

عضو هیات رئیسه شورای ملی زعفران: بزرگترین تولیدکننده زعفران هستیم ولی همچنان خام فروشی می‌کنیم



علی حسینی گفت: بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا هستیم، ولی بهره‌برداری درست از زعفران را جا ننداخته‌ایم و هنوز خام فروشی می‌کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ علی حسینی با بیان اینکه زعفران در صنایع غذایی، دارویی و آرایشی و بهداشتی در دنیا کاربردهای فراوانی دارد، گفت: طبیعتاً خریداران به دنبال محصولات با کیفیت تر هستند بنابراین اگر می‌خواهیم بازارهای صادراتی را توسعه دهیم و در این بخش پیشرفت کنیم باید محصولات استاندارد به دست مصرف کنندگان و خریداران برسانیم.

وی افزود: کشاورزی که زحمت زیادی می‌کشد و یک مزرعه یک تا دو هکتاری خود را به درستی مدیریت می‌کند قطعاً به دلیل جمع آوری به موقع محصول، فرآوری صحیح و خوب قادر خواهد بود بهترین عملکرد و کیفیت را بدست آورد و حق او بیشترین حمایت و ارزش گذاری به

محصولش است.

عضو هیات رئیسه شورای ملی زعفران تصریح کرد: در ابتدای برداشت محصول کروسین زعفران سرگل در بدترین شرایط از ۲۵۰ بالاتر است، اما زعفرانی که چند سال در انبارها مانده قطعا و بدون تردید میزان کروسین آن در بهترین حالت بین ۲۰۰ تا ۲۴۰ خواهد بود. یک خریدار حرفه‌کای در هر کجای دنیا که باشد به این موارد توجه می‌کند و این طور نیست که ما بخواهیم نظرات غیر کارشناسی را بر بازار تحمیل کنیم و انتظار موفقیت هم داشته باشیم.

حسینی با بیان اینکه بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا هستیم ولی بهره برداری درست از زعفران را در کشور جا ننداخته‌ایم گفت: باید خام فروشی زعفران را کنار بگذاریم و از محصولات جانبی آن بهره برداری کنیم، زیرا خریداران ما در دنیا به دنبال ترکیبات زعفران هستند. همچنین باید استانداردهای ایزو در رابطه با ادویه و چاشنی را رعایت کنیم تا بازارهای صادراتی خود را از دست ندهیم. اگر انتظار داریم که زعفران ما را با بالاترین قیمت در دنیا بخرند باید استانداردهای دنیا برای تولید و عرضه یک محصول با کیفیت رعایت شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا