

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و مستلوع غذایی

آذرماه ۱۴۰۱ - شماره ۵۰ دوره جدید (۱۵۵) - قیمت ۵۰۰۰۰ تومان



نایب رئیس سندیکای کنسرو ایران:
کنسرو ماهی تن
مشمول قیمت‌گذاری دستوری نباشد



به قلم دکتر مهدی کریمی تفرشی
کشت فراسرزمینی طرحی قابل برانگیز



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

قیمت‌گذاری

قیمت‌گذاری دستوری

این واحد تعطیل شد

این واحد تعطیل شد



نوشابه‌های گاز دار
تحت لیسانس کمپانی کوکاکولا
محصولی از شرکت‌های خوشه‌ساز (تهران/مشهد/آذربایجان)





سس سالاد محبوب همینه!

تفاوت در دلیذیر بودن است



HEY DAY
NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE
هی دی



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳



لبنیات گلا آمل



www.geladairy.com
[@geladairyco](https://www.instagram.com/geladairyco)

نامیج

دوست خوننمزه من!

ساندویچی تو صبحی تو



#خوشمزه_گذرونی

www.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
www.tarvandshop.com

۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸
Email: extract@tarvandsaffron.com





کتف و بال کنتاکی

Kentucky Chicken Wings



ba_foods

www.bafoods.com



t.me/ba_foods



گوشتیران

محصولات ویژه باربیکیو





 www.Dorna-co.com

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

 026-35116



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



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و انواع نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در سس‌ها

- ✓ حفظ عطر و طعم سس‌ها (عدم پوشانندگی عطر و طعم)
- ✓ ایجاد فشار اسمزی بالا و در نتیجه کاهش فعالیت آبی (ماندگاری بیشتر)
- ✓ استفاده راحت‌تر در مقایسه با سایر شیرین‌کننده‌ها به دلیل مایع بودن

مزیت استفاده از شربت گلوکز در سس‌ها

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

مزیت استفاده از مالتودکسترین در سس‌ها

- ✓ جایگزین چربی
- ✓ ایجاد قوام

مزیت استفاده از نشاسته‌های اصلاح شده در سس‌ها

- ✓ افزایش ویسکوزیته و پایداری محصول
- ✓ جایگزین کردن چربی و امکان تولید محصولات کم‌چرب



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



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: $9 \pm 4\%$ 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

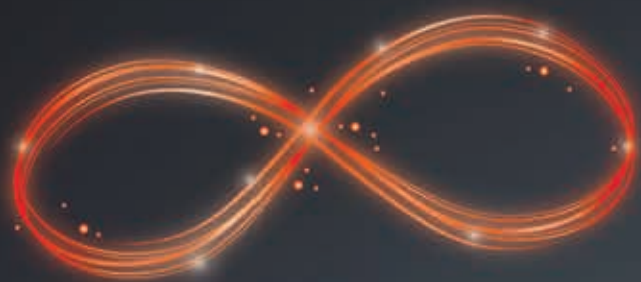
در اوزان متنوع



کنسرو قارچ



قارچ بلنچ پاستوریزه



بینهایت خوشمزه ...



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹

www.saharfood.com

ایسودا
Aysuda
Sweet Times



طعم شیرین زندگی



www.Aysuda.com

 Aysuda_Co

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



BIOTECHNOLOGY PROCESS CO
SINCE 1989



DAIRY AND
NON-DAIRY

COFFEE CREAMER

✓ تولیدکننده انواع مالتودکسترین و نشاسته مدیفیه

✓ تولیدکننده انواع رنگ‌های خوراکی طبیعی و سنتتیک

✓ انواع استابیلایزرهای لبنی، شیرینی و شکلات

www.parsesta.com

@sisib.ir

☎ 021 22666474-5



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر پروبیوتیک



پگاه؛ طعم خوش سلامتی

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

تلفن صدای مشتری: ۰۲۱۴۲۰۴۷

www.golpayegan.pegah.ir
info@golpayegan.pegah.ir

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸

www.andre.ir

فرآورده های گوشتی



جنوا GENOA



جنوا GENOA

گوشت خرمو و بامبوک - تسبیح شده - شورشده - خشک شده - پخته شده
اسیداسکوربیک (آبی اکتیدان) - استارتر - نم - سدیوم (نکهدارنده) - سدیوم
Ingredient: Beef, Salt (Sodium Chloride), Spice, Dextrose
Ascorbic Acid, Starter, Sodium Nitrite
دمای نگهداری: در دمای ۲ تا ۵ درجه سانتیگراد نگهداری شود
پس از باز شدن بسته بندی در کوتاه ترین زمان ممکن مصرف شود

آدرس کارخانه
ایران - کرج - کمال شهر - بلوار شهید بهشتی - کوچه ظفر ۸ تلفن: ۳۴۷۰۲۲۲۸ - ۰۲۶
آدرس دفتر فروش
ایران - تهران - جاده مخصوص کرج - کیلومتر ۱۳ - خیابان امید - شماره ۶
تلفن: ۳۴۹۰۸۰۱۰ - ۰۲۱
http://andre.ir
andire.shop



andre.shop

جنوا GENOA

گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anata.com



Narmella Chocolates





زر ماکارون





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

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

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

« فهرست »

عناوین

سرمقاله

۲۰

گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از نخستین اجلاس تجارت

۲۸

محصولات کشاورزی و غذا

محسن احتشام: خشکسالی چند سال گذشته بر روی تولید

۳۲

محصولات زعفران و زرشک تاثیر منفی گذاشت

۳۳

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران: صدور

۳۴

بخشنامه‌های خلق الساعه، وضع عوارض و ممنوعیت صادرات

۳۵

مشکلاتی است که بازارهای صادراتی را از دست ما خارج می‌کند

۳۶

مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان: باید سهم بیشتری

۳۷

در بازارهای صادراتی داشته باشیم

۳۸

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران: کشت محصولاتی که پس

۴۰

از فراوری، با ارزش افزوده بالاتری صادر می‌شود، در دستور کار قرار گیرد

۴۱

عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی تهران: میزان صادرات

۴۲

صنایع غذایی کشور متناسب با ظرفیت آن نیست

۴۴

دبیرکل فدراسیون طیور ایران: واردات مرغ و تخم مرغ کار آسانی

۴۸

نیست

۴۹

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

۵۶

بازدید وزیر جهاد کشاورزی از واحد تولید قارچ خوراکی در

۵۸

شهرستان ملارد

۵۹

نایب رئیس سندیکای کنسرو ایران: کنسرو ماهی تن مضمول

۶۰

قیمت‌گذاری دستوری نباشد

۶۱

اخبار صنایع غذایی جهان

۶۲

دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران

۶۴

رئیس هیات مدیره کانون صنایع غذایی: اوکراین از فهرست

۶۸

تامین‌کنندگان نخست غلات ایران خارج شد / احتمال افزایش

۶۹

نرخ‌های جهانی قوت گرفت

۷۰

عملیات اجرایی نخستین شهرک افزودنی‌های غذایی کشور در

۷۱

هشترود آغاز شد

۷۲

کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت

۷۳

رئیس سازمان دامپزشکی: صادرات مرغ و تخم مرغ به کویت آزاد شد

۷۴

کشت فراسرزمینی طرحی تامل برانگیز

۷۵

غنی‌سازی فرآورده‌های آردی

۷۶



33



رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران:

صدور بخشنامه‌های خلق الساعه، وضع

عوارض و ممنوعیت صادرات مشکلاتی است که

بازارهای صادراتی را از دست ما خارج می‌کند



32

محسن احتشام:

خشکسالی چند سال گذشته بر روی تولید

محصولات زعفران و زرشک تاثیر منفی گذاشت

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

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

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

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ - ۰۲۱ - 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



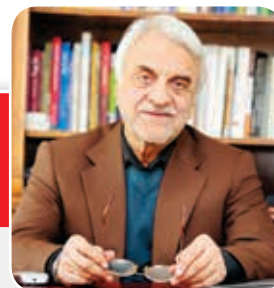
34

مدیر عامل صنایع غذایی سحر: باید
سهم بیشتری در بازارهای صادراتی
داشته باشیم



36

عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی
تهران: میزان صادرات صنایع غذایی
کشور متناسب با ظرفیت آن نیست



نقش شرکت های دانش بنیان در توسعه صنایع غذایی

بسمه تعالی

از مولا علی (ع) نقل است که «وای به حال مردمی که دو روزشان یکسان باشد». استباط اولیه و قدیمی تر آنست که افراد باید روزهای شان از پس یکدیگر بهتر باشد. در حقیقت فرمایش مولا علی (ع) بسیار جامع تر و کامل تر از نگاه به افراد است، هر چند فرد جامعه بشری را نیز در برمی گیرد.

این بیان پرگهر می فهماند که هر فرد، هر پدیده، هر سازمان باید روز به روز پیشرفت نماید و درجاذدن و یکسان بودن در طول زمان نکوهش شده است. اگر به واقعیت جوامع نگاه کنیم و نیز به تاریخ نظر افکنیم می بینیم آنان که در راه پیشرفت قدم گذاشتند به نابودی گرائیدند. در این راه فرقی بین نظام های حکومتی یا نظام های اقتصادی یا نظام های صنعتی (مقصود سیستم های صنعت) و دیگر نظام ها نمی باشد.

روی سخن امروز ما با نظام های صنعتی موجود در کشور است. این را یادآور نمائیم که کل نظام صنعتی کشور مشمول این اصل می شود و نیز زیر مجموعه نظام صنعتی که کارخانجات و واحدهای تولیدی و بخش های مختلف آنها می باشد نیز در همین راستا می باشند.

درست است که اگر نظام صنعتی درست طراحی نشود زیر مجموعه های آن نیز دچار نکت و رکود می شوند اما بهر حال اگر زیرمجموعه های یک سیستم خود تحول ایجاد کنند مستقیماً کل سیستم دچار تحول می شود.

تحول یک سیستم یا یک واحد صنعتی چگونه اتفاق می افتد؟ بی تردید روش علمی در برخورد با یک واحد صنعتی و استفاده از علوم برای ارتقاء واحد صنعتی مکمل یکدیگر هستند. روش علمی یعنی مشاهده و تحقیق در فلسفه کار و استفاده از علوم یعنی تبدیل علوم به تکنولوژی.

درست است که واحدهای دانش بنیان امروز بیشتر مورد توجه قرار گرفته است اما تپطور صنعت در دنیا بخاطر تفکر دانش بنیان است که در عصر صنعتی شدن و نیز اینک حاکم بر صنعت پیشرفته دنیا شده است. در کشور ما هم کم و بیش در برخی واحدهای صنعتی این تفکر وجود داشته است اما برای تحول بیشتر در زمینه بروسس ها، مواد مورد مصرف، نحوه استفاده از انرژی و دیگر مسائل واحدهای صنعتی باید واحدهای دانش بنیان هر چه بیشتر پای گیرند. در صنایع غذایی نیز چنین است. واحدهای دانش بنیان چه وابسته به کارخانجات و چه بصورت مستقل با مشاهده علمی و آینده نگری در اجزاء کار باید دقت علمی داشته باشند تا روزشان بهتر از دیروز باشد. اگر هر روزمان بهتر از دیروز نباشد هرگز به عافیت نخواهیم رسید.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

پرونده به سازمان تعزیرات حکومتی ارسال کردیم.

به گفته او، در این ایام با تشدید بحث نظارت‌ها و دستوری که مقام عالی نظارت صادر کردند، بازرسان مجدد به مأموریت خود مبنی بر تشدید نظارت بر بازار تخم مرغ ادامه دادند، براین اساس واحدهایی که قیمت مصوب رعایت نکرده بودند به سازمان تعزیرات معرفی شدند. همچنین تشدید نظارت بر بازار دیگر کالاهای اساسی هم در حال انجام است.

امراهی می‌گوید: در شرایط کنونی مشکلی در بحث تولید و بازار لبنیات نداریم به طوریکه تمامی کالاهای اساسی و تنظیم بازار با نرخ مصوب عرضه می‌شوند.

مدیرکل دفتر بازرسی وزارت جهاد کشاورزی گفت: بنابر گزارش‌های اخیر مرغ با نرخ مصوب و حتی کمتر از نرخ تنظیم بازار عرضه می‌شود، چنانچه واحدی بالاتر از قیمت مصوب عرضه می‌کند، گرانفروشی است که بازرسان برخوردهای لازم را انجام می‌دهند. در روزهای اخیر تشدید نظارت بر بازار تخم مرغ را داشتیم و همواره در دستور کارمان است که با واحدهای متخلف برخورد شود.



لبنیات با قیمت مصوب در حال عرضه است

مدیرکل دفتر بازرسی وزارت جهاد کشاورزی گفت: در شرایط کنونی تمامی محصولات لبنی مشمول تنظیم بازار با نرخ مصوب در حال عرضه است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسعود امراهی گفت: در آستانه یکسالگی واگذاری قانون انتزاع به وزارت جهاد کشاورزی هستیم که با همکاری سازمان‌های مختلف که نظارت بر کالاهای اساسی را بر عهده داشتند، توانستیم تاکنون بیش از یک میلیون و ۱۰۰ هزار بازرسی از واحدهای صنفی در سراسر کشور انجام دهیم که براین اساس بیش از ۸۲ هزار



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی: دیپوی ۲۲ هزارتن شیرخشک در واحدهای تولیدی

سیاوش سلیمی گفت: با توجه به مازاد تولید شیرخشک برنیاز کشور، ۲۲ هزارتن محصول در واحدهای تولیدی دیپو شده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی گفت: با توجه به کاهش قیمت‌های جهانی و ثبات قیمت شیرخام در کشور ناشی از سیاست‌های دستوری، زبان واحدهای تولیدی افزایش یافته است. در حالیکه قیمت شیرخام باید بر مبنای مکانیزم عرضه و تقاضا باشد تا این مشکل بوجود نیاید.



اخبار

مجهر شدند، پس از آنکه دستگاهشان دچار ایراد می شود، پشتیبانی بسیار ضعیف است. کمالینکه بنابر گزارش های اعلامی نانوائیان، برخی کارتخوان ها به رغم گذشت ۱۰ تا ۱۵ روز از قطعی دستگاهشان متصل نشدند.

نوروز مقدم می گوید: با اجرای طرح هوشمندسازی قرار بود قیمت نان واقعی شود و مابه التفاوت آن را دولت به نانو پرداخت کند، درحالیکه دولت ۱۵ درصد بر قیمت نان یارانه نوع یک و دواضافه کرد که بدلیل گران شدن قیمت گندم، افزایش ۱۵ درصدی کارساز نیست.

رئیس اتحادیه نانوائیان سنتی تهران با اشاره به تعطیلی زود هنگام برخی واحدهای نانوائی گفت: برخی نانوائی ها ۵ تا ۷ کیسه آرد در روز دارند که این میزان آرد جوابگوی ۸ تا ۹ ساعت در روز است که با افزایش تقاضا ناشی از گرانی دیگر کالاها همچون تن ماهی، ماکارانی و حبوبات نیاز مردم به نان بیشتر شده است که در نتیجه این امر منجر به کاهش ساعت کار نانوائی ها می شود.

دولت سیزدهم سیستم های هوشمند فروش نان برای هدفمندسازی یارانه آرد و جلوگیری از قاچاق آرد به خارج از مرزها راه اندازی کرد چرا که طی سال های اخیر آمار شفاف از سرانه مصرف نان و پخت نان در کشور نداشتیم که با اجرای کاما این طرح امید می رود از هدررفت مصرف آرد و قاچاق به آن سوی مرزها جلوگیری شود.



دیر انجمن صنفی روغن کشی: کاهش ۲۵ درصدی واردات انواع دانه های روغنی

محمد جعفری گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه نخست سال، واردات انواع دانه های روغنی نسبت به سال قبل ۲۵ درصد کاهش یافته است. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد جعفری گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه نخست سال

ایران شود، سر سفره خارجی ها بود. بنابر آمار اعلامی بازرگانی دولتی ۹۹ درصد واحدهای نانوائی به کارتخوان هوشمند مجهز شدند که این موضوع منجر به رشد و پایش فروش نانوائی ها و عملکرد آنها شده است.

بررسی های میدانی نشان می دهد که بسیاری از واحدهای نانوائی از ارائه کارتخوان امتناع می کنند، درحالیکه رئیس اتحادیه نانوائیان سنتی اذعان می کند که تمامی واحدهای دارای کارتخوان از پرداخت نقدی امتناع می کنند و تنها ممکن است در صورت خرابی دستگاه نتوانند استفاده کنند. هر چند برخی از نمایندگان مجلس مسائل دیگر همچون فروش آرد در بازار سیاه و بحث های فرار مالیاتی را علت امتناع برخی واحدهای نانوائی از ارائه کارتخوان یا زیربارنرفتن تجهیز واحدها به کارتخوان مطرح می کنند.

اجرای طرح هوشمندسازی راهی برای کنترل خروج آرد از کشور جلال محمود زاده نایب رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس گفت: با توجه به اختلاف قیمت مصوب آرد با بازار آزاد، مقداری آرد از سیستم عرضه خارج می شود.

به گفته او، اگر فروش نان با کارتخوان انجام شود، مقدار آرد تحویلی نانو و میزان فروش نان و همچنین ورود و خروج آرد مشخص است. به همین خاطر تعدادی از نانوائی ها مقاومت می کنند که شفاف سازی رخ ندهد.

محمود زاده می گوید: اجرای طرح هوشمندسازی کارتخوان واحدهای نانوائی در بحث کنترل خروج آرد تاثیر بسزایی دارد و معتقدیم که تمامی واحدها به کارتخوان مجهز شوند.

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی گفت: برخی از واحدهای نانوائی به خاطر پرداخت مالیات ناشی از گردش مالی دستگاه کارتخوان نسبت به این موضوع مقاومت می کنند، اما دستگاه های نظارتی، شورای آرد و نان، جهاد کشاورزی و سایر دستگاه های مربوط باید کاری کنند که تمامی نانوائی ها در سطح کشور به کارتخوان مجهز شوند.

۱۰ درصد واحدهای نانوائی به کارتخوان مجهز نشدند

بیژن نوروز مقدم رئیس اتحادیه نانوائیان سنتی تهران گفت: هم اکنون ۱۰ درصد واحدها به کارتخوان مجهز نشدند و این موضوع هیچ ارتباطی به امتناع نانوائیان ندارد.

به گفته او، بسیاری از واحدها که به کارتخوان

به گفته او، در شرایط کنونی که واحدهای تولیدی بدلیل افت قیمت های جهانی متحمل زیان شدند، دولت باید اقدام به خرید تضمینی شیرخام کند و مابه التفاوت را به واحدهای تولیدی بدهد. در غیر این صورت تولید صرفه اقتصادی ندارد.

سلیمی می گوید: بنابر آمار ماهانه بیش از ۱۵ هزار تن شیرخشک در داخل تولید می شود، درحالیکه مصرف داخل حدود ۵ هزار تن است. براین اساس ۲۲ هزار تن شیرخشک در واحدهای تولیدی دیو شده است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی گفت: بنابر آمار ۵ ماهه گمرک حدود ۴۰ هزار تن شیرخشک صادر شده است، درحالیکه سالانه حداقل ۱۲۰ هزار تن شیرخشک باید صادر شود.

بنابر آمار اعلامی انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی، هم اکنون قیمت جهانی شیرخشک ۲۰۹ دلار و چربی ۴۰۸ دلار است که بدلیل بالا بودن هزینه ها، تولیدکنندگان داخل متحمل زیان هستند چرا که ۹۵ درصد قیمت تمام شده شیرخشک مربوط به شیرخام است.



علت امتناع برخی نانوائی ها در ارائه کارتخوان چیست؟

علی رغم گذشت بیش از ۶ ماه از اجرای طرح هوشمندسازی نان، برخی واحدهای نانوائی از ارائه کارتخوان اجتناب می کنند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ بیش از ۶ ماه است که طرح هوشمندسازی فروش نان برای عادلانه کردن توزیع یارانه ها در سراسر کشور آغاز شده است چرا که طی سال های اخیر با افزایش قیمت جهانی گندم، آرد ایرانی به کشورهای همسایه قاچاق می شد که با این وجود آرد یارانه ای به جای آنکه نصیب مردم



اخبار



کمبودی در تامین نیاز برنج کشور نداریم

رئیس انجمن واردکنندگان برنج گفت: با توجه به افزایش تولید داخل و لغو ممنوعیت واردات در فصل برداشت، کمبودی در تامین برنج مورد نیاز کشور نداریم.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ کریم اخوان اکبری گفت: اگرچه پیش از این قیمت‌ها در تبعیت از شرایط کلان اقتصاد کشور، روند صعودی داشته‌اند، اما امسال بازار برنج از ثبات نسبی برخوردار است و کمبودی در تامین نیاز بازار وجود ندارد.

به گفته او، با توجه به اینکه حدود ۴۰ درصد برنج مورد نیاز کشور از محل واردات تامین می‌شود، همراهی دولت با واردکنندگان و پذیرش درخواست انجمن مبنی بر لغو ممنوعیت فصلی واردات، موجب شد تا امسال واردات در شرایط بهتری انجام شود.

اخوان اکبری با اشاره به امتیازات مثبت خرید برنج در بازارهای جهانی در ابتدای فصل برداشت گفت: دولت این پیشنهاد انجمن را پذیرفت و امسال واردکنندگان برنج توانستند در ابتدای فصل برداشت، وارد بازارهای جهانی شوند و با شرایط بهتر و مناسب‌تر اقدام به خرید برنج از کشورهای تولیدکننده کنند.

رئیس انجمن واردکنندگان برنج گفت: امسال روند عرضه و تقاضا در بازار برنج در شرایط متعادلی قرار دارد به طوریکه انواع برنج با نرخ منطقی در بازار عرضه می‌شود.

اخوان اکبری می‌گوید: افزایش تولید داخل، برداشت کشت دوم و عرضه به بازار از یک سو و لغو ممنوعیت فصلی واردات از سوی دیگر منجر به ثبات و تعادل قیمت‌ها در بازار شده است.

به گفته او، حمایت دولت از تجار فعال در صنعت برنج منجر به کاهش هزینه‌های واردات

اظهارات معاون وزیر کشاورزی با گذشت یک هفته از برداشت مرکبات شمال هنوز محموله‌ای صادر نشده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ معاون امور باغبانی وزارت کشاورزی با بیان این مطلب که یک هفته از برداشت مرکبات شمال می‌گذرد؛ از پیگیری برای صادرات مرکبات به چین خبر داد و تصریح کرد: قرارداد ایران با چین برای صادرات مرکبات پابرجاست؛ اما نمی‌توان تاریخ دقیقی برای این اقدام اعلام کرد.

پیش از این نیز محمد مهدی برومند، معاون وزیر کشاورزی از توافق اولیه بین ایران و چین برای صادرات ۱۰۰ هزار تن مرکبات به این کشور خبر داده بود. بر اساس اظهارات او چینی‌ها خواهان لیموشیرین و پرتقال ایرانی بوده و برای این منظور از مراکز تولید و باغات ایران بازدید کردند و کیفیت تولید را با آزمایشات متعدد سنجیدند و به صورت رسمی اعلام کردند که خواستار مرکبات ایران هستند.

در همین شرایط هنوز جزئیاتی درباره حجم محموله، نحوه بسته‌بندی و غیره برای صادرات به چین ارائه نشده و هنوز اقدام عملی برای این منظور صورت نگرفته است.

صدرالدین نیاورانی، نایب رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی و عضو کمیسیون کشاورزی اتاق ایران در همین ارتباط از آماده نبودن زیرساخت‌ها برای صادرات محصولات کشاورزی سخن گفته و معتقد است دلیل اینکه تا به امروز هم محموله‌ای از مرکبات ایرانی به چین صادر نشده به دلیل نامناسب بودن شرایط است.

او پیش از این ضمن تاکید بر آماده نبودن زیرساخت‌های صادراتی به ویژه در بخش محصولات کشاورزی از سپردن روند صادرات به شرکت‌های نیمه دولتی و عدم اعتماد به بخش خصوصی واقعی و تشکل‌های فعال انتقاد و یکی از نقاط ضعف موجود در این بخش را همین بی‌اعتمادی عنوان کرده بود.

نیاورانی معتقد است در تجارت جهانی، شرکتها به طور هم‌زمان واردات و صادرات محصولات کشاورزی را توسط کانالینر یا کامیون‌های یخچال دار انجام می‌دهند و به این ترتیب هزینه تجارت کاهش پیدا می‌کند؛ از طرفی کامیونی که از مرز رد شده نباید خالی برگردد.

یک میلیون و ۱۹۳ هزار تن انواع دانه‌های روغنی وارد شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۲۵ درصد کاهش داشته است، همچنین ۴۱۱ هزار تن کنجاله وارد شده که در مقایسه با واردات یک میلیون و ۳۷۲ هزار تن سال قبل، ۷۰ درصد کاهش یافته است.

به گفته او، کاهش تقاضا و مصرف ناشی از افزایش شدید قیمت در بازار علت اصلی کاهش واردات روغن خام، دانه‌های روغنی و کنجاله نسبت به سال قبل محسوب می‌شود.

جعفری می‌گوید: بخشی از واردات روغن خام، دانه‌های روغنی و کنجاله در گمرکات مانده و هنوز ترخیص نشده است. اما با این حال هیچ کمبودی در بازار وجود ندارد.

دبیر انجمن صنفی روغن کشی گفت: تعرفه واردات طی سال‌های گذشته توسط دولت به گونه‌ای تنظیم می‌شد که حمایت از طرح توسعه کشت دانه‌های روغنی در داخل و تولید و اشتغال باشد که تناسبی میان تعرفه واردات دانه، کنجاله و روغن خام برقرار بود که دانه‌های داخلی به طور کامل توسط کارخانجات خریداری و کارخانجات روغن کشی توانستند با این ظرفیت معقول کار انجام دهند.

به گفته او، پس از هدفمند شدن یارانه تناسب تعرفه واردات دانه‌های روغنی به شکل کامل رعایت نشده است، لذا ریزنی و جلسات متعدد برای برقراری تناسب تعرفه‌ها در حال برگزاری است تا توسعه کشت دانه‌های روغنی حمایت شود چرا که حمایت از تولید داخل باید در اولویت سیاست‌های اجرایی کشور باشد.



صادرات مرکبات به چین، معطل زیرساخت

توافق اولیه بین ایران و چین برای صادرات ۱۰۰ هزار تن مرکبات به این کشور است؛ اما طبق



گفت: ورود آنتی بیوتیک‌ها به زنجیره غذایی باعث بروز مشکلات جدی در انسان مانند مقاومت میکروبی، واکنش‌های آلرژیک، اختلال در تولید فرآورده‌های لبنی می‌شود.

به گزارش ایسنا؛ لاله احراری در رابطه با آنتی بیوتیک، اظهار کرد: آنتی بیوتیک‌ها نوعی مواد ضد میکروبی و محصول متابولیسم ثانویه میکروارگانیسم‌ها هستند که در غلظت‌های پایین قادر به تخریب باکتری‌ها یا ممانعت از رشد آن‌ها از طریق تاثیر بر عناصر ساختمانی یا متابولیکی مورد نیاز برای زندگی آن‌ها هستند.

