

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منابع غذایی

فروردین ماه ۱۴۰۱ - شماره ۴۲ دوره جدید (۱۴۷) - قیمت ۴۰۰۰۰ تومان



دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی

شخصیت سال ۱۴۰۰
صنعت غذا شد

سازمان غذا و دارو
۱۴۰۱



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





دلیپذیر®

از سال ۱۳۲۸

تفاوت در دلیپذیر بودن است

سال نو مبارک



الحمد لله الذي
جعل لنا هذا اليوم
يقدم لكم
نوشاب

مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳

صنایع غذایی مدلل



- تولیدکننده بذور و دانه‌های روغنی
- پیشگام در توسعه کشت قراردادی با کشاورزان (۱۵هزار هکتار)
- بزرگترین کارخانجات روغن‌کشی کشور
- دومین تولیدکننده انواع روغن‌نباتی در کشور
- تولیدکننده آب آشامیدنی در غرب کشور
- تولیدکننده انواع سس
- بزرگترین تولیدکننده کره گیاهی (مارگارین) در کشور



www.modalalco.com

مدلل

پایداری، شکوفایی، آبادانی



هریسته یه قصه خوشمزه!



#خوشمزه_گذرونی

www.namino.ir
@namino.ir

Easy &
Fast

تروند

تروند زعفران قاینات
سال جدید
سبک جدید
زعفران آماده ی مصرف



سال نو مبارک



خراسان جنوبی، قاین، شهرک صنعتی، شرکت تروند زعفران قاین
تهران، خیابان مطهری، اورامان، بلاک ۱۸، دفتر عرضه محصولات شرکت تروند زعفران قاین
تهران: ۰۲۱۸۸۳۴۶۴۷۷ / ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸ / ۰۹۲۲۹۵۶۵۷۳۱
قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸
@saffrontarvandofficial
www.tarvandsaffron.ir/com Email: extract@tarvandsaffron.com



روز از نو ...

سال نو مبارک



[ba_foods](https://www.bafoods.com)
www.bafoods.com
t.me/ba_foods





Gharchino® FOODS



قارچینو

Blanched MUSHROOMS

- اولین صادرکننده کنسرو قارچ
- اولین صادر کننده بلنچ قارچ
- تامین کننده قارچ بلنچ شده برای واحدهای صنایع غذایی
- تامین کننده قارچ بلنچ شده پاستوریزه برای صنایع غذایی، کیترینگ ها و رستوران های معتبر کشور



www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino
شرکت کشت و صنعت قارچ
و صنایع تبدیلی پارس شهریار



کنسرو قارچ در اوزان متنوع

قارچ بلنچ پاستوریزه

۱۴۰۱

سازندگی مبارک



شوگودر فنډوقی طعمی خاص و دلپذیر



واندر دارک طعمی متفاوت و بی نظیر



+982632306670
info@dorna-co.com
www.dorna-co.com





لبنی دوننه آمل

DOOSHEH DAIRY Co.
www.harazdairy.com

سازنو مبرک

HAPPY NOWRUZ



پروتئین بیشتر



ماست یونانی

Greek YOGHURT





مرشد گوهر
Morshed Gohar



تولید کننده انواع ماشین آلات نان های حجیم و نیمه حجیم کیک و شیرینی



تلفن : ۰۲۱۸۸۷۴۴۳۱۱
morshedgohar.com

آدرس: کیلومتر ۲۵ جاده آبعلی
شهرک صنعتی خرم دشت
سی متری اول، خیابان دوم شرقی پلاک ۵۶ و ۵۸



صنایع غذایی ایران
Iran Food Industries




تهران، خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی، نبش خیابان ۳۷، پلاک ۳۰۱

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۶۲۳۵۷ فکس: ۰۲۱-۸۸۰۶۱۹۸۱

www.iranfoodindustries.com

info@ifinds.com

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

سال نو مبارک



شرکت صنایع غذایی سحر
تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹
www.saharfood.com @saharfood.co

۱۴۰۱

یک نام و هزار لبخند



زر فروکتوز



بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز
مالتودکسترین و نشاسته در ایران

ساز نو میل ۱۴۰۱



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰



سازنده نمبر ۱



پگاه گلیپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیرهای ورقه‌ای



پگاه: طعم خوش سلامت

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

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



سال نو مبارک





خط تولید پنیر اولیه 8VAT

از دیرباز تولید پنیر اولیه بصورت سنتی و دستی صورت می‌گرفته ولیکن با توجه به نیاز امروزه برای تولید پنیر اولیه به صورت اتومات و کاهش خطاهای اپراتوری و همچنین افزایش بازدهی (کاهش زمان فرایند و افزایش نسبت تبدیل) این امر بیش از پیش اهمیت پیدا کرده است.

شرکت آرگون صنعت نیز با نگاه به این مهم اقدام به طراحی خط تولید پنیر اولیه از ابتدا تا انتها نموده است بدین صورت که ابتدا شیر در پلیت هیتر به دمای مورد نظر رسیده و سپس اقدام به پارگیری مخزن 8VAT نموده که با تیغه های خود فرآیند هم زدن و برش لخته ها را با راندمان و بازدهی بالا انجام داده و سپس در فیلتر درام تخلیه تا لخته ها از آب پنیر جدا و ورز اولیه داده شود. پنیر اولیه آپگیری شده بر روی کانولایر علاوه بر شستشو، عملیات تکمیلی برای ایجاد لخته مناسب صورت می گیرد که همه این فرآیند پیوسته و توسط اتوماسیون صورت می‌پذیرد و کل خط بطور مداوم تحت کنترل می‌باشد.





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

نیم چاشت مقوی ورزشی



گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anataco.com

KARAVAN



سال نو مبارک

شرکت صنایع آرد ورامین پیشرو در صنعت آردسازی کشور و تولید کننده انواع آردهای خبازی، قنادی، نان های صنعتی و نیمه صنعتی (فانتزی)، ماکارونی و ...

نشانی کارخانه: ورامین، میدان ولیعصر، روبروی هتل شایان، خیابان شهید شیرازی نیا
تلفن: ۰۲۱-۶۷۵۱۲ آزمایشگاه: ۳۶۳۸۱۱۵۰

 www.savco.co.ir

 office@savco.co.ir

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

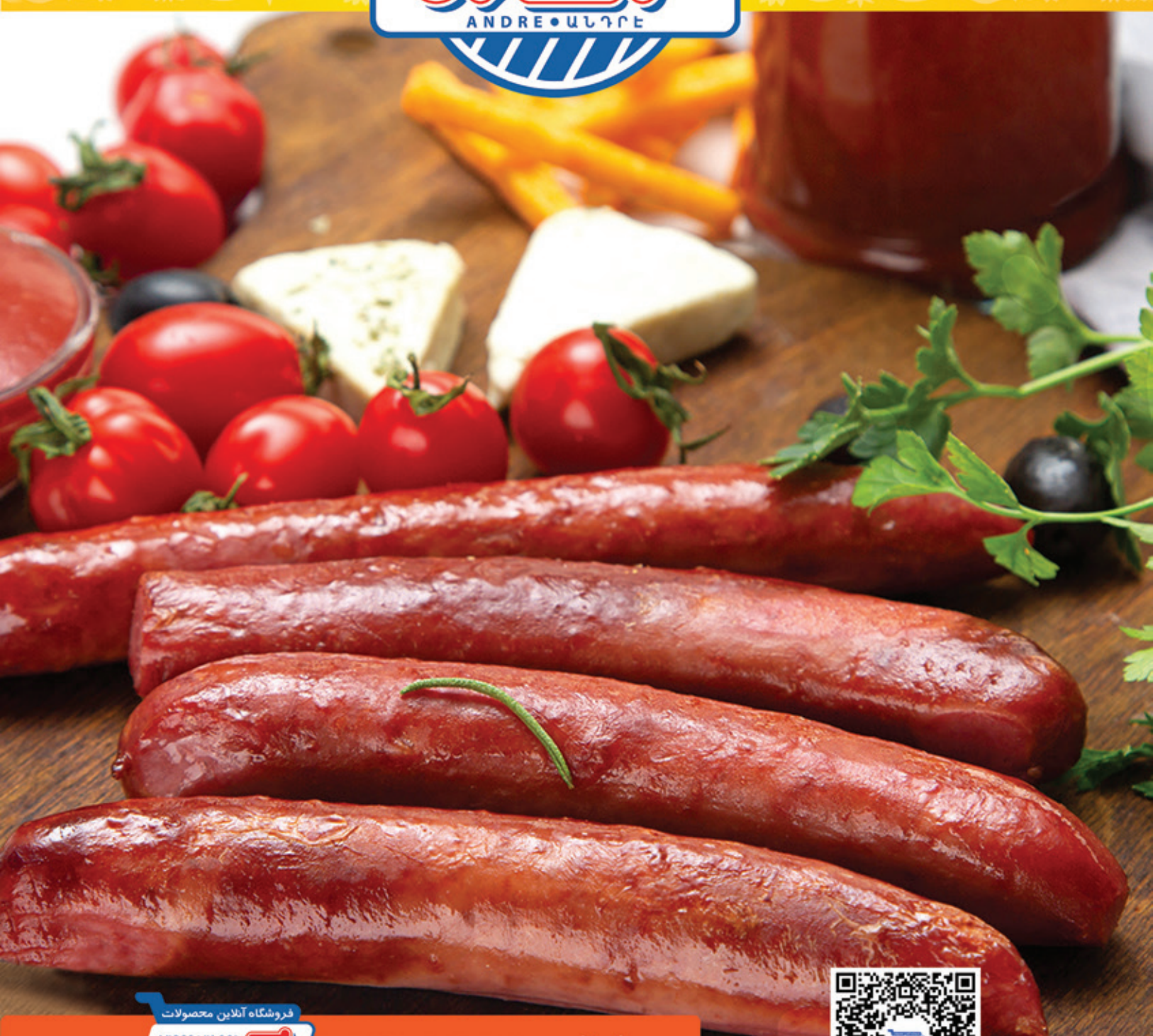


آرد ورامین
صنایع آرد ورامین

ثبات یعنی اعتماد

www.andre.ir

فرآورده های گوشتی



فروشگاه آنلاین محصولات
ANDRE • ULTRA
آندره
ONLINE SHOP

andre.shop

میلانو MILANO





زر ماکارون

با آرد سمولینا



عید و
مهمونی به پاستا ...
سال نو مبارک



شرکت آرد دره شهر

تولید کننده انواع آرد و سیوس



سال نو مبارک



آدرس: ایلام - دره شهر - کیلومتر ۵ جاده ایلام

صندوق پستی: ۶۹۶۱۱۶۵۹۵۱

تلفکس: ۳۴۰۱ - ۳۴۰۰ - ۰۸۴۳۵۳۷ و ۰۸۴۳۵۳۷۳۶۱۵

بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته



17-20 June, 2022

۲۷ لغایت ۳۰ خرداد ۱۴۰۱

Tehran International Permanent Fairground

محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران

www.iranagrofoodfair.com

Organized by :



ستاد برگزاری :

تلفن : ۵۹ - ۸۸۰۵۹۴۵۷

فکس : ۸۸۰۴۴۸۱۷



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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

شعبه مکتب‌داری

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسن‌زاده، علی اکبر علیان نژادی

سالمات آزاد

« فهرست »



43
در ششمین همایش امین‌الضرب
سه کار آفرین صنعت غذا
نشان امین‌الضرب دریافت کردند



47

صادر کنندگان برگزیده
صنعت غذای آذربایجان شرقی
در سال ۱۴۰۰ معرفی شدند

عناوین

سرمقاله	۲۴
اخبار	۲۵
دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی شخصیت سال ۱۴۰۰ صنعت غذا شد	۳۲
گزارش صنعت غذا از بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران به میزبانی گروه صنعتی و پژوهشی زر	۳۸
دکتر سید محمد حسینی: گروه صنعتی و پژوهشی زر درمقایسه با شرکتهای اروپایی و کانادایی برتری دارد	۴۲
در ششمین همایش امین‌الضرب سه کارآفرین صنعت غذا نشان امین‌الضرب دریافت کردند	۴۳
قیمت تمام شده محصولات غذایی می‌تواند با تغییر فرمول و نوع ترکیبات آن متغیر باشد و شامل قیمت‌گذاری واحد نمی‌گردد	۴۴
حضور گروه صنعتی و پژوهشی زر در نمایشگاه گلفود ۲۰۲۲	۴۵
دولت برنامه‌های ارائه دهد تا تولیدکنندگان صنعت غذا در رقابت با بازار جهانی باقی بمانند	۴۵
نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۷ لغایت ۳۰ خردادماه ۱۴۰۱ برگزار می‌شود	۴۶
هیچ مجوزی برای افزایش قیمت روغن نباتی صادر نشده است	۴۶
صادر کنندگان برگزیده صنعت‌غذای آذربایجان شرقی در سال ۱۴۰۰ معرفی شدند	۴۷
تولید فرآورده‌های پروتئینی با منشأ گیاهی توسط شرکت ایران ماکیمه	۴۸
با توجه به پالس‌های مثبت و احیای برجام سال ۱۴۰۱ سال خوبی برای صادر کنندگان حوزه صنعت غذا خواهد بود	۴۹
تقدیر از مدیران عامل دو شرکت صنایع غذایی درنا و آی سودا	۴۹
اخبار	۵۰
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۴
حذف یا ادامه سیاست ارز ۴۲۰۰ تومنی؟	۵۶
در چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران، از دو کارآفرین صنعت غذا تجلیل شد	۵۷
بیسکویت و انواع آن	۵۸
عدم ثبات نرخ ارز تامین مواد اولیه کارخانجات را با مشکل روبرو کرده است	۵۹
در طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا، یک نسخه واحد برای همه پیچیده شده است که قطعاً پاسخ درست از آن نباید انتظار داشت	۵۹
فرم اشتراک	۶۰

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 ۴۶، 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



32



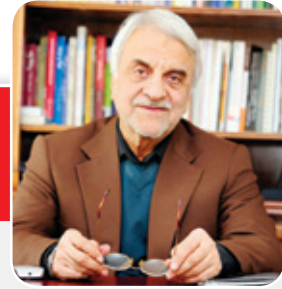
دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی
شخصیت سال ۱۴۰۰ صنعت غذا شد

گزارش صنعت غذا از بیست و هشتمین
کنگره علوم و صنایع غذایی ایران
به میزبانی گروه صنعتی و پژوهشی زر



38





نقش احیاء برجام در صنایع

بسمه تعالی

هر چند نوعاً صنعت و صنعتگران در کشور ما بدلیل فعالیت رسمی و در معرض بودن همواره و از بدو پیروزی انقلاب اسلامی دچار مشکلات از جمله تهیه مواد اولیه و قطعات، مسائل مالیاتی، بیمه، قانون کار و غیره بوده اند اما تحریم های اعمال شده جدید با پشتیبانی قطعنامه های مصوب شورای امنیت که در آن شرق و غرب علیه کشورمان ائتلاف و اجماع داشتند موجب گردید تا فصل جدیدی در مشکلات صنایع کشور گشوده شده و حتی در سالی که مزین به عنوان «رفع مشکلات صنایع» بود با قطعی برق یا گاز یا کمبود آب روبرو شوند. با امضای معاهده برجام توسط دولت آقای حسن روحانی امید به آن بود که حداقل در خصوص روابط بین المللی و تامین تدارکات مورد نیاز صنایع، مدیران آن تاحدی نفس تازه کنند و طلوعه آن هم کم و بیش هویدا گردید اما با خروج آمریکا از برجام شرایط مجدداً دچار سختی مضاعف شد و از همه مهمتر آنکه صادرات کالا را با مشکلات متعدد روبرو ساخت و صادرکنندگانی که موفق به این کار می شدند برای دریافت وجوه خود زیان های فاحشی را متحمل می گردیدند و البته در امر تامین نیازهای صنعتی نیز چنین هزینه هائی را داشتند. اشکال کار آنست که صنایع ما علاوه بر مشکلات داخلی که ظاهراً هرگز رفع نمی شود بلکه افزایش می یابد، از لحاظ ارتباطات بین المللی دچار خوف و رجا هستند.

خوف و رجا یعنی آنکه تکلیف آنها از لحاظ مراودات روشن نیست. ارتباطات بانکی و پذیرش مقررات AFTF ظاهراً منوط به موفقیت در مذاکرات برجام شده است و احیاء برجام نه معلوم است و نه منتفی. بنابراین صاحبان و مدیران صنایع با یک چشم بدنبال خودکفائی و با چشم دیگر بدنبال ارتباطات بازرگانی و صنعتی با خارج از کشور هستند و بعلاوه بیم آن دارند که برای حل مسائل فنی و صنعتی خود و تامین آنها در داخل متحمل هزینه های کلان شوند، ولی ناگهان با موفقیت مذاکرات برجام با ورود سیل آسای کالای خارجی و تدارکات مورد نیاز مواجه گردند، این حالت خوف و رجا شاید از قطع قطعی روابط خارجی سنگین تر و مشکل آفرین تر باشد. با اینهمه امید به آن است که در عین تلاش برای تامین نیازها از داخل کشور روابط بین المللی ما اعم از تامین نیازها و صادرات شکل منطقی و بین المللی گرفته و گرچه به حل بروکراسی داخلی و رفع مشکلات داخلی صنایع امید نیست اما ترمیم شدن و گسترده شدن روابط بین المللی می تواند صاحبان و مدیران صنایع را امیدوارتر نماید. امید است در سال ۱۴۰۱ هر چه بیشتر شاهد تداوم اقدامات تلاشگران صنعتی و تولیدی و درخشش آنان باشیم.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

وی اعلام کرده است که کالاهای ایرانی و ترکی جایگزین مواد غذایی، آب میوه و انواع پودرهای شست و شو و زغال وارداتی از اوکراین خواهند شد.



نایب رییس کمیسیون توسعه صادرات غیرنفتی اتاق بازرگانی ایران: قطر بازار مناسبی برای محصولات کشاورزی و غذایی ایران است

نایب رییس کمیسیون توسعه صادرات غیر نفتی اتاق بازرگانی ایران گفت: توسعه روابط با قطر می تواند کشور را به بازارهای بین المللی متصل کند و موجب افزایش تجارت ایران شود. به گزارش ایرنا؛ مصطفی موسوی با بیان اینکه قطر و عمان تعادل اقتصادی کشورهای حوزه خلیج فارس را ایجاد می کنند، اظهار داشت: توسعه تجارت با این کشورها می تواند افزایش صادرات و واردات را به همراه داشته باشد.

ماکارونی، مرغ و تخم مرغ اوکراین سهم بسیاری را از بازار عراق به خود اختصاص داده بود، اما با توجه به حادثه جنگ پیش آمده، عراق باید جایگزینی را برای تامین کالاهای خود داشته باشد.

حسینی با بیان اینکه ایران و ترکیه از نخستین کشورهایی هستند که می توانند تامین کننده نیاز عراق باشند، گفت: اوکراین یکی از کشورهای قوی در زمینه مواد غذایی بود که می توانست کالای ۶۰۰ میلیون نفر را تامین کند؛ از سوی دیگر به عنوان هشتمین کشور ذخایر معدنی جهان نیز شمرده می شود.

وی افزود: اورانیوم، منگنز، سنگ آهن و ذغال سنگ از کالاهایی بود که اوکراین تولید می کرد و با توجه به دسترسی به آبهای آزاد، رقیب سرسختی در بازار عراق به شمار می آمد.

عضو هیات رییس اتاق بازرگانی ایران و عراق گفت: اتفاقات رخ داده در اوکراین، می تواند فرصتی برای تجار ایرانی باشد تا سهم بیشتری از بازار عراق را به دست آورند و صادرات میلگرد و مواد فولادی به این کشور را افزایش دهند.

حسینی تاکید کرد: در صورت برنامه ریزی درست و بهره مندی مناسب برای تامین نیاز عراق به کالاهای غذایی و معدنی، می توان به سرعت صادرات به این کشور را افزایش داد و سهم بیشتری از بازار عراق را به دست آورد.

براساس این گزارش عضو اتاق بازرگانی استان سلیمانیه از توقف کامل واردات از اوکراین خبر داده بود که موجب خسارت شدید به بازرگانان در این بخش شده است.



عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی خبر داد: افزایش صادرات ایران به عراق در پی جنگ در اوکراین

عضو هیات مدیره اتاق بازرگانی مشترک ایران و عراق گفت: در پی اتفاقات پیش آمده در اوکراین، واردات عراق از این کشور کاهش می یابد و ایران می تواند سهم این بازار را به دست بگیرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی «گرو فود نیوز»، «سید حمید حسینی» با بیان اینکه اوکراین سهم قابل توجهی در بازار عراق داشت، اظهار کرد: مواد غذایی و مواد معدنی از عمده صادرات این کشور به عراق بود که با وجود تبلیغات انجام شده، مورد استقبال نیز قرار می گرفت.

وی با بیان اینکه کالاهایی مانند میلگرد توسط تجار کویت از اوکراین به عراق صادر می شد، خاطرنشان کرد: در زمینه مواد غذایی اقلامی مانند غلات،



قیمت تولیدکننده و مصرف کننده چای همزمان روی کالا درج شود

رئیس کمیسیون تخصصی چای اتحادیه بنکداران مواد غذایی با درخواست از دولت برای اجرای طرح درج قیمت تولید کننده، از سال آینده گفت: برای اینکه مردم سردرگم نشوند باید علاوه بر درج نرخ تولید کننده، قیمت مصرف کننده نیز به طور هم زمان درج شود.

به گزارش تسنیم؛ احمدرضا بخشی رئیس کمیسیون تخصصی چای اتحادیه بنکداران مواد غذایی اظهار داشت: قانون درج قیمت تولید کننده بر روی انواع چای ایرانی و خارجی مصوب و ابلاغ شده است و بازرسان وزارت صنعت، کشاورزی و تعزیرات بر این قیمت ها نظارت دارند اما واحد های تولیدی و توزیعی هنوز نتوانسته اند زیر ساخت های خود را برای این شرایط آماده کنند.

وی افزود: در حال حاضر فشار تامین و توزیع چای مورد نیاز شب عید نیز وجود دارد که اجرای این طرح در این شرایط باعث ایجاد اختلال در روند تولید و توزیع شده است، به همین منظور از مسئولان درخواست می شود که اجرا را به سال آینده موکول کنند تا بخش خصوصی بتوانند امور حسابداری و قیمت گذاری خود را آماده کنند.

وی اظهار داشت: صنعت چای با توجه به وابستگی به نرخ ارز و واردات، دارای قیمت تمام شده متغییر است و تعیین قیمت ثابت برای این کار دشوار است.

بخشی در پاسخ به اینکه در گذشته نیز هزینه های تمام شده چای متغیر بوده است به چه دلیل در طرح قیمت مصرف کننده با مشکل مواجه هستید، گفت: در گذشته که قیمت مصرف کننده بر روی کالا درج می شد با در نظر گرفتن نوسان قیمتی یک قیمت ثابت برای محصول اعلام می شد اما در حال حاضر که قیمت ثابت در نظر گرفته شده است متغیرهای هزینه تولید را شامل نمی شود.

