

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منابع غذایی

آذرماه ۱۴۰۴ - شماره ۸۴ دوره جدید (۱۸۹) - قیمت ۲۵۰۰۰۰ تومان



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۳
آقای محمدتقی نقوی
رئیس هیئت مدیره گروه اعزام
(گلشهد و شهیدینه)

حذف ارز ترجیحی ۲۸۵۰۰ تومانی واردات برنج



دقت میکرونی، تولید بهینه

از مزرعه تا سفره کیفیت را با ولب اندازه گیری کنید



شرکت نیل تجارت آرجمان نماینده رسمی ولب ایتالیا در ایران = ۰۲۱۸۸۸۸۹۰۴۷ - ۰۲۱۸۸۸۸۹۰۱۷

Parma Dello
Italian taste



پارمادللو... اینج سلام از ایتالیا است!

**Khosh
govar**
Lemonade



مجموعه شرکت های
نوشابه
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱



Instagram: [Gooshtiran.co](https://www.instagram.com/Gooshtiran.co)
www.Gooshtiran.com



گروه صنایع غذایی

نامی



www.namino.ir

namino.ir

خوشمزه_گذرونی



www.geladairy.com

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





سمبوسه

S A M O S A



B.A Production Group | WWW.BAFOODS.COM

 ba_foods  t.me/ba_foods



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



متفاوت و بی رقیب شگفتانه ای از



BISCUIT
WITH CARAMEL
AND CHOCOLATE

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

 www.Dorna-co.com





غنی شده با ویتامین D3





قارچینو

ایده های قارچی نو

جدید

گروه تولیدی قارچینو

صنایع تبدیلی تخصصی قارچ خوراکی
تولید کننده قارچ تازه، ترشیجات و انواع کنسرو



بلنچ ۳۰۰ گرمی نایلونی
برش خورده و آماده مصرف
(پاستوریزه شده)

دفتر فروش تهران: ۴۶۰۵۴۴۳۹ - ۴۶۰۸۷۶۰۱

www.gharchino.com



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

+98 (21) 88 88 90 47 – +98 (21) 88 88 90 17

تهران، بلوار نلسون ماندلا، کوچه زوبین، پلاک ۱۶ واحد ۷۱

No. 16, Zhoobin Alley, Nelson Mandela Blvd, Unit 71 | info@ntainternational.com | www.ntainternational.com

JALAPENO SAUCE



WWW.SAHARFOOD.COM



کاتالوگ محصولات

یک نام و هزار لبخند

شرکت صنایع غذایی سحر

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰

تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶

Shirin Asal
شیرین عسل



COCONUT &
WHITE CHOCOLATE





پنیر لستی

cheese

PASTEURIZED

www.golpayegan.pegah.ir

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



پگاه گلیپایگان

بایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

هر روز تازه تر / هر روز اصیل تر

آرگون صنعت

آرگون صنعت

Argon Sanat Co.

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

- مخازن یک چداره، دو چداره و سه چداره
- مخازن حمل شیر، روغن های خوراکی و مواد شیمیایی
- مخازن تحت فشار بر اساس ASME SEC. VIII , API650
- مخازن Aseptic به منظور نگهداری طولانی مدت محصولات
- مخازن Steeping تا ظرفیت ۱۲۰۰ تن به منظور عمل آوری ذرت
- ایس بانک سیلو (Ice Bank Silo) جهت تولید آب سرد
- دستگاه تولید پنیر اولیه BVAT
- دستگاه ذوب کن کره به منظور ذوب قالب های جامد کره
- دستگاه میکس پودر به منظور میکس انواع پودر
- دستگاه میکس پخت برای میکس، پخت و قرآوری پنیر پروسس
- دستگاه پاستوریزاتور سامانه CIP بیج میکس
- پلیت کولر و پلیت هیتر مهره ماسوره، شیر نمونه برداری و ادوات CIP

طراح و سازنده انواع مخازن استیل
استیل و ماشین آلات صنایع لبنی،
غذایی، نوشیدنی، شیمیایی و دارویی

۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۱-۱۴

www.argonsanat.com

info@argonsanat.com

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

اصفهان، منطقه صنعتی محمودآباد
اتهای خیابان ۴۲، سمت راست



دانش بنیان





زر ماکارون

PASTA



www.zarmacaron.com

فراورده های گوشتی تانیس



پنیر موزارلا تانیس





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 - کاهش بروکراسی به منظور رفع موانع تولید	۲۰
محسن نقاشی: صنایع غذایی در محاصره نوسانات ارز، مجوزهای زائد و هزینه‌های دولتی	۳۰
دبیر انجمن تولیدکنندگان آب‌های معدنی: ظرفیت ۱۴ میلیارد لیتر، تولید واقعی ناچیز	۳۲
دبیر انجمن صنایع روغن نباتی خواستار تسریع دولت در تأمین ارز شد	۳۳
هشدارهای بی‌پاسخ مختاریانی و جهش قیمت برنج پاکستانی	۳۴
افزایش ۱۲۰ درصدی قیمت شیرخام در ۸ ماهه اخیر	۳۴
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴	۳۶
امنیت غذایی شاه کلید توسعه پایدار	۳۸
رئیس اتاق اصناف تهران: نمایشگاه هورکا ویتترین توان تولیدات غذایی کشور است	۳۸
لزوم بیان: رانت گسترده، انحراف یارانه و تهدید جدی برای صنعت نان شناسنامه‌دار	۳۹
تاکید وزیر جهاد کشاورزی بر گسترش همکاری‌های جهانی برای تأمین امنیت غذایی	۴۰
یونس ژائله: کاهش ارز جهاد کشاورزی و بی‌برنامگی در تأمین مواد اولیه، سفره مردم را کوچک و صنعت کشور را زمین‌گیر می‌کند	۴۱
صنعت لبنیات تابع مصوبات وزارت جهاد کشاورزی است	۴۱
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۴۲
گزارش ماهنامه صنعت غذا از نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران	۴۴
تأکید بخش خصوصی بر بحران مواد اولیه و ضرورت اصلاح سیاست‌های ارزی و مدیریتی	۴۴
دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران: ریشه اختلاط برنج، شکاف قیمتی است نه واردات!	۵۲
تک ماکارون، تنها برند تولیدی برتر در نخستین همایش تحول در تولیدات مشارکتی صدا و سیما	۵۳
علی شریعتی مقدم: صادرات مستقیم برای فعالان ایرانی دشوار است	۵۵
قالیاف: ساختار معیوب در وزارت جهاد کشاورزی زمینه‌ساز فساد شده است	۵۷
اهمیت فسفات‌ها در تولید فرآورده‌های گوشتی	۵۸



28

نشست مشترک کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران و سازمان غذا و دارو؛ آغاز فصل جدید همکاری، تسهیل‌گری و اصلاح ساختار پروانه‌های ساخت



31

عضو هیئت مدیره شرکت فرآورده‌های لبنی دوشه آمل: در هوای آلوده، شیر و لبنیات پروبیوتیک را فراموش نکنید؛ فارغ از نام برند

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



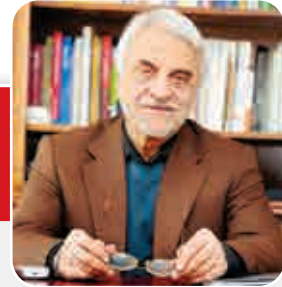
33 ↙

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی کورش:
سهام بیش از ۱۰ درصد در زنجیره طیور
داریم، اما مجوز واردات نهاده نمی‌گیریم



35 ↘

بنیان‌گذار گروه صنعتی زر:
تولیدکننده واقعی، سرمایه‌اش را در
خدمت اشتغال و تولید قرار می‌دهد



کاهش بروکراسی به منظور رفع موانع تولید

بسمه تعالی

قدیمی‌ها می‌گفتند «سال به سال، دریغ از پارسال»، این ضرب‌المثل در خصوص روابط نهاد های حکومتی مثل وزارت صمت (ملقمه صنعت و معدن و بازرگانی) و وزارت دارائی و بانک مرکزی و سایر بانکها مصداق دارد. بطور مثال قبل از پیروزی انقلاب کسانی که نیاز به گشایش اعتبار ارزی داشتند به بانک‌ها مراجعه و با پرداخت ۱۰٪ از مبلغ ثبت سفارش به سادگی برای واردات کالای مورد نیاز ثبت سفارش می‌کردند. معمولاً فقط یک نفر مسئول این کار بود. پس از پیروزی انقلاب و بخصوص در زمان جنگ تحمیلی و محدود شدن ارز، بانک مرکزی برای وزارت خانه‌ها سهمیه ارزی تعیین نمود و وزارت خانه‌ها خود سهمیه هر واحد مورد نیاز را حسب بررسی کارشناسانه تعیین می‌نمود. در وزارت صنایع این وظیفه به تشکل‌های رشته‌های مختلف صنعتی سپرده شد و این تشکل‌ها بررسی‌های خود، سهمیه هر واحد صنعتی را تعیین و سپس با مراجعه آن واحد صنعتی، وزارت صنایع آن واحد و سهمیه آنرا به بانک مرکزی ابلاغ می‌نمود. بدین ترتیب یک نوع بروکراسی به مرحله ثبت سفارش افزوده شد و البته بانک‌ها بجای ۱۰٪ قبل از انقلاب، صددرصد مبلغ گشایش اعتبار را از متقاضی وصول می‌نمودند.

بتدریج در دولت‌های مختلف و بویژه پس از تحریم‌ها به مصداق «اندک اندک جمع مستان می‌رسند» مراحل و روش‌های بروکراسی ثبت سفارش افزون شد تا جائیکه امروز معمولاً شرکت‌ها برای ثبت سفارش ارزی یک واحد مجزا متشکل از تعدادی کارشناس و عامل و راننده و موتور سیکلت سوار در استخدام دارند تا بتوانند از مراحل ثبت سفارش و سامانه‌های مختلف وزارت خانه‌های مختلف که با هم هماهنگی ندارند عبور کنند و پس از چند ماه دوندگی و توسل به حربه‌های قانونی یا احیاناً غیرقانونی به فتح الفتوح گشایش اعتبار اسنادی دست پیدا نمایند.

این داستان صرفاً برای گشایش اعتبار ارزی محدود نمی‌شود. گوئی گسترش بروکراسی اداری علیرغم وعده‌هایی که برای تسهیل مراجعه واحدهای صنعتی داده شد و می‌شود امری واجب و محتوم است که از آن گریزی نیست. شاید هم تحریم‌ها در این امر موثر بوده است اما نمی‌توانیم فراموش کنیم که در طول دهسال گذشته سیاست‌های بانک مرکزی و دیگر نهادهای مربوطه تا چه اندازه سرگردان کننده و خسته کننده بوده است و ظاهراً گذر از دروازه‌های بروکراسی نیاز به کفش آهنین و دست گشاده و کلام سحرآمیز نیاز دارد.

آیا درصدی از شعار رفع موانع تولید می‌تواند محقق شود؟

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار

تولیدکنندگان و صیادان می شود بلکه می تواند اشتغال زایی پایدار برای جوانان کشور به همراه داشته باشد.



ایران و فائو در تقویت ارزش زنجیره زعفران وارد همکاری شدند

فائو و ایران در راستای تقویت نوآوری و تضمین کیفیت در زنجیره ارزش زعفران وارد همکاری جدید شدند.

به گزارش مهر، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) با همکاری وزارت جهاد کشاورزی و انجمن علوم باغبانی ایران، کارگاه ملی «توسعه زنجیره ارزش و تضمین کیفیت زعفران» را برگزار کرد.

این ظرفیت ها را بیش از پیش معرفی کند. خورشید گزدرازی رئیس اتاق بازرگانی بوشهر با اشاره به برگزاری هفت دوره موفق نمایشگاه و همایش ملی خرما در بوشهر ادامه داد: این رویدادها توانسته اند ضمن معرفی توانمندی های تولیدکنندگان ملی و محلی، جایگاه خرما را در بازارهای داخلی و خارجی تقویت کنند و زمینه صادرات پایدار این محصول را فراهم آورند.

این فعال اقتصادی تصریح کرد: اکنون با برنامه ریزی برای برگزاری نمایشگاه تخصصی شیلات و آبزیان در کنار خرما، هدف آن است که بوشهر به عنوان «استان برسد» در حوزه محصولات خرما و شیلات شناخته شود و نقش پررنگ تری در تأمین نیازمندی های بازارهای بین المللی ایفا کند.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران گفت: اتاق بوشهر در راستای مسئولیت خود از سرمایه گذاری در این دو بخش حمایت می کند و تلاش دارد با همکاری دستگاه های اجرایی و بخش خصوصی، مسیر توسعه صادرات و معرفی محصولات کشور در سطح ملی و بین المللی را هموار کند.

