

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

آبان ماه ۱۴۰۴ - شماره ۸۳ دوره جدید (۱۸۸) - قیمت ۲۰۰۰۰۰ تومان



نظرات درباره

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳

آقای محمد تقی نقوی

رئیس هیئت مدیره گروه عازم

(گلشهر و شهید)

با اعلام رئیس سازمان غذا و دارو
صدور پروانه های ساخت
تنها برای کالاهای مادر؛
گامی مهم در اصلاح فرآیندها

VELP
SCIENTIFICA

دقت میکرونی، تولید بهینه

از مزرعه تا سفره کیفیت را با ولب اندازه گیری کنید



شرکت نیل تجارت آرژانتیان نماینده رسمی کمپانی ولب ایتالیا در ایران

Parma Dello
Italian taste



پارمادللو... اینخ سلام از ایٹالیا است!

**Khosh
govar**
Lemonade



مجموعه شرکت های
نوشابه
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱



Instagram:Gooshtiran.co
www.Gooshtiran.com

گروه صنایع غذایی

نامینو

NAMINO

نامینو



فلافل

FALAFEL

Net weight:
450g

www.namino.ir

namino.ir

#خوشمزه_گذرونی



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

VEGAN

پنیر وگان



✓ غیر لبنی

✓ بدون کلسترول

✓ بدون گلوتن





NEW!



پالایشگاه های غلات و دانه های روغنی گروه عازم

www.azemgroup.com

۰۹۱۳ ۳۰۰۰ ۲۹۹

فراورده‌های گوشتی تانیس



پنیر موزارلا تانیس



تأمین کننده پیشرو فناوری های نوین در زنجیره غلات و صنایع غذایی



“راه حل های مهندسی شده برای ذخیره سازی ایمن و فرآوری کارآمد مواد اولیه”



شرکت نیل تجارت آر تیمان، یکی از فعالان پیشرو در زمینه تأمین تجهیزات صنایع غذایی، خوراک دام و سیلوهای ذخیره غلات در ایران با هدف ارائه به روزترین فناوری ها در زنجیره تأمین غلات با تمرکز ویژه بر صنعت روغن و چربی فعالیت می کند.



این شرکت با رویکردی تخصصی، خدمات مشاوره فنی، بهینه سازی خطوط تولید، بازاریابی و ارتقای راندمان تولید تأمین ماشین آلات نصب راه اندازی و آموزش را ارائه می دهد و در همین مسیر، با بررسی های فنی دقیق و ارزیابی جامع توانمندی های بین المللی نیل تجارت آر تیمان نمایندگی سه شرکت پیشرو جهانی در حوزه تجهیزات صنعت روغن و چربی و سیلوسازی یعنی TECHNOIOLOGY (Bernardini Group) از ایتالیا و ChemSta از چین، CESCO از آلمان را اخذ نموده است. این رویکرد به شرکت امکان می دهد تا با اتکا به فناوری های پیشرفته جهانی، بهترین راهکارها را در صنعت روغن و چربی و ذخیره سازی غلات در ایران ارائه دهد.

زمینه های فعالیت ما:

ذخیره سازی غلات و انتقال | روغن کشی و تصفیه روغن | اولئو کیمیکال | پروتئین های بر پایه سویا

Shirin Asal

شیرین عسل

Shirin Asal
شیرین عسل

Dream Madagascar



**70%
BITTER**

Premium Chocolate
شوكولاتة مرة 70%
شكلات تلخ 70%



100g



ShirinAsalgroup



WWW.SHIRINASAL.COM

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



دستر فروش تهران : ۴۶۰۵۴۴۳۹ - ۴۶۰۸۷۶۰۱
www.gharchino.com



BIOTECHNOLOGY
PROCESS CO.

تولید کننده مواد اولیه
و افزودنی های صنایع غذایی

FOOD ADDITIVES

Since
1989

انواع اسانس در
طعم های متفاوت

فیبرهای
خوراکی

انواع استابیلایزرهای
لبنی و نوشیدنی

انواع
مالتودکسترین

رنگ های خوراکی
طبیعی و سنتتیک

نشاسته
عدیقه

☎ 021 79352000

🌐 www.parsesta.com

🌐 www.sisib1989.com

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



زر ماکارون



www.zarmacaron.com

سيلور باس
SILVER
boss



لمجموعة الصناعية بلو عدن
BLUE EDEN
www.be1999.com
www.badekamond.com

FRUIT
JUICE
نوشيدني بدون غاز



www.iafcertsearch.org



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 - اثر جهش نرخ ارز بر امنیت غذایی	۲۰
مدیرعامل صنایع غذایی خوشاب: سیاست‌های اشتباه و کمبود زیرساخت‌ها تولید را به مرز تعطیلی رسانده است	۳۱
گزارش ماهنامه صنعت غذا از چهارمین گردهمایی بزرگ صنعت غذای اصفهان	۳۲
مالک نیروی: هم‌افزایی تشکل‌های استانی و ملی راهگشای چالش‌های صنعت پخش است	۳۴
وزارت صمت با رویکرد باز و بدون تعیین وقت، پاسخگوی فعالان صنعت غذا است	۳۴
حرکت صنعت پخش ایران به سوی هوش مصنوعی؛ دکتر شیروانی از تحول در نظام توزیع خبر داد	۳۵
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴	۳۶
چالش‌های ساختاری، بروکراسی و سیاست‌های دستوری؛ محور نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران	۳۸
دبیر انجمن روغن نباتی: بهبود واردات روغن خام در نیمه نخست سال / هشدار نسبت به افزایش زمان تخصیص ارز	۴۰
نایب‌رئیس کمیسیون اقتصاد سلامت اتاق بازرگانی تهران: صدای تشکل‌ها، صدای صنعت است	۴۰
ابوالفضل پایداری «بنیانگذار هلدینگ طبیعت ماکان»: سیاست ارز ترجیحی به هدف خود نرسیده و بازار روغن در خطر نابسامانی است	۴۲
زعفران تروند قائنات واحد برگزیده سازمان غذا و دارو شد	۴۳
گفت‌وگو با دکتر اکبر محمدزاده، مدیرعامل شرکت مارگارین (سهامی عام)	۴۴
مرتضی سلطانی: حذف خودتحریمی‌ها، کلید رقابت جهانی تولیدکنندگان ایرانی	۵۳
درنا واحد تولیدی منتخب استاندارد استان البرز در سال ۱۴۰۴	۵۶
درخشش خوشاب در روز صنعت و معدن خراسان رضوی	۵۶
نجات «طلای سرخ» از دام خام‌فروشی: راهبردهای نوین برای بازاریابی جایگاه جهانی زعفران ایران	۵۷
چرا نباید سوسیس و کالباس را منجمد کنیم؟ پشت پرده یک عادت رایج	۵۸



28

صدور پروانه‌های ساخت تنها برای کالاهای مادر؛ گامی مهم در اصلاح فرآیندها



30

تشکیل کمیته صنایع غذایی ذیل فراکسیون کشاورزی مجلس؛ هم‌صدایی مجلس و بخش خصوصی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی کشور

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



35 ↙

مهندس احسان مرادیان نژاد، مدیرعامل
شرکت فرآورده‌های گوشتی تانیس:
نوزدهمین سال فعالیت تانیس؛ عرضه
محصولات سلامت محور و پرپروتئین



55 ↘

بازدید رئیس سازمان غذا و دارو از گروه
صنعتی و پژوهشی زر؛
پیرصالحی: به پشتوانه تولیدکنندگان
توانمندی چون زر، امنیت غذایی
محقق شده است



اثر جهش نرخ ارز بر امنیت غذایی

بسمه تعالی

امنیت غذایی بدون تردید اگر مهمتر از امنیت دفاعی نباشد بهای کمتری از آن ندارد. اما امنیت غذایی از دیدگاه افراد مختلف و دست اندرکاران حکومتی بسیار متفاوت جلوه می‌کند. مثال ساده‌ای موضوع را روشن می‌سازد. وزیر کشاورزی سابق گفته بود که مواد پروتئینی و بخصوص گوشت قرمز در جامعه فراوان است و در قصابی‌ها به وفور وجود دارد. امنیت غذایی از نظر ایشان وجود گوشت قرمز در مغازه‌های قصابی یا باصطلاح امروز فروشگاه‌های پروتئینی است در حالیکه امنیت غذایی یعنی در دسترس بودن مواد اصلی غذایی برای همگان و چون همگان قدرت خرید گوشت قرمز ندارند لذا گوشت در مغازه‌ها باقی میماند والا اگر مردم قدرت خرید داشتند بیخچالها از گوشت خالی می‌شد. یا آن پرفسور طب و تاریخ سیاست فرموده بودند مردم ما باید مانند یمنی‌ها بالنگ و کلاشینکف بچنگند و حتما نظر ایشان آن است که امنیت غذایی به دندان کشیدن نان نیم پز یا نان جو است. علی‌الاصول امنیت غذایی بر اصل شکوفائی کشاورزی در کشور استوار است. هر چند برخی معتقدند که تولیدات صادراتی دیگر و ارز آوری می‌تواند به واردات محصولات کشاورزی بیانجامد یا با فروش نفت و سایر معدنی‌ها می‌توان نیاز غذایی مردم را برآورده کرد اما در حقیقت هیچکدام به معنی امنیت غذایی نیست و خطرات مختلف به نوعی امنیت غذایی را تهدید می‌کند.

در کشور ما علیرغم تولیدات فراوان کشاورزی سالانه حدود ۲۰ میلیارد دلار صرف واردات مواد اصلی غذایی مردم و نهاده‌های کشاورزی می‌شود و صدا البته بدلیل شیوه عقب افتاده کشاورزی و پایان یافتن ذخائر آب زیرزمینی و کاهش نزولات آسمانی و عدم مدیریت بر مصرف آب و عدم رشد کشاورزی علمی، کشاورزی داخلی در شرف نابودی می‌باشد. اما موضوع واردات مواد غذایی که وابسته به ارز می‌باشد از دو لحاظ در خطر قرار دارد. نخست بخاطر تحریم‌ها و نبود روابط بانکی و کاهش امکانات ارزی و سپس بخاطر قیمت دلار در کشور. نگاهی به قیمت‌های سالیان اخیر لبنیات، مرغ، تخم مرغ و حتی نان نشان می‌دهد که با تغییر قیمت ارز چه فشاری بر مردم وارد می‌شود و بسیاری از کالاهای غذایی از سبد تغذیه مردم حذف می‌شوند. تازه این زمانی است که دولت با احتیاط به قیمت ارز وارداتی مواد غذایی دست می‌زند اما اگر موضوع به بازار آزاد و واردات مستقیم بخش خصوصی با ارز بازار موکول شود آن هنگام قیمت‌ها به نحوی خواهد بود که کارگران و کسبه جزء و اقشار عمومی مردم حتی قادر به سد جوع نخواهند بود و چون کشاورزی و تولیدات محصولات اصلی و اساسی کشاورزی روز به روز بیشتر در خطر سقوط قرار می‌گیرد لذا اصولاً ارز موجود کفاف واردات را نمی‌دهد و نهایتاً امنیت غذایی آنهم در حداقل، بشدت در خطر می‌افتد. اینجاست که تصمیم‌های بزرگ برای آینده امنیت غذایی مردم همچون سایر مسائل کشور که حفظ ایران در صدر آن قرار دارد خود را می‌نمایند و نیاز آن بشدت احساس می‌شود.

سید مصطفی هاشمی طب

اخبار

می‌کند که محصول باید جمع‌آوری شود. وی با بیان اینکه محصول یاد شده یکی از بهترین برندها است که روزانه ده‌ها هزار بطری از آن روانه بازار می‌شود، خاطرنشان کرد: خوشبختانه اقدامات لازم انجام شده و طی روزهای آتی سازمان غذا و داروی عمان بیانیه سلامت محصول ایران را صادر می‌کند و سفارت ایران نیز پیگیری است. فروهر درباره میزان صادرات آب بسته‌بندی گفت: ما سالانه کمتر یک تا دو میلیون دلار صادرات داریم که به کشورهای همسایه از جمله افغانستان و ترکمنستان ارسال می‌شود. دبیر انجمن تولیدکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی درباره دلیل بی‌رونق بودن صادرات آب بسته‌بندی ایران تصریح کرد: قیمت تمام شده در مقایسه با رقیب، بار مالی که در ایران روی دوش تولیدکنندگان است، به طوری که قیمت تمام شده در حوزه تامین مالی بیش از رقبای منطقه‌ای است، موضوع دیگر اینکه ذائقه کشورهای حوزه خلیج فارس که بیشترین واردات را از ایران داشته‌اند، تغییر کرده و صرفاً به خاطر توریست‌های زیادی که از اروپا دارند؛ ترجیح می‌دهند که واردات آب را نیز از کشورهای اروپایی داشته باشند. بر اساس این گزارش، وزارت کشاورزی عمان می‌دهند که واردات آب را نیز از کشورهای اروپایی داشته باشند. به گزارش اینلنا؛ پیمان فروهر درباره انتشار اخباری مبنی بر ممنوعیت واردات آب عمان از ایران توضیح داد: در یک سال گذشته ۵۰ تا ۶۰ هزار بطری آب بسته‌بندی از یکی از شرکت‌های معتبر ایرانی به کشور عمان صادر شد، اما بعد از یک سال دو هفته قبل در یکی از منازل عمانی دو نفر فوت کردند. باتوجه به اینکه در صحنه فوت دو بطری از آب با برند ایرانی مشاهده شده بود غذا و داروی عمان موضوع را به آب بسته‌بندی ایران ربط داد. اما بعد از آزمایش متوجه شدند که آمفتامین که یک ماده مخدر، سمی و کشنده است مصرف شده که این مواد آزمایشگاهی و در طبیعت یافت نمی‌شود.

وی افزود: کاملاً محرز بود که واقعه جنایی بود نه اتفاق کیفیتی. بلافاصله بعد از انتشار این اخبار سازمان استاندارد و سفارت ایران در عمان واکنش نشان داد و اکنون سازمان غذا و دارو در حال پیگیری موضوع است. دبیر انجمن تولیدکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی یادآور شد: مشکل درون خانوادگی بود و ربطی به کیفیت محصول ایران نداشته است و درواقع اشتباه از سازمان غذا و داروی عمان بوده که بلافاصله بیانیه داده و اعلام



دبیر انجمن تولیدکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی مطرح کرد: تأیید سلامت آب بسته‌بندی ایران/کشورهای خلیج فارس واردات آب از اروپا را ترجیح می‌دهند

پیمان فروهر گفت: ذائقه کشورهای حوزه خلیج فارس که بیشترین واردات را از ایران داشته‌اند؛ تغییر کرده و صرفاً به خاطر توریست‌های زیادی که از اروپا دارند؛ ترجیح



اخبار

وی اظهار داشت: در این نمایشگاه عسل، برنج، حبوبات، چای، کنسرو زیتون، روغن زیتون، پاستا، میوه و انواع خشکبار عرضه می‌شود. نورانی تصریح کرد: در این نمایشگاه تولیدکنندگان محصولات خود را با ۱۰ درصد تخفیف عرضه خواهند کرد و قرار است محصولات به صورت رایگان به درب منزل خریداران ارسال شود. وی گفت: در این جشنواره قیمت محصولات همچون عسل ارگانیک با عسل غیر ارگانیک تفاوت چندانی ندارد، اما به دلیل هزینه‌های بالای تولید برنج ارگانیک قیمت این محصول در جشنواره ۵۰ درصد گرانتر از قیمت برنج در بازار است.



مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی: بی‌ثباتی قیمت‌ها تولید و مصرف لبنیات را کاهش داده است

علی احسان ظفیری مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی گفت: با توجه به بی‌ثباتی قیمت شیرخام، نرخ محصولات لبنی دائماً در حال تغییر است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی احسان ظفیری مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی گفت: در حال حاضر هر کیلو شیرخام با نرخ ۳۳ تا ۳۵ هزار تومان از دامداران خریداری می‌شود که طی روزهای اخیر بدلیل جذب توسط کارخانه‌های شیرخشک، جهش چشمگیری داشته است.

وی با بیان اینکه سید خانوار خالی از محصولات لبنی است، افزود: با توجه به بی‌ثباتی قیمت شیرخام، نرخ محصولات لبنی دائماً در حال تغییر است.

ظفیری ادامه داد: افزایش قیمت مواد اولیه بر بازار محصولات لبنی و کاهش مصرف تأثیر بسزایی دارد و با این شرایط پیش بینی می‌

کاری کنیم که تعداد دلان را کاهش دهیم که متأسفانه طی سال‌های اخیر به جای توجه به این موضوع، عرضه محصول را به بورس بردیم، درحالی‌که اگر موضوع و مراکز عرضه در قطب‌های تولید ایجاد کنیم امید کشاورزان به افزایش کیفیت و تولید بیشتر خواهد شد که متولیان امر باید این امر مهم را مورد توجه قرار دهند.



رئیس انجمن ارگانیک: ایران نیازمند فرهنگ‌سازی در مصرف محصولات ارگانیک است

سیدرضا نورانی رئیس انجمن ارگانیک ایران اعلام کرد: ایران در بین ۲۸۰ کشور جهان، رتبه ۷۹ تولید محصولات ارگانیک جهان را در اختیار دارد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، سیدرضا نورانی در نشست خبری چهاردهمین جشنواره ارگانیک ایران در اتاق بازرگانی ایران افزود: در حال حاضر گردش مالی محصولات ارگانیک جهان ۲۵۳ میلیارد دلار است که ایران سهمی از این بازار ندارد.

وی تصریح کرد: طبق آمارها مصرف محصولات ارگانیک در جهان بین ۲۰ تا ۲۵ درصد است که باید با فرهنگ‌سازی مصرف این محصولات در کشور افزایش یابد.

نورانی گفت: قیمت محصولات ارگانیک در جهان به دلیل بالا بودن هزینه‌های تولید بین ۳۰ تا ۵۰ درصد بیشتر از سایر محصولات است. تخفیف ۱۰ درصدی محصولات ارگانیک در چهاردهمین جشنواره

رئیس انجمن ارگانیک ایران درباره برگزاری چهاردهمین جشنواره محصولات ارگانیک، افزود: از این دوره جشنواره استقبال شده است، به طوری که ۱۰۰ غرفه در این نمایشگاه حضور دارند.

یکشنبه مجدداً اعلام کرد که واردات آب معدنی و فرآورده‌های آن از ایران ممنوع است. این تصمیم پس از آن اتخاذ شد که گفته شده دو نفر در این کشور به دلیل مصرف آب معدنی آلوده در گذشته‌اند.



عضو شورای ملی زعفران: ایران قادر به تامین کل زعفران دنیاست

علی حسینی، عضو شورای ملی زعفران گفت: ایران با ۱۲۰ هزار هکتار سطح زیرکشت، قادر به تامین کل زعفران دنیاست.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی عضو شورای ملی زعفران گفت: در حال حاضر با تولید بیش از ۹۰ درصد زعفران دنیا بزرگترین تولیدکننده هستیم و اقلیم ما و مناطق جغرافیای زعفران کاری بهترین تولیدکننده زعفران هستیم، هرچند عملکرد ما ایده‌آل نیست. به گفته وی، بنابر آمار عملکرد تولید زعفران بالا نیست به طوریکه به رغم پتانسیل و عملکرد ۱۰ تن زعفران در هر هکتار در برخی مناطق زعفران کاری، اما ۳ تا ۴ تن برداشت می‌کنیم که این امر ضعف آموزشی را نشان می‌دهد که انتظار می‌رود در آینده مرتفع شود.

حسینی ادامه داد: بیش از ۱۲۰ هزار هکتار سطح زیرکشت زعفران کشور است که براین اساس قادر به تامین کل زعفران دنیا را داریم و خوشبختانه سالهاست این ویژگی را توانستیم حفظ کنیم.

عضو شورای ملی زعفران با بیان اینکه زعفران به عنوان فرآورده ملی مورد توجه کشور است، افزود: با توجه به پتانسیل بالای تولید زعفران در کشور باید بهترین استفاده را داشته باشیم تا ارزش افزوده واقعی به کشور بازگردد.

وی گفت: بخش اعظم ارزش افزوده زعفران به جیب کشاورزان بر نمی‌گردد، از این رو باید



ارزش افزوده، حمایت دولت ضروری است. این سندیکا پیشنهاد کرده سازوکاری برای تخصیص ماهانه حدود ۱۲ هزار تن روغن فله از ذخایر شرکت بازرگانی دولتی پیش بینی شود زیرا این اقدام موجب ثبات تولید، شفافیت در زنجیره تأمین و حفظ اشتغال پایدار خواهد شد.

در این خصوص سندیکای صنایع کنسرو ایران نامه‌ای به سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی ارسال نموده است که متن نامه به شرح زیر است:

جناب آقای دکتر هومن فتحی سرپرست محترم معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی

با درود فراوان؛

احتراماً همان گونه که مستحضرد صنایع تبدیلی و صنعت کنسرو از ارکان اصلی تحقق سیاستهای کلان کشور در حوزه امنیت غذایی و پایداری تولید محسوب میشوند. صنعت کنسرو کشور به ویژه در بخشهای تولید کنسرو، ماهی کنسروهای غیرگوشتی و انواع سس سرد و گرم نقشی ممتاز در تأمین منابع پروتئینی، ارتقای سلامت جامعه جلوگیری از خام فروشی و ایجاد ارزش افزوده ایفا می نماید.

این صنعت با بهره گیری از ظرفیتهای صنعتی کشاورزی و شیلاتی کشور ضمن افزایش بهره وری منابع، در ایجاد اشتغال مستقیم و غیر مستقیم در سطح ملی و تثبیت زنجیره تولید مواد غذایی سهمی چشمگیر دارد. بی تردید استمرار فعالیت این بخش از مؤلفه های کلیدی در صیانت از امنیت غذایی ملی است.

با وجود، این در ماههای اخیر نوسانات و کمبود روغن فله به عنوان یکی از اصلی ترین مواد اولیه در فرمولاسیون محصولات این صنعت موجب بروز چالشهای جدی در فرآیند تولید گردیده است. از جمله مشکلات قابل ذکر میتوان به موارد زیر اشاره نمود:

عرضه روغن به صورت دو فاکتوره و با نرخهایی فراتر از قیمت مصوب، الزام برخی واحدها به انجام پرداخت های غیر متعارف و غیررسمی برای تأمین نیازهای غیر کاهش شفافیت در زنجیره تأمین تداوم این شرایط ضمن افزایش هزینه های تمام شده موجب تهدید پایداری، تولید کاهش ظرفیت های فعال و در نهایت کاهش محصول در سطح عرضه خواهد شد.

وی قیمت هر کیلو زعفران پوشال ۹۷ میلیون تومان و نگین ۱۱۰ میلیون تومان اعلام کرد و افزود: قیمت زعفران تابع مکانیزم عرضه و تقاضاست که بر این اساس شرایط بازار تابع میزان تولید و عرضه زعفران خواهد بود. گفتنی است قیمت زعفران نسبت به ابتدای فصل برداشت کاهشی بوده است.

نایب رئیس شورای ملی زعفران با بیان اینکه ۱۴۰ هزار هکتار زیرکشت زعفران است، گفت: با توجه به آنکه گیاه زعفران زیرزمین است، از این رو تا زمانیکه برداشت انجام نشود، برآوردی راجع به کاهش یا افزایش نداریم. گفتنی است آمارهای اعلامی کارشناسان برآوردی است.



سندیکای صنایع کنسرو ایران خواستار سهمیه منظم روغن فله از ذخایر دولتی شد

سندیکای صنایع کنسرو ایران در نامه‌ای به وزارت جهاد کشاورزی با اشاره به کمبود و نوسان روغن فله، خواستار تخصیص ماهانه ۱۲ هزار تن روغن آفتابگردان و سویا از ذخایر شرکت بازرگانی دولتی برای حمایت از تولید پایدار و حفظ امنیت غذایی شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، صنعت کنسرو به عنوان یکی از ارکان اصلی امنیت غذایی و اشتغال کشور، در ماههای اخیر با کمبود و نوسان قیمت روغن فله (آفتابگردان و سویا) مواجه شده است. این مشکل باعث افزایش هزینه تولید، کاهش ظرفیت فعال و تهدید پایداری تولید در کشور شده است. با توجه به نقش راهبردی این صنعت در جلوگیری از خام فروشی و ایجاد

شود طی روزهای آتی این روند کاهش مصرف ادامه یابد.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی های لبنی از کاهش تولید لبنیات نسبت به سال قبل خبر داد و گفت: بنابر آمار میزان مصرف محصولات لبنی نسبت به سال قبل کاهش داشته است و تجربه نشان می دهد که با افزایش قیمت، مصرف کاهش می یابد. گفتنی است علی رغم افزایش قیمت لبنیات، مصوبه ای در این خصوص نداشتیم و با وجود افزایش روزمره قیمت شیرخام، صنایع لبنی ناچار به اصلاح قیمت هستند.

وی با اشاره به راهکار ارتقای سرانه مصرف لبنیات گفت: اگر وزارت جهاد با تشکل و اتحادیه های تولیدی هم اندیشی و بحث های کارشناسی کنند، نتیجه ای مثبتی خواهد داشت.



نایب رئیس شورای ملی زعفران: رشد ۵۰ درصدی صادرات زعفران ایرانی در گرو رفع موانع

غلامرضا میری گفت: برآوردها حاکی از آن است که در نیمه دوم سال با رفع موانع میزان صادرات نسبت به مدت مشابه سال قبل ۵۰ درصد رشد خواهد داشت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه نخست سال میزان صادرات زعفران نسبت به مدت مشابه سال قبل رشد داشته است، تقاضا از سوی خریداران خارجی برای زعفران وجود دارد.

به گفته وی، پیک صادرات در ۶ ماهه دوم است که افزایش صادرات با رفع موانع خواهیم داشت که در صورت تحقق ۵۰ درصد رشد صادرات در نیمه دوم نسبت به مدت مشابه سال قبل خواهیم داشت.



اخبار

غلامرضا نوری قزلقه در پیامی به مناسبت روز ملی زعفران آورده است: انتخاب پنجم آبان به عنوان «روز ملی زعفران» نمادی از هویت ایرانی، میراث کشاورزی اصیل و اقتصاد دانش بنیان رو به آینده است. زعفران که از هزاران سال پیش در فرهنگ، طب سنتی، آیین‌ها و سفره ایرانی جایگاه ویژه‌ای داشته، امروز به عنوان «طلای سرخ ایران» شناخته می‌شود.

این روز فرصتی است برای معرفی علمی و فرهنگی زعفران به عنوان یک برند ملی در سطح جهانی، ایجاد هم‌افزایی میان نهادهای تحقیقاتی، کشاورزی و تجاری، و ارتقای درک عمومی از ارزش افزوده و پتانسیل صادراتی این محصول بی‌نظیر.

پنجم آبان ماه روز ملی زعفران بر هموطنان و همه دست‌اندرکاران پرتلاش صنعت زعفران مبارک باد. این روز، روز گرامیداشت طلای سرخی است که قرن‌هاست نه تنها بر سر سفره‌ها، که بر فرهنگ، تاریخ و اقتصاد ایران زمین می‌درخشد. امروز ما با غرور در جایگاهی ایستاده‌ایم که سهم ایران در تولید جهانی این گنج بی‌نظیر، بیش از نود درصد است و این افتخار، دستاورد تلاش کشاورزان خردمند، همت صادرکنندگان متعهد و دانش متخصصان این مرز و بوم است.

عطر و طعم بی‌همتای زعفران ایرانی زبانزد جهانیان است که در بازارهای بین‌المللی به عنوان نمادی از کیفیت و اصالت ایرانی شناخته می‌شود. امروز با توسعه صنایع نوین در حوزه‌های دارویی، غذایی و آرایشی - بهداشتی و با حضور پررنگ ده‌ها شرکت دانش بنیان، بر ارزش افزوده این میراث کهن روز به روز افزوده می‌شود. ما با برنامه‌ریزی بلندمدت و پایدار، در مسیر افزایش تولید و حفظ جایگاه بی‌رقابت ایران در عرصه جهانی گام برمی‌داریم.

در این مسیر درخشان، از همه کشاورزان، محققان، صادرکنندگان و فعالان این عرصه که نام ایران را با طلای سرخ در جهان، تجلی بخشیده‌اند، صمیمانه سپاسگزارم. با همدلی و همکاری همه‌ی شما، بر آنیم تا با توسعه بازارهای جهانی، نوآوری در فرآوری و تقویت برند ملی، آینده‌ای پربرونق‌تر را برای زعفران ایران و میهن عزیزمان بسازیم. آینده از آن طلای سرخ ایران است.

سلیمی ادامه داد: در حال حاضر دیپوی مورد نیاز برای کارخانجات موجود است، اما طی یک ماه اخیر قیمت شیرخام افزایش نامتعارف داشته است که دامداران کمبود نهاده با نرخ مصوب و خرید با نرخ‌های بالا از بازار آزاد عنوان می‌کنند که صحت و سقم آن را باید معاونت امور دام وزارت جهاد بررسی کند. ما الان در انجمن شیرخشک و انجمن لبنی خواستار بازنگری قیمت شیرخام هستیم به طوری که در صورت غیرمنطقی بودن افزایش قیمت، برخورد صورت بگیرد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی با بیان اینکه صادرات کماکان ادامه دارد، افزود: استمرار این شرایط بسته به تامین نهاده‌های دامی دارد که نمی‌توان پیش‌بینی داشت. گفتنی است صادرات شیرخشک و کره در ۶ ماهه نخست سال ۳۸۰ میلیون دلار ارزآوری را در برداشته است.

سلیمی گفت: اگر عواملی باعث نشود تولید شیرخام کاهش یابد، این روند استمرار دارد، در غیراین صورت صادرات تحت شعاع قرار می‌گیرد چراکه اولویت تامین لبنیات خانوار است، از این رو صادرات شیرخشک کاهش می‌یابد.



سهم ۹۰ درصدی ایران در تولید جهانی زعفران

وزیر جهاد کشاورزی در پیامی «روز ملی زعفران» را فرصتی برای معرفی علمی و فرهنگی زعفران به عنوان یک برند ملی در سطح جهانی، ایجاد هم‌افزایی میان نهادهای تحقیقاتی، کشاورزی و تجاری، و ارتقای درک عمومی از ارزش افزوده و پتانسیل صادراتی این محصول بی‌نظیر اعلام کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی،

بنابراین با عنایت به جایگاه راهبردی این صنعت و در راستای حمایت از تولید پایدار خواهشمند است دستور فرمایید سازوکاری مشخص برای تخصیص ماهیانه سهمیه روغن فله آفتابگردان و سویا به واحدهای فعال در صنعت کنسرو کشور از محل ذخایر شرکت بازرگانی دولتی پیش‌بینی گردد. برآورد حداقلی نیاز ماهیانه این بخش حدود ۱۲ هزار تن روغن فله است که تأمین منظم و هدفمند آن، ضمن رفع مشکلات کنونی، زمینه‌ساز ثبات در بازار ارتقای شفافیت و جلوگیری از بروز بحرانهای احتمالی در تأمین محصولات اساسی غذایی خواهد بود.

بدیهی است حمایت و همراهی آن وزارتخانه، محترم‌گامی ارزشمند در جهت تحقق منویات سیاستهای کلان امنیت غذایی کشور حفظ اشتغال پایدار و صیانت از صنایع تبدیلی و تکمیلی داخلی خواهد بود. پیشاپیش از توجه حضرتعالی صمیمانه قدردانی می‌گردد.



صادرات شیرخشک صنعتی ۴۵ درصد افزایش یافت

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی از رشد ۴۵ درصدی صادرات شیرخشک خبر داد و گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه نخست سال ۹۹ هزارتن شیرخشک صادر شده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی گفت: بنابر آمار صادرات شیرخشک در ۶ ماهه نخست سال ۹۹ هزارتن بوده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۴۵ درصد رشد داشته است.

وی افزود: بنابر آمار ماهانه ۲۳ هزارتن شیرخشک در کشور تولید می‌شود که بین ۸ تا ۱۰ هزارتن در داخل مصرف و مازاد آن صادر می‌شود.



رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی تهران از اقدام دولت برای یکپارچه سازی سامانه ها خبر داد و گفت: رئیس جمهور بعد از مطرح شدن این مشکل در نشست با فعالان اقتصادی، از بخش خصوصی خواستند که برای یکپارچه سازی سامانه ها به دولت کمک کند. آقای نجفی عرب افزود: اتاق تهران این آمادگی را دارد که با کمک یک تیم کارشناسی به کمک دولت بیاید تا یک سکوی (پلت فرم) یکپارچه هرچه زودتر شکل بگیرد و کشور از این معضل رهایی پیدا کند.



نامه فعالان صنعت چای به معاون وزیر جهاد کشاورزی: سیاست فعلی واردات چای، تولید را تهدید می کند

به دنبال کاهش ۴۰ درصدی واردات رسمی چای، واحدهای بزرگ تولیدی در نامه ای به معاون وزیر جهاد کشاورزی نسبت به خطر توقف تولید و تهدید اشتغال بیش از ۱۰ هزار نفر هشدار دادند و خواستار حمایت جدی دولت شدند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، بزرگ ترین واحدهای تولید و بسته بندی چای کشور با بیش از ۱۰ هزار نیروی شاغل، نسبت به پیامدهای منفی سیاست فعلی سهمیه بندی واردات چای در وزارت جهاد کشاورزی هشدار دادند. به دلیل کاهش ۴۰ درصدی واردات رسمی، موجودی انبارها کاهش یافته و تولیدکنندگان ناچار به خرید چای از دلالان با قیمت های بالا شده اند که موجب افزایش قیمت مصرف کننده شده است. اختصاص سهمیه به افراد و شرکت های فاقد سابقه موجب رونق واسطه گری و ناترازی

دارد تغییر چندانی در نرخ لبنیات نداشته باشد تا وزارت جهاد کشاورزی تصمیم گیری برای نرخ شیرخام انجام دهد.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران افزایش نرخ شیرخام را در سود و زیان شرکت های لبنی اثرگذار دانست و تصریح کرد: سهم شیرخام در تولید فرآورده های لبنی ۶۰ درصد است بنابراین افزایش ۲۰ درصدی نرخ این محصول می تواند منجر به افزایش ۱۸ درصدی نرخ لبنیات شود.

بر اساس این گزارش، در اواخر اردیبهشت ماه ۱۴۰۴ شورای قیمت گذاری و اتخاذ سیاست های حمایتی محصولات اساسی کشاورزی، قیمت خرید تضمینی هر کیلوگرم شیرخام را در بدامداری ها ۲۳ هزار تومان تعیین کرده بود.



انتقاد رئیس اتاق بازرگانی تهران از تعدد سامانه ها در کشور

محمود نجفی عرب از تعدد سامانه ها در کشور انتقاد کرد و گفت: سامانه هایی که قرار بود گره گشای اقتصاد و تولید باشند حالا به مصیبتی برای اقتصاد کشور تبدیل شده اند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) از صداوسیما، محمود نجفی عرب افزود: حدود ۵۰ سامانه در کشور وجود دارد و هر کدام از دستگاه ها و نهادها برای خود چند سامانه دارند که به یکدیگر هم متصل هم نیستند و این موضوع چالش و مشکلات بسیار زیادی برای فعالان اقتصادی ایجاد کرده است. وی با بیان اینکه ۱۶۲ دستگاه اجرایی در کشور، مسئول تعریف و ارائه بیش از ۶۰۰ خدمت الکترونیکی هستند افزود: این خدمات به صورت پراکنده در سامانه های مختلف ارائه می شوند و ساماندهی مشخصی برای دسترسی یکپارچه به آنها انجام نشده است.



سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران خبر داد: چراغ سبز وزارت جهاد کشاورزی با بررسی مجدد نرخ شیرخام

محمد فرید گفت: پیش از این قیمت مصوب هر کیلوگرم شیرخام ۲۳ هزار تومان تعیین شده بود که در نشست های اخیر که با وزارت جهاد کشاورزی داشتیم، مقرر شد نرخ شیرخام به طور مجدد مورد بررسی قرار بگیرد.

به گزارش ایرنا؛ محمد فرید درباره افزایش قیمت شیرخام، از افزایش ۳۰ درصدی قیمت شیرخام طی یک ماه گذشته خبر داد و افزود: این افزایش نرخ به طور قطع روی نرخ لبنیات تاثیر خواهد داشت.

سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران اظهار داشت: از ابتدای مهرماه تاکنون قیمت هر کیلوگرم شیرخام به طور مستمر و به شکل غیررسمی در حدود ۳۰ هزار تومان تغییر پیدا کرده یعنی صنایع هر کیلوگرم شیرخام را حدود ۷ هزار تومان بیشتر از نرخ مصوب خریداری می کنند. وی علل گرانی قیمت شیرخام در هفته های گذشته را رشد نرخ نهاده های دامی، کاهش ۱۰ درصدی تولید شیرخام به دلیل شیوع بیماری تب برفکی و رونق صادرات شیرخشک دانست و تصریح کرد: با کاهش عرضه شیرخام قیمت افزایش پیدا کرده است.

وی با بیان اینکه ۱۰ درصد شیر روزانه تولیدی کشور نزدیک ۳ هزار تن به دلیل شیوع بیماری تب برفکی از بین رفته است، گفت: اکنون صنایع شیرخام را با قیمت کیلویی ۳۰ هزار تومان خریداری می کنند که تولیدشان دچار آسیب نشود.

فرید افزود: با توجه به افزایش ۳۰ درصدی نرخ شیرخام و سود ۵ درصدی این صنعت، ممکن است صنایع تاب آوری چندانی در مقابل این تغییر نداشته باشند، بنابراین صنعت تلاش



اخبار

کشاورزی (اگروفودنیوز) به نقل از صداوسیما، غلامرضا خدای رئیس اتحادیه صنف خشکبار و آجیل فروشان تهران با اعلام اینکه طرح شهرهای صنفی خشکبار با حمایت مشاور اقتصادی ریاست جمهوری راه اندازی و اجرا می شود، گفت: این طرح شامل تمامی بخش های مرتبط با صنعت خشکبار از جمله پایانه های صادراتی، مراکز واردات، توزیع و عرضه کلان در سطح ملی است. خدماتی هدف از اجرای این طرح را اتصال مستقیم و هدفمند باغداران و کشاورزان به تجار و فعالان صنف خشکبار عنوان کرد و گفت: با اجرای این طرح، واسطه ها حذف شده و زمینه برای رونق صادرات منظم، افزایش شفافیت و تنظیم بازار داخلی فراهم می شود.

رئیس اتحادیه صنف خشکبار و آجیل فروشان تهران با تأکید بر مشارکت همه رسته های صنف، به ویژه خرده فروشان در این طرح ملی، خاطرنشان کرد: شهر آجیل می تواند نقطه عطفی در ساماندهی صنعت خشکبار و حمایت از تولید داخلی باشد.

بر اساس این گزارش؛ مجوز شهر آجیل پیرو جلسه خدای با مشاور اقتصادی ریاست جمهوری صادر شده است.



معاون امور باغبانی خبر داد: ساخت پالایشگاه های زعفران در استان های زعفران خیز کشور / ۷۵ درصد زعفران کشور در خراسان رضوی تولید می شود

محمد مهدی برومندی گفت: فرآوری زعفران و جلوگیری از خام فروشی در اولویت و پشتیبانی قرار گرفته و در همین راستا پالایشگاه های زعفران در استان های خراسان رضوی، شمالی، جنوبی و سایر استان های زعفران خیز کشور در حال ساخت است.

سهیمیه واردات به همه افراد و شرکتهای حتی شرکت های نوباوه و دارای ذینفع واحد تحت عنوان کمینه و ایجاد بازار جذاب و سود آور دلالتی • ناترازی عرضه و تقاضا بازار چای و به تبع آن رونق واردات غیر رسمی و قاچاق

لذا به طور مشخص تقاضا دارد نسبت به ایجاد یک بستر تامین مواد اولیه مبتنی بر مستندات و سوابق شرکتهای ذیل نامه اقدام فوری صورت پذیرد و پیشنهاد میگردد در گام اول ضریب سهیمیه بندی جهت فصل پاییز این واحدهای مهم تولیدی کشور حداقل ۴۰ درصد افزایش یابد و همچنین با توجه به برآورد تحقق فقط ۷۰ درصدی واردات چای در شش ماه اول سال جاری طبق آمار گمرک ۳۰ درصد مانده وارد نشده به کشور جهت رفع نیازهای واحدهای تولیدی به سهیمیه این شرکتها افزوده گردد.

در این شرایط نیاز است که بخش حاکمیتی و بخش تولیدی بیش از گذشته در کنار هم قرار گیرند تا از نتایج آن همه مصرف کنندگان بهره مند گردند. لذا مستدعی است با توجه به موضوعات بسیار مهم اشاره شده فوق، عنایت فرموده، تصمیم گیری فوری اتخاذ و همچنین وقت ملاقاتی در اسرع وقت جهت هم اندیشی و ارائه طریق به نمایندگان شرکت های ذیل اختصاص فرمائید.



رئیس اتحادیه صنف خشکبار و آجیل فروشان تهران: ساماندهی صنعت خشکبار با اجرای طرح ملی شهر آجیل

غلامرضا خدای از صدور مجوز اجرای شهر آجیل به عنوان بزرگترین طرح ملی صنعت خشکبار کشور خبر داد و گفت: طرح ساماندهی خشکبار کشور با هدف حذف واسطه ها، رونق صادرات و تنظیم بازار در سه نقطه از کشور اجرا خواهد شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و

بازار چای گردیده است همچنین شرکتها خواستار افزایش حداقل ۴۰ درصدی سهیمیه واردات و تخصیص مانده واردات سال جاری به واحدهای معتبر و نیز برگزاری جلسه فوری با مسئولان وزارتخانه شدند.

بزرگترین شرکت های تولید چای کشور در نامه ای رسمی خواستار اصلاح نظام سهیمیه بندی واردات، افزایش سهیمیه تولیدکنندگان معتبر و برگزاری نشست فوری با مسئولان وزارت جهاد کشاورزی برای حل بحران تأمین چای شدند.

متن نامه به شرح زیر است:

بدینوسیله ضمن تبریک انتصاب شایسته حضرتعالی به استحضار میرساند بزرگترین واحدهای تولیدی و بسته بندی، خوشنام، معتبر و با سابقه چای کشور حاضر در ذیل، نامه با مجموع حداقل ۱۰،۰۰۰ نفر نیروی شاغل مستقیم و داشتن نشانهای تجاری مشهور با سابقه چندین ساله ارزشمند و قابل اعتماد بر اساس مستندات عینی حدود ۸۰ درصد بازار مصرف چای کشور را بطور شفاف و رسمی از طریق کانال های توزیع و فروش سراسری زنجیره ای و خرده فروشی شناخته شده تامین می کنند و همواره بازوی مورد اعتماد نظام در تامین و عرضه چای در شرایط مختلف کشور بوده اند لیکن به دلیل شیوه ناکارآمد سهیمیه بندی واردات و اصرار بر تداوم این رویه در وزارت جهاد کشاورزی نتایج بسیار منفی و نامطلوب زیر را برای این صنعت در پی داشته است.

• ریسک بالای به حداقل رسیدن موجودی انبار چای شرکت های تولیدی ذیل نامه به دلیل کاهش واردات رسمی به میزان حدود ۴۰ درصد از ۷۵ هزار به ۴۵ هزار تن در دو سال اخیر و در شرایطی که متأسفانه کشور در موقعیت جنگ اقتصادی قرار دارد.

• عدم تاب آوری و به مخاطره افتادن ادامه فعالیت اقتصادی بزرگترین و مهمترین واحدهای تولیدی چای کشور در شرایط جنگ اقتصادی که نیاز به توجه و حمایت مضاعف در این شرایط دارند.

• واحدهای تولیدی که از تأمین کنندگان اصلی بازار مصرف چای هستند خود به خریداران چای از واسطه ها و دلالتان جهت تداوم فعالیت تبدیل شده اند و به ناچار چای را با قیمت های بسیار بالا خریداری مینمایند که در نهایت به افزایش قیمت چای منجر می گردد.

• رونق واسطه گری و دلالتی به دلیل اختصاص



اخبار

پاییز ۵ مهر ماه انجام شد و با تغییر ذائقه ایرانیان مصرف قهوه در کشور افزایش یافته است. در ادامه مصرف قهوه و نسکافه، استفاده روزانه از چای را کاهش داده است.

ایران در تأمین قهوه ۱۰۰ درصد وابستگی ارزی دارد و واردکننده دانه سبز قهوه بوده و در کارخانه‌های داخلی فرآوری و محصولات به بازار عرضه می‌شوند.

سال گذشته واردات این حوزه با توجه به تغییر ذائقه ایرانیان ۷۰ درصد رشد داشت.

در حال حاضر ۲۷۰ واحد صنعتی در کشور فعال هستند که به گفته حسام ربیعی، رئیس انجمن قهوه ایران این کارخانه‌ها می‌توانند با ایجاد ارزش افزوده روی دانه خام قهوه، نیاز بازار منطقه را پوشش داده و ارزآوری خوبی برای کشور کسب کنند.



حمیدرضا اسکندری رئیس انجمن واردکنندگان برنج شد

هیئت مدیره جدید انجمن واردکنندگان برنج ایران در نخستین جلسه دوره ششم، حمیدرضا اسکندری را به عنوان رئیس جدید این انجمن در دوره سه ساله پیش روی انتخاب کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، پس از برگزاری انتخابات هیئت مدیره انجمن واردکنندگان برنج در نخستین جلسه هیئت مدیره دوره ششم، حمیدرضا اسکندری به عنوان رئیس، حسین زاهدی به عنوان نایب رئیس، شجاع برزگر به عنوان خزانه دار و نورالله عظیم‌نیا به عنوان منشی انجمن در دوره جدید انتخاب شدند.

همچنین با حضور اعضای هیئت مؤسس از زحمات کریم اخوان اکبری که در طول سه سال گذشته ریاست انجمن واردکنندگان برنج ایران را بر عهده داشت قدردانی شد.

به کشاورزان و زعفرانکاران کمک کند. در حاشیه این جشنواره، کشاورزان زعفران‌کار فریمانی از نماینده فائو در ایران و تلاش‌ها و حمایت‌های وی در توسعه کشاورزی و زنجیره ارزش زعفران تقدیر کردند. زعفران ارزشمندترین گیاه بومی خراسان رضوی است که قدمت کشت آن در مناطق جنوبی و مرکزی خراسان رضوی به ۷۰۰ سال می‌رسد.

سقف ارزی قیمت جدید قهوه خام مشخص شد

بنا بر اعلام معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، سقف ارزی قیمت جدید قهوه خام برای واردات مشخص شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، بنا بر اعلام معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، پیرو ابلاغ سقف ارزی قیمت جدید دانه سبز قهوه طی نامه شماره ۵۰۶۶۰۸ مورخ ۱۴۰۴/۷/۲۳ و پیرو مذاکره تلفنی مبنی بر ضرورت اعلام قیمت‌ها بر حسب یورو به ازای هر تن، سقف ارزی قیمت‌های انواع کالای مذکور بر حسب مبادی متفاوت با کد تعرفه ۰۹۰۱۱۹۰ اعلام شد.

در ادامه این نامه آمده است، همان‌طور که قبلاً اعلام شد با توجه به اینکه دانه سبز قهوه بعضاً به ازای یک کشور مبدا حمل، دارای چندین قیمت است تا زمان تفکیک این موارد با استفاده از شناسه کالا، کمترین قیمت به ازای شماره تعرفه - کشور (یعنی قیمت ربوستا) در سامانه مد نظر قرار می‌گیرد. گفتنی است، ثبت سفارش قهوه برای فصل

به گزارش فارس، محمد مهدی برومندی در جشنواره برداشت زعفران در فریمان، اظهار کرد: با ایجاد پالایشگاه‌های زعفران از خام‌فروشی زعفران جلوگیری شده و فرآوری آن در صنایع دارویی، غذایی، آرایشی و بهداشتی کاربرد دارد. وی افزود: با فرآوری زعفران علاوه بر جلوگیری از خام‌فروشی می‌توان ارزش افزوده چندین برابری را وارد کشور کرده و جایگاه ایران را به عنوان بزرگترین تولیدکننده زعفران دنیا حفظ کرد.

معاون امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی با اشاره به این‌که زعفران محور صادرات و خراسان رضوی قطب تولید زعفران کشور است، گفت: ۷۵ درصد زعفران کشور در خراسان رضوی، ۱۴ درصد در خراسان جنوبی و سه درصد در خراسان شمالی تولید شده که بر این اساس بیش از ۹۴ درصد زعفران جهان در ایران تولید می‌شود.

وی افزود: ایران در زمینه محصولات کشاورزی مهمی مانند خرما، پسته و زعفران با سازمان فائو پروژه‌های مشترک دارد و این همکاری نقش موثری در ارتقای امنیت غذایی و توسعه صادرات ایفا می‌کند و همکاری فائو می‌تواند در تکمیل زنجیره ارزش زعفران کمک شایانی کند. برومندی تصریح کرد: صادرات پسته ایران ۷/۱ میلیارد دلار ارزآوری داشته و روند صادرات به اروپا و سایر کشورها در حال افزایش است، لذا همکاری و حمایت فائو و گزارش‌های این سازمان در حوزه پسته در تسهیل صادرات بسیار اهمیت دارد.

وی به اهمیت مجلس در امنیت غذایی اشاره کرد و گفت: مجلس نقش مهمی در حوزه کشاورزی، امنیت غذایی و سلامت دارد.

معاون امور باغبانی وزیر جهاد کشاورزی اظهار کرد: با مصوبه مجلس محصولات کشاورزی باید دارای شناسنامه تولید باشند و این موضوع با دقت و واسواس در وزارتخانه پیگیری می‌شود و بر این اساس پایش محصولات در حال انجام است. نماینده مردم فریمان و سرخس در مجلس شورای اسلامی هم در این مراسم گفت: کشاورزان این منطقه از توانمندی و دانش بالایی در تولید و برداشت محصول زعفران برخوردارند، و فریمان قطب کشاورزی استان و پیشرو در تولید زعفران است.

احسان قاضی‌زاده هاشمی اظهار کرد: مشکل تغییر اقلیم و کاهش منابع آبی خسارت‌های بسیار زیادی به کشاورزان وارد کرده است و لازم است دولت با ارائه حمایت‌های ویژه،

صدور پروانه‌های ساخت تنها برای کالاهای مادر؛ گامی مهم در اصلاح فرآیندها

مثبت صنعت و حاکمیت اظهار داشت:

«هدف ما این است که با همکاری و تعامل دوجانبه میان فعالان صنعت غذا و نهادهای نظارتی، مسیر موانع زدایی و تسهیل امور تولید هموار شود تا هم تولیدکنندگان و هم مصرف‌کنندگان از این تعامل منتفع شوند.»
وی با بیان اینکه برخی قوانین و آیین‌نامه‌ها پاسخگوی شرایط امروز صنعت نیستند افزود: «اکنون فرصت طلایی فراهم است تا با رویکردی هماهنگ، مشکلات ساختاری صنعت غذا برطرف شود. هدف ما اصلاح و تسهیل فرآیندهاست، نه حذف نظارت‌ها.»

قاضی عسگر همچنین به تعاملات اخیر با دولت و مجلس شورای اسلامی اشاره کرد و گفت: «در دیدارهایی که با ریاست محترم جمهوری، رئیس مجلس و وزرای مرتبط داشتیم، بر رفع موانع قانونی و بازنگری در آیین‌نامه‌ها تأکید شد. برای آینده صنعت غذا نیاز به تصمیمات شفاف، اصلاح ساختارهای مجزدهی و پرهیز از موازی‌کاری داریم.»



ضرورت تجمیع پروانه‌های ساخت

دکتر رشید عزیزپور، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، با اشاره به ظرفیت بالای صادرات صنایع غذایی گفت: «اگر نگاه ما در تأمین مواد اولیه، تولید و توزیع صادرات محور باشد، می‌توانیم سهم قابل توجهی از بازارهای جهانی را به دست آوریم. تحقق این هدف مستلزم نگاهی بین‌المللی به قوانین و پرهیز از محدودیت‌های غیرضروری داخلی است.»

وی انتقاد خود را نسبت به تعدد دستگاه‌های اجرایی در حوزه غذا مطرح کرد: «در حالی که در بخش دارو سازمان غذا و دارو متولی کل زنجیره



وحدت رویه و مدیریت متمرکز برخوردار است، در بخش غذا دستگاه‌های متعددی تصمیم‌گیر هستند و همین مسئله مانع چابکی و یکپارچگی در سیاست‌گذاری می‌شود. امیدواریم با رویکرد جدید سازمان غذا و دارو، شاهد رفع موازی‌کاری‌ها و هماهنگی بیشتر باشیم.»

بختیاری همچنین به اصلاح فرآیندهای صدور مجوزها اشاره کرد و گفت: «در جلسات اخیر با سازمان غذا و دارو به تفاهمی رسیدیم که بر اساس آن، یک پروانه ساخت مادری صادر شود و سایر مجوزها در قالب پروانه‌های دختری توسط مسئولان فنی شرکت‌ها ثبت گردد. این تفاهم می‌تواند الگویی موفق از همکاری بخش خصوصی و دولت باشد.»

او در پایان از طراحی سامانه جدید صدور مجوزها توسط سازمان غذا و دارو تقدیر کرد و افزود: «این نرم‌افزار می‌تواند بسیاری از فرآیندهای اداری را تسهیل و شفاف کند و به نفع تولیدکنندگان و سازمان باشد.»



همگرایی بخش خصوصی و حاکمیت برای تسهیل تولید

دکتر یوسف قاضی عسگر، رئیس کمیسیون صنایع غذایی استان اصفهان، نیز با تأکید بر تعامل



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نشست مشترک کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی استان اصفهان با مدیران سازمان غذا و دارو با حضور دکتر مهدی پیرصالحی، رئیس سازمان غذا و دارو، با محوریت چالش‌ها و راهکارهای توسعه صنعت غذا و تسهیل صادرات برگزار شد. این نشست که با حضور نایب رئیس و اعضای کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران برگزار شد، بر لزوم همکاری سازنده میان بخش خصوصی و دولت و اصلاح فرآیندهای مجزدهی تأکید داشت.



ضرورت نگاه صادرات محور و اصلاح مقررات

مهندس مسعود بختیاری، نایب رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، با قدردانی از اقدامات دکتر پیرصالحی در ایجاد تعامل مثبت میان دولت و بخش خصوصی گفت:

«صنعت غذا ظرفیت بالایی برای توسعه صادرات دارد، اما تحقق این ظرفیت نیازمند تأمین مستمر مواد اولیه، تسهیل تولید و اصلاح مقررات با رویکرد صادرات محور است. مقررات ما باید با نگاه بین‌المللی بازنگری شود تا تولیدکنندگان بتوانند در فضای رقابتی جهانی فعالیت کنند.»

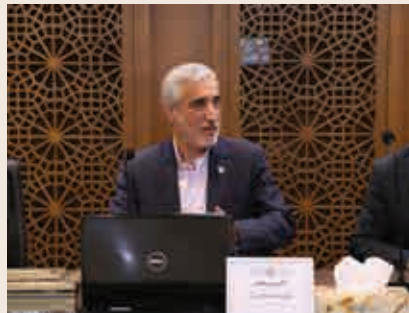
وی با اشاره به تعدد دستگاه‌های تصمیم‌گیر در حوزه غذا افزود: «در حالی که حوزه دارو از

می‌کند، بلکه هزینه‌ها را افزایش می‌دهد. سامانه جدید سازمان غذا و دارو امکان رصد محصولات با یک کد شناسایی واحد را فراهم می‌کند و بروکرسی کاهش می‌یابد.»

پیرصالحی درباره نظارت هوشمند و فرآیندهای صادرات گفت: «باید از رویکرد سنتی صدور پروانه فاصله بگیریم و به سمت رصد الکترونیکی محصولات حرکت کنیم. همچنین سخت‌گیری‌های غیرمنطقی نباید مانع صادرات شود؛ تنها بر جنبه‌های بهداشتی نظارت می‌کنیم تا محصولات ایرانی با کیفیت بالا به بازارهای جهانی برسند.»

وی در پایان خواستار تدوین قانون جامع غذا شد و گفت: «موازی‌کاری میان نهادهای ناظر از جمله استاندارد، دامپزشکی و انرژی اتمی یکی از چالش‌های اصلی است. استاندارد باید بر تدوین ضوابط متمرکز شود و اجرای آن به سازمان غذا و دارو واگذار شود تا تصمیم‌گیری‌ها واحد و کارآمدتر شود.»

گفتنی است در این نشست، موضوع تجمیع پروانه‌های ساخت به طور رسمی مورد توافق قرار گرفت و مقرر شد مرحله اجرایی آن در جلسه آینده کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران با حضور دکتر پیرصالحی آغاز شود.



«صنایع غذایی یکی از افتخارات کشور هستند و پیشرفت این حوزه در مقایسه با بسیاری دیگر چشمگیر بوده است. بخشی از این موفقیت ناشی از نبود قیمت‌گذاری دستوری و انگیزه بالای فعالان است.»

وی با اشاره به لزوم بازنگری در مقررات افزود: «یک خط قرمز داریم و آن سلامت مردم است. هر ضابطه‌ای که حذف یا اصلاح آن سلامت را به خطر نیندازد، قابل بررسی است و از بخش خصوصی می‌خواهیم پیشنهادهای اصلاحی خود را ارائه دهند.»

