداری می خواهد.

سومین موضوع روز ملی صادرات است. در این روز باید صادرکنندگان کشور به طرح مسائل و مشکلات خود اقدام نمایند. بنظر می رسد مشکلات صادرات روزافزون است و با توجه به تحریم های موجود و عدم وجود روابط بانکی بین المللی صادرکننده مجبور به هزینه های اضافی می باشد. از طرفی با توجه به مشکلات برق و سوخت و تاثیر منفی آن بر تولید، کمتر صادرکننده ای میتواند تعهد تامین کالا به خریداران بدهد و این خود مسئله ای بزرگ و سنگی بزرگ در مقابل پای صادرکنندگان است. بنظر می رسد تکیه بر صادرات کالاهائی مانند سیمان، محصولات پتروشیمی محصولات فولادی چندان مناسب نباشد بلکه باید بدنبال تنوع صادراتی و صادرات محصولات ساخته شده بر آئیم. شاید تولید مدرن کشاورزی بتواند صادرات را تا حدودی قوام بخشد اما بیاد داشته باشیم که دشمنان ایران هر چه بیشتر گلوگاه صادراتی ما را تنگ تر می نمایند. حضور رژیم اشغالگر قدس در امارات و بحرین و نیز در کردستان عراق و جمهوری آذربایجان و مشکلاتی که بروز نموده از آن جمله می باشد.

با این همه صادرکنندگان باید با قدرت در پی رفع مشکلات و تاثیر بر تصمیم گیری های حکمرانی کشور باشند.

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار

از طرف وزارت صنعت، معدن و تجارت تعیین و به فعالان تجاری مرتبط اطلاع رسانی می‌شود و کلیه فعالان باید جهت انجام فعالیت‌های تجاری برای کالاهای اعلامی در سامانه جامع تجارت ثبت نام کرده و با ورود به سامانه شناسه کالا نسبت به ثبت شناسه کالا اقدام کنند.

همچنین به گفته وی اطلاعات مکان نگهداری کالا باید در سامانه جامع انبارها و اطلاعات تولید، واردات، صادرات کالا، اطلاعات موجودی اولیه، ورود و خروج کالا و ثبت اطلاعات خرید و فروش در سامانه ثبت شود.

لزوم ثبت اطلاعات تولید شیرخشک در سامانه قاسمی در ادامه تاکید کرده که در زمینه ثبت اطلاعات مرتبط با کالاهای منتخب در سامانه جامع تجارت، لزوم ثبت اطلاعات واحدهای تولیدکننده شیرخشک صنعتی در سامانه جامع تجارت از طریق انجمن‌های مربوطه به کلیه واحدهای تولیدی ابلاغ و با پیگیری‌های صورت گرفته اغلب واحدهای تولید کننده مذکور نسبت به ثبت نام و اخذ کد نقش و کدشناسه کالای مذکور اقدام کرده‌اند. کلیه واحدهای تولیدی موظفند اطلاعات موجودی اولیه، تولید و فروش شیرخشک صنعتی خود را از تاریخ ۲۰ شهریور امسال در سامانه مذکور ثبت کنند و کلیه عملیات تولید و فروش کالا از این به بعد نیز باید در سامانه مذکور ثبت شود. همچنین کلیه خریداران کالای مذکور اعم از حقیقی و حقوقی نیز موظف به ثبت نام در سامانه مذکور و دریافت کد نقش هستند. مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی و فرآورده

های دامی سازمان حمایت با بیان اینکه ضروری است در اسرع وقت واحدهایی که به هر دلیل موفق به ثبت نام و اخذ کد شناسه برای کالاهای مذکور نشدند، اقدامات لازم را انجام دهند، تصریح کرد: فعالان اقتصادی می‌توانند در صورت بروز هرگونه مشکل با شماره پشتیبانی (اعلامی به انجمن‌های مرتبط) سامانه مذکور تماس گرفته و مشکل خود را رفع کنند.

به گفته وی در این سامانه پس از انجام اقدامات اشاره شده از طرف فعالان تجاری، بستر لازم برای بهبود، تسهیل و شفاف سازی در قالب رصد زنجیره تجاری فراهم شده و اعتبار سنجی و رتبه بندی عادلانه فعالان تجاری نیز امکانپذیر خواهد بود.



**برخی در تلاش برای دو
نرخه کردن سبوس و
ایجاد رانت هستند**

یک کارشناس حوزه آرد، نان و گندم با اشاره به اینکه در حال حاضر قیمت هر کیلو سبوس برای



**تولیدکنندگان شیرخشک
ملزم به ثبت اطلاعات در
سامانه جامع تجارت شدند**

طبق اعلام سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان، تولیدکنندگان شیرخشک ملزم به ثبت اطلاعات در سامانه جامع تجارت شدند و بر این اساس تاکنون تولیدکنندگان و توزیع کنندگان کالاهای پتروشیمی، روغن موتور تصفیه اول، لوازم خانگی، پودر شوینده، پوشک خردسال، شیر خشک صنعتی و مقاطع فولادی مکلف هستند اطلاعات خود را در سامانه جامع تجارت ثبت کنند. به گزارش ایسنا، بهنود قاسمی، مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی و فرآورده‌های دامی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان، گفته که با توجه به تصمیم دولت مبنی بر شفاف سازی و روان سازی نظام تولید، توزیع و کنترل قیمت‌ها در کشور و به روزرسانی شیوه‌های نظارت بر بازار، کالاهای مشمول طرح رصد کالا در زنجیره تجاری



بازار زعفران اظهار کرد: هم اکنون قیمت هر کیلو زعفران دسته ۸ میلیون تومان و زعفران سوپر نگین ۱۶ میلیون تومان است.

او عرضه هر مثقال زعفران با نرخ ۱۰۰ و ۱۲۰ هزار تومان را گرانفروشی دانست و افزود: با توجه به قیمت انواع زعفران، حداقل قیمت هر مثقال زعفران ۵۰ هزار تومان و حداکثر ۷۰ تا ۸۰ هزار تومان است.

حسینی با اشاره به اینکه ایران بیشترین آمار سرانه مصرف در دنیا را دارد، بیان کرد: بنابر آمار، ایران با یک گرم بالاترین سرانه مصرف را به خود اختصاص داده است و با افزایش قیمت در بازار داخل، سرانه مصرف به نیم گرم هم می رسد.

عضو شورای ملی زعفران با اشاره به برداشت نوبرانه زعفران از نیمه نخست مهر گفت: از اوایل آبان برداشت زعفران به پیک خود می رسد و تا پایان فصل برداشت نمی توان درصدی از کاهش تولید ناشی از شرایط خشکسالی و کم بارشی را اعلام کرد؛ چرا که هیچ گاه یک کشاورز یا مزرعه دار را نمی توان ملاک ۱۲۰ هزار هکتار زعفران کاری قرار داد، هر چند کاهش بارش تا حدودی در افت تولید اثر گذار بوده است.

او ادامه داد: با وجود آنکه کشت زعفران دیم نیست که تنها با آب باران کشت شود و همواره در طول زمستان از قنوت و چاه به فاصله زمانی ۱۵ روز یک بار آبیاری می شود چرا که زعفران محصولی نیست که به طور دیم کشت شود و کشاورز منتظر بارش باران باشد.

این مقام مسئول با اشاره اینکه بارش های اواخر زمستان و اوایل بهار تاثیر خوبی در پیاز زعفران و گل دهی محصول دارد، بیان کرد: بر این اساس اظهار نظر دقیقی راجع به افت تولید محصول نمی توان داشت.

به گفته حسینی، علی رغم ادعای بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا، اما مدیریت درستی در امر تولید و صادرات نداریم. آنچه مسلم است آینده قیمت به شتاب و روند صادرات و شرایط بازار داخل بستگی دارد.

او در پایان با تاکید بر حمایت همه جانبه از کشاورزان تصریح کرد: در وهله نخست حمایت ۱۰۰ درصدی از کشاورزان باید داشته باشیم که پشتوانه تولید و صادرات محسوب می شود، اما متأسفانه تمرکز بر حمایت از تجار است تا آنها با استفاده از تسهیلات بانکی، زعفران بیشتری بخرند، در حالی که زحمت یک ساله کشاورز برای تولید ملاک نیست که این امر نشان می دهد، حمایت از کشاورز در حد شعار است.

تومانی لحاظ شده است.

جلیوند با بیان اینکه گفته می شود ۲۸ درصد از خوراک دام را سبوس تشکیل می دهد، اظهار کرد: لازم است مسئولان مربوطه که چنین اظهاراتی دارند این سوال را نیز پاسخ دهند که میزان سبوس مصرفی به ازای یک کیلو گرم شیر چقدر است؟ اگر دقیق محاسبه شود کمتر از ۱۰ درصد خوراک را شامل می شود در حالی که ۲۰۰۰ تومان به قیمت شیر اضافه شده است.

این کارشناس حوزه آرد، نان و گندم در ادامه گفت: در حقیقت خیلی بیشتر از اثر قیمت سبوس قیمت شیر افزایش یافته است که در جای خود پسندیده و پوشش دهنده سایر هزینه های دامدار خواهد بود. عضو انجمن صنفی کارخانه آرد گلستان اظهار کرد: دامداران در حال حاضر سبوس را از کارخانجات با قیمت ۳۵۰۰ تومان خریداری و به تولیدات خود ادامه می دهند. البته برخی افراد نیز در تلاش برای دو قیمتی کردن سبوس و ایجاد رانت هستند.

وی در پایان گفت: ستاد تنظیم بازار متشکل از حدود بیست نفر از بالاترین مقامات کشور از جمله دادستان کل کشور، وزارتخانه های جهاد کشاورزی، صمت و دیگر وزارتخانه های مرتبط، وزارت دادگستری، وزارت اطلاعات، فرماندهی سپاه پاسداران، سازمان بازرسی کل کشور، سازمان تعزیرات حکومتی کشور، سازمان حمایت از تولیدکنندگان و مصرف کنندگان و ... است و مصوبات آن کاملاً روشن و مشخص است و برای همه دستگاههای اجرایی کشور لازم الاجرا است.



هرایرانی چقدر زعفران مصرف می کند؟

عضو شورای ملی زعفران گفت: بنابر آمار، ایران بالاترین سرانه مصرف زعفران را در دنیا به خود اختصاص داده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران درباره آخرین تحولات

دامداران ۳۵۰۰ تومان است گفت: برخی افراد در تلاش برای دو نرخ کردن سبوس و ایجاد رانت در این بخش هستند.

به گزارش ایسنا؛ چندی پیش مدیرعامل اتحادیه سراسری دامداران در مصاحبه ای اعلام کرد در مرداد ماه دامداران و شرکت ها در سامانه سبوس، سبوس مورد نیاز خود را با قیمت ۱۴۰۰ تومان خریداری کردند ولی این اقلام به آنها تحویل داده نشد و کارخانه داران نه تنها این قیمت تعیین شده در سامانه را رعایت نکردند بلکه حتی اعلام کردند براساس نامه های وزارت صمت دامداران بایستی سبوس را با قیمت ۴۰۰۰ تا ۴۵۰۰ تومان خریداری کنند. دامداران نیز تمایل به خرید سبوس با قیمت های بالا نداشتند و این سبوس ها بر روی هم انباشته شد. در نهایت به دلیل این انباشت و رطوبت بالا تمام این سبوس ها کپک زد.

وی همچنین با اشاره به اینکه وقتی قیمت سبوس در سامانه ۱۴۰۰ تومان تعیین شده فروش آن بیش از این قیمت معنی ندارد، عنوان کرد که متأسفانه در شهریورماه هم سبوس با قیمت ۱۴۰۰ تومان در سامانه قرار گرفته ولی هنوز به دامداران تحویل داده نشده است.

در این راستا و در واکنش به این سخنان، مرتضی جلیوند-کارشناس حوزه آرد، نان و گندم گفت: گفته می شود قیمت سبوس در سامانه مربوطه ۱۴۰۰ تومان است و کارخانه ها بر اساس نامه وزارت صمت سبوس را ۴۰۰۰ تا ۴۵۰۰ تومان می فروشند. اما لازم است در اینجا پرسیده شود که کدام کارخانه در کشور سبوس را به این قیمت فروخته است؟

وی ادامه داد: احتمالاً دامداران، سبوس را از دلالت رانت خوار سبوس به این قیمت ها خریداری کرده اند که این موضوع از زمان دو قیمتی بودن سبوس وجود داشته و همواره مورد اعتراض صنعت آرد سازی نیز بوده است.

این کارشناس حوزه آرد، نان و گندم اضافه کرد: به همین دلیل ستاد تنظیم بازار کشور پس از بررسی های کارشناسی با نگاهی همه جانبه برای رفع مشکلات بخش های درگیر مرتبط به موضوع مصوبه ای را ابلاغ کرد.

وی تصریح کرد: گفته می شود که محاسبه قیمت ۶۴۰۰ تومان برای شیر بر اساس سبوس ۱۴۰۰ تومانی انجام شده است. اما درنامه شماره ۳۷۰/۱۴۴۱۲/۲۴۴۱ تاریخ ۱۷ شهریور ۱۴۰۰ سازمان حمایت از تولیدکنندگان و مصرف کنندگان مشخصاً قیمت سبوس ۳۵۰۰ تومانی برای قیمت شیر ۶۴۰۰



تولیدکننده می توانیم کره صادر کنیم وی در پایان همچنین به صادرات کره نیز اشاره کرد و گفت: به دنبال آزادسازی صادرات کره نیز هستیم، زیرا صادرات کره در کشور ممنوع است. باید به این نکته توجه کرد که کشور نه تنها نیاز به کره خارجی ندارد بلکه کره مازاد نیز دارد و آماده صادرات است.



کاهش ۳۰ درصدی مصرف سوسیس و کالباس

دبیر انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران از کاهش ۳۰ درصدی مصرف سوسیس و کالباس با شیوع کرونا در کشور خبر داد.

به گزارش ایسنا؛ جمال حسین زاده با بیان اینکه فرآورده های گوشتی در کشور از مرغ و گوشت گوساله تهیه می شود و میزان مصرف گوشت با توجه به تنوع محصولات از ۴۰ درصد تا ۹۰ درصد متفاوت است، گفت: مصرف کننده بایستی برای خرید سوسیس و کالباس ۲۵ درصد بابت (سود عمده فروش ۴ درصد، سود خرده فروش ۱۲ درصد و مالیات ارزش افزوده ۹ درصد) علاوه بر قیمت محصول درب کارخانه پرداخت کند.

وی ادامه داد: بدین ترتیب قیمت فرآورده های گوشتی تولید شده از مرغ بدون پوست و استخوان درب کارخانه ۳۶ تا ۹۰ هزار تومان است که برای مصرف کننده با احتساب ۲۵ درصد سود توزیع کننده و مالیات ارزش افزوده این عدد به ۴۵ هزار تومان تا ۱۳۰ هزار تومان می رسد. همچنین فرآورده های گوشتی تولید شده از گوشت گوساله نیز درب کارخانه ۵۰ تا ۲۰۰ هزار تومان است که برای مصرف کننده با احتساب هزینه های توزیع کننده و مالیات ارزش افزوده، معادل ۶۵ تا ۲۷۰ هزار تومان تمام می شود.

دبیر انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران اضافه کرد: قیمت مرغ و گوشتی که در تولید این

به ناچار شیر خشک ها را در انبار نگه داشته اند و امکان صادرات ندارند و اگر تعرفه در همین هفته حذف نشود واحدهای شیر خشک کشور تعطیل خواهند شد.

موافقت با پرداخت تعرفه به جای تخصیص سهمیه وی یادآور شد: صادرات شیر خشک از سال ۱۳۹۳ با رشد صنعت گاوداری شروع و سال ۱۳۹۵ هم مشوق صادراتی یک دلاری به آن داده شد. این روند تا سال ۱۳۹۷ ادامه یافت تا اینکه در آن سال صادرات شیر خشک برای ۳۰ ماه ممنوع شد. با اعلام ممنوعیت کارخانجات با انباشت شیر خشک مواجه شدند و در نهایت تصمیم بر این شد که سهمیه صادراتی به تولید کنندگان تعلق گیرد.

سلیمی افزود: طی دو مرحله سهمیه صادراتی ۱۰ هزار تنی تخصیص داده شد. اما اصولاً سهمیه بندی اقدام نادرست و فسادزایی است و به همین دلیل پیشنهاد کردیم به جای تخصیص سهمیه تعرفه صادراتی پرداخت شود.

تعرفه صادراتی ۱۶ هزار تومانی به ازای شیر ۴۵۰۰ تومانی

به گفته وی در آن زمان تعرفه ۱۶ هزار تومانی بر اساس قیمت شیر ۴۵۰۰ تومانی آن زمان تعیین شد. ولی حالا که قیمت شیر به ۶۴۰۰ تومان رسیده طبیعتاً این تعرفه قابل پرداخت نیست.

قیمت شیر خام را نهاده های دامی تعیین می کنند این فعال بخش خصوصی علت تعلل وزارت جهاد کشاورزی در اعلام حذف تعرفه ها را هراس از افزایش مجدد قیمت شیر خام می داند و می گوید صادرات شیر خشک و قیمت شیر خام ارتباطی به یکدیگر ندارند و آن چیزی که بر قیمت تمام شده شیر خام اثر گذار است قیمت نهاده های دامی و سایر هزینه های تولید است.

سلیمی به بازارهای صادراتی نیز اشاره کرد و گفت: صادرات شیر خشک ما به چند کشور منطقه محدود است و اگر در صادرات استمرار نداشته باشیم هدف های صادراتی خود را از دست می دهیم.

وی با بیان اینکه قیمت شیر درب گاوداری ها ۶۴۰۰ تومان و درب کارخانه ها ۶۵۰۰ تا ۶۵۵۰ تومان است، گفت: قیمت تمام شده هر کیلو شیر خشک برای تولید کننده ۶۱ هزار و ۲۹۰ تومان است. قیمت جهانی شیر خشک نیز ۲.۸ دلار است ولی ما در بالاترین حد ممکن می توانیم آن را ۲.۷ دلار بفروشیم. با یک محاسبه ساده می توان به این نکته رسید که قیمت تمام شده تولید ما با قیمت فروش صادراتی یکسان است و پرداخت عوارض یعنی پرداخت هزینه اضافی از جیب



تعرفه صادراتی شیر خشک حذف نشود، واحدهای تولیدی تعطیل می شوند

رئیس انجمن تولید کنندگان شیر خشک کشور گفت: از سال گذشته برای صادرات شیر خشک تعرفه ۱۶ هزار تومانی در نظر گرفته شده بود. اما مبنای این تعرفه شیر با نرخ ۴۵۰۰ تومان است. حالا که قیمت شیر به ۶۴۰۰ تومان رسیده طبیعتاً صادرات با پرداخت این تعرفه امکان پذیر نیست و اگر حذف نشود واحدهای تولیدی تعطیل خواهند شد.

به گزارش ایسنا؛ سیاوش سلیمی در پاسخ به این سوال که آیا صادرات شیر خشک آزاد شده است یا خیر؟ گفت: صادرات شیر خشک ممنوع نبود که در حال حاضر آزاد شده باشد. آن چیزی که اخیراً مطرح شده درخواست تعدیل یا حذف تعرفه صادراتی شیر خشک به دلیل افزایش نرخ شیر خام است.

اضافه شدن ۲۵ هزار تومانی به قیمت تمام شده شیر خشک/موافقت با حذف تعرفه

وی ادامه داد: اسفندماه سال گذشته برای صادرات هر کیلو گرم شیر خشک تعرفه ۱۶ هزار تومانی تعیین شد. اما دوماه قبل قیمت هر کیلو شیر خام ۱۹۰۰ تومان افزایش یافت و با توجه به ضریب تبدیل ۱۲.۵ کیلو گرمی شیر به شیر خشک و خامه، حدود ۲۵ هزار تومان فقط به ماده اولیه شیر خشک اضافه شد. افزایش قیمتی که صادرات را دچار مشکل کرده است. به همین دلیل تولید کنندگان از وزارت جهاد کشاورزی درخواست حذف تعرفه را داشتند که با آن نیز موافقت شد.

اگر تعرفه صادراتی حذف نشود واحدهای تولیدی تعطیل خواهند شد

رئیس انجمن تولید کنندگان شیر خشک کشور اضافه کرد: با وجود اینکه وزارت جهاد کشاورزی موافقت خود را با این موضوع اعلام کرده است اما هنوز به گمرکات اعلام نشده و تولید کنندگان



نهادهای دامی روبه‌رو هستیم به این صورت که یا به میزان کافی وجود ندارد یا توزیع نامناسب است؛ این مسئله گریبان قیمت شیر را نیز گرفته است. وی با اشاره به اینکه با وجود این افزایش قیمت، دامداران هنوز رضایت کامل ندارند اظهار کرد: برخی دامداران در این وضعیت به کشتار دام خود روی آورده‌اند زیرا قیمت نهاده دامی بیش از این‌ها افزایش پیدا کرده و تهیه آن سخت است.

بهرامی دوست با توجه به پیشنهاد اخیر برخی کارشناسان مبنی بر خروج محصولات لبنی از قیمت‌گذاری دستوری خاطرنشان کرد: بنده نزدیک به پنجاه سال است در حوزه لبنیات و دامداری مشغول فعالیت هستم؛ قبلاً که عرضه و تقاضای بازار دست خودش بود، دولت دخالتی نداشت و سهمیه دامدار و نهاده نداشتیم اوضاع بازار بهتر از الان بود.

وی اضافه کرد: از زمانی که دامپزشکی و خوراک صنعتی و نهادهای دولتی دیگر وارد کار شدند بازار نامتعادل شد و گرنه اگر وظیفه تأمین نهاده مانند گذشته بر عهده دامداران بود قیمت‌ها نیز با میزان درخواستی بازار تغییر می‌کرد و مشکلات کمتر می‌شد.

رئیس صنف لبنیات‌فروشان استان قم تأکید کرد: دولت باید فکری برای تأمین نهاده و قیمت آن کند تا مشکلات گرانی محصولات لبنی نیز حل شود؛ توان خرید محصولات لبنی از سوی مردم بسیار کاهش یافته و بازار مشکل پیدا کرده است، اگر برای نهاده‌های دامی تدبیری اندیشیده نشود قیمت شیر ممکن است از این هم بالاتر برود.



آخرین قیمت «کره» اعلام شد / مسئولان اجازه حذف لبنیات از سفره دهک‌های محروم را ندهند / قیمت کره حیوانی ایران نصف نرخ جهانی است

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی اعلام

داده نشده است، خاطرنشان کرد: تداوم این روند به بی‌اعتباری واردکنندگان روغن خام منجر شده و در ادامه تأثیر آن بر تولید روغن نباتی را شاهد خواهیم بود.

وی در خصوص تبعات ادامه این روند تصریح کرد: ادامه این روند چرخه تأمین واردات روغن خام را دچار مشکل می‌کند و برای حفظ آرامش موجود در بازار روغن و جلوگیری از اتفاقات سال گذشته، وزارت جهاد کشاورزی و بانک مرکزی باید هرچه سریع‌تر نسبت به تخصیص ارز روغن‌های وارداتی که متعلق به بخش خصوصی است، اقدام کند.

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران افزود: نباید به بهانه‌های مختلف بخش خصوصی را از چرخه واردات و تخصیص ارز روغن خام که مهمترین ماده اولیه در تولید روغن نباتی است، کنار گذاشت.



قیمت شیر از این هم بالاتر می‌رود، اگر تدبیری نشود

رئیس صنف لبنیات‌فروشان استان قم گفت: قبلاً که عرضه و تقاضا را بازار تعیین و دولت دخالتی نداشت و سهمیه دامدار و نهاده نداشتیم اوضاع بازار بهتر از الان بود.

به گزارش ایسنا؛ حسن بهرامی دوست بیان کرد: طبق مصوبه‌ای که در تیرماه امسال اعلام شد قیمت شیر نزدیک به ۵۰ درصد گران شد و به هر کیلو ۶۴۰۰ تومان رسید.

وی افزود: با توجه به اینکه شیر پایه اصلی محصولات لبنی است گران شدن آن بر دیگر محصولات نیز تأثیر داشته و آن‌ها نیز تا ۵۰ درصد افزایش قیمت را داشته‌اند؛ البته افزایش هزینه بسته‌بندی، حمل و نقل و دیگر عوامل مؤثر را بر محصولات لبنی کارخانه‌جات را نمی‌توان نادیده گرفت.

