چرا برخی پنیرها روز به روز آب می روند؟

عضو هیات مدیره انجمن صنایع لبنی توضیحاتی در خصوص کوچک شدن قالب پنیر ارائه کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا؛ محمد فربد در پاسخ به این سوال که چرا قالب های پنیر لیوانی برخی برندها روز به روز کوچکتر و آب نمک داخل آن بیشتر می شود، گفت: کوچک شدن اندازه پنیر گاهی در اثر پدیده آب انداختگی است. برخی پنیرها مانند یواف یا سفید دچار این پدیده می شوند. یعنی آب پنیر در اثر شرایط نامساعد در طی تولید یا پس از آن از پنیر جدا شده و به کاهش وزن پنیر (وزن آبکش) منجر می شود.

وی ادامه داد:سال ۱۳۹۳ از پژوهشگاه استاندارد تقاضا کردیم که پدیده آب انداختگی پنیر را بررسی و درصد مجاز آن را اعلام کند. براساس گزارش تهیه شده توسط این مرکز ۱۴تا ۱۵ درصد آب انداختگی در مورد پنیرهای یواف مجاز است. گذشت زمان و افزایش دمای نگهداری باعث افزایش میزان درصد آب اندازی می شود.

عضو هیات مدیره انجمن صنایع لبنی در پاسخ به سوال دیگری مبنی براینکه آیا کوچک شدن پنیرها علاوه بر پدیده ذکر شده می تواند ناشی از کم فروشی برخی برندها باشد و آیا انجمن نظارتی بر واحدهای تولیدی دارد؟گفت:اگر مصرف کنندگان احساس کردند وزن پنیر

با عددی که بر روی بسته آن درج شده همخوانی ندارد کافیست که آن را وزن کنند و قطعا اگر این موضوع اثبات شود که برندی اقدام به کم فروشی کرده با آن برخورد خواهد شد و انجمن صنایع لبنی نیز پیگیر آن خواهد بود.

به گفته وی مصرف کنندگان می توانند شکایات خود را در سامانه های سازمان بازرسی و نظارت یا انجمن صنایع لبنی ثبت کنند که قطعا پیگیری خواهد شد.

وی در پایان با بیان اینکه در این پدیده بحث کم فروشی مطرح نیست بلکه به دلایل ذکر شده پنیر آب خود را از دست می دهد و کوچکتر به نظر می رسد، گفت: رقابت میان شرکت های لبنی به حدی بالاست که هیچ برندی با کاهش کمیت و کیفیت، خود را از عرصه رقابت خارج نمی کند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا

دبیرکل اتحادیه بنکداران مطرح کرد:افزایش ۳۸ درصدی قیمت پنیر

دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی از افزایش ۳۸ درصدی قیمت پنیر خبر داد و گفت که در بازار سویا گران فروشی ۲۰۰ درصدی نسبت به سال گذشته و سودجویی در حال وقوع است.

به گزارش اگروفودنیوز،قاسمعلی حسنی در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان اینکه حدود ۲۵ میلیون خانوار صبحانه پنیر مصرف می‌کنند، اظهارٍ کرد: قیمت پنیر ۴۰۰ گرمی ۱۴ هزار و ۵۰۰ تومان بود، اما اخیراً قیمت ۲۰ هزار تومانی روی آن درج شده است؛ یعنی ۳۸ درصد افزایش قیمت. همچنین قیمت هر کیلو پنیر بدون بسته بندی نیز به ۵۰ هزار تومان رسیده است.

به گفته وی، دامداران افزایش قیمت نهاده‌های دامی علوفه و غیره را علت افزایش قیمت پنیر عنوان کرده‌اند و همچنین طبق گفته خودشان با مجوز سازمان حمایت قیمت پنیر را افزایش داده‌اند.

اخیرا سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی نیز اعلام کرده بود که شیر و لبنیات از **قیمت‌گذاری دستوری** خارج شده و از افزایش حدود ۲۰ درصدی قیمت محصولات لبنی خبر داده بود.

سودجویی در بازار سویا

دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی در ادامه از افزایش ۲۰۰ درصدی قیمت سویا خبر داد و تصریح کرد: در بازار سویا گران فروشی ۲۰۰ درصدی نسبت به سال گذشته و سودجویی در حال وقوع است.

به گفته وی قیمت دولتی هر کیلو سویا در حال حاضر ۶۸۰۰ تومان است، اما در بازار به قیمت ۲۲ هزار تومان خرید و فروش می‌شود. این در حالی است که سویا به دلیل ارزان تر بودن نسبت به گوشت، در برنامه غذایی اقشار مختلف جایگزین گوشت شده است.

ایسنا

طرز تهیه سوگی؛ غذایی محبوب و لذیذ برای کودکان

اگر قصد دارید که تنوعی در وعده‌های غذایتان ایجاد کنید می‌توانید سوگی را که نوعی کرپ است تهیه و میل کنید.

