کاهش غیرمنتظره فروش پپسی



پپسی از کاهش غیرمنتظره فروش سه ماهه خبر داد و پیش‌بینی کرد که رشد درآمد ارگانیک برای سال ۲۰۲۴ کاهش پیدا کند زیرا افزایش قیمت‌های متعدد بر تقاضا تأثیر گذاشته و سهام آن را تا ۴ درصد کاهش داده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از رویترز؛ این شرکت اعلام کرده که تقاضا عمدتاً در ایالات‌متحده شروع به کاهش کرده است، جایی که مصرف‌کنندگان از قیمت‌های بالاتر برای نوشابه‌ها و محصولات دیگر اجتناب می‌کنند و این پس از دو سال است که پپسی هزینه‌های تولید بالاتری را به مشتریان منتقل کرد تا از حاشیه سود خود محافظت کند.

رامون لاگوارتا، مدیر عامل شرکت پپسی اظهار کرد که ما شاهد اندکی کاهش سرعت در ایالات‌متحده هستیم. او گفت که فروش غذا و نوشیدنی در سه ماهه چهارم تا حدودی به دلیل قیمت‌گذاری و کاهش بودجه خانوارها کند شدند. کارفور، بزرگترین خرده‌فروش مواد غذایی اروپا در ژانویه اعلام کرد که برندهای پپسی کو را «به دلیل افزایش غیرقابل قبول قیمت» عرضه نخواهد کرد.

درآمد سه ماهه چهارم پپسی ۰.۵ درصد کاهش یافت و به ۲۷.۸۵ میلیارد دلار رسید که اولین کاهش در ۱۴ سه ماهه بود. بر اساس داده های LSEG، تحلیلگران انتظار داشتند که ۱.۴ درصد افزایش یابد و به

۲۸.۴۰ میلیارد دلار برسد.

غول نوشابه و تنقلات، رشد درآمد ارگانیک سالانه را حداقل ۴ درصد در مقایسه با رشد ۹.۵ درصدی گزارش شده برای سال مالی ۲۰۲۳ پیش‌بینی کرده است. با این حال، این شرکت انتظار دارد سود اصلی هر سهم سال مالی ۲۰۲۴ در مقایسه با انتظارات ۸.۱۴ دلاری، ۸.۱۵ دلار باشد.

بر اساس گزارش رویترز، جیمی کالفیلد، مدیر مالی شرکت پپسی گفت انتظار دارد هزینه‌های مواد خام نسبت به سال مالی ۲۰۲۳ کاهش یابد.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: رویترز

در آستانه روز ولنتاین؛ قیمت کاکائو رکورد زد



قیمت کاکائو به سرعت در حال افزایش است و برخی از شرکت‌های صنایع غذایی آمریکایی هرشیز ممکن است به افزایش قیمت‌ها ادامه دهد.

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

از بلومبرگ؛ معامله‌گران برای خرید کاکائو در این هفته با افزایش قیمت‌های آتی به بالاترین حد خود، به دلیل نگرانی از ضعف عرضه جهانی پس از خشکسالی و مشکلات زراعی در تولیدکنندگان برتر آفریقای غربی با مشکلاتی مواجه شدند.

میشل باک، مدیرعامل این شرکت اظهار کرد که قیمت این ماده بسیار مهم در حال رسیدن به سطوح تاریخی است.

او افزود: در حالی که برنامه‌های بازاریابی، نوآوری و تلاش‌های بهره وری آن کمک کننده است، انتظار می‌رود هزینه‌های بالاتر رشد درآمد را در سال جاری محدود کند.

معاملات آتی کاکائو در نیویورک پس از یک سال شاهد دو برابر شدن قیمت‌ها بود، زیرا تولیدکنندگان آفریقای غربی تحت تاثیر آب‌وهوای شدید قرار گرفتند و به رکورد رسید.

تولیدکنندگان این صنعت اظهار کردند که فروش شیرینی‌پزی در سه ماهه چهارم در آمریکای شمالی ۲.۱ درصد افزایش یافته است، قیمت‌ها افزایش یافته اما حجم آن کاهش یافته است. انتظار می‌رود فروش خالص در سال ۲۰۲۴ بین دو تا سه درصد رشد کند که عمدتاً ناشی از قیمت‌های بالاتری است که شرکت قبلاً برنامه‌ریزی شده بود و قیمت‌ها می‌تواند باز هم بیشتر شود.

بر اساس گزارش بلومبرگ، افزایش هزینه‌های مواد خام در حال حاضر بر روی شکلات‌سازان سنگینی می‌کند و ممکن است شرکت هرشیز را مجبور به افزایش قیمت کند. شرایط بد آب‌وهوایی باعث کاهش تولید ساحل عاج و غنا، بزرگترین تولیدکنندگان جهان شده است. حتی اگر شرایط در فصل آینده بهبود یابد، بعید است عرضه به سرعت بهبود یابد و درختان جدید سال‌ها طول می‌کشد تا بارور شوند و کشاورزان غرب آفریقا هنوز برای سرمایه گذاری در مزارع خود به درآمد بیشتری نیاز دارند.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: بلومبرگ

کشت نخود در خاک ماه برای اولین بار



دانشجویان آمریکایی موفق شدند برای نخستین بار در خاک ماه نخود پرورش دهند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از آی‌ای؛ جسیکا اتکین(Jessica Atkin)، دانشجوی فارغ التحصیل دانشگاه A&M تگزاس به یک شاهکار قابل توجه دست یافته است. وی نخود را در خاک شبیه‌سازی شده ماه پرورش داده است و راه را برای کشاورزی در ماه در آینده هموار کرده است.