بهرامی دوست دلیل عمده این گرانی قیمت را مرتبط با نهاده‌های دامی دانست و گفت: حدود دو سال است که با مشکلات زیادی در زمینه تأمین

محصولات استفاده می‌شود از قیمت مرغ و گوشت استحصال نشده، بیشتر است. زیرا تولیدکننده مجبور است از مرغ بدون پوست و استخوان با قیمت ۷۰ هزار تومان و بغل ران گوساله با قیمت هر کیلو ۱۸۰ هزار تومان را برای محصولات لوکس استفاده کند و تغییر قیمت گوشت و مرغ در قیمت سوسیس و کالباس نیز اثر گذار است.

وی همچنین تغییر قیمت ادویه و مواد افزودنی وارداتی و هزینه بسته‌بندی را در قیمت تمام شده تولید این محصولات اثرگذار دانست و گفت: تأثیر مواد جانبی که ۵ درصد وزن محصول نهایی را تشکیل می‌دهند به لحاظ ارزش کالا بالغ بر ۱۵ درصد قیمت تمام شده محصول را شامل می‌شوند. حسین زاده در پاسخ به این سوال که آیا تقاضای مصرف سوسیس و کالباس با شیوع کرونا کاهش یافته است یا خیر؟ گفت: تقاضا برای محصولات لوکس به دلیل اجرت خرید مصرف‌کننده تا ۳۰ درصد کاهش داشته است و در محصولات اقتصادی هم به دلیل محدود شدن ساعت کار رستوران‌ها و عرضه کنندگان غذای آماده ۳۰ درصد کاهش داشته است.



بلا تکلیفی ارز روغن خام وارداتی / رسوب ۲۰۰ هزار تن روغن در بنادر

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی گفت: چندین ماه از رسوب حدود ۲۰۰ هزار تن روغن خام بخش خصوصی در بنادر می‌گذرد و متأسفانه ارز لازم توسط بانک مرکزی تخصیص داده نشده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران، امیر هوشنگ بیرشک با بیان اینکه چندین ماه از رسوب حدود ۲۰۰ هزار تن روغن خام بخش خصوصی در بنادر می‌گذرد و متأسفانه ارز لازم توسط بانک مرکزی تخصیص



او با اشاره به اینکه صادرات شیرخشک و کره با سیاست‌های دولت مغایرت دارد، افزود: در واقعیت میزان تولید کره و شیرخشک در حدی نیست که بتوان آن را صادر کرد و از طرفی به واسطه تخصیص ارز ترجیحی، صادرات کره و شیرخشک به معنای پرداخت یارانه به مصرف کنندگان بازارهای هدف است.

ظفری ادامه داد: گرچه برخی مسئولان ادعان می‌کنند که در بحث کره به خوداتکایی رسیدیم و به دلیل مازاد تولید نیاز به واردات نداریم، اما عملاً به دلیل قیمت بالای محصولات لبنی از جمله کره مصرف کاهش یافته که در نهایت عدم قدرت خرید خانوار منجر به کره مازاد در بازار داخل شده است.

این مقام مسئول با اشاره به اینکه وزارت جهاد کشاورزی زیرساخت لازم برای آزادسازی صادرات شیرخشک و کره را ندارد، بیان کرد: در جریان بازدید معاون اول رئیس جمهور از بازار و یک کارخانه لبنی روز گذشته مطرح شد که قیمت محصولات لبنی باید به گونه‌ای باشد که مردم در مصرف و خرید مشکلی نداشته باشند که متأسفانه تصمیمات نادرست معاونت بازرگانی وزارت جهاد منجر به التهابات قیمت کره در بازار شده است.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی با اشاره به اینکه تصمیم اخیر وزارت جهاد مبنی بر آزادسازی صادرات کره منجر به تحریک قیمت در بازار شده است، گفت: با توجه به اتخاذ تصمیمات نادرست اخیر، وزیر جهاد کشاورزی کار سختی پیش رو دارد؛ چرا که به رغم اعتراض‌های مکرر، معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد سیاست آزادسازی شیرخشک و کره را اعلام کرد که شاید علت این مسئله امضای طلایی صادرات یا هر موضوع دیگر باشد که وزیر جهاد باید مدیریت دقیقی در امر تنظیم بازار داشته باشد تا شاهد آشفته‌گی بازار محصولات لبنی نباشیم.

او بی‌نیازی از واردات کره را مربوط به کاهش مصرف دانست و افزود: با کاهش قدرت خرید خانوار و سرانه مصرف نیازی به واردات نداریم که این امر به معنای خوداتکایی نیست. به عنوان مثال با افزایش بی‌رویه گوشت قرمز و کاهش سرانه مصرف، با مازاد تولید روبه‌رو می‌شویم که این امر به معنای خوداتکایی ۱۰۰ درصدی و صادرات مازاد نیست.

ظفری در پایان در واکنش به افزایش افسار گسیخته قیمت محصولات لبنی از ابتدای سال تصریح کرد: با گرانی‌های پی در پی محصولات لبنی سرانه مصرف از ۶۰ تا ۷۰ کیلو به حدود ۴۰ کیلو کاهش یافته است که این امر مشکلات متعددی در سلامت آحاد جامعه دارد.

قرار بود مانند سال‌های گذشته با ارز فعلی کره وارد کشور شود قیمت کره بین ۲۵ تا ۳۰ هزار تومان برای هر قالب صد گرمی تمام می‌شد. ولی در حال حاضر قیمت نصف آن و حتی نصف هم کمتر است. وی بیان کرد: علاوه بر قیمت چربی که به ۸۰ هزار تومان در هر یک کیلو افزایش یافته، قیمت بسته بندی این محصول نیز با افزایش مواجهه بوده است بطوری که قیمت فویل آلومینیوم از ۱۱۴ تومان به ۱۴۰ تومان رسیده است. به این افزایش هزینه‌ها باید سایر هزینه‌های تولید را هم افزود. بطور مثال قیمت برق برای واحدهای صنعتی دو برابر شده است.

بنی طبّا در پایان تأکید کرد: راه اساسی برای کمک به سبد خانوار آن است که یارانه‌هایی که به شکل سیاه و غیر کارآمد در ابتدای زنجیره و در بخش نهاده‌های دامی هزینه می‌شود را به مصرف کننده آن هم مصرف کننده دهک‌های محروم منتقل نماییم. این راهکاری است که هرچه زودتر مسئولان به تصمیم گیری درباره آن برسند زودتر می‌توان از حذف لبنیات از سفره دهک‌های محروم جلوگیری کرد.



چرا کره گران شد؟

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی گفت: بنابر سیاست اخیر معاونت بازرگانی وزارت جهاد مبنی بر آزادسازی صادرات، قیمت کره ۲۰ تا ۳۰ درصد افزایش یافت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی احسان ظفری مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی با اشاره به علل گرانی کره در بازار اظهار کرد: بنابر تصمیم اخیر معاونت بازرگانی و صنایع تبدیلی وزارت جهاد مبنی بر آزادسازی صادرات شیرخشک و کره، قیمت کره حداقل ۲۰ تا ۳۰ درصد افزایش یافت که در صورت تحقق این امر، گرانی کره تا مرز ۱۰۰ درصد هم می‌رسد.

آزادسازی صادرات کره علت اصلی گرانی

کرد: افزایش قیمت کره حیوانی ناشی از افزایش هزینه‌های تولید است و تخلفی در خصوص تغییر یا افزایش قیمت اتفاق نیافتاده است. به گزارش ایلنا؛ سید محمدرضا بنی طبّا، سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی در خصوص افزایش کره حیوانی در بازار اظهار داشت: در رابطه با افزایش قیمت کره گزارش‌های ما از بازار این محصول نشان می‌دهد، که همه شرکت‌ها افزایش قیمت نداشتند و کره حیوانی در بازار حسب سیاست‌های بازاریابی شرکت‌ها از قیمت ۱۰ هزار تومان، ۱۱ هزار تومان، ۱۲ هزار تومان و حداکثر ۱۳ هزار تومان وجود دارد.

بنی طبّا افزود: اولین دلیل افزایش قیمت این محصول را باید در افزایش قیمت مصوب چربی حیوانی از ۶۰ هزار تومان در هر یک کیلو به ۸۰ هزار تومان دانست که بر اساس مصوبه خرید قیمت شیرخام و افزایش قیمت چربی انجام شده است. با افزایش هزینه‌های بسته بندی، بازاریابی، سهم خرده فروش و سهم پخش، شاهد افزایش قیمت این محصول هستیم که کماکان تناسبی با افزایش هزینه‌های تولید ندارد.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی بیان داشت: قیمت کره برای مصرف کننده، که حداکثر ۱۳ تومان است کاملاً قابل دفاع بوده و بر اساس آیین نامه قیمت گذاری محصولات ساخت داخل انجام شده، و تخلفی در خصوص تغییر قیمت یا افزایش قیمت اتفاق نیافتاده است.

وی ادامه داد: از این قیمت حدود ۱۰ درصد سهم مغازه دار و حدود ۱۰ درصد دیگر هم سهم شرکت‌های پخش است و علی رغم اینکه طبق آیین نامه قیمت گذاری محصولات ساخت داخل، تولیدکنندگان چیزی حدود ۱۷ درصد می‌توانند سود ببرند، سود شرکت تولید کمتر از ۱۰ درصد است هم در کره حیوانی و هم در سایر محصولات لبنی.

بنی طبّا افزود: عدم تناسب سود شرکت‌های تولیدی با هزینه‌های تمام شده، نشان می‌دهد که تولید کننده کمتر از پخش کننده و مغازه دار سود از تولید می‌برد و تنها توزیع کننده پولی است که به دیگران می‌رسد اما مصرف کننده گمان می‌کند که این پول تماماً به تولید کننده می‌رسد.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی در خصوص تفاوت قیمت جهانی توضیح داد: مقایسه‌ای بین قیمت کره حیوانی در جهان با قیمت کره داخلی نشان می‌دهد که قیمت کره حیوانی ایران نصف قیمت جهانی است. یعنی اگر

دهند که اشتغالزایی و ایجاد رونق اقتصادی را در پی داشته باشد.

وی ادامه داد: علاوه بر انتقال آب از چاه موتورهای مجاز به اراضی پسته می توان با رویکرد راه اندازی گلخانه ها از آب بهره بیشتری کسب کرد.

فرماندار رفسنجان گفت: یکی دیگر از مسائل در مورد پسته، استاندارد مغز و پسته است که بهتر است مغز این محصول با رعایت استاندارد و کیفیت عالی به صنایع غذایی از جمله شیرینی پزی ها فروخته و یا صادر شود.

وی در ادامه ایجاد شرکتی به منظور رفع مشکلات حوزه کارگران فصلی را ضروری دانست و گفت: کارگران فصلی در طول سال باید پشتیبانی شوند؛ شرکتی باشد که تامین نیروی انسانی روزمزد را برای کارفرماها فراهم کند به طوری که سال قبل از یک میلیون نفر روز طی ۲ ماه برای برداشت پسته در رفسنجان استفاده شد.

بیش از ۸۰ هزار هکتار باغ پسته در رفسنجان وجود دارد.

کار برداشت پسته در رفسنجان از چند هفته قبل آغاز و تاکنون ۸۰ درصد این محصول برداشت شده است.

پیش بینی شده امسال ۲۲ هزار تن محصول پسته از باغات پسته رفسنجان برداشت شود.



فعالیت ۶۲ درصدی ظرفیت تولید ماکارونی

عضو انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی گفت که به دلیل کاهش تولید گندم مارون (مخصوص تولید ماکارونی) در پی مشکلات آبی و همچنین وجود مشکلاتی در واردات، گندم مورد استفاده بسیاری از تولیدکنندگان، مخصوص نان است که باعث افت کیفیت ماکارونی و در کنار نوسانات نرخ ارز باعث از دست رفتن برخی بازارهای صادراتی، به ویژه عراق شده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و

وی با اشاره به برداشت ۲۳۰ هزار تن محصول سال قبل و صادرات ۲۱۳ هزار تنی پسته تا پایان مرداد امسال خاطرنشان کرد: در برداشت پسته حدود ۷۰ هزار تن نسبت به سال قبل کاهش نشان داده می شود به طوری که محصول و جوانه های سال آینده نیز بر اثر تغییرات اقلیمی از بین رفته و امسال حفظ بازار دشوار است مدیریت که حمایت دولت را می طلبد.

وی گفت: در هر هکتار از باغ های پسته رفسنجان پنج هزار متر مکعب آب مصرف می شود که صرفه اقتصادی ندارد و بهتر است روش های نوین آبیاری به منظور صرفه جویی در منابع آبی اجرا شود. رضایی با بیان اینکه میزان پوکی پسته در باغ هایی که با روش قطره ای آبیاری می شوند کمتر است تصریح کرد: میانگین پوکی پسته در باغ های پسته ایران ۲۵ درصد است.

وی ادامه داد: در زمینه کیفیت نیز باید گفت انس پسته بالا رفته و پسته ریز شده است و رنج پسته بالای ۲۴ رفته که نشان دهنده ریز شدن پسته است.

وی از وزارت جهاد کشاورزی خواست در زمینه محصول پسته وقت بیشتری بگذارد زیرا ۲۷ استان در کشور پسته کاری دارند.

وی اظهار داشت: ۲ میلیون و ۵۰۰ هزار هکتار باغ با کشت ارقام مختلف در ایران زیر کشت رفته که ۵۰۰ هزار هکتار مربوط به کشت پسته است و وقت گذاشتن برای این محصول ارزشمند است.

دبیر انجمن پسته ایران در پایان مسائل پلمب چاه های غیر مجاز آب کشاورزی، خرید و فروش و انتقال آب، پیمان سپاری ارزی در بحث صادرات پسته را از چالش های مهم حوزه پسته برشمرد و از دولت حمایت های لازم را برای کمک به کشاورزان خواستار شد.

متأسفانه سرمایه گذاری خوبی برای اشتغالزایی در رفسنجان نشد

فرماندار رفسنجان نیز در این نشست با اشاره به برداشت بیش از ۶۰ هزار تن پسته به ارزش بیش از پنج هزار میلیارد تومان در سال گذشته در این شهرستان گفت: اما متأسفانه سرمایه گذاری خوبی در بخش اشتغالزایی و رفع بیکاری رفسنجان انجام نشد.

مجید فصیحی هرنیدی افزود: کتابی به نام مسئولیت اجتماعی در حوزه پسته وجود دارد که باید اجرا شود؛ کشاورزان عمده بهتر است در قبال برداشت آب و منابع زیرزمینی که متعلق به مردم است مسئولیت اجتماعی خود را به نحوی انجام



دبیرکل انجمن پسته ایران: یارانه انرژی بخش کشاورزی افزایش یابد

دبیرکل انجمن پسته ایران ضمن درخواست افزایش سهمیه یارانه بخش کشاورزی با بیان اینکه یارانه انرژی دولت به بخش کشاورزی ۵۰ میلیون بشکه است گفت: این یارانه در سال ۹۷ به بخش کشاورزی اختصاص یافت و از آن زمان تاکنون افزایش نداشته در حالی که یارانه انرژی دولت به بخش صنعت ۳۸۰ میلیون بشکه است.

به گزارش ایرنا، حسین رضایی در ستاد پسته شهرستان رفسنجان در فرمانداری این شهر افزود: بهتر است تدابیری اندیشیده شود تا سهمیه انرژی بخش کشاورزی افزایش یابد تا کشاورزان بتوانند در زمان هایی از جمله زمان سرمازدگی ها باغ های خود را از این حادثه حفظ کنند و محصولشان از بین نرود.

وی تاکید کرد: سال قبل عرضه پسته به خارجی از کشور شرایط مطلوبی داشت به طوری که از کل برداشت ۲۳۰ هزار تن پسته از باغات پسته کشور، تا آخر مرداد امسال ۲۱۳ هزار تن صادرات انجام شد.

وی با بیان اینکه هزینه های برداشت پسته رو به افزایش است و باید مدیریت شود اظهار داشت: کشاورزان برای باغبانی، تعمیر باغ ها، آبیاری و کوددهی در طول سال متحمل هزینه های فراوانی می شوند در حالی که قیمت نهایی این محصول به ضرر کشاورز است.

کاهش ۷۰ هزار تنی تولید محصول پسته رضایی تصریح کرد: امسال پیش بینی های اولیه انجمن پسته ایران برداشت ۱۵۰ هزار تن پسته از بیش از ۴۷۰ هزار هکتار باغ در ایران بود که با توجه به سرمازدگی، سرمازدگی و خشکسالی ها؛ میزان تولید این محصول کاهش یافت و ۲۵ درصد محصول پسته امسال دچار پوکی شد.



توافق ۲ وزارتخانه درباره مواد اولیه رسوبی شیر خشک نوزاد

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد با اشاره به اینکه مواد اولیه این صنعت همچنان در گمرکات مانده و رو به فساد است، از تعلل دفتر مقررات صادرات و واردات وزارت صمت در این زمینه انتقاد کرد.

به گزارش مهر؛ هانی تحویل زاده مباحث مطرح شده مبنی بر ترخیص مواد اولیه شیر خشک نوزاد در آینده‌ای نزدیک را رد کرد و گفت: هنوز هیچ اتفاق خاصی درباره مواد اولیه شیر خشک نوزاد که در گمرکات رسوب کرده است، نیفتاده و فقط چند هفته قبل جلسه‌ای در وزارت صمت با حضور نمایندگان سازمان غذا و دارو و گمرک ایران برگزار و در این جلسه قرار شد که نامه‌ای از سوی سازمان غذا و دارو به وزارت صمت ارسال و براین اساس مواد اولیه شیر خشک به عنوان دارو معرفی شود.

وی تاکید کرد: این نامه دو روز بعد از جلسه مذکور به وزارت صمت ارسال شد اما همچنان در دفتر مقررات صادرات و واردات وزارت صمت در حال طی مراحل اداری است؛ در حالی که مواد اولیه رسوبی رو به فساد است.

تحویل زاده تصریح کرد: اقدامات دستگاه مسئول بسیار کند است و واردکنندگان حتی نمی‌توانند کالای خود را به گمرک اظهار کنند چرا که این کالا باید با ارز ۴۲۰۰ تومانی ترخیص شود (با توجه به قیمت گذاری دستوری شیر خشک نوزاد) و اگر تولیدکننده هم اکنون آن را به گمرک اظهار کند ناچار به ترخیص با ارز نیمایی (با قیمت ۵ برابر بیشتر) است.

وی ادامه داد: بنابراین کالا وارد گمرکات شده اما امکان اظهار آن به گمرک وجود ندارد.

تولید ماکارونی نیست، اظهار کرد: گندمی که در حال حاضر به تولیدکننده ها داده می شود ویژه تولید نان است، به همین دلیل برای تولید ماکارونی کیفیت پایینی دارد. این در حالی است که برای تولید آرد ویژه ماکارونی هر کیلو گندم تنها ۳۰ درصد از آن آرد را تامین می کند.

وی افزود: در ایران قبلا گندم دوروم که محصول تولید ماکارونی است در استان های خوزستان و فارس کشت می شد که در حالا بخش زیادی از این زمین ها به کشت برنج اختصاص پیدا کرده اند، به همین دلیل آرد ویژه ماکارونی باید از طریق واردات تامین شود.

عراق را از دست دادیم میراحمدی با بیان اینکه بازار صادراتی عراق به دلیل نوسانات نرخ ارز و بی کیفیتی کالا از دست رفت، اظهار کرد: در ایران بدون توجه به پیشرفت ترکیه، مصر و عربستان همچنان برای صادرات مانع تراشی شد و ما بازار عراق و افغانستان را از دست دادیم. همین گندم بی کیفیت باعث شد محصول ایرانی در عراق تبدیل به خوراک دام و طیور شود و حتی یک محصول صادراتی را در عراق آتش زدند، این در حالی است که به لحاظ بهداشتی عراق بسیار پایین تر از ایران است. حالا ترک ها این بازار را گرفته اند. اما شرکت هایی که توانستند سهمیه گندم وارداتی را استفاده کنند محصولات خود را به امارات، اروپا و فروشگاه های ایرانی در آمریکا هم صادر کردند.

همچنین به گفته عضو انجمن صنفی کارفرمایان و تولید کنندگان ماکارونی مشکلات تولید و تامین سرمایه در گردش باعث شده تولید کنندگان ماکارونی بخشی از بازارهای صادراتی خود را از دست بدهند. همچنین در ایران ۲۲ ارگان دولتی و خصوصی برای صادرات محصولات تصمیم می گیرند، این در حالی است که در دنیا تنها یک ارگان برای قوانین و مقررات صادرات تصمیم گیری می کند. به طور کلی در ایران صدور مصوبات و دستورالعمل های بخشی صادرات کالا را تحت تاثیر قرار داده است.

میراحمدی با تاکید بر اینکه تامین آرد با کیفیت کمک می کند شرکت ها ارزآوری بیشتری از طریق صادرات داشته باشند، گفت: به طور قطع اختصاص سهمیه گندم وارداتی برای توسعه صادرات می تواند یک راه حل موثر باشد.

سهم ایران از بازارهای صادراتی، کمتر از ۱ درصد! به گفته وی در حال حاضر سهم ایران از بازار جهانی ماکارونی ۰.۷ درصد و سهم ترکیه از این بازار حدود ۱۰ درصد است.

کشاورزی (اگرو فود نیوز)، سید یاسر میراحمدی در نشستی خبری با بیان اینکه در شرایط کنونی گندمی که به تولید کنندگان ماکارونی اختصاص می یابد پاسخگوی ظرفیت تولید نیست، تصریح کرد: به همین دلیل بسیاری از تولید کنندگان گندم را با نرخ آزاد ۵۰۰۰ تومان می خرند و قیمت تمام شده بالا رفته است. دولت گندم یارانه را با نرخ ۲۷۰۰ تومان به تولید کنندگان می دهد، اما در حال حاضر گندم به اندازه ظرفیت تولید در اختیار تولید کنندگان قرار نمی گیرد، به همین دلیل آنها مجبور هستند بخشی از نیاز خود را از بازار آزاد تامین کنند.

به گفته وی سرانه مصرف ماکارونی در ایران شش کیلو، اما سرانه کشورهای اروپایی ۲۶ کیلو است. در ایران برنج جزو نخستین محصولات در سبد کالایی خانوار است، اما در کشورهای اروپایی بیشترین تقاضا برای ماکارونی وجود دارد، از طرف دیگر در سال های اخیر تورم و کاهش قدرت خرید باعث کاهش تقاضای مصرف در ایران شده است و مصرف کنندگان بیشتر به سمت کالای جایگزین مثل مصرف نان رفته اند.

فعالیت ۶۲ درصدی ظرفیت تولید ماکارونی عضو انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی در ادامه با بیان اینکه ظرفیت تولید ماکارونی در ایران یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن است، گفت: در شرایط کنونی به دلیل مشکلات مربوط به تامین مواد اولیه حدود ۷۵۰ هزار تن از این ظرفیت فعال است. این تولید مربوط به مجموع اسپاگتی، رشته آش، رشته پلو، رشته سوپ و غیره است که به طور میانگین سالانه ۴۵۰ هزار تن از آن در داخل مصرف و مابقی صادر می شود.

البته او از کاهش حدود ۵۰ درصدی تولید ماکارونی طی یک سال گذشته خبر داد و گفت: در مواردی به دلیل نبود گندم خط تولید کلا تعطیل می شود. از طرف دیگر هزینه تولید در ایران به دلیل افزایش قیمت مواد بسته بندی، حمل و نقل و نیروی انسانی بالا رفته است، اما قیمتی که سازمان حمایت از تولید کنندگان و مصرف کنندگان سال ۱۳۹۹ تعیین شده تا کنون تغییری نکرده است. اگر قیمت در بازار بالا رفته هم تولید کنندگان بدون مجوز سازمان حمایت آن را اعمال کردند، چرا که در غیر این صورت باید با زیان محصولات خود را عرضه می کردند.

چرا کیفیت ماکارونی کم شد؟ میراحمدی با بیان اینکه گندمی که به تولید کننده های ماکارونی داده می شود، گندم مارون، ویژه



گفتگو با دکتر احمد فتح الهی، ریاست هیئت مدیره هلدینگ اقتصادی ایرانیان



زاده که ۲ بار در سال برگزار می شود و حدوداً در اوایل اسفند قرار است بیست و هشتمین کنگره بین المللی صنایع غذایی برگزار شود و اساتیدی از کشورهای خارجی برای سخنرانی دعوت می شوند و از کارخانه های برتر صنایع غذایی ایران نیز تقدیر به عمل می آید.

■ ۲۴ مهر ماه روز جهانی غذا را پیش رو داریم. اگر پیامی برای دوستانان در خانواده صنعت غذا دارید بفرمایید

پیام من به دوستانم این است که کالاهایی که تولید می کنند در درجه اول سلامت محور باشد و همانطور که می دانید به دلایل مختلف از جمله کمبود بارندگی ما با کمبود مواد اولیه و تولید داخل مواجه هستیم و به طبع قیمت هایشان هم بالاتر رفته به همین دلیل از همکارانم خواهش می کنم که از کیفیت محصولاتشان کم نکنند و تلاش کنند نام نیکی از برندشان در جامعه بسازند و بتوانیم در وهله ی بعد صادرات خوبی داشته باشیم.



