

یونس ژائله: بر توسعه تجارت الکترونیک در پسا کرونا تمرکز شود



رئیس اتاق تبریز معتقد است: صادرکنندگان باید خود را برای حضور در بازارهای پسا کرونا آماده کنند و همچنین باید در بحث تجارت الکترونیک نیز به صورت اصولی فعالیت شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، یونس ژائله در جلسه کمیسیون کارآفرینی، گردشگری و اقتصاد دانش بنیان اتاق تبریز که با موضوع بررسی شتاب دهنده های صادراتی برگزار شد، با اشاره وضعیت صنایع و واحدهای تولیدی در دوره شیوع بیماری کرونا، گفت: در این وضعیت که ارتباطات تجاری کشورها، کاهش یافته است باید به فکر اصول اساسی تجارت برای بعد از اتمام این بیماری بوده و راهکارهای جدیدی برای دوران پسا کرونا بیابیم.

رئیس اتاق تبریز ادامه داد: صادرکنندگان باید خود را آماده حضور در بازارهای جهانی در دوران بعد از کرونا کنند. امروزه بحث تجارت

الکترونیک اهمیت ویژه‌ای در حوزه تجارت یافته است که باید در این حوزه نیز به‌صورت اصولی فعالیت شود.

او با تأکید بر لزوم تولید محصولات متناسب با بازارهای هدف گفت: شتاب‌دهنده‌های صادراتی در وضعیت کنونی می‌توانند نقش مهمی در بهبود وضعیت صادرات استان داشته باشند که در این راستا، باید شاهد برگزاری جلسات کارشناسی با حضور اساتید دانشگاهی، فناوران و تولیدکنندگان و صاحبان صنایع باشیم تا با یک کار تخصصی بتوانیم، موضوع را پیش ببریم.

اتاق تبریز

تورم بسیاری از اقلام را از سبد مصرف مردم حذف کرده است



دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی تهران گفت: به دلیل افزایش شدید قیمت کالاها، بسیاری از محصولات از سبد غذایی مردم حذف شده است که نمونه آن جایگزین شدن ماکارونی به جای برنج است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل

ازمهر؛ قاسمعلی حسنی گفت: در حال حاضر به دلیل افزایش قیمت‌های افسارگسیخته کالاها به ویژه کالاهای خوراکی، تقاضا به شدت کاهش یافته است.

وی افزود: با قیمت آزاد همه کالاها در بازار موجود هستند و کمبودی نداریم اما با قیمت‌های دولتی، کالاها فراوانی ندارند.

وی ادامه داد: از ابتدای سال تاکنون در ۵ کالای پرمصرف افزایش قیمت شدیدی را شاهد بودیم به طوری که در سطح بانکداری برنج ۱۵ درصد، روغن ۳۵ درصد، شکر ۹۰ درصد، محصولات سلولزی ۲۰ درصد و حبوبات ۳۵ درصد گران‌تر شده است.

حنی گفت: در حال حاضر برنج ایرانی بین ۲۷ تا ۳۷ هزار تومان و برنج خارجی بین ۱۹ تا ۲۴ هزار تومان به فروش میرسد که همین امر موجب شده تقاضا به سمت ماکارونی افزایش یابد و مردم این محصول را جایگزین برنج کرده اند.

وی اظهار داشت: دولت سیزدهم باید فکری اساسی برای سفره معیشت مردم بیاندیشد چراکه این وضعیت قیمت‌ها موجب کوچک شدن سفره مردم شده و بسیاری از کالاها از سبد غذایی مردم حذف شده است.

رئیس هیأت مدیره انجمن تولیدکنندگان و توزیع کنندگان مواد غذایی استان تهران گفت: افزایش قیمت‌ها در بازار

کالا	درصد افزایش قیمت در بازار
برنج	۱۵ درصد
روغن	۳۵ درصد
شکر	۹۰ درصد
محصولات سلولزی	۲۰ درصد
حبوبات	۳۵ درصد
نان	بین ۳۳ تا ۵۰ درصد

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

حذف بو و مزه بد آب با دستگاه تصفیه آب آنتیباکتریال محققان کشور



محققان یکی از شرکتهای فناوری با استفاده از نانوذرات، بدنه فیلتر تصفیه آب آنتیباکتریال تولید کرده‌اند که می‌تواند رنگ، بو و مزه بد آب را حذف کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ستاد نانو؛ در حین انتقال آب ممکن است آلودگی‌هایی در آن ایجاد شود و استفاده از سیستم تصفیه خانگی جهت رفع این گونه آلودگی‌ها یکی از راهکارهای حذف آلودگی‌های آب به شمار می‌رود.

در دستگاه تصفیه خانگی از روش‌های مختلفی مانند فیلتراسیون رسوبی، فیلتراسیون کربن بلای فعال شده، فیلتراسیون اسمز معکوس و تبادل یونی به منظور بهبود کیفیت آب استفاده می‌شود. این دستگاه‌ها از قطعات مختلفی از جمله پایه دستگاه تصفیه آب، محفظه فیلتر، سوئیچ تصفیه آب، مخزن تصفیه آب، فشارسنج، محدود کننده جریان آب، گیره فیلتر و شلنگ تصفیه آب تشکیل شده است.

