مدیر مارکتینگ شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان در گفت‌وگو با اگروفودنیوز مطرح کرد: صنعت پالایشگاهی غلات، با تولید نشاسته ذرت به عنوان ماده اولیه کاغذ به خودکفایی تولید کاغذ کمک کرده است+ویدئو



امیرطاهر شیرانی می‌گوید: صنعت پالایشگاهی غلات، با تولید نشاسته ذرت به عنوان ماده اولیه کاغذ باعث افزایش تولید و توسعه صنعت کاغذسازی در ایران شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، امیرطاهر شیرانی مدیر مارکتینگ گروه گلشهد و شهدینه در حاشیه سی‌امین نمایشگاه بین المللی چاپ و بسته بندی در خصوص این نمایشگاه به خبرنگار ما گفت: کیفیت بازدید از نمایشگاه خوب بوده است.

شیرانی بیان کرد: پالایشگاه های غلات گلشهد و شهدینه مجموعه کاملی از تولید نشاسته گندم و نشاسته ذرت در صنعت غذا است و با سبد

کالایی کامل در سال‌های اخیر پر قدرت در نمایشگاه‌ها حضور داشته است.

وی گفت: در سال های ۹۰ تا ۹۲ میزان واردات کاغذ افزایش یافته بود که بیشتر نیز از کشور روسیه وارد می‌شد ولی در حال حاضر پالایشگاه غلات ذرت با تولید نشاسته ذرت که ماده اولیه صنعت کاغذسازی است توانست با خدمت به این صنعت، باعث افزایش تولید و توسعه صنعت کاغذسازی در ایران شود که باعث تکمیل زنجیره ارزش در کشور می‌شود.

مدیر مارکتینگ گروه گلشهد در خصوص تخصیص ارز به پالایشگاه‌های غلات افزود: بخش مثبت تحریم‌ها، اجبار به تولید محصولات مورد نیاز در کشور بوده است که به رونق، توسعه و تولید محصولات جدید انجامیده است ولی دولت باید از حضور شرکت‌ها در بازارهای جهانی حمایت کند.

شیرانی اظهار کرد: قیمت ذرت جهانی بسیار کمتر از قیمت ذرتی است که به دست ما میرسد و این موضوع فرصت صادرات را از ما می‌گیرد و کشورهایی مانند هند و چین به راحتی در بازار منطقه‌ای مثل عراق نفوذ می کنند که دولت باید در صدد رفع این مشکل باشد.

وی خاطرنشان کرد: در خصوص پروژه توسعه ای صنعت دارو گفت: فاز اول آزمایشی تولید مالتو دکسترین دارویی اواسط بهمن ماه به بهره برداری خواهد رسید و بر روی تولید نشاسته های مودیفای نیز فعالیت داریم و احتمالا در صنعت فرآورده های گوشتی نیز وارد خواهیم شد.

امیرطاهر شیرانی در پایان گفت: پروژه دکستروز نیمه دوم سال آینده به بهره برداری خواهد رسید که دکستروز تزریقی از مواد مورد نیاز کشور است ولی در حال حاضر وارد می‌شود و تولیدکننده‌ای نیز در خاورمیانه ندارد و امیدوار هستیم ما اولین تولیدکننده این محصول باشیم.

برای مشاهده ویدیوی زیر فیلترشکن را خاموش و روی مربع زیر فیلم کلیک کنید

سرویس خبری: صنعت غذا