

توسط شرکت نستله ایران انجام شد: استفاده از میوه تولید داخل برای تأمین مواد طعم‌دهنده



Good Food, Good Life

شرکت نستله ایران برای طعم‌دهندگی طبیعی به محصول غذای غله‌ای کودکان خود، از میوه تولید داخل استفاده می‌کند.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)؛ شرکت نستله یکی از فعالان تولید و عرضه غذای کمکی کودک در دنیا و نیز در کشورمان است. نستله که همواره یکی از تعهدات خود را تأمین داخلی مواد در راستای منبع‌یابی مسئولانه عنوان کرده است، در تازه‌ترین اقدام خود پس از تحقیق و سرمایه‌گذاری حول شناسایی باغات تمامی مناطق کشور و گزینش آن‌ها، برای تأمین مواد اولیه محصولات تولید داخل خود، در حال استفاده از میوه‌های کشت داخل است.

این پروژه که طیف وسیعی از محصولات همچون سرلاک را شامل می‌شود، چندی پیش با تحقیقات وسیع متخصصین داخلی و بین‌المللی این شرکت بر باغات کشور و مراحل کشت آغاز و پس از جمع‌بندی داده‌های موجود در نهایت منجر به انتخاب مزارع سیب دماوند و اصفهان و پرتقال از شهر جیرفت شده و نیز سرمایه‌گذاری

در فرایند تأمین، فرآوری و کنستانتره مواد را به ارمغان آورده است. این میوه‌ها از انتهای سال ۱۳۹۷ در تولید محصولات جدید غذای کمکی کودک این مجموعه که به تولید داخلی می‌رسند مورد استفاده قرار گرفته‌اند.

یکی از دلایل استفاده نستله ایران از میوه‌های داخل کشور امکان ردیابی محصول فرآوری شده است. این شرکت با سرمایه‌گذاری و استفاده از میوه درجه یک از باغات انتخاب‌شده موفق به رفع این خلاء شده و از ابتدای پروژه تاکنون مسیر تمامی محصولات از اولین مراحل کشت و کودپاشی تا تشکیل کنستانتره را ردیابی کرده است. در این راستا نستله از ابتدای اجرایی شدن این طرح تا به حال، برای تأمین نیاز کارخانه‌اش در قزوین با خرید ۲۰۰ تن پرتقال و ۷۰ تن سیب محلی در مزارع منتخب سرمایه‌گذاری کرده است. این در حالی است که به گفته این شرکت این میزان برای مصرف سال جاری کارخانه، به تنهایی حدود ۲۰۰ تن پرتغال و ۵۰ تن سیب خواهد بود.

دورنمای سرمایه‌گذاری و برنامه‌ریزی بلندمدت بزرگ‌ترین شرکت مواد غذایی و آشامیدنی دنیا از این پروژه افزایش دانش موجود در زمینه باغداری و کشت میوه و ارتقای کیفیت محصولات داخلی است. برگزاری جلسات آموزشی برای باغداران در زمینه‌هایی چون مبارزه با آفات به روش‌های مدرن، استفاده از سموم طبیعی، زمان‌بندی علمی و مناسب جهت عمل سم‌پاشی، استفاده از روش‌های بیولوژیک کنترل آفات، مدیریت کود، مدیریت پسماند و نیز روش‌های آبیاری و بهینه‌سازی در مصرف آب از جمله اقدامات آتی برنامه‌ریزی شده این شرکت در این راستا است.

علیرضا سرابی مدیرکل ارتباطات، بازاریابی، ارتباط با دولت و نیز سخنگوی رسمی شرکت نستله در این باره می‌گوید: «برنامه‌ها و جلسات

آموزشی نستله ایران با تمرکز بر استفاده از علم و تکنولوژی به روز کشاورزی دنیا که تأثیرگذاری ثابت شده‌ای بر ایمنی غذا، محیط زیست و کشاورزی و بهره‌وری تولید داشته و نیز مورد تأیید مصرف‌کنندگان است، در حال برگزاری است.»

به علاوه، نستله عنوان می‌کند تلاش‌هایش در راستای تأمین داخلی مواد اولیه طی این مدت محدود به موارد بالا نبوده است و این رویکرد ضمن اینکه آن‌ها را قادر ساخته محصولات زراعی جدیدی با کیفیت متفاوت نظیر آرد گندم و برنج دریافت کنند، به فرآیند بررسی و تحقیق مزارع کشور برای تعمیم تأمین‌کنندگان داخلی کارخانه خود در قزوین منجر شده است. همچنین این شرکت در حال حاضر مشغول توسعه برخی دیگر از تأمین‌کنندگان داخلی به هدف تأمین سایر مواد اولیه کارخانه‌اش مانند سبزیجات خشک، پودر گوجه‌فرنگی، شیر خرمای پوره توت‌فرنگی و زعفران است.

نستله ایران در گذشته نیز در اقدامی مشابه با سرمایه‌گذاری بر مزارع کشاورزی و دامداری شیری موفق شده بود طی برنامه‌ای چندساله، حد نصاب استان‌دارهای شیر تولیدی از گاوداری‌های کشور را در مزارع تحت نظر خود به حد استاندارد جهانی تولید و صادرات برساند.

سرویس خبری: صنعت غذا