

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و مستابع غذایی

آبان ماه ۱۴۰۲ - شماره ۶۱ دوره جدید (۱۶۶) - قیمت ۷۰۰۰۰ تومان



کوکا کولا

نوشابه های سازگار
تحت لیسانس کمپانی کوکا کولا
محصولی از شرکت های خوشگوار
(تهران، مشهد، آذربایجان)



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱
مهندس جمال رازقی جهرمی
بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب.آ



شیر مدارش طرح ملی
بدون تخصیص بودجه



منابع غذایی

خوشاب

Since 1960/1339

دلیذیر

از سال ۱۳۲۸

دلیذیر، همیشه بهتره!

REAL MAYONNAISE
NEW



Mayodelz

برای دهمین سال متوالی
برنده تندیس زرین و لوح تقدیر جشنواره برند محبوب ایرانی
در گروههای سس کچاپ، سس سالاد، مایونز و کنسروجات



HEY DAY

NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE

هئی دی



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳



كالا

٢٠ ساله شديمه

لبنيات گلا آمل



www.geladairy.com

@geladairyco

نامینو

دوست خوننمره من!

ساندویچی نو صبحی نو



#خوشمزه_گذرونی

www.namino.ir

سان ویت

ما بهترینیم و این طبیعیه

آبمیوه‌ها و نوشیدنی‌های
طبیعی سان ویت

NATURAL JUICES
AND BEVERAGES

تلفن قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸
تلفن تهران: ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸
www.sunvitjuice.com
info@sunvitjuice.com

محصولی از گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات
آدرس: خراسان جنوبی - قاین - شهرک صنعتی
آدرس تهران: خ مطهری - خ اورامان - پ ۱۸





شنیتسل مرغ
Chicken Schnitzel



ba_foods

www.bafoods.com



t.me/ba_foods



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز، مالتودکسترین انواع نشاسته و روغن ذرت در ایران

کاربرد نشاسته های اصلاح شده در صنعت بیکری:

- ✓ تنظیم گلوتن آرد
- ✓ ایجاد قوام مناسب در فیلینگ ها

کاربرد شربت فروکتوز در صنعت بیکری:

- ✓ جهت ایجاد طعم شیرین
- ✓ به تعویق انداختن بیاتی
- ✓ ایجاد رنگ طلایی

کاربرد شربت گلوکز در صنعت بیکری:

- ✓ به تعویق انداختن بیاتی
- ✓ بهبود بافت

کاربرد مالتودکسترین در صنعت بیکری:

- ✓ ایجاد بافت ترد

کاربرد روغن ذرت در صنعت بیکری:

- ✓ افزایش ماندگاری محصول
- ✓ بهبود کیفیت محصول نهایی از نظر رنگ و طعم
- ✓ افزایش براقیت و طلایی شدن محصول
- ✓ افزایش بافت اسفنجی



SCAN ME!

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

zarfructose ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰





از ۱۳۴۴

NEW!



www.Dorna-co.com

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

009826-35116





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

ماست دلال

VEGETABLES YOGHURT



سازمان بهداشت و آموزش پزشکی



سازمان جهاد کشاورزی



سازمان غذا و دارو



کیفیت، بالاتر از استاندارد
Quality, Above Standards



۰۳۱-۴۶ ۴۶

www.golshahdco.com
www.shahdineh.com



قارچینو®



در اوزان
متنوع

۳۳۰ گرم

۲۸۴۰ گرم

Blanched
MUSHROOMS

- اولین صادرکننده کنسرو قارچ
- اولین صادر کننده بلنچ قارچ
- تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای صنایع غذایی، کیتچینگ ها و رستوران های معتبر کشور



0912 0258229
www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino

شوکت گشت و صنعت قارچ و صنایع تبدیلی پارس شهریار



قارچ بلنچ پاستوریزه

Shirin Asal
شیرین عسل

Dream





خروس

روغن سرخ کردنی ویژه

(مخصوص خانوار)



از ۱۳۳۲

کوشادانه



تولید کننده فرآورده های مغز پسته

خلال پسته ✓

پودر پسته ✓

کره پسته ✓

وسایر فرآورده های مغز پسته ✓

مدیرعامل



مدیرفروش



kooshadaneh.com



ABIZH

SMOKY





Canada



Germany



Russia



Australia



England



UAE



یک نام و هزار لبخند
شرکت صنایع غذایی سحر
تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹
www.saharfood.com

حضور در بازارهای جهانی افتخار ماست.
We are proud to be present in global markets.

سالهاست در مسیر صادرات هستیم



Taste is
our identity



شرکت صنایع غذایی موجان

تولید و عرضه کننده انواع گوشت تازه و فرآورده های گوشتی
آدرس: شهرک صنعتی صفادشت، بلوار اردیبهشت، نبش چهار غربی
تلفن: ۰۲۱-۷۹۶۳۸



www.mojanfood.com



MEXICAN CHICKEN

97% مرغ مکزیکی

www.gooshtiran.com

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



آرگون صنعت آر

Argon Sanat Co.

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

طراح و سازنده انواع مخازن استینلس استیل و ماشین

آلات صنایع لبنی، غذایی، نوشیدنی، شیمیایی و دارویی



- مخازن یک جداره، دو جداره (سیلو) و سه جداره (پروسس)
- مخازن حمل شیر، روغن های خوراکی و مواد شیمیایی
- مخازن تحت فشار بر اساس ASME SEC. VIII , API650
- مخازن Aseptic به منظور نگهداری طولانی مدت محصولات
- مخازن Steeping تا ظرفیت ۱۲۰۰ تن به منظور عمل آوری ذرت برای تولید فروکتوز، گلوکز، گلوکوزن
- ایس بانک سیلو (Ice Bank Silo) جهت تولید آب سرد
- Spray Dryer و کلیه تجهیزات آن اعم از Fluid bed به منظور تولید انواع پودر
- خط تولید پنیر اولیه 8VAT
- دستگاه ذوب کن کره به منظور ذوب قالب های جامد کره
- دستگاه میکس پودر به منظور میکس انواع پودر
- دستگاه میکس پخت برای میکس، پخت و فرآوری پنیر پروسس و محصولات مشابه
- دستگاه پاستوریزاتور
- سامانه CIP (CIP Station)
- بیج میکس (Batchmix blending and mixing system)

آرگون صنعت آر



دانش بنیان



www.argonsanat.com
info@argonsanat.com

@argonsanat_co
۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۱-۱۴

اصفهان، شاهین شهر، منطقه صنعتی محمودآباد
انتهای خیابان ۴۲، سمت راست ۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۰





BIOTECHNOLOGY
PROCESS CO.

MALTODEXTRIN

تولید کننده انواع مالتودکسترین



Since
1989

تولید کننده انواع نشاسته مدیفیه

انواع رنگ های خوراکی طبیعی و سنتتیک

انواع استایلیزرها ی لبنی، شیرینی و شکلات

www.parsesta.com

☎ 021 22666474-5

📧 [sisib.ir](https://www.instagram.com/sisib.ir)

تجربه یک تفریح شاد



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند «پگاه»

golpayegan.pegah.ir



پگاه گلپایگان

واحد نمونه استاندارد ایران در سالهای ۱۳۹۲، ۱۳۹۱ و ۱۳۹۰

پنیر چرب پاستوریزه رسیده در آب نمک

شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلپایگان

آدرس: گلپایگان، کیلومتر ۷ جاده شرکت زراعی، شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلپایگان، صندوق پستی: ۱۷۱۵-۱۵۵
تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۷۳۰۰۸ / ساخت ایران / www.golpayegan.pegah.ir
مصرف کننده محترم، چنانچه کیفیت محصول مورد رضایت شما نمی باشد، به فروشنده باز پس دهید.



Pegah Golpayegan

المستتر العین فی مخلول ملحی

این محصول دارای مجوز بهداشتی است و در تمام فروشگاه های معتبر موجود است.
تلفن: ۰۳۱۵۷۷۳۰۰۸ / ساخت ایران / www.golpayegan.pegah.ir
مصرف کننده محترم، چنانچه کیفیت محصول مورد رضایت شما نمی باشد، به فروشنده باز پس دهید.



زر ماکارون





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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

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

سالمات خانا

« فهرست »

عناوین

سرمقاله	۲۴
صنعت غذا صنعتی ممتاز و فاخر برای اقتصاد ایران	۳۲
پگاه تنها برگزیده لبنی استاندارد کشوری، در سالروز جهانی استاندارد	۳۲
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲	۳۴
سید جعفر میر، مدیر عامل پگاه تهران: روز جهانی شیر مدرسه؛ میثاقی دوباره بر اهمیت یک غذای بهشتی	۳۷
جزیره شاد سن ایچ به باغ کتاب آمد	۳۸
عملکرد موفق گروه صنعتی زر در بازار سرمایه: ارتقاء معنی دار نماد شرکت زرماکارون	۳۹
عضو هیئت مدیره فدراسیون تشکل های صنایع غذایی ایران: تحریم ها دسترسی صنایع غذایی ایران را به بازارهای جهانی محدود کرد	۴۰
زعفران مصطفوی واحد نمونه استاندارد کشور شد	۴۱
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۲
کارخانه شهد ناب پس از ۱۶ سال به چرخه تولید بازگشت	۴۴
رویداد استارت آپی مرکز علمی و کاربردی عالیفرد پیشروی در مسیر خلاقیت و نوآوری	۴۵
رئیس انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی: تولید نان های غنی شده با کلسیم؛ ارزانترین راه جبران کمبود این ماده معدنی	۴۶
ورود موفق گروه زر به صنعت دارو	۴۷
محسن شکروی، بنیانگذار گروه صنایع غذایی شکلی درگذشت	۵۴
مهندس علیرضا (پیام) راهب فرزند برومند، حاج مجید راهب دارفانی را وداع گفت	۵۵
خبر تلخ: مهندس سید جمشید میرسلیمی، مدیرعامل و از موسسان شرکت فرآورده های روغنی ایران (نینا) درگذشت	۵۶
اکبر شانه زن بنیانگذار چیچک درگذشت	۵۶
رابطه شاخص بورس و نرخ دلار	۵۷
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸



33



مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن: صنایع غذایی کشور می تواند با برداشتن موانع سهم بیشتری در صادرات غیرنفتی داشته باشد



36

مدیرعامل گروه تک ژن زیست عنوان کرد: سهم ۱۸ درصدی اشتغال صنعتی کشور در صنایع غذایی

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

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

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

آدرس چاپخانه: تهران، میدان رسالت، خیابان نیروی دریایی، کوچه حقیقی، پلاک ۵۱، چاپ محمد مهدی

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۲۴۲۹۱۵

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



41



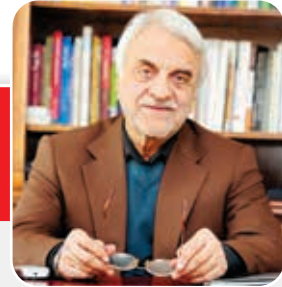
رئیس هیئت مدیره اتحادیه لبنی ایران:
شیر مدارس طرح ملی بدون
تخصیص بودجه



39



فرهاد سحرخیز مطرح کرد:
لزوم توجه به طرح‌های سرمایه‌گذاری
در حوزه زنجیره ارزش گیاهان دارویی



اقتصاد دستوری

بسمه تعالی

نظریه های اقتصادی در تاریخ تمدن انسان (حداقل از ۲۵۰۰ سال قبل) با دیدگاه های مختلفی همراه بوده و از همان موقع نظریه های امروزی کم و بیش وجود داشته است، هر چند بنا به توسعه و متنوع شدن اقتصاد جهانی نظریه پردازان مختلف بروز و ظهور یافته و در قالب تئوری ها و تجربیات و همچنین پیش بینی هایی بر مبنای یاد شده که حدس و گمان نیز در آن نقش داشته اند این نظریه ها را در قالب کلاسیک ارائه و به بحث کشانده اند. اگر بخواهیم بطور کلی این نظریه ها را تقسیم بندی کنیم به دو نظریه اصلی می توانیم پردازیم. نظریه نخست که حاکمیت دولت (به غلط حاکمیت مردم خوانده می شود) در آن دیده می شود نظریه اقتصاد سوسیالیستی یا کمونیستی است که بهر حال با اندکی تفاوت معتقد به حاکمیت دولت به نمایندگی از مردم بر اقتصاد و ابزار تولید است. نظریه دوم نظریه حاکمیت مردم بر ابزار تولید و اصالت مالکیت می باشد که امروزه آنرا اقتصاد آزاد می نامند. البته امروزه تقریباً در هیچ کشور جهان شکل اقتصاد، این یا آن نیست و معمولاً ترکیبی از دو نوع دیدگاه با درصد های البته متفاوت می باشد و حسب تعریفی که در قوانین کشورها صورت گرفته و یا وجود یک نوع سنت اقتصادی در هر کشور شکل اقتصاد آن کشور، خود را می نمایاند و طبیعی است که سازوکار های جاافتاده در کشورها جهت اقتصاد آن کشور را تعیین می کند زیرا پیچیدگی سازوکارهای اقتصادی در کشورها به حدیست که قابلیت تغییر آن با اراده افراد، در حداقل ممکن می باشد.

کشور ما نیز از تاثیر نظریه های اقتصادی بی بهره نمانده است و بخصوص پس از پیروزی انقلاب اسلامی با این فرضیه که حاکمیت اقتصادی بخش خصوصی مانع اجرای عدالت می گردد، قوانین مختلفی و از جمله اصل ۴۴ قانون اساسی که نوعاً دولتی نگری اقتصاد در آن بوضوح موجود است را به تصویب رساند و سپس پس از گذشت چند سال قوانینی را به تصویب رساند که اصل ۴۴ قانون اساسی به نوع دیگری تعبیر گردید. طبعاً ملقمه دولتی - خصوصی همچنان در کشور برقرار است اما در شرایط کنونی بجای پذیرفتن واقعیت و اصلاح قانونی و اساسی آن توهمی در مسئولین ایجاد گردیده که تصور می کنند دارای چنان نفوذ کلامی هستند و یا آنکه تصور می کنند کلام بر واقعیت حاکمیت دارد، که با صدور دستوراتی در پی اصلاح نمایه های اقتصادی هستند.

بطور مثال اگر نگاهی به برخی مولفه های اقتصادی در کشور کنیم می بینیم که بدلیل عدم توجه به مبانی اقتصادی و سازوکارهای طبیعی آن می خواهیم با دستور مسائل را حل کنیم بطور مثال بورس سهام در کشور نزولی می شود، دستور می دهیم که برخی شرکت ها به بورس وارد و مصنوعاً با تزریق مالی وضع بورس را به حالت صعودی در آورند، بیست و چهار ساعت بعد بورس به نزول بازمی گردد و یا دستور می دهیم تورم متوقف شود ولی بالعکس می شود و یا دستور می دهیم با تزریق دلار قیمت صعودی آن متوقف گردد و یا دستور می دهیم فلان مقدار کالا صادر شود و یا فلان عدد خانه ساخته شود. مبارزه با سازوکارهای اقتصادی با دستور حل نمی شود و لازم است مبانی اقتصادی مورد توجه قرار گرفته و با درک درست مشکلات و آسیب شناسی آن و شناخت ریشه های مشکلات روال مشخص اقتصادی در دستور کار قرار گیرد والا در اقتصاد کشور همچنان بر همان پاشنه ضعف و نزول خواهد چرخید.

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار

قبل به وزارت بهداشت واگذار شده، گفت: اما در صورت لزوم وزارت صمت با وزارت بهداشت همکاری خواهد کرد. برای مثال هفته گذشته وزارت صمت مصوب کرد که حمل و نقل شیر خشک در کشور به جز در شبکه رسمی مورد تایید سازمان غذا و دارو، ممنوع است. همچنین این موضوع به مدیر کل سازمان های صمت استان های مختلف و ستاد مبارزه با قاچاق کالا و ارز در استان ها به ویژه استان های مرزی که نمونه هایی از حمل و نقل شیر خشک، خارج از شبکه رسمی مورد تایید وزارت بهداشت وجود داشته ابلاغ شده و این استان ها جزو اولویت های برخورد در قالب توزیع خارج از شبکه رسمی و قاچاق هستند. وی ابراز امیدواری کرد که این تصمیم کمک کند عده ای برای سود بیشتر و سوداگری محصول مورد نیاز کودکان را به سمت شبکه غیررسمی نبرند و قاچاق عکس رخ ندهد؛ گفت: همچنین به طور مشخص از سوی وزیر صمت پیشنهاد دادیم که یارانه شیر خشک روی محصول نهایی و به مصرف کننده نهایی در قالب کالا برگ الکترونیک اختصاص پیدا کند و این پیشنهاد به هیئت دولت اعلام شده است. اما تا زمانی که شیوه فعلی ادامه دارد، باید نظارت ها تشدید شود که صرفا فروش شیرخشک در

داروخانه های رسمی و شبکه فروش رسمی مورد تایید وزارت بهداشت انجام شود. همچنین به گفته معاون وزیر صمت طرح دیگری مبنی بر تطبیق شناسه گذاری سامانه های مربوط به وزارت بهداشت و سامانه جامع تجارت دنبال می شود که این موضوع کمک می کند شفافیت در زنجیره توزیع افزایش پیدا کند و کمتر شاهد این نوسانات در بازار باشیم. برادران همچنین گفت: آمار دقیقی از میزان قاچاق معکوس شیر خشک در کشور در دسترس نیست، اما قابل پیش بینی است افرادی کالایی که قیمت آن پایین تر از بازار جهانی باشد را از کشور خارج کنند. حتی ممکن است این نوع محصولات از جمله شیر خشک در داخل کشور صرف تولید سایر کالاها شود و به عبارت دقیق تر شیر خشک به جای اینکه به کودکان برسد برای تولید محصولات غذایی دیگر استفاده شود. بر اساس اعلام سازمان غذا و دارو از ۲۰ مهرماه فروش شیرخشک نوزاد تنها با کد ملی و تاریخ تولد امکان پذیر است که این موضوع شامل همه شیرخشک ها از جمله رگولار می شود. طبق گفته های هانی تحویل زاده - رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد- قیمت شیرخشک دستوری است و قیمت آن پایین



تشدید نظارت بر شبکه توزیع شیرخشک/پیشنهاد تخصیص یارانه شیر خشک در قالب کالا برگ

معاون وزیر صمت با اشاره به اینکه از سوی وزیر صمت در هیئت دولت پیشنهاد دادیم که یارانه شیر خشک روی محصول نهایی و به مصرف کننده نهایی در قالب کالا برگ الکترونیک اختصاص پیدا کند، گفت: تا زمانی که شیوه فعلی ادامه دارد، باید نظارت ها تشدید شود که صرفا فروش شیرخشک در داروخانه ها و شبکه فروش رسمی مورد تایید وزارت بهداشت انجام شود. به گزارش ایسنا؛ با بیان اینکه تولید، واردات و توزیع شیر خشک طی تفاهمی در دولت



اخبار

به موقع و کافی منابع مالی، توزیع نامنظم یا عدم توزیع شیر در برخی مدارس، نبود پیوست فرهنگی، رعایت نکردن استانداردها در شیرهای توزیعی، توزیع استانی شیر مدارس، مشکلات تامین زنجیره سرد برای توزیع و نگهداری شیر، اصرار برگزاری مناقصه شیر مدارس که منجر به کاهش کیفیت شیر مدارس شد و همچنین استانی شدن بودجه این طرح، اشاره کرد.

طرح "توزیع شیر رایگان در مدارس" اما تا سال ۱۴۰۲ در مدارس اجرایی نشد تا اینکه اخیراً در لایحه برنامه هفتم توسعه گنجانده و کمیسیون تلفیق مجلس شورای اسلامی نیز آن را تصویب کرده است که اگر چه هنوز در صحن علنی مجلس تصویب نشده، اما وزیر آموزش و پرورش اعلام کرده که این طرح از مهرماه امسال در مدارس ابتدایی کشور اجرا می‌شود.

این اظهارات در حالیست که وزارت آموزش و پرورش اعلام کرده که قرار است مراسم افتتاحیه توزیع شیر برای دانش آموزان مدارس ابتدایی روز چهارشنبه صبح در یکی از مدارس تهران برگزار شود و پس از آن نیز تمامی دانش آموزان ابتدایی در سراسر کشور دو نوبت در هفته شیر دریافت می‌کنند.

در راستای تامین منابع مالی این طرح نیز انجمن صنایع لبنی به دولت پیشنهاد داده است که بر اساس الگوی مشارکت بخش خصوصی و دولتی شیر رایگان مدارس از محل تخفیف و کاهش حاشیه سود صنایع و محل مالیات بر ارزش افزوده این صنعت تامین شود.

اسماعیل خاتمی کارشناس حوزه لبنیات با بیان اینکه امروز حدود ۳۰ هزار پاکت شیر در مراسم افتتاحیه این طرح به صورت نمادین توزیع شد، گفت: دولت برای سال تحصیلی جاری بودجه طرح شیر مدرسه را تامین کرده است، البته باید پیگیر باشیم تا برای سال‌های بعد نیز این بودجه تامین شود.

وی ادامه داد: این طرح با همکاری آموزش و پرورش و انجمن صنایع لبنی اجرایی می‌شود و احتمالاً در روزهای آینده کمیته‌ای تشکیل تا شرایط، کیفیت و نحوه توزیع بررسی شود.

کارشناس حوزه لبنیات اضافه کرد: کمیسیون تلفیق مجلس، طرح توزیع شیر رایگان را در برنامه هفتم توسعه مصوب کرده و امیدواریم این طرح در صحن علنی نیز رای بیابد.

خاتمی در پایان گفت: در کنار این طرح مشترک آموزش و پرورش و صنایع لبنی، خود

وی با اشاره به اینکه توان تولید ما در داخل کشور بالاست و در خاورمیانه اول هستیم، گفت: حتی از بسیاری از کشورهای اروپایی نیز توان تولیدی بالاتری داریم.

تحویل زاده در پایان گفت: اخیراً واردات شیرخشک از ترکیه انجام می‌شود که این نوع شیرخشک در کشور ترکیه هم مورد استقبال قرار نگرفته است. همچنین واردات مواد اولیه نیز داریم.



انجمن صنایع لبنی: توزیع شیر در مدارس مناطق محروم را به طور مستقل در دستور کار داریم

بالاخره بعد گذشت چند سال از توقف توزیع شیر در مدارس وزیر آموزش و پرورش اعلام کرد این طرح از مهرماه امسال در مدارس ابتدایی کشور اجرایی خواهد شد تا اینکه امروز طلسم آن شکسته شد و این طرح با همکاری آموزش و پرورش و انجمن صنایع لبنی در یکی از مدارس تهران اجرایی شد.

به گزارش ایسنا؛ بنابر گفته فعالان و کارشناسان طرح "توزیع شیر رایگان مدارس" سال ۱۳۷۹ آغاز و در برخی از استان‌های کشور برای ۱۰۰۰ دانش آموز به صورت آزمایشی انجام شد. سال ۱۳۸۰ این طرح در استان‌های محروم توسعه یافت و سال ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴ ایران بزرگترین برنامه شیر مدارس را داشت.

طرح شیر مدارس اگر چه برای مدت حدوداً ۱۰ سال در کشور اجرایی شد و توانست ۱۲ میلیون دانش آموز در کلیه مقاطع تحصیلی را تحت پوشش قرار دهد اما به دلیل برخی مشکلات اوایل دهه ۹۰ متوقف و پرونده آن نیز بسته شد. کارشناسان دلایل متعددی را برای توقف "طرح توزیع شیر رایگان مدارس" مطرح می‌کنند که از جمله این دلایل می‌توان به عدم تخصیص

نگه داشته شده، بنابراین احتمال می‌رفت که این کالا از کشور خارج و یا بیش از حد مصرف شود یا کلاً وارد صنایع دیگری شوند و به دست مصرف کننده واقعی نرسد.

او همچنین گفته بود که از اول سال تاکنون به شرکت‌های تولیدکننده شیر خشک نوزاد ارزدهی مناسبی نشد و همین امر منجر به کاهش ذخایر تولید این شرکت‌ها شد و چون عرضه و تقاضا متناسب نبود در بازار کمبود به وجود آمد.



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک: تخصیص ارز به واردات مواد اولیه شیرخشک نوزاد/ ظرفیت تولید ۱۱۷ میلیون قوطی را داریم

هانی تحویل زاده ضمن اشاره به اینکه ظرفیت این را داریم که در سال ۱۱۷ میلیون قوطی شیرخشک تولید کنیم، گفت: از هفته گذشته ارز برای واردات مواد اولیه شیرخشک نوزاد تخصیص داده شده است.

