

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و مستابع غذایی

شهریورماه ۱۴۰۳ - شماره ۷۱ دوره جدید (۱۷۶) - قیمت ۱۲۰۰۰۰ تومان



آراء سیاست‌های خلق‌الساعه



اثرات جدی مراودات بین‌المللی
بر صنعت غذا



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲
دکتر فرهاد سحرخیز
رئیس هیئت‌مدیره گروه سحرخیز

ضرورت رفع موانع صادرات





سس های سالاد دلپذیر، همیشه بهتره!

اورنج

نوشیدنی گازدار با طعم پرتقال



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱





namino.ir 
www.namino.ir 
خوشمزه_گذرونی

گروه صنایع غذایی
نامی



زعفران TARVAND قطره سلامتی

اکستراکت زعفران

- ◆ استخراج شده از زعفران سرقلم خالص قاینات
- ◆ آماده مصرف و بدون نیاز به ساییدن و دم کردن
- ◆ کنترل میزان مصرف زعفران
- ◆ سهولت استفاده
- ◆ مقرون به صرفه بالاترین عطر و رنگ و طعم
- ◆ دارای بیشترین میزان ۳ ماده موثر ارزشمند زعفران: کروستین پیکروکروستین و سافرانال

TARVAND

SAFFRATIVA

Tarvand

SUN
VIT kids

SUN
VIT

OKO

گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات

extract@tarvandsaffron.com
tarvandsaffron@gmail.com
www.tarvandsaffron.com / ir

تلفن: ۰۵۶-۳۲۵۳۸۴۸۸
۰۲۱-۸۸۳۴۶۴۷۶-۹
۰۲۱-۸۸۸۱۰۰۸۸



ب.آسانی آشپزی کن
www.bafoods.com



شاید



خوررني باشه!



لبنیات گلا آمل



www.geladairy.com

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





یک پیمانہ کافیہ!

گروه صنعتی سیمین (سهامی خاص)

www.peymaneh280.com

A Z E M
عازم



گلشاهد
پالایشگاه فرآوری غلات



شاهدینه
پالایشگاه فرآوری غلات

نشاسته
ذرت

مالتودکسترین های
طعم دار

گلوکز
ذرت

نشاسته
گندم

گلوتن فعال
گندم

گلوکز
گندم

پالایشگاه های غلات و دانه های روغنی
Grain & Oilseed Refineries

۰۳۱ - ۴۶ ۴۶

۰۹۱۳ ۳۰۰ ۰۲۹۹

www.azemgroup.com

www.shahdineh.com

www.golshahdco.com

پنیر یونانی

حاوی پروتئین (WPC) و
ویژه ورزشکاران



غنی شده با
ویتامین
D3



www.alimacheese.com
[alima_cheese](https://www.instagram.com/alima_cheese)

+98 11 4420 3205
+98 11 4478 2025

Factory: IRAN, Mahmoodabad,
Larin Alima Pars Co.



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولید کننده انواع گلوکز و فروکتوز، انواع نشاسته های اصلاح شده،
نشاسته پری ژل خوراکی، شربت اینورت، مالتودکسترین و روغن ذرت



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

واحد برتر صنایع غذایی کشور از نظر سلامت، کیفیت
و ایمنی در سال 1402 منتخب سازمان غذا و دارو



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

تلفن: ۰۲۱-۹۲۳۶۹۲۳۶-۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰ | دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰

WWW.SAHARFOOD.COM



سازمان غذا و دارو



سازمان غذا و دارو

Shirin Asal
شیرین عسل

Saffron Pistachio



Gharchino®



قارچینو®

ایده های قارچی نو

Blanched
MUSHROOMS

تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای
صنایع غذایی، کیترینگ ها و رستوران های معتبر کشور



0912 0258229

www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino
شرکت کشت و منعت قارچ و صنایع تبدیلی پارس شهریار



در اوزان
متنوع

۳۳۰ گرم

۲۸۴۰ گرم

تجربه یک انرژی فوق العاده



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند «پگاه»

golpayegan.pegah.ir



۴٪

پگاه گلپایگان
ماست پرچرب
پاستوریزه

Pegah Golpayegan
Full Fat Yogurt
Made From Fresh Cow's Milk
Skim Milk Powder, Fat 4%,
Sugar 10%, Stabilizers
Net Wt. 200g

مشخصات
درجه ۴٪
تولید شده در شرکت پگاه
گلپایگان، استان اصفهان
سازمان ملی صنایع
کشاورزی و دامپروری
تهران، ایران





Aysuda

Noon Bar



ارمغان شادی ها



زر ماکارون



@zarmacaron

zarmacaron.com



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 (در حال تغییر)

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری (در حال تغییر)

سر دبیر:

امیرسامان اسکندری

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

صنعت غذا

فهرست

عناوین

سرمقاله	۲۰
رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران مطرح کرد: عدم افزایش تولید در سال جاری	۲۸
دبیر فدراسیون تشکل های صنایع غذایی و کشاورزی: رشد تولید با حذف تعدد پروانه در صنعت غذا	۲۹
مدیرعامل کشت و صنعت دشت سبز غرب مطرح کرد: کشاورزی ایران بصورت بنیادی نابود شده است	۳۰
هفتاد سال خدمت صادقانه صنایع شیر ایران به جامعه یازدهمین نمایشگاه نوشیدنی ها، قهوه، چای و صنایع وابسته برگزار شد	۳۰
رئیس هیات مدیره انجمن حبوبات: تعویق در تخصیص ارز	۳۲
مدیرعامل اتحادیه تعاونی های لبنی: ۱۰ درصد محصولات لبنی صادر می شود	۳۴
مخالفت رییس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران با "سامانه بازار ارز توافقی"	۳۶
علی شریعتی مقدم، عضو هیات نمایندگان اتاق ایران: فعالان بخش خصوصی منتظر اجرای وعده های دولت جدید هستند	۳۸
رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران: انتظار صنعت غذا از دولت؛ حذف قیمت گذاری دستوری و تک نرخی شدن ارز	۳۹
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۰
رئیس کمیسیون سرمایه گذاری و تأمین مالی اتاق بازرگانی مشهد عنوان کرد: ضرورت اصلاح قوانین ناقض و مغل در عدم جذب سرمایه گذاری	۴۳
دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران	۴۴
آنتی ژن آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان در کشور تولید شد	۵۴
اثرات جدی مرادوات بین المللی بر صنعت غذا	۵۷
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸
فرم اشتراک	۶۲



28

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا: دولت با به کارگیری افراد کاردان، باعث افزایش تولید و صادرات می شود



29

مدیرعامل شرکت شیررضا مطرح کرد: تولید بدون کارخانه، سبب ایجاد کارآفرینی و اشتغال زایی در جوانان می شود

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



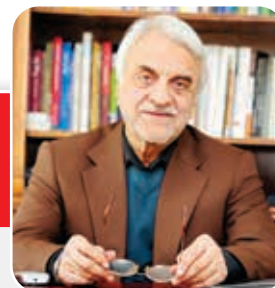
33 ↙

حسن گرجی "مدیرعامل گروه شهیدین
گام": وجود ارزش افزوده بالا در صنعت
شیرینی و شکلات



43 ↘

سی سال با تک ماکارون



آراء سیاست‌های خلق‌الساعه

بسمه تعالی

سرانجام دولت چهاردهم بطور کامل از مجلس شورای اسلامی رای اعتماد گرفت و همراه با معاونان منصوب شده جلسات آن شکل گرفت. در گذر گذشت چهل و پنج سال از پیروزی انقلاب اسلامی، به تصدیق بسیاری از مسئولان شرایط فعلی کشور بهیچوجه مناسب نمی باشد و علاوه بر تخریب محیط طبیعی و زیستی و کشاورزی کشور، مشکلات مردم فزونی یافته و تلاش دلسوزان، کارآفرینان و فعالان عرصه صنعت و خدمات به سختی صورت می گیرد فلذا انتظارات بسیاری از دولت چهاردهم برای بهبود تمشیت امور وجود دارد.

هر چند انتظارات از دولت حق است اما حق آنست که بیش از توان دولت از آن نباید انتظار داشت و البته دولت نیز باید در سیاست های عمل شده در طول سال های گذشته اعم از سیاست خارجی، سیاست های اجتماعی داخلی، سیاست های اقتصادی، صنعتی و کشاورزی تجدید نظر کرده، آنهایی را که مناسب هستند ادامه داده، سیاست های نادرست را فراموش کرده و سیاست های جدید مورد انتظار را در معرض اجرا بگذارد.

فراموش نکنیم که به غلط از دولت انتظار همه کارها را نباید داشت بلکه دولت وظیفه دارد بدیهیات مورد نیاز جامعه را تامین کند و اجرای امور را عمدتاً به خود مردم بسپارد. هر چند دولت به مردم اعتماد کند همان مقدار در کشور پیشرفت حاصل می شود و این نیاز به سیاست های شفاف و پایدار و مطمئن دارد چرا که اقتصاد تنها در صورت ثبات می تواند به رشد و توسعه برسد.

متأسفانه کشور ما هم در سیاست های خارجی و هم در داخل شاهد بیشترین عدم ثبات ها می باشد و از جمله عدم ثبات مقررات حاکم بر کسب و کار مردم. علاوه بر اینکه دولت های مختلف سیاست های گذشته را تغییر می دهند گاه در یک دولت وقتی در یکسال یا کمتر و حتی در طول یکماه بخشنامه های متفاوت و حتی مغایر و متضاد صادر می شود و از جمله بخشنامه های متعدد راجع به اجاره یا ممنوعیت یا مشروط بودن صادرات یک کالا و این به صادرات کشور، به جهت صادرکنندگان و به آبروی کشور لطمه وارد می سازد.

دلیل این امر آنست که تصمیم گیران فقط افرادی سیاسی هستند که به مشکلات و پیچیدگی های صادرات اشرف ندارند و با هر نسیمی در داخل تصمیماتی در جهت آن نسیم اتخاذ می کنند.

کار صادرات بسیار پیچیده و زمان بر و سرمایه بر است و از همه مهمتر خلف وعده و عدم اجرای تعهدات لطمه سنگینی به صادرکنندگان وارد می سازد و بهمین دلیل است که در طول سالهای گذشته صادرات ایران نتوانسته بازارهای ثابت و مطمئنی در کشورهای خارج بدست آورد. مقامات دولتی هر گاه تولید مازاد بر مصرف داخلی می شود اجازه صادرات می دهند و بلافاصله که احساس کمبود می کنند از صادرات جلوگیری بعمل می آورند. این نوسان کاملاً خلاف عرف تجاری است. بخشنامه های صادراتی باید پایدار باشد و اگر در برهه ای احساس شود که صادرات موجب کمبود در داخل می گردد می تواند از منابع دیگر وارد کنند. بازارهای صادراتی بسیار فرار است و بازرگانان کشورهای دیگر مترصدند که صادرکننده قبلی صنعتی از خود نشان دهند تا خود را جایگزین نمایند. بخصوص آنکه صادرات محصولات کشاورزی و صنایع غذایی بسیار آسیب پذیر هستند و رقبای معنی داری در منطقه دارند. بامید سیاست های معقول و ثابت در همه زمینه ها بخصوص صادرات.

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار

اعضای اتحادیه ارزش مورد نیاز چای وارد شده را به صورت ۹۰ درصد تا سقف ۶۰ میلیون یورو در تالار اول (۲۸,۵۰۰ تومان) تأمین کند اما متأسفانه این وعده ها عملی نشد و زیان سنگینی به تأمین کنندگان چای وارد شد.

با توجه به اینکه موارد فوق مشکلات زیادی را برای فعالان صنعت چای کشور ایجاد و تأمین این کالا را با موانع جدی مواجه کرده است، دولت جدید باید در اولین قدم تکلیف ارزش درخواستی باقیمانده در تالار اول را مشخص کند.

ایرادات سیستمی کردن ثبت سفارشات باید اصلاح شود

موضوع بعدی که مورد نقد است و خواستار اصلاح آن در یک بستر کارشناسی هستیم؛ ایرادات متعددی است که در سیستمی کردن ثبت سفارشات در جهاد کشاورزی صورت می‌گیرد. ضمن تأیید اصل سیستمی کردن امور تجاری، در این حوزه باید اصلاحات ذیل در دو حوزه شکلی و محتوایی انجام گیرد. که در حوزه شکلی وجود حفره ها و باگ های پیدا و پنهان و پایدار درسامانه مربوطه است که ظاهراً عزمی بر رفع آنها نیست و در حوزه محتوایی نیز نحوه تخصیص سهمیه ها در دو سطح سهمیه شرکت ها و سهمیه فصلی،

کشاورزی (اگروفودنیوز)، اعضای هیات مدیره این اتحادیه در نامه ای به محمدرضا عارف، معاون اول رئیس جمهور اهم مسائل و مشکلات این صنف را مطرح کرده و خواستار مساعدت دولت چهاردهم برای رفع آنها شده اند. در متن این نامه آمده است:

در دو ساله گذشته تخلفات، رانت بی سابقه ای در حوزه ثبت سفارش و تأمین ارزش واردات چای رخ داد و بیش از دو میلیارد یورو ارزش کشور خارج شد، آن هم در شرایطی که کشور با کمبود شدید ارزش مواجه بود.

مسئولین وقت وزارت جهاد کشاورزی پس از برملاشدن این فساد به جای قبول اشتباه خود و حل و فصل منطقی آن، در تصمیمی عجولانه و بدون مشورت با اتحادیه چای (که طبق قانون در تصمیمات خود ملزم به مشورت با آن هستند) کلیه ثبت سفارشات را قریب ۱۰ ماه بسته و تنظیم و تأمین بازار را به حال خود رها کردند که باعث سردرگمی فعالان صنفی و ضایع شدن حقوق آنان شد.

همچنین معاون وقت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی طی درخواستی از اعضای این اتحادیه در راستای تزریق کالای چای به بازار در شب عید و در آستانه ماه مبارک رمضان سال ۱۴۰۱ تعهد سپرد که به شرط تأمین و تنظیم بازار توسط



نامه فعالان صنعت چای به عارف / تصمیم‌گیری‌های نادرست صنف را زمین‌گیر کرده است

اعضای هیات مدیره اتحادیه تولیدکنندگان بازرگانان و صنایع بسته بندی چای کشور در نامه ای به محمدرضا عارف، معاون اول رئیس جمهور اهم مسائل و مشکلات این صنف را مطرح کرده و خواستار مساعدت دولت چهاردهم برای رفع آنها شده اند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و



اخبار

شود، درحالیکه میزان صادرات ماهانه حدود ۹ هزارتن است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی میزان دپوی شیرخشک کارخانجات را بیش از ۱۰۰ هزارتن اعلام کرد و گفت: هم اکنون صادرات هرکیلو شیرخشک ۱۰۸ دلار است، درحالیکه صادرکنندگان ۲۰۶ دلار باید بازگشت ارز به سامانه نیما داشته باشند که در نهایت به سبب عرضه ۸۰ سنت زیر نرخ بازار، به سهولت زیر بار صادرات نمی روند.



تولید روغن زیتون کشور به ۶ هزارتن رسید

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، نادر جلال عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون گفت: پیش بینی می شود که تولید زیتون نسبت به مدت مشابه سال قبل ۶۰ تا ۷۰ درصد افزایش یابد. برآوردها حاکی از آن است که امسال تولید میوه زیتون به ۱۰۰ هزارتن برسد.

جلالت ادامه داد: با توجه به افزایش قیمت جهانی، رشد تورم و هزینه های بالای نگه داری باغات باید تمهیداتی اتخاذ کنیم تا باغداران متضرر نشوند.

عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون با بیان اینکه سال گذشته حدود ۶ هزارتن روغن زیتون در کشور تولید شد، افزود: با فرهنگ سازی مصرف روغن زیتون باید سرانه مصرف روغن زیتون را افزایش دهیم چراکه در ارتقای سلامتی و کاهش هزینه ها در آینده تاثیر بسزایی دارد. گفتنی است ایران قابلیت تولید روغن زیتون با کیفیت بالا حتی برای صادرات را دارد و تنها نیاز است که کارخانجات روغن کشی و باغداران دقت بیشتری در حمل و استحصال روغن داشته باشند.

به گفته او، در دنیا بدلیل سیستم مکانیزه



تولید شیرخشک ۳۰ درصد کاهش یافت

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، سیاوش سلیمی گفت: با توجه به افزایش شدید دما، تولید شیرخام در فصل تابستان افت چشمگیری پیدا کرد که این امر منجر به کاهش ۳۰ درصدی تولید شیرخشک شده است.

او از کاهش قیمت شیرخشک در بازار داخلی و خارجی خبر داد و گفت: کاهش میزان تولید شیرخشک منجر به افزایش قیمت چربی کره شده است، هرچند این افزایش موقتی است و با ورود به فصل سرما و افزایش ظرفیت، بازار متعادل می شود.

سلیمی با بیان اینکه تولید شیرخشک به ۱۸ هزارتن رسیده است، افزود: قطعی برق از دیگر علل کاهش تولید و افزایش ضایعات شیر به سبب ماندن در خطوط تولید محسوب می شود، هرچند اکنون آمار دقیقی از ضایعات نداریم.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی ادامه داد: بنابر آمار ماهانه ۷ تا ۸ هزارتن شیرخشک در کشور مصرف می شود که با احتساب تولید داخل، ۱۰ هزارتن مازاد بر نیاز است که باید به بازارهای هدف صادر شود، اما متأسفانه صادرات شیرخشک به سبب عدم تعدیل نرخ عوارض گمرکی با کندی روبرو است. او درباره آخرین وضعیت صادرات شیرخشک صنعتی افزود: بنابر آمار در ۳ ماهه نخست سال، صادرات شیرخشک نسبت به مدت مشابه سال قبل ۷ درصد کاهش یافته است، حال باید منتظر ماند که میزان صادرات در ۳ ماهه دوم سال چگونه است.

به گفته سلیمی، با توجه به مازاد تولید شیرخشک بر نیاز کشور و به منظور کاهش دپو، ماهانه حداقل ۱۵ هزارتن شیرخشک باید صادر

چگونگی برآورد سهمیه کلی سالانه و درکنار آن بی توجهی به نظرات کارشناسی اتحادیه که می بایست به عنوان بازوی فکری در این فرایند ذی مدخل باشد.

چالش اجباری شدن واردات در ازای خرید چای داخلی!

در سال ۱۴۰۲ وزارت جهاد کشاورزی بازرگانان را ملزم به خرید اجباری چای داخلی در مقابل مجوز ثبت سفارش واردات کرد و متعهد شد در مقابل خرید یک کیلو گرم چای داخلی دو کیلو گرم ثبت سفارش واردات را کارسازی کند که نه تنها تاکنون به طور کامل به تعهد خود عمل نکرده بلکه ناترازی و بی نظمی جدیدی را به بازار تحمیل کرده است.

پروژه تهاتر نفت با چای سریلانکا باید مورد بازبینی قرار گیرد

همچنین گفتنی است که در ابتدای سال ۱۴۰۲ مجموعه دستگاه های متولی و مصمم به احیاء و برگرداندن ارز های حاصل از فروش نفت به کشور سریلانکا از طریق تهاتر با چای شدند و طی یک شیوه سنتی اعضای اتحادیه را تشویق به واردات چای از کشور مذکور کردند و این پروژه در یک فرایند معیوب و شبهه برانگیز پیش رفت که اکنون در اجرای آن مشکلات عدیده ای ایجاد شده که نیازمند بازبینی است.

حذف چای از گروه کالاهای مشمول کاهش حقوق گمرکی

به عنوان آخرین چالش نیز باید عنوان کرد که هیأت وزیران اخیراً چای را از فهرست اقلام مشمول کاهش حقوق گمرکی و مالیات بر ارزش افزوده خارج کرده که مشخص نیست با چه استدلالی چنین اتفاقی رخ داده، این درحالی است که ۷۰ درصد چای مصرفی وارداتی است که افزایش این فاکتور قطعاً به افزایش قیمت و فشار مضاعف به مصرف کننده نهایی ختم و همچنین منجر به شکل گیری واردات غیررسمی و قاچاق می شود.

اعلام آمادگی اتحادیه چای برای کمک به دولت

در پایان ضمن اینکه از شما تقاضا می شود در بررسی و حل این چالش ها، فعالان صنعت چای را یاری کنید، اعلام می داریم که اتحادیه چای آمادگی دارد پیشنهادات فنی خود معطوف به ارتقای کیفیت و کمیت چای تولید داخل را ارائه کند.



وی افزود: این کار در یک سری استان‌ها انجام شده است؛ ولی افزایش قیمت نان در تهران، بیش از نرخ افزایش، در دیگر استان‌ها خواهد بود که به دلیل کرایه‌ای است که بابت حمل‌آرد پرداخت می‌کنیم.

نظری تصریح کرد: در دولت سابق قرار بود آزادسازی صورت گیرد؛ چون هر کالایی که با چندنرخ رویه‌رو باشد، بسیاری مشکلات پدید می‌آید و در دولت قبل با صحبت بسیاری اتحادیه‌ها، متقاعد شدند آزادسازی را صورت دهند.

رئیس اتحادیه صنف نانویان سنتی تهران افزود: فعلاً با توجه به استقرار دولت جدید، تصمیم بر این است نرخ به نانویان داده شود تا مجدد برای آزادسازی قیمت نان پیگیری کنیم. وی اضافه کرد: بر اساس آنالیز نان‌های مختلف، هزینه تولید با دولت بررسی می‌شود و اگر قادر به اقناع دولت نشدیم، از نرخ آنالیز کم خواهیم کرد.

نظری نسبت به آزادسازی فنر قیمت ثابت نان هشدار داد و افزود: باید واقع‌بینانه تصمیم‌گیری کنیم؛ چرا که به نفع مصرف‌کننده هم هست؛ چون اگر ما کارگر آموزش ندیده در نظر بگیریم، بر کیفیت نان تأثیر می‌گذارد.



۱۵ درصد زعفران تولیدی در داخل مصرف می‌شود

عضو شورای ملی زعفران گفت: بنابر آمار سالانه ۱۰ تا ۱۵ درصد زعفران تولیدی در داخل مورد استفاده قرار می‌گیرد و مابقی به بازارهای هدف صادر می‌شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی گفت: با توجه به غفلت وزارت جهاد در آموزش کشاورزان به کشت صحیح زعفران، احتمال خسارت و آسیب از حیث تنش‌های

کنگری گفت: با توجه به فراوانی عرضه برنج، روغن و حبوبات و دیگر کالاها، نوسانی در بازار اربعین نخواهیم داشت.



رئیس اتحادیه صنف نانویان سنتی تهران: نان به صورت رسمی گران نشده است/ باید واقع‌بینانه تصمیم‌گیری کنیم

فاطمه نظری با بیان این که افزایش قیمت نان هنوز به صورت رسمی مصوب نشده است، تأکید کرد درباره آزادسازی قیمت‌ها در دولت جدید پیگیری‌هایی صورت خواهد گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، رئیس اتحادیه صنف نانویان سنتی تهران درباره افزایش قیمت نان اظهار کرد: قبل از شهادت آیت‌الله رئیسی توافقاتی در راستای آزادسازی صورت گرفت؛ ولی با حادثه شهادت، این مسئله متوقف شد.

وی افزود: مصوبه قیمت نان مختص سال ۱۴۰۰ و آنالیز آن به سال ۱۳۹۹ باز می‌گردد؛ ولی تورم رسمی کشور بیش از ۱۵۰ درصد است که از سوی بانک مرکزی اعلام شده است.

نظری با اشاره به افزایش قیمت حمل و نقل متعلقات نان گفت: آن چه بر هزینه تولید نان اثر می‌گذارد، حاشیه سود را پوشش داده و هزینه تمام شده را نیز در برمی‌گیرد. از این رو باید نوعی نظم شکل گیرد تا هرج و مرج از بین برود تا به یک قیمت واحد برسیم و این مسائل در دست بررسی است.

رئیس اتحادیه صنف نانویان سنتی تهران گفت: جدولی در این راستا تشکیل شده ولی هنوز تکلیف نهایی مشخص نیست.

نظری ادامه داد: افزایش قیمت نان هنوز به طور کامل تصویب نشده و در جلسات در حال بحث و بررسی است.

باغات و برداشت محصول با کمباین هزینه‌های تولید کم است و از طرفی وسعت باغات زیتون در دنیا بالاست که امیدواریم باغات زیتون در هکتار افزایش یابد تا در ارتباط با معرفی محصول حرف برای گفتن داشته باشیم. جلالت سرانه مصرف زیتون در کشور ما را ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم اعلام کرد و گفت: بنابر آمار سرانه مصرف زیتون کنسروی در دنیا ۴۰۰ گرم است.



کسری در تامین اقلام اساسی نداریم

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، رضا کنگری از ثبات قیمت اقلام اساسی در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون قیمت تمامی اقلام اساسی سبد خانوار همچون برنج، روغن و حبوبات از ثبات نسبی برخوردار است، اما مشکل شکر همچنان پابرجاست.

به گفته او، اخیراً بحث ارزش افزوده این صنف را دچار چالش کرده است و به رغم پیگیری‌های مکرر تاکنون به نتیجه نرسیده ایم.

کنگری ادامه داد: اتحادیه بنکداران مواد غذایی در رسته توزیع است و به نوعی خدمات ارائه می‌دهد که با اتخاذ شیوه فعلی، مالیات ارزش افزوده بصورت زنجیره‌ای از تولید تا مصرف نهایی گرفته می‌شود. درحالی‌که مالیات از تولید یا مصرف‌کننده نهایی باید گرفته شود.

رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی از کاهش ۵ درصدی قیمت برنج ایرانی در بازار خبر داد و گفت: نرخ کنونی هرکیلو برنج ایرانی طارم در عمده فروشی‌ها ۱۰۰ هزار تومان و ارقام پرمحصول ۵۵ هزار تومان است.

او از ثبات قیمت حبوبات در بازار خبر داد و گفت: بنابر آمار حدود ۲۵ تا ۳۰ درصد حبوبات از طریق واردات و مابقی تولید داخل تامین می‌شود.



اخبار

صد درصد ترخیص اعلام کرد تا شرایط واردات ۵ هزار تن حبوبات ذخیره شده در گمرک که در معرض فساد نیز قرار داشتند را فراهم کند.

در این نامه آمده است: ستاد مقابله با تحریم به تازگی مصوب کرده است که کلیه کالاهای ذیل گروه حبوبات (عدس، لپه، نخود، انواع لوبیا) جزو کالاهای اساسی فسادپذیر محسوب شوند تا ترخیص آنها تسهیل شود. گمرک جمهوری اسلامی ایران ۱۰ درصد کالاهای وارداتی را نگه می‌دارد و پس از تسویه کامل ارزی اجازه ترخیص به واردکننده را می‌دهد اما در باره محصولات فسادپذیر گروه‌های ۲۵ گانه این مورد صدق نمی‌کند.

بنابراین گزارش بر اساس اعلام رئیس هیئت مدیره انجمن حبوبات ۵ هزار تن حبوبات در گمرک در آستانه فاسد شدن قرار داشت زیرا که جزو ۲۵ کالای اولویت دار ترخیص طبقه بندی نشده بود و با توجه به گرمای هوا در معرض فساد قرار داشت. ارزش این حبوبات حدود ۸ میلیون دلار برآورد شده بود.



افزایش دورریز خمیر نانوبی‌ها با قطعی ناگهانی برق/ کاهش سهمیه آرد نانویان با محاسبات نادرست

به گفته رئیس پیشین اتحادیه نان‌های فانتزی تهران قطعی ناگهانی برق در نانوبی‌ها سبب ترش شدن خمیر می‌شود و چاره‌ای جز دور ریختن آن نیست این اتفاق علاوه بر اینکه سرمایه کشور را هدر می‌دهد در ادامه به کاهش سهمیه آرد نانویان می‌انجامد.

