

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و مستایع غذایی

مهرماه ۱۴۰۴ - شماره ۸۲ دوره جدید (۱۸۷) - قیمت ۲۰۰۰۰۰ تومان



نقنرات دربارۀ
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳
آقای محمدتقی نقوی
رئیس هیئت مدیره گروه عازم
(گلشهد و شهیدینه)



۱۶ اکتبر ۲۰۲۵
روز جهانی غذا



گلوکز، انواع نشامنه ها، مالتودکسترین، دکستروز
کلونین فعال گندم و روغن های خوراکی

تعهد، تعالی، نوآوری



شخصیت سال صنعت غذا

Parma Dello

Italian taste



پارمادللو... این سلام از ایتالیاست!

**Khosh
govar**
Lemonade



مجموعه شرکت های
نوشابه
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱



Instagram:Gooshtiran.co
www.Gooshtiran.com

نامیو



www.namino.ir

[@namino.ir](https://www.instagram.com/namino.ir)

#خوشمزه_گذرونی



باز آمد؛ بوی ماهِ مدرسه ...



www.geladairy.com

[@geladairyco](https://www.instagram.com/geladairyco)





جمعتون جمع
با ب.آ خاطرتون جمع



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولید کننده انواع گلوکز و فروکتوز، انواع نشاسته های اصلاح شده،
نشاسته پری ژل خوراکی، شربت اینورت، مالتودکسترین و روغن ذرت




البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر


    Zarfructose  ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰


DORINA
WITH LOVE



Could Be Eaten Hot!

 [Dornaland1344](https://www.instagram.com/Dornaland1344)
[Dorina.chocolate](https://www.instagram.com/Dorina.chocolate)

 www.Dorna-co.com



اسکویزِ آلیما

یک اثر هنری در دنیای پنیرها

Alima_cheese

QUEEZE
SQUEE
SQUEEZ



NEW!



پالایشگاه های غلات و دانه های روغنی گروه عازم
www.azemgroup.com
۰۹۱۳ ۳۰۰۰ ۲۹۹

BE KIND
TO EACH
OTHER



صنایع غذایی
مهرداد چاشنی توس
WWW.MAHRAD.COM





WWW.SAHARFOOD.COM



فروشگاه محصولات

یک نام و هزار لبخند

شرکت منابع غذایی سحر

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹

Shirin Asal
شيرين عسل

BACK TO
SCHOOL



قارچینو®

ایده های قارچی نو

گروه تولیدی قارچینو

تولید کننده قارچ تازه

انواع کنسرو ، ترشیجات و

صنایع تبدیلی تخصصی قارچ خوراکی



Blanched

**Mushrooms
Pasteurized**

قارچ بلنچ (آماده مصرف)

پاستوریزه شده و اقتصادی

صرفه جویی در وقت و هزینه



Gharchino®
FOODS



دفتر فروش تهران : ۴۶۰۵۴۴۳۹ - ۴۶۰۸۷۶۰۱

www.gharchino.com



زر ماکارون



www.zarmacaron.com



پنیر ليقواني

cheese

LIQVANI

🌐 www.golpayegan.pegah.ir

📷 [pegah_dairy_golpayegan](https://www.instagram.com/pegah_dairy_golpayegan)



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

هر روز تازه تر / هر روز خوشمزه تر

آرگون صنعت

Argon Sanat Co.

Manufacturer of stainless steel tanks and machines for dairy, food, beverage, chemical and pharmaceutical industries

طراح و سازنده انواع مخازن استیلکس استیل و ماشین آلات

صنایع لبنی، غذایی، نوشیدنی، شیمیایی و دارویی



- مخازن یک جداره، دو جداره (سیلو) و سه جداره (پروسس)
- مخازن حمل شیر، روغن های خوراکی و مواد شیمیایی
- مخازن تحت فشار بر اساس ASME SEC. VIII , API650
- مخازن Aseptic به منظور نگهداری طولانی مدت محصولات کندانسور
- ایس بانک سیلو (Ice Bank Silo) جهت تولید آب سرد
- Spray Dryer و کلیه تجهیزات آن اعم از Fluid bed به منظور تولید انواع پودر
- مخازن Steeping تا ظرفیت ۱۲۰۰ تن به منظور عمل آوری ذرت برای تولید فروکتوز، گلوکز، گلوکتن
- خط تولید پنیر اولیه (8VAT)
- سامانه CIP (CIP Station)
- دستگاه پاستوریزاتور
- دستگاه میکس پخت برای میکس، پخت و فرآوری پنیر پروسس
- دستگاه ذوب کن کره به منظور ذوب قالب های جامد کره
- دستگاه میکس پودر
- بیج میکس (Batchmix blending and mixing system)
- مهره ماسوره، شیر نمونه برداری و ادوات CIP
- پلیت کولر و پلیت هیتر



دانش بنیان

www.argonsanat.com
info@argonsanat.com

@argonsanat.co
۰۳۱-۳۱۴۱۵

اصفهان، شاهین شهر، منطقه صنعتی محمودآباد
انتهای خیابان ۴۴، سمت راست ۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۰



MORSHED GOHAR *Company*



تولید کننده انواع ماشین آلات نان های
حجیم و نیمه حجیم کیک و شیرینی

۰۲۱ - ۸۸۷۴۴۳۱۱
morshedgohar.com

کیلومتر ۲۵ جاده آبعلی ، شهرک صنعتی خرم دشت
سی متری اول ، خیابان دوم شرقی ، پلاک ۵۶ - ۵۸



سيلور باس

SILVER
boss

FRUIT
JUICE

نوشيدنى بدون گاز



لمجموعة الصناعية بلو عدن

BLUE EDEN

www.be1999.com

www.bedekamond.com





به یاد سید آرمان رضوی طباطبایی
مرا امید وصال تو زنده می دارد
و گرنه هر دم از هجر توست بیم هلاک

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر مسئول:

دکتر محمد حسینی

سر دبیر:

مهندس امیر سامان اسکندری

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو عطف attfstudio.com

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

فهرست

عناوین

سرمقاله - روز جهانی غذا	۲۲
گزارش صنعت غذا از برگزاری نمایشگاه های شیرینی و شکلات و صنعت غلات، آرد و نان	۳۰
رونمایی زرکام از ۸ محصول جدید در نمایشگاه شیرینی و شکلات	۳۳
مسابقه خلاقیت شیرین: فرصت ویژه برای ارائه دستور پخت های جدید با شکر قهوه ای	۳۴
رونمایی سریال بارهای جدید گروه رحمانی در نمایشگاه شیرینی و شکلات؛ چهار طعم جذاب برای نسل جدید	۳۵
عسل گلرنگ؛ مجهزترین واحد بسته بندی عسل در قائم شهر با صادرات به ۱۰ کشور	۳۵
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴	۳۶
تک ماکارون؛ پیشناز کیفیت و سلامت در صنعت ماکارونی ایران	۳۸
دبیر انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات پخت نان و شیرینی: استاندارد ملی، اعتماد مصرف کننده و کیفیت را ارتقا داد	۳۹
مدیرعامل شرکت استیل غرب آسیا: حمایت از تولیدکنندگان داخلی، کلید کاهش وابستگی به محصولات خارجی است	۳۹
عبدالناصر داها: پدیده مکران الگویی نوین برای توانمندسازی صیادان و توسعه پایدار صید است	۴۰
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۲
از مدارس تا خانواده ها؛ طرح جامع وزارت بهداشت برای ارتقای سواد تغذیه ای جامعه	۴۴
بحران آب؛ تیغ دولبه بر پیکره کشاورزی ایران	۴۴
گروه عازم؛ از عبور هوشمندانه از تحریم ها تا خودکفایی در صنایع غذایی و دارویی	۴۵
نان افزا؛ پلی میان علم و صنعت برای ارتقای کیفیت نان ایرانی	۵۵
ماشین سازی یادگاری، واحد نمونه و برتر ماشین سازی صنایع غذایی از سوی وزارت صمت در سال ۱۴۰۳ شد	۵۶
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۸
گروه صنعتی گلرنگ ساخت بزرگترین نیروگاه خورشیدی شرق کشور را آغاز کرد	۶۰
فرم اشتراک	۶۱

32



**دکتر طاهره سخت باز مدیرعامل شرکت سوربن خبر داد:
افزایش ظرفیت تولید سوربن از ۱۵ هزار به ۳۳ هزار
متر مربع با ماشین آلات مدرن**

34



**از تولید نان تخت صنعتی تا ساخت ماشین آلات؛
گام های مهرآوران ستاره کویر برای توسعه صنعت نان**

آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۴۶، زنگ ۳

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

آدرس چاپخانه: تهران، میدان رسالت، خیابان نیروی دریایی، کوچه حقیقی، پلاک ۵۱، چاپ محمد مهدی

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۲۴۲۹۱۵

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



38 ↙

سید محمد حسین طائرین، رئیس هیئت
مدیره بیسکویت گرجی:
حفظ و ارتقای برند ملی گرجی در شرایط
سخت اقتصادی، رسالت ماست



41 ↘

نادر جلالت:
برند اکسیر ثمره ۲۰ سال تحقیق و عشق؛
پرچم ایران در المپیاد جهانی روغن زیتون
به اهتزاز درآمد



روز جهانی غذا

بسمه تعالی

معلوم نیست که نام گذاری روزها و تعیین مناسبت ها برای چه و برای چه منظوری است. علی القاعده وقتی از غذا صحبت می شود یعنی غذا برای مردم زیرا غذا برای جامدات و مایعات و طبیعت بی جان مصداق ندارد. پس روز جهانی غذا یعنی روز جهانی «غذا برای مردم».

معمولا هم این نام ها توسط مسئولین و برگزیدگان کشورهای صاحب نام و قدرتمند انتخاب و عمومیت پیدا می نماید و مفهوم آن اینست که در این روز باید بیشتر و بیشتر به فکر تهیه غذا، یعنی فراهم کردن غذای سالم برای مردم بود و از لحاظ کیفی و کمی در این روز سنجید که از لحاظ کمی غذا برای مردم جهان چگونه است و چه فرصت هائی و چه تهدید هائی برای کمیت غذای مردم وجود دارد و غذا با چه کیفیتی به دست و دهان مردم جهان می رسد.

علی الاصول وقتی چنین باشد به معنی آنست که مسئولین جهانی باید دلواپس غذای مردم جهان باشند ولی عملا می بینیم که چنین نیست. حتی فائو که مسئولیت این کار را علی القاعده به عهده دارد نه می تواند و نه از نظر سیاسی نمی خواهد موضع صریحی به عهده داشته باشد.

چگونه ممکنست روز جهانی غذا داشته باشیم و گرسنگان آفریقا را از یاد ببریم و چگونه ممکنست روز غذا داشته باشیم و شاهد نابودی کشتزارها باشیم و چگونه در این روز نمی توانیم به مردم محاصره شده و در معرض نابودی فلسطین در غزه که کودکانشان از بی غذایی و بی آبی تلف می شوند کمک کنیم. حتما برای قدرت های استکباری و نژاد پرست و عوامل صهیونیسم جهانی، همانطور که خودشان می گویند فقط نسل آنها برتر است و سایرین باید نابود شوند. این تهمت به آنان از سوی ما نیست. مسئولان صهیونیسم بصراحت این را می گویند، همانطور که کاشفان آمریکای مرکزی و آمریکای شمالی میلیونها نفر انسان دارای تمدن ارزشمند را در منطقه آمریکای مرکزی و آمریکای شمالی برای تصاحب سرزمین و ثروت شان قتل عام کردند.

اگر روزی بیاید که حداقل غذا برای همه مردم دنیا فراهم آید آنروز را می توانیم روز غذا برای مردم بنامیم والا مثل بسیاری از عناوین دهان پرکن، فقط یک شعار منافقانه سر داده ایم.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

که از طرفی با حذف ارز ترجیحی و تبدیل آن به آزاد و رفع ممنوعیت ها شاهد کاهش قیمت در بازار خواهیم بود.

کنگری ادامه داد: سال گذشته کشاورزان هرکیلو محصول را با نرخ ۸۰ تا ۹۰ هزار تومان در بازار عرضه کردند، درحالیکه با نرخ ۳۰۰ هزار تومان و بالاتر عرضه می شود که این امر منجر به محدودیت واردات و افزایش قیمت شده است. رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی با اشاره به قیمت برنج در بازار تصریح کرد: پیش از فصل برداشت قیمت هرکیلو برنج ایرانی درجه یک بین ۳۰۰ تا ۴۰۰ هزار تومان به فروش می رسید که اکنون بنکداری ها هر کیلو برنج شمال را با نرخ ۳۰۰ هزار تومان خریداری می کنند و با حاشیه سود ۳۲۰ هزار تومان می فروشند که با احتساب با سود خرده فروشی ها و کرایه حمل و نقل با نرخ ۳۵۰ هزار تومانی به دست مصرف کنندگان می رسد. همچنین قیمت هر کیلو برنج پرمحصول بین ۱۹۰ تا ۱۹۵ هزار تومان توسط بنکداری ها خریداری می شود که با احتساب ۱۵ درصد سود بنکداری، کرایه حمل و نقل و سود خرده فروشی باید به دست مصرف کنندگان برسد.

باتوجه به میزان مناسب تولید و استمرار واردات انتظار می رود اتخاذ سیاست های تنظیم بازار مبنی بر شناسنامه دار شدن برنج و لغو دوره

بزرگ قرار دارند که به همین خاطر امسال عرضه را محدود کرده که این امر منجر به التهاب بازار شده است.

به گفته وی، شباهت برنج پاکستانی با برنج ایرانی و محدودیت واردات موجب شده تا سودجویان برنج پاکستانی را با برنج ایرانی اختلاط کنند یا در کیسه های ایرانی به عنوان برنج کیفی عرضه می کنند که تشخیص برنج ایرانی و خارجی نیازمند کار کارشناسی است.

کنگری ادامه داد: در حال حاضر هرکیلو برنج پاکستانی با نرخ ۶۶ هزار و ۳۰۰ تومان بدست مصرف کننده برسد، اما به ۱۲۵ هزار تومان رسیده است که افزایش واردات برنج پاکستانی می تواند از نوسانات بازار جلوگیری کند.

رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی گفت: علی رغم تخصیص ارز به واردات، اما کالا با نرخ مصوب بدست مصرف کننده نمی رسد که براین اساس پیشنهاداتی مبنی واردات برنج با ارز تک نرخ و مابه التفاوت ارز در قالب حمایت از دهک های مصرف کننده در اختیارش بگذارند، رفع ممنوعیت و محدودیت واردات و شکستن انحصار منجر به ایجاد تعادل میان عرضه و تقاضا می شود.

به گفته وی، با رفع ممنوعیت واردات قیمت برنج هندی کاهش ۲۵ تا ۳۰ درصدی داشته است



رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی مطرح کرد: محدودیت عرضه در برابر تقاضا عامل اصلی نوسان قیمت برنج ایرانی

رضاکنگری نوسانات قیمت برنج ایرانی را ناشی از محدودیت عرضه و تقلب در بازار دانست و بر ضرورت رفع ممنوعیت واردات و نظارت دقیق برای ایجاد تعادل بازار تاکید کرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضاکنگری رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی محدودیت عرضه برنج ایرانی در برابر تقاضا را عامل نوسان قیمت اعلام کرد و گفت: سال گذشته کشاورزان کالا را با حداقل سود محصول را در اختیار فروشگاه های زنجیره ای، دلالان و شرکت های



اخبار

وی همچنین یادآور شد: تنها روغن خام با ارزش ترجیحی وارد کشور می شود و سایر عوامل نیز در تعیین قیمت روغن خوراکی تأثیرگذار هستند.

وضعیت واردات و برنامه ریزی برای آینده

مدیر کل بازرگانی داخلی وزارت جهاد کشاورزی گفت: با اصلاح قیمت روغن در تیرماه، تاکنون هیچ افزایش قیمتی در کشور اعمال نشده است. وی افزود: تلاش می کنیم روند واردات محصولات که مصرف عمومی دارند و در سبب زندگی مردم تأثیرگذارند، مناسب باشد.

حسینی مقدم به رشد ۵۵ درصدی واردات روغن خوراکی در پنج ماهه نخست سال جاری نسبت به مدت مشابه سال گذشته اشاره کرد و گفت: برای شش ماهه دوم سال نیز باید برنامه ریزی کنیم تا روغن خوراکی به حد کفایت وارد شود و مردم دچار مشکل نشوند.

اهمیت روغن خوراکی در سفره و صنایع غذایی
وی در پایان خاطرنشان کرد: تمامی روغن های وارداتی شامل آفتابگردان، سویا و پالم مشمول ارزش ترجیحی هستند. روغن های خوراکی نه تنها یکی از مواد اساسی در تغذیه مردم محسوب می شوند، بلکه به عنوان مؤلفه ای مهم در صنایع غذایی نیز کاربرد دارند.



رئیس انجمن صنفی آردسازان: تصمیم های غلط، صنعت نان را به سمت فقر کشاند

محمدرضا مرتضوی گفت: صنعت نان ایران با سیاست های دستوری و یارانه های سنگین دچار بحران شده؛ آردسازان می گویند این تصمیم ها نانوایی ها را غیر اقتصادی کرده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمدرضا مرتضوی، عضو انجمن صنفی آردسازان در جلسه هم اندیشی صنعت نان درباره صنعت نان کشور عنوان کرد: صنعت

مثال، سهمیه واردات یک شرکت به یکباره از ۳۰۰ تن به ۸۰ تن کاهش می یابد و دلیل آن توضیح داده نمی شود.

دبیر انجمن حبوبات ایران در ادامه سخنان خود، گفت: تخصیص ارز از سوی بانک مرکزی زمان بر است. همین مسئله کالاها را در گمرک دیو و زمینه فاسد شدن بخشی از محصولات را فراهم می کند.

این مسئول صنفی درباره واردات حبوبات از کشورهای همسایه، گفت: هند و پاکستان مصرف حبوبات بالا است؛ اما بخشی از لوبیا چیتی و ماش از افغانستان وارد می شود. همچنین با رایزنی های انجام شده قرار است بخشی از لوبیا قرمز هم به این فهرست اضافه شود.

دبیر انجمن حبوبات در پایان با بیان این که بازار عدس اشباع است، گفت: درباره سایر اقلام باید پس از پایان برداشت حبوبات کشور که معمولاً تا اواخر آبان به طول می انجامد، اعلام نظر کرد.



روغن خوراکی مشمول قیمت گذاری است/ قیمت گذاری با ارزش ترجیحی

مدیر کل بازرگانی داخلی وزارت جهاد کشاورزی، اعلام کرد: روغن خوراکی در کشور مشمول قیمت گذاری است، چراکه از ارزش ترجیحی استفاده می کند و کالاهایی که از ارزش ترجیحی بهره می برند، به طور معمول قیمت گذاری می شوند و روغن خوراکی نیز جزو این دسته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، حسینی مقدم در گفت و گو با رادیو اظهار کرد: قیمت روغن خوراکی در تیرماه سال جاری به دلیل ارزش افزوده، هزینه های پرسنلی، بسته بندی، حمل و نقل و عوامل دیگر تغییر کرد.

ممنوعیت در کنار تشدید نظارت ها توسط دستگاه قضا بتواند آرامش را به بازار بازگرداند.



دبیر انجمن حبوبات ایران: عدم تخصیص ارز موجب دیو حبوبات در گمرکات شده است

عبدی افتخاری دبیر انجمن حبوبات ایران گفت: تخصیص ارز از سوی بانک مرکزی زمان بر است. همین مسئله کالاها را در گمرک دیو و زمینه فاسد شدن بخشی از محصولات را فراهم می کند.

به گزارش مهر، عبدی افتخاری، دبیر انجمن حبوبات ایران در این نشست با اشاره به برخی چالش های موجود در بازار حبوبات، گفت: تغییر تأمین ارز واردات حبوبات از تالار اول به تالار دوم، گروه کالایی آن را از ۲۱ به ۲۲ منتقل کرد. همین امر، مشکلاتی را برای برخی واردکنندگان در راستای رفع تعهد ارزی ایجاد کرده است.

وی افزود: وزارت جهاد کشاورزی باید طی نامه ای به رئیس سازمان توسعه تجارت، درخواست کند تا گروه کالایی حبوبات از ۲۲ به ۲۱ تغییر کند تا واردکنندگان حبوبات در سال ۱۴۰۲ بتوانند رفع تعهد ارزی کنند؛ اما این موضوع زمان بر شده و منجر به مسدود شدن حساب افراد گردیده است.

وی ادامه داد: انجمن از دی سال گذشته به دنبال رفع این مشکل است و تا امروز رفع نشده است.

دبیر انجمن حبوبات ایران به چالش دوم اشاره کرد و گفت: ثبت سفارش از ۶ به ۴ ماه کاهش یافته و برای تمدید آن، دوباره زمان زیادی از دست می رود.

افتخاری به موضوع سوم پرداخت و ادامه داد: ثبت سفارش از فصلی به فصل دیگر تغییر می کند و روند شفافیتی در این حوزه وجود ندارد. به عنوان



بازرس اصلی
نادر عالی زاد نمینی ۷۹ رای
بازرس علی البدل
جبار صفی ۱۷ رای



**عضو شورای ملی زعفران:
جایگاه صادرات زعفران ایرانی
در معرض خطر است**

علی حسینی گفت: با افزایش نرخ پایه ارز گمرکی، ورود دلان و قاچاقچیان به بازار افزایش می‌یابد که این امر جایگاه صادرات زعفران ایرانی را در معرض خطر قرار می‌دهد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران گفت: طبق روال همه ساله از ۱۵ مهرماه برداشت نوبرانه زعفران آغاز می‌شود، اما پیش بینی در خصوص تولید زعفران نمی‌توان داشت. به گفته وی، زعفران گیاهی مقاوم به سرما، گرما و کم آبی است، از این رو خشکسالی امسال در تولید اثر گذار خواهد بود، اما در حدی نیست که شرایط بحرانی در تولید ایجاد کند. حسینی ادامه داد: با توجه به آنکه فصل برداشت زعفران نزدیک می‌شویم، خریداران عمده ای برای زعفران نیستند چراکه تجار خارجی منتظر ورود محصول نو به بازار هستند که براین اساس انتظار رونق بازار در ماه فعلی نخواهیم داشت. عضو شورای ملی زعفران حداقل قیمت هرکیلو زعفران ۸۰ تا ۸۵ میلیون تومان و حداکثر ۲۰۰ میلیون تومان اعلام کرد. وی با اشاره به تاثیر افزایش نرخ ارز پایه گمرکی بر صادرات بیان کرد: افزایش نرخ ارز پایه گمرکی برای مدتی در صادرات تاثیر منفی خواهد داشت چراکه دولت تکلیف ارز حاصل از صادرات روشن نکرده است و از طرفی اگر قرار باشد صادرکننده با ارز آزاد خریداری و سپس با ارز نیما به دولت

ایران ۲۵ شهریور ماه ۱۴۰۴ با حضور پر شور اعضا در محل خانه تشکل های اتاق بازرگانی تهران برگزار شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در این جلسه دکتر اکبری تالار پشته مشاور محترم رییس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران، مهندس مهرانی رییس تشکل های اتاق بازرگانی ایران، مهندس صیافی کارشناس ارشد تشکل های اتاق بازرگانی نیز به عنوان ناظر حضور داشتند.

در ابتدا هیات رییس مجمع از اعضای حاضر در انجمن با ریاست مهندس پور سلطانی نماینده شرکت بانی چاو ایرانیان تشکل شد. سپس دکتر کارگر نسبت به ارائه گزارش عملکرد هیات مدیره پرداخت که در نهایت با رای گیری صورت گرفته مورد تایید مجمع قرار گرفت. سپس دکتر مرادی خزانه دار انجمن به ارائه گزارش مالی انجمن پرداختند که این گزارش نیز به تایید و تصویب مجمع و حاضران در این نشست رسید.

سپس آقای عالی زاد بازرس اصلی انجمن نسبت به خوانش گزارش بازرس نمود که این گزارش نیز مورد تصویب مجمع قرار گرفت. سپس طبق دستور جلسه انتخابات هیات مدیره و بازرس در دستور کار قرار گرفت. در این انتخابات تعداد ۱۶ نفر برای انتخابات هیات مدیره و دو نفر برای انتخابات بازرس کاندید شدند.

پس از انجام فرآیند رای گیری شمارش آرا توسط هیات رییس مجمع آغاز شد که در نهایت بدین شرح اعضای هیات مدیره اصلی، هیات مدیره علی البدل و بازرس اصلی و علی البدل انجمن ملی پخش ایران انتخاب شدند.

- هیات مدیره اصلی
- مقصود نصیرزاده ۸۲ رای
- سهراب کارگر ۷۹ رای
- محمد رضا مرادی ۷۴ رای
- حسین یوسف خزرانی ۷۲ رای
- حمیدرضا شریف ۶۱ رای
- مجتبی کریمی ۶۱ رای
- مجید جعفرنژاد ۴۱ رای
- اعضای علی البدل هیات مدیره
- محمود توتونچیان ۳۴ رای
- حسین همتی نژاد ۳۳ رای
- سمیرا نصیری ۳۱ رای

نان با تصمیم های غلط فقیر شده به این معنی که با تزریق نرخ های مصنوعی و دستوری، صنعت به سمت فقر حرکت کرده است.

وی افزود: این امر فعالیت صنف نانوایان را غیر اقتصادی کرده و مهم ترین صنعت کشور و زنجیره ارزش غذایی با تصمیمات اشتباه تا این اندازه فقیر شده است.

رئیس هیئت مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی اضافه کرد: به این ترتیب مشخص می شود چرا تکنولوژی وارد صنعت نان نشده چون اینگونه نیست که نانو علاقه به فعالیت با فناوری روز نداشته باشد بلکه مشکلات نقدینگی موجب عقب افتادگی این صنعت شده است.

وی با اشاره به ۳۰۰ هزار میلیارد تومان (همت) زیان دولت در بخش نان با پرداخت یارانه، اظهار کرد: با پرداخت سنگین یارانه نان، بخشی از این ثروت سر از سفره مردم در نمی آورد.

مرتضوی با انتقاد از قیمت یکسان خرید گندم، هم گفت: چرا باید قیمت گندم سخت خوزستان با نرخ گندم سست منطقه دیگر یکی باشد. در جهان نرخ انواع گندم تا ۴۰ درصد با یکدیگر تفاوت دارد.

عضو انجمن صنفی آردسازان کشور گفت: یک کیسه آرد دولتی ۴۰ هزار تومان است در حالی که نرخ کیسه آن ۲۰ هزار تومان تمام می شود. محمد رضا مرتضوی در پایان گفت: تصمیم گیران، فهم تصمیم برای سفره مردم را ندارند.



**مجمع انجمن ملی صنعت
پخش ایران با حضور پر شور
اعضا برگزار شد**

مجمع عمومی عادی سالیانه به طور فوق العاده نوبت دوم انجمن ملی صنعت پخش



اخبار

غذایی و آشامیدنی از مرحله تأمین مواد اولیه تا محصول نهایی به طور جدی در دستور کار قرار دارد و این روند همواره با سخت‌گیری‌های لازم دنبال خواهد شد.

به گفته معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز، اقدام اخیر نمونه‌ای از عزم جدی دستگاه‌های نظارتی در جلوگیری از ورود هرگونه محصول ناسالم به بازار مصرف کشور است.



