

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

آبان ماه ۱۴۰۰ - شماره ۳۷ دوره جدید (۱۴۲) - قیمت ۳۰۰۰۰ تومان



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۹
حسین مصطفی زاده
مدیر هلدینگ بیژن



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





تندیس زرین برند محبوب ایرانی
برای هشتمین سال متوالی





One
Day **ENERGY
DRINK**

مجموعه شرکت های تولیدی
خوشگوار و نوشاب
۰۲۱ ۶۶۷۹۴۷۷۳



CODEX VERIFIED
www.sgs.com/cfp



دارای گواهینامه های
HACCP, ISO 22000, ISO 9001:2015
از شرکت TUV AUSTRIA

صنایع غذایی مدلل

- تولید کننده بذور و دانه های روغنی
- پیشگام در توسعه کشت قراردادی با کشاورزان (۱۵هزار هکتار)
- بزرگترین کارخانجات روغن کشی کشور
- دومین تولید کننده انواع روغن نباتی در کشور
- تولید کننده آب آشامیدنی در غرب کشور
- تولید کننده انواع سس
- بزرگترین تولید کننده کره گیاهی (مارگارین) در کشور



Modalal Corporation

www.linkedin.com/company/modalal www.modalalco.com



نامی



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

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





نان ایرلندر کیفیت جهانی



www.takbakery.com

info@takbakery.com

Instagram: [taknan.jonoub](https://www.instagram.com/taknan.jonoub)

دفتر مرکزی: تهران، الهیه، انتهای مریم شرقی، ابتدای فیاضی، پلاک 3.

طبقه چهارم، واحد 14 تلفن: 021-22623185 021-22623185-86

کارخانه: اهواز، شهرک صنعتی شماره 2، خیابان تلاش، خیابان صنعت 10

تلفن: 06133739061-9 نمابر: 06133739060



نان آوران، بزرگترین تولید کننده نان های
حجیم، نیمه حجیم و مسطح در ایران



دورنا
با عشق

از ۱۳۴۴

شوکو ویفر بی نهایت خوشمزگی



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

هزارز
haraz

یه وعده
خوش آب و رنگ!

ماست اسفناج
(بورانی)

SPINACH YOGHURT
(Burani)

لبنی دوشه آمل
DOOSHEH DAIRY Co.
Instagram: harazdairy
www.harazdairy.com



بنیاد کودک



برگرفته سلامت سبز کشور



حامی حقوق مصرف کننده



دمنوش های طبیعی
جرعه ای سلامت ز جان طبیعت



SAHAR

Manufacturer of industrial baking machines

پیشرفت پخت سحر

تولیدکننده ماشین آلات پخت نان صنعتی و شیرینی

طراح و سازنده کلیه

ماشین آلات تولید نان های

حجیم و نیمه حجیم

مشاوره تخصصی راه اندازی

واحدهای صنفی، صنعتی

نان، شیرینی و کافه نان



دفتر مرکزی: تهران، خیابان شریعتی، بالاتر از پل صدر، ساختمان سحر

پلاک ۱۷۰۹، طبقه چهارم، واحد ۱۶

دفتر فروش: ۸-۲۲۶۷۴۵۶۵ (۰۲۱)

خدمات پس از فروش: ۵۷۴۷۱ (۰۲۱)



www.Saharmachinery.com



[saharmachinery](https://www.instagram.com/saharmachinery)



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰
تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۸ دورنگار: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۹



WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co





تولید آنلاین

پایگاه خبری تولید و اقتصاد

نبض اخبار روز صنعت، با تولید آنلاین

www.tolidonline.com



02126321576 - 02126317488



info@tolidonline.com



@tolidonline



فلافل
FALAFEL



ba_foods

www.bafoods.com



t.me/ba_foods



تلفن امور فروش: ۰۵۱-۳۶۶۵۸۰۰۲-۶
دورنویس امور فروش: ۰۵۱-۳۶۶۵۸۰۰۱
صدای مشتریان: ۰۵۱-۳۱۶۶۲۲۲۲
n a n e r a z a v i

مشهد، ابتدای بزرگراه پیامبر اعظم (ص)،
پیامبر اعظم (ص) ۲، شرکت صنایع غذایی رضوی
تلفن دفتر مرکزی: ۰۵۱-۳۱۶۶۲۰۰۰
www.nanrazavi.ir





زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و نشاسته در ایران

استفاده از نشاسته ذرت در آرد کیک

وجود نشاسته ذرت همراه آرد نول (همه منظوره) باعث نرم و لطیف شدن بافت کیک می‌شود به دلیل اینکه نشاسته ذرت فاقد گلوتن است و از تشکیل شبکه گلوتن زیاد در کیک جلوگیری می‌کند. و یکی دیگه از مهم‌ترین دلایل استفاده از نشاسته ذرت خنثی بودن طعم آن است.

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

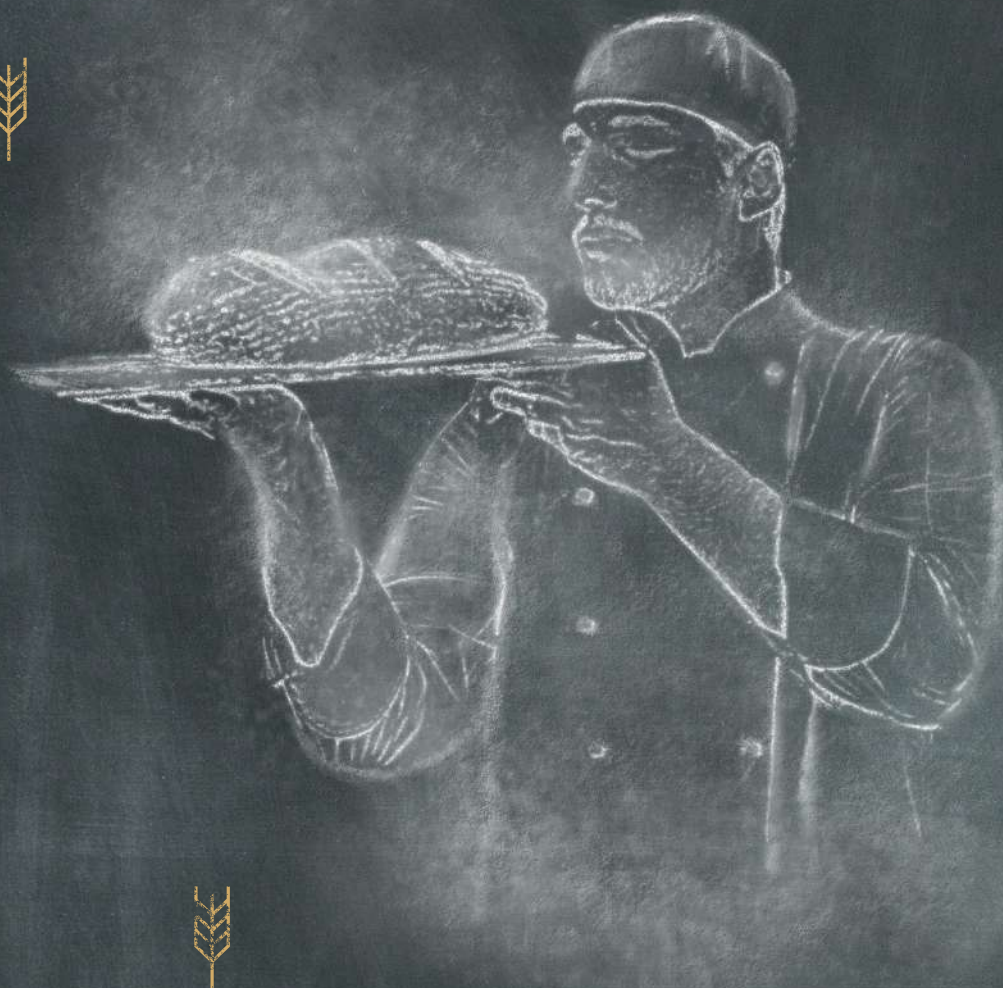


zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

ثبات
یعنی
اعتماد



شرکت صنایع آرد ورامین
تولید کننده انواع آردهای
خبازی، قنادی، نان های
صنعتی و نیمه صنعتی
(فانتزی)، بیسکویت، ویفر
ماکارونی، شیرینی پزی
کیک و ...

تلفن دفتر مرکزی
۰۲۱-۶۷۵۱۲
کنترل کیفیت
۰۲۱-۳۶۳۸۱۱۵۰
www.savco.co.ir
office@savco.co.ir
@sanaye_ard_flour_mill





FARAYAND

BIOTECHNOLOGY PROCESS CO
SINCE 1989



DOUGH AND
YOGURT

STABILIZER DAIRY

تولیدکننده انواع استابیلایزرهای لبنی ✓

اولین تولیدکننده انواع مالتودکسترین در کشور • انواع رنگ‌های

خوراکی طبیعی و سنتتیک • انواع نشاسته ساده و مدیفیه

www.parsesta.com

@sisib.ir

☎ 021 22666474-5



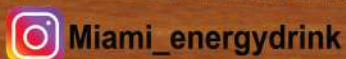
صنایع غذایی ایران
Iran Food Industries



تهران، خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی، نبش خیابان ۳۷، پلاک ۳۰۱ کدپستی: ۱۴۳۴۶۵۳۳۱۶

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۶۲۳۵۷ فکس: ۰۲۱-۸۸۰۶۱۹۸۱

www.iranfoodindustries.com info@ifinds.com





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

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسنزاده، علی اکبر علیان نژادی

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

صنعت غذا

« فهرست »

عناوین

۲۲	سرمقاله
۲۳	اخبار
۳۰	علیرضا مروت پور، دبیر انجمن صنفی کارخانجات نان صنعتی ماشینی ایران: ضرورت تغییر فرمول در حوزه نان
۳۱	تصور غلط ثابت ماندن بهای نان
۳۲	خرید گندم ایران از بازار جهانی
۳۲	مقابله با ماشین آلات غیراستاندارد پخت نان
۳۳	اجرای طرح غنی سازی آرد و نان در سطح خراسان جنوبی
۳۴	انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰
۳۶	اخبار شرکت های صنایع غذایی
۴۲	افزایش قیمت میزان مصرف را کاهش داد
۴۴	مجمع عمومی سالانه انجمن قهوه ایران برگزار شد
۴۵	نامی نو حامی مسابقه دوستانه باشگاه کارآفرینان کشور و پیشکسوتان استقلال
۴۶	اخبار صنایع غذایی جهان
۴۸	اخبار
۵۴	الگوی مصرف مواد غذایی در ایران در مقایسه با سایر کشورها
۵۵	هدف، همت، تلاش ... و موفقیت
۵۶	کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت
۵۸	فرم اشتراک

31



رئیس هیأت مدیره کانون انجمنهای صنایع غذایی مطرح کرد
تصور غلط ثابت ماندن بهای نان
قیمت طی ۴۰ سال ۶ هزار برابر گراتر شد



34

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰

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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

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

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ 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



44

مجمع عمومی سالانه انجمن قهوه ایران برگزار شد

36 اخبار شرکت های صنایع غذایی



صنایع غذایی ب.آ به عنوان
واحد نمونه استاندارد و
کنترل کیفیت انتخاب شد



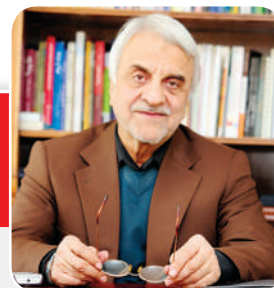
دلیل آتش سوزی کارخانه
صنایع غذایی طبیعت



گروه صنعتی نان سحر
موفق به کسب نشان
ایمنی و سلامت از وزارت
بهداشت شد



تروند زعفران محصولات
نوآورانه خود را به رخ
جهانیان کشید



آرد و نان

بسمه تعالی

سوال اینست آیا به پایان تولید آرد و نان داخلی نزدیک می شویم؟ آنهمه شعار خودکفائی گندم که در یکی دو سال هم به ظهور رسید آیا دیگر جائی در کشور ما دارد؟ در جهت خودکفائی گندم بسیاری از زمین های دیم با حفر چاه به زمین های آبی تبدیل شد و با افزایش تولید گندم در آن زمین ها تولید گندم افزایش پیدا نمود.

آقای عبد الله فاضلی دبیر اجرای طرح و تعادل بخشی آب های زیرزمینی ایران می گوید دست کم ۳۰۰ دشت ایران از مجموع ۶۰۹ دشت دچار پدیده فرونشست زمین هستند و اگر مطالعات روی بقیه دشت ها صورت گیرد با احتمال قوی ۸۰٪ دشت های ایران دچار فرونشست و فروچاله های بزرگ شده اند. ایشان اضافه می کند اگر روند مصرف آب های زیرزمینی چنین باشد حتی آبخوان های دشت ها نیز خاصیت جذب آب خود را از دست می دهد و در ۲۰ سال آینده نه آبی وجود خواهد داشت و نه محصولی برای خوراک مردم.

طبعاً تولید گندم در این چرخه دچار مشکل اساسی می شود و بازهم باید بر واردات آن اضافه شود و مردم تولید گر محصولات کشاورزی با مهاجرت به حاشیه شهرها و مصرف صرف، موجب بروز مسائل پیچیده اجتماعی خواهند بود.

جای تاسف اینکه مسئولین اعم از مجلسیان، تشخیص مصلحت نظام، دولت های قبلی و فعلی بجای آنکه در فکر نجات کشور از تخریب و آینده بسیار تاریک کشور باشند تنها به مسائلی روبنائی توجه می کنند که صد البته قادر به حل آنها نیستند. واقعا آینده ایران چه خواهد بود؟ حتی بر فرض رفع بحران های سیاسی فراگیر اطراف کشور، رفع تحریم های ظالمانه آمریکا و دیگر عناصر وابسته به آمریکا و خنثی شدن توطئه صهیونیست ها هنگامی که کشور از داخل فرو پاشد و مشکلات زیربنائی داخلی و بحران های اجتماعی کاملاً خود را عیان سازد (که هم اکنون نیز چنین است و البته اندکی در محاق) چه باید کرد؟ جای تاسف است که مسئله به این پر اهمیتی در کلام مسئولان کشور و بیان نگرانی از آینده و پی گیری رفع یا توقف آن جائی ندارد و سازمان برنامه و بودجه که رئیس آن حرف های نیکوئی می زند هیچ اقدامی در جهت هماهنگی با دلسوزان کشور و کارشناسان آب و خاک ندارد. بقول قرآن کریم « این تذهبون »؟

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

وی این استدلال که چون واردات آب بسته بندی در گمرک ثبت نشده، این آبها از شیر پر می شود، را مایه حیرت توصیف کرد و گفت: واردات آب بسته بندی از پنج سال پیش ممنوع است. بنابراین سندی از واردات این محصول در گمرک یافت نمی شود. اما به استناد اینکه سندی در گمرک نیست، نمی توان گفت این آب ها در تهران پر می شود.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آبهای معدنی و آشامیدنی، افزود: آب بسته بندی برندهای خارجی گران قیمت که در مقادیر کم در بازار وجود دارد، به صورت قاچاق به کشور وارد می شود. به طور کلی اگر با یک کاغذ آچار به سوپرمارکت های بالای شهر تهران بروید پشت و روی کاغذ از تعداد اقلای که ممنوع هستند به طور قاچاق وارد می شوند سیاه می شود.

برندها نروژی و فرانسوی هستند

به گفته وی آب بسته بندی عموماً در سه یا چهار برند نروژی و فرانسوی در بازار تهران وجود دارد و اگر از سوپرمارکت داران هم این سوال پرسیده شود می گویند که از کانال هایی که کالاهای خارجی لوکس را تهیه می کنند، این آبها را هم می خرند. فروهر با بیان اینکه تهیه بطری شیشه ای آب

بسته بندی و چاپ لیبل برای آنها اصلاً توجیه اقتصادی ندارد، تصریح کرد: طبقه مرفه جامعه برای مصارف و گرهمایی های خاص از این آب استفاده می کنند و مصرف آن بسیار ناچیز است. بنابراین از این نظر هم توجیه ندارد که کسی بخواهد شیشه این آب ها را سفارش دهد، لیبل چاپ کند و بعد از شیر آب شهری پر کند و بفروشد.

آیا مصرف آب قاچاق برای سلامتی مضر است؟

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب های معدنی و آشامیدنی در پاسخ به اینکه آیا ممکن است مصرف این آب ها برای سلامتی مردم مضر باشد، تصریح کرد: چرخه نگهداری این آب ها مهم است. تاریخ مصرف برای آب بسته بندی، تا زمانی که در آن باز نشود، معنی ندارد.

وی افزود: اگر در دنیا می بینیم که تاریخ مصرف آب بسته بندی را یک سال تعیین می کنند، این یک قرارداد نانوشته است و در هیچ استاندارد ملی و بین المللی در سطح جهان برای آب بسته بندی تاریخ مصرف ذکر نشده است. چون تا زمانی که در آب باز نشود و در جای نامناسب نگهداری نشود، آب برای مصرف دو تا سه سال امن است. بنابراین اگر



ماجرای آب بسته بندی نروژی چه بود؟

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب های معدنی و آشامیدنی تاکید کرد که آب های بسته بندی خارجی گران قیمت در بازار تهران، قاچاق هستند. به گزارش ایسنا؛ در پی انتشار گزارش هایی مبنی بر اینکه آب های بسته بندی خارجی در تهران پر می شوند، پیمان فروهر با بیان اینکه آب بسته بندی خارجی فقط در نوار شمالی پایتخت و در سوپرمارکت های مناطق ۱ تا ۳ یافت می شود، اظهار کرد: فقط یک قشر خاص آب معدنی یک لیتری ۸۰ تا ۱۰۰ هزار تومانی مصرف می کنند.



محدودیت دارد و پس از چند روز به پایان می رسد. همچنین برنج های دولتی پس از توزیع دقیقاً به جامعه هدف نمی رسد.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج تصریح کرد: در کمیسیون کشاورزی مجلس در خواست کردیم که نهادهای نظارتی حتماً برنج عرضه شده دولتی را رصد کنند و ببینند این برنج ها دقیقاً به کجا می روند. بسیاری از اعضای انجمن واردکنندگان برنج گله مند هستند که برنج های خارجی توزیع شده، توسط افراد سودجو با برند آنها بسته بندی و وارد بازار می شود.

کشاورز با بیان اینکه وزارت جهادکشاورزی به عنوان متولی برنج در کشور هیچ قدمی در راستای متعادل سازی قیمت ها در بازار نداشته است، گفت: در ستاد تنظیم بازار درخواست پایان دوره ممنوعیت برنج داشتیم. هر چه این ممنوعیت ادامه دارتر شود قیمت برنج ایرانی بالاتر رفته و دیگر بعد از آن واردات برنجی خارجی نمی تواند در کاهش قیمت ها موثر باشد. اگر تا اول آبان این ممنوعیت برداشته شود قیمت برنج در بازار متعادل خواهد شد.

وی یاد آور شد: سال ۱۳۹۲ دولت به دلیل نگرانی هایی که سال ۱۳۹۱ در خصوص تامین برنج داشت اقدام به واردات ۷۰۰ هزار تن برنج کرد و در بازار پیچید که واردات بی رویه صورت گرفته است. بعد از آن دولت بعدی به منظور جلوگیری از واردات بی رویه و با اعلام اینکه برنج ایرانی تهدید شده است، ممنوعیت واردات در دوره برداشت برنج را اعلام کرد. زیرا وقتی حجم بالایی برنج خارجی با قیمت های ارزان در بازار باشد برنج داخلی در معرض تهدید قرار می گیرد. اما با تغییر ارز واردات برنج از ترجیحی به نیمایی این اختلاف قیمت چندسالی است که بسیار کم شده و از طرفی در چند سال اخیر حدود ۴۰۰ هزار تن برنج وارد کشور و مصرف شده است و طبیعتاً قدری نیست که باعث تهدید برنج ایرانی باشد. بنابراین این مصوبه کارکرد چندانی در شرایط فعلی ندارد.

وی در پاسخ به این سوال که آیا قیمت برنج ایرانی و خارجی در ماه های آینده بیشتر خواهد شد یا خیر؟ گفت: در حال حاضر برنج خارجی در بازار بسیار کم است و هرکسی که برنج دارد با هر قیمتی که تمایل دارد، می فروشد. برنج ایرانی هم وقتی به اصطلاح رقیبی نداشته باشد و برنجی هم که در سطح عرضه است روز به روز گرانتر شود طبیعتاً قیمت آن هم بالا می رود.

تولید نهال های کشت بافتی در راستای همین اقدام است.

به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، فعالان زیست بوم نوآوری کشور همواره در تلاش هستند تا با راه حل های فناورانه خود پاسخی برای رفع نیازها ارائه دهند. در حوزه امنیت غذایی نیز همین اتفاق رخ داده است. فعالان این زیست بوم به میدان آمدند تا یک دغدغه اساسی برای آیندگان را با سلاح فناوری رفع کنند. با این اقدام مسیر دسترسی به غذای سالم و کافی تسهیل می شود.



اگر ممنوعیت واردات برداشته نشود برنج ایرانی و خارجی گران می شود

دبیر انجمن واردکنندگان برنج گفت: اگر دوره ممنوعیت واردات برنج برداشته نشود و وارد کنندگان موفق نشوند برنج وارد بازار کنند برنج ایرانی و خارجی دچار افزایش قیمت کاذب خواهند شد.

به گزارش ایسنا؛ مسیح کشاورز با بیان اینکه عرضه برنج خارجی توسط دولت به صورت محدود تاثیری در متعادل سازی بازار برنج نداشته است، گفت: با شروع دوره ممنوعیت واردات برنج و شائبه کمبود برنج خارجی در بازار دولت به وسیله شرکت بازرگانی دولتی ایران اقدام به واردات و عرضه برنج خارجی به بازار کرد. واردات برنج اقدام بسیار خوبی است اما نباید توسط دولت انجام شود، زیرا به جای مزایا، معایب زیادی برای بازار به دنبال خواهد داشت. وی ادامه داد: یکی از معایب آن قیمت تعیین شده است که اختلاف معناداری با برنج ایرانی و خارجی دارد و همین امر باعث رکود بازار خواهد شد. از طرفی کشاورز و تولیدکننده می داند عرضه برنج به این شکل مقطعی بوده و

آب بسته بندی به طور بهداشتی نگهداری شده باشد، در آن باز نشده باشد و نشستی نداشته باشد امن است و مصرف آن مشکلی ندارد. تنها مشکل این است که از طریق کانال های غیرقانونی به کشور وارد شده است.



اجرای ۱۰۶ طرح فناورانه و خلاق در حوزه امنیت غذایی

تاکنون ۱۰۶ طرح فناورانه برای تامین امنیت غذایی در کشور با استفاده از توانمندی دانش بنیان ها و خلاق ها اجرایی شده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری؛ تامین امنیت غذایی یکی از موضوعات راهبردی برای کشور است. معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری با برنامه های گوناگون تامین آن را دنبال می کند. اجرای طرح های فناورانه یکی از آنها است. تا کنون ۱۰۶ طرح فناورانه در این حوزه با استفاده از توانمندی دانش بنیان ها و خلاق ها اجرایی شده است. این طرح ها در حوزه های گوناگون مانند پزشکی و داروسازی، زراعت و باغبانی، تولید نهادهای کشاورزی، دام و طیور و آبزی پروری بوده است.