به نقل از آی‌ای، اتکین که رشته خود را در دپارتمان علوم خاک و محصولات کشاورزی دنبال می‌کند، همیشه مجذوب اکتشافات فضایی بوده است. او تصمیم گرفت تا با چالش رشد و پرورش محصولات کشاورزی در ماه، جایی که شرایط بسیار متفاوت از زمین است، مقابله کند.

چالش کشاورزی قمری

اتکین توضیح داد: در واقع ماه خاک ندارد، فقط گرد و غبار دارد که رگولیت(regolith) نام دارد. گرد و غبار ماه بسیار ریز است و هیچ ماده آلی، مواد مغذی یا میکروب مورد نیاز برای رشد و پرورش گیاهان ندارد. همچنین دارای عناصر مضری مانند آهن و آلومینیوم

است که می‌توانند به سلول‌های گیاهی آسیب برسانند و البته، گرانش کمتر[از زمین]، تشعشعات بیشتر و نوسان شدید دما وجود دارد.

اتکین برای غلبه بر این موانع و بهبود کیفیت و حاصلخیزی گرد و غبار ماه، افزونه خاک خاصی را توسعه داد. او با سارا اولیویرا سانتوس دانشجوی دکترا در دانشگاه براون همکاری کرد. سانتوس به او کمک کرد تا مشکلات نگهداری آب و زهکشی گرد و غبار را حل کند.

ترکیبات مخفی: قارچ و کرم

این افزونه اصلاحی خاک که اتکین ایجاد کرد، از دو جزء اصلی تشکیل شده است که شامل قارچ‌های مفید و ورمی‌کمپوست(کرم خاکی و کود آلی) است.

قارچ‌ها که رابطه همزیستی با ریشه‌های گیاه ایجاد می‌کنند، به محافظت از گیاهان در برابر عناصر سمی موجود در گرد و غبار ماه کمک می‌کنند. آنها همچنین توانایی گیاه را در جذب آب و مواد مغذی افزایش می‌دهند.

ورمی‌کمپوست نیز محصول مواد آلی و مواد مغذی را برای گرد و غبار فراهم می‌کند.

ورمی‌کمپوست متشکل از ورمی(کرم خاکی) و کمپوست(کود آلی) به معنای نوعی کود آلی است که از فعالیت کرم خاکی حاصل می‌گردد. بیش از ۲۷۰۰ نوع کرم خاکی در طبیعت وجود دارد. این کرم‌ها با کاوش خاک و تغذیه عناصر موجود در خاک و آمیختن آن با آنزیم‌های موجود در بدن خود، خاک را تازه می‌کنند و قدرت باروری آن را افزایش می‌دهند. همچنین به دلیل جابجایی مداوم در خاک، با ایجاد سوراخ‌های زیاد، راه نفوذ اکسیژن به خاک را آسان می‌کنند.

اتکین می‌گوید که کرم‌های خاکی را می‌توان به ماه برد و با زباله‌های زیستی فضانوردان مانند ضایعات غذا، لباس و وسایل بهداشتی تغذیه کرد.

اتکین نخود را به عنوان محصول خود انتخاب کرد، زیرا از حبوباتی است که می‌تواند از قارچ‌ها سود ببرد. نخود همچنین غنی از پروتئین است و نسبت به سایر محصولات از آب و نیتروژن کمتری استفاده می‌کنند.

یک پیشرفت بزرگ

اتکین و گروهش موفق شدند بذر نخود را تا ۷۵ درصد در خاک شبیه‌سازی شده ماه پرورش دهند. این خاک شبیه‌سازی شده در واقع مخلوطی است که ترکیب گرد و غبار واقعی ماه را تقلید می‌کند.

این اولین بار است که کسی این کار را انجام می‌دهد و پیامدهای بزرگی برای آینده اکتشافات فضایی دارد.

اتکین می‌گوید که تحقیقاتش می‌تواند فضانوردان را قادر سازد تا غذای خود را در ماه پرورش دهند و وابستگی آنها به منابع از پیش بسته‌بندی شده را کاهش دهد. این امر باعث صرفه‌جویی در هزینه‌ها و منابع و بهبود سلامت و روحیه فضانوردان می‌شود.

با این حال او همچنین به برخی محدودیت‌ها و چالش‌ها اذعان دارد. به عنوان مثال، کشت نخود روی غبار ماه نسبت به خاک زمین بیشتر طول کشید و نشانه‌هایی از استرس را از خود نشان داد.

اتکین می‌گوید که به مطالعه اثرات چندین نسل گیاه و امکان رشد سایر محصولات ادامه خواهد داد.