به گزارش ایسنا؛ هانی تحویل زاده با بیان اینکه از هفته گذشته تخصیص ارز برای واردات مواد اولیه آغاز شده است، گفت: جزئیات این تخصیص بعداً اطلاع‌رسانی خواهد شد.

وی ادامه داد: از اول سال تاکنون به شرکت‌های تولیدکننده شیر خشک نوزاد ارزدهی مناسبی نشد و همین امر منجر به کاهش ذخایر تولید این شرکت‌ها شد و چون عرضه و تقاضا متناسب نبود در بازار کمبود به وجود آمد.

رئیس انجمن شیرخشک نوزاد اضافه کرد: ظرفیت این را داریم که در سال ۱۱۷ میلیون قوطی شیرخشک تولید کنیم، اما متأسفانه از ظرفیت و توان تولیدی داخل به طور کامل استفاده نمی‌شود. یعنی سازمان غذا و دارو به ذخایر شرکت‌ها و افزایش تولید این ذخایر توجهی نمی‌کند.



اخبار

کدهای استاندارد ۸۰۲۵۱ و ۸۰۲۵۲ به میزان ۲۰ هزار تن بوده که در مقایسه با مدت مشابه سال قبل ۷ درصد افزایش نشان می‌دهد. ۱۱ درصد از ارزش کل صادرات محصولات کشاورزی و ۵۷ صدم درصد ارزش کل صادرات غیر نفتی در ۶ ماهه سال جاری به صادرات پسته اختصاص داشت.

در این مدت بیشترین میزان صادرات پسته به مقصد کشورهای فدراسیون روسیه با ۲۸ میلیون دلار، آلمان با ۱۳٫۱ میلیون دلار، امارات متحده عربی با ۱۳ میلیون دلار، هند با ۱۲٫۸ میلیون دلار و قرقیزستان با ۱۲٫۵ میلیون دلار بوده است. در مجموع ۵۷٫۷ درصد از ارزش کل صادرات پسته در ۶ ماهه سال جاری به ۵ کشور فوق الذکر صادر شد.

در این مدت بیشترین میزان پسته عمدتاً از طریق گمرکات مشهد ۳۳ میلیون دلار، منطقه ویژه اقتصادی رفسنجان ۲۶ میلیون دلار، منطقه ویژه اقتصادی سیرجان ۲۱ میلیون دلار، غرب تهران ۲۰ میلیون دلار، کرمان ۱۱ میلیون دلار، شهید رجایی و جلفا هر کدام ۹ میلیون دلار و گمرک تبریز ۴ میلیون دلار صادر شده است.



صادرات نان صنعتی غیرایرانه‌ای به طور مشروط

سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی گفت: صادرات نان صنعتی غیرایرانه‌ای به طور مشروط بلا مانع است.

به گزارش مهر، احمد خانی نوذری، سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی طی نامه‌ای به رئیس سازمان توسعه تجارت عنوان کرد: صادرات نان صنعتی در صورت

وی افزود: مسلماً با برنامه ریزی‌هایی که انجام می‌شود، این نمایشگاه، ارتباط با متخصصان و کسب و کارهای مختلف را تسهیل می‌کند و امکان معرفی محصولات و خدمات جدید را به عهده دارد.

مدیر برگزاری نمایشگاه با اشاره به اهداف برگزاری نمایشگاه گفت: توجه به توسعه بازارهای داخلی و خارجی از جمله اهداف این نمایشگاه است و تجار و تولیدکنندگان به منظور توسعه تجارت خارجی دعوت به شرکت در این رویداد می‌شوند. تاریخ‌های ثبت نام محدود است، بنابراین شرکت‌کنندگان توصیه می‌شود که با تکمیل فرم مربوطه مندرج در سایت www.expofood.ir می‌توانند حضور خود را در این نمایشگاه اعلام نمایند تا به تحقق اهداف استراتژیک در حوزه صنایع غذایی کمک کنند و دستاوردهای قابل توجهی را کسب نمایند.

این نمایشگاه به عنوان فرصتی بی نظیر برای تبادل تجربیات و همکاری در صنعت غذایی شناخته می‌شود و از تأمین کنندگان، بازار سرمایه، صادرکنندگان، واردکنندگان، شرکت‌های توزیع و بنکداران عمده، سازمان‌ها و شرکت‌های دولتی و خصوصی در حوزه‌های مرتبط با صنایع غذایی و پخش حمایت می‌کند. جهت دریافت اطلاعات بیشتر با شماره‌های ستاد نمایشگاه ۸۸۱۹۳۴۵۸ - ۸۸۶۷۷۵۸۷ تماس حاصل نمایید.



صادرات ۱۳۷ میلیون دلاری پسته در ۶ ماهه سال جاری

صادرات پسته با ۳ درصد افزایش در ۶ ماهه سال جاری به رقم ۱۳۷ میلیون دلار رسید.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از گمرک ایران، میزان وزنی صادرات پسته در ۶ ماهه سال جاری ذیل

صنایع نیز طرح توزیع شیر رایگان در مناطق محروم را به طور مستقل در دستور کار دارند.



نمایشگاه صنایع غذایی اکسپوفود تهران پلی برای توسعه بازارهای داخلی و خارجی

نمایشگاه صنایع تبدیلی و تکمیلی صنایع غذایی اکسپوفود، از تاریخ ۱۲ تا ۱۵ دی ماه به عنوان فرصتی برای تولیدکنندگان محصولات غذایی، صنایع تبدیلی و تکمیلی، مواد اولیه، واحدهای پخش، فروشگاه‌های زنجیره‌ای، توزیع‌کنندگان، و فعالان مرتبط با صنایع غذایی برای توسعه بازارهای داخلی و خارجی در شهر آفتاب تهران برگزار می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، امیرمازیار شاکری، مدیر برگزاری نمایشگاه اکسپوفود گفت: نمایشگاه صنایع تبدیلی و تکمیلی فرآورده‌های غذایی Expofood در تاریخ ۱۲ تا ۱۵ دی ماه در شهر آفتاب تهران با هدف توسعه تجارت و صادرات در صنعت غذایی برگزار می‌شود.

شاکری در ادامه گفت: این رویداد فرصتی مناسب برای تولیدکنندگان محصولات غذایی، صنایع تبدیلی و تکمیلی، مواد اولیه، ماشین‌آلات، شرکت‌های پخش و فروشگاه‌های زنجیره‌ای، توزیع‌کنندگان، و همچنین فعالان مرتبط با صنایع غذایی می‌باشد تا شرکت‌کنندگان بتوانند بازارهای جدید را کشف کرده و شبکه‌ی تأمین خود را تقویت نمایند. همچنین، این رویداد به دنبال جذب سرمایه‌گذاری‌های داخلی و خارجی در صنعت غذایی می‌باشد.



اخبار

قاسمی - مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی و فرآورده‌های دامی سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان - به رضا باکری - دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران - آمده است:

با عنایت به گزارش‌های واصله مبنی بر احتمال افزایش مجدد قیمت برخی از محصولات لبنی در سطح بازار و از آنجایی که تاثیر افزایش قیمت مصوب شیرخام و سایر هزینه‌های تولید (منجمله حقوق و دستمزد، سربار، مواد بسته‌بندی و ...) قبلاً در قیمت این محصولات لحاظ و از سوی واحدهای تولیدی اعمال شده است، لذا هرگونه افزایش مجدد قیمت‌ها فاقد وجهت بوده و می‌تواند با عنوان تخلف گرانفروشی مورد پیگیری قرار گیرد. بر این اساس لازم است به کلیه واحدهای زیرمجموعه انجمن ضرورت رعایت مصوبات قانونی منجمله رعایت سقف مجاز افزایش قیمت اعلام شده را یادآوری فرمایید. بدیهی است عندالزوم برخورد قانونی لازم با واحدهای متخلف صورت خواهد پذیرفت.



پیشنهاد طرح خرید ۱۰۰ هزارتن برنج ایرانی در ازای واردات ۲۰۰ هزارتن برنج

دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان برنج از پیشنهاد طرح خرید ۱۰۰ هزارتن برنج ایرانی در ازای واردات ۲۰۰ هزارتن برنج به منظور تنظیم بازار خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسیح کشاورز از استمرار ممنوعیت واردات برنج خبر داد و گفت: واردات برنج تا اول آذر ممنوع است، امت بدلیل عرضه برنج ایرانی با قیمت مناسب، کمبود برنج خارجی احساس نمی‌شود.

اساس که بسیاری از اعضای انجمن در حوزه برنج داخلی نیز تجربه و سابقه فعالیت داشته‌اند مطابق نیاز کشور و فضای حاکم بر بازار، خصوصاً شرایط محصول کشاورزان شمال کشور به این حوزه ورود کرده و با همکاری وزارت جهاد کشاورزی، اداره کل استان مازندران و کشاورزان، خرید برنج ایرانی در دستور کار انجمن قرار گرفت تا به این ترتیب کمک به کنترل و تنظیم بازار نیز در بخش برنج داخلی در دستور کار قرار گیرد. رئیس انجمن واردکنندگان برنج اظهار کرد: آنچه مسلم است حوزه توزیع و مصرف برنج داخلی و خارجی کاملاً تفکیک شده و در مناطق مختلف کشور بر اساس ذائقه مصرف‌کننده متفاوت است. انجمن تلاش می‌کند به وظیفه اصلی خود در راستای کمک به حفظ امنیت غذایی همچنین تأمین دومین کالای اساسی کشور در مسیر آرامش بازار عمل کند و در همین راستا اعضای انجمن با استفاده از ظرفیت‌های موجود فعالیت خود را در حوزه واردات همچنین در مقاطع خاص حمایت از برنج داخلی ادامه می‌دهند تا بازار داخل بدون مشکل تأمین باشد.



مدیرکل نظارت بر محصولات کشاورزی سازمان حمایت اعلام کرد؛ افزایش مجدد قیمت برخی محصولات لبنی تخلف است

داریوش بهنود قاسمی که تاثیر افزایش قیمت مصوب شیرخام و سایر هزینه‌های تولید قبلاً در قیمت محصولات لبنی لحاظ و از سوی واحدهای تولیدی اعمال شده است و هرگونه افزایش مجدد قیمت‌ها فاقد وجهت بوده و می‌تواند با عنوان تخلف گرانفروشی مورد پیگیری قرار گیرد. به گزارش ایسنا، در متن نامه داریوش بهنود

تأمین آرد آن از محل آرد غیرایرانه‌ای بر اساس نظر نهاد مرجع تشخیص (اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان) جهت تهیه نان‌های مذکور بلامانع است.



واردکنندگان به کمک برنج داخل آمدند

رئیس انجمن واردکنندگان برنج از تلاش اعضای این انجمن در مسیر حفظ آرامش بازار دومین کالای اساسی کشور خبر داد. به گزارش مهر، ایران یکی از قطب‌های تولید برنج بوده و به لحاظ کیفیت و طعم زبانزد بازار جهانی است. افزایش تولید بدون بازار سبب هرز رفتن و ضایع شدن محصولات می‌شود. سال گذشته به دلیل افزایش قیمت برنج داخلی بازار آن دچار افت شد و تقریباً ۵۰ درصد محصول دپو شد. واردات برنج‌های ارزان قیمت از تایلند و تايلند بازار برنج ایرانی را راکد کرد.

دولت برای مدیریت این وضعیت بحرانی به نهادهای متولی تاکید به خرید برنج‌های مازاد برنج کاران کرد. در ادامه با همکاری واردکنندگان قرار شد بخشی از محصولات داخلی از سوی آنها خریداری شود.

کریم اخوان، رئیس انجمن واردکنندگان برنج با اشاره به نقش اعضای انجمن واردکنندگان برنج در بازار این کالا گفت: بر اساس آمار رسمی گمرک در سال ۱۴۰۱ سهم اعضای انجمن واردکنندگان در تأمین برنج وارداتی بخش خصوصی حدود ۷۱ درصد بود و سایر واردکنندگان غیر عضو در حدود ۲۹ درصد - بازار را تأمین کردند. بر این اساس انجمن واردکنندگان با مجموع ۹۳ عضو مهم‌ترین شکل بخش خصوصی کشور در کنترل بازار برنج به شمار می‌رود و همواره به مسؤولیت خود در این حوزه پایبند است. اخوان اضافه کرد: در سال جاری و با توجه به ممنوعیت واردات در فصل برداشت و بر این



ضمن اینکه چای کالایی نیست که بتوان آن را فوراً وارد کرد و واردات آن حدوداً دو ماه طول می کشد.

در همین راستا، اخیراً وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرده که تجار می توانند اقدام به ثبت سفارش واردات مشروط چای کنند به این صورت که در ازای ثبت سفارش واردات برای دو کیلوگرم چای باید یک کیلوگرم چای داخلی را از کشاورزان خریداری کنند.

با این حال بازرگان چای اجرای این طرح را منطقی نمی دانند و عنوان می کنند که وضعیت ثبت سفارش و واردات چای شرایط دشواری را برای بازرگانان ایجاد کرده و کارخانه ها فقط به دلیل حفظ سرمایه و اعتبار خود به تولید ادامه می دهند و توانسته اند خود را سرپا نگه دارند.

به گفته آنان اگر شرایط به همین شکل باشد و واردات انجام نشود، تولید و بازرچای آسیب جدی خواهد دید.

همچنین کارشناسان با انتقاد از اجرای این طرح در شرایط کنونی تاکید می گویند خرید اجباری چای ایرانی از کارخانه داران بدون ایجاد ساز و کار و نظارت و سپردن آن تنها به سازمان چای شمال موجب بروز فسادهایی مثل کاغذ و مجوز فروشی و امضای طلایی می شود.

از طرفی کارنامه سازمان چای در بحث چای سنواتی که آفتی دامن گیر بود و موجب بی اعتباری و بر زمین خوردن چای ایرانی شد، بسیار مبهم و پر ایراد است. سایه این اتفاق با گذشت بیش از دو دهه، همچنان مانعی عظیم بر سر راه توسعه و سرمایه گذاری در چای ایرانی است.

همچنین همانطور که فعالان صنعت چای عنوان می کنند در حال حاضر نیز علی رغم وجود راهکارهای متعدد برای تامین مطالبات محدود چایکاران شمال، دلیل اصرار سازمان چای شمال بر ابداع مسیر صدور مجوز واردات بسیار مبهم و عجیب است.

بنابراین به نظر می رسد نگرانی تجار از احتمال کاهش شدید و انحصاری شدن آن در آینده ای نزدیک درست باشد چرا که با وضعیت فعلی، بسیاری از واردکنندگان از چرخه واردات و کارخانجات تولیدی از چرخه تولید خارج می شوند و در نهایت شرایط انحصاری ایجاد می شود که تنها به سود عده ای خاص و ورشکستگی تعداد کثیری از فعالان صنعت چای خواهد شد.

میلیون یورو) در اختیار یک شرکت خاص قرار گرفته و ثبت سفارش برای کارخانجات تولیدی ممنوع شده است.

رسانه ای شدن این ماجرا، منجر به دخالت نهادهای نظارتی و یکی از دلایل برکناری وزیر سابق جهاد کشاورزی شد.

بر اساس این گزارش، هم اکنون چندین ماه است که ثبت سفارش و واردات چای برای تجار دچار اختلال جدی شده و به رغم وعده ها و حتی مصاحبه های مسئولان وزارت جهاد، گشایش عملی در این زمینه صورت نپذیرفته است.

بر اساس اعلام فعالان صنعت چای، واردات منطقی چای، با لحاظ ادوار گذشته سالانه حدود ۹۰ هزار تن با ارزشی حدود ۵۵۰ میلیون یورو بوده و تمامی اعضای این صنعت حداقل به صورت مستمر در طول ۴ سال گذشته به دلیل شرایط ناشی از تحریم ظالمانه و محدودیت های ارزی، مورد رسیدگی و ممیزی موضع ثبت سفارش واردات از سوی وزارت جهاد کشاورزی و سایر نهادهای مرتبط قرار داشته اند. ضمن اینکه بروز چنین مسأله ای را نمی توان صرفاً ناشی از سهل انگاری چند کارشناس و مدیر در بدنه یک وزارتخانه دانست.

در این راستا یکی از فعالان صنعت چای با اشاره به ثبت سفارش قطره چکانی واردات چای، گفت: تنها به شرکت هایی اجازه ثبت سفارش داده شد که میانگین واردات آن ها حداقل بین ۵ تا ۶ سال باشد.

وی با بیان اینکه دولت در مقاطع حساس از جمله شب عید و ماه مبارک رمضان از تجار درخواست کمک برای تنظیم بازار می کند، افزود: در این شرایط از بازرگانان خواسته شد کالایی را که در گمرک داشتند به صورت ۹۰ درصد ترخیص و وارد بازار کنند که هنوز هم بعد از گذشت ماه ها این مطالبات پرداخت نشده است.

این فعال بخش خصوصی با اشاره به اینکه تجار ما با طرف های خارجی معامله و در این مسیر از اعتبار خود استفاده کرده اند، گفت: شرایطی که پیش آمده منجر به بی اعتباری بازرگانان ما خواهد شد.

وی با بیان اینکه در نیمه دوم سال قیمت چای افزایش خواهد یافت، اضافه کرد: نیاز کشور به چای بین ۶۵ تا ۷۰ هزار تن است که در صورت واردات کسری موجود، بازار به تعادل می رسد

به گفته او، طرحی برای خرید مشارکت برنج ایرانی در ازای ثبت سفارش برنج خارجی برای وزارت جهاد فرستادیم که براین اساس طرح برنج ایرانی مستقیم از کشاورزان خریداری و در فروشگاه های زنجیره ای عرضه می شود.

کشاورز ادامه داد: در ازای یک کیلو خرید برنج ایرانی، ۲ کیلو برنج خارجی وارد می شود. هر چند سقف خرید برنج ایرانی ۱۰۰ هزار تن در ازای ۲۰۰ هزار تن وارداتی است که براین اساس واردکنندگانی که ثبت سفارش می کنند، در صرف دریافت ارز قرار نمی گیرند.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج نرخ هر کیلو برنج هندی را ۴۵ تا ۵۰ هزار تومان و برنج پاکستانی را ۵۰ تا ۶۵ هزار تومان اعلام کرد و گفت: نرخ کنونی هر کیلو برنج ایرانی در فروشگاه های زنجیره ای ۸۰ هزار تومان است که تنها ۱۰ تا ۲۰ درصد با برنج خارجی اختلاف دارد که معنادار نیست.



هشدار فعالان صنعت چای درباره واردات مشروط / پدیده مجوز فروشی و امضای طلایی ظهور می کند

چالش های صنعت چای بعد از قطره چکانی شدن ثبت سفارش ها و مشروط شدن واردات این کالا، به شدت افزایش یافته و تولیدکنندگان درباره تداوم روند فعلی هشدار می دهند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، پس لرزه های اعطای رانت در حوزه واردات چای از سوی وزارت جهاد کشاورزی به شرکتی خاص هنوز ادامه دارد.

براین اساس طی ماه های گذشته رسانه ها اعلام کردند که ارز مورد نیاز فقط برای واردات چای مورد نیاز دو سال و نیم کشور (بیش از ۹۰۰



اخبار

وجود افزایش قیمت شدید مواد اولیه، کمبود کالایی ایجاد نکرده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، علی بهره مند، رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران گفت: در نیمه ابتدایی سال ۱۴۰۲ کماکان چالش های ناشی از تورم بهای مواد اولیه ادامه یافته و متأسفانه غالباً بهای مواد اولیه مصرفی در صنف قنادی افزایشی بوده است. علی رغم افزایش قیمت ها کمبودی وجود نداشت

وی در بیان چالش های صنف ادامه داد: از سوی دیگر سامانه نوین اصناف که استفاده از آن اجباری آغاز شده است هنوز ضعف هایی دارد که قول داده اند نواقص را برطرف نمایند. حال با وجود مثبت بودن دیدگاه هادر بهره برداری از این سامانه، نگرانی هایی در جهت تضعیف جایگاه اتحادیه های صنفی نیز در میان فعالان صنفی وجود دارد.

تشدید نگرانی صنف از خواسته های نهادهای پول ستان

بهره مند با ابراز تأسف از وضعیت موجود افزود: تورم بهای کالاها و خدمات اصلی مورد نیاز خانوار، موجب کاهش تقاضا در صنف قنادی شده است. از سوی دیگر نگرانی اعضای صنف در خصوص افزایش خواسته های نهادهای پول ستان نظیر اداره امور مالیاتی، تشدید شده است. رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران همچنین خاطرنشان کرد: کمبود نیروی انسانی شاغل در واحدهای صنفی اعم از نیروی ساده، نیمه ماهر و ماهر تشدید شده است. مشاغل نوظهور از جمله حمل و نقل اینترنتی از جمله دلایل عدم اقبال کارجویان به فعالیت در واحدهای صنفی است.

از دیدگاه های مشورتی اتحادیه ها کمتر بهره گرفته می شود

بهره مند اظهار کرد: اتحادیه های صنفی به عنوان یکی از قدیمی ترین نهادهای مردمی در رفع موانع صنفی محدودیت هایی دارند و بیشتر تلاش می کنند مشکلات را از طریق اتاق های اصناف به تصمیم گیران و تصمیم سازان کشور منتقل نمایند و در چارچوب قانونی نظرات مشورتی ارائه دهند؛ هر چند کمتر از این دیدگاه های مشورتی بهره گرفته می شود.

وی افزود: بر این اساس اتحادیه صنف شیرینی فروش و کافه قنادی تهران تلاش می کند برای مشکلات پیش گفته تا آنجایی که امکان دارد ورود نموده و بستر رفع مشکلات را فراهم نماید.



ممنوعیت ترخیص روغن خام سویا و آفتابگردان از گمرکات



کشور

ترخیص روغن خام سویا و روغن خام آفتابگردان از همه مبادی گمرکات کشور از اول آبان ممنوع است.

به گزارش مهر، احمد خانی نوذری، سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه ای به رئیس کل گمرک نوشت: با عنایت به لزوم برنامه ریزی جهت تعدیل و تنظیم بازار روغن خوراکی، ترخیص روغن خام آفتابگردان و روغن خام سویا از اول آبان از تمام مبادی گمرکات اجرایی کشور تا اطلاع ثانوی مجاز نیست.



رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی



تهران: تورم قیمت مواد اولیه چالش قنادی ها/ نیروی انسانی ماهر و نیمه ماهر جذب تاکسی اینترنتی شده است

علی بهره مند با بیان اینکه سامانه نوین اصناف نیاز به بازنگری جدی دارد گفت: این صنف با



مشکلی در تامین شکر نداریم



مدیرکل دفتر بازرسی وزارت جهاد گفت: از نظر تامین شکر هیچ مشکلی نداریم و همچنان ثبات و آرامش بر بازار حاکم است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی؛ مسعود امراللهی مدیرکل دفتر بازرسی وزارت جهاد و کشاورزی گفت: پس از بررسی و بازرسی صورت گرفته محموله شکر خام وارداتی به وزن ۳۵۰۰ تن بعد از امتناع از عرضه به بازار کشف شد.

به گفته او، ۳۵۰۰ تن شکر خام از شهریور ماه تحویل یک کارخانه تصفیه شکر داده شده بود که آن را طی فرآیندی سفید کرده و شکر سفید در شبکه رسمی به بازار ارائه کند، اما تاکنون از این موضوع امتناع کرده بود.

مدیرکل دفتر بازرسی و نظارت بر کالاهای اساسی ادامه داد: کارخانه هیچ مشکلی نداشته و قرار بوده شکر خام را تصفیه و سفید کند و در قالب شبکه رسمی به بازار عرضه کند که از این کار خودداری کرده بود و بازرسان وزارت جهاد وارد عمل شده و پرونده را با جریمه پیشنهادی ۱۰ میلیارد تومانی برای رسیدگی به سازمان تعزیرات حکومتی ارسال کردند.

به گفته او، امسال در راستای تامین شکر، شکر خام در ۹ استان به کارخانه های تصفیه شکر ارسال شده تا با فرآوری شکر سفید به بازار عرضه کنند و چنانچه هر کارخانه ای از عرضه شکر امتناع کند، بازرسان ما ورود کرده و پرونده تشکیل می دهند.

