

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منابع غذایی

دی ماه ۱۴۰۳ - شماره ۷۵ دوره جدید (۱۸۰) - قیمت ۱۲۰۰۰۰ تومان



نقارات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲
دکتر فرهاد سحرخیز
رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز



ثبت نام اولیه نمایشگاه ایران
آگروفود ۲۰۲۵ (۲۹ اردیبهشت تا
۱ خرداد ۱۴۰۴) شروع شد



نشست تجارت خشکبار، با هدف تحلیل
تجربیات و توسعه ارتباطات تجاری
برگزار می شود



سید مصطفی هاشمی طباطبائی:
نقش افزایش قیمت ارز
در تولید و صنعت

دلیپزیر®
از سال ۱۳۲۸



سس سیر سیاه، محصولی جدید از دلیپزیر

اورنج

نوشیدنی گازدار با طعم پرتقال



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱



میگو سوخاری گوشتیران

گروه صنایع غذایی

نامینو



[namino.ir](https://www.namino.ir)

www.namino.ir

خوشمزه - گذرونی



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، پیکروکروسین و سافرانال

TARVAND

SAFFRATTVA 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





جمعتون جمع، خاطرتون جمع!

B.A Production Group | WWW.BAFOODS.COM

[ba_foods](https://www.instagram.com/ba_foods) t.me/ba_foods



Gela

لبنیات گلا آمل

www.geladairy.com


@geladairyco



شاید
سلاقت
خوردنی
باشه!

DORNA COFFEE

A Good Coffee Is Your Best Friend

 ITALIAN STYLE



www.Dorna-co.com



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

Shirin Asal
شیرین عسل





Azem Group Grain & Oilseed Refineries پالایشگاه‌های غلات و دانه‌های روغنی گروه عازم



پالایشگاه گندم شه‌دینه

گلوتن فعال گندم | گلوکز گندم |
نشاسته فوق تصفیه گندم |

www.shahdineh.com



پالایشگاه ذرت گلش‌هد



نشاسته فوق تصفیه ذرت |
نشاسته قالبی | شربت گلوکز ذرت |
مالتودکسترین های طعم دار | گلوکز پودری ذرت | استبلازور |

www.golshahdco.com

پالایشگاه دانه های روغنی گل‌دینه

روغن خالص ذرت | روغن سرخ کردنی | روغن مخلوط |

www.golshahdoil.com







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



یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

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

WWW.SAHARFOOD.COM



قارچینو مایه املت با قارچ

قارچینو : ایده های قارچی نو



tomato

OMLETTE
WITH MUSHROOMS

ایده های نو

و محصولات جدید در راه است



www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino

تلفن دفتر فروش تهران ۴۶۰۵۴۴۳۹ - ۴۶۰۸۷۶۰۱



زر ماکارون



www.zarmacaron.com

COMING
SOON

SILVER
boss



المجموعة الصناعية بلو عدن
BLUE EDEN



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 @zaqstudio

صنعت غذا

فهرست

عناوین

سرمقاله	۱۸
گزارش ماهنامه صنعت غذا از دومین نمایشگاه صنعت قهوه	۲۶
دبیر انجمن صنفی صنعت بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی مطرح کرد: وفور توزیع گوشت تنظیم بازاری در فروشگاه های زنجیره ای با افزایش واردات	۲۹
مدیرعامل شرکت ماشین سازی یادگاری خبر داد: توسعه ساخت ماشین های صنایع غذایی در کشور	۳۱
سروش سردشتی لوح تقدیر مدیر برگزیده جهادی کشور را دریافت کرد	۳۳
رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار: صادرات خشکبار به بیش از ۶۰۰ میلیون دلار رسید	۳۳
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳	۳۴
رئیس انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج: نبود آمار دقیق چالش همیشگی تولید برنج	۳۶
نشست تجارت خشکبار، با هدف تحلیل تجربیات و توسعه ارتباطات تجاری برگزار می شود	۳۶
نائب رئیس اتاق بازرگانی ایران: سهمیه گازوئیل کشاورزان کافی نیست	۳۷
عضو انجمن صنایع لبنی: صادرات کره بیش از ۳ برابر افزایش یافت	۳۸
طبیعت بزرگترین کارخانه برنج کشور را در شمال افتتاح کرد	۳۸
معرفی پیشرفته ترین تصفیه خانه کشور در نمایشگاه تهران	۳۹
پرتو دهی هسته ای در خدمت حل بزرگترین مشکل صادرات محصولات کشاورزی	۴۰
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۲
رئیس هیئت مدیره انجمن روغن نباتی: تنظیم بازار روغن نباتی نیاز به اصلاح نرخ دارد	۴۴
فرزانه انصاری رئیس سازمان ملی استاندارد ایران شد	۴۴
رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران: وضع محدودیت جدید در صادرات محصولات کشاورزی	۴۵
بیست و یکمین دوره مسابقات گاسترونومی ترکیه برگزار شد	۴۵
ثبت نام اولیه نمایشگاه ایران آگروفود ۲۰۲۵ شروع شد	۴۷
پرداخت سالانه بیش از ۲۰۰ همت یارانه به بخش آرد و نان	۴۷
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸
فرم اشتراک	۶۰



27



رئیس هیئت مدیره شرکت قهوه موآ: سهمیه بندی واردات دانه قهوه سبز چالش این صنعت است



28

تحول در فرهنگ کافه نشینی

به قلم امیرطاهر شیرانی، مدیر فروش و بازاریابی گروه عازم (پالایشگاه های غلات گلشهد و شهیدینه)

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 محمدمهدی

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۲۴۲۹۱۵

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



30 ↙

فرهاد سحرخیز:

۳۰۰ همت نقدینگی برای برون رفت

بنگاه‌های اقتصادی از تنگناهای نقدینگی



32 ↘

آرش سلطانی به عنوان مدیر جهادی برتر

در عرصه توسعه اقتصادی معرفی شد



نقش افزایش قیمت ارز در تولید و صنعت

بسمه تعالی

برای ما که سالیان گذشته را بخاطر داریم و نوع تخصیص ارز و گشایش اعتبار را در آن زمان‌ها تجربه کرده‌ایم ابتکارات عجیب و غریب بانک مرکزی در طول سالیان پس از انقلاب و البته هدر دادن ارز کشور بنفع قاچاق چیان و خارج کنندگان ثروت بسیار دردناک است.

در آن زمان قیمت ارز چیزی نزدیک به ۷۰ ریال بود و واردکننده در مراجعه به مراجعه مربوطه با پرداخت ۱۰٪ معادل ریالی ثبت سفارش، گشایش اعتبار می‌نمود و سپس با ورود کالا نسبت به پرداخت ۹۰٪ مابقی اقدام و کالای خود را ترخیص می‌نمود. اینک این روش، افسانه‌ای کهن شده که اجرای آن در فکر و خیال ما نمی‌گنجد.

در زمان دفاع مقدس بدلیل کمبود ارز برای هر وزارتخانه سهمیه‌ای تعیین شد و واردکننده با نرخ‌های جدید صد در صد معادل ریالی را پرداخت می‌نمود تا گشایش اعتبار صورت گیرد (البته تخصیص ارز در وزارتخانه و تأیید مراکز تهیه و توزیع کالا و غیره روش‌های اداری ضروری این امر بود) در همین حال یعنی کمبود ارز، بانک مرکزی در بازار آزاد سکه و ارز می‌فروخت تا بودجه ریالی را تأمین کند.

این روش‌ها موجب تکدر خاطر تولیدکنندگان و واردکنندگان بود ولی اینک شرایط به نحوی شده که اگر چنین روشی پیاده شود، اینان دست مسئولان بانک مرکزی را خواهند بوسید.

در عین تحریم و در عین کمبود ارز بانک مرکزی سالیان دراز ارز و طلا در بازار آزاد همچنان بنفع قاچاق چیان و صادرکنندگان سرمایه می‌فروخت و بهانه آنها هم یکسان سازی ارز بود که هرگز موفق نشدند. حال نوبت اختراع‌های جدید ارزی فرا رسیده بود. ابتدا گفتند هیچ صادرکننده حق استفاده از ارز خود را ندارد و چیزی درست کردند بنام ارز نیمائی و ارز سنائی! ارز رسمی که بنام ارز جهانگردی مشهور شد چهار هزار و دویست تومان بود، ارز آزاد در بازار قیمت دیگر و ارز نیمائی و سنائی که ظاهراً رابطه بین صادرکننده و واردکننده در آن قیمت را تعیین می‌کرد مبهم و پرحادثه بود و البته به طریقی که هیچ کس نمی‌داند می‌گفتند ما نرخ ارز نیمائی و سنائی را کنترل می‌کنیم.

بانک مرکزی اینک در دولت چهاردهم یکباره ارز نیمائی را شناور ساخته است و می‌بینیم که ناگهان نوسانات مختلف در بازار ارز برای واردکنندگان پیدا شده است. یعنی اگر تولیدکننده امروز بخواهد گشایش اعتبار کند و از هفتاد خان رستم بگذرد و بر او ترجم کنند، ناگهان در فاصله یک هفته یا دو هفته از زمان تخصیص تا گشایش اعتبار با تغییرات عجیبی در نرخ شناور ارز روبرو می‌شود و بهیچوجه نمی‌تواند نقدینگی لازم را برای گشایش اعتبار فراهم آورد.

بانک مرکزی وظیفه خود را فراموش کرده است. بانک مرکزی باید همچون چرخ لنگری باشد که نوسانات مختلف ارزی را در خود حل کند و روش و فرمولی داشته باشد که مردم تکلیف خود را بدانند. این که مشکلات مختلفی بنام‌های مختلف ابداع کنند و هیچ الگویی از جهان را مد نظر قرار ندهند معلوم نیست از کدام ذهن صادر می‌شود. امروز واردکنندگان بخصوص تولیدکنندگان که نیاز به وارد کردن برخی قطعات و مواد اولیه دارند آنچنان سرگردانند که صبح تا شب‌شان به پی‌گیری مسائل ارزی و تهیه نقدینگی برای حل آنها بخاطر نوسانات روزانه درگیر است. حال می‌خواهید آنها با قطع برق و مسائل مختلف تولید، راندمان‌شان را بهبود بخشند؟

خوب است بانک مرکزی و وزارت اقتصاد و دارائی لختی بیاندیشند و با ساده کردن موضوع و اینکه بانک مرکزی وظیفه چرخ لنگری خود را بانجام برساند، مردم و تولیدکنندگان را اندکی راحتی خیال بخشند.

سید مصطفی هاشمی طب

اخبار

تولیدکننده، دلایل اصلی این افزایش چشمگیر قیمت‌ها است.

قهوه در مناطق گرمسیری محدودی کشت می‌شود و کشورهای اصلی تولیدکننده آن برزیل، ویتنام، کلمبیا و اتیوپی هستند. تمرکز تولید قهوه در چند کشور اصلی مانند برزیل و ویتنام که بیش از نیمی از قهوه جهان را تولید می‌کنند، باعث شده است که این صنعت به شدت تحت تأثیر تغییرات آب و هوایی قرار گیرد.

علی‌مهوریان درباره اثرات افزایش جهانی قیمت قهوه در ایران، اظهار کرد: قیمت قهوه در جهان به صورت میانگین در سال میلادی جاری حداقل ۸۰ درصد رشد داشته و علت این افزایش قیمت هم شرایط اقلیمی کشورهای پرورش دهنده و تقاضای بالای جهانی است.

وی با بیان اینکه در پی افزایش قیمت جهانی قهوه، احتمالاً بخشی از تولیدی داخل ایران با توان تولیدی پایین، در آینده نمی‌توانند به فعالیت خود ادامه دهند و علت اصلی آن هم ناتوانی در تامین سرمایه در گردش است، تصریح کرد: میزان واردات قهوه به کشور سالانه حدود ۵۰ هزار تن است و تقریباً سالانه ۴۰ درصد رشد مصرف را شاهد هستیم.

به گفته عضو انجمن قهوه ایران، ویتنام، برزیل، هند، اندونزی، ویتنام، کلمبیا و اوگاندا مهم‌ترین



عضو انجمن قهوه ایران: رشد ۴۰ درصدی مصرف سالانه قهوه در کشور / میزان اثرگذاری افزایش قیمت جهانی قهوه بر تولیدکنندگان ایرانی چقدر است؟

علی‌مهوریان ضمن اشاره به تأثیر افزایش قیمت جهانی قهوه بر تولیدکنندگان ایرانی، درباره میزان واردات قهوه به کشور توضیح داد: سالانه حدود ۵۰ هزار تن واردات داریم و تقریباً ۴۰ درصد رشد مصرف در سال را شاهد هستیم. به گزارش ایسنا، قیمت‌های کائو و قهوه در سال ۲۰۲۴ نوسانات شدیدی را تجربه کرده و خشکسالی‌های شدید و افزایش دما، همراه با وابستگی جهانی به تعداد محدودی از مناطق

مبادا واردات قهوه به ایران هستند. مهجوریان درباره مشکلات مربوط به واردات قهوه نیز گفت: سهمیه بندی واردات به تولیدکنندگان آسیب می‌رساند. این سهمیه به جای اینکه مستقیم به تولیدکننده تخصیص پیدا کند، از طریق واسطه بازرگان به ما می‌رسد که این امر خلاف قانون است و باید اصلاح شود.



نایب رئیس شورای ملی زعفران: صادرات زعفران ۲۶ درصد کاهش یافت

غلامرضا میری می‌گوید: آمارها حاکی از آن است که قیمت زعفران نسبت به قبل از فصل برداشت کاهش داشته است.



اخبار

خانواده زندانیان سیاسی از پایه‌گذاران مدارس اسلامی علوی، رفاه و نیکان بودند و تعدادی زیادی صندوق قرض الحسنه را نیز راه‌اندازی کردند که از همان زمان تاکنون به همت‌شان سرپا و در خدمت خلق است.

نام ایشان در صنعت سیمان و گچ بسیار معتبر و شناخته شده است ولی بیش از اینکه عمرشان را صرف فعالیت اقتصادی کنند، جان و مال‌شان را در راه خیریه و نیکوکاری گذاشتند. یکبار در جلسه‌ای گفتند: «این محبت خداوند است که انسان در موقعیتی قرار گیرد که بتواند، گره و مشکلی از کار فرد دیگری باز کند.» همیشه سایه این محبت پروردگار بر سرشان مستدام بود.

حاج آقا میرمحمدصادقی با درایت و در سال‌های پس از انقلاب، حافظ و مدافع اتاق بازرگانی شدند. اگر ایشان نبودند، نگاه‌های تند و تیز دهه ۶۰ شاید این نهاد بخش خصوصی را برای همیشه به تعطیلی می‌کشاند. از این منظر ایشان و نامشان در تاریخ بخش خصوصی ایران درخشان خواهد ماند.

عصر این روز سرد پاییزی با خبر درگذشت این مرد خوش خلق، خنده‌رو و با محبت همراه شد. خداوند ایشان را در سایه مهر و محبت خود قرار دهد. برای خانواده این مرد بزرگ، آرزوی صبر دارم و این فقدان را به جامعه اقتصادی و نیکوکاری ایران تسلیت می‌گویم. بدون او بخش خصوصی ایران چیزی کم دارد. خدانگهدار نیکوکار، کارآفرین و بنده مخلص پروردگار.



امکان فروش ارز همه صادرکنندگان در مرکز مبادله از ۳۰ دی

بانک مرکزی برای صادرکنندگانی که براساس مقررات برگشت ارز حاصل از صادرات موظف به فروش ارز در سامانه نیما بودند، امکان فروش

سروسامان دادن به این نهاد بخش خصوصی، شرایط را مهیای برگزاری انتخابات کردند.

علامیرمحمدصادقی از ابتدای انقلاب تا پایان سال ۱۴۰۱ در هیات رئیسه اتاق‌های بازرگانی تهران و ایران و تعداد زیادی از اتاق‌های مشترک و تشکل‌های اقتصادی بخش خصوصی حضور داشت و به عنوان یک فعال اقتصادی در بخش‌های مختلف بازرگانی، صنعتی، معدنی و کشاورزی فعالیت داشت.

او که از دوران کودکی کار را به عنوان کارگر ساده در کارخانجات ریسندگی و پشم‌بافی در اصفهان شروع کرده بود تا کمک خرج خانواده باشد، به تدریج توانست با تلاش و هوش وافر که در حوزه فعالیت‌های اقتصادی داشت و شیوه درستکاری و امانتداری که در پیش گرفت به چهره‌ای شناخته شده در بازار اصفهان و تهران تبدیل شود و با خلاقیت و نوآوری که از خودش به خرج داد وارد فعالیت‌های و حوزه‌های جدید شود و علاوه بر توسعه کسب‌وکار شخصی خودش، برای افراد زیادی اشتغال و برای اقتصاد کشور ارزش افزوده ایجاد کند.

بر اساس این گزارش، محمود نجفی عرب رئیس اتاق بازرگانی تهران در پی درگذشت مرحوم میرمحمدصادقی نوشت:

درگذشت هر انسانی مایه تاسف است ولی برخی مرگ‌ها، کوهی از خاطرات را روی ذهن و جان انسان خراب می‌کند. خاطراتی خوش ولی حال‌آزن‌انگیز.

متأسفانه فعال اقتصادی خوش‌نام، خیر و نیکوکار با سابقه، آقای علامیرمحمدصادقی امروز در رحمت حق آرام گرفتند و چهره در نقاب خاک کشیدند.

حاج آقا میرمحمدصادقی از معتبرین و معتمدین اقتصاد ایران به شمار می‌آمدند. از تمام جناح‌های سیاسی و نحله‌های فکری به او احترام می‌گذاشتند چرا که شاخص رفتار ایشان در تمام سال‌های زندگی و کسب‌وکار، توجه به اصول انسانی و اسلامی بود.

کسب‌وکارشان را نه با ثروت خانوادگی یا رانت که با زحمت و شاگردی مغازه در اصفهان آغاز کردند. پس از مهاجرت به تهران به دلیل تقیدات مذهبی و حسن رفتار، به سرعت در سرای حاج حسن بازار تهران، شناخته و مورد تکریم کسبه قرار گرفتند. در همین دوره زمانی به فعالیت‌های انقلابی هم علاقه‌مند شدند و به گروه همراهان حضرت امام پیوستند. همزمان با کمک به

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران با بیان اینکه برداشت زعفران به پایان رسیده است، گفت: برآوردهای کارشناسان مبنی بر آن است که تولید زعفران نسبت به سال قبل ۳۰ درصد رشد داشته است، اما با اتمام فصل برداشت وزارت جهاد باید آمار نهایی تولید را اعلام کند.

او قیمت هرکیلو زعفران دسته را ۶۷ میلیون تومان، زعفران پوشال ۶۸ تا ۷۲ میلیون تومان، زعفران سرگل ۷۸ تا ۸۱ میلیون تومان و زعفران نگین ۸۰ تا ۸۶ میلیون تومان اعلام کرد.

میری ادامه داد: در حال حاضر قیمت هرکیلو زعفران دسته نسبت به قبل از فصل برداشت ۳ تا ۴ میلیون تومان افزایش داشته و مابقی انواع زعفران کاهش قیمت داشته است.

نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: بنابر آمار گمرک در ۸ ماهه امسال ۱۰۲.۸۳۶ تن زعفران به بازارهای هدف صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۲۶ درصد کاهش داشته است که انتظار می‌رود با فروش ارز به قیمت توافقی شاهد رشد صادرات باشیم.



حاج آقا علاء میرمحمدصادقی دار فانی را وداع گفت/ پیام رئیس اتاق بازرگانی تهران

حاج علاء میرمحمدصادقی از فعالان اقتصادی شناخته شده و کارآفرین نیکوکار که در تمامی سال‌های پس از انقلاب در اتاق بازرگانی تهران و ایران حضور داشت به دیار باقی شتافت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (آگرو فود نیوز)، او که از تاجران شناخته شده بازار تهران و اصفهان در دوران پیش از انقلاب و از معتمدان مردم بود، یکی از هفت نفری بود که بعد از انقلاب با حکم امام خمینی (ره) مدیریت اتاق بازرگانی را برعهده گرفتند و پس از



اخبار

کنگری با اشاره به التهاب بازار روغن بیان کرد: روغن های بطری ۱۵ درصد کمتر از نرخ درج شده در اختیار بنکدار قرار می گرفت که با توجه به افزایش ۳۰ درصدی قیمت جهانی، با نرخ روی بطری در اختیار بنکدار قرار می گیرد و حتی در بحث صنف و صنعت روغن حלב ۱۶ کیلویی بالاتر از قیمت مصرف کننده به عمده فروش عرضه می شود.

رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی گفت: هر زمانی که اقدام به کالای تنظیم بازار کردیم، بازار به ثبات رسید و هر زمانی که عرضه و تقاضا همخوانی نداشت، بازار با افزایش قیمت روبرو شد که امیدواریم عرضه کالاهای تنظیم بازار ادامه دار شود.



لغو ممنوعیت صادرات حبوبات ابلاغ شد

دستور توقف اجرای بخشنامه غیرمجاز اعلام شدن صادرات حبوبات و برخی محصولات کشاورزی از سوی گمرک ایران ابلاغ شد. به گزارش ایسنا، بر اساس ابلاغیه دفتر مقررات صادرات و واردات سازمان توسعه تجارت ایران و پیرو بخشنامه‌ای به تاریخ ۲۷ اسفند ۱۴۰۲ موضوع اعمال ممنوعیت صادرات حبوبات و برخی محصولات کشاورزی به پیوست نامه‌ای به تاریخ ۶ آذر ۱۴۰۳ دفتر مقررات صادرات و واردات سازمان توسعه تجارت ایران منقسم به نامه‌ای به تاریخ ۴ آذر ۱۴۰۲ معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، به همراه تصویر دادنامه‌ای به تاریخ ۲۹ آبان ۱۴۰۳ صادره از سوی هیات تخصصی صنایع و بازرگانی دیوان عدالت اداری و همچنین نامه‌ای به تاریخ ۵ آذر ۱۴۰۳ دفتر حقوقی سازمان توسعه تجارت ایران مبنی بر صدور دستور موقت توقف اجرای نامه‌ای به تاریخ ۲۸ بهمن ۱۴۰۲ دفتر مذکور (موضوع ممنوعیت صادرات ۹ ردیف اقلام

ارزش افزوده محصولات کشاورزی فرآوری نشده مشتمل بر محصولات خام زراعی و باغی، گیاهان دارویی، محصولات مرتعی، محصولات جنگل (از جمله چوب خام)، محصولات گلخانه و سایر موارد؛ چای و دمنوش های گیاهی (دارویی و غیر دارویی) که فرایند تهیه و تولید آنان همچون چای کشمش و خرما با روش های مختلف حاصل می شود اعم از فله یا بسته بندی (تی بک) وفق مفاد جز (۱) بند (الف) ماده (۹) قانون مالیات بر ارزش افزوده مصوب ۱۴۰۰ و تبصره آن از پرداخت مالیات و عوارض ارزش افزوده معاف هستند. لیکن معافیت مذکور شامل عرضه دمنوش های میوه‌ای نخواهد بود.



رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی: ۴۰۰ تن برنج تنظیم بازار توزیع شد

رضا کنگری از توزیع ۴۰۰ تن برنج تنظیم بازار با نرخ مصوب ۵۰ هزار تومان برای مصرف کننده خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا کنگری رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی از ثبات بازار شکر خبر داد و گفت: هم اکنون عرضه شکر تنظیم بازار در حال انجام است به طوری که این امر موجب شده تا شکر با نرخ ۴۱ هزار و ۵۰۰ تومان بدست مصرف کننده برسد، درحالی که قیمت مصوب ۴۲ هزار و ۵۰۰ تومان است.

او با بیان اینکه عرضه برنج های تنظیم بازار به اتمام رسیده است، افزود: تاکنون ۴۰۰ تن برنج تنظیم بازار با نرخ مصوب ۵۰ هزار تومان برای مصرف کننده عرضه شده است که این امر کاهش قیمت و ثبات بازار برنج خارجی به محدوده ۵۰ تا ۵۵ هزار تومان را به همراه داشته است، حال امیدواریم عرضه برنج های تنظیم بازار ادامه یابد.

در مرکز مبادله ارز و طلای ایران را نیز فراهم کرد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، طبق اعلام بانک مرکزی، از روز دوشنبه سوم دی ماه ۱۴۰۳ برای کلیه صادرکنندگانی که براساس مقررات برگشت ارز حاصل از صادرات موظف به فروش ارز در سامانه نیما هستند، امکان فروش در مرکز مبادله ارز و طلا نیز فراهم بوده و بازرگانان می توانند در هر دو سامانه اقدام به عرضه ارز نمایند. همچنین آن دسته از واردکنندگان که دارای تخصیص معتبر از محل سامانه نیما هستند، می توانند ارز مورد نیاز خود را از مرکز مبادلات خریداری نمایند.

گفتنی است؛ از ۲۶ آذرماه سال جاری، کلیه صادرکنندگان مشمول بند (۲) ماده (۸) آیین نامه اجرایی قانون مبارزه با قاچاق کالا و ارز به منظور رفع تعهد صادراتی از طریق واگذاری ارز حاصل از صادرات به دیگران، ملزم هستند که ارزهای مذکور را از طریق بازار ارز تجاری مرکز مبادله ارز و طلای ایران عرضه کنند.



چای و دمنوش از مالیات ارزش افزوده معاف شد

بر اساس اعلام دفتر فنی و مدیریت ریسک مالیاتی، چای و دمنوش های گیاهی که فرایند تهیه و تولید آنها با روش های مختلف حاصل می شود، از پرداخت مالیات و عوارض ارزش افزوده معاف هستند.

به گزارش تسنیم؛ بر اساس اعلام دفتر فنی و مدیریت ریسک مالیاتی، چای و دمنوش های گیاهی که فرایند تهیه و تولید آنها با روش های مختلف حاصل می شود، از پرداخت مالیات و عوارض ارزش افزوده معاف هستند.

طبق اعلام و اظهار نظر دفتر فنی و مدیریت ریسک مالیاتی در خصوص معافیت مالیات بر



اخبار

باشیم و در این ارتباط وزیر جهاد باید جلسه ای بین بخش خصوصی با معاونت بازرگانی بگذارد تا بر مبنای زمین های مستعد و استفاده از بذر مناسب برنامه ریزی تولید کرد.

رئیس هیئت مدیره کانون صنایع غذایی با بیان اینکه سالانه ۱۶ تا ۲۲ میلیون تن کالای اساسی وارد کشور می شود، گفت: وزیر جهاد طی جلسه ای با بخش خصوصی و معاونت ها باید میزان اراضی زراعی، باغی، تولید و واردات کالاهای اساسی را محاسبه کند و بر مبنای پتانسیل های تولید برنامه ریزی کند به طوری که کسری روغن کشور در زمان مناسب خریداری شود چرا که با ظرفیت ذخیره سازی ۳۰ میلیون تن کالای اساسی در کشور مشکلی در این ارتباط نداریم.

سال گذشته ۲ میلیون تن روغن در کشور تولید شد

در ادامه علیرضا شریفی دبیر انجمن روغن نباتی گفت: بر اساس آمار، واردات روغن خام در ۷ ماهه امسال نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش داشته است، اما این امر نگران کننده نیست چرا که سال گذشته روغن خام سویا مقادیر قابل توجهی وارد شد.

او با بیان اینکه در ۱۲ ماهه سال گذشته ۲۴۶ هزارتن روغن خام سویا وارد شده است، افزود: امسال قرار شد عمده نیاز در داخل تامین شود و اخیراً قرار شد ۲۵۰ هزارتن روغن خام سویا توسط بازرگانی دولتی و بخش خصوصی وارد شود.

این مقام مسئول از کاهش ۳۱ درصدی واردات روغن خام در شش ماهه امسال خبر داد و گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه امسال در مجموع حدود ۶۷۰ هزارتن روغن خام، ۹۰ هزار و ۵۰۰ تن کلزا و ۴ هزار و ۲۰۰ تن سویا وارد کشور شد، در حالی که مدت مشابه سال قبل ۹۶۰ هزارتن روغن خام، ۲۵ هزارتن کلزا و ۲۲۸ هزارتن سویا وارد شده است. دبیر انجمن روغن نباتی با بیان اینکه مشکلی در تولید روغن نداریم، اظهار کرد: بنابر آمار سنوات قبل، تولید روغن در مجموع ۲ میلیون تن بوده که امسال پیش بینی می شود این رقم به ۲ میلیون و ۲۰۰ هزارتن برسد که بخش عمده آن در داخل مصرف می شود، صادرات نیز ممنوع است.