همچنین خودکفایی کشور در تولید داروهای زیستی و تولید مواد اولیه دارویی یکی از حوزه ها برای تامین امنیت غذایی است که در این زمینه نیز فعالان زیست بوم با جدیت در حال تلاش هستند. غذا نیز از جمله نیازهای بنیادی جامعه است و تامین آن در مقوله امنیت غذایی نهفته است. تولید غذای سالم یک نیاز اساسی افراد است که در این حوزه نیز طرح های فناورانه اجرایی سازی شده است. اصلاح نژادهای برتر دام های بومی کشور، تولید افزودنی های خوراک دام و طیور، تولید کودهای زیستی و



حال موفق شده‌ایم با قیمت‌گذاری دستوری نرخ تورم تولید را کنترل کنیم؟ چرا که اصولاً همیشه نرخ تورم را در اقتصاد داشته‌ایم و قیمت‌گذاری دستوری هم همیشه جزئی از اقتصاد کشور بوده است.

این فعال اقتصادی ادامه داد: این به معنای آن است که ما هم نرخ تورم را داشته‌ایم و هم بازار رقابتی را از تولیدکنندگان گرفته‌ایم و با قیمت دستوری جریان آزاد رقابت را هم از بین برده‌ایم. تجربه سال‌های گذشته نشان داده است چه در شرایط باثبات و چه در شرایط پرنوسان اقتصادی، قیمت‌گذاری دستوری توانایی کنترل نرخ تورم را ندارد. بنابراین تعیین دستوری قیمت‌ها نمی‌تواند به عنوان یک مکانیزم موثر اجرا شود و از طرفی اعتماد به ساز و کار بازار بهترین روش برای مدیریت قیمت‌ها خواهد بود. در واقع با استفاده از قیمت‌گذاری مبتنی بر عرضه و تقاضا و جلوگیری از تقاضای هیجانی در بازار می‌توان به تنظیم بازار به صورت کارا و موثر دست یافت.

عزیزپور در تشریح این موضوع افزود: در برخی موارد به دلیل عدم رعایت رقابت در بازار شاهد اتفاقاتی مغایر با اهداف قیمت‌گذاری دستوری بوده‌ایم و قیمت برخی از کالاها علیرغم دستوری بودن از نقطه هدف دور شده است. به این صورت که یک بار ممکن است به دلیل افزایش نرخ ارز قیمت کالا افزایش پیدا کند و بار دیگر به دلیل افزایش قیمت جهانی، یعنی بهانه تغییر قیمت کالا ممکن است افزایش قیمت جهانی باشد در حالی که نرخ ارز هم ثابت بوده و یا در زمان دیگری ممکن است نرخ ارز افزایش پیدا کرده باشد اما قیمت جهانی کالا هیچ تغییری نکرده باشد اما باز هم این موضوع باعث تغییر قیمت کالا و دور شدن از قیمت هدف برای کالای مورد نظر باشد. این موارد به دلیل نبود مکانیزم رقابتی در بازار به وجود آمده است.

این مقام مسئول با تأکید بر اینکه برخی قیمت‌گذاری‌های دستوری قابل اجرا کردن نیستند، افزود: هنگامی که قیمت دستوری با منطق بازار همخوانی نداشته باشد، نوسان زیادی در قیمت نهایی کالاها به وجود خواهد آمد و کنترل قیمت‌ها بسیار دشوار شده و از دست متولیان بازار هم خارج خواهد شد. عزیزپور در پایان تأکید کرد: اگر قیمت‌گذاری به این صورت انجام نشود و مبنای بازار، رقابت سالم باشد نه قیمت‌گذاری دستوری که به

غذایی و تغذیه“ با حضور نمایندگان ۱۲۲ کشور از جمله ایران، هشت وزیر، هشت معاون وزیر، ۹ کشور غیر عضو، ۱۶ ارگان وابسته به سازمان ملل متحد نمایندگان و جوامع مدنی و دو سازمان بین‌المللی تحقیقات کشاورزی از ۱۹ تا ۲۲ مهر برگزار شد.



افسارگسیختگی قیمت کالاها نتیجه قیمت‌گذاری دستوری است

دبیر کل کانون انجمن‌های غذایی ایران گفت: افسارگسیختگی قیمت کالاها نتیجه قیمت‌گذاری دستوری است.

به گزارش تسنیم، قیمت‌گذاری دستوری، ساده‌ترین روش کنترل تورم بر کالاهاست که در نقطه مقابل شیوه قیمت‌گذاری محصولات در بازار رقابتی قرار دارد و به همین علت منتقدان فراوانی دارد. این روش، سال‌هاست که در اقتصاد کشور ما به وسیله دولت و نهادهای زیرمجموعه آن با فشار بر تولیدکنندگان به جای کنترل نرخ پایه تورم، قصد در کنترل قیمت بازار دارد، مووعی که البته به دلیل مشکلات فراوانی که برای تولیدکننده به دنبال دارد، در بسیاری از موارد به هدف موردنظر متولی بازار که همان کنترل قیمت نهایی کالاهاست نمی‌رسد.

دبیر کل کانون انجمن‌های غذایی ایران درخصوص قیمت‌گذاری دستوری کالاها توسط دولت گفت: اصولاً قیمت‌گذاری دستوری در شرایطی که نرخ تورم بالایی وجود دارد، به منظور مهار گرانی و کنترل قیمت نهایی کالاها از سوی وزارتخانه‌های مختلف انجام می‌شود.

رشید عزیزپور با اشاره به اینکه قیمت‌گذاری دستوری گزینه مقابل اقتصاد آزاد و رقابتی برای کنترل تورم قیمت کالاها تولید شده صورت می‌گیرد، گفت: پرسش اصلی این است که آیا تا به

یعنی اگر دوره ممنوعیت واردات برنج برداشته نشود و واردکنندگان موفق نشوند برنج وارد بازار کنند برنج ایرانی و خارجی دچار افزایش قیمت کاذب خواهند شد.



ضرورت تغییر نظام‌های غذایی در جهان

طبق گزارش چهل و نهمین نشست کمیته جهانی امنیت جهانی غذا، وضعیت امنیت غذایی و تغذیه در جهان نگران‌کننده بوده و میزان گرسنگان در سال ۲۰۲۰ حدود ۷۲۰ میلیون تا ۸۱۱ میلیون نفر برآورد شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی، رسول زارع نماینده ایران در سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) با بیان این مطلب گفت: بر اساس این گزارش، تعداد گرسنگان جهان در سال ۲۰۲۰ حدود ۱۶۱ میلیون نفر بیشتر از سال ۲۰۱۹ بوده است.

وی اظهار داشت: برآورد می‌شود در سال ۲۰۳۰ حدود ۶۶۰ میلیون نفر گرسنه در جهان وجود داشته باشد که بخشی از آن ناشی از پاندمی کووید ۱۹ خواهد بود.

زارع تصریح کرد: در این دور از نشست کمیته جهانی امنیت جهانی غذا بر لزوم تغییر نظام‌های غذایی تأکید شد.

وی گفت: این کمیته همچنین خواستار رویکرد سیستماتیک و جامع نگر برای تغییر نظام‌های غذا شد و کشورها را تشویق کرد نظام غذایی ملی خود را با روشی منسجم و به صورت مقتضی و مطابق با شرایط ملی و ظرفیت‌های خود تغییر دهند.

بر پایه این گزارش، چهل و نهمین نشست کمیته جهانی امنیت جهانی غذا به صورت مجازی و با عنوان “ایجاد تحول در امنیت



به صورت رسمی وارد کشور نشده است. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، سید روح اله لطیفی، سخنگوی گمرک ایران در رابطه با وجود آب معدنی های گران قیمت در بازار بیان کرد: افراد متخلف برای فروش کالاهای غیرقانونی در صورتی که سود خوبی داشته باشد، انگیزه بیشتری پیدا می کنند.

او ضمن اشاره به اینکه این اتفاقات می تواند وسوسه ای برای کسانی باشد که سودای تخلف دارند، بیان کرد: نظارت دستگاه های مختلف نظارتی مانند سازمان قضا و دارو، سازمان تعزیرات و کنترل شبکه توزیع باید اتفاق بیفتد و دستگاه های مسئول پیگیری کنند و در نهایت از رسیدن این کالاهای چه به صورت قاچاق و چه به صورت تقلبی جلوگیری کنند.



قیمت جهانی انواع روغن افزایشی یافت

قیمت جهانی انواع روغن در هفته منتهی به ۸ اکتبر نسبت به گذشته افزایشی و قیمت کنجاله سویا در این مدت با کاهش همراه شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ایران، در هفته منتهی به ۸ اکتبر در بخش روغن سویا، روغن سویای آرژانتین از ۱۳۳۸ دلار در هر تن به ۱۳۹۰ دلار و روغن سویای برزیل از ۱۳۲۴ دلار به ۱۳۷۴ دلار در هر تن رسید.

روغن آفتابگردان آرژانتین نیز با ۱۰ دلار افزایش به ۱۳۵۰ و دریای سیاه نیز با رشد قابل ملاحظه ۱۳۹۰ دلار در هر تن داد و ستد شد. در این مدت روغن پالم اندونزی با افزایش، ۱۳۰۰ دلار و روغن پالم مالزی نیز ۱۳۸۰ دلار در هر تن قیمت خورد. در حالیکه قیمت روغن در بازار بین المللی افزایش شد، اما قیمت کنجاله سویا و دانه سویا

واردات به نحو قبل هستند، ارز دستوری را باید حذف کنند و همواره با تخصیص ارز به شیوه قبل، تولید به سال های قبل باز می گردد و در مقابل دولت یارانه کالا را در اختیار خانوارها قرار می دهد. او ادامه داد: بنابر آمار روند تولید شیرخشک ناشی از مشکلات ترخیص مواد اولیه مطلوب نیست و میزان تولید تا پایان سال همچنان کاهش خواهد بود.

تحويل زاده با بیان اینکه تا ۲ سال قبل به طور متوسط سالیانه ۵۰ میلیون عدد شیرخشک در کشور تولید می شد، گفت: سال گذشته تولید به ۴۰ میلیون عدد رسیده است. اما از آنجا که نمی دانیم سیاست ارزی مسئولان چگونه خواهد بود، نسبت به سال قبل تولید کاهش می یابد. رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک افزود: در حال حاضر نیاز سالیانه کشور ۳۵ میلیون عدد شیر خشک است که تمامی مشکلات ناشی از مواد اولیه و تغییر قوانین بر بازار اثر منفی می گذارد. در حالی که با تغییر سیاست ارزی و بازگشت تولید به ۵۰ میلیون عدد، علاوه بر تامین نیاز داخل، ۱۵ میلیون عدد آن صادر می شود.

این مقام مسئول در پایان با اشاره به اینکه ۸۰ درصد مواد اولیه شیرخشک نوزاد وارداتی است، تصریح کرد: مشکلات کنونی با حذف ارز دولتی و تخصیص یارانه به سبد خانوارها رفع می شود که با این وجود نمی دانیم علت تعلل در اجرای این طرح چیست؟ در حالی که تولیدکنندگان بارها تقاضا کردند که با حذف ارز دولتی و اصلاح قیمت، یارانه کالا در اختیار خانوارها قرار بگیرد.



سخنگوی گمرک ایران: آب معدنی های خارجی موجود در بازار تقلبی است

لطیفی گفت: در شش ماهه گذشته هیچ گونه آب معدنی و آب آشامیدنی از مبادی گمرکی و

منظور کنترل نرخ افسار گسیخته تورم صورت می گیرد، اوضاع به مراتب هم برای تولیدکننده هم برای مصرف کننده و هم برای بازار بهتر و مطلوب تر از وضعیت فعلی خواهد شد.



مواد اولیه شیرخشک همچنان در گمرکات مانده است / مصرف سالیانه ۳۵ میلیون عدد شیرخشک نوزاد در کشور

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: بنابر آمار تولید شیرخشک ناشی از مشکلات ترخیص مواد اولیه مطلوب نیست. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی تحويل زاده رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با اشاره به اینکه مواد اولیه شیرخشک همچنان در گمرکات مانده است، اظهار کرد: مسئولان وزارت صمت اذعان می کنند که مواد اولیه شیرخشک با ارز نیمه ترخیص شود، اما به سبب عرضه محصول با نرخ دولتی، این امکان وجود ندارد.

او افزود: بنابر اعلام مسئولان وزارت بهداشت مبنی بر ترخیص مواد اولیه با ارز دولتی و مخالفت وزارت صمت به نظر می رسد که ناهماهنگی بین دستگاه وزارت صمت با وزارت بهداشت وجود دارد.

تحويل زاده ادامه داد: با ترخیص مواد اولیه با ارز نیمه، قیمت شیرخشک ۲ برابر افزایش می یابد که به نظر می رسد این امر هر چه سریع تر باید تعیین تکلیف شود؛ چرا که تولیدکنندگان پیرو قانون هستند و همواره ۲ وزارتخانه باید به توافق برسند که با ترخیص کالا با ارز نیمه، قیمت گذاری مجدد باید انجام شود، در غیر این صورت امکان عرضه با قیمت قبل از سوی کارخانه ها وجود ندارد.

این مقام مسئول درباره آخرین وضعیت تولید شیرخشک گفت: اگر کارخانه ها خواهان بازگشت



و روغن خام هستیم. کنجاله دانه روغنی بعد از استحصال قابلیت استفاده برای دام را دارد.



سرانه مصرف شیر در کشور ۳ لیوان در هفته برآورد شده است

سرانه مصرف شیر افراد ۱۵ ساله و بیش تر در هفته در سال ۱۳۹۹، به طور متوسط ۲۹۸ لیوان برآورد شده که استان اردبیل با ۶۳۰۳ لیوان در هفته بیشترین سرانه مصرف شیر را در بین استان های کشور داراست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مرکز آمار ایران، طرح آمارگیری از فرهنگ رفتاری خانوار، از طرح های آماری جدید مرکز آمار ایران است که در سال ۱۳۹۹، برای افراد ۱۵ ساله و بیشتر با ۴۳ هزار و ۷۰۰ خانوار نمونه شهری و ۱۸۸ هزار و ۶۰۰ خانوار نمونه روستایی اطلاعات مرتبط با حوزه کتاب و نشریات، موسیقی، شبکه های اجتماعی، فعالیت های ورزشی، تغذیه، سرمایه اجتماعی و ... را جمع آوری کرده است. مهمترین یافته های این گزارش در حوزه تغذیه و دخانیات به شرح زیر است:

سرانه مصرف شیر افراد ۱۵ ساله و بیش تر در هفته در سال ۱۳۹۹، به طور متوسط ۲۹۸ لیوان برآورد شده است.

استان اردبیل با ۶۳۰۳ لیوان در هفته بیشترین سرانه مصرف شیر افراد ۱۵ ساله و بیش تر را در بین استان های کشور دارا بوده است.

همچنین سرانه مصرف نوشابه افراد ۱۵ ساله و بیش تر در هفته به طور متوسط ۲۰ لیوان برآورد شده است.

استان کرمان با سرانه مصرف نوشابه افراد ۱۵ ساله و بیش تر به طور متوسط ۷۷۰۲ لیوان

حذف ارز ترجیحی قیمت کالاهای اساسی از جمله روغن ۱۰۰ درصد افزایش را تجربه خواهند کرد.

این فعال اقتصادی بایان اینکه ارز ۴۲۰۰ تومانی محل سوء استفاده قرار گرفت، خاطر نشان کرد: حذف این ارز امکان واردات برای تاجران بیشتری را فراهم خواهد کرد و کارخانه داران بدون واسطه می توانند اقدام به واردات کنند و دیگر گرفتار تشریفات تخصیص ارز نخواهند شد.

محمودی با اشاره به اقدامات انجمن روغن نباتی برای حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی، افزود: سال گذشته برای رییس جمهور پیشین تاثیرات ارز ترجیحی بر بازار روغن، را در یک گزارش جامع و کامل تشریح کردیم اما متأسفانه در آن برهه زمانی قدرت تصمیم گیری برای حذف ارز دولتی فراهم نبود.

وی با اشاره به تجربه کمبود روغن در کشور، خاطر نشان کرد: مردم برای تامین نیاز خود حاضر به خرید روغن گران بودند اگر گران شود باز هم مردم می خرند.

این فعال اقتصادی پیشنهاد داد: دولت برای حمایت از طبقه ضعیف جامعه بن خرید کالای اساسی در نظر بگیرد تا مردم بتواند از طریق این بن ها مابه التفاوت قیمت کالاها را پرداخت کنند. اعطای یارانه در همه جای دنیا از سوی دولت مرسوم و متداول است در کشورهای پیشرفته دنیا دولت هزینه درمان را متقبل می شود اما از سوی دیگر هزینه پزشک و دارو آزاد است.

وی در پاسخ به این پرسش که چه میزان از نیاز ما در بخش روغن در کشور تهیه و تامین می شود، تصریح کرد: توان تولید ما در بخش روغن خام کمتر از ۱۰ درصد است و برای تامین این نیاز ملزم به واردات هستیم.

به گفته دبیر سابق انجمن روغن نباتی ایران، روغن پالم از مالزی، روغن آفتابگردان از اوکراین و روسیه و روغن سویا از کشورهای آمریکای جنوبی وارد می شود.

این فعال اقتصادی با اشاره به میزان مصرف سالانه روغن در کشور، تصریح کرد: یک میلیون و ۴۰۰ هزار تن روغن در سال مصرف می کنیم که از این میزان یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن وارد می شود.

محمودی با اشاره به لزوم واردات دانه روغنی به صورت آزاد، گفت: ما واردکننده دانه روغنی

در این هفته کاهشی بود و دانه سویای برزیل با قیمت ۵۲۶ دلار و کنجاله با ۳۹۴ دلار در هر تن روندی کاهش یافت.

براساس این گزارش، نمودار قیمتی انواع دانه های سویا از آغاز سال ۲۰۲۱ طی ماه آوریل تا ژوئن افزایشی شده بود که با رسیدن به ماه آگوست کاهشی و سپس روندی نسبتاً ثابت را طی کرد.

قیمت روغن سویا نیز که از اوایل ماه ژوئن رو به افزایش گذاشته بود پس از کاهش در پایان همین ماه، در آگوست روند ثبات قیمت و در برخی هفته ها اندکی افزایش را تجربه کرد.



احتمال افزایش ۱۰۰ درصدی قیمت روغن با حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی / ۹۰ درصد نیاز روغن خام را وارد می کنیم

دبیر سابق انجمن روغن نباتی ایران خاطر نشان کرد: تردیدی نیست که با حذف ارز ترجیحی قیمت کالاهای اساسی از جمله روغن ۱۰۰ درصد افزایش را تجربه خواهند کرد.

به گزارش ایلنا؛ داریوش محمودی درباره پیامدهای حذف یارانه ۴۲۰۰ تومانی بر کالاهای اساسی و تاثیر آن بر قیمت روغن نباتی، گفت: دولت پیشین با هدف حمایت از مصرف کنندگان برای واردات کالاهای اساسی از جمله روغن، ارز ترجیحی در نظر گرفت.

وی با بیان اینکه افراد خاصی توانستند از این ارز استفاده کنند، افزود: در عمل این یارانه به دست مصرف کننده واقعی نرسید. فساد و رانت ایجاد شده حاصل از ارز چند نرخی در نهایت تعادل بازار را برهم زد از این رو برای بازگشت آرامش به بازار نیازمند تک نرخی کردن ارز هستیم.

به گفته محمودی، تردیدی نیست که با



انتظار می رود مشکلات محدودی که در حوزه عرضه فروشگاه‌های و خرده فروشی وجود دارد با همکاری اصناف کاهش یابد.



صادرات خطوط تولید صنایع غذایی به کانادا و آلمان

رئیس مرکز ساخت داخل صنایع ماشین سازی و تجهیزات بیان کرد: با توجه به پیشرفت خوب خطوط تولید صنایع غذایی در کشور، این محصولات صادراتی هستند و نه تنها به کشورهای همسایه، بلکه به کانادا و آلمان نیز صادر می شود.

به گزارش ایسنا؛ سید محمد مهدی هادوی با اشاره به فعالیت انجمن های صنفی در حوزه تجهیزات و ماشین آلات صنعتی در بخش های مختلف از جمله تجهیزات صنعتی، تجهیزات صنعت نفت و ماشین آلات صنایع غذایی، صنایع دارویی و ماشین آلات خطوط تولید، اظهار کرد: حدود ۸۰۰ واحد تولیدی در حوزه ماشین آلات و تجهیزات صنعتی فعال هستند و با توجه به پیاده شدن قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی، خیلی از نیازهای صنعتی کشور به جای خرید خارج، تولید داخل می شود.

وی با بیان اینکه این شرایط باعث شده خیلی از صنایع با ظرفیت کامل فعالیت کنند و به دنبال توسعه واحد خود باشند، وضعیت کشور در بخش ماشین سازی و تجهیزات را "نسبتاً خوب" توصیف کرد و گفت: در بخش راه اندازی خطوط تولید هم نیاز داریم در بخش طراحی و راه اندازی خط تولید فعالیت کنیم. به عبارت دقیق تر نمی خواهیم کارخانه را از خارج کشور

کاهش ۱۰ درصدی قیمت ۳ محصول لبنی در فروشگاه های زنجیره ای خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سید محمد رضا بنی طباطبائی سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی از اجرای کاهش ۱۰ درصدی قیمت سه محصول لبنی خبر داد و گفت: هم اکنون سه محصول لبنی شیرنالیونی، پنیر یو اف ۴۰۰ گرمی و ماست ساده دو و نیم کیلویی با اعمال کاهش ۱۰ درصدی در فروشگاه های زنجیره ای و تا حدودی در برخی خرده فروشی ها و مغازه ها در حال عرضه است و در مجموع مشکلی وجود ندارد.

او افزود: در سطح خرده فروشی، بعضی از مغازه داران حاضر به خرید این سه قلم محصول لبنی، به سبب کاهش سود نیستند و گاهی برخی مغازه داران در دریافت اقلام مقاومت می کنند که با هماهنگی و اطلاع رسانی به اصناف، انتظار می رود که مغازه ها همکاری لازم را داشته باشند.

بنی طباطبائی بیان اینکه این سه قلم محصول لبنی را عمدتاً کارخانه های بزرگ تولید می کنند، گفت: کاهش سود ۱۰ درصد بر این سه قلم از سوی کارخانه ها اعمال شده و تنها برخی مغازه داران از گرفتن این محصولات امتناع می کنند، اما طبق بررسی های میدانی از فروشگاه های زنجیره ای مختلف، کاهش نرخ کاملاً در این سه قلم رعایت شده و فروشگاه های زنجیره ای همکاری به نسبت خوبی در عرضه این محصولات داشته اند.

سخنگوی انجمن صنایع لبنی با اشاره به اینکه کاهش ۱۰ درصدی نرخ سه محصول لبنی برای حمایت از دهک های محروم در نظر گرفته شده است، بیان کرد: براین اساس این ۳ قلم کالا در مناطق محروم و جنوب شهر به منظور کاهش فشار بر خانوارها بیشتر توزیع شده است، البته این بدان معنا نیست که در مناطق شمال شهر نباشد، اما مصرف کنندگان در مناطق شمال شهر کمتر تقاضای خرید این سه قلم کالا را دارند که همین امر موجب شده تا مغازه داران به دلیل کمی تقاضا از سوی مصرف کننده و خریدار، کمتر علاقه به دریافت این سه قلم کالا داشته باشد.

او در پایان تصریح کرد: بنابر تعهدی که به مردم و وزارت جهاد کشاورزی داده ایم، توزیع این سه قلم محصول لبنی با کاهش ۱۰ درصدی به شرط ثبات قیمت شیرخام انجام می شود.

در هفته، بیشترین سرانه را در بین استان های کشور دارا بوده است.

- نتایج طرح حاکی از آن است که در سال مذکور سرانه مصرف ماهی افراد ۱۵ ساله و بیش تر در ماه به طور متوسط ۱۷. وعده بوده است. - استان هرمزگان با ۶۷.۵ وعده در ماه بیشترین سرانه مصرف ماهی افراد ۱۵ ساله و بیش تر را در بین استان های کشور دارا بوده است.