وی در رابطه با مضر بودن برخی از آنتی بیوتیک‌ها برای بدن، افزود: برخی از انواع آنتی بیوتیک‌ها می‌توانند برای بدن مضر باشند به طوری که حتی میکروب‌های مفید بدن را که وجودشان برای جذب مواد مغذی مهم و تولید ویتامین‌های B و K ضروری است را نابود کنند.

این مسئول با بیان اینکه بیمارانی که به آنتی بیوتیک‌ها حساسیت دارند باید به پزشک معالج خود اطلاع دهند، تصریح کرد: مصرف آنتی بیوتیک‌ها باعث نازک شدن دیواره روده می‌شود؛ بنابراین جذب مواد غذایی افزایش پیدا کرده و باعث از بین رفتن میکروب‌های مضر دستگاه گوارش می‌شود بنابراین راندمان غذای مصرفی افزایش پیدا می‌کند.

مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان در رابطه با کاربرد مصرف آنتی بیوتیک‌ها در حیوانات، گفت: آنتی بیوتیک‌ها برای درمان حیوانات بیمار به کار می‌روند یا در غیاب بیماری برای پیشگیری از ابتلا حیوانات حساس به عفونت کاربرد دارد. احراری با بیان اینکه آنتی بیوتیک‌ها را در دزهای کم در یک دوره طولانی رشد، برای رشد مطلوب گوساله، خوک و پرندگان و ماکیان به غذا حیوانات اضافه می‌کنند، اظهار کرد: با توجه به اینکه دام‌ها به عنوان تنها تولیدکنندگان شیر در معرض ابتلا به بیماری‌های عفونی به خصوص ورم پستان هستند، مصرف آنتی بیوتیک‌ها در آن‌ها الزامی است.

وی با بیان اینکه بیماری ورم پستان شایع‌ترین مورد مصرف آنتی بیوتیک در گاوداری محسوب می‌شود، افزود: آنتی بیوتیک‌ها اگر در غلظت‌های کمتر از حد درمانی در دوره‌های طولانی مدت استفاده شوند باعث افزایش سرعت رشد حیوان می‌شود بدین ترتیب خوراک دام با راندمان بیشتری در سیستم گوارش هضم

۲۲/۰۲/۱۴۰۱ به تدریج مجاز به اعمال قیمت‌های جدید باشند...» نظر به اینکه براساس بخشنامه شماره ۵۳۳۰۵/۰۲/۱۴۰۱ مورخ ۲۳/۰۲/۱۴۰۱ معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت و برخلاف مفاد اطلاعیه مذکور، نرخ جدید اعلامی کالاهای اساسی (روغن، مرغ، تخم مرغ و لبنیات) به کالاهایی تسری داده شده است که در زمان قبل از صدور اطلاعیه شماره ۲ ستاد تنظیم بازار درباره مردمی سازی و توزیع عادلانه یارانه‌ها تولید شده -اند و این در حالی است که برای کالاهای تولیدی قبل از تاریخ صدور اطلاعیه فوق (۲۲/۰۲/۱۴۰۱) از دولت یارانه دریافت شده و در اطلاعیه یادشده نیز با به کارگیری قید "به تدریج" بر لزوم اعمال قیمت‌های جدید بر کالاهای تولیدی پس از تاریخ ۲۲/۰۲/۱۴۰۱ تأکید شده است؛ لذا قیمت کالاهای تولیدشده در دوره زمانی قبل از صدور اطلاعیه شماره ۲ ستاد تنظیم بازار درباره مردمی سازی و توزیع عادلانه یارانه‌ها باید با احتساب یارانه دریافتی و با نرخ قبل از تاریخ ۲۱/۰۲/۱۴۰۱ محاسبه و بر روی این کالاهای درج شود.

بنا به مراتب فوق، عبارت "اعم از تولید قبل از تاریخ ۲۲/۰۲/۱۴۰۱" در بخشنامه شماره ۵۳۳۰۵/۰۲/۱۴۰۱ مورخ ۲۳/۰۲/۱۴۰۱ معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت خارج از حدود اختیار بوده و مستند به بند ۱ ماده ۱۲ و مواد ۱۳ و ۸۸ قانون تشکیلات و آیین دادرسی دیوان عدالت اداری مصوب سال ۱۳۹۲ از تاریخ تصویب ابطال می‌شود.



ورود آنتی بیوتیک‌ها به زنجیره غذایی زمینه‌ساز بروز مشکلات جدی در انسان

مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان زنجان

می‌شود که اثر این موضوع مستقیم بر قیمت و سبب معیشتی خانوار خود را نشان می‌دهد.



دیوان عدالت اداری: قیمت کالاهای اساسی براساس یارانه دریافتی زمان تولید تعیین شود

با رای هیات عمومی دیوان عدالت اداری مقرر شد که قیمت گذاری کالاهای اساسی براساس یارانه دریافتی زمان تولید تعیین شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از دیوان عدالت اداری، به دنبال شکایت از وزارت صنعت، معدن و تجارت و درخواست ابطال نامه شماره ۵۳۳۰۵/۰۲/۱۴۰۱ مورخ ۲۳/۰۲/۱۴۰۱ معاون تجارت و خدمات وزارت صنعت، معدن و تجارت که براساس آن مقرر شده است که براساس تصمیم ستاد تنظیم بازار نرخ جدید کالاهای اساسی (روغن نباتی، گوشت، مرغ، لبنیات و تخم مرغ) را به کالاهایی که در زمان قبل از صدور اطلاعیه ستاد تنظیم بازار تولید شده اند تسری داده، در حالی این تولید کنندگان از دولت یارانه تولید دریافت کرده بودند و قیمت کالاهای می بایست با احتساب یارانه دریافتی و با نرخ قبل از تاریخ تعیین شده محاسبه و روی کالا درج شود. هیات عمومی دیوان عدالت اداری به این شکایت رسیدگی و رای به ابطال مقرر مذکور صادر کرد.

در رای مزبور آمده است: بر مبنای بند ۱ اطلاعیه شماره ۲ ستاد تنظیم بازار درباره مردمی سازی و توزیع عادلانه یارانه‌ها که در تاریخ ۲۱/۰۲/۱۴۰۱ صادر شده، اعلام گردیده است که: «براساس پیشنهاد سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولید کنندگان و تصویب ستاد تنظیم بازار، سقف قیمت کالاهای مذکور تعیین و مقرر گردید از طریق اتحادیه‌ها و تشکل‌های مربوط به واحدهای صنفی ابلاغ و از روز پنجشنبه



اخبار

سمتی برود که آنچه در کشور وجود ندارد را تامین کند. در این بین انتقادهایی نسبت به کیفیت سموم و آفتکش‌های تولید داخل از سوی نماینده سازمان حفظ نباتات عنوان شد. مسئله‌ای که امروز با عنوان باقی مانده سموم در انواع سبزیجات و محصولات کشاورزی مورد توجه قرار گرفته است.

در این راستا با تاکید رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس قرار شد در جلسه‌ای با حضور تولیدکنندگان و واردکنندگان سموم و نمایندگان دستگاه‌های مربوطه درباره وضعیت تولید و واردات سموم و آفتکش‌ها و راه‌های بهبود این وضعیت صحبت شود.

شرکت شهرک‌های کشاورزی آماده جذب سرمایه برای توسعه بخش است

در بخش دیگری از این نشست علیرضا بزرگی، مدیرعامل شرکت شهرک‌های کشاورزی به تشریح جایگاه و عمده فعالیت‌های این شرکت در راستای جذب سرمایه و توسعه بخش کشاورزی پرداخت.

بر اساس گفته‌های او تنها بخش توسعه‌ای در وزارت کشاورزی، شرکت شهرک‌های کشاورزی است، به این معنا که موتور محرک توسعه این بخش محسوب می‌شود و ظرفیت‌های قابل توجهی در اختیار دارد و سرمایه‌گذاری در این حوزه را دنبال می‌کند.

او ادامه داد: برای کمک به توسعه سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی، موضوعاتی را تعریف کردیم و آمادگی سرمایه‌گذاری در آنها را داریم. از طرفی ۴۰ هزار هکتار عرصه در اختیار داریم و طبق برنامه‌ریزی انجام شده این عدد تا ۲۰۰ هزار هکتار افزایش پیدا می‌کند. به طور شفاف شرکت شهرک‌های صنعتی تاکنون نگاه دولتی داشته؛ اما طبق بررسی صورت گرفته متوجه هستیم که بودجه عمرانی موجود برای ایجاد زیرساخت‌ها از طرف دولت قابل تامین نیست پس باید از دیگر روش‌های تامین مالی بهره ببریم.

مدیرعامل شرکت شهرک‌های کشاورزی، بودجه مصوب سال جاری برای این شرکت را ۱۰ برابر ۸ سال گذشته برآورد کرد که البته این ارقام برای رسیدن به مقصود، کافی نیست. در حال حاضر حدود ۱۵ تا ۲۰ همت منابع نیاز است. برای سازه‌ها هم حدود ۴۰ تا ۵۰ همت نیازمندیم و تنها راه موجود، استفاده از سرمایه‌گذاران داخلی و خارجی است. بنابراین باید جذابیت لازم را ایجاد کنیم.

واردکنندگان سموم خواستار رقابتی شدن فضای تامین در داخل هستند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ کمیسیون کشاورزی اتاق ایران در نشست اخیر خود با صادرکنندگان خشکبار و تولیدکنندگان سموم به بررسی چالش‌های موجود پرداخت. حذف پیمان‌سپاری ارزی و رسیدگی به وضعیت تولید و واردات سموم به منظور ایجاد فضای رقابتی مناسب در این حوزه، مطالبات اصلی بخش خصوصی بود.

در این نشست رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس، معاون امور باغبانی، امور زراعت، مدیرکل دفتر امور بین‌الملل و معاون توسعه بازرگانی وزارت کشاورزی حضور داشتند.

مهم‌ترین مسئله‌ای که از نگاه صادرکنندگان خشکبار مانع فعالیت آنها شده، پیمان‌سپاری ارزی است. بر اساس آنچه گفته شد، به دلیل شرایط سخت ناشی از پیمان‌سپاری، صادرکنندگان واقعی و خوش‌نام که سال‌هاست در این حوزه فعالیت کردند، کنار رفته و بازارهای صادراتی از دست رفته‌اند. از طرفی تا زمانی که صادرکنندگان تشویق نشوند و انگیزه پیدا نکنند، فعالیت نخواهند کرد بنابراین تنها خواسته صادرکنندگان لغو پیمان‌سپاری ارزی است.

در نهایت با توجه به مشکلات مطرح شد و تاکید محمدجواد عسکری، رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس مقرر شد در اسرع وقت جلسه‌ای با دستگاه‌های مربوطه و بانک مرکزی برگزار شود. این هماهنگی از سوی کمیسیون کشاورزی مجلس انجام خواهد شد.

در ادامه این نشست، مشکلات حوزه تولید سموم مورد توجه قرار گرفت. طبق گزارش ارائه شده، ظرفیت تولید سموم در کشور بالغ بر ۴۰۰ هزار تن و میزان مصرف در حدود ۳۵ هزار تن است که بر این اساس از ابتدای سال، صادرات انواع سموم و آفتکش‌ها مجاز شد. در این بین از زمان حذف ارز ترجیحی و کاهش سود بازرگانی و تغییر تعرفه طبقاتی ورود سموم آماده مصرف، زمینه رقابت بین سموم تولیدی و وارداتی از بین رفته است. چراکه امروز بخش عمده مواد اولیه مورد نیاز از طریق بازار داخلی و با ارز آزاد تهیه شده و بنابراین سموم داخلی گران‌تر از سموم وارداتی تمام می‌شود.

به باور تولیدکنندگان باید واردات سموم به

و جذب می‌شود و وزن حیوان نیز افزایش پیدا می‌کند.

این مسئول در رابطه با ورود آنتی‌بیوتیک‌ها به چرخه غذایی انسان، تصریح کرد: مصرف بی‌رویه آنتی‌بیوتیک‌ها برای درمان و پیشگیری و رعایت نکردن مدت زمان لازم برای دفع دارو در دامداری‌ها و مرغداری‌ها باعث راهیابی آنتی‌بیوتیک‌ها به شیر و گوشت می‌شود که می‌تواند در انسان باعث بروز آلرژی شود و در طولانی مدت، سبب بروز باکتری‌های پاتوژن مقاوم شود.

مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان با بیان اینکه بیماری‌های دامی برای سلامت جوامع انسانی خطرناک است، گفت: ورود آنتی‌بیوتیک‌ها به زنجیره غذایی باعث بروز مشکلات جدی می‌شود، گفتنی است بعضی از این مواد در عضلات، برخی در پوست و برخی در چربی حلال‌تر هستند که در چربی‌های بدن باقی می‌مانند. به این مواد اکثراً باقیمانده دارویی گفته می‌شود.

احرامی در رابطه با عوارض باقی مانده آنتی‌بیوتیک‌ها در مواد غذایی، اظهار کرد: مقاومت میکروبی، واکنش‌های آلرژیک، اختلال در تولید فرآورده‌های لبنی از جمله عوارض باقی مانده آنتی‌بیوتیک‌ها در مواد غذایی است، قابل ذکر است وجود باقی مانده آنتی‌بیوتیک‌ها در مواد غذایی به عنوان یک تهدید جهانی مطرح بوده و کنترل این مشکل جهانی از نظر بهداشت عمومی جامعه بسیار ضروری است.



در نشست کمیسیون کشاورزی اتاق ایران: پیمان‌سپاری ارزی برای صادرات خشکبار حذف شود

صادرکنندگان بخش خشکبار خواستار حذف پیمان‌سپاری ارزی و تولیدکنندگان و



دکتر حسین نژاد اظهار کرد: طی سفر رییس جمهور برای حفر آن چاه ها ۵۰۰ میلیارد تومان در نظر گرفته شده است اما این مقدار اعتبار کافی نیست و نیازمند پیگیری های نمایندگان مجلس برای افزایش این اعتبار، تسریع کارگاه و سرعت بخشی در حفر این چاه ها هستیم.

وی تصریح کرد: تلاش زیادی برای استفاده دانش بنیان در حوزه زعفران شده و در این زمینه یک گروه تشکیل شده اساتادغدغه های موجود در زمینه کاشت، برداشت، فرآوری و صادرات آن را برطرف کند.

نبود تشکل قوی از مشکلات حوزه زعفران در فاروج

آذری نماینده مردم فاروج و قوچان در مجلس شورای اسلامی همچنین در این جلسه بیان کرد: باید تلاش کنیم زعفران فاروج همچون انگور آن بی هویت باقی نماند.

وی گفت: با توجه به اقلیم، پیش بینی می شود سطح زیر کشت زعفران افزایش یابد، بنابراین یکی از مهمترین اقداماتی که باید انجام شد کوتاه کردن دست دلالان است.

وی خاطرنشان کرد: یکی از مشکلاتی که در حوزه زعفران در فاروج وجود دارد آن است که تشکل قوی وجود ندارد که در صورت تشکیل یک تشکل قوی می توان قیمت زعفران را نیز مشخص کرد.

برداشت مکانیزه از مشکلات زعفران فاروج
محمدزاده رئیس سازمان جهاد کشاورزی خراسان شمالی نیز در ادامه گفت: ۵۰۰ تن زعفران در دنیا تولید می شود که ۹۰ درصد از این مقدار در ایران تولید می شود و میزان تولید در خراسان شمالی ۲۲ تن است.

وی افزود: یکی از برنامه های پیش روی این سازمان ارائه آموزش به زعفران کاران در خصوص کاشت، آبیاری و... است.

وی ادامه داد: در تلاش هستیم تا در حوزه مکانیزاسیون کشت و برداشت و بازاریابی نیز به زعفران کاران کمک کنیم.

محمدزاده اظهار کرد: در حال حاضر در فاروج در ارتباط با برداشت مکانیزه زعفران با مشکل مواجه است که از شرکت های دانش بنیان درخواست کمک جهت رفع مشکل مذکور هستیم.

وی تصریح کرد: از سوی دیگر در حوزه بسته بندی زعفران نیز نیازمند همکاری شرکت های دانش بنیان هستیم چرا که روز به روز کشت این محصول در حال توسعه است.

دیگر مشکلی در تولید و صادرات این محصول نخواهیم داشت.

وی از تعیین ۳۰۰ میلیارد تومان یارانه خرید زعفران خبر داد و افزود: اگر بازار تحت تاثیر قرار گیرد و قیمت ها کاهش یابد این اعتبار برای حمایت از کشاورز هزینه می شود.

وی از تشکیل صندوق ملی زعفران نیز خبر داد و بیان کرد: خراسان شمالی یکی از مکان هایی است که تعاونی تخصصی خواهد داشت و به زعفران کاران توصیه می شود عضوان شوند.

دکتر زینعلی ادامه داد: اگر تعاونی شکل گیرد یارانه به آن اختصاص داده می شود و در این صورت شاهد تقویت کشت، فرآوری و صادرات زعفران خواهیم شد.

وی با اشاره به اینکه ایران در دنیا رتبه اول تولید زعفران را دارد، بیان کرد: خراسان رضوی اولین و بالاترین تولیدکننده زعفران است و فاروج رتبه سوم را در این زمینه دارد.

وی تاکید کرد: باید تلاش شود تا تا تکنولوژی لازم در ارتباط با زعفران را به فاروج وارد کرد، در حال حاضر تعدادی از کشاورزان میانگین تولید زعفران را به ۲۰ کیلوگرم در هکتار رسانده اند این در حالی است که این مقدار در فاروج ۵ کیلوگرم است.

دکتر زینعلی تصریح کرد: کشاورزان باید آبیاری به موقع، تغذیه مناسب، کوددهی و انتخاب پیاز مناسب را در دستور کار قرار دهد.

وی خاطرنشان کرد: یکی از مشکلاتی که در حال حاضر وجود دارد آن است که نتوانسته ایم این محصول را به خوبی به دنیا بشناسانیم.

بهره مندی اراضی دیم از آب های آزاد شده از مناطق شمالی خراسان

دکتر محمدرضا حسین نژاد استاندار خراسان شمالی نیز در ادامه این جلسه گفت: مقام معظم رهبری در سفر خود به خراسان شمالی یکی از مهمترین مزیت های این استان را حوزه کشاورزی اعلام کردند.

وی افزود: در همین راستا برنامه ریزی و اولویت گذاری های انجام شده نیز برای توسعه این بخش بوده است.

وی ادامه داد: در سفر رئیس جمهور به خراسان شمالی موضوع انتقال آب از بخش های شمال خراسان به سایر مکان های این استان پیگیری و مصوب شد که آب آزاد شده برای حوزه کشاورزی نیز مورد استفاده قرار می گیرد و قرار بر این است تا ۳۰۰ میلیون متر مکعب آب آزاد شود که در این صورت اراضی دیم نیز بهره مند خواهند شد.

بر اساس اظهارات بزرگی، واگذاری سند مالکیت قطعی به سرمایه گذار، امکان پرداخت ۱۲ ساله اقساط فروش زمین، تخفیف ۳۰ درصدی برای اتمام به موقع پروژه ها، پیگیری برای پرداخت تا ۱۰۰۰ میلیارد تومان مابه التفاوت نرخ سود از منابع داخلی شرکت، مهم ترین مشوق هایی هستند که در نظر گرفته شده اند.

در ادامه محسن امینی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران با بیان این مطلب که به دنبال رفع مشکلات و چالش های متبادر بر این حوزه هستیم، گفت: ارتباطات خوبی با وزارت کشاورزی و مجلس مهیا کردیم و از طرفی با همکاری ICC به هاب آگری فود منطقه در کنار ایتالیا و آرژانتین تبدیل شدیم و مجوز مربوطه را دریافت کردیم.

او ارتباط با شرکت شهرک های کشاورزی را بسیار مهم دانست و از ظرفیت هایی که وجود دارد سخن گفت. به اعتقاد این فعال اقتصادی لازم است این ارتباط بین شهرک و اعضای کمیسیون برقرار شود. بدون شک ابهامات و سئوالاتی وجود دارد که باید در ارتباط مستمر و موثر برطرف شود.

در نهایت قرار شد بین شرکت شهرک های کشاورزی و کمیسیون کشاورزی اتاق ایران تفاهم نامه همکاری امضا شود.



سند راهبردی گیاه زعفران در کشور اجرایی می شود

مدیر اجرایی گیاهان دارویی وزارت جهاد کشاورزی گفت: سند راهبردی گیاه زعفران در کشور اجرایی می شود.

به گزارش ایسنا؛ دکتر حسین زینعلی در میز اقتصادی زعفران که در شهرستان فاروج برگزار شد، اظهار کرد: با اجرای این سند در سال آینده



اخبار

و ضایعات آن را دور می ریزند ولی شرکت های بسته بندی ضایعات را می فروشند و از پول آن برای بسته بندی استفاده می کنند.



عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون: نیازی به واردات روغن زیتون نداریم

عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون گفت: با توجه به افزایش چشمگیر تولید نسبت به سال قبل، نیازی به واردات روغن زیتون نداریم. به گزارش باشگاه خبرنگاران، نادر جلالی گفت: با توجه به سال آور تولید زیتون، امسال نیازی به واردات روغن زیتون نداریم. به گفته او، بنابر آمار سرانه کنونی روغن زیتون ۲۰۰ گرم است که با تعدیل قیمت باید آن را به ۵۰۰ گرم ارتقا دهیم. البته در این کاهش قیمت باید منافع باغدار در نظر گرفته شود، در غیر این صورت باغداران سال آینده تمایلی به تولید نخواهند داشت.

جلالی می گوید: سال گذشته ۹۰ تا ۱۰۰ هزار تن زیتون در کشور تولید شد که امسال پیش بینی می شود حداقل به ۱۵۰ هزار تن برسد. هر چند آمار دقیق وزارت جهاد پس از پایان روغن کشی در کارخانجات باید اعلام کند چرا که امسال باغداران اکثر زیتون های تولیدی به سمت روغنی آوردند. عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون متوسط قیمت هر شیشه روغن زیتون بکر و فرابکر برای مصرف کننده را ۲۷۰ تا ۲۸۰ هزار تومان اعلام کرد و گفت: برای ارتقای سرانه مصرف به ۵۰۰ گرم باید قیمت تا حدی تعدیل شود تا مردم بتوانند در سبد مصرفی خود قرار دهند.

چندی پیش رئیس شورای ملی زیتون اعلام کرده بود که امسال تولید زیتون نسبت به مدت مشابه سال قبل رشد ۲۵۰ درصدی خواهد داشت.

به گفته این مسئول یخدان های صادراتی از فوم تشکیل شده و حجم ۴ تا ۸ کیلوگرمی دارد که پس از گذاشتن محصولات آبی یا سبزی در آن به همراه یخ به کانتینرهای یخچال دار هدایت شده و به کشورهای دیگر صادر می شود.



دبیر انجمن صنعت بسته بندی گوشت: کاهش ۵۰ درصدی مصرف گوشت / بسته بندی هزینه اضافی ندارد

مسعود رسولی، دبیر انجمن صنعت بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور از کاهش مصرف گوشت و مرغ در کشور خبر داد. به گزارش ایسنا؛ مسعود رسولی در پاسخ به این سوال که آیا افزایش قیمت گوشت در تقاضا برای خرید تغییری ایجاد کرده است یا خیر؟ گفت: امسال نسبت به مدت مشابه سال گذشته مصرف گوشت ۵۰ درصد و مصرف مرغ ۳۰ درصد کاهش یافته است.

وی ادامه داد: این کاهش تقاضا باعث شده که شرکت های بسته بندی با مشکلاتی روبه رو شوند. زیرا شرکت های بسته بندی برای تولید "مشخصی" هزینه کرده اند، اما به دلیل کاهش تقاضا تولیدات آنها نیز کم شده است. این شرکت ها اگر تعدیل نیرو کنند به راحتی نمی توانند نیرو جذب کنند و اگر نیروهای خود را نگه دارند دخل و خرجشان به هم نمی رسد.

دبیر انجمن صنعت بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور در پاسخ به اینکه آیا بالاتر بودن قیمت گوشت و مرغ بسته بندی شده علت کاهش تقاضای این محصولات در بازار نیست، گفت: بسته بندی محصولات از نظر ما هزینه اضافی ندارد، زیرا بسته بندی سودش را از ضایعات بدست می آورد. به عبارت دیگر وقتی مردم مرغ کامل خریداری می کنند پوست



رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران: گرانی یخدان مشکل جدید صادر کنندگان / برخی دلار را توجیه گرانفروشی کرده اند

رضا نورانی گفت: قیمت یخدان هایی که در داخل کشور تولید می شود را برخی به بهانه دلار ۷۰ درصد گران کرده اند که درد سر جدیدی برای صادر کنندگان شده است.

به گزارش فارس؛ سید رضا نورانی افزود: افزایش قیمت یخدان های صادراتی در دو هفته گذشته، مشکلات صادر کنندگان را افزایش داده است.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران ادامه داد: قیمت این یخدان ها که برای صادرات آبزیان، میگو و انواع سبزیجات استفاده می شود تنها در دو هفته گذشته بیش از ۷۰ درصد رشد کرده و از ۴۰ هزار به ۷۰ هزار تومان رسیده است.

دلار بهانه رشد گرانفروشی شده نورانی با بیان اینکه برخی افزایش نرخ دلار را بهانه کرده و قیمت را افزایش داده اند، گفت: نخست اینکه این یخدان ها در داخل کشور تولید می شود و دوم افزایش نرخ دلار در برابر این افزایش قیمت بسیار ناچیز است.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران با طرح این سوال که چه کسانی پشت پرده این افزایش قیمت های هستند؟ گفت: باید به افزایش بی مورد قیمت ها نظارت شود و با افراد برخورد قانونی به عمل آید.

وی گفت: افزایش قیمت این یخدان ها به صورت کاملاً رسمی است و برای خریدار فاکتور مهر دار ارائه می دهند و عجیب است که کسی با آنها مقابله ای نمی کند.

نورانی تصریح کرد: علاوه بر اینکه قیمت یخدان ها را افزایش داده اند، حجم آنها را هم کرده اند که باعث کاهش کیفیت محصولات صادراتی می شود.

گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا

شیر بیدار شود. آنچه از سال ۱۳۸۵ رخ داده، این است که آیا این شیر بیدار می شود یا نه و این چالش بزرگ در بخش کشاورزی و غذا است که باید به آن جواب داد.

رئیس اتاق ایران با طرح این پرسش گفت: آیا روند حرکت ما در آینده توفیقی در بخش کشاورزی دارد و به روند مثبتی در ادامه می رسیم یا نه؟ در این نشست افراد متخصص در حوزه صادرات آب و پژوهش های انجام شده در حوزه کشاورزی صحبت می کنند؛ چالش های حوزه کشاورزی بسیار عمیق است ولی کمتر از آن ها صحبت می شود.

شافعی تصریح کرد: شاید مهم ترین چالشی که ما در آینده خواهیم داشت و کمتر در مورد آن صحبت می شود، چالش آب در کشور است اما مطابق معمول ما همه در خواب غنودیم و سحر قافله رفت. مسئله آب را در هر اجلاس و سخنرانی باید تذکر داد.