به گفته او، در مجموع حدود ۱۵۰ هزارتن روغن معادل ۷ تا ۱۰ درصد نیاز از دانه های روغنی داخلی تولید و حداقل ۹۰ درصد مابقی از دانه خارجی وارداتی یا روغن خام تامین می شود. شریفی با بیان اینکه میزان مصرف روغن در

سویا به منظور تامین کسری ۹۰ درصدی روغن وارد می شود که با احتساب قیمت های جهانی سالانه بیش از ۳ میلیارد دلار ارز از کشور خارج می شود که افزایش ضریب دانه های روغنی به ۴۰ درصد یکی از محورهای برنامه هفتم است.

علی رغم آنکه قرار بود وزارت جهاد تا افاق ۱۴۰۴ به خوداتکایی ۷۰ درصد در تولید دانه های روغنی برسد، اما متأسفانه این سیاست ناکام ماند به طوری که بنابر اعلام آمار کارشناسان در حال حاضر ۷ تا ۱۰ درصد روغن مورد نیاز در داخل تامین می شود که انتظار می رود با توجه به مسئله امنیت غذایی و پایداری تولید، برنامه راهبردی الگوی کشت در کشور اجرا شود تا با توسعه کشت دانه های روغنی و تحقق برنامه هفتم بتوان از خروج ارز از کشور جلوگیری کرد.

بر اساس آمار سالانه با احتساب سرانه مصرف یک میلیون و ۵۰۰ هزارتن روغن مورد نیاز کشور است که در شرایط کنونی بخش اعظم آن از طریق روغن خام یا دانه های روغنی وارد می شود که بنابر سیاست برنامه هفتم ضریب خوداتکایی روغن به ۴۰ درصد باید برسد.

چندی پیش صدرااله دولت مدیرعامل اسبق پشتیبانی امور دام با بیان اینکه ۹۰ درصد روغن و کنجاله سویا از طریق واردات تامین می شود، گفت: بنابر آمار سالانه ۵ تا ۵.۵ میلیون دانه روغنی و کنجاله سویا وارد می کند که با احتساب قیمت های جهانی بیش از ۳ میلیارد دلار صرف واردات می شود از این رو باید تلاش کنیم تا با افزایش ضریب خوداتکایی ۴۰ درصد وابستگی به حداقل برسد.

تولید روغن در ایران به ۷ درصد هم نمی رسد
محمد رضا مرتضوی رئیس هیئت مدیره کانون صنایع غذایی گفت: بخش زراعت کشور مقدار مشخصی آب و خاک دارد که تمام کارشناسان کشاورزی معتقدند که در شرایط کنونی مقدار زیادی آب از سفره های زیرزمینی در حال برداشت است که در صورت عدم استفاده از روش های نوین آبیاری، کشت یکپارچه و به زراعی امکان دستیابی به اهداف وجود ندارد.

به گفته او، معاونت زراعت وزارت جهاد نه تنها آمار درستی از زمین های زیرکشت، تولید ندارد و اقدامات موثری در به زراعی نداشتند، بلکه بدنال این است که نظم واردات را به هم بزند. مرتضوی با بیان اینکه تولید روغن در ایران به ۷ درصد نمی رسد، افزود: با توجه به محدودیت خاک باید برنامه ریزی در حوزه تولید داشته

مندرج در نامه) موصوف عیناً جهت اطلاع و اقدام لازم ابلاغ می شود.

ضمناً با عنایت به بخش اخیر نامه ای به تاریخ ۶ آذر ۱۴۰۳ دفتر مقررات صادرات و واردات، چگونگی شمول یا عدم شمول بند «ب» ماده ۲۳ قانون احکام دائمی برنامه های توسعه کشور بر ۹ قلم کالاهای موضوع بخشنامه متوقف شده، طی نامه ای از وزارت جهاد کشاورزی و رونوشت همین بخشنامه از سازمان توسعه تجارت استعلام شده است و پذیرش اظهار نامه های صادراتی اقلام، موصوف، موکول به وصول پاسخ استعلام انجام شده و ابلاغ مراتب از سوی این دفتر خواهد بود. از این رو شایسته است مراتب به نحو مقتضی به خدمت گیرندگان ذیربط اطلاع رسانی شود تا به منظور جلوگیری از ایجاد وقفه در روند صادرات و ایجاد هزینه، موضوع را تا حصول نتیجه از طریق وزارتخانه تولیدی مربوطه پیگیری کنند.

طبق فراز پایانی نامه ای به تاریخ ۴ آذر ۱۴۰۳ معاونت توسعه بازرگانی وزارت مذکور که به استناد مفاد بند (ب) ماده (۲۳) احکام دائمی برنامه های توسعه کشور مصوب سال ۱۳۹۵، تاکید شده صادرات کالای بارانه ای مندرج در نامه صدرالذکر با رعایت ساز و کار پیش بینی شده در بند (ب) ماده (۲۳) قانون مذکور مجاز است. * پذیرش اظهارنامه صادراتی موکول به وصول پاسخ سازمان توسعه تجارت است.



سالانه ۳ میلیارد دلار ارز برای واردات روغن از کشور خارج می شود

بنابر آمار در شرایط کنونی سالانه ۷ تا ۱۰ درصد روغن مورد نیاز در داخل تولید می شود. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ بنابر آمار سالانه ۵ تا ۵.۵ میلیون تن دانه روغنی و کنجاله



اخبار

انصاری با اشاره به اینکه قند مایع در صنعت غذا نقش به‌سزایی دارد، خاطر نشان کرد: این محصول یک مواد پایه‌ای در صنعت داروسازی، صنایع تولید کاغذ و نساجی، بیوتکنولوژی، تولید انرژی و سوخت، صنعت آرایشی، شیمیایی و پزشکی است.

بر اساس این گزارش، البرز محل استقرار بیش از سه هزار و ۷۶۰ واحد صنعتی فعال بوده و حدود ۲۰۰ نشان برتر ملی و بین‌المللی در این استان فعالیت می‌کنند.



رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و روسیه: فرصت‌ها و چالش‌های تبدیل ایران به هاب غذایی منطقه

هادی تیزهوش تابان رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و روسیه گفت: در صادرات محصولات کشاورزی و غذایی برنامه اجرایی نداریم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، چهارمین نشست از یازدهمین همایش سالانه اقتصاد مقاومتی با موضوع «الزامات تبدیل ایران به هاب غذایی منطقه» برگزار شد. در این نشست پیرامون راهبرد «تبدیل ایران به هاب غذایی منطقه» و اهداف و آثار این راهبرد پرداخته شد و کارشناسان و مسئولان درباره موانع و الزامات تبدیل شدن ایران به هاب غذایی در دو شاخه ترانزیت و فرآوری گفتگو کردند و نیازمندی‌های هر دستگاه برای تحقق راهبرد «تبدیل ایران به هاب غذایی منطقه» مطرح شد.

هادی تیزهوش تابان، رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و روسیه با اشاره به اینکه دریامحور بودن ترانزیت یکی از محورهای اصلی است که باید در تجارت با روسیه مورد توجه قرار داد،

مشخصات نوع پخت و آرد مصرفی (نوع یک و دو) اقدام کنند؛ در غیر این صورت بازرسان اصناف و نهادهای ذی ربط در صورت مشاهده براساس قانون اقدام خواهند کرد.

اتاق اصناف ایران تاکید کرده است که بازرسان در صورت مشاهده سایر تخلفات از سوی نانوایان از جمله گرانفروشی، کم‌فروشی، عدم درج قیمت، عرضه خارج از شبکه، عدم رعایت دستورالعمل‌های بهداشتی طبق ضوابط قانونی اقدام خواهند کرد.

بیش از ۸۲ هزار واحد صنفی نانوایی در کشور فعالیت می‌کنند؛ سالانه ۱۰.۵ میلیون تن گندم مورد نیاز واحدهای خبازی است که بر این اساس سالانه ۲۴۰ همت یارانه به واحدهای خبازی داده می‌شود.



مدیرکل صنعت، معدن و تجارت استان البرز قطب تولید قند مایع در کشور است

محمد انصاری، مدیرکل صنعت، معدن و تجارت استان البرز گفت: این استان قطب تولید فروکتوز (قند مایع) در کشور است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمد انصاری با بیان اینکه استان البرز با ظرفیت تولید بالغ بر ۷۶۳ هزار تن قند مایع، قطب تولید این محصول در کشور به شمار می‌آید، افزود: سه واحد بزرگ فروکتوز در این استان در حوزه تولید محصول قند مایع فعال هستند که به عنوان بزرگترین تولیدکنندگان این محصول در کشور به شمار می‌روند.

وی اظهار کرد: بیش از یک هزار و ۴۵۰ میلیارد تومان در این صنعت سرمایه‌گذاری شده که منجر به اشتغالزایی مستقیم برای چهار هزار و ۱۰۰ نفر شده است.

مقایسه با دیگر کشورهای رقم غیرعادی نیست، گفت: براساس آمار سرانه مصرف سالانه روغن به ازای هر نفر ۲۳ تا ۲۴ کیلوگرم است که غیرعادی نیست، هر چند اگر دولت به سمت آزادسازی قیمت برود، مصرف کاهش می‌یابد، اکنون برآوردی نداریم که تأثیر حذف یارانه و سیاست حمایتی بر روغن چقدر است، اما بدون شک روغن معادل قیمت جهانی می‌شود که این امر در کاهش مصرف اثر گذار است.

بنابر گفته کارشناسان بخش کشاورزی در برنامه ۵ ساله هفتم تولید دانه‌های روغن باید به ضریب خوداتکایی ۴۰ درصد برسد که بر این اساس ۶۰ درصد کسری نیاز کشور باید از طریق واردات تامین شود که برای تحقق این هدف باید الزامات و حمایت‌های لازم اعمال شود تا علاوه بر جلوگیری از خروج ارز، ضریب امنیت غذایی افزایش یابد.



نانوایی‌ها ملزم به نصب تابلوی مشخصات آرد و نان شدند

اتاق اصناف ایران اعلام کرد: نانوایی‌ها ملزم به نصب تابلوی مشخصات نوع پخت و آرد مصرفی (نوع یک و نوع دو) هستند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، اتاق اصناف ایران در اطلاعیه‌ای اعلام کرد: در راستای طرح نظارتی ویژه ساماندهی عرضه نان در نانوایی‌ها و بر اساس نامه مدیرکل هماهنگی امور گشت‌های مشترک و نظارت بر بازار سازمان تعزیرات حکومتی به اتاق اصناف ایران، تخلف عدم نصب تابلوی مشخصات نوع پخت و آرد مصرفی برخی واحدهای صنفی نانوایی (نوع یک و نوع دو) محرز شده است که این موضوع سبب افزایش غیرواقعی نان و ناراضی‌تبی شهروندان خواهد شد. این اطلاعیه می‌افزاید: واحدهای صنفی نانوایی هرچه سریعتر نسبت به نصب تابلوی



اخبار

پایه سهام شرکت مذکور صورت پذیرفته است. مدیرعامل شرکت مدیریت طرح و توسعه آینده پویا ادامه داد: در آینده نزدیک شاهد عرضه اولیه سهام شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی خواهیم بود.

لازم به ذکر است شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی با مزارعی هوشمند در وسعت حدود ۹۰ هزار هکتار در استان خوزستان، با انجام روش‌های نوین در «داشت، کاشت و برداشت» به طور متوسط بالغ بر ۷۰۰ هزار تن در سال، بخش عمده‌ای از شکر مورد نیاز کشور را تامین می‌نماید و از پسماند آن نیز محصولات استراتژیکی نظیر الکل طبی، خمیرمایه، کاغذ، ام. دی. اف، نئوپان، خوراک دام و انواع شکرهای دارویی و طعم‌دار تولید می‌شود که با این حجم از تولید، کام بورس شیرین خواهد شد.



عضو شورای ملی زعفران: پتانسیل صادرات حداقل ۳۰۰ تن زعفران به بازارهای هدف را داریم

علی حسینی گفت: براساس بازدیدهای میدانی و برآوردهای صورت گرفته، تولید زعفران نسبت به مدت مشابه سال قبل ۳۰ تا ۵۰ درصد افزایش داشته است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران گفت: برداشت زعفران در ۹۰ درصد مزارع انجام شده و ۱۰ درصد مابقی مربوط به استان‌های جنوب و غرب است. به گفته او، براساس برآوردهای صورت گرفته تولید زعفران در اکثر مناطق نسبت به مدت مشابه سال قبل ۳۰ تا ۵۰ درصد رشد داشته است. حسینی قیمت هرکیلو زعفران دسته را ۶۲ میلیون تومان و زعفران سوپر نگین ۹۰ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان اعلام کرد و افزود: خرید توافقی زعفران با قیمت پایه ۹۰ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

رئیس کمیسیون صنعت اتاق بازرگانی مشهد با اشاره به ضرورت جبران خسارت ناشی از قطع انرژی، تصریح کرد: دولت در اخذ جرایم مربوط به دیرکرد پرداخت‌های مالیاتی و تامین اجتماعی از واحدهای صنعتی، لحظه‌ای درنگ نمی‌کند و به سرعت و در زمان مقرر آن را اخذ می‌نماید؛ اما چطور می‌شود که خسارت ناشی از قطع یکباره انرژی واحدهای صنعتی منطبق بر ماده ۲۵ قانون بهبود فضای کسب و کار هنوز از سوی دولت پرداخت نشده است؟

این فعال اقتصادی افزود: شرکت‌های خدمات رسان مانند برق و گاز باید با بیمه‌ها قرارداد منعقد کرده تا از این محل خسارت ناشی از قطع برق و گاز واحدهای صنعتی تامین و به آنها پرداخت شود، البته قطع یکباره گاز و برق واحدهای صنعتی آنقدر خسارت سنگینی دارد که حتی با پرداخت بیمه و خسارت نیز جبران ناپذیر است.



“توسعه نیشکر و صنایع جانبی” در صف عرضه اولیه

فراپورس

مدیرعامل هلدینگ آینده پویا از عرضه اولیه سهام شرکت “توسعه نیشکر و صنایع جانبی” در آینده نزدیک خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، دکتر افشار فتح‌الهی در حاشیه جلسه بررسی بودجه سالیانه شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی، از عرضه اولیه سهام این شرکت در آینده نزدیک خبر داد.

وی اظهار کرد: با هماهنگی‌های به عمل آمده با شرکت فراپورس ایران، بانک ملی ایران و شرکت گروه سرمایه‌گذاری سپهر صادرات به عنوان سایر سهامداران، در یکسال اخیر اقدامات موثری جهت درج نماد، ارزش‌گذاری و تعیین قیمت

اظهار کرد: باید از امکانات موجود بهره ببریم. ما باید یک بخشی در سازمان توسعه تجارت صرفاً مخصوص صادرات داشته باشیم؛ وقتی صادرکننده ترکیه‌ای در مرز به مشکل می‌خورد، سفیر به سرعت خودش را می‌رساند؛ ولی در ایران کسی در این زمینه مسئول نیست و مشکلات اجرایی صادرات جایی پیگیری نمی‌شود.

وی افزود: در ایران به دلیل تنظیم بازار، صادرات را دچار مشکل می‌کنند در حالی که در دیگر کشورها مشکل تنظیم بازار با واردات حل می‌شود و هیچ کشوری در مسیر صادرات مانع ایجاد نمی‌کند. ساماندهی مشکلات صادرات به یک مدیر نیاز دارد که همه را به طور جامع مدیریت کند؛ در صورتی که یک مدیر فعال در این حوزه داشته باشیم، در زمانی کوتاه می‌توانیم صادرات این بخش را تا سه برابر افزایش دهیم.

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و روسیه ادامه داد: تلاش ما ایجاد تعامل بیشتر بین بخش خصوصی و دولتی است و ما در اتاق مشترک ایران و روسیه دنبال افزایش تعامل هستیم. انتظار ما این است که مدیران بخش دولتی باید در این زمینه برنامه داشته باشند و برای نهادهایی مثل اتاق مشترک نیز برنامه تعریف کنند.



عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی مطرح کرد: لزوم جبران خسارت قطع انرژی صنایع

عبدالله یزدانبخش می‌گوید: انعقاد قرارداد دستگاه‌های خدمات رسان با شرکت‌های بیمه راهکاری برای جبران خسارت قطع انرژی صنایع است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی “اگروفودنیوز” «عبدالله یزدان بخش»،



اخبار

هم پیش رفت و این امر به افزایش ۲۵ درصدی محصولات لبنی انجامیده است.

به گزارش ایلنا؛ علی احسان ظفری، رئیس اتحادیه فرآورده‌های لبنی درباره آخرین وضعیت عرضه کره در کشور با توجه به کمبود پیش آمده گفت: امروز در حالی از عرضه گسترده کره صحبت می‌شود که چندی پیش همین کسانی که اکنون بر عرضه گسترده تاکید دارند با صادرات بی‌رویه کمبود را در بازار رقم زدند در نتیجه باید مسئولیت کمبود رخ داده را بپذیرند و پاسخگو باشند.

وی ادامه داد: دولت ابتدا اجازه داد کره بدون پرداخت عوارض از کشور خارج شود و روسیه که به دلیل تحریم از محصولات اروپا محروم بود به بازار ایران روی آورده بود. صنایع لبنی هم از این فرصت استفاده کردند و محصول خود را به بازارهای صادراتی سوق دادند و بازار داخل را با کمبود روبه‌رو کردند دولت بر صادرات کره عوارض وضع کرد و رقم ارز حاصل از صادرات را از ۳ دلار به ۶ دلار افزایش داد تا صادرات کاهش یابد و مشکل کمبود عرضه در بازار داخل حل شود.

وی تاکید کرد: بنابراین صنایع در افزایش عرضه داخلی سهمی نداشتند آنها در واقع در اثر فشار دولت مجبور به کاهش صادرات شدند. ظفری درباره تاثیر افزایش قیمت اخیر شیر خام بر قیمت لبنیات گفت: افزایش قیمت شیر خام بیش‌تر از ۲۰ درصد بود و تا نزدیک ۳۰ درصد هم پیش رفت و این امر به افزایش ۲۵ درصدی محصولات لبنی انجامیده است.

رئیس اتحادیه فرآورده‌های لبنی در پاسخ به پرسشی درباره تاکید اخیر سازمان دامپزشکی بر ممنوعیت فروش شیر خام در لبنیاتی‌های سنتی اظهار کرد: شیر خامی که از دامداری‌ها خریدار می‌شود و در بازار عرضه می‌شود و یا پیش از عرضه فرآوری می‌شود مستعد آلودگی به شماری از بیماری‌ها و آلودگی‌ها هست و اگر این آلودگی‌ها پیش از عرضه محصول از بین نرود بی‌شک بیماری از دام به انسان منتقل می‌شود و یکی از این بیماری‌ها تب مالت است.

وی افزود: به عبارت دیگر، شیر خام ممکن است با بار میکروبی بالایی از دامداری وارد صنعت شود و این صنعت است که تشخیص می‌دهد شیر قابلیت مصرف دارد یا نه این کار با دستگاه‌های باکتریوفیژ انجام می‌شود که حتی لاشه‌های مرده میکروب را از شیر جدا می‌کند اما در بخش سنتی این فناوری استفاده نمی‌شود و این ضعف سلامت جامعه را به خطر می‌اندازد.

تملیکی اعلام کرده بود در این مزایده اموال متعلق به دو پرونده مهم ملی و اقتصادی وجود دارد و ۳۲۰۰ تن چای دبش به ارزش پایه ۲۳۷ میلیارد تومان در استان تهران عرضه می‌شود. همچنین ۵ دستگاه خودروی سواری وارداتی متعلق به شرکت کوروش کمپانی به ارزش پایه ۶۶ میلیارد و ۵۰۰ میلیون تومان ثبت شده است. براساس این گزارش مقرر شده ۲۰۴ دستگاه خودروی سواری وارداتی شامل انواع برندهای بنز، بی‌ام دبلیو، تویوتا، لکسوس، پورشه ماکان، جگوار، اوپل، رنجرور، سوبارو و سایر برندها به فروش برسد که ارزش پایه کارشناسی آنها بالغ بر ۶۵۰ میلیارد تومان ثبت شده است.

همچنین انواع ماشین آلات راهسازی، کشنده، کامیون، دامتراک، لودر، لیفتراک وجود دارد که به بیش از ۲۳۰ دستگاه با ارزش پایه ۱۲۵۰ میلیارد تومان می‌رسند. از این تعداد ۵۰ دستگاه کشنده با برندهای رنو، ولوو و بنز مشاهده می‌شود.

طبق اعلام معاون سازمان اموال تملیکی انواع لوازم خانگی، صوتی تصویری، یدکی، موبایل، قطعات منفصله موتور سیکلت، تجهیزات الکترونیکی، اقلام سریع الفساد، منسوجات، مواد شیمیایی و پتروشیمی، ماشین آلات صنعتی، تجهیزات مخابراتی، دندانپزشکی آزمایشگاهی، انواع بذر، لاستیک خودرو، لوازم آرایشی و بهداشتی به شرط صادرات، مصالح ساختمانی، تجهیزات حفاری، زلزله نگاری و سایر اقلام از ۳۰ استان در این مزایده عرضه شده است.



رئیس اتحادیه فرآورده‌های لبنی: افزایش ۲۵ درصدی قیمت محصولات لبنی / روس‌ها مشتری کره ایرانی

علی احسان ظفری گفت: افزایش قیمت شیر خام بیش‌تر از ۲۰ درصد بود و تا نزدیک ۳۰ درصد

با هدف عرضه در بورس کالا در تعادل و ثبات قیمت اثر گذار بوده است.

عضو شورای ملی زعفران با بیان اینکه آینده بازار زعفران تابع بسیاری از فاکتورهاست، گفت: علی‌رغم آنکه امکان تامین ۱۰۰ درصد زعفران دنیا را داریم، اما سهم کنونی ما در بازارهای جهانی کمتر از ۹۰ درصد است. از این رو نمی‌توان پیش‌بینی دقیقی راجع به بازار داشت.

به گفته او، با وجود آنکه ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا محسوب می‌شود، اما دیگر کشورها هم به عرصه تولید ورود پیدا کردند، از این رو ارتقای کیفیت تنها راه حل ایجاد رقابت در بازارهای جهانی است.

حسینی گفت: با توجه به موانع و مشکلات پیش روی ارز، دولت بدنبال رفع موانع است که در صورت تحقق قابلیت صادرات حداقل ۳۰۰ تن زعفران به بازارهای هدف را داریم.



عرضه ۳ هزار و ۲۰۰ تن چای دبش در بزرگترین مزایده الکترونیکی

معاون سازمان اموال تملیکی گفت: در بزرگترین مزایده الکترونیکی سازمان اموال تملیکی ۳۲۰۰ تن چای دبش به ارزش پایه ۲۳۷ میلیارد تومان در استان تهران عرضه می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، بزرگترین مزایده الکترونیکی سراسری اموال منقول سازمان جمع آوری و فروش اموال تملیکی از ۱۲ آذرماه آغاز و تا ۱۹ آذرماه ادامه دارد در این مزایده حدود ۴۵۰۰ میلیارد تومان انواع کالاها عرضه شده و یکی از بزرگترین مزایده‌های سازمان اموال تملیکی به شمار می‌رود که از روز گذشته آغاز شده است.

پیش از این سعید غلامی باغی معاون بهره برداری و فروش اموال منقول سازمان اموال

گزارش ماهنامه صنعت غذا از

دومین نمایشگاه صنعت قهوه

رئیس کانون انجمن صنفی صنایع غذایی کشور در پایان عنوان کرد: صنعت قهوه در کشور رشد قابل توجهی داشته به طوری که سال ۹۸ حدود ۸ هزار تن قهوه وارد کشور شد و این عدد سال گذشته به ۳۳ هزار تن رسید. در ادامه این برنامه ادواردو گرادا ایلونه سفیر برزیل و همچنین خانم نادین اولیوری لوزانو سفیر کشور سوئیس و نماینده پژوهشگاه استاندارد به ایراد سخنرانی پرداختند. سپس این نمایشگاه با حضور پیام باقری "نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران"، احمد فتح‌اللهی "نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران" و رئیس و اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت قهوه افتتاح شد. گفتنی است این نمایشگاه از ۷ لغایت ۱۱ آذر در مرکز نمایشگاهی ایران مال برگزار گردید.

صنایع تبدیلی از جمله صنعت قهوه این است که بخش صنعتی در وزارت صنعت، معدن و تجارت تصمیم‌گیری می‌شود اما در خصوص تأمین مواد اولیه این صنعت وزارت جهاد کشاورزی برنامه‌ریزی و تصمیم می‌گیرد. وی اظهار کرد: این دوگانگی باعث شده تا فهم مشترکی از نیازها که در حال رشد است وجود نداشته باشد. رئیس انجمن صنفی آردسازان کشور با اشاره به بخشنامه‌های خلق الساعه، تصریح کرد: دستورالعمل‌های یک شبه برای فعالیت صنایع غذایی چالش ساز است. در حالی که ما باید مواد اولیه صنایع غذایی از جمله قهوه هنگام خرید باید در زمان برداشت باشد تا بتوان با قیمت مناسب تهیه کرد. مرتضوی افزود: دره و قله قیمتی محصولات هنگام خرید از بازار جهانی بسیار مهم است.

دومین نمایشگاه تخصصی صنعت قهوه با حضور شرکتهای تولیدکننده و تجهیزات این صنعت در ایران مال برگزار شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این رویداد با حضور جمعی از متخصصین و میهمانان خارجی از جمله سفیرای برزیل و سوئیس افتتاح شد. در مراسم افتتاحیه محمدرضا مرتضوی رئیس هیئت مدیره کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی با تقدیر از شرکتهای تولیدکننده قهوه و انجمن صنعت قهوه از پیشرفت چشمگیر این صنعت تقدیر کرد و گفت: نقطه مثبت این صنعت، کمزنگ شدن محصولات قاچاق به علت توسعه و کیفیت محصولات فراوری شده در کشورمان است. رئیس کانون انجمن صنفی صنایع غذایی کشور با بیان اینکه تعداد مصرف‌کنندگان قهوه افزایش یافته است، اظهار کرد: یکی از چالش



رئیس هیئت مدیره شرکت قهوه موآ:

سه‌میه‌بندی واردات دانه قهوه سبز چالش این صنعت است

قهوه در فرآیند رست و برشته‌کاری است و با انجام این فرآیند در کشور حتی با وجود وارداتی بودن محصول قهوه، بیشترین ارزش را دارد.

وی اظهار کرد: با وجود نیروی کار فعال و انرژی ارزان قیمت، امکان رقابتی شدن صادرات قهوه برای کشور وجود دارد به شرط اینکه صادرکنندگان با رشد صادرات امکان جایگزینی مواد اولیه را داشته باشند زیرا اخیراً واردات دانه سبز سه‌میه بندی شده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت قهوه موآ خاطر نشان کرد: بیش از این مصرف‌کنندگان، قهوه ترکیه‌ای و ایتالیایی را ترجیح می‌دادند ولی با اعمال محدودیت‌های وارداتی و مصرف قهوه ایرانی مزیت‌های کیفی این محصول نمایان شد.

دهدیلانی گفت: مصرف قهوه تازه بسیار با اهمیت است پس ارتباط بین کارخانه و رستری با مصرف‌کنندگان باید حفظ شود که با همت جوانان ایرانی و دانش این کار به بهترین جایگاه‌ها در این صنعت خواهیم رسید.

وی با بیان اینکه قاچاق قهوه به کشور با قیمت ارز بالا توجیه اقتصادی ندارد زیرا با برندهای ایرانی نمی‌تواند رقابت کند افزود: تولیدکنندگان این حوزه در یک فضای رقابتی فعالیت می‌کنند و مصرف‌کنندگان نیز به دنبال تهیه قهوه با کیفیت و با پشتیبانی هستند.

فرید دهدیلانی در پایان از مسئولین وزارت جهاد کشاورزی و صمت خواستار شد برای توسعه صنعت قهوه مواد اولیه مجتمع‌های صنعتی سه‌میه بندی نشود و تامین ارز مستقیم از وزارت جهاد انجام شود.

از این سرمایه‌گذاری برای آنها با چالش‌هایی همراه است، افزود: امیدواریم شرایط برای حضور سرمایه‌گذاران خارجی در ایران فراهم شود.

این فعال صنعت قهوه عنوان کرد: طی ۶ سال اخیر واردات قهوه به کشور از ۷ هزار تن، به بیش از ۴۲ هزار تن افزایش یافته و دویست و هفت کارخانه صنعتی با پروانه بهره‌برداری نیز تاسیس شده است.