- در سال ۱۳۹۹، سرانه مصرف فست فود افراد ۱۵ ساله و بیش تر به طور متوسط ۱/۳۴ دفعه در ماه برآورد شده است.

- ۱۱ درصد از خانوارهای کشور در سال ۹۹ غذای بیش از نیاز مصرفی خود را طی ماه منتهی به زمان آمارگیری در سطل زباله ریخته اند.

- در سال ۱۳۹۹، ۵.۸ درصد افراد ۱۵ ساله و بیش تر اظهار کرده اند سیگار می کشند و ۸.۹۶ درصد از این افراد سیگاری، هر روز سیگار می کشیدند. به عبارت دیگر، ۵.۲ درصد افراد ۱۵ ساله و بیش تر، روزانه سیگار می کشیدند.

- همچنین در سال ۱۳۹۹، ۴.۰۱ درصد افراد ۱۵ ساله و بیش تر اظهار کرده اند، قلیان می کشند که ۷.۲۲ درصد از این افراد به طور روزانه قلیان می کشیدند. به عبارت دیگر، ۰.۹ درصد (نه دهم درصد) افراد ۱۵ ساله و بیش تر هر روز قلیان می کشیدند.

شایان ذکر است نتایج تفصیلی این طرح به زودی در درگاه ملی آمار ایران به نشانی www.amar.org.ir قرار خواهد گرفت.



کاهش قیمت لبنیات تنها در فروشگاه های زنجیره ای / مغازه داران حاضر به خرید محصولات لبنی ارزان نیستند

سخنگوی انجمن صنایع لبنی از اجرای



قیمت آب‌های بسته بندی در احجام مختلف اجرا شود.

تفاوت آب معدنی با آب آشامیدنی فروهر در ادامه درباره اظهارات مدیر کل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو درباره آب‌های بسته بندی نیز گفت: این برداشت از صحبت‌های آقای عزیزی که آب معدنی همان آب شرب است، برداشت اشتباهی بود و به نظر می‌رسد سوء برداشت شده است.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی درباره تفاوت آب معدنی با آب آشامیدنی نیز گفت: استاندارد آب معدنی با آب آشامیدنی متفاوت است. برای مثال کسی که آب معدنی تولید می‌کند، حتماً باید این آب را از منابع چشمه یا از منبع زیرزمینی برداشت کند و این منبع حتماً باید خارج از محدوده شهری، صنعتی و دامداری واقع باشد. همچنین باید این آب طی چهار ساعت آنالیز شود و تلورانس تغییرات مولفه‌ها و پارامترهای آن در این زمان عددی منطقی باشد. همچنین در تولید آب معدنی، تولیدکنندگان اجازه استفاده از هر نوع روش تصفیه ندارند.

اما به گفته وی در تولید آب‌های آشامیدنی، نیازی به آنالیز چهار ساعته نیست و لازم نیست منبع آن حتماً در مناطق کوهستانی باشد. این آب می‌تواند از هر منبعی برداشت شود، اما باید همه تصفیه و ضدعفونی‌های لازم روی آن انجام شود. در نهایت هر دو محصول ایمن و کاملاً پاک هستند.

اخیراً مدیر کل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو در نشستی خبری گفته بود که برخی از آب‌های بسته بندی آب معدنی نیست و از معادن یا چشمه‌ها برداشت نمی‌شود، بلکه همین آب شرب معمولی است که مجدداً تصفیه می‌شود. یعنی آب معمولی را مجدداً تصفیه می‌کنند تا از نظر فاکتورهای سلامتی کاملاً مورد اطمینان باشد و بعد بسته بندی می‌کنند. بر این اساس پیگیری شده، برندی که آب آشامیدنی است، روی آن "آب آشامیدنی" و آن که از چشمه‌ها و معادن برداشت شده، "آب معدنی" نوشته شود.

به گفته رئیس مرکز ساخت داخل صنایع ماشین سازی و تجهیزات، در بخش خطوط تولیدی پتروشیمی، پالایشگاه فولاد در قانون حداکثر مقرر شده ۵۱ درصد ماشین آلات ساخت داخل باشد. اما بررسی توان کشور در حوزه‌های یاد شده نشان می‌دهد، می‌توانیم حداقل ۶۵ درصد ماشین آلات و تجهیزات خطوط تولید پتروشیمی، پالایشگاه و فولاد را در داخل کشور بسازیم که با توجه به سرمایه گذاری بالا در این خطوط، حجم قابل توجهی است.



آب‌های معدنی و آشامیدنی با انجام تمام تصفیه و ضد عفونی‌های لازم کاملاً پاک هستند

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی از افزایش ۲۵ درصدی قیمت آب معدنی خبر داد و در پی سوء برداشت از صحبت‌های یک مقام سازمان غذا و دارو، درباره تفاوت آب معدنی با آب آشامیدنی توضیح داد.

به گزارش ایسنا؛ پیمان فروهر با بیان اینکه بازار آب بسته بندی رونق فصلی دارد، اظهار کرد: شش ماه اول سال رونق و شش ماه دوم سال رکود این بازار است. از ابتدای سال تلاش کردیم قیمت آب بسته بندی افزایش پیدا نکند، چرا که رقیب محصول ما آب شرب شهری است که در ۹۰ درصد جغرافیای ایران مردم به آن دسترسی دارند. به عبارت دقیق تر تفاوت این صنعت با صنایع دیگر این است که مردم برای آن جایگزین دارند. اما به گفته وی افزایش کرایه حمل و قیمت مواد اولیه و همچنین تورم باعث شد تا اواخر تیر ماه، میانگین افزایش ۲۵ درصدی

وارد و فقط راه اندازی کنیم، بلکه باید در کشور کارخانه سازی داشته باشیم. در این بخش، یعنی صنعت طراحی و راه اندازی خطوط تولید، برخی شرکت‌های پیمانکاری از گذشته فعالیت می‌کردند، اما با توجه به سیاست‌های جدید وزارت صمت این کشور در توسعه و تقویت این واحدهای طراحی اقدامات جدیدی انجام شده و در حال حاضر ایران می‌تواند در طراحی پلنت‌های پتروشیمی، فولاد، آلومینیوم، نفت و گاز، فعال باشد و خطوط را طراحی و راه اندازی کند.

رئیس مرکز ساخت داخل صنایع ماشین سازی و تجهیزات با اشاره به اینکه وقتی خطوط در کشور طراحی می‌شود، ماشین آلات هم از بازار داخل تامین می‌شود، تصریح کرد: این در حالی است که وقتی شرکتی از خارج برای طراحی کارخانه وارد می‌شود، اکثر ماشین آلات را نیز از خارج تامین می‌کند.

هادوی درباره توان صادرات در این حوزه نیز گفت: در حال حاضر با توجه به پیشرفت خوب خطوط تولید صنایع غذایی در کشور، این محصولات صادراتی هستند و نه تنها به کشورهای همسایه، بلکه به کانادا و آلمان نیز صادر می‌شود. در سند سیاستی بخش ماشین آلات هم مقرر شده روی بحث صادرات خطوط تولید و ماشین آلات بیشتر کار شود. البته برخی محدودیت‌هایی که برای کشور ما وجود دارد در این زمینه تاثیرگذار است.

صادرات ۲۰۰ میلیون دلاری ماشین آلات و تجهیزات صنعتی

وی افزود: در حال حاضر حدود ۲۰۰ میلیون دلار صادرات به صورت رسمی در حوزه ماشین آلات، تجهیزات صنعتی و خطوط تولید انجام می‌شود، اما تبادل کالا و محصولات با موارد یاد شده بیشتر از این مقدار است که به صورت تبادل حساب می‌شود و آماری در این زمینه در دسترس نیست. البته برنامه ریزی شده سالانه حداقل ۱۵ درصد صادرات و ۱۰ درصد عمق ساخت داخل در این حوزه افزایش پیدا کند که در سند سیاستی ماشین آلات و تجهیزات مصوب وزارت صمت در خرداد ماه امسال نیز ثبت شده است.

علیرضا هروت پور، دبیر انجمن صنفی کارخانجات نان صنعتی ماشینی ایران: ضرورت تغییر فرمول در حوزه نان



بوده و اغلب آرد به صورت محدود در اختیار صنعت قرار گرفته است و در نتیجه مشکلات صنایع مختلف که به این ماده اولیه وابسته هستند از جمله صنعت تولید نان صنعتی افزایش یافته است.

مشکل بزرگ دیگر موضوع آزاد نبودن قیمت هاست. هم اکنون تفاوت قیمت آرد بین واحدهای صنعتی و سنتی باعث ایجاد یک شکاف بزرگ در این دو بخش شده است. در واقع این امر سبب شده تا نبود مطلوبیت کیفی در حوزه تولید نان سنتی به قوت خود باقی بماند و با تفاوت قیمت ها ممکن است بعضی افراد ناصالح به جای تولید نان به فروش آرد یا فروش به صورت آزاد روی آورند.

در این بین با اینکه وضعیت تولید گندم در ایران به دلیل افزایش نزولات آسمانی در یکی، دو سال گذشته مناسب بوده و این محصول با تنوع نسبتا خوبی در ایران تولید می شود اما در زنجیره تولید مسائل متعددی وجود دارد که محدودیت هایی را در این حوزه ایجاد می کند. همین موضوعات باعث شده که هم اکنون کشاورز، دولت، آسیابان، تولیدکننده و مصرف کننده همگی از وضعیت تولید ناراضی باشند، بنابراین این موضوع نشان می دهد که فرمول موجود فرمول درستی نیست و باید اصلاح شود. تمام دولت های داند که تولید نان به شیوه کنونی هزینه زا است، مقرون به صرفه نیست و باید روش های فعلی اصلاح شود و تجربه تولید نان صنعتی در ایران نشان می دهد که می توان از تولید نان حجیم و نیمه حجیم در کشور حمایت کرد.

به عنوان نمونه در زمان کرونا اتفاقی در این صنعت افتاد که تهدیدهای ناشی از این بیماری را در این صنعت به فرصت تبدیل کرد، دلیل آن نیز این بود که استقبال از نان های حجیم و نیمه حجیم به شدت افزایش یافت و تولید در چند شیفت ادامه یافت. از یکسو نان های صنعتی تحت نظارت بیشتری پخته می شود و از سوی دیگر استانداردهای سختگیرانه تری در زمینه خنک کردن و بسته بندی نان در این حوزه رعایت می شود. در واحد صنعتی نان از مواد اولیه باز دیدهای کاملاً کارشناسی به عمل می آید، پرسنل در آن متفاوت است، کیفیت بررسی می شود، اداره استاندارد و تعزیرات و... همگی بر تولید نظارت دارند که همه این موضوعات روی کیفیت و سلامت این نوع نان اثر دارند.

به علاوه در صنایع تولید نان حجیم و نیمه حجیم، انواع و اقسام نان با طعم های مختلف تولید می شود. حتی نان برای کاهش وزن و رژیم های لاغری و نان با

موضوع تصدی گری دولت در زنجیره گندم، آرد و نان سبب شده تصمیمات نادرستی در این حوزه گرفته شود و برخلاف سایر بخش ها در صنایع غذایی این صنعت رشد کافی نداشته باشد در حالی که دولت تنها در سال گذشته حدود ۱۴ هزار میلیارد تومان به این زنجیره یارانه داده است.

تامین آرد یکی از مشکلاتی است که از پیش از انقلاب تاکنون، همواره چالش اصلی شرکت ها و تولیدات وابسته به این ماده اولیه بوده است. مشکل اصلی تر در این ارتباط بحث سیاسی بودن گندم، آرد و نان است و در تمام ادوار به جای آنکه دولت ها در این حوزه نظارت داشته باشند، موضع تصدی گری را در پیش گرفته اند و این مهم و تصمیم های نادرست توسط افراد بعضاً غیر کارشناس و متخصص در این حوزه باعث شده بر خلاف سایر بخش ها در صنایع غذایی، این صنعت تولید نان که قوت لایموت مردم است با مشکل مواجه شود و رشد نکند، در حالی که بیشترین هزینه یارانه را هر ساله دولت در حوزه آرد و نان پرداخت می کند که این رقم در سال گذشته در حدود ۱۴ هزار میلیارد تومان بوده است؛ در حالی که این امکان وجود داشت که با یک برنامه ریزی به صورت کوتاه مدت، میان مدت و بلندمدت تصمیماتی بهتر برای ساماندهی نان گرفت.

این کار سختی نیست، به عنوان نمونه در مقطعی دولت برنامه ریزی هایی را در حوزه لبنیات انجام داد و امروز شاهد آن هستیم که در این حوزه اگر تحریم ها نبود، ایران یکی از بهترین تولیدکنندگان صادرکنندگان لبنیات در منطقه بود. این اتفاق در حوزه ماکارونی هم افتاده و امروزه ماکارونی وضعیت مناسبی دارد و یکی از بهترین کشورها در این حوزه بین کشورهای همجوار است که بازارهای مناسبی را نیز در خارج از کشور در اختیار گرفته است.

کشور ما از نظر فرهنگی و علمی و بهداشتی، سال هاست که از سایر کشورهای منطقه جلوتر و در زمینه تولید بسیاری از محصولات دارای صاحب سبک و ایده است، اما متأسفانه به دلیل استراتژیک بودن حوزه آرد و گندم و به تبع آن نان و به این دلیل که دولت همواره به دنبال خرید تضمینی در این حوزه بوده در نتیجه موضوع کمیت همواره بر موضوع کیفیت ارجحیت یافته است؛ در نتیجه دولت ها به دنبال کیفیت نبوده و به نان یارانه داده اند و صنعت دچار مشکلات زیادی در این حوزه شده است.

از سوی دیگر در دوره های مختلف تصمیم های دولت برای تخصیص آرد به صنایع مختلف نوسانی

دانه های مختلف گیاهی تولید می شود. در نتیجه اگر دولت اجازه تولید و تقویت این نوع تولید را بدهد و از آن حمایت کند، نقش بسیار مهمی در اقتصاد خواهد داشت و بسیاری از مشکلات نیز در حوزه قیمت آرد، میزان اتلاف نان، یارانه و... همگی تعدیل شده و کاهش می یابد.

لازم به ذکر است اکنون با یارانه ای که دولت برای خرید نان می دهد می توان تعداد زیادی مدرسه و بیمارستان ساخت، در حالی که اگر آزادسازی در تمام صنعت نان اعم از صنعتی و سنتی اتفاق بیفتد، بسیاری از مشکلات در حوزه یارانه دولتی، کیفیت پایین در نان سنتی، اتلاف نان و... حل می شود. دولت با این نظر که به دنبال حمایت از قشر آسیب پذیر در این صنعت است، روش ناعادلانه ای را در پیش گرفته است، بنابراین باید برای حمایت از قشر آسیب پذیر روشی دیگر را برگزیند تا بهترین کیفیت برای نان را رقم بزند و در اختیار مصرف کننده قرار دهد، زیرا قیمت و کیفیت خوب از طریق بازار رقابتی ایجاد می شود نه بازاری که با یارانه دولتی کنترل می شود.

می توان گفت زنجیره تولید، زنجیره پیچیده ای است که از تامین بذر تا تولید و مصرف نان را شامل می شود. اکنون خرید و مصرف نان در ایران نیز اصولی نیست و روش مصرف ما در ایران با همه جای دنیا متفاوت است، زیرا استاندارد مصرف نان در جهان به این گونه است که نان سرد خریداری و گرم مصرف می شود، در حالی که در ایران نان گرم خریداری و سرد مصرف می شود و به دلیل ارزان قیمت بودن مصرف بالایی هم ثبت می شود که همگی این موارد به دلیل سیاست گذاری نادرست در این حوزه است.

رئیس هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی مطرح کرد

تصور غلط ثابت ماندن بهای نان

قیمت طی ۴۰ سال ۶ هزار برابر گرانتر شد



آن هم با چند سال تاخیر که با محاسبه تورم موجود عمل‌چیزی دست کارخانجات رانمی‌گیرد. وی در پایان تاکید کرد: بنده اطمینان دارم که در این ثابت نگه داشتن قیمت سبوس فساد زیادی وجود دارد و کسانی که منفعتی در این فساد دارند اجازه افزایش قیمت آن رانمی‌دهند.

تصور غیر واقعی است که هیچگاه به واقعیت نپیوسته و تنها باعث شده تمام اقتصاد آرد و نان تصنعی شود و دائماً دستکاری شود.

این مقام مسئول خاطر نشان کرد: رسالت ما کارخانه داران تامین آرد است اما ما محصول جانبی سبوس را هم داریم و ۱۵ تا ۱۶ درصد از محصولات ما است و باید با قیمت مناسبی آن را نیز عرضه کنیم نه اینکه دولت قیمت آن را دستکاری کند.

وی تصریح کرد: آقایان می‌گویند می‌خواهند از تولید گوشت و شیر حمایت کنند سوال من این است که این چه حمایتی است که قیمت جهانی گوشت ۵ تا ۶ دلار است اما مصرف کنندگان ما این محصول را با نرخی بالاتر از قیمت جهانی خریداری می‌کنند؟

مرتضوی اظهار داشت: این در حالی است که قیمت گوشت قرمز در داخل اگر با ارز ۴۲۰۰ تومانی محاسبه شود باید با نرخ ۲۵ تا ۲۶ هزار تومان به دست مصرف کنندگان نهایی برسد. وی اظهار داشت: جالب است بدانید الان قیمت کاه در بازار ۴ هزار تومان است و قیمت سبوس که چندین برابر کاه، ارزش غذایی دارد را با دستکاری دولت روی هزار و ۴۰۰ تومان نگه دارند!

رئیس هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران تصریح کرد: الان دولت نه تنها ۴۰ هزار میلیارد تومان یارانه آرد و نان می‌دهد بلکه باید ۲ تا ۳ هزار میلیارد به کارخانجات آرد و نان به عنوان مابه التفاوت قیمت بدهند

سید محمد رضا مرتضوی، رئیس هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران در نشست خبری آنلاین در خصوص تصمیم اخیر دولت مبنی بر ثابت نگه‌داشتن قیمت سبوس و تبعات آن گفت: صنایع آرد و صنایعی که مصرف کننده آرد هستند در کشور عملیات وسیعی را در راستای تامین نیازهای مردم انجام می‌دهند. به طوری که حدود ۱۲ تن گندم را کارخانجات آرد سازی در کمال صحت تبدیل به آرد و محصولات آردی می‌کنند و به این ترتیب حدود ۲۰ صنف وابسته به کاری است که کارخانجات انجام می‌دهند.

یک تصور غلط در کشور در سالهای گذشته تشکیل شده و اینکه دولت ها دائماً اظهار می‌کردند نرخ نان باید ثابت بماند. اما ثابت نمانده و نانی که در زمان جنگ در دهه ۶۰ به قیمت ۱۰ ریال می‌خریدیم الان تا ۶ هزار تومان هم خریداری می‌کنیم

مرتضوی افزود: متأسفانه یک تصور غلط در کشور در سالهای گذشته تشکیل شده و اینکه دولت ها دائماً اظهار می‌کردند نرخ نان باید ثابت بماند. اما ثابت نمانده و نانی که در زمان جنگ در دهه ۶۰ به قیمت ۱۰ ریال می‌خریدیم الان تا ۶ هزار تومان هم خریداری می‌کنیم. این چه ثابت بودنی است که در طول ۴۰ سال قیمت نان ۵ تا ۶ هزار بار گرانتر شده است؟

دولت سالیانه ۴۰ تا ۵۰ هزار میلیارد تومان سوبسید آرد و نان می‌دهد و می‌گویند قیمت نان باید ثابت بماند. متأسفانه این یک تصور غیر واقعی است که هیچگاه به واقعیت نپیوسته و تنها باعث شده تمام اقتصاد آرد و نان تصنعی شود

وی ادامه داد: این نشان دهنده بی‌تدبیری است چرا که دولت سالیانه ۴۰ تا ۵۰ هزار میلیارد تومان سوبسید آرد و نان می‌دهد و می‌گویند قیمت نان باید ثابت بماند. متأسفانه این یک



خرید گندم ایران از بازار جهانی



مصادف شده و هزینه های مالی را افزایش خواهد داد. قیمت گندم در بازار جهانی در اوت به بالاترین حد از سال ۲۰۱۳ صعود کرد. قیمت بالا منعکس کننده نگرانیهای امنیتی غذایی جهانی است که با مشکلات اقتصادی ناشی از کووید ۱۹ تشدید شده است. شورای بین المللی غلات کمبود جهانی در فصل ۲۰۲۲-

۲۰۲۱ را پیش بینی کرده که به مصرف بیشتر از میزان تولید منتهی شده است و گندم کمتری تا پایان سال در ذخایر باقی می گذارد.

منابع بازرگانی اظهار کردند: ایران در هفته های اخیر حداکثر ۲۴۰ هزار تن گندم از روسیه خریداری کرده است. آمریکا مکرراً اعلام کرده که فروش غذا و دارو شامل تحریمها نمی شود اما احتیاط بانکهای بین المللی، دریافت فاینانس تجاری غربی را دشوار کرده است.

خبرگزاری اینترفکس در ۱۰ سپتامبر با اشاره به اظهارات کاظم جلالی، سفیر ایران در روسیه اظهار کرد: ایران قصد دارد خرید گندم از روسیه را با استفاده از ناوگان کوچک از کشتیهایی که در دریای خزر فعالیت می کنند، افزایش دهد. بر اساس گزارش رویترز، شرکت مشاوره کشاورزی پروژنو در یادداشت اخیر نوشت: صادرات گندم روسیه به ایران در فاصله اول ژوئیه تا ۲۷ سپتامبر به ۲.۴ میلیون تن رسید. این میزان فراتر از صادرات گندم روسیه به ایران به میزان ۱.۴ میلیون تن در کل فصل ۲۰۲۱-۲۰۲۰ بوده است

رویترز به نقل از منابع صنعتی ایرانی گزارش داد ایران در پی خشکسالی و آسیب دیدن محصول داخلی، به خرید هشت میلیون تن گندم در فصل جاری نیاز دارد.

براساس این گزارش منابع صنعتی آگاه به رویترز گفتند: افزایش چشمگیر واردات گندم از میانگین سالانه حدود یک میلیون تن در پنج سال گذشته، برای تضمین تامین نان ضروری است زیرا انتظار می رود محصول گندم ایران امسال ۳۰ درصد کمتر باشد.

ایران در فصل زراعی ۲۰۲۱ با بدترین خشکسالی در ۵۰ سال اخیر روبرو شد که باعث شد شرکتهای بازرگانی بین المللی انتظاراتشان برای واردات گندم از سوی ایران را بالا ببرند.

کاهه زرگران، رییس هیات مدیره انجمن تامین کنندگان غلات ایران به رویترز گفت: ایران به واردات حدود هشت میلیون تن گندم در فاصله مارس ۲۰۲۱ تا مارس ۲۰۲۲ نیاز دارد. وی گفت: حدود دو میلیون تن گندم تاکنون در بنادر کشور تخلیه شده است.

فریال مستوفی، رییس مرکز خدمات مشاوره و سرمایه گذاری انجمن اتاق بازرگانی ایران در اظهارات جداگانه ای گفت: برداشت گندم ایران بین ۱۰ تا ۱۱ میلیون تن برآورد شده که کمتر از میانگین سالانه ۱۵ میلیون تن است. افزایش چشمگیر واردات گندم، امکان واردات کالاهای دیگری شامل سویا یا ذرت به میزان سالهای گذشته را تحت تاثیر قرار داده و به شدت محدود می کند.