امراللهی گفت: از نظر تامین شکر هیچ مشکلی نداریم و ثبات و آرامش در بازار برقرار است، اما اگر کسانی بخواهند شکر احتکار کنند، با آنها برخورد می شود.



تلاش برای معرفی توانمندی‌ها و استعدادهای جدید

رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران تصریح کرد: نیاز به یادآوری ندارد که ما نمی‌توانیم در اقتصاد کلان ورود کرده و در رفع مشکلاتی نظیر تورم اقدامی انجام دهیم. با این وجود تلاش کرده ایم بستر مطلوبی برای برگزاری نمایشگاه و مسابقات تخصصی قنادان برای معرفی توانمندی‌ها و معرفی استعدادها فراهم کنیم.

بهره مند همچنین گفت: تلاش می‌کنیم با حمایت از نهادهای آموزشی و معرفی آنها به اعضای صنف، مسیر تربیت و اشتغال نیروهای جدید را فراهم کنیم. بدون تردید با توجه به خلا موجود در بسیاری از بخش‌ها تلاش مضاعف در رفع برخی موانع قانونی اجتناب ناپذیر است.



سخنگوی انجمن صنایع لبنی: امکان تامین شیر رایگان برای همه دانش آموزان / آمادگی بخش خصوصی برای مشارکت در طرح

محمد رضا بنی طبا گفت: اگر دولت و مجلس آمادگی داشته باشند و پیشنهاد بخش خصوصی پذیرفته شود می‌توان برای ۱۰ تا ۱۵ میلیون دانش آموز در همه مقاطع در سراسر کشور در ۷۰ نوبت شیر رایگان تامین و توزیع کرد.

به گزارش ایسنا، با تصویب کمیسیون تلفیق برنامه هفتم توسعه، قرار است در مدت اجرای این برنامه "شیر رایگان در مدارس ابتدایی" توزیع شود. البته این موضوع هنوز در صحن علنی مجلس تصویب نشده، اما وزیر آموزش و پرورش اعلام کرده که این طرح از مهرماه امسال در مدارس ابتدایی کشور اجرا شده است.

محمد رضا بنی طبا با بیان اینکه تصویب شیر رایگان مدارس در کمیسیون تلفیق اتفاق بسیار

خوبی بود و امیدواریم در صحن عمومی مجلس نیز رای بیاورد، گفت: در برنامه ششم و پنجم توسعه و حتی برنامه‌های قبل نیز شیر مدارس وجود داشت، اما با این وجود اجرایی نشد. این یعنی باید به چرایی اجرا نشدن آن توجه کنیم.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی اضافه کرد: لازمه اجرایی شدن مصوبه مجلس این است که مجلس از حالا به فکر محل بودجه شیر رایگان مدارس باشد و در بودجه سال آینده نیز پیش بینی کند.

بنی طبا تصریح کرد: ممکن است در شرایط فعلی دولت در تامین منابع مالی طرح "توزیع شیر رایگان در مدارس" به مشکل بخورد. بنابراین این آمادگی وجود دارد که بر اساس الگوی مشارکت بخش خصوصی و دولتی شیر رایگان مدارس از محل تخفیف و کاهش حاشیه سود صنایع و محل مالیات بر ارزش افزوده این صنعت تامین شود.

وی در پایان گفت: رئیس دولت برای مدارس ابتدایی دولتی توزیع شیر رایگان در دو نوبت را در دستور کار قرار داده، اما اگر دولت و مجلس آمادگی داشته باشند و پیشنهاد بخش خصوصی پذیرفته شود می‌توان برای ۱۰ تا ۱۵ میلیون دانش آموز در همه مقاطع در سراسر کشور در ۷۰ نوبت شیر رایگان تامین و توزیع کرد.



وزیر جهاد کشاورزی: سرمایه گذاری بخش خصوصی ایران در قرقیزستان

نیکبخت گفت: قرقیزستان منابع آب بسیار خوبی دارد و فرصتی برای سرمایه‌گذاری در حوزه شیلات و دامپروری دارد که مورد استقبال بخش خصوصی ما قرار گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی؛ وزیر جهاد کشاورزی به منظور شرکت در سیزدهم

اجلاس کمیسیون مشترک همکاری‌های ایران و قرقیزستان به این کشور سفر کرد.

محمد علی نیکبخت در خصوص برنامه‌های سفر خود و هیات همراه گفت: از دیروز به همراه تعدادی از دستگاه‌های دولتی عضو کمیسیون و تعدادی از شرکت‌های بخش خصوصی وارد قرقیزستان شدیم و اجلاس نیز از دیروز آغاز شده است. دو جلسه اختصاصی با وزیر اقتصاد به عنوان رئیس کمیسیون مشترک کشور قرقیزستان و یک جلسه نیز با وزیر کشاورزی کشور قرقیزستان برگزار کردیم.

وی ادامه داد: دستگاه‌های دیگر نیز با دستگاه‌های متناظر خود جلساتی داشتند و مسائل مربوط به اجلاس و برنامه‌های در دستور کار پیگیری می‌شود.

وزیر جهاد کشاورزی اضافه کرد: شرکت‌های خصوصی هم با بخش‌های اقتصادی کشور قرقیزستان که در حوزه سرمایه‌گذاری و بازرگانی فعالیت دارند، جلسات موثر داشتند.

نیکبخت تصریح کرد: قرقیزستان دارای منابع آب بسیار خوبی است و فرصت خوبی برای سرمایه‌گذاری خصوصاً در حوزه شیلات و دامپروری دارد که مورد استقبال بخش خصوصی ما قرار گرفت و مقرر شد بازدیدهایی را در آینده داشته باشند. همچنین با هماهنگی‌هایی که با سفارت ایران در قرقیزستان خواهد شد برای سرمایه‌گذاری لازم به وجود آمد.

وزیر جهاد کشاورزی عنوان کرد: طرف قرقیزستانی هم آمادگی خود را برای برداشت موانع و تسهیل امور و کاهش بروکراسی‌ها انجام می‌دهد تا سرمایه‌گذاران ما بتوانند کشت فراسرزمینی را در بخش‌های مختلف کشاورزی در کشور قرقیزستان دنبال کنند.

وی اضافه کرد: در حوزه بازرگانی نیز فرصت‌های مناسبی وجود دارد که بتوانیم با ایجاد مراکز تجاری در دو کشور به صورت مشترک و برگزاری نمایشگاه‌های متعدد در فصول مختلف دنبال کنیم. همچنین کشور قرقیزستان به جمهوری اسلامی ایران هم به عنوان یک فرصت برای ترانزیت کالاهاش به جنوب خلیج فارس، غرب آسیا و شمال آفریقا نگاه می‌کند.

وی در پایان گفت: امروز دومین روز اجلاس را دنبال می‌کنیم و در افتتاحیه نمایشگاهی حضور خواهیم داشت تا بازرگانان، تجار و سرمایه‌گذاران ما با فرصت‌های بازرگانی و سرمایه‌گذاری در این کشور آشنا شوند.

صنعت غذا صنعتی ممتاز و فاخر برای اقتصاد ایران



بنیان گذار و رییس هیات مدیره هلدینگ زر

یادداشت از دکتر مرتضی سلطانی

صنایع تکمیلی تاکید دارد و برطبق این برنامه ها امید می رفت در افاق ۱۴۰۴ ایران یکی از قطب های تولیدی در این بخش باشد.

اگر همین امروز دولت نسبت به رفع خلأهای موجود اقدام نماید، ظرفیت های بزرگی در مسیر تولید، اشتغال و صادرات در کشور ایجاد خواهد شد و می توانیم رقیب سرسختی برای کشورهای صاحب نام منطقه و آسیا باشیم در عین حال صنعت غذا با اثرات عمیقی که بر ظرفیت های ناشی از به کارگیری توان اشتغالزایی این صنعت ایجاد می کند به توسعه اقتصادی و اجتماعی کشور نیز منجر می شود.

با تمام این اوصاف باید گفت؛ صنعت غذا صنعتی ممتاز و فاخر برای اقتصاد ایران است که در نبرد با مشکلات اقتصادی فلج کننده توانسته سربلند بیرون بیاید.

بنا به فرمایش رهبری معظم، راه عبور از تورم، توسعه تولید است و این مهم نیازمند رفع موانع و چالش های کنونی است. در این راستا بخش خصوصی صنعت غذای کشور این آمادگی را دارد با ارایه مشورت های لازم به دولت و راهکارهای عملیاتی موثر وظیفه خود را در کنار ارتقای تولید ایفا نموده و به وظیفه خود در قبال میهن بزرگ و عزیزمان ایران، عمل نماید.

با آرزوی توسعه چشمگیر صنعت غذا در همه ابعاد آن در کشور

محصولات کشاورزی و تولیدات در صنعت غذایی، امروزه به دلیل کیفیت بسیار بالای مواد اولیه و ماشین آلات مدرن و مناسبی که در تولید به کار گرفته می شود و تبعیت و رعایت از استانداردهای داخلی و بین المللی توانسته جایگاه مناسبی در بازارهای منطقه ای و جهانی کسب کند.

البته با وجود تمام این مزیت ها به دلیل چالش هایی که در یک و نیم دهه گذشته به دلیل تحریم ها گریبان گیر اقتصاد کشور شده است، بهره برداری از ظرفیت های فراوانی که در این صنعت وجود دارد را به تعویق انداخته است. به عبارتی به رغم توسعه این صنعت که با همت تولیدکنندگان و بخش خصوصی ایده مدار در صنعت غذا تحقق یافته است، اما تداوم چالش ها و رویارویی این صنعت در برابر عواملی همچون مشکلات ارزی (نرخ ارز و سیاست های ارزی)، عدم تناسب قیمت و هزینه ها، رشد قیمت مواد اولیه، دسترسی پرنوسان به مواد اولیه وارداتی، سیاست گذاری های تجاری، مشکلات حمل و نقل، چالش های مرتبط با صادرات و موارد دیگر توانسته نفس این صنعت را به شماره بیندازد و یا در خوشبینانه ترین حالت از رشد بالقوه بالایی که در ارکان این صنعت مهم وجود دارد، جلوگیری کند.

این در حالی است که برنامه های توسعه چهارم و پنجم، بر توسعه همه جانبه بخش کشاورزی و



صنعت غذای ایران در خلال دو دهه گذشته هم در بخش تولید و هم در بخش صادرات با رشد قابل توجهی روبرو شده است، تاجایی که بر اساس آمارهای رسمی داخلی و بین المللی، این صنعت به جایگاه مهمی در منطقه دست یافته است و یکی از قدرتمندترین صنایع در کشور محسوب می شود.

بی شک تاریخ و جغرافیای ایران در این موفقیت بسیار موثر بوده است؛ ایران از دیرباز کشوری مبتنی بر تولید محصولات کشاورزی بوده و وجود اقلیم چهار فصل در آن، کشورمان را مستعد رشد انواع محصولات کشاورزی کرده است.

از سوی دیگر توسعه صنعتی در نیم قرن گذشته، ایران را به کشوری با استعداد در زمینه محصولات تکمیلی و صنعتی در حوزه کشاورزی و غذا تبدیل کرده است. با این حال در مقایسه با آن چه می توانستیم باشیم، هنوز جای کار بسیار زیادی وجود دارد.

پگاه تنها برگزیده بونی استاندارد کشوری، در سالروز جهانی استاندارد



از مقامات کشوری و نمایندگان و مسئولان برگزار شده و طی آن پگاه اصفهان به عنوان واحد تولیدی نمونه برگزیده شد.

در این مراسم عبدالله کاشانی زاده مدیرعامل شرکت شیرپاستوریزه پگاه اصفهان لوح و تندیس واحد نمونه را دریافت کرد. پگاه اصفهان برای ۵ امین بار متوالی و با طی کردن ارزیابی های کیفی سازمان استاندارد مفتخر به کسب عنوان واحد تولیدی نمونه استاندارد با عنوان تنها شرکت لبنی کشور شد.

در مراسم یکصد سالگی استاندارد در ایران، پگاه اصفهان به عنوان واحد تولیدی نمونه برگزیده شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در سالروز جهانی استاندارد و به مناسبت یک صد سالگی استاندارد در ایران، مراسمی با حضور حجت الاسلام والمسلمین محسنی اژه ای رئیس دستگاه قضایی کشور، دکتر مهدی اسلام پناه رئیس سازمان استاندارد کشور، حجت الاسلام والمسلمین ذوالنوری نائب رئیس مجلس، محسن منصور معاون اجرایی رئیس جمهوری و جمعی

مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن: صنایع غذایی کشور می تواند با برداشتن موانع سهم بیشتری در صادرات غیر نفتی داشته باشد

رنگ تر صنایع غذایی کشور در سطح بازارهای جهانی باشیم چراکه این صنعت قابلیت ارز آوری و اشتغال زیادی دارد که توجه خاص خود را می طلبد.

رئیس شورای ملی زعفران و عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران خاطر نشان کرد: امسال با توجه به جایگاه بزرگ این صنعت، کمسیون صنایع غذایی در اتاق ایران تاسیس شد که نشان از اهمیت صنعت غذا در بخش خصوصی کشور دارد.

این صادرکننده نمونه ملی کشور در پایان گفت: با توجه به مزایای رقابتی که در صنایع غذایی موجود است، این صنعت می تواند جایگاه برجسته ای در بین محصولات صادراتی داشته و صنعتی رقابت پذیر باشد. بنابراین باید چشم انداز مطلوبی برای آن تبیین کرد.

و موانع موجود به خبرنگار ماگفت: یکی از مزیت های بخش صنعت و صنایع تبدیلی و تکمیلی کشور، صنایع غذایی می باشد که از جایگاه برجسته ای برخوردار است و با توجه به مزیت منحصر بفرد مواد اولیه این صنعت که از بخش کشاورزی تامین می شود، دارای مزیت رقابتی در سطح بازارهای جهانی است و می تواند سهم مهمی در ارزآوری غیر نفتی داشته باشد.

مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن افزود: اما بخاطر موانع ومشکلات فراوان از جمله پیمان سپاری ارزی، صنعت غذا حضور کم رنگی در بازارهای جهانی دارد.

احتشام با بیان اینکه امسال در نمایشگاه بزرگ مواد غذایی جهان در انوگا تنها شاهد حضور یک شرکت در پايون ایران بودیم، گفت: انتظار می رود با رفع این موانع شاهد حضور پر



دکتر محسن احتشام معتقد است؛ صنایع غذایی کشور دارای مزیت رقابتی است و با توجه بیشتر باعث افزایش صادرات غیر نفتی و ارزآوری برای کشور خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر محسن احتشام به مناسبت روز جهانی غذا و روز ملی صادرات در خصوص جایگاه صنایع غذایی کشور با توجه به مسایل مربوط به تحریم ها

حضور تروند زعفران قائن در نمایشگاه انوگا ۲۰۲۳



گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن برای چندمین سال در بزرگترین نمایشگاه مواد غذایی جهان، انوگا آلمان حضور یافت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ایران در نمایشگاه بین المللی صنایع غذایی آلمان (انوگا ۲۰۲۳) دارای پايون بوده و گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن در این نمایشگاه حضوری پر قدرت داشته و دو محصول استراتژیک زعفران و زرشک خراسان جنوبی را به جهان معرفی نمود.

بر اساس گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، یکی از مهمترین نمایشگاه های اروپا و بین المللی در صنعت غذا، نمایشگاه صنایع غذایی کلن در آلمان (Anuga Food) است که هر ساله نقشی اساسی در معرفی جدیدترین فناوری ها و تکنولوژی های مرتبط به صنعت غذا به جهان را دارد و طیفی گسترده از کسب و کار های مرتبط از جمله بسته بندی، تولید مواد اولیه، پخش، ماشین آلات و تکنولوژی در نمایشگاه غذای کلن شرکت می کنند. نمایشگاه انوگا از ۱۵ الی ۱۹ مهر ۱۴۰۲ در شهر کلن کشور آلمان در فضایی بالغ بر ۲۶۰۰،۰۰۰ متر مربع برگزار گردید با بیش از ۷،۰۰۰ غرفه که از ۱۹۲ کشور جهان در این نمایشگاه شرکت کردند.

نمایشگاه مواد غذایی آلمان (انوگا) برجسته ترین نمایشگاه مواد غذایی جهان برای تجارت خرده فروشی، خدمات غذایی و بازار کترینگ به شمار می آید.

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲

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 عالیفرد (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ماکارون، 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، خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیرعامل شرکت تک ژن و جمال رازقی جهرمی، بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب آ به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۱۳۸۹ تا ۱۴۰۱ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۲ را معرفی نماید. لذا از شما در خواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۳۰ بهمن ۱۴۰۲ - 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 ۱۴۰۲ 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

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

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

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **مهندس جمال رازقی** **جهرمی**، بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب آ می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۶



صمد رسولوی پتیس
شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۷



عبدالله قدوسی
شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۸



حسین مصطفی زاده
هلدینگ بیژن
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۹



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

دکتر ابوالفضل روغنی گلپایگانی، عضو هیئت نمایندگان اتاق ایران و رئیس سندیکای تولیدکنندگان کاغذ و مقوا:

جناب آقای مهندس رازقی را نزدیک به سی سال است می شناسم. تلاش ایشان و پشتیبانی همسر محترمشان نقش مهمی در موفقیت گروه ب آ داشته است. ایشان مدیری باهوش، توانا و متخصص در حوزه صنایع غذایی هستند که نقش مهمی در صنعت غذا ایفا کرده اند. ایشان سابقه مدیریت چند برند بزرگ و مطرح کشور را هم بر عهده داشته اند، ولی به اعتقاد بنده تخصص و تجربه، ارتباطات، قاطعیت و مهارت بالا باعث ایجاد یک برند خوب و در حال توسعه شده است. از دیگر ویژگی های جناب مهندس رازقی رک بودن، قاطعیت، دانش بالا و ارتباط خوب با منابع انسانی خود، صداقت در عمل و گفتار است که نشانه های این شخصیت بزرگ است. بنده هم موفقیت ایشان را تبریک عرض می کنم.

مهندس اسماعیل نصیری نژاد، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی پیمانہ ۲۸۰:

جناب مهندس رازقی جهرمی از اساتید و کارآفرینان خوشنام و بنام صنایع غذایی کشور هستند. ایشان همواره در همکاری و حمایت دیگر عزیزان همکار پیشقدم بودند. علاوه بر موفقیت گروه صنایع غذایی ب آ در بخش تشکل ها فعالیت کم نظیر دارند و به عنوان ریاست اتاق ایران و عمان و اتاق شیراز منشا خدمات خوبی بوده اند. خوشحالم که افتخار آشنایی با ایشان نصیبم شده است و بنده نیز موفقیت ایشان را تبریک عرض می کنم.

مدیرعامل گروه تک ژن زیست عنوان کرد:

سه‌هفتم ۱۸ درصدی اشتغال صنعتی کشور در صنایع غذایی

نه تنها سبب ارتقای سلامتی آدمی می‌شوند، بلکه اثرات سودمند اساسی برای محیط زیست دارند. این میکروارگانیسم‌ها را «میکروارگانیسم‌های مفید» می‌نامند.

خانم ابراهیمی تاج آبادی گفت: میکروارگانیسم‌های مفید در سامانه‌های زیستی گیاهی، دامی و انسانی، کشاورزی و صنایع گوناگون ایفاکننده‌ی نقش‌ها و مزایای فراوان هستند. «پروبیوتیک‌ها» از جمله‌ی این میکروارگانیسم‌ها به شمار می‌روند که اساساً با استقرار و عمل فعال در دستگاه گوارش جانوران، آن‌ها را از مزایای سلامت بخش گوناگون برخوردار می‌سازند. فرآورده‌های پروبیوتیک در دسته غذاهای فراسودمند قرار می‌گیرند.

وی افزود: امروزه، نه تنها علوم مربوط به این موضوع از گستردگی و پیشرفت قابل توجه برخوردار است، بلکه فرآورده‌های غذایی و دارویی از این دست برای مصرف عموم در دسترس قرار دارد.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست بیان داشت: فرآورده‌های غذایی پروبیوتیک بیش از ۶۰٪ بازار فرآورده‌های فراسودمند را شامل می‌شوند و با توجه به اهمیت جهان شمول پروبیوتیک‌ها و در راستای چشم‌انداز ایران ۱۴۰۴، جای آن بود که در کشور ما نیز انجمن علمی‌ای در خور و کارآمد تشکیل شود تا در تمامی جنبه‌های پیش از تولید فرآورده (جنبه‌های میکروبی شناختی و زیست‌فناوری)، تولید فرآورده تا مصرف (فناوری غذایی، فناوری دارویی، بازاریابی و فروش) و پس از تولید فرآورده (بالیبی و شبیه‌سازی شده‌ی بالینی) فعالیت داشته و با بخش‌های مربوط داخلی و بین‌المللی به تعامل بپردازد. در همین راستا انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در سال ۱۳۸۹ زیر نظر وزارت علوم تحقیقات و فناوری تاسیس شد. رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند افزود: از اهداف این انجمن می‌توان به افزایش آگاهی و شناخت پروبیوتیک‌ها و غذاهای فراسودمند در سطوح عمومی، متخصصین و صنعتگران همچنین فراهم آوردن تسهیلات لازم برای بومی سازی تولید صنعتی این محصولات در کشور و نیز همکاری با سازمان‌های ذیربط جهت افزایش کنترل کیفیت و استاندارد سازی و ممیزی وضعیت آنها اشاره داشت.

عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران گفت: یکی از مزیت‌های کشور ما صنایع غذایی است. سه تا چهار مزیت در نفت، گاز و گردشگری کشور داریم، که به طور قطع صنایع غذایی نیز یکی از این مزیت‌ها به شمار می‌رود. در واقع صنعت غذا از جمله صنایعی است که نقش اصلی در اقتصاد ایران دارد و به خصوص تنوع آب‌وهوا، چهار فصل بودن، خاک حاصلخیز و تعداد روزهای آفتابی که در کشور وجود دارد، همه و همه باعث می‌شود که انواع مختلفی از محصولات کشاورزی را بتوانیم در کشور تولید کنیم. همین موضوع را می‌توان به صنایع غذایی وابسته نیز تعمیم داد؛ به این معنا که خوشبختانه صنایعی اکنون در کشور وجود دارد که بسیار قوی بوده و تبدیل به برندهای جهانی شده‌اند و در بحث تأمین نیازهای داخلی و صادرات، بسیار موفق عمل می‌کنند.

خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی می‌گوید: ورود اقتصاد دانش بنیان به فناوری‌های نوین به صنعت غذا توانسته است راندمان تولید را تغییر چشمگیری دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران در خصوص وضعیت فعلی این صنعت استراتژیک در کشور به خبرنگار ما گفت: صنعت غذا از نظر حجم تولید مواد و گردش مالی یکی از بزرگترین صنایع کشور می‌باشد. رشد این صنعت به شدت وابسته به واردات بوده و نیازهای اساسی مورد نیاز تولیدکنندگان کاملاً وابسته به واردات می‌باشد.

مدیرعامل گروه دانش بنیان تک ژن زیست با بیان اینکه در سال‌های اخیر و با تشدید تحریم‌های ظالمانه و همچنین بالا رفتن قیمت ارز، مشکلات فراوانی در این حوزه به وجود آمده است، افزود: مواد غذایی از اساسی‌ترین عوامل اثرگذار بر سلامتی موجودات زنده و انسان هستند که حاوی ترکیب‌های موثر (شیمیایی یا میکروبی) با قابلیت ایجاد یک یا چند اثر سلامت بخش مشخص در بدن (ارتقای سلامت پایه، کاهش احتمال دچار شدن به بیماری یا درمان نسبی بیماری)، فرای اثرات تغذیه‌ای معمول غذا، «فراسودمند» نامیده می‌شوند.

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند تصریح کرد: در حال حاضر، تقاضای مصرف مواد غذایی فراسودمند در جهان به سرعت رو به افزایش است و علت این پدیده را می‌توان در افزایش آگاهی مردم از اثرگذاری غذاها بر سلامت آن‌ها جستجو کرد. برای مثال، در سال ۲۰۰۰، بازار جهانی غذاهای فراسودمند حدود ۳۳ میلیارد دلار، در سال ۲۰۰۵، حدود ۷۴ میلیارد دلار، در سال ۲۰۱۰، حدود ۱۶۷ میلیارد دلار، در سال ۲۰۲۰ حدود ۲۰۳ میلیارد دلار و در سال ۲۰۲۲ بیش از ۲۳۰ میلیارد دلار بوده است. پیش بینی می‌شود بازار جهانی غذاهای فراسودمند در سال ۲۰۲۷ به بیش از ۳۵۵ میلیارد دلار نیز برسد.