رئیس اتاق ایران گفت: طبق آمارها، مسیر حرکت، مسیر توسعه نیست. در سال ۱۳۹۸، حدود ۸۵۰ هزار حلقه چاه در کشور داشتیم. اگر «طرح فدک» که اتاق ایران مخالف آن بود در مجلس شورای اسلامی، تصویب می شد وضعیت بدتر هم می شد. اما با توجه به تحقیقات بین المللی در نهایت به واقعیت بحران آب در ایران رسیدند.

و بسترسازی به منظور تجارت حرفه ای در حوزه کشاورزی از اقداماتی است که به جد از سوی بخش خصوصی و فعالان این حوزه مطالبه می شود.

امینی برگزاری نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی را در راستای شناسایی چالش های موجود و ارائه راهکارهای پیشنهادی در بخش کشاورزی مؤثر ارزیابی و ابراز امیدواری کرد؛ بتوان به کمک این اجلاس و نشست های تخصصی که در چارچوب آن برگزار می شود، زمینه پیشرفت حوزه کشاورزی را مهیا کرد.

چالش آب را جدی بگیرد

در اولین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذایی ایران، غلامحسین شافعی رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران سخنرانی کرد.

غلامحسین شافعی گفت: موضوع کشاورزی برای ایران و هر کشور دیگری موضوع بسیار مهمی است؛ البته در مورد ایران تعبیر و تفسیر داخلی و خارجی به لحاظ موقعیت استراتژیک در منطقه متفاوت است.

او گفت: در ۱۳۸۲ اجلاسی با حضور بخش کشاورزی هلند در کشور برگزار شد و در آن اجلاس با تعبیر خاصی بخش کشاورزی ایران را به «شیر خفته» تشبیه کردند که وای به حال روزی که این

نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا به همت کمیسیون کشاورزی اتاق ایران و همکاری کمیسیون کشاورزی مجلس، برگزار شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن امینی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران که دبیری این اجلاس را نیز به عهده دارد، به جایگاه و اهمیت امنیت غذایی اشاره و تصریح کرد: بخش کشاورزی توانسته در دوران تحریم، صادرات هدفمند غیرنفتی را ادامه دهد. هرچند لازم است برای حمایت از صادرات تولید مناسب داشته باشیم.

او ادامه داد: برای تحقق اهداف در تولید و صادرات باید از زیرساخت های به روز حمل و نقلی و امور گمرکی، اصلاح فرآیندهای بانکی، تدوین سیاست های انگیزشی و معافیتی، ایجاد کنسرسیوم های کشاورزی، انتخاب رایزن های بازرگانی برای کشورهای هدف، استفاده از برنامه های هدفمند صادراتی و برگزاری نمایشگاه های تخصصی بهره ببریم.

این فعال اقتصادی همچنین شناسایی چالش های قانونی و از بین بردن خلأهای قانونی در این بخش را ضروری خواند و ادامه داد: حمایت های دستگاه های دولتی از فرآیند تولید





حل موضوع باقی مانده سموم که به سلامت مردم برمی گردد، شکل بگیرد. ترویج استانداردهای بین المللی در بخش کشاورزی، طراحی خط ترانزیت حرفه ای برای دسترسی به آب های مدیترانه از طریق سوریه و عراق و در نهایت تمرکز بخش خصوصی روی جانشین پروری از دیگر موضوعاتی است که باید مورد تأمید قرار گیرد.

■ قیمت گذاری دستوری، ضد رقابت پذیری

است

فرشید شکرخدايي، رئيس كميسيون توسعه پايدار، آب و محيط زيست اتاق ايران گفت: هدف دوم توسعه پايدار سازمان ملل، گرسنگي صفر است و راهكار جامعه جهاني براي اين مسئله تجارت است.

شكرخدايي گفت: زمين هاي خرد شده در حوزه كشاورزي در طول زمان چالش اساسي بخش كشاورزي است؛ بهبود بهره وري و استفاده از فناوري بايد مورد توجه قرار گيرد و براي چالش زمين هيا خرد شده قرار بود كه زمين ها در قالب تعاوني اداره شود و الگوي كشت و صنعت پيش پاى ماست.

او تاكيد كرد: چالش آب مسئله جدى ماست؛ ما الگوي سنتى مديريت آب كه متعلق به زمين بود را به هم ريخته ايم. فرض اينكه آب مال دولت است ما را به اين روز انداخته است، درحالي كه مالكيت آب متعلق به آبريز است. وزارت نيرو مالك آب نيست، مالك آب كشاورز است.

رئيس كميسيون توسعه پايدار، آب و محيط زيست اتاق ايران تاكيد كرد: در تعارض بين محيط زيست و كشاورزي بايد عالمانه تر رفتار كنيم. موضوع آمايش سرزمين در بحث كشاورزي مغفول مانده است.

او تاكيد كرد: وزارت جهاد كشاورزي بايد الگوي كشت را منتشر كند. همه سياست گذارها بايد به اين نکته توجه كنند كه قيمت گذاري دستوري، ضد رقابت پذيري و ضد كيفيت و ضد توليد

است كه بايد مورد نظر برنامه ريزان قرار گيرد.

■ حفظ ايمني در سياست گذاري حوزه كشاورزي در اولويت قرار دارد

شناسايي ظرفيت ها، ارتقاى دانش و مطالبه گري براي رفع موانع، سه موضوع حياتي و اساسي بودند كه از سوي محمدمامين حاج كاظميان، صادر كننده برتر مورد تاكيد قرار گرفت. به اعتقاد او جاي جاي ايران فرصتي براي صادرات است و تنها بايد به آن توجه كنيم.

بر اساس اظهارات او ايمني، صادرات و امنيت به ترتيب، مؤلفه هاي اصلي براي سياست گذاري در حوزه كشاورزي هستند. هرچند متأسفانه در ايران برعكس اين ترتيب در سياست گذاري رعايت مي شود. در ايران معضل سموم باقى مانده در محصولات كشاورزي جدى گرفته نمى شود و اين مهم مانع از صادرات محصولات كشاورزي مي شود. اين فعال اقتصادي تصريح كرد: در كنار آن اكوسيستم صادراتي كشور با قوانين ضدونقيض و ضد صادرات، به هم ريخت. در چنين وضعيتي چگونه مي توان به صادرات محصولات كشاورزي فكر كرد.

حاج كاظميان اتخاذ سياست هاي نادرست از جمله انتقال آب دريا به مناطق مركزي در كنار صنايع فولادي به جاي انتقال صنايع فولادي به كنار دريا را معضل جدى امروز اقتصاد ايران دانست و ادامه داد: بي تدبيري و رويكردهاي نادرست موجب شده تا برنامه ريزي هاي اشتباهي براي اقتصاد و بخش هاي مختلف داشته باشيم.

او يادآور شد: بخش خصوصي با وجود همه مشكلات و درگيري ها مشغول است و در كنار توليد ثروت براي كشور، اشتغال ايجاد کرده است، بنا بر اين در اين راستا خواستار رفع و حذف تهديد ها در حوزه صادرات است.

به باور او بايد زمينه ارتباط مستقيم بين صادر كننده و وارد كننده و جلوگیری از بزرگ شدن صرافي ها فراهم شود. از طرفي بايد عزم ملي براي

اگر به همين صورت جلو برويم و اقدام جديدي نكنيم در ۲۰ سال آينده، تصور وجود موجود زنده در بخشي از نقاط ايران تصور اشتباهي خواهد بود. ايران ۱۰ سال فرصت جلوگيري از چالش آب را دارد. وقتي از امنيت غذايي و كشاورزي صحبت مي كنيم، موضوعي مهم تر از اين وجود ندارد. شافعي افزود: از تغيير الگوي كشت، توسعه روش نوين آبياري و كشت گلخانه اي مي گويند. با اين منطق كشت زعفران را به اردبيل مي برند كه منطقه سردسير است يا كشت هندوانه به مناطق شرقي مي برند.

رئيس اتاق ايران تصريح كرد: در بخش صنايع وابسته به كشاورزي و صنايع تبديلي، تكثرگرايي را توسعه مي دانند و اين اشتباه است. مثلاً در ايران ۶ ميليون تن گوجه فرنگي توليد مي شود. ۳/۵ ميليون تن از اين محصول تازه خوري مي شود و ۲/۵ تن براي صنايع تبديلي استفاده مي شود كه از آن ۷۰۰ هزار تن رب گوجه فرنگي توليد مي شود. اين درحالي است كه تعداد واحدهاي تأسيس شده براي توليد رب گوجه فرنگي ۲/۴ ميليون تن است. اين است كه سرنوشت صنايع تبديلي به اينجا مي رسد و چالش هايي براي آن ها ايجاد مي شود. صنايع تبديلي كنسانتره ميوه هم وضعيت بدتري دارند.

او تاكيد كرد: مسئله بعدي اصلاح الگوي مصرف است كه يك سال هم شعار سال بر همين مفهوم بود. اين موضوع در بخش كشاورزي و غذا فاجعه است. جاي الگوي مصرف سالم در زندگي ما خالي است. كشورهاي آسياي جنوب غربي از رفتار ما تعجب مي كنند چرا كه ما به الگوي مصرف در هيچ حوزه اي توجه نمي كنيم.

او گفت: بايد اين نشست ها ادامه يابند تا زنگ خطر به صدا درآمده در حوزه كشاورزي را به گوش مسئولان كشور برسد. بايد مسيرهاي درست براي آينده مهم و پرخطر تجارت كشاورزي منعكس شود. مسئله آب، چالش بزرگ كشور

است و هیچ فایده‌ای برای مصرف‌کننده ندارد. ساده‌سازی مسئله قاتل رقابت‌پذیری است و همه این موارد مسائل اصلی حوزه کشاورزی است.

■ در راستای سهل‌الوصول شدن مسیر صادرات محصولات کشاورزی آماده اقدامات تقنینی هستیم

عسگری رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس در این نشست با اشاره به اهمیت مقوله امنیت غذایی گفت: امنیت غذایی به امنیت ملی گره خورده است. اگر در حوزه تولید مدیریت خوبی اعمال کنیم و هزینه مطلوبی انجام دهیم قطعاً در حوزه سلامت نیاز به هزینه بیشتر نیست.

او با اشاره به ظرفیت‌های کشاورزی ایران بیان کرد: در حوزه اقلیم استعداد ما منحصر به فرد است و از ۱۳ اقلیم دنیا بیشترین اقلیم در کشور ما وجود دارد. در حوزه تولید متنوع کشاورزی نیز فضای مطلوبی داریم.

رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس با بیان اینکه در کشاورزی با هر بار سرمایه‌گذاری می‌توانیم سه برابر صنعت بازدهی داشته باشیم گفت: بخش کشاورزی خصوصی‌ترین بخش اقتصادی کشور است و ۳۵ درصد اشتغال این حوزه را در خود جای داده است.

عسگری با تأکید بر اینکه ۵۰۰ میلیون نفر جمعیت پیرامون ما علاقه‌مند به تولیدات ما هستند ادامه داد: اگر بر تولید خوب محصولات کشاورزی متمرکز شویم اشتغال و امنیت و ارزآوری خوبی خواهیم داشت. اینکه چرا تاکنون این اتفاق

عملیاتی نشده همه مقصر هستند. باید بسترسازی کنیم تا بازارهای منطقه را از دست ندهیم.

عسگری با اشاره به اهمیت کشت فرا سرزمینی گفت: اینکه ما نتوانستیم از ظرفیت کشورهای پیرامون خودمان استفاده کنیم ناشی از چیست؟ عراق و روسیه را ما آزاد کردیم اما چقدر بستر فراهم کردیم برای تولیدکنندگان و کشاورزان که کشت فرا سرزمینی انجام دهند.

او گفت: باید قوانین کهنه به روزرسانی شود. ما آماده هستیم در قالب یک نقشه راه در راستای سهل‌الوصول شدن مسیر صادرات محصولات کشاورزی اقدامات تقنینی مورد نیاز را دنبال کنیم. عسگری با تأکید بر اینکه اگر بناسست کاری کنیم باید میدانی عمل کنیم ادامه داد: بخش کشاورزی ما با توجه به فرصت جنگ روسیه و اوکراین باید فعال‌تر وارد شود.

او یادآوری کرد: بر اساس قانون بودجه بانک‌های تجارت، سپه، ملی و صادرات باید بخش بزرگی از منابع خود را در خدمت کشاورزی قرار دهند و جز این اگر اقدامی شود مصداق ترک فعل خواهد بود. عسگری با تأکید بر اینکه با تصمیمات خلق الساعه مخالفیم گفت: اگر صادرکننده‌ای با طرف خارجی قرارداد می‌بندد حتماً با برنامه‌ریزی جلو رفته و نباید با تصمیمات ناگهانی اعتماد طرف خارجی را از بین ببریم و هزینه مضاعف بر کشور تحمیل کنیم.

■ کشت قراردادی و اصلاح الگوی کشت را در راستای حمایت از کشاورزی دنبال می‌کنیم

در نهایت جواد ساداتی نژاد، وزیر جهاد کشاورزی با نگاه به روند تولید برای استمرار صادرات محصولات کشاورزی، رویکرد دولت را حمایت از کشاورزی و شروع کشاورزی قراردادی عنوان کرد. بر اساس اظهارات او در سال جاری این نوع کشت به‌ویژه در بخش غلات مورد توجه قرار گرفته است و حمایت‌های مالی آن توسط بانک مرکزی و بانک‌های عامل صورت می‌گیرد.

اصلاح الگوی کشت موضوع دیگری بود که طبق اظهارات وزیر کشاورزی مورد توجه قرار گرفته است. او از سابقه ۵۰ ساله این موضوع در کشور سخن گفت و تأکید کرد: در این بخش الزاماتی نیاز بود که آنها را شناسایی کردیم و در تلاشیم از این طریق از تولید محصولات کشاورزی خود صیانت و حمایت کنیم.

او ادامه داد: در سال ۱۴۰۱ در بخش دام و طیور دچار معضلاتی شدیم که البته با تلاش دامداران و فعالان حوزه طیور در حال عبور از این شرایط سخت هستیم.

وزیر کشاورزی، سلامتی محصولات کشاورزی را یکی از مهم‌ترین اولویت‌های وزارتخانه دانست و شناسنامه دار کردن باغ‌ها و محصولات را از برنامه‌های اصلی عنوان کرد که روند آن شروع شده و به جد دنبال می‌شود.

ساداتی نژاد در ادامه به تجارت محصولات کشاورزی و اثرات مثبت واگذاری تجارت محصولات کشاورزی به این وزارتخانه سخن گفت. طبق گفته‌های او حوزه کشاورزی، خصوصی‌ترین بخش





اقتصاد ایران است و خوشبختانه تکمیل کل زنجیره کشاورزی از تولید تا صادرات در چارچوب یک وزارتخانه اقدام مفیدی بود که انجام شد. او در ادامه تعدد تشکلهای اختلال‌گر و چالش‌زا ارزیابی کرد که موجب نابسامانی در بازار شده است.

وزیر کشاورزی افزود: امروز اتاق ایران، اتاق تعاون، وزارت کشور و غیره اقدام به ثبت تشکلی می‌کنند که موجب ضعف در سیاست‌گذاری و اجرای سیاست‌ها شده است. بنابراین باید به ساماندهی تشکلهای توجه شود.

او به برگزاری جلساتی با محتوای دیپلماسی غذایی که به صورت هفتگی انجام می‌شود اشاره و آن را اقدامی مؤثر خواند که توانسته بخش زیادی از مشکلات این حوزه در ارتباط با کشورهای هدف را برطرف کند.

کمیسیون ملی توسعه صادرات محصولات کشاورزی و غذایی در انتهای این نشست تشکیل شد و قرار است نخستین جلسه آن با حضور اعضا در اتاق اهواز برگزار شود.

در ادامه این اجلاس پنل‌های تخصصی به‌منظور بررسی محورهای اصلی حوزه کشاورزی و غذا برگزار شد.



محسن احتشام:

خشکسالی چند سال گذشته بر روی تولید محصولات زعفران و زرشک تأثیر منفی گذاشت

چه سریعتر این معضل که باعث محدودیت و افت صادرات شده است را از فرا روی صادرات زعفران و محصولاتی که آب بر نیستند بردارد.

محسن احتشام در پایان خاطرنشان کرد: تولید زرشک امسال نسبت به سال گذشته کمتر بود. زرشک محصول مهم بخش کشاورزی است ولی سهمی در صادرات غیرنفتی ندارد. این محصول استراتژیک باید بیشتر در حوزه بازرگانی بین الملل معرفی شود.



برداشت محصولات استراتژیکی چون زرشک نیز اثرگذار بوده و تولید افزایش نداشته است.

رئیس اتاق بازرگانی بیرجند برگزاری نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا را خوب ارزیابی کرد و گفت: در این اجلاس به مسائل مربوط به محصولات کشاورزی و صادرات آنها پرداخته شد. امیدواریم سخنان تخصصی بیان شده مبنای تصمیم‌گیری مسئولین امر قرار بگیرد تا مشکلات و موانع را از پیش روی تولیدکنندگان صادرکنندگان بردارند.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی تروند زعفران قائم عنوان کرد: در بخش کشاورزی بسیار مزیت داریم که باید در تصمیم‌گیری‌ها مورد توجه قرار دهیم. رئیس شورای ملی زعفران افزود: متأسفانه عوارض نیم‌درصدی محصول زعفران همچنان پابرجاست و امیدواریم مجلس شورای اسلامی هر

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس شورای ملی زعفران در پاسخ به خبرنگار ما در خصوص وضعیت بازار زعفران گفت: اکنون در فصل برداشت زعفران هستیم که با توجه به اینکه در مناطق گرمسیری زمان بیشتری برای برداشت نیاز است، تا حدود ۱ الی ۲ ماه آینده ادامه خواهد داشت.

احتشام بیان کرد: تا زمانی که وزارت جهاد کشاورزی آمار و ارقام را منتشر کند نمی‌توان وضعیت برداشت را پیش بینی کرد.

مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائم خاطر نشان کرد: با توجه به خشکسالی‌هایی که چند سال اخیر در کشور داشتیم، میزان برداشت در سطح و هکتار کاهش داشته است و شاهد افزایش تولید زعفران مانند سال‌های گذشته نیستیم. همچنین خشکسالی بر روی

مختاریانی، مدیرعامل شرکت طبیعت:

سایه رکود بر بازار برنج

محمد مختاریانی می‌گوید چند ماهی می‌شود که بازار برنج با ورود کشت جدید، دچار رکود شده و برنج ایرانی و خارجی در حال حاضر به میزان کافی وجود دارد.

محمد مختاریانی در تشریح آخرین وضعیت بازار برنج ایرانی و خارجی گفت: بازار برنج در رکود است و قیمت‌ها نیز در حداقل ممکن است. زیرا امسال در برنج ایرانی سطح زیرکشت خوبی داشتیم، برداشت خوبی انجام شد و کیفیت هم مناسب بود.

وی ادامه داد: سال گذشته با کمبود ۳۰ تا ۴۰ درصدی برنج و همچنین ممنوعیت واردات برنج خارجی مواجه بودیم که همه این موارد باعث شده بود قیمت‌ها ابتدای فصل بالا برود. اما حالا یک سال را پشت سر گذاشته ایم و با تورم در دستمزد و هزینه‌های کشاورزان، همین که قیمت‌ها بالا نرفته و از سال گذشته کمتر است نشان می‌دهد قیمت‌ها صعودی نخواهد شد.

این فعال حوزه برنج در پاسخ به این سوال که آیا رکود بازار به دلیل کاهش قدرت خرید مردم در برنج نیست؟ گفت: این موضوع هم می‌تواند باشد، ولی توان خرید مربوط به یک بازه خاصی نمی‌شود در حالی که رکود بازار برنج چند ماه است که اتفاق افتاده و علت آن نیز ورود بار جدید به بازار است. در حقیقت بار زیاد شده و برنج کشت دوم نیز به زودی اضافه خواهد شد.



مختاریانی در ادامه گفت: قیمت برنج درجه یک ایرانی در سطح عرضه باید کیلویی ۱۲۵ هزار تومان باشد. قیمت برنج درجه یک خارجی نیز در سطح عرضه کمتر از ۴۰ هزار تومان است.

این فعال اقتصادی با بیان اینکه قیمت برنج خارجی هم کاهشی بوده، زیرا برداشت‌های خوبی در دنیا انجام شده، اظهار کرد: امسال التهایی در بازار برنج نخواهیم داشت. قیمت برنج خارجی احتمالاً باز هم کاهشی خواهد شد و برنج ایرانی نیز افزایش قیمتی نخواهد داشت.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران:

صدور بخشنامه‌های خلق الساعه، وضع عوارض و ممنوعیت صادرات مشکلاتی است که بازارهای صادراتی را از دست ما خارج می‌کند

محصول با کیفیت قیمت خود را در بازار رقابتی پیدا می‌کند.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران عنوان کرد: چند نرخی بودن ارز از دیگر مشکلات صنعت است که اتاق بازرگانی و کمیسیون کشاورزی از طریق مجلس و وزارتخانه پیگیر حل این مسئله هست.

امینی در پایان گفت: در این دوره کمیسیون کشاورزی سعی کردیم با کمک تمام اعضای کمیسیون موانع را شناسایی کنیم و با تعامل و همفکری به سازوکار درست برسیم و به دستگاه‌های مجری برای تصمیم‌گیری درست مشاوره بدهیم.

نگاه صادراتی را تغییر بدهیم و با یک ساختار و بستر صحیح برای صادرات در کشورهای هدف و مطالعه درست در آن کشورها بپردازیم.

امینی خاطر نشان کرد: در بسیاری از محصولات کشاورزی دارای افت میزان صادرات بودیم و این تنها به این دلیل است که نگاه پیوسته، متوالی و یکپارچه به بازارهای صادراتی نداشته‌ایم.

وی در ادامه بیان کرد: تصمیم‌گیری‌ها در حوزه دولت و وزارتخانه‌ها، صدور بخشنامه‌های خلق الساعه، وضع عوارض و ممنوعیت صادرات مشکلاتی است که بازارهای صادراتی را از دست ما خارج می‌کند و کشورهای دیگر وارد مارکتهای صادراتی می‌شوند که در اختیار ما قرار داشته.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران گفت: زعفران ۴۸ درصد کاهش میزان صادرات داشت. امیدوارم هستیم سازوکار درست برای حل این مشکل پیدا بشود.

امینی در ادامه بیان کرد: امیدواریم اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا مقدمه‌ای برای حل مشکلات صادرات باشد و در دوره‌های بعدی کمیسیون نیز این موضوع با جدیت دنبال شود تا به نتیجه درست و مطلوب برسیم.

وی در خصوص قیمت‌گذاری دستوری گفت: تمام فعالین بخش خصوصی با قیمت‌گذاری دستوری مشکل دارند. بر این عقیده هستیم که

دکتر محسن امینی معتقد است وضعیت ایران در بخش کشاورزی و صنایع تبدیلی مناسب است اما باید در حوزه صادرات نگاه و تفکرمان را تغییر بدهیم و به صادرات پایدار، هدفمند و پیوسته بپردازیم. برای این هدف باید با ایجاد یک ساختار و بستر صحیح در کشورهای هدف و مطالعه درست در آن کشورها به پایداری و توسعه صادرات برسیم.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن امینی در حاشیه نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا به خبرنگار ما گفت: این اجلاس اولین رویدادی بود که توسط کمیسیون کشاورزی اتاق ایران برگزار شد و اهداف این همایش بر ۴ محور امنیت غذایی، حقوق بین‌الملل، تامین مالی و شبکه سازی بازار استوار بود.

وی افزود: در این اجلاس، سخنران‌ها به نکات کلیدی پرداختند و پنل‌های تخصصی با حضور اساتید، صاحب نظران و فعالین بخش خصوصی تشکیل و در خصوص انتقال دانش و تجربیات خود به تبادل نظر پرداختند.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران وضعیت ایران در حوزه کشاورزی و صنایع تبدیلی را خوب ارزیابی کرد و افزود: در این بخش دارای مزیت هستیم اما باید در حوزه صادرات نگاه و تفکرمان را تغییر بدهیم. به صادرات پایدار، هدفمند و پیوسته بپردازیم. برای این هدف باید تفکر و

در سال ۱۴۰۰ چقدر صادرات و واردات محصولات کشاورزی داشتیم؟



در سال ۱۴۰۰ بیش از ۸ میلیون و ۵۲۸ هزار تن از محصولات غذایی و کشاورزی از کشورمان صادر شده است و بیش از ۳۰ میلیون و ۴۱۹ هزار تن کالاهای اساسی کشاورزی نیز وارد شده است که مجموع تجارت خارجی محصولات کشاورزی مان به ۳۹ میلیون تن در سال رسیده است.

در صادرات محصولات کشاورزی سال قبل ۱۵۴ هزار تن کالای دامی و شیلانی، به ارزش ۲۱۴.۵ میلیون دلار، لبنیات ۴۴۰ هزار تن به ارزش ۴۱۷.۵ میلیون دلار، تخم مرغ ۹۰ هزار تن به ارزش ۵.۵ میلیون دلار، عسل ۱۸۰۰ تن به ارزش ۶.۵ میلیون دلار، احشا و پوست و روده حیوانات ۶۶۰ تن به ارزش ۱۳۷ هزار دلار، انواع میوه و محصولات کشاورزی و گیاهی همراه با فرآورده‌های غذایی ۷ میلیون و ۹۲۰ هزار تن به ارزش ۴ میلیارد و ۵۶۲.۵ میلیون بوده است.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان:

باید سهم بیشتری در بازارهای صادراتی داشته باشیم



مسعود توتونچیان معتقد است با بهره‌وری بهینه از منابع انسانی، آبی و خاکی توفیق بیشتری در صادرات به دست می‌آید، وی می‌گوید: حق مردم و کشور ماست که سهم بیشتری از بازارهای بین‌المللی داشته باشند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مسعود توتونچیان، مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان در خصوص وضعیت کنونی صنعت غذا به خبرنگار ما گفت: تحریم‌های خارجی، مشکلات داخلی و کمبود آب چالش‌هایی برای صنعت به وجود آورده است که باید با هوشمندی و تدبیر این شرایط را مدیریت کرد و به پیش رفت.

توتونچیان بیان کرد: گروه سحر و شرکت‌های زیر مجموعه در بحث کشت داخلی و مدیریت کشت و مصرف آب، کشاورزی قراردادی توانسته به توفیقات ارزشمندی در خصوص تامین غذا و صادرات دست پیدا کند.

وی مشکلات در خصوص قطعی اینترنت افزود: نبود اینترنت، اعتراضات و شرایط موجود در کشور بر روابط و توسعه همکاری با سایر کشورها تاثیر گذاشته است.