در فرایند تصفیه آب، محفظه فیلتر نیز در تماس با آلودگی‌ها قرار

می‌گیرد. در نتیجه استفاده از موادی با خاصیت آنتی باکتریال در ساخت بدنه محفظه می‌تواند به بهبود کیفیت آب تصفیه شده کمک کند.

به منظور ساخت بدنه فیلتر با خاصیت آنتی‌باکتریال می‌توان از مواد پلیمری حاوی نانوذرات استفاده کرد که یکی از شرکت های فناور توانسته با استفاده از نانو ذرات، بدنه فیلتر تصفیه آب آنتی باکتریال تولید کند که می‌تواند رنگ، بو و مزه بد آب را حذف کند.

دستگاه تصفیه آب این شرکت حاوی نانوذرات، آنتی باکتریال، بدون نیاز به UV است و قادر به حذف رنگ، بو و مزه بد آب است.

به نقل از ستاد نانو، این شرکت با هدف طراحی، ساخت و عرضه انواع فیلترهای کربنی، پلیمری و معدنی جهت استفاده در دستگاه‌های تصفیه آب خانگی و نیمه صنعتی مطابق با کیفیت و استانداردهای بین‌المللی در سال ۱۳۹۱ در قم تأسیس شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ستاد نانو

**بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی
زر در گفتگو با آگرو فود نیوز
خواستار شد: کاهش مالیات تولید
و اصلاح نحوه ی بازپرداخت
تسهیلات ارزی صادرکنندگان**



مرتضی سلطانی گفت: کاهش مالیات تولید و اصلاح نحوه ی بازپرداخت تسهیلات ارزی صادرکنندگان گامی بلند در راستای حل مشکلات تولید و صادرات است

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر در خصوص انتظارت بخش تولید و صادرات از رئیس دولت سیزدهم به خبرنگار ما گفت: رئیس جمهور منتخب چه در هنگام مسئولیت بر قوه قضاییه و چه در تبلیغات انتخاباتی به مسئله مهم تولید کشور پرداختند و در همین زمینه یکی از وعده های ایشان کاهش مالیات تولید به ۱۰ درصد بود، که امیدواریم با تشکیل دولت کرامت، این مسئله که خود یکی از نمادهای پشتیبانی از تولید است محقق شود.

سلطانی افزود: مسئله دیگر که صادرکنندگان با آن دست و پنجه نرم می کنند، نحوه ی وصول بازپرداخت تسهیلات ارزی است که صادرکنندگان از صندوق توسعه ملی دریافت کردند، که متأسفانه مبلغ بازپرداخت با توجه به تفاوت نرخ ارز در زمان دریافت و بازپرداخت ۱۰ برابر افزایش دارد که این به تنهایی کمر تولید ملی و صادرات را شکسته است.

این کارآفرین برجسته کشور در پایان گفت: جناب آقای رئیسی اگر در

قدم اول همین دو مورد را حل کند، گام بسیار بزرگی در راستای حل مشکل تولید و صادرات و به تبع آن اشتغال پایدار برداشته اند. بقیه پیشنهادات ان شالله در زمان های بعدی خدمت ایشان تقدیم خواهد شد.

گرانفروشی و کم فروشی نان در صدر تخلفات صنفی تیرماه



معاون نظارت و بازرسی سازمان صمت تهران با بیان اینکه ۶۹ هزار بازرسی در تیر ماه انجام شد گفت: بیشترین تخلف گرانفروشی مربوط به نان و کم فروشی هم مربوط به وزن چانه نان بوده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر؛ سعید محمدی پور در مورد آخرین وضعیت گشت های نظارت و بازرسی، اظهار داشت: در تیر ماه سال جاری ۶۹ هزار و ۴۴۱ مورد بازرسی انجام و ۶ هزار و ۱۹۸ پرونده تخلف به ارزش ریالی ۱,۹۰۰ میلیارد ریال تنظیم و به مراجع ذیربط ارجاع شده است که بیشترین مورد تخلف مربوط به گرانفروشی، کم فروشی، تقلب و عدم صدور فاکتور معتبر بود.

معاون نظارت و بازرسی سازمان صمت تهران افزود: بیشترین تخلف گرانفروشی مربوط به نان و کم فروشی هم مربوط به وزن چانه نان بوده است.

محمدی پور ادامه داد: همچنین در تیر ماه بیش از ۶ هزار و ۳۶۰ بازرسی در خصوص قاچاق مواد غذایی اعم از گوشت وارداتی، برنج، چای و روغن خام به ارزش ریالی آن ۱,۷۰۰ میلیارد ریال صورت گرفته است.

وی گفت: همچنین بیش از ۴ هزار گشت مشترک نیز در این ماه انجام شد که در این گشتهای مشترک، ۴ هزار و ۹۷۵ بازرسی با ۶۶۵ پرونده تخلف به ارزش ۳۵ میلیارد و ۲۷۴ میلیون ریال تنظیم شده و به مراجع مربوطه ارجاع شده است.

