

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تخلیلی و منابع غذایی

آبان ماه ۱۴۰۱ - شماره ۴۹ دوره جدید (۱۵۴) - قیمت ۵۰۰۰۰ تومان



دیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی:
عرضه روغن خوراکی طبق قیمت مصوب در بازار
مشکلی در تولید و توزیع روغن نداریم

نظرات درباره

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰
دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی
مدیرعامل گروه تک ژن زیست



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





مایونز محبوب همین‌ها!
تفاوت در دلپذیر بودن است



لیموناد

Lemonade



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳



بنیر لاکتیکی



www.geladairy.com
@geladairyco

نامی

دوست دوتنمزه من!

ساندویچی نو
صبحی نو



www.namino.ir
[@namino.ir](https://www.instagram.com/namino.ir)



زعفران خالص عصاره

Easy &
Fast

مصرف بهینه

- استخراج 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، بالاترین عطر و رنگ و طعم
- دارای بیشترین میزان ۳ ماده موثر ارزشمند زعفران: کروسین، پیکروکروسین و سافرانال

TARVAND

HIBO Tarvand SUN VIT kids SUN VIT OKO

گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات

Instagram: saffrontarvandofficial
www.tarvandsaffron.ir/com

Phone: ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸
Email: extract@tarvandsaffron.com





استیک مرغ گریل

Grilled Chicken Steak



ba_foods

www.bafoods.com



t.me/ba_foods



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و انواع نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در کیک

- ✓ ایجاد بافت طلایی
- ✓ قابلیت جایگزین کردن کل اینورت
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی
- ✓ افزایش فشار اسمزی و در نتیجه کاهش فعالیت آبی

مزیت استفاده از شربت گلوکز در کیک

- ✓ متعادل کردن شدت شیرینی (در صورت جایگزین شدن بخشی از شکر)
- ✓ ایجاد بافت طلایی کم رنگ
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی

مزیت استفاده از مالتودکسترین در کیک

- ✓ قابلیت جایگزین کردن بخشی از چربی
- ✓ حفظ رطوبت و تعویق بیاتی

مزیت استفاده از نشاسته‌های اصلاح شده در کیک

- ✓ تنظیم میزان گلوتن آرد
- ✓ افزایش و پایداری قوام فیلینگ
- ✓ ایجاد ژل و حفظ رطوبت



SCAN ME!



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



Bar Cake

بار کیک دورنا

دورنا پیشرو در صنعت کیک ایران



www.Dorna-co.com



[Dornaland1344](https://www.instagram.com/Dornaland1344)



009826-35116





Choose Your Cheese ♡

SOY CHEESE
With Herbs



VEGAN
پنیر وگان

Former Hochland
@alima_cheese
www.alimacheese.com



دمنوش های طبیعی

جرعه ای سلامت زجان طبیعت

www.SaharkhizLand.com





قارچینو

Blanched MUSHROOMS PASTEURIZED

قارچ بلنچ پاستوریزه

محتویات: قارچ بلنچ شده، نمک خوراکی، اسید سیتریک خوراکی، آب آشامیدنی
تولید شده در صنایع تبدیلی شرکت کشت و صنعت قارچ پارس شهریار



Voice of the Customer
(+98-21) 46028151

Gharchino

www.gharchino.com

+98990140 00 52



وزن خالص: $6 \pm 4\%$ کیلوگرم
وزن آبکش: $3 \pm 4\%$ کیلوگرم

در اوزان متنوع



کنسرو قارچ



قارچ بلنچ پاستوریزه

اولین صادرکننده کنسرو قارچ

اولین صادر کننده بلنچ قارچ

تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای

صنایع غذایی، کیترینگ ها و رستوران های معتبر کشور



0912 0258229

www.gharchino.com

www.instagram.com/gharchino

شرکت کشت و صنعت قارچ و صنایع تبدیلی پارس شهریار



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۵

تلفن: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۸ دورنگار: ۰۸۱-۳۴۳۸۳۲۷۷-۵



WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co



ایسودا
Aysuda
Sweet Times



طعم شیرین زندگی



www.Aysuda.com

 Aysuda_Co

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



رَامبون سزار مرغ *Caesar Chicken*

www.Goshtiran.com

[Gooshtiran.co](https://www.instagram.com/Gooshtiran.co)



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر لاکتیکی



پگاه؛ طعم خوش سلامتی

@prpegahgolpayegan

pegah_dairy_golpayegan

تلفن صدای مشتری: ۰۲۱۴۲۰۴۷

www.golpayegan.pegah.ir

info@golpayegan.pegah.ir

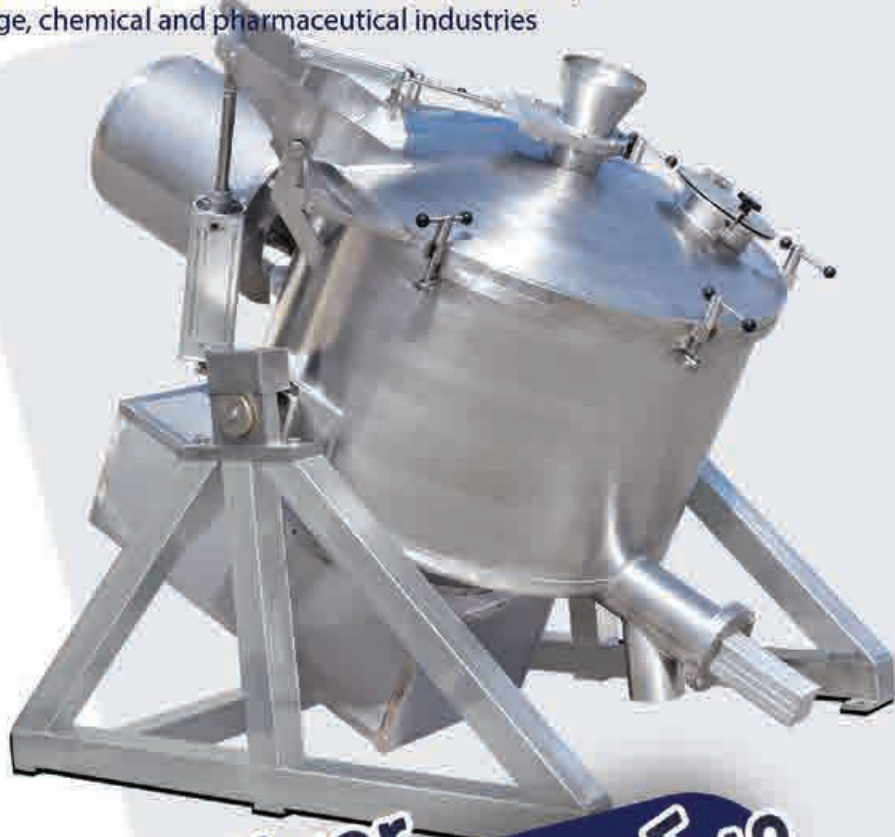
تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸



Argon Sanat Co.

Manufacturer of stainless steel tanks and machines for dairy, food, beverage, chemical and pharmaceutical industries

طراح و سازنده انواع مخازن استینلس استیل و ماشین آلات صنایع لبنی، غذایی، نوشیدنی، شیمیایی و دارویی



میگس پودر Powder Mixer

مخلوط و یکنواخت کردن انواع پودر در صنایع لبنی و غذایی / شیمیایی / دارویی
متریال: استینلس استیل، 304(L) / 316(L)

تجهیزات:
درب اتوماتیک، ولو ورود مواد اولیه بصورت اتوماتیک، چرخش مخزن برای تخلیه کامل محصول، ولو خروج محصول بصورت اتوماتیک، پروانه مخلوط کننده در کف مخزن، تیغه های خرد کننده در بدنه مخزن، اینورتر برای تنظیم تعداد دور تیغه های خرد کننده، دریچه بازدید، تابلو برق پرتابل با پنل لمسی (Touch Screen) و برنامه PLC

اسفهان، منطقه صنعتی محمودآباد انتهای خیابان ۴۲

☎ 031-33801311 📧 @argonsanat_co ✉ info@argonsanat.com 🌐 www.argonsanat.com





۲۹ همراه روز ملی صادرات

کرامی باد

ANATA ۱۰ سال واحد نمونه ملی صادرات
و دارنده مدال افتخار صادرات در سال ۱۴۰۰

گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anata.com



زر ماکارون



WWW.ZARMACARON.COM



رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

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

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

فهرست

عناوین

سرمقاله	۲۰
۴۶ میلیون نفر در سال ۲۰۲۱ به جمعیت گرسنگان جهان اضافه شد	۲۸
بهرام دارابی: تقلبات غذایی از سموم هم خطرناک تر است	۲۹
رئیس سازمان ملی استاندارد: صدور ۱۰۰ نشان حلال در کشور	۳۰
مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی اعلام کرد: نشان ایمنی غذا به کدام شرکت ها تعلق می گیرد	۳۰
نوده فراهانی رئیس اتاق اصناف ایران شد	۳۱
رئیس اتحادیه صنف قنادان تهران: زیان شدید قنادی ها از اعتراضات اخیر در کشور	۳۲
مدیرعامل بانک کشاورزی: اختصاص بخشی از منابع بانک کشاورزی به اجرای طرح الگوی کشت	۳۳
دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی: عرضه روغن خوراکی طبق قیمت مصوب در بازار / مشکلی در تولید و توزیع روغن نداریم	۳۳
عضو هیات نمایندگان اتاق ایران: تعهدات ارزی برای صادرکنندگان عملیاتی نشده است	۳۴
اجرای ۵ پروژه ملی صنعت غذایی با همکاری دانش بنیان ها	۳۴
به بهانه روز جهانی غذا؛ غذای بنفشی که می تواند جهانی شود	۳۵
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱	۳۶
اخبار شرکت های صنایع غذایی	۳۸
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۴
دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران	۴۶
محسن شیرواند و سید محمد آقامیری نمایندگان وزارت جهاد کشاورزی در اتاق بازرگانی تهران شدند	۴۹
محمود بیگلر سرپرست سازمان غذا و دارو شد	۴۹
ایران در معرض خطر جدی نا امنی غذایی	۵۰
سس های مایونز و سالاد دلپذیر؛ بدون روغن ترانس	۵۱
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸
بررسی تاثیر مدیریت ارتباط با مشتری بر رضایت مشتری با تعدیل کننده مدیریت تسهیم دانش	۶۰

34



عضو هیات نمایندگان اتاق ایران:

تعهدات ارزی برای صادرکنندگان عملیاتی نشده است



46

دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران

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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

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

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ - ۰۲۱ 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



49

محمود بیگلر سرپرست سازمان غذا و دارو شد

38 اخبار شرکت های صنایع غذایی



وزیر صمت در بازدید از
شرکت لبنی کاله؛
ایران دیگر واردکننده آب
پنیر نیست



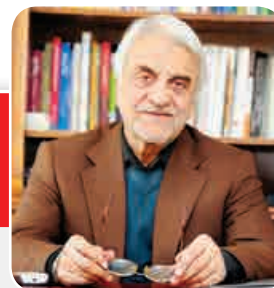
واکنش گروه صنعتی
میهن به طراحان
شایعات ناجوانمردانه
علیه این شرکت در
فضای مجازی



نوین زعفران مدال آور
صادرات کشور شد
شریعتی مقدم مدال
افتخار را به قدیمی ترین
کارگر کارخانه تقدیم کرد



تک ماکارون صادر کننده
ممتاز ملی شد



اثر قطع اینترنت بر مراودات تجاری

بسمه تعالی

گسترش اینترنت در جامعه در زندگی مردم و حتی وابسته شدن خدمات عمومی به اینترنت بر کسی پوشیده نیست، می توان گفت که امروزه با قطع شبکه اینترنت بسیاری از مراودات و عملیات کشور دچار توقف می گردد، بهرحال شبکه اینترنت توانسته به مفهوم «دهکده جهانی» جان ببخشد. حال مزایا و مضار آن متعدد است و این جا محلی از بحث درباره آن نمی تواند باشد.

می توانیم موضوع را اندکی محدودتر و در دایره کار کوچکتري ببینیم تا معلوم شود شبکه اینترنت و یا پلتفرم های مخلف چه تاثیری در اقتصاد کشور دارند هر چند نه هنوز دولت الکترونیک مستقر شده و نه هنوز کسب و کارها از حال سنتی بطور کامل خارج شده است.

می خواهیم در این جا اشاره ای گذرا به تاثیر محدودیت برخی پلتفرم ها و نه اینترنت به معنی عام بنمائیم. در طول سال ناآرامی های اخیر در کشور که شبکه مخابراتی نسبت به مسدود کردن چند پلتفرم اقدام نمود حسب آمار منتشره ۳۰۰ هزار کسب و کار خرد در پلتفرم اینستاگرام دچار ضرر و زیان شده اند و ۹۰٪ کسب و کارهای حوزه تبلیغات دچار مشکل گردیده اند به نحوی که برای حمایت از این کسب و کارهای خسارت دیده ۲۰۰۰ میلیارد تومان در نظر گرفته شده است.

این در حالی است که کسب و کارهای اینترنتی به عنوان یکی از مهم ترین ارکان اقتصاد دیجیتال انتظار دارند که حمایت ها به گونه ای باشد که اعتماد فعالان این حوزه و همچنین مشتریان جلب شود. در واقع آنها معتقدند که اگر این حمایت ها موجبات استفاده کاربران و فعالان از پلتفرم های داخلی را فراهم نکند، عملا شاهد ادامه خسارت به کسب و کارها خواهیم بود.

البته سید احسان خاندوزی وزیر امور اقتصادی و دارائی طی یک نشست خبری در حالی بر پشتیبانی دولت از کسب و کارهای دیجیتالی تاکید کرد که ۷ ماه از سال ۱۴۰۱ با عنوان «تولید، دانش بنیان، اشتغال آفرین» سپری شده است. خاندوزی عنوان کرده که به دلیل آشوب در کشور، لطمه جدی به اشتغال های کسب و کارهای مجازی داشتیم. بنابراین انتظار می رود که حمایت از کسب و کارهای اینترنتی به گونه ای باشد که هم اهداف شعار سال محقق شود و هم در آینده آشوب ها علت محقق نشدن اهداف معین شده عنوان نشود.

حال علاوه بر وزارت اقتصاد و وزارت ارتباطات وزارت صمت هم به جمع حامیان کسب و کارهای مجازی پیوسته است. مدیرکل خدمات کسب و کار وزارت صمت گفته است «قرار است هزار میلیارد تومان بسته تبلیغات ویژه صدا و سیما و هزار میلیارد تومان بسته ویژه شبکه های اجتماعی برای حمایت از کسب و کارهای متضرر از قطع پلتفرم ها اختصاص دهیم».

التبہ بنظر نمی رسد تصمیم سازان در مورد محدودیت اجرا شده و اثرات آن دقت و احاطه لازم را داشته باشند. زمانی این دقت و احاطه معلوم می شود که به این مسئله مهم یعنی قطع اینترنت کشور از منابع خارجی دقیق شوند و خسارات و نابسامانی های ناشی از آنرا درک کنند، آنوقت می توان گفت که به درد دارندگان کسب و کار و تجارت واقف خواهند شد.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

اوکراین، دست به دست هم داده تا شاهد کاهش قیمت روغن خام در بازار جهانی باشیم.

وی با اشاره به کاهش قیمت پایه صادراتی روغن پالم در اندونزی افزود: کاهش قیمت بر اساس ساختار مالیات صادرات فعلی، تأثیر می‌گذارد و باعث شده است که روغن خام پالم اندونزی نسبت به مالزی رقابتی‌تر شود.

مدیرعامل شرکت تعاونی فرآوری روغن و دانه‌های روغنی، تقاضا برای خرید روغن در بازار داخلی را کاهش دانست و تصریح کرد: توان خرید مردم، افزایش تولید، توزیع کالا و اطمینان مصرف‌کنندگان از تداوم تأمین این کالا در میزان مصرف و تقاضای این محصول تأثیر گذاشته است.

شرفی در پاسخ به این پرسش که چندی پیش دولت ۱۰ درصد نرخ روغن را در بازار داخلی کاهش داد آیا این مسئله تقاضا برای خرید روغن در بازار را تحریک کرد؟ گفت: کاهش تقاضا همچنان ملموس است و کاهش قیمت باعث شده که بازار رقابتی در شرکت‌ها همچنان دنبال شود، اما آنچه مسلم است مشکلی در زمینه تأمین روغن تا پایان سال وجود ندارد.

مدیرعامل شرکت تعاونی فرآوری روغن و دانه‌های روغنی با اشاره به حذف شدن ارز

ترجیحی برای واردات روغن، گفت: ارز واردات روغن نیمایی شد و این مسئله نیاز به نقدینگی، برای واردات را افزایش داد. پیش از نیمایی شدن ارز واردکنندگان برای یک کشتی ۵ هزار تنی نیاز به نقدینگی حدود ۴۰ میلیارد تومانی داشت، در حالی که این کشتی امروز با بیش از ۲۰۰ میلیارد تومان وارد کشور می‌شود از این رو لازم است سازوکارهایی فراهم شود که بانک‌ها بتوانند نقدینگی افرادی که در زمینه واردات کالاهای اساسی فعالیت می‌کنند را فراهم کنند.

نرخ انواع روغن در بازار داخلی همچنین در این رابطه رئیس اتحادیه سوپرمارکت داران با اشاره به نرخ انواع روغن در بازار، تصریح کرد: روغن نباتی ۵ کیلویی ۳۶۵ هزار تومان، روغن جامد کوچک ۷۰ هزار و ۴۰۰ هزار تومان، روغن مایع ۸۱۰ گرمی ۵۹ هزار و ۴۰۰، روغن مایع ۹۰۰ گرمی سرخ کردنی ۶۲ هزار و ۵۰۰ تومان است.

به گفته داود فکوری حدود ۱۰ درصد قیمت روغن در بازار داخلی کاهش پیدا کرد، اما این رقم نتوانست محرک مردم برای افزایش مصرف باشد چراکه روغنی‌ها که امروز با این نرخ‌ها عرضه می‌شوند ۵ ماه پیش ۱۴ تا ۲۰ هزار تومان بودند، اما با این وجود این کاهش نرخ‌ها می‌تواند رضایت بخش باشد.



مدیرعامل شرکت تعاونی فرآوری روغن و دانه‌های روغنی: کاهش قیمت انواع روغن خوراکی در بازار

علیرضا شرفی گفت: کاهش تقاضا همچنان ملموس و باعث ایجاد بازار رقابتی بین شرکت‌های تولیدکننده شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفتونیوز)، به نقل از صدا و سیما، علیرضا شرفی با بیان اینکه مشکلی در زمینه واردات روغن نداریم، افزود: همزمانی ریزش قیمت روغن در بازارهای جهانی با رفع موانع صادرات روغن از مالزی و اندونزی با تسهیل روند صادرات روغن آفتاب‌گردان از روسیه و



اخبار

برنج داخلی دچار نوسان شد که بارکود بازار، کاهش جزئی در نرخ محصول رخ داد.

به گفته او، با توجه به آنکه برداشت برنج هندی به تازگی آغاز شده است، احتمال کاهش نرخ وجود دارد. همچنین برداشت برنج پاکستانی هنوز انجام نشده و کماکان قیمت های قدیم حفظ شده است.

اخوان اکبری قیمت کنونی هر کیلو برنج طارم هاشمی در شمال را کمتر از ۱۰۰ هزار تومان و برنج پرمحصول ۴۰ تا ۶۰ هزار تومان اعلام کرد.

عضو هیئت مدیره انجمن برنج گفت: برآوردها حاکی از آن است که قیمت برنج ایرانی در همین حد باقی بماند، نرخ برنج خارجی با عرضه انبوه ۱۰ درصد کاهش خواهد داشت.

به گفته او، بنابر آمار از ابتدای مهر تا واسط شهریور ۷۰۰ هزار تن برنج وارد شده است، پیش بینی می شود که تا پایان سال به یک میلیون و ۲۰۰ تا یک میلیون و ۵۰۰ هزار تن برسد.

بنابر آمار سال گذشته قیمت برنج ایرانی افزایش چشمگیری داشته است به طوریکه بهترین نوع برنج ایرانی یک سوم برنج خارجی است، لذا این امر منجر به افزایش تقاضا از سوی ۶ دهک پایین جامعه شده است.



۴۷ درصد غلات اوکراین به کشورهای در حال توسعه صادر می شود

۴۷ درصد غلات صادر شده از اوکراین، بر اساس توافقی که در استانبول حاصل شد به کشورهای در حال توسعه ارسال شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از تاس، نماینده سازمان ملل در مرکز هماهنگی مشترک ابتکار غلات دریای سیاه گفت که ۴۷ درصد غلات صادر

داخلی است. به جهت حل این مشکل دولت عزم خود را نشان داده و هر هفته جلساتی با حضور معاون اول برای صادرات تشکیل می شود تا چنین مشکلاتی ایجاد نشود. از دیگر سو تمرکز خود را بر صادر نشدن بخشنامه های متناقض گذاشته ایم، البته این موضوع به صفر نرسیده است.

او گفت: با تشکیل دوباره شورای عالی صادرات با اختیارات اصل ۱۳۸ قانون اساسی، همه مصوبات از مسیر این شورا می گذرد و دیگر شاهد چنین مصوبات متناقضی نخواهیم بود. تشکیل این شورا نیز مراحل نهایی خود را طی می کند و تا ۳ ماه آینده تشکیل می شود. تسهیل بازگشت ارز، تشکیل کارگروه اقدام ارزی، واردات در برابر صادرات و ... از جمله اقدامات دولت در جهت مانع زدایی است. بزودی تدبیری اندیشیده می شود که در بازگشت ارز به نفع صادر کننده باشد. در این مواقع باید به مزیت های ایجاد شده در بازارها با پیوستن به توافقنامه ها توجه کرد.

او می گوید: برای مثال همین توافقنامه تجارت با اوراسیا که ان شالله تا پایان سال ۱۴۰۲ اجرایی می شود، یک بازار ۸۰۰ میلیون دلاری در مقابل صادرکنندگان ماقرار می دهد که نکته مهمی این است، زیرا این کشورها دارای اقتصاد مکمل ما هستند.



کاهش ۱۰ درصدی قیمت برنج خارجی در راه است

عضو هیئت مدیره انجمن برنج گفت: بنابر آمار از ابتدای سال تا شهریور ۷۰۰ هزار تن برنج وارد شده است و می توان شاهد کاهش قیمت این محصول در بازار بود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ کریم اخوان اکبری گفت: در ابتدای فصل برداشت قیمت



رئیس سازمان توسعه تجارت: تدبیری در بازگشت ارز به نفع صادرکننده می اندیشیم

علیرضا پیمان پاک گفت: شرایط در بازگشت ارز به زودی به نفع صادرکنندگان تغییر خواهد کرد و این اقدام باره اندازی سامانه ای تازه در دل سامانه نیما نهایی خواهد شد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علیرضا پیمان پاک گفت: از ۲۰ سال پیش با همت دولت ها حرکت به سمت فروش و کالای فرآوری شده آغاز شد، اما ما از خام فروش رسیدیم به فروشنده کالاهای نیمه خام و در همین مقطع توقف کردیم. برنامه دولت سیزدهم عبور از این وضعیت و توسعه صادرات محصولات صنعتی، دانش بنیان و با ارزش افزوده است. مشکل بزرگ این است که باید به کشورهای دیگر که ایران را به زعفران، پسته و فرش می شناسند، فناوری پیشرفته خود را معرفی کنیم تا بازار این اجناس ایجاد شود.

او می گوید: در این مسیر اعزام و پذیرش هدفمند هیأت های تجاری و انتخاب هدفمند نمایشگاه ها در دستور کار قرار گرفته است. دقت کنید که پیش از این صدور مجوز نمایشگاه به اینصورت بود که مجری طرحی ارائه می داد و سازمان توسعه تجارت نیز مجوز را صادر می کرد، اما امروز همکاران مان در سازمان توسعه تجارت نمایشگاه های تخصصی را شناسایی و آورده های حضور در این نمایشگاه ها را بررسی کنند و سپس در فراخوانی برای جذب مجری اقدام می کنند. همین موضوع سبب شد تا این نمایشگاه ها به دستاورد و صادرات بی انجامد مانند آنچه در نمایشگاه اتوموبیلیتی مسکو اتفاق افتاد.

او گفت: بارها گفته ام که موانع بر سر راه صادر کننده ۲۰ درصد به تحریم ها مرتبط و ۸۰ درصد



اخبار



عضو اتحادیه بنکداران مواد غذایی: کاهش شدید فروش مواد غذایی در پی اعتراضات اخیر

محمد آقاپاها با اشاره به اینکه اغتشاشات در کشور روی کسب و کارهای مختلف تاثیر گذاشته است، گفت: و ناآرامی‌های اخیر باعث کاهش شدید فروش مواد غذایی در کشور شد.

به گزارش ایرنا؛ محمد آقاپاها در خصوص آخرین وضعیت بازار مواد غذایی در کشور گفت: متأسفانه طی یک ماهه اخیر و در پی اغتشاشات و ناآرامی‌های اخیر در کشور ناامنی ایجاد شده و به همین دلیل روی کسب و کارهای مختلف تاثیر گذاشته است.

وی افزود: به همین دلیل در بازار رکود ایجاد شده و شاهد کاهش فروش مواد غذایی در کشور بودیم به طوری که واحدهای صنفی و فروشندگان آسیب زیادی از این امر دیده و برخی از آنها که در محدوده این اعتراضات و اغتشاشات بوده‌اند بالاجبار تصمیم گرفتند که مغازه‌ها و واحدهای فروش خود را تعطیل کنند.

آقاپاها اظهار اظهار کرد: امیدواریم هر چه سریع‌تر شاهد آرامش و امنیت کامل در جامعه باشیم، چون در این صورت بازارهای به ثبات رسیده و در آینده شاهد رونق و شکوفایی دوباره آنها هستیم؛ بنابراین می‌توان گفت اقتصاد کشور آسیب زیادی از اغتشاشات اخیر دیده است.