این عضو هیئت علمی دانشگاه عنوان کرد: میکروارگانیسم‌ها از نخستین جلوه‌های حیات گسترده و شگفت‌آور کره‌ی زمین بوده‌اند. هرچند تعداد مشخصی از این موجودات برای سلامتی انسان مضر هستند، بسیاری از آن‌ها



فیزیکی و شیمیایی) و متشکل از اجزای سودمند بر سلامت کنندگان باشد.

این فعال اقتصادی کشور بیان کرد: یکی از چالش‌های عمده در بحث ایمنی صنعت غذای رعایت استانداردهای است که این استانداردها باید مطابق استانداردهای بین‌المللی به روزرسانی شوند. خوشبختانه ماگام‌های بسیار موثری در حوزه امنیت غذایی برداشته ایم. از جمله آنها می‌توان به احصای استانداردهای ملی مواد غذایی با احتمال تراریختگی به منظور بازنگری استانداردها و پایش آن باتوجه به پروبیوتیک‌های وارداتی دستکاری ژنتیک شده مقاوم به آنتی‌بیوتیک اشاره کرد. همچنین ورود اقتصاد دانش بنیان به فناوری‌های نوین به این حوزه توانسته است راندمان تولید را تغییر چشمگیری دهد.

وی در پایان گفت: با توجه به گردش مالی بسیار بالایی که در حوزه صنایع غذایی وجود دارد، استفاده از فناوری‌های نوین می‌تواند ارزش افزوده بالاتری را در این حوزه ایجاد کند. همچنین از اتلاف مواد اولیه بکاهد و طبیعتاً محصولی با کیفیت بالاتر و با قیمت پایین‌تری را در دسترس مردم قرار دهد.

دکتر تاج‌آبادی ابراهیمی افزود: وابستگی صنعت غذا به زمین است و در واقع وقتی زراعتی صورت می‌گیرد، پیش‌تیبانی درستی از سوی صنایع غذایی هم انجام می‌شود. آنجاست که پتانسیل بزرگی برای رشد اشتغال در بخش زراعت ایران به وجود می‌آید؛ بنابراین اگر صنایع تبدیلی کارآمدی داشته باشیم، محصول زراعی خود را می‌توانیم به خوبی مورد استفاده قرار داده و ضایعات را به صفر برسانیم. در عین حال، در میزان تولید محصول زراعی و هم بهبود وضعیت کیفیت این محصولات باید نقش پررنگی داشته باشیم. وی در ادامه گفت: تا جایی که مطلع هستم، صنعت غذا ۱۸ درصد اشتغال صنعتی کشور را در اختیار دارد؛ ولی از طرفی نقش صنعت غذا در حمایت و به ثمر رساندن بخش زراعی کشور می‌تواند پررنگ‌تر باشد؛ به خصوص اینکه ارزش افزوده صنایع غذایی از محصول زراعی که بر سر سفره مردم می‌رسد، بسیار بیشتر است.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست با بیان اینکه امنیت غذایی نقش مهمی در بحث غذا دارد، افزود: طبق تعریف سازمان بهداشت جهانی غذای سالم و ایمن، غذایی است که از مواد غذایی سالم و ایمن تشکیل شده باشد، به عبارتی سالم و عاری از مواد زیانبار (فقدان هرگونه آلودگی میکروارگانیسم‌ها،

سیدحسین میرمدرسی مدیرعامل نگاه تهران

روز جهانی شیر مدرسه؛ میثاقی دوباره بر اهمیت یک غذای بهشتی

چند سال اخیر به دلیل بحران کووید ۱۹ و تعطیلی مدارس و در سال‌های قبل از بحران کرونا نیز به دلیل عدم تخصیص بودجه‌های مصوب این طرح در مدارس اجرا نشد.

اما از آنجا که اهمیت مصرف شیر در ارتقای شاخص سلامتی، ایمنی بدن، طول عمر همراه با سلامتی و کارآمدی، افزایش بهره‌هوشی، سلامت دندان‌ها و استحکام استخوان‌ها بر کسی پوشیده نیست عزم جدی می‌طلبید تا متولیان امر به طور جدی به مقوله اجرای شیر مدرسه بپردازند چون آینده درخشان ایران عزیزمان در گروه سلامتی و شادابی آینده سازان این مرز و بوم است.



است. زیرا او خود را در میان همسالان و همکلاسی و معلم خویش می‌بیند که همگی در حال خوردن شیر هستند. در واقع اولین هدف ایجاد عادت و رفتار ماندگار در کودکان برای استمرار مصرف شیر از کودکی تا بزرگسالی و سالمندی است و دومین هدف اطمینان از دریافت کافی مواد مغذی مورد نیاز رشد کودکان به ویژه کفایت دریافت کلسیم است که در دوران کودکی، نوجوانی و جوانی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

چون آثار عدم مصرف مستمر شیر و فرآورده‌های شیری در بزرگسالی پوکی استخوان، پوسیدگی دندان، کوتاه شدن قد، میزان بهره‌هوشی، مشکلات گوارشی و... است که قابل جبران نیست. ضمن اینکه جذب کلسیم تنها تا حدود ۳۰ سالگی اتفاق می‌افتد و میزان جذب آن در سنین ۸ تا ۱۸ سالگی چند برابر بقیه سنین است.

اما متأسفانه مطالعات انجام شده در مورد جایگاه شیر و میزان سرانه مصرف در سفره ایرانیان شرایط نگران‌کننده‌ای را ترسیم می‌کند.

طرح شیر مدارس و چرایی تعطیل شدن آن
طرح شیر مدرسه در کشور عزیزمان ایران در

هر سال آخرین چهارشنبه ماه سپتامبر، از سوی سازمان جهانی غذا (فائو) روز جهانی شیر مدرسه نامگذاری شده است.

شیر به عنوان کامل‌ترین غذای طبیعی، همواره مورد توجه بشر بوده است.

در عصر حاضر بخش مهمی از هرم‌های غذایی تایید شده توسط سازمان‌های غذا و داروی کشورها و نیز سازمان‌های بین‌المللی نظیر FAO و WHO به شیر و فرآورده‌های آن اختصاص دارد.

هدف اصلی نامگذاری این روز تاکید بر اهمیت شیر به عنوان کامل‌ترین غذا و غذایی بدون جایگزین (از منظر علم تغذیه) و نقش آن به عنوان واکسن و دارو (از منظر علم پزشکی) است.

در بعضی کشورها برنامه شیر مدارس بیش از ۱۲۰ سال قدمت دارد و هدف اصلی آن نیز تغذیه کودکان و نوجوانان است، زیرا شیر کامل‌ترین غذایی است که تمام نیازهای تغذیه‌ای فرد را تامین می‌کند.

یک کودک یا نوجوان حداقل به سه یا چهار واحد شیر و لبنیات نیاز دارد. اما مصرف آن در مدرسه از حیث آموزشی و ایجاد یک عادت غذایی صحیح

جزیره‌های جذاب و دیدنی در یک باغ دلنشین؛ جزیره شاد سن ایچ به باغ کتاب آمد

گرفته‌ایم و وظیفه داریم به سلامت تحویل نسل آینده دهیم. حفظ آنچه طبیعت با مهربانی و سخاوت به ما داده و ما هرآنچه از طبیعت گرفته‌ایم مسئولیتی است که بر دوش تک‌تک ما است.

سن ایچ همچون دیگر شرکت‌های بزرگ و برتر دنیا نگاهی مسئولیت‌پذیر به محیط زیست داشته و می‌داند که آموزش از سنین کم چه تأثیرات مثبتی در آینده خواهد داشت. جزیره وقتی شاد و دل‌انگیز است که همیشه درختانی زیبا، دریایی آبی، ساحلی مرجانی و خورشیدی نورانی داشته باشد. جزیره شاد سن ایچ به کودکان آموزش می‌دهد که چطور می‌توان پس از مصرف نوشیدنی‌ها از بسته‌بندی آنها برای مصارف دیگر استفاده کرد، همچنین در مورد بازیافت این بسته‌بندی‌ها، آموزش تفکیک زباله و نحوه تولید این پاکت‌ها از درختانی که برای این منظور کاشته شده اند صحبت می‌کند.

سن ایچ همواره با انجام کارهایی در راستای حفظ محیط زیست، این مسئولیت اجتماعی خود را انجام داده و واقف به این موضوع است که کودکان ما ارزشمندترین دارایی‌های ما هستند و صرف زمان برای آنها از مهم‌ترین وظایف ما است.

طعم سن ایچ، طعم روزهای سلامت

همواره دغدغه همیشگی والدین، تغذیه کودکان است. والدین به دنبال پیروی از توصیه پزشکان به مصرف مواد غذایی سالم و نوشیدن انواع آمیوه‌های طبیعی هستند. این موضوع از چشم شرکت‌های بزرگ و مطرح نوشیدنی دنیا دور نمانده و شرکت سن ایچ نیز با تولید محصولات سلامت محور برای کودکان همچنان رتبه ارشد خود را در صنعت نوشیدنی حفظ کرده است. آمیوه‌های آناناس، انبه، گرمسیری، سیب، پرتقال - آناناس سن ایچ کودک Sunich kids، سرشار از ویتامین ث C، پتاسیم، فولات، ویتامین A و ترکیبات آنتی‌اکسیدان هستند، همچنین منبع خوبی برای تأمین منگنز، مس، کلسیم و فیبر مورد نیاز بدن بوده که تقویت سیستم ایمنی بدن را به همراه دارد.

در روزهای آینده نیز باز به باغ کتاب خواهیم رفت و از رویدادهای در حال برگزاری در آنجا مطالبی برای شما خواهیم نوشت.

به همراه دل‌بندشان از توصیه‌های مشاور تغذیه که در این فضای زیبا حضور دارد بهره ببرند.

قاب عکس یادگاری باشخصیت‌های کارتونی محبوب جزیره شاد سن ایچ

جزیره شاد سن ایچ باشخصیت‌های کارتونی جذابش محبوب دل کودکان است و تنها یک عکس می‌تواند خاطره این لحظات شیرین در باغ کتاب را زنده نگه دارد. شخصیت‌های داستان جزیره شاد منتظر کودکان هستند تا در یک قاب عکس این روز خوب را ثبت کنند.

اینجا همه چیز آماده است برای حضور دل‌بندانمان؛ دفاتر نقاشی، مدادهای رنگی، میزهای کوچک و فضایی برای نشستن، ولی نه از نوع صندلی‌های همیشگی. اینجا تیوپ‌هایی جذاب برای نشستن تعبیه شده تا مهمان‌های کوچولوی سن ایچ لذت‌بودن در این جزیره شاد را تجربه کنند. اگر خسته شدید می‌توانید لحظاتی استراحت کنید و به تماشای انیمیشن جزیره شاد که در حال پخش است بنشینید و دوباره به بازی و سرگرمی‌های جزیره بگردید.

مسابقه‌های شاد و لذت‌برنده شدن برای کودکان

شادی در نهاد کودکان است و اگر طعم لبخند، دلنشین و صدای هیجان آنها هم به آن اضافه شود، آنجاست که توانسته‌ایم لذت در کنار کودکانمان بودن را دوچندان کنیم.

جزیره شاد سن ایچ از تجربه‌ای که در این سال‌ها در کنار کودکان داشته، الهام گرفته و مسابقاتی هیجان‌انگیز و جذاب را در این فضا در روزهای خاص تدارک دیده است. اگر کودکان به بولینگ، پرتاب حلقه، توپ بازی و سرگرمی‌هایی از این قبیل علاقه مند هستند، لحظه‌ای تأمل نکنید و حتماً در روزهای اعلام شده به باغ کتاب سر بزنید (برای اطلاع از روزهای برگزاری مسابقات می‌توانید به صفحه اینستاگرام سن ایچ کیدز Sunich kids و یا تابلو اعلانات جزیره شاد واقع در باغ کتاب مراجعه فرمایید).

آموزش حفظ محیط زیست را در

کنار شادی و تفریح فراموش نکنیم
جهانی که از نسل گذشته تحویل

سن ایچ برند مطرح و محبوب صنعت نوشیدنی ایران با طراحی فضایی جذاب و دلچسب، و پیاده‌سازی آن در باغ کتاب درصدد فراهم کردن ساعاتی خوش برای کودکان است. در این فضای دوست‌داشتنی که توسط شرکت سن ایچ با برند سن ایچ کودک Sunich kids ساخته شده است، کودکان به تماشای انیمیشن جزیره شاد می‌نشینند و لحظاتی همراه با سرگرمی را خواهند داشت.

جزیره‌های هیجان‌انگیز در باغی پاییزی

سن ایچ کودک Sunich kids مهمان روزهای پاییزی و زیبایی باغ کتاب است. چه زیباست که در باغی مملو از کتاب در کنار کودکانمان قدم بزنیم و در نهایت فضایی زیبا، کلبه‌ای چوبی باشخصیت‌های جذاب کارتونی را در قسمتی از این باغ ببینیم. سن ایچ کلبه زیبایی سریال انیمیشن جزیره شاد خود را به باغ کتاب آورده و ساعاتی فرح‌بخش را برای کودکان ترتیب داده است. می‌خواهیم قدمی در این جزیره بگذاریم، زیر سایه درختان سبز آن بنشینیم و ببینیم که در جزیره شاد سن ایچ چه اتفاقاتی منتظر ما است.

مشاور تغذیه همراه همیشگی سن ایچ کودک

همانطور که می‌دانیم تغذیه مناسب و مصرف مواد غذایی سرشار از ویتامین نقش بسزایی در رشد کودکان داشته و توجه به آن از سوی والدین بسیار حائز اهمیت است. در روزهای زیبای همراه که پیش رو داریم، در کلبه چوبی Sunich kids، هفته‌ای دو روز منتظر دیدار و صحبت با مشاور تغذیه کودکان خواهیم بود. والدین عزیز می‌توانند



فرهاد سحرخیز مطرح کرد:

لزوم توجه به طرح‌های سرمایه‌گذاری در حوزه زنجیره ارزش گیاهان دارویی

احصاء نیازهای واقعی بخش خصوصی در حوزه سرمایه‌گذاری و تامین مالی، ایجاد شده‌اند. با این حال نتیجه بخش بودن این ساختارها نیازمند همکاری همه اعضای کمیسیون است؛ چراکه مباحث کلان و مهمی که به کمیسیون ارجاع می‌شود، باید در کمیته‌ها به تفصیل مورد بحث و بررسی قرار گیرد.



وی افزود: تکمیل زنجیره ارزش گیاهان دارویی، سرمایه‌گذاری‌های بعدی در این عرصه را تسهیل نموده و به نوعی از آن‌ها حمایت می‌کند. بر همین اساس، طرح سرمایه‌گذاری ایجاد و توسعه زنجیره کامل گیاهان دارویی با پتانسیل‌های موجود در استان، می‌تواند به عنوان طرحی پیشگام از نتایج عملیاتی و جذاب انجام یک پروژه ملی در بستر ابزارهای جدید و مدرن تامین مالی باشد و در قالب یک پروژه سرمایه‌گذاری کشوری مطرح و برای سرمایه‌گذاران ارائه گردد.

سحرخیز در بخش دیگری از سخنان خود از تشکیل سه کمیته تخصصی ذیل کمیسیون سرمایه‌گذاری و تامین مالی اتاق مشهد خبر داد و افزود: این کمیته‌های تخصصی شامل کمیته بازار سرمایه، کمیته سرمایه‌گذاری داخلی و خارجی و کمیته توانمندسازی و پژوهش در حوزه سرمایه‌گذاری و تامین مالی است. این کمیته‌ها پس از

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی مشهد می‌گوید: با سرمایه‌گذاری در زمینه فرآوری و صادرات گیاهان دارویی، می‌توان ارزش افزوده مطلوبی را نصیب استان خراسان رضوی نمود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرهاد سحرخیز، عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی مشهد و رئیس کمیسیون سرمایه‌گذاری و تامین مالی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی، با اشاره به اهمیت سرمایه‌گذاری در حوزه زنجیره گیاهان دارویی و استفاده از ظرفیت‌های این عرصه در جهت توسعه اقتصادی، گفت: استان خراسان رضوی پتانسیل قابل توجهی در حوزه گیاهان دارویی دارد که با سرمایه‌گذاری در زمینه فرآوری و صادرات این محصولات، می‌توان ارزش افزوده مطلوبی را نصیب این خطه نمود؛ لذا بایستی به طرح‌های سرمایه‌گذاری در حوزه زنجیره ارزش گیاهان دارویی توجه نمود.

عملکرد موفق گروه صنعتی زر در بازار سرمایه:

ارتقاء معنی دار نماد شرکت زرماکارون

ارتقاء مستمر شرکت‌های گروه زر در بازار سرمایه ضمن آن که شاخص مهمی در ارزیابی میزان شفافیت اطلاعاتی این شرکت‌ها بر اساس دستورالعمل‌های سازمان بورس است، ریسک معاملات سهام این شرکت‌ها را به دلیل افزایش درجه اعتبار و شفافیت سهام، کاهش می‌دهد.

بازار سرمایه حضوری فعال و مداوم دارند و سهام آنها تقریباً در تمام روزهای معاملاتی مورد معامله قرار گرفته است.

بر اساس امار منتشر شده از سوی سامانه کدال نسبت سهام معامله شده شرکت‌های گروه زر طی یک سال گذشته بسیار بیشتر از ۱۰۰ درصد کل سهام ثبت شده آنها بوده است.

شرکت‌های صنعتی زر ماکارون و گلوکوزان از زیر مجموعه‌های گروه صنعتی زر با ادامه عملکرد موفق در بازار سرمایه روند رو به رشدی را در بورس تجربه می‌کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پس از شرکت گلوکوزان که کمتر از یک سال قبل از تابلو بازار دوم به تابلوی فرعی بازار اول ارتقاء پیدا کرد، اکنون شرکت صنعتی زر ماکارون نیز با احراز شرایط قانونی بورس در این جایگاه جدید قرار گرفت.

انتقال شرکت‌های گروه زر به تابلوی فرعی بازار اول موجب افزایش دامنه نوسانی قیمت سهام از ۵ به ۷ درصد شده و بدلیل امکان نوسان بیشتر قیمت، بر میزان جذابیت سرمایه‌گذاری در سهام شرکت‌های فوق خواهد افزود.

شرکت‌های گروه زر بیش از ۳ سال است که در



عضو هیئت مدیره فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی ایران: تحریمها دسترسی صنایع غذایی ایران را به بازارهای جهانی محدود کرد

ایران در بسیاری از حوزه‌ها نسبت به این کشور پتانسیل و زیرساخت بهتری دارد. وی ادامه داد: اما آنچه باعث برتری ترکیه نسبت به ایران در صادرات صنایع غذایی شده این است که این کشور توانسته روابط اقتصادی خود را با سایر جهان حفظ کند که این روابط شامل چند مولفه مهم است: سیاست‌های خارجی، سیاست‌های تبادل تجاری و اقتصادی، توافقات حمل و نقلی، توافقات تجاری به لحاظ مشارکت در تولید و مشارکت در فروش، سرمایه‌گذاری در تولید و فروش در این دسته جای می‌گیرند.

عضو هیات مدیره فدراسیون مواد غذایی کشاورزی ایران در ادامه اضافه کرد: بحث دیگر، مسائل درون کشور است؛ دولت چالش‌های متعددی در این خصوص دارد؛ از بحث قیمت‌گذاری دستوری و تلورانس قیمت ارز گرفته تا تفاوت قیمت‌ها در خرید و فروش و تامین مواد اولیه. باید گفت تامین مواد اولیه یکی از مهم‌ترین چالش‌ها برای تولیدکننده است، چرا که در اکثر اوقات دسترسی به مواد اولیه ندارد، در این صورت بسیاری از تولیدکننده‌ها می‌خواهند مواد اولیه را خودشان وارد کنند که اجازه واردات ندارند و این امر به طولانی شدن واردات می‌انجامد. تغییر قیمت ارز نیز یکی دیگر از مشکلات تولیدکنندگان صنایع غذایی است که منجر به بروز مشکل در قیمت‌گذاری می‌شود.

عضو هیات مدیره فدراسیون مواد غذایی کشاورزی ایران، اخذ مجوز را چالش بزرگی بر سر راه تولیدکننده‌ها دانست و گفت: اخذ مجوز به چالش بزرگی برای تولیدکننده تبدیل شده است. مجوزهای موازی، پیچیده و طولانی شرایط را برای تولیدکننده بغرنج می‌کند. برای مثال تولیدکننده براساس نیاز بازار تصمیم به تولید محصولی گرفته اما تا پروانه ساخت آن صادر شود، ممکن است یک سال دیگر این نیاز در بازار وجود نداشته باشد.

قملاقی در پایان با انتقاد از بدبینی سازمان‌ها و نهادهای قانونگذار و ناظر نسبت به تولیدکنندگان گفت: متأسفانه سازمان‌ها و نهادهای قانونگذار به چشم مجرم و متخلف به تولیدکننده می‌نگرند و اصل را بر این می‌گذارند که تولیدکننده خطا کار است، مگر اینکه خلاف آن ثابت شود. در حالی که در کشورهای دیگر، اصل بر صداقت تولیدکننده است. زمانی که کارخانه‌ای براساس استانداردهای بین‌المللی فعالیت می‌کند و کیفیت شاخصی دارد، نباید به چشم یک فرد متخلف به آن بنگریم و الزامات فراتر برای آن در نظر بگیریم.

راستا شرکت‌ها باید ریسک‌های مرتبط با نوسانات ارز را مدیریت کرده تا اطمینان حاصل کنند که سود آنها تحت تاثیر تغییرات نرخ ارز قرار نمی‌گیرد. از طرفی تعرفه‌ها، سهمیه‌ها و سایر موانع تجاری صادرات محصولات غذایی را برای شرکت‌ها دشوار کرده است و تولیدکنندگان باید از این موانع عبور کنند و راه‌هایی برای رقابت موثر در بازارهای بین‌المللی بیابند. در کنار این موارد تحریم‌های بین‌المللی نیز تاثیر قابل توجهی بر صنایع غذایی ایران داشته و دسترسی به بازارهای بین‌المللی، فناوری و تامین مالی را محدود کرده است.

مدیرعامل صنایع غذایی هانا بل با بیان این که صنعت غذا یکی از صناعی است که می‌تواند در بخش اقتصاد غیرنفتی نقش آفرین باشد تصریح کرد: اگر از نفت و پتروشیمی فاصله بگیریم صنعت غذا پس از خودرو و صنایع فولادی و معدنی در رده صناعی جای می‌گیرد که می‌تواند به صورت زنجیره و قدرتمند فعالیت کند. براساس مزیت‌های رقابتی، شرایط اقلیمی و جغرافیایی مطلوب، تمدن غنی در بخش کشاورزی و تنوع غذایی که در کشور وجود دارد، پتانسیل‌های خوبی نیز در صنعت غذا داریم. از طرفی در صنعت غذایی محصولاتی داریم که کشورهای دیگر کمتر از آن بهره‌مند هستند؛ به طوری که بالغ بر ۴۰ محصول زراعی و باغی کشورمان در رده اول تا پنجم جهان جای گرفته‌اند. برای مثال زعفران و پسته در رده اول جهانی جای دارند. به عبارتی کشور از پتانسیل‌هایی در صنعت غذایی برخوردار است که می‌توانیم از آن در جهت مزیت رقابتی در عرصه جهانی بهره‌بریم.

