

مرکز پرتودهی؛ لازمه افزایش سهم صادرات محصولات کشاورزی گیلان به اوراسیا



نزدیک شدن به آخرین سال عضویت ایران در پیمان اقتصادی اتحادیه اوراسیا توجه به الزامات بهره گیری از این فرصت را بیشتر گوشزد می کند، ایجاد مراکز پرتودهی بویژه در گیلان به عنوان یکی از مهمترین نقش آفرینان این پیمان برای افزایش سهم صادرات محصولات کشاورزی به بازار اوراسیا الزامی به نظر می رسد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایرنا، اتحادیه اقتصادی اوراسیا در آبان ماه سال ۱۳۹۸ در قالب همگرایی و همکاری منطقه ای و با هدف آزاد سازی و تسهیل تجارت کالا و ارتباطات و افزایش همکاریها بصورت توافقنامه ای سه ساله (تا آبان ماه ۱۴۰۱) میان ایران و کشورهای عضو به امضاء رسید.

این اتحادیه که کشورهای روسیه، قزاقستان، بلاروس، قرقیزستان و ارمنستان را شامل می شود بالغ بر ۱۹۰ میلیون نفر جمعیت دارد و تولید ناخالص ملی در این کشورها بیش از ۲۰۷ تریلیون دلار و تجارت خارجی آنها با کشورهای بیرون از اتحادیه حدود ۹۰۰ میلیارد دلار است.

براساس توافقات صورت گرفته فی مابین اتحادیه اوراسیا امتیازاتی

برای صادرات ۵۰۲ ردیف کالایی و امتیاز ۳۶۰ ردیف کالایی وارداتی برای ایران منظور شده است که بخشی از این امتیازات اعطایی اوراسیا به ایران شامل میوه و صیفی جات و برخی امتیازات اعطایی ایران به کشورهای اوراسیا انواع حبوبات، چای، دانه های روغنی و غلات، انواع کنجاله و محصولات دیگر را شامل می شود.

طبق آمار منتشره از سوی سازمان تجارت ایران در سه ماهه نخست سال جاری عمده اقلام صادراتی ایران به اوراسیا که در فهرست ترجیحات اعطایی به اوراسیا قرار دارد ۱۵ قلم عمده از جمله گوجه گلخانه ای ، سیب ، پرتقال ، انگور بی دانه ، پسته ، فلفل فرنگی ، کشمش ، تیزابی بی دانه ، رب گوجه فرنگی، سبزیجات ، کاهو کروی ، انواع میگو ، خرمای مضافتی بم ، پلی استرها ، مواد نسجی و فرش بوده است.

این درحالیست که به گفته برخی از کارشناسان به صورت کلی ۲۵ درصد از محصولات کشاورزی به دلیل فسادپذیری به ضایعات تبدیل می شود. وزارت جهاد کشاورزی جهت کاهش ضایعات کشاورزی برای بالا بردن میزان صادرات و ورود اقلام کشاورزی ایران به بازارهای هدف از جمله روسیه استفاده از پرتودهی گاما را پیشنهاد داده است.

با نگاهی صحیح به فناوری های نو پرتودهی محصولات کشاورزی و تامین صنایع مورد نیاز آن می توان از هدررفت محصولات کشاورزی در کشور جلوگیری کرد و از این روش به عنوان فرایندی ایمن و موثر که مورد توجه جهانیان است به نحو صحیح بهره گرفت.

پرتو دهی روشی مطمئن برای بهبود ایمنی مواد غذایی ، افزایش ماندگاری محصول، کاهش خطر ابتلا به بیماری های با منشا غذا، تاخیر یا از بین بردن جوانه زنی بشمار می رود بطوریکه امروزه بیش از ۴۰ کشور در سراسر دنیا و بیش از ۶۰ نوع ماده غذایی پرتودهی شده مورد استفاده قرار می گیرد و در کشور ما نیز مراکز پرتو دهی در استانهای تهران، آذربایجان شرقی و چهارمحال بختیاری ایجاد شده است.

استان گیلان به دلیل مجاورت با دریای کاسپین، بهره گیری از باران فراوان، رطوبت کافی، رودخانه های فراوان و خاک های آبرفتی یکی از قطب های کشاورزی و حاصلخیز کشور بوده و در تولید محصولات کشاورزی و تامین نیازهای غذایی نقش اساسی دارد. گیلان دارای ۳۱۴ هزار هکتار اراضی کشاورزی است و ۳۱۷ هزار نفر از مردم استان در بخش

کشاورزی مشغول به فعالیت هستند، برنج، چای، زیتون، پیله ابریشم، بادام زمینی، زیتون، فندق و مرکبات عمده ترین محصولات کشاورزی گیلان هستند.