رئیس سازمان غذا و دارو همچنین بر حذف تعدد پروانه‌های ساخت تأکید کرد: «صدور پروانه‌های متعدد نه تنها فرآیند تولید را طولانی

از تأمین تا توزیع است، در بخش غذا شاهد موازی‌کاری نهاد‌های مختلف هستیم. امیدواریم با رویکرد جدید سازمان و امضای تفاهم‌نامه‌های همکاری، شاهد وحدت رویه در مدیریت حوزه غذا نیز باشیم.»

عزیزپور درباره تجمیع پروانه‌های ساخت توضیح داد: «فرآیند صدور پروانه‌های متعدد برای محصولات یکسان باعث اتلاف زمان، افزایش هزینه‌ها و پیچیدگی غیرضروری شده است. در کشورهای پیشرفته، یک مجوز مادر برای خطوط تولید صادر می‌شود و نظارت‌ها به صورت پسینی و هوشمند انجام می‌گیرد.»

وی افزود: «در جلسات اخیر با سازمان غذا و دارو، توافق شد پروانه‌های ساخت به صورت مادری تعریف شوند و زیرمجموعه‌ها توسط مسئولان فنی واحدها در قالب مجوزهای محصول ثبت شوند. این رویکرد ضمن حفظ نظارت دقیق، باعث تسریع در تولید و کاهش بروکرسی می‌شود.»

رئیس سازمان غذا و دارو: تسهیل فرآیندها و اعتماد به برندهای معتبر

دکتر مهدی پیرصالحی، رئیس سازمان غذا و دارو، با تأکید بر نقش کلیدی صنعت غذا در رشد اقتصادی گفت:

دکتر پیرصالحی "رئیس سازمان غذا و دارو" از اصلاح روند صدور پروانه‌ها و کاهش بروکرسی خبر داد

در این بخش شده است. البته ارتباط و حمایت از صنایع غذایی همچنان ادامه خواهد داشت تا این تعامل پایدار و مؤثر بماند.

رئیس سازمان غذا و دارو در پایان به موضوع موازی‌کاری میان دستگاه‌های نظارتی اشاره کرد و گفت: یکی از دغدغه‌های همیشگی صنایع، تکرار وظایف و موازی‌کاری میان سازمان‌ها بود. هرچند این اقدامات ریشه در قوانین دارد، اما خوشبختانه تفاهم و همکاری خوبی با سازمان ملی استاندارد شکل گرفته تا از دوباره‌کاری‌ها کاسته شود و تولیدکنندگان بتوانند با سهولت بیشتری فعالیت کنند.



تولید افزود: یکی از گدایه‌های اصلی صنایع غذایی، تعدد صدور پروانه برای محصولات مختلف بود. در تصمیم جدید سازمان، پروانه‌های ساخت صرفاً برای گروه‌های اصلی کالایی صادر می‌شود و نیاز به اخذ پروانه‌های جداگانه برای زیرمجموعه‌ها مانند تغییر رنگ، اسانس یا بسته‌بندی حذف شده است. این تغییرات از این پس با مسئولیت مدیران فنی شرکت‌ها انجام می‌شود و سازمان با استفاده از کدهای رهگیری، فرآیند نظارت خود را ادامه خواهد داد. هدف ما این است که ضمن حفظ سلامت و کیفیت - که خط قرمز سازمان است - مسیر تولید روان‌تر و کم‌هزینه‌تر شود.

معاون وزیر بهداشت در ادامه با تأکید بر اهمیت تعامل بخش خصوصی و دولت گفت: تمام حوزه‌های تحت نظارت سازمان غذا و دارو، اعم از دارو، تجهیزات پزشکی و غذا، برای ما اهمیت یکسانی دارند. خوشبختانه در حوزه غذا، بخش عمده تأمین نیاز کشور توسط تولیدکنندگان داخلی انجام می‌شود و همین امر باعث کاهش دغدغه‌ها

دکتر مهدی پیرصالحی رئیس سازمان غذا و دارو از تغییر در نظام صدور پروانه‌های ساخت خبر داد و گفت: از این پس صدور پروانه صرفاً برای گروه‌های اصلی کالایی انجام می‌شود تا مسیر تولید در صنایع غذایی تسهیل شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در حاشیه چهارمین همایش صنعت غذایی استان اصفهان، دکتر مهدی پیرصالحی معاون وزیر بهداشت و رئیس سازمان غذا و دارو در گفت‌وگو با خبرنگار مادر باره برنامه‌های این سازمان به منظور «حمایت از تولید اظهار داشت: واقعیت این است که آنچه می‌تواند کشور را نجات دهد، بخش تولید است. تولید نه تنها اشتغال‌زا است، بلکه امنیت و ایمنی غذایی کشور را نیز تضمین می‌کند. در سازمان غذا و دارو تمام تلاش ما بر این است که مقررات و آیین‌نامه‌های دست‌وپاگیر را اصلاح کنیم تا فرآیند تولید تسهیل شود. در همین راستا جلسات متعددی با اتاق بازرگانی و انجمن‌های صنفی برگزار کرده‌ایم.

وی با اشاره به اصلاح فرآیند صدور پروانه‌های

تشکیل کمیته صنایع غذایی ذیل فراکسیون کشاورزی مجلس؛

هم‌صدایی مجلس و بخش خصوصی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی کشور

گامی مهم برای ساماندهی این وضعیت است.» او با اشاره به نقش حیاتی صنایع غذایی در شرایط بحرانی گفت: «در جریان جنگ دوازده‌روزه اخیر، این صنعت نشان داد که حتی در سخت‌ترین شرایط اجازه نمی‌دهد معیشت مردم مختل شود. بنابراین، بخش غذا نه تنها صنعتی اقتصادی، بلکه رکن مهم پدافند غیرعامل کشور است.»

سرشوقی به چالش‌های اساسی تولیدکنندگان از جمله ساختار بودجه‌ای شرکت شهرک‌های صنعتی، طولانی بودن روند صدور مجوزها و مشکلات بیمه اشاره کرد و افزود: «برای هر تغییر کوچک در ترکیب محصول، تولیدکنندگان مجبور به دریافت پروانه جداگانه هستند که روند طولانی و پرهزینه‌ای دارد و فرصت‌های صادراتی را محدود می‌کند. همچنین نظام تأمین اجتماعی نیازمند بازنگری جدی است تا هزینه‌های غیرضروری به واحدهای تولیدی تحمیل نشود.»



تشکیل کمیته صنایع غذایی ذیل فراکسیون کشاورزی

دکتر پیمان فلسفی، رئیس فراکسیون کشاورزی پویا، در جمع فعالان صنعت غذا گفت: «این کمیته با هدف تقویت جایگاه صنایع غذایی در فرایند قانون‌گذاری و پیگیری مسائل مرتبط با دولت ایجاد می‌شود. ساختار کمیته شامل رئیس، نایب‌رئیس، دبیر و سخنگو خواهد بود و دبیرخانه آن با همکاری اتاق‌های بازرگانی یا انجمن‌های تخصصی فعالیت خواهد کرد.»

وی با اشاره به لزوم نگاه یکپارچه به زنجیره تولید گفت: «صنایع غذایی نباید بین وزارت صمت و جهاد کشاورزی معطل بمانند. این حوزه بخشی از زنجیره امنیت غذایی است و باید هماهنگ دیده شود. کمیته جدید می‌تواند در اصلاح قوانین، پیگیری مصوبات و ایجاد هماهنگی میان نهادها نقش مؤثری ایفا کند.»

فلسفی در پایان ابراز امیدواری کرد که هفته آینده کمیته صنایع غذایی به صورت رسمی آغاز به کار کند و دبیرخانه آن با همکاری بخش خصوصی فعالیت کند.



صنایع غذایی ایران، ضمن تأکید بر نقش فعال بخش خصوصی گفت: «پیش از این، تصمیم‌گیری‌های بیشتر در حوزه‌های صنعتی همچون فولاد و پتروشیمی متمرکز بود و صنایع غذایی کمتر مورد توجه قرار می‌گرفت. امروز، خوشبختانه با تشکیل کمیته صنایع غذایی ذیل فراکسیون کشاورزی، فرصت مناسبی برای تقویت حضور بخش خصوصی در تصمیم‌سازی‌های ملی فراهم شده است.»

بختیاری همچنین ضمن قدردانی از همراهی دکتر فلسفی و نمایندگان وزارت صمت گفت: «در سال‌های گذشته، ایشان با رویکردی علمی و مسئله‌محور، پیگیر حل چالش‌های صنعت غذا بوده‌اند و همواره در مسیر عملیاتی کردن راهکارها گام برداشته‌اند.»

وی با اشاره به همراهی معاونت صنایع عمومی وزارت صمت و نمایندگان استان‌های مختلف گفت: «حضور فعالان صنایع غذایی از خراسان رضوی، البرز، آذربایجان شرقی و غربی و تهران نشان دهنده همدلی و انسجام میان بخش خصوصی و تشکل‌های استانی است.»



ضرورت ایجاد ساختار ملی برای صنایع غذایی

علی سرشوقی، نایب‌رئیس کمیسیون صنایع غذایی استان اصفهان و مدیرعامل شرکت کامور، به پراکندگی مسئولیت‌ها در مجلس اشاره کرد و گفت: «مسائل صنعت غذا گاه در کمیسیون صنعت و گاه در کمیسیون کشاورزی مطرح می‌شود، اما هیچ‌گاه اولویت لازم به این حوزه داده نمی‌شود. تشکیل کمیته تخصصی در مجلس،

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دوازدهمین نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی استان اصفهان با حضور جمعی از فعالان صنعت غذا، نمایندگان وزارت صمت، اعضای هیئت رئیسه کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران و دکتر پیمان فلسفی، رئیس فراکسیون کشاورزی پویا و امور عشایر مجلس شورای اسلامی برگزار شد. مهم‌ترین دستاورد این نشست، تصمیم بر تشکیل «کمیته صنایع غذایی» ذیل فراکسیون کشاورزی مجلس بود، که قرار است جایگاه صنعت غذا را در فرایند قانون‌گذاری و تعامل با دولت تقویت کند.



تقویت پیوند مجلس و بخش خصوصی

یوسف قاضی‌عسگر، رئیس کمیسیون صنایع غذایی استان اصفهان، در سخنان خود بر ضرورت ایجاد بستر ساختاری برای حضور مؤثر صنعت غذا در مجلس تأکید کرد و گفت: «هدف ما این است که فضایی فراهم شود تا حضور صنعت غذا در مجلس، عمیق‌تر و اثرگذارتر از گذشته باشد. ابتدا پیشنهاد تشکیل کمیسیون مستقل صنایع غذایی در مجلس مطرح شد، اما به دلیل محدودیت‌های آیین‌نامه‌ای، به پیشنهاد دکتر فلسفی مقرر شد کمیته‌ای تخصصی ذیل فراکسیون کشاورزی تشکیل شود.»

وی افزود: «با توجه به اشراف و همراهی همیشگی دکتر فلسفی با بخش غذا، استفاده از ظرفیت فراکسیون کشاورزی برای پیگیری مسائل و چالش‌های صنایع غذایی می‌تواند محور اصلاح قوانین، تدوین مقررات جدید و پیگیری تعاملات میان مجلس و دولت باشد.» قاضی‌عسگر در ادامه با اشاره به حضور نمایندگان وزارتخانه‌ها و فعالان استانی گفت: «با هم‌افزایی میان دولت، مجلس و بخش خصوصی، می‌توانیم گره‌های موجود در مسیر رشد و پویایی صنعت غذا را باز کنیم و به جایگاه شایسته‌ای در اقتصاد ملی دست یابیم.»

جایگاه بخش خصوصی در تصمیم‌گیری‌های ملی
مهندس مسعود بختیاری، نایب‌رئیس کمیسیون

مواد اولیه اشاره کرد و افزود: «تداوم مشکلات ارزی و محدودیت در تأمین مواد اولیه، فشار زیادی بر تولیدکنندگان وارد کرده است و باید با اصلاح سیاست‌ها، مسیر توسعه پایدار صنعت غذا هموار شود.»



مطالبه اصلاح تخصیص ارز

دکتر مهدی ظهوریان، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی زشک، با انتقاد از تخصیص ارز به بازرگانان به جای تولیدکنندگان اظهار داشت: «این سیاست موجب افزایش هزینه تولید و ایجاد رانت شده است. کمیته صنایع غذایی مجلس باید اصلاح ساختار ناعادلانه تخصیص ارز را در دستور کار قرار دهد تا حمایت مؤثر از تولید ملی انجام شود.»

اجرایی و نظارتی تأکید کرد و گفت: «عدم وجود دستورالعمل واحد میان سازمان استاندارد، دامپزشکی و وزارت بهداشت، تولیدکنندگان را با مشکلات جدی مواجه کرده است. امیدواریم کمیته



صنایع غذایی این موضوع را در اولویت قرار دهد.»

ضرورت سازمان مستقل غذا

مهندس احسان مرادیان نژاد، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی تانیس، گفت: «رویکرد دارومحور سازمان غذا و دارو مانع توسعه صنعت غذا است و کشور نیازمند سازمان مستقل غذاست تا مسائل تخصصی این حوزه پیگیری شود.» وی همچنین به مشکلات تخصیص ارز و تأمین

تا از ظرفیت مجلس برای رشد و پویایی صنعت غذا استفاده شود.



نگاه کارشناسی و حمایت تشکل‌ها

رشید عزیزپور، دبیرکل کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی، با اشاره به اهمیت جایگاه صنعت غذا گفت: «نگاه کارشناسی و منافع محور دکتر فلسفی، فرصت تاریخی برای تثبیت جایگاه این صنعت در تصمیم‌گیری‌های کلان ایجاد کرده است. پیشنهاد تشکیل کمیسیون مستقل صنایع غذایی در مجلس نیز باید در دستور کار قرار گیرد.» مهندس عبدالرضا دیداری، دبیر انجمن صنایع غذایی استان فارس، بر ضرورت هماهنگی نهاد‌های

حمید بابایی، مدیرعامل صنایع غذایی خوشاب:

سیاست‌های اشتباه و کمبود زیرساخت‌ها تولید را به مرز تعطیلی رسانده است

باز هم دخل و خرج با هم نمی‌خواند. این اختلاف، زمینه‌ساز فساد و رکود تورمی در بازار شده است. حمید بابایی تأکید کرد: تا زمانی که سیاست‌های کلی کشور اصلاح نشود و از مسیر اشتباه فعلی خارج نگردد، مشکلات تولید پابرجا خواهد بود. ما تولیدکنندگان تا جایی که توان داریم کار می‌کنیم، اما اگر شرایط به همین شکل ادامه پیدا کند، دیگر از عهده ادامه فعالیت بر نمی‌آییم.



مدیرعامل صنایع غذایی خوشاب با اشاره به خسارت‌های ناشی از قطعی برق توضیح داد: دستگاه‌هایی که ما در فرآیند تولید استفاده می‌کنیم بسیار حساس هستند. برای مثال، یک خط فرآوری گوجه‌فرنگی با ظرفیت روزانه ۳ هزار تن، در صورت قطع برق دچار آسیب جدی می‌شود. اگر در زمان قطعی برق بخار در سیستم باقی بماند، مواد داخل لوله‌ها سفت می‌شود و باز کردن آن‌ها هزینه‌های چند ده میلیارد تومانی به ما تحمیل می‌کند.

او ادامه داد: مشکل فقط زیرساخت نیست؛ سیاست‌های غلط اقتصادی هم فشار را چند برابر کرده است. برای مثال، فولاد مبارکه وجه تیم‌پلیت ما را دریافت کرده اما تعهدات خود را انجام نداده و بانک‌ها نیز به دلیل کمبود نقدینگی، امکان گشایش اعتبار جدید نمی‌دهند. از سوی دیگر، وقتی برق قطع است، کارخانه‌ها حتی نمی‌توانند مواد اولیه را تحویل بگیرند. این فعال صنعتی با اشاره به وضعیت اقتصادی کشور گفت: در حال حاضر هزینه‌ها سه برابر درآمد شده است. حتی اگر کسی شغل و درآمد ثابت داشته باشد،

حمید بابایی با انتقاد از قطعی‌های مکرر برق، گاز و محدودیت‌های آب گفت: زیرساخت‌های ضعیف، سیاست‌های اشتباه و بی‌ثباتی اقتصادی فشار سنگینی بر تولیدکنندگان وارد کرده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حمید بابایی مدیرعامل صنایع غذایی خوشاب با انتقاد شدید از وضعیت زیرساخت‌ها و سیاست‌های کلان اقتصادی کشور، از شرایط دشوار تولید در واحدهای صنعتی خبر داد و گفت: مشکلات آن قدر زیاد شده که جای تعجب دارد هنوز چنین واحدهایی در این شرایط دشوار به فعالیت ادامه می‌دهند.

وی افزود: قطع مکرر برق، گاز و حتی محدودیت‌های مربوط به مصرف آب، به چالشی جدی برای تولیدکنندگان تبدیل شده است. هر سال با شروع فصل سرما گاز صنایع قطع می‌شود و با گرم شدن هوا برق را می‌برند. اخیراً نیز مصرف آب صنعتی به صورت لیتری محاسبه و هزینه برداری می‌شود، در حالی که بسیاری از کارخانه‌ها از سیستم‌های بازیافت آب استفاده می‌کنند.

گزارش ماهنامه صنعت غذا از چهارمین گردهمایی بزرگ صنعت غذای اصفهان

تولید را حفظ کنیم. آینده کشور را ما می‌سازیم با کار، تعهد و باور به توان ملی.»



تشکیل کمیته صنایع غذایی در مجلس؛ دستاوردی برای قانون‌گذاری هدفمند

دکتر یوسف قاضی عسگر، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی اصفهان نیز در این همایش از تشکیل کمیته اختصاصی صنایع غذایی در فراکسیون کشاورزی مجلس شورای اسلامی خبر داد و آن را نقطه عطفی در ارتباط میان بخش خصوصی و نهاد قانون‌گذار دانست.

وی اظهار کرد: «این کمیته ظرف دو هفته آینده فعالیت خود را آغاز می‌کند تا مسائل حقوقی و نظارتی صنعت غذا به صورت تخصصی و متمرکز بررسی شود.»

قاضی عسگر همچنین از برنامه حضور صنعت غذای اصفهان در نمایشگاه بین‌المللی گلفود ۲۰۲۶ امارات خبر داد و گفت: «شش شرکت برتر استان در قالب پانویون اختصاصی صنعت غذای اصفهان حضور خواهند یافت. این رویداد، آغاز حرکت جدی‌تر صنعت غذا به سوی بازارهای جهانی است.»



رویکرد سلامت محور سازمان غذا و دارو

دارد. ترکیب علم، صنعت و فرهنگ غذایی اصیل اصفهان می‌تواند الگویی ملی در تولید غذای سالم و نوآورانه ارائه کند.»

او همچنین بر حفظ هویت فرهنگی غذاهای بومی اصفهان در کنار توسعه صنعتی تأکید کرد و گفت: «احیای غذاهای سنتی نه تنها هویت فرهنگی ما را زنده نگه می‌دارد، بلکه زمینه‌ساز رونق گردشگری غذایی خواهد بود.»



حذف پروانه‌های ساخت متعدد، گامی برای بهبود محیط کسب و کار

در ادامه دکتر مسعود بختیاری رئیس انجمن صنایع غذایی اصفهان و نایب رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، از حذف الزام صدور پروانه‌های ساخت متعدد برای واحدهای تولیدی خبر داد و این تصمیم را نتیجه تعامل مؤثر میان بخش خصوصی و سازمان غذا و دارو دانست. وی گفت: «پس از سال‌ها پیگیری، مقرر شد واحدهای تولیدی تنها ملزم به دریافت یک پروانه ساخت باشند. این اقدام گامی بزرگ در جهت تسهیل فعالیت تولیدکنندگان و کاهش بروکراسی اداری است.»

دکتر بختیاری همچنین خواستار تعیین متولی واحد برای سلامت غذا شد و افزود: «هم‌اکنون چند دستگاه در این حوزه دخیل هستند که موجب موازی‌کاری شده است. ضروری است مسئولیت نظارت بر سلامت محصولات غذایی به یک نهاد مشخص سپرده شود تا شفافیت و پاسخگویی افزایش یابد.»

وی در پایان با تأکید بر لزوم همدلی و پایداری در مسیر تولید گفت: «باید با امید و اتحاد، سنگر



چهارمین گردهمایی بزرگ صنعت غذای اصفهان با محوریت نوآوری، فناوری‌های نو و توسعه پایدار در صنایع غذایی برگزار شد و در آن ضمن بررسی دستاوردهای بخش خصوصی و سیاست‌های جدید سازمان غذا و دارو، از پیشکسوتان، مسئولین فنی، صادرکنندگان و واحدهای برتر صنایع غذایی استان تقدیر به عمل آمد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، چهارمین گردهمایی بزرگ صنعت غذا با حضور مهدی جمالی نژاد استاندار اصفهان، دکتر مسعود پیرصالحی رئیس سازمان غذا و دارو، دکتر بختیاری رئیس انجمن صنایع غذایی استان، دکتر یوسف قاضی عسگر رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی اصفهان، استادان دانشگاه، فعالان اقتصادی و کارآفرینان این حوزه در مرکز همایش‌های بین‌المللی سیتی سنتر اصفهان برگزار شد.

فناوری و نوآوری، کلید تحول در صنعت غذای اصفهان

مهدی جمالی نژاد در این همایش با اشاره به اهمیت پیوند میان «غذا، سلامت و توسعه پایدار» گفت: صنایع غذایی نه تنها از ارکان مهم اقتصاد استان‌اند، بلکه نقشی مستقیم در ارتقای سلامت و امنیت غذایی جامعه دارند. وی تأکید کرد: «اگر زنجیره ارزش غذا را از مزرعه تا سفره به درستی مدیریت کنیم، اصفهان می‌تواند الگوی ملی در تولید غذای سالم باشد.»

استاندار اصفهان با تأکید بر ضرورت بهره‌گیری از فناوری‌های نو مانند هوش مصنوعی، نانو و زیست فناوری افزود: «این استان ظرفیت تبدیل شدن به قطب غذای سالم و خلاق کشور را

فروزان ایرانیان، شیر پاستوریزه پگاه اصفهان، فرآورده‌های گوشتی کاله آمل (واحد اصفهان)، اصفهان شکلات و ترام چاپ سپاهان به عنوان واحدهای برتر صنایع غذایی استان اصفهان معرفی و مورد تجلیل قرار گرفتند.



مهندس طاهره بحرینی، مهندس ریحانه توسلی و دکتر مهدی توایی به پاس کوشش در مسیر تولید غذای سالم تجلیل شد.

در بخش صادرکنندگان برتر صنایع غذایی استان، از شرکت صنایع غذایی زرین شاد سپاهان، شرکت نگین عسل هرند (بیسکویت آوند)، شرکت صنایع غذایی سالم پودران سپاهان و شرکت آریان لبن نقش جهان تقدیر شد.

در بخش مسئولین فنی برگزیده صنایع غذایی استان اصفهان نیز از سیدعلی شهشهانی، سیدتقی دانیالی، الهام کیانیپور، بهرام محبتی، فاطمه ابریشمی، علی خدادادی آرپناهی، نسرین طاهری، احسان جوزقیان، نوشین اخوان، سیما صالحی دهکردی، ندا وهابی، پرویز حاجی زاده، فرواک کیوان پور، مجتبی اسدی، زهرا رجایی نجف‌آبادی، نرگس نادیان، رویا سلطانی و مینا محمدی قدردانی شد.

همچنین شرکت‌های گلدیس پلاست صبا، اصفهان بدر، صنایع غذایی اصفهان فرخنده، بهین صنعت جی (شامانا)، طرفه سبز اسپادانا (مهننا)، آرد غنچه اصفهان، مجتمع صنایع غذایی فرخ مهر اسپادانا، فرآورده‌های گوشتی نگین سروش یکتا، مجتمع فرآوری غلات آذین، گز معراج اصفهان (برادران در دشتی)، صنایع غذایی چیکا سپاهان، آنی تک اصفهان گز (آنتیک)، شیر پاستوریزه پگاه گلپایگان، صداقت



در بخش دیگری از این همایش، دکتر مهدی پیرصالحی، معاون وزیر بهداشت و رئیس سازمان غذا و دارو، با تأکید بر نقش ایمنی و سلامت در تولید مواد غذایی گفت: «غذای سالم، پایه انسان سالم و جامعه سالم است. ما در سازمان غذا و دارو در کنار تولیدکنندگان هستیم تا مسیر تولید و نظارت را تسهیل کنیم.»

وی با اشاره به توانمندی صنایع غذایی کشور افزود: «در بازدیدهایی که از صنایع داشتیم، به توان و پیشرفت ایران در این حوزه افتخار کردم. امروز صنایع غذایی ما از پیشرفته‌ترین بخش‌های صنعتی کشور هستند.»

پیرصالحی تأکید کرد: «خط قرمز سازمان غذا و دارو، سلامت مردم است، اما نگاه ما حمایتی است. ایمنی و کیفیت باید مسئولیت مشترک همه ارکان تولید باشد.»

تجلیل از برگزیدگان صنعت غذای اصفهان

در پایان این گردهمایی، از برترین‌های صنعت غذای اصفهان در بخش‌های مختلف تقدیر شد. در بخش پیشکسوتان برتر کارفرما از نعمت‌الله سیداحمدیان، مهدی هادی و صمد هادی پور تجلیل شد.

در بخش پیشکسوتان برتر مسئولین فنی، مهناز صادقی و جعفر محمدی مورد تقدیر قرار گرفتند. از دکتر مهدی کدیور به پاس یک عمر تلاش علمی در ارتقای دانش صنایع غذایی، و از



مهندس مالک نیری، رئیس کمیته شعب انجمن پخش سراسر کشور و عضو هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی فارس؛ هم افزایی تشکلهای استانی و ملی راهگشای چالشهای صنعت پخش است

فعالیت می‌کنند. این موضوع، به‌ویژه در زمینه نگهداری و عرضه محصولات غذایی، می‌تواند برای سلامت مصرف‌کنندگان خطرآفرین باشد. لازم است دستگاه‌های نظارتی توجه بیشتری به این بخش داشته باشند.»

مهندس نیری در پایان با ابراز امیدواری نسبت به آینده صنعت غذا تصریح کرد: «امیدوارم همه فعالان اقتصادی، به‌ویژه در حوزه تولید و پخش صنایع غذایی، در مسیر بهبود شرایط تولید و مصرف گام بردارند تا آینده‌ای روشن‌تر و اقتصادی‌تری پویاتر برای کشور رقم بخورد.»



ارزشمندی برای هم‌فکری و هم‌افزایی بین تشکلهای استانی و ملی است. ایجاد ارتباط و تبادل تجربه میان استان‌ها می‌تواند در حل مسائل مشترک و استفاده از ظرفیت‌های منطقه‌ای برای رفع چالش‌های ملی بسیار مؤثر باشد.»

در ادامه، رئیس کمیته شعب انجمن پخش سراسر کشور با اشاره به وضعیت فعلی صنعت پخش در ایران گفت: «صنعت پخش کشور شامل بخش‌های متنوعی همچون دارو، مواد غذایی، آرایشی-بهداشتی و سایر محصولات مصرفی است. در بخش دارو متأسفانه با چالش‌های جدی مطالبات از وزارت بهداشت روبه‌رو هستیم که در صورت تداوم، می‌تواند به بحران دسترسی به دارو در برخی استان‌ها منجر شود. انتظار داریم حاکمیت در اسرع وقت برای حل این معضل اقدام کند.» وی در بخش دیگری از سخنان خود به ضرورت نظارت بر فعالیت‌های غیررسمی در حوزه پخش مواد غذایی اشاره کرد و گفت: «در کنار شرکت‌های مجاز و دارای مجوز از نهادهای نظارتی، متأسفانه برخی مجموعه‌ها به صورت غیررسمی و زیرپله‌ای

در حاشیه چهارمین همایش صنعت غذایی استان اصفهان، خبرنگار ما گفت وگویی با مهندس مالک نیری، رئیس کمیته شعب انجمن پخش سراسر کشور و عضو هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی و انجمن پخش استان فارس، انجام داد.

وی در این گفت‌وگو به تشریح فعالیت‌های انجمن و چالش‌های پیش‌روی صنعت پخش کشور پرداخت.

مهندس نیری در آغاز با اشاره به سابقه و جایگاه انجمن صنایع غذایی استان فارس گفت: «انجمن صنایع غذایی استان فارس با عنوان انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی فارس نزدیک به بیست سال است که در زمینه پیگیری مسائل و چالش‌های صنعت غذا فعالیت دارد. استان فارس از جمله استان‌هایی است که بیشترین تعداد واحدهای فعال در حوزه صنایع غذایی را در کشور دارد و به همین دلیل، این انجمن نقش مؤثری در همگرایی و حمایت از تولیدکنندگان ایفا می‌کند.» وی با قدردانی از برگزارکنندگان همایش صنعت غذایی اصفهان افزود: «این گردهمایی‌ها فرصت

مهندس حسن اعرابی ارده‌الی، رئیس گروه صنایع غذایی و خوراکی دفتر غذا و دارو وزارت صمت؛ وزارت صمت بار و بگرد باز و بدون تعیین وقت، پاسخگوی فعالان صنعت غذا است

تلاش‌های مدیرکل دفتر صنایع غذا و دارو، خانم دکتر الوندی، افزود: «با رویکرد باز و بدون نیاز به تعیین وقت قبلی، دفتر ایشان همواره پذیرای فعالان حوزه غذا، دارو و آرایشی بهداشتی است و ما همواره در تلاشیم تا کوچک‌ترین مشکلات واحدهای تولیدی را رفع کنیم.»

