

گفتگوی صنعت غذا و کشاورزی "اگرو فود نیوز" با مهندس مهدی دارابی مدیر شرکت و دکتر لیلا کمالی مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون



مهندس مهدی دارابی متولد ۱۳۵۷، فارغ التحصیل رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی است که سال ۸۰ فارغ التحصیل شد، زمانی را در صنعت کنسرو فعالیت کرد و سپس از سال ۱۳۸۴ زرماکارون بعنوان سرپرست تولید به زرماکارون پیوست، وی سپس مدیر تولید و مدیر اجرایی این شرکت شد و هم اکنون بعنوان مدیر شرکت زرماکارون به فعالیت می پردازد.

دکتر لیلا کمالی، متولد سال ۱۳۶۳ که از سال ۱۳۹۰ وارد صنعت غذا شد و دکترای صنایع غذایی را در سال ۱۳۹۴ دریافت کرد، او قبل از پیوستن به گروه صنعتی و پژوهشی زر در صنعت غلات نان فعال بود. اکنون به عنوان مدیر گروه تحقیق و توسعه زرماکارون مشغول به فعالیت می باشد.

در ادامه توجه خوانندگان محترم را به این گفتگوی خواندنی جلب می کنیم :

زرماکارون بعنوان دومین تولیدکننده بزرگ جهان می باشد و همواره محبوب مصرف کنندگان، این اعتماد مصرف کننده را چگونه بدست آوردید؟

مهندس دارابی : ثبات کیفیت و بحث در دسترس بودن دو فاکتور مهم در FMCG ها می باشد. به هر حال مصرف کننده هر روز خرید می کند. اینکه همواره کیفیت یکسان باشد و با قیمت خیلی متفاوتی در دوره های مختلف مواجه نشوند باعث جذب مخاطب می شود. بحث ثبات کیفیت خیلی مهم است و با کیفیتی که داریم مورد پذیرش مردم قرار گرفته ایم. همچنین با توجه به تنوع تولیدمان که بسیار بیشتر از سایر رقباست به تنهایی به اندازه بیشتر از مجموع تمام رقبای دیگر در تولید و تنوع اشکال ماکارونی و مواد اولیه، تولید می کنیم.



در خصوص فروش چه جایگاهی دارید؟

مهندس دارابی : بیش از 65 درصد از سهم بازار کشور مختص به زرماکارون است و رتبه اول را در این حیث برخورداریم.

محصولات زرماکارون به چه کشورهایی صادر می شود؟

مهندس دارابی : صادرات نیز به همان شکل در کشور رتبه اول را داریم و ۸ دوره صادرکننده برتر در صنعت غذا شدیم. بخاطر یک سری از مزیت های رقابتی که کشورمان دارد توانسته ایم خیلی از بازارهای آفریقایی ، کل کشورهای همسایه ، حتی به قاره امریکای جنوبی و استرالیا صادرات داشته باشیم ، صادرات به کشورهای آمریکای جنوبی علی رغم بعد مسافت به علت مزیت رقابتی توانسته ایم بازار آنجا را بدست آوریم. در کل ۳۵ درصد از محصولات زرماکارون به صادرات اختصاص دارد.

درخصوص ارز حاصل از صادرات با چه چالش هایی روبرو هستید؟

مهندس دارابی : به صورت خیلی قانونی طبق مصوبه بانک مرکزی اقدام میشود. ارز به صورت نیمایی در سامانه نیما عرضه میشود. دولت با مساعدتی که کرده ۴ ماه فرصت تسعیر داده است. ارز را برای واردات خود استفاده و یا اینکه در سامانه عرضه میکنیم و مابقی تولیدکنندگان که میخواهند استفاده کنند ارز را خرید میکنند. نسبت به سالهای ۹۸ و ۹۹ که قوانین سختگیرانه بود خیلی بهتر شده است. با توجه به فرصت ۴ ماهه و جایزه صادراتی که گذاشته اند به این صورت که اگر زودتر ارز را برگردانیم میتوان از مزیت معافیت استفاده کنیم و اینکه خود شرکت میتواند تها تر کند باعث تسهیل در این امر شده است و زرماکارون تا کنون در این زمینه بهترین عملکرد را داشته و تمامی ارزهای حاصل از صادرات را برگرداننده است.