وی تصریح کرد: عدم زیرساخت‌های مناسب برای انتقال ارز تاثیر به‌سزایی در صادرات داشته است که امیدواریم با تدبیر مدیران ملی این مشکل هر چه سریعتر مرتفع شود.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان گفت: پتانسیل کشور ما بسیار ارزشمند است که با بهره‌وری بهینه از منابع انسانی، آبی و خاکی توفیق بیشتری در صادرات به دست می‌آید. حق مردم و کشور ماست که سهم بیشتری از بازارهای بین‌المللی داشته باشند. توتونچیان در خصوص تعامل تولیدکنندگان با فروشگاه‌های زنجیره‌ای خاطر نشان کرد: ساختار فروشگاه‌های زنجیره‌ای باید اصلاح شود و این رابطه سودمندی بین تولیدکنندگان و فروشگاه‌های زنجیره‌ای نیست. هزینه اجاره، نیروی انسانی و مارکت و نرخ بهره در کشور تاثیرگذار است.

این فعال اقتصادی در ادامه گفت: در برخی کشورها مکان‌های ارزان قیمت برای فروشگاه‌ها در نظر گرفته شده است تا قیمت تمام شده برای مصرف‌کننده نهایی منطقی تر باشد. وقتی هزینه اجاره کم و نرخ پول سرمایه در گردش برای تولیدکننده معقول باشد، قیمت نهایی برای مصرف‌کننده به صرفه می‌شود.

مسعود توتونچیان در پایان بیان کرد: پتانسیل بالقوه‌ای همچون نیروهای جوان مستعد، آفتاب به عنوان منبع انرژی و خاک مناسب، تولید محصولات با کیفیت و ارگانیک که نتیجه تلاش دسته جمعی است و استفاده بهینه از فارغ التحصیلان رشته کشاورزی و صنایع غذایی در کشور داریم. فرصت‌هایی که با همفکری و همدلی، توسعه ارتباط بین گروه‌های دانشگاهی و صنعت می‌توان از آنها استفاده کرد و ارزش افزوده ایجاد نمود.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی کارخانه‌های لبنی:

توزیع شیر مدارس راهی برای ارتقای سرانه مصرف لبنیات

علی احسان ظفیری گفت: علی‌رغم آنکه توزیع شیر مدارس در ارتقای سرانه مصرف و سلامت جامعه تاثیر بسزایی دارد، اما توزیع آن به جایی نرسیده است.

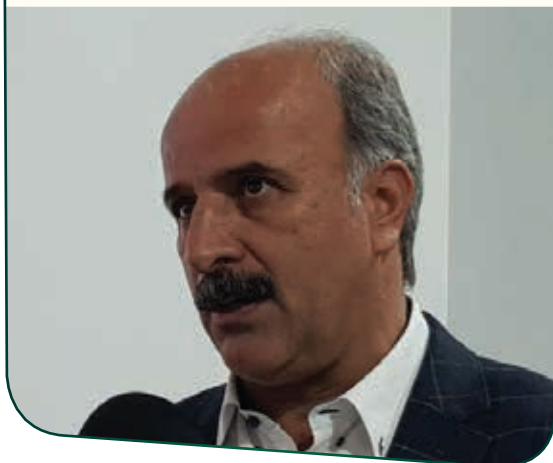
علی احسان ظفیری گفت: با مردمی سازی سازی یارانه و افزایش قیمت محصولات لبنی، سرانه مصرف لبنیات ناشی از نبود قدرت خرید خانوار کاهش پیدا کرده است که صنعت لبنیات و دامپروری از این حیث دچار آسیب شدند.

به گفته او، براساس گزارش‌های اعلامی سرانه مصرف لبنیات به ۵۰ تا ۶۰ کیلو رسیده است که با اتخاذ راهکارهایی همچون کالابرج، عرضه لبنیات با نرخ پایین برای دهک‌های کمتر برخوردار و توزیع شیر مدارس باید سرانه مصرف را ارتقا دهد. ظفیری می‌گوید: بعد از اصلاح نظام یارانه بخشی از شیر خام تولیدی تبدیل به شیر خشک شد که با این وجود شیری روی دست دامدار نماند، اما کارخانه‌های لبنی با مازاد محصول ناشی از کاهش تقاضا روبرو شدند.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی کارخانه‌های لبنی گفت: علی‌رغم آنکه توزیع شیر مدارس در ارتقای سرانه مصرف تاثیر بسزایی دارد، اما عملاً اقدامی در این باره صورت نگرفته است.

به گفته او: رقم اعتبارات توزیع شیر مدارس برحسب تصمیمات دولت متفاوت است، اما در مجموع به سبب تضمین سلامت جامعه و آینده کشور در بودجه ناچیز است.

بنابر آمار حدود ۱۴ میلیون دانش‌آموز داریم که در صورت توزیع ۷۰ نوبت شیر مدارس رقم بودجه با کاهش تعداد نوبت یا مقطع تحصیلی متفاوت خواهد بود.



نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران:

کشت محصولاتی که پس از فرآوری، با ارزش افزوده بالاتری صادر می شود، در دستور کار قرار گیرد

یوسفی بیان کرد: فقدان ماشین های یخچال دار و مسافت های طولانی باعث می شود محصولات به ضایعات تبدیل شود.

این فعال اقتصادی گفت: احداث کارخانجات در نزدیکی مزارع از قیمت تمام شده محصول نهایی میکاهد که این موضوع باعث می شود در بازارهای صادراتی نیز حرفی برای گفتن داشته باشیم.

امیر یوسفی در پایان بیان کرد: برگزاری چنین اجلاس هایی و معرفی کالاهایی که در کشور مطرح هستند و تولید محصولاتی که در نمایشگاه امکان حضور داشته باشد ظرفیت هایی است می شود محصولات ایرانی خود را معرفی کنیم. حضور در نمایشگاه ها باعث استقبال از محصولات ایرانی می شود و پس از تست متوجه می شوند این محصولات از لحاظ طعم و کیفیت جز محصولات برتر جهان است.



عنوان کرد: زمانی کشاورز مجاب به الگوی کشت می شود که بداند برای فروش محصولش دچار مشکل نیست و کارخانه ای محصول را می خرد که برنامه ای برای فرآوری آن محصول دارد.

مدیرعامل صنایع غذایی ساویس گفت: زمانی محصول ذرت شیرین وارد می کردیم و از کشور ارز خارج میشد، ولی اکنون با کشاورز برای کشت این محصول قرارداد می بندیم. هم نیاز بازار داخلی تامین می شود و هم بخشی از این محصول صادر می گردد. که باید از این ظرفیت ها استفاده کرد.

وی در ادامه سخنانش از محدودیت شبکه های اجتماعی انتقاد کرد و گفت: صادرکنندگان طی محدودیت در فضای مجازی و عدم ارتباط با کشورهای هدف صادراتی دچار مشکلات زیادی شده اند. اعلام قیمت های جدید صادراتی و ارسال محصولات چالش های به وجود آمده بود که انشالله این مشکل هر چه سریعتر برطرف شود.

این تولیدکننده در بخشی دیگر از سخنانش خاطرنشان کرد: از دیگر فعالیت های مجموعه ساویس عرضه محصولات اولیه در کمترین زمان و با کمترین ضایعات از کشت زارهای استان گلستان به کارخانجات تولید کنسرو است.

وی در ادامه گفت: با توجه به آنکه در بحث حمل و نقل ضعیف هستیم این نکته مهمی است که محصول در کمترین زمان به کارخانجات برسد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل صنایع غذایی ساویس در خصوص صادرات محصولات کشاورزی به خبرنگار ما گفت: مشکل خام فروشی محصولات کشاورزی همیشه وجود داشته است. با توجه به آنکه با چالش کمبود آب مواجه هستیم باید محصولاتی کشت شود که پس از فرآوری، با ارزش افزوده بالاتری به کشورهای دیگر صادر کرد. که این امر باعث می شود حضورمان در بازارهای هدف تداوم داشته باشد.

یوسفی با بیان اینکه خام فروشی ارزآوری کوتاه مدت ایجاد می کند، افزود: باید تکنولوژی روز را وارد کار کنیم تا بازارهای پایدار صادراتی داشته باشیم. بازارهایی که هم ارزش افزوده و اشتغال بیشتر در پی دارد و هم شرایط صادرات برند به کشورهای هدف را مهیا می کند. این صادرکننده کشور گفت: اکنون مجموعه صنایع غذایی ساویس در حال صادرات محصولات فرآوری شده نظیر ذرت شیرین، فرنچ فرازیز و، به کشورهای روسیه، قزاقستان، ارمنستان، آذربایجان، عراق و حاشیه خلیج فارس است که پیش از این محصولات به صورت خام به این کشورها صادر می شد.

یوسفی در ادامه بیان کرد: اکنون محصولات فرآوری شده ای که صادر می شود برای کشور ارزآوری دارد و ورود برند به سایر کشورها باعث شرایط بهتری در تولید و الگوی کشت می شود.

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران

برگزاری اولین نمایشگاه و کنفرانس زندگی سالم

و مکمل های رژیمی، مشاوران و متخصصان تغذیه، جامعه ورزشی و علاقه مندان برگزار می شود، ضمن ارائه و معرفی محصولات سلامت محور، آخرین یافته ها و دستاوردهای علمی در این حوزه ها مورد بررسی قرار می گیرد.

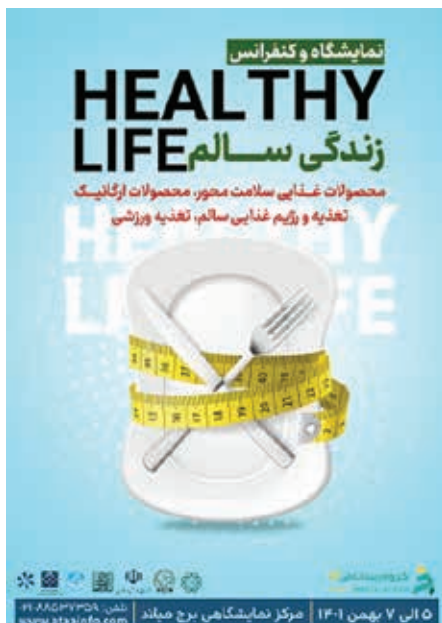
او ضمن اشاره به برگزاری کارگاه های تخصصی و برنامه های جانبی در حاشیه این رویداد گفت: علاقه مندان می توانند برای کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۸۸۵۱۶۷۲۷ تماس حاصل نموده و یا به آدرس <https://ataainfo.com/health> مراجعه نمایند.

بر اساس اظهارات بهادری، به منظور بررسی و پیشبرد هرچه بهتر اهداف کنفرانس، در این برنامه از سیاست گذاران و مسئولان مربوطه هم دعوت می شود.

اولین نمایشگاه و کنفرانس «زندگی سالم | healthy life» بهمن ماه ۱۴۰۱ در برج میلاد تهران برگزار می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، میلاد بهادری، مدیرعامل گروه رسانه ای آتا به ارائه جزئیاتی پیرامون این رویداد پرداخت و با اشاره به تاریخ برگزاری این نمایشگاه گفت: اولین نمایشگاه و کنفرانس «زندگی سالم | healthy life»، بهمن ماه ۱۴۰۱ توسط گروه رسانه ای آتا و با همکاری سازمان ها و انجمن های مرتبط برگزار می شود.

دبیر اجرایی رویداد، محورهای این نمایشگاه و کنفرانس را در چهار بخش محصولات غذایی سلامت محور، محصولات ارگانیک، تغذیه و رژیم غذایی سالم و تغذیه ورزشی خلاصه کرد و گفت: در این رویداد که با حضور تولیدکنندگان محصولات غذایی



عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی تهران

میزان صادرات صنایع غذایی کشور متناسب با ظرفیت آن نیست

ارتباط مستقیم با مشتری باعث کاهش سود محصولات بسته بندی غذایی می گردد.

نایب رئیس کمیسیون توسعه پایدار اتاق ایران گفت: اکثر صادرات محصولات دارای برند به ایرانیان خارج از کشور محدود شده است که آنها مصرف کننده عمده نیستند و میزان صادرات نیز ناچیز است. قسمتی از صادرات که سهم بیشتری دارد به صورت فله ای است ولی دیگر نامی از برند نیست و ارزش افزوده ای که نصیب صادرکنندگان می شود از طریق برندها است.

وی بیان کرد: میزان صادرات متناسب با ظرفیت صنایع غذایی کشور نیست. اگر مشکلات تسهیل شود با توان، دانش و تخصصی که به وجود آمده است امکان استفاده بهتر از بازار هدف به وجود می آید.

فروزان فرد در خصوص قیمت گذاری دستوری گفت: این موضوع ناشی از تصمیم گیری اشتباه در حاکمیت است که تصور می کنند با مداخله غیر حرفه ای در بازار، زمینه را برای افزایش رفاه مصرف کننده فراهم می کند ولی به چرخه واقعی تولید توجه نمی کنند.

رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی کامبیز بیان کرد: وقتی هزینه های تولید، قیمت مواد اولیه و دستمزدها افزایش پیدا کرده است پافشاری بر قیمت قدیمی برخی از کالاها باعث کاهش حجم تولید توسط تولیدکنندگان می شود.

تولیدکنندگان بزرگ شاید در دوره های کوتاه مدت برای حفظ برند اقدام به تولید محصول نمایند ولی تولیدکنندگان کوچک و متوسط پس از مدتی متوقف می شوند.

وی در ادامه گفت: تولیدکنندگان بزرگ کنسرو ماهی تن یا کنسرو رب گوجه فرنگی در چند ماه اخیر معطل قیمت گذاری دستوری شدند که باعث بیکاری، توقف یا کاهش حجم تولید شد.

فروزان فرد خاطر نشان کرد: کمبود مواد غذایی با قیمت گذاری دستوری به وجود می آید و قیمت گذاری ها بر زنجیره کشت محصولات کشاورزی نیز اثر گذار است. وقتی زمینه قیمت گذاری دستوری به صورت غیرمنطقی روی محصول نهایی در نظر گرفته می شود رفتار تولیدکننده با تامین کنندگان نیز تغییر می کند و در زمان فصل مناسب خریدار محصول کشاورزی وجود ندارد که باعث بی نظمی در عرصه کشاورزی می شود.

وی همچنین گفت: در بازار مصرف نیز محصول به میزان کافی با قیمت مناسب در دسترس نیست. این دستکاری غیر حرفه ای قیمت، نظم چند بازار مرتبط به هم را برهم می زند.

حسن فروزان فرد در پایان عنوان کرد: دستکاری در قیمت بازار با نگاه کوتاه مدت و صرفاً آرامش کاذب است و پس از آن شرایط ناگوارتر می شود. افزایش قیمت ها ناشی از تورم، گریز ناپذیر است و ساماندهی و کنترل این موضوع با آزادسازی قیمت ها صورت می پذیرد که زمینه رقابت را نیز فراهم می کند.



نایب رئیس کمیسیون توسعه پایدار اتاق ایران می گوید: اکثر صادرات محصولات دارای برند به ایرانیان خارج از کشور محدود شده است که آنها مصرف کننده عمده نیستند و میزان صادرات نیز ناچیز است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حسن فروزان فرد، عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی تهران و رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی کامبیز در حاشیه نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا در مورد صادرات مواد غذایی ایران و چالش های موجود در این حوزه گفت: این اجلاس سبب برقراری ارتباط بهتر بین فعالین این عرصه و حکمرانانی که بر تهیه، تولید و انتقال این محصولات به خارج از کشور تاثیرگذار هستند، می شود.

فروزان فرد تصریح کرد: در خصوص برخی از محصولات کشاورزی و محصولات بسته بندی دارای مزیت های نسبی هستیم اما گرفتاریمان در عرصه تجارت فراتر از خود تجارت است.

این فعال اقتصادی بیان کرد: محدودیت های فراوان در سال های اخیر به دلیل مشکلات سیاسی زمینه برقراری ارتباط مناسب با مشتریان بازار هدف را محدود کرده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع غذایی کامبیز افزود: حتی در بازارهای هدف همسایه امکان ارتباط واقعی با مشتریان محدود است. مشتریان نیز به دلیل محدودیت های اقتصادی و تحریمی کشور مایل به ارتباط مستقیم با ما را ندارند. موفقیت در عرصه برندسازی و بازاریابی حرفه ای از مسیر گفتگوی واقعی با مشتریان نهایی فراهم می شود.

فروزان فرد بیان کرد: برای آگاهی از بازار هدف نیاز به این رفت و آمدها با مشتریان نهایی داریم که این موضوع فراهم نیست به همین دلیل علیرغم وجود برندهای مهم و با سابقه در کشور، در عرصه بین المللی برند قابل توجهی برای صادرات محصولات غذایی نداریم.

وی خاطرنشان کرد: زمینه برقراری ارتباط با فروشگاه های زنجیره ای بزرگ بین المللی برای ما فراهم نیست. با توجه به حاشیه سود ناچیز که در تولید و صادرات محصولات غذایی بسته بندی وجود دارد عدم



دبیرکل فدراسیون طیور ایران:

واردات مرغ و تخم مرغ کار آسانی نیست

دکتر سید فرزاد طلاکش بر این عقیده است اگر زیرساخت صنعت مرغ و تخم مرغ به چالش کشیده شود و دچار مشکل گردد به راحتی نمی‌توان برای تامین نیاز مردم واردات انجام داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرزاد طلاکش، دبیرکل فدراسیون طیور ایران در خصوص وضعیت صنعت مرغداری و ماکیان کشور در سال جاری گفت: علیرغم اینکه صنعت برای تغییر نرخ ارز خودش را آماده می‌کرد، قول های حمایتی دولت کامل انجام نشد و صنعت دچار چالش جدی گردید. از طرفی قیمت نهاده‌ها حدوداً ۵ برابر افزایش پیدا کرده است و مرغداران که توان رقابت نداشتند دچار چالش شدند و آثارش در کاهش جوجه ریزی مرغ گوشتی به شدت نشان داده شد و در مرغ تخم گذار چالش های بازار مصرف کننده علائمی را ظاهر کرد که صنعت وضعیت خوبی را ندارد.

طلاکش بیان کرد: قرار بود دولت تسهیلاتی برای نهاده بدهد که به قولش عمل نکرد و نقدینگی یکی از بزرگترین چالش های صنعت ماست. از طرفی مصرف کننده‌ها باید یارانه دریافتی را برای مصرف گوشت مرغ و تخم مرغ استفاده می‌کردند که این فقط با کارت یا کوپن الکترونیک صورت می‌پذیرفت که به هر دلیلی جز سیاست های دولت محقق نشده است و یارانه ای که در اختیار مردم هست به سمت هزینه های جاری دیگری می‌رود و این موضوع سرانه مصرف مرغ را به میزان قابل توجهی کاهش داده و الگوی مصرف تخم مرغ را تغییر داده است، که آثار تغییر الگوی مصرف در صنعت دیده می‌شود. وی در ادامه عنوان کرد: امیدوارم با پیگیری هایی که صورت می‌پذیرد و تدابیری که باید اتخاذ شود این روند تغییر کند. اگر زیرساخت صنعت مرغ و تخم مرغ به چالش کشیده شود و دچار مشکل گردد به راحتی نمی‌توان برای تامین نیاز مردم واردات انجام داد.

طلاکش در پاسخ به سؤال خبرنگار ما در خصوص وضعیت آفولانزای فوق حاد پرندگان در کشور گفت: خوشبختانه در کشور مشکلی نداشتیم.

در کشورهای همسایه از جمله روسیه و ترکیه گزارش جزئی وجود داشت ولی به عنوان یک بحران جهانی مطرح نبوده است.

طلاکش خاطرنشان کرد: اگر کشورهای غرب آسیا مانند چین درگیر این موضوع بشوند از طریق مهاجرت پرندگان به ایران تسری پیدا می‌کند که مشکل جدی ای نیست ولی مرغداران باید الزامات جدی را رعایت کنند.

دبیرکل فدراسیون طیور ایران در خصوص راههای برون رفت از مشکلات گفت: راه حل هایی به صنعت و مرغداران گفته شده ولی عزمی برای حل شدن مشکل و پایین آمدن قیمت تمام شده وجود ندارد. راه حل برای آینده نزدیک این است که ساختار تولید کشور به سمت ساختار زنجیره یکپارچه برود که هم بهره وری بالا برود و هم قیمت تمام شده پایین بیاید. اما راه حل سریع این است که مردم یارانه دریافتی را برای مصرف مرغ و تخم مرغ با کارت الکترونیک پروتئین استفاده کنند.

فرزاد طلاکش در پایان گفت: برای اولین بار در تاریخ ۶۵ ساله صنعت، سند برنامه ۵ ساله طیور کشور منتشر شده است. امیدواریم که دستمایه ای شود تا صنعت راه خودش را از طریق این مجموعه گردآوری شده پیدا کند و دولت همراهی کافی را انجام دهد تا بتوانیم عمل بکنیم.

عشقی از ریاست سازمان بورس استعفا کرد



مدیر روابط عمومی سازمان بورس و اوراق بهادار از استعفای رئیس این سازمان خبر داد.

محمد هادی سلیمی زاده، ضمن تایید خبر استعفای مجید عشقی از ریاست سازمان بورس اظهار کرد: رئیس سازمان بورس استعفای خود را به صورت رسمی اعلام کرده است و این موضوع باید در جلسه امروز شورای عالی بورس مورد بررسی قرار گیرد.

بر اساس این گزارش در هفته های گذشته نیز چندین مرتبه خبری مبنی بر استعفای مجید عشقی منتشر شد که از سوی سازمان بورس تکذیب شد. اما به نظر می‌رسد طبق قوانین شورای عالی بورس باید استعفای مجید عشقی را بپذیرد.

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 الهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ما کارون، مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنیس مدیر عامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیر عامل سابق شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن و خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیر عامل شرکت تک ژن 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 جویید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۱ را معرفی نماید. لذا از شما درخواست 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» تکدانه - «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 - «رازقی جهرمی» ب آ - «راهب» ایران گلاب - «ژائله» شیرین عسل - «سالک نجات» آنا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرممد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیبی» شهد ایران - «عبدالله» روزین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخار» پدر خوب - «فروتین» بنیانگذار بهروز - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسون - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریان» آندره - «کامرانی» بهقام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (یابودنت) - «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 - «یزدجردی» آرد تابان - «یزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز - «نوری نسب» سمیرا و ...

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

شخصیت صنعت غذای سال 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 ژن 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 مادیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۶



صمد ر سولوی 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

دکتر امیرمحمد مرتضویان، رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور:

بنده ایشان را سالهاست میشناسم. ایشان از بانوان دانشمند، کوشا، مصمم، فناور و کارآفرین هستند. ابتدا به تشکیل انجمن علمی پروبیوتیک‌ها و مواد غذایی فراسودمند مبادرت کردند. سپس به انجام تحقیقات گسترده و سیستماتیک در خصوص پروبیوتیک‌ها پرداختند. ویژگی این تحقیقات، شناسایی و ایجاد بانک سویه‌های ایرانی از منابع بومی کشور و ایجاد شبکه ارتباطی با اکثر محققین داخلی و خارجی بود. بر مبنای این تحقیقات پشتیبان که سال‌ها به طول انجامید، تولید سویه‌های پروبیوتیک برای محصولات غذایی، دامی، طیور و آبزیان و نظایر اینها آغاز کردند و در حال حاضر به یکی از معتبرترین و بزرگترین برندهای تولیدکننده کشور در زمینه سویه‌ها و مکمل‌های پروبیوتیک در شرکت تک ژن زیست تبدیل شده‌اند که از افتخارات صنعتی و کارآفرینی کشور به شمار می‌آیند. موفقیت روز افزون ایشان را از خداوند منان خواستارم.

مهندس شهریار دادگر، مدیرعامل شرکت لارین لبن پارس (آلیما):

سرکار خانم تاج آبادی به عنوان یک بانوی کارآفرین و مدیری نمونه در عرصه ورود دانش و فناوری‌های نوین در عرصه صنعت غذایی کشور باعث افتخار می‌باشند.

به همت سه تن از اعضای فن آور واحد علوم و تحقیقات افتتاح آزمایشگاه فن آوری نانو

این آزمایشگاه که در یک گرایش خاص علوم و مهندسی صنایع غذایی (تولید نانواملسیون ها) تاسیس و تجهیز شده، تحقیقاتی بودن دامنه آزمایشگاه و استانداردهای مربوطه اخذ شده را جزو برنامه موفقیت آمیز آزمایشگاه مطرح نمودند که می بایستی حفظ گردد.

در این بازدید ضمن بررسی گواهی های اخذ شده از مجامع ملی و بین المللی در ساختمان بلوک ۲ آموزشی، بصورت همزمان در سومین کنگره ملی غذای حلال واحد علوم و تحقیقات با پخش کلیپ رونمایی این آزمایشگاه تخصصی ادامه یافت.

یکی از برنامه های اصلی این آزمایشگاه با افزودن سکوی جدید به فضای آزمایشگاهی، خرید زیرساخت های تخصصی تر در زمینه نانو املسیون گیاهان دارویی می باشد.

سارا اله یاری بیک، سید امیرعلی انوار، حامد اهری، مهدی رحیمیان اعضای موسس این آزمایشگاه می باشند.



آزمایشگاه فن آوری نانو، (تحقیقات اولتراسونیک) توسط رئیس هیات مدیره انجمن علوم و مهندسی صنایع غذایی و قباد بهزادی پور مدیرکل کارآفرینی و مراکز رشد سازمان مرکزی دانشگاه آزاد اسلامی افتتاح شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، آزمایشگاه فن آوری نانو (تحقیقات اولتراسونیک) که به همت سه تن از اعضای فن آور واحد علوم و تحقیقات با همکاری مستقیم صنعت و دانشگاه تجهیز گردیده است و در سه ماه اخیر بصورت تخصصی در زمینه نانواملسیون های ترکیبات گیاهان دارویی مجهز به دستگاه های مرتبط با این دامنه گردیده توسط مقامات وزارت بهداشت و وزارت صمت افتتاح شد.

محمدحسین عزیزی و قباد بهزادی پور و خواجه رحیمی معاون علوم پزشکی واحد و دکتر بهزادی مدیرکل حوزه ریاست واحد علوم و تحقیقات، عباسعلی مطلبی رئیس اسبق موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور در مراسم افتتاح حضور داشتند.

این آزمایشگاه در سه ماه اخیر موفق به خریداری دستگاه های طیف سنج لایو باند آلمانی، دستگاه کدورت سنج پرایما آلمان، چیلر سیرکولاتور منفی ۱۰ درجه تا ۵۰ درجه سانتیگراد، بیورکتور شیمی برای عصاره گیری گیاهان دارویی، روتاری اتوماتیک ویگنس آلمان، دستگاه فیلتر پرس، اسپکتروفتومتر uvvisible، انواع بلندبرهای مرتبط برای گیاهان دارویی که در علوم و مهندسی صنایع غذایی کاربرد دارند و نیز هموژنایز ۱۷۰۰۰ ژاپنی و اولتراسونیک پروب دار ایچلر آلمانی گردیده و علاوه بر عضویت در شبکه راهبردی آزمایشگاه در حال تکمیل زیرساخت تخصصی برای آزمایشگاه همکار می باشد.

در این راستا محمدحسین عزیزی ضمن ابراز خرسندی از تخصصی بودن

بازدید وزیر جهاد کشاورزی از واحد تولید قارچ خوراکی در شهرستان ملارد

نفر دیگر از جوانان این شهرستان اشتغالزایی خواهد شد.