قملاقی در خصوص چالش‌های صنعت غذا گفت: متأسفانه نتوانسته‌ایم بسیاری از پتانسیل‌ها و توانمندی‌هایی که در صنعت غذا داریم را بالفعل و از آنها در راستای رقابت در بازارهای جهانی استفاده کنیم و نتایج مطلوبی کسب نکرده‌ایم. این مساله دلایل متعددی دارد که یکی از آنها تحریم‌ها و سیاست‌های خارجی کشور است و نوع رابطه کشورمان با سایر جهان به تضعیف صادرات انجامیده است. برای مثال ترکیه در صنعت غذا کشوری است که نسبت به ما مزیت بیشتری ندارد، اما می‌توان گفت حصول نتایج این کشور در بازارهای صادراتی صدها برابر ایران است. حجم صادرات غذایی ترکیه با در اختیار داشتن بازار روسیه، قطر، بازارهای اروپایی و آمریکایی با بازار ایران قابل مقایسه نیست، این در حالی است که در بسیاری از حوزه‌ها در صنایع غذایی نه تنها مزیتی نسبت به ایران ندارد، بلکه



رسول قملاقی گفت: مشکلاتی از قبیل تحریم‌ها و نوسانات نرخ ارز باعث از دست رفتن بازارهای جهانی برای تولیدکنندگان صنایع غذایی شده است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر رسول قملاقی تامین مواد اولیه را به عنوان یکی از مهم‌ترین چالش‌های حوزه تولید برشمرد و افزود: تامین مواد اولیه با چالش‌های زیادی روبه‌رو است که بخشی از این چالش‌ها در نتیجه سال‌ها بی‌برنامگی و تصمیم‌گیری‌های خلق‌الساعه ایجاد شده و برخی دیگر در نتیجه تحریم‌های تحمیل شده به اقتصاد ایران بوده، اما با وجود همه این مشکلات، صنعت غذا از منظر استانداردهای کیفی و کمی امروزه یک صنعت رقابت‌پذیر است که در برخی محصولات دارای برندهای معتبری در جهان نیز هست.

وی با بیان این که صنعت غذا در حد و اندازه واقعی خود ظاهر نشده ولی در صورت حمایت از آن بازار پرسودی برای کشور رقم می‌خورد تصریح کرد: قیمت‌گذاری دستوری با نقض قوانین حاکم بر بازار آزاد منجر از بین رفتن رقابت آزاد شده است. همچنین نگاه غیرمنصفانه به تولیدکننده در کنار سیاست‌گذاری‌های نادرست به کاهش ۶ الی ۷ درصدی تولید در صنعت غذای کشور طی سال گذشته انجامیده است. به باور فعالان صنایع غذایی یکی از راه‌های رشد و توسعه پایدار در صنعت و تولید، اصلاح نگاه و تفکر مسوولان به تولیدکنندگان و جایگزینی نگاه حمایتی به جای نگاه نظارتی و هدایتی و حذف و اصلاح بسیاری از قوانین غیرضروری و دست‌وپاگیر در راستای تسهیل فرآیند تولید و کسب‌وکار است.

به گفته قملاقی فعالان حوزه صنعت غذا با چالش‌هایی در مسیر تجارت خارجی خود روبه‌رو هستند. یکی از آن معضلات، نوسانات نرخ ارز است. نوسانات ارز بر سودآوری شرکت‌های صادرکننده تاثیر گذاشته و در این

زعفران مصطفوی واحد نمونه استاندارد کشور شد



مجلس شورای اسلامی، علی بهادری جهرمی سخنگوی دولت، غلامعلی حداد عادل رئیس فرهنگستان زبان و ادب فارسی، علیرضا رهایی رئیس دانشگاه صنعتی امیرکبیر، مجتبی صفایی رئیس اتاق اصناف کشور، عبدالله بن سعود العنزی سفیر عربستان و... از جمله حاضران در این مراسم بودند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، زعفران مصطفوی طی سال‌های اخیر همواره تلاش کرده تا با بهترین کیفیت و استاندارد بین‌المللی و با اتکا به کشاورزان بومی و با تجربه همراه با نیروهای خلاق و نوآور علاوه بر حفظ رضایت مشتریان، طلای سرخ ایران را به بازارهای داخلی و خارجی معرفی و در جهت اعتلای آن در جهان گام بردارد.

زعفران مصطفوی واحد نمونه استاندارد کشور شد در مراسم روز جهانی استاندارد لوح تقدیر و تندیس واحد منتخب کیفی ملی استاندارد ایران به سید احسان مصطفوی رئیس هیئت مدیره زعفران مصطفوی اهدا گردید.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، چهاردهم اکتبر به نام روز جهانی استاندارد تعیین و نامگذاری شده است. به همین مناسبت شنبه، ۲۲ مهرماه مراسم پاسداشت روز جهانی استاندارد و یکصدمین سالگرد تأسیس سازمان استاندارد ایران در سالن اجلاس سران برگزار و لوح تقدیر و تندیس واحد منتخب کیفی ملی استاندارد ایران توسط حجت‌الاسلام والمسلمین محسنی‌اژه‌ای، رئیس قوه قضائیه به سید احسان مصطفوی، رئیس هیئت مدیره «زعفران مصطفوی» به عنوان تنها شرکت نمونه استاندارد در حوزه زعفران اهدا شد. بر اساس این گزارش، محسن منصور معاون اجرایی رییس جمهور، عباس علی‌آبادی وزیر صنعت، معدن و تجارت، دکتر مهدی اسلام‌پناه رئیس سازمان استاندارد کشور، محمد اسلامی رییس سازمان انرژی اتمی ایران، ذبیح‌الله خدائیان چگنی رئیس سازمان بازرسی کشور، حجت‌الاسلام والمسلمین ذوالنوری نائب رئیس



رئیس هیئت مدیره اتحادیه لبنی ایران:

شیر مدارس طرح ملی بدون تخصیص بودجه

و دریافت نظر کارشناسی آنها، در خصوص دستگاه متولی، روش توزیع، تخصیص منابع و سوابق شرکت‌های توزیع کننده که در سنوات گذشته در اجرای این طرح حضور داشته‌اند تصمیم‌گیری و اقدام به اجرای این طرح نماید.



شد ولی چندین سال است که تخصیص منابع برای توزیع شیر مدرسه وجود نداشته است. وی گفت: در سال ۹۸ با پیگیری‌های اتحادیه لبنی ایران و طی تفاهم نامه‌ای با وزارت صمت توزیع شیر مدارس آغاز گردید که متأسفانه منابع تخصیص داده شده، توسط وزارت آموزش و پرورش برای موضوعات دیگری هزینه گردید و تاکنون این طرح بزرگ ملی که می‌توانست بخشی از تعهدات دولت برای هدفمند کردن یارانه‌ها را تحقق دهد به تعطیلی مطلق رسید.

مدیرعامل شرکت احسان سپیده در خصوص نحوه اجرای این طرح اظهار کرد: ابتدا دولت باید با دعوت از تمام تشکلات و دستگاه‌های دولتی مرتبط

علی احسان ظفری می‌گوید: با توجه به عدم تخصیص بودجه و مشخص نبودن دستگاه متولی از سوی دولت، اقدامات اجرایی در خصوص شیر مدارس صورت نمی‌گیرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی احسان ظفری مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره اتحادیه لبنی ایران در خصوص تصمیمات اتخاذ شده برای توزیع شیر مدارس به خبرنگار ما گفت: برای توزیع شیر مدرسه با توجه به عدم تخصیص بودجه و مشخص نبودن دستگاه متولی از سوی دولت، اقدامات اجرایی صورت نگرفته است.

ظفری بیان کرد: فقط رییس جمهور در رسانه‌ها اعلام کردند که امسال شیر مدرسه توزیع خواهد



با توجه به محدودیت صادرات نامحدود؛ هند بازار را غافلگیر کرد!

هند برای کنترل قیمت‌های داخلی، صادرات شکر را محدود می‌کند. به گزارش رویترز، هند محدودیت صادرات شکر را فراتر از اکتبر تمدید کرد، زیرا دومین تولیدکننده بزرگ جهان در تلاش است تا قیمت‌های داخلی را با افزایش عرضه قبل از انتخابات ایالتی کاهش دهد. محدودیت صادرات هند احتمالاً قیمت‌های نیویورک و لندن افزایش می‌دهد که بازارها در حال حاضر در حول بالاترین سطح چندین ساله معامله می‌شوند و ترس از تورم بیشتر در قیمت‌های مواد غذایی در سطح جهان را برانگیخته است.

محدودیت‌های صادرات شکر هند در دو سال گذشته اعمال شده است و هند در این مدت، سهمیه‌های صادراتی را به کارخانه‌ها اختصاص داد.

در آخرین فصلی که در ۳۰ سپتامبر به پایان رسید، هند به کارخانه‌ها اجازه داد تنها ۶.۲ میلیون تن شکر صادر کنند و این پس از آن بود که رکورد ۱۱.۱ میلیون تن در سال ۲۰۲۱ تا ۲۰۲۲ را به فروش رساندند. منابع دولتی در ماه اگوست به رویترز گفتند که این کشور آسیای جنوبی صادرات شکر را در فصلی که از اکتبر آغاز می‌شود، ممنوع می‌کند و برای اولین بار در هفت سال گذشته، صادرات شکر را متوقف می‌کند، زیرا کمبود باران باعث کاهش تولید نیشکر شده است.

هند با اعمال ممنوعیت بر صادرات برنج سفید غیر باسماتی پرمصرف در ماه جولای، پس از ممنوعیت صادرات برنج شکسته در سال گذشته، خریداران را شگفت زده کرد. دهلی نو نیز ۴۰ درصد عوارض بر صادرات پیاز وضع کرد.

قیمت شکر در هند نزدیک به بالاترین حد خود در بیش از ۷ سال گذشته است و پیش‌بینی می‌شود که تولید آن در سال ۲۰۲۳ تا ۲۰۲۴ با ۳.۳ درصد کاهش به ۳۱.۷ میلیون تن برسد.



تولید انرژی پاک از پر مرغ!

دانشمندان می‌گویند با سوزاندن پرهای مرغ‌ها می‌توانند انرژی پاک تولید کنند. به گزارش آی‌ای، تولید انرژی از هیدروژن یک فرآیند تولید انرژی پاک امیدوارکننده است که هیچ محصول جانبی مضر تولید نمی‌کند و تنها چیزی که از آن بجا می‌ماند، بخار آب است.

پیل‌های سوختی هیدروژنی با استفاده از غشاهای نیمه تراوا الکتریسیته تولید می‌کنند. با این حال، این پیل‌ها به شکل سنتی با مواد شیمیایی همیشه ماندگار، گران قیمت و غیر دوستانه با محیط زیست ساخته می‌شوند که بسیار سمی و سرطان‌زا هستند.

استفاده از ضایعات پر مرغ

پژوهشگران دانشگاه ETH زوریخ و دانشگاه فناوری نایانگ سنگاپور (NTU) روش جدیدی برای تولید این غشاها با استفاده از ضایعات پر مرغ پیدا کرده‌اند.

آنها روشی برای استخراج پروتئین کراتین از این پرها و تبدیل آن به الیاف بسیار ریز به نام فیبریل‌های آمیلوئید با استفاده از روشی سازگار با محیط زیست ابداع کرده‌اند. سپس از این فیبریل‌های کراتین برای تامین انرژی غشای سلول سوختی استفاده می‌شود. رافائل مزنگا، متخصص مواد غذایی و مواد نرم در ETH زوریخ می‌گوید: من سالها را به تحقیق و پژوهش در مورد روش‌های مختلفی که می‌توانیم از ضایعات مواد غذایی برای سیستم‌های انرژی تجدیدپذیر استفاده کنیم، اختصاص داده‌ام. جدیدترین ابتکار ما یک چرخه را تعریف می‌کند. ما تاکنون ماده‌ای را مصرف می‌کردیم که هنگام سوزاندن، کربن دی‌اکسید و گازهای سمی آزاد می‌کرد و از آن در شرایط متفاوتی استفاده می‌کردیم، اما اکنون با فناوری جدید ما نه تنها مواد سمی تولید نمی‌شود، بلکه از انتشار کربن دی‌اکسید نیز جلوگیری می‌کنیم و چرخه کلی رد پای کربن را کاهش می‌دهیم.

گفتنی است که سالانه حدود ۴۰ میلیون تن پر مرغ سوزانده می‌شود. این امر در کنار انتشار قابل توجه کربن دی‌اکسید، منجر به تولید گازهای خطرناکی مانند گوگرد دی‌اکسید می‌شود.

استفاده از پرهای مرغ در تولید نیروی هیدروژنی یک راه موثر و کارآمد برای مقابله با این ضایعات صنعت طیور خواهد بود و همچنین می‌تواند به فرآیند تجزیه آب کمک کند.

مزنگا می‌گوید: هیدروژن فراوان‌ترین عنصر در جهان است، اما متأسفانه روی زمین اینطور نیست و تجزیه آب که به عنوان کترولیز نیز شناخته می‌شود، می‌تواند هیدروژن تولید کند.

مفید برای الکترولیز

الکترولیز یک فرآیند شیمیایی است که از جریان الکتریکی برای هدایت یک واکنش شیمیایی غیر خودی استفاده می‌کند. این شامل تجزیه یک ترکیب به عناصر یا یون‌های تشکیل دهنده آن با عبور جریان الکتریکی از یک الکترولیت است که محلولی است که الکتریسیته را هدایت می‌کند. الکترولیز بر اساس اصول الکتروشیمیایی عمل می‌کند. هنگامی که جریان الکتریکی از الکترولیت عبور می‌کند، یون‌های مثبت (کاتیون‌ها) به سمت الکترود منفی (کاتد) و یون‌های منفی (آنیون‌ها) به سمت الکترود مثبت (آند) حرکت می‌کنند. این حرکت یون‌ها منجر به واکنش‌های شیمیایی در الکترودها می‌شود.

در طول الکترولیز، افزودن اسیدها اغلب ضروری است، زیرا آب خالص برای این روش، رسانایی کافی را ندارد. با این حال، این غشای جدید قابل نفوذ توسط پروتون است و اجازه حرکت ذرات بین آند و کاتد را می‌دهد که برای تجزیه مؤثر آب حتی در آب خالص نیز لازم است.

حرکت بعدی پژوهشگران، ارزیابی پایداری و دوام غشای کراتینه خود و در صورت لزوم انجام اصلاحات خواهد بود.

این تیم تحقیقاتی قبلاً یک درخواست ثبت اختراع مشترک برای این غشاء ارائه کرده است و اکنون در جستجوی شرکت‌ها یا سرمایه‌گذارانی هستند که به پیشرفت، توسعه و تجاری‌سازی این فناوری کمک کنند.

کارخانه شهد ناپ سی از کاشان به چرخه تولید بازگشت

عسکری گفت: می توان ادعا کرد که تنها ۶ جلسه میان مالک کارخانه و سازمان تعاون روستایی استان برگزار شده است و تمام تلاش برای احیای این کارخانه به کار بسته شد.

وی با اشاره به برنامه های آتی برای توسعه کارخانه شهد ناپ، افزود: کارخانه پوره هم به زودی در ضلعی دیگر از این کارخانه احداث خواهد شد.

معاون اقتصادی استاندار کهگیلویه و بویراحمد تاکید کرد: گوجه فرنگی های استان در این کارخانه به پوره و رب تبدیل خواهند شد و در ادامه کار برنامه داریم از زرشک، انبه و انار هم در این کارخانه کنسانتره گرفته شود و کارخانه برای همیشه فعال خواهد بود.

سیمای تولیدات محصولات باغی کهگیلویه و بویراحمد

هم اکنون یکهزار و ۸۰۰ بهره بردار در زمینه تولید سیب درختی در کهگیلویه و بویراحمد فعالیت می کنند که سالانه ۸۲ هزار تن سیب در بویراحمد، ۳۵ هزار تن دنا و حتی در شهرستان های گرمسیری هم تولید سیب وجود دارد و در مجموع ۱۲۶ هزار تن تولید این میوه استان است.

البته با افزودن میزان تولیدات دیگر میوه ها، سالیانه ۲۷۰ تا ۲۸۰ هزار تن انواع میوه شامل، سیب، مرکبات، میوه های تابستانه و سایر میوه ها در باغستان های کهگیلویه و بویراحمد تولید و روانه بازارهای داخلی و خارجی می شود.

در مجموع سالانه یک میلیون تن محصولات کشاورزی در کهگیلویه و بویراحمد تولید می شود که ۳۰۰ هزار تن از این مقدار قابلیت نگهداری سردخانه ای دارد.

این استان ۲۷۰ هزار هکتار زمین کشاورزی دارد که سالیانه ۹۷۲ هزار تن محصول کشاورزی در کهگیلویه و بویراحمد تولید و روانه بازارهای مصرف می شود.

باتوجه به شرایط خاص منطقه و تنوع آب و هوایی سرمایه گذاری روی محصولات باغی با ایجاد کارخانه های تبدیلی در این استان، درآینده شاهد رشد مهمی در این بعد صادرات خواهیم بود.

کهگیلویه و بویراحمد با مساحتی حدود ۱۶ هزار و ۲۴۹ کیلومترمربع، سرزمینی مرتفع و کوهستانی با اقلیم سردسیری و گرمسیری در جنوب غربی ایران قرار دارد.

اما اینک با وعده های دلگرم کننده دولتمردان برای حمایت از کشاوران، سیب کاران در آستانه فصل برداشت این محصول امیدوار شده اند که چتر حمایتی دولت بر سر محصول آن ها قرار خواهد گرفت.

این روزها احیای کارخانه شهد ناپ یا همان کنسانتره سیب شاید یکی از بهترین و خوشایندترین اخباری باشد که دل کشاورزان و کارگران بیکار این کارخانه را شاد کرده است.

۵۰ کارگر بیکار کارخانه دوباره مشغول کار شدند
معاون اقتصادی استاندار کهگیلویه و بویراحمد گفت: با احیای کارخانه شهد ناپ (کنسانتره سیب) دوباره ۵۰ کارگر بیکار این کارخانه مشغول به کار شدند.

سید احسان عسکری افزود: کل مسیر خطوط تولید کارخانه شهد ناپ احیا شده است و بسیاری از قطعات قدیمی کارخانه تعویض و قطعات جدید جایگزین آنها شده است.

وی تصریح کرد: محوطه کارخانه که در مدت این ۱۶ سال پر از نخاله شده بود پاکسازی و تمام شیشه ها و امکانات کارخانه بازسازی و نوسازی شده اند.

معاون اقتصادی استاندار کهگیلویه و بویراحمد ابراز کرد: تاسیسات برق این کارخانه مجدداً وارد فرآیند احیا شده است و شرکت فرآورده های نفتی استان هم قول تامین سوخت این کارخانه را داده است.

وی ادامه داد: همچنین شرکت گاز استان برای ایجاد ایستگاه گاز در کارخانه شهد ناپ ورود خواهد کرد و سوخت کارخانه از این طریق تامین خواهد شد. عسکری تاکید کرد: قرار شده سازمان تعاون روستایی استان سیب های درجه سه (صنعتی) باغداران استان را خریداری کند.

معاون اقتصادی استاندار کهگیلویه و بویراحمد تصریح کرد: این امر به بهبود وضعیت معیشت باغداران استان کمک خواهد کرد زیرا پیش از سیب های درجه سه کشاورزان زیر درختان خراب می شد اما اکنون به کنسانتره تبدیل می شود.

وی عنوان کرد: با این رویکرد کشاورزان سیب استان ۴۰ درصد افزایش درآمد خواهند داشت معیشت شان به طور چشمگیری تقویت خواهد شد.

معاون اقتصادی استاندار کهگیلویه و بویراحمد بیان کرد: سرمایه گذار پای کار آمده و است و ۷۰۰ میلیارد ریال هزینه کرده است.



کارخانه صنایع تبدیلی آمبیوه و نوشیدنی های میوه ای یا گیاهی بدون گاز (شهد ناپ) به عنوان یکی از بهترین کارخانه های فعال صنایع تبدیلی کشور شناخته شده بود، پس از مدتی فعالیت به یک باره ورق برگشت و سایه رکود بر سر این واحد تولیدی قرار گرفت. اما اکنون به همت دولت سیزدهم این کارخانه پس از ۱۶ سال انتظار به چرخه تولید بازگشته است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایرنا، کارخانه شهد ناپ در سال ۱۳۷۶ با ظرفیت تولید پنج هزار تن کنسانتره و اشتغال زایی ۸۴ نفر در منطقه مادوان از توابع بویراحمد به بهره برداری رسید و با وجود تولیدات خوب و صادرات به کشورهای خارجی در سال ۱۳۸۶ راکد شد و کارگران این کارخانه از کار بیکار شدند.

می توان ادعا کرد که استان کهگیلویه و بویراحمد یکی از قطب های سیب با کیفیت در ایران است اما هر ساله سیب های قرمز و زرد دیو شده روی دست باغداران می ماند، خاطرخواهی در بازار ندارند و تنها لهیدگی و ضایعات نصیب آن ها می شد.

سال های قبل کارخانه شهد ناپ با سوج جوابگوی تولیدات باغی شامل سیب و انگور منطقه بود، باغداران در زمینه فروش محصولات خود مشکلی نداشتند و رغبت کشاورزان برای توسعه باغ هایشان بیشتر شده بود با این حال این شور و شوق کشاورزان در چشم به هم زدن با تعطیلی کارخانه به آخر راه رسید.

مشکلات این کارخانه کمبود سرمایه در گردش و ثابت اعلام شده بود و در سال های متمادی با وجود برگزاری نشست های مختلف برای رفع موانع پیش روی کارخانه شهد ناپ، تلاش برای احیای آن نتیجه ای نداده بود.

رویداد استارت‌آپی مرکز علمی و کاربردی عالیفرد پیشروی در مسیر خلاقیت و نوآوری

مطرح شده می‌توان از خروج ارز جلوگیری کرد و مواد اولیه را در داخل کشور تولید کرد؛ بنابراین ما در پی کشف ایده‌های خاص نواحی کشور و سرمایه‌گذاری بر آنها هستیم. چنین رویدادهایی باید در تمامی صنایع کشور برگزار شود، چون ایده‌پردازان بر اساس نیازهای صنعت کشور ایده‌پردازی می‌کنند. امکان دارد برخی از نیازها کپی باشند؛ اما بومی سازی و اجرای آنها در داخل کشور نیز می‌تواند مفید باشد.

دکتر فرینوش لازار؛ دیگر داور رویداد و از اساتید دانشگاه آزاد اسلامی، پیشرفت چشمگیر رویداد استارت‌آپی گروه عالیفرد را نسبت به سال گذشته ستودنی دانست و همچنین نقش مهم و سازنده شرکت‌های پیشرو در صنعت غذایی و نوشیدنی در جذب و سرمایه‌گذاری بر روی ایده‌های پژوهشگران جوان صحبت نمود. امروزه تولید محصولات غذایی سلامت‌محور و فراسودمند از نکات مهم و قابل توجه در صنعت می‌باشد. چراکه مواد غذایی فراسودمند باعث حفظ سلامت عمومی بدن، ایجاد تعادل در رژیم غذایی، تأمین ویتامین‌ها و مواد معدنی بدن می‌شود، در این رویداد نیز شاهد ایده‌هایی در همین راستا بودیم.

مدیا و مدیر مارکتینگ شرکت عالیفرد که به عنوان داور ایده نیز در این رویداد حضور داشتند، درباره این رویداد گفت: مرکز علمی کاربردی عالیفرد در تلاش است، در رویدادهایی ایده‌های استارت‌آپی خلاق را جمع‌آوری و بهترین آنها را جهت سرمایه‌گذاری به شرکت‌ها معرفی کند. مرکز علمی کاربردی عالیفرد؛ دو دوره از این رویدادها را به موضوع صنعت مواد غذایی اختصاص داد.

در رویداد سوم که در این دور برگزار شد، مابقی شرکت‌های گروه سن ایچ نیز از جمله آژانس تبلیغات مدیا اعلام آمادگی کرده و در آن شرکت کردند. در این رویداد ایده‌های مختلفی در حوزه طراحی، بسته‌بندی و تبلیغات نیز ارائه شد. گروه سن ایچ با همراهی مرکز علمی کاربردی عالیفرد به دنبال ایده‌های خلاق و کاربردی خواهد بود و هر کدام از ایده‌ها که قابلیت اجرایی در گروه سن ایچ را داشته باشند از آنها استقبال می‌کنیم. البته تا به امروز نیز بسیاری از ایده‌ها پس از شناسایی وارد گروه شده و بر روی آنها سرمایه‌گذاری شده است. بخشی از این ایده‌ها در حوزه دیجیتال و فن آوری است که جذب گروه شده و در حال عملیاتی شدن هستند. برخی از ایده‌های مطرح شده جالب توجه بوده و خلاءهای صنعت مواد غذایی را به خوبی پوشش می‌دهند. در واقع می‌توان گفت: ایده‌های نو نقطه تلاقی با صنعت سنتی هستند و به افزایش بهره‌وری سازمان‌ها کمک شایانی می‌کنند.

شایان ذکر است: آقای فرهاد نخعی، خانم آویشه رسایی منش، خانم فرینوش لازار، آقای فرهاد بدیع، خانم رضوان قلاوند، خانم زهرا سرلک و خانم همایون صفاری در رویداد استارت‌آپی نوآوری گروه عالیفرد در زمینه تولید و بسته‌بندی، تبلیغات و صنعت پخش مواد غذایی به عنوان داور حضور داشتند.