به گزارش اینلنا؛ محمد جواد کرمی، رئیس پیشین اتحادیه نان‌های فانتزی تهران در پاسخ به پرسشی درباره پیامدهای قطعی مستمر برق

او حداقل قیمت کنونی هرکیلو زعفران در آستانه اربعین حسینی را ۶۵ تا ۷۵ میلیون تومان و حداکثر ۹۰ تا ۹۵ میلیون تومان اعلام کرد.

تولید کنونی زعفران یک چهارم پتانسیل کشور است

حسینی با بیان اینکه پتانسیل تولید زعفران چند برابر رقم فعلی است، افزود: بنابر برآوردهای صورت گرفته از سطح زیرکشت فعلی زعفران پتانسیل تولید حداقل هزارتن زعفران وجود دارد که اکنون یک چهارم این میزان در کشور تولید می‌شود، درحالی‌که با اعمال آموزش صحیح به بهره برداران طی یک برنامه مدون امکان این میزان تولید در کشور وجود دارد. گفتنی است در شرایط فعلی منابع لازم اعم از انرژی، سرمایه و زمین برای هزارتن محصول صرف می‌شود، درحالی‌که با رقم فعلی تولید اختلاف معناداری دارد.

عضو شورای ملی زعفران گفت: از وزیر جدید تقاضا داریم که با اتخاذ تدابیر مناسب و سیاست‌های تشویقی عملکرد زعفران در واحد سطح را افزایش دهد، در غیراین صورت اراضی رها می‌شود و بهره برداران به سراغ کشت دیگر محصولات می‌روند یا به حاشیه شهرها روی می‌آورند.



شرایط ترخیص ۵ هزار تن حبوبات در معرض فساد فراهم شد

ستاد مقابله با تحریم کالاهای ذیل گروه حبوبات را جزو ۲۵ کالای اساسی فساد پذیر معرفی کرد تا شرایط واردات ۵ هزار تن حبوبات به ارزش ۸ میلیون دلار که به دلیل گرمای هوا در آستانه فساد قرار داشتند، فراهم شود.

به گزارش تسنیم؛ احمد خانی نوذری معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه به گمرک حبوبات را جزو کالاهای اساسی مشمول

گرمایی به تولید زعفران وجود دارد. به گفته او، کشاورزانی که عمق کشت زعفران آنها کمتر از ۲۵ سانتی متر است یا کود مناسبی به زمین ندادند، بی تردید تنش‌های گرمایی آسیب جدی به مزارع وارد می‌کند و در نهایت این امر موجب شده تا برآورد افزایش ۲ تا ۳ برابری تولید زعفران نسبت به مدت مشابه سال قبل محقق نشود.

حسینی ادامه داد: با توجه به شرایط مساعد جوی و بارش در فصل بهار برآورد می‌شد که تولید زعفران نسبت به مدت مشابه سال قبل ۲ تا ۳ برابر افزایش یابد که حال به نظر می‌رسد در مزارعی که اصول کشت رعایت نشده، این امر محقق نخواهد شد. هرچند برای برآورد نهایی تولید تا اوایل آبان همزمان با برداشت نسبی زعفران باید منتظر ماند.

عضو شورای ملی زعفران در واکنش به بی توجهی وزارت جهاد نسبت به آموزش صحیح بهره برداران افزود: برخی کشاورزان به سبب بهره گیری از تجربه دیگران، کشت زعفران را همانند جو و گندم انجام دادند که همین امر موجب شده خساراتی از حیث تنش‌های گرمایی به تولید وارد شود که براین اساس سرمایه کشت به هدر می‌رود و زمین نابود می‌شود. این درحالی است که وزارت جهاد به عنوان متولی امر با آموزش صحیح به کشاورزان و نظارت بر مدیریت تولید می‌تواند از چنین خسارت‌هایی جلوگیری کند.

کمبودی در عرضه زعفران اربعین حسینی نداریم
او با بیان اینکه زعفران نوطی ۴۰ تا ۴۵ روز آینده به بازار عرضه می‌شود، گفت: با توجه به آغاز برداشت نوبرانه زعفران از مهرماه و برداشت انبوه از آبان ماه، تقاضای چشمگیری در بازار برای خرید وجود ندارد و اکنون تقاضا در بازار از روند عادی برخوردار است.

حسینی با بیان اینکه کمبودی در عرضه زعفران اربعین حسینی نداریم، افزود: طبق روال پیک مصرف زعفران در کشور ایام ماه رمضان، محرم و صفر است و از آنجاکه افراد به جهت نذورات اربعین حسینی، خریدهای خود را از قبل انجام دادند، در شرایط فعلی کمبودی در عرضه محصول به بازار نداریم که بخواهد بر نوسان و التهاب قیمت در بازار دامن بزند.

عضو شورای ملی زعفران با بیان اینکه سالانه ۱۰ تا ۱۵ درصد زعفران تولیدی در داخل مصرف می‌شود، گفت: اگر شرایط عرضه و قیمت زعفران در بازار مناسب باشد، تقاضا برای خرید در بازار افزایش می‌یابد.



سنگگی نرخ است که به گفته رئیس اتحادیه این صنف، نرخ نامه آن به سال ۱۴۰۰ برمی گردد و با وجود بالا رفتن تورم و هزینه ها، همینطور ثابت مانده!

محمد سلیمانی، رئیس اتحادیه صنف نانویان سنگگی تهران این مشکل را از این منظر مورد توجه قرار می دهد که نان سنگگ، دستی و برشی بوده و کارگر ماهر می خواهد؛ کارگر ماهر هم دستمزد نرمال و متناسب با کارش طلب می کند؛ اجاره مغازه ها بالا رفته و در کنار آن هزینه های دیگر، مالیات و غیره همه دست به دست هم داده اند تا نان سنگگ نتواند مبلغ سال ۱۴۰۰ را به مردم عرضه کند؛ اتفاقی که به گفته سلیمانی، می تواند ناوانا ناچارا و به اجبار به سمت تخلف یعنی گران فروشی و کم فروشی هدایت کند.

رئیس اتحادیه صنف نانویان سنگگی تهران از سوی دیگر به مراجعه مامو اداره آب به نانویایی ها اشاره کرده که تعداد کارگران را جویا می شود؛ هر واحدی که کارگر بیشتری دارد، مبلغ بیشتری هم پرداخت می کند و گاه تا ۳ میلیون هم قبض آب ماهانه برای این واحدها صادر می شود. این در حالی است که به گفته سلیمانی، در سال ۱۴۰۰ مبلغ قبض آبی که برای ناوانا صادر می شد حدود ۴۰۰ الی ۴۰۰ تومان بوده است.

رئیس اتحادیه نانویان سنگگی، توضیح می دهد: اگر هم مراجعه می کنیم، می گویند که مصرفتان بالاست؛ خب ما آب را با نان مخلوط کرده و خمیر می سازیم و هیچ اضافه و بقایایی هم ندارد؛ و از طرف دیگر بازرسین بیمه درب مغازه می آیند چون سیستمی شده کارگری که امکان دارد یک روز درب مغازه باشد بازرسی این شخص را بنویسد و کارفرما متوجه نشود و در روزی که لیست رد می شود جریمه آن کارگر که یک گاهن بعد چند ماه برایش جریمه می آید که باید پرداخت کند این باعث جریمه شدن واحد صنفی و کارفرما می شود.

رئیس اتحادیه صنف نانویان سنگگی تهران، اظهار امیدواری می کند که دولت پزشکیان نگاهی ویژه به صنف نانوا داشته باشد؛ مثل سالهای قبل نباشد؛ یا سال به سال و از روی تورم به ناوانا هم نرخ مثل صنف های دیگر بدهند یا اینکه به این درخواست ما اهمیت دهند که گفته ایم یارانه آرد را نمی خواهیم؛ پول و یارانه آن را به زنجیره آخر بدهند که مصرف کننده هست چرا به ناوانا بدهند تا بعد شائبه های قاچاق و غیره مطرح شود؟

مشاور آرد و نان اتاق اصناف ایران تصریح کرد: راه اندازی نانینو حدود ۷۰۰ میلیارد تومان خرج به گردن دولت انداخت در حالی که پیش از راه اندازی این سامانه نانویان با آردی که از دولت می گرفتند نان مورد نیاز مردم را تامین می کردند اما اکنون هم دولت آرد بیشتری به نانویایی ها می دهد و هم یارانه بیشتری پرداخت می کند.

وی اضافه کرد: مشکل دیگری که با راه اندازی نانینو به وجود آمده این است که نانویان را به همکاری با یک بانک محدود کرده و اکنون کل درآمد نانویان به این بانک واریز می شود در حالی که پیش از این نانویان این آزادی را داشتند که دستگاه کارتخوان خود را از هر بانکی که خدمات بهتری به آنها ارائه می دهد بگیرند، اکنون این حجم از نقدینگی نانویان در حالی که به بانک سپه سرازیر می شود که این بانک هیچ خدمت ویژه ای به نانویان نمی دهد.



رئیس اتحادیه صنف نانویان سنگگی تهران: نانویایی با نرخ ۱۴۰۰ و هزینه های سرسام آور ۱۴۰۳ / دولت پزشکیان نگاه ویژه به صنف نانویان سنگگی داشته باشد

محمد سلیمانی اظهار امیدواری می کند که دولت پزشکیان نگاهی ویژه به صنف نانوا داشته باشد که حداقل مثل سال قبل نباشد؛ یا هر سال از روی تورم به ناوانا هم نرخ بدهند یا اینکه به این درخواست آن ها اهمیت دهند که یارانه آرد را نمی خواهند و پول و یارانه آن را در زنجیره آخر بدهند که مصرف کننده هست؛ چرا به ناوانا بدهند تا بعد شائبه های قاچاق و غیره مطرح شود؟

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مشکل اصلی صنف نانویان

در واحدهای نانویایی توضیح داد: زمانی که به آرد آب و خمیر مایه افزوده می شود امکان نگهداری آن از بین می رود و باید حتما پخته و به نان تبدیل شود بنابراین وقتی خمیر داخل دستگاه خمیرگیر است باید برش بخورد و وارد مرحله پخت شود اما با قطع برق دیگر امکان تبدیل خمیر به نان وجود ندارد چون خمیر ترش می شود و باید دور ریخته شود و مانند گندم آرد نیست که بتوان آن را تا مدت ها نگه داشت. وی افزود: دورریز خمیر در حالی اتفاق می افتد که دولت اکنون هر کیلو گندم را ۱۷۵۰۰ تومان از کشاورز می خرد و آرد حاصل از این گندم را با احتساب یارانه ای قابل توجه به نانویان می دهد. مشاور آرد و نان اتاق اصناف ایران ادامه داد: مشکل دیگر آن است که به نانویایی ها در آزایی نانی که می فروشند آرد داده می شود و وقتی خمیر به نان تبدیل و فروخته نشده باشد در دستگاه کارتخوان کارتی کشیده نشده باشد با این برآورد که آرد مصرف نشده سهمیه آرد نانویایی کاهش پیدا می کند.

کرمی خاطر نشان کرد: در حال حاضر نانویایی های کشور قطعی یک تا سه ساعته برق را در هر روز متحمل می شوند در حالی که این قطعی زمان بندی شده هم نیست بنابراین تقاضا صنف نانویان از وزارت نیرو این است که همانند واحدهای صنعتی برای واحدهای نانویایی نیز ساعت های از پیش اعلام شده قطعی برق تعیین کنند تا دیگر هدررفت خمیر اتفاق نیفتاد این هدررفت در حالی اتفاق می افتد که در کشور ما حدود ۹۰ هزار نانویایی وجود دارد و قطعی برق این نانویایی ها تابع منازل مسکونی مستقر در منطقه ای است که مغازه نانویایی در آن قرار گرفته است.

وی اظهار کرد: دولت همچنین می تواند نانویایی ها را به موتور برق تجهیز کند و این موتورها را با در نظر گرفتن تسهیلاتی در اختیار ناوانا قرار دهد.

کرمی در پاسخ به اینکه در شرایط قطعی مستمر برق تسهیلی برای نانویان در نانینو تعریف شده یا نه گفت: در کل سامانه مدیریت هوشمند نان یا همان نانینو شرایط را برای دولت، مردم و نانویان بهتر نکرده و چالش را هم بوده است و حتی در راه اندازی این سامانه افزایش تقاضای مردم برای نان در مناسبات مذهبی به منظور تهیه نذورات پیش بینی نشده است.



اخبار

به هر میزان که شهروندان نیاز داشته باشند، عرضه می‌شود.

وی توضیح داد: شهروندان در صورت نیاز می‌توانند با مراجعه به سامانه شهرزاد وارد پنل تنظیم بازار شوند و با انتخاب گوشت مورد نیاز خود حداکثر تا ۵ کیلو گوشت گوسفندی و ۵ کیلو گوشت گوساله، خریداری کرده و با تکمیل خرید و ثبت آن؛ گوشت خود را بصورت حضوری در مراکز فروش یا غیرحضوری درب منزل خود دریافت کنند.

بختیاری زاده ادامه داد: در صورتی که شهروندی خرید گوشت خود را از طریق سامانه بصورت حضوری انجام داده باشند باید به یکی از مراکز خرید تعیین شده در میادین مراجعه و با ارایه تاییدیه پرداخت، گوشت را تحویل بگیرند و در غیر این صورت این امکان فراهم است که با پرداخت هزینه اسنپ، گوشت برای او به آدرس محل درخواستی ارسال شود.

مدیرعامل سازمان میادین تره بار شهرداری تهران در پاسخ به اینکه چرا قیمت گوشت ای وارداتی پایین تر از داخلی است آیا این امر به کیفیت آنها باز می‌گردد یا خیر؟ گفت: گوشت وارداتی با ارز دولتی وارد کشور می‌شوند یعنی دولت برای واردات آنها سوبسید پرداخت می‌کند به همین خاطر قیمتی که به مشتری عرضه می‌شود پایین تر از گوشت داخلی است.

مدیرعامل سازمان میادین درباره وضعیت سلامت گوشت‌های گرم وارداتی هم اظهار کرد: با حساسیتی که بر گوشت‌های وارداتی داریم کنترل دقیقی در این زمینه انجام می‌شود یعنی پس از آنکه گوشت‌های وارداتی تایید سلامت گرفتند، دوباره در میادین تره بار توسط دامپزشکان معاینه و تایید می‌شوند و به ازای هر دو میدان تره بار، یک دامپزشک مستقر کرده‌ایم تا بصورت مستمر گوشت‌هایی که به شهروندان عرضه می‌شوند را از لحاظ سلامت چک کنند تا سلامتی مردم به خطر نیفتد.

بختیاری زاده درباره طعم و مزه گوشت وارداتی در مقایسه با گوشت داخلی در کشور هم گفت: این موضوع به ذائقه افراد بستگی دارد اما کیفیت گوشت‌های وارداتی مطلوب است و خودم برای مصرف از همین گوشت‌ها خریداری و استفاده می‌کنم.

بر اساس این گزارش، مدتی است که گوشت‌های وارداتی در فروشگاه‌های شهروندی میادین تره بار با قیمت‌های مناسب گوسفندی

افغانستان، کوبا، ونزوئلا و سوریه و کشورهای حوزه CIS صادرات انجام می‌دهند.



مدیرعامل سازمان میادین تره بار شهرداری تهران: گوشت‌های وارداتی استاندارد مطلوب دارند/ اجازه ورود مواد غذایی کم کیفیت را نمی‌دهیم

مهدی بختیاری زاده گفت: تمامی گوشت‌های وارداتی اعم از گرم و منجمد از استانداردهای مطلوب برخوردار هستند و با اطمینان می‌گوییم که بهترین کیفیت را دارند.

به گزارش ایرنا؛ مهدی بختیاری زاده اظهار کرد: واردات گوشت‌های کم کیفیت خط قرمز ماست و با آن ۱۰۰ درصد مخالفیم و از آنجا که سلامتی مردم برای ما بسیار مهم است به همین دلیل به هیچ عنوان اجازه ورود گوشت‌های کم کیفیت و بی کیفیت را به بازار نمی‌دهیم.

وی با بیان اینکه گوشت‌های وارداتی از سه کشور استرالیا، کوبا و برزیل وارد کشور می‌شوند، ادامه داد: این کشورها در حال حاضر تامین کننده گوشت قرمز کشورهای اروپایی با همین کیفیت هستند بنابراین جای نگرانی برای مصرف این نوع گوشت‌ها وجود ندارد.

بختیاری زاده درباره میزان عرضه گوشت گرم وارداتی در میادین میوه و تره بار پایتخت هم گفت: این گوشت‌ها به اندازه میزان مورد مصرف خانوار در میادین عرضه می‌شوند و محدودیتی برای عرضه نداریم ضمن اینکه در تلاش هستیم حجم عرضه گوشت را بیشتر کنیم.

عرضه آنلاین گوشت در سامانه شهرزاد

وی با اشاره به عرضه آن لاین گوشت در سامانه شهرزاد هم یادآور شد: در حال حاضر برای سهولت و دسترسی بهتر شهروندان؛ گوشت بصورت آن لاین و غیر حضوری در سامانه شهرزاد

سلیمانی معتقد است که اگر این اتفاق بیافتد هم به سود دولت می‌شود و هم به سود مردم خواهد بود؛ در این زنجیره آرد و نان فعلی نه مردم راضی اند نه نانو و نه دولت. به گفته او اگر آرد، آزاد باشد رقابت ایجاد می‌شود و تا حدود ۳۰ درصد کاهش مصرف آرد خواهیم داشت.

رئیس اتحادیه صنف نانوایان سنگگی تهران، می‌گوید: معمولاً نرخ دستوری هیچ موقع جواب نداده؛ نرخ باید باشد که طبق آنالیزی که ما داده ایم، محاسبه کرده و به نانو ابلاغ کنند چرا که تاثیر آرد در نرخ گذاری نان چیزی حدود ۸ درصد است و باقی هزینه‌ها از بازار آزاد تهیه شده و نانو باید پرداخت کند.



دبیر انجمن ماشین سازان صنایع غذایی: توانمندی فعالان صنعت غذایی ایران

ناصر خزائی گفت: برخی ماشین آلات این صنعت تا ۹۰ درصد و برخی تا ۷۰ درصد عمق ساخت داخل دارند که به طور میانگین می‌توان عمق ساخت داخل این ماشین آلات را تا ۶۰ درصد عنوان کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ناصر خزائی دبیر انجمن ماشین سازان صنایع غذایی گفت: ۸۰ درصد ماشین آلات صنایع لبنی، ۶۰ درصد ماشین آلات صنعت بسته بندی و تولید آرد، ۹۰ درصد ماشین آلات تولید کنسانتره، ۸۰ درصد ماشین آلات تولید شیرینی و شکلات، بستنی و کنسرو و همچنین ماشین آلات پُرکن همچون آب معدنی و خط تولید محصولات غذایی همچون رب به صورت کامل در کشور ساخته می‌شود.

خزائی بیان کرد: برخی ماشین سازان صنایع غذایی ایرانی، به کشورهای اروپایی و عراق،



اخبار

تا ۳۷۰ هزار و گوساله از ۲۵۰ هزار تومان به بالا عرضه می شود که این امر بدلیل بالا بودن نرخ گوشت در سطح شهر مورد استقبال قرار گرفته است.



رئیس اتاق مشترک بازرگانی ایران و برزیل: واردات ۸ میلیارد دلار کالای اساسی از برزیل

فخرالدین عامریان در تشریح آخرین وضعیت تجارت دو کشور، ارزش صادرات کالاهای اساسی از برزیل به ایران را ۸ میلیارد دلار اعلام کرد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، فخرالدین عامریان، رئیس مشترک اتاق ایران و برزیل در برنامه میز اقتصاد گفت: در بین کشورهای آمریکای لاتین بیشترین کالای اساسی ما از برزیل به ارزش ۸ میلیارد دلار وارد می شود.

وی افزود: برزیل یکی از تولیدکنندگان بزرگ غلات در جهان است و کشور ما بیش از ۴۰ درصد از نیازش در این حوزه را از برزیل وارد می کند در حال حاضر برزیل برخی اقلام مصرفی مورد نیاز ایران از جمله ذرت، سویا، روغن آفتابگردان و سویا، کتجاله سویا و گوشت و شکر را تأمین می کند. عامریان با اشاره به اینکه کشورمان در سال های گذشته بیش از ۱۵۰ هزار تن گوشت منجمد گوساله از برزیل وارد می کرد، گفت: بیش از ۲۰ سال است که از برزیل گوشت قرمز وارد می کنیم و در حال حاضر چون دام های موجود جوابگوی نیاز کشور است واردات آن کمتر شده و در حال حاضر این عدد به ۲۰ هزار تن یا کمتر رسیده است.

وی افزود: به طور کلی به علت تحریم، برخی از واردات ایران از طریق کشورهای واسط انجام شده و به نام آن ها ثبت می شود. مثلاً آمار واردات ذرت که از کشورهای اروپایی یا دبی داریم همه از

برزیل صادر شده ولی اسنادش به نام آن کشورها ثبت می شود.

رئیس اتاق بازرگانی ایران و برزیل گفت: صادرات ما به این کشور تا سال پیش ۱۵۰ میلیون دلار بود ولی امسال این رقم رو به افزایش است.

وی گفت: اگر بخواهیم شاهد اثرگذاری بلندمدت و بنیادی در حوزه تولید باشیم باید پس از اصلاح و تقویت قوانین و مقررات، فرایندها و سامانه های تجارت خارجی، به دنبال شناسایی بخش هایی از اقتصاد کشور که دارای مزیت است، برویم و تولیدات با فناوری بالا را در آن بخش ها را ساماندهی کنیم. هم افزایی و همکاری مؤثر میان بخش های دولتی و خصوصی، یکی از الزامات انجام این مهم است. رئیس اتاق ایران و برزیل اظهار کرد: علاوه بر اینها اقلامی که از برزیل به ایران وارد می شود مواد غذایی هستند که شامل تحریم نمی شود، اما ایرانی ها بیشتر محصولات پتروشیمی می فرستند که مشمول تحریم هستند.



انتقاد بخش خصوصی از نحوه اجرای دستورالعمل سهمیه ارزی/ در تضاد با جهش تولید است

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی «اگرو فود نیوز»، «علی اکبر لبافی» از فعالان اقتصادی گفت: وزارت صمت در هر سال پیرامون روند تأیید ثبت سفارش های ارزی واحدهای تولیدی و بازرگانی و همچنین سهمیه بندی های مرتبط با آن، شاخص هایی را تعیین و ابلاغ می کند.

وی افزود: آنچه فعالان اقتصادی بدان انتقاد دارند این است که در دستورالعمل های این وزارتخانه، ملاک سهمیه بندی، حداکثر واردات دو (و اخیراً سه سال) آخر تعیین شده و اگر در سنوات مذکور رکودی در حوزه مربوطه رخ داده

باشد، تبعاتش در سهمیه ارزی انعکاس می یابد. از طرف دیگر، کلیه سوابق تجاری و تولیدی یک فعال اقتصادی نیز در این حوزه که مربوط به سنوات پیش از آن است، نادیده گرفته می شود. لبافی ادامه داد: دو مشکل در این دستورالعمل وجود داشت که با پیگیری ما تا حدی مرتفع شد. مشکل اول این بود که سهمیه ارزی میان فصول جابه جانی می شد، یعنی اگر تمام سهمیه ارزی سه ماهه اول مصرف نمی شد، قابل انتقال به سه ماهه دوم نبود. این موضوع در دستورالعمل سال جاری اصلاح و سهمیه بندی ارزی، سالانه گردید.

رئیس دبیرخانه شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی خراسان رضوی تصریح کرد: مشکل دیگر این بود که در گذشته، عملکرد دو سال قبل به عنوان مبنای تخصیص ارز در نظر گرفته می شد؛ اما این موضوع در دستورالعمل سال جاری اصلاح و عملکرد سه سال قبل به عنوان مبنای تعیین شد. البته که این بازه نیز ناکافی است و باید اصلاحات بیشتری در این حوزه انجام بگیرد.

لبافی عنوان کرد: پیشنهاد می شود تا عملکرد موجود در پروانه های بهره برداری ملاک تخصیص ارز باشد و نیاز یک واحد تولیدی در موضوع توسعه ماشین آلات، یا الزامات یک واحد بازرگانی برای ارتقای شبکه فروش و توزیعش مدنظر قرار بگیرد.

دستورالعمل سهمیه ارزی، در تضاد با جهش تولید است

در ادامه «حسین محمدیان»، رئیس کمیسیون توسعه صادرات اتاق بازرگانی خراسان رضوی در سخنانی اظهار داشت: این دستورالعمل در تضاد جدی با شعار «جهش تولید» است.

وی تأکید کرد: بنگاه های اقتصادی با محدودیت های متعددی از چالش تأمین ارز تا محدودیت و قطعی برق مواجه هستند و در چنین بزرگه ای باید رقابت نیز داشته باشند. با وجود این موانع، تحقق این مهم بطور ممکن خواهد شد؛ درخواست ما آن است که حداقل برای شش ماهه دوم سال ۱۴۰۳، این محدودیت ها برداشته و حذف شود.

محمدیان اضافه کرد: با توجه به محدودیت های موجود، خصوصاً محدودیت های انرژی نمی توان عملکرد تولید را مبنای قرار داد و در سنوات بعدی به اتکای آن سهمیه ارزی مشخص نمود.

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا:

دولت با به کارگیری افراد کاردان، باعث افزایش تولید و صادرات می شود

پرویز جهانگیری گفت: امید داریم تا افرادی که در بخش های دولتی هستند متوجه اشتباهات خود شده و با آگاهی به کار خود ادامه دهند که شاهد روند رو به رشد تولید و دستیابی به بازارهای گسترده باشیم.



مردم، تولید و به بازار عرضه می شود. در آمریکا نیز مصرف فیبرهای محلول به مردم توصیه شده که خانم ها حدود ۳۰ گرم و آقایان حدود ۴۰ گرم به صورت روزانه با افزودن به نوشیدنی و خوراکی مصرف می کنند.

رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی های مواد غذایی گفت: به کارگیری افرادی که تخصصی در زمینه تولید ندارند موجب کاهش و وقفه در تولید و از دست دادن بازار صادرات شده است. به طور مثال حدود ۲ سال پیش در سوپرمارکت های عراق، ۹۵ درصد کالاها ایرانی بودند ولی اکنون ۵ درصد کالای ایرانی وجود دارد و بیشتر کالاها متعلق به دیگر کشورها مانند ترکیه می باشد.

مدیرعامل شرکت فرآیند فرآوری زیستی در ادامه با بیان اینکه با عدم صادرات به عراق، بازارهای صادراتی سوریه و دیگر کشورهای عربی را نیز از دست خواهیم داد، گفت: دولت چهاردهم با به کارگیری افراد اصلح و کاردان و برطرف کردن موانعی چون تحریم بانک ها و مشکلات جابجایی ارز شرایط بهتری را برای تولید و صادرات فراهم کند.

پرویز جهانگیری گفت: دولت چهاردهم با به کارگیری افراد اصلح و کاردان و برطرف کردن موانعی همچون تحریم بانک ها، مشکلات جابجایی ارز، شرایط بهتری را برای تولید و صادرات فراهم کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر پرویز جهانگیری رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی پارس استا در حاشیه یازدهمین نمایشگاه بین المللی نوشیدنی درخواست خود از دولت چهاردهم را مقررات زدایی اعلام کرد و گفت: دولت چهاردهم با از بین بردن مقررات زائد تدوین شده از سال ۶۰ تا کنون، نه تنها برای صنعت غذا بلکه برای کل صنایع و حذف مالیات، موجب افزایش درآمد شده و تولید کننده می تواند با نوآوری بیشتر به کار خود ادامه دهد.