وی در پایان خطاب به تولیدکنندگان گفت: «برای همه فعالان صنعت غذا آرزوی توفیق روزافزون دارم و امیدوارم همکاری‌های مستمر ما بتواند به توسعه و ارتقای این صنعت کمک کند.»



و تجارت افزود: «در یک تا دو سال اخیر، با همراهی معاونت صنایع عمومی، ابتکار عمل‌های جدیدی برای تحقق حکمرانی نوین در وزارت صمت شکل گرفته است. هدف ما نزدیک‌تر کردن ارتباط بین واحدهای تولیدی و وزارت صمت است.»

رئیس گروه صنایع غذایی و خوراکی وزارت صمت ادامه داد: «گردهمایی معاونین صنایع اداره کل‌های استانی و حضور مدیران کل دفاتر تخصصی و روسای گروه‌ها در این جلسات، نمونه‌ای از تلاش‌های ما برای گسترش تعامل با بخش خصوصی است.»

وی همچنین به برگزاری نشست‌های هفتگی با حضور فعالان بخش خصوصی اشاره کرد و گفت: «روزهای شنبه و سه شنبه ساعت ۱۳، نشست‌هایی با حضور معاون صنایع عمومی و مدیران کل دفاتر تخصصی برگزار می‌شود تا تولیدکنندگان بتوانند مشکلات و درخواست‌های خود را مستقیماً مطرح کنند.»

مهندس اعرابی در پایان ضمن قدردانی از

«مهندس حسن اعرابی ارده‌الی، رئیس گروه صنایع غذایی وزارت صمت، در چهارمین همایش صنعت غذای اصفهان از تعامل نزدیک با بخش خصوصی و حمایت وزارت صمت از تولیدکنندگان صنایع غذایی خبر داد.»

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در حاشیه چهارمین همایش صنعت غذای استان اصفهان، مهندس حسن اعرابی ارده‌الی، رئیس گروه صنایع غذایی و خوراکی دفتر غذا و دارو وزارت صمت، ضمن حضور در جمع تولیدکنندگان، به تشریح نقش و فعالیت‌های این گروه پرداخت.

اعرابی ارده‌الی با قدردانی از برگزارکنندگان همایش گفت: «خوشحال و مفتخر هستیم که در کنار واحدهای تولیدی صنایع غذایی استان اصفهان حضور داریم و تعامل بسیار خوبی با تشکلهای انجمن‌های تولیدی و اتاق‌های بازرگانی برقرار کرده‌ایم.»

وی با اشاره به اقدامات اخیر وزارت صمت، معدن

مهندس احسان مرادیان نژاد، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی تانیس؛ نوزدهمین سال فعالیت تانیس؛ عرضه محصولات سلامت محور و پرپروتئین

خطوط تولید را اجرا کردیم. هر شهروندی می‌تواند بدون هماهنگی قبلی از کارخانه ما بازدید کند و فرآیند تولید را از نزدیک ببیند. این همان استراتژی «کارخانه شیشه‌ای» است که بر پایه شفافیت واقعی شکل گرفته است.»

در ادامه گفت وگو، مرادیان نژاد به تأثیر نوسانات نرخ ارز بر قیمت مواد اولیه اشاره کرد و گفت: «افزایش ناگهانی نرخ ارز مستقیماً بر قیمت مرغ و گوشت اثر گذاشته و باعث رشد حدود ۴۰ درصدی آن‌ها شده است. متأسفانه این موضوع بر قیمت تمام‌شده محصولات ما نیز تأثیرگذار است. از آنجا که بسیاری از محصولات ما اقتصادی و ویژه سید پروتئین خانوار هستند، تلاش کرده‌ایم کیفیت را حفظ کنیم؛ اما ناچار به تعدیل قیمت‌ها شدیم.»

او در پایان ابراز امیدواری کرد: «امیدواریم با ثبات قیمت مواد اولیه، بتوانیم محصولات باکیفیت و با قیمت مناسب‌تری در اختیار مردم قرار دهیم.»



تسهیل شود. هر شرکت می‌تواند یک پروانه ساخت مادر تهیه کند و پروانه‌های فرعی را مسئول فنی همان شرکت صادر کند. همچنین آقای دکتر فلسفی، رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس، وعده دادند که کمیته ویژه صنایع غذایی در مجلس تشکیل شود که امیدواریم هفته آینده شاهد آغاز به کار آن باشیم.»

مرادیان نژاد بار دیگر بر مطالبه دیرینه فعالان صنعت غذا تأکید کرد: «ما همچنان خواستار تشکیل سازمان مستقل غذا هستیم تا صنعت غذا از دارو تفکیک شود. ایران با ظرفیت عظیم در تولید محصولات کشاورزی و غذایی، شایسته داشتن سازمانی تخصصی در سطح معاونت ریاست جمهوری است.»

وی در ادامه به برنامه‌های جدید این شرکت اشاره کرد و گفت: «تانیس وارد نوزدهمین سال فعالیت خود شده است. امسال قصد داریم مجموعه‌ای از محصولات سلامت محور و پرپروتئین را در رده ژامبون‌ها عرضه کنیم. پایه این محصولات بر بوقلمون خواهد بود، چراکه اصفهان بزرگ‌ترین تولیدکننده بوقلمون کشور است.»

مدیرعامل تانیس با تأکید بر اهمیت اعتمادسازی در میان مصرف‌کنندگان افزود: «صنعت فرآورده‌های گوشتی همواره با چالش‌ها و شایعات متعددی روبه‌رو بوده است. ما برای رفع این ابهامات، سیاست بازدید آزاد از

چهارمین گردهمایی بزرگ صنایع غذایی استان اصفهان فرصتی بود تا فعالان این حوزه با مسئولان قانون‌گذاری و اجرایی کشور درباره چالش‌ها و راهکارهای توسعه صنعت غذا به گفت‌وگو بنشینند. در حاشیه این رویداد، با مهندس احسان مرادیان نژاد، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی تانیس، درباره دستاوردهای همایش، برنامه‌های جدید این مجموعه و وضعیت بازار مواد اولیه گفت‌وگو کردیم.

مرادیان نژاد در ابتدای گفت‌وگو با اشاره به اهمیت ویژه صنعت غذا گفت: «در سال‌های گذشته همواره تأکید ما به مسئولان این بوده که به صنعت غذا نگاه ویژه‌ای داشته باشند، چراکه ما تأمین‌کننده امنیت غذایی جامعه هستیم. خوشبختانه در جلسات اخیر با نمایندگان مجلس و دولت، این نگاه در حال شکل‌گیری است.»

وی با اشاره به تأثیر رویدادهای اخیر منطقه‌ای افزود: «در جریان جنگ تحمیلی دوازده روزه، نقش بی‌بدیل صنعت غذا در تأمین مایحتاج مردم به خوبی دیده شد. ما اجازه ندادیم فروشگاه‌ها خالی از مواد غذایی شوند و همین موضوع اهمیت جایگاه این صنعت را بیش از پیش نمایان کرد.»

مدیرعامل تانیس درباره نتایج نشست‌های اخیر با مسئولان گفت: «با تأیید آقای دکتر پیرصالحی، مقرر شد فرآیند صدور پروانه‌های ساخت برای صنایع غذایی

حرکت صنعت پخش ایران به سوی هوش مصنوعی؛ دکتر شیروانی از تحول در نظام توزیع خبر داد

وی با بیان اینکه در کنفرانس اخیر بیش از ۳۰۰ تفاهم‌نامه همکاری میان شرکت‌ها امضا شد، افزود: «این رویدادها فرصت مغتنمی است تا فعالان صنعت پخش، تولیدکنندگان و تأمین‌کنندگان در کنار یکدیگر مذاکره کرده و تعاملات واقعی B2B شکل گیرد. امیدوارم بتوانیم با تداوم چنین برنامه‌هایی فاصله صنعت پخش ایران با استانداردهای جهانی را کاهش دهیم.»

شیروانی در پایان ضمن قدردانی از نقش رسانه‌ها در انعکاس فعالیت‌های تخصصی گفت: «از شما تشکر می‌کنم که همچون سال‌های گذشته، با پوشش مؤثر خود در مسیر توسعه صنعت غذا و پخش کشور گام برمی‌دارید.»



وزارت صنعت، وزارت بهداشت و مدیران استانی، می‌تواند زمینه‌ساز اتفاقات مثبتی برای کل صنعت غذا باشد.»

شیروانی افزود: «در حاشیه این رویداد، نشست‌های تخصصی بسیار خوبی با ریاست سازمان غذا و دارو و کمیسیون‌های صنایع غذایی و کشاورزی مجلس برگزار شد. وعده‌های امیدوارکننده‌ای برای حل چالش‌های چندساله صنعت غذا داده شد و امیدوارم با پیگیری‌ها، این موضوعات به نتیجه برسند.»

دبیرکل انجمن صنعت پخش ایران در بخش دیگری از سخنانش به دستاوردهای اخیر کنفرانس صنعت پخش کشور اشاره کرد و گفت: «نمایشگاه صنعت پخش، شاید تنها رویداد B2B واقعی در زنجیره ارزش غذا و دارو باشد. هدف ما این است که شرکت‌های پخش را با جدیدترین مدل‌های توزیع در دنیا آشنا کنیم. در حال حاضر بسیاری از شرکت‌های جهانی از مدل‌های مبتنی بر هوش مصنوعی استفاده می‌کنند و ما نیز در ایران گام‌هایی در این مسیر برداشته‌ایم.»

دکتر احمد شیروانی دبیرکل انجمن صنعت پخش ایران از هم‌افزایی دولت و بخش خصوصی در صنعت غذا و حرکت به سوی هوشمندسازی نظام توزیع خبر داد. او گفت: همایش‌های استانی می‌توانند چالش‌های چندساله صنایع غذایی را برطرف کنند و تعاملات واقعی B2B را گسترش دهند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در حاشیه همایش صنعت غذایی استان اصفهان، دکتر احمد شیروانی، دبیرکل انجمن صنعت پخش ایران، در گفت‌وگو با خبرنگار ما از برگزاری موفق این رویداد و تأثیر آن بر تقویت همکاری‌های بین بخش خصوصی و دولتی سخن گفت.

وی با اشاره به استقبال گسترده از همایش اظهار کرد: «امسال دومین سالی است که ما به شکل جدی در این رویداد حضور داریم. از انجمن صنایع غذایی استان اصفهان و کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی اصفهان بابت برگزاری چنین برنامه مؤثری تشکر می‌کنم. اصفهان همواره پیشرو بوده و این همایش با حضور فعال مسئولان

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» مهram - «مختاریانی» طبیعت - «مرشدی» مرشدگوهر - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مطلبی کاشانی» دامداران - «معصومی» تلاونگ - «مقتدایی» تک ژن زیست - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوا ی 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



فردین 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

محمد جواد نجاتی، قائم مقام گروه صنعتی نجاتی آنا:

جناب آقای مهندس محمدتقی نقوی همواره الگویی از تلاش، تفکر و احترام به دیگران بوده است. ایشان با نگاهی دقیق و هوشمندانه به مسائل، همواره از مشورت و نظرات دیگران بهره برداری کرده و به آن ها احترام می گذارد. توانایی ایشان در همکاری و ایجاد تیم های مؤثر و هماهنگ، نقطه عطفی در موفقیت های چشمگیر بوده است.

با کمال احترام و تبریک به مهندس نقوی عزیز، لازم به ذکر است که انتخاب ایشان به عنوان شخصیت غذا کشور در سال ۱۴۰۳، انتخابی شایسته، بحق و بسیار بجا بوده است. ضمن تبریک به ایشان، آرزوی سلامتی، موفقیت های روزافزون و دستاوردهای بیشتر در عرصه های حرفه ای و شخصی برای مهندس نقوی دارم.

آزاده دلسوزی، رئیس هیئت مدیره باشگاه صنایع غذایی آریا:

نام آقای نقوی با نوآوری، تولید با کیفیت و کارآفرینی گره خورده است. ایشان با بنیان گذاری پالایشگاه غلات گلشهد، نه تنها زمینه اشتغال صدها نیروی متخصص را فراهم کرده اند، بلکه با تکیه بر دانش روز و تولید محصولات استراتژیک، گامی بلند در خودکفایی کشور در صنایع غذایی و دارویی برداشته اند.

چالش‌های ساختاری، بروکراسی و سیاست‌های دستوری؛ محور نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران

جدید هستند، در حالی که بانک‌ها قادر به تأمین منابع کافی نیستند. این چرخه فشار سنگینی بر سرمایه در گردش واحدها وارد کرده است.»

او در پایان بر ضرورت هماهنگی میان نهادهای دولتی تأکید کرد و گفت: «باید از ظرفیت واردات موقت و تسهیل فرآیندهای ثبت سفارش استفاده شود تا تولید دچار وقفه نشود.»



حمایت از صنایع غذایی، تضمین امنیت غذایی کشور

علیرضا دنیاپیما، عضو هیئت مدیره انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آمیبوه ایران، نقش صنعت غذا را در بحران‌های اقتصادی و سیاسی یادآور شد و گفت: «در دوره‌هایی مانند جنگ یا کرونا، مدیران صنایع غذایی کشور همانند ناخداهایی بودند که کشتی را در طوفان هدایت کردند. این صنعت حتی در سخت‌ترین شرایط، امنیت غذایی مردم را حفظ کرد.»

او با انتقاد از قطعی مکرر برق و گاز تأکید کرد: «مشکل انرژی یکی از بزرگ‌ترین موانع بهره‌وری در صنایع غذایی است. دولت باید تخفیف‌ها و حمایت‌های انرژی را که در بخش کشاورزی اعمال می‌شود، به صنایع غذایی نیز تعمیم دهد.»

دنیاپیما خاطر نشان کرد: «حمایت از زیرساخت‌ها و تأمین پایدار انرژی، نه تنها موجب رشد تولید می‌شود بلکه ضامن امنیت غذایی کشور در شرایط بحرانی است.»



لزوم مکانیزه شدن صنایع و به‌روزرسانی فناوری تولید

اصفهان، با اشاره به روند پیچیده و زمان‌بر صدور پروانه‌های تولید گفت: «برای هر تغییر کوچک در محصول، مانند افزودن کنگد به بیسکویت یا تغییر شکل آب‌نبات، باید پروانه جدید گرفت. این موضوع ماه‌ها تولیدکنندگان را معطل می‌کند و بسیاری از طرح‌ها در انتظار تصویب مانده‌اند.»

او با اشاره به افزایش هزینه‌های گواهی بهداشتی صادرات افزود: «پیش‌تر هزینه هر گواهی حدود ۳۰۰ هزار تومان بود، اما اکنون به ۷۵۰ هزار تومان رسیده است. این هزینه‌ها، به‌ویژه برای صادرکنندگان فعال، فشار سنگینی ایجاد می‌کند.»

سرشوقی تأکید کرد: «صنایع غذایی از ارکان حیاتی کشور هستند و تشکیل کمیسیون مستقل صنایع غذایی در مجلس می‌تواند روند پیگیری مشکلات را تسهیل کند. فعالان این بخش باید بتوانند مسائل خود را در چارچوب تخصصی و متمرکز دنبال کنند.»



مشکلات واردات مواد اولیه و اثر آن بر تولید

سید یوسف قاضی عسگر، مدیرعامل شرکت بیسکوئیت فرخنده و نایب رئیس کمیسیون واردات اتاق بازرگانی ایران، تأمین مواد اولیه را یکی از بزرگ‌ترین دغدغه‌های تولیدکنندگان دانست و گفت: «در شرایط کنونی، فرآیند تخصیص ارز، ثبت سفارش و هماهنگی باندهای دولتی چنان پیچیده شده که حدود نیمی از تولیدکنندگان با کمبود مواد اولیه مواجه‌اند.»

وی افزود: «برخی مواد مانند روغن مستقیماً با وزارت جهاد کشاورزی مرتبط هستند و نبود آن‌ها موجب توقف خطوط تولید می‌شود. سایر ترکیبات و افزودنی‌ها نیز ماه‌ها در انتظار تأیید استاندارد یا سازمان غذا و دارو باقی می‌مانند.»

قاضی عسگر با اشاره به تورم و محدودیت تسهیلات بانکی گفت: «با افزایش ۵۰ درصدی هزینه مواد اولیه و سود پایین تولید، فعالان ناچار به دریافت وام‌های

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در نشست اخیر کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، جمعی از مدیران و فعالان برجسته این صنعت با بررسی چالش‌های تولید، واردات مواد اولیه، بروکراسی‌های پیچیده و سیاست‌های دستوری دولت، بر ضرورت اصلاح فرآیندها، مکانیزه شدن تولید و بازنگری در رویکردهای قانونی تأکید کردند.



بروکراسی، بزرگ‌ترین مانع رشد صنعت غذا

پرویز جهانگیری، رئیس هیئت مدیره گروه پارس استا و رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی، با انتقاد از ساختار پیچیده اداری گفت: «ما ظرفیت‌های ارزشمندی در کشور ایجاد کردیم تا صنعت غذا رشد کند، اما بروکراسی گسترده اجازه بهره‌برداری از آن را نمی‌دهد. گرفتن یک پروانه ساده گاهی پنج سال طول می‌کشد و همین امر موجب دلسردی فعالان شده است.»

وی افزود: «صنعت غذا برای بقا نیاز به یک حرکت انقلابی دارد. باید فرآیندها کوتاه و شفاف شود تا کارهایی که امروز ماه‌ها زمان می‌برد، در چند ساعت انجام گیرد. در کشورهای همسایه، پاسخ‌گویی در کمتر از ۲۴ ساعت انجام می‌شود.»

جهانگیری تأکید کرد: «تنها با کاهش حجم بروکراسی می‌توان زمینه رشد و رقابت‌پذیری صنعت غذایی ایران را فراهم کرد.»



ضرورت اصلاح فرآیند صدور مجوزها و گواهی‌های بهداشتی

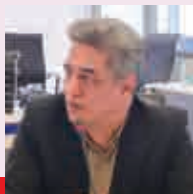
علی سرشوقی، مدیرعامل شرکت کامور و نایب رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی

نمونه‌ای از این سیاست‌هاست که برخلاف قانون نظام صنفی، بر دوش صنعت گذاشته شده است.»

وی افزود: «در موضوع مالیات بر ارزش افزوده و سامانه مودیان نیز تولیدکنندگان مأمور وصول مالیات شدند، در حالی که مسئولیت آن با اصناف است. این سیاست‌ها موجب سردرگمی و افزایش هزینه‌ها می‌شود.»

تیموری درباره وضعیت صنعت لبنیات گفت: «در دهه ۸۰ بیش از ۹۰۰ کارخانه فعال بود اما با حذف یارانه شیر، اکنون تنها حدود ۲۰۰ واحد باقی مانده است. سیاست‌های ناپایدار و رانته دولت‌ها موجب این افت شدند.»

او تأکید کرد: «برای پایداری این صنعت و حفظ امنیت غذایی، دولت باید از فشارهای دستوری فاصله بگیرد و تعادلی منطقی بین تولید، توزیع و مصرف برقرار کند.»



■ ابهام در اجرای سیاست درج قیمت تولیدکننده

محمد اسکندری، مدیر دبیرخانه کمیته حمایت از کسب و کار اتاق ایران، نیز با انتقاد از تداوم اجرای سیاست درج قیمت تولیدکننده گفت: «طبق ماده ۱۵ قانون نظام صنفی، درج قیمت مصرف‌کننده در محل توزیع الزامی است و اشاره‌ای به قیمت تولیدکننده نشده است. ادامه این سیاست فاقد مبنای قانونی است و باید متوقف شود.»

او افزود: «متأسفانه برخی فعالان که صرفاً خواستار اجرای صحیح قانون بودند، در مکاتبات رسمی وزارت صمت متهم به سوءاستفاده شدند که چنین رفتاری منصفانه نیست و فضای گفت‌وگو را تضعیف می‌کند.»

اسکندری تأکید کرد: «به جای تمرکز بر چند قلم کالای خوراکی، باید سیاست‌گذاری‌ها به سمت مسائل اصلی سبد هزینه خانوار مانند مسکن هدایت شود. تصمیمات جزئی و کوتاه‌مدت کمکی به معیشت مردم نمی‌کند.»

یوسفی تأکید کرد: «ایجاد اشتغال واقعی، حفظ اشتغال فعلی است. اگر همین مسیر تکرار شوند ادامه یابد، کارخانه‌های فعلی یکی یکی تعطیل می‌شوند.»

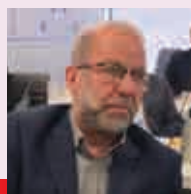


■ لزوم ارتباط مؤثر میان دستگاه‌های ملی و استانی

مهدی دوستی، معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منطقه‌ای وزارت کشور، با اشاره به ضعف ساختاری در نظام تصمیم‌گیری گفت: «بسیاری از مشکلات تولید در استان‌ها شکل می‌گیرد اما مسیر انتقال آن‌ها به سطح ملی طولانی و ناکارآمد است. وزارت کشور در تلاش است این حلقه را وصل کند.»

او افزود: «گاهی برای حل یک مشکل، ساختار جدیدی ایجاد می‌کنیم که خود به مانع تازه‌ای تبدیل می‌شود. باید از تمرکزگرایی فاصله بگیریم و سیاست صنعتی منسجمی داشته باشیم تا ظرفیت‌های موجود بلااستفاده نمانند.»

دوستی در پایان پیشنهاد کرد کارگروه‌های مشترک منطقه‌ای با حضور معاونان اقتصادی استانداری‌ها، وزارتخانه‌ها و بخش خصوصی تشکیل شود تا مسائل صنایع غذایی به صورت میدانی و مستمر پیگیری شود.



■ ضرورت بازنگری در سیاست‌های فشار بر تولیدکننده

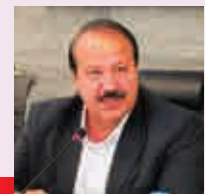
میراسلام تیموری، رئیس انجمن صنفی صنایع لبنی ایران و مدیرعامل شرکت دامداران، با انتقاد از سیاست‌های تحمیلی دولت گفت: «هر زمان اجرای تصمیمات با اصناف به بن‌بست می‌رسد، فشار به سمت تولیدکننده می‌رود. درج قیمت تولیدکننده بر کالاها

امیرحسین شقاقی، مدیرعامل شرکت شیرین نوین، با انتقاد از رکود تکنولوژیک در صنایع غذایی گفت: «نزدیک به سی سال است که فناوری جدید وارد این صنعت نشده و این مسأله امنیت غذایی کشور را تهدید می‌کند. بحران کارگری در سال‌های آینده نیز این نیاز را دوچندان می‌کند.»

وی به تجربه شخصی خود اشاره کرد و افزود: «برای واردات ۴۸ میلیون یورو ماشین‌آلات ثبت سفارش کرده بودم، اما با تغییر ناگهانی قوانین گمرکی، ۱۰ درصد عوارض جدید اعمال شد و باید ۴۷۰ میلیارد تومان پرداخت کنم. چنین تصمیماتی سرمایه‌گذاری را پرخطر و توسعه را دشوار می‌کند.»

شقاقی ادامه داد: «بسیاری از قوانین ما بر اساس کنوانسیون‌های متعدد تدوین شده که انعطاف‌پذیری ندارند. اگر برند خارجی دچار مشکل شود، کارخانه ایرانی نیز ممکن است ظرف چند هفته تعطیل شود. این وضعیت امنیت سرمایه‌گذاری را تضعیف می‌کند.»

او تأکید کرد: «برای توسعه پایدار باید واردات ماشین‌آلات و نوسازی خطوط تولید تسهیل و عوارض غیرمنطقی حذف شود.»



■ ضرورت هم‌افزایی استانی و تقویت نقش اتاق‌های بازرگانی

امیر یوسفی، رئیس اتاق بازرگانی گلستان و نایب‌رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، با اشاره به تجربه موفق استان گلستان گفت: «همکاری مستمر میان معاونت اقتصادی استانداری و بخش خصوصی باعث حل بخش عمده‌ای از مشکلات تولیدکنندگان شده است. این الگو می‌تواند در سراسر کشور اجرا شود.»

وی افزود: «متأسفانه تمرکز ما بر ایجاد واحدهای جدید است، در حالی که بسیاری از کارخانه‌ها با ۳۰ درصد ظرفیت فعال‌اند. احیای ظرفیت‌های موجود، بهره‌وری را بالا می‌برد و اشتغال پایدار ایجاد می‌کند.»

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی:

بهبود واردات روغن خام در نیمه نخست سال / هشدار نسبت به افزایش زمان تخصیص ارز

می تواند اهداف مهمی از جمله کاهش مصرف، حذف قاچاق، صرفه جویی ارزی معادل ۴۰۰ میلیون دلار، حذف یارانه پنهان روغن در صادرات محصولات غذایی، برچیده شدن نظام نظارتی گسترده فعلی، فراهم شدن امکان صادرات روغن نباتی و همچنین کمک ۱۶۰ همتی به رفع کسری بودجه دولت را محقق کند.

این فعال صنایع غذایی کشور در ادامه افزود: با اجرای این سیاست و بر اساس ارزیابی هر کیلوگرم روغن نباتی معادل ۱۰۴ دلار، قیمت متوسط هر کیلوگرم روغن خوراکی خانوار از ۹۲۵ هزار ریال کنونی به حداکثر ۲ میلیون و ۲۰۰ هزار ریال افزایش خواهد یافت که رقم بالایی محسوب نمی شود.

وی تصریح کرد: دولت می تواند این تفاوت قیمتی را از محل منابع حاصل از اختلاف نرخ فروش ارز جبران کند تا نه تنها دهک های پایین، بلکه همه اقشار جامعه از حمایت متناسب برخوردار شوند.

علیرضا شریفی گفت: تسریع در تخصیص ارز و تداوم عرضه توسط شرکت بازرگانی دولتی ایران، از التهاب بازار در آبان ماه جلوگیری می کند.

نخست سال افزود: در شش ماهه اول سال جاری واردات روغن خام در مقایسه با مدت مشابه سال گذشته رشد قابل توجهی داشته است، اما در هفته های اخیر میزان صدور کوتاژهای روغن خام روند نزولی پیدا کرده است.

شریفی در بخش دیگری از سخنان خود با تأکید بر رکورد تاریخی تولید روغن خوراکی گفت: علی رغم مشکلات موجود، در نیمه نخست سال بیش از یک میلیون و یکصد هزار تن روغن خوراکی تولید شده که در تاریخ ۷۲ ساله صنعت روغن نباتی کشور بی سابقه است.

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران همچنین از اقدام شرکت بازرگانی دولتی در توزیع روغن خام آفتابگردان خبر داد و اظهار داشت: توزیع ۸۰ هزار تن روغن خام آفتابگردان بر اساس الگوی توزیع سال گذشته، نقش مؤثری در حفظ آرامش بازار و استمرار ثبات عرضه ایفا کرده است.

شریفی با تأکید بر ضرورت حرکت به سوی نظام تک نرخی ارز، این اقدام را بهترین استراتژی در شرایط فعلی کشور دانست.

وی گفت: اجرای سیاست تک نرخی شدن ارز



ایران، کشوری با اقلیم نیمه خشک و خشک، علیرضا شریفی دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران گفت: با وجود تأخیر ۹ ماهه در تخصیص ارز، صنعت روغن نباتی رکورد تاریخی تولید روغن خوراکی را ثبت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علیرضا شریفی، دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران در گفتگو با خبرنگار ما، از افزایش دوره انتظار تخصیص ارز برای واردات مواد اولیه خبر داد و گفت: در ماه های اخیر دوره انتظار تخصیص ارز، به ویژه برای واردات روغن پالم، افزایش یافته و در حال حاضر به حدود نه ماه رسیده است.

وی با اشاره به عملکرد مثبت صنعت در نیمه

نایب رئیس کمیسیون اقتصاد سلامت اتاق بازرگانی تهران:

صدای تشکل ها، صدای صنعت است / صنعت دام و طیور، پایه امنیت غذایی کشور



مریم تاج آبادی با تأکید بر نقش تشکل ها در شکل گیری صنایع گفت: توجه به خواسته های تشکل ها به معنای تقویت بازار آزاد است. او صنعت دام و طیور را از ارکان اصلی امنیت غذایی و توسعه کشور دانست.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مریم تاج آبادی، نایب رئیس کمیسیون اقتصاد سلامت اتاق بازرگانی تهران، در جریان بازدید از نمایشگاه دام و طیور و در گفت و گو با امیررضا بیدگلی، مدیر امور تشکل های این اتاق، بر نقش محوری تشکل ها در شکل گیری ساختار هر صنعت تأکید کرد.