رئیس اتاق بوشهر اضافه کرد: رونق این نمایشگاه ها نه تنها موجب افزایش درآمد



رئیس اتاق بازرگانی بوشهر: استان بوشهر توان تبدیل شدن به برند خرما و شیلات را دارد

خورشید گزدرازی با اشاره به برگزاری نمایشگاه و همایش های ملی موفق در حوزه خرما و آبی پروری در استان بوشهر، تأکید کرد: این استان قابلیت تبدیل شدن به برند ملی در بخش خرما و آبزیان را دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، رئیس اتاق بازرگانی بوشهر معتقد است این استان با بهره مندی از ظرفیت های ویژه در تولید خرما و پرورش آبزیان، به عنوان یکی از قطب های مهم کشور مطرح است و توسعه نمایشگاه های تخصصی می تواند



اخبار

در حالیکه به قیمت ۸۶ هزار تومان رسیده بود. کنگری ادامه داد: با توجه به آنکه برنج پاکستانی در بازار عرضه نشده است، کماکان با قیمت ۱۸۰ هزار تومان در بندکاری ها عرضه می شود، در حالیکه نرخ مصوب ۶۶ هزار و ۳۰۰ تومان است که طی روزهای آتی با توزیع گسترده برنج پاکستانی از طریق اصناف به این نرخ خواهد رسید.

رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی با بیان اینکه شکر کمتر از نرخ مصوب عرضه می شود، افزود: با توجه به افزایش عرضه نسبت به تقاضا، اکنون هر کیلو شکر با نرخ ۵۶ هزار تومان بدست مصرف کننده می رسد.

به گفته وی، با توجه به مصوبه وزارت جهاد، پیش بینی می شود که قیمت برنج واقعی شود، از طرفی واردکنندگان ملزم به توزیع برنج از طریق شبکه هستند. اما در مجموع حاشیه سود ستاد تنظیم بازار ۱۰ درصد است که عادلانه نیست، اما حاشیه سود ناچیز موجب شده تا برخی واحدها استقبال نداشتند باشند. گفتنی است با تداوم روند عرضه کاهش چشمگیر قیمت را خواهیم دید.

کنگری از ثبات قیمت حبوبات خبر داد و گفت: طی هفته های اخیر قیمت حبوبات در بازار نوسانی نداشته است به طوریکه قیمت کنونی هر کیلو لوبیا چیتی تولید داخل در بندکاری ها ۳۴۰ تا ۳۶۰ هزار تومان و لوبیا چیتی وارداتی ۲۷۰ تا ۲۸۰ هزار تومان است.



تولید شیر خشک نوزاد کاهش یافت

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد گفت: آمار میزان تولید شیر خشک نوزاد در آبان نسبت به ماه های قبل ۱۰۵ میلیون قوطی کاهش یافته است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی

ارائه مشاوره فنی و پشتیبانی از مسیرهای مرتبط اعلام کرد.

ایران، پیشستاز جهانی تولید زعفران با تولید ۸۵ تا ۹۰ درصد زعفران جهان، ایران همچنان پیشستاز جهانی و تعیین کننده معیارهای کیفیت در این محصول راهبردی است.

کشت زعفران در سنت های روستایی ایران، به ویژه در استان های خراسان رضوی و جنوبی، ریشه ای عمیق دارد و معیشت صدها هزار کشاورز خرد را تأمین و انتقال نسل به نسل را تضمین می کند.

زعفران به عنوان محصولی پربها و مقاوم به خشکی، نقش مهمی در کشاورزی پایدار مناطق خشک، امنیت غذایی و توسعه روستایی ایفا می کند.



رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی: سود ۱۰ درصدی تنظیم بازار مانع استقبال برخی واحدها شد

رضا کنگری اعلام کرد سود ۱۰ درصدی تعیین شده توسط ستاد تنظیم بازار برای توزیع کنندگان عادلانه نیست و همین موضوع موجب کاهش استقبال برخی واحدها از عرضه کالا شده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا کنگری رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی گفت: قیمت کنونی هر کیلو برنج ایرانی در بندکاری ها ۲۰۰ تا ۳۳۵ هزار تومان است که با احتساب ۱۵ درصد سود بدست مصرف کننده می رسد.

به گفته وی، با توزیع شبکه هندی از طریق اصناف و اتحادیه ها کاهش می آید به طوریکه با قیمت ۴۶ هزار و ۷۰۰ از بندکاری ها تهیه و ۴۹ هزار و ۸۰۰ تومان بدست مصرف کننده می رسد،

این کارگاه که از ۴ تا ۸ آذرماه برگزار می شود، با حضور کشاورزان، فرآوری کنندگان، تعاونی ها، بازرگانان و کارشناسان ملی، به تقویت ظرفیت ها در بهبود روش های تولید، مدیریت پس از برداشت، ایمنی، قابلیت ردیابی، بازاریابی نوین و برندسازی دیجیتال می پردازد.

در مراسم افتتاحیه، محمد مهدی برومندی، معاون باغبانی وزارت جهاد کشاورزی، و فرخ طایراو، نماینده فائو در جمهوری اسلامی ایران، سخنرانی کردند. آنها بر ضرورت پاسخگویی به چالش های نوظهور از جمله فشارهای اقلیمی، کمبود آب و رقابت فزاینده جهانی تأکید کردند و تقویت یکپارچگی کیفیت از مزرعه تا صادرات را عامل کلیدی حفظ اعتماد بازارهای بین المللی دانستند.

نماینده فائو در سخنان خود بر اهمیت نوآوری برای پاسخگویی به نیازهای مصرف کنندگان امروزی تأکید کرد و گفت: محصولات آماده مصرف و کاربرپسند زعفران، مانند محلول فوری زعفران، بسته بندی های از پیش اندازه گیری شده و سیستم های توزیع هوشمند، به محور اصلی تقاضای مصرف کنندگان تبدیل شده اند. وی افزود: این نوآوری ها به ایران کمک می کند تا به تولید مشتقات پربازده زعفران وارد شده و دامنه بازارهای خود را گسترش دهد.

طایراو با اشاره به نقش رو به رشد رسانه های دیجیتال در برندسازی جهانی اظهار کرد: پلتفرم های اجتماعی، اینفلوئنسرها و برندسازی آنلاین می توانند نقش تعیین کننده ای در معرفی زعفران ایرانی در سطح جهانی و افزایش تقاضا برای انواع نوآورانه زعفران داشته باشند.

وی همچنین تأکید کرد: تقویت یکپارچگی کیفیت، شفافیت، برندسازی و رقابت پذیری بازار، ضامن آن است که زعفران ایرانی همچنان استانداردهای جهانی را تعیین کرده و فرصت های جدید بازارهای مدرن را به دست آورد.

در پایان، فائو بر تعهد خود برای حمایت از ایران در توسعه بخش زعفران پایدار، رقابت پذیری و مبتنی بر نوآوری تأکید کرد. نماینده فائو ضمن قدردانی از همکاری وزارت جهاد کشاورزی، انجمن علوم باغبانی ایران، انجمن بین المللی علوم باغبانی، کارشناسان ملی و تمامی ذی نفعان، ابتکار نامگذاری روزی به عنوان روز جهانی زعفران در تقویم بین المللی سازمان ملل را اقدامی ارزشمند دانست و آمادگی فائو را برای



در امنیت غذایی، تولیدکنندگان با مشکلات کمبود اولیه روبرو هستند که متأسفانه کسی هم پاسخگو نیست.

به گفته وی، بارها اعلام کرده ام که تحریم های داخلی به مراتب سخت تر از تحریم های بین المللی است، هرچند تولیدکنندگان از محدودیت منابع ارزی و دشواری تامین ارز آگاهی دارند، اما بازرگانی دولتی از ذخایر روغن در شرایط بحران فعلی باید سهمیه در اختیار صنعت قرار دهد.

بختیاری درخصوص بازار کنسرو ماهی بیان کرد: با توجه به افزایش هزینه های تولید و کمبود مواد اولیه، به زودی تغییر در بحث قیمت کنسرو خواهیم داشت.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو گفت: با توجه به کاهش واردات یک سوم سال گذشته، عدم تخمین صید داخل و کاهش ضریب استحصال صید داخل، برآوردها مبنی بر کاهش تولید کنسرو ماهی نسبت به سال قبل است.



سلب مسئولیت آموزش و پرورش؛ توافقی با انجمن لبنی صورت نگرفته است

بر خلاف ادعای مقامات دولتی، انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران هیچگونه قراردادی با وزارت آموزش و پرورش در خصوص توزیع شیر مدارس برای سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵ نداشته و ندارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران از حدود خرداد ماه به منظور پیگیری توزیع شیر مدارس جلساتی را با وزارت خانه های مرتبط از جمله آموزش و پرورش برگزار کرد که به دلیل تعلل آموزش و پرورش امضای توافقنامه بی نتیجه ماند.

در حالی که دولت در پی پیگیری های مکرر صنعت لبنیات بود چه مشخصی را برای توزیع شیر مدارس اختصاص داد اما تعلل مشابه همه

ملزومات بسته بندی را داریم، اما هنوز موافقتی صورت نگرفته است و کماکان تولیدکنندگان با نرخ های قبل عرضه می کنند.



رئیس سندیکای صنایع کنسرو: کارخانجات کنسرو در آستانه تعطیلی هستند

مسعود بختیاری رئیس سندیکای صنایع کنسرو گفت: علی رغم اهمیت بالای صنعت کنسرو در امنیت غذایی، تولیدکنندگان با مشکل کمبود روغن روبه رو هستند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسعود بختیاری رئیس سندیکای صنایع کنسرو گفت: در حال حاضر تولیدکنندگان صنعت غذا از جمله صنایع کنسرو با چالش تامین روغن روبرو هستند.

وی روغن را یکی از مهم ترین مواد اولیه صنعت غذاست، افزود: در بسیاری از صنایع به عنوان پایه فرمولاسیون مصرف می شود، کما اینکه در صنعت کنسرو ۱۸ تا ۲۰ درصد پایه فرمولاسیون روغن است.

بختیاری ادامه داد: در حال حاضر نرخ مصوب روغن ۶۴ هزار و ۵۰۰ تومان است که بالای ۸۲ تا ۸۳ هزار تومان خرید و فروش می شود، لذا بصورت ۲ فاکتوره عرضه می کنند به طوریکه برای قیمت مصوب فاکتور رسمی صادر می کنند و مابه التفاوت فاکتور غیررسمی پول نقد، دلار، سکه یا اریز به حساب ناشناس باید انجام شود که نتیجه آن موجب شده مابه التفاوت را نتوانیم در اسناد قانونی نشان دهیم و مسئولان وزارت جهاد، وزارت صمت و سازمان حمایت از این موضوع مطلع هستند.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو با بیان اینکه کارخانجات کنسرو در آستانه تعطیلی هستند، افزود: علی رغم اهمیت بالای صنعت کنسرو

تحویل زاده رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: طی روزهای اخیر یک پنجم درخواست اولیه تخصیص ارز به واردات مواد اولیه شیرخشک داده شد که با استمرار این روند مشکلی در تولید نخواهیم داشت.

به گفته وی، سازمان غذا و دارو لیست ارزی به بانک مرکزی ارسال کرده و سپس بانک مرکزی به بانک عامل داده است، اما به رغم تامین وجه ریالی، ارسال انجام نشده است، درحالیکه مردم برای تامین شیرخشک نوزاد دچار چالش نشوند، از ابتدای سال مواد اولیه بصورت اعتباری واردات انجام دادیم که براین اساس تا هفته گذشته ۱۲۵ میلیون دلار بدهی ارزی داشتیم که مقدار جزئی تخصیص ارز دادند.

تحویل زاده ادامه داد: تاخیر روند تخصیص ارز در تولید و کمبود عرضه شیرخشک از ماه آتی اثر خود را می گذارد، چنانچه بانک مرکزی تا پایان هفته تخصیص ارز به طور کامل یا حداقل نصف درخواست اولیه بدهند، مشکل حاد نخواهد شد، در غیراین صورت دچار چالش می شویم چراکه بدهی ها زیاد است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با بیان اینکه در آبان ماه ۴ میلیون قوطی شیرخشک تولید شد، افزود: بنابر آمار میزان تولید شیرخشک نوزاد نسبت به ماه های قبل ۱.۵ میلیون قوطی کاهش یافته است.

وی ادامه داد: بنابر آمار سال گذشته ۸۰ میلیون قوطی شیرخشک تولید شد که براین اساس ماهانه ۶.۵ میلیون قوطی شیرخشک نیاز داریم که ۵.۵ میلیون قوطی رگولار و یک میلیون قوطی رژیمی است که تولید آبان بیانگر کاهش تولید است.

تحویل زاده با بیان اینکه قیمت شیرخشک بصورت رسمی تغییری نداشته است، گفت: قیمت شیرخشک دستوری است و مردم کد محصول را اسکن کنند، قیمت سه گانه مشخص است، هرچند ممکن است تخلفاتی رخ دهد.

وی متوسط قیمت هر قوطی شیرخشک را بین ۱۸۰ تا ۲۳۰ هزار تومان اعلام کرد و گفت: بنابر آمار ۸۵ درصد مواد اولیه از خارج تامین می شود که ارز دولتی می گیرد و مابقی مواد اولیه و ملزومات بسته بندی ارز آزاد است. گفتنی است ۱۵ تا ۲۰ درصد شیرخام داخلی مصرف می شود که قیمت رشد چشمگیری داشته که این امر روی هزینه تمام شده اثر گذار بوده است، لذا درخواست افزایش قیمت ناشی از رشد قیمت شیرخام و



اخبار

سخنگوی مرکز مبادله ارز و طلای ایران تاکید کرد: تأمین ارزها ترجیحی مورد نیاز بخش های کشاورزی و دارو بر اساس قانون بودجه ۱۴۰۴ و بعد از تأیید وزارتخانه های کشاورزی، صمت و بهداشت و درمان به عنوان متولی این حوزه انجام می شود و در نهایت بانک مرکزی فرایندهای مربوط به تأمین ارز را انجام داده و از این به بعد هم بر اساس نیازهایی که کشور نسبت به تأمین ارز این دسته از کالاها دارد اقدام خواهد کرد.