جهانگیری با اشاره به اینکه فیبرهای خوراکی موجب کاهش چربی خون شده و در کل دنیا توصیه می شود، در مورد تولید محصولات نوآورانه و سلامت محور این شرکت اینگونه بیان کرد: کالاهای سلامت محور همچون فیبرهای خوراکی محلول و غیر محلول در جهت تامین سلامت

رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران مطرح کرد:

عدم افزایش تولید در سال جاری



غلامرضا میری می گوید: به دلیل گرمای بیش از حد انتظار افزایش تولید زعفران در سال جاری محقق نخواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا میری رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران گفت: در سه ماهه ابتدای سال میزان صادرات زعفران ۳۴۳۴۰۰۰۰ (سی و چهار تن و سیصد و چهل کیلوگرم) بوده است. میری عنوان کرد: متأسفانه علی رغم گذشت ۳۰ روز از پایان تیر ماه هنوز آمار تیر ماه از طرف گمرک اعلام نگردیده است.

نائب رئیس شورای ملی زعفران با بیان اینکه محصول زعفران بر خلاف دیگر محصولات کشاورزی قابل رویت نیست تا میزان برداشت ارزیابی گردد، گفت: کارشناسان و کشاورزان معتقدند که گرمای بیش از حد انتظار، افزایش تولید زعفران در سال جاری را محقق نمی کند.

مدیرعامل شرکت شیررضا مطرح کرد:

تولید بدون کارخانه، سبب ایجاد کارآفرینی و اشتغال زایی در جوانان می شود

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمدرضا دهقان مدیرعامل شرکت شیررضا یازدهمین نمایشگاه نوشیدنی‌ها را مثبت ارزیابی کرد و به خبرنگار ما گفت: نمایشگاه مجالی برای ارائه توانمندی‌های تولیدکنندگان است. تولیدکننده قدرت، توانایی و عملکرد خود در صنعت را در نمایشگاه به منصفه ظهور می‌گذارد.

دهقان عنوان کرد: حضور بازدیدکنندگان و جوانانی که قصد آغاز فعالیتی دارند، برای مشاهده مهارت‌ها و الگوبرداری نیز به نوبه خود یکی از نکات مثبت در گردهمایی بزرگ تولیدکنندگان برتر در نمایشگاه است. وی گفت: با توجه به بزرگ شدن پیکر کارخانه‌ها و کاهش شبکه فروش، تاسیس برندهای جدید و استفاده از ظرفیت خالی کارخانه‌ها یکی از راه‌های اشتغال برای جوانان است تا توانایی خود را در میدان فروش محک بزنند. مدیرعامل شرکت شیررضا با مخاطب قرار دادن مسعود پزشکیان به عنوان چهاردهمین رئیس جمهور خاطرنشان کرد: مردم و تولیدکنندگان به شما اعتماد کردند، قول‌های پیش از انتخابات را فراموش نکنید زیرا مردم به شما امید بسته‌اند و با روی کار آمدن شما روحیه‌ای تازه گرفته‌اند.



محمدرضا دهقان می‌گوید: استفاده از ظرفیت خالی کارخانه‌ها یکی از راه‌های اشتغال برای جوانان است تا توانایی خود را در میدان فروش محک بزنند.

دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی؛ رشد تولید با حذف تعدد پروانه در صنعت غذا

است که باید با پیگیری و رایزنی به روز رسانی شود تا ادارات دولتی نیز قوانین جدید را اجرا نمایند.

وی ضمن بیان اینکه امیدواریم دولت جدید به بخش خصوصی اهمیت دهد، خاطرنشان کرد: مسئولین باید قانون محیط کسب و کار را اجرا کنند و فدراسیون صنایع غذایی در جهت منافع تولیدکنندگان همراه حاکمیت و دولت می‌باشد. محسن نقاشی در پایان گفت: تشکل‌ها به عنوان عصاره و سرمایه‌های ملی، تجارب خود را به رایگان در اختیار دولت‌ها و مسئولین قرار می‌دهند.



محسن نقاشی می‌گوید: طرح حذف تعدد پروانه‌ها در صنعت غذا تا دو ماه آینده اجرایی می‌شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، جلسه مجدد هیات مقررات‌زایی و بهبود محیط کسب و کار که با حضور حیدر محمدی رئیس سازمان غذا و دارو، عبدالعظیم بهفرد مدیرکل غذا و آشامیدنی، کیومرث داودی نماینده دیوان محاسبات کشور و محسن نقاشی دبیرکل فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و اعضای هیات مدیره و جمعی از کارشناسان برگزار گردید.

محسن نقاشی دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی گفت: پس از ماه‌ها کشمکش در مورد حذف تعدد پروانه‌های ساخت توسط سازمان غذا و دارو و ضمن تصویب در خصوص طعم‌ها ولی این طرح بطور کامل اجرا نمی‌شد.

نقاشی با بیان اینکه پس از درخواست اعضای فدراسیون در مورد حذف تعرفه تعدد پروانه‌ها و با مکاتبات و برگزاری جلسات متعدد با هیات مقررات‌زایی و پیگیری‌های انجام شده، مراحل قانونی طرح تصویب گردید، افزود: ولی سازمان غذا و دارو موضوع را به سازمان دیوان محاسبات ارجاع و پس از گفتگو و با توجه به آنکه تعدد پروانه‌های ساخت باعث جلوگیری از جهش تولید و رشد واحدهای زیرپله عنوان شد این طرح مصوب نهایی گردید و سازمان موظف شد طی مدت دو ماه آینده از تاریخ مصوب اجرایی نماید.

این فعال صنعت غذا گفت: بخشی از قوانین موجود مربوط به سال ۱۳۲۷

هفتاد سال خدمت صادقانه صنایع شیر ایران به جامعه

بیماری پوکی استخوان در سنین بالا را یکی از عوارض عدم مصرف لبنیات نام برد و عنوان کرد: شرکت پگاه با عرضه بیش از نهمصد محصول، تمام ذائقه‌ها و سلیقه‌ها و همچنین افرادی که مجاز به مصرف لبنیات پرچرب نیستند و یا از بیماری دیابت رنج می‌برند را در نظر گرفته است.

وی اظهار کرد: دانستن حق مردم است و روابط عمومی هر شرکتی وظیفه دارد سلامتی، کیفیت و قیمت محصولات تولیدی را به سمع و نظر مصرف‌کنندگان برساند تا مردم انتخابی آگاهانه داشته باشند.

محمد رضا نوربخش در پایان گفت: شرکت صنایع شیر ایران با برند پگاه از سال ۱۳۳۳ با بطری شیر نوستالژی وارد خانه‌های مردم شد و اکنون با ۲۸ شرکت پگاه در چهارده استان و حدود دوازده هزار نفر کارمند و تولید بیش از نهمصد محصول سالم، با شعار پگاه طعم خوش سلامتی هفتاد سال خدمت صادقانه دارد.

این شرکت در یازدهمین نمایشگاه بین‌المللی نوشیدنی‌ها، قهوه و چای و همزمان با هفتادمین سالگرد تاسیس شرکت صنایع شیر ایران، با بیش از صد محصول نوشیدنی لبنی و غیر لبنی در این نمایشگاه شرکت کرده است.

نوربخش نمایشگاه امسال را مثبت ارزیابی کرد و افزود: سال گذشته شرکت پگاه با حدود ۲۰ محصول در نمایشگاه حضور داشت ولی امسال محصولات بیشتری اعم از نوشیدنی‌های لبنی و غیرلبنی را ارائه داده و با قدرت بیشتری شرکت کرده است.

وی با بیان اینکه در کشور ایران سرانه مصرف شیر و لبنیات بسیار پایین است، گفت: شرکت صنایع شیر ایران به عنوان یکی از تولیدکنندگان محصولات سلامت محور لبنی در کشور از مردم عزیز تقاضا دارد با مصرف شیر از هر برندی که تمایل دارند سرانه مصرف لبنیات را به منظور سلامتی خود و فرزندانشان افزایش دهند. مدیر روابط عمومی صنایع شیر ایران



سید محمد رضا نوربخش می‌گوید: روابط عمومی هر شرکتی وظیفه دارد سلامتی، کیفیت و قیمت محصولات تولیدی را به سمع و نظر مصرف‌کنندگان برساند تا مردم انتخابی آگاهانه داشته باشند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سید محمد رضا نوربخش مدیر روابط عمومی صنایع شیر ایران (پگاه) به خبرنگار ما گفت:

مدیرعامل کشت و صنعت دشت سبز غرب مطرح کرد:

کشاورزی ایران بصورت بنیادی نابود شده است



حمیدرضا جهانگیری می‌گوید: شاید بتوان با پرداختن به اصل شایسته سالاری در دراز مدت نسبت به ترمیم صنعت کشاورزی اقدام نمود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حمیدرضا جهانگیری مدیرعامل کشت و صنعت دشت سبز غرب به خبرنگار ما گفت: دولت با صدور مجوزهای تاسیس بدون توجه به پتانسیل تولید مواد اولیه، بزرگترین دشمن صنایع تبدیلی مواد غذایی کشور بوده و موجب نابودی صنایع موجود را فراهم آورده است. جهانگیری بیان کرد: آمارهای خلاف واقع، کاغذی و عدم اشراف به وظایف ذاتی خود، انتصابات سیاسی به جای کارشناسی و عدم توجه به اصل شایسته سالاری بزرگترین عوامل در خصوص رکود تولید و نابودی آن است. مدیرعامل کشت و صنعت دشت سبز غرب عنوان کرد: مسئول بی‌کفایت زحمات چندین ساله تولیدکنندگان واقعی را به نابودی می‌کشاند همانطور که اگر مسئولی آگاه و مسلط به شرح وظایف قانونی خود باشد خود به خود بسیاری از مشکلات تولید حل خواهد شد. وی در پایان با بیان اینکه کشاورزی ایران بصورت بنیادی نابود شده است، گفت: شاید با پرداختن به اصل شایسته سالاری در دراز مدت نسبت به ترمیم آن اقدام نمود.

یازدهمین نمایشگاه نوشیدنی‌ها، قهوه، چای و صنایع وابسته برگزار شد

مترمربع در معرض دید بازدیدکنندگان، علاقه‌مندان و متخصصان این حوزه قرار داده‌اند. ارائه قهوه‌های تخصصی و اسپشیالیتی در پاریس روسترویلیج، نمایش‌های زنده، رونمایی از محصولات جدید، مسابقات و برگزاری کارگاه‌های آموزشی از جمله برنامه‌های جانبی یازدهمین نمایشگاه بین‌المللی نوشیدنی، قهوه و چای عنوان شده است. یازدهمین دوره نمایشگاه صنعت چای، قهوه و صنایع وابسته، فرصتی است برای شرکت‌کنندگان تا با جدیدترین تکنولوژی‌ها و محصولات در حوزه نوشیدنی آشنا شده و به ارتقای صنعت نوشیدنی در ایران و جهان کمک کنند.

کسب‌وکار خود قدمی بردارند. حضور در نمایشگاه فرصتی را برای افراد مهیبا می‌سازد تا با برندهای گوناگون نوشیدنی آشنا شوند و با آگاهی بهترین و مناسب‌ترین محصول را خریداری نمایند. ۱۶۰ شرکت و ۵۰۰ برند تجاری داخلی و خارجی از ۲۹ مرداد ماه تا ۱ شهریور ماه آخرین دستاوردها و خدمات خود در زمینه‌های آب، چای، قهوه، ماءالشعیر، عرقیجات سنتی، انواع نوشابه‌های گازدار و انرژی‌زا، دسرنوشیدنی، دانه‌های قهوه با انواع مختلف و کیفیت‌های متفاوت، برگ‌های چای از انواع مختلف و مناطق کشت، عصاره‌های میوه برای تولید آبمیوه و نوشیدنی‌های دیگر، عصاره‌های گیاهی و... را در فضایی بالغ بر ۱۵ هزار

یازدهمین دوره نمایشگاه صنعت چای، قهوه و صنایع وابسته، فرصتی است برای شرکت‌کنندگان تا با جدیدترین تکنولوژی‌ها و محصولات در حوزه نوشیدنی آشنا شده و به ارتقای صنعت نوشیدنی در ایران و جهان کمک کنند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نمایشگاه نوشیدنی‌ها، چای و قهوه یکی از رویدادهای محبوب است که در آن شرکت‌های تولیدکننده و عرضه‌کننده این محصولات گرد هم می‌آیند و از آخرین دستاوردها و جدیدترین محصولات خود رونمایی می‌کنند. همچنین این رویداد فرصتی را برای مدیران و دست‌اندرکاران حوزه امر فراهم می‌آورد تا بتوانند در راستای ارتقا



رئیس هیات مدیره انجمن حبوبات: تعویق در تخصیص ارز

داود لپه چی می‌گوید: با وجود واردات حبوبات توسط تجار ولی از حدود ۸ ماه گذشته ارز به واردکنندگان تخصیص نیافته که چالش‌های جدی در بازار به وجود خواهد آورد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در اولین نشست سیدعبدی افتخاری دبیر و داود لپه چی رئیس هیات مدیره انجمن حبوبات ایران با اصحاب رسانه در محل این انجمن سیدعبدی افتخاری در خصوص سابقه فعالیت این انجمن گفت: این انجمن در سال ۱۳۹۹ تاسیس شده و ۱۲۰ عضو دارد. این انجمن وابسته به اتاق بازرگانی ایران است و در ارزیابی اتاق جز انجمن‌های فعال شناخته شده است.



افتخاری بیان کرد: حل مشکلات اعضا، ارتباط بین دولت و تجار و خدمت به عنوان مصرف‌کنندگان از وظایف انجمن است. وی عنوان کرد: مصرف حبوبات در کشور تقریباً یک میلیون تن در سال است که حدود ۶۵۰ الی ۷۰۰ هزار تن آن در کشور تولید می‌شود و ۳۰ درصد مابقی باید از طریق واردات تامین شود.

افتخاری گفت: بیشترین واردات مربوط به دو محصول عدس سبز و نخود سیاه است که از مبادی کانادا و روسیه تامین و وارد کشور می‌شود. وی اظهار کرد: سال ۱۴۰۰ میزان واردات ۱۹۹ هزار تن بود. این عدد سال ۱۴۰۱ به ۲۴۳ هزار تن رسید و سال گذشته با کاهش حجم واردات فقط ۱۸۸ هزار تن حبوبات وارد کشور شد.

در ادامه دبیر انجمن با بیان اینکه کاهش واردات مبنی بر کاهش بازار تقاضا نبود، عنوان کرد: در سال ۱۴۰۲ تخصیص ارز خوب نبود در حالی که توازن عرضه و تقاضا موجب ثبات قیمتی در بازار می‌شود.

وی در خصوص نوسانات قیمت حبوبات در بازار گفت: وزارت جهاد کشاورزی آذر ماه سال گذشته ارز ترجیحی حبوبات را حذف کرد و ارز نیمایی تخصیص داد و این تصمیم باعث تورم در بازار شد. از سوی دیگر کمبود کالا در بازار باعث ورود دلال‌ها و واسطه‌ها شد و این تورم افزایش بیشتری یافت. دبیر انجمن حبوبات ایران با اشاره به دیو حدود ۵ هزار تن حبوبات در گمرک کشور، افزود: بر اساس قانون، ۲۵ محصولات آسیب‌پذیر نباید در گمرکات توقف داشته باشند و باید ترخیص شوند ولی حبوبات جز این محصولات نیست و متأسفانه ۱۰ درصد حبوبات وارداتی از دی ماه سال گذشته در گمرک مانده و فقط محصول نخود ۳ روز گذشته مجوز ترخیص دریافت کرد ولی مابقی محصولات در گمرکات دیو شده‌اند.

وی با بیان اینکه هنوز برای ترخیص عدس و لوبیا مجوزی صادر نشده است، گفت: با توجه تشدید دما و گرم شدن هوا پیش بینی می‌شود بخشی از محصولات دیویی تخریب شده باشد و باقی هم در خطر فساد هستند.

دبیر انجمن حبوبات ایران با اشاره به حمایت‌های تعرفه‌ای تصریح کرد: حبوبات جز اقلامی است که مالیات ارزش افزوده و عوارض گمرکی آن یک درصد است. افتخاری درباره میزان صادرات ایران گفت: سال ۱۴۰۱ به دلیل ممنوعیت صادرات فقط ۸ هزار تن حبوبات از کشور صادر شد و سال گذشته با رفع ممنوعیت این عدد به ۹۱ هزار تن صادرات نخود آبگوشتی رسید.

بزرگترین چالش انجمن حبوبات تحریم است

در ادامه این نشست داود لپه چی رئیس هیات مدیره انجمن حبوبات ایران و مدیرعامل کشت و صنعت خیره به خبرنگاران گفت: مصرف سرانه حبوبات در کشور بین ۸ تا ۱۰ کیلوگرم برای هر شخص است که این عدد در جهان ۱۳ کیلوگرم می‌باشد همچنین سالانه حدود ۶۰۰ هزار تن حبوبات در کشور مصرف می‌شود که ۷۰ درصد آن در کشور تولید و حدود ۳۰ درصد آن از طریق واردات تامین می‌گردد و ۵۰ تا ۷۰ درصد این واردات مربوط به عدس سبز و نخود سیاه است.

لپه چی ادامه داد: سالانه بین ۹۵۰ هزار تن تا یک میلیون تن واردات حبوبات داریم و میزان تولید هم در ۳ سال گذشته ۶۵۰ تا ۷۰۰ هزار تن است. وی گفت: سال ۱۴۰۰ میزان واردات ۱۹۹ هزار تن بود. این عدد سال ۱۴۰۱ به ۲۴۳ هزار تن رسید و سال گذشته با کاهش حجم واردات فقط ۱۸۸ هزار تن حبوبات وارد کشور شد.

رئیس هیات مدیره انجمن در خصوص قیمت حبوبات اعلام کرد: پیش بینی می‌شود امسال قیمت عدس سبز در روسیه بین ۳۰۰ تا ۴۰۰ دلار کاهش پیدا کند و در ادامه با ورود محصولات کانادا به عنوان بزرگترین تولیدکننده جهان، قیمت آن را که در حال حاضر ۱۸۰۰ دلار است به ۱۳۰۰ دلار کاهش دهد.

لپه چی با بیان اینکه هر تغییر قیمتی در جهان دو ماه بعد خودش را در بازار ایران نشان می‌دهد، اظهار کرد: اگر در نیمه دوم سال اتفاق خاصی رخ ندهد امیدواریم نرخ حبوبات کاهش پیدا کند.

وی درباره تخصیص ارز واردات گفت: بانک مرکزی از دی ماه سال گذشته، ارز مربوط به واردات حبوبات را پرداخت نکرده است؛ در حالی که تجار، حبوبات را وارد کشور کرده‌اند و با قیمت ارز ترجیحی آن را در بازار عرضه کرده‌اند اما هنوز نتوانسته‌اند ارز خود را دریافت کنند.



حسن گرچی “مدیرعامل گروه شهیدین گام” وجود ارزش افزوده بالا در صنعت شیرینی و شکلات



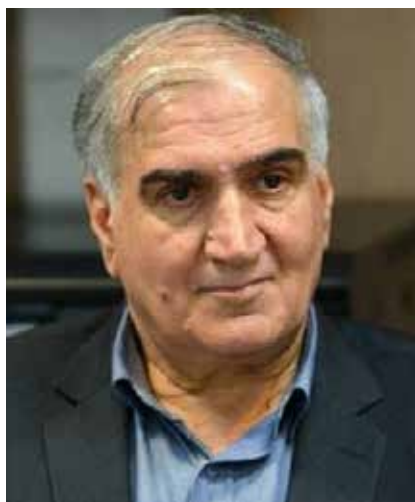
حال حاضر به چند میلیارد دلار برسد. عضو هیئت مدیره فدراسیون صنایع غذایی کشور عنوان کرد: در دنیا قیمت مواد اولیه رو به افزایش است و ظرفیت جایگزینی صادرات به جای محصولات خارجی وجود دارد که با مشارکت تمام ارگان‌های دخیل در امر صادرات این مهم محقق می‌شود. مدیرعامل برند ویتانا در نهایت ضمن اشاره به اینکه صنعت شیرینی و شکلات اولین صنعت پراشتغال و باارزش افزوده کشور است که می‌تواند خلأهای کشور در بخش صادرات را مرتفع نماید، گفت: امیدواریم دولت جدید با رونق بخشیدن به تولید و بهبود فضای کسب و کار موارد مخل تولید را شناسایی و برطرف نماید.

حسن گرچی می‌گوید: صنعت شیرینی و شکلات می‌تواند خلاهای صادراتی کشور را مرتفع نماید. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حسن گرچی مدیرعامل گروه شهیدین گام در خصوص وضعیت صنعت شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: صنعت شیرینی، شکلات و بیسکویت ایران در بخش صادرات از وضعیت مطلوبی برخوردار نیست. گرچی با بیان اینکه با توجه به صادرات بیش از یک میلیارد دلاری سال‌های ۹۶ و ۹۷، افزایش صادرات امکان‌پذیر است، افزود: با جلوگیری از بخشنامه‌های مخل تولید و دستورالعمل‌های خلق الساعه باید جلوی هرگونه ممانعت از صادرات گرفته شود تا صادرات از کمتر ۳۰۰ میلیون دلار در

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی:

سالانه ۱۵ درصد محصولات کشاورزی صادر می‌شود

گفت: بنابر آمار سالانه ۱۰ تا ۱۵ محصولات کشاورزی صادر می‌شود که با کاهش ضایعات ۳۵ درصدی ضایعات از مزرعه تا سفره، رقم قابل توجهی به صادرات اضافه می‌شود. براین اساس با استفاده بهینه از مباحث تولید شاهد جهش و رونق صادرات خواهیم بود.



براساس اعلام فائو ۳۵ درصد تولید در بحث مواد غذایی و محصولات کشاورزی هدر می‌رود که اگر به درستی مدیریت شود، به یکی از کشورهای مقتدر در دنیا تبدیل می‌شود یا با استفاده از مشکلات محدودیت آبی و خشکسالی، امکان افزایش ۲ برابری تولید با اصلاح الگوی کشت وجود دارد.

به گفته او، اگر قرار است صادرات محصولات کشاورزی افزایش یابد، موانع و محدودیت‌ها باید برداشته شود چرا که به سبب محدودیت و ممنوعیت‌ها در آینده نزدیک نمی‌توان صادرات را توسعه داد.

نورانی با بیان اینکه سالانه ۱۲۰ میلیون تن محصولات کشاورزی با احتساب صنایع غذایی تولید می‌شود، افزود: بنابر آمار سالانه ۸۰ تا ۹۰ میلیون تن محصولات کشاورزی در کشور وجود دارد، درحالی‌که از پتانسیل تولید ۲۰۰ میلیون تن محصولات مختلف کشاورزی برخوردار هستیم.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی درباره آخرین وضعیت صادرات محصولات کشاورزی

سیدرضا نورانی گفت: بنابر آمار سالانه ۱۰ تا ۱۵ درصد محصولات کشاورزی به بازارهای هدف صادر می‌شود.

رضا نورانی گفت: مصوبه الگوی کشت در خصوص محصولات زراعی و جالیزی قابل اجرا است و در خصوص باغات به سهولت قابل اجرا نیست چرا که از احداث باغات قابل بهره بردار حداقل یک دهه گذشته است.

به گفته او، اجرای مصوبه الگوی کشت محصولات زراعی و جالیزی طی برنامه مدون امکان پذیر است، اما این مصوبه طی برنامه بلندمدت در حوزه باغات به ثمر می‌رسد.

نورانی ادامه داد: فائو بارها اعلام کرده است که جمهوری اسلامی از پتانسیل‌های بالایی در بحث تولید محصولات کشاورزی و غذایی برخوردار است به طوریکه علاوه بر محصولات تولیدی خود قادر به تامین کشورهای حوزه خلیج فارس است.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی با اشاره به هدررفت ضایعات بخش کشاورزی افزود:

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی: ۱۰ درصد محصولات لبنی صادر می‌شود



علی احسان ظفری گفت: اکنون ۱۰ درصد محصولات لبنی به بازارهای هدف صادر می‌شود که در صورت عدم اتخاذ تصمیمات خلق الساعه و حمایت از صادرکنندگان، پتانسیل صادرات ۳۰ تا ۴۰ درصد محصولات لبنی وجود دارد.

علی احسان ظفری گفت: قیمت کنونی شیرخام نسبت به نهاده‌های دامی و دیگر هزینه‌های تولید مناسب است و مشکل اصلی صنعت لبنیات، کاهش قدرت خرید خانوار است.

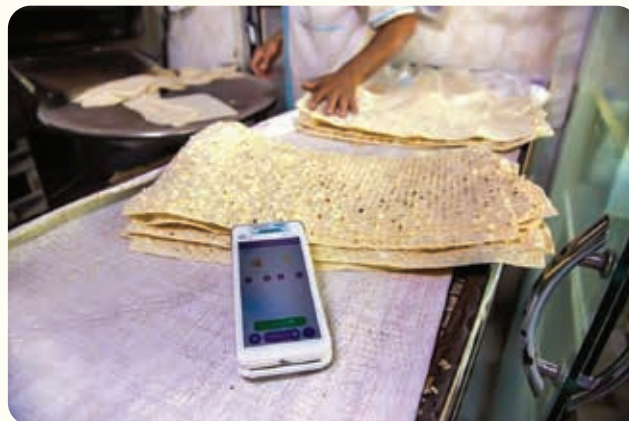
او با بیان اینکه ۳۰۰ واحد لبنی مشغول فعالیت هستند، افزود: واحدهای لبنی به جزء چند برند مطرح با ۵۰ درصد ظرفیت و اکثر واحدها کمتر از این ظرفیت کار می‌کنند.

ظفری متوسط سرانه مصرف لبنیات را ۵۵ کیلو اعلام کرد و گفت: بنابر آمار متوسط سرانه جهانی لبنیات ۱۸۰ کیلوست، اما در کشور ما از سال ۸۹ مصرف لبنیات روند کاهشی به خود گرفت که با استمرار سیاست‌های فعلی دولت، سرانه مصرف افزایشی نخواهد داشت.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی توزیع شیرمدارس را یکی از راهکارهای ارتقای سرانه مصرف لبنیات دانست و افزود: میزان اثرگذاری توزیع شیرمدارس در سرانه مصرف بسته به تعداد دانش آموزان و تعداد دفعات توزیع متفاوت است، اما با روند کنونی توزیع شیرمدارس ۳ تا ۴ درصد بر افزایش میزان مصرف اثرگذار است.

او با بیان اینکه ۱۰ درصد و حتی کمتر از این رقم محصولات لبنی به بازارهای هدف صادر می‌شود، گفت: بنابر آمار امکان و ظرفیت صادرات ۳۰ تا ۴۰ درصد محصولات لبنی به بازارهای هدف به شرط حمایت از صادرات وجود دارد به طوریکه امکان تامین ۶۰ تا ۷۰ درصد لبنیات کشور عراق، ۱۰ تا ۲۰ درصد افغانستان وجود دارد. گفتنی است که عراق، قطر، افغانستان و دبی از جمله بازارهای مناسب برای محصولات لبنی ما محسوب می‌شوند.