آغاز احداث بزرگترین و پیشرفته‌ترین کارخانه کنسروسازی تون ماهیان کشور در منطقه آزاد چابهار

بزرگترین مجتمع بسته بندی، سردخانه‌ای و کارخانه کنسرو تن ماهی کشور در نوار جنوبی کشور به همت وزارت دفاع و پشتیبانی نیروهای مسلح و سازمان اتکا در منطقه آزاد چابهار به بهره برداری رسید.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمدسعید اربابی رئیس هیات مدیره و مدیرعامل سازمان منطقه آزاد چابهار در توییتهای از آغاز احداث بزرگترین و پیشرفته‌ترین کارخانه کنسروسازی تون ماهیان کشور در منطقه آزاد چابهار خبر داد.

با حضور سرمایه‌گذاران بومی، احداث بزرگ‌ترین و پیشرفته‌ترین کارخانه کنسروسازی تون ماهیان کشور در منطقه آزاد چابهار آغاز شد. این پروژه با سرمایه‌گذاری ۵۰۰۰ میلیارد ریالی از سوی شرکت زرین صنعت پدیده مکران در دست اجراست.

مسئولین دولتی اعلام کرده‌اند که تمام تلاش خود را برای حمایت از این پروژه بزرگ و مشابه آن از بخش خصوصی، به ویژه سرمایه‌گذاران بومی، به کار خواهند بست. هدف اصلی این سرمایه‌گذاری، ایجاد تولید و اشتغال پایدار در منطقه است.

تصریح کرد: از این یارانه حتی یک کیلوگرم نان به دست مردم نرسید.

خان محمدی در ادامه سخنان خود به خاموشی برق صنایع پرداخت و گفت: امروز دولت با ناترازی برق و گاز مواجه است و صنایع در شهرک‌های صنعتی هفته‌ای ۲ تا ۳ روز برق نداشتند.

رئیس انجمن نان‌های صنعتی در پایان با گلایه از برخورد دولت با صنایع، افزود: دولت با کمبود نقدینگی باز هم سراغ تولیدکنندگان می‌رود چون واسطه‌ها را برای اخذ مالیات پیدانمی‌کند.



بازگشت ۴۰۰ تن برنج آلوده به پاکستان

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز، از شناسایی ۴۰۰ تن برنج آلوده به سم آفلاتوکسین خبر داد و گفت: این محموله قبل از توزیع در کشور، به پاکستان بازگردانده شد.

به گزارش ایفدانا، محمدرضا سیاهی شادباد افزود: این محموله پیش از ورود به چرخه توزیع، تحت آزمایش‌های دقیق قرار گرفت و نتایج آزمایشگاه مرجع وجود سم آفلاتوکسین را تأیید کرد.

وی با بیان اینکه سلامت مردم خط قرمز وزارت بهداشت است، تأکید کرد: هیچ‌گونه مسامحه‌ای در زمینه سلامت جامعه پذیرفته نیست و تمامی اقدامات با هدف حفظ امنیت غذایی مردم انجام می‌شود.

سیاهی شادباد افزود: پس از تأیید آلودگی، با هماهنگی‌های لازم و تحت نظارت کامل، کل محموله موجود به مبدا بازگردانده شد تا از هرگونه تهدید احتمالی برای سلامت مصرف‌کنندگان جلوگیری شود.

وی همچنین با اشاره به رویکرد نظارتی معاونت غذا و دارو، اظهار داشت: کنترل مواد

بدهد، این موضوع منجر به کاهش صادرات و رونق قاچاق خواهد شد.

عضو شورای ملی زعفران با بیان اینکه جایگاه صادرات زعفران ایرانی با حضور قاچاقچیان و دلالت در بازارهای هدف به خطر می‌افتد، گفت: دولت با ایجاد موانع صادرات زمینه را برای رشد قاچاقچیان و ورود افراد غیرتخصصی به بازار فراهم می‌کند و صادرکنندگان واقعی شناسنامه دار عقب نشینی می‌کنند که این امر به ضرر تولید تمام می‌شود.



رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر: ۸۰ درصد ماشین‌آلات صنعت نان از داخل تأمین می‌شود

مهدی خان محمدی گفت: کیفیت پایین نان، ضایعات بالا و ضعف در مدیریت یارانه همچنان چالش اصلی صنعت نان است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در هم‌اندیشی صنعت نان که در حاشیه هفدهمین نمایشگاه غلات، آرد و نان برگزار شد، مهدی خان محمدی، رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر و رئیس انجمن نان‌های صنعتی گفت: امروز ۸۰ درصد ماشین‌آلات مورد نیاز صنعت نان‌های حجیم و نیمه حجیم در داخل تولید می‌شود.

وی افزود: متأسفانه نان خوب در کشور تولید نمی‌شود و ۲۰ تا ۲۵ درصد پخت نان تبدیل به ضایعات می‌شود.

این مسئول صنفی با تأکید بر اینکه کسانی باید وارد این صنف شوند که کاربرد باشند، ادامه داد: افراد فعال این صنف باید آموزش‌های لازم را فرا بگیرند و کسانی که با پخت نان آشنا نیستند نباید وارد این حوزه شوند.

وی با اشاره به ۵۰۰ میلیون یورو بودجه دولت برای نان‌های صنعتی و عدم برنامه‌ریزی درست،



رئیس دوم، حسین علی اکبری؛ دبیر و حسین مصطفی زاده به عنوان خزانه دار اتاق اصناف تهران، اعلام شدند.



رئیس سازمان توسعه تجارت: امکان ترخیص ۱۰ درصد باقی مانده کالاها با ضمانت نامه

محمدعلی دهقان دهنوی با اشاره به امکان ترخیص ۹۰ درصدی کالا از گمرکات گفت: امکان ترخیص ۱۰ درصد باقی مانده هم با ضمانت نامه فراهم شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از سازمان توسعه تجارت؛ رئیس سازمان توسعه تجارت ایران از برخی سیاست‌های خارج از حوزه تجارت خارجی کشور انتقاد کرد و با بیان اینکه فرآیندهای مربوط به تجارت نباید به سیاست‌های ارزی گره بخورد، اظهار کرد: فیزیک کالا نباید معطل ارز بماند.

محمدعلی دهقان دهنوی در مورد زمان ثبت سفارش، با این توضیح که این فرصت شش ماهه است، اضافه کرد: زمان انتظار بیشتر در صف تخصیص ارز به فرصت زمانی ثبت سفارش اضافه می‌شود.

دهقان دهنوی با اشاره به اینکه بسیاری از تجار در ویرایش ثبت سفارش دچار مشکل هستند، تصریح کرد: از سوی سازمان توسعه تجارت طی ارسال نامه به همه دستگاه‌ها اطلاع داده شده که فیلدهای مهم خود در فرآیند ثبت سفارش را با ذکر دلایل اهمیت، اعلام کنند و پس از آن بقیه فیلدها الزامی نخواهد بود.

وی یادآور شد: اگر دستگاه‌ها فیلدهای غیر ضرور خود را در فرصت تعیین شده اعلام نکنند، همه فیلدهای مربوط به آن دستگاه اجرایی آزاد و اختیاری می‌شود.

به بیش از ۷۰۰ تن افزایش یافته و این رشد ۲۰ درصدی نشان دهنده توان عملیاتی بالای صنعت نیشکر است.

نیشکر امیرکبیر، بالاترین ظرفیت تولید شکر سفید

بر اساس گزارش شرکت، تاکنون تولید شکر سفید در چهار واحد تصفیه به این شرح بوده است: کشت و صنعت امیرکبیر ۲۳۷ هزار تن، کشت و صنعت دعبل خزاعی ۲۱۳ هزار تن، کشت و صنعت فارابی ۲۰۹ هزار تن و کشت و صنعت دهخدا ۲۱۴ هزار تن.

به گفته مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر، ظرفیت اسمی هر واحد تصفیه شکر، ۱۸۰ هزار تن در سال است و همه واحدها توانسته‌اند از ظرفیت اسمی عبور کنند و در این بین واحد تصفیه شکر امیرکبیر بیشترین افزایش را محقق کرده است.

ناصری موفقیت اخیر را نتیجه تلاش مستمر، بهره‌گیری از دانش فنی و همکاری کارکنان صنعت نیشکر دانست و تأکید کرد که این دستاوردها نشان دهنده ظرفیت بالای صنعت برای دستیابی به اهداف بزرگ‌تر است.



ترکیب جدید هیات رئیسه اتاق اصناف تهران مشخص شد

در پی تغییرات در ترکیب هیات رئیسه اتاق اصناف تهران، با حضور نمایندگان سازمان صمت استان تهران، جلسه تغییر و تحول، برگزار و تعیین سمت‌های اعضای هیات رئیسه انجام شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، یکشنبه مورخ ۱۴۰۴/۶/۲۳ نمایندگان سازمان صمت در اتاق اصناف تهران حاضر شده و طی جلسه‌ای ترکیب جدید هیات رئیسه را تعیین کردند. به دنبال تغییراتی که در ترکیب هیات رئیسه اتاق اصناف تهران به وقوع پیوست، این جلسه تغییر و تحول، برگزار و سمت‌های اعضای هیات رئیسه به ترتیب زیر اعلام شدند: حمیدرضا رستگار؛ رئیس اتاق اصناف تهران، محمدرضا فرجی تهرانی؛ نایب رئیس اول، اسماعیل کاظمی؛ نایب



مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی: تولید شکر سفید برای نخستین بار از ۸۶۶ هزار تن گذشت

عبدعلی ناصری مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی از ثبت رکوردی تاریخی در تولید شکر سفید خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی، عبدعلی ناصری گفت: برای نخستین بار بیش از ۸۶۶ هزار تن شکر سفید در واحدهای تصفیه تولید شد؛ رقمی که حدود ۲۰ درصد بالاتر از ظرفیت اسمی شرکت است و احتمال دارد تا پایان سال بهره‌برداری به رشد ۲۵ درصدی ظرفیت اسمی نیز برسد.

وی با اشاره به ظرفیت اسمی تولید سالانه شکر سفید در این شرکت که ۷۰۰ هزار تن است، افزود: این رکورد با تصفیه شکر خام حاصل از برداشت نیشکر و نیز شکر خام وارداتی به دست آمده است. هر یک از کارخانه‌های شرکت توان تولید ۱۷۵ هزار تن شکر را دارند و علاوه بر شکر سفید، تولید شکر قهوه‌ای، دارویی و طعم‌دار در خطوط جداگانه انجام می‌شود.

سهام خوزستان در تأمین شکر کشور

مدیرعامل توسعه نیشکر با بیان اینکه این مجموعه ۴۵ درصد نیاز کشور را تأمین می‌کند، توضیح داد: با احتساب تولید کشت و صنعت کارون و کارخانه‌های چغندری استان، سالانه حدود یک میلیون تن شکر در خوزستان تولید می‌شود که بیش از ۵۵ درصد نیاز کشور را پوشش می‌دهد.

وی افزود: با اصلاح روش‌های عملیاتی و بهبود کیفیت شکر خام، ظرفیت اسمی واحدهای تصفیه شکر که پیش‌تر ۶۰۰ تن در روز بود،



اخبار

حدود ۴۵ درصد رشد داشته است. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی گفت: در حال حاضر دامداران برای جذب شیرخام توسط کارخانه های لبنی و شیرخشک مشکلی ندارند. به گفته وی، بنابر آمار در ۵ ماهه نخست امسال ۸۱ هزار و ۶۰۰ تن شیرخشک به بازارهای هدف صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل حدود ۴۵ درصد رشد داشته است. سلیمی ادامه داد: با برآورد تولید و مصرف شیرخشک پیش بینی می شود که صادرات شیرخشک تا پایان سال به ۲۰۰ هزار تن برسد. رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک گفت: تا پایان سال پیش بینی می شود که تولید شیرخشک به ۲۸۰ هزار تن برسد که از این میزان با احتساب تامین بخشی از مواد پایه شیرخشک نوزاد ۸۰ هزار تن در داخل مصرف می شود.



نایب رئیس هیات امنای انجمن ملی پسته ایران: برآورد تولید ۲۴۰ هزار تن پسته در کشور

جلیل کاربخش راوری از برآورد تولید ۲۴۰ هزار تن پسته خشک در سال جاری خبر داد و گفت: امسال بیش از نیمی از محصول پسته کشور ترکیه به دلیل کم آبی و خشکسالی ها آسیب دیده است.

به گزارش تسنیم، جلیل کاربخش راوری درباره وضعیت تولید و صادرات پسته کشور افزود: پیش بینی های اولیه نشان می دهد، تولید پسته امسال نسبت به سال گذشته از وضعیت بهتری برخوردار است اما به دلیل ادامه برداشت این محصول تا اواسط مهرماه، در آن زمان می توان آمار دقیق و کامل تری اعلام کرد.

اولیه و تجهیزات تولید استفاده کنند. دهقان دهنوی همچنین در خصوص بهینه سازی ارزی، گفت: من هم از روز اول با طرح بهینه سازی مصارف ارزی مخالف بودم و روش آن را درست نمی دانم. نظر ما این است که بهینه سازی مدتی متوقف شود تا اشکالات آن رفع شود اما کمیته ارزی معتقد است که در حین اجرا اشکالات رفع شود.

معاون وزیر صمت درباره ترخیص ۹۰ درصدی کالا نیز این توضیح را داد که امکان ترخیص ۱۰ درصد باقی مانده را هم با ضمانت نامه فراهم کرده ایم که امیدواریم اجرایی شود. او در مورد تالار دوم ارزی نیز گفت: قوی که بانک مرکزی داد این بود که با توافق بین صادرکننده و واردکننده و به روش غیرمستقیم هریک پیشنهاد قیمت را ارائه کند و دو طرف توافق کنند.

دهقان دهنوی با اشاره به سرسام آور بودن کارمزد ارزی بانک ها گفت: حدود ۶۰ درصد درآمد بانک ها از محل کارمزدهای ارزی حاصل می شود و چنانچه صرافی ها به فرآیند نقل و انتقال وجود بازگردند، نرخ ها رقابتی شده و کارمزد بانک ها نیز کاهش پیدا می کند.

دهقان دهنوی در بخش دیگری از سخنانش افزود: چنانچه کارت بازرگانی در زمان اقدام به واردات فعال باشد، ترخیص کالای وارد شده حتی در صورت غیرفعال شدن کارت مشکلی نداشته و باید ترخیص انجام گیرد.



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی: تولید شیرخشک به ۲۸۰ هزار تن می رسد

سیاوش سلیمی گفت: بنابر آمار در ۵ ماهه نخست امسال ۸۱ هزار و ۶۰۰ تن شیرخشک صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل

معاون وزیر صمت با این توضیح که سازمان توسعه تجارت برای ارتقای شرکت های مدیریت صادرات برنامه های زیادی در دست اقدام دارد، افزود: از طریق سیستم ارزیابی آمادگی صادراتی، توانمندی صادراتی شرکت ها را ارزیابی می کنیم و شرکت هایی که از توان صادراتی کافی برخوردار نیستند به شرکت های مدیریت صادرات وصل می شوند. از سوی دیگر شرکت های مدیریت صادرات نیز باید توانمندی های خود را ارتقا دهند.

رئیس سازمان توسعه تجارت سپس در مورد واردات بدون انتقال ارز، با این توضیح که این رویه در قانون ذکر شده است، افزود: امکان استفاده از ارز خود در واردات وجود دارد و از سهمیه بندی وزارت صمت خارج شده است و فعال اقتصادی می تواند خارج از سهمیه بندی واردات خود را انجام دهد.

وی افزود: در مورد اینکه باید امور را به بخش خصوصی واگذار کنیم شکی نداریم. اما وظایف حاکمیتی را نمی توان به بخش خصوصی واگذار کرد. از جمله سیاستگذاری در حوزه تجارت خارجی یا مقررات. اما ترویج تجارت را بخش خصوصی بهتر از دولت می تواند انجام دهد و از بخش خصوصی خواسته ایم در تأسیس نمایندگی های سازمان در خارج از کشور و در مدیریت این محل ها نقش داشته باشند.

دهقان دهنوی در ادامه افزود: در مورد مهلت واردات، یکی از اشکالات این است که برخی مقررات تبدیل به مصوبات دولت و قوانین مجلس شده است؛ از جمله تمدید مهلت واردات که در مصوبات آمده فقط مشمول واردات مواد اولیه می شود. ما با تمهیداتی بازرگانانی را که مواد اولیه وارد می کنند به این مصوبه اضافه کردیم. این مصوبه که از سوی ستاد اقتصادی دولت صادر شده، اشکالات دیگری نیز دارد که باید اصلاح شود.

وی افزود: واردات در مقابل صادرات خود، نباید مخدوش شود. از نظر ما صادرکننده ای که تولیدکننده است برای واردات مواد اولیه و تجهیزات مورد نیاز تولید خود با ارز خودش هیچ مانعی نباید داشته باشد. برای بازرگانان هم مسیر جدیدی باز کرده ایم که اگر با تولیدکننده قرارداد منعقد کنند می توانند از ارز خود یا از ارز تولیدکننده برای واردات مواد



به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ پیمان عالمی رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: برآوردهای اولیه حاکی از آن بود که حدود ۲ میلیون تن برنج تولید شود، درحالیکه با برداشت برنج پیش بینی می شود که تولید به یک میلیون و ۸۰۰ هزارتن برسد.

به گفته وی، با احتساب سرانه مصرف برنج نیاز به واردات داریم، هرچند برخی خانوارها ذائقه برنج ایرانی نیست که براین اساس نیاز است تشکلهای، سازمان تعاون روستایی و دولت ورود کنند تا برنج در انبارها بدون ثبت در سامانه دیو نشود.

عالمی ادامه داد: دیو برنج در انبارها بدون ثبت در سامانه موجب شده تا سوداگران پس از مدتی چند برابر قیمت محصول در بازار عرضه کنند، از این رو بدنال آن هستیم که کشاورزان کل تولید را به طور مستقیم وارد بازار کنند و تنها مابه التفاوت تولید داخل با سرانه مصرف از طریق واردات جبران کنیم.

رئیس اتاق اصناف کشاورزی با بیان اینکه پتانسیل افزایش تولید برنج با استفاده از ارقام پرمحصول، ورود دانش به بخش کشاورزی و افزایش بهره وری آب وجود دارد، افزود: با توجه به ناترازی برق و بحران خشکسالی، شرایط کشاورزان مساعد نبود، اما با این وجود میزان تولید برنج کاهشی نداشت و تنها مابه التفاوت نیاز باید وارد کنیم.

به گفته وی، هزینه های تولید کشاورزان با ارز آزاد است که براین اساس واردات با ارز ۲۸ هزارتومانی عادلانه نیست چراکه این اختلاف قیمت موجب شده کشاورزان نتوانند در بازار رقابتی، رقابت داشته باشند. هرچند با سامانه جامع انبارها، حذف واسطه ها و عرضه مستقیم بدنال آن هستیم که اختلاف چشمگیری بین بازار تولید تا مصرف وجود نداشته باشد، درحالیکه اکنون بدلیل آنکه برنج تا زمان عرضه به بازار چند دست می چرخد، اختلاف قیمت بالاست.

عالمی گفت: اکنون قیمت برنج از زمان تولید تا بازار مصرف چند برابر رشد داشته است که این موضوع توجهی ندارد، از این رو نیاز است که سیاست الگوی کشت با هماهنگی وزارتخانه و شرکت های ذی ربط باشد تا سیاست و برنامه ها اجرایی شود، در غیراین صورت روی کاغذ می ماند که براین اساس بالابردن بهره وری بی نتیجه می ماند.

بخشی به بازار داخلی و بخشی به بازارهای هدف کشورهای همسایه همچون عراق و حاشیه خلیج فارس صادر شده است.

وی اضافه کرد: به دلیل شرایط اقتصادی، میزان مصرف پسته تازه خوری در داخل کشور با کاهش روبرو شده است.

کاربخش درباره آمار سطح زیر کشت باغات پسته کشور در حدود ۶۰۰ هزار هکتار گفت: اکنون سطح باغات پسته در ۲۷ استان کشور گسترده است که باغات پسته برخی استانها هنوز بارور نشده (یعنی زمان تولید پسته بین ۷ تا ۸ سال طول می کشد)، فرسوده، نابارور و یا غیرمثمر و یا از دست رفته هستند.

وی با بیان اینکه بخش عمده تولید پسته کشور منوط به ۸ تا ۱۰ استان کشور است افزود: بنابراین تنها بین ۴۰۰ تا ۴۵۰ هزار هکتار از باغات پسته کشور مثمر هستند.

نایب رئیس هیات امنای انجمن ملی پسته ایران اظهار داشت: اکنون میزان تولید پسته در کرمان را حدود ۱۲۰ هزارتن، خراسان رضوی ۵۱ هزارتن، یزد ۱۹ هزارتن، خراسان جنوبی ۱۱ هزارتن، سمنان ۱۰ هزارتن و فارس ۹ هزارتن پسته است.

وی با بیان اینکه ایران بعد از آمریکا رتبه دوم تولید پسته و سطح زیرکشت باغات این محصول را داراست گفت: میانگین برداشت پسته ایران در هر هکتار بین ۴۰۰ تا ۶۰۰ کیلوگرم است درحالی که میانگین برداشت پسته آمریکا در هر هکتار ۳ تن است.



رئیس اتاق اصناف کشاورزی: تولید برنج به یک میلیون و ۸۰۰ هزارتن می رسد

پیمان عالمی رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: امسال برآورد می شود که تولید برنج به یک میلیون و ۸۰۰ هزارتن برسد.

نایب رئیس هیات امنای انجمن ملی پسته ایران اظهارداشت: برآوردهای اولیه نشان می دهد امسال حدود ۲۴۰ هزار تن پسته خشک در کشور تولید شود که از این میزان نیمی مربوط به تولیدات باغات استان کرمان و مابقی در سایر نقاط کشور یعنی خراسان رضوی، خراسان جنوبی، یزد، فارس، اصفهان، سمنان، قزوین، مرکزی و تهران است.

وی تصریح کرد: با توجه به اینکه امسال سال آور (پرمحصول) پسته بوده اما به دلیل وجود مشکلاتی همچون کمبود منابع آبی، خشکسالی های پی در پی، تداوم قطعی برق و آسیب های ناشی از آن میزان تولید آنگونه که باید نیست و اکثر باغات با مغز پسته پوک (عاری از مغز) روبرو شده اند.

کاربخش، افت میزان پوکی مغز پسته امسال را به دلیل قطعی برق و تنش های آبی در برخی استانها بین ۲۰ تا ۵۰ درصد عنوان کرد و گفت: روزانه قطعی برق باغات پسته ۴ ساعت است که به طور قطع به باغات آسیب وارد کرده زیرا دوره آبیاری این باغات در مناطق مختلف بین ۴۰ تا ۶۰ روز طول می کشد.

نایب رئیس هیات امنای انجمن ملی پسته ایران خاطر نشان کرد: سال گذشته میزان تولید پسته کشور بین ۲۲۰ تا ۲۳۰ هزارتن بوده که از این میزان نزدیک به ۲۰۰ هزارتن از این محصول به ارزش ۱۰۷ میلیارد دلار به کشورهای هدف صادر شده است.

به گفته وی، هر سال بخش اندکی پسته سال قبل به سال بعد منتقل می شود که این میزان در سال گذشته (۱۴۰۳) بیش از ۴۰ هزارتن بود و امسال این رقم بین ۲۵ تا ۳۰ هزارتن است که کاهش را نشان می دهد.

وابستگی ترکیه به پسته ایرانی

کاربخش افزود: امسال بیش از نیمی از محصول پسته کشور ترکیه به دلیل کم آبی و خشکسالی ها آسیب دیده است بنابراین تقاضای کشور ترکیه برای پسته ایرانی جهت تهیه شیرینی جات افزایش پیدا کرده است.

عرضه بین ۱۰ تا ۲۵ هزارتن پسته تازه خوری به بازار داخلی و خارجی

نایب رئیس هیات امنای انجمن ملی پسته ایران میزان برداشت پسته تازه خوری را در حدود ۱۰ تا ۲۵ هزارتن دانست و اظهارداشت: اکنون برداشت پسته تازه خوری از استان های خراسان، دامغان و سمنان به پایان رسیده و

گزارش صنعت غذا از برگزاری همزمان بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات و هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX 2025)

شد. در این نمایشگاه، تولیدکنندگان نان سنتی و صنعتی، شرکت‌های آرد، سازندگان ماشین‌آلات و تجهیزات آردسازی، تولیدکنندگان خمیرمایه و بهبوددهنده نان، عرضه‌کنندگان آنزیم‌ها، امولسیفایرها و افزودنی‌های غذایی حضور داشتند. همچنین طراحی و ساخت سیلوهای گندم و تجهیزات قنادی و کافه از دیگر بخش‌های این رویداد تخصصی بود. گفتنی است هر دو نمایشگاه علاوه بر جنبه تجاری و صنعتی، محیطی برای شبکه‌سازی میان تولیدکنندگان، توزیع‌کنندگان و فعالان حوزه صنایع غذایی بود و توجه ویژه‌ای به ارتقای نوآوری و معرفی محصولات سالم و باکیفیت داشت.

و شکلات ایران با شعار «سال سرمایه‌گذاری در تولید صنعت شیرینی و شکلات» در فضایی بالغ بر ۵۰ هزار مترمربع سرپوشیده و ۲۵۰۰ مترمربع فضای باز برگزار شد و میزبان شرکت‌های ایرانی و برندهای مطرح از کشورهای لهستان، اتریش، فرانسه و ترکیه بود. در سالن‌های ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۸، ۲۷، ۳۱، ۴۰، ۴۱، ۴۴، آخرین دستاوردها در زمینه مواد اولیه شیرینی و شکلات، بیسکویت، تجهیزات بسته‌بندی، ماشین‌آلات تولید و محصولات نهایی مانند کلوچه، ویفر، گز، سوهان، پشمک و شکلات به نمایش گذاشته شد. همزمان، هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX 2025) نیز برگزار

دو نمایشگاه مهم صنعت غذایی ایران شامل بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات و هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX 2025)، در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، افتتاحیه این دو نمایشگاه با حضور آقایور مشاور رئیس‌جمهور در امور همکاری‌های اقتصادی، بیک زاده عضو هیأت‌مدیره و مدیرعامل شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی ج.ا.ایران، زارعان و ایزدی اعضای هیأت‌مدیره شرکت سهامی نمایشگاه‌ها و جمعی از مدیران و فعالان این حوزه برگزار شد. بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی





دکتر طاهره سخت‌باز مدیرعامل شرکت سورین خبر داد:

افزایش ظرفیت تولید سورین از ۵ هزار به ۳۳ هزار متر مربع با ماشین‌آلات مدرن

مدیرعامل شرکت سورین در بخش دیگری از سخنانش تأکید کرد: «یک تولیدکننده بیش از هر چیز به فضای امن و ثبات اقتصادی نیاز دارد تا بتواند با امیدواری سرمایه‌گذاری کند. در گروه سولیکو علی‌رغم مشکلات، همچنان سرمایه‌گذاری‌های بزرگی در حال انجام است؛ از جمله افزایش فضای تولید از ۱۵ هزار متر مربع به ۳۳ هزار متر مربع با استفاده از ماشین‌آلات روز دنیا.»