این استان با توجه به سابقه تاریخی تجارت با کشورهای آسیای میانه و شرق آسیا از مهم ترین مناطق ارتباطی کشور با بازار و اقتصاد اوراسیا است و در کنار سابقه تاریخی، از امتیازات، ویژگی ها و ظرفیت های بالایی برای توسعه صادرات و تبادل تجاری با کشورهای عضو اتحادیه اوراسیا برخوردار است که می توان به برخورداری از مرز آبی و خاکی، بهره مندی از منطقه آزاد تجاری و منطقه ویژه اقتصادی در انزلی و آستارا و اشتراکات فرهنگی اشاره کرد که گیلان را به یک استثنا تبدیل کرده و آن را در عمل به عنوان دروازه ورود به بازار اوراسیا می گرداند.

حال به این ظرفیت توسعه راه آهن را نیز اضافه کنید که در ماه های آینده با تکمیل برخی از قطعه های باقی مانده راه آهن رشت کاسپین وارد فاز اجرایی خواهد شد که این توسعه حمل و نقل حتی می تواند گیلان را به دروازه ورود به بازار اروپای شرقی تبدیل کند.

با توجه به ظرفیت های اقتصادی این استان در بخش کشاورزی و نیز بسترهای قابل توجه ارتباطی گیلان به بازارهای دنیا و ایجاد مرکز پرتودهی برای ماندگاری بیشتر محصولات کشاورزی و چندبرابر شدن فرصت صادرات این حوزه بی شک الزامی است. فرصت یکساله باقیمانده به پایان توافقنامه اوراسیا این الزام رو بیشتر گوشزد می کند.

پرتودهی روشی سودمند برای نگهداری مواد غذایی

دکترای مهندسی هسته ای - کاربرد پرتوها و استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی در گفتگو با خبرنگار ایرنا با بیان اینکه ایران کشوری چهار فصل است این امر را امتیازی مهم برای کشور برشمرد و افزود: با این مزیت می توان انواع محصولات کشاورزی و دامی را در ایران تولید و صادر کرد. هر ساله مقادیر زیادی از محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت و بسته بندی و تا قبل از مصرف به لحاظ کمی و کیفی دچار آسیب می شوند.

سحر رجبی مقدم اضافه کرد: طبق نظر کارشناسان بخش کشاورزی در مجموع ۲۵ درصد از محصولات کشاورزی در ایران فاسد می شود که اولین و

مهمترین آن به نحوه نگهداری و جمع آوری محصول بستگی دارد . به طور کلی شناخته شده ترین روش های حفظ و نگهداری مواد غذایی شامل گرم کردن به صورت پختن، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون، سرد کردن به شکل انجماد و یا نگهداری در یخچال، استفاده از مواد شیمیایی چون اسید بنزوئیک، اسید پروپیونیک، اتیلن اکساید و غیره، خشک کردن، تغلیظ یا کنستانتیره، تخمیر کردن، شور کردن، دود اندود کردن و غیره می باشد.



وی افزود: طی سالیان نسبتاً طولانی استفاده از مواد شیمیایی به عنوان مناسب ترین روش انبارداری و قرنطینه محصولات کشاورزی مطرح بود. این در حالی است که بررسی های اخیر دانشمندان نشان داد کاربرد مواد شیمیایی علاوه بر خطرات زیست محیطی، موجب بیماری های متعدد در مصرف کنندگان به دلیل انتقال باقیمانده سم به بدن آن ها خواهد شد. بنابراین جهت گیری مدیریت شیوه های نگهداری محصولات غذایی به سمت کاهش و حذف مواد شیمیایی و تعیین جایگزین های مناسب حرکت کرده است.

رجبی مقدم اظهار کرد: بدین ترتیب بهره گیری از روش پرتودهی مواد غذایی که پاستوریزه کردن سرد (به دلیل آن که در دمای محصولات پرتودهی شده تغییری حاصل نمی شود) نامیده می شود، می تواند به منظور کنترل و حذف حشرات یا عوامل بیماری زا از قبیل باکتری ها، کپک ها، مخمرها و ویروس ها مورد استفاده قرار گیرد؛ در نتیجه زمان ماندگاری محصولات کشاورزی و غذایی افزایش می یابد.

وی پرتودهی را یکی از روش های جدید نگهداری مواد غذایی به عنوان روشی ایمن و موثر در فراوری مواد غذایی اعلام کرد که مورد توجه محققین حوزه مواد غذایی، متولیان صنایع غذایی و دولتمردان قرار گرفته است.