هزینه ۸۰۰ میلیارد تومانی دولت برای اجرای هوشمندسازی نان



به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، محمد جواد کرمی گفت: هوشمندسازی آرد و نان از سال ۱۴۰۱ در کشور آغاز شد، درحالیکه سودی برای بخش آرد و نان نداشته است و این موضوع را با ثبات در میزان مصرف آرد و گندم در کشور می‌توان اثبات کرد.

به گفته او، با توجه به آنکه در میزان مصرف گندم واحدهای صنف و صنعت و خبازی تغییری ایجاد نشده است، از این رو آزادسازی نرخ و پرداخت یارانه مستقیم به خانوارها راهکار اساسی محسوب می‌شود.

کرمی ادامه داد: با اجرای هوشمندسازی آرد و نان، آرد یارانه‌ای نان صنعتی حذف شد که این موضوع موجب شد تا تقاضا برای نان سنتی افزایش یابد.

عضو هیئت رئیسه اتحادیه جهانی نان با بیان اینکه اجرای هوشمندسازی نان ۸۰۰ میلیارد تومان هزینه به منظور تجهیز واحدها به کارتخوان برای دولت در برداشته است، افزود: با تجهیز واحدهای خبازی به کارتخوان های هوشمند، صرفه جویی در حوزه آرد و گندم اتفاق نیفتاده است و تنها با تجهیز واحدها به کارتخوان، نان مردم شمرده می‌شود.

او با بیان اینکه آزادسازی آرد و نان تنها نسخه شفا بخش این حوزه است، گفت: با توجه به توزیع آرد ۶۶۵ و ۹۰۰ تومانی به نانوایان سنتی و توزیع آرد با قیمت ۱۲ هزار تومان به نانوایان صنعتی و کارخانجات ماکارانی و خرید گندم با نرخ ۱۷ هزار و ۵۰۰ تومان از کشاورزان چطور می‌توان انتظار داشت که فساد در این حوزه رخ ندهد؟ براین اساس آزادسازی نرخ و پرداخت یارانه مستقیم تنها راهکار جلوگیری از رانت و فساد در این حوزه است. گفتنی است با آزادسازی نرخ آرد و نان، واحدهای خبازی به میزان نیاز آرد تهیه می‌کنند که این امر در ارتقای کیفیت نان موثر است.

کرمی مصرف سالانه گندم واحدهای خبازی و صنف و صنعت را ۹۱ میلیون تن اعلام کرد و گفت: با آزادسازی نرخ آرد و نان پیش بینی می‌شود که مصرف ۳ میلیون تن کاهش یابد و از طرفی با کاهش ضایعات در حوزه آرد و نان دیگر امکان جایگزینی با خوراک دام وجود ندارد.

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **دکتر فرهاد سحرخیز**، رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز 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 مکارون
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 مادقیان
شرکت تک مکارون
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



صمدر سولوی بنیس
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



جمال رازی جهرمی
شرکت ب آ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۱

حیدر توکلی شانجانی، مدیر عامل شرکت آی سودا:

آقای دکتر فرهاد سحرخیز به عنوان نسل سوم خانواده سحرخیز، برندی که بیش از ۸۰ سال قدمت از آن در این صنعت می گذرد، با توانمندی و کوشش و پشتکار فراوان بر ارتقاء، رشد و توسعه کمی و کیفی و بهره وری در صنایع غذایی بویژه زعفران بیافزاید و توانسته اند با استفاده از هوش بالا و همچنین توانمندی های خود و بهره گیری از تکنولوژی های نوین علاوه بر رشد کمی و کیفی این صنعت در امر صادرات نیز موفقیت های چشمگیری داشته باشند. با آرزوی موفقیت روز افزون از درگاه خداوند متعال برای ایشان و مجموعه تحت مدیریتشان.

حسین شرقی مجرد، بنیانگذار صنایع غذایی بهرنگ:

جناب آقای دکتر فرهاد سحرخیز مدیر عامل شرکت زعفران سحرخیز یکی از کارآفرینان صنعت غذا با پشتکار و بهره گیری از تجربه علمی و عملی توانسته زعفران ایران را در تجارت و بازارهای جهانی به جهانیان معرفی نماید. با عرض تبریک انتخاب شایسته ایشان و موفقیت روز افزون این فرهیخته محترم در صنعت غذا را از خداوند منان خواهیم.

مخالفت رییس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران با "سامانه بازار ارز توافقی"

ابتدا صرفاً به عنوان یک طرح خام به بخش خصوصی معرفی شد اما این طرح به هیچ یک از دغدغه های تشکل های خصوصی پاسخگو نبوده و در عمل قابلیت اجرا نخواهد داشت، لذا بنده به عنوان ریاست کمیسیون کشاورزی اتاق ایران و از طرف تشکل های عضو کمیسیون، مخالفت اکید خود را با این طرح اعلام میدارم. ضمناً در چند جلسه مشورتی که با حضور سایر کمیسیون های مرتبط از اتاق بازرگانی ایران در مرکز مبادله ایران با مسئولین محترم بانک مرکزی برگزار گردید با این طرح مخالفت شد و این طرح را مطابق با مصالح ملی مردم ایران نمی دانیم.

اعلام مخالفت بخش خصوصی با طرح "سامانه بازار ارز توافقی" آن را خام و غیر قابل اجرا خواند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در متن نامه آمده است:

ریاست محترم بانک مرکزی
جناب آقای دکتر فرزین
با سلام احترام

احتراماً به اطلاعات میرساند اخیراً سامانه ای تحت عنوان "سامانه بازار ارز توافقی" توسط مرکز مبادله ایران جهت مبادله ارز میان واردکنندگان و صادرکنندگان طرح ریزی شده است. این سامانه



محمدعلی رضایی رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران طی نامه ای به ریاست بانک مرکزی و

مهرتایید متخصصان تغذیه بر محصولات ویژه زوماکارون

نشست تخصصی جمعی از اساتید و متخصصان تغذیه کشور با مدیران تحقیق و توسعه شرکت زوماکارون و مهر تایید بر کیفیت محصولات تولیدی این شرکت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، استفاده از رویکردهای تغذیه ای خاص می تواند نقش مهمی در بهبود سلامت جامعه داشته باشد.

شرکت زوماکارون یکی از زیر مجموعه های گروه صنعتی و پژوهشی زر بر اساس رسالت اجتماعی خود و توجه ویژه به سلامت غذایی جامعه، سه محصول پروفیتو، هفت غله و وگانو را تولید و به بازار عرضه کرده است. در همین زمینه و با هدف آشنایی بیشتر با سه محصول ویژه زوماکارون که برای ورزشکاران، گیاه خواران و جامعه سلامت محور تولید می شود، جمعی از متخصصان تغذیه کشور با مدیران تحقیق و توسعه گروه تولیدی و غذایی زوماکارون نشست تخصصی برگزار کردند. دکتر سید علی کشاورز استاد پیشکسوت دانشگاه و متخصص تغذیه در این نشست صمیمی ضمن اشاره به تولیدات با کیفیت مواد غذایی در گروه زر گفت: هر سه محصول تولیدی زر ماکارون ارزش غذایی بالایی دارد و از ویژگی های پاستای پروفیتو میتوان به میزان بالای پروتئین (۲ برابر پاستای معمولی)، کیفیت بهتر پروتئینها، فیبر بیشتر (۸ برابر پاستای معمولی) و کربوهیدرات کمتر (۲۰ درصد کمتر از پاستای معمولی)، اشاره کرد.

دکتر کشاورز تصریح کرد: ترکیبات پاستای پروفیتو شامل آرد سمولینا، آرد یولاف (جوی دوسر)، کنسانتره پروتئین آب پنیر، ایزوله پروتئین نخود و فیبر گندم است. همچنین مدیر تحقیق و توسعه زوماکارون ضمن ارائه توضیحاتی درباره سه محصول ویژه این شرکت گفت: اختراع فرمولاسیون و فرآیند تولید پاستای پروفیتو، وگانو و هفت غله در زوماکارون به ثبت رسیده است و همچنین دو مقاله در ارتباط با این محصولات در مجله (ISI) انگلیسی Food Science and Nutrition در سال ۲۰۲۰ منتشر شده است.

مدیر تحقیق و توسعه زوماکارون افزود: سهم مصرفی از پاستا در هر وعده غذایی ۵۵ گرم است و این میزان از مصرف پروفیتو معادل سه عدد سفیده تخم مرغ خواهد بود که برای عضله سازی می تواند در برنامه غذایی ورزشکاران قرار گیرد. قندهای گفت: نتایج مطالعات تغذیه ای نشان داده است که مصرف پروفیتو، برای افراد میانسال نیز بسیار مفید و در حفظ توده عضلانی آنها کارساز است. وی که به عنوان مدیر تحقیق و توسعه زوماکارون در حضور متخصصان تغذیه کشور سخن می گفت، درباره محصول وگانوی زوماکارون هم اضافه کرد: در تهیه پاستا وگانو از تخم دانه کتان (بعنوان منبع امگا ۳ گیاهی) استفاده شده است و منابع زینک و ویتامین ب۱۲ هم در پاستا وگانو گنجانده شده است.

قندهای همچنین با اشاره به پاستا هفت غله که یکی دیگر از محصولات ویژه این شرکت است، گفت: پاستا هفت غله از غلات مختلف مانند برنج، ذرت، جو دوسر و کینوا تهیه شده است که هم پروفایل آمینو اسیدی آن نسبت به پاستای معمولی بهبود یافته و هم دارای ریز مغذی های زیادی است.

همچنین دکتر حسین ایمانی هیات علمی دانشگاه تهران و یکی از متخصصان حوزه تغذیه، با اشاره به محصولات ویژه زوماکارون گفت: فیبر موجود در این پاستای هفت غله پنج برابر پاستای معمولی است و برای دستگاه گوارش مناسب است و منجر به ایجاد احساس سیری می شود.



در پی برگزاری مجامع عمومی؛ خانه صنعت، معدن و تجارت ایران هیأت مدیره جدید خود را شناخت

در این مجمع گزارش عملکرد کاری و مالی این تشکل فراگیر مورد تأیید اعضای مجمع واقع شد و کلیات برنامه پیشنهادی و حق عضویت جدید سال ۱۴۰۳ نیز مورد موافقت قرار گرفت.



علی اکبر کلانتر، حمید رحمان سالاری و رمضان بهرامی به ترتیب از استانهای کرمانشاه، تهران، اصفهان، مازندران، آذربایجان شرقی، کردستان، یزد، لرستان و گلستان به عنوان اعضای اصلی و سجاد نباتچیان از استان زنجان و فیروز ابراهیمی از استان خراسان رضوی به مدت چهار سال به عنوان اعضای علی البدل هیأت مدیره و بیژن پناهی زاده و علی محمد زمانی از خارج مجمع به مدت یک سال به عنوان بازرسان اصلی و علی البدل انتخاب شدند.

پیشنهادات اصلاحی اساسنامه این تشکل نیز به تصویب مجمع مربوطه رسید و جایگزین اساسنامه قبلی شد.

مجامع عمومی فوق العاده و عادی به طور فوق العاده خانه صنعت، معدن و تجارت ایران که روز شنبه بیستم مرداد ماه با اجتماع و حضور نمایندگان تام الاختیار اعضای اصلی این تشکل از سراسر کشور و نماینده وزارت صنعت، معدن و تجارت به عنوان ناظر در محل دبیرخانه مرکزی این تشکل برگزار شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، برگزاری انتخابات اعضای هیأت مدیره و بازرسان، از بین نامزدهای معرفی شده رأی گیری به عمل آمد و آقایان: جهانبخش شکری، سید محمدرضا مرتضوی، سید عبدالوهاب سهل آبادی، مجتبی رضوی، مهدی امینی، آرمان خالقی، سید

رکوردزنی صادرات زمزم ایران به ۲۳ کشور جهان

نوشیدنی های گازدار ایران متعلق به گروه زمزم ایران بوده است. گفتنی است در مقایسه آمار رسمی صادرات شرکت زمزم ایران در سال ۱۴۰۲ با سال قبل از آن، رکورد ۱۶۶ درصدی رشد لیتراژ، ۳۵۷ درصدی رشد ارزش ریالی و ۴۱۹ درصدی رشد ارزش دلاری به ثبت رسید.



شرکت زمزم ایران در ادامه توسعه مسیرهای صادراتی خود در ۶ ماه گذشته، توانست رکوردهای تازه ای را ثبت کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی زمزم ایران، شرکت زمزم ایران به عنوان نخستین تولید کننده نوشابه های گازدار در ایران، از اواخر سال ۱۴۰۲ تا پایان تیرماه سال جاری با به کارگیری استراتژی احیای بازارهای از دست رفته یا ضعیف و همچنین ورود به بازارهای جدید، موفق به صادرات مستقیم و غیرمستقیم به ۲۳ کشور دنیا شد.

بر پایه این گزارش، صادرات محصولات زمزم (ساخت ایران) به تمامی کشورهای حوزه خلیج فارس از جمله اقدامات خاصی بود که در مدت یادشده به ثبت رسید و توانست نام ایران و نوشیدنی ایرانی را در منطقه احیا کند.

همچنین، صادرات بیشتر از ۲۰ کانتینر از محصولات زمزم به کشور کانادا به صورت مستقیم و صادرات مجدد به آمریکا (به صورت غیرمستقیم) از اتفاقاتی تازه این مدت بوده است.

از دیگر اقدامات جدید در مسیر صادرات، صدور محصولات زمزم به کشورهای انگلیس و استرالیا اقدامی درخور توجه در بازه ۶ ماه گذشته است که نوید روزهای بهتر برای این برند ۷۰ ساله را می دهد.

از سوی دیگر، افزایش و تقویت صادرات محصولات زمزم به کشورهای حوزه CIS (کشورهای مستقل مشترک المنافع) هم به دلیل تقویت مناسبات منطقه ای محقق شد که با استقبال خوب مردم قزاقستان، تاجیکستان، ازبکستان و روسیه روبرو شده است.

براساس این بررسی، تنها در سال ۱۴۰۲، حدود ۲۰ درصد از کل لیتراژ، ۲۵ درصد از کل ارزش ریالی و ۳۸ درصد از کل ارزش دلاری صادرات صنعت

علی شریعتی مقدم، عضو هیات نمایندگان اتاق ایران

فعالان بخش خصوصی منتظر اجرای وعده‌های دولت جدید هستند

اتاق بازرگانی ایران خواستار حمایت از مصرف کنندگان هستند تا رانت در ارز چند نرخی وجود نداشته باشد.



و شایسته سالار با درک کامل از مشکلات اقتصادی مردم و چالش‌های بخش خصوصی، هم جهت با سایر بخش‌ها و هم راه با فعالین اقتصادی می‌تواند مشکلات اقتصادی را با سرعت از بین ببرند.

این فعال بخش خصوصی عنوان کرد: مشکلاتی اعم از قطعی برق کارخانجات، بهره‌وری را پایین آورده و رقابت پذیری در عرضه بین المللی را کاهش می‌دهد.

وی با اشاره به اینکه ادامه ارز چند نرخی مشکلی را حل نمی‌کند، گفت: کمیسیون‌های تخصصی

علی شریعتی مقدم می‌گوید: فعالان بخش خصوصی منتظر عمل به وعده‌هایی مانند رفع فیلترینگ، تعامل با دنیا و عضویت در FATF هستند که رئیس جمهور منتخب در نشست اتاق ایران مطرح کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی شریعتی مقدم گفت: پیش از انتخابات به نمایندگان بخش خصوصی قول‌هایی اعم از رفع فیلترینگ، اینترنت پرسرعت، AFTF، ارتباط بین المللی داده شد که باید در کوتاه مدت به آنها عمل شود.

شریعتی مقدم بیان کرد: چیدمان کابینه کارآمد

« « « « هلدینگ طبیعت همچنان بازوی قدرتمند پرسپولیس » » » »

واریز پاداش به بازیکنان و پرداخت بدهی‌های آن‌ها انجام داده است و بدین ترتیب، می‌توانست به عنوان اسپانسر باشگاه پرسپولیس، نامش را روی پیراهن حک کند، اما او برای این که باشگاه بتواند از حمایت مالی بیشتری برخوردار شود، پذیرفت تا نام شرکت صابابتری بر روی لباس حک شود و طبیعت همچون پشتیبانی همیشگی در پشت لباس قرار بگیرد تا در این بخش نیز فداکاری قابل توجهی را از خود به نمایش بگذارد.

قرار است قرارداد همکاری مشترک بین باشگاه پرسپولیس و همین طور هلدینگ طبیعت برای یک فصل دیگر منعقد شده تا این همکاری بین طرفین همچنان ادامه پیدا کند.

از این رو کمک‌های مالی هلدینگ طبیعت از باشگاه پرسپولیس همچنان ادامه خواهد داشت و طبیعی است که هواداران پرسپولیس نیز با حمایت مالی و معنوی خود و خرید محصولات با کیفیت این شرکت، این همراهی را ارج خواهند نهاد.

هلدینگ طبیعت که فصل گذشته به عنوان یکی از حامیان مالی باشگاه بزرگ پرسپولیس وارد عرصه شد، برای فصل پیش رو نیز همچنان به همکاری خود با سرخ پوشان ایران ادامه خواهد داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این هلدینگ که فصل قبل بسیاری از مشکلات مالی باشگاه را به دوش کشید و در اکثر بحران‌های مالی از پرداخت بدهی‌های قبلی و مبالغ قرارداد بازیکنان گرفته تا پرداخت پاداش‌های پیروزی، بدهی تیم‌های پایه و حتی همراهی و مساعدت مدیریت باشگاه در نقل و انتقالات همراه باشگاه و هواداران بود، قرار است برای فصل پیش رو نیز باشگاه بزرگ پرسپولیس و هواداران میلیونی این تیم را همراهی کند.

در طول همکاری هلدینگ طبیعت و باشگاه پرسپولیس، کمتر پیش آمد که باشگاه پرسپولیس در زمینه مالی مشکلی داشته باشد و طبیعت در رفع آن نکوشیده باشد و همین همکاری متعهدانه دو طرف باعث شد تا طبیعت باز هم به عنوان یک حامی مالی همیشه همراه و بالقوه در کنار باشگاه بزرگ پرسپولیس ایفای نقش کند.

جالب اینجاست که مبلغ حمایت هلدینگ طبیعت با داشتن سه قرارداد با باشگاه پرسپولیس که دو قرارداد در خصوص تولید تون ماهی و روغن پرسپولیس - طبیعت که سود حاصل از فروش آن به آکادمی و باشگاه پرسپولیس تعلق می‌گیرد و یک قرارداد ۱۱۰ میلیاردی برای فصل جدید، بصورت رسمی از صابابتری بیشتر است.

همچنین، طبیعت به صورت غیررسمی نیز کمک‌های جانبی بسیاری از جمله برگزاری اردو،



رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران:

انتظار صنعت غذا از دولت؛ حذف قیمت گذاری دستوری و تگ نرخی شدن ارز



قیمت و بهبود کیفیت خواهد کرد. رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران خاطرنشان کرد: تولیدکنندگان نیاز به ارز یارانه ای ندارند این یارانه باید به مصرف کنندگان اختصاص داده شود. محسن امینی در پایان ضمن یادآوری حضور مسعود پزشکیان پیش از انتخابات در اتاق بازرگانی، گفت: بخش خصوصی از رئیس جمهور انتظار دارد هیات های تجاری همراه دولت با مشورت اتاق بازرگانی و کمیسیون های تخصصی انتخاب شوند زیرا گفتمان ها به وسیله بخش خصوصی می تواند اتفاق می افتد و انتظارات به وسیله بخش خصوصی می تواند مطرح شود.

محسن امینی می گوید: با توجه به دیدگاه رئیس جمهوری درباره همراهی با بخش خصوصی، انتظار داریم همزمان با حذف ارز ترجیحی، قیمت گذاری دستوری نیز لغو شود؛ این به نفع مردم و صنایع غذایی است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن امینی رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران گفت: قیمت گذاری دستوری یکی از چالش های صنعت غذا است زیرا بازار با عرضه و تقاضا تنظیم می شود. امینی بیان کرد: با لغو قیمت گذاری دستوری هم قیمت مصرف کننده کاهش می یابد و هم تولیدکننده در جهت رقابت سعی در کاهش

دیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی:

آخرین وضعیت تخصیص ارز به روغن نباتی / مشکل صنعت چیست؟

هزینه های خدمات گمرکی و تسهیل در آزمایشات محموله های وارداتی محروم شده اند. بنا بر اعلام انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران، وی تولید سال گذشته را بیش از ۲ میلیون تن اعلام کرد و با توجه به تولید ۴ ماهه ابتدای سال جاری که ۷٪ افزایش نسبت به دوره مشابه سال قبل داشته است، بیش بینی کرد که تولید سال جاری به ۲ میلیون و ۲۰۰ هزار تن بالغ شود.



دیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی حذف معافیت سود بازرگانی سه ماهه اول سال ۱۴۰۲، زیان خرید دانه های داخلی سال جاری، عدم پرداخت مابه التفاوت های مورد تعهد دو سال گذشته دولت و عدم دسترسی گمرکات اجرایی به سامانه جامع تجارت را از دیگر مشکلات صنعت برشمرد. به گفته شریفی، تفاهم نامه نحوه تعیین ارزش کالاهای اساسی بعد از پنج ماه از امضاء رئیس کل گمرک ایران، هنوز به امضاء وزارت جهاد کشاورزی نرسیده است. لذا برای گمرک مشخص نیست که قیمت ثبت سفارش ملاک است یا قیمت ویرایش، ضمن اینکه اساساً گمرکات اجرایی به دلیل عدم دسترسی به سامانه جامع تجارت، بالاجبار قیمت های TSC (ارزش های گمرکی) را ملاک عمل قرار می دهند که نهایتاً بیشتر یا کمتر از قیمت های مصوب کمیته ارزی است و لاجرم اکنون صدها پرونده بیش بود و نزول ارزش در دفتر تعیین ارزش گمرک ایران مطرح است و به واسطه همین مغایرت ها، کارخانجات بسیار معتبر روغن نباتی، از فهرست فعالان اقتصادی (AEO) و مسیر سبز خارج و از امتیازاتی همچون امکان ارائه ضمانتنامه های گمرکی یکساله، تخفیف در

علیرضا شریفی گفت: برای روغن های خامی که از ابتدای سال جاری وارد کشور، ترخیص و مصرف شده، هنوز ارزی اختصاص نیافته است. علیرضا شریفی اعلام کرد: از آخرین باری که دولت، ارز به صنعت روغن نباتی اختصاص داده است، حدود شش ماه می گذرد و این در حالی است که دوره انتظار تخصیص ارز در مورد بسیاری از کالاهای، به مراتب کمتر از روغن نباتی است. وی اضافه کرد: احتمالاً آرامش فعلی بازار روغن نباتی، باعث شده است که خیال مقامات وزارت جهاد کشاورزی در این حوزه، آسوده باشد ولی تجربه چند دهه گذشته نشان داده که معمولاً بحران در صنعت و بازار روغن نباتی زمانی رخ می دهد که در زمان آرامش و تثبیت بازار، تمهیدات لازم برای اجتناب از بحران، پیش بینی نشده بوده لذا خرد و عقلانیت ایجاب می کند که همگی دست به دست هم دهیم تا به آرامش فعلی بازار روغن نباتی، ثبات و استمرار ببخشیم. این اعتماد صنعت به دولت که روغن خام وارد می کند به امید اینکه در کوتاه ترین مدت زمان پس از ورود و مصرف، ارز آن را بگیرد، ارزشمند است و نباید خدشه ببیند.



تبدیل تفاله قهوه به الیاف نانومتری قابل استفاده در صنایع غذایی

ژاپنی‌ها روشی ساده و ارزان برای تبدیل تفاله قهوه به الیافی نانومتری ارائه کردند که می‌توان از این نانومواد در صنعت مواد غذایی استفاده کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از ستاد ویژه توسعه فناوری نانو و میکرو، تمام قهوه‌ای که در جهان نوشیده می‌شود، سالانه بیش از ۶ میلیون تن تفاله قهوه در سراسر جهان از خود به جای می‌گذارد. بخشی از این تفاله‌ها به عنوان سوخت زیستی مورد استفاده مجدد قرار می‌گیرند اما بقیه به عنوان زباله دفع می‌شوند. در طول یک دهه گذشته، تحقیقات روی استفاده مجدد از این تفاله‌ها متمرکز شده است، تمرکز اصلی روی پلی ساکاریدها از جمله سلولز و همی سلولز در تفاله قهوه و دیواره‌های سلولی در دانه قهوه بوده است. از پلی ساکاریدها در کامپوزیت‌ها، بیوپلیمرها، بسته‌بندی مواد غذایی، مصالح ساختمانی و نانوالیاف سلولز (CNF) استفاده می‌شود. CNF ها که سلولز در آنها به اندازه نانومتری، ۳ تا ۵ نانومتر کاهش می‌یابد، در صنایع غذایی، لوازم آرایشی و پوشش استفاده زیادی دارند.

محققان ژاپنی در دانشگاه ملی یوکوهاما در سال ۲۰۲۰ پیشگام روشی بودند که از تفاله قهوه با استفاده از اکسیداسیون با واسطه CNF تولید می‌کرد. با این حال آن‌ها تقریباً ۴۰ درصد از همی سلولز را دست نخورده در تفاله قهوه بدون استفاده رها می‌کردند. بنابراین، آن‌ها توجه خود را به هولوسولوز معطوف کردند که ترکیبی از همی سلولز و سلولز بود تا از آن برای استخراج نانوالیاف هولوسولوز (HCNF) استفاده کنند. ایزورو کاوامورا، استاد دانشکده مهندسی دانشگاه ملی یوکوهاما می‌گوید: HCNF های با کیفیت یکنواخت که اصلاح شیمیایی نیز نشده‌اند از زباله‌های کشاورزی/مواد غذایی به دست می‌آیند. این ترکیبات برای استفاده به عنوان مواد افزودنی مواد غذایی مانند امولسیفایرها بسیار مطلوب هستند. ما فرض کردیم که محتوای بالای همی سلولز موجود در هولوسولوز تفاله قهوه را می‌توان به نانوالیافی با ابعاد ۳-۵ نانومتر تبدیل کرد.

در حقیقت، آن‌ها نه تنها HCNF را تولید کردند، بلکه روشی برای ذخیره‌سازی طولانی مدت HCNF بدون نیاز به نگهدارنده ارائه کردند که می‌تواند برای صنایع غذایی و آرایشی مناسب باشد.

برای استخراج HCNF از تفاله قهوه، محققان لیگنین و لیپیدها را از محیط حذف کردند، سپس بقیه فیبرهای هولوسولوز را از طریق نانوفیبریلایسیون، به مقیاس نانومتری در آوردند. این گروه از آسیاب جت با فشار آب بالا برای نانوفیبریلایسیون هولوسولوز به HCNF استفاده کردند. HCNF به دست آمده از تفاله قهوه عرضی در حد ۲-۳ نانومتر و طول ۰.۷-۱ میکرومتر دارند. این محصول را می‌توان بدون نگهدارنده تا مدت‌ها ذخیره‌سازی کرد و همچنین نیاز به حلال خاصی ندارد.



بستنی شیر اسب سالم تر از بستنی شیر گاو است

دانشمندان می‌گویند تولید بستنی از شیر اسب ممکن است سالم‌تر از تولید رایج آن با شیر گاو باشد. ضمن اینکه به گفته ۶۰ داوطلبی که این بستنی را چشیدند، این بستنی خامه‌ای، از نظر بصری جذاب‌تر و با طعم و بافت خوب گزارش شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از آی‌ای، آیا کسی هست که بستنی دوست نداشته باشد؟ بستنی یک خوراکی محبوب در سراسر جهان است، اما تحقیقات اخیر نشان می‌دهد که بستنی ساخته شده از شیر اسب می‌تواند مزایای سلامتی شگفت‌انگیزی نسبت به نسخه سنتی آن که با شیر گاو درست می‌شود، داشته باشد.

