

# کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری  
تحلیلی و صنایع غذایی

دی ماه ۱۴۰۰ - شماره ۳۹ دوره جدید (۱۴۴) - قیمت ۴۰۰۰۰ تومان



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

بیست و هشتمین کنفرانس ملی علوم و صنایع غذایی ایران  
۴ و ۵ اسفند ۱۴۰۰ برگزار می شود



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







تفدیس زرین دومین جشنواره سلامت غذا  
نشان سال ۱۴۰۰

دلپذیر

از سال ۱۳۳۸





**One**  
Day **ENERGY DRINK**

مجموعه شرکت های تولیدی  
خوشگوار و نوشاب  
۰۲۱ ۶۶۷۹۴۷۷۳





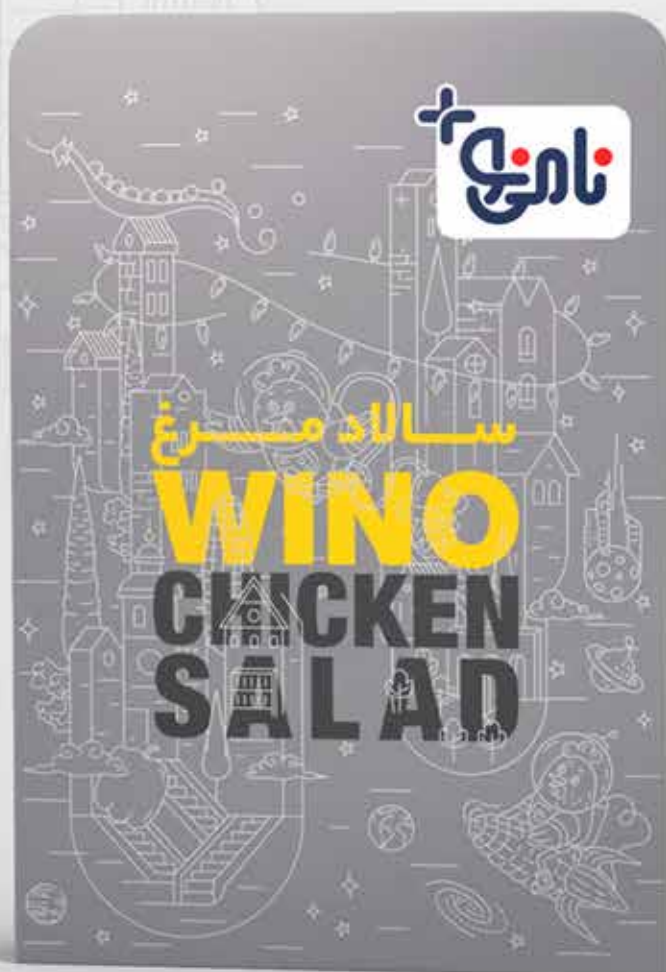
نسل سوم روغن ها



[www.ghonchehoil.com](http://www.ghonchehoil.com) [www.linkedin.com/company/ghonchehoil](https://www.linkedin.com/company/ghonchehoil) [ghonchehoil](https://www.instagram.com/ghonchehoil)

مدالال  
Modalal Corporation





# هر یسته، به قصه خوشمزه!

#خوشمزه\_گذرونی





# تروند

شرکت گروه تولیدی و کشاورزی  
تروند زعفران قاینات  
(سهامی خاص)

Taste the Future of Saffron

# زعفران خالص & Easy Fast عصاره

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

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







صنایع غذایی ایران  
Iran Food Industries



تهران، خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی، نش خیابان ۳۲، پلاک ۳۰۱

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۶۲۳۵۷ فکس: ۰۲۱-۸۸۰۶۱۹۸۱

[www.iranfoodindustries.com](http://www.iranfoodindustries.com)

[info@ifinds.com](mailto:info@ifinds.com)

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





**Dark &  
Flavoured  
Chocolate**

طعم شیرین زندگی



📍 Address: East Azerbaijan Province, Shabestar, Shanejan-Shabestar Road  
📞 Factory Phone: +98(41)42422527 Factory Fax :+98(41)42424422



دورنا  
بـاعـشـق

از ۱۳۴۴



استکان ننی  
یک بار  
فقط لافیه



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





# پنیرهای آلیما

## ALIMA CHEESES



# پنیر دانمارکی

Former Hochland

alima\_cheese

[www.alimacheese.com](http://www.alimacheese.com)





**سحرخیز؛ قاعده‌ی بازی**

راهبر در صنعت زعفران ایران





زر فروکتوز

## پالایشگاه غلات زر تولیدکننده انواع مشتقات غلات

فروکتوز، گلوکز، مالتودکسترین و نشاسته ذرت

استفاده از گلوکز در شربت بار باعث قوام آن می‌شود، شربت گلوکز به واسطه داشتن غلظت بالا، قوام لازم را به شربت بار می‌دهد. همچنین منجر به تعدیل طعم شیرینی و در نتیجه طعم شربت دلچسب‌تر می‌شود. وجود گلوکز باعث می‌شود که شربت بار ماندگاری بیشتر داشته باشد و مانع از شکر کزدن آن می‌شود.



SCAN ME!

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰





B.A CONVENIENCE FOODS

# همبرگر گوشت Hamburger 90%



ba\_foods

www.bafoods.com



t.me/ba\_foods





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



گروه صنعتی نجاتی

NEJATI INDUSTRIAL GROUP  
[www.anataco.com](http://www.anataco.com)





یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰ - ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶  
تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۴۷۷ - ۰۸۱-۳۴۳۸۳۴۷۹



WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co







**FARAYAND**

BIOTECHNOLOGY PROCESS CO  
SINCE 1989



برای انواع سس های  
گرم و سرد

## **MODIFIED STARCH**

✓ تولیدکننده انواع نشاسته مدیفیه

اولین تولیدکننده انواع مالتودکسترین در کشور • انواع رنگ های

خوراکی طبیعی و سنتتیک • انواع استایلایزرهای لبنی

[www.parsesta.com](http://www.parsesta.com)

@sisib.ir

☎ 021 22666474-5





پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر هالومی (کبابی، سرخ کردنی)



پگاه: طعم خوش سلامتی

@prpegahgolpayegan  
pegah\_dairy\_golpayegan

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





FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.  
شرکت فرآورده های روغنی ایران

**100%Pure**

دارای ۱۰۰٪ خالص و گیاهی

**Up to 250 °C**

پایدارترین مقاومت در برابر حرارت  
(آشپاس 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 کائولا شفاف در ایران

**NonTransgenic**

فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

**Vitamin A+E+D**

دارای ویتامین های A و E و D

مزایای  
روغن های  
نینا





زر ماکارون

با آرد سمولینا

Semolina



همیشه به چیزی بیشتر داره!

پاستای سمولینا<sup>+</sup> و گانو، محصولی مغذی برای گیاهخواران





**رئیس شورای سیاست گذاری:**

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

**اعضای شورای سیاست گذاری:**

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

**صاحب امتیاز:**

دکتر محمد حسینی

**مدیر مسئول:**

مهندس امیر سامان اسکندری

**سر دبیر:**

ساسان میار

**مدیر تحریریه:**

مهندس آزاده دلسوزی

**مدیر اجرایی:**

دکتر فاطمه کاشانی

**مدیر بازرگانی:**

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

**صفحه آرا:**

استودیو زاغ @zaqstudiog

**هیأت تحریریه:**

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسنزاده، علی اکبر علیان نژادی

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

صنعت غذا

فهرست



انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰



43

مدیرعامل گروه زعفران سحرخیز خبر داد:  
مدل سازی تولید زعفران در ایران

عناوین

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| سرمقاله                                                                                                                               | ۲۰ |
| نوسانات قیمت مواد اولیه در بخش بسته بندی باعث تعطیل شدن بسیاری از کارخانجات شده است                                                   | ۲۸ |
| افزایش و عدم ثبات ارز باعث کمبود و افزایش قیمت مواد اولیه شده است                                                                     | ۲۸ |
| عملیات اجرایی موزه ملی زعفران در قاینات آغاز شد                                                                                       | ۲۹ |
| دکتر سعید حقیقی عضو هیئت موسس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران دارفانی را وداع گفت                                                      | ۲۹ |
| پاسخ محکم شرکت «طبیعت» به ادعای بیمه دانا؛ بیمه دانا به جای فرافکنی به تعهدات قانونی خود عمل کند                                      | ۳۰ |
| قدردانی مدیرعامل اتحادیه لبنی ایران از وزیر صمت در خصوص درج قیمت تولیدکننده                                                           | ۳۱ |
| ماکارونی هم دو نرخی شد، افزایش ۶۰ درصدی قیمت در سال جاری                                                                              | ۳۲ |
| دولت برای افزایش احتمالی نرخ چاره بیاندیشد                                                                                            | ۳۳ |
| انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰                                                                                                       | ۳۴ |
| اخبار شرکت های صنایع غذایی                                                                                                            | ۳۶ |
| اخبار صنایع غذایی جهان                                                                                                                | ۴۶ |
| افزایش ۳۰۰ درصدی قیمت زعفران طی سال جاری                                                                                              | ۵۴ |
| پرداخت یارانه به مصرفکننده و تولید، اثر تورمی حذف ارز ترجیحی را جبران می کند                                                          | ۵۵ |
| حسن فروزان فرد نائب رئیس کمیسیون توسعه پایدار اتاق ایران پرداخت یارانه به مصرفکننده و تولید، اثر تورمی حذف ارز ترجیحی را جبران می کند | ۵۵ |
| بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران برگزار می شود                                                                        | ۵۶ |
| مهندس ابراهیم نوروزی مدال معتبر Sovereign را از فرماندار کانادایی در اتاوا دریافت کرد                                                 | ۵۶ |
| تولید را نباید به مذاکرات گره زد                                                                                                      | ۵۷ |
| کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت                                                                                                  | ۵۸ |
| ایران بر سر چهارراه ترانزیتی دنیا                                                                                                     | ۶۰ |
| آرد گندم                                                                                                                              | ۶۱ |



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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

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

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

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

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

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD  
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



56

انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران با همکاری گروه صنعتی و پژوهشی زیربست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران را برگزار می کنند

36 اخبار شرکت های صنایع غذایی



استاندار البرز در بازدید از گروه صنعتی و پژوهشی زر: قدردان همت متعصبانه فعالان اقتصادی هستیم



افتخاری ارزشمند برای ماشین سازان صنایع غذایی ایران؛ گروه صنعتی دمیرچی دانش بنیان شد



عبدالامیر باروتکوب رئیس هیات مدیره صنایع شیر ایران شد



میهن صادرکننده نمونه ملی شد





## راه‌های کنترل و ثبات نرخ ارز

بسمه تعالی

چهل سال است نرخ ارز ما را به دنبال خود کشیده و حکایت «من بدو آهو بدو» را عینیت بخشیده است. چهل سال است که همه ساله مقادیر معتنا بهی ارز را به دلالتان ناصر خسرو و چهار راه جمهوری و سبزه میدان می‌فروشیم. به گفته آقای دکتر همتی رئیس کل اسبق بانک مرکزی تاکنون ۳۵۰ میلیارد دلار - بله ۳۵۰ میلیارد دلار - در بازار برای تعادل بخشی قیمت دلار فروخته شده است و در همان حال نه تنها تعادلی برقرار نشده که نرخ دلار از ۷۰ ریال به ۳۰۰,۰۰۰ ریال یعنی بیش از ۴ هزار برابر رسیده است. البته هدف دولت از این ارز فروشی در حقیقت تامین ریال مورد نیاز بوده است و راحت‌ترین راه درآمد ریالی را انتخاب کرده است. اما چرا این تعادل حاصل نشده است. تعادل قیمت ارز و ثابت ماندن آن هنگامی است که ورود ارز به کشور و نیازهای ارزی جامعه بطور معقول در یک سطح باشد و اگر نیازها بیش از عرضه و موجودی باشد طبعا قیمت ارز بالا می‌رود.

در کشور ما علاوه بر نیازهای رسمی مانند خرید محصولات کشاورزی - مواد اولیه واحدهای تولید، هزینه‌های مسافرت اتباع کشور به خارج، هزینه‌های داروئی و مشابه آن که نوعا از سوی بانک مرکزی و بصورت رسمی هزینه می‌شود دو نیاز اصلی که چاره‌ای جز مراجعه به بازار آزاد ارز ندارد وجود دارد.

اولین نیاز، تبدیل ریال به ارز برای صدور سرمایه می‌باشد. یعنی کسانی که قصد مهاجرت به خارج و سرمایه گذاری در آنجا مثل دوبی، ترکیه، کانادا، آمریکا و اخیرا گرجستان و قبرس و ارمنستان را دارند مایملک خود در ایران را ابتدا تبدیل به ریال می‌کنند و سپس برای ارسال آن از طریق دلالتان ارزی، وارد بازار ارز شده و از این طریق خروج سرمایه می‌نمایند.

دومین گروه قاچاقچیان هستند. حسب اظهارات مقامات رسمی سالانه ۲۰ میلیارد دلار کالای قاچاق وارد کشور می‌شود. این کالاها در داخل بصورت ریال در مغازه‌ها فروخته می‌شود و دلالتان قاچاق چی‌ها برای تداوم کار و واردات جدید قاچاق، ریال حاصل را تبدیل به ارز موجود در بازار می‌کنند تا مجددا بتوانند با آن ارز کالای خارجی خریداری و وارد کشور نمایند.

بطوریکه ملاحظه می‌شود در طول ۴۰ سال گذشته دولت‌ها و بانک مرکزی در خدمت خارج کنندگان سرمایه و قاچاق چیان بوده‌اند. اما بهر حال دولت‌ها بخشی از ریال مورد نیاز خود را بدست آورده است یعنی برای هزینه‌های خود، ثروت کشور را به فنا داده‌اند. اگر خروج از سرمایه و قاچاق در کشور نبود ارز بصورت طبیعی به تعادل می‌رسید ولی با این وضع تعادل ارزی و ثبات نرخ ارز بیش از یک افسانه نیست.

در شرایط فعلی که علاوه بر تحریم‌ها، خروج سرمایه و قاچاق ادامه دارد نباید نرخ ارز در بازار آزاد مورد توجه باشد. بانک مرکزی باید نیازهای ارزی داخلی کشور اعم از تغذیه، دارو، صنایع، کشاورزی و خدمات را تامین نماید. نرخ ارز در بازار، مدیریت ارزی کشور و نیازهای مردم را نباید تحت تاثیر قرار دهد مشروط بر آنکه دولت محترم با افزایش نرخ ارز، برای تامین ریال خود به فروش ارز مجددا روی نیاورد.

سید مصطفی هاشمی طبّا



# اخبار

در مقایسه با شیر پاستوریزه دارد، زیرا در اثر جوشاندن شیر پروتئین‌ها و قند شیر شکسته شده و همین موضوع ارزش غذایی آن را به شدت پایین می‌آورد.

معاون سلامت اداره کل دامپزشکی استان کرمانشاه تاکید کرد: شیر پاستوریزه در عین حال که ارزش غذایی بیشتری در مقایسه با شیر فله ای دارد، از سلامت بالاتری هم برخوردار است. یارویی‌سی اضافه کرد: به خانواده‌ها توصیه می‌شود اگر اصرار به خرید شیر فله‌ای دارند، حتماً آن را به مدت پنج دقیقه پس از رسیدن به مرحله جوش (مرحله قل خوردن) بجوشانند.

وی با بیان اینکه در بین محصولات لبنی "پنیر" و "بستنی سنتی" خطرناک‌ترین فرآورده‌ها هستند، گفت: برای تولید این فرآورده‌های لبنی به شیوه سنتی نیازی به جوشیدن شیر در دمای بالا نیست، لذا احتمال بیماری‌زا بودن این فرآورده‌ها بیشتر است.

یارویی‌سی با تاکید بر اینکه در مجموع سلامت محصولات لبنی واحدهای لبنیاتی سنتی مورد تایید نیست، گفت: توصیه می‌شود خانواده‌ها محصولات لبنی را از مراکز مطمئن خریداری کرده و خرید محصولات پاستوریزه و صنعتی را در اولویت قرار دهند.

یارویی‌سی اضافه کرد: احتمال آلودگی به

بیماری‌های مشترک بین انسان و دام که مهمترین آنها بیماری تب مالت است، در اثر مصرف لبنیات سنتی وجود دارد.

یارویی‌سی با تاکید بر ضرورت برخورد با عرضه محصولات لبنی به صورت سنتی، گفت: باید مجموعه شهرداری، اصناف، بهداشت و دامپزشکی برای برخورد با این واحدها با هم همراه شوند.



**دیر فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی کشاورزی ایران: بیمه اعتماد شرکتهای صنایع غذایی را بدست بیاورد**

محسن نقاشی گفت: به منظور اعتماد



## طرفداران لبنیات سنتی بخوانند

معاون سلامت اداره کل دامپزشکی استان کرمانشاه از خانواده‌ها خواست از خرید و مصرف لبنیات سنتی پرهیز کنند.

به گزارش ایسنا؛ شاهرخ یارویی‌سی با بیان اینکه خرید شیر از لبنیاتی‌های سنتی توصیه نمی‌شود، گفت: شیر خیلی زود دچار آلودگی و فساد می‌شود، لذا خرید آن از لبنیاتی‌های سنتی به هیچ عنوان توصیه نمی‌شود.

وی ادامه داد: اگرچه جوشاندن مستقیم شیر برای از بین بردن آلودگی‌های شیر راهکار صحیحی است، اما باید توجه داشت شیر جوشیده شده ارزش غذایی خیلی کمتری





شده است و بر اساس چه قیمتی این تخفیف اعمال شده است.

تابش اظهار کرد: در مدل جدید قیمت درج شده روی کالا به منزله فاکتور خرید است، لذا مادیر فاکتوری را از عرضه کننده نمی خواهیم و در طرح جدید، عرضه کننده مکلف است، قیمت فروش به مصرف کننده نهایی را روی کالا به اطلاع آنها برساند.

وی افزود: یعنی مصرف کننده هم قیمت مصرف کننده و هم قیمت تولیدکننده را روی کالا می تواند مشاهده کند.

تابش اظهار کرد: رابطه بین عرضه کننده و تولیدکننده پیش از این برای ما شفاف نبود و بعضاً ارتباطاتی وجود داشت که ماحصل آن تخفیف های اغوا کننده بود.



### علیرضا مقدسی، سرپرست گمرک جمهوری اسلامی ایران شد

طی حکمی از سوی وزیر امور اقتصادی و دارایی، "علیرضا مقدسی" به سمت سرپرستی گمرک جمهوری اسلامی ایران منصوب شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، طی حکمی از سوی وزیر امور اقتصادی و دارایی، "علیرضا مقدسی" به سمت سرپرستی گمرک جمهوری اسلامی ایران منصوب شد.

مقدسی با ۲۵ سال سابقه خدمت در گمرک جمهوری اسلامی، دارای مدرک تحصیلی دکترای مدیریت راهبردی از دانشگاه دفاع ملی، لیسانس و فوق لیسانس مدیریت بازرگانی از دانشگاه های تهران و آزاد اسلامی است.

سرپرست جدید گمرک که خدمت خود در این سازمان را از رتبه کارشناسی آغاز کرده است، سوابقی چون معاونت حقوقی و

نقاشی در پایان گفت: از معاونت محترم ریاست جمهوری، معاونت محترم امور اقتصادی دادستان کل کشور و از کمیسیون محترم اقتصادی مجلس دستور رسیدگی عادلانه را داریم.



### درج قیمت تولیدکننده به جای قیمت مصرف کننده بر روی کالاها

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان گفت: در طرح جدید، قیمت تولید کننده به جای قیمت مصرف کننده درج می شود و قیمت درج شده روی کالا به منزله فاکتور خرید است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، عباس تابش در یک برنامه خبری درباره درج قیمت تولید کننده به جای قیمت مصرف کننده بر روی کالاها، اظهار کرد: تفاوت طرح فعلی با طرح سال ۹۷ در مورد قیمت گذاری کالا این است که در طرح سال ۹۷ مقرر شده بود که قیمت مصرف کننده از روی کالا حذف شود، اما در طرح جدید به جای قیمت مصرف کننده قیمت تولید کننده بر روی کالا درج می شود.

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان با بیان اینکه در زنجیره تغییر ایجاد نمی شود و نحوه اطلاع رسانی تغییر می کند، افزود: امروز به دنبال آن هستیم که مرز بین فروش از تولید کننده به شبکه توزیع و از شبکه توزیع به مصرف کننده شفاف شود. وی با اشاره به تخفیف های اغوا کننده در برخی فروشگاه ها زنجیره ای، گفت: بعضاً برخی فروشگاه ها تخفیف ۵۰ درصدی بر روی کالاهای خود ارائه می کردند که در زمان رسیدگی به این موضوع نیز، فاکتور مستندی موجود نبود که این کالا به چه قیمتی خریداری

واحدهای صنایع غذایی بیمه کارگروهی شامل متخصصین تشکیل دهد و مشکل شرکت طبیعت بصورت عادلانه بررسی گردد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محسن نقاشی، دبیر فدراسیون تشکیل های صنایع غذایی کشاورزی ایران عنوان کرد: سالهاست شرکت های بیمه تمام تلاش خود را بکار بستند که صنعت بیمه را معرفی و فرهنگ بیمه گذاری را هر چند اندک بوجود آورده، و موفق شدند تا حدودی اعتماد سازی نسبی را در جامعه ایجاد نمایند.

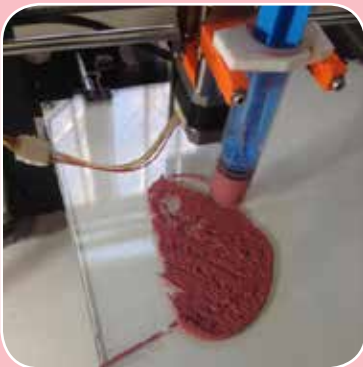
وی بیان کرد: در این راستا شرکت های صنایع غذایی کشور از حامیان قدرتمند صنعت بیمه کشور بوده اند و اکثر واحدهای صنایع غذایی تحت بیمه شرکت های مختلف می باشند.

نقاشی افزود: متأسفانه در دو ماه گذشته واحد تولیدی صنایع غذایی طبیعت که یکی از صد برند برتر صنایع غذایی و با بیش از سه هزار پرسنل مستقیم در کارخانه، جزو افتخارات صنایع غذایی می باشد، دچار آتش سوزی گردید و علیرغم خسارت سنگینی که به این واحد وارد شد مدیریت شرکت از فردای روز واقعه بدون تعطیلی مشغول به بازسازی شد و با پرداخت حقوق پرسنل و عدم تعطیلی، آنها را واگذار به سازمان تامین اجتماعی جهت بیمه بیکاری ننمود.

دبیر فدراسیون تشکیل های صنایع غذایی کشاورزی ایران گفت: متأسفانه شعبه شرکت بیمه مربوطه بعد از مدت شصت روز طی نامه ای بای توجهی و در نظر نگرفتن مدارک و مستندات موجود آتش سوزی از جانب ارگان های دولتی از جمله آتش نشانی، آگاهی، قوه قضاییه و کارشناس دادگستری با یک گزارش غیر واقعی اعلام نموده است که شرکت طبیعت مشمول غرامت بیمه آتش سوزی نمی شود.

وی عنوان کرد: لذا بدینوسیله از مدیرعامل محترم شرکت بیمه دانا و عموم شرکت های بیمه ای کشور درخواست می شود حداقل بمنظور اعتماد واحدهای صنایع غذایی که اکثریت بیمه می باشند به نظرات مسئولین آتش نشانی، آگاهی، قوه قضاییه توجه نمایند و یا کارگروهی شامل متخصصین بدین منظور تشکیل داده و بصورت ویژه مراتب بصورت عادلانه بررسی گردد.





### تولید گوشت گیاهی از نخود و برگ چغندر در دانشگاه تهران

محققان دانشگاه تهران موفق به تولید گوشت گیاهی از پروتئین گیاهی نخود، برگ چغندر و خلر شدند.

به گزارش ایسنا؛ دکتر سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، عضو هیئت علمی دانشگاه تهران با اعلام این خبر اظهار کرد: کشورها در آینده با مشکل امنیت غذایی و تأمین پروتئین مواجه خواهند بود، چه بسا که هم اکنون نیز تأمین منابع پروتئینی حیوانی محدود شده است.

وی با بیان این که راه های زیادی برای تأمین پروتئین وجود دارد، خاطرنشان کرد: برخی، انواع حشرات را در محیط های کم ارزش تکثیر می کنند و یا از تک یاخته های میکروبی و باکتری، جلبک ها و مخمرها پروتئین تولید می کنند. پروتئین حشره می تواند جای خوردن یک کیلوگرم گوشت را بگیرد، همچنان که لذت خوردن گوشت حیوانی وجود دارد.

عضو هیئت علمی دانشگاه تهران با بیان این که ما برای تولید این گوشت گیاهی از منابع مختلفی چون غلات، بقولات و دانه ها و گونه های گیاهی استفاده کردیم، گفت: تولید این نوع گوشت به تولید پایدار کشاورزی کمک می کند.

دکتر موسوی افزود: هم اکنون در دنیا گزارش هایی مبنی بر تولید صنعتی گوشت گیاهی وجود دارد.

عضو هیئت علمی دانشگاه تهران با بیان این که این پروتئین گیاهی از برخی منابع پروتئینی نظیر نخود، برگ چغندر و خلر فرموله شده است، گفت: برای تهیه این گوشت گیاهی از رنگ های طبیعی و سپس پرینت سه بعدی استفاده شد تا بافت گوشت به هر شکلی از عضلات طیور نظیر ران مرغ و ران پرند دریا

سیاست وزارت صمت در زمینه اقدامات مخرب شورای ملی زعفران و وارد کردن ضرر ۱۵۰۰۰ میلیاردی به کشاورزان را مطرح کرده که وزیر صمت باید در مدت معین به آن جواب دهد.

در برگه سوال زنگنه خطاب به سیدرضا فاطمی امین آمده است: نظر به اهداف تأسیس شورای ملی زعفران و اتحادیه صادر کنندگان زعفران (عضو شورا)، متأسفانه این شورا و برخی نهادهای حقوقی زیرمجموعه اتاق بازرگانی با سو استفاده از جایگاه حقوقی در جهت تضعیف قیمت زعفران در داخل حرکت کرده موجبات ضرر و زیان یکصد و سی هزار کشاورز زعفران کار را فراهم کرده و سودهای هزار میلیاردی به جیب زده اند. از شما به عنوان وزیر صمت تقاضا داریم به سوالات زیر پاسخ بدهید:

۱- شورای ملی زعفران چه اقدام مؤثری طی سالهای گذشته در زمینه حمایت از کشاورزان انجام داده است.

۲- نقش اتحادیه صادر کنندگان در تضعیف قیمت زعفران و ضرر کشاورزان و تضعیف محصول ایران در بازارهای جهانی چه بوده و سوابق مدیران ثابت این اتحادیه چیست؟

۳- چرا وزارت صمت در برابر اقدامات این شورا و اعضای آن در نشر اخبار ساختگی و تحلیل های هدفدار در تضعیف زعفران سکوت می کند.

۴- علت حضور یک جمع بسته چند نفره به مدت بیش از بیست سال در همه ارکان تصمیم گیری در مورد زعفران چیست؟

۵- علت عدم توجه اتاق بازرگانی و سازمان توسعه تجارت به تذکرات مکرر نمایندگان مجلس طی یک سال و نیم گذشته بی توجه بوده است.