شهرستان ملارد بیش از ۶۰۰ هزار نفر جمعیت دارد و یکی از مراکز تولید قارچ استان تهران به شمار می آید.

قرار گرفته و قول مساعد برای حل مشکلات مطرح شده را داد.

واحد تولیدی قارچ گل سرخ گمرگان در ۳۵ کیلومتری شهر ملارد و در منطقه دهستان اختر آباد واقع شده است که ظرفیت تولید پنج هزار تن قارچ در سال را دارد و از تجهیزات روز دنیا بهره می برد.

به گفته موحدی مدیرعامل این واحد تولیدی یکی از مشکلات پیش روی این واحد کمبود سرمایه در گردش است که موجب شده تا با یک سوم ظرفیت مشغول به فعالیت باشد.

این تولیدکننده قارچ خوراکی اعلام کرد که در صورت ارائه تسهیلات از سوی دستگاه های متولی ضمن افزایش ظرفیت تولید برای ۱۵۰

سید جواد ساداتی نژاد وزیر جهاد کشاورزی با حضور در شهرستان ملارد از یک واحد تولید قارچ خوراکی در این شهرستان بازدید کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از روابط عمومی فرمانداری ملارد، سید جواد ساداتی نژاد به همراه جابر کریمی فرماندار ملارد، جبرائیل برادری رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان تهران از واحد تولیدی گل سرخ تولیدکننده انواع قارچ خوراکی واقع در روستای گمرگان دهستان اخترآباد شهرستان ملارد بازدید کرد.

وزیر جهاد کشاورزی در بازدید از بخش های مختلف و گفت و گو با مدیرعامل در جریان روند تولید و مشکلات پیش روی این واحد تولیدی



نایب رئیس سندیکای کنسرو ایران:

کنسرو ماهی تن مشمول قیمت گذاری دستوری نباشد

قیمت ۴۵ هزار تومان برای تن ماهی شاید منطقی باشد در این میان تکلیف مصرف کننده ای که هر روز قدرت خرید آن کاهش پیدا می کند چیست؟ گفت: دولت باید از مصرف کننده حمایت کند وزارت بهداشت سالیانه لیستی به وزارت اقتصاد می دهد و کالاهایی که باید از مالیات بر ارزش افزوده معاف شوند را اعلام می کند سال گذشته تن ماهی در این لیست بود اما از آنجایی که سازمان امور مالیاتی مالیات قابل توجهی از صنایع غذایی دریافت می کند در سال جاری از این لیست خارج شد.



از آنها ۷ آبان مقابل ساختمان وزارت کشاورزی تجمع و تقاضاهای صنفی خود را اعلام کردند. وی با اشاره به کاهش تولید تن ماهی گفت: در ۴ سال گذشته میزان تولید حدود ۶۵۰ میلیون قوطی کنسرو در سال بود که این رقم امسال به ۲۵۰ میلیون تن رسیده است. کاهش حجم تولید این نگرانی را تقویت کرده است که معیشت صیادان به مخاطره بیفتد. نایب رئیس سندیکا صنایع کنسرو با بیان اینکه بیش از ۴۰ هزار صیاد در جنوب سیستان و بلوچستان مشغول فعالیت هستند، گفت: تعطیلی واحدهای تولید کننده کنسرو ماهی تن با معیشت این افراد گره خورده است و بیکاری آنها تبعات اجتماعی زیادی خواهد داشت. به گفته وی: تعدد و تکثر واحدهای تولید کننده تن ماهی در کشور زیاد است از این رو آنها برای اینکه سهم بیشتری از بازار بدست بیاورند کف قیمت را در نظر می گیرند. بختیاری ادامه داد: تولیدات تن ماهی در بازار داخلی مصرف می شود و بخشی از آن به افغانستان، عراق، سوریه، اتحادیه اروپا و آمریکا صادر می شود. این فعال اقتصادی در پاسخ به پرسشی مبنی بر

مسعود بختیاری معتقد است کالاهایی که قیمت مواد اولیه آن مشمول قیمت گذاری پیشینی نمی شود نباید برای آنها قیمت دستوری در نظر گرفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نشست سندیکای صنایع کنسرو ایران با بررسی تعیین قیمت تن ماهی در اتاق بازرگانی تهران برگزار شد. مسعود بختیاری نایب رئیس سندیکا صنایع کنسرو نظام تصمیم گیری در کشور را پیچیده دانست و گفت: کالاهایی که قیمت مواد اولیه آن مشمول قیمت گذاری پیشینی نمی شود نباید برای آن کالا قیمت دستوری در نظر گرفت.

وی با بیان اینکه وزارت کشاورزی و سازمان حمایت با اصلاح نرخ تن ماهی موافقت کردند، خاطر نشان کرد: ستاد تنظیم بازار با قیمت موافقت شده یعنی ۳۹ هزار و ۹۰۰ تومان موافقت نمی کند. این در حالیست که نرخ تولید کنندگان آنالیز قیمت تن ماهی را ۴۶ هزار و ۹۰۰ تومان تعیین کرده است اما موافقت کردند که چند ماهی برای حمایت از مصرف کنندگان و گذر از شرایط بحرانی با زیان تولید کنند.

به گفته بختیاری، ۱۳۰ واحد تولید کننده اقدام به تولید تن ماهی می کنند که بیش از ۴۰ واحد

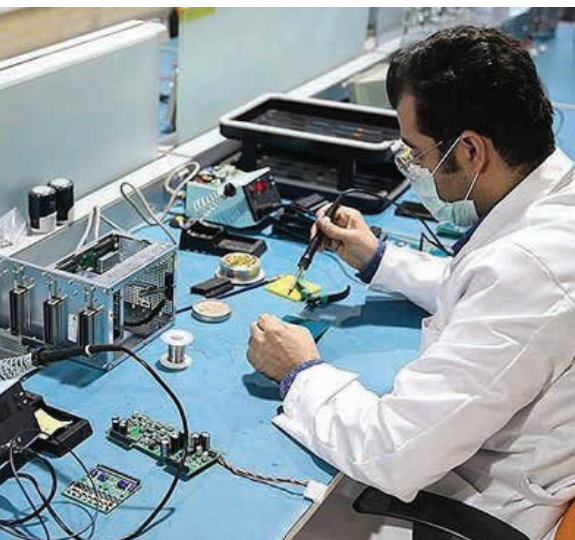
دانش بنیان های صادرات گرا وام ۱۴ درصدی می گیرند

بر اساس اطلاعات سازمان صنایع کوچک و شهرک های صنعتی، صندوق ضمانت سرمایه گذاری صنایع کوچک تسهیلاتی با نرخ سود ۱۴ درصد به واحدهای دانش بنیان و صادرات گرا پرداخت می کند. صندوق ضمانت سرمایه گذاری صنایع کوچک با همکاری بانک سپه به واحدهای تولیدی دانش بنیان و صادرات محور تسهیلات مالی با نرخ ترجیحی (نرخ سود) ۱۴ درصد برای تأمین سرمایه در گردش و سرمایه ثابت پرداخت می کند.

این تسهیلات در راستای تفاهم نامه منعقد شده میان صندوق ضمانت سرمایه گذاری صنایع کوچک و بانک سپه در جهت حمایت از بخش تولید و صنایع کوچک با پرداخت تسهیلات تلفیقی بوده است. در مجموع مبلغ ۹۰ میلیارد تومان برای اعتبار بخشی به صنایع کوچک با اولویت واحدهای تولیدی دانش بنیان و صادرات محور تخصیص یافته است.

تسهیلات اعطایی به واحدهای تولیدی متقاضی دریافت تسهیلات سرمایه در گردش و سرمایه ثابت (جهت خرید ماشین آلات) با نرخ ترجیحی ۱۴ درصد پرداخت می شود.

فرایند پرداخت این تسهیلات از طریق سامانه صدور ضمانت نامه صندوق ضمانت سرمایه گذاری صنایع کوچک انجام می شود که لینک ورود به آن به نشانی www.sif.ir است.





ریز جلبک‌ها؛ راه حلی برای تامین پایدار نیازهای غذایی جهان

دانشمندان توصیه می‌کنند صنعت کشاورزی به منظور پاسخ به تقاضای روزافزون برای مواد غذایی مغذی، آبی‌پروری دریایی با تمرکز بر ریزجلبک‌ها را دنبال کند.

به گزارش وبگاه سای تک دیلی (SciTechDaily)، کشاورزی ستون فقرات سیستم تولید غذا در جهان به شمار می‌رود. به تازگی، مقاله‌ای در ماهنامه PLOS Biology منتشر شده است که به موضوع افزایش سرمایه‌گذاری در سیستم‌های پرورش جلبک‌های آبی به عنوان وسیله‌ای برای تأمین نیازهای تغذیه‌ای و در عین حال کاهش ردپای زیست محیطی تولید غذا می‌پردازد.

چارلز اچ. گرین (Charles H. Greene) و فراییدی هاربر (Friday Harbor) از پژوهشگران دانشگاه واشنگتن، و سلینا ام. اسکات بوچلر (Celina M. Scott-Buechler) از دانشگاه استنفورد در آمریکا نویسندگان این مقاله هستند که در ۱۷ اکتبر (۲۵ مهر) منتشر شده است.

افزایش تولید کشاورزی و شیلات به منظور پاسخ به تقاضای مصرف‌کنندگان، اثراتی زیانبار بر اقلیم، کاربری زمین، منابع آب شیرین و تنوع زیستی دارد. نویسندگان این مقاله پیشنهاد می‌کنند آبی‌پروری دریایی بر انتهای زنجیره غذایی یعنی جلبک‌ها متمرکز شود. این امر علاوه بر کاهش ردپای زیست محیطی می‌تواند به طور بالقوه به تقاضای رو به رشد برای مواد غذایی مغذی سیستم غذایی فعلی پاسخ دهد.

ریزجلبک‌ها (جلبک‌های میکروسکوپی که هم در آب شیرین و هم آب دریا یافت می‌شوند) می‌توانند مقادیر زیادی از پروتئین و اسیدهای آمینه ضروری را علاوه بر سایر ریزمغذی‌ها، مانند ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌ها فراهم کنند. علاوه بر این، صنعت آبی‌پروری مبتنی بر ریزجلبک‌های دریایی به زمین‌های قابل کشت و آب شیرین نیاز ندارد و آب شیرین و زیست‌بوم‌های دریایی را به وسیله رواناب کود آلوده نمی‌کند.

به گفته نویسندگان، مشکلات مالی بسیاری پیش روی صنعت جدید آبی‌پروری مبتنی بر ریزجلبک‌های دریایی وجود خواهد داشت؛ زیرا قبل از اینکه فناوری هایش به بلوغ کامل دست یابند، باید صنایع فعلی را برای سهم بازار به چالش بکشد. نقش آتی راه حل‌های مبتنی بر جلبک در دستیابی به امنیت غذایی جهانی و پایداری زیست محیطی به اقدامات امروزی دولت‌ها بستگی دارد.

گرین می‌افزاید: کشاورزی ستون فقرات سیستم تولید غذای جهانی امروزی را تشکیل می‌دهد. با این حال، پتانسیل آن برای برآوردن نیازهای غذایی جهان تا سال ۲۰۵۰ محدود است. ریزجلبک‌های دریایی می‌توانند به پرکردن شکاف تغذیه‌ای پیش‌بینی شده کمک کنند و به صورت هم‌زمان پایداری کلی محیط زیست و سلامت اقیانوس‌ها را تأمین کنند.

پرورش قارچ در تفاله قهوه توسط یک استارت‌آپ بلژیکی



بنیانگذاران این شرکت گفت: قارچ می‌تواند تفاله‌های قهوه را تجزیه کند و از نیتروژن، هیدروژن، اکسیژن و کربن آن استفاده کند و از این روش برای بدست آوردن آنچه نیاز دارد استفاده می‌کند.

پس از حدود دو هفته در یک اتاق تاریک و مرطوب، کیسه‌ها به فضای روشن تری آورده می‌شوند، جایی که قارچ‌ها شروع به جوانه زدن می‌کنند. پس از برداشت، افراد قارچ‌ها را به فروشگاه‌ها و رستوران‌های ارگانیک تحویل می‌دهند.

این یک فرآیند دایره‌ای است که در آن محصولات جانبی به جای هدر رفتن مجدداً استفاده می‌شوند.

ژاکت گفت: ایده این است که آن چیزی را که می‌تواند مجموعه‌ای از کارایی‌های دیگر داشته باشد، بازیابی کنیم تا چیزی جدید از آن بسازیم.

هر سال، مصرف کنندگان قهوه در سراسر جهان حدود شش میلیون تن تفاله استفاده شده تولید می‌کنند. در سال ۲۰۱۸، این شرکت ۳۹ تن از آن را بازیافت کرد.

شرکت بلژیکی "PermaFungi" در حال پرورش قارچ در تفاله قهوه استفاده شده است.

به گزارش بیزینس اینسایدر: تفاله قهوه، پسماند قهوه پس از دم کردن آن در آخرین مرحله آماده‌سازی قهوه است. اخیراً یک شرکت بلژیکی تصمیم گرفته تا از تفاله آن برای پرورش قارچ استفاده کند. ماهیانه بیش از دو هزار کیلوگرم قارچ توسط این شرکت کشت و برداشت می‌شود. شرکت "PermaFungi" می‌تواند بیش از ۲۰ تن از ۱۸ میلیون تن تفاله قهوه تولید شده در سال را بازیافت کند.

شرکت "PermaFungi" می‌گوید این کار را برای حذف دور ریختن تفاله قهوه طراحی شده است. تیم PermaFungi به جای اینکه اجازه دهند تفاله‌های قهوه در محل‌های دفن زباله جمع شود، با دو چرخه به کافی‌شاپ‌های محلی در بروکسل می‌روند تا ۱۰۰ کیلوگرم تفاله قهوه را از آنها جمع‌آوری کنند.

تفاله‌ها به مرکز رشد بازرگاندانده می‌شوند و در آنجا آنها را در کیسه‌هایی با کاه بسته‌بندی می‌کنند تا یک خاک مغذی برای هاگ‌های قارچ ایجاد شود. "جولیان جکت" (Julian Jacquet) یکی از

در آن سوی مرز، در پاریس، سرآشپز ستاره‌دار "سیمون زانونی" (Simone Zanoni) در حال استفاده از تفاله‌های قهوه برای استفاده در غذاهایی مانند تورتلی قارچ است.

بسیاری از صنایع قرن هاست که از ساختار "بخر، بیز، دور بریز" پیروی می‌کنند و به جمع‌آوری میلیون‌ها تن زباله که هر ساله به محل‌های دفن زباله ختم می‌شود، کمک می‌کنند. هدف این سیستم پرورش قارچ، دور شدن از این فرآیند خطی و حرکت به سمت مدل دایره‌ای‌تر است.

ساخت دستگیره رباتیک با الهام از یک میوه خاص



تغییر سطح یک کره پوسته‌ای تغییر شکل یافته مانند این میوه‌های خشک شده ایجاد کرده‌اند. آنها با هدایت درک نظری، یک گیره تطبیقی با هدف گرفتن اجسام کوچک بر اساس تبدیل حالت شش ضلعی به کایرال طراحی کردند. سیستم این گیره شامل یک پوسته نیمکره‌ای است که با سیلیکون مایع، یک کانال هوا و یک قاب بالابر ساخته شده است که می‌تواند بالا و پایین حرکت کند. این گیره اشیای کوچک با اشکال مختلف و مواد مختلف از مهره، پیچ و ماش گرفته تا بلوبری، لیوان نامنظم و آب نبات به شکل قلب را به خوبی می‌گیرد. محققان گفتند که آزمایش‌های آنها راه را برای توسعه و طراحی دستگیره هوشمند هموار می‌کند.

محققان دانشگاه فودان و دانشگاه تسینگ‌هاو دریافتند که در طول فرآیند کم‌آبی و خشک شدن این میوه‌ها، سطح آنها در ابتدا به شکل یک الگوی توپ بالکی چروک می‌شود و این ساختاری کروی همانند ساختار شش ضلعی‌ها و پنج ضلعی‌هایی است که روی توپ فوتبال یافت می‌شود.

همانطور که این میوه‌ها خشک می‌شوند، سطح آنها به شبکه‌ای از برآمدگی‌ها در حالت کایرال تبدیل می‌شود.

محققان در آخرین شماره مجله Nature Computational Science گزارش دادند که یک مدل ریاضی و یک قانون مقیاس‌بندی برای درک مکانیسم زیربنایی و توصیف و پیش‌بینی

تیمی از محققان چینی یک الگوی مورفولوژیکی ناشناخته را بر روی سطح میوه‌هایی موسوم به پشن فروت بی‌آب / خشک شده (dehydrated passion fruits) پیدا کرده‌اند که الهام بخش آن‌ها بود تا یک گیره رباتیک جدید برای گرفتن اجسام کوچک بسازند. به گزارش چاینادیلی،



دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران

رهایی از سوء اثر یک فلز سنگین با پروبیوتیک‌های بومی ایران

ماده را به بدن موش‌ها تزریق کرده و سپس مخلوط پروبیوتیک‌ها را به صورت خوراکی به این جانوران دادند و در پایان با انجام آزمایش نمونه‌های خون این جانوران، وضعیت سلامت کلیوی و برخی شاخص‌های دیگر را سنجیدند.

طبق نتایج این پژوهش که در «مجله دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی بزد» انعکاس یافته‌اند، در گروهی از موش‌ها که دریافت‌کننده مخلوط پروبیوتیک بودند، غلظت کراتینین و اوره در خون پایین آمد که نشان از بهبود عملکرد کلیوی آن‌ها داشت. هم‌چنین آسیب در بافت کلیه در این گروه از موش‌ها که در معرض کادمیوم قرار گرفته بودند، کمتر بود.

مجریان این تحقیق یعنی زهرا کشتمند، محقق گروه آموزشی زیست‌شناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز و دیگر همکارش در این پژوهش می‌گویند: «بر اساس نتایج مطالعه ما، می‌توان بیان داشت که مخلوط پروبیوتیک‌های بومی ایرانی یعنی لاکتوباسیلوس کازی، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس هلویتیکوس می‌توانند کاندیداهای مناسبی در درمان و کاهش اثرات جانبی این نوع از آلودگی‌ها باشند، به‌طوری‌که سبب کاهش عوارض ناشی از کلرید کادمیوم بر بافت کلیه می‌شوند».

آن‌ها افزوده‌اند: «با توجه به این یافته‌ها، احتمالاً بتوان مخلوط پروبیوتیک فوق را به عنوان یک مکمل غذایی درمانی استفاده کرد، چراکه علاوه بر کاهش عوارض ناشی از کلرید کادمیوم، دارای خواص عملکردی است که می‌تواند از آسیب‌های جبران‌ناپذیر در کلیه جلوگیری کند».

بر اساس این گزارش، پروبیوتیک‌ها که امروزه به‌طور گسترده مورد توجه قرار گرفته می‌شوند، طبق تعریف سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل متحد (فائو) و سازمان جهانی سلامت، میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که در صورت تجویز مقادیر کافی می‌توانند شرایط سلامتی را برای میزبان فراهم آورند.

مختلف از جمله استرس مواجهه با فلزات سنگینی نظیر کادمیوم، نیاز به آنتی‌اکسیدان دارد. بنا بر نظر متخصصان، علیرغم وجود آنتی‌اکسیدان‌های مختلف در پلاسمای خون، سیستم دفاعی بدن ما به‌تنهایی قادر به از بین بردن رادیکال‌های آزاد ایجادشده در بافت‌های مختلف نیست و به همین جهت، به تأمین آنتی‌اکسیدان از منابع خارجی نیاز دارد که معمولاً از طریق منابع غذایی تأمین می‌شوند. در این راستا، دسترسی به آنتی‌اکسیدان‌های قوی با سمیت کمتر و اثربخشی بیشتر، یک ضرورت اجتناب‌ناپذیر است. یکی از ترکیبات مهم در این خصوص، مواد موسوم به پروبیوتیک هستند.

محققانی از دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز در این زمینه یک مطالعه پژوهشی را انجام داده‌اند که در آن تأثیر مخلوط چند پروبیوتیک بومی ایرانی بر بافت کلیه در جانوران مدلی که در معرض فلز سنگین کادمیوم بوده‌اند، بررسی شده است.

در این مطالعه که بر روی موش‌های صحرایی نژاد ویستار به عنوان جانوران مدل انجام شده است، محققان از ماده کلرید کادمیوم برای القای اثر فلز سنگین کادمیوم استفاده کردند. آن‌ها این

امروزه پروبیوتیک‌ها، آوازه قابل قبولی را در صنایع غذایی و در میان مردم به دست آورده‌اند. نتایج یک پژوهش جدید در این خصوص نشان می‌دهد که استفاده از مخلوط چند گونه بومی باکتری‌های پروبیوتیک می‌تواند آسیب‌های کلیوی ناشی از فلز سنگین کادمیوم را کنترل کند.

آلودگی‌های محیطی به فلزات سنگین، از مهم‌ترین دلایل بروز بیماری‌های مختلف در انسان به حساب می‌آیند. در این میان، کادمیوم، فلزی سنگین با ظرفیت سرطان‌زایی آشکار است که به عنوان یک عامل سمی برای انسان و حیوان شناخته شده است. مواجهه با این فلز در انسان، بیشتر در نتیجه موقعیت‌های محیطی شغلی و از طریق راه‌های تنفسی و خوراکی ایجاد می‌شود. از کادمیوم در صنایع گوناگونی از جمله تولید ورق‌های گالوانیزه، رنگریزی، پلاستیک‌سازی و باتری‌سازی به‌طور گسترده استفاده می‌شود. این فلز با نیمه عمر طولانی که دارد، می‌تواند در حدود دو تا سه دهه در بدن تجمع پیدا کند و آسیب‌های مختلفی را متوجه بافت‌های مختلف بدن کند.

بدن انسان برای مقابله با استرس‌های محیطی



توسط شرکت فرتاک طب / تشخیص سریع آنتی بیوتیک در شیر با کمک نانوکیت ایرانی



شرکت فرتاک طب با توسعه کیت تشخیص سریع آنتی بیوتیک در شیر، امکان بررسی میزان آنتی بیوتیک در شیر در کمترین زمان ممکن را فراهم کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ستاد نانو، محدثه حاجی عبدالوهاب، مدیرعامل شرکت فناور فرتاک طب گفت: در گذشته برای تعیین میزان آنتی بیوتیک در شیر، از آزمون‌های آزمایشگاه و تجهیزاتی نظیر HPLC استفاده می‌شد که فرآیندی زمان‌بر بین ۶ ساعت تا یک روز زمان بود، ولی با توجه به اینکه تعیین تکلیف محموله شیر پشت در کارخانه باید انجام شود، این زمان تشخیص آنتی بیوتیک در شیر بسیار حیاتی است.

وی با اشاره به ارائه و توسعه روش‌های تست‌های سریع شیر در اروپا، اظهار کرد: در ایران این کیت‌ها از کشورهایی نظیر دانمارک و بلژیک وارد می‌شوند که محدودیت‌ها و موانعی در مسیر واردات این

کیت‌ها وجود دارد؛ از این رو برخی کارخانه‌ها به سراغ کیت‌های چینی رفته‌اند که از کیفیت مطلوبی برخوردار نیستند.

حاجی عبدالوهاب خاطر نشان کرد: بعد از اتمام تحصیل در هلند به کشور بازگشتم و در اولین گام به دنبال فعالیت استارت‌آپی بودم، از این رو به سراغ مشکلات موجود در صنعت رفتم. مقوله تست‌های سریع، به‌ویژه تست آنتی بیوتیک در شیر، حوزه‌ای بود که به نظرم برای سرمایه‌گذاری مناسب رسید. از این رو تحقیقات روی این حوزه را آغاز کردیم.

مدیرعامل این شرکت اضافه کرد: در مراحل پایانی توسعه فناوری بودیم که متوجه شدیم به دلیل مشکلات واردات تست‌های تشخیص آنتی بیوتیک در شیر، تشدید پیدا کرده و تقاضای زیادی در بازار روی این محصول وجود دارد. از این رو فرآیند توسعه را تسریع کردیم و نمونه اولیه محصول تولید شد. در حال حاضر ۳۰۰۰ کیت آماده شده که قرار است به برخی از شرکت‌های تولید شیر ارائه دهیم تا

تست‌های اولیه را روی آن انجام بدهند. به نقل از ستاد نانو، این دانش‌آموخته رشته بیوتکنولوژی دارویی از کشور هلند با بیان اینکه برای این محصول گواهی نانومقیاس دریافت شده است، افزود: این شرکت مراحل پایانی دانش بنیان شدن را سپری می‌کند و برای مجوز سازمان دامپزشکی نیز اقدام کرده‌ایم. هدف ما بعد از انجام تست‌های اولیه، تولید انبوه است. برای این کار خط تولید یکی از شرکت‌ها را اجاره کرده‌ایم. مدیرعامل این شرکت ادامه داد: قصد داریم این فناوری را توسعه بیشتری دهیم و از حوزه شیر به سمت دام و دارو برویم. در حال حاضر تست‌های سریع در دنیا بسیار مورد توجه است. پس از کرونا، اقبال به این تست‌های فوری بیشتر شده و پزشکی شخصی اهمیت بیشتری پیدا کرده است. به همین دلیل قصد داریم تمرکز زیادی روی این فناوری داشته باشیم، فناوری که با استفاده از آن نیاز به مراجعه به آزمایشگاه به حداقل می‌رسد.

تولید بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی در کشور توسط محققان شرکت توسعه صنایع غذایی دانشگرایان نوین دلسا

شرکت دانش بنیان صنایع غذایی دلسا "پویش" با دریافت تسهیلات از صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن و تامین بخشی از هزینه‌های تولید، موفق به بومی سازی دانش فنی و تولید بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن، مهدی داودی، مدیرعامل این شرکت دانش بنیان، گفت: ما با تحقیق و توسعه بر روی انواع محصولات آردی تولیدی در جهان به ویژه نان برمبنای فرمول‌ها و دانش فنی انحصاری خود، موفق به تولید بهبوددهنده ویژه نان و محصولات آردی شدیم. بهبوددهنده‌ها یا Improvers کمپلکس ویژه‌ای از کلیه نیازمندی‌های آرد غلات برای تولید محصولات آردبر با خصوصیات مطلوب همچون بافت، رنگ عطر و طعم و ماندگاری بالا هستند.

وی استفاده از ترکیبات بهبوددهنده در نان را باعث بهبود شرایط گسترش خمیر دانست و ادامه داد: استفاده از این ترکیبات زمان در آمدن خمیر را کاهش می‌دهد و آن را نسبت به شرایط مختلف آب و هوایی و دمایی مقاوم می‌کند.

داودی ادامه داد: افزودن ترکیبات بهبوددهنده به خمیرنان باعث بهبود رنگ، طعم، مزه و بافت نان شده و با ایجاد انعطاف پذیری و افزایش قدرت تحمل خمیر در کلیه مراحل تولید نان اعم از میکس کردن، تخمیر و پخت، سبب بهبود کیفی محصول نهایی می‌شود. بهبوددهنده‌ها به نانوایان و تولیدکنندگان نان‌های صنعتی کمک می‌کنند تا محصولی با حجم و شکل ظاهری بهتر را با قابلیت حفظ تازگی بیشتر و تأخیر در کهنگی نان، تولید کنند، این محصول همچنین در صنایع تولید کیک و کلوچه نیز کاربرد دارد.