نقش و اهمیت تحقیق و توسعه در گروه

صنعتی و پژوهشی زر را چگونه ارزیابی می فرمائید ؟

مهندس دارابی : شرکتی که رتبه اول و برند اول در صنعت خودش در بازار است، مسئولیتی علاوه بر تناژ تولید بر روی دوشش احساس می کند اینکه باید در تولید محصولات جدید نیز سرآمد باشد. این موضوع در شعار ما نیز آمده است. اکثر محصولات جدیدی که در این حوزه چه از لحاظ شکل ظاهری و چه از لحاظ ترکیب و تنوع تغذیه ای برای اولین بار توسط زرماکارون فرموله شده است بعضی از آنها حتی ثبت اختراع شده و برخی دیگر نیز برای اولین بار در سطح دنیا مطرح شده است. در کل ما حداقل دو یا سه محصول جدید داریم که اخیرا وارد خانواده سمولینا پلاس شده ایم که خانم دکتر کمالی توضیح بیشتر می دهند.

دکتر لیلا کمالی: واقعیت این است کلمه خوبی که در مورد واحد R&D استفاده کنم این است که گروه صنعتی و پژوهشی زر کاملاً شبیه دانشگاه می باشد که تمامی فعالیتهای مختلف واحد مبنای علمی دارد و سیاست شرکت هم به این صورت است که هرگونه محصولات جدید که می خواهد توسعه یابد و یا محصولی بهینه سازی شود و در کل هر نوع فرآیند جدیدی که می خواهد اتفاق بیافتد بر پایه علمی باشد. اگر لازم باشد بصورت خارج از شرکت از دانشگاهها و مراکز علمی و تحقیقاتی کمک گرفته می شود. زرماکارون جز محدود صنایع کشور است که با مراکز علمی همکاری دارد و سعی می کنیم که بصورت برد برد کارها را پیش ببریم.

با توجه به رتبه شایسته ای که زرماکارون در جهان دارد و در تولید محصولات جدید و نوآوری سرآمد است، آیا محصولاتتان را با شرکتهایی در داخل و یا خارج کشور مقایسه می کنید؟

دکتر کمالی : قطعاً شرکتهای به روز دنیا در حوزه صنعت مشابه را تجزیه و تحلیل می کنیم تا ببینیم وضعیت برندهای دنیا در محصولات مختلف چگونه است؟ زمانیکه آنها را آنالیز می کنیم، خودمان را نیز میسنجیم که در چه مرحله ای هستیم. آیا نیاز به رشد داریم و یا در

حد مطلوبی قرارداداریم. همیشه این کار جزو نقشه راه گروه زر می‌باشد که شامل بخش تحقیق و توسعه نیز می‌شود.

در بحث توسعه محصولات و زمانی که محصول جدید وارد بازار می‌شود قطعاً باید تحقیق و توسعه بصورت کار گروهی با سایر واحدها همکاری کند. یکی از بازوهای مهم آن واحد مارکتینگ است که می‌تواند رصد کند در چه زمینه ای می‌توان محصول جدیدی را به بازار عرضه کنیم و واحدهای که بصورت مستمر با تحقیق و توسعه همکاری دارند از جمله واحد تولید، واحد کنترل کیفیت که محصولی که از هر لحاظ چه از نظر تغذیه و سلامتی مناسب است وارد بازار می‌شود. محصولاتی که ایده آن می‌آید از هر واحد که بیاید بررسی فنی انجام می‌شود و اگر نیاز به کمک از خارج از سازمان باشد مثلاً محصولی را برای بیماران پی‌کی‌یو Develop کردیم چرا که نیاز به کار بالینی داشت و با یک دانشگاه علوم پزشکی مسئله را مورد بررسی قرار دادیم و به همین صورت بسیاری دیگر از محصولاتمان را با دانشگاههای مختلف کشور لینک بوده ایم.



زرماکارون برای گروه های خاص از جمله ورزشکاران، گیاه خواران محصول به بازار عرضه کرده در این خصوص توضیحاتی می فرمائید:

دکتر لیلا کمالی: چند گروه یا مخاطب خاص داریم که یکی از آنها ورزشکاران هستند که برای آنها محصولی به نام پروفیتو درست کردیم که میزان پروتئین آن دو برابر و منبع فیبر است و ریز مغذی بالایی دارد که حتی برای گروههای دیگر سنی از جمله سالمندان هم مورد استفاده است.