رئیس کمیسیون تخصصی چای فدراسیون صنایع



جنوب کرمان با راه اندازی ۱۴ کارخانه برنامه جهش تولید رب گوجه را کلید زد

مسئولان در جنوب استان کرمان با اشاره به میزان کاشت گوجه فرنگی در این منطقه می گویند که با هدف توسعه صادرات، تعدیل قیمت و نیز جلوگیری از زیان کشاورزان برنامه ها برای راه اندازی یا فعال سازی ۱۴ کارخانه تولید رب عملیاتی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی معاون امور صنایع سازمان صنعت، معدن و تجارت جنوب کرمان با بیان اینکه تاکنون و طی روزهای اخیر چهار کارخانه تولید رب گوجه در این منطقه راه اندازی شده اعلام کرد که سایر واحدها نیز در حال دریافت سوخت و آماده سازی خطوط تولید برای شروع فعالیت هستند.

بر اساس این گزارش به نقل از روابط عمومی این سازمان، حسین سعیدی گفت: با نزدیک شدن به فصل برداشت گوجه فرنگی در جنوب کرمان، به منظور توسعه صادرات، تعدیل قیمت ها و جلوگیری از زیان کشاورزان فعال در این حوزه فعالیت این واحدهای تولیدی با جدیت در این زمان برنامه ریزی شد.

وی تصریح کرد: این واحدهای تولیدی به صورت میانگین سالانه بیش از ۱۰۰ هزار تن گوجه فرنگی از کشاورزان خریداری می کنند و توانایی تولید ۱۶ هزار تن رب گوجه فرنگی را نیز دارند.

سعیدی گفت: با هدف توسعه صادرات و صنایع رب گوجه فرنگی نیز نشست های مشترک با کارخانه های تولید کننده رب، شرکت شهرک های صنعتی و اتاق بازرگانی، همچنین کنسرسیوم صادراتی جنوب کرمان تشکیل شده و ادامه کارها در حال پیگیری است.

بر اساس این گزارش جنوب استان کرمان از قطب های مهم تولید محصولات جلییزی، مرکبات و خرما در کشور به شمار می رود.

وی با تاکید بر اینکه این دو کشور در نقشه های سیاسی جهان فعال هستند، تصریح کرد: با توسعه تعاملات سیاسی که طی سفر رییس جمهوری به قطر رخ داده است می توانیم در زمینه اقتصادی نیز گسترش مبادلات را تجربه کنیم.

موسوی با اشاره به امضای تفاهمنامه های متعدد در سفر رییس جمهوری به قطر، خاطرنشان کرد: این قراردادها میان دو کشور می تواند بر توسعه تجارت تاثیر مناسبی بگذارد و موجب افزایش صادرات غیر نفتی کشور شود.

وی با اشاره به تاسیس ساختمان تجاری ایران در قطر، تاکید کرد: این اتفاق مهمی است که می تواند برای تجار در بازار این کشور ثبات ایجاد کند و با تکمیل اطلاعات و اشتراک گذاشتن آن برنامه ریزی دقیق تری را در اختیار فعالان اقتصادی بگذارد.

نایب رییس کمیسیون توسعه صادرات غیر نفتی اتاق بازرگانی ایران با اشاره به برگزاری جام جهانی فوتبال در قطر گفت: تاکنون به دلیل برنامه ریزی برای ساخت باشگاه، خرید مصالح ساختمانی ایرانی افزایش یافته بود اما پیش بینی ها نشان می دهد که با برگزاری این مسابقات جهانی تقاضا در این زمینه کاهش می یابد.

وی با بیان اینکه بازار قطر تقاضای مواد غذایی را از ایران دارد، خاطرنشان کرد: فرآوری کالاهای خوراکی به ویژه در زمینه محصولات کشاورزی بسیار مورد اهمیت است اما در کنار آن، محصولات پتروشیمی نیز مورد توجه است که می توانیم با تامین تکنولوژی مناسب پروژه های مشترک تولیدی را در دستور کار قرار دهیم.

موسوی با بیان اینکه بخش مهمی از ترانزیت دریایی از طریق دبی انجام می شود زیرا زیرساخت های لازم را فراهم کرده است، خاطرنشان کرد: امضای تفاهمنامه در زمینه کارگو با قطر می تواند بازار جهان را به ایران متصل کند که در این زمینه امضای برجام نیز تاثیرگذار خواهد بود.

پرهام رضایی راهاندازی آزمایشگاه‌های مرجع سنجش سلامت محصولات صادراتی کشاورزی در استان البرز را ضروری دانست و از پیگیری معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی استان برای راهاندازی این آزمایشگاه‌ها خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ رئیس اتاق کرج با تأکید بر ضرورت راهاندازی آزمایشگاه‌های مرجع سنجش سلامت محصولات صادراتی کشاورزی در البرز گفت: معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی البرز با همکاری آزمایشگاه‌های همکار آزمون استان به دنبال عملیاتی شدن این تصمیم هستند.

پرهام رضایی در هشتاد و پنجمین جلسه شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی البرز در مورد تسهیل صدور گواهی سلامت توسط سازمان غذا و دارو به‌عنوان پیش‌نیاز صدور گواهی قرنطینه برای محصولات گیاهی صادراتی به کشور روسیه گفت: بر اساس گزارش معاونت غذا و داروی استان در حال حاضر تأیید سلامت تمامی محصولات گیاهی صادراتی توسط سازمان غذا و دارو منتفی است.

وی ادامه داد: با توجه به نامه ارائه شده در اول اسفندماه سال جاری از سوی وزارت جهاد کشاورزی، مقرر شده است که تنها برای محصولاتی مشتمل بر گوجه‌فرنگی، خیار، بادمجان، سیب‌درختی و فلفل پروانه بهداشتی مبنی بر تأیید سلامت محصول توسط سازمان غذا و دارو صادر شود.

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی کرج گفت: در سطح استان جلساتی با حضور مسئولان دانشگاه علوم پزشکی در حوزه معاونت غذا و دارو و آزمایشگاه‌های همکار آزمون برگزار و پتانسیل‌های البرز در راستای تعیین سلامت محصولات و صدور گواهی سلامت برای محصولات صادراتی کشاورزی از مبدأ استان مورد سنجش و ارزیابی قرار گرفته است.

وی توضیح داد: فهرستی از اسامی آزمایشگاه‌های همکار آزمون فعال در البرز که می‌توانند در کنار معاونت غذا و دارو استان در فرآیند تعیین و صدور گواهی سلامت محصولات کشاورزی صادراتی استان اقدامات لازم را انجام داده و فعالیت کنند، به آزمایشگاه مرجع در تهران ارسال شده است.

رضایی در ادامه تشریح کرد: مسئولان دانشگاه علوم پزشکی استان در معاونت غذا و دارو با همکاری آزمایشگاه‌های مربوطه به دنبال راهاندازی آزمایشگاه‌های مرجع سنجش سلامت محصولات صادراتی و صدور گواهی برای آن اقدام در جهت

واردکنندگان کنند متناسب با کاهش هزینه‌ها حذف واسطه‌های غیر ضرور، حداقل سه درصد کمتر از مجموع ضرایب توزیع (پخش و خرده فروشی) خواهد بود.

۴- در مواردی که شرکت‌های پخش اقدام به فروش کالا به عمده فروشان یا شرکت‌های پخش استانی یا منطقه‌ای می‌کنند مجموع ضریب متعلقه حلقه‌های توزیع تا مرحله خرده فروشی نمی‌تواند از ضریب پخش (هزینه‌ها و سود مصوب پخش) بیشتر باشد.

۵- فروشگاه‌های مجازی در عرضه کالا به صورت خرده فروشی به مصرف کنندگان همانند موارد لحاظ شده برای فروشگاه‌های زنجیره‌ای هستند.

۶- انواع سبزی، صیفی و میوه، حبوبات و غیر بسته بندی و فله و همچنین کالاهایی که از طریق شرکت‌های پخش توزیع نمی‌شوند، تابع ضرایب مصوب قبلی مرتبط با خود هستند.

لازم به ذکر است هر گونه افزایش قیمت کالا به بهانه مصوبه ابلاغی ممنوع بوده و حسب بررسی‌های صورت گرفته توسط سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان و اظهارات انجمن‌ها و تشکل‌های صنعت پخش سراسری، منطقه‌ای و استانی هزینه‌های مربوط در ضرایب اعمالی، قبل از قیمت کالا لحاظ شده است.

همچنین بر اساس ابلاغیه اتاق اصناف ایران به اتاق‌های اصناف سراسر کشور، نظارت بر ضرایب کالاهای عرضه شده توسط حلقه‌های تامین و توزیع در دستور کار واحدهای بازرسی و نظارت اتاق‌های اصناف سراسر کشور و اتحادیه‌های صنفی با همکاری و هماهنگی دستگاه‌های مربوط قرار خواهد گرفت و در صورت هر گونه تخلف، برخورد قاطع و موثر انجام خواهد شد.



رئیس اتاق کرج: آزمایشگاه‌های سنجش سلامت محصولات کشاورزی در البرز راه‌اندازی می‌شود

غذایی ادامه داد: بسیاری از واحد‌های تولیدی نیز هنوز نحوه محاسبه قیمت تولید کننده را بر اساس شرایط جدید بلد نیستند.

وی تصریح کرد: در طرح قیمت گذاری قیمت تولید کننده چای برای اینکه مردم سردرگم نشوند علاوه بر درج نرخ تولید کننده، باید قیمت مصرف کننده نیز درج شود.



جزئیات ضرایب سود و هزینه‌های پخش و توزیع کالا

اتاق اصناف ایران اعلام کرد که ضرایب سود و هزینه‌های پخش و توزیع کالا ابلاغ شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از اتاق اصناف ایران؛ بر اساس ابلاغیه سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان، در راستای اصلاح ضرایب سود و هزینه‌های پخش فروشگاه‌های زنجیره‌ای، عمده‌فروشی و خرده‌فروشی و جهت اجرای طرح شفاف سازی قیمت و درج قیمت تولید کننده و درخواست‌های متعدد واصله از سوی عوامل توزیع، ابلاغیه مربوط همراه با جدول و توضیحات مرتبط در ادامه می‌آید:

۱- حداکثر درصد ضرایب سود و هزینه‌های شرکت‌های پخش با هر نوع گستره فعالیت (استانی، منطقه‌ای و سراسری) به صورت یکسان و در قالب پنج گروه کالایی مطابق جدول فوق تعیین شده است.

۲- حداکثر درصد ضرایب سود و هزینه‌های پخش برای کالاهایی که احياناً در جدول فوق ذکر نشده است، معادل سود در نظر گرفته شده برای گروه دوم خواهد بود. در صورت وجود هر گونه درخواستی مبنی بر تغییر گروه اینگونه کالاها موارد باید به صورت مکتوب به سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان اعلام شده تا پس از انجام بررسی، اقدام لازم صورت پذیرد.

۳- در صورتیکه فروشگاه‌های زنجیره‌ای اقدام به تامین کالا به صورت مستقیم از تولیدکنندگان یا

این امر و مسائل دیگر باعث افزایش قیمت برنج ایرانی گردیده است در حال حاضر برنج ایرانی با کیفیت در شمال از ۷۵ الی ۸۰ هزار تومان نسبت به کیفیت و درصد خرده برنج قیمت دارد چطور می‌شود در تهران این برنج در سطح خرده‌فروشی ۶۵ هزار تومان می‌باشد؟
علیهذا این گونه قیمت دستوری باعث درگیری و بستن واحدهای صنفی خواهد شد.



رئیس سازمان حمایت: سهمیه شکر استان‌ها تعیین شد/ تخفیفات ۶۰ تا ۹۰ درصدی برچیده می‌شوند

عباس تابش گفت: تخفیف‌ها ادامه دار و شفاف خواهد شد، اما خبری از تخفیف ۹۰ یا ۶۰ درصدی نخواهیم داشت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، عباس تابش رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان، می‌گوید: بر اساس قیمت تولید کننده بازرسی خواهیم کرد. قیمت تولید کننده برای ۷ هزار قلم کالا اجرا شده که برای ۴ هزار و ۵۰۰ قلم کالا کاهش ۵ تا ۶۵ درصدی قیمت به همراه داشته است. به طور متوسط کاهش نرخ ۴۰ درصدی خواهیم داشت. سهمیه شکر استان‌ها امروز تعیین و ابلاغ خواهد شد.

اولین مرحله طرح درج قیمت تولید کننده در آذر اجرا شد، دی مرحله دوم و سوم اجرایی شد و ۲۳ بهمن مرحله چهارم آن اجرا خواهد شد. مرحله پنجم که مرحله نهایی است هم اواسط اسفند اجرا خواهد شد. کالاهایی که در مرحله اول مشمول قیمت گذاری شدند امروز وارد بازار شدند و حالا پیر بخشی آن مشخص خواهد شد.

عده‌ای این روش را غلط و پر دردسر می‌دانند. حسن فروزان فرد عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی تهران که می‌گوید: مفهوم قیمت گذاری توسط تولیدکننده و در ابتدای زنجیره یک روش



رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی تهران: امکان کاهش دستوری قیمت برنج وجود ندارد

یک مقام صنفی با اشاره به فشار دولت به واحدهای صنفی برای فروش برنج با قیمت تعیین شده توسط وزارت جهاد کشاورزی (زیر قیمت تمام شده) درباره عواقب این اقدام و بسته شدن واحدهای صنفی هشدار داد.

به گزارش مهر، محمد آقاظاهر، رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی تهران در نامه‌ای به رئیس اتاق اصناف تهران با اشاره به فشار دولت به واحدهای عرضه برنج برای فروش این محصول به قیمت تعیین شده توسط وزارت جهاد کشاورزی (زیر قیمت تمام شده) درباره عواقب این اقدام و بسته شدن واحدهای صنفی هشدار داد. در متن این نامه آمده است:

جناب آقای فراهانی

ریاست محترم اتاق اصناف تهران

پیرو نامه شماره ۴۰۰/۰۳/۱۲۵۵ مورخ ۱۴۰۰/۱۱/۱۸ به استحضار می‌رساند از امروز بازرسان سازمان جهاد کشاورزی (بازرسان صمت که مأمور خدمت شده‌اند) به واحدهای صنفی که به فروش برنج ایرانی اشتغال دارند مراجعه و اعلام نموده‌اند که قیمت برنج ایرانی به صورت خرده‌فروشی مبلغ ۶۵۰۰۰۰ ریال می‌باشد و بیشتر از این مبلغ جریمه می‌شوند که تعدادی از کسبه را جریمه نموده‌اند با توجه به اینکه امسال به دلیل عدم بارندگی مناسب در حدود ۴۰٪ کمتر تولید داشتیم و هر ساله جهت حمایت از تولید برنج داخلی از تاریخ ۰۵/۰۱ لغایت ۰۹/۰۱ ممنوعیت واردات برنج خارجی انجام می‌شود و با توجه به کمبود ۴۰ درصد برنج، باید این ممنوعیت برداشته می‌شد و شرکت مادر تخصصی بازرگانان دولتی نیز جهت تنظیم بازار در سطح گسترده نسبت به توزیع برنج تنظیم بازاری اقدام می‌نمود که به موقع و در سطح گسترده اقدام نکردند و

تسهیل فرآیندها هستند. وی افزود: مسئولان حوزه معاونت و غذا و دارو استان پیش فاکتور خرید دستگاه‌های مورد نیاز راهاندازی آزمایشگاه‌های مرجع را دریافت کرده و به‌واسطه وزارت بهداشت با مجموعه‌هایی هماهنگ شده‌اند تا از طریق هیات امنای ارزی استان خرید این دستگاه‌ها و تجهیزات مربوطه انجام شود.



حداکثر قیمت هر کیلو زعفران ۳۶ میلیون تومان است

نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: قیمت هر کیلو زعفران در بازار بین ۱۹ تا ۳۶ میلیون تومان است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری قیمت کنونی هر کیلو زعفران دسته را ۱۹ میلیون تومان، پوشال کهنه ۲۳ میلیون تومان، پوشال نو را ۲۵ میلیون تومان، نگین کهنه ۲۶ تا ۲۸ میلیون تومان و نگین نو ۳۲ تا ۳۶ میلیون تومان اعلام کرد. بررسی‌ها از سطح بازار نشان می‌دهد که دیگر خبری از جهش قیمت طلای سرخ نسبت به ماه‌های آبان و آذر نیست و طی هفته‌های اخیر بازار به ثبات نسبی رسیده است.

نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: با رشد صادرات در اسفند و کمبود عرضه به منظور مدیریت توسط کشاورزان پیش بینی می‌شود که قیمت زعفران در بازار روند افزایشی به خود بگیرد. گزارش‌های میدانی حاکی از آن است که هر مثقال زعفران ۱۵۰ تا ۱۸۰ هزار تومان و برخی برندها به سبب بسته بندی‌های خاص تا ۲۵۰ هزار تومان عرضه می‌شود.

قادری فرمدیرعامل سازمان مرکزی تعاون روستایی کاهش تولید را علت اصلی افزایش قیمت در بازار می‌داند و معتقد است که قیمت زعفران باید واقعی و براساس نرخ دلاری باشد.

را با نظرات ما تولید کنند تا با کسب گواهی حلال باشد، ما می‌توانیم از این فرصت برای گسترش تجارت حلال ایران در بخش صنایع غذایی در دنیا استفاده کنیم.

وی با اشاره به بهره‌مندی ایران از ظرفیت‌های مختلف مانند وجود ۹ درصد منابع معدنی دنیا گفت: سرمایه‌گذاران لهستانی برای ورود به این بخش اعلام آمادگی کرده‌اند، ما با وجود چنین فرصت‌هایی نباید خام‌فروشی کنیم و با جذب سرمایه و تکنولوژی خارجی ارزش افزوده ایجاد کرده و از سوئی درآمد ارزی کشور را افزایش دهیم.

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و لهستان گفت: تلنگرهایی مانند تحریم باید ما را به سمتی هدایت کند که اقتصاد ایران را غیرنفتی کنیم.

وی با اشاره به مذاکرات انجام شده میان ایران و لهستان در راستای تقویت صنعت توریسم افزود: با توجه به ظرفیت‌های تاریخی ایران و جاذبه‌های طبیعی و اقلیمی کشورمان در صورت اطلاع‌رسانی و بازاریابی فرصت‌های خوبی در این زمینه وجود دارد و همچنین اشتیاق برای سفر توریستی به لهستان در میان ایرانی‌ها دیده می‌شود، اما ایجاد زیرساخت‌هایی مانند راه‌اندازی پرواز مستقیم تهران-ورشو و برعکس آن ضرورت دارد.

بنامولایی در ادامه عدم امکان استفاده از کارت‌های اعتباری بین‌المللی در ایران را از دیگر مشکلات رونق صنعت توریسم در کشورمان برشمرد و گفت: به دنبال در نظر گرفتن تمهیداتی هستیم تا با همکاری یکی از بانک‌های داخلی، کارت اعتباری ایران قابلیت شارژ معین بر اساس درخواست گردشگران تهیه و بعد از پایان سفر موجودی شارژ باقیمانده در قالب ارز به وی عودت داده شود.

وی با اشاره به اینکه حدود ۸۰ درصد ماکارونی کشور و ۹۰ درصد قارچ ایران در البرز تولید می‌شود، افزود: در زمینه فرش دستباف و ماشینی و سنگ‌های تزئینی می‌توانیم فروش خوبی در بازار لهستان داشته باشیم، دمنوش‌ها و گیاهان دارویی ایرانی نیز از جمله ظرفیت‌های بالقوه برای گسترش بازار در لهستان محسوب می‌شود.

صنعتی و یا استیل از لهستان به ایران است.

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و لهستان و عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی البرز با بیان اینکه خوشبختانه علی‌رغم شرایط تحریمی روابط میان ایران و لهستان مجدد تقویت شده است، افزود: در سال‌های ابتدایی اعمال تحریم‌ها علیه کشورمان و تأثیر آن بر جابجایی پول کمی سطح معاملات ما با لهستان کم‌رنگ شد، اما در حال حاضر شاهد بهبودی نسبی در این زمینه هستیم.

وی عنوان کرد: با توجه به ظرفیت‌های گسترده میان ایران و لهستان امیدواریم سطح و حجم روابط تجاری میان طرفین افزایش پیدا کند.

بنامولایی در ادامه با بیان اینکه تنها راه نجات کشور توسعه صادرات است، گفت: توسعه صادرات زمانی محقق می‌شود که دیپلماسی خارجی ماقوی باشد و در سفارتخانه‌ها علاوه بر کارهای سیاسی و فرهنگی به تجارت و بازرگانی نیز توجه شود.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی البرز افزود: به دلیل شرایط تحریمی اکثر تبادلات پولی ما با دیگر کشورها به روش‌های غیربانکی انجام می‌شود، این کار علاوه بر تحمیل هزینه‌های اضافی بر تجارت خارجی ایران مشکلات زیادی از جمله غیر رقابتی شدن اقتصادمان را نیز به همراه دارد.

وی در ارتباط با اهمیت افزایش سهم ایران در تجارت حلال دنیا گفت: متأسفانه در چند سال قبل و در زمان دولت نهم سهم ایران در تجارت حلال دنیا به کمتر از یک دهم رسید و روند نزولی را طی کرد، امیدواریم در دولت سیزدهم بتوانیم مجدد آن سهمیه را احیا کنیم.

بنامولایی با بیان اینکه کشور لهستان می‌تواند کانال خوبی برای ورود ایران به بازار اروپا به ویژه در حوزه تجارت حلال باشد، تشریح کرد: فعالان اقتصادی کشور لهستان به دنبال ایجاد این موقعیت هستند که برخی از محصولات خودشان

اشتباه است و در هیچ کجای دنیا چنین روشی انجام نمی‌دهند. دولت‌ها برای ساماندهی اقتصاد و تورم و ناتوانی در مکانیزم‌های درست مالیات‌گیری، این گرفتاری را برای تولیدکنندگان در ایران ایجاد می‌کنند. درج قیمت تولیدکننده می‌تواند زمینه پیچیده‌تر شدن روابط بین مردم را در شرایطی که اوضاع اقتصادی خوبی هم ندارند بیشتر کند.



لهستان دروازه ورود ایران به بازار حلال اروپا

رئیس اتاق مشترک ایران و لهستان و عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی البرز با بیان اینکه به دنبال احیای سهم ایران در تجارت حلال دنیا هستیم، گفت: لهستان می‌تواند دروازه ورود ایران به اروپا در حوزه تجارت حلال باشد.

به گزارش ایسنا، رحیم بنامولایی در جمع خبرنگاران با اشاره به اهمیت بسط و گسترش سطح روابط خارجی به ویژه با کشورهای نظیر لهستان که از دیرباز پیوند دیرینه‌ای با ایران دارند، اظهار کرد: در زمینه توسعه روابط تجاری با کشور لهستان به مدت چهار سال و در بازه زمانی سال‌های ۹۴ تا ۹۸ اتاق بازرگانی البرز عهده‌دار مسئولیت ایجاد کمیته همکاری اقتصادی ایران با کشور مذکور شد که در نتیجه آن هیات‌های تجاری از لهستان به ایران آمدند و ما نیز متقابلاً چندین هیات تجاری را به کشور مقصد اعزام کردیم.

وی در ارتباط با ظرفیت‌های صادراتی ایران به لهستان در زمینه فرش، لوازم برقی، چای و خشکبار گفت: بخشی از مرادفات تجاری میان دو کشور در زمینه تبادل دانش فنی و آخرین تکنولوژی‌ها از جمله واردات ماشین‌آلات جدید، کالاهای

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و لهستان در ارتباط با چشم‌اندازی که برای روابط میان طرفین در سال‌های آتی پیش‌بینی می‌شود، گفت: در کنار کمیسیون‌های مشترک اقتصادی دو کشور، دولت و وزارت امور خارجه هم نقش موثری دارند، خوشبختانه مسئولان معتقدند که روابط تجاری و اقتصادی ایران باید از سوی بخش خصوصی گسترش یابد.