وی با اشاره به مشکلات موجود تصریح کرد: «اگرچه مواد غذایی مشمول تحریم نیستند، اما برخی شرکت‌های بزرگ به دلیل سهامداران آمریکایی از فروش ماشین‌آلات به ما خودداری می‌کنند. در داخل نیز محدودیت‌هایی در مصرف ارز صادراتی برای واردات مواد اولیه و قطعات یدکی داریم. علاوه بر این، فرار مغزها و کمبود نیروی انسانی متخصص از چالش‌های جدی ماست.»

سخت‌باز در پایان با یادآوری توصیه‌های آقای سلیمانی بنیان‌گذار گروه سولیکو، گفت: «راه نجات ما این است که هر سال تولید، پرداخت مالیات و صادراتمان بیشتر شود. هیچ معجزه‌ای در کار نیست، جز اینکه خودمان با تلاش مضاعف و سرمایه‌گذاری، مسیر توسعه را ادامه دهیم.»

مدیرعامل شرکت سورین گفت: «محصولات ما پیش از این عمدتاً بر تأمین نیاز قنادی‌های سراسر کشور متمرکز بود، اما در سال جاری تمرکز ویژه‌ای روی محصولات مصرف‌کننده نهایی (B2C) داشته‌ایم. بر همین اساس، محصولاتی چون بارلین‌ها، فروت‌بار، نات‌بار، سریال‌بار و پروتئین‌بار را عرضه کرده‌ایم که همگی بر پایه مواد اولیه طبیعی و بدون شکر افزوده یا نگهدارنده تولید می‌شوند.»

وی افزود: «در کنار این محصولات، انواع کرم‌ها از جمله کرم پسته و کرم بادام زمینی ساده و پروتئینی را به بازار عرضه کرده‌ایم. همچنین در بخش ویفر، محصول ویفر بادام زمینی را معرفی کرده‌ایم که بخش عمده‌ای از کرم میانی آن از بادام زمینی واقعی تشکیل شده است.»

سخت‌باز با اشاره به موفقیت‌های صادراتی سورین گفت: «ما به بیش از ۲۵ کشور جهان از جمله روسیه، قزاقستان، امارات، قطر، عمان، بحرین، افغانستان و عراق صادرات داریم. هدف اصلی ما این است که تا سال ۲۰۲۶ وارد بازارهای آفریقایی و کشور چین شویم و در این زمینه نیز زیرساخت‌های لازم فراهم شده است.»



دکتر طاهره سخت‌باز، مدیرعامل شرکت سورین از گروه سولیکو (کاله)، در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات تهران با اشاره به استقبال پرشور مخاطبان از این رویداد، از معرفی محصولات جدید این شرکت در حوزه میان‌وعده‌های سالم خبر داد و تأکید کرد که راه توسعه صنعت، در گرو تولید، سرمایه‌گذاری و صادرات بیشتر است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نمایشگاه امسال با وجود شرایط دشوار اقتصادی و سیاسی کشور، همچنان رونق خود را حفظ کرده و غرفه سورین نیز با استقبال گسترده مخاطبان داخلی و خارجی همراه بوده است.

کاظم سعادت‌مند مدیرعامل شرکت صنایع غذایی سعادت‌مند (کیک سفیر):

تولید و صادرات کیک سفیر ادامه دارد، اما توسعه بدون حمایت ممکن نیست

مثل ترکیه از مزایای سیستم بانکی بین‌المللی برخوردارند و همین مزیت، صادرات آن‌ها را بسیار ساده‌تر می‌کند.»

مدیرعامل سفیر کیک در پایان گفت: «امیدوارم همه تولیدکنندگان موفق باشند، چرا که معتقدم تولید بزرگ‌ترین عبادت و کارآفرینی بزرگ‌ترین خدمت است.»



ترکمنستان، قزاقستان، قرقیزستان، پاکستان و ازبکستان دارد و توانسته جایگاه خوبی در بازارهای منطقه به دست آورد.»

مدیرعامل گروه صنایع غذایی سفیر با اشاره به موانع موجود گفت: «مهم‌ترین چالش‌ها مربوط به تعهدات ارزی و تحریم‌هاست. سیستم بانکی ما با دنیا قطع است و همین موضوع صادرات را با دشواری مواجه می‌کند. علاوه بر این، نوسان شدید قیمت مواد اولیه، شرایط تولید را سخت کرده است.»

سعادت‌مند ادامه داد: «در شرایط فعلی انگیزه‌ای برای توسعه و راه‌اندازی خطوط جدید تولید وجود ندارد. بزرگ‌ترین هدف ما این است که بتوانیم مجموعه موجود را حفظ و مدیریت کنیم.»

وی در مقایسه با رقبای منطقه‌ای اظهار کرد: «کیفیت و بسته‌بندی محصولات ایرانی در سطح بالایی قرار دارد، اما رقبای ما در کشورهایی

کاظم سعادت‌مند، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی سعادت‌مند (کیک سفیر)، در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات ضمن معرفی محصولات این شرکت، از صادرات گسترده به کشورهای منطقه خبر داد. وی با اشاره به چالش‌های متعدد صنعت، تأکید کرد که توسعه خطوط تولید در شرایط فعلی بدون رفع موانع و ایجاد ثبات اقتصادی امکان‌پذیر نیست.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، کاظم سعادت‌مند، درباره فعالیت‌های این مجموعه گفت: «کارخانه سفیر در سال ۱۳۹۰ تأسیس شد و امروز طیف متنوعی از محصولات شامل بیسکویت، ویفر، پتی‌بور، تافی مغزدار و انواع کیک لایه‌ای را تولید می‌کنیم.»

وی افزود: «سفیر کیک صادرات گسترده‌ای به کشورهای عراق، افغانستان، تاجیکستان،

رونمایی زرکام از ۸ محصول جدید در نمایشگاه شیرینی و شکلات / توسعه صادرات به ۳۰ کشور

هدف‌گذاری ما این است که این رقم تا پایان سال به ۳۰ کشور افزایش یابد.

وی با اشاره به موانع موجود در مسیر توسعه صنعت شیرینی و شکلات در کشور گفت: یکی از مسائل مهم، امنیت در تأمین مواد اولیه‌ای چون شکر، روغن و آرد است. این موضوع نیازمند سیاست‌گذاری یکپارچه و تعامل مؤثر میان انجمن‌ها و شرکت‌های فعال در این صنعت است. همچنین نارتازی انرژی در بخش برق و گاز طی سال گذشته ضربه جدی به تولید وارد کرد. امیدواریم با سیاست‌گذاری صحیح در حوزه انرژی، صنایع با مشکلات مشابه مواجه نشوند.

دکتر احمدنژاد در پایان با اشاره به راهبردهای کلان گروه زر اظهار داشت: مسئولیت اجتماعی و توسعه پایدار از اصول بنیادین ماست. بر همین اساس اقدامات اولیه برای ورود به حوزه انرژی‌های تجدیدپذیر و احداث نیروگاه‌های خورشیدی آغاز شده و امیدواریم در آینده نزدیک خبرهای خوشی در این زمینه به اطلاع ذی‌نفعان برسانیم.

همین راستا موفق شدیم هشت محصول جدید در حوزه بیسکویت، کیک و ویفر معرفی کنیم تا متناسب با نیاز بازار داخل و همچنین بازارهای صادراتی به مشتریان عرضه شود.

دکتر احمدنژاد در ادامه به اقدامات اخیر این مجموعه در حوزه آموزش اشاره کرد و افزود: اخیراً موفق شدیم مجوز مرکز آموزش بین‌کارگاهی را از سازمان فنی و حرفه‌ای دریافت کنیم. این اقدام با هدف ایجاد پیوند میان فضای کار و صنعت با فضای آموزش انجام شده و زمینه‌ساز ارتقای مهارت و توانمندسازی در سطوح ایراتوری، کارگری و کارشناسی خواهد بود.

مدیرعامل شرکت صنعتی و پژوهشی زرکام با بیان اینکه صادرات یکی از رویکردهای اصلی این گروه است، تصریح کرد: حضور موفق در نمایشگاه‌های بین‌المللی از جمله وود ترکیه و ISM آلمان فرصتی برای معرفی گسترده‌تر محصولات ما در بازارهای آفریقایی و کشورهای عضو GCC فراهم کرد. تاکنون توانسته‌ایم صادرات را به حدود ۲۰ کشور آغاز کنیم و



علیرضا احمدنژاد گفت: شرکت زرکام، زیرمجموعه گروه صنعتی و پژوهشی زر، در نمایشگاه شیرینی و شکلات از ۸ محصول جدید در حوزه بیسکویت، کیک و ویفر رونمایی کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر علیرضا احمدنژاد، مدیر شرکت صنعتی و پژوهشی زرکام در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات با اشاره به رویکرد توسعه محور این شرکت به خبرنگار ما گفت: هدف ما از حضور در نمایشگاه معرفی دستاوردها، ارتباط مؤثر با ذی‌نفعان و توسعه بازارهای داخلی و صادراتی است. در

حضور سه برند شیرین وطن، نیلیتو و میگامیکس در بازارهای صادراتی

او در پایان تأکید کرد: هدف اصلی شیرین وطن، ایجاد بیشترین ارزش برای مشتریان است. ما با دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و باکیفیت، به مصرف‌کنندگان اطمینان می‌دهیم که محصولی استاندارد و مطمئن دریافت می‌کنند.



مارشمالو نیز به آن اضافه خواهد شد. پورباغبان درباره بازارهای صادراتی این مجموعه اظهار داشت: محصولات ما به کشورهای همچون امارات، قطر، بحرین، آذربایجان، پاکستان، افغانستان، تاجیکستان و رومانی صادر می‌شود و مذاکرات نهایی برای حضور در بازار آلمان و دیگر کشورهای اروپایی نیز در حال انجام است.

وی بزرگ‌ترین چالش صنعت شیرینی و شکلات را نوسان قیمت مواد اولیه دانست و افزود: بی‌ثباتی قیمت‌ها مانع ارائه نرخ‌های متعادل به بازار می‌شود، در حالی که اولویت اصلی مجموعه ما احترام به حقوق مشتریان و حفظ توان خرید مصرف‌کنندگان است.

پورباغبان همچنین درباره ارزیابی نمایشگاه امسال گفت: هرچند تغییر زمان برگزاری و اطلاع‌رسانی محدود موجب کاهش استقبال در روز نخست شد، اما از روز دوم نمایشگاه با کیفیت مناسبی برگزار شد.

سجاد پورباغبان "مدیر مارکتینگ گروه شیرین وطن" از اهداف شرکت در ارائه محصولات باکیفیت و احترام به حقوق مشتریان خبر داد و به تشریح برنامه‌های توسعه و صادرات این مجموعه پرداخت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات، سجاد پورباغبان "مدیر مارکتینگ گروه شیرین وطن" با اشاره به آغاز فعالیت شیرین وطن از سال ۱۳۸۳ در حوزه کیک، بیسکویت و پشمک به خبرنگار ما گفت: این مجموعه در سال ۱۴۰۰ طرح توسعه خود را تکمیل و ۲۶ خط تولید مجهز اروپایی را راه‌اندازی کرد و هم‌زمان برند نیلیتو نیز به بازار معرفی شد.

به گفته او، محصولات این شرکت در بازار داخلی با برند نیلیتو و در حوزه صادرات با سه برند شیرین وطن، نیلیتو و میگامیکس عرضه می‌شود. سبد کالایی شامل کیک، بیسکویت، ویفر، پشمک، تافی، آب‌نبات و شکلات است و در آینده محصول

از تولید نان تخت صنعتی تا ساخت ماشین آلات؛ گام‌های مهر آوران ستاره کویر برای توسعه صنعت نان

مهرابی در ادامه درباره ارزیابی هفدهمین نمایشگاه آرد و نان گفت: نمایشگاه‌ها هر سال تخصصی‌تر می‌شوند. اگرچه تعداد بازدیدکنندگان امسال نسبت به سال گذشته کمتر بوده است، اما بازدیدکنندگان تخصصی‌تر هستند و همین امر فرصت مناسبی برای معرفی محصولات، جذب نمایندگان و فروش ماشین‌آلات فراهم کرده است. وی در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به شرایط اقتصادی کشور تصریح کرد: در حوزه تولید آرد و نان چالشی وجود ندارد. تولیدکنندگان پای کار هستند و فعالیت‌ها بدون مشکل ادامه دارد.

مدیرعامل شرکت نان مهر آوران ستاره کویر در پایان خاطرنشان کرد: هدف اصلی ما تولید نان سالم و باکیفیت برای مردم ایران است. ایرانیان شایسته مصرف بهترین نان‌ها هستند و امیدواریم بتوانیم سنت‌های ارزشمند پخت نان مادر بزرگان و اجدادمان را با کیفیت بالاتر به سفره‌های مردم بازگردانیم.

ماشین‌آلات مربوطه فعالیت دارد. مهدی مهرابی، مدیرعامل این مجموعه، با اشاره به گستره فعالیت شرکت گفت: در حال حاضر چهار کارخانه تولیدی در استان‌های تهران و قم داریم و محصولات ما در تمامی نقاط ایران و فروشگاه‌ها در دسترس مصرف‌کنندگان قرار دارد.

وی با بیان اینکه یکی از مهم‌ترین اقدامات اخیر مجموعه تولید «نان جوی صد درصد» است، افزود: این محصول به دلیل طعم خاص و ارزش غذایی بالا، از سوی بازار داخلی و همچنین کشورهای مختلف از جمله ارمنستان و روسیه با استقبال چشمگیری مواجه شده است. تقاضا برای این محصول به حدی است که هم‌اکنون توان تولید پاسخگوی سفارش‌ها نیست و تمرکز ما بر تأمین بازار داخلی قرار گرفته است. با این حال، صادرات این محصول به ارمنستان و روسیه در حال انجام است و در نظر داریم با راه‌اندازی خطوط تولید جدید طی دو تا سه سال آینده، صادرات به کشورهای بیشتری را آغاز کنیم.



مهدی مهرابی مدیرعامل شرکت نان مهر آوران ستاره کویر گفت: هدف اصلی این مجموعه تولید نان سالم و باکیفیت و بازگرداندن سنت‌های اصیل پخت نان ایرانی به سفره مردم است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت نان مهر آوران ستاره کویر با برندهای «ننه بتول» و «ریگنان» که از سال ۱۳۹۷ فعالیت خود را آغاز کرده، اکنون به‌طور تخصصی در زمینه تولید نان‌های تخت صنعتی و همچنین ساخت

دانیال گیوه‌چی مدیرعامل شرکت شیرین شهد طبرستان؛

مسابقه خلاقیت شیرین؛ فرصت ویژه برای ارائه دستاوردهای جدید با شکر قهوه‌ای

این رقابت جوایز ویژه‌ای دریافت خواهند کرد. گیوه‌چی با اشاره به جزئیات ثبت نام افزود: «علاقه‌مندان می‌توانند از طریق وبسایت شرکت به نشانی shirinshahdco.com یا با جستجوی عبارت شکر قهوه‌ای فردیسان اقدام کنند. پس از ثبت نام اولیه، اطلاعات تکمیلی و مراحل بعدی به شرکت‌کنندگان اطلاع‌رسانی خواهد شد.»

وی در خصوص شرایط تولید گفت: «امسال به عنوان سال سرمایه‌گذاری برای تولید نام‌گذاری شده، اما تولیدکنندگان با سختی‌های بسیاری روبه‌رو هستند. انتظار ما تسهیل در فرآیندهای نظارتی و حمایت‌های کاربردی است تا بتوانیم با کیفیت بالاتر و هزینه کمتر تولید کنیم.»

مدیرعامل شیرین شهد طبرستان تأکید کرد: «تولیدکنندگان باید در کنار هم باشند و از یکدیگر حمایت کنند. امیدوارم با همکاری و همیاری بتوانیم محصولات سالم و باکیفیت بیشتری به بازار عرضه کنیم.»

طبرستان، با اشاره به سابقه این مجموعه گفت: «فعالیت ما از سال ۱۳۷۴ با تولید قند سفید آغاز شد و در سال ۱۳۹۱ تحت عنوان شرکت حقوقی شیرین شهد طبرستان ادامه یافت. همان سال موفق به تولید شکر قهوه‌ای شدیم و در سال ۱۴۰۳ توانستیم آن را به تولید انبوه برسانیم.»

وی درباره تفاوت شکر قهوه‌ای با شکر سفید افزود: «شکر قهوه‌ای همان شیره خالص نیشکر است که ما با دانش فنی خاص به بلور تبدیل می‌کنیم. این شکر حاوی املاحی مانند کلسیم، پتاسیم، منیزیم و آهن است و طعم کاراملی و بوی خاصی دارد که مصرف‌کننده به خوبی متوجه آن می‌شود.»

مدیرعامل شرکت شیرین شهد طبرستان در ادامه از برگزاری «نخستین مسابقه خلاقیت شیرین با شکر قهوه‌ای فردیسان» خبر داد و گفت: «این مسابقه فرصتی برای قنادان و شیرینی‌پزان حرفه‌ای است تا دستاوردهای جدید و منحصر به فرد خود را با شکر قهوه‌ای ارائه دهند. برگزیدگان



شرکت شیرین شهد طبرستان با برند «فردیسان» در بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات از نخستین مسابقه خلاقیت شیرین با محوریت شکر قهوه‌ای رونمایی کرد. به گفته مدیرعامل شرکت، شکر قهوه‌ای طعمی کاراملی و خاص دارد و از املاح معدنی نیشکر غنی است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس دانیال گیوه‌چی، مدیرعامل شرکت شیرین شهد

خشایار حق شناس مدیر مارکتینگ گروه رحمانی؛

رونمایی سریال بارهای جدید گروه رحمانی در نمایشگاه شیرینی و شکلات؛ چهار طعم جذاب برای نسل جدید

کشت قراردادی، کیفیت محصولات را به سطح استانداردهای جهانی برسانیم.»
مدیر مارکتینگ گروه رحمانی درباره نمایشگاه امسال بیان کرد: «امسال برای نخستین بار در نمایشگاه شیرینی و شکلات شرکت کردیم و فرصت خوبی بود تا محصولات جدیدمان یعنی سریال بارها را رونمایی کنیم. این محصولات که از ترکیب غلات و میوه خشک تهیه شده‌اند، در چهار طعم قهوه، شکلات، سیب-دارچین و وانیل عرضه می‌شوند و با طراحی ویژه برای نسل جدید به بازار آمده‌اند.»
وی در پایان خطاب به مصرف‌کنندگان گفت: «همه تلاش ما این است که محصولی با کیفیت به دست شما برسد. برای سلامت خود ارزش قائل باشید، پشت محصولات را مطالعه کنید و دانش غذایی خود را افزایش دهید. بسیاری از مشکلات سلامت در کشور قابل پیشگیری است، اگر انتخاب‌های غذایی سالم‌تری داشته باشیم.»

برند مانی در حوزه خشکبار، برند کاریز در بخش آبمیوه‌های صد درصد طبیعی بدون شکر و نگهدارنده، برند رستنی در حوزه گیاهان دارویی با قابلیت تجویز پزشکی، برند عسل‌های نوآور با بسته‌بندی‌های خاص و شناسنامه دار، و در نهایت برند رحمانی به عنوان برند صادراتی در حوزه پسته و کشمش فعالیت می‌کنند.»
وی افزود: «تاکنون به ۹۳ کشور صادرات داشته‌ایم و در حال حاضر تمرکز اصلی ما بر بازار اروپا است. با رعایت استانداردها و مدیریت مسائل مربوط به سموم و توکسین‌ها توانسته‌ایم شرایطی فراهم کنیم که مسیر صادراتی ما به اروپا به عنوان کریدور سبز شناخته شود.»
حق شناس در ادامه با اشاره به نیاز تولیدکنندگان به حمایت‌های دولتی گفت: «برای افزایش سرمایه‌گذاری و توسعه صادرات، همراهی بانک‌ها و ارگان‌های نظارتی ضروری است. ما به عنوان یک شرکت دانش‌بنیان در حوزه کشاورزی تلاش می‌کنیم با ارتقای دانش کشاورزان و اجرای



خشایار حق شناس، مدیر مارکتینگ گروه رحمانی در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات، از معرفی محصولات جدید این هلدینگ و برنامه‌های توسعه صادراتی خبر داد. وی تأکید کرد گروه رحمانی با پنج برند فعال و سابقه‌ای ۱۵۰ ساله، همواره کیفیت و سلامت را در اولویت تولیدات خود قرار داده است.
به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، خشایار حق شناس، مدیر مارکتینگ گروه رحمانی، درباره این مجموعه گفت: «گروه رحمانی یک مجموعه حدوداً ۱۵۰ ساله است که پنج برند اصلی دارد.

علی عشریه، مدیرعامل عسل گلرنگ؛

عسل گلرنگ؛ مجهزترین واحد بسته‌بندی عسل در قائم‌شهر با صادرات به ۱۰ کشور

امارات، اردن، عراق، جمهوری آذربایجان، پاکستان، مالزی و حتی آلمان صادرات داشته‌ایم.»
وی با اشاره به مشکلات این صنعت گفت: «عدم ثبات قیمت مواد اولیه و قوانین گمرکی دست‌وپاگیر از بزرگ‌ترین چالش‌های فعالان صنعت عسل است. اگر این مشکلات حل نشود، ادامه مسیر بسیار دشوار خواهد شد.»
وی در ادامه تأکید کرد: «عسل کالایی با ارزش افزوده بالاست اما متأسفانه برخلاف سایر محصولات کشاورزی از مالیات بر ارزش افزوده معاف نشده است. این موضوع فشار زیادی به صنعت زنبورداری وارد کرده و نیازمند اصلاح قوانین و حمایت جدی مسئولان است.»
مدیرعامل عسل گلرنگ در پایان گفت: «انتظار داریم از صنایع غذایی به ویژه صنایعی که با کشاورزی در ارتباط هستند حمایت بیشتری شود تا این صنعت بتواند به حیات خود ادامه دهد.»

یکی از مجهزترین و پیشرفته‌ترین واحدهای بسته‌بندی عسل در سطح کشور است. این مجموعه در شهرستان قائم‌شهر، شهرک صنعتی فاز ۲ مستقر است.»
عشریه درباره محصولات این شرکت گفت: «ما دو گروه اصلی محصول داریم؛ یکی عسل چهل گیاه که ترکیبی از گون، آویشن، مرکبات، گشنیز و کنار است و دیگری عسل‌های تک‌گل که هر کدام به صورت جداگانه بسته‌بندی می‌شوند.»
وی درباره تشخیص عسل طبیعی از تقلبی توضیح داد: «افراد عادی نمی‌توانند اصل یا تقلبی بودن عسل را تشخیص دهند و تنها آزمایشگاه‌ها یا فعالان باتجربه در حوزه پرورش زنبور عسل قادر به این کار هستند. برخلاف تصور عمومی، شکرک زدن عسل نشانه تقلبی بودن آن نیست؛ چراکه عسل طبیعی باید رس ببندد.»
مدیرعامل عسل گلرنگ افزود: «از سال ۱۳۹۸ تاکنون به حدود ۱۰ کشور از جمله عمان،



علی عشریه، مدیرعامل شرکت عسل گلرنگ، در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات با اشاره به سابقه ۲۴ ساله این شرکت و صادرات به ۱۰ کشور دنیا، مهم‌ترین چالش‌های صنعت عسل را قوانین دست‌وپاگیر، عدم ثبات قیمت مواد اولیه و نبود حمایت کافی از زنبورداران عنوان کرد.
به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی عشریه، مدیرعامل شرکت عسل گلرنگ، گفت: «شرکت ما فعالیت خود را از سال ۱۳۸۱ آغاز کرده و امروز

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بینالملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنییس مدیر عامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیر عامل سابق شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن، خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیرعامل شرکت تک ژن، جمال رازقی جهرمی، بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب آ، فرهاد سحرخیز رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز و سیدمحمدتقی نقوی، رئیس هیئت مدیره گروه عازم (گلشهد و شهیدینه) به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۱۳۸۹ تا ۱۴۰۳ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۴ را معرفی نماید. لذا از شما در خواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۳۰ بهمن ۱۴۰۴ - شماره واتساپ: ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.
تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۳۰ بهمن ۱۴۰۴ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

نام و نام خانوادگی پرکننده فرم:	امضاء:
میزان تحصیلات:	
شغل:	
شماره تماس:	

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

«آثاریان» صنایع غذایی مانا - «آگاهی» تهران همبرگر (مام) - «ابراهیمی» صباح - «احتشام» تروند زعفران - «اروئی» فرآورده های گوشتی اروئی - «بابایی» خوشاب - «بابایی» سه نان - «بختیاری» خوشگوار اصفهان - «بیوک» آیدین - «بیوک» شونیز - «پایداری» میهن - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «چنگیزی» خوشنام - «خانمحمدی» نان سحر - «شهرام راهب» ایران گلاب - «رحمانی» گروه رحمانی - «رزاقی» تکدانه - «رسولوی» بنییس - «ژانله» شیرین عسل - «سالک نجات» آنا - «آرش سلطانی» گروه زر - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طائریان» چین چین و گرجی - «طیبی» شهد ایران - «عبدالله» روزین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرعه - «فخرالدینی» ویتانا - «فضلی» گروه گلرنگ - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قاضی عسگر» فرخنده - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قدری» مینو - «قنبریانس» آندره - «کامرانی» بهفام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بابودنت) - «گرامی» گلستان - «گنجی» مهرا - «مختاریانی» طبیعت - «مرشدی» مرشدگوهر - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مطلبی کاشانی» دامداران - «معصومی» تلاونگ - «مقتدایی» تک ژن زیست - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوا عقاب - «نصیری» رامک - «نوری نسب» سمیرا - «یزدجردی» آرد تابان - «یزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز و ...
لیدرهای دیگری نیز در عرصه صنایع غذایی کشور فعال هستند که در صورتی که نام آن ها از قلم افتاده است و خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا آشنایی دارند، می توانند آن اشخاص را به عنوان شخصیت سال انتخاب نمایند.

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه سیده محمدتقی نقوی، رئیس هیئت مدیره گروه عازم (گلشهد و شهیدینه) می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۰



فریدین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۶



صمدر سولوی بنیس
شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۷



عبدالله قدوسی
شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۸



حسین مصطفی زاده
هلدینگ بیژن
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۹



مریم تاج آبادی ابراهیمی
تک ژن زیست
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۰



جمال رازی جهرمی
شرکت ب آ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۱



فرهاد سحرخیز
گروه سحرخیز
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۲

دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند و مدیرعامل گروه تک ژن زیست:

جناب آقای مهندس نقوی از چهره های خوشنام کشور می باشند. نگاه استراتژیک ایشان در حوزه تامین مواد اولیه صنعت غذا و دارو در کنار نوآوری و خلاقیت، نقش موثری در افزایش بهره وری و تامین نیاز داخلی داشته است. از سوی دیگر فعالیت های بین المللی مدیر گروه عازم در معرفی پتانسیل های ملی و نگاه توسعه محور صادراتی ایشان نقش موثری در گسترش بازارهای بین المللی داشته است. برای ایشان و گروه معظم عازم آرزوی موفقیت روزافزون دارم.

