

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آرمیوه: سهم بالای تولید داخل در تامین ماشین آلات صنعت آرمیوه



ولی الله داودآبادی گفت: ماشین آلات و تجهیزات مورد نیاز صنعت آرمیوه از جمله دیگ بخار، برجهای خنک کننده، تونلها و بالابرها، از تولیدات داخلی تامین میشود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، ولی الله داودآبادی دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آرمیوه و کنسانتره ایران گفت: در حالی که تونل پاستوریزاتور یا تونل پخت صنعت آرمیوه در ایران تولید میشود، اما بسیاری از شرکتهای این ماشین آلات را وارد میکنند.

به گفته دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آرمیوه و کنسانتره ایران؛ برای تولید آرمیوه و کنسانتره جدیدترین ماشین آلات و تجهیزات صنعتی با آخرین فناوری روز این صنعت در کشور وجود دارد.

وی ادامه داد: همه لوله ها، اتصالات، مخازن و شیرآلات موجود در کارخانه ها استیل استنلس (فولاد ضدزنگ) است.

داودآبادی در خصوص صنعت بسته بندی آبمیوه گفت: خوشبختانه روزترین فناوری در بسته بندی آبمیوه در کشور مورد استفاده قرار می‌گیرد و انواع بسته بندی در سطح جهانی در ایران وجود دارد.

وی با بیان اینکه ماشین آلات این صنعت با عمر ۳۷ ساله خیلی قدیمی و کهنه نیستند، ادامه داد: هم اکنون خطوط تولید داخلی به جدیدترین ماشین آلات تتراپک (مقواهای بسته بندی)، دستگاه‌های پاکت ساز و پرکن قوطی مجهز است، اما به تدریج این ماشین آلات هم نیازمند جایگزینی و خیلی هم گران هستند.

داودآبادی با بیان اینکه بخشی از لوازم یدکی این صنعت تولید داخل و برخی وارداتی است، گفت: خوشبختانه با وجود مهندسان حاضر در خطوط تولید، نیازی به استفاده از توان خارجی در راه اندازی و نصب دستگاه‌ها نداریم.

وی با بیان اینکه این صنعت پس از انقلاب رونق گرفت گفت: کارخانه‌ها در ابتدا با تولید ۴ نوع آبمیوه شامل سیب، انگور، آلبالو و پرتقال فعالیت خود را آغاز کرد و هم اکنون ۵۰ نوع آبمیوه و انواع مخلوط‌های چند میوه تولید و روانه بازار می‌شود.

وی ادامه داد: این صنعت به پیشرفتی در تولید رسیده است که حتی در دوران همه گیری کرونا قفسه هیچ سوپرمارکت و فروشگاه خالی از آبمیوه نشد.

داودآبادی افزود: از ۶۰ کارخانه تولید آبمیوه و کنسانتره در کشور هم اکنون ۵۰ کارخانه فعال است و حتی آبمیوه‌هایی همچون بلوبری و آلوئه ورا و دیگر میوه‌های گرمسیری هم در این کارخانه‌ها تولید می‌شود.

وی در خصوص اینکه آیا فرآورده دیگری از میوه طبیعی تولید می‌شود که توان تولید آن در کشور نباشد؟ گفت: برخی کشورها از پوست میوه، پکتین تولید می‌کنند که بسیار هم با ارزش است، بسیاری از شرکت‌ها و سرمایه گذاران از انجمن درخواست کردند که بتوانند این خط تولید را ایجاد کنند، اما عملیاتی نشد.

خودکفایی در تولید پوره هلو

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آبمیوه و کنسانتره ایران با اشاره به تمایل جامعه به مصرف آبمیوه و نکتار هلو گفت: هم

اکنون در تولید این محصول به خودکفایی رسیده ایم در حالی که این محصول قبلاً وارداتی بود.

وی ادامه داد: براساس آمار وزارت جهاد کشاورزی سال گذشته، ۳۱ هزار و ۴۱۰ تن و سال (۱۴۰۰) نیز ۶۷ هزار و ۷۰۰ تن تکه هلو وارد کشور شد.

داودآبادی همچنین گفت: انبه مورد نیاز تولید آبنمیه با وجود برخی باغ‌ها در سیستان و بلوچستان و بخش‌های جنوبی کشور و دارا بودن ظرفیت تولید، هنوز وارداتی است، زیرا تولیدات داخلی کیفیت لازم برای مصارف آبنگیری و کارخانه‌ای را ندارد.

وی ادامه داد: براساس آمار ۳ میلیون و ۷۰۰ هزار تن پرتقال در کشور تولید می‌شود که از این میزان ۱۲ هزار تن کنسانتره تولید می‌شود در حالی که مصرف کشور بیش از ۲۵ هزار تن است و این مابه التفاوت باید از طریق واردات تامین شود.

ظرفیت تولید ۱۵۰ هزار تنی کنسانتره در کشور

داودآبادی فعالیت کارخانه‌های آبنمیه و کنسانتره را منوط به شرایط مساعد آب و هوایی عنوان کرد و گفت: تگرگ و طوفان‌های بهاری با آسیب رساندن به شکوفه‌های درختان و خشکسالی و کم بارشی نیز بر میزان استفاده از ظرفیت‌های این صنعت تاثیر گذار است.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آبنمیه و کنسانتره ایران به ظرفیت تولید ۱۵۰ هزار تنی کنسانتره در کشور اشاره کرد و افزود: هم اکنون حدود ۸۰ هزار تن از این ظرفیت تولید می‌شود و رسیدن به ظرفیت ایجاد شده مستلزم وجود میوه مرغوب، بستر مناسب تولید و سرمایه در گردش است.

وی با اشاره به ارزش این صنعت در صنایع تبدیلی گفت: بدلیل ارزش افزوده بالایی که صنعت آبنمیه و کنسانتره دارد، هدف و اساس تولید در کنار تامین نیاز داخل، صادرات است.

وی اضافه کرد: ترکیه در حالی که خود کنسانتره تولید می‌کند، یکی از خریداران کنسانتره ایرانی است همچنین پوره سیب و هلو و گوجه فرنگی ایران به کشورهای یونان و لهستان صادر می‌شود.

کمیود میوه صنعتی، چالش تولیدکنندگان آبمیوه

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آبمیوه و کنسانتره ایران با اشاره به دیگر چالشهای پیش روی این صنعت، نبود میوه صنعتی مورد نیاز صنعت، هزینه حمل و نقل گران، قیمت گذاری دستوری را از چالشهای پیش روی این صنعت عنوان کرد.

وی ادامه داد: به طور نمونه برای واحدهای تولیدی آب سیب و کنسانتره، باید سرمایه در گردش در دسترس باشد، زیرا باغدار پول خود را نقد می‌خواهد علاوه بر آن هزینه‌های جانبی دیگری همچون وسایل مورد نیاز بسته بندی، آب، برق و گاز و هزینه کارکنان هم هزینه بر است.

وی ادامه داد: انواع پرتقال از نوع تامسون و مجلسی به وفور در کشور وجود دارد، اما پرتقال صنعتی مورد نیاز کارخانه‌های تولید آبمیوه و کنسانتره کم است به عنوان نمونه پرتقال‌های شهسواری با پوست نازک، آبدهی و طعم خوب، مفید برای تولید کنسانتره و آبمیوه است، اما پرتقال‌های پوست کلفت و در اصطلاح ناف دار که قیمت گرانی دارد نه تنها برای تولید آبمیوه و کنسانتره مناسب نیست بلکه توجیه اقتصادی هم ندارد./صداوسیما

سرویس خبری: صنعت غذا