وی عنوان کرد: جمعیت ۸۵ میلیونی ایران و ۳۵ میلیونی لهستان هر دو بازار خوبی برای گسترش سطح تعاملات دو کشور است و ظرفیت‌های مناسبی برای همکاری میان طرفین وجود دارد.



قطر ۹۰ درصد از مواد غذایی خود را وارد می‌کند

رایزن بازرگانی ایران در سفارت دوحه گفت: قطر سرزمینی خشک است که بیش از ۹۰ درصد مواد غذایی مورد احتیاج خود را از خارج وارد می‌کند. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ ابوالفضل مرادی گفت: به طور متوسط منافع حاصل از سرمایه‌گذاری‌های خارجی قطر، سالانه بین ۶ تا ۱۰ درصد است، یعنی تقریباً بین ۱۵ تا ۲۵ میلیارد دلار برآورد می‌شود و همچنین منافع حاصل از سرمایه‌گذاری‌های خارجی قطر افزون بر درآمدهای حاصل از صادرات نفت و گاز، بین ۸۰ تا ۱۰۰ میلیارد دلار در سال است، که این سرمایه‌گذاری‌ها در حوزه‌هایی مانند خرید ساختمان، هتل‌های لوکس، زمین‌های کشاورزی و دامپروری، صنایع، تیم‌های ورزشی است. بزرگ‌ترین مقصد سرمایه‌گذاری قطر، لندن به ارزش ۳۵ میلیارد پوند است و ۵

میلیارد پوند دیگر در ۵ سال آینده به آن اضافه خواهد شد.

او می‌گوید: قطر هم اکنون بیش از ۵۰۰ هزار هکتار زمین‌های کشاورزی و دامپروری در کشورهای دیگر را تحت مالکیت دارد که این امر باعث شده به سوی خودکفایی غذایی هدایت شود. این کشور سرمایه‌گذاری‌های زیادی در آلمان هم داشته از 'دویچه بانک' گرفته تا شرکت 'زیمنس' همچنین ۱۷ درصد از سهام شرکت 'فولکس واگن' متعلق به دوحه است. ارزش سهام در شرکت‌های بزرگ آلمانی از جمله فولکس واگن، زیمنس و 'سولار وولد' مبلغ ۲۰ میلیارد دلار برآورد شده است.

قطر به‌عنوان همسایه با ایران اشتراکات زیادی دارد و جزو اوپک‌گازی است، از طرفی دیگر ایران امکان سرمایه‌گذاری در عرصه‌هایی از جمله صدور خدمات فنی مهندسی و کالاهای صنعتی در کشور قطر دارد. همچنین سرمایه‌گذاری‌های خارجی قطر از مرز ۲۵۰ میلیارد دلار عبور کرده است.

سفر دو روزه رئیس‌جمهور به قطر برای شرکت در اجلاس سران مجمع کشورهای صادرکننده گاز و گسترش همکاری‌های سیاسی و اقتصادی منجر به توجه به میزان مراودات تجاری ایران با این کشور شده است.



مصرف شیر دهک‌های بالای جامعه ۱.۳ درصد کاهش یافت

بر اساس آمار ارائه شده جدید مرکز آمار ایران، مصرف انواع شیر در میان دهک‌های بالای جامعه در مقایسه با ۴ سال گذشته ۱.۳ درصد کاهش یافته

است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مرکز آمار ایران نسبت مقدار مصرف شیر معمولی و پاستوریزه خانوار طبقه بالای جامعه را در سال ۹۹ اعلام کرد که بر این اساس مصرف شیر ۱۰۳ درصد در مقایسه با سال ۹۵ کاهش یافته است.

نسبت مقدار مصرف شیر معمولی و پاستوریزه خانوارها در دهک دهم به خانوارهای دهک اول در مناطق شهری از ۵۰۰ برابر در سال ۹۵ به ۳۰۷ برابر در سال ۹۹ کاهش یافته است. این نسبت در مناطق روستایی از ۸۰۵ برابر در سال ۹۵ به ۶۰۲ برابر کاهش یافته است.



انتقاد رئیس اتاق بازرگانی ایران از قراردادهای بی کیفیت

پس از برجام

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران گفت: با توجه به نتیجه دادن مذاکرات برجام، نباید درآمدهای حاصل از فروش نفت، مانع توسعه تجارت غیرنفتی شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ غلامحسین شافعی در بیستمین نشست هیات نمایندگان اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران با اشاره به نزدیکی به آخرین روزهای تصمیم‌گیری در خصوص برجام، اظهار داشت: نگرانی فعلی مربوط به بازگشت اقتصاد نفتی بعد از نتیجه رسیدن مذاکرات است که اگر بار دیگر درآمد نفتی نقش گذشته خودش را برعهده

فرد آن هم در زمانی که در کشور حضور نداشت، فیلم تقطیع شده‌ای را منتشر کند در حالی که می‌داند آسیب اصلی را تشکل صنفی و مدنی اتاق بازرگانی می‌خورد.

رییس اتاق بازرگانی ایران تصریح کرد: اتفاقات رخ داده شده بعد از انتشار این فیلم، نیست منتشرکنندگان را آشکارتر ساخت. اگر چه هنوز زوایای پنهانی وجود دارد که اتاق رسماً تقاضای بررسی آنها را از نهادهای امنیتی و اطلاعاتی کرده است. گرچه این توطئه بسیار غیراخلاقی بود اما یک اثر جانبی داشت که آن هم طرح مبحث ۳ در هزار کارت بازرگانی در کمیسیون تلفیق بود که صحبت از ده‌ها هزار میلیارد تومان شده بود که با ارسال مستندات از اتاق برای مجلس و کمیسیون مشخص شد که در ۵ سال گذشته متوسط دریافتی به بیش از ۱۶۰ میلیارد تومان نمی‌رسد.

به گفته وی، اتاق بازرگانی نقش نمایندگی بخش خصوصی و نقش مشورتی قوا را داشته و ریاست منتخب اتاق هم در بیان مصالح کشور مهم است. هرگونه بی‌توجهی به این جایگاه و برخورد های صورت گرفته مانع از بیان مصالحی که خیر عمومی را در پی دارد نخواهد شد. اگر در این فرآیند خطایی رخ دهد نباید برخورد با آن باعث مشکلات بخش خصوصی شود بلکه باید به صورت اخلاقی پیش برود.

وی افزود: اگر شیوه رایج این باشد که برای برخورد با من بخواهند با حیثیت و جایگاه اتاق برخورد کنند و نقش‌های بزرگ را در همراهی با نظام، دولت و مجلس، ارائه مشورت‌های جدی به رهبری و سران قوا و دستگاه‌های کلیدی سیاست‌گذار اقتصادی و نقش مشورتی آن را در نظام و کارهای عظیم تحقیقاتی، اجتماعی و انتشاراتی آن را نادیده بگیرند و با اتاق تسویه حساب صورت بگیرد. و همانطور که در بسیاری از رسانه‌ها به این موضوع پرداخته شد که من باعث شدم به اتاق بازرگانی لطمه وارد شود، از همین روی در جهت حفظ کیان اتاق و اعتبار فعالان اقتصادی دارای شرافت حرفه‌ای، عاشق و فداکار برای این مرز و بوم آماده کناره‌گیری از این سمت هستم.

سوم و نبود اهلیت حرفه‌ای در بسیاری از تصمیم‌گیری‌ها است زیرا وضعیت خطرناک فعلی حاصل نداشتن اهلیت و همچنین نبود برنامه‌ها و راهبردهای توسعه اقتصادی است.

وی افزود: با قوانین متناقض و دستورات عمل‌های اجرایی که از خود قوانین متناقض تر هستند ممکن است در آینده با مشکلات بیشتری مواجه شویم. همین وضعیت را هم در سوء استفاده کنندگان در لباس تولید و بازرگانی بخش خصوصی به راحتی می‌توان یافت که در میان قوه مقننه، قوه مجریه، تولیدکنندگان و بازرگانان کشور افرادی با شرافت، اهل حق خدانشناس و وطن‌دوست به کثرت وجود دارند.

شافعی خاطر نشان کرد: نبود اهلیت حرفه‌ای را می‌توان موارد متفاوتی در یک سده گذشته مانند بحران آب، وضعیت شهرها، آلودگی هوا، فوتبال، ترافیک و قراردادهای اقتصادی که در سال‌های ۹۴ تا ۹۶ به انجام رسید که گره پول‌های بلوکه شده تا حدی باز شد و شاهد عمقی از بی‌برنامگی قراردادهای بی‌کیفیت بودیم.

وی همچنین در خصوص ویدیوی منتشر شده از سخنانش، بیان کرد: در جلسه‌ای که یک سال پیش با روسای کمیسیون‌ها با توجه به نزدیکی به تدوین برنامه هفتم بیان کردم که هدف از آن توجه به کانون‌های آسیب‌پذیری کشور بود که از یک تریبون عمومی هم گفته نشد اگر خودمان با خودمان صادقانه برخورد نکنیم و به بیان مشکلات نپردازیم نمی‌توانیم انتظار بهبود داشته باشیم. اما متأسفانه برخوردی که بر این صحبت‌ها شد، برخوردی به غایت سیاست‌زده و خارج از عرف اخلاق و مصالح عمومی کشور بود.

شافعی افزود: کلیپ ناقصی که از من منتشر شد و نکاتی که در جمع محدودی از کارشناسان مطرح کردم واقعیاتی بود که وجود داشت. در همه دولت‌ها و دوره‌های مجلس بسیاری دارای اهلیت حرفه‌ای بوده و آگاه به مسائل اقتصادی هستند اما فرد یا جریانی به قصد ضربه زدن به یک

بگیرد، برای تجارت نامطلوب خواهد شد و به همین دلیل موضوع درآمد نفتی در برهه کنونی نیاز به بازنگری جدی دارد. وی با بیان اینکه فرصت کشف اولین منبع خدادادی در کشور و موقعیت طلایی استفاده از منابع طبیعی در یک سده گذشته برای بهسازی همه جانبه و توسعه واقعی از دست رفته است، تصریح کرد: در طول این زمان طولانی نشان داده شد تکیه بر منابع طبیعی نمی‌تواند یک کشور را به سمت توسعه رهنمون کند زیرا آمارها نشان می‌دهد، رشد اقتصادی ایران از سال ۵۲ که دریافتی‌های ارزی کشور افزایش ناگهانی پیدا کرد تا سال ۹۹ به طور میانگین تنها دو درصد بوده است.

شافعی خاطر نشان کرد: از سال ۸۵ با آغاز تحریم تا سال ۹۸ حدود ۱۴۲۵ میلیارد دلار منابع ارزی مستقیم و ۱۲۷۳ میلیارد دلار منابع ارزی غیرمستقیم و در مجموع ۲۶۹۸ میلیارد دلار منابع ارزی در دسترس ما بوده است اما به استناد آمارهای بانک جهانی رتبه تولید سرانه داخلی در سال ۲۰۲۰ فقط ۱۵۵ بود.

وی با اشاره به سخنان مقام معظم رهبری که بر دو موضوع مهم لزوم تبیین راهبرد صنعتی و اتخاذ یک مدیریت متمرکز و جامع تاکید داشتند، گفت: اهداف اقتصادی تنها با بخش خصوصی مولد عملی می‌شود بنابراین اگر دولتمردان به دنبال عملی کردن سخنان رهبری هستند باید پیش‌فرض‌های آن را که عبارت از ثبات بخشی به پارامترهای کلان اقتصادی، تسهیلات کسب و کار و کاهش هزینه‌های جاری تحمیلی به تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی است را عملی کنند و اتاق بازرگانی ایران با کمک اتاق‌های استانی، کمیسیون‌های تخصصی و تشکل‌های عضو خود بررسی سند راهبردی برای رسیدن به اهداف فوق را در برنامه‌های خود قرار می‌دهد. رییس اتاق بازرگانی ایران تاکید کرد: برای اداره یک کشور نیازمند اجرای سه شرط اهلیت سیاسی، اهلیت امنیتی و اهلیت حرفه‌ای هستیم، موضوعی که در بسیاری از مشکلات اقتصادی مطرح است موضوع



دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی شخصیت سال ۱۴۰۰ صنعت غذا شد

حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن بر اساس انتخاب شما شخصیت برتر سالهای ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۹ معرفی شدند. امسال نیز با بررسی فرمهای پرشده شخصیت سال صنعت غذا و شمردن آراء، شخصیت صنعت غذا انتخاب و سپس این انتخاب توسط شورای سیاستگذاری نشریه مورد تأیید قرار گرفت.

نشریه صنعت غذا به نوبه خود از طرف تمامی خوانندگان این ماهنامه به سرکار خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی مدیرعامل شرکت تک ژن زیست تریک گفته و سالی پر بار برای ایشان آرزومندیم. به جهت این انتخاب، نشریه صنعت غذا گفتگو با این صنعتگر موفق را به نظر شما خوانندگان محترم می رساند.

از شماره آینده یک صفحه اختصاص به نظرات شما خدمتگزاران صنایع غذایی ایران اعم از مسئولین دولتی، مدیران صنعت غذا، اساتید دانشگاه در مورد شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰ دارد.

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند سال ۱۳۸۹ آقای غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، سال ۱۳۹۰ آقای مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، سال ۱۳۹۱ آقای فردین عالیزاد رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ)، سال ۱۳۹۲ آقای احمد فتح الهی بنیانگذار شرکت سبزی ایران (سبزان)، سال ۱۳۹۳ آقای احمد صادقیان رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت تک ماکارون و درازه، سال ۱۳۹۴ آقای دکتر مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل شرکت گلها، سال ۱۳۹۵ آقای مهندس علی شریعتی مقدم مدیرعالی گروه بین الملل نوین زعفران، سال ۱۳۹۶ آقای مهندس بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه امل (هراز)، سال ۱۳۹۷ آقای صمد رسولی بنیس مدیرعامل شرکت درنا، سال ۱۳۹۸ آقای مهندس عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و سال ۱۳۹۹ آقای

این کار آفرین کشور در ابتدای سال ۱۴۰۰ نیز آیین بهره برداری از خط تولید پنج محصول زیست فناوری کشور را با حضور دکتر حسن روحانی رئیس جمهور وقت رونمایی کرد.

دکتر تاج آبادی ابراهیمی موسس و رئیس هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند کشور می باشد که هدف از تاسیس این تشکل را ایجاد یک شبکه علمی بسیار قوی بمنظور پشتیبانی از تحقیق و توسعه صنعت و همچنین رگولاتوری ایجاد ارتباط های بین المللی برای ارتقای سطح تولید را در مقیاس کشورهای پیشرفته می داند.

شخصیت سال ۱۴۰۰ علاوه بر کار آفرینی، استاد دانشگاه است و بعنوان یک دانشگاهی و صنعتگر توانسته چندین طرح موفق که بین دانشگاه و صنعت ارتباط برقرار کرده را انجام دهد.

دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی با راه اندازی شرکت تک ژن زیست تا کنون در حدود ۵۰ میلیون دلار با تولید انواع پروبیوتیک ها و استارترهای لبنی از خروج ارز جلوگیری کرده است.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست در مراسم بزرگداشت روز زن که با عنوان همایش «بانوی خردمند» و به مناسبت میلاد حضرت زهرا (س)، روز زن و تجلیل از بانوان با حضور آیت الله سید ابراهیم رئیسی، رئیس جمهور و خانم دکتر انسیه خزعلی معاون امور زنان و خانواده رییس جمهور در سالن اجلاس سران مورد تقدیر قرار گرفت.

شخصیت سال صنعت غذای ۱۴۰۰، بعنوان کار آفرین نمونه کشوری در مراسم دیدار کار آفرینان و فعالین اقتصادی با مقام معظم رهبری با سخنرانی به جایگاه رشته زیست فناوری و تولید محصولات این رشته در کشور پرداخت.

در ادامه گفتگوی ماهنامه کار آفرینی و صنعت غذا را با دکتر مریم تاج آبادی، مدیرعامل شرکت تک ژن زیست و شخصیت سال ۱۴۰۰ صنعت غذا می خوانیم:

شرکت تک ژن چه محصولاتی تولید می کند؟

گروه دانش بنیان تکژن، با تمرکز بر خلق دانش از طریق سرمایه گذاری در ایده های نوآورانه، گستره های از میکروارگانیسم های کاربردی را در قالب محصولات زیستی عرضه می کند.

تولیدات این شرکت تحت چهار برند اصلی ارائه می شود:

TAKGENE FEED: تولید مکمل های پروبیوتیک مورد مصرف در پرورش دام، طیور، آبزیان، اسب، زنبور و حیوانات خانگی با به کارگیری میکروارگانیسم های بومی. در هر یک از شاخه های مذکور با در نظر گرفتن تنوع نیاز مصرف کننده، فورمولاسیون و به بازار عرضه می شود.

TAKGENE PHARMA (NOVAGENE): مکمل های پروبیوتیک مورد مصرف انسان با دو

رویکرد ارتقای سلامت عمومی بدن و تاثیر گذاری مثبت بر یک نیاز خاص است. مامیکروبیولوژیست ها اعتقاد داریم سلامت ما در گروی میکروب های مفیدی است که با ما همزیست بوده و عامل حفاظت ما در برابر میکروبیهای بیماریزا می باشند. لذا پروبیوتیک ها با تاثیری که در سیستم ایمنی، گوارش دارند می توانند در ارتقای سلامتی نقش بسیار کلیدی داشته باشند. اما تاثیر پروبیوتیک ها محدود به سلامت عمومی نیست بلکه با تاثیری که این میکروب های مفید در مسیر های

کرده است و حوزه فعالیت آن پروبیوتیک ها زیست فناوری میکروبی و زیست فناوری غذایی می باشد. نقطه تمایز ما نیروی انسانی متخصص، تکنولوژی برتر و زیرساخت های علمی است. رسالت اصلی تکژن، بهبود کیفیت زندگی افراد جامعه است و دستیابی به این مهم را تنها از طریق تکیه بر همکاری جمعی ممکن می داند. بانک میکروبی جامع تک ژن، ما را قادر می سازد با بهره گیری از میکروارگانیسم های بومی که طی ۱۵ سال از محصولات تخمیری از تمام نقاط کشور جمع آوری شده است و با رعایت استانداردهای کنترل مخاطرات مواد غذایی **HACCP, GMP** و **ISO9001** امکان پاسخگویی به نیازهای نو ظهور در صنعت غذا را داشته باشیم.

ضمن تبریک بابت انتخاب سرکار عالی بعنوان شخصیت سال صنعت غذا در سال ۱۴۰۰، لطفاً بفرمائید از چه سالی وارد این صنعت شدید و ایده راه اندازی شرکت تک ژن از کجا شکل گرفت؟

من از سال ۹۱ با ایده تولید ثروت از میکروب های مفید، امپراطورهای نامرئی زمین، وارد صنعت شدم. اگر چه تحقیقات و توسعه سلول را از سال ۸۳ شروع کرده بودم. نگاه عموم به میکروب ها محدود به فساد مواد غذایی و بیماریزایی است. اما ما چهره زیبای میکروب ها را به خدمت گرفتیم و شرکت تک ژن بعنوان اولین واحد صنعتی تولید میکروب های کاربردی در صنعت غذا کار خود را شروع کرد. خدا را شاکرم که طی یک دهه فعالیت توانستیم بیش از ۵۰ محصول دانش بنیان در حوزه غذایی، مکمل های دامی و انسانی و همچنین برای اولین بار در کشور واکسن های آبزیان را تولید و به بازار عرضه نماییم.

در ادامه مسیر در راستای حمایت از محققین کشور و فارغ التحصیلانی که ایده های نوآورانه دارند ما را بر آن داشت تا حلقه مفقود ارتباط صنعت و دانشگاه را با تاسیس شتاب دهنده لاکتوویژن (LACTOVGENE) تکمیل و مسیر تبدیل دانش به محصول و تامین نیاز صنعت بخصوص صنعت غذا را هموار سازیم. شتابدهنده لاکتوویژن به عنوان اولین شتابدهنده حوزه زیست فناوری میکروبی، غذایی و پروبیوتیک ها فعالیت خود را در اردیبهشت ماه سال ۹۷ آغاز



مراسم رونمایی از محصولات جدید گروه دانش بنیان تک ژن زیست در فروردین ۱۴۰۰ توسط دکتر حسن روحانی (رئیس جمهور وقت)



گرفت. در واقع حلقه های اولیه صنعت پروبیوتیک در آنجا شکل گرفت.

طبیعتاً ایجاد یک ارتباط بهتر بین صنعت و دانشگاه نیاز به یک نگاه حاکمیتی دارد. یعنی نیاز به یک نگاهی از سمت روسای دانشگاه ها و نگاه حاکمیتی است. من بعنوان یک استاد دانشگاه تمام تلاشم را کرده ام و بحمدالله چندین طرح موفق که بین دانشگاه و صنعت ارتباط برقرار کرده را انجام دهم. امیدوارم که با نگاه هایی که خود دانشگاه و صنعت دارند بتوانیم این ارتباط را بیشتر ایجاد کنیم. از طرف دیگر می توانم به شتابدهنده لاکتوویشن اشاره کنم که از زیرمجموعه های گروه دانش بنیان تک ژن زیست است و توانسته است در حوزه ارتباط دانشگاه و صنعت نقش موثری را ایفا کند. رسالت شتابدهنده لاکتوویشن ایجاد یک زیرساخت برای ارتباط موثر و پویا بین دانشگاه و صنعت می باشد. در اصل شتابدهنده لاکتوویشن می کوشد تا با تکیه بر تجربه موجود فرآیند تبدیل علم به ثروت یا دانش به محصول را تسهیل و تسریع بخشد در راستای همین هدف شتابدهنده لاکتوویشن یک شبکه گسترده و کارآمد در بین اساتید دانشگاه (منتورهای علمی) فعالین صنعت (منتورهای فنی) متخصصین بازاریابی و بازاریابی (منتورهای بازار) گرد هم آورده است تا بتواند خدمات جامع مشاوره و منتورینگ ارائه دهد. از سوی دیگر با ایجاد زیر ساخت های آزمایشگاهی و نیمه صنعتی امکان آزمایش، تست محصول، روش تولید و scale up را فراهم آورده است.

– بعنوان کسی که انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند را تاسیس کرده و ریاست آن را نیز به عهده دارد، نقش تشکل های علمی و صنفی را در جهت کمک به شرکتهای مختلف تولیدی چگونه ارزیابی می فرمائید؟

انجمن ها، سندیکاها و تشکل ها می توانند زبان مشترک صنایع و نهادهای نظارتی و دولتی باشند و

محصولات پروبیوتیک و استار ترهای لبنی ارزشی زیادی را داشته و ۱۰۰ درصد وارداتی بوده اند. تا کنون در حدود ۵۰ میلیون دلار با تولید انواع پروبیوتیک ها و استار ترهای لبنی از خروج ارز جلوگیری شده است. از نظر کیفیت با توجه به اینکه در تولید این محصولات از روش فریز درایر (freeze-drying) تولید می شوند، مشابه روش هایی که در کشورهای اروپایی و امریکایی از آن استفاده می شود و کیفیتی مانند آنها را دارا است. از طرف دیگر ما از سویه های بومی در تولید محصولاتمان استفاده می کنیم که این سویه های بومی با نژاد مردم ایران سازگاری بیشتری را دارند.

