

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منافع غذایی

مهرماه ۱۴۰۱ - شماره ۴۸ دوره جدید (۱۵۳) - قیمت ۵۰۰۰۰ تومان



مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آنتا):
با افزایش قیمت گندم عملاً صادرات
شیرینی و شکلات را به ترکیه واگذار کردیم



مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ:
همزمانی حذف ارز ترجیحی و قیمت گذاری دستوری
بسیاری از واحدها را دچار مشکل کرد



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



World Food Day

16 october 2022



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





تفاوت در دلپذیر بودن است

لیموناد

Lemonade



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳

حال خوب با

دمنوش های

سحرخیز



www.SaharkhizLand.com



نامی

دوست خونمنزه من!

سندویچی تو
صبحی تو



www.namino.ir

@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



۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶

۲۰/۱۰/۶۶۶





ناگت مرغ

Chicken Nugget

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 نوشیدنی‌ها

- ✓ داشتن خلوص بالا در مقایسه با سایر قندها
- ✓ تشدید کننده عطر و طعم میوه در محصول
- ✓ مقرون به صرفه بودن نسبت به سایر شیرین کننده‌ها

مزیت استفاده از شربت گلوکز در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول
- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی
- ✓ جلوگیری از کریستالیزاسیون محصولات تغلیظ شده

مزیت استفاده از مالتودکسترین در نوشیدنی‌ها

- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی
- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول

مزیت استفاده از نشاسته‌های اصلاح شده در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد ویسکوزیته، قوام و شفافیت بالاتر در مقایسه با نشاسته خام
- ✓ پایداری بالا در برابر نیروهای برشی و فرآیندهای فشار بالا مانند هموژنیزاسیون
- ✓ پایداری و حفظ قوام در محیط‌های اسیدی



SCAN ME!

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

دورنا
بامشق



Dorbis Plus



www.Dorna-co.com



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



009826-35116





لبنی دوشنه آمل
DOOSHEH DAIRY Co.
www.harazdairy.com

ماست رویه دار دوشه



DOOSHEH YOGHURT



وزارت بهداشت و آموزش پزشکی



وزارت جهاد کشاورزی



وزارت صنعت، بازرگانی و صنایع



یک نام و هزار لبخند

شرکت منابع غذایی سحر



تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۹۲۳۶-۹ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰
WWW.SAHARFOOD.COM @saharfood.co





پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر پیتزا رنده



پگاه: طعم خوش سلامتی



@prpegahgolpayegan

pegah_dairy_golpayegan

تلفن صدای مشتری: ۰۲۱۴۲۰۴۷



www.golpayegan.pegah.ir



info@golpayegan.pegah.ir

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸



FARAYAND BIOTECHNOLOGY PROCESS CO
شرکت فرایند فرآوری زیستی | SINCE 1989



مخصوص انواع سس‌های
گرم و سرد

FOR ALL KINDS
OF SAUCES

MODIFIED STARCH

✓ تولیدکننده انواع مالتودکسترین و نشاسته مدیفیه

تولیدکننده انواع رنگ‌های خوراکی طبیعی و سنتتیک

انواع استایلازرها، لبنی، شیرینی و شکلات

www.parsesta.com

@sisib.ir

021 22666474-5

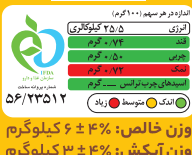


قارچینو

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



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

- اولین صادرکننده کنسرو قارچ
- اولین صادر کننده بلنچ قارچ
- تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای صنایع غذایی، کیتترینگ 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

در اوزان متنوع



کنسرو قارچ



قارچ بلنچ پاستوریزه



گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anata.com

www.andre.ir

فرآورده های گوشتی



andre.shop

چوریزو CHORIZO





آفتاب

از ۱۳۳۲

محصولی از شرکت مارگارین (سهامی عام)



روغن آفتابگردان

(مخصوص خانوار)



☎ 021 3581 18 11



www.mmc.ir

✉ crm@mmc.ir



FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure

دارای ۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C

بالا ترین مقاومت در برابر حرارت
(آشپاس های سریع گوشت، تن ماهی)

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



زر ماکارون



www.zarmacaron.com



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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیر سامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان میار

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

« فهرست »

عناوین

۲۰ سرمقاله

۲۱ اخبار

۲۸ مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آناتا): با افزایش قیمت گندم عملا صادرات شیرینی و شکلات را به ترکیه واگذار کردیم

۲۹ رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم: کافه بیکری کسب و کار نوین در صنعت نان حجیم است

۳۰ رونمایی از برندهای جدید زراکام در بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات کشور

۳۲ مدیرعامل شرکت مولتی کافه: ادامه چالش تولید کننده ها با تامین مواد اولیه بسته بندی

۳۳ مدیرعامل شرکت ماشین سازی مرشدگوهر: حضور بازدیدکنندگان خارجی در نمایشگاهها شرایط صادرات را مهیا می کند

۳۴ انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

۳۶ اخبار شرکت های صنایع غذایی

۴۰ مدیرعامل شرکت صنایع غذایی الهام شبستر: صادرات برندهای اندیا و یونی فانیلی به کشورهای همسایه از عراق تا روسیه

۴۱ دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران: امنیت غذایی در گرو ارتباط با تشکلاتها است

۴۳ مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ. همزمانی حذف ارز ترجیحی و قیمت گذاری دستوری بسیاری از واحدها را دچار مشکل کرد

۴۴ مکان پذیری اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی ماکارونی، بررسی شد

۴۷ نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران: نادیده گرفتن نظرات کارشناسان بخش خصوصی در تصمیم گیری ها، عامل اصلی موانع تولید

۴۸ دکتر مهدی کریمی تفرشی: علاج زخم کهنه تورم در علاج زخم پیکره تولید است

۴۹ رئیس هیئت مدیره گروه بین الملل مائده: دولت سیزدهم انتظارات بخش تولید را برآورده نکرد

۵۲ اخبار

۵۶ کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت

۶۰ شکلات به عنوان یک غذای فراسودمند

28



مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آناتا):

با افزایش قیمت گندم عملا صادرات شیرینی و شکلات را به ترکیه واگذار کردیم



29

رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم:

کافه بیکری کسب و کار نوین در صنعت نان حجیم است

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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

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

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

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email: sanatghaza@gmail.com

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

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



30

رونمایی از برندهای جدید زرکام در
بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و
شکلات کشور

36 اخبار شرکت های صنایع غذایی



مدیرعامل شرکت
توسعه نیشکر و صنایع
جانبی:
تولید دانش بنیان، محور
فعالیت صنعت نیشکر



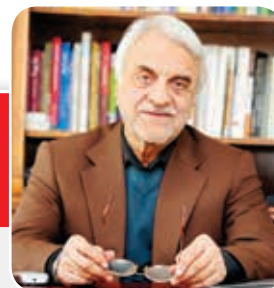
مدیرعامل صنایع شیر
ایران خبر داد:
تجاری سازی
دستاوردهای جدید
شرکت های تولیدی پگاه



رضا تقوایی محمدی جو
مدیرعامل شرکت
مارگارین شد



حضور پررنگ گروه
صنعتی زر در نمایشگاه
صنایع غذایی روسیه



تتذیه دانش آموزان و توزیع رایگان شیر

بسمه تعالی

البته که در قرآن کریم از شیر به نیکی یاد شده است ولی هستند برخی حکیمان طب سنتی (یا اسلامی) که با لبنیات و بخصوص شیر سرناسازگاری دارند و نیز برخی محققان پزشکی مدرن که خوردن شیر را باعث اسیدی شدن خون می دانند و چندان مصرف آنرا توصیه نمی کنند و می گویند همه حیوانات فقط در مدت نوزادی شیر مصرف می کنند ولی تنها انسان است که به غلط تا آخر عمر شیر مصرف می کند که خود باعث پوکی استخوان می شود. بهرحال مثل بسیاری دیگر از پدیده ها شیر مخالفان و موافقانی دارد اما بهرحال حداقل می بینیم که کودک با شیر رشد و نمو می کند و استخوان هایش محکم می شود و فرضیه ها هنوز نتوانسته دلیل محکمی علیه آن به اثبات برساند، چه اگر شیر باعث اسیدی شدن خون گردد، کودک در محیط اسیدی نمی تواند رشد داشته باشد زیرا رشد در محیط قلیائی خون اتفاق می افتد.

البته این استدلال ها باعث کندی یا قطع تغذیه رایگان شیر دانش آموزان نگردیده بلکه دلایل دیگری باعث کندی و عدم توجه به این امر شده است.

بیاد دارم که در کودکی همراه مادر جهت معالجه به مطب روان شاد دکتر محمد قریب بنیانگذار طب کودکان رفته بودیم. هم زمان بانوئی از دوردست های طهران برای معالجه فرزندش نزد دکتر قریب بود. دکتر باو گفت فرزندت بخاطر گرسنگی و کمبود تغذیه چنین است و خود دویا سه قوطی شیرخشک مجانا باو داد. مادر تحت تاثیر تبلیغات روز بشدت از گرفتن آن امتناع کرد و این موجب تاسف و خشم دکتر گردید. این را گفتم که یادآوری باشد بر اینکه تبلیغات منفی چگونه تاثیر می گذارد.

بهرحال بقول علمای دین، فتوای مشهور بر مفید بودن شیر دلالت دارد و بخصوص آنکه بسیاری از کودکان از عدم تغذیه صحیح رنج می برند و نوشیدن مقداری شیر در روز موجب رفع نسبی این کمبودها می شود. از این رو امید است وزارت آموزش و پرورش در این امر اهتمام لازم را بکارگیرد و حتی اگر در کنار شیر نتوانند هیدروکربور به کودکان دانش آموز بدهند، همان شیر تنها کفایت می کند تا انشا الله « شیر بچه هائی» داشته باشیم در خدمت کشور و ملت.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

رژیمی با مشکلات گمرکی و بازار روبرو هستیم. به گفته او، بنابر آمار ماهانه حدود ۵ میلیون قوطی شیرخشک تولید می‌شود، درحالیکه نیاز بازار کمتر از این رقم است؛ بنابراین از مجموع تولید ۷۰ میلیون قوطی در سال، ۴۰ تا ۵۰ میلیون قوطی در داخل مصرف و مابقی به بازارهای عراق، افغانستان و سوریه صادر می‌شود. تحویل زاده می‌گوید: قیمت کنونی شیرخشک در بازارهای جهانی ۴ تا ۸ یوروست، درحالیکه قیمت شیرخشک بازار داخل نصف این رقم است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: با توجه به اختلاف قیمت شیرخشک داخل با بازارهای جهانی، بخشی از شیرخشک تولیدی به بازارهای هدف قاچاق می‌شود، این موضوع کماکان تا نزدیک شدن قیمت به بازارهای جهانی استمرار دارد. بنابر آمار ۸۵ درصد مواد اولیه شیرخشک نوزاد وارداتی است و تنها ۱۵ درصد شیرخشک بدون چربی از داخل تامین می‌شود که با کاهش قانون مالیات بر ارزش افزوده از ۴ درصد به ۲ درصد، افزایش مجدد قیمت منتفی است. بنابر گفته تحویل زاده، هم اکنون متوسط قیمت شیرخشک بازار داخل ۵۰ تا ۶۰ هزار تومان است که با اجرای قانون کاهش مالیات بر ارزش

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد: تولید سالانه ۷۰ میلیون قطعه شیرخشک نوزاد

هانی تحویل زاده گفت: ماهانه حدود ۵ میلیون قوطی شیرخشک تولید می‌شود و از مجموع تولید ۷۰ میلیون قوطی در سال، ۴۰ تا ۵۰ میلیون قوطی در داخل مصرف و مابقی به بازارهای عراق، افغانستان و سوریه صادر می‌شود. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی تحویل زاده گفت: هم اکنون وضعیت بازار شیرخشک‌های رگولار، رژیمی و متابولیک با یکدیگر متفاوت است به طوریکه در تولید آن مشکلی نداریم، اما در خصوص شیرخشک‌های

افزوده، قیمت ثابت باقی می‌ماند. اما مردم نگرانی در خصوص تامین شیرخشک نداشته باشند.



رئیس نظام صنفی کشاورزی مطرح کرد: توسعه کارخانه‌ها راهی برای رسیدن به خودکفایی شکر

قاسم پیشه‌ور گفت: توسعه کشت چغندر پاییزه همراه با کارخانه‌های شکر در رسیدن به خودکفایی، کاهش واردات نهاده و مصرف آب تاثیر بسزایی دارد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، قاسم پیشه‌ور گفت: کشت قراردادی چغندر قند محصولی است که باید به کارخانه داده شود، همانند



سوپرنگین برای سال ۱۴۰۱ را ۴۱۱ میلیون و ۲۵۰ هزار تومان تعیین کرد.

به گزارش ایرنا؛ غلامرضا میری درباره وضعیت تولید و قیمت گذاری زعفران در سال ۱۴۰۱، اظهار کرد: وزارت جهاد کشاورزی قیمت خرید هر کیلوگرم زعفران سوپرنگین برای سال ۱۴۰۱ را ۴۱ میلیون و ۲۵۰ هزار تومان تعیین کرد در حالی که قیمت این محصول برحسب کیفیت و درجه بندی در بازار بین ۲۳ میلیون و ۵۰۰ هزار تا ۳۸ میلیون تومان است که در بازار قیمت زعفران کاهش داشته است.

رییس اتحادیه صادرکنندگان زعفران کشور ادامه داد: سال گذشته قیمت خرید دولتی زعفران ۲۰ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان بود، اما این محصول در بازار با نرخ‌های کیلویی ۴۷ میلیون تومان خرید و فروش می‌شد که امسال با توجه به قیمت ۳۸ میلیون تومانی حدود ۹ میلیون کاهش داشته است البته با کاهش صادرات به تدریج قیمت این محصول در بورس کالا به ۳۴ میلیون تومان و در بازار به ۳۶ میلیون تومان رسید.

وی علت اصلی افزایش قیمت زعفران در دو سال گذشته را کاهش بین ۵۰ تا ۷۰ درصدی تولید دانست و افزود: علت دیگر افزایش قیمت این محصول، ورود برخی افراد برای خرید زعفران بود که با انبساط آن باعث افزایش قیمت‌ها شدند، اما به تدریج با کاهش میزان صادرات قیمت‌ها روند کاهشی به خود گرفت.

نایب رییس شورای ملی زعفران اضافه کرد: اکنون بخشی از زعفران سال گذشته در بورس کالا باقی مانده است.

آغاز برداشت زعفران از اواسط مهرماه میری، از آغاز برداشت زعفران در اواسط مهرماه تا اواخر آذرماه سال جاری خبر داد و گفت: به نظر می‌رسد امسال تولید زعفران نسبت به سال گذشته روند افزایشی داشته باشد. طبق آمارهای موجود سال ۱۳۹۹ نزدیک به ۵۰۰ تن و سال ۱۴۰۰ حدود ۲۸۰ تن در کشور تولید زعفران داشته‌ایم. وی از کاهش ۵۰ درصدی صادرات زعفران ایران از فروردین ماه تا پایان مردادماه امسال نسبت به سال‌های گذشته خبر داد و تصریح کرد: حجم صادرات زعفران در سال ۱۳۹۹ به صورت رسمی و چمدانی حدود ۴۰۰ تن بود که در سال ۱۴۰۰ این میزان به ۲۸۶ تن رسید.

وی بیان کرد: روند کاهش صادرات در کاهش قیمت داخلی این محصول تأثیر بسزایی داشته است.

وزارت بازرگانی می‌تواند کاری مؤثر باشد؟ گفت: بنده مخالف تفکیک وزارت صمت به شیوه‌ای که اکنون صحبتش می‌باشد، هستم.

وی افزود: خیلی از کارشناسان با تحقیق و مشورت‌هایی که داشتند، با تشکیل وزارت بازرگانی مخالفت کردند. از طرفی، بحث تفکیک وزارت صمت چندین بار در بین نمایندگان مطرح شده که با روی خوش اکثریت مجلس توأم نشده است.

عضو کمیسیون کشاورزی مجلس تصریح کرد: از آن جایی که مرتباً حوزه‌های صنعت و معدن در حال توسعه هستند، من با تفکیک این دو حوزه به عنوان دو وزارتخانه مستقل که البته بازرگانی آن‌ها هم با خودشان باشد، موافقم، زیرا یک وزارتخانه، پاسخگوی این حجم از مطالبات نیست.

سبزی اظهار داشت: برخی می‌گویند اگر وزارت بازرگانی تشکیل شود، تنظیم بازار رخ خواهد داد. من این عقیده را ندارم. مثلاً قانون انتزاع که تصویب و اجرا شد، آیا اوضاع بهتر شد؟ متأسفانه، برخی از صنعت و معدن وارد حوزه کشاورزی شدند و به دلیل عدم کارایی، برخی از آن‌ها برگشتند؛ اکنون هم شاهد مصیبتی در این بخش هستیم.

وی در پایان خاطرنشان کرد: به اعتقاد من، تشکیل وزارت بازرگانی در شرایط کنونی، کمکی در وضعیت کشور ایجاد نخواهد کرد.



رییس اتحادیه صادرکنندگان زعفران: وزارت جهاد کشاورزی قیمت خرید زعفران را هر کیلو ۴۱ میلیون تومان اعلام کرد

غلامرضا میری با اعلام اینکه قیمت یک کیلوگرم زعفران اکنون در بازار بین ۲۳ میلیون و ۵۰۰ هزار تا ۳۸ میلیون تومان است گفت: وزارت جهاد کشاورزی قیمت خرید هر کیلوگرم زعفران

دیگر محصولات همچون گندم، برنج و جو امکان عرضه در بازار آزاد ندارد.

به گفته او، دولت در بخش احداث کارخانجات قند و شکر باید سرمایه‌گذاری خوبی انجام دهد تا کشت چغندر از بهاره به سمت پاییز سوق داده شود چرا که این موضوع در صرفه جویی آب تأثیر بسزایی دارد.

پیشه ورمی گوید: با توجه به اقلیم شمال و جنوب کشور، امکان رسیدن به خودکفایی شکر در بحث چغندر قند وجود دارد، ضمن آنکه تفاله در خوراک دام مورد استفاده قرار می‌گیرد، این موضوع در جلوگیری از واردات خوراک دام تأثیر بسزایی دارد. رئیس نظام صنفی کشاورزی گفت: علی‌رغم آنکه در برخی نقاط امکان توسعه کشت چغندر قند وجود دارد، اما بدلیل نبود کارخانه و هزینه‌های بالای حمل این امکان وجود ندارد. درحالی که با توسعه کارخانه‌ها خودکفایی میسر می‌شود. بنابر آمار سالانه ۲ میلیون و ۵۰۰ تا ۲ میلیون و ۸۰۰ هزار تن شکر مورد نیاز است که یک میلیون و ۵۰۰ تا یک میلیون و ۷۰۰ هزار تن در داخل و مابقی از طریق واردات تامین می‌شود. همچنین ۳۵ کارخانه تولید شکر با چغندر قند و ۹ کارخانه شکر با نیشکر تاسیس شده است، تنها ۳۵ کارخانه فعالند و متأسفانه بخشی از مدار خارج شدند.



عضو کمیسیون کشاورزی مجلس: تشکیل وزارت بازرگانی منجر به نظم در بازار نخواهد شد

عضو کمیسیون کشاورزی مجلس گفت: علی‌رغم اینکه برخی می‌گویند اگر وزارت بازرگانی تشکیل شود، تنظیم بازار رخ خواهد داد ولی من این عقیده را ندارم.

به گزارش مهر، محمد سبزی، نماینده ساوه و زرنده در مجلس یازدهم در پاسخ به این پرسش که تفکیک وزارت صمت و به تبع آن، تشکیل



اخبار

همچنین به ازای صادرات هر کیلوگرم پیاز با کد تعرفه ۰۷۰۳۱۰۱۰، مبلغ ۲۰,۰۰۰ ریال عوارض از اول آبانماه تا آخر بهمن ماه سالجاری تعیین می شود.



رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی: جهش صادرات محصولات کشاورزی با عضویت ایران در سازمان همکاری شانگهای

رضا نورانی گفت: عضویت رسمی ایران در سازمان همکاری شانگهای به طور حتم باعث جهش مبادلات تجاری و صادرات محصولات کشاورزی و مواد غذایی خواهد شد. به گزارش ایرنا؛ سید رضا نورانی در خصوص عضویت دائمی ایران در سازمان همکاری شانگهای و تاثیر آن بر صادرات محصولات کشاورزی، اظهار کرد: اکنون کشورهای خیلی از علاوه بر تأمین محصولات کشاورزی و مواد غذایی خود توان صادرات مازاد تولید را دارند که ایران نیز یکی از این کشورها محسوب می شود؛ اما طی سال های اخیر با مشکلات زیادی در بخش صادرات روبرو بودیم.

وی افزود: تحریم ها باعث شد صادرات محصولات کشاورزی و مواد غذایی تنها به کشورهای همسایه و حوزه خلیج فارس و بخشی کشورهای سی ای اس و روسیه اکتفا کند؛ اما با عضویت در سازمان شانگهای با افزایش صادرات ایران می تواند شرایط اقتصادی، مسائل مالی و روابط بانکی را حل و فصل کند.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی تصریح کرد: اکنون برخی کشورها علاقه مند به مبادلات تجاری در حوزه محصولات کشاورزی و مواد غذایی و صنعتی هستند به طور مثال در گذشته ما با ازبکستان روابط اقتصادی محدود داشتیم؛ اما در بحث معاهده شانگهای روابط تجاری ما افزایش می یابد و در بخش صادرات جهش خواهیم داشت.

روغن خام کشور با ۱۰ درصد افزایش به یک میلیون و ۳۷۸ هزار تن خواهد رسید.

براساس این گزارش، دولت برای بالا بردن ضریب امنیت غذایی کشور، اجرای طرح های ذخیره سازی کالاهای اساسی را در دستور کار قرار داده است و برای تحقق آن در بخش نگهداری روغن خام، ساخت یک انبار ذخیره سازی با مخازنی به ظرفیت ۲۵ هزار تنی در شهرستان نکای استان مازندران و نزدیکی بندر امیرآباد را به عنوان یکی از مبادی اصلی ورودی این کالا به کشور در دستور کار دارد.

با بهره برداری از انبار و مخازن جدید ذخیره سازی روغن خام در استان مازندران ۲۵ هزار تن به ظرفیت ذخیره سازی این کالای استراتژیک در کشور افزوده خواهد شد.

انبار و مخازن جدید پیش بینی شده به دلیل واقع شدن در مسیر واردات روغن خام خوراکی، علاوه بر کاهش هزینه های تأمین این محصول راهبردی، در افزایش ضریب امنیت غذایی کشور نیز مؤثر خواهد بود.



از ابتدای مهرماه؛ صادرات گوجه فرنگی و پیاز مشمول عوارض شد

طبق اعلام معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، صادرات گوجه فرنگی و پیاز مشمول عوارض شد.

به گزارش مهر، محسن شیرواند، معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه ای به رئیس سازمان توسعه تجارت اعلام کرد که از اول مهر ماه تا ۱۵ دی ماه سالجاری مبلغ عوارض ۴۰۰۰ ریال برای صادرات هر کیلوگرم انواع گوجه فرنگی (زراعی با کد تعرفه ۰۷۰۲۰۰۱۰، گلخانه ای با کد تعرفه ۰۷۰۲۰۰۲۰ و گیلاسی با کد تعرفه ۰۷۰۲۰۰۳۰) تعیین می گردد.

میری علت کاهش صادرات زعفران را قاچاق، هزینه سربار هفت تا هشت میلیون تومانی روی هر کیلوگرم زعفران صادراتی، تعرفه نیم درصدی آب مجازی، عوارض ۳۷ تا ۳۸ درصدی صادرات برخی کشورها و عدم حمایت از صادرکنندگان این محصول برشمرد.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران کشور ادامه داد: اکنون صادرکنندگان ارزی که به کشور وارد می کنند باید با نرخ نیمایی عرضه کنند که مابه التفاوت پنج هزار تومانی با ارز آزاد دارد اما هزینه سایر ملزومات صادرات را با ارز آزاد تهیه می کنند.

به گفته این مقام صنفی، اکنون صادرکنندگان برای صادرات زعفران به چین و هندوستان بین ۳۷ تا ۳۸ درصد عوارض می پردازند در حالی که عوارض صادرات زعفران از افغانستان به این کشورها صفر است.



پیش بینی افزایش ۱۰ درصدی ظرفیت ذخیره سازی روغن خام در کشور

مدیرکل دفتر فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: با افزایش ۱۲۵ هزار تنی ذخیره سازی، ظرفیت ذخیره سازی روغن خام کشور به یک میلیون و ۳۷۸ هزار تن می رسد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ایران (مبدأ)، احمد عبدلی با بیان این که در حال حاضر ظرفیت ذخیره سازی روغن خام کشور در بخش خصوصی و دولتی بالغ بر یک میلیون و ۲۵۳ هزار تن است، افزود: با اجرای طرح های در دست احداث در استان های تهران و البرز به ظرفیت ۱۰۰ هزار تن و با احتساب افزایش ۲۵ هزار تنی استان مازندران، میزان ظرفیت ذخیره سازی



اخبار

اظهار کرد: به دلیل سرو سامان دادن به وضعیت قیمت‌ها، کنترل و نظارت در بازار، مستلزم آن هستیم نظارت‌ها را از حلقه اول، پیرو مأموریت محول شده به دفتر بازرسی وزارت جهاد کشاورزی داشته باشیم.

