

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منایع غذایی

اسفند ماه ۱۴۰۰ - شماره ۴۱ دوره جدید (۱۴۶) - قیمت ۴۰۰۰۰ تومان



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



بیست و هشتمین کنگره ملی
علوم و صنایع غذایی ایران



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





دلیذیر®

از سال ۱۳۲۸

تفاوت در دلیذیر بودن است



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

۰۲۱ ۶۶۷۹۴۷۷۳



آب گاز دار

در طعم های

ساده ، لیمو، توت فرنگی گوآوا

غنيچه حافظ سلامتي شماست!



نامرینو

دوست خوننمزه من!



هریسته، یه قصه خوشمزه!

#خوشمزه_گذرونی





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

مناسب برای مصارف خانگی و صنایع

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

زعفران آماده مصرف

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، نبش خیابان ۳۷، پلاک ۳۰۱

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۶۲۳۵۷ فکس: ۰۲۱-۸۸۰۶۱۹۸۱

www.iranfoodindustries.com

info@ifinds.com

 Miami_energydrink



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز
مالتودکسترین و نشاسته ذرت در ایران

استفاده از نشاسته ذرت در آرد کیک

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

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

 zarfructose

 ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰



دورنا

باعتلق

از ۱۳۴۴



رستوران ننی
بیک بار
فقط لافیه



www.dornna-co.com

02632306670



ماست سبو کم چرب



لبنی دوننده آمل
DOOSHEH DAIRY Co.

@harazdairy www.harazdairy.com



Child Foundation
جامی بنیاد کودک

مرکز تحقیقات سلامت و تغذیه

سازمان ملی استاندارد



این مقام سابقه دارد

اولین تولیدکننده زعفران در ایران

19751
Aysuda
Sweet Times



**Dark &
Flavoured
Chocolate**

طعم شیرین زندگی



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



ناگت مرغ

Chicken Nugget

ba_foods | www.bafoods.com | t.me/ba_foods



محصولات **انانا** شیرینی آفرین است



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

سانکارو مبارک ۱۴۰۱



SANCARLO
cocoa coated peanut filled toffee



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹ دوردنگار، ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰ دوردنگار، ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰

تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۸ دوردنگار، ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۹ دوردنگار، ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۹



WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co





FARAYAND
BIOTECHNOLOGY PROCESS CO
SINCE 1989



NON-GMO

✓ اولین تولیدکننده انواع مالتودکسترین در کشور

MALTODEXTRIN

انواع استایلایزرهای لبنی، شیرینی و شکلات • انواع رنگ‌های
خوراکی طبیعی و سنتتیک • انواع نشاسته ساده و مدیفیه

www.parsesta.com

☎ 021 22666474-5 @sisib.ir



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

دوغ و ماست شهری



پگاه: طعم خوش سلامت

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۲۱۵۷۴۷۳۰۰۸
www.golpayegan.pegah.ir

SINCE

1993

NINA

روغن های گیاهی



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100% Pure
دارای ۱۰۰٪ خالص و گیاهی

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

Omega 3&6&9

دارای امگا ۳ و ۶ و امگا ۹

Years 1/5

طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free

فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless

بدون بو

EC Approve

دارنده استاندارد اروپایی

Colorless

تنها روغن کانولا شفاف در ایران

NonTransgenic

فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

Vitamin A+E+D

دارای ویتامین های A و E و D

مزایای
روغن های
نینا



زر ماکارون

با آرد سمولینا

Semolina



سرشار از پروتئین

غنی از فیبر

فاقد کربوهیدرات ها

Profito Pasta

- Source of Protein with High Nutrients
- Source of Fiber
- Less Carbohydrate





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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی
محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان میار

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

شعبه مکتب‌داری

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

آسیه حسن‌زاده، علی اکبر علیان نژادی

فهرست

فهرست

عناوین

سرمقاله	۲۰
باید و نبایدهای درج قیمت تولیدکننده	۲۱
فناوری زیستی قابلیت ایجاد جهش اقتصادی را دارد	۲۶
تشکیل زنجیره ارزش، رمز پایداری و بهره‌وری در تولید	۲۷
صنعت غذایی کورش جایگاه نخست در بهره‌وری کل عوامل	۲۷
کیفیت، رمز ماندگاری میهن طی ۵۰ سال بوده است	۲۸
رونمایی از بزرگترین پاستیل جهان توسط شیبا	۲۹
گفتگوی صمیمانه ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با مهندس مهدی دارابی	۳۰
مدیر شرکت و دکتر لیا کمالی مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون	۳۰
قوت گرفتن خطر کاهش و توقف صادرات و تولید	۳۴
گفتگو با نامی بابایی عضو هیئت مدیره شرکت نامی نیک نهاد	۳۶
دکتر مریم تاج آبادی مدیرعامل گروه دانش بنیان تک ژن زیست	۳۷
عنوان بانوی خردمند را دریافت نمود	۳۷
آزاد شدن دلارهای مسدود شده ایران نیز چاره کاهش قیمت ارز نیست	۳۸
واردات روغن پالم به ایران، محدود است	۳۹
طرح شفافیت قیمت‌ها، یک گام به نفع مصرف‌کننده	۴۰
افزایش حجم تجارت با ترکیه مسیر صادرات به اروپا را تسهیل خواهد کرد	۴۱
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۲
اخبار	۴۴
امکان صادرات محصولات به بازارهای پرقدرت را نداریم/ در کشت	۵۴
صیفی یجات بازنگری شود.	۵۴
اعطای لوح و تندیس "تولید ملی افتخار ملی" به گروه صنعتی و پژوهشی زر	۵۵
افتتاح بزرگترین کارخانه شیر خشک و کره خاورمیانه در پیشوا	۵۵
تولید مبتنی بر توانمندی داخلی یکی از اصلی‌ترین راههای نجات کشور است	۵۶
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸
داشتن تنها رویای یک کسب و کار موفق برای موفقیت کافی نیست	۶۰
شکلات مغزدار	۶۱
فرم اشتراک	۶۲

21

باید و نبایدهای

درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا

و دیدگاه فعالان اقتصادی به این طرح



28

ابوالفضل پایداری
در جشن پنجاه
سالگی میهن:

کیفیت،

رمز ماندگاری میهن طی ۵۰ سال بوده است

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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۴۶، زنگ ۳

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

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

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

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine

با حضور آنلاین کارشناسان گینس برگزار شد؛

رونمایی از بزرگترین پاستیل جهان توسط شیبا



29

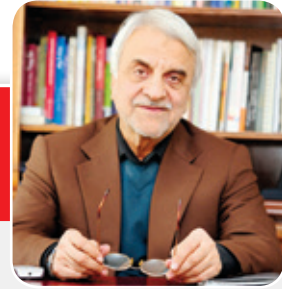


30



گفتگوی صمیمانه ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با
مهندس مهدی دارابی مدیر شرکت
و دکتر لیلا کمالی مدیر واحد
تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون





تولید و اقتصاد در سالی که گذشت

بسمه تعالی

تلاشگران تولیدگر کشور ما در سالی که گذشت همچنان پایمرد و مصمم، به کار خود ادامه دادند و علی رغم آن که مقام معظم رهبری سال ۱۴۰۰ را سال به برطرف کردن موانع تولید نام گذاری کردند، این موانع همچنان و شاید بیشتر گریبان گیر تولیدگران کشور بود. نباید بیانگریم که تنها از تولید صنایع غذایی و یا تولید صنعتی یاد می کنیم بلکه تولید اعم است از تولید صنعتی، تولید کشاورزی، تولید برق، آب، گاز، نفت و نیز تولید خدمات که در پیش پای هر کدام از این تولیدگران موانع زیادی بوده است.

متأسفانه علیرغم این ابتکار مقام معظم رهبری نوع تولیدگران رسمی و شناخته شده همچنان دچار مشکلات هستند و جالب آنست که در دیدگاه بسیاری از مسئولین تولیدگران را از حیطة شرح و وظایف خود خارج می بینند. به طور مثال وزارت امور اقتصادی و دارایی تولیدگران را که پایه و اساس اقتصاد هر کشور هستند هرگز به شمار نمی آورد و تنها در فکر وصول مالیات های مختلف و تحت فشار گذاشتن آنان است و نمی داند یا نمی خواهد بداند که اگر تولید نباشد اقتصادی وجود نخواهد داشت.

علاوه بر مشکلات جاری از قبیل مجوز ها، تأمین ارز، امور مالیاتی، امور بیمه های اجتماعی یکی از مشکلات اصلی در سالی که گذشت قطع برق کارخانجات بود. وزیر نیرو که در طول سالیان گذشته به دلیل سیاست گذاری ناقص در قیمت برق مصرف کنندگان بی مبالا و نتوانسته راندمان نیروگاهها را افزایش دهد و از نعمت توسعه برق خورشیدی خود را محروم کرده به دلیل کمبود گاز و تولید کمتر برق آبی برای تأمین برق عمومی چاره را در قطع برق کارخانه ها دانسته و از این رهگذر یعنی قطع برق، کارخانهها تولیدشان افت کرده است و البته برای بعضی کارخانجات کمبود گاز و سوخت مزید علت شده است. از طرفی ضعف عمومی حکمرانی در برخورد با تولیدکنندگان غیررسمی و متقلب و عدم شناسایی آنان که کالای با مارک معروف ولی فاسد و تقلبی را تولید می کنند موجب گردیده که تولید کنندگان اصلی بدنام شوند. به طور مثال تولید روغن موتور و روغن گیربکس تقلبی با مارک های اصلی موجب آسیب دیدن اتومبیل های بسیاری شده و یا تولید کالباس های تقلبی کارخانجات اصلی را مورد حمله قرار داده است و بهر حال تولیدگران ما که اکنون در واقع جهادگران صحنه تولید هستند در سال گذشته با چنگ و دندان به تولید خود ادامه داده اند. جا دارد به آنان که با انواع بی مهری ها از جمله از تریبون های اجتماعی روبرو هستند خسته نباشید و خداقوت بگوئیم و برای آنان در سال جدید قوت و مداومت و سلامتی و پایمردی هر چه بیشتر را آرزو می نمائیم.

سید مصطفی هاشمی طبّا

باید و نباید‌های درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا

و دیدگاه فعالان اقتصادی به این طرح

بحث درج قیمت تولیدکننده بر روی بسته بندی کالاها با واکنش مختلف تولیدکنندگان و توزیع کنندگان صنعت غذای کشور مواجه شده است اکثر این افراد طرح را دارای پختگی لازم نمی دانند و برخی دیگر نیز خواستار لغو این قانون شدند که در ادامه ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا نظرات مختلف را جمع آوری و در این بخش منتشر می کند:

دکتر احمد فتح الهی، رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران:

طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا اشکالات و نواقص زیادی دارد که باید با همفکری کارشناسان و متخصصین راه حل مطلوبی پیدا کرد.

رئیس هیئت مدیره گروه سبزی ایران در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص الزام درج قیمت تولید بر روی بسته بندی کالاها گفت: این بخشنامه از طرف معاون وزیر صمت بدون کارشناسی و استفاده از متخصصین امر به منظور درج قیمت تولیدکننده روی کالا صادر شده است. نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران بیان کرد: حذف واسطه‌های غیر ضرور، روزآمدسازی شیوه‌های نظارت در بازار، روان سازی نظام قیمت گذاری و کاهش بهای پرداختی توسط مصرف کنندگان از جمله اهداف درج قیمت تولیدکننده روی کالا است. این کارآفرین برجسته کشور گفت: آنچه تولیدکننده را به چالش انداخته است



مرتضی سلطانی، رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر:

ابعاد مختلف و مسائل

اجتماعی این طرح مورد بررسی قرار گیرد و با پختگی بیشتری صورت پذیرد

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص الزام درج قیمت تولید بر روی بسته بندی کالاها گفت: من با این طرح موافق هستم و کار درستی است ولی می بایست ابعاد مختلف و مسائل اجتماعی و پیامدهای آن نیز مورد بررسی قرار گیرد. بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر افزود: اگر این قانون اکنون هم اجرا نشود ۶ ماه دیگر انجام می شود و در نهایت کار درستی است و بنده بعنوان بنیادگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر پیشروی این طرح می باشم و امیدوارم این طرح با پختگی بیشتری صورت پذیرد.



نظارتی نباید به تولید کننده رجوع کند و بایستی سراغ مواد اولیه که قیمتش بالا رفته مراجعه کند. که این افزایش هم می تواند دلایل مختلفی از قبیل حجم پول، ارزو... داشته باشد. ولی نباید به وسط زنجیره مراجعه کنند و عنوان شود قیمت دستوری است. مواد اولیه، قیمت برق، گاز، آب عوامل مهمتری در افزایش قیمت محصول نهایی است. ولی ما از همه بیشتر راغب تریم که قیمت ها کنترل شود و تورم پایین بیاید.



محمد حسین رئیس، مدیر عامل شرکت شبیبا:

طرح درج قیمت تولید کننده یک گل به خودی است ولی شبیبا خود را متعهد به اجرای آن می داند

محمد حسین رئیس، مدیرعامل شرکت شبیبا نیز در مورد این طرح گفت: قانون درج قیمت تولید بر روی کالا یک گل بخودی است و طرح نبخته ای است چون یک سری موانع بزرگ در مقابل آن است که دیده نشده است و بیشتر جنبه ی تحکم دارد با آن مشکل داریم ولی بهر حال گروه شیوا نیز جزیی از خانواده ایران و تابع قوانین هستیم در نهایت مجبور به انجام هستیم ولی دنبال حل مشکل نیز خواهیم بود.

رئیس افزود: ولی طبیعتا هیچ صنعت پخش و مغازه دار و دل خرده فروشی با درصدهای اعلام شده امکان معاش برایشان نیست. در کل نباید قانونی را وضع کنیم که از همان اول بگویم داخلش تخلف است. متاسفانه بعضی از قانون ها موجب تخلف می شود.

درج قیمت های غیرواقعی در فروشگاه های زنجیره ای می باشد که گاهی فروشگاه ها در قالب طرح های تخفیفی و حراج، کالاها را با تخفیف های غیر واقعی ۲۰ تا ۵۰ درصدی عرضه می کنند که این موضوع باعث شبهه در مسئولین شده است که این سود را حتما تولیدکننده از فروش کالا کسب می کند .

وی همچنین عنوان کرد: یکی دیگر از دغدغه های مسئولین این است که بسیاری از تولیدکنندگان در برخی مواقع کالاهای خود را با تخفیف ویژه و حتی زیر قیمت تمام شده به فروش می رسانند که به دلیل درج قیمت مصرف کننده روی کالاها این تخفیف در بیشتر اوقات به صورت کامل به شبکه توزیع و خرده فروشی می رسد و مصرف کننده هیچ سودی نمی برد که این مسئله معضلی برای تولیدکننده شده است.

فتح الهی گفت: در این بخشنامه ۱۰ درصد قیمت درب کارخانه برای سیستم توزیع در نظر گرفته شده است که اصلا منطقی نمی باشد و همانگونه که شرکت های پخش اعلام می نمایند هزینه تمام شده غیر از سود واقعی حدود ۱۵ درصد می باشد که عملا شرکت های پخش را به چالش خواهد انداخت و به فعالیت خود پایان می دهند.

نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران افزود: همچنین هزینه های خرده فروشی که مغازه داران اعلام می کنند حدود ۲۵ درصد می باشد که در این صورت اگر سود مغازه دار کمتر از این مبلغ باشد کالا را پذیرا نیستند و این مسئله باعث تعطیلی کارخانجات می گردد. در این طرح برای خرده فروشی بین ۷ تا ۱۰ درصد در نظر گرفته شده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت سبزان در پایان گفت: این طرح اشکالات و نواقص زیادی دارد که باید با هم افزایی و همفکری کارشناسان و متخصصین راه حل مطلوبی پیدا کرد که به تولیدکننده آسیب نرسد و در این طرح باید از نظرات انجمن ها و اتحادیه ها و تولیدکنندگان استفاده گردد.



مهندس امیرضا ثابت پی، مدیر عامل گروه صنایع غذایی نامی نو:

اجرای طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالاها باعث اختلاف در زنجیره

تولید، توزیع، خرده فروشی می شود و در نهایت خسارت ناشی از آن شامل تولیدکننده و مصرف کننده خواهد شد.

امیرضا ثابت پی مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو در گفتگو با خبرنگار ما گفت: با تمام توان سعی خواهیم کرد که با متقاعد کردن سازمان حمایت و بررسی ابعاد مختلف اقتصادی و اجتماعی طرح درج قیمت تولید کننده بر روی کالاها جلوی اجرای آن را بگیریم چرا که این موضوع موجب اختلاف بین تولید کننده و توزیع کننده ، همچنین شرکتهای پخش با مغازه داران و از طرفی مغازه داران با مصرف کنندگان خواهد شد که در نهایت زبان آن به تولید خواهید رسید و بی اعتمادی را در جامعه و بین مردم افزایش خواهد داد.



فریدین عالیزاد رئیس هیئت مدیره گروه عالیزاد (سن ایچ):

در طرح درج قیمت تولید بر روی بسته بندی، نظارت اصلی می بایست بر روی

سرمنشا زنجیره تورم باشد نه تولیدکننده

فریدین عالیزاد، رئیس هیئت مدیره گروه عالیزاد در حاشیه مراسم رونمایی از بزرگترین پاستیل دنیا در پاسخ به سؤال خبرنگار ما درخصوص طرح درج قیمت تولید به روی بسته بندی کالاها گفت: تورم یک زنجیره است که ما وسط آن هستیم شما یک مشکل را نمی توانید از وسط زنجیره حل کنید و باید از سر منشا آن حل کنید.

عالیزاد افزود: مثلا به ما می گویند باید قیمتتان را کنترل کنید ما هم خیلی راغب هستیم که قیمت بالا نرود چرا که درآمد سرانه تحت نظر است و بیشتر اجناسمان به فروش می رسد و ما هم بیشتر رشد می کنیم ولی وقتی که مواد اولیه مورد نیاز ما ناگهان ۶۰ درصد افزایش قیمت داشته چه باید کرد؟ در این مورد ارگان

فروش و کسب درآمد خرده فروش و... اصلا بررسی نشده و در نتیجه یک نسخه واحد برای همه پیچیده شده است که قطعاً پاسخ درست از آن نباید انتظار داشت

**کاوه زرگران،
رئیس کمیسیون
کشاورزی و صنایع
تبدیلی اتاق تهران؛
این طرح بدون مطالعه قبلی
و ایجاد زیرساخت‌های لازم
برای پیاده‌سازی آن، صورت
گرفته است**



کاوه زرگران، رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع تبدیلی اتاق تهران، با اشاره به اینکه حذف نظام قیمت‌گذاری یکی از مطالبات جدی بخش خصوصی بوده است، گفت: با این حال، آنچه که به تازگی دولت با عنوان درج قیمت تولیدکننده به جای قیمت مصرف‌کننده با ابلاغیه سازمان حمایت در پیش گرفته، به نظر می‌رسد که بدون مطالعه قبلی و ایجاد زیرساخت‌های لازم برای پیاده‌سازی آن، صورت گرفته است و مارجین‌های تعیین شده برای عوامل توزیع و خرده‌فروشی صحیح نیست و موجب نارضایتی آنها شده است و عملاً عوامل توزیع و فروش حاضر به همکاری با تولیدکنندگان با حاشیه سودهای تعیین شده توسط دولت نیستند و تولیدکننده برای فروش کالای خود چاره‌ای جز پرداخت مارجین بیشتر ندارد.

به گفته وی، عملاً ضوابط جدید باعث ایجاد فشار بیشتر به تولیدکنندگان شده است.

زرگران با این حال تصریح کرد که اگر زیرساخت‌ها رعایت شود و مارجین مناسب برای بخش توزیع و خرده‌فروشی تعیین شود، درج قیمت تولیدکننده روی کالاها، قابلیت اجرا پیدا خواهد کرد هر چند که همچنان باعث ایجاد سردرگمی مصرف‌کنندگان خواهد بود.

**مهندس مجید
کلانتری داریان،
مدیرعامل فرآورده
های غذایی سمیه؛
بدون در نظر گرفتن
منافع کل زنجیره
تامین کار، طرح درج
قیمت تولید بر**



بسته بندی کالاها محکوم به شکست است مهندس مجید کلانتری داریان بر این اعتقاد است علی‌رغم منفعت تولیدکننده از درج قیمت تولید بر روی بسته بندی کالاها، سایر عوامل زنجیره تامین از این طرح منفعت نخواهند برد.

مجید کلانتری داریان در پاسخ به سؤال خبرنگار ما، در خصوص درج قیمت تولید بر روی بسته بندی کالاها گفت: شرکت سمیه یک واحد تولیدی است و قطعاً این طرح به نفع تولیدکننده است ولی باید این موضوع را در نظر گرفت که بدون در نظر گرفتن منافع کل زنجیره تامین کار به خوبی انجام نخواهد پذیرفت.

رئیس هیئت مدیره فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی افزود: شاید این طرح در بخش کوچکی و مقطعی به سمت مصرف‌کننده حرکت کرده باشد ولی در کل به ضرر مصرف‌کننده می‌باشد چرا که کنترل قیمت نهایی توسط عامل‌های اصلی که همان سوپرمارکت‌ها می‌باشند خیلی سخت خواهد بود، چون یک سوپرمارکت دار قادر به بررسی این موضوع نیست که کالایی را از چه شرکتی و با چه درصد سودی گرفته است از طرفی درصد سود کالای مذکور چقدر است؟ به دلیل اینکه ذات اجناس با هم متفاوت است، اجناس سردخانه‌ای یک هزینه‌ی توزیع و نگهداری در سوپرمارکت‌ها دارند و جنس‌های حجیم مثل چیپس، پفک، آب معدنی هزینه توزیع و قیمت‌گذاری دیگری دارند ولی کالاهایی مثل زعفران که وزن کم و قیمت بالا دارند یک ادبیات دیگری در آن حکمفرماست پس یک سوپرمارکت دار نمی‌تواند این‌ها را دقیقاً تنظیم و قیمت‌گذاری کند.

ثابت پی در پایان گفت: ما بعنوان تشکل و نماینده تولیدکنندگان ضمن تشکر از عزیزان در وزارت صمت و سازمان حمایت وظیفه داریم با مذاکره و مشورت با دستگاه مرتبط به نحوی جلوی اجرای این طرح را بگیریم و تمام سعی و تلاشمان را خواهیم کرد تا وزارت متبوع را متقاعد کنیم که از زیان این قانون و پیامدهای بعدی آن جلوگیری کنیم.

**جهانگیری، رئیس
هیئت مدیره
انجمن مواد
افزودنی کشور؛
در طرح درج قیمت
تولیدکننده بر روی
کالا، یک نسخه واحد
برای همه پیچیده
شده است که قطعاً**



پاسخ درست از آن نباید انتظار داشت دکتر پرویز جهانگیری گفت: تصمیم عجولانه مسئولان برای اجرای طرح نو آورانه خود در خصوص درج قیمت مصرف‌کننده و تولیدکننده بدون بررسی آثار آن پاسخ درستی نخواهد داد.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص اجرای طرح درج تولید بر روی کالاها گفت: هر دم از این باغ بری می‌رسد، تازه تر از تازه تری می‌رسد، ما وقتی افرادی را به استخدام می‌گیریم یا باید برایشان هدف و کار تعیین کنیم و یا اینکه به حال خود رهاشان کنیم که برای جلوگیری از بیکار شدن برای خودشان کار بتراشند، بدون اینکه فکر کنیم تصمیمات ما چه اثراتی را بر زندگی دیگران خواهد گذاشت

دکتر جهانگیری افزود: مسائل قیمت‌گذاری از ابتدای انقلاب مطرح بوده و سازمان متولی آن یعنی سازمان حمایت از تولیدکننده و مصرف‌کنندگان مبهوت است حمایت خود را به چه سمتی ببرد و این شک تفکری این سازمان همواره در ابهام خود زندگی می‌کند، در نتیجه وزیر تصمیم می‌گیرد تا با عجله نوآوری خود را با بحث درج قیمت مصرف‌کننده و تولیدکننده را با قید فوریت به اجرا در آورد.

وی گفت: غافل از اینکه این نسخه نمی‌تواند پاسخگوی همه بخش‌ها باشد، ابهامات زیادی از نظر بعد مسافت، کرایه حمل که بصورت ساعتی افزایش می‌یابد و نیز تلاطم قیمت‌ها، وضعیت مغازه داران سر قفلی و بهای اجاره آنها نسبت به میزان

صنایع غذایی کشاورزی ایران توجه به منافع تمامی صنایع غذایی را دارد. وی بیان کرد: یکی از بزرگ‌ترین دستاوردهای چهار دهه گذشته تولید هزاران نوع محصول مواد غذایی است و از این هزاران محصول، چند محصول در این مقطع موافق طرح هستند که امری طبیعی است.

نقاشی با بیان اینکه متأسفانه این طرح هیچ توجهی به ذات و طبقات محصولات غذایی ننموده است، گفت: خوشبختانه با مذاکراتی که تاکنون با مسئولین ارشد داشته‌ایم متوجه این موضوع شده‌اند و دستور تصحیح، بازبینی و بررسی داده شده است و ما نیز درخواست توقف طرح جهت تصحیح و بازبینی و بررسی را داریم. دبیر فدراسیون تشکل های صنایع غذایی و کشاورزی ایران عنوان کرد: تولیدکنندگان، قربانیان اصلی دلالان و واسطه‌های سودجو در موضوع تامین مواد اولیه و محصول هستند و همسو با دولت محترم به اصل حقوق مصرف کننده اعتقاد راسخ دارند و در جهت بازبینی و بررسی و تصحیح و رونق اقتصادی همواره در کنار دولت می‌باشند.

وی خاطرنشان کرد: آقای رییس جمهور صراحتاً بیان کردند مدیرانی که بانیان وضع موجود بوده‌اند نباید در سمت‌های خود باقی بمانند. رییس جمهور نکته بسیار هوشمندانه‌ای را دستور دادند این آقایان اگر باشند وضع را بدتر خواهند کرد این بازی از ارز ۴۲۰۰ تومانی به مراتب بدتر خواهد بود. محسن نقاشی در پایان گفت: هرچه سریعتر طرحی که توسط مدیران قبلی طراحی شده متوقف شود.

مکاتبه تشکل‌ها با رئیس جمهور؛

درج قیمت تولید روی کالا موقتاً متوقف شود

۱۲ تشکل صنعتی شامل انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، انجمن آب‌های معدنی و آشامیدنی، انجمن صنایع سلولزی بهداشتی ایران، اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده‌های حجیم شده بر پایه ذرت، انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران، فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران، انجمن شیرینی و شکلات، سندیکای صنایع کنسرو ایران، انجمن نوشابه سازان ایران، انجمن صنایع لوازم خانگی ایران، اتحادیه تولیدکنندگان، بازرگانان و صنایع بسته بندی چای کشور و انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آمپوه ایران در نامه‌ای به رئیس جمهور خواستار توقف موقت طرح شفاف سازی نظام توزیع از طریق درج قیمت تولیدکننده بر روی محصولات شدند.