پروفیتوی زرماکارون

محصول دیگرمان هفت غله است که بغیر از آرد گندم از ۶ غله دیگر از جمله جو، چاودار، ذرت، برنج، یولاف و کینوا استفاده کردیم که هر غله ویژگی منحصر به فرد خود را دارد و از دید ریز مغذی و آمینو اسید نسبت به گندم برتری دارد و پاستا هم ذاتش این است که از گندم بوجود بیاید و ما توانستیم با فرمولاسیون مناسب که بافت آن حفظ شود، محصولی خوشمزه و پرمصرف را وارد بازار کنیم.



هفت غله زرماکارون

محصول دیگر برای گیاهخواران و بنا بر نیازهای این گروه از مخاطبان فرموله، تولید و به بازار عرضه گردید. این محصول منبع ویتامین B12، امگا ۳ گیاهی و زینک است و بسیاری از افراد وگان و عضو انجمن گیاهخواران بر لزوم غنی سازی با ترکیبات فوق تاکید داشتند.



وگانو محصولی از شرکت زرماکارون محصولی دیگر برای کودکان از دو ماه آینده وارد بازار خواهیم کردیم. با متخصصان کودک و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی البرز همکاری کردیم و پاستاهای غنی شده و فوق العاده قوی که اطفال یکسال تا پانزده سال می‌توانند از آن استفاده کنند.

برای تولید محصولات فانکشنال، پروبیوتیک و پریبیوتیک کارهای زیادی انجام دادیم که برای دستگاه گوارش بسیار مفید است.

مهندس دارابی: یک سیاستی که در زرماکارون است استفاده از مواد طبیعی است بعنوان مثال در انواع محصولات رنگی از سبزیجات استفاده می‌کنیم یا از پودر طبیعی اسفناج و یا پودر طبیعی فللفل قرمز استفاده می‌کنیم.

چه راهکاری را پیشنهاد می‌کنید که از سس مخصوص ماکارونی استفاده شود؟

مهندس دارابی: سرانه مصرف ماکارونی در ایران نسبتاً خوب است تقریباً جز ۱۵ کشور اول هستیم ولی ایتالیا با سرانه مصرف بالای ۳۵ کیلو دارای رتبه اول در جهان هستند که بخاطر انواع و اقسام سس موجود است درست مانند برنج که در ایران با طعم‌ها و چاشنی‌های مختلف مصرف می‌شود. ما هم در زرماکارون از سال ۲۰۱۷ با شرکتهای ایتالیایی همکاری کردیم ۵ ترکیب و سس ماکارونی با ترکیبات مختلف وارد کردیم. که از سه تا از آنها استقبال بسیار خوبی شد ولی بخاطر مشکلات ثبت سفارش و بحث واردات، جلوی واردات سس گرفته شد و باعث توفیق اجباری شد که ان شالله در سال آینده متناسب ذائقه مردم کشورمان سه سس مخصوص ماکارونی را تولید و عرضه کنیم.

بحث تحریم چه تاثیری در تولید و صادرات داشته است؟

مهندس دارابی: در بحث تامین مواد اولیه تا حدودی از سمت دولت حمایت می‌شویم. ملزومات بسته بندی اکثراً داخلی هستند، فقط نوسانات قیمت است که بحث اقتصادی است. در مورد قطعات، ماشین آلات و تعمیرات هم یک گروه فنی و اجرایی قوی داریم که از این لحاظ بی‌نیاز از خارجی هستیم.

تعامل با فروشگاههای زنجیره ای به چه صورت است؟ آیا در این خصوص مشکلی وجود دارد؟

مهندس دارابی: صنعت ماکارونی، صنعت پرمصرف و کم سودی است و بخاطر حاشیه سود پایینی که داریم نسبت به سایر محصولات کارمان راحتتر است و در این خصوص مشکل خاصی با آنها نداریم.

آیا گندم دوروم واردات دارید؟

مهندس دارابی: تا چندین سال پیش مقداری وارد و مقداری در داخل کشت می شد ولی از آن به بعد کاملاً در داخل کشور کشت میشود و دیگر واردات نداریم.