سرپرست دفتر بازرسی و نظارت بر کالاهای اساسی با بیان اینکه در آبان ماه سال گذشته دولت تفاهم‌نامه‌ای را با سازمان بسیج مستضعفین امضا کرده است، یادآور شد: در حوزه بازرسی و نظارت با کمبود نیرو مواجه بودیم و برای این منظور برای نظارت و بازرسی از بسیجیان و بسیجیان اصناف استفاده کردیم. وی با بیان اینکه بعد از مردمی‌سازی یارانه‌ها این روند نیز ادامه داشته است، تصریح کرد: پس از این مهم سردرگمی وجود داشت و دولت تصمیم گرفت آخرین قیمت فروش کارخانجات را ۳۱ اردیبهشت ماه در نظر بگیرد و برای این امر تعدادی بازرس را در کارخانجات برای «اصلاح درج قیمت» مستقر کردیم.

امراهی ادامه داد: بر اساس مأموریت‌های ستاد تنظیم بازار که به وزارت جهاد کشاورزی محول شده و مجری آن نیز دفتر نظارت و بازرسی است؛ استقرار تیم‌های دونفره بازرسی در برخی از کارخانه‌ها قسمتی از مصوبه ستاد تنظیم بازار و کالاهای اساسی بوده است.

وی تصریح کرد: این مهم به جهت نظارت از حلقه‌های تأمین و تولید و در راستای حمایت از کارخانه‌هایی است که به صورت جهادی فعالیت می‌کنند، همچنین برای حمایت از مصرف‌کنندگان و نظارت دقیق‌تر؛ بازرسان جهاد کشاورزی را در برخی از کارخانه‌ها مستقر کرده‌ایم. بر اساس این گزارش، از مصداق ورود بازرسان به کارخانه‌ها می‌توان به کشف ۵۰ هزار تن گندم دولتی احتکار شده در کارخانه آرد، کشف دو هزار تن روغن در کارخانه روغن مازندران، عدم عرضه لبنیات به حد مکفی، عدم عرضه و گران‌فروشی مقطعی رب گوجه‌فرنگی اشاره کرد. همچنین کشف متعدد آردهای دولتی و عرضه خارج از شبکه و قاچاق این محصول استراتژیک از دلایل تصمیم برای استقرار بازرس در تعدادی از کارخانه‌ها بوده است.

حضور بازرسان در کارخانه‌ها در برخی از زمان‌ها با توجه به ظرفیت بسیج، مشکل‌گشای موانع تولید نیز بوده که به عنوان مصداق می‌توان به کارخانه‌ای که توسط بسیج اصناف در سال گذشته پس از یک دهه بازگشایی شد و به خط تولید برگشته اشاره کرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد حسین جلالی گفت: براساس آمار و اطلاعات فروش و میزان آرد مصرفی، بالاترین مصرف نان در سطح کشور مربوط به لواش و بعد بربری، تافتون و سنگک است.

به گفته او، ۳۵ تا ۳۶ درصد نان مصرفی لواش است به طوریکه استان‌های مرکزی و جنوب نان لواش و استان‌های شمالی نان‌های حجیم و نیمه حجیم همچون بربری مصرف می‌کنند. جلالی می‌گوید: هنوز ۱۰۰ درصد نانواهایی که کارخانهای هوشمند مجهز نشدند چرا که همچنان برخی واحدها مشکلات پروانه کسب یا ورثه دارند که این موضوع در حال بررسی و رفع است و در حال آماده سازی زیرساخت‌های مرحله دوم آن هستیم.

مدیرکل هماهنگی و نظارت بر امور آرد و نان گفت: اگر هوشمندسازی نان به طور کامل اتفاق بیفتد، این موضوع بر کاهش ضایعات و قاچاق اثرگذار است.

بنابر آمار بنیاد ملی گندمکاران با اجرای هوشمندسازی نان، تقاضای روزانه آرد واحدهای خبازی کاهش یافته است که تحقق این امر، مدیریت مصرف و جلوگیری از رانت و سودجویی را در پی دارد.



استقرار بازرسان وزارت جهاد کشاورزی در برخی کارخانه‌ها

سرپرست دفتر بازرسی و نظارت بر کالاهای اساسی وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد: حضور بازرسان جهاد کشاورزی در برخی کارخانه‌ها براساس مصوبه ستاد تنظیم بازار و کالاهای اساسی است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفتون)، از وزارت جهاد کشاورزی، مسعود امراهی درباره استقرار بازرس در کارخانه‌ها،

نورانی بر این باور است که ایران با عضویت در سازمان همکاری شانگهای می‌تواند در محصولات کشاورزی، مواد غذایی، ماشین‌آلات کشاورزی، صنعت دام، طیور و آبزیان مبادلات تجاری خوبی داشته باشد به طور مثال باید بررسی کنیم که ازبکستان چه کالایی را نیاز دارد و ما چه کالاهایی را می‌توانیم صادر و وارد کنیم. رییس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: ما باید ابتدا زیرساخت‌های صادراتی به خصوص در مبادی صادراتی خود را تقویت کنیم، زیرا با این زیرساخت موجود نمی‌توانیم صادرات را توسعه دهیم و جهشی در این بخش داشته باشیم. وی اضافه کرد: با توجه به شرایط فعلی ناوگان صادراتی ما باید نوسازی شود، به طوری که اکنون به طور جدی با کمبود ناوگان جاده‌ای (کانتینرهای یخچالی) روبرو هستیم که باید این مهم مرتفع شود.

نورانی ادامه داد: وقتی بازارهای جدید صادراتی مهیا می‌شود باید به تناسب آن زیرساخت‌ها هم تغییر کند تا بتوانیم پاسخگوی نیاز کشورهای عضو شانگهای باشیم. بر اساس این گزارش، سازمان همکاری‌های شانگهای شامل کشورهای روسیه، چین، قزاقستان، قرقیزستان، تاجیکستان، ازبکستان، پاکستان، هند و ایران است.

با سفر سید ابراهیم رئیسی رئیس‌جمهور به دوشنبه پایتخت تاجیکستان این سازمان با عضویت ایران موافقت کردند و ایران به عضویت رسمی سازمان همکاری شانگهای درآمد.



۳۶ درصد مردم نان لواش مصرف می‌کنند

مدیرکل هماهنگی و نظارت بر امور آرد و نان بازرگانی دولتی گفت: بنابر آمار ۳۵ تا ۳۶ درصد نان مصرفی مردم لواش است.



اخبار



رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار: سردرگمی صادرکنندگان خشکبار در ورود ارز/ درخواست حذف نیم درصد عوارض صادراتی

محمد حسن شمس فرد گفت: سال گذشته صادرات پسته به واردات موبایل پیوند داده شد و اعلام کردند کسانی که می خواهند موبایل وارد کنند باید ارز صادرکنندگان خشکبار را داشته باشند که تغییراتی هم در این باره حاصل شد. اما امسال نمی دانیم دقیقاً چه کار کنیم و تکلیف ارز صادرکنندگان مشخص نیست.

به گزارش ایسنا، محمد حسن شمس فرد در همایش ملی سلامت پسته که با حضور وزیر جهاد کشاورزی، رئیس سازمان انرژی اتمی برگزار شد با اشاره به اینکه این همایش مربوط به آفاتوکسین و باقی مانده سموم است، گفت: تقریباً ۲۵ سال است که گرفتار آفاتوکسین هستیم. البته آفاتوکسینی که با آن درگیریم با نوعی که قبلاً با آن مواجه بودیم، متفاوت است. وی ادامه داد: یک پسته آلوده در کانتینر ۲۵ تنی ممکن است محموله را مرجوع کند و تشخیص این موضوع نیز برای صادرکننده بسیار دشوار است. به همین دلیل صادرکنندگان دستگاه‌های مختلفی را برای بررسی پسته‌هایی که قرار است صادر شوند استفاده می‌کنند تا حتی پسته‌هایی که لکه دار هستند نیز جدا شوند.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار اضافه کرد: اما بحث باقی مانده سموم فقط چندین سال است که مطرح شده است. تقاضا داریم وزارت جهاد کشاورزی در کنار باغداران باشد و در خصوص سمومی که باغداران مصرف می‌کنند نظارت‌های لازم را داشته باشند و باغداران را راهنمایی کند.

وی در ادامه اظهار کرد: صادرکنندگان کالا را براساس دلار آزاد از باغدار تهیه می‌کنند و سپس آن را صادر می‌کنند. چندین ماه طول می‌کشد تا ارز آنها را وارد کشور کنند. این ارز باید وارد سامانه نیما شود. سال‌هاست که با بانک مرکزی مذاکراتی کردیم که این تفاوت ارز باعث ضرر تولیدکننده‌ها است. سال گذشته صادرات پسته را به واردات موبایل پیوند دادند. اعلام کردند کسانی که می خواهند موبایل وارد کنند باید ارز صادرکنندگان خشکبار را داشته باشند. تغییراتی هم در این باره حاصل شد. اما امسال نمی دانیم دقیقاً چه کار کنیم. صادرکنندگان نمی‌توانند در ضرر باشند. کاهش صادرات مربوط به همین مسائل دست و پاگیر است.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار در ادامه تصریح کرد: در مورد صادرات در قانون به صراحت عنوان شده که هر نوع عوارضی بر صادرات ممنوع است. امسال نیم درصد به صادرات خشکبار اضافه شده است که برای صادرکننده آن هم در شرایطی که در واردات ارز مشکل دارند، بسیار مشکل است. از وزیر درخواست داریم که این نیم درصد در شش ماهه دوم سال برداشته شود و همچنین تکلیف ارز صادرکنندگان هم مشخص شود.



قیمت سس مایونز کاهش می‌یابد

دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران در نامه‌ای به مدیر کل صنایع غذا و دارو وزارت صمت اظهار کرد، قیمت سس مایونز ۵ درصد کاهش پیدا می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمد میر رضوی دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران، در نامه‌ای به شه پرست مدیر کل صنایع غذا و دارو وزارت صمت از

کاهش قیمت سس مایونز در پی کاهش قیمت روغن خبر داد. متن نامه به شرح زیر است:

جناب آقای دکتر شه پرست
مدیر محترم کل صنایع غذا و دارو وزارت صمت
با درود شایسته؛

احتراماً پیرو نامه شماره ۶۰/۱۲۲۹۲۷ مورخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۹ حضرتعالی در خصوص تعدیل قیمت انواع سس مایونز به دلیل کاهش قیمت روغن، به استحضار می‌رساند جلسه ای با حضور تعدادی از تولیدکنندگان مطرح کشور از جمله: شرکت‌های مهرام، دلپذیر، یک و یک، بهروز، بیژن و ... در سندیکی صنایع کنسرو ایران برگزار گردید و مقرر شد در راستای حمایت از مصرف‌کننده و همراهی با سیاست‌های کلان دولت از اول مهر ماه سال جاری انواع فرآورده‌های سس مایونز تا پنج درصد کاهش قیمت داشته باشند.

پیشاپیش از همکاری همیشگی جنابعالی سپاسگزاریم.



بزرگترین قرارداد تجاری زعفران جهان میان ایران و قطر به امضا رسید

در فاصله چند ماه تا آغاز جام جهانی ۲۰۲۲ قطر، بزرگترین قرارداد تجاری در حوزه زعفران بین ایران و قطر و با حضور شخصیت‌های سیاسی و اقتصادی دو کشور به امضا رسید.

به گزارش مهر؛ سفیر جمهوری اسلامی ایران در قطر ۲۷ شهریور ۱۴۰۱ با آقای علی بن احمد الکوار و وزیر دارایی قطر دیدار و گفتگو کرد.

در این دیدار که برخی از مقامات و بازرگانان دو کشور، حضور داشتند وزیر دارایی قطر بر حمایت قطر از مراودات تجاری با ایران، تاکید کرد و افزود قطر آماده است تا با جمهوری اسلامی ایران در



وی همچنین با اشاره به اینکه حذف وزارت بازرگانی یکی از معضلات بزرگ بخش بازرگانی و صادرات کشور است تصریح کرد: مصرف بهینه و بالا بردن بهره وری در تولید و پایین نگه داشتن قیمت تمام شده از عناصر اصلی موفقیت در حوزه صادرات است.

رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران گفت: با توجه به اهمیت اجلاس ملی تجارت محصولات کشاورزی برای حضور وزیر محترم کشاورزی، وزیر صمت و رئیس محترم مجلس شورای اسلامی در مراسم افتتاحیه، رایزنی های فشرده ای در دست اقدام است تا با حضور مقامات بلند پایه و تاثیر گذار کشور برای رفع خلأ های قانونی و اجرایی صادرات کشاورزی و غذا، بخشی از دغدغه ها و مشکلات این بخش را مرتفع کنیم.

محسن امینی ابراز امیدواری کرد تا با همدلی دولت و بخش خصوصی در این اجلاس، تصمیمات مهم و اثربخشی برای صادرات محصولات کشاورزی و صنایع وابسته در سطح ملی اتخاذ شود.

محسن امینی در ادامه اضافه کرد: کمیسیون کشاورزی با توجه به جامعه مخاطبان گسترده ای که در سراسر کشور دارد، وظیفه خود می داند تا در راستای آگاهی بخشی، افزایش دانش و اطلاعات فعالان این بخش گام هایی را بردارد و در همین راستا اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا در بحث آموزش و انتقال تجربیات، پل های علمی و تخصصی رادر حاشیه اجلاس تدارک دیده و برنامه ریزی کرده است.

وی با بیان اینکه در این رویداد ملی کارگاه های آموزشی، جلسات هم اندیشی و نمایشگاه ظرفیت های صادرات کشاورزی و غذا برگزار می شود ابراز امیدواری کرد: این اجلاس با همکاری انجمن ها، تشکل ها و اتاق های استان ها با قدرت بیشتری برگزار می شود.

در ادامه نشست کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران، نمایندگان بخش خصوصی و اساتید حوزه دانشگاه به دغدغه ها و مشکلات مربوط به حوزه صادرات پرداختند.

همچنین در این جلسه، موضوع کشت فراسرزمینی پنبه با توجه به نیاز به ارتقا جایگاه صنعت نساجی در ایران، مورد بررسی حاضرین قرار گرفت.

اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا، چهارشنبه ۲۷ مهر به میزبانی اتاق بازرگانی ایران

نیاز به اتحاد و یکپارچگی در بخش های مختلف داریم تاکید کرد: برای صادراتی موفق نباید جزیره ای عمل کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از دبیرخانه کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران، در نشست هم اندیشی اجلاس ملی تجارت محصولات کشاورزی و غذا با حضور اعضای کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته، رئیس کمیسیون بر مطالبه گری رفع موانع صادرات و افزایش دانش و فرهنگ صادراتی به عنوان دو هدف اصلی اجلاس تاکید کرد.

سومین نشست هم اندیشی اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا، با حضور اعضا، کارشناسان، مشاوران عالی، نواب رئیس و رئیس کمیسیون برگزار شد و نحوه برگزاری اجلاس، ظرفیت های موجود در استان ها، موضوعات و سرفصل های علمی، نحوه همکاری نهادهای مختلف با این رویداد ملی بحث و تبادل نظر شد.

محسن امینی رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران که دبیر اجلاس ملی تجارت محصولات کشاورزی و غذاست با تاکید بر اینکه رویداد پیش رو فرصت ویژه ای برای طرح مطالبات بخش خصوصی است، گفت: امیدواریم با برگزاری این اجلاس ملی به اثر بخشی مناسبی در حوزه کشاورزی دست یابیم و همین امر موجب ارتقا تولیدات کشاورزی و صادرات این بخش شود.

امینی افزود: هر چند واحدهای مختلفی در بخش های صادرات فعالند اما نباید موازی کاری در این زمینه بر کیفیت غلبه داشته باشد.

رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران به اهمیت کشت فراسرزمینی اشاره کرد و گفت: موضوع کشت فراسرزمینی یکی از اولویت های مهم این کمیسیون است که مسئولیت آنرا انجمن کشت فراسرزمینی برعهده دارد و با هماهنگی کمیسیون اقدامات این حوزه مهم را پیش می برد.

امینی با بیان اینکه اجلاس ملی تجارت محصولات کشاورزی و غذایی باید دستاوردهای خوبی برای تولید کنندگان و صادرات کشور داشته باشد افزود: ستاد برگزاری اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذایی آمادگی دریافت ایده ها و پیشنهادات فعالان حوزه کشاورزی و صادرات را دارد.

زمینه فرآوری زعفران طبق استانداردهای جهانی همکاری کند.

سفیر کشورمان نیز اظهار امیدواری کرد که بتوان روابط اقتصادی را در سطح روابط سیاسی دو کشور ارتقا بخشید.

در ادامه این جلسه، قرارداد تجاری برای انتقال و فرآوری ۲۰۰ تن زعفران ایران با ارزش اولیه ۳۰۰ میلیون دلار بین بازرگانان ایران و قطر منعقد گردید. با امضای این قرارداد که بزرگترین 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 نزدیکتر 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 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.

لازم به ذکر است؛ بر اساس این قرارداد، اولین محموله زعفران ایران در اول اکتبر ۲۰۲۲ به قطر ارسال خواهد شد.



رئیس کمیسیون کشاورزی و صنایع وابسته اتاق ایران: برای صادرات موفق و قدرتمند باید از اقدامات جزیره ای پرهیز شود

محسن امینی در جلسه ماهیانه این کمیسیون که با حضور صاحبان صنایع و بخش خصوصی برگزار شد با بیان اینکه برای صادراتی قدرتمند



اخبار

کشاورزی را اصلی‌ترین مسئله موجود برشمرد و تاکید کرد: راه حل‌های دولت برای دغدغه‌های جاری مانند تنظیم بازار داخل، مقابله با قاچاق و غیره به دلیل غیرکارشناسی بودن تنها برای مدت کوتاهی جواب می‌دهد و با گذشت این مدت دوباره همه چیز به روال قبل برمی‌گردد و حتی گاهی شاهد بروز مشکلات جدیدی هستیم.

این فعال اقتصادی سیاست‌های دولت را درباره وضع عوارض سنگین صادراتی در حوزه کشاورزی، نادرست خواند و تصریح کرد: در حال حاضر در ایران وضع عوارض روی کالاهایی مانند گوجه فرنگی معنا ندارد چون با سهولت این محصولات از مبادی مختلف گمرکی خارج می‌شود و به بازار کمکی نمی‌کند. از طرفی لازم است دولت با سیاست‌های تشویقی از صادرات حمایت کند نه اینکه بازدارنده آن باشد.

او درباره واردات انواع محصولات کشاورزی مانند پرتقال یا نارنگی برای تامین بازار شب عید نیز سیاست‌های دولت را ناکارآمد ارزیابی کرد و افزود: دولت در این گونه موارد به جای اینکه به بخش خصوصی واقعی و باتجربه که در بخش صادرات محصولات کشاورزی تخصص دارند، اعتماد کند، کار را به دست شرکت‌های خصولتی می‌سپارد و نتیجه کار هدر رفت بخش زیادی از منابع کشور و واردات محصولات بی‌کیفیت و ناقص به کشور می‌شود.

نایب رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی سپردن کار به بخش خصوص و تشکل‌های فعال را خواستار شد و ادامه داد: در دنیا یک شرکت به طور هم‌زمان واردات و صادرات محصولات کشاورزی را توسط کانتینر یا کامیون‌های یخچال‌دار انجام می‌دهد چون به این ترتیب هزینه تجارت کاهش پیدا می‌کند؛ کامیونی که از مرز رد شده نباید خالی برگردد.

نیاورانی در ادامه به چالش جهانی تامین گندم، ذرت و جو با توجه به جنگ بین روسیه و اوکراین اشاره کرد و گفت: در دنیا بازار این محصولات بسیار آشفته شده چون روسیه و اوکراین با هم نزدیک به ۷۵ درصد تولید گندم، جو و ذرت را تامین می‌کنند. در این وضعیت بدون شک واردات این محصولات دچار مشکل خواهد شد. بنابراین لازم است دولت دو برابر سال‌های قبل برای ذخیره‌سازی این محصولات برنامه‌ریزی کند.

صادرات، دولت به ازای هر دلار ۳ هزار تومان مشوق صادراتی باید پرداخت کند یا سازمان تعاون روستایی به امر خرید شیرکارمزدی و تحویل به کارخانجات شیرخشک باید ورود کند. بنابر آمار ماهانه ۱۰ هزار تن شیرخشک به کشورهای عراق، افغانستان، سوریه و پاکستان صادر می‌شود، افزایش صادرات به این ۴ کشور شدنی نیست.

قیمت تمام شده شیرخشک ۹۰ درصد نرخ شیر خام است، لذا وقتی قیمت محصول در بازار داخل یا خارج کاهش می‌یابد، نرخ شیر خام باید به همین میزان کاهش یابد. درحالی‌که به رغم ارزانی نرخ فروش محصول، قیمت شیر خام ثابت است.



نایب رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی: سیاست‌های بازدارنده صادراتی، به بازار داخل کمک نمی‌کند

اتخاذ سیاست‌های بازدارنده صادراتی به بهانه کنترل بازار داخلی در حوزه کشاورزی یکی از دغدغه‌هایی است که عضو کمیسیون کشاورزی اتاق ایران نسبت به آن منتقد است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ عضو کمیسیون کشاورزی اتاق ایران با انتقاد از سیاست‌های صادراتی و تلاش برای تنظیم بازار داخلی در بخش کشاورزی گفت: تصمیماتی که دولت در این حوزه برای حل چالش‌ها می‌گیرد تنها برای کوتاه‌مدت جوابگوست و بعد از گذشت مدتی، مجدد مشکلات با ابعاد جدیدتری رخ نشان می‌دهد.

صدرالدین نیاورانی، عضو کمیسیون کشاورزی اتاق ایران غیراصولی و غیرکارشناسی بودن راهکارها و سیاست‌گذاری‌های دولت در بخش

برگزار می‌شود و علاقه‌مندان می‌توانند برای کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۸۸۵۳۷۳۵۹-۰۲۱ تماس بگیرند.



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی: کارخانجات شیرخشک در یک قدمی تعطیلی/تولید ماهانه شیرخشک به ۱۵ هزار تن رسید

سیاوش سلیمی گفت: با توجه به انباشته شدن محصول در واحدهای تولیدی و زیان آن، کارخانجات شیرخشک در یک قدمی تولید قرار گرفته است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی گفت: در شرایط کنونی ماهانه ۱۲ تا ۱۵ هزار تن شیرخشک در کشور تولید شده که ۱۰ هزار تن آن صادر می‌شود.

به گفته او، هم اکنون تولیدکنندگان در فروش هر کیلو شیرخشک صادراتی ۱۷ تا ۱۸ هزار تومان و شیرخشک داخل ۱۰ هزار تومان زیان می‌کنند که با استمرار این روند کارخانجات روبه تعطیلی می‌روند.

سلیمی می‌گوید: بنابر آمار بیش از ۲۲ هزار تن شیرخشک در واحدهای تولیدی ذخیره شده اند. همچنین میزان قابل توجهی هم شیرخشک در واحدهای مصرف انباشته شده اند که آماری در این خصوص نداریم.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی گفت: واحدهای صادراتی به منظور تامین نقدینگی بهای شیر دامداران صادرات انجام می‌دهند، چرا که در شرایط فعلی پرداخت دامداران به تعویق افتاده است که با استمرار این روند دامدار هم قادر به تامین نهاد نخواهد بود.

به گفته او، با توجه به شرایط بازار داخل و

مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آنانا):

با افزایش قیمت گندم عملا صادرات شیرینی و شکلات را به ترکیه واگذار کردیم

حضور در این فروشگاهها انصراف خواهند داد. مدیرعامل گروه صنعتی آنانای با اشاره به اینکه این گروه توجه خاصی به واحد تحقیق و توسعه خود داشته است، خاطر نشان کرد: این شرکت همکاری زیادی با دانشگاههای مختلف دارد و بسیاری از دانشجویان فوق لیسانس و دکترا پروژه و پایان نامه خود را تحت نظر آنانای می گذرانند و در نهایت بعد از فارغ التحصیلی به استخدام این گروه در می آیند.

وی افزود: بالغ بر سی و دو میلیون یورو سرمایه گذاری کردیم و دستگاهها و خطوطی که به گروه اضافه کردیم همگی براساس بررسی ها و پیشنهادات واحد تحقیق و توسعه بوده است، این شرکت نیز امیدوار است بعد از راه اندازی کامل این خطوط با افزایش ۵۰ درصدی تولید مواجه باشد.

سالک نجات در پاسخ به خبرنگار ما در خصوص مقایسه حمایت و مشوق های صادراتی ایران با کشوری همچون ترکیه گفت: این تفاوت بسیار زیاد است و ترکیه همه جانبه

از صادرکنندگان خود حمایت می کند، به عنوان مثال عملکرد این کشور برای شرکت هایی که در نمایشگاههای خارجی که شرکت می کنند به این نحو است که دولت فضای بزرگی را در هر نمایشگاه اجاره می کند و به صورت رایگان (به عنوان جایزه مشوق صادراتی) در اختیار شرکت های ترکی قرار می دهد.

وی ادامه داد: صادرات ترکیه بسیار از ایران جلوتر است به دلیل اینکه مشوق های صادراتی بالایی دارد، در خصوص استرداد نیز نسبت به کشورمان بسیار با سهولت بیشتری صورت می گیرد ضمن اینکه نرخ گندمی هم در کشورمان گذاشته شده باعث شده که ما بازار را دو دستی تقدیم شرکت های ترکیه ای کنیم.

این فعال صنعت شیرینی و شکلات و کارآفرین برجسته کشور در پایان با اشاره به صحبت هایی که در خصوص حمایت از تولید و رفع موانع تولید می شود گفت: سه چالش اصلی تولید را مسئله قیمت گندم، حذف معافیت گمرکی برای ماشین آلات و ثبت سفارش است که تمامی تولیدکنندگان با سامانه جامع تجارت مشکل دارند، این ها باید هر چه سریعتر حل و فصل شوند، چراکه با این سرمایه گذاری که صورت می گیرد ارزش ۴۲۰۰ حذف شده با ارزش ۲۷۰۰۰ کار می شود و از طرفی معافیت گمرکی را برداشتند، بدین معنی که کسی بخواهد ماشین آلات وارد کند باید حداقل ۵ درصد سود عوارض گمرکی با ۲۷۰۰۰ تومان پول پرداخت کند که عملا سرمایه گذاری از بین می رود. اگر دولت برای حذف این موضوع و یا کاهش عوارض کاری انجام ندهد عملا سرمایه گذاری از بین خواهد رفت.