در این نامه آمده است: پیرو بیانات اخیر مقام معظم رهبری در مورد لزوم همراهی بیشتر مسئولان دولتی با تولیدکنندگان و کارآفرینان اقتصادی به عنوان افسران دفاع مقدس اقتصادی و نیز تأکید بر عدم دخالت مسئولین دولتی در فعالیت‌های اقتصادی، تشکل‌های ذیل با پوشش هزاران واحد تولیدی و توزیعی ضمن سپاس از زحمات شبانه روزی مسئولین و کارشناسان وزارت صمت و سازمان حمایت که همواره با حسن نیت، در پی صیانت از حقوق مصرف کننده و تولیدکننده بوده‌اند نظرات و دیدگاه کارشناسی شده در مورد طرح مذکور را به شرح ذیل به استحضار می‌رساند:

هدف طراحان از اجرای طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی محصولات:

طراحان این طرح بر این باورند که در برخی محصولات، فاصله بین قیمت فروش کارخانه تا قیمت مصرف کننده درج شده روی کالا، زیاد و غیر متعارف است که سود حاصل از این فاصله قیمت، نه به مصرف

این تولید کننده کشور افزود: در حال حاضر یک شرکت پخش سراسری با راندمان و بهره‌وری بالا حدود ۱۴ درصد هزینه دارد سود آن چند درصد باید باشد؟ که اگر مثلاً ۲ درصد باشد پس کل حاشیه باید ۱۶ درصد باشد. آیا همه پخش‌های کشور سراسری و کارآمد هستند؟ برای کسب و کار آنها چه اتفاقی خواهد افتاد؟ کلاتتری ادامه داد: در مورد خرده‌فروشی‌ها نیز که حدود ۲۰۰,۰۰۰ فروشگاه فعال در کشور موجود می‌باشند و هر کدام حداقل ۲ خانوار را پوشش می‌دهند با حاشیه ۱۲ درصد قابل‌گردش می‌باشد؟ به این‌ها هزینه‌های اجاره، کارگر، قبوض و خرابی و دزد بری کالاها را اضافه کنید! بطور مثال اگر فروشگاه‌های در ماه ۵۰۰ میلیون تومان بفروشد ۱۲ درصد آن ۶۰ میلیون تومان می‌شود آیا با این عدد هزینه‌های ماهانه را پوشش می‌دهد؟ مدیرعامل فرآورده‌های غذایی سمیه در پایان گفت: لذا با توجه به تمامی جوانب پیش‌بینی می‌گردد بدون توجه به کل زنجیره تامین، این طرح شکست خواهد خورد.



رئیس هیئت مدیره شرکت کامبیز:

شرکت‌های پخش با میزان سود در نظر گرفته شده، تمایلی به ادامه فعالیت نخواهند داشت

دکتر حسن فروزان‌فرد، عضو هیات نمایندگان اتاق تهران، با

یادآوری اینکه تعیین قیمت مصرف‌کننده در هیچ کشوری، برعهده تولیدکننده نیست، افزود: الزام به درج قیمت تولیدکننده روی کالاها، به طور قطع تهدیدات دیگری برای بخش تولید به همراه خواهد آورد. وی سپس، خواسته و مطالبه اصلی که به گفته وی، باید از سوی بخش خصوصی در پیش گرفته شود، حذف قیمت مصرف‌کننده روی کالاها است و بر مبنای آن، رقابت شفاف میان تولیدکنندگان نیز شکل خواهد گرفت.

وی همچنین از جمله ایرادات طرح جدید سازمان حمایت را تعیین حداکثر سود ۱۰ درصد برای شرکت‌های پخش مواد غذایی عنوان کرد و یادآور شد که با این میزان سود، شرکت‌های پخش تمایلی به ادامه فعالیت نخواهند داشت.



محسن نقاشی، دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران:

درخواست داریم طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی بسته بندی کالا

جهت تصحیح، بازبینی و بررسی متوقف شود. دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص الزام درج قیمت تولید بر روی بسته بندی کالاها گفت: فدراسیون

طرح، همچون دوام و مدت زمان ماندگاری، شرایط نگهداری، سرعت گردش کالا، میزان ضایعات سطح عرضه، خدمات پس از فروش، نیاز به آموزش طریقه استفاده و سایر موارد که به ماهیت کالا بستگی دارد، حاکی از شتابزدگی در تدوین طرح است که قطعاً مشکلات عدیده ای در اجرا به همراه خواهد داشت.

۱۱- عدم ثبات و تغییرات پی در پی نهاده‌های تولید و عوامل مؤثر بر قیمت تمام شده محصولات، موجب عدم ثبات قیمت شده و درج آن بر روی محصولات تولیدی و رجوع به مراجع مربوطه جهت تغییر پی در پی در آن، بر مشکلات تولید خواهد افزود.

۱۲- با توجه به کمبود تقاضا ناشی از رکود بازار و قدرت چانه زنی بالای شبکه توزیع، هرگونه فشار غیر متعارف بر شبکه توزیع، مستقیماً به تولیدکننده وارد خواهد شد که این امر زمینه دور زدن ضوابط و مقررات و پیدا کردن راه‌های غیر رسمی جهت پیشگیری از وقفه در تولید را فراهم خواهد ساخت که این امر هدف اصلی این طرح که همانا شفاف سازی است را زیر سوال می‌برد.

۱۳- تصمیمات ناگهانی و خلق الساعه دولت، انگیزه لازم جهت سرمایه گذاری در بخش تولید را از بین خواهد برد. یادآور می‌شود سال جاری برای نخستین بار میزان استهلاک سرمایه از میزان سرمایه گذاری پیشی گرفته است؛ امری که در دوران جنگ نیز رخ نداده بود.

دلیل جایگاه نامناسب ایران در نظام رتبه بندی جهانی محیط کسب و کار نیز ناشی از همین تصمیمات خلق الساعه دولت است.

۱۴- زمان اجرای طرح در دو ماه پایانی سال با توجه به تقارن با زمان ایفای تعهدات سنگین تولید کنندگان نسبت به تأمین کنندگان، شبکه بانکی و پرسنل خود در زمینه پرداخت عیدی و سنوات، بدترین زمان ممکن انتخاب شده که نتیجه مستقیم آن افزایش چک‌های برگشتی، تعدیل نیروی انسانی و فشار مضاعف بر پیکر بی رمق تولید خواهد بود.

۱۵- عدم اطلاع رسانی کافی به مردم در مورد این طرح و پیچیدگی‌های اجرای آن، موجبات نارضایتی گسترده خرده فروشان و سردرگمی مصرف کنندگان را فراهم ساخته و زمینه تنش و آشفتگی شدید در بازار را ایجاد می‌کند. بر مبنای این طرح هر کس باید جهت خرید مایحتاج خود، ماشین حساب و جداول سود عوامل توزیع کالاهای مختلف را به همراه داشته باشد.

بنابراین تنش، درگیری و نزاع در سطح واحد خرده فروشی کاملاً قابل پیش بینی است. باتوجه به شرایط خاص کنونی و سطح نارضایتی عمومی ناشی از شرایط اقتصادی، باید از هرگونه اقدام تنش زا و التهاب آفرین پیشگیری نمود که همانا حفظ آرامش به ویژه در حوزه اقتصاد نیاز مبرم این روزهاست.

پیشنهاد:

توقف موقت طرح مذکور و ایجاد کارگروه تخصصی، مرکب از کارشناسان وزارتخانه‌ها و دستگاه‌های اجرایی مرتبط و با حضور نمایندگان از همه ذی نفعان بخش خصوصی، از جمله تولید کنندگان، کلیه عوامل نظام توزیع و اصناف و بررسی گلوگاه‌های اجرایی و ایجاد بسترهای مناسب و زیرساخت‌های لازم از جمله و نه محدود به تعیین ضرایب سود منطقی همه حلقه‌های زنجیره توزیع.

بدیهی است پس از انجام اصلاحات مورد نظر و ایجاد بسترهای لازم و کافی، در صورت صلاحدید کارگروه تخصصی فوق الذکر، طرح می‌تواند با همراهی و حمایت همه عوامل مرتبط، دوباره ابلاغ و اجرایی گردد.

کننده می‌رسد نه به تولیدکننده؛ بنابراین این طرح در پی شفاف سازی و منطقی نمودن حاشیه سود شبکه توزیع است تا از این رهگذر منافع مصرف کننده و تولید کننده، تأمین گردد.

محاسن طرح شفاف سازی نظام توزیع چنانچه اصولی، حساب شده و با ایجاد بسترهای لازم و در زمان مناسب اجرا گردد:

۱- محصولات تولید کنندگان با قیمت مناسب و پایین تری به دست مصرف کننده نهایی می‌رسد.

۲- دستیابی به هدف بند فوق، منجر به افزایش خرید و مصرف شده که این خود، رونق تولید را به همراه خواهد داشت.

۳- چنانچه ضوابط قیمت گذاری کالای تولید داخل، ملاک عمل برای درج قیمت تولید کننده باشد؛ سود ۱۷ درصد^۱ پیش بینی شده، می‌تواند تا حدی انگیزه لازم جهت سرمایه گذاری در تولید را فراهم سازد.

اشکالات و معایب اجرای طرح بدون انجام کار کارشناسی و بستر سازی مناسب و بصورت شتابزده و در زمان نامناسب:

۱- عدم مشورت با تشکلهای ذریبط بخش خصوصی به عنوان یکی از ذینفعان اصلی، علی رغم الزامات قانونی و بخشنامه معاونت حقوقی ریاست جمهوری در این خصوص.

۲- نادیده انگاشتن سود منطقی همه عوامل زنجیره توزیع، پاشنه آشیل این طرح است.

چنانچه مبتنی بر واقعیات عینی و جاری کشور، منفعت منطقی هریک از حلقه‌های زنجیره توزیع در نظر گرفته نشود، این نقیصه با اثر متقابل بر روی سایر حلقه‌ها، نهایتاً تولید را تحت الشعاع قرار خواهد داد.

۳- طی یک ماه گذشته، از زمان اجرای این طرح، شواهد موجود حاکی از کاهش چشمگیر و وقفه در تولید محصولات مشمول این طرح است.

۴- کاهش و وقفه در تولید، افزایش بیکاری را در پی خواهد داشت.

۵- نتیجه وقفه در تولید، کمبود کالا در ماه‌های پایانی سال و در ادامه ماه رمضان است که کمبود محصولات غذایی، امنیت غذایی جامعه را به خطر می‌اندازد.

۶- افت تولید به سبب ایجاد ظرفیت خالی در صنایع و نیز افزایش هزینه‌های سربار، باعث افزایش قیمت تمام شده محصولات شده که این امر نقض غرض طراحان این طرح را در پی خواهد داشت.

۷- سردرگمی ناشی از اجرای شتابزده این طرح، کارخانجات معتبر و برندهای مطرح را که تحت نظارت و پایش دقیق تر بوده و بیشتر در معرض توجه قرار دارند را شدیداً متأثر خواهد کرد و بدین ترتیب دست کم در میان مدت، شاهد به خطر افتادن اشتغال پایدار این کارخانجات و گسترش محصولات کم کیفیت خواهیم بود.

۸- در مورد کالاهای با دوام و سرمایه‌های نظیر لوازم خانگی، اینچنین ضوابط دست و پاگیری، کالای قاچاق را جایگزین کالای تولید داخل خواهد کرد.

۹- در طرح مذکور فرایند و مکانیزم فروش، بسیار ساده و خطی مفروض شده است؛ حال آنکه با توجه به عوامل مختلف مانند اصل رقابت، سهم جویی در بازار، سرعت و ابتکار عمل در فروش، شرایط زمان و مکان و سایر پارامترها و متغیرهای بازار، فروش ابعادی بسیار پیچیده دارد که در این طرح مغفول مانده است.

۱۰- عدم توجه به تفاوت‌های ذاتی کالاهای مختلف مشمول این



مدیرعامل گروه
تک ژن زیست در دیدار با
رهبر انقلاب عنوان کرد:

فناوری زیستی قابلیت ایجاد جهش اقتصادی را دارد

می‌تواند ۵۰ درصد از واردات کشور را کاهش و تراز کشور را از واردات به صادرات سوق دهد. مدیرعامل گروه تک ژن زیست خطاب به امام خامنه‌ای گفت: زیست فناوری در این سال‌ها بسیار نخبه‌پرانه و بسیار مقتدرانه عمل کرده است. آنچه که در قالب دستاورد خدمت شما گزارش کردم، حاصل تلاش محققین و اساتید دانشگاهی است که اعتبار مالی و معنوی خودشان را هزینه کرده‌اند تا بتوانند، این افتخارات را برای کشورشان به ارمغان بیاورند.

وی اشاره کرد: ما آمادگی این را داریم که در این حوزه طبق برنامه‌ای که به شما ارائه کرده‌ایم، برای افزایش تولید ناخالص ملی که در این برنامه زیر ساخت‌ها مشخص شده و تقسیم کارها انجام شده است. اگر دولت و مجلس حمایت داشته باشند و اگر این مهم مطالبه شما باشد، قطعاً می‌توانیم این ارمغان را برای کشور ایجاد کنیم.

دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی در پایان الزامات تحقق برنامه جهش صنعت زیست فناوری را اینگونه برشمرد:

۱. ابلاغ سیاست‌های توسعه زیست فناوری در راستای حمایت‌های مادی و معنوی از این صنعت و تحقق اهداف برنامه‌ریزی شده با نظارت دفتر حضرت‌تعالی

۲. حمایت عملی از تولید داخلی در برابر واردات. تولید داخلی را قربانی طمع واردات، شرکت‌های اروپایی و آمریکایی نکنیم!

۳. حمایت از تشکیل کنسرسیوم صادرات محصولات زیست فناوری به منظور هم‌افزایی ظرفیت‌های داخل برای حضور در بازارهای منطقه و تولید مشترک در کشورهای همسایه

مدیرعامل گروه تک ژن زیست افزود: در اینجا بعنوان یک استاد دانشگاه که دغدغه‌ای فراتر از تدریس و مقاله نویسی را دارد، بعنوان یک معلمی که وظیفه دارد آینده‌ی روشن تری را برای جوانان کشورش ترسیم کند و بعنوان نماینده حوزه زیست فناوری، می‌خواهم در مورد توانمندی‌ها و دستاوردهایی که این حوزه داشته و آینده‌ای که این حوزه می‌تواند ترسیم کند، خدمت شما این گزارش را عرض کنم.

این کارآفرین گفت: بازار جهانی زیست فناوری با نرخ رشد ۹/۹ درصد در سال ۱۴۰۴، حدود ۷۵۰ میلیارد دلار خواهد بود. ما در ایران توانسته‌ایم صرفه جویی ارزی در حدود ۱/۸ میلیارد دلار در حوزه دارو و غذا داشته باشیم. از طرف دیگر ۶۰/۰۰۰ دانشجوی فارغ التحصیل در حوزه زیست فناوری و رشته‌های مرتبط را دارا هستیم. در این حوزه از نظر علمی جایگاه دوازدهم و از نظر تولیدی جزو ۵ کشور برتر آسیا هستیم.

وی بیان کرد: تقریباً ۱۰ درصد درآمد شرکت‌های دانش بنیان مربوط به حوزه زیست فناوری و ۶۰ درصد صادرات دانش بنیان‌های کشور مربوط به این حوزه بوده است. از طریق شتابدهنده‌ها زنجیره‌های این شرکت‌ها شکل گرفته و بصورت زنجیره وار با یکدیگر فعالیت می‌کنند.

دکتر تاج آبادی گفت: بصورت تخصصی در حوزه‌های مختلف و تقریباً ۶۰۰ شرکت در حوزه زیست فناوری و دانش بنیان در کشور تاسیس شده است. فناوری زیستی این قابلیت را دارا است که جهش اقتصادی ایجاد کند. در حوزه امنیت دارویی و امنیت غذایی

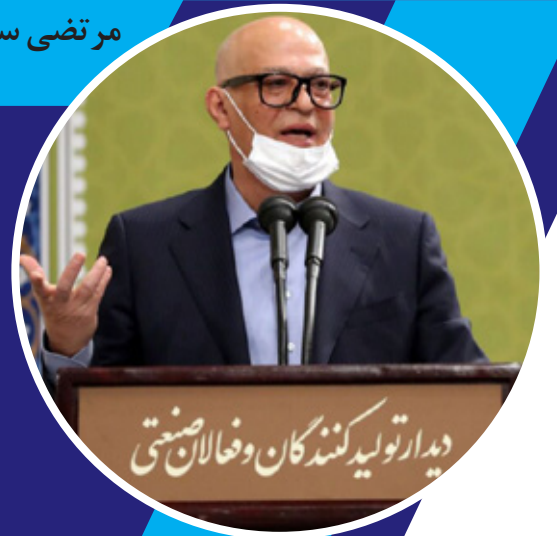
دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی گفت: فناوری زیستی در حوزه امنیت دارویی و امنیت غذایی می‌تواند ۵۰ درصد از واردات کشور را کاهش و تراز کشور را از واردات به صادرات سوق دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل گروه تک ژن زیست در دیدار با رهبر انقلاب گفت: من یک میکروبیولوژیست هستم. ما میکروبیولوژیست‌ها اعتقاد داریم که میکروب‌ها کارخانه‌های کوچک ثروت آفرین‌اند. با این دید ما شرکت تک ژن زیست را در سال ۱۳۸۸ با سرمایه شخصی، به عنوان اولین واحد صنعتی تولیدی میکروب‌های مفید و کاربردی در صنعت دارو و غذا تاسیس کردیم.

مریم تاج آبادی بیان کرد: ما در صنعت غذا جایگاه بسیار خوبی را دارا و جزو ده کشور برتر در تولید پروتئین هستیم. همچنین در صنایع لبنیات و نان جایگاه‌های بسیار خوبی را داریم، اما این صنایع به مواد افزودنی احتیاج دارند که این مواد افزودنی دارای پایه زیست فناوری هستند. تقریباً سالانه ۱ میلیارد دلار هزینه واردات این مواد افزودنی است و هدف ما تولید این محصولات است. وی گفت: در حال حاضر در شرکت تک ژن ۳۰۰ نفر پرسنل مشغول به کار هستند و این شرکت از خروج ۵۰ میلیون دلار ارز از کشور جلوگیری کرده است. من بعنوان یک بانوی ایرانی افتخار می‌کنم که توانسته‌ام متخصصین این حوزه را مدیریت کنم. ما توانسته‌ایم به کشورهای مختلف از جمله ترکیه، لبنان و آذربایجان محصولاتمان را صادر کنیم.

مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر در دیدار فعالان اقتصادی با رهبر انقلاب اسلامی عنوان کرد:

تشکیل زنجیره ارزش، رمز پایداری و بهره‌وری در تولید



سلطانی افزود: به عنوان حلقه سوم تولید، ۴۰۰ محصول متنوع با بالاترین تکنولوژی دنیا و ۵ هزار اشتغال پایدار که به زودی آماده بهره‌برداری می‌شود، ایجاد نموده ایم.

بنیانگذار گروه صنعتی پژوهشی زر در این مراسم گفت: تولید یعنی مشکل، اگر ادبیات تولید را ندانیم نباید وارد عرصه تولید شویم. در ایران به دلیل تحریم‌ها مشکلات تولید بیشتر هم هست. ولی تولیدکنندگان به خوبی کار کرده‌اند. چندین حلقه مفقوده در تولید کشور داریم.

مرتضی سلطانی در پایان گفت: خوب است تولیدکننده توانمند پشتیبانی دریافت کند. با همدلی و کار گروهی اگر بتوانیم وضعیت‌های نسبی را عملیاتی کنیم کمتر از ده سال سرمایه‌گذاران خارجی وارد کشور می‌شوند.

سال گذشته حتی ۱ ریال افزایش قیمت نداشته که با کاهش قیمت تمام شده این مهم صورت گرفته است. این کارآفرین نمونه کشور در ادامه بیان کرد: دومین مسئله‌ای که در ایجاد ارزش افزوده و زنجیره ارزش وجود دارد ایجاد کنسرسیون‌های صنایع غذایی است. سلطانی گفت: ۱۰ شرکت برتر صادراتی سبد محصولاتشان را کامل کردند و با این سبد محصولات به راحتی وارد بازارهای هدف می‌شویم و نگران رقبا نیستیم.

این صادرکننده ممتاز کشور خطاب به رهبر انقلاب گفت: وقتی به توانمندی‌های خود اعتقاد پیدایم کنیم و کار گروهی انجام می‌دهیم کشورهای رقیب مثل ترکیه کاری از دستشان بر نمی‌آید، وقتی در مسیر حرکت نمی‌کنیم و قیمت تمام شده بالاست، مدام نگران هستیم ترکیه بازار را از ما بگیرد. عیب را در نگاه‌ها پیدا نمی‌کنیم و این مشکل ما است.

مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر دیدار جمعی از فعالان اقتصادی با رهبر انقلاب به دیدگاه و نظرات خود پرداخت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مرتضی سلطانی در دیدار با رهبر انقلاب گفت: اهمیت صنایع غذایی در سلامت انسان مهم‌ترین فاکتور است و گروه صنعتی پژوهشی زر برای اولین بار زنجیره ارزش از مزرعه تا سفره را ایجاد کرده است.

سلطانی افزود: یکی از حلقه‌های مهم این زنجیره ایجاد بندر خشک در پس کرانه در البرز که اتصال ریل راه‌آهن به درون سایت است و باعث شده قیمت تمام شده تا ۵۰ درصد کاهش یابد.

بنیانگذار گروه صنعتی پژوهشی زر گفت: این قیمت تمام شده مستقیماً بر سفره مردم اثر گذاشته است و زرمکارون یکی از شرکت‌هایی است که غذای قشر متوسط جامعه را تامین می‌کند. این گروه طی دو

صنعت غذایی کورش جایگاه نخست در بهره‌وری کل عوامل

چهارمین دوره از همایش معرفی شرکت‌های برتر کشور، موفق شد جزء ۱۰۰ شرکت اول در میان پانصد شرکت برتر کشور باشد.

این مراسم با حضور مقامات کشوری، نمایندگان کمیسیون‌های اقتصادی و صنایع معادن مجلس شورای اسلامی، مدیران شرکت‌های برتر و بزرگ کشور و اصحاب رسانه برگزار می‌شد.

خاطرنشان می‌شود IMI-۱۰۰ از سال ۱۳۷۷ با رتبه‌بندی ۱۰۰ شرکت برتر ایران از نظر شاخص میزان فروش (درآمد) آغاز شد و در سال‌های بعد از آن، با افزایش تعداد شاخص‌های مورد بررسی ادامه یافت و یکی از اهداف مهم رتبه‌بندی شرکت‌های برتر ایران، تولید اطلاعات در مورد بنگاه‌های اقتصادی کشور و شفاف‌سازی فضای کسب و کار اعلام شده است.



صنعت غذایی کورش در بیست و چهارمین رتبه‌بندی IMI-۱۰۰ در جمع ۱۰۰ شرکت برتر ایران قرار گرفت و از نظر شاخص بهره‌وری کل عوامل (TFP) در گروه‌های صنعتی، صاحب رتبه برتر شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی صنعت غذایی کورش در این مراسم که در مرکز همایش‌های بین‌المللی صداوسیما برگزار می‌شد، از محمد برهانی، مدیرعامل شرکت تقدیر و تشکر به عمل آمد و گواهی‌نامه رتبه اول بهره‌وری کل عوامل (TFP) به وی تقدیم شد.

بر اساس اعلام سازمان مدیریت صنعتی کشور، صنعت غذایی کورش در بیست و

ابوالفضل پایداری در جشن پنجاه سالگی میهن:

کیفیت، رمز ماندگاری میهن طی ۵۰ سال بوده است



هزار نفر تا پایان سال خیر داد و این برنامه را تلاش بنیادین این گروه صنعتی در مسیر کارآفرینی دانست، و رشد و تداوم توسعه کارآفرینی این گروه را نتیجه زحمات همه اعضای این خانواده بزرگ برشمرد.

مهندس ابوالفضل پایداری به رسم قدرشناسی در پنجاهمین سالگرد تاسیس گروه صنعتی میهن بر دستان پدر خود حاج ایوب پایداری بوسه زد که این اقدام با ابراز احساسات متقابل تمام همکاران و مدیران این مجموعه تولیدی و صنعتی همراه شد.

براساس این گزارش، گروه صنعتی میهن در سال جاری نیز موفق به اخذ جوایز و افتخارات متعدد همچون واحد نمونه ملی استاندارد، کسب نشان ملی صادرکننده نمونه و نشان زرین جشنواره ملی سلامت غذا و شده است.

یادآور می شود که جشن ۵۰ سالگی گروه صنعتی میهن به صورت آنلاین و با حضور همکاران و اعضای این خانواده بزرگ و با همراهی جمعی از هنرمندان و ورزشکاران محبوب کشور در دهم بهمن ماه برگزار شد.

کیفیت با تلاش، همدلی و کار تیمی همراه شده و نتایج بزرگی را رقم زده است. مهندس پایداری، در ادامه با تاکید بر اینکه از نگاه حاج ایوب پایداری تداوم تولید کیفی زمینه ساز توسعه یک گروه و مجموعه است، متذکر شد: تولیدکننده همیشه باید به توسعه بیاندیشد و چنانچه توسعه ای در روند تولید و محصولات نداشته باشد از بین خواهد رفت و ما در این ۵۰ سال با راهبری آینده نگر بنیانگذار گروه، نسبت به پیاده سازی صحیح توسعه و ارتقاء تولید اقدام کرده ایم. وی با توجه به اینکه شاخص های کیفی تولیدات میهن با محصولات مطرح جهانی قابل مقایسه است، اظهار کرد: در حال حاضر محصولات گروه صنعتی میهن به کشورهای مختلفی از جمله عراق، بحرین، کویت، امارات، عمان، لیبی، مالزی، روسیه، آذربایجان، گرجستان، افغانستان، پاکستان، ترکمنستان، ازبکستان و استرالیا صادر می شود.

مدیرعامل میهن، از ایجاد اشتغال برای بیش از ۲۷ هزار نفر در گروه صنعتی میهن تاکنون و برنامه اشتغال زایی برای دستیابی به ۳۰

جشن آنلاین ۵۰ سالگی میهن در حالی برگزار شد که در این جشن از زحمات و ۵۰ سال تلاش حاج ایوب پایداری بنیانگذار گروه صنعتی میهن تقدیر به عمل آمد. صنعت غذا و کشاورزی- ابوالفضل پایداری پس از برگزاری این جشن آنلاین اظهار داشت: حاج ایوب پایداری بنیانگذار گرمی گروه صنعتی میهن در ۵۰ سال فعالیت این گروه، به همه همکاران همواره در سخنانشان تاکید داشته و دارند که "کیفیت عالی؛ رضایت مردم را به دنبال دارد و رضایت مردم منجر به خشنودی خداوند می شود."

وی گفت: در حالی ۵۰ سالگی میهن را جشن گرفتیم که شایسته است بنابر رهنمودهای حاج آقا تاکید کنیم؛ کیفیت، اسم رمز ماندگاری گروه صنعتی میهن در سال های گذشته بوده است و برای آینده نیز خواهد بود.

مدیرعامل گروه صنعتی میهن تصریح کرد: موفقیت ها و جایگاه فعلی میهن در بازار داخلی و خارجی به واسطه کیفیت بالا و جذابیت تولیدات بوده است که تمرکز بر

با حضور آنلاین کارشناسان گینس بر گزار شد؛

رونمایی از بزرگترین پاستیل جهان توسط شیبا

دو برند سن ایچ و شیوا عنوان کرد: هر چند این دو برند جامعه متفاوتی دارند، اما به دلیل ارزش‌های مشترک با یکدیگر همکاری دارند. برنامه‌های جذابی در راستای این همکاری در دست اقدام داریم.

سعید یزدانی مدیر مارکتینگ گروه تولیدی شیوا، نیز در پاسخ به این پرسش که پاستیلی با این حجم قرار است چگونه مصرف شود گفت: «قصد ما این است که بزرگترین پاستیل جهان را مجدداً آب کنیم و در بسته‌بندی‌های کوچک‌تر و به صورت تعداد محدود و کلکسیون به فروش برسانیم و عواید آن را به مراکز متعدد خیریه تقدیم کنیم.»