این عضو اتحادیه بنکداران مواد غذایی خاطرنشان کرد: طبیعتاً در حال حاضر قدرت خرید مردم به شدت کاهش پیدا کرده که در صورت ادامه تجمعات اخیر نیز اوضاع آنها بغرنج‌تر خواهد شد و حتی پیش‌بینی پذیری اقتصاد کشور را به شدت کاهش داده و تولیدکنندگان و فروشندگان با مشکلات زیادی در این خصوص روبرو هستند.

فقرات و سر استخوان ران‌ها دیده می‌شود. این مقام مسئول با بیان اینکه پوکی استخوان در زن‌ها دو برابر مردها بروز پیدا می‌کند، توضیح داد: این بیماری در بانوانی بیشتر بروز می‌یابد که وارد دوره یائسگی شده و کاهش میزان ترشح استروژن از عوامل تاثیرگذار بر این امر است.

وی تصریح کرد: از سوی دیگر، خانم‌ها نسبت به آقایان دارای بافت استخوانی ظریف‌تری هستند و همین امر نیز سبب می‌شود تا میزان بروز پوکی استخوان در آن‌ها بیشتر شود.

مدیر گروه بیماری‌های دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی گفت: ۲۰ درصد از افرادی که دچار پوکی استخوان و بعد از آن به مشکل شکستگی در نواحی همچون لگن برخورد کرده‌اند، طی سال اول به علت زمین‌گیر شدن از دنیا می‌روند مگر اینکه تحت عمل‌های جراحی قرار گرفته باشند.

وی افزود: تراکم استخوان‌ها تا سن ۳۰ سالگی افزایش می‌یابد اما بعد از آن اندک اندک کم شده و استحکام خود را از دست می‌دهد بنابراین برای پیشگیری از ابتلا به پوکی استخوان مصرف روزانه دو لیوان شیر، یا یک کاسه ماست و یا به اندازه یک قوطی کبریت پنیر ضروری است.

انفرادی ادامه داد: همچنین مصرف یک عدد قرص ویتامین D با دوز ۵۰ هزار واحد طی یک ماه به منظور جذب بیشتر کلسیم از روده نیز می‌تواند در امر پیشگیری از پوکی استخوان مفید باشد.

به گفته وی، مصرف پروتئین، گوشت، تخم مرغ و حبوبات نیز به تقویت داربست استخوانی کمک می‌کند و پیاده روی به مدت ۱۵ دقیقه در هر روز می‌تواند استخوان‌ها را مقاوم‌تر کند.

این مقام مسئول تاکید کرد: مصرف نمک علاوه بر اینکه سبب بروز فشار خون بالا می‌شود از سوی دیگر عاملی برای بروز پوکی استخوان نیز هست.

وی افزود: افراد می‌توانند با مصرف ماست و کشک‌های کم نمک، بر میزان کلسیم موجود بدن خود بیفزایند.

انفرادی تصریح کرد: ۸۰ درصد از خانم‌هایی که یائسه می‌شوند متأسفانه در معرض خطر پوکی استخوان قرار دارند.

شده از اوکراین بر اساس توافقی که در استانبول حاصل شد به کشورهای در حال توسعه ارسال شده است.

از امروز، مجموع تناژ صادرات غلات و سایر محصولات غذایی از بندر اوکراین تحت این طرح ۸۲۸۴۲۲۰ تن است که ۵۰ درصد آن به کشورهای پیرامون، ۲۴ درصد به کم درآمد و متوسط به پایین، ۲۵ درصد به کشورهای با درآمد متوسط، ۱ درصد آن نیز مختلط بوده است.



کاهش ۲۰ کیلوگرمی مصرف لبنیات هر نفر در خراسان شمالی طی یکسال

مدیر گروه بیماری‌های دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی از کاهش ۲۰ کیلوگرمی مصرف لبنیات از سوی هر فرد در این استان طی سال خبر داد.

به گزارش ایسنا؛ دکتر فلوریا انفرادی با اشاره به روز جهانی پوکی استخوان، اظهار کرد: میزان مصرف لبنیات از سوی هر فرد در این استان طی یک سال ۹۰ کیلوگرم بوده اما اکنون این مقدار به حدود ۷۰ کیلوگرم رسیده است.

وی گفت: این در حالی است که میزان مصرف لبنیات در هر فرد طی سال در کشورهایی همچون سوئیس ۴۰۰ تا ۵۰۰ کیلوگرم است.

انفرادی با بیان اینکه پوکی استخوان یک بیماری خاموش است و ممکن است تا زمانیکه شکستگی ایجاد نشود فرد متوجه این بیماری نشود، افزود: بر اثر این بیماری، خوردگی در بافت استخوانی به وجود می‌آید و میزان تراکم استخوان و استحکام آن‌ها کاهش می‌یابد و شکننده می‌شود.

به گفته وی، پوکی استخوان بیشتر در ستون



اخبار

روغنی و صادرات محصول استحصالی با رعایت مفاد ماده ۵۱ قانون امور گمرکی نظر موافقت کرد. به گزارش تسنیم؛ محسن شیرواند، سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه ای به مقدسی معاون وزیر و رییس گمرک جمهوری اسلامی ایران اعلام کرد: در راستای توسعه فضای کسب و کار و به منظور استفاده از ظرفیت های تولیدی واحدها و کارخانجات تولید روغن خوراکی، بدین وسیله اعلام می دارد این وزارتخانه با ورود موقت روغن خام جهت فرآوری و پردازش در کارخانجات و صنایع روغنی و صادرات محصول استحصالی با رعایت مفاد ماده ۵۱ قانون امور گمرکی نظر موافق دارد. خواهشمند است، دستور فرمایید اقدامات لازم برابر مفاد قانونی مذکور و سایر مقررات مربوطه انجام و گزارشی از عملکرد ورود موقت و صادرات محصول تولیدی را به تفکیک هر ماه در اختیار این معاونت قرار دهند.



رییس سازمان چای کشور: ممنوعیت واردات چای به کشور تکذیب شد

حبیب جهانسانز گفت: از ۱۰ کد تعرفه واردات چای واردات ۳ کد تعرفه نظیر چای سبز، غیر تخمیری و کیسه ای ممنوع شده است که تاثیری در تنظیم بازار داخلی ندارد. به گزارش تسنیم؛ حبیب جهانسانز رییس سازمان چای کشور در واکنش به اعلام ممنوعیت واردات انواع چای از قول وزارت صنعت در رسانه ها اظهار داشت: درباره واردات چای مورد نیاز بازار کشور تغییری ایجاد نشده و تنها واردات سه کد تعرفه چای غیر تخمیری، چای سبز و چای کیسه ای ممنوع شده است. وی افزود: اخباری که درباره ممنوعیت واردات انواع چای به کشور مطرح شده اشتباه است و

فرآوری ۲۰۰ تن زعفران با ارزش اولیه ۳۰۰ میلیون دلار به مقصد کشور قطر، نخستین محموله از این قرارداد بازرگانی و جهت فرآوری به این کشور ارسال شده است.

نایب رئیس انجمن زعفران کاران استان خراسان جنوبی افزود: به نظر نمی رسد پشت این قضیه یک برنامه درستی باشد چون ایران خود بر بام تولیدکنندگان زعفران دنیا ایستاده و دلیلی ندارد این حجم محصول زعفران به یک کشور دیگری جهت فرآوری انتقال یابد بی تردید یک جای قضیه لنگ می زند.

وی همچنین اظهار داشت: دست اندر کاران این قضیه باید بصورت دقیق و شفاف توضیح دهند منظور آنان از فرآوری زعفران ایران در قطر چیست؟

حسینی اضافه کرد: کجای انتقال ۲۰۰ تن زعفران خام از ایران به مقصد قطر جهت فرآوری با فرمایشات مقام معظم رهبری در خصوص خام فروشی مطابقت دارد.

وی بیان داشت: رهبر معظم انقلاب اسلامی همواره به موضوع «خام فروشی و صادرات فله ای مواد خام» تاکید مؤکد دارند چون خام فروشی باعث به یغما بردن منابع خدادادی کشور می شود.

نایب رئیس انجمن زعفرانکاران خراسان جنوبی یادآور شد: در حال حاضر ظرفیت جذب ۱۰۰۰ تن زعفران در کشور فراهم شده حال سوال اینکه آیا در چنین شرایطی به صلاح است ۲۰۰ تن زعفران خام ایران به کشوری دیگری جهت فرآوری انتقال پیدا کند؟!



ورود موقت روغن خام مجاز شد

وزارت جهاد کشاورزی با ورود موقت روغن خام برای فرآوری و پردازش در کارخانجات و صنایع



نایب رئیس انجمن زعفرانکاران خراسان جنوبی: زعفران ایران به ۶۵ کشور دنیا صادر می شود

نایب رئیس انجمن زعفرانکاران خراسان جنوبی از صادرات زعفران به بیش از ۶۵ کشور دنیا خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، علی حسینی در برنامه روی خط بازار رادیو اقتصاد افزود: ایران تولیدکننده مرغوب ترین زعفران جهان به شمار می رود و متقاضیان زیادی از سراسر دنیا خواهان این محصول استراتژیک هستند.

وی همچنین اظهار داشت: نام ایران در بازارهای جهانی با نام «زعفران» گره خورده و کمتر کشوری را می توان نام برد که در آمار کالاهای وارداتی خود نامی از زعفران ایرانی نداشته باشد. نایب رئیس انجمن زعفرانکاران خراسان جنوبی با بیان اینکه ایران بر بام تولیدکنندگان زعفران دنیا ایستاده است، گفت: کشت زعفران در ایران بیش از سه هزار سال سابقه دارد.

وی در ادامه با بیان اینکه استخراج ترکیبات زعفران منجر به درآمد زایی و سودآوری بالا در کشور خواهد شد، افزود: با استخراج ترکیبات اصلی زعفران می توان بخش عظیمی از صنایع وابسته به این ترکیبات ارزشمند را در دنیا تأمین و ارزش افزوده بسیار زیادی نصیب مملکت کرد. حسینی اضافه کرد: مشتقات زعفران امروز در صنایع مختلف مثل داروسازی، فرآورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بسیاری موارد دیگر کاربردهای فراوانی دارد.

وی در بخش دیگری از سخنان خود در خصوص خبری مبنی بر ارسال ۲۰۰ تن محصول خام زعفران ایران به مقصد قطر جهت فرآوری گفت: پس از انعقاد بزرگترین قرارداد تجاری در حوزه زعفران بین ایران و قطر برای انتقال و



اخبار

عامریان در پاسخ به این پرسش که چند هکتار زمین برای کشت فراسرزمینی ایرانیان در برزیل تخصیص داده شده است؟ گفت: جنوب برزیل محل مناسبی برای کشت گندم و برنج است. برزیل ها آمادگی دارند که زمینی به مساحت یک میلیون هکتار در اختیار ما قرار بدهند و کشاورزان ایرانی در صورت تمایل می توانند این زمین را خریداری کنند. مطابق با نظام نامه ای که وزارت کشاورزی ابلاغ کرده خرید محصولات فراسرزمینی تضمین شده است.

رئیس اتاق مشترک ایران و برزیل تصریح کرد: وزیر کشاورزی برزیل طی سفری که به ایران داشتند برای واردات زعفران و میوه های ایرانی ابراز تمایل کردند؛ اتاق مشترک ایران و برزیل با همکاری سفیر ایران مسئله صادرات میوه را به اتمام رساندند و صادرات میوه ایران به برزیل آغاز می شود. اما در زمینه زعفران سرمایه گذاران زعفران ایرانی برای ورود به این بازار اقدامی نکردند و ما پیشنهادی در زمینه صادرات زعفران به برزیل از سوی فعالان این حوزه نداشتیم.

عامریان با اشاره به تاثیر تحریم ها در روند صادرات، افزود: مشکلات بانکی با برزیل برای کالاهایی که با پول و ارز جابه جا می شوند همچنان ادامه دارد.

وی با بیان اینکه مذاکره ای برای ایجاد پول مشترک برای تجارت ایران و برزیل مطرح نشده است، تصریح کرد: تشکیل کمیسیون مشترک ایران و برزیل برعهده سازمان برنامه و بودجه است اگر این کمیسیون مشترک برقرار شود بسیاری از مشکلات مبادلات پولی، تجاری و کمرگی حل و تراز تجاری چندین برابر افزایش پیدا می کند.

به گفته رئیس اتاق مشترک ایران و برزیل؛ باید حقوق ورودی کالای ایرانی به برزیل کاهش پیدا کند و این مهم را نمایندگان برزیلی در مجلس شان پیگیری می کند تا به امروز در عمل اتفاقی در این زمینه رخ نداده است.

عامریان برزیل را یکی از بزرگترین تولیدکنندگان مواد غذایی در جهان معرفی کرد و افزود: برزیلی ها بر این باورند که غذایی یک هشتم مردم جهان را تامین می کنند؛ واردات ما از برزیل قابل توجه است و حجم قابل توجهی از نیاز ما در زمینه ذرت و سویا از برزیل تامین می شود اما شایسته است که



رئیس اتاق مشترک ایران و برزیل: آخرین جزییات از مبادلات تجاری ایران و برزیل / حمایت ۸۰ درصدی بانک برزیلی از کشت فراسرزمینی ایرانیان

فخرالدین عامریان اعلام کرد: یک بانک برزیلی اعلام آمادگی کرده که ۸۰ درصد از سرمایه ایرانیانی که می خواهند در زمینه کشت فراسرزمینی در برزیل فعال شوند را تامین و ۲۰ درصد را سرمایه گذار ایرانی فراهم کند تا در حوزه های مختلف کشاورزی فراسرزمینی از جمله دامپروری و کشتارگاه فعالیت کنند.

به گزارش ایلنا، فخرالدین عامریان با بیان اینکه پیش از آغاز تهاوت اوره به برزیل صادرات ما به این کشور کمتر از ۱۰۰ میلیون دلار بود، افزود: بعد تهاوت عدد صادرات افزایشی و به حدود ۱٫۵ میلیارد دلار رسیده است. در حال حاضر، ایران نهاده های دامی، سویا، ذرت، کنجاله سویا، شکر، گوشت و کنسانتره های میوه از برزیل وارد می کند.

وی ادامه داد: اقدامات اولیه برای واردات پنبه از برزیل در حال انجام است؛ از سوی دیگر زمینه ها برای صادرات میوه از جمله خرما و کشمش از ایران به برزیل فراهم شده است.

این فعال اقتصادی از حمایت یک بانک سرمایه گذار برزیلی از کشاورزان فراسرزمینی ایرانی خبر داد و افزود: این بانک اعلام آمادگی کرده است که ۸۰ درصد از سرمایه ایرانیانی که می خواهند در زمینه کشت فراسرزمینی در برزیل فعال شوند را تامین و ۲۰ درصد را سرمایه گذار ایرانی فراهم کند تا در حوزه های مختلف کشاورزی فراسرزمینی از جمله دامپروری و کشتارگاه فعالیت کنند.

ممنوعیت در بخش هایی است که تاثیری در تنظیم بازار داخلی ایجاد نخواهد کرد به طوری که از ۱۰ کد تعرفه واردات چای واردات سه کد تعرفه ممنوع شده است.

رئیس سازمان چای کشور ادامه داد: برآورد می شود تا پایان فصل برداشت چای حدود ۱۱۵ هزار تن برگ سبز چای و ۲۴ تا ۲۵ هزار تن چای خشک در کشور تولید شود که ۲۵ درصد نیاز کشور را تامین خواهد کرد.

وی تصریح کرد: مانند سال های گذشته برای تنظیم بازار، بخش عمده ای از نیاز کشور از محل واردات تامین می شود.



سخنگوی انجمن لبنی: تخریب صنعت لبنیات برای ضربه زدن به تولید کشور است

محمد رضا بنی طباطبائی اظهارات وارده به شرکت های لبنی در فضای مجازی را تکذیب کرد و گفت: مشخص نیست چه کسانی خبرسازی می کنند و دست به تخریب صنعت لبنیات می زنند، اما به طور قطع این موضع صحت ندارد.

به گزارش ایرنا؛ محمد رضا بنی طباطبائی واکنش به اتهامات وارده به چند شرکت لبنی در فضای مجازی افزود: در واقع امکان جابه جایی نیروی انسانی با ماشین های یخچال دار حمل بستنی از لحاظ فنی وجود ندارد.

وی با تاکید بر اینکه تخریب صنعت لبنیات برای ضربه زدن به تولید و اقتصادی کشور است، افزود: کارخانجات لبنی بنگاه های اقتصادی هستند که همیشه در کنار مردم بوده و با دولت های مختلف کار کرده اند و سرمایه اصلی این شرکت ها مصرف کنندگان شان هستند؛ بنابراین این شرکت ها اهل مداخله در هیچ جریانی نیستند.



کاهش محسوسی داشته است. مدیر عامل سازمان میادین میوه و تره بار تهران افزود: جلسه ای که در این زمینه با کارخانجات و اتحادیه ها و انجمن های لبنی داشتیم برای جبران این کاهش مصرف لبنیات، بسته اقتصادی تعریف شده که قرار است از اول آبان اجرایی شود. فصاحت با اشاره به اجرای این بسته اقتصادی گفت: از اول آبان قرار است عرضه لبنیات با ۵ تا ۲۰ درصد تخفیف ارائه شود. مدیر عامل سازمان میادین میوه و تره بار تهران اضافه کرد: بدین منظور قرار است ۲۵ مکان جدید عرضه به اتحادیه ها و انجمن ها داده شود که پیش از این نیز ۲۳ مکان در اختیار داشتند و به مرور ۱۵۰ مکان دیگر هم به اینها اضافه خواهد شد.



نخستین محموله بزرگترین قرارداد تجاری زعفران جهان به قطر ارسال شد

پس از انعقاد قرارداد صادرات و فرآورده ۲۰۰ تن زعفران ایران به مقصد کشور قطر، نخستین محموله از این قرارداد بازرگانی و جهت فرآوری به این کشور ارسال شد. به گزارش ایرنا، نام ایران در بازارهای جهانی با نام «زعفران» گره خورده است و کمتر کشوری را می توان نام برد که در آمار کالاهای وارداتی خود نامی از زعفران ایرانی نداشته باشد. بر این راستا و برای ارتقا جایگاه زعفران ایران در جهان و فرآوری بهتر زعفران ایران، در ۲۷ شهریورماه سال جاری و در فاصله چند ماه تا آغاز جام جهانی ۲۰۲۲ قطر، بزرگترین قرارداد تجاری در حوزه زعفران بین ایران و قطر برای انتقال و فرآوری ۲۰۰ تن زعفران با ارزش اولیه ۳۰۰ میلیون دلار، با حضور شخصیت های

وی افزود: درخواست هر یک از این خریداران در سامانه مورد نظر در سازمان های جهاد کشاورزی استان ها ثبت می شود، سپس این افراد بعد از تایید ریاست سازمان ها به بانک برای دریافت تسهیلات معرفی می شوند. مجری طرح گیاهان دارویی وزارت جهاد کشاورزی ادامه داد: پیش بینی می شود طی امسال ۳۰۰ تن زعفران برداشت شود و در سال گذشته نیز ۲۳۵ تن زعفران برداشت شد. وی به موضوع صادرات زعفران نیز اشاره کرد و گفت: امسال ۲۳۵ تن زعفران صادر شده است که بیشتر به کشورهای امارات، چین و اسپانیا ارسال شد. دکتر زینعلی با اشاره به اینکه هر ساله در صادرات زعفران با رشد مواجه بودیم، تصریح کرد: بالاترین میزان صادرات این محصول در سال ۹۹ با رقم ۳۲۵ تن بوده است. وی اظهار کرد: در سال ۱۴۰۰ به علت بروز خشکسالی، میزان صادرات کاهش یافت اما ارزش افزوده حاصل صادرات این محصول در سال گذشته ۴۰ درصد افزایش یافت. دکتر زینعلی توضیح داد: صادرات هر کیلوگرم زعفران در حوزه بین الملل در سال ۹۹ حدود ۶۰۰ دلار و سال گذشته ۱۳۰۰ دلار بوده است.



کاهش تا ۲۰ درصدی قیمت لبنیات

مدیر عامل سازمان میادین میوه و تره بار تهران گفت: بسته اقتصادی تعریف شده که بر اساس آن از اول آبان قیمت لبنیات تا ۲۰ درصد کاهش می یابد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفتونیوز)، ایوب فصاحت در شبکه سیما اعلام کرد: بر اساس بررسی هایی که انجام شده، مصرف لبنیات بین مردم

حداقل یک دوم از عدد واردات ما به این کشور صادرات داشته باشیم. وی ادامه داد: بخش خصوصی تا جایی که می تواند کارها را پیش می برد اما برای توسعه تجارت دولت باید ورود کند؛ برزیل به محصولات پتروشیمی و ۳ میلیون تن اوره ایران نیاز دارد ارزش صادراتی ۳ میلیون تن اوره حدود ۲ میلیارد دلار می شود اما هنوز موفق نشدیم که این حجم اوره را به برزیل صادر کنیم. این فعال اقتصادی با اشاره به عدم موفقیت شرکت های دولتی در صادرات ۴۰۰ هزار تن اوره به برزیل، گفت: شایسته بود که این مهم به بخش خصوصی واگذار می شد چراکه با تلاش های ما وزیر کشاورزی برزیل به ایران سفر کرد.



پیش بینی تولید ۳۰۰ تن زعفران در سال جاری

مجری طرح گیاهان دارویی وزارت جهاد کشاورزی از پیش بینی تولید ۳۰۰ تن زعفران طی امسال خبر داد. به گزارش ایسنا؛ حسین زینعلی با اشاره به اینکه برداشت زعفران از اوایل ماه آینده در کشور آغاز خواهد شد، اظهار کرد: قیمت خرید حمایتی زعفران نیز مشخص شده تا در صورت نیاز جهاد کشاورزی ورود پیدا کند. وی گفت: قیمت هر کیلوگرم نگین سوپر زعفران از سوی وزارت جهاد کشاورزی برای امسال ۴۱ میلیون و ۳۵۰ هزار تومان اعلام شده است. دکتر زینعلی در ارتباط با اقدامات حمایتی وزارت جهاد کشاورزی از خریداران زعفران نیز بیان کرد: قرار بر این شده تا تسهیلاتی به خریداران زعفران اختصاص یابد.



معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی از رفع تعهد ارزی صادرکنندگان شیر خشک صنعتی و همچنین کاهش تعهد ارزی پرتقال و نارنگی و سیب درختی به ۵۰ درصد خبر داد و گفت: این مهم، در راستای حمایت، توسعه تولید و صادرات محصولات کشاورزی انجام شده است.

به گفته وی، رفع تعهد ارزی صادرکنندگان شیر خشک صنعتی، صفر درصد و رفع تعهد ارزی صادرکنندگان پرتقال و نارنگی و سیب درختی به ۵۰ درصد کاهش یافته است.

براساس اعلام وزارت جهاد کشاورزی شیرواند درباره رفع تعهد ارزی صادرکنندگان شیرخشک گفت: شاهد کاهش قیمت جهانی شیرخشک بودیم و این مساله سبب شد که تولید و صادرات این محصول با چالش مواجه شود؛ پس برای ادامه حیات این صنایع و حفظ و توسعه بازارهای صادراتی که پس از مردمی سازی یارانه ها ایجاد شده بود، موقتا تعهد ارزی صادرکنندگان شیر خشک صنعتی برداشته شده است.

کاهش تعهد ارزی صادرکنندگان سیب، پرتقال و نارنگی

وی در بخش دیگری از سخنان خود به کاهش تعهد ارزی صادرکنندگان پرتقال، نارنگی و سیب درختی اشاره و خاطرنشان کرد: برای آنکه بتوانیم در بازار چین و منطقه قدرت رقابت داشته باشیم و سهمی از بازار را در اختیار بگیریم، این مهم انجام شده است. این مقام مسوول ادامه داد: همزمان وارد فصل برداشت این محصولات می شویم و هرساله شاهد وجود مازاد این محصولات در کشور نیز هستیم که سبب ورود دولت و خرید تضمینی این محصولات خواهد شد.

سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی تصریح کرد: به دلیل کاهش مداخلات دولت در خرید، کاهش تعهد ارزی این محصولات را به عنوان مشوق صادراتی لحاظ کرده ایم.

شیرواند با بیان اینکه رفع و یا کاهش تعهدات ارزی موقتی است، یادآور شد: با رصد بازار، میزان تولید و مصرف را پیش بینی می کنیم و در صورت لزوم آن را تغییر می دهیم. وی گفت: این مهم قابل تغییر است و برای ذخیره سازی میوه شب عید و قیمت مناسب آن مشکلی ایجاد نمی شود.

این رقبای ما هستند که تنها با اعمال نقش واسطه ای خود عملکرد بهتری در این زمینه داشته اند و سودآوری آنان از صادرات زعفران در حال پیشی گرفتن از ماست.

در مطالعه ای از سوی اتحادیه اروپا که به منظور واکاوی مشکلات این صنعت در قاره سبز از بهبود کیفیت آن تا افزایش رقابت پذیری این محصول انجام شده است، استراتژی هایی ارائه شده که نشان می دهد رقیبان ما در حال طراحی استراتژی هایی به منظور بهبود فرآیند تجاری سازی و فروش این ماده ارزشمند در دنیا هستند. حتی پیش بینی می شود تحقق این امر تولید زعفران در سطح کلان را محقق کرده و موجبات دسترسی آسان تر تولیدکنندگان و فعالان تجاری زعفران به بازارهای داخلی و خارجی این قاره را فراهم آورد و همه این موارد این نکته را به ما گوشزد می کند که ارزش این محصول ارزشمند در کشورمان را بیش از پیش دانسته و راهکارهایی برای افزایش تولید، حمایت از تولیدکنندگان و درنهایت افزایش صادرات و ارزیابی بیندیشیم.



تعهد ارزی صادرکنندگان شیرخشک صنعتی موقتا برداشته شد

بنابر اعلام سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی به دلیل کاهش قیمت جهانی شیرخشک، برای ادامه حیات صنایع مربوطه و حفظ و توسعه بازارهای صادراتی موقتا تعهد ارزی صادرکنندگان شیرخشک صنعتی برداشته شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی، محسن شیرواند سرپرست

سیاسی و اقتصادی دو کشور به امضا رسید و نخستین محموله صادراتی زعفران از محل مازاد نیاز داخلی کشور، در گمرک مشهد با حضور مدیر کل سازمان استاندارد، مدیر کل گمرک و نمایندگان وزارت جهاد کشاورزی، باگیری و به مقصد کشور قطر ارسال شد و در آینده نیز دومین محموله به قطر ارسال خواهد شد.