محمدی پور یادآور شد: مردم از طریق تماس با ۱۲۴ موارد تخلف را گزارش دهند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

بیکاری پنهان در واحدهای کوچک و متوسط با تزریق سرمایه در گردش برطرف شود



رئیس اتاق بیرجند با اشاره به وجود بیکاری پنهان در واحدهای کوچک و متوسط استان خراسان جنوبی، تزریق سرمایه در گردش را برای رفع این معضل و بهبود بهره‌وری این واحدها ضروری دانست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اتاق بازرگانی ایران؛ سومین جلسه شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان خراسان جنوبی در سال ۱۴۰۰ با محوریت ارائه راهکارهای لازم در مورد رفع مشکلات معدن کاران ناشی از اجرای آخرین بخشنامه تعیین قیمت پایه مواد معدنی، ارائه راهکار برای رفع مشکلات موجود در بخش حمل‌ونقل مواد معدنی استان خراسان جنوبی برگزار شد.

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع معادن و کشاورزی بیرجند در این جلسه بر توجه ویژه به واحدهای کوچک و متوسط و تزریق سرمایه در گردش به این واحدها تأکید کرد.



محسن احتشام اظهار کرد: بیکاری پنهان در واحدهای کوچک و متوسط استان را شاهد هستیم که مطلبد با تزریق سرمایه در گردش نقش مضاعفی در رفع این مشکل و افزایش بهره‌وری این واحدها ایفا شود.

او از تشکیل ستاد توسعه خاوران به‌عنوان یک الگوی خوب منطقه‌ای یاد کرد و گفت: اقداماتی خوبی در این ستاد صورت گرفته که اعتقاد راسخ داریم این مهم تحولی خوب در واحدها و بنگاه‌های استان رقم خواهد زد.

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع معادن و کشاورزی بیرجند ادامه داد: عملکرد ستاد توسعه خاوران به‌عنوان الگوی خوب باید بیشتر اطلاع‌رسانی شود تا انگیزه برای سرمایه‌گذاران بیشتر شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: اتاق بازرگانی ایران

ساخت نخستین پالایشگاه زعفران در خراسان رضوی آغاز شد



مدیرعامل اتحادیه گیاهان دارویی خراسان رضوی از آغاز اجرای طرح ساخت پالایشگاه فرآوری زعفران با قابلیت با تجاری‌سازی کروسین و سرمایه‌گذاری ثابت ۱۰۰ میلیارد ریالی در پارک علم و فناوری این استان خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایرنا؛ پریسا مردانی اظهار داشت: "کروسین" اصلی‌ترین عامل رنگدانه زعفران و ترکیبی دارویی باخواص بی‌شمار است که در صنایع دارویی، غذایی و آرایشی و بهداشتی کاربرد دارد.

وی با بیان اینکه، این کارخانه ظرفیت تولید سالانه دست‌کم یک تن کروسین دارویی را خواهد داشت، افزود: برای مرحله دوم بهره‌برداری از این طرح، تولید کروسین غذایی و آرایشی و بهداشتی در دستور کار است و نیز تولید عصاره زعفران و آنتوسیانین گلبرگ زعفران از دیگر تولیدات مهم این کارخانه خواهد بود.

وی با اشاره به بیانات مقام معظم رهبری در خصوص فرآوری زعفران، و راهبردی بودن این محصول برای ایران، بر لزوم استانداردسازی مشتقات استحصال‌شده از زعفران برای ورود به بازارهای جهانی تأکید کرد و گفت: با فرآوری زعفران علاوه بر جلوگیری از خام‌فروشی، می‌توان ارزش افزوده چندین برابری را وارد کشور کرده و جایگاه

ایران، به عنوان بزرگترین تولید کننده زعفران دنیا حفظ کرد.

مدیرعامل اتحادیه گیاهان دارویی استان خراسان رضوی با بیان اینکه این واحد در سوله‌ای به مساحت ۲۰۰ متر مربع اجرا می‌شود، اظهار کرد: این کارخانه برای ۳۰ نفر به صورت مستقیم و برای ۱۰۰ نفر به صورت غیرمستقیم ایجاد اشتغال می‌کند.

وی سرمایه گذاری اولیه برای آغاز اجرای این کارخانه را ۱۰۰ میلیارد ریال عنوان و بیان کرد: ۵۰۰ میلیارد ریال نیز برای تکمیل و اجرای تمام بخش‌های این واحد تولیدی در نظر گرفته شده است که توسط بخش خصوصی تامین می‌شود.

مردانی با اشاره به اینکه از هر ۱۰ کیلوگرم زعفران، یک کیلوگرم کروسین گرفته می‌شود، که بیش از ۱۰ میلیارد ریال ارزش داشته و به عنوان عصاره مهمی در تولید محصولات بهداشتی، غذایی و آرایشی کاربرد دارد، گفت: کروسین در واقع عامل رنگ گیاه زعفران است که خواص دارویی بسیار زیادی نیز دارد و با خلوص ۹۹.۹۸ درصد در سطح آزمایشگاهی در مشهد تولید شده است.

وی ادامه داد: از جمله خواص کروسین می‌توان به پیشگیری از بروز بسیاری بیماری‌ها مانند سرطان و بیماری‌های قلبی و عروقی و درمان اختلالات شبکیه چشم، درمان آلزایمر و اختلالات نعوظی در مردان اشاره کرد.

وی ادامه داد: کروسین با سه خلوص متفاوت شامل خلوص بالای ۹۸ درصد برای مصارف دارویی، خلوص ۵۰ تا ۶۰ درصدی به منظور مصارف غذایی و خلوص بین ۲۰ تا ۳۰ درصدی برای مصارف آرایشی و بهداشتی تولید شده است و همچنین عصاره مایع و پودری زعفران و استخراج آنتوسیانین گلبرگ زعفران نیز در مقیاس آزمایشگاهی در حال حاضر قابل ارائه است.