سوگی نوعی کرپ است که با موادی مانند مواد ماکارونی پر می‌شود. اگر قصد تنوع در وعده‌های غذایی‌تان را داشتید، این غذا گزینه خوبی است و شما را به هدفتان می‌رساند.

مواد لازم برای سوگی

تخم مرغ ۵ عدد

آرد ۱ و ۱/۴ پیمانه

شیر ۱ پیمانه

خامه ۱ قاشق غذاخوری

روغن مایع ۲ قاشق غذاخوری

زعفران حل شده ۱ قاشق چایخوری

پنیر پیتزا به میزان لازم

مواد سس گوشتی سوگی ۳۰۰ گرم

جعفری خرد شده ۵ قاشق غذاخوری

زرشک ۲ قاشق غذاخوری

آویشن به مقدار لازم

مواد سس گوشتی سوگی

در ابتدا باید سس گوشتی در سوگی را آماده کنیم. این سس می‌تواند مانند مایه ماکارونی تهیه شود و چند نوع از سبزیجات مانند ذرت و قارچ و فلفل دلمه اضافه شود. این سس را می‌توان به همراه گوشت با سوسیس هم تهیه کرد.

طرز تهیه کرپ در سوگی (۱۸ عدد)

۱- تمام مواد را با هم مخلوط کرده به مدت ۲ دقیقه با همزن می‌زنیم و برای نیم الی یک ساعت در یخچال قرار می‌دهیم. بعد از استراحت مجددا با مفتول فلزی می‌زنیم تا صاف و یکدست شود.

۲- تابه کوچکی را با برس چرب کرده به اندازه یک ملاقه کوچک از مایه در آن می‌ریزیم و می‌چرخانیم تا یکنواخت پهن شود و سپس روی حرارت دو طرف آن را تفت می‌دهیم.

۳- سینی فر را کاغذ انداخته و یک ورق کرپ می‌گذاریم روی آن مایه گوشتی و پنیر و آویشن می‌ریزیم، سپس ورقه دیگری از کرپ را گذاشته با دست کمی فشار می‌دهیم تا فیکس شود و این کار را با ۳ لایه کرپ انجام می‌دهیم ولی روی لایه سوم فقط جعفری و پنیر و زرشک می‌ریزیم.

۴- در فر طبقه دوم با درجه ۱۸۰ و به مدت ۲۰ دقیقه می‌پزیم.

سرویس خبری:آشپزی و گردشگری غذا

منبع: بیتوته

افزایش ۶۳ درصدی هزینه خرید خوراکی ها و آشامیدنی ها /روغن تا ۱۱۰ درصد نسبت به پارسال گران شد

افزایش تورم در ماه گذشته به نحوی بوده که کالا و خدمات بین ۲۰ تا ۱۱۰درصد نسبت به پارسال افزایش قیمت داشته است و «روغن و چربی ها» در صدر این گرانی قرار دارد.

به گزارش **صنعت غذا و کشاورزی** به نقل از ایسنا، پایان فروردین ماه سال جاری با افزایش تورم و ثبت ارقام بالا در این شاخص همراه بود؛ به طوری که کالا و خدمات در مقایسه با اسفندماه ۲.۷ درصد (تورم

ماهانه) افزایش قیمت داشت. از سویی تورم نقطه به نقطه ۴۹.۵ درصد اعلام شد که نشان داد هزینه خانوارها به طور متوسط تا مرز ۵۰ درصد نسبت به فروردین ماه سال ۱۳۹۹ افزایش دارد و از سویی تورم ۱۲ ماهه منتهی به فروردین ۳۸.۹ درصد گزارش شد.

افزایش ۶۳ درصدی هزینه خرید خوراکی ها و آشامیدنی ها

اما بررسی جزییات این تورم در فروردین ماه از این حکایت دارد که خوراکی ها و آشامیدنی های مورد استفاده مردم تا بیش از ۶۳ درصد نسبت به پارسال و ۲.۹ درصد در مقایسه با اسفندماه افزایش قیمت دارد. در بین آنها خوراکی ها ۶۲.۹ درصد افزایش تورم داشته است.

در بین کالا و خدمات در شاخص تورم ماهانه بالاترین افزایش مربوط به «هتل و رستوران» با ۶.۲ درصد، «گوشت قرمز و ماکیان» ۵.۸ درصد و همچنین گروه «گوشت قرمز و سفید و فرآورده های آن» با ۵.۵ درصد است.

فقط سیزیجات ارزان شده است

سبزیجات تنها کالایی است که در فروردین ماه ارزان شده و تورم منفی ۰.۲ درصد دارد و گروه «شیر، پنیر و تخم مرغ» نیز جزو اقلام با کمترین تورم ماهانه با ۰.۲ درصد

روغن تا ۱۱۰ درصد گران شد

در فروردین ماه بالاترین افزایش قیمت نسبت به پارسال به گروه «روغن و چربی ها» با ۱۰۹.۳ درصد اختصاص دارد بعد از آن گروه «شیر، پنیر و تخم مرغ» با ۷۷.۴ درصد و همچنین گروه «چای، قهوه و نوشابه» با ۷۵.۱ درصد قرار دارد.