■ مهدی صادقی نیارکی، معاون وزیر صمت:

سهم ۱۲ درصدی صنایع غذایی و آشامیدنی از کل صنعت

وجود دارد. صادقی نیارکی در ادامه با مرور اجمالی وضعیت صنعت شیرینی و شکلات از سهم ۲۰۷ درصدی این صنعت از کل واحدهای صنعتی از نظر تعدادی، خبر داد و گفت: بیش از هزار و ۹۰۰ واحد تولیدی در این بخش فعالیت می کنند و از کل اشتغال ایجاد شده برای واحدهای صنعتی، این صنعت سهم ۳۶ درصدی را به خود اختصاص داده است. وی با اشاره به توانمندی های صنعتگران در حوزه غذایی و کشاورزی اظهار امیدواری کرد: با رشدی که در بخش صنایع غذایی اتفاق افتاده، شاهد ارتقاء جایگاه این صنعت در کشور و بازارهای خارجی باشیم.

در زمینه لوازم پزشکی، در حال گسترش فعالیت گروه به شکل جدید هستیم که در آینده پخش به شکل ویزیتوری کنار گذاشته خواهد شد. سبک خاصی ایجاد کرده ایم که ان شاء الله بتوانیم فعالیت خوبی با تعدادی از دوستان بزرگی که سال هاست در صنعت سابقه فعالیت دارند و خودشان مالک زیر مجموعه های مختلفی هستند از جمله خود بنده که چند مجموعه در اختیار دارم عضو این هلدینگ گروه شده اند تا بتوانیم در آینده فعالیت موثری را در آینده داشته باشیم.

■ به عنوان نایب رئیس انجمن علوم صنایع غذایی ایران از برنامه های آتی این انجمن و اهداف همه متخصصین و اعضای این انجمن برایمان توضیحی بدهید: این انجمن از تعداد زیادی از کارخانجات صنایع غذایی به عنوان عضو حقوقی و همچنین متخصصین و مدیران این صنعت که اعضای حقیقی را تشکیل شده است، هر ساله چندین همایش و رویداد تخصصی برگزار می کند از جمله همایش های دکتر هدایت و دکتر واعظ

در حاشیه بیست و هشتمین نمایشگاه ایران اگروود با دکتر فتح الهی از کارآفرینان برجسته صنایع غذایی کشور هم صحبت شدیم که توجه علاقمندان را به این گفتگوی کوتاه جلب می کنیم:

■ فعالیت گروه اقتصادی ایرانیان چیست؟

این گروه ثبتي ما هلدینگی است متشکل از چند کارخانه به نام ایرانی که ما صاحب برندهایشان هستیم. فعالیت گروه بدین صورت است که شرکتی در زیر مجموعه مان با نام کالاند را برای پخش رستورانی و هتلی برای اولین بار در ایران راه اندازی کنیم و بخش صادرات در همین زمینه را هم فعالیت کنیم تا بتوانیم با گروه گردشگری کشورهای خارجی ارتباط برقرار کنیم و محصولات ایرانی که در هتل ها و رستوران ها مورد استفاده است را به صورت عمده ارائه دهیم.

■ چه برندهایی عضو این گروه هستند؟

سبزان، برند BOSS که در زمینه نوشابه های انرژی زا فعال است، برند باس همبرگر، یک برند

معاون وزیر صمت گفت: صنایع غذایی جزء اولویت ها و مزیت های اصلی اقتصادی کشور به شمار می رود و از نظر تعدادی سهم حدود ۱۲ درصدی از کل واحدهای صنعتی به این صنایع اختصاص دارد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهدی صادقی نیارکی در جریان افتتاح بیست و هشتمین نمایشگاه بین المللی اگروود و بیستین نمایشگاه شیرینی و شکلات که با حضور بیش از ۴۵۰ واحد صنعتی برگزار شد، اظهار داشت: حدود ۱۵ درصد از کل اشتغال صنعتی کل کشور در حوزه صنایع غذایی و آشامیدنی است و سهم ۱۱ درصدی ارزشی از صادرات غیر نفتی کشور به بخش کشاورزی و صنایع غذایی در ۵ ماه سال جاری اختصاص دارد.

پروتئینی مثل گوشت و مرغ دست و پنجه نرم می کردیم، این کمبود چه تاثیری برای صنایع غذایی آماده ایجاد کرده است؟

به دلیل اینکه مرغ و گوشت جزء مواد اولیه تولیدات ما هستند و وقتی نهاده های دامی با مشکل بر می خورند مثل مشکل ارز، واردات و در نهایت گران شدنشان برای ما تاثیر گذار است. به طور مثال قیمت سینه بی خس شده مرغ که یکی از مواد اولیه تولیداتمان است پارسال کیلویی ۲۴۰۰۰ تومان خریداری می کردیم ولی امسال کیلویی ۸۰۰۰۰ تومان و ما هم باید قیمت تمام شده محصول را بالاتر ببریم و توان خرید مصرف کننده پایین می آید. همه این عوامل تحت تاثیر هم هستند با توجه به کم شدن ارزش پول و در نهایت کوچکتر شدن سفره غذایی مصرف کننده.

■ **حضرتعالی در زمان دولت قبل پیشنهادی دادید با این مضمون که دولت تعرفه واردات خودروهای حمل و نقل جاده ای بخصوص ترابری غذایی را حذف در عوض خودروهای کم کارکرد و نزدیک به نو از خارج وارد کنند تا قیمتهای تمام شده حمل و نقل پایین تر بیاید آیا همچنان موافقید؟**

بله. اتفاقاً قرار است این راهکار را روی خودروهای سبک انجام بدهند. فرض بفرمایید قیمت خودروی سنگین نو ۳۰۰ هزار یورو باشد بعد از دو سه سال کارکرد در اروپا قیمتش رو ۱۰۰ هزار یورو افت می کند. خب می توانیم چنین خودرویی را وارد کنیم و تعرفه گمرک هم نگیریم. حال یک خودروی با سال ساخت ۲۰۱۸ یا ۲۰۱۹ یا حتی ۲۰۱۷ هیچ ارتباطی با خودروی صفر کیلومتر با تکنولوژی ۴۰ سال پیش ندارد. این خودروها هم مصرف سوخت کمتری دارند هم ایمنی بیشتری دارند و حتی راحتی بیشتری برای راننده و مهمتر اینکه وقتی آن خودرو را با قیمت دو سه میلیارد تومان وارد کنیم به جای اینکه با قیمت پانزده میلیارد تومان وارد کنیم همین کاهش نرخ خرید در کاهش قیمتهای تمام شده حمل و نقل کالاها هم موثر است.



گفتگوی کوتاه با



مهندس امیررضا ثابت پی



مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو

اگرو فود، نان و شیرینی و شکلات را چگونه ارزیابی می کنید؟

به نظر بنده وارد کردن نان و شیرینی و شکلات در صنعت غذا خوب است ولی مبحث ماشین آلات را باید جدا کنند و معتقدم باید یک نمایشگاه صنعت غذا و یک نمایشگاه ماشین آلات و مواد اولیه باشد.

■ **با توجه به فرا رسیدن روز جهانی غذا چه پیامی برای همکارانتان در صنعت غذا دارید؟**

چون روز جهانی سلامت غذا است امیدوارم همکاران بنده و هر فردی که می خواهد وارد این صنعت شود اولین کاری که می کند شرافت خودش را با محصولش پیوند بزند و سعی کند محصولی تولید کند که کمترین مواد نگه دارنده و کمترین آسیب برای مصرف کننده و کیفیت عالی داشته باشد. امیدوارم محصولی را تولید کنیم که خودمان هم برای مصرفش استقبال کنیم و مشتاق باشیم که خود این کار اتفاق خیلی خوبی می تواند باشد.

■ **با توجه به مشکلاتی که چند وقت اخیر با تولید فرآورده های**

در حاشیه بیست و هشتمین نمایشگاه ایران اگرو فود گفتگوی مختصری با مهندس امیررضا ثابت پی مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو داشتیم که توجه خوانندگان عزیز را به آن جلب می کنیم:

■ **بیست و هشتمین نمایشگاه را چگونه ارزیابی کردید؟**

با توجه به مشکلات کرونا و محدودیتهای تردد فکر می کردم استقبال کم باشه ولی خدا را شکر استقبال خوب بود.

■ **در جلسه ای با رئیس سازمان استاندارد در حضور دیگر برندهای معتبر ایرانی شرکت کردید. وجود چنین جلساتی را چگونه ارزیابی می کنید؟**

خوب است. مدیران در دولت جدید دارند حداقل به سمتی که با صنعت مهربان تر باشند پیش می روند و برای رفع مشکلات صنعت قدم بر می دارند. امیدوارم که در این مهم پیروز شوند.

■ **برگزاری همزمان سه نمایشگاه**



دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی مطرح کرد:

تک ژن زیست برای اولین بار در کشور مقیاس صنعتی پروبیوتیک‌ها را برای صنایع غذایی تولید کرد

تجویز مقادیر کافی آن موجب بروز اثرات مفید بر سلامت میزبان خواهد بود. براساس این تعریف سه عامل: زنده بودن میکروارگانیسم، مصرف به مقدار کافی و ایجاد حداقل یک اثر مفید سه شرط لازم برای انتخاب یک میکروارگانیسم به عنوان پروبیوتیک است.

تاج آبادی ابراهیمی ادامه داد: در ایران به علت تنوع بالای محصولات تخمیری سنتی جداسازی پروبیوتیک‌ها از این محصولات مثل پنیرهای سنتی یا ترخینه بسیار متمرکز بوده است. باکتری‌های پروبیوتیک می‌توانند بر فعالیت سلول‌های ایمنی بدن تنظیم التهاب و سیگنالینگ سلول به سلول تأثیر بگذارند. یکی از راه‌های تقویت باکتری‌های سالم روده، خوردن غذاهایی مانند فیبر است. افزایش مصرف فیبرهای گیاهی از سبزیجات، میوه‌ها، حبوبات، غلات سبوس دار، آجیل و دانه‌ها نیز موثر است. برای جذب این فیبر نباید به یک منبع غذایی وابسته بود، بلکه باید از انواع منابع آن‌ها را دریافت کرد.

استفاده از مکمل‌های پروبیوتیک در کنار دیگر مراقبت‌های بهداشتی می‌تواند راهکار مناسبی جهت کاهش احتمال ابتلا به بیماری‌های ویروسی مثل کرونا از طریق تقویت سیستم ایمنی بدن باشد. در این خصوص مکمل Bio Flora برای افراد بالغ و Bio Kid برای کودکان از محصولات گروه شرکت تک ژن زیست با داشتن پروبیوتیک‌های لاکتوباسیلوس و بیفیدو باکتریوم که باعث حفظ و تقویت فلور طبیعی دستگاه گوارش، بهبود ایمنی مخاطی و تقویت عملکرد سیستم ایمنی می‌شوند، پیشنهاد می‌شود. امید است که در این شرایط بحرانی با بالا بردن سطح ایمنی بدن و رعایت شدید نکات بهداشتی، قدم مثبتی در پیشگیری از شیوع بیماری کرونا داشته باشیم.

رئیس هیات مدیره انجمن پروبیوتیک ایران اظهار کرد: محصولات این شرکت به مرحله تجاری سازی رسیده و در پروبیوتیک‌های غذایی و مکمل‌های دامی محصولات این شرکت پیشرو در بازار است. چالش‌های زیادی وجود داشته است. بحث تولید هر روز یک چالش و حل کردن یک معما است. ولی با صبوری و با ایجاد زیر ساخت‌های درست و با تکیه به دانش این شرکت سعی کرده است یک به یک این چالش‌ها را حل کند.

رئیس هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک ایران گفت: استفاده از مکمل‌های پروبیوتیک در کنار دیگر مراقبت‌های بهداشتی می‌تواند راهکار مناسبی جهت کاهش احتمال ابتلا به بیماری‌های ویروسی مثل کرونا از طریق تقویت سیستم ایمنی بدن باشد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی رئیس هیات مدیره انجمن پروبیوتیک ایران و مدیرعامل شرکت دانش بنیان تک ژن زیست اظهار کرد: شرکت ما اولین شرکتی بوده که در وزارت صنایع، شاخه تولید میکروارگانیسم‌های کاربردی در صنایع غذایی را باز کرد و برای اولین بار در کشور مقیاس صنعتی پروبیوتیک‌ها را برای صنایع غذایی تولید کرد. در حال حاضر تمام شرکت‌هایی که محصولات غذایی پروبیوتیک غیر لبنی دارند، این شرکت تامین کننده آن‌هاست. بخش وسیعی از شرکت‌هایی که تولیدات محصولات لبنی پروبیوتیک را دارند، شرکت تک ژن زیست تامین کننده پروبیوتیک آن‌ها است.

او افزود: شرکت تک ژن زیست روی مکمل‌های دام و طیور و آبزیان و محصولات مثل لاکتوفید، دیپرو و پدی گارد تولید می‌کند. پروبیوتیک‌ها در حوزه دام و طیور و آبزیان از اهمیت ویژه‌ای، هم برای سلامتی و هم برای افزایش عملکرد تولیدات برخوردار هستند. پروبیوتیک‌ها به عنوان مکمل به خوراک دام و طیور و آبزیان اضافه می‌شوند، برای اینکه مقدار مصرف آنتی بیوتیک‌ها را کم و با کمک پروبیوتیک‌ها احتمال ایجاد بیماری‌ها کاهش یابد.

تاج آبادی ادامه داد: محصول توکسین بایندر این شرکت متشکل از آلومینوسیلیکات سدیم، دیواره مخمر و باکتری‌های اسید لاکتیک است که در خوراک دام و طیور استفاده می‌شود. از خواص و اثرات آن می‌توان به جذب و خنثی سازی سموم قارچی خوراک، بهبود ضریب تبدیل و افزایش تولید، بهبود سیستم ایمنی، کاهش آفلاتوکسین M^۱، بهبود عملکرد تولید مثلی و کاهش سقط جنین اشاره کرد.

او با اشاره به پروبیوتیک‌ها گفت: براساس تعریف سازمان جهانی غذا و کشاورزی (FAO) و سازمان بهداشت جهانی (WHO) پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که



مدیرعامل گروه صنایع غذایی جرعه مطرح کرد: لزوم تخصیص ارز برای به روزرسانی دانش فنی و جایگزین کردن ماشین آلات پیشرفته در صنعت آرد و نان

مهندس محمد عصار زاده‌گان گفت: برای جلوگیری از عقب ماندگی صنعت آرد و نان کشور از کشورهای پیشرو در سالهای آینده، می‌بایست امکانات تخصیص ارز جهت ورود ماشین آلات جایگزینی، ارتقاء دانش فنی و به روز بودن از نظر تکنولوژی انجام پذیرد.

کنندگان برون مرزی مطابقت داشته باشد در داخل حفظ شعار آرد سالم، نان سالم در سفره هر ایرانی تحقق می‌پذیرد و می‌توان گفت با صادرات محصول نقش بسزایی در اقتصاد کشور اتفاق می‌پذیرد.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی جرعه افزود: شایسته است ضمن استفاده از بیانات پیشکسوت آرد و نان کشور جناب آقای ابوالفضل احمد خانلو در مورد تولید و وظیفه خطیری که بعهد ما است اهتمام ورزیده و زحمات زیادی را در طول زندگی خود برای زنده نگه داشتن این صنعت و معرفی صاحبان صنایع در جامعه اقتصادی و اجتماعی را متحمل گردیده همه‌ی صاحبان صنعت آرد ضمن قدردانی از ایشان پیرو رهنمودهایی که جهت سلامتی جامعه در ارائه تولید آرد مرغوب نموده‌اند، باشیم.

محمد عصارزاده‌گان در پایان گفت: البته لازم به ذکر است همکاران عزیزمان هم باید نسبت به داشتن دانش روز و مسئولین فنی با تجربه و دقت عمل بالا در ارائه محصول با استاندارد ملی و جهانی اهتمام ورزند. در خاتمه سلامتی همه همکاران را همراه با دعاهای مردم عزیز کشورمان در سر سفره مصرف نان از خداوند متعال خواهانم.

بودن از نظر تکنولوژی انجام پذیرد و از طرفی مسلماً وقتی با دانش و تکنولوژی روز مجهز شدیم، برای تولید، مواد اولیه استاندارد مورد نیاز است که با توجه به یارانه‌ای بودن قسمت اعظم مصرف، تولید مربوط به دولتمردان در این بخش می‌باشد. این کارآفرین برجسته ادامه داد: از سوی دیگر کارشناسان مربوطه باید اطلاع کافی و تجربه در بخش فوق را چه از نظر کمی و چه کیفی داشته باشند و به درستی آمار دقیق از تولید گندم و کیفیت آن را در هر استانی در اختیار داشته باشند و برآورد نیاز کل کشور و محاسبه و درصد اختلاط برای تولید آرد مرغوب و نیاز هر استان که می‌تواند نقش بسزایی جهت جلوگیری از ضایعات نان داشته باشد آگاهی کامل داشته باشند.

عصارزاده‌گان افزود: این موضوع به افرادی متخصص، متعهد و دلسوز نیاز دارد تا نسبت به جمع آوری آمار و برنامه ریزی آن اقدام نمایند و بتوانند آرد مطلوب جهت مصرف داخل که نقش مهمی در سلامتی مردم و جلوگیری از هزینه دارویی و ضایعات را در بر دارد، ارائه کنند.

این پیشکسوت و فعال صنعت آرد کشور ادامه داد: وقتی آرد تولیدی باید با استاندارد جهانی و نیاز مصرف

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد عصارزاده‌گان در خصوص ارزیابی وضعیت کنونی صنعت آرد و ارائه راهکارهایی که باعث رونق این صنعت می‌شود به خبرنگار ما گفت: با توجه به شرایط کنونی کشور و مشکلات ناشی از تحریم در طی این چند سال و همچنین عدم امکان دسترسی به تکنولوژی روز، شرایط این صنعت نسبتاً خوب ارزیابی می‌شود ولی نه به آن معنی که نمره ۲۰ به آن بدهیم، چرا که تکنولوژی در صنعت آرد و نان و سایر صنایع در جهان با سرعت زیاد رو به جلو است.

مدیرعامل گروه تولیدی آرد جرعه ادامه داد: البته با توجه به جهش و رشد قبلی که در این صنعت به لطف رقابت شرکت‌های فعال این حوزه شاهد بودیم به نحوی که همکاران سعی بر آن داشتند تا در بهینه نمودن صنعت آرد و نان و ارائه محصولات با کیفیت گوی سبقت را از یکدیگر بگیرند، جایگاه خوبی برای صنعت آرد و نان در کشور ایجاد شده است ولی به طبع در ادامه می‌بایستی همچنان کوشا باشیم.

عصارزاده‌گان افزود: اکنون نیز برای آینده این صنعت باید امکانات تخصیص ارز جهت ورود ماشین آلات جایگزینی، ارتقاء دانش فنی و به روز

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفر (سن ایچ)، احمد فتح الهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان مدیرعامل شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیرعالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولی بنیس مدیرعامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۸۹ تا ۹۹ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۰ را معرفی نماید. لذا از شما درخواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۱۰ اسفند ۱۴۰۰ - شماره واتساپ ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

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

تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۱۰ اسفند ۱۴۰۰ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

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

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

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

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

شخصیت صنعت غذای سال 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:



غلامعلي سليماني
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۰



فریدین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۱



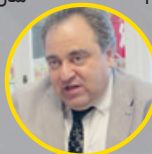
احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد مادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گله
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

دکتر شهریار دبیربان، عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و رئیس هیئت مدیره شرکت پگاه کرمان:

شرکت بیژن از قدیمی های صنایع غذایی کشور است که از سال ۱۳۴۷ تاسیس شده و در صنعت کنسرو فعالیت مناسبی داشته است، جناب مهندس مصطفی زاده از زمانی که مدیریت این شرکت را برعهده گرفتند با تلاش بسیار خوبی که در این شرکت داشتند با تاکید بر ثبات کیفیت در محصولات و با ایجاد نوآوری محصولات جدیدی به بازار ارائه دادند که باعث آرامش خاطر مصرف کنندگان شده است. ایشان سالهای ۹۶، ۹۷، ۹۸ به عنوان کارآفرین نمونه کشور بودند که این نشان از فعالیت خوب ایشان در حوزه صنعت غذا دارد، اینجانب به نوبه خود انتخاب ایشان بعنوان شخصیت سال صنعت غذا را تبریک عرض می کنم.

مهندس بهنام ابراهیمی، رئیس هیئت هلدینگ گروه صنعتی و بازرگانی صدف و تولید کننده نوشیدنی های BOSS

عرض تبریک و دست مریزاد به مجموعه پر تلاش بیژن و جناب مهندس مصطفی زاده دارم به خاطر موفقیت هایشان، لوگوی بسیار زیبایی این شرکت من را یاد کلکسیون مشهور بیژن پاکزاد می اندازد که علاقمندی بسیاری به ایشان داشتم، به همین دلیل علاقه خاصی هم به سس و چاشنی های شرکت بیژن دارم و به قدری از طعم این سس ها لذت می برم که در آینده ای نه چندان دور کارخانه تولید سس ایجاد خواهیم کرد



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.



بازگشت قانونی و رفع تصرف زمین‌های کشت و صنعت پگاه

با پیگیری‌های مستمر ۷ ساله، پرونده حقوقی اراضی کشت و صنعت و دامپروری صنایع شیر ایران به نفع شرکت پگاه مختومه شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، روزبه کوشکی مدیرعامل شرکت کشت و صنعت صنایع شیر ایران (پگاه) با اعلام این خبر گفت: شش دهم هکتار از شش دانگ یک قطعه زمین به مساحت ۶ هزار و ۴۰۰ مترمربع واقع در ملاسرا شهرستان شفت در استان گیلان که سال‌ها درگیر یک پرونده حقوقی شده بود با پیگیری قانونی و پس از هفت سال به این شرکت بازگردانده شد.

او ضمن اشاره به اقدامات موثر حقوقی و املاک صنایع شیر ایران در این پرونده افزود: این اراضی در مجموع ۵۰ هکتار بود و در سال ۸۸ خریداری اما بخشی از زمین از سال ۱۳۹۴ درگیر پرونده حقوقی تصرف غیرقانونی بود که خوشبختانه هم اکنون به صورت قانونی به پگاه برگردانده شد. کوشکی تصریح کرد: ارزش این اراضی حدوداً ۳۰۰ میلیارد ریال برآورد می‌شود.



پگاه برای توست...

شیر
کم چرب ESL

تصویب افزایش سرمایه جذاب ۱۵۰ درصدی شرکت صنعتی زر ماکارون از محل سود انباشته

جلسه مجمع عمومی فوق العاده شرکت صنعتی زر ماکارون، مورخ ۱۴۰۰.۰۷.۰۳ ساعت ۱۰ در محل سالن اجتماعات کارخانه و با حضور بیش از ۹۰ درصد سهامداران و ناظر محترم سازمان بورس اوراق بهادار برگزار گردید.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از بورس ۲۴؛ افزایش سرمایه شرکت به میزان ۴.۸۰۰ میلیارد ریال (معادل ۱۵۰ درصد) می باشد و سرمایه ثبتی شرکت از ۳.۲۰۰ میلیارد ریال به ۸.۰۰۰ میلیارد ریال افزایش می یابد.

هدف از انجام افزایش سرمایه خرید ماشین آلات خط رشته ای و افزایش ظرفیت این خطوط به میزان حدود ۴۳.۰۰۰ تن و خطوط لازانیا به میزان حدود ۱۱.۰۰۰ تن در سال می باشد. گفتنی است، با این افزایش سرمایه، ظرفیت تولیدی کارخانه با ۲۱ درصد افزایش از حدود ۲۵۷.۰۰۰ تن به ۳۱۰.۰۰۰ تن خواهد رسید.



FIRST IRAN - OMAN VIRTUAL EXHIBITION

Oman Chamber of Commerce & Iran - Oman
Chamber of Commerce Invite You to Visit:

2021

20th - 26th Sep

With Participation Of
130 Iranian & Omani Companies

FIELDS: Food & Agriculture, Industry, Building Materials, IT
Mining, Power & Energy, Trading, Logistics, Health & Tourism



Through The Exhibition Link:

■ <https://fromcc.iranvirtualexpo.com/exhibitor/b-a/>

www.bafoods.com

حضور گروه تولیدی ب.آ در نخستین نمایشگاه مجازی ایران و عمان

در راستای توسعه روابط تجاری با کشورهای همسایه اتاق مشترک بازرگانی ایران و عمان و اتاق بازرگانی عمان نخستین نمایشگاه مجازی ایران و عمان را برگزار کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه تولیدی ب.آ نیز جهت آشنایی بیشتر تجار بین المللی با تولیدات خود در این رویداد نمایشگاهی حضور یافته و محصولات خود را به صورت مجازی ارائه نمود.