مصاحبه: امیرسامان اسکندری



محمد جواد سالک نجات (نجاتی) می گوید: نرخ بالای گندم، حذف معافیت گمرکی برای ماشین آلات و ثبت سفارش سه مانع اصلی تولیدکنندگان و صادرکنندگان صنعت شیرینی و شکلات کشور برای صادرات محصولات خود است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد جواد سالک نجاتی در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در خصوص برنامه این شرکت برای حضور در بازارهای صادراتی با بیان اینکه گروه صنعتی آنانای بیش از ۱۰ بار به عنوان صادرکننده نمونه کشور برگزیده شده است گفت: تا سال ۱۴۰۰ صادرات خوبی داشتیم به طوریکه در سال ۱۳۹۹، سی میلیون یورو صادرات داشتیم، و در سال ۱۴۰۰ موفق به کسب به عنوان صادرکننده ممتاز کشور مدال صادر کننده نمونه را گرفتیم.

نجاتی افزود: متأسفانه با افزایش قیمت گندم، صادرات با افت مواجه شده است و اگر دولت در این خصوص تدبیری نکند، صادرات صنعت شیرینی و شکلات کشور با خطر روبرو خواهد شد.

این کارآفرین کشور در خصوص تصمیم درج قیمت تولیدکننده بر روی کالا گفت: این مصوبه تاثیر زیادی بر روی کار ما نگذاشته و آنانای نیز از این بخشنده تبعیت کرده است و محصولات خود را با درج قیمت تولید بر روی بسته بندی به بازار عرضه می کند ولی در خصوص افزایش قیمت گندم تا ۱۱۵۰۰ تومان باعث توقف صادرات شده است و چالش اصلی شرکت های صادرکننده می باشد.

سالک نجات در خصوص تعامل فروشگاههای زنجیره ای با تولیدکنندگان گفت: متأسفانه فروشگاههای زنجیره ای هیچ تعاملی با شرکت ها و تولیدکنندگان ندارند و با ادامه ی این روند برندهای مطرح از

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم: کافه بیکری کسب و کار نوین در صنعت نان حجیم است

پرداخت یارانه مستقیم به مردم است. اگر مردم قدرت خرید داشته باشند بازار رقابتی ایجاد می‌شود و تولیدکننده نیز ماشین آلات به روز و مواد اولیه مرغوب تهیه می‌کند. نیروی آموزش دیده استخدام می‌کند که نان با کیفیت به دست مشتری بدهد.

وی بیان کرد: مجمع اتحادیه جهانی نان برگزار شد. صنعت نان و شیرینی در دنیا در حال تغییر است. در این صنعت صادرات کشور دچار مشکل است. باید قیمت گندم در کشور به قیمت جهانی آن که حدود ۷۵۰۰ تا ۸۰۰۰ تومان است برسد. با شرایط فعلی صادرکننده نمی‌تواند به بازار عراق و ترکیه دست پیدا کند.

کرمی گفت: باید گندم با قیمت جهانی وارد کشور شود و دولت هم گندم را به قیمت جهانی به مصرف‌کننده بفروشد. دولت هم می‌تواند یارانه را در قالب کود یا هر چیز دیگری به کشاورز بدهد. در غیر این صورت بزودی تمامی بازارهای خارجی را از دست می‌دهیم. ابتدا بخش شیرینی و شکلات، و سپس در بخش ماکارونی و نان صادرات نخواهیم داشت. وی در پایان بیان کرد: شرکت‌های تولید نان با ماندگاری بالا در کشور هستند که تولید بسیار زیادی دارند و می‌توانند محصولشان را صادر کنند. کشور عراق جزو بازارهایی است که می‌شود بازار نانش در دست گرفت. تفکر غلط که در حوزه گندم و آرد و نان در کشور حاکم است اجازه ورود فعالان اقتصادی به بازارهای خارجی را نمی‌دهد. پتانسیل ورود به بهش صادرات را داریم.

مصاحبه: سمن مجتهدی



محمدجواد کرمی معتقد است صنعت نان در دنیا در حال تغییر و تحول است و افراد بسیاری به دنبال تاسیس کافه بیکری هستند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: در این نمایشگاه صنعت گندم، آرد، نان و شیرینی و شکلات مورد استقبال مردم قرار گرفته است. سرمایه‌گذارانی که به این عرصه ورود کرده‌اند از تکنولوژی برتر بخش پخت نان استفاده می‌کنند و به دنبال ایجاد تغییر و تحولاتی در بخش نانوايي هستند.

کرمی بیان کرد: با نگاهی به کشورهای پیشرفته متوجه خواهیم شد، که مسیر این کشورها به سمت واحدهای کوچک به صورت کافه بیکری است. به این معنی که فقط یک محصول تولید نمی‌کنند، محصولات مناسب میان وعده نیز تهیه می‌شود و حتی نوشیدنی‌های گرم و سرد در کنار نان و شیرینی عرضه می‌گردد. کسب و کاری نوین که بسیاری از افراد تحصیل کرده به آن ورود کرده‌اند.

این فعال صنفی در ادامه گفت: به طور مثال تا ۱۰ سال گذشته نانوايي به صورت سنتی قابل تصور بود، ولی بسیاری از افراد که امروزه برای اخذ مجوز به اتحادیه مراجعه می‌کنند به دنبال تاسیس کافه بیکری هستند. وی افزود: اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم حدود ۷ الی ۸ سال پیش با رایزنی با وزارت بازرگانی رسته کافه بیکری را در تهران دریافت کرد. در حال حاضر مجوز کافه بیکری را صادر می‌کنیم و در حدود ۳۰ الی ۴۰ مجوز کافه بیکری در تهران صادر شده است و متقاضی زیادی دارد.

کرمی در ادامه گفت: بعضی شرکت‌ها در بحث کافه بیکری زوم کرده که باعث می‌شود بخش آموزشی شرکت فعال باشد و باعث کمک به رشد این صنعت می‌شود. باید نانوايي‌های سنتی محصولات متنوع تولید کنند تا انشالله شرایط نانوايي‌ها مثل کشورهای پیشرفته هر روز بهتر از دیروز شود.

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم در خصوص حمایت دولت از این صنعت گفت: به نظر بنده بخش خصوصی نیاز به حمایت از دولت ندارد. دولت دخالت نکند و اجازه دهد فضای رقابتی شود.

وی عنوان کرد: دولت در صنعت آرد و نان دو نوع رویکرد دارد. نان‌های حجیم و صنعتی را از بخش نان سنتی جدا کرده است. به بخش نان صنعتی گندم کیلویی ۱۲۰۰۰ تومان و به بخش سنتی گندم ۶۶۵ تومانی می‌دهد. این رویکرد کاملاً غلط است. این تبعیض‌ها اشکال ایجاد کرده است. اگر تا چند ماه آینده قیمت گندم یکسان شود خیلی از مشکلات برطرف خواهد شد و یک فضای رقابتی ایجاد می‌گردد.

کرمی خاطر نشان کرد: کار دولت ایجاد یک فضای رقابتی سالم و نظارت بر آن است. که اگر اینگونه باشد صنعت نان رشد خواهد کرد. اگر همانند گذشته دیدگاه دولت دخالت در قیمت‌گذاری که باعث عقب افتادگی صنعت نان می‌شود، باشد همچنان مشکلات زیادی روبرو خواهیم بود. رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم گفت: بهترین مسیر

« رقابت در بازارهای جهانی

رونمایی از برندهای جدید زرکام در بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات کشور

خواهد در اینجا حرف برای گفتن هم برای داخل و هم برای بازارهای جهانی داریم.

این مدیر گروه صنعتی زر افزود: زرکام فضایی بالغ بر سیصد هزار متر مربع اختصاص دارد و بالای ۴۰۰ محصول در چند کتگوری از جمله ویفرهای خاص، کلاسیک، انواع کیک، خانواده ساندویچ بیسکویت، خانواده کراکر، شکلات با تنوع بسیار بالا سال ۱۴۰۱ روانه بازار شده است.

فرجی صنعت شیرینی و شکلات را صنعتی لذیذ دانست و گفت: هنگامی که این محصول را می خورید واقعا باید از آن لذت ببرید کما اینکه به دنبال محصولات سلامت محور هم هستیم.

وی در خصوص فروشگاههای زنجیره ای و همکاری زرکام با آنها گفت: در این بخش کشورمان نسبت به دنیا عقب است، ولی این فروشگاهها در کشور به مرور به حال افزایش است، مزیت آنها کاهش هزینه حمل و نقل نسبت به پخش در خرده فروشی ها است. ما مجموعه ای از سبدها در فروشگاه ها حضور خواهند داشت. اکنون نیز برخی از برندهای زرکام در فروشگاههای پالادیوم، شهروند و هایپر استار حضور دارند.

فرجی در بخش دیگری از سخنان خود گفت: برندهای مارس و موندلر از آن طرف دنیا وارد منطقه ما شده اند، زرکام نیز به همین ترتیب وارد بازار جهانی می شود و تارگت اولیه کشورهای منطقه است و قطعا به زودی وارد کشورهای اروپایی نیز خواهیم شد.

مدیر شرکت زرکام در پاسخ به خبرنگار ما در

بالا با هر فرمول و مواد اولیه ممتاز محصول مورد نظر تولید و بسته بندی می شود.

فرجی ادامه داد: در خصوص دانش نیز از چهار سال پیش تحقیقات لازم صورت گرفته و در بخش تحقیق و توسعه با شرکتهای پیشرو در جهان در تعامل و رفت و آمد بودیم.

مدیر شرکت زرکام سهم محصولات کانفکشنری در دنیا را در سال ۲۰۲۱ بالغ بر ۱۲۰۰ میلیارد دلار عنوان کرد و گفت: سهم ایران از این بازار تنها ۷۰۰ میلیون دلار بوده که نسبت به سهم جمعیت ۸۰ میلیونی تاکنون نتوانستیم سهم خود را از بازارهای جهانی بگیریم.

فرجی بیان کرد: زرکام در بسته بندی از قابلیت shelf ready استفاده کرده تا محصول نهایی به بهترین حالت به دست مصرف کننده برسد.

مدیر شرکت زرکام با اشاره به اهمیت ثبات در تامین مواد اولیه خاطر نشان کرد: مواد اولیه اساسی برحسب فرمولاسیون در زنجیره تامین توسط گروه زر تولید می شود و برخی دیگر نیز از مجموعه های داخل کشور تامین می شود، در خصوص روغن نیز با شورتینگ های مختلف با کارخانجات داخل کشور همکاری داریم.

وی با تاکید به استفاده زرکام از شکلات واقعی تاکید کرد: بحث مهم این صنعت شکلات است که شکلات نیز بحث شکلات واقعی بوده چند برند هم کار کردند، ولی در دنیا پایه اول همان مس کاکائو و کره کاکائو و فراوری آن است که در زرکام به بهترین شکل ممکن صورت می گیرد چرا که این مواد از منبع اصلی یعنی آفریقا (غنا، نیجریه، ساحل عاج)، کشورهای آمریکای لاتین، آسیای جنوب شرقی وارد می شود کاری که برندهای ما نیز با همان کیفیت که نستله و سایر برندهای جهان لینت، مارس و مندلس تهیه می کنند ما هم همینطور و هیچ فرقی بین زرکام با برندهای دنیا نیست به لحاظ دارا بودن مزیت نیروی انسانی حرف های زیادی برای گفتن داریم.

فرجی در ادامه گفت: با ثبات در گروه زر در بحث فراوری مواد اولیه شکلات مثل گلوکز، آرد و شورتینگ در زنجیره تامین ورود کردیم و در بحث فراوری متناسب با آن چیزی که دنیا می

در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات با حضور در غرفه گروه صنعتی و پژوهشی زر شاهد رونمایی برندهای خاص زرکام بودیم. در این میان مهندس عارف فرجی مدیر و دکتر لیلا کمالی روستا مدیر تحقیق و توسعه توضیحاتی در خصوص اهداف و چشم انداز زرکام ارائه کردند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس عارف فرجی مدیر شرکت زرکام گفت: در تمامی محصولات و برندهای این شرکت بحث های مربوط به مسائل بین المللی و داخلی دیده و نقاط ضعف و قوت این صنعت در داخل و خارج مد نظر قرار داده شده است و سعی بر این بوده محصولات متفاوت از آنچه تاکنون در داخل کشور وجود داشته به بازار ارائه گردد.

وی با بیان اینکه برای ورود زرکام به صنعت شیرینی و شکلات سه عامل زیر ساخت، تکنولوژی و دانش مورد نظر قرار گرفته است، افزود: در بحث زیرساخت، محصول نهایی در فضای میکروبی و دمای قابل کنترل تولید می شود، در بحث تکنولوژی در دو بخش فراوری و بسته بندی با بکارگیری از آخرین ماشین آلات و تجهیزات پیشرفته تحقیقات زیاد صورت گرفته لذا با استفاده از دستگاههای کانترینوس با سرعت





زرکام در خصوص محصولات رژیمی گفت: این صنعت، صنعتی برپایه تحقیق و توسعه است و حتما محصول رژیمی و غنی شده برای گروههای خاص از جمله بیماران دیابتی، ورزشکاران و... روانه بازار خواهد شد.

دکتر لیلا کمالی روستا افزود: ماهیت محصولات در صنعت شیرینی و شکلات، کالری محور است و در همه دنیا و در جدول کالری رنگ قرمز دیده می شود ولی برنامه زرکام این است که محصولات خاص و با کالری کمتر نیز برای علاقمندان تولید کند.

کیفیت شیرخام از هر لحاظ مورد بررسی قرار می گیرد تا محصول نهایی کار را دنبال و به تمام نکات ریز توجه کردیم.

وی در پایان گفت: در چهار و پنج سال گذشته نیروهای ما در بخش تحقیق و توسعه به خیلی از کشورهای دنیا رفته و با همکارانمان در شرکت های برند دنیا تعامل داشته ایم.

وی خاطر نشان کرد: در بحث کیفیت مواد اولیه، شاید در برخی از فرمول ها بالغ بر ۱۵ ماده اولیه استفاده می شود.

کمالی روستا ادامه داد: در خصوص تکنولوژی تهیه خمیر فندک کارهای زیادی صورت گرفته است. در مورد شیر خشک نیز به همین ترتیب عمل شده به طوری که از مبدا در دامداری ها



خصوص چالش قیمت تمام شده با توجه به نوع فرایند تولید و فرمولاسیون محصولات زرکام نسبت به کالاهای داخلی گفت: قیمت محصولات زرکام با توجه به استفاده از محصولات درجه یک و متفاوت با آنچه در شرکت های داخلی است کمی بالاتر است ولی در مقایسه با برندهای مطرح خارجی که از مواد یکسان و با کیفیت مشابه هستند یک سوم قیمت آنها می باشد، به عنوان مثال برند تریپرز از زرکام ۱۶۵۰۰ تومان است کنایرز برای اشتورک آلمان تاریخ دار بین ۳۰۰۰۰ تا ۳۵۰۰۰ تومان است که در آن شکلات و فندک و... است.

وی افزود: واقعیت این است که این محصولات با توجه به اینکه بدون هیچگونه اسانس استفاده از مواد اولیه درجه یک استفاده شده نسبت به شرکت های خارجی کاملا به صرفه است و بازار هدف آن کل دنیا می باشد.

فرجی ادامه داد: قیمت بالای ما به خاطر متریکال و مواد اولیه است ولی در سایر محصولاتمان که به بازار عرضه می شود قیمت های پایینی خواهند داشت که تعدیل خواهد شد. در مورد محصولات خارجی که در کشورمان است محصولاتی هستند که عمدتاً تاریخ مصرف گذشته یا نزدیک به تاریخ مصرف است که فروشگاهها گاهها مجبورند با قیمت های پایین تر عرضه کنند.

این مدیر گروه زر خاطر نشان کرد: در مورد ذائقه نیز سعی بر این است که محصولات با ذائقه خاص کشورها تولید و صادر شود. چرا که خط تولید به نحوی است که هر نوع تغییری در فرمولاسیون محصولات امکانپذیر می باشد. در ادامه مدیر بخش تحقیق و توسعه شرکت



مدیرعامل شرکت مولتی کافه:

صنعت قهوه در ایران رو به رشد است / ادامه چالش تولیدکننده ها با تامین مواد اولیه بسته بندی

فرهاد جمالپور، تولیدکننده قهوه فوری در کشور گفت: اگرچه صنعت قهوه در ایران رو به رشد است اما کماکان تولیدکنندگان در تامین مواد اولیه ای همچون جوهر برای ارائه بسته بندی در سطح استانداردهای جهانی مشکل دارند.

صنعت قهوه سازی یکی از صنایع نسبتاً پویا است که اگرچه ایران تولیدکننده این محصول نیست اما برخی تولیدکنندگان با سرمایه گذاری در این بخش توانسته اند بخشی از نیاز بازار را تامین کنند. با این وجود فعالان این حوزه نیز همانند دیگر تولیدکنندگان با موانع و مشکلاتی مواجه هستند.

در راستای بررسی آنچه این روزهای بر صنعت قهوه در کشور می گذرد گفتگویی با «فرهاد جمالپور» مدیرعامل شرکت مولتی کافه در حوزه تولید قهوه فوری، شکلات و دیگر محصولات جانبی در صنعت قهوه، انجام داده است.

«در حال حاضر بسیاری از صنایع با مشکلات دست و پنجه نرم می کنند و بازار پرنوسانی نیز دارند. در حوزه کاری شما وضعیت بازار چگونه است؟»

در حوزه قهوه بازار رو به رشد است و همانطور که می دانید اگرچه طی دهه های گذشته غالب مردم به سمت استفاده از چای رفته اند اما از قدیم الایام مردم ایران به اصطلاح قهوه خور بوده اند و به همین نسبت هم شاهد رشد دورقمی بازار قهوه طی سالهای اخیر بوده ایم.

«بازار مصرف شما به کدام سمت و سو رفته است؟»

فعالیت ما در بازار داخلی و خارج است به طوری که ما صادرکننده نمونه سال ۱۴۰۰ هم بوده ایم و در حال حاضر به تمام قاره ها محصول صادر می کنیم. در واقع ۱۵ کشور ثابت هستند که صادرات به آنجا داریم و بسیاری از تولیدکننده های خارجی امروز مواد اولیه را از ما وارد می کنند. در واقع ما «دانه سبز قهوه» را وارد می کنیم و در کارخانه فراوری می کنیم که در نهایت تبدیل به پودر قهوه فوری می شود و آن پودر قهوه فوری را با یک تغییراتی در محصولات در بازار داخل عرضه می کنیم. از طرف دیگر خود پودر قهوه فوری را بسیاری از مشتریان خارجی از ما خریداری می کنند.

«با توجه به اینکه در بازارهای خارجی رقیب زیاد است برای از دست ندادن سهم خود از بازارهای خارجی از چه تکنیکهایی استفاده می کنید؟»

مهمترین چیزی که تاثیر گذاشته که بتوانیم این تعداد مشتری را در طول زمان حفظ کنیم و کارخانجات بتوانند به ما اعتماد کنند، نگه داشتن کیفیت بوده است و اینکه بتوانیم حضور مان را در کنار دیگر رقبای جهانی حفظ کنیم. مساله اینجا است که به واسطه تغییراتی که در این سالها در نرخ ارز ایجاد شده و مسائلی که در بحث واردات رخ داده، رفع مشکلات بسیار سخت بوده اما ما توانستیم حداقل تا به امروز مدیریت کنیم و کیفیت محصولات را ثابت نگه داریم و بتوانیم برای مشتریان خود آن چیزی که قول داده ایم را اجرایی کنیم و در قیمت مناسب محصول را برای آنها ارسال نماییم.

«در بحث تامین مواد اولیه چالش خاصی دارید؟»

در بحث وارد کردن مواد اولیه که در حوزه کاری ما دانه سبز قهوه است، در چند سال اخیر غالباً با مشکل تامین ارز مواجه بوده ایم و این منحصر به ما نیست و کلیه صنایعی که واردات مواد اولیه دارند با این مشکل روبرو هستند. از سوی دیگر در بحث ثبت سفارش، تامین ارز، تغییر نرخ روز دلار نیمایی، برنامه ریزی هایی سالانه ای که بر اساس نرخ ارزی ثابت نوشته می شود اما با تغییر نرخ ارز باید تغییر دهیم، مدیریت کردن تعهدات قراردادی که از قبل داریم و با تغییر ارز باعث شده که خیلی مواقع به ضرر شرکت شود و غیره مشکلات زیادی داریم. اما با نگاه بلند مدت سعی کرده ایم این چالشها را به نوعی کنار بزنیم.

«تولیدکننده ها غالباً به واسطه شیوع کرونا و تغییر نرخ ارز با کاهش فروش مواجه شدند. فعالان حوزه قهوه چقدر با این مشکل روبرو شدند؟»

به دلیل بحث وضعیت اقتصادی بخصوص طی دو سال اخیر و همچنین به دلیل شیوع کرونا، مدل خرید عوض شده است و به اصطلاح می توان گفت «کیک قهوه» هم کوچکتر شده است؛ یعنی چون قهوه جزو کالاهای اساسی نیست وقتی اوضاع اقتصادی تنگ می شود و خانواده ها در فشار قرار می گیرند قهوه جزو اولین محصولاتی است که از سبد مصرفی خانواده ها حذف می شود. با این وجود ما کاری کرده ایم که حتی در این کیک کوچک قهوه نیز سهم بیشتری را از آن خود کنیم.

«به طور کلی صنایع غذایی با مشکل بسته بندی به خصوص در بازارهای صادراتی مواجه هستند. شما برای اینکه چنین مشکلی را نداشته باشید چه کرده اید؟»

به جز بحث مواد اولیه بسته بندی مثل پلی اتیلن که همیشه چالش دارد در صورتی که کمبودی از نظر مواد اولیه خود بسته بندی هان باشد، مشکل خاصی نبوده است. مخصوص با تغییراتی که در شرکت داده ایم و به اصطلاح «ریبرندینگ» که انجام داده ایم بسته بندی ها بسیار شکیل تر شده اند و امروز از نظر مباحث جهانی بسیار قابل رقابت هستند. با این وجود در مواقعی که حوزه مواد اولیه بسته بندی به مشکل بر می خورد، شرکتهایی که این بسته بندی ها را برای ما تهیه می کنند نیز به دچار مشکل می شوند و به تبع مانیز به نوعی با آنها در تعامل هستیم که مشکل را حل کنیم. از سوی دیگر این داستان در مورد ماده اولیه «جوهر» بسیار رخ می دهد و روی اینکه ما خواهیم بسته بندی هایی با رنگ مورد نظر مجموعه باشد تاثیر گذاشته است. چون به هر حال حفظ رنگ بسته بندی قسمتی از کیفیت محصول ما بوده و از آنجایی که ما محصولات را در بازارهای خارجی هم ارائه می دهیم سعی کرده ایم تا به امروز این را حفظ کنیم با این وجود این مساله خود یک چالش اساسی بوده است.

«در مقطعی که بحث تحریم ها رفع شد بسیاری می توانستند در حوزه ماشین آلات و تجهیزات صنایع غذایی سرمایه گذاری کنند و جدیدترین دستگاه ها را وارد کنند اما غالباً این اتفاق نیفتاد. در حوزه قهوه آیا این سرمایه گذاری صورت گرفته است یا خیر؟»

خیر متأسفانه این اتفاق در این صنعت نیفتاد. با این وجود در شرکت خود ما یکسری بسته بندی های را جدیداً به خط تولید اضافه کرده ایم اما متأسفانه ما از آن فرصت ایجاد شده استفاده نکردیم آن هم به این دلیل که قسمت اعظم دستگاه های کارخانه ما در سال ۸۵ خریداری شد و سال ۸۸ تولید انبوه شروع شد و بنابراین در ۱۴ سال گذشته غالباً روی خط تولید بسته بندی سرمایه گذاری کرده ایم.



مدیرعامل شرکت ماشین سازی مرشدگوهر:

حضور بازدیدکنندگان خارجی در نمایشگاهها شرایط صادرات را مهیا می کند

شعار سال زمان زیادی نیاز دارد. برای توسعه کار و صادرات با مشکل قوانین و مقررات روبه رو هستیم. هر سال رقابتی جدیدی اضافه می شوند که نیاز به بازار فروش دارند و صادرات به دشواری صورت می پذیرد. بین شعار تا عمل به آن فاصله زیادی است امیدواریم دولت حمایت بیشتری از تولیدکنندگان انجام دهد و زیرساخت ها برای تولید، تهیه مواد اولیه و صادرات باز باشد.

مصاحبه: امیرسامان اسکندری



بزرگ در گروه مرشدگوهر صورت می پذیرد ضمن اینکه در این شرکت راه اندازی و مشاوره برای تولیدکنندگان را نیز صورت می پذیرد. مرشدی در ادامه عنوان کرد: افراد مختلف و جوانان با ۲۰۰ الی ۳۰۰ میلیون تومان و در مساحتی حدود ۴۰ متر می توانند کسب و کار راه اندازی کنند.