کمترین افزایش قیمت نسبت به فروردین ماه سال ۱۳۹۹ برای گروه «آب، برق و سوخت» با ۲۰.۴ درصد ثبت شده است.

بررسی جریان تورم سالانه نیز از این حکایت دارد که بیشترین تورم برای میوه و خشکبار با ۵۴.۹ و بعد از آن گروه «روغن و چربی ها» و همچنین «شیر، پنیر و تخم مرغ» با حدود ۵۳ درصد است.

آیا پنیر منبع خوبی برای پروبیوتیک‌ها است؟

پروبیوتیک‌ها، باکتری‌های سودمندی هستند که با رشد کردن در روده‌ها می‌تواند به سلامت آنها و سلامتی کلی شما کمک کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از همشهری آنلاین؛ پروبیوتیک‌ها در برخی از انواع پنیر و نیز در مکمل‌های لبنی، غذاهای تخمیر شده و ماست وجود دارند.

پروبیوتیک‌ها به طور معمول در پنیرهای که کهنه شده‌اند و دوباره آنها را حرارت نداده‌اند، وجود دارند. در میان این پنیرها همه پنیرهای نرم و هم پنیرهای سفت وجود دارند، از جمله پنیرهای سوئیسی، پرولون، گودا، چدار، ادام، گرویر و لور.

افزودن پروبیوتیک‌ها به رژیم غذایی‌تان با کمک به رشد کردن باکتری‌های سودمند درون روده‌هایتان بالقوه می‌تواند به بهبود سلامتتان کمک کند. روده شما حاوی حدود ۱۰۰ تریلیون باکتری است، اما در برخی از موارد، تعادل میان باکتری‌های سودمند و زیانبار درروده به هم می‌خورد.

هنگامی که چنین حالتی رخ دهد، به نظر گروهی از کارشناسان شما در معرض دچار شدن به مجموعه‌ای از بیماری‌ها شامل آلرژی‌ها، اختلالات خلقی و التهاب مفاصل (آرتریت) قرار می‌گیرید.

خوردن غذاهای حاوی پروبیوتیک‌ها مانند انواع پنیرهایی که گفتیم، می‌تواند به بازیابی این تعادل طبیعی کمک کند. تنها احتیاط درباره پنیر این است که نباید در خوردن آن افراط کرد. پنیرها معمولا مقدار زیادی کالری، چربی اشباع‌شده و سدیم (نمک) دارند.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت

منبع: همشهری آنلاین

فواید مصرف پنیر در رژیم غذایی

پنیر تقویت کننده دندان‌ها، کنترل اشتها به شمار می‌آید، زیرا حاوی مقدار زیادی پروتئین است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از اسپوتنیک، تاتیانا رازوموسکایا متخصص تغذیه در مورد خواص خوردن پنیر در مقاله‌ای می‌نویسد که پنیر باعث تقویت دندان می‌شود.

او در مقاله خود گزارش می‌دهد که روس‌ها پنیر بسیار کمی می‌خورند: فقط ۵.۷ کیلوگرم برای هر نفر در سال. این مقدار کم است، زیرا پروتئین موجود در پنیر بیشتر از پنیر خامه‌ای یا گوشت است.

با خوردن پنیر، خستگی را از خود دور کنید. در ۱۰۰ گرم پنبر پارمزان حدود ۳۵ گرم پروتئین و در ۱۰۰ گرم پنیر گودا ۲۳ گرم پروتئین وجود دارد. برای مقایسه: در پنیر کوزه‌ای ۱۰-۱۳ گرم، و حتی در گوشت گاو و گوشت بره – ۱۸-۲۰ گرم در هر ۱۰۰ گرم پروتئین وجود دارد، در حالی که پنیر کوره ارزانتر است.

پروتئین ماده اصلی و سازنده بدن است. اولین علائم کمبود آن تورم صورت و تورم پاها، سرماخوردگی مکرر، ضعف و خستگی است. به همین دلیل با خوردن پنیر می‌توانید پروتئین بدن خود را افزایش دهید، اگر فعالیت بدنی شما خیلی زیاد نیست، بدن شما به ۴۵-۵۵ گرم پروتئین مورد نیاز است، بنابراین استفاده از پنیر در رژیم غذایی مفید است.