روند صادرات مازاد زعفران تولیدی کشور ایران تا سال آینده میلادی پابرجا خواهد بود و طبق نظر کارشناسان، این روند می تواند به بهبود دیپلماسی اقتصادی ایران و قطر، ارتقای سطح بازار زعفران ایرانی در عرصه بین المللی و نزدیک شدن ارزش این محصول استراتژیک ایرانی به جایگاه واقعی خود کمک شایانی کند؛ همچنین ارسال این محموله می تواند روشننگر چراغ امید در دل کشاورزان و زعفران کاران در خصوص رونق بازار زعفران و بهبود آن باشد.

گفتنی است؛ با امضای این قرارداد که بزرگ ترین قرارداد تجاری انتقال زعفران در جهان محسوب می شود ضمن تثبیت جایگاه ایران به عنوان قطب اول تولید و عرضه زعفران در جهان، گام بلندی در جهت نزدیک تر کردن قیمت زعفران ایران به قیمت بازارهای جهانی برداشته خواهد شد.

کارشناسان معتقدند این قرارداد که در نوع خود بی نظیر می باشد، می تواند ضمن اثرگذاری مثبت بر بازار زعفران داخلی از خام فروشی زعفران جلوگیری کرده، با ایجاد ارزش افزوده و همچنین ایجاد بازارهای جدید و بین المللی برای عرضه زعفران ایران، این نوید را به کشاورزان و زعفران کاران می دهد که امسال با خیالی آسوده تر با افزایش بهره وری در واحد سطح این محصول استراتژیک، نگرانی از عرضه و فروش دسترنج خود نداشته باشند.

ایران، اولین و بزرگ ترین تولیدکننده و صادرکننده زعفران در دنیا محسوب می شود. تحت این شرایط و با توجه به اینکه زعفران ایرانی دارای خاستگاه منحصربه فردی در جهان است شاید تصور شود این محصول ارزشمند در حال حاضر بخش مهمی از صادرات غیرنفتی ما در راستای اقتصاد مقاومتی و چشم انداز تولید پایدار را شامل می شود اما متأسفانه در سال های اخیر

۴۶ میلیون نفر در سال ۲۰۲۱ به جمعیت گرسنگان جهان اضافه شد

ما نیازمند داشتن یک سیستم آموزشی شایسته در مناطق دورافتاده و پایان دادن به کار کودکان هستیم. در حالیکه به برابری جنسیتی کمک کرده و از افراد بومی و روستایی حمایت می‌کنیم که حافظ بخش زیادی از تنوع زیستی کره زمین هستند در عین حال دولت‌ها باید برنامه‌های حمایت اجتماعی و هدفمند برای حفاظت به موقع از اقشار آسیب پذیر داشته باشند ما باید از کشورهایی که در خطر گرسنگی، سوء تغذیه و قحطی قرار دارند حمایت کنیم به آنها کمک کنیم که نظام‌های کشاورزی و غذایی خود را تغییر داده به جذب سرمایه برای درخواست‌های بشر دوستانه بپردازیم و تاب آوری را افزایش دهیم. افزایش تولید غذاهای مغذی و حفظ منابع طبیعی باید در اولویت بالاتری قرار گیرند.

چارچوب راهبردی ۲۰۲۲-۲۰۳۱ فائو در حمایت از سند ۲۰۳۰ و اهداف توسعه پایدار، این تحول را در اولویت تمامی حوزه‌های کاری خود قرار داده است. اجلاس نظام‌های غذایی سازمان ملل در ۲۰۲۱ و راهبردهای چند جانبه دیگر، مذاکره و راهکارهای تحول در نظام‌های کشاورزی را در اولویت دستور کار جهانی قرار می‌دهد.

فائو از طریق میزبانی مرکز هماهنگی پشتیبانی نشست نظام‌های غذایی سازمان ملل به نمایندگی از نظام ملل متحد از اجرای این راهکارهای داخلی برای تغییر حمایت می‌کند.

اجازه دهید روز جهانی غذا یادآور لزوم تسریع این تلاش‌ها و تکاپو برای آینده‌ای باشد که هیچ انسانی در آن فراموش نمی‌شود و هر فردی به غذای سالم و قابل تهیه دسترسی دارد. بیایید در کنار یکدیگر برای ساختن عصر جدیدی از امید برای تمام مردم در هر مکانی بیشتر تلاش کنیم.



دبیر کل فائو گفت: گرسنگی رو به افزایش است این مسئله ۸۲۸ میلیون نفر را در سال ۲۰۲۱ تحت تاثیر قرار داد که ۴۶ میلیون نفر بیشتر از سال ۲۰۲۰ و ۱۵۰ میلیون نفر بیشتر از سال ۲۰۱۹ بود.

چودنگ یو دبیرکل فائو با مناسب روز جهانی غذا در ایران پیام ویدیویی برای ایران ارسال کرد که مشروح مکتوب آن به شرح زیر است.

در این سال‌ها با چالش‌های پیچیده امنیت غذایی مواجه بوده ایم. ۳ سال پاندمی کرونا، اوج رکود اقتصادی، مناقشات و جنگ، بحران اقلیمی، وقفه در زنجیره‌های تامین بین‌المللی، افزایش نابرابری و افزایش قیمت مواد غذایی تایید می‌کنند که تا چه اندازه اقتصاد زندگی ما به یکدیگر مرتبط هستند. افزایش قیمت مواد غذایی بر زندگی همه ما تاثیرگذار است اما بیشترین تاثیر بر روی افراد آسیب پذیر و کشورهایی است که در حال حاضر بحران غذایی را تجربه می‌کنند.

امروزه ۳٫۱ میلیارد نفر از مردم دنیا هنوز از عهده یک رژیم غذایی سالم بر نمی‌آیند. گرسنگی رو به افزایش است این مسئله ۸۲۸ میلیون نفر را در سال ۲۰۲۱ تحت تاثیر قرار داد که ۴۶ میلیون نفر بیشتر از سال ۲۰۲۰ و ۱۵۰ میلیون نفر بیشتر از سال ۲۰۱۹ بود.

قحطی و سوء تغذیه عامل اصلی از دست رفتن زندگی افراد و به خاطر افتادن زندگی سالم برای آینده فرزندانمان است. وقایع فاجعه بار کوتاه مدت در حال تبدیل شدن به بحران‌های طولانی مدت با چالش‌های هم زمان هستند که در طولانی مدت باعث آوارگی تعداد زیادی از مردم می‌شود. اکنون بیش از هر زمان دیگری نیازمند استفاده از قدرت همبستگی و اقدامات جمعی هستیم. نظام‌های کشاورزی و غذایی ما پتانسیل بالایی

برای آینده‌ای پررونق و عادلانه‌تر در اختیار دارند. زیرا به حوزه‌های مختلف از زندگی و اقتصاد ما از کشاورزی گرفته تا منابع طبیعی، انرژی، بهداشت و حوزه‌های بسیار دیگری مرتبط هستند. کشاورزی یکی از مقرون به صرفه‌ترین مداخلات انسانی به شمار می‌رود.

برای احترام به تعهدات مبنی بر فراموش نکردن هیچ انسان دیگری ضروری است که نظام‌های کشاورزی خود را برای داشتن آینده بهتر، تغذیه بهتر، محیط زیست بهتر و یک زندگی بهتر برای همه کارآمدتر، فراگیرتر، تاب آورتر و پایدارتر کنیم ما باید با سرمایه‌گذاری در نظام‌های کشاورزی جهانی اقدام به توانمندسازی آسیب پذیرترین افراد، از جمله تولیدکنندگان خرد کنیم این به معنای دسترسی بهتر به آموزش، مشوق‌ها، علم، داده‌ها، فناوری و نوآوری است. بنابراین تولیدکنندگان خرد می‌توانند در مرکز این تحول قرار داشته باشند.

دکتر بهرام دارابی: تقلبات غذایی از سموم هم خطرناک تر است



بهرام دارابی، رئیس سازمان غذا و دارو، نسبت به افزایش ۴۰ درصدی مصرف آفت کش ها هشدار داد.

بهرام دارابی در همایش روز جهانی غذا، با اشاره به تهدید ۲۰۰ نوع بیماری بر اثر غذای ناسالم، گفت: زنگ خطر افزایش ۴۰ درصدی مصرف آفت کش ها به صدا در آمده است.

وی با عنوان این مطلب که تضمین کیفیت غذا وظیفه ما است، افزود: عامل ۳۰ درصد ابتلاء به سرطان ها، تغذیه ناسالم است.

دارابی ادامه داد: زنجیره تأمین غذا نیاز به یکپارچگی دارد.

وی با عنوان این مطلب که برخی تقلبات غذایی از سموم هم خطرناک تر است، افزود: از هوش مصنوعی برای نظارت بر تقلبات گوشت، زعفران و روغن زیتون، استفاده می شود.

رئیس سازمان غذا و دارو گفت: سند جامع مدیریت زنجیره تأمین اصالت و سلامت غذا در دبیرخانه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی در حال نهایی شدن است.

تولید غذای ارزان با افزایش بهره‌وری محقق می‌شود

اندازی کردیم که کاملاً قابل رصد و کنترل است. به زودی مرغ گرم هم به این سامانه خواهیم برد. وزیر جهاد کشاورزی گفت: بنابر تاکید رئیس جمهور کاشت یک میلیارد نهال در دستور کار است، همچنین لایحه آبخیزداری از جمله اقدامات زیربنایی کمیسیون است که طی ۱۰ سال باید عملیات را به اتمام رسانیم. در حوزه گرد و خاک کار را با ۱۰۰ هزار هکتار شروع می‌کنیم. ناگفته نماند در حوزه کشاورزی بدون اتحادیه بخش خصوصی کاری نمی‌توان کرد.



دارد که باید پاسخگوی اقدامات خود باشد. به گفته او، رشد ۱۳۰ درصدی قیمت گندم در هیچ یک از ادواز گذشته نداشتیم و نگاه حمایتی دولت از تولید شعاری نبوده است چرا که افزایش قیمت گندم به دیگر محصولات هم پیام می‌دهد.

ساداتی نژاد اجرای الگوی کشت را بعد از گذشت ۵۰ سال از دیگر اقدامات حمایتی برشمرد و گفت: یارانه ها بر مبنای الگوی کشت داده می‌شود و از سال ۱۴۰۲ عوارض صادرات برای محصولات آب بر می‌گذاریم. همچنین سبزی و صیفی را به فضای گلخانه انتقال خواهیم داد. اما اجرای این موضوع نیازمند ۱۰۰ هزار هکتار گلخانه است که تمامی بانک های تجاری باید ما را حمایت کنند.

وزیر جهاد رومنایی از ۹۵ بذراصلاح شده را در آینده نزدیک از دیگر اقدامات بزرگ سازمان تحقیقات اعلام کرد.

ساداتی نژاد می‌گوید: در خصوص تولید غذای ارزان راهی جز افزایش بهره‌وری و بازاریابی دقیق نداریم، بدین منظور سامانه ستکاوا راه

وزیر جهاد کشاورزی گفت: تولید غذای ارزان با افزایش بهره‌وری سازمان تحقیقات و بازاریابی دقیق امکان پذیر است.

سید جواد ساداتی نژاد در مراسم روز جهانی غذا گفت: امید حوزه کشاورزی ایران در سازمان تحقیقات است، امید به آینده کشاورزی ایران از راه دانش است.

به گفته او، با توجه به آنکه راهی جز دانش و فناوری نداریم، همه برای رسیدن به رشد و توسعه باید کمک کنند. در بخش کشاورزی بدنبال اجرای ماموریت رئیس جمهور مبتنی بر تولید غذای باکیفیت و ارزان هستیم.

ساداتی نژاد می‌گوید: گرچه انتظار می‌رود سازمان تحقیقات کارهای بزرگتری فتح کند و همواره بدنبال این موضوع هستیم، اما اگر سازمان تحقیقات نبود، غذا هم نداشتیم و هم اکنون آنچه داریم نتیجه تلاش مجموعه نخبگان این سازمان است.

وزیر جهاد کشاورزی گفت: طی یکسال گذشته تمام تلاشمان حمایت از تولید بوده است و در پایان اسفند سازمان تحقیقات ماموریت بزرگی

رئیس سازمان ملی استاندارد: صدور ۱۰۰ نشان حلال در کشور

رئیس سازمان استاندارد گفت: نشان استاندارد دارد و تعدادی کالای نشان استاندارد می گیرند دچار ریزش می شوند و تعدادی هم رویش می کنند بنابراین مجموع این اقدامات نشان می دهد که این یک امر زنده و پویا است. او می گوید: نشان حلال را راه اندازی کرده ایم که در این بخش ۱۰۰ نشان حلال صادر کرده ایم و نسبت به مدت مشابه ۱۰۰ درصد رشد کرده است. او گفت: نشان جایزه ملی کیفیت جهان اسلام را در دستور کار قرار داده ایم و تعداد متقاضیان در راستای بهبود کالا رشد ۱۰۰ درصدی داشته است. رئیس سازمان ملی استاندارد می گوید: از لحاظ علمی تر فنی تر و تخصصی تر شده است و ارزیابی بی طرفانه و با صلابت را در حوزه جهان اسلام را در دستور کار خود قرار داده ایم. او گفت: ایران پیشنهاد جایزه ملی کیفیت جهان اسلام را داده است و مسئولان عربستان سعودی و چند کشور دیگر ابراز علاقه برای این جایزه را داده اند.



مهدی اسلام پناه گفت: با راه اندازی نشان حلال در کشور ۱۰۰ نشان در کشور دارای نشان حلال شدند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهدی اسلام پناه گفت: استاندارد سازی تایید صلاحیت، انطباق، حلال و تاییده کننده نشان حلال از مهم ترین وظایف و اقدامات در حوزه استاندارد سازی است. همچنین این سازمان وظیفه عضویت در ایژورا دارد و در بین ۱۶۸ کشور رتبه ۲۲ را کسب کردیم. به گفته رئیس سازمان استاندارد این سازمان جایگاه داخلی خوبی داشته و دفاع از حقوق مردم را قانون گذار بر عهده سازمان ملی استاندارد قرار داده و از سوی دیگر کسب رضایت و اطمینان بخشی و ورود و تولید ایران در منطقه جزو برترین ها قرار داده است. او می گوید: در حوزه آسیا و اقیانوسیه و نظامات انطباق و این سازمان عمر ۱۰۰ ساله دارد و ایران در موضوع استاندارد و کیفیت اهمیت قابل توجهی را کسب کرده است.

اسلام پناه یادآور شد: سازمان استاندارد یک سری عقب افتادگی داشته که جبران شده و از سوی دیگر دولت سیزدهم دوره تحول سازمان استاندارد قرار گرفته است بنابراین این سازمان هم اکنون در مسیر پوست اندازی قرار گرفته و نمره خوبی کسب کرده است. اسلام پناه درباره طرح طاهای گفت: در این طرح چک کردن نقطه اصالت و ایمنی را در دستور کار خود قرار داده است بازرسی سازمان استاندارد به بازار ورود می کنند و بر مبنای چک لیست کالا ارزیابی می شود و حد مجاز و معیارهای چک لیست مورد آزمون قرار می دهند.

مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی اعلام کرد

نشان ایمنی غذا به کدام شرکت ها تعلق می گیرد

فرامرز خدائیان، مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، معیارهای دریافت نشان ایمنی غذا را تشریح کرد. فرامرز خدائیان در مراسم همایش روز جهانی غذا، افزود: مضمون شعار امسال روز جهانی غذا تلاش برای این است که کسی در دنیا گرسنه نباشد و به غذای کافی، ایمن و مغذی دسترسی داشته باشد. وی ادامه داد: وزارت بهداشت از سال ۸۶ نشان ایمنی غذا را به شرکت هایی اعطا می کند که مطابق با دستورالعمل های لازم در جهت تولیدات ایمن فعالیت می کنند.



مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو خاطرنشان کرد: معیارهای دریافت نشان ایمنی غذا، عدم وجود مواد افزودنی، شیمیایی و مصنوعی، دارا بودن حداقل میزان کالری، کاهش عوامل خطر در مواد غذایی مانند اسیدهای چرب ترانس، قند و نمک، استفاده از مواد افزودنی طبیعی، ارتقای ایمنی فرآورده های غذایی، تولید فرآورده های عاری از سموم قارچی و آلودگی های بیولوژیک و کاهش ۵۰ درصدی مواد غذایی تولیدی فلزات سنگین است.

نوده‌فراهانی رئیس اتاق اصناف ایران شد

اعضای هیات رئیسه اتاق اصناف ایران، قاسم نوده‌فراهانی را به عنوان رئیس این اتاق برگزیدند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از اتاق اصناف ایران، در پی برگزاری انتخابات یکپارچه و همزمان هیات رئیسه اتاق‌های اصناف سراسر کشور در بیش از ۲۰۰ شهر و شهرستان و به تبع آن ایجاد تغییراتی در اعضای هیات رئیسه اتاق اصناف ایران در راستای اجرای آیین‌نامه اجرایی تبصره ۲ ماده ۴۳ قانون نظام صنفی جلسه انتخابات داخلی هیات رئیسه اتاق اصناف ایران برگزار و ترکیب جدید اعضای هیات رئیسه اتاق اصناف ایران به شرح ذیل تعیین شد.



رسول جهانگیری
عضو هیات رئیسه
اتاق اصناف ایران

مجید شجاع
خزانه دار
اتاق اصناف ایران

حسین طاهر محمدی
دبیر
اتاق اصناف ایران

علیرضا حسینی
نائب رئیس دوم
اتاق اصناف ایران

مجتبی صلابی
نائب رئیس اول
اتاق اصناف ایران

قاسم نوده‌فراهانی
رئیس
اتاق اصناف ایران

- ۱- قاسم نوده‌فراهانی به عنوان رئیس
- ۲- مجتبی صفایی به عنوان نائب رئیس اول
- ۳- علیرضا حسینی به عنوان نائب رئیس دوم
- ۴- حسین طاهر محمدی به عنوان دبیر
- ۵- مجید شجاع به عنوان خزانه‌دار
- ۶- رسول جهانگیری به عنوان عضو

رئیس اتحادیه نان‌وایان حجیم و نیمه حجیم:

کاهش ۴۰ درصدی مصرف نان فانتزی / تایید فروش ساندویچ با لواش / افزایش ۶۰ درصدی هزینه تولید نان‌وایان

بخشی‌هایی که در این زمینه اطلاعات داشتند و صاحب تجربه بودند کمک نگرفتند از این رونمی‌توان چندان در این موضوع مانور داد و شاهد رخ دادن اتفاق جدیدی در این حوزه باشیم. به نظر می‌رسد دستگاه کارتخوان نتواند فشارهای که بر نان‌وایان وجود دارد را کنترل کند.

وی با اشاره به عدم اعلام نرخ‌نامه جدید به نان‌وایان سنتی، تصریح کرد: در سال جاری ۶۰ درصد هزینه تولید نان‌وایان افزایش پیدا کرد این در حالیست که نرخ آنها ثابت ماند و تغییری نکرد از سوی دیگر دولت بسته‌های حمایتی به تولیدکنندگان نداد.

کرمی در پاسخ به این پرسش که آیا سیاست‌های که دولت در پیش گرفت مانع قاچاق آرد از نان‌وایان سنتی به نان‌وایان فانتزی شد؟ گفت: این پرسش را باید بازرسان وزارتخانه‌های مربوط پاسخ بدهند من منکر نمی‌شوم که تعدادی اقدام به این کار می‌کردند اما نوع کیفیت آردی که به نان سنتی فرستاده می‌شود با نان‌وایان فانتزی متفاوت است. بعد از افزایش نرخ نان فانتزی مردم خواهان کیفیت بهتر هستند و اگر آرد با کیفیت نخرند نمی‌توانند نان کیفی طبخ و در اختیار مردم قرار بدهند.

این فعال صنفی در پایان با اشاره به نرخ انواع نان‌های فانتزی، تصریح کرد: بربری فانتزی ۱۳ هزار تومان، ساندویچی فرانسوی ۷ هزار و ۵۰۰ تومان، باگت فرانسوی ۱۵ هزار تومان، باگت معمولی ۱۰ هزار تومان و نان بروتچن دانه‌ای ۲ هزار و ۷۰۰ تومان است.

محمد جواد کرمی خاطر نشان کرد: بعد از افزایش نرخ نان فانتزی گزارش‌هایی مبنی بر فروش ساندویچ با نان سنتی و لواش در برخی مناطق تهران و شهرستان‌ها به دست ما رسید؛ اما مردم تمایل دارند که این خوراک‌ها را نان فانتزی مصرف کنند و به نظر می‌رسد این نحوه فروش موقتی باشد.

محمد جواد کرمی از کاهش ۴۰ درصدی مصرف نان فانتزی خبر داد و افزود: مردم به قیمت نان فانتزی عادت کردند اما همچنان کاهش تقاضا و تولید در این بخش وجود دارد.

وی با بیان اینکه بعد از افزایش نرخ نان فانتزی اغذیه‌فروشان با نان سنتی اقدام بفروش ساندویچ می‌کردند، تصریح کرد: بعد از افزایش نرخ نان فانتزی گزارش‌هایی مبنی بر فروش ساندویچ با نان سنتی و لواش در برخی مناطق تهران و شهرستان‌ها به دست ما رسید؛ اما مردم تمایل دارند که این خوراک‌ها را نان فانتزی سرو کنند و به نظر می‌رسد این نحوه فروش موقتی باشد.

این فعال صنفی ادامه داد: فعالان نان فانتزی خواهان یارانه یکسان به همه تولیدکنندگان نان هستند و این سیاست وزارت کشاورزی که یک بخش را جدا کرد با قانون ششم برنامه توسعه مغایرت داشت چرا که در این برنامه سخن از حمایت نان‌های فانتزی مطرح شده بود.

وی در پاسخ به این پرسش که آیا شاهد تعطیلی نان‌وایان فانتزی بعد از آزادسازی نرخ آرد بودیم؟ گفت: در تهران حدود ۶۵۰ واحد نان‌وایی فانتزی فعال است که بنا به گزارش‌های که به دست اتحادیه رسیده، حدود ۲۵ واحد صنفی فعالیت خود را متوقف کردند.

کرمی فروش هوشمند نان سنتی را طرح مثبتی ندانست و افزود: وزارت اقتصاد در زمان تصویب این طرح از فعالان این حوزه نظرخواهی نکرد؛ در کشور تجربه یکسان‌سازی آرد را پشت سر گذاشتیم و مشاهده کردیم فضای بازار رقابتی و مردم حق انتخاب پیدا کردند و نان را از واحدهایی که کیفیت بهتری داشت خریداری می‌کردند.

رئیس اتحادیه نان‌وایان حجیم ادامه داد: افرادی که طرح هوشمند سازی فروش نان را طراحی کردند اطلاعاتی در زمینه آرد و نان نداشتند و از



رئیس اتحادیه صنف قنادان تهران:



زبان شدید قنادی‌ها از اعتراضات اخیر در کشور

علی بهره‌مند گفت: در یک ماه اخیر بازار و همه اصناف به شدت از شلوغی‌ها و اغتشاشات اخیر جامعه آسیب‌دیده و فروشندگان با مشکل کمبود شدید فروش روبرو هستند که صنف قنادی نیز از این امر بی‌نصیب نمانده است.

علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه صنف قنادان تهران، شیرینی‌فروشان و کافه‌قنادی تهران در گفت‌وگو با ایرنا بیان کرد: در حال حاضر قیمت شیرینی و دیگر محصولات قنادی‌ها در سراسر کشور رقابتی است و هر واحد بر اساس موادی که در محصولات خود استفاده می‌کند، قیمت را مشخص می‌کند؛ به همین دلیل می‌توان گفت اتحادیه قیمت‌های دستوری ندارد.

وی افزود: با این حال طی یک ماه اخیر بازار و همه

اصناف به شدت از شلوغی‌ها و اغتشاشات اخیر جامعه آسیب‌دیده و فروشندگان با مشکل کمبود شدید فروش روبرو هستند که صنف قنادی نیز از این امر بی‌نصیب نمانده است.

بهره‌مند اظهار کرد: طی یک هفته اخیر با توجه به کاهش اغتشاشات و تجمع‌ها در سراسر کشور اوضاع کمی بهتر شده، ولی انتظار داریم همانند گذشته آرامش بر بازار حکم فرما شود تا اصناف مختلف بتوانند با آرامش به فعالیت تجاری خود ادامه و مردم نیز کالاهای مورد نیاز خود را خریداری کنند.

این مقام صنفی یادآور شد: نمی‌توان آمار دقیقی از میزان خسارت قنادی‌ها در کشور تخمین زد؛ ولی پرواضح است که آنها زیان زیادی طی این مدت داشته‌اند.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی:

لغو بخشنامه سازمان اسـتاندارد در مورد تغییر برچسب تولیدکنندگان اسـتقرار نیروهای بسیـج در کارخانجات هنوز اجرایی نشده است

محسن نقاشی گفت: گزارشی از مراجعه نیروهای بسیج برای نظارت بر روند تولید به دست مانرسیده و این پیشنهاد جهاد کشاورزی بدون برنامه است و به نوعی تخریب نهادهاست چون افرادی که می‌خواهند این کار را انجام بدهند تجربه لازم در این زمینه را ندارند.

محسن نقاشی از لغو بخشنامه بزرگ و کوچک شدن لوگو سازمان ملی استاندارد خبر داد و افزود: تشکل‌های صنایع غذایی برای لغو بخشنامه سازمان ملی استاندارد نامه‌ای به ستاد تسهیل نوشتند و این ستاد پیگیری رسیدگی به این بخشنامه را برعهده گرفت.

وی ادامه داد: ستاد تسهیل به سازمان ملی استاندارد ۱۰ روز مهلت داد تا مستندات قانونی که بر مبنای آن این بخشنامه را تصویب کرده است ارائه بدهد که بعد از گذشت ۳ ماه ستاد تسهیل جلسه‌ای را برگزار کرد که سازمان ملی استاندارد در این جلسه شرکت نکرد.