به نقل از آی‌ای، گروهی از دانشمندان علوم غذایی در دانشگاه فناوری وست پومرانین (West Pomeranian) در لهستان دریافته‌اند که تهیه بستنی با شیر اسب به جای شیر گاو یک انتخاب غذایی مناسب است. این گروه در مطالعه خود که در سایت PLOS ONE منتشر شده است، چهار نوع بستنی با استفاده از شیر اسب و انواع مختلف باکتری ایجاد کردند.

فواید بستنی شیر اسب

بستنی به شکل سنتی با افزودن شیر گاو به خامه گاو همراه با مواد دیگر تهیه می‌شود و نتیجه یک خوراکی شیرین است که در سراسر جهان محبوبیت دارد.

این تیم در این مطالعه جدید دریافت که جایگزینی شیر گاو با شیر اسب و افزودن آن به خامه گاو یک انتخاب غذایی مناسب است.

مصرف شیر اسب بی‌سابقه نیست. بسیاری از فرهنگ‌ها در سراسر جهان قرن‌ها از آن به جای شیر گاو استفاده می‌کردند و بسیاری بر این باورند که به مزایای سلامتی آن هنوز پرداخته نشده است.

تحقیقات قبلی نشان داده است که شیر اسب از نظر ساختار به شیر انسان نزدیک‌تر از شیر گاو است و افرادی که به شیر گاو حساسیت دارند می‌توانند با خیال راحت شیر اسب بنوشند.

شیر اسب همچنین حاوی آنزیم‌ها و پروتئین‌های مفیدی است که در شیر گاو یافت نمی‌شود و چربی کمتری نیز دارد. به همین دلیل، دانشمندان امکان استفاده از شیر اسب را به جای شیر گاو در محصولات غذایی مختلف بررسی کردند.

این تیم تحقیقاتی در این تلاش جدید چهار نوع بستنی تولید کرد که در همگی آنها از شیر اسب به جای شیر گاو استفاده شده بود.

آنها باکتری‌های ماست را به بستنی اول و یک پروبیوتیک به نام اینولین (inulin) را به بستنی دوم اضافه کردند.

آنها در بستنی سوم یک سویه از باکتری به نام *Lactococcus lactis* و در بستنی چهارم نیز یک سویه متفاوت از باکتری به نام *Lactiplantibacillus* را اضافه

کردند. آزمایش بستنی‌های هر دسته نشان داد که همه آنها از نظر ویژگی‌های آب شدن و سطوح پروتئین مشابه هستند. به گفته ۶۰ داوطلبی که این بستنی‌ها را میل کردند و بازخورد ارائه دادند، بستنی شیر اسب بیشتر خامه‌ای و از نظر بصری جذاب‌تر بود و طعم و بافت خوبی داشت.

با این حال مشخص شد که نمونه‌های حاوی هر دو باکتری ماست و اینولین طعم کمی اسیدی دارد.

از شیر اسب می‌توان برای تهیه ماست و بستنی استفاده کرد. شیر اسب به دلیل ترکیب ویژه‌ای که دارد، می‌تواند به عنوان یک ماده غذایی با ارزش در نظر گرفته شود که می‌تواند به سلامت افراد نیز کمک کند.

بستنی‌های شیر مادام می‌توانند به طور موثر ماست و باکتری‌های پروبیوتیک تحویل دهند. پس از تولید، سطح پروبیوتیک‌ها از مقدار درمانی مورد نیاز فراتر می‌رود.

نمونه‌های دارای افزودنی اینولین بیشتری از باکتری زنده اسید لاکتیک (LAB) داشتند. تعداد باکتری‌ها در نمونه بدون اینولین به طور قابل توجهی کمتر بود. این نشان می‌دهد که اینولین به طور مثبت بر بقای LAB در بستنی شیر مادام تأثیر می‌گذارد.

نوع بستنی بر PH و اسیدیته قابل تیتراسیون انواع بستنی شیر مادام تأثیر می‌گذارد. در شیمی، اسید قابل تیتراسیون به طور کلی به هر اسیدی اطلاق می‌شود که می‌تواند یک یا چند پروتون را در یک واکنش اسید-باز از دست بدهد.

همه انواع بستنی شیر مادام دارای سختی کم و بافتی مناسب بودند که به طعم و بافت جذاب آنها کمک می‌کرد.

سرعت ذوب بالای این نوع بستنی احتمالاً با محتوای کم چربی آن مرتبط است.

همه بستنی‌های شیر اسب ویژگی‌های حسی مشابهی داشتند و همه آنها کیفیت حسی و کلی بالایی داشتند.

رئیس انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات کشاورزی: تولید تراکتور تا پایان سال به ۴۰ هزار دستگاه می‌رسد

برخی از ماشین آلات کمتر از تراکتور است که نیاز به نوسازی دارد و از سوی دیگر برای نوسازی ناوگان مکانیزاسیون دولت برنامه‌ای ندارد. درحالی‌که اگر از محل صرفه جویی مصرف سوخت به کشاورز مشوق و یارانه تخصیص دهد که ماشین آلات مستهلک خارج کنند، کاملاً شرایط اقتصادی است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات کشاورزی ادامه داد: طی ۳ تا ۴ سال اخیر تراکتورسازی تبریز به عنوان شاخص تراکتور مورد سنجش قرار می‌گیرد که خوشبختانه هر ساله رکورد تولید سال قبل را شکسته کرده است. به عنوان مثال سال قبل ۳۳ هزار دستگاه تراکتور تولید کرده که امسال برنامه تولید ۴۰ هزار دستگاه است، درحالی‌که اگر شرایط را ایده‌آل در نظر بگیریم به طوریکه مزارع جدید مجهز به ماشین آلات نوین شوند و ماشین آلات مستهلک جایگزین کنیم ۵۰ هزار دستگاه مورد نیاز است. اما اکنون برای کشاورز توجیه ندارد که تراکتور جدید بخرد یا جایگزین کند و کشاورزی را مکانیزه کند.

نامی گفت: در حوزه مکانیزه کردن مزارع نسبت به قبل وضعیت خوب است، اما آنچه مشخص است مبانی محاسبه درجه مکانیزاسیون شاخص ها کلی است، اما به طور کلی وضعیت به لحاظ اعداد و ارقام خوب است و تنها به لحاظ کیفیت و تکنولوژی جای بحث است.

چراکه بنابر دستورالعمل سال قبل ۹ بانک دیگر جز بانک کشاورزی باید مشارکت کنند.

ضرورت پرداخت به موقع بهای محصولات اساسی

رئیس انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات کشاورزی افزود: در بهترین حالت اگر دولت ۵ همت تسهیلات تخصیص دهد با توجه به اینکه تولید ماشین آلات بیش از ۶۰ همت است، اعداد و ارقامی که به بخش مکانیزاسیون داده می‌شود، عدد تعیین کننده نیست و طبیعتاً اثر بخشی خود را از دست داده است، در قبال این قضیه ساختار دولتی و بانکی باید تسهیلات را افزایش دهند.

به گفته او، اگر کشاورز محصول اساسی بکارد، به موقع و میزان و جوجه محصول را بگیرد این فشار روی شبکه مکانیزاسیون کمتر می‌شود. گفتنی است اکنون آسیبی که بخش کشاورزی وارد می‌شود ناشی از عدم پرداخت به موقع وجه محصولات بویژه گندم است که زندگی روزمره کشاورز را دچار اختلال کرده است. لذا پیشنهاد می‌شود که منابعی هر سال برای خرید این اقلام پیش بینی می‌شود در زمان مقرر پرداخت کنند.

نوسازی ناوگان مکانیزاسیون امری ضروری است

نامی با بیان اینکه ناوگان فرسوده صرفاً تراکتور نیست، افزود: به ازای هر تراکتور ۵ دنباله بند است و صرفاً تراکتور فرسوده است چراکه عمر مفید



حمیدرضا نامی گفت: شرکت تراکتورسازی رکورد تولید را شکسته به طوریکه پیش بینی می‌شود تا پایان سال میزان تولید تراکتور به ۴۰ هزار دستگاه برسد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات کشاورزی گفت: بنابر آمار با گذشت ۵ ماه از سال ۶۰۰ میلیارد تومان تسهیلات به حوزه مکانیزاسیون تخصیص داده شده که نسبت به سال های قبل بسیار کمتر است.

به گفته او، با توجه به عدم تخصیص بودجه در وزارت جهاد برای حوزه مکانیزاسیون، از منابع محدود بانک کشاورزی به این امر تخصیص داده می‌شود.

نامی ادامه داد: سال گذشته رئیس جمهور شهید وعده تخصیص ۵ هزار میلیارد تومان تسهیلات در فاز اول و ۵ همت در فاز دوم را دادند که حداکثر ۲ هزار و ۲۰۰ میلیارد تومان داده شد

خودکفایی ۹۰ درصدی محصولات اساسی نیازمند هزار همت اعتبار است



وزیر جهاد کشاورزی گفت: براساس برآوردهای اولیه دستیابی به خودکفایی ۹۰ درصدی محصولات اساسی نیازمند هزار همت اعتبار است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا نوری غزلجه وزیر جهاد کشاورزی در مراسم آغاز سال زراعی کشت پاییزه گفت: تولید گندم و خرید تضمینی مناسب بیانگر آن است که بیشتر بر عوامل کنترل شونده متصل کردند که انتظار می‌رود این امر تداوم یابد.

به گفته او، میزان مناسب خرید تضمینی گندم ناشی از بذور اصلاح شده، خاک ورزی، کود و بارش های مناسب است. نوری ادامه داد: سابقه جشن خودکفایی گندم در کشور را داریم، اما تداوم آن را می‌توان جشن گرفت و گزارش های تحلیلی برای گندم در ۲ دهه اخیر باشد تا این روند تداوم بیفتد.

وزیر جهاد با بیان اینکه مشی دولت چهاردهم اجرای قانون است، افزود: قوانین بالادستی و سیاست های کلی در برنامه داریم و همواره قوانینی داریم که اهمیت کمتر از قانون برنامه نیست.

او افزود: برآوردهای اولیه نشان می‌دهد که در بخش کشاورزی برای رسیدن به خودکفایی ۹۰ درصدی محصولات اساسی هزار همت اعتبار نیاز است و بنده معتقدم در افزایش بهره وری و راندمان کارهای زیادی انجام دادیم.

سی سال با تک ماکارون

موفیت تک ماکارون را به مدیریت و همه دست اندرکاران این گروه تولیدی تبریک عرض می کند.



افتخارات زیادی برخوردار شد که صادرکننده نمونه کشور، واحد نمونه استاندارد کشور، تندیس سیب سلامت از وزارت بهداشت، کسب جایزه دکتر هدایت در جشنواره علوم و صنایع غذایی ایران و واحده برگزیده تحقیق و توسعه در کشور تنها گوشه ای از افتخارات بی شمار این شرکت محبوب صنایع غذایی در کشور است.

استفاده از پرسنل و متخصصین در این شرکت با مدیریت کارآمد، حفظ اعتماد مصرف کنندگان با محصولات با کیفیت این شرکت را به صف نخبگان صنعت غذا تبدیل کرده و همواره در اوج نگاه داشته است.

گفتنی است تک ماکارون، با تولید محصولاتی نظیر پودرکیک، اسنک، غلات صبحانه، کروسان، روغن، رب گوجه فرنگی گام دیگری در تولید محصولات مختلف در صنایع غذایی گذاشت. ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، سی سال

تک ماکارون در تاریخ ۶ شهریور ۱۴۰۳ سی امین سالروز تاسیس خود را جشن گرفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه تولیدی تک ماکارون به عنوان اولین شرکت تولید کننده ماکارونی و اسپاگتی در کشور در سال ۱۳۷۳، تحول عظیمی در صنعت ماکارونی ایجاد کرد، استفاده از فناوری روز و تمام اتوماتیک به همراه استفاده از سمولینا، آرد مخصوص ماکارونی در آن سال ها باعث تمایز این غول صنعت غذا از سایر شرکت ها شد به نحوی که تا قبل از سال ۱۳۷۳ کشورمان در صنعت پاستا به عنوان یک وارد کننده شناخته می شد، بعد از این تحول ایران نه تنها دست رقیب ترکیه ای را از بازار داخل کوتاه ماند بلکه ماکارونی های ساخت داخل به کشورهای مختلف صادر شد.

تک ماکارون در سی سال فعالیت خود از

رئیس کمیسیون سرمایه گذاری و تأمین مالی اتاق بازرگانی مشهد عنوان کرد:

ضرورت اصلاح قوانین ناقص و مخل در عدم جذب سرمایه گذاری



فرهاد سحرخیز معتقد است برای جذب سرمایه گذاری در کشور و استان خراسان رضوی باید قوانین ناقص و مخل در جذب سرمایه گذار اصلاح شود و از نگاه های نادرست و تنگ نظرانه پرهیز کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرهاد سحرخیز در در سیزدهمین جلسه کمیسیون سرمایه گذاری و تأمین مالی اتاق بازرگانی مشهد با تأکید بر اینکه همه موظف هستیم فضای استان خراسان را برای جذب سرمایه گذار آماده کنیم، تصریح کرد: بایستی در راستای تغییر نگرش های بعضاً نادرست و تنگ نظرانه در این خصوص تلاش کنیم.

عضو هیئت مدیره گروه زعفران سحرخیز افزود: در برخی موارد قوانین ناقص و مخلی وجود دارد که باید اصلاح شوند. در این روند، ضروری است دفتر مشاوره سرمایه گذاری و تأمین مالی اتاق و مرکز خدمات سرمایه گذاری استان خراسان در کنار یکدیگر و به شکلی فرایندی گام برداشته و تلاش کنند. رئیس کمیسیون سرمایه گذاری و تأمین مالی اتاق بازرگانی مشهد در ادامه یکی از اهداف اصلی کمیسیون سرمایه گذاری و تأمین مالی را طراحی اکوسیستم سرمایه گذاری دانست و گفت: در مسیر تحقق این هدف، همه باید فارغ از رویکردها و وظایف شغلی، در کنار یکدیگر قرار بگیریم تا به مدلی برای تسهیل فرآیندها دست یابیم.



دستاوردهای متخصصین صنایع غذایی ایران

رونمایی از پکیج کشاورزی هوشمند مبتنی بر اینترنت اشیاء در کشور

خاک و همچنین سنسور تشخیص باران در تیم ما طراحی و تولید شده است. احمدی فرد در خصوص رابط کاربری در سیستم های IoT، تصریح کرد: اپلیکیشن کشاورزی هوشمند تولید شده، شامل بخش های مختلفی برای مشاهده داده های سنسورها، تفکیک زمین های کشاورزی و مدیریت شیرهای برقی است. در طراحی اپلیکیشن تلاش بر سادگی و سهولت تجربه کاربری بوده است تا بهره برداری از راهکار کشاورزی هوشمند به سادگی و با کمترین میزان آموزش امکان پذیر باشد. مدیرعامل این شرکت دانش بنیان، در رابطه با پیچیدگی و نوآوری محصول در فناوری، گفت: ارائه راهکار جامع از سنسور تا اپلیکیشن و یکپارچه سازی سیستم، پیاده سازی راهکار لورا و ارائه و مانیتورینگ لحظه ای داده ها، طراحی برد مازولار لورا که قابلیت اتصال به هر نوع سنسوری را دارد و داده های آن را جمع آوری و به گیت وی ارسال می کند.

وی مشتریان بالقوه این محصول را صاحبان گلخانه ها، باغداران و مالکین زمین های کشاورزی، شرکت های حوزه کشت و صنعت، هلدینگ ها و ویلاها و ساختمان های دارای فضای سبز دانست و ادامه داد: شرکت ها اکثرًا از پروتکل های Wi-Fi، GSM و GPRS استفاده می کنند. GSM و GPRS نیز کمی قدیمی بوده و مزایای سرعت و پاسخگویی پروتکل های تخصصی اینترنت اشیاء را ندارد. از این نظر تیم ما دارای مزیت رقابتی تکنولوژیک است، زیرا تولیدات ما بر پایه پروتکل ارتباطی LoRa است که برای فضاهای کوچک و متوسط (گلخانه ها) و ابعاد وسیع و گسترده (مزارع و باغات) قابل بهره برداری است. رقبای غیر مستقیم ما شرکت هایی هستند که در حوزه فناوری اینترنت اشیاء فعالیت می کنند، اما هنوز به حوزه کشاورزی وارد نشده و در آینده ممکن است به این حوزه ورود کنند.

یک شرکت دانش بنیان با حمایت ستاد توسعه فناوری های اتصال پذیری و ارتباطات معاونت علمی ریاست جمهوری از پکیج کشاورزی هوشمند مبتنی بر اینترنت اشیاء با پروتکل لورا رونمایی کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از معاونت علمی ریاست جمهوری، آریان احمدی فرد، مدیرعامل این شرکت با اشاره به رشد روزافزون بازار اینترنت اشیاء بر اهمیت توسعه راهکارهای هوشمند در بخش کشاورزی تاکید کرد و افزود: در این راستا توانسته ایم یک سیستم جامع و کم مصرف را طراحی کنیم که قادر به جمع آوری داده های دقیق از محیط کشاورزی و کنترل هوشمند تجهیزات است.

وی درباره ویژگی های این محصول، گفت: با توجه به اهمیت بخش آبیاری هوشمند (سناریو محور و از راه دور)، کنترلر شیر برقی طراحی و توسعه یافته است. جمع آوری داده های عملی از زمین های کشاورزی و باغ ها از اهمیت بالایی برخوردار است؛ از این رو فرستنده اطلاعات سنسورهای دما و رطوبت



بوهی سازی بستر کشت گلخانه با ضایعات درخت نخل



بنیاد برکت، بنیاد حیات کمیته امداد و بنیاد تعاون سازمان زندان ها است تا از طریق تامین نیروی انسانی مورد نیاز کارخانه در جنوب شرق استان کرمان، به اشتغالزایی در این منطقه کمتر برخوردار کمک کند. این شرکت همچنین در حال برنامه ریزی برای ارائه تسهیلات به روستاهای همجوار کارخانه جهت راه اندازی دستگاه های چپس کننده ضایعات درخت نخل است. این امر علاوه بر ایجاد اشتغالزایی در این مناطق، مواد اولیه مورد نیاز شرکت را نیز تامین خواهد کرد. فناوران این شرکت با بنیاد مستضعفان نیز مذاکراتی داشته تا از طریق ارائه محصول خود، بخشی از نیازهای کشاورزی این بنیاد را تامین کنند.

یک محصول وارداتی با قیمت بالا است، تکنوپیت در داخل کشور و با قیمتی به مراتب ارزان تر (حدود ۵۰ درصد ارزان تر) تولید می شود.

مدیر عامل این شرکت دانش بنیان با بیان اینکه این محصول از نظر کیفی کارآمدتر از کوکوپیت است، افزود: این محصول در بستر کشت گلخانه های هیدروپونیک، چال کود نهال درختان، روف گاردن، پرورش قارچ و حلزون، اصلاح خاک در گلخانه های حاکی قابل استفاده است.

به نقل از دبیرخانه آبادیران، تاج الدین با اشاره به اشتغالزایی این محصول در مناطق کمتر برخوردار گفت: فناوران این شرکت در راستای مسئولیت های اجتماعی خود، در حال مذاکره با نهادهایی مانند

شرکت دانش بنیان فناوران کشت گستر ایرانیان محصول نوآورانه ای از ضایعات درخت نخل را به عنوان بستر کشت گلخانه ای به تولید رساند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، جمال تاج الدین، قائم مقام این شرکت دانش بنیان به تشریح فعالیت ها و محصول نوآورانه این مجموعه پرداخت و گفت: محصول نوآورانه ما با استفاده از بستر ضایعات درخت نخل، جایگزینی مناسب و اقتصادی برای بستر کشت گلخانه های سنتی به نام «کوکوپیت» محسوب می شود.

وی در توضیح مزیت های بستر کشت این محصول نوآورانه، اظهار کرد: در حالی که کوکوپیت

ارائه روشی برای صادرات زرشک عاری از بار میکروبی و فساد

کاشت پسته آورده بیشتری برای آنها دارد، در حالی که با این روش نوین قیمت یک کیلوگرم زرشک دان شده تازه برای صادرات برابر با سه کیلوگرم پسته است.

وی میزان تولید زرشک در استان خراسان جنوبی را حدود ۹۰ تا ۱۰۰ هزار تن در سال ذکر کرد و افزود: این حجم عظیم زرشک بین ۲۰ روز تا یک ماه بازار را اشباع می‌کنند و به علت نبود زیرساخت‌ها و حجم بالای برداشت و احتمال فاسد شدن این یاقوت سرخ ایران زمین، زرشک تازه در مکان‌های بسیار آلوده انبار می‌شوند.

بسیار اندک در روی دانه زرشک تراوش می‌شود که این ماده همانند سپر دفاعی مانع از فساد و کپک زرشک و آب ننداختن زرشک می‌شود.

وی اضافه کرد: ما با مطالعات چند ساله با الهام از این سپر دفاعی، زرشکی را عرضه کردیم که نیازی به سردخانه و فریز کردن ندارد. این زرشک قابلیت صادرات به صورت تازه به تمام نقاط کشور و سایر کشورها را دارد. در حالی که ایران بیش از ۹۵ درصد از زرشک بی‌دانه دنیا را تولید می‌کند، اما با خشک کردن غیر اصولی و غیر بهداشتی آن را عرضه می‌کردیم که با بهره

شرکت دانش بنیان «پاک آب چابک» روشی را برای نگهداری زرشک ارائه کردند که به گفته آنها این روش قابلیت صادرات میوه تازه زرشک عاری از بار میکروبی و فساد را فراهم می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) به نقل از ایسنا، مرتضی چابکی، مدیرعامل شرکت فنی مهندسی «پاک آب چابک» مستقر در پارک علم و فناوری خراسان جنوبی زرشک را گیاهی با خواص درمانی چون سم‌زدایی قوی و آرام بخش طبیعی و سرشار از ویتامین ب و ث و مواد مغذی دانست که به روش‌های مختلف عصاره و دمنوش و یا جوشانده و شربت خوراکی و حتی به صورت موضعی و ماسک قابل استفاده است و افزود: از دیگر فواید این محصول می‌توان به کنترل قند خون، پایین آوردن فشار خون و پاک‌سازی کبد چرب و تقویت سیستم ایمنی بدن اشاره کرد.

وی با اشاره به کیفیت زرشک‌های عرضه شده به بازار اظهار کرد: به علت نبود راهکارهای اصولی، زرشک آلوده و به همراه بار میکروبی راهی سفره‌های مردم و متأسفانه همان زرشک آلوده را صادر هم می‌کنیم و اکنون کم کردن بار میکروبی، اساسی‌ترین مشکل صادرات این محصول خاص ایران است.

چابکی، «بار میکروبی»، «کود شیمیایی»، «باقیمانده سموم» و «فلزات سنگین» را چهار مؤلفه مهم برای صادرات محصولات عنوان کرد و یادآور شد: درخت زرشک با آب و هوای خراسان جنوبی بسیار همخوانی دارد و به علت مقاوم بودن آن، ۹۰ درصد این درختان نیاز به هیچ‌گونه کود شیمیایی و یا سمپاشی ندارند؛ یعنی تولید محصول کاملاً ارگانیک است، ولی از سوی دیگر بعد از برداشت، زرشک با روش‌های سنتی و غیر اصولی آلوده به میکروب‌ها می‌شود.

مدیر این شرکت دانش بنیان به سپر دفاعی زرشک اشاره کرد و در این باره توضیح داد: سپر دفاعی زرشک این‌گونه است که از هنگامی که زرشک از رنگ سبز به قرمز (خونی) شروع به تبدیل شدن می‌کند، یک نوع ماده خاص و به مقدار



چابکی با اشاره به موضوع بارگاه زرشک (مکانی که زرشک پوفکی می‌کنند) گفت: برای فرآوری زرشک باید زمین دایره‌ای شکل (دقیقاً مثل آب‌انبار) ساخته شود تا چرخش هوا با کمترین هزینه و مصرف انرژی در آن جریان داشته باشد، ضمن آنکه داخل سازه بارگاه نیز باید از کاه گل استفاده شود تا جاذب رطوبت باشد. سردخانه‌های این محصول نیز باید به صورت دایره‌ای شکل ساخته شوند نه چهارگوش و یا مستطیل؛ درست مثل اجداد ما که یخدان‌ها و آب‌انبار باستانی را فقط و فقط به شکل دایره‌ای می‌ساختند.

گیری از این روش ارائه شده از سوی ما با کمترین هزینه، زرشک ارگانیک تازه قابلیت صادرات را یافته است.

مدیر این شرکت، اساس روش نگهداری این محصول را ترکیب خاصی از خاک دانست که در دمای ۱۱۰ درجه سانتی‌گراد حرارت داده و کاملاً استریل است و مانع از فعال شدن باکتری‌های داخل این خاک می‌شود و ادامه داد: در مناطقی از استان در خراسان جنوبی کشاورزان درختان تنومند زرشک را از خاک درمی‌آورند و به جایش آن درختان پسته می‌نشانند، چرا که معتقدند



برنج خارجی گران و در نتیجه برنج ایرانی نیز گران می‌شود و این به معنای سوء استفاده از شرایط است.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان برنج ایرانی ادامه داد: نکته مهم این است که اگر به واسطه دوره چهار ماه ممنوعیت در اول سال، در زمینه برنج خارجی کمبودی داشته باشیم این بازار از تنظیم خود خارج می‌شود و موجب سوء استفاده واسطه‌های برنج ایرانی می‌شود که آن را گران کنند. امیدوارم در این زمینه دولت برنامه‌ای داشته باشد که اگر به آن نقطه رسید بلافاصله دوره ممنوعیت را تا حدود یک الی ۲ ماه کاهش دهد که بتوانیم بخشی از نیاز جامعه را وارد کنیم و به میزان امن و پیش‌بینی شده یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن برسیم که بازار با مشکل مواجه نشود.

تخصیص سریع ارز ترجیحی به برنج برای منطقی شدن قیمت‌ها

وی درباره اینکه در دولت چهاردهم چه اتفاقاتی باید رخ دهد تا در زمینه برنج شرایط مناسبی داشته باشیم گفت: دولت کاملاً نسبت به معیشت مردم و وضعیت اقتصادی و درآمدی کشور آگاه است. اگر تمام اقشار مردم درآمد کافی دارند که هیچ جای نگرانی نیست، اما اگر دولت نمی‌تواند از افزایش تورم جلوگیری کند و فشار آن بر دوش مردم است باید فکر دیگری برای آن شود، نباید فراموش کرد که این کالا قابل صرف نظر کردن و کنار گذاشته شدن نیست که فکر کنیم می‌توان آن را آزاد کرد و به جریان‌های عادی جامعه سپرد. کشاورز تاکید کرد: در این زمینه باید برنامه‌ریزی شود. برای برنج هیچ جایگزینی وجود ندارد. از یک کیلوگرم برنج، ۸ نفر می‌توانند استفاده کنند. انتظار ما از دولت چهاردهم این است که به عنوان کالای اساسی به برنج ارز ترجیحی تخصیص دهد تا قیمت تمام شده برنج منطقی باشد و مردم بتوانند از آن استفاده کنند و این نگرانی نباید وجود داشته باشد که ممکن است با واردات به تولید داخل آسیبی وارد شود.