پنیر حتی می‌تواند توسط افرادی که رژیم دارند خورده شود، اما باید میزان ان رعایت شود.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت

اعلام قیمت جدید انواع محصولات لبنی + لیست قیمت

در جلسه ای با حضور دو تشکل لبنی، سازمان حمایت ومعاون اموردام وزارت جهاد کشاورزی وهم معاون بازرگانی وزارت جهادکشاورزی قیمت جدید محصولات لبنی مورد بررسی قرار گرفت و تصویب شد

به گزارش **پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)**، مهندس علی احسان ظفری در گفتگو با خبرنگار ما گفت: در نشست مذکورکه با حضور دو تشکل صنفی لبنی (اتحادیه تعاونی فراورده های لبنی کشور و انجمن صنفی صنایع لبنی ایران) ،دو تشکل دامپروری،معاونت دام وزارت جهاد کشاورزی، معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی،نماینده سازمان بازرسی کل کشور، نماینده سازمان حمایت از مصرف کننده و تولید کننده و سازمان تعزیرات حکومتی برگزار شد قیمت جدید محصولات لبنی به شرح ذیل مورد تصویب قرار گرفت.

قیمت ماست دو ونیم کیلوگرمی دبه پرچرب۲۴۰۰۰ تومان

قیمت ماست دو نیم کیلو گرم دبه کم چرب ۲۱۰۰۰تومان

قیمت شیر نایلون۵۴۰۰ تومان

قیمت پنیر ۴۰۰ گرمی کاپ ۱۴۵۰۰ تومان

قیمت شیر بطری کم چرب ۷۱۰۰ تومان

قیمت شیر بطری نیم چرب۷۵۰۰تومان

قیمت شیر بطری ۳درصد چربی۸۵۰۰ تومان

قیمت شیر کامل۸۶۰۰ تومان شد .

همچنین قیمت شیر خام درب دامداری ۴۱۵۰ تومان و به ازای هر دهم چربی بالاتر از ۳/۲ درصد ۶۰ تومان اضافه می شود و در صورتیکه کمتر از ۳/۲ درصد چربی باشد ۶۰ تومان کسر می شود.

براساس این گزارش این تغییرات قیمت درچند روز آینده با نامه ایی توسط سازمان حمایت از مصرف کننده و تولیدکننده به تشکلها ی مربوطه ابلاغ خواهد شد و سپس تغییرات قیمت محصولات لبنی قابل اجرا خواهد بود .

مهندس بزرگمهر دادگر شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۶ شد

به گزارش اگروفودنیوز، مهندس بزرگمهر دادگر موسس و مدیر عامل شرکت های دوشه آمل

(هراز) و لارین لبن پارس (آلیما)، به عنوان شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۶ از طرف خوانندگان ماهنامه صنعت غذا برگزیده شد. امسال با بررسی فرمهای پرشده شخصیت سال صنعت غذا و شمردن آراء خوانندگان این ماهنامه که از مدیران و کارشناسان صنعت غذا می باشند، شخصیت صنعت غذا انتخاب شد. به جهت این انتخاب، چکیده ای از فعالیت ها و زندگی این صنعتگر موفق و همچنین مصاحبه اختصاصی صورت گرفته با ایشان را به نظر شما خوانندگان محترم می رساند.

مهندس بزرگمهر دادگر متولد چهاردهم تیرماه ۱۳۴۱ هجری شمسی در شهرستان آمل (استان مازندران) ، بنیانگذار شرکت فرآورده‌های لبنی دوشه آمل (با برند هراز) ، شرکت لارین لبن پارس (با برند آلیما –هکلند سابق)، شرکت لبن زاگوآمل (با برند زاگو) ، شرکت دوشه پلاست آمل و شرکت داریو لبن یزد می باشد. بی‌شک ایشان یکی از کارآفرینان برتر درعرصه تولید صنعت غذایی کشور و منطقه محسوب می‌شوند .

گذراندن دوره تحصیلات عالی در رشته صنایع غذایی در دانشگاه شهید بهشتی تهران و تدریس در دانشگاه های کشور درزمینه تخصصی لبنیات به همراه ۳۰ سال تجربه سطوح مدیریتی ارشد او را به یکی از معدود کارآفرینان متخصص در حوزه صنایع غذایی کشور به خصوص لبنیات تبدیل نموده که سبب شده بسیاری از فعالان این زمینه او را پدر صنعت لبنیات ایران بدانند.

مدیریت ایشان در مجموعه های تولیدی شاخصی نظیر شرکت لبنی دوشه آمل و لارین لبن پارس و لبنی زاگو آمل و..به عنوان یکی از مزایای مهم محسوب می شود چرا که تحت همین مدیریت و رهبری تحول آفرین ،این شرکتها و به خصوص شرکت لبنی دوشه آمل توانسته در کمتر از یک دهه فعالیت خود رشد خیره‌کننده‌ای در بین رقبا داشته باشد و

به عنوان یکی از صادرکنندگان مطرح محصولات لبنی به کشورهای منطقه، اروپا و امریکا قلمداد شود. شاید همین رشد سریع ، سبب شده که بسیاری از شرکت‌های موفق لبنیات دنیا مانند یونیلیور، کمپینا، هکلند و غیره ابراز تمایل به همکاری و سرمایه‌گذاری مشترک با آن نمایند.