– آیا محصولات تک ژن علاوه بر تامین بازار داخل توانسته است به خارج از کشور نیز صادرات داشته باشد؟

بله، با توجه به اینکه در تولید محصولات تک ژن از سویه های بومی که از منابع لبنی تخمیری بومی ایران جداسازی کرده ایم استفاده شده است، و این پروبیوتیک ها پس تکمیل فرایندهای استاندارد سازی و کسب شناسنامه بین المللی به بازار عرضه شده اند توانسته ایم محصولات را در کشورهای مختلف ثبت و به کشورهای مختلفی مثل لبنان و ترکیه و آذربایجان صادرات داشته باشیم.

– سرکار عالی علاوه بر کار آفرینی و تولید، بعنوان یک استاد دانشگاه نیز فعالیت دارید، در این خصوص چه فعالیت هایی برای ارتباط بیشتر بین صنعت و دانشگاه داشته اید؟

بعنوان استاد دانشگاه همیشه دغدغه ارتباط بین صنعت و دانشگاه را داشته ام. در دومین دوره همایش پروبیوتیک با شعار ارتباط با صنعت، صنایع مختلفی بخصوص صنایع غذایی بسیار پررنگ در این همایش ظاهر شدند و ارتباطات خوبی در این زمینه شکل



متابولیسمی می گذارند حتی روی بیماری های متابولیک مثل دیابت موثرند و بر همین اساس ما محصول بیو دیاب را بطور اختصاصی برای افراد دیابتی یا پر دیابتی فورمولاسیون و به بازار عرضه کردیم. در دوره کرونا محصول بایوبوست پس از کار آزمایشی بالینی به بازار عرضه شد که تاثیر بسیار زیادی در کاهش علائم کرونا و کمک به پیشگیری احتمال ابتلای نماید.

TAKGENE FOOD:
• **Takgene B.C:** تولید میکروارگانیزم مقاوم به حرارت به عنوان یکی از معدود تولیدکننده های میکروارگانیزم **Bacillus coagulans** در جهان، برای استفاده در تمامی شاخه های صنعت غذا (غلات، نوشیدنی ها، شکلات) به منظور تولید محصول پروبیوتیک است.

• **TAKGENE DARIY:** تولید استار ترهای لبنی و پروبیوتیک های لبنی با استفاده از میکروارگانیزم های بومی که نیاز تولیدکنندگان داخلی را به خلق طعم و مزه فرآورده های سنتی لبنی همراه با سلامتی پاسخ می دهد.

– محصولات شرکت تک ژن چه نقشی در جلوگیری از خروج ارز در کشور داشته است؟ و کیفیت این محصولات با نمونه های مشابه موجود در جهان را چگونه ارزیابی می فرمائید؟

– در اوایل سال با حضور رئیس جمهور دوازدهم جناب آقای دکتر روحانی محصولات جدیدی را رونمایی کردید که بصورت زنده از شبکه خبر نیز پخش شد، در مورد این محصولات توضیحاتی بفرمائید:

آیین بهره برداری از خط تولید پنج محصول زیست فناوری صبح روز پنجشنبه ۱۹ فروردین با حضور رئیس جمهور محترم و هیئت دولت بصورت برخط و با حضور رئیس و مدیران سازمان دامپزشکی، معاون امور صنایع وزارت صمت، معاون اقتصادی استاندار تهران و مدیران سازمان غذا و دارو برگزار شد.

در این رونمایی از محصولات سایکل اول شتابدهنده لاکتوویژن رونمایی شد:

استارتر لبنی (یوژن YO-GEN)، کشور ایران یکی بزرگترین تولیدکنندگان و مصرف کنندگان محصولات تخمیری لبنی در منطقه می باشد. گردش مالی چند صد میلیون دلاری و تاثیر بسیار زیادی در سلامتی باعث شده است این حوزه از زمینه های پر اهمیت در صنعت غذا باشد.

متأسفانه بخش اعظمی از این صنعت از نظر مالی

۷۵۰ میلیارد دلار خواهد بود. ما توانسته ای با صرفه جویی ۱٫۸ میلیون دلاری در حوزه غذا و دارو داشته باشیم. از سوی دیگر کشور ما دارای ۶۰ هزار دانشجو و فارغ التحصیل در رشته های مختلف زیست فناوری بوده که پایه های کسب جایگاه ۱۲ علمی در دنیا و ۵ تولیدی در آسیا را شکل داده اند. نزدیک به ۱۰ درصد از اقتصاد دانش بنیان را شرکت های حوزه زیست فناوری ایجاد کرده اند که این میزان نزدیک به ۶۰ درصد صادرات دانش بنیان کشور نیز می باشد. زیست بوم نوآوری در حوزه زیست فناوری شامل بیش از ۶۰۰ شرکت دانش بنیان، ۲۰ شتابدهنده تخصصی می باشد که زنجیره کاملی را به منظور جهش اقتصادی در حوزه های مختلف زیست فناوری از جمله امنیت غذایی و امنیت دارویی تشکیل داده اند. این زنجیره می تواند با کاهش بیش از ۵۰ درصدی صادرات تراز کشور را به سمت صادرات سوق دهد.

حضرت آقا رهمودهایی در ایجاد سند ملی صنعت و مدیریت متمرکز آن داشته اند. ایشان این دو کلید واژه اصلی در بیانات خود عنوان کردند، بدین منظور که ما باید سندی را داشته باشیم به منظور ارتقا سطح صنعتی کشور با در نظر گرفتن تمامی عوامل

دخیل در این حوزه و از آن مهمتر یک مدیریت متمرکز که بتواند در راستای رسیدن به این اهداف یک مدیریت جامع و هدفمند داشته باشد. بعد از دیدار با مقام معظم رهبری باشگاه تولیدکنندگان، فعالان اقتصادی و تمامی عوامل دخیل در این زمینه تشکیل شد تا تمامی این اعضا در جلسات منظم به بیان دیدگاه ها نظرات و مشکلات خود بپردازند و بتوانند با ایجاد ارتباطات درونی و شکل دادن هم افزایی با افزایش بهره وری کاهش هزینه ها و توسعه صادرات در راستای دستیابی به اهداف مد نظر رهبر معظم مردم بردارند.

به بهبود وضعیت اقتصادی کشور کمک چشمگیری نمایند. در حال حاضر مشکلات زیادی در بحث صدور مجوزها، قیمت گذاری و ... در سازمانها وجود دارد که این تشکلهای بعنوان بازوهای مشورتی می توانند کمک شایانی داشته و مشکلات را حل و فصل نموده و نقش تسهیل گری داشته باشند. انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند یک انجمن علمی است که ۱۰ سال از آغاز فعالیتش می گذرد. در حال حاضر در ۴ دوره متوالی بعنوان انجمن برتر بین رشته ای شناخته شده و همیشه بالاترین امتیازات را داشته است. کمکی که ما از طریق انجمن پروبیوتیک به صنعت کرده ایم، از یک سو ایجاد یک شبکه علمی بسیار قوی است که بتواند تحقیق و توسعه صنعت را پشتیبانی کند. از طرف دیگر در بحث رگولاتوری ایجاد ارتباط های بین المللی کمک کرده است که سطح تولید را در مقیاس کشورهای پیشرفته ارتقا دهیم و همچنین از نظر قوانین و کیفیت محصولات با وجود ارتباطات بین المللی ای داریم در ارتقا آنها مستمر تمر باشیم.

– سرکار عالی از سوی دولت سیزدهم و جناب آقای دکتر رئیسی بعنوان بانوی خردمند مورد تقدیر قرار گرفتید، کمی در مورد این موفقیت توضیح بفرمائید:

در مراسم بزرگداشت روز زن که با عنوان همایش «بانوی خردمند» و به مناسبت میلاد حضرت زهرا (س) روز زن و تجلیل از بانوان روز یکشنبه سوم بهمن ماه با حضور آیت الله سید ابراهیم رئیسی، رییس جمهور و خانم دکتر انسبه خزعلی معاون امور زنان و خانواده رییس جمهور در سالن اجلاس سران برگزار شد. بر اساس شاخص های چند گانه مثل نقش فعال در توسعه علمی، تاثیر در ایجاد اشتغال و کار آفرینی و فعالیت های اجتماعی ارزیابی صورت گرفت و در نهایت از اینجانب، به عنوان بانوی خردمند برگزیده تجلیل و تندیس نیز به همین عنوان اهدا شد.

– چندی پیش تنی چند از نخبگان صنعت به دیدار مقام معظم رهبری رفتند، که سرکار عالی بعنوان یکی از سخنرانان از وضعیت فعلی صنعت صحبت کردید، این دیدار و رهنمودهای نفر اول کشور چه تاثیری بر روی فعالیت تولیدکنندگان دارد؟

در این دیدار به جایگاه رشته زیست فناوری و میزان تولید محصولات مرتبط با این رشته اشاره که بدین شرح می باشد:

با توجه به نرخ رشد ۹٫۹ درصدی رشد جهانی محصولات زیست فناوری بازار در سال ۱۴۰۴ در حدود



برای بیماری های ویروسی هیچ اثری ندارد در واقع بیماری های ویروسی هیچ درمانی ندارند و تلفات آن ها صد در صد است. استفاده مداوم از آنتی بیوتیک ها منجر به بروز پدیده مقاومت آنتی بیوتیکی در گونه های پرورشی و مصرف کنندگان در بلند مدت می شود و باکتری را کاملاً حذف نمی کنند زیرا باکتریها به دور از استرس آنتی بیوتیک ها زنده می مانند از طرف دیگر ماهی های بیمار بعلت کاهش اشتها نمی توانند به خوبی خوراک محتوی دارو را مصرف کنند.

مشکل مهم دیگر مصرف آنتی بیوتیک ها در درمان آبزیان، اثرات مخرب آن ها بر روی محیط زیست و جانداران است، لذا اقدامات پیشگیرانه در این امر بسیار مهم و حائز اهمیت است. امروزه یکی از مناسبترین روشها برای ایجاد مصونیت و پیشگیری در برابر انواع بیماری آبزیان استفاده از روش واکسیناسیون است که به علت مزایای فراوان آن، مورد توجه و استقبال قرار گرفته است.

استفاده از واکسن، سبب افزایش رشد آبزیان، کاهش تلفات ماهی های مصرفی، بهبود ضریب تبدیل غذایی، کاهش ضایعات، پیشگیری و نه پایتا (به شرط استفاده صحیح از آن) سبب به حداقل رساندن ضررهای مالی در صنعت آبزی پروری می گردد.

به منظور افزایش اثر واکسن و بالا بردن سطح ایمنی، واکسن یادآور و مواد تحریک کننده پاسخ ایمنی نیز بکار برده می شود. این واکسن ها برای پیشگیری از بیماری های «پرینسیپوسیس»، «استرپتوکوکوزیس»، «لاکتوکوکوزیس» و «وی اچ اس» که در مزارع قزل آلائی کشور بسیار شایع است کاربرد دارد. همچنین در گونه های مختلفی از جمله ماهیان خاویاری، سی باس، شانک، هامور و کپور ماهیان نیز می تواند استفاده گردد. تولید این واکسن بومی علاوه بر ارتقا سطح سلامت جامعه و گسترش صنعت آبزیان موجبات صرفه جویی ارزی و در صورت توسعه زیر ساخت بازار صادرات چشمگیری را دارد. این محصول حاصل فعالیت یک تیم از متخصصان حوزه دامپزشکی و میکروبیولوژی و از خروجی های موفق شتابدهنده لاکتووین می باشد.

کرم کنترل کننده اگزمای پروبیوتیک نوترا (Nutra) بازار جهانی محصولات آرایشی پروبیوتیک در سال ۲۰۱۷ حدود ۲۱ میلیون دلار ارزش گذاری شده است. محبوبیت پروبیوتیک ها به عنوان یک ماده اصلی کاربردی که در برابر مشکلات مختلف پوستی

همچنین این مکمل در هر کپسول 400IU ویتامین D در بر دارد که به منظور بهبود فعالیت این باکتریها به این ترکیب اضافه شده است.

مکمل پروبیوتیک بیماری پارکینسون (BIO DOPA)

در حال حاضر آمار دقیقی از تعداد افراد مبتلا به بیماری پارکینسون وجود ندارد. با استناد به مقالات از هر ۱۰۰ نفر از افراد بالای ۵۰ سال ۱-۲ نفر شانس ابتلا به بیماری را دارند.

ماده موثره این محصول: باسیلوس کواگولانس، بیفیدوباکتریوم لانگوم، لاکتوباسیلوس پلانتروم، لاکتوباسیلوس سالیوار یوس، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس رامنوسوس (CFU/ Capsule 109 x4)، ویتامین D3 (400IU) واکسن آنتی پرینسینا (آنتی یرسین ANTI YESSIN)

آبزی پروری یک صنعت بزرگ، با رشد سریع و سود بالا و تولید سالمترین و با کیفیت ترین منبع پروتئین حیوانی در دنیا محسوب می شود که بیمارها از مهمترین چالشهای پیش روی این صنعت می باشد. بنابراین صنعت باید مرتب دنبال روشهایی برای بهبود سلامت گونه های پرورشی، بهبود روشهای، پیشگیری از بروز بیماریهای خسارت زا و خسارت ناشی از بروز بیمارها سالانه دهها میلیارد دلار باشد. روش های پیشگیری از ابتلا به بیماریهای باکتریایی و ویروسی آبزیان شامل استفاده از واکسن ها و پروبیوتیک ها و مشتقات آن ها می باشد.

واکسیناسیون نقش بسیار مهمی در افزایش مقاومت ماهی، بهبود ضریب تبدیل غذایی ایفا می کند. یکی از مناسبترین روش ها برای ایجاد مصونیت در برابر بیماری، استفاده از روش واکسیناسیون است. استفاده از واکسن سبب کاهش تلفات ماهی ها با ضریب تاثیر بالای ۷۵ درصد می شوند.

استفاده از انواع آنتی بیوتیک ها به عنوان تنها روش درمانی برای ماهی های مبتلا به بیماری های باکتریایی در کشور دارای معایب و مشکلاتی است. آنتی بیوتیک

در اختیار وارد کنندگان می باشد این در حالی است که ایرانیان از دیرباز در تولید محصولات لبنی تبحر بالایی داشته اند و در حال حاضر گنجینه ای غنی از میکرواورگانیزم های قابل استفاده در صنایع تخمیری لبنی در کشور عزیزمان وجود دارد.

استارترهای لبنی ارز بری بالای ۲۰ میلیون دلار دارند و جز موارد استراتژیک صنعت لبنیات محسوب می شوند، متأسفانه علی رغم گنجینه غنی و متنوعی از میکرواورگانیزم های مورد استفاده در صنعت غذا که در کشور عزیزمان وجود این حجم بالای ارز از کشور خارج می شود تا استارتر لبنی به کشور وارد شود. در شتابدهنده لاکتووین توانسته ایم با تکیه بر دانش و تخصص متخصصین این حوزه و با استفاده از گنجینه غنی میکروب بومی منطقه از جمله ماست های محلی، ترخینه و ... توانسته ایم استارتر لبنی مطابق با ذائقه و میل مردم کشور عزیزمان تولید کنیم.

شتابدهنده لاکتووین با استفاده از ظرفیت تولیدی شرکت دانش بنیان تک ژن زیست قادر به تولید استارتر لبنی و تامین نیاز کشور را دارد و می تواند علاوه بر کاهش نیاز به واردات و خودکفایی تاثیر بسیار بالایی در کنترل قیمت لبنیات خواهد داشت.

مکمل پروبیوتیک بیماری مالتیپل اسکلوروزیس MS و پارکینسون (BIO ZEN)

MS یک بیماری التهابی است که در آن غلاف های میلین سلول های عصبی در مغز و نخاع آسیب می بینند. این آسیب دیدگی می تواند در توانایی بخش هایی از سیستم عصبی که مسئول ارتباط هستند اختلال ایجاد کند و باعث به وجود آمدن علائم و نشانه های زیاد جسمی شود.

کپسول بایوژن دی مکمل بعنوان مکمل کمک درمان بیماری MS متشکل از شش سویه پروبیوتیک بومی ایران به نام های باسیلوس کواگولانس، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس پاراکازئی، لاکتوباسیلوس روتری، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و بیفیدوباکتریوم لانگوم است که برای پیشگیری و بهبود علائم بیماری ام اس مورد استفاده قرار میگیرد. این پروبیوتیک

ها از محصولات لبنی سنتی ایران جدا شده و پس از آزمون های متعدد آزمایشگاهی و کارآزمایی بالینی در مرکز تحقیقات مغز و اعصاب طراحی و به بازار عرضه شده است.





کشور ما که یک کشور خام فروش مخصوصاً در حوزه فروش نفت خام می باشد با اهمیت و توجه به حوزه زیست فناوری میتواند بسیار موثر باشد. انتظار از مسئولین حمایت واقعی تولید داخلی، تسریع و تسهیل فرآیندهای اداری و صدور مجوزها، بهره گیری از دانش بخش خصوصی و نظر مشورتی این بخش از طریق سندیکاها و تشکل ها است.

چشم انداز سرکار عالی از آینده شرکت تک ژن و فعالیتهای آن چیست؟

شرکت تک ژن بعنوان یکی از پیشران های صنعت زیست فناوری همیشه تولید با اصالت و کیفیت را سرلوحه کار خود قرار داده است. در تولید با اصالت هدف از توسعه سلول تا محصول نهایی بوده که این مجموعه موفق به بومی سازی آن شده است. از اینرو بدون واردات مواد اولیه موفق به تولید انواع محصولات حوزه زیست فناوری اعم از افزودنی های خوراکی تا واکسن و دارو ... بوده ایم. در نظر داریم، در تولید و حرکت به سمت خودکفایی دیگر افزودنی های و اقلام مورد نیاز صنعت غذا و دارو در حوزه زیست فناوری وارد عمل شویم. در این مسیر با بستری که شتاب دهنده لاکتوویژن فراهم شده است همراهی دیگر متخصصین و دانشجویان راجع نهاده و پذیراییم. از سوی دیگر ورود به بازارهای منطقه با توجه به برتری رقابتی کنونی در این حوزه از دیگر اهداف مجموعه می باشد.

سخن پایانی؟

در سخن پایانی برای همکاران عزیزم در صنعت غذا سالی پر از خیر و برکت، برای دانشجویان، محققین کشور و همکاران فرهیخته ام در دانشگاه به ثمر رسیدن تحقیقات و ورود نتایج عملکرد و تلاش شان رابه صنعت و برای گروه حرفه ای و بااخلاق آگروفود توفیق روزافزون همراه با برکت و سلامتی آرزومندم. خدایا چنان کن که پایان کار تو خشنود باشی و مارستگار

دهندگان دام در منطقه و دنیا می باشد. خوراک دام به واسطه روش تولید و مصرف میتواند حاوی مقادیری بالایی از سموم و توکسین های مختلف باشد. از مهمترین سمومی که در جیره غذایی دام وجود دارد آلفا توکسین می باشد آفلاتوکسین همامکن است باعث کاهش تولید حیوانات (شیر، تخم مرغ، گوشت و...)، سرکوب سیستم ایمنی بدن، سرطان زایی و جهش های ژنتیکی شوند. همچنین آفلاتوکسین ها می توانند در شیر، گوشت یا تخم مرغ نیز موجود باشند که از خوراک های آلوده حیوانات به این فرآورده ها منتقل می شوند. بر اساس تحقیقات علمی، ثابت شده است که آفلاتوکسین B1 در بروز سرطان کبد، سقط جنین و... در انسان نقش دارد. روش های مختلفی برای جذب و خنثی سازی آفلاتوکسین ها در خوراک حیوانات ارائه شده است که بهترین و موثر ترین آنها استفاده از توکسین بایندها در خوراک حیوانات می باشد. شرکت تک ژن زیست با تکیه بر دانش متخصصان توانسته است محصول توکسین بایندها ۴ جزئی بر پایه باکتری های اسید لاکتیک را ثبت پتنت کند که در دنیا بی همتا می باشد. توکسین بایندها تک ژن زیست نسبت به نمونه های مشابه خارجی که نهایتاً دو جزئی بوده و با استفاده از یک ماده معدنی تولید شده اند برتری هایی از جمله ۴ جزئی بودن، استفاده از دیواره مخمر به جای ماده معدنی و استفاده باکتری اسید لاکتیک نام برد که علاوه بر جذب آفلاتوکسین باعث تقویت سیستم گوارش دام نیز می شود.

انتظار شما از مسئولین برای پشتیبانی از تولید چیست؟

تولید موتور محرک و پیشران مهم در اقتصاد و رشد هر جامعه می باشد. طبع نگاه و حمایت ویژه از تولیدات داخلی نه تنها موجب اشتغالزایی جوانان تسهیل کرده و متخصص این مرز و بوم خواهد شد بلکه می تواند با ایجاد رونق اقتصادی موجبات افزایش نرخ صادرات و دیگر عوامل اقتصادی گردد در اصل موجب رشد GDP گردد. این عامل برای

مانند آهن، چینی و چروک و لکه های پوستی موثر است، پیش بینی می شود که همچنان یکی از عوامل مطلوب در سالهای آینده باقی بماند.

در طی چند سال گذشته، نفوذ پروبیوتیک ها در بخش لوازم آرایشی افزایش یافته است زیرا مصرف کنندگان به طور فزاینده در حال حمایت از لوازم آرایشی با مواد طبیعی هستند و مخالف محصولات با مواد شیمیایی، همچنین افزایش آگاهی در مورد شواهد و کارایی بالینی آنها نیز بر رشد آنها افزوده است. پیش بینی شده بازار جهانی این محصولات در سال ۲۰۲۵ به ۳۷.۵ میلیون دلار میرسد.

برند نوتراکرم برای این محصولات تخصیص داده شده و ثبت شده است محصول اول این برند در حال لانچ شدن در بازار می باشد

شتابدهنده لاکتوویژن سایکل اول خود را برگزار کرده است و در حال حاضر در مرحله پیش شتابدهی سایکل دوم خود می باشد. در نتیجه درآمدهای آتی در سال ۱۴۰۰ شتابدهنده لاکتوویژن بر اساس درآمد این استارتاپ ها می باشد که به تفکیک سایکل به صورت کلی درآمد حال پیش بینی شده است.

یکی از موارد مهم و پراهمیت در روند درمان پوستهای آسیب دیده و حساس قدرت آبرسانی، بازسازی سلولی، ایجاد روند درمان علمی و موثر، کاهش التهاب ها و خارش هایی که باعث مختل شدن زندگی روزانه فرد می گردد، می باشد. این کرم به علت داشتن سویه های مختلف پروبیوتیکی همراه با مواد موثره ای چون بیسابولول، روغن کالندولا، ویتامین E، دی پنتونول و ... به صورت سینرژیک باعث کاهش التهاب و خارش پوستی همراه افزایش قدرت بازسازی سلولی میگردد. این محصول دارای قدرت آبرسانی قوی به پوست است و با تقویت کنندگی سد دفاعی پوست علاوه بر اینکه مانع از تخریب آب از لایه های عمیق پوست شده بلکه وجود مواد موثره آب رسان باعث آبرسانی قوی به پوست میشود

توکسین بایندها پروبیوتیک (توکسیت Toxite) ایران یکی از بزرگترین تولید کنندگان و پرورش

گزارش صنعت غذا از بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران به میزبانی گروه صنعتی و پژوهشی زر



برای اولین بار بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران در یک شرکت صنعتی برگزار شد. به گزارش صنعت غذا، دکتر مهدی امینی دبیر اجرایی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران و عضو هیئت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر در آئین افتتاحیه این مراسم به ویژگی خاص و ممتاز این رویداد نسبت به کنگره های قبل پرداخت و گفت: مشارکت گروه صنعتی و پژوهشی زر و انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در برگزاری این کنگره می بایستی بعنوان یک مدل برای تبیین ارتباط بین صنعتگران و دانشگاهیان اتفاق بیافتد.