وی با بیان اینکه شاخه هر صنعت را تشکل ها تشکیل می دهند افزود: توجه به خواسته های تشکل ها به معنای فراهم شدن بستر بازار آزاد است و صدایی که از سوی آنها شنیده می شود، در واقع صدای یک صنعت است. تاج آبادی در ادامه با اشاره به اهمیت نمایشگاه دام و طیور، این صنعت را یکی از ارکان اصلی امنیت غذایی کشور دانست و گفت: صنعت دام و طیور در مسیر تأمین امنیت غذایی و توسعه اقتصادی کشور نقش بنیادین ایفا می کند.

چالش‌ها و دستاوردهای صنعت پخش اصفهان از نگاه دکتر جمشید سلطانی، رئیس انجمن پخش استان اصفهان

توجه به تورم موجود، سرمایه این صنعت در حال از دست رفتن است. در بخش دارو نیز، مهم‌ترین مشکل، تأخیر در پرداخت مطالبات شرکت‌های دارویی است. از سال ۱۴۰۳ تاکنون بخش قابل توجهی از مطالبات پرداخت نشده است.»

دکتر سلطانی ادامه داد: «این صنعت در کشور نوبا است و با وجود سابقه حدود ۳۰ ساله، حمایت قانونی کافی ندارد. تصویب قوانین حمایتی و ارتقای انجمن به اتحادیه یا یک نهاد صنفی مصوب می‌تواند شرایط را به شکل چشمگیری بهبود بخشد.»

وی در پایان با قدردانی از تلاش‌های فعالان صنعت پخش گفت: «با وجود شرایط سخت و کاهش سودآوری، همکاران ما همچنان به خدمت‌رسانی استراتژیک ادامه می‌دهند و کالاهای غذایی و دارویی را به دست مردم می‌رسانند. امیدواریم انجمن بتواند سهم کوچکی از زحمات آن‌ها را جبران کند.»

این انجمن، به چالش‌ها و دستاوردهای صنعت پخش در استان اشاره کرد.

دکتر سلطانی با معرفی انجمن گفت: «در استان اصفهان ۲۸۷ شرکت در حوزه توزیع غذا و دارو فعالیت می‌کنند که بیش از دو سوم آن‌ها در بخش غذایی و یک سوم در حوزه پخش دارو فعال هستند. این فعالیت بیش از دو دهه سابقه دارد و خدمات ما در تمام شهرستان‌ها و دورافتاده‌ترین نقاط استان، با سرعت، قیمت و شرایط یکسان ارائه می‌شود.»

وی با تأکید بر نقش استراتژیک این صنعت افزود: «حتی در دوران کرونا و بحران‌های دیگر مانند جنگ دوازده روزه، فعالیت ما هیچ‌گاه متوقف نشد. صنعت پخش همواره آماده خدمت‌رسانی به مردم استان بوده است.»

رئیس انجمن پخش استان اصفهان در خصوص مشکلات فعلی گفت: «در بخش صنایع غذایی، چالش اصلی قیمت تمام شده کالا است که با



دکتر جمشید سلطانی، رئیس انجمن پخش استان اصفهان، درباره نقش استراتژیک صنعت پخش غذا و دارو، چالش‌های قیمت و مطالبات و خدمات بدون توقف این صنعت در استان اصفهان توضیح داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در حاشیه چهارمین همایش صنعت غذای استان اصفهان، دکتر جمشید سلطانی، رئیس انجمن پخش استان اصفهان، ضمن ارائه توضیحاتی درباره

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و عمان:

ماجرای آلودگی آب معدنی ایرانی در عمان، جنایی بود

کالا و حمایت دیپلماتیک برای بازگرداندن اعتبار و بازار محصول ضروری است تا حیثیت کالای با کیفیت ایرانی حفظ شود.



و مشخص شد که بطری‌ها پلمپ نداشته و مواد مخدر به آن‌ها تزریق شده بود. بررسی‌ها نشان می‌دهد ماجرا در واقع یک پرونده جنایی و مربوط به یک قتل خانوادگی بوده است. بنابراین آب معدنی ایرانی هیچ نقشی در این حادثه نداشت و علت مرگ مرتبط با مواد خارجی در بطری بوده است.

وی گفت: با این حال، پس از انتشار این اخبار، مصرف آب معدنی ایران به طور موقت در عمان و چند کشور حاشیه خلیج فارس ممنوع شد. این محدودیت باعث شد که تولیدکنندگان ایرانی بازار خود را از دست بدهند و حتی در بازار داخلی نیز اثر منفی بر اعتبار محصول ایجاد شود.

رئیس اتاق بازرگانی ایران و عمان با اشاره به اعاده حیثیت واحدهای تولیدی آب معدنی ایرانی تأکید کرد: وزارت بهداشت و امور بین‌الملل باید پیگیر این موضوع بوده و نسبت به اعاده حیثیت واحدهای تولیدی اقدام کنند. گواهی سلامت

جمال رازقی جهرمی رئیس اتاق بازرگانی ایران و عمان گفت: پیگیری‌های وزارت امور خارجه و رایزنی‌های اتاق بازرگانی بر سلامت آب معدنی صادراتی به عمان تأکید دارد.

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و عمان درباره ممنوعیت ورود آب معدنی ایران به عمان و کشورهای حاشیه خلیج فارس گفت: تولیدکنندگان آب معدنی ایران، به ویژه واحدهای استان چهارمحال و بختیاری، به دلیل کیفیت بالای محصولات خود، سال‌ها به عمان و کشورهای حاشیه خلیج فارس صادر می‌کردند. چندی پیش رسانه‌های این کشورها اعلام کردند که دو نفر عمانی پس از مصرف آب معدنی ایرانی دچار مشکل شده و جان خود را از دست داده‌اند. رازقی در ادامه افزود: پیگیری‌های وزارت امور خارجه و رایزنی‌های بازرگانی نشان داد که سلامت کالا تأیید شده است. نمونه برداری‌های انجام شده در مقصد و ایران سلامت آب معدنی را تأیید کرده

ابوالفضل پایداری «بنیانگذار هلدینگ طبیعت ماکان»:

سیاست ارز ترجیحی به هدف خود نرسیده و بازار روغن در خطر نابسامانی است

دهند، اما این روند راه حل نیست و «این ۲۸۵۰۰ در بازار دارد نفله می شود. بنیانگذار هلدینگ طبیعت ماکان همچنین ادعا کرد که بخشی از محموله‌ها به صورت قاچاق به کشورهای هم جوار، از جمله افغانستان و پاکستان، صادر می شود که فشار بر بازار داخلی را تشدید می کند. او هشدار داد که اگر مسائل توزیع و کنترل بازار اصلاح نشود، مشکل کمبود و نوسان قیمت ادامه خواهد یافت. ابوالفضل پایداری در پایان از دستگاه‌های نظارتی و متولیان بازار خواست تا وضعیت توزیع و زنجیره تأمین روغن را بررسی کنند تا «قیمت اعلامی به واقع در اختیار مصرف کننده قرار گیرد» و از «آسیب دیدن بازار و اعتماد عمومی» جلوگیری شود.

پایداری، بنیانگذار هلدینگ طبیعت ماکان گفت: با وجود اعلام قیمت ترجیحی ۲۸۵۰۰ برای روغن، این رقم عملاً به دست مصرف کننده نهایی نمی رسد و بازار با نارسایی‌های جدی روبروست. به گفته او، مصرف روغن در استان‌هایی مانند سیستان و بلوچستان با تهران برابر است و این موضوع نشان می دهد که مشکل توزیع صرفاً محلی نیست. پایداری بیان کرد: قیمت ۲۸۵۰۰ که اعلام می کنند به مردم نمی رسد - یا دلال‌ها می برند یا در زنجیره توزیع حیف و میل می شود. در نهایت هم به مردم عدد ۲۸۵۰۰ را نشان می دهند و لیستی منتشر می کنند که ما را متهم به رانت خواری و دریافت ارز دولتی می کند. او افزود که هر روز مجبورند در برنامه‌های مختلف درباره سازوکار توزیع توضیح



ابوالفضل پایداری با انتقاد از نحوه اجرای سیاست ارز ترجیحی ۲۸۵۰۰ تومانی گفت این رقم به دست مصرف کننده واقعی نمی رسد و در زنجیره توزیع حیف و میل می شود. او هشدار داد که تداوم این وضعیت می تواند بازار روغن را دچار نابسامانی و قاچاق گسترده کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ابوالفضل

زفارس به بورس آمد؛ مدیرعامل صنایع شیر ایران: عرضه زفارس آغازگر ورود کامل شرکت‌های پگاه به بورس است

کنیم. آخرین شرکتی که وارد فرابورس شد، شرکت پگاه گیلان در سال ۱۳۹۸ بود و در دور جدید مدیریتی، مدیران عزم خود را جزم کرده‌اند که تمام شرکت‌ها را وارد بورس کنند. در حال حاضر ۵ شرکت و همچنین شرکت صنایع شیر در حال پذیرش در بازار سرمایه هستند و برای ۳ شرکت دیگر کار ورود به بازار سرمایه شروع شده است. باروتکوب با بیان اینکه پروژه‌های مهمی را آغاز کرده ایم و در مدت ۲ الی ۳ سال آینده به اجرا می رسد خاطرنشان کرد: یکی از اقدامات مهم، مگا پروژه شیرخشک نوزاد است که به طور قابل توجهی از خروج ارز از کشور جلوگیری می کند. از دیگر مزایای این پروژه کاهش ریسک تولید مواد اولیه با ارزش افزوده بالا و ایجاد اشتغال و رونق اقتصادی است. وی با تأکید بر رویکرد صنایع شیر ایران در تولید محصولات فناورانه و های تک ابراز داشت: حدود ۱۲۰۰ تن آب پنیروزانه در مجموعه صنایع شیر تولید می شود که این آب پنیروزانه، در تولید بسیاری از محصولات پایه و اساسی مانند WPC و WPU و وی پروتئین مورد استفاده قرار می گیرد. مدیرعامل صنایع شیر ایران افزود: در دو سال گذشته ظرفیت صنایع شیر ایران از ۵۲ درصد به بیش از ۸۰ درصد افزایش یافته و امیدواریم در آینده نزدیک ظرفیت صنایع شیر به ۹۵ درصد تولید برسد.

مدرن ترین کارخانه‌ها و مجموعه‌های تولیدی است. مدیرعامل صنایع شیر ایران با بیان اینکه همچنین در این مجموعه ۵ شرکت کشت و صنعت فعال است و احداث یک مجموعه دیگر در حال برنامه ریزی است اظهار داشت: زمین‌های احداث دو مجموعه کشت و صنعت و دامپروری نیز در استان‌های گلستان و آذربایجان شرقی تحویل گرفته شده و تا قبل از سال کلنگ احداث آنها بر زمین زده خواهد شد. به گفته باروتکوب این مجموعه دارای ۶ شرکت بازرگانی در جهت صادرات محصولات، ۹۶۰ کد محصول کالا و ۶۳ شعبه با ۱۶۵۰ دستگاه خودرو برای توزیع روزانه ۲۱۰۰ تن محصولات به صورت مویرگی است. وی با اشاره به اقدامات انجام شده در راستای جلوگیری از خروج ارز از کشور تصریح کرد: با تخصص و همت جوانان و نخبگان هم در داخل مجموعه پگاه و مجموعه دانشگاه، نسبت به راه اندازی یک شرکت دانش بنیان اقدام کردیم که با راه اندازی این شرکت و تولید ۴ دستگاه، توانستیم جلوی خروج ارز از کشور برای واردات آن دستگاه‌ها را بگیریم و ۲۵۰۰ قطعه واردات ماشین‌آلات و تحقیقاتی پگاه توسط شرکت‌های داخلی تامین می شوند و دیگر نیازی به واردات این قطعات نیست. مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران افزود: تا سال ۱۳۹۸ توانستیم ۸ شرکت را وارد بورس و فرابورس



شرکت کشت و صنعت و دامپروری پگاه فارس با نماد «زفارس» به طور رسمی در بورس تهران عرضه شد. عبدالامیر باروتکوب، مدیرعامل صنایع شیر ایران از برنامه ورود سایر شرکت‌های پگاه به بازار سرمایه، توسعه کشت و صنعت‌ها در استان‌های مختلف و اجرای مگا پروژه شیرخشک نوزاد برای کاهش خروج ارز خبر داد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، عبدالامیر باروتکوب مدیرعامل صنایع شیر ایران در مراسم افتتاح رسمی شرکت بورسی کشت و صنعت و دامپروری پگاه فارس و عرضه آن در بورس تهران با نماد زفارس گفت: صنایع شیر ایران با داشتن ۱۷ کارخانه در ۱۴ استان کشور فعالیت دارد و سهم ۲۷ درصدی از بازار لبنی را از آن خود کرده است. وی ادامه داد: صنایع شیر ایران با ۱۶ کارخانه تولید فرآورده‌های لبنی را در اختیار دارد و یک شرکت تولید شیرخشک در این مجموعه مشغول به کار است که در شهرکرد مشغول به کار بوده و جزو

زعفران تروند قائنات واحد برگزیده سازمان غذا و دارو شد



تولید و عرضه مواد غذایی سالم، ایمن و پایدار انجام گرفته است. گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائنات با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین، رعایت استانداردهای جهانی و صادرات گسترده زعفران ایرانی به کشورهای مختلف، نقش مهمی در ارتقای جایگاه جهانی زعفران ایران ایفا کرده است. این موفقیت نشان دهنده تعهد مجموعه تروند به ارتقای کیفیت، سلامت و توسعه پایدار در صنعت غذا و کشاورزی کشور است.

به مناسبت روز جهانی غذا، شرکت تروند زعفران قائنات به عنوان واحد برگزیده سازمان غذا و دارو انتخاب و مورد تقدیر قرار گرفت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسم بزرگداشت روز جهانی غذا با شعار «غذا برای همه»، از واحدهای نمونه فعال در حوزه تولید، واردات و صادرات مواد غذایی تقدیر به عمل آمد که گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائنات موفق شد به عنوان یکی از واحدهای برتر کشور شناخته شود. بر اساس اعلام سازمان غذا و دارو، این انتخاب با هدف ترویج

زعفران مصطفوی، واحد نمونه استاندارد خراسان رضوی شد

دقت و تعهد خود، نام این سوغات ملی ایران را درخشان نگاه داشته‌اند. بی تردید استاندارد نشان از امنیت، اعتماد و مسیر درست در تولید و کیفیت است.



مصطفوی به عنوان واحد نمونه استاندارد خراسان رضوی تقدیر به عمل آمد. در ادامه مراسم، خانم ذکاییان، مسئول کنترل کیفی زعفران مصطفوی، به عنوان مسئول کنترل کیفیت نمونه کشوری معرفی و مورد تقدیر قرار گرفت.

تعدادی از واحدهای فعال در حوزه زعفران موفق به کسب عنوان «واحد نمونه استاندارد» شدند؛ اتفاقی که نشان از رشد کیفی و بلوغ صنعت زعفران ایران دارد. همچنین معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان ملی استاندارد به همراه جمعی از مسئولان استانی از بخش‌های مختلف کارخانه زعفران مصطفوی بازدید کردند. این موفقیت را به تمامی همکاران و پرسنل پرتلاش زعفران مصطفوی تقدیم می‌کنیم؛ همراهانی که با دانش،

در مراسم تجلیل از واحدهای نمونه استاندارد خراسان رضوی، زعفران مصطفوی به عنوان واحد نمونه استاندارد معرفی و از مسئول کنترل کیفیت این مجموعه نیز به عنوان نمونه کشوری تقدیر شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسم تجلیل از واحدهای نمونه استاندارد استان خراسان رضوی، که با حضور خانم فرزانه انصاری معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان ملی استاندارد، دکتر غلامحسین مظفری استاندار خراسان رضوی، سردار تقوی فرمانده نیروی انتظامی استان، دکتر احسان قاضی زاده هاشمی عضو کمیسیون صنعت مجلس و آقای فیروز ابراهیمی رئیس خانه صنعت، معدن و تجارت استان برگزار شد، از صنایع مختلف و مجموعه زعفران

در آیین تجلیل از واحدهای تولیدی و مدیران کنترل کیفیت نمونه و منتخب استان فارس رقم خورد؛ سالیذ مرغ، برگزیده استاندارد در صنعت طیور

باشد؛ اینکه وقتی نام سالیذ مرغ روی بسته می‌نشیند، خیال خانواده‌ها راحت است؛ استاندارد این جاست و نه فقط در قاب لوح.

مدیرعامل کارخانجات سالیذ مرغ تأکید کرد که برای ما استاندارد، خط شروع کیفیت است، نه خط پایان. مهندس کشاورز با اشاره به درخشش سالیذ مرغ در آیین تجلیل از واحدهای تولیدی و مدیران کنترل کیفیت نمونه و منتخب استان فارس در روز جهانی استاندارد، تصریح کرد که این انتخاب، تعهد ما را برای بهبود مستمر، نوسازی خطوط و ارتقای آموزش تخصصی دوچندان می‌کند.



حلقه بعدی دست می‌دهد تا زنجیره‌ای یکپارچه شکل بگیرد؛ زنجیره‌ای که دمای سرد خانه را دقیقه‌به‌دقیقه می‌سجد، نمونه‌ها را دوره‌ای می‌آزماید و برای هر سری تولید، «پرونده کیفیت» دارد. نتیجه روشن است: محصولی یکنواخت، سالم و قابل اعتماد که هر بار با همان استاندارد به دست خانواده‌ها می‌رسد.

راز این ثبات فقط در ماشین‌آلات و خطوط پیشرفته نیست؛ در آدم‌هایی است که یاد گرفته‌اند کیفیت را «تکرار» کنند. از کارگر شیفت سحر تا مسئول تضمین کیفیت، همه می‌دانند استاندارد وقتی معنا پیدا می‌کند که در جزئیات به ظاهر کوچک تکرار شود.

سالیذ مرغ به حقوق مصرف‌کننده نه به چشم یک شعار که به عنوان یک تعهد روزمره نگاه می‌کند. بازخورد مشتریان، داده اصلی تصمیم‌گیری است و همین رویکرد باعث شده مسیر بهبود متوقف نشود؛ نوسازی خطوط، کاهش ضایعات و گسترش ظرفیت برای دسترسی آسان‌تر به پروتئین سالم. شاید همین سادگی مطمئن، دلیل اصلی انتخاب

در آیین تجلیل از واحدهای تولیدی و مدیران کنترل کیفیت نمونه و منتخب استان فارس که در روز جهانی استاندارد برگزار شد، نام و نشان سالیذ مرغ، بار دیگر به واحدهای تولیدی نمونه، گره خورد و مهندس ذبیح... کشاورز، مدیرعامل کارخانجات سالیذ مرغ، لوح افتخار را از استاندار فارس دریافت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سالیذ مرغ با تکیه بر زنجیره یکپارچه تولید-از تولید جوجه یک‌روزه، خوراک دهی علمی و خدمات دامپزشکی تا پرورش، کشتار صنعتی و بسته بندی، استاندارد را نه تنها بر روی محصول بلکه به نظامی از اعتماد و تکرارپذیری کیفیت در سازمان داخلی خود تبدیل کرده است. این مجموعه از سال ۱۳۹۵ با راه‌اندازی کشتارگاه صنعتی طیور، رویکرد «سلامت محصول از صفر تا صد تولید» را عملیاتی کرده و امروز به نماد کیفیت در صنعت استان بدل شده است. در سالیذ مرغ، استاندارد، نظم‌ی زنده است که در تک‌تک جزئیات جریان دارد. از تغذیه علمی و خدمات دامپزشکی تا کشتار صنعتی و بسته بندی، هر حلقه به

گفت‌وگو با دکتر اکبر محمدزاده، مدیرعامل شرکت مارگارین (سهامی عام)

به بهانه شروع عملیات بتن‌ریزی پروژه فرکشینش و هیدروژناسیون شرکت مارگارین



شرکت مارگارین
(سهامی عام)

همان‌طور که اشاره کردید، این مراسم فقط یک شروعی تازه نبود. ما در حقیقت شاهد تجلی همدلی، تخصص و تعهد جمعی خانواده مارگارین بودیم.

از حمایت‌های بی‌بدیل دکتر کاظم پور و همراهی سایر مدیران در هلدینگ توسعه صنایع بهشهر تا مهندسان پروژه و همکاران اجرایی، همه با روحیه‌ای مثال‌زدنی کار کردند تا این روز رقم بخورد. در این مراسم دکتر ارسلان کاظم پور سند و لوح یادبود این رویداد افتخارآمیز و ماندگار را امضا کردند؛ لوحی که نه فقط برای مارگارین، بلکه برای خانواده بزرگ بانک ملی ایران و گروه توسعه صنایع بهشهر یک نشانه‌ی جاودان از تلاش و ایمان جمعی است. متن آن لوح با جمله‌ای آغاز می‌شود که برای من بسیار معنا دارد:

«بنام خالق استواری؛

این سازه بر پایه‌ی ایمان، تلاش و عشق بنا شد...

اینجا نقطه‌ای است که انسان و زمین، عهد استقامت بستند...».

برای من، این عبارت فقط شعر نیست؛ چکیده‌ی باور ماست به اینکه توسعه صنعتی، ریشه در ایمان، تلاش و عشق انسان‌ها دارد.

برخی این پروژه را «رویدادی ملی در صنعت غذا» توصیف کرده‌اند. چرا این عنوان برایش انتخاب شد؟

زیرا اثر این پروژه از مرزهای یک شرکت فراتر می‌رود. فرکشینش یک گام بزرگ در تحول صنعت روغن کشور است؛ طرحی که با استفاده از دانش مهندسان داخلی و اتکا به توان فنی مجموعه‌های وابسته به گروه توسعه صنایع بهشهر اجرا می‌شود.

ما در این پروژه، علاوه بر توسعه فنی، یک مدل همکاری ملی و صنعتی را رقم زده‌ایم؛ الگویی از هم‌افزایی میان شرکت‌های زیرمجموعه هلدینگ توسعه صنایع بهشهر، که می‌تواند نوید بخش همکاری و هم‌افزایی بیشتر شرکت‌های گروه باشد.

دکتر کاظم پور، پروژه فرکشینش را نقطه عطفی در توسعه مارگارین دانسته‌اند؛ با این نگاه، آینده صنعت غذا و جایگاه مارگارین را چگونه می‌بینید؟

در دنیای امروز، رقابت دیگر فقط در «حجم تولید» خلاصه نمی‌شود؛ بلکه کیفیت، فناوری و نوآوری عناصر اصلی برتری هستند. پروژه فرکشینش دقیقاً با همین نگاه تعریف شده است. این طرح ما را قادر می‌سازد تا روغن‌ها را با دقت بالاتر تفکیک کنیم، به درصد خلوص بیشتر، پایداری بهتر و کیفیت بالاتر در محصولات برسیم و در نتیجه، تنوع سبد تولید را افزایش دهیم.

مارگارین امروز نه تنها یکی از قدیمی‌ترین برندهای صنعت روغن کشور است، بلکه با این طرح، به پیشروترین تولیدکننده در حوزه فناوری فرآوری



در روز دوشنبه، پنجم آبان ماه ۱۴۰۴، شرکت مارگارین شاهد یکی از مهم‌ترین رویدادهای توسعه‌ای خود بود؛ شروع عملیات بتن‌ریزی فونداسیون پروژه فرکشینش، این طرح ملی، با حضور دکتر ارسلان کاظم پور مدیرعامل هلدینگ توسعه صنایع بهشهر، اعضای هیئت‌مدیره، جمعی از مدیران عامل شرکت‌های تابعه و معاونین و مدیران شرکت مارگارین برگزار شد. به همین مناسبت، در گفت‌وگویی صمیمی با دکتر اکبر محمدزاده، مدیرعامل شرکت مارگارین، درباره اهمیت این پروژه، رویکرد توسعه‌ای شرکت و نگاه ایشان به آینده صنعت غذا در کشور به گفت‌وگو نشستیم.

جناب دکتر، لطفاً درباره اهمیت پروژه فرکشینش و هیدروژناسیون و جایگاه آن در مسیر توسعه مارگارین توضیح دهید.

پروژه فرکشینش یکی از گام‌های بنیادین در مسیر نوسازی و به‌روزرسانی فناوری تولید روغن صنف و صنعت و خانوار در شرکت مارگارین است. این طرح تنها توسعه فیزیکی نیست، بلکه گامی در جهت ارتقای کیفیت محصولات، افزایش بهره‌وری و حرکت به سمت تولید دانش‌بنیان و پایدار محسوب می‌شود.

در واقع، این پروژه بزرگ می‌تواند ظرفیت شرکت را در تفکیک و تصفیه روغن‌ها چندین برابر کند و ما را به سطحی از فناوری برساند که مزیت رقابتی و سودآوری را افزایش داده؛ وابستگی به واردات روغن‌های مورد نیاز صنایع غذایی کشور کاهش یابد.

برای ما، این پروژه یک نقطه عطف در صنعت روغن کشور است، زیرا هم از منظر صنعتی و هم از منظر ملی، پیام‌آور خودباوری، تلاش و پیشرفت داخلی است.

این مراسم با حضور مدیران عامل شرکت‌های تابعه و هیئت‌مدیره برگزار شد و حال و هوای خاصی داشت. از نگاه شما، چه چیزی این رویداد را تا این اندازه ماندگار کرده است؟

به عنوان مثال، تولید روغن‌های تفکیک شده با کاربری‌های صنعتی و غذایی خاص، علاوه بر ارزش افزوده بالاتر، موجب کاهش هزینه‌های تولید در سایر بخش‌ها نیز می‌شود.

از سوی دیگر، با بهینه‌سازی فرآیندها و کاهش توقف‌های تولید، بهره‌وری خط تولید بالا می‌رود و همین مسئله تأثیر مستقیمی بر سود خالص شرکت دارد. ما در مارگارین معتقدیم که رشد اقتصادی بدون رشد کیفیت، ماندگار نیست؛ بنابراین، تمرکز ما بر ایجاد تعادل میان «کیفیت، بهره‌وری و سودآوری» است.

در پایان، از صمیم قلب به همه همکارانم خدقوت می‌گویم. برای همه‌ی همکارانم در شرکت مارگارین و مجموعه توسعه صنایع بهشهر، سلامتی، انگیزه و موفقیت روزافزون آرزو دارم. آنچه امروز می‌سازیم، فردا به میراث ماندگار کشور بدل می‌شود. با ایمان، تخصص و عشق، می‌توانیم مارگارین را به جایگاهی برسانیم که نه تنها در ایران، بلکه در منطقه، نماد کیفیت، نوآوری و اعتماد باشد.



روغن‌های خوراکی در ایران تبدیل می‌شود. و این یعنی ورود به بازارهای تخصصی‌تر با حاشیه سود بالاتر. مارگارین در مسیر تازه‌ای گام نهاده است؛ مسیری که بر پایه‌ی نوآوری، بهره‌وری، و احترام به سرمایه انسانی استوار است. مارگارین امروز، بر پایه تجربه‌ای ۷۰ ساله، برند برتر صنعت روغن کشور محسوب می‌گردد. اما آنچه ما را متمایز می‌کند، صرفاً سابقه نیست؛ بلکه توان نوسازی، تفکر توسعه‌محور و اتکا به دانش فنی داخلی است. در بازار رقابتی امروز، ما نه تنها در حوزه تولید روغن خوراکی، بلکه در تولید محصولات کارمزدی و سفارشی نیز جایگاه مرجع داریم. این جایگاه به واسطه سرمایه انسانی متخصص و نگاه آینده‌نگر به دست آمده است.



این تحولات چگونه بر سودآوری شرکت تأثیر می‌گذارد؟

در واقع، توسعه واقعی یعنی تبدیل فناوری به ارزش اقتصادی. ما با ارتقای کیفیت و تنوع محصولات، می‌توانیم سودآوری پایدار و افزایشی را رقم بزنیم.

اعضای جدید هیات‌مدیره سندیکای صنایع کنسرو و ایران مشخص شدند

• علیرضا سجادیان - ۵۸ رای (۶۰٪ آراء)
• محسن شریعتی دستجردان - ۲۲ رای (۲۳٪ آراء)
• سعید فروتن - ۱۲ رای (۱۳٪ آراء)
بر اساس نتایج نهایی شمارش آراء، آقای علیرضا سجادیان به عنوان بازرس اصلی و آقای محسن شریعتی دستجردان به عنوان بازرس علی‌البدل سندیکای صنایع کنسرو ایران انتخاب شدند.