زعفران ارزشمندترین گیاه بومی کشور است که قدمت کشت آن در مناطق جنوبی و مرکزی خراسان حداقل به ۷۰۰ سال می‌رسد، بی شک زعفران یا طلای سرخ از جمله محصولات مهم و راهبردی کشاورزی است که ویژگی‌های مهمی همچون سازگاری با اقلیم‌های کویری و مناطق کم‌آب، به دلیل کارایی بالای مصرف آب، اشتغال‌زایی بالا و ارزش اقتصادی بالا و ارزآوری مناسب آن را به محصولی ارزشمند بدل کرده است.

میزان تولید زعفران استان خراسان رضوی در سال گذشته ۳۰۲ تن از

سطح حدود ۹۱ هزار هکتار بوده است و عملکرد تولید آن نیز معادل بیش از ۳ کیلوگرم در هر هکتار است که امسال پیش بینی می شود به دلیل خشکسالی با کاهش ۲۵ درصدی تولید مواجه شود.

زعفران به طور میانگین به ۲۱۰ نفر روز نیروی کار در سطح هر هکتار کشت نیاز دارد. بر این اساس هر هکتار کشت زعفران حدود یک نفر اشتغال دائم در حوزه تولید ایجاد می کند.

شمار بهره برداران زعفران استان خراسان رضوی در سال ۹۹ حدود ۱۱۷ هزار نفر بوده است که با احتساب هر خانواده ۵ نفر، جمعیتی بالغ بر ۵۸۰ هزار نفر را شامل می شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایرنا

شماره ۱۳۹ ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا منتشر شد

کارآفرینی و صنعت غذا
شماره ۱۳۹
گرانی شیر و مرغ!
جان آدمیزاد چند؟!
Bilobence
Coca-Cola

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا شماره ۱۳۹ مرداد ماه ۱۴۰۰ منتشر شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در این شماره می خوانیم:

- سرمقاله ؛ مدیریت حوزه کشاورزی و دام و طیور
- کاهش مالیات تولید و اصلاح نحوه ی بازپرداخت تسهیلات ارزی
- صادرکنندگان گامی بلند در راستای حل مشکلات تولید و صادرات است
- دخالت های بی مورد دولت و عدم اجرای اصل ۴۴ قانون اساسی دلیل وضع موجود در صنعت دامداری و افزایش قیمت لبنیات است
- تنها راه برون رفت از بحران مرغ و تخم مرغ تامین مواد اولیه است
- دولت سیزدهم با تامین و تزریق نهاده های دامی به دامداران، مانع از کاهش تولید لبنیات در کشور شود
- دکتر غلام حسین احمدی : صنعت غذا در بحران
- رئیس جمهور منتخب با موانع تولید از جمله مجوزهای زمان بر مبارزه کند
- اعطای امتیازهای مالیاتی و بیمه ای در مقابل قطعی برق واحدهای صنعتی
- رویه رفع تعهد ارزی صادرکنندگان گلاب بازنگری شود
- اخبار شرکت های صنایع غذایی
- انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران هیئت مدیره خود را شناخت
- توسعه همکاری های ایران و فیلیپین در صنعت حلال
- سحرخیز و کامروایی در تبلیغات
- تولید روغن نباتی از نیاز بازار سبقت گرفت
- تولید کنندگان صنعت شیشه باید اولویت تأمین را به مصرف کنندگان صنعت کنسرو اختصاص دهند
- ایجاد ساختارهای نظارتی جدید مثل قرارگاه مرغ و استفاده از سازمان های ناظر قبلی موجب پیچیده شدن فرآیند ساده تامین مواد اولیه از بازار شده است
- آیا قیمت مرغ دوباره افزایش میابد؟
- کنترل ضایعات مرغ در زنجیره تولید تا مصرف محصولات غذایی
- هیات مدیره جدید انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه برگزیده شد
- چلوکبابی شمشیری / داستان سیاسی ترین رستوران ایرانی

- نقش "رنگ" در برندسازی صنایع غذایی
- کاوه زرگران رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تهران شد
- کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت
- کیفیت روغن ها و چربی های خوراکی
- خود تحریمی در تولید ملی

برای اشتراک، درج خبر و یا هرگونه همکاری
با این نشریه به شماره ۰۲۱۲۶۳۱۷۴۸۸ تماس
حاصل فرمایید.

کارآفرینی و صنعت غذا
ماهنامه خبری
تجاری و صنایع غذایی

مرداد ماه ۱۴۰۰ - شماره ۳۳ دوره جدید (۱۳۱) - قیمت ۳۰۰۰ تومان

**گرانی شیر و مرغ!
جان آدمیزاد چند؟!**

Biolence
اولین تولید کننده آلبوم در مقیاس صنعتی در ایران

نظرات درباره
شخصیت صنعت غذایی سال ۹۹
حسین مصطفی زاده
مدیر هلدینگ بیژن

نوشابه های گاز دار
تحت لیسانس کمپانی کوکاکولا
معمولاً از شراب های خوشگوار (تیران مشهد، آذربایجان)