نقاشی با بیان اینکه کوچک و بزرگ بودن لوگو ارتباطی با بررسی کیفیت ندارد این در حالیست که سازمان ملی استاندارد ناظر بر کیفیت کالاهاست، تصریح کرد: لوگو نمی‌تواند باعث فریب اذهان شود و مصوبه ثبت شرکت‌هاست و ستاد تسهیل هم با این بخشنامه مخالفت کرد و مقرر شد که ستاد تسهیل

مصوبه‌ای ارائه بدهد و بند سازمان ملی استاندارد که در آن بزرگ و کوچک بودن لوگو در آن درج شده را منتفی کند همچنین رتبه‌بندی‌هایی که در این مدت به واسطه همین بخشنامه از واحدهای تولیدی کسر و گواهینامه‌های استاندارد که باطل شده بود دوباره جایگزین و بازگردانده شود.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی تصریح کرد: تشکل‌ها در جلسه ستاد تسهیل از نماینده قوه قضاییه درخواست کردند که نباید شرایط به‌گونه‌ای باشد که هر اداره‌ای یک بخشنامه‌ای را صادر کند و بعد از مدتی که وقت مسئولان دولتی گرفته و واحدهای تولیدی متضرر شدند باطل و لغو شود. به گفته وی؛ بخشنامه سازمان ملی استاندارد غیرقانونی بوده است و بر اساس مستندات قانونی طرح نشد.

این فعال اقتصادی تاکید کرد: منطقی این است که بیش از تصویب هر بخشنامه‌ای با تشکل‌ها و فعالان بخش خصوصی نیز مشورت شود تا شاهد اینگونه اتفاق‌ها نباشیم چراکه هر ضرر به واحدهای تولیدی به نوعی صدمه وارد کردن به سرمایه‌های ملی قلمداد می‌شود. همچنین درج قیمت تولیدکننده بر محصول آسیب جدی به واحدهای تولیدی وارد کرد و بعد از مدتی لغو شد اما هیچ شخص و نهادی

جوابگوی ضرر و زیان تولیدکنندگان نشد. وی در پاسخ به این پرسش که چندی پیش نیز اعلام کردید که مقرر شد دو عضو بسیج بر عملکرد و فعالیت تولیدکنندگان نظارت داشته باشد آیا این طرح اجرا شد؟ گفت: گزارشی از مراجعه نیروهای بسیج برای نظارت بر روند تولید به دست مانرسیده است این پیشنهاد جهاد کشاورزی بدون برنامه است و به نوعی خراب کردن نهادهاست چراکه افرادی که می‌خواهند این کار را انجام بدهند تجربه لازم در این زمینه را ندارند اینجا این پرسش مطرح است که نیروهای بسیج می‌خواهند در کارخانه‌ها چه کاری انجام بدهند؟ نباید فراموش کرد که تولیدکنندگان اجحاف‌کننده نیستند و به حق مصرف‌کنندگان پایبند هستند.



دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی:

عرضه روغن خوراکی طبق قیمت مصوب در بازار / مشکلی در تولید و توزیع روغن نداریم

امیر هوشنگ بیرشک از آرامش بازار روغن خوراکی طی هفته‌های اخیر خبر داد و گفت: اکنون قیمت انواع روغن خوراکی طبق قیمت‌های مصوب سازمان حمایت و گاهی کمتر از نرخ‌های مصوب در بازار به فروش می‌رسد.

امیر هوشنگ بیرشک درباره وضعیت روغن خوراکی کشور افزود: بخش عمده روغن خام مورد نیاز کشور از محل واردات تامین می‌شود، بنابراین قیمت

روغن در بازار تابع مولفه‌های مختلف از جمله قیمت‌های جهانی این محصول و نرخ ارز است، طی هفته‌های اخیر به دلیل کاهش قیمت‌های جهانی این محصول نرخ در داخل کشور نیز کاهش شده بود.

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی کشور تصریح کرد: اکنون هیچ مشکلی در تولید و توزیع روغن مورد نیاز کشور نداریم و بازار این محصول آرام است به طوری که ماهانه بین ۱۳۰ تا ۱۳۵ هزار تن انواع روغن خوراکی به بازار تزریق می‌شود.

وی اظهار داشت: در پی اصلاح نظام یارانه‌ای قیمت مصوب برای مصرف‌کنندگان روغن مایع آفتاب‌گردان ۸۱۰ گرمی پخت‌ویز ۶۳۰ هزار ریال و روغن مایع ۸۱۰ گرمی سرخ‌کردنی ۶۲۰ هزار ریال تعیین شده بود که طی هفته‌های گذشته به دلیل افت قیمت‌های جهانی این محصول و تصمیم هیات دولت قیمت انواع روغن خوراکی ۱۰ درصد و روغن صنف و صنعت ۱۵ درصد کاهش یافته است که امیدواریم ثبات قیمت‌ها در بازار این محصول ادامه پیدا کند.

بیرشک اضافه کرد: بر اساس آمارهای موجود امسال نیاز سالانه کشور به روغن خام ۱۰۵ میلیون تن است که به نظر می‌رسد نیمی از این محصول توسط شرکت بازرگانی دولتی ایران و بخش خصوصی تاکنون تامین و وارد کشور شده و مابقی ثبت سفارش‌ها تا پایان سال انجام می‌شود و نگرانی در خصوص تامین روغن خام کشور نداریم. به گفته وی، میزان واردات سالانه روغن به ذخایر استراتژیک کشور مرتبط است و بر اساس آن حجم واردات تعیین می‌شود.

وی خاطرنشان کرد: سال گذشته طبق آمارها ۲۰۳ میلیون تن روغن در کشور به مصرف رسیده یا بخشی به دلیل پایین بودن قیمت نسبت به کشورهای همسایه توسط قاچاق از کشور خارج شده بود.

«سهم ۶۰ درصدی اوکراین و روسیه در تولید روغن آفتابگردان جهان»

دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی کشور گفت: البته جنگ اوکراین و روسیه در قیمت روغن جهانی این محصول تاثیر بسزایی دارد، زیرا این دو کشور بیش از ۶۰ درصد سهم بازار جهانی را در تامین روغن آفتابگردان برعهده دارند؛ بنابراین هرگونه مسائل سیاسی بین این دو کشور می‌تواند در کاهش یا افزایش قیمت این محصول اثرگذار باشد.



مدیرعامل بانک کشاورزی:

اختصاص بخشی از منابع بانک کشاورزی به اجرای طرح الگوی کشت

فرشید فرخ نژاد گفت: بخشی از منابع این بانک در قالب تسهیلات به اجرای طرح الگوی کشت اختصاص خواهد یافت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از وزارت جهاد کشاورزی، فرشید فرخ نژاد افزود: وظیفه اصلی بانک کشاورزی، تأمین مالی بخش کشاورزی و حمایت از تولید است و از این رو تلاش می‌کنیم متناسب با وضعیت منابع و مصارف بانک، تسهیلاتی را به اجرای طرح الگوی کشت اختصاص دهیم.

مدیرعامل بانک کشاورزی اظهار داشت: دغدغه ما به عنوان بانک کشاورزی این است که منابع مالی به طور بهینه و در جای درست مصرف و به موقع وصول شود و پرداخت تسهیلات در چارچوب زنجیره تأمین، الگوی کشت و کشت قراردادی محصولات کشاورزی، کمک می‌کند که این دغدغه برطرف شود. وی با بیان این که کاهش مطالبات غیرجاری، کاهش انحراف منابع و افزایش کارایی از دیگر دغدغه‌های امور بانکی در اختصاص منابع است، تصریح کرد: در این روش تأمین مالی، این دغدغه‌ها برطرف خواهد شد و با وصول به موقع مطالبات، این چرخه و زنجیره ادامه می‌یابد و افراد بعدی نیز می‌توانند از تسهیلات برخوردار شوند.

فرخ نژاد گفت: کارشناسان ما همواره در کارگروه‌ها و جلسات وزارت جهاد کشاورزی، شرکت می‌کنند و از این پس در این جلسات حضور خواهند یافت و به اجرای طرح‌های کشاورزی متناسب با ظرفیت‌های بانک و منابع موجود در راستای سیاست‌های وزارت جهاد کشاورزی و دولت کمک خواهیم کرد.



عضو هیات نمایندگان اتاق ایران:

تعهدات ارزی برای صادرکنندگان عملیاتی نشده است

زعفران و پسته که میزان آب‌بری کمی دارند اخذ شده که قانونی آسیب زننده است. شریعتی در پایان عنوان کرد: درخواست مادر جلسات دیپلماسی غذایی و از سایر بخش‌ها این بود که مبالغ دریافت شده، برای توسعه بازار محصولاتی که نیاز به آب کم دارند استفاده شود یا در جهت معرفی این محصولات و فعالیت‌های دانش بنیان در این حوزه‌ها بودجه‌بندی شود.



نشده است. اکنون که با کاهش ۵۰ درصدی صادرات محصولات پیشرو و انحصاری مانند زعفران و پسته مواجه هستیم و تعداد زیادی از صادرکنندگان با مشکلات جدی مواجه هستند انتظار این حمایت وجود دارد. وی در ادامه خاطر نشان شد: این بیش بودها باعث مسائل جانبی مانند پولشویی، عدم شفافیت مالی و مشکلات مالیاتی می‌شود. شریعتی مقدم گفت: اگر اراده‌ای برای رفع این مشکل وجود دارد هر چه سریعتر کمیته اقدام ارزی و بانک مرکزی به صورت منسجم اعتبار تعهدات ارزی را به میزان ۳۰ درصد برای کسانی که توانسته‌اند تعهدات خود را انجام بدهند اجرایی و عملیاتی کنند.

وی همچنین در خصوص عوارض آب مجازی گفت: یکی از عجیب‌ترین تصمیماتی بوده که از فروردین برای محصولاتی چون گیاهان دارویی،

علی شریعتی مقدم میگوید کمیته اقدام ارزی و بانک مرکزی اعتبار تعهدات صادراتی را به میزان ۳۰ درصد اجرایی و عملیاتی کنند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، عضو هیات نمایندگان اتاق ایران در خصوص تعهدات ارزی صادرکنندگان گفت: بخش خصوصی قسمت مهمی از تعهدات صادراتی خود را انجام داده است. از سال ۱۳۹۷ تا ۱۴۰۰ قیمت‌های پایه صادراتی ۴۰ یا ۵۰ درصد بیشتر از قیمت واقعی بوده و معدل‌گیری ارز گمرکی با ارز ۴۲۰۰ صورت می‌پذیرفت. این بیش بودها باعث به وجود آمدن بدهی غیرمنصفانه‌ای برای صادرکنندگان واقعی شده است.

شریعتی مقدم بیان کرد: قرار بود تعهدات ارزی به یک اعتبار برای صادرکنندگان تبدیل شود و ۳۰ درصد از بدهی روز آنها کم شود که این وعده توسط کمیته اقدام ارزی و بانک مرکزی عملیاتی

« اجرای ۵ پروژه ملی صنعت غذایی با همکاری دانش‌بنیان‌ها

جهاد کشاورزی و سازمان غذا و دارو) و اعطای مشوق‌های لازم برای ایجاد واحدهای فرآوری و بسته‌بندی (وزارت صمت و جهاد کشاورزی) روبه‌رو است که با اقدامات و همکاری‌های مشترک مرتفع خواهند شد.



(۳۰۰ تن محصول در سال)، “تولید استارتر لبنی (۶۰ هزار بسته در سال)، “تولید اسانس، عصاره و چاشنی (۱۰۰۰ کیلوگرم محصول در سال) و “تولید آنزیم‌های صنعت آرد و نان (۶۰ تن محصول در سال) ۵ پروژه‌ای است که با هم‌فکری و هم‌افزایی نهادهای مرتبط و مجموعه‌های دانش‌بنیان در حال اجرا هستند.

در کنار این طرح‌ها، پروژه‌های تولید صنعتی ژلاتین (۳۵۰۰ تن محصول در سال)، تولید صنعتی لاکتوز (۴ هزار تن محصول در سال)، تولید پپتون و محیط کشت باکتریایی و بازیافت ضایعات نان برای تولید نان لاکتیکی یا نان فراسودمند نیز در دست اقدام است.

اجرایی شدن این طرح‌ها با چالش‌هایی همچون توسعه زیرساخت‌های لازم برای تولید افزایه‌های غذایی (وزارت صمت و جهاد کشاورزی)، افزایش تعرفه افزایه‌هایی که در داخل کشور تولید می‌شود (وزارت صمت و

ستاد توسعه زیست فناوری با اجرای پنج پروژه ملی در حوزه صنعت غذایی با همکاری شرکت‌های دانش‌بنیان درصدد رفع نیازمندی‌های این صنعت با استفاده از توانمندی‌های داخلی است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مرکز اطلاع‌رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری، ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری برنامه‌های ملی را برای توسعه بخشیدن به صنعت غذا در کشور اجرایی کرده است تا پاسخگوی نیازهای کشور با توانمندی‌های بومی باشد.

اجرای ۵ پروژه ملی برای تولید محصولات غذایی با کمک فناوری‌های زیستی یکی از این تلاش‌ها است که با همراهی شرکت‌های دانش‌بنیان عملیاتی خواهد شد.

“تولید صنعتی شکر سبک (۴۰ هزار تن محصول در سال)، “تولید صنعتی کربوکسی متیل سلولز



به بهانه روز جهانی غذا؛ غذای بنفشی که می تواند جهانی شود

ایران را معرفی کرده و مخاطب بی واسطه ارز را خرج می کند.

وی با بیان اینکه صنعت گردشگری، یکی از مهم ترین راحت ترین صنایع برای ارزآوری و پول آوری است، افزود: گردشگری وجوه مختلفی دارد که یکی از بخش هایی که شاید از آن غفلت کرده ایم گردشگری خوراک است.

کاشانی ادامه داد: در خراسان جنوبی که تنها غذای بنفش جهان پخته می شود؛ قطعاً می توان گردشگری خوراک را به صورت جهانی رونق داد چراکه این غذای خاص برای گردشگران جاذبه بسیاری دارد.

وی با بیان اینکه گردشگری خوراک برای معرفی بخشی از فرهنگ زندگی و آداب و رسوم مردم می تواند بسیار مفید باشد، افزود: غذا و فرهنگ یک رابطه دو سویه دارند و قروت از جمله غذاهایی است که از فرآورده های دامی تهیه می شود و رنگ بنفش و زیبای آن نظر هر بیننده ای را به خود جلب می کند که می تواند یکی از بخش های مهم گردشگری باشد.

قروت بیرجندی (کشک محلی) خراسان جنوبی در فهرست میراث ناملموس ملی به ثبت رسیده است و این می تواند آغاز راهی برای جهانی شدن این غذا باشد.

غذاهای محلی و ویژگی مقوی بودن

زهره امیرپور، کارشناس تغذیه و رژیم درمانی بیمارستان امام رضا (ع) بیرجند گفت: غذاهای محلی به دلیل استفاده از ظرفیت های غذایی استان و طبیعت بسیار در سلامت افراد تاثیرگذارند؛ از جمله این غذاها قروت است که به عنوان غذای خراسانی شناخته شده است.

وی با بیان اینکه تهیه قروت بادمجان کمی مشکل است چراکه نیاز به سابیدن کشک دارد؛ کاری که هر زن بیرجندی معمولاً خوب بلد است، تصریح کرد: مردم خراسان جنوبی معمولاً بادمجان سرخ شده را درون تیلیت این غذا می ریزند و به همراه سبزی خوردن میل می کنند.

امیرپور ادامه داد: این غذا به دلیل مواد طبیعی که در آن استفاده می شود باعث قوی شدن بدن و سلامت آن می شود که می تواند به عنوان یک غذای مقوی مورد بهره برداری قرار گیرد.

گردشگری خوراک؛ بخشی که مغفول مانده

احمد کاشانی، مدیر انجمن گردشگری پایدار در خراسان جنوبی نیز اظهار کرد: گردشگری، آسان ترین راه برای ورود ارز به کشور است چراکه به واسطه آن فرهنگ، زیبایی، تاریخ و امنیت

قروت؛ غذای محلی خراسان جنوبی و تنها غذای بنفش جهان است که می تواند به عنوان پایه گردشگری خوراک مورد بهره برداری و ارزآوری قرار گیرد.

فرهنگ هر قوم و منطقه ای، تا حد زیادی با خوراک و غذاهای آن منطقه گره خورده است. به هر منطقه ای که سفر کنید، با انواعی از غذاهای محلی روبه رو می شوید که نشانگر سبک زندگی مردم و فرهنگشان هستند. تعدادی از این غذاها به مرور زمان شهرت بیشتری پیدا کرده و عمومی تر شدند و تعدادی هم هستند که هنوز به قدر کافی شناخته نشده اند.

در خراسان جنوبی و بیشتر در مرکز آن شهر بیرجند، غذایی وجود دارد به نام قروت که با کشک درست می شود و بنفش رنگ است. علت این رنگ آن است که مردم بیرجند از نوع خاصی از کشک استفاده می کنند که به آن قروت، قوروت یا کشک سیاه می گویند.

اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری خراسان جنوبی، در سال ۱۳۹۷، برای هر چه بیشتر شناساندن این غذا "سفره بنفش بیرجندی" را برگزار کرد و قروت در فهرست میراث ملی کشور ثبت شد؛ مراسمی با شرکت ۱۲۰۰ نفر بیرجندی مقیم تهران که در این مراسم خوراک خوش طعم قروت برای آنها سرو شد و سپس به عنوان میراث ناملموس ملی به ثبت رسید.

قروت را چگونه می پزند؟

برای تهیه این غذا به پیاز یا سیر سرخ شده، عصاره قروت، دارچین و نمک و فلفل احتیاج دارید. ابتدا باید قروت را چند ساعت خیسانده و سپس با گردو بکوبید تا روغن بیندازد. بعد آرام آرام به آن آب اضافه کنید تا مخلوط غلیظی به دست آید. مخلوط را از صافی رد کنید تا عصاره قروت به دست آید. در ظرفی جدا پیاز یا سیر را سرخ کنید و سپس عصاره را به آن اضافه کنید و روی حرارت آرام بگذارید. باید مراقب باشید که قبل از جوشیدن، خوراک را از روی حرارت بردارید. در نهایت آن را با دارچین تزیین کرده و با نان میل کنید. گاهی قروت را مانند سس همراه با بادمجان، سیب زمینی، کدو و سبزیجات پخته مثل اسفناج استفاده می کنند.



انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفر (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ما کارون، مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنیس مدیر عامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیر عامل سابق شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن و خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیر عامل شرکت تک زن به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۱۳۸۹ تا ۱۴۰۰ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۱ را معرفی نماید. لذا از شما در خواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۳۰ بهمن ۱۴۰۱ - شماره واتساپ: ۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.
تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۳۰ بهمن ۱۴۰۱ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

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

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

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

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

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۰

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **دکتر مریم تاج آبادی** ابراهیمی، مدیر عامل گروه تک زن زیست می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۶



صمد رسولوی بنیس
شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۷



عبدالله قدوسی
شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۸



حسین مصطفی زاده
هلدینگ بیژن
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۹

وحید هوشنگ نژاد، معاون توسعه کسب و کار شرکت ماستر فود:

خانم دکتر تاج آبادی به عنوان یک بانوی فرهیخته، نوآوری و شکوفایی ماندگاری را به جا گذاشته اند که ایشان را به عنوان یک کارآفرین نمونه به کشورمان معرفی کرده اند.

صمد رسولوی، مدیر عامل گروه کارخانجات صنایع غذایی درنا:

سرکار خانم دکتر تاج آبادی نمونه ای از مدیران و کارآفرینان برتر در صنعت خود بوده و به عنوان یک متخصص توانسته اند در پیاده سازی دانش روز دنیا پیشقدم و پیشرو باشند. لازم به ذکر است ایشان و همکارانشان توانسته اند ارتباطی تنگاتنگ و موثر با صنایع غذایی و دارویی برقرار کنند.



اخبار شرکت‌های صنایع غذایی

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



نوین زعفران مدال آور صادرات کشور شد شریعتی مقدم مدال افتخار را به قدیمی‌ترین کارگر کارخانه تقدیم کرد

براساس گزارش ما، در آیین گرامیداشت بیست و ششمین دوره روز ملی صادرات، ۵۷ صادرکننده برتر سال ۱۴۰۱ معرفی شدند که رئیس جمهور از ۵۷ صادرکننده برتر به نمایندگی از ۵۷ صادرکننده برتر سال تجلیل کرد. شایان ذکر است این مراسم با حضور مسئولان ارشد اجرایی کشور از جمله معاون اقتصادی رئیس جمهور، وزیر صنعت، معدن و تجارت و معاونان او، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع معادن و کشاورزی ایران و صادرکنندگان نمونه و ممتاز برگزار شد.

از میان ۵۷ صادرکننده برتر، به سه شرکت مدال افتخار صادرات، به ۷ شرکت تندیس صادرکننده ممتاز ملی و به ۴۷ شرکت تندیس صادرکننده نمونه ملی اهدا شد.

که در بخش صنایع غذایی، شرکت نوین زعفران موفق به کسب مدال افتخار شد و در بخش صادرکنندگان ممتاز نیز شرکت تولیدی تک ماکارون موفق به کسب عنوان صادرکننده ممتاز شد.

گفتنی است شرکت‌های پاکدیس، داداش برادر، صنایع قهوه پارت سازان و کشت و صنعت طلاچین هم صادرکننده نمونه ملی شدند.



پس از ۱۰ دوره انتخاب بعنوان صادرکننده نمونه ملی، شرکت بین الملل نوین زعفران موفق به کسب مدال افتخار صادرات شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه بین الملل نوین زعفران برای دهمین بار بعنوان صادرکننده نمونه ملی انتخاب شد و به جرگه شرکت‌های مدال آور در حوزه صادرات کشور پیوست.

در این مراسم علی شریعتی مقدم بنیانگذار و مدیرعامل شرکت نوین زعفران لوح و مدال افتخار صادرات خود را از دست رئیس جمهور دریافت کرد، این صادرکننده نمونه ملی کشور در حرکتی زیبا دست قدیمی‌ترین کارگر کارخانه نوین زعفران را بوسید و مدال افتخار صادرات را به وی تقدیم کرد که از چشم رسانه‌ها به دور نماند.

شرکت نوین زعفران از شرکتهای پیشرو و شناخته شده در ایران و جهان در حوزه فراوری و بسته بندی زعفران است که به دلیل محبوبیت و نوآوری همواره در صادرات محصولات خود موفق بوده است.



تک ماکارون صادر کننده ممتاز ملی شد

شرکت تولیدی تک ماکارون به عنوان صادر کننده ممتاز ملی سال ۱۴۰۱ انتخاب و با اهدای لوح و تندیس از این شرکت تقدیر به عمل آمد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در همایش بیست و ششمین سالروز ملی صادرات سال ۱۴۰۱ در سالن اجلاس سران با حضور ابراهیم رئیسی رئیس جمهور و جمعی از وزیران از جمله سیدرضا فاطمی امین وزیر صنعت، معدن و تجارت، علیرضا پیمان پاک معاون وزیر و رییس سازمان توسعه تجارت و غلامحسین شافعی رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی از شرکت تولیدی تک ماکارون بعنوان صادرکننده نمونه ملی تقدیر به عمل آمد. بر اساس این گزارش؛ شرکت تولیدی تک ماکارون پیش از این نیز در چند نوبت به این افتخار دست یافته بود.

گفتنی است از سال ۱۳۷۶، ۲۹ مهر ماه با تصویب شورای فرهنگ عمومی کشور، به عنوان روز ملی صادرات تعیین شد تا بیانگر عزم و اراده ملی در مجموعه دولت و مردم برای توسعه صادرات غیرنفتی و در نتیجه توسعه اقتصادی کشور باشد و تفکر و فرهنگ صادراتی در جامعه گسترش یابد. وزارت صنعت، معدن و تجارت و سازمان توسعه تجارت ایران با همراهی اتاق بازرگانی ایران همه ساله با هدف توسعه فرهنگ عمومی صادراتی کشور و تشویق صادر کنندگان و فعالان اقتصادی و بازرگانی کشور نسبت به برگزاری روز ملی صادرات اقدام می کنند و از صادرکنندگان برتر تقدیر به عمل می آید.



حمیدرضا سمیعی، مدیرعامل پگاه فارس شد

طی حکمی از سوی دکتر علی اصغر محمدپور مدیر عامل صنایع شیر ایران، سرپرست جدید شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، تعیین شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، طی مراسمی، با حضور جواد دلپسند معاون بازاریابی و فروش صنایع شیر ایران ضمن قدردانی از تلاش های محمدبزم آرا، حمیدرضا سمیعی به عنوان سرپرست جدید پگاه فارس، معرفی شد. جواد دلپسند در نشست مدیران و کارشناسان پگاه فارس با اشاره به پیشرفت های این شرکت گفت: کاهش بهای تمام شده و ضایعات، از مهمترین برنامه های این واحد تولیدی بوده و امیدواریم با توجه به توانمندی های این مجموعه بتوانیم شاهد ارتقای شرکت پگاه فارس در سطح صنایع شیر ایران باشیم.

حمید رضا سمیعی سرپرست جدید شرکت نیز با اشاره به برنامه هدف گذاری شده در مجموعه، افزود: تولید با کیفیت و همچنین افزایش دریافت شیر خام و تشکیل کمیته های تخصصی در هر بخش در دستور کار مجموعه قرار خواهد گرفت. حمید رضا سمیعی، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس شد





مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی: با همکاری سازمان انرژی اتمی کیفیت محصولات نیشکر بالا می‌رود

صنعت MDF، شکر و کشاورزی از همکاری انرژی اتمی استفاده شود. مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی گفت: تاکنون همکاری های خوبی میان سازمان انرژی اتمی ایران و شرکت توسعه نیشکر در بحث اصلاح نباتات و ضد عفونی و بهداشتی کردن مواد افزودنی به شکرهای طعم دار انجام شده است و اکنون انتظار داریم در رابطه با کاهش میزان ضایعات انبار و انبار داری شکر به کمک نیشکر بیایند و بتوانیم از خدمات انرژی اتمی استفاده کنیم.