وزارت کشاورزی آمریکا هفته جاری پیش بینی خود از میزان واردات گندم ایران برای فصل ۲۰۲۲-۲۰۲۱ را به ۴.۵ میلیون تن در مقایسه با برآورد قبلی ۲.۵ میلیون تن افزایش داد در حالی که شورای بین المللی غلات برآورد کرده که میزان واردات ایران به ۲.۴ میلیون تن بالغ می شود.

افزایش واردات گندم از سوی ایران با رکورد بالایی قیمتها در بازار جهانی

قول مساعدت رئیس سازمان ملی استاندارد برای

مقابله با ماشین آلات غیر استاندارد پخت نان

غلامرضا شریعتی، رئیس سازمان ملی استاندارد در حاشیه بازدید از غرفه شرکت ماشین سازی مرشدگوهر در سیزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان (ایبیکس)، این وعده را داد که سازمان ملی استاندارد با تولیدکنندگان خارج از چارچوب مقررات استاندارد، مقابله خواهد کرد.

محمود مرشدی، مدیرعامل شرکت ماشین سازی مرشدگوهر و دبیر انجمن ماشین سازان نان و شیرینی بیان کرد: طی انعقاد قراردادی میان سازمان ملی استاندارد و شرکت های بازرسی، این شرکت ها به منظور بررسی رعایت مقررات استاندارد، از کارخانه های تولیدی بازدید به عمل می آورند. متأسفانه بعضاً کارگاه های به اصطلاح زیرزمینی که خارج از ضوابط استاندارد فعالیت دارند و فاقد نشان استاندارد ملی هستند، به نحوی از شرکت های بازرسی، استانداردهای موردی دریافت می کنند. مرشدی ادامه داد: این شرکت ها به این دلیل که از ممیزی سازمان ملی استاندارد رد نشده اند، مجاز به نصب استاندارد در دستگاه های تولیدی شان نیستند.

وی افزود: متأسفانه این دسته از تولیدکنندگان، محصولات خود را روانه بازارهای داخلی و حتی خارجی می کنند که علی رغم اینکه برندهای واقعی و استاندارد را زیر سؤال می برند، سلامت کاربر دستگاه و حتی مصرف کننده محصول تولیدی را به خطر می اندازند.

مرشدی خاطرنشان کرد: انجمن ماشین سازان نان و شیرینی طی نامه ای به سازمان ملی استاندارد، این موضوع را پیگیری خواهد کرد تا با تولیدکنندگان فاقد نشان استاندارد، مقابله شود. این اقدام به این منظور صورت می گیرد که شرکت های فاقد استاندارد برای دریافت نشان الزامی و اجباری ملی استاندارد، حتماً اقدام نمایند.



معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بیرجند خبر داد:

اجرای طرح غنی سازی آرد و نان در سطح خراسان جنوبی

خراسان جنوبی معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بیرجند گفت: در حال حاضر طرح غنی سازی آرد و نان با آهن، اسید فولیک و ویتامین D در خراسان جنوبی در دست اجراست. وی با بیان اینکه غذا مهمترین نیاز اولیه جوامع انسانی و تضمین امنیت غذایی از ضروری ترین اصول محافظت از سلامت جامعه است، خاطرنشان کرد: تهیه غذای ایمن با کیفیت مطلوب برای تداوم بقای بشر و کیفیت زندگی امری ضروری است.

آهنی ادامه داد: در حال حاضر آرد و نان در خراسان جنوبی با آهن و اسید فولیک غنی سازی می شود و براساس نتایج پایش ها میزان مورد نیاز افزودن ویتامین D به آرد مشخص خواهد شد. وی افزود: درخصوص اجرای طرح غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک، ۱۱۹ مورد آزمایش و بررسی در زمینه نحوه ترکیب و درصد موفقیت انجام شده است و طرح غنی سازی آرد با ویتامین D هم در مرحله مقدماتی قرار دارد.



آرد سه نرخی بازار نان را بهم ریخته است

رئیس اتحادیه نانویان فانتزی تهران گفت: بی نظمی موجود در بازار آرد و نان نتیجه سه نرخی بودن قیمت آرد است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از اتاق اصناف تهران، محمد جواد



کرمی درباره دلایل گرانی نان در برخی از واحدهای صنعتی، گفت: هزینه های تولید در سال های اخیر افزایش نرخ داشتند از اینرو طبیعی است که شاهد افزایش نرخ نان باشیم. وی با بیان اینکه ابتدای هر سال دولت درآمد کارگر، بیمه و مالیات را مشخص می کند، افزود: هر ساله ما شاهد افزایش ۱۰ درصدی هزینه ها هستیم، اما تمامی دولت ها در ایران تلاش دارند که با ثابت نگه داشتن نرخ آرد قیمت نان را ثابت نگه دارند. این در حالی است که ۷۵ درصد از دلایل گرانی نان به هزینه های تولید بر میگردد.

این فعال صنعتی در ادامه با اشاره به نرخ فروش آرد، افزود: دولت گندم را ۷ هزار و ۵۰۰ تومان از کشاورزان خریداری میکند، اما کیلویی ۶۶۵ هزار به نانوائی ها یا رانه بگیرهای نوع یک، ۲ هزار و ۷۰۰ تومان به بخش صنف و صنعت، و کیلویی ۹۰۰ تومان به آزاد پرها عرضه میکند. تجربه ثابت کرده است همین عدم نرخ ثابت باعث بینظمی در بازار آرد و نان شده است.

وی در ادامه با اشاره به لزوم تک نرخی شدن نرخ گندم و آرد، گفت: قیمت گندم و آرد در تمام دنیا ثابت است ما هم باید با تصمیمات درست قیمت آرد را واقعی کنیم.

کرمی، سال ۱۳۸۹ را سال شکوفایی صنعت نانوائی خواند و افزود: در این سال پول به حساب مردم واریز شد و اصلاح قیمت به بهترین شکل ممکن انجام گرفت.

وی در ادامه با اشاره به تعداد واحدهای صنعتی فعال در کشور، گفت: در حال حال حاضر ۹۹ هزار واحد صنعتی در کشور فعالیت دارند که بیش از نیمی از این تعداد در بحث تولید نان تبحر لازم را ندارند. دولت هم اکنون ۵۰ هزار میلیارد تومان، یا رانه به بخش آرد و گندم پرداخت میکند که اگر این یا رانه درست هزینه شود نه تنها شاهد ثبات قیمت خواهیم بود بلکه درجه کیفی نان نیز بهتر خواهد شد.

رئیس اتحادیه نانویان فانتزی تهران خاطر نشان کرد: مواد اولیه مرغوب، ماشین آلات به روز و نیروی انسانی مهارت دیده سه عامل مهم در بالا رفتن کیفیت نان هستند که اگر این ۳ به خوبی کنار هم قرار بگیرند در محصول نهایی با کیفیت در به دست مشتریان میرسد.

نحوه محاسبه مطالبات آسیابانی در هاله ای از ابهام!

مدیرعامل کارخانه آرد فجر سمنج گفت: طی اعلام از سوی شرکت بازرگانی دولتی ایران روند پرداخت مطالبات اینگونه است که ابتدای خرید ۶۰ درصد از میزان سهمیه کل گندم خریداری شده ماه جاری از محل گندم یا رانه ای و در ماه های بعدی ۲۰ درصد از سهمیه گندم ماهیانه پرداخت می شود این در حالی است که نحوه محاسبه مطالبات را به ما اعلام نکرده اند و برای ما در هاله ای از ابهام است

پدرام معتمدوزیری خاطرنشان کرد: علی رغم اینکه در نامه وزیر جهاد کشاورزی صراحتاً ذکر شده باید ظرف مدت دو هفته نسبت به پرداخت مطالبات اقدام شود گویا استدلال شرکت بازرگانی دولتی ایران این است که طی دو هفته نحوه پرداخت مطالبات مشخص گردد که این امر خلاف مقررات است!



وی افزود: قطع به یقین اگر آزادسازی سبوس اجرایی می شد برای آسیابانان منافع بیشتری نسبت به پرداخت مطالبات داشت، متأسفانه پرداخت تدریجی مطالبات زیان آسیابانان را جبران نمی کند.

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 مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی 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 - «سالك نجات» آنتا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیپی» شهد ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریان» آندره - «کامرانی» بهقام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایوندنت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مصطفی زاده خوئی» بیژن - «معصومی» تلاونگ - «میرسلیمی» فرآورده های روغنی ایران - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوی 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:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۱



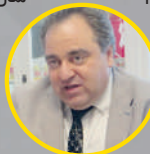
احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد مادیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۶



صمد رسولوی پتیس
مدیرعامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۷

دکتر حسن فروزان فرد، رئیس هیئت مدیره شرکت کامبیز:

ایشان ایده ای برای توسعه در صنایع غذایی دارند که این ایده ای مطلوب برای اصلاح شرایط موجود می باشد به این معنا که در واقع تعداد و اندازه شرکت های فعال در این حوزه شرایطی را برای توسعه کمی و کیفی فراهم می کند. در واقع تمرکز بر حل مشکل فروش و توزیع محصولات از طریق هلدینگ کاری و استفاده از برند مشترک می تواند راه حل مناسبی برای وضعیت موجود صنعت غذا باشد.

مهدی بهمنیار، مدیرعامل شرکت آرد دره شهر:

جناب آقای مصطفی زاده فردی بسیار خلاق و مدیری توانا هستند. انتخاب ایشان به عنوان شخصیت سال را تبریک عرض می کنم.

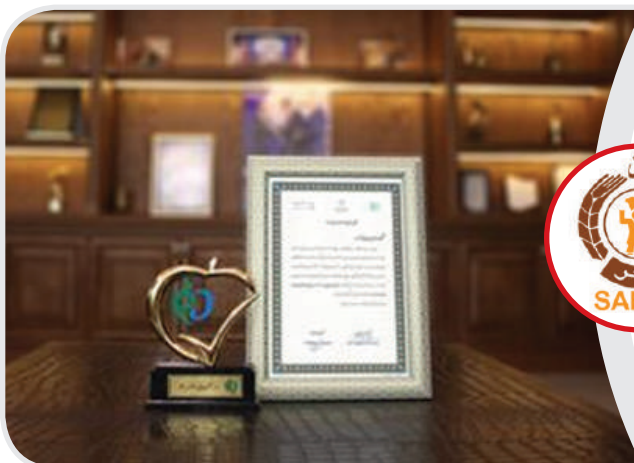


اخبار شرکت‌های صنایع غذایی

◀ 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.



**گروه صنعتی نان سحر موفق به
کسب نشان ایمنی و سلامت از
وزارت بهداشت شد**



با عنایت به مصوبه هیئت محترم وزیران و پنجمین مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی و اهداف عالی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در حفظ سلامت مصرف‌کنندگان و تامین غذای ایمن و سالم در تمامی مراحل زنجیره غذایی و بر اساس رای کمیته عالی اعطاء نشان ایمنی و سلامت، شرکت نان سحر موفق به دریافت نشان ایمنی و سلامت از سوی سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی گردید. این همایش ملی با حضور وزیر بهداشت، رئیس سازمان غذا و دارو، نمایندگان مجلس شورای اسلامی، مسئولین ارشد کشوری و دست‌اندرکاران حوزه سلامت و صاحبان صنایع در روز ۲۷ مهرماه سال جاری و در مرکز بین‌المللی همایش‌های رازی برگزار شد. در این همایش مهدی خان محمدی «رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی نان سحر» در سخنرانی خود خاطر نشان کرد که یکی از حوزه‌های اقتصاد که با پاندمی کووید-۱۹ بیشترین آسیب را متحمل شد، حوزه صنایع غذایی بویژه صنعت نان بوده است. این در حالی است که ما همواره وظیفه خود دانسته ایم تا در شرایط کنونی، علاوه بر دغدغه مندی در حوزه سلامت پرسنل و تلاش بی‌وقفه در راستای ایجاد راهکارهایی جهت محافظت هر چه بیشتر از سرمایه‌های انسانی، در راستای تولید محصولات سلامت محور نیز پیشرو و فعال باشیم. در پایان همایش نیز هادی خان محمدی «مدیر عامل شرکت نان سحر» مفتخر به دریافت نشان ایمنی و سلامت و لوح سپاس برای تولید محصول نوآورانه «نان حجیم با پودر هسته خرما و سبوس برنج» گردیدند.



صنایع غذایی ب.آ به عنوان واحد نمونه استاندارد و کنترل کیفیت انتخاب شد

گروه صنایع غذایی ب.آ به عنوان واحد نمونه استاندارد و واحد کنترل کیفیت نمونه سال ۱۴۰۰ انتخاب شد و تندیس دریافت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به همین مناسبت جمال رازقی جهرمی، مدیرعامل صنایع غذایی ب.آ در پیام تبریکی به همکاران خود گفت: کسب افتخار واحد تولیدی نمونه استاندارد و واحد کنترل کیفیت نمونه استان فارس رایه همه شما همراهان کیفیت صمیمانه تبریک عرض می نمایم.

بر کسی پوشیده نیست انتخاب توانمند شرکت به عنوان واحد تولیدی نمونه و واحد کنترل کیفیت نمونه استان رویدادی است که به لحاظ حساسیت ها و ریز بینی های سازمان ملی استاندارد ایران، جز با همت، حمیت، غیرت، دقت و صداقت فرد فرد شما عزیزان دست یافتنی نبوده و نخواهد بود.

بر خود واجب می دانم ضمن تقدیر و تشکر از تلاشها و دلسوزی های تمامی اعضای خانواده بزرگ ب.آ، یادآور گردم که کسب این موفقیت و اعتماد مضاعف ایجاد شده به شرکت، مسئولیت خطیر ما را به واسطه افزایش سطح توقع کلیه مخاطبین و ذینفعان، صد چندان نموده است. انتظار دیگران از ما و انتظار ما از خودمان این است که با مشارکت فعال، ایده پردازی، خلاقیت و نوآوری همواره ارائه کننده خدمات برتر، بی نقص و به عنوان الگو برای صنعت غذای کشور باشیم.

احساس قلبی من این است که امروز اثر بخشی باور "کیفیت، مسئولیت همه ماست" متبلور گردیده و البته تاکید فراوان داریم که این سرآغاز راه است و چراغی است برای قرار گرفتن در مسیر تکوین و تعالی امید که در سایه تلاش و همدلی، شاهد تداوم این روند و کسب موفقیت های بالاتر در ادامه مسیر فعالیت های شرکت در سال های آتی باشیم.



کشت و صنعت بهساز غذای زاگرس نشان ایمنی و سلامت دریافت کرد

شرکت کشت و صنعت بهساز غذای زاگرس با برند صنایع غذایی اوکادو موفق به کسب نشان ایمنی و سلامت سال ۱۴۰۰ شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، طی حکم و مراسمی از سوی معاونت محترم وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو شرکت کشت و صنعت بهساز غذای زاگرس با برند صنایع غذایی اوکادو یکی از واحدهای فعال حوزه صنعت غذا در استان کرمانشاه به مناسبت روز جهانی غذا موفق به دریافت نشان ایمنی و سلامت سال ۱۴۰۰ از سوی معاونت محترم وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو کشور گردید.

بر اساس این گزارش لوح تقدیری به شرکت کشت و صنعت بهساز غذای زاگرس داده شد که متن لوح به این شرح است:

شرکت کشت و صنعت بهساز غذای زاگرس

با عنایت به مصوبه شماره ۱۲/۱۹۷/ت ۳۷۹۶۹ ه مورخ ۸۶/۷/۲۸ هیات محترم وزیران و پنجمین مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی و اهداف عالی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در حفظ سلامت مصرف کنندگان و تامین غذای ایمن و سالم در تمامی مراحل زنجیره غذایی و به استناد رای مورخ ۱۴۰۰/۷/۲۴ کمیته عالی اعطاء نشان ایمنی و سلامت، به پاس تلاش و کوشش آن شرکت در دستیابی به اهداف نظام سلامت بدین وسیله نشان ایمنی و سلامت از سوی سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به فرآورده کنسرو عدس غنی شده با ویتامین D۳ و فیبر با نام تجاری اوکادو، رامی، اوکادو رویال، رامی رویال، حدیقه با شماره پروانه ساخت ۴۳/۱۱۸۶۳ تولیدی آن شرکت اعطاء می گردد.





دلیل آتش سوزی کارخانه صنایع غذایی طبیعت

خوشبختانه از کارگران و کارکنان مجموعه کسی آسیب ندیده است، در رابطه با علت بروز آتش سوزی گفت: یکی از مسئولان فرمانداری علت بروز حادثه را اختلال در اتصالات برقی مجموعه عنوان کرده است ولی بررسی علت بروز حادثه وابسته به انجام تحقیقات است. هنوز نمی توان به قطعیت درباره علت بروز حادثه اعلام نظر کرد.

وی در پایان گفت: مجموعه طبیعت برای حدود ۳۰۰۰ نفر ایجاد اشتغال کرده و انتظار ما از مسئولان این است که در این واقعه هولناک و خسارت های گسترده در کنار گروه صنعتی طبیعت باشند و حمایت های فوری از این مجموعه را در دستور کار قرار دهند تا دست کم اشتغالی که به زحمت در این منطقه ایجاد شده بود، پایدار بماند و مجموعه به سرعت به چرخه تولید بازگردد.

روابط عمومی مجموعه صنعت غذایی طبیعت از وقوع آتش سوزی گسترده در این مجموعه خبرداد و گفت: آتش سوزی منجر به بروز خسارت سنگین به بخش تولید و بسته بندی جای و همینطور بسته بندی روغن و انبارهای این مجموعه شده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایسنا؛ کارشناس روابط عمومی مجموعه طبیعت در این باره اظهار کرد: به دلیل بادخیز بودن منطقه، تقریباً همه قسمتهایی که دچار حریق شده بود، از بین رفته است.

به گفته وی، تنها بخش در امان مانده از این آتش سوزی، بخش تصفیه روغن و پالایش مجموعه است که با فاصله ای مطلوب از محل بروز حادثه قرار دارد. این مسئول روابط عمومی شرکت طبیعت ضمن اعلام این خبر که



شرکت صنایع غذایی انسی

بازدید اصحاب رسانه از خط تولید

کارخانه صنایع غذایی انسی ماکارون

مهر ۱۴۰۰

ات شما نباشد، این لحظه ها هرگز
شود. شما آن را حفظ می کنید و
فکار مردم قرار می دهید. بدون
ین ها، قلم ها و دلسوزی های شما
یه و تنظیم اخبار و مطالب، این کار
ا مثل یک چیزهای تثبیت نشده است.

مقام معظم رهبری (مد ظله العالی)



ارز آوری ۷ میلیون یورویی انسی ماکارون در طی سال گذشته

دکتر میراحمدی، رئیس هیات مدیره شرکت صنایع غذایی انسی ماکارون در حاشیه بازدید نمایندگان رسانه ها از خط تولید فاز دوم این شرکت واقع در شهرک صنعتی صفادشت، گفت: شرکت صنایع غذایی انسی به جهت کیفیت و نوع طراحی جزو برندهای درجه یک کشور است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر سید یاسر میراحمدی در بخش دیگری از سخنان خود با اعلام اینکه ارزش صادرات ما بالغ بر ۷ میلیون یورو بود، گفت: عمده صادرات شرکت انسی مربوط به رشته سوپی و کلافی بود که به کشور عراق و کانادا صادر شد به عنوان مثال برغم همه مشکلات پیش رو سال گذشته بالغ بر ۳۰۰۰ تن صادرات به عراق داشتیم.

او با اشاره به اینکه رتبه اول تولید اسپاگتی متعلق به اروپا است، افزود: با این حال شرکت انسی توانست محصولات خود را به اروپا صادر کند به این دلیل تولیدات ما از لحاظ کیفیت، قدرت رقابت با تولیدات کشورهای اروپایی را دارد.



رئیس سازمان ملی استاندارد در بازدید از دلپذیر: ایجاد امنیت برای سرمایه گذار رونق تولید را به همراه دارد

رئیس سازمان ملی استاندارد ایران در بازدید از شرکت دلپذیر گفت: ناامنی در بخش تولید موجب فرار سرمایه از کشور می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا شریعتی، امنیت را مهمترین دغدغه بخش خصوصی دانست و اظهار داشت:

دولت موظف است از بخش خصوصی صیانت کند تا سرمایه گذار بدون هیچ نگرانی به اشتغال، تولید، نوآوری، ابتکار و خلق ثروت بپردازد. وی با بیان اینکه هر قدر امنیت برای سرمایه گذاری وجود داشته باشد تولید در کشور رونق پیدا می کند، افزود: باید بارفع تنگناها و الگوگرفتن از مسیرهای موفق طی شده شرایط را برای تولیدکنندگان تسهیل کنیم.

رئیس سازمان ملی استاندارد در ادامه گفت: ضمن حمایت از بخش خصوصی باید حقوق مصرف کنندگان را نیز مدنظر قرار دهیم. شریعتی با بیان اینکه تولید کنندگان در کنار مصرف کنندگان هستند اظهار داشت: تولیدکنندگان برای جلب رضایت مشتریان خود روز به روز بر کیفیت تولید افزوده و از تولید خود مراقبت می کند و به نوعی در کنار مصرف کنندگان هستند.

شریعتی در ادامه از فرایند تولید محصولات دلپذیر بازدید کرد و گفت: در کنار شما هستیم تا با آسودگی به کشور و مردم عزیز ایران خدمت کنید. در این بازدید تنی چند از مدیران گروه صنایع غذایی کدبانو (دلپذیر) از جمله محمد اسماعیل قدس (رئیس هیئت مدیره دلپذیر) و محمد اورنگ (مدیرعامل این شرکت) نیز حضور داشتند.



تعامل دو سویه زرمکارون و مصرف کننده گان وفادارش

این روزها تورم در جامعه ایران به صورت لحظه ای بالا می رود و قیمت کالاها هم هفتگی و ماهانه گران می شود و مردم هم در یک روند نزولی قدرت خرید خود را از دست داده اند تا جایی که سفره دهک های پایین جامعه کوچکتر شده و برخی مواد غذایی از وعده غذایی مردم حذف شده.

در این مسیر برخی شرکت ها همسو با مسئولیت اجتماعی در یک سال گذشته با افزایش بهره وری، قیمت تمام شده را با وجود گرانی مواد اولیه و ... حفظ کرده اند و با حداقل حاشیه سود اشتغال خود را پایدار نگه داشته اند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت زر ماکارون به عنوان تولیدکننده ای که از سال ۱۳۸۴ فعالیت خود را آغاز کرده، و نخستین تولیدکننده پاستا با آرد سمولینا در ایران بوده برای حفظ اعتبار برندش با وجود افزایش دو برابری قیمت مواد اولیه در سال جدید، از سال گذشته تاکنون هیچگونه افزایش قیمتی در محصولات خود اعمال نکرده است و بر طبق آخرین مصوبات سازمان های مربوطه فعالیت می نماید.

زرمکارون در حالی با همان قیمت قبل محصولاتش را به بازار عرضه می کند که تنها در فروردین امسال نزدیک به ۳۹ درصد افزایش در دستمزد کارگران ایجاد شد و در کاهش حاشیه سود شرکت موثر بوده، اما از آنجایی که استراتژی اصلی زر ماکارون از بدو تاسیس تاکنون بر پایه مشتری مداری

استوار بوده همواره رضایت مشتریان را به عنوان برگ برنده در بازار کسب و کار انتخاب کرده و در مقابل وفاداری مشتریان و انتخاب شدن به عنوان برند حامی مصرف کننده و همچنین برند محبوب در گروه پاستا و ماکارونی را به عنوان نتیجه استراتژیک کسب کرده و این رابطه متقابل و دوسویه همواره وجود داشته است.