وی در ادامه با بیان اینکه اشتغال‌زایی زیادی با صنعت قهوه رخ داده است، گفت: با استخدام جوانان در کارخانجات تولیدی و کافه‌های موجود در سطح شهر، کارآفرینی شده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت قهوه موآ اظهار کرد: صنعت قهوه همچنان صنعت کوچکی است و مورد توجه وزارتخانه‌های جهاد و صمت قرار نگرفته است ولی با تغییر ذائقه مردم این صنعت در حال رشد بوده و سرانه مصرف قهوه در کشور نیز در حال افزایش است.

دهدیلانی دومین نمایشگاه قهوه را مثبت ارزیابی کرد و گفت: تعداد شرکت‌کنندگان افزایش داشته و شرکت‌های بزرگتری مانند نستله ایران نیز در این نمایشگاه حضور دارند.

وی در ادامه افزود: تا پیش از این نمایشگاه قهوه به صورت جانبی با نمایشگاه‌های نوشیدنی، شیرینی و شکلات و یا آگرو فود برگزار میشد ولی به همت انجمن قهوه ایران تخصصی‌ترین نمایشگاه قهوه در حال برگزاری است.

دهدیلانی با بیان اینکه قطر، عمان و گرجستان به صورت محدود اهداف صادراتی قهوه موآ هستند، گفت: بیشترین ارزش افزوده محصول



فرید دهدیلانی می‌گوید: سه‌میه بندی شدن واردات قهوه سبز، توسعه صادرات قهوه فرآوری شده را با چالش مواجه می‌کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرید دهدیلانی رئیس هیئت مدیره شرکت قهوه موآ در حاشیه دومین نمایشگاه قهوه در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: قهوه موآ در سال ۹۶ همزمان با امضای برجام به عنوان یک قرارداد تجاری ایرانی-نیوزیلندی آغاز به کار کرد و به عنوان اولین تولیدکننده قهوه با کیفیت ویژه فعالیت دارد.

دهدیلانی با بیان اینکه قهوه موآ دومین پروانه ساخت قهوه را به نام خود دارد، افزود: این صنعت از سال ۹۶ تا امروز رشد قابل ملاحظه‌ای داشته است. وی با اشاره به اینکه پس از خروج آمریکا از برجام، تامین‌کنندگان دانه سبز برزیلی و آمریکای جنوبی ارتباط خود را با کشور ایران قطع کردند، گفت: تامین دانه سبز قهوه از طرق دیگر بسیار دشوار بوده و موانع و محدودیت‌های ارزی بسیاری وجود دارد.

دهدیلانی با بیان اینکه شرکای نیوزیلندی قهوه موآ به سرمایه‌گذاری در ایران ادامه دادند ولی به دلیل محدودیت‌های موجود بهره‌برداری

هیأت ریسه انجمن ملی خرمای ایران تعیین شد



انتخابات هیأت ریسه اعضای هیأت مدیره انجمن ملی خرمای ایران برگزار گردید.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، اولین جلسه هیأت مدیره دوره پنجم انجمن ملی خرمای ایران که در خصوص انتخاب هیأت ریسه دوره جدید برگزار شد. بر اساس این گزارش، محسن رشیدفرخی به عنوان رئیس انجمن خرمای ایران انتخاب شد.

به گزارش ماهنامه صنعت غذا، هادی مقدم نایب رئیس اول، حامد بدرآبادی نایب رئیس دوم، عبدالحکیم ریگی میرجاوه خزانه دار و عبادی پور منشی انجمن تعیین شدند.

تحول در فرهنگ کافه‌نشینی

امیرطاهر شیرانی، مدیر فروش و بازاریابی گروه عازم (پالایشگاه‌های غلات گلشهد و شهدینه)



افزایش سرانه مصرف قهوه در ایران از ۱۰۰ گرم در سال ۱۳۸۵ به بیش از ۵۰۰ گرم در سال نشان دهنده تغییرات فرهنگی و اقتصادی در کشور است. رشد مصرف قهوه در سال‌های اخیر تحت تأثیر عوامل متعددی بوده که می‌توان به موارد زیر اشاره کرد: تغییر سبک زندگی و توسعه فرهنگ کافه‌نشینی؛ با گسترش فرهنگ آپارتمان‌نشینی و افزایش استفاده از واحدهای کوچک و کم‌متراژ، کافه‌های مدرن و تخصصی در شهرهای بزرگی مانند مشهد، تهران، اصفهان، شیراز و استان مازندران به نقاطی جذاب برای تعامل اجتماعی، مطالعه و گذران اوقات فراغت تبدیل شده‌اند. این فضاها، علاوه بر ایفای نقش به‌عنوان محل تجمع و گفتگوهای اجتماعی تبدیل شده است.

افزایش آگاهی و فرهنگ‌سازی؛ دسترسی بیشتر به اطلاعات در مورد فواید قهوه، از جمله تاثیرات مثبت آن بر تمرکز و انرژی، موجب افزایش مصرف آن شده است. برگزاری دوره‌های آموزشی و رویدادهایی مانند نمایشگاه‌های قهوه، نقشی کلیدی در ارتقای آگاهی عمومی ایفا کرده‌اند.

تحول در ذائقه مصرف‌کنندگان؛ تمایل نسل جوان به تجربه طعم‌های متنوع نوشیدنی‌های سرد و گرم و به خصوص قهوه، این نوشیدنی را به یکی از پرطرفدارترین انتخاب‌ها تبدیل کرده است. دسترسی به مواد اولیه و تجهیزات پیشرفته؛ افزایش واردات قهوه و ملزومات مرتبط همچون قهوه ساز، اسپرسوساز و فرنچ پرس‌های متنوع با کاربردهای مختلف، رشد فروشگاه‌های تخصصی، زمینه‌ساز رونق مصرف قهوه بوده است.

تاثیر رسانه‌ها و شبکه‌های اجتماعی؛ رسانه‌ها و شبکه‌های اجتماعی با تبلیغات گسترده و معرفی سبک زندگی مدرن، روش‌های مختلف درست کردن قهوه، نقش مهمی در ترویج مصرف قهوه داشته‌اند. تصاویری از نوشیدن افراد در حال میل

قهوه در کافه‌ها و منازل، به بخش جدایی‌ناپذیر فرهنگ روزمره تبدیل شده است.

لازم به ذکر است، به طور کلی، تغییرات اجتماعی و فرهنگی در کنار رشد اقتصادی در برخی مناطق کشور، از عوامل اصلی افزایش مصرف قهوه محسوب می‌شوند.

صنعت نشاسته‌سازی و به‌ویژه پالایشگاه غلات گلشهد با تولید مالتودکسترین و گلوکوز، نقش سازنده‌ای در زنجیره تأمین مواد اولیه صنعت قهوه ایفا می‌کند. مالتودکسترین، که از هیدرولیز نشاسته تولید می‌شود، در محصولات جانبی مختلف قهوه‌ای، مانند کافی میکس و شیرخشک کاربرد دارد. از جمله کاربردهای کلیدی آن می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

۱. افزایش قوام و بهبود بافت: مالتودکسترین در تولید قهوه فوری، به منظور افزایش قوام و ایجاد بافت دلپذیر در محصول نهایی استفاده می‌شود و تجربه مصرف بهتری را ارائه می‌دهد.

۲. حفظ طعم و افزایش ماندگاری: مالتودکسترین و گلوکز به عنوان حامل طعم، مانع از کاهش عطر و طعم قهوه طی زمان می‌شود و در کاهش تلخی قهوه موثر است.

۳. بهبود حل‌پذیری: مالتودکسترین به‌ویژه در قهوه‌های فوری و ترکیبی، بهبود حل‌پذیری در آب را تسهیل کرده و نوشیدنی یکنواخت و بدون رسوب تولید می‌کند.

۴. کاهش هزینه تولید: مالتودکسترین به دلیل ویژگی‌های اقتصادی خود می‌تواند هزینه‌های تولید را کاهش دهد و در عین حال کیفیت محصول را در سطح مطلوبی نگه دارد.

۵. کاربرد در محصولات ترکیبی: در محصولات قهوه‌ای مانند کافی میکس، مالتودکسترین به عنوان یک ماده تعادلی و پرکننده استفاده می‌شود. ویژگی منحصر به فرد مالتودکسترین در ایجاد حس چربی کاذب (Fat mimetic) است که امکان شبیه‌سازی بافت چربی طبیعی را بدون افزودن چربی واقعی فراهم می‌کند. این ویژگی در محصولات فوری و ترکیبی قهوه، مانند کافی میکس و شیرخشک، احساس خامه‌ای و غنی‌ر را القا می‌کند، حتی زمانی که میزان چربی محصول کم است.

تولید این مواد در داخل کشور علاوه بر کاهش

وابستگی به واردات و هزینه‌های ارزی، امکان سفارشی‌سازی محصولات متناسب با نیاز بازار داخلی و منطقه‌ای را فراهم می‌آورد. این امر از طرف دیگر، رقابت‌پذیری و ارتقای کیفیت محصولات نهایی را تسهیل می‌کند. در پالایشگاه غلات گلشهد، ما توانایی تولید گلوکز پودری و مالتودکسترین با طعم‌های متنوع مانند کائوبی، توت‌فرنگی، موزی و وانیلی را داریم و این محصولات را بر اساس خواسته و نیاز مشتریان، به‌طور ویژه سفارشی‌سازی می‌کنیم.

برگزاری نمایشگاه قهوه، به‌ویژه دومین نمایشگاه قهوه ایران، نشان دهنده رشد و اهمیت روزافزون مصرف قهوه در جامعه است. این رویداد کلیدی نقش مهمی در توسعه صنعت قهوه کشور و ارتقای کیفیت محصولات آن ایفا می‌کند. نمایشگاه‌های تخصصی نه تنها فرصتی برای معرفی محصولات جدید، خدمات نوآورانه و فناوری‌های پیشرفته فراهم می‌کنند، بلکه بستری مناسب برای تعامل و همکاری میان تولیدکنندگان، واردکنندگان، توزیع‌کنندگان و مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کنند.

علاوه بر این، در این نمایشگاه‌ها به جز امکان برقراری روابط تجاری و شبکه‌سازی حرفه‌ای، حضور شرکت‌های برجسته و نوآور در چنین رویدادهایی، بازار قهوه ایران را به جریان‌های بین‌المللی متصل کرده و آگاهی از روندهای جهانی را افزایش می‌دهد که این تعاملات زمینه‌ساز رشد صادرات و تقویت جایگاه ایران در بازارهای جهانی می‌شود.

صنعت قهوه ایران، علی‌رغم چالش‌ها و فرصت‌های پیش‌رو، پتانسیل بسیار بالایی برای رشد و پیشرفت دارد. تحقق این پتانسیل نیازمند همکاری مؤثر میان تولیدکنندگان، واردکنندگان، دولت و مصرف‌کنندگان است. علاوه بر این، نقش رسانه‌ها در گردش اطلاعات، اطلاع‌رسانی و فرهنگ‌سازی انکارناپذیر است.

گروه عازم همواره رسانه‌ها را به‌عنوان بخشی از مسئولیت اجتماعی خود مورد حمایت قرار داده و بر اهمیت این نقش در توسعه صنعت و ارتقای آگاهی عمومی تأکید دارد. امیدوارم این تعاملات ارزشمند به ارتقای جایگاه صنعت قهوه ایران و بهبود فرهنگ مصرف آن کمک کند.

دبیر انجمن صنفی صنعت بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی مطرح کرد: وفور توزیع گوشت تنظیم بازارک در فروشگاه‌هاک زنجیره‌هاک با افزایش واردات

و ۱۰۰ تن گوشت گوساله برای استان‌های تهران و البرز وارد می‌شود.

دبیر انجمن صنفی صنعت بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی خاطر نشان کرد: گوشت وارداتی باعث افزایش مصرف پروتئینی دامی، تنظیم و تامین بازار داخل می‌شود ولی برای تامین گوشت باید برنامه ریزی صورت بگیرد.

رسولی اظهار کرد: کشور پاکستان پس از روسیه منبع بسیار مناسبی برای تامین گوشت تازه گوساله است ولی هنوز مجوز جدیدی برای واردات صادر نشده است.

وی گفت: واردات گوشت تازه سود ناچیزی دارد و شرکت‌های بسته‌بندی برای خود تأمین اقدام به این کار می‌کنند.

رسولی با بیان اینکه قطعی برق و عدم برنامه ریزی منظم برای تامین گوشت از چالش‌های این صنعت است، افزود: برخی واحدهای بسته‌بندی در شهرک صنعتی خوارزمی واقع در پاکدشت ۱۲ ساعت قطعی برق داشتند که باعث برهم خوردن زنجیره نگهداری سردخانه‌ای گوشت می‌شود.

وی ادامه داد: عدم برنامه ریزی نیز به عرضه نامنظم گوشت و بیکاری نیروی کار منجر خواهد شد.

وی خاطر نشان کرد: شرکت‌های بسته‌بندی گوشت، مجاز به حذف ۵ درصد چربی و ۵/۲ درصد ضایعات گوشت تنظیم بازاری هستند. رسولی با بیان اینکه چربی‌گیری بیشتر به ضرر شرکت‌های و چربی‌گیری کمتر نیز به ضرر مشتری خواهد بود، افزود: میزان چربی‌گیری توسط دستگاه‌های ناظر بررسی می‌شود.

وی عنوان کرد: پیش از این محصولات مختلف از گوشت وارداتی تهیه می‌شد ولی اکنون با بسته بندی یکسان عرضه می‌شود.

این فعال صنعت غذا در ادامه گفت: وزارت جهاد کشاورزی و دستگاه‌های نظارتی برای سهولت در نظارت و دسترسی‌های مردم به انواع گوشت تنظیم بازاری، تصمیم به متحدالشکل بودن بسته‌بندی گرفته‌اند.

رسولی با بیان اینکه تا پایان ماه مبارک رمضان گوشت تامین است، اظهار کرد: گوشت مخلوط گوسفندی با قیمت ۳۱۶ هزار تومان، گوشت گوساله با قیمت ۲۸۵ هزار تومان و گوشت چرخ کرده با قیمت ۲۷۵ هزار تومان عرضه می‌شود.

وی ضمن بیان اینکه برای حمایت از تولید داخل فقط بخشی از گوشت مورد نیاز وارد می‌شود، عنوان کرد: ۱۰۰ تن گوشت گوسفندی



مسعود رسولی می‌گوید: گوشت تنظیم بازاری تا انتهای ماه مبارک رمضان به وفور در فروشگاه‌های زنجیره‌ای عرضه خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر مسعود رسولی دبیر انجمن صنفی صنعت بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی در نشست خبری با بیان اینکه هزینه گوشت بسته‌بندی به دلیل حذف ضایعات و هزینه‌های بهداشت، نظارت و حمل و نقل بیشتر است، گفت: هزینه برای بهداشت به معنای هزینه برای پیشگیری بیماری خواهد بود.

هیأت مدیره انجمن صنعت، معدن و تجارت جوانان استان تهران انتخاب شد



ترکیب هیأت مدیره انجمن صنعت، معدن و تجارت جوانان استان تهران مشخص شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مجمع عمومی عادی انجمن صنعت، معدن و تجارت جوانان استان تهران تابع خانه صنعت، معدن و تجارت جوانان ایران با دستور کار انتخاب هیأت مدیره و بازرسی و با حضور اعضا در سالن آمین الضرب اتاق بازرگانی تهران برگزار شد.

در این مجمع حسین زاهدی، علی همتی، بهنام فتحی خلج، سروش سردشتی و امیرحسین نعمت به عنوان اعضا اصلی هیأت مدیره و حسین کاویانی به عنوان بازرسی انتخاب شدند.

فرهاد سحرخیز در نشست کمیسیون سرمایه‌گذاری و تامین مالی اتاق بازرگانی مشهد عنوان کرد:

۳۰۰ همت نقدینگی برای برون رفت بنگاه‌های اقتصادی از تنگنای نقدینگی

رفت بنگاه‌های اقتصادی از تنگنای نقدینگی پیش‌بینی خواهد شد. در این میان، تعیین سهم هر استان و واحدهای صنعتی از این میزان تسهیلات، جای بحث زیاد و برنامه‌ریزی مشخصی دارد.

این کارآفرین صنایع غذایی کشور همچنین، در خصوص عملکرد بانکهای استان خراسان رضوی در افزایش نسبت مصارف به منابع بانکی این خطه گفت: دلیل اینکه نمی‌توانیم در تصمیمات بانک‌های استان به ویژه بانکهای خصوصی در بحث تسهیلات دهی در همین استان و افزایش نسبت مصارف به منابع بانکی اثرگذار باشیم، آن است که نهاد مالی قدرتمندی در استان وجود ندارد که قدرت چانه زنی بخش خصوصی را افزایش دهد؛ لذا فرصت‌ها را از دست می‌دهیم. امیدواریم روزی شاهد شکل‌گیری یک نهاد مالی قدرتمند در استان و رفع مشکلات موجود در این عرصه باشیم.

سحرخیز، رئیس کمیسیون سرمایه‌گذاری و تامین مالی اتاق خراسان رضوی در نشست اعضای این کمیسیون گفت: اعتبارسنجی بنگاه‌ها ابزاری ارزشمند برای شفافیت و تخصیص بهینه منابع است، اما در شرایط فعلی، بسیاری از بنگاه‌ها به دلیل مشکلات بیرونی و حتی کاستی‌های نظام بانکی، عملکرد واقعی خود را در این سیستم نشان نمی‌دهند.

سحرخیز افزود: پیشنهاد ما این است که فرآیند اعتبارسنجی با انعطاف بیشتری انجام شود و مولفه‌هایی مانند سابقه خوش حسابی و ظرفیت رشد بنگاه‌ها نیز در نظر گرفته شود تا از فشار مضاعف بر کسب‌وکارها جلوگیری شود. این رویکرد می‌تواند هم به حمایت از تولید کمک کند و هم ریسک بانک‌ها را کاهش دهد.

رئیس کمیسیون سرمایه‌گذاری و تامین مالی اتاق بازرگانی خراسان رضوی اظهار کرد: طبق اعلام اخیر دولت، ۳۰۰ همت نقدینگی برای برون



فرهاد سحرخیز می‌گوید: طبق اعلام دولت، ۳۰۰ همت نقدینگی برای برون رفت بنگاه‌های اقتصادی از تنگنای نقدینگی پیش‌بینی خواهد شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، «دکتر فرهاد

راه‌اندازی اولین مرکز نوآوری و فناوری غذاهای خاص در ایران

ترغیب سرمایه‌گذاری‌های بخش خصوصی و توسعه بازارهای جدید برای محصولات غذایی خاص اهمیت زیادی دارد. علاوه بر این، کاربردی کردن دانش و تبدیل علم به فناوری و ارائه خدمات به شرکت‌های دانش‌بنیان فعال در این حوزه از دیگر برنامه‌های این مرکز است. این مرکز با مشارکت سازمان اتکا و مؤسسه آموزشی تحقیقات صنایع دفاعی کشور راه‌اندازی شد.



اولین مرکز نوآوری و فناوری غذاهای خاص در ایران با هدف ایجاد زیرساخت و شتابدهی طرح‌های فناورانه در حوزه صنعت غذا راه‌اندازی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سیدمحمدعلی رضوی، رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در خصوص اهداف مرکز نوآوری و فناوری غذاهای خاص توضیح داد: این مرکز با هدف تقویت تولید، ارتقای امنیت غذایی و ترویج استفاده از فناوری‌های نوین در صنایع غذایی خاص می‌کوشد نقش مهمی در بومی‌سازی تکنولوژی‌های پیشرفته و در نتیجه استقلال و اقتدار کشور در عرصه بین‌المللی ایفا کند.

وی همچنین به سیاست‌های اهداف بلندمدت این مرکز اشاره کرد و گفت: یکی از این سیاست‌ها توسعه زنجیره ارزش محصولات غذایی خاص است که با هدف بهبود بهره‌وری و فرآیندهای تولید، از تحقیق و توسعه (R&D) در این حوزه حمایت می‌کند. این سیاست‌ها به ایجاد یکپارچگی در راهبردهای مختلف کمک کرده و فرآیند دستیابی به اهداف مرکز را تسهیل می‌کنند.

رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی خاطر نشان کرد: سیاست‌های این مرکز به‌ویژه در زمینه همکاری‌های بین‌المللی،

مدیرعامل شرکت ماشین سازی یادگاری خبر داد:

توسعه ساخت ماشین‌های صنایع غذایی در کشور

کنون با قیمت‌های زیادی از اروپا و چین به کشور وارد می‌شدند و با خروج ارز بسیاری از کشور هم همراه بود، داریم.

یادگاری در خصوص تاثیرات اجرایی شدن طرح توسعه خط تولید این شرکت و تاثیرات مثبتی که بر اشتغالزایی و ارزآوری برای کشور ایجاد می‌کند، افزود: هدف از این طرح، افزودن ساخت ماشین‌آلات به خط تولید است. ما می‌توانیم مشابه همان ماشین آلمانی که به کشور وارد می‌شود را با قیمت یک بیستم بسازیم که البته منوط به دریافت تسهیلات و حمایت‌های مالی از نهادهای تامین مالی مانند صندوق نوآوری و شکوفایی است. این امر نه تنها به ایجاد اشتغالزایی و تامین تولید داخلی کمک کرده، بلکه موجبات صادرات و ارزآوری بسیاری را برای کشور فراهم می‌کند.

به گفته مدیرعامل این شرکت دانش بنیان، صنعت شیرینی و شکلات همواره برای کشور ارزآور بوده است. حوزه ماشین‌آلات مانند حوزه نفت نیست که قیمت جهانی مشخصی داشته باشد. ماشین‌آلات همواره جزء ارزآورترین محصولات در دنیا است.

یادگاری در پایان با اشاره به برخی چالش‌ها و مشکلات شرکت‌های دانش بنیان گفت: دانش بنیان‌ها، نقش مهمی در تامین نیاز داخل، اشتغال‌زایی و کمک به اقتصاد کشور برعهده دارند که نیازمند همکاری و تسهیل‌گری از سوی دولت و نهادهای مسئول است.



در این شرکت دانش بنیان، ضمن اشاره به این موضوع که تمام سعی این شرکت در بهره‌مندی از نخبه‌های دانشگاهی بوده است، تاکید کرد: نیروهای ماهیگی متخصص و فارغ‌التحصیلان کارشناسی و کارشناسی ارشد رشته‌های برق و مکانیک هستند، اما از آنجا که استقبال جوانان امروزی از فعالیت‌های حوزه ماشین‌سازی اندک است، لذا این مقوله باید فرهنگ‌سازی شود و دانشگاه‌ها باید در ایجاد ارتباط دانشجویان با کارخانه‌های ماشین‌سازی و صنایع تلاش کنند. به گفته وی، اکثر دروس مطالعاتی در دانشگاه‌های کشور تئوری هستند و این عاملی می‌شود که دانشجویان زمان فارغ‌التحصیلی از دانشگاه‌ها نتوانند آموخته‌های خود را به صورت عملی به کار گیرند. به همین دلیل دانشگاه‌ها باید دانشجویان را به مراکز صنعتی و کارخانه‌ها متصل کنند.

یادگاری درباره لزوم ایجاد رشته دانشگاهی ماشین‌آلات صنایع غذایی در دانشگاه‌های کشور افزود: البته انجمنی با عنوان «انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران» در کشور وجود دارد که با طرح پیشنهادی مبنی بر ایجاد یک رشته دانشگاهی در این حوزه توانست رشته ماشین‌آلات صنایع غذایی که در حال حاضر در دانشگاه تهران تدریس می‌شود را ایجاد کند، اما در هر صورت با توجه به نیاز کشور در زمینه تولید ماشین‌آلات صنایع غذایی، این اقدامات بسیار اندک و البته قابل توسعه است.

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان با اعلام اینکه این شرکت تنها ماشین‌آلاتی که مربوط به صنایع غذایی، شیرینی و شکلات است را تولید می‌کند، درباره برنامه‌های این شرکت برای توسعه خط تولید و ایجاد اشتغالزایی تصریح کرد: ما در حال توسعه خط تولید و افزودن چهار هزار متر به سالن مجموعه مان هستیم و قرار است تا پایان سال حدود ۵۰ تا ۶۰ نفر نیروی متخصص جذب کنیم. وی درباره برنامه‌های جدید این شرکت دانش بنیان و تاثیراتی که بر اقتصاد کشور می‌گذارد، عنوان کرد: برنامه‌های جدیدی برای ساخت ماشین‌آلاتی مانند دستگاه‌های بسته‌بندی یک سر پیچ و دو سر پیچ آبنبات، تافی و شکلات که تا



متخصصان شرکت دانش بنیان ماشین‌سازی یادگاری موفق شدند، با توسعه ماشین‌آلات صنایع غذایی، نیاز کارخانه‌های شیرینی و شکلات کشور را تامین کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت دانش بنیان ماشین‌سازی یادگاری با حمایت‌های صندوق نوآوری و شکوفایی موفق به افزایش ظرفیت تولید انواع محصولات دانش بنیان شده است و توانسته تا حد بسیاری تولیدات داخلی ماشین‌آلات صنایع غذایی را توسعه و در سطح گسترده‌ای نیاز کارخانه‌های شیرینی و شکلات کشور را تامین کند.

این شرکت با برنامه‌ریزی دقیق و منظم و استفاده از فناوری نوین روز توانسته بر تنوع محصولات خود در ساخت ماشین‌آلات صنایع غذایی، شیرینی و شکلات بیفزاید و به اهدافی، چون بهبود کیفیت، ارتقاء روند تولید و صادرات و رضایت مشتریان خود دست پیدا کند.

علی یادگاری، مدیرعامل شرکت ماشین‌سازی یادگاری درباره آغاز و چگونگی فعالیت‌های این شرکت عنوان کرد: شرکت ما حدود ۳۰ سال است که طراح و سازنده ماشین‌آلات تولید شیرینی، شکلات و مواد غذایی و جزء اولین شرکت‌هایی است که ماشین‌آلات جدیدی را برای اولین بار در کشور طراحی و به تولید انبوه رسانده و به کارخانه‌های شیرینی، شکلات و آبنبات عرضه می‌کند.

مدیرعامل این شرکت دانش بنیان در خصوص به‌کارگیری نخبگان و تحصیل‌کردگان دانشگاهی

تضمین کیفیت و سلامت محصولات آبرزی راه حلی برای ارتقای جایگاه در بازارهای جهانی

او وظیفه اصلی سازمان دامپزشکی را تضمین کیفیت و سلامت محصولات اعلام کرد و افزود: تأیید و نظارت بر سلامت و کیفیت محصولات دامی و آبرزی، نه تنها به حفظ استانداردهای ملی کمک می‌کند، بلکه در بازارهای جهانی نیز اعتبار کشور را افزایش می‌دهد.

معاون وزیر جهاد با بیان اینکه استفاده بهینه از منابع آب و خاک در حوزه شیلات با استفاده از بهره‌برداری فناوری‌های نوین امکان پذیر است، گفت: از شیلات به عنوان یک صنعت با قابلیت‌های بسیار ارزشمند حمایت کنیم.

رفیعی‌پور بر لزوم حمایت از سرمایه‌گذاری در این صنعت تأکید کرد و گفت: صنعت شیلات باید در چارچوب ضوابط ملی و بین‌المللی، از نظر بهداشتی و کیفیت محصول، مورد تأیید قرار گیرد تا بتواند در بازارهای داخلی و خارجی رقابت کند. این همایش و نمایشگاه باعث ارتقاء بیشتر صنعت شیلات و تأمین امنیت غذایی در سطح ملی و بین‌المللی شود.

رفیعی‌پور رئیس سازمان دامپزشکی کشور در هشتمین نمایشگاه بین‌المللی شیلات، آبریان، ماهی‌گیری، غذاهای دریایی و صنایع وابسته با تأکید بر اهمیت حمایت از سرمایه‌گذاری در صنعت دام و آبرزی پروری، گفت: برای تأمین امنیت غذایی و تقویت صادرات، باید زیرساخت‌های لازم برای سرمایه‌گذاری در این حوزه‌ها فراهم شود. براین اساس وظیفه اصلی سازمان دامپزشکی تضمین کیفیت و سلامت محصولات دامی و آبرزی است که نه تنها به استانداردهای ملی کمک می‌کند، بلکه جایگاه ایران را در بازارهای جهانی تقویت می‌کند. او همکاری بین‌بخشی و استفاده از فناوری‌های نوین در فرآیند تولید و نظارت بر محصولات، از اصول کلیدی در این مسیر اعلام کرد.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور با اشاره به حمایت از سرمایه‌گذاری در صنعت دام و آبرزی پروری بیان کرد: حمایت از سرمایه‌گذاری در این بخش‌ها از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است، لذا این صنعت بر مبنای نیاز بازارهای صادراتی باید تقویت شود.