ناصری عنوان کرد: غرب فکر می‌کند به دنبال بمب هسته ای هستیم اما همه می‌دانند که ایران به دنبال استفاده از انرژی اتمی در فعالیت های صلح آمیز است. یکی از این فعالیت ها استفاده از دانش هسته ای در کشاورزی و صنعت نیشکر است.

وی در پایان با اشاره به انعقاد تفاهم نامه همکاری فناوریانه میان سازمان انرژی اتمی ایران و شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی گفت: امیدواریم با همکاری سازمان انرژی اتمی کیفیت محصولات تولیدی در شرکت توسعه نیشکر بالا رود.



Sugarcane TV
شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی

عبدعلی ناصری با اشاره به انعقاد تفاهم نامه همکاری فناوریانه میان سازمان انرژی اتمی ایران و شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی گفت: امیدواریم با همکاری سازمان انرژی اتمی کیفیت محصولات تولید در شرکت توسعه نیشکر بالا رود.

عبدعلی ناصری در آیین امضای تفاهم نامه همکاری میان سازمان انرژی اتمی و شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی که امروز ۱۲ مهرماه در محل کشت و صنعت نیشکر دعبیل خزایی انجام شد، اظهار کرد: انتظار داریم سازمان انرژی اتمی برای افزایش کیفیت کار شرکت توسعه نیشکر با ما همکاری داشته باشد. وی با اشاره به پیشنهاد شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی برای همکاری با سازمان انرژی اتمی ایران افزود: استقبال خوبی از این پیشنهاد شده است تا در



واکنش گروه صنعتی میهن به طراحان شایعات ناجوانمردانه علیه این شرکت در فضای مجازی

زحمات همکاران و از حسن انتخاب مردم و هم میهنان عزیزی است که به محصولات و دستاوردهای این مجموعه طی ۵ دهه لطف و اعتماد داشته‌اند.

اکنون ناجوانمردانه نسبت هایی کذب، بدون هیچ گونه سند و مدرک و حتی یک عکس! در برخی شبکه های اجتماعی منتشر شده، که کاملاً تکذیب می‌گردد. همین جالازم است که بار دیگر بر میثاق مان تاکید کنیم "میهن برای هم میهن"؛ و اعلام کنیم که با ذره ذره وجودمان برای تحقق این شعار بنیادی مجموعه می‌کوشیم. گروه صنعتی میهن خود را همواره، در کنار و خدمتگذار مردم می‌داند.



در بخشی از بیانیه گروه صنعتی میهن آمده است: اکنون ناجوانمردانه نسبت هایی کذب، بدون هیچ گونه سند و مدرک و حتی یک عکس! در برخی شبکه های اجتماعی منتشر شده، که کاملاً تکذیب می‌گردد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، متن اطلاعیه به این شرح است: گروه صنعتی میهن بیش از ۵۰ سال است که افتخار تلاش در عرصه تولید ملی و خدمت به هم میهنان عزیز را دارد و مهم ترین ویژگی آن عرضه محصولات با کیفیت و ایجاد اشتغال برای خانواده صنعتی ۳۰ هزار نفری است. گروه صنعتی میهن به عنوان یک مجموعه کارآفرین هرآنچه دارد از لطف خدا،



وزیر صمت در بازدید از شرکت لبنی کاله: ایران دیگر واردکننده آب پنیر نیست

سیدرضا فاطمی امین از احداث بزرگترین پالایشگاه آب پنیر آسیا با سرمایه گذاری دولت و بخش خصوصی در آمل خبر داد و گفت: ایران دیگر واردکننده آب پنیر نیست.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سیدرضا فاطمی امین در بازدید از بزرگترین شرکت لبنی کاله آمل در جمع خبرنگاران با بیان اینکه امروزه پیشرفت خوبی را در صنعت مواد غذایی شاهد هستیم و این باعث افتخار است، اظهار داشت: اکنون به لحاظ کیفیت و تولید از جایگاه بسیار مناسبی برخورداریم و حتی در بخش های متعدد به پیشرفت خوبی دست یافته ایم.

وی با اشاره به اینکه شرکت کاله با فن آوری مناسب و مطلوب بیشتر محصول نهایی را تولید می کند، افزود: صنعت ماشین سازی و تجهیزات یک صنعت برتر است و اکنون می توانیم ماشین آلات را به کشورهای اطراف صادر کنیم بنابراین باید به سمت ماشین سازی و تجهیزات دانش بنیان برویم و شرکت کاله به این سمت رفته است.

فاطمی امین از نکات مهم دیگر در صنعت مواد غذایی را ارزان سازی پس از کیفیت تولید با ایجاد ماشین سازی و دانش بنیان عنوان کرد و گفت: کاهش هزینه غذا با ترکیب سفره های مردم ایجاد می شود یعنی با عدم کاهش و ارزان شدن گوشت و لبنیات می توان با وجود کالری و پروتئین با ترویبات مواد غذایی دیگری برای مردم تامین کرد که به لحاظ کیفیت و هم قیمت مناسب باشد.

وزیر صمت با بیان اینکه سرانه مصرف لبنیات در کشور پایین و نامطلوب است، تصریح کرد: با وجود افزایش قیمت با سمت و سوق به این دو روش می توان به کیفیت سازی مواد غذایی پرداخت.

وی با اشاره به عنوان شعار سال توجه ویژه بر دو شاخص تولید و صادرات در وزارت صمت تاکید کرد و گفت: اکنون تولید در کشور بالا و رو به رشد است و تولیدات به ۵۰،۱۰ و حتی صد درصد رسیده و در سه ماهه اول رشد اقتصادی در بخش صنعت ۵،۱ درصد بوده و مطابق مشابه سال قبل پنج درصد افزایش داشته ایم.

فاطمی امین ادامه داد: واحدهای تولیدی وارد بورس نیز طی پنج ماهه امسال ۶،۷ درصد نسبت به سال رشد داشته که نشان دهنده حرکت شتاب دهنده دو بخش صنعت و تولید در داخل کشور است.

وی ارقام صادرات را نسبت به پنج ماهه سال قبل ۲۴ درصد افزایش بیان کرد و ادامه داد: این صادرات در آفریقا بیش از صد درصد و در روسیه در مردادماه امسال نسبت به سال قبل ۱۸۰ درصد بوده است.

وزیر صمت با بیان اینکه اکنون تمام تمرکز باید به سمت اشتغال باشد، بیان کرد: به منظور افزایش اشتغال ۱۰ پروژه از اول مهرماه دستور کار قرار گرفته است که به عنوان نمونه مزایده ۵ هزار معدن انجام شده است.

وی با اعلام اینکه همچنین نوسازی و بازسازی بنگاه ها است که برای بازسازی مجتمع های صنعتی و تولیدی بالغ بر ۵۰ هزار میلیارد تومان با ریزی بانک مرکزی تسهیلات اختصاص می یابد، گفت: تکمیل و تجهیز واحدهای تولیدی نیمه کاره از دیگر برنامه است که در مناطقی با مشکل نیروی کار این طرح اجرایی می شود زیرا عمده مشکل در کشور در بخش ایجاد اشتغال است برعکس مناطقی که نیروی کار هست و تجهیزات نیست بنابراین نیاز به توجه ایجاد توازن اشتغال و سرمایه در مناطق است.

سید رضا فاطمی امین در بازدید از کارخانه لبنیات آمل بیان کرد: بزرگترین پالایشگاه آب پنیر آسیا در آمل احداث شده است.

وی میزان سرمایه گذاری بخش دولتی و خصوصی را در این پالایشگاه هزار میلیارد تومان اعلام کرد و گفت: با راه اندازی این طرح دیگر واردکننده آب پنیر نیستیم درحالی که در گذشته جزو واردکنندگان بودیم.

وزیر صمت در پایان بیان کرد: حمایت از تولید و اشتغال را از برنامه های مهم دولت ذکر کرد.



اسانس های ایران ساخت به بازارهای اروپایی رسید

توانستیم زمان اسانس گیری را از ۱۵ ساعت به دو ساعت تقلیل دهیم و همچنین خلوص اسانس ها را نیز به بالای ۹۹.۵ درصد برسانیم. مدیرعامل شرکت تعاونی خوشه چینان مرکزی ضمن تاکید بر اهمیت تکمیل زنجیره تولید صنایع مرتبط با گیاهان دارویی در کشور، گفت: در حال حاضر علاوه بر گیاهان داخلی، برخی گیاهان دیگر کشورها را نیز در فرایند اسانس گیری قرار داده ایم که از آن جمله می توان به جوز هندی یا دارچین اشاره کرد. در این مجموعه همچنین انواع صمغ ها مانند آنگوزه و باریجه نیز مورد فرآوری قرار می گیرد.

محسنی افزود: کشورهایی مانند فرانسه و کشورهای حاشیه خلیج فارس از جمله مشتریان این مجموعه خلاق هستند و به صورت کلی یک شرکت صادرات محور هستیم. با توجه به اینکه صنایع دارویی و بهداشتی این کشورها در نهایت از اسانس ایرانی - صادراتی، محصولات دارویی و بهداشتی و آرایشی تولید می کنند، خط تولید را گسترش دادیم و به جای صادرات اسانس، تولید محصولات نهایی را در دستور کار قرار دادیم.

وی تولید یک ضد عفونی کننده گیاهی برای نوزادان، تولید داروهای ویژه آبریان و زنبورها و انواع محصولات بهداشتی و آرایشی را از محصولات تولیدی دیگر در این شرکت نام برد و یادآور شد: بسیاری از این محصولات تا پیش از این تنها از مسیر واردات تامین می شدند و در حال حاضر نیز در تلاش هستیم از طریق بومی سازی فناوری محصولات و داروهای خود را به فراخور نیاز کشور توسعه دهیم.



محققان یکی از شرکت های فعال در صنایع گیاهان دارویی با فرآوری اسانس های گیاهان دارویی در کشور، موفق به عرضه این محصولات در بازارهای بین المللی شدند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری؛ ژاله محسنی عراقی، مدیرعامل شرکت تعاونی خوشه چینان مرکزی با اشاره به توانمندی این شرکت در استحصال و فرآوری انواع عصاره های گیاهی، گفت: پس از کسب تجربه در همکاری با نهادهای دولتی و با توجه به ظرفیت بالایی که منابع طبیعی و گیاهان دارویی کشور دارد، وارد این حوزه شدیم و خط تولید اسانس های ایران ساخت را راه اندازی کردیم.

وی ادامه داد: بسیاری از محصولات گیاهی به صورت خام فروشی به خارج از کشور صادر می شد، در این راستا با طراحی یک خط تولید خاص توسط تیم مهندسی شرکت، ما یک فرایند ویژه اسانس گیری را در کشور ایجاد کردیم تا اسانس و عصاره انواع گیاهان و صمغ های کشور را استخراج کنیم. در این زمینه



مدیرعامل شرکت قند بیستون منصوب شد

ثابت خراسان، مدیر دفتر ستاد و دبیر کارگروه برآورد حجم قاچاق ستاد مبارزه با قاچاق کالا و ارز ریاست جمهوری، مشاور مدیرعامل در امور توسعه حمل و نقل عمومی توسعه مترو تهران و حومه و مدیر کنترل کیفیت واگن سازی تهران، بخشی از سوابق کاری مهندس مهدی اشرف می باشد.

کارخانه قند بیستون در سال ۱۳۴۰ توسط متخصصان آلمانی ساخته شده و اکثر وسایل مورد نیاز برای صنعت قند سازی و ماشین آلات و دستگاه های کارخانه، متعلق به شرکت سالز گیتز آلمان است.

تاریخ مونتاژ و اولین بهره برداری کارخانه قند بیستون، سال ۱۳۴۲ است که ظرفیت اسمی اولیه آن هزار تن چغندر در شبانه روز بوده و ظرفیت اسمی کنونی آن دو هزار تن در شبانه روز است که قابل ارتقا به سه هزار تن در شبانه روز می باشد.



با رأی اعضای هیأت مدیره، مهدی اشرف به عنوان مدیرعامل شرکت قند بیستون انتخاب شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی شرکت قند بیستون، طرح تکريم عوامل ذی نفع در کارکرد مؤثر شرکت، اعم از کشاورزان، کارکنان و کارگران مجموعه از برنامه های محوری مهندس اشرف اعلام است.

برنامه ریزی عملیاتی برای انتفاع زنجیره تولید و نیز ارتقاء جایگاه کارخانه به گونه ای که وضعیت سبد درآمدی سهامداران بهبود یابد، از دیگر محورهای کاری مدیرعامل جدید قند بیستون است.

مدیرعاملی شرکت صنایع غذایی به پخش تهران، عضویت در هیأت مدیره قند



اثر نوسانات قیمت قارچ در تداوم تولید و اقتصاد واحدهای پرورشی قارچ

های شغلی بسیاری بوده و هست و بدیهی است که حفظ اشتغال موجود و جلوگیری از رکود سرمایه گذاری های انجام شده و استفاده از ظرفیت های آماده تولید بسیار کم هزینه تر و در دسترس تر از ایجاد واحدهای جدید خواهد بود.

با توجه به شرایط اقتصادی کنونی و کاهش قدرت خرید عمومی و همچنین نوسانات میزان تولید روزانه قارچ در واحدها کنترل نوسان قیمت فروش قارچ بدون داشتن سرمایه نقدی و پشتوانه های قانونی لازم غیرممکن به نظر می رسد که این نیز رکود و تعطیل تعداد دیگری از واحدهای موجود را بدنبال خواهد داشت.

در شرایطی که صنایع تبدیلی اهرم کنترلی لازم در کنار تمام تولیدات کشاورزی به شمار می روند عدم کنترل و نظارت بر آن خود عامل هرج و مرج و شکست قیمت هاست و به نظر نمی رسد برنامه مشخصی در این خصوص وجود داشته باشد از طرفی سیاست های حمایتی دولت در صادرات نیز عامل بسیار مهمی در تنظیم میزان قارچ ورودی به بازار و کنترل نوسان قیمت ها می تواند باشد که این نیز مدتهاست معطل مانده است.

در حال حاضر سیاست های انقباضی بانکها و اعمال سلاقی شخصی و بخصوص عدم تخصیص سرمایه در گردش کافی و به موقع به واحدهای تولیدی نیز به مشکلات عدیده واحدهای تولیدی افزوده و به نظر نمی رسد بدون اصلاح ریشه ای و ساختاری بتوان به این مشکلات فایق آمد. متأسفانه در شرایطی که بخش زیادی از سرمایه های کارشناسی کشور در بخش خصوصی فعالیت می کنند بدلیل عدم استفاده از ظرفیت دانش و تجربیات آنها در تصمیم گیری های کلان کشور این سرمایه معنوی بلااستفاده مانده که نتیجه آن اتلاف وقت و بخشی از سرمایه های مادی کشور است.

نامی موحدی

مدیرعامل شرکت کشت و صنعت قارچ پارس شهریار و صنایع تبدیلی قارچینو

پرورش قارچ دکمه ای بعنوان یک فعالیت اشتغال زا در چند سال اخیر مورد توجه بوده و مزیت نسبی تولید این ماده غذایی مفید و سالم بدلیل میزان اشتغال بالا، وجود مواد اولیه فراوان آنهم از پسماند بخش کشاورزی و تولید در محیط کنترل شده و در طی تمام سال و از طرفی مصرف کم آب و ارزش افزوده زیاد آن در مقایسه با تولید سایر محصولات کشاورزی اهمیت این حرفه را بیشتر از پیش نموده است.

از طرفی وجود بازارهای صادراتی قارچ در کشورهای همسایه بصورت تازه و فرآوری شده و ارزآوری آن نیز می تواند قارچ را جایگزین صادرات محصولات دیگری که با توجه به تنش آبی کشور و آب بری تولید آنها، منابع آبی کشور را تهدید می کنند.

اینها همه و بسیاری مزایای دیگر یک عزم واقعی و عملی برای حمایت همه جانبه مسئولین کشور از تولید پایدار این محصول ارزشمند را می طلبد ولی کماکان پرورش دهندگان قارچ علاوه بر اینکه در برابر مشکلات عدیده ناشی از ریسک و سختی کار پرورش قارچ بعنوان یکی از حساس ترین محصولات کشاورزی تنها هستند، با روزمرگی ناشی از نوسانات قیمت فروش محصول خود که درآمد واحدها را روزانه دچار نوسان های غیرقابل کنترل می کند نیز دست و پنجه نرم می کنند.

یکی از مزیت های پرورش قارچ پرورش آن در محیط های سر بسته و کنترل شده است ولی این کنترل نیاز به تجهیزات سرمایشی و گرمایشی و هواسازهای نسبتاً گران قیمتی دارد که باید با توجه به استهلاک زیادشان بازسازی و بعضاً نوسازی شوند در حالیکه افزایش قیمت این تجهیزات تولید کنندگان را از به روزرسانی تجهیزات واحدهای موجود ناتوان و در نتیجه ریسک تولید را در واحدهای قدیمی بالا برده است.

به عبارت دیگر پرورش دهندگان قارچ را میتوان به قماربازانی تشبیه کرد که از یک سو با قمار تولید و ریسک های آن و از سوی دیگر با قمار فروش و نوسانات آن مواجه هستند و کم نیستند واحدهایی که در این قمار در بزرگه هایی از دو سر باخته و با ورشکستگی و تعطیل واحد تولیدی خود مواجه شده اند که حاصل آن رکود سرمایه های ملی و از دست رفتن فرصت



قیمت جهانی روغن پالم بالا رفت

با کاهش تولید و تقویت تقاضا، قیمت جهانی روغن پالم افزایش یافت.

به گزارش رویترز؛ مقامات جهانی اظهار کرده اند قیمت روغن پالم، در حالی افزایش می یابد که تقاضا برای استفاده از آن در مواد غذایی و سوخت های زیستی افزایش می یابد و این موضوع با توجه به این است که باران بیش از حد در کشورهای تولیدکننده مهم، تولید را محدود خواهد کرد.

قیمت روغن پالم در این ماه حدود یک پنجم افزایش یافته است اما همچنان بسیار پایین تر از بالاترین قیمت تاریخی در ماه مارس معامله می شود. افزایش قابل انتظار قیمت ها بر بار مصرف کنندگانی می افزاید که از تورم ناشی از جنگ روسیه و اوکراین آسیب دیده اند اما صادرات بیشتر و تولید کمتر به تولیدکنندگان عمده روغن پالم، اندونزی و مالزی کمک می کند تا ذخایر را کاهش دهند. تاجران گفتند که محموله های ماه نوامبر روغن پالم خام به هند، بزرگترین واردکننده جهان، با قیمت ۹۷۶ دلار آمریکا در هر تن ارائه می شود که تحویل ژانویه ۱۰۱۰ دلار آمریکا در هر تن است.

یک فروشنده مستقر در بمبئی گفته است: اگر اندونزی تصمیم به بازگرداندن عوارض صادراتی بگیرد، قیمت ها ممکن است به بالای ۱۱۰۰ دلار برسد. تصمیم اندونزی برای تعلیق عوارض صادراتی در ماه جولای به دلیل انباشته شدن ذخایر، قیمت روغن پالم را از بالاترین رقم مارس که حدود ۲۰۱۰ دلار در هر تن بود، پایین آورد.

بر اساس گزارش رویترز، به طور معمول، تولید روغن پالم از ماه نوامبر در اندونزی و مالزی که بیش از ۸۰ درصد از تولید جهانی را تشکیل می دهند، کاهش می یابد اما امسال، انتظار می رود که کاهش تولید به علت تغییرات آب و هوایی شدیدتر باشد. سیل و باران شدید، برداشت محصول روغن نخل و انتقال میوه را برای فرآوری به کارخانه ها برای کارگران سخت خواهد کرد.

بر اساس برآورد انجمن روغن پالم اندونزی، ذخایر روغن پالم اندونزی تا پایان ماه اگوست به ۴.۰۴ میلیون تن کاهش یافت، در حالی که این میزان در ماه قبل از آن ۵.۹۱ میلیون تن و در پایان ژوئن ۶.۶۹ میلیون تن بود.



پیشرفت چشمگیر ربات نابودگر علف‌های هرز

این دستگاه جدید دارای ۳۰ لیزر کربن دی اکسید صنعتی است. طبق گفته مسئولان شرکت سازنده، کشاورزانی که از این ربات استفاده

می‌کنند تا ۸۰ درصد در هزینه‌های مدیریت علف‌های هرز صرفه جویی می‌کنند. و دوره سربه‌سری هزینه آن نیز دو تا سه سال است. شاید مهم‌ترین ویژگی این ربات این باشد که بدون مشکل با زیرساخت‌های کشاورزی موجود ادغام می‌شود و در عین حال، وسعت بیشتری را پوشش می‌دهد و مشکلات مرتبط با سمپاشی، علف‌زدایی دستی و مکانیکی را برطرف می‌کند.

این ربات همچنین دارای فناوری پیشرفته هوش مصنوعی است که آن را قادر می‌سازد تا علف‌های هرز را با استفاده از انرژی حرارتی فوراً شناسایی کند، هدف قرار دهند و از بین ببرند. علاوه بر این، دارای یک سیستم روشنایی است که آن را قادر می‌سازد تا تقریباً در تمام شرایط آب و هوایی چه در روز و چه در شب کار کند.

جف موریسون، مدیر نوآوری و فناوری‌های جدید در مجموعه مزارع موسوم به گرم‌وی می‌گوید: این ربات به حفاظت از منابع طبیعی و محیط زیست و در عین حال بهینه‌سازی عملکرد محصول و سلامت خاک کمک می‌کند. دائماً در حال بهبود فرآیندهای خود و ارزیابی تجهیزات جدید برای حمایت از تعهد خود به این مأموریت هستیم. وقتی از فناوری لیزر کربن روبوتیکس مطلع شدیم، مشتاق بودیم آن را در مزارع خود به کار ببریم. این رویکرد انقلابی پتانسیل ارائه دقت، قابلیت اطمینان و مقرون به صرفه بودن را دارد، چیزی که تاکنون در دسترس نبوده است و آن را

ربات کشاورزی "لیزر ویدر" که به پشت تراکتور متصل شده و از پرتوی لیزر برای از بین بردن علف‌های هرز استفاده می‌کند، به تازگی موفق به ثبت رکورد نابودی ۲۰۰ هزار علف هرز در هر ساعت شده است.

به گزارش آی‌ای، سال گذشته بود که شرکت کربن روبوتیکس (Carbon Robotics) از ربات کشاورزی نابودگر علف هرز خود موسوم به لیزر ویدر (LaserWeeder) رونمایی کرد که توانایی آن، نابودی ۱۰۰ هزار علف هرز در هر ساعت بود. اکنون این شرکت از نسخه جدید ربات خود رونمایی کرده است که یک راه حل مقرون به صرفه در کنترل علف‌های هرز در مقیاس بزرگ است.

این ربات متشکل از یک ربات قابل کشتش خودکار و مجهز به لیزر است که به پشت تراکتورها متصل می‌شود تا ۲۰۰ هزار علف هرز را در هر ساعت با لیزر از بین ببرد.

پائول میکسل (Paul Mikesell)، مدیرعامل و موسس کربن روبوتیکس می‌گوید: ما اثربخشی فناوری لیزر نابودگر علف هرز خود و مزایای بی‌شمار آن را به کشاورزان ثابت کرده‌ایم. فناوری ما مزایایی نظیر محصولات و خاک سالم‌تر، کاهش استفاده از سموم و علف‌کش‌ها، کاهش هزینه‌های شیمیایی و نیروی کار را به ارمغان می‌آورد.

وی افزود: محصول خود را برای تأمین نیازهای کشاورزان تطبیق داده‌ایم و از فناوری اثبات شده علف‌کش لیزری خود استفاده کرده‌ایم. مأموریت ما همیشه ارائه مؤثرترین ابزارها به کشاورزان بوده است و تقاضای زیاد برای این ربات گواه این است که در حال کمک به آنها هستیم تا یک مشکل جدی را حل کنند.

به

یک راه حل

ایده‌آل برای رسیدگی به علف‌های هرز تبدیل می‌کند.

سال‌هاست که کشاورزان به روش‌های سنتی نابودی علف‌های هرز مانند سموم و علف‌کش‌ها و علف‌زدایی دستی و مکانیکی متکی بوده‌اند که هم برای محیط‌زیست و هم برای محصولات کشاورزی زیان‌آور هستند. اما نابودی لیزری علف‌های هرز یک گزینه قابل اعتماد و پایدار برای کشاورزان برای مقابله با علف‌های هرز بدون آسیب به محیط اطراف یا آب و هوا ارائه می‌دهد.

جاش رابرتز (Josh Roberts)، رئیس مزارع ترای‌انگل در کالیفرنیا نیز می‌گوید: ایمنی نیروی کار مزرعه به طور فزاینده‌ای چالش برانگیز است، بنابراین ما همیشه به دنبال راه‌هایی برای خودکارسازی فرآیندهای خود هستیم.

وی افزود: ربات "لیزر ویدر" یکی از مورد نیازترین، پرهزینه‌ترین و زمان‌برترین کارهای مزرعه را که همان چیدن و نابودی علف‌های هرز است، خودکار می‌کند. طراحی آن ساده است و به راحتی قابل استفاده است و ثبات را برای کشاورزان و زمینه رشد کسب و کار ما را فراهم می‌کند.



دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران

آنالیز آب آشامیدنی به واسطه سنسور به صرفه ایرانی

خود اپراتور و با استفاده از محلول داده شده انجام بپذیرد. همچنین این سنسورها قابلیت اندازه‌گیری در فشار بالا مانند اندازه‌گیری در اعماق آب یک سد را داراست.

وی با اشاره به مزیت رقابتی این سنسور، گفت: این سنسور نسبت به پروب‌های شیشه‌ای که در فشار بالا دچار ترک خوردن شیشه و نابود شدن سنسور می‌شود، برتری دارد.