دکتر شهریار دبیریان، عضو هیئت مدیره انجمن ملی کیفیت ایران و انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

جناب آقای مهندس نقوی به عنوان فردی تلاشگر، کارآفرین و نوآور در صنعت غذا شناخته می شوند. ایشان با پشتکار زیاد توانسته اند مجموعه ای با فعالیت های متنوع در صنعت غلات (نشاسته، گلوتن و...) احداث و راه اندازی نمایند.

سید محمد حسین طائریان، رئیس هیئت مدیره بیسکویت گرجی؛ حفظ و ارتقای برند ملی گرجی در شرایط سخت اقتصادی، رسالت ماست

شکل بگیرد، ولی با فشارهای روزافزون، احساس می‌کنیم رها شده‌ایم.»
رئیس هیئت مدیره بیسکویت گرجی در پایان خطاب به همکاران و مصرف‌کنندگان گفت: «در حق ما دعا کنید تا بتوانیم این مجموعه را حفظ و ارتقا دهیم و با فشارهای موجود کنار بیاییم. شرایط بسیار سخت است، اما تمام تلاشمان را برای ادامه مسیر انجام خواهیم داد.»



رئیس هیئت مدیره بیسکویت گرجی با بیان اینکه صنعت شیرینی و شکلات با مشکلات متعددی روبه‌روست، افزود: «هر روز چالش جدیدی پیش پای تولیدکنندگان قرار می‌گیرد؛ از تورم و افزایش قیمت مواد اولیه گرفته تا کمبود این مواد و تأثیر جنگ‌ها و مسائل بین‌المللی. متأسفانه فشارهای دولتی نیز شرایط را برای تولید سخت‌تر کرده است.»

وی درباره کیفیت برگزاری نمایشگاه امسال نسبت به سال گذشته اظهار داشت: «به نظر می‌رسد نمایشگاه امسال به دلیل فشارهای اقتصادی و شرایط سخت‌تر جامعه، ضعیف‌تر برگزار شده است. سفره‌های مردم کوچک‌تر شده و بسیاری از شرکت‌ها توان حضور در نمایشگاه را ندارند.»

طائریان با گلایه از کمبود حمایت‌های دولتی گفت: «ما عاشقانه کشورمان را دوست داریم و برای تولید تلاش می‌کنیم، اما متأسفانه این عشق یک طرفه است. انتظار داشتیم همدلی بیشتری

سید محمد حسین طائریان، رئیس هیئت مدیره بیسکویت گرجی، در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات تهران با اشاره به تاریخچه این برند نوستالژیک، از چالش‌های متعدد صنعت شیرینی و شکلات سخن گفت و تأکید کرد که با وجود فشارهای اقتصادی و کمبود مواد اولیه، حفظ و ارتقای این برند ملی همچنان رسالت اصلی مجموعه است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت بیسکویت گرجی در سال ۱۳۴۰ تأسیس شد و از آن زمان تاکنون یکی از برندهای معتبر و ماندگار صنعت غذایی ایران به شمار می‌رود. این شرکت که در رباط کریم فعالیت می‌کند، امروز حدود ۷۰ نوع محصول در سبد تولیدات خود دارد.

طائریان با اشاره به صادرات محصولات گرجی گفت: «ما به کشورهای اروپایی همچون اسپانیا، آلمان و ایتالیا صادرات داشته‌ایم. همچنین بخش مهمی از بازار صادراتی ما به کشورهای همسایه از جمله عراق، عمان و امارات اختصاص دارد.»

تک ماکارون؛ پیش‌تاز کیفیت و سلامت در صنعت ماکارونی ایران

(TQM) و ارتقای جایگاه سازمان‌های متعهد به استانداردهای برتر برگزار شد و تک ماکارون موفق شد تندیس سیمین کیفیت را دریافت کند. این افتخار بیانگر پایبندی شرکت به مشتری‌مداری، بهبود مستمر و تعالی سازمانی است و شعار «تنها در اوج» را به واقعیت تبدیل می‌کند.
با کسب این افتخارات متعدد، تک ماکارون جایگاه خود را به عنوان برندی معتبر و مورد اعتماد خانواده‌های ایرانی تثبیت کرده و مسیر پیشرو خود در تولید محصولات سالم و باکیفیت را ادامه می‌دهد.

مطابق با نیازهای جامعه است. همچنین در دهمین اجلاس طرح انتخاب ملی، که همزمان با اجلاس بین‌المللی توسعه صادرات ایران (Exporex) برگزار شد، تک ماکارون لوح رتبه نخست در تولید ماکارونی سالم و تندیس سیمین زرین را کسب کرد. این موفقیت‌ها تأکیدی بر کیفیت بالای تولیدات و رضایت مصرف‌کنندگان بوده و توانایی شرکت در پاسخ به نیازهای بازار و استمرار مسیر رشد و توسعه را نشان می‌دهد.
در ادامه، هشتمین همایش ملی کیفیت نیز با هدف ترویج مدیریت کیفیت جامع

شرکت تک ماکارون بار دیگر جایگاه خود را به عنوان برندی پیشرو در صنعت ماکارونی ایران تثبیت کرد و در چند رویداد ملی و معتبر موفق به دریافت تندیس‌ها و لوح‌های ارزشمند شد.
به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پنجمین جشنواره سلامت غذا در محل همایش‌های دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد و تک ماکارون با دریافت تندیس زرین، تعهد خود به تولید محصولات سلامت محور و مغذی را نشان داد. این موفقیت نشان‌دهنده تلاش مستمر این مجموعه برای ارائه محصولات سالم و استاندارد



دبیر انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات پخت نان و شیرینی: استانداردهای، اعتماد مصرف‌کننده و کیفیت را ارتقا داد

صادرات نیازمند حمایت‌های زیرساختی و تسهیل حضور بازدیدکنندگان خارجی در نمایشگاه‌ها هستیم.

مرشدی در پایان با قدردانی از تلاش فعالان این صنعت و برگزارکنندگان نمایشگاه تأکید کرد: نمایشگاه آرد و نان فرصتی ارزشمند برای معرفی توانمندی‌های داخلی و تبادل تجربیات است. امیدواریم با حمایت‌های بیشتر، جایگاه ماشین‌سازی ایران در سطح جهانی ارتقا یابد.



طی یک دهه اخیر موجب ارتقای کیفیت محصولات و افزایش اعتماد مصرف‌کنندگان شده است.

به گفته دبیر انجمن، هم‌اکنون بیش از ۲۰۰ تولیدکننده ماشین‌آلات پخت در کشور فعال هستند که توانسته‌اند پاسخگوی صد درصدی نیاز بازار داخلی در حوزه نان سنتی باشند. مرشدی ضمن تأکید بر توان بالای صنعت داخلی تصریح کرد: اگرچه در تأمین برخی مواد اولیه خاص همچون آلیاژهای مورد استفاده در دستگاه‌های حرارتی با محدودیت مواجه هستیم، اما تولیدکنندگان داخلی توانسته‌اند با ارتقای تکنولوژی و کیفیت، نیاز کامل بازار را برطرف کنند. وی همچنین از ظرفیت‌های صادراتی این صنعت خبر داد و گفت: ماشین‌آلات پخت نان ایرانی طی دو دهه اخیر به کشورهای مختلف صادر شده و تلاش‌ها برای توسعه بازارهای خارجی ادامه دارد. با این حال، برای گسترش

محمود مرشدی در حاشیه هفدهمین نمایشگاه آرد و نان تأکید کرد که تولیدکنندگان داخلی با ارتقای کیفیت و تکنولوژی، توانسته‌اند نیاز کامل بازار داخلی نان سنتی را تأمین کنند و آماده توسعه صادرات هستند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمود مرشدی دبیر انجمن تولیدکنندگان ماشین‌آلات پخت نان و شیرینی با اشاره به برپا بودن نمایشگاه آرد و نان امسال به خبرنگار ما گفت: هر سال شاهد حضور پررنگ‌تر شرکت‌ها و معرفی ماشین‌آلات جدیدتر هستیم. امسال نیز نمایشگاه فراتر از انتظار برگزار شد و استقبال چشمگیری از سوی فعالان صنعت صورت گرفت. وی با بیان اینکه انجمن ماشین‌آلات پخت بیش از ۱۰ سال است که فعالیت خود را آغاز کرده، افزود: اولین شرط عضویت در انجمن رعایت استانداردهای ملی است. اجباری شدن استاندارد در این صنعت

سعید فاتحی "مدیرعامل شرکت استیل غرب آسیا": حمایت از تولیدکنندگان داخلی، کلید کاهش وابستگی به محصولات خارجی است

نمایشگاه شیرینی و شکلات نسبت به سال‌های گذشته رونق بیشتری داشته، با این حال لازم است فضای نمایشگاهی کشور به‌روزتر شود. امیدواریم پروژه توسعه‌ای نمایشگاه شهر آفتاب هرچه زودتر تکمیل شود تا تولیدکنندگان در محیطی استانداردتر فعالیت کنند.

وی در پایان تأکید کرد: تولیدکنندگان نباید تحت تأثیر شرایط سیاسی و اقتصادی دچار وقفه در کار شوند. استمرار، برنامه‌ریزی و یافتن راهکارهای عملی، مسیر درست تولید در کشور است.



مدیرعامل استیل غرب آسیا در خصوص چالش‌های صنعت ماشین‌سازی داخلی تأکید کرد: صنعت ماشین‌سازی ایران رشد قابل توجهی داشته، اما ضروری است که از تولیدکنندگان داخلی بیشتر حمایت شود تا وابستگی به محصولات خارجی کاهش یابد. این امر علاوه بر ارتقای کیفیت، خدمات دهی به مشتریان را نیز تسهیل می‌کند.

فاتحی با اشاره به ضرورت سرمایه‌گذاری پایدار افزود: یک تولیدکننده موفق باید ثبات قدم داشته باشد و بدون توجه به نوسانات اقتصادی و ارزی، برنامه‌های خود را دنبال کند. استمرار و پایداری در تولید، کلید دستیابی به اهداف بلندمدت است. وی همچنین از رونمایی محصول جدید این شرکت در نمایشگاه امسال خبر داد و گفت: واحد تحقیق و توسعه استیل غرب آسیا همواره فعال است و متناسب با نیاز بازار، دستگاه‌های جدید طراحی یا امکانات تازه‌ای به تجهیزات موجود اضافه می‌کند. علاوه بر صنایع غذایی، دستگاه‌های ما در حوزه پزشکی نیز کاربرد دارند؛ از جمله برای بسته‌بندی تجهیزات اتاق عمل با کاغذ مدیکال. فاتحی در ارزیابی نمایشگاه امسال اظهار داشت:

سعید فاتحی گفت: تولیدکنندگان با ثبات قدم و برنامه‌ریزی می‌توانند بر چالش‌های اقتصادی غلبه کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سعید فاتحی مدیرعامل شرکت استیل غرب آسیا در حاشیه بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات با اشاره به ماهیت دانش‌بنیان استیل غرب آسیا گفت: این شرکت طراح و سازنده دستگاه‌های تری سیلر، ترم فرمینگ و وکیوم چمبر است. این تجهیزات عمدتاً برای بسته‌بندی محصولات غذایی در ظروف و پوشش‌های پلاستیکی استفاده می‌شوند. مهم‌ترین مزیت این دستگاه‌ها، بسته‌بندی به روش MAP است که ماندگاری محصولات را تا چند برابر افزایش داده و با کنترل میکروارگانیسم‌ها، کیفیت و بهداشت محصول را ارتقا می‌دهد.

وی درباره صادرات محصولات شرکت توضیح داد: صادرات پیش‌تر با برند داخلی انجام می‌شد اما طی دو سال اخیر به دلیل تحریم‌ها، فعالیت‌ها با نام یک برند خارجی ادامه یافته است. اکنون محصولات ما به اروپا، کشورهای روس‌زبان، عربی‌زبان و همچنین آفریقا صادر می‌شود.

عبدانناصر داه‌ا: پدیده مکران الگویی نوین برای توانمندسازی صیادان و توسعه پایدار صید است

کنسروسازی تن ماهی کشور هستیم. این پروژه زنجیره تولیدی کامل از صید تا محصول نهایی ایجاد می‌کند، ارزش واقعی صیادان را به رسمیت می‌شناسد و بستر صادرات مستقیم را فراهم می‌آورد.»

داه‌ا خاطر نشان کرد: «صیادان با رعایت سیاست‌های مدیریت صید و بهره‌گیری از آموزش‌های علمی، به همراه نهادهای دولتی و مراکز پژوهشی، در تلاش هستند تا بهره‌وری افزایش یابد و ذخایر دریایی برای نسل‌های آینده حفظ شود.» او اضافه کرد: «پدیده مکران همکاری نزدیکی با تشکل‌های صیادی و سندیکای کنسرو دارد. این تعامل، زنجیره صید تا تولید را منظم، شفاف و پایدار می‌کند و ارتقای کیفیت و استانداردسازی محصولات را در پی دارد.»

به گفته داه‌ا: «بزرگ‌ترین دغدغه صیادان، تضمین قیمت منصفانه و امنیت معیشت است. ما با خرید مستقیم و ایجاد بازار هدفمند تلاش کرده‌ایم این نگرانی کاهش یابد. البته شرایط بازار گاهی خارج از کنترل است و ما از این موضوع صادقانه متأثر می‌شویم، اما مأموریت اصلی ما حفظ سهم واقعی صیادان است.»

او در پایان چشم‌انداز شرکت را چنین ترسیم کرد: «هدف ما ساختن جامعه‌ای پایدار و توانمند در منطقه مکران است. با توسعه صنایع فرآوری و بسته‌بندی، خرید مستقیم و ایجاد بازارهای هدفمند، الگویی نوین در صنعت دریایی کشور ارائه خواهیم داد.»

غذایی کشور را به شکلی مطمئن تأمین می‌کند.» وی افزود: «تمرکز ما فراتر از معامله صرف است. با تأمین ادوات صید، پشتیبانی مالی، تضمین خرید محصولات و ایجاد بازار مستقیم، شرایطی فراهم کرده‌ایم تا صیادان با آرامش خاطر و تمرکز کامل بر کار خود، سهم عادلانه‌ای از زنجیره ارزش دریایی داشته باشند.»

مدیرعامل پدیده مکران با اشاره به آغاز فصل صیادی اظهار داشت: «این شرکت با همکاری بیش از ۲۰۰ شناور صیادی، تأمین تجهیزات و تضمین خرید، نقش پشتیبان‌های راهبردی برای صیادان ایفا می‌کند تا حداکثر بهره‌وری و سود حاصل شود.»

این فعال صنعت شیلات و آبزیان با اشاره به چالش‌های همیشگی صیادان ادامه داد: «خوشبختانه امسال با پیگیری نهادهای مسئول، مشکل تأمین سوخت به موقع برطرف شد و این موضوع آرامش بیشتری را برای جامعه صیادی فراهم کرد.»

داه‌ا تأکید کرد: «پدیده مکران نقش یک واسطه مطمئن و هوشمند را برعهده گرفته است تا صیادان بدون نگرانی از نوسانات بازار و حضور دلالان، محصولات خود را عرضه کنند. خرید مستقیم و ایجاد شبکه‌های فروش هدفمند، شفافیت و پایداری معیشت صیادان را تضمین می‌کند.»

مدیرعامل شرکت پدیده مکران همچنین از پروژه‌های توسعه‌ای شرکت خبر داد و گفت: «در حال راه‌اندازی بزرگ‌ترین و پیشرفته‌ترین کارخانه



صید و صیادی در منطقه مکران نه تنها ریشه در تاریخ و معیشت مردم دارد، بلکه نقشی کلیدی در امنیت غذایی و اقتصاد ملی ایفا می‌کند. با این حال، جامعه صیادی همواره با چالش‌هایی نظیر تأمین سوخت، نبود بازار مطمئن، حضور واسطه‌ها و دغدغه معیشتی مواجه بوده است. در چنین شرایطی، شرکت پدیده مکران با مدیریت عبدالناصر داه‌ا توانسته الگویی نوین از همکاری با صیادان ارائه دهد؛ الگویی که از تأمین تجهیزات صید تا فرآوری و صادرات محصول نهایی را دربرمی‌گیرد و ضمن توانمندسازی صیادان، مسیر توسعه پایدار در صنعت دریایی کشور را هموار می‌سازد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، داه‌ا در تشریح مأموریت شرکت گفت: «پدیده مکران با هدف توانمندسازی جامعه صیادی و توسعه پایدار صید وارد عمل شد. رسالت ما ایجاد یک زنجیره ارزش منسجم از لحظه صید تا عرضه در بازار است؛ مسیری که هم معیشت صیادان را ارتقا می‌دهد و هم نیاز صنایع

افتخاری دیگر برای سحرخیز در اجلاس انتخاب ملی

در دهمین اجلاس استراتژی‌های توسعه خدمات، تولیدات و صادرات برترین شرکت‌های ایران (طرح انتخاب ملی)، مجموعه معظم سحرخیز موفق شد با تکیه بر تجربه، کیفیت و نوآوری در حوزه صنایع غذایی، عنوان ارزشمند نظام برترین ملی در صنایع غذایی را به دست آورد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این اجلاس به عنوان یکی از بزرگ‌ترین رویدادهای اقتصادی کشور، فرصتی برای معرفی برترین شرکت‌های ایرانی در بخش‌های مختلف تولیدی و خدماتی است. انتخاب سحرخیز به عنوان برند برتر ملی، بار دیگر نشان داد که این مجموعه با بیش از یک قرن تجربه در تولید محصولات غذایی سالم و باکیفیت، جایگاهی ویژه در میان تولیدکنندگان کشور و بازارهای بین‌المللی دارد.

کسب این افتخار ملی، تأییدی دوباره بر اعتماد مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی به محصولات سحرخیز و نشانه‌ای از پایداری این مجموعه به توسعه پایدار، ارتقای کیفیت و افزایش سهم صادراتی در بازارهای منطقه‌ای و جهانی است.

سحرخیز همواره بر این باور است که موفقیت تنها در سایه تلاش جمعی، نوآوری مستمر و توجه به نیاز مشتریان محقق می‌شود. دریافت این عنوان ملی، گامی دیگر در مسیر خدمت‌رسانی بهتر به مردم ایران و معرفی توانمندی‌های کشور در عرصه بین‌المللی خواهد بود.



۵۹ برزند در بوستان گفتگو؛ بهادری خبر از آینده بین‌المللی نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور داد

نوظهور نمایشگاهی در صنایع غذایی، پروژه‌های متنوعی را در سال ۱۴۰۴ پیش‌رو دارد. پس از این نمایشگاه، از ۵ تا ۷ آذرماه سومین دوره نمایشگاه فیتکس (تجهیزات و مکمل‌های ورزشی و محصولات غذایی ویژه ورزشکاران) برگزار می‌شود و در بهمن‌ماه نیز اولین نمایشگاه فرآورده‌های گیاهی در دستور کار قرار دارد.

میلاذ بهادری در سخنان پایانی خود از مشارکت‌کنندگان و بازدیدکنندگان تشکر کرد و گفت: «اعتماد غرفه‌داران به مادر این شرایط سخت ارزشمند است. امیدوارم توانسته باشیم پاسخگوی این اعتماد باشیم و نمایشگاه برای بازدیدکنندگان نیز دستاورد مفیدی داشته باشد.»



مصرف‌کنندگان حرفه‌ای محصولات سالم همراه شد. این استقبال نشان می‌دهد جامعه بیش از پیش به سمت مصرف محصولات سلامت محور گرایش پیدا کرده است.»

بهادری درباره چالش‌های برگزاری نمایشگاه امسال گفت: «به دلیل شرایط اقتصادی و همچنین جنگ تحمیلی ۱۲ روزه، برگزاری نمایشگاه با تأخیر و تغییر تاریخ همراه شد. متأسفانه به همین دلیل حدود ۳۳ شرکت از حضور بازماندند، اما خوشبختانه توانستیم نمایشگاه را با کیفیت مناسب برگزار کنیم.»

مدیر اجرایی نمایشگاه ادامه داد: «نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور نمونه مشابهی در ایران ندارد. به همین دلیل به طور جدی به بین‌المللی شدن آن فکر می‌کنیم. اگر شرایط مساعد باشد، سال آینده تعداد شرکت‌کنندگان را به بیش از ۱۲۰ شرکت خواهیم رساند و طی دو سال آینده زمینه برگزاری بین‌المللی این رویداد فراهم خواهد شد.»

وی در پایان با اشاره به برنامه‌های سازمان برگزارکننده گفت: «آتا رویداد به عنوان یک برند

میلاذ بهادری مدیر اجرایی سومین نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور از حضور ۵۹ شرکت، استقبال گسترده متخصصان و برنامه‌ریزی برای بین‌المللی شدن این رویداد خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سومین نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور از چهارم تا هفتم شهریورماه ۱۴۰۴ در مجتمع نمایشگاهی بوستان گفتگو برگزار شد. این رویداد که در دو دوره گذشته با نام «زندگی سالم» برگزار می‌شد، امسال با نام جدید و تمرکز ویژه بر محصولات سلامت محور میزبان علاقه‌مندان بود.

میلاذ بهادری، مدیر اجرایی این نمایشگاه با اشاره به اهداف برگزاری گفت: «در این دوره ۵۹ شرکت از برندهای شاخص تولیدکنندگان کوچک اما نوآور حضور داشتند. تمامی محصولات ارائه شده دارای مجوزهای سلامت و نشان سیب سلامت هستند و در گروه‌های مختلف از جمله محصولات بدون قند، رژیمی، بدون گلوتن و فراسودمند عرضه می‌شوند.»

وی افزود: «نمایشگاه با استقبال گسترده متخصصان تغذیه، فروشگاه‌های سلامت محور و

نادر جلالت:

برند اکسیر ۲۰ سال تحقیق و عشق؛ پرچم ایران در المپیاد جهانی روغن زیتون به اهتزاز درآمد

در حالی است که حمایت از غذای سالم می‌تواند هزینه‌های دارویی و درمانی کشور را به طور چشمگیری کاهش دهد.»

عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون در پایان تأکید کرد: «ماگران‌ترین روغن موتور را برای خودرو می‌خریم، اما حاضر نیستیم برای سلامت بدن خود هزینه کنیم. بیایید از همین امروز به فکر سلامت خانواده باشیم و با انتخاب روغن زیتون خالص، سرمایه اصلی زندگی یعنی سلامتی را حفظ کنیم.»



تولیدی این شرکت دارای میزبان بالایی از ترکیبات مفید همچون پلی‌فنول و آلفاتوکوفرول است، اظهار داشت: «در مسابقات جهانی ستارگان روغن زیتون لندن توانستیم مدال طلای ۲۰۲۵ را کسب کنیم و پرچم ایران را در میان برترین تولیدکنندگان دنیا به اهتزاز درآوریم.» جلالت درباره نحوه تشخیص روغن زیتون اصل توضیح داد: «برای شناسایی خلوص روغن زیتون سه مرحله وجود دارد؛ نگاه به رنگ کافی نیست زیرا قابل تقلب است. دوم، بو کردن آن است که باید بوی میوه‌هایی مانند سیب یا گوجه‌فرنگی بدهد. اما مهم‌ترین روش، تست چشایی است؛ روغن خالص هنگام بلع باعث احساس تلخی و تندی در گلو می‌شود که پس از یک دقیقه از بین می‌رود و طعم لذیذی به جا می‌گذارد.»

وی با ابراز تأسف از نبود حمایت‌های کافی در کشور گفت: «در دنیا شهرداری‌ها و دولت‌ها حامی جدی غذای سالم هستند اما در ایران حتی هزینه غرفه نمایشگاه نیز از تولیدکننده گرفته می‌شود. این

نادر جلالت، مدیرعامل شرکت روغن زیتون اکسیر و عضو هیئت موسس شورای ملی زیتون کشور، در سومین نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور اعلام کرد که برند اکسیر نتیجه ۲۰ سال تحقیق علمی همراه با عشق و صداقت است و توانسته با کسب مدال‌های طلای جهانی، نام ایران را در عرصه بین‌المللی مطرح کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نادر جلالت با اشاره به اینکه روغن زیتون اکسیر با استانداردهای شورای بین‌المللی زیتون (IOC) تولید می‌شود، گفت: «هدف اصلی ما فرهنگ‌سازی و آموزش مردم برای شناخت روغن زیتون خالص است، چراکه سلامت مصرف‌کننده حق اوست.» وی افزود این روغن علاوه بر کیفیت تغذیه‌ای، خواص دارویی بالایی دارد و حتی در مقالات معتبر پزشکی آمریکا به اثرات آن بر بهبود بیماری‌هایی همچون سرطان روده بزرگ اشاره شده است.

مدیرعامل شرکت اکسیر با بیان اینکه روغن زیتون

اخبار صنایع غذایی جهان

World Food Industry News



دانشمندان سویای خوشمزه‌تر می‌سازند

اما تاکنون هیچ‌کس به طور کامل بررسی نکرده است که وقتی همه این ویژگی‌ها را با هم ترکیب می‌کنید چه اتفاقی می‌افتد. مطالعات قبلی بر روی محصولات سویا فرآوری شده متمرکز بوده‌اند و لوبیای خام را نادیده گرفته‌اند. این بدان معناست که ما هنوز نمی‌دانیم که این سوپر سویاهای جدید در اصل چه بو یا طعمی دارند.

در دانشگاه میسوری، محققان یک اسموٹی یا آب سویای خام تهیه کردند تا مشخص کنند که چگونه انواع مختلف سویا بر طعم و عطر تاثیر می‌گذارد. ماموریت آنها خوشمزه‌تر، سالم‌تر و مورد علاقه‌تر کردن غذاهای دارای سویا برای افراد بیشتری بود. محققان طعم و عطر چهار نوع سویا را با هم مقایسه کردند. با استفاده از ابزارهای پیشرفته مانند کروماتوگرافی گازی و یونی، انواع چربی و قندهایی مانند ساکارز را مشخص کردند. سپس آزمایش بو انجام شد. ۹ عضو هیئت داوران متخصص ترکیبات را بر اساس ۱۲ ویژگی، از رنگ گرفته تا عطر و طعم، ارزیابی کردند.

تجزیه و تحلیل، ۲۱ ترکیب بویایی کلیدی را در سویای خام نشان داد. مشخص شد که گونه‌ی پاتریوت بیشترین طعم نامطلوب را دارد.

در میان تمام گونه‌های آزمایش شده، سویای سوپر توجه را به خود جلب کرد. با عطر ملایم و نخود مانند و طعم ملایم خود، به احتمال زیاد جوانه‌های چشایی را به خود جلب می‌کند و محبوبیت سویا را در بشقاب افزایش می‌دهند. زیرگونه‌ی سوپر سویا توسط محققان مهندسی شده است و چربی مناسب برای قلب دارد، قندهای غیرمغذی از آن حذف شده و آنزیم لیبوکسیژناز که طعم را افزایش می‌دهد در آن کنار گذاشته است. در نتیجه یک سویای نرم‌تر، خوشمزه‌تر و سالم‌تر تهیه شده است.

این مطالعه اولین گام در سفری به سوی طعم‌های جدید است. گام بعدی رمزگشایی از طعم توفو، شیر سویا و پروتئین سویا است.

با درک چگونگی رفتار انواع مختلف سویا قبل از فرآوری، محققان می‌توانند بهتر پیش‌بینی کنند که طعم‌ها پس از فرآوری چگونه تغییر می‌کنند. این درک‌ها می‌تواند منجر به تهیه محصولات سویای خوشمزه‌تر، با کیفیت بالاتر و با جذابیت بیشتر برای مصرف‌کنندگان آگاه به سلامت گرفته تا علاقه‌مندان به غذا با تمرکز بر طعم، شود.

