

مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس عنوان کرد: فاماس، تجربه طعم متفاوت ماست



برای تولید ماست همزده، مخلوط شیر اولیه پس از ترکیب با استارترهای اختصاصی ماست، به جای بسته‌بندی در ظرفهای مخصوص و گرمخانه‌گذاری، فرآیند درون تانک را طی می‌کند و پس از افت PH و ایجاد ساختار ژلی توسط همزن، تبدیل به یک سیال غلیظ با بافتی شفاف، حجیم و یکنواخت می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس با بیان این مطلب درباره تفاوت ماست‌های همزده با ماست‌های ساده گفت: تفاوت عمده این نوع ماست‌ها در مراحل تولید و بخشی از مواد اولیه آنها است.

محمد بزم‌آرا افزود: ماست «فاماس» علاوه بر دارا بودن ارزش غذایی بالاتر نسبت به دیگر انواع ماست از طعم و بافت متفاوتی نیز برخوردار بوده و تجربه لذت خاصی را به مصرف‌کننده می‌دهد.

بزم‌آرا درباره «فاماس» به‌عنوان تجربه جدید ماست، خاطر نشان کرد: برای تولید ماست همزده، مخلوط شیر اولیه پس از ترکیب با استارترهای اختصاصی ماست، به جای بسته‌بندی در ظرفهای مخصوص و گرمخانه‌گذاری، فرآیند درون تانک را طی می‌کند و پس از افت PH و

ایجاد ساختار ژلی توسط همزن، تبدیل به یک سیال غلیظ با بافتی شفاف، حجیم و یکنواخت می‌شود.



وی با اشاره به اینکه ارزش تغذیه‌ای فاماس تا ۱٫۵ برابر نسبت به ماست‌های معمولی بیشتر است درباره ویژگی‌های این نوع ماست اظهار داشت: پروتئین بالاتر، عدم آب انداختگی، حس تازگی تا آخرین زمان ماندگاری، مناسب برای ترکیب با انواع سبزیجات، ایجاد طعم متفاوت با استفاده از تکنولوژی روز دنیا، مناسب برای سس‌های سالاد، لذیذی، لطافت و ملایمت را ازجمله خصوصیات این ماست برشمرد.

مدیرعامل پگاه فارس درباره تنوع و سابقه تولید انواع ماست همزده در این شرکت، گفت: در حال حاضر علاوه بر تولید ماست فاماس در دو بسته‌بندی دبه ۲۲۰۰ گرمی و لیوان ۹۰۰ گرمی، انواع ماست پرچرب سورماس، شهری، طلایی و شاین در بسته‌بندی‌های متفاوت تولید و به