وی افزود: جدید بودن استفاده از این افزونه خاک آن را برای استفاده در فضا مناسب می‌کند، حال چه در ایستگاه فضایی باشد چه در کره ماه. در نهایت نیز نیاز به مأموریت‌های تأمین مجدد را کاهش می‌دهد.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: آی‌ای

مکدونالدهای جدید در راه چین



مک‌دونالد به دنبال افزایش حضور چین با ۱۰۰۰ شعبه جدید است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از بلومبرگ؛ شرکت مک‌دونالد امسال ۱۰۰۰ شعبه دیگر را در چین افتتاح خواهد کرد زیرا تلاش می کند حضور خود را در برخی از شهرهای دومین بازار بزرگ خود گسترش دهد.

کریس کمپچینسکی، مدیر عامل مک‌دونالد اظهار کرد که ما فکر می‌کنیم فرصتی برای ما ایجاد شده است تا به توسعه و نفوذ در این بازار و در بسیاری از مکان‌ها ادامه دهیم. این شرکت که همچنین هزار شعبه در چین در سال ۲۰۲۳ افتتاح کرد و هدف خود را برای داشتن ۱۰ هزار رستوران در این کشور تا پایان سال ۲۰۲۸ تکرار کرد.

غول فست فود مستقر در شیکاگو تنها یک زنجیره جهانی است که به دنبال ایجاد جای پایی بزرگتر در شهرهای کمتر شناخته شده چین است زیرا بازارهای بزرگتری مانند پکن و شانگهای اشباع شده‌اند. شرکت‌ها به دنبال افق‌های جدیدی هستند زیرا مشکلات اقتصادی کشور باعث می‌شود خریداران عقب‌نشینی کنند.

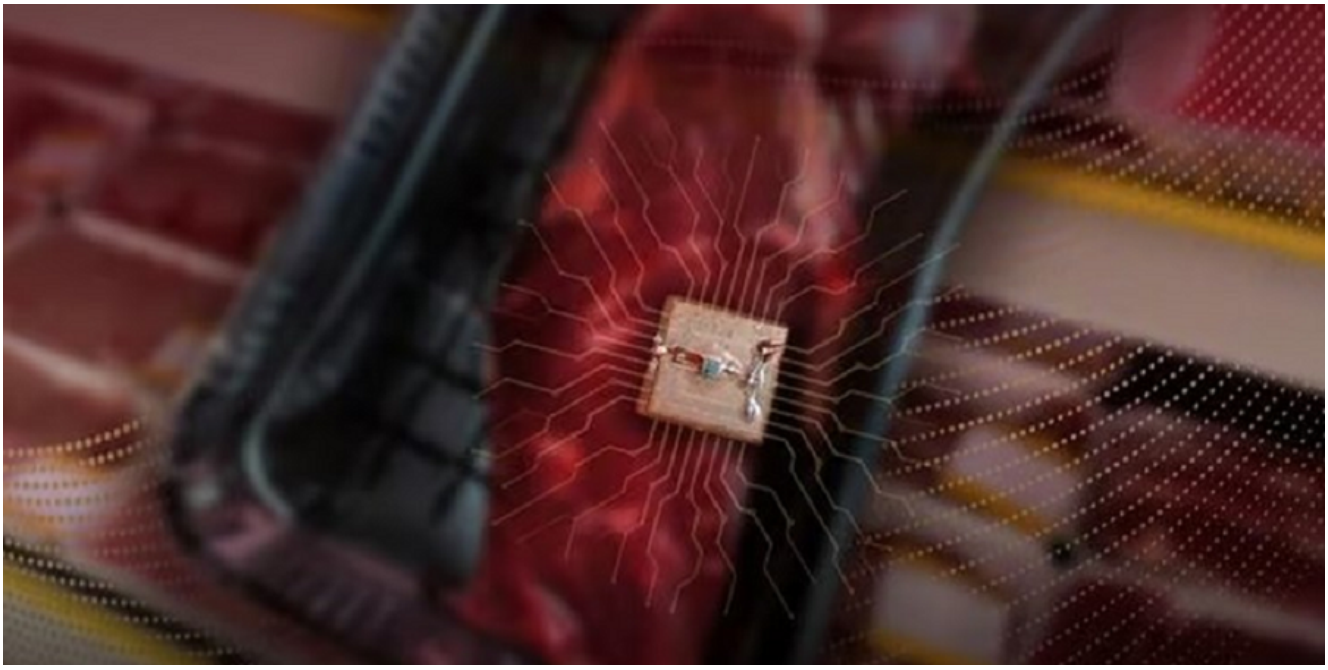
مدیران مک‌دونالد همچنین گفتند که فروش در بازار چین بیشتر به کمپین‌های تبلیغاتی وابسته است و کمپچینسکی گفت که این شرکت باید بتواند رقابت خود را در بازار حفظ کند. برندهای مصرف‌کننده در چین در سال گذشته تخفیف‌ها و تبلیغات قابل‌توجهی انجام داده‌اند. مک دونالد در ماه دسامبر قیمت برخی از محصولات خود را به طور متوسط ۳ درصد افزایش داد.