یزدانی درباره چگونگی ثبت رکورد گینس افزود: «گینس، شرایط و قوانین سختی دارد. یکی از این قوانین این است که محصول کاملاً از یک تکه تشکیل شده باشد و از طرفی محصول به هیچ عنوان دور ریز نداشته باشد و کاملاً مصرف شود؛ اما این موضوع با توجه به شیوع کرونا ممکن نبود و ما تصمیم گرفتیم با آب کردن این محصول و ایجاد بسته‌های کوچک به تعداد ۱۳ هزار و ۴۷۲ قطعه، عواید آن‌ها را به خیریه‌ها تقدیم کنیم.»

محمدحسین رئیسی، مدیرعامل این شرکت غذایی معتبر نیز درباره صادرات محصولات شیبا گفت: «شرکت شیوا با سابقه‌ای که در امر تولید دارد، امروزه صادرات ۱۵ میلیون دلاری آن هم در شرایط تحریمی دارد. باید گفت که مسائل سیاسی به شدت در این امر دخیل است و اگر فرصت‌ها اجازه دهد شیبا که خود را از نظر کیفیت در زمره برترین برندهای جهانی می‌بیند، صادرات خود را بیش از پیش توسعه خواهد داد.»

رئیس در پایان افزود: «یکی از اهداف و چشم‌اندازهای گروه شیوا، حرکت در مسیر جهانی شدن و برند سازی جهانی از برند ایرانی شیبا و سایر برندهای این گروه است تا افتخاری بزرگ‌تر برای صنایع غذایی ایران در عرصه جهانی کسب کنیم.»

محمد حسین رئیسی، مدیرعامل و سعید یزدانی، مدیر مارکتینگ این شرکت برگزار شد، حاضرین ضمن شنیدن سخنان مدیران گروه شیوا درباره چگونگی شکل‌گیری و تاسیس شرکت این شرکت و برند شیبا، با تاریخچه‌ی بیش از ۶۰ ساله و اهداف و مأموریت‌های آن و روند ساخت بزرگترین پاستیل جهان آشنا شدند. فردین عالی‌زاد، رئیس هیئت مدیره شرکت شیوا، رعایت اصول و استانداردهای روز صنایع غذایی که با سلامت خانواده‌ها به صورت مستقیم در ارتباط است را مهم‌ترین عنصر تولید محصولات گروه شیوا از جمله شیبا و شیبا دانست و گفت: «ما از همان ابتدا یاد گرفتیم که در این صنعت خانوادگی، کیفیت را جایگزین هر بحث دیگری نکنیم. گروه شیوا و همچنین سایر شرکت‌های گروه عالی‌زاد همچون سن ایچ ارائه‌ی بالاترین کیفیت را سرلوحه‌ی خود قرار داده‌اند زیرا این مسأله راز نسل‌های قدیمی‌تر خانواده به ارث برده‌اند و توجه به کیفیت در نسل‌های بعدی و آینده‌ی شرکت نیز دوام خواهد داشت.»

او در پاسخ به این پرسش که روند ساخته شدن بزرگترین پاستیل جهان چگونه بود گفت: «این کار به یاری یک تیم بسیار حرفه‌ای در شیبا انجام شد. رعایت چهارچوب‌های گینس و الزامات آن برای پذیرش در کتاب رکوردهای جهانی گینس، وظیفه‌ی بسیار سختی بود که با کار تیمی چند ماهه به نتیجه رسید. برای شکستن رکورد قبلی ۶۰۰ کیلوپی بزرگترین پاستیل جهان کافی بود ما یک پاستیل ۷۰۰ کیلوپی بسازیم، اما برای اینکه این رکورد برای مدت‌های مدید در ایران بماند و پس از چند بار ساخت آزمایشی نمونه‌های کوچک‌تر، امروز موفق به رونمایی از پاستیل با وزن بیش از ۱۲۰۰ کیلو و طول بیش از ۳ متر شدیم.»

عالی‌زاد در ادامه گفت: «قصد داریم این کار را در ابعاد دیگر نیز ادامه دهیم و در آینده شاهد ابتکارات و رکوردزنی‌های جدیدی در شیبا خواهیم بود.»

همچنین در این نشست خبری، دارا عالی‌زاد نایب رئیس هیات مدیره گروه تولیدی شیوا با اشاره به همکاری بین

مراسم رونمایی از بزرگترین پاستیل جهان، با حضور مدیران برند شیبا، نمایندگان کتاب رکوردهای جهانی گینس، کارشناسان امور تغذیه، نمایندگان رسانه‌های کشور و تعداد قابل ملاحظه‌ای از علاقه‌مندان، در روز ۷ بهمن ۱۴۰۰ در محل باغ کتاب تهران برگزار شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این مراسم که با حضور آنلاین نمایندگان از کتاب رکوردهای جهانی گینس همراه بود، از پاستیل بسیار بزرگ شیبا، با وزن بیش از یک تن رونمایی شد.

شرکت تولیدی شیوا، که سابقه‌ای سی ساله در تولید شیرینی و شکلات در کشور دارد، قالبی برگرفته از هیئت ظاهری یک دلفین را برای طرح تولید بلندپروازانه‌ی خود انتخاب کرده بود و این طرح که با نیت حمایت از حیوانات و توجه به محیط زیست، بویژه دلفین‌ها و همچنین ترویج شادی و نشاط به مرحله اجرا در آمده، اولین گام یک برند ایرانی در جهان محسوب می‌شود که قصد دارد، علاوه بر کسب افتخار جهانی برای ایران، نظر عموم مردم را بر تغذیه‌ی سالم و حمایت از حقوق حیوانات جلب کند.

شیوا، به عنوان یک شرکت مطرح تولیدکننده انواع شیرینی و شکلات، ضمن بهره‌مندی از زبده‌ترین متخصصان امور تغذیه، موفق به تولید ۱۶ هزار تن مواد غذایی در سال شده که در مقایسه با دیگر برندهای این صنعت، عددی قابل توجه است. این شرکت علاوه بر تمرکز بر اموری چون حفظ اعتماد مشتری و حفظ قیمت‌های مناسب به رغم افزایش روزافزون محصولات غذایی، سال‌هاست که آستین‌ها را برای تربیت نیروهای ماهر در امر تولید بالا زده است.

حاضران در مراسم رونمایی از بزرگترین پاستیل جهان، پس از رونمایی و مشاهده این محصول برند شیبا، در نشست خبری این رویداد با حضور خبرنگاران رسانه‌های معتبر کشور شرکت کردند و پای حرف‌های مدیران ارشد این شرکت نشستند.

در این نشست که با حضور فردین عالی‌زاد، رئیس هیئت مدیره، دارا عالی‌زاد، نایب رئیس هیئت مدیره،



گفتگوی صمیمانه ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با مهندس مهدی دارابی مدیر شرکت و دکتر لیلا کمالی مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون



دکتر لیلا کمالی

دکتر لیلا کمالی، متولد سال ۱۳۶۳ که از سال ۱۳۹۰ وارد صنعت غذا شد و دکترای صنایع غذایی را در سال ۱۳۹۴ دریافت کرد، او قبل از پیوستن به گروه صنعتی و پژوهشی زر در صنعت غلات نان فعال بود. اکنون به عنوان مدیر گروه تحقیق و توسعه زرماکارون مشغول به فعالیت می باشد.

مهندس مهدی دارابی متولد ۱۳۵۷، فارغ التحصیل رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی است که سال ۸۰ فارغ التحصیل شد؛ زمانی را در صنعت کنسرو فعالیت کرد و سپس از سال ۱۳۸۴ زرماکارون بعنوان سرپرست تولید به زرماکارون پیوست، وی سپس مدیر تولید و مدیر اجرایی این شرکت شد و هم اکنون بعنوان مدیر شرکت زرماکارون به فعالیت می پردازد.



مهندس مهدی دارابی

در ادامه توجه خوانندگان محترم را به این گفتگوی خواندنی جلب می کنیم :

محصولات زرماکارون به چه کشورهایی صادر می شود؟

● **مهندس دارابی:** صادرات نیز به همان شکل در کشور رتبه اول را داریم و ۸ دوره صادرکننده برتر در صنعت غذا شدیم. بخاطر یک سری از مزیت های رقابتی که کشورمان دارد توانسته ایم خیلی از بازارهای آفریقایی، کل کشورهای همسایه، حتی به قاره امریکای جنوبی و استرالیا صادرات داشته باشیم، صادرات به کشورهای امریکای جنوبی علی رغم بعد مسافت به علت مزیت رقابتی توانسته ایم بازار آنجا را بدست آوریم. در کل ۳۵ درصد از محصولات زرماکارون به صادرات اختصاص دارد.

در خصوص ارز حاصل از صادرات با چه چالش هایی روبرو هستید؟

● **مهندس دارابی:** به صورت خیلی قانونی طبق مصوبه بانک مرکزی اقدام می شود. ارز به صورت نیمایی در سامانه نیما عرضه می شود. دولت با مساعدتی که کرده ۴ ماه فرصت تسعیر داده است. ارز را برای واردات خود استفاده و یا اینکه در سامانه عرضه می کنیم و مابقی تولیدکنندگان که می خواهند استفاده کنند ارز را خرید می کنند. نسبت به سالهای ۹۸ و ۹۹ که قوانین سختگیرانه بود خیلی بهتر شده است. با توجه به

زرماکارون بعنوان دومین تولیدکننده بزرگ جهان می باشد و همواره محبوب مصرف کنندگان، این اعتماد مصرف کننده را چگونه بدست آوردید؟

● **مهندس دارابی:** ثبات کیفیت و بحث در دسترس بودن دو فاکتور مهم در FMCG ها می باشد. به هر حال مصرف کننده هر روز خرید می کند. اینکه همواره کیفیت یکسان باشد و با قیمت خیلی متفاوتی در دوره های مختلف مواجه نشوند باعث جذب مخاطب می شود. بحث ثبات کیفیت خیلی مهم است و با کیفیتی که داریم مورد پذیرش مردم قرار گرفته ایم. همچنین با توجه به تنوع تولیدمان که بسیار بیشتر از سایر رقباست به تنهایی به اندازه بیشتر از مجموع تمام رقبا دیگر در تولید و تنوع اشکال ماکارونی و مواد اولیه، تولید می کنیم.

در خصوص فروش چه جایگاهی دارید؟

● **مهندس دارابی:** بیش از ۶۵ درصد از سهم بازار کشور مختص به زرماکارون است و رتبه اول را در از این حیث برخورداریم.

با توجه به رتبه شایسته ای که زرماکارون در جهان دارد و در تولید محصولات جدید و نوآوری سرآمد است، آیا محصولاتتان را با شرکتهایی در داخل و یا خارج کشور مقایسه می کنید؟

● **دکتر کمالی:** قطعاً شرکت‌های به روز دنیا در حوزه صنعت مشابه را تجزیه و تحلیل می‌کنیم تا ببینیم وضعیت برندهای دنیا در محصولات مختلف چگونه است؟ زمانیکه آنها را آنالیز

می‌کنیم، خودمان را نیز می‌سنجیم که در چه مرحله‌ای هستیم. آیا نیاز به رشد داریم و یا در حد مطلوبی قرار داریم. همیشه این کار جزو نقشه راه گروه زر می‌باشد که شامل بخش تحقیق و توسعه نیز می‌شود.

در بحث توسعه محصولات و زمانی که محصول جدید وارد بازار می‌شود قطعاً باید تحقیق و توسعه بصورت کار گروهی با سایر واحدها همکاری کند. یکی از بازوهای مهم آن واحد مارکتینگ است که می‌تواند رصد کند در چه زمینه‌ای می‌توان محصول جدیدی را به بازار عرضه کنیم و واحدهای که بصورت مستمر با تحقیق و توسعه همکاری دارند از جمله واحد تولید، واحد کنترل کیفیت که محصولی که از هر لحاظ چه از نظر تغذیه و سلامتی مناسب است وارد بازار می‌شود. محصولاتی که ایده آن می‌آید از هر واحد که بیاید بررسی فنی انجام می‌شود و اگر نیاز به کمک از خارج از سازمان باشد مثلاً محصولی را برای بیماران پی‌کی‌یو Develop کردیم چرا که نیاز به کار بالینی داشت و با یک دانشگاه علوم پزشکی مسئله را مورد بررسی قرار دادیم و به همین صورت بسیاری دیگر از محصولاتمان را با دانشگاه‌های مختلف کشور لینک کرده ایم.

زرماکارون برای گروه‌های خاص از جمله ورزشکاران، گیاه‌خواران محصول به بازار عرضه کرده در این خصوص توضیحاتی می‌فرمائید:

● **دکتر لیلا کمالی:** چند گروه یا مخاطب خاص داریم که یکی از آنها ورزشکاران هستند که برای آنها محصولی به نام پروفیتو درست کردیم که میزان پروتئین آن دو برابر و منبع فیبر است و ریز مغذی بالایی دارد که حتی برای



فرصت ۴ ماهه و جایزه صادراتی که گذاشته‌اند به این صورت که اگر زودتر ارز را برگردانیم می‌توان از مزیت معافیت استفاده کنیم و اینکه خود شرکت می‌تواند تهاثر کند باعث تسهیل در این امر شده است و زرماکارون تا کنون در این زمینه بهترین عملکرد را داشته و تمامی ارزش‌های حاصل از صادرات را برگرداننده است.

نقش و اهمیت تحقیق و توسعه در گروه صنعتی و پژوهشی زر را چگونه ارزیابی می‌فرمائید؟

● **مهندس دارابی:** شرکتی که رتبه اول و برنده اول در صنعت خودش در بازار است، مسئولیتی علاوه بر تنایز تولید بر روی دوشش احساس می‌کند اینکه باید در تولید محصولات جدید نیز سرآمد باشد. این موضوع در شعار ما نیز آمده است. اکثر محصولات جدیدی که در این حوزه چه از لحاظ شکل ظاهری و چه از لحاظ ترکیب و تنوع تغذیه‌ای برای اولین بار توسط زرماکارون فرموله شده است بعضی از آنها حتی ثبت اختراع شده و برخی دیگر نیز برای اولین بار در سطح دنیا مطرح شده است. در کل ما حداقل دو یا سه محصول جدید داریم که اخیراً وارد خانواده سمولینا پلاس شده ایم که خانم دکتر کمالی توضیح بیشتری می‌دهند.

● **دکتر لیلا کمالی:** واقعیت این است کلمه خوبی که در مورد واحد R&D استفاده کنم این است که گروه صنعتی و پژوهشی زر کاملاً شبیه دانشگاه می‌باشد که تمامی فعالیت‌های مختلف واحد مبنای علمی دارد و سیاست شرکت هم به این صورت است که هرگونه محصولات جدید که می‌خواهد توسعه یابد و یا محصولی بهینه سازی شود و در کل هر نوع فرآیند جدیدی که می‌خواهد اتفاق بیفتد بر پایه علمی باشد. اگر لازم باشد بصورت خارج از شرکت از دانشگاه‌ها و مراکز علمی و تحقیقاتی کمک گرفته می‌شود. زرماکارون جز محدود صنایع کشور است که با مراکز علمی همکاری دارد و سعی می‌کنیم که بصورت برد برد کارها را پیش ببریم.



اکثراً داخلی هستند، فقط نوسانات قیمت است که بحث اقتصادی است. در مورد قطعات، ماشین آلات و تعمیرات هم یک گروه فنی و اجرایی قوی داریم که از این لحاظ بی نیاز از خارجی هستیم.

تعامل با فروشگاههای زنجیره ای به چه صورت است؟ آیا در این خصوص مشکلی وجود دارد؟

● **مهندس دارابی:** صنعت ماکارونی، صنعت پرمصرف و کم سودی است و بخاطر حاشیه سود پایینی که داریم نسبت به سایر محصولات کارمان راحتتر است و در این خصوص مشکل خاصی با آنها نداریم.

آیا گندم دوروم واردات دارید؟

● **مهندس دارابی:** تا چندین سال پیش مقداری وارد و مقداری در داخل کشت می شد ولی از آن به بعد کاملاً در داخل کشور کشت می شود و دیگر واردات نداریم.

خانم دکتر کمالی در خصوص تفاهنامه زر با انستیتو تغذیه توضیحاتی بفرمائید:

● **بله نه تنها با انستیتو تغذیه با سایر دانشگاهها تفاهنامه داریم که در حال حاضر همزمان با دو دانشگاه کارفرمولاسیون و بالینی برای محصولات جدیدمان انجام می دهیم.**
علاوه بر بحث تولید محصول، گروه زر توأسته است در جذب نیروی انسانی خصوصاً مقاطع تحصیلات تکمیلی خوب عمل کند. بسیاری از افراد phd علاقمندند جذب دانشگاه و هیئت علمی شوند که بسیاری از آنها توانسته اند جذب صنعت شوند و کار مربوط به رشته را انجام دهند و مهمتر از همه رضایت شغلی را بدست بیاورند. چراکه نه تنها در تولید محصول باشند و توأما در حوزه های پژوهشی وارد شدند. در سال بالای ۴ کتاب بصورت تالیف، ترجمه و تدوین داریم که کاملاً چاپ دانشگاهی می شوند.

در تولید محتوای علم در سطح بین المللی در چهار سال گذشته در حوزه پاستا، شیرین کننده و کانفکشنری فعالیت خوبی

گروههای دیگر سنی از جمله سالمندان هم مورد استفاده است. محصول دیگرمان هفت غله است که غیر از آرد گندم از ۶ غله دیگر از جمله جو، چاودار، ذرت، برنج، یولاف و کینوا استفاده کردیم که هر غله ویژگی منحصر به فرد خود را دارد و از دید ریز مغذی و آمینو اسید نسبت به گندم برتری دارد و پاستا هم ذاتش این است که از گندم بوجود بیاید و ما توانستیم با فرمولاسیون مناسب که بافت آن حفظ شود، محصولی خوشمزه و پرفردار را وارد بازار کنیم.

محصول دیگر برای گیاه خوران که با همکاری انجمن های وگان و بنا به درخواست برخی از آنها، محصولات زیادی را فرموله کردیم که پروتئین بالا داشته باشد و غنی شده با ویتامین B12 و امگا ۳ به بازار عرضه کردیم چراکه این ویتامین تنها از طریق منابع حیوانی وارد بدن می شود.

محصولی دیگر برای کودکان از دو ماه آینده وارد بازار خواهیم کردیم. با متخصصان کودک و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی البرز همکاری کردیم و پاستاهای غنی شده و فوق العاده قوی که اطفال یکسال تا پانزده سال می توانند از آن استفاده کنند. برای تولید محصولات فانکشنال، پروبیوتیک و پریبیوتیک کارهای زیادی انجام دادیم که برای دستگاه گوارش بسیار مفید است. مهندس دارابی: یک سیاستی که در زرماکارون است استفاده از مواد طبیعی است بعنوان مثال در انواع محصولات رنگی از سبزیجات استفاده می کنیم یا از پودر طبیعی اسفناج و یا پودر طبیعی فلفل قرمز استفاده می کنیم.

چه راهکاری را پیشنهاد می کنید که از سس مخصوص ماکارونی استفاده شود؟

● **مهندس دارابی:** سرانه مصرف ماکارونی در ایران نسبتاً خوب است تقریباً جز ۱۵ کشور اول هستیم ولی ایتالیا با سرانه مصرف بالای ۳۵ کیلو دارای رتبه اول در جهان هستند که بخاطر انواع و اقسام سس موجود است درست مانند برنج که در ایران با طعم ها و چاشنی های مختلف مصرف می شود. ما هم در زرماکارون از سال ۲۰۱۷ با شرکتهای ایتالیایی همکار کردیم ۵ ترکیب و سس ماکارونی با ترکیبات مختلف وارد کردیم. که از سه تا از آنها استقبال بسیار خوبی شد ولی بخاطر مشکلات ثبت سفارش و بحث واردات، جلوی واردات سس گرفته شد و باعث توفیق اجباری شد که ان شاءالله در سال آینده متناسب ذائقه مردم کشورمان سه سس مخصوص ماکارونی را تولید و عرضه کنیم.

بحث تحریم چه تأثیری در تولید و صادرات داشته است؟

● **مهندس دارابی:** در بحث تامین مواد اولیه تا حدودی از سمت دولت حمایت می شویم. ملزومات بسته بندی

مدیره انجمن و رئیس کنگره نیز دکتر محمد حسین عزیزی رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی هستند. در کمیته داوری از همکاران علمی گروه زر نیز حضور دارند. مقالات مختلف از اقصی نقاط کشور رسیده به صورت اورال و پوستر پذیرفته شده است و بخش جدید گرفتن ایده های مختلف است که صاحب نظران ارسال کنیم. بخش های متفاوت دیگری داریم که این کنگره را از کنگره های قبلی مجزا می کند. شعار اصلی کنگره هم ارتباط صنعت با دانشگاه است. با توری که از شهرک صنعتی زر نیز گذاشیم دیدن خطوط high tech برای همه متخصصین جذاب است.

نقش تشکلهای همکاری با شرکتها را چگونه ارزیابی می فرمائید؟

● **مهندس دارابی:** زماکارون ارتباط خود را با تشکلهای مختلف، اتاق بازرگانی و خانه صنعت و معدن... حفظ کرده است، همکاران و اعضای هیئت مدیره ما در جلسات مختلف بصورت مستمر حضور دارند. در قانون گذاریها و ابلاغ یا دستور العملها چه در کمیته های مختلف فنی استاندارد و سازمان غذا و دارو چه در تصمیم گیریها که به صنایع ابلاغ می شود، همکاران متخصص ما حضور دارند و به عنوان لیدر بازار وظیفه خود می دانیم نظر صنعت را بعنوان نماینده انجمن صنعت ماکارونی منعکس کنیم.

موازی کاری سازمان های استاندارد و غذا و دارو همچنان وجود دارد؟

● **مهندس دارابی:** وضعیت خیلی بهتر شده است، مورد خاصی با هیچکدام از این سازمانها نداریم.

و سخن پایانی؟

● **مهندس دارابی:** در بحث حمایت از تولیدکننده و واقع گرا بودن قیمتهاست. یکسری از صنایع را در عرضه محدود می کنند ولی در ملزومات بدین شکل نیست و روی قیمت تمام شده تاثیر می گذارد و حاشیه سود را کم می کند. گرچه با افتخار زماکارون ۱۶ ماه است که هیچ افزایش قیمتی نداشته است. ولی انتظار این است نظارت بر قیمت ملزومات صورت پذیرد و متأسفانه قیمت و کیفیت ملزومات همواره دچار نوسان است. بسیار خوبست سازمان حمایت در خصوص کنترل قیمت تنها تولیدکننده را نبیند و ابتدای زنجیره یعنی مواد اولیه و ملزومات را هم ببیند و یکی از راههای کنترل قیمت نظارت بر کل زنجیره است نه فقط تولید.



داشتیم.

در بهترین ژورنال های

دنیا با ایمپکتهای بالا، اخیراً در دو ماه

گذشته در ژورنال ترندز چاپ کردیم. در بحث انتشار مقاله با دانشگاههای مختلف همکاری داریم. در زمینه علمی کاملاً دستمان باز است با هر جا همکاری داشته باشیم و حمایت هیئت مدیره نیز در این خصوص برای تحقیق و توسعه وجود دارد.

در خصوص بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران که چهارم و پنجم اسفند ماه در شهرک صنعتی زر برگزار می شود توضیحاتی بفرمائید؟

● **مهندس دارابی:** بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران معتبرترین رویداد علمی صنایع غذایی کشور است. هر سال در دانشگاههای مرتبط برگزار می شد که برای اولین بار در یک شرکت برگزار می شود. بخاطر اینکه ما خود را دانشگاهی می دانیم و گروه زر دارای یک دانشگاه جامع علمی کاربردی صنایع غذایی است. ما خودمان را از دانشگاه جدا نمی دانیم و هم در تولید علم و ارتباط با دانشگاههای مختلف، ما ارتباط را حفظ کردیم و با توجه به توفیق برگزاری کنگره در شهرک صنعتی زر با دعوت از اساتید، متخصصین و پژوهشگران دعوت کردیم و مقالات ارسال کردند. با این شکل ارتباط صنعت و دانشگاه را به بهترین شکل ممکن حفظ کردیم. این کنگره هم بصورت حضوری و هم آنلاین برگزار می شود.

دکتر کمالی: این کنگره با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران برگزار می شود که دبیر اجرایی آن دکتر مهدی امینی عضو هیئت مدیره و قائم مقام مدیر عامل، دبیر علمی آن دکتر محمد حجتی عضو هیئت علمی دانشگاه و عضو هیئت

قوت گرفتن خطر کاهش و توقف صادرات و تولید



علی خانی
فعال حوزه صادرات

... به قیمت تمام شده محصول در ایران اضافه شود آیا توان یا توجیهی برای تولید باقی می ماند؟ قبل از تفکر و تعقل در زمینه تولید و صادرات، آیا راهکاری برای کنترل مشکلات بازار داخلی اندیشیده شده است؟ تورم روزانه و کاهش توان خرید مردم، کوچکتر شدن سفره هموطنان، افزایش بیکاری، افزایش بزه و ...

متأسفانه کشورهای رقیب امکانات و امتیازات بسیاری برای انگیزش در زمینه فعالیت اقتصادی، تولید و صادرات برای سرمایه گزاران داخلی و خارجی خود در نظر می گیرند اما متأسفانه اتفاقات اخیر در ایران که برآمده از تصمیم گیری های مطالعه نشده است، انگیزش برای توقف کسب و کارها، خروج سرمایه ها و ایده ها را به شدت افزایش داده است.

اگر تصمیم گیرندگان و ایده دهندگان اتفاقات اخیر تا به حال فعالیت تولیدی یا بازرگانی انجام داده باشند بی شک پاسخگوی سوالات نخواهند بود و می بایست به جای اندیشیدن به وضعیت موجود به فکر یافتن توجیهی برای این حجم از تصمیمات اشتباه و بی سر انجام باشند.

و ای کاش تصمیم گیرندگان و ایده دهندگان در هر زمینه ای در کشور، افرادی مرتبط، آگاه و زحمت کشیده در آن حوزه باشند.

و ارز در کشورهای هدف صادراتی و تورم کنترل شده در این کشورها، واردات از ایران را هر چه بیشتر به معامله ای زیانده و غیر منطقی تبدیل کرده و به مرور کالاهای ایرانی به نوبت از سبد واردات این کشورها حذف خواهند شد و کشورهای رقیب مانند ترکیه، کشورهای اروپایی و حتی تولید کنندگان عرب بالاخص عربستان سعودی بدون پرداخت هیچ هزینه بازاریابی و تبلیغات و به مدد قوی تصمیم گیری های مطالعه نشده و قوانین جدید در ایران، به راحتی جایگزین محصولات ایرانی در بازارهای هدف خواهند شد، چنانچه تصمیم گیرندگان دسترسی به بازارهای هدف داشته باشند به وضوح خواهند دید که خروج ایران از کلیه بازارهای صادراتی به سرعت در حال اتفاق افتادن است.

بخشنامه اخیر صادره مبنی بر پرداخت عوارض اضافی برای محصولات لبنی اعم از شیر خشک، خامه، کره و کره حیوانی چه مبنای مطالعاتی و محاسباتی داشته است؟ اگر عوارض اعلام شده در این بخشنامه را به تعرفه های گمرکی، افزایش هزینه های حمل و نقل، زیان ۳۰ تا ۴۰ هزار ریالی در فروش هر دلار در سامانه نیما، افزایش قیمت ملزومات و مواد اولیه بر اساس دلار بازار آزاد، مالیات ها و هزینه های جانبی و تعریف نشده سازمانها برای انجام وظایف عادی و

چندیست تصمیم گیری های متخذه در خصوص صادرات، روند فعالیت های صادراتی برای تولید کنندگان و صادر کنندگان را بیش از پیش پر زحمت تر و کم رونق تر نموده و به مرور به سمت توقف سوق می دهد.