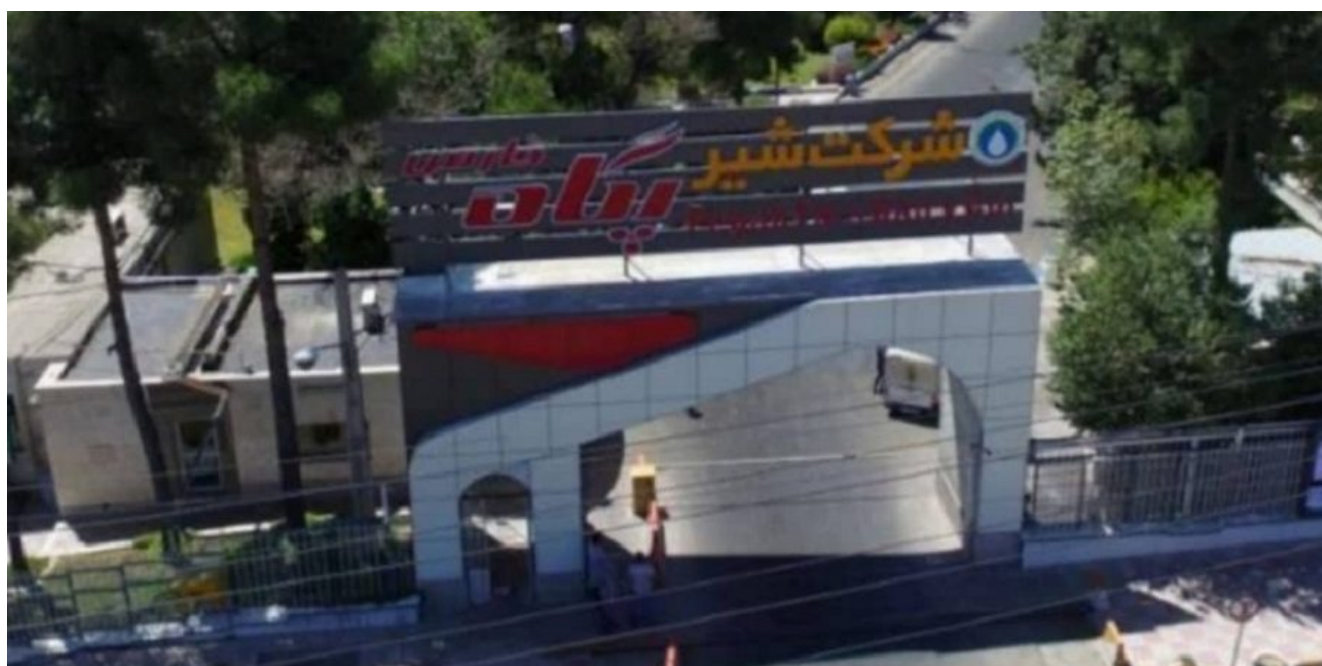
بازار عرضه می‌شود.

به گفته بزم‌آرا، شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس با بیش از نیم قرن تجربه در تولید و فرآوری شیر و فرآورده‌های شیری با دریافت بیش از ۳۵ درصد شیر خام استان فارس و فرآوری آن به بیش از ۱۵۰ نوع محصول، بزرگترین و محبوب‌ترین برند لبنی جنوب کشور بوده و سهم بسزایی در رضایت مشتریان و ذینفعان و پشتوانه قدرتمندی برای دامداران سنتی و صنعتی استان دارد.

گفتنی است شهروندان و مصرف‌کنندگان محصولات پگاه در استان فارس و استان‌های همجوار می‌توانند با خرید فاماس، علاوه بر تضمین سلامتی خود و خانواده‌شان، با ارسال نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود از طریق سامانه پیامکی ۰۲۱۴۲۰۴۷ و چت آنلاین www.pegah.ir، پگاه را در تولید و توزیع هرچه بهتر محصولات لبنی یاری کنند.

سرویس خبری: صنعت غذا

بازار صادرات پگاه رونق گرفت؛ رشد ۴ برابری صادرات غفارس



صادرات وزنی شرکت پگاه فارس با نماد «غفارس»، در شش ماهه اول سال جاری ۴۰۰ درصد، رشد کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، محمد بزم آراء مدیر عامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، با اعلام این خبر گفت: این شرکت رتبه اول صادرات در شش ماهه اول سال ۹۹ را در بین شرکتهای تابعه صنایع شیر ایران، کسب کرد.

او با اشاره به راهاندازی خط بسته بندی استریل تصریح کرد: با افتتاح این خط، تولید روزانه محصولات استریل (فرادما) ۲۰ تن افزایش مییابد.

بزم آراء ادامه داد: تمرکز بر توسعه خطوط صادراتی شامل خرید دستگاههای بسته بندی «پنیر الماسی پروسس» و «استفان» همچنین، تولید محصولات جدید صادراتی مانند «میلک شیک» و «پنیر الماسی پروسس» از مهمترین اقدامات صورت گرفته در شش ماه گذشته بوده است.

او تولید این دو محصول را در راستای تحقیقات صورت گرفته از بازارهای هدف صادرات پگاه فارس عنوان کرد و ادامه داد: استقبال بسیار خوبی از این دو محصول در بازارهای صادراتی صورت گرفته است.