بسیاری از محصولات تولید شده در شرکت دوشه آمل با برند هراز، نوآوری خاص و منحصربه‌فرد محسوب می‌شود که در ابداع، تحقیق و تولید آن‌ها، مهندس دادگر نقش مهمی ایفا نموده است.

بنیان‌گذار شرکت دوشه آمل (هراز) معتقد است در آینده‌ای نزدیک این شرکت باید جزء ده برند برتر کشورهای منطقه قرار گیرد و اولین انتخاب مصرف‌کنندگان باشد.

دریافت نشان شوالیه صنعت لبنیات، کارآفرین برتر طی سال‌ها ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۱، پیشکسوت نمونه صنعت لبنیات، عضو هیأت رئیسه کشتی استان مازندران، رئیس هیئت مدیره بنیاد کودک استان مازندران، موسس مدرسه توانبخشی معلولین امیررضا دادگر و قهرمان مسابقات کشتی دانشجویان کشور، تنها بخشی از افتخارات کسب شوده توسط ایشان می باشد.

- **چشم انداز حضرتعالی در خصوص آینده صنعت لبنیات کشور به خصوص برندهای تحت مدیریت جنابعالی چیست ؟**

با توجه به اهمیت حضور محصولات لبنی در سبد تغذیه خانوار، و کمتر بودن میانگین مصرف لبنیات در ایران نسبت به استاندارد جهانی و جمعیت جوان کشور ، نیاز بالایی به مصرف لبنیات سالم فارغ از برند تجاری در کشور وجود دارد که طبیعتا باید آینده رو به رشدی برای آن متصور شد ولی برای تحقق آن می بایست اقدامات زیربنایی مناسب تری صورت پذیرد از جمله می توان به فرهنگ سازی عمومی و بهبود فضای کسب و کار و به روز رسانی استانداردهای حال حاضر و ..اشاره نمود.

سلامت ، نوآوری ، تنوع ، کیفیت و رعایت حقوق مصرف کنندگان همیشه ارکان سیاست های کسب و کار برای بنده بوده و بدیهی است آینده با توکل به خداوند متعال وتلفیق پیش بینی های دقیق از وضعیت بازار و خدمت رسانی به جامعه به عنوان عنصر اصلی بسیار روشن خواهد بود.

مسئولیت های اجتماعی نظیر کسب عنوان صنعت سبز کشور برای دومین سال متوالی وکسب تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان و حامی بنیاد کودک و حمایت از ورزشکاران و هنرمندان بخش کوچکی از خدمات ما به حساب می آید.

در این راستا توسعه برندهای تحت مدیریت با خلق برندهای تازه در برنامه کار می باشد که هدف آن اولا توجه و تمرکز به گروه محصولات خاص به لحاظ کیفیت و سلامت و ایجاد شرکت های متخصص در آن گروه بوده و ثانیا تولید محصولات متنوع ، برای حق انتخاب مصرف کنندگان با سلایق و خواسته های مختلف نیز محقق می گردد.

به طور مثال معرفی انواع ماست های طعم دار در بیش از ۱۲ طعم نوآورانه (نظیر ماست لبو ،ماست کدو،ماست چیلی، سالاد ماست،ماست بادمجان وماست سویا،ماست دلال، ماست اسفناج،ماست کرفس،ماست زیتون،ماست ذرت و قارچ و..) برای اولین بار در ایران و معرفی گروه دوغ های طعم دار با طعم هایی که سابقه تولید آن وجود نداشت(دوغ چیلی-دوغ لیموناد-دوغ ترش با طعم گلپر و دوغ با طعم سنتی و..) در شرکت لبنی دوشه آمل با برند هراز صورت پذیرفت و انواع پنیر با کیفیت بسیار بالا و هم تراز با کیفیت جهانی با برند آلیما به بازار عرضه میگردد و در شرکت لبن زاگو تحت برند زاگو قصد تولید انواع نوشیدنیهای سلامت محور و خاص داریم.

- **با توجه به موفقیت و محبوبیت شرکت دوشه آمل (هراز) در صنعت لبنی ، علت راه اندازی شرکت لارین لبن پارس (آلیما) چیست ؟**

با توجه به ارتباط خوب بنده با پیشگامان صنایع لبنی در دنیا به خصوص تولید کنندگان اروپا یی و کشورآلمان وبا هدف جذب سرمایه گذار خارجی و انتقال تکنولوژی روز اروپا به ایران و تمایل شرکت آلمانی Hochland (که خود ازبزرگترین تولیدکنندگان پنیر در اروپا می باشد ودر هفت کشور شعبه دارد) به مشارکت در سال ۱۳۸۷ اقدام به تاسیس کارخانه تولید پنیر با برند هکلند در شهرستان محمودآباد استان مازندارن نمودم.