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان، تقویت قدرت آرد، کاهش چسبندگی آرد، افزایش راندمان خمیر نان، افزایش ماندگاری و کاهش بیباتی، افزایش نرمی و تخلخل مغز نان، افزایش مقاومت در برابر کشش خمیر، تقویت کننده‌های آردهای ضعیف، قابل استفاده جهت تقویت انواع آردهای سبوس دار و سفید را از جمله مزایای این محصول نام برد.

وی افزود: برای تولید این محصول با توجه به دانش فنی حاضر در طرح، مواد به صورت فرمولاسیون‌های مشخصی طراحی شده و بسته به محصول هدف به شکل پودر، ژله، مایع یا خمیر طراحی می‌شود که در رابطه با مواد پودری مواد از طریق مخلوط‌کننده مواد پودری، مخلوط و بسته بندی و عرضه می‌شود. مواد خمیری، ژل و مایع نیز متناسب با ماهیت مواد اولیه و شرایط فرایند در مخلوط‌کن‌های مناسب با یکدیگر واکنش داده می‌شوند.

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان به تسهیلات دریافت شده از صندوق سلامت ثامن اشاره کرد و گفت: شرکت برای تامین بخشی از هزینه‌های بومی سازی دانش فنی و تولید بهبوددهنده ژلی فرآورده‌های آردی دو تسهیلات تولید صنعتی و تسهیلات سرمایه در گردش از صندوق پژوهش و فناوری سلامت ثامن دریافت کرد.



تولید یک ماده افزودنی وارداتی صنایع روغن سازی در کشور

جامد و پودری، اقدام به تولید مایع این فرآورده کردیم.

عابدی منش با بیان اینکه در این محصول از نانو فناوری استفاده شده است، گفت: جزء نانویی این محصول، نانولیپوزوم است که فاز آبی و فاز آلی آن با هم ترکیب شده و به پایداری رنگ محصول کمک کرده است.



محصول با حمایت ستاد فناوری نانو بوده است، اظهار کرد: تاکنون این محصول در کشور تولید صنعتی نداشته است و امیدواریم با حمایت ستاد نانو به تولید انبوه و صنعتی این محصول دست یابیم.

مجری طرح در خصوص این محصول توضیح داد: رنگ زرد روغن هایی که به طور روزمره در منازل استفاده می شود، به دلیل وجود بتاکاروتن است، علاوه بر آن در تولید کره و پنیر پیتزا، از بتاکاروتن به عنوان افزودنی رنگ استفاده می شود.

وی با بیان این که در کشور از بتاکاروتن های خارجی استفاده می شود، ادامه داد: از آنجایی که بتاکاروتن های مایع، کاربردهای بیشتری دارد، ما علاوه بر تولید این محصول به صورت

یکی از شرکت های فناوری با استفاده از نانو لیپوزوم ها، محصولی برای صنایع لبنیات و روغن سازی که تاکنون وارداتی بوده است، به تولید رساند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایسنا؛ دکتر سعید عابدی منش، محقق بیوشیمی تمرکز فعالیت های تحقیقاتی خود را استخراج مواد زیست فعال از منابع طبیعی و به ویژه دور ریزهای کشاورزی دانست.

وی یکی از محصولات تولیدی این شرکت را بتاکاروتن مایع ذکر کرد و ادامه داد: این محصول از دور ریزهای هویج به تولید رسید. این محصول در صنایع روغن سازی، تولید کره و لبنیات کاربرد دارد. عابدی منش با تاکید بر اینکه توسعه این

با دستاورد فناوری ان داخلی محقق شد؛ افزایش ۳۰ درصدی ماندگاری سبزی و میوه جات شسته شده



مدیر عامل این شرکت ضد عفونی کننده میوه و سبزیجات را از دیگر محصولات این شرکت دانست و یادآور شد: این محصول بر پایه کیتوسان علاوه بر ضد عفونی کردن، پاک کننده میوه و سبزیجات نیز هست.

وی تصریح کرد: محصولات مشابه تنها برای ضد عفونی کردن سبزیجات به کار می رود، ولی محصولات ما سموم موجود بر سطح میوه جات را برطرف می کند.

جمالی اضافه کرد: علاوه بر آن سایر ضد عفونی کنندگان موجب پلاسیدگی میوه و سبزیجات می شوند، ولی محصول ما ۲۰ تا ۳۰ درصد عمر محصولات کشاورزی را در یخچال افزایش می دهد. مدیر عامل این شرکت از تولید بوگیرهای کفش بر پایه کیتوسان خبر داد و گفت: این محصول نانو امولسیون و مواد معدنی دارد و قادر است به مدت ۲۴ ساعت از بوگرفتن کفش جلوگیری کند.

جمالی تاکید کرد: استفاده از این محصول برای افرادی که دارای تعرق زیاد هستند، موجب می شود که به مدت ۲۴ ساعت کفش بو نگیرد.

گروهی از محققان یکی از شرکت های فناوری بر پایه نانو امولسیون، مواد ضد عفونی کننده سبزی و میوه جات را عرضه کردند که ۳۰ درصد ماندگاری مواد غذایی را افزایش می دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از ایسنا؛ فرهاد جمالی، مدیر عامل این شرکت فناوری مبنای محصولات تولیدی در این شرکت را کیتوسان و نانو امولسیون ها دانست و گفت: ما از این دو ماده اولیه در سه محصول این شرکت استفاده کردیم.

وی محصول اول را دئودورانت دانست که بر پایه کیتوسان به تولید رسیده است و اظهار کرد: در نانو امولسیون استفاده شده در این محصول، اسانس هایی هستند که در اتانول حل نمی شوند و بر روی سورفکتانت ها حل می شوند. بهره گیری از این مواد مشکل ضد تعریق کردن دئودورانت ها را مرتفع کرده است.

جمالی با تاکید بر اینکه در صورت استفاده از این نوع دئودورانت ها، تعریق طبیعی رخ خواهد داد، ادامه داد: این محصول ۲۴ ساعته و در دو نوع کاربرد برای بانوان و مردان به تولید رسیده است.

رئیس هیات مدیره کانون صنایع غذایی:

اوکراین از فهرست تامین‌کنندگان نخست غلات ایران خارج شد / احتمال افزایش نرخ‌های جهانی قوت گرفت

نمی‌دانم؛ دلیلی وجود ندارد که ما اقتصاد را به گروگان تعدادی دلال در آوریم.

مرتضوی در پاسخ به این پرسش که شما به عنوان یک فعال اقتصادی چه پیشنهاداتی برای برون رفت از این بحران‌های اقتصادی ارائه می‌دهید؟ گفت: دولت‌ها با وعده‌های مشخص زمام امور را به دست می‌گیرند و اگر نتوانند به وعده‌های که داده‌اند عمل کنند بدون تردید بغض متراکمی در جامعه ایجاد می‌شود که این بغض در حالت‌های مختلف می‌تواند جامعه را ملتهب کند.

وی با اشاره به کنترل نشدن تورم در ۱۴ ماه اخیر، گفت: اجاره بها خانه در ایران در ۳ سال اخیر ۳/۵ برابر شده است و در سال جاری ۱۰۰ درصد اجاره مسکن افزایش داشته است؛ زمانی که دولت‌ها به دلایل سیاسی نمی‌توانند به قول‌های خود عمل کنند و زندگی مردم تحت تاثیر قرار می‌گیرد و جوانان نمی‌توانند آینده خود را روشن ترسیم کنند در نتیجه جامعه ملتهب می‌شود.

وی با بیان اینکه این روزها فقط حرف تحویل مردم داده می‌شود، گفت: کسی علاقه ندارد به خیابان‌ها بیاید. وقتی جوانان‌ها می‌بینند، جوابی به خواسته‌های آنها داده نمی‌شود بدون تردید اعتراض‌های آنها از جایی نمود عینی پیدایم کند. مرتضوی ادامه داد: ناآرامی‌ها و توالی آن دلایلی دارد؛ این مشکلات اگر حل نشوند دوباره جوانه خواهد زد کارهایی را می‌توان انجام داد اما نمی‌دانم با چه منطقی هر فرصتی که برای کشور ایجاد می‌شود آن را می‌سوزانند.

تن کالای اساسی از جمله گندم، جو، ذرت، شکر، دانه‌های روغنی، روغن، برنج نیاز داریم و بعید است که در سال‌های آتی به یک نقطه بی‌نیازی از واردات این اقلام برسیم.

به گفته وی؛ کوتاهی‌ها در زمینه الگوی کشت و مدیریت آب در کشور بر این موضوع صحنه می‌گذارد.

مرتضوی در پاسخ به این پرسش که ایران همچنان در لیست سیاه FATF باقی ماند آیا این موضوع در تجارت خارجی ما تاثیر می‌گذارد؟ افزود: ۲ کشور در لیست سیاه گروه ویژه اقدام مالی علیه پولشویی هستند که ایران یکی از این دو کشور است. فعالان اقتصادی این موضوع را در شان جمهوری اسلامی نمی‌دانند اما برخی در کشور به این مسئله افتخار می‌کنند.

رئیس هیات مدیره کانون صنایع غذایی با بیان اینکه دلیلی برای باقی ماندن ایران در لیست سیاه FATF وجود ندارد، اذعان کرد: قواعد و قوانین این سازمان در بانک‌های ایران اجرا می‌شود و ماندن در این لیست بدون تردید به تجارت خارجی ما کمک نخواهد کرد و هزینه‌های تجارت بین‌المللی را بالا می‌برد و احتمال اینکه هزینه تجارت خارجی در ماه‌های آینده افزایش پیدا کند باز هم وجود دارد.

به گفته وی؛ کسانی که درباره FATF باید تصمیم بگیرند خود و فرزندان مبادرت به تجارت خارجی می‌کنند و می‌دانند که باقی ماندن در این لیست سیاه چه عواقبی دارد، این تصمیم سیاسی است و اصرار آنها برای باقی ماندن در این لیست را

محمد رضا مرتضوی خاطر نشان کرد؛ کسانی که درباره FATF باید تصمیم بگیرند خود و فرزندان مبادرت به تجارت خارجی می‌کنند و می‌دانند که باقی ماندن در این لیست سیاه چه عواقبی دارد، این تصمیم سیاسی است و اصرار آنها برای باقی ماندن در این لیست رانمی‌دانم؛ دلیلی وجود ندارد که ما اقتصاد را به گروگان تعدادی دلال در آوریم.

محمد رضا مرتضوی در پاسخ به این پرسش که روسیه توافق اجازه صدور غلات از بنادر دریای سیاه را تعلیق کرده است، آیا این موضوع تاثیری در تامین غلات در ایران می‌گذارد؟ گفت: اگر این تعلیق در گفت‌وگوهای بین طرفین حل نشود افزایش قیمت غلات در بازارهای جهانی را به همراه خواهد آورد که بدون تردید ایران از این موضوع نیز تاثیر خواهد پذیرفت.

این فعال اقتصادی با بیان اینکه تعلیق صدور غلات از بنادر سیاه بر روند کاهشی شدن قیمت کالاهای اساسی در بازارهای جهانی تاثیر خواهد گذاشت گفت: برداشت‌های بزرگ باعث شد که روند کاهشی شدن قیمت‌ها در بازارهای جهانی کند شود و اگر اوکراین از این بازار خارج شود احتمال افزایش قیمت‌ها وجود دارد و می‌توان امیدوار بود که به زودی این تعلیق لغو شود.

وی با بیان اینکه قیمت روغن و ذرت متاثر از این تعلیق قرار خواهد گرفت، افزود: به نظر می‌رسد که این افزایش قیمت در نهایت امنیت غذایی کشورها به ویژه ایران را تحت تاثیر قرار ندهد.

به گفته این فعال اقتصادی، قیمت غلات پیش از جنگ برای ایران مناسب بود اما بعد از جنگ اوکراین و روسیه، اوکراین از اولویت‌های تامین‌کنندگان نخست غلات ایران خارج شد و ایران منابع تامین غلات را توسعه داد.

رئیس هیات مدیره کانون صنایع غذایی تصریح کرد: چند سال پیش من طی اظهارنظری اعلام کردم که ایران تا ۱۰ سال آینده حداقل هر سال باید ۲۰ میلیون تن غله وارد کشور کند؛ برخی نسبت به این دیدگاه انتقاداتی وارد کردند و آن را غیر واقعی دانستند اما بعد از گذشت چند سال مشخص شده است که ما سالانه به واردات حداکثر ۲۰ میلیون



عملیات اجرایی نخستین شهرک افزونی های غذایی کشور در هشتروند آغاز شد

وسعت دارد، ۷۵۰ نفر به صورت مستقیم و سه هزار نفر به صورت غیرمستقیم صاحب شغل می شوند. وی با بیان اینکه سرمایه گذار بخش خصوصی این طرح که مالک هلدینگ «وطن دوست» می باشد، یک هزار میلیارد تومان در فاز نخست این شهرک سرمایه گذاری خواهد کرد، اضافه کرد: فاز نهایی این شهرک هم حدود ۱۰۰ هکتار مساحت دارد و حداقل ۲ برابر فاز نخست فرصت شغلی فراهم می کند.

به گفته وی در فاز نخست این طرح انواع روغن خام، گلیسرین، کنجاله، اسیدهای چرب، روغن های خاص و ژلاتین تولید می شود و اکنون مراحل محوطه سازی، ایجاد مسیر ورودی و خروجی از آزادراه و حصارکشی شهرک به اتمام رسیده است.

بر اساس این گزارش، وزیر جهاد کشاورزی پیش از کلنگ زنی این طرح سرمایه گذاری از پایاب سد سهند این شهرستان نیز بازدید و با توجه به ظرفیت قابل توجه این سد نسبت به گسترش اراضی زیر پوشش و توسعه کشاورزی منطقه تاکید کرد.

هشترود در حوضه آبریز دریاچه ارومیه و تحت تاثیر محدودیت های سرمایه گذاری در این حوضه قرار ندارد و وجود منابع آبی قابل توجه و دسترسی به آزادراه تبریز - زنجان موجب شده است تا سرمایه گذاران آذربایجان شرقی به این شهرستان روی خوش نشان دهند.

به خشکسالی را خواستار شد و گفت: کشاورزان به حمایت بیشتر نیاز دارند و بسیاری از آنان در بازپرداخت اقساط ناتوان هستند.

وی تعلل بانک کشاورزی در پرداخت تسهیلات را یکی دیگر از مشکلات کشاورزان عنوان کرد و اظهار داشت: پرداخت نشدن خسارت بیمه نیز موجب سلب اعتماد کشاورزان شده است و اکنون برخی از آنان رغبتی برای بیمه محصولات کشاورزی ندارند. ۱۲ درصد تولید ناخالص ملی به کشاورزی اختصاص دارد

نماینده مردم تبریز، آذرشهر و اسکو در مجلس شورای اسلامی میز با بیان اینکه ۱۲ درصد تولید ناخالص داخلی به بخش کشاورزی اختصاص دارد، بیان کرد: ۳۰ درصد اشتغال کشور هم به حوزه کشاورزی گره خورده است و بر همین اساس نیز باید از کشاورزان به صورت جدی حمایت شود.

سید محمد رضا میرتاج الدینی تاکید کرد: حمایت از بخش کشاورزی نه تنها ایجاد فرصت های جدید شغلی بلکه خودکفایی و امنیت غذایی را به ارمغان می آورد و به ویژه در شهرستان هایی که محور اقتصادی آنها کشاورزی است، مسئولان باید برای حمایت از این بخش برنامه مدون داشته باشند. کمیل پاکزاد، مدیرعامل شهرک رهاورد وطن نیز گفت: این شهرک با سرمایه گذاری «خلیل وطن دوست» در کیلومتر ۱۰۰ آزادراه پیامبر اعظم (ص) احداث شده و در فاز نخست آن که ۳۴ هکتار

نخستین شهرک افزونی های غذایی و کشاورزی کشور تحت عنوان «رهاورد وطن» با حضور «سید جواد ساداتی نژاد» وزیر جهاد کشاورزی در هشتروند از توابع آذربایجان شرقی کلنگ زنی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از ایرنا، ساداتی نژاد وزیر جهاد کشاورزی در آیین کلنگ زنی این طرح گفت: خام فروشی محصولات کشاورزی در سطح کشور باید به حداقل برسد و زنجیره ارزش محصولات کشاورزی به عنوان ثروت هر منطقه، برای توسعه همان منطقه صرف شود.

وی با بیان اینکه الگوی کشت به تازگی و بعد از ۵۰ سال در دولت سیزدهم ابلاغ شد، اضافه کرد: با ابلاغ الگوی کشت، بارانه های بخش کشاورزی نیز بر اساس آن به کشاورزان داده می شود.

وی همچنین به کشاورزی قراردادی نیز تاکید و بیان کرد: طی سال زراعی گذشته تولید محصولات زراعی آذربایجان شرقی به ویژه گندم همانند بسیاری دیگر از استانها سه برابر شد که نشان از اقتصادی شدن کشور دارد.

وی تلاش وزارت جهاد کشاورزی برای خودکفایی گندم را یادآوری کرد و افزود: ۸۰ درصد اراضی کشاورزی این استان دیم است و طرح توسعه کشت دیم امسال باید در استان اجرا شود.

تاکید استاندار آذربایجان شرقی به سنددار شدن اراضی کشاورزی

استاندار آذربایجان شرقی نیز در این آیین سنددار کردن اراضی کشاورزی استان را مورد تاکید قرار داد و افزود: صدور سند برای اراضی کشاورزی در حقیقت حفظ هویت کشاورز است.

عابدین خرم افزود: آذربایجان شرقی با برخورداری از ۹ سد و منابع آبی قابل توجه، ظرفیت مناسبی برای توسعه کشاورزی دارد اما در برخی از موارد به صورت بهینه از این منابع بهره برداری نمی شود. وی ابراز امیدواری کرد که طی ۲ سال آینده اراضی پایاب در پنج سد استان به صورت کامل مورد بهره برداری قرار گیرد که در آن صورت حدود ۵۰ هزار هکتار از اراضی، زیر کشت مکانیزه می رود. وی همچنین حمایت دولت در بخش کشاورزی را یادآوری کرد و افزود: توسعه شهرک های صنایع تبدیلی بخش کشاورزی متناسب با ظرفیت شهرستان ها مورد تاکید قرار داد.

سید حمزه امینی نماینده مردم هشترود و چارویماق نیز استمغال وام های کشاورزی با توجه



کند از این رو دولت این کشور برای واردات چند کالا ال سی باز نکردند تا در غالب تهاتر این کالاها وارد کشور شوند.

وی با بیان اینکه اقتصاد پاکستان روزهای خوبی را پشت سر نمی گذراند، گفت: مقرر شده است که در قبال صادرات سیب به پاکستان از این کشور نارنگی و انبه وارد کنیم؛ همچنین فرآورده های نفتی مانند قیر، هیدروکربن مواد پتروشیمی، کالاهای کشاورزی از جمله خشکبار، کشمش، خرما و انگور صادر می شود.

عضو اتاق مشترک ایران و پاکستان با اشاره به تعویق انداختن افتتاح بازارچه مرزی میرجاوه، خاطر نشان کرد: افتتاح بازارچه مرزی میرجاوه امروز و فردا می شود اما هم اکنون بازارچه مرزی کوهک فعال است؛ پاکستانی به دلیل پیشبرد روابط تجاری خود بازارچه ریمدان را فعال کردند این بازارچه به بندر گوادر نزدیک است و کالا در این بازارچه بسیار رد و بدل می شود؛ حدود ۴۰۰ تا ۵۰۰ کامیون روزانه از این مسیر تردد داریم.

وی حجم تجارت ایران و پاکستان حدود ۲ میلیارد دلار دانست و افزود: هدف گذاری توسعه تجارت در پاکستان در ۵ سال آینده حدود ۵ میلیارد دلار است که امیدواریم این عدد محقق شود. ریگی میرجاوه با بیان اینکه تجار برای نقل و انتقال کالایی خود به پاکستان عوارض پرداخت نمی کنند، گفت: کالاها با کانتینر به مرز تفتان می روند و از آنجا به کامیون های پاکستانی منتقل می شوند.



عضو اتاق مشترک ایران و پاکستان: اجتناب پاکستانی ها از تاسیس بانک مشترک با ایران / صادرات سیب به پاکستان در ازای واردات نارنگی و انبه



علی ریگی میرجاوه خاطر نشان کرد: پاکستانی ها در شرایط تحریم می ترسند که با ایرانی ها مرادوات پولی و مالی داشته باشند و اگر تحریم ها علیه ایران به حالت تعلیق در بیایید در شرایط عادی نیازی به ایجاد بانک مشترک وجود ندارد.

به گزارش ایلنا؛ علی ریگی میرجاوه در پاسخ به این پرسش که وضعیت افتتاح بانک مشترک بین ایران و پاکستان به کجا رسیده است آیا می توان امیدوار به راه اندازی این بانک باشیم؟ گفت: بانک های پاکستانی با آمریکایی ها کار می کنند از این رو به راحتی قبول نمی کنند که با ایرانی ها فعالیت اقتصادی داشته باشند؛ بانک ها و صرافی ها در پاکستان اجتناب می کنند چون بعد از آغاز مرادوات پولی و مالی با ایران در لیست سیاه آمریکا بروند، به همین دلیل بعید است که این مهم تا زمانی که تحریم ها علیه ایران وجود دارد عملیاتی شود.

وی ادامه داد: اگر تحریم ها علیه ایران به حالت تعلیق در بیایید در شرایط عادی نیازی به ایجاد بانک مشترک وجود ندارد و با گشایش ال سی ها و اعتبار اسنادی می توان کارها را جلو ببریم.

این فعال اقتصادی پاکستانی ها را طرف های تجاری قابل اعتمادی ندانست و افزود: پاکستانی ها در کاغذ خوب هستند اما در عمل چندان به سخنان خود پایبند نیستند و ضعیف عمل می کنند.

ریگی میرجاوه با اشاره به نیاز پاکستان به تولیدات ایرانی، تصریح کرد: دولت پاکستان به تجار و بازرگانان این کشور اعلام کرد که به صورت سنتی و در غالب تهاتر فعالیت اقتصادی خود را با ایران دنبال کنند چراکه دولت نمی تواند ال سی اعتبار اسنادی برای تجارت با ایران باز



معاون کمیسیون ها، مجامع و شوراهای اتاق ایران: بهره وری در تولید و تجارت محصولات کشاورزی به کمک هوشمندسازی

علی چاغروند ضمن تاکید بر اهمیت سرمایه گذاری در بخش کشاورزی ایران معتقد است هوشمندسازی این حوزه به ارتقای بهره وری در فرآیند تولید و تجارت کمک می کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ معاون کمیسیون ها، مجامع و شوراهای اتاق ایران به دنبال برگزاری نخستین اجلاس تجارت محصولات کشاورزی و غذا، سرمایه گذاری در این حوزه را ضروری خواند و تاکید کرد: برای ارتقای بهره وری و جایک شدن فرآیند تولید و تجارت باید به سمت کشاورزی هوشمند حرکت کنیم.

علی چاغروند، معاون کمیسیون ها، مجامع و شوراهای اتاق ایران با اشاره به کشاورزی هوشمند، درگیر شدن بنگاه های بزرگ با موضوع کشاورزی، نکته ای است که نسبت به آن غافل هستیم. در حال حاضر واحدهای تنها کوچک و متوسط کشور به این حوزه می پردازند. در ایران

تفاهم نامه‌ای برای آغاز همکاری‌های مشترک میان دو طرف به امضا برسد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ نشست مجازی موسسه جهانی حلال (ایکریک) و موسسه مطالعات خاورمیانه و آفریقای آکادمی علوم اجتماعی ویتنام (IAMES) برگزار شد. در این نشست که به دنبال مذاکرات سفیر ایران در هانوی بآلی فوک مین مدیرکل موسسه مطالعات خاورمیانه و آفریقای آکادمی علوم اجتماعی ویتنام درباره فرصت‌های همکاری دو کشور در زمینه حلال و با هماهنگی وزارت امور خارجه برگزار شد، سفیر ایران در ویتنام، نماینده وزارت امور خارجه، محمدرضا کرباسی مدیرکل ایکریک، شجاعی مشاور ارشد ایکریک، اسکندری مدیر فنی ایکریک و مین مدیرکل موسسه مطالعات خاورمیانه و آفریقای آکادمی علوم اجتماعی ویتنام، رملان عثمان مؤسس مرکز حلال ویتنام و جمعی از اعضای این موسسه حضور داشتند.

لی فوک مین مدیرکل موسسه مطالعات خاورمیانه و آفریقای آکادمی علوم اجتماعی ویتنام با بیان اینکه موضوع صنعت حلال در ویتنام با جدیت در حال پیگیری است، گفت: تدوین استراتژی ۱۰ ساله ویتنام در صنعت حلال در دستور کار قرار دارد تا توسط نخست‌وزیر امضا شود. در حال حاضر به ویژه در شمال ویتنام، شناخت و درک درستی از محصولات حلال وجود ندارد و تهیه این اقلام در فروشگاه‌ها به راحتی امکان پذیر نیست.

ویتنام علاقه‌مند به افزایش صادرات محصولات حلال خود است علی‌اکبر نظری سفیر ایران در ویتنام، با اشاره به ظرفیت بالا و در حال رشد بازار جهانی حلال و همچنین جمعیت در حال رشد مسلمانان در جنوب و غرب آسیا و آفریقای شمالی بیان کرد: طبق آمار هزینه‌هایی که صرف حلال می‌شود ۱٫۳ درصد از ۴٫۱ تریلیون دلار آمریکا در سال ۲۰۲۰ است که پیش‌بینی می‌شود این رقم به ۹٫۱ تریلیون دلار در سال ۲۰۲۴ و ۱۵ تریلیون دلار در سال ۲۰۵۰ برسد.

او افزود: حلال فقط محدود به غذا نیست و طیف گسترده‌ای از محصولات در زمینه آرایشی و بهداشتی و دارویی را شامل می‌شود که این محصولات تأثیر بسیار مثبتی بر توسعه صنعت توریسم و اقتصاد و خدمات بازاریابی در ویتنام دارد.

نظری تأکید کرد: ویتنام علاقه‌مند به افزایش صادرات محصولات حلال خود به بازار حلال مخصوصاً در آسیای غربی است. ایران با توجه به جمعیت ۹۰ میلیون نفری با اکثریت مسلمان خود بازار بسیار مناسبی برای محصولات حلال ویتنام است. علاوه بر این، ایران دانش، امکانات و تجربه‌ای عالی در زمینه حلال دارد.

او با بیان اینکه سالیانه ۵۰ شرکت ویتنامی گواهی حلال دریافت می‌کنند در حالی که تنها ۲۰ محصول حلال ویتنامی صادرات می‌شوند گفت: ما برای توسعه بازار ویتنام و ورود این کشور به بازار حلال از طرق مختلف از جمله ایجاد بستری جهت عقد قرارداد، برگزاری سمینار، آموزش و به اشتراک‌گذاری تجربیات و گواهی حلال و همکاری با افراد ذیصلاح در ایران آمادگی داریم.