وی افزود: با تمهیدات اندیشیده شده تجهیزات مورد نیاز برای تولید شیر کندانس و تولید لخته پنیر فراهم شده است و با توجه به نیاز بازارهای صادراتی و استقبال مشتریان در آینده نزدیک نسبت به افزایش تولید این محصول اقدام خواهیم کرد.

مدیر عامل پگاه فارس، با تاکید بر اینکه توسعه و نفوذ بیشتر در بازارهای صادراتی هدف این مجموعه در سال جهش تولید است، افزود: در همین راستا تمرکز تمام عوامل بر توسعه خطوط و تنوع محصولات صادراتی با توجه به ذائقه کشورهای هدف است.

سرویس خبری: صنعت غذا

دېل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس بعنوان واحد نمونه ملی استاندارد



شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس برای دومین سال متوالی بعنوان واحد نمونه ملی استاندارد انتخاب شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در مراسمی که به مناسبت روز جهانی استاندارد در شیراز با حضور استاندار فارس و مدیرکل اداره استاندارد این استان برگزار شد، مهندس محمد بزم آرا، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، تندیس واحد نمونه استاندارد ملی در سال ۱۳۹۹ را دریافت کرد.

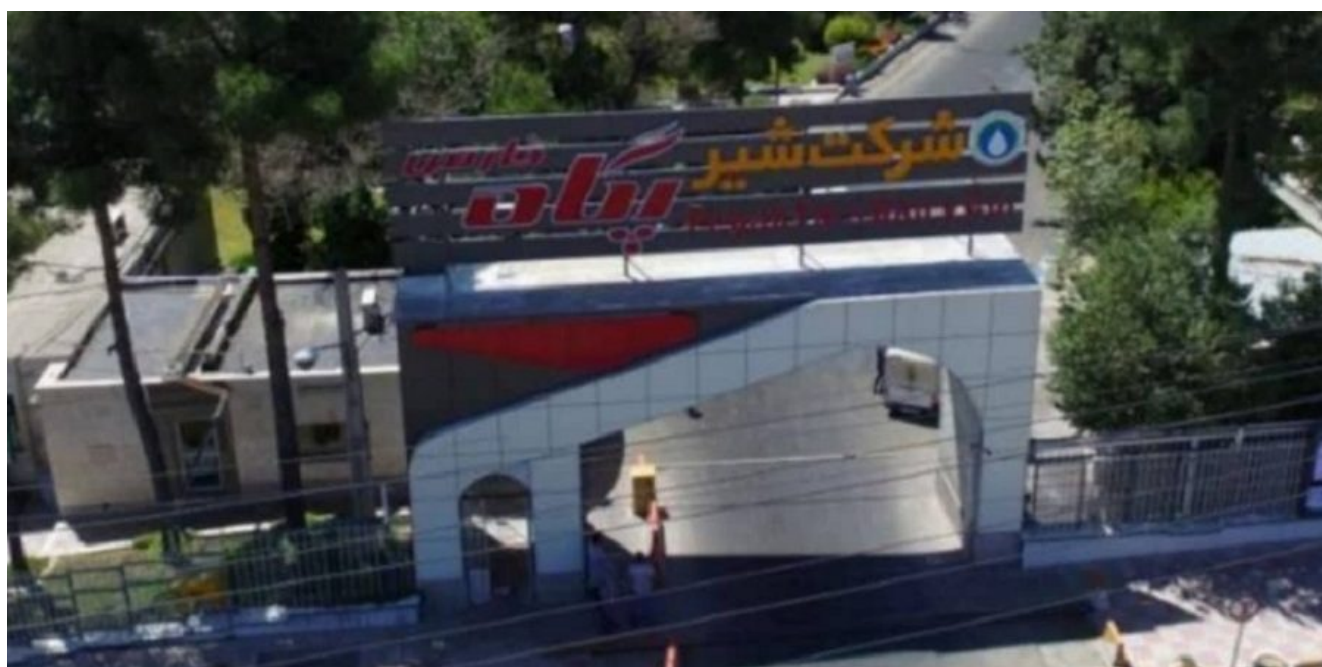
بر اساس این گزارش در این مراسم، مدیرکنترل کیفیت شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، نیز به عنوان مدیرکنترل کیفی نمونه استانی، معرفی شد.