شرکت نستله از برنامه‌های خود در راستای توسعه کشاورزی احیاکننده رونمایی کرد

دیرباز بهره‌گیری از شیوه‌های کشاورزی احیاکننده را در دستور کار خود قرار داده‌ایم. بر همین اساس، طی یک برنامه منسجم پنج‌ساله بر آن هستیم با کاهش و رفع چالش‌های موجود، شبکه تامین مجموعه راه‌به‌اقتباس شیوه‌های کشاورزی احیاکننده ترغیب کنیم»

به گفته علیرضا سرابچی، مدیرکل ارتباطات نستله، از طریق استفاده موثر از فناوری‌های نوآورانه، شرکت نستله ایران توانسته است با استخراج آب از شیر تازه در فرایند فرآوری شیر خشک اطفال و بازگشت دوباره آن به چرخه تولید، تا ۵۰ درصد میزان آب مصرفی خطوط تولید این دسته از محصولات خود را کاهش دهد. این در حالی است که به‌کارگیری سیستم آبیاری قطره‌ای در باغ‌های میوه تامین‌کننده نستله تاکنون منجر به صرفه‌جویی ۸۰ درصدی مصرف آب در مناطق شمال غربی کشور شده است.

علیرضا سرابچی با تاکید بر اقدامات این مجموعه در راستای حفظ سلامت خاک بیان داشت: «مدیریت تنوع کشت و کشت فصلی، استفاده از کودهای زیستی، حفاظت از ۸۰ درصد کرم‌های خاکی، حذف به‌کارگیری علف‌کش‌ها، و گرده‌افشانی مؤثر، از جمله اقدامات نستله ایران است که باعث حفظ و افزایش موثر سلامت خاک می‌شود.»

علاوه بر این، نستله ایران موفق شده است از طریق همکاری با شرکای تجاری خود در مزارع شیری کشور با به‌کارگیری شیوه‌های پایدار مدیریت پسماند دامی، میزان انتشار گازها گلخانه‌ای در این مزارع را تا ۴۰ درصد کاهش دهد.

از دیگر اقدامات کلیدی این شرکت در راستای ترویج و توسعه کشاورزی احیاکننده در کشور می‌توان به برگزاری کارگاه‌های آموزشی متنوع به‌منظور افزایش آگاهی و انتقال دانش به‌روز به کشاورزان و دامداران در حوزه‌های مختلف از جمله روش‌های نوین CIP، مدیریت کود، انتشار گازهای گلخانه‌ای و فناوری انرژی‌های تجدیدپذیر در مزارع اشاره کرد.



شرکت نستله از برنامه پنج‌ساله خود در راستای دستیابی به اهداف توسعه پایدار ۲۰۳۰ خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در آستانه کنفرانس جهانی سیستم غذایی سازمان ملل متحد، بزرگ‌ترین شرکت مواد غذایی و آشامیدنی دنیا از سرمایه‌گذاری مبلغی معادل ۲/۱ میلیارد فرانک سوییس برای احیای شیوه‌های کشاورزی پایدار در سراسر زنجیره تامین خود خبر داد. شرکت نستله طی این اقدام، به‌عنوان بخشی از تعهدات این شرکت هم‌راستا با اهداف توسعه پایدار ۲۰۳۰ و به‌ویژه مهار تغییرات اقلیمی، بر آن است با همکاری شبکه وسیع تامین‌کنندگان و شرکای تجاری خود فرایند گذار به صنایع کشاورزی احیاکننده را تسریع بخشد.

مدیرعامل نستله سوییس، مارک اشنایدر، در پی انتشار این بیانیه سراسری با اشاره بر اهمیت ترویج شیوه‌های پایدار مدیریت صنایع کشاورزی در سلامت و پایداری منابع زیست‌محیطی و سیستم‌های غذایی اظهار داشت: «باتوجه به خطرات شیوه‌های کشاورزی سنتی برای منابع و تغییرات اقلیمی کره زمین، از

بازدید معاون اول رییس جمهور از شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران

محمد مخبر با حضور در شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران از بخش‌های مختلف این مجتمع بزرگ لبنی بازدید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از پایگاه اطلاع رسانی معاون اول رییس جمهوری، محمد مخبر در این بازدید که با همراهی سیدرضا فاطمی امین وزیر صنعت، معدن و تجارت انجام شد، با توضیحات جعفر میر، مدیرعامل این کارخانه پیرامون روند کاری بخش‌های مختلف این مجموعه، در جریان مشکلات صنایع لبنی و دغدغه‌های تولیدکنندگان این صنعت قرار گرفت.

معاون اول رییس جمهور در این بازدید با اشاره به اهمیت موضوع سلامت مردم برای دولت سیزدهم، بر ضرورت ثبات قیمت لبنیات در کشور تأکید کرد.

مخبر با اشاره به تأثیر محصولات لبنی بر سلامت مردم و ضرورت افزایش سرانه مصرف شیر و سایر محصولات لبنیاتی در کشور، اظهار داشت: باید با همکاری و هماهنگی دولت با بخش خصوصی و کشاورزان و دامداران بازار این صنعت در کشور را رونق و ثبات بخشید.





امضا تفاهم نامه بین گروه صنعتی و پژوهشی زر و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور

گروه صنعتی و پژوهشی زر و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور تفاهم نامه همکاری امضا کردند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی زر، جلسه امضای تفاهم نامه همکاری مشترک بین گروه صنعتی و پژوهشی زر و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور با حضور دکتر مرتضویان رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور چهارشنبه ۲۴ شهریور برگزار شد.

این تفاهم نامه به منظور توسعه روابط صنعت با دانشگاه و به منظور گسترش همکاری‌های مشترک آموزشی، پژوهشی، مشاوره‌ای، تولیدی و اقتصادی برای مدت ۵ سال منعقد گردید.

دکتر مرتضویان رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور همکاری مشترک در انجام طرح‌های پژوهشی و آموزش همگانی، همکاری با شرکت در برگزاری کنگره‌ها و همایش‌ها، اجرای تحقیقات کارآزمایی بالینی، استقرار در مرکز رشد انستیتو در راستای کمک به توسعه تولید محصولات غذایی دانش بنیان و سلامت محور و همکاری در توسعه فناوری‌های صنایع غذایی را از تعهدات انستیتو در این تفاهم نامه ذکر کرد.



دکتر امینی قائم مقام و عضو هیات مدیره گروه زر با اشاره به اینکه توسعه پایدار صنعت غذا یکی از اهداف این گروه تولیدی است، خاطرنشان کرد: تفاهم نامه با انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور نیز در همین راستا بوده و امید می‌رود بتوان با استفاده از ظرفیت‌های مشترکی که در هر ۲ طرف وجود دارد به این هدف دست پیدا کرد.

وی خاطر نشان کرد ایفای مسئولیت اجتماعی همواره یکی از دغدغه‌های اصلی گروه زر بوده است، و این تفاهم نامه نیز در همین راستا منعقد شده است.



تجلیل گروه تولیدی ب.آ از مدال آوران و ورزشکاران المپیک و پارالمپیک توکیو ۲۰۲۰

در مراسمی با حضور عباس حاجی زاده مدیر کل ورزش و جوانان فارس، جمعی از مسئولین ورزش استان و جمال رازقی جهرمی مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ در محل کارخانه ب.آ از مدال آوران و ورزشکاران المپیک و پارالمپیک توکیو ۲۰۲۰ تقدیر به عمل آمد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این مراسم جمال رازقی ضمن اشاره به ارتباط متقابل صنعت و ورزش اظهار داشت: توجه ویژه به اقتصاد ورزش منجر به رونق اقتصادی کشور می‌شود و برای هر دو بخش سودمند می‌باشد.

ایشان تلاش ورزشکاران در شرایط کنونی برای افتخارآفرینی را قابل تقدیر دانستند.

حاجی زاده مدیرکل ورزش و جوانان نیز با تشکر از مهندس رازقی به دلیل توجه ویژه ایشان به ورزش، حمایت از ورزشکاران را پیامی برای جامعه صنعت در جهت حمایت از ورزش دانستند. بر اساس این گزارش، در این مراسم با اهدا لوح سپاس و جوایزی از خانم‌ها ساره جوانمردی و سمیرا ارم و آقایان محمدرضا و محمدعلی گرایسی، مهدی اولاد، سیدمهدی جوانمردی، مجتبی کمالی، محمد حسن زاده تقدیر شد.



افتتاح مرکز آموزش بین کارگاهی گروه صنعتی و پژوهشی زر

مرکز آموزش بین کارگاهی گروه صنعتی و پژوهشی زر با حضور مهندس غفاری رئیس سازمان فنی و حرفه ای البرز افتتاح شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس سازمان فنی و حرفه ای البرز در این مراسم به اهمیت مرکز فنی و حرفه ای در پیوند بین تولید علم و کسب و کار و مهارت اشاره کرد و افزود: تأسیس مرکز آموزش بین کارگاهی گروه صنعتی و پژوهشی زر یک اتفاق بسیار مبارک است و سازمان فنی و حرفه ای از بخش های خصوصی که در مسیر افزایش مهارت گام بردارد با هر چه در توان دارد حمایت می کند.

دکتر امینی قائم مقام و عضو هیأت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر در این مراسم با اشاره به اهمیت پیوند خوردن دانش



و مهارت برای رسیدن به توسعه گفت: هدف این همکاری ایجاد نظام جامع آموزش تخصصی پرسنل و همچنین ارتقای توانمندی آنهاست. وی با تأکید بر اینکه ایفای مسئولیت اجتماعی همواره یکی از دغدغه های اصلی گروه زر بوده است، خاطرنشان کرد: در حوزه مسئولیت های اجتماعی اقدامات زیادی در گروه صورت گرفته و بسیار خرسندیم که با افتتاح مرکز فنی و حرفه ای یک گام دیگر برای اجرای مسئولیت های اجتماعی خود به عنوان یک گروه دانش بنیان برداشته ایم.



رئیس سازمان ملی استاندارد کشور: مجموعه گروه صنعتی و پژوهشی زر مایه فخر کشور است

رئیس سازمان ملی استاندارد کشور از اجرایی شدن تفاهم نامه همکاری برای همسان سازی استاندارد کالا خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس سازمان ملی استاندارد ایران ضمن تقدیر از

مجموعه هلدینگ زر به دلیل کیفیت بالای محصولات گفت: این مجموعه تولیدی علیرغم کثرت تولید، در تمامی نمونه برداریهای آنها هیچ عدم انطباق و مردودی مشاهده نشده و پایه و اساس محصولات مجموعه بر اساس کیفیت بوده و کیفیت در این مجموعه حرف اول را میزند. این مجموعه صنعتی نه تنها یکی از بهترین برندهای کشور بلکه خاورمیانه است.

وی افزود: در حال حاضر گروه صنعتی و پژوهشی زر به بیش از ۵۰ تا ۶۰ کشور جهان محصول خود را صادر می کند و هیچ مشکلی در حوزه استاندارد کالا در سایر کشورها ندارد.

مدیر عامل گروه صنعتی و پژوهشی زر نیز از افزایش ایجاد اشتغال با تکمیل طرح های هلدینگ زر در آینده نزدیک خبر داد. امینی افزود: گروه صنعتی و پژوهشی زر با بالاترین سطح رشد، کیفیت و تکنولوژی R&D توانسته به استانداردهای جهانی دست پیدا و محصول خود را به کشورهای اروپایی محصول صادر کند.

وی اظهار داشت: گروه صنعتی و پژوهشی زر توانسته با کمک جوانان ایرانی و استفاده از تکنولوژی و دانش روز دنیا، زیر ساخت های خوبی را ایجاد کند و بتواند به استانداردهای روز جهانی برسد.





از رشد ۱۵۰ درصدی سود پگاه تا رکورد شکنی صادرات و تولید

آمارها نشان می دهد شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) روزهای خوب عملکردی خود را تجربه می کند و به عنوان یک صنعت غذایی کاری تخصصی را شکل می دهد و فارغ از هر گرایشی، سلامت جامعه را دنبال می کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بررسی آمارهای موجود نشان می دهد رشد ۷ درصدی دریافت شیر خام و کسب یک رکورد ملی، جهش مقداری ۱۰ درصدی در فروش و رشد ۴۵ درصدی در صادرات ریالی، رشد فروش و درآمدهای عملیاتی به میزان ۵۳ درصد در سه ماهه اول سال ۱۴۰۰ و تولید و فروش سالیانه حدود ۹۰۰ هزار تن و پیش بینی برای سال ۱۴۰۰ در حدود ۱ میلیون تن تنها بخشی از عملکرد شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) است.



مدیرعامل شرکت شهیدینه سازان شفابخش خبر داد: فرموله کردن عصاره بره موم برای تقویت سیستم ایمنی بدن بر پایه آب

گروهی از محققان شرکت دانش بنیان شهیدینه سازان شفابخش مستقر در پارک دانشگاه تهران عصاره بره موم را بر پایه آب با کاربرد درمان بیماری های تنفسی و تقویت سیستم ایمنی بدن به بازار سلامت کشور معرفی کردند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، عصاره بره موم یکی از فرآورده های زنبور عسل است که با هدف ضدعفونی کردن کندو این فرآورده را تولید می کند و در واقع یک آنتی بیوتیک طبیعی است که در کندو وجود دارد.

محققان شرکت دانش بنیان شهیدینه سازان شفابخش با بهره گیری از همین ویژگی، بره موم را به صورت عصاره ای با پایه آب بدون استفاده از حلال های شیمیایی و الکل فرموله و فرآوری کرده و مجوزهای مربوط به آن را دریافت و وارد بازار کردند.

بره موم ماده ای شبیه موم و از تولیدات زنبور عسل است، حالت آن خمیری شکل و چسبناک با بوی مطبوع که رنگ آن از سبز تا قهوه ای تیره متغیر است. رنگ و عطر بره موم در مناطق مختلف متفاوت بوده و خصوصیات آن بستگی به نوع گیاهان موجود در هر منطقه دارد. بره موم، در هوای سرد، ترد و شکننده و در هوای گرم، نرم و چسبناک می شود.

دکتر شهرام دادگستر، مدیرعامل شرکت دانش بنیان شهیدینه سازان شفابخش گفت: بره موم، عسل و ژل رویال از محصولات جانبی زنبور عسل است که ما بره موم را به صورت عصاره درآوردیم.

وی با بیان اینکه این محصول را با استفاده از آب به حلالیت رساندیم، اظهار کرد: بیشترین مورد استفاده از این ماده برای تقویت سیستم ایمنی بدن است و



محتویات این محلول قادر به از بین بردن ویروس ها و باکتری ها است. دادگستر با بیان اینکه این محلول برای انواع بیماری ها قابل استفاده است، خاطر نشان کرد: این محصول در سطح سلامتکده های دانشگاه های علوم پزشکی تهران و ایران در شهر تهران استفاده می شود، ضمن آنکه از سوی برخی از بیمارستان ها نیز تجویز شده است.

وی با بیان این که بره موم به عنوان ماده ای برای تقویت سیستم ایمنی بدن شناخته می شود، خاطر نشان کرد: بره موم به دلیل فلاونوئیدها و ماده موثره ای که دارد، برای تقویت سیستم ایمنی کاربرد دارد.

مجری طرح با تاکید بر اینکه این عصاره قابل استفاده برای کودکان بالای دو سال است، یادآور شد: از این ماده می توان برای بیماری های تنفسی، سرفه های خشک و مزمن، سینوزیت و گرفتگی بینی، بیماری های گوارشی و پیشگیری از بیماری استفاده کرد.

بازاریابی بیسکویت فرخنده در مورد پروژه‌ی ریبندینگ و تغییرات نوین این برند برای آینده گفت: «در مجموعه صنایع غذایی فرخنده خوشبختانه پتانسیل‌های تغییر، دگرذیسی، همسویی و همجوشی با الزامات ادوار مختلف، همیشه وجود داشته و بصیرت سازمانی مدیران مجموعه نیز بر این ایده استوار بوده است. این تغییرات پی در پی را می‌توان در این زمینه‌هایی چون پذیرش تغییر در مناسبات و ارتباطات با مشتری و مخاطب و جامعه و در نهایت پذیرش نیاز به تغییر در ظاهر، المان‌ها، نشانه‌ها، لوگو، هویت بصری، فاکتورهای زیبایی شناسانه، به تبع تحولات بین نسلی و مولفه‌های موثر در سبک زندگی و تفکر عمومی جامعه دید.»

علوی درباره‌ی چالش‌های ریبندینگ فرخنده در دو سال گذشته افزود: «برند فرخنده در این چالش باید بین ارثیه سنتی خود که باقی مانده از شش دهه گذشته بوده و به آن وجهه‌ی یک برند اصیل و دارای ریشه را می‌داد و هویت مدرن و جدیدی که قرار است خلق کند، تعاملی برقرار می‌کرد. به این معنی که باید در یک دگرذیسی کاملاً آگاهانه در قالب ریبندینگ عمیق و ماهوی، برخی از نشانگان سنتی را نگه می‌داشت و در عین حال نمادها و عناصر بصری تازه و متفاوتی به مجموعه نشانگان بصری، سمبلیک و زیبایی شناسانه‌ی خود اضافه می‌کرد. این پوست اندازی کار ساده‌ای نبود. به این خاطر باید اذعان کنم که برای ایجاد آشتی بین یک فرد مسن ۶۰ ساله و جوان پویا و ماجراجوی امروزی، تقریباً یک کار مطالعاتی دو ساله انجام شد. نتیجه این فعالیت گسترده، یک دگرسانی ظریف و آگاهانه بود که نتیجه آن را در بلبوردهایی که به صورت گسترده در خیابان‌های شهرها و معابر عمومی نصب شدند، مشاهده کردید که مصادف با سال جدید و نو شدن طبیعت هم بود.»

قبل از سوال و پاسخ‌های خبرنگاران حاضر در نشست، دکتر مسیح قاضی عسگر، مدیر واحد تحقیق و توسعه‌ی بیسکویت فرخنده، آخرین سخنران این نشست خبری بود که در آن به نقش واحد تحقیق و توسعه در فرخنده اشاره کرد و گفت: «در صنایع غذایی فرخنده وقتی صحبت از تحقیق و توسعه می‌گردد تفاوت‌هایی با سایر شرکتهای ایرانی وجود دارد و علت این تمایز این است که در حالی که این شرکت یکی از بزرگترین تولیدکنندگان بیسکویت در کشور است ۴۰ درصد محصولات آن به ۳۵ کشور جهان صادرات می‌گردد. پس رویکرد تحقیق و توسعه همواره بایستی به گونه‌ای باشد که ادعاهای مطرح شده در سطح بین‌المللی قابل دفاع و عرضه باشند. در واقع کیفیت، استاندارد و تحقیق و توسعه



همزمان با جشن ۶۰ سالگی برند فرخنده و نمایشگاه شیرینی و شکلات:

بیسکویت فرخنده اولین بیسکویت بدون قند واقعی در ایران را رونمایی کرد

«برترین صادر کننده» و «صادر کننده‌ی نمونه استانی» برای ۱۳ سال متوالی است. وی در زمینه‌ی توسعه‌ی این برند در سال‌های اخیر افزود: «در فاصله سال‌های ۱۳۹۰ تا سال ۱۴۰۰ تکمیل زنجیره‌های ارزش و رسیدن به اوج بلوغ و تکامل در همه فرایندهای برند فرخنده (از جمله توسعه بازار) تحقق یافت و پس از استقرار تیم جدید مدیریت و نسل جدید مدیران و سهام‌داران و از سال ۱۳۹۶ تا سال ۱۴۰۰، روند تغییرات مدرن‌سازی این برند شدت گرفت تا اینکه در سال ۱۴۰۰ ریبندینگ فرخنده، و باز بهینه‌سازی هویت بصری برند در گستره وسیعی آغاز شد و شهروندان در مکان‌های عمومی شهرها، چهره تازه‌ای از فرخنده را ملاحظه کردند. عرضه‌ی محصولات جدید، بازطراحی سایت اینترنتی، دسترسی ساده به اطلاعات محصولات و شبکه‌ی فروش، بازطراحی بسته‌های محصول و ایجاد تنوع در ابعاد بسته‌ها و سهولت استفاده و قابلیت بیشتر نگهدارندگی محصول در بسته، برخی از این دگرگونی‌ها بود که این تحولات امروز و در طی نمایشگاه شیرینی و شکلات امسال، با رونمایی از ۵ محصول جدید از جمله اولین بیسکویت بدون قند ایران با استاندارد جهانی، ادامه یافته است.»

در ادامه‌ی این نشست خبری، محمد علوی، مدیر

بیسکویت فرخنده ۶۰ ساله شد. این برند خوشنام ایرانی در صنعت بیسکویت، همزمان با بیستمین نمایشگاه شیرینی و شکلات از ۵ محصول جدید خود رونمایی کرد. بیسکویت فرخنده مفتخر است که در ۶۰ سالگی خود اولین بیسکویت بدون قند واقعی را تولید و روانه بازار کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این نشست که در روز دوم مهرماه ۱۴۰۰، در سالن اصفهان نمایشگاه بین‌المللی تهران و در طی روز سوم نمایشگاه شیرینی و شکلات تهران، با حضور فعالان رسانه برگزار شد، یوسف قاضی عسگر، مدیرعامل گروه صنایع غذایی فرخنده با اشاره به تاریخچه‌ی این برند از روزهای پرفراز و نشیب آن در حیات ۶۰ ساله‌ی خود گفت و ادامه داد: «کسی تصور نمی‌کرد در سال ۱۳۴۰ یعنی ۶۰ سال قبل، با استقرار یک دستگاه تولید بیسکویت در خیابان مسجد سید اصفهان توسط عبدالله واعظ شوشتری، برندی بنیانگذاری شود که سال‌ها بعد به یک بازیگر بزرگ در صنعت بیسکویت کشور تبدیل شود و امروز به سراسر دنیا صادرات داشته باشد. در سال ۱۳۷۳ با صادر کردن اولین کانتینر بیسکویت فرخنده به کشورهای آسیای میانه، روند جهانی شدن فرخنده آغاز شد. دستاورد این عرصه، اینک، صادرات محصولات به ۳۵ کشور در ۵ قاره و کسب عناوین



بیسکویت بدون قند فرخنده افزود: «در این محصول ترکیبی از شیرین کننده های مصنوعی مورد تایید اداره کل استاندارد ایران و سازمان غذا و دارو و همچنین استانداردهای بین المللی در کشورهای آمریکا و کانادا و اتحادیه اروپا استفاده شده که این شیرین کننده ها بدون ضرر هستند و جذب بدن نمی شوند و حتی شیرین کننده های مناسبی برای دیابتی هاست. این دستاورد، نتیجه ترکیب ویژه این شیرین کننده ها و فرآیند خاص تولید این محصول است که با

تلاش های ویژه واحد تحقیق و توسعه صنایع غذایی فرخنده به دست آمده و امیدواریم بتوانیم با این تفکر مدیریتی در آینده نیز مرتباً محصولات با ارزش ویژه را برای مصرف کنندگان عرضه کنیم.» در کنار رونمایی از بیسکویت بدون قند فرخنده، از بیسکویت ۴ شهد و سه غله ساده و کاکائویی، بیسکویت با طعم میوه های جنگلی فرخنده (بیکا) و بیسکویت سیب و دارچین فرخنده نیز رونمایی

در فرخنده، با نگاه بازارهای بین المللی و نه بازارهای داخلی آغاز می شود.»