معاون وزیر جهاد گفت: سازمان دامپزشکی تضمین کیفیت و سلامت محصولات دامی و آبرزی است که نه تنها به استانداردهای ملی کمک می‌کند، بلکه جایگاه ایران را در بازارهای جهانی تقویت می‌کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علیرضا

آرش سلطانی به‌عنوان مدیر جهادی برتر در عرصه توسعه اقتصادی معرفی شد

متخصص و برنامه‌ریزی دقیق، به‌الگویی موفق در عرصه تولید ملی تبدیل شود. این افتخار بار دیگر جایگاه برتر مدیران ایرانی در توسعه و پیشرفت کشور را نشان می‌دهد و بستری برای استمرار موفقیت‌های بیشتر در صنعت و اقتصاد فراهم می‌سازد.



آرش سلطانی، مدیرعامل و نایب رییس هیات مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر، با اتکا به مدیریت جهادی و بهره‌گیری از رهنمودهای راهگشای پدرش مرتضی سلطانی به عنوان یکی از الگوهای بزرگ بخش تولید و ارزش آفرینی، موفق به کسب عنوان مدیر جهادی برتر سال ۱۴۰۳ شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه زر، از آرش سلطانی و این دستاورد که در سایه تلاش‌های بی‌وقفه وی و مدیریت زیرمجموعه با دانش اش در گروه زر و برای تحقق اهداف اقتصاد مقاومتی و پیشبرد توسعه پایدار کشور به دست آمده است در جمع کارآفرینان برتر کشور تقدیر شد.

سلطانی با تکیه بر توانمندی‌های داخلی و تدبیر هوشمندانه، توانسته است از چالش‌های اقتصادی عبور کرده و دستاوردهای مهمی در حوزه صنعت و تولید رقم بزند. وی با رویکردی مبتنی بر عقلانیت و عزم راسخ، الگویی موفق از مدیریت در شرایط حساس اقتصادی ارائه کرده است.

کسب این عنوان نشان‌دهنده تعهد و تلاش گروه صنعتی زر در مسیر تعالی اقتصادی کشور است. این گروه توانسته است با بهره‌گیری از نیروی انسانی

سروش سردشتی لوح تقدیر مدیر برگزیده جهادی کشور را دریافت کرد

مدیران جهادی از جمله دکتر سروش سردشتی، مدیرعامل هلدینگ توسعه اقتصادی موجان تقدیر به عمل آورد.

از هلدینگ توسعه اقتصادی موجان (تام) که بیش از سه دهه در طراحی و اجرای پروژه‌های زیست محیطی حوزه آب فعال است، برای دومین بار تقدیر به عمل آمد. پیش از این هم در همایش ملی مدیریت جهادی در سال ۱۴۰۱ هلدینگ توسعه اقتصادی موجان موفق شده بود لوح تقدیر مدیریت برتر جهادی کشور را از آن خود نماید. این مجموعه در سال‌های اخیر وارد حوزه‌های دیگری مانند صنایع غذایی شده است و تلاش کرده تا در تامین آب و غذای سالم و باکیفیت برای جامعه نقش آفرین باشد.

موجان همچنین در زمینه کشاورزی گلخانه‌ای و پرورش دام و طیور به روش‌های صنعتی فعالیت دارد و با مدیریت جهادی، زنجیره تامین مستقیمی از تولید تا مصرف ایجاد کرده است. این هلدینگ با رعایت اصول بهداشتی و استفاده از فناوری‌های پیشرفته، به کاهش هزینه‌ها و ارتقای کیفیت محصولات خود پرداخته و نقش مهمی در توسعه اقتصادی و اشتغال‌زایی ایفا می‌کند.

اهدای لوح تقدیر در یازدهمین همایش ملی مدیریت جهادی به هلدینگ توسعه اقتصادی موجان، در سال جهش تولید با مشارکت مردم نشان از اهمیت موضوع تولید با معیشت مردم و حضور موثر این مجموعه در مسیر تعالی و نیل به اهداف توسعه‌ای کشور میباشد.

همایش ملی مدیریت جهادی هر ساله با هدف تقویت و ترویج فرهنگ جهادی، شناسایی ظرفیت‌های بالقوه، شناسایی نقاط ضعف و قوت مدیران و ترویج فرهنگ حفاظت از منابع در میان مدیران برگزار می‌شود.



در یازدهمین همایش ملی مدیریت جهادی از مدیران جهادی کشور قدردانی شد و به دکتر سروش سردشتی، مدیرعامل هلدینگ توسعه اقتصادی موجان، لوح تقدیر مدیر برگزیده جهادی کشور در سال ۱۴۰۳ اعطا شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، امسال نیز به همت انجمن مدیریت جهادی کشور و در یازدهمین همایش ملی مدیریت جهادی با حضور جمعی از مسئولان لشگری و کشوری در محل همایش‌های بین‌المللی سازمان صدا و سیما برگزار شد.

معاون رئیس‌جمهور و رئیس بنیاد شهید و امور ایثارگران در این مراسم از

رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار:

صادرات خشکبار به بیش از ۶۰۰ میلیون دلار رسید

گفت: بنابر آمار ۳ ماهه فصل پاییز بیش از ۶۰۰ میلیون دلار صادرات خشکبار داشتیم که در صورت رفع مشکلات صادراتی، صادرات به ۱.۸ تا ۲ میلیارد دلار می‌رسد.



محمد رضا فرشچیان گفت: بنابر آمار در ۳ ماهه فصل پاییز بیش از ۶۰۰ میلیون دلار صادرات خشکبار داشتیم.

محمد رضا فرشچیان رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار گفت: بعد از گذشت ۳ سال صادرات خشکبار بدلیل نوسان نرخ ارز روند افزایشی داشته است که براین اساس رکورد صادرات خشکبار زده شد.

به گفته او، اکنون بازار متشکل ارزی تعریف شده که براین اساس تمام معاملات در این سامانه باید تعریف شود که این امر باعث ضربه صادرات می‌شود و جلوی جریان شتابی صادرات می‌گیرد، این اتفاق در سال ۹۸ با مطرح شدن ارز حاصل از صادرات به سامانه نیما گرفته شد.

فرشچیان ادامه داد: اگر صادرات در مقابل واردات انجام شود، ارز آن به سرعت بر می‌گردد. حال اگر سامانه متشکل ارزی در جهت تقویت تجارت است، سامانه آن باید تعریف شود و در کنار دیگر راهکارها این سامانه به قدری باید جذابیت داشته باشد که واردکننده و صادرکننده از این سامانه استفاده کند، بنابراین بهترین راه این است که بانک مرکزی دست عبرت از گذشته بگیرد و نظارت گر باشد.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان خشکبار درباره وضعیت صادرات خشکبار

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بینالملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنییس مدیر عامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیر عامل سابق شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن، خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیرعامل شرکت تک ژن، جمال رازقی جهرمی، بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب آ و فرهاد سحرخیز رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۱۳۸۹ تا ۱۴۰۲ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۳ را معرفی نماید. لذا از شما درخواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۳۰ بهمن ۱۴۰۳ - شماره واتساپ: ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.
تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۳۰ بهمن ۱۴۰۳ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

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

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

«آثاریان» صنایع غذایی مانا - «آگاهی» تهران همبرگر (مام) - «ابراهیمی» صباح - «احتشام» تروند زعفران - «احمدخانلو» صنعت آرد - «اروئی» فرآورده های گوشتی اروئی - «بابایی» سه نان - «برهانی» تکدانه - «بیوک» داداش برادر - «پایداری» میهن - «پابنده آزاد» پاکدام پارس - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «خانمحمدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژائله» شیرین عسل - «سالک نجات» آنا - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیبی» شهد ایران - «عبدالله» روزین تاک - «عبدالهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریانس» آندره - «کامرانی» بهفام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایودنت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «معصومی» تلاونگ - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوائی عقاب - «نصیری» رامک - «نوریخس» دامداران - «هوشنگ نژاد» مینو - «یزدجردی» آرد تابان - «یزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز - «نوری نسب» سمیرا و ...
لیدرهای دیگری نیز در عرصه صنایع غذایی کشور فعال هستند که در صورتی که نام آن ها از قلم افتاده است و خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا آشنایی دارند، می توانند آن اشخاص را به عنوان شخصیت سال انتخاب نمایند.

شخصیت صنعت غذای سال 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 ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۲



احمد مادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۶



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 زن زیست
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۰



جمال رازقی جهرمی
شرکت آ T
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۱

مهندس جمال رازقی جهرمی، مدیرعامل شرکت ستاره یخی آسیا (ب آ):

من آقای دکتر فرهاد سحرخیز را در چندین جلسه ملاقات کرده ام. ایشان هم انسان بزرگوar و به جد کارآفرین نمونه ای هستند. کاری که ایشان در زعفران انجام داده اند از امور ماندگار در صنایع غذایی کشور می باشد. برای ایشان توفیق روز افزون از درگاه احدیت خواهانم.

مهندس فرشاد زبیدی، مدیرعامل شرکت جوهره طعم:

من سالهای خیلی قبل با ایشان آشنا شدم. حدود سال ۱۳۷۸ بود، بسیار با حوصله در خصوص تهیه مواد اولیه مورد نیازم راهنمایی کردند و ایده های جذابی به من پیشنهاد دادند. فردی بسیار با اخلاق و با انگیزه و البته برانزده نام پر افتخار برند سحرخیز. مجموعه بسیار با منظم و با دیسپلینی را به همراه برادرانشان پایه گذاری کردند. که فکر می کنم آینده درخشانی را برای این مجموعه رقم بزنند.

رئیس انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج: نبود آمار دقیق چالش همیشگی تولید برنج

ای نیست که هر روز شاهد افزایش قیمت باشیم یا بازار به گونه ای نیست که مثل برخی سال ها محصول روی دست کشاورز بماند.



اطلاعات دچار مشکل شدند، افزود: آمار تولید دو میلیون و ۶۰۰ هزار تن برنج در کشور عدد بالایی است و به نظر می رسد میزان واقعی تولید باید کمتر باشد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج از رونق نسبی بازار برنج ایرانی خبر داد و گفت: اگر کسی بخواهد در شرایط فعلی برنج خود را بفروشد می تواند به قیمت منطقی این دادوستد را انجام دهد.

مختاریانی با بیان اینکه بازار برنج ایرانی متعادل است، افزود: برنج محلی مرغوب هاشمی بهترین نوع برنج ایرانی است و به تبع قیمت و کیفیت بالاتری دارد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج ایران گفت: هم اکنون رونق این بازار به گونه

محمد مختاریانی گفت: امسال بنابر آمار رسمی تولید برنج ۲ میلیون و ۶۰۰ هزار تن اعلام شده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد مختاریانی در مجله کشاورزی رادیو اقتصاد با بیان اینکه حوزه تولید برنج از نبود آمار دقیق رنج می برد، گفت: وزارت جهاد کشاورزی ادعا می کند که آمار دقیقی از میزان تولید برنج در کشور دارد به طوریکه امسال طبق آمار رسمی تولید برنج ۲ میلیون و ۶۰۰ هزار تن اعلام شده است.

به گفته او، یکی از چالش های همیشگی نبود آمار دقیق است و تجربه نشان می دهد که ارائه آمار نادرست، ذی نفعان این حوزه را که مردم و کشاورزان هستند، دچار چالش می کند. مختاریانی با بیان اینکه ذی نفعان در نبود

نشست تجارت خشکبار، با هدف تحلیل تجربیات و توسعه ارتباطات تجاری برگزار می شود

علاقه مندان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر و ثبت نام با شماره های ۰۹۱۲۰۵۶۷۷۰۹ و ۰۹۹۲۷۷۷۵۸۶۵ تماس حاصل نمایند.



اولین سری این نشست ها با موضوع تجارت خشکبار، در تاریخ ۴ بهمن ۱۴۰۳ در محل هتل پارسیان آزادی تهران برگزار خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، موسسه ایده آرا میلاد پس از اجرای موفقیت آمیز دو دوره اجلاس بین المللی تجارت غذا که در سال های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۳ با مشارکت سازمان توسعه تجارت و اتاق ایران برگزار شد، در نظر دارد سری نشست های تخصصی تجارت غذا را با هدف تحلیل و بررسی دقیق موضوعات مربوط به این صنعت با حضور ذی نفعان هر بخش برگزار نماید. از همین رو اولین سری این نشست ها با موضوع تجارت خشکبار، در تاریخ ۴ بهمن ۱۴۰۳ در محل هتل پارسیان آزادی تهران برگزار خواهد شد.

ایران با تولید بیش از ۱ میلیون تن انواع خشکبار در سال، یکی از بزرگترین صادرکنندگان این محصولات در جهان است.

از سویی با توجه به اهمیت روزافزون صنعت خشکبار در اقتصاد کشور، امروزه این صنعت بیش از هر زمان دیگری در کانون توجه تولیدکنندگان، سرمایه گذاران و تجار ایرانی هم قرار گرفته است.

در همین راستا در این نشست، اهداف و برنامه های ذیل به صورت جدی دنبال خواهد شد:

تحلیل وضعیت تجارت خشکبار در ایران، منطقه و جهان
بررسی آخرین راهکارهای بهبود کیفیت و افزایش ارزش افزوده محصولات خشکبار

بررسی شرایط کشورهای پیشرو در صادرات خشکبار
ارائه تجربیات برندهای شاخص از حضور در بازارهای صادراتی
ایجاد ارتباطات تجاری بین تولیدکنندگان، فروشندگان و تاجران حاضر در نشست

نائب رئیس اتاق بازرگانی ایران: سهمیه گاز وئیل کشاورزان کافی نیست امنیت غذایی در خطر است

دام، طیور و گیاه سروکار داریم مغفول می ماند در حالی که قطعی برق در این صنعت به معنای تلف شدن سرمایه است و تنها توقف تولید را دربر ندارد. وی اضافه کرد: هرچند در نیمه شمالی کشور کشت



در مزارع و باغ ها به دلیل برودت هوا انجام نمی شود اما در مناطق جنوبی کشت برقرار است و قطعی برق به این مناطق هم سرایت کرده و تولید را متاثر می کند ضمن اینکه در همه نقاط کشور کشت در گلخانه ها انجام می شود و گلخانه ها امکان تولید کشاورزی بدون برق را ندارند، علاوه بر این سهمیه گازوئیلی که دولت برای تامین سوخت ژنراتورها در اختیار بخش کشاورزی قرار داده کافی نیست و اکنون تولیدکنندگان گاه تا ۲۰ هزار تومان برای خرید هر لیتر گازوئیل باید پرداخت کنند.

اشرفی اصفهانی تصریح کرد: متصدی تامین انرژی صنعت کشاورزی وزارتخانه های نیرو و نفت هستند که متاسفانه همکاری خوبی در این زمینه با وزارت کشاورزی ندارند با این حال فعلا بخش خصوصی فعال در صنعت کشاورزی با تدابیری که اندیشیده تولید را پیش می برد اما تداوم قطعی برق به از بین رفتن سرمایه و توقف تولید خواهد انجامید.

داود رنگی، عضو دیگر هیات نمایندگان اتاق تهران نیز در این باره گفت: تداوم کمبود گاز و گازوئیل و قطعی برق بی شک تولید گوشت و مرغ را تحت تاثیر قرار می دهد فعلا قطعی برق با ژنراتور جبران می شود و گازوئیلی که از سهمیه



تابستانی باقی مانده سوخت ژنراتورها را تامین می کند. اما اگر این شرایط تا دو ماه دیگر تداوم داشته باشد اوضاع بحرانی می شود و امیدوارم دولت در مورد صنعت کشاورزی، دام و طیور هوشمندانه رفتار و جایگاه این صنعت را در تامین غذای جامعه درک کند.

پیام باقری گفت: وقتی عملکرد دولت در تامین انرژی به عنوان زیرساخت مورد نیاز تولید ضعیف است دولت نمی تواند از بنگاه های اقتصادی انتظار داشته باشد حقوق دولت را به طور کامل ادا کنند و در پرداخت



مالیات، بیمه تامین اجتماعی و بازپرداخت تسهیلات بانکی توانمندانه عمل کنند.

اعضای هیات نمایندگان اتاق بازرگانی در حاشیه بیست و دومین نشست هیات نمایندگان اتاق تهران از تاثیر کمبود حامل های انرژی و به دنبال آن قطعی مکرر برق بر عملکرد صنایع گفتند.

پیام باقری، نائب رئیس اتاق بازرگانی ایران در این باره گفت: قطعی برق بر میزان تولید بنگاه های اقتصادی تاثیرگذار است و در همین حال رشد ۸ درصدی پیش بینی شده در هر سال در برنامه هفتم پیشرفت به تامین پایدار انرژی گره خورده، البته صنعت در کشور ما پتانسیل رشد تولید بیش از ۸ درصدی را هم دارد اما مهم ترین پیش نیاز تحقق این امر تامین انرژی است.

وی افزود: وقتی عملکرد دولت در تامین انرژی به عنوان زیرساخت مورد نیاز تولید ضعیف است دولت نمی تواند از بنگاه های اقتصادی انتظار داشته باشد حقوق دولت را به طور کامل ادا کنند و در پرداخت مالیات و بیمه تامین اجتماعی و بازپرداخت تسهیلات بانکی توانمندانه عمل کنند، همچنین وقتی یک بنگاه اقتصادی با قطعی برق و توقف تولید روبه روست نمی تواند به تعهدات خود به صنعت بالادست متعهد باشد در نتیجه حتما باید برای تامین پایدار انرژی صنایع راهکارهایی اندیشیده شود.

باقری خاطر نشان کرد: تعطیل کردن بانک های استان تهران و همزمان تعطیل نکردن بانک های شهرستان ها در فعالیت بنگاه های اقتصادی اختلال ایجاد می کند.

عطاءالله اشرفی اصفهانی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی تهران نیز در این باره به اینها گفت: در موضوع قطعی برق بخش کشاورزی مظلوم واقع شده است، ما در مورد صنایع مختلف و تاثیر این موضوع بر عملکرد آنها صحبت می کنیم اما کشاورزی با وجود اینکه با تامین امنیت غذایی سروکار دارد و در این صنعت با پرورش

عضوانجمن صنایع لبنی: صادرات کره پیش از ۳ برابر افزایش یافت



محمد فرید گفت: بنابر آمار صادرات کره نسبت به مدت مشابه سال قبل بیش از ۳ برابر رشد داشته است.

محمد فرید عضوانجمن صنایع لبنی با اشاره به علل توزیع قطره چکانی بازار کره و خامه گفت: در سنوات قبل ۴۰ هزارتن واردات کره داشتیم که با احتساب ۸۰ میلیون نفر جمعیت سرانه مصرف کره نیم کیلوست که بنابراین کره کالای استراتژیک نیست.

او افزایش صادرات کره را عامل توزیع قطره چکانی روزهای اخیر دانست و افزود: بنابر آمار صادرات کره در ماه های اخیر نسبت به سال قبل بیش از ۳ برابر رشد داشته است و از آنجا که کالای استراتژیک نیست، به هر حال شرکت های تولیدی با بازاریابی تلاش هایی برای ورود به بازارهای خارجی داشتند و از طرفی کشور روسیه نیاز کره را بخشی به عنوان مستقیم یا غیرمستقیم از ایران تامین می کند.

فرید افزایش صادرات را عامل کاهش عرضه در بازار داخل دانست و گفت: بنابر هماهنگی های صورت گرفته این نوید را می دهم که بخشی از کالاهای صادراتی قرار است در داخل توزیع شود به طوریکه در بررسی های صورت گرفته ۲ تا ۳ برند در داخل عرضه می شود که براین اساس کمبودی در عرضه احساس نمی شود.

عضوانجمن صنایع لبنی با بیان اینکه امکان جلوگیری از صادرات کره وجود ندارد، افزود: ما نمی توانیم مانع صادرات شویم که این مسائل گاهی اشکالاتی در عرضه کالاها رخ می دهد، اما پیش بینی می کنیم که وضعیت عرضه بهبود یابد. هر چند در شرایط فعلی هم کمبودی در عرضه نیست و در هر فروشگاه ۲ تا ۳ برند کره وجود دارد و ممکن است برند مدنظر خریدار در فروشگاه نباشد که براین اساس مردم تصور می کنند کمبود وجود دارد.

او از بهبود روند عرضه کره در هفته های آتی خبر داد و گفت: نرخ کره خارج از مرزهای ایران هرکیلو ۸ تا ۹ دلار است و کره در ایران با نرخ ۵.۶ دلار صادر می شود؛ براین اساس این جاذبه برای صادرات وجود دارد؛ چنانچه زمینه کاهش کره در داخل باشد، دولت را برای واردات متقاعد می کنیم ضمن اینکه علاقه ای نداریم که تولیدکنندگان را محدود کنیم.

محمد فرید گفت: بنابر آمار صادرات کره نسبت به مدت مشابه سال قبل بیش از ۳ برابر رشد داشته است.

محمد فرید عضوانجمن صنایع لبنی با اشاره به علل توزیع قطره چکانی بازار کره و خامه گفت: در سنوات قبل ۴۰ هزارتن واردات کره داشتیم که با احتساب ۸۰ میلیون نفر جمعیت سرانه مصرف کره نیم کیلوست که بنابراین کره کالای استراتژیک نیست.

او افزایش صادرات کره را عامل توزیع قطره چکانی روزهای اخیر دانست و افزود: بنابر آمار صادرات کره در ماه های اخیر نسبت به سال قبل بیش از ۳ برابر رشد داشته است و از آنجا که کالای استراتژیک نیست، به هر حال شرکت های تولیدی با بازاریابی تلاش هایی برای ورود به بازارهای خارجی داشتند و از طرفی کشور روسیه نیاز کره را بخشی به عنوان مستقیم یا غیرمستقیم از ایران تامین می کند.

فرید افزایش صادرات را عامل کاهش عرضه در بازار داخل دانست و گفت: بنابر هماهنگی های صورت گرفته این نوید را می دهم که بخشی از

طبیعت بزرگترین کارخانه برنج کشور را در شمال افتتاح کرد

پیشرفته و با بهره گیری از فرآیند جابه جایی، انبارش و بسته بندی کامل استاندارد و ایمن، بهداشت و سلامت محصول را تضمین می کند و برنجی منحصر به فرد را در اختیار هموطنان قرار می دهد.

دهکده برنج طبیعت؛ با پیوند مدرنیته و سنت، گام بزرگی در مسیر ارتقای سطح کیفی برنج ایرانی برداشته است.

دهکده برنج طبیعت، بزرگترین و پیشرفته ترین کارخانه فرآوری برنج با ظرفیت سالانه بیش از صد هزار تن در شمال کشور افتتاح شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دهکده برنج طبیعت با ظرفیت سالانه بیش از صد هزار تن، بزرگترین کارخانه مدرن فرآوری برنج خاورمیانه است که با پیشرفته ترین تجهیزات، برنجی متمایز و مرغوب را با حفظ خواص طبیعی و بالاترین کیفیت از سراسر شمال ایران به دست مصرف کننده می رساند.

گفتنی است که در دهکده برنج طبیعت، بهترین و مرغوب ترین برنج شمال کشور بدون واسطه از شالیکاران خریداری می شود تا علاوه بر حمایت از کشاورزان ایرانی، نقش پررنگی بر کیفیت و قیمت محصول نهایی داشته باشد.

کارخانه عظیم فرآوری برنج طبیعت با به کارگیری دستگاه های به روز و



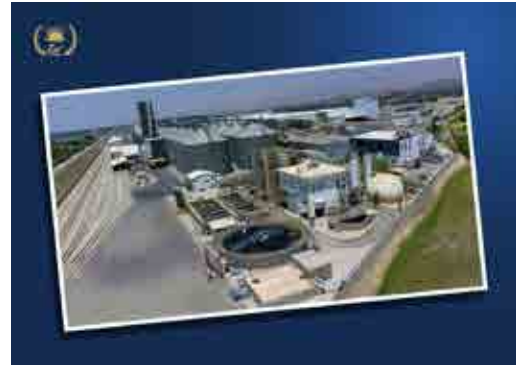
گام بلند گروه زر در حفظ محیط زیست

معرفی پیشرفته‌ترین تصفیه‌خانه کشور در نمایشگاه تهران

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه زر، نمایشگاه محیط زیست که با حضور معاون اول رییس جمهور آغاز به کار کرد، با استقبال گسترده فعالان زیست محیطی، نهادهای حاکمیتی، شهرداری‌ها، سازمان‌های مردم‌نهاد، صنایع، شرکت‌های معدنی و پتروشیمی مواجه شد.

اسماعیل دهستانی، مدیر تصفیه‌خانه گروه زر، در گفتگو با خبرنگار ما گفت: واحد تصفیه‌خانه و ری یوز پالایشگاه غلات زر به عنوان بزرگ‌ترین سایت تولیدی این گروه که از زیر مجموعه‌های گروه صنعتی پژوهشی زر می‌باشد، با بهره‌گیری از فناوری‌های بیولوژیکی، شیمیایی و غشایی، حدود ۹۵ درصد پساب‌های خروجی خطوط تولید کارخانجات زر را به آب باکیفیت تبدیل می‌کند.

مدیر تصفیه‌خانه گروه زر افزود: یکی از ویژگی‌های شاخص تصفیه‌خانه گروه زر، استفاده از



بیوراکتور بی‌هوای است که علاوه بر تصفیه پساب‌ها، با تولید بیوگاز، انرژی مورد نیاز تصفیه‌خانه را نیز تأمین می‌کند. وی با اشاره به اینکه این تصفیه‌خانه از دو راکتور بی‌هوای تشکیل شده است اضافه کرد: یکی از راکتورهای این تصفیه‌خانه حاصل دانش بومی کارشناسان گروه زر است و به عنوان یکی از افتخارات دانش محور این مجموعه صنعتی به شمار می‌رود.

وی گفت: تصفیه‌خانه گروه زر هم اکنون یکی از پیشرفته‌ترین و مجهزترین تصفیه‌خانه‌های کشور به شمار می‌رود. نمایشگاه محیط زیست با معرفی دستاوردهایی همچون تصفیه‌خانه گروه زر، اهمیت نوآوری و استفاده از دانش بومی در حفظ منابع طبیعی و مدیریت پایدار را برجسته کرده است.

گفتنی است نمایشگاه تخصصی زیست محیطی با حضور فعالان و صنایع دوستدار محیط زیست در نمایشگاه شهر آفتاب تهران برگزار شد.

حضور موفق گروه صنعتی زر در نمایشگاه بین‌المللی حلال استانبول

زر با ارائه محصولات خود در این نمایشگاه، بار دیگر توانایی‌های خود را در تولید محصولات با استانداردهای جهانی به نمایش گذاشت و گامی مهم در راستای توسعه صادرات و تقویت جایگاه برند ملی برداشت.

گروه زر با هدف معرفی محصولات باکیفیت (ارائه محصولاتی در حوزه‌های غذایی و دارویی که با معیارهای روز جهانی سازگار هستند)، توسعه تعاملات بین‌المللی (ایجاد فرصت‌های تجاری جدید با شرکت‌های خارجی و شناخت بازارهای هدف)، ارتقای جایگاه ایران در عرصه جهانی (نمایش ظرفیت‌های کشور در تولید محصولات حلال و افزایش سهم در بازارهای جهانی) در نمایشگاه حلال ترکیه حضور یافت. حضور پررنگ گروه زر در این رویداد، نشان‌دهنده تعهد این مجموعه به کیفیت، نوآوری و توسعه پایدار است.

بین‌المللی حلال استانبول حضور یافت و بخشی از محصولات متنوع و باکیفیت خود را در حوزه‌های غذایی، کشاورزی، مواد اولیه و دارویی به نمایش گذاشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نمایشگاه بین‌المللی حلال استانبول از ۷ تا ۱۰ آذر ماه برگزار شد. این نمایشگاه یکی از مهم‌ترین رویدادهای جهانی در حوزه محصولات و خدمات حلال به شمار می‌آید. حضور گروه زر در این نمایشگاه، فرصت مناسبی برای تبادل دانش، تعاملات تجاری و معرفی توانمندی‌های این مجموعه به شرکت‌های بین‌المللی و کارشناسان حوزه‌های مرتبط فراهم کرد.