گفتنی است، مراسم اعطای نشان واحد نمونه استاندارد ملی، به دلیل رعایت پروتکل های بهداشتی، در سالن نمایشگاه بین المللی شیراز استاندارد و با رعایت فاصله گذاری اجتماعی، برگزار شد.

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس سال گذشته نیز موفق به کسب واحد نمونه ملی شده بود و به این جهت در کسب این عنوان در دو سال ۹۸ و

پگاه فارس با نماد غفارس رتبه دوم تولید و فروش شرکت های بورسی را به خود اختصاص داد



شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، با نماد «غفارس»، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را، بین شرکت های بورسی کسب کرد.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس، با اعلام این خبر افزود: با افتتاح خط تولید محصولات استریل و پنیر خامه ای (الماسی) توان تولید و فروش این شرکت افزایش یافت.

او افزود: افزایش دو برابری تولید محصولات تخمیری نیز از دستاوردهای پگاه فارس در ۶ ماهه اول سال جاری، است.

مدیر عامل پگاه فارس، تصریح کرد: ایجاد زیر ساخت جهت تولید محصولات جدید و متنوع، توسعه بازارهای صادراتی و داخلی، افزایش توان

رقابتي و اشتغال آفريني از اهداف راه اندازي اين خطوط توليد جديد است.

بازديد نماينده مردم شريف شيراز و زرقان درمجلس شوراي اسلامي ازشرکت شيرپگاه فارس



دکتر روح‌الله نجابت نماينده مردم شيراز و زرقان در بازديد از شيرپگاه فارس جهت توليد محصولات متنوع و باکيفيت و همچنين ساخت قطعات ايراني با اتکا به توان داخلي و اهميت به موارد زيست محيطي قدرداني نمودند.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزي، دکتر روح‌الله نجابت نماينده محترم مردم شريف شيراز و زرقان وجوان ترين نماينده مجلس دريازدهمين دوره مجلس شوراي اسلامي با حضور در شرکت شير پگاه فارس از بخش هاي مختلف اين واحد توليدي بازديد و از تلاش و زحمات مديريت و کارکنان شرکت شيرپگاه فارس جهت توليد محصولات متنوع و باکيفيت و همچنين ساخت قطعات ايراني با اتکا به توان داخلي و اهميت به موارد زيست محيطي قدرداني نمودند.

محمد بزم آرا مدیرعامل شرکت شیر پگاه فارس هم با ارائه تاریخچه و دستاوردهای شرکت با توجه به مزین شدن امسال بنام جهش تولید توسط مقام معظم رهبری (مد ظله العالی) به بیان اهداف و برنامه های شرکت در سال جدید پرداخته و خواستار همکاری های هرچه بیشتر جهت برطرف کردن چالش موجود در این صنعت شدند.







سرویس خبری: صنعت غذا

در تشریح عملکرد سه ماهه پگاه
فارس مطرح شد : رکورد زنی فروش
خرداد ماه پگاه فارس / راه

اندازی خط تولید شیربطر ESL



محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس ، در جلسه تشریح عملکرد سه ماهه اول سال جاری از فروش محصولات به میزان ۶۱۰ میلیارد ریال خبر داد .

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی به نقل از روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، محمد بزم آراء مدیر عامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با بیان این خبر، افزود ، این شرکت علاوه بر توسعه فروش ، با هدف توسعه محصول خط تولید شیربطر esl را نیز راه اندازی کرد .

مدیر عامل پگاه فارس ، ادامه داد : در راستای توسعه خطوط و افزایش ظرفیت تولید محصولات استراتژیک ، سالن تولید کَشک بازسازی و در زمینه تولید این محصول نیز شاهد رشد سه برابری هستیم .

وی همچنین ، از عقد قرارداد خرید دستگاه استریلیزاسیون (U.H.T) ، ساخت آزمایشگاه متمرکز، ورود دستگاه بسته بندی سه نازله و پنج نازله با هدف افزایش ظرفیت تولید و سهم بازار خبر داد .