بعد از آن با تغییر نام از هکلند به آلیما درسال ۱۳۹۳ با هدف دسترسی سریع و آسان مردم ایران به همان کیفیت پنیر های اروپایی

با قیمت مناسب مصرف کنندگان ایرانی و تنوع بخشی به سبد کالا این برند تقویت شده و بخش قابل توجهی هم از تولیدات شرکت لارین لبن پارس (پنیر های آلیما) صادر هم می شود.

ضمن اینکه ما در آلیما اختصاصا به تولید پنیر می پردازیم و تمام توان و تمرکز روی این گروه محصول بوده و همین مزیت باعث تولید محصولات با سطح کیفی فوق العاده بالا نیز شده است.

▪ نقش خانواده را در موفقیت خودتان در صنعت غذا تا چه حد ارزیابی می فرمایید ؟

صرفه نظر از وراثت و ویژگی های ژنتیکی که یک انسان از والدین به ارث می برد، خانواده به عنوان اصلی ترین بنیان عاطفی و تربیتی نقش بزرگی درجایگاه کنونی بنده داشته است.قبل از ازدواج نقش کلیدی مادرم به عنوان وزنه معنوی و عاطفی و مرحوم پدرم به عنوان اهرم تربیتی و مدیریتی و پشتوانه حمایتی ،و بعد از ازدواج نقش موثر همسرم سرکار خانم دکتر آبادیان (که البته هم رشته دانشگاهی من در دوران کارشناسی صنایع غذایی در دانشگاه شهید بهشتی تهران بودند) در تحصیل وکار به عنوان پایه مشاوره فکری و بازوی قوی اجرایی (ایشان به عنوان نایب ریس هیت مدیره هراز و مدیر R&D هراز قبول مسئولیت نموده است)بی بدیل می باشد.

به جهت مشغله بالای کاری و تخصیص مدت زمان طولانی در روزبه کار و مسافرت های طولانی کاری حفظ آرامش در فضای خانه و حضور همسرم همیشه اطمینان خاطری برای بنده بوده اند.

بعد از تولد فرزندانم نیز این بنیان مستحکم تر شده و در واقع آغازی برای این بوده که امروز همه همکاران ۱۷۸۰ نفری هراز را خانواده خود بدانم و همه همکاران جوان را مانند فرزندان خود دوست داشته باشم و نسبت به آنها احساس مسئولیت نمایم.

▪ حضرتعالی توجه زیادی به ورزش خصوصا حامی

ورزشکاران ملی در استان مازندران هستید ، ضمن اینکه عضو هیئت کشتی مازندران که قطب اصلی کشتی ایران نیز می باشد هستید . علت علاقه به ورزش و تاثیر آن در زندگی و کار خود را بفرمایید:

سابقه پیوند من به امر ورزش شاید ریشه خانوادگی داشته باشد.مرحوم پدرم علاقه زیادی به ورزش کشتی داشتند و فعالیت هایی در این خصوص البته نه به صورت حرفه ای انجام میداد .بنده هم در دوران نوجوانی و جوانی با ورزشکاران و کشتی گیران ارتباط نزدیک داشتم و به این ورزش علاقه مند شدم و با ممارست و تمرین زیاد به عناوینی کشوری نیز دست یافتم.شخصا نقش ورزش را در تقویت قدرت ذهن و جسم زیاد می بینم و بر این باورم که ورزش برای من علاوه بر تقویت جسم باعث تقویت روحیه و اعتماد به نفس من شده و درحقیقت در سایه ورزش بوده که توانستم طعم شکست و پیروزی را تواما بچشم و راه درست زندگی کردن را بیاموزم و تجربیات آن را در زندگی به کار گیرم.

ورزش با تقویت قوای جسمی در اوج دوران جوانی باعث شد بتوانم مدت زمان بسیار زیادی را صرف کار کردن در حوزه تولید نمایم و تصمیم گیری و تصمیم سازی های موثر و تحلیل های خود را مدیون ورزش می دانم.

در تعاملات انسانی تعادل روحی و روانی و توجه ویژه به اخلاق و سعی در حفظ روحیه پهلوانی و به کار گیری آموزه های منش پهلوانی کشتی را سعی نمودم مد نظر قراردهم.

- **میزان صادرات شرکتهای هراز و آلیما در سال جاری تا چه حد بود ؟**

در بحث صادرات توان بسیار بالا و ظرفیت بالقوه زیادی در شرکت وجود دارد که بخشی از آن به دلیل تکمیل بودن ظرفیت تولید خطوط و بخشی هم به دلیل تغییر سیاست های خارجی محقق نشده است ولی در مجموع حجم قابل قبولی از محصولات سالانه صادر می شوند و چندین سال متوالی صادر کننده نمونه نیز می باشیم که کشورهای هدف و کشورهای خواهان محصولات ما ۷ کشور (عراق-قطر-بحرین-کانادا-ترکمنستان-آذربایجان-افغانستان و..) می باشد.