مدیرعامل شرکت مرشدگوهر افزود: مشکل واردات دستگاه های خارجی حل شده است و اکثر شرکت ها از دستگاه های داخلی استفاده می کنند. وی ادامه داد: نمایشگاه ها باید ۳۰ تا ۴۰ درصد بازدیدکننده خارجی داشته باشد تا شرایط صادرات مهیا گردد ولی در این مورد ضعیف هستیم، تمام سازندگان ماشین آلات پخت نان، نیاز داخل را تامین می کنند و به فکر صادرات هستند. امیدواریم این مورد در نمایشگاه بعدی این نقطه ضعف جبران شود. وی در خصوص صادرات این شرکت خاطر نشان کرد: مرشدگوهر به قاره آفریقا، کشورهای CIS و کشورهای همسایه، صادرات دارد. حتی برخی تولیدکنندگان دستگاه پخت نان سنتی به کشورهای اروپایی، آمریکا و استرالیا نیز صادرات دارند. محمود مرشدی در پایان گفت: عملی شدن

محمود مرشدی می گوید: نمایشگاه بین المللی در دعوت از بازدیدکنندگان خارجی ضعیف عمل می کند و با رفع این مشکل مسیر صادرات برای تولیدکنندگان هموار می گردد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل شرکت مرشدگوهر در حاشیه چهاردهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان به خبرنگار ما گفت: نمایشگاه امسال از لحاظ تعداد شرکت کنندگان نسبت به دو سال قبل بهتر بود. تولیدکنندگان ایرانی بیشتری در این نمایشگاه شرکت داشتند که توانمندی های ساخت ایران را به نمایش گذاشته اند.

محمود مرشدی بیان کرد: در چهاردهمین نمایشگاه نان از دو دستگاه جدید رونمایی کرده ایم و تلاش می کنیم هر سال محصول جدیدی ارائه دهیم تا بهره برداری شرکت هایی که از دستگاه ها استفاده می کنند بیشتر شده و تولیدات بهتری داشته باشند.

این کارآفرین حوزه ساخت ماشین آلات نان و شیرینی گفت: ساخت دستگاه های تولید انواع کیک، نان حجیم و نیمه حجیم با حداقل ظرفیت پخت ۲۰۰ کیلوگرم نان برای کافه نان های کوچک تا ۲۰ هزار کیلوگرم نان برای کارخانجات

انجمن صنفی کارفرمایان تولیدکنندگان پالایشگاهی فرآوری غلات هیات مدیره خود را شناخت

جلسه مجمع عمومی عادی سالانه انجمن صنفی کارفرمایان تولیدکنندگان پالایشگاهی فرآوری غلات (های فروکتوز) به منظور تعیین اعضای اصلی و علی البدل هیات مدیره، برگزار شد.



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این نشست یکشنبه ششم مرداد ماه و با حضور نماینده وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی برپا و پس از ارایه عملکرد هیات مدیره، بازرس و گزارش مالی خزانه دار، انتخابات برای هیات مدیره برگزار شد.

در پایان رای گیری، آقایان مهدی امینی به عنوان رییس انجمن، کمال الدین بابرامی به عنوان نایب رییس، محمد بهرو به عنوان خزانه دار، سید محمد تقی نقوی و حمیدرضا دلاوری به عنوان اعضای اصلی هیات مدیره و مجتبی جعفر بیسه به عنوان عضو علی البدل هیات مدیره انتخاب شدند. همچنین آقایان داود قلی زاده به عنوان بازرس و نادر محمدی فرد به عنوان دبیر انجمن انتخاب شدند.

افراد انتخاب شده به مدت سه سال فعالیت خواهند داشت.

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 مدیرعامل 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: ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.

تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ 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» تكدانه - «بیوک» داداش برادر - «پایداری» میهن - «پاینده آزاد» پاکدام پارس - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «خانمحمدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژائله» شیرین عسل - «سالك نجات» آنتا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیپی» شهد ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریان» آندره - «کامرانی» بهقام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایوندنت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مصطفی زاده خوئی» بیژن - «معصومی» تلاونگ - «میرسلیمی» فرآورده های روغنی ایران - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوای عقاب - «نصیری» رامک - «نوربخش» دامداران - «هوشنگ نژاد» مینو - «بیزدردی» 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 مادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلیا
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

مهندس میراسلام تیموری، مدیرعامل شرکت فرآورده های لبنی تین (دامداران) :

سرکار خانم تاج آبادی از معدود کارشناسان برجسته ای است که همزمان با دارا بودن تخصص بالا در زمینه کاری از قدرت کارآفرینی و مدیریت بسیار خوبی برای تبدیل ایده به عمل دارد. این جسارت کارآفرینی در حوزه فناوری های پیشرفته، ریسک بالایی در زمینه سرمایه گذاری و بازاریابی دارد که توسط این دانشمند فرهیخته عملیاتی شده است. امیدوارم این کارآفرینی ها مورد حمایت دولت و مجموعه های تولیدی قرار گیرد.

سعید آل بویه، عضو هیأت مدیره شرکت صادراتی پرسوئیس (گروه مینو):

سرکار خانم دکتر تاج آبادی، شخصی با شاخصه های مثبت، دارای هوش و ذکاوت، با اعتماد به نفس، آگاه به معلومات مربوطه و مجرب در حوزه های مدیریتی، تلاشگر و دارای پشتکاری قابل تحسین، فعال در صنعت و پژوهش، تولیدکننده و کارآفرینی موفق و نمونه ای مثال زدنی از بانوان سربلند کشور در عرصه های فناوری، اجتماعی و بازرگانی می باشند.



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.



بزرگترین کارخانه آرد غرب کشور در الیگودرز افتتاح شد

محمدرضا رمضانی افزود: در حال حاضر اشتغالزایی این واحد صنعتی ۳۵ نفر است که پس از تکمیل و توسعه به ۹۰ نفر افزایش خواهد یافت. به گفته وی این مجموعه بزرگترین کارخانه آرد غرب کشور با فناوری روز دنیا با سهمیه آرد ۲ هزار و ۱۰۰ تن در ماه است که این رقم باید به منظور اشتغال پایدار، افزایش یابد.

بزرگترین کارخانه آرد غرب کشور با حضور محمد اسلامی معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان انرژی اتمی در الیگودرز افتتاح شد. مدیر مالی و اداری شرکت آرد زراعت الیگودرز در مراسم افتتاح خط تولید کارخانه آرد گفت: این واحد با ظرفیت ۳۶۰ تن در روز، ۴۰۰ میلیارد ریال سرمایه گذاری ثابت و ۵۰۰ میلیارد ریال سرمایه در گردش احداث شده است.



مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی: تولید دانش بنیان، محور فعالیت صنعت نیشکر

وی تاکید کرد: تولید برق نیشکری، ساخت کارنده نیشکر، بهره برداری از بزرگترین تصفیه پساب صنعتی تغلیظ ویناس، طراحی دروگر، تولید واریته های سازگار با اقلیم خوزستان، برداشت پررونق محصولات غیرنیشکری، بازسازی ادوات کشاورزی، طراحی سیستم انتقال مَلاس، ساخت اولین دستگاه هشدادهنده موتور، تولید یخ خشک در قلب شکرستان ایران و... بخشی از دستاوردهای دانش بنیان و تولیدی این صنعت سبز است.

عبدعلی ناصری، مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی از حرکت این شرکت بر محور دانش بنیان خبر داد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، عبدعلی ناصری اظهار کرد: صنعت نیشکر با به کارگیری همه ظرفیت ها در راستای خودکفایی و رونق تولید گام برداشته و تاکید بر پژوهش های کاربردی در دو حوزه صنعت و کشاورزی و تعامل حداکثری و اثربخش با دانشگاه ها و شرکت های استارت آپی و دانش بنیان در سرلوحه کاری آن قرار دارد.



حضور پررنگ گروه صنعتی زر در نمایشگاه صنایع غذایی روسیه

گروه صنعتی و پژوهشی "زر" محصولات خود را در بزرگترین کشور جهان به نمایش گذاشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه زر با شرکتهای زیرمجموعه از جمله زرکام، زرفروکتوز، زرماکارون و زرگرین در سی و یکمین نمایشگاه صنایع غذایی مسکو (WorldFood Moscow) از ۲۹ شهریور تا یکم مهر ۱۴۰۱ حضور داشت.

شرکت زرکام بزرگترین کارخانه کانفکشری غرب آسیاست که محصولات خود را نخستین بار در عرصه بین المللی عرضه کرده که شامل کیک، ویفر و شکلات است.

محصولات این شرکت با بهترین ماشین آلات جهان تولید می شود و به لحاظ کیفیت و بسته بندی؛ نسل جدیدی از شیرینی و شکلات در ایران و آسیاست و قابلیت رقابت با برندهای برتر جهان را دارد.

هم اکنون انواع کیک و ویفر در شرکت زرکام تولید می شود و تا پایان امسال، ۴۰۰ محصول شامل انواع کیک ها، بیسکویت، ویفر، شکلات، تافی و کراکر در ایران و بازارهای جهان عرضه خواهد شد.

همچنین شرکت زرفروکتوز با انواع محصولات حاصل از نشاسته ذرت شامل "شیرین کننده های طبیعی گلوکز و فروکتوز، مالتودکسترین، نشاسته های اصلاح شده و پری ژلاتینه" در این نمایشگاه حضور دارد.

شرکت زرماکارون نیز به عنوان بزرگترین صادرکننده ایرانی انواع پاستا، پودر کیک، آرد و شرکت زرگرین با کود آلی مایع که بر پایه مشتقات گیاهی و سازگار



با محیط زیست می باشد در این نمایشگاه شرکت کرده اند.

نمایشگاه صنایع غذایی مسکو یک رویداد بین المللی برجسته برای محصولات غذایی است که مخاطبان وسیعی را از میان تولیدکنندگان، عمده فروش ها، توزیع کنندگان، خرده فروش ها و رستوران داران سراسر جهان به خود جذب می کند. تولیدکنندگان و تامین کنندگان پیشرو مواد غذایی از ۲۳ کشور و ۵۲ منطقه روسیه محصولات خود را در نمایشگاه صنایع غذایی مسکو ارائه کرده اند و پیش بینی می شود افزون بر ۱۶ هزار نفر از ۷۵ کشور و ۸۲ منطقه روسیه از آن بازدید کنند.

بخشهای نمایشگاه صنایع غذایی مسکو شامل خواروبار، غذاهای منجمد، صنعت شیرینی پزی، خوراک های کنسروی، روغن ها، چربی ها و سس ها، فرآورده های لبنی، گوشت، مرغ و تخم مرغ، نوشیدنی ها، ماهی و غذاهای دریایی، میوه ها و سبزیجات، چای و قهوه، خوراک های سالم و ارگانیک و انواع نوشیدنی هاست.



رضا تقوایی محمدی جو مدیرعامل شرکت مارگارین شد



با تغییر در مدیریت شرکت مارگارین، رضا تقوایی محمدی جو جایگزین امیر کاظمی خیابانی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسم معارفه ای که با حضور مدیرعامل شرکت سرمایه گذاری گروه توسعه ملی و اعضای هیئت مدیره شرکت توسعه صنایع بهشهر برگزار شد «رضا تقوایی محمدی جو» به جای «امیر کاظمی خیابانی» سکان دار شرکت مارگارین اعلام شد. در این مراسم ضمن بررسی عملکرد این شرکت در طول چند ماه تحت مدیریت امیر کاظمی خیابانی، از زحمات ایشان در طول تصدی مسئولیت شان تقدیر و تشکر شد.



دکتر قاسم محمدی مدیرعامل شرکت کشت و صنعت مغان شد

مدیرعامل قبلی اظهار داشت: قبل از این هیئت مدیره، شرکت مغان در اختیار بخش خصوصی بود که برگردان آن از آن مرحله کار بسیار- بسیار سختی بود. رساندن این بنگاه اقتصادی از آن نقطه به مرحله کنونی و بازگردانی آن به ریل تولید و توسعه، کار دشواری بود که با تلاش شبانه روزی و برنامه ریزی محقق گردید. توفیق بدست آمده مرهون زحمات کل اعضای هیئت مدیره و مجموعه پرسنل شرکت می باشد و به شخصه از طرف وزارتخانه و شرکت شهرک های کشاورزی از زحمات مهندس محسن زاده تشکر می کنم. در این هیئت مدیره بزرگترین و مهمترین کار، هماهنگی و همدلی هیئت مدیره بود که الحمدلله به نحو احسن انجام شد. وی با تصریح نمودن این نکته که این جابجایی بین دو نفر است، افزود: باید افق و نگاهی را به آینده داشته و با دیدگاه توسعه محور بسوی پیشرفت و آبادانی حرکت نماییم. این امر به استفاده از تکنولوژی، رشد و ایده جدید با نگاه تولید پایدار منجر می شود. انتظار ما بهره وری با حفظ منابع و جهش با انگیزه، انرژی و برنامه جدید است.



طی مراسمی که با حضور عضو هیئت مدیره شرکت شهرک های کشاورزی انجام گردید، ضمن تقدیر از تلاش های مدیرعامل قبلی دکتر قاسم محمدی بعنوان مدیرعامل جدید شرکت کشت و صنعت مغان معارفه شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از روابط عمومی شرکت کشت و صنعت و دامپروری مغان، دکتر زلفی، عضو هیئت مدیره شرکت شهرک های کشاورزی ضمن تکریم از زحمات اسداله محسن زاده،



نمایشگاه بین‌المللی تجارت غذا و آشپزخانه؛ بزرگترین رویداد تجاری شرق آفریقا است که هر ساله در تانزانیا برگزار و از آن به عنوان محل ملاقات کل بازار آفریقا، یاد می‌شود.

بیش از ۲۰ کشور در این نمایشگاه حضور و ۱۵۰ غرفه داشتند و حدود ۱۰ هزار نفر از سراسر شرق و مرکز آفریقا از آن بازدید کردند. غرفه گروه زر یکی از مهم‌ترین بخش‌های این نمایشگاه و در ردیف ۸ غرفه اصلی آن در کنار کشورهای روسیه، مالزی، هند، امارات متحده عربی، ترکیه و اردن بود. بخش‌های اصلی نمایشگاه تانزانیا شامل غذا و نوشیدنی، طیور و دام، ذخیره سازی و انجماد، پذیرایی و لوازم هتل، مواد خام غذایی، محصولات و لوازم آشپزخانه، پردازش و بسته‌بندی، کشاورزی و باغبانی بود.



محصولات گروه زر در بزرگترین شهر شرق آفریقا به نمایش درآمد

گروه زر با شرکت‌های زرماکارون، زرکام، زرفروکتوز و زرگرین در بیست و سومین نمایشگاه تجارت بین‌المللی غذا و آشپزخانه تانزانیا با عنوان (FOOD & KITCHEN) از ۳۱ شهریور تا دوم مهر ۱۴۰۱ حضور داشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت زرکام، بزرگترین کارخانه کانفکشنری غرب آسیا با محصولات کیک، ویفر و شکلات در این نمایشگاه شرکت کرد. محصولات این شرکت با بهترین ماشین آلات جهان تولید می‌شود و به لحاظ کیفیت و بسته‌بندی؛ نسل جدیدی از شیرینی و شکلات در ایران و آسیاست و قابلیت رقابت با برندهای برتر جهان را دارد.

هم‌اکنون انواع کیک و ویفر در شرکت زرکام تولید می‌شود و تا پایان امسال، ۴۰۰ محصول شامل انواع کیک‌ها، بیسکویت، ویفر، شکلات، تافی و کراکر در ایران و بازارهای جهان عرضه خواهد شد.

همچنین، شرکت زرفروکتوز با انواع محصولات حاصل از نشاسته ذرت شامل «شیرین‌کننده‌های طبیعی گلوکز و فروکتوز، مالتودکسترین، نشاسته‌های اصلاح شده و پیری ژلاتینه» در نمایشگاه تانزانیا حضور داشت.

شرکت زرماکارون بزرگترین صادرکننده ایرانی ماکارونی هم با انواع پاستاها، پودر کیک و آرد و شرکت زرگرین هم با کود آلی مایع در این نمایشگاه شرکت کردند.

کود آلی مایع زرگرین بر پایه مشتقات گیاهی و سازگار با محیط زیست می‌باشد.



مدیر عامل صنایع شیر ایران خبر داد:

تجاری سازی دستاوردهای جدید شرکت‌های تولیدی پگاه

محمدپور می‌گوید: در حوزه‌های فنی و تولید دستاوردهای مهمی در شرکت‌های تولیدی پگاه کسب شده که باید تجاری سازی شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر علی اصغر محمدپور مدیرعامل صنایع شیر ایران در بازدید از پگاه همدان ضمن اعلام این مطلب گفت: تحریم‌های ظالمانه فرصت خودکفایی در زمینه‌های مختلف را فراهم کرده که باید به نحو مطلوب بهره‌برداری شود.

او با اشاره به ظرفیت موجود در پگاه همدان افزود: در راستای ارتقای بهره‌وری کارها باید بر اساس زمان مدیریت شود.

مدیر عامل صنایع شیر ایران سرمایه‌گذاری در حوزه اقتصاد رقابتی را مهم دانسته، تاکید کرد: سرمایه‌گذاری در بازار امروز نقش کلیدی دارد و باید به سمتی حرکت کنیم که زود بازده باشد.



مدیرعامل صنایع شیر ایران اضافه کرد: این صنعت امانتی است که باید برای آیندگان حفظ شود.

در ادامه جعفر خلیلی مدیرعامل پگاه همدان نیز تولید محصولات جدید و ارتقای کیفیت را از برنامه‌های مهم شرکت دانست و گزارش توسعه تجهیزات و به‌روزرسانی خطوط تولید را ارائه کرد.

گفتنی است، در این نشست تعدادی از معاونین صنایع شیر ایران نیز حضور داشتند.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی الهام شبستر:

صادرات برندهای اندیا و یونی فانیلی به کشورهای همسایه از عراق تا روسیه

می‌کنیم با مذاکرات این اختلافات را به حداقل برسانیم تا مصرف‌کننده هم با قیمت بالاتر محصول را تهیه نکند.

دلریا افزود: برند آندیا را به کشورهای همسایه صادر داشتیم و بسیار موفق بودیم. برند یونی فانیلی دو سال شروع به کار کرده است و به کشورهای عراق، عمان، بحرین، آذربایجان و روسیه به صورت محدود صادر می‌کنیم.

مصاحبه: امیررضا اسکندری



لذتی منحصر به فرد به دستداران ارائه می‌کند. مدیرعامل شرکت الهام شبستر ادامه داد: این شرکت نمایندگی‌هایی در شهرهای آذربایجان شرقی و غربی، اردبیل و تهران برای ارائه به مشتریان دارد و با توجه به استقبال از این محصولات در نمایشگاه در نظر داریم نمایندگی در بقیه استان‌ها نیز به زودی اضافه کنیم، لذا علاقمندان از طریق سایت آندیا و یونی فانیلی و پیج اینستاگرام هم می‌توانند برای دریافت محصولات اقدام کنند.

این فعال صنعت شیرینی و شکلات در خصوص عدم همکاری موثر فروشگاه‌های زنجیره‌ای با تولیدکنندگان گفت: فروشگاه‌های زنجیره‌ای باعث دور شدن تولیدکننده از مصرف‌کنندگان می‌شوند. درخواست قیمت پایین برای تخفیفات فروشگاه‌های خود دارند و تولیدکننده هم بدون سود نمی‌تواند کار کند.

ما هم مثل دیگر شرکت‌ها مجبوریم در این مجموعه‌ها حضور داشته باشیم ولی سعی

مدیرعامل شرکت الهام شبستر تعامل فروشگاه‌های زنجیره‌ای با کارخانجات را ضعیف ارزیابی کرده و می‌گوید: ادامه این روند باعث نارضایتی و استقبال مصرف‌کنندگان خواهد شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، خسرو دلریا ضمن تقدیر از کیفیت بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات نسبت به سال‌های گذشته گفت: ساعت شروع نمایشگاه خیلی زود هنگام بود و این موضوع روی بازدید از نمایشگاه تأثیر گذاشته بود.

وی افزود: صنایع غذایی الهام شبستر از سال ۱۳۷۸ شروع به کار کرده و با برند آندیا محصولات خود را به بازارهای داخلی و خارجی عرضه کرده است.

دلریا خاطر نشان کرد: طی این ۲۴ سال با ذائقه مردم بیشتر آشنا شدیم تا بتوانیم برند یونی فانیلی را که محصولی متفاوت تر از محصولات موجود در کشور است را عرضه کنیم، این برند کیفیت و طعم خیلی متفاوت از شکلات را با شعار

مدیر اجرایی شرکت حلاوت پردیس:

تولیدکنندگان با چالش فقدان ثبات در قیمت و کمبود مواد اولیه مواجه هستند

خوب و فعالیت توام با عشق به وطن و رونق داخلی را دارم تا بتوانیم آنچه شعار سال است با حمایت یکدیگر، ایجاد فضای مناسب و حمایت فکری دولت مردان عملی کنیم.

مصاحبه: نیلوفر زرینه باف



حسین ولی نژاد گفت: مهم‌ترین چالش پیش روی تولیدکنندگان، فقدان ثبات در قیمت و کمبود مواد اولیه است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیر اجرایی شرکت حلاوت پردیس در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: شرکت حلاوت پردیس در پی همکاری با برند لاویش که قدمت چهارساله دارد سهم خوبی در صادرات به عراق، افغانستان، پاکستان و سایر کشورهای حاشیه خلیج فارس نظیر عمان دارد.

وی بیان کرد: محصولات این شرکت در حال حاضر در هفت فروشگاه زنجیره‌ای نظیر هایپرمی، اکتا، رفاه، شهروند و فروشگاه‌های مجازی نظیر اوکالا و دیجی کالا موجود است.

ولی نژاد خاطر عنوان کرد: محصولات جدید شرکت حلاوت پردیس شکلات‌های تکه‌ای مناسب جهت استفاده بر روی کیک، شکلات‌های چیپسی و تافی با رویه شکلات است که نتیجه پژوهش‌های واحد تحقیق و توسعه این شرکت می‌باشد.

این مقام مسئول در شرکت حلاوت پردیس در پایان خاطر نشان کرد: برای همه کسانی که در صنعت غذا و سایر صنایع فعالیت دارند، آرزوی حال دل

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران:

امنیت غذایی در گرو ارتباط با تشکلهای است

دارند با فدراسیون مطرح کنند تا در جلسات این موارد مطرح و رفع شود.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران در پایان گفت: تنها راه حذف بخشنامه‌های خلق الساعه ارتباط با تشکلهای است و امنیت غذایی و کیفیت غذا در گرو این ارتباط است.

مصاحبه: سمن مجتهدی



خوبی است که زمانی واردکننده آب نبات چوبی بودیم و اکنون آن را صادر می‌کنیم.

این فعال صنایع غذایی در خصوص عملکرد دولت گفت: بعد از گذشت یکسال از دولت سیزدهم باید مطالبه‌گری خود را افزایش دهیم. به نفع دولت‌ها است که قانون بهبود محیط کسب و کار را رعایت کرده و از تشکلهای واحدهای تولیدی نظرسنجی کنند.

وی در ادامه افزود: یکی از مطالبات فدراسیون رعایت قانون بهبود محیط کسب و کار است و مدتی است وزرا نیز به این موضوع ورود کرده اند. نقاشی خاطر نشان کرد: جلسات ستاد رفع موانع تولید که با وزرات کشور در دولت قبلی برگزار می‌شده همچنان ادامه دارد و بسیاری واحدها از قوانینی که ستاد تسهیل مصوب کرده است اطلاع ندارند. وی افزود: تولیدکنندگانی که مشکلات روزمره

محسن نقاشی معتقد است تنها راه جلوگیری از بخشنامه‌های خلق الساعه ارتباط موثر دولت با تشکلهای است که نتیجه آن چیزی جز امنیت غذایی و کیفیت محصولات صنایع غذایی نخواهد بود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ضمن مثبت ارزیابی کردن نمایشگاه مربوطه و استقبال شرکت‌ها از آن به خبرنگار ما گفت: شور و شعفی در نمایشگاه‌ها وجود دارد که نشان دهنده پویایی صنایع غذایی در کشور است.

نقاشی بیان کرد: در طی این ۴ دهه صنایع غذایی نسبت به سایر صنایع موفق‌تر عمل کرده است و بسیاری از محصولاتی که در حال حاضر صادر می‌شود زمانی وارد می‌شدند. این دستاورد

مدیر فروش شرکت راشین:

تولیدکنندگان انتظار جلوگیری از بروکراسی اداری از دولت دارند



رنج پور افزود: محصولات جدید شرکت راشین از جمله پاپکون و میوه خشک با طعم جدید از فعالیت‌هایی است که نتیجه پژوهش‌های واحد تحقیق و توسعه این شرکت می‌باشد.

مدیر فروش شرکت راشین از ورود این شرکت به عرصه بسته‌بندی حبوبات خبر داد و گفت: هدف از حضور در نمایشگاه معرفی محصولات به مصرف‌کنندگان و شرکت‌ها است.

وی در خصوص حمایت دولت از تولیدکنندگان گفت: حمایت‌های بانکی و تسهیلات و تسریع در امور اداری و جلوگیری از بروکراسی از خواسته‌های ما از دولت محترم است.

این مسئول شرکت در پایان ضمن اشاره بر همکاری با فروشگاه‌های اتکا و رفاه برای حضور در سایر فروشگاه‌های زنجیره‌ای اعلام آمادگی کرد.

مصاحبه: ملیکا غضنفری

ایرج رنج پور گفت: تسهیلات بانکی و تسریع در امور اداری در راستای حمایت از تولیدکنندگان خواسته ما است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ایرج رنج پور در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات از فعالیت سه دهه‌ای شرکت در تولید و فرآوری آجیل و خشکبار خبر داد و گفت شرکت راشین با شرکت‌های هواپیمایی، راه آهن و کترینگ همکاری کرده و بعد از شیوع کرونا نیز با بسیاری از ارگان‌های دولتی همکاری خود را گسترش داده است.

وی سبد کالایی این شرکت را انواع خشکبار در بسته بندی خانواده و کودک، آجیل مخلوط و پسته و تخم آفتابگردان عنوان کرد و گفت: به بسیاری از کشورهای همسایه از جمله پاکستان، عراق، ترکیه، جمهوری آذربایجان و افغانستان صادرات داریم.