۶- علت عدم اقدام اتاق بازرگانی و وزارت صمت در انحلال اتحادیه صادر کنندگان و شورای ملی زعفران علیرغم درخواست بیش از ده ها هزار کشاورز

۷- معرفی استان پنهان احتمالی و پشت پرده حمایت های دولتی به خصوص در دولت آقای روحانی در وزارت صمت و نهادهای تابع و تحت امر آن وزارتخانه

۸- سیاست های وزارتخانه متبوع شما در حذف مافیای زعفران و کوتاه نمودن دست سودجویان از این محصول چیست.

نظارت گمرک ایران، نمایندگی وزیر اقتصاد در کمیسیون حل اختلاف گمرکی، ریاست شعبه هیئت رسیدگی به تخلفات اداری، مشاورت رئیس کل، مدیر کلی امور پدافند غیر عامل و مدیر کلی دفتر برنامه ریزی و بهبود سیستم های گمرک جمهوری اسلامی را در کارنامه خود دارد.

مقدسی همچنین سابقه عضویت در کمیته طرح مهندسی مجدد رویه ها و کمیته راهبردی طرح پژوهشی تدوین استراتژی های بخش منابع انسانی گمرک، فعالیت به عنوان ناظر طرح پژوهشی "بررسی رویه ها و مشکلات گمرک با سازمان های همجوار"، دبیری کمیته راهبری مدیریت کیفیت گمرک ایران، دبیری کمیته نظام پیشنهادها و ریاست کمیته تخصصی و نیز ریاست شورای حقوقی گمرک را دارا است.

بنا بر این گزارش، مقدسی دارای ۱۲ سال سابقه تدریس در دانشگاه ها و مراکز آموزشی، تألیف هفت عنوان کتاب تخصصی و دانشگاهی در موضوعاتی چون گمرک الکترونیک، بازاریابی، کارآفرینی، امنیت تجارت فرامرزی و بیش از ۲۸ مقاله و طرح پژوهشی و تخصصی در زمینه گمرک و مسائل اقتصاد کلان کشور است.



### خسارت ۱۵۰۰۰ میلیاردی زعفران کاران / وزیر صمت به مجلس می رود

وزیر صمت برای پاسخ به پرسشی درباره اقدامات شورای ملی زعفران و زیان میلیاردی کشاورزان به مجلس می رود.

به گزارش مهر، به دنبال اقدامات مخرب برخی دستگاه ها و در بازار زعفران و عملکرد وزارت صمت، محسن زنگنه، عضو کمیسیون اقتصادی مجلس سوالی را مبنی بر اینکه





می‌کنیم تا بسیاری از موارد مرتبط نیز مورد حل و فصل قرار گیرد.

گفتنی است بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات با حضور معاون اول رئیس جمهور، معاون علمی و فناوری رئیس جمهور، معاون اقتصادی رئیس جمهور، وزیر صمت و فعالان اقتصادی در سالن همایش های خلیج فارس نمایشگاه بین المللی تهران برگزار شد.



## واردات برنج به ۷۸۶ هزار تن رسید

دبیر انجمن واردکنندگان برنج گفت: از ابتدای سال در مجموع ۷۸۶ هزار تن برنج وارد شده که یک سوم آن توسط بخش دولتی بوده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسیح کشاورز دبیر انجمن واردکنندگان برنج گفت: بنابر آمار تا قبل از دوره ممنوعیت ۴۶۶ هزار تن و از ابتدای دوره ممنوعیت تا ۱۲ آذر حدود ۳۲۰ هزار تن برنج وارد شد. ۲۵۰ هزار تن از برنج وارداتی ایام ممنوعیت توسط بخش دولتی وارد شده است.

او ادامه داد: از ابتدای سال در مجموع ۷۸۶ هزار تن برنج وارد کشور شده که یک سوم توسط بخش دولتی و حدود ۴۷۰ تا ۴۸۰ هزار تن هم بخش خصوصی وارد کرده است.

کشاورز گفت: بارف دوره ممنوعیت از ابتدای آذر تاکنون حدود یک میلیون تن برنج ثبت سفارش شده که در ۴ ماه پایانی سال به طور متوسط ماهیانه حداقل ۱۲۰ هزار تن برنج باید وارد شود.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ادامه داد: قیمت هر کیلو برنج پاکستانی در عمده فروشی ۲۵ هزار تومان است و قیمت هر کیلو برنج هندی برای مصرف کننده ۲۸ هزار تومان تمام می‌شود.

سه‌گانه وزارت صمت برای تحقق این اهداف صادراتی پرداخت و گفت: باید در جای مناسب در زنجیره های اقتصادی جهانی قرار بگیریم که این مهم راهبرد اول وزارت صمت برای تحقق اهداف صادراتی است.

برقراری ارتباط کسب و کارهای ایرانی با کسب و کارهای متناظر خود در دیگر کشورها فاطمی امین همچنین ادامه داد: ارتباط کسب و کارهای ایرانی باید با کسب و کارهای متناظر خود در دیگر کشورها برقرار شود، این راهبرد به عنوان راهبرد دوم و مستحکم ترین نوع رابطه اقتصادی است که در مناقشات سیاسی نیز دچار و دستخوش تغییر نمی‌شود. ایجاد سکوی تولید کالاهای ایرانی در کشورهای هدف

وزیر صنعت، معدن و تجارت ایجاد سکوی تولید کالاهای ایرانی در کشورهای هدف را به عنوان راهکار سوم بیان کرد و اضافه کرد: باید به جای صادرات محصول نهایی پایگاه تولید در کشورهای هدف ایجاد کنیم تا قطعات و فناوری های کشورمان را به آنجا منتقل کنیم و صادر کننده ماشین آلات، قطعات و فناوری باشیم.

انعقاد پیمان نامه ها و موافقتنامه های مختلف تجاری و تسهیل امور صادرکنندگان فاطمی امین به برخی الزامات برای تحقق این راهبردها نیز اشاره داشت و گفت: انعقاد پیمان نامه ها و موافقتنامه های مختلف تجاری و تسهیل امور صادرکنندگان از جمله الزامات است.

وی گفت: در حوزه تجارت خارجی امورات در سازمان توسعه تجارت ایران متمرکز شده است و تمام عملیات صادراتی به این سازمان منتقل شده است.

تمرکز و یکپارچگی وزارت صمت در حوزه تجارت خارجی شکل گرفته است

وزیر صمت همچنین به هم افزایی میان این وزارتخانه با دستگاه های مرتبط از جمله وزارت جهاد کشاورزی، بانک مرکزی و گمرک اشاره کرد و افزود: تمرکز و یک پارچگی وزارت صمت در حوزه تجارت خارجی شکل گرفته است و با این تمرکز موانع رفع خواهد شد.

طرح جامع برای تجارت خارجی آماده می‌شود

فاطمی امین همچنین ادامه داد: طرح جامع برای تجارت خارجی کشورمان را آماده

در آید و در نهایت مزه مناسبی داشته باشد. دکتر موسوی با بیان این که این نوع گوشت در دانشگاه تهران تولید آزمایشگاهی شده است، خاطرنشان کرد: هم‌اکنون در حال معرفی این محصول به شرکت های مختلف برای تولید انبوه و در اختیار قرار دادن آن هستیم.



## وزیر صمت در همایش روز ملی صادرات مطرح کرد: ضرورت تغییر ترکیب تجارت خارجی کشورمان

وزیر صنعت، معدن و تجارت در بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات تاکید کرد: تغییر ترکیب تجاری کشورمان به لحاظ مبدا و مقصد و گروه کالایی ضرورت دارد و هدف گذاری صادراتی باید صحیح و درست با نگاه به تراز های تجاری انجام شود.

وزیر صنعت، معدن و تجارت در بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات تاکید کرد: تغییر ترکیب تجاری کشورمان به لحاظ مبدا و مقصد و گروه کالایی ضرورت دارد و هدف گذاری صادراتی باید صحیح و درست با نگاه به تراز های تجاری انجام شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی از روابط عمومی سازمان توسعه تجارت ایران، سیدرضا فاطمی امین در بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات با بیان این مطلب، افزود: تراز مالی، اشتغال، فناوری، سرمایه گذاری و انرژی را از جمله مهمترین ترازهاست که باید در هدف گذاری صحیح و درست صادراتی مورد توجه قرار بگیرد.

راهبرد های سه گانه وزارت صمت برای تحقق هدف گذاری صحیح صادراتی

وزیر صنعت، معدن و تجارت در ادامه سخنان خود به معرفی اجمالی راهبردهای





### رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد: افزایش قیمت برخی برندهای شیرخشک واقعیت ندارد

هانی تحویل زاده گفت: افزایش قیمت برخی برندهای شیرخشک واقعیت ندارد و هیچ برندی مجوز افزایش خودسرانه قیمت را ندارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی تحویل زاده رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: علی رغم مشکلات متعدد پیش روی تولیدکنندگان، اما کمبودی در عرضه شیرخشک رژیمی و رگولار وجود ندارد.

او قیمت تمام شده شیرخشک با ارزش ۱۲۰ هزار تا ۱۳۰ هزار تومان و ارزش ترجیحی را ۳۷ تا ۳۸ هزار تومان اعلام کرد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: از ابتدای سال، قیمت شیرخشک نوزاد یک بار در تیرماه ۹ تا ۱۲ درصد افزایش یافت و به رغم افزایش هزینه های تولید و اعتراض تولیدکنندگان به نرخ فعلی، سازمان حمایت جلوی افزایش قیمت را گرفته است.

تحویل زاده گفت: اگر به واردات مواد اولیه ارزش ترجیحی اختصاص یابد، افزایش قیمتی نخواهیم داشت، چنانچه جلوی واردات مواد اولیه گرفته شود، به سبب تغییرات مدام شیرخام در داخل، تولیدکنندگان چاره ای جز افزایش قیمت ندارند.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: افزایش اخیر قیمت برخی برندهای شیرخشک واقعیت ندارد و هیچ برندی مجوز افزایش خودسرانه قیمت را ندارد و احتمالاً مجوز را تیرماه اخذ و هم اکنون اعمال کرده اند.

او ادامه داد: تامین مواد اولیه شیرخشک نوزاد به سبب بلاتکلیفی تخصیص ارزش ترجیحی یا نیما مشکلاتی را برای تولیدکنندگان در برداشته

اختصاص تسهیلات ۵۰ میلیارد تومانی برای احداث و مدیریت سیستم تصفیه پساب کارخانه های روغن کشی خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی، جواد میر عرب رضی گفت: بر اساس توافقی که انجام داده ایم، این تسهیلات از محل صندوق ملی محیط زیست به احداث سیستم تصفیه پساب کارخانه های روغن کشی در حوزه زیتون اختصاص می یابد.

وی افزود: این تسهیلات با کارمزد ۱۰ تا ۱۵ درصد و دوره بازگشت پنج ساله در اختیار کارخانجات روغن کشی در حوزه روغن قرار می گیرد.

میرعرب رضی با بیان این که ظرف دو ماه از انجام این توافق مبلغ ۵ میلیارد تومان آن جذب شده است، اظهار داشت: محدودیتی برای دریافت تسهیلات از صندوق ملی محیط زیست برای راه اندازی سیستم تصفیه پساب کارخانجات روغن کشی نیست و پیش بینی می کنیم بیش از ۵۰ میلیارد تومان تا پایان امسال جذب شود.

وی گفت: پساب تصفیه شده کارخانجات روغن کشی می تواند مورد استفاده برای آبیاری باغات زیتون قرار گیرد.

وی افزود: برای بازسازی و تبدیل به احسن کردن خطوط تولید از محل مکانیزاسیون نیز تسهیلات ارزان قیمت به کارخانجات روغنی کشی اختصاص می یابد.

مجری طرح زیتون اذعان داشت: زنجیره ارزش در حوزه زیتون در حال تکمیل شدن است و در حال حاضر بخشی از حلقه های این زنجیره در زمینه تولید، فرآوری و کارخانجات روغن کشی ایجاد شده است.

وی در مورد کیفیت روغن زیتون نیز تصریح کرد: در حال حاضر ۴۶ کارخانه روغن کشی در کشور فعال است و همه آنها روغن با کیفیت تولید می کنند.

میرعرب رضی با اشاره به فعالیت پنج آزمایشگاه ارزیابی حسی روغن زیتون در کشور گفت: دو مورد از این آزمایشگاه ها در سال جاری راه اندازی شده است.

وی اضافه کرد: این آزمایشگاه ها به کیفیت سنجی و تولید استاندارد روغن زیتون کمک می کنند.

به گفته او، با افزایش قیمت جهانی برنج مقابله می کنیم تا تجار بتوانند برنج ارزان وارد کنند.

این مقام مسئول گفت: بنابر آمار انجمن تولیدکنندگان، بالای ۲ میلیون و ۲۰۰ هزار تن برنج تولید شده است که در صورت صحت این آمار و عرضه کافی محصول نباید در بازار شاهد افزایش بی رویه قیمت باشیم.

به گفته او، با توجه به نوسانات برنج ایرانی یا آمار اعلامی تولید صحیح نیست یا عده ای دلال با سوء استفاده و احتکار محصول به دنبال گرانی هستند که دستگاه های مسئول باید ورود کنند چرا که قیمت برنج ایرانی به اندازه کافی افزایش داشته است.

این مقام مسئول ادامه داد: با استمرار روند افزایشی قیمت برنج خارجی، متقاضیان به سمت برنج خارجی می روند که در نهایت این امر ممکن است منجر به تغییر ذائقه آن ها شود. او گفت: زمانی که مدیرعامل شرکت ملی نفت ایران اذعان می کند که نه تنها با پاکستان بلکه با هیچ کشوری در قبال فروش نفت تهاتر نداریم، پس این موضوع منتفی است. تنها این احتمال وجود دارد که در قبال صادرات دیگر کالاها همچون برق این امر صورت گیرد که به دلیل شرایط تحریم کشور پاکستان اجازه تهاتر رانمی دهد.

این مقام مسئول گفت: با توجه به آنکه تهاتر باید از طریق بانک ها انجام شود، بنابراین در شرایط تحریم کشور پاکستان تمایلی به انجام آن ندارد.



### اختصاص ۵۰ میلیارد برای مدیریت پساب کارخانه های روغن کشی زیتون

مجری طرح زیتون وزارت جهاد کشاورزی از





هشدارهای لازم را داده بودیم. این فعال بخش خصوصی درباره اینکه ماه‌های شهریور و مهر قیمت آجیل و خشکبار به شدت گران شد، گفت: ما در بسیاری از این محصولات ۵۰ تا ۶۰ درصد افت تولید داشتیم که دلیل آن نیز خشکسالی بود. احمدی ادامه داد: از محصولاتی که کاهش تولید شدیدی را تجربه کرد انواع تخمه و به ویژه تخمه ژاپنی بود که در حال حاضر نیز قیمت آن بیش از ۱۰۰ درصد گران شده است. همچنین تولید پسته ۵۰ درصد و تولید انواع مغز از جمله گردو، فندق نیز حدود ۶۰ درصد افت پیدا کرد.

احمدی با بیان اینکه ما در محصولاتی مانند پسته و تخمه ژاپنی صد درصد نیاز را در داخل تأمین می‌کنیم اما امسال به دلیل خشکسالی در این زمینه دچار مشکل شده‌ایم، گفت: در سایر محصولات تولید ما به اندازه نیاز کشور نیست اما متأسفانه در دولت قبل بدون توجه به این مساله واردات این اقلام را به کشور ممنوع کردند. این در حالی بود که توجهی به وضعیت بازار و افزایش قیمت‌ها ناشی از کمبود این محصولات نشد.

این فعال صنفی با تأکید بر اینکه وقتی محصولی را به اندازه کافی در داخل تولید نمی‌کنیم باید برای تعادل بخشی به بازار نیاز خود را از طریق واردات تأمین کنیم گفت: متأسفانه دولت قبل در این حوزه دخالت کرد و نمایندگان برخی از استان‌ها نیز به این مساله ورود و ثبت سفارش آنها را ممنوع کردند که در نتیجه چنین وضعیتی ایجاد شد. احمدی توضیح داد: قیمت تخمه سال گذشته کیلویی ۲۵ هزار تومان بود اما در حال حاضر در عمده فروشی‌ها بین ۱۰۰ تا ۱۱۰ هزار تومان و در خرده فروشی‌ها حدود ۱۲۵ هزار تومان است البته به خاطر دانه‌های روغنی در حال حاضر مقداری آفتابگردان وارد کشور می‌شود که اگر این اتفاق می‌افتاد هم اکنون قیمت تخمه آفتابگردان به اندازه قیمت پسته گران می‌شد.

این فعال بخش خصوصی با اشاره به اینکه در صورت توانایی مردم برای خرید پسته نهایت مصرف آن در کشور ۲۰ هزار تن است، گفت: هر سال ما حدود ۱۵۰ هزار تن پسته از کشور صادر می‌کردیم اما امسال محصولی برای صادرات نداریم. وی اضافه کرد: در گذشته کشاورز محصول

وی با اشاره بر شماره سامانه تلفنی ۱۵۱۷ و سامانه پیامکی ۱۰۰۰۱۵۱۷ برای آگاه کردن بازرسان استاندارد از تخلفات و نیز ثبت شکایات مردمی، تأکید کرد: واحدهای صنفی باید برای تولید فرآورده‌های گوشتی مذکور، از اداره کل استاندارد استان خود مجوز استاندارد دریافت کنند و پروانه کاربرد علامت استاندارد اخذ شده را در معرض دید عموم قرار دهند.



### دلایل گرانی آجیل در بازار/ تولید خشکبار ۶۰ درصد کاهش یافت

رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران دلایل گرانی آجیل و خشکبار را اعلام کرد و گفت: امسال تولید برخی اقلام بین ۵۰ تا ۶۰ درصد کاهش یافته است.

به گزارش مهر؛ مصطفی احمدی، رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران درباره دلایل افزایش شدید قیمت آجیل و خشکبار در کشور گفت: قیمت این اقلام را در کشور سه عامل تعیین می‌کنند.

وی اضافه کرد: مقدار تولید، عرضه و تقاضا و نرخ ارز تعیین کننده قیمت آجیل و خشکبار در کشور است چرا که برخی از این اقلام صادراتی و برخی دیگر را نیز نیاز است وارد کنیم.

احمدی با اشاره به اینکه مشکل صنف خشکبار مربوط به امروز نیست و ما در ماه‌های مرداد، شهریور و مهر در این مورد صحبت کرده بودیم، اضافه کرد: به دلیل اینکه در ایام شب یلدا و شب عید مصرف آجیل رواج پیدا می‌کند توجه‌ها به این اقلام جلب می‌شود اما ما زمانی که در فصل برداشت این محصولات بودیم درباره مشکلات و شرایط صنف صحبت کرده و

است؛ چرا که هر یک از وزارتخانه‌های مربوط نظر متفاوتی دارند.

این مقام مسئول گفت: وزارت صمت مواد اولیه شیرخشک را زیرمجموعه غذا تلقی می‌کند، به همین خاطر خواستار تخصیص ارز نیماست، اما وزارت بهداشت بر تخصیص ارز ترجیحی به سبب دارو بودن آن تأکید می‌کند.

تحويل زاده گفت: با توجه به عدم تعیین تکلیف تخصیص ارز ترجیحی یا نیما به واردات مواد اولیه شیرخشک رگولار، تولیدکنندگان در سردرگمی به سر می‌برند چرا که مواد اولیه به صورت اعتباری وارد و ترخیص می‌شود که به سبب ۲ گانگی وزارتخانه‌ها، تولیدکنندگان نگرانی‌هایی دارند.



### تولید و عرضه سوسیس، کالباس و همبرگر بدون علامت استاندارد ممنوع است

مدیرکل استاندارد تهران با تأکید بر اینکه سوسیس، کالباس و همبرگر مشمول مقررات استاندارد اجباری است، هشدار داد که با تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان فرآورده‌های غیراستاندارد برخورد می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی اداره کل استاندارد استان تهران، محمودرضا طاهری اظهار کرد: اخیراً برخی افراد سودجو بدون اخذ پروانه کاربرد علامت استاندارد اقدام به تولید فرآورده‌های مذکور، در واحدهای صنفی کرده‌اند و موجب فریب مصرف‌کنندگان با ادعای تولید در حضور مشتری، می‌شوند؛ بنابراین تولید بدون اخذ مجوز یاد شده غیرقانونی است و مصرف‌کنندگان باید ضمن خودداری از تهیه و مصرف سوسیس، کالباس و همبرگر غیراستاندارد، مراتب را به این اداره کل اطلاع دهند.





برسد که در صورت نبود نظارت با نرخ های ۹۰ و ۱۰۰ هزار تومان بدست مصرف کننده می رسد که در صورت آزادسازی ارز، دستگاه های مسئول باید ورود کنند.



### گرانی مواد اولیه، کیفیت شیرینی را کم کرد

رئیس اتحادیه قنادی تهران با بیان اینکه قیمت شیرینی تا پایان سال افزایش نمی یابد، گفت: اگر دولت قیمت مواد اولیه تولید را ثابت نگه دارد، تولیدکننده به هیچ وجه به سمت افزایش قیمت نمی رود.

به گزارش مهر؛ علی بهره مند اظهار کرد: قیمت دستوری نمی تواند در حوزه قنادی به کار بیاید؛ امروز برای واحد قنادی نرخ اعلام می شود و یک هفته بعد قیمت مواد اولیه افزایش می یابد و اصلا امکانپذیر نیست که به صورت دستوری قیمت نهایی را تعیین کنیم.

رئیس اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران افزود: اگر دولت قیمت مواد اولیه تولید را ثابت نگه دارد، تولیدکننده به هیچ وجه به سمت افزایش قیمت نمی رود زیرا افزایش قیمت، منجر به کاهش تقاضا می شود.

وی گفت: در حال حاضر قیمت شیرینی بالاست ولی مواد اولیه گران است و طبیعتاً با این مواد اولیه، قیمت نهایی محصول هم گران می شود که اصلاً به نفع قنادان نیست.

بهره مند افزود: در حال حاضر قیمت شیرینی های پرمصرف حتماً باید مصوب انجمن حمایت از مصرف کنندگان و اتاق اصناف باشد که متأسفانه امروز قیمت را اعلام را می کنیم یک هفته بعد قیمت مواد اولیه ۳۰ تا ۴۰ درصد افزایش می یابد. مابقی شیرینی ها را خود واحد صنفی تعیین می کند.

و تلاطمات بر سفره مردم انکار ناپذیر بود؛ بنابراین در ۱۰۰ روز اول آرامش تنها از طریق سفره باید به مردم داده می شد.

به گفته وی، با وجود تمامی مشکلات تنش آبی و گرانی سم و کود و ... در برخی اقلام شاهد اختلاف ۷۰۰ درصدی قیمت از مزرعه تا بازار بودیم که این امر نارضایتی تولیدکننده و مصرف کننده را به همراه داشت.

مدیر عامل سازمان مرکزی تعاون روستایی ادامه داد: وزیر جهاد کشاورزی در راستای تنظیم بازار چند اقدام راهبردی را در دستور کار خود قرار داد. قرارگاه امنیت غذایی تشکیل شد و پایش روزانه و مستمر عرضه محصولات کشاورزی تحت عنوان امنیت غذایی انجام می شود.

وی گفت: بنابر رصد بازار در ۱۵ آبان که به نقطه آستانه کمبود مرغ و تخم مرغ رسیده بودیم، طی فراخوانی با ۲ شرط اصلی داشتن شبکه لجستیک و حمل و نقل و توزیع کالا درب منزل، عرضه از طریق سامانه بازگام در تهران با هدف شوک دادن به قیمت ها آغاز شد و سپس در کرج، اصفهان، مشهد و یزد هم توزیع کالا را آغاز کردیم.

این مقام مسئول گفت: سامانه بازگام یک شرکت تعاونی دانش بنیان بوده که شرکت مادر آن بورسی است. لذا در مواقعی که کشور دچار چالش می شود، در تامین و توزیع کالا بحث خصوصی و ... مطرح نیست.

وی ادامه داد: همه فعالان زیست بوم نوآوری می توانند از این طرح با رعایت ۲ شرط داشتن شبکه لجستیک و حمل و نقل مناسب و تحویل درب منازل و همچنین حاشیه سود در نظر گرفته شده می توانند استفاده کنند.

مدیرعامل سازمان مرکزی تعاون روستایی با تأکید بر این مسئله که هر جراحی در اقتصاد با نظر فرهیختگان و نخبگان انجام می شود، گفت: با توجه به اقتصاد یارانه ای و اخلاص در توزیع، ابزار هوشمند توزیع کالا باید به خدمت بیاید تا صف خرید گوشت مرغ و تخم مرغ را نداشته باشیم.

وی در پایان گفت: اگر روزی ارز ترجیحی حذف شود، ستاد تنظیم بازار، تعزیرات و دستگاه های نظارتی بازار را رصد خواهند کرد. به عنوان مثال با حذف ارز ترجیحی ممکن است قیمت هر کیلو مرغ به ۶۰ هزار تومان

را تولید می کرد و آن را در اختیار تاجر قرار می داد تا برایش بفروشد و در این میان بازار و بحث عرضه و تقاضا قیمت ها را تعیین می کرد. امروز خود باغدار است که قیمت را تعیین می کند و نرخ گذاری را انجام می دهد چرا که با پیشرفت تکنولوژی و گسترش فناوری های اینترنتی و موبایلی به سراسر جهان دسترسی دارد و می تواند در این زمینه تصمیم گیری کند.



### توزیع ۴ قلم محصول لبنی در سامانه بازگام

قادری فر گفت: ۲۵ قلم کالای اساسی توزیع هوشمند می شود و امروز ۴ قلم محصول لبنی در سامانه بازگام توزیع خواهد شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، اسماعیل قادری فر مدیر عامل سازمان مرکزی تعاون روستایی گفت: امروز توزیع ۴ قلم لبنیات در سامانه بازگام آغاز می شود.

وی افزود: ۲۵ قلم کالای عمومی که در سفره مردم روزانه مورد استفاده قرار می گیرد، باید با نرخ مصوب بدستشان برسد.

قادری فر ادامه داد: با هماهنگی که با سازمان میادین انجام دادیم، قیمت میوه را هم به زودی کنترل خواهیم کرد.

مدیر عامل سازمان مرکزی تعاون روستایی گفت: در آبان ماه که در آستانه بحران مرغ و تخم مرغ بودیم، از طریق ابزار هوشمند بدنبال شوک به بازار و حذف واسطه ها و دلالتان بودیم که در گام بعدی توزیع اقلام اساسی را با نرخ مصوب از طریق خرده فروشی و شبکه فروشگاهی شروع می کنیم.

این مقام مسئول ادامه داد: دولت سیزدهم زمانی کار خود را آغاز کرد که فشار تحریم ها



مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو:

## افزایش و عدم ثبات ارز باعث کمبود و افزایش قیمت مواد اولیه شده است



مهندس امیررضا ثابت پی معتقد است تنها راه ایجاد ثبات اقتصادی اصلاح برخی از سیاست ها و هماهنگی بین ارکان مختلف دولت است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس امیررضا ثابت پی در گفتگو با خبرنگار ما مبنی بر دغدغه فعلی تولیدکنندگان کشورمان در وضعیت فعلی کشور گفت: امروز دغدغه و نگرانی اصلی بیشتر تولیدکنندگان کشور نوسانات قیمت ارز، نبودن مواد اولیه، یکسان نبودن سیاست های اقتصادی دولت است که نشان دهنده ناهماهنگی موجود در بین دستگاه های مختلف است. مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو افزود: این موضوع گریبان همه فعالان اقتصادی را گرفته است و متأسفانه در این ایام شاهد افزایش و عدم ثبات قیمت ارز هستیم که به تبع آن کمبود مواد اولیه و قیمت های نابسامان و غیر عقلایی را به دنبال داشته است.