• مازیار جمشیدی لاریجانی - ۷۳ رای (۷۵٪ آراء)
• امیرعباس سالاری پور - ۶۸ رای (۷۰٪ آراء)
• محمود توتونچیان - ۵۰ رای (۵۱٪ آراء)
• حسن فروزان فرد - ۳۷ رای (۳۸٪ آراء)
• اکبر خانی رازیقی - ۳۶ رای (۳۷٪ آراء)
• جواد هاتفی اولائی - ۲۸ رای (۲۹٪ آراء)
• مهدی ظهوریان امین - ۲۴ رای (۲۵٪ آراء)
بر اساس نتایج نهایی شمارش آراء، آقایان مسعود بختیاری، احسان منتصر، مازیار جمشیدی لاریجانی، امیرعباس سالاری پور، محمود توتونچیان، حسن فروزان فرد و اکبر خانی رازیقی به عنوان اعضای اصلی هیات‌مدیره سندیکای صنایع کنسرو ایران و آقایان جواد هاتفی اولائی و مهدی ظهوریان امین به عنوان اعضای علی‌البدل هیات‌مدیره انتخاب شدند.
بازرسان:

در مجمع عمومی عادی سندیکای صنایع کنسرو ایران که با حضور ۸۵ درصد از اعضا برگزار شد، ترکیب جدید هیات‌مدیره و بازرسان سندیکا با رای مستقیم اعضا تعیین شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این انتخابات که با مشارکت گسترده و بی‌نظیر فعالان صنعت کنسرو کشور برگزار گردید، جلوه‌ای از همگرایی، مسئولیت‌پذیری و عزم مشترک اعضا برای تداوم مسیر توسعه و تقویت جایگاه این صنعت در کشور بود. پس از اخذ و شمارش آراء، نتایج به شرح زیر اعلام گردید:

اعضای هیات‌مدیره:
• مسعود بختیاری - ۸۸ رای (۹۰٪ آراء)
• احسان منتصر - ۸۱ رای (۸۳٪ آراء)

استان مازندران ۸۷ هزار تومان است، در حالی که همین محصول برای استان تهران بیش از ۱۰۰ هزار تومان تمام می‌شود. این تبعیض آشکار و تصمیمات جهت‌دار، سلامت و معیشت مردم را هدف گرفته است.» به گفته وی، در حالی که مقام معظم رهبری سال ۱۴۰۴ را سال مشارکت مردم در تولید نامگذاری کرده‌اند، مصوبات نادرست برخی استان‌ها می‌تواند منجر به تعطیلی ۱۸ کشتارگاه فعال تهران، از بین رفتن سرمایه‌های کلان بخش خصوصی و بیکاری بیش از ۱۵ هزار نفر نیروی کار شود.

نایب رئیس انجمن کشتارگاه‌های صنعتی طیور استان تهران در پایان خاطرنشان کرد: «با وجود دستور صریح معاونت محترم وزارت کشور مبنی بر رفع محدودیت‌ها، متأسفانه برخی استان‌ها به‌ویژه مازندران هنوز از اجرای این دستور سر باز زده‌اند و ادامه این روند می‌تواند امنیت غذایی پایتخت را با چالش جدی مواجه کند.»



۱۸ واحد کشتارگاه صنعتی تهران در آستانه تعطیلی؛ بحران در تامین مرغ پایتخت



۱۸ واحد کشتارگاه صنعتی طیور استان تهران که نقش کلیدی در تأمین مرغ کشتار روز پایتخت دارند، به دلیل مصوبات محدودکننده برخی استان‌های مولد، در آستانه تعطیلی قرار گرفته‌اند. این تصمیمات که برخلاف سیاست‌های کلان کشور در حمایت از تولید و امنیت غذایی اتخاذ شده، موجب کمبود مرغ، افزایش قیمت‌ها و بروز رانت در بازار شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، علیرضا قربان‌زاده، نایب رئیس انجمن کشتارگاه‌های صنعتی طیور استان تهران با اعلام این خبر گفت: متأسفانه در شرایط حساس اقتصادی و سیاسی کشور، شاهد صدور مصوباتی از سوی برخی استان‌های مولد به‌ویژه استان‌های تأمین‌کننده مرغ زنده هستیم که به شکل مستقیم، فعالیت کشتارگاه‌های تهران را با بحران مواجه کرده است.

وی با اشاره به محدودیت‌های اخیر در ارسال مرغ زنده از استان‌های مولد افزود: این تصمیم‌ها باعث رسوب مرغ در مرغداری‌های استان‌های مذکور، به‌ویژه مازندران، و از سوی دیگر محدودیت شدید در تأمین مرغ زنده برای کشتارگاه‌های تهران شده است؛ موضوعی که کمبود مرغ در بازار، نوسانات شدید قیمتی و ایجاد رانت را در پی داشته است.

قربان‌زاده تصریح کرد: «در حال حاضر قیمت مرغ زنده در داخل



رئیس اتاق اصناف کشاورزی: تحقق خودکفایی محصولات اساسی نیازمند هماهنگی بین وزارتی است



بیمان عالمی با تأکید بر لزوم همکاری وزارتخانه‌های نفت، صمت، نیرو، برنامه و بودجه و بانک مرکزی گفت: خودکفایی در محصولات اساسی تنها با هماهنگی برون‌بخشی و اجرای دقیق برنامه‌های حمایتی محقق می‌شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ بیمان عالمی رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: گرچه قیمت خرید تضمینی گندم برای سال زراعی جدید، نرخ مدنظر ما نبود، اما در مجموع با در نظر گرفتن تمامی شرایط به جمع بندی رسیدیم و حال در حاشیه قیمت اعلامی برنامه‌های حمایتی خواهیم داشت تا این کسری قیمت برای کشاورزان جبران شود.

به گفته وی، در شورای قیمت‌گذاری مهم‌ترین شاخص قیمت محصولات زراعی و باغی گندم است و سایر محصولات به زودی نرخ گذاری خواهد شد چراکه جلسات کارشناسی آن برگزار شده است.

عالمی ادامه داد: مهم‌ترین شاخص در علم اقتصاد برای تولیدکننده، قیمت‌گذاری محصولات است که همانند تابلوهای راهنمایی و رانندگی است که در بین کشاورزان ایجاد انگیزه می‌کند و برای بحث تولید کیفی و افزایش بهره‌وری، قیمت‌گذاری مناسب می‌تواند برای کشاورزان انگیزه ایجاد کند که هزینه‌های بهره‌وری را پرداخت کنند تا عملکرد در واحد سطح افزایش یابد.

رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: خودکفایی محصولات اساسی نیاز به برنامه و هماهنگی برون‌بخشی داریم، تمامی وزارتخانه‌ها باید سهم

درخواست دارد آمار دقیق محصولات ارگانیک صادر شده و وارد شده را به تفکیک استان مشخص کند تا آمار رسمی در دسترس باشد. همچنین تأکید داریم که محصولات وارداتی با لیبل ارگانیک حتماً باید مورد تأیید و گواهی انجمن ارگانیک ایران قرار گیرند تا از فریب مصرف‌کنندگان جلوگیری شود. متأسفانه برخی تصور می‌کنند صرف درج برچسب خارجی کافی است، در حالی که این محصولات نیز باید تحت آزمایش‌های داخلی و استاندارد ملی قرار گیرند.

نیاورانی در پایان تأکید کرد: انجمن ارگانیک ایران از بدو تأسیس تاکنون هدف خود را سلامت مردم و ارتقای کیفیت زندگی عمومی قرار داده و هیچ‌گاه به جنبه مالی مسئله ارگانیک تکیه نکرده است. وظیفه ما کسب درآمد و ثروت نیست؛ هدف ما حرکت به سوی سلامت انسان‌هاست، چه در حوزه تولید، چه صادرات و واردات. این جایگاه، جایگاهی برای مال‌اندوزی نیست؛ بلکه جایی است برای خدمت به سلامت جامعه. همان‌گونه که بزرگان می‌گفتند، باید بخشی از آورده و ثروت خود را در مزرعه و کارگاه صرف سلامت مردم کنیم.

خود را در برنامه ریزی و سیاست‌گذاری پرداخت کنند و وزارتخانه‌های ذی‌ربط همچون نفت، سازمان برنامه، وزارت صمت، وزارت نیرو و بانک مرکزی باید پای کار باشند که در این صورت می‌توان امیدوار بود که به سمت تحقق اهداف برنامه‌های هفتم پیش می‌رویم، در غیراین صورت شعاری بیش نخواهد بود.



نائب رئیس انجمن ارگانیک ایران عنوان کرد: نبود حمایت از تولید محصولات ارگانیک در کشور / درخواست ارائه آمار دقیق صادرات را داریم

صدرالدین نیاورانی با انتقاد از بی‌توجهی دولت به بخش ارگانیک گفت: تاکنون هیچ حمایت مالی از تولیدکنندگان این حوزه نشده و فعالان ارگانیک با وجود هزینه‌های بالا، تنها با هدف ارتقای سلامت مردم به فعالیت خود ادامه می‌دهند.

به گزارش ایسنا؛ صدرالدین نیاورانی نائب رئیس انجمن ارگانیک ایران اظهار کرد: بیشتر فعالان این حوزه تمام کالاهای خود را با قیمت بازار خریداری می‌کنند و هزینه‌های بالای نهاده‌های کشاورزی نیز بر دوش آن‌هاست.

نیاورانی در توضیح دسته‌بندی محصولات ارگانیک در ایران گفت: محصولات ارگانیک در کشور چند دسته‌اند؛ نخست محصولاتی که ذاتاً ارگانیک و طبیعی هستند، مانند جنگل پسته در سرخس که بدون دخالت انسانی رشد کرده اما تحت نظارت انجمن ارگانیک ایران و آزمایشگاه‌های تأییدکننده گواهی ارگانیک دریافت کرده‌اند و در بازارهای داخلی و جهانی عرضه می‌شوند.

وی ادامه داد: دسته دوم محصولاتی هستند که از ابتدا با هدف تولید ارگانیک کاشته و پرورش داده می‌شوند. کشاورز یا تولیدکننده زمین مناسبی انتخاب می‌کند و با رعایت استانداردها به تولید می‌پردازد تا در نهایت محصول نهایی در زمره محصولات ارگانیک قرار گیرد.

نائب رئیس انجمن ارگانیک ایران، در بخش دیگری گفت: گروه سوم نیز شامل محصولات فرآوری شده مانند کنسرو، کمپوت و میوه‌های خشک است که علاوه بر داشتن گواهی اصالت ارگانیک، باید در فرآیند تولید نیز زیر نظر شرکت‌های بازرسی قرار گیرند تا گواهی نهایی برای محصول صادر شود.

وی افزود: دسته چهارم، محصولات وارداتی هستند که با لیبل‌های ارگانیک بین‌المللی وارد کشور می‌شوند. انجمن ارگانیک ایران از گمرک



حسن زاده: تحول در سیاست‌های بخش کشاورزی ضروری است

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران گفت: سیاست‌هایی که برای زندگی مردم مصوب می‌شود باید به‌روز باشند زیرا تصمیماتی که امروز اجرایی شوند، مربوط به گذشته‌اند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، صمد حسن زاده در دومین رویداد ملی خرما ایران که در سازمان منطقه آزاد اروند برگزار شد، اظهار کرد: باید شاهد تغییر و تحول جدی در سیاست‌های حوزه کشاورزی و صنایع وابسته باشیم تا زمینه رشد اقتصادی کشور فراهم شود.

وی خرما را نعمتی خدادادی دانست و افزود: خرما می‌تواند برای کشور تولید ثروت کند، اما متأسفانه به دلیل نبود زیرساخت‌های اولیه، این ظرفیت عظیم رشد کافی نداشته است.

رئیس اتاق بازرگانی ایران با اشاره به اینکه خرما از پنج محصول برتر صادراتی ایران است، گفت: شهرهای آبادان و خرمشهر به دلیل موقعیت جغرافیایی ویژه، دروازه جنوب ایران و مسیر اصلی توسعه صادرات خرما به شمار می‌آیند.

حسن زاده با بیان اینکه بزرگداشت روز ملی خرما ایران فرصتی برای توسعه این صنعت است، افزود: با وجود ظرفیت‌های عظیم نخلستان‌ها و تلاش نخل‌داران، بررسی‌های اتاق ایران نشان می‌دهد هنوز از نظر بهره‌وری و ارتقای کیفیت تولید، جای پیشرفت بسیاری وجود دارد.

بذور مناسب و نهال های مقاوم به آفات و بیماری و تنش ها انتخاب کنیم، همچنین زمان بندی دقیق کشت و برداشت بر مبنای شرایط اقلیم برنامه ریزی کنیم. آموزش کشاورزان مبنی بر مدیریت مزرعه و باغ، تغذیه گیاهی کنترل آفات و روش های تلفیقی استفاده بهینه کنیم.

نورانی ادامه داد: استفاده از فناوری های نوین کشاورزی همچون آبیاری هوشمند، سنجش از دور و کشاورزی دقیق باید مورد توجه قرار بگیرد، بهبود دسته بندی اولیه در مزارع صورت بگیرد چراکه دسته بندی نقش مهمی در کاهش ضایعات دارد و دیگر مرحله پس از برداشت بسیار مهم است به طوریکه تجهیزات مناسب داشته باشیم و سورتینگ و درجه بندی محصولات بدرستی انجام شود و ایجاد و توسعه سردخانه های مراکز نگهداری و انبارهای سرد در باغات و مزارع داشته باشیم.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی با تاکید بر خشک کردن و فرآوری محصولات فاسدشدنی بیان کرد: بهبود حمل و نقل یخچال دار است که کالایی از مزرعه به بازار مصرف برده شود. بدلیل نبود سردخانه

در تابستان بدلیل گرمای زیاد و زمستان یخ زدگی از بین می رود. وی تبدیل پسماندهای کشاورزی به محصولات جانبی و خوراک دام را یکی دیگر از عوامل موثر در کاهش ضایعات دانست و افزود: ایجاد زنجیره منسجم از تولید تا سفره و ایجاد بازارهای محلی و الکترونیکی برای فروش مستقیم محصولات و اطلاع رسانی شفاف قیمت ها، بهبود حمل و نقل و زیرساخت های بین راهی و همچنین فرهنگ سازی و آموزش به مصرف کنندگان مبنی بر خرید به اندازه از دیگر عوامل موثر در کاهش ضایعات است. گفتنی است نوسازی ماشین آلات در بخش کشاورزی در کاهش ضایعات نقش مهمی دارد.

نورانی با اشاره به هدررفت بالای تولید محصولات کشاورزی در کشور گفت: بنابر آمار اعلامی فائو، سالانه ۳۰ تا ۳۵ درصد محصول کشاورزی در کشور هدر می رود که براین اساس سالانه ۴۰ میلیون تن محصول کشاورزی از بین می رود که این میزان غذای چند میلیون نفر را تامین می کند که در کاهش واردات بسیار نقش دارد. گفتنی است برای این حجم واردات هزینه زیادی بابت حمل و نقل و سوخت باید داده شود.



رئیس سازمان انرژی اتمی: ماندگاری محصولات با پرتوهای ناماد استفاده از دانش هسته ای است

محمد اسلامی گفت: اگر با پرتوهای به محصولات کشاورزی فقط ۳۰ درصد از ضایعات تولیدات جلوگیری شود، کار بزرگی رقم می خورد و تداوم کاربرد این فناوری ها برای اقتصاد ملی، سلامت جامعه و امنیت غذایی جوامع محلی و معیشت خانوارها نیز نقش مهمی دارد و در ماندگاری محصولات نیز بسیار موثر و مفید است.

وی تأکید کرد: حفظ نخلستان ها و افزایش بهره وری مستلزم رویکردی علمی و کارشناسی است و باید دانشگاه ها مطالعات خود را درباره کاهش اثرات شوری آب در نخلستان ها گسترش دهند.

حسن زاده با دعوت از فعالان بخش خصوصی برای توسعه مکانیزاسیون و استفاده از فناوری های نوین در نخلستان ها گفت: انتظار می رود انجمن ملی خرما ایران پیشستاز فرهنگ سازی در گسترش فناوری در این صنعت باشد.

رئیس اتاق ایران تصریح کرد: بخش قابل توجهی از خرماهای کشور به دلیل نبود صنایع فرآوری و تبدیلی، به صورت خام فروشی عرضه می شود، در حالی که با طراحی مشوق های مالی می توان واحدهای فرآوری و بسته بندی را توسعه داد و زنجیره ارزش خرما را از تولید تا صادرات تکمیل کرد.

وی افزود: در صورت تدوین سیاست های صادراتی هوشمندانه و حذف عوارض و محدودیت ها، می توان صادرات خرما را طی سه سال آینده دست کم دو برابر افزایش داد.

حسن زاده با تأکید بر لزوم ثبات در مقررات صادراتی گفت: ثبات در تصمیمات تجاری، انگیزه سرمایه گذاری و صادرات را در میان فعالان اقتصادی افزایش می دهد.

وی همچنین خواستار اعطای تسهیلات کم بهره برای به روزرسانی تجهیزات برداشت، بسته بندی و توسعه صنایع فرآوری خرما شد و افزود: همدلی فعالان این صنعت و ارتقای استانداردها می تواند به رونق بیشتر صنعت خرما در کشور منجر شود.



رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی: کاهش ضایعات محصولات کشاورزی راه حلی موثر در ارتقای بهره وری و افزایش ضریب امنیت غذایی

سیدرضا نورانی با اشاره به هدررفت ۳۰ تا ۳۵ درصدی محصولات کشاورزی در کشور، بر لزوم کاهش ضایعات با بهره گیری از فناوری های نوین، آموزش کشاورزان، بهبود زیرساخت های نگهداری و حمل و نقل یخچال دار و ایجاد زنجیره منسجم تولید تا مصرف تأکید کرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا نورانی رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی گفت: یکی از مهم ترین مسائل اثرگذار در کاهش ضایعات محصولات کشاورزی، افزایش امنیت غذایی و ارتقای بهره وری بخش کشاورزی است که با کاهش ضایعات می توان به این اهداف رسید.

وی با اشاره به راهکارهای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی افزود: بخشی از ضایعات محصولات کشاورزی در بخش تولید است که با انتخاب



سقف ارزی قیمت انواع غلات، روغن خام و دانه‌های روغنی تعیین شد

بنا بر اعلام معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی سقف ارزی قیمت نهاده‌های دامی، روغن و دانه‌های روغنی برای واردات مشخص شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، بنا بر اعلام معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی قیمت نهاده‌های دامی، روغن و دانه‌های روغنی برای واردات مشخص شد. در این بخشنامه آمده:

در راستای دعوتنامه شماره ۴۹۶۴۷۴ مورخ ۲۰/۷/۱۴۰۴ با عنایت به بررسی‌های به عمل آمده از آخرین تحولات قیمتی و با اخذ نظر مشورتی از انجمن‌ها و اتحادیه‌های ذیربط، سقف ارزی قیمت انواع غلات، روغن خام و دانه‌های روغنی جهت درج در فرآیند ثبت سفارشات تأیید سیستمی مشخص شد.

گفتنی است؛ کشور برای تولید روغن خوراکی تا حدود ۹۵ درصد وابستگی ارزی دارد و بخش اعظمی از دانه‌های روغنی، روغن خام و پالم مورد نیاز کشور از طریق واردات تأمین می‌شود.

در حوزه عرضه روغن که یکی از محصولات پرمصرف روزانه خانوار ایرانی است، امسال تغییراتی در مالیات بر ارزش افزوده داشت. مالیات این محصول چه در گمرکات هنگام ورود و چه در بازار هنگام عرضه از یک به ۱۰ درصد افزایش یافت.

این امر در حالی که نرخ تورم قدرت خرید جامعه را روز به روز کاهش می‌دهد انتقادهایی را به دنبال داشت که متولیان این حوزه در حال تلاش برای حذف این مالیات در بخش بازار و برای مصرف کننده هستند.



صادرات بیش از ۹۰ میلیارد تومانی واکسن در نیمه نخست امسال

رئیس موسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی از صادرات بیش از ۹۰ میلیارد تومانی واکسن در نیمه نخست امسال خبر داد و گفت: مذاکرات برای توسعه صادرات در حال انجام است.

به گزارش ایرنا، محمد اسلامی در آیین افتتاح مرکز پرتودهی محصولات کشاورزی شمال غرب در اردبیل اظهار کرد: یکی از راهکارهای مهم و موثر برای حفظ و ماندگاری تولیدات کشاورزی، پرتودهی هست و این موضوع با جدیت در سازمان انرژی هسته‌ای پیگیری شده است.

وی افزود: بر اساس نگاهی که در سازمان انرژی اتمی در راستای تدابیر و تأکیدات رهبر معظم انقلاب اسلامی بر استفاده از انرژی صلح‌آمیز هسته‌ای هست، تلاش می‌کنیم که ظرفیت دانش هسته‌ای کشور دارای فرایندی باشد که ایده‌ها را به محصولات کاربردی و مورد استفاده مردم تبدیل کند.

وی ادامه داد: تحقیق و پژوهش در این عرصه به تنهایی کافی نیست و دردی را از کشور دوا نمی‌کند بلکه باید ایده‌ها به محصول کارآمد و قابل استفاده تبدیل شود و این موضوع پرتودهی محصولات کشاورزی نیز در حقیقت گامی عملی در تبدیل ایده به محصول مورد استفاده جامعه است.

اسلامی گفت: طراحی این صنعت و فناوری در حوزه دانش بنیان سازمان انرژی اتمی توانست کل سامانه‌های مولد پرتو و الزامات آن را انجام دهد و از مردم و بخش خصوصی دعوت می‌کنم مشارکت بیشتری داشته باشند تا با فرهنگ‌سازی استفاده از فناوری پرتودهی به محصولات کشاورزی، بهره‌وری را در این بخش افزایش دهیم.

رئیس سازمان انرژی اتمی ادامه داد: باقیمانده آفات و سموم نیز با فناوری پرتودهی زدوده می‌شود و برای سلامت جامعه بسیار مفید است و موانع صادراتی محصولات را نیز برطرف می‌کند و این نیز نکته بسیار مهمی است.

او تصریح کرد: در شرایط کم‌آبی مباحث مربوط به بهره‌وری در بخش کشاورزی بسیار مهم است و همچنین، ارقام برنج که با پرتودهی تولید شده است بهره‌وری بالایی دارد و محصولات آنها تا سه برابر در هکتار افزایش پیدا می‌کند و امروز بهره‌وری نیاز مبرم اقتصاد ما هست و باید از تبدیل دانش به ایده در مسیر بیشتر استفاده کنیم.

بر اساس این گزارش، استان اردبیل کمتر از یک درصد مساحت ایران را دارد ولی با تولید سالانه ۴.۵ میلیون تن انواع محصولات کشاورزی، چهار درصد تولیدات کشاورزی کشور را به خود اختصاص داده است.

این استان با تولید بیش از ۴۰۰ هزار تن گندم، ۷۵۰ هزار تن سیب زمینی و ۴۵۰ هزار تن انواع محصولات باغی سهم عمده‌ای در تأمین نیاز به محصولات کشاورزی کشور را دارد.

در حال حاضر ۷۵۰ هزار هکتار از اراضی استان اردبیل زیر کشت قرار دارد که ۲۷۰ هزار هکتار آن اراضی آبی و ۴۸۰ هزار هکتار نیز جزو اراضی دیم محسوب می‌شود.

امسال محصول گندم در ۲۷۵ هزار هکتار از اراضی دیم و آبی استان اردبیل کشت شده است و گندم بیشترین سهم اراضی کشت محصول کشاورزی در استان را به خود اختصاص داد.

میزان تولید گندم در استان اردبیل در سال‌های گذشته تا سطح ۶۰۰ هزار تن نیز افزایش یافته بود ولی به علت بروز خشکسالی و وضعیت جوی نامناسب نیز نامتوازن بودن میزان و زمان بارش‌ها، در ۲ سال گذشته میزان تولید گندم در این استان بیش از ۵۰ درصد کاهش یافت.

وابستگی به واردات نهاده‌های دامی، همه‌گیری بیماری‌ها، محدودیت منابع آب و خاک و در نهایت بهره‌وری پایین اشاره کرد؛ عواملی که موجب کاهش صرفه اقتصادی در این حوزه می‌شود.

گل محمدی تأکید کرد: برای غلبه بر این چالش‌ها نیازمند ورود دانش و فناوری به عرصه تولید هستیم؛ از جمله هوشمندسازی، استفاده از هوش مصنوعی در مدیریت دام، توسعه واکسن‌های نسل جدید، بهره‌گیری از بیوتکنولوژی و فناوری‌های نوین در بخش دام، طیور و آبزیان.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی با اشاره به ظرفیت‌های این سازمان گفت: این سازمان با برخورداری از ۲۱ مؤسسه تحقیقاتی، ۳۴ مرکز و ۳۱۴ ایستگاه تحقیقاتی، عزم جدی دارد تا از توان علمی و پژوهشی خود برای حمایت از صنایع داخلی و ورود دانش به بخش کشاورزی استفاده کند.

وی ادامه داد: در سال گذشته با اجرای طرح جدید نفوذ دانش و محصولات شرکت‌های دانش بنیان در بخش کشاورزی، حدود ۵۷۰ محصول دانش بنیان در این حوزه ترویج شد. از جمله مؤسساتی که در این زمینه نقش فعالی دارند می‌توان به پژوهشگاه بیوتکنولوژی، مؤسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی، مؤسسه علوم دامی، مؤسسه علوم شیلاتی و نیز مؤسسه فنی و مهندسی و مؤسسات زراعی اشاره کرد که در بخش خوراک دام و دیگر زمینه‌ها حضور مؤثر دارند.

گل محمدی همچنین از برگزاری رویدادی خبر داد و گفت: برای نخستین بار، رویدادی با همکاری پژوهش‌های بیوتکنولوژی و انجمن صنعت خوراک و دام و طیور برگزار می‌شود که جای قدرانی دارد. در این رویداد بیش از ۲۵۰ ایده فناورانه و نوآورانه در بخش‌های مختلف دام، طیور و آبزیان ارسال شده است.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی در پایان افزود: با محوریت حکمرانی فناوری و شناسایی ایده‌های نو، حدود ۵۰۰ میلیارد تومان سرمایه‌گذاری برای ترویج و توسعه این طرح‌های فناورانه پیش‌بینی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ علی اسحاقی رئیس مؤسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی اظهار داشت: در ۶ ماهه نخست امسال بیش از ۹۰ میلیارد تومان انواع واکسن صادر شد که معادل حدود یک میلیون و ۳۰۰ هزار دلار است.

رئیس مؤسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی با اشاره به درخواست کشورها برای دریافت محصولات این مؤسسه، اظهار داشت: تقاضا برای تأمین مالی و تحویل این محصولات از سوی طرف‌های خارجی در حال پیگیری است و روند همکاری به خوبی پیش می‌رود.

وی با اشاره به برنامه توسعه بازارهای صادراتی، تصریح کرد: در حال حاضر مذاکرات برای صادرات انواع واکسن‌ها و فرآورده‌های بیولوژیک به کشورهای مختلف در حال انجام است.

اسحاقی گفت: همچنین در زمینه واکسن‌های دام و طیور نیز صادرات واکسن انجام شده و هماهنگی‌ها برای صادرات سایر واکسن‌ها نیز در حال انجام است.

وی با تأکید بر نقش مؤسسه رازی در توسعه صادرات محصولات دانش بنیان کشور، افزود: هدف ما افزایش سهم مؤسسه رازی در بازارهای منطقه‌ای و بین‌المللی است و با توجه به ظرفیت علمی و فنی مجموعه، امیدواریم در سال جاری و آینده شاهد رشد چشمگیر صادرات محصولات پزشکی و دامپزشکی باشیم.

رئیس سازمان تحقیقات کشاورزی: استفاده از هوش مصنوعی در صنعت دام و آبزیان ضروری است



اعلام آمادگی بلاروس برای راه‌اندازی خط تولید ماشین‌آلات کشاورزی و معدنی در ایران



نماینده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در ایران با اشاره به موقعیت جغرافیایی و ظرفیت‌های اقلیمی کشور گفت: ایران می‌تواند نقش تسهیلگر توسعه کشاورزی در منطقه را ایفا کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، فرخ طایرو، نماینده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در

غلامرضا گل محمدی با اشاره به چالش‌های اساسی صنعت دام و آبزیان کشور، بر لزوم بهره‌گیری از دانش، فناوری‌های نوین و هوش مصنوعی در مدیریت این بخش تأکید کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، غلامرضا گل محمدی رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی در مراسم افتتاحیه نمایشگاه دام و طیور اظهار کرد: صنعت دام و آبزیان یکی از صنایع مهم در حوزه امنیت غذایی، اشتغال و تأمین غذای پایدار به‌شمار می‌رود و میلیون‌ها نفر در کشور، چه در شهرها و چه در روستاها، به صورت مستقیم و غیرمستقیم در این صنعت فعالیت دارند.