رئیس کمیسیون صنعت اتاق بازرگانی ایران: آینده رشد اقتصادی کشور در گرو افزایش سرمایه‌گذاری در بخش تولید و صنعت است

مهم ترین شاخص ها، چالش ها و هشدارهای مرتبط با وضعیت اقتصادی کشور با حضور مشاور اقتصادی رئیس جمهور و جمعی از فعالان اقتصادی در نشست اخیر کمیسیون صنعت اتاق بازرگانی ایران مورد بررسی قرار گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ابوالفضل روغنی گلپایگانی، رئیس کمیسیون صنعت اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران در نشست اخیر این کمیسیون با اشاره به برخی نشانه های نگران کننده در اقتصاد کشور، با ارائه گزارشی از آخرین داده های اقتصادی، به چند محور اصلی اشاره کرد و گفت بر اساس اعلام مرکز آمار ایران، رشد اقتصادی در بهار ۱۴۰۴ با نفت منفی ۰٫۱ درصد و بدون نفت منفی ۰٫۴ درصد بوده است.

روغنی گلپایگانی افزود: «این ارقام نشان دهنده بازگشت اقتصاد به فاز رکودی است؛ روندی که آثار آن مستقیماً بر صنعت و اشتغال

دریافت کنندگان ارز ترجیحی (۲۸۵۰۰ تومانی) قرار دارند.

به گزارش ایرنا؛ اصغر بالسینی درباره میزان تخصیص ارز ترجیحی بانک مرکزی به دو گروه کالاهای اساسی و دارو با بیان اینکه این دو دسته از کالا جزو اولویت های بسیار کلیدی مورد نیاز عموم مردم هستند افزود: تأمین ارز برای واردات این دسته از کالاها از ابتدای سال و طبق قانون بودجه ۱۴۰۴ در دستور کار بانک مرکزی بوده و به طور مرتب نیازهای واردکنندگان کالاهای اساسی و دارو به تأمین ارز انجام شده و جزو اولویت های کلیدی و مهم بانک مرکزی بوده است.

وی با تأکید بر اینکه بر همین اساس از ابتدای سال تا امروز بانک مرکزی برای کالاهای اساسی و دارو جمعاً ۹ میلیارد و ۷۴۴ میلیون دلار ارز ترجیحی ۲۸۵۰۰ تومانی تخصیص و تأمین داده است و ادامه داد: از این میزان، ۶ میلیارد و ۴۷۸ میلیون دلار برای کالاهای اساسی بخش کشاورزی است که فرایندهای این بخش تحت نظارت وزارت جهاد کشاورزی انجام می شود و تأمین ارز در نهایت بانک مرکزی انجام می دهد. جزئیات دریافت ارز ترجیحی بخش کشاورزی بالسینی با بیان اینکه بانک مرکزی به عنوان تأمین کننده ارز برای رفع دغدغه هایی که در زمینه امنیت غذایی در جامعه وجود دارد، تمامی تلاش خود را برای برنامه ریزی و تأمین ارز مورد نیاز این دسته از کالاها را هم انجام داده است، اظهار داشت: از ابتدای سال تا امروز دو میلیارد و ۳۳۷ میلیون دلار برای واردات ذرت، یک میلیارد و ۱۶۰ میلیون دلار برای روغن نباتی و خام، ۹۲۱ میلیون دلار کنجاله سویا، ۶۷۰ میلیون دلار برای واردات جو، یک میلیارد و ۳۰۱ میلیون دلار دانه های روغنی، ۶۲۰ میلیون دلار برنج و ۴۳۶ میلیون دلار برای واردات گندم به کشور از سوی بانک مرکزی تخصیص یافته است.

وی با تأکید بر اینکه بر اساس این آمار در بسیاری از کالاها نسبت به سال گذشته رشد قابل توجهی را به ثبت رسانده است، ادامه داد: بطور مثال در خصوص ذرت، ۱۲ درصد رشد نسبت به مدت مشابه سال گذشته داشته که به ۲ میلیارد و ۳۳۷ میلیون دلار، درباره روغن نباتی خام، ۴۰ درصد رشد داشته که به یک میلیارد و ۱۶۰ میلیون دلار و یا درباره جو ۶۷۰ میلیون دلار تأمین ارز واردات انجام شده که در مجموع نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۱۰۵ درصد رشد را نشان می دهد.

ساله وزارت آموزش و پرورش مانع پیشبرد به موقع این مصوبه گردید.

انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران با استعلام از کارخانه های لبنی در زمان مقرر قیمت شیر ۲۰۰ سی سی با ۲۰٫۵ درصد چربی در بسته بندی تترا پک را اعلان و در ستاد تنظیم بازار کشور به تصویب رسید اما بر اساس اعلام سخنگوی وزارت آموزش و پرورش در مهر ماه، اجرای این امر به آموزش و پرورش استان ها واگذار شد. در حقیقت توافقی که باید در مرداد ماه صورت می گرفت در مهر ماه در مسیر دیگری به ادارات استان ها واگذار شد بدون اینکه توافقی با انجمن بعمل آمده باشد و بالتبع کارخانه های لبنی نیز تدارک لازم برای بسته بندی و آماده سازی شیر خام مورد نیاز را برنامه ریزی نکرده اند.

بر این اساس در حالی که وزارت بهداشت روز گذشته تغییر قیمت لبنیات را به عنوان چالش اصلی اجرای برنامه شیر مدارس اعلام کرده بود، انجمن صنایع لبنی ایران صراحتاً تصریح می کند که برخلاف این ادعا وزارت آموزش و پرورش و انجمن صنایع لبنی ایران هیچگونه قراردادی در خصوص توزیع شیر مدرسه نداشته اند و قیمت لبنیات نیز هیچ ارتباطی به توزیع شیر مدرسه ندارد. تنها دلیل عدم توزیع شیر مدارس در حالی که بیش از دو ماه از آغاز سال تحصیلی گذشته، تعلل مسئولان مربوطه در ادارات دولتی در برنامه ریزی این امر است.



سخنگوی مرکز مبادله: رشد ۱۰۵ درصدی تخصیص ارز ترجیحی به کالاهای اساسی/ذرت و روغن در صدر

اصغر بالسینی از رشد ۱۰۵ درصدی تخصیص ارز ترجیحی برای واردات کالاهای اساسی و دارو خبر داد و گفت: ذرت و روغن نباتی در بالای جدول



هزار تومان بود که طی دو ماه اخیر این رقم به مرز ۳۵ هزار تومان رسیده است. به گفته وی، طی ۲ ماه اخیر افزایش ۵۲ درصدی قیمت شیرخام منجر به افزایش حدود ۳۰ درصدی محصولات لبنی شده است. فرید ادامه داد: شیوع بیماری تب برفکی در برخی واحدهای دامداری استان تهران سبب شده تا حدود ۶۰۰ تن افت تولید داشته باشند که در دوره اوج شیوع این بیماری ۳ هزارتن معادل ۱۰ درصد تولید کاهش داشتیم. سخنگوی انجمن صنایع لبنی گفت: افزایش قیمت شیر خام ناشی از رشد قیمت علوفه و متاثر از افزایش هزینه خوراک دامداری هاست. البته صنایع لبنی مشکلی در تامین شیرخام مورد نیاز ندارند و مشکل اصلی افزایش هزینه های تولید برای دامداران و خسارت آنها از بیماری تب برفکی است.



نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران: واحدهای تولیدی درگیر رکود تورمی و کمبود نقدینگی هستند

حسین پیرمذن دو چالش اصلی پیشروی واحدهای تولیدی را رکود تورمی و کمبود نقدینگی می داند و معتقد است با توجه به ۵ راهکار کلیدی می توان آسیب های ناشی از این دو چالش را تا حدی کاهش داد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، حسین پیرمذن نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران ضمن اشاره به دو چالش جدی واحدهای تولیدی که شامل رکود تورمی و کمبود نقدینگی می شود، تاکید کرد: برای برون رفت از وضعیت حاکم سیاست های بانکی باید اصلاح شود، ضرورت دارد دولت به کمک بسته های حمایتی، تأمین مالی واحدها را

ایران، خلاصه معاملات بازار زعفران در روز دوشنبه ۲۶ آبان ماه ۱۴۰۴ به تفکیک بازارهای گواهی، آتی و صندوق زعفران نشان می دهد که در این روز یک هزار و ۴۳۹ قرارداد آتی زعفران معادل ۱۴۴ کیلوگرم زعفران نگین به ارزش ۳۲۰۴ میلیارد تومان در بورس کالا معامله شد. بورس کالای ایران اعلام کرد که در قراردادهای آتی شاهد کاهش موقعیت تعهدی باز در ۴ سرسید آبان، دی، اسفند و اردیبهشت بودیم که در مجموع منجر به کاهش ۳۶ موقعیت در نماد زعفران نگین شد. بر اساس آمارهای روز گذشته بازار زعفران، حجم معاملات صندوق های مبتنی بر زعفران به ۵۴ میلیون و ۱۲۵ هزار و ۲۴۲ واحد به ارزش معاملات ۲۳۴۰۸ میلیارد تومان رسید. میزان مشارکت فعالان حقیقی در حجم معاملات صندوق سحرخیز، در خرید ۵۲ درصد و در فروش ۶۳ درصد بود. این مشارکت برای صندوق نهال نیز برای خرید و فروش به ترتیب ۲۹ و ۶۲ درصد بود. در معاملات گواهی زعفران نیز ۲۵۱ هزار و ۳۱۱ گواهی ثبت شد و ارزش این معاملات به ۴۳۰۳ میلیارد تومان رسید که حدود ۷۲ درصد آن ناشی از معاملات زعفران های نماد جدید بود.



شیوع بیماری تب برفکی عامل اصلی التهاب بازار لبنیات

محمد فرید "سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی" گفت: شیوع بیماری تب برفکی منجر به کاهش تولید و نوسان قیمت شیرخام شد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد فرید سخنگوی انجمن صنایع فرآورده های لبنی گفت: قیمت مصوب هر کیلو شیرخام حدود ۲۳

قابل مشاهده خواهد بود». رئیس کمیسیون صنعت اتاق ایران با اشاره به کاهش تشکیل سرمایه ثابت ناخالص، بیان کرد: «طبق آمارهای منتشر شده، سرمایه گذاری ثابت ناخالص در بهار ۱۴۰۴ با کاهش ۱٫۹ درصدی مواجه بوده است». وی تأکید کرد که آینده رشد اقتصادی کشور در گرو افزایش سرمایه گذاری در بخش تولید و صنعت است. روغنی گلپایگانی با اشاره به تورم نقطه به نقطه ۵۳٫۴ درصدی در مناطق روستایی در مهر ۱۴۰۴ و متوسط تورم سالانه ۳۸٫۹ درصد، وضعیت معیشتی خانوارها را نگران کننده توصیف کرد و افزود: «بر اساس گزارش مرکز آمار، قیمت گروه نان و غلات در همین دوره ۹۸٫۱ درصد رشد داشته است که فشار مضاعفی بر دهک های کم درآمد وارد می کند». رئیس کمیسیون صنعت اتاق ایران با اشاره به وضعیت بخش های تولیدی گفت: «گزارش های رسمی نشان می دهد بخش کشاورزی در بهار ۱۴۰۴ رشد منفی ۲٫۷ درصد و بخش تأمین آب و برق رشد منفی ۱۱٫۸ درصد را ثبت کرده اند». وی تأکید کرد این روند بیانگر ضعف در زیرساخت ها و بخش های حیاتی تولید است؛ مسأله ای که پیامدهای مهمی برای صنعت و توسعه بلندمدت کشور به همراه خواهد داشت.



بازار داغ معاملات زعفران در بورس کالای ایران

معاملات زعفران در بورس کالا در روز دوشنبه ۲۶ آبان ماه ۱۴۰۴ نشان می دهد که در این روز یک هزار و ۴۳۹ قرارداد آتی زعفران به ارزش ۳۲۰۴ میلیارد تومان در بورس کالا معامله شد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از بورس کالای



اخبار

کاهش مقاومت ضد میکروبی و تأکید بر مقابله با AMR با رویکرد «یک سلامت» (One Health) و نیز لزوم همکاری همه دستگاه‌ها، متخصصان، تولیدکنندگان، دامپزشکان، پزشکان و عموم جامعه منتشر شده است.



رئیس اتاق اصناف ایران: کمبود کالایی در بازار مصرفی کشور وجود ندارد

قاسم نوده‌فراهانی با اشاره به اینکه کمبودی در بازار نداریم، گفت: گرانی کالاها تنها به کشورمان اختصاص ندارد اکنون در همه جای دنیا افزایش قیمت‌ها وجود دارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ قاسم نوده‌فراهانی در آیین راه‌اندازی بسیج تخصصی اتحادیه‌های کشاورزی و فروشنده‌های زنجیره‌ای به موضوعات اقتصادی و تنظیم بازار اشاره کرد و اظهار داشت: دولت می‌بایست در تعیین قیمت‌ها و کنترل بازار، به‌ویژه در زمینه برنج، اقدامات هوشمندانه و منطقی انجام دهد تا از بروز مشکلات جلوگیری شود.