وی در مورد تفکر سلامت محوری در بیسکویت فرخنده گفت: «صنایع غذایی فرخنده همواره در انتخاب مواد اولیه حساسیت ویژه ای داشته است از جمله می توان به استفاده از روغن بدون ترانس، استفاده از آرد و روغن با فرمول اختصاصی، استفاده از مواد اولیه غیر تراریخته (Non-GMO) اشاره کرد.» وی در زمینه محصولات تازه رونمایی شده ای این برند افزود: «بیسکویت بدون قند فرخنده، نه تنها در تاریخ فرخنده، بلکه در تاریخ صنایع غذایی ایران، نقطه عطف مهمی است. چرا که این محصول به معنای واقعی اولین بیسکویت بدون قند تولید شده در ایران است. این محصول یکی از مهم ترین درخواست های مشتریان در سال های گذشته بود که پس از مطالعات طولانی و کارشناسی دقیق، توسط یک تیم خبره همزمان با ۶۰ سالگی فرخنده تولید شد. براساس تعاریف بین المللی، محصول بدون قند به محصولی اطلاق می شود که قند کل کمتر از نیم درصد داشته باشد. با عرضه بیسکویتی با ۴ دهم درصد میزان قند توسط فرخنده، این نخستین بار است که یک بیسکویت بدون قند با استاندارد جهانی (کمتر از نیم درصد) در کشور تولید و عرضه می شود.» مدیر واحد تحقیق و توسعه فرخنده، درباره ی

شد. در بخش پایانی این نشست خبری، مدیران بیسکویت فرخنده پاسخگوی سوالات خبرنگاران و اصحاب رسانه در زمینه ای این برند و به طور کل صنعت بیسکویت ایران بودند و در طی پاسخ ها به چالش های تامین گندم و غله ای واحدهای صنایع غذایی، واردات، صادرات و وارد کردن ارز ناشی از صادرات به کشور نیز پرداخته شد.



دبیر انجمن علوم و صنایع غذایی در نامه ای خطاب به وزیر بهداشت: در مدیریت سازمان غذا و دارو از فردی با توان آینده پژوهشی و نگاه راهبردی استفاده شود

و نگاه راهبردی استفاده شود. تا به حول و قوه الهی FDA ایران با مقتضیات بومی شکل گیرد. وی گفت: بدیهی است استفاده از متخصصان در امر غذا، دارو و تجهیزات پزشکی و دیگر فرآورده های سلامت در رده عملیاتی و اجرایی اجتناب ناپذیر است.

دبیر انجمن علوم و صنایع غذایی در پایان عنوان کرد: با توجه به ضروریات و اهداف فوق پیشنهاد می کنم، فردی متخصص در امور استراتژیک به عنوان رئیس سازمان غذا و دارو منصوب شود تا شاهد پایان و خاتمه مساله بغرنج تعارض منافع در سازمانی باشیم که نقش موثر و بی بدیلی در تامین امنیت غذایی و سلامت آحاد جامعه دارد.

(اولویت اول) و دارو و فرآورده های سلامت محور مهمترین ابزار در این راستا خواهند بود، که عدم مدیریت صحیح و به موقع و نظارت نادرست بر نحوه تولید، تامین و توزیع آن فاجعه ها و خسارات جبران ناپذیری را در پی خواهد داشت همچون اتفاقات اخیر.

وی عنوان کرد: سازمان غذا و دارو به عنوان مهمترین تشکیلات که متولی مباحث صدرالذکر می باشد، باید با توجه به شرایط محیطی و جهانی حادث و با بازنگری در اهداف، ساختار و فرایندها، خود را برای این مقولات آماده سازد. شافعی به وزیر بهداشت پیشنهاد کرد: همانند بسیاری از کشورهای پیشرفته دنیا در مدیریت سازمان غذا و دارو از فردی با توان آینده پژوهشی

محمدرضا شافعی نیا از بهرام عین الهی، وزیر بهداشت خواهان انتصاب فردی متخصص در امور استراتژیک به عنوان رئیس سازمان غذا و دارو شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دبیر انجمن علوم و صنایع غذایی گفت: با توجه به استراتژیک بودن مقوله غذا و دارو و فرآورده های سلامت محور در جهان امروز، بی شک در آینده ای نزدیک با پدیده جدیدی از جنگ ها روبرو هستیم که هدف آن تغییر در ترکیب و بافت جمعیتی، با کار بست برخوردهای بیولوژیک و انتشار و استمرار اپیدمی ها و پاندمی های ویرانگر (همچون سارس ۲۰۰۶، مرس ۲۰۱۲ و کوید ۲۰۱۹) خواهد بود. محمدرضا شافعی نیا بیان کرد: بدیهی است غذا

رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر:

آزادسازی قیمت گندم، آرد و نان، باعث رشد و توسعه صنعت نان خواهد شد



مهدی خانمحمدی گفت: رضایتمندی مصرف‌کنندگان برای تولیدکنندگان نان های حجیم از اهمیت ویژه ای برخوردار است، به همین دلیل با ارائه محصولات با کیفیت بالا و بسته بندی خوب شاهد استقبال جامعه از این محصولات هستیم. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهدی خانمحمدی، رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی نان سحر در خصوص ارزیابی وضعیت کنونی صنعت نان حجیم در کشور و پیشنهاد ارائه راهکار برای رونق بیشتر و افزایش تولید و صادرات به خبرنگار ما گفت: ارزیابی بنده از وضعیت نان های حجیم و نیمه حجیم در کشور خوب است و رو به رشد است.

رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران ادامه داد: از زمانی که درگیر ویروس کرونا شده ایم طبیعتاً مردم به نان های بسته بندی که با طرز بهداشتی تهیه شده است رو آورده اند. با توجه فرهنگ سازی که در سال های اخیر صورت گرفته است آگاهی جامعه در خصوص سلامت و بهداشتی تر

اقتشار مختلف از جمله کشاورز، حمل و نقل، آسیابان، تولیدکننده نان و مصرف کننده نان بابت گندم، آرد و نان یارانه می پردازد که بودجه زیادی را از دولت می گیرد. این مسئله باعث ایجاد رانت و فساد در صنعت نان می شود و پیامد آن عدم رشد این صنعت است. این کارآفرین نمونه کشور ادامه داد: چند نرخی بودن باعث می شود صنعت نان رشد نکند و مشخص نمی شود چه قشری به کشور کمک می کند و درست کار انجام می دهد و چه کسی از رانت و فساد فروش آرد سوءاستفاده می کند.

رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران در پایان گفت: اگر بخواهیم صنعت نان کشور از سنتی تا صنعتی با کیفیت خوب به دست مصرف کننده برسد دولت باید یارانه را از تولیدکننده حذف و فقط یارانه را به مصرف کننده بدهد.

اگر این اتفاق بیافتد قطعاً صنعت نان کشور از نان سنتی و محلی تا نان حجیم و نیمه حجیم و صنعتی رو به رشد خواهد بود. کیفیت بالا می رود و دور ریز نان کمتر می شود و رانت نیز از بین می رود.

بودن نان های حجیم و صنعتی بیشتر شده است واز طرفی بسته بندی خوب ماندگاری بالا باعث افزایش مشتری پسندی این محصولات شده است. برای همین مصرف کنندگان به این نوع نان ها روی آورده اند و امروزه تولید اینگونه نان ها چند برابر شده بیشتر از قبل است.

این کارآفرین برجسته و فعال صنعت نان کشور افزود: رضایت مصرف کنندگان برای تولید کنندگان نان های حجیم از اهمیت ویژه ای برخوردار است و به همین دلیل سعی کردیم رضایت مصرف کنندگان را با ارائه محصولات با کیفیت بالا و بسته بندی خوب جلب کنیم تا از مصرف نان سالم و بهداشتی خیالشان آسوده باشد.

رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر در خصوص انتظار از دولت برای حمایت از تولید گفت: ما از دولت چیز خاصی نمی خواهیم فقط می خواهیم یکبار برای همیشه با اتخاذ تصمیم درست وضعیت صنعت نان را در کشور ساماندهی کند و این مهم فقط با آزادسازی قیمت گندم، آرد و نان صورت می پذیرد.

خانمحمدی افزود: دولت در حال حاضر به

سرکار خانم مهندس دلسوزی

درگذشت پدر بزرگوارتان را خدمت سرکارعالی و خانواده محترم تسلیت عرض می نمایم. از خداوند بزرگ برای آن مرحوم طلب آمرزش و شادی روح و برای جنابعالی و خانواده محترم صبر و شکیبایی مسئلت می کنیم.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا

رئیس اتاق بازرگانی شیراز:

واحدهای تولیدی را کد برای راهاندازی مجدد به افراد توانمند واگذار شوند



و عوامل دست اندرکار است. دولت سیزدهم یکی از برنامه ها و اولویت های کاری خود را شفاف سازی و پایش کارخانه ها و واحدهای تولیدی را کد یا تعطیل کشور اعلام کرده و اینک با دستور رئیس جمهوری تلاش بر این است تا ظرفیت بلا استفاده حدود ۴۰ درصدی بخش تولید و صنعت احیا شود. رئیس جمهوری هفتم شهریورماه ۱۴۰۰ در جلسه هیات دولت با اشاره به اینکه براساس گزارش های موجود حدود ۴۰ درصد از ظرفیت بخش تولید و صنعت معطل و بلا استفاده است، تاکید کرد: باید کارگروهی با حضور وزارتخانه های مربوطه اعم از سمت و اقتصاد ایجاد شود که ضمن پایش کارخانجات و کارگاه های تولیدی و شهرک های صنعتی، ظرفیت های موجود اما تعطیل یا نیمه تعطیل را شناسایی و مشکلات موجود را برطرف کند و اینگونه اقدامات می تواند ضمن ایجاد اشتغال رونق تولید را نیز به همراه داشته باشد.

مجدد آنها به میان می آید نام چند واحد تولیدی و کارخانه مطرح می شود که در اصطلاح می توان گفت که این واحدها مرده اند و با هیچ اقدام و حمایتی نمی توان آنها را دوباره فعال کرد و هرچه در این راه وقت، پول و انرژی صرف شود بی اثر خواهد بود.

رئیس اتاق بازرگانی فارس گفت: در همین راستا پیشنهاد می شود که هر واحد تولید تعطیلی که پس از بررسی کارشناسی مستعد راهاندازی مجدد شناخته شد این کار حتما با اخذ تعهد کتبی از صاحب آن انجام شود و تعهد شود که ظرف مدت زمان مشخصی تعداد مشخصی فرصت شغلی در آن واحد ایجاد شود.

رازقی افزود: در این صورت است که می توان هرگونه حمایتی را از آن واحد تولیدی به عمل آورد.

وی تصریح کرد: اتاق بازرگانی فارس نیز در جهت اجرای دقیق و اثرگذار این تصمیم یعنی شناسایی واحدهای تعطیل و نیمه تعطیل آماده همکاری با مجموعه ها

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی فارس، با اشاره به تاکید رئیس جمهوری بر تشکیل کارگروهی برای پایش کارخانجات و واحدهای تولیدی تعطیل و نیمه تعطیل گفت: چنین واحدهایی پس از شناسایی، برای راهاندازی مجدد و رسیدن به مرحله اشتغالزایی به افراد توانمند متخصص و عملیاتی، واگذار شوند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از ایرنا؛ جمال رازقی افزود: البته نباید اینگونه تصور شود که هر واحد تولیدی و کارخانه ای که دچار تعطیلی شده امکان راهاندازی مجدد آن وجود دارد و حتما باید راهاندازی شود.

وی ادامه داد: باید برای راهاندازی آن دسته از واحدهایی که برای کار خود بازار دارند و بنا به هر دلیل تعطیل شده اند به شرط داشتن بازار و اینکه بتوانند کالای تولیدی خود را به فروش برسانند هر اقدامی که می توان انجام داد.

او اظهار داشت: در استان فارس تا بحث حمایت از واحدهای تعطیل شده و راهاندازی

دکتر محسن امینی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران شد

در این دوره از انتخابات؛ محسن امینی چهره شناخته شده صنعت غذا و کشاورزی ایران و مدیرعامل گروه صنعتی و پژوهشی زر با ۱۴ رای به عنوان رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران انتخاب شد. پیش از این علی شریعتی مقدم بنیانگذار نوین زعفران مسئولیت کمیسیون کشاورزی اتاق ایران را به عهده داشت.

محسن امینی، مدیرعامل گروه صنعتی و پژوهشی زر سکندار ریاست کمیسیون کشاورزی اتاق ایران شد به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، انتخابات رئیس و نایب رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران به اتمام رسید و محسن امینی با اکثریت قاطع آراء به عنوان رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران برگزیده شد.





اخبار صنایع غذایی جهان World Food Industry News

»» افتتاح هتل برای زنبورها!

داشته باشند یک قرارداد سه ساله به ارزش حدود ۳۹۱ دلار عرضه می کنند.

به گفته این کشاورز، خریداران می توانند یک کندوی زنبور عسل را از این خانواده کشاورز خریداری کنند و آنها این کندو را در مدت سه سال برای آنها نگهداری می کنند و نیمی از عسل آن را برای خودشان برمی دارند. در شرایط خوب یک کندو می تواند حدود ۳۰ کیلوگرم عسل در سال تولید کند.

در حال حاضر ۲۵ مشتری زنبور در این مزرعه دارند. بیشتر این مشتریان از شهرهای کرواسی هستند اما بعضی از آنها مانند یک خلبان از دوی و یک مربی فوتبال از جده از مناطق دورتری می آیند.

مالکان این کندوها می توانند پس از سه سال کندوهای خود را به جای دیگری ببرند با این حال ممکن است یافتن مکان دیگر برای آنها راحت نباشد.

بر اساس گزارش رویترز، زنبورها که برای رشد گیاهان مفید هستند، به دلیل فعالیت انسانی از جمله استفاده از آفت کشها و کودها و همچنین تغییرات اقلیمی به خطر افتاده اند.

یک خانواده کشاورز در کرواسی با افتتاح یک هتل زنبور عسل، کندوهای زنبور عسل مولد را برای فروش به مشتریانی که دوست دارند زنبور نگهداری کنند اما زمان یا فضای مناسب ندارند، عرضه می کنند.

به گزارش رویترز به نقل از دوماگوج بالجا، کشاورز کروات نوشت: این اقدام در واکنش به کنجکاوای رو به رشد خریداران عسل درباره نحوه تولید آن در

شرایطی که زنبورداری از افت جهانی جمعیت زنبورها آسیب دیده است، انجام می گیرد.

این خانواده کشاورز که از شهر گرسنیکا واقع در شمال شرقی کرواسی هستند، به افرادی که مایلند عسل طبیعی خودشان را





آمریکا برای کنترل قیمت گوشت دست بکار شد



بینیم کسب و کارشان را بهبود بخشیده و قیمت‌ها را افزایش می‌دهند. این سودجویی کروناپی رفتاری است که دولت نگران کننده می‌داند.

افزایش تورم، تهدید جدی برای تلاشهای دولت بایدن برای مهار پاندمی کووید ۱۹ و مهندسی احیای اقتصادی از رکود ناشی از آن است که اولویت اصلی دولت وی به شمار

می‌رود. دولت بایدن با مضاعف کردن تلاشها برای مقابله با رفتارهای ضد رقابتی و ضد انحصارطلبی که می‌تواند باعث افزایش قیمت‌ها شود، به این مسائل واکنش نشان داده است. نشست شورای جدید رقابت کاخ سفید که از سوی بایدن تشکیل شده، روز جمعه برگزار خواهد شد.

وزارت کشاورزی و وزارت دادگستری آمریکا سرگرم انجام تحقیقاتی درباره تبانی قیمت در صنعت گوشت مرغ هستند.

بر اساس گزارش رویترز، قانونگذاران آمریکایی در پی نگرانیها نسبت به افزایش رفتار ضد رقابتی پس از پاندمی و یک حمله سایبری، خواستار نظارت بیشتر بر صنعت گوشت گاو هستند. دولت آمریکا با قانون تحت حمایت نمایندگان هر دو حزب که می‌تواند به مذاکرات بیشتر درباره قیمت در بازار گوشت کمک کند، تشویق شده است.

دولت بایدن قصد دارد در قبال شرکتهای صنایع گوشتی که می‌گوید باعث شوک قیمت در بخش عرضه به مصرف کننده می‌شوند، موضع سخت گیرانه ای اختیار کند.

به گزارش رویترز؛ چهار شرکت کنترل عمده بازار گوشت آمریکا را در دست دارند و دستیاران ارشد بایدن این شرکتها را مقصر افزایش قیمت مواد غذایی می‌دانند. دستیاران بایدن در یک پست وبلاگ اعلام کردند دولت آمریکا در راستای ابتکارهایی، ۱.۴ میلیارد دلار کمک کروناپی به تولیدکنندگان کوچک و کارکنان صنایع گوشتی اختصاص خواهد داد. آنها قول دادند برای مقابله با قیمت گذاری غیرقانونی اقدام کنند.

طبق آخرین آمار موجود وزارت کشاورزی آمریکا، چهار شرکت حدود ۸۵ درصد از دام تولید آمریکا را کشتار می‌کنند که تبدیل به استیک، گوشت گاو و سایر قطعات گوشت برای مصرف کنندگان در سال ۲۰۱۸ شده است.

این چهار شرکت شامل شرکت بازرگانی کالای جهانی کارگیل، تاپسون فودز که تولیدکننده گوشت مرغ و بزرگترین شرکت گوشتی آمریکا از نظر میزان فروش است، شرکت جی بی اس برزیل که بزرگترین شرکت صنایع گوشتی جهان است و شرکت نشنال بیف پکینگ که توسط شرکت تولیدکننده گوشت گاو برزیلی مارفریگ گلوبال فودز کنترل می‌شود، هستند. ارزش سهام این چهار شرکت در پی انتشار این خبر در معاملات بورس کاهش پیدا کرد.

کاخ سفید اعلام کرد افزایش قیمت گوشت گاو، خوک و مرغ عامل نیمی از قیمت‌های بالاتری بوده که شهروندان آمریکایی از دسامبر برای غذایی که در خانه می‌خورند، پرداخت کرده‌اند. دولت شاهد آن بوده که این شرکتها پس از اقدامات محرک مالی که تقاضا را برای محصولاتشان تقویت کرده است، عمده سود را به جیب زده‌اند.

بهارات رامامورتی، معاون مدیر شورای اقتصاد ملی کاخ سفید در مصاحبه ای گفت: ما به حفظ این بازار کمک کردیم و عصبانی کننده است که می



تولید آب آشامیدنی در مریخ

محمود الکومی (Mahmoud Elkoumy) مهندس مصری، موفق به ساخت رباتی شده که می‌تواند در مریخ آب تولید کند.

به گزارش کی تی وو، محمود الکومی موفق به توسعه رباتی به نام "ELU" شده است که این ربات با جذب هوای مرطوب، فشرده سازی و قرار دادن آن در یک فرایند فیلتراسیون پنج مرحله‌ای، آب آشامیدنی ایجاد می‌کند. الکومی این ربات را ساخته است تا ربات بتواند در شرایط آب و هوایی مشابه سیاره سرخ (رطوبت بالا اما خشک) کار کند و آب تولید کند، البته به گفته مهندسان می‌توان از این ربات برای حل مشکلات آب در زمین نیز استفاده کرد. الکومی گفت: هزینه تولید آب از هوا، نسبت به سایر فناوری‌های موجود کمتر است. هزینه ساخت ELU حدود ۲۵۰ دلار بود. هزینه ایجاد یک چهارم آب برای ELU حدود دو سنت است که این هزینه ۱۰ برابر ارزانتر از هزینه فناوری‌های فعلی مانند حفر چاه است.

محمد الکومی سال گذشته در شرایطی که مصر با موج دوم ویروس کرونا مواجه شده بود، در حال آزمایش یک ربات کنترل از راه دور بود که می‌توانست آزمایش کووید-۱۹ را انجام دهد، دمای بدن بیماران را اندازه گیری کرده و در صورت عدم استفاده بیماران از ماسک در بیمارستان خصوصی در شمال قاهره، به آنها هشدار دهد.



اخبار



افزایش مجدد قیمت کره/حذف برخی اقلام از سبد غذایی خانوار

مشاهدات بازار حاکی از آن است که قیمت هر قالب کره ۵۰ گرمی از ۵۰۰۰ تومان در ماه های قبل به ۷۰۰۰ تومان و قیمت هر قالب کره ۱۰۰ گرمی نیز از حدود ۱۰ هزار تومان به حدود ۱۴ هزار تومان رسیده است.

به گزارش ایسنا، سال های قبل ارز ۴۲۰۰ تومانی به کره وارداتی تعلق می گرفت که عرضه کره وارداتی شهریور سال ۱۳۹۹ پایان یافت و ارز ترجیحی برای واردات آن هم مجدداً تخصیص نیافت. همچنین کره از گروه یک کالایی به گروه دو کالایی نیز تغییر وضعیت داد و واردکنندگان مجاز به واردات کره با ارز نیمایی شدند. وارداتی که بنابر نظر بسیاری از فعالان این صنعت توجه اقتصادی نداشت و در نهایت شرکت های لبنی دست به تولید انبوه کره زدند و کره هایی که در حال حاضر در کشور تولید و بسته بندی می شوند، از خامه های استحصال داخلی بوده و قیمت آن براساس قیمت چربی محاسبه می شود.

براساس گزارش های سال ۱۳۹۹، قیمت هر قالب کره ۱۰۰ گرمی قبل از حذف ارز ترجیحی حدود ۴۰۰۰ تومان بود که در شهریور ماه سال گذشته به ۸۰۰۰ تومان رسید. البته این ۸۰۰۰ تومان هم ثابت نماند و در پایان سال ۱۳۹۹ و ابتدای سال ۱۴۰۰ قیمت این محصول لبنی به کیلویی حدود ۱۰۰ هزار تومان هم رسید؛ به طوری که قیمت هر قالب کره ۵۰ گرمی ۵۰۰۰ تومان و هر قالب ۱۰۰ گرمی برای مصرف کننده حدود ۱۰ هزار تومان شد که این رقم تا ۱۲ هزار تومان هم در برخی برندها پیشروی کرد.

در حال حاضر نیز براساس مشاهدات میدانی قیمت هر قالب کره ۱۰۰

گرمی در خرده فروشی های سطح شهر تهران به حدود ۱۴ هزار تومان و هر قالب کره ۵۰ گرمی نیز به ۷۰۰۰ تومان هم رسیده است. یعنی هر کیلو کره تولید داخل حدود ۱۴۰ هزار تومان!

افزایش ۱۰ هزار تومانی قیمت کره از سال گذشته تاکنون این محصول لبنی را از سبد غذایی بسیاری از خانواده ها حذف کرده است. افزایشی که انجمن صنایع فرآورده های لبنی علت آن را بالا رفتن قیمت شیر خام و به تبع آن بالا رفتن قیمت چربی از ۶۰ تومان در آذرماه سال گذشته به ۸۰ تومان در حال حاضر و افزایش هزینه های تولید در سال جاری می داند و معتقد است شرکت های لبنی برای ادامه کار و جلوگیری از ضرر و زیان ناچار به افزایش قیمت ها هستند و اگر برخی از محصولات لبنی از سبد غذایی مردم حذف شده است دولت باید به دنبال راه کاری برای حل آن باشد و قطعاً راه کار آن زدن از جیب تولیدکننده به نفع مصرف کننده نیست و اگر تولیدکننده ضرر کند دیگر رغبت تولید نخواهد داشت. البته در این میان فقط کره نیست که گران شده است. شیر، ماست، پنیر، خامه و سایر محصولات لبنی نیز در این شش ماهه ابتدایی سال در کنار اقلام دیگری چون مرغ، گوشت، میوه، برنج، روغن و نان و با افزایش قیمت همراه بوده اند و عدم برنامه ریزی درست، عدم نظارت به موقع بر بازار و سومدیریت ها باعث شده که سبد خانوار روز به روز کوچکتر شود و مصرف کننده در ازای پرداخت بهای بیشتر کالای کمتر و با کیفیت پایین تری دریافت کند.

موضوعی که به نظر می رسد دولت جدید باید بیش از پیش به آن توجه کند و حال باید دید وزارتخانه های جهاد کشاورزی و صمت و سایر نهادهای مربوطه با حضور مدیران جدید چه برنامه های برای ساماندهی بازار مواد غذایی و کاهش فشار از دوش مردم دارند.



افزایش ۲۱.۵ درصدی صادرات زعفران/ ۱۵ درصد ارزش افزوده صادرات به کشور باز نمی گردد

دبیر شورای ملی زعفران اظهار داشت: صادرات زعفران در ۴ ماه

گذشته ۲۱ و نیم درصد نسبت به مدت مشابه سال گذشته افزایش داشته است.

به گزارش ایلنا؛ فرشید منوچهری دبیر شورای ملی زعفران از میزان صادرات زعفران در ۴ ماه گذشته خبر داد و گفت: صادرات زعفران در ۴ ماه گذشته ۲۱ و نیم درصد نسبت به مدت مشابه سال گذشته افزایش داشته است.

منوچهری ادامه داد: ۷۰ کشور دنیا خریدار زعفران از ایران هستند و سال



جهاد کشاورزی و وزیر سمت منعکس خواهیم کرد و امیدواریم هر چه سریعتر در جهت حل مشکلات زیرساختی زعفران اقدام شود که حجم صادرات و قیمت این محصول در بازار جهانی افزایش پیدا خواهد کرد.