رملان عثمان مؤسس مرکز حلال ویتنام گفت: در ویتنام درک

به دلیل تنوع کم محصولات صادراتی غیرنفتی و از سویی مزیت‌های نسبی که در بخش کشاورزی وجود دارد، باید زمینه برای سرمایه‌گذاری در کشاورزی با تدابیر ویژه‌تری مهیا شود.

بر اساس اظهارات چاغروند سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی به منظور تنوع بخشیدن به سبد صادراتی غیرنفتی کشور بسیار ضروری است و در عین حال بالا بردن میزان ارزش افزوده در این حوزه باید مورد تأکید باشد.

او بهره‌گیری از فناوری‌های جدید در بخش کشاورزی و ایجاد کسب‌وکارهای دانش بنیان در این حوزه و حرکت به سمت کشاورزی هوشمند را مهم دانست و ادامه داد: در دنیا به این سمت حرکت کردند و در ایران نیز هوشمندسازی کشاورزی باید ملاک عمل قرار گیرد. شرکت‌های مختلف در دنیا استفاده از هوش مصنوعی در کشاورزی را در دستور کار قرار دادند و نباید اجازه دهیم در این بخش‌ها بین ایران و سایر کشورها شکاف ایجاد شود.

چاغروند اصلی‌ترین وجه تمایز کشاورزی دیجیتال از کشاورزی عصر صنعتی را هوشمندسازی دانست و افزود: به کمک کشاورزی دیجیتال، فرآیند تولید تا تجارت به صورت چابک‌تر و بهره‌ورتر دنبال می‌شود. هرچند پیش از ورود به این حوزه باید از زیرساخت‌های فناوری قوی و امکان دسترسی یکسان و همگانی به این فناوری‌ها برخوردار شویم. معاون کمیسیون‌ها، مجامع و شوراهای اتاق ایران یکی از نهادهای مهم در بخش کشاورزی را دانش عنوان کرد و گفت: شرکت‌های دانش بنیان می‌توانند دانش فنی لازم را در تامین نهادهای کشاورزی، فرآوری محصولات کشاورزی، تامین زیرساخت‌های لجستیک، توزیع و تجارت کشاورزی فراهم کنند. البته توجه به این موضوع نیز اهمیت دارد که یادگیری و مدیریت دانش باید در تمام زنجیره ارزش کشاورزی استراتژی مدون داشته باشد.

به اعتقاد او مهم است که رویکرد غالب در صادرات محصولات کشاورزی از تولید مبتنی بر عرضه مازاد محصولات داخلی به تولیدی که پاسخگوی تقاضای بازارهای صادراتی باشد، تغییر کند. بنابراین لازم است رویکردهای داده‌محور، استفاده از فناوری‌های مانیتورینگ، به کارگیری شبکه هوشمند در تجاری‌سازی و بازاریابی محصولات کشاورزی، در راس استراتژی رشد و توسعه کشاورزی قرار گیرد.

در نشست موسسه جهانی حلال و آکادمی علوم اجتماعی ویتنام مقرر شد؛ ایران و ویتنام در زمینه حلال همکاری می‌کنند



در نشست مجازی موسسه جهانی حلال و موسسه مطالعات خاورمیانه و آفریقای آکادمی علوم اجتماعی ویتنام، مقرر شد تا



دبیر انجمن تصفیه‌کنندگان شکر: ۸۰۰ هزار تن شکر از ابتدای سال وارد بازار شده است

غلامحسین بهمنی گفت: با توجه به ازدیاد عرضه و موجودی ذخایر شکر در انبارها، کمبودی در توزیع محصول نداریم. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامحسین بهمنی گفت: با توجه به ازدیاد عرضه در برابر تقاضا، بازار شکر در رکود به سر می‌برد. او قیمت کنونی هر کیلو شکر درب کارخانه را ۱۷ هزار و ۵۰۰ تا ۱۷ هزار و ۶۰۰ تومان اعلام کرد و گفت: هم اکنون قیمت هر کیلو شکر در فروشگاه زنجیره‌ای ۲۰ هزار و ۵۰۰ تومان و خرده‌فروشی‌ها ۲۱ تا ۲۲ هزار تومان است. بهمنی می‌گوید: بنابر آمار از ابتدای سال ۸۰۰ هزار تن شکر وارد شده است، به همین خاطر موجودی شکر انبارها بالاست و همین امر منجر به کاهش قیمت در بازار شده است. دبیر انجمن تصفیه‌کنندگان شکر گفت: در شرایط فعلی واردات به سبب ازدیاد عرضه صرفه اقتصادی ندارد. بنابر بخشنامه جدید واردات شکر مشروط به خرید تولید داخل است. بنابر گفته بهمنی، با توجه به ذخایر شکر و میزان واردات طی ماه‌های اخیر، مشکلی در عرضه شکر تا پایان سال نداریم. آمارها نشان از آن دارند که قیمت جهانی هر تن شکر ۵۲۰ تا ۵۳۰ دلار است که بر این اساس قیمت هر کیلو شکر سفید باید چیزی حدود ۱۷ هزار و ۵۰۰ تومان باشد.

مشخصی از معنای حلال و حلیت وجود ندارد و نگاه‌ها به سمت لوگوی حلال است. در حالی که به کارگیری الزامات شریعه در حلیت یک محصول ضروری است. با توجه به تجربیات کشورهای عضو همکاری اسلامی و به خصوص ایران در این زمینه خواستار همکاری جهت توسعه دانش و آگاهی در ویتنام هستیم. امکان توسعه همکاری‌های ایران و ویتنام در حوزه غذای حلال وجود دارد.

محمدرضا کرباسی مدیرکل ایکریک هم با بیان اینکه صنعت حلال صنعتی در حال گسترش در جهان است گفت: پیش‌بینی می‌شود ارزش بازار جهانی حلال در سال ۲۰۲۷ به ۲ تریلیون دلار برسد و ایران در سال ۲۰۲۰ جایگاه ششم در تولید غذای حلال در کشورهای مسلمان و غیرمسلمان را داشت. ایران در میان کشورهای اسلامی، کشور هفتم در مصرف غذا، هفتم در تولید غلات، سوم در تولید میوه، چهارم در تولید گوشت، و دوم در تولید سبزیجات است.

او با اشاره به واردات ۳۴۸ میلیارد دلاری ویتنام افزود: ۸۱ میلیون دلار از این رقم واردات از ایران است که از این میزان نیز ۱۵ میلیون دلار مربوط به واردات غذاست. صادرات ویتنام به جهان ۴۱۸ میلیارد دلار است که ۴۳ میلیون دلار آن به ایران است که از این میزان ۳۴ میلیون دلار مربوط به واردات غذای ایران از ویتنام است.

کرباسی تأکید کرد: با توجه به اینکه بخش زیادی از حجم تجارت دو کشور را مواد غذایی تشکیل داده است امکان رشد و توسعه همکاری دو کشور در بحث تولیدات حلال برای بازار دو کشور و کشورهای دیگر جهان وجود دارد.

او همچنین پیشنهاد تأسیس دفتر موسسه جهانی حلال (ایکریک) در ویتنام، امضای تفاهم‌نامه همکاری در زمینه بازرسی از تولیدکنندگان غذای حلال و تبادل اطلاعات در زمینه استانداردهای حلال OIC را مطرح کرد.

کرباسی با بیان اینکه مصرف و نیاز به غذای حلال محدود به کشورهای مسلمان نیست و کشورهای غیرمسلمان نیز علاقه‌مند به مصرف غذای حلال هستند گفت: باید توجه داشت در کشورهای مختلف مراکز مختلفی نشان حلال صادر می‌کنند ولی تمامی آن‌ها صلاحیت صدور گواهی حلال را ندارند. استاندارد مرجع OIC/SMIIC استاندارد معتبر در کشورهای اسلامی است. اما در حال حاضر، کشورهای اسلامی لوگوی مشترک ندارند و علیرغم پذیرفته شدن استانداردهای OIC/SMIIC در این کشورها، برخی از کشورها بر اساس استاندارد ملی خودشان عمل نموده و گواهی حلال صادر می‌کنند که مورد تأیید دیگر کشورها قرار ندارد.

مین هم در پاسخ از امضای تفاهم‌نامه و تبادل اطلاعات استقبال کرده ضمن تأکید بر بهره‌مندی از تجربیات کارشناسان حلال ایران برای پیاده‌سازی طرحی ملی در ویتنام گفت: ایجاد رستوران‌های حلال و گردشگری حلال در ویتنام در دستور کار این مرکز قرار دارد. در پایان، مقرر شد تا تفاهم‌نامه‌ای میان طرفین به صورت حضوری در تهران یا هانوی با هماهنگی سفارت ایران در هانوی ظرف ۳ ماه آتی به امضا برسد.



رئیس اتاق بازرگانی ایران: تجار غیرحرفه‌ای، لطمات زیادی به تجارت وارد کرده‌اند

رئیس اتاق بازرگانی ایران با اشاره به اهمیت قراردادهای بین‌المللی، گفت: عدم توجه تجار غیرحرفه‌ای به ابعاد حقوقی قراردادها لطمات زیادی به تجارت دو طرف وارد کرده است. به گزارش مهر، غلامحسین شافعی در همایش ملی نقش و اهمیت

تغییر قیمت نان و عدم ایجاد هرگونه تنش در سمت مردم به عنوان یک اصل کلیدی در نظر گرفته شده است. البته منظور، نان سنتی به عنوان نان عمومی مصرف مردم است و نان صنعتی و فانتزی الگوی متفاوتی دارند.

وی با بیان اینکه دومین اصل نپرداختن به مفهومی تحت عنوان سهمیه بندی نان است، توضیح داد: از ابتدای اجرای طرح، الگو به نحوی طراحی شد که هیچ محدودیتی برای خرید نان در سمت مردم وجود نداشته باشد. بنابراین مردم همانند سابق خرید خود را انجام می دهند و فقط بستر پرداخت از یک کارخوان معمولی به یک کارخوان هوشمند تغییر شکل داده است.

مشاور وزیر اقتصاد ادامه داد: با اتخاذ دو رویکرد مذکور، همه زحمت های مربوط به جلوگیری از انحراف مصارف آرد غیر یارانه ای در سمت دولت نگه داشته شد و بر پایه داده هایی که سامانه در اختیارمان قرار می دهد، با یک الگوی هوشمند جلوی انحرافات گرفته می شود.

جلال با اشاره به اجرای طرح مردمی سازی یارانه ها در سایر اقلام کالایی، عنوان کرد: پیش بینی ها نشان می داد با اجرای این طرح و افزایش قیمت گوشت، مرغ و گندم مورد استفاده در واحدهای صنعتی مانند ماکارونی و... تقاضا برای نان و گندم یارانه ای افزایشی ۱۰ تا ۳۰ درصدی داشته باشد. اما با همکاری وزارت جهاد کشاورزی، وزارت کشور و استانداری ها و همچنین زیرساختی که با همکاری وزارت اقتصاد و سیستم شبکه بانکی کشور راه اندازی شده، افزایش تقاضای گندم یارانه ای در کشور محقق نشده است.

به گفته وی، طبق آمار حجم مصرف گندم یارانه ای برای تولید نان سنتی مشابه دوره هفت ماهه سال ۱۴۰۰ است.

مشاور وزیر اقتصاد با تأکید بر اینکه داده های مربوط به گندم، آرد و فعالیت نانوائی ها شفاف شده است، عنوان کرد: امروز می توان کمک کرد جمعیت حداکثری نانوائیان متعهد، پاسور رفتار اشتباه جمعیت حداقلی نانوائیان متخلف نشود. قبلاً بازار داده ای کافی در اختیار حاکمیت حوزه نان نبود، به همین دلیل مجبور بودیم به مفهومی تحت عنوان سهمیه آرد نانوائی پناه ببریم. به همین دلیل نانوائی که متقاضی داشت نمی توانست نان بیشتر از سهمیه تولید کند و نانوائی که انگیزه انحراف مصارف آرد را داشت می توانست بر پایه سهمیه اش این کار را انجام دهد.

جلال ادامه داد: در فاز پیش روی طرح قرار است نانوما به ازای عرضه نان به مردم هیچ محدودیتی تحت عنوان سهمیه آرد نانوائی مشاهده نکند و تولید و عرضه نان به مردم فاقد محدودیتی تحت عنوان آرد باشد. از طرف دیگر نیز فردی که آرد را برای سایر مصارف استفاده می کرد، دیگر قادر به ادامه این کار نباشد.

امکان خرید نان با کارت نانوا

وی در ادامه به این سوال که تکلیف افرادی که به هر دلیلی فاقد کارت اعتباری هستند، چه می شود؟ پاسخ داد: بنای طرح بر پایه تراکنش الکترونیکی خرید نان طراحی شده است. این احتمال وجود دارد که به هر دلیلی ممکن است برخی هموطنان در لحظه خرید نان به کارت بانکی دسترسی نداشته باشند یا کارت بانکی آن ها فاقد موجودی باشد یا اتباع خارجی باشند. در این راستا در زیرساخت فنی تدبیری پیش بینی شده است مبنی بر اینکه نانوائیان مشخصات یکی

قراردادهای تجاری در بازرگانی بین المللی اظهار کرد: قراردادهای بین المللی به دلیل تغییر و تحولات سریع فضای بین الملل بسیار با اهمیت هستند؛ اگر قوانین مربوط به این قراردادها به روزرسانی نشود تجار در مسیر خود با مشکلات زیادی مواجه خواهند شد. اهمیت این موضوع برای ما از این جهت دوچندان است که ما در منطقه ای قرار داریم که تجارت با بسیاری از کشورها با ریسک پذیری بالایی برخوردار است

رئیس اتاق بازرگانی ایران افزود: وجود تجار غیر حرفه ای در ایران و کشورهای منطقه کم نیست. متأسفانه عدم توجه این تجار غیر حرفه ای به ابعاد حقوقی قراردادها لطمات زیادی به تجارت دو طرف وارد کرده است.

شافعی ادامه داد: موضوع اهمیت قراردادهای بین المللی با رشد توسعه مناسب و در مسیر سازنده روابط اقتصادی کشورها تناسب دارد و هم وزن است، بنابراین اگر به این مسئله در شرایط جدیدی که این تحولات، سریع رخ می دهد توجه نشود و شرایط جدید کشورها در انعقاد قراردادها مورد توجه قرار نگیرد اثرات منفیان زیاد خواهد بود. رئیس اتاق بازرگانی ایران با تأکید بر اهمیت مسئله داوری در قراردادهای بین المللی گفت: متأسفانه این موضوع آن طور که باید مورد توجه قرار ندارد. تجار ما خیلی وقت ها در شرایطی با اختلاف های تجاری روبرو هستند که یا برخی قرارداد ندارند و یا اگر دارند نحوه رفع اختلاف را در قرارداد مورد توجه قرار نداده اند. لذا کار حل و فصل اختلافات تجاری در این شرایط سخت می شود.

وی اظهار کرد: ما در مسیر فعلی نمی توانیم به روش های گذشته بر قراردادهای بین المللی تکیه کنیم، مخصوصاً در شرایط فعلی تحریم ایران ویژگی های خاص این شرایط در قراردادها باید مورد توجه قرار بگیرد.

تصمیم جدید وزارت اقتصاد برای خرید نان



مشاور وزیر امور اقتصادی و دارایی از امکان خرید نان با کارت اعتباری نانوا در شرایط خاص خبر داد و گفت: نانوائی هایی که بر پایه کارخوان فروش خود را انجام می دهند، ۱۵ درصد کمک هزینه علی الحساب جبران افزایش هزینه های اجاره و دستمزد نانوائیان دریافت می کنند.

به گزارش ایسنا؛ محمد جلال با اشاره به حذف ارز ترجیحی اظهار کرد: از همان ابتدا راهبرد دولت در برنامه مدیریت هوشمند یارانه نان، بر یک اصل بسیار مهم متکی بود بود و آن اینکه قیمت نان با حذف ارز ترجیحی برای مردم هیچ تغییری نکند. تاکنون هم عدم

به گزارش ایسنا؛ سیدمجتبی موسوی، مدیرکل ستاد اجرایی فرمان حضرت امام خمینی (ره) خراسان جنوبی، با اشاره به دستور دفتر مقام معظم رهبری مبنی بر ورود این ستاد در حوزه زعفران، به رسانه‌های گروهی گفت: با افتتاح این پروژه‌ها، در خراسان جنوبی مبحث خزانه پیاز زعفران دنبال می‌شود.

وی با بیان اینکه در خراسان جنوبی ۱۷ هزار هکتار زمین زیر کشت زعفران است، افزود: هدف نهایی این طرح افزایش راندمان برداشت از مزارع زعفران استان بوده و یکی از دغدغه‌های اصلی کشاورزان این حوزه، کاشت مزارع با پیاز اصلاح نژاد شده و عاری از ویروس است که با افتتاح این پروژه این دغدغه برطرف می‌شود.

موسوی با بیان اینکه برای این پروژه بیش از ۲ میلیارد تومان هزینه شده است، افزود: خزانه پیاز زعفران در ۵ هکتار کشت شده است که در سال‌های آینده به ۱۰۰ هکتار نیز می‌رسد.

وی با بیان اینکه خروجی این طرح، پیاز اصلاح نژاد شده و عاری از ویروس برای کشاورزان است، تصریح کرد: آموزش کشاورزان در بحث کاشت و برداشت زعفران نیز در دستور کار قرار دارد.

از کارت‌های بانکی خود راه انتخاب خود در سامانه‌ای ثبت کنند و اگر فردی به آن‌ها مراجعه کرد که فاقد کارت بانکی بود، می‌تواند پول نقد را از مشتری دریافت کند و به نیابت از آن، کارت خود را برای فروش نان استفاده کند.

مشاور وزیر اقتصاد ادامه داد: نانوایان باید متوجه باشند زمانی که درمورد سامانه هوشمند صحبت می‌شود تبدیل کردن این رفتار به یک رفتار عمومی قابل قبول نیست. یعنی این قابلیت فقط برای شرایط استثناهایی طراحی شده است. برای مثال در استانی که پذیرش اتباع ممنوع است یک الگوی متعارفی استخراج می‌شود که به ازای هر ۲۰ تراکنش معمولی، حداکثر یک یا دو تراکنش می‌تواند توسط کارت نانو معقول محسوب شود. البته این فرایند باید توسط سامانه محاسبه شود. برای مثال در شهری مانند مشهد که حضور اتباع پررنگ‌تر است، سیستم در حاشیه شهر با یک الگو و در داخل شهر با یک الگوی دیگر محاسبات را انجام می‌دهد.

جلال درمورد زمان اجرای طرح مذکور نیز توضیح داد: از نظر فنی کار توسعه انجام شده و به صورت پایلوت در یک استان در حال اجرا است. اگر مشکل فنی و امنیتی نداشت، روی همه کارتخوان‌هایی که در نانوایی‌ها است به صورت متمرکز به روزرسانی می‌شود. البته فرایند آن نیز به نانوایی‌ها آموزش داده خواهد شد. این طرح احتمالاً ظرف یک ماه آینده عملیاتی می‌شود.

لزوم تجهیز نانوایی‌ها به کارتخوان

وی در ادامه با بیان اینکه استفاده از کارتخوان‌ها بیش از ۹۹ درصد در سراسر کشور فراگیری دارد، گفت: اگر نانوایی کارتخوان ندارد، مشکل از سمت خودش بوده است. برای مثال اطلاعات کامل نبوده یا مدارک ایراد داشته یا مشکلات وراثتی وجود داشته است. توصیه وزارت اقتصاد این است که نانوایی‌ها از کارتخوان به منظور ایجاد سوابق فعالیت نانوایی یعنی ثبت سوابق فروش، استفاده کنند. در غیر این صورت در آینده برای خرید نان دچار مشکل خواهند شد. از طرف دیگر نانوایی‌هایی که بر پایه کارتخوان فروش خود را انجام می‌دهند، ۱۵ درصد کمک هزینه علی‌الحساب جبران افزایش هزینه‌های اجاره و دستمزد نانوایان دریافت می‌کنند.

افتتاح پروژه‌های زنجیره ارزش زعفران کشور در خراسان جنوبی



همزمان در سه استان کشور به صورت ویدئو کنفرانس با حضور رئیس ستاد اجرایی فرمان امام (ره) پروژه‌های زنجیره ارزش زعفران کشور در خراسان جنوبی افتتاح شد.



رئیس انجمن خرما: ارزش صادرات خرما به ۴۰۰ میلیون دلار می‌رسد

محسن رشید فرخی گفت: علی‌رغم شرایط اقلیمی برآورد می‌شود که تولید خرما به یک میلیون و ۲۵۰ تا یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن برسد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محسن رشید فرخی گفت: با وجود سیل و خشکیدگی خوشه خرما در برخی مناطق پیش‌بینی می‌شود که تولید خرما به یک میلیون و ۲۵۰ تا یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن رسیده است.

به گفته او، در بخش کشاورزی، خرما تنها کالایی است که متاثر از خرما نیست که براین اساس به متوسط تورم کشوری نرسیده است. رشید فرخی می‌گوید: در شرایط فعلی مشکل خاصی در بحث صادرات نداریم، اما مشکلات بازگشت ارز مربوط به تحریم همچنان به قوت خود پابرجاست.

رئیس انجمن خرما گفت: برآوردها حاکی از آن است که ۲۵ تا ۳۰ درصد محصول تولیدی معادل ۳۰۰ هزار تن صادر شود که ارزش صادراتی آن به ۳۵۰ تا ۴۰۰ میلیون دلار می‌رسد.

او قیمت کنونی هر کیلو خرما مضافتی ۴۵ هزار تومان اعلام کرد و گفت: نرخ کنونی خرما تابع عرضه و تقاضاست و نمی‌توان نرخ مصوبی برای ۱۲ گونه رایج اعلام کرد.



ضرابی در ادامه گفت: در حال حاضر واردات کشور عمان ۳۱ میلیارد دلار است که سهم ما از این مهم ۲۰۴ درصد بوده است و امیدواریم تا پایان سال جاری به رقم ۳۰۶ درصد برسیم.

وی توضیح داد: در ۳۱ قلم اول واردات عمان که عمده آن مواد غذایی، میوه و محصولات کشاورزی است، صادرکنندگان البرزی سهم بالایی در واردات ۴۵ میلیون دلاری میوه و سبزیجات به این کشور دارند، در حوزه مواد پلاستیکی و تجهیزات پزشکی نیز در بخش صادرات به این کشور جایگاه خوبی داریم.

رئیس اتاق مشترک ایران و عمان عنوان کرد: به دنبال عارضه یابی و تسهیل نقل و انتقالات مالی به کشور عمان هستیم.

وی با بیان اینکه در کشور عمان نمایشگاه‌های تخصصی زیادی برگزار می‌شود، گفت: یکی از این نمایشگاه‌ها اگر فود است، در آنجا در رقابت با سایر تولیدکنندگان در کنار سنجش رقابت پذیری جایگاه بازار خود را به دست می‌آوریم و عمانی‌ها باید کشور ما را بیشتر بشناسند.

ضرابی در ادامه در خصوص صادرات محصولات ایرانی از مبدا عمان به دیگر کشورها نیز تشریح کرد: عمان با ۱۶ کشور عربی-آفریقایی، آمریکا، سنگاپور و ۴ کشور اروپایی قرارداد FTA دارد و اگر کالای ایرانی از طریق عمان به آن کشورها صادر شود، تعرفه گمرکی آن صفر می‌شود.

رئیس اتاق مشترک بازرگانی ایران و عمان: جایگاه مناسب البرز در صادرات میوه و سبزی به عمان



محسن ضرابی گفت: صادرکنندگان حوزه کشاورزی البرز سهم بالایی در صادرات میوه و سبزیجات به کشور عمان دارند. به گزارش ایسنا، محسن ضرابی در جلسه هم‌اندیشی که به منظور هماهنگی و نحوه حضور در نمایشگاه‌های اگر فود عمان و کلفود دبی در اتاق البرز برگزار شد، بیان کرد: هدف از برگزاری این جلسه ترسیم تصویر شفاف از عمان به منظور آشنایی فعالان اقتصادی ایران با توانمندی‌ها، زیرساخت‌ها و تسهیلات ایجاد شده در آنجا است تا با برنامه به کشور مقصد سفر کنند.

وی افزود: عمان کشوری با جمعیت ۴.۵ میلیون نفر است که ۴۰ درصد از ساکنان آن را اتباع بیگانه تشکیل می‌دهد و تورم ۱۰.۵ درصدی را در سال ۲۰۲۱ تجربه کرد؛ دارای سومین پول قدرتمند دنیا است.

رئیس اتاق مشترک بازرگانی ایران و عمان عنوان کرد: دولت عمان نه تنها در دوران دفاع مقدس بلکه در روزهای سخت تحریمی و مذاکرات برجام در کنار کشورمان حضور داشت.

وی با بیان اینکه بنادر مجهز، مناطق آزاد و شهرک‌های صنعتی با زیر ساخت‌های مناسب از جمله ظرفیت‌های عمان است، گفت: بررسی حجم کل مراودات اقتصادی میان این ایران و عمان تا قبل از سال ۹۲ نشان می‌دهد که این میزان ۱۷۰ تا ۲۲۰ میلیون دلار بوده است.

ضرابی ادامه داد: در سال ۹۴ اتاق مشترک ایران و عمان و اتاق بازرگانی این کشور تفاهم‌نامه‌هایی را به امضاء رساندند که در راستای آن اولین خط کشتیرانی میان بندرعباس و بندر صحراراه اندازی شد و این بندر مخصوص ورود کالاهای ایرانی است، اکنون تعداد این خطوط به چهار مورد رسیده است.

وی با اشاره به اینکه خطوط هوایی مناسب میان ایران و عمان برقرار است، افزود: در حال حاضر میان کیش، بندرعباس، لار، چابهار، تهران، مشهد و یارشت در ایران با مسقط در عمان خط مستقیم هوایی فعال است.

رئیس اتاق مشترک بازرگانی ایران و عمان توضیح داد: خارجی‌ها از جمله فعالان اقتصادی ایران برای ثبت شرکت در عمان با ۱۰ درصد سهام می‌توانند این کار را انجام داده و مجوز کار دریافت کنند.

وی با این توضیح که سال گذشته رکوردی در میزان روابط اقتصادی میان ایران و عمان ثبت شد به گونه‌ای که رقم صادرات ما به این کشور به ۷۱۶ میلیون دلار رسید و این میزان در ۶ ماهه نخست امسال برابر ۵۴۱ میلیون دلار ثبت شد که ۲۷۷ میلیون دلار در مدت مشابه سال قبل بوده است.

پیش بینی رشد ۲۰ درصدی تولید زعفران



عضو شورای ملی زعفران گفت: برآوردها حاکی از آن است که تولید زعفران به ۳۵۰ تن برسد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی گفت: با توجه به آنکه به پیک برداشت زعفران نرسیدیم، نمی‌توان ارزیابی صحیحی راجع به قیمت و تولید محصول داشت.

به گفته او، مسئولان وزارت جهاد پیش بینی کردند که امسال تولید زعفران نسبت به سال قبل با رشد ۲۰ درصدی به ۳۵۰ تن برسد.