سویا قرن‌هاست که قهرمان آشپزخانه در کشورهای آسیایی بوده است. این ماده سرشار از مواد مغذی و مفید برای سلامتی است و حاوی تمام اسیدهای آمینه ضروری، مانند اسیدهای آمینه موجود در گوشت، است. اما وقتی به بشقاب‌های غربی راه یافت، با مانعی در طعم مواجه شد. با وجود مزایای تغذیه‌ای آن، بسیاری از مصرف‌کنندگان غربی به دلیل طعم لوبیا مانند آن، از غذاهای دارای سویا دوری می‌کنند و آنها را کمی بیش از حد خاکی می‌دانند.

غذا مقصر وجود چنین طعمی در دانه‌های سویا، ترکیبی به نام هگزانال است که بوی علف تازه بریده شده می‌دهد و حتی در مقادیر کم نیز بسیار قوی است. این یکی از بیش از ۲۰ ترکیب طعم‌دهنده‌ای است که طعم سویا را ایجاد می‌کند و خب، برای برخی از افراد چندان اشتها آور نیست.

به گزارش کارآفرینی و صنعت به نقل از نیواطلس، طعم‌های عجیب سویا،

مانند آن طعم علفی هگزانال، از تجزیه چربی‌های سالم درون لوبیا ناشی

می‌شود. این تجزیه توسط آنزیم‌های خاصی به نام لیبوکسیژنازها

(LOX) ایجاد می‌شود که سویا دارای سه نوع از آنهاست:

1-LOX، 2-LOX و 3-LOX. اگرچه آنها فقط یک تا دو

درصد از پروتئین لوبیا را تشکیل می‌دهند، اما هر کدام

نقش متفاوتی در شکل‌دهی طعم سویا دارند.

دانشمندان سعی کرده‌اند سویا را اصلاح

کنند، برخی را برای روغن بهتر پرورش

دهند و برخی دیگر را از آنزیم‌های

طعم‌دهنده محروم کنند تا

آنها را خوشمزه‌تر و سالم‌تر

کنند. این تلاش‌ها

امیدوارکننده به

نظر می‌رسد.



ضایعات میگو تبدیل به ماده‌ای باورنکردنی شد

دانشمندان اماراتی، ضایعات غذاهای دریایی مانند میگو را به ماده‌ای قدرتمند برای جذب کربن دی‌اکسید و مبارزه با تغییرات اقلیمی تبدیل کردند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت به نقل از آی‌ای، دانشمندان «دانشگاه شارجه» (Sharjah)

در امارات متحده عربی، روش جدیدی برای تبدیل ضایعات میگو به یک ماده کربنی مفید ابداع کردند که قادر به جذب کربن دی‌اکسید است. این نوآوری راه حلی دو منظوره ارائه می‌دهد که هم به مدیریت پسماند کمک می‌کند و هم در کاهش تغییرات آب و هوایی نقش دارد.

این فناوری جدید تبدیل ضایعات به کربن، از قسمت‌های دور ریخته شده میگو مانند پوست، سر و روده آن بهره می‌برد. این ضایعات طی فرآیند گسترده‌ای به کربن فعال تبدیل می‌شوند.

دانشمندان اظهار داشتند که این ماده در جذب کربن دی‌اکسید بسیار مؤثر است و آن را به گزینه‌ای قوی برای جذب کربن صنعتی تبدیل می‌کند. دکتر «حیف الجومارد» (Haif Al-Jomard) پژوهشگر ارشد این پروژه گفت: مطالعه ما ضایعات میگو را به یک محصول کربنی با کارایی بالاتر تبدیل می‌کند. این کار هم به چالش‌های زیست‌محیطی ناشی از ضایعات غذاهای دریایی می‌پردازد و هم به تلاش‌های جهانی برای کاهش انتشار گازهای گلخانه‌ای و تعدیل تغییرات آب و هوایی کمک می‌کند.

فرآیند بازیافت ضایعات میگو

فرآوری جهانی پوست میگو و خرچنگ سالانه تاهشت میلیون تن ضایعات تولید می‌کند که بخش بزرگی از آن در محل‌های دفن زباله دور ریخته می‌شود. این مطالعه بر پوست و سر میگوی سفید متمرکز بود که از بازاری در امارات متحده عربی تهیه شده بود. منشأ اصلی این میگوها از عمان بوده است. این تیم، قبل از استفاده در این فرآیند، اطمینان حاصل کرد که ضایعات به طور کامل تمیز و خشک شده‌اند.

اطلاعیه مطبوعاتی جزئیات یک فرآیند چند مرحله‌ای را برای تبدیل ضایعات میگو به یک ماده قدرتمند جذب‌کننده کربن دی‌اکسید شرح داد. ضایعات میگو ابتدا تحت یک فرآیند با دمای بالا قرار می‌گیرند که آن را به «زغال زیستی» (biochar) تبدیل می‌کند. سپس تحت یک سری عملیات مانند فعال‌سازی شیمیایی قرار می‌گیرد. این فرآیند گسترده منجر به تولید یک محصول نهایی یعنی کربن فعال می‌شود که کربن دی‌اکسید را جذب و عملکرد قوی و پایداری خود را در طول چرخه‌های استفاده متعدد حفظ می‌کند.

«زغال زیستی»، زغالی است که از مواد آلی مانند زیست‌توده گیاهی و ضایعات کشاورزی در شرایط سوخت ناقص با اکسیژن کم تولید می‌شود و با افزودن آن به خاک، به عنوان یک تقویت‌کننده و بهبود دهنده عمل می‌کند. این ماده به دلیل ساختار متخلخل خود، توانایی نگهداری آب و مواد مغذی را افزایش داده و محیط مناسبی را برای رشد ریزارگانیزم‌های مفید خاک فراهم می‌کند.

پروفیسور «چائوکی جنای» (Chaouki Ghenai) از نویسندگان این مطالعه و متخصص در زمینه انرژی پایدار و تجدیدپذیر در «دانشگاه شارجه» اظهار داشت: این رویکرد یک مسیر مقرون به صرفه برای تولید کربن فعال ارائه می‌دهد و جریان پسماند مشکل‌ساز را به یک محصول با کارایی بالا، کارآمد و دوستدار محیط زیست با کاربردهای گسترده تبدیل می‌کند.

کاربردهای مختلف کربن

کاربردهای کربن فعال ساخته شده از ضایعات میگو بسیار زیاد است. این ماده می‌تواند برای تصفیه هوا و آب، بازیافت‌ها، استخراج طلا و حتی برای برخی مصارف پزشکی استفاده شود. این ماده در حوزه «جذب و ذخیره کربن» (CCUS)، برای صنایع بزرگ مانند تولید برق، ساخت سیمان و فولاد و پتروشیمی‌ها نویدبخش است.

این تیم در بیانیه مطبوعاتی خود اشاره کرد: این رویکرد، نمونه‌ای عالی از اقتصاد چرخشی است. یافته‌های ما یک استراتژی مقیاس‌پذیر و پایدار برای ارزش‌افزایی ضایعات میگو را تأیید می‌کند.

آنها افزودند: ترکیب رویکردهای حرارتی، شیمیایی و مکانیکی ضایعات میگو هم خواص بافتی و هم خواص شیمیایی ماده نهایی کربن فعال را بهبود می‌بخشد و آن را به راه حلی قابل اجرا برای کاهش تغییرات اقلیمی تبدیل می‌کند.

این رویکرد با کاهش مصرف و تبدیل آنچه ضایعات محسوب می‌شود به یک منبع بسیار مفید، بهره‌وری منابع و ارزش‌افزایی پسماند‌ها را بهبود می‌بخشد و بکارگیری آن می‌تواند در کاهش گازهای گلخانه‌ای و تعدیل تغییرات اقلیمی مهم باشد.

این یافته‌ها در مجله Nanoscale منتشر شده است.

بحران آب؛ تیغ دولبه برپیکره کشاورزی ایران

تولید و حتی تعطیلی کامل برخی کارخانه‌ها شود. کارخانه‌ها ممکن است مجبور به خرید آب از منابع جایگزین با قیمت‌های بالاتر یا سرمایه‌گذاری در سیستم‌های تصفیه و بازیافت آب شوند که این امر هزینه‌های تولید را افزایش می‌دهد. بحران آب، یک تهدید جدی برای آینده کشاورزی و امنیت غذایی ایران به شمار می‌رود. مقابله با این چالش نیازمند عزم ملی، همکاری همه جانبه دولت، کشاورزان و مردم، و اتخاذ رویکردهای علمی و پایدار است. تاخیر در اتخاذ تدابیر لازم، می‌تواند خسارات جبران‌ناپذیری را به اقتصاد، اجتماع و محیط زیست کشور وارد سازد.

دکتر مهدی کریمی تفرشی - رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو
رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو، رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلپایه و گروه صنعتی آل ام کاتی (MKT GROUP)، رئیس هیات مدیره تعاونی تولیدکنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره انجمن دارندگان نشان استاندارد ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی ایران، کارآفرین برتر جهان اسلام

شده‌اند. این امر نه تنها امنیت غذایی کشور را تهدید می‌کند، بلکه درآمد کشاورزان و اقتصاد روستایی را نیز به شدت تحت فشار قرار می‌دهد.

بحران آب و به تبع آن، کاهش رونق کشاورزی، موجب مهاجرت گسترده روستاییان به شهرها شده است. این پدیده، علاوه بر ایجاد مشکلات اجتماعی و اقتصادی در شهرها، بافت جمعیتی و تولیدی مناطق روستایی را نیز برهم زده است.

بحران آب در ایران یک چالش چندوجهی است که علاوه بر زندگی روزمره مردم، به شدت بر بخش صنعت و اقتصاد کشور نیز فشار وارد می‌کند. بدون برنامه‌ریزی جامع، سرمایه‌گذاری در زیرساخت‌ها، مدیریت صحیح منابع، و اجرای قوانین سخت‌گیرانه، این بحران می‌تواند منجر به آسیب‌های اقتصادی و اجتماعی گسترده‌تر و حتی بی‌ثباتی شود. مقامات نیز اذعان دارند که وضعیت سدها "بسیار نگران‌کننده" است و منابع آبی کافی در دسترس نیست.

کمبود آب در بخش کشاورزی نیز می‌تواند بر صنایع مرتبط با فرآوری مواد غذایی و کشاورزی تأثیر بگذارد، زیرا تامین مواد اولیه با مشکل مواجه می‌شود.

بسیاری از کارخانجات برای فرآیندهای تولیدی خود به حجم زیادی آب نیاز دارند. قطعی آب یا جیره‌بندی آن می‌تواند منجر به کاهش ظرفیت تولید، توقف خطوط

ایران، کشوری با اقلیم نیمه خشک و خشک، سال‌هاست که با چالش کم‌آبی دست و پنجه نرم می‌کند. اما در این میان، بخش کشاورزی به عنوان بزرگترین مصرف‌کننده منابع آبی کشور، بیش از هر زمان دیگری تحت تأثیر این بحران قرار گرفته و آینده آن با تهدیدات جدی روبرو شده است.

کاهش بارندگی‌های سالانه، افزایش دما و تبخیر، برداشت بی‌رویه از منابع آب زیرزمینی و سطحی، و شیوه‌های سنتی و غیراصولی آبیاری، همگی دست به دست هم داده‌اند تا وضعیت منابع آبی ایران به مرحله هشدار برسد.

آب به طور مستقیم بر میزان و کیفیت تولیدات کشاورزی تأثیر گذاشته است. بسیاری از زمین‌های زیر کشت با کاهش شدید عملکرد مواجه شده‌اند و برخی دیگر به دلیل نبود آب کافی، به زمین‌های بایر تبدیل



از مدارس تا خانواده‌ها؛ طرح جامع وزارت بهداشت برای ارتقای سواد تغذیه‌ای جامعه

دکتر حسن قمی در پایان خاطرنشان کرد: «هر فرد باید نسبت به آنچه خریداری می‌کند آگاه باشد و به نشان سیب سلامت و کدهای تأییدیه درج شده روی محصولات توجه ویژه داشته باشد. این انتخاب‌ها می‌تواند ضامن سلامت جامعه و کاهش بار بیماری‌ها در کشور باشد.»



آموزش سلامت وزارت بهداشت تأکید دارد در کنار صنایع غذایی فعالیت کند؛ صناعی که محصولاتی با ارزش افزوده واقعی تولید می‌کنند؛ محصولاتی که کم‌نمک، بدون اسید چرب ترانس و با کالری متعادل هستند. همچنین ما دست همکاری به سوی انجمن‌هایی همچون انجمن پروبیوتیک و انجمن صنایع غذایی دراز کرده‌ایم تا در کمپین‌های آموزشی نقش آفرینی کنند.»

به گفته این مقام مسئول، وزارت بهداشت از مهرماه کمپین‌های گسترده‌ای را با همکاری انجمن‌ها، وزارت آموزش و پرورش، و وزارت رفاه و دانشگاه‌های مرتبط اجرا خواهد کرد. این کمپین‌ها به مناسبت روز جهانی غذا (۲۴ مهرماه/۱۶ اکتبر) طراحی شده‌اند و هدف آنها ارتقای سواد تغذیه‌ای جامعه و معرفی صنایع برتر در تولید محصولات سالم است.

دکتر مجید حسن قمی، نماینده وزارت بهداشت در سومین نمایشگاه محصولات غذایی سلامت محور، با تأکید بر اهمیت پیشگیری از بیماری‌ها گفت: آموزش تغذیه سالم و توسعه غذاهای فراسودمند با همکاری صنایع غذایی در دستور کار این وزارتخانه قرار دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر حسن قمی در توضیح سیاست‌های آموزشی وزارت بهداشت اظهار داشت: «غذاهای فراسودمند علاوه بر ارزش تغذیه‌ای، می‌توانند در پیشگیری از بیماری‌های شایع همچون دیابت، فشار خون، بیماری‌های قلبی و کبد چرب نقش آفرین باشند. اگر آموزش صحیح از سطح مدارس و خانواده‌ها آغاز شود، می‌توان انتخاب‌های غذایی جامعه را به سمت محصولات سالم‌تر هدایت کرد.»

نایب رئیس انجمن تغذیه ایران افزود: «دفتر

علیرضا مروت پور، مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس:

صنعت نان در دوران بحران؛ نان‌های صنعتی ضایعات کمتر و ارزش غذایی بالاتر دارند



هم قادر به تأمین نیازهای اولیه مردم نبود. وی افزود: همان طور که در انقلاب، جنگ تحمیلی، دوران تحریم‌ها و حتی در همین جنگ ۱۲ روزه دیدیم، صنعت غذا همیشه در کنار مردم ایستاده و توانسته نیازهای کشور را تأمین کند. امروز هم اگر مردم در تأمین مواد غذایی مشکل دارند، علت آن نبود کالا نیست، بلکه ناتوانی در خرید است؛ چرا که گوشت، مرغ، لبنیات و سایر محصولات غذایی در کشور به وفور موجود است.

حجیم و نیمه حجیم گفت: در دوران بحران، بسیاری از مردم به مصرف نان‌های صنعتی روی آوردند و دریافتند که این نان‌ها علاوه بر ارزش غذایی بالاتر (به واسطه افزودن مکمل‌ها و دانه‌های مغذی)، ضایعات بسیار کمتری هم دارند. امکان خرید در حجم‌های مختلف و ماندگاری بیشتر نیز از مزایای این نان‌هاست. بنابراین این تصور که مصرف‌کنندگان نان‌های صنعتی جزو مردم کشور نیستند و نباید از یارانه‌آرد استفاده کنند، باطل شد.

مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس در ادامه به مهم‌ترین چالش‌های صنعت نان کشور پرداخت و گفت: یکی از بزرگ‌ترین مشکلات فعلی، سیاست‌های یارانه‌ای دولت در حوزه آرد است. طی دهه‌ها، دولت‌ها نتوانسته‌اند جسارت آزادسازی قیمت آرد را داشته باشند. این موضوع باعث شده همه ذی‌نفعان این زنجیره ناراضی باشند؛ دولت به خاطر هزینه سنگین یارانه، کشاورز به دلیل پایین بودن درآمد، نانوایان به خاطر عدم صرفه اقتصادی، و در نهایت مردم که با کیفیت پایین نان مواجه‌اند. هیچ شغلی در کشور نیست که از صفر تا صد همه ذی‌نفعانش ناراضی باشند، اما صنعت نان امروز چنین وضعیتی دارد.

مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس همچنین به مشکلات حوزه تجهیزات و ماشین‌آلات اشاره کرد و گفت: بخش زیادی از ماشین‌آلات صنعت نان فرسوده یا وارداتی هستند و جایگزینی یا بهسازی آن‌ها با موانع جدی مواجه است. از واردات گرفته تا مجوزهای متعدد وزارت صمت، جهاد کشاورزی و حتی مسائل بانکی، همه مانع نوسازی می‌شوند. این در حالی است که کیفیت تولید مستقیم به‌روز بودن تجهیزات وابسته است. همچنین تأمین مواد اولیه‌ای مانند آنزیم‌ها همچنان دشوار و پرحالش است.

مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس در ادامه به مهم‌ترین چالش‌های صنعت نان کشور پرداخت و گفت: یکی از بزرگ‌ترین مشکلات فعلی، سیاست‌های یارانه‌ای دولت در حوزه آرد است. طی دهه‌ها، دولت‌ها نتوانسته‌اند جسارت آزادسازی قیمت آرد را داشته باشند. این موضوع باعث شده همه ذی‌نفعان این زنجیره ناراضی باشند؛ دولت به خاطر هزینه سنگین یارانه، کشاورز به دلیل پایین بودن درآمد، نانوایان به خاطر عدم صرفه اقتصادی، و در نهایت مردم که با کیفیت پایین نان مواجه‌اند. هیچ شغلی در کشور نیست که از صفر تا صد همه ذی‌نفعانش ناراضی باشند، اما صنعت نان امروز چنین وضعیتی دارد.

مروت پور در پایان تأکید کرد: تجربه جنگ ۱۲ روزه ثابت کرد که صنعت غذا و به‌ویژه صنعت نان، ستون اصلی امنیت غذایی کشور است. اما برای پایداری و توسعه این صنعت، دولت باید هرچه سریع‌تر سیاست‌های یارانه‌ای را اصلاح کند، مسیر نوسازی تجهیزات را هموار سازد و نگاه حمایتی جدی‌تری به واحدهای تولیدی داشته باشد. در غیر این صورت، بحران‌های آتی می‌تواند آسیب‌های جدی به صنعت نان و امنیت غذایی کشور وارد کند.

علیرضا مروت پور، مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس، در گفت‌وگویی با کارآفرینی و صنعت غذا، به بررسی وضعیت نان‌های صنعتی و سنتی در کشور پس از «جنگ ۱۲ روزه» پرداخت و ضمن تحلیل فرصت‌ها و چالش‌های این حوزه، تأکید کرد: این جنگ اگرچه حادثه‌ای تلخ و ناگوار برای کشور بود، اما یک نتیجه مثبت برای صنعت غذا داشت و آن اینکه دولت برای نخستین بار پس از چهار دهه باور کرد که صنعت غذا جایگاهی بسیار حیاتی در تأمین امنیت و آرامش مردم دارد.

مروت پور با اشاره به بحران توزیع نان در روزهای آغازین جنگ اظهار داشت: از همان روز اول، مسئولان وزارت کشور، وزارت صمت، اتاق بازرگانی و استانداری‌ها به دنبال تأمین نان مورد نیاز مردم در مناطق تجمع یافته بودند. در آن شرایط، واحدهای صنعتی که تعدادشان به انگشتان یک دست هم نمی‌رسید، وارد میدان شدند و با تولید انبوه توانستند بخش اعظم مشکل نان کشور را برطرف کنند. این تجربه به دولت نشان داد که اگر صنعت غذا نبود، کشور حتی یک روز

بازار جهانی زعفران در خطر از دست رفتن؛ هشدار نایب رئیس شورای ملی زعفران



تولید و دلسردی کشاورزان شوند. نایب رئیس شورای ملی زعفران همچنین با انتقاد از سیاست‌های ارزی گفت: الزام به فروش ارز صادراتی به اتاق مبادله با نرخ ۳۰ درصد کمتر از بازار آزاد موجب از دست رفتن آسان بازارهای صادراتی که طی سال‌ها به دست آمده بود، شد که سهم آن به تجار افغانستانی رسید. غلامرضا میری تأکید کرد: ضروری است متولیان امر با درک اهمیت جایگاه زعفران، هرچه سریع‌تر موانع صادراتی را برطرف کنند تا بازار جهانی این محصول مانند فرش از دست نرود.

صادرات زعفران ایران در چهار ماهه نخست سال جاری نسبت به مدت مشابه سال ۱۴۰۳ با رشد ۶۶ درصدی همراه بوده است. فعالان این حوزه تأکید دارند که در صورت رفع موانع صادراتی، امکان رشد بیش از ۱۰۰ درصدی نیز وجود دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا میری رییس اتحادیه صادرکنندگان زعفران خراسان در خصوص وضعیت تولید و صادرات محصول زعفران در سال جاری به خبرنگار ما گفت: برداشت زعفران امسال از ابتدای آبان ماه آغاز خواهد شد. میری بیان کرد: صادرات زعفران ایران در چهار ماهه نخست سال جاری نسبت به مدت مشابه سال ۱۴۰۳ با رشد ۶۶ درصدی همراه بوده است و با رفع موانع موجود، رشد صادرات می‌تواند از مرز صد در صد عبور کند. وی در ادامه با اشاره به شرایط دشوار کشاورزان افزود: خشکسالی، کم‌آبی و نبود حمایت‌های کافی باعث نگرانی جدی در میان کشاورزان شده است که امیدواریم در فرصت کوتاه باقی‌مانده تا فصل برداشت، مسئولان با توجه بیشتر مانع کاهش

این فعال اقتصادی با بیان این مطلب که آهنگ واردات کالا به کشور کند شده است، آسیب‌شناسی و ریشه‌یابی این مسئله را از سوی دولت بسیار ضروری دانست و تأکید کرد: باید ذخایر استراتژیک خود را از طریق واردات تأمین کنیم. اگر آهنگ واردات در این حوزه کند شده است باید علل آن را بشناسیم و برطرف کنیم.

بندانی شیوه توزیع نامتوازن، تخصیص نادرست و عرضه نامطلوب ارز را مورد انتقاد قرار داد و افزود: باید سعی کنیم از منابع ارزی متفاوت بهره ببریم.

رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران به کاهش سرمایه بنگاه‌های کوچک و متوسط اشاره کرد و در عین حال تنوع دادن به مبادی ورودی را خواستار شد.



از سوی نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران مطرح شد: هشدار درباره قیمت‌گذاری گندم؛ نرخ ناعادلانه

تولید داخلی را تهدید می‌کند

هامان هاشمی گفت: هرگونه بی‌عدالتی در تعیین نرخ گندم نه تنها کشاورز را از چرخه تولید خارج می‌کند، بلکه کشور را به واردات وابسته خواهد ساخت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، با آغاز فصل کاشت گندم، بار دیگر موضوع قیمت‌گذاری این محصول استراتژیک به یکی از مهم‌ترین محورهای کشاورزی کشور تبدیل شده است. در شرایطی که انجمن صنفی کشاورزان نرخ ۳۲ هزار تومان را به عنوان قیمت خرید تضمینی هر کیلوگرم گندم پیشنهاد داده بود، شورای قیمت‌گذاری این پیشنهاد را نپذیرفت و هنوز توافقی نهایی بر سر نرخ سال جاری حاصل نشده است.

هامان هاشمی، نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران نسبت به پیامدهای تعیین ناعادلانه قیمت هشدار داد و گفت: استان گلستان بزرگ‌ترین تولیدکننده گندم کشور است و سرنوشت واردات این محصول در سال جاری به تصمیم شورای قیمت‌گذاری بستگی دارد. نرخ ناعادلانه می‌تواند هم معیشت کشاورزان را تهدید کند و هم تولید داخلی را در معرض خطر قرار دهد.

به گفته هاشمی، شیوه‌ای که سال‌هاست مبنای تعیین قیمت گندم قرار گرفته است اساساً عادلانه نیست. او توضیح داد: هر سال به جای اصلاح مبنای قیمت، تنها ضریبی به قیمت پایه اضافه می‌شود. این روش نه تنها واقع‌بینانه نیست، بلکه انتقاد گسترده گندم‌کاران و خانواده کشاورزی را به همراه داشته است.

او با بیان اینکه شرایط تولید در استان‌های مختلف کشور متفاوت



رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران: آهنگ واردات کالاهای اساسی و نهاده‌های تولید کند شده است



اسحاق بندانی رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران گفت: برای تأمین کالاهای اساسی و نهاده‌های تولید باید علل کند شدن آهنگ واردات کشور را شناسایی و برطرف کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران ضمن انتقاد از کاهش سرمایه بنگاه‌های کوچک و متوسط کشور گفت: برای جلوگیری از قفل شدن زنجیره تأمین کشور سعی کنیم به مبادی ورودی کشور تنوع دهیم و از منابع ارزی مختلف بهره ببریم.

اسحاق بندانی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران در نشست فعالان اقتصادی با دبیر شورای عالی امنیت ملی کشور، بر اهمیت پایداری امنیت غذایی تأکید کرد و گفت: تأمین امنیت غذایی باید مورد توجه باشد.

او بدهی انباشت شده دولت در حوزه صنایع غذایی را ۸ میلیارد یورو ارزیابی کرد و در عین حال به وضعیت ذخایر استراتژیک کشور در مورد محصولات ماندگاری مانند ذرت، جو، کنجاله سویا و ... اشاره کرد.

به اعتقاد این عضو هیات نمایندگان اتاق ایران، اعدادی که درباره ذخایر کالاهای اساسی اعلام می‌شود نشان می‌دهد که حفظ پایداری زنجیره تأمین کشور نیازمند تدبیر بیشتر و اعمال رویکرد کارشناسی و انسجام در میان تصمیم‌گیران است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ غلامرضا نوری قزلجه، وزیر جهاد کشاورزی امروز در دیدار با فرزانه انصاری، رئیس سازمان ملی استاندارد که در محل وزارت جهاد کشاورزی برگزار شد، گفت: همکاری سازمان ملی استاندارد ایران و وزارت جهاد کشاورزی می‌تواند به حذف موازی کاری‌ها و روان سازی فعالیت‌ها در حوزه استاندارد سازی تولید و تجارت محصولات کشاورزی کمک کند.

وی افزود: ارتقای سلامت، رفاه و آسایش جامعه از جمله تکالیف قانونی و حذف بروکراسی و اقدامات موازی، درخواست ذی نفعان مشترک ما است.

وی با اشاره به فعالیت سازمان دامپزشکی، سازمان حفظ نباتات و دفتر محیط زیست وزارت جهاد کشاورزی در حوزه‌های مشترک سلامت و بهداشت و استاندارد، تأکید کرد: رعایت استانداردها در حوزه سلامت غذا از مسئولیت‌های شرعی و قانونی ما و عدم رعایت آن از نظر جانی و مالی حق الناس است، بنابراین همکاری‌های مشترک دو دستگاه در حوزه استاندارد می‌تواند به کاهش هزینه‌های ذی نفعان منجر شود.