راداشته باشند و مبادلات بانکی همگی مزید بر علت هستند و در کمبود مواد اولیه و افزایش قیمت آن تاثیر گذار هستند. رئیس هیئت مدیره فدراسیون تشکل های بخش کشاورزی و صنایع غذایی در پایان گفت: امیدوارم مشکل سیاسی کشور حل شود چرا که این موضوع است که بر اقتصاد کشور تاثیر گذاشته است و می تواند بسیاری از مسایل موجود را حل و فصل کند.

این کارآفرین برجسته کشورمان ادامه داد: برخی از تجار و واردکنندگان نیز از آشفتگی بازار سوء استفاده می کنند که البته یک جورهایی هم می توان به آنها حق داد که نمی توانند به سهولت کالاهای مورد نظر را وارد کنند و مجبور می شوند با چند دست واسطه کالا را وارد کشور کنند، ثابت پی افزود: پیدا نکردن شریک های تجاری که شهادت کار کردن با ایران

رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران مطرح کرد:

## نوسانات قیمت مواد اولیه در بخش بسته بندی باعث تعطیل شدن بسیاری از کارخانجات شده است

خودشان را از دست می دهند و مجبور می شوند از منابع بانکی استفاده کنند. این کارآفرین برجسته کشور گفت: با توجه به بهره و سود بانکی که متأسفانه در کشور ما در رقی می باشد بسیاری از تولیدکنندگان توان ادامه فعالیت را ندارند و اغلب رو به تعطیلی می باشند که در زمینه دولت باید فکر اساسی بکند و از این قشر حمایت نماید.

### کم آبی و فرسودگی ماشین آلات

نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در پایان گفت: همچنین بحران کم آبی هم در بخش کشاورزی که صنایع تبدیلی به آن وابسته می باشد از دیگر دغدغه های تولیدکنندگان می باشد که باید در مصرف آب مدیریت بحران شود و یکی دیگر از نگرانی های تولیدکنندگان فرسودگی ماشین آلات می باشد که با نرخ بالای ارز در این چند سال گذشته نتوانستند به روز رسانی کنند که باید در این زمینه هم فکری شود.

دکتر احمد فتح الهی گفت: نوسانات قیمت مواد اولیه در بخش بسته بندی، خشکسالی، سود بالای بانکی و فرسودگی تجهیزات و ماشین آلات از مهمترین دغدغه های بخش صنعت غذا و کشاورزی در کشور است به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران پاسخ به سؤال خبرنگار ما مبنی بر دغدغه کنونی تولیدکنندگان کشورمان و چالش های موجود در تامین مواد اولیه گفت: در حال حاضر بخش تولید همواره دغدغه های خاص خود را داشته و به علت تحریم ها در بخش صادرات و واردات با چالش های زیادی روبرو هستیم.

رئیس هیئت مدیره گروه اقتصادی ایرانیان ادامه داد: این مشکلات گریبانگیر کشاورزان هم شده و موجب افزایش بی رویه محصولات کشاورزی هم گردیده است، همین موضوع باعث قیمت بالای تمام شده کالای آماده می شود و قابل رقابت در بازارهای جهانی نمی باشد و همچنین قدرت خرید مردم هم کم شده است.

### نوسانات قیمت مواد اولیه در بخش بسته بندی

دکتر فتح الهی افزود: از طرفی دیگر تولیدکنندگان با نوسانات قیمت مواد اولیه مخصوصاً در بخش بسته بندی که اکثر وارداتی می باشد درگیر هستند و نمی توانند هر روز قیمت ها را تغییر دهند و روز بروز به خاطر ازدیاد قیمت ها سرمایه





# عملیات اجرایی موزه ملی زعفران در قاینات آغاز شد



مترمربع در هشت طبقه با حضور مدیرعامل شرکت توسعه گردشگری ایران آغاز شد.

همتی در حاشیه این مراسم گفت: یکی از اقدامات زیرساختی و مقدمه توسعه شهرستان قاینات بحث ارائه خدمات باکیفیت و در تراز استاندارد برای اسکان سرمایه‌گذاران و توریست است که قاینات از آن محروم بوده و شرکت نقش حداقلی ایفا کرده است و امیدواریم با ورود بخش خصوصی روند اجرایی هتل سرعت بگیرد و روند رشد آن برای مردم و شهروندان ملموس باشد.

وی افزود: اگر موانعی در این زمینه هست مسئولان در جهت رفع آن گام بردارند و از ورود بخش خصوصی استقبال کنند چون نقش دولت نقش تسهیل‌گری است. بازدید از منطقه گردشگری و آرامگاه بوذرجمهر قاین و مسجد جامع این شهر از دیگر برنامه‌های امروز مدیرعامل شرکت توسعه گردشگری ایران در سفر به این شهرستان بود.

شهر قاین مرکز شهرستان قاینات در ۱۱۰ کیلومتری بیرجند است. سطح زیرکشت زعفران در خراسان جنوبی بیش از ۱۷ هزار و ۶۰۰ هکتار است و بیشترین سطح کشت زعفران به شهرستان قاینات اختصاص دارد.

خراسان جنوبی بعد از خراسان رضوی رتبه دوم تولید زعفران و از نظر کیفیت و مرغوبیت زعفران رتبه اول را در کشور داراست و از این استان به عنوان سرزمین طلای سرخ یاد می‌شود.

عملیات اجرایی موزه ملی زعفران ایران به مناسبت روز قاینات و با سرمایه‌گذاری بخش خصوصی در این شهرستان آغاز شد.

آیین کلنگ‌زنی موزه ملی زعفران ایران در زمینی به مساحت ۹۷۰ مترمربع با زیربنای ۴۰۰ مترمربع روز سه‌شنبه با حضور جمعی از مسئولان در شهر قاین برگزار شد.

مدیرعامل شرکت توسعه گردشگری ایران در این آیین با اشاره به ۲۲ آذر روز شهرستان قاینات گفت: سفر در چنین ایامی به شهرستان تاریخی و زرخیز قاینات باعث افتخار است.

علی همتی افزود: توسعه بیش از پیش منطقه با حضور بخش خصوصی و تسهیل‌گری و ایجاد بسترسازی توسط دولت انجام می‌شود.

وی اظهار داشت: زعفران موضوع ملی است و نگاه به آن در سطوح مختلف اعم از جهاد کشاورزی، میراث فرهنگی و سایر دستگاه‌ها باید مورد توجه قرار گیرد. وی ادامه داد: در سازمان توسعه گردشگری نگاه به مناطق کمتر توسعه یافته و مرزی که ظرفیت‌های بالقوه دارند و تاکنون مورد توجه قرار نگرفته‌اند، ویژه است.

رییس شورای ملی زعفران هم گفت: قاینات بیش از ۱۲ قرن است که پرچمدار باکیفیت‌ترین زعفران جهان است.

محسن احتشام اظهار داشت: زعفران ایران که با نام قاینات عجین شده حاصل تلاش کشاورزان سخت‌کوش منطقه است از این رو باید این دستاوردها برای انتقال به نسل آینده در مجموعه‌ای حفظ و در تاریخ زعفران نگهداری شود. نماینده مردم قاینات و زیرکوه در مجلس شورای اسلامی نیز در این مراسم ضمن گرامی‌داشت ۲۲ آذر روز شهرستان قاینات گفت: یکی از اراده‌های دولت سیزدهم حضور میدانی مدیران در منطقه است که ارزشمندترین کار دولت برای بررسی و اعلام حمایت از پروژه‌های اجرایی است.

سلمان اسحاقی اظهار داشت: باکیفیت‌ترین زعفران دنیا در قاینات تولید می‌شود و دلیل آن هم نام قاینات است که با زعفران عجین شده است و این افتخار مدیون پدران و گذشتگان است لذا برای تثبیت موضوع، موزه ملی زعفران با اراده بخش خصوصی در این شهرستان راه‌اندازی می‌شود.

وی از احتشام به عنوان رییس شورای ملی زعفران خواست اقداماتی انجام شود تا زعفرانکاران و کشاورزان سود بیشتری ببرند و دست دلان کوتاه شود.

در ادامه برنامه‌ها عملیات اجرایی هتل سه ستاره قاین با زیر بنای ۶ هزار



## دکتر سعید حقیقی عضو هیئت موسس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران دارفانی را وداع گفت

دکتر سعید حقیقی از اساتید و هیئت علمی دانشگاه صنایع غذایی کشور دعوت حق را لبیک گفت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر حقیقی از اعضای هیئت موسس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و عضو سابق هیئت مدیره این تشکل علمی بود. این ضایعه را به خانواده گرامی، جامعه دانشگاهی و متخصصین صنایع غذایی کشور تسلیت عرض کرده و از خداوند متعال برای آن مرحوم شادی روح مسئلت داریم.



# پاسخ محکم شرکت «طبیعت» به ادعای بیمه دانا؛ بیمه دانا به جای فرافکنی به تعهدات قانونی خود عمل کند



انتخاب مرجع قضایی) به عنوان مرجع بی طرف و ذی صلاح رسیدگی تهیه شده است که در آن به وضوح علت حادثه، غیر عمدی و اتصالی برق از سقف اعلام شده است. همچنین سازمان آتش نشانی نیز به عنوان متولی اصلی این حوزه نیز این موضوع را تایید کرده است و در گزارش ارسالی از سوی آتش نشانی به بیمه نیز همین علت ذکر شده است.

۲. در اقدامی مضحک و رو به جلو و به منظور فرار از انجام تعهدات، بیمه دانا اقدام به تهیه گزارش کارشناسی توسط فردی که توسط خود بیمه اجیر شده است، نموده است که با توجه به ذی نفع بودن بیمه بدیهی است که فاقد هر گونه ارزش و وجهت است و صرفاً در راستای کمک به تعویق انداختن ایفای تعهدات شرکت بیمه دانا تهیه شده است. هر چند شایعات جدی در صنعت بیمه وجود دارد که مدیران بیمه دانا در فصل تقسیم پست ها، تمایلی به حل مساله در حال حاضر نداشته و به دنبال تعویق در تعیین تکلیف این حادثه هستند که اگر اینگونه باشد باید بدانند خداوند در جایگاه حق است و به گندم ری نخواهند رسید.

۳. اقدام مضحک تر از تهیه گزارش فاقد وجهت حادثه توسط فرد اجیر شده بیمه، این است که بعد از مراجعه مجموعه طبیعت برای دریافت گزارش، بیمه اعلام کرده است که این گزارش، محرمانه است و تنها در نیم خطی علت حادثه را غیر طبیعی و عاقدانه اعلام کرده است. بسیار جالب است که گزارش تهیه شده توسط بیمه (هرچند فاقد وجهت است) به مجموعه ای یک طرف قرارداد است و متضرر شده ارائه نمی شود ولی در کمال تعجب افرادی از اصحاب رسانه به گزارش دسترسی پیدا کرده و بخش هایی از آن را نیز به مجموعه انتقال داده اند.

۴. در کمال تعجب ظاهراً در بخش هایی از این گزارش به عدم همکاری لازم شرکت و عدم ارائه اطلاعات کافی در برخی موارد اشاره شده است که با توجه به اینکه هر مورد و تقاضایی که در این خصوص از سوی بیمه شده با همکاری کامل مجموعه توام بوده و با گشاده رویی تمامی اطلاعات مدنظر ارائه شده است، متأسفانه به نظر می رسد که دروغگویی و ریاکاری در مجموعه بیمه دانا نهادینه شده است که توسط افراد اجیر کرده خود و به منظور حفظ و ارتقای جایگاه خود چنین گزارشاتی را تهیه می کنند. ۵. در صورتی که علت وقوع حادثه از نظر بیمه دانا،

انگونه که اعلام کرده اند غیر طبیعی و عمدی است، باید به وضوح اعلام شود که این تعمد از سوی چه کسی است.

در هر صورت و حتی در صورت عمدی بودن حادثه توسط شخص ثالث بیمه ملزم به پرداخت تعهدات خویش نسبت به شرکت طبیعت است و بیمه بایستی پس از دو ماه معطلی سریعاً به تعهدات خویش نسبت به شرکت طبیعت عمل کند تا چرخه تولید کشور در سال حمایت از کالای ایرانی با خللی مواجه نشود و از سوی دیگر با توجه به اینکه این هلدینگ تعداد زیادی نقطه تولیدی در سراسر کشور دارد از روشن شدن ابعاد این موضوع به شدت استقبال می کند و قاطعانه خواستار ارائه اسناد و مدارک است تا این شرکت بتواند با شناسایی عوامل دخیل در حادثه از حوادث آتی جلوگیری کند و عدم ارائه این اسناد به نوعی خیانت است.

تنها مساله ای که می تواند مانع از انجام تعهدات بیمه در این حادثه بزرگ باشد، نسبت دادن بحث عمدی بودن حادثه از سوی بیمه به مجموعه است که با توجه به فحوای بخش های درز کرده گزارش اینگونه به نظر نمی رسد. اما اگر بیمه ذره ای در این خصوص نظری دارد در این صورت تقاضا داریم همین امروز با ارائه اسناد و مدارک به مراجع قضائی نسبت به شکایت از شرکت طبیعت اقدام شود زیرا اگرچه بر اساس اسناد و مدارک شرکت متعلق به سهامدارانش است اما این شرکت یک سرمایه ملی محسوب می شود و کسی که به خودش اجازه می دهد عاقدانه این کار را انجام بدهد بایستی به اشد مجازات محکوم شود هرچند ایجاد شبهه در خصوص خسارت عاقدانه به شرکتی که در طول سال گذشته با سه شیفت کاری به صورت مداوم مشغول فعالیت بوده و طی سالهای گذشته همواره در حال پیشرفت بوده و یکی از بزرگترین شرکتهای غذایی کشور محسوب می شود به اندازه کافی مضحک و احمقانه است.

۶. شرکت طبیعت با در اختیار داشتن بیش از ۳ هزار نفر نیروی فعال به کار پس از حادثه آتش سوزی دچار مشکلات فراوانی شده است که با این وجود حقوق تمامی پرسنل در این دومه به صورت کامل پرداخت شده است ولی مشخص نیست که با عدم حمایت های لازم از این مجموعه حفظ و پرداخت حقوق پرسنل تا چه زمانی امکان پذیر باشد.

اکنون با گذشت دو ماه از وقوع حادثه در کمال تعجب از سویی شرکت بیمه با فرافکنی به دنبال عدم ایفای تعهدات است و از سوی دیگر علیرغم پیگیری های صورت گرفته متأسفانه هیچ کمک قابل توجهی از سوی مسئولان کشوری به این شرکت

در پاسخ به نامه عجیب و غیرمستدل شرکت بیمه دانا که پس از گذشت دو ماه علت حادثه آتش سوزی شرکت طبیعت در مورخ ۲۱ مهرماه ۱۴۰۰ را غیر طبیعی و عاقدانه اعلام کرد شرکت طبیعت سبز پارس کهن با انتشار بیانییه ای محکم و مستدل پاسخ مطالب بیان شده را ارائه کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی شرکت طبیعت سبز پارس کهن، متن کامل بیانییه به شرح زیر است.

## بسمه تعالی

۲۰ آذرماه ۱۴۰۰ شرکت بیمه دانا طی نامه ای عجیب و نیم خطی پس از دو ماه معطلی علت حادثه آتش سوزی شرکت طبیعت را در مورخ ۲۸ مهرماه ۱۴۰۰ غیر طبیعی و عاقدانه اعلام کرد که پس از مراجعه شرکت طبیعت و درخواست متن گزارش مطروحه در موضعگیری مضحکی شرکت بیمه دانا این گزارش را محرمانه اعلام کرد.

در این خصوص موضوعات ذیل لازم به ذکر است: ۱. گزارش معتبر و رسمی انجام گرفته و منتشر شده در خصوص حادثه، گزارشی است که توسط هیات سه نفره منتخب کارشناسان دادگستری (با



طبیعت باعث بی اعتمادی تمامی تولیدکنندگان، تجار و مردم نسبت به بیمه خواهد بود و عدم پاسخگویی بیمه در زمان حادثه در ذهن عموم را بیش از پیش تقویت خواهد نمود.

۸. به نظر می رسد که تمامی تجار، صنعتگران و مردم عزیز کشورمان، باید در همکاری با بیمه های غیر مسئولی مثل بیمه دانا که هزینه های بیمه را دریافت می کنند و در هنگام وقوع حادثه به دنبال عدم ارائه خدمات هستند تجدید نظر نمایند.

همچنین از ریاست محترم قوه قضاییه درخواست می شود که با تشکیل کمیته ای نسبت به تسریع در رسیدگی به این پرونده قبل از بیکار شدن پرسنل مجموعه اقدام نمایند.

۷. به نظر می رسد که بیمه مرکزی نیز لازم است رأسا وارد این موضوع شوند و اجازه ندهند یک شرکت بیمه با فرافکنی و عدم ایفای تعهدات به شرکت طبیعت باعث بی آبرویی و بی اعتباری صنعت بیمه در کشور بشود که این اقدام شرکت بیمه دانا نسبت به شرکت

صورت نگرفته است. لذا از ریاست محترم جمهور پیرو نامه نگاری متعدد صورت گرفته درخواست می شود در کنار همت ایشان برای راه اندازی مجدد واحدهای تولیدی حتی متروک که مشخص نیست سرپا می شوند، توجه ویژه ای به این مشکل مجموعه تولیدی بزرگ که سه شیفه در حال فعالیت بود نیز نمایند و با توجه اهمیت تولید و نمایش حمایت ویژه از واحدهای تولیدی، نماینده ای را برای پیگیری موضوع منصوب نمایند.



## قدردانی مدیرعامل اتحادیه لبنی ایران از وزیر صمت در خصوص درج قیمت تولیدکننده

علی احسان ظفری، مدیرعامل اتحادیه تعاونی فرآورده های لبنی کشور در نامه ای در خصوص درج قیمت تولیدکننده بر روی کالاها توسط کارخانجات تولیدی از وزیر صنعت، معدن و تجارت قدردانی کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در پی دستور وزارت صمت جهت درج قیمت تولیدکننده بر روی کالاها توسط کارخانجات تولیدی علی احسان ظفری، مدیرعامل اتحادیه تعاونی فرآورده های لبنی کشور در نامه ای در این خصوص از سیدرضا فاطمی امین وزیر صنعت، معدن و تجارت تشکر و قدردانی کرد.

متن نامه به شرح زیر است:

جناب آقای دکتر فاطمی امین

احتراما در راستای دستورات جنابعالی در خصوص درج قیمت تولیدکننده بر روی کالاها توسط کارخانجات تولیدی، بر خود لازم دانسته بدین وسیله مراتب تشکر و قدردانی این اتحادیه (با بیش از هفتصد واحد تولیدکننده لبنیات تحت پوشش در کشور) را به حضورتان اعلام نمایم.

از آنجایی که این طرح می تواند به یکی از اهداف نظام مقدس جمهوری اسلامی در خصوص شفاف سازی امورات اقتصادی، جامع عمل پیوشاند و جایگاه آن دسته از واحدهای تولیدکننده ای که رعایت انصاف را داشته متمایز نمایند و همچنین برای مصرف کنندگان عزیز چراغ راهی باشد تا هر آنچه که قیمت واقعی محصول بوده را پرداخت نمایند که قطعا این موضوع حاصل تلاش و بررسی های کارشناسانه آن وزارت خانه محترم بوده؛ امید است خداوند متعال پاداش خدمت خالصانه جنابعالی و همکاران محترمان را عطا فرماید.

در پایان به استحضار آن مقام محترم می رساند؛ اتحادیه لبنی ایران آمادگی هرگونه همکاری در خصوص اجرای طرح (درج قیمت تولیدکننده بر روی محصول) را اعلام می دارد.

با تشکر

علی احسان ظفری

مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره



## ماکارونی هم دو نرخی شد افزایش ۶۰ درصدی قیمت در سال جاری

به این تولیدکنندگانی که گندم را با نرخ آزاد خریداری کردند پیشنهاد داد که گندم آنها را خریداری و دوباره آن را با نرخ دولتی به آنها می‌فروشد که چنین پیشنهادی مورد موافقت آنها قرار نگرفت.

امینی با اشاره به ثبات قیمت ماکارونی تا پایان سال، افزود: بنا به گزارش تعزیرات استان البرز برخی از تولیدکنندگان این صنعت افزایش قیمت را اعمال نکردند.

وی کیفیت ماکارونی تولید شده در ایران را صادراتی عنوان کرد و افزود: ماکارونی تولید شده در کارخانه‌های تولیدی به کشورهای آفریقای جنوبی، کنیا، اتیوپی، سوئد، آلمان و ایتالیا صادر می‌شود چرا که تفکر ما در تولید صادراتی است.

قیمت گندم یکی از مولفه‌های تولید است

همچنین در این رابطه مهرداد نوری رییس هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی ایران گفت: مقرر شده است شرکت‌های که گندم را به صورت مستقیم از دولت خریداری نمی‌کنند تغییر نرخ را در سال جاری اعمال کنند اما از سوی دیگر واحدهایی که گندم دولتی دریافت می‌کنند تغییر نرخ نداشته باشند.

وی بابیان اینکه نمی‌توان انتظار داشت با ثبات نگه داشتن یکی از مولفه‌های تولید قیمت محصول نهایی ثابت بماند، افزود: درست است دولت قیمت خرید گندم را تغییر نداد اما اینجا این پرسش مطرح است که آیا توانست قیمت آرد و سایر عوامل تولید را ثابت نگه دارد؟

این فعال اقتصادی ادامه داد: سال گذشته تولیدکنندگان گندم را کیلویی ۲ هزار و ۷۰۰ تومان خریداری می‌کردم و برای حمل آن از بندرعباس کیلویی ۳۰۰ تومان کرایه پرداخت می‌کردند این در حالیست که در سال جاری تولیدکنندگان برای حمل هر کیلو گندم ۷۸۰ تومان پرداخت می‌کنند پس کرایه حمل بیش از ۱۰۰ درصد افزایش پیدا کرده است.

وی با اشاره به افزایش سایر عوامل تولید خاطر نشان کرد: دولت هزینه دستمزد را ۳۹ درصد افزایش داد همچنین علاوه بر این قیمت سلفون

نیز در سال جاری ۷۰ درصد افزایش نرخ را تجربه کرد از این رو نمی‌توان انتظار داشت با ثبات ماندن قیمت گندم نرخ ماکارونی هم باید ثابت بماند و تولیدکنندگان همچنان محصول خود را با نرخ اردیبهشت سال گذشته عرضه کنند این مسئله معقول به نظر نمی‌رسد.

به گفته نوری، مدت‌هاست که به ما می‌گویند با دولت همراه باشید و مراعات حال دولت جدید را بکنید اما باید بگوییم تولیدکنندگان تا یک

عضو هیات مدیره انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان ماکارونی ایران خاطر نشان کرد: تولیدکنندگان عضو انجمن بر این باورند تا زمانی که دولت گندم با نرخ سال گذشته به آنها می‌دهد نباید افزایش نرخ را اعمال کنند. این روزها ماکارونی در سبد خانوارها جای خود را باز کرده است چرا که علاوه بر پایین بودن نرخ آن می‌توانند بسیاری از نیازهای غذایی مصرف‌کنندگان را تأمین کنند از این رو ثبات قیمت آن برای مردم حائز اهمیت است. در حال حاضر تولیدکنندگان این صنعت زیرمجموعه ۲ انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان ماکارونی ایران و انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی ایران کار خود را پیش می‌برند. انجمن تولیدکنندگان از آنجایی که گندم را با نرخ سال گذشته از دولت دریافت کرد قیمت ماکارونی در سال جاری را افزایش نداد این در حالیست که انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی به دلیل خرید گندم آزاد و همچنین بالا رفتن هزینه عوامل تولید، قیمت ماکارونی در سال جاری را ۶۰ درصد افزایش دادند.

محسن امینی در پاسخ به این پرسش که آیا در سال جاری ماکارونی افزایش نرخ را تجربه کرده است؟ گفت: این روزها ماکارونی در سبد خانوارها جای گرفته است چرا که قیمت آن به نسبت سایر اقلام خوراکی چون برنج کمتر است. وی در ادامه با تشریح چگونگی محاسبه قیمت ماکارونی، بیان کرد: قیمت ماکارونی براساس توافق سازمان حمایت از تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان با ۲ انجمن ماکارونی کشوری یعنی انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان ماکارونی و انجمن کارفرمایان ماکارونی محاسبه می‌شود.

این فعال اقتصادی ادامه داد: سال‌هاست که قیمت‌گذاری دستوری اجرا نمی‌شود و تولیدکنندگان با احتساب هزینه تولید قیمت ماکارونی را محاسبه می‌کنند آنها با احتساب قیمت آرد، هزینه بسته بندی، کارگر، سود تولیدکنندگان و ... به قیمت نهایی می‌رسند.

به گفته وی، دولت در سال جاری گندم را با نرخ بالاتری از کشاورزان خریداری کرد اما در جهت حمایت از سفره‌های مردم تا بیش از این کوچکتر نشوند گندم را با نرخ سال گذشته در اختیار صنعتگران قرار داد.

این فعال اقتصادی ادامه داد: انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان ماکارونی با وجود افزایش سایر هزینه‌های تولید به غیر از نرخ گندم قیمت ماکارونی در سال جدید را افزایش نداد.

رییس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران با اشاره به دو نرخی شدن قیمت ماکارونی در بازار، خاطر نشان کرد: همانگونه که اشاره کردم انجمن کارفرمایان ماکارونی با توجه به افزایش هزینه تولید قیمت محصول نهایی را بالا بردند. به همین دلیل هم اکنون قیمت ماکارونی در بازار ۲ نرخی شده است برخی از کارخانه‌ها با قیمت سال گذشته و برخی دیگر با قیمت جدید این محصول را عرضه می‌کنند.

وی ادامه داد: انجمن تولیدکنندگان ماکارونی بر این باور است تا زمانی که تولیدکنندگان گندم را با قیمت سال گذشته از دولت دریافت می‌کنند نباید افزایش نرخ را اعمال کنند. باید به این نکته اشاره کنم که دولت







نوری در پایان بیان کرد: تولیدکنندگانی که ماکارونی ۵۰۰ گرمی را بسته‌ای ۱۳ هزار و ۹۰۰ تومان عرضه می‌کنند در هر بسته هزار و ۳۰۰ تومان به دولت مالیات بر ارزش افزوده پرداخت می‌کنند. یعنی کسانی که گندم را ۱۰۰ درصد گران‌تر خریداری کردند اما ۶۰ درصد افزایش قیمت اعمال کردند؛ اما ۱۰۰ درصد بیشتر از سایر تولیدکنندگان به دولت مالیات ارزش افزوده پرداخت می‌کنند.

مسیر می‌توانند با دولت همراه و هم مسیر باشند و باید سود و زیان خود را در نظر بگیرند.

این فعال اقتصادی بایان اینکه سازمان حمایت بر روی قیمت ماکارونی ساده ۵۰۰ گرمی و ۷۰۰ گرمی نظارت خود را اعمال می‌کند، افزود: قیمت ماکارونی‌های غنی شده مشمول رصد قیمت نیستند.