سوالی که مطمئناً برای تمام فعالین این حوزه پیش خواهد آمد این است که در اینگونه تصمیم گیری ها چه ملاک ها و معیارهایی در نظر گرفته می شوند؟ از چه گروه مشاوران و ناصحین بهره گیری می شود؟

آیا قبل از روند تجاری و تنها در روند تولید، به این نکته که ممکن است تولید کننده به لحاظ صرفه کم و زحمت بسیار و هزینه های بی معنی تصمیم به توقف فعالیت خود بگیرد، توجه شده است؟ آیا به تبعات این تصمیم فکر شده است؟ خروج سرمایه ها، توقف بسیاری از فعالیت های اقتصادی مرتبط مستقیم یا غیر مستقیم، افزایش بیکاری که در حال حاضر نیز عدد آن قابل دفاع و پذیرش نیست و ...؟!

با توجه به روند بدون توقف و غیر موجه تورم، افزایش قیمت های تمام شده برای تولید کنندگان از یک سو و بی ثباتی نرخ ارز و نوسانات غیر منطقی آن از سوی دیگر، امر صادرات را به مرور تبدیل به امری غیر ممکن خواهد کرد، و نیز ثبات ارزش پول

شخصیت صنعت غذایی سال ۹۹



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:



عبدالله قدوسی
مدیرعامل شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۸



غلامعلي سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذایی
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۱



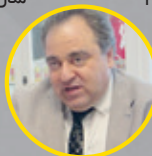
احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۲



احمد مادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گله
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۶



صمد رسولوی بٹیس
مدیرعامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۷

دکتر فاطمه کاشانی، نایب رئیس هیئت مدیره باشگاه صنایع غذایی آریا:

جناب آقای مهندس مصطفی زاده علاوه بر متحول کردن شرکت صنایع غذایی بیژن و گسترش تنوع تولیدات آن با ایجاد اشتغال و سایتهای مختلف در صنعت پخش نیز موفق عمل کردند و حضور فعال در سراسر کشور دارند.

مهندس فرشید بختی، مدیر اجرایی انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

گروه بیژن در چند سال گذشته از موفقترین شرکت های صنایع غذایی بوده است که با بزرگ کردن سید کالایی خود، نگاه ها را به خود جلب کرد. بدون شک این موفقیت مرهون مدیریت این شرکت، جناب آقای حسین مصطفی زاده است. انتخاب ایشان بعنوان شخصیت سال ۱۳۹۹ را تبریک می گویم و برایشان در ادامه راه آرزوی توفیق بیشتر دارم.

گفتگو با نامی بابایی

عضو هیئت مدیره
شرکت نامی نیک نهاد



نان همواره جزء اصلی سفره ایرانیان و قوت غالب آنها بوده است. در چند سال اخیر نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی با بسته بندی های بهداشتی توسط شرکت های پیشرو در این زمینه به بازار عرضه شده است. چند سالی است شرکت نامی نیک نهاد که اغلب ما با برند سه نان می شناسیم با دستگاه های تمام اتوماتیک اقدام به تولید نان های با کیفیت و متنوع نموده است. از این رو پای صحبت نامی بابایی قائم مقام مدیرعامل و عضو هیئت مدیره نشستیم و گفتگوی کوتاهی با ایشان داشتیم.

تعامل سه نان با فروشگاه های زنجیره ای به چه صورت است، آیا برای بهبود خدمات به تولیدکنندگان پیشنهادی دارید؟

به دلیل کیفیت محصولات سه نان و مطرح بودن نام شرکت در بازار تعامل خوبی با فروشگاه های زنجیره ای داریم. ولی در حال حاضر تنها مشکل ما تامین و خرید مواد اولیه بصورت نقدی و عرضه محصولات به فروشگاه های زنجیره ای بصورت اعتباری میباشد و حدود سه سال است که به دلیل شرایط اقتصادی به این ترتیب با فروشگاه های زنجیره ای همکاری داریم.

بطور کلی میشود گفت با فروشگاه های زنجیره ای مشکل خاصی نداشته و برند اول آنها هستیم.

با سرمایه گذاری ۱۰۰ میلیون دلار با ظرفیت تولید ۵۰ تن در روز در سال ۱۳۸۷ در شهرک صنعتی بهارستان با مشارکت گروه صنعتی «کاک» هلند افتتاح شد. بهره مندی از پیشرفته ترین ماشین آلات و تجهیزات تمام اتوماتیک بدون دخالت دست در محیطی کاملا بهداشتی و حفاظت شده و فرآیند پیشرفته تولید و تخمیر و تنوع بالا در تولید بیش از ۲۰ نوع نان و امروزه ظرفیت تولید ۱۵۰ تن نان در روز، شرکت «سه نان» را به ستاره صنعت نان ایران تبدیل کرده است.

پروژه تولید نان مدرن کارخانه ای با نان سنتی و کارگاهی بسیار متفاوت است. تعداد محصولات تولیدی نان کارخانه ای کم و با کیفیت اعلا و تناژ بالا میباشد و همین است که توجیه اقتصادی برای تولید ایجاد میکند.

لطفا خودتان را معرفی کنید و بفرمائید از چه زمان وارد صنعت نان شدید؟

به نام خدا. نامی بابایی قائم مقام مدیرعامل و عضو هیئت مدیره شرکت نامی نیک نهاد هستم که یکی از معروفترین برندهایش «سه نان» میباشد. تحصیل کرده رشته MBA زیرشاخه مارکتینگ در کشور اتریش هستم و چندین سال است که در سه نان مشغولم. حدود ۱۴ سال است که شرکت توسط پدر و مادر بنیان گذاری شده و نام شرکت از نام فرزندان شان (نامی و نیکی ونهاد = نامی نیک نهاد) گرفته شده است.

کمی از شرکت سه نان، تاریخچه و تولیدات این شرکت بگوئید.

این شرکت با مساحت ۱/۵ هکتار و

اولویت و تلاش فعلی ما رساندن نان سالم و کامل و مغذی به هموطنانمان است.

نوسانات ارزی چه تاثیری بر قیمت تمام شده محصولات و مسایل مربوط به تولید گذاشته است؟

به دلیل اینکه تمامی تجهیزات تولیدی و بخشی از مواد اولیه وارداتی می باشد شرکت نامی نیک نهاد نیز مانند سایر صنایع از نوسانات ارزی آسیب دیده است

برای حفظ اعتماد مصرف کنندگان چه راهکارهایی را دنبال می کنید؟

ما کیفیت و سلامت را همیشه سرلوحه کارمان قرار دادیم و با حفظ آن اعتماد مصرف کنندگان را جلب میکنیم. بطور مثال اگر تولید محصولی برای ما از نظر اقتصادی توجیه نداشته باشد بجای اینکه از کیفیت محصول بکاهیم و سلامت مصرف کننده را به خطر بیندازیم ترجیح میدهیم که آن محصول دیگر تولید نشود و مثال بارز آن نان گردو کشمش میباشد که دیگر تولید نمیشود.

الان اوضاع کمی بهتر شده و با بالا رفتن تناژ تولید و بهره گیری از خطوط تولید بصورت شبانه روزی توجیه اقتصادی ایجاد شده است.

ولی ظاهرا اخباری از گوشه و کنار در جهت آزاد کردن نرخ آرد شنیده میشود که اگر برای همه یکسان باشد مشکلی نخواهد بود تا شرایط رقابت سالم سازی شود.

آیا شعارهای سال که توسط مقام رهبری برای حمایت از تولید صورت می گیرد، اجرایی شده است؟ چه انتظاری از مسئولین برای رفع موانع تولید دارید؟

شعار سال ۱۴۰۰ «تولید، پشتیبانیها و مانع زداییها» در اکثر تشکل ها در حالت شعارگونه خود بقی مانده، بطور مثال مجموعه ما درصدد اخذ نشان سلامت برای راه اندازی خط جدید تولید ماه هاست که در حال تلاش است اما همچنان موفق به این امر نشدیم.

با توجه به زمان محدود ماندگاری در انواع نان آیا در کشور صادرات نان داریم؟ در حال حاضر خیر

تاثیر کرونا بر استفاده آحاد جامعه از نان های حجیم و بسته بندی و بهداشتی چه بود؟

قطعا کرونا بی تاثیر نبوده و باعث شده سطح اطلاعات مردم نسبت به استفاده از نان مدرن کارخانه ای افزایش پیدا کند. امروزه همه چیز رو به سمت مدرنیته شدن است و طبیعتا نان هم از این قضیه مستثنی نیست.

چیزی که سه نان را متمایز میکند علاوه بر استفاده از مواد اولیه با کیفیت بهره گیری از تکنولوژی روز دنیا در فرآیند تولید میباشد

اکنون دولت برای نان سنتی یارانه تخصیص میدهد، چه پیشنهادهای دارید که قسمتی از این یارانه جهت استفاده از نان های با کیفیت بسته بندی و حجیم و نان های سالم و رژیمی شود؟

ما در شروع کار خود زمانی که آرد دولتی هر کیلو ۴۵ تومان بود کار خود را با خرید آرد آزاد هر کیلو ۴۵۰ تومان آغاز نمودیم و این یعنی اختلاف ده برابری و به این موضوع هزینه لجستیک و بسته بندی و تامین سایر مواد اولیه با کیفیت هم اضافه کنید.

دکتر مریم تاج آبادی مدیرعامل گروه دانش بنیان تک ژن زیست عنوان بانوی خردمند را دریافت نمود



پیشرفته تولید، راه اندازی آزمایشگاههای تخصصی، کنترل کیفیت مطابق با آخرین استانداردهای بین المللی و سرمایه گذاری عظیم در راستای افزایش حجم تولید صنعتی، به بومی سازی تولید این محصولات نوین اقدام نموده است.

بر اساس این گزارش، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، علاوه بر مدیریت گروه دانش بنیان تک ژن زیست، رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند کشور نیز می باشد.

و تجلیل از بانوان، یکشنبه ۳ بهمن ماه با حضور سید ابراهیم رئیسی رئیس جمهور و انسیه خزعلی معاون امور زنان و خانواده رئیس جمهور در سالن اجلاس سران برگزار شد.

گفتنی است، شرکت دانش بنیان تک ژن زیست، به عنوان اولین شرکت تولیدکننده صنعتی میکروارگانیزم های کاربردی در صنایع غذایی و مکملهای پروبیوتیک در سال ۱۳۸۳ تأسیس شد. این شرکت با بهره گیری از تجهیزات

با حضور رئیس جمهور از خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، مدیرعامل گروه دانش بنیان تک ژن زیست به عنوان بانوی خردمند تقدیر به عمل آمد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، همایش بانوی خردمند به منظور مراسم بزرگداشت میلاد حضرت زهرا(س)، روز زن



آزاد شدن دلارهای مسدود شده ایران نیز چاره کاهش قیمت ارز نیست

جمال رازقی
رییس اتاق بازرگانی شیراز

نااطمینانی از آینده اقتصاد و همچنین رشد بی سابقه خروج سرمایه به دلیل وضعیت نابسامان اقتصادی کشور اشاره کرد.

قیمت پایین تر ارز در سامانه نیما نسبت به بازار آزاد از یک سو منجر به تشویق واردات و ایجاد رانت برای واردکنندگان شده و از سوی دیگر صادرکنندگان را متضرر می‌کند. این در حالی است که به دلیل تحریم‌ها انتقال پول به کشور مشکل و هزینه بر بوده و حاشیه سود صادرکنندگان کاهش می‌یابد. این زیان برای صادرکنندگان خرد پررنگ تر بوده و نتیجه این اتفاقات ضربه به صادرات کشور است. یکی از سیاست‌های مهمی که دولت می‌تواند در این حوزه در دستور کار قرار دهد این است که شرکت‌های بزرگ نیمه دولتی ارز خود را برای واردات کالاهای واسطه ای در سامانه نیما عرضه کند و صادرکنندگان خرد با رفع تعهد ارزی از طریق تامین ارز اشخاص و تهاتر با واردکننده ارز خود را عرضه کنند تا با زیان کمتر و رغبت بیشتر ارز حاصل صادرات خود را بازگردانند. در گذشته دولتها برای کاهش بهای ارز، عرضه اسکناس خارجی را افزایش می‌دادند که به طور موقت تسکینی برای جلوگیری از رشد قیمتها بود اما در حال حاضر دولت حتی در تخصیص ارز به کالاهای ضروری و مواد اولیه نیز دچار مشکل است. ادامه این روند قطعاً وضعیت تولید را بیش از پیش وخیم کرده و رکود و تورم را تشدید خواهد کرد. حتی آزاد شدن دلارهای مسدود شده ایران نیز چاره کاهش قیمت ارز نیست. عدم اعتماد به آینده اقتصاد و ناامیدی اقشار مختلف جامعه دلیل اصلی التهابات اقتصادی کشور است و تا زمانی که فعالان اقتصادی و سرمایه‌داران نسبت به آینده کشور احساس امنیت نداشته باشند بازارها و به ویژه بازار ارز در تلاطم خواهد بود.

تجربه نشان داده است زمانی که نشانه‌هایی از بهبود درآمدهای ارزی کشور به چشم می‌خورد، نرخ ارز در بازار آزاد کاهش یافته و شکاف قیمت دلار آزاد و نیمایی کمتر شده است و در مواقعی که نااطمینانی بیشتر می‌شود، نرخ دلار نیمایی خود را به بازار آزاد نزدیک می‌کند. در شرایط کنونی اگر چه زمزمه‌هایی در خصوص توافق برای احیای برجام وجود دارد اما وضعیت متغیرهای پولی کشور به نفع رشد قیمت دلار در بازار آزاد است.

وضعیت نابسامان اقتصاد ایران به وضوح قابل مشاهده است و تنها راه خروج از آن اعمال تصمیمات اقتصادی علمی و به دور از سیاست‌زدگی است. بازگرداندن اعتماد به جامعه تنها از طریق اصلاحات ساختاری اقتصاد ممکن است. همزمان با اصلاحات داخلی، دولت بایستی به عنوان امری اجتناب ناپذیر همه تلاش خود را برای احیای برجام به کار گیرد و محیط امن برای فعالیت اقتصادی و جذب سرمایه گذاری خارجی فراهم کند. رفع تحریم‌ها بدون پیوستن به گروه ویژه اقدام مالی مشکل انتقال پول را برطرف نمی‌کند، بنابراین عضویت در FATF نیز بایستی در دستور کار قرار گیرد. ایسنا

نرخ ارز یکی از مهم ترین متغیرهای اقتصاد کلان به شمار می‌رود که تغییرات و سیاست‌های مرتبط با آن بر سایر متغیرهای اقتصادی تاثیرگذار است. درآمدهای ارزی ایران به علت وابستگی شدید به فروش نفت و گاز همواره از رخدادهای سیاسی و اقتصادی بین المللی متأثر بوده است. از اردیبهشت ماه ۱۳۹۷ و با خروج آمریکا از برجام یک شوک ارزی به اقتصاد کشور وارد شد و پس از آن نرخ ارز به طور نوسانی و با شیب بسیار افزایش یافت.

در ادامه با اعمال انواع تحریم‌های نفتی و بانکی، درآمدهای ارزی نیز به شدت کاهش یافت که دولت و بانک مرکزی را مجبور به صدور انواع بخشنامه‌ها و اعمال انواع سیاست‌های ارزی و این موضوع تولید و واردات را دچار اختلال کرد. از مهم ترین این سیاست‌ها تثبیت نرخ ارز رسمی ۴۲۰۰ تومانی، ایجاد سامانه نیما، سامانه سنا و سیاست بازگشت ارز حاصل از صادرات است که هر یک مشکلات خاص خود را داشتند.

در کشورهایی که با کمبود ذخایر ارزی مواجه هستند نظام دو نرخ ارز وجود دارد؛ یک نرخ رسمی برای واردات کالاهای اساسی و مواد اولیه و یک نرخ در بازار آزاد که به دیگر کالاها اختصاص می‌یابد. در ایران به دلیل تحریم‌های بانکی و ممنوعیت نقل و انتقال پول از طریق شبکه بانکی بین المللی و همچنین عدم عضویت در گروه ویژه اقدام مالی (FATF) علاوه بر نرخ ارز رسمی و آزاد، نرخ نیمایی نیز وجود دارد. سامانه نظام یکپارچه معاملات ارزی (نیما) به منظور ارتباط عرضه کنندگان با متقاضیان ارز و شفافیت در بازار ارز ایجاد شد. با اجرای سیاست بازگشت ارز حاصل از صادرات سامانه نیما به عنوان یکی از مکان‌های عرضه ارز صادرکنندگان لحاظ شد.

یکی از مسائلی که در نظام کنونی تامین ارز وجود دارد شکاف بین قیمت ارز در بازار آزاد و سامانه نیما است. در روزهای اخیر این تفاوت قیمت رو به افزایش بوده است. رشد قیمت ارز در بازار آزاد ناشی از افزایش تقاضای خصوصی در این بازار است. از عوامل این افزایش تقاضا می‌توان به حفظ سرمایه‌ها و خرید به دلیل کاهش ارزش پول ملی و

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی:

واردات روغن پالم به ایران، محدود است



توجه به اینکه مصرف روغن پالم به تدریج و براساس استانداردها در کشور افزایش یافت و عوامل دیگری نیز در این زمینه موثر بودند، میزان اسیدهای چرب ترانس به زیر ۲ درصد و در برخی محصولات نیز کمتر از یک درصد است. دبیر انجمن روغن نباتی کشور با بیان اینکه روند واردات روغن پالم در ۵ سال اخیر از ثبات برخوردار بوده است، افزود: دلیل این مساله نیز دستورات العمل ها و مقررات کشور است که باید ۳۰ درصد روغن مصرفی پالم باشد.

بیرشک با اشاره به تولید و توزیع دو میلیون تن روغن در سال، گفت: امکان واردات ۵۵۰ تا ۶۰۰ هزار تن روغن پالم به کشور نیز وجود دارد.

وی توضیح داد که ۷۱ درصد روغن تولیدی کشور مستقیم وارد می شود و حدود ۲۰ درصد نیز از طریق واردات دانه و ۹ درصد هم از محل تولیدات داخلی تامین می شود.

بیرشک با اشاره به تولید روغن سرخ کردنی با فرمولاسیون روغن پالم در کشور برای اولین بار گفت: صنعت روغن نباتی در کشور امکان تولید ۵.۸ میلیون تن انواع محصولات را دارد و بنابراین این امکان را داریم که واردات انواع روغن را داشته باشیم و بتوانیم صادرات نیز انجام دهیم. وی ابراز امیدواری کرد با حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی امکان صادرات روغن از کشور فراهم شود و گفت: ما توان تامین روغن مورد نیاز برخی از کشورهای همسایه را داریم.

رسیده و افزایش چشمگیری را در این حوزه شاهد بودیم.

بیرشک با بیان اینکه روغن سویا، آفتابگردان، پالم و کلزا وارد کشور می شود، ادامه داد: در مجموع در سال ۲۰۱۳؛ ۹۶۰ هزار تن روغن وارد کشور می شده که در سال ۲۰۲۱ یک میلیون و ۲۱۰ هزار تن انواع روغن خام به طور مستقیم وارد کشور شده است و این جدا از وارداتی است که از محل دانه انجام گرفته است.

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی با اشاره به اینکه تولید روغن جامد در کشور از سال ۱۳۲۰ شروع شد که ترانس بالایی داشت، گفت: در همین راستا به سمت افزایش تولید روغن مایع حرکت کردیم و در سال ۹۵ ما ۵۶ درصد روغن مایع در کشور تولید می شد.

بیرشک ادامه داد: در حال حاضر ۷۰ درصد روغن ها به صورت مایع و ۳۰ درصد نیز نیمه جامد است همچنین ۶۳ درصد روغن برای خانوار و ۳۷ درصد نیز برای صنف و صنعت تولید می شود. وی با بیان اینکه از سال ۸۳ واردات روغن پالم به کشور آغاز شد، گفت: یکی از دلایل واردات این نوع روغن نیز بحث کاهش اسیدهای چرب ترانس بود.

در سال ۸۱؛ ترانس روغن های تولیدی ۲۷ درصد بود و با

امیر هوشنگ بیرشک گفت: بر اساس دستورات العمل ها و مقررات کشور تنها ۳۰ درصد روغن مصرفی کشور پالم است در صورتی که امکان واردات ۵۵۰ تا ۶۰۰ هزار تن روغن پالم به کشور وجود دارد.

امیر هوشنگ بیرشک، دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران در همایش یکروزه «نقش روغن پالم مالزی در تامین روغن های مورد نیاز ایران» با بیان اینکه در انجمن روغن نباتی ۷۷ نفر عضو وجود دارد، گفت: ۲۵ کارخانه روغن کشی در کشور وجود دارد که ظرفیت آنها ۵ میلیون و ۴۰۰ هزار تن در سال است. بیرشک افزود: ۵۸ کارخانه تصفیه روغن نیز در کشور داریم که ظرفیت آنها ۵.۸ میلیون تن است.

این فعال صنفی گفت: تولید داخلی دانه های روغنی از سال ۲۰۰۲، حدود ۳۴۲ هزار تن بوده که در حال حاضر به ۴۳۰ هزار تن رسیده و حجم واردات ۴۶۹ هزار تن بوده که هم اکنون به دلیل سیاست های وزارت جهاد کشاورزی به ۲ میلیون و ۲۹۹ هزار تن انواع دانه های روغنی

در نشست سازمان صمت استان تهران با معاون وزیر تاکید شد؛ طرح شفافیت قیمت‌ها، یک گام به نفع مصرف‌کننده

گذاری، نظر تولیدکننده و فرآیند عرضه محصول به مردم در آن لحاظ شده است.

اجرای طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا با زمان بندی مشخص اجرا شود

حشمت‌الله عسگری معاون هماهنگی امور اقتصادی استاندار تهران در این نشست با تاکید بر اینکه اجرای طرح درج قیمت تولیدکننده بر روی کالاها، باید با زمانبندی مشخص و بدون عجله اجرایی شود، گفت: موضوع تنظیم قیمت‌ها دغدغه همه است.

وی یادآور شد: اجرای این طرح کار بزرگی بوده و نیازمند اقبال مردم و دست اندرکاران اجرای طرح است زیرا در غیر این صورت و با همکاری نکردن مخالفان و افراد دخیل، منجر به عقب نشینی یا به نتیجه مطلوب نرسیدن می‌شود.

عسگری اضافه کرد: ما در تهران تولیدکنندگان خوب و نجیبی داریم و بدون شک همکاری آنان در اجرای طرح شفافیت قیمت‌ها، نقش موثری در جلب مشارکت و همکاری تولیدکنندگان دیگر نقاط کشور دارد.

معاون هماهنگی امور اقتصادی استاندار تهران گفت: ما عجله‌ای برای اجرای این طرح نداریم و ابتدا باید از فرایند کاهش نیافتن میزان تولید اطمینان یابیم و سپس به اجرای آن بپردازیم.

وی تاکید کرد: نباید نسخه واحدی برای تولیدکنندگان مختلف تجویز کرد و باید متناسب با وضعیت هر گروه، دستورالعملی را مد نظر قرار داد. عسگری ادامه داد: اکنون قیمت در ابتدای خط

اجرای طرح شفافیت قیمت‌ها را تبیین کند. در ابتدای این نشست، رویکرد و نظر تمامی حاضران مخالفت با اجرای آن به علت تاثیر منفی در روند تولید، کاهش میزان عرضه، خسارت به تولیدکنندگان، شفاف نبودن روند برای میزبان مالیاتی و مد نظر قرار ندادن تمامی بخش‌های موثر در قیمت نهایی بود.

بسیاری از حاضران اعلام می‌کردند که نرخ نهایی ثبت شده بر روی کالا، بهتر از درج قیمت تولیدکننده است، چون در قیمت نهایی، تعرفه‌هایی مانند قیمت تمام شده محصول، هزینه حمل بار، دپوی کالا، سرقت اموال و مالیات بر ارزش افزوده لحاظ شده در حالی که در طرح جدید چنین روندی پیش بینی نشده است.

این نشست که با حضور عباس تابش معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت و مدیرعامل سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان و حشمت‌الله عسگری معاون هماهنگی امور اقتصادی استاندار تهران برگزار شد، سه ساعت به طول انجامید و در نهایت با توضیحاتی که تابش داد، نظر اغلب حاضران به نفع اجرای این طرح تغییر کرد و مساعد شد.

بر اساس توضیحاتی که تابش اعلام کرد: تفاوت قیمت درج شده تولیدکننده تا زمان رسیدن کالا به دست مصرف‌کننده برای کالاهای مصرفی نباید بیش از ۳۰ درصد و برای کالاهای سرمایه‌ای که مصرف کمتری دارند، ۲۰ درصد باشد ضمن آنکه در آن تمامی روند قیمت

چگونگی

اجرای طرح شفافیت

قیمت‌ها و لزوم درج قیمت

تولیدکننده در کلانشهر و استان

تهران محور نشست سازمان صنعت، معدن و

تجارت استان تهران بود که مسئولان شرکت کننده

در این نشست بر اجرای کامل آن با هدف تامین

منافع مصرف‌کنندگان تاکید کردند.

به گزارش ایرنا، اجرای طرح خرید شفاف بر اساس

تکالیف قانونی تعیین شده در سند ابلاغی رهبری در

سیاست‌های اقتصاد مقاومتی به تازگی در دستور

کار وزارت صنعت، معدن و تجارت قرار گرفته است.

طرحی که می‌تواند زمینه ساز دست اندازی در نرخ

ها، احتکار، افزایش خود سرانه قیمت‌ها و واسطه

گری‌ها را کاهش دهد.

وزارت صنعت، معدن و تجارت با هدف واقعی

شدن قیمت کالاها و تامین نظر مصرف‌کنندگان،

به دنبال اجرای طرح شفافیت قیمت‌ها و لزوم درج

قیمت تولیدکننده به روی تمامی محصولات تولیدی

است تا به این طریق بتواند گامی برای کنترل نرخ‌ها

و در نهایت رضایت مردم به عنوان مصرف‌کنندگان

نهایی کالا بردارد.

با همین رویکرد نیز سازمان صنعت، معدن و

تجارت استان تهران روز سه شنبه به منظور تبیین

ابعاد مختلف اجرای این طرح به دعوت از رئیس خانه

صنعت و معدن، اتحادیه‌های مختلف تولیدی، پخش

و توزیع کننده، فروشگاه‌های زنجیره‌ای و مدیرعامل

شرکت‌های تولیدی بزرگ پرداخت تا ابعاد مختلف



مصرف کننده در جریان روند قیمت گذاری محصول خریداری شده نیست، در حالی که با اجرای این طرح، تمامی این مراحل با شفافیت کامل رصد می شود و در معرض دید قرار دارد. مدیرعامل سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان اضافه کرد: کسانی که فکر می کنند اجرای این طرح مغایر با فرامین رهبر معظم انقلاب است، چگونه تفاوت قیمت ها را توجیه می کنند؟ وی اعلام کرد: وزارت صمت وظیفه هدایت تولید را دارد و باید روند نرخ گذاری از ابتدا تا زمانی که کالای نهایی به دست مصرف کننده می رسد رصد شود. تابش تاکید کرد: بررسی های انجام شده برای تمامی بخش های اجرای این طرح، نشان می دهد که تولیدکننده با افت فروش مواجه نمی شود و نباید نگران عرضه کالا با روند جدید ابلاغ شده باشد. به گفته وی، تاکنون سه مرحله از طرح شفافیت قیمت ها در بخش های مختلف به ویژه حوزه مواد خوراکی در دست اجرا قرار گرفته است.