محمد بزم آراء از دامداران بعنوان مهم ترین شریک تجاری تولید کنندگان لبنیات نام برده تصریح کرد ، با هدف رضایتمندی دامداران ، مدت زمان بازپرداخت تعهدات این شرکت به کمترین زمان ممکن رسیده است .

وی ادامه داد ، جلسات هم اندیشی با عوامل بازار بصورت منظم برگزار می شود و تغییر در ترکیب سبد بهینه فروش محصولات درجهت ایجاد ارزش افزوده ، حاصل این نشست های تخصصی است .

مدیر عامل پگاه فارس گفت : با بکارگیری نیروهای جوان در مدیریت بخش ها ، روند اداری و اجرایی شرکت نیز چابک سازی شد .

سرویس خبری: صنعت غذا

مدیر عامل پگاه فارس خبر داد: افزایش بیش از ۳۰۰ درصدی صادرات نسبت به ابتدای سال



محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس از افزایش بیش از ۳۰۰ درصدی صادرات این شرکت نسبت به ابتدای سال خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) به نقل از روابط عمومی صنایع شیر ایران (پگاه) ، محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس با تشریح عملکرد سه ماهه اول سال ۹۹ گفت: هدف

پگاه فارس در سال جهش تولید تبدیل شدن به قطب صادرات صنایع شیر ایران است

وی با اشاره به روند رو به رشد و سیر صعودی صادرات این شرکت در سه ماهه اول سال ۹۹ تصریح کرد: صادرات این شرکت نسبت به ابتدای سال رشد ۳۰۰ درصدی از لحاظ وزنی را تجربه کرده است.

بزم آراء تولید محصول پنیر الماسی و میلک شیک را در راستای تحقیقات صورت گرفته از بازارهای هدف صادرات پگاه فارس عنوان کرد و ادامه داد: استقبال بسیار خوبی از این دو محصول در بازارهای صادراتی صورت گرفته است.

بزم آراء از خرید دستگاه استفان به منظور افزایش تولید محصول صادراتی پنیر الماسی پروسس خبر داد و افزود: محصولات استراتژیک تولیدی این شرکت هم چون خامه فروزن و شیر خشک نیز در کشورهای اوراسیا با افزایش تقاضا مواجه شده است.

وی ادامه داد: با تمهیدات اندیشیده شده تجهیزات مورد نیاز برای تولید شیر کندانس فراهم شده است و با توجه به نیاز بازارهای صادراتی در آینده نزدیک نسبت به تولید این محصول اقدام خواهیم کرد.

مدیر عامل پگاه فارس با تاکید بر اینکه توسعه و نفوذ بیشتر در بازارهای صادراتی عمده هدف این مجموعه در سال جهش تولید است، افزود: در همین راستا تمرکز تمام عوامل بر توسعه خطوط و تنوع محصولات صادراتی با توجه به ذائقه کشورهای هدف است.

ثابت کردیم با اراده و برنامه ریزی می توان از تحریم ها عبور کرد

محمد بزم آراء در بخش دیگری از صحبت های خود با اشاره به راه اندازی موفقیت آمیز خط بسته بندی استریل، از افزایش تولید روزانه ۲۰ تنی محصولات استریل (فرادما) در این شرکت خبر داد.

وی با تاکید بر اینکه با برنامه ریزی و اتکا به دانش فنی متخصصان داخلی می توان از سد تحریم عبور کرد، افزود: خط استریل با استفاده از توان داخلی بومی سازی شده است.

مدیرعامل پگاه فارس کاهش ریسک تولید به لحاظ کیفی، افزایش ظرفیت و تنوع تولید، نفوذ در بازار محصولات تک نفره استریل، کاهش هزینه های برون سپاری و قیمت تمام شده محصول را از نتایج بومی

سازی خط استریل عنوان و تاکید کرد با بهره برداری از این خط شاهد تحقق اهداف شرکت در راستای افزایش تولید و صادرات خواهیم بود.