وی بایان اینکه در سال ۱۴۰۰ تولیدکنندگان گندم را کیلویی ۵ هزار و ۴۳۰ تومان از کشاورزان خریداری کردند، افزود: این نرخ خرید به این معنی است که تولیدکنندگان ۱۰۰ درصد گندم را گران‌تر از سال گذشته خریداری کردند. پس تولیدکننده اگر بخواهند ۱۰۰ درصد قیمت ماکارونی را نسبت به سال گذشته افزایش بدهند باید این محصول را بسته‌ای ۱۷ هزار و ۲۰۰ تومان بفروش برسانند این در حالیست که آنها ماکارونی را بسته‌ای ۱۳ هزار و ۹۰۰ تومان می‌فروشند. تولیدکنندگان گندم را ۱۰۰ درصد گران‌تر خریداری کردند اما محصول را ۱۰۰ درصد گران نکردند.

## ۷۰ درصد روغن خام با ارز ۴۲۰۰ تومانی وارد می‌شود دولت برای افزایش احتمالی نرخ چاره بیاندیشد

تولیدکنندگان یا مصرف‌کنندگان منجر شود این‌ها سیاست‌های کلان کشور است که در این زمینه ما نمی‌توانیم ورود کنیم. وی در ادامه درباره میزان تولید روغن در ۸ ماه نخست سال جاری، خاطر نشان کرد: ۱ میلیون و ۵۰۰ هزار تن روغن سویا، آفتابگردان، پالم و کلزا در کشور تولید و توزیع شد.



از تخصیص ارز به بخش خصوصی سر باز می‌زد در مجموع زمان زیادی طول می‌کشد تا فعالان اقتصادی ارز مورد نیاز خود را برای واردات دریافت کنند و با چالش‌های جدی در این زمینه برخورد می‌کردند.

وی چالش ارز را مهم‌ترین دغدغه فعالان این حوزه معرفی کرد و افزود: روغن پالم یکی از مواد اولیه مهم برای تولید روغن‌های صنف، صنعت و روغن‌های سرخ کردنی است که نیاز کشور به این محصول از طریق واردات تامین می‌شود ما همواره برای دریافت ارز برای واردات روغن پالم با مشکلاتی مواجه بودیم و دولت این ارز را زمان مشخص به ما نمی‌داد. به نظر من اگر اعطای این ارز متوقف شود بدون تردید گامی به سوی بازار شفاف تک نرخی برداشته می‌شود.

این فعال اقتصادی در پاسخ به این پرسش که این مسئله یک سوی دیگر هم دارد که باید به آن توجه کرد و آن این است که با حذف این ارز بدون تردید شاهد افزایش نرخ محصولات خواهیم و اینگونه توان خرید مصرف‌کنندگان کاهش پیدا می‌کند آیا برای این مسئله پیش‌بینی‌هایی صورت گرفته است؟ گفت: دولت باید سیاست‌های زیرساختی را جهت جبران افزایش نرخ بیند حالا این سیاست‌ها می‌تواند به پرداخت یارانه به

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی خاطر نشان کرد: قیمت روغن نباتی ارتباط زیادی با ارز دارد چرا که این محصول یک کالای وارداتی است. باید بگویم ۶۵ تا ۷۰ درصد از یک محصول روغن نباتی، روغن خام است که با ارز ۴۲۰۰ تومانی وارد می‌شود.

امیر هوشنگ بیرشک در پاسخ به این پرسش که دولت در بودجه ۱۴۰۱ ارز ۴۲۰۰ تومانی را برای کالاهای اساسی حذف کرده و این مسئله چه تاثیری روی قیمت نهایی روغن در بازار داخلی خواهد گذاشت؟ گفت: قیمت روغن نباتی ارتباط زیادی با ارز دارد چرا که این محصول یک کالای وارداتی است. باید بگویم ۶۵ تا ۷۰ درصد از یک محصول روغن نباتی، روغن خام است که با ارز ۴۲۰۰ تومانی وارد می‌شود.

وی در ادامه بیان کرد: هر گونه تغییر نرخ ارز تاثیر مستقیمی در قیمت نهایی این محصول می‌گذارد. به گفته این فعال اقتصادی، هنوز حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی برای واردات روغن خام نباتی اجرایی نشده است از این رو فعالان این حوزه سیاستی برای افزایش نرخ این محصول در روزهای آینده ندارند. بیرشک با بیان اینکه صنعت از حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی استقبال خواهد کرد، افزود: دولت به بهانه‌های مختلف از جمله تغییر دولت، انتصاب وزیران، تغییر اولویت‌های ارزی، کمبود ارز و ...

## انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰

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

آخرین مهلت ارسال: ۱۰ اسفند ۱۴۰۰ - شماره واتساپ ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

| رتبه | نام و نام خانوادگی برگزیده | سمت | دلیل انتخاب |
|------|----------------------------|-----|-------------|
|      |                            |     |             |
|      |                            |     |             |
|      |                            |     |             |

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.  
تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۱۰ اسفند ۱۴۰۰ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

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

### برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

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

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



## شخصیت صنعت غذای سال ۹۹



عبدالله قدوسی  
مدیرعامل شرکت پگاه  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۸



همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه  
صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند  
سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب  
گردید.  
این شخصیت نمونه حسین مصطفی زاده،  
مدیر هلدینگ بیژن می باشد.  
نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره  
ایشان را می خوانیم:



غلامعلي سلیمانی  
شرکت کاله  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۸۹



مرتضی سلطانی  
شرکت زر ماکارون  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۰



فردین عالیزاد  
شرکت سن ایچ  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۱



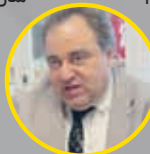
احمد فتح الهی  
شرکت سبزی ایران  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۲



احمد مادیان  
شرکت تک ماکارون  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی  
شرکت گلها  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم  
شرکت نوین زعفران  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر  
شرکت دوشه آمل  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۶



صمد رسولوی پتیس  
مدیرعامل شرکت درنا  
شخصیت صنعت غذای  
سال ۹۷

### صمد رسولوی، مدیرعامل گروه صنایع غذایی درنا:

جناب آقای مصطفی زاده از مدیران خوشنام و موفق صنعت غذای ایران بوده و دوستی با ایشان مایه افتخار می باشد. صنایع غذایی بیژن با وجود مدیران توانمندی مانند ایشان توانسته گامی بزرگ در صنعت غذای کشور بردارد. با امید موفقیت برای ایشان و تیم ارزشمندشان.

### نسرتین اکبری، مدیرعامل هلدینگ جاوید توس:

بیژن نام آشنای صنعت غذای کشور، نامی که ذائقه و سفره ایرانی را با طعم های نوآورانه خود متحول ساخت. همگامی و همراهی با دیگر بزرگان صنایع غذایی کشور از خصیصه بارز این برند خوش آوازه ایران می باشد. بزرگ مردانی که ذخیره و گنج های صنعت کشور می باشند و به حق می بایست قدردان و قدرشناس تمامی سال های پراز تلاششان باشیم و آنان را ارج می نهیم.



# اخبار شرکت‌های صنایع غذایی

◀ شرکت‌های صنایع غذایی که علاقمند به درج خبرهای خود در ماهنامه صنعت غذا هستند مراتب را از طریق تلفن یا فاکس به تحریریه نشریه اطلاع دهند.



**استاندار البرز در بازدید از گروه صنعتی و پژوهشی زر:**

**قدردان همت متعصبانه فعالان اقتصادی هستیم**

در مسیر صنعت دانش بنیان در کنار اتکا و اعتماد به نیروی متخصص داخلی، افزایش ایجاد اشتغال و توسعه پایدار و تامین امنیت غذایی را از جمله ویژگی‌های بارز گروه زر خواند. استاندار با بیان اینکه قدردان همت فعالان اقتصادی استان هستیم، افزود: با تمام قوا از صنایع استان حمایت می‌کنیم.

و تولید همراه با عملکرد مناسب در حفظ محیط زیست افزود: در شرایط کنونی با تمامی مشکلات و موانعی که وجود دارد گروه زر دلسوزانه و متعصبانه به تولید و اشتغال مشغول هستند و محصولات متنوعی تولید می‌کنند. دکتر مهدی امینی عضو هیات مدیره هلدینگ زر، بهره جستن از دانش فنی روز دنیا و قرار گرفتن

دکتر عبداللهی استاندار البرز در بازدید از مجموعه کارخانجات گروه صنعتی و پژوهشی زر از نزدیک با ظرفیتهای دانش بنیان این گروه آشنا شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر عبداللهی در این بازدید که جمعی از مدیران دستگاه‌های اجرایی استان البرز ایشان را همراهی می‌کردند با قدردانی از تلاشهای مجموعه زر در زمینه اشتغال





## افتخاری ارزشمند برای ماشین سازان صنایع غذایی ایران؛ گروه صنعتی دمیچی دانش بنیان شد

گروه صنعتی دمیچی با بومی سازی، ساخت و اجرای خطوط کامل تصفیه روغن نباتی با تکنولوژی روز دنیا به همراه سیستم نصب و اتوماسیون آن در کشور، دانش بنیان شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی گروه صنعتی دمیچی، کارگروه ارزیابی موسسات و شرکت های دانش بنیان، بررسی مستندات مربوط به گروه صنعتی دمیچی را در دستور کار قرار داد و بعد از تایید اولیه از طرف کارگروه، کارگزار ارزیابی از سوی این نهاد معرفی و فرآیندهای مربوطه در قالب تکمیل مستندات مورد نیاز برای ارزیابی محصولات و ارائه به کارگزار، جلسات بازدید از شرکت و مصاحبه با نیروهای تحقیق و توسعه دخیل در فرآیند تولید محصولات، آغاز شد. بنا بر این گزارش مطابق مصوبه این کارگروه، «خطوط کامل تصفیه روغن نباتی با تکنولوژی روز دنیا به همراه سیستم نصب و اتوماسیون» به عنوان خطوط دانش بنیان مورد تایید قرار گرفت و شرکت تولیدی صنعت دمیچی، به عنوان ارائه دهنده انحصاری این محصول به عنوان شرکت دانش بنیان معرفی شد. گفتنی است گروه صنعتی دمیچی به عنوان اولین و تنها شرکت دانش بنیان در

زمینه ساخت ماشین آلات و تجهیزات صنعت روغن نباتی با بهره گیری از مدیران و کارکنان با تجربه و تکنولوژی روز دنیا، توانسته است سهم قابل توجهی از بازار ساخت ماشین آلات ایران و کشورهای منطقه را به خود اختصاص دهد. لازم به ذکر است که گروه صنعتی دمیچی با بهره گیری از زیرساخت تجهیزات منحصربه فرد و همچنین تیم مهندسی کارآموده، قادر است در طیف وسیعی از پروژه های صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی، نفت، گاز و پتروشیمی و... خدماتی چون ساخت و تامین تجهیزات، مشاوره و طراحی را به مشتریان خود ارائه دهد.



## صنایع شیر ژال واحد نمونه استاندارد شد

به مناسبت روز جهانی استاندارد صنایع سبر ژال واحد نمونه استاندارد شد و لوح تقدیر دریافت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در متن لوح آمده است:

بدون تردید تحقق اهداف توسعه پایدار، مستلزم همکاری و همفکری همه عوامل تاثیرگذار در امر تولید و تجارت در سرزمین پهناور ایران اسلامی است. استفاده از ابراهای موجود اعم از استانداردهای ملی و بین المللی و اهتمام به مقوله استانداردسازی و کیفیت تاثیر شگرفی در پیشبرد اهداف ذکر شده دارد.

اکنون با فرارسیدن روز جهانی استاندارد در سال ۱۴۰۰، بر خود وظیفه می دانیم که از زحمات جنابعالی و همکاران محترمان برای کسب عنوان "شایسته تقدیر در حوزه استانداردسازی و ارتقای کیفیت محصولات" تقدیر و تشکر نماییم. توفیق روز افزونتان را از درگاه ایزد منان خواستاریم.

بر اساس گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت صنایع شیر ژال پس از گذشت ربع قرن تجربه در زمینه فعالیت متمرکز و تخصصی تولید محصولات لبنی، اولین تولید کننده محصولات لبنی پاستوریزه فاقد آنتی بیوتیک در منطقه می باشد.



### میهن صادرکننده نمونه ملی شد

فاطمی امین وزیر صنعت، معدن و تجارت برگزار شد شرکت میهن به عنوان صادرکننده نمونه ملی در سال ۱۴۰۰ معرفی گردید. صادرات گسترده محصولات شرکت میهن شامل انواع بستنی، لبنیات و آبمیوه و ارزآوری حاصل از آن برای کشور باعث شد تا میهن شایسته دریافت این عنوان گردد.

در بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات برند میهن به عنوان صادرکننده نمونه ملی معرفی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بیست و پنجمین همایش روز ملی صادرات با شعار «صادرات پشتیبان رونق تولید» برگزار شد. در این مراسم که با حضور محمد مخبر معاون اول رئیس جمهور، سید رضا



### عبدالامیر باروتکوب رئیس هیات مدیره صنایع شیر ایران شد

صنایع شیر ایران، باروتکوب به عنوان عضو موظف هیئت مدیره به نمایندگی از هلدینگ آتیه صبا معرفی شد. پس از این مراسم و در نشستی دیگر، اعضای هیئت مدیره تشکیل جلسه داده و با رای اکثریت حاضرین هیئت مدیره، عبدالامیر باروتکوب را به عنوان رئیس هیئت مدیره انتخاب کردند. گفتنی است، در جلسه هیئت مدیره، محمدمهدی عزیزی نائب رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران، عبدالله قدوسی مدیرعامل و عضو هیئت مدیره و نرگس یزدانیان عضو هیئت مدیره حضور داشتند.

با حکم مدیرعامل سرمایه گذاری آتیه صبا، عضو جدید هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) منصوب و نخستین جلسه نیز با اعضای جدید تشکیل و رئیس هیئت مدیره انتخاب شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، ۱۰ آذر ۱۴۰۰ در جلسه‌ای با حضور حسن تاجیک مدیرعامل هلدینگ آتیه صبا، عبدالامیر باروتکوب، به عنوان عضو جدید هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران، منصوب شد. در این جلسه، پس از تودیع ولی ملکی عضو و رئیس سابق هیئت مدیره





علمی و تحقیقاتی استوار نموده است و در این راستا ضمن فراهم آوری سطح برتر کیفی تولیدات خود، با ورود بر عرصه های نوین محصولات سلامت محور، با ارائه نسل جدید ماکارونی در کشور، یکی از حامیان حقوق مصرف کننده نیز شناخته می شود.



## زرماکارون مرکز برتر تحقیق و توسعه صنعت کشور شد

همزمان با بزرگداشت هفته پژوهش و فناوری صنعت، معدن و تجارت شرکت زرماکارون به عنوان مرکز برتر تحقیق و توسعه صنعت کشور انتخاب شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، همزمان با بزرگداشت هفته پژوهش و فناوری صنعت، معدن و تجارت شرکت زرماکارون به واسطه تاکید مستمر بر پژوهش های علمی و کاربردی در راستای حفظ و ارتقاء دائمی سطح تولیدات سلامت محور خود در طی سالیان متمادی، بعنوان مرکز برتر تحقیق و توسعه صنعت کشور انتخاب شد.

شرکت صنعتی زرماکارون که به عنوان بزرگترین تولیدکننده و اولین صادر کننده انواع ماکارونی در ایران شناخته می شود، همواره با تصریح بر نقش موثر پژوهش، بنیان تمامی امور تولیدی و صنعتی خود را بر زیرساخت فعالیت های



## مدرنترین و بزرگترین کارخانه آب معدنی کشور در آمل

کارخانه البرز پلور مدرنترین و بزرگترین کارخانه آب معدنی کشور است که در آمل قرار دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، راه پریچ خم آمل به لاریجان و بازدید از کارخانه البرز پلور در منطقه لاسم پشت سر می گذاریم. کارخانه ای که در مساحتی به میزان ۵۰ هزار متر مربع و با ظرفیت تولید آب معدنی ۳۶ هزار بطری در ساعت با سرمایه گذاری بخش خصوصی در شهرستان آمل راه اندازی شده است. مهندس احمدی مدیر کارخانه البرز پلور از آینده ای روشن برای اشتغال زایی خبر می دهد و می گوید: مدیریت مجموعه در کنار تمامی کارکنان هر مانعی در مسیر تولید را با توکل به خدا و پشتکار پشت سر می گذارد. و با توجه به نام سال که از طرف مقام معظم رهبری نام گذاری شده تلاش خود را افزایش می دهند. احمدی با اشاره به اینکه، این کارخانه محصولات خود را با برند آب معدنی میوا به بازار ارائه کرده است، افزود: این کارخانه در کنار چشمه شیخ علی خان در دامنه کوه همیشه سرفراز دماوند قرار دارد و از سال ۱۳۹۸ بعد از اخذ مجوزات لازم و آزمایش های تخصصی در مورد کیفیت آب، تولید آب معدنی خود را در فاز اول محصولات آغاز کرده است.

احمدی افزود: در شرایط فعلی ۲۵۰ نفر به صورت مستقیم و ۱۰۰۰ نفر بصورت غیر مستقیم در این شرکت فعالیت می کنند. چنانچه فازهای بعدی تولید محصول ماکه تولید دوغ محلی و مالت شیر راه اندازی شود بر تعداد افراد افزوده می شود و با افزایش ظرفیت ها تا پایان سال ۱۴۰۱ به حدود ۲ میلیون بطری در روز و اضافه کردن محصولات در سایزهای متنوع، این شرکت به بزرگترین تولید کننده آب معدنی کشور تبدیل خواهد شد.



مدیر کارخانه البرز پلور در ادامه گفت: محصولات آب معدنی در بطری های ۵۰۰، ۲۰۰ و ۱۵۰۰ سی سی بدست مصرف کننده می رسد که علاوه بر بازارهای داخلی به کشورهای عمان و پاکستان صادر می شود و برای صادرات به چین و امارات، قطر و کویت مذاکرات در حال انجام است. احمدی با بیان اینکه در زمینه تولید دوغ ۹۵ درصد خط تولید برای تولید دوغ محلی آماده شده است و به تکنولوژی مدرن روز دنیا در دستگاه های این کارخانه اشاره کرد و از تصمیم مدیران ارشد در راه اندازی خط تولید ظروف بسته بندی محصولات و خط تزریق و تولید درب آب معدنی در مجموعه نیز خبر داد.

احمدی به بومی بودن نیروهای شاغل در شرکت اشاره داشته و تصریح کرد: این مجموعه با هدف اشتغال زایی برای جوانان شهرستان و استان راه اندازی شده که لازم است در این خصوص دستگاه های زیربخت همکاری بیشتری با شرکت داشته باشند. و در شرایطی که حفاظت و حراست از تولید و اشتغال پایدار ضرورت اصلی و اساسی کشور است؛ دیدگاه و اهداف سرمایه گذاران و مدیران ارشد شرکت تحقق این هدف بوده و بعنوان مهم ترین عامل در کارخانه تبیین شده است. مدیر کارخانه البرز پلور از وجود آزمایشگاه های مجهز در شرکت برای سنجش کیفیت محصول نهایی خبر می دهد و اشاره می کند: تولید محصول با بالاترین کیفیت و استاندارد ها با به کارگیری از مدرن ترین ماشین آلات و کنترل کیفی روزانه محصول یکی از مجهزترین آزمایشگاه های آب تعهد و رسالت سازمانی البرز پلور است. وی گفت: این کارخانه با عدم مجاورت با کارخانجات صنعتی و صنایع آلاینده و همچنین وجود ذخایر زیرزمینی آب با کیفیت موجب شده که آب معدنی میواد در سطح برندهای مشابه جایگاه ممتازی را در کشور در میان مصرف کننده گان پیدا کند.

احمدی در پایان با توجه به اینکه این شرکت ۱۰ درصد آب شرب بسته بندی کشور را تولید می کند از مسئولین در خواست کرد که نسبت به مشکلات و دغدغه های تولید کنندگان توجه بیشتری نمایند تا سرمایه گذاران که تمام هم و غم خود را برای تولید و اشتغال قرار داده اند سرخورده نشوند و موجب شکوفایی و آبادانی منطقه و کشور شوند.



## وزیر جهاد کشاورزی از روند تولید محصولات لبنی کارخانه شمه شیر بازدید کرد

ابراهیم تاجیک نوری افزود: این کارخانه در زمینی به مساحت ۶ هکتار و بنای حدود ۲۳ هزار مترمربع در روستای چالتاسیان شهرستان پیشوا احداث شده است. وی ادامه داد: ظرفیت تولید سالانه این کارخانه، سه هزار و ۵۰۰ تن شیرخشک پرچرب، ۲۶ هزار تن شیرخشک کم چرب، هفت هزار و ۵۰۰ تن کره پاستوریزه و هشت هزار و ۱۰۰ تن خامه است. تاجیک نوری اضافه کرد: با راه اندازی هر ۲ فاز این کارخانه، ۸۰۰ نفر به صورت مستقیم و ۲ برابر این تعداد به صورت غیرمستقیم مشغول به کار می‌شوند.

وزیر جهاد کشاورزی با حضور در شهرستان پیشوا، از روند فعالیت کارخانه شمه شیر، کارخانه تولید محصولات لبنی و شیرخشک بازدید کرد. کارخانه شمه شیر یکی از بزرگترین کارخانه‌های تولید زنجیره خام شیر است که در حاشیه بزرگترین واحد دامداری پیشوا احداث شده است. سرپرست فرمانداری پیشوا در حاشیه این بازدید گفت: کارخانه شمه شیر، بزرگترین کارخانه تولید شیرخشک خاورمیانه است و علاوه بر شیر خشک، کره پاستوریزه و خامه نیز تولید می‌کند و با اعتباری بالغ بر ۳۳۰ میلیارد تومان احداث شده است.



## پگاه در میان ۷ صادرکننده ممتاز کشور

در این مراسم ۲ صادرکننده مدال افتخار صادرات دریافت کرده و ۷ شرکت به عنوان صادرکننده ممتاز و ۳۷ شرکت به عنوان صادرکننده ملی انتخاب شدند. بر اساس این گزارش، رویکرد توسعه صادرات شرکت صنایع شیر ایران و ارزآوری برای کشور موجب شد تا این شرکت علیرغم تمام موانع پیش رواج جمله تحریم، شیوع کرونا و بسته شدن مبادی خروجی اهداف صادراتی خود را محقق کند.

با حضور معاون اول رئیس جمهور، شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران به عنوان صادرکننده ممتاز کشوری، شناخته شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، طی مراسمی و با حضور محمد مخبر معاون اول رئیس جمهور از صادرکنندگان نمونه کشور تجلیل و لوح و تندیس صادرکننده ممتاز برای سومین بار به شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران، اهدا شد.



# دومین جشنواره ملی سلامت غذا، بارویکرد ارتقای سطح سلامت غذا، برگزار شد

دکتر پیرانی، نماینده دفتر بیماری‌های غیرواگیر وزارت بهداشت بعنوان سخنران بعدی متذکر شد: صنایع غذایی کشور جایگاه بسیار مهمی در کاهش هزینه‌های سلامت جامعه دارند و در ضمن می‌توانند در امر اشتغال‌زایی نیز نقش مهمی را ایفاء نمایند. سلامت جامعه دارای یکسری پیش‌نیاز است که یکی از آن‌ها همین اشتغال محسوب می‌شود، چون اگر مردم درآمدی نداشته باشند، بدون تردید قادر به تهیه غذای سالم و مفید هم نخواهند بود، به همین دلیل صنایع غذایی شریک نظام سلامت در کشور است. وی ادامه داد: مهم‌ترین دلیل بیماری‌های غیرواگیر، عوامل تغذیه‌ای است و رژیم غذایی ناسالم (پر خوری و پرکالری) موجب افزایش چاقی و بروز بیماری‌های غیرواگیر می‌شوند.

در نهایت دکتر فاطمه اسفرجانی، نماینده انیستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور پیرامون استراتژی‌های کاهش نمک و چربی در زنجیره غذایی ایران موضوعاتی را مطرح کرد و در پایان تمامی سخنرانان و تولیدکنندگان بیانیه دومین دوره جشنواره ملی سلامت را امضاء کردند.

در بخش برندهای غذایی، در مجموع ۷۰ برند نام آشنای صنعت غذا با شعار همه با هم برای سلامتی، به معرفی جدیدترین دستاوردهای خود در تولید محصولات سلامت پرداختند.

در پایان مراسم اهداء تندیس زرین دومین دوره جشنواره ملی سلامت غذا به گروه صنعتی و پژوهشی زر، شرکت کدبانو (دلپذیر)، صنایع شیر ایران، شرکت شبکه بادران، شرکت نان سحر، شرکت پروتئین گستر سینا (گوشتریان)، صنعت غذایی کورش، گروه صنایع غذایی اصفهان فرخنده و تعدادی دیگر از تولیدکنندگان برتر صنایع غذایی صورت گرفت.

دومین جشنواره ملی سلامت غذا، با رویکرد ارتقای سطح سلامت غذا و با هدف شناسایی برندهای پیشرو در تحقیق، توسعه و تولید محصولات سلامت غذایی روز دوشنبه ۲۴ آبان با حضور مقامات ارشد سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، وزارت صمت، انیستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور و انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در مرکز همایش‌های بین‌المللی دانشگاه شهید بهشتی برگزار گردید.

در ابتدای این جشنواره دکتر عزیزی، ریاست انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و مدیرکل سابق فرآورده‌های غذایی سازمان غذا و دارو، گفت: امیدوارم که مطالبی کاربردی و کلیدی با حضور عزیزان انجمن علوم صنایع غذایی ایران و اداره فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی مطرح شود و در آینده‌ای نزدیک دوباره همگی شاهد برگزاری چنین جشنواره‌ای باشیم. هدف ما در چنین جلساتی بیشتر سر و سامان دادن به مراکز عرضه غیرکارخانه‌ای است، چون در بخش کارخانه‌ای فعالیت‌های بسیار خوب و قابل قبولی صورت گرفته است. معتقدم که پیشگیری همیشه بهتر از درمان است و غذا و نوشیدنی مناسب می‌تواند به خوبی مقابل بسیاری از هزینه‌های اضافی را از جامعه بگیرد و این مهم بیشتر بر عهده تولیدکنندگان است که امیدوارم بتوانیم با وجود شرایط سخت تحریم این رفورم اقتصادی را با اصلاحات در تأمین ارز، صادرات، واردات و تولید بهتر مدیریت شود.

دکتر عزیزی در پایان تصریح کرد: در کشور حدود ۲۵۰۰ کارخانه (بیشتر از ۱۰ کارگر) داریم که این‌ها به میزان زیادی در سال تولید دارند که مبلغ قابل توجهی است، چون هم می‌توانند نیازهای داخل را رفع کنند و هم در بخش صادرات نیز فعال باشند. امیدوارم که در آینده شاهد شکوفایی بیشتر صنایع غذایی کشور باشیم و ما نیز آماده ارائه مشاوره به تولیدکنندگان هستیم.

در ادامه جشنواره مهندس شافعی نیا، دبیر انجمن علوم و صنایع غذایی ایران با بیان این‌که صنعتگران غذایی در خط مقدم سلامت هستند، گفت: تولیدکنندگان غذایی کشور با وجود مشکلات متعدد همچنان با انگیزه در حال فعالیت هستند، به همین دلیل تصمیم گرفتیم با رعایت کامل پروتکل‌های بهداشتی از این تلاشگران تقدیر کنیم. واقعیت این است که امنیت غذایی تنها شامل کمیت و کیفیت نمی‌شود، بلکه بهداشت غذایی یکی از ارکان مهم محسوب می‌شود که اگر رعایت نشود هزینه‌های زیادی باید در مسیر سلامت جامعه صرف شود. در واقع سلامت غذا یعنی سلامت جامعه و حالا که مردم با مشکلات اقتصادی روبرو هستند، باید با غذای سالم هزینه‌های آن‌ها را به حداقل رساند.