۹۰ درصد استانداردهای حوزه کشاورزی با همکاری سازمان استاندارد بوده است

در این دیدار، فرزانه انصاری رئیس سازمان ملی استاندارد ایران نیز در سخنانی، سازمان ملی استاندارد را سازمانی فرابخشی دانست و افزود: این سازمان بر اساس قانون تقویت و توسعه در حوزه‌های استاندارد سازی، ارزیابی انطباق، اندازه شناسی و تأیید صلاحیت به مجموعه کشور کمک می‌کند.

وی گفت: وظیفه ما در بحث استاندارد سازی، تدوین استانداردها و مقررات و ضوابط ملی در کشور است و اسناد ما به منزله قانون تلقی می‌شود.

انصاری ادامه داد: همکاری‌های خوبی بین سازمان استاندارد و جهاد کشاورزی در سال‌های اخیر وجود داشته است به طوری که ۹۵ درصد استانداردهایی که در حوزه جهاد کشاورزی و محصولات خام فرآورده‌های کشاورزی و سرفصل فعالیت‌های سازمان دامپزشکی تدوین شده در همکاری با سازمان ملی استاندارد انجام گرفته است.

وی با اشاره به فعالیت‌های سازمان استاندارد در سرفصل ارزیابی انطباق، اظهار کرد: طبق قانون آنجایی که استاندارد اجباری است ما باید ورود و از کالا نمونه برداری و آزمون کنیم و در ادامه گواهی انطباق صادر شود؛ وزارت جهاد کشاورزی و وزارت بهداشت هم در این حوزه وظایفی بر دوش دارند که با همکاری موازی کاری‌ها به حداقل می‌رسد.

انصاری، صدور پروانه‌ها و مجوزهای ترخیص، تأیید صلاحیت و آزمون آزمایشگاه‌هایی را از سرفصل‌های مورد نظر برای همکاری مشترک، مطرح کرد و افزود: در حوزه‌های حمایت از تولید پایدار و کشاورزی ارگانیک و استاندارد سازی محصولات ارگانیک در سازمان ملی استاندارد، کارهای خوبی انجام شده و در این راستا آمادگی داریم در زمینه انجام پروژه‌های مشترک با نگاه رفع مشکلات تولید و همچنین محصولات وارداتی به کشور همکاری کنیم.

است، افزود: در برخی استان‌ها برداشت تا ۱۰ تن در هکتار صورت می‌گیرد، اما در مناطق دیگر به دلیل محدودیت‌های اقلیمی تنها سه تن برداشت می‌شود. همچنین هزینه‌های کارگری و مکانیزاسیون در استان‌ها یکسان نیست. بنابراین تعیین نرخ واحد در جلسات محدود و بدون لحاظ داده‌های واقعی از استان‌های اثرگذار، منصفانه و علمی نیست.

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران تأکید کرد که قیمت گندم تنها یک عدد برای خرید تضمینی نیست، بلکه شاخصی کلیدی در کشاورزی کشور محسوب می‌شود. نرخ گندم به عنوان پایه تعیین قیمت سایر محصولات عمل می‌کند. اگر این نرخ غیر واقعی باشد، کل معادلات بخش کشاورزی تحت تأثیر قرار می‌گیرد و امنیت غذایی کشور به خطر می‌افتد.

هاشمی با اشاره به پیشنهاد ۳۲ هزار تومانی انجمن صنفی کشاورزان گفت: شورای قیمت گذاری این پیشنهاد را رد کرده است و پیش بینی می‌شود قیمت نهایی شورا همان رقم سال گذشته باشد. این در حالی است که نرخ سال گذشته هم مورد قبول نبود و حتی کارشناسان آن را عادلانه نمی‌دانستند.

هاشمی درباره چشم انداز واردات گندم نیز توضیح داد: میزان واردات بستگی مستقیم به سیاست قیمت گذاری، استقبال کشاورزان از کشت و شرایط اقلیمی دارد. اگر دولت سیاست‌های حمایتی و مشوق‌های لازم را فراهم کند، کشور می‌تواند در تأمین گندم خودکفا شود. اما در صورت ادامه نرخ‌های غیرمنصفانه و بی‌توجهی به نیازهای تولیدکنندگان، ناچار به واردات خواهیم بود.

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران در پایان تأکید کرد که مسئله گندم صرفاً یک موضوع اقتصادی نیست، بلکه به امنیت غذایی و استقلال کشور گره خورده است. او گفت: هرگونه بی‌عدالتی در تعیین نرخ گندم نه تنها کشاورز را از چرخه تولید خارج می‌کند، بلکه کشور را به واردات وابسته خواهد ساخت. امروز زمان تصمیم‌گیری شجاعانه و عادلانه است؛ تصمیمی که هم معیشت کشاورز را تضمین کند و هم آینده امنیت غذایی ایران را.

همکاری وزارت جهاد کشاورزی و سازمان ملی استاندارد و حذف موازی کاری‌ها



وزیر جهاد کشاورزی گفت: همکاری سازمان ملی استاندارد ایران و وزارت جهاد کشاورزی می‌تواند به حذف موازی کاری‌ها و روان سازی فعالیت‌ها در حوزه استاندارد سازی تولید و تجارت محصولات کشاورزی کمک کند.

مرغداری‌ها برای امنیت غذایی است و نباید هیچ فعالیتی زندگی انسان را مختل کند، هر جا مشکلی در حوزه زیستی و بهداشتی برای زندگی انسان وجود دارد نیاز است اصلاح شود.

وی با اشاره به دید عمق در فعالیت‌های دامداری، افزود: اگر گاوداری وجود نداشته باشد باید دید بخشی از امنیت غذایی چه سرنوشتی خواهد داشت.

نوری با اعلام اینکه صنعت دامپروری ما در رتبه دوم قرار دارد و مایه افتخار است، گفت: حدود ۲۰ درصد گوشت مصرفی کشور نیاز به واردات دارد، امیدواریم با همکاری و ایجاد یک زنجیره، مشکل گوشت قرمز کشور حل شود.

وزیر جهاد کشاورزی گفت: برخی گازهای گلخانه‌ای شاید ناشی از فعالیت دامداری‌ها باشد اما با فناوری‌های نوین بخشی از این آلاینده‌ها حذف شده و حتی تبدیل به احسن شده است.

نوری قزلبچه ادامه داد: با توجه به موضوعات مطرح در حوزه کشاورزی در طول تاریخ شاهد بوده‌ایم که عموماً این فعالیت‌ها موجب پایداری محیط زیست شده است. اگر جایی هم مشکلی وجود دارد باید با توجه به موازین تعیین شده اصلاح شود.

به گفته وی، امروز تولیدکنندگان زنجیره تولید را کامل کرده‌اند و همان طور که از گیاهان برای تولید گوشت و شیر بهره‌گیری می‌کنند از فضولات به عنوان کود برای تقویت و رشد گیاهان استفاده می‌کنند. در واقع آلاینده‌ها تبدیل به احسن کرده و مصرف بهینه دارند.

وزیر جهاد کشاورزی گفت: شاید این امر در تمام دامداری‌ها اجرا نشده که همه باید کمک کنیم تا چنین شود و آسیب کمتری از این فعالیت‌ها به محیط زیست وارد شود.



آمادگی برای کاهش سهم خرید توافقی نهاده‌های دامی در بازارگاه

معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد: در حال حاضر ۴۰ درصد خرید نهاده‌های دامی در بازارگاه به صورت توافقی و ۶۰ درصد به صورت نقدی انجام می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ شهرزاد مشیری، معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در چهل و دومین نشست هماهنگی ستاد امنیت غذایی اعلام کرد: در حال حاضر ۴۰ درصد خرید نهاده‌های دامی در بازارگاه به صورت توافقی و ۶۰ درصد به صورت نقدی انجام می‌شود.

وی افزود: پیش از این حدود ۹۰ درصد خرید نهاده‌های دامی در بازارگاه به صورت توافقی انجام می‌شد.

وی، اظهار کرد: ما آماده‌ایم در صورت درخواست بخش خصوصی و تأیید معاونت امور تولیدات دامی، سهم خرید توافقی نهاده‌های دامی در بازارگاه را به ۳۰ درصد و یا کمتر کاهش و سهم خرید نقدی را به ۷۰ درصد یا بیشتر افزایش دهیم.

مشیری، توضیح داد: اگر خرید نهاده‌های دامی در بازارگاه به صورت ۱۰۰ درصد نقدی صورت گیرد، احتمال دارد قدرت خرید از تولیدکنندگانی که منابع مالی و یا سرمایه کافی در گردش ندارند، گرفته شود، اما برای مرحله گذار از کمبودها راهگشا خواهد بود.



وزیر جهاد کشاورزی: صنعت دامپروری ایران در رتبه دوم است

غلامرضا نوری قزلبچه با اعلام اینکه صنعت دامپروری ما در رتبه دوم قرار دارد و مایه افتخار است، گفت: حدود ۲۰ درصد گوشت مصرفی کشور نیاز به واردات دارد، امیدواریم با همکاری و ایجاد یک زنجیره، مشکل گوشت قرمز کشور حل شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، غلامرضا نوری قزلبچه، وزیر جهاد کشاورزی در همایش امنیت زیستی مدیریت بهداشتی پساب و پسماندهای دامداری گفت: فعالیت گاوداری‌ها و

مدیرعامل اتحادیه کارخانجات دام و طیور و آبزیان: خوراک دام و طیور وارداتی بی کیفیت است



محمد مسعودی مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های کارخانجات دام و طیور و آبزیان با اشاره به واردات ۱۸ میلیون تن نهاده دامی در سال از بی‌کیفیتی خوراک دام و وارداتی انتقاد کرد.

به گزارش تسنیم، محمد مسعودی مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های کارخانجات دام و طیور و آبزیان با اشاره به واردات ۱۸ میلیون تن نهاده دامی در سال اظهار کرد: چند میلیارد دلار ارز بدین منظور تخصیص داده می‌شود؟

وی با بیان این‌که عمده محصولات وارداتی از کیفیت مطلوب برخوردار نیست، ادامه داد: انباشتگی کالا در گمرک بسیار زیاد است و در این بین نقش کارخانجات مهم است چون با افزایش مدت

اقتصادی از اهمیت بالایی برخوردار است اما برخی مسئولان توجه جدی به این مهم ندارند.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی های کشاورزی دامداران ایران با تاکید بر تامین امنیت غذایی کشور و برنامه ریزی منسجم برای آن اظهار داشت: ناآشنایی برخی مدیران از شرایط تولید داخلی سبب شده تا مشکلات در تامین سفره مردم بروز کند و بنابراین باید برای این مهم چاره اندیشی شود.

عالی به مشکلات در تامین نهاده های دامی و کشاورزی اشاره کرد و افزود: در حال حاضر نهاده های دامی مورد نیاز کشور به میزان مورد نیاز تولیدکنندگان تامین نیست و نهاده ای در سامانه بازارگاه بارگذاری نمی شود؛ آنچه درباره تامین نهاده ها گفته می شود، با واقعیت هایی که بازار و تولیدکنندگان با آن مواجه هستند، همخوانی ندارد.

وی از انحصار در واردات نهاده ها انتقاد کرد و گفت: معتقدیم انحصار باعث کاهش رقابت و افزایش قیمت ها در بازار شده است. مدیرعامل اتحادیه تعاونی های کشاورزی دامداران ایران بر لزوم واگذاری واردات نهاده ها به تولیدکنندگان تاکید کرد و گفت: دولت باید اجازه بدهد تشکل ها، اتحادیه ها و انجمن ها وارد میدان شوند و وزارت جهاد کشاورزی نقش نظارتی در بازار داشته باشد.

عالی با اشاره به اینکه واردات کالاهای اساسی مانند برنج، روغن خام و گوشت به دلیل تخصیص ارز ترجیحی در اختیار دولت قرار دارد، درباره افزایش قیمت های اخیر در بازار اظهار داشت: دولت و مسئولان باید نظارت و کنترل بهتری بر واردات و توزیع نهاده ها داشته باشند.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی های کشاورزی دامداران ایران به برنامه های خودکفایی در تولید گوشت و کمبودهای ناشی از خشکسالی و محدودیت های وارداتی اشاره کرد و گفت: راهکارهای موجود ناکارآمدند و باید بخش خصوصی وارد عمل شود و مداخلات غیرضرور به حداقل برسد.

ماندگاری در بازار، محصول وارداتی وارد کارخانه شده و ضمن پخت و بسته بندی، به مصرف دام و طیور می رسد.

به گفته مسعودی سازمان دامپزشکی کشور نظارت عالییه دارد و تعاونی ها نیز به درستی نقش خود را ایفا می کنند. وی لزوم افزایش راندمان این صنعت را یادآوری کرد و افزود: هرچه دام با کیفیت تر باشد، به افزایش راندمان می افزاید. همچنین در حوزه مرغ، خوراک باید مطلوب باشد تا در کمترین زمان، بیشترین گوشت را به دست دهد.

مسعودی بسیاری محصولات وارداتی در حوزه خوراک دام و طیور را پر آب بر دانست و افزود: در کشور بیش از یک میلیون تن توان تولید نداریم. سوپا در بهترین حالت ۱۵۰ هزار تن تولید می شود.

این فعال حوزه خوراک دام و طیور با اشاره به ۹۰۰ کارخانه در کشور که تولید خوراک دام، طیور و آبزیان را دارند و ظرفیت تولیدی ۳۰ میلیون تن خوراک آماده را دارا هستند، گفت: در عمل ۱۰ تا ۱۲ میلیون تن خوراک در داخل تولید می شود. بنابراین ۳۰ درصد پتانسیل کارخانجات مورد استفاده قرار می گیرد چراکه سیاست ها در گذشته این حوزه را مغفول گذاشته است.

وی افزود: با افزایش سهم تولیدی، به پروتئین بهداشتی بیشتری دست پیدا می کنیم؛ همچنین برخی زنجیره های تولید گوشت در کشور دارای کارخانه خوراک دام هستند و این چرخه را تکمیل کرده اند.



مدیرعامل اتحادیه تعاونی های کشاورزی دامداران ایران: شکستن انحصار واردات باید از وزارت



جهاد کشاورزی آغاز شود

مجتبی عالی با تاکید بر اینکه شکستن انحصار واردات نهاده های دامی و کالاهای اساسی باید از وزارت جهاد کشاورزی آغاز شود، گفت: تشکل ها و انجمن ها ظرفیت های بالقوه ای برای تامین نهاده های مورد نیاز خود دارند که باید مورد توجه قرار گیرد.

به گزارش ایرنا؛ مجتبی عالی مدیرعامل اتحادیه تعاونی های کشاورزی دامداران ایران درباره وضعیت نهاده های دامی و انحصار در واردات این کالا اظهار داشت: در حال حاضر وضعیت کشور در تامین نهاده های دامی و کالاهای اساسی نامناسب است و باید برای این مهم چاره ای اندیشیده شود.

وی ناراضی خود را نسبت به مدیریت و سیاست های برخی مسئولان ابراز کرد و اظهار داشت: ذخایر استراتژیک کالاهای اساسی و مواد غذایی در مقابل جنگ، خشکسالی، تحریم ها و مشکلات



مدیرعامل کشت و صنعت مکران: کشاورزی و شیلات پیشران توسعه سواحل مکران هستند



حسین صفایی با تشریح پنج پروژه بزرگ این مجموعه در حوزه کشاورزی و شیلات، تاکید کرد که کشاورزی مبتنی بر آب شیرین کن، باغات میوه های گرمسیری، پرورش میگو و ماهی در قفس، می توانند موتور توسعه پایدار سواحل مکران باشند؛ اما شرط موفقیت، توجه به معیشت مردم بومی و ایجاد اشتغال مستقیم برای آنان است. به گزارش ایسنا، حسین صفایی با بیان اهداف و اقدامات این

وی ضمن اشاره به وضعیت فعلی کشاورزی گفت: اکنون حدود ۴۰۰۰ هکتار باغات در شهرستان زرباد وجود دارد که برای ۶ تا ۸ هزار نفر اشتغال مستقیم ایجاد کرده است. همچنین فعالیت‌های صیادی با بیش از هزار لنج و تعداد زیادی قایق بومی نزدیک به ۳۰ هزار شغل مستقیم فراهم کرده و بخش عمده پروتئین منطقه را تامین می‌کند. اگرچه در دهه ۷۰ برخی زیرساخت‌های صیادی ایجاد شد، اما هنوز ظرفیت بالایی برای تکمیل زنجیره ارزش در این حوزه وجود دارد. در زمینه پرورش میگو و پرورش ماهی در قفس نیز مطالعات گسترده انجام شده و مکران می‌تواند به یکی از قطب‌های اصلی شیلات کشور تبدیل شود.

مدیرعامل کشت و صنعت مکران در پایان خاطر نشان کرد: هفت سال تجربه فعالیت در منطقه به من نشان داده است که اگر توسعه مکران بر پایه احیای فرصت‌های کشاورزی و شیلاتی بنا شود، هم زندگی مردم متحول خواهد شد و هم صنایع بزرگ از پایداری بیشتری برخوردار خواهند بود. این مسیر بهترین راه برای تضمین آینده توسعه در سواحل مکران است.

مجموعه از سال ۱۳۹۷ تاکنون، کشاورزی و شیلات را محور اصلی توسعه پایدار در سواحل مکران دانست و بر ضرورت توجه حاکمیت به معیشت مردم منطقه برای تضمین موفقیت طرح‌های کلان تاکید کرد. مدیرعامل کشت و صنعت مکران، اظهار کرد: بنده خردادماه ۱۳۹۷ با این هدف وارد این حوزه شدم که کشت و صنعت مکران را به مجموعه‌ای کشاورزی و الگوساز در منطقه تبدیل کنم؛ مجموعه‌ای که بتواند از مزیت‌های اقلیمی و اقتصادی سواحل جنوب کشور بهره برد و توسعه‌ای پایدار رقم بزند. بر این اساس، پنج پروژه اصلی در این مجموعه تعریف و تأمین مالی شد.

وی افزود: مهم‌ترین پروژه، احداث یک آب‌شیرین‌کن با ظرفیت تولید روزانه ۲۰۰ هزار مترمکعب است که با سرمایه‌گذاری ۱۱۰ میلیون دلاری آغاز شده و تاکنون به ۳۰ درصد پیشرفت فیزیکی رسیده است. این طرح از دو جهت اهمیت دارد؛ نخست اینکه تاکنون کشاورزی با آب شیرین شده دریا در کشور انجام نشده است، چراکه هزینه بالای شیرین‌سازی باعث می‌شود محصول تولیدی توان رقابت با محصولات مشابهی که با آب تقریباً رایگان سدها و سفره‌های زیرزمینی کشت می‌شوند نداشته باشد. دوم اینکه این پروژه الگویی برای صنایع و بازار آب منطقه در آینده خواهد بود.

مدیرعامل کشت و صنعت مکران یادآور شد که هم‌اکنون شش پروژه بزرگ آب‌شیرین‌کن در سواحل دریای عمان و خلیج فارس در حال اجراست که قرار است در مجموع ۹۰۰ میلیون مترمکعب آب را به صنایع جنوبی کشور اختصاص دهند و امید می‌رود پروژه مکران نیز به نتیجه برسد.

صفایی با بیان اینکه بر مبنای آب تولیدی، ایجاد باغ میوه‌های گرمسیری در وسعت ۳۰۰۰ هکتار طراحی شده است، گفت: برای ۲۴۰۰ هکتار پروژه تعریف و برای ۶۰۰ هکتار عملیات عمرانی و مقدماتی آغاز شده است. تا زمان تکمیل آب‌شیرین‌کن اصلی، یک آب‌شیرین‌کن ۱۰ هزار مترمکعبی و تخصیص ۱۰ میلیون مترمکعب آب از سد کهیر برای دوره‌ای پنج‌ساله در نظر گرفته شده تا کشاورزی ۶۰۰ هکتاری موز آغاز شود. اکنون بیش از ۶۰ درصد این پروژه پیشرفت داشته است.

صفایی در ادامه از اجرای پروژه‌های شیلاتی خبر داد و گفت: مزرعه پرورش میگوی ۷۵۰ هکتاری از شش سال پیش آغاز شد و تاکنون ۶۵ درصد پیشرفت داشته است. این مزرعه اکنون دومین سال برداشت تجاری خود را تجربه می‌کند و هم‌اکنون از نظر تولید در واحد سطح رکورددار کشور است و هم در مجموع تولید جایگاه نخست را دارد.

وی افزود: طرح دیگر ما پرورش ماهی در قفس است. مجوز پرورش ۷۰۰ تن ماهی در سال دریافت کرده‌ایم اما به دلیل مشکلات پیش آمده در تکمیل آب‌شیرین‌کن و باغ میوه، هنوز وارد مرحله اجرایی نشده‌ایم. هدف‌گذاری ما تولید چهار فصل و پایدار است.

صفایی تاکید کرد: از سال ۱۳۹۵ بحث توسعه سواحل مکران در اسناد بالادستی مطرح شد اما در حوزه اجرا حداقل زیرساخت‌ها و ساختارهای لازم فراهم نشد. اگر قرار است مکران به یکی از مراکز ثقل توسعه کشور تبدیل شود، باید قبل از هر چیز به مردم منطقه توجه کرد. توسعه صرفاً با سیاست‌گذاری و سخنرانی محقق نمی‌شود. اگر صنایع بزرگ در منطقه شکل بگیرد اما مردم همچنان در فقر و مشاغل سنتی باقی بمانند، این توسعه پایدار نخواهد بود.



ایجاد زنجیره تولید تا مصرف راهکاری برای تنظیم بازار گوشت

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون گفت: بنابر آمار سالانه ۴۷ درصد گوشت قرمز مربوط به دام سبک است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ جواد آزاد نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون گفت: در حال حاضر وضعیت تامین نهاده جو با مشکلاتی روبروست، اما در خصوص ذرت مشکل کمتر شده است. به گفته وی، با توجه به شرایط خشکسالی و کاهش تولید علوفه، دامداران ناگزیر به استفاده از علوفه دستی هستند که این امر بر قیمت علوفه و در نهایت قیمت تمام شده تولید اثر گذار است.

آزاد قیمت کنونی هر کیلو دام سبک را ۲۷۰ هزار تومان اعلام کرد و افزود: با توجه به افزایش عرضه دام، قیمت دام سبک از ۳۱۰ به ۲۷۰ هزار تومان رسیده است.

نایب رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون با بیان اینکه سال گذشته ۹۲۳ هزار تن گوشت قرمز در کشور تولید شد، گفت: ۴۶ تا ۴۷ درصد تولید گوشت قرمز مربوط به دام سبک است که بدلیل آنکه امسال دامداران نمی‌توانند به طور کامل پرور کنند، تولید تا حدودی تحت تاثیر قرار می‌گیرد.

به گفته وی، دولت سیاست‌های حمایتی بابت تامین نهاده و سرمایه در گردش بگذارد تا از بحران فعلی عبور کنیم.

آزاد با بیان اینکه گرانی گوشت ارتباطی به دامدار ندارد، گفت: با ایجاد زنجیره و توزیع مستقیم بدنال تنظیم بازار گوشت هستیم.

موقعیت اقتصادی هر دو کشور، بلکه به ایجاد مشاغل جدید و بهبود رفاه شهروندان ما نیز کمک خواهد کرد. وی ادامه داد: من مطمئن هستم که از طریق تلاش های مشترک می توانیم به نتایج قابل توجهی به نفع مردم کشورهایمان دست یابیم.



ایجاد زنجیره تولید تا مصرف راهکاری برای تنظیم بازار گوشت

سیدرضا نورانی رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: در اجرای کشت فراسرزمینی منطقه جغرافیایی و قیمت تمام شده تولید باید مدنظر قرار بگیرد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا نورانی رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: موقعیت جغرافیایی و سیاسی باید در کشت فراسرزمینی مورد توجه قرار بگیرد که در شرایط کنونی با توجه به تحریم های ظالمانه و نگاه به کشورهای آفریقایی باید تجربه زیادی در این موضوعات داشته باشیم. به گفته وی، یکی از زیرساخت های کشت فراسرزمینی حمل و نقل است که باید دید در کجا می توان این کشت را انجام داد و مقرون به صرفه است یا اینکه هزینه سنگینی باید در حمل و نقل ریلی و جاده ای پرداخت کرد. از این رو مهم است که سرمایه گذاران در کجا باید سرمایه گذاری کنند و سیاست گذاران باید مشخص کنند که در کجا می خواهند سرمایه گذاری کنند و کشت فراسرزمینی در کدام نقطه باید انجام شود که آیا مقرون به صرفه است یا خیر؟ نورانی ادامه داد: در برنامه هفتم هدف گذاری شده که در سطح ۲ میلیون هکتار کشت فراسرزمینی انجام شود، اکنون در کدام منطقه جغرافیایی باید انجام شود؟ آیا قیمت تمام شده اعلام می کنند یا خیر؟ اگر قیمت تمام شده بالاتر تمام شود، نشان می دهد که اطلاعات دقیقی و مطالعات زیادی نداریم، هرچند کشت فراسرزمینی برای برخی کشورها قابل قبول و رقابت با قیمت های جهانی بوده است که براین اساس وزارت جهاد در این خصوص هدف گذاری باید داشته باشد که به همین خاطر کارهای مطالعاتی و زیرساختی باید مهیا شود و سپس اعلام کرد که می خواهیم در چه سطحی کشت فراسرزمینی اجرا شود. رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: برای سیاست خودکفایی باید دید که با همین شرایط آب و هوایی چقدر می توان محصول تولید کرد و چقدر کمبود داریم، آیا از طریق کشت فراسرزمینی می توان نیاز کشور را تامین کرد؟ تا به خاطر موقعیت جغرافیایی و مسائل سیاسی سرمایه اولیه هدر نرود. گفتنی است در اجرای کشت فراسرزمینی منطقه جغرافیایی و قیمت تمام شده بسیار حائز اهمیت و صرفا به سبب اجرای قانون نباید سرمایه را هدر داد.