- **انتظار حضرتعالی از دولتمردان برای کارآفرینان و بخش خصوصی چیست ؟**

انتظار بنده به عنوان یکی از متخصصان و کارآفرینان در صنعت غذا حمایت های همه جانبه دولت در توسعه اشتغال پایدار و بهبود شاخص های اقتصادی و اجتماعی می باشد.

چرا که تولید کننده درواقع در فضای اشتغال و اقتصاد فعالیت می کند و تولید کننده مواد غذایی با سلامت هم پیوند ناگسستنی دارد.زمانی که رفاه آحاد جامعه به ظهور و حفظ و رشد سازمانهایی نظیر هراز و آلیما وزاگو و…گره می خورد انتظار می رود دولت تلاش همه جانبه ای در حمایت از موتورهای کارآفرینی و اشتغال داشته باشد.حمایت هایی که می تواند در پرتو فراهم نمودن فضای امن کسب و کار و سرمایه گذاری،تسهیل به دستیابی به منابع مالی و اعتباری کارآفرینان،آگاهی در خصوص موانع واردات فن آوری و مواد اولیه و صادرات محصول و رفع آن و در واقع اشراف به صنعت محقق می شود.

واقعیت این است که کشورمان در جایگاه مناسبی در سطح دنیا به لحاظ شاخص های کسب و کار و شفافیت فضای تجاری در بین کشورهای دنیا نمی باشد و رتبه ۱۴۳ از بین ۱۶۲ کشور در دنیا جایگاه مطلوبی نیست که تغییر این فضا رویکردی مدون و برنامه ریزی دقیق میخواهد.

- **با عنایت به انتخاب حضرتعالی بعنوان شخصیت سال ۱۳۹۶ در صنعت غذا، پیشنهاد تان در خصوص توسعه کیفی صنعت غذا چیست و برای این منظور به چه مسائلی باید توجه بیشتر شود ؟**

اولا نقش نهاد های نظارتی بر فعالیت کل زنجیره صنایع غذایی را با توجه به نقش انکار نشدنی غذا در سلامت جامعه موثر می دانم که همین عدم نظارت سبب ایجاد واحدهای کوچک و بزرگ صنایع غذایی و عرضه محصولات غیر بهداشتی و بدون کنترل و آزمایش و.. شده که سلامت عمومی جامعه را به خطر می اندازد.

ثانیا باید تلاش شود تا استانداردهای روز دنیا در صنایع غذایی کشور پیاده شود.

برنامه ریزی در جهت بهبود و یکپارچه سازی زنجیره تامین از مراحل صنایع کشاورزی و دامی و تبدیلی تا توزیع می تواند مثمر ثمر باشد.

این در حالی است که شاخص های ایجاد یک کسب و کار در کشورهای اروپایی کاملا مشخص بوده و یک تولید کننده باید واجد شرایط باشد و معیارهای اولیه را دارا باشد تا مجوز لازم برای فعالیت را دریافت نماید واین مهم در کشورمان به درستی رعایت نمی شودو به خصوص در صنعت غذایی هر روز شاهد حذف اجباری بسیاری از صنایع و ظهور تازه واردانی هستیم که آگاهی اولیه از الفبای این صنعت را ندارند و در واقع باعث اختلال در فضای کسب و کار می شوند.

از طرفی نگاه همه جانبه و حمایتی به کمک مستقیم دولت در اخذ تصمیمات کلان درست در صنایع غذایی و کوشش در جهت تغییر شاخص های تغذیه ای درست مردم در بالابردن سهم غذاهایی اصلی مانند لبنیات در سبد خانوارها می تواند مثمر ثمر باشد.

درواقع وظیفه آگاهی عمومی در مصرف غذای سالم فقط به عهده بخش خصوصی نیست و باید دولت هم دست بکار شود.

بنده به نوبه خود در تمام برندهای تحت مدیریت ،شاخص سلامت و ارتقا و بهبود عملکرد غذایی را در برنامه کار مد نظر دارم و از نشانه های آن هم می توان تولید و در حقیقت غنی سازی ماست های طعم دار برای اولین بار در ایران و شرکت پیشگام در زمینه تولید مواد لبنی پروبیوتیک و فراسودمند نام برد.

- **با توجه به موفقیت برندهای هراز و آلیما، آیا حضرتعالی در نظر دارید علاوه بر تولید محصولات لبنی ، در آینده سایر محصولات صنایع غذایی با برندهای جدید را نیز تولید کنید ؟**

با توجه به وظیفه ای که روی دوش خود در ارتقائ حق انتخاب مصرف کنندگان برای استفاده از محصولات سلامتی بخش وخوش طعم در گروه محصولات مختلف می بینم وسابقه خوب و تخصص واحد های هراز و آلیما و

زاگو و…در توسعه پورتفوی شرکت به عنوان یک مزیت رقابتی ملی و جهانی با بکارگیری متخصصان حرفه ای در حوزه های تحقیق و توسعه و تولید و مارکتینگ و.. تولید محصولات جدید همیشه جزو لاینفک فرهنگ سازمان ما شده است و در واقع با تکیه بر این قابلیت برنامه جامعی برای توسعه سبد محصولات به شیوه ای نوآورانه و سلامتی محور با برندهای جذاب در آتیه خواهیم داشت.