زارع گفت: اداره آبفای شهری و روستایی - آزمایشگاه‌های آنالیز آب شرب، آزمایشگاه‌های میکروبی و شیمیایی، گلخانه‌ها، صنعت، کشاورزی، استخرهای پرورش ماهی و صنعت شیلات و ماهی‌های زینتی، شرکت‌های تولیدکننده مواد شوینده و مواد غذایی مبتنی بر آب مانند نوشابه و... شرکت‌های واردکننده و فروش دستگاه‌های pH سنج می‌توانند از این دستگاه بهره ببرند.

به نقل از روابط عمومی دانشگاه صنعتی امیرکبیر، طرح مذکور بر مبنای یک کارگروهی توسط دانشجویان و فارغ التحصیلان دانشگاه صنعتی امیرکبیر، مهرداد لطفی، مجتبی زارع و علیرضا طباطبائی، تحت سرپرستی دکتر امیر جهان‌شاهی صورت پذیرفته است.

صورت گرفت، گفت: تاکنون دستگاه به طور کامل آماده شده و در مرحله نهایی‌سازی جهت ارائه به اداره آب و فاضلاب ایران و مؤسسه تحقیقات آب است.

مجری طرح با بیان اینکه این طرح نسبت به بقیه سنسورها یا پروب‌های تشخیص pH شیشه‌ای که موجود است، دارای سرعت تشخیص بالایی است، گفت: این سیستمی که طراحی کردیم، کمتر از یک ثانیه با دقت جریان دریافتی $pH_{0.0001}$ را از آب می‌تواند به دست بیاورد.

وی با اشاره به ویژگی‌های دستگاه، گفت: این سنسور قوی‌تر از تمامی نمونه سنسورها یا پروب‌های شیشه‌ای، توانایی اندازه‌گیری با روش برخورد مستقیم با نمونه یا همان قرارگیری در نمونه و همچنین گذاشتن یک قطره نمونه بر روی سنسور را دارد.

به گفته این محقق، این سنسور در برخورد غیر منتظره با محیط‌های اسیدی خیلی شدید در حد اسید معده که بر روی این سنسور تست شده است، دچار مشکل نشده و اندازه‌گیری را با دقت بالا انجام می‌دهد.

وی تأکید کرد: نکته بسیار مهم در این سنسورها کالیبراسیون آسان آنهاست که می‌تواند توسط

محققان دانشگاه صنعتی امیرکبیر در آزمایشگاه ریز فناوری ساخت پزشکی دانشکده برق، موفق شدند سنسور تست pH مجهز به فناوری میکروالکترومکانیک جهت آنالیز آب آشامیدنی را طراحی کنند.

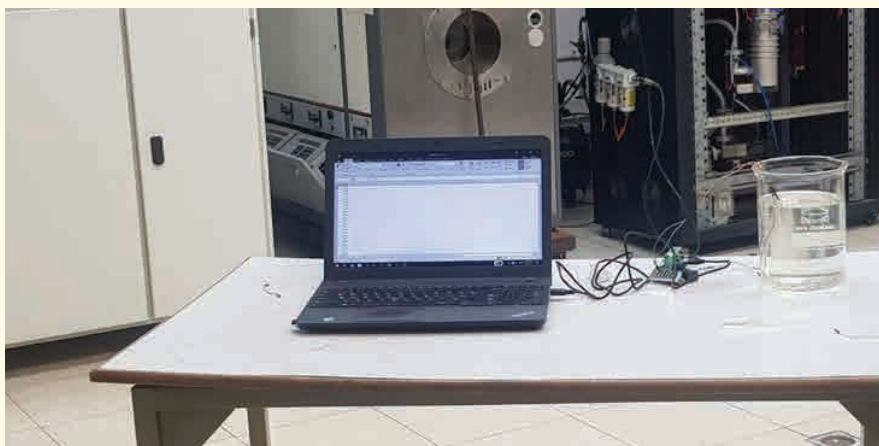
به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی دانشگاه صنعتی امیرکبیر؛ مجتبی زارع، دانش‌آموخته دانشگاه صنعتی امیرکبیر و از همکاران اجرای طرح «سنسور تست pH مجهز به فناوری میکروالکترومکانیک جهت آنالیز آب آشامیدنی» گفت: این طرح با هدف تست pH آب سدها در عمق‌های متفاوت بوده است.

وی با بیان اینکه برای انجام این تست نیاز به واردات مولتی پارامتری است که این هزینه کشور را دوچندان می‌کند، افزود: از این رو اقدام به اجرای این پروژه کردیم که نیازی به واردات نباشد و با دقت بیشتری pH آب سدها انجام گیرد.

زارع با اشاره به فناوری بکار گرفته شده در این پروژه، گفت: این طرح با بهره‌گیری از فناوری میکروالکترومکانیک توانست با ایجاد دقتی بالاتر و زمان پاسخگویی پایین‌تر در مقابل نمونه خارجی آن و تحمل فشارهای بالا در هر نقطه از ارتفاع آب سدها اندازه‌گیری را به صورت ممتد انجام دهد.

این محقق خاطر نشان کرد: همچنین به واسطه این طرح، دستگاه مولتی پارامتر بومی‌سازی می‌شود که با توجه به نیاز صنایع کشاورزی و دامی به آب سدها و همچنین آب با pH خاص، این مورد کمک بزرگی به صنایع آب و فاضلاب و صنایع وابسته به آب می‌شود. زارع تأکید کرد: به واسطه این پروژه می‌توان در آزمایشگاه، با بهره‌گیری از یک قطره آب، با سرعت بالا و زمان بسیار کوتاه و دقت بالا میزان pH را اندازه‌گیری کرد.

وی با بیان اینکه شروع کار ما جهت تولید یک نمونه از این محصول با همکاری اداره آب و فاضلاب ایران



تولید ماست فراسودمند با استفاده از یک سویه باکتریایی



محققان کشور با استفاده از یک سویه باکتریایی، ماست پروبیوتیک را با خواص افزایش ماندگاری باکتری‌های سودمند تولید کردند.

حسین حسن‌نژاد، مجری طرح، پروبیوتیک‌ها را ریز زنده‌های (باکتری یا مخمر) زنده‌ای دانست که با استقرار در بخش‌های مختلف بدن (اساساً روده) با فعالیت زیستی خود، عمدتاً از راه حفظ و بهبود توازن فلور میکروبی روده میان ریز زنده‌های سودمند و زیان‌بخش، خواص سلامت‌بخشی برای میزبان را به ارمغان می‌آورند. وی ادامه داد: در حال حاضر "ماست" از مقبولیت و مصرف بالا در ایران برخوردار است، به گونه‌ای که میزان مصرف سرانه و تولیدی آن در سال‌های اخیر رشد قابل توجهی داشته است. مقبولیت ماست نه فقط به عنوان فرآورده‌ای با ویژگی‌های بافتی و حسی مطلوب که به عنوان محصول تخمیری سالم و سلامت‌بخش سبب شده است که به عنوان فرآورده لبنی ملی ایران پذیرفته شود. از این رو در این مطالعات روشی را برای ارتقای خواص غذایی این محصول لبنی ارائه دادیم.

حسن‌نژاد با بیان اینکه در این روش موفق به ارائه راهکاری برای افزایش زمان زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها در ماست شدیم، اظهار کرد: ماست پروبیوتیک تولید شده حاوی مخمر *Kluyveromyces marxianus* و دارای ترکیبات پرو-بیوتیک و ویژگی‌هایی برای حفظ سلامتی است. این تکنولوژی می‌تواند در زمینه تهیه صنعتی و نیمه صنعتی ماست مورد استفاده قرار گیرد و کاربرد آن موجب بهبود وضعیت زنده‌مانی و افزایش تعداد پروبیوتیک‌ها در سامانه و همچنین جلوگیری از پیک زدگی و فساد شود و در نهایت می‌توان محصولی سالم به جامعه ارائه داد.

به گفته وی، افزایش ماندگاری ماست پروبیوتیک حاوی مخمر *Kluyveromyces marxianus* به مدت ۳۰ روز در دمای ۲۰ تا ۲۸ درجه سانتی‌گراد است.

مجری طرح، ماست تولید شده از این روش را منبعی غنی از کلسیم دانست و یادآور شد: حضور

باکتری‌های زنده در ماست، باعث افزایش جذب کلسیم در بدن می‌شود. همچنین این ماست منبع بسیار خوبی برای جذب پروتئین است؛ چراکه عملیات تخمیر باکتری‌های ماست موجب سهولت در جذب پروتئین‌ها خواهد شد، به همین دلیل پروتئین‌های ماست را پروتئین‌های پیش هضم شده، می‌نامند. به گفته مجری طرح، ماست ارتباط مستقیمی با کاهش کلسترول دارد، زیرا ماست می‌تواند اتصال‌هایی را با اسیدهای صفراوی ایجاد کند و این اسیدها در ساخت کلسترول نقش دارند. وی اضافه کرد: همچنین این ماست در کودکانی که دچار بیماری سوء جذب هستند، به جذب دو ترکیب مهم غذایی یعنی "پروتئین-ها" و "مواد معدنی" کمک می‌کند.

حسن‌نژاد، ایجاد مقاومت در برابر فساد بیولوژیک خصوصاً کپک‌ها را به علت حضور ترکیبات ضد میکروبی از دیگر مزایای این ماست عنوان کرد و گفت: ماست پروبیوتیک حاوی مخمر *Kluyveromyces marxianus* با تحریک سیستم ایمنی بدن، مکانیسم دفاعی بدن را تحریک می‌کند و مقاومت بدن را ارتقا می‌دهد، همچنین استفاده از این مخمر، خواص سلامت بخش محصول پروبیوتیک مانند خواص پاد جهش زا و پاد سرطان زا، پاد عفونی، تحریک و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول سرم، بهبود ناسازگاری لاکتوز و افزایش ارزش تغذیه‌ای را به ارمغان می‌آورد.

این محقق با بیان اینکه تکنولوژی تولید ماست پروبیوتیک با استفاده از این مخمر منجر به صرفه جویی در مصرف انرژی گرمایی در تولید ماست پروبیوتیک می‌شود، گفت: علاوه بر اثرات مفید تغذیه‌ای مذکور، مخمر کلرومایسس مارکسیانوس قادر است به لحاظ تکنولوژیکی نیز برخی از ویژگی‌های ماست پروبیوتیک را به دلیل دارا بودن ویژگی‌های رئولوژیکی و بافتی مطلوب بهبود بخشد.

در این تحقیق، دکتر عزیز همایونی‌راد، دکتر پروین اروج زاده و دکتر علی عبدالعلی‌زاده از دانشگاه علوم پزشکی تبریز همکاری داشتند.

ساخت پماد سوختگی از

دورریز زعفران

پزشکی ایلام و چند مرکز آموزش عالی دیگر این شهر، تحقیقی را به انجام رسانده‌اند که در آن، کارایی دورریز گلبرگ زعفران در درمان سوختگی مورد ارزیابی علمی قرار گرفته است.

آن‌ها این تحقیق را با استفاده از موش‌های صحرایی نژاد ویستار به عنوان جانوران مدل انجام دادند و در آن، درصد‌های مختلف پماد تهیه شده از عصاره گلبرگ زعفران را با داروی سیلورسولفادiazین یا SSD یک درصد در یک دوره ۲۱ روزه مقایسه نمودند.

نتایج این پژوهش که در «مجله علمی سازمان نظام پزشکی ایران» منتشر شده‌اند، نشان دادند که عصاره گلبرگ زعفران که با دوز پنج درصد باعث بهبود زخم سوختگی درجه دو در موش‌ها آن

هم به شکلی چشمگیر شد.

اردشیر معیری، دانشیار گروه آناتومی دانشگاه علوم پزشکی ایلام و همکارانش در این خصوص می‌گویند: «درمان با آنتی اکسیدان‌ها برای پیشگیری از آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد اکسیژن مؤثر است و داروهای آنتی اکسیدان از جمله عوامل مؤثر در درمان زخم‌ها هستند. رادیکال‌های نیتریک اسید و مدیاتورهای التهابی نقش مهمی را در آسیب‌های حرارتی ایفا می‌کنند».

آن‌ها معتقدند: «پماد گلبرگ زعفران می‌تواند مدت اقامت بیماران سوختگی را به واسطه کاهش عفونت در بیمارستان کم کند و اسکار ناشی از زخم سوختگی را کاهش دهد. کما این که در این پژوهش از زخم موش‌های تیمار شده در گروه‌های

پماد زعفران هیچ‌گونه اسکاری بر جانماند، در صورتی که در گروه مورد درمان با پماد SSD پس از بهبودی زخم، اسکار زخم سوختگی نیز دیده شد».

ایران با تولید ۹۰ درصد زعفران دنیا، قطب تولید این گیاه به شمار می‌رود و در صورت اجرای صحیح فرآیندهای پژوهشی و فن آوارانه دارویی روی آن، می‌توان گام‌های مهمی را در زمینه درمان و بازتوانی بیماران و نیز شکوفایی فناورانه اقتصادی کشور برداشت.

معیری و همکارانش در انتها اشاره کرده‌اند: «با توجه به نتایج امیدبخش حاصل از این پژوهش و تأثیر چشمگیر پماد زعفران پنج درصد در تسریع بهبودی زخم‌های ناشی از سوختگی، این پماد به عنوان یک داروی گیاهی درمان سوختگی پیشنهاد می‌شود تا در کارآزمایی‌های بالینی انسانی و مبتنی بر دستورالعمل‌های سازمان غذا و دارو، به صورت جامع‌تر مورد بررسی قرار گیرد و در نهایت بتواند وارد چرخه درمان شود».

پژوهشگران کشور در یک مطالعه ارزشمند نشان داده‌اند که از گلبرگ‌های دورریز زعفران که به طلای سرخ معروف است، می‌توان پمادی برای سوختگی‌ها درست کرد که به خوبی، زخم‌های ناشی از این گونه حوادث را درمان می‌کند.

بسیاری از بیماران سوختگی حرارتی، بین ۸ تا ۳۰ روز نیازمند بستری در بیمارستان هستند. سوختگی حرارتی، کشنده‌ترین نوع سوختگی است و علاوه بر دوره طولانی مراقبت و بستری، هزینه‌های چشمگیری را برای درمان به همراه دارد. ترمیم زخم سوختگی به رغم کشف پادزیست‌های مختلف، هنوز به صورت چالشی برای طب مدرن باقی مانده است. بافت مرده ناشی از



سوختگی که ضخامت نسبی زخم را افزایش می‌دهد می‌تواند خود دلیلی بر تأخیر در عملکرد پمادهای دارویی سوختگی مانند سیلورسولفادiazین باشد و این بافت مرده امکان تأثیر پماد را کاهش می‌دهد.

امروزه بنا بر گفته متخصصان، به دلیل آثار جانبی و ناخواسته بسیاری از داروهای مصنوعی، استفاده از مواد گیاهی و طبیعی در درمان سوختگی مورد توجه قرار دارد. زعفران یکی از مهم‌ترین این گیاهان است که علاوه بر استفاده گسترده در صنایع غذایی، تأثیرات دارویی قابل توجهی نیز دارد. در ایران سالانه حدود ۵۰۰ تن کلاله زعفران و چندین برابر آن گلبرگ این گیاه تولید می‌شود که عملاً گلبرگ به صورت دورریز و بلااستفاده می‌ماند. تاکنون در ایران ارزیابی دورریز گلبرگ گیاه زعفران و اثربخشی آن در درمان سوختگی گزارش نشده است، بلکه از کلاله گیاه و عصاره آن استفاده می‌شود.

برای بررسی این موضوع، گروهی از پژوهشگران کشورمان از دانشگاه علوم

محمود بیگلر سرپرست سازمان غذا و دارو شد



وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، طی حکمی دکتر محمود بیگلر، عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران را به عنوان سرپرست سازمان غذا و دارو منصوب کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر بهرام عین‌اللهی، با قبول استعفای دکتر بهرام دارایی از سمت معاونت وزیر و رییس سازمان غذا و دارو، طی حکمی دکتر محمود بیگلر، عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران را به عنوان سرپرست سازمان غذا و دارو منصوب کرد.

متن حکم انتصاب سرپرست سازمان غذا و دارو به این شرح است:

جناب آقای دکتر محمود بیگلر

عضو محترم هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران
باسلام؛

خدمتگزاری در نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران فرصتی مغتنم و نعمتی بزرگ است که خداوند متعال به بندگان خویش اعطاء فرموده و شکر نعمت است که از این فرصت گرانقدر در جهت خدمت به مردم شریف میهن اسلامی نهایت استفاده به عمل آید. لذا باتوجه به استعفای جناب آقای دکتر بهرام دارایی، نظر به تخصص و سوابق علمی و اجرایی ارزنده جنابعالی، به موجب این ابلاغ به عنوان "سرپرست سازمان غذا و دارو" منصوب می‌شوید تا با رعایت مقررات قانونی و شرعی انجام وظیفه نمایید. امید است با اتکال به خداوند متعال، حمایت و پشتیبانی دولت مردمی، فساد ستیز و عدالت محور و با استفاده از نیروهای متخصص، متعهد و انقلابی در انجام این رسالت خطیر موفق و موید باشید.

دکتر بهرام عین‌اللهی

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دکتر محمود بیگلر سوابقی چون معاونت توسعه و برنامه ریزی سازمان غذا و دارو، ریاست پارک فناوری دانشگاه علوم پزشکی تهران، معاونت توسعه و مدیریت برنامه ریزی دانشگاه علوم پزشکی تهران، مدیر کل تجهیزات و ملزومات پزشکی وزارت بهداشت، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران و عضویت در هیات امناء دانشگاه علوم پزشکی البرز را در کارنامه دارد.

محسن شیراوند و سید محمد آقامیری نمایندگان وزارت جهاد کشاورزی در اتاق بازرگانی تهران شدند



ساداتی نژاد نمایندگان جدید این وزارتخانه برای حضور در ترکیب هیات نمایندگان اتاق تهران را معرفی کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سید جواد ساداتی نژاد در نامه‌ای به مسعود خوانساری رئیس اتاق تهران، محسن شیراوند، معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی و سید محمد آقامیری رئیس سازمان دامپزشکی را به عنوان دو نماینده جدید این وزارتخانه در ترکیب اعضای دولتی هیات نمایندگان اتاق تهران معرفی کرد.

به این ترتیب، این دو معاون وزارت جهاد کشاورزی جایگزین عباس عسگرزاده و امید گیلانیپور در هیات نمایندگان اتاق تهران شدند. وزارت جهاد کشاورزی در ترکیب ۲۰ کرسی دولت در هیات نمایندگان اتاق تهران، پنج نماینده دارد.

پیش از این نیز جعفر فرجی از سوی وزیر جهاد کشاورزی به عنوان نماینده این وزارتخانه معرفی شده بود. در حال حاضر ۱۹ نماینده از کل ۲۰ نماینده دولت به اتاق تهران معرفی شده‌اند تا در نشست‌های هیات نمایندگان و کمیسیون‌های تخصصی اتاق حضور یابند.

به مناسبت روز جهانی غذا ایران در معرض خطر جدی ناامنی غذایی

است. از جمله این مواد غذایی کلیدی گندم است که محصول اصلی کشور محسوب می شود اما میزان تقاضا برای این محصول در کشور بیش از میزان تولید آن است.

در فاصله سالهای ۲۰۱۱ تا ۲۰۱۵، حدود ۲۳ درصد از گندم مصرفی، ۷۱ درصد از ذرت مصرفی و ۵۲ درصد برنج مصرفی کشور از محل واردات تامین شده است. اینکه نزدیک به ۴۰ درصد غلات مصرفی کشور در سال ۲۰۱۶ وابسته به واردات بوده آمار تامل برانگیزی است.

اینکه کشاورزی ایران برای تولید هر هکتار گندم، برنج و ذرت بیش از دو تا سه برابر میانگین جهانی آب مصرف می کند با توجه به بحران خشکسالی که همواره ایران را تهدید می کند، یک خطر و هشدار جدی برای بروز یک بحران ناامنی غذایی در کشور محسوب می شود. هشدار می که اگر جدی گرفته نشود می تواند به از دست رفتن حدود ۷۰ درصد زمین های کشاورزی ایران منجر شود.

از طرفی تورم سرسام آور و افزایش قیمت مواد غذایی توانسته به این بحران دامن زده و اقشار آسیب پذیر را در معرض خطر گرسنگی و ناامنی غذایی قرار دهد.

بی ثباتی سیاسی کشورهای منطقه و بویژه جنگ روسیه و اوکراین نیز تأثیری مضاعف بر مسئله خطر ناامنی غذایی کشور گذاشته است.

با توجه به بحران خشکسالی که همواره کشور را تهدید می کند، ترویج الگوهای جدید کشت متناسب با آب و منطقه و شرایط زمین و نیز انتقال تولید محصولات کشاورزی اساسی به مناطقی که شرایط کم آبی را تجربه نمی کنند و تولید محصولات کم آب بر از جمله راهکارهای اساسی برای مقابله با خطر ناامنی غذایی است.

با بهره گیری از فناوری های نوین نیز می توان زیرساخت های کشاورزی را بهبود بخشید و راندمان آبیاری و نیز راندمان تولید را افزایش داد.

اما تاکنون چقدر به پتانسیل های عظیم انرژی خورشیدی در کشور توجه شده است و از این پتانسیل برای نمک زدایی از آب های زمینی شور و بازیافت و استفاده مجدد از این آب ها استفاده شده است؟

قطعا بهره گیری از این انرژی ارزشمند و پتانسیل های کمتر دیده شده کشور، به یک بازنگری جدی از سوی مسئولین امر و نهادهای مسئول و نیز بهره مندی از دانش و تکنولوژی های روز دنیا و استفاده از نظرات و ایده های سازنده اساتید، دانشمندان، نخبگان و متخصصین امر نیاز دارد.

• دکتر مهدی کریمی تفرشی

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

ایران از لحاظ امنیت غذایی در زمره کشورهای پر خطر و در معرض ناامنی تلقی می شود. بویژه استان های سیستان و بلوچستان، کهکلیویه و بویراحمد و هرمزگان، همچنین خوزستان، بوشهر و کرمان در معرض خطر شدیدتری قرار دارند.

در ایران بویژه در سالهای اخیر میزان تقاضای مواد غذایی بیشتر از تولید بوده است. البته افزایش جمعیت نیز در این میان بی تأثیر نبوده است.

در کنار آن سالها تحریم های ظالمانه علیه ایران، بحران همه گیر کرونا و نیز خشکسالی های مکرر، امنیت غذایی کشور را به مخاطره انداخته است.

متأسفانه علیرغم پتانسیل های اقلیمی منحصر بفرد در کشور، ایران هنوز در تامین بسیاری از اقلام مواد غذایی ضروری مورد نیاز، به واردات وابسته





سسی های مایونز و سالاد دلپذیر بدون روغن ترانس

۲. در فرآیند تولید محصولات غذایی مانند شیرینی و شکلات، بستنی انواع انواع سس، و غیره کم ممکن است به علت نداشتن تکنولوژی روز در

ماشین آلات، و یا دانش فنی ضعیف کارشناسان آن ها باشد شرکت کدبانو با دارا بودن آخرین تکنولوژی ماشین آلات برای فرآوری انواع سس و همچنین کارشناسان با تجربه و آزموده، بیشترین توفیق در تولید انواع سس بدون روغن ترانس (زیرو ترانس) را دارد. ضمناً تامین کنندگان روغن از میان کارخانجات دارای تکنولوژی روز انتخاب شده اند.

مضرات روغن های دارای اسید چرب ترانس مهم ترین اثر اسید چرب ترانس در بدن انسان، افزایش LDL یا کلسترول بد است که متعاقب آن این مشکلات را برای مصرف کننده ایجاد می نماید ۱. رسوب چربی در دیواره ی رگ ها و ایجاد تنگی در آن

۲. بالا بردن خطر سکته ی قلبی و مغزی ۳. در مواردی خطر ابتلا به ناباروری و بیماری آلزایمر گزارش شده است. با افزایش کلسترول بد یا LDL، سطح کلسترول خوب HDL در خون کاهش می یابد

LDL مسئولیت انتقال چربی ها از کبد به سلول ها را دارد و چنان چه مقدار آن در خون افزایش یابد چربی را در دیواره رگ ها رسوب داده و موجب تنگی آن می گردد.

کارشناسان شرکت کدبانو با علم و آگاهی کامل از موارد فوق همواره سالم ترین و مفید ترین روغن مایع را برای تولید محصولات دلپذیر انتخاب می کنند و با انجام بررسی دقیق منشأ روغن دریافتی، و انتخاب صحیح فرآیند های تولید با اطمینان کامل محصولات بدون روغن ترانس و زیرو ترانس را تولید نموده و به مصرف کنندگان خود عرضه می نمایند. به کارگیری آخرین تکنولوژی و ماشین آلات به روز و انجام آزمایشات سختگیرانه و دقیق بر روی مواد اولیه و محصولات تولید میموجب اطمینان خاطر مصرف کنندگان خواهد بود که محصولات دلپذیر را با دارا بودن با کیفیت ترین مواد اولیه و به ویژه روغن های کاملاً سالم و مغذی حاوی آگا ۳ و امگا ۶ سلامت آن ها را تضمین می نمایند.

روغن نباتی مهم ترین و اصلی ترین ماده اولیه برای تولید انواع سس های مایونز و سس های سالاد است.

روغن های مورد استفاده برای تولید انواع سس های مایونز و سالاد دلپذیر، روغن های سویا و آفتابگردان هستند، انتخاب نوع و منابع تولید روغن نباتی نیز مانند سایر مواد اولیه و بسته بندی برای تولید محصولات دلپذیر، دارای استانداردهای بسیار سختگیرانه ای است. شایان ذکر است که روغن های نباتی که عمدتاً برای تولید انواع محصولات غذایی بکار می روند، شامل: روغن سویا، روغن آفتابگردان، روغن کلزا، روغن ذرت، و روغن پالم می باشد.

تمامی محموله های روغن نباتی در زمان رسیدن به کارخانه کدبانو، مورد آزمایشات بسیار تخصصی قرار گرفته که بررسی و اندازه گیری فاکتورهای شیمیایی زیر در آن ها از موارد بسیار با اهمیت است.