دکتر آویشه رسایی منش مدرس دانشگاه عالیفرد که به عنوان داور نیز در این رویداد حضور داشتند، درباره اهمیت این رویداد گفت: مرکز علمی کاربردی عالیفرد پس از بررسی چالش‌های شرکت‌های مختلف گروه صنعتی سن ایچ رویداد استارت‌آپی را برگزار و از تمامی دانشجویان نخبه سراسر کشور دعوت می‌کند که ایده‌های خلاقانه خود را ارائه کنند. با اجرای بسیاری از ایده‌های

رویداد استارت‌آپی نوآوری در زمینه تولید نوشیدنی، پاستیل، شیرینی، شکلات و بسته‌بندی، تبلیغات و پخش در صنعت غذایی به همت دانشگاه علمی کاربردی عالیفرد و با مشارکت شرکت‌های شیوا، عالیفرد، سایه سمن، مدیا و رکسان و دارا در روزهای ۲۳ و ۲۴ مهرماه ۱۴۰۲ در سالن همایش‌های هتل المپیک تهران برگزار شد.

در این رویداد با ارائه ایده‌های ۲۴ کارآفرین و صاحب ایده در دو روز رویداد که در مرحله پیش رویداد موفق به جلب نظر داوران شده بودند، دنبال شد. بهبود سیستم بازیافت و بازگرداندن پساب به چرخه محیط زیست، تولید کافی میکس‌های فراسودمند با جذب ۲۲ برابری، استخراج مواد معدنی قابل استفاده از پوست میوه‌ها، مرکبات و سبزیجات، بازیافت تفاله انواع میوه‌جات و همچنین تولید پاستیل و شکلات با طعم‌ها و تکنولوژی‌های مختلف، از جمله این ایده‌ها بودند.

افق ۵ ساله دانشگاه علمی کاربردی عالیفرد؛ مسیری درخشان برای پیشبرد نیازهای جامعه
در ابتدای مراسم، آقای دکتر زهرا فروش؛ رئیس محترم دانشگاه علمی کاربردی عالیفرد، ضمن گرامیداشت یاد و خاطره حاج حسین عالیزاد؛ بنیان‌گذار گروه صنعتی سن ایچ، پژوهش و حمایت از پژوهشگران را نیاز اساسی کشور عنوان کرد و خاطر نشان نمود: ما در دانشگاه علمی کاربردی و مجموعه‌های مستقر در گروه صنعتی سن ایچ، همواره در تلاشیم تا علم‌آموزی و افزایش مهارت افراد را سرلوحه اقدامات مختلف خود قرار داده و افراد را در حوزه‌های مورد علاقه‌شان، توانمند سازیم.

رئیس دانشگاه علمی کاربردی عالیفرد با اعلام این مهم که در چشم‌انداز ۵ ساله این دانشگاه ایجاد پژوهش‌گده عالیفرد هدف‌گذاری شده است، تصریح کرد: با توجه به این هدف، در گام اول سعی داریم با فاصله گرفتن از آموزش صرفاً کَمی که آفت امروز علم شده به تقویت کیفی آموزش و پژوهش بپردازیم تا بر اساس این سیاست به رسالت اصلی این دانشگاه که نخبه‌پروری مهارتی است دست یابیم.

ایده‌های نو برای صنعت سنتی
آقای فرهاد نخعی مدیرعامل آژانس تبلیغاتی



رئیس انجمن متخصص علوم و صنایع غذایی: تولید نان‌های غنی شده با کلسیم؛ ارزانتترین راه چیران کمبود این ماده معدنی

محمد حسین عزیزی اظهار کرد یکی از ارزانتترین راه‌های چیران کمبود سرانه مصرف کلسیم در کشور، تولید نان های غنی شده با کلسیم است.

محمد حسین عزیزی در خصوص بحران کاهش کلسیم در جامعه در سخنانی گفت: ۶۰ تا ۷۰ درصد مردم کشور که بعضی منابع تا ۹۰ درصد هم ذکر کرده اند، با کمبود کلسیم در بدن خود مواجه هستند و این نیاز در سالمندان بیشتر است و یکی از دلایل مهم پوکی استخوان در افراد سالمند ناشی از همین کمبود سرانه مصرف کلسیم است.

وی ادامه داد: بهترین منبع تامین کلسیم برای بدن، لبنیات است که متأسفانه به خاطر افزایش بی رویه قیمت، باعث کاهش سرانه مصرف آن شده است و این زنگ خطری برای تهدید سلامتی جامعه است.

رئیس انجمن متخصص علوم و صنایع غذایی ایران در ادامه افزود: یکی از ارزانتترین راه های چیران کمبود سرانه مصرف کلسیم در کشور، تولید نان های غنی شده با کلسیم است. تولید نان های غنی از مواد مورد نیاز بدن، می تواند نقش اساسی در تامین سلامتی جامعه داشته باشد که این مهم نیاز به عزم ملی و همت همه زنجیره تامین امنیت سلامت کشور اعم از دولت، مجلس و حتی قوه قضائیه به عنوان مدعی العموم را دارد.

وی تصریح کرد: انجمن صنایع غذایی ایران این آمادگی را دارد تا با همیاری همه دستگاه های ذیربط نقش خود را در تامین سلامتی افراد جامعه ایفا کند.

در ادامه احمد فتح الهی نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در این خصوص گفت: بر اساس منابع و تحقیقات معتبر علمی میزان کلسیم مورد نیاز روزانه برای کودکان ۴ تا ۱۸ سال، ۱۳۰۰ میلی گرم، برای افراد بزرگسال ۱۰۰۰ میلی گرم و برای افراد بالای ۵۰ سال ۱۲۰۰ میلی گرم است. این در حالی است که متأسفانه به دلایل متعدد از جمله مشکلات اقتصادی سرانه مصرف روزانه کلسیم در ایران، کم است و این کمبود باعث تهدید سلامت و ایجاد بیماری های متعدد می شود و سلامت جامعه را به خطر می اندازد.

وی ادامه داد: کلسیم نقش مهمی در بدن انسان دارد، هر چند بیشتر افراد نقش کلسیم را در استخوان سازی و حفظ استخوان ها می دانند، اما این ماده حیاتی به جز نقش خود در ساخت و حفظ استخوان، برای انقباض عضلانی، تنظیم فشار خون و انتقال عصبی و لخته شدن خون نیز اهمیت دارد. از این رو نیاز است دستگاه های مربوطه برای چیران کاهش مصرف کلسیم در کشور اقدام و برنامه ریزی دقیقی داشته باشند.

زهره شیخی عضو کمیسیون بهداشت مجلس شورای اسلامی نیز در پاسخ به این سوال که با توجه به آزاد شدن ارز نهاده های دامی و افزایش قیمت چند مرحله ای محصولات لبنی به گفته سخنگوی انجمن فرآورده های لبنی ایران، مصرف لبنیات خصوصاً شیر با کاهش ۲۰ درصدی مصرف و کم رنگ شدن آن در سبد مصرف خانواده ها روبرو بوده و از طرفی کلسیم، بیشتر از طریق محصولات لبنی در بدن تامین می شود و این کاهش مصرف می تواند اثرات چیران ناپذیری بر کودکان، زنان باردار و مادران شیرده و همچنین سالمندان داشته باشد درباره راهکار کمیسیون بهداشت برای رفع این مشکل برای قشر ضعیف مردم که توانایی مالی کافی ندارند، گفت: این موضوعی است که باید از طرف دستگاه های مرتبط مورد بررسی بیشتر قرار گیرد و علاوه بر کمیسیون بهداشت مجلس، کمیسیون کشاورزی نیز به این موضوع مرتبط است و از طرفی شاید نیاز باشد که کمیسیون امنیت مجلس نیز ورود کند.

وی افزود: امروزه در دنیا استفاده از مکمل های دارای کلسیم در صنایع غذایی مختلف مانند غنی کردن آرد جهت تهیه نان به عنوان یک کالای پر مصرف در سبد غذایی خانواده و دیگر مواد غذایی، رایج است.

شیخی در پاسخ به این سوال که آیا می شود این پیگیری توسط کمیسیون بهداشت مجلس صورت بگیرد که صنایع غذایی ایران هم از این مواد در تولید محصولات غذایی خود استفاده کنند؟ توضیح داد: توجه به سلامت مردم همیشه از اولویت های اصلی کمیسیون بهداشت مجلس بوده و هست و البته بعد از انجام بررسی های لازم شاید نیاز باشد دولت نیز به این موضوع ورود کند تا بتوان اقدامات اجرایی تر و مثبت تری را در این زمینه شاهد باشیم. رییس فراکسیون دیپلماسی سلامت مجلس افزود: بر اساس گزارش هایی که مرکز پژوهش های مجلس ارائه می دهد اگر لازم باشد این موضوع را جزو اولویت های اصلی کمیسیون قرار می دهیم و به تبع آن اگر دولت اعلام کند این پیشنهاد به عنوان لایحه ای در مجلس مطرح می شود. بیماری خاموش و مهلک پوکی استخوان که شاهد افزایش مرگ و میر ناشی از آن هستیم باید هشداری برای مسوولان باشد تا تمهیدات و برنامه های پیشگیری از آن را در پیش بگیرند که یکی از راهکارهای ساده و کم هزینه، غنی کردن مواد غذایی و خوراکی با کربنات کلسیم است.





گفتنی است کلسیم یک ماده معدنی ضروری است که همه موجودات زنده، از جمله انسان ها، برای ادامه زندگی به آن نیاز دارند. بدن نمی تواند کلسیم را خود به خود تولید کرده و حتما باید آن را از طریق مواد غذایی دریافت کند که لبنیات یکی از منابع مهم کلسیم محسوب می شود ولی با توجه به گرانی لبنیات، اضافه کردن کرینات کلسیم به نان و غنی سازی نان، بهترین و در دسترس ترین راهکار و در عین حال ارزان ترین راه تامین کلسیم برای بدن است. در ایران نیمی از زنان بالای ۴۵ سال و ۹۰ درصد از زنان بالای ۷۵ سال به درجاتی از کاهش توده استخوانی مبتلا هستند به نحوی که از هر دو زن و چهار مرد بالای ۵۰ سال یک نفر مبتلا به کاهش تراکم استخوان است که یکی از مهم ترین دلایل آن کمبود کلسیم در بدن است.

ورود موفق گروه زر به صنعت دارو

در هشتمین نمایشگاه ایران فارما که در محل مصلی امام خمینی (ره) دایر شد، آخرین دستاوردهای علمی، فنی و تولیدی کشور در حوزه صنعت دارو در معرض دید علاقه مندان و کارشناسان گذاشته شد.



شرکت زرفارما از زیرمجموعه های گروه صنعتی پژوهشی زر با حضور در هشتمین نمایشگاه بین المللی دارو و صنایع وابسته (ایران فارما) در تهران مورد توجه ویژه متخصصان و کارشناسان صنعت داروئی کشور قرار گرفت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت زرفارما از زیرمجموعه های گروه صنعتی پژوهشی زر با حضور در هشتمین نمایشگاه بین المللی دارو و صنایع وابسته (ایران فارما) در تهران ضمن ارائه مجموعه ای از اکسپینت های دارویی شامل انواع نشاسته های دارویی، گلوکز دارویی، فروکتوز دارویی، نشاسته پری ژل و مالتودکسترین دارویی منطبق با استاندارد GMP دارویی و اخذ کد IRC سازمان غذا و دارو، مورد توجه ویژه متخصصان و کارشناسان صنعت داروئی کشور قرار گرفت.

بر اساس این گزارش، شرکت زرفارما در نظر دارد با راه اندازی خط تولید دکستروز آنهیدروس، دکستروز مونوهیدرات، سوربیتول و ویتامین C فعالیت های خود را در حوزه صنایع دارو سازی توسعه دهد. شرکت زر فارما به عنوان یکی از زیر مجموعه های پالایشگاه غلات زر، علاوه بر بی نیاز کردن کشور از واردات بسیاری از اکسپینت های دارویی موفق شده اولین محموله مالتودکسترین دارویی تولیدی این مجموعه را به کشور اروپایی بلژیک صادر کند.

زرفارما به عنوان زیرمجموعه پالایشگاه غلات زر امروز با پشتوانه صنعتی، برندینگ و بهره گیری از افراد به نام و سرآمد، توانسته در حوزه مواد اولیه داروسازی وارد شود و کشور را از ورود اکسپینت های دارویی بی نیاز کند. گفتنی است، گروه زر در دوره پاندمی کرونا موفق شد با استفاده از ظرفیت های پالایشگاه دانش بنیان غلات، بخش قابل توجهی از نیاز کشور به مواد اولیه کارخانجات الکل سازی را که از نیازهای ضروری و غیر قابل تامین بخشهای بهداشتی و درمانی کشور بود تامین کند.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی بیرجند به برگزاری جشنواره زرشک اشاره کرد و انتفاع کشاورز را از اهداف برگزاری این جشنواره دانست و گفت: اولین دستاورد جشنواره سال گذشته، خروج زرشک دیو شده از سردخانه‌های استان بود که در چند ماه بر اساس تقاضا از سردخانه خارج شد و این مهم نشان از آشنایی مردم با این محصول مزیت‌دار و افزایش میزان فروش دارد.



واردات چای به ازای خرید تولید داخل آغاز شد

بر اساس اعلام سندیکای کارخانجات چای شمال، واردات ۲ کیلوگرم چای خارجی مشروط به خرید یک کیلو چای خشک داخلی شد.

به گزارش ایسنا؛ مدیر اجرایی سندیکای کارخانجات چای شمال در نامه‌ای به مدیران

کارخانجات چای سازی استان‌های گیلان و مازندران اعلام کرد: اولین ثبت سفارش واردات چای حسب دستور وزیر جهاد کشاورزی بر اساس درخواست شماره ۳۸۳۲/۱۰ تاریخ نهم مهرماه ۱۴۰۲ سازمان چای کشور مبنی بر خرید ۱ کیلوگرم چای خشک داخلی سال جاری برای ثبت سفارش ۲ کیلوگرم واردات چای، امروز دوازدهم مهرماه برای خریدار معرفی شده از سوی معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی صادر شده است.



تاکید بر تشکیل کارگروه توسعه زرشک در خراسان جنوبی



رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی بیرجند گفت: برای این که زرشک به ارزش افزوده خود برسد نیازمند عزم ملی بوده و تشکیل و راه‌اندازی کارگروه توسعه زرشک در استان در تمام سال ضرورت دارد. به گزارش ایسنا؛ احسان بیکی، این اقدام را باعث جزیره‌ای عمل نکردن ارگان‌های مرتبط دانست و اظهار کرد: با راه‌اندازی این کارگروه نظارت بیشتری بر زرشک، نحوه خشک کردن، بارگاه‌ها، فرآوری شده و انتفاع کشاورز را به دنبال خواهد داشت.

وی ادامه داد: در حال حاضر مراحل مرتبط با برداشت، خشک کردن اصولی و بهداشتی زرشک قابل رصد نیست؛ برای مثال سازمان غذا و دارو، اداره کل استاندارد ادعای کند که چون پروانه‌ای صادر نکرده‌اند نمی‌توانند اقدامی نظارتی انجام دهند.

بیکی با بیان اینکه ۹۸ زرشک جهان در خراسان جنوبی تولید می‌شود، تصریح کرد: اگر خودمان برای زرشک به عنوان محصول مزیت‌دار استان، کاری انجام نشود کسی برای ما کاری انجام نخواهد داد اما با راه‌اندازی کارگروه توسعه همه موارد مرتبط با این محصول مزیت‌دار قابل رصد خواهد بود.

وی با بیان اینکه در استان به ترتیب قائن، بیرجند، زیرکوه و سربیشه بیشترین سطح زیر کشت زرشک را دارند و به تناسب سطح زیر کشت، تولیدات بیشتری خواهند داشت، اظهار کرد: باید همه ارگان‌ها اعم از اتاق بازرگانی، استانداری، غذا و دارو، سازمان جهاد کشاورزی زیر جتری واحد، اقدامات لازم را در این زمینه انجام دهند.



ارزآوری بیش از یک میلیارد دلاری محصول پسته برای کشور

معاون امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی از ارزآوری بیش از یک میلیارد دلاری محصول پسته برای کشور خبر داد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، از پایگاه اطلاع‌رسانی وزارت جهاد کشاورزی، محمد مهدی برومند در پیامی به سومین جشنواره پسته بخش ایلخچی شهرستان اسکو در استان آذربایجان شرقی، گفت: یکی از محصولات استراتژیک جمهوری اسلامی



ای، قارچ های خوراکی، گیاهان دارویی، محصولات گرمسیری و نیمه گرمسیری (مانند کیوی، خرما و مرکبات)، آجیل، مغزها و خشکبار، میوه خشک، ماهی و محصولات شیلات و غذاهای دریایی و سایر محصولات کشاورزی باشد.

نیکبخت سفر معاون اول رئیس جمهور و هیات همراه به بلاروس را در جهت بسترسازی برای توسعه همکاری های کشاورزی بسیار با اهمیت خواند و اظهار امیدواری کرد نتایج این سفر و نهایی سازی برخی توافقات بتواند به هر دو کشور در مسیر تامین امنیت غذایی کمک کند. گفتنی است معاون اول رئیس جمهور و هیات همراه سه شنبه ۲۵ مهرماه به بلاروس سفر می کنند. دیدار با رئیس جمهور، نخست وزیر و رئیس مجلس بلاروس و همچنین برگزاری جلسات و گفت وگوهای دوجانبه میان هیات های عالی دو کشور از جمله برنامه های سفر یک روزه معاون اول رئیس جمهوری به این کشور است.

ایران محصول پسته است که خاستگاه آن در جمهوری اسلامی ایران است.

وی ادامه داد: از ۳ میلیون هکتار باغات کشور ۵۱۲ هزار هکتار آن مربوط به باغات پسته است که این محصول صادراتی سالانه بیش از یک میلیارد دلار درآمد ارزی برای کشور دارد.

برومندی گفت: استان آذربایجان شرقی نیز بیش از ۲ هزار و ۶۰۰ هکتار باغ پسته دارد که امروز بخش زیادی از این باغات در حال بهره برداری است و علاوه بر تامین نیاز داخلی، بخش زیادی از این محصول در روند صادرات کشور و در سبد صادرات قرار دارد و ارزآوری خوبی را برای جمهوری اسلامی ایران و برای مردم ما دارد.

وزیر جهاد کشاورزی اعلام کرد: آمادگی ایران برای توزیع منطقه ای و بین المللی کود پتاس بلاروس



نیکبخت از آمادگی ایران برای تبدیل به مرکز توزیع (هاب منطقه ای) و مسیر اصلی انتقال کود پتاس بلاروس به مقاصد منطقه ای و بین المللی خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمد علی نیکبخت با اشاره به سفر معاون اول رئیس جمهوری و هیات همراه به بلاروس گفت: ظرفیت بلاروس در تولید کودهای کشاورزی به ویژه کود پتاس بسیار قابل توجه است به شکلی که یکی از منابع اصلی تامین این کود برای کشور ما و برای کشورهای آسیای جنوب شرقی به ویژه هند و ... به شمار می آید. با توجه به محدودیت های اعمال شده از سوی کشورهای غربی برای صادرات بلاروس از طریق بندار اروپایی، پیشنهاد داده ایم می توان با برنامه ریزی مناسب نقش فعال و موثری در زمینه تغییر مسیر صادرات کود بلاروس از اروپا به ایران ایفا کرد. حتی در این زمینه مقدمات لازم برای تامین فضای کافی انبارداری در جنوب کشور آغاز شده و برخی استان ها نیز درگیر مسأله شده اند. وزیر جهاد کشاورزی با اشاره به نیاز کشور و پیرو توافق نامه سال گذشته شرکت خدمات حمایتی کشاورزی برای تامین کود پتاس از کشور بلاروس، اعلام کرد: تاکنون بیش از ۱۰۰ هزار تن کود پتاس به ایران ارسال شده و دریافت مابقی توافق نیز در حال پیگیری است.

وی با اشاره به آمادگی ایران برای افزایش تنوع و حجم عرضه مواد غذایی ایرانی به خصوص مواد خام کشاورزی به بازارهای بلاروس خاطر نشان کرد: این امر منوط به اعطای تسهیلات بیشتر گمرکی و خدمات لازم به تجار به ویژه بخش خصوصی در این زمینه است. وزیر جهاد کشاورزی افزود: تنوع بخشی صادرات به بازار بلاروس می تواند در زمینه محصولات تازه و فراوری شده سبزی و صیفی گلخانه

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی: از سرگیری صادرات محصولات کشاورزی به عراق / لزوم نظارت بیشتر



براستانداردهای صادراتی

سیدرضا نورانی گفت: صادرات محصولات کشاورزی به عراق چند روزی می شود که آغاز شده است.

به گزارش ایسنا؛ سیدرضا نورانی با اعلام خبر از سرگیری صادرات محصولات کشاورزی به عراق گفت: عراق به دلیل حمایت از تولید داخل ممنوعیت واردات محصولات کشاورزی ایجاد کرده بود اما چند روزی است که این ممنوعیت برداشته و صادرات از سرگرفته شده است که غالباً سبزی و صیفی نیز صادر می شود.

وی ادامه داد: البته کشور عراق باید برنامه درست و مدونی به صادرکنندگان ما ارائه دهند و اینگونه نباشد که یکباره ممنوعیت ایجاد کند و صادرکنندگان متضرر شوند.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران در پاسخ به این سوال که در حال حاضر محصولات کشاورزی ما به کدام کشورها صادر می شود، گفت: روسیه، کشورهای CIS، کشورهای حوزه خلیج فارس، عراق، پاکستان و افغانستان مقاصد صادراتی محصولات کشاورزی ما هستند.

نورانی در ادامه به چالش های صادرات محصولات کشاورزی نیز اشاره و تاکید کرد: در برخی از کشورهای هم مرز با ایران، بازارچه های مرزی وجود دارد که متأسفانه استانداردهای صادراتی در آنجا رعایت نمی شود. یعنی محصولات در هر بسته بندی صادر می شوند و همین امر باعث می شود بخشی از محصولات در این مسیر از بین برود. به همین

دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو- ایران گفت: تحقیقاتی که انجام شده به نفع محصولات تراریخته نبوده ولی هنوز با قطعیت نمی‌توان در این زمینه اظهار نظر کرد و این مهم، نیاز به تحقیقات عمیق‌تر در حوزه آکادمیک دارد.

متکان در رابطه با بیماری‌هایی که منجر به جراحی می‌شود از جمله سرطان سینه و... افزود: این جراحی دردی را درمان نمی‌کند، بلکه درمان بعد از جراحی است و اینکه بیماری که شیمی‌درمانی کرده است باید بداند که چه نوع تغذیه‌ای داشته باشد که اینها از نظر یونسکو مهم است و باید آموزش داده شود.

وی با تأکید بر اینکه در کشورهای غربی دفترچه‌های راهنمای کوچکی تهیه شده و به اطرفیان مریض می‌دهند تا بتواند مریض را حمایت و از او مراقبت کند افزود: مراقبت این نیست که فقط همراه بیمار باشیم، بلکه مراقبت از بیمار این است که آگاه باشیم بیمار چه غذاهایی باید بخورد، چه غذاهایی نباید بخورد. بیماری که شیمی‌درمانی می‌شود یک هفته باید قرنطینه باشد چون گلبول‌های سفیدش همه از بین رفته و در برابر بیماری‌ها مقاوم نیست.

متکان با اشاره به اهمیت موضوع آموزش، بخصوص در بحث بیماری‌های مربوط به زنان اظهار کرد: در بسیاری از کشورها در زمینه آموزش و پیشگیری اقدامات زیادی انجام شده است اما ما در کشور در زمینه بیماری‌های زنان آموزش‌انچنانی نداریم، در صورتی که اگر در این زمینه آموزش داشته باشیم بسیاری از مشکلاتمان به مراتب حل خواهد شد.

وی یادآور شد: وظیفه یونسکو انعکاس فعالیت‌های نظام جمهوری اسلامی به حوزه بین‌الملل و سازمان جهانی یونسکو است ولی در زمینه آموزش نیز در حال حاضر با همکاری معاونت ریاست جمهوری زنان، مرکز پژوهش‌های مجلس، دانشگاه‌ها و بسیاری از مراکز دیگر در تلاشیم که این دوره‌ها را ترویج داده و آموزش دهیم.

دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو- ایران تأکید کرد: اگر ما بتوانیم در بحث آموزش مسائل تغذیه‌ای گام برداریم و اگر بنا بر طب سنتی نوع مزاج افراد مشخص شده و بر اساس آن رژیم غذایی افراد مشخص شود، بسیاری از مشکلات و بیماری‌ها و بخصوص بیماری‌های گوارشی که الان بسیار شایع است، حل خواهد شد.

دلیل باید بر صادرات به کشورهای همسایه نظارت بیشتری داشته باشیم تا محصولات از بین نرود و به بازار هدف برسد.

وی با اشاره به اینکه کیفیت کالاهای صادراتی بسیار مهم است، گفت: عدم رعایت استاندارد باعث می‌شود که حتی کالاهای صادراتی نیز ارزان‌تر فروخته شود.



دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو- ایران: محصولات تراریخته نیاز به تحقیقات عمیق‌تر دارند

دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو- ایران گفت: تحقیقاتی که انجام شده به نفع محصولات تراریخته نبوده ولی هنوز با قطعیت نمی‌توان در این زمینه اظهار نظر کرد و این مهم، نیاز به تحقیقات عمیق‌تر در حوزه آکادمیک دارد.

به گزارش ایسنا؛ دومین کنگره بین‌المللی تغذیه از مطالعات پایه تا بالین، به میزبانی دانشگاه علوم پزشکی مشهد با حضور دانشمندان و متخصصانی از داخل و خارج کشور به میزبانی دانشگاه علوم پزشکی مشهد، در مجتمع شهدای سلامت دانشگاه علوم پزشکی مشهد آغاز به کار کرد.

علی‌اکبر متکان، دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو- ایران در مراسم افتتاحیه این کنگره بین‌المللی در جمع خبرنگاران و در پاسخ به سوال خبرنگار ایسنا در رابطه با محصولات تراریخته و این که آیا محصولات تراریخته مشکل‌زا هستند، عنوان کرد: تحقیقاتی که انجام شده به نفع محصولات تراریخته نبوده ولی هنوز با قطعیت نمی‌توان اظهار نظر کرد و این مهم، نیاز به تحقیقات عمیق‌تر در حوزه آکادمیک دارد.

وی با بیان اینکه اکثر کشورهای دنیا محصولات تراریخته تولید می‌کنند، افزود: جمعیت روز به روز در حال افزایش است و این جمعیت نیاز به غذای بیشتر دارد و برای تأمین این نیاز، روش‌های تولید سنتی پاسخگو نیست چرا که در این روش‌ها راندمان محصول در سطح کمتر است در نتیجه برای تولید غذا به روش‌هایی نیاز است که راندمان محصول در واحد سطح بیشتر باشد.

متکان اظهار کرد: یکی از این روش‌ها، تولید محصولات تراریخته است که در کشور ما نیز وجود دارد ولی هنوز به عنوان یک فرد علاقمند و عضو هیأت علمی دانشگاه در این زمینه و در پاسخ به این سوال که آیا محصولات تراریخته مشکل‌دار یا نه به نتیجه قاطعی نرسیدم.

وی در ادامه و در پاسخ به سوال یکی دیگر از خبرنگاران در رابطه با اهمیت آگاهی بیماران از رژیم تغذیه‌ای مناسب در دوران بیماری توضیح داد: پزشکان دارو تجویز می‌کنند اما درباره تغذیه بیمار خیلی راهنمایی نمی‌کنند.

با تصویب مجلس؛ محصولات کشاورزی شناسنامه‌دار می‌شود



با تصویب مجلس، وزارت کشاورزی نسبت به شناسنامه‌دار کردن محصولات کشاورزی اقدام می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)،

نورانی با بیان اینکه بانک‌های ایرانی یک قدم هم برای گشایش اعتبار برنداشتند، گفت: با تک‌نرخ شدن ارز خیلی از مشکلات پیش روی صادرکنندگان مرتفع می‌شود.



رئیس اتحادیه نانوایان سنگکی تهران: نان گران نشود؛ نانوا دچار کم‌فروشی و گران فروشی می‌شود

محمد سلیمانی گفت: در صورتیکه نان گران نشود یا نانوا دچار کم‌فروشی می‌شود و یا دچار گران‌فروشی خواهد شد و حتی ممکن است کارگر غیر ماهر به استخدام بگیرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمد سلیمانی، رئیس اتحادیه نانوایان سنگکی تهران اظهار کرد: دولت فقط یک آرد یارانه‌ای به نانوائی‌ها می‌دهد که تأثیر آن بر نرخ‌گذاری فقط ۵ درصد است و ۹۵ درصد هزینه‌های دیگر با بازار آزاد توسط نانوائی‌ها تامین می‌شود. ما نمی‌توانیم توقع داشته باشیم که نانوائی‌ها نان را گران نکنند چون هزینه‌هایشان با نرخ قدیم پوشش دهی نمی‌شود. بنابراین در صورتیکه نان گران نشود یا نانوا دچار کم‌فروشی می‌شود و یا دچار گران‌فروشی خواهد شد و حتی ممکن است کارگر غیر ماهر به استخدام بگیرد.

رئیس اتحادیه نانوایان سنگکی تهران با بیان مطلب فوق افزود: نانوا را بر مبنای ۱۴۰۰ جریمه می‌کنند در صورتیکه نرخ جدیدی را برای سال جاری اعلام نکرده‌اند. یا باید هزینه‌ها توسط دولت پوشش پیدا کند و یا نرخ جدید اعلام شود.

سلیمانی ادامه داد: در رابطه با قیمت نان، عدد جدیدی داده نشده است و طبق همان نرخ ۱۴۰۰ به مردم عرضه می‌شود. اگر برخی مواقع افزایش قیمتی مشاهده شده است به دلیل پوشش هزینه‌ها بوده است. در رابطه با یارانه آرد نیز تغییری در مقدار ظرفیت آن مشاهده نشده است و همچنان واحدهای نانوائی مشمول یارانه هستند.

وی افزود: ما در زمانی فقط یک نوع آرد با گندم ۶۶۵ تومانی داشتیم و یک نوع دیگر نیز آرد با گندم ۹۰۰ تومانی داشتیم که نرخ آزاد محسوب می‌شد، از سال ۱۳۹۲ به بعد چون قیمت گندم افزایش پیدا کرد و خصوصاً در این چند سال به قیمت بالاتری رسید، آرد نوع ۲ که به آرد آزاد معروف بود هم وارد آرد یارانه‌ای شد. آرد یارانه‌ای نوع ۱ و نوع ۲ از سال ۹۲ به بعد در نانوائی‌ها باب شد. دولت به هر دلیلی می‌خواست قیمت آرد افزایش پیدا نکند و قیمت را تغییر نداد اما به دلیل توزیع آرد یارانه‌ای به ۲ نوع، نانوائی‌ها آزاد بودند برای هر کدام که می‌خواهند درخواست دهند.

آخرین وضعیت طرح فروش نان به صورت کیلویی
رئیس اتحادیه نانوایان سنگکی تهران درباره فروش کیلویی نان

نمایندگان مجلس شورای اسلامی در جلسه علنی نوبت صبح امروز یکشنبه و در ادامه بررسی جزئیات لایحه برنامه هفتم توسعه، بند الحاقی ۱ ماده ۳۴ این لایحه را تصویب کردند.

طبق این مصوبه، شناسنامه دار کردن محصولات کشاورزی به منظور ایجاد قابلیت رهگیری و شناسایی مبدأ محصولات تولیدی و بهینه‌سازی مصرف نهاده‌ها در مبدأ، توسط وزارت جهاد کشاورزی با مشارکت اتاق اصناف کشاورزی و نظام صنفی انجام می‌گیرد.

همچنین بند الحاقی ۲ برای بررسی بیشتر به کمیسیون تلفیق ارجاع شد؛ در این بند آمده که «کشت هرگونه محصول تراریخته اعم از تولید داخلی یا فراسرزمینی ممنوع می‌باشد.»

راهکار توسعه صادرات محصولات کشاورزی چیست؟



رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: رفع مشکلات پیش روی صادرکنندگان و تک‌نرخ شدن ارز از جمله راهکارهای توسعه صادرات محصولات کشاورزی محسوب می‌شوند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا نورانی گفت: بنابر آمار از ابتدای امسال در صادرات برخی محصولات نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش و در برخی محصولات افزایش داشته‌ایم، اما مشکل اصلی اینجا است که راهکاری برای توسعه صادرات تعریف نکرده‌ایم. به گفته او، مشوق‌های صادراتی که دولت‌ها برای توسعه صادرات بوجود آورده بودند، در دولت قبل به یکباره کاهش یافت. درحالیکه انتظار بر آن بود که به جای حذف یا کاهش مشوق‌های صادراتی، صادرکنندگان را با جایزه صادراتی تشویق کنیم.

نورانی ادامه داد: از دولت سیزدهم انتظار می‌رود راهگشای مشکلات پیش روی صادرکنندگان باشد و همواره در مسیر توسعه صادرات گام بردارد که این امر در رونق تولید و افزایش اشتغال تأثیر بسزایی دارد.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی افزود: با وجود پتانسیل بالای بخش کشاورزی، مسئولان در راستای ایجاد زیرساخت صادراتی و تک‌نرخ شدن ارز باید قدم بردارند تا توسعه صادرات محقق شود. به گفته او، با توجه به آنکه هیچ راهکاری برای ارز سبزی و صیفی و گل و نهال داده نشده است، صادرکنندگان نمی‌توانند نقش واقعی را ایفا کنند چراکه صادرات سبزی و صیفی حجمی است و ارزش صادراتی هر کانتینر ۲ تا ۳ هزار دلار است که برای صادرکننده‌ای که ۵ تا ۶ کانتینر در ماه صادر می‌کند، امکان جمع کردن ارز وجود ندارد؛ بنابراین صادرکنندگان ناچاراً به صرافان محلی می‌دهند و در مقابل ریال به حسابشان واریز می‌شود.

رشید فرخی ادامه داد: بنابر آمار همه ساله ۳۰ درصد خرما تولیدی صادر و ۷۰ درصد در بازار داخل مصرف می شود. رئیس انجمن خرما با بیان اینکه آفت سوسک سرخرطومی ۱۵ درصد نخلستان های کشور را آلوده کرده است، گفت: اگر هرچه سریع تر تمهیداتی در این باره اتخاذ نشود، آفت سوسک سرخرطومی در نخلستان های کشور رشد تصاعدی خواهد داشت. کمالینکه ۶ استان خرماخیز به این آفت آلوده هستند.

خاطر نشان کرد: این طرح فروش را برای نان هایی مثل سنگک، نمی توان به کار برد به این دلیل که نان سنگک یک نوع نان دستوری است. مثلاً اگر درخواست برشته شدن نان را داشته باشید در صورتیکه کیلویی به فروش برسد، شاطر نانوا نمی تواند این درخواست را اجرا کند. با توجه به سلاقی مختلف درخواست های متفاوتی در مورد فروش سنگک وجود دارد، برخی نان سنگک را نرم می خواهند و برخی دیگر برشته ترجیح می دهند. شاید در مورد فروش نان در مورد نان های دیگر بتوان این طرح را اجرا کرد اما در مورد سنگک این اتفاق نمی افتد. مورد دیگری هم که وجود دارد این است که با فروش کیلویی نان، کیفیت طبخ کم می شود. مثلاً وقتی نان برشته در خواست می شود این ویژگی وزن نان را کم می کند و طبیعی است که نانوا ترجیح بدهد نان را نرم تر طبخ کند تا قابلیت وزن کردن را داشته باشد.

فروش آرد از نانویی ها ممنوع است؟

سلیمانی در پاسخ گفت: خرید و فروش آرد از نانویی اصولاً از قدیم ممنوع است. اما گاهی پیش می آید که فردی برای طبخ به فرض حلوا در حجم کم آرد بخواهد و برخی نانویی ها اقدام به فروش می کنند. هر چند توصیه ما این بوده است که در همین حجم کم هم فروخته نشود. این طور عنوان شده است که برخی نانویی ها در آرد فروش آرد در کار تخوان ها به قیمت فروش نان می زنند و این قطعاً تخلف است و در هر صنفی هم تخلف وجود دارد.

چه چالشی در مورد نان در حال حاضر مطرح است؟

وی در ادامه افزود: چالش جدی و مهم ندادن نرخ در مورد قیمت جدید نان است. کارگاه تولیدی که احتیاج به حدود پنج کارگر داشته باشد و نوع کار به مهارت دستی ربط داشته باشد و کارگر حرفه ای نیاز دارد. /اتاق اصناف تهران

رئیس انجمن خرما: ۳۰ درصد خرما تولیدی صادر می شود



محسن رشید فرخی گفت: طبق روال همه ساله ۳۰ درصد خرما تولیدی به بازارهای هدف صادر می شود و مابقی در داخل مورد استفاده قرار می گیرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محسن رشید فرخی، رئیس انجمن خرما گفت: علی رغم تغییرات اقلیم و خشکیدگی خوشه خرما پیش بینی می شود که میزان تولید همانند مدت مشابه سال قبل به یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن برسد.

به گفته او، طی ۳ تا ۴ سال گذشته میزان افزایش قیمت خرما به اندازه تورم هم نبوده در حالی که قیمت نهاده های کشاورزی ۴ تا ۵ برابر رشد داشته است.

همه مطالبات گندم کاران پرداخت شد

وزیر جهاد کشاورزی گفت: با واریز ۳۵ هزار میلیارد تومان دیگر و جمع کل ۱۵۶ هزار میلیارد تومان، همه مبلغ گندم خریداری شده از کشاورزان توسط دولت در سال زراعی ۱۴۰۱-۱۴۰۲ پرداخت شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از پایگاه اطلاع رسانی وزارت جهاد کشاورزی، محمدعلی نیکبخت از پایان تسویه مبلغ گندم خریداری شده در سال زراعی ۱۴۰۱-۱۴۰۲ خبر داد و گفت: امسال وزارت جهاد کشاورزی با کمک دولت توانست ۱۰ میلیون و ۳۵۷ هزار تن گندم از کشاورزان ۳۱ استان کشور خریداری کند.

وزیر جهاد کشاورزی با تشکر از دولت مردمی افزود: رئیس جمهور در هر موقعیتی پیگیر مطالبات گندم کاران بود و از تاکیدات ایشان در هیئت دولت پرداخت مبلغ گندم به کشاورزان در سریعترین زمان ممکن بود.

نیکبخت با موثر خواندن اقدام وزارت جهاد کشاورزی در خرید تضمینی گندم یادآور شد: خرید این مقدار گندم در سال زراعی که پشت سر گذاشتیم؛ کشور را در گندم نان به خودکفایی رساند و یکی از توفیقات بزرگ دولت در تولید و تامین این محصول استراتژیک رقم خورد.

وی در همین رابطه بار دیگر از کشاورزان کشور تشکر کرد و اظهار داشت: وزارت جهاد کشاورزی به وعده خود در پرداخت مطالبات گندم کاران تا پایان مهرماه عمل کرد و این ایفای تعهد در حالیست که میزان خرید تضمینی گندم نسبت به سال قبل آن از ۴۴ درصد رشد برخوردار بود.

نیکبخت خاطر نشان کرد: از رییس دولت، معاون اول و رییس دفتر رییس جمهور کمال تشکر را دارم و نیز از سازمان برنامه و بودجه، نمایندگان مردم در مجلس شورای اسلامی و همه کسانی که ما را در انجام تعهدات یاری رسانند سپاسگزارم.



وی با تاکید بر این که نوسان در صنعت طیور جزو ماهیت آن است، گفت: در مواجهه با نوسان تولید، با برنامه‌ریزی متناسب در مقاطع مختلف سال و پیش‌بینی نوسان مصرف می‌توان بازار را تنظیم کرد و ایجاد زنجیره تولید یکی از راهکارها است که به اقتصادی شدن تولید می‌انجامد.

صادرات ۹۰ هزار تنی تخم مرغ در شش ماهه امسال

محمد مرادی مدیرعامل اتحادیه مرکزی مرغداران میهن نیز در این همایش با اشاره به نقش عمده تخم مرغ در تامین پروتئین حیوانی، افزود: در بخش تولید تخم مرغ شاهد رکوردشکنی بوده ایم و تا به امروز نسبت به مدت مشابه سال گذشته رکورد تولید شکسته شده است.

وی با بیان این که تولید تخم مرغ تا پایان سال به ۱۰۳ میلیون تن خواهد رسید، افزود: رتبه تولید کشورمان در این محصول نیز با یک پله صعود به نهمین تولیدکننده این محصول در جهان ارتقا می‌یابد و علاوه بر تامین نیاز داخل در شش ماهه، ۹۰ هزار تن محصول صادر شده است.

مدیرعامل اتحادیه مرکزی مرغداران، به توسعه زنجیره تولید تخم مرغ خوراکی نیز اشاره کرد و گفت: بر اساس تسهیلاتی انجام شده، تولید در زنجیره‌های بزرگ از ۸ درصد به بیش از ۲۰ درصد افزایش یافته و بخشی از تحقق این مهم مرهون حمایت صندوق بیمه کشاورزی بوده است.

رتبه	نام محصول	مقدار (کیلوگرم)	مقدار (دلار آمریکا)	تغییرات	تاریخ	کشور
۱	تخم مرغ	۹۰ هزار تن	۱۰۰ میلیون دلار	۱۰۰٪	۱۴۰۲	ایران
۲	تخم مرغ	۸۰ هزار تن	۹۰ میلیون دلار	۸۰٪	۱۴۰۱	ایران
۳	تخم مرغ	۷۰ هزار تن	۸۰ میلیون دلار	۷۰٪	۱۴۰۰	ایران
۴	تخم مرغ	۶۰ هزار تن	۷۰ میلیون دلار	۶۰٪	۱۳۹۹	ایران
۵	تخم مرغ	۵۰ هزار تن	۶۰ میلیون دلار	۵۰٪	۱۳۹۸	ایران
۶	تخم مرغ	۴۰ هزار تن	۵۰ میلیون دلار	۴۰٪	۱۳۹۷	ایران
۷	تخم مرغ	۳۰ هزار تن	۴۰ میلیون دلار	۳۰٪	۱۳۹۶	ایران

قیمت روغن و شکر اعلام شد

وزارت جهاد کشاورزی قیمت خرده فروشی (مصرف کننده) شکر و روغن را اعلام کرد.

به گزارش ایسنا؛ مدیرکل دفتر بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه ای اعلام کرد که در راستای شفاف سازی فرآیند قیمتی بازار، رعایت حقوق مصرف کنندگان کالاها و همچنین تقویت مشارکت مردمی در اجرای سیاست های نظارتی و پایش بازار، قیمت خرده فروشی (مصرف کننده) به شرح عکس است.



وزارت صمت تصویب کرد / افزایش قیمت ۴/۱۲ درصدی ماکارونی

مجری طرح گیاهان قندی کشور گفت: توسعه کشت پاییزه چغندر قند تا خودکفایی در تولید شکر، در دستور کار وزارت جهاد کشاورزی است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی، بیمان حصادی در حاشیه جلسه کمیته فنی برای کاشت چغندر قند در استان گلستان با بیان این که نیاز سالانه کشور به شکر بیش از ۲ میلیون تن است، گفت: نزدیک به یک میلیون و ۶۰۰ هزار تن در کشور تولید می‌شود و سالانه نیاز به واردات بیش از ۵۰۰ هزار تن شکر داریم.

وی افزود: برنامه وزارت جهاد کشاورزی این است که با توجه به این که توسعه کشت پاییزه در دستور کار قرار گرفته، طی چند سال آتی بتوانیم به خودکفایی در تولید شکر دست یابیم.

مجری طرح گیاهان قندی کشور با بیان این که ظرفیت صنعتی محدودی در مناطق مستعد کشت پاییزه چغندر قند وجود دارد، پیش‌بینی کرد: امسال با توجه به ظرفیت صنعتی موجود، برنامه کشت ۳۰ هزار هکتاری چغندر قند در مناطق مستعد کشت را داریم که انتظار می‌رود همچون سال گذشته، ۲۲ تا ۲۳ هزار هکتار آن محقق شود.



معاون وزیر جهاد کشاورزی اعلام کرد؛ ارتقاء رتبه جهانی ایران در تولید تخم مرغ



هر سال روز جهانی تخم مرغ هم‌زمان با دیگر کشورها با مشارکت بخش خصوصی و حمایت دولت برگزار می‌شود، تولید این محصول غذایی تا پایان سال به میزان یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن، ایران را به رتبه نهم جهانی ارتقا خواهد داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی؛ محمد ابراهیم حسن نژاد معاون امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی در همایش "روز جهانی تخم مرغ و تجلیل از پیشکسوتان و مرغداران نمونه صنعت مرغ تخم‌گذار"، گفت: اهمیت تولید تخم مرغ در کشورها، علاوه بر ارزش غذایی به لحاظ قیمت در تامین آن برای آحاد جامعه دارای اهمیت است.

وی ادامه داد: در کشور ما توسعه زنجیره صنعت طیور اعم از گوشتی و تخم‌گذار با همت سرمایه‌گذاران و حمایت دولت اعم از گوشتی و تخم‌گذار شکل گرفته است و با توجه به جمعیت کشورمان تامین نیاز داخل با واردات امکان‌پذیر نیست و باید این نیاز با تولید داخل تامین شود.

معاون امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی با تاکید بر این که توان بالقوه تولید تخم مرغ تجاری ۱۰۶ میلیون تن در سال است، تصریح کرد: رکورد تولید تخم مرغ در کشور در سال جاری با تحقق ۱۰۳ میلیون تن شکسته خواهد شد.

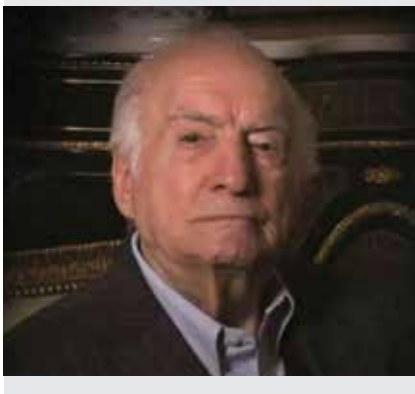
محسن شکروی بنیانگذار گروه صنایع غذایی شکلی درگذشت

ارائه کرد! همین اتفاق باعث شد تا شکلی در شهر تبریز به یکی از مهم ترین مراکز تولید و فروش این محصولات تبدیل شود.

در سال ۱۳۷۱ شمسی، شرکت صفا پخش توسط این برند مواد غذایی راه اندازی شد! شکلی به عنوان یکی از سازمان های با سابقه در تولید و بسته بندی مواد غذایی از همان ابتدا تلاش داشت تا رضایت مشتریان خود را با ارائه محصولات با کیفیت و قیمت عادلانه به دست آورد. برند مواد غذایی شکلی از گذشته تا کنون به ارائه و عرضه محصولاتی همچون فرآورده های لبنی، عسل، مربا، مارمالاد، شربت میوه و سبزی، شیره میوه جات و روغن های خوراکی می پردازد. در سال ۱۳۹۴ شمسی، فعالیت شرکت حمل و نقل ونداترابر (زیرمجموعه شکلی) آغاز شد.

شرکت بازرگانی مواد غذایی شکلی (یک شرکت سهامی خاص) با بیش از ۷۰ سال تجربه در حوزه تولید و بسته بندی محصولات غذایی لبنی شامل انواع کره، انواع روغن، انواع خامه و همچنین دیگر محصولات غذایی همچون عسل ماموریت خود را بر تولید محصولات غذایی سالم، بهداشتی و با کیفیت مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی و با بسته بندی مطابق تکنولوژی روز با هدف ایجاد سلامتی و نشاط در جامعه استوار ساخته است.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، فقدان این بزرگمرد عرصه صنعت کشور را به جامعه صنایع غذایی و خانواده ایشان به ویژه فرزند برومندشان، جناب دکتر محمد تقی شکروی تسلیت عرض می کند.



FSSC 22000 - V5: 2019, ISO 9001: 2015
ISO 10002: 2018, ISO 10004: 2018
کند.