نمایشگاه حلال استانبول تنها به غذای حلال محدود نبود و به موضوعاتی چون گردشگری حلال، پزشکی و داروسازی حلال، نساجی اسلامی و شیمی حلال نیز پرداخت. گروه صنعتی



گروه صنعتی زر با برندهای مطرح خود شامل زرماکارون، زرنام و زرکام، در نمایشگاه

در همایش سلامت محصولات غذایی- کشاورزی مطرح شد:

پرتوهای هسته‌ای در خدمت حل بزرگترین مشکل صادرات محصولات کشاورزی

رئیس کمیسیون کشاورزی، آب و محیط زیست اتاق تبریز به تشریح چالش‌های بخش کشاورزی، اعم از مشکلات تعهدات ارزی، دستورالعمل‌های خلق الساعه، مشکلات حوزه صادرات و بحث سموم کشاورزی پرداخت.

جعفری تأکید کرد: از مسئولان حاضر در جلسه انتظار داریم با اتحاد، همکاری و مشورت با یکدیگر بتوانیم جهت حل چالش‌های موجود گام‌های موثری برداریم.

سید یوسف حسینی، رئیس کمیسیون صادرات و مدیریت واردات اتاق بازرگانی تبریز نیز در این نشست، به رفع تحریم‌های ظالمانه تأکید کرد و ادامه داد: متأسفانه با توجه به تحریم‌های همه‌جانبه، صادرکنندگان ما از بازارهای خارجی عقب مانده‌اند و سقوط از رتبه دوم به پنجم در صادرات کشمش گواهی بر این امر است.

رضا علی، فرماندار شهرستان بناب در این نشست به ظرفیت و پتانسیل این شهرستان در تولید محصولات کشاورزی تأکید کرد و افزود: شهرستان بناب با ۱۵۲ هزار نفر جمعیت، دارای ۴۳۰ واحد صنعتی و تولیدی است.

وی گفت: سالانه بیش از ۳۰۰ هزار تن محصولات کشاورزی با ارزش آوری بیش از ۲۰۰ میلیون دلاری از بناب صادر می‌شود.

علی از رتبه نخست کشوری بناب در تولید کشمش خبر داد و گفت: ما از ۲۶ استان انگور جمع‌آوری و با انجام فرآوری‌های لازم، کشمش را به ۲۰ کشور خارجی صادرات انجام می‌کنیم.

فرماندار شهرستان بناب، بی‌آبی را چالش بزرگ و بحرانی برای این شهرستان عنوان کرد و افزود: بناب در آمایش سرزمینی، شهرستانی کشاورزی است ولی به دلیل سوء مدیریت، تبدیل به شهرستانی صنعتی شده است که با چالش کمبود آب کشاورزی، شرب و صنعتی مواجه هستیم.

علی با تأکید بر لزوم حل معضل باقی‌ماندن آفت‌کش‌ها در محصولات کشاورزی ادامه داد: با وجود فرآیندهای زیاد برای از بین بردن

بیش از ۵۰ درصد صنعت شیرینی و شکلات کشور در این استان صورت می‌گیرد.

عضو هیئت‌رئیس اتاق بازرگانی تبریز، بر لزوم حل مشکلات تحریم و پیوستن به پیمان FATF تأکید کرد و افزود: ما برای افزایش صادرات، تولید و حل مشکلات اقتصادی باید با سایر کشورهای تعامل داشته باشیم و امیدواریم سیاست دولت و مجلس در راستای مذاکرات سازنده باشد.

جعفری به حمایت دولت، بانک‌ها و سرمایه‌گذاران از صنایع تبدیلی تأکید کرد و گفت: با توجه به شرایط اکوسیستم کشور، ما باید در صنایع تبدیلی سرمایه‌گذاری کنیم. استفاده از پرتوهای هسته‌ای در حوزه آفت‌زدایی، دفع سموم و افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی در دنیا مورد توجه قرار دارد اما پرتوهای هسته‌ای باید برای کشاورز و صنایع تبدیلی صرفه اقتصادی داشته باشد.

او به توسعه حمل‌ونقل استان تأکید کرد و افزود: ناوگان حمل‌ونقل سردخانه‌ای کشور بسیار ضعیف است و ناوگان استان آذربایجان شرقی در رتبه‌های آخر کشوری قرار گرفته است. بشیر جعفری، رئیس کمیسیون کشاورزی، آب و محیط زیست اتاق بازرگانی تبریز در این نشست، بر لزوم ایجاد مراکز تجاری در کشورهای حوزه خلیج فارس در راستای افزایش صادرات محصولات کشاورزی تأکید کرد.

همایش آموزشی، پژوهشی و تبیینی مشترک کمیسیون کشاورزی اتاق ایران و اتاق تبریز با محوریت «سلامت محصولات غذایی- کشاورزی» در دانشگاه بناب برگزار شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از اتاق بازرگانی تبریز، محمدعلی رضایی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران در همایش آموزشی، پژوهشی و تبیینی مشترک کمیسیون‌های کشاورزی اتاق ایران و اتاق تبریز که با محوریت «سلامت محصولات غذایی- کشاورزی» با حضور رؤسای کمیسیون‌های کشاورزی اتاق‌های بازرگانی سراسر کشور، فعالان بخش خصوصی و اساتید دانشگاهی در دانشگاه بناب برگزار شد، بر لزوم ایجاد زنجیره ارزش تولید و همچنین تسری نگاه بلندمدت و پروژه کارآمد در برنامه‌ها تأکید کرد. او یکی از بزرگترین مشکلات صادرات محصولات کشاورزی را باقی ماندن سموم در این محصولات عنوان کرد و افزود: در صادرات محصولات زعفران، پسته و سیب با مشکلاتی مواجه هستیم.

رضا جعفری، عضو هیئت‌رئیس اتاق بازرگانی تبریز و رئیس انجمن صنایع غذایی استان آذربایجان شرقی نیز به جایگاه و قدرت آذربایجان شرقی در صنعت کشور تأکید کرد و افزود: آذربایجان شرقی با دارا بودن بیش از ۵۶۰ واحد صنعتی و تولیدی، سهم بزرگی در تولید محصولات کشاورزی و صنایع غذایی دارد و تولید



اندازه‌گیری و تعیین باقی مانده آفت‌کش‌ها در سطح بین‌المللی و ملی، راهکارهای کنترل و کاهش میزان سموم و آفت‌کش‌ها پرداخت.

رضانی، شعار روز جهانی سلامت غذا را «آمادگی برای موارد غیر منتظره» عنوان کرد و افزود: دولت‌ها، مراکز آموزشی، تولیدکنندگان، بازار، مصرف‌کنندگان و صنایع، همگی در سلامت محصولات کشاورزی نقش اساسی و مهمی دارند. وی دلایل، راه‌حل‌ها و راهکارهای کاهش سموم در محصولات کشاورزی را تشریح کرد و گفت: امروزه اکثر تولیدکنندگان، محصولات کشاورزی را به دلیل عدم وجود استانداردهای لازم و مدنظر کشورهای پیشرفته نمی‌توانند صادر کنند.

بعد از برگزاری دوره آموزش تخصصی، شرکت‌کنندگان در این دوره از مجموعه‌های زنجیره ارزش افزوده تولید کشمش بناب بازدید کردند.

مختاری؛ مدیرعامل کارخانه خشکبار آذرتاک در حاشیه بازدید از این مجموعه، فرآیند تاسیس این کارخانه را تشریح کرد و افزود: فاز اول کارخانه آذرتاک از سال ۱۳۸۹ و فاز دوم از سال ۱۳۹۹ با سرمایه‌گذاری بیش از ۸۰ میلیاردی وارد مرحله تولید شده است که ظرفیت تولید نزدیک به ۶۰ تن محصول در روز دارد.

وی به مشکلات موجود در عرصه تولید کشمش اشاره کرد و گفت: متاسفانه با مشکل قطعی آب، برق و گاز مواجه هستیم و همچنین به دلیل تحریم‌های همه‌جانبه برای صادرات به کشورهای خارجی با موانع بسیاری مواجه هستیم.

تامین امنیت غذایی در ذیل توسعه پایدار قرار داده‌ایم و چهار دانشکده دانشگاه مراغه شامل دانشکده‌های علوم انسانی، فنی و مهندسی، علوم پایه و کشاورزی در راستای امنیت غذایی فعالیت می‌کنند.

اکبر کرامتی، معاون بهبود تولیدات گیاهی جهاد کشاورزی استان آذربایجان شرقی نیز از زیر کشت رفتن سالانه یک میلیون هکتار از اراضی استان خبر داد و گفت: سال گذشته ۲/۵ میلیون تن انواع محصولات کشاورزی، دامی، زراعی و شیلاتی در استان با ارزشی بالغ بر ۱۰۷ هزار میلیارد تومان به تولید رسید.

وی از تولید یک میلیون تن محصولات باغی در این استان خبر داد و گفت: بیشترین محصول تولیدی باغی، سیب است که بعد از استان آذربایجان غربی در رتبه دوم کشوری قرار داریم.

کرامتی تصریح کرد: سال گذشته حدود ۳۰۰ هزار تن انگور و ۸۰ هزار تن کشمش در استان تولید کردیم که ۳۵ هزار تن محصول صادرات داشتیم. وی با بیان اینکه نزدیک به ۱۳ میلیون تن ظرفیت افزایش صنایع تبدیلی در استان داریم، ادامه داد: با وجود اینکه ما تولیدکننده خرما نیستیم، ولی بالاترین میزان صادرات خرما را در کشور داریم.

در ادامه این نشست، کاظم رضانی، عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور، به نقد و بررسی سلامت محصولات کشاورزی، سرنوشت باقی مانده آفت‌کش‌ها در محصولات کشاورزی و محیط زیست، مدیریت ارزیابی ریسک آفت‌کش‌ها، چالش‌های

آفت‌کش‌ها، آثار این سموم بعد از مدتی بازگشته و از بین نمی‌رود و باید برای حل این مشکل چاره‌اندیشی شود.

وی به بهره‌مندی از دانش هسته‌ای در حوزه آفت‌زدایی، دفع سموم و افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی تاکید کرد و افزود: مرکز پرتودهی هسته‌ای بناب در راستای تولید مواد دارویی و کشاورزی فعالیت می‌کند، ولی متاسفانه ما در معرفی و شناساندن این امکانات و خدمات درست عمل نکرده‌ایم.

فرماندار بناب به برگزاری نشست و جلسه‌های هم‌اندیشی و همفکری برای افزایش تولید محصولات کشاورزی، افزایش بهره‌وری و کاهش هزینه‌های تولید تاکید کرد.

محمد حجازی؛ استاد دانشگاه تبریز نیز در این مراسم به افزایش بهره‌وری در تولید محصولات کشاورزی تاکید کرد و افزود: ما باید میانگین استفاده از میزان برداشت سطح محصولات کشوری را به متوسط جهانی نزدیک کنیم.

وی تصریح کرد: ما باید محصولات کشاورزی را با ایجاد زنجیره ارزش افزوده به محصول با ارزش‌تر تبدیل کنیم، چراکه تکمیل این زنجیره موجب ارتقای کیفیت، افزایش بهره‌وری از خاک و آب و ارتقای سلامت خواهد شد.

محمد زادشکوربان؛ رئیس دانشگاه مراغه نیز این شهرستان را پیشرو در تولید سیب، عسل و ماهی قزل‌آلا در کشور دانست و گفت: مراغه شهری گردشگری و باغی است.

وی هر روستا را یک شرکت دانش‌بنیان عنوان کرد و گفت: ماموریت اصلی دانشگاه را برای

انجمن صنفی تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آبمیوه هیئت مدیره خود را شناخت

حازم میزبان و مهندس رضا ارشادی اعضا علی‌البدل، همچنین دکتر مهرداد شمس مولوی بعنوان بازرسی اصلی و مهندس سجاد غلامی بازرسی البدل انتخاب شدند.



با برگزاری مجمع عادی انجمن صنفی آبمیوه و کنسانتره، اعضای هیئت مدیره این انجمن انتخاب شدند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، با توجه به اتمام دوره سه ساله هیئت مدیره انجمن صنفی آبمیوه و کنسانتره، مجمع عادی تولیدکنندگان و صادرکنندگان آبمیوه و کنسانتره ایران با حضور اکثریت اعضا تشکیل و ضمن استماع گزارش عملکرد هیئت مدیره و گزارش بازرسی انتخابات هیئت مدیره جدید انجام و اعضا هیئت مدیره جدید برای مدت سه انتخاب شدند.

بر این اساس آقایان دکتر غلامحسین احمدی، مهندس محمد افشار، دکتر محمد علی برهانی، دکتر موسی شمس مولوی، دکتر ولی اله داوودآبادی، مهندس علیرضا دنیاپیما، مهندس ساسان میار، اعضا اصلی، و مهندس



افزایش جهانی قیمت قهوه

بازار جهانی قهوه با افزایش بی سابقه‌ای مواجه شده و عامل اصلی افزایش قیمت قهوه، تلاقی اختلالات شدید عرضه در کشورهای عمده تولیدکننده قهوه است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از بیزنس؛ قیمت‌های کاکائو و قهوه در سال ۲۰۲۴ نوسانات شدیدی را تجربه کرده و مشکلات در این بازارها همراه با عدم اطمینان آب‌وهوا به این معنی است که احتمالاً قیمت‌ها تا سال ۲۰۲۵ در نوسان باقی می‌مانند.

کالاهای کشاورزی به شدت تحت تأثیر پدیده ال نینو امسال قرار گرفته‌اند که شدیدترین پدیده در نزدیک به یک دهه اخیر است که تأثیر منفی شدیدی بر تولید جهانی کاکائو و قهوه داشت. انتظار می‌رود که قیمت کالاهای کشاورزی کاکائو و قهوه نسبت به بالاترین رکورد ثبت شده در سال ۲۰۲۴ کاهش یابد، اما در میان اختلالات عرضه همچنان بالا خواهد بود.

کارشناسان اظهار کردند که ساحل عاج و غنا هر دو مقدار کاکائوی تولید شده خود را بیش از حد فروخته‌اند.

سال ۲۰۲۳ تا ۲۰۲۴ بازار جهانی کاکائو کسری ۴۷۸ تنی را به ثبت رساند که بزرگترین کسری در بیش از ۶۰ سال گذشته و همچنین سومین سال متوالی کسری بود. پیش‌بینی‌ها در حال حاضر نشان می‌دهند که تولید غرب آفریقا که بیش از ۷۰ درصد تولید جهانی را تشکیل می‌دهد، بالاتر خواهد رفت. با این حال، به دلیل آب‌وهوای نامناسب اخیر خطراتی در این زمینه وجود دارد.

تولید قوی‌تر و انتظارات مبنی بر اینکه تقاضا کمتر از سطح ۲۰۲۲ تا ۲۰۲۳ باقی خواهد ماند به این معنی است که بازار جهانی می‌تواند در سال ۲۰۲۴ تا ۲۰۲۵ مازاد اندکی بیش از ۱۵۰ کیلوتن داشته باشد. با وجود بازگشت به مازاد، بازار احتمالاً به شدت به تحولات آب‌وهوایی حساس خواهد بود.

قیمت‌های بالای کاکائو همچنان برای کنترل تقاضا لازم است. نه تنها به دلیل عدم اطمینان در مورد چشم‌انداز محصول غرب آفریقا و ذخایر محدود، احتمالاً قیمت‌ها از لحاظ تاریخی بالا باقی می‌مانند، بلکه قیمت‌ها باید بالا بمانند تا تقاضا را محدود کنند. قیمت قهوه در ماه نوامبر به بالاترین حد خود در ۵۰ سال گذشته رسید. شرایط خشکسالی در برزیل در بیشتر سال، نگرانی‌هایی را در مورد عرضه برای فصل آینده ایجاد کرده است.

بیزنس گزارش کرد که بازار جهانی قهوه قرار است با چهارمین فصل متوالی کسری خود مواجه شود و با توجه به نحوه عملکرد محصول برزیل در فصل ۲۰۲۵ تا ۲۰۲۶، ممکن است با پنجمین سال کسری مواجه شود. قیمت‌ها احتمالاً بی‌ثبات و بالا می‌مانند، حداقل تا زمانی که در مورد برداشت ۲۰۲۵ تا ۲۰۲۶ برزیل شفافیت بیشتری به دست آوریم.



دانشمندان روش جدیدی برای ساخت شکلات کشف کردند



دانشمندان راهی کشف کرده‌اند که به حل مشکل پایداری شکلات کمک می‌کند. آنها از کل غلاف کاکائو برای کاهش ضایعات و بهبود جریان درآمد کشاورزان استفاده می‌کنند. اما آیا شکلات ساخته شده به این روش می‌تواند به همان شیرینی باشد؟ پشت ظاهر شیرین شکلات‌سازی، بخشی با مشکلات جدی وجود دارد. قیمت کاکائو در سالهای ۲۰۲۳/۲۰۲۴ به بالاترین حد خود رسید، زیرا شرایط آب و هوایی نامناسب و گسترش سریع بیماری غلاف سیاه، باعث کاهش شدید محصول در ساحل عاج و غنا که دو کشور بزرگ تامین کننده کاکائو هستند، شد و جهان شاهد کاهش عملکرد ۱۴.۲ درصدی در این بخش بود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از وایرد، این کاهش ۱۴.۲ درصدی به معنای کمبود حدود ۴۶۲ هزار تن و کمترین میزان ذخایر کاکائو در ۲۲ سال اخیر بوده است. این می‌تواند به معنای قیمت بالاتر شکلات باشد که به بالاترین سطح خود یعنی ۱۲ هزار دلار در هر تن، در نیمه اول سال ۲۰۲۴ رسید. کشاورزی کاکائو در حال حاضر یک تجارت دشوار است و بدون اقدام تولیدکنندگان بزرگ، ممکن است غیرممکن شود اما خوشبختانه یک تیم در موسسه فناوری فدرال زوریخ فکر می‌کنند که راه حلی پیدا کرده‌اند.

در دستور العمل‌های سنتی، دانه‌های کاکائو تخمیر شده با شکر تصفیه شده که معمولاً از چغندر قند تهیه می‌شود، ترکیب می‌شود تا طعم شیرین و غنی را ایجاد کنند. با این حال، گروه سوئیسی، به رهبری پروفیسور اریک ویندهاب (Erich Windhab) به مواردی فراتر از دانه‌ها نگاه کردند تا ببینند با در نظر گرفتن غلاف کاکائو بسیار بزرگ‌تر، چه کاری می‌توان کرد.

کیم میشر (Kim Mishra)، نویسنده اصلی این مطالعه توضیح می‌دهد: در اطراف دانه‌ها، پالپ وجود دارد که آب بسیار شیرینی تولید می‌کند، و اندوکارپ که پودر فیبری تولید می‌کند می‌تواند آن آب را به ژل تبدیل کند. سپس از آن ژل شیرین کننده به جای شکر تصفیه شده از چغندر قند استفاده می‌شود و شما یک شکلات جدید خواهید داشت.

میشر آن را طوری بیان می‌کند که ساده به نظر می‌رسد، اما تکمیل آن فرآیندی دشوار بود، که تقریباً سه سال کار در کنار تحقیقات اختصاصی نیاز داشت که سه پایان‌نامه کارشناسی ارشد او را تشکیل داد. استفاده از مقدار زیادی از ژل شیرین کننده باعث می‌شد شکلات خمیری شود و استفاده کم از آن باعث می‌شد که محصول فاقد طعم شود.

اما آیا محصول جدید آزمون طعم را پشت سر می‌گذارد؟ میشر اینطور فکر می‌کند و توضیح می‌دهد که اگرچه طعم آن متفاوت است، اما همچنان جذاب است. او می‌گوید: قطعاً تغییر در طعم ایجاد خواهد شد. شکلات همان حالت آب شدن، ظاهر یکسان و همان احساس را دارد، اما حس شیرینی متفاوتی ایجاد می‌کند.

میشر امیدوار است که با استفاده از کل غلاف کاکائو، پایداری تولید شکلات با کاهش قیمت برای اولین بار همراه باشد.

شکلاتی که فقط با استفاده از غلاف کاکائو ساخته می‌شود را می‌توان ۱۰۰ درصد کاکائو در نظر گرفت، به این معنی که محصولات با درصد بالا را می‌توان با دانه‌های کمتری تولید کرد و راه حلی در برابر کمبودها ارائه کرد.

شرکت Voyage Foods مستقر در کالیفرنیا با انتخاب یک راه حل کاملاً متضاد، شکلاتی کاملاً بدون کاکائو تولید کرده است که از روغن خرما و هسته روغنی باگواهی RSPO، پروتئین دانه آفتابگردان و دانه انگور تهیه شده است.

شکلات بدون کاکائو ممکن است غیرقابل تصور به نظر برسد، اما گویا تا حدی موفق بوده است، و این شرکت به تازگی برنامه‌هایی را برای افتتاح یک کارخانه ۲۸۴ هزار فوت مربعی در اوهایو به اشتراک گذاشته است.

در جای دیگر، شرکت مارس به دنبال یافتن ریشه واقعی مشکل با بهبود انعطاف پذیری گیاه بسیار مهم کاکائو است. این غول مواد غذایی بر روی توالی ژنوم عوامل بیماری‌زایی که عملکرد محصولات کشاورزی را ویران می‌کنند، از جمله بیماری غلاف سیاه کار می‌کند و امیدوار است که با درک مشکلات در سطح میکروسکوپی، بتواند درختان کاکائو انعطاف پذیر را انتخاب کند و به طور کلی از سردردهای عرضه این بخش عبور کند.

سوکانیا ناگ (Sukanya Nag) متخصص فناوری غذایی توضیح می‌دهد: فرآیند پردازش در دمای فوق بالا که شامل اعمال سطوح بالای فشار هیدرواستاتیک به محصولات کاکائو برای تثبیت ذرات کاکائو و جلوگیری از جدا شدن پودر کاکائو می‌شود، نیز می‌تواند موثر باشد.

این روش، طعم‌ها و مواد مغذی را حفظ می‌کند، عمر مفید را افزایش می‌دهد، بافت را اصلاح می‌کند و ایمنی غذا در محصولات کاکائو و شکلات را بدون تکیه بر حرارت یا نگهدارنده‌های شیمیایی تضمین می‌کند. در حالی که این روش هنوز تحت بررسی است، نویدبخش بهبود بافت محصولات شکلاتی، به ویژه در فرمولاسیون‌های جایگزین است.

به نظر می‌رسد که روح صنعت پذیرای ایده‌های جدید است، اما آیا عموم مردم از این شکلات جدید استقبال خواهند کرد و آیا روش منحصربه‌فرد ساخت شکلات موسسه فناوری فدرال زوریخ روزی از آزمایشگاه خارج خواهد شد؟

رئیس هیئت مدیره انجمن روغن نباتی؛ تنظیم بازار روغن نباتی نیاز به اصلاح نرخ دارد

نباتی تعیین و اعلام نشده است. رئیس هیئت مدیره انجمن روغن نباتی با اشاره به وعده وزیر جهاد کشاورزی برای اصلاح قیمت روغن نباتی تصریح کرد: تأخیر ستاد تنظیم بازار در اعلام قیمت های جدید روغن نباتی منجر به بهم خوردن نظم بازار و کاهش عرضه و بروز تقاضای کاذب می شود. فاضلی افزایش قیمت جهانی روغن نباتی را عامل مهمی در افزایش انگیزه قاچاق روغن دانست و تأکید کرد: سرکوب قیمتی روغن در بازار داخل طی ماه های اخیر در کنار افزایش قیمت های جهانی باعث افزایش قاچاق روغن نباتی شده است به طوری که محصولات روغن نباتی برندهای ایرانی به سهولت در کشورهای عراق و افغانستان و حتی برخی کشورهای آسیای میانه یافت می شود.

علی فاضلی گفت: پس از افزایش ۳۰ درصدی قیمت جهانی و با وجود اعلام وزیر جهاد کشاورزی، تاکنون قیمت های جدید روغن اعلام نشده است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی؛ علی فاضلی، رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی صنایع روغن نباتی با بیان اینکه عرضه برخی اقلام روغن نباتی در بازار کاهش یافته است، عنوان کرد: عدم اصلاح قیمت روغن نباتی طی ۱۵ ماه اخیر باعث شده تا ضمن کاهش ۳۴ درصدی واردات انواع روغن خام طی ۸ ماه سال ۱۴۰۳، توزیع برخی اقلام نیز در بازار با مشکل مواجه شود. وی افزود: قیمت های ارزی واردات روغن خام طی دو ماه اخیر از سوی وزارت جهاد کشاورزی اصلاح شد، اما با وجود موافقت ضمنی ستاد تنظیم بازار، تاکنون قیمت مصرف کننده روغن



فرزانه انصاری رئیس سازمان ملی استاندارد ایران شد

“در اجرای ماده (۳۶) قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد مصوب ۱۱ مهر ۱۳۹۶ مجلس شورای اسلامی، تأیید شورای عالی استاندارد و با عنایت به مراتب شایستگی و تجارب ارزشمند سرکارعالی، به موجب این حکم برای مدت چهار سال به عنوان «رئیس سازمان ملی استاندارد ایران» منصوب می شوید.

انتظار دارد با اتکال به خداوند متعال و در چارچوب قانون اساسی، اهداف سند چشم انداز، سیاست های کلی مقام معظم رهبری (مدظله العالی)، برنامه هفتم پیشرفت و رعایت منشور اخلاقی کارگزاران دولت چهاردهم، با اعمال سیاست های راهبردی و نظارت متقن بر حسن اجرای امور و قوانین موضوعه نسبت به روزآمدسازی، تقویت و توسعه نظام استاندارد با هدف افزایش کیفیت ملی و دستیابی به ارتقاء پایدار تولید محصولات در کشور اقدام کنید.

توفیقات روز افزون سرکار عالی را در انجام شایسته وظایف محوله از درگاه خداوند سبحان خواستارم.

بر اساس این گزارش، فرزانه انصاری، دارای مدرک دکتری در رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی است و پیش از این در پژوهشگاه استاندارد استان کرج مشغول فعالیت بوده است. وی سابقه تدریس در دانشگاه را داشته و دارای یک کتاب و مقالات بسیار در حوزه مرتبط با استاندارد و صنایع غذایی و کشاورزی و... است، همچنین ریاست پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی و ریاست پژوهشگاه استاندارد استان کرج نیز از جمله سوابقی است که وی در کارنامه خود دارد.



رئیس جمهوری اسلامی ایران در حکمی فرزانه انصاری را به عنوان رییس سازمان ملی استاندارد ایران منصوب کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، همانطور که انتظار می رفت در دولت چهاردهم، ریاست این سازمان مهم نیز دستخوش تغییر شود، بالاخره پس از حدود ۳۷ ماه، سکانتار این سازمان با حکم مسعود پزشکیان تغییر کرد و فرزانه انصاری جایگزین مهدی اسلام پناه شد.

رئیس جمهور دولت چهاردهم، در متن حکم رئیس جدید سازمان ملی استاندارد ایران، تأکید کرده است که:

رییس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران؛ وضع محدودیت جدید در صادرات محصولات کشاورزی الزام به واردات غذا با تداوم ناترازی انرژی

نورانی خاطرنشان کرد: اگر وزارت جهاد کشاورزی این سیاست را در سال آینده در مورد صادرات محصولات کشاورزی اجرا کند به کاهش تولید این محصولات دامن زده است.

وی در پاسخ به اینکه ممنوعیت‌ها و محدودیت‌ها با هدف تامین بازار داخل وضع شده اظهار کرد: بازار داخل باید با افزایش تولید تامین شود؛ سرکوب صادرات برای کشاورز به معنای کاهش قیمت، کاهش تقاضا و افزایش دورریز است و فروش با قیمت ارزان به ضرر کشاورز می‌انجامد، تجربه‌های پیشین در مورد گوجه فرنگی، سیب زمینی، پیاز و هندوانه نشان داده که ممنوعیت صادرات به مازاد محصول کشاورزی و متضرر شدن کشاورز انجامیده و سبب شده کشاورز کشت را کاهش دهد.

رییس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران همچنین از تاثیر ناترازی در تولید و عرضه مواد غذایی گفت و تصریح کرد: از آنجا که محصولات کشاورزی مواد اولیه تولید محصولات غذایی هستند، تداوم ناترازی انرژی به کاهش کیفیت و کمیت غذا در کشور می‌انجامد و این امر لزوم افزایش واردات مواد غذایی و اجبار به تامین غذای جامعه از مسیر واردات را در پی خواهد داشت.