اعلام آمادگی بلاروس برای راه اندازی خط تولید ماشین آلات کشاورزی و معدنی در ایران



وزیر صنایع بلاروس گفت: این کشور اهمیت زیادی برای توسعه همکاری های متقابل با جمهوری اسلامی ایران قائل است و در این راستا، آماده راه اندازی خط تولید و مونتاژ ماشین آلات کشاورزی، باری و معدنی در ایران هستیم. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و شاورزی (اگرو فود نیوز)، از خبرگزاری دولتی بلتا، این سخنان را آندری کوزنتسوف روز چهارشنبه در حاشیه مذاکرات مسعود پزشکیان و الکساندر لوکاشنکو رؤسای جمهور ایران و بلاروس در کاخ استقلال در مینسک بیان کرد. رئیس طرف بلاروسی کمیسیون مشترک همکاری های اقتصادی جمهوری اسلامی ایران و جمهوری بلاروس گفت: ما از سطح تعامل ایجاد شده میان دو کشور بسیار خرسند هستیم و ظرفیت قابل توجهی برای گسترش بیشتر روابط دو جانبه می بینیم. کوزنتسوف تأکید کرد: وزارت صنایع بلاروس آماده است تا طیف گسترده ای از فرصت ها را برای تعمیق مشارکت صنعتی خود به شرکای ایرانی ارائه دهد. وی ادامه داد: سازماندهی تولید مونتاژ کمباین های بلاروسی امکان ورود فناوری های صنعت ماشین سازی این کشور به اقتصاد ایران را فراهم می کند و به همین منظور، یک شرکت برای مونتاژ ماشین آلات کشاورزی با کیفیت بالا در ایران ایجاد خواهد شد. وزیر صنایع بلاروس گفت: کار در این راستا از قبل آغاز شده است؛ این امر امکان کاهش هزینه های لجستیک و دسترسی بازار محلی به فناوری های پیشرفته مجتمع کشاورزی و صنعتی بلاروس را فراهم می کند. کوزنتسوف اظهار داشت: همکاری در تأمین انواع مختلف ماشین آلات تخصصی (کشاورزی، باری، معدنی) چشم اندازهای جدیدی را در مناسبات دو کشور می گشاید و امکان تأمین نیازهای شرکای ایرانی در وسایل نقلیه قابل اعتماد برای اهداف مختلف را فراهم می کند. وزیر صنایع بلاروس گفت: گسترش تأمین محصولات و همکاری های صنعتی مزایای قابل توجهی برای هر دو طرف به همراه خواهد داشت و به عامل مهمی در تقویت مبادلات تجاری و اقتصادی بین بلاروس و ایران تبدیل خواهد شد. رئیس طرف بلاروسی کمیسیون مشترک همکاری های اقتصادی ایران و بلاروس گفت: دو کشور قادر به حرکت در مسیر تحقق اهداف تعیین شده از سوی رؤسای جمهور هستند که نتایج و پیشرفت های حاصل شده در برخی عرصه ها، بیانگر این موضوع است. کوزنتسوف اظهار داشت: ما هم اینک بر روی توسعه همکاری های صنعتی سودمند متقابل با ایران متمرکز هستیم که نه تنها به تقویت

تندیس زرین پنجمین جشنواره سلامت غذا به شرکت دامداران رسید



موفق به دریافت تندیس شدند. در این همایش جمعی از مدیران ارگانهای دولتی و خصوصی حضور داشتند. شرکت دامداران در پنجمین جشنواره سلامت غذا موفق به کسب تندیس جشنواره شد. این موفقیت به دلیل نقش آفرینی برجسته دامداران در عرضه محصولات لبنی سالم و مغذی و همچنین تعهد به ارتقای سلامت مصرف‌کنندگان به دست آمد. دامداران با تکیه بر نوآوری و رعایت اصول سلامت غذایی، همچنان یکی از برندهای مورد اعتماد خانواده‌های ایرانی باقی مانده است.

شرکت دامداران به پاس ارائه محصولات لبنی سالم و مورد اعتماد خانواده‌های ایرانی، موفق به کسب تندیس زرین پنجمین جشنواره سلامت غذا شد و بر نقش آفرینی خود در تولید و عرضه محصولات لبنی سالم تأکید کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پنجمین جشنواره سلامت غذا در محل همایش‌های دانشگاه شهید بهشتی برگزار گردید. این جشنواره به منظور آشنایی و معرفی شرکت‌های فعال در حوزه محصولات سلامت محور انجام که با ارائه مستندات و بدست آوردن رتبه‌های لازم پس از ارزیابی،

شرکت فرآورده‌های لبنی سحر با برند «سحرسان» برای نخستین بار موفق به دریافت تندیس زرین پنجمین جشنواره سلامت غذا شد



شرکت سحرسان که در حوزه تولید محصولات لبنی فعالیت دارد، در پنجمین جشنواره سلامت غذا موفق به دریافت تندیس زرین جشنواره شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت سحرسان فعال در حوزه تولید انواع محصولات لبنی، در پنجمین جشنواره سلامت غذا موفق به دریافت تندیس زرین این رویداد معتبر شد. این موفقیت به پاس توجه ویژه این شرکت به تولید محصولات ایمن، استاندارد و مغذی به دست آمد. سحرسان با تمرکز بر ارتقای سلامت جامعه و رعایت دقیق اصول بهداشتی و استانداردهای غذایی، توانسته جایگاه ارزشمندی در میان برندهای لبنی کشور به دست آورد. دریافت تندیس زرین، نشانه‌ای از سعی و تلاش کارشناسان و مهندسی‌ها با تجربه در واحد تحقیق و توسعه و نیز اعتماد مصرف‌کنندگان و تأییدی بر مسیر رو به رشد سحرسان است.

دریافت تندیس زرین سلامت غذا توسط گوش‌تیران



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گوش‌تیران، پنجمین جشنواره ملی سلامت غذا روز سوم شهریورماه ۱۴۰۴ در سالن همایش‌های بین‌المللی دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد و طی آن از گوش‌تیران به دلیل کیفیت بالای محصولات، تنوع گسترده و توجه ویژه به ارتقای سلامت در صنایع غذایی تقدیر به عمل آمد در این مراسم، امیر رسولی قائم مقام مدیرعامل شرکت پروتئین گستر سینا با برند محبوب گوش‌تیران به نمایندگی از شرکت تندیس سلامت را دریافت کرد. آقای رسولی در حاشیه این مراسم سلامت غذایی را رکن اصلی تولید محصولات گوش‌تیران دانست و گفت: ما معتقدیم مصرف‌کننده حق دارد محصولی سالم، مغذی و مطمئن دریافت کند. این جایزه تأییدی بر مسیری است که با دقت و سخت‌گیری در انتخاب مواد اولیه، کنترل کیفیت و نوآوری در فرمولاسیون طی کرده ایم. وی افزود: گوش‌تیران ثابت کرده است که در یکصدمین سال تاسیس می‌توان طعم لذیذ و سلامت پایدار را در کنار هم به مصرف‌کنندگان ارائه کرد. دریافت تندیس سلامت غذا نشانه‌ای روشن از این تعهد و گامی تازه برای ارتقای کیفیت تغذیه محصولات فرآوری پروتئینی در کشور است.

گروه صنعتی و پژوهشی زر برنده تندیس زرین سلامت غذا شد



فودهاست که شامل پاستا، پودر نان، پودر کیک و پودر مافین ویژه بیماران PKU می‌شود. در این جشنواره، محصول پودر نان ویژه بیماران PKU موفق به کسب تندیس و نشان زرین سلامت شد. قندهاری افزود: «کسب این افتخار برای ما بسیار ارزشمند است، زیرا تأییدی بر حرکت گروه زر در مسیر اهداف کلان خود، یعنی ارتقای کیفیت و سلامت محصولات، محسوب می‌شود.» جشنواره ملی سلامت غذا با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و با هدف ارتقای سطح سلامت مواد غذایی برگزار شد و به عنوان یکی از مهم‌ترین رویدادهای علمی و صنعتی کشور، بستری برای معرفی دستاوردها و ارتقای استانداردهای سلامت در صنایع غذایی فراهم آورد.

گروه صنعتی و پژوهشی زر در پنجمین جشنواره ملی سلامت غذا موفق به دریافت «نشان و تندیس زرین سلامت» شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی گروه صنعتی، پژوهشی زر، این جشنواره در سالن همایش‌های بین‌المللی دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد و طی آن از گروه زر به دلیل کیفیت بالای محصولات، تنوع گسترده و توجه ویژه به ارتقای سلامت در صنایع غذایی تقدیر به عمل آمد. در این مراسم، امیر پویا قندهاری یزدی، مدیر تحقیق و توسعه شرکت زرماکارون و نماینده رئیس هیأت مدیره گروه زر، تندیس زرین سلامت را دریافت کرد. وی در سخنانی با اشاره به دستاوردهای گروه زر گفت: «زرماکارون دارای چهار محصول در حوزه مدیکال

نوبین زعفران تندیس «جشنواره ملی سلامت غذا» را دریافت کرد



این رویداد با حضور جمعی از برندهای معتبر صنایع غذایی کشور از جمله گوشتیران، دامداران، یک و یک، سن ایچ، زرماکارون، تانیس، کاله، تک ماکارون و ... برگزار گردید و محور آن معرفی دستاوردهای نوبین سلامت محور در صنایع غذایی بود. کسب این تندیس، بیانگر رویکرد علمی و تعهد نوبین زعفران به تولید محصولاتی همسو با ارتقای سلامت تغذیه جامعه است.

برند نوبین زعفران در پنجمین جشنواره ملی سلامت غذا موفق به دریافت تندیس این رویداد شد. این موفقیت نشان دهنده تعهد این برند به تولید محصولات سلامت محور در صنایع غذایی است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در پنجمین دوره جشنواره ملی سلامت غذا که در سالن همایش‌های بین‌المللی دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد، برند نوبین زعفران موفق به دریافت تندیس این جشنواره شد.

کسب نشان زرین سلامت توسط مجموعه صنایع غذایی تانیس



در روزهایی که سلامت خوراک، بیش از هر زمان دیگری دغدغه خانواده‌ها شده است، نام تانیس بار دیگر بر سر زبان‌ها افتاد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این بار در پنجمین جشنواره سلامت غذا، جایی که معتبرترین برندهای غذایی کشور حضور به هم رسانده بودند، تانیس توانست نشان زرین سلامت غذا را از آن خود کند. این نشان، تنها یک جایزه نیست؛ نشانه‌ای است از مسیری بر پایه سلامت، نوآوری و وفاداری به کیفیت که این برند طی کرده است. آنچه تانیس را متمایز می‌کند، شاید نه فقط محصولات گوشتی و انجمادی اش باشد، بلکه نگاهی است که به مصرف‌کننده دارد؛ نگاهی از جنس مسئولیت و اعتماد. جشنواره سلامت غذا که در دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد، محفلی بود برای قدردانی از برندهایی که سلامت را به عنوان اصل بنیادین در تولیدات خود جدی گرفته‌اند. در میان نام‌های پرآوازه، تانیس با دریافت این عنوان نشان داد که می‌توان هم به ذائقه و هم به سلامت احترام گذاشت.

گفتگوی صنعت غذا با محمدتقی نقوی رئیس هیئت مدیره گروه عازم (گلشهد و شهیدینه) گروه عازم؛ از عبور هوشمندانه از تحریم‌ها تا خودکفایی در صنایع غذایی و دارویی

و استقرار سیستم‌های مدیریتی و فناوری‌های هوشمند، مسیر توسعه ما را هموار کرده و جایگاه گروه عازم را به عنوان یکی از بازیگران اصلی صنایع غذایی و دارویی تثبیت کرده است.

در حوزه صنایع غذایی، با توسعه ظرفیت‌های پالایش غلات و تولید محصولات پایه همچون نشاسته، گلوتن فعال و شیرین‌کننده‌های گلوکوزی، سال‌هاست که وابستگی کشور به واردات این اقلام به صفر رسیده است. همچنین با معرفی مالتودکسترین که تا چند سال پیش به‌طور عمده وارد می‌شد و اجرای پروژه‌های در دست اقدام همچون تولید بیش از ۱۲ نوع نشاسته اصلاح‌شده غذایی، توانسته‌ایم وابستگی به واردات این محصولات را به شدت کاهش دهیم. این اقدامات مانع خروج میلیون‌ها دلار ارز از کشور شده و در عین حال فرصت‌های صادراتی ارزشمندی در بازارهای منطقه‌ای ایجاد کرده است.

در حوزه دارویی نیز، حضور فعال در زنجیره تأمین مواد اولیه آن را یکی از سیاست‌های اصلی خود قرار داده‌ایم. پروژه تولید دکستروز آنهیدروز و منوهیدرات باگرید دارویی و به‌ویژه گرید حساس تریقی هم‌اکنون در مرحله تکمیل زیرساخت‌های فنی است. اهمیت این پروژه در سطح ملی بسیار بالاست؛ زیرا ایران را در زمره معدود تولیدکنندگان گرید تریقی این محصول در جهان قرار خواهد داد و علاوه بر پوشش کامل نیاز داخلی، امکان صادرات به بازارهای جهانی را فراهم می‌سازد. دستیابی به این محصول مستلزم رعایت الزامات سخت‌گیرانه استانداردهای بین‌المللی GMP و کیفیت دارویی سطح A است و تیم‌های تحقیق و توسعه، فنی و تضمین کیفیت گروه عازم به‌طور ویژه بر این حوزه متمرکز هستند.

در پاسخ به پرسش شما درباره سال ۱۴۰۴ باید بگوییم: رونمایی از این پروژه‌ها در دستور کار ما قرار دارد. هدف ما آن است که گام تازه‌ای در مسیر خودکفایی، جایگزینی واردات و توسعه صادرات برداریم. ما بر این باوریم که مسیر توسعه صنعت پالایش غلات تنها از مسیر نوآوری، جایگزینی واردات و نگاه صادرات محور می‌گذرد و گروه عازم با این رویکرد نقش پررنگ‌تری در امنیت غذایی و دارویی کشور ایفا خواهد کرد.

بلکه ظرفیت تولید داخلی به هیچ‌وجه پاسخگوی نیاز صنعت پالایش غلات با توجه به ظرفیت تولیدی روزانه آن‌ها نیست. از سوی دیگر، تخصیص ذرت صرفاً به بخش دام و خروج صنعت از اولویت‌های دولت و قوانین کنونی عملاً ورود مستقیم صنایع به حوزه تأمین خود را غیرممکن کرده است. در نتیجه، صنایع ناچار به خرید از واسطه‌ها می‌شوند. واسطه‌ها با افزایش غیرمنطقی قیمت، کاهش شفافیت و ایجاد نوسان‌های مصنوعی در بازار به دلیل منافع شخصی، فشار مالی سنگینی وارد می‌کنند؛ امری که در نهایت پیامدهای نامطلوبی برای تولیدکنندگان و سپس برای جامعه به همراه دارد.

به همین دلیل، ابتکار عمل در این حوزه بیش از آنکه در اختیار تولیدکنندگان باشد، در دست سیاست‌گذاران و دولت مردان است. با این حال، در حوزه سایر مواد کمکی و مکمل تولید، گروه عازم سال‌هاست راهبرد توسعه همکاری‌های دوجانبه با شرکت‌های معتبر جهانی و استفاده از مدل‌های هوشمندانه برای عبور از تحریم‌ها را دنبال می‌کند. معتقدیم در شرایط تحریمی، تنها با رویکردی واقع‌بینانه به تعاملات جهانی و اقتصادی می‌توان زنجیره تأمین را حفظ و تولید پایدار را تضمین کرد؛ موضوعی که نقش حیاتی در امنیت غذایی کشور دارد. بدیهی است که در این مسیر، سیاست‌گذاران و دولت مردان نقش تعیین‌کننده‌ای خواهند داشت. **گروه عازم در سال‌های اخیر توانسته با گسترش فعالیت‌های خود در حوزه صنایع غذایی و دارویی به دستاوردهای چشمگیری دست یابد و نقشی اثرگذار در کاهش وابستگی به واردات و جلوگیری از خروج ارز ایفا کند. خواهشمندیم در این خصوص توضیحات بیشتری ارائه فرمایید. همچنین آیا در افق سال ۱۴۰۴ برنامه‌ای برای معرفی و رونمایی از محصولات جدید در دستور کار دارید؟**

گروه عازم (گلشهد، شهیدینه) طی سال‌های اخیر با تدوین استراتژی‌های روشن و مبتنی بر تحلیل بازار، توانسته منابع خود را در راستای ایجاد مزیت رقابتی پایدار متمرکز سازد. سرمایه‌گذاری بر نوآوری در محصولات و فرایندها، ارتقای سرمایه انسانی



گروه عازم با محوریت شرکت‌های گلشهد و شهیدینه، به عنوان یکی از بزرگ‌ترین مجموعه‌های فعال در حوزه پالایش غلات و تولید نشاسته و مشتقات آن، طی سال‌های اخیر توانسته جایگاه ویژه‌ای در صنایع غذایی و دارویی کشور به دست آورد. این گروه با وجود چالش‌های ناشی از تحریم‌ها و محدودیت‌های بین‌المللی، رویکردی واقع‌بینانه و هوشمندانه در مدیریت زنجیره تأمین مواد اولیه در پیش گرفته و از طریق توسعه همکاری‌های بین‌المللی و سرمایه‌گذاری در نوآوری و فناوری، گام‌های مؤثری در مسیر خودکفایی و کاهش وابستگی به واردات برداشته است. دستاوردهای این مجموعه نه تنها مانع خروج میلیون‌ها دلار ارز از کشور شده، بلکه با رونمایی از پروژه‌های ملی در افق ۱۴۰۴، نویدبخش فصل تازه‌ای در امنیت غذایی و دارویی ایران خواهد بود.

با توجه به فعال شدن «مکانیسم ماشه» و بازگشت تحریم‌های سازمان ملل، گروه عازم چه راهکارهایی برای تأمین مواد اولیه مورد نیاز خود در نظر گرفته است؟

گروه عازم با محوریت شرکت‌های گلشهد و شهیدینه، به عنوان یکی از بزرگ‌ترین بازیگران حوزه پالایش غلات و تولید نشاسته و مشتقات آن، همواره تأمین پایدار ذرت و گندم را به عنوان مواد اولیه استراتژیک در اولویت قرار داده است. فعال شدن مکانیسم ماشه و بازگشت تحریم‌های سازمان ملل، شرایط را بیش از پیش پیچیده می‌سازد؛ چرا که امکان خرید مستقیم محدود شده و بازار واسطه‌ای رشد می‌یابد.

اگرچه تنوع بخشی به منابع تأمین و حمایت از کشاورزی داخلی اقداماتی ارزشمند هستند، اما واقعیت این است که به دلیل نیاز آبی بالای ذرت و محدودیت‌های اقلیمی کشور نه تنها پایدار نیست،

نان افزا؛ پلی میان علم و صنعت برای ارتقای کیفیت نان ایرانی

طراحی شده‌اند. علاوه بر این، واحد تحقیق و توسعه نان افزا به طور مستمر روی ارتقای کیفیت محصولات کار می‌کند تا همواره در بازار رقابتی یک گام جلوتر باشیم.»

چشم‌انداز ملی و منطقه‌ای

او درباره برنامه‌های آتی این مجموعه بیان کرد: «هدف ما این است که نان افزا به برندی ملی و سپس منطقه‌ای در حوزه بهبوددهنده‌های نان تبدیل شود. ضمن توسعه بازار داخلی، در حال برنامه‌ریزی برای ورود به بازارهای بین‌المللی هستیم. کیفیت محصول و رضایت مشتری دو اصل کلیدی در این مسیر خواهد بود.»

رسالت مدیرعامل؛ پیوند علم و صنعت

اسکندری در پایان تأکید کرد: «من رسالت خودم را پل زدن میان علم و صنعت می‌دانم. باور دارم که تنها با تلفیق دانش، فناوری و تجربه می‌توان محصولی ارزشمند از نظر کیفی و اقتصادی به جامعه ارائه کرد.»

از دانشگاه تهران است، بیش از ۱۵ سال سابقه فعالیت در حوزه‌های صنعتی دارد و طی سال‌های اخیر تمرکز خود را بر صنعت غذا و تولید بهبوددهنده‌های نان گذاشته است. او اکنون سکان هدایت نان افزا را در دست دارد.

تولید تخصصی بهبوددهنده‌های نان

مدیرعامل نان افزا درباره محصولات این مجموعه توضیح داد: «ما متخصص تولید انواع بهبوددهنده‌های نان‌های حجیم و نیمه حجیم هستیم. این محصولات کیفیت نان را ارتقا می‌دهند، ماندگاری آن را افزایش می‌دهند و باعث بهبود بافت و طعم می‌شوند تا در نهایت نانی نرم‌تر و خوشمزه‌تر به دست مصرف‌کننده برسد.»

مزیت رقابتی نان افزا؛ فرمولاسیون بومی و تحقیق و توسعه مداوم

اسکندری با اشاره به تمایز نان افزا نسبت به رقبای گفت: «فرمولاسیون‌های اختصاصی ما متناسب با شرایط تولید داخلی و ذائقه مصرف‌کننده ایرانی



در گفت‌وگویی اختصاصی با مهندس امیررضا اسکندری، مدیرعامل صنایع بهبوددهنده نان افزا، از سابقه، محصولات و چشم‌انداز این مجموعه بیشتر آشنا شدیم. اسکندری که دانش آموخته مهندسی متالورژی و کارشناسی ارشد مدیریت بازاریابی

رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران خبر داد: توقف تخصیص آرد یارانه‌ای به واحدهای جدید

یارانه برای آرد و نان گفت: علی‌رغم این حجم از یارانه، نه مردم، نه تولیدکنندگان نان و نه دولت از وضعیت موجود رضایت ندارند.

کرمی افزود: از میان ۹۸ هزار نانوائی یارانه‌ای کشور، ۳۳ درصد نان لواش، ۱۲ درصد سنگک و بقیه بربری و تافتون تولید می‌کنند. با وجود پرداخت یارانه گسترده، همچنان مشکل کیفیت نان و دورریز بالای آن پابرجاست.

قیمت دستوری نان و تأثیر بر کیفیت تولید

رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران تصریح کرد: تا زمانی که قیمت نان در کشور به صورت دستوری تعیین شود و بر اساس آنالیز قیمت تمام شده نباشد، مشکلات موجود ادامه خواهد داشت.

وی تأکید کرد: قیمت واقعی نان‌های لواش، بربری، سنگک و تافتون بالاتر از نرخ مصوب است، اما دولت با تخصیص یارانه آرد، نرخ نان را به شکل دستوری تعیین می‌کند؛ عاملی که به طور مستقیم بر کیفیت تولید تأثیر می‌گذارد.

نانوائی در کشور خبر داد و گفت: دولت دیگر به واحدهای جدید، آرد یارانه‌ای اختصاص نمی‌دهد.

وی با بیان اینکه در حال حاضر بیش از ۹۸ هزار واحد نانوائی یارانه‌ای و ۱۵ هزار واحد آزادپز در کشور فعال هستند گفت: واحدهای یارانه‌ای در صورت تمایل یا استقرار در مناطق مرفه می‌توانند به صورت اختیاری به آزادپز تغییر وضعیت دهند.

رئیس کارگروه آرد و نان افزود: احداث نانوائی در کشور تنها در دو قالب یارانه‌ای و آزادپز امکان‌پذیر است، اما دولت برای تأسیس واحدهای جدید آرد یارانه‌ای اختصاص نمی‌دهد مگر در مناطق خاص همچون شهرک‌های تازه تأسیس، که این اتفاق می‌افتد.

یارانه سنگین آرد و نان؛ رضایت اندک مردم و تولیدکنندگان

وی با اشاره به پرداخت سالانه ۲۵۰ همت



محمد جواد کرمی رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران، از وجود بیش از ۱۱۳ هزار نانوائی در کشور خبر داد و گفت: دولت دیگر به واحدهای جدید، آرد یارانه‌ای اختصاص نمی‌دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد جواد کرمی، رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران، در برنامه رادیو اقتصاد از وجود بیش از ۱۱۳ هزار

رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران:

امنیت سامانه‌های تأمین کالاهای اساسی ارتقا یابد ضرورت تخصیص به‌موقع ارز برای تأمین کالاهای اساسی

برای افزایش سطح امنیت آنها فکری کرد. او از تخصیص ۸ میلیارد دلار برای تأمین کالاهای اساسی در سال جاری خبر داد و گفت: این رقم طبق تجربه سال‌های گذشته بین ۱۲ تا ۱۳ میلیارد دلار است. از طرف دیگر با بحران بدهی دولت به واردکنندگان هم مواجه هستیم که باید برای آن هم راهکار پیدا کنیم. در رابطه با ذرت هم به واردات نیاز است و برای این منظور باید اجازه داد تا حرفه‌ای‌ها وارد شوند و نیاز داخل به انواع کالاهای اساسی را تأمین کنند.

مرتضوی به نیاز جو در کشور که بالغ بر ۶ میلیون تن بوده و تا امروز ۱۰۵ میلیون تن آن تأمین شده است، اشاره کرد و افزود: باید تأخیر در تخصیص ارز را کاهش دهیم و با اجرای قوانین زائد، زمان خواب و رسوب کالا در گمرکات را افزایش ندهیم. بهترین راهکار میدان دادن به صادرکنندگان حرفه‌ای در این حوزه است.

اساسی مورد نیاز کشور سخن گفت و تأکید کرد: تأخیر در تخصیص ارز مورد نیاز کالاهای اساسی و مانع تراشی در برابر ترخیص این کالاها از گمرکات را متوقف کنیم.

محمد رضا مرتضوی رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران در نشست فعالان اقتصادی با دبیر شورای عالی امنیت ملی تصریح کرد: لازم است نسبت به واردات نهاده‌ها از جمله گندم، ذرت، کنجاله سویا و ... حساس باشیم و اقدامات لازم را در تأمین آنها انجام دهیم. برای امسال لازم است برابر ۵۵ میلیون تن گندم وارد کشور شود. از طرفی به ۵ میلیون تن آرد به عنوان ذخیره استراتژیک نیاز داریم که کار بسیار بزرگ و حیاتی است.

این فعال اقتصادی با نگاهی به روند توزیع بی‌وقفه گندم و تأمین نان در دوران جنگ تحمیلی ۱۳ روزه گفت: در آن روزها سامانه‌های بانکی که مربوط به توزیع گندم بود، دچار اختلال شد و بنابراین باید



محمد رضا مرتضوی رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران ضمن اشاره به لزوم ارتقای امنیت سامانه‌های تأمین کالاهای اساسی کشور، از کاهش تأخیرها در تخصیص ارز برای ورود کالاهای اساسی به کشور صحبت کرد.

رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران از لزوم میدان دادن به حرفه‌ای‌ها برای تأمین کالاهای

ماشین‌سازی یادگاری، واحد نمونه و برتر ماشین‌سازی صنایع غذایی از سوی وزارت صمت در سال ۱۴۰۳ شد

شرکت یادگاری با کسب این عنوان از وزارت صنعت، معدن و تجارت، نشان داد که با تکیه بر تخصص و نوآوری می‌تواند گام‌های مؤثری در توسعه صنعت ماشین‌سازی غذایی بردارد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت ماشین‌سازی یادگاری برگزیده وزارت صنعت، معدن و تجارت به عنوان واحد نمونه و برتر در زمینه ماشین‌سازی صنایع غذایی در سال ۱۴۰۳ شد.

علی یادگاری مدیرعامل گروه ماشین‌سازی یادگاری در این خصوص گفت: با اتکا به الطاف الهی و تلاش



متخصصان، برنامه‌ریزی‌ها بر آن است تا در راستای توسعه و شکوفایی علوم و صنایع غذایی، به‌ویژه صنعت ماشین‌سازی به عنوان زیربنای تولید، گامی مؤثر در خدمت به جامعه و اعتلای کشور عزیزمان برداشته شود.

بر اساس این گزارش، ماشین‌سازی یادگاری نخستین تولیدکننده انواع ماشین‌آلات مواد غذایی، خطوط تولید شکلات، آبنبات مغزدار، تافی مغزدار تک رنگ و دورنگ جویدنی، بن بن، تزریق کیک مغزدار، دپازیت قنادی و خط تولید لواشک مغزدار با انواع بسته بندی در ایران می‌باشد. این واحد توانسته با برنامه ریزی دقیق و منظم و استفاده از فن آوری نوین روز به روز بر تنوع محصولات خود بیفزاید و با ارائه خدمات پس از فروش از جمله نصب و راه اندازی و آموزش رایگان، یکسال ضمانت و ده سال خدمات پس از فروش، به هدف خود که در راس آن جلب رضایت مشتریان، بهبود کیفیت و ارتقاء روند تولید و صادرات است، برسد. خلاقیت، نوآوری، خدمات پس از فروش و کیفیت بالا را توسعه و فروش محصولات گروه یادگاری در ایران، آسیای مرکزی، خاورمیانه و اروپا می‌باشد.