مهندس دارابی مدیر شرکت زرماکارون و خانم دکتر کمال مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون در گفتگو با اگرو فود نیوز

خانم دکتر کمالی در خصوص تفاهنامه زر با انستیتو تغذیه توضیحاتی بفرمائید:

بله نه تنها با انستیتو تغذیه با سایر دانشگاهها تفاهنامه داریم که در حال حاضر همزمان با دو دانشگاه کارفرمولاسیون و بالینی برای محصولات جدیدمان انجام میدهیم.

علاوه بر بحث تولید محصول، گروه زر توأسته است در جذب نیروی انسانی خصوصاً مقاطع تحصیلات تکمیلی خوب عمل کند. بسیاری از افراد phd علاقمندند جذب دانشگاه و هیئت علمی شوند که بسیاری از آنها توانسته اند جذب صنعت شوند و کار مربوط به رشته را انجام دهند و مهمتر از همه رضایت شغلی را بدست بیاورند. چراکه نه تنها در تولید محصول باشند و توأما در حوزه های پژوهشی وارد شدند. در سال بالای ۴ کتاب بصورت تالیف، ترجمه و تدوین داریم که کاملاً چاپ دانشگاهی می شوند.

در تولید محتوای علم در سطح بین المللی در چهار سال گذشته در حوزه پاستا، شیرین کننده و کانفکشنری فعالیت خوبی داشتیم. در بهترین ژورنال های دنیا با ایمپکتهای بالا، اخیراً در دو ماه گذشته در ژورنال ترندز چاپ کردیم. در بحث انتشار مقاله با دانشگاههای مختلف همکاری داریم. در زمینه علمی کاملاً دستان باز است با هر جا همکاری داشته باشیم و حمایت هیئت مدیره نیز در این خصوص برای تحقیق و توسعه وجود دارد.



در خصوص بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران که چهارم و پنجم اسفند ماه در شهرک صنعتی زر برگزار می‌شود توضیحاتی بفرمائید؟

مهندس دارابی : بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران معتبرترین رویداد علمی صنایع غذایی کشور است. هر سال در دانشگاه‌های مرتبط برگزار می‌شد که برای اولین بار در یک شرکت برگزار می‌شود. بخاطر اینکه ما خود را دانشگاهی می‌دانیم و گروه زر دارای یک دانشگاه جامع علمی کاربردی صنایع غذایی است. ما خودمان را از دانشگاه جدا نمی‌دانیم و هم در تولید علم و ارتباط با دانشگاه‌های مختلف، ما ارتباط را حفظ کردیم و با توجه به توفیق برگزاری کنگره در شهرک صنعتی زر با دعوت از اساتید، متخصصین و پژوهشگران دعوت کردیم و مقالات ارسال کردند. با این شکل ارتباط صنعت و دانشگاه را به بهترین شکل ممکن حفظ کردیم. این کنگره هم بصورت حضوری و هم آنلاین برگزار می‌شود.



بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

28th National Iranian Food Science and Technology Congress



تاریخ برگزاری: ۴ و ۵ اسفند ۱۴۰۰

مهلت ارسال مقالات: ۳۰ دی ۱۴۰۰

مکان: شرکت صنعتی زرماکارون



محورهای کنگره:

- منابع فرآورده های غلات
- منابع فرآورده های روغن
- منابع فرآورده های لبنی
- منابع فرآورده های گوشتی
- منابع بسته بندی مواد غذایی
- میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی
- امنیت و ایمنی مواد غذایی
- ترکیبات ضد مغذی در مواد غذایی
- روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی
- روش های نوین جهت فرمولاسیون و تولید مواد غذایی فراسودمند
- مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید در صنعت مواد غذایی
- بهینه سازی مصرف انرژی در صنعت مواد غذایی
- موانع و چالش های تولید پایدار محصولات غذایی در ایران
- بررسی مدل های کسب و کار دانش بنیان در ایران و جهان
- چالش های صادرات پایدار در صنعت مواد غذایی
- فرایند پالایشگاهی غلات
- فناوری ذرت، فرآورده های آن و کاربرد آن ها در صنایع مختلف
- کاربردهای نوین نشاسته و محصولات مشتق شده از نشاسته در صنایع مختلف
- شیرین کننده های حاصل از نشاسته
- استفاده از شیرین کننده های نوین در صنعت مواد غذایی
- فناوری های نوین در صنایع نانوائی و قنادی
- چالش های روغن ها و شورتنینگ های مورد استفاده در صنایع نانوائی و قنادی
- جایگزین های چربی و قند در صنعت غلات
- افزودنی ها، بهبود دهنده ها و آنزیم هادر صنعت غلات
- استفاده از روش های نوین آماری در طراحی فرمولاسیون و فناوری مواد غذایی
- اقتصاد و کشاورزی در صنعت مواد غذایی
- آخرین دستاوردهای پدافند غیر عامل در حوزه غذا و نقش استراتژیک ایران در منطقه
- کوید ۱۹: چالش های ایجاد شده در صنعت مواد غذایی و تدوین فرمولاسیون های نوین در این حوزه
- وضعیت استانداردهای ملی و بین المللی در حوزه تولیدات غذایی
- ایجاد ارزش افزوده در فرآورده های جانبی و ضایعات صنعت مواد غذایی