وی با ابراز خرسندی از برگزاری نمایشگاهی که نه تنها به رشد این صنعت بلکه به غذای سالم، کافی و پایدار توجه دارد، افزود: این صنعت با چالش‌های متعددی مواجه است که از مهم‌ترین آن‌ها می‌توان به

تفاهم نامه‌هایی امضا شده تا این نهادها در کنار سازمان، آموزش‌های کاربردی را به کشاورزان ارائه دهند.

گل محمدی با اشاره به اجرای موفق طرح آموزشی در استان گلستان گفت: در این طرح، شرکت مجری با برگزاری کلاس‌های رایگان آموزشی برای کشاورزان، نقش مؤثری در انتقال دانش ایفا کرده است. علاوه بر این، طرح‌های ترویجی و کانون‌های یادگیری در سراسر کشور فعال هستند.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی افزود: یکی از اقدامات مهم سال جاری، اجرای «طرح‌های توسعه‌ای» است که فراتر از یک بسته دانشی بوده و تمامی مؤلفه‌های زنجیره تولید از جمله آب، خاک، تغذیه، نهاده، زراعت و رقم را در بر می‌گیرد. این طرح از ابتدای سال در دو استان اردبیل و آذربایجان شرقی به عنوان مناطق عمده کشت سیب‌زمینی آغاز شده و از سال آینده در استان همدان نیز اجرا خواهد شد.

به گفته وی، تاکنون این طرح در چهار شهرستان و ۶۰ تا ۹۰ روستا اجرا شده است و مشاهده نتایج آن توسط کشاورزان به گسترش تجربیات و یادگیری عملی کمک کرده است.

گل محمدی همچنین با اشاره به نقش زنان روستایی در توسعه کشاورزی گفت: سال گذشته ۱۲۸ هزار نفر-روز آموزش برای زنان روستایی برگزار شد و تاکنون حدود ۱۲ هزار زن تسهیل‌گر در حوزه ترویج و توانمندسازی آموزش دیده‌اند.

وی با تأکید بر اهمیت فرهنگ سازی در بخش کشاورزی اظهار داشت: برای ترویج الگوی کشت و بهبود بهره‌وری، با وزارت کشور و سازمان بسیج تفاهم نامه‌هایی امضا شده تا از ظرفیت‌های مردمی در فرهنگ سازی استفاده شود.

معاون وزیر جهاد کشاورزی در ادامه درباره نتایج اقدامات صورت گرفته برای جایگزینی محصولات کشاورزی داخلی برای استفاده در جیره خوراک دام و طیور اظهار داشت: در همکاری با مؤسسه تحقیقات علوم دامی، استفاده از ضایعاتی همچون آفتابگردان، ملاس و نیشکر برای تولید خوراک دام آغاز شده است. این اقدامات منجر به کاهش ۵ درصدی ریزش غلات در برداشت با کمباین‌های اصلاح شده شده است.

وی افزود: اگر بتوانیم تنها ۱۰ درصد از ضایعات فعلی بخش کشاورزی را کاهش دهیم، میزان تولید کشور به حدود ۱۴۵ میلیون تن خواهد رسید که نقش بسزایی در تقویت امنیت غذایی کشور دارد.

گل محمدی درباره توسعه نهاده‌های داخلی نیز گفت: در حوزه تأمین نهاده‌های دامی، طرح‌هایی برای جایگزینی تدریجی نهاده‌های وارداتی با نمونه‌های داخلی در حال اجراست. در این راستا، از ضایعات خرما و نیشکر استفاده شده و تحقیقات درباره کشت و به‌کارگیری ارزن نیز ادامه دارد.

وی خاطرنشان کرد: هدف این است که تا پایان برنامه هفتم توسعه، درصد قابل توجهی از نهاده‌های دامی، روغنی، برنج و شکر به تولید داخلی متکی شود.

گل محمدی در پایان تأکید کرد: با اجرای طرح‌های کلان کاهش ضایعات، توسعه آموزش و ترویج و مشارکت همه بخش‌ها، افزایش بهره‌وری و ارتقای امنیت غذایی کشور در دستور کار جدی وزارت جهاد کشاورزی قرار دارد.

ایران، در افتتاحیه نمایشگاه دام و طیور اظهار داشت: هدف فائو ارتقای سطح تأمین مواد غذایی برای مردم جهان و توسعه پایدار کشاورزی است.

وی افزود: جمهوری اسلامی ایران به دلیل شرایط خاص اقلیمی و دسترسی به آب‌های آزاد، نقش مهمی در امنیت غذایی منطقه دارد و مسیر موفقیت را در توسعه بخش کشاورزی طی کرده است.

نماینده فائو با تأکید بر اهمیت کشاورزی در اقتصاد ایران اظهار داشت: «ایران دستاوردهای فنی ارزشمندی در حوزه کشاورزی به دست آورده و می‌تواند در انتقال تجربه و فناوری به سایر کشورها نقش آفرین باشد. همکاری‌های فنی ایران در سطح بین‌المللی، مکمل مأموریت فائو در تأمین غذای سالم برای مردم جهان است.

طایرو در ادامه با اشاره به همکاری سازنده میان بخش‌های دولتی و خصوصی در ایران تصریح کرد: این هم‌افزایی، زمینه را برای گسترش همکاری‌های بین‌المللی و تدوین نقشه راه مشترک در حوزه کشاورزی فراهم کرده است.

وی در پایان تأکید کرد: سازمان فائو آمادگی کامل دارد تا در کنار بخش کشاورزی ایران، برای توسعه پایدار، ارتقای امنیت غذایی و تبادل دستاوردهای علمی و فنی همکاری کند.



وعده افزایش خودکفایی ۴ محصول مهم کشاورزی تا پایان برنامه هفتم



معاون وزیر جهاد کشاورزی با اشاره به تکلیف کاهش ۴۰ درصدی واردات محصولات کشاورزی تا پایان برنامه هفتم، گفت: تا پایان این برنامه درصد قابل توجهی از نهاده‌های دامی، روغنی، برنج و شکر به تولید داخلی متکی می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، غلامرضا گل محمدی، معاون وزیر جهاد کشاورزی و رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی (تات)، در نشست خبری اظهار داشت: در حال حاضر ۱۲۵۰ محقق معین عرصه‌ای در کشور فعالیت دارند که ارتباط مستقیم با مدیریت‌ها و سازمان‌های جهاد کشاورزی استان‌ها برقرار کرده‌اند. این محققان ضمن آموزش در مراکز خدمات، نقش مهمی در تکمیل زنجیره آموزش تا مرزعه ایفا می‌کنند.

وی افزود: در بازبینی ساختار تات مقرر شده است در هر مرکز خدمات یک یا دو کارشناس مستقر شوند تا حلقه ارتباطی مؤثری میان سازمان و کشاورزان ایجاد شود. همچنین در حوزه ترویج با سازمان نظام مهندسی کشاورزی و تشکل‌های بخش خصوصی

عضو شورای سیاست‌گذاری جشنواره روز ملی زعفران:

ثبت برند ملی زعفران نیازمند انسجام، اراده جمعی و برنامه عملیاتی است



علی محمد شریعتی مقدم با تاکید بر ضرورت شکل‌گیری برند ملی برای این محصول راهبردی گفت: زعفران ایران با وجود جایگاه ممتاز جهانی و سهم حدود ۹۰ درصدی در تولید جهانی، هنوز از نبود انسجام در تولید، فرآوری و بسته‌بندی رنج می‌برد و آسیب‌هایی چون قاچاق، تقلب و صادرات فله‌ای، جایگاه آن را در بازار جهانی تهدید می‌کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، از روابط عمومی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی، علی محمد شریعتی مقدم اظهار کرد: طی سال‌های گذشته موضوع برند ملی زعفران مطرح بوده و مسئولیت پیگیری آن از سوی اتاق بازرگانی ایران و خراسان رضوی به شورای ملی زعفران واگذار شده است. هرچند طراحی‌ها و مطالعات اولیه انجام شده، اما مشکلات ناشی از محدودیت‌های مالی، تحریم‌ها و مسائل ارزی موجب کنده روند اجرا شده است.

وی افزود: در همکاری با سازمان جهانی مالکیت فکری (WIPO) و سازمان مالکیت معنوی کشور، دوره‌ای تخصصی در مشهد برگزار شد که گامی مهم برای

آماده‌سازی بخش خصوصی جهت ثبت برند ملی بود، اما هنوز به مرحله اجرا نرسیده است.

به گفته او، تحقق برند ملی زعفران نیازمند برنامه عملیاتی مشخص، نظام کنترل کیفیت، ردیابی محصول، بسته‌بندی استاندارد، بازاریابی هدفمند و از همه مهم‌تر، اراده جمعی و گذر از منافع فردی به سمت منافع ملی است.

شریعتی مقدم با اشاره به نمونه‌های موفق جهانی گفت: در اسپانیا و یونان، زعفران تنها از طریق یک برند و با نظارت اتحادیه‌های تخصصی صادر می‌شود. به‌ویژه زعفران «کوزانی» یونان، با برند واحد و تولید ارگانیک، توانسته جایگاه قابل توجهی در بازار جهانی کسب کند. این کشورها نشان داده‌اند که تمرکز بر برند واحد، ضامن ارتقای جایگاه و افزایش سودآوری است.

وی تاکید کرد: ایران چندین برابر این کشورها تولید دارد و ضرورت ایجاد برند ملی در کشور ما بیش از پیش احساس می‌شود.

او در ادامه، بُعد فرهنگی و تمدنی زعفران را نیز یادآور شد و گفت: زعفران تنها یک کالای اقتصادی نیست، بلکه بخشی از میراث فرهنگی و هویتی ایران است. امروز می‌توان زعفران را به‌عنوان نماد تمدن کشاورزی ایران معرفی کرد.

وی تصریح کرد: برند ملی زعفران باید با استانداردهای روز دنیا همگام باشد؛ از جمله تضمین کیفیت، ردیابی محصول، رعایت اصول تجارت منصفانه، تولید ارگانیک و استفاده از بسته‌بندی‌های مدرن. افزودن بر آن، بهره‌گیری از ظرفیت‌های اقتصاد دیجیتال و ابزارهای هوش مصنوعی در بازاریابی و مدیریت زنجیره ارزش می‌تواند گام مؤثری در این مسیر باشد.

تدوین دانشنامه جامع زعفران، گامی در راستای توسعه علمی و اقتصادی این محصول

عضو شورای سیاست‌گذاری جشنواره روز ملی زعفران ادامه داد: از سال گذشته در قالب این جشنواره، اقداماتی چون تدوین «دانشنامه جامع زعفران» و انتشار آثار پژوهشی درباره خواص و مزیت‌های آن آغاز شده است که می‌تواند زمینه‌ساز توسعه علمی، فرهنگی و اقتصادی این محصول باشد.

وی تاکید کرد: تحقیقات علمی و ثبت اختراعات در حوزه فرآوری زعفران، بنیانی مهم برای ایجاد برند ملی و ارتقای جایگاه ایران در بازار جهانی است.

شریعتی مقدم نقش جشنواره روز ملی زعفران را در هم‌افزایی میان فعالان این زنجیره برجسته دانست و گفت: این رویداد فرصتی است برای گردهمایی کشاورزان، صادرکنندگان، نهادهای پژوهشی و حاکمیتی، تا با همکاری و انسجام، مسیر توسعه پایدار زعفران را هموار کنند.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی خراسان رضوی خاطرنشان کرد: تجربه فرش ایرانی نشان داد که نبود انسجام و رقابت‌پذیری، می‌تواند حتی محصولی جهانی را از بازار حذف کند. این تجربه باید چراغ راه آینده زعفران باشد تا با نگاه ملی و برنامه‌ریزی بلندمدت، جایگاه ایران در بازار جهانی تثبیت شود.

شریعتی مقدم در پایان گفت: آینده زعفران ایران در گرو همکاری جمعی، پرهیز از جزیره‌ای عمل کردن و اتکا بر دانش، فرهنگ و توان بخش خصوصی است. جشنواره روز ملی زعفران می‌تواند نقطه آغاز این حرکت ملی برای صیانت از این میراث اقتصادی و فرهنگی ایران باشد.

هیئت مدیره جدید تعاونی تولیدکنندگان صنعتی بیسکویت، شیرینی و شکلات مشخص شد

عنوان اعضای علی‌البدل هیئت مدیره انتخاب شدند. در بخش بازرسی نیز خلیل پورابراهیم به عنوان بازرسی اصلی و افشار راغب به عنوان بازرسی علی‌البدل تعیین شدند.



- حمدالله رسولوی - رئیس هیئت مدیره
- سید یوسف قاضی عسگر - عضو اصلی هیئت مدیره
- احسان بایرامی آذر - عضو اصلی هیئت مدیره
- حیدر توکلی - عضو اصلی هیئت مدیره
- مسعود استاد عظیم - عضو اصلی هیئت مدیره
- مهران مهرعطا - عضو اصلی هیئت مدیره
- سید علی اصغر کشفی - عضو اصلی هیئت مدیره
- همچنین میرعلی هاشمی و مجتبی هادیان به

مجمع عمومی عادی صاحبان سهام شرکت تعاونی تولیدکنندگان صنعتی بیسکویت، شیرینی و شکلات با حضور اکثریت اعضای این تعاونی در سالن پارسه هتل استقلال تهران برگزار شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در جریان برگزاری این مجمع، انتخابات رسمی هیئت مدیره جدید برگزار شد که طی آن، اعضای جدید هیئت مدیره، علی‌البدل‌ها و بازرسان اصلی و علی‌البدل معرفی شدند. اسامی کامل منتخبین به شرح زیر است:

مرتضی سلطانی: حذف خود تحریمی ها، کلید رقابت جهانی تولیدکنندگان ایرانی



مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر تأکید کرد: حذف خود تحریمی ها زمینه رقابت تولیدکنندگان ایرانی با فعالان بین المللی را فراهم می کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر مرتضی سلطانی، بنیان گذار گروه صنعتی و پژوهشی زر، با تأکید بر ضرورت کاهش مداخلات دولت در اقتصاد، گفت: دولت نباید در قیمت ارز، امور مربوط به واردات و صادرات و قیمت گذاری کالاها دخالت کند.

وی با اشاره به فشارهای ناشی از تحریم ها افزود: تولیدکنندگان تحریم های خارجی را تحمل می کنند، اما انتظار داریم با حذف خود تحریمی ها، امکان فعالیت آزاد و رقابت منطبق با استانداردهای بین المللی برای ما فراهم شود. سلطانی تصریح کرد: مشکل اصلی تولیدکنندگان، تصمیمات داخلی است که به کیفیت، قیمت، کار و تنوع محصولات آسیب می زند.

بنیان گذار گروه صنعتی زر همچنین خاطرنشان کرد: صنایع هرچه در مسیر پیشرفت تکنولوژی و افزایش توانمندی ها گام برمی دارند، بیشتر در مظان اتهام قرار می گیرند.

در همایش ملی غذا و دارو در روز جهانی غذا:

شرکت صنایع غذایی مهیا پر و تئین موفق به دریافت تندیس برنر بزرگ پدیده در صنایع غذایی شد

تغذیه و ایمنی غذایی، نقش فعالی در ترویج فرهنگ مصرف آگاهانه ایفا کرده است.

مهیا؛ نماد استاندارد و توسعه پایدار

در سال های اخیر، مهیا پروتئین توانسته است با بهره گیری از فناوری های روز دنیا در حوزه فرآوری، توانسته کیفیت و ماندگاری محصولات خود را به سطح برندهای بین المللی نزدیک کند. همچنین، پایبندی به اصول توسعه پایدار از طریق کاهش ضایعات، بهینه سازی مصرف انرژی، بخشی از سیاست های کلان این شرکت در راستای مسئولیت محیط زیستی است.

نگاه به آینده

در پایان این رویداد، مدیران و کارشناسان حاضر در همایش ملی غذا و دارو، ضمن تبریک به شرکت صنایع غذایی مهیا پروتئین، از نقش این برند در ارتقای سطح سلامت غذایی کشور قدر دانی کردند. تندیس «برند برتر صنایع غذایی» در روز جهانی غذا نه تنها دستاوردی برای مهیا، بلکه نشانه ای از رشد تفکر سلامت محور در قبال سلامت مردم، اعتماد مصرف کنندگان و آینده صنعت پروتئین ایران است.

ملی، شاخص هایی همچون کیفیت و سلامت محصول، نظام کنترل کیفی، مسئولیت اجتماعی، شفافیت در برجسب گذاری، نوآوری در تولید، و رعایت الزامات زیست محیطی مورد بررسی قرار گرفت.

سلامت، مأموریت همیشگی مهیا

در مهیا پروتئین، مفهوم «سلامت» صرفاً به سلامت محصول محدود نمی شود. این ارزش بنیادی، از مزرعه تا سفره در همه لایه های این برند جاری است. تیم های دام پزشکی و کنترل کیفی مهیا با توجه به رعایت استانداردهای بهداشتی بین المللی بصورت مستمر فرآیندها را ارزیابی کرده و با بهره گیری از دانش روز و تجهیزات پیشرفته، اطمینان می دهند که هر محصول مهیا، نتیجه تلفیق علم، تجربه و مسئولیت پذیری است.

مهیا پروتئین بعنوان اولین دارنده گرید A+ در فرآورده های پروتئینی از سازمان دام پزشکی کشور و همچنین تنها مجموعه دارای کد IR صادراتی در صنعت پروتئین ایران میباشد که موفق به دریافت گواهینامه های بین المللی ISO 22000 (سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی)، ISO 9001 (مدیریت کیفیت)، ISO 14001 (مدیریت زیست محیطی) و HACCP (تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی) شده است.

از تولید تا فرهنگ سازی

مهیا پروتئین بعنوان عضوی از زنجیره سلامت جامعه، در مسیر تغییر فرهنگ تغذیه سالم گام برداشته است. این شرکت در سال های اخیر با همکاری با نهادهای علمی و حمایت از پژوهش های دانشگاهی در حوزه

شرکت صنایع غذایی مهیا پروتئین یکی از زیر مجموعه های گروه صنعتی درخور در همایش ملی غذا و دارو در روز جهانی غذا موفق به دریافت تندیس ارزشمند برند برگزیده در صنایع غذایی شد. این عنوان، حاصل بیش از سه دهه تلاش مستمر، پایبندی به استانداردهای جهانی و نگاه مسئولانه به سلامت جامعه است؛ رویکردی که مهیا را به یکی از پیشگامان صنعت پروتئین کشور تبدیل کرده است.

مهیا؛ برندی بر پایه سلامت، اعتماد و اصالت

مهیا پروتئین از ابتدای فعالیت خود، سلامت و ایمنی غذایی را در مرکز مأموریت سازمانی قرار داده و با تکیه بر اصول علمی و اخلاقی، مسیر رشد خود را بر پایه تولید محصولات سالم، ایمن و با کیفیت بنا کرده است.

در سال هایی که مفهوم «سلامت غذا» در کشور هنوز به صورت فراگیر مطرح نبود، مهیا با نگاهی پیش رو، زنجیره ای یکپارچه از دامداری، فرآوری، کنترل کیفی و توزیع سرد را شکل داد تا محصول نهایی، از مزرعه تا سفره، در بالاترین سطح استاندارد جهانی حفظ شود. این رویکرد باعث شد برند مهیا، نه تنها به عنوان تولیدکننده ای صنعتی، بلکه به عنوان نماد اعتماد مصرف کننده ایرانی شناخته شود؛ برندی که انتخاب آن، همواره مترادف با اطمینان از سلامت، اصالت و شفافیت بوده است.

جایزه ای در تراز ملی؛ تأیید مسیر علمی و اخلاقی

دریافت تندیس «برند تولیدی برتر» در همایش ملی غذا و دارو، تأییدی دوباره بر رویکرد علمی، نوآورانه و مسئولیت محور مهیا پروتئین است. در این ارزیابی



به مناسبت روز جهانی استاندارد؛ زرکام وزرماکارون، واحدهای نمونه کنترل کیفیت استان البرز شناخته شدند

در این همایش درخصوص بحث مهم حلال و سهیم بسیار کم ایران از بازار حلال جهانی نکاتی را آرایه کرد. براساس همین گزارش، از دیگر شاخص‌های مؤثر در موفقیت این دو شرکت گروه زر، می‌توان به مشارکت فعال شرکت زرکام در تدوین و بازنگری استانداردهای ملی و بین‌المللی، دارا بودن چهار پروانه استاندارد اجباری و شش پروانه تشویقی (از جمله پنج پروانه حلال برای محصولات کیک، ویفر، بیسکویت، تافی و شکلات)، استقرار سامانه صدای مشتری، تحقق شعار سال «جهش تولید با مشارکت مردم» از طریق رشد تولید در سال ۱۴۰۳-۱۴۰۴ نسبت به دوره قبل و همچنین ارتقای فناوری و مدیریت انرژی اشاره کرد.

گفتنی است گروه صنعتی و پژوهشی زر با رویکردی مبتنی بر نوآوری، پژوهش و تولید مطابق با استانداردهای جهانی، طی سال‌های اخیر موفق به دریافت عنوان‌های متعددی در زمینه کیفیت، بهره‌وری و مسئولیت‌پذیری اجتماعی شده است.

بر پایه ارزیابی اداره کل استاندارد استان البرز، در آیین گرامیداشت روز ملی استاندارد، شرکت‌های زرکام و زرماکارون به عنوان واحدهای نمونه تولیدی استان در سال ۱۴۰۴ و سید محمد امین سید یعقوبی بعنوان مدیر برتر کنترل کیفیت استان البرز معرفی شدند.

آزمون محور دارای گواهی نامه ISO/IEC 17025، استمرار در صادرات محصولات و بهره‌مندی از گواهی‌نامه‌های ملی و بین‌المللی سیستم مدیریت کیفیت صورت گرفته است.

ضرورت جلب اعتماد مردم و ارتقای کیفیت خدمات و کالاها

فرزانه انصاری معاون رییس جمهور و رییس سازمان ملی استاندارد ایران در این مراسم، به اهمیت استانداردسازی در کشور و نقش آن در ارتقای کیفیت، بهره‌وری و توسعه پایدار اشاره کرد و افزود: اهمیت استانداردسازی امروز بیش از هر زمان دیگری برای ایجاد زبان مشترک میان کشورها و بخش‌های مختلف جامعه محسوس است و این امر در هماهنگی صنعتی، علمی و تجاری نقش اساسی دارد.

وی با بیان اینکه استانداردها از ابزارهای مقابله با فساد و تضمین شفافیت در فعالیتهای اقتصادی هستند، تأکید کرد: یکی از اهداف مهم ما جلب اعتماد مردم و ارتقای کیفیت خدمات و کالاهاست، این کار نیازمند همکاری همه دستگاه‌های اجرایی، بخش خصوصی و رسانه‌هاست.

علیرضا عباسی نماینده کرج، فردیس، اشتهارد و آساران نیز در این همایش به بیان مطالبی در خصوص اهمیت استاندارد در سلامت جامعه پرداخت. رضوی تقوی عضو هیات مدیره اتاق بازرگانی نیز



همزمان با گرامیداشت روز جهانی استاندارد، دو شرکت از گروه صنعتی و پژوهشی زر (شرکت‌های زرکام و زرماکارون) در مراسم بزرگداشت روز جهانی استاندارد که صبح امروز یکشنبه با حضور فرزانه انصاری معاون رییس جمهور و رییس سازمان ملی استاندارد ایران، تعدادی از نمایندگان مجلس، فعالان بخش خصوصی، دانشگاهیان و اصحاب رسانه در سالن همایش پژوهشگاه مواد و انرژی کرج برگزار شد به عنوان واحدهای نمونه کنترل کیفیت استان البرز معرفی و مورد تقدیر قرار گرفتند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه زر، این انتخاب بر پایه عملکرد ممتاز این شرکت‌ها در حوزه‌های گوناگون از جمله حفظ مستمر پروانه کاربرد علامت استاندارد، نداشتن هیچ‌گونه عدم انطباق در گزارش‌های بازرسی سال‌های گذشته، برخورداری از آزمایشگاه

بازدید همسران سفیران ۲۰ کشور از گروه صنعتی و پژوهشی زر (زرکام)

واحدهای نمونه استاندارد معرفی و مورد تقدیر قرار گرفته‌اند.



را هم‌تراز با محصولات باکیفیت اروپایی دانستند. همسران سفرا ضمن تمجید از طعم و کیفیت محصولات زر، ابراز امیدواری کردند که این تولیدات به زودی در کشورهاشان نیز به صورت گسترده در دسترس قرار گیرد تا بتوانند آن‌ها را تهیه و مصرف کنند. آنان همچنین با تحسین برند زر اعلام کردند که با افتخار سفیران تبلیغاتی این برند در کشورهای خود خواهند بود.

گفتنی است دو شرکت «زرکام» و «زرماکارون» از زیرمجموعه‌های گروه صنعتی و پژوهشی زر، اخیراً از سوی سازمان ملی استاندارد به عنوان

همسران سفیران ۲۰ کشور از جمله برزیل، سوئد، پاکستان، اندونزی، مکزیک و چند کشور دیگر از خطوط تولید گروه صنعتی و پژوهشی زر (شرکت زرکام) بازدید کردند و از نزدیک با فرآیند تولید محصولات این گروه آشنا شدند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه زر، بازدیدکنندگان با ابراز رضایت از کیفیت بالا و استانداردهای دقیق تولید، این بازدید را تجربه‌ای جالب و ارزشمند توصیف کردند. آنان از تنوع و طعم محصولات کانفکشنری و پاستاها این گروه استقبال کردند و کیفیت آن‌ها

حضور نوین زعفران در نمایشگاه بین‌المللی آنوگا ۲۰۲۵ کلن - آلمان

شرکت "نوین زعفران" از زیرمجموعه های گروه صنعتی گلرنگ، در نمایشگاه بین‌المللی آنوگا ۲۰۲۵ در شهر کلن آلمان حضور دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این حضور، تنها به منظور معرفی یک برند نیست؛ بلکه تلاشی است در راستای نمایندگی شایسته زعفران ایرانی در بازارهای جهانی و حفظ و گسترش جایگاه این محصول ارزشمند در اقتصاد ایران. "نوین زعفران" با تکیه بر اعتبار و پشتوانه گروه صنعتی گلرنگ، مأموریتی فراتر از معرفی محصولات خود را دنبال می‌کند؛ زنده نگه داشتن بازار زعفران ایران در عرصه بین‌المللی و تقویت جایگاه آن در میان برترین برندهای غذایی جهان از جمله این رسالت است.



بازدید رئیس سازمان غذا و دارو از گروه صنعتی و پژوهشی زر؛

پیرصالحی: به پشتوانه تولیدکنندگان توانمندی چون زر، امنیت غذایی محقق شده است

به عنوان اندوخته ای ملی برای فرزندان این آب و خاک به نسل های بعد منتقل شود. در همین راستا بخشی از مجموعه، یعنی شرکت زرماکارون، در بورس عرضه شده تا همه مردم در مالکیت و پیشرفت آن سهیم باشند.

وی همچنین بر اهمیت انتقال دانش در تمامی سطوح سازمانی تأکید کرد و آن را لازمه توسعه پایدار در صنعت غذا دانست.

براساس این گزارش، در این بازدید، توجه ویژه ای به محصولات سلامت محور گروه زر از سوی مدیران سازمان غذا و دارو، به ویژه محصولات ویژه برای بیماران PKU و بیماران دیابتی صورت گرفت.

در پایان مقرر شد کارگروهی ویژه برای تسهیل دسترسی بیماران به این محصولات، برای پوشش سراسری تشکیل شود.

این بازدید با نگرارش پیام یادبود توسط دکتر پیرصالحی و دکتر بهفر در دفتر یادبود گروه زر به پایان رسید.



سهم محصولات زر در بازار «چشمگیر و اثرگذار»

پیرصالحی معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو، در جریان این بازدید با اشاره به نقش این مجموعه در دوران بحرانی «جنگ دوازده روزه» اظهار داشت: «در آن شرایط بدون کوچکترین کمبود در حوزه غذا و دارو از بحران عبور کردیم و این دستاورد موهون ظرفیت های ملی همچون گروه زر است.»

وی در توصیف دستاوردهای زر، این گروه صنعتی را «سرمایه ملی» خواند و سهم و نقش تولیدات این مجموعه را در بازار «چشمگیر و اثرگذار» عنوان کرد.

زر اندوخته ای برای فرزندان این سرزمین
در ادامه، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه زر ضمن قدردانی از بازدید مدیران سازمان غذا و دارو گفت: تولیدکنندگانی چون ما که به این سطح از خودباوری و توانمندی دست پیدا کرده اند، رعایت جز به جز اصول استاندارد را ناموس خود می دانند و در حفاظت و حراست از آن هیچ قصوری را نمی پذیرند، لذا از مجموعه های بالا دستی و رگولاتوری خواست تا حد امکان فرایندهای زمان بر و پروسه های اداری را کوتاه کنند تا ما بتوان با چابکی بیشتر به مردم خدمت کرد.