خبر داده است، در این نامه براساس اعلام وزارت کشاورزی صادرات گوجه فرنگی زراعی (نه گلخانه‌ای) از ابتدای مهر تا پایان آذر ۱۴۰۴ به مدت سه ماه، پیاز از اول آذر تا پایان اسفند ۱۴۰۴ به مدت چهار ماه، سیب زمینی از اول آذر تا پایان اسفند ۱۴۰۴ به مدت چهار ماه و خرما از ابتدای بهمن تا پایان اسفند ۱۴۰۴ به مدت دو ماه مشمول افزایش صادرات به صورت افزایش پایه صادراتی و وضع عوارض صادراتی می‌شود و همچنین صادرات نخودفرنگی، لوبیا، سایر سبزیجات غلاف دار و حبوبات از ابتدا تا پایان سال ۱۴۰۴ ممنوع خواهد بود.

وی افزود: این مدل محدودیت و ممنوعیتی که برای صادرات وضع شده هر چند همچون گذشته یک شبه و خلق الساعه نبوده و تا زمان اعمال آن فاصله وجود دارد اما باز هم از جهاتی کارشناسی نشده است زیرا وضع این محدودیت‌ها و ممنوعیت‌ها از تمایل کشاورزان به کاشت محصولات یاد شده می‌کاهد مگر اینکه وزارت جهاد کشاورزی ضمن وضع ممنوعیت‌ها و محدودیت‌ها خرید تضمینی محصولات با قیمت قابل قبول را تضمین کند.



رییس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران گفت: وزارت جهاد کشاورزی بر صادرات گوجه فرنگی زراعی، پیاز، سیب زمینی، خرما، نخودفرنگی، لوبیا، سایر سبزیجات غلاف دار و حبوبات محدودیت‌ها و ممنوعیت‌های جدیدی وضع کرده است.

سید رضا نورانی، رییس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ایران از وضع محدودیت‌ها و ممنوعیت‌های جدید بر صادرات محصولات کشاورزی در سال آینده خبر داد و گفت: معاون برنامه‌ریزی و اقتصادی وزارت جهاد کشاورزی در تاریخ ۱۸ آذر ۱۴۰۳ در نامه‌ای خطاب به رئیس کل سازمان توسعه تجارت از ممنوعیت صادرات شماری از محصولات کشاورزی در سال ۱۴۰۴

بیست و یکمین دوره مسابقات گاسترونومی ترکیه برگزار شد



بیست و یکمین دوره مسابقات گاسترونومی با حضور ۱۵۰۰ نفر از ۲۴ کشور دنیا در شهر شیله ترکیه برگزار گردید.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این رویداد از علی بهره‌مند رییس اتحادیه قنادان تهران و ناصر کریمی از اتحادیه قنادان تبریز نیز دعوت به عمل آمده بود.

گفتنی است؛ شهردار استانبول، شهردار شیله و رئیس فدراسیون شیرینی و خوراکی ترکیه در این رویداد حضور داشتند.

به گزارش ماهنامه صنعت غذا؛ ایران با کسب نه مدال طلا و چهار مدال نقره و حضور سه داور بین‌المللی حضوری قدرتمند در این مسابقات داشت.

نامه انجمن حبوبات به معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد

این موضوع به یکی از دغدغه‌های اصلی اعضای انجمن تبدیل شده است. بنابراین، درخواست داریم با حضور نمایندگان انجمن و تشکیل کارگروه تخصصی در این خصوص، اقدامات لازم صورت گیرد تا مشکلات موجود حل و فصل گردد.

۴. تغییر شاخص‌های سهمیه بندی سقف واردات بر مبنای پیشنهادات انجمن حبوبات ایران در خصوص شاخص‌های سهمیه بندی سقف واردات، پیشنهادات مکتوب و مستند انجمن حبوبات ایران جهت بهبود وضعیت واردات و تنظیم بازار داخلی، تاکنون مورد بررسی و پذیرش قرار نگرفته است. لذا درخواست داریم با توجه به ضرورت‌های موجود و اهمیت این موضوع، اقدامات لازم در راستای اصلاح شاخص‌های مذکور صورت پذیرد.

با توجه به تخصص و اشراف این معاونت بر مسائل اقتصادی و بین‌المللی، امید است که در اسرع وقت شاهد تسریع در روند بررسی و رسیدگی به این مسائل باشیم. بی‌تردید، همکاری‌های مؤثر و پیگیری‌های جدی از جانب این معاونت، می‌تواند در کاهش مشکلات موجود و تسهیل در فرآیندهای اقتصادی و تجاری صنعت حبوبات مؤثر واقع گردد.

پیشاپیش از توجه و همکاری‌های ارزشمند شما کمال تشکر را داریم و امیدواریم شاهد بهبود وضعیت موجود در این حوزه باشیم. داود لپه چی

۱. عدم تخصیص بخشی از ارز ترجیحی به کالاهای وارداتی اعضای انجمن حبوبات ایران از ابتدای سال ۱۴۰۲ تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۲/۱۲ مشکلات ناشی از عدم تخصیص ارز ترجیحی به کالاهای وارداتی اعضای انجمن، موجب ضرر و زیان و خسارت جدی به اعضا انجمن گردیده و به تبع آن، تأثیر قابل توجهی در عرضه، تقاضا و تنظیم بازار گذاشته شده است. در این خصوص، تقاضا داریم، اقدامات لازم جهت تخصیص سریع این ارز صورت پذیرد.

۲. تغییر گروه کالایی از ۲۱ به ۲۲ برای تعدادی از شرکت‌ها

برخی از شرکت‌های عضو انجمن که پس از دریافت نظر دستگاهی وزارت جهاد کشاورزی نیازمند تغییر گروه کالایی خود از گروه ۲۱ به ۲۲ هستند، همچنان با مشکلاتی در این زمینه مواجه‌اند. خواهشمندیم دستور فرمائید در این زمینه مساعدت و همکاری لازم به عمل آید تا مشکلات موجود در اسرع وقت رفع گردد.

۳. عدم تشکیل کارگروه رفع تعهد ارزی جهت تغییر در مابه‌التفاوت ابلاغی سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان
علی‌رغم پیگیری‌های متعدد و وعده‌های مکرر معاونت بازرگانی داخلی، تاکنون هیچ اقدام عملی در خصوص تشکیل کارگروه رفع تعهد ارزی و تغییر در مابه‌التفاوت ابلاغی سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان انجام نشده است.



انجمن حبوبات ایرانی طی نامه‌ای به معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی به مشکلات این صنف پرداخت و خواستار رسیدگی آن شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، انجمن حبوبات ایرانی طی نامه‌ای به معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی به مشکلات این صنف پرداخت و خواستار رسیدگی آن شد.

در متن نامه آمده است،

بسمه تعالی
سرپرست محترم معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی
در راستای تحقق اهداف و به منظور حل برخی از مشکلات و موانع موجود در صنعت حبوبات کشور، از محضر حضرت‌عالی خواهشمندیم دستور فرمائید نسبت به پیگیری و حل و فصل مسائل زیر که از اهمیت ویژه‌ای برخوردار بوده و تاکنون علی‌رغم پیگیری‌های مستمر انجمن حبوبات ایران، هنوز به نتیجه مطلوب نرسیده است، توجه ویژه‌ای مبذول شود:

حمید رزمجو مدیرعامل شرکت به‌پخش شد



در حکمی از سوی دکتر ارسلان کاظم پور مدیرعامل شرکت توسعه صنایع به‌شهر، حمید رزمجو به عنوان مدیرعامل شرکت به‌پخش منصوب شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مراسم معارفه رزمجو با حضور مدیران ارشد، این شرکت برگزار شد.

دکتر ارسلان کاظم پور در مراسم معارفه مدیرعامل جدید، به پخش بر ضرورت تحکیم سیاست‌های توسعه‌ای و ارتقاء جایگاه شرکت به‌پخش در صنعت پخش کشور تأکید کرد.

همچنین در این مراسم، ضمن تقدیر از تلاش‌های ربیعی در دوران تصدی مدیریت شرکت به‌پخش، وی به عنوان مشاور مدیرعامل شرکت توسعه صنایع به‌شهر منصوب شد.

ثبت نام اولیه نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۵ (۲۹ اردیبهشت تا ۱ خرداد ۱۴۰۴) شروع شد

رسانی به ستاد برگزاری ارائه نمایند. لازم است تا متقاضیان مشارکت در بخش ریالی همزمان با ارسال فرم درخواست اولیه نسبت به ارائه مدارک زیر به ستاد برگزاری جهت بررسی لازم، تا قبل از شروع جانمایی اینترنتی و رزرو اولیه اقدام نمایند:

- پروانه بهره برداری- گواهی فعالیت صنعتی، کارت شناسایی کارگاه معتبر- پروانه صنفی تولیدی

- ثبت آرم تجاری محصولات
- تأییدیه تولید براساس یکی از استانداردهای ملی و یا معتبر بین المللی
- بروشور و کاتالوگ شرکت متقاضی در خصوص کالاها و خدماتی که توسط شرکت کننده در نمایشگاه ارائه خواهد شد.

به متقاضیانی که مدارک یاد شده را تا قبل از شروع ثبت نام اینترنتی به ستاد برگزاری ارائه ننموده و اخذ تأییدیه ننمایند، «کدکابری و گذرنامه» جهت امکان ورود به سایت و جانمایی اینترنتی، ارائه نخواهد گردید.

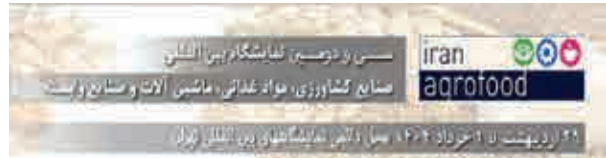
شایان ذکر است با توجه به تنوع گروههای کالایی، کثرت متقاضیان مشارکت و گستردگی نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۵، بمنظور تسهیل و تسریع در امر جانمایی و رفاه حال مشارکت کنندگان، جانمایی غرف و رزرو اولیه جهت شرکت کنندگان بخش ریالی متقاضی مشارکت در داخل سالن در این نمایشگاه نیز بصورت اینترنتی انجام خواهد شد.

علاقتمندان در صورت نیاز به کسب اطلاعات بیشتر می توانند از طریق شماره تلفنها و یا فاکس با ستاد برگزاری نمایشگاه بشرح زیر تماس حاصل فرمایند.

تلفن: ۸۸۰۵۹۴۵۷ - ۸۸۰۵۹۴۵۸ - ۸۸۰۵۹۴۵۹ فاکس: ۸۸۰۴۴۸۱۷

پست الکترونیک: palar.cv@gmail.com

عضویت در کانال اطلاع رسانی ستاد برگزاری <https://t.me/iranagrofoodexhibition>
جهت اطلاع بموقع از مراحل بعدی توصیه می گردد.



اعلام تعرفه ها و آغاز مراحل ثبت نام متقاضیان مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۵ به زودی آغاز خواهد گردید.
به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فراخوان، اعلام تعرفه ها و آغاز مراحل ثبت نام متقاضیان مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه ایران آگرو فود ۲۰۲۵ به زودی آغاز خواهد گردید. از کلیه متقاضیان مشارکت در بخش داخلی نمایشگاه تقاضا می گردد تا درخواست اولیه خود را با تکمیل فرم مربوطه با مراجعه به لینک مستقیم دریافت فرم:

<http://iranagrofoodfair.com/UserFiles/File/Form.Darkhast.Web1.iaf25.pdf>

جهت ثبت در بانک اطلاعاتی نمایشگاه، تا قبل از شروع جانمایی اینترنتی و رزرو اولیه برای انجام مراحل عضویت در سایت جانمایی اینترنتی و امکان اطلاع

پرداخت سالانه پیش از ۲۰۰ همت یارانه به بخش آرد و نان

و بدیهی است وقتی هرکیلو آرد ۸۰۰ دولت در اختیار واحدهای نانوايي قرار می دهد و قیمت آن در بازار آزاد ۲۰ هزار تومان است، تخلف رخ دهد. او با تاکید بر پرداخت یارانه در بخش نان باید به مردم گفت: اگر یارانه بخش آرد و نان مستقیم به مردم پرداخت شود، مشکلات این بخش حل شود. درحالیکه هوشمندسازی در بهبود کیفیت آرد و نان اثری نگذاشته است.



مرتضوی ادامه داد: علی رغم آنکه بیش از ۲۰۰ همت یارانه به بخش نان داده می شود، اما با هوشمندسازی واحدهای نانوايي نمی توان جلوی هدررفت گرفت، از طرفی دولت تصور می کند که با توزیع آرد یارانه ای، قیمت نان باید ثابت بماند. این درحالی است که سایر هزینه های نانوايي از جمله کارگری و سربار تغییر می کند که براین اساس نانوايان چاره ای جز اصلاح قیمت یا کاهش وزن چانه ندارند.

رئیس انجمن صنفی آردسازان با بیان اینکه دولت با هوشمندسازی نان تخلفات را هوشمند کرده است، گفت: واحدهای نانوايي به رغم آنکه قیمت نان را بالاتر از مصوب عرضه می کنند، اما در دستگاه تعداد نان بالاتری را می زند یا نیلون را جزء تعداد نان محاسبه می کنند که به نظر می رسد تمامی مشکلات نان به دخالت های بی مورد برمی گردد

رئیس انجمن صنفی آردسازان گفت: علی رغم آنکه سالانه بیش از ۲۰۰ همت یارانه به بخش آرد و نان پرداخت می شود، اما هوشمندسازی اثری بر کاهش مصرف نداشته است.

محمد رضا مرتضوی رئیس انجمن صنفی آردسازان با اشاره به تاثیر هوشمندسازی آرد و نان بر میزان مصرف گفت: از همان ابتدا اجرای طرح هوشمندسازی نقاط مبهمی داشت که آیا هدف برنامه نویسان و افرادی که این طرح را پیشنهاد دادند، تعداد فروش نان واحدهای خبازی یا نان مصرفی مردم بوده است؟ چرا که در عمل تأثیری در کاهش میزان آرد مصرفی نداشته است.

به گفته او، محدودیت در تعداد خرید نان به ازای کارت ملی افراد می تواند تا حدودی جلوی هدررفت نان را بگیرد که در این ارتباط باید بدانیم که این امر جزء هدف قانون گذار است یا خیر؟

اسپور این باکتری در گرم کردن های مکرر غذا، زنده مانده و مجدد تکثیر می شود؛ لذا توصیه می شود، حداکثر یک ساعت پس از پخت، غذای باقیمانده را در یخچال قرار دهید، همچنین پیشنهاد می شود، غذای پخته شده را بیش از یک روز در یخچال نگهداری نکنید. احتمال رشد باکتری باسیلوس سرئوس در فرآورده ماکارونی خام وجود ندارد.

با توجه به اجباری بودن فرآورده ماکارونی پیشنهاد می شود، در هنگام خرید و مصرف این دسته از فرآورده ها به تاریخ تولید و انقضای درج شده بر روی برچسب محصول دقت شود و از خرید فرآورده های فاقد نشان ملی استاندارد با کد ده رقمی و یا خرید فرآورده های فاقد بسته بندی (فله) خودداری شود.

همچنین توصیه می شود، برای اطمینان از محصولات خریداری شده، کد ده رقمی زیر نشان استاندارد را به سامانه پیامکی ۱۵۱۷۱۰۰۰ ارسال نمایند تا از اعتبار و اصالت پروانه نشان ملی استاندارد ایران اطمینان حاصل نمایند و در صورت مشاهده هرگونه مغایرت به ادارات کل استاندارد استان مربوطه مراجعه یا از طریق سامانه ۱۵۱۷ یا پورتال سازمان به نشانی <http://www.inso.gov.ir> اعلام شود تا اقدام لازم به عمل آید. گفتنی است که چندی پیش خبر مرگ مشکوک ۲ برادر ۱۶ ماهه و هشت ساله در یکی از بیمارستان های تهران منتشر شد و پیرونده به مراجع قضایی ارسال شد که پس از بررسی و تشریح پزشکی قانونی، متخصصان اعلام کردند این ۲ برادر خردسال بر اثر «مسمومیت ناشناخته با عامل ناشناخته» فوت کرده اند. شایعاتی در فضای مجازی مبنی بر خوردن «ماکارونی» خانگی علت مرگ اعلام و مباحثی منتشر شده است.



واکنش سازمان استاندارد به مرگ چند کودک بر اثر مصرف ماکارونی آلوده

سازمان استاندارد به انتشار خبری در فضای مجازی مبنی بر مرگ چند کودک در اثر مصرف ماکارونی آلوده واکنش نشان داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، سازمان استاندارد در مورد انتشار خبری در فضای مجازی مبنی بر «مرگ چند کودک در اثر مصرف ماکارونی آلوده اعلام کرد: انواع ماکارونی مشمول مقررات اجرای استاندارد اجباری هستند.

این سازمان تصریح کرد: در پی انتشار خبری در فضای مجازی مبنی بر «مرگ چند کودک در اثر مصرف ماکارونی آلوده»، به آگاهی می رساند، انواع ماکارونی مشمول مقررات اجرای استاندارد اجباری می باشد و همواره سازمان ملی استاندارد ایران تولید، تمرکز، توزیع و فروش فرآورده های مورد نظر را از منظر ویژگی های کیفی، ایمنی، بهداشتی و میکروبی با الزامات مندرج در استانداردهای ملی مربوطه مورد پایش، کنترل و نظارت قرار می دهد.

بر اساس اعلام دفتر نظارت بر اجرای استاندارد صنایع غذایی و بهداشتی سازمان ملی استاندارد ایران، فرآورده هایی مانند ماکارونی و برنج پس از پخت محیط مناسبی برای رشد باکتری باسیلوس سرئوس محسوب می شود. باسیلوس سرئوس، نوعی باکتری گرم مثبت هوازی اسپوردار مقاوم به حرارت است که سم حاصل آن در غذاهای پخته می تواند موجب بروز مسمومیت غذایی با علائم اسهال و استفراغ شود.



صادرکنندگان خشکبار و لبنیات به تالار ارز توافقی می آیند

سخنگوی مرکز مبادله ارز و طلای ایران اعلام کرد، از ۳ آذر معاملات سامانه ارز تجاری مرکز مبادله عملاً به صورت رسمی آغاز شده است. به گزارش مهر، اصغر بالسینی، سخنگوی مرکز مبادله ارز و طلای ایران اعلام کرد، از ۳ آذر معاملات سامانه ارز تجاری مرکز مبادله عملاً به صورت رسمی آغاز شده است.

بر اساس بخش نامه بانک مرکزی گروه هایی که شامل خرید و فروش در این سامانه هستند الزاماً باید از طریق این سامانه مبادله کنند. صادرکنندگان خشکبار، شیرخشک، آبریان، زعفران و لبنیات از جمله عرضه کنندگان ارز در این سامانه هستند و در مقابل واردکنندگان موبایل، تبلت و موز هم از جمله گروه های خریدار در این بازار به شمار می آیند.

باکری تأکید کرد: اصلاح قیمت پایه صادراتی باعث می شود که صادرات کره نیز تعدیل شود تا کمبودی برای تامین کره در فروشگاه های کشور وجود نداشته باشد.



سختگویی انجمن صنایع فرآورده های لبنی: امسال توزیع شیر مدارس منتفی است

محمد فرید گفت: زمان اجرای توزیع شیر مدارس نامعلوم است؛ براساس شنیده ها رئیس جمهور موافق این اقدام برای سال تحصیلی بعد هستند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد فرید سختگویی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران درباره آخرین وضعیت توزیع شیر مدارس گفت: بودجه توزیع شیر مدارس تابع قیمت محصول و تعداد عرضه در شبکه مدارس خواهد بود، اما تاکنون اطلاعات مستندی در این خصوص منتشر نشده است.

او با بیان اینکه زمان اجرای توزیع شیر مدارس نامعلوم است، افزود: رئیس جمهور نظر مساعدی در خصوص اجرای این طرح دارند. فرید ادامه داد: برای سال آینده با فرض ثبات تعداد دانش آموز بر مبنای نرخ تورم، بودجه نسبت به دوره قبل تعدیل می شود، بر این اساس توزیع شیر مدارس در سال آینده تابع قیمت شیر خام، لوازم بسته بندی و میزان رشد دستمزد و قیمت انرژی در سال آینده است. سختگویی انجمن صنایع لبنی با بیان اینکه امسال توزیع شیر مدارس منتفی است، گفت: براساس شنیده ها رئیس جمهور موافق این اقدام برای سال تحصیلی بعد هستند اما مستندی در این زمینه نداریم.



پیش بینی افزایش ۲۰ درصدی تولید دانه های روغنی در کشور

مجری طرح دانه های روغنی با بیان این که ۱۰ درصد نیاز به روغن خوراکی در داخل تأمین می شود، گفت: برنامه وزارت جهاد برای سال آینده، پیش بینی افزایش ۱۰ تا ۲۰ درصدی تولید انواع دانه های روغنی است.

اولین مجمع عمومی انجمن خدمات سردخانه های کشور برگزار شد



اولین مجمع عمومی انجمن خدمات سردخانه ای کشور روز دوشنبه ۱۲ آذر ماه سال جاری در مجموعه شباهنگ تشکیل شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، اولین مجمع عمومی انجمن خدمات سردخانه ای برگزار و دکتر مسعود احمدوند، حبیب طاریفرد، محمد دانشمندی، حسین شاه آبادی، نصراله عزیزیان به عنوان اعضای اصلی هیئت مدیره انتخاب شدند. امیر مزینانی و حسین حسینیلو اعضای علی البدل، فرزین فرخ بازرس اصلی و حسن بدافشان بازرس علی البدل انجمن شدند. بر اساس این گزارش، سید حمزه حسینی دبیر انجمن تمامی برنامه های ثبت انجمن، اطلاع رسانی، جلسات، مذاکرات و مکاتبات را به خوبی انجام دادند. امید است با رشد و شکوفایی تشکل های بخش خصوصی و حمایت دولت از تشکل ها به خدمات مطلوب به مصرف کنندگان سرانجام شود.

دبیر انجمن صنایع لبنی خبر داد: توزیع گسترده کره در فروشگاه های سراسر کشور



رضا باکری دبیر انجمن صنایع لبنی گفت: به منظور رفع کمبود کره، توزیع گسترده کره در فروشگاه های سراسر کشور آغاز شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، رضا باکری دبیر انجمن صنفی صنایع لبنی با اشاره به توافق این انجمن با انجمن شیر خشک برای تأمین خامه و چربی مورد نیاز کارخانجات لبنی گفت: طی دو هفته اخیر تولید و عرضه کره در کشور افزایش یافت و امید است به زودی مشکل کمبود کره در بازار رفع شود. وی افزود: افزایش شدید قیمت جهانی کره و چربی حیوانی باعث شد تا صادرات کره افزایش یابد به طوری که طی شش ماه نخست سال جاری به میزان ۱۲ ماه سال گذشته کره از کشور صادر شد.

تولید دانه‌های روغنی افزایش می‌یابد

سعدالله منصوری، مجری طرح دانه‌های روغنی درباره وضعیت تولید دانه‌های روغنی در کشور گفت: امسال در مجموع تولید دانه‌های روغنی حدود ۴۰۰ هزار تن بوده که در سطح دیم و آبی حدود ۲۵۰ هزار هکتار زیر کشت این محصولات رفته است.

وی درباره تغییرات کشت امسال نسبت به سال گذشته عنوان کرد: تولید کلزا نسبت به سال گذشته حدوداً ۹۰ تا ۱۰۰ درصد افزایش یافته و در سایر گیاهان با ۱۰ درصد نوسان نسبت به سال گذشته، تولیدات انجام شده است.

وی در خصوص خرید تضمینی دانه‌های روغنی اظهار کرد: بر اساس تصمیم شورای سیاست‌گذاری و اتخاذ سیاست‌های حمایتی محصولات اساسی کشاورزی، خرید بر مبنای قیمت تضمینی با محوریت و هماهنگی معاونت زراعت و معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی و از سوی بخش خصوصی انجام شد.

منصوری با بیان اینکه ۱۰ درصد نیاز به روغن خوراکی کشور در داخل تأمین می‌شود، تصریح کرد: برنامه وزارت جهاد کشاورزی برای سال آینده، بیش‌بینی افزایش ۱۰ تا ۲۰ درصدی تولید انواع دانه‌های روغنی است.

به گزارش مهر، تأمین کالاهای اساسی وارداتی ۱۵ تا ۱۷ میلیارد دلار هزینه در بر دارد که عنوان می‌شود بخشی از ناترازی ارزی مربوط به همین امر است؛ البته این عدد در لایحه بودجه ۱۴۰۴ کاهش یافته و حدود ۱۲ میلیارد دلار تعیین شده است. حال باید دید با توجه به نوسانات ارزی و قیمتی کالاهای اساسی در بازار جهانی و ایران، دولت قرار است چگونه ساماندهی بازار کالای اساسی را سال آینده مدیریت کند؟

عدم مدیریت تولید و خرید تضمینی

بخش اعظمی از ارز کالاهای اساسی مربوط به نهاده‌های دامی و دانه‌های روغنی است. کشور در تأمین روغن خوراکی ۹۰ تا ۹۵ درصد وابستگی دارد. دانه‌های روغنی آفتابگردان، کنجد، کلزا، کاملیا و... بیشتر وارداتی است و مقدار کمی در کشور کشت می‌شود. کلزا در چند سال اخیر طی کشت متناوب با گندم در داخل تولید می‌شود اما عدم مدیریت در خرید تضمینی آن سبب شد تا امسال کلزا کاران همچون دو سال قبل رضایت نداشته و ممکن است کشت آن کاهش چشمگیری داشته باشد.

امسال استان‌های شمالی و جنوبی مبادرت به کشت این دانه روغنی کردند. این محصول جز ۳۲ قلم کالای اساسی بوده که قانون، دولت را مکلف به خرید تضمینی آن کرده است. وزارت جهاد کشاورزی به عنوان متولی امر در همکاری با بخش خصوصی برای خرید اقدام کرد. بر اساس توافق بین بخش خصوصی و دولتی قرار شد هر مقدار که کلزا از سوی بخش خصوصی خریداری شود آنها مجوز واردات دریافت کنند. کلزا استان‌های جنوبی خریداری شد اما خرید کلزا استان‌های شمالی با مشکل بسیاری همراه شد. عدم مدیریت متولی خرید تضمینی کالاهای اساسی به ویژه در دانه‌های روغنی که ۹۵ درصد وابستگی دارد سبب شده تا خوداتکایی محقق نشود.

با سرمازدگی دانه‌های روغنی در کشورهایی مانند روسیه و اوکراین قیمت روغن در بازار جهانی افزایش یافته و این امر بازار داخل را تحت شعاع قرار می‌دهد.

روغن در چند ماه پایانی سال گران می‌شود؟

رصد هفتگی بازار کالاهای اساسی نشان می‌دهد قفسه انواع روغن خوراکی نسبت به سال گذشته خالی‌تر شده و هر چه به ماه‌های پایانی سال نزدیک‌تر می‌شویم این کاهش در عرضه مشهودتر است. در این راستا، رضا کنگری، رئیس اتحادیه صنف بنکداران مواد غذایی تهران گفت: در حال حاضر عرضه روغن خوراکی محدود شده است و مانند قبل فراوان نیست. این محدودیت افزایش قیمت را به دنبال داشته هر چند هنوز هیچ دستوری صادر نشده که قیمت مصرف‌کننده تغییر کند، اما واحدهای تولیدی تخفیف‌های خود را حذف کرده‌اند؛ بر این اساس روغن از قیمت درج شده ۱۴ درصد بالاتر عرضه می‌شود. وی افزود: اکنون شرکت‌های پخش ۱۲ تا ۱۴ درصد تخفیف برای عمده‌فروشی‌ها را حذف کرده و روغن را با قیمت مصرف‌کننده در اختیار آنها قرار می‌دهند که این امر منجر به جرایم نهادهای نظارتی برای اصناف خرد می‌شود.

کنگری عنوان کرد: هنوز قیمت جدید مصرف‌کننده روغن اعمال نشده است، البته ۱۲ تا ۱۴ درصد افزایش قیمت واحدهای تولیدی به واحدهای صنفی تحمیل شده است، ولی هنوز نرخ جدید مصرف‌کننده اعلام نشده است.