Coca-Cola **کوکا کولا**

Fanta **Sprite**

پروبیوتیک‌ها کشف شگفت انگیز پژوهشگران



اگرچه کشف و طبقه بندی انواع پروبیوتیک‌ها قدمتی نسبتاً طولانی دارد، اما تشخیص همه خواص و مزایای این ریز مغذی‌ها و اثرات حیرت انگیز آن‌ها بر سلامتی انسان، بویژه تقویت سیستم ایمنی بدن، در یک دهه گذشته اتفاق افتاد. در این دوره پروبیوتیک‌ها توسط گروه های مختلف مورد توجه قرار گرفتند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایلنا؛ گروه اول که پروبیوتیک‌ها را با جدیت مورد توجه خود قرار دادند، پزشکان و پژوهشگران حوزه سلامت بودند که تلاش می کردند با ساخت، تولید و تجویز انواع مکمل‌های پروبیوتیک، نظام سلام مخاطبین و جامعه هدف خود را تقویت کرده و در بسیاری از موارد به بهبود بیماری‌های متعدد با تکیه بر پروبیوتیک‌ها کمک کنند.

گروه دوم شرکت‌های تولید کننده مواد غذایی بودند. شرکت‌های بزرگ با فراگیر شدن شهرت پروبیوتیک‌ها و همزمان با انتشار مقالات مستدل و انتشار نتایج تحقیقات گسترده دانشگاهی و بیمارستانی تلاش کردند با تولید محصولات و فراورده‌های سرشار از پروبیوتیک، هم از نظر توسعه بازار و هم از نظر جلب توجه مشتریان و همچنین با رویکرد مسئولیت مدنی، پروبیوتیک‌ها را مورد توجه قرار داده و انواع محصولات غنی شده با پروبیوتیک‌ها را تولید کردند.

در این میان شرکتهای تولید کننده محصولات لبنی در سراسر جهان و ایران در خط مقدم این عمل اجتماعی و اقتصادی قرار داشتند.

پیش از بررسی ابعاد دیگر محصولات غنی شده با پروبیوتیک باید گفت که در ایران شرکتهای بزرگ مواد غذایی مانند کاله با تولید محصولات سرشار از پروبیوتیکها مانند ماست کم چرب پروبیوتیک کاله گامهایی همسو با تحولات جهانی برداشتند.

اندامگان زنده ای که پروبیوتیک نامیده می شوند، انواع مختلفی دارند که سرآمد آنها ال کازئی است که در ماست سون کم چرب کاله به وفور یافت می شود، این ریزمغذی مانند یک داروی قوی ضمن بهبود عملکرد روده، همزمان سایر دستگاههای حیاتی مانند ریه ها را تقویت می کند.

همین مساله باعث شد وقتی پاندمی کرونا جهان را با چالش عظیم سلامت مواجه کرد بسیاری از پزشکان و پژوهشگران، به صراحت مردم را به مصرف مواد حاوی پروبیوتیک^۱ تشویق کنند.

همچنان که می دانیم پروبیوتیکها در تعداد محدودی از خوراکیهای یافت می شود. اما از آن جا که میزان این پروبیوتیکها در مواد مزبور اندک بوده و تهیه و مصرف فهرستی از این مواد دشواریهایی برای خانوادهها دارد، شرکتهای دارویی به تولید و ارائه مکملهایی روی آوردند تا نیاز جامعه را به این ریز مغذیها برطرف نمایند.

اما نکته جالب اینجاست که مدتی است کارخانههای تولید لبنیات از جمله برند کاله با غنی کردن برخی از ماستهای خود از جمله ماست سون کم چرب کاله، این نیاز عمومی را به شکل بسیار مطلوب تری برطرف کرده اند.

بنابراین با مصرف ماستهای غنی شده با پروبیوتیکها از جمله نوع ال کازئی که کاله محصول خود را با آن غنی سازی می نماید، نه تنها نیاز به تهیه فهرستی از خوراکیها وجود ندارد، حتی نیاز به تهیه مکملها و مصرف آنها که شبیه داروست، نیز برطرف می شود.

ماست یک محصول پر مصرف است که اکثر خانوادههای ایرانی به طور پیوسته حداقل یک بار در شبانه روز آن را مصرف می کنند. به این ترتیب کافی است که در این دوران بحرانی کرونایی که سیستم ایمنی بدن افراد جامعه و خانوادهها نیازمند تقویت است، ماست سون کم چرب کاله را در سبد محصولات مصرفی خانواده بگنجانیم و اطمینان

داشته باشیم که این محصول استثنایی کار خود را به خوبی انجام داده و مکانیزم ایمنی ما را بهبود خواهد بخشید. به این ترتیب با ساده ترین روش ممکن راه ویروس کرونا را به سوی اندام‌های حیاتی خود خواهیم بست.

عملکرد ماست‌های غنی شده با پروبیوتیک به قدری درخشان است که برخی از پزشکان و اساتید دانشگاه در ماه‌های گذشته، که کرونا شایع شد، مردم را به مصرف ماست و ماست غنی شده با پروبیوتیک‌هایی چون ال کازئی تشویق کرده اند.

در واقع ماست غنی شده با پروبیوتیک برابر با برخی از بهترین مکمل‌های پروبیوتیک اثرگذار است. ضمن این که از نظر هزینه هم این در روش اصلاً قابل مقایسه نیستند. بویژه این که کاله به عنوان یک شرکت ایرانی محبوب در راستای مسئولیت مدنی خود، ضمن تولید این محصول، برخلاف شرکت‌های دیگر، قیمت آن را افزایش نداد تا طبقات مختلف جامعه بتوانند با خرید و مصرف ماست پروبیوتیک در برابر بیماری مصونیت کافی به دست آورند.