۱. اندیس پراکسید

۲. اندیس اسید های چرب آزاد

۳. اسید چرب ترانس:

اسید چرب ترانس در روغن به هیچ وجه توسط مصرف کننده قابل تشخیص نیست و در طول شلف لایف نیز هیچ تغییری در کیفیت انواع محصولات غذایی ندارد اما در طولانی مدت برای سلامت مصرف کنندگان کلیه محصولات غذایی زیان آور باشند در شرکت کدبانو برای اطمینان از عدم وجود روغن ترانس در روغن دریافتی (zero trans)، علاوه بر آزمایش تخصصی بر روی روغن، منابع و کارخانه های تامین روغن نیز به دقت انتخاب می گردند.

کارایی ماشین آلات تصفیه روغن در کارخانه های روغن و همچنین داشتن تکنولوژی روز از مهم ترین عوامل انتخاب کارخانه تصفیه کننده روغن برای تامین آن است. اصولاً اسید های چرب ترانس در دو مرحله فرآیند، به شرح زیر در روغن ها تشکیل می گردد:

۱. در فرآیند تسویه، در کارخانه های تولید روغن نباتی در اثر فرآیند نامناسب و ایجاد شوک های حرارتی





ارزش افزوده صنعت غذا تا ۴ سال آینده ۹۰۰ درصد افزایش می یابد

بر اساس برنامه الگوی کشت محصولات کشاورزی تا پایان سال زراعی ۱۴۰۴-۱۴۰۵ نسبت ارزش افزوده صنعت غذا به کل بخش کشاورزی ۹۰۰ درصد افزایش خواهد داشت.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، در الگوی کشت تدوین شده محصولات کشاورزی، برنامه ریزی شده که تا سال زراعی ۱۴۰۴-۱۴۰۵ یعنی از در سال زراعی سه سال آینده میزان تولید محصولات کشاورزی با ۲۱ درصد افزایش از ۱۲۵ میلیون تن فعلی به ۱۵۲ میلیون تن برسد.

میزان مصرف آب بخش کشاورزی نیز با ۱۷ درصد کاهش از ۷۲ میلیارد متر مکعب به ۶۰ میلیارد متر مکعب در این مدت کاهش یابد. وزارت جهاد کشاورزی برای تحقق این برنامه مشوق های برای بهره برداران در نظر گرفته شده است.

همچنین میزان خود اتکایی در تامین انرژی و کالری تا سال زراعی ۱۴۰۴-۱۴۰۵ از ۶۷ به ۸۷ افزایش خواهد داشت که بر این اساس میزان خود اتکایی در تولید انرژی ۳۰ درصد افزایش خواهد داشت.

بنابراین گزارش در میزان ضریب نفوذ دانش و فناوری در الگوی کشت محصولات کشاورزی برنامه ریزی شده است که تا پایان سال زراعی ۱۴۰۴-۱۴۰۵، ۱۰۰ درصد افزایش یابد و از ۶ درصد به ۱۲ درصد ارتقا یابد.

مقرر شده است که نسبت ارزش افزوده صنعت غذا به کل بخش کشاورزی ۹۰۰ درصد افزایش یابد یعنی از ۱۵ درصد به ۱۵۰ درصد افزایش یابد و ضریب بهره وری آب کشاورزی ۴۷ درصد افزایش یابد.



صادرات چای ۳۹ درصد افزایش یافت / سوئیس، فرانسه و کانادا چای ایرانی خریدند

صادرات چای ایرانی در شش ماه سال جاری ۲۱.۶ میلیون دلار بوده است که در مقایسه با سال قبل ۳۹ درصد افزایش داشته است. کشورهای سوئیس، فرانسه، کانادا ترکیه و هند از جمله مشتریان چای ایرانی هستند.

به گزارش تسنیم، آمار صادرات و واردات چای در شش ماهه نخست ۱۴۰۱ اعلام شد. در این مدت میزان صادرات چای حدود ۱۵۲۹۱ تن به ارزش حدود ۲۱.۶ میلیون دلار بوده که به ۲۲ کشور از جمله سوئیس، فرانسه، کانادا، ترکیه و هند صادر شده است.

میزان واردات چای نیز حدود ۴۴۲۱ تن به ارزش حدود ۲۴۴.۴ میلیون دلار بوده که از ۷ کشور هند، سریلانکا، امارات، کنیا، گین ویتنام و ترکیه وارد شده است.

بر اساس آمار گمرک میزان واردات چای در ۶ ماه اول سال جاری در مقایسه با مدت مشابه به سال قبل افزایش ۳۲.۷ درصد افزایش و میزان صادرات این محصول نیز حدود ۳۹ درصد افزایش یافته است.



راه اندازی هاب بین المللی کشاورزی و غذا در ایران پایان سال جاری

دبیرکل کمیته ایرانی اتاق بازرگانی بین المللی گفت: برنامه ریزی شده تا هاب بین المللی کشاورزی و غذا در ایران پایان سال جاری راه اندازی شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرونیوز)، محمد خراعی در نشست جمعی از فعالان اقتصادی حوزه کشاورزی کرمان با بیان اینکه نگاه اتاق کرمان به برخی مسائل در سطح بین المللی است، اظهار کرد: با عضویت اتاق کرمان در ICC تاکنون سه دوره آموزشی برای این مجموعه برگزار شده و زمینه همکاری با اتاق کرمان بسیار خوب است.

خراعی گفت: ICC بزرگترین تشکل بین المللی صرفا بخش خصوصی

مطرح شده علیه یکی از شرکت های بزرگ لبنی، گفت: دروغ پردازان صنعت و اقتصاد کشور را هدف گرفته اند.

به گزارش مهر؛ سید احمد مقدسی در واکنش به مباحث مطرح شده در فضای مجازی علیه یکی از برندهای بزرگ لبنی گفت: چنین مسائلی به هیچ عنوان صحت ندارد و عده ای در حال دروغ پراکنی علیه سرمایه های ملی کشور هستند.

وی با انتقاد از عملکرد کسانی که دنبال رو رسانه های معاند شده اند، افزود: این رسانه ها هدفی جز تخریب برندهای بزرگ و آسیب زدن به صنعت غذا و اقتصاد کشور ندارند.

مقدسی با تاکید بر اینکه چنین شایعاتی علیه برندهای معروف و شرکت های تولیدی بزرگ سابقه ای طولانی دارد، گفت: شرکت های تولیدی بنگاه هستند و ربطی به سیاست ندارند.

وی با بیان اینکه شرکت های تولیدی در اشتغالزایی نقش بسیار مهمی دارند، افزود: اکثر این شرکت ها در شرایط دشوار تحریم اقدام به واردات کالاهای اساسی و تأمین امنیت غذایی کردند و آسیب زدن به چنین شرکت هایی خیانت به کشور است.

مقدسی تاکید کرد که دروغ پردازان، صنعت و اقتصاد و در نهایت خود کشور را هدف گرفته اند.



اعلام جرم علیه ۸۰ فروشنده زعفران غیراستاندارد در مشهد

سرپرست اداره کل استاندارد خراسان رضوی گفت: طی بازرسی ویژه ای که در بازه یک ماهه از مراکز عرضه زعفران در مشهد صورت گرفت علیه ۸۰ فروشنده زعفران فاقد نشان یا بدون بسته بندی استاندارد در مشهد اعلام جرم شده است.

به گزارش ایلنا؛ سید محمد سجادی در گفت و گو با خبرنگاران افزود: زعفران بسته بندی شده مشمول رعایت استاندارد اجباری است و باید عرضه این محصول با نشان استاندارد صورت گیرد لذا با توجه به اهمیت این محصول به عنوان سوغات و قیمت بالای آن طی ماه گذشته حدود ۵۰۰ مرکز عرضه این کالا در مشهد بازرسی شد.

وی ادامه داد: علاوه بر اعلام جرم و ثبت تخلف در تعداد یاد شده، با حکم قاضی تعزیرات چهار واحد متخلف عرضه کننده زعفران نیز مهر و موم شد.

سرپرست اداره کل استاندارد خراسان رضوی گفت: در مشهد به دلیل حضور میلیونی زائران بارگاه منور رضوی کالاهایی خاص به عنوان سوغات برای زائران عرضه می شود از همین رو اداره کل

است که ۱۰۰ سال عمر دارد و در حال حاضر ۴۵ میلیون نهاد حقوقی شامل هتل ها، بانک ها، شرکت های کشتیرانی، بیمه ها، مجموعه های کشاورزی و ... عضو آن هستند.

وی با بیان اینکه تمامی مقررات مربوط به تجارت، بانکداری، پولشویی، مالیات و گمرک در ICC به تصویب می رسد و سپس ابلاغ و اجرا می شود، افزود: تولیدات صادرات محور باید علاوه بر ارزآوری برای کشور، زمینه ورود و تأثیری گذاری ایران را در بازارهای جهانی فراهم کنند و اگر تأثیرگذاری اقتصادی صورت گیرد در پی آن تأثیرگذاری سیاسی نیز اتفاق خواهد افتاد.

دبیرکل کمیته ایرانی اتاق بازرگانی بین المللی با اشاره به اینکه یک هفتم مردم دنیا با مشکل تأمین مواد غذایی روبرو هستند، ادامه داد: ICC تصمیم گرفت که چندین مرکز بین المللی کشاورزی و غذا را در دنیا راه اندازی کند که پس از ارائه پروپوزال های ارسال شده تاکنون با سه کشور ایران، ایتالیا و آرژانتین موافقت شد.

خزعلی بیان کرد: برنامه ریزی شده تا هاب بین المللی کشاورزی و غذا در ایران پایان سال جاری راه اندازی شود تا با حفظ منافع ملی زمینه ای برای ایجاد مراودات با هدف افزایش صادرات و دستیابی به فناوری های مختلف حوزه کشاورزی از ابتدا تا پایان فراهم شود. وی خاطر نشان کرد: برای تأمین امنیت غذایی کشور به عنوان یک مسئله مهم باید مدیریت سرزمین انجام داد و از فناوری و کشاورزی هوشمند استفاده کرد.

سید مهدی طبیب زاده رئیس اتاق بازرگانی استان کرمان نیز در این نشست با بیان اینکه اتاق کرمان به ویژه کمیسیون کشاورزی و فعالان این حوزه آمادگی خود را برای همکاری با کمیته ایرانی اتاق بازرگانی بین المللی (ICC) در زمینه راه اندازی هاب بین المللی کشاورزی و غذا اعلام می کند گفت: با عضویت در این مرکز به شبکه گسترده ای از اقتصاد دنیا متصل خواهیم شد و بستری برای توسعه ارتباطات اقتصادی بین المللی و اعتباربخشی به شرکت ها فراهم می شود.

وی ادامه داد: کیفیت و کمیت محصولات کشاورزی استان مناسب است اما باید شرایط حضور در بازارهای بین المللی را داشته باشند که همکاری با هاب بین المللی کشاورزی و غذا علاوه بر حضور یافتن در صحنه رقابت بین المللی می تواند با دریافت اطلاعات و تجربیات بیشتر، به افزایش تولیدات صادرات محور منجر شود.



پشت پرده دروغ پراکنی علیه شرکت های تولیدی؛ اقتصاد هدف گرفته شده

رئیس هیات مدیره انجمن صنفی گاوداران در واکنش به اتهامات



مدیرعامل اتحادیه دامداران: شایعه پراکنی علیه برندهای بزرگ لبنی، ضرر به منافع ملی است

مجتبی عالی گفت: در پی اغتشاشات اخیر شایعه پراکنی علیه برندهای بزرگ، صنعت لبنیات را با چالش روبرو می‌کند. به گزارش ایرنا؛ مجتبی عالی با اشاره به مباحث مطرح شده علیه یکی از شرکت‌های بزرگ لبنی در فضای مجازی افزود: شایعه پراکنی علیه برندهای بزرگ در فضای مجازی سابقه‌ای دیرینه دارد و مساله جدیدی نیست. مدیرعامل اتحادیه سراسری دامداران اظهار داشت: عده‌ای غرض ورزانه سرمایه‌های ملی کشور را نشانه گرفته‌اند و درصدد آسیب زدن به اقتصاد ملی هستند. عالی با اشاره به اینکه آسیب به یک شرکت بزرگ لبنی منجر به خسارت واحدهای دامپروری و صنعت دامداری کشور خواهد شد، گفت: به نظر می‌رسد عده‌ای به دنبال زمین زدن صنعت دامداری هستند و از هیچ تلاشی در این زمینه کوتاهی نمی‌کنند. مدیرعامل اتحادیه سراسری دامداران با اشاره به اشتغال زایی شرکت‌های بزرگ لبنی و صنعت دامداری بیان کرد: تخریب سرمایه‌های ملی منجر به نابودی اقتصاد و تضعیف امنیت غذایی کشور می‌شود و آسیب‌های آن قابل جبران نیست. به گفته وی، تخریب‌کنندگان این برند هیچ مدرک و سندی ندارند و صرفاً بر اساس تخیلات خود مباحثی را در جهت آسیب زدن به وجه شرکت‌های تولیدی مطرح می‌کنند.



رئیس سازمان ملی استاندارد: استاندارد برنج اصلاح می‌شود

مهدی اسلام پناه خاطر نشان کرد: مبنای تعریف و بازنگری استانداردها مورد بررسی قرار می‌گیرد و استانداردهای بنزین، گاز، پسماند تدوین و همچنین استاندارد برنج در مرحله بازنگری است.

استاندارد به دنبال تدوین بسته "سوغات استاندارد" است. سجادی افزود: هم اکنون زعفران به عنوان کالایی که مشمول استاندارد اجباری است در دستور کار نظارتی ویژه استاندارد قرار دارد و در ادامه سایر کالاهای مورد استفاده به عنوان سوغات را برای قرار دادن در این بسته مورد بررسی قرار خواهیم داد. وی اضافه کرد: امروز همه ما در کشور در عرصه جهاد اقتصادی و فعالیتهای مرتبط با معیشت مردم قرار داریم، تولیدکنندگان و کارآفرینان در خط مقدم این جبهه اقتصادی فعالیت می‌کنند بنابراین اداره کل استاندارد با داشتن وظایف سنگین، خود را حامی و در کنار بخش تولید می‌داند.

سرپرست اداره کل استاندارد خراسان رضوی بر آموزش مردم در خصوص استفاده از کالای استاندارد تاکید کرد و گفت: شهروندان می‌توانند کد ۱۰ رقمی مندرج در کنار نشان استاندارد کالاهای تولیدی مشمول استاندارد را به شماره ۱۰۰۰۱۵۱۷ پیامک کنند تا از اصالت نشان استاندارد کالا مطلع شوند.

سجادی افزود: شهروندان در صورت مشاهده کالای غیراستاندارد می‌توانند گزارشهای خود را در ساعات اداری از طریق تماس با شماره ۱۵۱۷ و یا ارسال پیامک به شماره ۱۰۰۰۹۰۰۱۵۱۷ به سازمان ملی استاندارد منتقل کنند.

وی به هزار و ۶۰ قلم کالا و خدمات مشمول استاندارد اجباری در کشور اشاره کرد و ادامه داد: هم اکنون هزار و ۹۵۳ واحد تولیدی و خدماتی در خراسان رضوی پروانه استاندارد داشته و برای ۲ هزار و ۷۳۲ محصول و خدمت در استان پروانه استفاده از نشان استاندارد اجباری صادر شده است.

سرپرست اداره کل استاندارد خراسان رضوی به فعالیت ۳۳ شرکت بازرسی در کنار این اداره کل اشاره کرد و گفت: ۱۸۶ آزمایشگاه همکار در استان در زمینه نظارت و اخذ آزمایشهای دوره ای از واحدهای تولیدی و خدماتی در استان با این اداره کل همکاری می‌کنند.

سجادی افزود: ۲ هزار و ۳۲۸ مدیر کنترل کیفیت در واحدهای تولیدی خراسان رضوی مستقر هستند که وظیفه نظارت و بازرسی بر رعایت شیوه نامه های استاندارد را برعهده دارند.

وی به صدور ۱۳۲ پروانه استاندارد اجباری در استان طی ۶ ماهه نخست امسال اشاره کرد و ادامه داد: طی چند سال گذشته به صورت مداوم تعداد صدور پروانه های استاندارد افزایشی بوده به عنوان نمونه در ۶ ماهه نخست پارسال صدور استانداردهای اجباری به ۱۳۱ مورد رسیده است.

سرپرست اداره کل استاندارد خراسان رضوی گفت: ۵۱۹ مورد اظهارنامه صادراتی و ۲۸۴ مورد اظهارنامه وارداتی برای اطمینان از انطباق کالاهای صادراتی و وارداتی با ضوابط استاندارد در خراسان رضوی صادر شده است.

سجادی به فعالیت ۱۵ شرکت بازرسی همکار در حوزه آسانسور در خراسان رضوی اشاره کرد و افزود: در ۶ ماهه نخست امسال چهار هزار و ۸۶۹ گواهینامه استاندارد برای استفاده از آسانسور در استان صادر شده است که ۲ هزار و ۷۵۲ مورد، گواهینامه استاندارد اولیه بوده و بقیه گواهینامه ها ادواری بوده است.

ایران، دانشگاه، بخش خصوصی به عنوان نمایندگان جمهوری اسلامی ایران حضور فعال داشتند.

در این اجلاس مباحث تخصصی مختلفی از جمله پیش نویس استاندارد زعفران، جوز هندی، چیلی و پاپریکا، هل، میوه های خشک و انواع توت ها، زرد چوبه و پیشنهاد ساختار جدید برای استاندارد های ادویه و سایر موارد مرتبط مورد بحث و تبادل نظر قرار گرفت.

بر اساس این گزارش یکی از موضوعات پرچالش و مهم مورد بحث در این اجلاس، بررسی پیش نویس استاندارد زعفران توسط کشور ایران بود که علیرغم مخالفت های شدید برخی از کشورها از جمله آمریکا، با تلاش و پیگیری تیم فنی ایران و با ارائه توجیهات تخصصی، ویژگی های کیفی زعفران ممتاز ایران در بخش درجه بندی استاندارد بین المللی مذکور گنجانده شد.

از دستاوردهای مهم این اجلاس تصویب استاندارد زعفران و ارتقاء آن از مرحله ۵ به ۸ از مراحل تدوین استانداردهای کدکس بود که می تواند گام بزرگی در جهت توسعه صادرات این محصول به عنوان یک کالای غیر نفتی استراتژیک باشد.

همچنین استاندارد بین المللی کدکس هل نیز به ریاست هند و نایب ریاست جمهوری اسلامی ایران از مرحله ۳ به مرحله ۵ ارتقاء یافت.

در ادامه با توجه به مسئولیت ایران به عنوان رئیس پروژه استاندارد زرد چوبه، مقرر شد؛ برای بررسی پیش نویس در مرحله ۳ و اعلام نظر سایر کشورها، کارگروه الکترونیکی به رهبری کشور ایران و همکاری کشور هند به فعالیت خود ادامه دهد.

در پایان پروژه های زعفران و هل به منظور تصویب نهایی برای ارتقاء پروژه، به چهل و پنجمین اجلاس CAC ۴۵ ارجاع داده شد.

به گزارش ایلنا، مهدی اسلام پناه رئیس سازمان ملی استاندارد در نشست خبری که به مناسبت هفته ملی استاندارد برگزار شد از ارتقا رتبه ایران در زمینه استاندارد از ۲۶ به ۲۲ خبر داد و گفت: استانداردها در زمینه آموزش و پرورش، توانبخشی، اماکن ورزشی، خدمات پستی و گردشگری استاندارد تدوین شده و استاندارد خدمات پس از فروش لوازم خانگی در سال جاری اجباری خواهد شد.

وی با بیان اینکه ایران ۳۹۸ کرسی بین المللی دارد، گفت: ما کشورهای صاحب عنوان در بحث استاندارد هستیم. بر اساس قانون عمل می کنیم برای خودرو ملاک قانون است این استانداردها سختگیرانه نیست در کشورهای اروپا استانداردهای در کارخانه رعایت می شود چرا که فضای آنجا رقابتی است.

معاون رئیس جمهور با اشاره به لزوم عمل به قانون و کسب رضایت مردم و رفع گله مندی ها، خاطر نشان کرد: خودرویی که وارد می شود باید استانداردهای ما را داشته باشد بقیه موارد از جمله قیمت و .. در حیطه وظایف سازمان ملی استاندارد نیست و اینکه دو شرکتی که برای واردات خودرو ثبت نام کردند می تواند خودرو ۱۰ تا ۲۰ هزار یورویی وارد کنند پرسش است که من نمی توانم به آن پاسخ بدهم.

اسلام پناه با بیان اینکه برنامه ما افزایش کمی استانداردها نیست بلکه افزایش استانداردهایی مبتنی بر دانش بومی و ملی است، تصریح کرد: مبنای تعریف و بازنگری استانداردها مورد بررسی قرار می گیرد و استانداردهای بنزین، گاز، پسماند تدوین و همچنین استاندارد برنج در مرحله بازنگری است.



عرضه میوه تنظیم بازار با طعم نانو

وزیر جهاد کشاورزی از استفاده از نانو پوشش ها به منظور افزایش و ماندگاری میوه های تنظیم بازار در سال جاری خبر داد.

به گزارش ایسنا، سید جواد ساداتی نژاد در حاشیه افتتاح سیزدهمین نمایشگاه ایران نانو ۱۴۰۱ در جمع خبرنگاران در خصوص کاربرد فناوری های نوین در صنعت کشاورزی، افزود: نمایشگاه نانو یکی از نمایشگاه های مهم کشور است و در وزارت جهاد کشاورزی با محوریت سازمان "تات" کارگروهی تشکیل شده که ریاست آن بر عهده رئیس سازمان تات است.

وی هدف راهبردی این کارگروه را استفاده از محصولات فناورانه در حوزه کشاورزی دانست و یادآور شد: هر چند در تات تحقیقات



کسب موفقیت سازمان ملی استاندارد در پیشبرد تدوین استاندارد بین المللی زعفران



در ششمین اجلاس کمیته کدکس ادویه و گیاهان مورد مصرف آشپزی، پیش نویس استاندارد زعفران ممتاز ایران علیرغم مخالفت های شدید آمریکا، در بخش درجه بندی استاندارد بین المللی این ادویه قرار گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ششمین اجلاس کمیته کدکس ادویه و گیاهان مورد مصرف آشپزی (CCSCH) به میزبانی کشور هند، با حضور بیش از ۲۳۰ شرکت کننده از سراسر جهان از تاریخ ۴ لغایت ۱۱ مهرماه سال جاری به صورت مجازی برگزار شد. در این اجلاس متخصصان ایرانی از سازمان ملی استاندارد

خوراک دام و آبزیان و بسته بندی سبزیجات و صیفی جات تازه، عسل، حبوبات، برنج، خشکبار، خرما، انواع بذر، قارچ و تخم مرغ است. باصری اضافه کرد: تهیه خرما، غنی شده، بسته پاک کنی، انواع ساندویچ، رب گوجه فرنگی، شوری و ترشی، اسانس و پنبه پاک کنی، ذرت خشک کنی، کنسرو سبزیجات و غیره از دیگر فعالیت های صنایع فوق است.

مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی فارس با اشاره به اینکه تعداد کل واحدهایی که از این سازمان مجوز دریافت کردند ۹۴۵ واحد است، اظهار کرد: ظرفیت جذب ماده خام در این واحدها بیش از پنج میلیون و ۵۰۰ هزار تن است.

باصری گفت: ارتقاء ارزش افزوده، توسعه صادرات و کاهش ضایعات و همچنین کاهش ریسک از عمده ترین فواید توسعه صنایع تبدیلی و تکمیلی در فارس بوده و نهایت حمایت توسط این مدیریت جهت رسیدن به موارد فوق مد نظر است.

بنیادی در حوزه نانو با رویکرد کشاورزی اجرایی شده است، ولی رویکرد اصلی ما این است که از دستاوردهای تحقیقاتی که تاکنون اجرایی شده و محصولات آنها عرضه شده است، در حوزه کشاورزی، بهره برداری کنیم.

ساداتی نژاد با اشاره به جلسه مشترک ستاد نانو در شورای معاونان جهاد کشاورزی، اظهار کرد: دکتر سرکار، دبیر ستاد نانو بخشی از دستاوردهای این حوزه را در این جلسه ارائه کرد که نمونه آن "نانو حباب" است و سازمان تات وزارت جهاد کشاورزی این محصول را در حوزه های دامپرووری و کشاورزی کاربردی کرده و عملکرد خوبی به دست آورده ایم.

به گفته وی، استفاده از نانو حباب در حوزه شیلات رایج بوده است و در حوزه صنعت طیور، این فناوری کاربردی شده است.

وزیر جهاد کشاورزی افزایش ماندگاری محصولات غذایی را یکی از دغدغه های این حوزه نام برد و خاطر نشان کرد: با برنامه ریزی های انجام شده، امیدواریم بتوانیم میوه تنظیم بازار امسال را با استفاده از نانو فناوری در پوشش میوه ها و افزایش ماندگاری، ارائه دهیم.

وی اضافه کرد: مردم در زمان عید به دلیل دید و بازدیدها، طیف وسیعی از میوه ها را مطالبه می کنند؛ از این رو اولین نمونه استفاده از این فناوری را در عرضه میوه تنظیم بازار خواهیم داشت.

ساداتی نژاد ادامه داد: ما از همه شرکت های دانش بنیان و محصولات دانش پایه استقبال می کنیم، ضمن آنکه امسال سال دانش بنیان و یکی از وظایف ما توسعه این حوزه است.

وی تاکید کرد: اگر محصولاتی در حوزه کشاورزی در شرکت های دانش بنیان تولید شود، حتما در زمینه تجاری سازی و استفاده از آن اقدام خواهیم کرد.



بهره برداری از کارخانه فرآوری زرشک در خراسان جنوبی



فرماندار بیرجند گفت: همزمان با جشنواره ملی زرشک کارخانه فرآوری زرشک و دیگر محصولات کشاورزی در بازار بهره برداری می شود. علی فاضلی فرد، به رسانه های گروهی اعلام کرد: کرد، جشنواره زرشک شهرستان بیرجند در محدوده روستای گازار و مهموئی برگزار می شود و در کنار برگزاری جشنواره، غرفه هایی از تولیدات کشاورزان و عشایر با هدف معرفی محصولات شهرستان برپا شده و شرکت کنندگان می توانند از این محصولات خرید کنند.

