یادداشت/ پیشنهاد جایگزینی دانه سویا با کنجاله سویا در فهرست تهاتر نفت به قلم مهدی کریمی تفرشی



به قلم دکتر مهدی کریمی تفرشی

رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها

اخیرا نامه ای از طرف انجمن غلات ایران خطاب به وزیر جهاد کشاورزی ارسال شده مبنی بر اینکه: با توجه به اینکه چرخه تولید کنجاله سویا در کشور دچار تزلزل شده است، پیشنهاد شده که برای حمایت از تولید داخل و کارخانجات روغن‌کشی، دانه سویا در فهرست تهاتر نفت قرار گیرد تا موجب افزایش اشتغال و بالندگی صنعت شود.

با توجه به مشکلات ارزی و تاخیر در تخصیص و انتقال ارز کالاهای اساسی ، تامین بسیاری از کالاهای اساسی در کشور با چالش مواجه شده است. اما خوشبختانه مسیر تهاتر نفت با کالاهای اساسی که به‌تازگی با درایت دولت در حال انجام است، تاثیر مثبتی در روند تامین کالاهای اساسی به کشور به‌وجود آورده است.

در سال‌های گذشته در جهت رونق تولید کارخانجات روغنکشی با بیش از

۵ میلیون تن ظرفیت، دولت تعرفه‌های حمایتی برای تولیدات این کارخانجات برای واردات روغن خام در نظر گرفته بود . حذف این تعرفه‌ها در دولت جدید و همچنین عدم تخصیص به‌موقع ارز به دانه‌های روغنی به عنوان ماده اولیه این کارخانجات چرخه تولید کنجاله در کشور را دچار تزلزل نموده است.

در همین راستا انجمن غلات ایران از وزارت جهاد کشاورزی درخواست کرده است در جهت حمایت از تولید این کالا و حمایت از تولید کننده های داخلی و کارخانجات روغن کشی، دانه سویا در فهرست تهاتر نفت قرار گیرد تا موجب افزایش اشتغال و رونق مجدد این صنعت و خروج از رکود شود.

از طرف دیگر در حال حاضر کیفیت کنجاله سویای استحصالی از کارخانجات روغن‌کشی داخلی، مطلوب نیست در حالی که امروز کارخانجات روغن‌کشی دنیا با بهره‌برداری از نسل پنج تکنولوژی این کارخانجات، اقدام به تولید می‌کنند، تکنولوژی کارخانجات روغن‌کشی ما نسل دو است و این باعث تولید کنجاله‌هایی با درصد رطوبت بالاتر و پروتئین پایین‌تر شده است. بدیهی است افت کیفیت کنجاله سویا می تواند به وجهه جهانی ما در این صنعت آسیب بزند.

بنابراین پیشنهاد جایگزینی دانه سویا به جای کنجاله سویا در فهرست تهاتر نفت نه تنها می تواند به رونق این صنعت که دچار رکود شده و حمایت از تولید کنندگان داخلی این صنعت کمک کند، بلکه مسئله افت کیفیت کنجاله سویا و عواقبی که تهاتر این محصول با کیفیت پایین برای وجهه تولیدات ایرانی در بازارهای جهانی دارد را نیز می تواند به نوعی حل کند و جایگزین مناسبی برای کنجاله سویا باشد.