اما دکتر زهرا عبدالهی، مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه، به عنوان سخنران بعدی در جایگاه قرار گرفت و در حوزه‌های نقش تغذیه در سلامت، عوامل خطر غذایی، روند بیماری‌های غیرواگیر در ایران، بار اقتصادی بیماری‌های غیرواگیر، رتبه‌بندی ۱۰ عامل خطر در کشور، ارائه الگوی مصرف عوامل تغذیه‌ای و شیوع اضافه‌وزن، دیابت و مصرف شکر و نمک موضوعات قابل توجهی را برای حاضرین در جشنواره مطرح نمود.





## مدیرعامل شرکت ویلو پروتئین پارس؛ شاهد خروج کنسرو ماهی تن از سبد غذایی خانوار هستیم

کنسرو تن ماهی از جمله غذاهای مورد علاقه در بین مردم است، که آن را به صورت سرد یا گرم، در سالاد و انواع مختلف غذا مورد استفاده قرار می دهند. کنسرو تن ماهی به دلیل ماندگاری طولانی، طعم خوب و خواص عالی از پرفرودارترین انواع کنسروها است و شرکت ویلو پروتئین پارس (ویلورا) یکی از تولیدکننده هایی است که بهترین تن ماهی ها را برای برترین برندهای بازار تولید می کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از عصر اقتصاد؛ کارخانه ویلو پروتئین پارس (ویلورا) تولیدکننده کنسرو ماهی، مرغ قطعه بندی و انجماد آبزیان، ۲۳ بهمن سال ۹۹ و در ادامه اجرای ویژه برنامه های گرمیداشت چهل و دومین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی، با ظرفیت تولید سالانه ۵ هزار تن کنسرو و سردخانه دو منظوره با ظرفیت ۱۵۰۰ تن با سرمایه گذاری سیصد میلیارد ریال و اشتغال ۳۵ نفر افتتاح و به بهره برداری رسید.

شاید اگر کمی در بازار چرخیده باشید متوجه این قضیه شده اید که برترین برندهای داخل بازار فقط با تن ماهی ساده در روغن گیاهی در بازار هستند ولی ویلورا این روزها انواع طعم های تن ماهی را تولید و به بازار عرضه می کند.

با فرهاد اسکندری، مدیرعامل شرکت ویلو پروتئین پارس و مسئول کمیته واردات ماهیان تن سندیکی کنسرو کشور گفتگویی انجام داده ایم که در ادامه می خوانید:

«ارائه طعم های جدید برای برند یک کنسرو جدید چقدر در درآمدزایی برای شما مؤثر بوده است؟ آیا طعم های دیگری هم وارد سبد محصولات شما خواهد شد؟»

تولید و ارائه طعم جدید کنسرو ماهی، بیش از همه برای تکمیل سبد غذایی جهت مصرف کننده بوده و تاثیر چندانی در افزایش درآمد ندارد و اکنون کنسرو ماهی ویلورا با طعم های دودی، روغن زیتون، شوید و فلفل ذائقه های گوناگون را پوشش داده است.

«اگر مزیتی برای برند ویلورا نسبت به دیگر محصولات بازار در نظر گرفته اید آن را توضیح دهید؟»

در تولید کنسرو ماهی ویلورا فقط و فقط از ماهی تن وارداتی استفاده می شود که با آخرین تکنولوژی روز در کشتی های مجهز اروپایی صید و منجمد می شوند به طوریکه تمام فاکتورهای غذایی ماهی به طور کامل حفظ شده و با توجه به انجماد ماهی در آب نمک در دمای ۲۰- درجه سانتیگراد، مزه شوری ماهی به طور طبیعی بوده و ما در کارخانه به صورت صنعتی نمک به کنسرو اضافه نمی کنیم.

درحالیکه در تولید کنسرو با ماهیان صید داخلی، تولیدکننده باید نمک را به صورت صنعتی و با دستگاه نمک پاش به کنسرو اضافه کند.

«آیا بازارهای صادراتی هم داشته اید؟ چگونه به این بازارها ورود پیدا کردید؟»

تیم صادراتی مجموعه ویلورا مدتی طولانی مذاکرات فشرده ای با تجار کشورهای عراق، سوریه، پاکستان، عمان، تاجیکستان و ... داشته اما متأسفانه به دلیل بی ثباتی نرخ ارز، به سختی امکان بستن قرارداد و فیکس کردن قیمت صادراتی نهایتاً به مدت ۱۵ روز را داریم و تجار کشورهای دیگر با بی اعتمادی نسبت به تولیدکننده ایرانی، ترجیح می دهند محصولات مورد نیاز خود را از کشورهای دیگر مثل ترکیه خریداری کنند. با این اوضاع نابسامان ارزی صادرات محصولات ایرانی بسیار سخت و پرریسک خواهد بود و بازار پررونق کشورهای همسایه، در نبود ایران به راحتی به رقبا واگذار شده است.

«افزایش قیمت دلار هزینه های بسته بندی را برای صنعت کنسرو به شدت افزایش داده است، شما برای مدیریت این وضع چه کرده اید؟»

افزایش پرشتاب نرخ دلار، قیمت تمام شده کنسرو ماهی را تنها در مدت ۳ سال حدوداً ۶۰۰ درصد افزایش داده است، تحریم های بین المللی و ملحق نشدن به قرارداد های شفافیت مالی هزینه های سنگینی را تحت عنوان کارمزد انتقال پول به پیکره تولید کشور وارد کرده و از طرفی به دلایل تورم افسار گسیخته توان خرید مردم به شدت افت کرده است و متأسفانه شاهد خروج کنسرو ماهی تن از سبد غذایی خانوار هستیم، با ادامه این شرایط نفس نیمه جان معدود کارخانه های کنسروسازی فعال به زودی قطع خواهد شد و سیل انبوه کارگران بیکار شده را به آمار سنگین بیکاری در استان ها اضافه خواهد کرد.

«انتظار شما از مدیران دولت سیزدهم در زمینه حمایت و رفع موافق تولید چیست؟»

مهمترین انتظاری که تمام بخش تولید کشور دارند، ثبات نرخ ارز است. در سایه نوسانات شدید ارزی و ترس از تحریم های همه جانبه، کشورهای گوناگون به سختی حاضر به همکاری با تولیدکننده ایرانی هستند و متأسفانه در سال های گذشته بخش اعظم مشتریان و بازارهای هدف جذب کشورهای دیگر شده و بازار صادراتی محصولات ایرانی روز به روز افول می کند. افزایش تولید ناخالص و تقویت اقتصاد ملی نیازمند برقراری ارتباط با جامعه جهانی است، زیر سایه سنگین تهدید، تحریم و ترس هیچ روزنه امیدی برای رونق تولید نیست.

در صورت رفع تحریم ها بساط ارزهای چند نرخ برچیده می شود و تمامی تولیدکنندگان در رقابتی برابر و بدون استفاده از رانت چرخ اقتصاد کشور را به راحتی به حرکت در می آورند.



## مدیرعامل گروه زعفران سحرخیز خبر داد:

## مدل سازی تولید زعفران در ایران

شدت جدی تر است و از سوی دیگر افت شدید بارش های سالانه برای محصولات کشاورزی ایران و بالاخص زعفران مزید بر علت شده است. براین اساس به عنوان بزرگترین تولیدکننده جهانی زعفران انجام فعالیت های پژوهشی و مطالعاتی جهت تولید در شرایط کنترل شده بسیاری ضروری است.

سحرخیز بیان کرد: بررسی متغیرهایی نظیر نور، سرما، رطوبت، در کنترل زمان گلدهی و کیفیت زعفران بعمل آمده، بررسی بهترین بستر جهت کاشت زعفران در شرایط کنترل شده، بررسی بهترین شیوه تغذیه زعفران در محیط بدون خاک با هدف حفظ پیاز و درشت شدن پیاز و کوتاه کردن فاصله تولید تا فراوری با هدف بدست آوردن محصولی با ویژگی های کیفی (قدرت رنگی، عطر و طعم)، کمی (عیار گل) و فیزیکی (بازارپسندی) از اهداف پروژه شرکت است.

مرتضی مذهبی؛ معاونت پژوهشی مرکز علمی کاربردی سحرخیز بیان کرد: در حال حاضر تولید زعفران در شرایط کنترل شده مقرون بصرفه نیست اما تحقیقات و مطالعات هدفمند در این مسیر می تواند دستاورد هایی ارزشمند از جمله تولید محصولات ارگانیک و عاری از سموم، نیازسنجی دقیق گیاه زعفران و ترسیم مدلینگ زعفران، افزایش بازه زمانی تولید زعفران، افزایش عیار زعفران با کوتاه کردن فاصله برداشت تا فراوری و بسیاری مزایای دیگر را به دنبال داشته باشد.

وی بیان کرد: طی سال های گذشته به دلیل استفاده بی رویه از کود و سم، متأسفانه حتی در مزارعی که در ۱۰ سال اخیر از هیچ گونه کود و سمی استفاده نشده نیز شاهد باقیمانده سموم هستیم که البته این موضوع تهدید بسیار جدی برای صنعت زعفران ایران است.

سحرخیز اظهار کرد: زعفران گیاهی است استراتژیک در دنیا، که بالغ بر ۹۰ درصد تولید آن در ایران صورت می پذیرد بنابراین نیاز به مدلینگ کردن این گیاه ارزشمند نظیر مدلینگ ذرت در آمریکا و برنج در تایلند، بسیار ضروری است.

این کارآفرین برجسته کشور ادامه داد: در این شیوه از تولید با اندازه گیری دقیق دمای بحرانی، شرایط نوری، رطوبتی، زمان و میزان گلدهی بدون محدودیت مزرعه می توان به مدل درستی از رشد و گلدهی زعفران دست یافت. همچنین می توان با وارد کردن شرایط محدود کننده مزرعه، بر حسب کیفیت پیاز و مدیریت اعمال شده در مزارع، عملکرد و کیفیت زعفران را پیش بینی کرد.

سحرخیز به چالش های صنعت زعفران اشاره کرد و گفت: یکی از چالش های صنعت زعفران در حوزه پس از برداشت عدم مکانیزه بودن پاک کردن گل زعفران است. صنعتگران این حوزه هر ساله با چالش تولید گل در بازه زمانی محدود مواجه اند که به کمک این روش می توان از دوماه قبل تا چهار ماه پس از پایان فصل گل زعفران در هر منطقه اقدام به تولید

زعفران کرد و بدین ترتیب طول بازه زمانی مواد اولیه و به عبارتی دیگر خوراک ماشین های گل پرکنی را فراهم کرد.

وی افزود: با توجه به اینکه دنیا با چالش گرمایش زمین و تغییرات جدی اقلیمی مواجه است این خطر برای کشور ایران از یک سو به دلیل قرار گرفتن در ناحیه گرم و خشک به



دکتر فرهاد سحرخیز مدیرعامل و عضو هیئت مدیره گروه زعفران سحرخیز از مدل سازی تولید زعفران در شرایط کنترل شده خبر داد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر فرهاد سحرخیز؛ مدیرعامل گروه کشاورزی تولیدی سحرخیز اظهار کرد: گرمایش زمین، تغییرات اقلیمی و سایه سنگین خشکسالی، تهدیدهای جدی هستند که همه دنیا از جمله ایران را تحت تاثیر قرار داده است.

وی گفت: بنابراین بسیار حیاتی است که با اقداماتی پژوهشی و آینده نگرانه شیوه های جدید کشت محصولات مختلف کشاورزی و بالاخص تولیداتی استراتژیک، نظیر زعفران را مورد ارزیابی قرار دهیم.

سحرخیز افزود: با توجه به رویکرد اخیر بازارهای جهانی مبنی بر تولید و خرید محصولات ارگانیک، تولید محصولات کشاورزی در شرایط کنترل شده می تواند منجر به تولید محصولاتی عاری از کود و سموم باشد.



## مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو منصوب شد



منصوب می‌شوید تا در صیانت از دست‌آوردهای نظام مقدس جمهوری اسلامی، سیاست‌های دولت مردمی و تحقق اهداف و سیاست‌های کلان سلامت و برنامه‌های سازمان انجام وظیفه نمایید.

امید است با استعانت از خداوند متعال و بهره‌گیری از رهنمودهای مقام معظم رهبری (مد ظله العالی) و اهتمام دولت انقلابی به عدالت محوری، مردم داری، پاکدستی، فسادستیزی و قانون مداری در انجام وظایف محوله موفق و مؤید باشید.

معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو طی حکمی دکتر فرامرز خدائیان چگنی را به عنوان مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو منصوب کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از سازمان غذا و دارو؛ دکتر بهرام دارابی در این حکم آورده است: با توجه به تعهد، تخصص و تجربیات ارزشمند جنابعالی، به موجب این ابلاغ به عنوان مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان

## دکتر احمد روستا درگذشت

دکتر احمد روستا ملقب به پدر بازاریابی نوین در ایران، پس از سال‌ها مبارزه با بیماری ۲۰ آذرماه دارفانی را وداع گفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر احمد روستا ملقب به پدر بازاریابی نوین در ایران در سال ۱۳۲۷ و در شهر یزد دیده به جهان گشود. وی مدرک دکترای مدیریت خود را از دانشگاه برادفورد انگلستان در سال ۱۹۷۹ میلادی اخذ نمود.

وی دارای ۳۴ سال سابقه تدریس، تحقیق و مشاوره در امور مدیریت، بازاریابی، صادرات، تبلیغات و مدیریت استراتژیک بود و دارای مقالات و کتاب‌های تالیفی متعددی می‌باشد.

کافی است دانشجوی رشته‌های مدیریت و حسابداری بوده باشید یا اینکه مقداری در رابطه با «بازاریابی» کنکاش کرده باشید تا نام دکتر احمد روستا، استاد شناخته شده بازاریابی به گوش تان خورده باشد.

دکتر روستا مدرس دروس مرتبط بازاریابی و مدیریت بازار در مقاطع کارشناسی و کارشناسی ارشد دانشگاه شهید بهشتی بود. او ترجمه‌های فراوانی در مورد خاطرات بازاریابان و اصطلاحات و دستورالعمل‌های عامیانه بازاریابی با کمک دانشجویانش انجام داده است.

آز آثار دکتر احمد روستا می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- مدیریت بازاریابی (به همراه دکتر داور ونوس و دکتر عبدالحمید ابراهیمی)
- تحقیقات بازاریابی (نگرشی کاربردی) (به همراه دکتر داور ونوس و دکتر عبدالحمید ابراهیمی)
- رفتار مصرف کننده
- مدیریت صادرات و بازاریابی بین‌المللی
- تکنیکها و تاکتیکهای تبلیغات
- مدیریت و مهارت‌های فروش
- با بزرگان بازاریابی دنیا
- نخبگان بازاریابی

- از رویا تا واقعیت
- مهندسی ذهن و ان ال پی
- برنامه ریزی رسانه‌های تبلیغاتی
- تبلیغات تریزی
- گنجینه فروش
- الگوی مدیریت یزدی‌ها
- کیمیا فروش با جاذبه‌های مالی و عاطفی
- مدیریت استراتژیک تبلیغات
- راهگشای فروش
- کسب کار سبز
- بازاریابی عصبی
- ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، این ضایعه را به خانواده شاگردان ایشان تسلیت عرض می‌کند.





## رئیس اتاق بیرجند:

## روند سرمایه‌گذاری و ارتقای شاخص‌های توسعه‌ای باید تقویت شود



گذشته افزود: تلاش‌های استاندار باعث شد که به جلسات شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی نظم بخشیده شود و تعامل خوبی بین مدیران دولتی و بخش خصوصی در راستای رفع مشکلات استان برقرار شود. وی اظهار کرد: تعاملی که دولت و

بخش خصوصی در ۱۳ ماه گذشته داشتند مثال زدنی بود و استاندار سنگ بنای توسعه استان را بر شعار تدبیر، تلاش و توسعه قرار داد. احتشام همچنین گفت: بازگه‌های بهداشتی زرشک در راستای کاهش بار میکروبی محصول اهمیت زیادی دارد و برای صادرات زرشک باید بار میکروبی آن کاهش یابد.

محسن احتشام در نشست شورای گفت‌وگوی خراسان جنوبی با اشاره به راه‌اندازی ستاد توسعه خاوران برای ایجاد تحول در سرمایه‌گذاری این استان، بر لزوم تقویت این روند تأکید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از اتاق بازرگانی ایران، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند گفت: با راه‌اندازی ستاد توسعه خاوران، تحولی در حوزه سرمایه‌گذاری خراسان جنوبی ایجاد شد که این روند باید تقویت شود.

محسن احتشام در سی و دومین نشست شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان خراسان جنوبی، افزود: روند خوب سرمایه‌گذاری در خراسان جنوبی نباید متوقف شود و باید استمرار داشته باشد تا شاهد ارتقای شاخص‌های توسعه‌ای در استان باشیم.

رئیس اتاق بیرجند با تشکر از تلاش‌های استاندار خراسان جنوبی در ۱۳ ماه

## عضو انجمن صنفی کارفرمایان و تولیدکنندگان ماکارونی:

## خط تولید یک کارخانه صنایع غذایی به دلیل شکایت متوقف شد

سنگ‌اندازی پیش روی بنگاه‌های تولیدی در سالی که از سوی مقام معظم رهبری تولید، پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها نامگذاری شده، جای تعجب و سؤال دارد.

وی تصریح کرد: در شرایطی که بیگانه‌ها با ابزار تحریم قصد دارند، اقتصاد ایران را زمین‌گیر کنند و فعالان اقتصادی با قبول همه سختی‌ها دل به دریای طوفانی تولید زده‌اند برخی مسئولان بی‌اعتنا به عواقب تصمیمات خود، مشکلات تولیدکننده را افزایش می‌دهند.

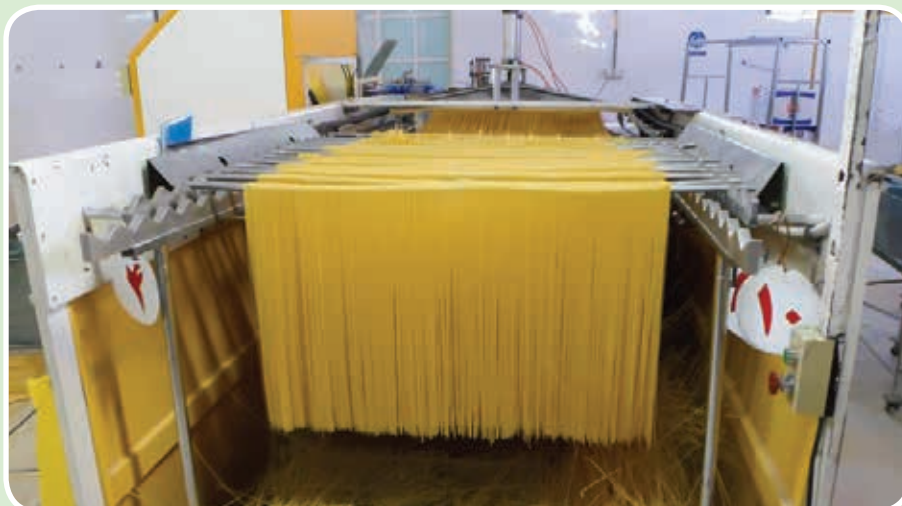
هزار تن است و کالاهای اساسی مورد نیاز مردم را تولید می‌کند اما اکنون با تعلیق، تولید مواد اولیه آن در حال فساد است. همچنین مراجع ذی‌ربط قبل از اینکه صحبت‌ها و مستندات این کارخانه را دریافت کنند اقدام به توقف تولید کردند این درحالی است که تمام واحد‌های تولیدی سنگ بنایی امنیت غذایی کشور هستند و نباید به راحتی تولید را متوقف کرد.

عضو انجمن صنفی کارفرمایان و تولیدکنندگان ماکارونی ادامه داد: بد اخلاقی با فعالان اقتصادی و

سید یاسر میراحمدی گفت: خط تولید یک کارخانه صنایع غذایی در پی شکایت به طور کامل متوقف شده و کارگران آن بلامتکلیف هستند و مواد اولیه آن نیز در حال فساد است.

سید یاسر میراحمدی، عضو انجمن صنفی کارفرمایان و تولیدکنندگان ماکارونی اظهار داشت: خط تولید یک کارخانه صنایع غذایی در صفادشت در پی شکایت به طور کامل متوقف شد و ۴۰۰ نیروی انسانی آن معلق شدند.

وی افزود: ظرفیت تولید این کارخانه ماهانه ۱۲





## ترامپ در بیمارستان هم از خیر مک دونالد گذشت

براساس گزارش‌ها، هنگامی که رئیس‌جمهوری پیشین آمریکا در اکتبر ۲۰۲۰ برای درمان کرونا در بیمارستان "والتر رید" بستری شده بود، از رستوران مک دونالد سفارش غذا داد.

این جزئیات در کتاب جدید مارک میدوز، رئیس سابق ستاد کاخ سفید آمده که به دست مگی هابرم، خبرنگار نیویورک تایمز رسیده است.

هابرم در پیامی توییتری نوشت: میدوز گفته است که وقتی پادتن "ریجنرون" تزریق شده به دونالد ترامپ شروع به عمل کرد، او مک دونالد را به والتر رید آورد.

این رئیس‌جمهوری سابق آمریکا در زمان ابتلا به کووید-۱۹ داروی آنتی‌بادی آزمایشی ریجنرون را برای درمان علائمش دریافت کرد.

خبرنگار نیویورک تایمز گفت: آنها به دستور پزشک مجبور شدند که با محافظت صورت غذا بخورند که هیچکدام از آنها را خوشحال نکرد.

علاقه‌مندی ترامپ در کتاب خودشان آورده‌اند که سفارش معمول ترامپ در مک دونالد شامل دو همبرگر، ساندویچ ماهی و مالت شکلاتی است. این غذاها حدود ۲۵۰۰ کالری دارد.

کمپین ترامپ در کتاب خودشان آورده‌اند که سفارش معمول ترامپ در مک دونالد شامل دو همبرگر، ساندویچ ماهی و مالت شکلاتی است. این غذاها حدود ۲۵۰۰ کالری دارد.

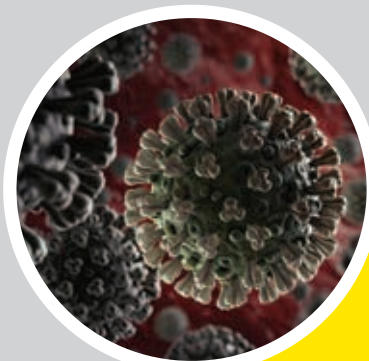
طبق گزارش‌ها، او طرفدار پیر و پاقرص صبحانه‌های مک دونالد هم هست و در کارزار انتخاباتی ۲۰۱۶ مرتب سفارش می‌داد و گاهی هم در مراسم‌های کاخ سفید از فست فود استفاده می‌کرد.

پیشتر مایکل وولف در کتابی تحت عنوان "آتش و خشم" آورده بود که بخشی از عشق و علاقه این رئیس‌جمهوری پیشین آمریکا به فست فود، از "نگرانی همیشگی" او نسبت به مسموم شدن نشات می‌گیرد. او همچنین اعتقاد دارد که مک دونالد از بسیاری از دیگر رستوران‌ها تمیزتر است.





## آزمایش موفقیت آمیز نوعی آدامس واسپری بینی برای مقابله با انواع جهش یافته ویروس کرونا



هر کپسول دارای این اسپری با گنجایش لازم برای مصرف یک ماهه طراحی شده، آزمایشگاه رافائل ادعا کرده که هر بار استفاده از این محصول برای مدت ۵ تا ۶ ساعت موثر است.

در همین حال، محققان در دانشگاه پنسیلوانیای آمریکا نیز از نتایج امیدوارکننده

آدامسی خبر داده اند که ویروس کرونا را «به دام می اندازد» و می تواند میزان ویروس را در بزاق دهان محدود کند و مانع از انتشار آن در زمانی شود که افراد آلوده صحبت می کنند، نفس می کشند یا سرفه می کنند. این آدامس حاوی کپی هایی از پروتئین ACE۲ موجود در سطوح سلولی است که ویروس از آن به عنوان دروازه ای برای نفوذ به سلول ها و آلوده کردن آنها استفاده می کند.

نتایج آزمایش این آدامس که در نشریه عملی مولکولی تراپی (Molecular Therapy) ۷-۰۰۵۷۹ منتشر شده نشان داده که قادر است بار ویروسی را بیش از ۹۵ درصد کاهش دهد. به گفته محققان، آدامس حس و طعمی شبیه آدامس های معمولی دارد و می تواند برای سال ها در دمای معمولی نگهداری شود و جویدن آن به مولکول های پروتئین ACE۲ آسیبی نمی رساند. هر دو دسته از محققان در آزمایشگاه رافائل و دانشگاه پنسیلوانیا امیدوارند که دستاوردهای آنها به دلیل مقرون به صرفه بودن و ساده بودن فرآیند تولید آنها بتواند در مهار همه گیری ویروس کرونا به ویژه در کشورهای فقیر که دارای شبکه بهداشتی ضعیفی هستند و دسترسی محدودی به واکسن دارند، مفید باشد.

نتایج دو آزمایش جداگانه در مورد اثربخشی اسپری بینی جدید و نوعی آدامس که از سوی محققان بریتانیایی و آمریکایی انجام شده نشان می دهد که این دو محصول توانایی قابل قبولی برای مقابله با ورود ویروس کرونا به بدن انسان و تاثیرگذاری مخرب آن بر سلول های آن می شود.

به گزارش یورونیوز؛ محققانی که یک سال به طور مستقل برای آزمایش اسپری بینی ساخته شده در آزمایشگاه رافائل واقع در لندن وقت صرف کرده اند، امیدوارند که بتواند ویروس کرونا را بدون توجه به انواع جهش یافته آن از دلتا گرفته تا اومیکرون متوقف کنند.

راکش آپال، رئیس آزمایشگاه رافائل، می گوید: «برای این که ویروس وارد سلول های بدن انسان شود، باید تحت واکنش های شیمیایی بسیار خاص قرار گیرد و ما توانسته ایم راهی برای دستکاری آن واکنش شیمیایی پیدا کنیم و بنابراین از ورود ویروس جلوگیری کنیم».

آقای آپال می افزاید: «ما این اسپری را در برابر همه انواع جهش یافته ویروس کرونا که نگران کننده بوده اند، آزمایش کرده ایم و با کارایی یکسانی مواجه شده ایم چرا که این محصول یک محلول شیمیایی است.»

به گفته رئیس آزمایشگاه رافائل این اسپری که PHOXWELL نام دارد و در آن از برخی گیاهان ضد ویروس نیز استفاده شده، بیشتر شبیه یک مانع در برابر ویروس کرونا عمل می کند و از این نظر عملکرد آن با واکسن متفاوت است که در واقع به بدن ما اجازه می دهد تا در مواجهه با حمله ویروسی، پادتن (آنتی بادی) تولید کند.

نتیجه کارآزمایی این اسپری که در اوج همه گیری سویه دلتا در ماه های آوریل و ژوئن امسال انجام شده، نشان می دهد که تنها ۱۳.۱ درصد از افرادی که اسپری دریافت کردند و در عین حال در معرض ویروس کرونا بودند با نتیجه آزمایش مثبت کووید-۱۹ مواجه شدند.