دکترای مهندسی هسته ای - کاربرد پرتوها به کاربردهای فراوان سامانه های پرتودهی اشاره کرد و افزود: در کشور ما نیز این سامانه ها به کار گرفته شده اند و از مزایای پرتودهی با گاما می توان به عدم تغییر در طعم، رنگ و رایحه محصولات پس از پرتودهی، کنترل و نابودی حشرات و آفات محصولات کشاورزی ، توقف جوانه زنی محصولات کشاورزی چون سیب زمینی و پیاز، به تأخیر انداختن زمان رسیدن میوه ها، از بین بردن تقریباً تمامی میکروارگانیسم ها و

عوامل بیماری زای ناشی از مواد غذایی، عدم ایجاد پسماند بعد از عملیات پرتودهی (بر خلاف اتیلن اکساید و موارد دیگر)، عدم افزایش دمای مواد در هنگام پرتودهی، عدم تأثیرگذاری دمای مواد در هنگام پرتودهی، عدم تأثیرگذاری شرایط محیطی چون دما و فشار و غیره بر کارایی پرتودهی، قابلیت استفاده از محصولات بلافاصله بعد از پرتودهی، قابل استفاده برای هر دوی محصولات تازه و منجمد، عدم رادیواکتیویته شدن محصولات بعد از پرتودهی، کالاهای و مواد با بسته بندی نهایی نیز به راحتی قابل پرتودهی و سترون سازی هستند.

در شکل زیر نقشه پراکندگی کشورهای دارای فناوری پرتودهی مواد غذایی را در دنیا نشان داده شده است.



- کشورهای دارای فناوری پرتو دهی برای مقاصد تجاری در این نقشه با رنگ سبز نشان داده شده اند .
- کشورهای که هنوز از این فناوری استفاده نکرده اند با رنگ سفید نشانه گذاری شده است .

رجبی مقدم خاطر نشان ساخت : کمیته مشترک WHO، FAO، و IAEA با در نظر گرفتن همه مسائل در سال ۱۹۸۰ به طور رسمی اعلام کرد پرتودهی مواد غذایی هیچ مشکل خاص تغذیه ای در غذا ایجاد نمی کند. بنابراین پرتودهی مواد غذایی می تواند به عنوان روشی سودمند در نگهداری مواد غذایی چون، ادویه جات و سبزیجات خشک، پیاز، سیر و سیب زمینی، غلات و میوه جاتی چون سیب، انار، موز، کیوی و غیره، گوشت و غذاهای دریایی و سایر اقلام از چند هفته تا چند ماه مورد استفاده قرار گیرد.

وی تاکید کرد : در حال حاضر از روش پرتو دهی استریل کردن ماسکها و تجهیزات پزشکی استفاده می شود و بهر گیری از این دانش در مواد غذایی به تایید آژانس بین المللی انرژی اتمی نیز رسیده است .

بهره گیری از تکنولوژی پرتودهی راهکار افزایش توان صادراتی به روسیه

کارشناس امور بین الملل و مناطق آزاد کشور نیز با اشاره به صادرات حدود ۵۰۰ میلیون دلاری محصولات کشاورزی و غذایی ایران به بازار روسیه اظهار کر : این رقم در سال گذشته میلادی بیانگر سهم

۲۲ صدم درصدی کشورمان از واردات ۶۷ میلیارد دلاری روسیه است.

مجید صیادنورد به خبرنگار ایرنا گفت: این در حالیست که به دلیل وجود امکان بی نظیر تولید انواع محصولات کشاورزی در گستره متنوع جغرافیایی، آب و هوایی ایران زمین و بهره مندی از فرصت توافقنامه گمرکی ایران با اتحادیه اقتصادی اوراسیا، سابقه طولانی مراودات تجاری با کشور فوق، و وجود زیرساخت های مناسبی همچون دو بندر تجاری انزلی و کاسپین، فعالیت منطقه آزاد انزلی با مزایا و معافیت های قانونی مناسب جهت هر گونه فعالیت اقتصادی و سرمایه گذاری و قرار گرفتن در مسیر کریدور شمال-جنوب؛ که موجب ایجاد مزیت رقابتی در مقایسه با کشورهای ترکیه و قزاقستان برای کشورمان و استان گیلان می شود، سهم ایران باید بیش از این میزان باشد.