بر اساس گزارش بلومبرگ، شرکت مک‌دونالد علیرغم تمایل ضعیف مصرف‌کنندگان به گسترش سرسام‌آور خود در چین ادامه می‌دهد زیرا این زنجیره همبرگر از رقبای خود در جستجوی رشد بیشتر در شهرهای پایین‌تر و تشنه‌ی فست فود غربی پیروی می‌کند.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: بلومبرگ

حسگری که سلامت غذا را می‌سنجد



یک حسگر زیست تخریب‌پذیر می‌تواند تشخیص دهد که آیا غذای شما از نظر قرار گرفتن در برابر آفت کش‌ها سالم است یا خیر.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا، این دستگاه می‌تواند به تضمین ایمنی غذا در دنیایی که به دلیل استفاده بیش از حد از مواد شیمیایی کشاورزی با کمبود مواد غذایی و مشکلات بهداشتی مواجه است، کمک کند.

به نقل از آی‌ای، محققان برزیلی حسگری ساخته‌اند که می‌تواند به پوست میوه‌ها و سبزیجات متصل شود تا آفت کش‌های مضر را در آنها را

بررسی کند. این حسگر از استات سلولز ساخته شده که ماده‌ای گیاهی و زیست تخریب پذیر و سازگار با محیط زیست است.

این دستگاه می‌تواند به تضمین ایمنی غذا در دنیایی که به دلیل استفاده بیش از حد از مواد شیمیایی کشاورزی با کمبود مواد غذایی و مشکلات بهداشتی مواجه است، کمک کند.

جایگزینی بهتر

معمولا از آفت کش‌ها برای افزایش تولید محصول استفاده می‌شود که معمولا روی گیاهان اسپری می‌شوند، اما تنها نیمی از آنها به هدف مورد نظر خود می‌رسند. بقیه به خاک، آب و غذا وارد می‌شوند و از طریق تماس با پوست، استنشاق یا بلعیدن، سلامت انسان را به خطر می‌اندازند.

روش‌های فعلی برای پایش سطوح آفت‌کش‌ها مبتنی بر روش‌های دقیق کروماتوگرافی است که دارای محدودیت‌های متعددی است برای مثال نیاز به آماده‌سازی نمونه، تجهیزات پرهزینه، پرسنل ماهر و زمان طولانی تجزیه و تحلیل مورد نیاز است. زباله‌های سمی تولید شده توسط حلال‌های آلی نیز یک نگرانی زیست محیطی هستند.

پائولو آگوستو ریموندو-پریرا(Paulo Augusto Raymundo-Pereira)، نویسنده اصلی این مقاله و محقق موسسه فیزیک سائو کارلوس می‌گوید: اختراع ما جایگزین بهتری ارائه می‌دهد. این یک حسگر الکتروشیمیایی است که ویژگی‌هایی مانند هزینه کم، تشخیص سریع، اندازه کوچک، تولید آسان، کاربر پسند بودن، انتخاب‌پذیری بالا و تشخیص آفت کش در محل را یکجا دارد. می‌توان آن را مستقیما روی سطح میوه‌ها، سبزیجات یا برگ‌ها قرار داد.

بر خلاف مواد معمولی که از نفت به دست می‌آیند و تجزیه آن زمان زیادی طول می‌کشد، ما از استات سلولز استفاده کردیم که از گیاهان به دست می‌آید و کمترین تأثیر زیست محیطی را دارد.

بسته به شرایط محلی این ماده می‌تواند در کمتر از یک سال کاملا تخریب شود.

البته قابلیت‌های لازم برای هر حسگری مانند قابل حمل بودن و انعطاف‌پذیری را نیز دارد.

آزمایش در دنیای واقعی

محققان این حسگر را در یک محیط آزمایشگاهی بررسی کردند و محلولی از کاربندازیم(Carbendazim)، قارچ کش و پاراکوات که یک علف کش است را روی کاهو و گوجه فرنگی اسپری کردند. پاراکوات از سال ۲۰۰۳ در اتحادیه اروپا به دلیل اثرات منفی آن بر انسان ممنوع شده است، اما همچنان در برزیل استفاده می‌شود. سپس حسگر روی کاهو و گوجه‌فرنگی قرار گرفت و نتایج نشان داد که سطح تشخیص مشابهی با پلی اتیلن ترفتالات که رایج‌ترین ماده حسگر است، به‌دست آمده است.

محققان همچنین تاثیر شستن و خیساندن سبزیجات را به مدت دو ساعت در آب برای از بین بردن بقایای آفت کش‌ها بررسی کردند. آنها دریافتند که تنها ۴۰ درصد کاربندازیم و ۶۰ درصد پاراکوات از کاهو و ۶۴ درصد از گوجه فرنگی پاک شده است.

روش‌های شستشو و خیساندن به وضوح برای از بین بردن باقی مانده آفت کش‌ها کافی نبود. حداقل ۱۰ درصد روی پوست گوجه یا برگ‌ها باقی مانده است.

این حسگر می‌تواند برای مقامات بهداشتی در سراسر جهان و برای کشاورزان و فروشندگان محصولات ارگانیک مفید باشد تا عدم وجود آفت‌کش‌ها در محصولات را تایید کنند.