فراموش نکنیم که پروبیوتیک‌ها نه تنها بیماری‌های تنفسی و روده ای را درمان کرده و برای کسانی که بیمار نیستند مصونیت در برابر بیماری‌ها ایجاد می‌کند، بلکه تحقیقات اخیر نشان داده است که این ریز مغذی‌ها در ایجاد تعادل بدن به طور کلی معجزه وار عمل می‌کنند. نمونه بارز این عملکرد چندگانه و چند وجهی اثراتی است که پروبیوتیک‌ها در رفع اسهال و رفع یبوست دارند.

علاوه بر این پروبیوتیک‌ها در زمینه سلامت مغز، کاهش وزن، سلامت قلب، درمان سندروم روده تحریک پذیر، کاهش اضطراب، بهبود خلق و خو، درمان سندروم خستگی مزمن یا Chronic Fatigue Syndrome، سلامت کلی بدن و تقویت سیستم ایمنی اثرات ثابت شده ای دارند که همگی محصول تحقیقات گسترده است.

تحقیقات نشان می‌دهند مصرف پروبیوتیک برای کسانی که دچار افسردگی؛ اعم از معمولی و افسردگی حاد یا Major Depressive Disorder هستند کمک می‌کند تا از این بیماری رها شوند. این ادعا متکی به یک پژوهش دو ماهه است که طی آن مشخص شد بیماران مبتلا به افسردگی حاد با مصرف ال کازئی با کاهش قابل توجهی در نشانه‌های بیماری مواجه شدند. ضمن این که سطح انسولین و علائم التهاب در ایران افراد به میزان قابل توجهی کم شد.

همه چیز به میکرو ارگانیزم‌های روده بستگی دارد

محیط روده در بردارنده میلیاردها باکتری است که برخی از آنها تحت عنوان باکتری‌های مفید و برخی دیگر با نام باکتری‌های مضر شناخته می‌شوند. به طور معمول یک نبرد دائمی بین این دو طیف از باکتری‌ها که از بدو تولد در بدن انسان وجود دارند، درگیر است.

البته بعد از تولد به تعداد باکتری‌های مفید اضافه می‌شود و در برخی موارد مانند مصرف طولانی مدت آنتی بیوتیک‌ها، شستن روده بزرگ و برخی از بیماری‌ها، کم شدن پروبیوتیک‌ها (باکتری‌های مفید) روده را به دنبال دارد.

در این هنگام، پزشکان مصرف مکمل‌های پروبیوتیک را توصیه می‌کنند؛ اما اخیراً گرایش زیادی از سوی جامعه پزشکی به سمت مصرف ماست، مخصوصاً ماست‌های غنی شده با پروبیوتیک ملاحظه می‌شود. لازم به ذکر است که ماست به تنهایی و بدون غنی سازی نیز حاوی مقدار قابل ملاحظه ای پروبیوتیک است. باز به همین دلیل است که هنگام شست و شوی روده بزرگ، از مایعی استفاده می‌شود که پروبیوتیک به آن اضافه شده است.

به هرحال، پروبیوتیک‌ها مکمل‌های غذایی حاوی میکروارگانیزم‌های زنده هستند که از طریق پدیده حذف رقابتی می‌توانند باعث کاهش آلودگی‌های مختلف روده شوند. اخیراً نتایج یک تحقیق نشان داد که نوعی پروبیوتیک بر پایه لاکتوباسیلوس آلودگی سالمونلایی را از بین می‌برد.

به سخن دیگر، وظیفه باکتری‌های مفید از جمله ال‌کازئی که در ماست غنی شده وجود دارد، تبدیل فیبرها به اسیدهای چرب، ترکیب برخی از ویتامین‌های خاص و در نهایت پشتیبانی از نظام ایمنی بدن است. مصرف پروبیوتیک موجود در ماست غنی شده به افزایش تعداد این باکتری‌های سودمند می‌شود.

ساده ترین روش دسترسی به پروبیوتیک‌ها

همان طور که گفته شد، پروبیوتیک‌های که تضمین کننده سلامت ما هستند در برخی از مواد مانند کلم ترش وجود دارند که برخی از آنها به سادگی در دسترس نیستند. بنابراین اگرچه می‌توان پروبیوتیک‌ها را

از طریق غذا و مکمل‌های پروبیوتیکی دریافت کرد. اما همان طور که قبلا اشاره شد، ویژگی ماست غنی شده با پروبیوتیک مانند ماست سون کم چرب کاله، در چند نکته خاص است.

- ماست به عنوان یک ماده خوراکی به طور گسترده در میان خانوارها مصرف دارد و روزانه حداقل یک بار استفاده می شود.

- به دست آوردن ماست بسیار ساده است. چون به وفور در تمام یخچال‌های فروشگاه‌ها، حتی در بقالی محل هم در دسترس است.

- قیمت ماست غنی شده با پروبیوتیک در مقایسه با مکمل‌های گران قیمت و رژیم‌های غذایی آنچنانی، بسیار کم است. مخصوصا که کاله قیمت این محصول استثنایی خود را افزایش نداده است.