وی افزود: اگر به اندازه کافی و با قیمت مناسبی در کشور برنج وجود داشته باشد، قیمت برنج ایرانی نیز کاهش می‌یابد و اقشار متوسط و حتی رو به پایین نیز که به مصرف برنج ایرانی علاقه دارند می‌توانند از محصول ایرانی استفاده کنند و در این صورت دیگر به تولید داخل آسیبی وارد نمی‌شود.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان برنج ایرانی در پایان مطرح کرد: امیدواریم دولت با توجه به آمار دقیقی که وجود دارد، بر اساس میزان برنج ایرانی و خارجی که مصرف می‌شود مجدداً برنامه‌ریزی مناسب تانتهای سال داشته باشند. هنوز هشت ماه باقی مانده و یک سوم از زمان نیاز به کسری برنج گذشته و باید دولت به هشت ماه آینده با توجه به آمار و اطلاعات موجود از میزان تولید کشور و با نشست‌های تخصصی با بخش خصوصی برنامه‌ریزی مناسبی داشته باشد که بازار بدون چالش به سال ۱۴۰۴ برسد.

دبیر انجمن تولیدکنندگان برنج ایرانی عنوان کرد:

حذف یا اختصاص ارز به واردات برنج؟ / دولت چهاردهم برنامه‌ریزی کند

مسئح کشاورز با تاکید بر اینکه انتظار ما از دولت چهاردهم این است که به عنوان کالای اساسی به برنج ارز ترجیحی تخصیص دهد تا قیمت تمام شده برنج منطقی باشد و مردم بتوانند از آن استفاده کنند، گفت: همچنین نباید این نگرانی وجود داشته باشد که ممکن است با واردات به تولید داخل آسیبی وارد شود.

مسئح کشاورز دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان برنج ایرانی درباره نیاز واقعی کشور به برنج اظهار کرد: سه قشر از برنج در کشور استفاده می‌کنند و بعد از گندم قوت قالب کشور ما است. ۶ دهک مردم به طور کلی برنج خارجی مصرف می‌کنند به دلیل اینکه قیمت مناسب‌تری نسبت به برنج ایرانی دارد و قشر متوسط نیز اگر برنج ایرانی که تولید می‌شود قیمت تمام شده مناسبی داشته باشد و به قیمت برنج خارجی نزدیک باشد با اختلاف سال قبل که این اختلاف را کم کرده بودیم سعی می‌کنند برنج ایرانی مصرف کنند. اگر برنج ایرانی خیلی گران شود همچون سال ۱۴۰۰ تا ۱۴۰۱، این بخش از جامعه دیگر نمی‌تواند برنج ۱۵۰ هزار تومانی را خریداری کند و مجبور به خریداری برنج خارجی است.

کشور سالانه به واردات چه میزان برنج نیاز دارد؟

وی تاکید کرد: با توجه به محاسبات یک دوره حدوداً ۱۰ ساله، برای ۸۰ میلیون نفر حدود ۳ میلیون و ۴۰۰ هزار تن برنج نیاز است. اگر در خوش بینانه‌ترین حالت، ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن برنج در کشور تولید شود، سالانه حدود یک میلیون و ۱۰۰ تا یک میلیون و ۴۰۰ هزار تن برنج نیاز داریم که وارد شود و باقی نیاز کشور نیز از محل برنج ایرانی تامین شود.

کشاورز افزود: اگر فاصله قیمتی برنج ایرانی با خارجی زیاد شود، تقاضای برنج خارجی بیشتر می‌شود و در نتیجه واردات بیشتری نیز صورت می‌گیرد. در دوره دولت سیزدهم، با توجه به سیستم‌هایی که برقرار شد، حدود یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن در برنامه واردات بود که امیدواریم امسال نیز این میزان در برنامه باشد در غیر این صورت شاهد گرانی برنج و کمبود این محصول خواهیم بود و دوباره شرایط حاکم در سال ۱۴۰۰ رخ خواهد داد.

ضرر جدی به برنج ایرانی در دوره محدودیت واردات در صورت کمبود

وی ضمن تاکید بر اهمیت برنامه‌ریزی به واردات یک میلیون و ۲۰۰ هزار تنی برنج مطرح کرد: آمار واردات ۴۵۰ هزار تن و مشابه سال قبل است با این تفاوت که در سال ۱۴۰۱ بخش خصوصی ۱۴۰۰ هزار تن واردات داشت که بخشی از آن به سال ۱۴۰۲ منتقل شد ولی در سال ۱۴۰۲، به میزان ۹۹۰ هزار تن واردات بود که تماماً مصرف شد و چیزی به سال ۱۴۰۳ منتقل نشد. دولت باید به این مسئله توجه داشته باشد که اگر در دوره ممنوعیت، کمبودی در بازار وجود داشته باشد، اولین چیزی که متضرر می‌شود برنج ایرانی است چراکه واسطه‌ها قیمت آن را افزایش می‌دهند. کشاورزان در چنین شرایطی مشکلی نداشتند اما واسطه‌ها ادعا داشتند که وقتی ارز برنج برداشته شود،

مواد اولیه شیرخشک نوزاد در داخل تامین می شود، گفت: ۱۵ درصد شیرخشک بدون چربی از تولید داخل استفاده می شود و مابقی مواد اولیه همچون آب پنیر تصفیه شده و لاکتوز از خارج تامین می شود که با سرمایه گذاری و ایجاد زنجیره تولید آب پنیر اصلاح شده و حذف قیمت گذاری دستوری امکان تامین مواد اولیه در داخل وجود دارد.



سرانه مصرف برنج در کشور ۳۵ کیلوگرم است

سخنگوی انجمن واردکنندگان برنج ایران گفت: طبق مرکز آمار سرانه مصرف برنج در کشور ۳۵ کیلوگرم است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مجیدرضا خاکی در برنامه روی خط اقتصاد رادیو اقتصاد گفت: در حال حاضر نیاز سالانه مصرف برنج در کشور سه میلیون و ۱۵۰ تا سه میلیون و ۸۰۰ هزار تن است به طوری که طبق مرکز آمار کشور سرانه مصرف برنج در کشور ۳۵ کیلوگرم، فائو ۴۰ کیلوگرم و وزارت جهاد کشاورزی ۴۲ کیلوگرم برآورد کرده است.

او ادامه داد: با توجه به اینکه کشورمان یک کشور گرم خشک است از یک سو در بحث منابع آبی و خاکی در مضیقه است و از سوی دیگر کشت برنج بصورت سنتی در بیشتر مناطق انجام می شود بنابراین بهره وری مناسبی ندارد در حال حاضر اعداد و ارقام مشخصی از تولید برنج در کشور وجود ندارد.

او گفت: برنج بعد از گندم دومین محصول راهبردی در کشور است و متأسفانه حداقل در کوتاه مدت یا میان مدت امکان خودکفایی در تولید برنج در کشور نیست و با توجه به مشکلات کم آبی و همینطور خشکسالی دست و از سوی دیگر بسیاری از زمین های کشاورزی به ویلا و امثالهم تبدیل و یا در حال تبدیل شدن است.

خاکی بیان داشت: یک موضوع دیگر که نیاز به بررسی بیشتری دارد مصرف آب سالانه کشت برنج است که از سوی وزارت جهاد کشاورزی ۱۰ میلیارد مترمکعب عنوان شده است در استان های شمالی بارندگی وجود دارد ولی در استان های مرکزی و جنوبی میزان آب به اندازه استان های شمالی نیست.

وی با اشاره به اینکه خیلی از کشورها با توجه به میزان آب بری بالای تولید برنج وارد کننده برنج هستند، عنوان کرد: برنج ۵۰ تا ۶۰ درصد غذای مردم جهان ۸۰ تا ۹۰ درصد غذای مردم ایران را تشکیل می دهد همچنین هند بزرگترین تاجر صادرکننده برنج است و بسیاری از کشورها از هند واردات برنج دارند.

خاکی ادامه داد: در هر دو حالت بازارهای موازی دستخوش تغییراتی



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد: ۱۵ درصد مواد اولیه شیرخشک نوزاد در داخل تولید می شود



هانی تحویل زاده گفت: بنابر آمار ۱۵ درصد مواد اولیه شیرخشک نوزاد در داخل تولید و ۸۵ درصد مابقی وارداتی است که با ایجاد زنجیره تولید امکان تولید در داخل وجود دارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی تحویل زاده گفت: بنابر آمار ماهانه حدود ۶ میلیون قوطی شیرخشک نیاز داریم که با بازگشت تولید به حالت عادی و فعالیت ۵ کارخانه تولیدکننده شیرخشک، مسئله کمبود جبران می شود.

او با بیان اینکه پتانسیل تولید سالانه ۱۲۳ میلیون قوطی شیرخشک نوزاد را داریم، افزود: بنابر آمار حداکثر مصرف ۸۰ میلیون قوطی شیرخشک در سال است.

تحویل زاده ادامه داد: طبق آمار تا ۲ سال گذشته، ۵۰ میلیون قوطی شیرخشک در سال مصرف می شد که پرداخت یارانه با ارز ترجیحی موجب شده تا بخشی از این محصول به آن سوی مرزها قاچاق شود، درحالیکه با اصلاح یارانه همانند دیگر کالاها، دیگر شاهد قاچاق و هدررفت نیستیم.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با بیان اینکه ۱۵ درصد

کند شود و تامین آن با چالش‌هایی مواجه باشد؛ آن هم به دلیل آنکه سرمایه شرکت‌ها محدود است و حجم زیادی از سرمایه شرکت‌ها درگیر این مسئله می‌شود.

چرا باید برای واردات نهاده‌های دام و طیور عوارضی تعیین شود؟
خانمرادی در ادامه با بیان اینکه یکی دیگر از چالش‌های واردات نهاده‌های دامی، تعیین رقم‌هایی برای عوارض ورود نهاده‌های دامی است، توضیح داد: اولاً اینکه چرا این عوارض باید وجود داشته باشد که جای بحث دارد و دولت باید سعی کند این نهاده‌ها را با قیمت مناسب‌تری در اختیار تولیدکنندگان قرار دهد تا محصول نهایی نیز با قیمتی کمتر به سفره خانوار برسد، ضمن آنکه وضع این عوارض با این سیاست ناهماهنگ است.

چرا «عطف به ماسبق»؟!

وی افزود: نکته عجیب‌تر اینکه، این عوارض را از تیرماه امسال وضع کرده‌اند، اما دولت آن را برای واردات نهاده‌هایی که از اوایل سال انجام داده نیز اعمال و مطالبه می‌کند و در واقع «عطف به ماسبق» هم شده است.

مدیر اجرایی اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور ایران تصریح کرد: در چند ماه اخیر واردات نهاده زیاد بوده و در همین شرایط به دلیل هزینه‌های انبارداری و فساد کالا و... واردکننده مجبور است کالای خود را سریع‌تر وارد بازار کند که همین مسئله باعث شده قیمت نهاده‌ها در بازار کمتر از نرخ مصوب باشد، حال در این شرایط پرداخت عوارض ورود برای این کالاها نیز به هزینه‌های واردکنندگان اضافه خواهد شد.

خواهد شد چون افزایش تقاضا ایجاد می‌شود و در نهایت برهم خوردن تعادل بازار، افزایش قیمت و کمبود احتمالی از این جهت وجود برنج وارداتی تعدیل‌کننده برنج ایرانی است هرچند که بازار مصرف و سفرشان کاملاً از هم جداست.

سخنگوی انجمن واردکنندگان برنج ایران گفت: همه ساله از مرداد ماه ممنوعیت واردات برنج با توجه به آغاز فصل برداشت برنج ایرانی آغاز می‌شود به طور کلی برنج‌هایی که تا ۳۱ تیرماه سال جاری وارد گمرک شده متاسفانه هنوز امکان خروج پیدا نکرده و حجم قابل توجهی در انبارها دپو شده است در حالی که این محموله‌ها آماده ورود به کشورند.



مدیر اجرایی اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور ایران: سیاست اشتباه وضع عوارض برای واردات نهاده‌های دامی

به گزارش ایلنا، موسی خانمرادی گفت: این اتحادیه در سال ۱۳۹۰ با حضور واردکنندگان نهاده‌های دامی تشکیل شد و در حال حاضر حدود ۱۰۸ عضو دارد که نهاده‌های مورد نیاز دامداری‌های کشور از ذرت گرفته تا سویا و جو و... را وارد کشور کرده و تامین می‌کند.

عدم تخصیص به موقع ارز

خانمرادی در ادامه با بیان اینکه از حدود ۱۵ میلیون تن نهاده مورد نیاز کشور، طبق برآوردها حدود ۶۰ درصد آن را اعضای اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور تامین می‌کنند، ادامه داد: در حال حاضر یکی از مهم‌ترین چالش‌های فعالان این صنف، شامل مسائل ارزی و تخصیص به موقع ارز است؛ چرا که روند واردات نهاده‌های دامی به این صورت است که ابتدا کالا باید توسط شرکت‌ها وارد شود و در سامانه «بازارگاه» که همان سامانه رسمی وزارت جهاد کشاورزی است، بارگذاری شود و بعد از آن شرکت‌ها برای گرفتن ارز از طریق وزارت جهاد کشاورزی به بانک مرکزی معرفی شوند.

وی افزود: در حال حاضر متاسفانه شرایط به گونه‌ای است که شرکت‌های واردکننده نهاده‌ها از اسفند ماه سال گذشته نتوانسته‌اند ارز مورد نیازشان را دریافت کنند؛ یعنی نهاده را وارد کرده‌اند ولی ارز آن تخصیص داده نشده است و عمده مشکل شرکت‌های واردکننده نهاده، در حال حاضر این است و این مسئله باعث می‌شود که روند فعالیت این شرکت‌ها و واردات نهاده مورد نیاز کشور مقدار زیادی



مدیرعامل اتحادیه مرکزی مرغداران میهن: مرحله ششم خرید حمایتی تخم مرغ آغاز شد

محمد مرادی با اشاره به خرید ۳,۶ هزار تن خرید حمایتی تخم مرغ گفت: مرحله ششم خرید حمایتی تخم مرغ به مبلغ هر کیلوگرم ۵۵ هزار تومان آغاز شد.

به گزارش مهر؛ محمد مرادی، مدیرعامل اتحادیه مرکزی مرغداران اتحادیه میهن از آغاز خرید حمایتی مرحله ششم تخم مرغ مازاد بازار خبر داد و گفت: اتحادیه در راستای حمایت از تولیدکنندگان داخلی و انجام تولید پایدار با دغدغه کمتر مرحله ششم خرید حمایتی را به مبلغ ۵۵ هزار تومان در هر کیلوگرم درب مرغداری آغاز کرد.

وی افزود: وزارت جهاد کشاورزی تأمین و تنظیم بازار این محصول پروتئینی را به بخش خصوصی واگذار کرده و اتحادیه مرکزی مرغداران میهن مکلف به مدیریت بازار است.

سرپرست سازمان مرکزی تعاون روستایی کشور، سلامت بالانسیبت به آفت‌کش‌های نباتی، عاری بودن از باقیمانده سم در محصول، و بازارپسندی صادراتی را از مزایای پرتودهی هسته‌ای برشمرد و گفت: برای مثال در دفع آفت آفلاتوکسین پسته، این روش بسیار موثر بوده و در سلامت و دوام ماندگاری حبوبات بسته‌بندی و سایر خشکبار نتیجه‌بخش عمل کرده است.

فصاحت، با اشاره به کاربرد عمده پرتودهی هسته‌ای در سبزیجات و میوه‌ها گفت: در روش‌های قبلی، بعد از برداشت این محصولات، معمولاً از یک مرحله قارچ‌کش برای ضد عفونی استفاده می‌شد که با کاربرد روش پرتودهی، مصرف سموم متوقف و روش ضد عفونی هسته‌ای با دوام بیشتر، قیمت ارزان‌تر و سازگار با محیط زیست، جایگزین سموم می‌شود.

گفتنی است؛ امروزه انرژی هسته‌ای کاربرد فراوان در تامین انرژی پاک و درمان بیماری‌ها دارد و نوع پرکاربرد آن در کشاورزی جایگزین استفاده از سموم نباتی و بالا بردن ماندگاری محصول شده است.

وی ادامه داد: مرحله نخست خرید حمایتی از خرداد ماه امسال آغاز شد و اکنون وارد مرحله ششم شده است.

مرادی با بیان این که تا امروز صبح ۳ هزار و ۶۰۰ تن تخم مرغ از سوی اتحادیه خرید حمایتی شده است، تصریح کرد: در ادامه تخم مرغ‌های مازاد بازار داخل به کشورهای عراق، افغانستان، کشورهای حاشیه خلیج فارس و دو کشور آفریقایی صادر خواهد شد.



سرپرست سازمان مرکزی تعاون روستایی کشور کاربرد انرژی هسته‌ای در کشاورزی / پرتودهی جایگزین سموم دفع آفات نباتی می‌شود

ایوب فصاحت استفاده از پرتودهی هسته‌ای در دفع آفات و انبارش خشکبار، سبزی، صیفی و میوه‌ها را مقرون به صرفه، کم‌خطر، حافظ محیط زیست و با اثرگذاری بالا عنوان کرد و از تاثیر مطلوب این روش در بازارپسندی محصولات صادراتی خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی، ایوب فصاحت با اشاره به کاربرد انرژی هسته‌ای در کشاورزی افزود: در مسیر استفاده از فناوری‌های پیشرفته، پرتودهی هسته‌ای به عنوان روشی کم‌خطر با دوام ضد عفونی بالا و افزایش عمر انبارش خشکبار و میوه، در زیرمجموعه سازمان انرژی اتمی کشور با کاربری کشاورزی ساخته شده است.

سرپرست سازمان مرکزی تعاون روستایی کشور با اظهار امیدواری در توسعه سایت‌های پرتودهی بومی‌سازی شده در مناطق مختلف کشور، اظهارداشت: روش رایج برای ضد عفونی و مقابله با آفات و بیماری‌های انباری و مرتب‌سازی خشکبار در بسته‌بندی محصولات بازار داخل و صادراتی، استفاده از سموم دفع آفات نباتی است که وجود باقیمانده سم در محصول و اثرگذاری کم از مشکلات بارز آن است.

فصاحت تصریح کرد: امروز توسعه انرژی هسته‌ای در کشاورزی به نحو چشمگیری از این مشکلات کاسته است و در کشورمان به همت دانشمندان صنعت هسته‌ای، طراحی و تولید تجاری سایت‌های پرتودهی برای ضد عفونی محصولات کشاورزی به ویژه انواع انباری و بسته‌بندی که در معرض فساد بیشتر است، در دستور کار قرار دارد.

وی با اشاره به راه‌اندازی ۱۶ سایت پرتودهی در کشور گفت: موفقیت‌هایی در بهبود نگهداری بیشتر محصولات کشاورزی با این روش به دست آمده است و بنا داریم آن را در کشور بومی کنیم.



رئیس اتاق مشترک ایران و قزاقستان: فرصت کشت فراسرزمینی در قزاقستان را از دست ندهیم

امیر عابدی گفت: در حال حاضر پروژه‌هایی بالغ بر ۱۵۰ میلیون دلار از سوی شرکت‌های ایرانی در قزاقستان در حال اجراست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، امیر عابدی رئیس اتاق مشترک ایران و قزاقستان با بیان اینکه قزاقستان در حوزه نهاده‌های کشاورزی و معادن ظرفیت بالایی دارد، گفت: پیشنهاد می‌کنم، با همراهی اتاق ایران، پانویون ایران را در سه ماه آینده در نمایشگاه بین‌المللی صنایع غذایی آلماتی برگزار کنیم. اتاق گرگان و اتاق مشترک قصد دارند محصولات غذایی و صنایع بسته‌بندی ایران را در این نمایشگاه معرفی کنند.

عابدی با اشاره به تجارت ۱۳۵ میلیارد دلاری قزاقستان با دنیا، گفت: ما باید سهم خود را از این حجم تجارت افزایش دهیم. برای رسیدن به هدف‌گذاری سه میلیارد دلاری باید کمیته و گروهی را تعیین کنیم تا موانع را از سر راه برداشته و فرصت‌های سرمایه‌گذاری را به‌تجارت دو طرف معرفی کند.

وی با بیان اینکه اتاق مشترک، به زودی دفتر خدمات بازاریابی را در آلماتی ایجاد خواهد کرد، گفت: در حوزه کشاورزی و کشت فراسرزمینی به ویژه در کشت برنج فرصت‌های فوق‌العاده‌ای وجود دارد که باید از آن‌ها استفاده کرد.

سلامت جامعه و محیط زیست بر مصرف کنندگان ارگانیک افزوده می شود، بر این اساس تحقق برنامه هفتم بر تولید و رونق صادرات اثر بسزایی دارد.

نورانی گردش مالی محصولات ارگانیک در جهان در سال ۲۰۲۰ را ۱۱۰ میلیارد یورو اعلام کرد و افزود: با توسعه کشت محصولات ارگانیک، رتبه بندی جهانی تولید و ضریب صادرات بالایی رود که در این صورت ارزش آوری افزایش می یابد.

گفتنی است که انجمن ارگانیک از سال ۸۵ شکل گرفته است، اما هیچ برنامه ای در راستای توسعه محصولات ارگانیک تدوین نشده است در حالیکه ارائه برنامه مدون در خصوص توسعه تولید و صادرات محصولات ارگانیک علاوه بر تضمین سلامت افراد، ارزش افزوده بالایی در بر دارد. هرچند رتبه ایران در تولید محصولات ارگانیک طی سال های اخیر ارتقا یافته است، اما طبق گفته کارشناسان با افزودن سالانه نیم درصد به تولید محصولات ارگانیک طی ۲۰ سال می توان جزء ۱۰ تولیدکننده اول دنیا قرار گرفت.

رئیس انجمن ارگانیک: ایران رتبه ۷۹ تولید محصولات ارگانیک در دنیا را داراست



سیدرضا نورانی گفت: بنابر آمار در حال حاضر ایران رتبه ۷۹ تولید ارگانیک در دنیا را داراست. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا نورانی، رئیس انجمن ارگانیک گفت: در برنامه هفتم مقرر شد که سالانه نیم درصد و در طول پنج سال ۲.۵ درصد کشت محصولات ارگانیک افزایش یابد، حال منتظر زیرساخت و اتخاذ راهکارهای لازم از سوی مجلس هستیم و انجمن ارگانیک به عنوان بازوی کارآمد در خدمت دولت و مجلس است تا این رخداد مهم را رقم بزنیم.

به گفته او، اجداد ما به سبب عدم استفاده از سموم و کودهای شیمیایی جزء تولیدکنندگان بزرگ ارگانیک بودند، اما متأسفانه بعد از جنگ جهانی دوم به سبب افزایش جمعیت و تولید ناگریز به استفاده از سموم و کودهای شیمیایی شدیم، اما امروزه بدلیل اینکه نهادهای مجاز در حد قابل قبولی رشد پیدا کردند و در کشور ما محصولات ارگانیک تولید می شود، امکان افزایش تولید در واحد سطح وجود دارد.

نورانی ادامه داد: با توجه به آنکه کودهای بیولوژیک نسبت به کودهای شیمیایی گرانتر است، این امر ناخودآگاه منجر به افزایش قیمت تمام شده می شود، از این رو همانند سموم و کودهای شیمیایی باید یارانه به نهادهای مجاز داده شود تا تولید ارتقا یابد. رئیس انجمن ارگانیک با بیان اینکه ایران رتبه ۷۹ تولید محصولات ارگانیک در دنیا را داراست، افزود: بر اساس قوانین مصوب مجلس در برنامه هفتم سالانه نیم درصد در برنامه هفتم باید بر تولید محصولات ارگانیک افزایش یابد که بر این اساس در رتبه های ۲۰ تا ۲۵ قرار خواهیم گرفت. از این رو امیدواریم هر چه زودتر مصوبه ها اجرا شود.

توسعه کشت محصولات ارگانیک در برنامه هفتم محقق می شود
به گفته او، در حال حاضر تولید محصولات ارگانیک روز به روز در دنیا به سبب بیماری های متعدد افزایش می یابد که در کشور ما هم در راستای کاهش بیماری ها و ارتقای سلامت جامعه باید به سمت و سوی تولید محصولات ارگانیک پیش رویم.

رئیس انجمن ارگانیک ادامه داد: هم اکنون بخشی از محصولات ارگانیک به بازارهای هدف صادر می شود، اما با توسعه کشت صادرات چند برابر افزایش می یابد که در صورت افزایش نیم درصدی تولید سالانه محصولات ارگانیک در برنامه هفتم ظرف مدت ۱۰ سال آینده ضریب تولید و صادرات افزایش می یابد. او گفت: بنابر آمار سالانه ۱۵ تا ۲۰ درصد در دنیا در راستای ارتقای



سهم ۲۵ درصدی ایران از بازار افغانستان

رایزن بازرگانی ایران در افغانستان گفت: افغانستان بیش از ۸۰ درصد نیازهای بازار خود را از طریق واردات تأمین می کند که واردات از ایران ۲۵ درصد از این میزان را تشکیل می دهد.

به گزارش مهر، حسین روستایی، در نشست فرصت ها و چالش های بازار افغانستان، با اشاره به اولویت های واردات افغانستان از جمله مواد غذایی، کشاورزی، سوخت، کالاهای اساسی مانند آرد، روغن، تخم مرغ، جوجه یک روزه، دارو گفت: ایران در ۴ ماهه اول امسال بیش از ۷۲۴ میلیون دلار صادرات به افغانستان داشته که نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۲۸ درصد افزایش داشته است.

وی با اشاره به تأمین برخی نهادهای افغانستان از جمله جو، پنبه افزود: برقراری امنیت سراسری و استقرار حاکمیت مرکزی در افغانستان طی دو سال گذشته، شرایط تجارت با این کشور را بهبود بخشیده است.

روستایی با اشاره به اینکه اگر ایران برای حضور در بازار افغانستان برنامه ریزی نکند، خیلی زود رقبایی مانند قطر، امارات، ترکیه، پاکستان و چین جایگزینان خواهند شد، افزود: افغانستان بیش از ۸۰ درصد نیازهای بازار خود را از طریق واردات تأمین می کند که واردات از ایران ۲۵ درصد از این میزان را تشکیل می دهد. وی تأکید کرد: سرمایه گذاری در گروه های کالایی شامل شوینده ها،

کشورها عضو فائو نیستند، می توان برآورد کرد که به طور متوسط سرانه مصرف ایرانیان بیش از دو برابر مصرف جهانی است.

معاون امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی درباره تأمین نهاده های مورد نیاز زنبورداران افزود: پیگیری تأمین نهاده شکر مورد نیاز زنبورداران در چند سال اخیر سبب افزایش میزان تخصیص نهاده شکر برای مصارف زنبورداران شده است.

حسن نژاد صدور شناسنامه الکترونیکی زنبورداران در راستای تسهیل صدور مجوز و بهبود مستمر فضای کسب و کار را اقدامی موثر ارزیابی کرد و گفت: صدور بیش از ۲۰ هزار فقره شناسنامه الکترونیکی زنبورداری از ابتدای سال ۱۴۰۲ تاکنون رشد صد درصدی را نشان می دهد.

مواد غذایی، مصالح ساختمانی از جمله سیمان، کاشی و شیرآلات، دارو و تجهیزات پزشکی، پلاستیک شامل انواع ظروف پلاستیکی، انواع سوخت، فرش و موکت برای ایران می تواند دارای مزیت برای کشور در حوزه تجارت جهانی و صادرات به افغانستان باشد.