مدیرعامل شرکت بستنی ظفر خبر داد:

توسعه صادرات محصولات بستنی ظفر با احداث کارخانه در ترکیه و افغانستان

زنجیره‌ای خاطر نشان کرد: جا دارد این فروشگاه‌ها با تولیدکنندگان تعامل بیشتری داشته باشند چرا که اکثر شرکت‌ها در بحث تسویه حساب با فروشگاه‌های زنجیره‌ای دچار چالش هستند. حمایت این دو گروه از همدیگر به نفع دو بنگاه اقتصادی است.

این فعال صنایع غذایی کشور ضمن تشکر از اعتماد مصرف‌کنندگان از محصولات این شرکت گفت: امیدوارم هموطنان با حمایت از کالای ایرانی، از صنعت غذای کشورمان حمایت کنند تا باعث ادامه حیات شرکت‌های ایرانی و در ادامه حضور در بازارهای جهانی و شکوفایی اقتصادی باشیم.

مصاحبه: امیرسامان اسکندری



یوسف جهانبخش می‌گوید: حفظ اعتماد مصرف‌کنندگان با تولید محصولات با کیفیت و سلامت محور از اهداف اصلی بستنی ظفر است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، جهانبخش ضمن مثبت ارزیابی کردن و استقبال بازدیدکنندگان از بیست و یکمین نمایشگاه شیرینی و شکلات افزود: شرکت بستنی ظفر اولین تولیدکننده بستنی زمستانی در ایران و جهان است که همواره ضمن استفاده از مواد اولیه با کیفیت و بسته‌بندی‌های به روز سعی در گسترش محصولات خود در بازار دارد. مدیرعامل شرکت بستنی ظفر با اعلام اینکه این شرکت با تولید محصولات سلامت محور و حفظ سلامت مصرف‌کنندگان از شکر کمتری استفاده کرده و در محصولات خود از شیرین کننده طبیعی استویا استفاده می‌کند.

این کارآفرین صنایع غذایی با اشاره به صادرات این شرکت به کشورهای مختلف جهان از جمله عراق، افغانستان، پاکستان، ترکیه، کشورهای آسیای میانه و حوزه خلیج فارس از سرمایه‌گذاری این شرکت در کشورهای افغانستان و ترکیه خبر داد و گفت با این عمل ضمن حضور پر قدرت محصول ایرانی در بازار کشورهای همسایه بسیاری از هزینه‌های حمل و نقل کاسته می‌شود و شرکت بستنی ظفر به یک شرکت بین‌المللی تبدیل خواهد شد. جهانبخش ضمن اشاره به شعار سال و عملکرد نسبتاً خوب دولت در جهت تحقق این شعار، گفت: بسیاری از تولیدکنندگان دچار مشکلات هستند که با حمایت دولت این مشکلات برطرف خواهد شد. مدیرعامل شرکت بستنی ظفر در خصوص تعامل شرکتها با فروشگاه‌های

مدیرعامل شرکت شادیچه خواستار شد؛ حمایت دولت از تولیدکنندگان

جابر رحمانی تولیدکننده اولین مارشمالو چوبی در ایران انتظار دارد دولت از کارگاه‌های کوچک در حال توسعه حمایت همه جانبه داشته باشد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی فراز آذر بنیان با برند شادیچه در حاشیه بیست و یکمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات گفت: شادیچه تنها تولیدکننده پاستیل مارشمالو چوبی در ایران است.

رحمانی بیان کرد: در تولید به جایی رسیده‌ایم که هم برای مصرف داخلی و هم برای صادرات حرفی برای گفتن داریم. سبد کالایی ما امسال متنوع‌تر از سال گذشته است. مارشمالو با شکل و رنگهای متنوع تولید می‌کنیم.

وی در ادامه افزود: آب‌نیات نیز امسال به سبد کالایی اضافه شده است که در حدود ۲۰ مدل متنوع در نمایشگاه رونمایی کرده‌ایم. در محصولات جدیدمان از میوه نارگیل و روکش شکلاتی استفاده نموده‌ایم و با بسته‌بندی جدید ارائه کرده‌ایم.



رحمانی عنوان کرد: سال گذشته استقبال خوبی از محصول شده بود ولی به تولید انبوه نرسیده بودیم. سفارش از بازار عراق و افغانستان داشتیم ولی اولویت ما بازار داخلی بود. امسال دستگاه‌های جدید اضافه کرده‌ایم و به تولید انبوه رسیده‌ایم. در این نمایشگاه هم برای صادرات به عراق و افغانستان سفارش گرفته‌ایم همچنین برای صادرات به روسیه در حال رایزنی هستیم.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی فراز آذر بنیان در پایان گفت: کارگاه‌های کوچکی که در حال توسعه هستند، انتظار حمایت از دولت دارند. دستمان را در تولید باز بگذارند و با اعطای وام شرایط گسترش کار، استخدام نیروی جدید را بدهند.

مصاحبه: فاطمه کاشانی



مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ: همزمانی حذف ارز ترجیحی و قیمت گذاری دستوری بسیاری از واحدها را دچار مشکل کرد

برق و گاز صنایع، قیمت گذاری دستوری و افزایش قیمت تمام شده، ناتوانی واحدها در رقابت با بازارهای جهانی و از دست رفتن بازارهای صادراتی نیز از مشکلات بخش صنعت است.

رازقی جهرمی بیان کرد: وزیر کشاورزی ۲ ماه قیمت گذاری گوجه فرنگی را روی میز خود گذاشتند و صادرات گوجه فرنگی تازه را ممنوع کردند که هیچ کدام مبنای صحیحی ندارد. کشاورز محصول خود را تولید کرده است به امید اینکه واحدهای صنعتی این محصول را از او بخرند و یا صادر کند ولی دچار ضرر شده است.

وی افزود: تمام این مشکلات پیش آمده برای اقتصاد خلاف فرمایشات رهبری و نامگذاری سال است و هم در مسیر آنچه که در طراحی تحریم ها هدف آمریکا بوده است قرار داریم.

رازقی جهرمی در پایان گفت: امیدواریم دولت شفاف سازی کند این اقداماتی که انجام می دهند به خصوص در بحث صنعت غذا و امنیت غذایی چیست؟

مصاحبه: سمن مجتهدی

تر اینکه امنیت غذایی کشور دچار آسیب شود که آثار آن بلند مدت خواهد بود.

رئیس اتاق بازرگانی شیراز عنوان کرد: در خبرها شنیده می شود که مصرف شیر و لبنیات ۳۵ تا ۵۰ درصد کاهش داشته است و خانوارها نوبابه گازدار را جایگزین شیر کرده اند. این سوال پیش می آید که آیا تغذیه رایگان مدارس سیاست اشتباهی بود؟ مصرف گوشت و مرغ در کشور کاهش داشته است. در دوران جنگ تحمیلی سرانه مصرف گوشت ۱۱۰ کیلوگرم بوده ولی الان به ۳۵ کیلوگرم رسیده است که آسیب جدی به آیندگان و فرزندان ما وارد می کند و امنیت غذایی کشور را تحت تاثیر قرار می دهد.

رازقی خاطر نشان کرد: جلوی رانت باید گرفته شود ولی نه به قیمت از دست رفتن تولید. برق صنایع را قطع کرده اند تا به خانوارها برق برسد به خصوص حالا که صحبت اقتصاد مقاومتی است و مقام رهبری ۱۱ سال است بحث تولید را مطرح می کنند. ریچارد نفیو در کتاب "هنر تحریم ها" گفته است تولید را در ایران هدف قرار بدهید.

مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ گفت: به جز قطع

جمال رازقی جهرمی می گوید: تعیین قیمت اقلامی همچون رب گوجه فرنگی، خیارشور و مربا ارتباطی به دولت ندارد و چرا باید برای تعیین قیمت رب گوجه توسط وزیر بیش از دو ماه تعلل صورت گیرد؟

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل گروه تولیدی ب.آ در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص اقدامات دولت در یکسال گذشته و ارزیابی وی از تحقق شعارهای حمایتی از تولیدکنندگان قبل از آغاز به کار دولت سیزدهم گفت: سالیان متمادی است که مسیر اقتصاد کلان کشور و ریل گذاری اقتصادی آن از اساس غلط است. هیچ کشوری طی حدود نیم قرن دارای تورم دو رقمی نیست و این بدان معناست که همه ساله دست دولت در جیب اقشار متوسط و ضعیف جامعه بوده است.

این تولیدکننده و کارآفرین برجسته کشور اظهار داشت: در بحث تولید و صادرات آنچه در عمر یک سال دولت سیزدهم اتفاق افتاده، اقدام شجاعانه حذف ارز ۴۲۰۰ بوده است. تولد ارز ۴۲۰۰ تومانی برای کشور مصیبت و چگونگی حذف آن مصیبت بار تر بود، به خصوص اینکه تورم شدیدی که ایجاد کرد.

کاهش قدرت خرید مصرف کننده باعث

تهدید امنیت غذایی در کشور می شود

رازقی با بیان اینکه حذف ارز ۴۲۰۰ مصادف با قیمت گذاری دستوری شد و تعداد زیادی از واحدهای تولیدی را دچار مشکل کرد، گفت: کجای دنیا دیده شده است که تعیین قیمت رب گوجه فرنگی توسط وزیر کشاورزی آن هم بعد از دو ماه معطلی صورت پذیرد؟ و یا اینکه تعیین قیمت خیارشور و مربا و رب گوجه فرنگی چه ربطی به دولت دارد؟ اینکه افتخار وزیر اقتصاد این باشد که می داند هر شخصی از کجایان خریده است! اقتصاد ما آیا اقتصاد آزاد است یا بسته یا کمونیستی؟

وی افزود: مجموعه اقدامات صورت گرفته باعث شده است که در بخش صنعت غذا و صادرات دچار مشکل بشویم و به دلیل کاهش قدرت خرید مصرف کنندگان، تولید نیز کاهش پیدا کند. مهم



مکان‌پذیری اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی ماکارونی، بررسی شد

تولیدکنندگان ماکارونی می‌گویند: به واسطه سیاست‌های قیمتی سال‌های اخیر، ظرفیت تولید این صنعت به حدود ۵۰ درصد رسیده و صادرات نیز متوقف شده است؛ از این رو خواستار اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی ماکارونی هستند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به گفته تولیدکنندگان مطرح ماکارونی، سیاست‌های قیمتی دولت در سال‌های گذشته موجب کاهش ظرفیت تولید این صنعت به حدود ۵۰ درصد شده و همچنین کاهش صادرات و عدم‌النفع حاصل از آن، افزایش هزینه تولید و از دست دادن بازارها از دیگر عواقب این سیاست‌ها بوده است.

در کارگروه شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان تهران موضوع امکان‌پذیری «اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی ماکارونی» مورد بررسی قرار گرفت. در این جلسه که با حضور نمایندگان تشکلهای حوزه آرد و ماکارونی استان تهران و نیز مقامات استانی برگزار شد، تولیدکنندگان مطرح ماکارونی در ایران از توقف صادرات این محصول به دلیل سیاست‌های قیمتی دولت در بازار داخلی و صادرات آن پرده برداشتند.

محمودرضا طاهری، قائم‌مقام دبیر شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان تهران، در ابتدای این جلسه با اشاره به فلسفه وجودی شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی گفت که این شورا به منظور تبادل نظر میان فعالان بخش خصوصی و مدیران استانی برای حل مشکلات فضای کسب‌وکار و البته مسایلی که در اجرای قوانین پدید می‌آید، تشکیل شده است.

او در ادامه توضیح داد که این کارگروه برای بررسی امکان اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی

ماکارونی برگزار شده و چنانچه جمع‌بندی مباحث، امکان اعمال این بازنگری در قیمت پایه صادراتی را تأیید کند، این موضوع در شورای گفت‌وگوی استان تهران که با حضور رئیس اتاق تهران و استاندار برگزار می‌شود، مطرح شده و درباره آن تصمیم‌گیری خواهد شد.

فراز و فرود قیمت گندم در ادامه این جلسه، رسول مژده شفق، دبیر انجمن کارخانجات ماکارونی استان تهران، به ارائه توضیحاتی درباره روندی که تولیدکنندگان این بخش از لحاظ تأمین مواد اولیه و تعیین قیمت پیموده‌اند، ارائه کرد. او با بیان اینکه قیمت‌گذاری محصولات زراعی طی دو سال گذشته از شورای اقتصاد به شورای سیاست‌گذاری قیمت در وزارت شورا اکثریت با کشاورزان بوده و نمایندگان دولتی در اقلیت قرار دارند. بنابراین سال ۱۴۰۰ نخستین سالی بود که قیمت گندم توسط این شورا تعیین شد. به نحوی که قیمت گندم از ۱۳۰۰ تومان در سال ۱۳۹۷ به ۱۳ هزار تومان در سال ۱۴۰۲ افزایش یافته و به تعبیری قیمت این محصول ۱۰ برابر شده است.

شفق در ادامه با اشاره به اینکه این ۱۳ هزار تومان، قیمت خرید از کشاورز بوده و هزینه‌های جانبی نیز به آن اضافه می‌شود، افزود: برای مثال در سال ۱۳۹۹ که قیمت خرید تضمینی گندم ۲۵۰۰ تومان تعیین شده بود، صنعت، گندم مورد نیاز خود را با قیمت ۲۷۰۰ تومان خریداری می‌کرد. در آن مقطع، اگرچه ماکارونی مشمول قیمت‌گذاری نبود اما دولت در مورد این صنعت دستوری برخورد کرد.

او گفت: در سال ۱۴۰۰ که دولت قیمت گندم را ۵ هزار تومان تعیین کرد و با این قیمت از کشاورزان خرید، قیمت صنف و صنعت تغییری نکرده و با همان قیمت ۲۷۰۰ تومان به این بخش عرضه می‌شد و این روند در سال ۱۴۰۰ ادامه یافت.

شفق با بیان اینکه حدود ۷ سال است که واردات گندم توسط بخش خصوصی ممنوع بوده و ۹۵ درصد گندم مورد نیاز صنف و صنعت از سوی وزارت جهاد تأمین می‌شود، توضیح داد: تولیدکنندگان حدود سه سال پیش اعلام کردند که گندم خرید تضمینی نمی‌خواهند و البته چنین مصوب شد که صنعت، گندم خود را از طریق کشت قراردادی به طور مستقیم از کشاورزان تأمین کند. بدین ترتیب در سال نخست قرارداد با

کشاورزان ۱۰۰ هزار تن و در سال دوم به دلیل وقوع خشکسالی حدود ۸۰ هزار تن گندم از کشاورزان خریداری کردیم.

او افزود: در سال ۱۴۰۰ که قیمت خرید تضمینی گندم ۵ هزار تومان اعلام شد، هزینه خرید گندم برای صنعت‌گران به حدود ۶ هزار تومان می‌رسید و در واقع به اعتبار اینکه ماکارونی مشمول قیمت‌گذاری نیست، تولیدکنندگان محصولات خود را متناسب با این قیمت تولید کرده و روانه بازار کردند. اما به واسطه اینکه شرکت بازرگانی دولتی همچنان گندم را به بقیه صنایع ۲۷۰۰ تومان می‌فروخت، نظام دو نرخ در بازار ایجاد شد و سازمان حمایت تولیدکنندگان این بخش را به ارتکاب تخلف متهم کرد و پرونده‌های تعزیراتی برای تعدادی از کارخانه‌ها تشکیل شد.

شفق ادامه داد: از مهرماه ۱۴۰۰ ناگزیر به خرید گندم ۲۷۰۰ تومانی شدیم و کسانی که گندم ۶ هزار تومانی خریده بودند، آن را با گندم یارانه‌ای مخلوط کردند و قیمت‌های خود را به قیمت سال ۱۳۹۹ بازگرداندند. بر این اساس، ماکارونی از سال ۱۳۹۹ تا اردیبهشت سال ۱۴۰۱ افزایش قیمتی نداشت. در سال ۱۴۰۰ با دولت جلساتی را برگزار کردیم که اگر قرار است قیمت گندم را به ۷ هزار تومان در سال جدید افزایش دهید، طی فرایند دو مرحله‌ای انجام گیرد که شوک قیمتی به صنعت



سال ۱۴۰۲ معادل ۱۳ هزار تومان تعیین شده که آرد آن با قیمت ۲۰ هزار تومان به دست صنعت خواهد رسید، گفت: این مصیبتی عظمی برای تولیدکنندگان خواهد بود. حال آنکه اگر قرار باشد، قیمت ماکارونی در سال آینده نیز به صورت دستوری تعیین شود، صنعت ماکارونی به قهقرا خواهد رفت.

بازار آفریقا از دست رفت

در ادامه این جلسه، آزاده کامیار، مدیر بازرگانی یکی از واحدهای تولید ماکارونی، با بیان اینکه با تعیین قیمت ۶۸۰ دلار برای ارزش پایه صادراتی ماکارونی، محصولات ایران قدرت رقابت خود را در مقابل کشورهای نظیر ترکیه از دست داده است، توضیح داد: به واسطه تصمیمات دولتی، کل بازار آفریقا که با ۱۷ سال زحمت و صرف هزینه به صاحب سه شرکت ایرانی تولید ماکارونی درآمده بود، از دست رفت.

محمد رسول مصائبی، دبیر انجمن صنایع گلوکز، ناشسته و مشتقات ایران هم بر این عقیده بود که قیمت‌های داخلی نباید مبنای محاسبه ارزش صادراتی باشد. او گفت: به واسطه تحریم هاريسک کشوری ایران بالاست و حتی باید ارزش صادراتی محصولات ایرانی، درصدی کمتر از قیمت‌های جهانی تعیین شود تا رقابت‌پذیری خود را حفظ کند.

کشور توان صادرات ۳۰۰ هزار تن ماکارونی را داراست

مهرداد نوری، رئیس هیأت مدیره انجمن صنفی کارفرمایان کارخانجات ماکارونی ایران، نیز گفت: در سال ۱۳۹۹ دولت گندم را از کشاورزان ۲۵۰۰ تومان می‌خرید و به ما با قیمت ۲۷۰۰ تومان عرضه می‌کرد. در عین حال ما می‌توانستیم گندم را با قیمت ۲۸۶۰ تومان نیز از کشاورز خریداری کنیم. در آن مقطع صادرات ماکارونی معادل ۶۴ هزار تن برآورد می‌شد. در سال ۱۴۰۰ قیمت خرید گندم توسط دولت به ۵ هزار تومان افزایش پیدا کرد و آن را به قیمت ۲۷۰۰ تومان به صنعت می‌فروخت. در حالی که ما این کالا را از کشاورز به قیمت ۵۴۳۰ تومان خریداری می‌کردیم. در این سال هم صادرات کشور به ۲۴۳ هزار تن افزایش پیدا کرد. اما اکنون گمرک بگوید که در شش ماهه نخست سال، میزان صادرات ماکارونی به چه میزان بوده است؟

نوری با بیان اینکه کشور به میزان ۳۰۰ هزار تن توان صادرات ماکارونی دارد، افزود: دولت گندم

رقم در ایران ۸۴۰ دلار اعلام شد؛ البته این رقم با چانه‌زنی به ۶۸۴ دلار به صورت پیمان‌سپاری کاهش یافته است. مساله این است که در همه جای دنیا به صادرکنندگان مشوق می‌دهند اما در ایران این صادرکنندگان هستند به دولت مشوق می‌پردازند؛ از این جهت که صادرکنندگان ایرانی کالای خود را با ارز آزاد می‌فروشند اما باید آن را به نرخ نیمایی به دولت عرضه کنند.

شفق اجرای نادرست ماده ۱۶ قانون امور گمرکی را عامل تعیین ارزش غیرواقعی برای قیمت صادراتی ماکارونی عنوان کرد و گفت: گمرک نباید قیمت پایه صادراتی را بر مبنای قیمت داخلی ماکارونی تعیین کند. به موجب ماده ۱۶ قانون امور گمرکی، ارزش گمرکی کالای صدور، باید از قیمت فروش کالا برای صدور به اضافه هزینه بیمه، باربری و حمل و نقل و سایر هزینه‌هایی که به آن کالا تا خروج از قلمرو گمرکی تعلق می‌گیرد و از روی سیاهه و اسناد تسلیمی صادرکننده تعیین شود. در صورت عدم ارائه اسناد یا نامتناسب بودن ارزش اظهار شده به دلایل مستند، گمرک ارزش کالای صدور را با استعلام از مراجع ذیربط و بر اساس قیمت عمده‌فروشی آن در بازار داخلی به اضافه هزینه‌هایی که تا خروج از قلمرو گمرکی به آن تعلق می‌گیرد تعیین می‌کند.

او همچنین با اشاره به اینکه قیمت گندم برای

وارد نشود. اما در نهایت قیمت گندم در فروردین ماه سال جاری ۱۱ هزار و ۵۰۰ تومان تعیین شد؛ رقمی که به هیچ وجه قابل پیش‌بینی نبود و در نتیجه قیمت تمام شده ماکارونی حدود ۴۵۰ درصد افزایش یافت.

او با بیان اینکه حواله‌های گندم در ماه‌های بهمن، اسفند و فروردین تامین نشد، گفت: در ادامه، همزمان با اجرای سیاست حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی، تولید ماکارونی برای مدتی متوقف شد. افزون بر این، آنالیز قیمتی انجمن، افزایش قیمت ماکارونی رشته‌ای ۷۰۰ گرمی به ۲۶ هزار و ۷۰۰ را مناسب می‌دانست که در ستاد تنظیم بازار ۲۴ هزار تومان تصویب شد.

صنعت ماکارونی به قهقرا می‌رود؟

شفق با تاکید بر اینکه بازار ماکارونی در شش ماه گذشته افت کرده است، افزود: کارخانجات اکنون با بیش از ۵۰ درصد ظرفیت خالی فعالیت می‌کنند. البته پیشنهاد ما این بود که دولت برای کاهش قیمت تمام شده این محصول، مالیات بر ارزش افزوده آن را لغو کند که هنوز دولت در این باره تصمیمی اتخاذ نکرده است.

او در ادامه بالا بودن ارزش صادراتی ماکارونی را که توسط گمرک تعیین شده، غیررقابتی و مانع صادرات خواند و افزود: قیمت ارزش صادراتی ماکارونی ترکیه تنی ۶۲۰ دلار تعیین شده که این



گفت: همه ما در مناصبی که قرار داریم باید تلاش کنیم که این کارخانجات در حداکثر ظرفیت فعالیت کنند و اگر چنین فضایی را فراهم نکرده‌ایم مرتکب جرم شده‌ایم.

او افزود: تصمیماتی که طی سال‌های گذشته اتخاذ شده، چند عارضه برای صنعت ماکارونی ایجاد کرده است، نخست اینکه این تصمیمات، ظرفیت تولید را به حدود ۵۰ درصد کاهش داده است؛ همچنین کاهش صادرات و عدم النفع حاصل از آن، افزایش هزینه تولید، از دست دادن بازارها و البته تعطیلی کارخانجات تولید ماکارونی ظرف دو الی سه سال آینده از عواقب سیاست‌های دولت در فضای کسب و کار بوده است.

عیدیان با اشاره به اینکه ضرر ناشی از واقعی شدن ارزش پایه صادراتی ماکارونی را تولیدکنندگان می‌پردازند، از ضرورت بازنگری در این مولفه سخن گفت. او همچنین ایجاد امکان استفاده از گندم وارداتی برای تولیدکنندگان و همچنین کشت قراردادی و افزایش بهره‌وری مزارع را در کاهش قیمت تمام شده تولیدکنندگان این بخش موثر دانست.

در ادامه این جلسه، سایر حاضران نیز دیدگاه‌های خود را مطرح کردند و سپس قائم مقام دبیر شورای گفتگوی دولت و بخش خصوصی استان تهران ضمن جمع‌بندی این موارد، از ارجاع مساله «اصلاح و تعدیل ارزش پایه صادراتی ماکارونی» و نیز مشکلات تولیدکنندگان این بخش به صحن شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان تهران خبر داد.

نیز پیشنهاد کرد که ارزش پایه صادراتی ماکارونی بار دیگر در کمیته ارزش‌گذاری گمرک مطرح شده و مورد بازنگری قرار گیرد. او همچنین گفت که وزارت جهاد کشاورزی به دنبال فرآیندی برای ورود قطعی گندم است.

آزاده ارشادی، نماینده دفتر ارزش‌گذاری گمرک هم به این نکته اشاره کرد که این ارزش‌گذاری برای هماهنگی میان محصول عرضه شده در بازار داخل و خارج صورت گرفته است و چنانچه این هماهنگی وجود نداشته باشد، ممکن است صادرات بی‌رویه جذابیت پیدا کند. او با اشاره به اینکه اغلب صادرات ماکارونی به عراق و افغانستان صورت می‌گیرد و این صادرات ریالی است، گفت: معمولاً اسناد مناسبی برای ارزش‌گذاری گمرک بر اساس آنچه در ماده ۱۶ قانون امور گمرکی ذکر شده از سوی صادرکنندگان ارائه نمی‌شود.

در همین حال، نوری گفت: مسئول حمایت از مصرف‌کنندگان داخلی، سازمان حمایت است و نگاه گمرک باید به بیرون از مرزها باشد. او افزود: گمرک بخش نخست ماده ۱۶ را رها کرده و مستقیم به سراغ بخش دوم رفته؛ اما اگر قرار است صادرات انجام نشود، دولت آن را اعلام کند؛ چرا که تولیدکنندگان از جانب دیگر و سوی سایر دستگاه‌ها مجبور به صادرات می‌شوند.

پنج عارضه برای صنعت ماکارونی در ادامه این جلسه، محمد عیدیان، مشاور رئیس و نماینده اتاق تهران در سازمان‌های مرتبط، با اشاره به اینکه ظرفیت تولید ماکارونی در کشور یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن عنوان می‌شود،

یارانه‌ای به صنعت نداد، بلکه شرکت بازرگانی دولتی ارزان‌فروشی کرد و در آن مقطع منعی برای صادرات وجود نداشت. بنابراین یارانه‌ای اختصاص نیافته است که اکنون گفته می‌شود تولیدکنندگان ماکارونی، آرد یارانه‌ای مردم را صادر کرده‌اند.