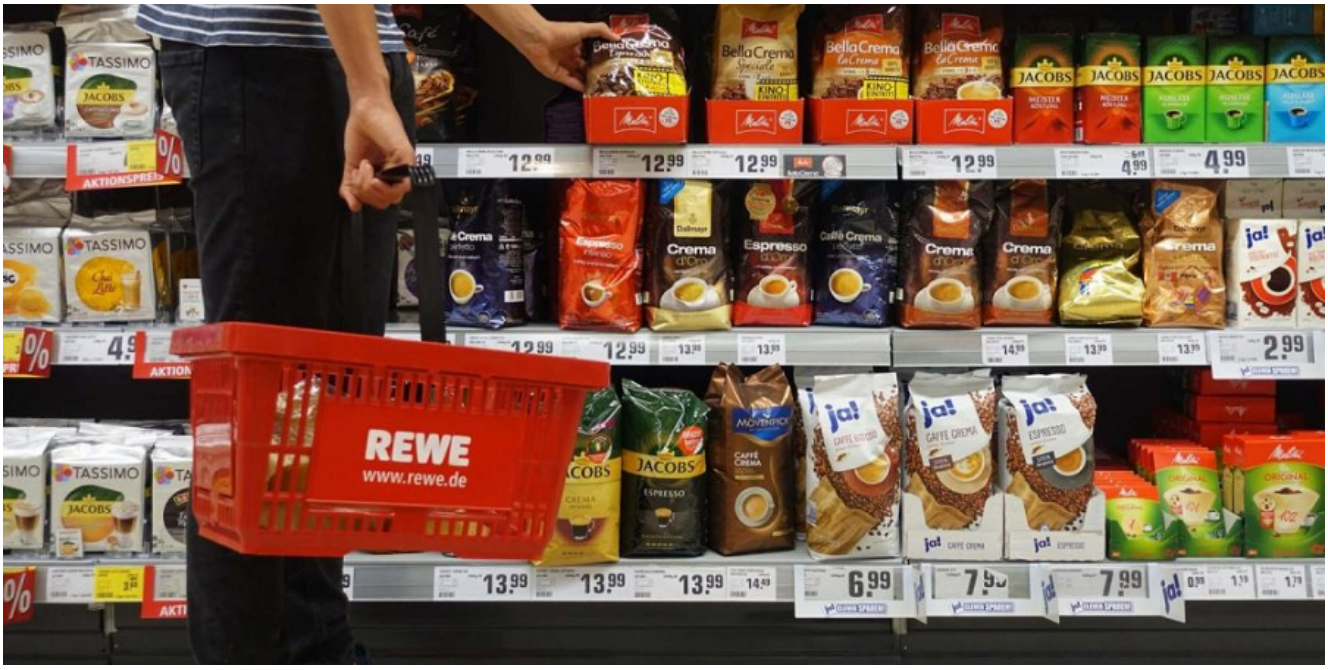
کشاورزان می‌توانند سطح آفت‌کش‌ها را در مزارع خود کنترل کنند و اطمینان حاصل کنند که مقدار مناسبی برای هر محصول یا بخش از مزرعه اعمال می‌شود. این می‌تواند به کاهش استفاده از آفت کش‌ها منجر شود و در عین حال عملکرد بالا را حفظ کند و در نهایت به کاهش قیمت برای مصرف کنندگان منتهی شود.

این مطالعه در مجله Biomaterials Advances منتشر شده است.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: ایسنا

سقوط شاخص قیمت جهانی مواد غذایی



فائو اعلام کرد که شاخص قیمت جهانی مواد غذایی در ژانویه به پایین‌ترین حد خود در سه سال اخیر سقوط کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از رویترز؛ شاخص قیمت جهانی آژانس مواد غذایی سازمان ملل متحد در ژانویه به پایین‌ترین سطح خود در سه سال اخیر رسید که ناشی از کاهش غلات و گوشت بود.

این آژانس در روز جمعه (۲ فوریه) اعلام کرد که شاخص قیمت سازمان خواربار و کشاورزی (فائو) در ژانویه به طور متوسط ۱۱۸ واحد بود که نسبت به ماه قبل از ۱۱۹.۱ کاهش داشت. آمار ژانویه کمترین میزان از فوریه ۲۰۲۱ بود.

فائو اعلام کرد که قیمت‌های صادراتی جهانی گندم در ژانویه به دلیل رقابت شدید بین صادرکنندگان و ورود ذخایر تازه برداشت شده به کشورهای نیمکره جنوبی کاهش یافت. فائو همچنین عنوان کرد که قیمت ذرت به شدت کاهش یافته که منعکس کننده بهبود شرایط محصول و شروع برداشت در آرژانتین و عرضه بیشتر در ایالات‌متحده است.

فائو افزود که شاخص قیمت گوشت برای هفتمین ماه متوالی کاهش یافت زیرا عرضه فراوان از کشورهای صادرکننده پیشرو باعث کاهش قیمت‌های

بین‌المللی گوشت مرغ و گاو شد.

طبق گزارش رویترز، در گزارشی جداگانه، فائو اعلام کرد که تولید جهانی غلات در سال ۲۰۲۳ در مسیر رسیدن به رکورد ۲.۸۳۶ میلیارد تنی قرار دارد که ۱.۲ درصد نسبت به سال ۲۰۲۲ افزایش داشته است. تولید جهانی غلات دانه درشت پس از تعدیل ۱۲ میلیون تنی در این ماه، به بالاترین میزان خود یعنی ۱.۵۲۳ میلیارد تن رسید.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: رویترز

خوردن سالاد فضایی می‌تواند فضانوردان را بکشد!