توسعه کارخانه هراز و آلیما و ساخت کارخانه زاگو و داریولبن یزد،همه و همه بخشی از اهداف کلان سازمان در جهت تلاش در این راستا می باشد.

▪و کلام آخر …

به عنوان یک ایرانی چه در زمانی که در دانشگاه درس می خواندم،و چه در مقام یک مدرس در دانشگاه و چه در لباس یک صنعتگر و کار آفرین همیشه قلبم برای کشورم و مردمان این سرزمین می تپد.

وقتی می بینم زمینه فعالیت و کسب روزی حلال را برای همکارانی که مسئولیت یک خانواده را به دوش می کشد یا جوانانی که با آرزوهای زیاد از دانشگاه فارغ التحصیل می شوند و بسیاری از هموطنانم را در جای جای ایران فراهم نموده ام،خستگی کار و تلاش شبانه روزی ۳۵ ساله برایم شیرین می شود و احساس میکنم خانواده ای نه به وسعت ۱۷۸۰ نفر بلکه به اندازه این سرزمین و قلب مردمانش دارم.

ایران به روسیه پنیر خامه ای صادر می کند

ایران ۲۵ تن پنیر خامه ای به ارزش ۱۰۰ هزار دلار امریکا به روسیه صادر خواهد کرد.

بهرام پور ضرب نماینده اداره کل دامپزشکی ایران در آستارا اظهار کرد که اولین پارتی مجوزهای لازم از سوی آژانس نظارت بر امور دامی را دریافت کرده است. پورضرب در ادامه گفت که امسال از آستارای ایران ۱۲۵ تن پنیر خامه ای صادر شده است. شهر آستارا با جمعیت ۹۱ هزار نفر در منطقه غربی استان گیلان در مرز ایران با آذربایجان قرار گرفته است.

فدراسیون روسیه و ایران چند سال مذاکراتی را برای صادرات محصولات لبنی به روسیه پشت گذاشته اند. از ابتدای سال جاری توافقاتی در این زمینه حاصل شده و ایران اولین پارتی را صادر کرده است.

طبق گزارشات آژآنس فدرال گمرکی روسیه، گردش کالا بین روسیه و ایران طی ماه های ژانویه تا مه ۲۰۱۷ به اندازه ۲۹،۵% افت کرده و به ۶۰۳،۳ میلیارد دلار رسیده است.

صادرات روسیه به ایران در حدود ۴۰۴ میلیون دلار بوده که ۴۲% کاهش داشته و واردات از ایران حدود ۱۹۹،۳ میلیون دلار با افت ۲۵،۲%

است.
سهم ایران در گردش کل تجارت خارجی فدراسیون روسیه تا ۰،۳% به نسبت سال گذشته کاهش داشته است.

معاون وزیر کشاورزی: برنامه‌ای برای افزایش قیمت شیر نداریم/ خرید تضمینی ادامه دارد

معاون وزیر کشاورزی در امور دام اعلام کرد که برنامه‌ای برای افزایش نرخ خرید تضمینی شیر خام نداریم اما خرید تضمینی این محصول همچنان ادامه دارد.

به گزارش ایسنا، حسن رکنی با حضور در بیست و دومین نمایشگاه مطبوعات، اظهار کرد: طی پنج ماه گذشته خرید تضمینی شیر خام از دامداران با هدف حمایت از تولیدکنندگان آغاز شده روزانه حدود ۸۰۰ تن از این محصول به صورت شیر تازه از دامداران خریداری شده است.

وی افزود: سازمان تعاون روستایی با هدف حمایت از دامداران این طرح را به نمایندگی از وزارت جهاد کشاورزی آغاز کرده است تا

دامداران از تولید خود در هیچ جای کشور متضرر نشوند و محصول‌شان روی دستشان نماند.

معاون وزیر کشاورزی در امور دام با بیان اینکه هیچ محدودیتی برای خرید شیر خام از دامداران در هیچ منطقه‌ای از کشور وجود ندارد که بیش از ۹۰ درصد آن تبدیل به شیر خشک شده است که با مشوق صادراتی به کشورهای مقصد متقاضی صادر می‌شود.

به گفته رکنی، حدود ۱۰ درصد از شیر خام خریداری شده به پنیر تبدیل شده است تا بتوانیم ضمن توزیع آن در بین اقشار کم درآمد جامعه میزان مصرف لبنیات را در راستای ارتقای سلامت آنها و پیشگیری از بیماری‌هایی مانند پوکی استخوان در سراسر کشور توزیع کنیم.