

با حضور ۳۱ شرکت خارجی؛ نهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان ۱۵ آذرماه در تهران برگزار می شود



[heading] رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران از برگزاری نهمین
نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان از ۱۵ تا ۱۸ آذرماه امسال در
محل برگزاری نمایشگاه های دائمی بین المللی تهران با حضور ۳۱
شرکت خارجی خبر داد. [/heading]

به گزارش خبرنگار اقتصادی ایرنا، مهدی خان محمدی افزود: این
نمایشگاه با هدف فرهنگسازی، اصلاح الگوی تولید و مصرف آرد و نان،
افزایش سطح فعالیت های تجاری و سرمایه گذاری در صنعت آرد و نان،
حمایت از احداث و توسعه واحدهای تولیدی نان صنعتی در کشور برگزار
می شود.

وی، حرکت سازمان یافته بخش خصوصی در زنجیره تولید و تامین مواد
اولیه تولید نان، بسترسازی برای ارائه حداکثر ظرفیت ها و
توانمندی های شرکت های داخلی در عرصه ماشین آلات صنایع مرتبط با
صنعت آرد و نان را از دیگر اهداف این نمایشگاه برشمرد.

به گفته وی، این نمایشگاه در فضایی به وسعت ۱۱ هزار متر مربع با
حضور ۱۳۶ شرکت داخلی و خارجی برپا می شود.

خان محمدی افزود: حضور شرکت های خارجی در این نمایشگاه ۱۲۰ درصد و شرکت های داخلی حدود ۳۰ درصد نسبت به سال گذشته رشد داشته است. وی اظهار داشت: ۳۱ شرکت خارجی از کشورهای آلمان، ترکیه، یونان، ایتالیا، بلاروس، فنلاند و کره جنوبی در این نمایشگاه شرکت می کنند.

**** رشد کیفیت و فروش نان در گرو آزاد سازی قیمت ها**
رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران گفت: در ۹ ماه گذشته قیمت آرد نانوائی های صنعتی، حجیم و نیمه حجیم، آزاد شد که همین امر رشد قابل توجهی در کیفیت و فروش این محصولات داشته است به طوری که فروش برخی نانوائی های صنعتی بین ۲۰ تا ۳۸ درصد رشد را نشان می دهد.

به گفته وی، در صورت آزادسازی نرخ آرد نانوائی های سنتی، به طور حتم با کیفیت بیشتر نان مواجه خواهیم شد.

خان محمدی درباره تعیین تکلیف اراضی واگذار شده به واحدهای تولیدی نان صنعتی در سال های گذشته نیز گفت: در یک زمانی برای واحدهای تولیدی پنج تنی نان صنعتی، دولت کمک و تسهیلاتی ارائه داد به طوری که متقاضیان زمین رایگان و تسهیلاتی برای ساخت و ساز دریافت کردند و در همین زمینه، زمین شهری نیز همکاری های خوبی در این بخش داشت.

وی ادامه داد: همچنین متقاضیانی که دارای زمین بودند نیز توانستند بدون پرداخت عوارض به شهرداری، تسهیلاتی را برای ساخت و ساز واحدهای تولید پنج تنی نان صنعتی دریافت کنند اما متأسفانه تسهیلات دریافت شده در اراضی تعیین شده هزینه نشد و یا تغییر کاربری داده و به مکان های دیگری واگذار شد.

خان محمدی ادامه داد: ممکن است در هر طرحی قلب هایی صورت گیرد تا طرح به شکل مناسبی اجرا نشود؛ براین اساس مکاتباتی با وزارت صنعت، معدن و تجارت داشتیم تا در نهایت دولت در این زمینه پاسخگو باشد.

رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران افزود: اتحادیه نانوائان نیز در این زمینه خواهان پیگیری و تعیین تکلیف وضعیت زمین های واگذار شده پنج تنی است.

وی در خصوص احداث واحدهای ۲۰ تنی نان صنعتی نیز گفت: در این طرح نیز قرار بود ۱۰ واحد نان سنتی تجمیع و به یک واحد ۲۰ تنی تبدیل شود.

خان محمدی گفت: معتقدیم این امر سبب افزایش تجدید نظارت ها و ارتقای کیفیت نان می شد اما متأسفانه این طرح نیز با مشکلاتی

مواجه شد.

رئیس انجمن نان های صنعتی استان تهران درباره سرطان را بودن نان هایی که به شکل مستقیم حرارت می بینند نیز گفت: در حال حاضر نان های سنتی با حرارت مستقیم پخته می شوند اما با تبدیل سیستم حرارتی نانوائی های سنتی از گازوئیلی به گازسوز، بخشی از این مشکلات برطرف شده است.

وی ادامه داد: در صورتی که ماشین آلات حرارت غیرمستقیم در نانوائی های سنتی به کار گرفته شود بخش دیگری از این مشکلات نیز برطرف می شود.

وی در پاسخ به پرسش خبرنگاران درباره ضایعات ۳۰ درصدی نان نیز گفت: تاکنون ضایعات ۳۰ درصد نان اثبات نشده است اما می توانیم بگوئیم که نان صنعتی برش شده دارای ضایعات صفر است. وی اضافه کرد: بیشترین ضایعات نان مربوط به نان های سنتی از جمله نان لواش می شود.

خان محمدی درباره مصرف مواد نگهدارنده در نان های صنعتی نیز گفت: مصرف مواد نگهدارنده در نان های صنعتی منعی ندارد اما به دلیل عدم اندازه گیری مناسب آن در پخت نان، تاکید داریم که از مواد نگهدارنده در نان های صنعتی استفاده نکنند، بلکه باید نان صنعتی با مهارت نانوائی، ماشین آلات مدرن و آنزیم های خوراکی عمر طولانی تری داشته باشند.

قاسم زراعتکار رئیس اتحادیه نانوایان سنتی نیز در این مراسم درباره مصرف جوش شیرین گفت: جوش شیرین در ۸۴ کالای مصرفی مردم استفاده می شود اما باید به اندازه لازم در پخت نان به کار گرفته شود.

وی تاکید کرد: همه نانوائی های تهران از جوش شیرین در پخت نان استفاده می کنند.