وی با تأکید بر اینکه در کنترل بازار نیاز به همبستگی، فداکاری، مدیریت هوشمندانه و تلاش برای حفظ منافع ملی نیاز است، به اقدامات اصناف در جنگ ۱۲ روزه اشاره کرد و افزود: به خاطر مسافرت مردم از تهران به سایر مناطق کشور، سعی کردیم تا مشکلی در کنترل و مدیریت بازار به وجود نیاید.

نوده‌فراهانی ادامه داد: نیازمند شبکه‌سازی و همکاری همه جانبه اصناف در حوزه‌های مختلف هستیم که این امر به بهره‌برداری منافع ملی و عدالت توزیعی در کشور کمک می‌کند، در همین زمینه برنامه‌ریزی مشترک با اتحادیه‌ها و نهاد‌های مختلف برای کنترل و مدیریت بازار ضروری است.

توسعه دیپلماسی اقتصادی و ایجاد امکان دسترسی به بازارهای صادراتی برای کاهش اثر رکود داخلی، بهینه‌سازی مدیریت سرمایه در گردش توسط خود واحدهای تولیدی و استفاده از ظرفیت‌های داخلی و اصلاح قوانین و بهبود شفافیت سامانه‌های دولتی مرتبط با صنایع ۵۱ راهکار برای مقابله با مشکلات موجود عنوان کرد. نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران خاطر نشان کرد: با اجرای این راهکارها امکان حفظ تولید، اشتغال و توسعه صادرات فراهم می‌شود و می‌توان بخشی از فشارهای موجود بر صنعت کشور را کاهش داد. البته باید توجه داشت عدم اقدام به موقع، خطر کاهش تولید، تعطیلی برخی واحدها، آسیب به اشتغال و اقتصاد کشور را به دنبال خواهد داشت.



بیانیه رسمی انجمن تولیدکنندگان پروبیوتیک به مناسبت هفته جهانی مقابله با مقاومت ضد میکروبی

انجمن تولیدکنندگان پروبیوتیک همزمان با هفته آگاهی از مقاومت ضد میکروبی، با توجه به اهمیت این موضوع و ارتباط تنگاتنگ آن با فرهنگ استفاده از پروبیوتیک، بیانیه‌ای را منتشر کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در مقدمه این بیانیه آمده است: هفته جهانی آگاهی از مقاومت ضد میکروبی فرصتی است برای یادآوری یکی از جدی‌ترین تهدیدهای مشترک سلامت انسان، حیوان، محیط زیست و امنیت غذایی. مقاومت ضد میکروبی (AMR) امروزه تنها یک چالش درمانی، بلکه تهدیدی استراتژیک برای آینده نسل‌هاست؛ تهدیدی که در صورت بی‌توجهی، ما را به دوران پیش‌آنتی‌بیوتیک باز خواهد گرداند. این بیانیه با استناد به پروتکل ملی اقدام برای

تسهیل‌کننده، توسعه دیپلماسی اقتصادی را به جد پیگیر باشد، قوانین را اصلاح کرده و در راستای شفافیت سامانه‌های خدمت‌رسان قدم بردارد و در نهایت مدیریت سرمایه در گردش واحدها توسط صاحبان کسب و کار بهینه‌سازی شود.

نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران تأکید کرد: واحدهای تولیدی کشور در شرایط فعلی با دو چالش اصلی مواجه‌اند؛ رکود تورمی و کمبود نقدینگی. رکود تورمی ناشی از کاهش تقاضای داخلی و محدود شدن قدرت خرید مردم است و تأثیر مستقیم بر حجم تولید و فروش واحدهای صنعتی دارد. این وضعیت باعث کاهش بازدهی و کاهش توان مالی تولیدکنندگان برای ادامه فعالیت‌های روزمره شده است.

او کمبود نقدینگی در واحدهای تولیدی را به عنوان چالش بعدی مورد توجه قرار داد و افزود: این وضعیت زمینه را برای بحران‌های مالی و عملیاتی فراهم می‌کند. یکی از دلایل این محدودیت، بخشنامه اخیر بانک مرکزی است که پرداخت تسهیلات را بر اساس منابع و مصارف واحدهای تولیدی تعریف کرده است. این سیاست محدودیت‌هایی برای دسترسی تولیدکنندگان به سرمایه در گردش ایجاد کرده و بسیاری از واحدها را در تأمین مواد اولیه، پرداخت حقوق کارکنان و ادامه فعالیت دچار مشکل کرده است.

به اعتقاد نایب رئیس اتاق بازرگانی ایران، پیچیدگی مشکلات مالی و نقدینگی، بر سایر ابعاد صنعت نیز تأثیر گذاشته است. محدودیت‌های ارزی، نبود امکانات مناسب برای یونانس و LC، تحریم‌های بانکی و دشواری حضور در بازارهای جهانی، شرایط را برای واحدهای تولیدی پیچیده‌تر کرده است. در کنار این مسائل، قوانین دست‌وپاگیر و سامانه‌های غیرشفاف دولتی موجب شده تولیدکنندگان برای حل مسائل خود پاسخ قابل اعتماد دریافت نکنند.

پیرمردن تصریح کرد: علاوه بر دغدغه‌هایی که مطرح شد، نبود زیرساخت‌های کافی، ناترازی مالی و کمبود انرژی مناسب، فشار مضاعفی بر تولیدکنندگان وارد کرده است. این مشکلات در کنار رکود تورمی و محدودیت نقدینگی، توان تولیدکنندگان برای برنامه‌ریزی و سرمایه‌گذاری بلندمدت را کاهش داده است.

او در ادامه اصلاح سیاست‌های بانکی و تسهیل دسترسی به تسهیلات مالی برای واحدهای تولیدی، تدوین بسته‌های حمایتی کوتاه‌مدت برای تأمین سرمایه در گردش و مواد اولیه،



گوشت قرمز گرم سبک، گوشت مرغ، تخم مرغ، کنجاله سویا، ذرت، جو، داروهای دامی ضروری، انواع کود شیمیایی، سموم تکنیکال شیمیایی، انواع بذر، شکر خام، روغن خوراکی نیمه جامد و مایع، روغن خام، حبوبات شامل عدس، لپه نخود و انواع لوبیا، انواع دانه‌های روغنی (سویا) لاستیک سنگین، کاغذ چاپ و تحریر، کاغذ روزنامه، خمیر کاغذ، چای خشک خارجی، دارو و تجهیزات و ملزومات ضروری پزشکی، ماشین آلات و تجهیزات تولیدکننده کالاهای اساسی مثل کمباین و نشاءکار برنج مشمول ترخیص ۱۰۰ درصدی از گمرکات اجرایی هستند.



سقف ۳۳ درصدی برای جلوگیری از انحصار ارزی بازرگانان تعیین شد

مشاور وزیر صمت گفت: سقف ۳۳ درصدی برای جلوگیری از انحصار ارزی بازرگانان تعیین شد و تخصیص ارز بر اساس کد کالا و با توجه به سوابق سه ساله واردات بازرگانان انجام می‌شود. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، گلنار نصرالهی درباره سهمیه بندی تخصیص ارز اظهار داشت: بر همین اساس برای هر بازرگان سقف استفاده از ارز ۳۳ درصد تعیین شده است تا توزیع منابع ارزی عادلانه‌تر انجام شود.

نصرالهی افزود: فرایند سهمیه بندی ارزی از سال ۱۴۰۲ آغاز شده و امسال با محدودتر شدن منابع ارزی مدیریت سهمیه‌ها با دقت بیشتری دنبال می‌شود.

مشاور وزیر صمت بیان داشت: ثبت سفارش‌های سال‌های گذشته هم در اولویت تخصیص ارز قرار گرفته‌اند به همین موضوع موجب شده بخش از منابع ارزی صرف سفارش‌های معوق شود.

آن به انتهای زنجیره (مصرف کننده نهایی) ۴. صادرات انواع فرآورده های لبنی از جمله شیر خشک و کره فقط با کارت بازرگانی دائم واحدهای تولیدی و حذف کارت های موقت بازرگانی. واردات و صادرات کلیه اقلام حلقه های زنجیره شیر مشمول تجارت آزاد گردد.

۵. عدم تغییر ارزش پایه صادراتی و تعرفه های گمرکی زنجیره لبنی طی سال و محاسبه نرخ ارز بر اساس تک نرخی جهت رفع تعهد ارزی و هزینه های گمرکی واردات و صادرات و ارزش پایه صادراتی.

۶. انجمن صنایع لبنی ایران متعهد به خرید تضمینی شیرخام از دامداران کشور می‌باشد.»



واردات چای مشمول ترخیص ۱۰۰ درصدی از گمرکات شد

گمرک جمهوری اسلامی ایران بخشنامه امکان ترخیص ۱۰۰ درصدی چای وارداتی را به گمرکات اجرایی ابلاغ کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمدعلی بهیوری مدیرکل دفتر واردات گمرک ایران بخشنامه امکان ترخیص ۱۰۰ درصدی چای خارجی را به گمرکات اجرایی ابلاغ کرد.

بر اساس این بخشنامه و با اعلام وزارت جهاد کشاورزی به گمرک ایران، واردکنندگان چای خشک خارجی می‌توانند محموله‌های خود را مطابق دستورالعمل‌های مربوطه به طور کامل از گمرکات اجرایی ترخیص کنند.

مدت زمان کالاهای مشمول ترخیص ۱۰۰ درصدی تا یکم آذر امسال است و در صورت تمدید آن از سوی نهادهای ذی ربط، از سوی گمرک ایران به گمرکات اجرایی ابلاغ خواهد شد. در حال حاضر واردات ۲۵ قلم کالا شامل برنج خارجی، گندم، گوشت قرمز سرد سنگین،



درخواست مشترک ۵ تشکل زنجیره شیر از دولت

تشکل‌های اصلی زنجیره شیر در نامه‌ای مشترک به دولت خواستار تک نرخی شدن ارز و ارائه شش مطالبه برای ساماندهی و بهبود وضعیت تولید لبنیات در کشور شدند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران، کانون انجمن های صنفی گاوداران ایران، انجمن صنفی شیر خشک صنعتی ایران، اتحادیه مرکزی تعاونی های کشاورزی دامداران ایران و اتحادیه سراسری صنعت دامپروران همگام کشور در نامه‌ای مشترک خطاب به معاون اول رئیس جمهور، وزرای صمت و جهاد کشاورزی، روسای سازمان های حمایت و توسعه و تجارت خواستار تک نرخی شدن ارز در کل زنجیره شیر شدند.

۵ تشکل زنجیره شیر در این نامه ۶ تقاضای مشترک برای بهبود وضعیت زنجیره تولید لبنیات در کشور را به نهادهای ذی ربط ارسال کردند.

متن نامه به شرح زیر است:

« احتراماً پیرو جلسه مشترک کانون انجمن های صنفی گاوداران ایران، اتحادیه سراسری صنعت دامپروران همگام کشور، اتحادیه مرکزی تعاونی های کشاورزی دامداران ایران، انجمن صنفی شیر خشک صنعتی ایران. انجمن صنفی کارفرمایی صنایع فرآورده های لبنی ایران روز دوشنبه ۱۴۰۴/۸/۲۶ ساعت ۹:۳۰ صبح در محل دفتر انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران باتفاق آراء موارد ذیل پیشنهاد می‌گردد:

۱. تک نرخی شدن ارز در کل زنجیره شیر
۲. عرضه و تقاضا و نرخ تعادلی بازار در کل زنجیره شیر
۳. حذف یارانه از ابتدای حلقه زنجیره و انتقال

نشست مشترک کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران و سازمان غذا و دارو؛ آغاز فصل جدید همکاری، تسهیل‌گری و اصلاح ساختار پروانه‌های ساخت

جعفری تأکید کرد که تأخیرهای طولانی در پاسخ آزمایش‌ها و نگاه متفاوت استان‌ها به یک دستورالعمل واحد باعث «بی‌ثباتی و سردرگمی تولیدکننده» شده است. **ضرورت استمرار جلسات تخصصی و دستیابی به خروجی عملیاتی**

یوسف قاضی‌عسگر، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق اصفهان، با قدردانی از همکاری سازمان غذا و دارو، پیشنهاد داد مسائل صنعت «مرحله به مرحله» طرح و برای هر کدام خروجی قابل اندازه‌گیری تدوین شود تا فرآیند اصلاحات ساختاری در مسیر شفاف ادامه پیدا کند.



چالش صادرات به عراق و هزینه‌های سنگین بروکراتیک

علی شریعتی، عضو هیئت نمایندگان اتاق ایران، در سخنانی به تجربه خود از صادرات برند ایرانی به عراق اشاره کرد و گفت: فرم‌های متعدد تعهد، هزینه‌های ترجمه و تأخیر در تأیید سامانه‌ها بیش از سه ماه زمان گرفته است. او خواستار ساده‌سازی رویه‌های صادراتی و توجه به موانع عملیاتی شد.