در چند وقت اخیر شرکت زر ماکارون قیمت محصولات خود را ثابت نگهداشته است اما خبرهایی به گوش می رسد که در برخی فروشگاه ها از این اقدام سواستفاده کرده و با پاک کردن قیمت محصول و جایگزین کردن قیمت جدید عملاً تورم جدیدی را به مصرف کنندگان وفادار این برند تحمیل کرده اند، از این رو مصرف کنندگان این برند باید نسبت به خرید محصول از فروشگاه های معتبر اقدام کنند و در صورتی که قیمت کالا مخدوش بود این موضوع را به دستگاه های نظارتی اطلاع دهند تا از فسادسازی و سواستفاده برخی افراد علیه برندها یا تولیدکنندگان داخلی جلوگیری شود.



ترونند زعفران محصولات نوآورانه خود را به رخ جهانیان کشید

گروه تولیدی و کشاورزی ترونند زعفران قائن با حضور در نمایشگاه آنوگای آلمان، محصولات جدید و نوآورانه خود را به رخ جهانیان کشید. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نمایشگاه بزرگ مواد غذایی آلمان (آنوگا) در شهر کلن آلمان از ۱۷ الی ۲۱ مهر ماه امسال در حال برگزاری است. این رویداد یکی از برجسته ترین نمایشگاه های مواد غذایی جهان به شمار می آید.

براساس این گزارش نمایشگاه آنوگای کلن آلمان (koelnmesse) از ده

نمایشگاه تجاری جدا در زیر یک سقف تشکیل شده است که بر روندهای آینده متمرکز است، بیش از ۱۵۰ کشور دنیا حضور دارند و امسال از ایران ۲۰ شرکت در زمینه خشکبار، زرشک، زعفران، پسته، کشمش، انجیر، خرما و ... در این نمایشگاه حضور دارند.

گفتنی است ترونند زعفران قاینات اکسترتکت زعفران را در نمایشگاه آنوگای ۲۰۱۹ معرفی کرد و پس از دو سال تحقیق و بررسی تکمیلی، در نمایشگاه امسال آن را در سطح کیفی استفاده در صنایع و مصارف خانگی ارائه کرد. این محصول که یک فرآورده ی جدید از زعفران است و مصرف زعفران را آسان نموده، هم راستا با شعار نمایشگاه است و توجه افراد زیادی را به خود جلب کرده و خریداران سابق آن نیز برای آشنایی بیشتر با شرکت و توانایی های گروه تولیدی کشاورزی ترونند زعفران قاینات از کشورهای زیادی برای بازدید به غرفه این شرکت در نمایشگاه آنوگا مراجعه کردند.

به گفته مهندس محسن احتشام، بنیانگذار گروه تولیدی و کشاورزی ترونند زعفران قاینات این نمایشگاه جایگاه مناسبی برای به نمایش گذاشتن و معرفی محصولات جدید است و دستاوردهای زیادی به همراه دارد. بخش زیادی از نوآوری های متعدد گروه تولیدی کشاورزی ترونند زعفران قاینات بدلیل حضور مستمر در اینگونه نمایشگاه هاست که کمک می کند این شرکت همیشه به روز و همراه با آخرین دستاوردهای صنایع غذایی دنیا باشد.



انتخاب پگاه اصفهان به مناسبت روز جهانی ایمنی غذا

شرکت شیر پاستوریزه پگاه اصفهان به مناسبت روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ انتخاب شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به مناسبت روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ شرکت شیر پاستوریزه پگاه اصفهان به عنوان واحد شایسته انتخاب شد.

در متن این تقدیرنامه آمده است:

آن چه امروز در پرتو اهتمام مستمر و دلسوزانه مدیریت و کارکنان آن واحد تولیدی بدست آمده، پایه های مستحکمی برای استمرار حرکت در مسیر ارتقا سلامت و برقراری و توسعه نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی بوده و نقش مهمی در دستیابی به اهداف سیاستهای نظام سلامت و توسعه پایدار نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران دارد.

انتخاب شایسته آن واحد به مناسبت روز جهانی ایمنی غذایی در سال ۱۴۰۰، مرهون لطف

الهی و مدیریت آگاهانه و تلاش آن مجموعه است، با سپاس و تبریک این موفقیت، از پیشگاه خداوند متعال، سربلندی خدمتگزاران عرصه صنعت و تولید ایران عزیز را خواستاریم.

گفتنی است شرکت شیر پاستوریزه پگاه اصفهان برای سه سال متوالی ۹۷، ۹۸ و ۹۹ به عنوان واحد نمونه کشوری سازمان ملی استاندارد انتخاب شده و تندیس دریافت نموده است.





وی افزود: گروه صنعتی بهمنی فارغ از هر مسئله دیگری به کیفیت می اندیشد و خوشبختانه مشتریان ما دائمی هستند. گروه صنعتی بهمنی سه دهه است که تقریباً ۹۰ درصد از قطعات مورد نیاز صنعت آسیابانی را تامین و عرضه می کند.



خدمات پس از فروش قوی و کیفیت بالا دو اصل مهم گروه صنعتی بهمنی

مدیرعامل گروه صنعتی بهمنی گفت: مجموعه ما به صورت مستمر با مشتریان در تعامل است و یکی از اصول مهم مورد توجه ما رعایت اصل مشتری مداری است.

عارف بهمنی تصریح کرد: خوشبختانه گروه صنعتی بهمنی مفتخر است بیش از ۹۹ درصد آسیابانان کشور از پشتیبانی قوی و کیفیت مطلوب محصولات رضایت کامل را دارند.



بازگشت هلدینگ طبیعت به چرخه تولید با عزم ملی مسئولان



بسیار بزرگ و گسترده ای است، ما تلاش می کنیم با ایتکا به خودمان دوباره این کارخانه را راه بیندازیم تا فعالیت کارخانه مختل نشود؛ بنابراین برای راه اندازی مجدد آن نیاز به حمایت های همه جانبه مسئولان داریم تا به اشتغال جوانان خدشه وارد نشود. وی خاطرنشان کرد: بعد از وقوع آتش سوزی، مسئولان استانی از این کارخانه بازدید

کردند و حتی در این خصوص جلسه ای نیز تشکیل شد. کمابیش تماس هایی نیز از سوی مسئولان کشوری داشتیم. متأسفانه بعد آتش سوزی خیلی وسیع بود؛ بنابراین، باید یک عزم ملی از سوی مسئولان جهت حمایت از این هلدینگ صورت گیرد تا بتوانیم کارخانه را دوباره با تأمین تجهیزات راه اندازی کنیم.

وی گفت: انتظار داریم که مسئولان کمک کنند تا کالا و مواد اولیه مورد نیاز را از گمرک خارج کنیم، چون این کالاها چندین ماه است در گمرک مانده است. برای نمونه، مواد اولیه روغن و برنج وارداتی که طبق قوانین وارد کشور شده، همچنان در گمرک است. مختاریانی خاطرنشان کرد: انتظار داریم با حمایت مسئولان و تسهیل قوانین و مقررات بتوانیم به چرخه تولید بازگردیم تا برند طبیعت دچار رکود نشود و همچنان با قدرت هر چه بیشتر به فعالیت خود در بازار ادامه دهد. همچنین بیمه باید در این زمینه کمک کند تا با پیش پرداخت ها بتوانیم ماشین آلات و مواد اولیه را سفارش دهیم.

«محمد مختاریانی»، مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره هلدینگ طبیعت، با اشاره به اینکه این هلدینگ با هدف تأمین و توزیع کالاهای اساسی مصرفی خانوار در سراسر کشور خدماتی را ارائه می دهد، اظهار کرد: هم اکنون هلدینگ طبیعت به عنوان یکی از بازیگران اصلی بازار است که توانسته محصولات متنوع و با کیفیت دیگری نظیر برنج، روغن، چای، رب گوجه فرنگی و تن ماهی را به بازار عرضه کند.

وی با اشاره به اینکه این هلدینگ در حوزه روغن بیش از ۱۰ درصد سهم بازار را به خود اختصاص داده است، تصریح کرد: هلدینگ طبیعت در حوزه تن ماهی و رب بیشترین میزان تولید و در حوزه چای سهم قابل توجهی را در کشور به خود اختصاص داده است. مختاریانی افزود: همچنین این هلدینگ در برنج ایرانی بسته بندی شده، نقش قابل توجهی در کشور دارد. همچنین ۳۵ درصد برنج وارداتی کشور توسط این هلدینگ انجام می شود.

وی ادامه داد: براساس برنامه از پیش تعیین شده، قرار است ظرف یک ماه آینده خط تولید انواع کنسروجات در کارخانه طبیعت دو، واقع در شهر ساوه افتتاح شود.

رئیس هیئت مدیره هلدینگ طبیعت گفت: هم اکنون ۲ هزار و ۹۴۲ تن در این شرکت بیمه هستند و با اضافه شدن افراد روزمزد، تعدادشان به بیش از ۳ هزار تن می رسد. این میزان اشتغال زایی به غیر از سرمایه گذاری در فروشگاه های زنجیره ای است که هلدینگ طبیعت به عنوان سهامدار این بخش بوده و این فروشگاه ها به نوعی به ما وابسته هستند. در مجموع نزدیک ۷ هزار تن در این هلدینگ مشغول به کار هستند. مختاریانی گفت: حدود ۲۰ میلیارد تومان در ماه گذشته به کارکنان پرداخت شده است و با وجودی که هزار نیروی شاغل در کارخانه ای بودند که منجر به آتش سوزی شده است، حقوق آن ها را چند روز زودتر از موعد مقرر پرداخت کردیم و از آن ها خواستیم سر کار خود حاضر شوند و تلاش کردیم که وظایف خودمان را به نحو احسن انجام دهیم.

مدیرعامل هلدینگ طبیعت افزود: از آنجا که مجموعه هلدینگ طبیعت، مجموعه

۶۰ درصد ماهی تن، وارداتی است

افزایش قیمت میزان مصرف را کاهش داد

کارخانه‌جات با تنوع به دنبال افزایش انگیزه مصرف هستند

که با کاهش مصرف داخلی می‌توان مازاد تولید را صادر کرد، افزود: صادرات می‌تواند بسیار چاره ساز باشد اما موفقیت در این زمینه ملزم حمایت از تولیدکنندگان است دولت‌ها همواره دغدغه اشتغال‌زایی دارند از این رو می‌توان با حمایت از کارخانه‌های تن ماهی کارگران در این صنعت را حفظ کنند.

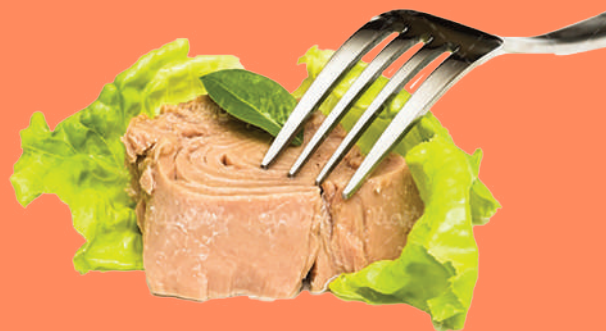
این فعال اقتصادی درباره ورق مورد استفاده در صنعت کنسرو تن، گفت: بخشی از ورق کاربردی در صنعت غذا در داخل کشور و از سوی کارخانه فولاد مبارکه اصفهان تامین می‌شود و بخشی دیگر وارداتی است.

وی در پاسخ به این پرسش که چه نوع روغنی در صنعت کنسرو ماهی کاربرد دارد، بیان کرد: روغن مایع و استاندارد که مورد تایید سازمان ملی استاندارد است در کنسرو ماهی استفاده می‌شود. میررضوی درباره تنوع تن‌های ماهی در کشور گفت: افزایش قیمت میزان مصرف این محصول را کاهش داد به همین دلیل برخی از کارخانه‌جات تلاش کردند با تنوع در تولید انگیزه مصرف ایجاد کنند و اینگونه حق انتخاب برای مصرف‌کنندگان ایجاد کنند. تن ماهی زعفرانی، شویدی، فلفلی و تن با روغن زیتون جزو تولیدات جدید کارخانه‌جات تن است. به گفته وی، بدون تردید قیمت تن زعفرانی با تن ساده متفاوت است.

این فعال اقتصادی با اشاره به تعداد کارخانه‌های فعال در این صنعت، بیان کرد: در حال حاضر ۱۳۰ واحد تن سازی در کشور فعال‌اند که البته این واحدها به دلیل گران شدن قیمت ماهی با کمتر از توان ظرفیت خود فعالیت می‌کنند.

میررضوی با بیان اینکه تن ماهی به صورت کنسروی وارد نمی‌کنیم، افزود: برای تامین ماهی کنسروی سالیانه ۵۰ هزار تن ماهی وارد می‌شود. این نکته را باید در نظر داشت که تن ایران جزو بهترین محصولات کنسروی است که در بین کشورهای آسیای میانه، حاشیه خلیج فارس و عراق بسیار محبوب است به همین دلیل برخی از کارخانه‌های داخلی تلاش کردند که در زمینه برندسازی قوی عمل کنند.

وی در پاسخ به این پرسش



دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران اظهار داشت: افزایش قیمت میزان مصرف این محصول را کاهش داد به همین دلیل برخی از کارخانه‌جات تلاش کردند با تنوع در تولید انگیزه مصرف ایجاد کنند و اینگونه حق انتخاب برای مصرف‌کنندگان ایجاد کنند. تن ماهی زعفرانی، شویدی، فلفلی و تن با روغن زیتون جزو تولیدات جدید کارخانه‌جات تن است.

سیدمحمد میررضوی درباره دلایل گرانی تن ماهی در هفته‌های اخیر، گفت: بعد از خارج کردن ماهی وارداتی از ردیف یک اعطای ارز ۴۲۰۰ تومانی شاهد افزایش نرخ این قلم در بازار بودیم.

وی ادامه داد: قیمت تن ماهی ۳ سال پیش ۸ هزار تومان بود اما وقتی این کالا دیگر مشمول ارز دولتی نشد از این رو تولیدکنندگان ماهی مورد نیاز خود را با ارز آزاد وارد کردند به همین دلیل قیمت این کالا روند جهشی به خود گرفت و از ۸ هزار تومان به ۱۴ هزار و سپس به بالای ۳۰ هزار تومان رسید.

این فعال اقتصادی با اشاره به نام ماهی‌های کاربردی در صنعت تن، گفت: ماهی‌های محبوب این صنعت عبارتند از ماهی هیدر، گون، صارم، زرده، پلوفین و ۴۰ درصد از نیاز ما در این بخش در داخل کشور تامین و بقیه آن از طریق واردات تهیه و فراهم می‌شود.

دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران با بیان اینکه چین مهم‌ترین تامین‌کننده ماهی کنسروی ایران است، افزود: پیش از اعمال تحریم‌ها ماهی‌تن از کشورهای تایلند، اسپانیا، کره جنوبی و برخی کشورهای اروپایی وارد می‌کردیم.





مدیرکل فرآورده های غذایی و آشامیدنی وزارت بهداشت:

آب های معدنی عرضه شده در بازار براساس استانداردهای ملی تولید و عرضه شده و مورد تأیید سازمان غذا و دارو است

که صرفاً از چشمه ها و منابع آب زیر زمینی تامین و تولید میشوند، متأسفانه برخی

با برداشت نادرست از سخنان من اینگونه نوشتند که آبهای معدنی موجود در بازار همگی آب شرب معمولی هستند و آن را نوعی تخلف برداشت کردند، آنچه در بازار به نام آب معدنی عرضه می شود براساس استانداردهای ملی تولید و عرضه شده است و سازمان غذا و دارو نیز بطور دائمی بر کیفیت هر دو گروه از محصولات نظارت دارد و لذا آنچه برخی رسانه ها منتشر نمودند برداشت نادرستی از سخنان اینجانب بوده است.

لازم بفرمایید که آیا منظور حضرتعالی این بوده که آبهای معدنی موجود در سطح عرضه همان آب شرب معمولی هستند؟

گفت: خیر به هیچ عنوان اینطور نیست و به نظر می رسد که برداشت درستی از توضیحات اینجانب انجام نشده، من در توضیحاتم عرض کردم اساساً دو نوع آب بسته بندی در سطح عرضه وجود دارد آب های آشامیدنی و آبهای معدنی، دسته ای که آب را از منابع مختلف تامین می کنند و از روشهای تصفیه متنوع و مختلف استفاده می کنند در گروه آب آشامیدنی قابل شرب و هستند و گروه بعدی آبهای معدنی هستند

دکتر محمد حسین عزیزی گفت: آنچه در بازار به نام آب معدنی عرضه میشود براساس استانداردهای ملی تولید و عرضه شده است و سازمان غذا و دارو نیز بطور دائمی بر کیفیت هر دو گروه از محصولات نظارت دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرکل فرآورده های غذایی آشامیدنی وزارت بهداشت در سؤال خبرنگار مامبني بر اینکه "روز گذشته در مصاحبه ای در خصوص آبهای معدنی که موجب بروز سوء تفاهماتی نزد مخاطبین شده از جمله اینکه آبهای معدنی موجود در بازار همان آب شرب هستند، در همین خصوص و با هدف شفاف سازی لطفاً توضیح



رییس اتاق بازرگانی تبریز:

فشار اصلی آزادسازی نرخ حامل های انرژی بر دوش مصرف کننده نهایی خواهد بود

اعم از نخبگان اقتصادی و مسئولان دولتی در منطقه خود، تشکیل کارگروهی داده و اقدام به تصمیم گیری هایی در این زمینه می کنند.

رییس اتاق تبریز همچنین بر لزوم اتخاذ راهکارهایی برای رفع مشکل واحدهای تولیدی و فعالان بخش خصوصی در زمینه اجرای قانون جدید چک مصوبه سال ۹۷ تأکید کرده و ارسال جمع بندی این موضوع به شورای گفتگوی مرکز در راستای اتخاذ تصمیمی درست را ضروری دانست.

کند که همین موضوع سبب افت در بازار خواهد شد. یونس ژائله در هفتاد و هفتمین نشست شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی آذربایجان شرقی ادامه داد: اگر قرار بر آزادسازی نرخ حامل های انرژی و هزینه سوخت است، باید منابع حاصل از آزادسازی در راستای افزایش یارانه های پرداختی به مردم هزینه شود. ژائله در خصوص دستور دوم جلسه مبنی بر بررسی تبعات حذف ماده ۱۱ دستورالعمل نحوه واگذاری اموال مازاد موسسات اعتباری گفت: در این راستا می توان به تجارب کشورهای موفق همچون آلمان و با دیگر کشورها اشاره داشت که گروهی از متخصصان

یونس ژائله معتقد است: آزادسازی و افزایش نرخ حامل های انرژی، سبب بالا رفتن قیمت تمام شده کالاها شده و فشار اصلی بر دوش مصرف کننده نهایی خواهد بود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ رییس اتاق تبریز با اشاره ای به افزایش تعرفه سوخت و گاز صنایع گفت: افزایش هزینه حامل های انرژی موجب بالا رفتن هزینه های تولید می شود اما در عین حال قدرت خرید مردم بالا نرفته و بدین وسیله مردم دچار مشکلاتی خواهند شد. افزایش هزینه ها، قیمت تمام شده کالا را بالا برده و مصرف کننده باید هزینه نهایی را پرداخت



ضرورت ثبت روز ملی زعفران در تقویم ایران اسلامی

همچون درخواست وزیر جهاد کشاورزی از وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی درخصوص ثبت روز ملی زعفران به پیشنهاد OSEC؛ امیدوار است این عنوان به تقویم ایران اسلامی

افزوده شده و لبخندی پر مهر و امید و عشق بر رخسار کشاورزان، زعفران کاران و فعالان صنعت زعفران ایران که حافظان طلای سرخ هستند، به همراه داشته باشد.

وحدت در دل تمامی فعالان زنجیره ارزش زعفران کاشته و به فردای روشن این مرز و بوم امیدوار ساخت تا در قالب برگزاری رویدادهای علمی و تخصصی، آئین های برداشت و توسعه صنعت زعفران، موجبات شناساندن ظرفیت های عظیم اکوسیستم زعفران ایران را فراهم آوریم تا ضمن توسعه گردشگری و شناساندن ایران به عنوان مهد و مرجع زعفران در سطح بین المللی؛ گامی عظیم برای بالندگی جایگاه و خاستگاه این محصول استراتژیک برداریم.

مصطفوی افزود: سازمان بین المللی مدیریت تولید و صادرات زعفران با پیگیری های مجدانه

احسان مصطفوی مدیر عامل شرکت زعفران مصطفوی گفت: سازمان بین المللی OSEC به پاس گرامیداشت طلای سرخ ایران و همچنین نکوداشت تلاش تمامی فعالان زنجیره ارزش زعفران کشور، می کوشد تا با ثبت روز ملی زعفران در ۲۷ مهرماه، ضمن صیانت از جایگاه زعفران ایرانی، از به حیطة درآوردن این محصول ملی و استراتژیک توسط سایر کشورها جلوگیری نماید.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این فعال حوزه زعفران در ادامه عنوان کرد: همه نیک میدانیم روز ملی زعفران فرصتی است تا با نگاهی علمی، بذریک دلی و

مجمع عمومی سالانه انجمن قهوه ایران برگزار شد



خصوص کالای کریمر (پودر خامه‌ای کننده غیر لبنی) با دعوت از انجمن در خصوص ممنوعیت ورود این کالا به کشور به جهت وجود ظرفیت تولید داخل درخواست نظر مشورتی نمود و انجمن قهوه ایران نیز با قید تسریع توسط کمیته بهداشت و نسبت به بررسی موضوع اقدام نمود و در خصوص این کالا ضمن تهیه گزارشات مبسوط، جلسات موثری نیز برگزار کرد که در نتیجه‌ی آن این کالا که برای صنعت قهوه کشور ماده اولیه محسوب میشود مورد حمایت قانون گذار قرار گرفت و اعضای انجمن را از ممنوعیت واردات مستثنی دانست و آمارها بیانگر ثبت سفارش کریمر با کیفیت توسط ۹ شرکت بازرگانی انجمن بواسطه ثبت ۱۳ درخواست و ۴۲ پرونده می باشد که این خود مؤید پویا بودن انجمن قهوه ایران و تصمیم ساز بودن برای نهادهای ذیصلاح است.

در ادامه مجمع بابایی عضو هیئت مدیره و خزانه دار انجمن قهوه با ارائه گزارش مالی یکساله اخیر پرداخت و توضیحاتی در خصوص درآمدها و هزینه های انجمن ارائه کرد.

سپس دکتر آرتم شهباییان بعنوان بازرس به دستاوردهای مختلف انجمن قهوه پرداخت و عملکرد اعضای هیئت مدیره و دبیر انجمن را مثبت تلقی کرد و افزود: ارتقای رتبه انجمن در کمترین زمان ممکن با زحمات و ارتباط اعضای انجمن و عملکرد موثر دبیر انجمن بوده است که خوشبختانه از سوی اتاق بازرگانی خانم رضایی بعنوان دبیر نمونه در تشکل ها انتخاب شدند گفتنی است در پایان مجمع و پس از رای گیری از اعضای مجمع دکتر آرتم شهباییان را برای یکسال دیگر بعنوان بازرس انجمن انتخاب شد و خانم مهسا دمیرچی بعنوان بازرس علی البدل معرفی شد.

گزارش: یعقوب شیدایی گماسایی

در ادامه سارا رضایی دبیر انجمن ضمن تشریح اهمیت و هدف تشکیل انجمن ها پرداخت و گفت: در یک سال گذشته از فعالان صنعت بارها در جلسات هیات مدیره دعوت به عمل آمد و همچنین با حضور اعضای فعال و دغدغه مند انجمن توانستیم به جهت همسوسازی مطالبات فعالان صنعت قهوه کشور با استفاده از خرد جمعی و هم فکری چالش های مبتلا به صنعت را رصد و با توانمندسازی نظام انجمن و ایفای نقش موثر در بخش خصوصی و سیاست گذاری ها و با استفاده از توان جمعی گامی در جهت رفع مشکلات و ارتقا صنعت وزین قهوه برداریم.