امینی در ادامه گفت: در اینجا لازم است با نگاه به زاویه دیگر به صنعت کشور نهیب زد چرا که دانشگاهیان ما توانستند که در جهان رتبه مناسبی بدست بیاورند که این موضوع در صنعتگران کمتر دیده شده است.

عضو هیات مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر بیان کرد: برگزاری کنگره های علمی و تبادل صنعت با دانشگاه با همکاری انجمن در سال های آتی در صنایع دیگر نیز می تواند ادامه یابد و باعث پیشرفت و نوآوری بیشتر در صنایع مختلف شود.

امینی افزود: موضوعی که صنعت غذا را از سایر صنایع متفاوت می کند، زنجیره ارزش آن از مزرعه تا سفره است که متولیان آن از وزارت های جهاد کشاورزی، صنعت، معدن و تجارت، بهداشت و درمان، سازمان استاندارد، صنوف، زنجیره توزیع و پخش و تامین کیفیت است.

امینی افزود: ما در گروه صنعتی زر، حرکت در جهت زنجیره ارزش را ملاک راه خود قرار داده ایم و تولید و بهره برداری از علم را در زنجیره ارزش خود نهادینه کرده ایم و همین امر باعث شده است که روز به روز ارتباط قویتری بین گروه زر و دانشگاهها و مراکز تحقیقات و نوآوری صورت پذیرد و شرکت های پیشرو در صنعت، لوکوموتیوهای مناسبی برای کشیدن واگنهای مختلف و مصدر تحولات خواهند بود.





در ادامه دکتر محمدحسین عزیزی، رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و رئیس ستاد کنگره با اشاره به شرایط خاص و پاندمیک کرونا گفت: کنگره امسال در دو بخش حضوری و مجازی برگزار گردیده است که متخصصان بتوانند از همه ظرفیت ها موجود استفاده کرد و از کنگره بهره ببرند.

دکتر عزیزی در ادامه افزود: باید و نبایدهای تغذیه توسط صنعت غذا اجرایی می شود و در این بین امنیت غذایی نقش اصلی را ایفا می کند که ارتباط زیادی با امنیت ملی دارد. رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در بخش دیگری از سخنان خود گفت: انجمن از سال ۱۳۶۴ تاسیس شده که ۳۷ سالگی خود را پشت سر می گذارد و از اولین انجمن های تاسیس یافته در حوزه صنعت غذا کشور است.

عضو هیات علمی دانشگاه تربیت مدرس بیان داشت که در انجمن صنایع غذایی علاوه بر کارشناسان، اساتید، شرکتهای صنایع غذایی و انجمن های صنفی صنعت غذا بعنوان عضو در آن حضور دارند و این انجمن توانسته است در طی ۱۲ سال گذشته رتبه A را در بین ۳۶۴ انجمن علمی سراسر کشور به دست آورد.

رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی گفت: در این بین انجمن تعامل خوبی با سایر انجمن ها از جمله کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی داشته و سعی بر این است که تا حد امکان برای حل مشکلات صنایع غذایی کارها را پیش ببریم.

دکتر عزیزی با اشاره به اینکه حدود ۱۵۰۰۰ شرکت صنایع غذایی در کشور فعال هستند که از این تعداد ۲۵۰۰ شرکت به صورت جدی با بیش از ۱۰ نفر نیروی کار به فعالیت می پردازند.

وی ادامه داد: این کارخانجات از نظر ارزشی حدود ۱۰۰ میلیارد دلار در سال تولید دارند. دکتر عزیزی افزود: از بین ۲۵۰۰ کارخانه صنایع غذایی ۱۰۰ شرکت جز برندهای برتر کشور می باشند که از بزرگترین آنها می توان به هلدینگ صنعتی و پژوهشی زر اشاره کرد که تنها در واحد تحقیق و توسعه آن بالای ۴۰ نفر مشغول به فعالیت هستند که ۱۵ نفر از آنها دارای مدرک دکتری هستند.



در ادامه دکتر زهرا عبداللهی مدیر کل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت به رسالت این اداره کل و کمک به ارتقا امنیت غذایی اشاره کرد و گفت این اداره همراه با صنایع غذایی در تلاش است که محصولات غذایی سلامت محور در اختیار جامعه قرار بگیرد.

دکتر عبداللهی بیان داشت: امنیت غذایی به این معنی است که همه مردم در همه اوقات غذای کافی و سالم در دسترس داشته باشند.

مدیرکل دفتر بهبودتغذیه وزارت بهداشت افزود: نکته مهم در تهیه مواد غذایی و محصول نهایی توجه به مواد اولیه حتی قبل از ورود به مزرعه است تا آنجا که محصول نهایی سالم عاری از هرگونه آلاینده باشد.

این مقام وزارت بهداشت ادامه داد: در کنار عاری بودن آلایندهای محصولات غذایی باید به فاکتورهای خطر تغذیه ای اشاره کرد. چرا اولویت دنیا بحث بیماری هایی است که تا سال ۲۰۳۰ به علت تغذیه ناسالم و الگوی غذایی نامناسب باعث افزایش مرگ و میر می شود. دکتر عبداللهی ضمن انتقاد از الگوی غذایی جامعه به لحاظ مصرف بالای نمک، قند، چربی و مصرف کم فیبر، گفت: در این مسیر باید ضمن اصلاح الگوی تغذیه ای روی اصلاح و تغییر ذائقه جامعه کار شود.

وی بیان داشت: در سیاستگذاری کلان باید به این نکات توجه شود و در سند ملی تغذیه آمده است که تا سال ۱۴۱۰ با کمک همه ذینفعان با کاهش مصرف قند، چربی، نمک در مواد غذایی و افزایش به دسترسی نان به غلات و آرد سیوس دار مواجه باشیم.

دکتر عبداللهی در پایان از صنایع غذایی خواست تا نسبت به تولید محصولات با کیفیت با ارزش غذایی بالا جهت ارائه به بوفه مدارس اقدام نمایند چرا

پس از افتتاحیه کنگره، پل ارتباطی دانشگاه و صنعت با حضور تنی چند از اساتید و صنعتگران کشور برگزار شد. همچنین سخنرانی های مقالات برگزیده این کنگره به سمع و نظر شرکت کنندگان رسید.

که به گفته این مسئول در مدارس تنها یک، کلوچه، شکلات توزیع می شود و دانش آموزان نمی توانند وعده سالم غذایی دیگری را تهیه کنند.



در روز پایانی و مراسم اختتامیه این کنگره، دکتر مسعود صدری نسب، رئیس مرکز فرصت های تحقیقاتی که در مرکز بین المللی وزارت علوم گزارش از فعالیت های این مرکز را ارائه کرد.

سپس دکتر محمد حجتی دبیر کمیته علمی کنگره با اشاره به اینکه در روز نخست برگزاری این رویداد علمی بیش از ۱۰۰۰ نفر بصورت آنلاین و ۲۲۰ نفر به صورت حضوری کنگره را دنبال کردند، گفت: در طی ۳۷ سال گذشته ۲۷ کنگره برگزار شد که بیست و هشتمین کنگره با دو تفاوت مهم، این رویداد را از بقیه کنگره های قبلی متمایز کرد.

حجتی افزود: ایده برگزاری کنگره در محیط صنعتی و خارج از دانشگاه، باعث شد تا این کنگره در گروه صنعتی و پژوهشی زر برگزار شود.

وی تفاوت دوم این کنگره را تقدیر از اساتید پیشکسوت صنایع غذایی عنوان کرد.

در ادامه این مراسم از دکتر شاهدی، استاد دانشگاه صنعتی اصفهان و سپس کادر اجرایی کنگره تقدیر به عمل آمد.

حجتی در ادامه از ارسال ۶۰۹ مقاله علمی به دبیرخانه کنگره خبر داد و گفت: در این کنگره ۲۳ مقاله بصورت سخنرانی و ۴۱۲ مقاله بصورت پوستر پذیرفته شدند و بالای ۱۷۰ مقاله نیز موفق به پذیرش در کنگره نشدند.

وی در پایان از بنیانگذار، هیئت مدیره و پرسنل گروه صنعتی و پژوهشی زر تشکر کرد.





آوری در کسب و کارهای کارآفرینی از جمله صنایع غذایی است که توسط این کنگره هدف گذاری شده است. لذا گروه صنعتی و پژوهشی زر، دانش و کاربرد آن در توسعه کسب و کار کارآفرینان را مورد توجه قرار داده است. در پایان این مراسم دکتر لیلا کمالی، مدیر واحد تحقیق و توسعه زر ماکارون از سه محصول فراسودمند جدید این شرکت (سمولینا پلاس) رونمایی کرد. گفتنی است یکی از برنامه های جانبی بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی، تور بازدید از مجموعه پالایشگاه غلات زر و شرکت های زرنام و زرکام بود.

همچنین در این کنگره از کتاب دایره المعارف کارآفرینی توسط دکتر فریدون رهنمای رودپشتی، دکتر محمد حسین عزیزی، دکتر مهدی امینی و دکتر حسن زمانیان رونمایی گردید. مولفان کتاب دایره المعارف کارآفرینی دکتر فریدون رهنمای رودپشتی، دکتر فاطمه حمیدی، فر، مرتضی سلطانی، مهدی امینی، محسن امینی و آرش سلطانی هستند. دکتر فریدون رهنمای رودپشتی در حاشیه رونمایی از این کتاب گفت: از مهمترین دلایل رونمایی کتاب جامع دایره المعارف کارآفرینی در کنگره اهمیت دانش و فن



بنیانگذار انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
در بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران:

گروه صنعتی و پژوهشی زر در مقایسه با شرکت‌های اروپایی و کانادایی برتری دارد



جلساتی را به طور منظم با این گروه برقرار می‌کنم. دکتر حسینی در بخش‌هایی از صحبت خود با اشاره به گذشت ۲۸ کنگره ملی صنایع غذایی از هیئت موسس این انجمن از جمله مرحوم دکتر حقیقی، مرحوم دکتر شهاب واعظ زاده، دکتر جلیل رضوی، مهندس مهدی انصاری آستانه که وی را در تاسیس این انجمن یاری کردند، تشکر کرد.

بنیانگذار و عضو کنونی هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی در بخش دیگری از صحبت‌های خود از هیئت مدیره فعلی انجمن، دکتر محمد حسین عزیزی، مهندس محمدرضا شافعی نیا، دکتر نوردهر رکنی، مهندس احمد فتح الهی، دکتر محمد حجتی و خانم مهندس دلسوزی و به همچنین از مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی و آقای ربانی بعنوان پرسنل این انجمن قدردانی کرد و گفت: بسیار خوبست که در این کنگره‌ها از افرادی که سالیان متمادی و در گذشته برای انجمن علوم و صنایع غذایی زحمت کشیده‌اند یاد می‌شود.

شرکت‌های بزرگ صنایع غذایی این کشورها بازدید داشته‌ام و با توجه به اشرافی که به این صنعت در کشور پیشرفته مثل کانادا دارم، زرمکارون را جلوتر از صنایع این کشور می‌دانم. بنیانگذار انجمن علوم و صنایع غذایی توجه به تحقیق و توسعه، به کارگیری متخصصین زنده در کنار مدیریت قوی را از علل پیشگامی گروه صنعتی و پژوهشی زر دانست و گفت بعنوان یک فرد که عاشق صنعت غذاست به طور مداوم با بنیانگذاران و مدیران ۱۰ شرکت برتر این حوزه در تماس هستم و

دکتر سید محمد حسینی، بنیانگذار انجمن علوم و صنایع غذایی ایران ضمن تجلیل از گروه صنعتی و پژوهشی زر اقدامات این شرکت را در دنیا نادر خواند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بنیانگذار و عضو هیئت مدیره کنونی انجمن علوم صنایع غذایی ایران در حاشیه بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی، از میزبانی گروه صنعتی و پژوهشی زر تقدیر کرد و گفت: این گروه با تلاش، پشتکار و کارآفرینی مرتضی سلطانی از نخبگان اقتصادی و صنعت غذای ایران، برای جامعه ی صنایع غذایی کشور در جهان افتخار آفرینی کرده است و کمتر شرکتی در جهان توان رقابت با این گروه را دارد.

دکتر حسینی افزود: اینجانب بر حسب شغل‌هایی که داشته‌ام بالغ بر ۹۱ کشور دنیا را از نزدیک دیده‌ام و از



جناب آقای دکتر سید محمد حسینی، بنیانگذار و عضو محترم هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
جناب آقای مهندس سید مهدی حسینی، دوست و همکار قدیمی ماهنامه
مصیبت وارده را خدمت شما بزرگواران تسلیت عرض نموده و از خداوند متعال برای آن مرحوم علو درجات و برای
بازماندگان صبر و شکیبایی مسئلت می‌نمایم.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا



در ششمین همایش امین الضرب سه کار آفرین صنعت غذا نشان امین الضرب دریافت کردند

تقدیر به عمل آمد. لوح و نشان امین الضرب توسط مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر در ششمین دوره این مراسم به مظفر عبدالله بنیانگذار گروه صنعتی روزین تاک اهدا شد.

اهدای نشان و تندیس کارآفرینی امین الضرب، ویژه ۱۳۸ سالگی اتاق بازرگانی تهران، روز دوشنبه دوم اسفند ماه ۱۴۰۰ در تالار وحدت تهران برگزار شد. در آن از تعدادی از کارآفرینان، پیشکسوتان و فعالان اقتصادی با اهدای لوح، نشان و تندیس امین الضرب

مظفر عبدالله بنیانگذار گروه صنعتی روزین تاک، یونس ژائله بنیانگذار گروه صنایع غذایی شیرین عسل و محمد ظهیر بنیانگذار لبنیات می ماس لوح و نشان ششمین دوره امین الضرب را دریافت کردند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ششمین دوره



مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر مدال امین الضرب را بر سینه سید مظفر عبدالله، بنیانگذار کشت و صنعت روزین تاک می چسباند.



یونس ژائله بنیانگذار گروه شیرین عسل از منتخبان و تقدیر شدگان ششمین دوره جشنواره امین الضرب بود



محمد ظهیر بنیانگذار شرکت لبنیات مادی (می ماس)، به عنوان پیشکسوت صنعت و تولیدکننده برگزیده از سوی اتاق بازرگانی تهران و بخش خصوصی کشور، لوح و نشان امین الضرب را دریافت کرد.



یونس ژائله، بنیانگذار شرکت شیرین عسل نیز به عنوان کارآفرین برتر از سوی اتاق بازرگانی تهران و بخش خصوصی کشور، لوح و نشان و تندیس امین الضرب دریافت کرد.



مهدی معصومی (تلا ونگ)، سید مظفر عبدالله (روزین تاک)، مرتضی سلطانی (زرماکارون)، یونس ژائله (شیرین عسل)

رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران:

قیمت تمام شده محصولات غذایی می تواند با تغییر فرمول و نوع ترکیبات آن متغیر باشد و شامل قیمت گذاری واحد نمی گردد



وی همچنین گفت: با بالا رفتن قیمت‌ها صنایع با مشکل نقدینگی روبرو می‌شوند که در این خصوص دولت باید تمهیداتی را در نظر بگیرد. از جمله اینکه باید بانک‌ها را موظف به حمایت از تولیدکنندگان نماید و بهره بانکی را به یک رقمی برساند و تنها بابت روزه‌های کاری سود یا بهره بانکی را دریافت کند.

فتح الهی عنوان کرد: همچنین دولت باید کارخانجات را برای آوردن ماشین آلات با تکنولوژی جدید که باعث بروزسانی بسته بندی و کاهش قیمت تمام شده می‌باشد کمک نماید. دولت باید چاره ای بیاندیشد که هزینه حمل و نقل پایین بیاید چرا که در بعضی مواقع قیمت حمل و نقل از قیمت کالا بیشتر تمام می‌شود.

نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران بیان کرد: از دیگر مسائلی که دولت باید به آن واکنش نشان دهد این است که موازی کاری در ادارات و سازمان‌ها را کنار گذاشته و بروکراسی اداری را کاهش دهد.

فتح الهی در پایان پیشنهاد کرد: دولت باید سازمان عریض و طویل قیمت گذاری را برچیند چرا که نیروهای این سازمان هزینه هنگفتی دارند که از جیب مصرف کنندگان پرداخت می‌شود و خود باعث افزایش قیمت می‌گردد. قیمت تمام شده محصولات غذایی می‌تواند با تغییر فرمول و نوع ترکیبات آن متغیر باشد و شامل قیمت گذاری واحد نمی‌گردد.

وجود تحریم‌ها و سختی در به روز کردن تکنولوژی‌های لازم و تأمین مواد اولیه ای که در کشور وجود ندارد از دیگر مشکلاتی بود که در صنایع غذایی با آن مواجه بودند.

فتح الهی همچنین عنوان کرد: اخیراً هم بحث قیمت‌گذاری روی کالاهای تولیدی مطرح شده است که از نظر تولیدکنندگان این دستورات عمل بدون کارشناسی صادر شده است و انجام آن غیرممکن می‌باشد که در ادامه باعث تعطیلی صنایع و بیکاری پرسنل می‌گردد.

رئیس هیئت مدیره هلدینگ اقتصادی ایرانیان بیان کرد: متأسفانه به قدری هزینه‌ها زیاد می‌باشد که محصول آماده به عرضه از درب کارخانه تا مصرف کننده حدود ۵۰ درصد قیمت تمام شده می‌باشد که با دستورات عمل جدید که نهایتاً ۳۰ درصد در نظر گرفته شده است نمی‌تواند کالاهای تولیدی را بدست مصرف کنندگان رساند چرا که هزینه پخش مویرگی ۲۵ درصد و هزینه فروش مغازه‌دار ۲۵ درصد می‌باشد.

رئیس هیئت مدیره شرکت سبزان خاطر نشان کرد: با توجه به اینکه دولت در سال آینده در بودجه خود جایگزینی برای حذف ارز ترجیحی ندارد این موضوع باعث بالا رفتن بی رویه قیمت‌ها می‌گردد و صادرات محصولات تولیدی را دچار مشکل می‌کند.

● **دکتر احمد فتح الهی** گفت: با توجه به آنکه دولت در سال آینده در بودجه خود جایگزینی برای حذف ارز ترجیحی تعیین نکرده است، صادرات محصولات تولیدی دچار مشکل خواهد شد.

رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران در گفتگو با خبرنگار کارآفرینی و صنعت غذا در خصوص وضعیت صنعت غذای کشور در سال رو به پایان ۱۴۰۰ اینگونه پاسخ داد: در سال جاری صنایع غذایی فراز و نشیب‌هایی را طی نمود از جمله آنها آسیب ناشی از ویروس کووید-۱۹ و سویه جدید امیکرون بود که باعث تعطیلی کشور و کارخانجات گردید و تولیدکنندگان مجبور شدند بدون هیچ حمایتی از دولت حقوق پرسنل را بپردازند و همچنین برای پیشگیری آن نیز متحمل هزینه هنگفتی بابت پاکسازی و مواد و وسائل بهداشتی و ایمنی پرسنل گردیدند.

نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران افزود: از دیگر چالش‌هایی که در سال ۱۴۰۰ داشتیم ناهماهنگی میان وزارتخانه‌ها و ارگان‌های ذیربط بود که با دستورات عمل‌های موازی باعث خلل در انجام کارها می‌شود.

فتح الهی همچنین نوسانات نرخ ارز را باعث نابسامانی در قیمت تمام شده کالاها دانست و گفت: این نوسانات، تولیدکننده را در قیمت‌گذاری و همچنین صادرات محصولات خود دچار مشکل می‌کند. این کارآفرین برجسته کشور بیان کرد:



نمایشگاه بین المللی گلفود ۲۰۲۲ از ۱۳ فورریه الی ۱۷ فوریه مصادف با ۲۴ بهمن الی ۲۸ بهمن ماه ۱۴۰۰ در مرکز تجارت جهانی دبی برگزار شد.

حضور گروه صنعتی و پژوهشی زر در نمایشگاه گلفود ۲۰۲۲

گروه صنعتی و پژوهشی زر با معرفی آخرین دستاوردهای خود در بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی گلفود ۲۰۲۲ حاضر شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه صنعتی و پژوهشی زر با معرفی آخرین دستاوردهای خود در تولید محصولات High-tech و با هدف فتح بازارهای بین المللی در بیست و هفتمین نمایشگاه بین المللی گلفود ۲۰۲۲ که یکی از بزرگترین نمایشگاه های حوزه محصولات غذایی در جهان است حاضر شد. این گروه صنعتی که یکی از مهمترین صادر کنندگان ایرانی محصولات غذایی در جهان می باشد جهت معرفی محصولات تولیدی خود در این نمایشگاه گامی بلند برداشته است.

مدیر عامل شرکت برکه:



دولت برنامه ای ارائه دهد تا تولید کنندگان صنعت غذا در رقابت با بازار جهانی باقی بمانند

وی گفت: متأسفانه در چند سال اخیر اکثر تولیدکنندگان به جای آنکه فکر و توانشان را در تولید متمرکز کنند بیشتر به فکر خرید و فروش کالا بودند تا بتوانند واحد تولیدی خود را سرپا نگه دارند. چرا یک تولیدکننده همیشه نگران این قضیه باشد که اگر امروز محصول تولید کند و به بازار عرضه کند ماه آینده باید به قیمت محصول تمام شده خود و یا بالاتر مواد اولیه تهیه کند و ناچار به جای تولید محصول بی‌زینس مواد اولیه انجام می‌دهد و یا ترجیح می‌دهد اصلاً تولید نکند.

مدیرعامل شرکت برکه در پایان بیان کرد: به هر حال دولت باید برای سال آینده برنامه‌ای داشته باشد که تولیدکننده به تولید بیشتر و رقابت ترغیب شود. در بازار صادرات هم روی تعرفه‌های صادراتی و تشبیت ارز فکری اساسی و منطقی شود که تولیدکنندگان صنعت غذا در رقابت با بازار جهانی باقی بمانند.

قیمت و حتی در مواردی زیر قیمت تمام شده به تجار کشورهای اطراف بفروش برسانند. وی افزود: به عبارتی تجار کشورهای هدف صادراتی تعیین کننده قیمت محصول شرکت‌ها هستند و این یعنی نابود شدن شرکت‌های تولیدی. میری گفت: در سال ۱۴۰۱ چنانچه دولت نتواند برنامه راهبردی مشخص چه در بحث بازار داخلی و چه در تشبیت ارز که رابطه مستقیم با صادرات دارد ارائه دهد اکثر تولیدکنندگان با چالش بزرگی برخورد خواهند کرد.

مدیرعامل شرکت برکه بیان کرد: دولت باید بتواند از ابتدای سال با قیمت مشخص و با حداقل نوسان (حداقل تورم نقطه به نقطه در هر ماه) مواد اولیه را در بازار کنترل کند تا تولیدکنندگان بتوانند با برنامه‌ریزی درست هم در بازار داخل و هم در بازارهای صادراتی قیمت رقابتی درستی به مشتریان ارائه دهند.