تولیدکنندگان نیز در ادامه این نشست گفت: با اجرای طرح شفافیت قیمت ها طی سه ماه گذشته، قیمت یک هزار و ۷۰۰ قلم کالا چهار درصد کاهش یافته است. وی افزود: کل طرح شفافیت قیمت کالا از ابتدا هنوز به طور یکجا ابلاغ نشده و تاکنون مرحله سوم آن اجرا شده است و تعمیم آن به کل کشور حداقل ۶ ماه زمان می برد. تابش یادآور شد: در این طرح، تمامی ابعاد قیمت گذاری کالا بررسی شده است و تمامی مراحل تسهیلگری برای تولیدکنندگان را مدنظر قرار داده ایم. معاون وزیر صمت با تاکید بر اینکه ما موظف هستیم در روند تامین کالا، اخلاص پیش آمده در هر مرحله از تولید را اصلاح کنیم، افزود: طرح شفافیت قیمت ها به استناد ماده ۲۳ سیاست های ابلاغی اقتصاد مقاومتی باید اجرا شود و قانون جدیدی نیست که در آن منافع تولیدکننده یا مصرف کننده مدنظر قرار نگرفته باشد. تابش ادامه داد: ۸۴ هزار قلم کالا به شرکت های زنجیره ای و شرکت های پخش فروخته شده و

تولید درج می شود اما در انتهای خط که مصرف کننده کالای مورد نظر را خریداری می کند، هدف و نرخ مورد نظر رعایت و محقق نمی شود، با اجرای این طرح حتی اگر پنج درصد بتوان نرخ ها را به نفع مصرف کننده نهایی کاهش داد، سود کرده ایم. معاون هماهنگی امور اقتصادی استاندار تهران افزود: کار و طرح شفافیت قیمت ها اشکالی ندارد اما باید متوجه بود که با اجرای ضربتی و سرعت عمل نمی توان به نتیجه مطلوب دست یافت. وی اعلام کرد: در طرح جدید کالاها باید بطور متوسط با قیمتی حدود ۲۵ درصد بیش از قیمت تولید کننده دست مصرف کننده نهایی برسند و با اجرای این طرح سودهای مضاعف در زنجیره توزیع به نفع مصرف کننده نهایی کاهش پیدا می کند.

نرخ یک هزار و ۷۰۰ قلم کالا، چهار درصد کاهش یافت

عباس تابش معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت و مدیرعامل سازمان حمایت از مصرف کنندگان و

رئیس اتاق تبریز:

افزایش حجم تجارت با ترکیه مسیر صادرات به اروپا را تسهیل خواهد کرد



نفتی و حتی گاز، امکان آن را داریم با صادرات مجدد از ترکیه به دیگر کشورهای اروپایی، محصولات خود را به مقاصد جدید صادراتی برسانیم که این موضوع برای اقتصاد ما اهمیت فراوانی دارد. وی به نقش مهم اتاق های بازرگانی در توسعه روابط تجاری میان ایران و ترکیه اشاره کرد و گفت: در دولت، وزارت صمت و سازمان توسعه تجارت در نقش سیاست گذاران کلان عمل می کنند و در عرصه اجرا اتاق بازرگانی ایران و اتاق بازرگانی مشترک ایران و ترکیه می توانند برنامه ریزی قابل توجهی برای توسعه تجارت مشترک در دستور کار قرار دهند. ظرفیت بسیار مطلوبی در افزایش همکاری ها وجود دارد و ما در اجرا باید طرح هایی عملیاتی را پیگیری کنیم.

کاهش یافته است و در مقابل نیز ترک ها علاقه دارند که محصولات تولیدی خود را به ایران صادر کنند اما با توجه به اینکه در بعضی از آن حوزه ها ما در داخل کشور نیز تولیدات خوبی داریم، امکان وجود ندارد. رییس اتاق بازرگانی تبریز ادامه داد: برای مثال در حوزه محصولات نساجی، ترکیه تولیدات گسترده ای دارد اما ما در ایران نیز محصولات زیادی تولید کرده ایم که افزایش واردات از ترکیه با منافع تولیدی ما تضاد پیدا می کند و از این رو امکان افزایش تعاملات از این مسیر محدود است. ژائله که با پایگاه خبری اتاق ایران صحبت می کرد با اشاره به بستر مطلوب افزایش همکاری در حوزه هایی همچون ترانزیت و صادرات مجدد، اظهار کرد: ترکیه می تواند برای کالاهای ایرانی دروازه ورود به اروپا باشد. در حوزه هایی همچون پتروشیمی و کالاهای

یونس ژائله گفت: برای افزایش حجم تجارت ایران و ترکیه باید تراز دو کشور منطقی تر شود به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ رییس اتاق بازرگانی تبریز می گوید: ما از گذشته دور با ترکیه رابطه ای قوی داشتیم و در سال های گذشته نیز دولت های دو کشور بارها بر لزوم افزایش همکاری ها و توسعه تجارت تاکید کرده اند. حتی در برنامه ریزی کلان اعلام شده که تجارت مشترک سالانه میان دو کشور می تواند به ۳۰ میلیارد دلار برسد اما در عرصه عمل می بینیم که فاصله زیادی تا برنامه های کلان وجود دارد. وی با بیان اینکه در نگاه تجاری این دو کشور یک تضاد منافع وجود دارد، توضیح داد: ما در سال های گذشته نفت و گاز و محصولات نفتی به ترکیه صادر کرده ایم که البته میزان آنها در سال های گذشته



جیم ملون، سرمایه‌گذار و میلیاردر بریتانیایی:

صنعت لبنیات به شکلی که اکنون شاهدش هستیم تا ده سال آینده از بین خواهد رفت >>>

او که مروج «انقلاب زمینی» است و روی موضوعات مرتبط با طول عمر نیز کار می‌کند در برنامه «مصاحبه» به خبرنگار ما گفت که در آینده نیمی از گوشت‌های تولیدی در جهان منشا گیاهی خواهند داشت و یا در پی توسعه کشاورزی و دامداری سلولی، گوشت‌ها در آزمایشگاه تولید خواهند شد.

نویسنده کتاب «قانون موو» و سرمایه‌گذار راهنما در زمینه «انقلاب جدید زمینی» مدعی است که می‌توان دست کم یک پنجم از انتشار گازهای گلخانه‌ای ناشی از پرورش دام سنتی را کاهش داد و از بین برد.

در حال حاضر حدود ۱۴.۵ تا ۱۸.۵ درصد از کل گازهای گلخانه‌های منتشر شده در جهان که گرمایش زمین و تغییرات آب و هوایی را به دنبال دارند از این نوع دامداری و کشاورزی تولید می‌شود.

آقای ملون ضمن تاکید بر لزوم متحول شدن صنعت کشاورزی و دامداری معتقد است که «تغییر به طور کلی

خوب است.» او در این زمینه می‌گوید: «صنایع جدید که از نیازها و آنچه ما انجام می‌دهیم به وجود

می‌آیند به طور کلی برای مردم بهتر خواهد بود.»

این تاجر بریتانیایی که بخشی از سال‌های کاری خود را در دبی سپری کرده و به این شهر

لقب هنگ کنگ جدید داده همچنین در زمینه «طول عمر» کار و سرمایه‌گذاری

می‌کند.

شرکت «جوون اسنس» تحت مدیریت او با امید به اینکه افراد بتوانند در ادامه

عمر زندگی سالم‌تری داشته باشند، در حال توسعه طیف گسترده‌ای از روش‌های

درمانی است.

جیم ملون در این خصوص می‌گوید: «آنچه من به آن امید دارم این است که هرچه

افراد سالخورده سلامت بیشتری داشته باشند می‌توان پول بیشتری را به سمت

مراقبت‌های مداوم، مراقبت‌های همدلانه و مراقبت‌های اجتماعی هدایت کرد و پول

کمتری برای مراقبت‌های پایان عمر که دو سوم کلیه هزینه‌های بهداشت و سلامت را به

خود اختصاص می‌دهد، هزینه کرد.»

منبع: یورونیوز





کاهش مصرف گوشت؛

سهم پروتئین‌های گیاهی تا سال ۲۰۳۵ در اروپا بیشتر می‌شود

یک سوم افراد در این سه کشور به عنوان افراد «نیمه گیاهخواری» (فلکسیتین) شناخته شده‌اند که تصمیم گرفته‌اند گوشت کمتری بخورند. دانشمندان می‌گویند، مزایای استفاده از پروتئین گیاهی شامل انتشار کربن کمتر، نگرانی‌های اخلاقی کمتر و کاهش تأثیرات زیست محیطی در دام پروری است. طبق گزارش گروه مشاوره بوستون، کاهش مصرف گوشت

طبق مطالعات جدید، گزینه‌های جایگزین گوشت حیوانی تا سال ۲۰۳۵ در اروپا سهم بیشتری پیدا خواهند کرد. پژوهش انجام شده از سوی گروه مشاوره بوستون و شرکت بلو هورایزن نشان می‌دهد که مصرف گوشت در اروپا تا سال ۲۰۳۵ سیر نزولی خواهد داشت چرا که پروتئین‌های گیاهی جایگزین از نظر قیمت و کیفیت با گوشت برابری خواهند کرد. تنها در سال ۲۰۲۰ در سراسر جهان ۵۷۴ میلیون تن گوشت، غذاهای دریایی، لبنیات و تخم مرغ مصرف شده است که تقریباً به ازای هر نفر برابر با ۷۵ کیلوگرم است. از سوی دیگر سال گذشته حدود ۱۳ میلیون تن پروتئین جایگزین در سطح جهان مصرف شده است که سهمی دو درصدی در بازار دارد. تحقیق صورت گرفته پیش‌بینی می‌کند که تا سال ۲۰۳۵ سهم پروتئین‌های گیاهی به ۱۱ درصد یعنی ۹۷ میلیون تن از بازار گوشت، غذاهای دریایی و لبنیات برسد.

اما این سهم حتی می‌تواند در دهه آینده بیشتر شود و به ۲۲ درصد برسد چرا که با نوآوری‌های فنی می‌توان پروتئین گیاهی ارزان‌تر و با کیفیت بهتری عرضه کرد.

مزایای زیست محیطی گیاهخواری مطلق

با رشد گیاهخواری در سراسر جهان، شمار زیادی از مردم پیش از این در سبد غذایی خود گزینه‌های جایگزین گیاهی را قرار داده‌اند. طبق تحقیقی که در سال ۲۰۲۰ از سوی سوپرمارکت‌های زنجیره‌ای وگانز در آلمان که مخصوص غذاهای گیاهی است انجام شده است، نشان می‌دهد شمار گیاهخواران تنها در آلمان در طی چهار سال دو برابر شده است و از ۱.۳ میلیون نفر به ۲.۶ میلیون نفر رسیده است که ۳.۲ درصد جمعیت این کشور است. علاوه بر آلمان، این مطالعه همچنین عادات مصرف کنندگان در شش کشور اروپایی از جمله اتریش، پرتغال و فرانسه را بررسی کرده است. به طور متوسط، حدود



می‌تواند به اندازه از بین رفتن انتشار سالانه گاز

دی‌اکسید کربن در جو کشوری مانند ژاپن کمک کند و آب را برای مصرف ۴۰ ساله شهروندان لندنی ذخیره کند.

تاد بردبری، مدیر کارزاری در دفاع از حقوق حیوانات در این زمینه می‌گوید: «زمانی در آینده نزدیک فرا می‌رسد مصرف گوشت به اندازه‌ای کم می‌شود که پروتئین‌های گیاهی بخش قابل توجهی از مصرف پروتئین جهانی را تشکیل می‌دهد.» وی اضافه می‌کند: «تولید پروتئین‌های گیاهی و غذاهای گیاهی به منابع کمتری نیاز دارد و گازهای گلخانه‌ای کمتری نسبت به گوشت و محصولات لبنی تولید می‌کند و البته نیازی به کشتار و بهره‌برداری غیرضروری از حیوانات نیست.»

هزینه یک میلیارد دلاری مراکش برای کاهش اثرات خشکسالی

مراکش ۱۰ میلیارد درهم (۱.۰۷ میلیارد دلار) را برای یک طرح ملی کاهش تأثیر خشکسالی بر کشاورزان و اقتصاد هزینه خواهد کرد.

به گزارش ایسنا به نقل از رویترز، کاهش بارندگی در سال‌های اخیر تأثیرات بسیاری در آب، کشاورزی و دامداری داشته است و این طرح با هدف مدیریت آب، کمک به کشاورزان و بیمه کشاورزی و همچنین تضمین تامین گندم و خوراک دام ارائه خواهد شد.

مراکش بدترین خشکسالی ۳۰ سال اخیر را تجربه می‌کند زیرا این کشور امسال ۶۴ درصد کسری بارندگی را ثبت کرده است.



اخبار



بخشنامه جدید سازمان حمایت / درج قیمت تولیدکننده و مصرف کننده همزمان روی انواع کیک و کلوچه، بیسکویت و پفک

طبق بخشنامه جدید سازمان حمایت، تولیدکنندگان و واردکنندگان انواع کیک، کلوچه، بیسکویت، چیپس، پفک و موارد مشابه باید قیمت تولیدکننده و مصرف کننده را همزمان روی کالا درج کنند.

به گزارش تسنیم؛ رئیس سازمان حمایت در نامه ای به تشکل های صنایع غذایی دستورالعمل جدید درج قیمت محصولات صنایع غذایی را ابلاغ کرد.

متن کامل نامه عباس تابش رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان خطاب به انجمن های صنایع غذایی مرتبط به شرح زیر است:

وی توضیح داد ایران هشتمین واردکننده روغن پالم مالزی در سال ۲۰۲۱ بوده است و واردات این محصول از سوی ایران در این سال نسبت به سال قبل از آن ۲۶ درصد رشد داشته است.

ایران در سال ۲۰۲۰ میلادی ۳۲۱ هزار و ۱۰۶ تن روغن پالم از مالزی وارد کرده که در سال ۲۰۲۱ به ۴۰۴ هزار و ۳۲۰ تن افزایش یافته است.

ذوریدا با توجه به فرصت های موجود میان دو کشور، از بخش خصوصی درخواست کرد تا رویکردهای تجاری را برای ایجاد مشارکت ها و اتحادهای استراتژیک با هدف کشف راه های جدید به منظور گسترش تجارت روغن خوراکی و روغن پالم در ایران بازتعریف کند.

در مجموع، روغن پالم در سال گذشته ۱۰۲ میلیارد رینگیت برای مالزی درآمد داشته که ۴۰ درصد از سال ۲۰۲۰ بوده است.

این مقام مالزیایی گفت هند همچنان مقصد نخست روغن پالم مالزی است و این کشور بیش از ۳۰۵ میلیون تن از این محصول از مالزی می خرد. پس از آن چین، هلند، ترکیه، پاکستان و فیلیپین هستند.

مالزی ۲۴ درصد تولید روغن پالم در جهان و ۳۱ درصد صادرات این محصول در جهان را در اختیار دارد.



ایران هشتمین واردکننده روغن پالم مالزی / واردات سال گذشته ۲۶ درصدی افزایش یافت

وزیر صنایع و محصولات کشاورزی مالزی با اشاره به اینکه ایران هشتمین واردکننده روغن پالم مالزی در سال ۲۰۲۱ بوده است، گفت واردات این محصول از سوی ایران در سال ۲۰۲۱ نسبت به سال قبل از آن ۲۶ درصد رشد داشته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، روزنامه سان دیلی؛ مالزی نوشت داتوک ذوریدا قمرالدین، وزیر صنایع و محصولات کشاورزی مالزی گفت بازار روغن خوراکی ایران برای صادرات روغن نخل و محصولات مبتنی بر روغن پالم این کشور پتانسیل زیادی دارد.

امروزه امنیت غذایی در ابعاد کمی و کیفی جزو ضروری‌ترین بخش‌های اقتصادی، کشاورزی و امنیتی می‌باشد و ادامه روند تولید و توسعه محصولات این شرکت در آینده می‌تواند علاوه بر کمک شایان به امنیت غذایی و سلامت جامعه، به خودکفایی در تولید منجر شده و از خروج ارز از کشور جهت واردات این محصول جلوگیری کند.

به گزارش روابط عمومی وزارت علوم، غلات به عنوان محصول استراتژیک جزو اصلی‌ترین منبع غذایی در دنیا و کشور ایران به حساب می‌آید. در کشور تولید غلات عمدتاً متمرکز بر تولید و فرآوری گندم و جو می‌باشد که گندم بیشتر برای مصارف انسانی و جو بیشتر برای مصارف دامی استفاده می‌شود این درحالیست که در اکثر کشورهای دنیا به ویژه کشورهای پیشرفته غلات جدید شامل جودوسر و روغن نقش بسیار زیادی در تغذیه سالم و متنوع جامعه بازی می‌کنند.



چرا خرماهای ایرانی با قوطی و گونی صادر می‌شود؟

عضو هیات رئیسه انجمن ملی خرماهای ایران گفت که خرماهای ایرانی گاهی در قوطی‌های ۱۰ کیلویی و گاهی با گونی به کشورهای مثل روسیه و چین صادر می‌شود. بخش دیگری از صادرات این محصول هم به صورت فله‌ای انجام می‌شود. حال باید دید دلیل این مدل صادرات با بسته‌بندی‌هایی مثل گونی و قوطی و یا به شکل فله‌ای چیست و آیا این مساله ریشه در مشکلات صنعت بسته‌بندی محصولات در ایران دارد یا خیر؟

به گزارش ایسنا؛ علی‌محمد صمیمی گفت: آنچه موجب صادرات فله‌ای خرما می‌شود نه عدم توانایی داخلی که تقاضای خارجی است. خرما بر اساس عرضه به بازار نمی‌آید. بلکه

مشابه موجود در کشور گفت: در تهیه این آرد و نان از هفت نوع محصول گیاهی مختلف شامل چهار غله، سه شبه غله و یک نوع حبوبات استفاده شده است، در حالی که در محصولات مشابه ترکیبات آرد و نان در دو یا سه مورد خلاصه می‌شود.

وی با اشاره به نقاط قوت این آرد و نان از قبیل شاخص‌های کیفی شامل رنگ، عطر، بافت و بوژه طعم بسیار مناسب و غیرقابل مقایسه با موارد مشابه افزود: ارزش غذایی این محصول با دارا بودن مقدار مناسبی از کربوهیدرات‌ها، فیبر مواد معدنی ویتامین‌ها و پروتئین‌ها، بسیار بالا می‌باشد و در فرمولاسیون موجود از دانه‌های با ارزش همانند جودوسر، کینوا (خاویار گیاهی) و باک ویت استفاده شده است که از لحاظ ارزش تغذیه‌ای و ترکیب محتویات و همچنین سلامتی و بهداشت غذایی بسیار مفید می‌باشند.

به گفته عضو هیئت علمی گروه اکوفیزیولوژی گیاهی دانشگاه تبریز ارزش غذایی جودوسر و چاودار شامل پروتئین با کمیت و کیفیت بالا و بدون گلوتن، فیبر محلول (بتاگلوکان)، آنتی‌اکسیدان‌ها، اسید فولیک، مواد معدنی (منگنز، فسفر، مس، آهن، منیزیم، سلنیوم و روی) است و فواید تغذیه‌ای زیادی از جمله کاهش سطح فشارخون، کاهش سطح کلسترول، کنترل قندخون، کاهش وزن (رژیمی، لاغری)، جلوگیری از ریزش مو، بهبود کارکرد دستگاه گوارش، تقویت عضلات و مناسب رژیم غذایی بیماران سلیاکی را دارا می‌باشد.

دکتر علی پورزیاد، مدیر مرکز رشد و نوآوری دانشگاه تبریز با اشاره به تولید محصول پرک جو دوسر برای اولین بار در شمال غرب کشور و تولید پرک چاودار برای اولین بار در کشور در سطح وسیع توسط شرکت کام هیراد نوژن به عنوان یک شرکت فن‌آور مستقر در مرکز رشد و نوآوری دانشگاه تبریز گفت: این شرکت فن‌آور ضمن به کارگیری فارغ‌التحصیلان و دانشجویان رشته‌های مختلف کشاورزی و با تکیه بر دانش به روز توانسته است در چندین سال اخیر تولید غلات جدید شامل جو دوسر و چاودار زراعی از مزرعه تا فرآوری نهایی را با استفاده از امکانات داخلی و بومی و حمایت‌های مرکز رشد دانشگاه تبریز انجام دهد.

وی با تاکید بر اهمیت اقتصادی و جایگاه ویژه محصولات این شرکت در سلامت تغذیه افزود:

موضوع شفاف سازی قیمت از طریق درج قیمت تولید کننده سلام علیکم

پیرو بخشنامه شماره ۳۷۰/۴۰/۴۸۱۸۵ مورخ ۱۴۰۰/۱۱/۰۴ در خصوص اجرای مرحله چهارم پروژه شفاف سازی قیمت از طریق درج قیمت تولید کننده انواع کیک، کلوچه، بیسکویت، پفک و موارد مشابه از تاریخ ۱۴۰۰/۱۱/۲۳ از سوی مبادی تامین کنندگان مربوطه و با توجه به تنوع و تکثر کالاهای مذکور و با توجه به درخواست واحدهای فعال در آن حوزه مقرر فرمایید کلیه واحدهای تولیدی/ وارداتی محصولات مورد اشاره بر اساس ضوابط قیمت گذاری این سازمان و لحاظ ضرایب سود مصوب علاوه بر درج قیمت تولید کننده- وارد کننده که در برگیرنده مجموع هزینه‌ها و سود قانونی واحدهای تولیدی/ وارداتی با احتساب مالیات بر ارزش افزوده می‌باشد، قیمت مصرف کننده محصولات خود را نیز با احتساب ضرایب مصوب شبکه توزیع و عرضه بر روی بسته بندی کالاها درج نمایند.



آرد فرموله و نان بدون گلوتن در دانشگاه تبریز تولید شد

برای اولین بار در کشور آرد فرموله شده و نان مسطح بدون گلوتن برای افراد سلیاکی با ترکیبی از غلات، شبه غلات و حبوبات توسط شرکت فن‌آور مستقر در مرکز رشد و نوآوری دانشگاه تبریز تولید شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از وزارت علوم؛ دکتر عادل دباغ محمدی نسب، عضو هیئت علمی دانشگاه تبریز و از اعضای شرکت فن‌آور مستقر در مرکز رشد و نوآوری دانشگاه تبریز با اشاره به تفاوت اصلی آرد و نان سلیاکی (فرموله شده توسط شرکت کام هیراد نوژن) با موارد

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ امیر میران عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران اظهار کرد: بخش خصوصی شرایط دولت را به خوبی درک می‌کند که منابع کافی برای تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی وجود ندارد و همین امر شرایط را برای اعلام سیاست‌های اجرایی دشوار کرده است. در حال حاضر فاصله بین ارز دولتی و ارز در بازار آزاد به بیش از ۲۰ هزار تومان رسیده و تامین ارز موردنیاز برای اجرای این طرح دشواری‌های خاص خود را دارد.

وی با بیان اینکه نگرانی از وضعیت تولیدکننده پس از حذف این ارز یکی از اصلی‌ترین موضوعاتی است که بخش خصوصی به آن توجه کرده، توضیح داد: بنگاه اقتصادی را فرض کنید که ۷۰ درصد از نهاده خود را با استفاده از منابع ارز ۴۲۰۰ تومانی تامین می‌کند، اگر بنا باشد این ارز ناگهان حذف شود، قیمت تمام شده این نهاده شش برابر خواهد شد و این موضوع بر قیمت نهایی محصول تأثیری قابل توجه خواهد گذاشت.

عضو اتاق بازرگانی ایران ادامه داد: اگر بنا باشد این مابه‌التفاوت از طریق تسهیلات دولتی جبران شود را نیز باید بررسی کرد که منابع آن از کجا تامین خواهد شد. با توجه به مشکلاتی که بانک‌ها دارند و محدودیت آنها در تامین اعتبار برای ارائه تسهیلات، نمی‌توان تولیدکننده را وارد فرایندی کرد که نتیجه‌ای در پی ندارد.

میران با اشاره به تجربه دولت در سامانه بازارگاه، بیان کرد: تجربه این سامانه نشان می‌دهد که باید میان دو موضوع تفکیک قائل شویم. اینکه پول به جای اینکه به حساب افراد برود و در نهایت مشخص نشود که چگونه از آن استفاده می‌شود، این پول باید در تولید تزریق شود و در نهایت محصولی مشخص را به اقتصاد تحویل دهد.

وی به سایت اتاق ایران گفت: برای حمایت از اقشار کم درآمد نیز به جای آنکه حساب بانکی شارژ شود، می‌توان کارت پروتئین در اختیار مردم گذاشت. وقتی قیمت محصولی مانند مرغ بالا می‌رود، قطعاً مصرف کاهش پیدا می‌کند، با این ابتکار از سویی خرید از تولیدکننده تضمین می‌شود و از سوی دیگر در راستای حفظ امنیت غذایی مردم، اقشار کم درآمد اعتباری دریافت

استانداردهای مرتبط با سلامت غذایی و مواد اولیه، حجم محصول، حمل و نقل و [] برخی از تولیدکنندگان محصولات کشاورزی گاهی به دلیل عدم شناخت این استانداردها یا به این دلیل که نمی‌خواهند خود را درگیر هزینه‌های مرتبط با استانداردسازی کنند ترجیح می‌دهند محصولات را به صورت فله صادر کنند، دلیل اصلی کمبود متریل در کشور نیز بیشتر از هر چیز مرتبط با نرخ ارز و محدودیتهای ورود کالا و روابط اقتصادی بین‌المللی است.

میرزایی در رابطه با هزینه‌های طراحی و تولید بسته‌بندی نظر متفاوتی داشته و می‌گوید: گمان می‌کنم در حال حاضر با توجه به کاهش ارزش پول ملی ما در مقایسه با سایر کشورها این هزینه تولید بسته بندی در ایران یکی از پایین‌ترین سطوح قرار می‌گیرد و به نسبت میانگین جهانی و حتی منطقه ارزان‌تر تمام می‌شود. اساساً یکی از اهداف ما برای برگزاری دوسالانه بسته‌ها در ایران که امسال چهارمین دوره آن برگزار می‌شود ارائه‌ی پیشنهادهای متفاوت و خلاقانه طراحی بسته‌بندی توسط طیف وسیعی از طراحان است که همین موضوع باعث آگاهی و ارتباط بیشتر بخش تولید در رابطه با پتانسیل‌های اجرایی طراحی و تولید بسته‌بندی‌هایی استانداردتر برای بازار داخل و خارج از کشور شود.



عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران: ارز ترجیحی با تضمین قدرت خرید مصرف‌کننده حذف شود

امیر میران معتقد است دولت باید درآمد حاصل از حذف ارز ترجیحی نهاده‌های دامی را در قالب کارت پروتئین در اختیار دهک‌های کم‌درآمد قرار دهد تا با حفظ قدرت خرید آنها، صرفه تولید از بین نرود.

این مشتری است که کیفیت بسته‌بندی آن را تعیین می‌کند. مشتری در افغانستان از ما آن را در بسته‌های ۳۰ کیلویی درخواست می‌کند و مشتری در روسیه ممکن است بگوید که در قوطی‌های ۱۰ کیلویی آن را ارسال کنیم. حتی در چین مشتری‌هایی از ما خواسته بودند که آن را در گونی ارسال کنیم.