## کاهش گاوهای آمریکایی قیمت لبنیات را بالا می برد!



تولید شیر در آمریکا به رکورد تاریخی ضعیفی رسیده که ممکن است از افزایش هزینه ها برای محصولات لبنی حکایت داشته باشد.

به گزارش بلومبرگ، آمار دولتی نشان داد تولید شیر به ازای هر راس گاو برای سومین ماه متوالی کمتر از مدت مشابه سال گذشته بوده است.

نیت دونای، مدیر واحد بازار لبنیات در گروه استون ایکس در این باره گفت: آخرین باری که چنین اتفاقی افتاد بیش از ۲۰ سال قبل بود. کشاورزان احتمال خوراک کمتری به دام ها می دهند. هزینه غلاتی مانند ذرت امسال به دلیل خشکسالی، طوفانها و تقاضای قوی افزایش پیدا کرده است. هزینه های کارگر و انرژی هم گرانش شده است. همه موارد مذکور به سود کشاورزان لطمه زده و تامین خوراک دام را برای آنها دشوار کرده است.

دونای خاطر نشان کرد: مهمترین عامل تاثیرگذار در کاهش شمار گاوها و کندی رشد تولید، هزینه خوراک و دسترسی پذیری به آن بوده است.

تولید شیر آمریکا در اکتبر ۰.۵ درصد نسبت به مدت مشابه سال گذشته کاهش یافت در حالی که استون

ایکس افزایش ۰.۳ درصد را پیش بینی کرده بود.

بر اساس گزارش بلومبرگ، کاهش شمار گاوها هم ادامه دارد و این وضعیت احتمالاً به قیمت های بالاتر برای مصرف کنندگان منتهی می شود.



استان خبر داد و گفت: خانه بهداشت کارگری برتر و کارفرمای نمونه سلامت محور استان پس از جمع بندی نتایج بازدیدهای میدانی به عمل آمده از سوی شورای هماهنگی ارائه خدمات بهداشتی به بیمه شدگان متشکل از نمایندگان اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی، مدیریت درمان تامین اجتماعی و دانشگاه علوم پزشکی انتخاب، و به دبیرخانه ملی جشنواره مستقر در معاونت فرهنگی اجتماعی وزارت تعاون معرفی می شوند.

مدیرکل تعاون قم تصریح کرد: بر اساس بازدیدهای به عمل آمده توسط اعضای شورای استان، وضعیت موجود خانه های بهداشت به لحاظ گوناگون و چک لیست مشخص مورد بررسی و ارزیابی قرار خواهند گرفت و پس از محاسبه امتیازهای نهایی از منتخبان و برگزیدگان طی آیینی تقدردانی خواهد شد.

کاویانی تاکید کرد: خانه های بهداشت کارگری واحدهای بین ۵۰ تا ۵۰۰ تن نیروی کار تا ۲۰ آذرماه سال جاری فرصت دارند با دریافت فرم چک لیست از سایت این اداره کل به تکمیل و ارسال آن اقدام کنند.



## نخستین شهرک خصوصی صنایع غذایی کشور در قم ایجاد می شود



مدیرکل تعاون، کار و رفاه اجتماعی قم گفت: از طرح های قابل ارائه جهت سرمایه گذاری در قم، طرح ایجاد نخستین شهرک صنعتی خصوصی صنایع غذایی در کشور است که به همت تعاون گران در استان اجرایی می شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی قم، مصطفی کاویانی اظهار داشت: نخستین شهرک صنعتی خصوصی صنایع غذایی، نمایشگاه دائمی مواد غذایی و همچنین دانشگاه علمی و کاربردی تخصصی مواد غذایی کشور در قم در صورت اختصاص تسهیلات لازم برای سه هزار تن به صورت مستقیم شغل ایجاد می کند.

وی در بخش دیگری از سخنان خود گفت: با توجه به انتقال کشتارگاه ها از داخل شهر به خارج از بافت مسکونی توسعه طرح های کشتارگاه های استان و صادرات محصول های آنها به شهرهای مجاور از برنامه های راهبردی اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان است.

وی تصریح کرد: مراحل اول تا سوم توسعه زیرساخت های کشتارگاه صنعتی شامل کارگاه تبدیل ضایعات، توسعه تصفیه خانه، ماشین آلات و سالن بسته بندی و مرحله چهارم و پنجم ایجاد زنجیره گوشت و پایانه گوشت می باشد و طرح توسط شرکت تعاونی توسعه و عمران شهرستان ارائه و در صورت اختصاص تسهیلات لازم برای ۶۸۰ تن به صورت مستقیم شغل ایجاد خواهد شد.

کاویانی همچنین از آغاز فرایند شناسایی و انتخاب خانه های بهداشت کارگری و کارفرمای سلامت محور و بهداشت یار برتر در



شرکت مادر تخصصی  
بازرگانی دولتی ایران

## ظرفیت ذخیره سازی روغن کشور افزایش یافت

مدیرکل دفتر فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران از افزایش ظرفیت ذخیره سازی روغن در کشور خبر داد و گفت: احداث مخازن روغن در تهران و کرج طراحی و جانمایی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از شرکت بازرگانی دولتی ایران، احمد عبدلی میزان ظرفیت ذخیره سازی (تکمیلی) روغن خام کشور را ۶۰۰ هزار تن اعلام کرد.

وی افزود: در حال حاضر در استان بندری هرمزگان یک مجتمع ذخیره سازی ۶۰ هزار تنی داریم و برای افزایش ظرفیت در این مبادی ورودی کالا، طرح جانمایی مخازن به ظرفیت ۲۰۰ هزار تن روغن در حال انجام است.

عبدلی گفت: برای جانمایی و احداث این مجتمع از دانش فنی دانشگاه ها کمک گرفته شده است.

مدیرکل دفتر فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران افزایش ظرفیت ذخیره سازی کشور را یکی از برنامه های مهم این شرکت دانست و افزود: همراه با ایجاد طرح های نگهداری کالاهای اساسی، اقدامات لازم برای ارتقای سطح نگهداری کیفیت کالاهای اساسی از طریق تجهیز و بازسازی و بهسازی واحدها صورت می گیرد.





## دپوی ۲۵ هزار تن شیر خشک در انبارها / تحریم‌ها بازار صادراتی را به

### کشورهای خلیج فارس محدود کرد / کاهش یک سوم مصرف شیر صنعتی در کشور

رئیس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی خاطر نشان کرد: با افزایش قیمت شیر خام میزان مصرف لبنیات در کشور کاهش پیدا کرد اما از سوی دیگر تولید شیر خشک روند صعودی به خود گرفت و هم‌اکنون در انبارهای تولیدکنندگان ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است.

به گزارش ایلنا؛ سیاوش سلیمی با اشاره به توقف قاچاق شیر خشک صنعتی، گفت: سازمان حمایت از تولیدکنندگان و بازرسان وزارت صمت، ماهیانه انبارهای واحدهای تولیدکننده شیر خشک را رصد می‌کند با بررسی‌های صورت گرفته در عمل شاهد توقف پدیده قاچاق شیر خشک صنعتی هستیم.

وی با اشاره به توقف روند واردات شیر خشک، بیان کرد: در حال حاضر مازاد تولید داریم و تولیدکنندگان با زیان محصول خود را می‌فروشند تا با این کار چرخ تولیدشان بچرخد و نقدینگی خود را تأمین کنند.

این فعال اقتصادی تصریح کرد: افزایش قیمت لبنیات قدرت خرید مردم را کاهش داده است. کاهش خرید لبنیات منجر به کاهش تولید شیر خام نشد مازاد شیر خام وقتی جذب بازار نشود به واحدهای تولید شیر خشک هدایت می‌شود.

به گفته سلیمی، در حال حاضر در انبار هر واحد تولیدکننده ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است تردیدی وجود ندارد که این میزان از تولید در بازار داخلی جذب نخواهد شد و ما چاره‌ای جز صادرات آن نداریم.

وی با اشاره به الزام صادرات، تصریح کرد: در ماه‌های آخر سال شیر خام بیشتری به واحدهای شیر خشک سرازیر می‌شود از این رومیزان تولید در این ماه‌ها افزایش پیدا می‌کند. در ۶ ماه نخست سال جاری حدود ۳۷ هزار تن شیر خشک صادر کردیم. این فعال اقتصادی با اشاره به کشورهای هدف صادراتی، گفت: کشورهای حوزه خلیج فارس بیشترین خریداران شیر خشک صنعتی هستند. اعمال تحریم‌ها علیه ما باعث شد که در انتقال پول با مشکلات جدی مواجه شویم و نتوانیم به بازار جهانی راه پیدا کنیم به همین دلیل به کشورهای حاشیه خلیج فارس بسنده کرده‌ایم.

وی با اشاره به بالا بودن کیفیت شیر خشک صنعتی، افزود:



## قیمت زیتون در ایران ۳ برابر ترکیه است



عضو هیات مدیره انجمن زیتون ایران گفت: سیاست های غلط دولت های گذشته باعث شده تا دلالت قیمت زیتون داخلی را نسبت به سال گذشته ۳۰۰ درصد گران تر کنند.

به گزارش تسنیم؛ سید جمشید شهرستانی عضو هیات مدیره انجمن روغن زیتون و زیتون شور ایران اظهار کرد: ممنوعیت واردات زیتون کنسروی از سال ۹۰ در کشور اجرایی شد و همین سیاست نادرست دولت های قبلی در کنار افزایش شدید قیمت ارز باعث شده عده ای از دلالتان از این فرصت استفاده کرده و میوه زیتون کشاورزان را با قیمت های سرسام آور به کارخانجات و مصرف کنندگان بفروشند.

وی افزود: قیمت هر کیلوگرم زیتون مرغوب و درشت در ترکیه با ارز آزاد حدود ۲۰-۲۵ هزار تومان است در حالی که قیمت زیتون نه چندان مرغوب در ایران حدود ۷۰-۷۵ هزار تومان است.

شهرستانی با اشاره به وضعیت تولید زیتون در کشور گفت: خشکسالی و آفات درختان، در کنار تغییر کف بر شدن درختان زیتون به دلیل شرایط اقلیمی باعث شده تا تولید زیتون در کشور کاهش یابد و به دلیل ممنوعیت واردات میوه زیتون، قیمت زیتون طی یکسال گذشته به شدت افزایش یافته است.

عضو هیات مدیره انجمن زیتون افزود: این افزایش قیمت زیتون کنسروی باعث شده تا کشاورزان تمایلی به برداشت زیتون روغنی نداشته باشند در نتیجه امسال با کاهش چشمگیر زیتون روغنی به عنوان ماده اولیه کارخانجات روغنکشی زیتون مواجه هستیم. وی خاطرنشان کرد: گرانی بی سابقه زیتون باعث شده تا مصرف زیتون و روغن زیتون در کشور کاهش یابد و این امر مغایر با برنامه پنج ساله ششم توسعه مبنی بر ضرورت افزایش مصرف سرانه ۲۰۰ گرمی روغن زیتون برای هر ایرانی است.

شهرستانی افزود: در حال حاضر مصرف سرانه روغن زیتون در کشور نه تنها افزایش نیافته است بلکه به حدود ۸۰ گرم کاهش یافته است. عضو هیات مدیره انجمن زیتون با بیان اینکه بخشی نگری و سیاست های نادرست گذشته باعث برهم خوردن چرخه تولید و مصرف در کشور شده است تصریح کرد: دولت می تواند با به کارگیری دیدگاه های بخش خصوصی واقعی و اتخاذ سیاست منطقی، ضمن حمایت کامل از کشاورزان و صنایع، با قطع دست دلالتان و فرصت طلبان قیمت زیتون را در کشور منطقی کند تا این محصول سلامت محور به سفره ایرانیان بازگردد.



## نامه وزیر جهاد به فاطمی‌امین درباره صادرات ۳ فرآورده لبنی

وزیر جهاد اعلام کرد تمامی افرادی که شیرخام را با نرخ مصوب خریداری می‌کنند با تایید وزارت جهاد و با پرداخت مابه‌التفاوت می‌توانند نسبت به صادرات شیر خشک، کره و روغن حیوانی اقدام کنند.

به گزارش مهر، سید جواد ساداتی نژاد، وزیر جهاد کشاورزی در نامه‌ای به وزیر صمت اعلام کرد: تمامی افراد حقیقی و حقوقی که شیرخام را با نرخ مصوب خریداری می‌کنند با تایید وزارت جهاد و با پرداخت مابه‌التفاوت می‌توانند نسبت به صادرات شیر خشک، کره و روغن حیوانی اقدام کنند. در متن این نامه آمده است:

در اجرای تصمیمات شورای قیمت‌گذاری و اتخاذ سیاست‌های حمایتی از محصولات اساسی کشاورزی به شماره ۳/۸۶۰۰/۲۰ مورخ ۱۴۰۰/۰۴/۱۷ و کارگروه تنظیم بازار در خصوص صادرات شیر خشک، کره و روغن حیوانی و به منظور حمایت از تولید کنندگان شیرخام، خواهشمند است دستور فرمایید متن زیر به عنوان تصمیمات کارگروه تنظیم بازار تصویب و ابلاغ شود:

کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که شیر خام را با قیمت تضمینی مصوب شورای مذکور (۶۴۰۰ تومان در هر کیلوگرم) خرید می‌نمایند با تایید وزارت جهاد کشاورزی می‌توانند نسبت به صادرات شیر خشک با پرداخت مابه‌التفاوت ۱۰۰ هزار ریال / کیلوگرم، کره ۱۵۰ هزار ریال / کیلوگرم و چربی (خامه ۴۰ درصد) ۶۰ هزار ریال / کیلوگرم اقدام نمایند.

تبصره ۱: سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان موظف است نسبت به وصول مابه‌التفاوت مذکور اقدام و تأییدیه آن را به وزارت جهاد کشاورزی و گمرک ارسال نماید.

تبصره ۲: سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان مکلف به رصد و گزارش به وزیر جهاد کشاورزی بوده و ارقام فوق با نظر وزیر جهاد کشاورزی قابل تجدید نظر خواهد بود.



## معافیت مالیاتی ارزش افزوده در مواد خوراکی مشروط به اخذ گواهی سلامت

برای اجرای اعمال معافیت مالیاتی درباره مواد خوراکی که در

کیفیت تولید برخی از تولیدکنندگان داخلی آنقدر قابل توجه است که برخی از آنها موفق به دریافت کد آی آر شده‌اند این موفقیت باعث شد که تولیدات آنها به کشورهای اوراسیا صادر شود.

وی در پاسخ به این پرسش که چه میزان از تولید شیر خشک در داخل کشور مصرف می‌شود؟ خاطر نشان کرد: در سال‌های گذشته که میزان مصرف لبنیات بالا بود سالیانه ۶۰ هزار تن شیر خشک صنعتی در کشور مصرف می‌شد. اما هم اکنون میزان مصرف شیر خشک به حدود ۴۰ هزار تن در سال رسیده است. بنا به اظهارات این فعال اقتصادی، ماهیانه حداقل ۱۲ هزار تن شیر خشک صنعتی در بسته‌بندی‌های ۲۵ کیلویی تولید می‌شود. سلیمی با اشاره به تولید شیر خشک پایه نوزاد، افزود: تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد بعد از تهیه شیر خشک یا پودر آب پنیر آن را فرآوری و با افزودن ویتامین‌های لازم آن را به شیر مادر نزدیک می‌کنند.

وی با بیان دیگر کاربردهای شیر خشک صنعتی در صنایع غذایی، گفت: شیر خشک به دلیل پروتئین و چربی حیوانی موجود در آن قابلیت استفاده در کل مواد غذایی را دارد. شیر خشک صنعتی ارزش غذایی محصولات را بالا می‌برد و پایه اصلی تولید بستنی، شیرینی و شکلات است؛ در تولید بیسکویت مادر ۲ درصد شیر خشک اضافه می‌شود.

رییس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی با اشاره به دلایل افزایش نرخ شیر خشک صنعتی، گفت: با آغاز سال هزینه‌های انرژی، دستمزد و دیگر ملزومات تولید افزایش پیدا کرد. اما از سوی دیگر در مرداد سال جاری قیمت شیر خام ۱۹۰۰ تومان گران شد و همین مسئله در قیمت تمام شده محصول تأثیر مستقیمی گذاشت.

وی با اشاره به ضریب تبدیل شیر خام به شیر خشک، تصریح کرد: تولیدکنندگان شیر خشک از ۱۲/۵ کیلو شیر خام یک کیلو شیر خشک و یک کیلو خامه ۴۰ درصد می‌گیرند. قیمت تمام شده باتوجه به چربی شیر، کیلویی ۶۵ هزار تومان است این در حالیکه تولیدکننده برای فروش محصول خود در نهایت مجبور است تولید خود را زیر قیمت بازار کیلویی ۶۰ هزار تومان عرضه کند.

سلیمی پروسه تولید شیر خشک را تحت خلا عنوان کرد و افزود: شیر خشک دمای زیادی نمی‌بیند و افزودنی‌های قابل توجهی هم به آن اضافه نمی‌شود از این رو جزو سالم‌ترین محصولات به حساب می‌آید و قابلیت بازگشت به چرخه تولید را دارد.

وی در تشریح روند تولید شیر خشک صنعتی، بیان کرد: شیر بعد از عمل پاستوریزه شدن سرد و دو مسیر را دنبال می‌کند. نخست تولید شیر خشک بدون چربی و دوم شیر خشکی که چربی آن جدا نمی‌شود تولید بستنی و شکلاتی که با این شیر خشک بسیار لذیذ و خوشمزه است.

سلیمی در پاسخ به این پرسش که شیر خشک می‌تواند جایگزین شیر تازه باشد؟ بیان کرد: بدون تردید این امکان وجود دارد حلالیت این شیر فوری است و اگر در آب حل شود غلظت آن با شیر تازه تفاوتی ندارد.



تولید پسته ایران طی سال ۱۳۹۷ بشدت کاهش یافت و میزان برداشت و آنچه که به بازار داخل عرضه شد، بیش از ۵۰ هزار تن نبود و با پیاده سازی مقررات رفع تعهد ارزی، صادرکنندگان از عرضه بین المللی این میزان تولیدات باز ماندند.

وی با بیان اینکه در این سال و با غیبت ایران، پسته آمریکا بخش عمده ای از بازار صادراتی کشور را از آن خود کرد، افزود: تولید سالانه پسته در ایالات متحده به ۵۵۰ هزار تن رسیده است و بازارهای خواهان پسته هیچگاه منتظر نمی ماند تا پسته ایران را دریافت کند و با کوچک ترین وقفه در تجارت این محصول، دیگر کشورها محصولاتشان را جایگزین پسته و سایر فرآورده های خشکبار ایران می کنند.

بازیان افزود: طی سال ۱۳۹۸، صادرکنندگان پسته از ایران مجبور شدند برای بازگشت به بازارهای صادراتی، هر تن از این محصول را به قیمت ۵۰۰۰ دلار عرضه کنند در حالی که طی سال ۱۳۹۵، نرخ صادرات پسته ایران حدود ۱۰ هزار دلار در هر تن بود.

وی گفت: میزان صادرات پسته ایران طی سال ۱۳۹۵ در حدود ۱۳۸ هزار تن و به ارزش ۱۰۲ میلیارد دلار بود در حالی که در سال ۱۳۹۹، به رغم صادرات ۲۰۳ هزار تن پسته، ارزش این محصول رقمی حدود ۱۰۳ میلیارد دلار بیشتر نبود.

وی دلیل این اتفاق را اعمال مقررات رفع تعهد ارزی برای صادرکنندگان و نیز ایراد در نرخ پایه صادراتی عنوان کرد و یادآور شد که نرخ پایه صادراتی پسته باید اصلاح شود در حالی که وزارت جهاد کشاورزی اعتقادی به اصلاح در این بخش ندارد.

به گفته امیرحسین زرگرزاده، از صادرکنندگان خرما ایران، فعالیت تجار پاکستانی برای خرید خرما استعمار ایران طی سال های اخیر تشدید شده و تجار این کشور با رفت و آمد به خوزستان، خرما را استعمار این منطقه از ایران را خریداری و صادرات مجدد می کنند. به گفته وی، تجار پاکستانی حتی به کرمان نیز رفت و آمد کرده و خرما را شاهی این منطقه را از کف بازار جمع می کنند.

زرگرزاده یادآور شد که در حال حاضر پاکستان، بازارهای بیش از ۳۰ ساله خرما ایران در جهان را تصاحب کرده و آنطور که در رفت و آمدهای مقامات دولتی این کشور به ایران دیده می شود، به دنبال تهاجر خرما با ایران هستند. این صادرکننده خرما تاکید کرد که امسال به طور قطع، پاکستان بازار صادراتی خرما ایران را بیش از سال های گذشته در اختیار خواهد گرفت.

تبصره ۴ بند الف ماده ۹ قانون دائمی مالیات بر ارزش افزوده به آن اشاره شده، باید گواهی سلامت ارائه شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از روابط عمومی اتاق اصناف ایران، این نهاد در اطلاعیه ای به آگاهی اتحادیه ها و واحدهای صنفی فعال در حوزه مواد خوراکی می رساند: با توجه به لازم الاجرا شدن قانون دائمی مالیات بر ارزش افزوده از سوی سازمان امور مالیاتی از تاریخ ۱۳/۱۰/۱۴۰۰، اعمال معافیت های مالیاتی در خصوص مواد خوراکی مذکور در اجزای تبصره (۴) بند «الف» ماده (۹) منوط به اخذ گواهی سلامت محصول از مراجع قانونی ذی صلاح از قبیل سازمان ملی استاندارد ایران و سازمان غذا و دارو است.



## پاکستان بازار خرما را از ایران گرفت

صادرکنندگان خرما ایرانی می گویند تاجران پاکستانی با حضور در ایران و خرید خرما داخلی و بسته بندی جدید، این محصولات را به بازار جهانی صادر می کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از اتاق بازرگانی تهران، نمایندگان بخش خصوصی در جدیدترین نشست کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی تهران به بررسی آخرین وضعیت تولید و تجارت کالاهای کشاورزی ایران در سال های گذشته پرداختند.

در ابتدای این جلسه، کاوه زرگران رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع تبدیلی اتاق تهران، به صادرات محصولات کشاورزی طی هفت ماه امسال اشاره کرد و گفت: بر اساس آمارهای رسمی گمرک، ایران توانسته طی این مدت، چهار میلیون و ۶۴۰ هزار تن انواع محصولات کشاورزی، دامی، شیلاتی و غذایی به سایر کشورها صادر کند. بر این اساس، ۵۵۴ میلیون دلار انواع خشکبار و ۱۱۷ میلیون دلار انواع خرما صادر شده است.

به گفته وی، تراز تجاری محصولات کشاورزی و صنایع غذایی در این دوره به لحاظ ارزشی از منفی ۲۰۹ میلیارد دلار در سال ۱۳۹۵ به ۴۰۷ میلیارد دلار در سال ۱۳۹۹ رسیده است؛ ضمن آنکه متوسط قیمت پایه صادراتی محصولات این گروه نیز از ۹۸ سنت در سال ۱۳۹۵ به ۷۰ سنت در سال ۱۳۹۹ کاهش یافته است؛ این در حالی است که ارزش واردات محصولات کشاورزی و صنایع غذایی از ۸۰۶ میلیارد دلار در سال ۱۳۹۵ به حدود ۱۰۹ میلیارد دلار در سال ۱۳۹۹ رسیده است.

آنطور که اعضای اتحادیه صادرکنندگان خشکبار در نشست کمیسیون کشاورزی اتاق تهران گوشزد کردند، صادرات پسته ایران پس از سال ۱۳۹۷ و اجرای بخشنامه رفع تعهد ارزی، روند نزولی خود را آغاز کرد و کشورهای خریدار پسته، به سمت آمریکا، ترکیه و به تازگی پاکستان روی آورده اند.

به گفته مجید بازیان، نایب رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار، حجم



## گم شدن ۶۰ میلیون دلار ارز دولتی برای واردات کره

دبیر انجمن واردکنندگان برنج با اشاره به اینکه امکان ثبت سفارش واردات برنج دیروز رسماً ابلاغ شده است، گفت: از ۱۵ آذر واردات برنج از

سرگرفته می شود و بازار برنج خارجی به تعادل می رسد.

به گزارش مهر؛ مسیح کشاورز، دبیر انجمن واردکنندگان برنج کشور با اشاره به اینکه رئیس سازمان حمایت اعلام کرد که ثبت سفارش وارد برنج آزاد شده است، گفت: وقتی این خبر اعلام شد چنین مصوبه‌ای وجود نداشت و مسئولان امر تصور کرده بودند که با اعلام زود هنگام خبر می‌توانند شوکی را در بازار برنج ایجاد کنند تا روند افزایش قیمت‌ها متوقف شود.

وی اضافه کرد: با این حال بازار برنج مانند بازار میوه نیست که با اعلام یک خبر مربوط به صادرات یا واردات دچار شوک شود، در این بازار تا زمانی که عرضه انجام نشود، اتفاقی نخواهد افتاد و تنها تأثیر اعلام چنین خبری آن بود که در مبادی خرید مثل هند قیمت‌های جهانی افزایش پیدا کرد.

کشاورز با بیان اینکه آزاد شدن ثبت سفارش واردات برنج رسماً دیروز به ما ابلاغ شد، افزود: دیروز معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی این موضوع را رسماً به ما اعلام کرد، با این توضیح که فعلاً دوره ممنوعیت واردات به سر می‌بریم و امکان ترخیص برنج‌ها تا پایان دوره ممنوعیت وجود ندارد.

وی گفت: تنها سود این اتفاق آن است که عملیات ثبت سفارش ۱۵ روز زودتر آغاز می‌شود و بنابراین ما می‌توانیم از ۱۵ آذر ماه برنج‌های خود را وارد کشور کنیم.

کشاورز افزود: تأثیر این اتفاق در بازار برنج نیز افزایش عرضه برنج‌های خارجی است که منجر به ایجاد تعادل در بازار می‌شود چرا که کمبودها برطرف خواهد شد.

وی درباره اینکه آیا این اتفاق منجر به کاهش قیمت برنج ایرانی می‌شود؟ گفت: ۵۰ درصد احتمال دارد که روند افزایش قیمت برنج ایرانی متوقف شود و شاید هم این اتفاق نیفتد و همچنان شاهد افزایش قیمت این کالا باشیم چرا که در حال حاضر قیمت برنج ایرانی به شدت افزایش یافته و تجربه نشان می‌دهد وقتی قیمت محصولی در بازار داخل رشد چشمگیری را تجربه می‌کند، معمولاً کاهشی به دنبال نخواهد داشت.

کشاورز توضیح داد: مادر خردادما به مسئولان مربوطه توضیح دادیم که با توجه به کمبود برنج در بازار، اجازه دهید که واردات انجام شود تا بازار دچار تنش نشود و قیمت برنج ایرانی افزایش چشمگیری را تجربه نکند، متأسفانه به پیشنهادات ما توجهی نشد و در نتیجه شاهد افزایش شدید قیمت بودیم که کنترل آن نیز به راحتی امکان پذیر نیست.

## قیمت نان، همان نرخ اعلامی سازمان حمایت و کارگروه گندم و نان استان است



مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران گفت: با توجه به نظارت دستگاه‌های مسئول بر کارخانجات آرد، بی‌کیفیتی نان در برخی واحدهای خبازی ارتباطی به گندم ندارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ عباس ارشدی مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران گفت: در بحث قیمت نان عوامل متعددی همچون گندم، آرد استحصالی از گندم، ماشین آلات، پخت نان، نیروی انسانی و سایر افزودنی‌ها اثرگذار است.