در ادامه، رئیس دبیرخانه شورای قیمت‌گذاری و اتخاذ سیاست‌های حمایتی محصولات اساسی کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی هم با بیان اینکه در این شورا تصمیم بر آن است که سیاست‌های حمایتی قیمتی به سیاست‌های حمایتی غیرقیمتی تغییر کند، پیشنهاد اصلاح ماده ۱۶ قانون امور گمرکی را که مبنای ارزش‌گذاری صادراتی محصولات است، مطرح کرد. مهدی کاظم‌نژاد، همچنین با اشاره به سخنان برخی حضار مبنی بر اینکه در ترکیه گندم، تنی ۲۵۰ دلار عرضه می‌شود، پیشنهاد ورود موقت گندم را مطرح کرد.

پس از آن برخی از فعالان اقتصادی به محدودیت‌هایی که بر ورود موقت اعمال می‌شود، اشاره کردند و آن را دشوار و پیچیده خواندند. نظر وزارت جهاد کشاورزی به ورود موقت مثبت است

شهرام آذین که به نمایندگی از وزارت جهاد کشاورزی در این نشست حضور یافته بود، عنوان کرد که در مراجع تصمیم‌گیر این وزارتخانه، ورود موقت همه کالاها از حالت محدود خارج شده و مجاز است. به بیان دیگر، نظر وزارت جهاد کشاورزی نسبت به ورود موقت مثبت است. او



نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

نادیده گرفتن نظرات کارشناسان بخش خصوصی در تصمیم گیری ها، عامل اصلی موانع تولید

وی تاکید کرد: همچنین در برنامه ریزی ها باید اهداف مشخص شود تا بتوان برنامه ریزی درستی انجام داد زیرا اگر اهداف مشخص نباشد موجب ایجاد تعارض در برنامه ها و تصمیم گیری ها می شود. رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران در پایان گفت: تقاضا می کنم که دولت در تمام تصمیمات خود از متخصصین و کارشناسان و مخصوصاً افراد باتجربه در هر صنفی استفاده نماید.

مصاحبه: فاطمه کاشانی



وی با بیان اینکه عوامل زیادی تولید و تجارت کشور را تهدید می کند، تصریح کرد: باید برای برطرف کردن تهدیدات درست عمل کرده و دولت نظرات بخش خصوصی را محترم بداند و به آنها عمل کند. در حال حاضر بیشترین مشکلات موجود در دولت نادیده گرفتن نظرات کارشناسان بخش خصوصی در تصمیم گیری ها و مصوبات می باشد. این فعال صنعت غذای کشور افزود: سیاستگذاری دولت با مشورت بخش خصوصی باید به گونه ای باشد که موجب امید به آینده در تولید و تجارت گردد و مشکلات پیش رو مرتفع گردد، به ویژه در تامین مواد اولیه طوری برنامه ریزی شود که قیمت ها برای مدتی ثابت بماند که تولیدکنندگان دغدغه ای نداشته باشند و بتوانند کالای تولیدی خود را صادر نمایند و از منابع انسانی بیشتری استفاده کنند که این موضوع باعث تورم می گردد و معیشت مردم راحت تر تامین می شود. فتح الهی ادامه داد: دولت باید از تمام متخصصین و کارشناسان صنوف به صورت جداگانه مشورت گیرد که هم صنعت و تجارت و هم دولت راحت تر به خواسته های خود دست یابند.

دکتر احمد فتح الهی می گوید: در صورت مشارکت دادن و استفاده از نظرات متخصصین و افراد باتجربه در هر صنفی برای تصمیم گیری ها و مصوبات موجود در صنعت بسیاری از مشکلات و موانع موجود رفع خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس هیئت مدیره گروه اقتصادی ایرانیان در پاسخ به خبرنگار مادر سوالی مبنی بر «نقش انجمن ها و تشکلهای تخصصی در تصمیم گیری دولت و مجلس چیست؟» گفت: همانگونه که همگان می دانند تصمیم گیری تحت تاثیر تعدادی از عوامل می باشد. از جمله عوامل عقلایی که منظور از این موضوع، عوامل قابل اندازه گیری از قبیل هزینه ها، زمان و وقتی که برای آن می گذاریم، پیش بینی ها و غیره می باشد. متأسفانه نظر بخش خصوصی در تصمیم گیری های دولتی اکثراً نادیده گرفته می شود.

نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران افزود: استفاده از نظرات کارشناسان بخش خصوصی در تصمیم گیری های دولت می تواند نابسامانی ها را کنترل و اقتصاد کشور را به شکوفایی برساند.

رئیس اتاق تبریز: بانک های خصوصی به تعهدات خود برای ارائه تسهیلات به واحدهای تولیدی عمل کنند

هزار تومان تا ۱۲ هزار تومان افزایش یافت؛ همچنین در فاصله زمانی کمی شاهد افزایش قیمت دیگر مواد اولیه واحدهای صنایع غذایی نیز بودیم اما آیا نقدینگی این واحدها نیز به همین میزان افزایش یافته است؟

رئیس اتاق تبریز با اشاره به وعده های رئیس بانک مرکزی برای حل مشکلات نقدینگی واحدهای تولیدی گفت: متأسفانه این وعده ها به درستی عملی نشد و هم اکنون واحدهای تولیدی ما نیازمند تأمین نقدینگی هستند.



انجام نمی شود و از سوی دیگر بانک های استانی نیز اختیارات لازم را ندارند که باید به فکر بهبود وضعیت موجود و خروج از این وضعیت باشیم. ژانله با بیان اینکه نباید زمینه های فرار سرمایه گذاران از استان را فراهم کنیم، گفت: برخی بانک ها منابع آذربایجان شرقی را در خود استان مصرف نمی کنند که این امر جای سؤال دارد. او ادامه داد: حجم نقدینگی موجود در استان متناسب با رشد نقدینگی کشور بالا نرفته است که این نوع عقب ماندگی استان در بحث اختصاص نقدینگی، عجیب و سؤال برانگیز است. ژانله با انتقاد از اختیارات پایین بانک های استانی و مدیران آن ها گفت: این اختیار باید به مدیران داده شود تا این افراد نیز متناسب با وضعیت موجود، تصمیم گیری کنند. او ادامه داد: هزینه گندم در مدت کمی از چهار

یونس ژانله بر ضرورت عمل بانک های خصوصی به تعهدات خود مبنی بر ارائه تسهیلات به واحدهای تولیدی تاکید کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از اتاق بازرگانی ایران، رئیس اتاق تبریز بر ضرورت عمل بانک های خصوصی به تعهدات خود مبنی بر ارائه تسهیلات به واحدهای تولیدی تاکید کرد.

نخستین سمینار «بانک ها و بخش خصوصی: نقش ها و انتظارات» با حضور معاون حقوقی و امور مجلس بانک مرکزی، جمعی از نمایندگان مجلس، مسئولان دولتی، فعالان بخش خصوصی و روسای بانک های استان در محل اتاق تبریز برگزار شد.

یونس ژانله، رئیس اتاق تبریز، در پیل اول سمینار با اشاره به گله مندی بسیاری از واحدهای تولیدی از بانک ها و تسهیلات ارائه شده توسط آن ها گفت: متأسفانه همکاری لازم از سوی بانک های خصوصی

علاج زخم کهنه تورم در علاج زخم پیکره تولید است

در حالی که عامل اصلی رشد پایه پولی و پس از آن نقدینگی، کسری بودجه دولت است، بدون کنترل کسری بودجه دولت و پیش بینی روش های غیر تورم را برای تامین کسری بودجه، نمی توان انتظارات تورمی و تورم را کنترل کرد.

افزایش نرخ سود کوتاه مدت، می تواند یکی از راهکارها برای کنترل رشدهای شدید قیمت در بازارهای دارایی (بورس، سکه، ارز و مسکن) باشد باید نقدینگی را به سمت تولید سوق داد پس اول از همه باید موانع تولید برداشته شود.

متأسفانه باید بپذیریم که ناکارآمدی و سیاست گذاری های اشتباه دولت در اقتصاد، منجر به کاهش قدرت خرید مردم و افزایش سطح عمومی قیمت ها شده است.

وقتی نقدینگی به جای اینجا به سمت تولید برود به سمت بازارهای موازی سکه و طلا و دلار سرازیر می شود و عده ای به بهانه کسب و کار، منابع بانکی را مصرف می کنند بانک مرکزی با کمبود منابع مواجه می شود و این خود منجر به رشد نرخ تورم می شود.

در این شرایط اگر دولت ابزار کارآمدی برای مقابله با این سودجویی ها و دلال بازی ها و اختلال ها در بازار نداشته باشد دودش به چشم مردم و اقشار آسیب پذیر می رود.

نکته قابل توجه اینست که تورم علاوه بر اینکه از افزایش تقاضا و متعاقباً افزایش نقدینگی ناشی می شود، نتیجه کاهش عرضه نیز هست. در شرایط فعلی بدلیل فشار بر تولیدکنندگان تولید در بسیاری از بخش ها تا حد زیادی کاهش یافته است و این خود به کاهش عرضه منجر می شود.

در صورتی که سرعت رشد نقدینگی بیشتر از رشد تولید ناخالص داخلی باشد، منجر به تورم خواهد شد.

حدود ۵۰ تا ۶۰ درصد ظرفیت واحدهای تولیدی و بنگاه های اقتصادی خالی است، این موضوع باعث کاهش تولید و اشتغال در کشور شده و تورم را تشدید کرده است. اگر دولت همت کرده و موانع کسب و کار را حذف کند، تولید و اشتغال افزایش یافته و در پی آن تورم کاهش می یابد.

پس علاج این زخم کهنه را باید در علاج زخم های پیکره تولید جستجو کنیم. پای درد تولیدکنندگان بنشینیم. صنایع کوچک و متوسط را در یابیم. کمبود نقدینگی و مشکلات تامین مواد اولیه بخش تولید را دست کم نگیریم. و در عین حال دولت باید با ابزارهای محکم، قدرتمندتر از گذشته با اخلاص گران بازار و سودجویان و مفسدان اقتصادی مقابله کند.

• 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 کاتی (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

تولید بخش مولد اقتصاد است. اما از آنجایی که بازگشت سرمایه در این بخش بسیار کند و زمان بر است اغلب سرمایه گذاران ترجیح میدهند در بخش های دیگری سرمایه گذاری کنند و همین امر منجر به رکود تولید و تضعیف اقتصاد کشور می شود.

افزایش نقدینگی می تواند منجر به رشد قیمت ها در بازار شود. بر اساس اعلام بانک مرکزی، نقدینگی فعلی ایران بیش از ۴۰۵ هزار میلیارد تومان است؛ اما این نقدینگی آن قدرها به بخش تولید جذب و منجر به رشد اقتصاد کشور نشده است.

رشد شدید بازار دارایی اگر ناشی از رشد نقدینگی باشد، در نهایت بر شاخص قیمت تخلیه خواهد شد و در نتیجه لازم است تا رشد قیمت ها در این بازار کنترل شود.



رئیس هیئت مدیره گروه بین الملل مائده:

دولت سیزدهم انتظارات بخش تولید را برآورده نکرد

مدیرعامل گروه بین الملل مائده افزود: توجه و عملیاتی کردن شعار مقام معظم رهبری، پشتیبانی از تولید و رفع موانع آن با دخالت دادن بخش خصوصی در تصمیمات مرتبط با این بخش چاره گشای مشکلات موجود است.

مصاحبه: امیرسامان اسکندری



مهندس حمید فهندژ می‌گوید: گماردن افراد بی‌تجربه در وزارتخانه‌های مهم مرتبط با صنایع کشور باعث ضربه به تولید و اقتصاد کشور شده است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس حمید فهندژسعدی در گفتگو با خبرنگار ما از عدم تحقق شعارهای حمایتی دولت از تولید خبر داد و گفت: متأسفانه بر خلاف انتظار و وعده‌های صورت گرفته این دولت نیز با گماردن افراد بی‌تجربه در مسند کار و ارگان‌های تصمیم‌گیر باعث اتفاقات ناخوشایند و ضربه به تولید شده به طوریکه بسیاری از تولیدکنندگان خانه نشین و یا به فکر مهاجرت افتاده‌اند.

این کارآفرین برجسته کشور تصمیمات خلق الساعه، قیمت‌گذاری دستوری و انتصاب افراد غیر متخصص در پست‌های حساس اقتصادی و مرتبط با تولید را از عوامل کارنامه ضعیف دولت در یکسال اول خود دانست و گفت: با ادامه این روند باید شاهد تعطیلی بخش عظیمی از کارخانجات و بیکاری جوانان باشیم.

مدیرعامل شرکت توسعه تجارت آزارات:

با گذشت یکسال از فعالیت دولت سیزدهم فاصله قابل تاملی در تحقق وعده‌های حمایتی دولت از بخش تولید داریم

نقش را در تصدی‌گری و ورود به حوزه‌های عملیاتی دارند و تمرکز خود را به نقش حاکمیتی و نظارتی منعطف می‌کنند که این روند در طول سالیان گذشته در کشور ما برعکس بوده و همچنان ادامه دارد است.

دکتر زارع بلاتکلیفی برجام و ایجاد فضای ابهام و تردید در حوزه تولید و بازار را نیز از جمله دلایل ضعف دولت در بخش تولید و اقتصاد عنوان کرد و گفت: این موضوع تولیدکنندگان و سرمایه‌گذاران کشور را جهت ایجاد و توسعه کسب و کارها بدلیل آینده نامطمئن کشور و بازار مردد ساخته و این بلاتکلیفی بصورت لحظه‌ای زبان‌های هنگفتی را به کشور وارد می‌کند.

مصاحبه: امیرسامان اسکندری



یک کارآفرین و فعال صنایع غذایی معتقد است، بی‌تجربگی دولت و عدم چینش مناسب مدیران و تصمیمات اتخاذ شده از سوی آنها، ضربه سنگینی به تولید وارد کرده است.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر محمد زارع در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص اقدامات صورت گرفته از سوی دولت در یکسال اخیر و ارزیابی وی از حمایت آن از تولید گفت: یکسال از شروع بکار دولت سیزدهم گذشت و تحلیل وضعیت صنعت و تولید و عملکرد دولت در این بخش نشان از فاصله قابل تامل نتایج بدست آمده در مقایسه با اهداف و وعده‌های مطرح شده دارد که می‌توان به دلایل مختلفی اشاره نمود: در ابتدای تجربه‌ی دولت که به واقع چینش نیروها و تصمیمات اتخاذ شده نشان از کم‌تجربگی حوزه مدیریتی و تصمیم‌گیران کلان و ارشد صنعت کشور می‌باشد.

مدیرعامل برند نوشیدنی‌های رزوتی افزود: طرح‌هایی مانند قیمت‌گذاری دستوری که هدفی درست را با ابزار و روشی نادرست پیش می‌برد و نتایجی منفی برای تولیدکنندگان و حتی مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند. وعده‌های مختلف وزیر صمت در حوزه خودرو در سال گذشته و عدم تحقق آنها را نیز می‌توان ناشی از این بی‌تجربگی دانست.

این کارآفرین صنایع غذایی کشور ادامه تمرکز بر تصدی‌گری و بنگاه‌داری به جای اعمال نقش حاکمیتی و نظارتی را یکی دیگر از دلایل عدم تحقق شعارهای دولت در خصوص حمایت از تولید دانست و تصریح کرد: بدیهی است کشورهایی در دنیا پیشرو و توسعه یافته هستند که دولت‌ها کمترین



جنگ اوکراین باعث بدترین بحران جهانی غذا در ۱۴ سال اخیر!

صندوق بین المللی پول اعلام کرد که اختلالات جنگ اوکراین در جریان غلات و کود، باعث بدترین بحران امنیت غذایی از بحران مالی جهانی ۲۰۰۷ تا ۲۰۰۸ شده است، به طوری که حدود ۳۴۵ میلیون نفر اکنون با کمبودهای تهدیدکننده زندگی مواجه هستند.

به گزارش رویترز؛ یک مقاله تحقیقاتی جدید صندوق بین المللی پول تخمین می زند که ۴۸ کشوری که بیشتر در معرض کمبود مواد غذایی قرار دارند، در سال های ۲۰۲۲ و ۲۰۲۳ به دلیل جهش ناگهانی قیمت مواد غذایی و کود ناشی از جنگ روسیه و اوکراین، مجموعاً با افزایش ۹ میلیارد دلاری صورت حساب واردات خود مواجه می شوند. صندوق بین المللی پول گفت که این مورد، ذخایر بسیاری از کشورهای شکننده و متاثر از درگیری را که در حال حاضر پس از یک بیماری همه گیر و افزایش هزینه های انرژی با مشکلاتی در تراز پرداخت ها مواجه هستند، از بین می برد.

کریستالینا جورجیوا، مدیر صندوق بین المللی پول و دیگر مقامات صندوق بین المللی پول در یک پست وبلاگی گفتند: ما تخمین می زنیم که فقط برای امسال، کشورهای در معرض مشکلات بیشتر به ۷ میلیارد دلار برای کمک به فقیرترین خانواده ها برای مقابله با این وضعیت نیاز دارند. آنها گفتند که جنگ بحران غذایی را بدتر کرده است که از سال ۲۰۱۸ تا حدودی به دلیل افزایش فراوانی و شدت شوک های آب و هوایی و درگیری های منطقه ای است. این صندوق خواستار افزایش سریع کمک های بشردوستانه از طریق برنامه جهانی غذا و سایر سازمان ها و همچنین اقدامات مالی هدفمند در کشورهای آسیب دیده برای کمک به فقرا شد اما اعلام کرد که دولت ها باید مبارزه با تورم را در اولویت قرار دهند.

بر اساس گزارش رویترز، صندوق بین المللی پول، همچنین خواستار حذف ممنوعیت های صادرات مواد غذایی و سایر اقدامات حمایتی شد. این صندوق همچنین اعلام کرد که بهبود تولید و توزیع محصول، از طریق افزایش تامین مالی تجارت، برای مقابله با شوک فعلی قیمت مواد غذایی نیز حیاتی است. همچنین، سرمایه گذاری در کشاورزی مقاوم در برابر آب و هوا، مدیریت آب و بیمه محصولات نیز برای مقابله با خشکسالی و سایر رویدادهای آب و هوایی غیرقابل پیش بینی مورد نیاز است. اوکراین یکی از پنج صادرکننده غلات قبل از جنگ بود که حدود ۱۵ درصد از صادرات جهانی ذرت و ۱۲ درصد از صادرات گندم را به خود اختصاص داده بود و از سرگیری محموله ها از بنادر دریای سیاه تحت توافق با روسیه تنها تا حدی کمبود را کاهش داده است، اما این درگیری باعث کاهش تولید محصولات کشاورزی آینده اوکراین می شود. همچنین، روسیه و اوکراین صادرکنندگان عمده کود بوده اند.



تولید گوشت آزمایشگاهی با میدان مغناطیسی

هزینه جایگزین های گوشت تولید شده در آزمایشگاه را افزایش می دهد و مقیاس تولید را محدود می کند.

اکنون یک تیم پژوهشی چند رشته ای به سرپرستی آلفردو فرانکو-اوبرگن از موسسه نوآوری و فناوری سلامت

NUS، برای غلبه بر این چالش، روشی غیرمعارف برای استفاده از پالس های مغناطیسی برای تحریک رشد سلول ها را در نظر گرفته است که رشد گوشت مبتنی بر سلول، در نتیجه کشت سلول های بنیادی میوژنیک است که در ماهیچه های اسکلتی و بافت مغز استخوان یافت می شود.

این سلول ها در پاسخ به قرار گرفتن کوتاه ۱۰ دقیقه ای در معرض میدان های مغناطیسی، تعداد بی شماری از مولکول ها را آزاد می کنند که دارای خواص بازسازی کننده، متابولیک، ضد التهابی و تقویت کننده سیستم ایمنی هستند. این مواد، بخشی از چیزی هستند که به عنوان ترشح عضلانی شناخته می شود و برای رشد، بقا و توسعه سلول ها در بافت ها ضروری هستند.

آلفردو فرانکو-اوبرگن می گوید: بسیار هیجان زده هستیم که این روش می تواند روزی جایگزین روش های کنونی تولید گوشت پرورشی شود.

یک روش پرورش ایمن و راحت

این روش را می توان با خیال راحت و همچنین با هزینه کم در آزمایشگاه اجرا کرد. به این ترتیب، سلول های بنیادی میوژنیک به عنوان یک زیست راکتور پایدار و سبز برای تولید ترشحات

پژوهشگران می گویند گوشت های آزمایشگاهی ساخته شده با میدان های مغناطیسی می توانند کارایی آنها را به طور چشمگیری افزایش دهند و این تکنیک راهی سبزتر، ایمن تر و کارآمدتر برای اثبات جایگزین های گوشت ارائه می دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از آی ای، بر اساس بیانیه مطبوعاتی منتشر شده توسط دانشمندان دانشگاه ملی سنگاپور (NUS)، آنها روش جدیدی را برای پرورش گوشت مصنوعی با برهمکنش سلول های حیوانی با آهنربا طراحی کرده اند. این روش جدید، اتکا به محصولات حیوانی را کاهش می دهد و در عین حال سبزتر، تمیزتر، ایمن تر و مقرون به صرفه تر است.

استفاده از سایر محصولات حیوانی

روش امروزی تولید گوشت آزمایشگاهی شامل استفاده از سایر محصولات حیوانی است که تا حد زیادی هدف اصلی این کار را ناکام می گذارد. روش های فعلی تولید گوشت مبتنی بر سلول، مستلزم آن است که سلول های حیوانی با سرم حیوانی تغذیه شوند تا به رشد و تکثیر آنها کمک کند.

بدتر از آن، این سرم معمولاً از سرم جنین گاوی تشکیل شده است که مخلوطی از خون جنین های جدا شده از گاوهای باردار ذبح شده در صنایع لبنی یا گوشتی است.

روش های دیگر برای تقویت رشد سلولی، استفاده از داروهای مهندسی ژنتیک است که به همان اندازه پیچیده و احتمالاً ناسالم هستند. این پیچیدگی ها،

غنی از مواد مغذی

برای رشد گوشت مبتنی بر سلول عمل می کنند. پژوهشگران می گویند عضله می داند که چگونه آنچه را که برای رشد و توسعه نیاز دارد، تولید کند و زمانی که خارج از بدن صاحبش باشد به کمی تشویق نیاز دارد. این همان چیزی است که میدان های مغناطیسی ما می توانند فراهم کنند. این اختراع همچنین می تواند برای کاربرد در پزشکی بازساختی مورد استفاده قرار گیرد. پژوهشگران از پروتئین های ترشح شده برای درمان سلول های ناسالم با نتایج امیدوارکننده استفاده کرده اند. آنها دریافتند که این پروتئین ها به تسریع بهبود و رشد سلول های ناسالم کمک می کنند که نشان دهنده پتانسیل این روش جدید در کمک به درمان سلول های آسیب دیده و تسریع بهبودی بیماران است.

در حال حاضر یک حق اختراع برای این فناوری ثبت شده است و پژوهشگران به دنبال تجاری سازی آن هستند.

این پژوهش در مجله Biomaterials منتشر شده است.

اخبار



رئیس هیات مدیره انجمن ملی صنعت پخش ایران؛ تجمیع سیاست گذاری های لجستیکی در یک وزارتخانه



سهراب کارگر گفت: در بسیاری از کشورها، تنها یک متولی برای این حوزه وجود دارد بنابراین اولین کار تجمیع سیاست گذاری های لجستیک در یک وزارت خانه است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، سهراب کارگر رئیس هیات مدیره انجمن ملی شرکت های صنعت پخش ایران در نشست ملی لجستیک گفت: تعریف لجستیک در دنیا متفاوت از تصور ماست. لجستیک در کلیه عرصه های زندگی حضور دارد. هیچ چیزی را نمی توان بدون نیاز به حمل و نقل تصور کرد. ما در ایران و بازار ایران به دنبال معجزه نیستیم. هدف ما همکاری است تا بتوانیم در لجستیک به پارامترهای جهانی یا حتی منطقه ای برسیم. مثلث تولید، توزیع و دانشگاه باید راه حل هایی ارائه دهند.

کارگر با بیان اینکه در ایران توزیع براساس سود آوری ایجاد نشده افزود: این موضوع از قبل انقلاب تا به امروز وجود داشته است. هدف ایجاد یک سازمان فروش و توزیع کالای تامین کننده به دست مصرف کنندگان اولیه و ثانویه است.

وی بزرگترین شرکت های پخش در ایران را مربوط به بزرگترین تامین کننده ها دانست و ادامه داد: ما حدوداً ۵ سال است که شرکت های لجستیک کوچک در ایران داریم و در وزارت صمت اولین آئین نامه تاسیس شرکت های لجستیک را طراحی کرده ایم.

رئیس انجمن شرکت های صنعت پخش یاد آور شد: شرکت های پخش به دو بخش فروش و توزیع تقسیم می شوند. در دنیا معمولاً فروش را شرکت های تولیدی و توزیع را شرکت های توزیع کننده انجام می دهند اما در ایران بالای ۷۰ درصد فروش توسط خرده فروش ها صورت می گیرد، مخصوصاً برای کالاهای سریع مصرف مثل لبنیات این اتفاق می افتد.

وی تصریح کرد: تا یک دهه قبل در لبنیات فروش گرم داشتیم و

فروشنده سفارش نمی گرفت، اما این شرایط امروزه تغییر کرده است. هزینه ها در حال حاضر بسیار بالاست که باعث تغییر فرایندها و توسعه می شود. همین حالا در فروشگاههای زنجیره ای تغییرات را می بینیم. سهم فروشگاههای زنجیره ای در برنامه ششم ۲۲ درصد سهم فروش است و به ۱۷ درصد رسیده است.