وی همچنین به قوانین کشورهای مقصد که مانع از ارسال محصولات نهایی ایرانی با بسته بندی ایرانی می‌شود، اشاره کرد و گفت: برای بسیاری از کشورها بهتر این است که خرما یا فله‌ای بخرند و در کشور خود بسته بندی کنند. به دلیل قوانین مالیاتی و گمرکی و همچنین گرانی بسته‌بندی ترجیح بسیاری از مشتری‌های جهانی ما این است که خرما را در کشور خودشان بسته‌بندی کنند. این مسئله البته به دلیل گرانی مواد اولیه و بسته‌بندی در کشور ما هم است، اما بیشتر به قوانین گمرکی آن کشورها مربوط می‌شود. بنابراین این بدان معنی نیست که کیفیت بسته‌بندی خرماهای ایرانی بد است یا ما نمی‌توانیم چنین کیفیتی از بسته‌بندی ارائه دهیم. بلکه این ترجیح کشور مقصد است که تعیین می‌کند ما چگونه محصول‌مان را صادر کنیم.

صمیمی درباره چالش‌های عرصه بسته بندی در ایران هم عنوان کرد: مواد اولیه بسته‌بندی در ایران گران است. علیرغم اینکه ما توانایی‌های خوبی در طراحی و چاپ و دیزاین محصولات داریم اما قیمت تمام شده بسته‌بندی بالاست و این موجب می‌شود هم در بازار داخلی که مردم تحت فشار اقتصادی هستند تلاش شود تا محصول ارزان‌تری به دست‌شان برسد و چندان روی بسته‌بندی کار نمی‌کنند و هم در بازار رقابتی جهانی تلاش کنیم که با قیمت متعادل سهم بیشتری از بازار را داشته باشیم. البته همانطور که گفتم هر جا که تقاضا برای محصول با بسته بندی مناسب باشد ما آماده ارائه کیفیت بالای آن هستیم.

در همین رابطه متین میرزایی - استاد دانشگاه و متخصص طراحی بسته‌بندی - نیز گفت: مشکلاتی که درباره صادرات محصولات ایرانی مثل زعفران، عسل، خرما و سایر خشکبار وجود دارد بخشی از آن مربوط به خود محصول است و بخشی مرتبط با بسته‌بندی. فارغ از مسائلی که مربوط به استانداردهای تعیین شده برای ورود کالا به سایر کشورها مثل



هشدار درباره ذخایر روغن / سیاست های اشتباه، بخش خصوصی را حذف کرد

یک فعال صنفی وضعیت ذخایر روغن را نامناسب اعلام کرد و گفت: سیاست های دولت در این حوزه منجر به حذف بخش خصوصی و کاهش ذخایر شده است.

به گزارش مهر؛ یک فعال صنفی وضعیت ذخایر روغن را نامناسب اعلام کرد و گفت: اخیراً دولت ارز روغن‌هایی را که بین شش تا نه ماه قبل وارد شده بودند، تخصیص داده اما هیچ محموله جدیدی در کار نبوده است.

این فعال حوزه روغن که نمی‌خواست نامش عنوان شود، افزود: به دلیل ابهاماتی که در حذف یا تداوم سیاست ارز ۴۲۰۰ تومانی وجود داشت، واردکنندگان بخش خصوصی در دو ماه گذشته هیچ معامله‌ای انجام ندادند و در این مدت تخلیه‌ای نیز صورت نگرفته است.

وی اضافه کرد: فقط بیش از صد هزار تن روغن در بنادر وجود داشت که با تخصیص ارزی که انجام شد، این محموله‌ها ترخیص شدند و جز این هیچ محموله دیگری وجود ندارد.

این فعال بخش خصوصی با انتقاد از سیاست گذاری‌های دولت در این حوزه، گفت: اقدامات دولت منجر به حذف بخش خصوصی از عرصه تأمین و واردات روغن شده است.

وی با اشاره به اینکه دولت عنوان می‌کند ذخایر استراتژیک خوبی در حوزه روغن دارد، گفت: تجربه نشان داده که هرگاه بخش خصوصی کنار گذاشته شده، دولت به تنهایی قادر نبوده بازار کالاهای اساسی را ساماندهی کند و الان هم شرایط به همین صورت است.

این فعال بخش خصوصی با بیان اینکه مدت زمان ترانزیت روغن به کشور طولانی است، افزود: روغن مانند کالاهای دیگر از جمله برنج نیست که بتوان طی یک تا دو ماه به راحتی



نمره کیفیت ۸۶.۱ درصدی انواع نان سنتی در دی‌ماه امسال

رییس مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: طی ۱۰ ماهه سال جاری ۹ هزار و ۷۹۶ نمونه انواع نان سنتی مورد بررسی قرار گرفته است که متوسط کیفیت این نوع نان‌ها ۸۶.۱ درصد گزارش شده و در محدوده کیفیت خوب قرار دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از شرکت بازرگانی دولتی ایران، حیدرعلی نصر افزود: در سنجش کیفیت انواع نان سنتی که از نمونه نان‌ها در سرتاسر کشور به دست آمده، میانگین کیفیت نان سنگک ۸۸ درصد، نان بربری ۸۸ درصد، نان تافتون ۸۲ درصد و نان لواش ۸۷ درصد برای ۱۰ ماه از سال گزارش است.

رییس مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران خاطرنشان کرد: اعداد به دست آمده از سنجش کیفیت انواع نان سنتی محدوده کیفیت خوب را نشان می‌دهد.

نصر اضافه کرد: کیفیت انواع نان تولیدی در سال جاری نسبت به سال گذشته، روند ثابتی را طی کرده است.

وی همچنین از آزمایش ۹ هزار و ۱۹۱ نمونه PH نان سنگک، بربری، تافتون و لواش در کشور خبر داد.

رییس مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران بیان داشت: میانگین PH نان سنگک ۵.۶، نان بربری ۵.۷ و نان تافتون و لواش هر کدام ۶ درصد بوده است و استاندارد آن در محدوده اعداد پنج و ۶ قرار دارد.

می‌کنند که می‌توانند با استفاده از آن گوشت و مرغ بخرند. این شیوه هم حمایت مستقیم از مردم را قطعی می‌کند و هم اجازه فساد و دور شدن پول از تولید را نمی‌دهد.



واردات و ذخیره‌سازی بیش از ۱.۱ میلیون تن روغن خام

شرکت بازرگانی دولتی ایران اعلام کرد: از ابتدای سال تا پایان دی ماه امسال بیش از یک میلیون و ۱۵۰ هزار تن روغن خام از طریق بنادر مختلف وارد کشور شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از شرکت بازرگانی دولتی ایران؛ تاکنون ۶۵ کشتی در بنادر ایران پهلوگیری کرده‌اند که محموله‌های ۶۰ کشتی تخلیه و به مراکز ذخیره‌سازی ارسال شده است. محموله‌ی سایر کشتی‌ها نیز در حال تخلیه است.

در همین مدت زمانی حدود ۶۰۰ هزار تن روغن خام نیز از خارج خریداری شده است.

بر این اساس، روغن خام وارداتی پس از ورود به بنادر، تخلیه شده و برای حفظ ذخایر استراتژیک در مخازن روغن کشور نگهداری می‌شود و بخشی نیز بر اساس نیاز پس از تصفیه در کارخانجات

روغن‌کشی و دستور ستاد تنظیم بازار از طریق شبکه‌های سراسری توزیع در دسترس مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد.

بر اساس این گزارش، به گفته وزیر جهاد کشاورزی در ابتدای هفته ۳۰۰ میلیون دلار برای واردات روغن تخصیص یافت و اکنون ذخایر استراتژیک روغن در بهترین شرایط قرار دارد و هیچ مشکلی در تأمین روغن وجود ندارد.

آن را وارد کرد و با توجه به کشورهای مبدا ماه‌ها زمان لازم است تا این کالا وارد کشور شود و به همین جهت باید دولت مراقب باشد و هشدارهای بخش خصوصی را در این زمینه جدی بگیرد.

وی تصریح کرد که این هشدارها به معنی آن نیست که مصرف کنندگان نگران شوند، فقط به منزله تذکری به دولت است تا سیاست‌های خود را شفاف و عرصه را برای بخش خصوصی بازتر کند.



رئیس کنفدراسیون صادرات ایران: برگشت خوردن محصولات کشاورزی بزرگنمایی شد / تا سقف ۶۰۰ میلیون دلار تهاتر انجام شده است

محمد لاهوتی اظهار داشت: موضوع برگشت خوردن برخی از کالاهای صادراتی کشاورزی ما، بیشتر تحت تأثیر جو رسانه‌ای، بیش از اندازه و بیش از حقیقت موضوع بزرگ و مسئله‌ساز شد. در صادرات برای هر کشوری ممکن است در یک زمانی مشکلی پیش بیاید و بلافاصله حل شود، در این مورد بیش از بزرگنمایی شد.

به گزارش ایلنا؛ محمد لاهوتی در مورد وضعیت تجاری ایران با کشورهای آمریکای مرکزی و آمریکای جنوبی با توجه به روابط سیاسی مناسب با این کشورها، اظهار کرد: روابط سیاسی مناسب به تنهایی نمی‌تواند تعیین کننده باشد؛ همانطور که ایران با روسیه نیز روابط سیاسی مناسبی دارد، اما در آمارهای تجاری، حجم تجارت دوجانبه میان دو کشور از سطح مناسبی برخوردار نیست.

رئیس کنفدراسیون صادرات ایران افزود: این موضوع در مورد کشورهای آمریکای جنوبی و مرکزی نیز صادق است و بر اساس آن، موضوعاتی مانند حمل و نقل، سبب صادراتی

ایران به این کشورها، کالاهای مورد نیاز آنها و مشکلات ناشی از تحریم، شرایط نامناسبی را برای روابط تجاری با این کشورها رقم زده است.

وی تصریح کرد: نکته حائز اهمیت دیگری که باید به آن توجه داشت آن است که حتما شرایط صادرات به کشوری که ظرف ۵ روز می‌تواند کالای صادراتی ایران را در اختیار داشته باشد، با کشوری که کالای صادراتی ایران را بعد از طی مسافت زیاد و پس از ۲ تا ۳ ماه از خروج کالا از بنادر ایران دریافت می‌کند، متفاوت است و بنابراین تمامی این عوامل را باید در روابط خارجی با کشورها موثر دانست.

به گفته لاهوتی، محدود شدن صادرات ایران به پنج کشور هدف صادراتی که در یک دهه گذشته نیز ادامه داشته [به دلیل مسائل مذکور و تحریم‌های بین المللی است؛ این در حالی است که شرایط تجاری مناسبی که هم اکنون میان ایران و کشورهای همسایه وجود دارد، باعث شده که صادرات ایران به این کشورها، محدود شده و تنوع بازار چندانی در تجارت خارجی ایران به چشم نخورد.

وی اظهار داشت: البته تلاش سازمان توسعه تجارت ایران، تنوع‌بخشی به بازارهای صادراتی است که امیدواریم با به نتیجه رسیدن مذاکرات احیای برجام، بتوانیم شاهد تنوع بخشی به مقاصد صادراتی ایران باشیم.

رئیس کنفدراسیون صادرات ایران با اشاره به وضعیت تجارت کشورمان با کشورهای حوزه خلیج فارس بیان کرد: تجارت میان ایران با کشورهای حوزه خلیج فارس از زمان‌های گذشته وجود داشته و امارات مهمترین بازار تجاری ایران به شمار می‌آید، به خصوص اینکه این کشور به عنوان هاب منطقه، نقش عمده‌ای در ترانزیت و صادرات مجدد داشته و لذا ارتباط تجاری ایران با این کشور، تحت هر شرایطی حفظ شده است.

وی اظهار داشت: به طور قطع بازار عربستان هم اکنون به دلیل مشکلات سیاسی، با محدودیت‌های تجاری بسیاری برای ورود کالاهای ایرانی مواجه است که البته با توافقاتی که ظرف ماه‌های گذشته انجام شده، روابط سیاسی رو به بهبود است و این امر می‌تواند به بهبود روابط تجاری نیز کمک کند.

لاهورتی در ادامه در پاسخ به سوالی در مورد مرجوع شدن کالاهای کشاورزی از سوی

برخی مقاصد تجاری ایران خاطرنشان ساخت: موضوع برگشت برخی از کالاهای صادراتی کشاورزی ایران از بازارهای هدف صادراتی، بیشتر تحت تأثیر جو رسانه‌ای قرار گرفته و تا حدودی بیش از اندازه بزرگنمایی شده است؛ در حالیکه بسیاری از کشورها با این مسائل، درگیر هستند؛ هر چند باید به این نکته هم توجه داشت که تولید محصولات کشاورزی برای بازارهای صادراتی باید کاملاً منطبق با استانداردهای مدنظر آن بازار صورت گیرد تا مشکلاتی این چنینی منجر به صدمه زدن به روند صادرات محصولات تولیدی ایران در بازارهای جهانی نشود.

وی در مورد اجرای سیاست تهاتر در دولت سیزدهم گفت: امروز در دنیا تهاتر به عنوان یکی از ابزارهای تجاری مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ هر چند کشورها با ابزارهای متنوعی همچون گشایش ال سی، یوزانس و فاینانس و البته سیستم‌های بانکی کار نقل و انتقالات را انجام می‌دهند؛ اما به لحاظ شرایط خاص کشور و اعتقاد دولت سیزدهم به گسترش تجارت با ابزارهای مختلف در دوران تحریم، این ساز و کار طراحی شده که خوشبختانه هم بر اساس آمارها، تاکنون تا سقف ۶۰۰ میلیون دلار مورد استفاده قرار گرفته است.

رئیس کنفدراسیون صادرات ایران خاطرنشان کرد: در عین حال، مصوبه‌ای که در کمیته ماده ۲ به تصویب رسیده که بر اساس آن، اختیارات تهاتر به سازمان توسعه تجارت سپرده شده است؛ البته در دولت قبل نیز این کار عملیاتی شده بود، اما به صورت محدود و صرفاً از طریق سازمان توسعه و نوسازی معادن و صنایع معدنی ایران (ایمیدرو) پیش رفته بود؛ اما اکنون کار به سازمان توسعه تجارت ایران سپرده شده و تا حدی هم عملی شده است.

وی اظهار داشت: با توجه به شرایط خاص کشور و تحریم‌های ظالمانه بر علیه ایران، تهاتر یکی از ابزارهای مهم برای تجارت کشور بوده و می‌توان از ظرفیت آن بهره‌برداری کرد.

رئیس کنفدراسیون صادرات ایران در پاسخ به سوالی در مورد افزایش صادرات کشور بیان کرد: از ابتدای سال ۱۴۰۰ رشد حدود ۴۰ درصدی را در صادرات تجربه کرده‌ایم که این رشد، به چند دلیل اتفاق افتاده؛ به این معنا که در سه ماه ابتدای سال گذشته به دلیل محدودیت‌های ناشی از شیوع ویروس کرونا، بسیاری از مرزهای



حسگری برای سنجش نوعی ماده سمی در قهوه، آب انگور و ادویه جات

محققان مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی موفق به طراحی تراشه زیستی جهت شناسایی و سنجش اکراتوکسین A به عنوان تهدید جدی در ایمنی مواد غذایی و سلامت انسان شدند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی؛ دکتر اسماء وردیان، اکراتوکسین ها را شامل خانواده‌ای از متابولیت‌های سمی تولید شده توسط برخی از قارچ ها و از مهمترین انواع سموم غذایی دانست و گفت: این آلاینده یکی از سموم کلیوی - کبدی و مختل کننده دستگاه ایمنی محسوب می‌شود و طبق بررسی‌های مؤسسه بین المللی تحقیقات سرطان، اکراتوکسین A عامل بالقوه سرطان‌زای انسانی (گروه B2) است و سبب ایجاد سمیت سلولی و اختلالات هورمونی می‌شود و به عنوان یکی از عوامل مؤثر در بروز ناباروری جنس مذکر و مرگ جنین مطرح است. وی با اشاره به پایداری بالای این سم در برابر تجزیه کننده های طبیعی و بیولوژیکی، اظهار کرد: با توجه به ماندگاری بالای اکراتوکسین A در محیط زیست، این توکسین سبب آلودگی طیف وسیعی از مواد غذایی خام و فرآوری شده مورد مصرف انسان شامل غلات، ادویه ها، مغزها، میوه های خشک، قهوه و آب انگور می‌شود. وردیان از طراحی تراشه زیستی شناسایی و سنجش اکراتوکسین A خبر داد و یادآور شد: سنجش اکراتوکسین A در مطالعات مختلفی صورت گرفته، ولی در این طرح بر پایه تکنولوژی کریستال مایع، زیست حسگری بسیار حساس با حد تشخیص در محدوده آتومولار برای

و تجارت تولیدکنندگانی که در اجرای طرح درج قیمت فعال هستند، در اولویت دریافت خدمات قرار می‌گیرند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، وزارت صنعت، معدن و تجارت در ابلاغیه ای اعلام کرد: واحدهای فعال در پروژه درج قیمت تمام شده باید در اولویت دریافت خدمات از بخش‌های مختلف این وزارتخانه و به‌ویژه سازمان‌های استانی قرار گیرند.

سید مهدی نیازی، معاون هماهنگی و محیط کسب‌وکار وزارت صنعت، معدن و تجارت در ابلاغیه‌ای به سازمان‌های استانی اعلام کرد: واحدهای فعال در پروژه درج قیمت تمام شده باید در اولویت دریافت خدمات از بخش‌های مختلف این وزارتخانه و به‌ویژه سازمان‌های استانی قرار گیرند. در این ابلاغیه آمده است: با عنایت به اجرای پروژه درج قیمت تولیدکننده در سراسر کشور و اهمیت این فعالیت در ساماندهی نظام توزیع و کاهش قیمت مصرف‌کننده با تاکید وزیر صنعت، معدن و تجارت، واحدهای فعال در این پروژه باید در اولویت دریافت خدمات از بخش‌های مختلف این وزارتخانه به‌ویژه سازمان‌های استانی قرار گیرند. با جلب مشارکت فعالان همه واحدهای مشمول طرح در چارچوب زمان‌بندی و برنامه‌های ابلاغی، نسبت به اولویت‌دهی در ارائه خدمات مرتبط با حوزه مأموریتی وزارت صنعت، معدن و تجارت به واحدهای فعال در این پروژه، به‌ویژه معرفی برای دریافت تسهیلات بند الف تبصره ۱۸ اقدام کنند.

سبد پروژه‌های مدیریت بازار، یکی از موضوعاتی است که در دوره جدید وزارت صنعت، معدن و تجارت تدوین شده و در آن ۱۶ پروژه تعریف شده که «درج قیمت تولیدکننده» یکی از این پروژه‌ها است که اجرای آن آغاز شده است.

تجاری به روی صادرات کالاهای ایرانی بسته شده بود و امکان صادرات به صورت محدود وجود داشت؛ اما از سه ماهه دوم سال جاری، به دلیل افزایش نرخ ارز، صادرات رونق گرفت و با کاهش ارزش پول ملی، کالاهای صادراتی قدرت رقابتی بیشتری پیدا کردند.

لاهورتی ادامه داد: حفظ و استمرار افزایش صادرات در شش ماهه دوم به دلیل اعمال برخی سیاست‌های ارزی دولت سیزدهم بوده است که بر اساس آن، در این حوزه، تغییرات بسیار مهمی صورت گرفته؛ به نحوی که سیاست‌های جدید در مورد تعامل با صادرکنندگان و عدم قضایی کردن پرونده صادرکنندگان صورت گرفته است؛ این در حالی است که اعمال روش‌های تسهیل‌گرانه از سوی وزارت صمت، سازمان توسعه تجارت ایران و بانک مرکزی مبتنی بر ابلاغیه معاونت اقتصادی ریاست جمهوری در مهرماه باعث شد دغدغه صادرکنندگان تاحدی رفع شده و آنها بتوانند با فراغ بال، فعالیت خود را ادامه داده و صادرات را رونق دهند.

رئیس کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق تهران اعلام کرد: تغییر دولت هم می‌تواند در کوتاه‌مدت اثر روانی مثبت داشته باشد اما وقتی این روند ادامه پیدا می‌کند به معنای آن خواهد بود که دولت توانسته این اثر مثبت را مستمر کند.



تولیدکنندگان فعال در طرح درج قیمت در اولویت ارائه خدمات هستند

بر اساس ابلاغ وزارت صنعت، معدن

سنجش اکراتوکسین در نمونه‌های آب انگور و برنج معرفی شد که پایین ترین حد تشخیص گزارش شده برای این سم است.

مجری طرح ادامه داد: زیست حسگرهای کریستال مایع به عنوان یکی از جدیدترین و حساس ترین کیت های تشخیصی در دنیا معرفی شده اند که موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی همگام با دانش بین المللی در این زمینه پیشتاز است و به عنوان اولین مرکز پژوهشی در این شاخه در ایران فعالیت دارد.

وی افزایش سرعت شناسایی، سهولت استفاده و کاهش هزینه تشخیص را از مزایای استفاده از روش پیشنهادی در این دستاورد پژوهشی عنوان کرد و گفت: با توجه به وسعت بیماری زایی اکراتوکسین ها در مواد غذایی مصرفی انسان، یکی از موثرترین راهکارها برای پیشگیری و کاهش هزینه های درمان پایش نمونه های غذایی مشکوک به آلودگی به شمار می رود.

به نقل از روابط عمومی موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، وردیان در مورد روش های تشخیص این سم در مواد غذایی بیان کرد: در حال حاضر روش های دستگاهی مانند روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و برخی روش های ایمنونوشیمیایی (مانند روش الیزا) برای سنجش اکراتوکسین مرسوم است اما روش های دستگاهی متداول برای تشخیص اکراتوکسین، پیچیده و گران قیمت هستند که علاوه بر زمانبر بودن مراحل آماده سازی نمونه نیز برای آنها دشوار است، ولی این زیست حسگر راهکاری برای این منظور است.

وی تولید این حسگر را بر پایه کریستال مایع به صورت قابل حمل عنوان کرد که نیازمند تجهیزاتی پیچیده و گران قیمت آزمایشگاهی نیست و اضافه کرد: در این طرح پژوهشی تلاش شده که روشی جدید با به کارگیری کریستال های مایع معرفی شود که تاکنون بر کلیه روش های ارائه شده برتری داشته باشد و بتوان با روشی ساده و مقرون به صرفه مقادیر اکراتوکسین A را مورد سنجش قرار داد که برتری روش پیشنهادی برای تشخیص اکراتوکسین A حساسیت بالای آن و قابلیت پرتابل سازی است که در

مرحله بعدی اجرای آن انجام خواهد شد. به گفته وی این طرح با سرمایه گذاری موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی و با همکاری پروفسور هشین چن از کشور تایوان انجام شده است که بخشی از نتایج آن در مجله **Biosensors and Bioelectronics** به چاپ رسیده است.



شرایط افزایش ۳ میلیارد دلاری صادرات مواد غذایی ایران به عراق مهیاست

رایزن سابق بازرگانی ایران در عراق با بیان اینکه سالانه ۲ میلیارد دلار مواد غذایی ایران به عراق صادر می شود گفت: شرایط افزایش ۳ میلیارد دلاری صادرات محصولات کشاورزی و مواد غذایی ایران به عراق مهیا است.

به گزارش تسنیم، مهدی نجات نیا رایزن سابق بازرگانی ایران در عراق در نشست آموزشی تجاری صادرات محصولات کشاورزی ایران به عراق اظهار داشت: سالانه حدود ۱۰ میلیارد از ۴۰ میلیارد دلار صادرات کالای غیر نفتی کشورمان به عراق صادر می شود و ایران مزیت نسبی برای صادرات به کشور دارد.

وی افزود: قیمت تمام شده پایین محصولات کشاورزی و مواد غذایی و نزدیکی ایران به عراق از جمله مزیت های صادراتی کشورمان در مقایسه با سایر کشورها است و خود عراقی ها نیز تمایل زیادی به واردات از ایران دارند که باید از این شرایط به درستی استفاده کرد.

رایزن بازرگانی سابق ایران در عراق گفت: تجار بازار عراق به دنبال واردات محصولات ارزان قیمت کشاورزی و صنایع

غذایی هستند اما با توجه به درآمدهای نفتی مردم این کشور دیگر به دنبال کالای درجه یک هستند که دولت ایران نیز صادرات کالای درجه یک را دنبال می کند.

کارخانه های صنایع غذایی ما با ۳۰ درصد ظرفیت خود کار می کنند که در صورت داشتن بازار می توانند محصولات خود را به این کشور صادر کنند.

وی با بیان اینکه عراق ۸۰ میلیارد دلار واردات دارد که بخش عمده ای از آن مواد غذایی است اظهار داشت: این کشور سالانه ۲۰ میلیارد دلار مواد غذایی وارد می کند که ایران تنها ۲ میلیارد دلار آن را تامین می کند که امکان افزایش این صادرات به ۵ میلیون دلار نیز وجود دارد. نجات نیا گفت: کارخانه های صنایع غذایی ایران با ۳۰ درصد ظرفیت خود کار میکنند که در صورت داشتن بازار می توانند تولید خود را افزایش دهند و حجم بیشتری از مواد غذایی ایران به کشور عراق صادر شود.

وی اظهار داشت: برخی از تجار عراقی برای واردات کالا از ایران مستقیم به کشورمان می آیند و محصولات را با قیمت پایین و به صورت ریالی خریداری می کنند اما برای بهره مندی از موانع صادرات بهتر است که خودمان به این کشور صادرات داشته باشیم.

نجات نیا در پاسخ به سوالی درباره نحوه نقل و انتقالات مالی با این کشور اظهار داشت: صرافانی که تجار دو طرف آن را قبول داشته باشند امکان نقل و انتقال را به راحتی فراهم آورده اند.

نجات نیا گفت: صرافی ها در هر مرحله ۵۰۰ هزار دلار به ایران صادرات دارند و بدون مشکل در جریان است.

وی اظهار داشت: عراق پول های صادرات گاز ایران را نیز به ازای آن کالا آزاد کرده است و بازرگانان از این مسیر نیز می توانند برای تجارت با این کشور استفاده کنند.

نجات نیا گفت: توری آموزشی و تجاری برای تجارت با عراق به مدت ۴ روز با همراهی موسسه مطالعات بازرگانی تدارک دیده شده که به صورت حضوری مسائل آموزشی و بازاریابی را برای تجارت با عراق کسب می کنند.

پروتئین‌های خوراکی قارچی و پروتئین‌هایی که از گاز طبیعی با فرآیندهای زیستی تولید می‌شوند، در تهیه غذاهای پروتئینی مانند سوسیس و کالباس و غیره استفاده می‌شوند. به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، دستیابی به امنیت غذایی پایدار از راه دسترسی فیزیکی و اقتصادی به منابع غذایی سالم و کافی برای همگان حاصل می‌شود. در دوران اخیر پذیرش غذاهای بیوتکنولوژیکی غنی از پروتئین به جای منابع متداول از سوی مردم افزایش یافته است.



دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی: گرانی برنج منطقی نیست / برخی از کشاورزان سودجویی می‌کنند

قاسمعلی حسنی با بیان اینکه قیمت‌های فعلی برنج منطقی و عرف نیست، گفت: وضعیت قیمت برنج در حالیهست که ما کمبودی در این کالا نداریم و برنج به اندازه کافی عرضه می‌شود.

به گزارش مهر؛ قاسمعلی حسنی دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی تهران در مورد وضعیت قیمت برنج در بازار اظهار کرد: در حال حاضر برنج ایرانی از ۴۷ تا ۷۷ هزار تومان عرضه می‌شود که این قیمت‌ها منطقی و عرف نیست.

دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی تهران افزود: وضعیت قیمت برنج در حالیهست که ما کمبودی در این کالا نداریم و برنج ایرانی و خارجی به اندازه کافی در بازار عرضه می‌شود. بنابراین فروش برنج با این قیمت‌ها درست نیست.

وی ادامه داد: قیمت برنج را کشاورزان مناطق ۳ استان شمالی تعیین می‌کنند که متأسفانه یک عده در این وضعیت سودجویی و افزایش‌های غیرمنطقی در قیمت برنج اعمال می‌کنند. حسنی گفت: قیمت برنج خارجی نیز در بازار



تولید پروتئین خوراکی با اجرای ۲ پروژه ملی تقویت می‌شود

تولید پروتئین خوراکی با کمک منابع زیستی در قالب ۲ پروژه ملی در کشور تقویت و دنبال می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، زیست فناوری صنعتی (زیست فناوری سفید)، یعنی تولید محصولات با استفاده از میکروارگانیسم‌ها و آنزیم‌ها طی فرایندهای تخمیری. این مدل از زیست فناوری در ایران با حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری در قالب ۲ پروژه ملی دنبال می‌شود.

«تولید پروتئین خوراکی قارچی (مایکوپروتئین) جایگزین گوشت» یکی از این طرح‌ها است که با اجرای کامل آن طی ۵ سال آینده ۱۵۰ اشتغال پایدار در کشور ایجاد خواهد شد. مایکوپروتئین یک محصول جایگزین گوشت است که به اشکال مختلفی از جمله کتلت، همبرگر، پت و نوار موجود است.

«تولید پروتئین از گاز طبیعی و سایر مواد اولیه به‌عنوان افزودنی به خوراک دام و طیور و آبزیان جایگزین سویا و پودر ماهی» هم پروژه بعدی است که می‌تواند نیازهای غذایی کشور را از منابع دیگر تامین کند.

این روش تولیدی می‌تواند به تولید آنزیم‌های صنعتی و اسیدآمینها که برای فرمول بندی خوراک دام و طیور کاربردی است هم کمک کند، به همین دلیل استفاده از این روش فناورانه برای ایران که پیش‌بینی می‌شود در آینده ای نزدیک با مشکلات و مخاطرات خشکسالی مواجه شود، بسیار کاربردی است و می‌تواند در توسعه پایدار نقش آفرینی کند. در این نوع از زیست فناوری، محصولاتی مانند



نایب رئیس شورای ملی زعفران: بازار زعفران به ثبات رسید

نایب رئیس شورای ملی زعفران از ثبات قیمت طلای سرخ نسبت به یک ماه اخیر در بازار خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری گفت: هم اکنون حداقل قیمت هر کیلو زعفران ۲۲ میلیون تومان و حداکثر آن ۳۸ میلیون تومان است که نسبت به یک ماه اخیر تغییری نداشته است.

به گفته نایب رئیس شورای ملی زعفران، با افزایش صادرات زعفران همراه با اتمام تعطیلات اروپا و چین پیش‌بینی می‌شود که قیمت این محصول نوساناتی داشته باشد.

بنابر گفته مسئولان حوزه کشاورزی، در سال زراعی گذشته ۴۵۰ تا ۵۰۰ تن زعفران تولید شد که امسال به دلیل خشکسالی و کم‌آبی تولید افت محسوسی داشته است.

مدیریت عرضه محصول از سوی کشاورزان موجب شده تا قیمت کاهش نیابد، چنانچه عرضه همانند سال‌های گذشته صورت می‌گرفت، کشاورزان متضرر می‌شدند.

بررسی‌ها از سطح بازار نشان می‌دهد که حداقل قیمت هر کیلو زعفران قبل از فصل برداشت ۷ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان و حداکثر ۱۶ میلیون تومان است. بنابر گفته رئیس شورای ملی زعفران نسبت به مهرماه قیمت زعفران ۲۵۰ تا ۳۰۰ درصد رشد داشته است.

قیمت کنونی هر مثقال زعفران ۱۴۰ تا ۱۸۰ هزار تومان است، در حالی که طبق گفته شورای ملی زعفران باید حداقل ۱۲۰ تا ۱۶۰ هزار تومان باشد.

قبل از دوره ممنوعیت ۵۰۰ هزار تن و بعد از دوره ممنوعیت ۳۰۰ هزار تن برنج وارد شده است.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج می‌گوید، وزارت جهاد باید ثبت سفارش را سرعت بخشد تا کمبود عرضه، منجر به تشنج در بازار نشود. علی‌رغم هشدارهای مکرر در مهر مبنی بر کمبود برنج، مسئولان وزارت جهاد همچنان بر ممنوعیت واردات در فصل برداشت اصرار کردند که این امر نتیجه‌ای جز گرانی برنج ایرانی و خارجی در بر نداشت.

به گفته او، با توجه به عقب ماندگی برنامه، در ۲ ماه باقی مانده تا پایان سال ماهیانه ۱۵۰ هزار تن و در فروردین ۲۵۰ هزار تن برنج باید وارد شود تا نیاز شب عید و ماه رمضان تامین شود.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج قیمت کنونی هر کیلو برنج هندی و پاکستانی در بنادر را ۲۵ تا ۲۷ هزار و ۵۰۰ تومان اعلام کرد.

بررسی‌ها از سطح بازار نشان می‌دهد که قیمت هر کیلو برنج هندی در خرده‌فروشی‌ها ۳۰ تا ۳۴ هزار تومان، برنج پاکستانی ۳۲ تا ۳۶ هزار تومان، برنج طارم ۶۳ تا ۹۲ هزار تومان، شیروودی ۴۵ تا ۵۰ هزار تومان و ندا ۴۰ تا ۴۵ هزار تومان بوده که نسبت به ماه‌های اخیر ۱۵ تا ۳۰ هزار تومان افزایش داشته است.

نوع برنج	قیمت هر کیلو
برنج هندی	۳۰ تا ۳۴ هزار تومان
برنج پاکستانی	۳۲ تا ۳۶ هزار تومان
برنج طارم	۶۳ تا ۹۲ هزار تومان
شیروودی	۴۵ تا ۵۰ هزار تومان
ندا	۴۰ تا ۴۵ هزار تومان

طبق گفته واردکنندگان با افزایش قیمت برنج ایرانی، بخشی از تقاضا به سمت برنج خارجی سوق داده شده که با این وجود ماهیانه ۱۵۰ هزار تن برنج به منظور کسری نیاز کشور باید وارد شود.

فرهنگ کشور و تلفیق بهینه مباحث غذا و گردشگری با یکدیگر را دنبال می‌کند.

بر اساس این گزارش، با توجه به اهمیت و ارزش فعالیت‌های حرفه‌ای و تخصصی بانوان در صنایع مختلف، این همایش می‌تواند بستر مناسبی را ایجاد کند که بانوان نخبه، خلاق و کارآفرین فعال در بخش کسب و کار و برندسازی حوزه خدمات غذا، نوشیدنی و گردشگری بتوانند آنطور که شایسته است، خود را به جامعه و دیگر متخصصان مربوطه معرفی نمایند.

از دیگر محورهای این همایش تخصصی می‌توان به بررسی نیازها و توانایی بانوان سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا و گردشگری؛ مهندسی آشپزی و خدمات غذا در صنعت گردشگری؛ بررسی فعالیت بانوان سرآشپز و کارآفرین در شهرهای مختلف ایران؛ توسعه فرهنگ سازی در تعیین نقش آفرینی سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا و گردشگری؛ معرفی غذاهای سنتی، بومی و محلی جهت توسعه صنعت غذا؛ آشنایی با بانوان موفق و فعال صنعت غذا و گردشگری با هدف توسعه و ارتقا حوزه؛ نقش کارگاه‌های آموزشی در توسعه فعالیت بانوان سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا و گردشگری و بررسی چارچوب‌های مهمان‌نوازی و میزبانی از دیدگاه بانوان سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا اشاره کرد.



واردات برنج به ۸۰۰ هزار تن رسید

دبیر انجمن واردکنندگان برنج از واردات ۸۰۰ هزار تن برنج از ابتدای سال تاکنون خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ کشاورز گفت: بنابر آمار گمرک تا

بالاست؛ اگرچه برنج هندی دولتی از ۱۸ تا ۱۸ هزار و ۵۰۰ تومان می‌فروشد اما این برنج در بازار آزاد از ۲۳ تا ۲۹ هزار تومان قیمت دارد. همچنین قیمت برنج تایلندی ۱۲ هزار و ۵۰۰ تومان و برنج پاکستانی حدود ۳۰ هزار تومان قیمت دارد.



برگزاری دومین همایش تقدیر از بانوان کارآفرین صنعت غذا و گردشگری

دومین همایش تقدیر از بانوان کارآفرین صنعت غذا و گردشگری با هدف ارج نهادن به حوزه کارآفرینی و نمایان ساختن تلاش و همت بانوان فعال در حوزه صنایع غذایی، خدمات غذا و گردشگری و همچنین با همکاری اساتید، پیشکسوتان و نخبگان صنایع غذایی و خدمات وابسته، در تاریخ ۲۳ بهمن ماه سال جاری در مرکز همایش‌های برج میلاد برگزار شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفتونوز)، این همایش که تصمیم به توسعه زیرساخت‌های فعالیت‌های بانوان این حوزه گرفته و در نظر دارد بستری را فراهم آورد تا مسیر فعالیت ارزشمند آن‌ها بهتر از گذشته نمایان شده و بدرخشد، دیگر اهدافی همچون حمایت و پشتیبانی از بانوان سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا و گردشگری؛ نمایش زبان قالب ایران در آن سوی مرزها از طریق آشپزی سنتی و معرفی فعالیت بانوان این حوزه؛ تشکیل کارگروه‌های تخصصی در حوزه آشپزی، خدمات غذا و گردشگری؛ توسعه برندسازی صنعت غذا و گردشگری ایران؛ آشنایی هرچه بیشتر مردم با نوع فعالیت بانوان سرآشپز و کارآفرین صنعت غذا و گردشگری؛ رشد صنعت غذا و گردشگری همزمان با توسعه

بودن قیمت آرد سهمیه ای، نرخ نان از نانوائی به نانوائی دیگر متفاوت است. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ جلالی گفت: تامین آرد خبازی‌ها از فروش گندم یارانه نوع یک و نوع ۲ است که همین امر موجب شده تا قیمت نان از یک نانوائی به نانوائی دیگر متفاوت باشد.

به گفته او، گرچه پیشنهادهای در خصوص تک نرخ شدن آرد مطرح شده است، اما فعلا سیاست دولت تثبیت قیمت‌هاست تا فشاری به مردم وارد نشود.

در حال حاضر تامین آرد خبازی‌ها از محل فروش گندم با ۲ نرخ ۶۶۵ و ۹۰۰ تومان برحسب مجوزها صورت می‌گیرد.

مدیرکل هماهنگی آرد و نان بازرگانی دولتی گفت: تدابیری برای گندم مورد نیاز نانوائی‌ها در ایام تعطیلات نوروز اندیشیده شده تا مشکلی در تامین نان مردم به وجود نیاید. تعیین قیمت نان به کارگروه استان‌ها سپرده شده است تا براساس تشخیص خود و موقعیت زمانی و مکانی قیمت گذاری را انجام دهند که با این وجود بر مبنای مقتضیات استان‌ها ممکن است قیمت آرد و به طبع نان افزایش یابد، اما این افزایش در سطح ملی نیست.

طبق گفته مسئولان، تاخیر در حمل و نقل آرد و افزایش مصرف نان در سیستان و بلوچستان به خاطر مهاجران افغان از علل توقف چند روزه و مشکلات کمبود آرد در حوزه ایرانشهر بوده است که با تدابیر اندیشیده شده مشکلات مرتفع می‌شود.

سیف مدیر عامل بازرگانی دولتی مشکل کمبود نان در برخی استان‌ها و افزایش قیمت نان را تکذیب کرده است. برخی کارشناسان گفتند که به دلیل ثبات قیمت آرد در سه سال گذشته این انگیزه در نانوایان ایجاد شده که از محل فروش آرد می‌تواند در آمد بیشتری را کسب کنند.

صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال، تولید سوسیس و کالباس بدون مواد نگهدارنده مورد تایید سازمان ملی استاندارد ایران نیست.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۰۳ هیچ تولیدکننده ای مجاز به تولید و فروش سوسیس و کالباس بدون دریافت نشان استاندارد نیست.

تولید سوسیس و کالباس مستلزم انجام فرایندهایی مانند بی استخوان نمودن گوشت، اختلاط مواد لازم در دستگاه کاتر و تهیه خمیر، پر کردن در پوشش‌های مناسب، پخت در دستگاه مخصوص، سرد نمودن و کنترل کیفیت محصول است.

روی سوسیس و کالباس علاوه بر علامت استاندارد، درج نام و نشان تولید کننده، نوع و میزان گوشت، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، شرایط نگهداری، شماره پروانه ساخت و کد ده رقمی زیر نشان استاندارد اجباری است.

عموم مردم می‌توانند کد ۱۰ رقمی زیر نشان استاندارد (درج شده بر روی محصول) را به شماره ۱۵۱۷۱۰۰۰ پیامک و از اعتبار پروانه علامت استاندارد اطمینان حاصل و در صورت مشاهده هرگونه مغایرت مراتب را به ادارات کل استاندارد استان‌ها، سامانه ۱۵۱۷ و یا پورتال سازمان به نشانی www.isiri.gov.ir اعلام کنند.



عرضه نان با قیمت‌های مختلف، علت چیست؟

مدیرکل هماهنگی آرد و نان بازرگانی دولتی گفت: با توجه به ۲ نرخ



افزایش ۶۰ درصدی قیمت شیرینی

طبق گزارش‌های رسمی افزایش بیش از ۶۰ درصدی قیمت شیرینی‌های خشک برای مصرف کنندگان ثبت شده است.

به گزارش ایسنا، طی مدت اخیر فعالان حوزه قنادی از افزایش قیمت مواد اولیه تهیه شیرینی انتقاد کرده بودند، در همین رابطه رئیس اتحادیه قنادان گفته بود که افزایش قیمت شکر و روغن و همچنین تامین روغن تخصصی قنادی مشکلاتی را برای قنادان ایجاد کرده است.

این در حالی است که بررسی تازه ترین گزارش مرکز آمار ایران در رابطه با تغییر قیمت کالاهای خوراکی مردم در ماه گذشته، افزایش قیمت شیرینی را تأیید می‌کند.

بر این اساس هر کیلو از شیرینی خشک در دی ماه سال جاری به طور متوسط ۴۷ هزار و ۴۰۰ تومان قیمت خورده که نسبت به متوسط آذر ماه که ۴۵ هزار و ۶۰۰ تومان بوده افزایش ۳.۸ درصدی دارد.

اما در دی ماه پارسال قیمت هر کیلو شیرینی خشک به طور متوسط ۲۹ هزار و ۵۰۰ تومان بوده که با تغییر قیمت در این فاصله ۶۰.۳ درصد گران شده است.

در دی ماه سال جاری البته قیمت هر کیلو شیرینی خشک تا ۵۷ هزار تومان هم رسیده است.

سوسیس و کالباس بدون نگهدارنده استاندارد نیست به گزارش دفتر نظارت بر استاندارد



عضو کمیسیون کشاورزی اتاق تهران:

امکان صادرات محصولات به بازارهای پر قدرت را نداریم. در کشت صیفی جات بازنگری شود.

مزیت‌ها بیشتر شناخته شوند تا بتوان از محل آنها ارزش افزوده بیشتری نصیب کشور شود. فروزان‌فرد با بیان اینکه جبران کمبودهای داخلی گریزی نداریم جز اینکه تابع بازارهای جهانی باشیم، افزود: باید خرید و رفتار تجاری به موقع از خود نشان بدهیم. خرید حرفه‌ای به این معناست که به موقعه نیاز خود را خریداری و مشکلات ارزی را حل کنیم تا نیاز خود را گرانتر خریداری نکنیم. این مهم نیازمند این است که به موقعه کالاها ثبت سفارش شوند و از ظرفیت‌های آنها استفاده کنیم تا افزایش قیمت‌های جهانی به ما کمترین آسیب را وارد کند. وی توجه به کشاورزی فراسرزمینی برای ایجاد امنیت غذایی را مهم عنوان کرد و افزود: سال‌هاست که این بحث در کشور مطرح شده و می‌توان از این ظرفیت بیشتر استفاده کنیم و از کشورهای که با هم مرز هستند و زمین‌های زراعی مناسبی دارند بهره بهتری بگیریم. قزاقستان یکی از مهم‌ترین کشورهای تولیدکننده و عرضه‌کننده محصولات کشاورزی است که می‌توان از ظرفیت‌های این کشور بهره بیشتری بگیریم. می‌توان نیازهای داخلی کشور را با قیمت مناسب در این کشورها تولید و وارد کنیم این ایده سال‌هاست که اتفاق افتاده و در کشورهای دیگر تحقق پیدا کرده است.

می‌کند، گفت: به نظر من خودکفایی در همه زمینه‌های کشاورزی به معنی استفاده نابه‌جا و غیرحرفه‌ای از مزیت‌های داخلی است. بهره‌گیری از آب‌های زیرسطحی با ارتفاع بالای ۱۵۰ متر برای کشت صیفی جات توجیه اقتصادی ندارد و باید برای کشت این محصولات بازنگری صورت بگیرد چرا که متوسط قیمت صادرات این اقلام به دلار در حال کاهش است. وی در ادامه تصریح کرد: باید به مزیت‌های خود در بخش کشاورزی توجه بیشتری کنیم و به آنها بپردازیم و زمینه‌های تولید این محصولات با قیمت تمام شده مناسب و با کیفیت بالا را فراهم کنیم در چنین شرایطی هم نیاز داخلی را تامین و هم می‌توانیم بازارهای صادراتی بیشتری برای خود تعریف کنیم. این فعال اقتصادی با اشاره به کم‌رنگ شدن ارتباط‌های تجارت بین‌المللی، گفت: امکان اینکه محصولات داخلی به بازارهای هدف پر قدرت صادر شود وجود ندارد؛ مثلاً امکان صادرات محصولات به کشورهای اروپایی به دلیل عدم رعایت استانداردها برای ما از بین رفته است. از این رو لازم است که مصرف کود و آفت‌کش‌ها در کشور اصلاح شوند و از نسل‌های جدید آفت‌کش‌ها استفاده کنیم. این فعال اقتصادی با اشاره به مزیت‌های ایران در حوزه کشاورزی، گفت: ما در کشت زعفران، عناب، زرشک، پسته و سیب‌داری مزیت‌های قابل توجهی هستیم باید این

حسن فروزان‌فرد خاطر نشان کرد: زمانی که قیمت گندم و دانه‌های روغنی در بازار جهانی بالا می‌رود لاجرم ناچار به خرید این اقلام با قیمت بالا خواهیم بود دولت برای اینکه افزایش نرخ‌ها به دهک‌های پایین جامعه آسیب وارد نکند باید به صورت جداگانه سیاست‌های حمایتی را دنبال کند. حسن فروزان‌فرد با اشاره به بالا رفتن قیمت مواد غذایی در بازارهای جهانی، گفت: زمانی که از ارزانی مواد غذایی در بازارهای جهانی منتفع می‌شویم باید تبعات گرانی آنها را نیز تحمل کنیم. وی ایده کنترل و ثابت ماندن قیمت‌ها را مثبت ارزیابی نکرد و افزود: صادرکنندگان ایرانی فولاد، نفت، فرش، زعفران و ... را با قیمت روز در بازارهای جهانی عرضه می‌کنند پس قیمت‌ها از یک مکانیزم واحد تبعیت نمی‌کنند. این فعال اقتصادی ادامه داد: زمانی که قیمت گندم و دانه‌های روغنی در بازار جهانی بالا می‌رود لاجرم ناچار به خرید این اقلام با قیمت بالا خواهیم بود دولت برای اینکه افزایش نرخ‌ها به دهک‌های پایین جامعه آسیب وارد نکند باید به صورت جداگانه سیاست‌های حمایتی را دنبال کند. خوشبختانه مواد اولیه صنعت غذا وارد کشور می‌شود و این مواد در کشور فرآوری و در دسترس مردم قرار داده می‌شود. فروزان‌فرد با بیان اینکه تلاش برای افزودن تولید به زیرساخت‌ها، منابع آبی و خاکی آسیب وارد

اعطای لوح و تندیس “ تولید ملی افتخار ملی ” به گروه صنعتی و پژوهشی زر

گروه صنعتی و پژوهشی زر، لوح و تندیس “ تولید ملی افتخار ملی ” در نوزدهمین جشنواره تولید ملی، افتخار ملی را دریافت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نوزدهمین جشنواره تولید ملی، افتخار ملی ۲۵ بهمن ماه در سالن همایش های خلیج فارس واقع در محل نمایشگاه های بین المللی تهران برگزار شد. در این مراسم که توسط خانه صنعت و معدن کشور و با حمایت وزارت صمت به منظور معرفی واحدهای نمونه صنعتی کشور با حضور جمع کثیری از مقامات کشوری و مدیران وزارت صمت و ارگان های وابسته، صاحبین صنایع و کارشناسان برگزار شد، گروه صنعتی و پژوهشی زر موفق به دریافت تندیس و لوح تقدیر این جشنواره گردید.

در متن لوح سپاس آمده است :

در سالی که با نام تولید پشتیبانی ها و مانع زدایی ها مزین گردیده و مقارن با چهل و سومین سالگرد پیروزی انقلاب است ، با استناد به رصد رشد عملکرد آن مجموعه با تقدیم لوح تقدیر و تندیس نوزدهمین جشنواره تولید ملی، افتخار ملی سخت کوشی و ارزش آفرینی آن مجموعه محترم به مدیریت جناب عالی و همکاران تلاشگرتان را به عنوان واحد برتر صنعتی در گروه ساخت فلزات اساسی ، تحسین نموده و ارج می نهیم. از خداوند متعال برایتان آرزوی توفیق خدمت و بهروزی مسألت می نماییم.



افتتاح بزرگترین کارخانه شیر خشک و کره خاورمیانه در پیشوا

۱۳۵ میلیارد تومان تسهیلات اعطا شده از سوی بانک کشاورزی و ۲۲۵ میلیارد تومان آورده سهامداران در زمینی به مساحت ۶۰ هزار مترمربع و زیربنای ۲۲ هزار و ۷۶۰ مترمربع احداث شده است.

وی افزود: این کارخانه ظرفیت دریافت روزانه هزار و ۲۰۰ تن و سالانه ۴۰۰ هزار تن شیر خام دارد.

تاجیک نوری اظهار کرد: با راهاندازی این کارخانه، زنجیره تأمین و جذب ۳۸ هزار تن مواد خام کشاورزی بیش از ۷۰ مزرعه و دامداری فراهم می شود.

این مقام مسئول گفت: کارخانه شمه شیر سالانه ۳ هزار و ۵۰۰ تن شیر خشک پرچرب، ۲۶ هزار تن شیر خشک کم چرب، ۷ هزار و ۵۰۰ تن کره پاستوریزه، ۸ هزار و ۱۰۰ تن خامه، ۳ هزار تن شیر تغلیظ شده و ۷۰۰ تن پودر آب پنیر تولید می کند.

سرپرست فرمانداری پیشوا تصریح کرد: با راهاندازی این کارخانه برای ۳۵۰ نفر به صورت مستقیم شغل ایجاد شده است.

بزرگترین کارخانه شیر خشک و کره خاورمیانه با حضور محمد مخبر معاون اول رئیس جمهور در پیشوا به بهره برداری رسید.

در نهمین روز از ایام الله دهه مبارک فجر با حضور محمد مخبر معاون اول رئیس جمهور ، منصوری استاندار تهران و سایر مسئولان کشوری و استانی بزرگترین کارخانه شیر خشک و کره خاورمیانه در پیشوا افتتاح شد.

ابراهیم تاجیک نوری سرپرست فرمانداری پیشوا در حاشیه این مراسم در جمع خبرنگاران بیان کرد: این کارخانه با سرمایه گذاری ۳۶۰ میلیارد تومانی شامل



عضو هیئت مدیره هلدینگ توسعه اقتصادی موجان:

تولید مبتنی بر توانمندی داخلی یکی از اصلی ترین راه های نجات کشور است



است یا خیر گفت: برای پاسخ به این سوال ابتدا باید برخی شاخصه های مدیریت جهادی را بیان کنیم و با مجموعه موجان بررسی تطبیقی کنیم. شاخصه اول سعه صدر و تحمل مشکلات است که مجموعه موجان هم مانند سایر فعالان در صنعت مجبور به شراکت با دو مجموعه ی متخاصم بیمه و مالیات است. در بروکراسی های اداری بردباری می کند و به جای ترک میدان با سعه صدر با سازندگی نیز می پردازد. شاخصه دوم جوان گرایی است که نسل جدید مجموعه هم از نسل سوم انقلاب هستند. شاخصه سوم نگاه نقادانه می باشد که این نگاه به خصوص از سوی اهل فن در هر سیستمی بهترین راه شناخت نقاط ضعف آن سیستم است و فرهنگ موجان چه در سطح درون سازمانی و چه در تعاملات بیرونی، در عین رعایت مناسبات، مطالبه گر و نقادانه است. شاخصه چهارم تخصص گرایی است که این مجموعه با بنیانی بر پایه دانش و با بهره گیری از همکاران و نخبگانی با تحصیلات

وی ادامه داد: تفاوت اصلی این نوع مدیریت با سایر متوذهای مدیریتی مبانی فکری و عقیدتی و ایدئولوژیکی است. یا به جای مصرف گرایی و ثروت اندوزی هدف آن خلق ثروت و تعالی آرمان های انسانی است. مدیرعامل صنایع غذایی موجان درباره هدف از حضور این شرکت در اولین نمایشگاه دستاوردها و توانمندی های جهادی کشور گفت: به عقیده من از اصلی ترین راه های نجات کشور می تواند تفکر جهادی باشد. به ویژه تولید مبتنی بر توانمندی داخلی و هدف ما از شرکت در این نمایشگاه نشان دادن توانمندی های داخلی مجموعه موجان و تعامل و هم افزایی با بخش های مختلف صنعت در کشور است. سردشتی ادامه داد: در ضمن اگر الگوهای موفق در صنعت به جامعه معرفی شوند، قطعاً مسیر برای ترویج فرهنگ مدیریت جهادی هموار خواهد شد. به نظر من برگزاری نمایشگاه برای رسیدن به این هدف بسیار موثر خواهد بود. وی در خصوص اینکه آیا هلدینگ موجان جهادی

مهندس سروش سردشتی در حاشیه نمایشگاه دستاوردها و توانمندی های جهادی گفت: اگر الگوهای موفق در صنعت به جامعه معرفی شوند، قطعاً مسیر برای ترویج فرهنگ مدیریت جهادی هموار خواهد شد. مدیر عامل شرکت صنایع غذایی موجان بیان کرد: شرکت مهندسی موجان در ۳۰ سال گذشته ۱۰۰ پروژه EPC و BOT و برون مرزی و داخلی، شهری، صنعتی و بهداشتی داشته است که شرکت صنایع غذایی موجان در زمینه کشت و صنعت و فرآوری کشاورزی و پروتئینی به فعالیت می پردازد. سردشتی در حاشیه نمایشگاه دستاوردها و توانمندی های جهادی در غرفه گروه موجان در خصوص مفهوم مدیریت جهادی گفت: مدیریت جهادی یعنی کار و تلاش با نیت الهی و مبتنی بر علم و درایت که ریشه در تکلیف شناسی دارد. جهاد از ریشه جهد، به معنای لغوی نهایت کوشش و تلاش است. اما هر تلاشی، جهاد اطلاق نمی شود. بلکه به معنی بذل جان و مال و توان خویش برای اعتلای آرمان هاست.