تولید کیسه‌های نگهدارنده مواد غذایی با پایه گیاهی توسط شرکت بسیار پیشرفته شریف

کیسه‌های بسته‌بندی برای افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی از

دستاوردهای شرکت دانش‌بنیان بسیار پیشرفته شریف مستقر در پارک علم و فناوری سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران است که از ضایعات مواد غذایی و نشاسته تولید شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران؛ شرکت دانش بنیان بسیار پیشرفته شریف از شرکت‌های مستقر در پارک علم و فناوری سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران در حوزه پلیمرهای سبز از نشاسته و همچنین ضایعات مواد غذایی (مانند ضایعات پودر قهوه) محصولات بیوپلیمر تولید می‌کند. این محصولات برای تولید کیسه‌های پایه نشاسته (گیاهی) و محصولات بایوپلیمری استفاده می‌شود.

این شرکت در زمینه طراحی و تولید نانوکامپوزیت‌های پلیمری فعال (active/functional) نیز در حال فعالیت است. این محصولات به صورت گرانول‌های پلیمری (مسترچ و کامپاند) تولید می‌شوند. یکی از حوزه‌های کاربردی این گرانول‌ها در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی و کشاورزی است. وظیفه اصلی این بسته‌بندی‌ها افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی و کشاورزی است.

در واقع می‌توان محصولات این شرکت در این زمینه را به دو گروه محصولات میانی شامل مسترچ و کامپاند‌های پلیمری و همچنین محصولات نهایی شامل کیسه‌های بسته‌بندی تقسیم بندی کرد. مسترچ‌های عرضه شده توسط این شرکت شامل مسترچ آنتی باکتریال، مسترچ آنتی بلاک، مسترچ آنتی فاگ (ضد مه)، مسترچ هیدروفیل، مسترچ سپر اجاذب اکسیژن، مسترچ کنترل کننده رطوبت، مسترچ easy peel، مسترچ ضد اشتعال و مسترچ لیزر پرینت است.

علاوه بر این، کیسه‌های بسته‌بندی افزایش دهنده ماندگاری محصولات غذایی و کشاورزی نیز توسط این شرکت به بازار عرضه می‌شود. این کیسه‌ها با نام تجاری active packaging و به صادرکنندگان محصولات کشاورزی و انبارداری این محصولات، عرضه می‌شود.

به نقل از روابط عمومی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، با استفاده از این کیسه‌های اکتیو زمان ماندگاری محصولات کشاورزی حداقل دو برابر خواهد شد و این امکان را به صادرکنندگان این محصولات می‌دهد که محصول را به مسافت‌های دورتر ارسال کنند.

۹۹ صادرات این محصول بیشتر از ۳۵ درصد نسبت به سال گذشته افزایش داشت و بیش از ۳۲۵ تن، صادرات زعفران از ایران انجام شده است.

وی با اشاره به اینکه زعفران در مناطق محروم و کم آب کشور کشت و یک محصول استراتژیک محسوب می‌شود عنوان کرد: اگر اجازه دهند ارز حاصل از صادرات زعفران به قیمت روز در بازار بفروش برسد یا دولت این محصول را به نرخ روز بازار خریداری کند در این صورت انگیزه برای قاچاق این محصول از بین می‌رود و بازار زعفران در کشور به دست صادرکننده می‌افتد.

وی با بیان اینکه صادرات زعفران بستگی به عوامل متعددی دارد بیان کرد: کشور ما بزرگترین صادرکننده زعفران در جهان است، تحریم‌ها و انتقال ارز، صادرات را تحت تاثیر قرار می‌دهند. کشورهای مختلف دنیا زعفران را از ایران خریداری و بسته‌بندی می‌کنند و در بازار جهانی عرضه می‌شود. اگر زیر ساخت‌ها حل و مشکلات پیش رو رفع شود صادرات این محصول آینده بسیار روشنی پیش رو دارد.

منوچهری ادامه داد: مدیریت صادرات زعفران به نظارت نیاز دارد و از وزارت جهاد کشاورزی در خواست داشته‌ایم که چنانچه در بخش دولتی محدودیتی برای مدیریت بر صادرات زعفران وجود دارد به عنوان یک تشکل ملی آمادگی داریم مسئولیت این کار را بر عهده بگیریم.

دبیر شورای ملی زعفران با بیان اینکه مدیریت در صادرات زعفران به کمک دولت نیازمند است گفت: شورای ملی زعفران برای اینکه بتواند برند و نشان ملی این محصول را به ثبت جهانی برساند همچنین به زیر ساخت‌های بخش کشاورزی کمک کند که برداشت ۵/۳ هکتار زعفران به دو برابر برسد در این صورت هزینه تولید این محصول ۵۰ درصد کاهش می‌یابد.

منوچهری ادامه داد: ارز حاصل از صادرات زعفران به خاطر کمک و از بین بردن یک قشر به نام قاچاقچی به وجود آمده که به نظر بنده به علت اشتباهاتی بوده که بانک مرکزی مرتکب شد. اگر ارز به نرخ روز خریداری شود قشر قاچاقچی هم از بین می‌رود چون ریسک است و برای قاچاقچی توجیهی نخواهد داشت.

وی درباره مطالعات دارویی و بسته بندی زعفران گفت: ما حتی با پیشنهاد اینکه اگر بتوانیم روی زعفران ایران که در دنیا بهترین کیفیت را دارد مطالعات دارویی انجام دهیم؛ اعلام داشتیم با اختصاص دادن نیم درصد از صادرات زعفران به بخش خصوصی برای اینکه بتواند برای این محصول استراتژیک بازاریابی کند و از بسته بندی که به صورت مستقیم در سبد کالای مصرف کننده خارجی قرار می‌گیرد حمایت کند.

منوچهری افزود: ما در شرایط فعلی بیشتر از ۱۵ درصد ارزش افزوده حاصل از صادرات زعفران را نمی‌توانیم به کشور بازگردانیم چون زعفران در بسته بندی‌های بزرگ به فروش می‌رسد در حالی که اگر این محصول به بسته بندی‌هایی که قابل عرضه در سبد کالای مصرف کننده تبدیل شود حداقل به ۲ تا ۳ برابر ارزش افزوده اضافه می‌شود و به این معنی است که سود حاصل از آن به کشور بازگشته است.

دبیر شورای ملی زعفران در پایان گفت: قطعاً دولت برای رفع مشکلات زیرساختی زعفران، یکسری راهکارها را انجام خواهد داد، ما هم به عنوان شورایی که بازوی مشورتی است قطعاً مسائل و مشکلات را به دولت، وزیر



متعادل سازی بازار برنج با لغو ممنوعیت واردات

دبیر انجمن واردکنندگان برنج از متعادل سازی بازار برنج با لغو ممنوعیت واردات خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت

غذا و کشاورزی (اگرو فودنیوز)، به نقل از صدا و سیما، مسیح کشاورز گفت: در حال حاضر کمبود برنج خارجی و همچنین کاهش تولید داخل موجب افزایش قیمت این محصول شده که در این شرایط لغو ممنوعیت واردات برنج می تواند بازار را به تعادل برساند.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج افزود: یک ماه پیش در ستاد تنظیم بازار این موضوع را اعلام کردیم که اگر برای واردات برنج ممنوعیتی گذاشته می شود باید ضرورت آن وجود داشته باشد، ولی امروز این ضرورت وجود ندارد.

وی گفت: ممنوعیت واردات برنج که از ۳۱ تیرماه برقرار شده و تا اول آبان ادامه دارد در شرایط کنونی که تولید برنج داخلی کاهش یافته و دولت از ذخایر استراتژیک برای تعادل بازار استفاده می کند ضرورتی ندارد.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج افزود: ذخایر استراتژیک کشور باید در زمان حوادث غیرمترقبه مانند قحطی و به صورت مقطعی مورد استفاده قرار گیرد و در شرایطی که بخش خصوصی توان واردات برنج را دارد مصرف این ذخایر آسیب جدی به کشور وارد می کند.

وی گفت: ذخایر استراتژیک کشور از برنج وارداتی شکل گرفته و در واقع شرکت بازرگانی دولتی با وارد کردن برنج وارداتی به بازار دنبال تنظیم بازار است.

کشاورز افزود: ممنوعیت چهار ماهه واردات برنج در فصل برداشت برنج داخلی و به دلیل حمایت از تولید داخلی اعمال می شود در حالی که شرکت بازرگانی دولتی برای تعادل بازار، خود برنج خارجی وارد بازار می کند.

وی گفت: این در حالی است که بخش خصوصی توانایی واردات برنج را دارد و اگر این موضوع صورت پذیرد هم ذخایر استراتژیک کشور حفظ می شود و هم به دلیل استمرار در ورود برنج به بازار قیمت برنج داخلی نیز به ثبات می رسد.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج افزود: در حال حاضر شرکت بازرگانی دولتی به صورت مقطعی برنج وارداتی با ۱۵ هزار تومان اختلاف نسبت به برنج داخلی عرضه می کند که این هم رقابت ناسالم میان برنجی که توسط بخش خصوصی وارد شده و برنج تنظیم بازاری ایجاد می کند و هم به دلیل اختلاف قیمت معنادار با برنج داخلی جلوی افزایش قیمت برنج تولید داخل را نمی گیرد.

وی گفت: ضمن این که ذخایر استراتژیک کشور مشخص است و شرکت



رئیس اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور ایران مطرح کرد: همزمانی دوره واردات گندم با سایر کالاهای اساسی می تواند برای جابجایی اقلام به داخل کشور اشکالاتی را ایجاد کند



رئیس اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور ایران گفت: این اتحادیه با حمایت های اتاق بازرگانی در دوره جدید فعالیت های خود تلاش کرد گامی موثر در مسیر فعالیت های تشکلی بردارد.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی به نقل از اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور، ابوالحسن خلیلی افزود: اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور در دوره جدید فعالیت خود تلاش کرد تا نقش تسهیل گری میان واردکنندگان با وزارتخانه های جهاد کشاورزی و صمت ایفا کند.

این مقام صنفی در ادامه با تاکید بر ضرورت شفاف سازی در سیاست گذاری های اقتصادی و سیاست های ارزی اظهار کرد: با توجه به مواجه شدن کشور با پدیده خشکسالی و معطوف شدن تلاش دولت برای تامین گندم مورد نیاز لازم است تا اقدامات کافی در زمینه لجستیک صورت بگیرد.

رئیس اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور ایران افزود: همزمانی دوره واردات گندم با سایر کالاهای اساسی می تواند برای جابجایی اقلام به داخل کشور اشکالاتی را ایجاد کند.

وی خاطرنشان کرد: عدم اعلام سیاست های ارزی دولت با توجه به ضرورت تداوم روند تامین کالاهای اساسی به ویژه نهاده های دامی در نیمه دوم سال به عنوان یکی از موانع تداوم فرایند خرید و واردات کالا محسوب می شود.

در ادامه این جلسه، ناصر ایمانی مشاور اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور ایران تصریح کرد: سیاست های ارزی کشور لازم است تا در اسرع وقت شفاف سازی شود.

وی با اشاره به افزایش سهم دولتی ها از واردات نهاده های دام و طیور گفت: بر اساس سیاست های کلی اصل ۴۴ قانون اساسی شرکت های دولتی اجازه فعالیت تجاری ندارند و این درحالیست که سهم دولتی ها از واردات نهاده های دامی طی سال های اخیر از ۵ درصد به ۳۰ درصد رسیده است.

مسعود خوانساری رئیس اتاق بازرگانی تهران پیشنهاد داد تا اتحادیه واردکنندگان نهاده های دام و طیور در نامه ای مشکلات این صنف را به اتاق بازرگانی تهران اعلام نماید تا این معضلات در جلساتی که با سران کشور برگزار می شود، مطرح و نسبت به رفع آنها اقدام شود.

نسبت به همین دوره در سال گذشته افزایش واردات دارد. همچنین تا نیمه شهریور ماه سال جاری میزان موجودی و آنچه که در شناورها به بنادر رسیده از این حکایت دارد که حدود ۶۷۰ هزار تن روغن خام در گمرک و بنادر موجود بوده است.

دپوی ۵۸۳ هزار تنی دانه‌های روغنی در رابطه با واردات دانه های روغنی نیز در حدود چهار ماه ابتدایی سال جاری ۷۹۴۶ هزار تن به ارزش بیش از ۵۳۷۵ میلیون دلار واردات صورت گرفته که ۶۳ درصد از نظر وزن و ۱۲۲ درصد از لحاظ ارزش نسبت به سال گذشته رشد دارد.

حدود ۵۸۳۱ هزار تن نیز موجودی دانه های روغنی و آنچه که از این کالا در شناورها وجود داشته تا نیمه شهریور ماه در گمرک و بنادر گزارش شده است.

بر این اساس در حال حاضر بیش از ۱۰۲ میلیون تن از انواع روغن و دانه های روغنی در گمرک و بنادر موجود است.

بازرگانی دولتی نمی‌تواند به صورت مستمر و گسترده تزریق برنج به بازار را ادامه دهد در حالی که بخش خصوصی این توان را دارد.

کشاورز افزود: در حال حاضر حدود ۷۰ هزار تن برنج در گمرکات و بنادر کشور دپو شده و ۲۰۰ تا ۵۰۰ هزار تن هم در هندوستان و پاکستان آماده واردات است که به محض پایان محدودیت واردات، کشتی‌ها بارگیری و روانه ایران می‌شوند.

وی گفت: پیشنهاد ما این است که در شرایط فعلی ممنوعیت واردات برنج دو ماه زودتر از موعد لغو شود و تصمیمی در خصوص ادامه ممنوعیت اتخاذ شود تا شرایط ثبات در بازار برنج ایجاد شود.



وضعیت قیمت، واردات و دپوی روغن

افزایش واردات روغن، دپوی بیش از ۱۰۲ تنی انواع آن در گمرک و بنادر و البته افزایش قیمت تا ۱۰۰ درصدی، گزارشی از وضعیت تورم و واردات این کالای اساسی مشمول ارز ۴۲۰۰ تومانی است.

به گزارش ایسنا، روغن از جمله اقلامی است که به خصوص از نیمه دوم سال گذشته با افزایش قیمت و گاه کمبود در بازار مواجه شد و همواره در بین اقلام خوراکی بالاترین میزان تورم را به خود اختصاص داده بود تا اینکه در ماه گذشته بالاخره از صدر تورم پایین آمد و جای خود را به کالاهای دیگر داد.

فروش روغن مایع تا ۲۳ هزار تومان

با این حال همچنان افزایش قیمت روغن نسبت به قبل قابل توجه است؛ بطوریکه آمار مرکز آمار نشان می‌دهد هر بطری ۹۰۰ گرمی روغن مایع در مرداد سال جاری تا مرز ۲۳ هزار تومان هم فروش رفته و بطور متوسط ۱۷ هزار و ۶۵۰ تومان قیمت داشته است.

بر این اساس روغن مایع که در مرداد سال گذشته هر بطری حدود ۹۳۰۰ تومان قیمت داشته، ۸۹۰۷ درصد گران شده است.

روغن جامد ۱۱۰ درصد گران شد

در رابطه با روغن جامد نیز هر یک کیلو در مرداد پارسال حدود ۱۰ هزار تومان فروش رفته ولی در همین ماه در سال جاری بیش از ۲۷ هزار و ۳۰۰ تومان قیمت خورده و متوسط فروش ۲۱ هزار و ۳۰۰ تومان بوده است، بنابراین افزایش قیمت روغن جامد نسبت به سال گذشته بالای ۱۱۰ درصد ثبت شده است.

اما در مورد با واردات روغن دو کالا مطرح است؛ روغن خام و دانه های روغنی که البته هر دو مشمول ارز ۴۲۰۰ تومانی می‌شود.

افزایش تا ۴۰۷ درصدی واردات روغن خام

بررسی آمار گمرک نشان می‌دهد که در حدود چهار ماهه ابتدایی سال جاری بیش از ۶۷۹ هزار تن روغن خام و خوراکی به ارزشی حدود ۸۷۵۴ میلیون دلار وارد ایران شده که از لحاظ وزنی ۲۰۵ و ارزش ۴۰۷ درصد



وزیر اجازه دسترسی به سامانه بازارگاه بدهد تا فساد آن را افشا کنم

رئیس هیات مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی ایران گفت: وزیر جهاد کشاورزی اگر اجازه دسترسی به سامانه بازارگاه (توزیع نهاده های

دامی) را به ما یا رسانه‌ها بدهد؛ مشخص می‌کنیم چقدر فساد دارد.

به گزارش تسنیم، محمدرضا مرتضوی رئیس هیات مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی ایران در نشست خبری اظهار داشت: ارزان ترین آرد دنیا در ایران است. کیلوی ۷ هزار تومان است و واردات عملاً معنایی ندارد که بخواهیم این محصول را از سایر کشور ها وارد کنیم به همین منظور باید شرایطی را فراهم کرد که صنایع آرد بتوانند به کار خود ادامه دهند و دستمزد آنها به موقع پرداخت شود.

وی با اشاره به تغییر مصوبه تنظیم بازار مبنی بر فروش سبوس گندم به قیمت آزاد و تعیین مجدد قیمت مصوب برای آن افزود: سبوس تنها ۶ درصد جیره غذایی دام را تشکیل می‌دهد و تاثیر زیادی در قیمت تمام شده محصولات دامداران ندارد.

وی ادامه داد: دامداران در جلسات قبل تنظیم بازار قبول کرده بودند قیمت سبوس آزاد و در عوض قیمت شیر خام افزایش یابد با این حال چرا دوباره می‌خواهیم با تعیین قیمت مصوب برای آن هزینه های گزافی را به اقتصاد کشور تحمیل کنیم.

وی تصریح کرد: وقتی اثری از ارز ۴۲۰۰ تومانی در سفره مردم معلوم نیست مشخص است این منابع به دست دلال ها رفته است.

مرتضوی با انتقاد از عملکرد سامانه بازار گاه گفت: در سامانه بازارگاه (سامانه توزیع نهاده های دامی) برای خودشان حواله صادر میکنند و این سامانه



فساد دارد.

وی تصریح کرد: وزیر جهاد کشاورزی فعلی خود زمانی که رییس کمیسیون کشاورزی مجلس بود معترض این شکل اختصاص یارانه بود امید داریم اکنون نیز تجدید نظر داشته باشد.

او گفت: از وقتی بازار گاه شروع به فعالیت کرد و حواله بازی ها باشند قیمت مواد پروتئینی افزایش یافته و دسترسی مردم خارج شده است.

وی گفت: وزیر جهاد کشاورزی اگر اجازه دسترسی به این سامانه با به ما یا رسانه ها دهد؛ مشخص می کنیم چقدر فساد دارد.

مرتضوی گفت: قیمت سبوس را ول کنیم، اقتصاد کارخانه های آرد نیز اداره میشود اما در صورتی که بیایم بعد از چند سال دستمزد آنها را پرداخت کنیم کارایی لازم را ندارد.

رییس هیأت مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی ایران در پاسخ به سوالی مبنی بر اینکه وزارت جهاد کشاورزی جدید کارخانه های آرد را به جای فروش سبوس به قیمت آزاد، روانه سازمان برنامه بودجه کرده است، آیا این خود شفاف سازی نیست، صنایع چه مشکلی با این امر دارند؛ آیا مشکل صرفاً تاخیر در پرداخت مطالبات است گفت: حواله ای بودن خود فساد زا است و ما دلمان نمیخواهد دولت پولی را پرداخت کند که عایدی برای سفره مردم نداشته باشد.

وی همچنین گفت: دستمزد و مابه التفاوت تهیه آرد سال ۹۹ هنوز پرداخت نشده است و کارخانه ها بدهی انباشته دارند. با عدم عرضه یارانه سبوس دولت نیز ۳ هزار میلیارد پولش به جیب دلالتان نمیرود
وی افزود: قیمت لبنیات ۳۰ و خرده ای درصد افزایش یافته د مصرف آن کاهش داشته است این نشان میدهد یارانه پرداختی در جای خود هزینه نشده است.

وی اظهار داشت: ما درباره منافع ملی صحبت میکنیم و موضوع اصلی آن نیست که کارخانه های آرد به جای دریافت دستمزد خود از برنامه و بودجه آن را با فروش سبوس تامین میکنند.
وی ادامه داد: کارخانه های آرد تا زمانی که توان داشته باشند به کار خود ادامه می دهند اما باید تجهیزات خود را تعمیر و به روز کنند اما منابعی برای این کار در اختیار ندارد.

وی یاد آور شد: در گذشته شورای اقتصادی دولت تصمیم گرفت که قیمت سبوس واقعی شود تا هزینه کارخانجات آرد تامین شود؛ این تصمیم بعد از اصلاح قیمت شیر انجام شد اما عده ای جلوی تغییر قیمت سبوس را گرفته اند، زیرا در مساله حواله بازی سبوس ذی نفع هستند.



با ابلاغ وزارت جهاد کشاورزی؛ صادرات شیر خشک آزاد شد

وزارت جهاد کشاورزی، در نامه ای به گمرک و سازمان توسعه تجارت ایران، آزادسازی صادرات

شیر خشک را ابلاغ کرد.

به گزارش مهر، امید گیلانپور، معاون توسعه صنایع تبدیلی و کسب و کارهای کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی در نامه ای به رئیس سازمان توسعه تجارت ایران وزارت صنعت، معدن و تجارت و رئیس کل گمرک جمهوری اسلامی ایران آزادسازی صادرات شیر خشک را ابلاغ کرد. در این نامه آمده است؛

احتراماً با توجه به مصوبه شورای قیمت گذاری و اتخاذ سیاست های حمایتی محصولات اساسی کشاورزی به شماره ۸۶۰۳ / ۰۲۰ مورخ ۱۷/۴/۱۴۰۰ قیمت تضمینی شیر خام به ازای هر کیلوگرم درب واحدهای دامداری به میزان ۶۴,۰۰۰ ریال تعیین شد.

از سوی دیگر، برابر بند ۲ مصوبه فوق، حسب اعلام این وزارت، صادرات آن بخش از شیر خشکی که شیر خام آن با قیمت تضمینی خریداری شده، مشمول تخفیف در مابه التفاوت صادراتی خواهد بود. در نتیجه صادرات شیر خشک با دو مابه التفاوت متفاوت قابل انجام می باشد.

خواهشمند است دستور فرمائید ترتیبات اداری لازم برای انجام این مهم عملیاتی گردد. بر این اساس جهت برخورداری صادرکنندگان از این امتیاز، این معاونت حجم و صادرکنندگان ذینفع را به طور مرتب به آن سازمان محترم اعلام خواهد نمود. فهرست اولین گروه از صادرکنندگانی که شیر خام را با قیمت تضمینی خریداری کرده اند، آماده ثبت در سامانه های مرتبط می باشد که به محض اعلام آن سازمان در خصوص آن اقدام خواهد شد.



اعتماد استاندارد به بخش خصوصی بالاترین حمایت از تولیدکنندگان است

تفاهم نامه همکاری بین کانون انجمن های صنایع غذایی ایران و سازمان ملی استاندارد با هدف گسترش همکاری های علمی،

فنی، پژوهشی و ترویجی و نظارت بر اجرای استانداردهای ملی در حوزه صنعت غذا و فرآورده های غذایی با حضور رئیس هیأت مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی ایران و رئیس سازمان ملی استاندارد به امضا رسید.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از کانون انجمن های صنایع غذایی ایران در این نشست سید محمدرضا مرتضوی، رئیس هیأت مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی ایران رسیدن به فهم مشترک بین بخش خصوصی و دولتی را نقطه عطف پیشبرد صنعت دانست و گفت: اعتماد و اطمینان استاندارد به بخش



می‌کنند

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، حسین یزدجردی در نشست خبری اظهار کرد: با تصمیم وزرای اقتصادی دولت قبل قرار بر این شد که قیمت شیر اصلاح شده و قیمت سبوس آزاد شود، متأسفانه آقای گیلان‌پور نامهای امضا کرده که می‌گوید دولت مابه‌التفاوت قیمت‌ها را به کارخانجات پرداخت می‌کند تا دوباره سبوس با حواله ۱۴۰۰ تومانی به دامداران پخته شود. موضوعی که در این میان وجود دارد مشکل خرید و فروش حواله‌جات است که باعث فساد می‌شود، وقتی اصلاح قیمت شیر انجام شده چه لزومی به چنین کاری وجود دارد؟ علاوه بر این با این حواله‌ها امروز از کارخانه‌های آرد سبوس دریافت می‌کنند اما دولت پول آن را سه سال بعد پرداخت می‌کند.