محسن شکروی در مصاحبه ای در پاسخ به اینکه چقدر شانس در پیشرفت شرکت شما نقش داشته گفته است: «شانس یک موقعیت غیرقابل اجتناب و غیرقابل پیش بینی است اما فقط شانس برای موفقیت کافی نیست دانش کار، کارشناسی و پشتکار هست که حرف اول را می زند و عشق داشتن به کار را خیلی مهم می دانم. خیلی وقت ها ما شانس را از دست می دهیم ولی با پشتکار و روحیه خستگی ناپذیری می توانیم شرایط را جبران کنیم و به اهدافمان برسیم».

شرکت مواد غذایی شکلی از جمله برندهای کهن غذایی در ایران به شمار می آید! این برند، فعالیت خود را چیزی در حدود ۱۵۰ سال پیش (اواسط قرن سیزدهم شمسی) در محله شتران (کوی دوه چی) واقع در شهر تبریز آغاز کرد (تولید محصولات لبنی از جمله ماست و پنیر و خامه و نگهداری در یخچال طبیعی و توزیع آن در سراسر شهر تبریز)... در آن دوره، کوی دوه چی به عنوان یکی از فعال ترین مراکز تجارت محصولات کشاورزی و لبنی در شهر تبریز شناخته می شد.

در سال ۱۳۲۸ شمسی، مرکز تهران برند شکلی با هدف توزیع و فروش محصولات ماست، کره، عسل و خامه تاسیس شد (با هدف افزایش تولید و توسعه فروش)! این برند در ادامه تلاش و فعالیت خود توانست در سال ۱۳۴۶ شمسی، بسته بندی کره به صورت مکانیزه را در مرکز تهران خود آغاز نماید.

در سال ۱۳۵۴ شمسی، کارخانه مجهز شکلی در جاده مخصوص کرج احداث شد! اما براساس اطلاعات موجود، برند فعلی مواد غذایی شکلی در بیستم شهریور ماه سال ۱۳۵۶ شمسی آغاز به کار کرده است! جالب است بدانید اوج فعالیت برند شکلی زمانی بود که محسن شکروی به همکاری با برادر خود قاسم شکروی در مغازه پدری پرداخت. محسن شکروی با وجود اینکه تنها ۱۸ سال سن داشت، به کمک برادر بزرگ تر خود نوآوری های بسیاری را در زمینه ی فروش ماست، کره و عسل

حاج محسن شکروی بزرگ خاندان خانواده شکروی و رئیس هیئت مدیره گروه صنایع غذایی شکروی دارفانی را وداع گفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این کارآفرین برجسته که سابقه دریافت انواع تندیس و لوح های مختلف از جمله جایزه امین الضرب، جایزه علمی دکتر حبیب الله هدایت و... را داشت پس از عمری تلاش و ممارست در صنعت غذای کشور دعوت حق را لبیک گفت.

محسن شکروی از مدیران و کارآفرینان به نام حوزه صنایع لبنی کشور بود که در طول چند دهه مجموعه هایی که از سوی خانواده، و پدرش به صورت سنتی در تبریز راه اندازی شده بود را به یک گروه صنعتی و تولیدی مدرن حوزه لبنی با چند هزار نفر اشتغال، تبدیل کرد.

در سال ۱۳۲۸ شمسی، شعبه تهران برند شکلی با هدف توزیع و فروش محصولات ماست، کره، عسل و خامه تاسیس شد (با هدف افزایش تولید و توسعه فروش). این برند در ادامه با تلاش و فعالیت خود توانست در سال ۱۳۴۶ شمسی، بسته بندی کره خود را به صورت مکانیزه در مرکز تهران، شروع کند. محسن شکروی در سال ۱۳۵۴ شمسی، کارخانه مجهز شکلی در جاده مخصوص کرج را احداث کرد. اما براساس اطلاعات موجود، برند فعلی شکلی در بیستم شهریور ماه سال ۱۳۵۶ رسماً آغاز به کار کرده است. همچنین شکروی در سال ۱۳۷۱ برای گسترش حوزه پخش و افزایش تولید، شرکت صفاپخش راه اندازی کرد. همچنین این مجموعه صنعتی در سال ۱۳۹۴ شرکت حمل و نقل ونداترابر راه اندازی کرد. شکلی به عنوان یکی از سازمان های با سابقه در تولید و بسته بندی مواد غذایی از همان ابتدا تلاش داشت تا رضایت مشتریان خود را با ارائه محصولات با کیفیت و قیمت عادلانه به دست آورد.

برند مواد غذایی شکلی از گذشته تا کنون به ارائه و عرضه محصولاتی همچون فرآورده های لبنی، عسل، مربا، مارمالاد، شربت میوه و سبزی، شیره میوه جات و روغن های خوراکی پرداخته است و توانست استانداردهای سیستم های مدیریتی



مهندس علیرضا (پیام) راهب فرزند برومند، حاج مجید راهب دارفانی را وداع گفت

متاسفانه خبر ناگوار و غیر باور درگذشت مهندس پیام راهب باعث تأسف و تالم خانواده صنعت غذا و دوستان و آشنایان خانواده محترم راهب گردید، علیرضا راهب همانند پدر خویش در شغل خانوادگی خود در گروه صنعتی راهب از جمله شرکت های ایران گلاب مرغوب با رند ربیع، اورنجینا، آب معدنی کریستال، شمشاد و شمشاد نوش و... حضور فعالی داشت.

این فرزند برومند جناب آقای راهب همانند اعضای خانواده خود به ویژه پدر و مادر مهربان خود، در امور خیریه منشا خدمات زیادی بود و آزادی زندانیان از زندان تنهاگوشه ای از خدمات معنوی وی بود که نشان از مهر و الفت و روحیه لطیف و پاک این انسان شریف بود.

ماهانمه کارآفرینی و صنعت غذا درگذشت ناگهانی و ناباورانه مهندس پیام راهب را به خانواده محترم راهب به ویژه مادر گرامی، پدر عزیز، همسر محترمشان و برادران و خواهر آن عزیز تسلیت عرض می کنیم و از خداوند متعال برایا شن صبر و شکیبایی و برای زنده یاد پیام راهب غفرات الهی و شادی روح مسالت دارد.



خبیر تلخ، مهندس سید جمشید میرسلیمی، مدیر عامل و از مؤسسان شرکت فرآورده‌های روغنی ایران (نینا) درگذشت

سیف خودرو، توسعه خدمات بازرگانی فرآیند پویا تهران، پخش نینا، صنایع بسته‌بندی شیراز، ترمینال تخلیه و بارگیری بندرعباس، شرکت فرآورده‌های روغنی ایران و شرکت روغن نباتی شیراز) زیرمجموعه دارد و علاوه بر شعبات داخلی در کشورهای همسایه توانسته دفاتر خود را راه‌اندازی کند.

هلدینگ فریکو با مدیریت سید جمشید میرسلیمی توانسته با تکیه بر دانش متخصصین داخلی، استفاده از نیرو کار ماهر و متخصص، استفاده از فناوری روز دنیا و پیدا کردن نقاط قوت و ضعف در صنعت تولید روغن خوراکی پیشرو باشد.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا این ضایعه را به جامعه صنعت غذا به خصوص فعالین صنعت روغن نباتی، گروه فریکو و خانواده ایشان تسلیت عرض می‌کند.

در صنعت غذا و حضور موثر در فعالیت‌های تشکلی از جمله انجمن علوم و صنایع غذایی ایران دعوت حق را لبیک گفت.

شرکت فریکو یکی از شرکت‌های تولیدکننده روغن در ایران است که فعالیت خود را از سال ۱۳۷۲ از منطقه آزاد سیرجان آغاز کرده است. به دلیل ظرفیت بالای میزان تولیدات روغنی در این شرکت (سالانه ۲۴۰ هزار تن روغن خوراکی) و اشتغال‌زایی برای ۳ هزار نیرو انسانی هلدینگ فریکو به عنوان بزرگترین کارخانه تولید روغن نباتی جامد و مایع خاورمیانه معرفی شده است. هلدینگ فریکو در خط تولید روغن‌های خوراکی از بهترین امکانات و تجهیزات صنعتی آمریکایی و اروپایی که با استانداردهای جهانی مطابقت دارد، استفاده می‌کند.

اکنون این هولدینگ ۱۱ شرکت (بنیان‌گشت، پرشین تلکام، گلبانگ شهر، تراست امارات،



متاسفانه مطلع شدیم مهندس سید جمشید میرسلیمی از فعالان صنعت غذا و روغن نباتی ایران و مدیرعامل شرکت فریکو دار فانی را وداع گفتند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس میرسلیمی بعد از سالیان سال تلاش و ممارست

اکبر شانه‌زن بنیانگذار چیچک درگذشت



اکبر شانه‌زن خلجانی، بنیانگذار و مالک شرکت ایران شکلات برند چیچک دارفانی را وداع گفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، اکبر شانه‌زن سال ۱۳۳۴ در تبریز دیده به جهان گشود؛ وی فعالیت‌های خود را از سال ۱۳۵۶ در حوزه شیرینی و شکلات در تبریز آغاز کرد و شرکت ایران شکلات (چیچک) را در سال ۱۳۶۴ به ثبت رساند.

این کارآفرین نمونه در طول دهه‌ها فعالیت در حوزه شیرینی و شکلات افتخارات و جوایز ملی و بین‌المللی متعددی دریافت نمود.

چیچک به یکی از معروف‌ترین و محبوب‌ترین برندهای صنایع غذایی کشور تبدیل شد و هدف اصلی این شرکت، تولید محصولات با کیفیت برتر و با در نظر گرفتن ذائقه‌های ایرانی بوده است.

شرکت ایران شکلات از نیمه دوم سال ۱۳۵۷ شروع به تولید نمود و در سال ۱۳۶۴ به ثبت رسمی رسید. موضوع اصلی شرکت شامل تولید، بسته‌بندی، توزیع، فروش و صادرات انواع شکلات، شکلات مغزدار، تافی، ویفرهای شکلاتی مغزدار، انواع بیسکویت، پتی بور، کراکر و آدامس که روزبه‌روز نیز با ورود و نصب خطوط پیشرفته تولید بر تعداد و تنوع محصولات افزوده شد.

با درگذشت اکبر شانه‌زن، صنعت شکلات‌سازی ایران یکی از کارآفرینان مطرح خود را از دست داد.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا فقدان این بزرگمرد عرصه صنعت کشور را به جامعه صنایع غذایی و خانواده ایشان تسلیت عرض می‌کند.

رابطه شاخص بورس و نرخ دلار

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



بخش مهم و بزرگی از بازار بورس ایران را شرکت های صادرات محور تشکیل می دهند که سهام آنها دلاری است. این شرکت ها جزء نمادهای شاخص ساز محسوب می شوند و تبعاً افزایش یا کاهش قیمت دلار بر میزان سرمایه آنها و ارزش سهام آنها تاثیرگذار است. از طرفی جو روانی حاکم بر بازار سرمایه ایجاب می کند که بالا و پایین رفتن ارزش سهام این شرکت ها بر شاخص کل بورس اثر بگذارد. بنابراین در زمان کاهش قیمت دلار بسیاری از شرکت های کوچک نیز متاثر از این قضیه دچار افت سرمایه می شوند. از طرفی افزایش قیمت دلار باعث بالارفتن دلاری درآمدهای حاصل از فروش شرکت های صادرات محور می شود که خود بر شاخص کل بورس اثرگذار است.

با این حال این ادعا که قیمت سهام و دلار به هم وابستگی صد در صد دارند اشتباه کامل است چرا که عوامل متعدد بسیاری غیر از ارزش دلار می تواند بر قیمت سهام اثر بگذارد. از جمله این عوامل می توان به عوامل درون شرکتی مانند میزان سودآوری شرکت، طرح های توسعه ای، ارزش دارایی ها، میزان سرمایه گذاری در آن صنعت اشاره کرد. به علاوه تاثیر صنایع بر یکدیگر و رقابتی بودن یا انحصاری بودن صنعت را نمی توان نادیده گرفت. میزان عرضه و تقاضا از دیگر عوامل مهم تعیین کننده بر شاخص بورس محسوب می شود. از طرفی عوامل سیاسی و اقتصادی کلان و سیاست های تعیین کننده از موثرترین عوامل در تعیین سرنوشت بازار سرمایه است. جنگ ها و ناآرامی های جهانی، تورم و سیاست های پولی و ارزی و تنظیم بودجه کل کشور نیز قابلیت ایجاد تکانش های جدی در شاخص بورس را دارند.

گاهی تاثیر روانی افزایش قیمت دلار بر قیمت ها در بازار بورس غیرمستقیم است. وقتی اخبار مربوط به افزایش قیمت دلار در بازار ایران به گوش می رسد اکثر افراد معمولاً به دنبال انتخاب یک روش سرمایه گذاری هستند که دارایی های آنها را بر اساس دلار حفظ نماید که یکی از بهترین انتخاب ها برای این منظور بازار بورس ایران است. در چنین مواقعی خرید دلار به صورت نقد در بازار آزاد با چالش های زیادی روبروست و کاربران اکثراً با انتقال دارایی های خود به بازارهای مالی و سرمایه گذاری مانند بازار بورس به دنبال این هستند که ارزش دارایی های خود را حفظ کرده و یا حتی ارزش افزوده برای آنها ایجاد نمایند. این هجوم گسترده کاربران برای خرید سهم ها در بازار بورس باعث افزایش قابل توجه تقاضا در بازار برای سهم های مختلف شده و همین افزایش تقاضا افزایش قیمت ها در بازار بورس رقم می زند.



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

معرفی خوراکی‌های تقویت‌کننده بینایی که باید به رژیم غذایی افزود

همچنین خوردن ماهی‌های آب سرد حاوی اسیدهای چرب امگا ۳ مانند سالمون، ماهی تن، ساردین، هالیبوت و قزل‌آلما مفید است. آنها ممکن است به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های چشمی در سنین بالاتر کمک کنند. تیلور گفت: امگا ۳ برای عملکرد اشک مفید است، بنابراین خوردن ماهی ممکن است به افراد مبتلا به خشکی چشم کمک کند. دو آنتی‌اکسیدان دیگر که برای چشم مفید هستند، لوتئین و زآگزانتین هستند.

این دو آنتی‌اکسیدان در سبزیجات سبز برگ و سایر مواد غذایی با رنگ روشن یافت می‌شوند و از لکه زرد محافظت می‌کنند. به گفته آکادمی، لکه زرد بخشی از چشم است که مسئول اصلی ترین و دقیق ترین بخش بینایی است. کلم پیچ، اسفناج، کاهوی رومی، کلم، شلغم، کلم بروکلی و نخود همگی مانند تخم مرغ حاوی این مواد مغذی هستند.

شبکیه برای محافظت از چشم‌ها در برابر اثرات مخرب نور به روی (زینک) نیاز دارد، اما روی می‌تواند میزان مس را در بدن شما کاهش دهد. این ماده مغذی برای تشکیل گلبول‌های قرمز خون مورد نیاز است. هر دو را می‌توان در حبوبات، از جمله نخود سیاه، لوبیا چشم بلبلی و لوبیا لیما یافت. صدف، گوشت قرمز بدون چربی، مرغ و غلات غنی شده نیز سرشار از روی هستند.

تیلور گفت بهترین راه برای دریافت این مواد مغذی از طریق غذا است. اما افراد مبتلا به دژنراسیون ماکولا ممکن است از مصرف مکمل‌ها هم سود ببرند.



طبق گفته آکادمی چشم پزشکی آمریکا، همان رژیم غذایی که برای قلب و سایر اعضای بدن مفید است، برای سلامت چشمان هم مفید است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیسن نت، آکادمی در مورد غذاهای سالم برای بینایی و نحوه ایجاد یک رژیم غذایی غنی از آنها توصیه‌هایی ارائه می‌دهد.

دکتر «ریکا تیلور» در این باره توضیح می‌دهد: «برخی مواد مغذی به طور کلی چشم را سالم نگه می‌دارند و برخی از آنها خطر ابتلا به بیماری‌های چشمی را کاهش می‌دهند.»

چشم‌ها برای اکسیژن و مواد مغذی به شریان‌های کوچک متکی هستند، مشابه آنچه که قلب به شریان‌های بسیار بزرگتر متکی است، بنابراین رژیم غذایی کم چربی و غنی از میوه‌ها، سبزیجات و غلات کامل برای سلامت چشم‌ها مفید است.

این آکادمی پیشنهاد می‌کند سبزیجات و میوه‌های نارنجی رنگ با ویتامین A را در رژیم غذایی خود بگنجانید.

این ماده مغذی به شبکیه چشم آنچه را که برای کمک به تبدیل پرتوهای نور به تصویر نیاز دارد می‌دهد و به مرطوب ماندن چشم کمک می‌کند. به گفته تیلور، «هویج منبع شناخته شده‌ای از ویتامین A است، اما سیب زمینی شیرین حتی بیشتر از هویج، این ماده مغذی را تامین می‌کند.» تیلور می‌گوید: «سیب زمینی شیرین بیش از ۲۰۰ درصد از دوز روزانه ویتامین A را تامین می‌کند.»

طالبی و زردآلو نیز منابع خوبی هستند.

آنتی‌اکسیدان ویتامین C برای سلامت چشم بسیار مهم است. در حالی که غذاهای سرخ شده، دود تنباکو و پرتوهای خورشید می‌توانند رادیکال‌های آزاد تولید کنند - مولکول‌هایی که به سلول‌ها آسیب می‌رسانند و آنها را می‌کشند - وظیفه ویتامین C ترمیم و رشد سلول‌های جدید است.

منابع خوب ویتامین C پرتقال، نارنگی، گریپ فروت، لیمو، هلو، فلفل دلمه‌ای قرمز، گوجه فرنگی و توت فرنگی هستند.

بر اساس مطالعه بیماری‌های چشمی مرتبط با سن، آنتی‌اکسیدان‌ها می‌توانند از بیماری دژنراسیون ماکولا (AMD) و آب مروارید مرتبط با سن جلوگیری کرده یا به تأخیر بیندازند.

به گفته آکادمی، آنتی‌اکسیدان دیگری به نام ویتامین E است که سلول‌های چشم را سالم نگه می‌دارد که در آووکادو، بادام و تخمه آفتابگردان وجود دارد.

تاثیر پیاده روی ورزش غذایی مدیترانه‌ای بر حفظ سلامت مغز



محققان معتقدند یک سبک زندگی پرتحرک و یک رژیم غذایی سالم ممکن است به حفظ سلامت مغز و کاهش خطر زوال عقل کمک کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیکال نیوز، یک مطالعه در حال بررسی اثر ترکیبی رژیم مدیترانه‌ای و پیاده روی بر زوال عقل و زوال شناختی است. رژیم غذایی مدیترانه‌ای و پیاده روی منظم هر دو با سلامت مغز مرتبط بوده‌اند، اما این مطالعه به دنبال ارزیابی اثر ترکیبی آنهاست. این مطالعه تا پایان سال ۲۰۲۳ تکمیل خواهد شد. محققان در حال بررسی این موضوع هستند که آیا فردی که وضعیت MedWalk را دنبال می‌کند ممکن است با کاهش خطر زوال شناختی و زوال عقل، روبرو باشد. "MedWalk" مخفف "رژیم غذایی مدیترانه‌ای" و "پیاده روی" است. تحقیقات قبلی هر دو رژیم غذایی مدیترانه‌ای و پیاده روی را با سلامت مغز مرتبط کرده است، و این مطالعه جدید امیدوار است که مزایای مداخله ترکیبی MedWalk را تأیید کند. این مطالعه که توسط محققان استرالیا، نیوزیلند و بریتانیا انجام می‌شود ادامه دارد و مدتی به دلیل پاندمی کووید ۱۹ متوقف شده بود.

قهوه بدون شکر در کاهش وزن موثر است

بر اساس یافته‌ها، دانشمندان به این نتیجه رسیدند که در حالی که افزایش مصرف قهوه به کاهش وزن افراد کمک می‌کند، افزودن یک قاشق چایخوری شکر این اثر را از بین می‌برد.



که آنها انتخاب کردند به قهوه شأن اضافه کنند جمع آوری شد. محققان سپس داده‌ها را تجزیه و تحلیل کردند تا مشخص کنند چه رابطه‌ای بین مصرف قهوه و وزن افراد در طول مطالعه وجود دارد. آنها دریافتند که مصرف یک فنجان قهوه شیرین نشده با کاهش وزن حدود ۰.۱۲ کیلوگرم مرتبط است. از سوی دیگر، هنگامی که افراد مصرف روزانه قند خود را یک قاشق چایخوری در هر غذا یا نوشیدنی افزایش دادند، ۰.۰۹ کیلوگرم (۰.۲۰ پوند) اضافه وزن داشتند. افزودن خامه به قهوه، هیچ تأثیری بر وزن نداشت. آنها همچنین دریافتند که کافئین بر وزن هم تأثیر می‌گذارد. هنگامی که مصرف میزان کافئین موجود در یک فنجان قهوه به ۱۰۰ میلی‌گرم افزایش یافت، افزایش وزن ۰.۰۸ کیلوگرم کاهش یافت.

یک مطالعه جدید ارتباطی بین نوشیدن قهوه بدون شکر و کاهش وزن پیدا کرده است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از هلث لاین، افزایش مصرف کافئین با تغییرات وزن مرتبط است. با این حال، افزودن یک قاشق چایخوری شکر این مزیت را از بین می‌برد. محققان می‌گویند قهوه ممکن است با تحریک کالری سوزی یا سرکوب اشتها به کاهش وزن کمک کند. قهوه بدون شکر می‌تواند به کاهش وزن افراد کمک کند زیرا آنها کالری کمتری دریافت می‌کنند. در این مطالعه، از همه شرکت‌کنندگان خواسته شد تا پرسشنامه‌هایی را در مورد مصرف غذا و نوشیدنی خود در طول سال گذشته و همچنین در چهار سال آینده پر کنند. داده‌ها در مورد میزان قهوه نوشیدنی آنها - هم کافئین دار و هم بدون کافئین - و همچنین آنچه



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کدپستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره

مورخ بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۲۷۰۰۰۰ (دویست و هفتاد هزار) تومان
شهرستان ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۵۴۰۰۰۰ (پانصد و چهل هزار) تومان
شهرستان ۶۰۰۰۰۰ (ششصد هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۱۰۸۰۰۰۰ (یک میلیون و هشتاد هزار) تومان
شهرستان ۱۲۰۰۰۰۰ (یک میلیون و دویست هزار) تومان

لطفا هزینه اشتراک را به حساب بانک سامان به شماره ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۱

(شماره شب: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - شماره کارت: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - شماره کارت: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱) 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


طعم
شیرین
زندگی


۱۳۹۵
Aysuda



www.Aysuda.com

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

 Address: East Azerbaijan Province, Shabestar, Shanejan-Shabestar Road

 Factory Phone: +98(41)42422527 Factory Fax: +98(41)42424422

SINCE

1993

NINA

روغن های گیاهی



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100% Pure
100٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالاترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کردن مناسب)

Omega 3&6&9
دارای امگا 3 و امگا 6 و امگا 9

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 کنولا 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

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



گلها®
۱۳۸۱



خانواده قهوه و کاکائو

کنسروها

ژله‌ها

پودر کیک‌ها

نوشیدنی‌ها

مکمل‌ها و ...

حبوبات

غلات

رشته‌ها

سبزیجات خشک

خشکبار

سوپ‌ها و غذاهای نیمه آماده

خانواده نمک

ادویه‌ها

چاشنی‌ها

آردها

نبات، شکر و قند

سویا



دارنده گواهینامه یکصد سال قدمت از یونسکو در ایران



استعلام کن
باشگاه مشتریان

یک قرن از مزاجه تا سفر با گلها

golhaco



آبجوی بدون الکل آرگو، گرفت یا به اصطلاح دست ساز است. به این معنی که فرآیند تولید طولانی تری نسبت به سایر نوشیدنی های مالت موجود در بازار دارد، در تولید آن از مواد اولیه طبیعی و منحصر به فرد و گونه های مختلف گیاه رازک استفاده شده که باعث متمایز شدن عطر، طعم و تلخی خاص و منحصر به فرد آرگو شده است.

اگر از آن دسته افراد هستید که طعم تلخ آبجوی دست ساز بدون الکل را می پسندید، آرگو مالت کلاسیک به علت داشتن رازک تلخ تر می تواند نوشیدنی مورد علاقه شما باشد. این نوشیدنی بر پایه مالت و رازک است و طعم اصیل، قوی و مالتی مورد انتظارتان را پدیدار می کند.



سن ایچ

همبازی خوشمزده!

۱۰۰٪ آبمیوه
بدون شکر افزوده