پژوهشگران آمریکایی در پژوهش جدیدی در مورد خطرات ناشی از عوامل بیماری‌زا هشدار داده‌اند که ممکن است روی سبزیجات پرورش‌یافته در فضا وجود داشته باشند.

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

ایسنا، پژوهش جدید «دانشگاه دلاویر»(University of Delaware) نشان می‌دهد کاهویی که در شرایط گرانش صفر رشد می‌کند، در فضا بیشتر از روی زمین در برابر عفونت‌های ناشی از باکتری‌هایی مانند «اشریشیا کلی»(E.coli) و «سالمونلا»(Salmonella) حساس است.

به نقل از فوربس، این پژوهش نشان می‌دهد کاهویی که در شرایط مشابه محیط بی‌وزن «ایستگاه فضایی بین‌المللی»(ISS) رشد کرده، بیشتر مستعد ابتلا به عفونت‌های ناشی از پاتوژن‌های انسانی است.

سالاد فضایی

کاهو بیش از سه سال است که در اتاقک‌های هیدروپونیک ایستگاه فضایی بین‌المللی رشد می‌کند و به طور منظم برای تغییر دادن رژیم غذایی فضانوردان از آرد نان تورتیا و قهوه پودرشده به سبزیجات استفاده می‌شود. با وجود این، پژوهشگران نگران هستند که شیوع بیماری‌های ناشی از غذا در ایستگاه فضایی بین‌المللی، مأموریت را از مسیر خود خارج کند، زیرا ایستگاه فضایی بین‌المللی، محل سکونت باکتری‌ها و قارچ‌های بیماری‌زاست.

پژوهشگران دانشگاه دلاویر، کاهو را در شرایط مشابه محیط بی‌وزن ایستگاه فضایی بین‌المللی پرورش دادند. آنها دریافتند منافذ ریز برگ‌ها و ساقه‌هایی که گیاهان برای تنفس از آنها استفاده می‌کنند، معمولا زمانی دفاع کردن از گیاه را آغاز می‌کنند که گیاه یک عامل استرس‌زا مانند باکتری را در نزدیکی خود احساس کرده باشد.

با وجود این، زمانی که پژوهشگران باکتری‌ها را در شرایط شبیه‌سازی‌شده ریزگرانش به کاهو اضافه کردند، متوجه شدند که سبزی‌های برگ‌دار به جای بستن روزنه‌های خود، آنها را باز می‌کنند. آنها دو مقاله را درباره این پژوهش نوشتند. «نوح توتسلاین»(Noah Totsline)، پژوهشگر ارشد هر دو مقاله گفت: روزنه‌های کاهو زمانی باز مانده بودند که ما به صورت غیر منتظره به آنها یک عامل استرس‌زا را ارائه کردیم.

پژوهشگران در نهایت دریافتند که سالمونلا می‌تواند در شرایط ریزگرانش شبیه‌سازی‌شده راحت‌تر از شرایط معمولی روی زمین به بافت برگ حمله کند.

«کالی نیل»(Kali Kniel)، استاد «مؤسسه زیست‌فناوری دلاویر» در دانشگاه دلاویر گفت: ما باید برای کسانی که اکنون در ایستگاه

فضایی بین‌المللی زندگی می‌کنند و کسانی که ممکن است در آینده در آنجا زندگی کنند، آماده باشیم و خطرات موجود در فضا را کاهش دهیم. ما باید تعامل بین پاتوژن‌های انسانی را با گیاهان پرورش‌یافته در فضا بهتر درک کنیم.

به گفته پژوهشگران، این موضوع مهم است؛ زیرا به زودی افراد بیشتری در فضا زندگی خواهند کرد و پرورش کاهو در محیط‌های هیدروپونیک نسبتا آسان است.

نیل گفت: کار کردن با دانه‌های استریل‌شده، راهی برای کاهش دادن خطرات ناشی از میکروب‌های روی گیاهان است، اما ممکن است میکروب‌ها در محیط فضا باشند و از این طریق به گیاهان نفوذ کنند.

این پژوهش در مجله‌های «Scientific Reports» و «npj Microgravity» به چاپ رسید.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: ایسنا

درآمد روسیه از صادرات مواد غذایی رکورد زد



دمیتری پاتروشف وزیر کشاورزی روسیه گفت: بر اساس داده‌های مقدماتی، در سال ۲۰۲۳، درآمد روسیه از این حوزه بیش از ۴۵ میلیارد دلار بوده است.

به گزارش پایگاه خبری صنت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، وزارت کشاورزی روسیه اعلام کرد: مولفه‌های قوی تولید در روسیه باعث شده تا این کشور جایگاه خود را به عنوان یک صادرکننده خالص محصولات کشاورزی، ثبات بخشد.

وزیر اظهار کرد: برداشت غلات روسیه در سال گذشته به ۱۴۷ میلیون تن رسید که اندکی کمتر از رکورد ۱۵۷ میلیونی در سال ۲۰۲۲ بود. تولید شیر ۵۰۰۰۰۰ تن و تولید گوشت ۳۰۰۰۰۰ تن افزایش یافت. تولید ماهی نیز با ۵.۳ میلیون تن بالاترین میزان در ۳۰ سال گذشته بود. به ویژه تولید ماهی سالمون به بیش از ۶۰۰۰۰۰ تن، روسیه را به بزرگترین تولید کننده ماهی قزل آلا در جهان تبدیل کرد.