عضو اتاق اصناف کشاورزی: خوداتکایی ۵۰ درصدی دانه های روغنی در برنامه هفتم محقق می شود

محمد شفیعی ملک زاده گفت: با توجه به پتانسیل و ظرفیت کشور، خوداتکایی ۵۰ درصدی دانه های روغنی در برنامه هفتم محقق می شود و بی نیازی ۱۰۰ درصدی واردات طی یک برنامه ۱۰ ساله دست یافتنی است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد شفیعی ملک زاده گفت: بنابراین آمار بیش از ۸۰ تا ۹۰ درصد روغن و فرآورده های روغنی از طریق واردات تأمین می شود، تحقق خودکفایی در حوزه روغن نیاز به زیرساخت و حمایت دارد. به گفته او، اگر تولیدکننده بخش کشاورزی در خصوص محصولات گندم، برنج، جو و ذرت حمایت شوند، خودکفایی و خوداتکایی حداکثری محقق می شود.

ملک زاده ادامه داد: امسال برای دومین بار قیمت کود شیمیایی گران شد، حال اگر قرار است در بحث دانه های روغنی به خودکفایی برسیم، کشاورز باید حمایت شود.

عضوان اتاق اصناف کشاورزی با تأکید بر تضمین خرید در بحث دانه های روغنی افزود: با اجرای کشت قراردادی در حوزه دانه های روغنی، کشاورزان رغبت بیشتری به تولید خواهند داشت که با توجه به ظرفیت و پتانسیل کشور در بحث زمین های کشاورزی، خاک های خوب و منابع خاکی و معدنی امکان تحقق خودکفایی طی یک دهه وجود دارد.

او با بیان اینکه امکان خوداتکایی ۵۰ درصدی دانه های روغنی در برنامه هفتم وجود دارد، افزود: اکنون تولیدکننده سرمایه چندانی ندارد، در حالی که با پرداخت به موقع مطالبات کشاورزان، آنها دغدغه ای در امر کشت و تولید ندارند.

ملک زاده گفت: با اجرای سیاست خرید حمایتی و کشت قراردادی،



درآمد ۵.۶ میلیون دلاری صادرات عسل برای کشور



معاون وزیر جهاد گفت: براساس آمار بر اساس آمار سال گذشته یک هزار و ۴۶۹ تن عسل با درآمد ۵.۶ میلیون دلار به بازارهای هدف صادر شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ محمد ابراهیم حسن نژاد به مناسبت روز ملی عسل با اشاره به رونق تولید محصولات زنبور عسل شامل موم، ژل رویال، بره موم، گرده گل و زهر زنبور عسل که همگی دارای ارزش افزوده بیشتری نسبت به خود عسل هستند، گفت: خوشبختانه استقبال بهره برداران زنبورستان ها از این نگاه اقتصادی به تولید، درآمدهای حاصل از زنبورداری را افزایش داده است.

به گفته او، سال گذشته علاوه بر تولید ۱۲۱ هزار تن عسل، بالغ بر ۱۰ و نیم کیلوگرم زهر زنبور عسل، ۹ هزار و ۱۴۹ کیلوگرم ژل رویال، بالغ بر ۸۸۵ تن گرده گل و ۱۸۲ تن بره موم در واحد های پرورش زنبور عسل کشور تولید شده است.

معاون امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی درباره وضعیت صادرات عسل و سایر تولیدات مجموعه زنبورداری هم گفت: بر اساس آمار اخذ شده از مبادی ذریبط، میزان صادرات عسل در سال گذشته یک هزار و ۴۶۹ تن بوده است.

حسن نژاد، حمایت بیشتر از بازرگانان بخش خصوصی، پیگیری موضوع اجرای استاندارد عسل یا تدوین برنامه اجرایی ارتقاء کیفی محصولات زنبور عسل و حمایت از عرضه محصولات زنبور عسل در بازارچه های مرزی برای صادرات را از زمینه های افزایش صادرات محصولات زیرمجموعه زنبورداری عنوان کرد.

وی افزود: بر اساس آخرین آمار سازمان خوار و بار جهانی با توجه به آمار بیش از ۹۱ میلیونی تعداد کلنی ها و تولید ۲ میلیون و ۱۵۰ هزار تنی عسل در سطح دنیا گفت: ایران به لحاظ تعداد کلنی دارای رتبه ۴ و با توجه به تولید عسل در دنیا، رتبه سوم تولید جهانی را در اختیار دارد. حسن نژاد با اشاره به اینکه سرانه مصرف عسل ایرانیان هم بیش از دو برابر سرانه جهانی است، گفت: سرانه تولید عسل در ایران یک کیلو و ۴۶۹ گرم و سرانه مصرف یک کیلو و ۳۹۷ گرم است، اما چون برخی از

برنج با بیان این که حجم قابل توجه مصرف برنج خارجی طی ماه‌های محرم و صفر بازار را تحت تأثیر قرار داده است، گفت: کاهش حجم ۴۰ درصدی واردات سال ۱۴۰۲ نسبت به سال ۱۴۰۱ و متعاقب آن، افت حدود ۲۰ درصدی در ۴ ماهه نخست سال جاری نسبت به مدت مشابه سال گذشته، به کمبود برنج خارجی در بازار دامن زده است. وی ادامه داد: مساله این است که در ماه‌های گذشته به دلیل تقاضای قابل توجه در بازار، محموله‌های ترخیص شده قبلی، بدون توقف در انبارها مستقیماً از گمرکات روانه بازار مصرف شد.

وی با اشاره به اعلام آخرین نوبت ثبت سفارش واردات برنج پیش از آغاز فصل ممنوعیت در تاریخ ۱۱ تیر ماه، گفت: به دلیل بازگشایی دیرهنگام ثبت سفارش و از طرفی ترافیک سنگین محموله‌های دیگر و کمبود کشتی و کانتینر، فرصت چندانی برای رسیدن این محموله‌ها به کشور تا پایان تیر ماه فراهم نشد.

وی افزود: در حال حاضر ده‌ها هزار تن برنج در گمرکات کشور در معرض گرمای شدید و فساد قرار دارند و حتی محموله‌هایی که تا ۳۱ تیر ماه به کشور رسیده، علیرغم صدور مصوبه کارگروه تنظیم بازار، اجازه خروج نیافته و تداوم این شرایط علاوه بر تحمیل هزینه‌های گزاف به واردکننده از قبیل استهلاک سرمایه، از بین رفتن کالا، دموراژ و هزینه تصاعدی انبارداری، می‌تواند به رسوب گسترده کالا و از طرف دیگر به کمبود و افزایش قیمت برنج وارداتی و به تبع آن ایرانی منجر شود.

یک پیشنهاد برای جلوگیری از فساد محصولات

سخنگوی انجمن واردکنندگان برنج ایران با تأکید بر ضرورت اتخاذ تدابیری برای مدیریت این شرایط تصریح کرد: پیشنهاد ما این است که در حال حاضر مجوز انتقال این محموله‌ها به انبار واردکنندگان صادر شود تا کالا در شرایط استاندارد انبار شده و بعد از تعیین تکلیف، بازرگان مجاز به فروش آن باشد.

منصورخاکی با انتقاد از اظهارنظرهای غیرمسئولانه از سوی برخی تشکل‌ها مبنی بر پر بودن انبارها و عدم نیاز به واردات برنج، گفت: متأسفانه یا خوشبختانه تشکل‌ها در خصوص واردات یا عدم واردات برنج تصمیم نمی‌گیرند و این گونه اظهارات غیرکارشناسی، فقط باعث ایجاد نگرانی در میان مصرف‌کنندگان برنج خارجی می‌شود که عمدتاً از اقشار آسیب‌پذیر جامعه هستند.

وی تصریح کرد: در حال حاضر سرانه مصرف برنج در کشور طبق آمار مراجع ذیربط، به طور متوسط ۴۰ کیلوگرم و مجموعاً معادل ۳۰۵ میلیون تن در سال بوده که با احتساب تولید ۲ میلیون تنی در داخل، نیازمند واردات حداقل ۱۰۵ میلیون تن برنج برای تأمین کسری بازار هستیم.

وی تأکید کرد: باید پذیرفت که به دلیل وجود مزیت اقتصادی در قیمت برنج خارجی، ۶ دهک کم برخوردار کشور، مخاطب مستقیم مصرف آن هستند و در نبود برنج وارداتی حتی اگر به میزان کل نیاز هم برنج ایرانی در دسترس باشد، اما به دلیل هزینه بالای تمام شده و به تبع قیمت بالاتر آن، تقاضای مصرف نوع خارجی آن به سوی سایر کالاهای جایگزین متمایل می‌شود که ناشی از قدرت نازل خرید بوده و این اتفاق عملاً باعث برهم خوردن تعادل در بازارها می‌شود؛ از این رو وجود برنج وارداتی به نوعی تعدیل‌کننده قیمت در بازارهای موازی نیز به شمار می‌رود و نمی‌توان نقش مهم این کالای اساسی را نادیده گرفت.

دولت باید نرخ معقول و منطقی بگذارد تا کشاورزان به کشت ترغیب شوند. به عنوان مثال اگر قیمت تمام شده هر کیلو برنج ۸۰ تا ۱۰۰ هزار تومان باشد، خرید با نرخ ۶۰ هزار تومان برای کشاورز صرفه اقتصادی ندارد.



رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون: ۵ هزار تن ماهی در قفس تولید می‌شود

ارسلان قاسمی گفت: بنابر آمار ۵ هزار تن ماهی در قفس تولید می‌شود، در حالی که پتانسیل تولید ۲۰۵ میلیون تن ماهی در قفس وجود دارد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ ارسلان قاسمی گفت: برآوردها حاکی از آن است که امسال تولید صید و آبی پروری به یک میلیون و ۱۰۰ هزار تن برسد، در حالی که پتانسیل تولید ۴ میلیون تن صید و آبی پروری ظرف ۳ سال در کشور وجود دارد و تنها به سبب عدم استفاده از ظرفیت‌ها، این میزان محقق نشده است.

به گفته او، در برنامه هفتم افزایش تولید یک میلیون و ۸۰۰ هزار تن هدف‌گذاری شده که ۴۰ درصد آن پرورش ماهی و ۶۰ درصد صید است. قاسمی درباره آخرین وضعیت تولید پرورش ماهی افزود: بنابر آمار اکنون تولید ماهی در قفس ۵ هزار تن است، در حالی که پتانسیل ۲۰۵ میلیون تن در کشور وجود دارد.

مدیرعامل اتحادیه تکثیر، پرورش و صادرات آبزیان گفت: بنابر آمار سال گذشته ارزش صادرات آبزیان ۵۰۰ میلیون دلار بود که امسال هم پیش‌بینی می‌شود به این رقم برسد. اما در برنامه هفتم صادرات ۳ میلیارد دلار هدف‌گذاری شده است.



سخنگو انجمن واردکنندگان برنج ایران: ده‌ها هزار تن برنج در گمرکات کشور معطل مجوز ترخیص است

مجیدرضا منصورخاکی نسبت به تبعات رسوب ده‌ها هزار تن برنج در گمرکات کشور هشدار داد و گفت: با وجود تقاضا در بازار، ده‌ها هزار تن برنج در گمرکات کشور معطل مانده است. به گزارش مهر، مجیدرضا منصورخاکی، سخنگو انجمن واردکنندگان

آنتی ژن آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان در کشور تولید شد

آزمایش های سرولوژی بیش از هر زمان دیگری است، با دسترسی آسان و ارزان به این آنتی ژن که از ویروس های در گردش ایران تهیه شده است، به جز پرداختن به امر تشخیص، پایش و کنترل مراقبت برنامه های واکسیناسیون و ارزیابی اثربخشی واکسن های مصرفی در سطح مزرعه به سادگی امکان پذیر شده است و می توان علاوه بر صرفه جویی ارزی قابل توجه و کمک به اقتصاد، قدرت ایجاد پاسخ ایمنی واکسن های مختلف و میزان محافظت از پرندگان در مقابل ویروسی وحشی را به کمک این آنتی ژن سنجد و ایمنی حاصل از واکسن های مشابه از سازندگان مختلف را با یکدیگر مقایسه کرد.

عبدالشاه، تصریح کرد: در پنج سال اخیر و با اجرای واکسیناسیون پرندگان برای مقابله با این بیماری، سازمان دامپزشکی به عنوان مرجع قانونی اجرای برنامه های پایش کشوری، نیازمند این بود که آنتی ژن را از طریق واردات تهیه کند و با توجه به محدودیت های بسیار، تحریم ها، قیمت های بسیار گران و اهمیت بیماری، همواره سدی در مقابل فراگیر شدن روند اجرا وجود داشت؛ اما، آنتی ژن تولید شده در موسسه رازی علاوه بر کیفیت قابل رقابت با مشابه خارجی و بدون ایجاد هرگونه واکنش متقاطع با سایر عوامل، با قیمتی بسیار کمتر نسبت به نمونه های وارداتی عرضه می شود و به راحتی می توانیم نیاز کشور را به طور کامل پوشش دهیم.

عضو هیات علمی موسسه رازی، همچنین با اشاره به گستردگی برنامه های واکسیناسیون در مزارع پرورش طیور، گفت: پیشنهاد می کنیم سازمان دامپزشکی مجوز دسترسی و استفاده از این آنتی ژن را برای بررسی تیتراژ آنتی بادی های سرمی به آزمایشگاه های بخش خصوصی بدهد. بدین ترتیب انتظار می رود کلینیسین های فعال در عرصه طیور بتوانند نتیجه حاصل از اجرای برنامه های واکسیناسیون علیه بیماری آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان و پاسخ سرمی به واکسن را به سرعت ارزیابی کنند و بهترین راهکارها را برای ایجاد سطح ایمنی بالاتر برگزینند. ترویج مصرف این آنتی ژن در برنامه های خروج از واکسن نیز ارزش راهبردی خواهد داشت.

مدیر تحقیق و تشخیص بیماری های طیور، زنبورعسل، کرم ابریشم و حیات وحش موسسه تحقیقات واکسن و سرم سازی رازی، گفت: آنتی ژن آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان (H۵) برای نخستین بار در کشور توسط پژوهشگران موسسه رازی تولید شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از پایگاه اطلاع رسانی موسسه رازی، محمد عبدالشاه ضمن اعلام این خبر، دستاورد مذکور را حائز اهمیت دانست و گفت: آنتی ژن ها، فرآورده هایی بیولوژیک و ابزاری تشخیصی پرکاربرد و ضروری در آزمایشگاه به حساب می آیند. در مورد ویروس های آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان (H۵) به عنوان بیماری قابل انتقال از پرند به انسان و پستانداران، این دستاورد به مراتب برجسته تر و با اهمیت تر به نظر می رسد؛ زیرا دست ورزی با این ویروس ها تنها در آزمایشگاه های با ایمنی سطح ۳ امکان دارد و تعداد این آزمایشگاه ها نیز در کشور، انگشت شمار است.

وی افزود: در موسسه رازی به پشتوانه یک قرن تحقیق و تولید در حوزه واکسن و فرآورده های بیولوژیک و با اتکا به دانش فنی انباشته در این مجموعه منحصر به فرد، در زمانی بسیار کوتاه موفق به تولید چنین محصول مهم و استراتژیک برای ایران شدیم؛ حال آن که تولید آنتی ژن، به رغم ظاهر ساده، پیچیدگی ها و دشواری هایی دارد که بر اهل فن پوشیده نیست.

عضو هیات علمی موسسه رازی، با بیان این که آنتی ژن مذکور به تایید مرکز ملی تشخیص، آزمایشگاه های مرجع و مطالعات کاربردی سازمان دامپزشکی رسیده و در حال تولید انبوه است، تصریح کرد: برنامه تولید داخلی این محصول وارداتی و هزینه بر، بهمن ماه سال گذشته در موسسه رازی آغاز و به سرعت و در کوتاه ترین زمان ممکن، با رعایت الزامات کیفی و فنی، در ابتدای خردادماه ۱۴۰۳ به سازمان دامپزشکی کشور تحویل و در چرخه اجرای طرح پایش کشوری قرار گرفت.

عبدالشاه، نقش آنتی ژن آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان (H۵) را در پایش و تشخیص بیماری بسیار پر رنگ و جای خالی آن را کاملاً مشهود عنوان کرد و یادآور شد: تا پیش از سال ۱۳۹۷ که این ویروس همچنان اگزوتیک در نظر گرفته می شد، سیاست های کشور مبنی بر حذف کانون های آلوده و ریشه کنی بیماری بدون اجرای واکسیناسیون بود.

طبیعتاً در چنین شرایطی استفاده از آنتی ژن برای انجام تست ممانعت از هماگلوتیناسیون (HI) وسعت چندانی نمی یافت و مختصر نیاز کشور با واردات، هرچند به قیمت گزاف، مرتفع می شد. با شروع مصرف واکسن در گله های دارای ارزش بالا از قبیل لاین، اجداد، مرغ مادر و تخم گذار بود که پایش و تشخیص بیماری، شکل دیگری به خود گرفت؛ ارزیابی اثربخشی واکسن های مصرفی در قبال ویروس های در گردش رنگ و بوی دیگری یافت و تفسیر تابلو سرولوژی گله های واکسینه و غیرواکسینه متفاوت با قبل شد.

وی، ادامه داد: در شرایط حاضر که نیاز به استفاده از



زرکام، محصول دقت و عشق

اضافه کرد: این شکلاتها در انواع شیری، تلخ، سفید، کاراملی، بدون شکر و محصولات مقاوم به حرارت تولید می شوند که در محصولات بیگری و کانفکشنری از جمله شیرینی، ترافل، گاناش، مافین ها، مغزی ها و موس شکلات قابل استفاده هستند.

کمالی تصریح کرد: علاوه بر محصولات فوق، شکلات ها و فراورده های کاکائویی زرکام با بسته بندی های سطلی در اوزان مختلف، جهت مصارف روکش بستنی تولید و آماده ارائه هستند. هم چنین سایر محصولات شرکت زرکام با برند کلتز از جمله انواع سس های شکلات، سس کارامل، انواع مغزی ها و کرمفیل ها و انواع شکلاتهای صبحانه به زودی وارد بازار خواهند شد و نیاز صنایع و اصناف را برای استفاده از محصولات با کیفیت و متفاوت در سطح کشور و هم در سطح بین المللی برای صادرات مرتفع می سازد.

کمالی تصریح کرد: محصولات زرکام با دقت و عشق تولید می شوند تا مردم و مشتریان زرکام بهترین طعم را که قابل رقابت با شکلات های بین المللی است تجربه کنند و در آینده ای نزدیک سبد محصولات قنادی زرکام بسیار متنوع تر و تکمیل خواهد شد.

شرکت زرکام با بهره مندی از نیروهای متخصص آموزش دیده، ارتباط مداوم با شرکت های بین المللی و افراد درجه یک در این حوزه، در اختیار داشتن به روزترین تکنولوژی روز دنیا، قابلیت تولید محصولات جدید و متنوع مطابق با نیاز و سلیقه مصرف کنندگان را دارد.

کمالی افزود: هم چنین سایر محصولات شرکت زرکام با برند کلتز از جمله انواع سس های شکلات، سس کارامل، انواع مغزی ها و کرمفیل ها و انواع شکلاتهای صبحانه به زودی وارد بازار خواهد شد و نیاز صنایع و اصناف را برای استفاده از محصولات با کیفیت و متفاوت در سطح کشور و هم در سطح بین المللی برای صادرات مرتفع می سازد.

این متخصص صنایع غذایی با بیان اینکه شکلات های واقعی کالوینا، تهیه شده با بهترین و با کیفیت ترین دانه های کاکائو از کشورهای غنا و ساحل عاج است، گفت: با بکارگیری از متدهای به روز تولید شکلات های بلژیکی، محصولی درجه یک را در زرکام تولید می کنیم.

کمالی اضافه کرد: انواع فراورده های کاکائویی «کلتز» تهیه شده از بهترین مواد اولیه دنیا، محصولاتی عالی، متمایز و متنوع می باشند که دارای طعم و نت های کاکائویی فوق العاده، احساس دهانی مطلوب و کاربردهای متفاوت دارند.

وی افزود: همانند سایر محصولات شرکت زرکام که از لحاظ کیفیت بسیار متفاوت در سطح کشور ارائه شده اند، این محصولات منحصر به فرد هم قطعا دنیای متفاوتی را در زمینه شکلات برای مصرف کنندگان ایجاد خواهند کرد.

مدیر تحقیق و توسعه شرکت صنعتی و پژوهشی زرکام با اشاره به اینکه شکلات ها و فراورده های کاکائویی سکه ای زرکام با فرمولاسیون های متفاوت به منظور مصارف قالبی و روکشی بر مبنای نیاز مصرف کننده تولید می شوند



وقتی که تولید محصولی آن هم از جنس شیرین و خوشمزه اش را به متخصصان بسپارید، حاصل کار می شود زرکام به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت زرکام یکی از زیر مجموعه های هلدینگ صنعتی و پژوهشی زر، در راستای تکمیل سبد فروش محصولات خود، شکلات و فراورده های کاکائویی شیری و تلخ را به صورت سکه ای در اوزان مختلف تولید و برای فروش به شکل B2B به صنایع و اصناف آماده کرده است.

لیلا کمالی مدیر تحقیق و توسعه شرکت زرکام گفت: سبد محصولات تولیدی زرکام برای بهره برداری اصناف و صنایع تولیدی شامل انواع شکلاتهای واقعی «کالوینا»ی زر با انتخاب مرغوب ترین مواد اولیه، بهترین فرمولاسیون ها و بسته بندی های متمایز و علاوه بر محصولات فوق، شکلات ها و فراورده های کاکائویی زرکام با بسته بندی های سطلی در اوزان مختلف، جهت مصارف روکش بستنی تولید و آماده ارائه هستند.

رویداد فیتکس؛ با محوریت تغذیه سالم و تناسب اندام برگزار می شود



کنگره و نمایشگاه فیتکس، از تاریخ ۱۴ آبان ۱۴۰۳ در مجتمع نمایشگاهی گفتگوی تهران برگزار می شود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، موسسه ایده آرا میلاد (گروه رسانه ای آتا) پس از برگزاری دو دوره کنگره تناسب اندام تهران و دو دوره نمایشگاه زندگی سالم، سومین دوره این رویدادها را به صورت مشترک و همزمان و تحت عنوان fitex برگزار می کند.

این رویداد با گرد هم آوردن ده ها شرکت و برند برتر در زمینه های مختلف تغذیه، ورزش و تناسب اندام، فرصتی بی نظیر را برای بازدیدکنندگان فراهم می کند تا ضمن آشنایی با طیف وسیعی از محصولات و خدمات، با متخصصان این حوزه به تبادل نظر بپردازند.

علاقه مندان می توانند برای کسب اطلاعات بیشتر، با شماره های ۰۲۱۸۸۵۱۶۷۲۷ و ۰۹۱۲۰۵۶۷۷۰۹ تماس حاصل نمایند.

مدیرعامل زرین ذرت خبر داد:

چندین طرح توسعه ای و عمرانی به صورت همزمان در حال انجام است / قطار پیشرفت شرکت زرین ذرت بر ریل توسعه

محمد مهدی اختری با اشاره به اینکه چندین طرح توسعه ای و عمرانی به صورت همزمان در حال انجام است گفت: عملیات گودبرداری ساخت سیلوی ۵ هزار تنی ذخیره ذرت آغاز شده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیرعامل شرکت زرین ذرت شاهرود با اعلام خبر آغاز کشت آزمایشی ذرت در یک هکتار از اراضی شهرستان میامی افزود: کشت آزمایشی ذرت در سطح یک هکتار از مناطق کشاورزی شهرستان میامی با استفاده از بذر اصلاح شده انجام شد که در صورت موفقیت آن، با توسعه کاشت ذرت، سعی خواهیم کرد بخشی از نیاز تولیدی کارخانه را از این محل تامین نماییم.

اختری با تاکید بر مزایای این طرح برای کشاورزان منطقه افزود: در صورت برداشت موفق محصول ذرت، با توجه به کاهش هزینه های تولید و حمل بار، علاوه بر سودآوری بیشتر برای کارخانه، میتواند نوبد بخش رونق کشاورزی در منطقه و حمایت از کشاورزان باشد. ما میتوانیم ضمن مشارکت در هزینه های کاشت با کشاورزان، حتی تولیدات کشاورزی را پیش خرید نماییم تا کشاورزان تشویق به سرمایه گذاری در این بخش شوند.

اختری جلوگیری از خروج بخشی از سرمایه و ارز به خارج کشور را نیز یکی دیگر از مزایای این طرح عنوان کرد و افزود: در حال حاضر بخشی از نیاز داخلی کارخانجات کشور به ذرت، از طریق واردات تامین میشود که با خودکفا شدن در این بخش میتوان از خروج سرمایه نیز جلوگیری نمود و با حذف واسطه ها، قطعا محصولی با قیمت مناسب تر و کیفیت بالاتر تولید نمود.

وی نقش آفرینی نهادهای حاکمیتی شهرستان های شاهرود و میامی به ویژه حمایت سازمان جهاد کشاورزی در این خصوص را بسیار موثر دانست. اختری در توضیح دیگر طرح های توسعه ای شرکت زرین ذرت گفت: با تاکید و حمایت های مدیرعامل هلدینگ توسعه صنایع بهشهر قطار پیشرفت این شرکت بر ریل توسعه قرار گرفته است به گونه ای که چندین طرح توسعه ای و عمرانی به صورت همزمان در حال انجام است.

اختری آغاز عملیات گودبرداری جهت ساخت سیلوی ۵ هزار تنی ذخیره ذرت را یکی از این طرح ها عنوان کرد و افزود: طراحی فونداسیون و آزمایش ژئو تکنیک خاک انجام شده است و با کسب اطلاعات لازم از یک شرکت چینی، در حال بررسی پیشنهادات جهت خریداری سیلو و انجام آزمایش صفحه و عملیات اجرایی شمع زنی هستیم.

وی افزایش ظرفیت تولید محصول گلوتن (خوراک دام) از طریق احداث سوله را یکی دیگر از این طرح ها عنوان برشمرد و افزود: عملیات عمرانی ساخت این سوله نیز آغاز شده است و فرآیند ثبت سفارش خرید دستگاه های مورد نیاز جهت توسعه این خط تولید نیز به موازات در حال انجام است.

مدیرعامل زرین ذرت همچنین از خرید یک دستگاه بویلر با ظرفیت مانور ۱۵ تن در ساعت خبر داد و افزود: در این خصوص با شرکت ماشین سازی اراک به تفاهم رسیده ایم و با عقد قرارداد، عملیات ساخت این دیگ بخار آغاز شده است و پیش بینی میشود در اواسط مهرماه به بهره برداری برسد.

اختری بررسی تولید کود عالی از لجن ته نشین شده تصفیه خانه کارخانه را نیز مورد اشاره قرارداد و افزود: برای تحقق این مهم نیاز به دستگاه خشک کن لجن میباشد که مشابه داخلی ندارد اما بایک شرکت داخلی در حال مذاکره برای ساخت آن هستیم که در صورت توافق، این دستگاه برای اولین بار در کشور و در این کارخانه مورد بهره برداری قرار خواهد گرفت که با انجام آن کود تقویتی ارگانیک خاک با املاح معدنی عالی، به کمک تولیدات کشاورزی و گیاهی خواهد رفت تا وابستگی تولیدات کشاورزی به کودهای شیمیایی و در نتیجه محصول ارگانیک بدست آید.

اختری تجهیز آزمایشگاه تحقیق و توسعه ی شرکت را نیز از طرح های در حال اجرا عنوان نمود و تصریح کرد: این مهم برای تولید محصولات جدید با قابلیت رقابت تجاری اجتناب ناپذیر است و در حال حاضر به موازات ساخت سالن تولید محصولات نشاسته های اصلاح شده، در حال تکمیل یک آزمایشگاه مجزا و مجهز هستیم تا سالانه شاهد دستیابی به دانش فنی چند محصول جدید باشیم.