حسینی می‌گوید: هم اکنون حداکثر قیمت هر کیلو زعفران سوپر نگین ۴۰ میلیون تومان است.

عضو شورای ملی زعفران گفت: بنابر آمار گمرک در شهریور صادرات زعفران نسبت به مدت مشابه سال قبل ۵۰ درصد کاهش داشته است که امیدواریم با توجه به کاهش زعفران‌های رسوب شده، صادرات شتاب بگیرد.

بنابر گفته او، اگر صادرات شتاب بگیرد و به حالت عادی بازگردد، امیدی به بازگشت جایگاه اولیه است. در غیر این صورت چشم انداز خوبی پیش رو نیست.

بنابر آمار سال گذشته تولید زعفران ناشی از خشکسالی کاهش چشمگیری داشت.



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

برخی از رژیم‌های غذایی کم کربوهیدرات ریسک دیابت را کاهش می‌دهد

در معرض خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ هستند و اگر مصرف قند و سایر کربوهیدرات‌های تصفیه‌شده را به حداقل برسانند، ۱۵ درصد کمتر در معرض خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ هستند.

گروه با کمترین مصرف کربوهیدرات که رژیم‌های غذایی شان بر پروتئین حیوانی و چربی متمرکز است، ۳۵ درصد بیشتر در معرض خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ بودند و اگر در رژیم غذایی شان غلات کامل را نیز به حداقل برسانند، ۳۹ درصد بیشتر در معرض خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ بودند.

انجمن قلب آمریکا توصیه می‌کند رژیم غذایی حاوی طیف گسترده‌ای از میوه‌ها و سبزیجات و منابع سالم پروتئین مانند ماهی و غذاهای دریایی، حبوبات و آجیل، لبنیات کم چرب یا بدون چربی و گوشت بدون چربی را مصرف کنید.

مصرف‌شده در این رژیم‌ها متفاوت است و تاکید بر خوردن چربی‌ها نگرانی‌ها را در مورد تاثیر رژیم‌ها بر سطح کلسترول و سلامت قلب، ایجاد می‌کند.

در این مطالعه، محققان ارتباط بین مصرف کم کربوهیدرات و احتمال ابتلاء به دیابت نوع ۲ را بررسی کردند که یک عامل خطر اصلی برای بیماری قلبی و سکنه است.

این مطالعات شامل ۲۰۳،۵۴۱ نفر بود که در مجموع از سال ۱۹۸۴ تا ۲۰۱۷ تحت نظر بودند. شرکت‌کنندگان هر چهار سال یک بار پرسش‌نامه‌هایی را درباره غذاهایی که می‌خوردند پر می‌کردند و تا ۳۰ سال تحت نظر بودند. هیچکدام در ابتدا دیابت نداشتند.

داده‌های اولیه نشان می‌دهد افرادی که در گروه کم کربوهیدرات، بیشتر پروتئین و چربی خود را از منابع گیاهی دریافت می‌کنند، ۶ درصد کمتر

تحقیقات جدید نشان می‌دهد که رژیم غذایی حیوانی و کم کربوهیدرات با خطر بیشتر ابتلاء به دیابت نوع ۲ مرتبط است، در حالی که رژیم غذایی گیاهی و کم کربوهیدرات با خطر کمتر ابتلاء به دیابت همراه است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیسن نت، «یلی وانگ»، سرپرست تیم تحقیق از دانشگاه هاروارد، می‌گوید: «برای جلوگیری از خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ برای افراد سالم بدون پیش دیابت یا دیابت، ممکن است کمیت کربوهیدرات‌ها به اندازه کیفیت پروتئین، چربی‌ها و کربوهیدرات‌ها مهم نباشد. نکته کلیدی توجه به کیفیت غذا است.»

رژیم‌های کم کربوهیدرات محبوب هستند زیرا تحقیقات نشان می‌دهد که می‌توانند به سرعت وزن را در عرض ۶ تا ۱۲ ماه کاهش دهند. با این حال، مشخص نیست که چرا آنها در کاهش وزن بسیار کارآمد هستند یا چگونه بر سلامت طولانی مدت تأثیر می‌گذارند.

رژیم‌های غذایی کم کربوهیدرات، با افزایش چربی و پروتئین همراه هستند و یک نظریه این است که این رژیم غذایی منجر به احساس سیری و کاهش گرسنگی می‌شود. نظریه دیگر این است که محدود کردن کربوهیدرات‌ها متابولیسم بدن را افزایش می‌دهد و به کالری سوزی کمک می‌کند. حداقل ده‌ها نوع رژیم غذایی کم کربوهیدرات محبوب وجود دارد، از جمله رژیم کتوژنیک که کربوهیدرات‌ها را به شدت محدود می‌کند، و رژیم پالئو که بر میوه‌ها، سبزیجات و گوشت‌های بدون چربی تاکید دارد.

برخی مطالعات نشان داده‌اند که رژیم‌های غذایی کم کربوهیدرات ممکن است سطح گلوکز خون را در افراد مبتلا به پیش دیابت یا دیابت نوع ۲ بهبود بخشد. اما تعداد کربوهیدرات‌های



تأثیر شگرف انار در مبارزه با سرطان روده بزرگ

ایمونوتراپی موجود به صورت هم افزایی عمل می‌کند. از سوی دیگر، فواید اورولیتین آ در سلول‌های T انسانی نیز مشاهده شد. درمان آزمایشگاهی با اورولیتین آ سلول‌های T انسانی را جوان سازی می‌کند و سلول‌های بنیادی T خاطره را در آزمایشگاه تولید می‌کند.

دکتر دومینیک دنک، پزشک بیمارستان دانشگاه فرانکفورت و اولین نویسنده این مطالعه، گفت: دلیل اینکه یافته‌های ما هیجان‌انگیز هستند، این است که ما تمرکز خود را بر سلول تومور نگذاشته‌ایم، بلکه بر روی سیستم ایمنی و دفاع طبیعی در برابر سرطان معطوف کرده‌ایم. ما امیدواریم از این برای بهبود پایدار درمان سرطان روده بزرگ و همچنین سایر سرطان‌ها استفاده کنیم.

محققان دانشگاه گوتة فرانکفورت در مطالعه اخیرشان اظهار کردند متابولیت انار سلول‌های ایمنی بدن را که با تومور مبارزه می‌کنند، تقویت می‌کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از تی‌ان، محققان موفق به شناسایی رویکرد جدیدی برای درمان سرطان روده بزرگ شده‌اند. در مدل‌های پیش بالینی و مطالعات روی سلول‌های ایمنی انسان، محققان دریافتند که اورولیتین آ (محصول متابولیت انار) عملکرد سلول‌های ایمنی را در مبارزه با سرطان به طور پایدار بهبود می‌بخشد.

سرطان روده بزرگ همچنان یک بیماری با میزان مرگ و میر بالا در مراحل پیشرفته است. در سال‌های اخیر، یافته‌های تحقیقاتی متعدد تشخیص و درمان زودهنگام این بیماری را بهبود بخشیده است، اگرچه متأسفانه همه بیماران به اندازه کافی به رویکردهای درمانی جدید پاسخ نمی‌دهند، اما تحقیقات کنونی نشان داده که یکی از ویژگی‌های بیماری‌های تومور، اختلال در عملکرد سیستم ایمنی است: سلول‌های ایمنی که قرار است با تومور مبارزه کنند، به طور سیستماتیک توسط بافت اطراف تومور، یعنی ریزمحیط تومور، سرکوب می‌شوند. در نتیجه، عملکرد سلول‌های T که پاسخ ایمنی طبیعی بدن ما در برابر سرطان هستند، محدود می‌شود و به تومور اجازه رشد و گسترش غیرقابل کنترل را می‌دهند. اخیراً یک تیم تحقیقاتی به سرپرستی پروفسور "فلوریان گرتن" از دانشگاه گوتة فرانکفورت، گام مهمی برداشته و به راه حل احتمالی این مشکل نزدیک‌تر شده است.

در این مطالعه محققان نشان دادند که اورولیتین آ (urolithin A) یک مسیر بیولوژیکی را القا می‌کند که میتوکندری، نیروگاه سلول در سلول‌های T را از طریق فرآیندی به نام میتوفازی بازیافت و تجدید می‌کند. میتوکندری‌های پیر و آسیب دیده در سلول‌های T برداشته شده و با میتوکندری‌های جدید و کاربردی جایگزین می‌شوند. این برنامه ژنتیکی سلول‌های T را تغییر می‌دهد و بنابراین توانایی بیشتری برای مبارزه با تومور به آنها می‌دهد. محققان پتانسیل درمانی اورولیتین آ را به دو صورت نشان دادند: از یک طرف، اورولیتین آ می‌تواند به عنوان یک غذا در مدل پیش بالینی استفاده شود که رشد تومور را محدود می‌کند و حتی با



مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی:

آغاز برداشت نیشکر در خوزستان

با دقت تمام در سطح مزارع نیشکری استان انجام می‌شود. وی ادامه داد: در راستای تحقق برداشت سبز و کمک به کاهش آلودگی هوا تفاهم نامه‌ای با سازمان محیط زیست به امضا رسیده است که هر ساله برداشت سبز به ویژه در واحدهای نزدیک به مناطق مسکونی در دستور کار قرار گیرد و با توجه به این تفاهم نامه سالانه سطح عملیات برداشت سبز افزایش می‌یابد.

مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی با اشاره به اجرای طرح‌های دانش بنیان برای افزایش برداشت سبز در خوزستان گفت: طرح‌های دانش بنیان جهت استفاده از سرشاخه‌های نیشکر حاصل از برداشت سبز در دست اجرا است که با عملیاتی شدن این طرح‌ها سطح برداشت سبز در استان افزایش می‌یابد و همچنین تولید خوراک دام نیز افزایش می‌یابد.



عبدعلی ناصری از آغاز عملیات مکانیزه برداشت نیشکر در خوزستان خبر داد و گفت: امسال پیش بینی می‌کنیم بیش از ۵۰۰ هزار تن شکر در خوزستان تولید شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از ایسنا؛ عبدعلی ناصری با اشاره به آغاز عملیات مکانیزه برداشت نیشکر اظهار کرد: بزرگترین عملیات متمرکز برداشت در بخش کشاورزی کشور با آغاز برداشت محصول نیشکر از سطح ۶۸ هزار هکتار از اراضی طرح‌های توسعه نیشکر خوزستان آغاز شد.

وی با اشاره به پیش بینی تولید بیش از ۵۰۰ هزار تن شکر در واحدهای هشتگانه توسعه نیشکر، افزود: عملیات مکانیزه برداشت نیشکر در واحدهای نیشکری استان هر ساله از اواخر مهرماه آغاز و تا اواسط فروردین ماه سال بعد ادامه خواهد داشت.

مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی گفت: همه افرادی که در برداشت این محصول مهم و استراتژیک نقش دارند، باید سرعت و دقت در عملیات برداشت نیشکر و استحصال شکر را مدنظر قرار دهند تا زحمات افرادی که در این زمینه تلاش کرده‌اند به ثمر نشیند و در سرزمین نفت سیاه، شاهد برداشت این دانه‌های سفید با ارزش شکر باشیم.

امضای تفاهم نامه با محیط زیست برای برداشت سبز

ناصری با اشاره به برداشت سبز نیشکر در خوزستان عنوان کرد: با توجه به تجهیز و بازسازی ناوگان برداشت نیشکر در خوزستان، برداشت سبز با بکارگیری دروگرهای نیشکر و سایر تجهیزات کشاورزی در دستور کار است و

رئیس سازمان دامپزشکی: صادرات مرغ و تخم مرغ به کویت آزاد شد

آقامیری گفت: در حال حاضر صادرات مرغ، تخم مرغ و جوجه به کویت آزاد شده است. سازمان دامپزشکی کویت به صراحت در نامه‌ای به گمرک کویت اعلام کرده که با توجه به اینکه کشور جمهوری اسلامی عاری از بیماری آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان است مجاز است محصولات طیوری را وارد کند.



رئیس سازمان دامپزشکی در ادامه گفت: وقتی درگیر بیماری آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان می‌شویم ممنوعیت صادرات ایجاد می‌شود. اما از آنجایی که رصد پایش با قدرت و شدت انجام شده و حتی در تابستان که فصل این بیماری نیست نیز این رصد صورت گرفته خوشبختانه درگیری صورت نگرفته است. وی در پایان گفت: ۲ میلیون و ۵۰۰ هزار تن میزان تولید مرغ و بیش از ۳ میلیون تن نیز ظرفیت تولید داریم. متوسط مصرف کشور هم حدود ۳۰ کیلوگرم است. اخیراً بعد از ۶ سال صادرات محصولات طیوری به عراق آزاد شده است. همچنین به ۷۴ کشور دنیا به صورت داوطلبانه اعلام آمادگی کردیم که حاضریم در همه حوزه‌های دامپزشکی با آنها همکاری کنیم.

کشت فراسرزمینی طرحی تامل برانگیز

مزیت نسبی دارد و همچنین کشور ایران نیاز به این محصولات دارد، بنابر منطق اقتصادی این سرمایه‌گذاری توسط بخش خصوصی باید انجام پذیرد،

تدوین قراردادهای بلندمدت بین ایران و کشورهای هدف تولیدکننده برای اطمینان حاصل کردن از عدم ممنوعیت‌های تجارت غذا با ایران و درنهایت ایجاد روابط استراتژیک اقتصادی پایاپای مانند تامین انرژی یا مواد اولیه خاص برای کشورهای هدف از جمله مواردی است که دولت باید برای ایجاد حاشیه امن سرمایه‌گذاری و تعامل با دیگر کشورها برای ایجاد امنیت غذایی در دستور کار قرار دهد.

اما آیا قیمت محصولاتی که در خارج از ایران کشت می‌شود در ایران توجه اقتصادی خواهد داشت؟ این سوالی است که متولیان امر و دولت محترم باید در آن تامل بیشتری نمایند.

• 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 تعاونی‌های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی گلپا و هلدینگ آل ام کا تی (MKT GROUP)، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، عضو هیات مدیره کانون انجمن‌های صنایع غذایی کشور، کارآفرین برتر جهان اسلام



این چالش‌ها و بحث‌ها باعث شده تا مشکلاتی پیش روی فعالان اقتصادی برای فعالیت در این حوزه ایجاد شود که ایجاد مانع کرده و باعث شده از رقبا در این حوزه عقب بمانیم و فرصت‌ها را از دست بدهیم.

اما عمده‌ترین مشکل و بحث در کشاورزی فرا سرزمین مسائل حقوق و مبادلات پولی بین ایران و کشورهای هدف است که با توجه به اعمال تحریم‌های بین‌المللی باید به صورت مضاعف و همه‌جانبه مدنظر قرار گیرد.

از طرفی باید این طرح در مجلس تصویب شود و بودجه مناسب برای آن تعیین شود و قطعاً حمایت‌های لازم دولت و دستگاه‌های اجرایی را می‌طلبد. البته در لایحه بودجه ۱۴۰۱ نیز به این طرح توجه شده و لایحه بودجه ۱۴۰۱ دولت را مکلف کرده در واردات محصولات کشاورزی و دامی در شرایط مساوی، اولویت خرید خود را از شرکت‌های ایرانی فعال در حوزه کشاورزی فراسرزمینی قرار دهد.

مسئله بسیار مهمی که در این میان وجود دارد اینست که درخواست ارز از سوی فعالان کشت فراسرزمینی باید حتماً راستی آزمایی شود. نکته بسیار مهم دیگری که وجود دارد اینست که دولت باید سیاستی را اتخاذ کند که کشوری که در آن کشت فراسرزمینی انجام میشود وابستگی متقابلی به ایران داشته باشد تا نتواند زنجیره را قطع کند و به ایران خسارت وارد کند و در صورت قطع زنجیره مجبور به پرداخت هزینه شود.

اما یک نکته‌ای که در این میان کمتر به آن توجه شده اینست که حمایت مالی دولت از کشاورزی در خارج از کشور، می‌تواند موجب سرخوردگی داخلی و از بین رفتن انگیزه کشاورزان در تولید کالاهای استراتژیک شود. اتفاقی که تولیدات استراتژیک کشاورزی و در نتیجه امنیت غذایی را آسیب‌پذیر خواهد کرد.

با وجود نیاز بسیار شدید کشاورزی ایران به سرمایه‌گذاری برای توسعه زیرساخت و افزایش تکنولوژی، تخصیص منابع ملی برای توسعه کشاورزی در کشورهای دیگر می‌تواند برای سرمایه‌گذاری در خارج از ایران بسیار جذاب باشد. نکته‌ای که می‌تواند عرصه را برای سرمایه‌گذاری در داخل کشور تنگ کند و کشاورزان ما همچنان با کمبود منابع در داخل دست و پنجه نرم کنند.

اگر کشت فراسرزمینی در مناطقی از جهان

مسئله کم آبی و خشکسالی چند سالی است که گریبان استان‌های مختلف کشور را گرفته و حوزه تولیدات کشاورزی را با چالش روبرو کرده است.

ایران با توجه به قرار گرفتن در کمربند خشک جهانی، تغییرپذیری شدید اقلیمی، بارش‌تنها معادل یک سوم متوسط جهانی، خشکسالی‌های متعدد، مصرف بالای آب و محدودیت‌هایی از این قبیل، نیاز به تنوع کشت محصولات غذایی و کشاورزی به روش‌های متنوع دارد.

از طرفی بحث امنیت غذایی و دسترسی کافی همه افراد جامعه به غذای سالم از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

در این میان کشت فراسرزمینی می‌تواند راهکاری برای تأمین محصولات کشاورزی و مواد غذایی کشور در شرایط بحرانی باشد.

به ویژه سیاست‌های اقتصاد مقاومتی حکم می‌کند که ما توان تولید محصولات کشاورزی مورد نیاز کشور را داشته باشیم و بر تولیدات داخلی متمرکز شویم و تا حد امکان از خروج ارز از کشور توسط واردات بی‌رویه جلوگیری کنیم. واردات بی‌رویه انواع غلات و دانه‌های روغنی سالیانه حداقل بالغ بر شش میلیارد دلار است که این موضوع وابستگی کشور را نشان می‌دهد.

براین اساس بحث کشت فراسرزمینی طرحی است که در سال‌های اخیر مطرح شده و در دست بررسی است.

اما انتخاب کشورهای مناسب برای اجرای این طرح موضوعی است که دقت لازم را می‌طلبد و بحث برانگیز شده.

دیدگاه فعالان و کارشناسان این حوزه آن است که برخی از کشورها همچون عراق، افغانستان و پاکستان به سبب مشکلات امنیتی به راحتی کنار گذاشته می‌شوند. در اوکراین، گرجستان و ازبکستان نیز به سبب مشکلات داخلی به آسانی نمی‌توان وارد شد. روسیه نیز به سبب وسعت بسیار زیاد و مشکلات حمل و نقل گزینه مناسبی به نظر نمی‌رسد، چرا که هزینه جابه‌جایی در کشت فراسرزمینی بسیار تعیین‌کننده خواهد بود. در میان کشورهای آسیایی چین، قزاقستان، هند و مالزی در صدر کشورهای فعال در زمینه کشت فراسرزمینی قرار دارند.

سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی اروپا نیز از سوی بخش دولتی مطرح شده ولی هزینه آن بالاست و بخش خصوصی حاضر به سرمایه‌گذاری نیست.

غنی سازی فرآورده های آردی

تهیه و تنظیم:

زهره مروی

کارشناس پژوهش های نظری



مقدمه و تاریخچه

یکی از بهترین راه های دریافت مواد مغذی ضروری با کمترین عوارض جانبی و به صورت گسترده در سطح جامعه، غنی سازی مواد غذایی است. غنی سازی، افزودن یک ماده مغذی به یک ماده غذایی است که می تواند به طور طبیعی در آن وجود داشته باشد و یا فاقد آن باشد و باعث بهبود کیفیت کلی تغذیه ای آن ماده غذایی شود. اگرچه تولید غذا در جهان به حد کافی است، اما بخش قابل توجهی از جمعیت جهان دچار کمبود ریزمغذی هایی مانند کلسیم، روی، آهن و ویتامین ها هستند. در حال حاضر در جهان یکی از استراتژی های اساسی موثر و ارزان برای مهار و پیشگیری از اختلالات ناشی از کمبود ریزمغذی ها، غنی سازی مواد غذایی است.

ریزمغذی های ضروری

به ویتامین ها و مواد معدنی ضروری برای حفظ سلامت در قالب یک تغذیه مفید ریزمغذی می گویند. ویتامین ها مواد مغذی ارگانیکی هستند که اغلب درون بدن ساخته نمی شوند یا مقداری از آن ها که ساخته می شود بسیار ناچیز است؛ بنابراین منبع تامین آنها، خوراکی ها و مواد غذایی می باشد. این ویتامین ها شامل ویتامین A، ویتامین B₁، ویتامین B₂، ویتامین B₆، ویتامین C، ویتامین E، ویتامین K، بیوتین، فولیک اسید، نیاسین و پانتوتنیک اسید می باشد. مواد مغذی غیر ارگانیکی نیز وجود دارند که نقش کلیدی در سلامت و تندرستی بازی می کنند که شامل مواد معدنی هستند. به این مواد عناصر کم مقدار گفته می شود که از آن جمله می توان به مس، ید، آهن، منگنز، سلنیوم و روی همین طور عناصر پر مصرف مانند کلسیم، منیزیم، پتاسیم و سدیم اشاره نمود.

فیبرهای رژیمی

در سال های اخیر استفاده از فیبرهای رژیمی منابع مختلف در محصولات غذایی به دلیل اثرات مفید آن بر سلامتی افراد افزایش یافته است. فیبرهای رژیمی

ترکیبات غیر قابل هضم (مقاوم به هضم / هیدرولیز) توسط آنزیم های گوارشی انسان و تشکیل دهنده دیواره سلولی گیاهان هستند و از پلی ساکاریدهایی نظیر سلولز، همی سلولز و ... تشکیل شده اند که دریافت آنها خطر بروز بیماری های قلبی، عروقی و بیماری های گوارشی و سرطان کلون را کاهش می دهد. غنی سازی فرآورده های آردی

محصولات آردی و نان، مواد غذایی مناسبی برای غنی سازی هستند. با توجه به اینکه در کشور ایران نزدیک به ۶۵٪ جامعه دچار کمبود مواد مغذی هستند؛ کارخانجات صنایع غذایی تا حدودی با افزودن ریزمغذی ها به محصولات خود، باعث پیشرفت چشمگیری در ارتقاء سلامت مردم شده اند. طی سال های اخیر حضور فیبرها در رژیم غذایی و غنی سازی بیسکویت با فیبر اهمیت زیادی پیدا کرده است که دلیل این امر علاوه بر نقش فیبرها در رژیم غذایی، نقش بازدارندگی آنها در بروز سرطان روده بزرگ و نیز ناراحتی های قلبی می باشد. بیسکویت هایی که حاوی آرد کامل هستند، از محبوبیت زیادی برخوردارند. فیبرها به عنوان یک پرکننده از توسعه شبکه گلوتن در خمیر عمل آمده جلوگیری می کنند، بنابراین تولید بیسکویت یا کراکر از آرد حاوی فیبر به نسبت آرد سفید خالص و یا بدون فیبر با ساختار بافت یکسان بسیار اهمیت دارد. در حال حاضر از فیبرهای بر پایه کربوهیدرات به عنوان جایگزین چربی در فرمولاسیون کیک و کلوچه استفاده می شود که نتایج تحقیقات حاکی از آن است که حضور فیبرها در فرمولاسیون نان، کیک و کلوچه موجب بروز خواص فراسودمند می شوند. امروزه استفاده از فیبرهای گیاهی نظیر فیبر حاصل از چغندر قند، فیبر جو و سبوس برنج در فرمول مواد غذایی مختلف از جمله فرآورده های آردی به خصوص کیک اسفنجی بیشترین کاربرد را دارد. افزودن انواع فیبر تا میزان مشخص و با اندازه متوسط باعث بهبود کیفیت کیک می شود؛ زیرا

استفاده

از مقادیر مناسب

فیبر به خصوصیات نگهداری آب و بافت کیک کمک می کند.

با توجه به افزایش سطح آگاهی عموم جامعه، اهمیت دریافت میزان کافی ویتامین D و کلسیم بر کسی پوشیده نیست. دریافت میزان کافی ویتامین D از بیماری های خود ایمنی جلوگیری می کند. با توجه به تاثیر ویتامین D بر جذب کلسیم، کیک های غنی شده که مورد تایید سازمان غذا و داروی ایران نیز می باشد، می تواند به عنوان مکمل ایده آل جهت تامین سلامتی مردم پیشنهاد می شود. غنی سازی بیسکویت امروزه بسیار متداول شده است. معمولاً غنی سازی بیسکویت با ویتامین، فیبر و پروتئین انجام می شود. افزودن پروتئین در بیسکویت های غنی شده (استفاده از آرد ترکیبی، کنسانتره و ایزوله پروتئین و پروتئین های هیدرولیز شده)، رفتار خمیر و محصول نهایی را تحت تاثیر قرار می دهند و به طور کلی به دلیل رقیق شدن پروتئین های گلوتن و نشاسته، منجر به تضعیف خمیر و تغییر ویسکوزیته آن می شود. غنی سازی بیسکویت با ویتامین های B₁₂، B₆، C، A و آهن یکی از روش های جدید بسیاری از کارخانجات صنایع غذایی می باشد که پیشرفت چشمگیری در این زمینه داشته اند؛ چرا که رایج ترین حامل برای غنی سازی آهن، مواد غذایی بر پایه غلات (مثل غلات صبحانه، کیک، کلوچه و بیسکویت و ...) می باشد. لازم به ذکر است حبوبات و پروتئین های آب پنیر، به دلیل کیفیت پروتئین های خود و مواد تغذیه ای و درخواست های تکنولوژیکی می توانند منبعی از پروتئین ها برای غنی سازی بیسکویت باشند. در این راستا گروه صنعتی نجاتی - انا تا با سابقه ی بیش از ۸۰ سال در تولید انواع بیسکویت های سیوس دار گندم و جو (غنی از فیبرهای رژیمی) گام بزرگی در بهبود سلامت مصرف کنندگان 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



FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure
۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالا ترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کردنی)

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 روغن

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

مزایای
روغن های
نینا



www.sabzanco.com

 SABZANCO
 021-77539155

یادگار کشاورزی



گلها متفاوت در تنوع پیشتاز در کیفیت



Golha[®]
Food and Agriculture Complex

golhaland.com
golhaco.ir

@ info@golhaco.ir

+989034446542

drmehdikarimi
golhaland
golhaco

t.me/golhaco

+98 21 6625 2490-4

+98 21 6626 2701-5

golha-food

YouTube Golha Food Industries

UNESCO

دارنده گواهینامه یونسکو برای
خدمات و محصولات ایران



نیو شاپہ
کالہ
لاکسیدو
قند کمتر، حاوی کاسیم

سن
ایچ
دیگر هیچ



بدون استفاده از کنسانتره

۱۰۰٪ آبمیوه

بدون شکر افزوده

بدون مواد نگهدارنده

www.sunich.org