دبیر انجمن قهوه ایران افزود: در مهرماه سال گذشته با توجه به گزارشات در خصوص مسمومیت عده ای از شهروندان شیرازی با قهوه، انجمن قهوه ایران سریعاً با ریاست سازمان غذا و دارو ایران و معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان فارس ارتباط موثر برقرار کرد و از این فرصت ایجاد شده و فشار رسانه ها کمال استفاده را نموده و با توجه به اهمیت موضوع برای سازمان غذا و دارو معاونت مربوطه در استان فارس در ماه های آبان، آذر و دی با رصد محصولات غیر مجاز و قاچاق در سطح عرضه اقدام به جمع آوری محصولات فوق نمود و با توجه به پیگیری انجمن، سازمان غذا و دارو به تمام معاونت های خود در سراسر کشور مکاتبه و درخواست نظارت و جمع آوری کالاهای غیرمجاز و فاقد کد شناسایی، یرc و مشخصات معتبر و قانونی نمود که با توجه به گزارشات وزارت بهداشت به انجمن این روند در حال انجام و پیگیری می باشد

رضایی ادامه داد: سال گذشته وزارت صمت در

در ابتدای این

مجمع حسام ربیعی سامانی رئیس هیئت مدیره انجمن قهوه ایران ضمن گزارش کوتاهی از فعالیت های انجمن گفت: از ابتدای تشکیل انجمن تا کنون تلاش شده تا بسترهای مورد نیاز صنعت قهوه در جهت پیشبرد اهداف آن فراهم گردد که از این روی تا کنون سه کارگروه تخصصی شامل کارگروه بهداشت، کارگروه استاندارد و دانش تخصصی قهوه و کارگروه صادرات و واردات به تصویب هیئت مدیره رسیده و شروع به فعالیت کرده اند.

ربیعی در ادامه افزود: حضور پررنگ اعضا و نیز کارشناسان هر حوزه در این کارگروه ها به شناسایی دقیق نیازها و مشکلات صنعت کمک شایان توجهی کرده است و در تسریع بهبود مسائل و موانع موجود تاثیرگذار بوده است.

رئیس هیئت مدیره انجمن ضمن دعوت از متخصصین فعال در این صنعت به منظور همفکری و همکاری ادامه داد: انجمن قهوه ایران به عنوان متولی رسمی صنعت قهوه کشور در تلاش است با کارشناسی دقیق فرصت ها و تهدیدهای موجود، به فعالان این صنعت کمک کند تا با همکاری و همراهی یکدیگر بتوانند در شکوفاشدن هر چه بیشتر این صنعت نوظهور نقش موثرتری ایفا نمایند و این مهم با مشارکت مداوم اعضا و نیز کارشناسان حوزه های مرتبط دست یافتنی خواهد بود.



نامی نو حامی مسابقه دوستانه باشگاه کارآفرینان کشور و پیشکسوتان استقلال

باشگاه کارآفرینان ایران در دیداری دوستانه به مصاف تیم فوتبال پیشکسوتان استقلال رفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به مناسبت ورزش و تربیت بدنی تیم های کارآفرینان کشورمان و پیشکسوتان استقلال در دیداری دوستانه در تاریخ دوشنبه ۲۶ مهر در ورزشگاه پیام به دیدار هم رفتند که در پایان پیشکسوتان استقلال موفق شدند در این دیدار به پیروزی برسند.

این مسابقه به همت مرتضی جباری موسس و مدیریت باشگاه کارآفرینان ایران و با حمایت گروه صنایع غذایی نامی نو و مهندس امیررضا ثابت پی یکی از اعضای این باشگاه برگزار شد.

پیش از این نیز کارآفرینان کشورمان در دیداری دوستانه به مصاف تیم خبرنگاران رفت که اسپانسر آن مسابقه نیز شرکت سبزی ایران (سبزان) با مدیریت دکتر احمد فتح الهی یکی دیگر از اعضای باشگاه کارآفرینان بود.



ایتالیا برای افزایش تورم قیمت ماکارونی در پی افزایش قیمت گندم دوروم آماده می شود



تهیه ماکارونی ضروری است، نمی تواند بیش از یک ماه دوام داشته باشد. این کمبود در حال حاضر بر هزینه های تولید تأثیر می گذارد و منجر به افزایش قیمت خرده فروشی قبل از کریسمس می شود.

در پی کاهش تولید گندم دوروم، ایتالیایی ها ممکن است به زودی قیمت پاستا را افزایش دهند.

مدیر اجرایی La Molisana SpA، یکی از بزرگترین تولیدکنندگان ماکارونی در کشور ایتالیا، در مصاحبه ای گفت: ما ۱۱۰ سال است که در این حرفه فعالیت می کنیم، اما ما هرگز چنین شرایطی را تجربه نکرده ایم. به گفته تولیدکنندگان بزرگ ماکارونی، آنها در حال عجله برای ذخیره غلات هستند که قابلیت ذخیره تادوسال را دارند. با این حال، گندم سمولینا، که برای

جریمه مالی تولیدکنندگان غلات در پی خشکسالی گسترده



راکه به علت خشکسالی اجرایی نشدند، به اشتراک بگذارند.

بسیاری از تولیدکنندگان قادر به ارائه غلات مطابق قرارداد نیستند و جریمه سنگین این قراردادها، آن ها را در شرایط سخت قرار می دهد.

برخی از خریده های قراردادی، مستلزم این است که تولیدکنندگان مابه التفاوت قیمت غلات و ارزش آن را نقدی یا در بازارهای آتی بپردازند. در سالی مانند ۲۰۲۱ که قیمت دانه ها به میزان قابل توجهی افزایش یافته است، تفاوت قیمت می تواند تأثیر مخربی بر وضعیت مالی تولیدکننده داشته باشد.

به دلیل شرایط خشکسالی گسترده، بسیاری از تولیدکنندگان، غلات کافی برای انجام تعهدات تحویل ندارند و با مجازات های سخت قراردادهایشان روبه رو هستند.

به گزارش The western producer، سازمان مزارع ساسکاچوان، یک نظرسنجی آنلاین راه اندازی کرده است و از کشاورزان می خواهد اطلاعات مربوط به مجازات های مالی ناشی از قرارداد های غلات



تولید قهوه آزمایشگاهی با عطر و طعمی خاص

دانشمندان فنلاندی در مطالعه اخیرشان از توسعه اولین قهوه آزمایشگاهی اصلاح ژنتیکی شده که عطر و طعمی مشابه قهوه واقعی دارند، خبر دادند. به گزارش دیلی میل، محققان کشور فنلاند اخیراً با استفاده از فرایندی به نام "کشاورزی سلولی" که شامل استخراج سلول‌ها از یک نمونه کوچک گیاهی یا حیوانی است موفق به توسعه این قهوه آزمایشگاهی شده‌اند. البته گفتنی است قبلاً از این روش برای ایجاد گوشت و شیر مصنوعی استفاده شده است.

در این مطالعه محققان از نمونه‌های سلولی استخراج شده از گیاه عربیکا استفاده کردند. قهوه عربیکا گونه‌ای از گیاه قهوه است که در اصل در کوه‌های یمن در شبه جزیره عربستان رشد می‌کند. در گام بعدی محققان نمونه‌های سلولی را به منظور تولید زیست توده به راکتورهای زیستی منتقل کردند.

منتقل می‌شوند. در آنجا سلول‌ها خشک شده و سپس می‌توان قهوه را دم کرد. دکتر ریچر پس از نوشیدن یک فنجان قهوه گفت: بوی شگفت‌انگیزی دارد. این ایده که از سلول‌های قهوه می‌توان برای تهیه قهوه استفاده کرد در سال ۱۹۷۴ توسط "پی‌ام تاوونسل" دانشمند گیاه شناس ارائه شد. اما دانشمندان این مطالعه این نظریه را به واقعیت تبدیل کردند و فکر می‌کنند این نوع قهوه می‌تواند تا سال ۲۰۲۵ وارد بازار شود. قهوه تولید شده در آزمایشگاه می‌تواند در جلوگیری از مسائلی مانند جنگل زدایی کمک کند. جنگل زدایی به ریشه‌کنی درختان جنگلی یک منطقه یا زمین گفته می‌شود که در نتیجه آن، تمام یا بخش بزرگی از درختان قطع می‌شود.



این مطالعه در مرکز تحقیقات فنی VTT فنلاند انجام شده است. دکتر "هیکو ریچر" (Heiko Rischer) رئیس بخش بیوتکنولوژی گیاهی موسسه تحقیقاتی VTT فنلاند گفت: در این فرایند از سلول‌های گیاهی واقعی قهوه استفاده می‌شود. در ابتدا عملیات کشت سلولی از یک قسمت گیاه به عنوان مثال برگ آن آغاز می‌شود و سپس سلول‌های تشکیل شده در محیط کشت خاصی تکثیر می‌شوند. در نهایت نیز سلول‌ها به یک راکتور زیستی که زیست توده از آن استخراج می‌شود،



پژوهشگران این تحقیق می‌گویند: با کمک نتایج حاصل از این طرح، و با ارائه راهکارهای مناسب برای نگهداری و توزیع ترشیجات در ظروف مناسب، می‌توان به میزان قابل توجهی، آزادسازی فلزات سنگین را کاهش داد. همچنین می‌توان شرایط مناسب ذخیره و نگهداری ترشیجات را به منظور اطمینان از ایمنی آن‌ها فراهم کرد. همچنین این محققان معتقدند که نتایج این مطالعه می‌تواند منجر به افزایش آگاهی اقشار مختلف جامعه و همچنین مراکز تولید و توزیع این ترکیبات شود.

نتایج این پروژه تحقیقاتی با عنوان «مطالعه میزان فلزات سنگین در ترشیجات نگهداری شده در ظروف پلاستیکی پلیمر پلی اتیلن ترفتالات (PET)» در پایگاه نتایج پژوهش‌های سلامت کشور منتشر شده و میترا غلامی، زهرا اسدگل و حسین ارفعی نیا؛ پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی ایران در انجام آن مشارکت داشتند.



هشدار به استفاده کنندگان برخی ظروف برای نگهداری ترشیجات



بررسی‌های یک مطالعه نشان داد که نگهداری ترشیجات در ظروف PET باعث آزاد شدن فلزات سنگین به درون مواد غذایی می‌شود و غلظت ترکیبات سرب و کادمیوم در این محصولات چندین برابر مقادیر استاندارد است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از پایگاه نتایج پژوهش‌های سلامت کشور؛ آزاد شدن ترکیبات شیمیایی مختلف از ظروف پلاستیکی و پلی اتیلنی، یکی از دغدغه‌های متخصصان و پژوهشگران است. فلزات سنگین از ترکیباتی هستند که در خصوص مهاجرت آن‌ها از دیواره ظروف پلی اتیلنی به درون ترکیبات مواد غذایی نگرانی وجود دارد. با توجه به این که در ظروف پلی اتیلنی مواد غذایی مانند: مواد لبنی، آب معدنی، آبلیمو، آبغوره، ترشیجات و شوربجیات نگهداری می‌شود، آزاد شدن این ترکیبات به مواد غذایی می‌تواند مضراتی برای سلامتی انسان داشته باشد.

بر همین اساس پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی ایران، با انجام یک مطالعه میزان غلظت فلزات سنگین در ترشیجات نگهداری شده در ظروف پلاستیکی پلیمر پلی اتیلن ترفتالات (PET) را بررسی کردند. نتایج این پژوهش نشان داد بیشترین میانگین غلظت فلزات سنگین در نمونه‌های ترشی لیت‌ه بوده است. حداکثر غلظت بین فلزات سنگین بررسی شده، مربوط به فلز روی است. با مقایسه غلظت‌های مشاهده شده برای فلزات سنگین با استانداردهای جهانی مشاهده شد که غلظت ترکیبات سرب و کادمیوم چندین برابر مقادیر استاندارد است.

بررسی‌ها حاکی از این است که با افزایش دمای نگهداری، زمان نگهداری، افزایش اسیدیته (کاهش pH) و قرار گرفتن ظروف در جلو آفتاب، غلظت فلزات سنگین در ترشیجات افزایش می‌یابد.



وزیر جهاد کشاورزی مطرح کرد: سهم ۲ درصدی ایران در تامین غذای کشورهای همسایه



وزیر جهاد کشاورزی با بیان اینکه سهم ایران در تامین غذای کشورهای همسایه ۲ درصد است، گفت: این به آن معناست که ظرفیت‌ها و بسترهای لازم مهیا نشده و فناوری را در کشاورزی وارد نکرده ایم و به همین دلیل بهره‌وری پائین است و روستائیان مهاجرت کرده‌اند.

صنعت غذا و کشاورزی - سید جواد ساداتی نژاد پنج‌شنبه ۲۲ مهرماه در دومین روز سفر خود به فارس در شورای اداری شهرستان داراب، عنوان کرد: کاستی‌های مذکور موجب شده تا فاصله بین کشاورز پیشرو ۱۰ برابر بیشتر از متوسط تولید کشور باشد.

به گفته او، ظرفیت اقلیمی کشورمان، علی‌رغم خشکسالی‌ها و بی‌آبی‌هایی که بر ما تحمیل شده است، می‌تواند غذای خودمان و غذای بسیاری از جمعیت اطراف مان را تولید و تامین کند.

وزیر جهاد کشاورزی با بیان اینکه رئیس‌جمهور دستور دادند، جهاد سازندگی شود، به دلیل اینکه روستاها مورد غفلت قرار گرفته‌اند، افزود: روستاهای ما کانون تولید کشاورزی هستند و رسالت روستا تولید و اشتغال بود که رها کرده‌ایم.

به گفته ساداتی نژاد، نگاه دولت به رفع محرومیت و رفع تبعیض و بی‌عدالتی در اقصی نقاط کشور است از این رو وزرا به شهرستان‌ها اعزام می‌شوند تا با دیدن همین تنگناها و مشکلاتی که مغفول است چاره جویی شود.

او از آغاز خرید تضمینی خرما در روزهای آتی در منطقه خبر داد و

عنوان کرد: یکی از مسائل بحث باغات است که خوب این منطقه منطقه‌ای است که قطب باغداری هم هست؛ اراضی شیبداری یکی از پروژه‌های محوری کشاورزی در دولت سیزدهم است؛ در این مورد برنامه ریزی کنید این ظرفیت باید در این منطقه و استان فارس توسعه یابد.

وزیر جهاد کشاورزی با تاکید بر اینکه تلاش ما در دولت سیزدهم این است که جایگاه کشاورز به رسمیت شناخته شود، اظهار کرد: بنده دقیقاً مسائل و مشکلات بخش کشاورزی، دردها، مسائل باغدار، عشایر و دامدار را از نزدیک شنیده‌ام؛ برای حل آن راهی نیست مگر با قدرت خود کشاورز و تشکل‌های کشاورزی انجام شود.

اتحادیه‌ها و تشکل‌های کشاورزی ایفای نقش کنند

او با بیان اینکه دولت مردمی است و ما اعتقاد داریم با محوریت دستوری در کشاورزی کار درست نمی‌شود، افزود: به اعتقاد من کار را باید به کشاورز واگذار کرد، به دامدار باید واگذار کرد، اتحادیه‌ها و تشکل‌ها باید در سیاست‌گذاری نقش خود را ایفا کنند و در برنامه ریزی‌ها باشند.

ساداتی‌نژاد به یکی از دغدغه کشاورزان شهرستان داراب نیز پرداخت و گفت: در مورد سد رودبال و کانال‌های پایین دستی حدود ۱۵۰ میلیارد تومان ما در این سفر مصوبه داریم که به کشاورزان عزیز کمک خواهد کرد.

او به درخواست‌های صادرات دام نیز اشاره کرد و افزود: چرا باید عشایر ما دام تولید کند آنگاه دامش قاچاق شود و آن طرف مرز قاچاقچی پنج برابر بیشتر به فروش برساند؛ صادرات دام با مجری‌گری شرکت پشتیبانی امور دام و با مباشرت اتحادیه‌های عشایری از هفته گذشته مصوب شده است اما در سطح محدود و مدیریت شده که قیمت گوشت در داخل کشور هم دچار افزایش نشود.



انباشت ۱۵ هزار تن شیرخشک در انبارها / آزادسازی صادرات خامه و کره، راه حل پایداری تولید

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک از انباشت ۱۰ تا ۱۵ هزار تن شیرخشک واحدهای تولیدی در انبارها خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک درباره آخرین وضعیت صادرات شیرخشک اظهار کرد: بنابر آمار از سال ۹۳ به بعد مازاد شیرخشک تولیدی پس از تبدیل به شیرخشک صادر می‌شد که متأسفانه در سال ۹۷ با اتخاذ تصمیم عجولانه وزارت صمت، صادرات شیرخشک ممنوع

اعلام شد.

او افزود: در اواخر سال ۹۸ و سال ۹۹ به سبب عدم جذب شیر دامدار، سهمیه برای صادرات شیرخشک اعلام شد و از اسفند سال گذشته با دریافت مابه التفاوت به ازای هر کیلو ۱۶ هزار تومان، صادرات آزاد شد.

سلیمی ادامه داد: با توجه به دریافت مابه التفاوت، صادرات با این قیمت خریداری ندارد و انتظار بر آن است که مابه التفاوت پرداخت نشود.

این مقام مسئول قیمت تمام شده هر کیلو شیرخشک ۶۱ هزار و ۳۰۰ تومان اعلام کرد و افزود: هم اکنون نرخ جهانی هر کیلو شیرخشک ۲۲ تا ۲۸ دلار است که با احتساب ارز نیمایی، قیمت تمام شده به ۶۱ هزار و ۵۰۰ تومان می‌رسد که با این وجود قیمت تمام شده برابر با نرخ صادراتی است و پرداخت ۱۶ هزار تومان مابه التفاوت غیر منطقی است.

او با اشاره به تفاوت شیرخشک صنعتی با شیرخشک نوزاد بیان کرد: شیرخشک نوزاد بر مبنای فرمولاسیون خاص با شیرمادر شبیه سازی شده است که در آن فرمولاسیون از شیرخشک بدون چربی استفاده می‌کنند که آن میزان در داخل تولید و مابقی از طریق واردات تامین می‌شود.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با اشاره به انباشت ۱۰ تا ۱۵ هزار تن شیرخشک واحدهای تولیدی گفت: گرچه میزان انباشت شیرخشک نوزاد در کشور بالاتر از این رقم است، اما قابلیت صادرات آن وجود ندارد، چرا که مجوز صادرات تنها به تولیدکنندگان داده می‌شود.

او ادامه داد: کارخانه‌های تولید شیرخشک با پرداخت مابه التفاوت ۱۶ هزار تومان محکوم به تعطیلی می‌شوند، چه بسا ۳۰ ماهی که صادرات شیرخشک ممنوع بود، اما با افزایش قیمت شیرخام و کاهش سرانه مصرف، مازاد تولید شیرخشک در داخل جذب نمی‌شد که با این وجود نمی‌توان جلوی صادرات را گرفت چرا که گاو ماشین مکانیکی نیست که بتوان آن را خاموش کرد.

سلیمی درباره آینده تولید شیرخام در کشور بیان کرد: با استمرار روند دریافت مابه التفاوت از صادرات شیرخشک و کاهش میزان صادرات، شیرخام تولیدی جذب نمی‌شود که در نتیجه منجر به کشتار گاوهای شیری و کمبود تولید طی مدت زمان ۶ ماه تا یک سال خواهد شد که این امر فشار زیادی به مصرف‌کننده وارد می‌کند، لذا اتخاذ تصمیم عاقلانه در این مسئله یک ضرورت به شمار می‌رود چرا که تنها با خروج شیر خشک مازاد و تبدیل آن به نهاده دامی، این چرخه ادامه می‌یابد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی در پایان با بیان اینکه از ۱۲۰۵ کیلو شیرخام، یک کیلو چربی و یک کیلو شیرخشک استحصال می‌شود، تصریح کرد: با افزایش قیمت مصوب شیرخام در این ۲ قلم کالا، ۲۵ هزار تومان بر مبنای شیرخام افزایش قیمت داشتیم که با احتساب هزینه‌های سربار و دستمزد، رقم بالاتر از این نرخ است که صادرات مازاد تولید شیرخشک و آزادسازی صادرات کره و خامه تنها راه حل پایداری و استمرار چرخه تولید است.



هیچ اقدامی برای توقف قاچاق زعفران به افغانستان نمی شود

عضو شورای ملی زعفران اظهار داشت: در حال حاضر در چندین انبار که دولت نیز از آنها آگاه است هزاران کیلو زعفران انبار شده است به گزارش ایلنا؛ علی حسینی درباره تاثیر خشکسالی بر میزان تولید زعفران، گفت: خشکسالی در حجم محصول مورد انتظار تاثیر خود را گذاشته است و امسال نسبت به سال گذشته تولید کمتری داریم. وی درباره خروج زعفران به صورت چمدانی، بیان کرد: خروج پیاز زعفران به صورت چمدانی توجیه ندارد اگر کشوری بخواهد در یک هکتار زمین زعفران کشت کند حداقل به ۱۰ هزار تن پیاز زعفران نیاز دارد و این میزان پیاز زعفران را نمی توان با چمدان منتقل کرد. به گفته این فعال اقتصادی، قاچاق چمدانی پیاز زعفران برای کشت ترثینی یا کشت سلیقه ای موضوعیت دارد.

حسینی قاچاق پیاز زعفران را یک پدیده شوم خواند و افزود: سالهاست که پیاز زعفران به کشور افغانستان قاچاق می شود متأسفانه برای متوقف کردن این روند اقدامی صورت نگرفته است. اگر با جدیت مانع قاچاق پیاز زعفران نشویم در سال های آینده شاهد رقابت های فشرده در تولید زعفران خواهیم بود و این مسئله به ضرر کشاورزان داخلی تمام می شود.

نایب رئیس انجمن تولیدکنندگان زعفران خراسان جنوبی با اشاره به ناکارآمدی در مدیریت تولید و تجارت زعفران، گفت: تولید و صادرات زعفران رها شده است، برای موفقیت در این مسیر نخست در راستای توسعه تولید قدم برداریم سپس برای صادرات راگسترش بدهیم. وی با اشاره به سنتی بودن کشت زعفران، گفت: تولید براساس معیارهای علمی و فنی صورت نمی گیرد و بیشتر سلیقه ای است. باید پیش از تولید بدانیم چه میزان تولید خواهیم کرد و بازارهای هدف ما کجا هستند. متأسفانه کمتر مسئولی می تواند پیش از تولید به این پرسش ها پاسخ دهد.

این فعال اقتصادی با اشاره به میانگین تولید زعفران در هر هکتار، گفت: در هر هکتار حدود ۳ کیلوگرم زعفران برداشت می کنیم یعنی در هر متر مربع زمین ۳۰۰ میلی گرم زعفران تولید می شود اما با یکسری عملیات به زراعی می توانیم در هر متر مربع یک گرم زعفران تولید کنیم.

حسینی بایان اینکه امکان کشت زعفران در ۲۰ استان کشور وجود دارد، افزود: کیفیت زعفران در استان های مختلف متفاوت است متأسفانه هنوز نهادی مسئولیت کیفیت سنجی زعفران تولید شده در کشور را برعهده نگرفته است در صورتی که سنجش کیفیت زعفران در

آزمایشگاه ها دارای اهمیت ویژه است و باید کروسین و پیکروکروسین زعفران سنجیده شود.