رفع موازی‌کاری و تقویت متولی واحد در نظارت غذایی

مسعود بختیاری، رئیس سندیکای کنسرو، با اشاره به تجربه صنعت کنسرو گفت: «وقتی تصمیمات در فضای کارشناسی گرفته شود، همه طرف‌ها منتفع می‌شوند».



او توضیح داد که افزونه‌های ساخت نباید منجر به آزمون‌های بلندمدت یا توقف تولید شود و عدم انطباق فقط باید محصول مربوطه را شامل شود. بختیاری تأکید کرد ضرورت دارد نظارت‌ها به یک نهاد پاسخگو واگذار شود و با ظرفیت‌های قانونی موجود، از موازی‌کاری بین دامپزشکی، استاندارد و سازمان غذا و دارو جلوگیری شود.

اصلاح مقررات زائد برای رونق تولید افزودنی‌های غذایی

تقویت تولید نمی‌تواند اقتصاد کشور را پایدار کند». او با اشاره به اینکه کاهش درآمد سازمان در اثر حذف برخی مجوزها پذیرفته شده، افزود: هدف اصلی سازمان تسهیل تولید و رفع موانع غیرضروری است. پیرصالحی توضیح داد که مدل جدید افزونه ساخت مسئولیت بیشتری را بر دوش تولیدکنندگان می‌گذارد و با حرکت از نظارت پیشینی به نظارت پسینی، رصد دقیق‌تری بر محصول ایجاد می‌شود.

او همچنین از اقداماتی برای تسریع ترخیص کالا، پذیرش مشترک آزمایشگاه‌های سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو، حذف الزاماتی مانند لگالایز در صادرات و تشکیل کمیته مشترک میان تشکل‌ها و دستگاه‌های ناظر سخن گفت.

ضرورت حرکت به سمت نظام GMP و کاهش کاغذبازی

دکتر فرزاد طلاکش، دبیرکل فدراسیون طیور، با بیان سابقه خود در سازمان دامپزشکی، تأکید کرد که نظام نظارتی کشور باید به سمت «پروانه خط تولید» حرکت کند.



او گفت: «در دنیا پروانه صرفاً برای رجیستریشن صادر می‌شود و نظارت‌ها باید مبتنی بر GMP و سیستم تضمین کیفیت باشد، نه صدور پروانه‌های متعدد برای تغییرات جزئی».

طلاکش همچنین خواستار کاهش وابستگی مجوزها به منابع درآمدی دستگاه‌ها و تسهیل ساختار مالی در قالب حق رجیستریشن شد.

درخواست تفویض اختیار به استان‌ها و حذف بروکراسی‌های سلیقه‌ای

رضا جعفری، عضو هیئت رئیسه اتاق تبریز، با اشاره به ترافیک اداری سنگین گفت: «مسئولان فنی به جای حضور در کارخانه، ساعت‌ها در راهروهای سازمان غذا و دارو سرگردان هستند».

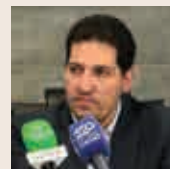


او خواستار تفویض اختیارات به استان‌ها، حذف رویه‌های سلیقه‌ای ماده ۴۲ و تسهیل شرایط برای تغییرات جزئی در محصولات-از جمله تغییر طعم یا وزن-شد.

در نشست مشترک کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران با حضور رئیس سازمان غذا و دارو، نمایندگان ارشد تشکل‌ها و فعالان صنعت غذا، مجموعه‌ای از مهم‌ترین مسائل حوزه مجوزها، نظارت، صادرات، واردات، استانداردها و فرآیندهای اجرایی مورد بررسی قرار گرفت. در این نشست، علاوه بر ارائه گزارش دقیق از آغاز اجرای طرح «تجمیع پروانه‌های ساخت»، فعالان صنعت مسائل عملیاتی حوزه‌های مختلف را مطرح کردند و در پایان نیز تفاهم‌نامه همکاری میان سازمان غذا و دارو و کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی امضا شد.

آغاز اجرای طرح تاریخی تجمیع پروانه‌های ساخت

دکتر رشید عزیزپور، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، در نخستین بخش نشست با اشاره به یکی از طولانی‌ترین چالش‌های صنعت غذا اعلام کرد که طرح «تجمیع پروانه‌های ساخت» پس از یک سال و نیم کار کارشناسی، از ۲۶ آبان ۱۴۰۴ وارد فاز اجرایی می‌شود.



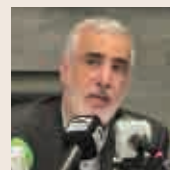
او تأکید کرد این طرح حاصل همکاری نزدیک صنعت و سازمان غذا و داروست و با کاهش تعداد پروانه‌ها از صدها مورد به کمتر از ۵۰ مورد (در اغلب صنایع) تحول بزرگی در ساختار نظارتی ایجاد می‌کند.

به گفته عزیزپور، در صنایع لبنی و فرآورده‌های گوشتی تفاهم میان صنعت و سازمان باعث شد تعداد پروانه‌ها از پیشنهادهای اولیه کاهش یافته یا اصلاح شود. او توضیح داد که «پروانه‌های خواهر و جانی» حذف شده و تنها یک عنوان تحت نام «افزونه ساخت» باقی می‌ماند که بدون بار مالی و صرفاً برای رهگیری داخلی در سامانه ثبت می‌شود.

وی نتیجه اجرای این طرح را «کاهش جدی بروکراسی»، «شفافیت»، «یکسان‌سازی»، و «حذف هزینه‌های اضافی» عنوان کرد.

تسهیل‌گری و مسئولیت‌پذیری صنعت؛ اولویت‌های سازمان غذا و دارو

دکتر مهدی پیرصالحی، رئیس سازمان غذا و دارو، در ادامه نشست با اشاره به ضرورت حمایت از تولید گفت: «هیچ راهی غیر از



● حذف موازی کاری

او پیشنهاد تشکیل «کمیته مشترک دائم میان کمیسیون صنایع غذایی و سازمان غذا و دارو» را مطرح کرد تا مشکلات به صورت موردی و سریع حل شود.

مسئولیت پذیری تولیدکنندگان و ضرورت ساماندهی زنجیره توزیع

علی سرشوقی، مدیرعامل کامور، بر اهمیت لیبل گذاری دقیق و مسئولیت پذیری قانونی تولیدکننده تأکید کرد.



او گفت: «در دارو زنجیره توزیع شفاف و قابل رصد است، اما در غذا چنین سیستم دقیقی وجود ندارد.» وی خواستار توجه جدی به نظام توزیع مواد غذایی شد.

لزوم اصلاح نمونه برداری صادراتی و حمایت از صنایع تبدیلی خرما

هادی مقدم، نایب رئیس انجمن خرما، با اشاره به بروکراسی سنگین در شش استان جنوبی گفت این روند



انگیزه سرمایه گذاری در صنایع تبدیلی را کاهش داده است.

او از نمونه برداری های سلیقه ای، تأخیر یک هفته ای آزمایش ها و فشار بر صادرات این محصول انتقاد کرد.

تفاهم در خدمت به سفره مردم؛ مسئولیت مشترک بخش خصوصی و دولت

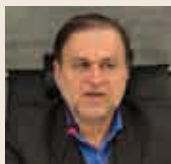
محمد رضا مرتضوی، رئیس کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی، با اشاره به نقش چند نسلی شرکت ها گفت: «هدف ما



ارتقای کیفیت و خدمت به سفره مردم است.» او تأکید کرد همکاری اخیر با سازمان غذا و دارو فضای بی سابقه ای برای تحول صنعت فراهم کرده است.

نگاه علمی جایگزین نگاه مچ گیری شود

دکتر عبدالعظیم بهفر، مدیرکل فرآورده های غذایی سازمان غذا و دارو، در پایان نشست تأکید کرد: «صنعت غذایی کشور توان بالایی



دارد و نگاه علمی می تواند ظرفیت های آن را چند برابر کند.»

او با اشاره به کیفیت بالای محصولات ایرانی، امضای تفاهم نامه با بخش خصوصی را نقطه آغاز فصل جدید همکاری دانست.

تأیید سازمان غذا و دارو واگذار شود تا سرعت تأمین مواد اولیه افزایش یابد.

یکپارچگی نظارت بر فرآورده های گوشتی

جمال حسین زاده ظروفچی، دبیر انجمن فرآورده های گوشتی، با قدردانی از همکاری های سازمان غذا و دارو گفت بهداشت باعث سردرگمی صنعت شده است.



او خواستار تمرکز نظارت ها در سازمان غذا و دارو و اصلاح برخی اصطلاحات بین المللی مانند «آسیب رسان سلامت» شد.

ضرورت همسان سازی استانداردها و تقویت نظارت بر سطح عرضه

فلورا فرخی، معاون تحقیقات صنایع غذایی نامی نو، مهم ترین چالش صنعت را نبود هم پوشانی قوانین استاندارد با الزامات

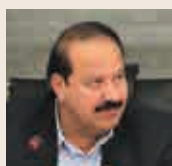


سازمان غذا و دارو دانست. او گفت که یک دستورالعمل واحد در استان های مختلف با برداشتهای متفاوت اجرامی شود و این موضوع باعث افزایش هزینه و بی ثباتی شده است.

فرخی همچنین بر اهمیت تقویت PMS (نظارت پس از عرضه) تأکید کرد.

تأخیر در صدور مجوزها مانع نوآوری در محصولات ارگانیک

امیر یوسفی، رئیس اتاق بازرگانی گرگان، با اشاره به مشکلات واحدهای دور از مرکز گفت: «صدور یک مجوز ساده گاهی تولیدکننده را



مجبور به سفرهای طولانی می کند.» او تأکید کرد که نبود استانداردهای مدون برای محصولات ارگانیک، مسیر نوآوری را کند کرده و باید از تجارب بین المللی بهره گرفت.

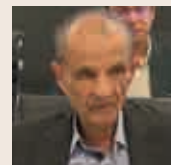
ضرورت تشکیل کمیته مشترک دائمی برای اصلاح مقررات

مهدی صادقی نیارکی، نایب رئیس اتاق تهران، سه محور اساسی نیاز صنعت را چنین معرفی کرد:



● حرکت به سمت نظارت پسینی

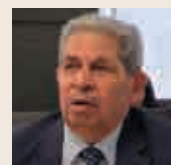
پرویز جهانگیری، رئیس انجمن افزودنی ها، از طولانی شدن صدور مجوزها انتقاد کرد و گفت: «پروانه تولید یک فیبر محلول پنج



سال طول کشید.» او افزود: صنعت غذا می تواند جایگزین درآمدهای نفتی باشد، اما فقط زمانی که مقررات زائد از مسیر تولید برداشته شود.

ساماندهی بازار نان و ضرورت یکسان سازی قیمت آرد

علیرضا مروت پور، مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس، با اشاره به نقش حیاتی صنعت نان گفت: تولیدکنندگان صنعتی با



سرمایه گذاری های سنگین مواجه اند اما به دلیل نظام توزیع آرد، با محدودیت و نابرابری روبه رو هستند.

او خواستار یکسان سازی قیمت آرد و جمع آوری نان های سنتی غیرمجاز شد که بدون هیچ نظارت بهداشتی وارد بازار می شوند.

درخواست شفاف سازی درباره افزونه ها و حفظ اعتبار پروانه های ساخت

لیدا جهانیان، عضو هیئت مدیره انجمن چیپس و اسنک، ضمن استقبال از «بیمه سازی پروانه ساخت» گفت لازم است نحوه استفاده



از افزونه ها و میزان دخالت وزارت بهداشت در مواردی مانند وزن و برند شفاف شود.

او هشدار داد که نگرانی از ابطال پروانه ها ممکن است واحدها را به سمت افزایش غیرضروری پروانه ها سوق دهد.

در حوزه واردات نیز او خواستار اصلاح روند دریافت کد IRC و ایجاد زیرساخت یکپارچه مشابه پروانه های ساخت داخلی شد.

سرعت بخشی به صدور IRC برای مواد اولیه شیرینی و شکلات

فرهاد تاجیک، عضو هیئت مدیره انجمن شیرینی و شکلات، گفت: «صدور یک IRC حدود ۳۰ روز طول می کشد» و کالاهای ضروری



کارخانه ها در این مدت در گمرک متوقف می مانند. او پیشنهاد کرد بخشی از فرآیند به مجموعه های مورد

هشدار جدی نسبت به فروپاشی تولید؛

محسن نقاشی «دبیر فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی و کشاورزی ایران»: صنایع غذایی در محاصره نوسانات ارز، مجوزهای زائد و هزینههای دولتی

در هیئت مقررات زدایی موفق به گرفتن مصوبه حذف تعدد مجوزها شده است، اما اجرای آن با مقاومت برخی دستگاهها مواجه شد و نهایتاً با ورود کمیسیون بهداشت مجلس و دادستانی، اجرای این مصوبه الزامی شد.

وی هشدار داد برخی دستگاهها برای صدور بخشنامهها تنها «دو یا سه تشکل خاص و غیرتولیدی» را دعوت می‌کنند تا ظاهراً نظرخواهی انجام شده باشد، اما تصمیمات خود را بدون مشورت با تشکلهای اصلی اتخاذ می‌کنند. نقاشی تأکید کرد: قانون بهبود محیط کسب و کار صراحت دارد که نظر تمام تشکلهای ذی ربط باید اخذ شود و این انتخاب‌گرایی، خلاف قانون است.