www.ifstacongress28.ir

دبیرخانه: تهران، اشرفی اصفهانی، مرزداران، خیابان ابراهیمی، برج الوند، طبقه پنجم شمالی، واحد ۵۰۲

شماره تماس: ۰۲۱-۴۴۲۹۳۴۵۵-۴۴۲۹۳۴۵۰ فکس: ۰۲۱-۴۴۲۹۳۴۱۴ ایمیل: ifstacongress@gmail.com

دکتر کمالی: این کنگره با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران برگزار میشود که دبیر اجرایی آن دکتر مهدی امینی عضو هیئت مدیره

و قائم مقام مدیرعامل، دبیر علمی آن دکتر محمد حجتی عضو هیئت علمی دانشگاه و عضو هیئت مدیره انجمن و رئیس کنگره نیز دکتر محمد حسین عزیزی رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی هستند. در کمیته داوری از همکاران علمی گروه زر نیز حضور دارند. مقالات مختلف از اقصی نقاط کشور رسیده به صورت اورال و پوستر پذیرفته شده است و بخش جدید گرفتن ایده های مختلف است که صاحب نظران ارسال کنیم. بخش های متفاوت دیگری داریم که این کنگره را از کنگره های قبلی مجزا می کند. شعار اصلی کنگره هم ارتباط صنعت با دانشگاه است. با توری که از شهرک صنعتی زر نیز گذاشیم دیدن خطوط high tech برای همه متخصصین جذاب است.

نقش تشکلهای و همکاری با شرکتهای را چگونه ارزیابی می فرمائید؟

مهندس دارابی: زرمکارون ارتباط خود را با تشکلهای مختلف، اتاق بازرگانی و خانه صنعت و معدن حفظ کرده است، همکاران و اعضای هیئت مدیره ما در جلسات مختلف بصورت مستمر حضور دارند. در قانون گذاریها و ابلاغ یا دستور العملها چه در کمیته های مختلف فنی استاندارد و سازمان غذا و دارو چه در تصمیم گیریها که به صنایع ابلاغ میشود، همکاران متخصص ما حضور دارند و به عنوان لیدر بازار وظیفه خود میدانیم نظر صنعت را بعنوان نماینده انجمن صنعت ماکارونی منعکس کنیم.

موازی کاری سازمان های استاندارد و غذا و دارو همچنان وجود دارد؟

مهندس دارابی: وضعیت خیلی بهتر شده است، مورد خاصی با هیچکدام از این سازمانها نداریم.

و سخن پایانی؟

مهندس دارابی: در بحث حمایت از تولیدکننده و واقع گرا بودن قیمتهاست. یکسری از صنایع را در عرضه محدود میکنند ولی در ملزومات بدین شکل نیست و روی قیمت تمام شده تاثیر میگذارد و حاشیه سود را کم میکند. گرچه با افتخار زرمکارون ۱۶ ماه است که

هیچ افزایش قیمتی نداشته است. ولی انتظار این است نظارت بر قیمت ملزومات صورت پذیرد و متأسفانه قیمت و کیفیت ملزومات همواره دچار نوسان است. بسیار خوبست سازمان حمایت در خصوص کنترل قیمت تنها تولیدکننده را ببیند و ابتدای زنجیره یعنی مواد اولیه و ملزومات را هم ببیند و یکی از راههای کنترل قیمت نظارت بر کل زنجیره است نه فقط تولید.

بخش هایی از این مصاحبه بصورت ویدیو در اگرو فود تی وی و اینستاگرام اگرو فود نیوز منتشر خواهد شد.