این فعال اقتصادی ادامه داد: تولید زعفران در برخی از روستاها و شهرها توجیه اقتصادی ندارند و تولیدات آنها نمی تواند جوابگوی انتظاری که دنیا از زعفران ایرانی را دارد بدهند.

به گفته وی، زعفران در شهرهای چون نطنز، قم، کاشان، اصفهان، کرمان، یزد، مرند، فارس، کرمانشاه، گلستان، خراسان جنوبی و مشهد کشت می شود.

حسینی در پاسخ به این پرسش که در سال جاری زعفران کیلویی چند خرید و فروش خواهد شد، گفت: قیمت هنوز مشخص نشده است چراکه به تازگی وارد فصل برداشت شده ایم پیک برداشت بین ۵ تا ۱۰ آبان است آن زمان می توان درباره قیمت زعفران سخن گفت.

وی با بیان اینکه خرید تضمینی زعفران نمی تواند چاره ساز مشکلات زعفران کاران باشد، گفت: کشاورزان انتظار دارند اگر محصول آنها فروخته نشد با نرخ تضمینی دولت آن را خریداری کند باید بگویم که این راهکارها مسکن های موقتی برای بازگشت آرامش به بازار است و نمی تواند چاره ساز مشکلات باشد.

عضو هیات رییس شورای ملی زعفران، با بیان اینکه ۱۰ درصد زعفران تولیدی در کشور مصرف داخلی و بقیه آن صادر می شود، گفت: هر ساله بخشی از زعفران در نظر گرفته شده برای مصرف داخلی، رسوبی می شود که باید بگویم این حجم قابلیت صادرات دارد.

به گفته وی، در حال حاضر در چندین انبار که دولت نیز از آنها آگاه است هزاران کیلو زعفران انبار شده است.

حسینی در پاسخ به این پرسش که آیا زعفران کاران افغانستان و چین می توانند به رقیب جدی برای ما تبدیل شوند، بیان کرد: افغانستان به تازگی در این مسیر وارد شده است و از آنجایی که سیاست منسجمی در این کشور حاکم نیست نمی توان به عملکرد آنها اعتماد کرد. از سوی دیگر چین هم در پی کشت گلخانه ای است و نمی تواند با زعفران طبیعی ما که در اراضی کشت می شود رقابت کرد. باید از این فرصت به خوبی استفاده کنیم و یک تازی خود را در تولید زعفران در جهان حفظ کنیم.



توزیع ۲۴ هزار تن شکر تنظیم بازار از ابتدای سال

مدیر کل غله و خدمات بازرگانی استان تهران گفت: از ابتدای امسال تاکنون بیش از ۲۱ هزار تن انواع برنج وارداتی و ۲۴ هزار تن شکر در قالب تنظیم بازار توزیع شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از شرکت بازرگانی دولتی، عباس ارشدی مدیر کل غله و خدمات

که مجموع واردات کالاهای اساسی در ۲۵ گروه بیش از ۱۴.۳ میلیون تن با ارزش ۸.۸ میلیارد دلار بوده که از این میزان ۱۲.۴ میلیون تن به ارزش بیش از ۶.۹ میلیارد دلار با ارزش ترجیحی وارد شده است.

در بین اقلام وارداتی با ارزش ترجیحی بیش از ۱.۱ میلیون تن به روغن های خوراکی نیمه جامد، مایع و خام اختصاص دارد که ارزش آن بیش از ۱.۵ میلیارد دلار است.

در نیمه اول سال گذشته از انواع روغن ۴۲۳.۸ هزار تن به ارزش ۳۴۰ میلیون دلار وارد ایران شده بود.

بر این اساس، واردات روغن در نیمه اول سال جاری نسبت به مدت مشابه در سال قبل ۱۷۳ درصد از لحاظ وزن و ۳۵۱ درصد از نظر ارزش افزایش دارد.

این در حالی است که ترخیص اقلام اساسی از گمرک با شرایط ویژه ای انجام شده و در کنار تسهیل در بخش های مختلف، ترخیص این کالاها بدون صدور کد رهگیری بانک به عنوان الزام اصلی ترخیص کالا، به صورت ۹۰ درصدی انجام می شود.

روغن در بازار تا بیش از ۹۰ درصد گران شده است این در شرایطی است که روغن از نیمه دوم سال گذشته همواره در صدر تورم کالاهای خوراکی قرار داشت که این روند تا حدود دو ماه گذشته نیز ادامه داشته است اما اکنون تورم روغن و افزایش قیمت آن به کمتر از ۱۰۰ درصد رسیده است.

طبق آخرین گزارش مرکز آمار ایران از تورم اقلام خوراکی، هر بطری ۹۰۰ گرمی روغن مایع در شهریور ماه امسال به طور متوسط ۱۷ هزار و ۳۰۰ تومان بوده و تا ۲۳ هزار و ۴۰۰ تومان هم قیمت داشته است که گرچه نسبت به مرداد ماه ۱۰۹ درصد کاهش قیمت دارد ولی نسبت به شهریور سال گذشته افزایش ۷۸.۱ درصدی قیمت داشته است.

در رابطه با روغن نباتی جامد نیز قیمت هر کیلو از آن در شهریور ماه به طور متوسط ۲۰ هزار و حداکثر ۲۷ هزار تومان بوده که نسبت به مرداد سه درصد کاهش و در مقایسه با شهریور پارسال ۹۰.۳ درصد افزایش دارد.

بازرگانی استان تهران اظهار کرد: امسال برای تنظیم بازار کالاهای اساسی در ۴ مرحله اقدام به تخصیص و عرضه برنج و شکر شده است. او افزود: در مرحله نخست در فروردین ماه ۲ هزار و ۳۰۰ تن برنج هندی و تایلندی و ۷ هزار تن شکر، در مرحله دوم در اردیبهشت ماه ۷ هزار و ۱۰۳ تن شکر و ۱۰ هزار و ۱۴۳ تن برنج هندی و تایلندی و در مرحله اجرای طرح ضیافت ۷ هزار و ۳۴۰ تن شکر توزیع شد.

ارشدی از تداوم عرضه کالاهای اساسی شکر و برنج طی ماه های خرداد، تیر و مرداد خبر داد و گفت: در راستای اجرای مصوبه ستاد تنظیم بازار کشور، یک هزار و ۴۲۰ تن شکر، یک هزار و ۷۸۷ تن برنج هندی و ۲ هزار و ۲۹۴ تن برنج تایلندی و ۳۱۲ تن برنج پاکستانی از طریق شبکه های توزیع در اختیار مردم قرار گرفت.

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران ادامه داد: عرضه ۷۲۰ تن برنج تایلندی، ۵۴۱ تن برنج پاکستانی و یک هزار و ۱۷۰ تن برنج هندی در شهریور و مهر براساس مصوب ستاد تنظیم بازار تداوم یافت و در قالب طرح نذورات محرم و صفر یک هزار و ۳۸۸ تن شکر، یک هزار و ۱۸۶ تن برنج هندی و ۷۴۶ تن برنج تایلندی و مقدار یک هزار و ۴۰۰ تن برنج پاکستانی در اختیار درخواست کنندگان و هیئت های مذهبی قرار گرفت.

ارشدی در پایان تصریح کرد: در راستای اجرای مصوبات تنظیم بازار کالاهای اساسی تخصیص و عرضه کالاهای اساسی بر اساس نیاز جامعه عرضه خواهد شد. در حال حاضر با برنامه ریزی خوب در تأمین کالاهای اساسی وضعیت این کالاها و میزان ذخایر در شرایط مطلوب است.



افزایش ۳۵۱ درصدی واردات روغن با ارزش ۴۲۰۰

در نیمه اول سال جاری بیش از ۱.۵ میلیارد دلار انواع روغن با ارزش ۴۲۰۰ وارد ایران شده که نسبت به همین دوره در سال گذشته ۳۵۱ درصد افزایش دارد.

به گزارش ایسنا، روغن از جمله اقلام اساسی است که در کنار جو، ذرت، دانه های روغنی، کنجاله سویا، گندم و همچنین دارو و تجهیزات پزشکی با ارزش ۴۲۰۰ وارد کشور می شود اما این کالا از سال گذشته در بازار با نوساناتی در تأمین و قیمت مواجه بود.

در کنار آنکه همیشه حجم بالایی از روغن در گمرک دپو می ماند وضعیت واردات نشان می دهد که روغن حجم قابل توجهی از واردات و ترخیص اقلام اساسی را هم به خود اختصاص داده است.

واردات قطعی ۱.۱ میلیون تنی انواع روغن بررسی وضعیت تجارت خارجی در نیمه اول سال از این حکایت دارد



۵۰ درصد باغات جای کشور تبدیل به ویلا شدند / ۱۰ هزار تن محصول را ۹۷ سنت صادر کردیم / از آلمان جای وارد می کنیم

مدیر اجرایی سندیکای چای کشور اظهار داشت: در ۵ ماه نخست سال جاری حدود ۱۰ هزار تن چای را کیلویی ۹۷ سنت یعنی زیر یک دلار صادر کردیم و از سوی دیگر حدود ۳۳ هزار و ۴۳۷ تن چای از ۲۴ کشور کیلویی ۵ دلار وارد کردیم. در اینجا می خواهم این پرسش را از مسئولان مربوط بپرسم که صادرات چای چه مزیتی می تواند برای ما داشته باشد؟

حسینی با اشاره به اقبال از چای ایرانی در بازار داخلی، گفت: برند سازی به یکی از اهداف کارخانجات تولید چای تبدیل شده است در حال حاضر تعداد کارخانه‌های دارای پروانه استاندارد ملی رو به افزایش هستند و کارخانجات تلاش دارند تا تولیدات خود را بسته بندی و در بازار عرضه کنند.

وی در پاسخ به این پرسش که از هر کیلو برگ سبز چند کیلو چای خشک تولید می‌شود، گفت: در فصل بهار چون برگ طراوات دارد از هر ۵ کیلو برگ سبز یک کیلو چای خشک تولید می‌شود اما در تابستان یا پاییز ممکن است از ۲۳ کیلو برگ سبز یک کیلو چای برداشت کرد. اگر شرایط آب و هوایی مساعد باشد در سال ۴ چین در ماه‌های اردیبهشت، خرداد، مرداد و اوایل مهر خواهیم داشت.

این فعال اقتصادی با بیان اینکه برگ چای آفت ندارد، تصریح کرد: نماد زخم ریشه یک بیماری رایج در باغات چای است که آسیب رسانی آن بسیار بالاست اگر در باغی این بیماری مشاهده شود نباید برگ چای آن برداشت کرد.

به گزارش ایلنا؛ صادق حسینی با اشاره به خرید تضمینی برگ چای از سوی دولت، گفت: دولت تمامی برگ سبز چای را از چایکاران خریداری می‌کند و تا به امروز بالای ۸۰ درصد از مطالبات چایکاران را پرداخت کرده؛ این آمار نسبت به سال‌های گذشته قابل توجه است.

این فعال اقتصادی ادامه داد: درست است که دولت در پرداخت مطالبات چایکاران مانند سال‌های گذشته تعلل نکرد اما این قیمت خرید نمی‌تواند جوابگوی تورم فعلی باشد.

حسینی با اشاره به درجه بندی برگ سبز چای، افزود: دولت برگ سبز درجه ۱ و درجه ۲ چایکاران را خریداری می‌کند. ۴۰ درصد از برگ چای تولیدی درجه ۱ و ۶۰ درصد آن درجه ۲ است.

این فعال اقتصادی درباره قیمت برگ سبز چای، گفت: قیمت درجه ۲، کیلویی ۶۶۹۰ تومان است در حالی که قیمت برگ سبز درجه ۱ کیلویی ۴۷۰۰ تومان خریداری می‌شود. دولت تمامی برگ‌های سبز خریداری شده را به کارخانجات چای می‌فروشد. در حال حاضر حدود ۱۶۰ کارخانه تولید چای خشک در کشور فعال اند که برخی از آنها با ۲۰ درصد از توان خود کار می‌کنند.

به گفته وی، سال‌های گذشته با تعداد کارخانجات کمتر ۷۰ هزار تن چای تولید می‌کردیم در حالی که امروز با افزایش تعداد کارخانجات تولید به ۳۰ هزار تن هم نمی‌رسد. هم اکنون ۵۰ درصد باغات چای از بین رفتند و تبدیل به ویلا شدند.

وی با بیان اینکه خشکسالی تأثیری در تولید چای نگذاشت، افزود: چایکاران ایرانی در مجموع ۲۵ تا ۳۰ درصد چای مصرفی کشور را تأمین می‌کنند. حجم قابل توجهی از چای ایرانی صادر می‌شود که اگر روند صادرات را متوقف کنیم باز هم برای ۷۰ درصد نیاز داخلی با کمبود مواجه خواهیم بود.

حسینی با اعلام این مطلب که موافق صادرات چای نیست، تصریح کرد: در ۵ ماه نخست سال جاری حدود ۱۰ هزار تن چای کیلویی ۹۷ سنت یعنی زیر یک دلار صادر کردیم و از سوی دیگر حدود ۳۳ هزار و ۴۳۷ تن چای از ۲۴ کشور کیلویی ۵ دلار وارد کردیم. در اینجا می‌خواهم این پرسش را از مسئولان مربوط بپرسم که صادرات چای چه مزیتی می‌تواند برای ما داشته باشد؟

وی ادامه داد: اگر هر کیلو چای ایرانی در داخل کشور مصرف شود ما حدود ۴ دلار به اقتصاد در شرایط بحران کمک کردیم.

دبیر اجرایی سندیکای چای کشور با بیان اینکه چای خیزترین کشورهای دنیا چای ایرانی را وارد می‌کنند، گفت: چای ایرانی در بازارهای هند، کنیا، ترکیه و چین بازارهایی را تصاحب کرده است. دیگر کشورهای که چای به آنجا صادر می‌کنیم عبارتند از روسیه، عراق، پاکستان، آلمان، لبنان، قطر، هلند، گرجستان، ترکمنستان، چین، امارات متحده عربی و اوکراین.

این فعال اقتصادی با بیان اینکه هندوستان ۲۰ درصد از چای مورد نیاز بازار داخلی را تأمین می‌کند، افزود: در ۵ ماه نخست سال جاری حدود ۵ هزار و ۱۲۵ تن چای از هند وارد کردیم. همچنین از سریلانکا، امارات متحده عربی، ترکیه، چین، کنیا، ویتنام و آلمان چای وارد کردیم به نکته باید توجه کرد که ما از آلمانی چای وارد می‌کنیم که در آن یک باغ چای هم وجود ندارد.



رئیس انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون واردات روغن پومیس را تکذیب کرد

رئیس انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون گفت: واردات روغن پومیس واقعیت ندارد و بیان مطالب خلاف واقع باعث تخریب صنعت غذا می‌شود.

به گزارش تسنیم؛ مهدی عبدی اظهار کرد: روغن زیتون‌های وارداتی به صورت فرابکر و بکر و با رعایت تمام دستورالعمل‌های بهداشتی و قانونی وارد کشور می‌شود.

وی در پاسخ به ادعای رئیس شورای ملی زیتون در خصوص واردات روغن پومیس و ضعف دستگاه‌های نظارتی خاطرنشان کرد: سازمان‌های نظارتی نظیر سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو در تمامی مراحل واردات، تصفیه، بسته بندی و توزیع روغن‌های زیتون تولیدی در کشور نظارت دارند و طی سال‌های اخیر هیچگونه گزارشی در زمینه واردات روغن پومیس، بسته بندی و توزیع آن در کشور وجود ندارد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون تصریح کرد: اتهام زنی‌های بی اساس در زمینه روغن‌های زیتون وارداتی با هدف‌های خاص صورت می‌گیرد و عده‌ای با این بهانه‌ها به دنبال جلوگیری از واردات، افزایش قیمت روغن زیتون در کشور و سودهای هنگفت هستند.



شکر در حالی وارد کشور می شود که توان خودکفایی داریم

سرپرست معاونت امور زراعت وزارت جهاد کشاورزی گفت: واردات سالانه ۳۰۰ تا ۵۰۰ میلیون دلار شکر در شرایطی رخ می دهد که ایران ظرفیت خودکفایی در تولید این محصول را دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از صدا و سیما، علیرضا مهاجر سرپرست معاونت امور زراعت وزارت جهاد کشاورزی گفت: ایران به دلیل داشتن ظرفیت بالا برای تولید نیشکر و چغندر قند به راحتی می تواند با احداث کارخانه های صنایع تبدیلی در استان هایی مانند خوزستان طی دو سال به خودکفایی برسد. مصرف شکر کشور در حال حاضر سالانه ۲ میلیون و ۲۰۰ تا ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن است و از این میزان حدود ۱۶۰۰ تا ۱۹۰۰ تن در ایران تولید می شود که این کمبود را می توان با ایجاد کارخانه های جدید، و افزایش راندمان تولید حل کرد.

سرپرست معاونت امور زراعت وزارت جهاد کشاورزی با بیان اینکه راه اندازی کارخانه های قند معمولاً به سرمایه گذاری بالایی نیاز دارد، گفت: ساخت یک کارخانه قند بسته به ظرفیت آن حداقل حدود ۵ هزار تا ۸ هزار میلیارد تومان سرمایه گذاری نیاز دارد و ما از بنیاد مستضعفان خواسته ایم در این حوزه ورود کنند. وی در ادامه با اشاره به اینکه هزینه راه اندازی کارخانه های قند طی ۵ سال فعالیت کارخانه بازگردانده می شود، گفت: ما می توانیم با افزایش تولید شکر علاوه بر ایجاد امنیت غذایی صد درصدی در این حوزه، صادرات هم داشته باشیم.

مهاجر در مورد اینکه ایران کشوری کم آب است و تولید چغندر قند و نیشکر مصرف آب بالایی دارد، گفت: وزارت جهاد برنامه ریزی کرده تا چغندر به جای بهار و تابستان در پاییز و زمستان با کمک نزولات جوی و به اصطلاح استفاده از آب سبز تأمین شود.

سرپرست معاونت امور زراعت وزارت جهاد کشاورزی با هشدار اینکه سرانه مصرف شکر در ایران ۹ کیلوگرم بیشتر از میانگین جهانی است، بر لزوم فرهنگ سازی مناسب و اطلاع رسانی بیشتر از زبان های مصرف زیاد شکر، با کمک وزارت بهداشت، آموزش و پرورش و رسانه های جمعی تأکید کرد و گفت: سرانه جهانی مصرف شکر سالانه ۱۸ کیلوگرم است، اما این عدد در ایران متأسفانه ۲۷ کیلوگرم است.

وی در پایان بیان کرد: کشور ما در شرایطی است که می توانیم با فرهنگ سازی مناسب از سایر محصولات همچون خرما و کشمش بجای شکر استفاده کنیم که از یک سو به کاهش مصرف و واردات شکر، و سوی دیگر به بهداشت فردی و سلامت جامعه کمک می کند.

عبدی متذکر شد: طی سال های اخیر برخی افراد با اظهاراتی غیرکارشناسی به صنعت غذا لطمه زده اند و باعث شدند تا مردم به صنعت غذا بدبین شوند که یک نمونه از این اظهارات نادرست در زمینه کیفیت روغن زیتون های وارداتی است.

بنابراین گزارش، روغن تفاله زیتون (پومیس)، روغنی است که از تفاله زیتون یا پومیس استخراج می شود. پس از اتمام استخراج مکانیکی روغن زیتون، تقریباً ۵-۸٪ روغن در تفاله باقی می ماند، که پس از آن باید با کمک حلالهایی نظیر هگزان استخراج شود، که تنها برای مصارف صنعتی کاربرد دارد.



ارزانی سه کالای لبنی در جهت پرنکشدن لبنیات از سفره مردم



مدیر انجمن کارخانجات لبنی گیلان بیان کرد: سه قلم کالای لبنی برای پرنکشدن لبنیات از سفره مردم کم درآمد ارزان شد.

به گزارش ایسنا؛ ابراهیم آسایش گفت: یکی از اهداف اصلی کارخانجات لبنی گیلان این است که شیر و لبنیات با قیمت مناسب در اختیار مردم به خصوص اقشار ضعیف جامعه قرار گیرد زیرا مصرف کم لبنیات ممکن است بر رشد کودکان و افزایش ابتلای بزرگسالان به بیماریهایی مانند پوکی استخوان تأثیر بگذارد.

مدیر انجمن کارخانجات لبنی گیلان اظهار کرد: کاهش قیمت هر محصولی از شیر و فرآورده های آن در نهایت موجب خواهد شد که شاهد افزایش قرار گرفتن لبنیات در سبد خانوار مردم باشیم.

آسایش ادامه داد: ارزان شدن لبنیات موجب می شود که فروش محصولات کارخانجات لبنی بیشتر شود و در نهایت این امر به نفع واحدهای لبنی و مردم است.

وی با اشاره به اینکه افزایش کلسیم و جذب پروتئین بیشتر موجب بهبود سلامت جامعه خواهد شد تصریح کرد: سرانه مصرف لبنیات در بین مردم گیلان مطلوب نیست و باید برای رسیدن به نقطه مطلوب تلاش های مضاعف تری صورت گیرد.

آسایش خاطر نشان کرد: سه قلم کالای لبنی شامل شیر نایلونی ۹۰۰ گرمی، ماست ساده ۲۰۵ کیلویی و پنیر ساده ۴۰۰ گرمی که بیشترین استفاده را در دهک های مختلف جامعه دارد مشمول عرضه با کاهش قیمت ۱۰ درصدی خواهد بود.

وی گفت: کاهش قیمت سه قلم کالای لبنی هیچ ارتباط با کاهش کیفیت ندارد. شرط اعمال تخفیف و کاهش قیمت های این کالاها، ثبات قیمت شیر خام و هزینه های تولید است.



الگوی مصرف مواد غذایی در ایران در مقایسه با سایر کشورها

سرانه مصرف روغن زیتون، این داروی طبیعی در کشور فقط ۲۲۰ گرم است. این در حالی است که در برخی کشورهای جهان سرانه مصرف این کالا به ۲۷ کیلوگرم نیز می‌رسد. کشور سوریه بالاترین آمار مصرف روغن زیتون را با ۲۷ کیلوگرم در سال به خود اختصاص داده است که به دلیل مصرف بالای این ماده طبیعی با کمترین مشکل بیماری‌های قلبی و عروقی مواجه است.

ایرانی‌ها در نوشیدن مضرترین نوشیدنی جهان نیز با اقتدار در صدر ایستاده‌اند. مصرف سرانه نوشابه در کشور ما ۴۲ لیتر است. در حالی که مردم جهان به زور ۱۰ لیتر نوشابه در سال می‌خورند.

سرانه مصرف شیر در ایران ۷۰ کیلوگرم اعلام شده است. اما طبق آمار جهانی متوسط مصرف شیر در جهان ۱۹۰ کیلوگرم و در کشورهای اروپایی بین ۳۰۰ تا ۴۵۰ کیلوگرم اعلام شده است. این آمار در کشورهای توسعه یافته جهان به ۵۰۰ کیلوگرم هم می‌رسد. البته مصرف شیر در استان‌های چهارمحال بختیاری، آذربایجان غربی و شرقی از متوسط کشور بیشتر است.

با بررسی آمار مصرف مواد غذایی کشور و میانگین‌های جهانی به روشنی پیداست که ایران در وضعیت غذایی درستی قرار ندارد. حتی می‌توانیم عنوان بدغذا ترین کشور جهان را از آن خود کنیم. بنابراین اصلاح الگوی تغذیه‌ای با آموزش‌های بنیادین و آگاه کردن مردم از تبعات الگوی غذایی غلط شاید بتواند به بهبود وضعیت غذایی جامعه بویژه نسل‌های بعد کمک کند.