احد نورمحمدی اصل، مدیرعامل شرکت بیسکویت گرجی:

توجه به سلامت محوری و بسته‌بندی مدرن، کلید موفقیت در بازار امروز شیری و شکلات

نسل جدید مشتریان به شمار می‌آید. مدیرعامل گرجی با تأکید بر اهمیت همگامی با تغییرات بازار افزود: رمز ماندگاری در این صنعت، پایبندی به کیفیت در کنار نوآوری است. ما در گرجی طی بیش از شش دهه فعالیت تلاش کرده‌ایم ضمن حفظ ارزش‌های اصیل برند، با تحولات بازار نیز همراه باشیم. در همین راستا مسیر ری‌برندینگ را آغاز کرده‌ایم تا با زبانی تازه و هویتی نزدیک‌تر به نسل جدید، حضوری مؤثرتر داشته باشیم.

وی آینده صنعت شیری و شکلات را متعلق به برندهایی دانست که نوآوری را جدی بگیرند و ادامه داد: توجه به سلامت محوری، پاسخگویی به تنوع طلبی نسل جوان و استفاده از فرصت‌هایی مانند نمایشگاه‌ها برای ارتباط مستقیم با مصرف‌کنندگان، می‌تواند تهدیدهای امروز را به سکوی رشد فردا تبدیل کند.

و شکلات کشور را ترکیبی از چالش‌های جدی و فرصت‌های ارزشمند توصیف کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، وی با اشاره به مشکلات اقتصادی موجود گفت: افزایش هزینه‌های تأمین مواد اولیه، نوسانات نرخ ارز، تورم و کاهش قدرت خرید خانوارها از مهم‌ترین موانع پیش‌روی تولیدکنندگان است. در چنین شرایطی، مدیریت هزینه‌ها در کنار حفظ کیفیت به یکی از دغدغه‌های اصلی فعالان این صنعت تبدیل شده است.

با این حال، نورمحمدی اصل معتقد است که در دل این محدودیت‌ها فرصت‌های قابل توجهی نهفته است: امروز مصرف‌کننده صرفاً به دنبال یک محصول شیرین نیست؛ او انتظار تجربه‌ای متفاوت دارد. از طعم‌های متنوع گرفته تا طراحی مدرن بسته‌بندی و حتی محصولات سلامت محور، همگی جزو انتظارات



احد نورمحمدی اصل، مدیرعامل شرکت بیسکویت گرجی وضعیت کنونی صنعت شیری

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی:

افزایش قیمت لبنیات بر مبنای ابلاغ سازمان حمایت یا اسناد مثبت است

برخی برندها به رغم مصوبه ستاد تنظیم بازار اقدام به افزایش قیمت لبنیات کردند، آیا برنامه ای برای اصلاح قیمت وجود دارد، گفت: قیمت های لبنیات مادامی که بر اساس آیین نامه مصوب و ابلاغی سازمان حمایت و بر اساس اسناد مثبت صورت گیرد، تخلف محسوب نمی شود.



فرید درباره آخرین وضعیت سرانه مصرف لبنیات بیان کرد: براساس آمار سرانه مصرف لبنیات بر پایه شیر مصرفی سالانه حدود ۷۰ کیلوگرم است. گرچه نگرانی از کاهش مصرف وجود دارد که این موضوع ناشی از کاهش درآمد خانوار در مقایسه با تورم واقعی است.

سخنگوی انجمن صنایع لبنی با اشاره به تأثیر قطعی برق و نوسانات نرخ ارز بر هزینه تمام شده تولید افزود: قطعی برق در ماه‌های گذشته ضمن اثر بر تولید لبنیات موجب افزایش ضایعات در این بخش شده است.

وی با اشاره به مقایسه وضعیت تولید و صادرات لبنیات نسبت به مدت مشابه سال قبل بیان کرد: بنابر آمار صادرات لبنیات در ۵ ماهه امسال نسبت به مدت مشابه سال قبل از نظر وزنی ۲۳ درصد و از نظر ارزشی ۲۸ درصد رشد داشته است. چنانچه صادرات کشور دچار اختلال نگردد و درآمدهای ارزی کاهش نیابد اتفاق خاصی پیش بینی نمی‌گردد.

سخنگوی انجمن صنایع لبنی درباره اینکه

محمد فرید گفت: بنابر آمار صادرات لبنیات در ۵ ماهه امسال نسبت به مدت مشابه سال قبل از نظر وزنی ۲۳ درصد و از نظر ارزشی ۲۸ درصد رشد داشته است.

محمد رضا فرید سخنگوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران درباره آخرین وضعیت تولید و بازار لبنیات گفت: در حال حاضر وضعیت تولید بد نیست، اگرچه نگرانی از آینده به خصوص در مورد کمبود و گرانی احتمالی نهاده‌های دامی وجود دارد که در این صورت صنعت تحت تأثیر قرار خواهد گرفت.

وی درباره اینکه استمرار سیاست پرداخت یارانه به ابتدای زنجیره نهاده دامی داده یا پرداخت آن به مصرف‌کننده نهایی بهتر است، افزود: صنعت لبنیات بر اساس بخشنامه شماره ۲۱۰۰۱۴۱ مورخ ۲۳ بهمن ماه ۱۴۰۲ نسبت به تعیین قیمت بر اساس اسناد مثبت اقدام می‌کند. پیشنهاد انجمن صنایع لبنی تخصیص یارانه به ۲ میلیون و ۲۵۰ هزار تن شیر به منظور بهره‌مندی دهک‌های نیازمند است.



کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت بخوانید و سالم باشید

این غذای باستانی، دشمن فشار، قند و کلسترول خون است

در فشار خون سیستولیک یک بهبود معنادار به حساب می‌آید. پس دیدن کاهش‌های مشابه از طریق یک مداخله‌ی غذایی، نه دارویی، نتیجه‌ای بسیار امیدوارکننده است.

باور بر این است که کیمچی عمدتاً به خاطر مقدار بالای پتاسیم تأثیر مثبتی بر فشار خون دارد، چرا که پتاسیم به خنثی کردن اثرات سدیم و تنظیم تعادل مایعات کمک می‌کند. علاوه بر این، باکتری‌های اسیدلاکتیک که در فرآیند تخمیر تولید می‌شوند، ممکن است به بدن کمک کنند سدیم را دفع کند.

سوئون آن (Seo-eun Ahn)، پژوهشگر اصلی می‌گوید: این موضوع نشان می‌دهد که سایر اجزای کیمچی، مانند باکتری‌های مفید، اثر پرفشاری ناشی از سدیم را جبران می‌کنند.

در حالی که دانشمندان بر مطالعات اخیر مربوط به فشار خون بالا و گلوکز خون تمرکز داشتند، تحقیقات گسترده‌تر نشان داده که کیمچی تا حدی یک غذای کامل برای روده عمدتاً به خاطر پروبیوتیک‌هایی که هنگام تخمیر کلم تولید می‌شوند، به شمار می‌رود. این باکتری‌های مفید می‌توانند به حفظ تعادل میکروبیوم روده، بهبود هضم، کاهش نفخ و یبوست، و حتی تسکین علائم سندرم روده تحریک‌پذیر (IBS) کمک کنند.

در یک مطالعه در سال ۲۰۲۴ با حضور ۱۱۵ هزار ۷۲۶ مرد و زن کره‌ای در سنین ۴۰ تا ۶۹ سال، مشخص شد افرادی که روزانه یک تا سه وعده کیمچی می‌خوردند، شاخص‌های سلامت متابولیک بهتری نسبت به کسانی که به‌طور منظم کیمچی نمی‌خورند داشتند. برای مردان، خوردن کیمچی سنتی بر پایه‌ی کلم (بانچو) با شیوع کمتر چاقی مرتبط بود، در حالی که مصرف کیمچی بر پایه‌ی ترب (کدوگی) با چربی شکمی کمتر در هر دو جنس مرد و زن ارتباط داشت. باور بر این است که کیمچی به هزاران سال پیش برمی‌گردد، زمانی که کره‌ای‌های باستان از این روش تخمیر برای نگهداری سبزیجات، لوبیا و غذاهای دریایی نمک‌سود و طعم‌دار در کوزه‌های سفالی بزرگ (اونگی) استفاده می‌کردند تا در طول زمستان‌های طولانی و سخت، غذا قابل خوردن بماند. در حالی که چین و ژاپن هم نسخه‌هایی از کیمچی دارند، غذاهای آن کشورها بیشتر ترشی‌انداخته هستند و فرآیند کامل تخمیر را طی نمی‌کنند. اکنون بیش از ۲۰۰ نوع مختلف کیمچی در کره وجود دارد.

افزایش محبوبیت این غذای اصلی عمدتاً به دلیل گسترش فرهنگ کره فراتر از مرزهای این کشور است. اکنون کیمچی در قفسه‌های فروشگاه‌های سراسر جهان یافت می‌شود و انتظار می‌رود تنها در بازار ایالات متحده تا سال ۲۰۳۵ به ارزش ۸٫۶ میلیارد دلار برسد.

یک غذای تخمیری که هزاران سال است جزو غذاهای اصلی در کره بوده، در دهه‌ی گذشته جهانی شده است و پژوهش تازه‌ای نشان می‌دهد که کیمچی می‌تواند سطح تری‌گلیسرید و فشار خون را پایین بیاورد و سطح قند ناشتا را تنظیم کند.

پژوهشگران دانشکده‌ی کشاورزی، سلامت و منابع طبیعی دانشگاه کنتیکت (CAHNR) ۹ مطالعه‌ی جدید را که به بررسی فواید سلامتی کیمچی پرداخته‌اند، ارزیابی کرده‌اند. کیمچی یک غذای سنتی است که از کلم نمک‌سود و تخمیرشده، فلفل قرمز کره‌ای (گوچوگارو)، سیر، زنجبیل و پیازچه و اغلب سس ماهی یا میگوی تخمیرشده درست می‌شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از نیواپلس، این مطالعات که بازه‌ی زمانی ۲۰۱۱ تا ۲۰۲۳ را پوشش می‌دهند، عمدتاً بر توانایی کیمچی در کاهش فشار خون متمرکز بوده‌اند که این موضوع دانشمندان را شگفت‌زده کرده است، زیرا کیمچی اغلب نمک بالایی دارد. یک مطالعه نشان داد افرادی که به‌طور منظم کیمچی مصرف کرده‌اند، در مقایسه با گروه کنترل، سطح قند ناشتا ۱٫۹۳ میلی‌گرم بر دسی‌لیتر، سطح تری‌گلیسرید ۲۸٫۸۸ میلی‌گرم بر دسی‌لیتر و کاهش فشار خون سیستولیک به میزان ۳٫۴۸ میلی‌متر جیوه و فشار خون دیاستولیک به میزان ۲٫۶۸ میلی‌متر جیوه داشتند.

اوک چون (Ock Chun)، استاد علوم تغذیه در دانشگاه کنتیکت می‌گوید: این واقعا عدد خوبی است. در شرایط بالینی، حتی کاهش ۵ میلی‌متر جیوه



مبارزه کاکائو با التهاب قلب در سالمندان

آینده ایجاد می‌کند. اگرچه عصاره کاکائو جایگزینی برای یک سبک زندگی سالم نیست، اما این نتایج دلگرم‌کننده هستند و نقش بالقوه آن را در تعدیل التهاب با افزایش سن برجسته می‌کنند.

مطالعات قبلی ترکیبات کاکائو را به بهبود حافظه و محافظت در برابر دیابت نوع ۲ مرتبط کرده‌اند، در حالی که برخی دیگر از جمله تحقیقات منتشر شده در سال‌های ۲۰۱۶، ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ به طور خاص بررسی کرده‌اند که آیا فلاوانول‌های کاکائو می‌توانند التهاب و استرس اکسیداتیو را در بزرگسالان مسن کاهش دهند یا خیر.

با این حال، شایان ذکر است که در آن مطالعات و همچنین در آزمایش COSMOS، مکمل‌های ساخته شده از کاکائو، حاوی فلاوانول‌هایی بودند که در غذاهایی مانند چای، انواع توت‌ها و انگور نیز وجود دارند. به این ترتیب، یافته‌ها ممکن است منعکس کننده مزایای گسترده‌تر این خانواده از مواد شیمیایی گیاهی و نه فقط کاکائو باشند.

این تیم تحقیقاتی اکنون قصد دارد بررسی کند که آیا رژیم‌های فلاوانول کاکائو و مولتی‌ویتامین می‌توانند به مهار التهاب شدیدتر کمک کنند و به سایر نگرانی‌های مربوط به سلامت مرتبط با پیری فراتر از بیماری قلبی کمک کنند یا خیر.

سسو افزود: این مطالعه خواستار توجه بیشتر به مزایای غذاهای گیاهی برای سلامت قلب و عروق، از جمله محصولات کاکائویی غنی از فلاوانول‌ها است. این موضوع اهمیت یک رژیم غذایی متنوع، رنگارنگ و گیاهی را به ویژه در زمینه التهاب تقویت می‌کند. این مطالعه در مجله Age and Aging منتشر شده است.



عروق توجه می‌کنیم، جایی که التهاب مرتبط با پیری می‌تواند شریان‌ها را سخت کرده و منجر به بیماری‌های قلبی-عروقی شود. به همین دلیل می‌خواستیم ببینیم که آیا مصرف چند ساله مکمل عصاره کاکائو در مقابل دارونما می‌تواند التهاب را تعدیل کند؟ داده‌ها نشان می‌دهد که این کار را می‌کند.

دانشمندان در این مطالعه جدید، نمونه‌های خون گرفته شده از ۵۹۸ شرکت‌کننده (با میانگین سنی ۷۰ سال) را برای اندازه‌گیری چندین نشانگر زیستی التهابی شامل سه پروتئین پیش التهابی (IL-6، hsCRP و TNF- α)، یک پروتئین ضد التهابی (IL-10) و یک پروتئین واسطه‌گر ایمنی (IFN- γ) یا اینترفرون (گاما) تجزیه و تحلیل کردند.

نشانگرها با مقایسه تغییرات در این نشانگرهای زیستی اندازه‌گیری شده در ابتدا و چندین بررسی پیگیری سالانه، به طور کلی نسبتاً ثابت باقی ماندند. با این حال، سطح hsCRP در مقایسه با دارونما هر سال به طور قابل توجهی ۸.۴ درصد کاهش یافت. این یک نتیجه معنادار است، زیرا پروتئین واکنشی C با حساسیت بالا (hsCRP) یک نشانگر التهابی است که می‌تواند افزایش خطر بیماری‌های قلبی-عروقی را نشان دهد.

در مطالعات قبلی نشان داده شده بود که عصاره کاکائو نشانگرهای التهابی را کاهش می‌دهد و دانشمندان آن را کلید کند کردن روند پیری و تقویت پیری سالم در بزرگسالان مسن می‌دانند.

در این پژوهش اخیر، شرکت‌کنندگانی که مکمل کاکائو مصرف کردند، افزایش متوسطی در IFN- γ نیز با نرخی حدود ۶.۸ درصد بیشتر در سال نسبت به گروه دارونما داشتند. در حالی که IFN- γ یک پروتئین سیگنالینگ مرتبط با سیستم ایمنی است، اهمیت این افزایش کاملاً مشخص نیست.

یانبن دونگ (Yanbin Dong)، نویسنده ارشد این مطالعه و مدیر مؤسسه پیشگیری جورجیا (GPI) می‌گوید: جالب اینجاست که ما همچنین افزایش اینترفرون- γ ، یک سیتوکین مرتبط با سیستم ایمنی را مشاهده کردیم که سوالات جدیدی را برای تحقیقات

محققان می‌گویند فلاوانول‌های کاکائو به مبارزه با التهاب قلب در بزرگسالان مسن کمک می‌کنند. در این مطالعه، شرکت‌کنندگانی که مکمل کاکائو مصرف کردند، بهبود قابل توجهی در نشانگرهای زیستی مربوط به التهاب قلب داشتند.

طبق نتایج جدید بزرگترین مطالعه در نوع خود تا به امروز، به نظر می‌رسد که یک مکمل عصاره کاکائو روزانه غنی از فلاوانول‌ها (flavonols)، التهاب مرتبط با سن را کاهش می‌دهد.

این یافته‌ها، پشتیبانی بیولوژیکی را به شواهد قبلی مبنی بر اینکه فلاوانول‌های کاکائو ممکن است به محافظت از قلب کمک کنند، اضافه می‌کند و به چگونگی تأثیر ترکیبات گیاهی بر روند پیری با کاهش «التهاب» اشاره دارد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از نیواپلس، در تحقیقات جدیدی که توسط تیمی در مؤسسه ماساچوست جنرال بریگام (Mass General Brigham) انجام شد، دانشمندان تغییرات در پنج نشانگر التهاب مرتبط با سن را در بین شرکت‌کنندگانی که مکمل‌های کاکائوی روزانه را طی چندین سال دریافت می‌کردند، بررسی کردند.

داده‌ها شامل ۵۹۸ شرکت‌کننده بود که به طور تصادفی از آزمایش مکمل کاکائو و نتایج مولتی‌ویتامین (COSMOS) انتخاب شده بودند؛ یک آزمایش بزرگ، تصادفی، دوسوکور و کنترل شده با دارونما که شامل ۲۱ هزار و ۴۴۲ شرکت‌کننده ۶۰ سال به بالا بود.

بخش کاکائویی این آزمایش، یک مکمل عصاره روزانه حاوی ۵۰۰ میلی‌گرم فلاوانول کاکائو را آزمایش کرد و در این ترکیب، حدود ۸۰ میلی‌گرم از یک ترکیب واحد به نام اپیکاتچین (epicatechin) بدست آمد که تصور می‌شود یکی از مهم‌ترین فلاوانول‌ها برای سلامت قلب و عروق خونی است.

هاوارد سسو (Howard Sesso)، اپیدمیولوژیست و نویسنده مسئول این مطالعه گفت: علاقه ما به عصاره کاکائو و التهاب بر اساس کاهش بیماری‌های قلبی-عروقی مرتبط با کاکائو آغاز شد. ما همچنین به همپوشانی مهم بین پیری سالم و سلامت قلب و

گروه صنعتی گلرنگ ساخت بزرگترین نیروگاه خورشیدی شرق کشور را آغاز کرد

زمینه‌ساز اشتغال پایدار، بومی‌سازی فناوری و تقویت تاب‌آوری اقتصاد ملی خواهد بود و پروژه ۲۰۰ مگاواتی ثمین مه‌ولت، نخستین گام عملی گلرنگ در این مسیر است.

نماینده مردم تربت حیدریه، مه‌ولت و زاوه در مجلس شورای اسلامی نیز در این مراسم با تأکید بر ضرورت رفع موانع موجود گفت: محصولات و خدمات گروه صنعتی گلرنگ، به عنوان مجموعه‌ای خوش نام، همواره مورد استفاده خانواده‌های ایرانی بوده و گروه گلرنگ اکنون با اجرای پروژه ثمین مه‌ولت، علاوه بر تأمین بخشی از نیاز برق، نقش مهمی در توسعه کسب‌وکار در منطقه‌ای تک‌محصولی ایفا خواهد کرد.

زنگنه از وزیر نیرو و دستگاه‌های اجرایی خواست با رفع موانع به‌ویژه در حوزه خط انتقال و زیرساخت‌ها، مسیر اجرای سریع‌تر پروژه را هموار کنند. سایر مسئولان استانی نیز در این مراسم با قدردانی از سرمایه‌گذاری گلرنگ، بر تسهیل زیرساخت‌ها، همکاری دستگاه‌ها و حمایت از بخش خصوصی برای اجرای به موقع این پروژه ملی تأکید کردند.

پروژه نیروگاه خورشیدی ۲۰۰ مگاواتی ثمین مه‌ولت توسط شرکت «ثمین انرژی پایدار» از زیرمجموعه‌های گروه صنعتی گلرنگ احداث می‌شود؛ این پروژه با ظرفیت اسمی ۲۰۰ مگاوات، سالانه ۴۳۸ هزار مگاوات ساعت برق پاک تولید کرده و با جلوگیری از انتشار بیش از ۲۲۰ هزار تن دی‌اکسیدکربن و صرفه‌جویی ۱۱۵ میلیون لیتر سوخت مایع، نقش مؤثری در حفاظت از محیط زیست و ارتقای امنیت انرژی کشور دارد. ایجاد اشتغال پایدار برای صدها نفر نیز از دستاوردهای مهم این پروژه است.

گروه صنعتی گلرنگ به عنوان یکی از پیشگامان بخش خصوصی در سرمایه‌گذاری‌های زیرساختی کشور، با بیش از ۹۰ سایت تولیدی در ۲۰ صنعت و اشتغال‌آفرینی برای ۶۵ هزار نفر، اکنون با ورود به حوزه انرژی‌های تجدیدپذیر، گام بلندی در مسیر توسعه پایدار و تنوع بخشی به سبد سرمایه‌گذاری‌های خود برداشته است و پروژه ثمین مه‌ولت را با هدف افزایش سهم انرژی‌های نو و کمک به پایداری شبکه برق کشور طراحی و اجرا می‌کند.

در جهت بهره‌وری بیشتر در کشور تلاش می‌کنند. در این مراسم، نایب رئیس هیئت مدیره و قائم مقام مدیرعامل گروه صنعتی گلرنگ نیز با اشاره به ناترازی حدود ۱۸ هزار مگاواتی انرژی در کشور گفت: ظرفیت تولید برق جهان از مرز ۳۰ هزار تراوات ساعت گذشته، سهم ایران حدود ۳۹۰ تراوات ساعت است و در بخش انرژی خورشیدی فاصله‌ای چشمگیر وجود دارد؛ ایران طبق آخرین آمار تنها حدود ۲۰۲ گیگاوات ظرفیت نصب شده خورشیدی دارد در حالی که سهم واقعی کشور به تناسب تولید ناخالص ملی باید حداقل ۸ تا ۱۰ گیگاوات و بر اساس نسبت جمعیت کل دنیا حدود ۲۰ گیگاوات باشد.

سزاوار ذاکریان افزود: از ۳۹۰ تراوات ساعت مصرف انرژی در کشور می‌توان ۲۰ درصد آن را ذخیره کرد و ما در گروه صنعتی گلرنگ، آمادگی داریم در صورت همراهی و همکاری دولت، علاوه بر پروژه ۲۰۰ مگاواتی ثمین مه‌ولت، بین ۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰ مگاوات صرفه‌جویی در بخش انرژی ایجاد نماییم و هم‌زمان بهره‌وری و راندمان را نیز افزایش دهیم.



قائم مقام مدیرعامل گروه صنعتی گلرنگ با تأکید بر ضرورت برنامه‌ریزی بلندمدت در حوزه انرژی بیان کرد: ناترازی‌های کنونی بر اساس مصرف فعلی سنجیده می‌شود، در حالی که سرمایه‌گذاری‌های گسترده‌ای در بخش صنعت در حال انجام است که آن‌ها نیز در آینده به انرژی نیاز خواهند داشت؛ از این رو علاوه بر تولید مازاد انرژی باید بهره‌وری نیز مورد توجه و برنامه‌ریزی قرار گیرد.

سزاوار ذاکریان عنوان کرد: هدف‌گذاری گروه صنعتی گلرنگ دستیابی به هزار مگاوات انرژی خورشیدی است؛ هدفی که علاوه بر توسعه صنعتی،

آیین آغاز عملیات اجرایی پروژه نیروگاه خورشیدی ۲۰۰ مگاواتی «ثمین مه‌ولت» و پست ۱۳۲ کیلوولت با سرمایه‌گذاری ۶۰۲ همت گروه صنعتی گلرنگ، به عنوان بزرگ‌ترین پروژه تولید انرژی پاک در شرق کشور در شهرستان مه‌ولت استان خراسان رضوی برگزار شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این مراسم با حضور عباس علی‌آبادی، وزیر نیرو؛ مسعود سزاوار ذاکریان، نایب رئیس هیئت مدیره و قائم مقام مدیرعامل گروه صنعتی گلرنگ؛ محسن زنگنه، نماینده مردم تربت حیدریه، مه‌ولت و زاوه؛ اعضای هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت ثمین انرژی پایدار و جمعی از مسئولان و مقامات استان خراسان رضوی برگزار شد.

وزیر نیرو در این مراسم، گلرنگ را مجموعه‌ای خوش نام معرفی کرد و گفت: برای تحقق توسعه پایدار در کشور، فضای حرفه‌ای برای سرمایه‌گذاری باید جذاب باشد تا بخش خصوصی با تمام توان و انگیزه وارد صحنه شود؛ هدف وزارت نیرو نیز تسهیل شرایط لازم برای جذب سرمایه است.



عباس علی‌آبادی ضمن تأیید سخنان نایب رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی گلرنگ درباره بهره‌وری افزود: کشور ظرفیت‌های ارزشمندی دارد و باید به سمت تولید GDP بیشتر با مصرف انرژی کمتر حرکت کرد.

وزیر نیرو با اشاره به اینکه وزارت نیرو و شرکت برق منطقه‌ای استان خراسان رضوی برای تکمیل پروژه ۲۰۰ مگاواتی ثمین مه‌ولت حداکثر همکاری را خواهند داشت، تصریح کرد: مشارکت و همت گروه صنعتی گلرنگ در مسیر توسعه ملی، شایسته تقدیر است و خداقوت می‌گوییم به تمامی کسانی که



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره

مورخ بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۷۰۰۰۰۰ (هفتصد هزار) تومان
سایر شهرها ۷۵۰۰۰۰ (هفتصد و پنجاه هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۱۴۰۰۰۰۰ (یک میلیون و چهارصد هزار) تومان
سایر شهرها ۱۵۰۰۰۰۰ (یک میلیون و پانصد هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۲۸۰۰۰۰۰ (دو میلیون و هشتصد هزار) تومان
سایر شهرها ۳۰۰۰۰۰۰ (سه میلیون) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک آینده به شماره ۰۲۰۲۵۶۰۸۰۷۰۰۵
شماره شبا: ۰۲۰۲۵۶۰۸۰۷۰۰۵ - شماره کارت: ۶۳۶۲۱۴۱۱۲۴۱۵۸۱۲۳ (بنام خانم فاطمه کاشانی)
واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید
توجه: هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

آدرس: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳
تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ - فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲ - ایمیل: sanatghaza@gmail.com

Aysuda

گروه صنایع غذایی آی سودا





فلقل قرملا
القلقل الأحمر

Red Pepper



www.sabzanco.com

 SABZANCO
 021-77539155



با اسانس های بلژیکی
اصیل



۰۲۱-۶۶۲۶۲۷۰۱-۵

Golhaco.ir

بنیانگذاری گلها ۱۲۹۷
 تاسیس گلها ۱۳۱۸
 ثبت گلها ۱۳۴۵
 گلهای نوین ۱۳۸۰


 Since 1919
 UNESCO HERITAGE
 AND NOSTALGIC
 BRANDS

اسکنم کن!

 باشگاه مشتریان

۱۳۸۱

 مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



تعمیر غنی شده
ماگائو



فرا تر با شیر

Sunich

NFC