او گفت: گرچه گندم و آرد عمده شاخص اثرگذار بر کیفیت است، اما کیفیت تنها به این ۲ شاخص ارتباط ندارد. کیفیت گندم‌های موجود در کشور در شرایط بسیار خوبی قرار دارند به طوری که بنابر آنالیز صورت گرفته از گلوتن و پروتئین از سطح استانداردها بالاتر هستیم. بنابر بررسی‌های صورت گرفته، کیفیت گندم‌های موجود در تهران که در اختیار خبازی‌ها قرار می‌دهیم، از وضعیت مناسبی برخوردار است.

به گفته او، آرد استحصالی گندم در کارخانجات مرتب در حال ارزیابی از سوی نمایندگان غذا و دارو و سازمان استاندارد است، حال اینکه نان تولیدی برخی واحدهای خبازی کیفیت لازم را ندارد، عوامل دیگر باید آنالیز شود چرا که عدم یا کاهش کیفیت آرد تولیدی واقعیت ندارد.

ارشدی گفت: طی سال‌های ۹۳ تا ۹۸ قیمت نان تغییری نداشت، در حالی که خبازی واحد صنفی است و استدلال این است که قیمت آرد تغییری نداشته، لذا قیمت نان هم نباید تغییر کند. با وجود آنکه ۲۰ درصد قیمت تمام شده نان را آرد و ۸۰ درصد سایر مولفه‌ها همچون اجاره واحد صنفی، نیروی انسانی، دارایی، مالیات، بیمه و هزینه‌های انرژی شامل می‌شود، بنابراین امسال قیمت نان پس از تصویب سازمان حمایت تغییر کرد که همواره بازرسان اتحادیه‌ها و وزارت صمت قیمت‌ها را کنترل می‌کنند.

این مقام مسئول گفت: قیمت نان در واحدهای خبازی، نرخ اعلامی سازمان حمایت و کارگروه گندم و نان استان است. تنها قیمت نان‌های به اصطلاح لاکچری که بنابه درخواست مشتری با وزن بالا، کنجد، سبوس یا سبزیجات زده می‌شود، بالاتر است.

او گفت: بنابر توصیه کارشناسان تغذیه، ریختن خشخاش و سبوس در معرض شعله‌های مستقیم به علت سوختگی برای سلامتی مضر است چرا که استاندارد سبوس گیری برای مصارف نان سنگک حداکثر ۱۲ درصد، نان تافتون و لواش ۱۵ درصد و بربری ۱۸ درصد است و به عبارت دیگر هر چه درصد سبوس گیری نان پایین‌تر باشد، کیفیت آرد بالاتر است.

به گفته ارشدی، گرچه مردم تصور می‌کنند که نان‌های سفید کیفیت بالاتری دارند، اما نان دارای پروتئین لازم و سبوس گیری مناسب تیره‌تر است.

مدیرکل دفتر غله و خدمات بازرگانی تهران در پایان گفت: بر اساس اعلام کارگروه گندم و نان استان و سازمان حمایت قیمت نان بربری آرد یارانه‌ای یک هزار و ۸۰۰ تومان، نان بربری آزاد پز ۲ هزار و ۵۰۰ تومان، تافتون سنتی یارانه‌ای ۹۰۰ تومان، تافتون آزاد پز یک هزار و ۲۰۰ تومان، لواش یارانه‌ای ۵۰۰ تومان و لواش آزاد پز ۶۵۰ تومان، سنگک یارانه‌ای ۲ هزار تومان، سنگک آزاد پز ۳ هزار تومان، تافتون خراسانی یارانه‌ای یک هزار تومان، تافتون خراسانی آزاد پز یک هزار و ۵۰۰ تومان، هر کیلو لواش ماشینی اتوماتیک یارانه ۵۰۰ تومان و آزاد پز ۶۵۰ تومان است.



خشکسالی، تامین آب شرب را هم دچار مشکل می کند، از این رو پیشنهاد داده ایم که میزان کشت های آب بر کاهش یابد تا در آینده مسئله بحران آب را مهار کنیم.



## افت تقاضای چیپس در بازار داخل و خارج

طبق گفته اعضای اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت، علت افزایش قیمت این محصولات، افزایش نرخ مواد اولیه بوده که منجر به کاهش تقاضا در بازار داخل شده و علاوه بر این صادرات انواع چیپس هم کاهش داشته است.

به گزارش ایسنا؛ لیدا جهانیان اظهار کرد: افزایش قیمت در کالاها به جز کالاها ی اساسی به شرکت ها واگذار شده و بر مبنای قیمت مواد اولیه تعیین می شود. از طرف دیگر قیمت بسیاری از کالاها به صورت ماهانه افزایش پیدا می کند. شرکت ها هم بر اساس قیمت مواد اولیه و کالاها ی خود را عرضه می کنند و تاکنون قیمت گذاری خارج از تعادل نداشته ایم.

وی با بیان اینکه تقریباً قیمت تمام مواد اولیه افزایش داشته، تصریح کرد: برای مثال فقط یک قلم روغن در اوایل سال جاری از ۷۵۰۰ تومان به ۱۰ هزار و ۵۰۰ تومان رسیده و حدود ۵۰ درصد افزایش قیمت داشته است.

رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت در پاسخ به سوالی درباره آمار تولید و صادرات هم گفت: برخی اعضای انجمن صادرات هم دارد اما اطلاعات دقیقی در این رابطه نداریم این در زمینه تولید هم اطلاعات بر اساس پروانه های تولید است و اطلاعات دقیقی در دست نیست.

البته به گفته وی در گذشته صادرات به عراق زیاد بود، اما به دلیل اختلاف تعرفه گمرکی و اینکه در مواردی عراق جلوی صادرات را گرفته، صادرات انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت خیلی محدود شده است. چراکه عراق هم واردات محصولاتی که تولید داخل داشتند را ممنوع کرده است.

سید مهدی رضوی، دبیر اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت نیز در رابطه با کاهش تقاضای این محصولات گفت: با توجه به گران شدن انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت به دلیل افزایش قیمت شدید مواد اولیه و بسته بندی و همچنین وضعیت اقتصادی مردم، تقاضا کاهش پیدا کرده است.



## تا پایان سال نیازی به واردات شکر نداریم / قیمت هر کیلو شکر فله ۱۵ هزار تومان



دبیر انجمن تصفیه کنندگان شکر گفت: با توجه به فصل عرضه شکر داخل، نگرانی از حیث تامین تا پایان سال نداریم.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامحسین بهمنی دبیر انجمن تصفیه کنندگان شکر گفت: با توجه به فصل عرضه شکر داخل نگرانی از حیث تامین تا پایان سال نداریم. امسال پیش بینی می شود که تولید شکر به یک میلیون و ۵۰۰ هزار تن برسد که اگر ۲۰۰ هزار تن دیگر شکر وارد شود، بازار شکر همچنان آرام خواهد بود. حداقل نیاز سالیانه شکر به واردات یک میلیون تن است تا دچار کسری نشویم.

او قیمت کنونی هر کیلو شکر درب کارخانه را ۱۲ هزار و ۵۰۰ تا ۱۳ هزار تومان اعلام کرد و افزود: هم اکنون قیمت هر کیلو شکر فله برای مصرف کننده ۱۵ هزار تومان و شکر بسته بندی ۱۸ تا ۲۰ هزار تومان است.

این مقام مسئول قیمت کنونی هر تن شکر تحویل بنادر را ۵۲۰ تن اعلام کرد و گفت: براین اساس قیمت تمام شده هر کیلو شکر در بنادر ۱۲ هزار و ۸۰۰ تومان است که با احتساب هزینه های حمل و ضایعات قیمت هر کیلو شکر تصفیه درب کارخانه ۱۴ هزار و ۸۰۰ تومان و با احتساب سود کارخانه شکر با نرخ ۱۵ هزار و ۳۰۰ تا ۱۵ هزار و ۵۰۰ تومان به فروش می رود که تاثیر در بازار قابل توجه است. بهمنی با اشاره به ذخایر بازرگانی دولتی بیان کرد: بازرگانی دولتی در سطح ۵۰۰ هزار تن ذخایر دارد که در صورت افزایش قیمت، با استفاده از ذخایر بازار را کنترل می کند، اما به طور کلی پیک مصرف از اردیبهشت به بعد است که در آن موقع باید تمهیداتی اندیشیده شود.

بهمنی ادامه داد: اگر قیمت جهانی شکر در همین حد باقی بماند، مشکلی در بحث بازار نداریم، اما با افزایش قیمت جهانی نگران قیمت شکر برای سال آینده هستیم.

دبیر انجمن تصفیه کنندگان گفت: کشت چغندر پاییزه باید توسعه پیدا کند چرا که با گسترش کشت چغندر بهاره به دلیل تنش آبی در تابستان دچار مشکل می شویم.

او افزود: با توجه به بحران آب در آینده، برای کشت چغندر و نیشکر محدودیت خواهیم داشت که به اعتقاد بنده کاهش تولید داخل و وابستگی به خارج به سبب مسئله آب بسیار حائز اهمیت است.

بهمنی در پایان تصریح کرد: با وجود آنکه استمرار روند

## عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران؛

## افزایش ۳۰۰ درصدی قیمت زعفران طی سال جاری



زعفران در دنیا است، تصریح کرد: وقتی زعفران از ایران به تمام نقاط دنیا راه یافته بدون شک باید جایگاه بالاتری نسبت به جایگاه امروز در دنیا داشته و منافع اقتصادی بسیار گسترده‌تری برای تولیدکنندگان و دست‌اندرکاران آن، واحدهای صنعتی به خصوص در راستای منافع ملی داشته باشد.

این تولید و صادرکننده نمونه زعفران ایران اظهار کرد: به رغم اینکه تاکنون سرمایه‌گذاری‌ها و فعالیت‌های ارزنده‌ای در زمینه تولید و فراوری زعفران انجام شده است، اما هنوز تا رسیدن به وضعیت مطلوب و جایگاه واقعی فاصله بسیاری داریم.

وی گفت: هرچند طی سال‌های مختلف ۸۵ تا ۹۵ درصد زعفران دنیا در ایران تولید شده است، اما با توجه به اینکه بیش از ۳۰ کشور جهان در حال حاضر تولید را به صورت بهینه آغاز نموده و از سویی خشکسالی تاثیر منفی در سال‌های اخیر بر تولید زعفران داشته بنابراین سهم زعفران ایران رو به کاهش است.

شریعتی مقدم تأکید کرد: با شرایط موجود باید نسبت به اصلاح امور در زمینه بازاریابی، توسعه بازار با ارزش افزوده بالا و تولید بهداشتی، کیفی و با راندمان بالا مورد توجه قرار گیرد.

وی بیان کرد: به رغم اینکه زعفران خواص دارویی و ارزش‌های غذایی بسیاری دارد، اما در میان مصرف‌کنندگان ناشناخته مانده که اگر به درستی معرفی شود مصرف آن افزایش یافته و بازار این محصول از نظر اقتصادی، کمی و کیفی گسترده‌تر می‌شود.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران افزود: به رغم اینکه بیش از ۹۵ درصد زعفران جهان در ایران تولید می‌شود، اما هنوز آن‌گونه که باید نتوانسته جایگاه واقعی خود را به دست آورد، از سویی تحریم‌های ظالمانه علاوه بر اینکه محدودیت‌هایی را در مبادلات مالی بین‌المللی ایران به وجود آورده به بخش خصوصی، خصوصاً صنایع متوسط و کوچک آسیب بیشتری وارد کرده است.

این مقام مسئول خاطرنشان کرد: با توجه به شرایط جدید زعفران به روزرسانی برنامه‌ها جزء ضروریات بوده و می‌تواند کمک کند تا این محصول به جایگاه واقعی خودش در دنیا برسد.

وی تصریح کرد: اگرچه در هفت‌ماهه سال گذشته ۱۲۶ هزار و ۶۷۶ تن زعفران از کشور صادر شده است، اما این میزان در سال جاری به ۱۱۸ هزار و ۳۵۳ تن کاهش یافته است. فروردین‌ماه سال جاری با ۲۵۲ درصد و شهریورماه امسال نیز با ۳۷ درصد بیشتر و کمترین میزان صادرات زعفران از کشور صورت گرفته است.

شریعتی مقدم در پایان گفت: میزان صادرات زعفران ایران در سال زراعی ۹۹-۹۸ بالغ بر ۳۰۲ هزار و ۶۷۶ تن بوده که این میزان با ۵ درصد افزایش در سال زراعی ۱۳۹۹-۱۴۰۰ به ۳۱۶ هزار و ۳۵۳ تن رسیده است.

علی شریعتی مقدم گفت: هر چند در سال‌های گذشته میزان تولید زعفران زیاد و حتی مازاد از میزان مصرف بود اما امسال به دلیل کاهش تولید زعفران قیمت این محصول بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ درصد افزایش داشته است.

علی شریعتی مقدم با اشاره به اینکه زعفران میراث تمدن کشاورزی ایران است، اظهار کرد: سابقه تولید این محصول

در ایران به دوره هخامنشی برمی‌گردد، در آن دوره روزی یک کیلو زعفران در دربار هخامنشی مصرف می‌کردند.

مدیرعامل نوین زعفران خشکسالی را مهمترین چالش حال حاضر بخش کشاورزی دانست و افزود: اگرچه تولید زعفران نیاز به آب فراوان ندارد، اما تولید آن در سال جاری بسیار کاهش یافته است و این موجب شده تا قیمت آن نسبت به سال گذشته جهش دو تا سه برابری را تجربه کند.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران تصریح کرد: در سال‌های گذشته به دلیل افزایش هزینه‌های تولید، کشت زعفران مقداری کاهش یافت. اما در سال جاری افزایش هزینه‌ها، ثابت بودن نسبی قیمت‌ها و شرایط اقلیمی موجب شد تا بخشی از مزارع مجدداً زیر کشت زعفران نروند و شاهد کاهش جدی میزان تولید زعفران باشیم.

شریعتی مقدم بیان کرد: هر چند در سال‌های گذشته میزان تولید زعفران زیاد و حتی مازاد از میزان مصرف بود، اما امسال به دلیل کاهش تولید زعفران قیمت این محصول بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ درصد افزایش داشته است. همچنین در سال جاری قیمت گل زعفران از کیلویی ۸۵ هزار تومان در سال‌های قبل به کیلویی ۲۰۰ تا ۳۰۰ هزار تومان در امسال افزایش یافته است.

وی با بیان اینکه از هر ۱۰۰ کیلوگرم گل زعفران فقط یک کیلوگرم زعفران استحصال می‌شود، گفت: همان مقدار هم در مراحل جداسازی، خشک کردن و توزیع هزینه‌هایی را در بردارد به همین دلیل بهای تمام شده زعفران افزایش یافته و برای فراوری‌کنندگان امسال این محصول مقرون به صرفه نبوده است.

این کارآفرین کشور ادامه داد: اگرچه هنوز قیمت‌های زعفران نهایی نشده ولی اکنون هر گرم زعفران حدود ۲۸ تا ۳۴ هزار تومان خرید و فروش می‌شود و نسبت به سال‌های گذشته افزایش قیمت قابل توجهی داشته است.

شریعتی مقدم با بیان اینکه ایران تولیدکننده اصلی محصول ارزشمندی مانند



# پرداخت یارانه به مصرف‌کننده و تولید، اثر تورمی حذف ارز ترجیحی را جبران می‌کند

حسن فروزان فرد

نائب رئیس کمیسیون توسعه پایدار اتاق ایران



قیمت‌گذاری بر روی کالاها به ویژه کالاهای اساسی موضوع جدیدی نیست و از دهه ۵۰ تا امروز در مواجهه با هر موج مهم تورمی دولت‌ها سعی کرده‌اند از طریق قیمت‌گذاری یا کنترل قیمت کالاها ی اساسی به جامعه القا کنند که فضا تحت کنترل آن‌هاست. اما این موضوع بیش از اینکه واقعیت باشد تنها یک ژست از سوی دولت‌هاست تا هم تحت کنترل بودن فضا را به جامعه القا کنند و هم به صورت تلویحی یادآوری کنند موضوع گران‌فروشی است و نه تورم.

نکته اینجاست که این تورم ربطی به حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی و یا تداوم حضور آن در اقتصاد ایران ندارد. مشکل تورم ناشی از کسری بودجه بزرگ دولت است. کسری بودجه دولت صرفاً از طریق افزودن به درآمدها از بین نمی‌رود. قسمتی از این کسر بودجه قرار بوده در طول چند دهه گذشته از طریق کوچک‌سازی دولت و کم کردن هزینه‌های عمومی آن جبران شود. اما این هزینه‌ها هیچ وقت کاهش نیافته و همراه با ناکارآمدی بیشتر تداوم داشته است.

وقتی سیاست جاری کشور به سمت تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی رفت خیلی‌ها گوشزد کردند این امر زمینه‌ساز چه ناکارآمدی‌ها رانت‌ها و فسادهایی خواهد بود و در نهایت مصرف‌کننده واقعی هم بهره‌ای از آن نخواهد برد. از همان ابتدا پیشنهاد بخش خصوصی و اتاق ایران این بود که دولت شکل دیگری از حمایت و کمک به مصرف‌کنندگان به ویژه دهک‌های پایینی را در پیش بگیرد. پرداخت‌های

مستقیم می‌تواند هم زمینه‌ساز واقعی شدن قیمت‌ها واقعی باشند و هم حداقل‌های مور نیاز طبقات پایین‌تر را در اختیار آن‌ها قرار دهد. اما پافشاری برای پرداخت ارز ۴۲۰۰ تومانی در جایی که بروکراسی دولتی امکان اطمینان بخشی برای استفاده دقیق و بی‌اشکال از این ارز را نمی‌تواند فراهم کند، زمینه هدررفت منابع ملی را فراهم کرد. اما امروز درآمدهای حاصل از فروش نفت آن‌چنان پشتیبان نیست تا این چالش‌ها و حفره‌ها را پر کند و باید تصمیمی جدی در این باره گرفته شود. تردیدی در این وجود ندارد که حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی، هم می‌تواند باعث افزایش قیمت‌ها در کالاهای اساسی شده و هم موج تورمی جدیدی به وجود بیاورد. اما به نظر می‌رسد که دیگر گریزی از این موضوع نیست و باید به دنبال تدبیری بود که همراه با حذف این ارز از منافع دهک‌های پائینی دفاع و زمینه را برای واقعی سازی قیمت‌ها آماده کرد.

نکته‌ای که نباید از آن غفلت کرد وضعیت تولیدکنندگان در این تصمیم‌گیری‌هاست. چرا که تولیدکنندگان در فضای تورمی فعلی به شدت ضعیف و نحیف شده‌اند و دارایی‌های جاری و نقدینگی آن‌ها به شدت تحلیل رفته است. به دلیل افزایش مداوم نرخ‌ها منفعی که تولیدکنندگان به دست می‌آورند به هیچ عنوان نمی‌تواند جبران‌کننده نقدینگی مورد نیازشان باشد. مواد اولیه و نیمه ساخته و آنچه به عنوان ورودی دریافت می‌کنند در طول چند دوره گذشته به صورت مداوم هر دوره چند برابر شده است. بنابراین در افزایش قیمت‌های ناشی از حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی، بدون توجه به اینکه تولیدکنندگان در چه مخمصه‌ای برای تأمین نیازهای خود قرار خواهند گرفت می‌تواند خطر بعدی را به وجود بیاورد؛ این خطر کاهش تولید جدی و کاهش عرضه است که به گرفتاری‌های موجود در بازار اضافه خواهد شد. بنابراین اگرچه هر تصمیمی در زمینه حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی اصالتاً تصمیم خوبی است اما باید پیوسته‌هایی داشته باشد تا مشخص شود تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان چگونه قرار است نیازهای خود را تأمین کنند. بنابراین حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی تورم‌زا است اما باید حمایت‌های یارانه‌ای از مصرف‌کننده به صورت مستقیم و از تولیدکننده انجام شود.

شرایطی که در چند سال گذشته تجربه کردیم نشان داد تلاش‌ها برای تقویت مکانیسم کنترلی نتوانسته زمینه را برای کارآمدی نهایی فراهم کند و لذا در نهایت باز هم نظام عرضه و تقاضا تعیین‌کننده قیمت‌ها بوده است. لذا بهتر است دست از قیمت‌گذاری دستوری برداریم و به سراغ راهکارهایی که می‌تواند شرایط را تحت کنترل درآورد برویم.

در پایان یادآوری این نکته مهم است که اگرچه ایران تا مرز ۱۰۰ میلیارد دلار درآمد نفتی در سال را تجربه کرده اما امروز به جایی رسیده که درآمد رسمی و شفافی از این مسیر ندارد و اگر درآمدی هم دارد نحوه انتقال این درآمد به داخل کشور و تبدیل آن به ریال وضعیت روشن و شفافی ندارد. بنابراین قسمت عمده‌ای از این تلاطم قیمت‌ها ناشی از حذف یک باره درآمد نفتی است و دستگاه‌ها و زیرساخت‌ها بروکراسی دولتی و حتی بخش خصوصی و مردم آماده این تحول بزرگ نیستند و کشور فعلاً زمان می‌خرد و پیش می‌رود.

تأمین منابع توسط دولت قبلاً به صورت چاپ اسکناس و استقراض از بانک مرکزی بوده و امروز هم توسط انتشار اوراق اتفاق می‌افتد. البته انتشار اوراق راهکار منطقی‌تری برای جبران کسری بودجه است اما این راه هم ظرفیت‌هایی دارد که نباید بیش از آن استفاده شود. باید به فکر واقعیت کسری بودجه کشور و تأمین منابع به صورت جدی برای مواجهه با آن باشیم.

فعلاً راهکارها کوتاه‌مدتی و برای عبور از لحظه‌های بحرانی است. اما با این وضعیت درآمدی دولت کسری بودجه بیشتر در سال آینده و بعد از آن در انتظار ماست. امیدوارم تعاملات بین‌المللی به شکل مثبتی تأثیرگذار باشد و زمینه را برای تأمین حداقل‌های منابع ارزی کشور به وجود آورد تا این بحران با آسیب‌های کمتری پشت سر گذاشته شود.

## مهندس ابراهیم نوروزی مدال معتبر Sovereign را از فرماندار کانادایی دریافت کرد



کرده است، ولی به اعتراف نوروزی مدال مستقل برای داوطلبان اهمیت ویژه‌ای برای او دارد. «انتخاب شدن در میان بسیاری از نامزدهای شایسته برای این جایزه معتبر از سوی فرماندار کل، گواهی بر اهمیت تلاشی است که من برای کمک به ایجاد جامعه‌ای بهتر، در سطح محلی و فراتر از آن انجام داده‌ام. این یک افتخار است.» ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا این موفقیت را به مهندس ابراهیم نوروزی تبریک می‌گوید.

براساس این گزارش تعهد او به کار داوطلبانه از این باور ریشه‌ای ناشی می‌شود که این گونه کارها نه تنها برای موفقیت جامعه ضروری است، بلکه کلید رشد شخصی و درک دنیایی است که در آن زندگی می‌کنیم.

نوروزی توضیح می‌دهد: «مهم نیست که در کجا، چه زمانی یا در چه مرحله‌ای از زندگی هستیم، همیشه جایی برای کمک کردن با هر ظرفیتی که می‌توانیم وجود دارد. ما بخشی از یک جامعه بزرگتر هستیم که در آن باید کارهایی که از دستان بر می‌آید را به اشتراک بگذاریم، یاد بگیریم، رشد کنیم و برای کمک به ارتقای محیط زیست و جامعه پایدارتر کمک کنیم. اگرچه او فهرست بلندبالایی از تمجیدها و تقدیرنامه‌ها را به خاطر فعالیت‌های مختلفی که در نیم قرن گذشته کسب کرده و وقت و انرژی خود را صرف آن

در ۱۳ دسامبر در مراسمی به میزبانی فرمانداری کل کانادا در اتاوا برگزار شد، مدال Sovereign به ابراهیم (ابی) نوروزی، کارشناس ارشد ۷۸ (علوم غذایی و شیمی کشاورزی) اهدا شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مری سیمون، فرماندار کل کانادا در این مراسم گفت: این جایزه به کانادایی‌های که کمک قابل توجه، پایدار و بدون دستمزد به جامعه خود، در کانادا یا خارج از کشور داشته‌اند اهدا می‌شود و به نحوی از آنها قدردانی می‌کند.

مهندس ابراهیم نوروزی، دانشمند معتبر مواد غذایی CFS، (ایالات متحده آمریکا)، متخصص بهداشت و ایمنی حرفه‌ای CRSP، (کانادا) و شیمیدان حرفه‌ای می‌باشد که زمان و منابع خود را به صورت داوطلبانه در زمینه‌های علمی، اجتماعی، فرهنگی، آموزشی، تفریحی، و علل آکادمیک در اختیار گذاشته است.

## انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران با همکاری گروه صنعتی و پژوهشی زر بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران را برگزار می‌کنند

نوبین نشاسته و محصولات مشتق شده از نشاسته در صنایع مختلف، شیرین کننده‌های حاصل از نشاسته، استفاده از شیرین کننده‌های نوین در صنعت مواد غذایی، فناوری‌های نوین در صنایع نانوبی و قنادی، چالش‌های روغن‌ها و شورتینگ‌های مورد استفاده در صنایع نانوبی و قنادی، جایگزین‌های چربی و قند در صنعت غلات، افزودنی‌ها، بهبود دهنده‌ها و آرایه‌ها در صنعت غلات، استفاده از روش‌های نوین آماری در طراحی فرمولاسیون و فناوری مواد غذایی، اقتصاد و کشاورزی در صنعت مواد غذایی، آخرین دستاوردهای پدافند غیر عامل در حوزه غذا و نقش استراتژیک ایران در منطقه، کوید ۱۹: چالش‌های ایجاد شده در صنعت مواد غذایی و تدوین فرمولاسیون‌های نوین در این حوزه، وضعیت

استانداردهای ملی و بین‌المللی در حوزه تولیدات غذایی، ایجاد ارزش افزوده در فرآورده‌های جانبی و ضایعات صنعت مواد غذایی از محورهای این کنگره محسوب می‌شوند.

وی از کلیه صاحب‌نظران، استادان، پژوهشگران، کارشناسان، دانشجویان و سایر دست‌اندرکاران حوزه علوم و صنایع غذایی درخواست کرد مقالات خود را تا ۳۰ دی ماه سال جاری به آدرس <http://www.ifstacongress28.ir/fa> ارسال کنند.

دکتر مهدی امینی دبیر اجرایی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران از برگزاری این همایش در ۴ و ۵ اسفند ماه سال جاری در محل شرکت صنعتی زرماکارون خبر داد و خاطرنشان کرد: پتانسیل تحقیقاتی دانشجویان کشور به سمت حل مشکلات و نیازهای صنایع غذایی، فراهم‌سازی بستر مناسب جهت انتقال نیازهای پژوهشی صنایع به محققان و دانشجویان کشور، فراهم کردن زمینه جذب طرح‌های پژوهشی و عملیاتی مورد نیاز شرکت‌های صنعتی توسط پژوهشگران و صنعتگران داخلی و ایجاد فضای تعامل و هم‌اندیشی علمی بین پژوهشگران و اندیشمندان حوزه‌های مختلف علوم و صنایع غذایی از مهم‌ترین اهداف این همایش می‌باشد. دعوت از اساتید، دانشمندان، محققان، سیاست‌گزاران و دانشجویان مرتبط با علوم و صنایع غذایی برای ارائه دستاوردهای جدید علمی، پژوهشی و فناوری و برگزاری جلسات هم‌اندیشی، نشست‌های تخصصی، کارگاه‌های آموزشی و تبادل اطلاعات و انعکاس نتایج پژوهش‌های انجام‌شده و بخش‌های اجرایی و تولیدی صنایع غذایی برای رفع موانع و مشکلات فرآوری و تولید و نیز صادرات محصولات غذایی از دیگر اهداف این همایش محسوب می‌شود.