به گفته دبیر فدراسیون، در کشورهای توسعه‌یافته تشکلهای بازاری دولت در تصمیم‌گیری اقتصادی هستند، اما در ایران «دولت بزرگ و تصدی‌گر» مانع واگذاری مسئولیتها به بخش خصوصی شده است. او اعلام کرد فدراسیون صنایع غذایی به عنوان تنها تشکل جامع ثبت شده این حوزه در برابر هر بخشنامه‌ای که به زیان تولید باشد اقدام قانونی خواهد کرد و افزود: «اگر بخشنامه‌ای به معنای حذف تولید و نادیده گرفتن منافع واحدهای تولیدی باشد، از مسیر قانونی از مجلس تا دستگاه قضایی پیگیری می‌کنیم».

محسن نقاشی در پایان با قدردانی از همکاری وزارت کشور، سازمان بازرسی کل کشور، کمیته قضایی مجلس و کمیسیون بهداشت مجلس ابراز امیدواری کرد سایر وزارتخانه‌ها نیز «به جای مقاومت، همراه تشکلهای تخصصی» باشند تا اقتصاد غذا از بحران کنونی خارج شود.

واقعی نیستند و تنها با اتکا به رانت‌های ارزی» مواد اولیه را با نرخ دولتی دریافت می‌کنند، اما همان کالا را با نرخ آزاد در اختیار تولیدکننده می‌گذارند و تولیدکننده ناچار است مواد اولیه را به صورت نقدی و با بالاترین قیمت تهیه کند.

به گفته دبیر فدراسیون، در نشست با معاون اقتصادی وزارت کشور، پیشنهاد شده است که واحدهای تولیدی در ازای صادرات، خود به واردات مواد اولیه اقدام کنند تا نقش واسطه‌ها کاهش یابد. او تأکید کرد: تا زمانی که ارز تک‌نرخ نشود و چندگانگی نرخ‌ها ادامه داشته باشد، نه تولیدکننده سود می‌برد و نه مردم. تنها دلالتان هستند که ساعت به ساعت سود نجومی کسب می‌کنند.

این فعال صنایع غذایی همچنین با اشاره به افزایش هزینه‌های سربار دولتی مانند مالیات بر ارزش افزوده، تعرفه‌ها، هزینه انرژی و حمل و نقل گفت: دولت خود یکی از عوامل اصلی گرانی است. وقتی هزینه آب، برق، گاز، حمل و نقل و مالیات افزایش پیدا می‌کند، طبیعی است که تولیدکننده مجبور شود هزینه‌ها را به مصرف‌کننده منتقل کند. وی کمبود گسترده روغن و تعطیلی چندروزه برخی واحدهای غذایی را نیز نگران‌کننده دانست و گفت: افزایش چندبرابری قیمت بسته‌بندی‌های پتروشیمی فشار سنگینی را به واحدها تحمیل کرده است.

نقاشی یکی از ریشه‌ای‌ترین مشکلات صنایع غذایی را «تعدد غیرمنطقی مجوزها و پروانه‌های ساخت» عنوان کرد و توضیح داد که گاهی برای یک محصول ساده غذایی، صدها پروانه لازم است. به گفته او، فدراسیون طی دو سال پیگیری مستمر



محسن نقاشی از بحران شدید صنایع غذایی در اثر نوسانات ارز، کمبود مواد اولیه، افزایش هزینه‌ها، تعدد مجوزها و بی‌توجهی برخی دستگاهها به قوانین خبر داد و تأکید کرد: ادامه این روند تولید را به مرز توقف می‌کشاند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن نقاشی «دبیر فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی و کشاورزی ایران» در گفتگو با خبرنگار آگرو فود نیوز با تشریح وضعیت «بهرنج و پرچالش» صنایع غذایی ایران، از ناپایداری‌های ارزی، فشارهای ناشی از مواد اولیه وارداتی، تعدد مجوزها، هزینه‌های سربار دولتی و بی‌توجهی برخی دستگاهها به قوانین ملی انتقاد کرد و تأکید کرد ادامه این روند «تولید را به مرز نیستی» می‌برد.

نقاشی با بیان اینکه بخش مهمی از مواد اولیه صنایع غذایی وارداتی است، گفت: بزرگ‌ترین معضل امروز واحدهای تولیدی، ناپایداری نرخ ارز است. تولیدکننده نه می‌تواند مواد اولیه را پیش‌بینی پذیر تهیه کند و نه امکان دارد با نوسانات روزانه، برنامه تولیدش را ادامه دهد. نقاشی افزود: برخی واردکنندگان «واردکنندگان

طی حکمی از سوی دکتر پیمان فلسفی؛

فرامرز شاهسواری رئیس کمیته تخصصی صنایع غذایی فراکسیون کشاورزی پویا شد

اسلامی و با هدف تقویت زنجیره تولید و ارتقای صنایع غذایی کشور، فرامرز شاهسواری به عنوان رئیس کمیته تخصصی صنایع غذایی و زنجیره ارزش، از سوی پیمان فلسفی، رئیس این فراکسیون، منصوب شد.

این کمیته تخصصی با مأموریت پشتیبانی از توسعه صنایع غذایی، بهبود بهره‌وری، افزایش ارزش افزوده در بخش کشاورزی و حمایت از فعالان بخش صنایع غذایی، تشکیل شده است.

این اقدام، گامی مهم برای تقویت زنجیره تولید و رفع چالش‌های صنعت غذا در کشور محسوب می‌شود.

توسط رئیس فراکسیون کشاورزی پویا و امور عشایر مجلس شورای اسلامی فرامرز شاهسواری به عنوان رئیس کمیته تخصصی صنایع غذایی این فراکسیون منصوب شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در راستای اهداف فراکسیون کشاورزی پویا و امور عشایر مجلس شورای



در هوای آلوده، شیر و لبنیات پروبیوتیک را فراموش نکنید؛ فارغ از نام برند



دکتر فتانه آبادیان با اشاره به تشدید آلودگی هوا، بر ضرورت مصرف شیر، ماست و لبنیات پروبیوتیک برای تقویت سیستم ایمنی و کاهش اثرات آلاینده‌ها تأکید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فتانه آبادیان عضو هیئت مدیره و مدیر تحقیق و توسعه شرکت فرآورده‌های لبنی دوشه آمل (لبنیات هراز) در پی تشدید آلودگی هوا در برخی مناطق کشور، فتانه آبادیان، مدیر تحقیق و توسعه گروه صنایع غذایی دوره آمل در گفت‌وگویی خبری بر اهمیت مصرف لبنیات و محصولات پروبیوتیک برای حفظ سلامت شهروندان تأکید کرد.

آبادیان با اشاره به افزایش آلاینده‌های تنفسی گفت: در شرایط آلودگی شدید، بدن بیش از هر زمان دیگری نیازمند دریافت ترکیبات مغذی و محافظتی است. به همین دلیل توصیه می‌کنیم زمانی که افراد از محیط بیرون وارد خانه می‌شوند، حتماً شیر، ماست یا سایر لبنیات پروبیوتیک مصرف کنند.

وی افزود: پروبیوتیک‌ها با کمک به تقویت سیستم ایمنی و شرکت در فرآیندهای پاک‌سازی بدن، می‌توانند بخشی از اثرات منفی آلودگی هوا را کاهش دهند. این موضوع به برند خاصی وابسته نیست؛ مهم، استمرار در مصرف لبنیات با کیفیت است.

عضو هیئت مدیره شرکت فرآورده‌های لبنی دوشه آمل همچنین تأکید کرد: در روزهای آلوده، افزایش مصرف شیر برای تمامی گروه‌های سنی به‌ویژه کودکان و سالمندان ضروری است. لبنیات به دلیل وجود کلسیم، پروتئین و ریزمغذی‌های حیاتی می‌توانند نقش محافظتی مهمی در برابر آسیب‌های ناشی از آلودگی ایفا کنند.

فتانه آبادیان در پایان خاطر نشان کرد: حفظ سلامت جامعه اولویت ماست و امیدواریم خانواده‌ها با رعایت این توصیه تغذیه‌ای ساده

اما مهم، از خود و عزیزانشان بهتر محافظت کنند. بر اساس این گزارش، شرکت فرآورده‌های لبنی هراز در اطلاعیه‌ای مصرف شیر در هوای آلودگی را الزامی دانست؛ متن اطلاعیه به شرح زیر است:

با توجه به خطرات ناشی از آلودگی هوا و تهدید جدی جان و سلامت مردم و بنا به نظر سازمان بهداشت جهانی: بطور میانگین سالانه ۷ میلیون نفر در جهان به دلیل آلودگی هوا جان خود را از دست می‌دهند.

در ایران متأسفانه مدت مدیدی است که در شرایط فوق بحرانی آلودگی هوا بویژه در کلان‌شهرها، جمله تهران قرار داریم و باز هم در کمال تأسف به دلیل عدم مدیریت درست در سطح کلان هیچ قدمی در جهت کاهش آلودگی هوا برداشته نشده و نمی‌شود.

هوای آلوده حاوی مقادیر بالایی از سرب و انواع فلزات سنگین آلاینده‌ها و حجم بالایی از مواد سمی و مضر که تقریباً همه سرطان‌زا هستند و گازهای سمی مثل مونوکسید کربن می‌باشند که

میتوانند از طریق تنفس وارد بدن شده و موجب بروز مشکلات عدیده ای گردند. در اولین مرحله آلودگی هوا مستقیماً بر روی عملکرد قلب و ریه تأثیرات منفی گذاشته و از آسم و برونشیت و تنگی نفس شروع شده و چشم و پوست و حتی، خستگی عصبانیت کم حوصلگی و را نیز شامل می‌شود.

از شدیدترین عوارض آن شیوع انواع سرطانها بویژه سرطان ریه می‌باشد و بالاتر از آن متأسفانه سموم و فلزات سنگین و ... موجود در هوای آلوده که موجب تغییرات خطرناکی بر روی ژن (DNA) سلولها شده و موتاسیون یا جهش ژنتیکی را ایجاد میکند انتقال ژن بیماریهای خطرناک از جمله سرطان و بیماریهای قلبی و عروقی به نسلهای بعد در این شرایط اطلاع رسانی در جهت جلوگیری و کاهش عوارض خطرناک ناشی از آلودگی هوا به هم نوعان و هموطنان عزیز حداقل کمک و یاری به آنهاست.

در مرحله اول استفاده از ماسک و شستشوی مداوم چشم و دست و صورت و بعد رعایت الزامات تغذیه ای بویژه مصرف مداوم و به وفور شیر بعنوان مهمترین داروی سم زدا میباشد. بطوریکه حتی برای بیماران قلبی و ریوی که نیاز به رساندن مراکز درمانی و بیمارستان هستند. توصیه اکید پزشکان و نوشاندن شیر به فاصله کمتر از نیم ساعت به

نیم ساعت به بیمار در مسیر می‌باشد. در شرایط آلودگی هوا مصرف محصولات لبنی الزامی است اما مصرف حداکثر شیر بویژه شیر غنی شده با ویتامین D در اولویت حیاتی قرار دارد. شیر سرشار از کلسیم فسفر - منیزیم میباشد که این مواد معدنی از جذب سرب و سایر فلزات خطرناک دو ظرفیتی و گازهای مونوکسید کربن جلوگیری می‌کنند جهت کاهش عوارض مسمومیت باید از جذب سرب در بدن بشدت جلوگیری کرد که شیر بالاترین پتانسیل جذب سرب و فلزات سنگین را دارا بوده و همچنین خنثی کننده سموم خطرناک هوای آلوده است در واقع شیر یک پکیج کامل مهار کننده اثرات کشنده و سمی آلودگی هوا را دارا می‌باشد.

بعد از شیر افزایش شدید مصرف لبنیات بویژه ماست‌های پروبیوتیک ترجیحاً کم چرب توصیه می‌شود حداقل ۳-۴ لیوان شیر باد لیوان ماست در روز در صورت عدم تحمل لاکتوز یا عدم توان مصرف شیر بشدت میزان مصرف سایر محصولات لبنی از جمله انواع ماست‌ها بویژه پروبیوتیک را باید افزایش داد محصولات لبنی پروبیوتیک علاوه بر جذب سموم موجب ارتقای سطح مقاومت و ایمنی بدن میشوند علاوه بر شیر و لبنیات مصرف انواع غذاهای حاوی امگا ۳ و میوهها و سبزیجات رنگی با رنگ زرد و نارنجی حاوی بتا کاروتن یا ویتامین A میباشد را باید افزایش داد.



دبیر انجمن تولیدکنندگان آب‌های معدنی:

ظرفیت ۱۴ میلیارد لیتر، تولید واقعی ناچیز؛ صنعت آب بسته‌بندی نقشی در جبران کمبود آب شهری ندارد

استفاده از آن برای صادرات نیز توضیح داد: صادرات آب بسته‌بندی طی ۱۰ تا ۱۵ سال گذشته بسیار ضعیف شده است. دلایل این موضوع را باید در مشکلات منطقه‌ای، ناامنی‌ها، جنگ‌ها و نبود دیپلماسی اقتصادی فعال جست‌وجو کرد. در حال حاضر تجار ما برای حضور در بازارهای همسایه با موانع زیادی مواجه هستند. در مقایسه با کشورهای رقیب، فشار مالی و هزینه‌های تأمین مواد اولیه در ایران به مراتب بالاتر است. برای نمونه، تأمین مالی در کشور ترکیه با هزینه‌ای بسیار کمتر انجام می‌شود و همین موضوع باعث شده محصولات آنها رقابتی‌تر باشند.