سردشتی ضمن تاکید بر همبستگی صنعت و دولت و دانشگاه پیشنهاد کرد: امسال سال تولید پشتیبانی‌ها، مانع زدایی هاست. معمولا شعار سال با هدف توجه دادن به یک ضعف و در عین حال یک ارزش انتخاب می‌شود. ازین رو در دهه اخیر اکثر شعارها با مفاهیم توجه به اقتصاد بیان شده است. در نتیجه ما با ضعفی روبرو هستیم که باید به یک قدرت ارزشمند تبدیل شود و این امر تنها با رسیدن به یک زبان و کلام مشترک بین فعالین صنعت و دولت و دانشگاه تحقق می‌یابد. در بسیاری از اوقات شکل ما تفاوت انگور و عنب است یعنی در مفهوم مشترک ایم اما در کلام و نحوه بیان متفاوت، که مسئولیت اصلی تحقق این امر بر عهده صنعت است. یعنی با مطالبه‌گری در اصلاح قوانین و با به کارگیری دانش روز متخصصین می‌تواند به اهالی دانشگاه و دولت جهت دهد.

ضمنا باید اشاره کرد امروز مانع صنعت کشور تحریم‌های ظالمانه خارجی نیست بلکه تحریم‌های داخلی که شامل مقررات و کاغذ بازی‌های دست و پا گیر و قوانین متضاد رانت خواری‌ها هست که این تحریم‌های داخلی چند ده برابر تحریم‌های خارجی دست و پای تولیدگر را بسته است که انشاءالله با همت بلند نسل جدید بر طرف خواهد شد.

بین می‌روند، با توجه به اینکه سرعت دوبرابر شدن علم در سال‌های اخیر اصلا با دهه‌های گذشته قابل مقایسه نیست.

این کارآفرین کشور افزود: جوانان به عنوان سرمایه‌های انسانی هر سازمان و ساختار حایز اهمیت‌اند و ساختار را به سمت پویایی و چابکی سوق می‌دهند. البته الزاما منظور از جوان‌گرایی سن تقویمی نیست. بسیاری از مدیران با سابقه نیز می‌توانند علمشان را بروز کنند اما همواره ساختن از بازسازی آسان‌تر است.

این مقام مسئول در خصوص چشم انداز آینده موجان گفت: ابتدا باید گفت در زمان حال تکلیف ما روشن است همگی مکلف به تلاش و بهره‌گیری از سعه صدریم. اما در خصوص آینده با دو متد آینده‌نگری و آینده‌نگاری مواجه‌ایم. آینده‌های که اکنون برای آن تلاش میکنیم این موارد است که اول به گفته FAO تحقق شعار آب سالم غذای سالم، به‌عنوان مثال در یکی از مناطق کشور آب شرب هم همراه مقصداری غیر مجازی نیترات بود. که علت بروز بیماری‌هایی از جنس سرطان و نابروری می‌شد که با مطالعات صورت گرفته پس از تحویل آب سالم این مشکل در این منطقه روند نزولی را طی کرد. دومی ایجاد ۵۰۰۰ شغل جدید در سه سال آینده و سوم افزایش تعامل و ایجاد کلام مشترک با دانشگاه و دولت به عنوان یک صنعت گر.

برتر دانشگاهی و با مهارت‌های عالی، همواره تلاش بر بومی سازی تکنولوژی‌ها داشته است و رزومه این مجموعه شاهدهی بر این ادعاست.

شاخصه پنجم خودباوری در سطوح فردی تا ملی می باشد در این خصوص مجموعه موجان در سطح منابع انسانی همواره تلاش به آموزش و افزایش اعتماد به نفس و خودباوری همکاران خود با در نظر گرفتن کرامات انسانی داشته است.

شاخصه ششم خلاقیت و نوآوری است که در طول این سال‌ها در مسیر بومی‌سازی تکنولوژی‌های تجربی بارها با چالش‌هایی چه در زمینه قطعه‌سازی در کارخانهی ساخت و مونتاژ مهندسی موجان و چه در سطح پروژه‌های ملی روبرو بوده‌ایم و با کمک‌گیری از خلاقیت‌ها موانع را با راه حل‌های ساده و یا پیچیده کنار زده‌ایم.

شاخصه هفتم تکلیف محوری می‌باشد که مجموعه موجان همواره به عنوان یک تکلیف و رسالت در زمینه کارآفرینی و اشتغال‌زایی و بومی‌سازی تکنولوژی‌های بروز و بالا بردن سطح کیفیت محصولات و خدمات احساس مسئولیت کرده است.

در نتیجه هلدینگ موجان مفتخر است تا پس از ممیزی بر اساس این شاخص‌ها به عنوان عضویت انجمن مردم نهاد مدیریت جهادی برآمده باشد.

سردشتی در خصوص اینکه چرا جوان‌گرایی جزو ویژگی‌های جهادی مجموعه موجان است نیز گفت: تمدن‌ها به علل مختلفی شکل می‌گیرند اما با ارایهی راه حل‌های کهنه برای نیازهای جدید از

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

HEALTHY
FOOD

گنجاندن انواع توت در رژیم غذایی روند پارکینسون را کند می‌نماید

به گفته محققان، فلاونوئیدهای موجود در برخی میوه‌ها و چای می‌توانند به سرعت از سد خونی مغزی عبور کنند و استرس اکسایشی، التهاب و تصلب شرایین را در مغز کاهش دهند، که ممکن است نتیجه آن، کاهش تاثیر پارکینسون باشد. برای این مطالعه، محققان اطلاعاتی را در مورد بیش از ۱۲۰۰ فرد مبتلا به بیماری پارکینسون، با میانگین سنی ۷۲ سال، که به طور متوسط ۳۳ سال به این بیماری مبتلا بودند، جمع آوری کردند. هر چهار سال یک بار، بیماران به سؤالاتی در مورد رژیم غذایی خود پاسخ می‌دادند. به طور خاص، از آنها پرسیده شد که چقدر چای، سیب، انواع توت‌ها، پرتقال و آب پرتقال مصرف می‌کنند. در طول مطالعه، ۷۵ درصد از بیماران فوت کردند. از این تعداد، ۵۱۳ نفر به دلیل پارکینسون، ۱۱۲ نفر به دلیل بیماری‌های قلبی عروقی و ۶۹ نفر به دلیل سرطان جان خود را از دست دادند.

محققان دریافتند افرادی که رژیم غذایی آنها حاوی بیشترین میزان فلاونوئید بود، ۷۰ درصد شانس بیشتری برای زنده ماندن در مقایسه با افرادی که رژیم غذایی آنها حاوی کمترین مقدار فلاونوئید بود، داشتند.

بیشترین میزان مصرف فلاونوئیدها حدود ۶۷۳ میلی گرم در روز و کمترین آن حدود ۱۳۴ میلی گرم در روز بود. به عنوان نمونه، توت فرنگی حدود ۱۸۰ میلی گرم فلاونوئید در هر ۱۰۰ گرم و سیب حدود ۱۱۳ میلی گرم فلاونوئید دارد.

گائو خاطر نشان کرد: «خوردن بیشتر غذاهای غنی از فلاونوئید قبل از ابتلا به پارکینسون با خطر کمتر مرگ در میان مردان مرتبط بود، اما نه زنان. اما پس از تشخیص پارکینسون، خوردن فلاونوئیدهای بیشتر با نرخ بقای بهتر برای هر دو جنس مرتبط بود.»

در مورد فلاونوئیدی موسوم به «فلاون-۳-اول» که در سیب و چای یافت می‌شود، افرادی که بیشترین مصرف را داشتند ۶۹ درصد بیشتر از افرادی که کمترین مصرف را داشتند، زنده ماندند.

تحقیقات جدید نشان می‌دهد که انواع توت‌ها ممکن است یک سلاح قدرتمند در برابر

آسیب‌های ناشی از بیماری پارکینسون باشند.

به گزارش مدیرسن نت، نتایج یک مطالعه جدید نشان می‌دهد که آنتی‌اکسیدان‌های موجود در میوه‌هایی مانند انواع توت‌ها ممکن است پیشرفت اختلال حرکتی را کاهش دهند.

به گفته محققان، افراد مبتلا به پارکینسون که سه وعده یا بیشتر در هفته از مواد غذایی سرشار از آنتی‌اکسیدان به نام فلاونوئید مصرف می‌کنند، در مقایسه با افرادی که غذاهای غنی از فلاونوئید نمی‌خورند، با احتمال کمتر مرگ زودرس مواجه هستند.

دکتر «شیانگ گائو»، محقق ارشد از دانشگاه ایالتی پنسیلوانیا، می‌گوید: «فلاونوئیدها به طور طبیعی اجزای مغذی گیاهی در میوه و سبزیجات هستند. آنها رنگ‌های مختلفی به این گیاهان می‌دهند.»

انطباق یک الگوی غذایی سالم، حاوی میوه‌ها و سبزیجات رنگارنگ، حتی پس از تشخیص پارکینسون، می‌تواند پیشرفت بیماری را کند کرده و میزان بقا را بهبود بخشد.

گائو در ادامه افزود: «در مطالعه قبلی ما در سال ۲۰۱۲، متوجه شدیم که فلاونوئیدها می‌توانند از خطر پارکینسون در آینده در بین افرادی که از ابتدای مطالعه پارکینسون نداشتند، پیشگیری کنند. مطالعه فعلی شواهد بیشتری در مورد اثرات محافظتی عصبی میوه‌ها و سبزیجات ارائه می‌دهد.»



ارتباط رژیم غذایی مدیترانه‌ای با کاهش ریسک مرگ در سالمندان

که بخشی از رژیم غذایی مدیترانه‌ای هستند، ایجاد کرده و ارتباط آنها را با مرگ و میر ارزیابی کردیم.»
در طی بیست سال، ۴۲۵ مورد مرگ (۱۳۹ مورد به دلیل بیماری‌های قلبی عروقی و ۸۹ مورد به علت سرطان) وجود داشت. پس از تجزیه و تحلیل مدل‌ها، امتیاز رژیم غذایی مدیترانه‌ای با استفاده از نشانگرهای زیستی با همه علل مرگ رابطه معکوس داشت.
این مطالعه استفاده از نشانگرهای زیستی غذایی را برای بهبود ارزیابی تغذیه برای افراد مسن نشان می‌دهد.

یافته‌های مطالعاتی نشان می‌دهد پایبندی بیشتر به رژیم غذایی مدیترانه‌ای طی یک پایش علمی ۲۰ ساله، با مرگ و میر کمتر در بزرگسالان بالای ۶۵ سال مرتبط است.
به گزارش ساینس دیلی، محققان دانشگاه بارسلونا اسپانیا مطالعه‌ای را در طول بیست سال روی ۶۴۲ شرکت کننده بالای ۶۵ سال انجام دادند.
پروفسور «کریستینا آندرس-لاکووا»، سرپرست تیم تحقیق، در این باره می‌گوید: «ما شاخصی از بیومارکرهای رژیمی را بر اساس گروه‌های غذایی

رژیم غذایی گیاهی به تسکین میگرن مزمن کمک می‌کند

افراد مبتلا به میگرن، از سردردهای ضربان دار، حساسیت به نور و صدا، حالت تهوع و استفراغ رنج می‌برند.
به گزارش مدیران نت، محققان در نیویورک مطالعه موردی مردی با میگرن مزمن شدید را منتشر کردند که همه چیز را برای مهار آن امتحان کرده بودند و سپس به رژیم غذایی گیاهی روی آوردند. طبق گزارش محققان سردردهای این فرد به سرعت تسکین قابل توجهی یافت.
دکتر «دیوید دونایف»، متخصص در پزشکی تغذیه، نوشت: «این گزارش نشان می‌دهد که رژیم غذایی گیاهی کامل ممکن است یک درمان ایمن، مؤثر و دائمی برای معکوس کردن میگرن مزمن باشد.»
به گفته محققان، بیش از ۱ میلیارد نفر در سراسر جهان به میگرن مبتلا هستند که به عنوان سردردهای ضربان دار یک طرفه در سر تعریف می‌شود که گاهی با علائم مختلف دیگر بین ۴ تا ۷۲ ساعت طول می‌کشد.
برخی از میگرن‌ها دوره‌ای هستند، به این معنی که کمتر از ۱۵ روز در ماه رخ می‌دهند. برخی دیگر مزمن هستند که به مدت ۱۵ روز یا بیشتر میگرن در ماه به همراه علائم میگرن در هشت روز در ماه روی می‌دهند.
برای اینکه درمان میگرن موفق در نظر گرفته شود، باید دفعات و طول حملات را به نصف کاهش دهد یا علائم را بهبود بخشد.
محققان در این مطالعه به مرد ۶۰ ساله‌ای که بیش از ۱۲ سال درگیر سردردهای میگرنی شدید بود توصیه کردند که از رژیم غذایی روزانه با غذاهای کم التهاب (LIFE) پیروی کند.
رژیم غذایی LIFE یک رژیم غذایی گیاهی غنی از مواد مغذی است. این رژیم از خوردن حداقل ۲۸ گرم سبزیجات پهن برگ سبز تیره به صورت خام یا پخته شده در روز، نوشیدن روزانه یک اسموتی سبز رنگ ۹۰۷ گرمی و محدود کردن مصرف غلات کامل، سبزیجات نشاسته‌ای، روغن‌ها و پروتئین حیوانی، به ویژه لبنیات و گوشت قرمز حمایت می‌کند.
پس از دو ماه پیروی از این رژیم غذایی، این مرد گفت که میگرن او به طور چشمگیری کاهش یافته است و تنها یک روز در ماه دچار میگرن می‌شود.



داشتن تنها رویای یک کسب و کار موفق برای موفقیت کافی نیست

مشتری بینجامد.

- چگونه می توان، اعتبار برند خود را افزایش دهید.
- چگونه و با چه روش هایی می توان بازاریابی کرد؟
- چه مکان هایی برای تبلیغات مناسب است و چه میزان تبلیغات برای کسب و کار مفید است؟
- ارائه برنامه های مفید برای جلوگیری از کاهش هزینه های اولیه.
- دریافت راهنمایی و راهکار هایی که به افزایش درآمد می انجامد.
- دریافت راهنمایی و مشاوره درباره ی مدیریت شبکه های اجتماعی و بازاریابی دیجیتال.
- و موارد دیگر که قطعا برای کسب و کار شما سودمند خواهد بود...

ارائه ایده های نو و خلاقانه و روش های خروج از مشکلات، مسائلی است که در مسیر کسب و کار، شما را به موفقیت بیشتر سوق می دهد. مشاورین کسب و کار، در شروع استارت آپ و کسب و کار، می توانند ایده های خلاقانه ای به شما ارائه دهند، که قطعا در مسیر رشد و موفقیت کسب و کار شما مفید خواهد بود.

حضور یک مشاور خوب و کار بلد در کسب و کار شما، می تواند به کارمندان انگیزه بیشتری دهد. زمانی که مشاور در سیستم تجاری خود داشته باشید، حضور او نقطه قوت و اتکاء، برای کارمندان خواهد بود؛ چرا که آن ها این دلگرمی را دارند که هر زمان با مشکل یا چالشی درگیر شدند، بتوانند از مشاوران کمک دریافت نمایند.

شاید تصور کنید که هزینه استخدام یک مشاور کسب و کار، ممکن بیشتر از کارمندان معمولی باشد، اما این نکته را در نظر بگیرید که این افراد به دلیل مهارت و تجربه ای که دارند، کمک زیادی به سودآوری و موفقیت کسب و کار شما خواهند کرد.

هزینه کرد در آموزش و مشاوره به منزله یک سرمایه گذاری سودآور است که افق های روشنی را پیش چشم بنگاه های اقتصادی گشوده و سازمان را برای آینده مجهز می کند.



مشاوره نقشی حیاتی و تعیین کننده در حیات مادی و معنوی انسانها و بویژه در بهبود وضعیت کسب و کار دارد. آنچه مسلم است این است که مشاوره نیاز طبیعی بشر و پشتیبان او در تصمیم گیری های سنجیده است.

انسان در زندگی امروز، نمی تواند در همه ی امور صاحب نظر و متخصص باشد. از آنجا که شرایط زندگی در عصر حاضر، به تخصص و مهارت در همه ی زمینه های زندگی نیاز است، بهترین راهکار دریافت مشاوره است. برای رسیدن به موفقیت، آرامش و پیشگیری از اشتباهات احتمالی، بهترین راه دریافت مشاوره است.

راه اندازی و شروع یک کسب و کار، یکی از چالش هایی است که پیش روی افراد جامعه امروز به خصوص قشر جوان قرار دارد.

اگر چه رویای داشتن یک کسب و کار موفق و درآمد زا، بسیار وسوسه انگیز و جالب است اما داشتن یک رویا، به تنهایی تضمینی برای موفقیت نیست. راه اندازی استارت آپ و کسب و کاری جدید، جدا سخت و طاقت فرسا است. یک اشتباه کوچک در شروع کسب و کار می تواند شما و سرمایه تان را تا مرز نابودی بکشاند و زحمات شما را به راحتی هدر بدهد. سازمان های بخش خصوصی به ویژه در ایران با شور و حرارتی خاص تأسیس می شوند، اما برای پایداری و ماندگاری آنان باید کوشید و این ماندگاری در پرتو کوشش و بهره گیری از نظرات صاحب نظران و انسان های مصمم و توسعه یافته است. شرکت های توسعه یافته در دنیای امروز، با حضور، یاری و مشورت انسان های توسعه یافته تأسیس، و دوام و بقا می یابند. ارائه ایده های نو و خلاقانه و روش های خروج از مشکلات، مسائلی است که در مسیر کسب و کار، شما را به موفقیت بیشتر سوق می دهد. مشاورین کسب و کار، در شروع استارت آپ و کسب و کار، می توانند ایده های خلاقانه ای به شما ارائه دهند، که قطعا در مسیر رشد و موفقیت کسب و کار شما مفید خواهد بود.

بازار ایران با وجود فراز و نشیب های بسیار، اما با ورود رقبا ریز و درشت تا حد زیادی تبدیل به یک بازار رقابتی شده است و در این میدان تقریباً هیچ بازیگری تنها و بدون رقیب نیست. در این فضا، توجه جدی به بازاریابی برای تمام شرکتها یک امر ضروریست و کسانی که در این مورد غفلت کنند بسرعت میدان را بنفع رقبا از دست خواهند داد. از آنجائیکه بازاریابی مانند بسیاری از دانش های دیگر امری تخصصی شده است، اتکالی مدیران شرکتها به روش های سنتی گذشته و پیروی از تجربه های قبلی کافی نیست و باید به محض عوض شدن شرایط رقابت، از شیوه های جدید بازاریابی استفاده نمود. از آنجائیکه امروزه مدیران شرکت ها نیاز به دانش، مهارت و تخصص بازاریابی در بکار بستن این شیوه ها را بیش از گذشته احساس می کنند استفاده از خدمات یک مشاور بازاریابی کاملاً بدیهی بنظر می رسد.

مشاوره کسب و کار و تجارت در زمینه های زیادی می تواند به شما راهنمایی ارائه دهد از جمله اینکه:

- چگونه و با استفاده از چه راهکار هایی می توانید از رقبا پیشی بگیرید.
- چه استراتژی هایی می تواند سهم بازار را به نفع کسب و کار شما افزایش دهد؟
- ارائه راهکارهایی که می تواند به وفادار سازی

دکتر مهدی کریمی تفرشی

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



شکلات مغزدار

تهیه و تنظیم: مهندس علی اخوانی
مسئول فنی سالن تولید فاج
گروه صنعتی نجاتی - آنا

مقدمه

گروه صنعتی نجاتی (آنا)، در راستای خط مشی سازمانی خود، احترام به سلامت مصرف کننده، اقدام به تولید محصولات غذایی با ارزش تغذیه‌ای بالا نموده است. در این مقاله سعی شده است در رابطه با ارزش تغذیه‌ای دو محصول با پایه شکلاتی یعنی «ملودی لاین و ملودی متانا»، این واحد صنعتی، بحث گردد؛ محصولات شکلاتی ملودی لاین و متانا محصولات شکلاتی با مغزی کاراملی هستند. در این بررسی دو بخش قسمت شکلاتی، یعنی شکلات شیری (با پایه کره کاکائو) و کارامل قسمت مغزی، این محصولات مورد مطالعه قرار می‌گیرد.

شکلات شیری:

شکلات یک منبع انرژی با سوخت و ساز سریع و هضم خوب است. طعم و بافت منحصر به فرد شکلات شیری و ایجاد احساس لذت پس از خوردن، از دلایل عمده مصرف ربه رشد آن است. شکلاتی که کیفیت بالاتری دارد، حاوی کاکائوی جامد بیش تری بوده و به رنگ قهوه‌ای و یا قهوه‌ای تیره و براق است. شکلات شیری موجود در محصولات ملودی لاین و متانا، منبع خوبی از عناصر مس، منیزیم، روی، پتاسیم، کلسیم و ویتامین‌های کلیدی مانند B1 و B2 است.

شکلات شیری (با پایه کره کاکائو):

شکلات شیری موجود در این دو محصول، شکلات با پایه کره کاکائو بوده. در واقع کره کاکائو گران‌ترین جزء فرمولاسیون شکلات و مهم‌ترین جز آن است. این ماده فاقد کلسترول بوده و با وجود اینکه میزان اسیدهای چرب اشباع، شکلات سازنده این محصولات بالا بوده، ولی چون قسمت اعظم آن اسید استئاریک است، بنابراین این اسید بر افزایش چربی خون بی تاثیر بوده و یک اسید چرب خنثی به شمار آمده و تاثیری بر کلسترول خون ندارد. کره کاکائو تشکیل‌دهنده خون را

کاهش می‌دهد و از این طریق بر محافظت سیستم قلبی و عروقی تاثیر دارد. این ماده به دلیل دارا بودن پلی فنل‌های مخصوص کاکائو از تولید ایمونوگلوبولین E که تشدید علائم آسم و درماتیت راسیب می‌گردد جلوگیری می‌کند. توده پلی فنل کاکائو از رشد سلول‌های سرطانی و تومورها از طریق کاهش میزان اکسیژن فعال در بدن جلوگیری می‌کند. بنابراین توده پلی فنلی کاکائو مانع اکسیداسیون LDL و تولید سلول‌های التهابی می‌شود. کره کاکائو مقادیر بالایی منیزیم دارد که از افت پروتسترون در زنان و بروز علائم ناشی از سندرم پیش از قاعدگی جلوگیری می‌کند و ترکیبی به نام پنتامر (Pentamer) دارد که محافظت کننده در برابر سرطان است.

کره کاکائو خالص پرس (به جز فیلتراسیون) هیچ تمیز کردنی احتیاج ندارد اما برای استفاده در شکلات شیری بایستی بوگیری شود تا طعم ملایم مطبوعی داشته باشد؛ در این واحد تولیدی نیز به منظور جلوگیری از اختلاط طعمی از کره کاکائو بوگیری شده در تهیه این محصولات شکلاتی استفاده می‌شود.

کارامل:

کارامل ترکیبی از گلولوهای چربی در اندازه‌های مختلف است که با محلول غلیظ شکر احاطه شده و ماده خشک بدون چربی شیر در آن منتشر می‌باشد. معمولاً کارامل از طریق حرارت دادن مخلوطی از شربت گلوکز، شیر و چربی گیاهی در دمای بین ۱۱۸ تا ۱۳۰ درجه سانتی‌گراد تولید می‌شود. حرارت باعث افزایش واکنش قهوه‌ای شدن و تنظیم رطوبت محصول نهایی می‌شود. ترکیبات کاراملی شدن بسیار گوناگون اند و به درستی شناخته نشده‌اند و در بسیاری از موارد با ترکیبات واکنش‌های میلارد هم پوشانی و تداخل دارند. مسیرهایی که به طور مشخص فقط از قند به کارامل ختم می‌شوند را کاراملی شدن حقیقی (True

Caramelization) می‌گویند. دو مورد از مهم‌ترین روش‌های قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی، واکنش میلارد و کاراملیزاسیون می‌باشد. در واکنش میلارد، شکر در حضور ترکیبات نیتروژن دار حرارت می‌بیند. در این روش ابتدا شکر آب خود را از دست می‌دهد سپس به ترکیبی غلیظ با وزن مولکولی بالاتر تبدیل می‌شود. کاراملیزاسیون یک نوع واکنش قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی است که در غیاب ترکیبات از ته صورت می‌گیرد. در واکنش‌های کاراملیزاسیون مجموعه‌ای از واکنش‌های پیچیده نظیر آبگیری از قند، پلیمریزاسیون و تکه‌تکه شدن قند صورت می‌گیرد که در نهایت منجر به تشکیل ترکیباتی با ساختار آمورف، قهوه‌ای رنگ، با بو و طعم مشخص به نام کارامل می‌شود.

ویژگی‌های کارامل مغزی:

ویژگی‌های شیر به کار رفته در تهیه کارامل مثل محتوی پروتئین و عناصر معدنی آن نقش مهمی در ویژگی کارامل نهایی ایفا می‌کنند. به همین دلیل گروه صنعتی نجاتی در تهیه مغزی کارامل محصولات یاد شده، از فرمولاسیون ویژه ای (فرمولاسیون شیر کندناسه) استفاده می‌کند.

از ویژگی‌های کیفی کارامل می‌توان به رنگ و ظرفیت آنتی‌اکسیدان آن اشاره کرد، که شرایط فرآوری پیچیده و خاص خود را دارد.

ویژگی‌های کارامل به نوع و غلظت شکر، شرایط تهیه مانند گرما دهی، مدت زمان پخت، pH و... بستگی دارد. کاراملیزاسیون یک منبع خوب از رنگ غذایی و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی است که به pH و نوع ترکیب کربوهیدراتی مورد استفاده بستگی دارد. در واقع کارامل‌های حاصل از مونوساکاریدها با غلظت بالاتر و در شرایط قلبایی، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری دارند؛ به همین خاطر کارامل مصرفی در دو محصول ملودی لاین و متانا، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری داشته؛ در واقع اساس واکنش مغز کاراملی محصولات یاد شده، بر اساس واکنش میلارد بوده و از نتایج انجام واکنش‌های میلارد تشکیل آنتی‌اکسیدان هاست که مانع از اکسید شدن ترکیبات به ویژه چربی‌ها، شده، برای سلامتی مفید بوده و جزو ترکیبات ضد سرطانی به شمار می‌آیند.





اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

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

اشتراک ۶ ماهه

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

اشتراک یک ساله


تهران ۶۰۰۰۰۰ (ششصد هزار) تومان
شهرستان ۶۴۰۰۰۰ (ششصد و چهل هزار) تومان


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

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



www.sabzanco.com

 SABZANCO

 021-77539155



مجتمع صنایع غذایی



تاسیس ۱۳۴۵

گلها®

هزار بیلورد
در هزار نقطه از کشور



با عشق
آشپزی کنید

یه طعم ۱۰۰ ساله...!



اولین دارنده گواهی یکصد سال قدمت از یونسکو



drmehdikarimi



golha.kitchen

golha.club

golhaland

golhaco

فروش اینترنتی



www.golhaco.ir

+۹۸ ۲۱ ۶۶۲ ۵۲۴۹۰-۴



پنیر پنج ستاره آمل

با ستاره‌ها آشنا شوید



- ★ تنوع محصولات متناسب با هر سلیقه ★ طعم منحصر به فرد
- ★ مناسب برای انواع نان ★ بسته بندی مناسب و نداشتن آب در بسته بندی
- ★ مواد اولیه واقعی و با کیفیت

سنا
دیگر هیچ



بدون استفاده از کنسانتره

۱۰۰٪ آبمیوه
بدون شکر افزوده
بدون مواد نگهدارنده

www.sunich.org