وی خاطر نشان ساخت: به دلیل ضعف های ساختاری در صنعت بسته بندی، حمل و نقل و نگهداری محصولات کشاورزی و غذایی کشور در کنار دور بودن مراکز تولید این محصولات که در فلات داخلی و نیمه جنوبی کشورمان قرار دارد، از زمان چیدن محصول در نقطه ای مانند جیرفت در جنوب کرمان، تا مبدا صادراتی در بندرانزلی، زمانی ۲ تا سه روزه برای حمل و نقل نیاز است.

وی افزود: در ادامه این دوره زمانی برای ارائه خدمات گمرکی و بندری نیز حداکثر سه روز زمانبر است و مسیر دریایی سه روزه تا بندر آستراخان و زمان سه روزه ای که صرف نقل و انتقال کالا از دروازه روسیه به بازارهای شهر مسکو می شود را به این جدول زمانی اضافه کنیم، عدد نهایی چیدن محصول تا قرار گرفتن در سبد بازار مسکو رقم ۱۲ را نشان می دهد. به مسیر طولانی فوق ضعف هایی همچون کمبود، نبود و خرابی یخچال کامیون ها، نگهداری ضعیف در انبارها، و ناهماهنگی هایی که مابین وزارت جهاد کشاورزی، استاندارد و گمرک داخلی در داخل کشورمان و نهادهای مشابه در مقصد به وجود می آید را نیز می بایست اضافه کرد.

وی تاکید کرد: درصد بالای خرابی محصول، پایین بودن قیمت محصولات ایرانی در مقایسه با کشورهای رقیب، موضوعاتی است که به خسران مستمر ایران در این عرصه مهم اقتصادی، درآمدزایی ارزی و اشتغالزایی ختم می شود.

کارشناس روابط بین الملل و مناطق آزاد بهره گیری از سازوکار تکنولوژی پرتودهی را در به تاخیر انداختن فساد پذیری محصولات

کشاورزی و غذایی داخلی موثر دانست و گفت: از سوی دیگر با بهره‌گیری از ظرفیت علمی داخلی در علوم هسته‌ای، به کاربردی کردن بیش از پیش این علوم در زمینه تجاری سازی صنعت کشاورزی کمک می‌کند چراکه استاندارد پرتودهی در سطح جهانی، منطقه خاورمیانه و اوراسیا امری پیش فرض و ضروری محسوب می‌شود، براین اساس باید مراقب زمانی بود که اگر محصولات ما مدرک پرتودهی شده را نداشته باشد، از امکان ورود به بازارهای جهانی و منطقه‌ای محروم می‌شوند.

وی خاطر نشان ساخت: مدل پیشنهادی جهت عملیاتی سازی این طرح همکاری سازمان انرژی اتمی، شرکت‌های دانش بنیان، سازمان منطقه آزاد انزلی، استانداری گیلان و انجمن سرمایه گذاران منطقه مزبور به‌مراه اتاق بازرگانی گیلان در قالب یک قرارداد همکاری است، چراکه از اخذ مجوزهای لازم تا هزینه‌های مترتب بر دوره زمانی دو تا سه ساله ساخت و بازاریابی جز با هم افزایی نهادهای فوق امکان پذیر نیست.

گیلان آماده جذب سرمایه گذار برای ایجاد مرکز پرتو دهی است

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان گیلان روش مورد استفاده در استان گیلان را بهره‌گیری از قرنطینه‌های نباتی مستقر در مرزها اعلام کرد و افزود: تلاش داریم نظر تجار و سرمایه‌گذاران را برای ایجاد این مرکز در گیلان جلب کنیم و تکنولوژی پرتو دهی را برای افزایش ماندگاری محصولات بکار گیریم.

مسعود الماسی اظهار کرد: بدنبال استفاده از سرمایه‌گذاران توانمندی هستیم که می‌توانند در این عرصه فعالیت کنند تا موفقیت‌هایی را در مبادلات کالا داشته باشیم.

وی استفاده از این متد را برای تولیدکنندگانی که علاقمند به حفظ و ماندگاری کالای خود برای استمرار در بازار هستند مفید دانست و گفت: این روش باید به تایید حفظ نباتات کشور برسد و در بعد فنی و اقتصادی نیز بررسی‌های اولیه روی آن صورت گیرد تا امکان استقرار خدمات آنها در مرزها فراهم شود.

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان گیلان تصریح کرد: این روش در صادرات (به علت آنکه کنترل این محصولات در داخل کشور انجام می‌شود) می‌تواند ضریب نگهداری محصولات کشاورزی را افزایش دهد.

الماسی اضافه کرد: باید اطمینان داشته باشیم این ساز و کار در کوتاه مدت می تواند به نگهداری مناسب و به بازار مانی و حفظ بازار کمک می کند.

تاسیس مراکز پرتو دهی در توسعه استان گیلان اثرات مثبت بسیاری دارد

معاون وزیر جهاد کشاورزی و رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی چندی پیش در سفر خود به گیلان اثرات ایجاد مراکز پرتو دهی در توسعه صادرات از استان را مثبت ارزیابی کرد و افزود: امروزه یکی از روشهای توسعه یافته در دنیا پرتو دهی است که می تواند محصولات کشاورزی را در فرآیند بسته بندی از عوامل فساد پذیر عاری کند.

کامبیز بازرگان به خبرنگار ایرنا گفت: در کشور ما نمونه های موافقی در استانهای آذربایجان شرقی، تهران و چهار محال بختیاری وجود دارد که به شرایط رقابتی ما در بازارهای هدف کمک می کند.

وی اضافه کرد: تاسیس این مراکز در استانها نیازمند الزامات و شرایط زیست محیطی و و آمایش سرزمینی است تا مزاحمتی برای سایر کاربری ها نداشته باشد.



معاون وزیر کشاورزی یکی از مهمترین موضوعات در امنیت غذایی را بازرگانی و تجارت غذا اعلام کرد و افزود: فعالان اقتصادی باید سلیقه بازار هدف را از نظر کیفیت محصول، شرایط بسته بندی، سهل الحصول بودن و ذائقه و سلیقه مصرف کننده لحاظ کنند.

بازرگان به ظرفیت هایی کشورهای آسیای جنوب شرقی، کشورهای عربی و در شمال کشورهای حاشیه دریای خزر اشاره کرد و خاطر نشان ساخت : برای جلب بازار این کشورها که متاثر از سایر کشورهاست محصولات ایرانی باید قدرت رقابت با نمونه های خارجی در مقوله کیفیت و سلامت محصول را داشته باشند.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی ادامه داد: این کیفیت در زنجیره تولید معنا پیدا می کند بخشی از سلامت محصول در مزعه رقم می خورد از مدیریت کود ، آفت کش ها ، نحوه برداشت ، نگهداری ، خشک کردن تا بسته بندی و بخش دیگر فرآیند بسته بندی و

عرضه است .

وی با بیان اینکه در این سالهای اخیر مقوله عاری کردن محصولات غذایی تازه از عوامل فساد پذیر از جمله قارچها و انواع باکتری بیشتر مورد توجه بازارهای دنیا قرار گرفته است اضافه کرد: فساد پذیری بعنوان مهمترین مساله در بازرگانی محصولات کشاورزی اهمیت بسیاری دارد لذا باید با امکان سنجی ظرفیت صادراتی، فضا و امکانات و موقعیت سرزمینی نسبت به تاسیس این مراکز در استان گیلان اقدام کرد.

بازرگان افزود: تصمیم گیری در مورد تاسیس این مرکز به عواملی چون بررسی تخصص ها در مقیاس استان، تعیین بهترین نقطه برای قرار گیری مرکز، امکان سنجی میزان بهره وری در سطح استان و ملی و بررسی مسائل محیط زیستی وابسته است .

با توجه به اینکه استان گیلان از ظرفیت های بالایی برای توسعه صادرات و تبادل تجاری با کشورهای عضو اتحادیه اوراسیا برخوردار است و این اتحادیه با عضویت کشورهای روسیه، قزاقستان، بلاروس، قرقیزستان و ارمنستان جمعیتی بالغ بر ۱۹۰ میلیون نفر را شامل می شود می بایست از همه ظرفیت ها برای توسعه تجارت ایران با اوراسیا بهره گرفت.

ایران برای پیوستن به بازار بزرگ اتحادیه اوراسیا فقط یکسال فرصت دارد لذا این پیمان اقتصادی بهترین فرصت برای صدور بیشتر محصولات کشاورزی و رونق چرخه اقتصاد کشور برای کاهش فشار ناشی از تحریم هاست . قرار گرفتن ایران در زمره کشورهای دارای تکنولوژی پرتو دهی می تواند فرصت مغتنمی برای عرضه محصولات کشاورزی ایران در بازار رقابتی اوراسیا باشد.

اولین سامانه پرتو دهی به همت زنده یاد مرحوم دکترسهراب پور در سال ۱۳۶۴ به کمک یک شرکت کانادایی و در محل سازمان انرژی اتمی ایران در تهران راه اندازی شد و سپس چند مرکز دیگر نیز در کشور تاسیس شد که جدیدترین این مراکز، مرکز پرتو دهی شهر کرد است که اخیرا راه اندازی شده و توسط بخش خصوصی مدیریت می شود.

سرویس خبری: کشاورزی

منبع: ایرنا