وزارت کشاورزی پیش‌تر تخمین زده بود که غلات صادراتی روسیه ۶۰ میلیون تن خواهد بود و علیرغم تحریم‌های غرب که تجارت خارجی کشور را با مشکل مواجه کرده است، این کشور در سال‌های اخیر به دلیل افزایش برداشت محصول و قیمت گذاری جذاب، بزرگترین صادرکننده غلات در جهان بوده است. روسیه همچنین به تعدادی از کشورهای آفریقایی که با ناامنی غذایی مواجه هستند غلات رایگان عرضه می‌کند.

این وزارتخانه هنوز اطلاعاتی درباره تقسیمات جغرافیایی صادرات کشاورزی روسیه در سال ۲۰۲۳ منتشر نکرده است، اما در سال ۲۰۲۲

مقاصد اصلی صادراتی روسیه، کشورهای چین، ترکیه، اتحادیه اروپا، قزاقستان، بلاروس، کره جنوبی و مصر بوده است./تحلیل بازار

رونق کشاورزی با توجه به خوراکی‌های بچه‌ها در مدرسه



سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد از خانواده‌ها و مدیران مدارس خواست با رعایت شش نکته توصیه شده درباره خوراکی‌های دانش آموزان، ضمن تامین تندرستی بچه‌ها به رونق کشاورزی و روش‌های پایدار تولید غذا کمک کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، فائو اعلام کرد با توجه به هدر رفت حدود ۱۷ درصد از مواد غذایی جهان در بخش خرده فروشی و مصرف کننده ها، لازم است روش‌های صرفه جویی و مصرف بهینه مواد غذایی از کودکی به نسل‌های بعدی آموزش داده شود.

در گزارش سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد با اشاره به نقش موثر مدارس به عنوان یکی از بهترین نهادها برای تشویق مردم به کاهش ضایعات مواد غذایی، تصریح شده است که توجه به تغذیه بچه‌ها در مدرسه، علاوه بر ارتقاء تندرستی کودکان، فواید بلندمدت دیگری

در ابعاد مختلف اقتصادی و اجتماعی دارد که روش‌های مصرف بهینه، کمک به کاهش گرسنگی در سراسر جهان و رونق کشاورزی و روش های پایدار تولید غذا از جمله آنهاست.

فائو در طرحی که با پشتیبانی وزارت کشاورزی آلمان اجرا می‌شود، از پدران و مادران و مدیران مدارس خواسته است که با توجه به امکانات خود و با تکیه بر خلاقیت‌های مثبت، استفاده از مواد غذایی گیاهی را گسترش داده و با تشویق بچه‌ها به مصرف انواع سبزیجات، حبوبات، میوه‌ها و آجیل به کشاورزی و روش‌های پایدار تولید غذا در نقاط مختلف جهان کمک کنند.

در تهیه این طرح جوانب مختلفی مانند سطح دسترسی خانواده‌ها یا مدارس به مواد اولیه، قیمت مناسب و مقرون به صرفه بودن، پیچیده نبودن روش طبخ و آماده سازی و مطلوب بودن آن لحاظ شده است.

فائو تصریح کرده است که اگرچه عمل به دستورالعمل‌های تغذیه‌ای و تهیه غذایی که در عین تضمین سلامت و تندرستی، برای بچه ها لذتبخش و خوشمزه نیز باشد، کار آسانی نیست، اما انجام آن بسیار مهم است.

شش نکته مورد تاکید فائو درباره تغذیه دانش آموزان:

خلاقیت؛ نخستین نکته مورد تاکید فائو در این طرح است و بر اساس آن، به پدران و مادران یا مسئولان تغذیه دانش آموزان توصیه شده که در تهیه خوراکی ها، چه در مواد اولیه و روش طبخ و چه در ظاهر غذا و نیز ارائه آن، خلاقیت به خرج دهند تا محصول نهایی مورد پذیرش بچه‌ها قرار گیرد.

استفاده از انواع چاشنی (مانند سبزی‌های معطر) در کنار مواد اصلی، دیگر نکته‌ای است که برای تهیه غذای دانش آموز توصیه شده است.

فائو همچنین از مادران و سایر تهیه کنندگان غذای بچه‌ها خواسته است که برای خوشمزه‌تر کردن غذا از **طعم‌های متنوع و آشنا** با ذائقه بچه‌ها استفاده کنند.

استفاده از **مواد اولیه سالم و بومی محل**، دیگر توصیه فائو برای تهیه غذای دانش آموزان است و پس از آن، تاکید شده است که خانواده‌ها تا می‌توانند از محصولاتی استفاده کنند که از طریق **کشاورزی پایدار** به دست می‌آید. از آنجایی فرهنگ غذایی جوامع مختلف، بسته به شرایط اقلیمی آن مناطق متنوع است، استفاده از

برنج، لوبیا، عدس و ذرت در امریکای جنوبی و جنوب شرق آسیا و مصرف گوجه فرنگی، هویج، سیب زمینی، انواع کلم، سبزیجات و .. در اروپا و خاورمیانه مورد تاکید قرار می‌گیرد.