صادرات حبوبات آزاد شد

رأی دیوان عدالت اداری دستور موقت توقف ممنوعیت صادرات حبوبات وزارت جهاد کشاورزی را لغو کرد و این موضوع توسط سازمان توسعه تجارت به گمرک ابلاغ شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، نرگس باقری زمردی مدیرکل دفتر مقررات واردات و صادرات سازمان توسعه تجارت در نامه‌ای به اورنگی سرپرست دفتر صادرات گمرک جمهوری اسلامی ایران نوشت: پیرو نامه شماره ۲۱۳۵۹۷۵ مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۸ به پیوست تصویر دادنامه شماره ۰۹۱۵۸۹ مورخ ۱۴۰۳/۰۸/۲۹ صادره از سوی هیئت تخصصی صنایع و بازرگانی دیوان عدالت اداری و نامه شماره ۴۰۶۱۷۷۰ مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۵ دفتر حقوقی سازمان توسعه تجارت ایران و نامه شماره ۲۵۰۴۷۹ مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۴ معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی مبنی بر صدور دستور موقت توقف اجرای نامه شماره ۲۱۳۵۹۷۵ مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۸ این دفتر) موضوع نامه شماره ۲۰۲۵۸۵ مورخ ۱۴۰۲/۰۹/۰۸ معاونت مذکور مبنی بر صادرات حبوبات و... ارسال می‌شود.

لذا خواهشمند است دستور فرمایید مراتب توقف اجرای نامه صادره

برجسته زنبورداری کشورمان ایجاد کرده است تا با دستاوردها، امکانات و موضوعات تحقیقاتی دانشگاه‌های هند آشنا شود. اتفاقی که می‌تواند مقدمه ارتباطات بیشتر در عرصه بین‌المللی و کشف موضوع‌های جدید برای توسعه فرایندهای تحقیقات در خصوص زنبورعسل در ایران گردد.

پری چهره در این سمینار بین‌المللی با سخنرانی در رابطه با انجمن حامیان گرده افشان‌ها به معرفی این انجمن و فعالیت‌های انجام شده آن (طی همین مدت کوتاه بعد از تاسیس آن) پرداخت که منجر به افزایش تمایل رؤسای انجمن‌های گرده افشان‌ها در هند نسبت به ارتباط با انجمن تازه تاسیس حامیان گرده افشان در ایران نیز گردید. دکتر پری چهره علاوه بر شرکت در سمینار، از دانشگاه‌های شهرهای مختلف استان «کارناتاکا» هند شامل دانشگاه «گاردن سیتی»، دانشگاه علوم کشاورزی و دانشکده جنگلداری؛ همچنین از زنبورستان‌ها، باغ‌ها و کارخانه‌های بسته بندی انواع محصولات زنبورعسل در این استان نیز بازدید کرد.

وی در رابطه با مشاهدات بیشترش در جریان این بازدید علمی عنوان می‌کند: «با توجه به اهمیت زنبورعسل در گرده افشانی، در این دانشگاه‌ها پارک‌هایی برای زنبورها ایجاد شده تا جایی که تعدادی کلنی‌های زنبور در محوطه اصلی دانشگاه‌ها نیز مستقر شده بود.»

پری چهره در خصوص اهمیت ایجاد چنین پارک‌هایی حداقل در محیط دانشگاه‌ها تصریح می‌کند: «لازم است مشابه ایجاد چنین موقعیتی در مراکز تحقیقاتی و دانشگاه‌های ایران (حداقل در گام نخست در دانشکده‌های کشاورزی) با هدف ارتقای دانش عمومی درباره گرده افشان‌ها و توسعه تحقیقات درباره آنها فراهم گردد.»

وی در ادامه در خصوص تجربیات مشاهده شده اش در این رابطه می‌افزاید: «یکی از نکات جالب توجه برای اینجانب تمایل زیاد اعضای هیات علمی هر ۳ دانشگاه مورد بازدید به همکاری‌های علمی و تحقیقاتی با محققین و مراکز علمی و تحقیقاتی ایران بود که اگر چنین اتفاقی بیفتد می‌تواند رویکردهای جدیدی را در تحقیقات زنبورعسل هر دو کشور ایجاد کند.»

وی می‌افزاید: «نکته قابل توجه در مورد آموزش و تحقیقات در هند این است که در بحرانی‌ترین شرایط اقتصادی نیز بودجه‌های آموزش و تحقیقات آنها تحت تاثیر قرار نمی‌گیرد، اما باعث تأسف است که محقق ایرانی باید خودش به دنبال تامین اعتبار پروژه‌های تحقیقاتی اش باشد که این بیشترین انرژی یک محقق را به خود اختصاص می‌دهد.»

پری چهره در تکمیل تاکیدات خود بر استفاده از ارتباطات منطقه‌ای و بین‌المللی در بخش زنبورداری میان دو کشور می‌افزاید: «با توجه به گونه‌های متنوع و متعدد زنبورعسل در کشورهای مختلف، گسترش ارتباطات منطقه‌ای و بین‌المللی بیش از سایر بخش‌های کشاورزی اهمیت دارد؛ در حالی که متأسفانه حداقل تا امروز این ارتباطات به خاطر نبود اعتبار و محدودیت‌های موجود به حداقل میزان خود نیز کاهش یافته است.»

این محقق برجسته زنبورداری کشورمان اذعان می‌کند: «وجود انجمن‌های مردم نهاد در مورد زنبورعسل و گرده افشان‌ها می‌تواند فرهنگ عمومی را درباره اهمیت زنبورها ارتقاء دهد و مسئولین با بها

نامه شماره ۲۱۳۵۹۷۵ مورخ ۱۴۰۲، ۱۱، ۲۸ این دفتر را تا اطلاع ثانوی به گمرکات اجرایی ابلاغ نمایند.

بدیهی است طبق فراز پایانی نامه شماره ۲۵۰۴۷۹ مورخ ۱۴۰۳، ۰۹، ۰۴، معاونت توسعه بازرگانی وزارت مذکور که به استناد مفاد بند (ب) ماده (۲۳) احکام دائمی برنامه‌های توسعه کشور مصوب سال ۱۳۹۵، تأکید گردیده صادرات کالای یارانه‌ای مندرج در نامه صدرالذکر با رعایت سازوکار پیش‌بینی شده در بند (ب) ماده (۲۳) قانون مذکور مجاز است.



دکتر شبنم پری چهره، مهمان افتخاری سمینار بین‌المللی زنبورعسل در دانشگاه «بنگلور» هند / جایگاه حسرت آمیز تحقیقات زنبورداری در ایران با هند



عضو هیئت علمی بخش زنبورعسل مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور در جریان یک بازدید تخصصی در هند، در جریان جزئیات شیوه حمایت از زنبورهای گرده افشان و تحقیقات کاربردی و علمی در زمینه زنبورعسل در این کشور قرار گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، پس از حضور موفق دکتر «شبنم پری چهره»، عضو هیات علمی مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور و رئیس هیات مدیره انجمن حامیان گرده افشان‌ها در کنگره‌های بین‌المللی زنبورعسل کشورهای ترکیه و عمان که به ایجاد ارتباطات بین‌المللی با محققان زنبورعسل کشورهای حاضر در این مجامع انجامید؛ این محقق زنبورداری کشورمان این بار به دعوت برگزارکنندگان سمینار بین‌المللی زنبورعسل در دانشگاه «بنگلور» هند، به صورت مهمان افتخاری در این دانشگاه حضور یافت و طی دوران حضورش از مراکز دانشگاهی و تحقیقاتی برنامه ریزی شده برگزارکنندگان این رویداد بازدید داشت. اگرچه پیش از این بازدید علمی، برگزارکنندگان سمینار فوق در مراسم اختتامیه نیز با اهدای تندیس و لوح تقدیر از دکتر «شبنم پری چهره» به عنوان نماینده پرافتخار ایران به شکل شایسته تجلیل کردند.

بنابراین گزارش و به اذعان تجربیات طی شده دکتر «شبنم پری چهره» در جریان این سمینار و بازدیدهای انجام شده، مشخص گردید این گرده‌مایی فرصت مناسبی برای این محقق

بین صنعت و دانشگاه را بر عهده دارد، افزود: این کنسرسیوم سعی دارد تا حلقه گمشده‌ای که در سالیان گذشته باعث ایجاد فاصله بین تحقیقات انجام شده در دانشگاه‌ها و صنعتی سازی و تجاری سازی آنها وجود داشت را پر کرده و هم‌افزایی خوبی در این دو حوزه برقرار شود. ششمین رویداد ملی عصر امید در حوزه کشاورزی با عنوان «غذا و فراسودمنداها» از ۲۲ تا ۲۴ آبان ۱۴۰۳ با حضور بیش از ۱۰۰ شرکت دانش بنیان و فناور در حوزه صنایع غذایی در دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارومیه برگزار شد و فناوران محصولات فناور و دانش بنیان خود را در حوزه‌های مختلف کشاورزی، صنایع غذایی، امنیت غذایی و ... به نمایش گذاشتند.

دادن به انجمن‌های مردم نهاد و حمایت همه جانبه از آنها می‌توانند به فراگیری و ترویج تحقق این فرآیند کمک کنند.»
وی با بیان اینکه در حال حاضر زنبورداری کشور با چالش‌هایی جدی مواجه است، می‌گوید: «متأسفانه با توجه به اینکه اعتبار تحقیقاتی در اختیار محققین ایرانی بسیار اندک است، مسئولین سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج جهاد کشاورزی و مراکز مرتبط در استان‌ها باید فکر اساسی برای جبران این نقص بزرگ بکنند تا محققین کشورمان ضمن بهبود شرایط اقتصادی زنبورداران و زنبورداری، جهت حفظ گرده افشان‌ها و در نتیجه حفظ تنوع زیستی و مقابله با تغییرات اقلیمی کشورمان، طرح‌های کاربردی ارائه نمایند.»

پری چهره در پایان در خصوص احساسش از مقایسه شرایط حاکم بر زنبورداری ایران و هندوستان اظهار می‌کند: «متأسفانه فاصله ایران با کشوری مانند هند در زمینه تحقیقات زنبورعسل به قدری زیاد شده که فقط حسرت آن برای یک محقق ایرانی باقی می‌ماند!»
بنگلور مرکز استان «کارناتاکا» با ۷۴۱ کیلومتر مربع وسعت و جمعیتی بیش از ۱۲ میلیون نفر پس از شهرهای دهلی نو، بمبئی و کلکته چهارمین شهر پرجمعیت هند و بیست و دومین شهر پرجمعیت جهان به حساب می‌آید. شهری آرام و دانشجویی که یکی از سرسبزترین و خوش آب و هواترین شهرهای هند است. این استان ۵۵۶۸۰ زنبوردار و ۵۲۷۵۰ عدد کلنی زنبور عسل دارد. کشور هند ۱۲۶۹۹ نفر زنبوردار و ۱۲/۶ میلیون کلنی زنبورعسل داشته و در بین جدول کشورهای صادرکننده جزو ۱۰ کشور اصلی صادرکننده عسل است.



↓ دیپرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج: ثبت سفارش ۲۰۰ هزارتن برنج تا پایان سال

مسیح کشاورز از ثبت سفارش ۲۰۰ هزارتن برنج بعد از دوره ممنوعیت برای ایام باقی مانده تا پایان سال خبر داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسیح کشاورز دیپرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج گفت: با اتمام دوره ممنوعیت ثبت سفارش برنج ۲۰۰ هزارتن برنج انجام شده که از ماه آینده وارد می‌شود و ترخیص برنج‌های مانده در گمرک هم در حال انجام است، اما اکنون آماری از میزان دقیق آن نداریم.

او با بیان اینکه ۱۰۰ تا ۱۲۰ هزارتن برنج دوره ممنوعیت در گمرک مانده است، افزود: میزان برنج‌های مانده در گمرک جوابگوی یک ماه نیاز بازار است و واردات ۲۰۰ هزارتن برنج ثبت سفارش شده جوابگوی نیاز ۲ ماه بازار است.

کشاورز ادامه داد: با ثبت سفارش ۲۰۰ هزارتن برنج برای ایام باقی مانده تا پایان سال دیگر ذخیره‌ای نداریم که نیاز کسری برنج را به مرور وارد بازار کنیم که این امر به سبب عدم رقابت آسیب می‌زند.

دیپرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج با اشاره به تاثیر کمبود برنج خارجی بر بازار برنج ایرانی افزود: وقتی بازار از برنج خارجی خالی می‌شود، این امر منجر به نوسانات قیمت برنج ایرانی می‌شود. براین اساس رویکردها باید تغییر پیدا کند تا آسیب کمتر شود.

او با بیان اینکه با آغاز ثبت سفارش و ترخیص برنج‌های رسوبی در گمرک افزایش غیرمنطقی ۵۰ تا ۱۰۰ درصدی از بین رفت، گفت: در حال حاضر قیمت برنج خارجی نسبت به قبل از دوره ممنوعیت ۱۰ درصد افزایش یافته است به طوری که قیمت برنج هندی به ۵۰ تا ۶۰ هزارتومان و برنج پاکستانی بالای ۶۰ هزارتومان رسیده است. حال امیدواریم از ماه آینده با ورود کالا به قیمت‌های قبل از دوره ممنوعیت برگردیم.



اتصال و دانشگاه در کنسرسیوم غذا و امنیت غذایی



دیپرانجمن کشاورزی و امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، وظیفه این کنسرسیوم را اتصال بین صنعت و دانشگاه عنوان کرد.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، نسیم آذری دیپرانجمن کشاورزی و امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی مستقر در استان البرز با اشاره به برگزاری ششمین رویداد ملی عصر امید با عنوان «غذا و فراسودمنداها» در دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارومیه اظهار کرد: در این رویداد سه شرکت دانش بنیان از دانشگاه آزاد اسلامی البرز حضور داشتند که این شرکت‌ها محصولاتی از جمله رسوب شکن آب با طول زیاد، محصولات خلاقانه بر پایه عسل و دم‌نوش‌ها و پروبیوتیک‌ها ارائه کردند.

وی با بیان اینکه کنسرسیوم غذا و امنیت غذایی، وظیفه اتصال

با انطباق پروتکل‌ها، صادرات در آینده نزدیک از سر گرفته شود و از آنجا محصولات کشاورزی مشمول هیچ تحریمی نمی‌شوند می‌تواند نقطه تمرکز مطلوبی برای تجارت باشد ضمن این که حضور حجاج ایرانی در عربستان می‌تواند بازار مصرف خوبی برای محصولات ایرانی در این کشور ایجاد کند.

فتحی خاطرنشان کرد: عربستان بخش زیادی از سبزیجات و ۷۰ درصد مرغ مصرفی خود را تولید می‌کند، همچنین ۶۰ درصد آبیان مصرفی در عربستان تولید داخل است و علاوه بر اینها این کشور در حوزه لبنیات خودکفا است.

وی گفت: در مورد نهاده دامی به دلیل اشتراک اقلیمی هم ما و هم عربستان وارد کننده هستیم اما ایران در این امر نسبت به عربستان پیشرو است.

کشاورز درباره آخرین وضعیت بازار برنج ایرانی تصریح کرد: وقتی قیمت برنج ایرانی بواسطه کاهش واردات بالامی رود دیگر کاهش نمی‌یابد، به عنوان مثال در زمان برداشت بدلیل عدم واردات قیمت برنج ۳۰ درصد افزایش یافت که با آغاز واردات تغییری در قیمت نداشتیم، حال امیدواریم این امر منجر به رکود بازار برنج ایرانی نشود که برنج روی دست کشاورزان بماند.



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

سیدرضا نورانی گفت: در حال حاضر ایران رتبه ۷۹ تولید محصولات ارگانیک در دنیا را داراست که ظرف ۱۰ سال آینده پیش بینی می‌شود که جزء ۲۰ کشور برتر دنیا باشیم.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا نورانی رئیس انجمن ارگانیک گفت: اخیراً دادگستری استان تهران با انجمن ارگانیک قراردادی در راستای سلامت غذا منعقد کرده است که براین اساس در بخش تغذیه حرکت نو باید ایجاد شود تا با ارتقای ضریب سلامت غذا، واردات دارو کاهش یابد.

به گفته او، با ورود قوه قضاییه به بحث سلامت غذا و همکاری با تشکل‌های می‌توان گام‌های مثبتی در این خصوص برداشت به طوریکه انتظار می‌رود تولید محصولات ارگانیک مطابق با برنامه پیش رود.

نورانی با بیان اینکه در شرایط کنونی ایران رتبه ۷۹ تولید محصولات ارگانیک در دنیا را داراست، افزود: در برنامه هفتم مقرر شده که هر سال نیم درصد از اراضی به ارگانیک تبدیل شود که براین اساس ظرف ۱۰ سال آینده می‌توان جزء ۲۰ کشور برتر ارگانیک در دنیا بود.

رئیس انجمن ارگانیک با بیان اینکه تولید کنونی محصولات ارگانیک در کشور به نیم درصد هم نمی‌رسد، گفت: اگر سالانه نیم درصد اراضی به ارگانیک تبویل شود به جایگاه بالایی در تولید می‌رسیم که این امر در ارتقای سلامت غذا، کاهش بیماری و مصرف دارو و در نهایت جلوگیری از خروج ارز برای واردات دارو اثر گذار است. براین اساس انتظار می‌رود دولت چهاردهم سازمان سلامت غذا را در دستور کار قرار دهد.



صادرات میوه به عربستان به زودی احیا می‌شود



مدیرکل دفتر امور بین‌الملل و سازمان‌های تخصصی وزارت جهاد کشاورزی گفت: این وزارتخانه مسیر احیای صادرات میوه‌های ایرانی به عربستان را پیش گرفته و با انطباق پروتکل‌ها، صادرات در آینده نزدیک از سر گرفته می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، هومن فتحی درباره پتانسیل‌های همکاری ایران و عربستان در زمینه کشاورزی گفت: وزیر جهاد کشاورزی در حاشیه COP۱۶ با وزرای کشورهای مختلف از جمله ترکیه، آذربایجان، قزاقستان، عراق و همچنین وزیر محیط زیست و کشاورزی عربستان دیدار داشت. ملاقات وزیر جهاد کشاورزی ایران و همتای عربستانی‌شان نقطه عطفی در همکاری‌های ایران و عربستان محسوب می‌شود.

وی افزود: بخش‌هایی از ایران و عربستان اقلیم مشابه دارند و در نتیجه می‌توانند تجربیات خود را انتقال دهند، عربستان در چند سال گذشته بر توسعه زیرساخت‌های کشاورزی خود سرمایه‌گذاری کرده و حتی به مباحث تحقیقاتی و دانش بنیان هم نفوذ داشته و کشور ما هم از توانمندان عرصه کشاورزی محسوب می‌شود.

مدیرکل دفتر امور بین‌الملل وزارت جهاد کشاورزی اظهار کرد: پیش از تیرگی روابط بین ایران و عربستان صادرات میوه ایران به این مقصد برقرار بود. وزیر جهاد کشاورزی اقدام به احیای مجدد این روابط کردند و با توافقی که دو وزیر داشتند ایجاد دو کمیته فنی در حوزه کشاورزی در دستور کار قرار گرفت، یک کمیته بر کشاورزی و دیگری بر بیابان‌زدایی متمرکز است، این کمیته‌ها تا دو ماه آینده تشکیل می‌شود و به پیشنهاد طرفین مقرر شد جلسه نخست در تهران تشکیل شود.

وی از سیب، مرکبات، خشکبار، آبیان، محصولات صنعت غذا و زعفران به عنوان کالاهای پرتقاضای ایرانی در بازار عربستان یاد کرد و گفت: این محصولات در عربستان تولید نمی‌شوند بنابراین امیدواریم



کیوی مازندران در سبد غذایی هندی‌ها

تلاش کشاورزان مازندرانی برای تولید محصول کیفی و در کنار آن عزم مسوولان امر در دولت چهاردهم برای ایجاد حمل و نقل مناسب و همچنین توسعه روابط تجاری با کشورهای منطقه در راستای دیپلماسی منطقه‌ای اکنون با اولویت صادرات "کیوی" به عنوان بسته جدید تجاری استان به کشورهای مختلف جهان از جمله هندوستان در حال به بار نشستن است.

به گزارش ایرنا، مازندران با تولید ظرفیت ۷۲ نوع از تولیدات محصولات کشاورزی به مقدار هفت میلیون و ۵۰۰ هزار تن، حدود ۱۱ درصد از ارزش افزوده بخش کشاورزی کشور را در اختیار دارد. این استان دارای ۴۶۰ هزار هکتار اراضی زراعی و باغی بوده که طبق آمار رسمی هر ساله به طور متوسط ۲۱۵ هزار هکتار از زمین‌های کشاورزی مازندران زیر کشت برنج می‌رود و این استان با تامین بیش از ۴۲ درصد برنج سفید کشور، رتبه اول را دارد.

از سوی دیگر این استان به لحاظ تولید محصولات متنوع کشاورزی و همچنین فراوانی تولید در برخی محصولات از جمله مرکبات، برنج و کیوی به عنوان قطب تولید این محصولات در کشور به شمار می‌رود و جایگاه ویژه‌ای دارد.

علاوه بر تنوع تولید محصولات کشاورزی و رتبه دار بودن در برخی محصولات کشاورزی در کشور، این روزها خبرهای خوشی در حوزه صادرات و بین‌المللی شدن تولیدات این استان به گوش می‌رسد و در همین هفته‌های گذشته خبری مبنی بر قرار گرفتن "نارنگی" مازندران در سبد غذایی روس‌ها مخابره شد و امروز نیز "کیوی" به عنوان دیگر محصول کشاورزی استان در سبد صادراتی هندی‌ها قرار گرفته است.

باغ‌های کیوی مازندران که بالغ بر هفت هزار هکتار می‌شود بیشتر در غرب این استان متمرکز است. برداشت محصول این باغ‌ها هم در شرایط طبیعی به حدود ۱۸۰ هزار تا ۲۲۰ هزار تن می‌رسد و بیش از ۷۰ درصد این محصول هم ارزش صادراتی دارد.

صادرات ۲ هزار و ۵۰۰ تن کیوی از نوشهر

مدیر جهاد کشاورزی نوشهر از صادرات ۲ هزار و ۵۱۱ تن کیوی از بندر این شهرستان به خارج از کشور از جمله هندوستان در آذر ماه امسال خبر داد. جواد محمودی با اشاره به اهمیت قرنطینه و تامین امنیت غذایی، در باره عملکرد واحد قرنطینه این مدیریت در آذر ماه امسال، گفت: در بخش صادرات محصولات کشاورزی پس از بازدید و صدور گواهی بهداشتی، ۲ هزار و ۵۱۱ تن کیوی، ۳۲ تن برنج، ۴۰ تن خرما، پنج تن گل گاوزبان و ۱۴ هزار و ۶۹۹ اصله گل و گیاه از این بندر ترخیص و صادر شد.

مدیر جهاد کشاورزی نوشهر افزود: در بخش واردات پس از تست

آزمایشگاهی، مجوز تخلیه محموله‌های وارداتی شامل چوب نراد به مقدار ۱۰ هزار و ۸۶۸ متر مکعب، ۴۹ هزار و ۸۷۶ تن ذرت دامی و ۵۱ هزار و ۶۳۴ تن چوب دامی صادر و از این بندر ترخیص شد.

طبق آمارهای رسمی، مجموع باغ‌های مرکبات مازندران ۱۱۲ هزار هکتار است که از این میزان ۱۱۰ هزار هکتار ارقام بارده هستند. همچنین از مجموع باغات مرکبات مازندران ۸۰ هزار هکتار زیر کشت ارقام مختلف پرتقال، ۳۰ هزار هکتار ارقام مختلف نارنگی و بقیه زیر کشت محصولاتی از جمله نارنج و لیمو قرار دارند.

مازندران با دارا بودن ۱۰۵ درصد از اراضی و ۲۰۵ درصد اراضی کشاورزی کشور سالانه بیش از هشت میلیون تن محصولات کشاورزی تولید می‌کند که ۱۰ درصد ارزش اقتصادی محصولات کشاورزی کشور را به خود اختصاص داده است.

زمان برداشت پرتقال هم که "تامسون" مهم‌ترین رقم آن محسوب می‌شود از نیمه آبان شروع می‌شود. به طور متوسط در یک هکتار باغ مرکبات ۳۰ تا ۴۰ تن محصول برداشت می‌شود.

مازندران سه بندر شامل بنادر امیرآباد بهشهر، منطقه ویژه اقتصادی نوشهر و فریدونکنار است.

منطقه ویژه اقتصادی بندر نوشهر با بیش از ۸۰ سال به گستره ۸۸ هکتار و دارا بودن ۱۱ پست اسکله تجاری و خدماتی و تجهیزات مدرن بندری و دریایی از ظرفیت مناسبی برای تخلیه و بارگیری انواع کالاها و پذیرش کشتی‌های تجاری با ظرفیت بالغ بر ۶ هزار و ۵۰۰ تن برخوردار است.

اداره کل بنادر و دریانوردی مازندران در منطقه ویژه اقتصادی نوشهر مستقر است و بندر فریدونکنار هم زیر مجموعه این اداره کل است.

بندر فریدونکنار حدود ۵۵ هکتار وسعت دارد و به عنوان نخستین بندر خصوصی شمال کشور در پی گسترش مبادلات بازرگانی با کشورهای حاشیه دریای خزر به شمار می‌رود.

این بندر از طریق جاده‌های هراز و فیروزکوه نزدیکترین بندر به مرکز کشور بوده و عمده فعالیت آن به عنوان بندر چند منظوره در زمینه تخلیه و بارگیری فراورده‌های نفتی، غلات و کالاهای عمومی است و با ۲ پست اسکله سالانه ظرفیت بارگیری و تخلیه حدود ۷۰۰ هزار تن کالا را دارد.

شهر بندری نوشهر در فاصله ۲۰۰ کیلومتری پایتخت قرار دارد. بندر نوشهر در اردیبهشت ماه سال ۹۰ با تصویب مجلس شورای اسلامی به منطقه ویژه اقتصادی تبدیل شد.



اختصاص ۱ درصد از ارزش واردات نهاده‌های دامی برای حمایت از تولید گوشت قرمز

نمایندگان مجلس شورای اسلامی با اختصاص یک درصد از ارزش واردات نهاده‌های دامی برای حمایت از تحقق خودکفایی تولید گوشت قرمز موافقت کردند.

شگفت‌انگیزی بر روی سیستم‌های مختلف بیولوژیکی بدن دارد. این ترکیب، پس از مصرف، به سرعت وارد جریان خون شده و به سلول‌ها تاثیر می‌گذارد.

وی افزود: یکی از مهم‌ترین عملکردهای بربرین، فعال‌سازی آنزیمی به نام AMPK است که در تنظیم متابولیسم بدن و عملکرد سلول‌ها نقشی اساسی ایفا می‌کند. این آنزیم که به «کلید متابولیسم» معروف است، در سلول‌های مغز، قلب، کلیه‌ها، کبد و ماهیچه‌ها حضور دارد و به تنظیم قند خون، کاهش التهاب و بهبود عملکرد قلب و عروق کمک می‌کند.

چالش‌های ماندگاری درخت زرشک در گنجینه طبیعی وی با تاکید بر اینکه درخت زرشک ایران که تنها در مناطق خاصی از کشور می‌روید، یکی از غنی‌ترین منابع بربرین در دنیا است، گفت: این درخت در مناطقی مانند خراسان جنوبی به وفور یافت می‌شود و درختان زرشک کهنسال ایران، از بهترین نمونه‌های این گیاه به شمار می‌روند.

چاپکی تاکید کرد: بربرین استخراج شده از زرشک ایرانی نسبت به سایر منابع طبیعی مانند گلدن سیل، زردچوبه و حتی انگور هندی، خواص بیشتر و جذب بهتری در بدن دارد.

این محقق اضافه کرد: با این حال، مشکلی جدی در کشاورزی ایران وجود دارد. در مناطق خراسان جنوبی، به ویژه در روستاهای زیرکوه قاین، کشاورزان به دلیل ناآگاهی از ارزش‌های درمانی درخت زرشک، درختان کهنسال را از ریشه درمی‌آورند و به جای آن پسته می‌کارند.

وی این تصمیم کشاورزان را به دلیل سود بالای کشت پسته نسبت به زرشک و دشواری‌های برداشت زرشک به دلیل وجود تیغ‌های تیز آن دانست و ادامه داد: این امر موجب شد که از ریشه درآوردن درخت زرشک اکنون به چالش جدی برای حفظ این درختان ارزشمند تبدیل شود.

چاپکی یادآور شد: اما این وضعیت تنها به خاطر نبود آگاهی است و اگر کشاورزان از پتانسیل‌های عظیم بربرین آگاه شوند، نه تنها سلامت خود و جامعه‌شان را ارتقاء خواهند داد، بلکه ایران می‌تواند به یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان بربرین در جهان تبدیل شود.