وی خاطر نشان کرد: کارخانجات دیگر نمی‌توانند از جیب خود هزینه کنند تا شاید چند سال دیگر دولت پول آنها را بپردازد تاکنون این کار انجام شده اما بعد از این دیگر کارخانجات نمی‌توانند چنین کاری کنند چرا که دیگر از توان مالی آنها اجازه نمی‌دهد. من اخطار جدی می‌دهم که اگر این نامه آقای گیلان‌پور عملی شود در همراه با مشکل جدی در زمینه آرد و سبوس مواجه می‌شویم.

رئیس هیئت مدیره کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران تصریح کرد: من از سازمان حمایت سوال کرده‌ام که آیا خرید و فروش آزاد سبوس وجود دارد یا خیر و پاسخ مثبت داده‌اند. این در حالی است که ۱۰۰ درصد سبوس تولیدی کارخانجات به وزارت جهاد کشاورزی تحویل داده می‌شود وقتی در چنین شرایطی بازار آزاد وجود دارد یعنی سواستفاده‌هایی صورت می‌گیرد. آنچه ما به چشم خود می‌بینیم این است که وقتی ماشین‌های باری از کارخانه سبوس بارگیری می‌کنند چند خیابان آن طرف چند وانت دور این ماشین باری را می‌گیرند و از آن سبوس بارگیری می‌کنند.

وی در پاسخ به سوالی در مورد اینکه دامداران می‌گویند مجبور به استفاده از نان به عنوان خوراک دام هستند گفت: سبوس یک بخش جزئی از کل خوراک دام است، از ابتدای انقلاب نان به عنوان خوراک دام استفاده می‌شد وقتی قیمت نان اینطور ارزان نگاه داشته شده است حتی جای کلینیکس هم استفاده می‌شود. ما ۳۰ درصد دور ریز نان داریم که همه اینها به خاطر سیاست‌های غلط در این مورد بوده است چرا وقتی کاه ۴۲۰۰ تومان است سبوس باید ۱۴۰۰ تومان به فروش برسد؟

در ادامه جعفر ایزدیار دبیر کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران اظهار داشت: هزینه‌های تولید در سال ۹۶ تاکنون به شدت افزایش یافته است دولت برای اعمال تاثیر در این موضوع سه راه را می‌تواند پیش بگیرد. راه اول افزایش قیمت نان است که به صلاح نیست، راه دوم افزایش قیمت سبوس و راه سوم پرداخت مابه‌التفاوت قیمت‌ها است. به خاطر تورم به وجود آمده در خرداد سال جاری ستاد تنظیم بازار و تصمیم گرفت که قیمت سبوس آزاد شود تا علاوه بر تامین هزینه کارخانه‌ها قیمت‌ها تک نرخی شده و جلوی فسادهای بعدی گرفته شود.

وی افزود: متأسفانه وزارت جهاد کشاورزی برای حمایت از دامدار قیمت را نگه داشته و اجازه تغییرات قیمتی نمی‌دهد. از مشکلات مالی کارخانجات سرگردان هستند شرکت بازرگانی دولتی مصوبه تنظیم بازار را داده است اما وزارت جهاد کشاورزی اجازه تغییرات قیمتی نمی‌دهد.

خصوصی بالاترین حمایت و پشتیبانی از تولیدکنندگان است. او با بیان اینکه سختگیری‌های این سازمان، زمینه تحول در صنایع غذایی را فراهم کرد، افزود: سختگیری‌های استاندارد زمینه‌ای را فراهم کرد تا رشد واقعی در صنعت غذایی محقق شود، بطوریکه برخی صنایع امروز در فهرست بهترین‌های صنایع غذایی دنیا قرار دارند.

در این راستا غلامرضا شریعتی، رئیس سازمان ملی استاندارد نیز با اشاره به ظرفیت‌های علمی و فنی این مجموعه عنوان کرد: باید از ظرفیت‌های کانون در فرایندهای مرتبط با نظارت بر اجرای استاندارد در صنعت غذا و کنترل ایمنی و سلامت محصولات غذایی با تمرکز بر مواد اولیه استفاده شود. او با بیان اینکه سازمان ملی استاندارد، طبق وظایف حاکمیتی خود، نظارت عالی را بر اجرای استاندارد دارد، گفت: اگر فرایند نظارت و اصلاح ساختار به افراد کارآمد که سال‌ها تجربه گراندقدر دارند سپرده شود بطور حتم نتایج مطلوب تری را شاهد خواهیم بود.

در ادامه این نشست تفاهم‌نامه همکاری بین کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران و سازمان ملی استاندارد امضا شد. در این تفاهم‌نامه، استفاده بهینه از توانایی‌های علمی، فنی و پژوهشی، بهره‌گیری از امکانات سخت افزاری و نرم‌افزاری برای تدوین و بازنگری استانداردهای ملی و بین‌المللی، مشارکت در تهیه و تصویب استراتژی‌ها و اهداف کیفی صنعت، انجام پروژه‌های پژوهشی مشترک در صنعت غذا، گسترش همکاری در کمیته‌های متناظر ایزو به عنوان مهم‌ترین هدف مطرح شده است.

همچنین ارتقای کیفی محصولات تولیدی صادراتی و وارداتی و بهره‌مندی از ظرفیت‌های کانون در فرایند مرتبط با نظارت بر اجرای استاندارد در صنعت غذا و کنترل ایمنی و سلامت محصولات غذایی با تمرکز بر مواد اولیه از دیگر موضوعاتی بود که در این تفاهم‌نامه مورد توجه قرار گرفت. در مراسم امضای این تفاهم‌نامه، رضا باکری، دبیر انجمن لبنیات و عضو هیات مدیره کانون، رشید عزیزپور، دبیر کل کانون و سید محمد میررضوی، دبیر انجمن صنفی صنایع کنسرو ایران نیز حضور داشتند.

تفاهم‌نامه مذکور با اعتبار ۳ سال در ۴ ماده و ۳۷ بند به امضای مسلم بیات، معاون نظارت بر اجرای استاندارد و سید محمد مرتضوی، رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی ایران رسید.



مداخله وزارت کشاورزی موجب مشکل آرد و سبوس می‌شود/ خرید و فروش حواله‌جات سبوس باعث فساد شد

رئیس هیئت مدیره کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران اظهار داشت: آنچه ما به چشم خود می‌بینیم این است که وقتی ماشین‌های باری از کارخانه سبوس بارگیری می‌کنند چند خیابان آن طرف چند وانت دور این ماشین باری را می‌گیرند و از آن سبوس بارگیری



رییس اتاق بازرگانی بیرجند:

صادرات زرشک خراسان جنوبی ناچیز است



مشکل کشاورزان را دوچندان می‌کند. وی ادامه داد: شیوع کرونا و تعطیلی بسیاری از تالارها و رستوران‌ها هم در کاهش قیمت و مصرف زرشک تأثیرگذار بوده است. احتشام گفت: یکی از درخواست‌های زرشکاران این است که یک قیمت منصفانه‌ای با توجه به هزینه تمام‌شده تولید تعیین و این قیمت حفظ شود، باید موانع پیش‌رو صادرات این محصول هم به صورت جد برداشته شود.

وی عنوان کرد: ما در اتاق بازرگانی خواهان ساماندهی بازار محصولات استراتژیک خراسان جنوبی از جمله زرشک، زعفران و عناب هستیم، از طرفی باید برای بازاریابی محصولات کشاورزی برنامه‌ریزی به موقع داشته باشیم.

رییس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند با تأکید بر اینکه باید برای بازاریابی محصولات استراتژیک خراسان جنوبی راهکارهای عملیاتی ارائه و اجرایی شود گفت: باید صادرکنندگان و سرمایه‌گذارانی که در زمینه محصولات استراتژیک استان سرمایه‌گذاری می‌کنند، مورد حمایت قرار گیرند.

محسن احتشام در پایان گفت: باید برنامه‌ریزی‌ها درخصوص بازار زرشک به گونه‌ای انجام شود که از وضع موجود به وضعیت مطلوب برسد و نارضایتی‌ها کم شود.

زرشکار خراسان جنوبی درگیر آن هستند به دلیل نبود صادرات یا صادرات ناچیز آن است. وی افزود: در اتاق بازرگانی بیرجند اقدامات خوبی برای معرفی محصول زرشک انجام شد که در افزایش صادرات محصول تأثیرگذار بود چرا که قبل از سال ۹۵ صادرات این محصول سالانه کمتر از ۱۰۰ تن بود.

احتشام گفت: برای معرفی زرشک در سطح جهان سایت تخصصی طراحی کردیم همچنین بروشور تخصصی به زبان انگلیسی را تهیه و به تمامی سفارت‌خانه‌ها ارسال کردیم و در تمامی نمایشگاه‌های بین‌المللی حضور فعالی برای معرفی این محصول داشتیم اما نتوانست رقم صادرات را به صورت چشمگیر افزایش دهد.

وی با اشاره به اینکه به فصل برداشت محصول زرشک نزدیک می‌شویم افزود: پیشنهاد ما به جهاد کشاورزی این است که قیمت پایه زرشک تازه را مشخص کند و بعد به معنای واقعی صندوق حمایت از محصولات کشاورزی وارد میدان شود و به کشاورزان کمک کنند.

رییس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند گفت: در حال حاضر حجم زیادی از زرشک سال گذشته روی دست کشاورزان باقی مانده و به فروش نرسیده است، از طرفی فصل محصول جدید هم فرا می‌رسد که این موضوع

رییس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند گفت: در چهار ماه نخست امسال ۱۹۰ تن صادرات زرشک خراسان جنوبی را داشتیم که این حجم از صادرات نسبت به ۲۲ هزار تن تولید این محصول در استان رقم بسیار ناچیزی است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایرنا؛ محسن احتشام روز شنبه در چهارمین نشست شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی استان در سال جاری که به ریاست استاندار خراسان جنوبی در اتاق بازرگانی بیرجند برگزار شد، افزود: ۳۶ هزار خانوار در خراسان جنوبی از محل تولید زرشک امرار و معاش می‌کنند و ۹۸ درصد تولید زرشک ایران در این استان است. وی بیان کرد: سالانه ۲۲ هزار تن زرشک خشک در خراسان جنوبی تولید می‌شود اما متأسفانه رقم صادرات این محصول بسیار ناچیز است، به عنوان مثال سال ۱۳۹۶ حدود ۴۸۰ تن صادرات زرشک در کشور داشتیم که سال گذشته این مقدار به ۳۲۰ تن کاهش یافته است.

رییس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند گفت: مشکل اصلی که امروز کشاورزان

جناب آقای مهندس ابوالحسن خلیلی

ریاست محترم انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران و مدیر عامل گروه کشت و صنعت ماهیدشت درگذشت پدر بزرگوارتان را خدمت حضرت تعالی و خانواده محترم تسلیت عرض می‌نمایم. از خداوند بزرگ برای آن مرحوم طلب آمرزش و شادی روح و برای جنابعالی و خانواده محترم صبر و شکیبایی مسئلت می‌کنیم.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا



رئیس اتاق بازرگانی تبریز:

دولت و بخش خصوصی باید در کنار یکدیگر بایستند

حوزه صادرات برنامه‌ریزی و تصمیم‌گیری کند چراکه این بخش خصوصی است که در مسیر اجرای سیاست‌های حوزه تولید و صادرات قرار دارد.

ژائله با بیان اینکه باید بر روی توسعه و افزایش صادرات از استان سرمایه‌گذاری شود، گفت: پس از تعیین مسئولان دولتی در استان باید شاهد جلسات رسمی بین بخش خصوصی، مسئولان دولتی و نمایندگان مجلس استان باشیم تا تصمیم‌گیری همه‌جانبه برای تدوین نقشه راه صادرات صورت گیرد.

رئیس اتاق تبریز همکاری بانک‌ها با بدنه تولید و صنعت استان را مهم ارزیابی کرده و گفت: منابع بانکی خوبی در آذربایجان شرقی داریم اما جذابیت‌های سرمایه‌گذاری در خود استان نشده که این امر کم‌لطفی در حق این واحدها محسوب می‌شود.

یونس ژائله در پایان گفت: نباید واقعیت‌ها را رها کرده و درگیر یکسری حواشی و تنش‌ها شویم. در کنار اینکه بخش دولتی باید به رفع ایرادات بدنه خود بپردازد، بخش خصوصی نیز باید اقدام به رفع کاستی‌ها و افزایش تمرکز خود بر حوزه تولید و صادرات کند.

اجازه بدهیم دولت و بخش خصوصی مقابل یکدیگر بایستند.

رئیس اتاق تبریز افزود: تولید مقوله پیچیده‌ای داشته و یکسری زیرساخت‌ها مثل برق، آب، جاده و غیره نیاز دارد. باوجود تأمین بودن یکسری از این زیرساخت‌ها، نمی‌توان مشکلات این بخش را نادیده گرفت. صنایع در زمستان با مشکل گاز و در تابستان با مشکل برق مواجه هستند.

او ادامه داد: از سوی دیگر بانک‌ها نیز باید همکاری لازم را با سرمایه‌گذاران داشته باشند. باوجود تورم بالا، آیا بانک مرکزی ۴۰ درصد منابع کشور را در اختیار تولید گذاشته و نقدینگی لازم برای این واحدها را تأمین کرده است؟

ژائله هرگونه اختلاف‌افکنی بین دولت و بخش خصوصی را نادرست عنوان کرده و گفت: باید شاهد تدوین نقشه راه برای حوزه صادرات استان باشیم که با توجه به رویکرد دولت جدید امیدواریم همکاری بدنه اقتصادی دولت و بخش خصوصی بیش‌ازپیش گسترش یافته و شاهد برنامه‌ریزی درستی برای این بخش باشیم.

او ادامه داد: بخش دولتی نباید از مشورت با بخش خصوصی غافل شده و به‌تنهایی برای

یونس ژائله می‌گوید: دولت و بخش خصوصی در یک جبهه قرار دارند و باید به جای محکوم کردن یکدیگر، برای شناسایی مشکل اصلی و نابودی آن متحد شوند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ رئیس اتاق تبریز هرگونه اختلاف‌افکنی بین دولت و بخش خصوصی را نادرست عنوان کرد و گفت: دولت و بخش خصوصی نباید مقابل یکدیگر بایستند؛ بلکه باید به‌جای محکوم کردن یکدیگر، دشمن اصلی را شناسایی کرده و برای نابودی آن متحد شوند.

یونس ژائله در جلسه بررسی وضعیت صادرات آذربایجان شرقی، با اشاره به وجود مشکلاتی در حوزه تولید و سرمایه‌گذاری در کشور گفت: اخیراً عواملی در کشور فعال شده‌اند که باعث کنده روی تولید و عدم رغبت سرمایه‌گذار به توسعه استان و رخوت کارآفرینان جامعه می‌شوند.

ژائله با اشاره به وجود مشکلات مشابه در کشور و نزوئلا و فرار سرمایه‌گذار به دلیل تقابل به وجود آمده میان دولت و سرمایه‌گذاران اظهار داشت: نباید اجازه بدهیم که ما نیز به وضع مشابهی دچار شویم. اگر ایران را دوست داریم نباید

جناب آقای مهندس فرشید بختی

مدیر داخلی محترم انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران
درگذشت پدر بزرگوارتان را خدمت حضرت تعالی و خانواده محترم تسلیت عرض می‌نمایم. از خداوند بزرگ برای آن مرحوم طلب
آمزش و شادی روح و برای جنابعالی و خانواده محترم صبر و شکیبایی مسئلت می‌کنیم.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا

عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران خبر داد:

شهرک صنعتی زر میزبان بیست هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران خواهد بود



بود به همین دلیل خیلی بیشتر به ویژه در کلاس های فوق برنامه شرکت کردند. این استاد دانشگاه افزود: واقعیت این است که ما با صنعت زنده هستیم و صنعت هم با علم زنده است و امیدواریم تعاملی که بین علم و صنعت موجود است و از طرفی انجمن نیز همواره سعی داشته در این مسیر قدم بردارد. ما تمام تلاشمان را کردیم حداقل از زمانی که بنده قبول مسئولیت کردم سعی کرده ام بعد علمی و آکادمیک کارهای انجمن را در سطح استاندارد برگزار کنم.

دکتر حاجتی در ادامه گفت: یکی از مشکلاتی که شاهد آن هستیم عدم همیت و جمعیتی است که در صنف به ویژه مسئولین فنی صنایع غذایی است که خوشبختانه چند استان پیشگام شدند و این تشکل را شکل دادند اما واقعیت این است از زمانی که آقای دکتر عزیزی مسئولیت مدیر نظارت بر مواد آشامیدنی و غذایی سازمان غذا و دارو عهده دار شدند، سعی کردند نقش انجمن های علمی را فعال و پر رنگ تر کنند. اگرچه سازوکارهای قانونی هنوز مبهم و نا واضح است. ما دوست داریم دانشجویان رشته صنایع غذایی تنها فکر نکنند در کارخانجات مشغول خواهند شد بلکه می توانند به آزمایشگاه های مرجع روی بیاورند و خدمات خوبی را ارائه دهند و بتوانند از علم و تخصصشان هم استفاده کرده باشند.

حضوری برگزار شود و همکاران و محققینی که تشریف می آورند بتوانند فازهای مختلف و شرکت های زیر مجموعه زر را هم بازدید کنند لذا چندین تور در طی این دو روز خواهیم گذاشت.

دکتر حاجتی در خصوص بحث بین المللی بودن کنگره در سال جاری گفت: همانطور که مستحضری بین المللی بودن کنگره را از چند سال پیش شروع کرده ایم. سال گذشته به دلیل کرونا، کنگره را بصورت مجازی و تنها در بعد ملی برگزار کردیم. امسال هم به صورت بین المللی برگزار نمی کنیم و چهارمین کنگره بین المللی به سال بعد موکول می شود که انشاءالله اوضاع بهداشتی در سراسر جهان بهبود یابد و محققین بتوانند شرکت کنند. لذا این کنگره فقط به صورت ملی برگزار می شود.

عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در خصوص برنامه های انجمن برای دانشجویان، فارغ التحصیلان و متخصصین صنایع غذایی گفت: حقیقتش کرونا اکثر برنامه ها را تحت الشعاع خودش قرار داد ولی در مورد کلاس های آموزشی و فوق برنامه ای که در انجمن پیش رو گرفته بودیم الحمد لله در سال ۱۴۰۰ با استقبال خیلی خوبی مواجه شد چرا که به صورت مجازی هم بود، تعداد شرکت کنندگان بیشتر بودند و مشکلاتی نظیر رفت و آمد از سایر استان ها و شهرستان ها به حداقل رسیده

دکتر محمد حاجتی در گفتگو با کارآفرینی و صنعت غذا ضمن اشاره تفاوت محل برگزاری بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران نسبت به ادوار گذشته گفت: برای اولین بار در تاریخ یک شرکت صنعتی میزبان کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران خواهد بود و این کنگره ۴ و ۵ اسفند ۱۴۰۰ در شهرک صنعتی زر برگزار می شود و برای اولین بار این رخداد علمی در دل یک صنعت برگزار می شود.

دبیر علمی کنگره علوم و صنایع غذایی ایران افزود: اگرچه همه مجوزها به اسم انجمن صنایع غذایی است ولی با همکاری گروه صنعتی و پژوهشی زر این اتفاق جدید را رقم زدیم که شاید پیوند بهتری بین علم و صنعت را بتوانیم برقرار کنیم.

دکتر حاجتی در خصوص برگزاری نمایشگاه جنبی کنگره گفت: با توجه به مسائل بیماری کووید ۱۹ هنوز هم به طور یقین نمی توان شرایط کشور را در زمان برگزاری کنگره پیش بینی کنیم، فعلا برگزاری نمایشگاه جنبی در هاله ای از ابهام است و صحبت جدی ای در خصوص نمایشگاه صورت نگرفته است ولی به احتمال فراوان طی مذاکراتی که با مسئولین گروه صنعتی زر داشتیم یک نمایشگاه جانبی از محصولات و توانمندی های گروه صنعتی و پژوهشی زر در کنار کنگره دایر شود.

دبیر علمی کنگره علوم و صنایع غذایی ایران افزود: هدف این است که این کنگره بصورت

دکتر محمد حسین عزیزی در حاشیه بیست و هشتمین
نمایشگاه ایران آگرو فود به صنعت غذا خبر داد:

صدور پروانه مسئولین فنی در کمتر از یک ساعت و صدور مجوز IRC تنها در یک روز



که با همکاری دانشگاه هایی که در زمینه غذا فعالیت دارند به یکسری از تولید کنندگان برتر و یکسری از افراد که ابتکارات خاص داشتند در این حوزه لوح و تندیس خواهیم داد و همچنین می خواهیم دانشگاه های علوم پزشکی در کل کشور که حدود هفتاد دانشگاه می باشند به طور همزمان آن روز را جشن بگیرند و به طور مجازی همه با هم متصل باشند و تعداد شرکت کنندگان در همایش روز غذای امسال را به چندین هزار نفر برسانیم.

اگر صحبت پایانی با همکارانمان در صنعت غذا دارید بفرمایید.

در این دو سال و نیم که بنده مدیریت اداره کل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو را بر عهده دارم در مورد مجوز IRC که در حقیقت مجوز و کد واردات است مدت زمان صدورش را از چند ماه به ۱ روز رساندیم و به محض اینکه تقاضا شود بررسی می شود و اگر نقصی باشد به ایشلان اعلام و در غیر این صورت IRC صادر می شود. از طرف دیگر صدور پروانه چند ماه زمان می برد که با اقداماتی که در حال انجام است می خواهیم زمانش را به ۲۴ دقیقه برسانیم از طریق سامانه و توسط خود شرکت ها و کارخانه ها انجام شود که یعنی برون سپاری و تفویض را به نهایت برسانیم تا کارهایی که بر عهده ما است هر چه آسانتر و سریعتر انجام شود.

های جدید شانگهای و اوراسیا و غیره که در دست اقدام است می تواند به این قضیه کمک کرده و آن شالاه شاهد این باشیم که تولید را افزایش دهد و صادرات را تسهیل کند.

همیشه شاهد این بودیم که خیلی از تولید کنندگان از موازی کاری های دستگاه های نظارتی مثل اداره استاندارد و سازمان غذا و دارو شکایت داشتند. با تدبیر جناب عالی و تفاهم نامه هایی که با اداره استاندارد داشتید موازی کاری ها به حداقل رسیده حال شرایط را با دولت جدید چگونه پیش بینی می کنید؟

بله این مسئله ای است که سالها مورد پیگیری بوده و الحمد لله در خیلی از زمینه ها توفیق حاصل شده و تفاهم نامه هایی منعقد شده و یک مقدار آن دیدهای انحصاری که در سازمان های مختلف بوده اصلاح شده است. در خیلی از موارد تفاهم شده که کارها تقسیم شود و دوباره کاری ها حذف شود به طور مثال قرار شده آزمایشات مخصوصا در مورد کالاهای اساسی در یکجا انجام شود تولید کننده ها دوبار هزینه آزمایش ندهند و در موارد دیگر هم در حال پیشرفت هستیم. امیدواریم دولت جدید که توجه خاصی به این قضیه دارد و ملاقات هایی که با یکسری از مسئولین جدید داشتیم این قضیه هر چه زودتر حل شود و کارها به یک سازمان یا ارگان واگذار شود تا متقاضیان هم تکلیفشان مشخص تر و کارهایشان هم زودتر انجام شود.