- ماست یک خوراکی بسیار خوشمزه است که تمام افراد خانواده‌ها حتی خردسالان عاشق آن هستند و خود ماست هم تقریبا هیچ منع مصرفی برای انواع بیماری‌ها و رژیم‌های غذایی ندارد.

- تا جایی که به یاد داریم هیچ متخصصی درباره اثرات سوء مصرف ماست سخنی نگفته است. حتی اگر این مصرف به میزان بسیار بالا باشد. درحالی بسیاری از خوراکی‌ها و مکمل‌ها محدودیت مصرف و عوارض بعد از مصرف دارند.

- تاکنون تحقیقات ثابت نکرده اند که مصرف دزهای بالای پروبیوتیک (از جمله ال کازئی) زیان بار است. از سوی دیگر برخی پژوهش‌ها می گویند که مصرف پروبیوتیک‌ها در دوزهای بالا اثرات بهتری دارند.

و...

انواع پروبیوتیک‌ها

پروبیوتیک‌ها که دانشمندان در دهه‌های گذشته، بخصوص در دوران همه گیری کرونا تاثیر قوی آن را بر سلامت انسان ثابت کرده اند، انواع مختلفی دارند که بالغ بر ده‌ها مورد است. اما مشهورترین پروبیوتیک‌ها شامل انواعی چون بیفیدوباکتریوم (*Bifidobacterium*)، ساکارومایسس (*Saccharomyces*) و محبوب ترین آن‌ها لاکتوباسیلوس (*Lactobacillus*) یا ال کازئی است که ماست سون کم چرب کاله سرشار از آن است.

در واقع انواع پروبیوتیک‌ها هر یک در درمان و کنترل برخی از بیماری‌های خاص، اثرات قوی تری دارند، اما انتخاب ال کارئی برای غنی کردن محصول کاله، به خاطر تحقیقات جدید و گسترده ای است که در خصوص اثرات آن در بهبود بیماری‌های تنفسی (از جمله کرونا) انجام شده و همگی قدرت این نوع پروبیوتیک را در درمان مشکلات تنفسی (که کرونا هم یکی از عاملان این بیماری است) گوشزد کرده اند.

در یک مطالعه دو هفته ای که روی دو گروه انسانی انجام شد، مشخص گردید مصرف نوع خاصی از پروبیوتیک‌ها به حفاظت از لثه در برابر عفونت‌ها بسیار کمک کرده است. ضمن این که نوع خاص دیگری از پروبیوتیک‌ها در کاهش التهاب‌های دوران پیری موثرند و باعث می شوند انسان‌ها دوران کهنسالی آسان تری داشته باشند.

منابع:

پایگاه اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی

تاثیر نوعی پروبیوتیک بر کلونیزه شدن روده ای و تهاجم بافتی سالمونلا انتريتيديس در جوجه های گوشتی

مجله علمی- پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

تأثیر باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس ۵- La بر ویژگی‌های میکروبیولوژیک، خواص حسی و پایداری بافتی دوغ پروبیوتیک طی نگهداری یخچالی

Publisher of Iranian Journals and Conference Proceedings

تاثیر پروبیوتیک ها بر سندرم های حاد تنفسی ویروسی نظیر COVID-19

Journal of Ardabil University of Medical Sciences

Evaluating the Role of Postbiotics as a New Generation of

Probiotics in Health and Diseases

The Role of Probiotics in Management of Infected Diabetic

Foot Ulcers

Mohammad Reza Amini¹/ Maryam Aalaa²/Mahnaz Sanjari³/Neda
/Mehrdad⁴

Mohammad Reza Mohajeri Tehrani⁵/Hanieh-Sadat Ejtahed^{6,7}/ PhD
in Plasma Medicine, Diabetes Research Center, Endocrinology
and M

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایلنا

گزارشی از تولید و فروش یک غذای کنسروی جدید و متفاوت/ تولید «کنسرو کله پاچه» زیاد شد



کله پاچه غذایی است که در ایران قدمتی بالای ۲۰۰ سال دارد و در طول دهه‌های اخیر محبوبیت زیادی در بین بسیاری از خانواده‌ها پیدا کرده است. در بسیاری از شهرها مغازه‌های طبخ کله پاچه فعالیت دارند و مصرف‌کنندگان این غذا بسته به سلیقه و ذائقه خود سفارش

انواع مختلف آن را می‌دهند. این روزها، هر وقت از شبانه‌روز که سری به مغازه کله‌پزی بزنید، چیزی برای خوردن دارند. سیراب و شیردان عصرها و کله‌پاچه صبح‌ها عرضه می‌شود. البته کله‌پاچه به همان اندازه که طرفدار دارد، مخالف هم زیاد دارد. با این حال یکی از قدیمی‌ترین غذاهای ایرانی است که گذشت زمان هیچ تاثیری در شدت علاقه مردم به آن ایجاد نکرده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از دنیای اقتصاد؛ یک آمار سردستی از رئیس اتحادیه کله‌پزهای تهران می‌گوید حدود ۳۰۰ مغازه کله‌پزی عضو اتحادیه داریم و ۱۵۰ کله‌پزی بدون پروانه هم کار می‌کنند. سرقفلی بعضی از این مغازه‌ها بین ۳ تا ۲۰ میلیارد تومان است. مغازه‌های اجاره‌ای، حتی در پایین شهر هم کمتر از ماهی ۱۵ میلیون تومان نیست و مغازه‌هایی دو نبش و سه نبش در شمال شهر هستند که ماهانه ۶۰ میلیون تومان هزینه اجاره دارند، چیزی حدود ۱۵ میلیون تومان هم قاعدتا باید حقوق پرسنل باشد. این آمار نشان‌دهنده رونق کله‌پاچه‌فروشی‌ها در تهران و البته سایر شهرها است.