بازدید از مزرعه و باغ؛ آخرین توصیه فائو درباره تغذیه در مدرسه است و از اولیاء دانش آموزان خواسته شده که بچه‌ها را با محل و روش‌های تولید محصول آشنا سازند و بهترین راه برای این امر، در صورت امکان ساخت باغچه یا گلخانه در مدرسه و یا حضور بچه‌ها در مزارعی است که محصولات غذایی روزانه آنها در آنجا تولید می‌شود.

به گفته برخی از محققان، اغلب بچه‌ها پس از آشنا شدن با روش کشت و تولید محصولاتی مانند گوجه فرنگی، کلم و … و مشاهده نحوه تولید آنها در مزرعه، به خوردن آن محصولات علاقه پیدا می‌کنند.

فائو امیدوار است با گسترش این طرح در نقاط مختلف جهان، شرایطی فراهم شود که تا سال ۲۰۳۰ هر دانش آموز دستکم یک وعده غذایی روزانه و سالم در مدرسه دریافت کند وگامی به سوی ایجاد نسلی از کودکان که عادت به خوردن مواد غذایی سالم و استفاده از رژیم غذایی متنوع در عین صرفه جویی و کاهش دور ریز دارند، برداشته شود و با خرید از کشاورزان و تولیدکنندگان محلی، به رونق کشاورزی پایدار در هر منطقه کمک شود./صداوسیما

سرویس خبری: بین الملل

بیش‌از ۴۰۰ میلیون دلار مواد غذایی به روسیه صادر شد/ حضور ایران در نمایشگاه روسیه



سرپرست دفتر آسیای میانه، قفقاز و روسیه سازمان توسعه تجارت از برگزاری پاویون ایران در سی و یکمین نمایشگاه بین‌المللی محصولات کشاورزی و صنایع غذایی و آشامیدنی "پروداکسپو" روسیه خبر داد و ابراز امیدواری کرد که با توجه به امضای موافقت‌نامه تجارت آزاد با روسیه و اتحادیه اقتصادی اوراسیا، صادرات ایران در گروه‌های مواد غذایی از حدود ۴۰۰ میلیون دلار در حال حاضر به بیش از ۶۰۰ میلیون دلار در دو سال آینده برسد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا؛ اکبر گداری اظهار کرد: کل واردات مواد غذایی روسیه از جهان بیش از ۳۳ میلیارد دلار در سال است که ۴۰۱ میلیون دلار از این رقم به محصولات ایرانی اختصاص دارد. بنابراین حدود ۱.۲ درصد از کل واردات این محصولات به روسیه، از ایران انجام می‌شود. بیشترین کالاهای محصولات کشاورزی و صنایع غذایی که از ایران به روسیه صادر می‌شود نیز شامل میگو، کیوی، پرتقال، پسته، فلفل دلمه‌ای، هندوانه، کشمش، آبمیوه، هلو، شلیل و کاهو کروی است.

سرپرست دفتر آسیای میانه، قفقاز و روسیه سازمان توسعه تجارت ابراز امیدواری کرد که با توجه به امضای موافقت‌نامه تجارت آزاد با روسیه و اتحادیه اقتصادی اوراسیا صادرات ایران در این گروه‌های کالایی از سوی تولید کنندگان و صادرکنندگان در دو سال آینده به بیش از ۶۰۰ میلیون دلار در سال برسد.

این مقام مسئول همچنین از برگزاری پاویون ایران در سی و یکمین نمایشگاه بین‌المللی محصولات کشاورزی و صنایع غذایی و آشامیدنی

“پروداکسپو” روسیه ۲۰۲۴ در محل نمایشگاهی اکسپونسر شهر مسکو با حضور بیش از ۱۲ شرکت تولیدی _ صادراتی ایرانی خبر داد و گفت: این نمایشگاه در فضایی حدود ۲۰ هزار متری با مشارکت ۱۷ کشور شامل ترکیه، بلاروس، چین، کره، مالزی، تاتارستان، داغستان و … از تاریخ ۱۶ تا ۲۰ بهمن ماه سال جاری مصادف با ۱۲ تا ۱۶ فوریه ۲۰۲۴ برگزار خواهد شد.

به گفته وی این نمایشگاه سال گذشته میلادی با حضور ۲۰۳۲ شرکت تولیدی صادراتی و با مشارکت ۱۵۶۵ شرکت روس، ۴۵۷ شرکت خارجی و ۱۰ شرکت ایرانی و ۱۲۰ شرکت فروشگاه زنجیره‌ای بین‌المللی و روسی و ۶۷ هزار و ۷۰۰ بازدید کننده برگزار شد.

گداری با بیان اینکه این نمایشگاه از بزرگترین و با اهمیت‌ترین نمایشگاه‌های مورد توجه در روسیه و منطقه آسیای میانه است، گفت: در این نمایشگاه علاوه بر خریداران و تامین کنندگان محصولات کشاورزی و صنایع غذایی روسیه، از دیگر کشورهای حوزه آسیای میانه جهت تامین محصولات غذایی برای فروشگاه‌های زنجیره‌ای و خرده فروشی حضور خواهند داشت.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا