

مدیرعامل شرکت آذر مارال تبریز: صادرات رب و پوره میوه از آذربایجان شرقی به اروپا



بزرگ‌ترین واحد تولید رب و پوره میوه شمال‌غرب کشور در شبستر سالانه ۱۵۰ هزار تن کنسانتره و رب تولید می‌کند که ۲۰ درصد از این میزان به کشورهای اروپایی صادر می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرودنیوز)، احمد افتخاری مدیرعامل شرکت آذر مارال تبریز در گفت و گو با خبرنگاران با بیان اینکه این واحد از سال ۱۳۹۷ با سرمایه گذاری ۱۲۰ میلیارد تومانی کار خود را آغاز کرده است، افزود: این واحد صنایع تبدیلی برای حدود ۴۰۰ نفر به طور مستقیم شغل ایجاد کرده است.

احمد افتخاری با بیان اینکه در این واحد تولیدی پوره میوه‌جات از جمله پوره سیب تولید می‌شود، خاطرنشان کرد: یکی دیگر از محصولات تولیدی این شرکت گلاب و اسانس آن است که در فصل تولید گلاب، روزانه پنج تن تولید و روانه بازارهای سراسر کشور می‌شود.

وی با بیان اینکه ۲۰ درصد تولیدات این واحد صنایع تبدیلی به کشورهای مثل پرتغال، ترکیه و روسیه صادر می‌شود، افزود: از جمله محصولات صادراتی این واحد می‌توان به رب پوره به صورت بشکه ۲۲۰ کیلویی اشاره کرد.

مدیرعامل صنایع تبدیلی میوه با اشاره به تولید روزانه چهار تن انواع لواشک در این کارخانه گفت: این لواشک ها در ۳۵ نوع بسته بندی و عرضه می شود.

وی با تاکید بر اینکه در این واحد تولیدی صنایع تبدیلی استانداردها رعایت می شود، اظهار کرد: سعی می کنیم با دقت در خرید میوه ها کیفیت محصولات تولیدی افزایش یابد و محصولی سالم عرضه شود.

افتخاری با بیان اینکه فرآیند تولید در این شرکت کاملاً بهداشتی است، افزود: در این واحد تولیدی ۴۵ نوع محصول تولید و بسته بندی می شود.

مدیرعامل شرکت آذر مارال تبریز با اشاره به طرح توسعه این واحد تولیدی صنایع تبدیلی، خاطرنشان کرد: قصد داریم کنسانتره میوه های هسته دار مثل هلو و زردآلو را تولید کنیم که با اجرایی شدن این طرح، تولید و اشتغالزایی ما ۲ تا سه برابر افزایش می یابد و برای اجرایی شدن این طرح هم نیازمند حمایت هستیم و امیدواریم حمایت از صنایع تولیدی کوچک افزایش پیدا کند.

بر اساس این گزارش، تعداد ۸۰۰ واحد صنایع تبدیلی در بخش کشاورزی این استان فعال است و سالانه حدود پنج میلیون تن محصول کشاورزی در این استان تولید می شود.

سالانه در حدود ۳۰۰ میلیون دلار محصولات کشاورزی از استان صادر می شود که سهم ۲۲ درصدی از صادرات غیرنفتی استان و پنج درصدی از صادرات کشاورزی کشور را شامل می شود.

پوره گوجه فرنگی نوعی سس کنسرو شده است که از گوجه فرنگی پخته و صاف شده تهیه می شود. قوام کمتری نسبت به رب گوجه فرنگی دارد.

تفاوت اصلی بین پوره گوجه فرنگی و رب گوجه فرنگی در بافت آن است؛ پوره گوجه فرنگی سس غلیظی از گوجه فرنگی پخته و صاف شده است، در حالی که رب گوجه فرنگی، گوجه فرنگی غلیظی است که پخته، صاف شده و دوباره پخته شده است./ایرنا

سرویس خبری: صنعت غذا