کله‌پاچه در اروپا!

مهاجران ایرانی به اروپا و آمریکا آداب غذایی ما را هم با خود به این کشورها منتقل کردند. جالب است که بدانید کله‌پزی ایرانی‌ها در

برخی شهرهای اروپا پُر مشتری است. در هامبورگ آلمان یک کله‌پزی ایرانی مشتری آلمانی هم جذب کرده است. در آمریکا و برخی ایالت‌های این کشور نیز ایرانی‌ها فروشگاه‌های کله‌پاچه راه‌اندازی کرده‌اند و گفته می‌شود مشتری‌های غیر ایرانی در این کشور نیز به مصرف این غذا تمایل نشان داده‌اند.

تولید کنسرو کله پاچه

با افزایش محبوبیت مصرف کله پاچه در کشور، مدیران صنایع غذایی ایران به فکر تولید کله پاچه کنسروی افتاده‌اند. البته تولید این نوع کنسرو از مدتی پیش به صورت محدود آغاز شده بود، اما این روزها آمار تولید آن در بازار بالاتر رفته است.

اما کمک بزرگی که کنسرو کله‌پاچه برای طرفدارانش انجام می‌دهد و به نظر می‌رسد موفق هم خواهد بود، این است که عضو خانواده بدون اینکه مزاحم دیگری شود یا سلیقه‌اش را به بقیه تحمیل کند می‌تواند در قوطی کنسرو کله پاچه را باز کند، محتویات آن را در قابلمه‌ای خالی کند و برای مدت نیم ساعت آن را روی شعله گاز بگذارد، بعد خیلی راحت آن را در دیس خالی کند و با نان سنگکی که از قبل آماده کرده صبحانه مورد نظر خود را میل کند.

برندهایی که در ایران خط تولید کنسرو کله‌پاچه‌شان فعال است، از نوآوری‌های خود ابراز خوشحالی می‌کنند و معتقد هستند آنچه ما تولید می‌کنیم چیزی از کله پاچه خانگی یا تهیه شده در مغازه‌ها کم و کسر ندارد. جالب اینکه آنها تاکید می‌کنند کنسرو شیردان و سیرابی هم داریم، ولی آنچه بیشتر از همه مشتری دارد، کله پاچه است.

با این شرایط ایرانی‌های کله‌پاچه‌خور اکنون به آرزوی دیرینه‌شان رسیده‌اند و هر وقت و در هر مکان می‌توانند کله پاچه بخورند.

قیمت کنسرو کله پاچه

اما به دلیل اینکه تولید این نوع کنسرو عمر زیادی در کشور ندارد بنابراین قیمت‌های متنوعی هم هنوز برای این محصول ارائه نشده است. با جست‌وجو در سایت‌های اینترنتی متوجه خواهید شد که فقط دو یا سه برند اقدام به تولید آن کرده‌اند. در ادامه قیمت‌هایی را که برای کنسرو کله پاچه ارائه شده می‌خوانید:

کنسرو ۸۵۰ گرمی برند پاچو با قیمت ۳۲۵۰۰ و کنسرو ۸ عددی کله پاچه کامل ۸۵۰ گرمی برند پاچو با قیمت مجموع ۳۱۶ هزار تومان به فروش می‌رسد. همچنین نیم دست کله پاچه گوسفندی برند قربانیان با قیمت ۱۰۵ هزار تومان به فروش می‌رسد. همین برند کنسرو ۸۵۰ گرمی بناگوش را به قیمت ۳۵ هزار تومان به فروش می‌رساند.

توصیه کارشناسان

اما در همین حال کارشناسان تغذیه نیز نسبت به زیاده‌روی در مصرف کله پاچه همیشه هشدار و توصیه‌هایی داشته‌اند.

یک کارشناس تغذیه و کاهش وزن در این رابطه می‌گوید: «کسی که کله پاچه می‌خورد باید بداند ۱۰۰ گرم مغز گوسفند هزار میلی گرم کلسترول دارد ۱۰۰ گرم تخم‌مرغ ۲۵۰ تا ۳۰۰ میلی‌گرم. سن آدم، مصرف کننده زن است یا مرد و شغل هم تاثیرگذار است. بعضی شغل‌ها هیچ تحرکی ندارد، اینها بدون آگاهی از وضع جسمانی خود با خوردن کله پاچه آسیب می‌بینند. زبان و مغز گوسفند چرب‌تر از سایر قسمت‌ها بوده و استفاده از این ماده غذایی اسید اوریک افرادی را که مبتلا به نقرس هستند، افزایش داده و سبب بروز مشکلاتی می‌شود. بیشترین آسیب را کسانی می‌بینند که در خوردن این ماده غذایی خوشمزه افراط می‌کنند و با خوردن هر روزه و به مقدار زیاد بدون تردید خود را به کام مرگ می‌برند.»

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: دنیای اقتصاد