کارگر تغییر دیگر صنعت لجستیک را ایجاد شرکت های زنجیره ای خرده فروشی عنوان و اظهار کرد:

تغییر فرهنگ عرضه به معنای ایجاد شرکت های لجستیکی نیست. این موج مثل ایجاد شرکت های تاکسی اینترنتی است که در ابتدا خیلی خوش بینی در مورد آنها نبود، بلکه افزایش هزینه ها برند ها را ناچار می کند تا این تغییرات را انجام دهند.

وی یکی از گلوگاههای مهم در لجستیک را تعدد متولیان اجرایی چه قانون گذار و چه نظارتی برشمرد و گفت: در دنیا وزارت خانه های لجستیک به تعداد انگشت های یک دست است. با این حال نکته مهم این است که در بسیاری از کشورها، تنها یک متولی برای این حوزه وجود دارد. اولین کار تجمیع سیاست گذاری های لجستیک در یک وزارت خانه است.

این فعال صنعت لجستیک با اشاره به برنامه دولت برای ایجاد وزارت بازرگانی و اضافه شدن یک متولی جدید بیان کرد: در این صورت شرایط برای بخش لجستیک پیچیده تر می شود. ما در سال گذشته متوسط ۵ میلیون کارتن کالای FMCG (تند مصرف) در روز توزیع کردیم.

یک شرکت لجستیک برای توزیع این حجم از محصول ۶ هزار و ۸۰۰ میلیارد تومان سرمایه گذاری احتیاج دارد و ۱۱ وزارت خانه باید بر این پروژه ها نظارت و مجوز صادر کنند.

کارگر درباره شاخص ایران در عملکرد جهانی لجستیک گفت: براساس آخرین آماری که سازمان تجارت جهانی ارائه کرده ایران در سال ۲۰۰۷ در جایگاه ۷۸ بود که در سال ۲۰۱۸ به ۶۴ رسید. شاخص بعدی تحویل به موقع کالاست که ما در سال ۲۰۰۷، از ۱۶۰ کشور، رتبه ۱۰۶ ام را داشتیم اما در ۲۰۱۸ به جایگاه ۶۰ ام رسیدیم.



نقشه جامع اصالت سنجی عسل تدوین شد



نقشه جامع اصالت سنجی عسل با هدف اطمینان از منبع تغذیه زنبور عسل در زمان تولید، توسط محققان مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی تدوین شد.



بسته‌بندی جدید معضل باقیمانده مواد پلاستیکی در طبیعت را رفع کرد/ افزایش ماندگاری خامه

اینکه چگونه پلاستیک‌هایی برای بسته‌بندی ساخته شود که معضل جهانی باقی ماندن پلاستیک در طبیعت مرتفع شود، سوالی است که گروهی از محققان یکی از شرکت‌های دانش بنیان با عرضه مستریج‌های نانویی به آن پاسخ دادند و توانستند مواد غذایی را با بسته‌بندی زیست سازگار مجهز کنند، ضمن آنکه توانستند زمان ماندگاری خامه را از ۱۵ روز به ۶۰ روز ارتقا دهند.

به گزارش ایسنا، از جمله مشکلات موجود در بسته‌بندی مواد غذایی، لبنی و نوشیدنی‌ها، نفوذ و حضور اکسیژن در بسته‌بندی‌ها است که باعث رشد میکروارگانیسم‌های هوازی، تغییرات نامطلوب عطر، طعم، رنگ و از دست رفتن مواد مغذی می‌شود.

فؤاد مشایخی، مدیرعامل یکی از شرکت‌های دانش بنیان همراه با تیم تحقیقاتیش به منظور دستیابی به بسته‌بندی مواد غذایی با قابلیت‌های ایمنی و زمان نگهداری بیشتر اقدام به طراحی و معرفی مستریج‌های کاهنده اکسیژن (OBMB) کرده است.

مشایخی درباره این محصول گفت: این محصول به طور ویژه برای ایجاد خاصیت کاهش عبور گاز و جذب اکسیژن محبوس در بسته‌بندی طراحی شده است که موجب کاهش حجم اکسیژن عبوری از بسته‌بندی‌ها می‌شود. این مستریج در حین فرآیند تولید به پلیمر اصلی اضافه می‌شود و قابلیت تولید بر پایه پلیمرهای مختلف و با توجه به درخواست مشتری وجود دارد.

وی اظهار کرد: کاهش نفوذ گاز، دارا بودن خاصیت آنتی UV و آنتی باکتریال، افزایش خواص بازدارنده، جلوگیری از تغییر رنگ و اکسیداسیون محصول، بهبود خواص مکانیکی و مقاومت در برابر گرما، افزایش عمر مفید و ماندگاری محصول و حفظ کیفیت مواد غذایی حاوی لیپید تنها بخشی از خواص این پلیمرها است.

مشایخی محصولات تولیدی این شرکت را مواد اولیه پلاستیکی و مشتریانش را طیف وسیعی از صنایع خانگی و خودروسازی تا انتقال آب و گاز که نیازمند لوله‌های بزرگ فولادی با پوشش پلاستیکی هستند، می‌داند.

وی ادامه داد: دو مستریج "کاهنده عبور اکسیژن" و "زیست تخریب پذیر" از محصولات دانش بنیان این شرکت به شمار می‌رود. مستریج کاهنده عبور اکسیژن اگر در وسایل بسته‌بندی استفاده شود، هم از عبور اکسیژن جلوگیری می‌کند و هم اکسیژنی را که در داخل بسته بندی است، جذب خواهد کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی؛ دکتر عادل بیگ بابایی، مجری این طرح با تاکید بر اینکه خداوند در قرآن کریم بارها به خواص عسل اشاره کرده و این ماده مغذی علاوه بر رفع احتیاجات بدن خواص دارویی و درمانی بسیاری دارد، گفت: عمده‌ترین مشکل عسل، تقلب در تولید این محصول ارزشمند است که رایج‌ترین تقلب‌ها استفاده از شکر در کنار کندوها است.

وی بابیان اینکه در حال حاضر شاهد تنوع عسل‌های موجود در بازار بر اساس منبع تغذیه زنبورها از گیاهان مختلف مانند "اسطوخودوس"، "کنار"، "آفتابگردان"، "عسل کوهی"، "سدر"، "کلزا" و "آویشن" هستیم، افزود: خواص آنتی اکسیدانی و ضد سرطانی عسل باعث شده تا مصرف آن بیشتر جنبه درمانی داشته باشد که متأسفانه هیچ روشی برای تشخیص اصالت آنها بر اساس منبع تغذیه زنبورها در دسترس نیست و حتی استاندارد برای آن تدوین نشده است.

بیگ بابایی ادامه داد: در حال حاضر برخی از روش‌های شیمیایی مورد استفاده برای تعیین منشأ گیاهی، جغرافیایی، کیفیت و خلوص عسل مبتنی بر تعیین مقدار آمینو اسیدها و پروتئین‌ها، ترکیبات فرار و معطر، کربوهیدرات‌ها، مواد معدنی، ترکیبات حاصل از تخمیر عسل، اسیدهای آلی، استرها و ترکیبات فنلی و فلاونوئیدها و همچنین تعیین فعالیت‌های آنزیمی و ضد اکسیدانی است.

این عضو هیأت علمی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، ادامه داد: به منظور رفع خلأ ذکر شده، در این طرح پژوهشی خاستگاه غالب گیاهی عسل استان خراسان با استفاده از تحلیل داده‌های کموتری مورد بررسی قرار گرفته است.

وی با اشاره به اهمیت نتایج به دست آمده برای تقویت صادرات و اعتمادسازی فروش این محصول به ویژه در کشورهای حاشیه خلیج فارس، گفت: در این کار نقشه جامع اصالت‌سنجی عسل تدوین شده و برای سنجش کیفیت فقط به استانداردهای ملی اکتفا نشده است.

به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، دکتر قدیر رجب زاده، رییس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی نیز گفت: بر اساس این پژوهش، برای ۷ نوع عسل تولیدی شاخص در استان خراسان رضوی با استفاده از روش‌های تشخیصی، شناسنامه اصالت برای این محصول طراحی شده است.

وی بابیان اینکه ایران به واسطه اقلیم مناسب از دیرباز خاستگاه پرورش زنبور عسل بوده است، ادامه داد: در حال حاضر صنعت زنبورداری کشور با ۲۰۶ تعاونی و ایجاد ۳۰ هزار فرصت شغلی و تولید سالانه ۸۱ هزار تن عسل رتبه هفتم جهان را در تولید این محصول دارد.

رجب زاده یکی از معضلات صنعت عسل را نبود شناسنامه برای این محصول متنوع در بازار دانست و اظهار کرد: مصرف کنندگان تنها به اظهارات کدودار و فروشنده اکتفا می‌کنند و ما با شناخت این مشکل، در این طرح پژوهشی تلاش کردیم صنعت عسل به سمت شناسنامه دار کردن و اصالت‌سنجی سوق داده شود.



رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران: ایران توانایی توزیع غلات اوکراین را ندارد / سلامت محصولات

وارداتی در مبداء و مقصد کنترل می‌شود

محمدرضا مرتضوی خاطر نشان کرد: شرکت‌های دولتی ایران توانایی صادرات مجدد کالاهای اساسی را ندارند و ممکن است صادرات مجدد از ایران در حجم محدودی به لبنان صورت بگیرد.

به گزارش ایلنا؛ محمدرضا مرتضوی در پاسخ به این پرسش که در خبرها آمده است که ایران می‌خواهد هاب توزیع نهاده‌های دامی روسیه و اوکراین شود آیا زیرساخت‌های این مهم در ایران فراهم شده است؟ گفت: برای توزیع محموله اوکراین نیاز است که یک راه دریایی در دریای سیاه مانند گذشته باز شود.

وی با بیان اینکه ابتکار توزیع غلات و نهاده اوکراین و روسیه به دست ترکیه افتاده است، خاطر نشان کرد: راه دریایی در دریای سیاه زیر نظر سازمان ملل و با همکاری و نظارت ترکیه و روسیه باز شده است و هر تاجری می‌تواند نهاده‌های دامی را از این کشور خریداری و توزیع کند. مرتضوی تصریح کرد: ایران خریدار سنتی ذرت، جو و دانه‌های روغنی اوکراین است؛ واردات گندم از اوکراین در حجم کمی صورت می‌گرفت چراکه ما گندم مورد نیاز را از روسیه، آلمان و کشورهای حوزه بالتیک خریداری می‌کنیم.

رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران با بیان اینکه ایران نمی‌تواند واسطه خوبی برای توزیع نهاده‌های دامی اوکراین باشد، گفت: به نظر می‌رسد ما می‌توانیم به میزان مصرف نهاده از اوکراین خریداری کنیم.

این کارشناس اقتصادی با بیان اینکه ایران به ۷ میلیون تن ذرت و ۱٫۵ میلیون تن روغن خام از اوکراین نیاز دارد، افزود: ممکن است تعدادی از تجار ایرانی اقدام به خرید نهاده‌های دامی از اوکراین کنند و در سایر کشورهای توزیع کنند اما تجربه به من نشان داده است که اگر ما بتوانیم نیاز خود را خریداری و توزیع کنیم کار مهمی انجام دادیم. مرتضوی ادامه داد: شرکت‌های دولتی در ایران توانایی صادرات مجدد کالاهای اساسی را ندارند و ممکن است صادرات مجدد از ایران در حجم محدودی به لبنان صورت بگیرد.

به گفته وی؛ سلامت محصولات وارداتی از اوکراین در مبداء و مقصد کنترل خواهد شد.

رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران با اشاره به کاهش قیمت کالاهای اساسی در بازارهای جهانی، گفت: مسیر قیمت‌ها رو به کاهش است همچنین روس‌ها تعرفه صادراتی بر کالاهای اساسی

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان تصریح کرد: این امر برای صنایعی مانند صنایع غذایی بسیار با اهمیت است؛ چراکه اکسیژن عامل اصلی تخریب و فاسد کردن مواد غذایی مانند شیر و پنیر و فرآورده‌های گوشتی است و زمانی که چنین موادی در معرض اکسیژن هوا قرار می‌گیرند، فاسد خواهند شد.

مشایخی یادآور شد: این امر باعث می‌شود که مواد غذایی دیرتر فاسد شوند و این برای کارخانجات تولید مواد غذایی بسیار مهم است؛ چون این مستریج‌ها به کارخانه‌ها می‌کنند تا مواد غذایی تولیدی آنها دیرتر فاسد شوند و فرصت بیشتری برای پخش و توزیع مواد غذایی داشته باشند.

به گفته وی، هر صناعی که در بسته‌بندی‌های خود از مواد پلاستیکی استفاده می‌کنند، می‌توانند از این مستریج‌ها بهره‌مند شوند.

مشایخی با اشاره به تولید مستریج‌های زیست تخریب پذیر، مهمترین بازار این محصول را صنایع بسته‌بندی عنوان کرد و گفت: اگر این شرکت‌ها این مستریج زیست تخریب پذیر را در زمان تولید، استفاده کنند، محصول آنها زیست تخریب می‌شود و به این معنا است که اگر بسته‌بندی‌های پلاستیکی حاوی مستریج زیست تخریب پذیر در محیط زیست رها شوند، به جای آنکه سالیان سال در طبیعت باقی بمانند، بعد از مدتی جذب طبیعت خواهند شد.

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان، باقی ماندن مواد پلاستیکی در طبیعت را از معضلات جهانی دانست و گفت: سوال اساسی ما برای تولید محصولات دانش بنیان این بود که چگونه می‌توانیم راه حلی برای این معضل ارائه دهیم. با مطالعاتی که انجام دادیم با استفاده از نانو ذرات این ویژگی را به محصولات پلاستیکی دادیم که وقتی در محیط زیست رهاسازی می‌شوند، تخریب شوند. از سوی دیگر ما مشاهده کردیم صنایع به دنبال مواد پلاستیکی هستند که تاریخ انقضای محصولات غذایی را طولانی‌تر کند که ما در این مطالعات با استفاده از نانو ذرات، پلیمرهایی عرضه کردیم که با کاهش نفوذ اکسیژن، می‌تواند زمان ماندگی مواد غذایی را افزایش دهد.

وی به نتایج تست‌های انجام شده بر روی بسته‌بندی خامه اشاره می‌کند که مدت ماندگی محصول را از ۱۵ روز به ۶۰ روز ارتقا داده است.

مشایخی با اشاره به میزان آمادگی کشور در پذیرش محصولات دانش بنیان، یادآور شد: متأسفانه این موضوع یکی از زمینه‌هایی است که در کشور جای بهبود دارد. یکی از چالش‌هایی که شرکت‌هایی مانند ما دارند، قانع کردن مشتریان داخلی است که ادعاهای ارائه شده را درست نمی‌دانند. البته از دید من، این بازخورد مشتریان، منطقی است و ما باید اثبات کنیم که محصول تولید شده، زیست تخریب پذیر است، ولی چالش این است که سازمان‌های دولتی که در زمینه سنجش و تایید فعال هستند، محدودند.

وی دید مثبت مشتریان به محصول خارجی را از دیگر چالش‌های دانش بنیان‌ها عنوان کرد و افزود: مشتریان معمولاً به محصولات خارجی شک و شبهه کمتری نسبت به تکنولوژی‌های داخلی دارند.

است، افزود: حدود ۱ میلیون و ۴۵۰ هزار تن چغندر قند در کشت پاییزه برداشت شد که از این عدد حدود ۱۴۷ هزار تن شکر به دست آمده است.

وی ادامه داد: کشت پاییزه چغندر در سطح ۷۲۱ هزار هکتار انجام می شود.

مجری طرح چغندر قند در پاسخ به این پرسش که در سال جاری چه حجم شکر تولید می شود؟ تصریح کرد: در سال جاری بیش از ۲ میلیون تن شکر تولید خواهیم کرد؛ بهره برداری از شکر کشت بهاره مهر به پایان می رسد بعد از آن می توان حجم دقیق تولید را برآورد کنیم.

شکر به وفور موجود است

داود فکوری رئیس اتحادیه سوپرمارکت داران با اشاره به نرخ شکر دولتی و آزاد، تصریح کرد: شکر دولتی کیلویی ۲۳ هزار و ۲۰۰ و شکر با نرخ آزاد کیلویی ۲۵ هزار تومان است که نسبت به ماه گذشته حدود ۵ درصد کاهش پیدا کرده است.

وی با بیان اینکه شکر زیر نرخ مصوب در بازار عرضه می شود، اذعان کرد: تقاضا برای خرید این محصول کاهش پیدا کرده است این در حالیست که شکر به وفور در بازار موجود است و آرامش در این بازار حاکم شده است.

به گفته این فعال صنفی؛ شکر موجود در بازار بخشی داخلی و بخشی از آن وارداتی است.

را کاهش دادند و به نظر می رسد تا پایان شهریور شاهد کاهش بیشتر نرخ این محصولات باشیم.

بنابراین اظهارات مرتضوی؛ در کوتاه مدت شاهد کاهش ۵ تا ۱۰ درصدی نرخ کالاهای اساسی به ویژه گندم در بازارهای جهانی خواهیم بود. وی با اشاره به تاثیر میزان تولید گندم در نرخ این محصول، افزود: میزان تولید گندم در کانادا رشد قابل توجهی داشت و اگر بازار روسیه و اوکراین باز شود بدون تردید در قیمت ها تاثیر می گذارد. از سوی دیگر امسال نیاز مشتری خوبی مانند ایران حدود ۲ تا ۳ میلیون تن کاهش پیدا کرده است از این رو با کاهش تقاضا شاهد ریزش قیمت ها خواهیم بود.

شکر زیر نرخ مصوب عرضه می شود / ۲۵۰ هزار تن شکر آماده تخلیه است



عضو هیات مدیره انجمن تامین کنندگان غلات ایران گفت: در حال حاضر ۲۵۰ هزار تن شکر از برزیل آماده تخلیه در بنادر ایران هستند. قیمت شکر در بازارهای جهانی در هر تن حدود ۲۵ دلار کاهش قیمت را تجربه کرده است.

به گزارش ایلنا، شکر جزو کالاهایی اساسی است که قیمت آن برای خانوارها اهمیت ویژه دارد؛ اما بعد از اصلاح نظام یارانه ای میزان مصرف این محصول از سوی صنف و صنعت کاهش پیدا کرده است؛ پرسش اصلی اینکه آیا این محصول نیز از سوی خانوارها تغییر کرده است؟

حسن افزاشته پور عضو هیات مدیره انجمن تامین کنندگان غلات ایران، با بیان اینکه مشکلی در زمینه تامین شکر نداریم، گفت: در حال حاضر ۲۵۰ هزار تن شکر از برزیل آماده تخلیه در بنادر ایران هستند. قیمت شکر در بازارهای جهانی در هر تن حدود ۲۵ دلار کاهش قیمت را تجربه کرده است.

وی تاکید کرد: هند تا پایان مرداد مجوز صادرات یک میلیون تن شکر به سایر کشورها را داده بود و واردکنندگانی که پیش از این ماه اقدام به ثبت سفارش کرده بودند هم اکنون می توانند شکر را از این کشور وارد کنند.

به گفته این فعال اقتصادی؛ مصرف سالیانه شکر حدود ۲ میلیون تن است که از این عدد ۱ میلیون و ۱۰۰ هزار تن آن در داخل کشور تولید می شود.

همچنین در این رابطه پیمان حسادی مجری طرح چغندر قند وزارت کشاورزی با بیان اینکه قیمت شکر از سوی دولت تعیین نشده



قیمت جدید رب گوجه اعلام شد

به گفته دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران، حداکثر قیمت هر قوطی رب گوجه فرنگی ۸۰۰ گرمی ۴۵ هزار تومان تعیین شد.

به گزارش ایسنا؛ سید محمد میررضوی از تعیین قیمت جدید رب گوجه فرنگی بعد از چهار ماه خبر داد و گفت: تولیدکنندگان باید قیمت های جدید را در سامانه جامع تجارت با تعیین برند درج کنند تا با تایید سازمان حمایت، قیمت ها در سامانه ۱۲۴ نیز اعلام شود.

وی افزایش قیمت گوجه فرنگی و هزینه های تولید را دلیل افزایش قیمت رب گوجه عنوان کرد و گفت: انتظار می رفت قیمت گوجه کاهش پیدا کند، اما این اتفاق نیفتاد و در حال حاضر با اینکه در زمان اوج تولید هستیم، قیمت گوجه در کارخانه کیلویی ۴۲۰۰ تومان است. البته درخواست سندیکا برای قیمت رب گوجه ۵۴ هزار تومان بود، اما قرار شد فعلا با دولت همکاری کنیم و قیمت ۴۵ هزار تومان تعیین شود.

میررضوی درباره قیمت تن ماهی نیز گفت: برای تعیین قیمت جدید این محصول نیز در حال پیگیری هستیم.

باشد اشاره کرد و افزود: در گذشته فرصت‌های توسعه دوجانبه روابط تجاری و فرهنگی فارس و کشور کنیا بررسی شده و مطالعات کارشناسی و عملی در این زمینه انجام شده است.

رازقی با اشاره ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های استان فارس اظهار کرد: افزود: این استان در زمینه کشاورزی، گردشگری و پزشکی دارای ظرفیت‌های بسیاری است که می‌توان با تکیه بر آنها روابط خود با دیگر کشورها را توسعه دهیم و همچنین وجود آثار تاریخی و فرهنگی همچون تخت جمشید، پاسارگاد، حافظیه، سعدیه و آثار تاریخی مربوط به دوران زندیه در فارس و شیراز، این استان را متمایز کرده است.

رئیس اتاق شیراز اضافه کرد: فارس با تولید سالانه ۱۴ میلیون تن محصولات کشاورزی نقش مهمی در تأمین نیازهای کشور و صادرات این محصولات به دیگر کشورها دارد که حوزه کشاورزی یکی از حوزه‌های مورد نظر ما برای گسترش مبادلات تجاری و اقتصادی است.

وی ادامه داد: استان فارس از بزرگ‌ترین واردکنندگان موز برخوردار است که با توجه به فاصله کوتاه کنیا با ایران می‌توان با تبادل موز را با قیمت مناسب‌تری از کنیا وارد کنیم.

رازقی در ادامه یکی از اقدامات ارزشمند ایران را راه‌اندازی پارک و علم و فناوری در آفریقا اشاره و عنوان کرد: در این رابطه ۲۰۰ شرکت از ایران به صورت دائمی فعالیت می‌کنند که این امر برای مبادلات تجاری بسیار سودمند است.

در ادامه این جلسه، حمیدرضا ایزدی رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس با بیان اینکه در سازمان توسعه تجارت ایران، بخش گسترش روابط تجاری با کشورهای آفریقایی در حال فعالیت است گفت: استان فارس دارای بخش‌های بسیار زیادی برای تجارت و مبادلات است و فارس همواره تجار با سابقه از دیرباز تاکنون اقدام به مبادله کالا با آفریقا می‌کردند که امیدواریم هم‌اکنون نیز این تجارت گسترش پیدا کند.

وی با اشاره به اینکه فارس در کشاورزی رتبه دو کشور و در بخش صنایع نیز رتبه ۴ صنعت در کشور را دارد افزود: یکی از مزیت‌های فارس نزدیکی به بنادر جنوبی کشور است که باعث می‌شود سرعت مبادلات تجاری و ارسال و واردات کالا در اسرع وقت انجام شود. وی عنوان کرد: طبق بررسی‌های انجام شده یکی از محصولاتی که کشور کنیا لازم دارد مصالح ساختمانی است که با توجه به اینکه بیش از ۹۰ درصد خاک نسوز کشور در معادن فارس واقع شده است به همین دلیل دارای تعداد زیادی واحدها و صنایع تولید کاشی و سرامیک در فارس و رتبه اول تعداد صنایع واحدهای تولیدی کاشی و سرامیک در ایران هستیم و اکثراً دارای خطوط تولید به روز و مدرن دنیا هستند و بیشتر محصولات صادراتی است.

وی همچنین به تولید کارخانه جات مواد غذایی و صنایع تبدیلی فارس اشاره کرد و افزود: فارس دومین استان تولیدکننده محصولات کشاورزی و دارای تعداد بسیار زیادی کارخانه مواد غذایی در زمینه‌های تولیدات مختلف هستیم که اکثراً صادرات محور است.

در ادامه این جلسه جاشوا آگاتیمو، سفیر کنیا در تهران نیز با

به ادعای وی، در حال حاضر واحدهای تن ماهی در حاشیه زیان هستند و تقریباً نیمه تعطیل شده‌اند. بیشتر خطوط با ظرفیت ۱۰ تا ۲۰ درصد فعالیت می‌کنند.

او همچنین ابراز امیدواری کرد که قیمت تن ماهی هر چه زودتر تعیین شود و مانند رب گوجه چندین ماه طول نکشد.

به گفته وی، در حال حاضر قیمت ماده اولیه تن ماهی، یعنی ماهی آن به کیلویی ۵۵ هزار تومان رسیده، در حالی که قیمت این محصول قبلاً ۳۵ هزار تومان بوده است.

میان‌ه مرداد ماه سندی‌کای کنسرو ایران از تعطیلی تولیدکنندگان رب و تن ماهی به دلیل بالاتر رفتن قیمت‌های جدید در سال جاری خبر داده بود. حداکثر قیمت رب گوجه فرنگی ۸۰۰ گرمی پیش از این نزدیک به ۴۰ هزار تومان بود.

همچنین حداکثر قیمت فعلی تن ماهی حدود ۳۵ هزار تومان است که سندی‌کا درخواست کرده برای جلوگیری از زیان تولیدکنندگان حداقل به طور موقت به ۴۱ هزار و ۵۰۰ تومان برسد.