فرصت‌های اقتصادی برای ایران وی تاکید کرد: در شرایط اقتصادی کنونی که ایران با چالش‌های مختلفی روبرو است، تولید و صادرات بربرین مایع می‌تواند یک فرصت اقتصادی طلایی باشد. ایران، به عنوان تنها تولیدکننده زرشک در جهان می‌تواند با بهره‌برداری از این ماده شگفت‌انگیز و با کاهش هزینه‌های تولید به ریال و فروش به دلار و یورو، در سطح جهانی رهبری بازار بربرین را به دست گیرد.

به گفته وی بربرین مایع حاصل از گیاه زرشک، محصولی است که می‌تواند نه تنها مشکلات بهداشتی کشور را بهبود بخشد، بلکه با ایجاد فرصت‌های شغلی و اقتصادی در مناطق تولیدکننده زرشک، به توسعه اقتصادی کشور نیز کمک کند. آگاهی‌رسانی در این زمینه می‌تواند علاوه بر تقویت صنعت کشاورزی، به ارتقای سلامت مردم و کاهش هزینه‌های درمانی کمک کند. در آینده‌ای نزدیک، ایران می‌تواند با این گنجینه طبیعی، پرچم‌دار صنعت بربرین در جهان شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، نمایندگان مجلس شورای اسلامی در جریان رسیدگی به گزارش کمیسیون تلفیق درباره لایحه بودجه سال ۱۴۰۴ در بخش درآمدی، با تصویب بند م تبصره ۱ این لایحه به شرح زیر موافقت کردند:

م - وزارت امور اقتصادی و دارایی مکلف است در راستای حمایت از بخش دام، طیور و آبزیان کشور و تحقق خودکفایی تولید گوشت قرمز و افزایش ضریب خودانکایی روغن و دانه‌های روغنی، تولید میوه‌های گرمسیری و همچنین تولید شکر کشور و گوشت سفید معادل یک درصد (۱٪) از ارزش واردات نهاده‌های دامی شامل ذرت، کنجاله، سویا، جو، روغن دانه‌های روغنی، میوه‌های گرمسیری، شکر، برنج و پنبه را اخذ و مبالغ حاصل را به ردیف درآمد - هزینه‌ای جز ۸ بند الف تبصره ۱۵ این قانون واریز نماید.



خطر نابودی درخت زرشک بی دانه / پسته جای «گنج طلایی طبیعت» می‌نشیند



درخت زرشک بی دانه تنها گونه بومی است که در ایران و در استان خراسان جنوبی رویش دارد، ولی کشاورزان به دلایل اقتصادی و ناآگاهی از ارزش‌های آن، اقدام به از ریشه کردن این درختان و جایگزین کردن درخت پسته می‌کنند و این در حالی است که اگر اطلاع‌رسانی در زمینه ارزش‌های این درخت صورت گیرد، می‌تواند در اقتصاد منطقه اثرگذار باشد، ضمن آنکه ایران می‌تواند با این گنجینه طبیعی به پرچمدار صنعت بربرین در جهان تبدیل شود.

به گزارش ایسنا، زرشک بی دانه از گونه‌های بومی ایران است که در برابر گرما، سرما و خشکی و انواع آفات و بیماری‌ها مقاومت دارد و کمتر خشکی و سرما به این محصولات توانسته صدمه بزند. رویشگاه این نوع زرشک در استان خراسان جنوبی است.

همچنین درخت زرشک ایران، به عنوان یکی از باارزش‌ترین منابع گیاهی دنیا، حامل اکسیر طلایی طبیعت، یعنی بربرین است. بربرین ماده‌ای گیاهی با خواص درمانی است که در بسیاری از کشورها به عنوان مکمل‌های درمانی برای مدیریت بیماری‌هایی چون دیابت، بیماری‌های قلبی، چاقی و حتی اختلالات عصبی مصرف می‌شود. با این حال، در ایران هنوز آگاهی کافی نسبت به این ماده شگفت‌انگیز وجود ندارد، به طوری که در بررسی‌های انجام شده، تنها حدود سه نفر از هر صد ایرانی با بربرین آشنایی دارند.

مرتضی چاپکی، مجری طرح استخراج بربرین و کارآفرین کشور اظهار کرد: طبق تحقیقات علمی، بربرین تأثیرات مثبت و

نگاهی ژرف بر نامگذاری "کالای آسیب رسان" در صنعت غذا

دکتر بتول عرب سرخی و عضو کمیسیون فنی متناظر بر ایزو TC34 سازمان ملی استاندارد



تقریباً ۱۱ سال از دسته بندی کالاهای آسیب رسان می گذرد و بخشی از تولیدات صنایع غذایی در این دسته با هدف حمایت از مصوبات سازمان بهداشت جهانی (WHO) قرار داده شده اند. اما لازمه اینکه بررسی کنیم چه کالاهایی در صنایع غذایی آسیب رسان (Harmful Food) هستند یا در دسته بندی های دیگری می گنجند مراجعه به بیان همان تعاریف، از طرف سازمان بهداشت جهانی و منابع معتبر علمی است.

غذای سالم/ایمن

غذایی است که توسط باکتری های بالقوه مضر، انگل ها، ویروس ها، سموم، مواد شیمیایی و/یا رادیونوکلیدها آلوده نشده است.

مواد غذایی نایمن یا آسیب رسان

"حاوی باکتری ها، ویروس ها، انگل ها یا مواد شیمیایی مضر است که باعث ایجاد بیش از ۲۰۰ بیماری، از اسهال گرفته تا سرطان می شود. همچنین یک چرخه معیوب از بیماری و سوء تغذیه ایجاد می کند، به ویژه بر نوزادان، کودکان خردسال، سالمندان و بیماران تأثیر می گذارد." در ادامه چند نمونه از آسیب های غذایی، آورده شده است:

باکتری ها

سالمونلا، کمپیلوباکتر و اشرشیاکلی انتروهموژیک برخی از شایع ترین پاتوژن های غذایی هستند که سالانه میلیون ها نفر را تحت تأثیر پیامدهای شدید و کشنده قرار دهند. غذاهایی که بیشتر در شیوع سالمونلوز نقش دارند عبارتند از تخم مرغ، مرغ و سایر محصولات با منشأ حیوانی. موارد ناشی از کمپیلوباکتر از طریق غذا عمدتاً توسط شیر خام، مرغ خام یا نیم پز و آب آشامیدنی ایجاد

می شود. اشرشیاکلی انتروهموژیک اغلب با شیر غیرپاستوریزه، گوشت نیم پز و میوه ها و سبزیجات تازه آلوده همراه است.

عفونت لیستریا می تواند منجر به سقط جنین در زنان باردار یا مرگ نوزادان تازه متولد شده شود. آن ها در زمره جدی ترین عفونت های ناشی از غذا به حساب می آیند. لیستریا در محصولات لبنی غیرپاستوریزه و غذاهای آماده مختلف یافت می شود و می تواند در دمای یخچال رشد کند.

ویبریولکرا می تواند افراد را از طریق آب یا غذا، آلوده کند که به سرعت منجر به کم آبی شدید و احتمالاً مرگ می شود. سبزیجات خام و انواع مختلف غذاهای دریایی خام یا نیم پز در شیوع و با نقش دارند.

ضد میکروبی ها مانند آنتی بیوتیک ها، برای درمان عفونت های ناشی از باکتری ها از جمله پاتوژن های غذایی ضروری هستند. با این حال، استفاده بیش از حد از آنها در دامپزشکی و پزشکی، با ظهور و گسترش باکتری های مقاوم مرتبط است و درمان بیماری های عفونی رادر حیوانات و انسان بی اثر می کند.

ویروس ها

ویروس هپاتیت A همچنین می تواند از طریق غذا منتقل شود و می تواند باعث بیماری کبدی طولانی مدت شود و معمولاً از طریق غذاهای دریایی خام یا نیم پز یا محصولات خام آلوده، پخش می شود.

انگل ها

برخی از انگل ها مانند ترماتودهای منتقله از ماهی تنها از طریق غذا منتقل می شوند. سایرین، برای مثال کرم های نواری مانند Echinococcus spp یا Taenia spp، ممکن است افراد را از طریق غذا یا تماس مستقیم با حیوانات آلوده کنند. سایر انگل ها مانند آسکاریس، کریپتوسپوریدیوم، انتامبا هیستولیتیکا یا ژناریدیا از طریق آب یا خاک وارد زنجیره غذایی می شوند و می توانند محصولات تازه را آلوده کنند.

پریون ها

پریون ها، عوامل عفونی متشکل از پروتئین، منحصر به فرد هستند که با اشکال خاصی از

بیماری های عصبی مرتبط هستند. انسفالوپاتی اسفنجی شکل گاوی (BSE) یا به اصطلاح بیماری جنون گاوی یک بیماری پریونی در گاو است که با نوع بیماری کروتزفلد-جاکوب (vCJD) در انسان مرتبط است. مصرف فرآورده های گوشتی حاوی مواد خطرناک خاص، مانند بافت مغز، محتمل ترین راه انتقال عامل پریون به انسان است.

مواد شیمیایی

بیشترین نگرانی برای سلامتی، سموم طبیعی و آلاینده های محیطی است. سموم طبیعی شامل مایکوتوکسین ها، بیوتوکسین های دریایی، گلیکوزیدهای سیانوژنیک و سموم موجود در قارچ های سمی هستند. غذاهای اصلی مانند ذرت یا غلات می توانند حاوی سطوح بالایی از مایکوتوکسین ها مانند آفلاتوکسین و اکراتوکسین باشند که توسط کپک روی غلات تولید می شوند. قرار گرفتن در معرض طولانی مدت می تواند بر سیستم ایمنی و رشد طبیعی تأثیر بگذارد یا باعث سرطان شود.

آلاینده های آلی پایدار (POPs) ترکیباتی هستند که در محیط و بدن انسان تجمع می یابند. نمونه های شناخته شده دیوکسین ها و بی فنیل های پلی کلره (PCB) هستند که محصولات جانبی ناخواسته فرآیندهای صنعتی و سوزاندن زباله ها هستند. آن ها در سراسر جهان در محیط زیست یافت می شوند و در زنجیره های غذایی حیوانات تجمع می یابند. دیوکسین ها بسیار سمی هستند و می توانند باعث مشکلات تولید مثل و رشد، آسیب به سیستم ایمنی، تداخل با هورمون ها و ایجاد سرطان شوند.

فلزات سنگین مانند سرب، کادمیوم و جیوه باعث آسیب عصبی و کلیوی می شوند. آلودگی به فلزات سنگین در مواد غذایی عمدتاً از طریق آلودگی آب و خاک رخ می دهد.

سایر خطرات شیمیایی موجود در مواد غذایی می تواند شامل نوکلئوتیدهای رادیواکتیو باشد که می توانند از صنایع و عملیات هسته ای غیر نظامی یا نظامی، آرزن های غذایی، بقایای داروها و سایر آلاینده های موجود در مواد غذایی در محیط تخلیه شوند.

بار اقتصادی بیماری‌های ناشی از غذا

گزارش بانک جهانی در سال ۲۰۱۹ در مورد بار اقتصادی بیماری‌های ناشی از غذا نشان داد، بیش از ۶۰۰ میلیون مورد بیماری‌های ناشی از غذا و ۴۲۰۰۰۰ مرگ ممکن است در یک سال رخ دهد. کاهش بهره‌وری مرتبط با بیماری‌های ناشی از غذا در کشورهای با درآمد کم و متوسط ۹۵٫۲ میلیارد دلار آمریکا در سال برآورد شده است و هزینه سالانه درمان بیماری‌های ناشی از غذا ۱۵ میلیارد دلار آمریکا تخمین زده می‌شود.

در دسته‌بندی غذای سالم و غذای ناسالم (آسیب رسان) پارامترهایی که مشخصاً بعنوان عوامل آسیب رسان هستند شرح داده شد. بررسی لیست غذاهای آسیب رسان نشان می‌دهد بعضی از موارد نامبرده، هیچگونه ارتباطی با موارد آسیب رسان ذکر شده را ندارد.

اما برای جلوگیری از بیماری‌های غیرواگیر، آنچه که اهمیت دارد انتخاب رژیم غذایی سالم است:

رژیم غذایی سالم چیست؟

رژیم غذایی سالم به محافظت در برابر سوء تغذیه در تمام اشکال آن و همچنین بیماری‌های غیرواگیر (NCDs) از جمله دیابت، بیماری قلبی، سکنه مغزی و سرطان کمک می‌کند. شیوه‌های غذایی سالم در اوایل زندگی شروع می‌شوند، تغذیه با شیر مادر باعث رشد سالم و بهبود رشد شناختی می‌شود و ممکن است مزایای سلامتی طولانی مدتی مانند کاهش خطر اضافه وزن یا چاقی و ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر در سنین بالاتر داشته باشد.

انرژی دریافتی (کالری) باید با مصرف انرژی در تعادل باشد. برای جلوگیری از افزایش وزن ناسالم، چربی کل نباید از ۳۰ درصد کل انرژی دریافتی تجاوز کند. مصرف چربی‌های اشباع شده باید کمتر از ۱۰ درصد کل انرژی دریافتی و دریافت چربی‌های ترانس کمتر از ۱ درصد کل انرژی دریافتی باشد.

محدود کردن مصرف قندهای آزاد به کمتر از ۱۰ درصد کل انرژی دریافتی، بخشی از یک رژیم غذایی سالم است. کاهش بیشتر به کمتر از ۵٪ از کل انرژی دریافتی برای مزایای سلامتی اضافی پیشنهاد می‌شود.

نگه داشتن مصرف نمک به کمتر از ۵ گرم در روز (معادل مصرف سدیم کمتر از ۲ گرم در روز) به جلوگیری از فشار خون بالا کمک می‌کند و

خطر بیماری قلبی و سکنه را در جمعیت بزرگسال کاهش می‌دهد.

کشورهای عضو سازمان جهانی بهداشت توافق کرده‌اند تا سال ۲۰۲۵ میزان مصرف نمک در جهان را ۳۰ درصد کاهش دهند. آنها همچنین موافقت کرده‌اند که افزایش دیابت و چاقی در بزرگسالان و نوجوانان و همچنین اضافه وزن دوران کودکی را تا سال ۲۰۲۵ متوقف کنند.

کاهش مقدار کل چربی دریافتی به کمتر از ۳۰٪ کل انرژی دریافتی به جلوگیری از افزایش وزن ناسالم در جمعیت بزرگسال کمک می‌کند.

تعاریف دقیق ذکر شده نشان می‌دهد که بعضاً استفاده نادرستی از واژه آسیب رسان می‌شود. بعنوان مثال، لیستی از کالاهای آسیب رسان ایجاد شده و دسته‌ای از غذاها در این لیست قرار داده شده‌اند. در صورتیکه این غذاها یا مواد اولیه مورد استفاده در غذاها دارای حدود تعریف شده مصرف در نهادهای ملی و بین المللی ناظر بر این صنایع هستند و توسط سازمان بهداشت جهانی، تعریف رژیم غذایی سالم و حدود متعارف مصرف هر کدام مشخص شده است.

مصرف بی‌رویه هر نوع ماده غذایی یا حتی نوشیدن بیش از حد آب می‌تواند منجر به مسمومیت با آب شود که به عنوان هیپوناترمی نیز شناخته می‌شود. در موارد شدید، مسمومیت با آب می‌تواند منجر به مشکلات سلامتی ناتوان کننده مانند تشنج، کما و حتی مرگ شود. استفاده از ویتامین‌ها و مکمل‌ها نیز همینطور است با وجود نیاز روزانه بدن به دریافت بسیاری از آن‌ها، مقدار مجاز مصرف روزانه باید با دقت و زیر نظر متخصص انجام شود زیرا مصرف بیش از حد برخی از ویتامین‌ها، موجب مسمومیت و آسیب کبدی می‌گردد.

رژیم غذایی سالم محقق نمی‌شود جز با موارد زیر: - ارتقاء آگاهی مصرف کننده از رژیم غذایی سالم - ارائه مشاوره تغذیه و رژیم غذایی در مراکز مراقبت‌های بهداشتی اولیه

- توجه جدی به دسترسی به منابع غذایی سالم جهت حفظ زندگی و ارتقای سلامتی (ایمنی غذایی)

- کاهش قیمت اقلام مورد نیاز و ضروری روزانه - ایجاد استانداردهایی برای تقویت شیوه‌های غذایی سالم از طریق حصول اطمینان از در دسترس بودن غذاهای سالم، مغزی، ایمن و

مقرون به صرفه در پیش دبستانی‌ها، مدارس، سایر مؤسسات عمومی و محل کار رژیم غذایی در طول زمان تغییر می‌کند و تحت تأثیر عوامل اجتماعی و اقتصادی بسیاری قرار می‌گیرد که به شیوه‌ای پیچیده برای شکل دادن به الگوهای غذایی فردی تأثیر می‌گذارند. این عوامل شامل درآمد، قیمت مواد غذایی (که بر در دسترس بودن و مقرون به صرفه بودن غذاهای سالم تأثیر می‌گذارد)، ترجیحات و اعتقادات فردی، سنت‌های فرهنگی، و جنبه‌های جغرافیایی و محیطی (از جمله تغییرات آب و هوا) است.

با شرایط فعلی اقتصادی کشور و افزایش قیمت مواد غذایی، دسترسی به بخشی از غذاهای سالم، کاهش چشمگیری داشته است، بطوریکه دریافت انرژی و مواد مغذی بخش مهمی از نیاز روزانه نظیر مواد پروتئینی (گوشت، ماهی) و لبنی (شیر، ماست و پنیر) با کربوهیدرات‌ها جایگزین شده بنابراین ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر (NCDs) از جمله دیابت، بیماری قلبی، سکنه مغزی و سرطان افزایش یافته است.

اختلاط مباحث مربوط به مواد غذایی آسیب رسان با توصیه‌های رژیم غذایی سالم و پرهیز از مصرف مواد غذایی کمتر سالم منجر به برداشت نادرست از این تعاریف گردیده بطوریکه باعث شده که یک ماده غذایی کمتر سالم در لیست کالاهای آسیب رسان قرار بگیرد و بار معنایی متفاوتی را القاء کند.

منابع:

- Global action plan for the prevention and control of NCDs 2013-2020, Geneva: World Health Organization; 2013.
- Guideline: Potassium intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2012.
- Thirteenth general programme of work, 2019-2023, Geneva: World Health Organization; 2018.
- Rome Declaration on Nutrition. Second International Conference on Nutrition. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization; 2014



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

رژیم «فستینگ» علاوه بر کاهش وزن باعث کاهش رشد موی می شود

آزمایش‌ها نشان می‌دهد که رژیم غذایی فستینگ، رشد مجدد مو را هم در انسان و هم در موش‌ها کاهش می‌دهد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از نیچر؛ داده‌های جمع‌آوری شده از موش‌ها و انسان‌ها نشان می‌دهد که یک رژیم کاهش وزن محبوب مانع رشد موی می‌شود. یافته‌های این مطالعه نشان می‌دهد که «فستینگ متناوب»، که شامل دوره‌های کوتاه محرومیت از غذا است، باعث واکنش استرسی می‌شود که می‌تواند سلول‌های بنیادی فولیکول مو را که باعث رشد موی می‌شوند، مهار یا حتی از بین ببرد. به نقل از نیچر، نتایجی که امروز در مجله Cell منتشر شد، نشان می‌دهد که اگرچه فستینگ کوتاه مدت می‌تواند مزایایی برای سلامتی از جمله افزایش طول عمر در موش‌ها را به همراه داشته باشد، اما همه‌ی انواع بافت‌ها و سلول‌ها از آن سود نمی‌برند. عمر بیلماز (Ömer Yilmaz)، زیست‌شناس سلول‌های بنیادی در موسسه فناوری ماساچوست در کمبریج که در این مطالعه شرکت نداشت، می‌گوید: از شنیدن این نتایج شوکه شدم. ما انتظار داریم که فستینگ برای اکثر سلول‌ها، اگرچه نه برای همه‌ی آنها، مفید باشد و برای سلول‌های بنیادی نیز مفید باشد. این نتایج برعکس چیزی است که ما انتظار داشتیم، و به نظر می‌رسد این یافته در مورد انسان‌ها نیز صادق باشد.

محرومیت عمدی

در طول دهه گذشته، فستینگ به یکی از محبوب‌ترین رژیم‌های غذایی تبدیل شده است. حدود ۱۲ درصد از افراد بزرگسال در ایالات متحده در سال ۲۰۲۳ آن را در پیش گرفتند. یکی از رایج‌ترین شکل‌ها، غذا خوردن با محدودیت زمانی است که شامل خوردن غذا تنها در یک چارچوب زمانی محدود در هر روز است. به نظر می‌رسد سلول‌های بنیادی به طور ویژه در برابر تغییرات در رژیم غذایی آسیب پذیر هستند. به عنوان مثال، بیلماز و همکارانش در ماه اوت گزارش دادند که سلول‌های بنیادی در روده موش‌ها در طول مصرف غذا پس از فستینگ، فعالیت شدیدی را نشان دادند. این فعالیت به ترمیم آسیب در روده حیوانات کمک کرد.

بینگ ژانگ (Bing Zhang)، زیست‌شناس احیا در دانشگاه وست‌لیک (Westlake) در ژجیانگ چین و همکارانش برای اینکه بدانند آیا این رژیم بر روی رشد مجدد مو تاثیر می‌گذارد یا خیر، موی موش‌ها را تراشیدند و آنها را تحت یکی از دو رژیم فستینگ قرار دادند. یکی از آنها غذا خوردن با زمان محدود بود و در دیگری، حیوانات به مدت ۲۴ ساعت رژیم گرفتند و سپس برای ۲۴ ساعت بعدی رژیم غذایی عادی خود را داشتند. نویسندگان این مطالعه دریافتند که در پایان این مطالعه سه ماهه، موهای موش‌هایی که رژیم گرفته بودند به اندازه گروه کنترل حیواناتی که کالری مشابهی مصرف می‌کردند، دوباره رشد نکرده بودند. محققان این اثر را در مرگ سلول‌های بنیادی فولیکول مو دنبال کردند.

آزمایش‌های بیشتر نشان داد که فستینگ باعث شروع ارتباط بین غدد فوق کلیوی که اندام‌هایی هستند که هورمون‌های استرس را تولید می‌کنند و سلول‌های چربی در پوست است. این تداخل باعث شد سلول‌های چربی پوست، مولکول‌هایی به نام اسیدهای چرب آزاد کنند. اسیدهای چرب متابولیسم سلول‌های بنیادی را مختل می‌کنند و در برخی موارد منجر به مرگ سلول‌های بنیادی می‌شوند. استفاده از یک گرم آنتی‌اکسیدان قبل و در طول رژیم از توقف رشد موی جلوگیری می‌کند، که نشان می‌دهد این اثر اجتناب ناپذیر نیست. محققان برای اینکه بدانند آیا این تاثیر به انسان هم قابل تعمیم است یا خیر، ۴۹ نفر را به طور تصادفی در یک رژیم فستینگ یا یک گروه کنترل قرار دادند. رشد موی در گروه دارای رژیم فستینگ ۱۸ درصد کندتر از گروه کنترل بود. آزمایش‌های مولکولی شواهدی پیدا کردند که مکانیسمی مشابه آنچه در موش‌ها مشاهده شد می‌تواند مسئول این اثر در انسان‌ها باشد.



کشف اثر امیدوار کننده قارچ در برابر سرطان پروستات

پروستات، مکانیسم‌های احتمالی پشت این اثر را بررسی می‌کند. در مدل‌های موش مبتلا به سرطان پروستات، عصاره قارچ به طور قابل توجهی رشد تومورها را به تاخیر انداخت و بقای آن‌ها را افزایش داد. به طور خاص، محققان دریافتند موش‌های تحت درمان با این عصاره سطوح پایین‌تری از سلول‌های سرکوبگر مشتق شده از تومور را در خون خود نشان می‌دهند. در همین حال، در بیک کارآزمایی بالینی فاز دوم، دانشمندان سلول‌های سرکوبگر کمتر و سلول‌های ایمنی ضد تومور بیشتری را در بیماران مبتلا به سرطان پروستات که با عصاره قارچ درمان می‌شوند مشاهده کردند. نتایج حاکی از آن است که قارچ دکمه‌ای سفید می‌تواند دفاع ایمنی ضد سرطانی را تقویت کرده و رشد سرطان را کاهش دهد.

قارچ‌های دکمه‌ای سفید ممکن است قدرت عبور از این سپر محافظتی را داشته باشند. در مرحله اول کارآزمایی بالینی قبلی، محققان نشانه‌های امیدوارکننده‌ای پیدا کردند که نشان می‌داد عصاره‌ی قارچ دکمه‌ای سفید می‌تواند نشانه‌های سمیت موارد سرطان پروستات را کاهش دهد و در تعداد انگشت شماری از داوطلبان نشانه‌هایی از کاهش سلول‌های سرکوبگر مشتق شده از میلوئید مشاهده شد. پس از مصرف قرص عصاره قارچ دو بار در روز به مدت چند ماه، برخی از افراد نشانگرهای سرطان پروستات در خونشان کاهش یافت و به سطوح غیرقابل تشخیص رسید. اکنون، یک مطالعه روی موش‌ها و یک کارآزمایی بالینی فاز دوم، متشکل از نمونه‌های خون گرفته شده از بیماران مبتلا به سرطان

قارچ‌های عجیب و غریب مانند قارچی موسوم به یال شیر به دلیل کاربردهای دارویی خود مشهور شده‌اند، اما حتی ابتدایی‌ترین قارچ‌ها ممکن است فواید ایمنی قدرتمندی را در خود پنهان کرده باشند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از ساینس آلت؛ قارچ دکمه‌ای سفید (*Agaricus bisporus*) پر کاربردترین قارچ خوراکی در جهان است و اگرچه معمولاً به صورت «دارویی» استفاده نمی‌شود، شواهدی نشان می‌دهد که عصاره آن احتمالاً می‌تواند رشد سرطان پروستات را آهسته کند یا حتی از آن جلوگیری کند. به نقل از ساینس آلت، تا به امروز، سازمان غذا و داروی ایالات متحده (FDA) هرگز یک محصول مشتق شده از مواد غذایی را به عنوان یک داروی ضد سرطان تایید نکرده است، بنابراین راه پیش رو پر شیب است. با این وجود، دانشمندان در یک سازمان تحقیقاتی و درمانی سرطان در ایالات متحده می‌گویند که از دستورالعمل‌های نظارتی سازمان غذا و دارو پیروی می‌کنند تا یک «بنیاد علمی» برای اثبات اثرات سلامتی این قارچ برای سلامتی فراهم کنند. محققان پس از سال‌ها مطالعه، استدلال می‌کنند که جدیدترین یافته‌های آنها قارچ دکمه‌ای سفید را به عنوان یک «رویکرد تغذیه‌ای برای کاهش سرعت پیشرفت سرطان پروستات» نشان می‌دهد. البته زمانی که به عنوان یک درمان کمکی پس از درمان اولیه تجویز می‌شود. شیوان چن (Shiuan Chen)، زیست‌شناس سرطان از موسسه شهر امید توضیح می‌دهد: ما دریافتیم که مواد مشتق شده از گیاهان ممکن است روزی برای حمایت از شیوه‌های سنتی درمان سرطان و پیشگیری از آنها استفاده شوند. مانند بسیاری از تومورها، سرطان پروستات با ایجاد سلول‌های سرکوبگر مشتق شده از میلوئید (MDSC) در برابر حملات بدن، از خود محافظت می‌کند.





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 (نهدصد 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 - ۰۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - شماره کارت: ۰۳۴۴۹۰۰۶۹۰۰۶۲۱۹۸۶۱) 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

مزه ای که پرواز میکنه



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند «پگاه»

golpayegan.pegah.ir





Aysuda Food Industrial Group
Manufacturer Various
of Sweets , Chocolates
Candies , Jellies & ...





Tablet Chocolates شكلات تبت

www.[Aysuda](http://Aysuda.com).com
info@aysuda.com
@aysuda_co



www.sabzanco.com

 SABZANCO
 021-77539155



دارنده گواهی نامه یکمیدسال
قدمت از یونسکو در ایران



یک قرن از مزه تا امروز با گلها

🌐 ✉️ 📍 📺 📷 📱 📺 golhaco

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



1381
گلها®

پنیر ام‌ماہ

یک راز تازه



سن
ایچ
دیگر هیچ



همبازی خوشمزه!

۱۰۰٪ آبمیوه - بدون شکر افزوده

@sunichkids www.sunich.org