وی در ادامه افزود: «امروز گروه زر تلاش دارد از قالب یک سرمایه خانوادگی خارج شده و



به مناسبت روز جهانی غذا، محمدرضا پیرصالحی معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو، به همراه عبدالعظیم بهفر مدیرکل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو و هیأت همراه، از مجموعه گروه صنعتی و پژوهشی زر به عنوان واحد نمونه صنعت غذا بازدید کردند. در این بازدید، توانمندی های گروه زر در تأمین نیازهای غذایی کشور و نقش آن در دوران بحران مورد تحسین قرار گرفت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا از روابط عمومی گروه صنعتی، پژوهشی زر، در جریان این بازدید که از تمامی کارخانجات گروه زر انجام شد، مدیران ارشد سازمان غذا و دارو ضمن قدردانی از توانمندی های این مجموعه، تأکید کردند که امروز مجموعه های بزرگی چون زر قادر به تأمین کامل نیاز داخلی کشور هستند.

درخشش خوشاب در روز صنعت و معدن خراسان رضوی

اقتصادی کشور عنوان کردند و بر حمایت از واحدهای تولیدی و تقویت زیرساخت‌های صنعتی استان تأکید داشتند.

انتخاب شرکت خوشاب در میان ۶۲ واحد نمونه صنعتی و معدنی استان، نشان‌دهنده نقش برجسته این مجموعه در رشد صنعتی و تولید داخلی است. این شرکت با رویکرد نوآورانه و توسعه محور، طی سال‌های اخیر جایگاه ویژه‌ای در صنایع غذایی کشور پیدا کرده است.

برگزاری این همایش، علاوه بر پاسداشت تلاش فعالان صنعتی، بستری برای گفت‌وگو میان بخش خصوصی و مدیران اجرایی و ارائه راهکارهای توسعه پایدار در خراسان رضوی فراهم کرد.

از واحدهای صنعتی برتر استان خراسان رضوی مورد تقدیر قرار گرفت و لوح و تندیس افتخار این همایش به رامتین بابایی، قائم مقام این شرکت اهدا شد.

این رویداد با شعار «سرمایه‌گذاری برای تولید» و با حضور جمعی از مقامات کشوری و استانی از جمله وجیه‌الله جعفری معاون امور معدنی وزارت صمت، غلامحسین مظفری استاندار خراسان رضوی، حجت‌الاسلام پژمانفر رئیس کمیسیون اصل نود مجلس، و سایر مدیران ارشد برگزار شد. مقامات حاضر در این همایش با تأکید بر نقش راهبردی صنعت و معدن در توسعه اقتصادی، سرمایه‌گذاری در تولید را کلید عبور از چالش‌های



شرکت خوشاب به عنوان واحد برگزیده صنعتی استان تقدیر شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در مراسم گرامیداشت روز ملی صنعت و معدن که روز شنبه ۵ مهرماه ۱۴۰۴ در تالار شهدای سلامت مشهد مقدس برگزار شد، شرکت خوشاب به عنوان یکی

افتخار آفرینی مهران چاشنی طوس در همایش روز صنعت و معدن

انتخاب مهران چاشنی طوس به عنوان واحد نمونه، بیانگر نقش مؤثر این شرکت در ارتقای کیفیت تولیدات داخلی، توسعه صنایع غذایی و حرکت در مسیر استانداردهای ملی و بین‌المللی است. این شرکت با تمرکز بر نوآوری، بهره‌وری و سرمایه‌گذاری هوشمندانه، توانسته جایگاه قابل توجهی در صنعت غذایی کشور به دست آورد.

همایش روز صنعت و معدن، علاوه بر تقدیر از ۶۲ واحد برتر صنعتی و معدنی استان، فرصتی برای تقویت ارتباط میان بخش خصوصی و مدیران اجرایی، بررسی چالش‌های پیش‌روی تولید و ارائه راهکارهای توسعه پایدار در استان خراسان رضوی بود.

واحد نمونه صنعتی استان را از آن خود کرد. در این مراسم که روز شنبه ۵ مهرماه ۱۴۰۴ در تالار شهدای سلامت مشهد مقدس برگزار شد، دکتر حیدر ناظمی، مدیرعامل این شرکت، لوح تقدیر و تندیس افتخار این همایش را از مقامات استانی و کشوری دریافت کرد.

این رویداد با شعار «سرمایه‌گذاری برای تولید» و با حضور چهره‌های برجسته حوزه صنعت و معدن از جمله وجیه‌الله جعفری معاون امور معدنی وزارت صنعت، معدن و تجارت، غلامحسین مظفری استاندار خراسان رضوی، حجت‌الاسلام پژمانفر رئیس کمیسیون اصل نود مجلس شورای اسلامی و جمعی از مدیران ارشد برگزار شد.



دکتر حیدر ناظمی مدیرعامل شرکت مهران چاشنی طوس لوح و تندیس واحد نمونه استانی را دریافت کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شرکت مهران چاشنی طوس در مراسم بزرگداشت روز ملی صنعت و معدن استان خراسان رضوی، عنوان

درنا واحد تولیدی منتخب استانداردها استان البرز در سال ۱۴۰۴

عامل و کارکنان شریف مجموعه «بیسکولارچ»، تلاش‌های آنان را «صادقانه و مستمر» در جهت «ارتقاء کیفیت تولید و رعایت الزامات استانداردهای ملی» دانسته‌اند. در همین راستا، جناب آقای صمد رسولوی، مدیر عامل محترم گروه کارخانجات درنا، ضمن قدردانی از حمایت‌ها و نظارت‌های اداره کل استاندارد، اظهار داشتند: کسب این عنوان افتخارآمیز، موهون کوشش‌های بی‌وقفه و تعهد کارکنان شریف مجموعه به تولید باکیفیت و مطابق با بالاترین استانداردهای ملی است. ما این موفقیت را گامی در جهت ایفای مسئولیت خود در قبال سلامت مصرف‌کنندگان و خدمت به اقتصاد ملی کشور عزیزمان می‌دانیم.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه کارخانجات درنا، در پی ارزیابی‌های دقیق و مستمر توسط نهادهای نظارتی استان البرز، واحد تولیدی بیسکولارچ (درنا) موفق به کسب عنوان واحد تولیدی منتخب استاندارد استان البرز در سال ۱۴۰۴ در حوزه کلیدی صنعت غذا و کشاورزی شد.

این تقدیر رسمی طی مراسمی با اهدای لوح از سوی اداره کل استاندارد استان البرز انجام گرفت که در آن از تلاش‌های متعهدانه این مجموعه در مسیر ارتقای کیفیت تولید و رعایت سخت‌گیرانه الزامات استانداردهای ملی قدردانی شد. مدیر کل استاندارد البرز، ضمن ستایش از عملکرد مدیر



نجات «طلای سرخ» از دام خام‌فروشی: راهبردهای نوین برای بازبانی

جایگاه جهانی زعفران ایران

پژوهشگر دیپلماسی اقتصادی

دکتر مهدی کریمی تفرشی

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 گلها 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 افزودنی های صنایع غذایی ایران، کارآفرین برتر جهان اسلام



همچنین برای جلوگیری از قاچاق زعفران به نام کشورهای دیگر و تضییع حقوق تولیدکننده، باید با ایجاد موانع جدی و نظارت قوی، صادرات فله‌ای را محدود کرد.

زعفران ایران فاقد یک "برند ملی شناخته شده" و منسجم در سطح جهانی است. این خلاء موجب می‌شود که محصول درجه یک ایران با قیمت پایین صادر و سپس تحت برندهای اروپایی با قیمت چندبرابری به مصرف‌کننده نهایی فروخته شود.

زعفران ایران، به عنوان یک ثروت ملی و یک محصول استراتژیک غیرنفتی، پتانسیل تبدیل شدن به یک مزیت رقابتی پایدار برای اقتصاد کشور را دارد. اما تا زمانی که در دام خام‌فروشی گرفتار است و از ابزارهای نوین برندینگ و فرآوری بهره نمی‌برد، سهم واقعی خود را در بازارهای جهانی به دست نخواهد آورد.

تنها راه نجات زعفران ایران، تغییر جهت از یک "صادرکننده ماده خام" به یک "عرضه‌کننده محصول نهایی برند شده و با ارزش افزوده" است. این مسیر نیازمند تعهد مدیران، هماهنگی بین بخشی و مهم‌تر از همه، سرمایه‌گذاری بر دانش و فناوری در تمام حلقه‌های زنجیره تولید تا صادرات است.

زعفران ایران، مشهور به "طلای سرخ"، بیش از ۹۰ درصد تولید جهانی این ادویه گران بها را به خود اختصاص داده و ایران را به یک انحصارگر طبیعی در این صنعت تبدیل کرده است. با این حال، با وجود این برتری کمی، سهم ایران از ارزش افزوده و برندینگ جهانی به طرز نگران‌کننده‌ای پایین است. خام‌فروشی، ضعف بازبانی و چالش‌های اقلیمی، جایگاه زعفران ایران را در بازارهای بین‌المللی با تهدید مواجه ساخته است. نجات زعفران از این عقب‌ماندگی، نیازمند اتخاذ یک رویکرد جامع، مبتنی بر توسعه زنجیره ارزش، استانداردسازی و استفاده از فناوری‌های نوین است.

بزرگترین چالش زعفران ایران، خام‌فروشی (فروش فله‌ای) آن است. این امر باعث می‌شود که سود ناشی از فرآوری، بسته‌بندی و برندینگ نهایی به جیب واسطه‌ها و کشورهای رقیب (مانند اسپانیا و امارات) برود.

به جای فروش رشته‌های خشک زعفران، باید روی محصولات جانبی متمرکز شد. این محصولات شامل عصاره‌ها، ترکیبات دارویی، مکمل‌های غذایی، رنگ‌های طبیعی و مواد اولیه صنایع آرایشی و بهداشتی می‌شوند.

پگاه فارس، کلیددار کیفیت در صنعت لبنی کشور

رئیس جمهور در بیست و هشتمین همایش ملی روز استاندارد از شرکت شیر پگاه فارس تقدیر کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بیست و هشتمین همایش ملی روز استاندارد، در سالن اجلاس سران کشورهای اسلامی با حضور رئیس جمهور، وزیر صنعت، معدن و تجارت، مدیران کل سازمان ملی استاندارد، نمایندگان مجلس شورای اسلامی و اتاق بازرگانی کشور برگزار شد. در این آیین از واحدهای صنعتی و تولیدی نمونه ملی در بخش‌های مختلف تقدیر به عمل آمد و شرکت شیر پگاه فارس نیز به عنوان واحد برتر ملی در موفق به دریافت لوح و تندیس افتخار از دستان وزیر صمت شد.

این موفقیت، نشان از تعهد شرکت شیر پگاه فارس به کیفیت، استانداردسازی و ارتقای نظام خدمات رسانی در صنعت غذایی کشور دارد.



گفتنی است شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس با حضور فعال در نمایشگاه اکسپو ۲۰۲۵ شیراز نیز توانمندی‌ها و دستاوردهای خود در حوزه تولید محصولات لبنی با کیفیت را به مخاطبان داخلی و بین‌المللی معرفی کرد. این حضور، فرصتی ارزشمند برای معرفی نوآوری‌ها، فناوری‌های پیشرفته و رعایت استانداردهای بهداشتی و کنترل کیفیت در فرآیندهای تولید محصولات لبنی شرکت شیر پگاه فارس به شمار می‌رود.

غرفه شرکت شیر پگاه فارس در این نمایشگاه به عنوان محلی جهت برقراری ارتباطات تجاری جدید و توسعه بازارهای هدف، پذیرای بازدیدکنندگان، کارشناسان و فعالان صنعت لبنیات بود. حضور مستمر شرکت شیر پگاه فارس در نمایشگاه‌های معتبر، گواهی بر تعهد این مجموعه به ارتقاء کیفیت محصولات، نوآوری مستمر و توسعه پایدار صنعت لبنیات کشور است.

چرا نباید سوسیس و کالباس را منجمد کنیم؟ پشت پرده یک عادت رایج

دکتر حسام مرادیان نژاد

مدیر تحقیق و توسعه شرکت صنایع غذایی تانیس



چکیده

انجماد، تکنیکی بنیادی برای نگهداری و افزایش عمر مفید محصولات گوشتی، از جمله سوسیس و کالباس است که بر اساس مهار رشد میکروبی و کند کردن تخریب شیمیایی عمل می‌کند. با وجود کاربرد گسترده‌ی این تکنیک، این مقاله با استناد به شواهد متعدد حاصل از بررسی‌های علمی و داده‌های تجربی، دلایل محکمی علیه انجماد سوسیس و کالباس ارائه می‌دهد. فرآیند انجماد منجر به تشکیل کریستال‌های یخ می‌شود که امولسیون عضله و چربی را مختل کرده و به صورت قابل توجهی باعث از دست دادن رطوبت، دناتوره شدن (تخریب ساختار) پروتئین‌ها، اکسیداسیون (تجزیه) لیپیدها و پروتئین‌ها، تغییرات رنگ و تخریب بافتی می‌گردد. این تغییرات به طور جدی ویژگی‌های حسی (مانند آب دار بودن، رنگ و بافت) و کیفیت تغذیه‌ای محصولات گوشتی را تحت تأثیر قرار داده و به کاهش عطر و طعم محصول و ایجاد طعم‌های نامطلوب مانند طعم ترشیدگی نیز منجر می‌شود. مطالعات مقایسه‌ای روی انواع مختلف سوسیس و کالباس نشان می‌دهد که انجماد کیفیت را، به ویژه در محصولاتی با فرمولاسیون پیچیده شامل گوشت، چربی، آب و افزودنی‌هایی مانند نشاسته و سفیده تخم مرغ، کاهش می‌دهد. اگرچه برخی استراتژی‌ها (مانند فناوری‌های نوین انجماد) به عنوان مثال انجماد سریع) و استفاده از آنتی‌اکسیدان‌ها (مثلاً ویتامین E) می‌توانند این تأثیرات را کاهش دهند، اما کارایی آن‌ها محدود است و معایب اقتصادی و حسی آن‌ها بر فواید افزایش عمر مفید غلبه دارد. این مقاله با تلفیق یافته‌های مقالات علمی اخیر، از جمله داده‌های تجربی، توصیه می‌کند که برای حفظ رضایت مصرف‌کننده و یکپارچگی محصول، از انجماد فرآورده‌های گوشتی خودداری شود. روش‌های نگهداری دیگر مانند نگهداری در یخچال و بسته‌بندی خلأ به عنوان گزینه‌های مناسب‌تر پیشنهاد می‌شوند.

۱. مقدمه

استفاده از انجماد برای نگهداری محصولات گوشتی و افزایش عمر مفید آن‌ها به هزاران سال پیش بازمی‌گردد و پیشرفت‌های فناوری در قرن گذشته کاربرد آن در تجارت جهانی گوشت، که ارزشی بیش از ۱۳ میلیارد دلار در سال دارد را متحول کرده است [۱]. این صنعت برای تضمین ایمنی و دسترسی به محصولات گوشتی در بازارهای بین‌المللی، به شدت به انجماد وابسته است. انجماد با کاهش فعالیت آب و دما، تکثیر میکروبی و واکنش‌های آنزیمی منجر به فساد را کند می‌کند [۲]. با این حال، این روش نگهداری، به ویژه برای محصولات گوشتی فرآوری شده مانند سوسیس‌ها و کالباس‌ها که با ماتریسی پیچیده از گوشت، چربی، آب و افزودنی‌های عملکردی مانند نشاسته و سفیده تخم مرغ فرموله می‌شوند، پیامدهای ناخواسته‌ای را نیز به دنبال دارد [۳].

فرآورده‌های گوشتی بسیار با گوشت خام متفاوت هستند زیرا تحت فرآیند حرارتی قرار می‌گیرند که پروتئین‌ها را دناتوره کرده، امولسیون چربی را پایدار می‌کند و پروفایل بافتی منحصربه‌فردی ایجاد می‌کند. این پیش‌فرآوری آن‌ها را به ویژه در برابر اثرات نامطلوب انجماد آسیب‌پذیر می‌کند. تشکیل کریستال‌های یخ طی فرآیند انجماد ساختار

1. Shelf-life

ماهیه‌های را تخریب کرده، غلظت حلال‌ها را افزایش داده و باعث آغاز واکنش‌های اکسیداتیو می‌شود که به دلیل محتوای بالای چربی و آب در محصولات گوشتی تشدید می‌شود [۱]. برخلاف گوشت خام که بخشی از کاهش کیفیت را می‌توان پس از خارج شدن از حالت انجماد، کاهش داد؛ ساختار از پیش تشکیل شده‌ی سوسیس و کالباس انعطاف کمتری دارد و دچار تخریب غیرقابل برگشت می‌شود. هدف این مطالعه ارزیابی جنبه‌های مختلف تأثیر انجماد بر فرآورده‌های گوشتی با استفاده از شواهد تجربی به دست آمده از مطالعات روی انواع مختلف سوسیس‌ها و سایر محصولات گوشتی است.

۲. موارد بررسی شده

این مطلب، با ترکیب نتایج تجربی و بررسی‌های جامع، پایه‌ی محکمی برای ارزیابی اثرات انجماد بر کیفیت گوشت فراهم می‌کند. پارامترهای مورد بررسی شامل از دست دادن رطوبت، دناتوره شدن (تخریب ساختار) پروتئین، اکسیداسیون (تجزیه) لیپیدها و پروتئین‌ها، رنگ، pH (اسیدی یا قلیایی بودن)، تردی (ارزیابی شده با نیروی برشی یا نفوذ) و پایداری میکروبی (مانند تعداد گونه‌های سودوموناس و انتروباکتریاسه) است.

جدول ۱- خلاصه پارامترهای کیفی تحت تأثیر انجماد در سوسیس‌ها

پارامتر	اثر انجماد
از دست دادن رطوبت (WHC)	افزایش افت بعد از خروج از حالت انجماد
دناتوره شدن پروتئین	کاهش حلالیت
اکسیداسیون لیپید	مقادیر بالاتر TBARS ^۲ (ترکیباتی که در اثر اکسیداسیون لیپیدها تولید می‌شوند)
رنگ	قهوه‌ای شدن، کاهش قرمزی
بافت	افزایش سفتی
پایداری میکروبی	مهار موقت

۳. نتایج و بحث

۱-۳. از دست دادن رطوبت و ظرفیت نگهداری آب (WHC) انجماد فرآورده‌های گوشتی منجر به از دست دادن قابل توجه رطوبت می‌شود که عمدتاً به دلیل تشکیل کریستال‌های یخ است که امولسیون عضله و چربی را مختل می‌کند [۲]. محققان با انجام آزمایش‌هایی روی سوسیس‌هایی که به مدت ۴ ماه در دمای ۱۸- درجه سلسیوس نگهداری شده بودند، مشاهده کردند که WHC سوسیس‌های کم چرب، بیشتر از سوسیس‌های پرچرب، کاهش یافت. افت پس از خارج شدن از حالت انجماد نیز با کاهش محتوای چربی، افزایش یافت. این روند به تشکیل کریستال‌های یخ خارج سلولی بزرگ‌تر طی انجماد کند نسبت داده می‌شود که غشاهای سلولی را تخریب کرده و آب متصل را آزاد می‌کند [۴]. در سوسیس‌ها و کالباس‌ها،

2. Thiobarbituric acid reactive substances
3. Water-holding capacity

و باعث می‌شود طی چند روز، تعداد میکروب‌ها به میزان پیش از انجماد بازگردد. انجماد سوسیس‌ها و کالباس‌ها که با هدف کاهش بار میکروبی تحت فرایند پخت قرار گرفته‌اند، فواید ایمنی بسیار ناچیزی دارد، و افت کیفیت حاصل از انجماد، بر هرگونه مزیتی غلبه دارد [۱].

۳-۷. محدودیت‌های کاهش اثرات انجماد بر سوسیس‌ها

استراتژی‌هایی مانند انجماد سریع در دمای 8°C - و استفاده از ترکیباتی مانند ویتامین E نیز تاثیرات جزئی دارند. Jiménez Colmenero و همکاران، گزارش دادند که افزایش مقدار نشاسته باعث کاهش افت ناشی از خروج از حالت انجماد شده و پایداری انجماد-ذوب را بهبود می‌بخشد؛ اما باز هم کیفیت کلی نسبت به نمونه‌های شاهد منجمد نشده پایین‌تر باقی می‌ماند [۳]. هم‌چنین، هزینه‌ی بالا (مانند تجهیزات دمای 8°C -) و کارایی غیریکنواخت این روش‌ها، کاربرد آن‌ها برای سوسیس‌ها را محدود می‌کند [۴].

۴. نتیجه‌گیری

منجمد نمودن فرآورده‌های گوشتی به دلیل اثرات زیان‌بار بر نگهداری رطوبت، پایداری پروتئین‌ها و لیپیدها، رنگ، بافت، کیفیت حسی و به ویژه طعم، توصیه نمی‌شود. ماهیت پیش‌فرآوری شده‌ی این محصولات، به تشدید اثرات منفی تشکیل کریستال‌های یخ و واکنش‌های اکسیداتیو (واکنش‌های نامطلوب)، که نسبت به گوشت خام برگشت‌پذیری کمتری دارند، منجر می‌شود. اگرچه انجماد، عمر مفید را تا چندین ماه افزایش می‌دهد، تخریب کیفیتی ناشی از آن—که با افزایش افت ناشی از خروج از حالت انجماد، اکسیداسیون چربی‌ها و تغییرات بافتی مشخص می‌شود—همراه با کارایی محدود و هزینه بالای استراتژی‌های کاهش اثرات، آن را به روشی ناکارآمد برای نگهداری تبدیل می‌کند. رویکردهای دیگر، مانند نگهداری در یخچال (صفر تا 4°C درجه) و بسته‌بندی خلأ (واکیوم)، کیفیت را حفظ کرده و معیارهای استاندارد را نیز دارند. این توصیه با شواهد تجربی حاصل از مطالعات صورت گرفته بر روی انواع سوسیس‌ها و کالباس‌ها نیز همخوانی داشته و بر اهمیت حفظ یکپارچگی محصول برای کسب رضایت مصرف‌کننده در بازار رقابتی فرآورده‌های گوشتی نیز تأکید می‌کند.

۵. منابع

1. Leygonie, C., T.J. Britz, and L.C. Hoffman, *Impact of freezing and thawing on the quality of meat: Review*. Meat Science, 2012. 91(2): p. 93-98.
2. Bao, Y., et al., *Freezing of meat and aquatic food: Underlying mechanisms and implications on protein oxidation*. Compr Rev Food Sci Food Saf, 2021. 20(6): p. 5548-5569.
3. Colmenero, F.J., et al., *Frozen storage of Bologna sausages as a function of fat content and of levels of added starch and egg white*. Meat Science, 1996. 42(3): p. 325-332.
4. Dang, D.S., et al., *Crystallization Behavior and Quality of Frozen Meat*. Foods, 2021. 10(11): p. 2707.
5. Kluth, I.-K., et al., *Effects of freezing temperatures and storage times on the quality and safety of raw turkey meat and sausage products*. Poultry Science, 2021. 100(9): p. 101305.

امولسیون از پیش تشکیل شده بسیار آسیب‌پذیر است و انجماد، منجر به از دست دادن رطوبت این محصولات می‌شود که باعث افت بافت و آب‌دار بودن—ویژگی‌های حسی کلیدی برای مصرف‌کنندگان—می‌شود. محتوای بالای آب (معمولاً 50% - 60% در سوسیس‌ها و کالباس‌ها) این اثر را تشدید می‌کند و انجماد را بسیار زیان‌بار می‌سازد.

۳-۲. دناتوره شدن و اکسیداسیون پروتئین‌ها

فرآیند حرارتی اعمال شده بر روی فرآورده‌های گوشتی بخشی از پروتئین‌های آن‌ها را دناتوره می‌کند، اما انجماد، با ایجاد اختلال مکانیکی در کریستال‌های یخ و افزایش غلظت حلال‌ها، این آسیب را تشدید می‌کند [۲]. در اثر انجماد، ساختار پروتئین‌ها که برای حفظ پایداری امولسیون حیاتی هستند، باز شده و آسیب می‌بیند [۲]. اکسیداسیون پروتئین‌ها نیز با افزایش زمان ذخیره‌سازی و نوسانات دما تشدید می‌شود. این فرآیند به دلیل محتوای بالای چربی در فرآورده‌های گوشتی که اکسیداسیون لیپید را تسهیل می‌کند، تسریع شده و محصولات اکسیداسیون لیپید نیز با پروتئین‌ها واکنش داده و از دست دادن کیفیت را تشدید می‌کنند [۱].

۳-۳. اکسیداسیون لیپیدها

سوسیس‌ها، کالباس‌ها که اغلب با درصدی چربی فرموله می‌شوند [۳]، در طول انجماد به شدت مستعد اکسیداسیون لیپیدی هستند. Kluth و همکاران گزارش کردند که نگهداری فرآورده‌های گوشتی به مدت ۲۸ روز در دمای 18°C - درجه سلسیوس، به اکسیداسیون قابل توجه چربی آن‌ها منجر می‌شود [۵]. هم‌چنین، به دلیل حضور لیپیدهای اکسید شده حاصل از پخت در محصولات فرآوری شده، واکنش زنجیره‌ای اکسیداتیو (نوعی واکنش نامطلوب برای طعم محصول) نیز شدت می‌یابد [۲]. این امر به ایجاد طعم‌های ناخوشایند (مانند طعم ترشیدگی) و کاهش جذابیت قفسه‌ای، به ویژه در فرمولاسیون‌های پرچرب، منجر می‌شود.

۳-۴. رنگ و ظاهر

رنگ قرمز گوشت به علت حضور ترکیب قرمز رنگی به نام میوگلوبین است که در اثر انجماد، به ترکیب قهوه‌ای رنگی به نام مت‌میوگلوبین تجزیه می‌شود. انجماد تشکیل مت‌میوگلوبین (را افزایش داده و باعث قهوه‌ای شدن در سوسیس‌ها می‌شود. Leygonie و همکاران، افزایش روشنایی و کاهش قرمزی در گوشت منجمدی که از حالت انجماد خارج شده بود را ثبت نموده‌اند؛ اثری که به دلیل توزیع یکنواخت چربی و آب در سوسیس‌ها تشدید می‌شود [۱]. Kluth و همکاران، پارامترهای رنگی پایدار در فرآورده‌های گوشتی پس از انجماد را بررسی کردند [۵]. در این مطالعه، مشاهده شد که فرایند پخت اولیه، حساسیت به تغییر رنگ را افزایش داده و جذابیت بصری و قابلیت فروش را کاهش می‌دهد.

۳-۵. بافت و تردی

بافت سوسیس و کالباس که وابسته به یک امولسیون پایدار است، با انجماد تخریب می‌شود. Jiménez Colmenero و همکاران دریافتند که انجماد و نگهداری سوسیس‌ها و کالباس‌ها در دمای 18°C -، پس از ۴ ماه، به افزایش نیروی نفوذ و کاهش الاستیسیته (انعطاف‌پذیری) منجر می‌شود که به دلیل تجمع پروتئین‌ها و از دست دادن رطوبت است [۳]. با وجود این که انجماد می‌تواند با ایجاد اختلال در فیبرهای ماهیچه‌ای، تردی گوشت خام را افزایش دهد [۴]، این مزیت در سوسیس‌ها که ساختار از پیش تشکیل شده‌ی آن‌ها به طور غیرقابل برگشت آسیب می‌بیند، فاقد اهمیت است.

۳-۶. پایداری میکروبی

انجماد به طور موقت رشد میکروبی را مهار می‌کند و طی نگهداری، تعداد گونه‌های میکروبی سودوموناس و انتروباکتریاسه را کاهش می‌دهد [۵]. با این حال، تکثیر میکروب‌های باقی مانده پس از خروج از حالت انجماد، این مزیت را بی‌اثر می‌کند



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



پنیر ورقه‌ای
cheese
SLICED

www.golpayegan.pegah.ir
[pegah_dairy_golpayegan](https://www.instagram.com/pegah_dairy_golpayegan)



پگاه گلیپایگان
پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

هر روز تازه تر / هر روز خندون تر

Aysuda

گروه صنایع غذایی آی سودا



Toffee
Time



www.sabzanco.com

 SABZANCO

 021-77539155





مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی

یک قرن از مزرعه تا سفره با گلها



۰۲۱-۶۶۲۶۲۷۰۱-۵

Golhaco

بنیانگذاری گلها ۱۳۹۷
 تاسیس گلها ۱۳۱۸
 ثبت گلها ۱۳۴۵
 گلهای نوین ۱۳۸۰

Since 1919
 UNESCO HERITAGE
 AND NOSTALGIC
 BRANDS

اسکنم کن!

 باشگاه مشتریان

طعم ناب طبیعت
 با محصولات سلامت محور گلها



دلخامه



فرادما
شده از شیر تازه



خامه
CREAM

Cream (UHT)
UHT/ULTRA HEATED



مالت ایچ

نوشیدنی مالت

حال خوب این شکلیه!