است که ایرانی‌ها سالانه حدود ۳۶ کیلوگرم گوشت مصرف می‌کنند. این میزان از آمار جهانی کمتر و از میانگین آسیا بالاتر است. همچنین ایران از لحاظ مصرف گوشت بین ۱۹۶ کشور جهان در رتبه ۹۸ قرار دارد.

سرانه مصرف شکر ایرانی‌ها بین ۲۱ تا ۲۴ کیلوگرم است. در حالی که میانگین جهانی آن، فقط ۵ کیلوگرم است. این، یعنی ایرانی‌ها ۵ برابر مردم جهان از شکر استفاده می‌کنند. ایرانی‌ها علاوه بر شکر، در نمک هم زیاده روی می‌کنند. سازمان جهانی بهداشت، میانگین مصرف نمک را برای هر فرد در جهان، ۱۰ گرم عنوان کرده و این میزان را دو برابر میزان توصیه شده این سازمان دانسته است. اما ایرانی‌ها دو تا سه برابر بیشتر نمک مصرف می‌کنند.

سرانه مصرف روغن در کشور ۲۱ کیلوگرم است. این در حالی است که وزیر بهداشت روز چهارشنبه ۲۳ مهرماه از اضافه شدن سالانه ۳ کیلوگرم روغن به سرانه مصرف ایرانی‌ها خبر داده است.

سرانه مصرف تخم مرغ در ایران ۱۹۰ عدد است. این در حالی است که میانگین جهانی، ۲۵۰ عدد تخم مرغ است و ایرانی‌ها سالانه ۶۰ تخم مرغ کمتر از میانگین جهانی می‌خورند. هرچند رقم‌های دیگری هم در این باره اعلام شده و به عنوان مثال، سال گذشته معاون بهبود تولیدات دامی سازمان جهاد کشاورزی چهارمحال و بختیاری در گفتگو با خبرگزاری فارس گفت: «سرانه مصرف تخم مرغ کشور ۱۶۰ و در جهان ۳۰۰ عدد است.

یکی از مهم‌ترین عوامل شکل دهنده الگوی غذایی هر جامعه مجموعه عادات و فرهنگ غذایی آن جامعه است. ایرانیان مردمی خوش ذائقه و دارای تنوع غذایی بسیار بالا هستند و سنت خوردن، از ماندگارترین میراث‌های فرهنگ و تمدن ایرانیان است. اما در این میان آنچه قابل تامل است، الگوی تغذیه‌ای ماست. سطح سلامت جامعه وابستگی زیادی به تغذیه مناسب و سالم دارد. الگوی تغذیه کشور ما دستخوش تغییرات زیادی شده است و به گفته کارشناسان، وضعیت تغذیه ایرانیان در حد مطلوبی نیست.

میزان مصرف نان در ایران رقم خیره کننده‌ای دارد. سرانه مصرف نان هر ایرانی در سال در حالی ۱۶۰ کیلوگرم است که این آمار در جهان تنها ۲۵ کیلوگرم است. در واقع ایرانی‌ها ۶ برابر آمار جهانی نان می‌خورند و از این لحاظ در صدر جهان قرار دارند.

سرانه مصرف برنج در کشور ما ۴۰ کیلوگرم اعلام شده و این درحالی است که در سه دهه گذشته، این میزان ۱۵ تا ۲۰ کیلوگرم بوده است. اما این مقدار نسبت به میانگین جهانی ۲۵ کیلوگرم هم پایین‌تر است. پرمصرف‌ترین کشور جهان در برنج، تایلند است که سرانه مصرف برنج در این کشور ۱۴۰ کیلوگرم است. این در حالی است که این آمار در کشور ترکیه فقط ۸ کیلوگرم است.

سازمان جهانی خواروبار و کشاورزی (فائو) در دسامبر ۲۰۱۲ سرانه مصرف گوشت (قرمز و سفید) در جهان را ۴۱ کیلوگرم اعلام کرد. این در حالی

• دکتر مهدی کریمی تفرشی

رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو، رئیس هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیأت مدیره اتحادیه تعاونی‌های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیأت مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها و هلدینگ آل ام کاتی (MKT GROUP)، نائب رئیس هیأت مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، عضو هیأت مدیره انجمن‌های صنایع غذایی کشور، کارآفرین برتر جهان اسلام



هدف، همت، تلاش... و موفقیت

با مرکز تحقیقات کاربردی دارویی دانشگاه علوم پزشکی تبریز و انجام فعالیت‌های مشترک با محققان این واحد در راستای چاپ مقالات و افزایش فعالیت ارتباط صنعت و دانشگاه بوده است.

۵. چقدر این رشته در زندگی و حوزه کاریتان تأثیر داشته است؟

امروزه رشته صنایع غذایی نقش بسیار زیادی در یک جامعه دارد زیرا سبک زندگی مردم هر روز در حال تغییر است و این افراد تمایل بیشتری به استفاده از مواد غذایی بسته بندی شده دارند. از اهداف اصلی صنعت غذا در رابطه با تهیه مواد غذایی رضایت مشتری، ایمنی، ارائه اطلاعات مربوط به محصول و حفظ دوام تجاری می باشد و به طور کلی هدف از ایجاد رشته صنایع غذایی این است که محصولات سالم و با کیفیت به دست مردم برسد؛ در این راستا با توجه به اینکه گروه صنعتی نجاتی-آنا یکی از بزرگترین تولیدکنندگان شیرینی و شکلات در ایران و خاورمیانه می باشد و این مجموعه از پیشستازان عرضه محصولات جدید و متنوع با استانداردهای جهانی و صادرات محور است و از تکنولوژی های روز دنیا و با کیفیتی ممتاز و جهانی استفاده می نماید لذا اشتغال در این مجموعه بدون شک نه تنها کاملاً مرتبط با حوزه تحصیلی ام می باشد بلکه به عنوان دانشگاهی جامع و عملی است که بنده در تمام سنوات دوران خدمتم توفیق علم آموزی در آن را داشته ام.

۶. سخن آخر

اکنون که به یاری پروردگار موفق به پایان این دوره تحصیلی شده ام وظیفه خود می دانم که از مدیریت محترم گروه صنعتی نجاتی-آنا «جناب آقای حاج علی سالک نجات» و فرزندان خلف ایشان علی الخصوص «جناب آقای محمد رضا سالک نجات» و «سرکار خانم دکتر مریم سالک نجات» که با همراهیشان همیشه با حمایت و راهنمایی هایشان مرا در این مسیر استوار و ثابت قدم نموده اند و بدون شک رسیدن به این موفقیت بدون مساعدت هایشان میسر نبود، کمال تشکر و قدردانی را ابراز نمایم.

است اما بعد از ۲۲ سال تحصیل فکر می کنم که می توانم راحت تر دنبال مسائل علمی و تفریحی، کاری و تصمیم گیری های دیگر و مهم در زندگی ام بروم چرا که الان فرصت بیشتر و وقت آزادتری خواهم داشت و در کل احساس خیلی فوق العاده و خوبی دارم و خیلی خوشحال می شوم وقتی فکر می کنم تلاش هایم بی نتیجه نبوده و توانستم به هدف عالی خود که سالها آرزویش را داشتم برسم.

۴. رزومه کاریتان را بیان کنید؟

بنده بلافاصله بعد از اتمام دوره کارشناسی در آزمایشگاه صنایع غذایی دانشگاه آزاد به عنوان مسئول آزمایشگاه مشغول به کار شدم و بعد از اتمام مقطع کارشناسی ارشد با شرکت در آزمون کسب مجوز تدریس موفق به کسب درجه عالی شده و به صورت حق التدریس در واحدهای دانشگاه آزاد مشغول فعالیت شدم، اما با توجه به روحیه ی پویا و فعال بنده و ماهیت صنعت محور رشته تحصیلی ام، فعالیت صرفاً در حوزه دانشگاه برای بنده راضی کننده نبود؛ فلذا تصمیم به فعالیت در صنعت غذا که ارتباط بیشتری با رشته تحصیلیم داشت، نمودم و در آبان ماه سال ۹۴ همکاری خود را با گروه صنعتی نجاتی (آنا) آغاز نمودم که از سال ۹۴ تا ۹۸ در واحد کنترل کیفی (در سمت های کارشناس آزمایشگاه، مسئول جداول تغذیه، مسئول کنترل کیفی سالن تولید) مشغول به خدمت بودم و از سال ۹۸ تا به امروز در واحد جدید التاسیس «پژوهش های نظری» با سمت مسئول واحد مشغول خدمت شده ام که تاسیس این واحد از مجموعه کارهای خلاقانه ی قائم مقام محترم مدیریت در عملیات و توسعه کارخانه، جناب آقای «محمد رضا سالک نجات» بوده است که با تاسیس این واحد تلاش بر تعبیه ی ساختاری رسمی با هدف افزایش نوآوری و دانش سازمانی در یک مجموعه نموده اند و با توجه به تأثیرگذاری عمیقی که ارتباط بین صنعت و دانشگاه بر توسعه درونزای کشور بر جای می گذارد، لذا مواضع این حوزه را نیز در درون سازمان تقویت نمودند؛ در این راستا تاکنون از دستاوردهای علمی این واحد چاپ مقالات ISC، علمی پژوهشی، شرکت و ارائه سخنرانی و پوستر در کنگره ها و همایش های ملی و بین المللی، افزایش فعالیت های تحقیقاتی دانش محور در قالب عقد قرارداد

اهمیت بهره مندی از پرسنل متخصص و کارآمد امروزه جزو اولویتها و رموز توسعه و موفقیت در صنایع پیشرفته و برندهای معتبر دنیا محسوب میگردد. گروه صنعتی نجاتی با سابقه ای ۷۵ ساله بعنوان پیشگام صنعت شیرینی و شکلات در ایران و با تجربه حضور در بازارهای بیش از ۶۰ کشور و کسب ۱۰ بار عنوان واحد نمونه صادر کننده ملی همواره با توسعه کمی و کیفی، توسعه علمی و تخصصی دانش فنی خود را با تکنولوژی جهانی همراه نموده است. خانم دکتر سیده الهام موسوی کلجاهی از همکاران ساعی این مجموعه در واحد پژوهش های نظری هستند که در سالجاری همزمان با اشتغال موفق به اخذ درجه دکتری صنایع غذایی گردیدند.

روابط عمومی آنا تا ضمن تبریک به این همکار گرامی مصاحبه ای را با ایشان انجام داده که آن را میخوانید.

۱. لطفا خودتان را معرفی نمایید:

سیده الهام موسوی کلجاهی هستم. در تاریخ ۱۳/۰۵/۱۴۰۰ موفق به دفاع از رساله دکتری تخصصی خود تحت عنوان «تولید فیلم نانوبیوکامپوزیت بر پایه تفاله پرتقال حاوی نانوفیبر سلولز و اسانس گزنه و اثر آن در افزایش ماندگاری گوشت گاو» با کسب درجه عالی از دانشگاه آزاد اسلامی تبریز شده ام و هم اکنون فارغ التحصیل رشته علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی می باشم.

۲. چقدر رشته انتخابی تان علاقه داشتید؟

من از همان شروع تحصیل در مقطع کارشناسی به رشته ام علاقمند بودم. ترم اول دانشگاه، انتخابم صرفاً از لحاظ تقارن محل تحصیل با شهر سکونت بود؛ اما به تدریج با تحصیل در این رشته، علاقمندیم به رشته ی صنایع غذایی افزایش یافت؛ بطوریکه در طول دوره کارشناسی از نفرت برتر دوره بودم و بعد از اتمام دوره از طریق سهمیه استعداد درخشان (ممتازین بدون آزمون) وارد مقطع کارشناسی ارشد شدم و پس از اتمام این دوره نیز بلافاصله در مقطع دکتری تخصصی شروع به تحصیل نمودم و در طول مدت تحصیل موفق به نگارش مقالات ISI، ISC، علمی پژوهشی، تالیف و چاپ کتاب و شرکت در کنفرانس ها و کنگره های علمی صنایع غذایی شده ام.

۳. چه احساسی از فارغ التحصیل شدن دارید؟

تحصیل تا مقطع دکتری قطعاً بسیار زمان بر و مشکل

HEALTHY
FOOD

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

آشنایی با خواص نان جو

خواص نان جو چیست؟ نان جو بخوریم یا نان گندم؟

باعث تحریک انسولین سازی در بدن فرد می شود و برای کسانی که مبتلا به دیابت هستند مصرف نان جو بسیار توصیه می گردد. وجود ویتامین های گروه ب؛ موجب تقویت حافظه، شادابی و زیبایی پوست، آرامش و پیش گیری از نرمی استخوان در کودکان می شود. از خواص نان جو می توان به وجود مواد ضدسرطانی اشاره داشت که باعث سرکوب عوامل سرطان به خصوص پیش گیری از بروز سرطان در بستر روده ها می شود. علاوه بر این با خوردن نان جو می توان موجب تومورهای سرطانی شد. با خوردن نان جو سبوس دار از سفید شدن زودرس موهیتان نیز جلوگیری کنید. مواد معدنی و املاح فراوان در نان جو در افزایش سلامت و استحکام استخوان های شما نقش به سزایی دارد.

پس با این اوصاف توصیه ما به شما این است که به جای نان های دیگر مانند نان گندم و... نان جو بخورید و از خواص بی نظیر آن بهره مند شوید.



امروزه نان جو به یکی از محبوب ترین نان های رژیمی و پر خاصیت در میان مردم تبدیل شده است. اما این که «خواص نان جو» چیست؟ و بهتر است نان گندم بخوریم یا نان جو را ادامه بخوانید.

نان جو از آرد جو بدون سبوس و یا سبوس دار تهیه می شود، تفاوت این دسته از نان ها با نان هایی مانند نان گندم قدرت سیرکنندگی و فیبر بالایشان است. هم چنین جالب است بدانید که در طب سنتی اسلامی نیز به مصرف نان جو تاکید بسیار شده است.

شگفت انگیزترین خواص نان جو کدامند؟

نان جو بخورید تا قند خونتان کاهش پیدا کند؛ پس نان جو برای افراد دیابتی بسیار مفید است.

سیستم ایمنی بدن تقویت می شود؛ این نوع نان با دارا بودن آنتی اکسیدان های فراوان و اسید چرب های مفید برای بدن موجب تقویت سیستم ایمنی بدن شده و با رشد تومورها مقابله می کند.

نان جو سرشار از فیبر است؛ همین ویژگی موجب پاک سازی دیواره های معده و روده از ذرات آلوده می شود و از بیماری های دستگاه گوارش جلوگیری می شود. خاصیت رژیمی نان جو؛ از خواص نان جو که دلیل اصلی استفاده از آن می توان به مقوی بودنش اشاره داشت که باعث احساس سیری در فرد می شود.

با استفاده از این نان فشار خون شما تعدیل می یابد.

کاهش کلسترول خون؛ با خوردن نان جو از تولید چربی های زیان آور در خون جلوگیری می شود.

از بیماری های قلبی عروقی پیش گیری می شود.

موجب تنظیم فعالیت های دستگاه گوارشی بدن می گردد.

چربی سوزی در خواب با مصرف چای اولانگ



فرآیندهای متابولیک در بدن و افزایش میزان متابولیسم تا ۲۰ درصد در مقایسه با آب کمک می کند.

پیشتر مشخص شد که محققان ایالات متحده آمریکا یک عامل ضد چاقی را کشف کرده اند. یک مهار کننده آنزیم فسفودی استراز ۹ (PDE۹) سلول های بدن را برای سوزاندن چربی بیشتر تحریک می کند.

چای اولانگ به عنوان یک چای قدیمی و سنتی اصالتی چینی دارد. این چای سرشار از مواد معدنی مختلف بوده و اکثر خواص چای سبز و چای سیاه را دارد. این چای خواص ویژه ای برای سلامت قلب، تناسب اندام و استحکام استخوان ها دارد.

چای اولانگ می تواند چربی های شکمی خطرناک را در هنگام خواب بسوزاند. به گزارش پرتال القدس، دانشمندان در تحقیقات خود دریافته اند که یک نوشیدنی گرم وجود دارد که می تواند چربی های شکمی خطرناکی را که در اطراف اندام های حیاتی بدن تجمع یافته است بسوزاند.

خواص بی نظیری در چای اولانگ سبز یافت شده که حاوی مقدار زیادی کاتچین (مواد آلی از گروه فلاونوئیدها) است. موادی که به طور قابل توجهی میزان چربی انباشته در بدن را کاهش می دهند. همچنین دانشمندان تصریح می کنند که اولانگ به چربی سوزی در هنگام خواب ادامه می دهد.

افرادی که چهار بار در روز ۳۰۰ میلی لیتر اولانگ می نوشیدند، در عرض یک ماه و نیم حدود یک کیلوگرم از چربی خود را از دست دادند. در واقع، چای به بهبود

نقش عصاره زیتون در حفاظت از سلول‌های عصبی در برابر پارکینسون

این مکانیزم نقش محافظتی برای سلول‌های نورونی داشته باشند. ولی با این حال به گفته پژوهشگران این مطالعه؛ به دلیل رفتار متفاوت عصاره‌ها در محیط برون سلولی، به نظر می‌رسد مکانیسم‌های پیچیده‌تری در نقش محافظتی آن‌ها در نرون‌ها دخیل باشند.

این محققان می‌گویند، نتایج این مطالعه نشان می‌دهد که رقم‌های اصیل ایرانی زیتون روغنی و زیتون زرد می‌توانند به صورت معنی‌داری موجب زنده‌مانی سلول‌های حساس نورونی، حتی در حضور سم روتنون شوند.

این محققان معتقدند که باتوجه به بومی بودن این رقم‌های زیتون، نتایج به دست آمده می‌توانند در مطالعات بعدی بیماری پارکینسون بسیار ارزشمند باشند.

در انجام این تحقیق دینا مرشدی، فرهنگ علی اکبری، سها پارسا، فائزه دهقانی عصمت آبادی و علیرضا امیری نودیجه؛ محققان پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست‌فناوری ایران و حسین محمد بیگی از مرکز بین‌رشته‌ای علوم نانو (iNANO)، دانشگاه آرهوس دانمارک مشارکت داشتند. یافته‌های به دست آمده از این مطالعه تابستان سال جاری به صورت مقاله علمی با عنوان «مهار سمیت روتنون در مدل سلولی بیماری پارکینسون با عصاره متانولی زیتون‌های ایرانی» در مجله پژوهش‌های سلولی و مولکولی (مجله زیست‌شناسی ایران) منتشر شده است.

پژوهشگران با انجام یک مطالعه آزمایشگاهی در مقیاس سلولی، تاثیر عصاره سه نوع زیتون ایرانی را در محافظت سلول‌های عصبی در برابر پارکینسون، بررسی کردند.

به گزارش مجله پژوهش‌های سلولی و مولکولی، بیماری پارکینسون از جمله بیماری‌های تحلیل سیستم عصبی است. این نوع بیماری‌ها درمان ناپذیر هستند و در جوامع مختلف شیوع روبه‌رشدی دارند. در بیماری پارکینسون با از بین رفتن سلول‌های عصبی، به ویژه نرون‌های جسم سیاه مغز، بیمار با عوارض حرکتی و ادراکی غیر قابل برگشتی روبرو می‌شود.

این آسیب و مرگ نورونی همراه با تجمع پروتئین‌های «آلفاسینوکلئین» است. عملکرد این پروتئین‌های «آلفاسینوکلئین» به خوبی مشخص نیست ولی بررسی‌ها نشان داده که در آزادسازی انتقال دهنده‌های عصبی نقش دارند و رسوب و تجمع این پروتئین‌ها در سلول‌های عصبی با بیماری پارکینسون در ارتباط است.

همچنین بررسی‌ها حاکی از این است که برخی سموم نیز با ایجاد شرایط استرس‌زا برای سلول‌های عصبی می‌توانند باعث ایجاد بیماری پارکینسون شوند. سم «روتنون» به عنوان سم عصبی باعث نابودی سلول‌های عصبی می‌شود و در صورت مواجهه طولانی مدت، می‌تواند بیماری پارکینسون را ایجاد کند.

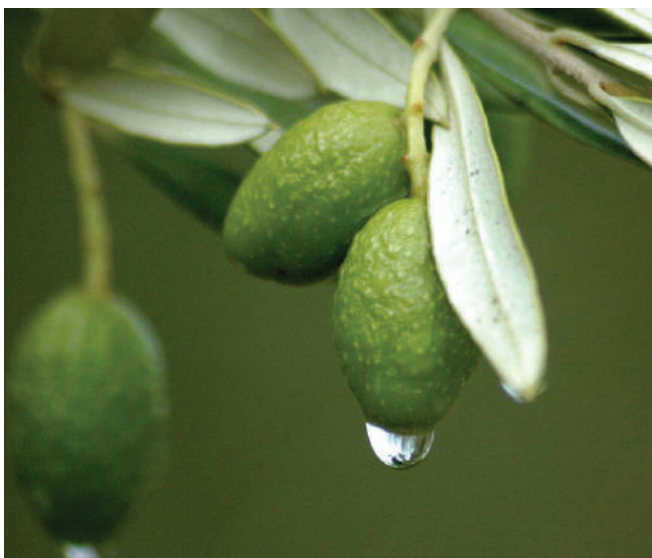
با توجه به اهمیت این موضوع؛ پژوهشگران ژنتیک و زیست‌فناوری با انجام یک مطالعه تاثیر عصاره سه رقم زیتون ایرانی را بر روی سلول‌های مهندسی شده بیماری پارکینسون بررسی کردند.

برای انجام این مطالعه، پژوهشگران با استفاده از سم روتنون، باعث بیان بیش از حد پروتئین آلفاسینوکلئین در سلول‌های عصبی شدند تا از این سلول‌ها به عنوان سلول‌های مدل بیماری پارکینسون استفاده کنند. این سلول‌های عصبی به شدت به تیمار با روتنون واکنش نشان دادند و علاوه بر ایجاد سمیت، طول رشته‌های نوریت نیز در اثر تیمار با سم روتنون کاهش یافت.

همچنین در این مطالعه تاثیر عصاره سه نوع زیتون ایرانی شامل زیتون روغنی، زیتون زرد و زیتون مجنون بر این نوع سلول‌ها بررسی شد.

نتایج این بررسی نشان داد که عصاره این زیتون‌ها می‌تواند به صورت معنی‌داری سلول‌های عصبی را در مقابل سمیت ناشی از روتنون حفظ کند و میزان رادیکال‌های آزاد اکسیژن درون این سلول نیز به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد.

پاکسازی رادیکال‌های فعال نشان داد که این عصاره‌ها می‌توانند از طریق





اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :
سمت :
نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :
شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :
نشانی :
کدپستی : تلفن :
موبایل :
مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ
بانک
واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۹۰۰۰۰ (نود هزار) تومان

شهرستان ۱۰۵۰۰۰ (یکصد و پنج هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۱۷۰۰۰۰ (یکصد و هفتاد هزار) تومان

شهرستان ۲۰۰۰۰۰ (دویست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان

شهرستان ۳۶۰۰۰۰ (سیصد و شصت هزار) تومان

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

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



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر لاکتیکی



پگاه: طعم خوش سلامتی

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸

www.golpayegan.pegah.ir



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

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



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

SINCE 1993

NINA

روغن های گیاهی



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure

۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C

بالاترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کردنی نینا)

Omega 3&6&9

دارای امگا ۳ و 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



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

golhaco drmehdikarimi

Info@golhaco.ir golhaco

golhaco1 golha.club

golha.kitchen golhakids

golhaplus golhaint



Scan me



www.golhaco.com



لاکیدو

بسته بندی
جدید



#لاکیدوسالمتره

جدید



زغال اخته

سن ایچ
دیگر هیچ

@sunichlife
www.sunich.org