در نشست رئیس اتاق شیراز و سفیر کنیا در تهران مطرح شد؛ شرکت‌های ایرانی از فرصت‌های صنعت کشاورزی کنیا استفاده کنند



سفیر کنیا در تهران، صنعت کشاورزی این کشور را برای توسعه همکاری دوجانبه مفید ارزیابی کرد و پیشنهاد داد شرکت‌های ایرانی از کنیا به عنوان پایگاهی برای تولید و صادرات محصولات خود به شرق آفریقا استفاده کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی شیراز با تأکید بر اینکه همواره در طول سالیان گذشته فارس ارتباط اقتصادی خوبی با کشورهای آفریقایی از جمله کنیا داشته است، گفت: توسعه و تقویت روابط تجاری و اقتصادی استان فارس و کشور کنیا می‌تواند نویدبخش فصل جدیدی در توسعه اقتصادی فارس باشد.

جمال رازقی در دیدار با سفیر کنیا در تهران بیان کرد: در سال‌های گذشته استان فارس به عنوان معین کشور آفریقا معرفی شد که به دنبال آن هیاتی از فارس به شرق آفریقا شامل کشورهای کنیا، تانزانیا، اوگاندا و زنگبار اعزام شدند و آنچه به صورت مشترک می‌توانست در روابط تجاری در طرف دنبال شود بررسی شد که این امر دوباره پس از سال‌ها در حال پیگیری و احیا است.

وی به مبادلات بسیار خوبی که فارس با کنیا می‌تواند داشته



صادرات ۷۸ میلیون یورویی پسته ایران به اتحادیه اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۲

ایران در نیمه نخست سال جاری میلادی بیش از ۷۸ میلیون یورو پسته به اتحادیه اروپا صادر کرد که این رقم ۲۶ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش داشته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، اطلاعات منتشر شده از سوی پایگاه آماری اتحادیه اروپا (یورو استات) نشان می‌دهد ایران در نیمه نخست سال جاری میلادی ۷۸٫۶ میلیون یورو پسته به کشورهای اروپایی صادر کرده است.

صادرات پسته ایران به اتحادیه اروپا در نیمه نخست سال جاری میلادی ۲۶ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش داشته است. ایران در نیمه نخست سال ۲۰۲۱ بالغ بر ۱۰۶٫۱ میلیون یورو پسته به این اتحادیه صادر کرده بود.

بر اساس این گزارش صادرات پسته با پوست ایران به اروپا در ماه‌های ژانویه تا ژوئن ۲۰۲۲ با کاهش ۵۳ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل مواجه شده و به ۳۱٫۶ میلیون یورو رسیده است. ایران در نیمه نخست سال ۲۰۲۱ بالغ بر ۶۷٫۸ میلیون یورو پسته با پوست به اروپا صادر کرده بود.

با وجود کاهش صادرات پسته با پوست ایران به اتحادیه اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۲ صادرات مغز پسته ایران به این اتحادیه رشد ۲۳ درصد را تجربه کرده و به ۴۷ میلیون یورو رسیده است. ایران در نیمه نخست سال قبل ۳۸٫۳ میلیون یورو مغز پسته به اروپا صادر کرده بود.

آلمان و ایتالیا بزرگ‌ترین واردکنندگان پسته از ایران در نیمه نخست ۲۰۲۲ بوده‌اند. ۵۰ میلیون یورو از کل صادرات پسته ایران به مقصد آلمان و ۱۴ میلیون یورو به مقصد ایتالیا بوده است.

بر اساس این گزارش ایران پس از آمریکا دومین صادرکننده بزرگ پسته به اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۲ بوده است. آمریکا در این دوره ۲۷۶ میلیون یورو پسته به اروپا صادر کرده است. صادرات پسته آمریکا به اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۲ نیز با کاهش ۴ درصدی مواجه شده است.

اگرچه آمریکا در مجموع صادرات پسته بیشتری به اروپا در مقایسه با ایران داشته است اما آمارها نشان می‌دهد مغز پسته ایران از محبوبیت بیشتری نزد مشتریان اروپایی برخوردار است. در حالی که صادرات مغز پسته آمریکا به اتحادیه اروپا در نیمه نخست سال جاری میلادی ۳۴ میلیون یورو بوده است ایران در این دوره ۴۷ میلیون یورو مغز پسته به اروپا صادر کرده است.

بیان اینکه رابطه و همکاری شیرازی‌ها با مردم ما به سالیان قدیم برمی‌گردد و در طول سال‌های مختلف همیشه همکاری خوبی بین دو طرف وجود داشته است گفت: تا امروز رابطه کشور ایران و کنیا بسیار خوب بوده است و خوشحالیم که امسال پنجاهمین سال همکاری روابط دیپلماتیک با ایران را جشن گرفتیم.

سفیر کنیا مبادلات در شیراز را برای کنیا مهم ذکر کرد و افزود: دلیل این اهمیت این است که در گذشته در شیراز کنسولگری داشتیم که در شیراز مستقر بود و متأسفانه این همکاری قطع شد و اکنون در حال تلاش هستیم این کنسولگری کنیا در شیراز راه‌اندازی کنیم که نشان‌دهنده اهمیت شیراز برای ما هست.

جاشوا گاتیمو با ذکر فرصت‌ها و قابلیت‌های کنیا و شیراز گفت: در این رابطه تنها کشوری در قاره آفریقا مرکز نوآوری و تکنولوژی ایران را دارد کنیا است که این مرکز به صورت نمایشگاه دائمی است تجار می‌توانند محصولات به صورت دائمی به نمایش بگذارند و بسیاری از تبادلات بازرگانی انجام می‌شود و فرصت بسیار خوبی برای ایران و کنیا بوده است.

وی ادامه داد: در حال حاضر ۲۰ شرکت ایرانی به صورت فعال در این مرکز فعالیت می‌کنند که به دنبال این هستیم تعداد بیشتر شوند چرا که این برای رابطه تجاری بین دو کشور مفید است.

وی با بیان اینکه سفیر ایران در نایروبی نقش مهمی در پیشرفت تبادلات تجاری داشته است گفت: در این راستا سفیر ایران در حال تلاش است تا یک نمایشگاه دائمی در نایروبی راه‌اندازی شود برای ارائه محصولات ساختمانی که از ایران می‌آید به راحتی شرکت‌های ایرانی می‌توانند محصولات ارائه و کنیا می‌توانند تبادلات انجام دهند.

سفیر کنیا در تهران، پیشنهادی مبنی بر سرمایه‌گذاری و خط تولید در خود کنیا ارائه داد و افزود: با توجه به اینکه کنیا دروازه بزرگ ورود به آفریقا شرقی است پیشنهاد می‌دهم در کنیا تولید انجام و همان‌جا بفروشید چون بازار بکری برای ارائه محصولات است که باعث می‌شود حتی هزینه کمتر شود به راحتی می‌شود سرمایه‌گذاری و محصولات بفروشید.

وی در خصوص کشاورزی و امنیت غذایی نیز گفت: کشور کنیا از لحاظ کشاورزی دارای زمین‌های بسیار غنی و آب فراوان است که ایران با تکنولوژی که دارد به راحتی می‌تواند در این زمینه فعالیت کند.

وی همچنین با اشاره به ساخت خانه‌های ارزان قیمت توسط ایرانیان در کنیا گفت: صنعت ساختمان یکی از بازارهای بسیار خوب در این زمینه است که از سرمایه‌گذاری در این حوزه بسیار استقبال می‌کنیم.

سفیر کنیا در تهران به ارائه محصولاتی چون موز نیز اشاره کرد و افزود: با توجه به فاصله نزدیک ایران با کنیا می‌توانیم محصولاتی همچون موز و میوه‌های استوایی را وارد کنیم.

وی همچنین به راه‌اندازی پرواز مستقیم از نایروبی به تهران اشاره کرد و گفت: با راه‌اندازی این پرواز طول پرواز به ۴ ساعت کاهش پیدا می‌کند که به تقویت و توسعه تجارت دو کشور منجر می‌شود.



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

کاهش خطر مرگ زودرس با مصرف پروتئین‌های گیاهی

می‌یابد. در حالی که مصرف پروتئین‌های حیوانی خطر مرگ ناشی از بیماری‌های قلبی یا سرطان را کاهش نمی‌دهد.

برای افزایش طول عمر باید پروتئین‌های گیاهی را جایگزین پروتئین‌های حیوانی کرد به گفته وی، این مطالعه نیز همانند سایر مطالعات تاکید می‌کند که برای افزایش طول عمر باید پروتئین گیاهی را جایگزین پروتئین حیوانی در رژیم غذایی کرد.

این استادیار دانشکده تغذیه خاطرنشان کرد: غذاهای گیاهی مناسب، منابع خوب پروتئین و سایر مواد مغذی هستند و اغلب کالری کمتری نسبت به محصولات حیوانی دارند.

وی افزود: برخی از این محصولات مانند لوبیای سویا، پروتئین کامل محسوب می‌شوند و حاوی همه اسید آمینه‌های ضروری مورد نیاز بدن هستند و برخی دیگر فاقد تعدادی از این اسیدهای آمینه هستند. بنابراین داشتن یک رژیم غذایی متنوع مهم است.

به گفته وی، بر اساس نتایج مطالعه مذکور جایگزین کردن سه درصد از پروتئین حیوانی مصرفی در رژیم غذایی با منابع پروتئین گیاهی نظیر نان، ماکارونی و سایر غلات باعث کاهش خطر مرگ ناشی از بیماری‌های قلبی تا ۱۲ درصد در افراد شد.

باژن افزود: این ارتباط به ویژه زمانی قوی‌تر بود که منابع پروتئین حیوانی مثل تخم مرغ و گوشت قرمز با پروتئین‌های گیاهی جایگزین شده بود. وی خاطرنشان کرد: محققان دانشگاه هاروارد و دانشگاه علوم پزشکی تهران نیز برای تعیین رابطه بین میزان مصرف پروتئین‌های حیوانی و گیاهی با مرگ و میر ناشی از سرطان، بیماری‌های قلبی عروقی و سایر علت‌ها، ۳۲ مطالعه را مورد بررسی قرار دادند.

باژن افزود: نتایج بررسی‌های مذکور نشان داد به ازای دریافت هر سه درصد کالری بیشتر از منابع پروتئین گیاهی مانند حبوبات، غلات و محصولات سویا، خطر مرگ حدود پنج درصد در افراد کاهش

عضو هیئت علمی دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، توصیه کرد افراد برای کاهش خطر مرگ زودرس، پروتئین-های گیاهی را جایگزین پروتئین-های حیوانی کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مهر، مرجان باژن گفت: امروزه افراد زیادی در جهان علاقمند به پیروی از رژیم‌های گیاهخواری یا وگان (vegan) و کاهش مصرف محصولات حیوانی شده‌اند.

وی افزود: حفظ و ارتقای سلامتی، حمایت از حقوق حیوانات و اعتقادات مذهبی از جمله دلایلی است که این افراد را به سمت این نوع رژیم غذایی سوق داده است.

این استادیار دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، بر اساس گزارش آکادمی تغذیه و رژیم غذایی آمریکا در سال ۲۰۱۶، گفت: یک رژیم گیاهخواری یا وگان می‌تواند تمام نیازهای تغذیه‌ای بزرگسالان، کودکان و زنان باردار و شیرده را تأمین کند.

وی، دریافت مقادیر کافی پروتئین، ویتامین‌ها و مواد معدنی ضروری برای آنهایی که گوشت یا محصولات حیوانی مصرف نمی‌کنند را دشوارتر ذکر کرد و افزود: این افراد باید از قبل برنامه‌ریزی کنند تا اطمینان یابند که پروتئین، کلسیم، آهن و ویتامین B12 کافی دریافت می‌کنند.

ارتباط بین مصرف پروتئین‌های گیاهی و حیوانی با طول عمر افراد

باژن با اشاره به نتایج تحقیقات مؤسسه ملی سلامت آمریکا در خصوص رژیم غذایی و سلامت، ادامه داد: بررسی ارتباط بین مقدار دریافت پروتئین و میزان مرگ شرکت‌کنندگان در این مطالعه نشان دهنده کاهش خطر کلی مرگ در افرادی که پروتئین گیاهی بیشتری مصرف کردند نسبت به سایر افراد بود.





فواید روغن زیتون در کاهش بیماری قلبی و ابتلا به آلزایمر

می‌دهد. همچنین نشان داده شده است که روغن زیتون فشار خون

را کاهش می‌دهد و حاوی ترکیبات گیاهی است که خواص ضد التهابی و آنتی اکسیدانی دارد که روند بیماری از جمله بیماری قلبی را کاهش می‌دهد.

هنگام پخت و پز، روغن زیتون می‌تواند جایگزینی سالم برای کره، مارگارین و سایر انواع چربی‌ها باشد. هو گفت: «روغن زیتون جایگزین بسیار سالم‌تری برای چربی‌های رژیمی، به ویژه چربی‌های حیوانی است.»

سایر روغن‌های گیاهی مایع نیز جایگزین‌های خوبی هستند. شواهد قوی فواید روغن‌های گیاهی سویا، کلزا، ذرت، گلرنگ، آفتابگردان و سایر روغن‌های گیاهی را برای سلامت قلب نشان می‌دهد.

نتایج یک مطالعه در سال ۲۰۲۰ نشان داد که مصرف بیش از نصف قاشق غذاخوری روغن زیتون در روز ممکن است خطر بیماری قلبی را کاهش دهد. به گزارش هلت دی نیوز، در اوایل سال جاری، محققان گزارش دادند افرادی که بیش از نصف قاشق غذاخوری در روز روغن زیتون می‌خورند، در مقایسه با افرادی که هرگز از این روغن مصرف نمی‌کنند یا به ندرت مصرف می‌کنند، با میزان کمتر مرگ زودرس ناشی از بیماری‌های قلبی عروقی، بیماری آلزایمر و سایر علل روبرو هستند.

دکتر «فرانک هو»، سرپرست تیم تحقیق از دانشکده بهداشت عمومی چان در بوستون، گفت: «روغن زیتون مشخصه رژیم غذایی مدیترانه‌ای است و ارتباط آن با کاهش مرگ و میر در کشورهای جنوب اروپا به خوبی ثابت شده است.» در میان تمام روغن‌های گیاهی خوراکی، روغن زیتون دارای بالاترین درصد چربی مونو غیر اشباع است که کلسترول LDL بد را کاهش و HDL خوب را افزایش

محققان اسپانیایی: نوشیدن چای عمر را طولانی می‌کند

بی‌پاسخ مانده است این است که آیا افرادی که چای نمی‌نوشند باید برای بهبود سلامت خود این کار را شروع کنند؟

آرتالجو گفت: باید مطالعاتی با اندازه‌گیری‌های مکرر مصرف چای در طول زمان انجام شود و میزان مرگ و میر افرادی که چای مصرف نمی‌کنند به طور مداوم با کسانی که شروع به مصرف چای کرده‌اند، یا به مرور زمان مصرف خود را افزایش داده‌اند، مقایسه شود.

یافته‌های این مطالعه در مجله "Annals of Internal Medicine" منتشر شده است.



نیز بررسی کردند. محققان با بررسی اطلاعات و عادات نوشیدن چای افراد دریافتند مصرف منظم چای سیاه (پرمصرف‌ترین چای در اروپا) با کاهش متوسط بین ۹ تا ۱۳ درصد در مرگ و میر طی ۱۰ سال در میانسالان همراه بود. اکثر افراد مورد بررسی قرار گرفته افراد سفید پوست، بزرگسال و مبتلا به بیماری‌های قلبی عروقی بودند.

«فرناندو رودریگز آرتالجو» (Fernando Rodriguez Artalejo) استاد پزشکی پیشگیرانه و بهداشت عمومی در دانشگاه مستقل مادرید، این تحقیق را نشان دهنده پیشرفت قابل توجهی در این زمینه توصیف کرد و گفت که بیشتر مطالعات در آسیا انجام شده است، چرا که آنها بیشترین مصرف چای سبز را دارند و تعداد افرادی که در خارج از آسیا مورد بررسی قرار گرفته بودند چندان زیاد نبودند و نتایج بررسی‌های انجام شده بر روی آنها نیز چندان نتیجه بخش نبود.

وی گفت: این مطالعه به طور قطعی ثابت نکرد که چای عامل کاهش دهنده مرگ زود هنگام مصرف کنندگان چای است. سوال دیگری که

محققان دانشگاه مستقل مادرید در مطالعه اخیرشان اظهار کردند نوشیدن حداقل دو فنجان چای در روز از قلب افراد محافظت می‌کند و به آنها کمک می‌کند تا عمر طولانی‌تری داشته باشند.

به گزارش اسکای، نتایج یک مطالعه جدید نشان می‌دهد افرادی که بیش از دو فنجان چای در روز می‌نوشند، نسبت به افرادی که چای نمی‌نوشند بیشتر عمر می‌کنند.

محققان موسسه ملی سلامت از داده‌های بانک زیستی بریتانیا استفاده کردند و در آن اطلاعات ۸۵ درصد از نیم میلیون مرد و زن ۴۰ تا ۶۹ ساله که به طور منظم چای می‌نوشیدند را مورد بررسی قرار دادند. از این تعداد، ۸۹ درصد گفتند که چای سیاه می‌نوشند. محققان در این مطالعه به این نتیجه رسیدند که اثرات مفید چای به این‌که چای سیاه با شیر یا شکر مصرف شود یا در دمایی که در آن نوشیده می‌شود بستگی ندارد.

در این مطالعه محققان به بررسی نتایج یک پرسشنامه که از سال ۲۰۰۶ تا ۲۰۱۰ انجام شده بود پرداختند و عادات این افراد را تا یک دهه بعد

شکلات به عنوان یک غذای فراسودمند

تهیه و تنظیم:

رقيه باقري

کارشناس پژوهش‌های نظری



مقدمه

سبک زندگی امروز امکان شیوع بیماری‌های مزمن نظیر دیابت، سرطان و بیماری‌های قلبی عروقی را افزایش داده است؛ همین عامل باعث شده است که نقش غذا در سلامت انسان اهمیت بالایی داشته باشد؛ به‌طوری‌که علاوه بر اینکه غذا نقش اصلی به عنوان منبع انرژی و رشد را دارد، اهمیت بیولوژیکی آن در سلامت انسان نیز مورد توجه قرار گرفته و در حال حاضر بازار تولید و مصرف مواد غذایی به سمت تولید مواد غذایی عملگرا (فراسودمند) می‌باشد.

تعریف مواد غذایی عملگرا و تاریخچه آن

غذاهای عملگرا جزء دسته‌ای از مواد غذایی هستند که حاوی یک ترکیب فعال بوده که مزیت سلامتی آن بیشتر از ارزش غذایی آن می‌باشد؛ به عبارت دیگر، غذاهای عملگرا به هر نوع غذا یا ماده غذایی اطلاق می‌شود که فراتر از انواع مواد مغذی موجود در آن، دارای مزایایی برای سلامتی انسان می‌باشد. این مواد توسط سازمان جهانی غذا و دارو (FDA) تعیین می‌گردد و زمانیکه شواهد علمی قوی بین ترکیب غذایی و یک بیماری یا وضعیت سلامتی وجود داشته باشد، مورد تأیید قرار می‌گیرد.

در ابتدا در اتحادیه اروپا، تعریف رسمی برای این دسته از ترکیبات فراسودمند وجود نداشت؛ اما امروزه ادعاهای مطرح شده از جنبه سلامتی، الزامات یک غذای فراسودمند را فراهم نموده است و اثرات علمی آن روی بدن انسان اثبات شده است. تاریخچه مواد غذایی عملگرا به سال ۱۹۸۰ در ژاپن برمی‌گردد؛ که در آن زمان سازمان‌های دولتی شروع به تأیید غذاهای دارای فواید اثبات شده در زمینه بهبود سلامت عمومی نمودند. ژاپن در حال حاضر از مفهوم جدید و گسترده‌ای از این غذاها با نام Food with Health Claims (FHC) استفاده می‌کند.

غذاهای عملگرا به دو دسته تقسیم می‌شوند

- انواع معمولی که شامل انواع ترکیبات طبیعی و کاملی هستند که سرشار از مواد مغذی مهم از جمله ویتامین‌ها، مواد معدنی، آنتی‌اکسیدان‌ها و چربی‌های مفید می‌باشد.

- انواع اصلاح شده که با ترکیباتی همچون

پروبیوتیک‌ها، فیبر غنی شده، مواد معدنی و ... اصلاح شده که فواید سلامتی غذا را افزایش می‌دهند.

تاریخچه شکلات

کاکائو و شکلات هزاران سال است که توسط انسان مصرف می‌شود و برای مردم آن دوره، غلاف کاکائو نمادی از باروری، زندگی و غذای خدایان بوده و از آن برای اهداف تشریفاتی استفاده می‌شد و بر این اعتقاد بودند که شکلات خواص دارویی دارد.

برای اولین بار در قرن نوزدهم، Henry و Daniel Peter Nestle با فشردن کره کاکائو، اقدام به تولید شکلات تخته‌ای نمودند؛ همچنین کشف فرایندی به نام Conching، سبب گسترش عطر و طعم در شکلات گردید و پیشگام در تولید انبوه آن شد.

شکلات به عنوان یک غذای عملگرا

مطالعات زیادی در خصوص تاثیر شکلات بر روی افسردگی انجام شده است؛ این تحقیقات نشان می‌دهند که افرادی که از نظر بالینی افسرده هستند، احتمال بیشتری برای خوردن شکلات دارند. وجود ترکیباتی همچون تنوبرومین، تیرامین، فیل ایتیل‌امین بر روی این مورد (خلق و خوی و افسردگی) موثر است.

نوعی از آنتی‌اکسیدان‌های فلاوانولی مانند کاتچین نیز در شکلات وجود دارد که رادیکال‌های آزاد تولید شده در اثر اکسیداسیون را کاهش داده و نیز سبب کاهش LDL و به دنبال آن تجمع پلاکته و کاهش فشار خون می‌گردد. مقدار فلاوانول‌های موجود در شکلات به نوع آن و روش فرآوری آن بستگی دارد. انواع شکلات تلخ دارای ترکیبات آنتی‌اکسیدانی بیشتری نسبت به انواع شکلات سفید می‌باشند، همچنین کاکائو فرآوری شده هلندی دارای سطوح پایین‌تری از فلاوانول‌ها هستند. استفاده از پروبیوتیک‌ها در شکلات به سوخت و ساز فلاوانوئیدها در شکلات و جذب بهتر آن کمک می‌کند.

منیزیم نیز یک ماده معدنی است که در مقادیر قابل توجه در محصولات شکلاتی یافت می‌شود. منیزیم کم در رژیم غذایی ممکن است یک عامل خطر برای فشار خون بالا، سکنه مغزی و قلبی باشد. مقدار توصیه شده

رژیم غذایی

برای منیزیم، برای

یک وعده شکلات شیری (۴۴ گرم)، ۸ درصد از RDA می‌باشد؛ درحالی‌که شکلات تلخ، ۱۵ درصد از RDA را تامین می‌کند. (Recommended Dietary Allowance)

بهبود ویژگی‌های عملگرایی شکلات

در سال‌های اخیر علاقه و تقاضای مصرف‌کنندگان نسبت به مواد غذایی فراسودمند و کم‌کالری افزایش یافته است. شکلات به عنوان یکی از پرمصرف‌ترین میان‌وعده‌ها در رژیم غذایی، می‌تواند فرآورده مناسبی برای غنی‌سازی باشد. در کنار ترکیبات مفیدی که در شکلات وجود دارد، وجود ترکیباتی مانند قند و چربی‌های اشباع باعث کاهش سلامتی مصرف‌کنندگان و بروز بیماری در آنها می‌باشد؛ در نتیجه، برای کاهش اثرگذاری ترکیبات مضر شکلات، از ترکیبات زیست‌فعال مانند پروبیوتیک‌ها، پری‌بیوتیک‌ها، سین‌بیوتیک‌ها، عصاره‌های گیاهی و شیرین‌کننده‌های کم‌کالری به عنوان جایگزین در فرمولاسیون آن استفاده می‌شود. نتیجه‌گیری‌های حاصل نشان داد که این ترکیبات باعث افزایش خواص حسی، احساس دهانی مطلوب و به‌طورکلی کیفیت شکلات و انواع آن در طی مدت زمان نگهداری می‌شود؛ همچنین زمانیکه شکلات با پروبیوتیک‌هایی نظیر بیفیدوباکتریوم و با باکتری‌های اسیدلاکتیک ترکیب می‌شود، شکلات این میکروارگانیسم‌ها را با خود به دستگاه گوارش حمل کرده و باعث جذب آنها و به دنبال آن سبب تعادل میکروفلور روده و تقویت سیستم دفاعی بدن می‌شود؛ نکته حائز اهمیت در استفاده از این ترکیبات این می‌باشد که محصولات جدید تولید شده مورد پذیرش مصرف‌کنندگان قرار گیرد و در کنار افزایش کیفیت و سلامتی، برای مصرف‌کننده خوشایند باشد.

در این راستا گروه صنعتی نجاتی-اناتا با سابقه‌ی بیش از ۸۰ سال در تولید انواع شکلات و فرآورده‌های شکلاتی گام بزرگی در بهبود سلامت مصرف‌کنندگان ایرانی داشته است



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :
سمت :
نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :
شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :
نشانی :
کد پستی : 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

۱۳۹۵
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



سبزانه
Sabzan

Barley & Tomato Soup

سوپه جو و کوبیده فریجه
حساء الشعير و الطماطم

70gr



www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155



مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



گلها محصولات در تنوع بیشتر از در کیفیت



in golha-food +989034446542 t.me/golhaco

golhaland.com
golhaco.ir

drmehdikarimi
golhaland
golhaco

@info@golhaco.ir YouTube Golha Food Industries

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



دارنده گواهینامه یکمصد سال
قدمت از یونسکو در ایران



لاکیدو

قند کمتر | حاوی کلسیم



سر حالی تو هر حالی

دلتو بزن به دریای مالت ایچ

نوشیدنی مالت @maltich.beverage