وی درباره محورهای این کنگره خاطرنشان کرد: صنایع فرآورده‌های غلات، صنایع فرآورده‌های روغن، صنایع فرآورده‌های لبنی، صنایع فرآورده‌های گوشتی، صنایع بسته‌بندی مواد غذایی، میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی، امنیت و ایمنی مواد غذایی، ترکیبات ضد مغذی در مواد غذایی، روش‌های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی، روش‌های نوین جهت فرمولاسیون و تولید مواد غذایی فراسودمند، مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید در صنعت مواد غذایی، بهینه‌سازی مصرف انرژی در صنعت مواد غذایی، موانع و چالش‌های تولید پایدار محصولات غذایی در ایران، بررسی مدل‌های کسب و کار دانش‌بنیان در ایران و جهان، چالش‌های صادرات پایدار در صنعت مواد غذایی، فرایند پالایشگاهی غلات، فناوری ذرت، فرآورده‌های آن و کاربرد آن‌ها در صنایع مختلف، کاربردهای





## مدیرعامل شرکت ساتراپ دینا:

تولید را نباید به مذاکرات گره زد  
هزینه‌های تولید به شدت افزایش یافته

وی با اشاره به اینکه مجموعه ما انواع نوشیدنی‌ها از جمله نوشابه، ماءالشعیر، دوغ، آب آشامیدنی و انواع آب میوه با برندهای متفاوتی از جمله هی جو، میراندا، پارسی، سون اپ و دیگر برندها تولید می‌کند، گفت: بخشی از این محصولات با برندهای داخلی و بخشی با برندهای خارجی به بازار عرضه می‌شود.

وی با بیان اینکه ما مجموعاً ۴ واحد تولیدی داریم که کالاهای اصلی را در سراسر کشور تولید می‌کند، افزود: حدود ۵ تا ۶ هزار نفر پرسنل ثابت در این مجموعه مشغول فعالیت هستند. البته ما به صورت هلدینگ فعالیت نمی‌کنیم بلکه هر شرکت مستقل و تحت یک مدیریت مشترک به فعالیت می‌پردازند. در گذشته بخشی از محصولات را به کشورهای منطقه صادر می‌کردیم که این موضوع در حال حاضر متوقف شده است.

مدیرعامل شرکت ساتراپ دینا با اعلام اینکه در استان های تهران، قزوین، خراسان رضوی و فارس کارخانه فعال داریم، اظهار داشت: البته در تلاش برای احداث یک کارخانه دیگر در استان خوزستان هستیم. این موضوع را در راستای مسئولیت‌های اجتماعی در این استان انجام می‌دهیم تا بخشی از اشتغال این منطقه تأمین شود. نکته قابل توجه اینجاست این منطقه نیازمند آب ارزان قیمت است و اگر ما بخواهیم از تهران کالا به این استان ارسال کنیم باید هزینه بالای حمل را پرداخت کنیم و در نهایت کالا با قیمت گران به دست مصرف کننده خوزستانی می‌رسد به همین منظور مشغول احداث یک کارخانه بزرگ در این استان هستیم.

این تولیدکننده مطرح محصولات نوشیدنی با اعلام اینکه امیدواریم در شهریورماه سال آینده فاز تولید آب و نوشابه این کارخانه را در دزفول افتتاح کنیم، گفت: تأمین دستگاه‌های ما عمدتاً از محل واردات است که به دلیل تحریم‌ها خرید ماشین آلات برای ما و سایر تولیدکنندگان به سختی انجام می‌شود. زمانی که واحد تولیدی مجبور است از مبادی مختلف نیازهای خود را تأمین کند با افزایش هزینه‌ها روبه‌رو خواهد شد.

وی در خصوص تغییرات قیمتی محصولات نوشیدنی هم گفت: افزایش نرخ محصولات در همه گروه‌های کالایی متناسب با نرخ تورم است. در بخش محصولات نوشیدنی همه باید از سازمان حمایت تأییدیه دریافت شود. این در حالی است که پیش از این برخی از کالاها که مشمول قیمت گذاری نبودند در اختیار انجمن‌ها بوده و آنها تغییرات قیمتی را انجام می‌دادند.

این تولیدکننده مطرح کشور اضافه کرد: در سال گذشته مواد پت را ۱۴ تا ۱۷ تومان می‌خریدیم اما امسال با افزایش قیمت‌های جهانی و گرانی دلار مواد پت را در بورس بیش از دو برابر می‌خریم که همین امر در افزایش قیمت محصولات نوشیدنی اثر گذار بوده است. اما باز هم در طول چند سال اخیر نوشابه نسبت به سایر کالاها شاهد افزایش قیمت بالایی نبوده است.

فرهاد مرتضوی نژاد با اشاره به اینکه مشکل اکثر واحدهای تولیدی عدم برنامه ریزی است، گفت: متأسفانه در شرایط تحریم یکسری از تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی نگاه به آینده ندارند و موضوعات را به مذاکرات و لغو تحریم‌ها گره زده‌اند.

فرهاد مرتضوی نژاد، مدیرعامل شرکت ساتراپ دینا با تأکید بر اینکه عدم وجود ارتباط تجاری مستقیم بین المللی تأثیرات خود را بر عملکرد تولیدکنندگان خواهد گذاشت، افزود: البته ما قرار نیست تسلیم فشارهای بین المللی شویم و باید با سیاست گذاری های خاص روند تولید خود را انجام و نیاز داخل را تأمین کنیم.

وی اضافه کرد: در شرایط جنگ اقتصادی ما جزء پیاده نظام این جنگ هستیم و در تلاشیم تا مواد اولیه خود را تأمین کنیم. خوشبختانه تا امروز مشکلی در تأمین مواد اولیه نداشته ایم البته باید این نکته را بگوییم که مواد را با هزینه‌های گران تر خریداری می‌کنیم.

مرتضوی نژاد با اشاره به اینکه مشکل اکثر واحدهای تولیدی عدم برنامه ریزی است، گفت: امروز ما در شرایط خاص بسر می‌بریم و باید سیاست گذاری های خاصی را هم انجام دهیم. متأسفانه در شرایط تحریم یکسری از تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی نگاه به آینده ندارند و موضوعات را به مذاکرات و لغو تحریم‌ها گره زده‌اند. این دسته از تولیدکنندگان نمی‌توانند برنامه ریزی دراز مدت داشته باشند.

مدیرعامل شرکت توزیع و پخش نوشابه ساتراپ دینا با تأکید بر اینکه ما به هیچ عنوان این روند را در فعالیت خود نداریم، افزود: با برنامه ریزی در همین شرایط تحریم هم می‌توان کار کرد. تنها مشکل ما افزایش هزینه‌ها در تأمین مواد اولیه داخلی و وارداتی است.





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

## تاثیر رژیم غذایی مدیترانه‌ای در تولد نوزاد با وزن طبیعی

مشخص نیست که چه عواملی باعث کوچک به دنیا آمدن نوزادان می‌شود، اما عوامل پرخطر شامل سن بالای ۴۰ سال مادر، سیگار کشیدن و چاق بودن است. محققان عنوان می‌کنند که عوامل سبک زندگی از جمله تغذیه نامناسب و میزان بالای استرس نیز ممکن است با خطر بیشتر تولد نوزاد بسیار کوچک مرتبط باشد. پروفسور «ادوارد گراتاکوس»، سرپرست تیم تحقیق، در این باره می‌گوید: تولد نوزادی کوچک و کم وزن با افزایش التهاب جفت، فشار اکسایشی و افزایش سن همراه است. وی در ادامه می‌افزاید: رژیم های غذایی مدیترانه‌ای با خواص آنتی اکسیدانی و ضد التهابی مرتبط هستند، از اینرو ممکن است این تاثیر ناشی از ارتباط بیولوژیکی با اثرات رژیم غذایی مدیترانه‌ای باشد.

نتایج یک مطالعه نشان می‌دهد زنان بارداری که از رژیم غذایی مدیترانه‌ای پیروی می‌کنند، احتمال کمتری دارد که نوزادی خیلی کوچک و کم وزن به دنیا بیاورند. به گزارش دیلی میل، دانشمندان اسپانیایی ۱۲۰۰ مادر باردار را تا نیمه دوم بارداری تحت نظر گرفتند. آنها در معرض خطر تولد نوزادی با وزن کم در نظر گرفته شده بودند. نوزادانی که کوچک و با وزن پایین به دنیا می‌آیند با افزایش سن بیشتر از مشکلات رشد مغز و قلب رنج می‌برند. نتایج نشان داد زنانی که رژیم مدیترانه‌ای حاوی سبزیجات، میوه‌ها و روغن زیتون فراوان داشتند، ۴۲ درصد کمتر احتمال داشت که نوزادی خیلی کوچک به دنیا بیاورند. براساس همین مطالعه، ورزش ذهن آگاهی (نظیر یوگا) نیز در این مسئله نقش داشت. مطالعات نشان می‌دهد مدیتیشن این ریسک را تا ۳۴ درصد کاهش می‌دهد. ۱۲۰۰ زن به سه گروه تقسیم شدند تا محققان بتوانند تفاوت‌ها را با هم مقایسه کنند. یک سوم از آنها رژیم غذایی مدیترانه‌ای را دنبال کردند، یک سوم روش های کاهش استرس را تمرین کردند، در حالی که بقیه زنان مراقبت های معمولی دریافت کردند.



## دارچین شیوهای ایمن برای کاهش علائم روماتیسم مفصلی

محققان دریافته‌اند که مکمل دارچین نشانگرهای زیستی التهاب و فشار اکسایشی دخیل در روماتیسم مفصلی را کاهش می‌دهد. به گزارش اوری دی هلت، محققان می‌گویند اگر به روماتیسم مفصلی، یک بیماری التهابی مزمن مفاصل، مبتلا هستید، پاشیدن مقداری ادویه در قهوه صبحگاهی ممکن است به شما کمک کند احساس بهتری داشته باشید.



محققان چینی در مطالعه خود، ۱۲ مطالعه مربوط به مصرف دوزهای پودر دارچین از ۱.۵ تا ۴ گرم در روز را بررسی کردند. یافته‌ها نشان داد مصرف مکمل دارچین منجر به موارد زیر می‌شود:

- کاهش قابل توجه پروتئین واکنشی (CRP)، پروتئین خون که در صورت وجود التهاب افزایش می‌یابد، و مالون دی آلدئید (MDA)، نشانگر فشار اکسایشی.
- کاهش معنی دار آماری در اینترلوکین-۶ که در محل های التهاب تولید می‌شود.
- افزایش ظرفیت کل آنتی اکسیدانی.

نتیجه گیری نهایی تیم تحقیق این بود که «مکمل دارچین ممکن است کمکی برای کاهش التهاب و میزان فشار اکسایشی در انسان باشد.» یافته‌ها نشان داد که سینامالدهید، ترکیب موجود در دارچین، با مهار پروتئین های پیش التهابی، التهاب روماتیسم مفصلی را در موش ها کاهش می‌دهد.



نتایج یک مطالعه که به تازگی منتشر شده، نشان می‌دهد که نوشیدن قهوه یا چای ممکن است خطر ابتلا به سکنه مغزی و زوال عقل را کاهش دهد.

به گزارش خبرگزاری یونایتدپرس، محققان دانشگاه پزشکی «تیانجین» در چین که این مطالعه را انجام داده اند، می‌گویند نوشیدن قهوه با خطر کمتر زوال عقل یا از دست دادن حافظه و کاهش عملکرد شناختی پس از سکنه مغزی همراه بود.

در این تحقیق، ۳۶۵ هزار فرد ۵۰ تا ۷۴ ساله را برای بیش از یک دهه تحت نظر قرار گرفتند. در ابتدا افرادی که در این مطالعه شرکت داشتند، میزان مصرف قهوه و چای خود را گزارش کردند. در طول این دوره تحقیق، پنج هزار و ۷۹ نفر از آنها دچار زوال عقل شدند و ۱۰ هزار و ۵۳ نفر حداقل یک بار سکنه کردند.

محققان دریافته‌اند افرادی که دو تا سه فنجان قهوه یا سه تا پنج فنجان چای در روز یا ترکیبی از چهار تا ۶ فنجان قهوه و چای می‌نوشند، کمترین خطر ابتلا به سکنه مغزی یا زوال عقل را داشتند. خطر سکنه مغزی در افرادی که روزانه دو تا سه فنجان قهوه و دو تا سه فنجان چای می‌نوشیدند، ۳۲ درصد کمتر بود. خطر ابتلا به زوال عقل در این افراد ۲۸ درصد کمتر از افرادی بود که چای یا قهوه نمی‌نوشیدند.

آنها اظهار داشتند که مصرف قهوه به تنهایی یا همراه با چای نیز تا ۴۰ درصد با کاهش خطر ابتلا به زوال عقل پس از سکنه مغزی ارتباط داشت. محققان می‌گویند: یافته‌های ما نشان می‌دهد که مصرف متوسط قهوه و چای به صورت جداگانه یا ترکیبی با کاهش خطر سکنه مغزی و زوال عقل مرتبط است.

این مطالعه همچنین نشان می‌دهد که نوشیدن قهوه به تنهایی یا همراه با چای نیز با کاهش خطر زوال عقل پس از سکنه ارتباط دارد. با این حال، اینکه آیا ارائه چنین اطلاعاتی می‌تواند نتایج سکنه مغزی و زوال عقل را بهبود بخشد یا خیر، هنوز مشخص نیست.

سکنه مغزی یعنی بسته شدن یا پاره شدن یک شریان مغزی که به دنبال آن اختلال در گردش خون آن ناحیه از مغز ایجاد شده و موجب بروز علائمی مثل فلج نیمه بدن، اختلال تکلم و اختلال در راه رفتن می‌شود. زوال عقل، اختلال مزمن و گاهی حاد فرایندهای روانی به علت بیماری عضوی مغز که با تغییر شخصیت و موقعیت ناشناسی و اختلال در حافظه و داوری و اندیشه همراه است. شایع‌ترین نوع زوال عقل، زوال عقل سالخوردگی یا بیماری آلزایمر است.

محققان در مجله Plos Medicine نوشتند: یافته‌های ما نشان می‌دهد که مصرف متوسط قهوه و چای به طور جداگانه یا به صورت ترکیبی با خطر کمتر سکنه مغزی و زوال عقل مرتبط است.

## مصرف قهوه و چای خطر ابتلا به سکنه مغزی را کاهش می‌دهند



# ایران بر سر چهارراه ترانزیتی دنیا

ایالات متحده که حالا چین را رقیبی جدی برای خود می داند، در کنار دلایلی که برای خروج خود و ناامن کردن افغانستان دارد، تضعیف چین و خرابکاری در پروژه یک کمربند - یک جاده را نیز جز مهم ترین هدف های خود قرار داده است. براساس طرح چین و اعلام سیاست دولت جمهور خلق چین درباره فعال سازی جاده ابریشم، این طرح در دو مسیر زمینی و دریایی ۶۵ کشور را در آسیا، خاورمیانه، اروپا و شمال آفریقا در بر می گیرد که از میان این کشورها ۲۰ کشور جزء کشورهای اصلی قرار دارند و ایران در اولویت دوازدهم قرار دارد.

دلیل این رده بندی و قرار دادن ایران در اولویت دوازدهم علاوه بر فاکتورهای سیاسی، عدم وجود اطلاعات کافی از ظرفیت ها و زیرساخت ها در ایران و میزان ریسک و برگشت پول و سیستم بانکداری و مالیات و قوانین کشوری و عدم عضویت ایران در FATF است. بنابراین کاملاً مسلم است که به دلیل قرار گرفتن ایران در اولویت دوازدهم سرمایه اندکی از این مشارکت اقتصادی را بدست خواهد آورد.

ایران کشوری است که از دیرباز به راه ابریشم پیوند خورده است و نقطه و گذرگاه کلیدی در این مسیر است و باعث می شود تاراه چین برای ارتباط و اتصال با دیگر کشورهای منطقه راه ابریشم باز شود.

نقش ایران و بخصوص بندر چابهار به عنوان یک شاهراه و گذرگاه مهم و بندر دریایی برای راه ابریشم و مرتبط ساختن خطوط دریایی به یکدیگر یک نقش حیاتی است.

ایران یکی از اصلی ترین گذرگاه ها و کریدورها برای اجرای طرح ها و پروژه های بزرگ اقتصادی بوده و هست. با توجه به موقعیت جغرافیایی ایران، انتظار میرفته این کشور جایگاه خوبی در راهبرد ترانزیتی چین داشته باشد.

ایران با داشتن منابع عظیم نفت و گاز و قرار گرفتن در «هارتلند انرژی» موقعیت جغرافیایی خوبی برای مشارکت و بهره گرفتن از مزایای پروژه راه ابریشم چین دارد. موقعیت ژئواستراتژیک ایران که در مرز دریای خزر و خلیج فارس قرار گرفته برای چین مهم است و این کشور خواهان مشارکت جدی ایران در این پروژه است.

چین برای تحقق راهبرد خود در غرب آسیا چاره ای جز تقویت روابط خود با ایران را ندارد. ذخایر نفت و گاز، نیروی انسانی، بازار پرکشش داخلی، منابع کانی و غیرفلزی، بازارهای تحت نفوذ ایران در غرب آسیا و موقعیت ترانزیتی از جمله دلایل جذابیت ایران برای چین است.

کشور چین به عنوان یکی از کشورهای موثر در اقتصاد دنیا تعامل نزدیکی با ایران دارد و با توجه به اینکه کشور ما از گذشته های دور بخشی از راه ابریشم را در خود جای داده است، ضرورت دارد ایران از این ظرفیت، در توسعه راه ابریشم چین بهره برداری موثرتری نماید.

ایران بر سر چهارراه ترانزیتی دنیا قرار دارد و استفاده از این ظرفیت نیازمند توجه مسئولان و ارتقای دانش در این حوزه است.

راه ابریشم یک طرح بزرگ و بزرگترین طرح حال حاضر قرن بیست و یکم است که قاره های آسیا و اروپا و آفریقا را به یکدیگر مرتبط می سازد.

رئیس جمهوری خلق چین ایده ابتکاری راه ابریشم نوین موسوم به «یک کمربند، یک جاده» را که شامل مسیرهای زمینی و دریایی راه ابریشم است، در سال ۲۰۱۳ میلادی زمانی که قدرت را در اختیار گرفت مطرح کرد و بیش از ۱۰۰ کشور و سازمان بین المللی تاکنون به آن ملحق شده اند.

پروژه یک کمربند و یک جاده که جاده ابریشم جدید نامیده شده است طرحی به منظور سرمایه گذاری در زیربنای اقتصادی بیش از ۶۰ کشور جهان و توسعه دو مسیر تجاری «کمربند اقتصادی راه ابریشم» و «راه ابریشم دریایی» است. راه ابریشم جدید از سه مسیر شمالی، مرکزی و جنوبی تشکیل شده است.

این پروژه، شکل جدیدی از راه تاریخی ابریشم است که تا قرن پانزدهم میلادی، به مدت ۱۷۰۰ سال بزرگترین راه تجاری میان آسیا، شمال آفریقا و شرق اروپا بود. این راه بار دیگری مورد توجه اکثر کشورهای جهان قرار گرفته است. طرح جدید با ایده و هزینه ۱۳۰۰ میلیارد دلاری چین برای ساخت هزارها کیلومتر جاده، راه آهن و مسیرهای آبی و هوایی در نظر گرفته شده است. قرار است ۱۲۴ میلیارد دلار در این پروژه ی بزرگ اقتصادی سرمایه گذاری شود.

در واقع چین در

تلاش است تا ضمن رهبری کشورهای دنیا با استفاده از این راه جدید، ارتباطات تجاری دنیا را افزایش داده و ضمن تثبیت جایگاه اقتصادی خود باعث وحدت بیشتر تجاری در دنیا شود و در عین حال قاره ها را با یکدیگر مرتبط سازد.

راه ابریشم از ابتدای کار، عزم کشورها را برای مشارکت در برنامه هایی که نهایتاً توسعه همین کشورها را به دنبال خواهد داشت، جزم تر کرده است.



## • دکتر مهدی کریمی تفرشی

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



# آرد گندم

تهیه و تنظیم:

مهندس سمیرا اصل نژاد

کارشناس تحقیق و توسعه گروه صنعتی نجاتی - آناتا



## مقدمه

گندم از قدیمی‌ترین و پرمصرف‌ترین گیاهان زراعی جهان است، بطوریکه پیش از آنکه بشر به موارد مصرف سایر گیاهان پی ببرد از گندم به عنوان مهمترین منبع غذایی بهره جسته است. گندم منبعی غنی از پروتئین و کربوهیدرات‌ها بوده و سبوس آن نیز شامل ویتامین‌های مختلفی از جمله ویتامین‌های گروه B، E، C و A می‌باشد. آرد، یکی از اجزای مهم در تهیه انواع غذاها است. ماده پودرمانندی که از دانه‌ی غلات یا سایر مواد نشاسته‌ای بدست می‌آید. معمولاً آرد را از آسیاب نمودن دانه‌ی گندم تهیه می‌کنند؛ اما از دانه‌ی ذرت، چاودار، جو، نخود و برنج نیز آرد تهیه می‌شود.

وقتی آرد را با آب مخلوط می‌کنیم، نوعی پروتئین پیچیده به نام گلوتن ایجاد می‌شود. وجود گلوتن به خمیر خاصیت ارتجاعی می‌دهد. همین خاصیت گلوتن، سبب می‌شود تا گازهای حاصله درون خمیر باقی بمانند که سبب تردی و حالت اسفنجی محصول نهایی می‌گردد. این خاصیت آرد گندم در تهیه‌ی انواع نان و کیک بسیار حائز اهمیت می‌باشد.

گلوتن: اگر خمیر تهیه شده از آرد را با آب یا محلول رقیق نمک شستشو نمایید، بعد از شستشوی کامل ته ظرف ماده چسبناک باقی می‌ماند که به آن گلوتن می‌گویند، که باعث چسبندگی خمیر و ورز آمدن آن می‌شود.

## انواع آرد

انواع آرد گندم از نظر مقدار گلوتن با هم تفاوت دارند. آردی که برای تهیه‌ی نان از آن استفاده می‌شود، معمولاً میزان گلوتن بالایی دارد و همین امر باعث می‌شود که استحکام نان در کنار تردی آن حفظ شود و نان شکل خود را حفظ نماید. آردی که در تهیه‌ی انواع کیک و شیرینی از آنها استفاده می‌شود کمترین میزان گلوتن را داشته و همین

## آرد خبازی

آردی با درجه استخراج ۸۵ درصد قابل استفاده برای نان‌های لواش، تافتون و بربری است.

## آرد ستاره

آردی که از قسمت اعظم اندوسپرم و مقداری از پوسته تهیه شده است. آرد ستاره با درصد سبوس گیری حدود ۱۸ درصد تولید می‌شود و در جهت برطرف نمودن نیازهای صنعتی از جمله نان فانتزی و انواع کیک و شیرینی به کار می‌رود. آرد ستاره در دو گروه مختلف جهت تهیه انواع نان‌های فانتزی، فرآورده‌های حجیم و نیمه حجیم قابل تولید است. محصولات تهیه شده از این آرد دارای بافتی انعطاف پذیر و اسفنجی می‌باشد.

## آرد سفید یا آرد سه صفر یا آرد نول

میزان سبوس گیری این آرد بسیار زیاد است. این آرد برای تهیه انواع محصولات قنادی مناسب است.

آرد چهار صفر میزان فرآوریش بیشتر بوده و نرمتر است. این آردها برای قنادی‌ها و شیرینی‌ها مناسب هستند اما برای تهیه نان مناسب نیستند.

## آرد غنی شده

آردی که به آن مواد غذایی ضروری مثل ویتامین‌ها یا مواد معدنی افزوده باشند. در برخی کشورها اضافه کردن این مواد مغذی به آرد سفید اجباری است.

گروه صنعتی نجاتی (آناتا) با بهره‌گیری از متخصصین این امر از باکیفیت‌ترین انواع آرد در تولید محصولات خود بهره می‌گیرد و با راه اندازی واحد سیلو در جهت تولید آرد اختصاصی هر محصول گام برداشته است.

مسئله سبب تردی و شکننده بودن برخی انواع شیرینی می‌شود. آردی که در تهیه‌ی پاستا از آن استفاده می‌شود، معمولاً گلوتن بیشتری نسبت به آردهای کیک پزی دارد. سه نوع آرد گندم وجود دارد:

۱. آرد سفید، آردی است که تنها از قسمت درونی یا نشاسته‌ی گیاه گندم برای تهیه‌ی آن استفاده شده است.

۲. آرد کامل گندم را از تمام قسمت‌های گندم (جوانه و سبوس و نشاسته و...) تهیه می‌کنند.

۳. آرد جوانه گندم، آردی است که تنها از بخش نشاسته‌ای و جوانه گیاه به وجود آمده است و سبوس را از آن جدا نموده اند.

## فرآورده‌های آردی

نان، پاستا، بیسکویت، کیک، کلوچه همگی از آرد تهیه می‌شوند. از آرد در تهیه خوراک‌ها نیز استفاده می‌شود. برای غلیظ نمودن انواع غذاها مثل سس‌ها به آنها آرد اضافه می‌کنند. از آرد ذرت در تهیه‌ی بسیاری از پودینگ‌ها استفاده می‌شود. انواع آرد عبارتند از: آرد ۱۵۰؛ آرد ۱۸۰ یا آرد کامل، آرد تیره، آرد خبازی، آرد ستاره، آرد سوخاری، آرد شیرینی پزی، آرد غلات، آرد غنی شده

## آرد ۱۵۰

آردی است که قسمت کمی از پوسته و جوانه آن گرفته شده باشد (حداکثر درصد استخراج ۹۳) آرد ۱۸۰ یا آرد کامل آردی که شامل قسمت اعظم پوسته و جوانه گندم با حداقل درصد استخراج ۹۷ درصد می‌باشد.

## آرد تیره

آردی که از تمام قسمت‌های دانه به غیر از جوانه آن تهیه می‌شود و جهت تهیه نان‌های تیره اروپایی و نان سنگک مناسب است.



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

## فرم اشتراک

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



### اشتراک ۳ ماهه

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

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

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

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

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





[www.sabzanco.com](http://www.sabzanco.com)



SABZANCO



021-77539155



مجتمع صنایع غذایی

تاسیس ۱۳۴۵

**گولها**®



کلمه نسیب  
تشرین



**Golha** since 1966  
Food Industries®

Produced by GOLHA Co.

Address : Tehran-IRAN

www.golhaco.ir

Info@golhaco.ir

golha.club

golhaland

golha.kitchen





# هر پنیر سفر به سرزمینی جدید



**PARMESAN CHEESE**

**پنیر پارمسان**

PREMIUM NATURAL CHEESE

Net Weight: 150 g وزن خالص: ۱۵۰ گرم





سُنِچ  
دیگر هیچ ۹۰۰۰



بدون استفاده از کنسانتره

۱۰۰٪ آبمیوه

بدون شکر افزوده

بدون مواد نگهدارنده

[www.sunich.org](http://www.sunich.org)