محسن میری گفت: دولت باید برای سال آینده برنامه‌ای داشته باشد که تولیدکننده به تولید بیشتر و رقابت ترغیب شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل شرکت شیرجوشان خراسان (برکه) در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص وضعیت صنعت غذا در سال ۱۴۰۰ گفت: وضعیت صنعت غذا در سال جاری خوب نبود. با توجه به افزایش چشم گیر و چند برابری مواد اولیه و پایین آمدن قدرت خرید مردم بازار داخلی در اکثر زمان‌ها دچار رکود و بحران فروش بود.

میری عنوان کرد: در بازار صادرات نیز متأسفانه بعلت نوسانات شدید ارزی و همچنین تعرفه‌های وضع شده غیر منطقی از سوی دولت به حداقل صادرات رسیده‌ایم و از طرفی محدود بودن بازار صادرات و همچنین نابسامان بودن بازار داخلی باعث شد که تولیدکنندگان صنعت غذا برای تامین مالی واحدهای خود اکثر محصولات خود را به پایین ترین

نمایشگاه ایران آگروفود ۲۷ لغایت ۳۰ خردادماه ۱۴۰۱ برگزار می‌شود

« بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته ایران آگروفود ۲۰۲۲ » از تاریخ ۲۷ لغایت ۳۰ خردادماه ۱۴۰۱ برگزار خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته - ایران آگروفود ۲۰۲۲ از تاریخ ۲۷ لغایت ۳۰ خردادماه ۱۴۰۱ توسط شرکت پالار سامانه و همکاران خارجی آن با اخذ مجوز از سازمان توسعه تجارت ایران و با همکاری شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین المللی ج.ا.ایران برای بیست و هشتمین سال متوالی در محل دائمی نمایشگاه‌های بین المللی تهران برگزار خواهد شد.

اعلام تعرفه ها و آغاز مراحل ثبت نام متقاضیان مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه ایران آگروفود ۲۰۲۲ به زودی آغاز خواهد گردید. از کلیه متقاضیان مشارکت در بخش داخلی تقاضا می گردد تا درخواست اولیه خود را با تکمیل فرم مربوطه - لینک مستقیم دریافت فرم ارسال اطلاعات و درخواست اولیه متقاضیان - جهت ثبت

در بانک اطلاعاتی نمایشگاه، تا قبل از شروع جانمایی اینترنتی و رزرو اولیه برای انجام مراحل عضویت در سایت جانمایی اینترنتی و امکان اطلاع رسانی به ستاد برگزاری ارائه نمایند. لازم است تا متقاضیان مشارکت در بخش ریالی همزمان با ارسال فرم درخواست اولیه نسبت به ارائه مدارک زیر به ستاد برگزاری جهت بررسی لازم، تا قبل از شروع جانمایی اینترنتی و رزرو اولیه اقدام نمایند:

- پروانه بهره برداری - گواهی فعالیت صنعتی، کارت شناسائی کارگاه معتبر - پروانه صنفی تولیدی
- شرکتهائی که دارای پروانه‌های یاد شده نیستند، ملزم به ارائه تأییدیه کتبی فعالیت تولیدی خود از اداره صنایع استان محل استقرار خود می باشند.

- ثبت آرم تجاری محصولات
- تأییدیه تولید براساس یکی از استانداردهای ملی و یا معتبر بین المللی
- بروشور و کاتالوگ شرکت متقاضی در خصوص کالاها و خدماتی که توسط شرکت کننده در نمایشگاه ارائه خواهد شد.

به متقاضیانی که مدارک یاد شده را تا قبل از شروع

ثبت نام اینترنتی به ستاد برگزاری ارائه نموده و اخذ تأییدیه نمایند، «کدکاربری و گذرواژه» جهت امکان ورود به سایت و جانمایی اینترنتی، ارائه نخواهد گردید.

شایان ذکر است با توجه به تنوع گروه‌های کالائی، کثرت متقاضیان مشارکت و گستردگی نمایشگاه ایران آگروفود ۲۰۲۲، بمنظور تسهیل و تسریع در امر جانمایی و رفاه حال مشارکت کنندگان، جانمایی غرف و رزرو اولیه جهت شرکت کنندگان بخش ریالی متقاضی مشارکت در داخل سالن در این نمایشگاه نیز بصورت اینترنتی انجام خواهد شد.

علاقمندان در صورت نیــــــاز به کسب اطلاعات بیشتر می توانند از طریق شماره تلفن‌ها و یا فاکس با ستاد برگزاری نمایشگاه بشرح زیر تماس حاصل فرمایند.

تلفن: ۸۸۰۵۹۴۵۹ - ۸۸۰۵۹۴۵۸ - ۸۸۰۵۹۴۵۷
فاکس: ۸۸۰۴۴۸۱۷
پست الکترونیک: palar.cv@gmail.com

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی:

هیچ مجوزی برای افزایش قیمت روغن نباتی صادر نشده است



دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران گفت: هیچ مجوزی برای افزایش قیمت روغن نباتی صادر نشده است.

گزارش‌هایی وجود دارد که قیمت روغن در برخی از شهرستان‌های کشور با افزایش غیر مجاز رو به رو بوده است، در شهرستان‌های عسلویه و دیر، مشکلات گران فروشی و کمبود این کالای اساسی گزارش شده است.

طبق گزارش رسیده در شهر بردستان، مغازه‌دارانی از شهر کنگان هر بطری روغن خوراکی را مجبورند ۵ هزار تومان بیشتر از قیمت بازار خریداری کنند. نگرانی از احتمال تکرار وضعیت نابسامان بازار روغن خوراکی همچون سال گذشته در روزهای آتی وجود دارد و کمبود شدید، عرضه قطره چکانی و عدم

سفارش‌گیری توسط شرکت‌های تولید کننده روغن خوراکی قابل پیش بینی است.

امیر هوشنگ بیرشک دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران در پاسخ به اینکه دلیل کاهش عرضه روغن در بازار و افزایش قیمت چیست؟ گفت: هیچ مجوزی برای افزایش قیمت روغن نباتی داده نشده و در صورت مشاهده هر گونه گرانفروشی دستگاه‌های ذی ربط باید با متخلفان برخورد کنند.

وی افزود: اما واقعیت این است که مشکلاتی در تامین و تخصیص ارز وجود دارد و شرایط تحریم موانعی را سر راه واردات روغن ایجاد کرده است.

وی با بیان اینکه ۸۵ درصد نیاز کشور به روغن از طریق واردات تامین می‌شود، افزود: اخیراً مشکلاتی در تامین روغن مورد نیاز صنف و صنعت به دلیل

مشکلات واردات روغن پالم داشتیم. وی تصریح کرد: عدم تخصیص ارز در شش ماهه نخست سال برای واردات روغن خام توسط بخش خصوصی، نبود سیاست مشخص در مورد حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی و همچنین افزایش شدید قیمت جهانی روغن خام وعدم تغییر قیمت‌های مصوب روغن خام وارداتی در داخل باعث شده کارخانجات و تجار بخش خصوصی تمایلی به واردات روغن خام نداشته باشند و عملاً بخش خصوصی از چرخه واردات روغن خام حذف شده است.

بیرشک با بیان اینکه در ۱۱ ماهه امسال ۱۰۶ میلیون تن روغن وارد کشور شده است، گفت: عمده واردات روغن از طریق شرکت بازرگانی دولتی انجام می‌شود.



← صادرکنندگان برگزیده صنعت غذای آذربایجان شرقی در سال ۱۴۰۰ معرفی شدند

در مراسم صادرکنندگان برگزیده استان آذربایجان شرقی از شرکت‌های داداش برادر (آیدین)، شونیز، شیرین عسل و گروه صنعتی نجاتی (آنا) تجلیل و قدردانی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، صادرکنندگان برگزیده آذربایجان شرقی در سال ۱۴۰۰ طی مراسمی با حضور مسئولان کشوری و استانی در سالن پتروشیمی تبریز معرفی و تجلیل شدند. همچنین شرکت‌های زیر نیز به عنوان صادرکنندگان برگزیده استان انتخاب و معرفی شدند.

- ۱- شرکت شیرین وطن
- ۲- شرکت بستنی اطمینان آذر گل
- ۳- شرکت صنایع غذایی بیسکویت حام
- ۴- شرکت تولیدی و بسته بندی خشکبار فجر بناب

عسل به عنوان دارندگان مدال افتخاری صادراتی قدردانی شد. همچنین در این مراسم از شرکت داداش برادر (آیدین) به عنوان صادرکننده نمونه ملی تجلیل به عمل آمد.

بر اساس این گزارش، در این مراسم از علی سالک نجات بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی نجاتی، پرویز بیوک بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره شونیز و یونس ژائله بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره شرکت شیرین



علی سالک نجات



پرویز بیوک



به نمایندگی از یونس ژائله



شرکت داداش برادر (آیدین)

تولید فرآورده‌های پروتئینی با منشأ گیاهی توسط شرکت ایران ماکیمه

شرکت ایران ماکیمه با دریافت تسهیلات سرمایه در گردش از صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن و تامین بخشی از هزینه‌ها موفق به تولید فرآورده‌های پروتئینی با منشأ گیاهی شد.



فناوری فرآورده‌های دارویی خراسان است که با دریافت تسهیلات سرمایه در گردش از صندوق سلامت ثامن و تامین بخشی از هزینه‌ها موفق به تولید فرآورده‌های پروتئینی غیرگوشتی شده است. بر اساس گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مجموعه ایران ماکیمه در حقیقت یک شرکت دانش بنیان و دارای سابقه طولانی تولید و تحقیقات از سال ۱۳۷۴ تاکنون است. اولین واحد تولیدی این شرکت به منظور بسته بندی گوشت و سایر فرآورده های گوشتی، تولید خود را از سال ۱۳۷۴ تا ۱۳۸۱ آغاز نمود. از سال ۱۳۸۲ تاکنون همکاری نزدیکی را با شرکت آلمی اتریش داشته ایم که نتیجه آن انتقال تکنولوژی برای تولید فرآورده‌های گوشتی با کیفیت بسیار بالا و در مزره ها و طعم های گوناگون بوده است.

داریم که فاقد گلوتن است و مناسب افرادی است که به دلیل حساسیت‌های غذایی و یا موارد دیگر منع مصرف گلوتن دارند. عضو هیات مدیره شرکت ایران ماکیمه، بازار هدف محصول تولیدی شرکت را خوب عنوان کرد و گفت: در ایران ما جزو اولین و دومین تولیدکننده‌های محصولات کاملاً گیاهی و فاقد گلوتن هستیم و بنابراین رقیب جدی در بازار نداریم.

بهرامی با بیان اینکه برای توسعه این فناوری از تسهیلات صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن بهره بردیم، خاطر نشان کرد: ما از تسهیلات سرمایه در گردش صندوق سلامت ثامن استفاده کردیم و توانستیم در کنار تامین هزینه‌های تحقیق و توسعه محصول، بخشی از هزینه‌های خرید مواد اولیه را نیز با این تسهیلات تامین کنیم.

حمیدرضا فرهادی، مدیرعامل صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن نیز با اشاره به فعالیت‌های فناورانه این شرکت، گفت: این شرکت که در زمینه تحقیق و توسعه و همچنین پژوهش در حوزه محصولات غذایی گیاهی و مکمل‌های گیاهی فعالیت دارد، از شرکت‌های مستقر در مرکز رشد واحدهای

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرزانه بهرامی، عضو هیات مدیره شرکت ایران ماکیمه در ارتباط با محصول تولیدی این شرکت گفت: محصول شرکت ما تولید فرآورده‌های پروتئینی کاملاً گیاهی است که در آن از هیچ گونه فرآورده حیوانی استفاده نشده است.

بهرامی مواد اصلی تشکیل دهنده این محصولات را شامل انواع فیبرهای گیاهی مانند فیبرگندم، فیبر بامبو، ایزوله سویا، نشاسته و آرد دانست و ادامه داد: این محصول می‌تواند در سبب غذایی گیاهخواران و همچنین سایر افراد قرار گیرد؛ چراکه از لحاظ قیمتی از پروتئین‌های حیوانی بسیار مقرون به صرفه‌تر است، بنابراین می‌تواند جایگزین مناسبی برای پروتئین‌های حیوانی در سبب غذایی خانواده‌ها باشد.

وی غنی بودن این محصول از پروتئین‌های گیاهی را از جمله مزایای قابل توجه این محصول عنوان کرد و گفت: آزمایش‌های انجام شده در این محصولات نشان می‌دهد که حدود ۱۸ درصد پروتئین خالص در این محصول داریم که می‌تواند یک منبع تامین کننده پروتئین برای افراد باشد.

این فعال حوزه فناوری ادامه داد: این محصول فاقد نیترات است، بنابراین افراد از آسیب‌هایی که با مصرف نیترات به کبد وارد می‌شود، ایمن خواهند بود؛ همچنین ما محصولات دیگری نیز



مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو:



با توجه به پالس‌های مثبت و احیای برجام سال ۱۴۰۱ سال خوبی برای صادرکنندگان حوزه صنعت غذا خواهد بود

نیز گفت: اگر موضوع و طرح درج قیمت تولیدکننده روی محصول در بازارهای داخلی اجرایی شود چه در پایان سال و چه درسال آینده با یک رکود و تنش بدی در بازار مواجه خواهیم شد و مقاومت مصرف کننده را در خرید محصولات شاهد خواهیم بود که آشفته‌گی در بازار ایجاد خواهد کرد.

احیای برجام و متعاقب آن باز شدن ارتباطات اقتصادی با سراسر دنیا، سال ۱۴۰۱ را سال بسیار خوبی برای صنایع غذایی خصوصا در حوزه صادرات پیش بینی می‌کنم و به ویژه کسانی که دستی بر آتش صادرات دارند، اوضاع و احوال بهتری خواهند داشت و کارهای بزرگتری می‌توانند انجام دهند. رئیس فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی و کشاورزی در خصوص وضعیت بازار داخلی

مهندس امیررضا ثابت پی ضمن انتقاد از طرح درج قیمت تولید بروی کالا، اجرای آن را موجب آشفته‌گی بازار در سال آینده دانست. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس امیررضا ثابت پی، مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو در پاسخ به خبرنگار ما مبنی بر وضعیت صنایع غذایی در سال رو به انتهای ۱۴۰۰ و پیش بین آن در سال ۱۴۰۱ گفت: با توجه به توافقات سیاسی پیش رو و



توسط اتاق اصناف کشور صورت گرفت تقدیر از مدیران عامل دو شرکت صنایع غذایی درنا و آی سودا

کشور به عنوان نماینده اتاق اصناف کشور، مهندس حاج صمد رسولوی بنیس مالک و مدیرعامل صنایع غذایی درنا و حاج حیدر توکلی شانجانی مدیرعامل شرکت آی سودا به عنوان دو شرکت پر افتخار ایران و شهرستان شیبستر و کسب برند برتر ایران معرفی شدند و تندیس و لوح تقدیر دریافت نمودند. گفتنی است شرکت‌های مذکور علی‌رغم شرایط سخت اقتصادی، ضمن حفظ سنگر تولید برای بیش از ۵ هزار نفر به صورت مستقیم اشتغال آفرینی کرده‌اند.

مهندس علی بهره‌مند ریاست اتحادیه کل شیرینی و قنادان کشور به عنوان نماینده اتاق اصناف کشور از مهندس حاج صمد رسولوی بنیس مالک و مدیرعامل صنایع غذایی درنا و حاج حیدر توکلی شانجانی مدیرعامل شرکت صنایع غذایی آی سودا تقدیر کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسم با حضور مهندس علی بهره‌مند ریاست اتحادیه کل شیرینی و قنادان



اخبار

محصولات بر اساس همان قیمتی که دولت تعیین کرده عرضه می‌شوند. وی تصریح کرد: بستنی، ماست با طعم‌های مختلف، ماست همزده، شیر طعم دار، شیر غنی شده با ویتامین دی، شیر بدون لاکتوز، شیر esl و استریل، خامه، کره، پنیر با طعم‌های مختلف، شیر کاکائو و... شامل قیمت گذاری دولتی نیست و بر اساس هزینه تمام شده تولید به فروش می‌رسد. بنی طبا در پاسخ به این سوال که آیا محصولاتی که مشمول قیمت گذاری نیستند بازه قیمتی مشخصی ندارند که هر شرکت سلیقه‌ای اقدام به قیمت گذاری نکند؟ گفت: اختلاف قیمت شرکت‌ها در محصولاتشان بیش از چند درصد نیست. مثلاً نهایت ممکن است ماست همزده یک برند با برند دیگری حدود ۵۰۰۰ تومان فرق داشته باشد.

به گفته وی رقابت بین برندها باعث کاهش قیمت می‌شود، زیرا شرکت‌ها به دنبال کسب سهم بیشتری از بازار هستند.

بنی طبا با بیان اینکه از مردادماه که آخرین افزایش قیمت شیر خام رخ داد تاکنون قیمت محصولات لبنی تغییر چندانی نداشته است، گفت: اگر چه وجود تورم ۵۰ درصدی در کشور طبیعتاً موجب افزایش هزینه‌های تولید شده اما با توجه به اینکه تغییر چندانی در قیمت شیر خام به عنوان مهم‌ترین ماده اولیه صنعت لبنیات صورت نگرفته و همچنین به این دلیل که کاهش قدرت خرید مردم نیز موجب کاهش تقاضا شده، در نتیجه تغییر چندانی در قیمت محصولات لبنی اتفاق نیفتاده است.

وی ضمن استقبال از نظارت شهروندی و مصرف کنندگان تاکید کرد که اگر شهروندان با ظن کم فروشی یا گران فروشی روبرو شدند، حتماً گزارش آن را به انجمن صنایع لبنی یا سازمان‌های نظارتی مانند تعزیرات برسانند تا به تخلفات احتمالی رسیدگی شود.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی در پایان گفت: سال‌های اخیر تنوع اقلام لبنی در بازار به شدت افزایش یافته است و شرکت‌های زیادی وارد بازار شده‌اند و همین امر فضای رقابتی را بیشتر می‌کند.



سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی: کمیت و کیفیت محصولات لبنی دائماً مورد رصد قرار می‌گیرد

محمد رضا بنی طبا گفت: ۱۰ قلم از محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری دولت هستند و هیچگونه افزایش قیمتی ندارند. کمیت و کیفیت آنها هم دائماً مورد رصد سازمان‌های مربوطه قرار می‌گیرد. سایر محصولات لبنی هم بر اساس هزینه تمام شده تولید قیمت گذاری می‌شوند و شرکت‌های تولیدکننده دیگر نیازی به کاهش کمیت و کیفیت محصول خود ندارند. به گزارش ایسنا؛ محمد رضا بنی طبا سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی، در پاسخ به اینکه گفته می‌شود شرکت‌های لبنی به منظور تثبیت قیمت از کمیت و کیفیت محصولات لبنی می‌کاهند، گفت: غیر از ۱۰ قلم کالای لبنی که مشمول قیمت گذاری دولتی هستند و دستگاه‌های نظارتی این اقلام را رصد می‌کنند، سایر محصولات بر اساس هزینه تولید قیمت گذاری می‌شوند. یعنی هر چقدر برای تولیدکننده تمام شود همان میزان تعیین قیمت می‌شوند.

وی ادامه داد: طبیعتاً دیگر تولیدکننده نیازی به کاهش کمیت و کیفیت محصول خود ندارد و در محصولات مشمول هم فارغ از نظارت سازمان‌هایی مثل تعزیرات، غذا و دارو و استاندارد، به دلیل وجود تقاضای بیشتر مصرف کننده برای این کالاها و شدت رقابت میان تولیدکنندگان، ریسک کاهش کیفیت و کمیت برای تولیدکنندگان بسیار زیاد است.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی افزود: این ۱۰ قلم کالای مشمول قیمت گذاری شامل پنیر یو اف ۴۰۰ گرمی ساده، شیر نایلونی ۹۰۰ گرمی، شیر پاستوریزه یک لیتری کم چرب، پرچرب، نیمه چرب و کامل، ماست ۹۰۰ گرمی و دو نیم کیلویی پرچرب و نیمه چرب است. این



محصول غذایی با نام تجاری King غیر مجاز اعلام شد

محصول غذایی با نام تجاری King از سوی معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گیلان غیر مجاز اعلام شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی معاونت غذا و دارو؛ دکتر سید مهدی موسوی - معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گیلان در این خصوص اظهار داشت: محصول کرم کاکائو با نام تجاری King در اوزان ۲۰۰ گرمی غیر مجاز اعلام شد. معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گیلان در پایان با اشاره به اهمیت موضوع و در راستای اجرای ماده ۴۳ قانون تعزیرات حکومتی، حفظ و ارتقای امنیت غذایی از مسوولان



در این راستا گروه پژوهشی زعفران با توجه به سابقه تحقیق دکتر مهدیه عسکری در خصوص گیاهان دارویی وی را در دوره پساکتری پذیرش کرد. در ادامه با همکاری دکتر هما ملایی و دکتر حمیدرضا فلاحی و استفاده از بسترهای تحقیقاتی ایجاد شده توسط گروه پژوهشی زعفران و همکاری دانشگاه علوم پزشکی بیرجند، در ابتدا، تحقیقی مقایسه‌ای بین کاشت رایج (کاربرد کودهای شیمیایی، علف کش و آفت کش) و ارگانیک (کاربرد کود دامی، و جین علف‌های هرز با دست و عدم کاربرد آفت کش) و سپس اثر مواد مؤثره موجود در زعفران تولیدی جهت درمان بیماری سرطان سینه انجام گردید و نتایج نشان داد که عصاره‌های حاصل از گلبرگ و پرچم زعفران در هر دو شرایط کاشت رایج و ارگانیک دارای اثرات ضدسرطانی بودند، اما این اثرات در عصاره‌های حاصل از گلبرگ و پرچم زعفران کشت شده در شرایط ارگانیک بطور معنی داری از رشد سلول‌های سرطانی جلوگیری کردند. قطعا با ادامه بررسی‌های جامع در آینده شاهد چشم اندازهای جدیدی از کاربردهای زعفران خواهیم بود که موجب ایجاد ارزش افزوده، اشتغال و تولید ثروت بیشتری برای کشور خواهد شد.

اولین مقاله چاپ شده از نتایج این تحقیق در نشریه علوم و فنون کشاورزی با عنوان ارزیابی و تأثیر دو روش کشت ارگانیک و متعارف زعفران بر فعالیت های فیتوشیمیایی و ضد سرطانی (سرطان سینه) چاپ شد.



منفی شدن تر از تجاری صمغ‌های صنایع غذایی برای اولین بار در ۱۰ سال گذشته

رییس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی از اجرای پروژه مطالعات بازار جهانی صمغ‌ها و

شیره‌های نباتی و تدوین نقشه راه آنها در این مؤسسه خبر داد و گفت: در سال ۱۳۹۹ برای اولین بار در ۱۰ سال گذشته تراز تجاری کشور در زمینه صمغ‌ها و شیره‌های نباتی منفی شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی؛ دکتر قدیر رجب زاده در بازدید دکتر پیمان صالحی معاون پژوهشی وزیر علوم از این مؤسسه، ضمن ارائه گزارشی از عملکرد و دستاوردهای این مرکز پژوهشی گفت: شناسایی چالش‌های ملی در ایمنی و امنیت غذایی و ارائه راهبردهای برون رفت از آنها با پتانسیل‌های موجود و همچنین پاسخگویی به نیازهای پژوهشی و نوآورانه صنعت غذای کشور از محورهای اصلی فعالیت این مؤسسه تحقیقاتی است. وی انعقاد قراردادهای پژوهشی و فناورانه با ۲۵۱ شرکت

بهداشتی استان خواست در صورت مشاهده محصول مذکور در سطح عرضه و فروش، نسبت به جمع آوری آن اقدام کنند.