وی همچنین درباره بازار کشورهای منطقه و به‌ویژه کشورهای حوزه خلیج فارس گفت: بازار این کشورها از نظر پتانسیل بسیار جذاب است، اما در سال‌های اخیر ذائقه مصرف‌کنندگان تغییر زیادی کرده است. با افزایش ورود گردشگران اروپایی به این کشورها، تمایل مصرف‌کنندگان به آب‌های وارداتی اروپایی افزایش یافته است. هم‌اکنون بیش از ۸۵ درصد واردات آب بسته‌بندی در این کشورها از اروپا انجام می‌شود. در نتیجه رقابت برای تولیدکنندگان ایرانی در این بازارها دشوارتر از گذشته است.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب‌های معدنی در پایان گفت: بنابراین صنعت آب بسته‌بندی صادرات محور نیست، اما اگر در آینده شرایط اقتصادی و معیشتی مردم، بهتر شود یا در صورت جذب توریست، امکان استفاده از ظرفیت تولید آب بسته‌بندی در داخل کشور وجود دارد.

وی افزود: اگرچه از نظر ظرفیت فنی امکان افزایش تولید وجود دارد، اما مسائل مرتبط با منابع آبی همچنان چالش برانگیز است. برای مقایسه باید در نظر گرفت که تنها شهر تهران روزانه حدود سه میلیون متر مکعب آب مصرف می‌کند؛ یعنی معادل سه میلیارد لیتر در روز. در چنین مقیاسی، میزان تولید آب بسته‌بندی در کشور عملاً تأثیری بر رفع بحران آب ندارد و حجم آن بسیار کوچک‌تر از مصرف آب شرب شهری است. البته اگر نگاه رفع بحران داشته باشیم وضعیت متفاوت است و صنعت توانایی رفع بحران را در شرایط ویژه دارد.

به گفته دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان آب‌های معدنی و آشامیدنی، بزرگ‌ترین چالش صنعت در حال حاضر، افزایش شدید قیمت مواد اولیه، به‌ویژه قیمت مواد پتروشیمی مورد استفاده در تولید بطری است.

او تأکید کرد که افزایش هزینه مواد اولیه منجر به فشار مضاعف بر واحدهای تولیدی شده و مشکل نقدینگی را در این صنعت تشدید کرده است.

فروهر با بیان اینکه قیمت بطری‌های کوچک که سال گذشته حدود ۷۶۰۰ تومان بود، امسال به حدود ۹۰۰۰ تومان رسیده است، تصریح کرد: قیمت‌گذاری در این صنعت زیر نظر مستقیم سازمان حمایت قرار دارد و امکان تغییر قیمت‌ها به صورت آزادانه وجود ندارد. در سال جاری نیز با وجود افزایش چندباره قیمت مواد اولیه، تنها یک بار مجوز افزایش قیمت صادر شد.

او درباره ظرفیت‌های خالی صنعت و امکان



پیمان فروهر با اشاره به ظرفیت تولید سالانه ۱۳ تا ۱۴ میلیارد لیتری صنعت آب بسته‌بندی ایران تأکید کرد: با وجود این توان فنی، حجم تولید آب بسته‌بندی در مقایسه با مصرف روزانه سه میلیارد لیتری تهران ناچیز است و نمی‌تواند کمبود آب شهری را جبران کند.

پیمان فروهر در پاسخ به سوالی درباره تأثیر قطعی‌های گاه و بیگاه آب در سال جاری بر مصرف آب‌های بسته‌بندی، تصریح کرد: صنعت آب بسته‌بندی هنوز به واسطه مسائل آبی در کشور فروش معناداری تجربه نکرده و آینده هم قابل پیش‌بینی نیست. حتی صنعت آب‌های بسته‌بندی کشور طی سال جاری با افت فروش روبه‌رو بوده است. صنعت آب بسته‌بندی در ایران در حال حاضر قابلیت تولید سالانه بین ۱۳ تا ۱۴ میلیارد لیتر را دارد، در حالی که تولید واقعی تنها در حدود دو میلیارد و ۳۰۰ تا دو میلیارد و ۴۰۰ هزار لیتر است. این آمار نشان می‌دهد که ظرفیت خالی قابل توجهی در این صنعت وجود دارد و از منظر توان تولید، مشکلی برای پاسخگویی به تقاضای بیشتر وجود ندارد.

پیوستن گروه رحمانی به پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

بسیاری از تحقیقات و آزمایشات خود را با همکاری اساتید دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران در آن مرکز علمی انجام دهد.



رحمانی در فضای دانشگاهی فرصتی برای توسعه نوآوری، اشتغالزایی برای دانش‌آموختگان و استفاده از ظرفیت‌های علمی و تحقیقاتی دانشگاه تهران به منظور ارتقای کیفیت و گسترش مرزهای دانش در صنعت غذا است.

این گزارش می‌افزاید: گروه رحمانی بر این باور است که آینده صنعت غذا از مسیر همکاری‌های علمی و تحقیقاتی می‌گذرد و این گام تازه، آغاز فصلی نو در مسیر رشد، توسعه و خلق ارزش‌های پایدار است.

برپایه این گزارش مقرر شد در آینده گروه رحمانی

شرکت رحمانی به عنوان یکی از مجموعه‌های فعال در حوزه صنایع غذایی و تولیدکننده محصولات سلامت محور با هدف توسعه فعالیت‌های دانش‌بنیان و بهره‌گیری از ظرفیت‌های علمی و پژوهشی کشور به پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران پیوست.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این همکاری در راستای تقویت ارتباط میان صنعت و دانشگاه با تمرکز بر تحقیق و توسعه در زمینه تولید محصولات سالم و پایدار شکل گرفته است.

به گفته مدیران این مجموعه حضور گروه

رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی کورش:

سه‌م بیش از ۱۰ درصد در زنجیره طیور داریم، اما مجوز واردات نهاده نمی‌گیریم

چه عواملی در پشت این مسئله وجود دارد، اما امیدواریم با تصمیم‌گیری‌های دقیق‌تر، مسیر تأمین کالاهای اساسی کشور تسهیل شود.



موضوع هستیم، اما هنوز به نتیجه نرسیده‌ایم. وی افزود: در این مدت، دو معاون وزیر در حوزه توسعه بازرگانی داخلی تغییر کرده‌اند، اما تا همین امروز که با شما صحبت می‌کنم، امکان واردات برای ما فراهم نشده است. این موضوع به معنای ناتوانی ما نیست؛ چراکه گروه صنعتی کورش توانایی کامل برای تأمین دارد و در حال حاضر ۲۲ درصد از نیاز روغن کشور توسط ما تأمین می‌شود، اما اجازه لازم برای واردات صادر نشده است. منتصر در پایان تأکید کرد: واقعاً نمی‌دانیم

کورش منتصر گفت: ما ۲۲ درصد از روغن بخش خصوصی را وارد کرده‌ایم و این نشان دهنده توانایی ما در واردات است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، کورش منتصر، رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی کورش، با اشاره به مشکلات موجود در مسیر واردات کالاهای اساسی گفت: ما به عنوان یکی از زنجیره‌های اصلی تأمین در کشور، تا امروز نتوانسته‌ایم حتی یک کیلو کالا یا نهاده دامی وارد کنیم. حدود هشت ماه است که به طور مستمر پیگیر این

آرامش بازار روغن خانوار در برابر کمبود روغن صنعت؛ دبیر انجمن صنایع روغن نباتی خواستار تسریع دولت در تأمین ارزش

تدریجی به سمت ارز صادراتی تالار ۲، بهترین استراتژی در شرایط فعلی در راستای تحقق اهدافی چون کاهش مصرف، حذف قاچاق، صرفه جویی ارزی، ایجاد بستر صادرات، کمک به رفع کسر بودجه دولت و برچیده شدن بساط پرهزینه و بی نتیجه کنترل و نظارت، مطرح نمود. وی گفت با توجه به ارزبری هر کیلو روغن معادل ۴/۱ دلار، در صورت تخصیص ارز صادراتی تالار ۲ به جای ارز ترجیحی، قیمت هر کیلو روغن مصرفی خانوار از ۹۲ هزار و ۵۰۰ تومان فعلی به ۲۱۰ هزار تومان خواهد رسید که با توجه به مصرف سرانه ماهانه هر ایرانی روغن خانوار معادل یک کیلوگرم، رقمی است که با توجه به ۱۵۰ همت درآمد حاصل از تفاوت نرخ ارز ترجیحی و تالار ۲، حتی برای کلیه دهک‌ها، قابل جبران است.



در ۳ ماهه پایانی سال قبل، امسال در ۶ ماهه اول، استثناً میزان تولید بالایی داشتیم. اما به طور کلی اگر ۲ میلیون تن مصرف سالانه روغن نباتی در نظر بگیریم با فرض استمرار تخصیص ارز ترجیحی. مصرف ماهانه به طور متوسط ۱۷۰ هزارتن است که در ۶ ماهه اول به کمتر از ۱۵۰ هزارتن و نیمه دوم سال به ۲۰۰ تا ۲۱۰ هزارتن می‌رسد هرچند، ممکن است مصرف امسال از ۲ میلیون تن، فراتر رود. به گفته وی، برآورد می‌شود که تولید روغن تا پایان سال با بهبود وضعیت تخصیص ارز به رقم بیش از ۲ میلیون و ۲۰۰ هزارتن برسد. این مقام مسئول درباره آخرین وضعیت بازار روغن بیان کرد: در حال حاضر روغن مورد نیاز خانوار در اقصی نقاط کشور با قیمت مصوب دولتی در اختیار عموم قرار دارد و هیچ کمبودی در عرضه روغن مصرفی خانوار وجود ندارد و به طور متوسط قیمت هر کیلو روغن مصرفی خانوار ۹۲ هزار و ۵۰۰ تومان است. وی با اشاره به گلایه صنف و صنعت در حوزه روغن گفت: در حوزه روغن صنف و صنعت بویژه صنایع شیرینی و شکلات، کنسرو، لبنیات و... کمبودهایی گزارش شده است، هرچند تولید و توزیع روغن صنف و صنعت ادامه دارد که امیدواریم با کمک شرکت بازرگانی دولتی و بهبود در فرآیند روند تخصیص ارز شرایط بهبود یابد. شریفی بار دیگر، حذف ارز ترجیحی و حرکت

علیرضا شریفی دبیر انجمن صنایع روغن نباتی گفت: بنابر آمار در ۷ ماهه امسال یک میلیون و ۳۰۰ هزارتن روغن در کشور تولید و توزیع شد. علیرضا شریفی دبیر انجمن صنایع روغن نباتی کشور گفت: بنابر آمار در ۷ ماهه ابتدای سال، بیش از یک میلیون و ۳۰۰ هزارتن روغن نباتی تولید و توزیع شد که در سابقه ۷۲ ساله صنعت روغن نباتی کشور بی سابقه بوده است. به گفته وی، واردات روغن خام و دانه‌های روغنی در ۷ ماهه امسال ارقام قابل توجهی بوده که در کنار عرضه روغن خام شرکت بازرگانی دولتی طبق نظر وزارت جهاد کشاورزی، موجب شد تا در زمینه بازار روغن نباتی به آرامش برسیم، هرچند طولانی شدن روند تخصیص ارز نگرانی‌هایی در خصوص استمرار این آرامش در هفته‌ها و ماه‌های آتی ایجاد کرده است. شریفی ادامه داد: اکنون در حوزه روغن صنف و صنعت، کمبودهایی در زمینه روغن‌های مصرفی صنایع و اصناف به ویژه کنسروجات و شیرینی و شکلات وجود دارد اما در خصوص روغن خانوار شرایط آرام است که با تسریع دولت در روند تخصیص ارز انتظار می‌رود که این آرامش حفظ شود. دبیرانجمن صنایع روغن نباتی کشور با بیان اینکه به طور متوسط ماهانه ۱۷۰ هزارتن روغن مصرف می‌شود، افزود: در ۶ ماهه دوم سال میزان مصرف افزایش می‌یابد، اما بدلیل التهاب روغن

وقتی ذائقه مردم نادیده گرفته می‌شود؛ هشدارهای بی‌پاسخ مختاریانی و جهش قیمت برنج پاکستانی

وی با اشاره به نقش وزارت جهاد کشاورزی در شناخت بازار تصریح کرد: تصمیم‌گیری درباره نوع برنج وارداتی باید با وزارت جهاد باشد زیرا این وزارتخانه با بازار و ذائقه مردم آشناست. انتظار داشتیم با سازمان برنامه مذاکره کنند و توضیح دهند که این تصمیم صحیح نیست. محمد مختاریانی درباره نیاز کشور در مقطع زمانی اردیبهشت‌ماه گفت: دقیقاً زمانی که بازار نیاز به واردات برنج پاکستانی داشت - هم برای تنظیم بازار برنج پاکستانی و هم کمک به تعادل بازار برنج داخلی - تصمیم گرفتند واردات این نوع برنج متوقف شود. امروز هم برخی می‌پرسند چرا قیمت برنج پاکستانی افزایش یافت؛ پاسخ روشن است. وقتی ثبت سفارش یک کالا برای مدت طولانی متوقف می‌شود، طبیعی است که قیمت بالا برود.