به گزارش ایسنا، فرماندار بیرجند بهره برداری از کارخانه فرآوری محصولات کشاورزی در روستای گازار در حاشیه جشنواره زرشک را از برنامه های پیش رو عنوان کرد و گفت: این کارخانه همه مجوزهای لازم شامل سیب سلامت و سایر موارد را دریافت کرده و در زمینه فرآوری دیگر محصولات منطقه شامل زرشک، عناب، زعفران و توت فعالیت خواهد داشت.

وی با اشاره به این مهم که زرشک جز میوه تره بار است اما به عنوان خشکبار معرفی شده است، تصریح کرد: تاکنون اقدام خاصی در معرفی این محصول مزیت دار و قرار گرفتن آن در سبد خانوار انجام نشده و امید است با برگزاری این جشنواره شاهد بازگشایی پنجره های جهانی و تحول مهمی در این زمینه باشیم.

وی معرفی زرشک به عنوان تره بار، فراهم شدن زمینه بهداشتی برداشت، بسته بندی، نگهداری و خشک کردن محصول در شرایط



صدور پروانه برای ۴۷ واحد صنایع تبدیلی و غذایی در فارس



مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی فارس از صدور پروانه بهره برداری برای ۴۷ واحد صنایع تبدیلی و غذایی در استان خبر داد و گفت: ظرفیت جذب ماده خام توسط این واحدها بیش از ۴۰۸ هزار تن است.

به گزارش ایسنا، محمود باصری در جمع خبرنگاران با اشاره به اینکه واحدهای مذکور با سرمایه ای بالغ بر ۷ هزار ۴۰۰ میلیارد ریال راه اندازی شده است، عنوان کرد: این واحدها به طور مستقیم اشتغالزایی بیش از ۶۵۰ نفر را به دنبال دارد.

به گفته او؛ این طرح ها شامل سردخانه و بسته بندی میوه، کنسانتره

استان به جایگاه واقعی آن برسانیم و در سال‌های اخیر آنچنان که باید و شاید به زرشک پرداخته نشده و این محصول مظلوم واقع شده است. مدیر دفتر هماهنگی امور سرمایه‌گذاری و اشتغال استانداری خراسان جنوبی افزود: در حوزه فرآوری به اندازه لازم، کار و زرشک به جهان معرفی نشده است بر این اساس فعالیت کمیته اقتصادی و بازاریابی معطوف به بازه زمانی یک هفته‌ای جشنواره نبوده و نیاز است اقدامات به‌طور مستمر در طول سال اجرایی شود.

وی اظهار داشت: در راستای برنامه‌های این کمیته، مشکلات و چالش‌ها را احصا کرده و به دنبال رفع آنها هستیم تا بتوانیم از ظرفیت سرمایه‌گذاران حداکثر استفاده را ببریم. شریعتی گفت: جذب سرمایه‌گذار برای ایجاد سردخانه‌های زرشک در استان خراسان جنوبی و تولید فرآورده‌های مختلف از این محصول یکی از مهم‌ترین راهبردهاست.

وی تولید محصولات غذایی بر پایه زرشک برای کمک به توسعه اقتصاد کشاورزی را از دیگر اهداف جشنواره ملی زرشک برشمرد و اضافه کرد: اجرای تبلیغات گسترده در خارج از استان به عنوان مثال ورود زرشک به فرودگاه‌های بزرگ کشور و پروازها از مهم‌ترین راهبردهاست که در حال رابینزی هستیم تا از محصولات مرتبط با زرشک در این زمینه استفاده شود.

رئیس کمیته اقتصادی و بازاریابی جشنواره ملی زرشک با اشاره به پیگیری ارائه تسهیلات ویژه به زرشک‌کاران گفت: فروش زرشک در بازارهای بزرگ کشور در کنار عرضه در بازارهای استان که با کمک تعاون روستایی و شهرداری برپا می‌شود از دیگر برنامه‌هاست.

وی افزود: معرفی زرشک در اتاق تعاون ایران، دعوت از چهره‌های بزرگ اقتصادی کشور و سفرها همچنین برپایی نمایشگاه زرشک در بوستان‌ها از دیگر اقدامات است و در حال حاضر در منطقه ویژه اقتصادی یک واحد فرآوری زرشک فعال است که به دنبال افزایش ظرفیت آن هستیم. شریعتی تصریح کرد: این اقدامات محدود به بازه جشنواره نمی‌شود و ادامه خواهد داشت، بازدید دانشجویان رشته‌های مرتبط با حوزه کشاورزی از مزارع زرشک و آشنایی با چرخ تولید زرشک از مزرعه تا کارخانه و کمک به فرآوری زرشک از دیگر برنامه‌های پیش‌رو است.

وی با اشاره به پیگیری فروش زرشک از طریق فروشگاه‌های اینترنتی گفت: به دنبال این هستیم که واحدهای فرآوری زرشک را تا سال آینده در خراسان جنوبی راه‌اندازی کنیم و در این زمینه استاندار هم دستوراتی صادر کرده است.

مدیرکل دفتر هماهنگی امور سرمایه‌گذاری و اشتغال استانداری خراسان جنوبی افزود: همچنین برای ورود شرکت‌های دانش‌بنیان و دانشگاه به حوزه زرشک پیگیری می‌شود تا از این محصول فرآورده‌های مختلفی چون مارمالاد و نوشابه انرژی‌زا بر پایه زرشک استحصال کنند و بتوانیم محصولات جانبی از زرشک داشته و به فروش زرشک خام بسنده نکنیم.

جشنواره ملی زرشک از ۲۱ تا ۲۷ مهر امسال در پنج شهرستان استان خراسان جنوبی برگزار می‌شود تا بازاریابی، معرفی و فروش این محصول دوباره رونق گیرد.

این استان رتبه اول سطح زیرکشت و تولید زرشک در ایران را به خود اختصاص داده است.

استاندارد را مهم دانسته و ابراز امیدواری کرد: با اجرای این مهم و معرفی این محصول مزیت دار شاهد رونق اقتصادی منطقه بیش از پیش باشیم.

وی سطح زیر کشت باغات زرشک شهرستان بیرجند را ۳۵۵۶ هکتار اعلام کرد و افزود: در این شهرستان حدود ۶ هزار و ۷۰۰ خانوار زرشک کار هستند.

تلاش برای حل مشکلات بازاریابی

وی با اشاره به اینکه در فصل برداشت و ورود این محصول به صورت همزمان، بازار اشباع شده و قیمت زرشک افت می‌کند، یادآور شد: با توجه به هزینه‌های جانبی زرشک با اشباع بازار، کشاورزان متضرر شده و با ورود واسطه‌ها و برای جبران هزینه‌ها مجبور به فروش محصول خود با پایین‌ترین قیمت می‌شوند.

فرماندار بیرجند از زرشک به عنوان محصولی لوکس یاد کرده و گفت: برای جلوگیری از ضرر و زیان کشاورز باید دولت در زمینه آموزش، تأمین سموم برای دفع آفات، اختصاص جایگاه مناسب استاندارد برای خشک کردن زرشک در مناطق روستایی ورود کند.

فاضلی فرد از مشکلات کشاورزان زرشک کار به وجود آفات نباتی زرشک اشاره کرد و گفت: متأسفانه در برخی مناطق زرشک به صورت غیر بهداشتی و روی زمین خشک شده که باعث آلودگی این محصول می‌شود.

وی وجود بارگاه‌های بهداشتی زرشک با شرایط مناسب را از نیازهای کشاورزان اعلام کرده و از دیگر مشکلات زرشک‌کاران به نبود بازار مصرف، عدم معرفی این محصول و نبود آن در سبد خانوار و عدم قیمت‌گذاری مناسب اشاره کرد و خواستار حمایت دولت و ورود مرکز تحقیقات کشاورزی برای دفع آفات شد.

رئیس کمیته اقتصادی و بازاریابی جشنواره ملی زرشک: تولید محصولات غذایی بر پایه زرشک برنامه‌ریزی شده است



مجتبی شریعتی گفت: دعوت صاحبان برندهای برتر صنایع غذایی کشور با همکاری اتاق تعاون در بازه زمانی این جشنواره در برنامه است تا با بازدید از مزارع و استفاده از ظرفیت سرمایه‌گذاران، زرشک در صنایع غذایی جا باز کند.

به گزارش ایرنا: مجتبی شریعتی به رسانه‌ها اظهار داشت: کمیته اقتصادی و بازاریابی یکی از بخش‌های مهم جشنواره ملی زرشک است که ظهور و بروز تمامی اقدامات در آن نمود پیدا می‌کند.

وی گفت: همه این اقدامات در راستای کمک به کشاورز است تا با ارائه راهکارهایی بتوانیم زرشک را به عنوان یک محصول راهبردی و مزیت‌دار



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

خوردن ۵ تا ۶ آلو در روز از پوکی استخوان جلوگیری می کند

جلوگیری می کند، جایی که بیشترین نگرانی برای مردان و زنان مسن است زیرا شکستگی های لگن معمولاً منجر به بستری شدن در بیمارستان و کاهش کیفیت زندگی می شود.

اگرچه لزوماً مشخص نیست که چه چیزی در آلو خشک وجود دارد که این اثر مطلوب را بر سلامت استخوان ها به همراه دارد، اما این میوه کامل حاوی چندین ویتامین و مواد معدنی مهم برای استخوان ها، از جمله پتاسیم، مس، و ویتامین K است. آلو همچنین حاوی پلی فنول است؛ ترکیباتی بیواکتیوی که به نظر می رسد در تشکیل استخوان نقش دارند.

دکتر «مری جین سوزا»، سرپرست تیم تحقیق، خاطرنشان کرد: «التهاب ممکن است عامل مهمی برای از دست دادن استخوان پس از یائسگی و یک هدف بالقوه برای درمان های تغذیه ای باشد.»

او گفت: «آخرین تحقیقات ما بزرگترین کارآزمایی را با گروهی متشکل از بیش از ۲۰۰ زن یائسه برای بررسی ارتباط بین آلو خشک و سلامت استخوان نشان می دهد.»

وی در ادامه افزود: «مطالعه ما اولین مطالعه ای است که نشان می دهد مصرف فقط ۵ تا ۶ آلو خشک در روز از کاهش تراکم استخوان در لگن

بر اساس تحقیقات جدید، گنجاندن آلو در رژیم غذایی روزانه ممکن است به سلامت استخوان کمک کند.

به گزارش مدیرکل نیوز، پوکی استخوان، یا از دست دادن توده و تراکم استخوان، به ویژه در افراد بالای ۵۰ سال رخ می دهد که منجر به افزایش خطر شکستگی می شود.

یک مطالعه جدید از سوی محققان دانشگاه ایالتی پنسیلوانیا نشان می دهد که خوردن ۵ تا ۶ آلو خشک در روز می تواند توده و تراکم استخوان را حفظ کرده و از ابتلا به پوکی استخوان جلوگیری کند.

همین محققان در مطالعه دوم دریافتند که از دست دادن سلامت استخوان با فرایندهای التهابی در بدن مرتبط است و آلو خشک به عنوان ضد التهاب شناخته شده است.

پوکی استخوان وضعیتی است که در آن استخوان های فرد تراکم و جرم خود را از دست می دهند و احتمال شکستگی استخوان ها افزایش می یابد.

نیمی از زنان بالای ۵۰ سال و از هر چهار مرد یک نفر در معرض خطر شکستگی استخوان قرار دارند. از دست دادن توده و تراکم استخوان می تواند در هر سنی رخ دهد. با این حال، پوکی استخوان در میان افراد مسن شایع تر است. پوکی استخوان بیشتر در زنان یائسه رخ می دهد.

استخوان های لگن، مهره های نخاعی و مچ دست شایع ترین محل شکستگی استخوان به دلیل پوکی استخوان هستند، اگرچه ممکن است در هر استخوانی رخ دهند. برای افراد مسن، شکستگی های لگن می تواند بسیار شدید باشد.



روغن ماهی باعث تقویت مغز در دوران پیری می شود

به ماهی لقب «غذای مغز» داده شده است، و یک مطالعه جدید نشان می دهد که ممکن است این موضوع واقعا برای بزرگسالان میانسال صدق کند. به گزارش مدیرسن نت، محققان دریافته اند که در بین بیش از ۲۰۰۰ فرد میانسال، افرادی که سطح اسیدهای چرب امگا ۳ خونشان بالاتر است، در تست های مهارت های فکری خاص عملکرد بهتری داشتند. آنها همچنین دارای بافت ضخیم تری در ناحیه مغز مرتبط با حافظه بودند، بافتی که معمولاً وقتی افراد مسن دچار زوال عقل می شوند نازک می شود.

اسیدهای چرب امگا ۳، به ویژه دو نوع معروف به EPA و DHA، در ماهی های چرب مانند سالمون، ماهی تن، ماهی خال مخالی، شاه ماهی و ساردین به فراوانی یافت می شوند. آنها همچنین می توانند از طریق مکمل های روغن ماهی دریافت شوند.

تعدادی از مطالعات دریافت بیشتر امگا ۳ را با عملکرد بهتر مغز و حتی کاهش خطر زوال عقل مرتبط دانسته اند. «کلودیا ساتیزبال»، محقق ارشد این مطالعه از دانشگاه تکزاس، گفت: «میانسالی زمانی است که اولین نشانه های پیری غیرعادی مغز ممکن است ظاهر شود. بنابراین باید به این فکر کنیم که چه کارهایی می توانیم در میانسالی انجام دهیم تا از سلامت مغز خود حمایت کنیم.»

تیم تحقیق داده های ۲۱۸۳ نفر را مربوط به مطالعه قلب بررسی کرد. شرکت کنندگان که به طور متوسط ۴۶ سال سن داشتند، تحت اسکن مغزی MRI و تست های استاندارد حافظه و مهارت های فکری قرار گرفتند. سطح خونی EPA و DHA آنها نیز اندازه گیری شد.

به طور کلی، محققان دریافتند، ۷۵ درصد از شرکت کنندگان دارای سطح امگا ۳ بالاتر، از نظر مغزی بهتر از ۲۵ درصد دارای سطح امگا ۳ پایین تر عمل کردند. همچنین گروه دارای بالاترین سطح امگا ۳، حجم بافت بیشتری را در هیپوکامپ مغز نشان دادند؛ ناحیه ای که در حافظه نقش دارد و جزو اولین مناطق مغزی است که هنگام ابتلاء به زوال عقل آسیب می بیند.

افرادی که سطح امگا ۳ بالاتری داشتند نیز در آزمون های استدلال انتزاعی از همسالان خود بهتر عمل کردند.

ساتیزبال افزود: «مطالعات دیگر امگا ۳ را با قدرت ذهنی بیشتر مرتبط دانسته اند و تحقیقات در حیوانات آزمایشگاهی نشان داده است که اسیدهای چرب التهاب را کاهش می دهند و از سلول های هیپوکامپ در برابر مرگ محافظت می کنند و در عین حال باعث تقویت آن می شوند.»

سازمان غذا و داروی ایالات متحده توصیه می کند که روزانه بیش از ۳ گرم EPA و DHA از غذاها و مکمل های غذایی مصرف نکنید، مگر اینکه از نظر پزشکی تجویز شده باشد.

به گفته محققان، یک رژیم غذایی خوب برای مغز شامل مقدار زیادی سبزیجات (مخصوصاً سبزیجاتی مانند بروکلی و سبزیجات برگدار)، میوه ها (به ویژه انواع توت ها)، غلات غنی از فیبر، آجیل و سایر چربی های خوب مانند چربی های موجود در روغن زیتون و آووکادو است.



بررسی تاثیر مدیریت ارتباط با مشتری بر رضایت مشتری با تعدیل کننده مدیریت تسهیم دانش

◀ تهیه و تنظیم:

سید محمد حسینی ولوکلایی (مدیر فروش ناحیه شمال گروه صنعتی نجاتی-آناتا)
کارشناس ارشد مدیریت استراتژیک



ارائه خدمات

و توسعه محصول به

مشتری و تسهیل خرید مشتری بوده نه حفظ و نگهداری رابطه با مشتریان موجود. اما امروزه، سازمان ها در محیط پویا و پیچیده کسب و کار می کنند، رقابت بین سازمان ها افزایش یافته، چرخه عمر محصولات کاسته شده و دوره عمر سازمان ها سریع تر به مرحله افول خویش می رسد. در موارد بسیاری، تولید کنندگان کالاهایی با کیفیت مشابه تولید می کنند و این مشتری است که تصمیم خرید را می گیرد. لذا تاریخچه مدیریت ارتباط با مشتری را میتوان به ۳ دوره تقسیم کرد - دوره تولید دستی تا تولید انبوه؛ طی قرنهای قبل از سیستم تولید انبوه، مردم عادت داشتند که لباسهایشان را خیاط برایشان بدوزد و معاملات را به شکل پایاپای با گفتگوی شخصی و دیده بوسی انجام دهند ولی در محیط تولید انبوه، سفارش به این صورت دیگر امکان پذیر نبود و شرکتها مشتاق بودند که بدانند چگونه یک محصول خاص را تولید و بازاریابی نمایند که بیشترین کارایی و صرفه اقتصادی به دست آید ۲- از تولید انبوه تا تولید مستمر؛ هنگامیکه شرکتهای آمریکایی در حال حرکت روی منحنی یادگیری دوباره تولید انبوه اختراعاتشان بودند، شرکتهای ژاپنی در حال کشف این نکته بودند که بهبود مستمر فرآیندهایشان منجر به تولید هزینه های کمتر و کیفیت بیشتر میشود ۳- بهبود مستمر تا تولید سفارشی؛ امروزه تمرکز شرکتها از محصولات و فرآیندها به سوی موضوعات مربوط به مصرف کننده تغییر یافته است. اگر شرکت بخواهد در دوره مشتری محور امروزی موفق بماند باید تلاشهای خود را از فرآیندهای ساخت و کارایی به سوی یافتن راههایی برای جلب رضایت و حفظ مشتریان متمرکز نماید.

در یک پژوهش ما به بررسی میزان ارتباط مدیریت ارتباط با مشتری با متغیرهایی نظیر کیفیت خدمات سازمان و وفاداری مشتریان نسبت به یک شرکت پخش پرداختیم. ضمناً بررسی کردیم که این فرایند تا چه حد میتواند به پیشبرد اهداف این شرکت یاری رساند.

نتایج برآورد الگو نشان می داد که مدیریت ارتباط با مشتری تاثیر مثبت و معنادار بر رضایت مشتری در شرکت مورد مطالعه داشته و ضمناً اثر مدیریت دانش، عوامل فرهنگی، ساختاری، فناوری، انتظارات مشتری و کیفیت ادراک شده بر رضایت مشتری شرکت مورد نظر مثبت و معنادار بوده است.

مطلوب تر و بهتر می باشد. با توجه به اینکه شرکت ها و سازمان ها در ایران رویکرد خود را از محصول به سمت مشتری تغيیر داده اند، ایجاد سازوکارهایی که بتواند این رویکرد را پشتیبانی نماید، ضروری به نظر می رسد. یکی از مهمترین ابزارها مدیریت ارتباط با مشتری میباشد. مدیریت ارتباط با مشتری ریسک های خاص خودش را دارد که چنانچه سازمان برای مواجهه با آن آماده نگردد، پروژه با شکست مواجه می شود و در صورت اجرای موفق مدیریت ارتباط با مشتری، ارتباط با مشتری افزایش یافته و فواید بسیاری برای سازمان دارد. بعضی از این ریسک ها در زمینه های زیر هستند: کاربران سیستم، فرآیندهای مورد استفاده، سرعت تغییر، اعتماد بیش از حد به متدولوژی های امتحان نشده، بودجه ناکافی و غیره... قبل از اجرای دقیق موارد یاد شده نکته ای که باید به آن توجه شود این مورد است که سازمان دقیقاً به چه دلیل سعی در اجرای این سیستم با این حجم ریسک دارد و آیا هزینه های گزاف اجرای چنین سیستمی از لحاظ هزینه منفعت قابل توجیه است؟ فاصله زیاد کشور ایران با کشورهای پیشرفته در زمینه تولید تکنولوژی باعث شده تا ایران به عنوان وارد کننده تکنولوژی، عمل کرده و به کرات شاهد ورود تکنولوژی های جدید (که در برخی موارد هزینه های سنگینی را نیز به همراه دارد) باشد. اما با این وجود، در بسیاری از موارد این تکنولوژی ها به طور مناسب مورد استفاده قرار نمی گیرند و یا پس از مدتی به علت عدم بهره گیری مناسب، به طور کلی کنار نهاده می شوند. بنابراین می توان گفت کشورهای جهان سوم برای پر کردن خلأ تکنولوژیکی خود به تکنولوژی های جدید چشم امید دوخته اند ولی موضوع مهمی که کمتر مورد توجه قرار می گیرد، نحوه پذیرش تکنولوژی و نیز از جمله این تکنولوژی ها CRM عواملی که بر این پذیرش اثر می گذارند، می باشد. تکنولوژی مدیریت ارتباط با مشتری می باشد که امروزه سازمان ها و شرکت های بزرگ دنیا اعم از خدماتی و یا تولیدی از آن به صورت کامل جهت دستیابی به اهداف خود استفاده می کنند. به طور کلی می توان گفت مدیریت ارتباط با مشتری برای سازمان ها مزیت رقابتی ایجاد می نماید و همچنین تأثیر مثبتی بر عملکرد سازمانی دارد. در گذشته مشتری ها از تولید کنندگان تحویل به موقع، کیفیت خوب و ارزانی کالا و خدمات را انتظار داشتند، تجارت بیشتر رابطه محور بوده و واسطه ها در زنجیره توزیع قدرتمند بوده اند. با توزیع در سطح گسترده محصولات، رقابت اصلی بر حفظ

خدمات می تواند موجب برتری رقابتی شرکت شود و رقابت دیگر شرکت ها را متاثر می سازد، در مورد جایی که روابط مشتری عرضه کننده می تواند برای سالها دوام داشته و موجب افزایش حجم قابل توجهی در درآمد شود. خدمات مشتری مشخصاً یک موضوع مهمی برای شرکت های عرضه کالا و خدمات می باشد. خدمات مشتری را می توان به عنوان هدفی دانست که یک سازمان جهت اداره تعاملات خود با مشتریان اتخاذ می کند. تضمین رضایت مشتری به عنوان عامل کلیدی موفقیت و یکی از اهداف اساسی مدیریت بازاریابی است. مدیریت کارآمد روابط مشتری یک چالش مهم در رقابت کسب و کار شده است.

سازمان ها نیاز به اطلاعاتی درباره اینکه مشتریانانشان چه کسانی هستند، انتظارات و نیازهای آنها چیست و چگونه باید نیازهای آنها را بر طرف کرد، دارند. امروزه جذب مشتری جدید بسیار گرانتر از نگهداری مشتری موجود است. به منظور کارآتر و مؤثرتر بودن عملکرد، سازمانها در جستجوی پرورش و ایجاد روابط قوی، سودمند، عمیق و طولانی مدت با مشتریان خود هستند. شرکت های موفق اغلب تلاش می کنند تا مایای رقابتی را از طریق روابط با مشتریان خود تضمین کنند. در دنیای تجارت امروزی مفهوم ارتباط با مشتری در مرکز توجه قرار گرفته است. در حالی که زمانی خدمت به مشتری در درجه پایینی از اولویتهای سازمانها قرار داشت، امروزه سازمانها مشتریان خود را در قلب تمام فعالیتهای قرار داده و استراتژیهای بازاریابی و فروششان را بر این اساس تجدید نظر می کنند. آنچه امروزه در حال تغییر است وسعت دادن اختیار به مشتری است. در سازمانهای خدماتی نظیر بانکها، صنعت حمل و نقل، خدمات درمانی، بیمه، شرکتهای پخش، هتل ها و... مدیریت ارتباط با مشتری از حساسیت بیشتری برخوردار است. چون مشتری در فرآیند ارائه خدمات، بخشی از خدمت ارائه شده تلقی می شود، باید استراتژیهای در پیش گرفته شده به سمت شخصی شدن این خدمات برای هر مشتری پیش برود. مشتری مایه حیات شرکتهای پخش هم هست بنابراین در سازمانهای خدمات محور، مشتریان محور اصلی بوده و در واقع همه کارها برای جلب رضایت، توجه و جذب آنهاست. لذا در فضای رقابتی بین شرکتهای پخش، شرکتهایی موفق ترند که بتوانند وفاداری بیشتر مشتریان را بدست آورند. از طرف دیگر نظر به حساس تر شدن مشتریان نسبت به ارائه خدمات از سوی شرکتها، آنها همواره خواهان ارائه خدمات



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

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



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۱۹۵۰۰۰ (یکصد و نود و پنج هزار) تومان

شهرستان ۲۱۰۰۰۰ (دویست و ده هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۳۹۰۰۰۰ (سیصد و نود هزار) تومان

شهرستان ۴۲۰۰۰۰ (چهارصد و بیست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۷۸۰۰۰۰ (هفتصد و هشتاد هزار) تومان

شهرستان ۸۴۰۰۰۰ (هشتصد 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



FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure
۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالا ترین مقاومت در برابر حرارت
(بیشتر از سرخ کردن)

Omega 3&6&9
دارای امگا ۳ و امگا ۶ و امگا ۹

Years 1/5
طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free
فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless
بدون بو

EC Approve
دارنده استاندارد اروپایی

Colorless
تنها روغن کانولا شفاف در ایران

NonTransgenic
فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

Vitamin A+E+D
دارای ویتامین های A و E و D

مزایای
روغن های
نینا



www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155



in golha-food

golhaland.com
golhaco.ir

@ info@golhaco.ir

+989034446542

drmehdikarimi
golhaland
golhaco

t.me/golhaco

+98 21 6625 2490-4
+98 21 6626 2701-5

YouTube Golha Food Industries



دارتده کوا هیستامه یگمبند سال
هندیت از یونسکو در ایران



روحانی
توہر حالی



نیو شابه
لڈک پیدو
قند لہتر، حاوی کاسیم

سن
ایچ
دیگر هیچ ۹۰۰۰



همبازی خوشمزه!

۹۹٪ آبمیوه - بدون شکر افزوده

@sunichkids www.sunich.org