تأثیر عصاره زعفران ارگانیک در جلوگیری از رشد سلول‌های سرطانی

پژوهشگران گروه پژوهشی زعفران دانشگاه بیرجند با بررسی مدیریت‌های مختلف کوددهی بر ویژگی‌های بیوشیمیایی گلبرگ‌های زعفران به نتایج معنی دار و اثرگذار حاصل از عصاره‌های گلبرگ و پرچم زعفران کشت شده در شرایط ارگانیک برای جلوگیری از رشد سلول‌های سرطانی دست یافتند. به گزارش ایسنا؛ مهدیه عسکری ملک‌آباد، اولین محقق پساکتری گروه پژوهشی زعفران به راهنمایی دکتر محمدعلی بهدانی، مسئول گروه پژوهشی زعفران، مدیریت‌های مختلف کوددهی بر ویژگی‌های بیوشیمیایی گلبرگ‌های زعفران را بررسی کردند. محققان در این تحقیق به نتایج معنی دار و اثرگذار حاصل از عصاره‌های گلبرگ و پرچم زعفران کشت شده در شرایط ارگانیک برای جلوگیری از رشد سلول‌های سرطانی دست یافتند.

به گزارش ایسنا، به نقل از روابط عمومی و اطلاع‌رسانی دانشگاه بیرجند، گیاهان دارویی منبع غنی از مواد مؤثره اساسی برای ساخت بسیاری از داروهای باشند و پیشرفت‌های علمی و فناوری طی دو دهه اخیر اهمیت و نقش سازنده گیاهان دارویی در تأمین نیازهای بشر به‌ویژه در حیطه دارو و درمان را دو چندان ساخته است. زعفران (*Crocus sativus*) به‌عنوان گران‌ترین محصول کشاورزی، دارویی و ادویه‌ای جهان، از جایگاه ویژه‌ای در بین محصولات صنعتی و صادراتی ایران برخوردار است به‌طوری که ۹۰ درصد از تولید زعفران دنیا به ایران تعلق دارد. این گیاه ارزشمند و بوم‌سازگار منطقه خراسان از مهم‌ترین محصولات کشاورزی صادراتی کشور محسوب می‌شود.

امروزه مصرف زعفران فقط به عنوان افزودنی خوراکی ارزش افزوده چندانی نصیب کشور نمی‌کند لذا بایستی از ظرفیت‌های این محصول در زمینه‌های ممکن خصوصاً در بخش صنعت و بویژه در بخش تولید دارو به نحو احسن استفاده شود.

گروه پژوهشی زعفران دانشگاه بیرجند با تکیه بر شناخت لازم از اکوسیستم‌های تولید زعفران، که مبتنی بر تحقیقات متعدد میدانی در قالب اجرای طرح‌های پژوهشی ملی و چاپ مقالات متعدد و با اطلاع از پتانسیل‌های موجود و چالش‌های پیش رو؛ بررسی و اصلاح و بهبود روش‌های تولید زعفران، امکان تولید و صادرات زعفران ارگانیک و معرفی کاربردهای پزشکی، دارویی و درمانی زعفران را در قالب معرفی محصولات فناورانه در دستور کار خود قرار داده است.



صنعتی داخلی در حوزه غذا و ۱۳ قرارداد پژوهشی با دانشگاه‌ها و مراکز پژوهشی خارج از کشور در سه سال اخیر را از فعالیت‌های این مؤسسه نام برد و یادآور شد: ایجاد و استقرار دبیرخانه دائمی شبکه ملی پژوهش و فناوری علوم و صنایع غذایی، همکاری در تدوین سند ملی امنیت غذایی کشور و تدوین چارچوب کلی سند ملی توسعه زعفران از جمله مهمترین اقدامات انجام شده در مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی برای پیشبرد اهداف و رسالت‌های تعیین شده بوده است.

رجب زاده به اجرای پروژه مطالعات بازار جهانی صمغ‌ها و شیرهای نباتی و تدوین نقشه راه آنها اشاره و اظهار کرد: با توجه به اینکه در سال ۱۳۹۹ برای اولین بار در ۱۰ سال گذشته تراز تجاری کشور در زمینه صمغ‌ها و شیرهای نباتی منفی شده است، رویکردهای اصلی در تدوین این نقشه راه، کاهش وابستگی به صمغ‌ها و ایجاد زیرساخت‌های صادرات و توسعه فناوری با هدف افزایش تولید و ارتقای بهره‌وری بوده است.

رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی ادامه داد: در طرح "تقسیم کار ملی زیست فناوری" که توسط ستاد توسعه زیست فناوری تدوین شده تولید بسته بندی آنتی باکتریال بر پایه سویه‌های نوترکیب با قابلیت تولید باکتریوسین به عنوان جایگزین ترکیبات نگهدارنده سنتزی و بهینه سازی تولید فرآورده‌های سین بیوتیک لاکتیکی بر پایه محصولات لبنی بومی - طراحی استارتر لاکتیکی مهندسی شده با قابلیت کاربرد صنعتی بر عهده مؤسسه قرار گرفته است که در حال انجام است.

دکتر پیمان صالحی، معاون پژوهشی وزیر علوم، تحقیقات و فناوری نیز گفت: شبکه سازی به منظور بهره‌گیری مناسب از ظرفیت‌ها، تجهیزات و توانمندی‌های موجود در کشور از اولویت‌های معاونت پژوهشی وزارت علوم خواهد بود.

به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، وی دستاوردهای مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی را مثبت ارزیابی و تأکید کرد: با توجه به بسترسازی‌های صورت گرفته و همینطور دستاوردهای علمی و فناورانه ارزشمند در مؤسسه، تجاری سازی دستاوردها باید بیش از پیش مورد توجه قرار گیرد تا درآمد پایداری را برای مؤسسه پژوهشی ایجاد کند.

معاون پژوهشی وزیر علوم، تحقیقات و فناوری افزود: با توجه به اینکه خراسان رضوی قطب صنعت غذای کشور است، این ظرفیت در منطقه شرق کشور وجود دارد که بتانسیل‌های نیروی انسانی مستقر در مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با انجام بازیابی علمی، شاهد مشارکت بیشتر صاحبان صنایع و ارتقاء درآمد اختصاصی مؤسسه باشیم.



رئیس انجمن ملی خرما: خرماي ماه رمضان تامين شد

محسن رشیدفرخی گفت: با توجه به شرایط تولید

و تدابیر اندیشیده شده مشکلی در عرضه خرما برای ماه رمضان نداریم.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محسن رشید فرخی رئیس انجمن ملی خرما گفت: در خصوص عرضه خرماي ماه رمضان تمهیداتی مبنی بر عرضه مستقیم اندیشیده شده تا محصول با نرخ مناسب در بازار توزیع شود چرا که کمبودی نداریم.

رئیس انجمن ملی خرما قیمت هر کیلو خرماي مضافتی در مبدأ را ۳۲ هزار تا ۳۵ هزار تومان اعلام کرد.

برآوردها حاکی از آن است که ۲۰ تا ۲۵ درصد خرماي تولیدی به بازارهای هدف صادر شود، هر چند تحقق این میزان صادرات به تصمیمات دولت و ستاد تنظیم بازار بستگی دارد.

طبق اذعان انجمن خرما امسال یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن خرما تولید شد که ۲۰ تا ۲۵ درصد این محصول باید صادر شود تا بتوان ارز آوری را نصیب کشور کرد. هر چند در خصوص بازگشت ارز به سامانه نیما باید مشوق‌هایی به صادرکنندگان پرداخت شود.



چه کسانی با صادرات خشکبار، می‌توانند موبایل وارد کنند؟

چند روز پس از انتشار خبر

واردات موبایل در ازای صادرات خشکبار، رئیس کنفدراسیون صادرات ایران توضیحاتی را درباره این موضوع ارائه کرد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی تهران؛ چند روز قبل، انجمن واردکنندگان موبایل، تابلت و لوازم جانبی اعلام کرد که

آزاد دانست و توضیح داد: صادرکنندگان بزرگ در این سامانه ارز خود را به نرخ پایین‌تری عرضه می‌کنند و صادرکنندگان کوچک نمی‌توانند از امکان سامانه نیما استفاده کنند. از این رو، بهترین روش این است که نرخ ارز نیمایی و نرخ ارز در بازار آزاد به هم نزدیک شود تا به طور کلی، مشکلات این چینی هم برطرف شود. بنابراین، استفاده از روش تهاتر اگر چه ممکن است برای کوتاه‌مدت روش مناسبی باشد اما شایسته است، سیاست دولت در درازمدت نزدیک کردن نرخ ارز نیمایی به نرخ ارز آزاد باشد.



شکر با قیمت مصوب محدود و با قیمت آزاد فراوان است

دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی با اشاره به

افزایش قیمت شکر از ابتدای سال تاکنون گفت: شکر با قیمت آزاد در بازار به وفور یافت می‌شود ولی با نرخ مصوب محدود است.

به گزارش ایسنا؛ قاسمعلی حسنی با اشاره به روند تغییرات قیمت شکر در بازار گفت: ابتدای سال قیمت هر کیلو شکر صنف و صنعت ۶۶۵۰ تومان بود که در تیرماه به ۱۱ هزار و ۵۰۰ تومان، در شهریورماه به ۱۲ هزار و ۵۰۰ تومان و در بهمن ماه نیز به ۱۳ هزار و ۵۰۰ تومان رسید. وی ادامه داد: در حال حاضر قیمت شکر در بازار برای صنف و صنعت ۱۳ هزار و ۵۰۰ تومان است که البته به ۹ درصد مالیات بر ارزش افزوده به حدود ۱۴ هزار و ۵۰۰ تومان می‌رسد.

به گفته وی شکر از ابتدای سال تاکنون بیش از ۱۰۰ درصد افزایش قیمت داشته است.

دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی در پاسخ به این سوال که آیا شکر با قیمت مصوب به میزان کافی در بازار وجود دارد یا خیر، تأکید کرد: شکر با قیمت مصوب در بازار محدود بوده ولی با قیمت های آزاد به وفور در بازار پیدا می‌شود.

حسنی با بیان اینکه هیچ کمبودی در شکر وجود ندارد، گفت: اگر شکر گران به دست مصرف می‌رسد، این موضوع ناشی از کمبود نیست بلکه گرانفروشی رخ می‌دهد.

با مصوبه کارگروه هماهنگی سیاست‌های ارزی و تجاری مقرر شده تهاتر ارز صادرات خشکبار با واردات موبایل بالای سیصد دلار صورت گیرد، موضوعی که به نظر می‌رسد در مسیر تسهیل رفع تعهد ارزی در دستور کار قرار گرفته است.

در همین رابطه، رئیس کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق تهران به اساس اتخاذ این تصمیم توسط دولت اشاره کرد و گفت: تفاوت نرخ ارز نیمایی و ارز بازار آزاد، عملاً شرایط را به سمتی پیش برده است که تقاضایی برای واردات در مقابل صادرات وجود ندارد و صادرکنندگانی که در حوزه خشکبار و گیاهان دارویی فعالیت می‌کنند، به دلیل آنکه نمی‌توانند ارزششان را در سامانه نیما با نرخ نیمایی عرضه کنند، با مشکل رفع تعهد ارزی مواجه شده‌اند. البته این مساله تنها شامل این گروه کالایی نیست و همه صادرکنندگان کوچک و متوسط را دچار مشکل کرده است.

محمد لاهوتی در گفت‌وگو با روابط عمومی اتاق تهران، با بیان اینکه ارز ارزان نیمایی تخصیص یافته به این کالاها که در شمار کالاهای لوکس قرار می‌گیرد، به دست مصرف‌کنندگان نمی‌رسد، ادامه داد: سازمان توسعه تجارت به منظور رفع این مساله و حمایت از صادرات، واردات یک سری از کالاهایی که به عنوان کالای لوکس شناخته می‌شود و در عین حال، کالای مصرفی و مورد نیاز جامعه است را به ارز حاصل از صادرات متصل کرده تا تقاضا برای ارز صادراتی افزایش پیدا کند.

او افزود: به نظر می‌رسد، هدف سازمان توسعه تجارت، بسط این سازوکار به بقیه کالاهایی است که نسبتاً ضروری بوده اما به نوعی کالاهای لوکس محسوب می‌شوند تا به این ترتیب موانعی که در رفع تعهد ارزی صادرکنندگان کوچک و متوسط پدید آمده، رفع شود. لاهوتی البته به این نکته نیز اشاره می‌کند که استفاده از ارز صادراتی برای واردات موبایل موضوع جدیدی نیست و در سال گذشته نیز، واردکنندگان موبایل ارز مورد نیاز خود را با ارز صادرات خشکبار تهاتر کردند. اما اینکه گفته می‌شود، واردکنندگان موبایل اکنون با سردرگمی مواجه شده‌اند، به این دلیل است که عملاً در سامانه نیما ارزی به آنها تعلق نمی‌گیرد و احتمالاً این سردرگمی ظرف مدت کوتاهی برطرف می‌شود.

رئیس کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق تهران ادامه داد: انتظار این است که این روش به مرور زمان به سایر بخش‌های صادرات هم تعمیم پیدا کند و بدین ترتیب، تقاضا برای ارز صادراتی و واردات در مقابل صادرات ایجاد شود.

لاهوتی هم‌چنین نبود تقاضا برای ارز صادراتی و واردات در مقابل صادرات را ناشی از تفاوت نرخ ارز نیما و نرخ ارز بازار

HEALTHY FOOD

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

مهار رشد تومورهای سرطانی با کمک ذرت

آمده از گیاه سوق داد. این نانوذرات اخیرا به عنوان عوامل غیرسمی و مقرون به صرفه برای کاربردهای پزشکی و دارورسانی ظاهر شده‌اند و می‌توانند بافت‌ها و اندام‌های خاصی را در بدن هدف قرار دهند. پژوهشگران دانشگاه علوم توکیو با بررسی احتمالات در این زمینه، به ذرت روی آوردند که یکی از متداول‌ترین محصولات غذایی است. پروفسور "ماکیا نیشیکاوا" (Makiya Nishikawa)، پژوهشگر دانشگاه علوم توکیو گفت: با کنترل ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی نانوذرات، می‌توان اثر آنها را در بدن کنترل کرد. ما می‌خواستیم نانوذرات گیاهان خوراکی را کشف کنیم. ذرت به شکل بومی خود، در مقادیر زیادی در سراسر جهان تولید می‌شود و همچنین، شکل اصلاح‌شده ژنتیکی آن ارائه می‌شود. به همین دلیل، آن را برای پژوهش خود انتخاب کردیم.

دانشمندان در آزمایش نانوذرات جدید خود دریافتند که این نانوذرات توسط طیف وسیعی از سلول‌ها از جمله سلول‌های تومور موش‌ها و سلول‌های ماکروفاژ موسوم به "RAW264.7" جذب می‌شوند. پژوهشگران مشاهده کردند که نانوذرات آنها، واکنش ایمنی به وجود می‌آورند و یک عامل کشنده تومور را از سلول‌های RAW264.7 آزاد می‌کنند. همچنین این نانوذرات، توانایی گزینش بالایی را برای سلول‌های تومور نشان دادند و نهایتاً رشد آنها را به طور قابل توجهی مهار کردند.

سپس نانوذرات به دست آمده از ذرت روی موش‌های مبتلا به سرطان آزمایش شد و پژوهشگران، آنها را مستقیماً به تومورها تزریق کردند. این کار، رشد تومور را به طور قابل توجهی سرکوب کرد و عوارض جانبی جدی یا کاهش وزن به همراه نداشت.

نیشیکاوا گفت: ما امیدواریم که با بهینه‌سازی ویژگی‌های نانوذرات و ترکیب کردن آنها با داروهای ضد سرطان، بتوانیم داروهای ایمن و موثری را برای سرطان‌های گوناگون ابداع کنیم. این پژوهش، در مجله "ساینس‌تیفیک ریپورتس" (Scientific Reports) به چاپ رسید.

پژوهشگران ژاپنی در بررسی جدید خود، از نانوذرات به دست آمده از ذرت برای مهار رشد تومورهای سرطانی استفاده کردند.

به گزارش نیو اطلس، نانوذراتی که برای مقابله با بیماری مهندسی شده‌اند، قابلیت بسیاری در درمان سرطان دارند. پژوهشگران "دانشگاه علوم توکیو" (Tokyo University of Science) با استفاده از ذرت و آب به عنوان نقطه آغازی برای ابداع یک نانو ذره زیستی جدید که رشد تومور را در موش‌ها سرکوب می‌کند، نوع کم‌هزینه و بسیار امیدوارکننده‌ای از این فناوری را ارائه داده‌اند.

نانوذراتی را دیده‌ایم که به روش‌های گوناگون برای مبارزه با سرطان ساخته شده‌اند؛ از نمونه‌های فعال‌شده با نور که پروتئین‌های ضروری را از سلول‌های سرطانی می‌ربایند

گرفته تا نمونه‌هایی که ماه‌ها پیش از روش‌های تصویربرداری سنتی، تومورها را شناسایی و

ردیابی می‌کنند. تولید این ذرات مصنوعی که اندازه آنها به یک تا ۱۰۰ نانومتر می‌رسد، دشوار و پرهزینه است.

این موضوع، پژوهشگران این

پروژه جدید را به بررسی

احتمال دیگری در

قالب نانوذرات

به



خوردن آلو

به محافظت استخوان‌ها در زنان مسن کمک می‌کند



به گفته محققان، میوه‌ها و سبزیجاتی که سرشار از ترکیبات زیست‌فعال مانند اسید فنولیک، فلاونوئیدها و کاروتنوئیدها هستند، می‌توانند به طور بالقوه به محافظت در برابر پوکی استخوان کمک کنند. به گفته محققان، استخوان‌ها در طول زندگی به طور مداوم سلول‌های استخوانی جدید می‌سازند و سلول‌های قدیمی را از بین می‌برند. اما پس از ۴۰ سالگی، این تجزیه سلول‌های قدیمی شروع به پیشی گرفتن از تشکیل سلول‌های جدید می‌کند. این فرایند می‌تواند ناشی از عوامل متعددی از جمله التهاب و فشار اکسایشی باشد، یعنی زمانی که رادیکال‌های آزاد و آنتی‌اکسیدان‌ها در بدن نامتعادل هستند. با این حال، آلو دارای فواید تغذیه‌ای زیادی مانند مواد معدنی، ویتامین K، ترکیبات فنلی و فیبر رژیمی است که همه آنها می‌توانند به مقابله با برخی از این اثرات کمک کنند.

محققان در این تحقیق با بررسی داده‌های ۱۶ مطالعه پیش‌بالینی در مدل‌های جوندگان، ۱۰ مطالعه پیش‌بالینی و ۲ کارآزمایی بالینی پی بردند که خوردن آلو به کاهش التهاب و فشار اکسایشی و ارتقای سلامت استخوان کمک می‌کند.

آلو برای سلامت روده‌ها مفید است، اما تحقیقات جدید نشان می‌دهد که ممکن است برای سلامت استخوان‌ها نیز مفید باشد.

به گزارش ساینس دیلی، محققان دانشگاه ایالتی پنسیلوانیا دریافتند که آلو می‌تواند به جلوگیری یا به تأخیر انداختن از دست دادن استخوان‌ها در زنان یائسه کمک کند، که احتمالاً ناشی از توانایی آن در کاهش التهاب و فشار اکسایشی است، که هر دو به از دست دادن استخوان منجر می‌شوند.

«کانی راجرز»، سرپرست تیم تحقیق، گفت: «در زنان یائسه، میزان پایین استروژن می‌تواند باعث افزایش فشار اکسایشی و التهاب شود و خطر ضعیف شدن استخوان‌ها را افزایش دهد که ممکن است منجر به شکستگی شود. گنجاندن آلو در رژیم غذایی ممکن است با کند کردن یا معکوس کردن این روند به محافظت از استخوان‌ها کمک کند.»

پوکی استخوان وضعیتی است که در آن استخوان‌ها ضعیف یا شکننده می‌شوند که ممکن است برای هر فردی در هر سنی اتفاق بیفتد، اما به گفته محققان در میان زنان بالای ۵۰ سال شایع‌تر است. این بیماری بیش از ۲۰۰ میلیون زن در سراسر جهان را تحت تأثیر قرار می‌دهد که باعث ایجاد تقریباً ۹ میلیون شکستگی در هر سال می‌شود.

به عنوان مثال، آزمایشات بالینی نشان داد که خوردن روزانه ۱۰۰ گرم آلو (حدود ۱۰ آلو) به مدت یک سال باعث بهبود تراکم استخوانی استخوان‌های ساعد و پایین ستون فقرات و کاهش علائم چرخش استخوان می‌شود.

کاهش مصرف گوشت ریسک ابتلا به سرطان را کاهش می‌دهد

سرطان متفاوت است. ما از شواهد قبلی می‌دانیم که مصرف زیاد گوشت فرآوری شده و گوشت قرمز با خطر بالاتر سرطان روده بزرگ مرتبط است.»

محققان دریافتند خطر ابتلاء به سرطان روده بزرگ در افرادی که از رژیم غذایی کم گوشت پیروی می‌کردند (۵ وعده یا کمتر گوشت قرمز یا مرغ در هفته) در مقایسه با افرادی که بیشتر گوشت مصرف می‌کردند، ۹ درصد کمتر بود.

تیم تحقیق دریافت که رژیم گیاهخواری در مقابل سرطان سینه نقش محافظتی دارد، اما فقط در میان زنان یائسه. خطر ابتلاء به این بیماری در آنها ۱۸ درصد کمتر از زنان یائسه‌ای بود که بیش از ۵ بار در هفته گوشت می‌خوردند.

در مورد سرطان پروستات، این مطالعه نشان داد که این خطر در میان مردانی که گیاهخوار بودند (ماهی می‌خورند اما گوشت نمی‌خورند) کمتر است؛ در مقایسه با مردانی که اغلب گوشت می‌خوردند، خطر ابتلاء به این بیماری ۲۰ تا ۳۱ درصد کمتر بود.

نتایج یک مطالعه جدید نشان می‌دهد افرادی که رژیم غذایی بدون گوشت دارند یا حداقل برای مصرف آن محدودیت قائل می‌شوند، با کاهش خطر ابتلاء به برخی از شایع‌ترین سرطان‌ها روبرو هستند.

به گزارش مدیسن نت، محققان بریتانیایی تأکید کردند که یافته‌های آنها به طور قطعی ثابت نمی‌کند که رژیم‌های گیاهخواری خطر ابتلاء به سرطان را کاهش می‌دهد.

اما این یافته‌ها که بر اساس بررسی بیش از ۴۷۰ هزار نفر است، این موضوع را تقویت می‌کند که رژیم‌های غذایی بدون گوشت و کم‌گوشت حداقل با خطرات کمتر سرطان مرتبط هستند.