وی در ادامه از آغاز عملیات دیوارکشی در زمین خریداری شده از شرکت شکر خبر داد و افزود: بخشی از طرح های توسعه ای نیز بناست در این محدوده عملیاتی شود که طرح های مطالعاتی آن به اتمام رسیده است و با فراهم بودن شرایط و برطرف شدن موانع پیش رو، عملیات عمرانی آن نیز آغاز خواهد شد.

گفتنی است شرکت زرین ذرت شاهرود زیرمجموعه هلدینگ توسعه صنایع بهشهر میباشد و با فرآوری دانه های ذرت، چند محصول با کیفیت تولید میکند که مورد استفاده در بسیاری از صنایع از جمله صنایع غذایی قرار میگیرد و محصولات آن در زمره با کیفیت ترین ها در کشور شناخته می شود.



اثرات جدی مرادوات بین المللی بر صنعت غذا

اگر مسئولین محترم یک برنامه اصولی و یک بازنگری جدی و اساسی در عرصه بین المللی نداشته باشند انگیزه سرمایه گذاران خارجی برای سرمایه گذاری در کشور هر روز کم رنگ تر می شود.

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو ریاست هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره انجمن دارندگان نشان استاندارد ایران، رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها و گروه صنعتی آل ام کاتی (MKT GROUP)، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، کارآفرین برتر جهان اسلام



نرخ منطقی و نیز ورود فناوری به بخش صنعت و تولید از معضلاتی است که هر سال فشار بیشتری بر تولیدکنندگان و متعاقبا بر اقتصاد کشور وارد می کند.

اگر نتوانیم در مرادوات بین المللی جایگاه مناسبی برای کشورمان در سطح جهانی ایجاد کنیم یکی از بخش هایی که همچنان آسیب را متحمل خواهد شد صنعت غذاست. قیمت تمام شده محصولات غذایی که به دست مردم میرسد روز به روز افزایش خواهد یافت و چون امنیت غذایی کلید امنیت اقتصادی هر کشوری است سفره های مردم روز به روز کوچک تر و معیشت اقشار آسیب پذیر به مخاطره جدی می افتند.

ضمن اینکه انگیزه تولید و سرمایه گذاری در بخش تولید کاهش می یابد و انگیزه برای ورود سرمایه به بازارهای موازی مثل ارز و سکه و مسکن و... بالایی رود. این اخلال در بازار خود سم اقتصادی است و منجر به بالا رفتن نرخ تورم می شود.

تولیدکنندگان برای مبادلات بین بانکی بین المللی همچنان در تنگنا به سر می برند و همین فشار و تنگنا در مبادلات مالی بین المللی تجارت بین المللی ما را که باعث ورود سرمایه و ارز به کشور می شود به مخاطره می اندازد.

ضمن اینکه واردات مواد اولیه مورد نیاز نیز متاثر از همین مشکلات مبادله بین المللی خواهد بود.

صنعت غذا از مهمترین بخش هایی است که آسیب های فراوانی را از تحریم های بین المللی متحمل شده است.

از آنجایی که امنیت غذایی از الزامات توسعه پایدار هر کشوری است پرداختن به این مقوله از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

آنچه تولیدکنندگان ما در طول سالها تحریم های ناجوانمردانه متحمل شده اند خود نوعی جهاد در جبهه اقتصادی است. چرا که در سخت ترین شرایط همچنان چرخ تولید را سر پا نگه داشتند. در این شرایط بحران جهانی کرونا نیز بر فشار تحریم ها افزوده شد و فشار مضاعف بر تولید کنندگان وارد کرد. بسیاری از صنایع در آستانه تعطیلی و تعدیل نیرو قرار گرفتند اما همچنان تولید را زنده نگه داشتند.

اما در این میان افزایش قیمت مواد اولیه، صعود نجومی نرخ ماشین آلات و ظروف و مواد بسته بندی و متعاقب آن افزایش هزینه های حمل و نقل و نیروی انسانی پدیده ای است غیر قابل انکار که در اثر فشار تحریم ها و انفجار نرخ ارز بر تمامی صنایع و بخش تولید ویژه در صنایع غذایی فشار وارد کرده است و منجر به بالا رفتن قیمت مواد غذایی شده است.

مشکلات نقل و انتقالات پولی و مالی و مبادلات بین المللی و ورود مواد اولیه مورد نیاز به کشور با

دیر انجمن صنعت بسته بندی گوشت: روزانه ۴۰۰ تن گوشت گرم وارد کشور می شود

از برزیل و پاکستان و گوشت گوسفند از استرالیا در حال انجام است.



رسولی درباره آینده بازار گوشت وارداتی گفت: برآوردها حاکی از آن است که قیمت گوشت وارداتی تغییری نداشته باشد، حال باید منتظر سیاست های جدید واردات توسط وزیر جدید جهاد ماند.

دیر انجمن صنعت بسته بندی گوشت با تاکید بر نظارت توزیع گوشت وارداتی تنظیم بازار افزود: بارها به فروشگاه ها تذکر داده ایم که خریداران گوشت را شناسایی کنند؛ به طوریکه از فروش بالاتر از یک بسته اجتناب کنند و حتما گوشت با دیگر محصولات خریداری شود تا مغازه داران از این موضوع سوء استفاده نکنند.

او گفت: در حال حاضر واردات گوشت گوساله

مسعود رسولی از واردات و توزیع روزانه ۳۰۰ تا ۴۰۰ تن گوشت گرم در اکثر استان ها خبر داد.

مسعود رسولی گفت: بنابر آمار روزانه ۳۰۰ تا ۴۰۰ تن گوشت گرم وارد کشور و توزیع می شود. گفتنی است گوشت وارداتی در اکثر استان ها توسط مباشر استان و برخی فروشگاه زنجیره ای توزیع می شود.

او با بیان اینکه قیمت گوشت وارداتی با مدت مشابه سال قبل تغییری نداشته است، افزود: نرخ کنونی هر کیلو ران، سردست و راسته گوساله ۲۹۹ هزار تومان، چرخ کرده ۲۷۵ هزار تومان، مخلوط گوساله ۲۸۵ هزار تومان و مخلوط گوسفندی ۳۱۶ هزار تومان است.



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

دریافت چربی‌های گیاهی طول عمر را افزایش می‌دهد

متحدہ می‌گوید که کاهش چربی‌های اشباع شده و جایگزینی آنها با چربی‌های غیر اشباع یک حرکت سالم تلقی می‌شود. تیم آلبانز داده‌های رژیم غذایی و سلامت جمع‌آوری شده از سال ۱۹۹۵ تا ۲۰۱۹ را بررسی کردند. این تجزیه و تحلیل شامل داده‌های ۴۰۷۵۳۱ بزرگسالی بود که در زمان ورود به مطالعه، میانگین سنی حدود ۶۱ سال داشتند. افراد به پنج گروه تقسیم شدند؛ از ۲۰ درصد برتر که بیشترین چربی گیاهی را هر روز مصرف می‌کردند تا ۲۰ درصد پایین که کمترین مقدار (و چربی حیوانی بیشتر) را مصرف می‌کردند. در طول این مطالعه، بیش از ۱۸۵۰۰۰ شرکت کننده جان خود را از دست دادند که مرگ حدود ۵۸۵۰۰ نفر آنها بر اثر بیماری قلبی بود. در مقایسه با افرادی که کمترین میزان چربی‌های گیاهی مصرف کردند، افرادی که از نظر میزان مصرف چربی‌های گیاهی در بالاترین سطح قرار داشتند، ۹ درصد کمتر احتمال مرگ به هر دلیلی داشتند. به طور خاص، داده‌ها نشان می‌دهد که ۱۴ درصد کمتر احتمال مرگ ناشی از بیماری قلبی را دارد. این مطالعه نشان داد با نگاهی به منابع خاصی از چربی‌های گیاهی، افرادی که بیشترین میزان چربی را از روغن‌های گیاهی دریافت کرده‌اند، ۱۲ درصد احتمال کمتری برای مرگ به هر علتی و ۱۵ درصد احتمال مرگ ناشی از بیماری قلبی کمتر دارند. تیم آلبانز گزارش داد که چربی‌های حاصل از غلات نیز به شدت با کاهش خطر مرگ ناشی از هر علتی و قلبی عروقی مرتبط است. از سوی دیگر، افرادی که از نظر مصرف چربی حیوانی در بالاترین پنجم قرار گرفتند، در طول مطالعه با احتمال بیشتر مرگ مواجه بودند. در مقایسه با افرادی که روزانه کمترین میزان چربی حیوانی مصرف می‌کردند، افرادی که بیشترین مصرف را داشتند ۱۶ درصد بیشتر در معرض خطر مرگ به هر علتی و ۱۴ درصد بیشتر در معرض مرگ ناشی از بیماری قلبی بودند. این روند فقط در مورد چربی‌های گوشت نبود؛ این تیم خاطر نشان کرد که نرخ مرگ و میر برای افرادی که روزانه مقدار زیادی چربی لبنیات یا تخم مرغ مصرف می‌کردند بالاتر بود.

مطالعه روی بیش از ۴۰۰ هزار نفر که تا ۲۴ سال تحت نظر بودند، نشان می‌دهد کسانی که چربی رژیم غذایی خود را از گیاهان در مقایسه با حیوانات دریافت کرده‌اند، با احتمال مرگ بسیار کمتری روبرو بودند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیسن نت، این تحقیق نشان داد که مزایای چربی‌های گیاهی شامل کاهش احتمال مرگ و میر ناشی از بیماری قلبی است. دکتر «دمتریوس آلبانز»، سرپرست تیم تحقیق از مؤسسه ملی سرطان ایالات متحده، گفت: این مطالعه شواهدی را ارائه می‌کند که رژیم‌های غذایی سرشار از چربی‌های حیوانی، از جمله لبنیات و تخم مرغ، با افزایش خطر مرگ و میر کلی و بیماری‌های قلبی عروقی مرتبط هستند. همانطور که محققان خاطر نشان کردند، ترکیب موجود در چربی‌های موجود در منابع گیاهی نظیر غلات، سبزیجات، لوبیا یا مغزها با چربی‌هایی که از حیوانات تهیه می‌شود بسیار متفاوت است. این تیم توضیح داد: چربی‌های گیاهی به دلیل ترکیب بیشتر اسیدهای چرب تک غیر اشباع [MUFAs] و اسیدهای چرب غیر اشباع چندگانه [PUFA] شناخته می‌شوند، در حالی که چربی‌های حیوانی با نسبت بیشتری از اسیدهای چرب اشباع شده [SFAs] مشخص می‌شوند. بدن برای زندگی به چربی نیاز دارد، اما دستورالعمل‌های غذایی ایالات



مصرف بیش از حد قند افزوده ممکن است پیری بیولوژیکی را تسریع کند

تطابق با رژیم‌های غذایی مختلف ارزیابی کردند. این رژیم‌های غذایی، رژیم مدیترانه‌ای را شامل می‌شد که سرشار از گیاهان، غلات کامل و چربی‌های غیراشباع است و گوشت قرمز، چربی‌های اشباع و مواد قندی کمتری دارد. رژیم غذایی مشابه دیگری به نام شاخص تغذیه سالم جایگزین، بر مصرف مواد مغذی و غذاهایی که خطر ابتلا به بیماری‌های مزمن را کاهش می‌دهند، تأکید دارد.

همچنین، محققان معیاری جدید را برای سنجش میزان مصرف مواد مغذی ابداع کردند که «شاخص مواد مغذی اپی‌ژنتیک» نامیده می‌شود. این شاخص، شامل موادی مغذی است که با فرآیندهای آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی در بدن و همچنین، با حفظ و ترمیم دی‌ان‌ای مرتبط هستند. به عنوان مثال، ویتامین‌های B12 و C و A و E به همراه فولات (اسید فولیک) و منیزیم، در این شاخص گنجانده شده‌اند.

گروه محققان علاوه بر رتبه‌بندی رژیم‌های غذایی افراد شرکت‌کننده در مطالعه، میزان قند افزوده‌ی مصرفی زنان را نیز ارزیابی کردند که بین ۲٫۷ تا ۳۱۶ گرم در روز، متغیر بود. محققان سن اپی‌ژنتیک شرکت‌کنندگان را با بررسی متیلاسیون دی‌ان‌ای در سلول‌های نمونه‌های بزاق، محاسبه کردند. داده‌های به دست آمده، پیوندهای بین رژیم غذایی و پیری سلولی را به نمایش گذاشت، اما صرفاً تصویری اجمالی ثبت شد.

یافته‌های محققان از ایده‌ای پشتیبانی می‌کند که می‌گوید تغذیه از خوراکی‌های مغذی با مواد قندی افزوده‌ی کم، ممکن است طول سلامتی انسان را بهبود بخشد؛ یعنی دوره‌ای از زندگی افراد که نه صرفاً زنده هستند، بلکه به سلامت می‌گذرانند. با این حال، پژوهشگران می‌گویند برای ارزیابی آثار طولانی‌مدت پیروی از این قبیل رژیم‌ها بر پیری اپی‌ژنتیک، به تحقیقات بیشتری نیاز است.

یافته‌های مطالعه در مجله JAMA Network Open منتشر شده است.



نتایج مطالعه‌ای جدید نشان داد زنانی که از رژیم‌های غذایی حاوی قند افزوده کم و سرشار از مواد مغذی پیروی می‌کردند، سلول‌های جوان‌تری داشتند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از لایوساینس، دانشمندان در مطالعه‌ای جدید دریافته‌اند که رژیم غذایی سرشار از مواد مغذی با مواد قندی افزوده‌ی کمتر، روند پیری بیولوژیکی را در زنان کندتر می‌کند. به طور دقیق‌تر، زنانی که در میانسالی از مواد غذایی سرشار از ویتامین‌ها، مواد معدنی و آنتی‌اکسیدان‌ها تغذیه می‌کردند، در مقایسه با زنانی که از غذاهایی با مواد مغذی کمتر تغذیه می‌کردند، سلول‌های جوان‌تری داشتند.

به گزارش لایوساینس، محققان جوانی سلول‌ها را با بررسی برجسب‌های شیمیایی موسوم به گروه‌های متیل روی سطح مولکول‌های دی‌ان‌ای، ارزیابی کردند. این برجسب‌ها در فرآیندی که به عنوان اصلاح اپی‌ژنتیک شناخته می‌شود، فعالیت ژن‌های خاص را بدون ایجاد تغییر در کد اصلی دی‌ان‌ای، تنظیم می‌کنند. از آنجایی که الگوی گروه‌های متیل با افزایش سن تغییر می‌کند، اصلاح اپی‌ژنتیک ظاهراً در تسریع پیری بیولوژیکی نقش دارد. در حالی که مصرف رژیم غذایی سرشار از مواد مغذی با کندتر شدن روند پیری ارتباط دارد، به نظر می‌رسد که مصرف قندهای افزوده، سرعت روند پیر شدن سلول‌ها را افزایش می‌دهد.

محققان دریافته‌اند زنانی که مقادیر بیشتری از قند افزوده را مصرف می‌کردند، حتی اگر به طور کلی از رژیم غذایی سالمی برخوردار بودند، علائم پیری سلولی سریع‌تری نسبت به دیگران داشتند. «مواد قندی افزوده» به قندهایی اطلاق می‌شود که در طول فرآیند تولید به ماده خوراکی اضافه می‌شوند، مانند قند موجود در نوشیدنی‌های شیرین شده و محصولات پخته شده. در مقابل، به قند موجود در شیر، میوه‌ها و سبزیجات، قندهای طبیعی می‌گویند.

حتی اگر از رژیم غذایی سالمی برخوردار باشیم، قند افزوده پیری سلولی را تسریع می‌کند

به گفته نویسندگان، مطالعه جدید یکی از اولین پژوهش‌هایی است که ارتباط بین مصرف قند افزوده و پیری اپی‌ژنتیک را نشان می‌دهد. همچنین، مطالعه برای اولین بار این ارتباط را هم در زنان سیاه‌پوست و هم در زنان سفیدپوست، در دوران میانسالی بررسی کرده است. سن شرکت‌کنندگان در مطالعه، به طور میانگین ۳۹ سال بود.

الیزا اپل، یکی از نویسندگان مطالعه و استاد روان پزشکی در دانشگاه کالیفرنیا، سانفرانسیسکو، در بیانیه‌ای گفت: «ما می‌دانستیم که مصرف بیش از حد قندهای افزوده، احتمالاً بیش از هر عامل غذایی دیگری با زوال سلامت متابولیک و بیماری‌های زودرس در ارتباط است.»

اپل و همکارانش سوابق غذایی ۳۴۲ زن را در طول سه روز غیرمتوالی، بررسی کردند. سپس، گروه محققان رژیم غذایی هر زن را بر اساس میزان

افزودن عسل به ماست سلامت روده را بهبود می بخشد

روده می ماند، دفعات اجابت مزاج، خلق و خو یا شناخت ندارد. هولشر این را به سالم بودن شرکت کنندگان نسبت می دهد.

یک مطالعه پیگیری کوچک نیز انجام شد که در آن ۳۶ شرکت کننده ماست را با شکر مصرف کردند. محققان با مقایسه نتایج هر سه مطالعه دریافتند که ترکیب ماست و عسل بیشترین پروبیوتیک ها را حفظ می کند، اما تأثیری بر سایر فاکتورهای سلامت اندازه گیری شده ندارد.

هولشر گفت: ما دریافتیم که یک قاشق غذاخوری عسل در یک وعده ماست به بقای پروبیوتیک ها کمک می کند. با این حال، ما باید در نظر داشته باشیم که عسل یک قند افزوده است و مردم باید از میزان قند موجود در رژیم غذایی خود آگاه باشند تا وزن بدن خود را متناسب نگه دارند.

وی افزود: در هر صورت، افزودن کمی عسل به ماست غیر شیرین یک راهکار خوب است که می تواند در رژیم غذایی شما گنجانده شود. هر دو مطالعه اول و دوم در مجله Nutrition منتشر شده است.



هولشر گفت: آنزیم های موجود در دهان، معده و روده ها به هضم غذا کمک می کنند و جذب مواد مغذی را تسهیل می کنند، اما باعث کاهش حیات میکروب ها نیز می شوند. این کار زمانی که پای پاتوژن ها در میان باشد، عالی است، اما در مورد باکتری های مفید اینطور نیست. ما می خواستیم ببینیم که آیا عسل می تواند به زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک در روده کمک کند؟ محققان برای محلول های دهان و معده هیچ تفاوتی در بقای B. animalis بین انواع مختلف عسل و انواع دیگر محلول های کنترل شامل ماست مخلوط شده با شکر یا آب مشاهده نکردند. با این حال، ترکیب عسل با ماست به ویژه عسل شیدر به بقای پروبیوتیک در فاز هضم روده ای کمک کرد.

سپس محققان یافته های خود را از اولین مطالعه در یک مطالعه بالینی آزمایش کردند. ۶۶ بزرگسال سالم به طور تصادفی به دو گروه تقسیم شدند. یک گروه کنترل ۱۷۰ گرم ماست پاستوریزه تجاری با باکتری B. animalis را دو بار در روز به مدت دو هفته مصرف کردند و گروه دیگر به همان مقدار از همان ماست به اضافه ۲۱ گرم عسل شیدر خوردند. پس از دو هفته و پس از یک دوره پاکسازی چهار هفته ای، گروه اول و دوم با هم جابجا شدند و از شرکت کنندگان خواسته شد که پروبیوتیک های مکمل یا رژیمی، محصولات لبنی تخمیر شده و غذاهای تخمیر شده مصرف نکنند.

سپس نمونه های مدفوع آنها و اطلاعاتی در مورد حرکات روده آنها و همچنین پرسشنامه هایی برای ارزیابی خلق و خو، وضعیت شناختی و شرایط تندرستی کلی آنها جمع آوری شد.

هولشر می گوید: یافته های ما نشان داد که ترکیب عسل با ماست از بقای باکتری های پروبیوتیک ماست در روده حمایت می کند، بنابراین نتایج مطالعه آزمایشگاهی در دنیای واقعی روی انسان ها نیز نشان داده شد.

با این حال محققان دریافتند که افزودن عسل شیدر به ماست تأثیری بر مدت زمانی که غذا در

نتایج تحقیقات جدید نشان داده است که افزودن یک قاشق غذاخوری عسل به یک کاسه ماست به زنده ماندن پروبیوتیک های موجود در آن در روده کمک می کند.

انسان ها عاشق غذا و نوشیدنی و ترکیب مواد غذایی مختلف با هم هستند. ما ده ها هزار سال است که این کار را انجام می دهیم.

ماست یکی از غذاهای مورد علاقه مردم سراسر دنیاست. ماست های معمولی با تخمیر شیر و با عوامل باکتریایی لاکتوباسیلوس و استرپتوکوک تولید می شوند. ماست های پروبیوتیک نیز با سویه های پروبیوتیک مانند بیفیدوباکتریوم (Bifidobacterium animalis) شکل می گیرند.

شواهد فزاینده ای وجود دارد که نشان می دهد مصرف پروبیوتیک ها بر خلق و خو و سلامت روده تأثیر مثبت می گذارد.

اکنون محققان دانشگاه ایلینویز اوربانا-شمپین در دو مطالعه پیشگامانه، تأثیری را که افزودن عسل به ماست بر میکروبیوم روده دارد، بررسی کرده اند. هانا هولشر، دانشیار دپارتمان علوم غذایی و تغذیه انسانی و علوم کشاورزی و محیط زیست در دانشگاه ایلینویز و نویسنده مسئول هر دو مطالعه می گوید: ما به ترکیب ماست و عسل که در رژیم غذایی مدیترانه ای رایج است و چگونگی تأثیر آن بر میکروبیوم دستگاه گوارش علاقه مند بودیم.

محققان در مطالعه اول بررسی کردند که آیا افزودن یکی از چهار نوع عسل (یونجه، گندم سیاه، شیدر و شکوفه پرتقال) به یک ماست تجاری (Activia) حاوی باکتری B. animalis بر بقای پروبیوتیک ها در ماست در طول هضم تأثیر می گذارد؟

آنها دو قاشق غذاخوری معادل ۴۲ گرم عسل را به دو سوم فنجان (۱۷۰ گرم) ماست اضافه کردند و مخلوط را در معرض محلول هایی در آزمایشگاه قرار دادند که هضم را در دهان، معده و روده تقلید می کرد.

مصرف کمتر گوشت فرآوری شده احتمال ابتلا به زوال عقل را کاهش می دهد

یک مطالعه جدید نشان می دهد که خوردن گوشت قرمز فرآوری شده احتمال ابتلا به زوال عقل را افزایش می دهد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیسن نت، به طور کلی، تنها دو وعده در هفته مصرف گوشت قرمز فرآوری شده با افزایش ۱۴ درصدی خطر زوال عقل در مقایسه با افرادی که کمتر از سه وعده در ماه مصرف می کردند، مرتبط بود.

محققان دانشگاه هاروارد در این مطالعه، بیش از ۴۳ سال داده های ۱۳۰۰۰۰ نفر را در مطالعه طولانی مدت بهداشت پرستاران و متخصصان سلامت جمع آوری کردند. محققان به طور خاص ارتباط بین مصرف گوشت قرمز و زوال عقل را بررسی کردند.

هر دو تا چهار سال یکبار، از شرکت کنندگان در مورد میزان و تعداد دفعات مصرف انواع غذاها، از جمله گوشت قرمز فرآوری شده، سوال می شد. یک وعده از این نوع گوشت ها می تواند شامل بیکن (دو برش)، هات داگ (یک عدد)، سوسیس (دو حلقه کوچک)، یا سایر ساندویچ های گوشت فرآوری شده باشد. همچنین از مردم در مورد میزان مصرف آجیل و حبوبات، از جمله کره بادام زمینی (۱ قاشق غذاخوری)، بادام زمینی، گردو یا سایر مغزها (۲۸ گرم)، شیر سویا (لیوان ۲۲۷ میلی لیتری)، لوبیا سبز، لوبیا یا عدس، نخود فرنگی، یا توفو یا پروتئین سویا سوال شد.

به طور کلی، ۱۱۱۷۳ مورد زوال عقل در طول دوره مطالعه ظاهر شد.

یافته اصلی: افرادی که گفتند یک چهارم یا بیشتر از هر نوع گوشت قرمز فرآوری شده را در روز می خورند، ۱۴ درصد بیشتر از افرادی که کمتر از ۱/۱۰ وعده در روز مصرف می کنند، در معرض خطر ابتلاء به زوال عقل هستند.

آنها دریافتند که هر وعده اضافی گوشت قرمز فرآوری شده که در روز خورده می شود با حدود ۱.۶ سال پیری شناختی مرتبط است که شامل زبان، عملکرد اجرایی و پردازش ذهنی است. تیم تحقیق گزارش داد که این وعده روزانه اضافی با تقریباً ۱.۷ سال پیری شناختی برای حافظه کلامی مرتبط بود- توانایی یادآوری و درک کلمات و جملات.

با این حال، تغییرات در رژیم غذایی می تواند به توقف این کاهش کمک کند.

این مطالعه نشان داد که وقتی مردم وعده های غذایی روزانه گوشت قرمز فرآوری شده را با آجیل و / یا حبوبات جایگزین کردند، ۲۰ درصد با کاهش خطر ابتلاء به به زوال عقل و ۱.۳۷ سال کمتر پیری شناختی روبرو بودند.

«بوهان لی»، سرپرست تیم تحقیق، خاطر نشان کرد: گوشت قرمز فرآوری شده ممکن است برای مغز مضر باشد زیرا دارای سطوح بالایی از مواد مضر مانند نیتريت ها [مواد نگهدارنده] و سدیم است.





اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره

مورخ بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۴۳۵۰۰۰ (چهارصد و سی و پنج هزار) تومان
شهرستان ۴۶۰۰۰۰ (چهارصد و شصت هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۸۷۰۰۰۰ (هشتصد و هفتاد هزار) تومان
شهرستان ۹۲۰۰۰۰ (نهمصد و بیست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۱۷۴۰۰۰۰ (یک میلیون و هفتصد و چهل هزار) تومان
شهرستان ۱۸۴۰۰۰۰ (یک میلیون و هشتصد و چهل هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک سامان به شماره ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۱

(شماره شب: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - شماره کارت: ۰۳۴۴۹۰۰۳۴۴۹۰۰۶۹۰۰۶۲۱۹۸۶۱) بنام آقای دکتر محمد

حسینی واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید

توجه: هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

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



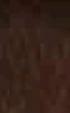
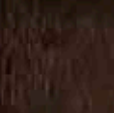
www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155





دارنده گواهی نامه یکمده سال
قدمت از یونسکو در ایران



یک قرن از مزه تان سفره با گولها

golhaco

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



۱۳۸۱
گولها®



آبجوی بدون الکل آی پی ای (IPA) محصولی خاص و نمادین آرگو است که رنگی روشن، طعمی منحصر به فرد با تلخی ملایم و پس طعم مرکباتی دارد. طعم تلخ خاص آن به دلیل داشتن رازک تا دو برابر بیشتر از انواع دیگر نوشیدنی های مالت در بازار و همچنین داشتن نوع خاصی از رازک با طعم و رایحه ملایمی از مرکبات است. اگر شما از طرفداران طعم تلخ هستید، حتماً از IPA آرگو خوشتان خواهد آمد.



مالت ایچ

این یک داستان نوشیدنی ست!

📷 maltich.beverage