چندی دیگر ۲۴ مهر یا ۱۶ اکتبر روز جهانی غذا را پیش رو داریم چه برنامه هایی برای آن روز دارید؟

سازمان غذا و دارو همه ساله این روز را جشن گرفته است و امسال هم روز جهانی غذا را بصورت برگزاری همایش جشن می گیریم به این صورت

مدیرکل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو در حاشیه بیست و هشتمین نمایشگاه ایران آگرو فود با حضور در غرفه آگرو فودنیوز به سئوالات ما پاسخ داد که توجه خوانندگان محترم را به این مصاحبه جلب می کنیم:

نمایشگاه امسال را چطور ارزیابی می کنید؟

الحمد لله خیلی خوب برگزار شده و تعداد شرکت کنندگان خیلی خوبه، تقریبا اکثر برندهای مطرح و مهم شرکت کرده اند و اینکه نمایشگاه آگرو فود، شیرینی و شکلات و نان را همزمان کردند ابتکار خوبی است که این ها می توانند به هم کمک کنند و باعث افزایش تعداد بازدید کننده ها از نمایشگاه می شود و همچنین خود این سه نمایشگاه می توانند با هم تعامل داشته باشند. از چند غرفه بازدید کردم و خیلی محصولات جدید و نوآورانه ای داشتند و جالب اینکه به دلیل تهیه محصولات صادراتی خوبشان توانسته اند در صادرات موفق باشند. تقریبا خیلی از اقلامی که سال گذشته وارد می کردیم را امسال خودمان داریم تولید و صادر می کنیم و صادراتشان به کشورهای خوبی صادر کردند حتی آمریکا، کانادا و کشورهای اروپایی. علاوه بر کشورهای همسایه که از قبل صادرات به آنها انجام می شد در کشورهای اروپایی توانسته اند بازارهای خوبی را کسب کنند به دلیل کیفیت خوب محصولاتشان که قابل عرضه به این کشورها بوده است. من فکر می کنم که ان شالله با توجه به شرایط جدیدی که پیش آمده و دولت جدید و همچنین سیاست های جدیدی که اعلام شده و عضویت ما در اتحادیه



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

آیا مصرف کاکائو می‌تواند از پیر شدن جلوگیری کند؟



دارونما یا درمان متفاوتی را دریافت می‌کنند. دانگ خاطر نشان کرد: شواهد محکمی وجود ندارد که نشان دهد مولتی‌ویتامین‌ها که متداول‌ترین انواع مکمل‌ها هستند و ارتباط گسترده‌ای با کاهش خطر سرطان دارند، در این زمینه سودمند باشند. وی افزود: باید شواهد علمی محکمی پشت آن گزینه‌ای وجود داشته باشد که ما برای بهبود سلامت خود انتخاب می‌کنیم. ما قصد داریم این موضوع را اثبات یا رد کنیم. آزمایش COSMOS به ما امکان می‌دهد تا این کار را انجام دهیم. دانگ و همکارانش در این پژوهش، افزایش سن و سن بیولوژیکی را به طور خاص مورد بررسی قرار می‌دهند. سن بیولوژیکی به جای در نظر گرفتن سال تولد، عوامل مهمی مانند ژنتیک و سبک زندگی را در نظر می‌گیرد که بر عملکرد و سلامتی اثر می‌گذارند. پژوهشگران قصد دارند اقدامات بیشتری مانند آزمایش فشار خون و بررسی عملکرد شناختی را در مورد پیری انجام دهند. دانگ طی آزمایش COSMOS، عوامل مهم پیش‌التهابی و ضد‌التهابی را در خون شرکت‌کنندگانی که کاکائو، مولتی‌ویتامین یا هر دو را مصرف می‌کنند، مورد بررسی قرار خواهد داد. همچنین قرار است که دانگ، تجزیه و تحلیل ژنتیکی پیچیده و گسترده‌ای را در ارتباط با افزایش سن انجام دهد. فرضیه اصلی پژوهشگران این است که مکمل کاکائو می‌تواند پیری و التهاب را کاهش دهد و در نتیجه به کاهش بیماری‌های قلبی-عروقی نیز کمک کند که در ۶۵ سالگی به بالا شیوع می‌یابند. شکلات تلخ معمولاً به خاطر مزایای آن برای سلامتی، به عنوان یک منبع خوب و طبیعی از آنتی‌اکسیدان در نظر گرفته می‌شود. به گفته دانگ، مصرف شکلات تلخ می‌تواند به کاهش کلسترول، فشار خون و افت شناختی و همچنین افزایش واکنش ایمنی نسبت به مهاجمانی مانند کروناویروس کمک کند.

پژوهشگران آمریکایی در بررسی جدید خود سعی دارند نقش کاکائو را در کاهش پیری به دقت ارزیابی کنند و یک پاسخ قطعی در این مورد ارائه دهند. به گزارش وبسایت رسمی "دانشگاه آگوستا" (Augusta University)، این موضوع که آیا مصرف کاکائو که سرشار از آنتی‌اکسیدان‌های قوی است، از سلول‌های ما در برابر آسیب‌ها محافظت می‌کند یا خیر، پرسشی است که دانشمندان می‌خواهند به طور قطعی به آن پاسخ دهند. به گفته دکتر "یانبین دانگ" (Yanbin Dong)، متخصص ژنتیک و قلب "کالج پزشکی جورجیا" (MCG)، آنها پاسخ خود را در خون ۶۰۰ شخص ۶۰ سال به بالا جستجو می‌کنند که در بزرگترین آزمایشی شرکت کرده که تاکنون برای ارزیابی تاثیر کاکائو و یک مولتی‌ویتامین متداول در کاهش خطر بیماری‌های قلبی، سکته، سرطان و سایر بیماری‌ها انجام شده است. پژوهشگران در این آزمایش موسوم به "COSMOS"، داده‌های مربوط به ۲۱۴۴۴ زن و مرد را جمع‌آوری کردند تا تاثیر کاکائو و مولتی‌ویتامین را بر مشکلات متداول سلامتی که با بالا رفتن سن افزایش می‌یابند، بررسی کنند. دانگ به تازگی، سه میلیون دلار از "مؤسسه ملی سلامت" (NIH) دریافت کرده است تا تجزیه و تحلیل دقیقی را در مورد عوامل التهابی و تغییرات ژنتیکی مرتبط با پیری انجام دهد و به بررسی این موضوع بپردازد که آیا مصرف کاکائو می‌تواند این عوامل را کاهش دهد یا خیر. دانگ گفت: محصولات تولیدشده با کاکائو، به خاطر افزایش تقاضا و علاقه به ویژگی ضد پیری آنها، به مواد غذایی پرمصرفی تبدیل شده‌اند. اگرچه در کشت سلولی، مدل‌های حیوانی و حتی برخی از پژوهش‌های انسانی، شواهدی در مورد قدرت ضد التهابی کاکائو وجود دارد اما هنوز آزمایش‌های تصادفی در مقیاس گسترده انجام نشده‌اند. در مورد این موضوع باید پژوهش‌های علمی انجام شوند که در آنها، تعداد زیادی از شرکت‌کنندگان به طور تصادفی



گفتگوی کوتاه با مهندس محسن احتشام، مدیر عامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن، رئیس اتاق بازرگانی بیرجند و رئیس شورای ملی زعفران در حاشیه بیست و هشتمین نمایشگاه ایران آگرو فود

بازاریابی زرشک باز کاری انجام نشده است علی رغم این که یک کالای استراتژیک می باشد متأسفانه هیچ جایگاهی در سبد کالای غیر نفتی ندارد. در چند سال اخیر خیلی از شرکت های خصوصی از جمله گروه تولیدی خودمان کارهای زیادی انجام داده اند ولی متأسفانه همچنان نتوانستیم آن تحول لازم را ایجاد کنیم چون هزینه های تبلیغات و بازاریابی در سطح بازارهای جهانی بسیار گران است و از عهده یک شرکت یا چند گروه بر نمی آید.

به عنوان یک صادر کننده نمونه کشور حمایت دولت از صادر کنندگان را چگونه ارزیابی می کنید؟

در گذشته صادر کنندگان اصیل، واقعی و متعدد که در راستای منافع ملی و منافع کلان اقتصادی کشور گام بر می دارند واقعا تشویق نشده اند با مواردی چون قانون برگشت ارز حاصل از واردات و صادرات می بینیم که خیلی هایشان عملاً تنبیه شده اند و آن دسته از صادر کنندگانی که با کارتهای یک بار مصرف اقدام به صادرات کردند برنده واقعی آنها بودند. امیدواریم در دولت جدید مشکلات فرا روی صادر کنندگان دیده شوند و برداشته شوند. چرا که صادر کنندگان ارز به کشور وارد می کنند در حالی که در این نمایشگاه بنده صحنه هایی از وارد کنندگانی که حتی ارز گرفته و خارج می کنند و محصولاتی مثل برنج و چای هندی وارد می کنند، می بینم که در چه جایگاهی هستند و صادر کنندگان متأسفانه در چه جایگاهی. به طور مثال همین سبدهای گل گران قیمتی که در غرفه های وارد کنندگان رویت می کنید چرا در غرفه شرکتهای صادر کننده نیست که متأسفانه این موارد بازگو کننده رانت های ارز ۴۲۰۰ تومانی است.

حضر تعالی به عنوان رئیس شورای ملی زعفران و رئیس اتاق بازرگانی بیرجند تعاملتان با وزیر جدید کشاورزی آقای ساداتی نژاد به چه صورت است؟

وضعیت کنونی زعفران کشور نسبت به سال گذشته را چگونه ارزیابی می کنید؟
در واقع بیست مهر برداشت زعفران انجام می شود و کار سختی است. اما آن چیزی که پیش بینی می شود با توجه به وضعیت کم آبی و خشکسالی که داشتیم قطعاً با کمبود محصول نسبت به سال گذشته و کاهش تولید مواجه خواهیم بود اما میزان دقیق را فعلاً نمی توانیم پیش بینی کنیم.

آیا این کمبود تولید تأثیری روی صادرات هم دارد؟

قطعاً روی قیمت تأثیر دارد. امیدوارم خود بازار به یاری کشاورز زحمت کش زعفران کار بیاید تا قیمتها را متعادل بکند. چون معتقد هستیم قیمت های ۳ سال اخیر زعفران برای کشاورزان منصفانه نبوده و همه از این بابت ناراضی هستند و برای رساندن قیمتها به رقمی منصفانه و همچنین ثبات قیمت هیچ قدم مثبتی برداشته نشده است و برنامه ریزی هم نشده است. صحبت های زیادی شد اما در فضای عملیاتی و کاری هیچ اتفاق خاصی رخ نداد.

تحولات سیاسی کشور افغانستان و جایگزینی گروه طالبان به جای دولت پیشین تأثیری در کشت زعفران در جهان داشته است؟

این تحولات باعث وقفه و خللی در ارسال زعفران از افغانستان به سایر نقاط دنیا شده است ولی باید دید با گذشت زمان چه اتفاقاتی در افغانستان خواهد افتاد.

وضعیت زرشک به چه گونه است؟ آیا باز با کاهش تولید روبرو هستیم یا اینکه کلاً موضوع متفاوتی دارد نسبت به زعفران؟

زرشک به صورت یک سال در میان محصولش برداشت می شود و امسال هم به قول محلی سال رهن زرشک است یعنی باغات زرشک محصول باید بدهند و برداشتمان ۲۲ هزار تن یا حتی بیشتر است ولی در مورد صادرات و مسائل

بسیار خوب است. دو هفته پیش به دیدن ایشان رفتیم و امیدواریم آقای دکتر ساداتی نژاد در تصمیم گیری هایشان به معنای واقعی شکل های بخش خصوصی را مشارکت دهند و تصمیم گیری ها پشت درهای بسته برای تولید کنندگان، صادر کنندگان و فعالان اقتصادی رخ ندهد و ایشان همچین قولی را داده اند که تصمیم گیری ها با مشورت اتحادیه ها و تشکل های همان حوزه انجام می شود. ما هم ارتباط خوبی با ایشان داریم و مطمئن باشید همکاری شورای ملی زعفران با وزارت جهاد و کشاورزی نسبت به گذشته بیشتر خواهد شد و ما بیشتر در کنارشان خواهیم بود تا تعامل گونه با یک هم افزایی خوب بتوانیم مشکلات این محصول خوب و استراتژیک را حل کنیم.

روز جهانی غذا را پیش رو داریم. پیامتان برای همکارانتان در حوزه صنعت غذا چیست؟

غذای خوب می تواند سلاقی جدیدی و یک مزه جدید را در آینده بسازد در اصطلاح بگویم مزه ای در آینده TASTE IN FUTURE می تواند شعار خوبی برای صنعت غذا در آینده باشد.

حمایت از تولیدکنندگان محصولات ارگانیک



طبیعتا نظارت‌هایی برای جلوگیری از تخلف در زمینه ارائه محصولات ارگانیک وجود دارد که با انجام آزمایش‌های مختلف و پراساس استانداردهای تصویب شده، میزان عناصر شیمیایی یا باقیمانده سموم را در مواد غذایی اندازه‌گیری می‌کنند. چنانچه محصولی استانداردهای لازم را نداشته باشد و بازرسی‌ها ارگانیک بودن محصول را تایید کنند، گواهی محصول ارگانیک به آن تعلق می‌گیرد.

گاهی کشاورزی مدعی می‌شود که هیچگونه کود و سم شیمیایی در محصولات استفاده نکرده و محصولاتی ارگانیک است؛ ممکن است این محصول سالم باشد اما زمانی می‌توان گفت ارگانیک است که مراحل بازرسی محصولات ارگانیک را طی کرده و کاملاً براساس استانداردهای کشاورزی ارگانیک باشد و شرکت‌های بازرسی مرتباً محصولات را بازرسی کرده باشند.

صنعت محصولات ارگانیک در کشور نیاز به توجه و حمایت هر چه بیشتر دولت و مسئولین امر دارد و ضروری است در این مسیر جامعه علمی و دانشگاهی به عنوان بازوی توانمند دولت هر چه بیشتر پا به عرصه گذاشته و تولید و صنعت دانش بنیان به عنوان اهرم توسعه اقتصادی کشور مورد توجه و نگاه ویژه دولتمردان قرار گیرد.

بدیهی است انجمن‌ها و تشکل‌های فعال در این حوزه هر چه بیشتر مورد حمایت قرار گیرند و نقش پر رنگ تری در برنامه ریزی‌ها و تصمیمات اصولی داشته باشند به مدیریت و رونق بازار ارگانیک در کشور کمک بیشتری خواهد شد.

صنایع غذایی گلپا همواره از طریق ارتباط مستمر با مصرف‌کنندگان، نیازها و خواسته‌های آنها را در برهه‌های مختلف پایش می‌کند و با سنجش نیاز بازار محصولات جدید به سید کالایی خود اضافه می‌کند. با افتخار اعلام می‌کنیم که با توجه به نیاز امروز به محصولات سلامت محور، صنایع غذایی گلپا بزودی محصولات ارگانیک را به سید غذایی خود می‌افزاید. ضمن اینکه محصول چای سبز و سیاه را به عنوان محصول جدید به بازار عرضه کرده است. دمنوش‌های گیاهی و جوی دوسر نیز از جمله محصولات سلامت محوری هستند که به زودی وارد سبد کالایی گلپا خواهند شد.

عزیزان بیش از پیش از مزایای محصولات ارگانیک و سلامت محور بهره‌مند خواهند شد. بعد از انقلاب صنعتی تولید مواد غذایی وارد روش‌هایی شد که هزینه آن را سلامت مردم، اکوسیستم و منابع طبیعی پرداختند و نتیجه آن هم سونامی سرطان، آلودگی آب، خاک، هوا و... شد.

سیستم کشاورزی ارگانیک از سلامت انسان، خاک و اکوسیستم حمایت می‌کند و از تجارت، نوآوری، علوم سودمند برای محیط زیست، ترویج نمایشگاه‌های مرتبط و کیفیت خوب زندگی اشخاص درگیر با آن ترکیب شده است.

با افزایش شناخت و استقبال مردم از محصولات ارگانیک، طبیعی و سالم متأسفانه سوء استفاده‌های زیادی از نام ارگانیک صورت گرفته و برخی تولیدکنندگان محصولات مختلفی را با نام ارگانیک به بازار عرضه می‌کنند. در دسته‌ی محصولات طبیعی و سالم محصولات مختلفی با شرایط مختلفی تولید و عرضه می‌شوند که به‌تمامی ارگانیک نیستند و در عین حال کلاً صنعتی هم نیستند. این محصولات معمولاً در طبقه‌های گوناگون مانند محصولات سالم، طبیعی و ارگانیک عرضه می‌شوند. فقط محصولاتی به عنوان ارگانیک شناخته می‌شوند که مراحل بازرسی و نظارت را از طرف سازمان‌های مربوطه گذرانده و گواهی ارگانیک دریافت کرده باشند.

هنگام خرید محصولات ارگانیک لازم است برچسب ارگانیک روی محصول بررسی شود و چون امکان چاپ تقلبی این برچسب‌ها وجود دارد توصیه می‌شود از فروشگاه‌هایی که گواهی‌نامه‌ی ارگانیک دارند خرید شود. همچنین برای شناسایی فروشگاه‌های معتبر امکان مراجعه به سایت انجمن ارگانیک ایران وجود دارد. نکته جالب اینکه طبق اعلام انجمن ارگانیک محصولات واقعی ارگانیک در گران‌ترین حالت فقط ۳۰ درصد بیشتر از انواع غیرارگانیک قیمت دارند.

در دنیا ۵۳۰ شرکت بازرسی داریم که برای بازرسی فرایند محصولات ارگانیک صلاحیت دارند. در حقیقت به محصولی ارگانیک گفته می‌شود که فرایند تایید صلاحیت را توسط این شرکت‌های بازرسی گذرانده و مورد تایید قرار گرفته باشد. پس از مطابقت محصولات با استانداردهای ارگانیک مورد تقاضای هر کشور، گواهی ارگانیک به محصول داده می‌شود.

محصولات ارگانیک به محصولاتی گفته می‌شود که در تمام مراحل کاشت، پرورش و تولید آنها از چرخه‌های سازگار با طبیعت استفاده شود. در حقیقت در تولید این نوع محصولات از هیچ نوع مواد شیمیایی استفاده نشده به علاوه تولید محصولات ارگانیک به محیط زیست نیز آسیب نمی‌رساند. درواقع می‌توان گفت سیستم کشاورزی ارگانیک از سلامت انسان، خاک و اکوسیستم حمایت می‌کند و از تجارت، نوآوری، علوم سودمند برای محیط زیست، ترویج نمایشگاه‌های مرتبط و کیفیت خوب زندگی اشخاص درگیر با آن ترکیب شده است.

امروزه رویکرد جهانی به سمت مصرف محصولات ارگانیک و سلامت محور به سرعت در حال افزایش و پیشرفت است. بویژه با افزایش و آگاهی مردم از مضرات محصولات شیمیایی و با منشاء غیرگیاهی شیوع انواع بیماری‌ها بویژه سرطان محصولات گیاهی و ارگانیک بعنوان یک منبع تغذیه سالم در سال‌های اخیر بسیار مورد توجه قرار گرفته است.

بنابراین باید این منابع ارزشمند گیاهی و ارگانیک بدرستی شناسایی شده و مورد حمایت مسئولین امر قرار گیرد. بسیاری روستاییان و کشاورزان عزیز محصولات سالم ارگانیک و ارزشمندی تولید می‌کنند که باید با حمایت هر چه بیشتر وزارت کشاورزی و مسئولین محترم از عرضه سنتی به فاز صنعتی و بسته بندی با تجهیزات و ماشین‌آلات مدرن وارد شده و با دریافت مجوزات و پروانه‌های بهداشتی لازم و دریافت گواهی ارگانیک به طور گسترده در فروشگاه‌های معتبر در دسترس مردم عزیزمان قرار گیرد. و به این ترتیب هم حجم گسترده‌ای از اشتغالزایی در کشور فراهم خواهد شد، هم روستائیان شریف و زحمتکش کشورمان مورد حمایت واقع می‌شوند و هم مردم

دکتر مهدی کریمی تفرشی عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره اتحادیه تعاونی‌های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره هلدینگ آل ام کا تی (MKT GROUP)



روش نوین در تشخیص تقلبات عسل

تهیه و تنظیم:
مهندس حسن آقاسی

مسئول کنترل کیفی انبارهای گروه صنعتی نجاتی - آنا

مقدمه

عسل یک محصول غذایی بسیار ارزشمند در سراسر جهان است که عمدتاً از دو قند مونوساکاریدی یعنی گلوکز و فروکتوز تشکیل شده است و متشکل از اجزای جزئی مانند دیگر کربوهیدراتها و اجزای غیر قندی مانند پروتئینها، آنزیمها، اسیدهای آلی، اسیدهای آمینه، لیپیدها، ویتامینها، ترکیبات فنولی، فلاونوئیدها، کاروتنوئیدها و مواد معدنی می باشد. مطابق استانداردهای بین المللی عسل معتبر یک غذای طبیعی است که نباید حاوی مواد افزودنی مانند شربت قند ارزان قیمت باشد. تضمین ایمنی مواد غذایی و تشخیص محصولات تقلبی معمولاً با استفاده از روشهای آزمایشگاهی پیچیده جهت اندازه گیری ترکیبات شیمیایی و یا خواص فیزیکی معین محصول انجام می گیرد. غذاهای طبیعی عمدتاً یا منحصر از مواد بیولوژیک تشکیل شده است و ترکیب آن بسته به تنوع، گونه و منشأ جغرافیایی، سال و فرایند تولید استفاده شده متفاوت است. این پیچیدگی ماتریکس مواد غذایی باعث می شود که وظیفه شناسایی محصولات تقلبی کار سخت و دشواری باشد. از سوی دیگر باید ماده به کار برده شده برای تقلب را که از لحاظ ترکیب تقریباً مشابه ترکیب شیمیایی ماده غذایی است، شناسایی کرد. تعیین نسبت مابین برخی از ترکیبات شیمیایی و فرض اینکه این نسبت یک مولفه ثابت در ماده غذایی خاص است یکی از راههای تشخیص تقلبات است.

ارزش تجاری عسل بسیار بالاتر از سایر شیرین کننده های مورد استفاده از قبیل شکر نیشکر تصفیه شده، شکر چغندر قند، شربت ذرت، قند افرا و شربت اینولین با فروکتوز بالا می باشد؛ از این رو عسل یک هدف آشکار و سودمند برای تقلید با شیرین کننده های ارزان قیمت صنعتی است که با مشخصات کربوهیدراتهای طبیعی شبیه سازی شده اند و تشخیص آن بسیار دشوار است. در دهه های اخیر تمرکز تحقیقات به سمت تکنیک های تحلیل ابزاری متمایل شده است؛ مانند نسبت

ایزوتوپی، کروماتوگرافی، رزونانس مغناطیس هسته و اسپکتروسکوپی ارتعاشی ((NIR, MIR, RAMAN. مزیت این تکنیکها در تشخیص تقلبات عسل در مقالات بسیاری گزارش شده است. به هر حال این تکنیکها زمانبر، مخرب و گران می باشند؛ بنابراین تکنیک های ساده، ارزان و سریع برای تشخیص تقلبات مانند اضافه کردن شربت به نیاز است. شناسایی نسبت بین یا در میان اجزای شیمیایی به عنوان اجزا تشکیل دهنده اصلی با فرض اینکه نسبتها ثابت هستند یک روش بالقوه است. از این نقطه نظر اضافه کردن هر مقدار ماده به غذا نسبت اجزا را تغییر خواهد داد و یا باعث ایجاد بی نظمی در ترکیب خواهد شد. این دیدگاه با مجموع زیادی از اطلاعات مرتبط است و نیاز به آنالیزهای آماری چند متغیره دارد تا مفید واقع شود. نتایج حاصل از بررسی های اخیر در مقاله طبقه بندی عسل های تقلبی با آنالیزهای چند متغیره نشان داد که تلفیق اندازه گیری خواص فیزیکوشیمیایی و تجزیه آماری چند متغیره می تواند در تشخیص سریع و آسان عسل های طبیعی از عسل های تقلبی حاوی قند اینورت و قند خرما مفید باشد و ثابت نمود که روش های ساده و کلاسیک تجزیه عسل که با هزینه خیلی کم قابل انجام هستند؛

در صورت استفاده از روش های تجزیه آماری چند متغیره مانند کاربرد تجزیه مولفه های اصلی و تحلیل ممیزی خطی (Linear Discriminate Analysis) می تواند در تشخیص تقلبات صورت گرفته در عسل با روش های دستگاهی پیشرفته که پرهزینه بوده و نیازمند تخصص هستند، رقابت کند. متغیرهای هیدروکسی متیل فورفورال، خاکستر، اسیدیته آزاد، هدایت الکتریکی، pH، قندهای احیاکننده، رطوبت، قند کل و نسبت فروکتوز به گلوکز به بهترین وجه در تمیز نمونه های مورد آزمایش در مقاله اشاره شده جواب دادند و در مدل طبقه بندی جهت ارزیابی بیشتر نمونه های عسل طبیعی و تقلبی از قدرت پیش بینی بالایی برخوردار بودند. با توجه به مطالب مذکور به نظر می رسد استفاده از روشهای نوین در تشخیص تقلبات عسل، گامی نوین در جهت ارتقا و تضمین کیفیت و سلامت محصولات تولیدی خصوصاً در گروه صنعتی نجاتی (آنا) می باشد.





اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کدپستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران 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



www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155



مجتمع صنایع غذایی



فروش اینترنتی



www.golhaco.ir



یه طعم ۱۰۰ ساله...!



اولین دارنده گواهی یکصد سال قدمت از یونسکو



+9821 6625 2490-4 11955-1

golhaland drmehdikarimi

Info@golhaco.ir golhaco

golhaco1 golha.club

golha.kitchen golhakids

golhaplus golhaint



Scan me

www.golhaland.com



نیوشابه
لاکیدو



۴۰٪ قند کمتر
سرشار از کلسیم

#لاکیدوسالمتره

سن
ایچ دیگرهیچ



همبازی خوشمزه!

۱۰۰٪ آبمیوه - بدون شکر افزوده

@sunichkids www.sunich.org