«کودی واتلینگ»، محقق ارشد از دانشگاه آکسفورد، گفت: «البته این رابطه بسته به نوع





حذف یا ادامه سیاست ارز ۴۲۰۰ تومنی؟

به کمک دولت بیایند. لازم می دانم چند نکته را در اینجا خاطر نشان کنم: اولاً باید بپذیریم آنچه قیمت کالاها را تعیین می کند فقط میزان عرضه و تقاضای این کالاها در داخل کشور است. اگر بخواهیم واقعا به نفع تولید ملی کار کنیم، باید قیمت ارز، یکسان و بالاتر از نرخ حقیقی باشد. اگر اینگونه نباشد، به نفع واردکننده خواهد بود، نه اقتصاد یک کشور؛ چرا که این سیاست ضربات مهلکی به تولید در کشور وارد کرده است. حذف ارز ۴۲۰۰ تومنی باید با تدبیر و برنامه ریزی دقیق انجام شود تا کمترین تبعات را به دنبال داشته باشد و حذف بدون برنامه و غیرکارشناسی آن می تواند منجر به تلاطمی بزرگ در بازار و قیمت ها شود. سیاست ارزی باید در برگیرنده واقعی شدن و همگرا بودن نرخ های ارز باشد که این کار باید همراه با سازوکارهای جبرانی متناسب و در برنامه زمانی مناسب انجام شود. بهتر است دولت این کار را به تدریج و به صورت مرحله ای انجام دهد. بدون طراحی و اجرای یک سازوکار مطمئن و جایگزین برای حذف ارز ۴۲۰۰ تومنی، اقشار کم درآمد متحمل آسیب جدی خواهند شد. قطعا در صورت حذف ارز ترجیحی، نیاز به حمایت از اقشار آسیب پذیر وجود دارد. دولت می تواند یک شیوه حمایتی هدفمندی را صرفاً برای اقشار نیازمند اجرا کند و یک شیوه کارآمد می تواند استفاده از کارت خرید کالاهای ضروری (مثل مرغ، گوشت و...) باشد. برای اجرای حذف ارز ترجیحی و تغییر روش تخصیص آن، دولت باید سیاست های درستی را در پیش گیرد. نخست اینکه یک بسته حمایتی می خواهیم که با یک سیستم مشخصی مثل کارت اعتباری یا روش نوین دیگری از مردم حمایت کنیم، دوم یک سیاست ارزی مکمل نیاز داریم، سوم یک سیاست تنظیم بازار مکمل می خواهیم یعنی انبارها باید پر باشد و چهارم یک سیاست نظارتی مکمل باید وجود داشته باشد. تا بتوانیم با کمترین آسیب از این مرحله عبور کنیم. در پایان خاطر نشان می کنم استقلال سیاست پولی ما از دلار تنها راه علاج اصولی آسیب های اقتصاد کشور است.

نیاید، رانت صادرکننده را گرفتیم و به واردکننده دادیم. ارز ۴۲۰۰ تومنی قرار بوده به کالاهای اساسی اختصاص یابد. برخی کالاهای اساسی در حقیقت همان کالاهایی هستند که باید در داخل تولید می کردیم. پرداخت ارز ۴۲۰۰ تومنی برای وارد کردن برخی محصولات موجب شد تولید آن کالاها در داخل، توجیه اقتصادی نداشته باشد. هدررفت منابع ارزی کشور، ضربه به تولید داخل از طریق حذف تولیدکننده داخلی از میدان رقابت و ایجاد رانت گسترده که می تواند منجر به ایجاد چند قدرت سیاسی در کشور شود از پیامدهای منفی سیاست ناکارآمد ارز ۴۲۰۰ تومنی بوده است. زمانی که ارز ترجیحی به یک کالا تخصیص داده می شود، واردکننده کالای موردنظر، این کالا را باید در بازار داخلی به فروش برساند که در آن بازار همان کالا به دلیل افزایش قیمت کالاهای دیگر و رشد نقدینگی به قیمت واقعی و با نرخ ارز آزاد نیز تقاضا دارد. در این شرایط دولت مجبور خواهد شد در چندین مرحله روی قیمت فروش کالای خریداری شده با ارز ترجیحی نظارت و قیمت گذاری انجام دهد. ابتدا باید دولت روی ارز ترجیحی تخصیص داده شده، نظارت کند تا این ارز ترجیحی صرف واردات کالا شود و ارز در بازار آزاد به فروش نرسد. در مرحله دوم باید نظارت کند که کالای وارداتی با ارز ترجیحی، با قیمت تعیین شده توسط دولت به دست مصرف کننده برسد و به این ترتیب فرآیند نظارت، خودش چالشی همراه با هدررفت هزینه برای دولت خواهد بود. در حالیکه این فرآیند نظارتی با دقت و جدیت صورت نگرفت و منجر به تورم افسارگسیخته شد. سیاست ارز ۴۲۰۰ تومنی یک سیاست ایجاد کننده رانت و فساد است و اگر برنامه نظارتی جدی وجود نداشته باشد ضربات مهلکی بر پیکره اقتصاد کشور وارد خواهد کرد. از طرف دیگر، درست است که ارز ترجیحی نمی تواند همیشگی باشد ولی در شرایط سخت این سال ها حذف آن مساوی است با تشدید گرانی و ایجاد انفجار در اقشار ضعیف جامعه. بنابراین دولت در آستانه یکی از سخت ترین و حساس ترین تصمیمات دهه اخیر قرار دارد و باید حتما کارشناسان و نخبگان اقتصاد کشور دست به کار شوند و

فروپاشی اقتصاد بر اثر اتخاذ سیاست های غلط ارزی و پولی و مالی و ارزیابی های نادرست از نتایج این سیاست ها و اعمال تحریم های حد اکثری بعد از خروج آمریکا از برجام، مجموعه عواملی بود که وضعیت کلی اقتصاد به ویژه وضعیت ارزی کشور را در بدترین حالت ممکن قرار داد. نرخ ارز که طبق تصمیمات ستاد هماهنگی اقتصادی دولت قبل تک نرخ (۴۲۰۰ تومان) اعلام شد وضعیت اقتصادی کشور را در بدترین بحران ارزی در طی چهار دهه گذشته قرار داد و نرخ ارز در بازار آزاد فراتر از مرز ۳۰ هزار تومان رفت که یک جهش قیمتی نرخ برابری ریال با دلار را پدید آورد. این تغییر ناگهانی نرخ ارز که اقتصاد کشور را در حالت بحرانی قرار داد، از نتیجه تصمیمات جلسه ستاد هماهنگی اقتصادی دولت دوازدهم بود که نرخ برابری دلار و ریال را که در ماه های آخر تصدی دولت دهم تا مرز ۳۹۰۰ تومان افزایش یافته بود، به نرخ ۴۲۰۰ تومنی به عنوان ارز تک نرخ که هیچ نرخ غیر از آن وجود خارجی ندارد، اعلام گردید و نیز تأکید شد خرید و فروش ارز غیر از این نرخ، غیر قانونی است. اختصاص ۱۴ میلیارد دلار ارز ترجیحی در سال ۱۳۹۷ و در حدود همین مقدار در سال ۱۳۹۸، منابع بسیاری را هدر داده و این در حالی است که درآمدهای ارزی دولت در ۶ ماه ابتدایی سال ۹۹ کمتر از ارز ترجیحی اختصاص یافته برای واردات کالاهای اساسی بوده است. تجربه تک نرخ کردن ارز نشان داده است، حجم نقدینگی بالقوه سرگردان در اقتصاد کشور، و کمبود منابع ارزی، امکان تک نرخ کردن ارز را نمی دهد. پس از مدتی دولت و بانک مرکزی مجبور خواهند شد از تک نرخ کردن ارز صرف نظر کرده و دوباره چند نرخ بودن ارز را جایگزین سیاست های ارزی نماید. نرخ شناور هم پاسخگوی تقاضای ارزی تولید کنندگان و واردکنندگان و متقاضیان ارزی که ممکن است هر روز با نوسان نرخ رزمواجه شوند، نخواهد بود و پس از مدت کوتاهی جهش غیرمنتظره نرخ ارز را شاهد خواهیم بود. علاوه بر ارز ۴۲۰۰ تومنی، ارز نیمایی هم مشکل داشت که در آن، رانت صادرکننده به رانت واردکننده تبدیل شد که هرگز نفعی برای اقتصاد به همراه نداشت. به عبارت دیگر به اسم اینکه برای واردات مان مشکلی پیش

دکتر مهدی کریمی تفرشی

رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره اتحادیه تعاونی های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره مجتمعات صنایع غذایی گلها و هلدینگ آل ام کاتی (MKT GROUP)، نایب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، عضو هیات مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی کشور، کارآفرین برتر جهان اسلام

در چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران، از دو کار آفرین صنعت غذا تجلیل شد



شایستگی مدیریت حرفه ای آن مجموعه در تعالی توسعه صنعتی و اقتصادی کشور نقش راهبردی داشته و این گواهینامه تقدیم شود.

از خداوند مهربان یگانه توفیق روزافزون تمامی مدیران خردمند را آرزومندیم. همچنین چهاردهمین دوره یکصد برند برتر ایران با قدرشناسی از تلاش‌های علی شریعتی مقدم، مدیرعامل و بنیانگذار گروه بین المللی نوین زعفران در سالن همایش‌های صدا و سیما به عنوان قهرمان صنعت برگزار شد.

شرکت نوین زعفران ۹ دوره صادرکننده نمونه و ممتاز ملی، اولین و بزرگترین واحد صنعتی در شهرک صنعتی طوس، از شاخص ترین واحدهای صنعتی در این حوزه تخصصی است.

پیش تر علی شریعتی مقدم به عنوان مرد سال صنایع غذایی کشور و کارآفرین برتر جهان اسلام انتخاب و مورد تقدیر



در چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران از علی شریعتی مقدم بنیانگذار گروه بین المللی نوین زعفران به عنوان قهرمان صنعت تقدیر به عمل آمد و لوح تقدیر چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران به دکتر احمد فتح الهی داده شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، دکتر احمد فتح الهی بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران در چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران در سال ۱۴۰۰ لوح تقدیر دریافت کرد. در متن این لوح آمده است:

درخشش و بالندگی آن مجموعه ارزشمند در چهاردهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران در سال ۱۴۰۰ برگ زرین دیگری بر لوح افتخارات و کامیابی فرزندان سرافراز و نوآور این مرز و بوم است.

موجب افتخار است که به پاس

قرار گرفته است. نوین زعفران یکی از ده برند برتر صنایع غذایی کشور عضو قدیمی انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، حامی تولیدکنندگان

در «طرح توسعه ارزشهای روستایی»، شرکت پیشرو برای تولید و صادرات زعفران ارگانیک، بسته بندی های و تولیدات جانبی از این محصول ارزشمند می باشد.

شرکت نوین زعفران در سال ۱۳۹۹ به گروه صنعتی گلرنگ پیوسته است و در تکمیل زنجیره ارزش زعفران و طرح های خرید حمایتی از کشاورزان، نقش بسزایی ایفا می نماید.

بر اساس این گزارش، چهاردهمین دوره جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران شنبه ۷ اسفند ماه با حضور جمعی از صنعت گران، تولیدکنندگان و مدیران عامل شرکت‌های داخلی در سالن همایش‌های صداوسیما برگزار شد.



بیسکویت و انواع آن

تهیه و تنظیم:

مهندس سیدرضا دیبایی میلانی
مسئول فنی سالن تولید بیسکوئیت
گروه صنعتی نجاتی - آنا تا



کرم‌دار را هم میل کنند.

بیسکویت رژیمی:

معمولا در تهیه بیسکوئیت‌های

رژیمی مخصوص دیابتی‌ها، از روغن

استفاده می‌شود اما تولیدکنندگان به جای شکر، از شیرین

کننده‌های مصنوعی کمک می‌گیرند.

بیسکویت سبوس دار:

انواع بیسکوئیت‌های سبوس دار، از آرد کامل تهیه می‌شوند

و به همین دلیل هم فیبر آنها از سایر بیسکوئیت‌ها بیشتر

است. فیبر بیشتر بیسکوئیت‌های سبوس دار باعث شده

است متخصصان تغذیه، مصرف یک تا دو عدد از آن‌ها

را به عنوان عصرانه یا سایر میان وعده‌ها، به افرادی که

قصد کم کردن وزن دارند، توصیه کنند. البته ناگفته نماند

که بیسکوئیت‌های سبوس دار هم دارای کالری هستند و

مصرف بیش از اندازه آن‌ها هم باعث بالا رفتن وزن می‌شود.

بیسکویت کاروان:

بیسکویت کاروان بدون شکر افزوده تولید گروه صنعتی

نجاتی، برای افراد دارای رژیم غذایی خاص توصیه میشود.

در تهیه این بیسکویت از شیرین کننده‌ی بدون کالری

استفاده شده است که دارای اثرات سلامتی بخش فراوانی

است.

گروه صنعتی نجاتی (آنا تا) در راستای احترام به سلیقه

مشتریان خود، انواع بیسکوئیت‌های ساده،

سبوس-دار (دایجستیو)، کرم‌دار و

بیسکویت سایر غلات نظیر جورا

تولید و به بازار عرضه می‌کند.

البته بیسکوئیت بدون قند

کاروان نیز طرفداران

خاص خود را دارد.

تخم‌مرغ و مغزهای چرخ شده در بیسکوئیت‌ها رایج شد. با

کاربرد تخم‌مرغ در فرمولاسیون بیسکوئیت، کمک زیادی

به تردتر شدن بیسکوئیت صورت گرفت. در قرن ۱۸ و ۱۹

میلادی شیوه‌های جدیدی در پخت بیسکوئیت به وجود

آمد و بیسکوئیت‌های شکلاتی و یخچالی در نقاط مختلف

جهان تولید شد. در طی قرن ۱۹ فرآورده‌های شیمیایی

مانند بی‌کربنات سدیم یا جوش شیرین در تولید کلوچه‌ها

و بیسکوئیت‌ها به کار گرفته شدند و کیفیت این محصولات

کارخانه‌ای به نحو چشمگیری افزایش پیدا کرد.

انواع بیسکوئیت، مزایا و معایب آن:

بیسکویت کرم‌دار:

بیسکوئیت‌های کرم‌دار، از پرکالری‌ترین و چرب‌ترین

بیسکوئیت‌ها هستند. معمولا هر عدد از این بیسکوئیت‌ها

از ۲ بیسکوئیت و یک لایه کرم پرچرب تشکیل شده‌اند.

بنابراین مصرف آنها به هیچ وجه به افرادی که چربی یا قند

خوندارند، توصیه نمی‌شود. افرادی هم که از اضافه وزن و

چاقی رنج می‌برند باید تا حد امکان دور بیسکوئیت‌های

کرم‌دار را خط بکشند، اما کسانی که لاغریمفرط دارند و

می‌خواهند کمی وزنشان را بالا ببرند، می

توانند با چای عصرانه‌شان،

یکی دو عدد از این

بیسکوئیت‌های

معنای لغوی بیسکوئیت:

ریشه‌ی واژه بیسکوئیت از دو کلمه لاتین bis به معنای

دو بار و coquere به معنای پخته شده گرفته شده و روی

هم معنای «دو بار پخته شده» را می‌رساند. این نام گذاری

به شیوه‌ی پخت آن بازمی‌گردد، زیرا نخست بیسکوئیت

را می‌پختند و سپس آن را به آرامی درون یک فر خشک

می‌کردند.

تاریخچه‌ی بیسکوئیت در جهان:

بیسکوئیت نخستین بار به صورت خیلی اتفاقی در رم

باستان توسط رومیان تولید شده است. در آن دوره برای

پخت و پز نان از اجاق استفاده می‌شده و برای این که

مطمئن شوند که اجاق به اندازه‌ی کافی گرم شده است از

تکه‌ای خمیر استفاده می‌کردند که خمیر پس از حرارت

دیدن شکلی شبیه بیسکوئیت به خود می‌گرفت، به دلیل

این که این نان‌ها مزه‌ی خاصی نداشتند چندان توجهی را

به خود جلب نمودند. با آمدن شکر از خاورمیانه، نان‌های

شیرین توجه مردمان اروپا را به خود جلب کرد. مردمان

آلمان در قرن ۱۶ میلادی کلوچه‌ای به نام کوکی را تولید

کردند که سال‌ها بعد به آمریکا وارد شد و امروزه هم هنوز با

نام کوکی معروف است.

شرکت کندی در سال ۱۸۹۲ در آمریکا با نوعی اجاق به

نام اجاق کرک‌های نخستین بیسکوئیت را به مرحله‌ی تولید

رساند. البته لازم به ذکر است که همه بیسکوئیت‌ها پخته

نشده و بعضی سرخ می‌شوند و در برخی بیسکوئیت‌ها مثل

بیسکوئیت‌های ایتالیایی خمیر اول پخته شده و سپس

خنک و برش زده و دوباره در حرارت بالا فرآیند

می‌شوند تا ترد و خشک شوند.

در قرون وسطی استفاده از



مدیرعامل هلدینگ صدف:

عدم ثبات نرخ ارز تامین مواد اولیه کارخانجات را با مشکل روبرو کرده است



در سال ۱۴۰۱ می‌توانند از این سردرگمی و نابسامانی که درگیرش هستند، رهایی یابند و از توقف و کاهش ظرفیت تولید کارخانجات جلوگیری شود. ابراهیمی در پایان گفت: اگر مذاکرات وین پیش از آغاز سال نوبه نتیجه برسد، به دلیل ثبات قیمت ارز، تولیدکنندگان در سال آتی می‌توانند یک روند رو به متعادل شدن بازار و یک پیش بینی در سال ۱۴۰۱ را داشته باشند، متأسفانه نوع سیاست‌های کشور و مذاکراتمان و روش‌های سیاست خارجی‌مان نتوانستیم هیچ سیگنالی از این دیپلماسی بگیریم که تأثیر مستقیم روی سفره مردم داشته باشد.

حد خود نسبت به قبل رسیده است. ابراهیمی ادامه داد: با توجه به مسائل داخلی و خارجی هیچ افق روشنی را در بحث صنعت نمی‌توانیم متصور شویم و متأسفانه عدم ثبات نرخ ارز باعث شده است که نتوانیم بهترین تصمیم و برنامه ریزی را در حوزه تولید و صادرات داشته باشیم، ضمن اینکه در بحث تامین مواد اولیه با مشکلات زیادی روبرو هستیم. مدیرعامل گروه صدف در ادامه با ابراز خوشبینی در نتیجه مذاکرات با قدرت‌های جهانی بیان کرد: با توجه به اینکه اخبار و زمزمه‌هایی در خصوص تفاهم در برجام به گوش می‌رسد ممکن است ثبات نرخ ارز در قبل از پایان سال ایجاد بشود و اگر این اتفاق بیفتد به نظر من نه تنها صنعت غذا بلکه کل صنایع

مهندس بهنام ابراهیمی گفت: در صورت موفقیت در مذاکرات وین و احیای برجام، و ثبات نرخ ارز در سال آینده بازار متعادل‌تر از قبل خواهد شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل گروه صدف و تولیدکننده نوشیدنی‌های انرژی‌زای boss در خصوص وضعیت صنایع غذایی کشور در سال رو به انتها و چشم انداز آن در سال ۱۴۰۱ به خبرنگار ما گفت: صنایع غذایی در سال ۱۴۰۰ در کالاهای اساسی و ضروری تقریباً با تمام ظرفیت کار کردند. این فعال صنایع غذایی کشور افزود: با توجه به آثار تحریم‌ها، یک اقتصاد در ایران بسیار کوچکتر از گذشته شده است و سطح درآمدها نیز به پایین‌ترین



رئیس هیئت مدیره انجمن مواد افزودنی کشور:



در طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا، یک نسخه واحد برای همه پیچیده شده است که قطعاً پاسخ درست از آن نباید انتظار داشت

نوآوری خود را با بحث درج قیمت مصرف‌کننده و تولیدکننده را با قید فوریت به اجرا در آورد. وی گفت: غافل از اینکه این نسخه نمی‌تواند پاسخگوی همه بخشها باشد، ابهامات زیادی از نظر بعد مسافت، کرایه حمل که بصورت ساعتی افزایش می‌یابد و نیز تلاطم قیمت‌ها، وضعیت مغازه داران سر قفلی و بهای اجاره آنها نسبت به میزان فروش و کسب درآمد خرده فروش و... اصلاً بررسی نشده و در نتیجه یک نسخه واحد برای همه پیچیده شده است که قطعاً پاسخ درست از آن نباید انتظار داشت.

اینکه به حال خود رهایشان کنیم که برای جلوگیری از بیکار شدن برای خودشان کار بتراشند، بدون اینکه فکر کنیم تصمیمات ما چه اثراتی را بر زندگی دیگران خواهد گذاشت. دکتر جهانگیری افزود: مسائل قیمت گذاری از ابتدای انقلاب مطرح بوده و سازمان متولی آن یعنی سازمان حمایت از تولیدکننده و مصرف‌کنندگان میبوهت است حمایت خود را به چه سمتی ببرد و این شک تفکری این سازمان همواره در ابهام خود زندگی می‌کند، در نتیجه وزیر تصمیم می‌گیرد تا با عجله

دکتر پرویز جهانگیری گفت: تصمیم عجولانه مسئولان برای اجرای طرح نوآورانه خود در خصوص درج قیمت مصرف‌کننده و تولیدکننده بدون بررسی آثار آن پاسخ درستی نخواهد داد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استار دگفتگو با خبرنگار ما در خصوص اجرای طرح درج تولید بر روی کالاها گفت: هر دم از این باغ بری می‌رسد، تازه تر از تازه تری می‌رسد، وقتی افرادی را به استخدام می‌گیریم یا باید برایشان هدف و کار تعیین کنیم و یا



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۱۵۰۰۰۰ (یکصد و پنجاه هزار) تومان
شهرستان ۱۶۰۰۰۰ (یکصد و شصت هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان
شهرستان ۳۲۰۰۰۰ (سیصد و بیست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۶۰۰۰۰۰ (ششصد هزار) تومان
شهرستان ۶۴۰۰۰۰ (ششصد و چهل 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 - ۲۶۳۲۱۵۷۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ - ۰۲۱ فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲ ایمیل: sanatghaza@gmail.com

1951 Aysuda

Sweet Times



www.Aysuda.com

Aysuda_Co

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

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

نوروز مبارک

۱۴۰۱



سال نوبهارک



FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100% Pure
دارای ۱۰۰٪ خالص و گیاهی

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

Omega 3&6&9

دارای امگا ۳ و امگا ۶ و امگا ۹

Years 1/5

طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free

فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless

بدون بو

EC Approve

دارنده استاندارد اروپایی

Colorless

تنها روغن کانولا شفاف در ایران

NonTransgenic

فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

Vitamin A+E+D

دارای ویتامین های A و E و D

مزایای
روغن های
نینا



نوروزتان پیروز



www.sabzanco.com



نوروزتان پیشروان ۱۴۰۱



مجتمع صنایع غذایی

 www.golhaland.ir
 [Email:info@golhaco.ir](mailto:info@golhaco.ir)

     [drmehdikarimi](#)

  [golhaco](#)

 [golhaland](#)

     [golha.food](#)

 [golha.club](#)



کاله لذت هر روز نوروزتان پیروز



قرعه‌کشی نوروزی

۱۰۰ یخچال پراز کاله

ارزش هر هدیه ۵۰ میلیون تومان

کد روی بسته‌بندی
رو برای ما ارسال کنید

1000401

دلتو بزن به دریای مالت ایچ

نوشیدنی مالت @maltich.beverage