گران قیمت نبودیم. تأکید ما این بود که برنج بالای ۹۰۰ یورو نباید وارد شود. وزارت جهاد کشاورزی نیز در پاسخ اعلام کرد که ابلاغیه از سوی سازمان برنامه و بودجه و شخص آقای پورمحمدی صادر شده است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج افزود: در همان زمان هشدار دادیم که برنج پاکستانی قیمت بالاتری دارد و مردم نیز به مصرف این نوع برنج تمایل بیشتری نشان می‌دهند. اما اصرار داشتند که تنها یک نوع برنج وارد شود؛ برنجی که صرفاً شکم مردم را سیر کند، نه برنجی مطابق با ذائقه مصرف‌کننده. ما گفتیم وقتی مردم نسبت به نوع جایگزین اقبالی ندارند، این تصمیم اشتباه است. هشدارهای جدی دادیم اما دوستان گفتند این تصمیم به ما ابلاغ شده و دیگر ارتباطی به آن‌ها ندارد.



محمد مختاریانی با انتقاد از توقف واردات برنج پاکستانی، این تصمیم را عامل اصلی برهم خوردن تنظیم بازار و افزایش قیمت‌ها دانست و خواستار بازنگری در سیاست‌های وارداتی شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد مختاریانی، مدیرعامل صنایع غذایی طبیعت، با انتقاد از تصمیمات اخیر در حوزه واردات برنج، اعلام کرد: ما هیچ‌گاه به دنبال واردات برنج کیفی و

افزایش ۱۲۰ درصدی قیمت شیرخام در ۸ ماهه اخیر

کارخانه‌ها تولید را کاهش دادند و تعدادی هم تعطیل شدند که با توجه به کاهش قدرت خرید خانوار، سرانه مصرف بین ۳۰ تا ۳۵ کیلوست. وی با اشاره به آینده تولید شیرخام و لبنیات تصریح کرد: کارخانه‌های شیرخشک شیرخام تولیدی را جذب و پس از تبدیل به شیرخشک مقداری بصورت قانونی و مابقی قاچاق خارج می‌شود و عملاسفره خانوار خالی از محصولات لبنی می‌شود.



علی احسان ظفیری مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی با بیان اینکه وزارت جهاد کشاورزی توان کنترل قیمت شیرخام را ندارد، گفت: در جلسه اخیر ستاد تنظیم بازار، تصمیمی که منجر به مهار، کنترل و برگشت قیمت نداشت و وزارت جهاد نسبت به قیمت شیرخام بی تفاوت است.

وی با بیان اینکه ۷۰ درصد بهای تمام شده محصولات لبنی مربوط به شیرخام است، افزود: قیمت شیرخام در ۸ ماهه امسال معادل ۶۰ سال گذشته رشد قیمت داشته است که براین اساس وزارت جهاد راهکاری برای کنترل یا حتی قصد کنترل بازار را ندارد.

ظفیری ادامه داد: اگر مبنای ۲۹ اسفند سال گذشته قرار دهیم، نرخ شیرخام تا به امروز ۱۲۰ درصد رشد قیمت داشته که براین اساس از ۱۸ هزار تومان به ۳۹ هزار تومان رسیده است. براین اساس هیچ بنگاه اقتصادی در طول ۸ ماه امکان افزایش ۱۲۰ درصدی سرمایه در گردش ندارد. لذا کارخانه‌های لبنی اگر توان خرید ۱۰۰ تن شیرخام در شب عید را داشته است، اکنون این توان به ۴۰ تن رسیده که همین امر منجر به کاهش تولید شیرخام شده است. به عنوان مثال اگر شب عید قیمت یک محصول لبنی ۱۰۰ هزار تومان بود، اکنون به ۲۰۰ هزار تومان رسیده است که با وجود عدم افزایش حقوق کارمندان و کارمندان، بی‌تردید ۶۰ تا ۱۲۰ درصد مصرف لبنیات را خانوارها کاهش دادند.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی با اشاره به تاثیر افزایش قیمت لبنیات بر تولید و سرانه مصرف گفت: با توجه به افزایش چندبرابری قیمت‌ها، برخی

بنیان‌گذار گروه صنعتی زر: تولیدکننده واقعی، سرمایه‌اش را در خدمت اشتغال و تولید قرار می‌دهد

را به زمین، ماشین‌آلات و تولید تبدیل می‌کند و هر روز دغدغه کارگر، بیمه و مالیات دارد؛ اما ثروتمند ممکن است ده‌ها آپارتمان یا دارایی غیرمولد داشته باشد بدون آنکه درگیر چالش‌های تولید باشد.

سلطانی با اشاره به ضرورت اصلاح این نگاه در سطح جامعه خاطرنشان کرد: ادبیات اقتصادی کشور نیازمند بازنگری است تا جایگاه تولیدکننده، این قشر زحمتکش و توانمند، به درستی در ذهن مردم و مدیران ترسیم شود. رسانه ملی باید در این مسیر نقش آفرینی کند و تصویر واقعی تولیدکننده را به جامعه نشان دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مرتضی سلطانی، بنیان‌گذار گروه صنعتی زر، با تأکید بر تفاوت میان «سرمایه‌گذار» و «ثروتمند» گفت: در بسیاری از کشورهای اروپایی، اگر فردی صد آپارتمان داشته باشد، جامعه برای او احترام ویژه‌ای قائل نیست؛ اما در کشور ما اگر کسی در یک کارگاه کوچک پنج نفر را بیمه کند، مورد احترام مردم و حاکمیت قرار می‌گیرد. این موضوع باید به درستی برای تصمیم‌گیران و نخبگان کشور تبیین شود.

وی افزود: متأسفانه در افکار عمومی، تفاوت میان سرمایه‌گذار و ثروتمند به درستی درک نشده است. سرمایه‌گذار کسی است که همه دارایی خود



مرتضی سلطانی بنیان‌گذار گروه صنعتی زر گفت: سرمایه‌گذار با ثروتمند تفاوت دارد؛ سرمایه‌گذار دارایی خود را صرف تولید و اشتغال می‌کند، در حالی که ثروتمند دغدغه تولید ندارد.

درباز دید مدیر کل دفتر فناوری و نوآوری صنایع دانش بنیان وزارت صمت از گروه زر تأکید شد:

ضرورت تسهیل تعاملات میان شرکت‌های فناورانه و وزارت صمت

به اهمیت حمایت از شرکت‌های دانش بنیان و توجه به نیازهای این بخش از صنعت کشور است.



دکتر علی‌علی بابایی، مدیر کل دفتر فناوری و نوآوری صنایع دانش بنیان وزارت صمت، معدن و تجارت، به منظور آشنایی بیشتر با ظرفیت‌های تولیدی و فناورانه شرکت‌های دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی زر، از خطوط تولید این مجموعه بازدید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی گروه زر، در این بازدید، دکتر علی‌بابایی با محصولات دانش بنیان تولیدی این گروه آشنا شد و از نزدیک با توانمندی‌های صنعتی و فناوری‌های نوآورانه این شرکت‌ها آشنا شد.

در جریان این دیدار، وی بر تسهیل تعاملات میان شرکت‌های فناورانه و وزارت صمت، معدن و تجارت تأکید کرد و خاطرنشان ساخت که این وزارتخانه در نظر دارد گام‌های مؤثری در جهت بهبود همکاری‌ها و تسهیل فرآیندهای اداری و حمایتی برای این دسته از شرکت‌ها بردارد.

وی همچنین از گروه زر دعوت کرد تا در تشکیل انجمن تحقیق و توسعه شرکت‌های پیشران اقتصادی و دانش بنیان وزارت صمت حضور فعال و مؤثری داشته باشد. این انجمن به منظور تسهیل ارتباطات میان شرکت‌های دانش بنیان و وزارتخانه‌های مختلف، به ویژه در زمینه تحقیق و توسعه، ایجاد خواهد شد.

گفتنی است، گروه زر که یکی از شرکت‌های پیشرو در عرصه تولید و توسعه محصولات فناورانه است، همواره در تلاش بوده تا با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و توانمندی‌های علمی، به بهبود فرآیندهای صنعتی و ارتقاء سطح تولید در کشور کمک کند. این دیدار، می‌تواند فرصتی را برای هم‌افزایی بیشتر میان بخش‌های دولتی و خصوصی فراهم کند و به ارتقاء تعاملات و همکاری‌های مؤثر در راستای پیشبرد اهداف ملی کمک شایانی نماید. از طرفی، این اقدام وزارت صمت، معدن و تجارت، نشان دهنده توجه ویژه

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 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

محسن نقاشی، دبیر فدراسیون تشکل های صنایع غذایی و کشاورزی ایران:

شرکت های گلشهد و شهیدینه از زیرمجموعه های گروه عازم، با مدیریت و بنیان گذاری جناب آقای نقوی، از نمونه های برجسته موفقیت بخش خصوصی در صنایع غذایی کشور هستند. تأسیس این مجموعه ها نقشی زیربنایی در توسعه تولید نشاسته و گلوکز داشته و نشان می دهد تولیدکنندگان ایرانی با وجود محدودیت ها می توانند دستاوردهای بزرگ رقم بزنند. پایداری و خوداتکایی این مجموعه، بدون اتکا به حمایت های دولتی و در شرایط دشوار اقتصادی، جایگاه ارزشمندی برای آن ها ایجاد کرده است. در صورت حمایت دولت از صادرات، چنین شرکت هایی می توانند گام های مؤثری در رشد صنعت غذایی و ارتقای جایگاه ایران در بازارهای بین المللی بردارند.

امیررضا اسکندری، مدیرعامل شرکت صنایع بهبوددهنده نان افزا:

گروه عازم با مدیریت جناب آقای نقوی توانسته با توسعه خطوط تولید و ایجاد فرصت های شغلی، نقش مهمی در اشتغال زایی پایدار ایفا کند. رویکرد نوآورانه این مجموعه در به کارگیری فناوری های روز، موجب ارتقای کیفیت و تنوع محصولات شده است. همچنین با تولید داخلی محصولات قابل رقابت با نمونه های خارجی، این گروه به طور چشمگیری به کاهش خروج ارز کمک کرده است. مدیریت راهبردی آقای نقوی امروز گلشهد را به یکی از الگوهای موفق تولید ملی تبدیل کرده است.

امنیت غذایی شاه کلید توسعه پایدار

پژوهشگر دیپلماسی اقتصادی

دکتر مهدی کریمی تفرشی

افزایش بهره‌وری و ایجاد کارخانه‌های صنایع تبدیلی و تکمیلی از این تقاضای بالقوه استفاده‌ای مناسب در راستای اهداف تعیین شده سال جهش تولید گام برداریم.

"تغذیه سالم، زندگی و جامعه سالم" سال هاست که شعار برند گلهاست و فکر می‌کنم جهان بیش از هر چیز برای یک زندگی سالم به تغذیه سالم نیاز دارد و جوامع سالم زمانی شکل می‌گیرند که آحاد افراد آن جامعه الگوی سلامتی برای تغذیه خود داشته باشند و همه افراد جامعه بتوانند بدون دغدغه به غذای سالم دسترسی داشته باشند.

به امید روزی که شاهد گرسنگی و فقر در هیچ نقطه‌ای از جهان نباشیم.

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 افزودنی‌های صنایع غذایی ایران، کارآفرین برتر جهان اسلام

بهبود آموزش و بهداشت در جامعه می‌تواند به امنیت غذایی جامعه کمک کرد.

در حالی که بسیاری از صنایع در حال حاضر در رکود نسبی به سر می‌برند، یکی از بخش‌هایی که امروز می‌توانیم به آن توجه ویژه داشته باشیم، صنایع غذایی در ایران است، صناعی که سهم بالایی از گردش اقتصادی و تولید ناخالص ملی کشورمان را به خود اختصاص داده‌اند.

این صنعت مهم و پیشرو نقش بسیار تعیین‌کننده‌ای در توسعه اقتصادی کشور بویژه در شرایط حساس و استراتژیک فعلی ایران ایفا می‌کند. به این دلیل که توجه به این بخش از اقتصاد کشور علاوه بر تامین نیازهای داخلی و امنیت غذایی فرصتی برای ارزآوری با صادرات خواهد شد.

براساس آمارهای موجود بیش از ۱۰ درصد ارزش افزوده بخش صنعت کشور از تولیدات صنعت غذایی تامین می‌شود. در حال حاضر حدود ۹۵ درصد مواد غذایی مورد نیاز کشور در داخل تولید می‌شود و هم‌اکنون به طور متوسط سالانه حدود ۱۳۰ میلیون تن مواد غذایی در کشور از سوی تولیدکنندگان داخلی تولید می‌شود. براساس پتانسیل‌های موجود امکانات بالایی برای صادرات در اختیار داریم. بازار ۴۰۰ میلیون نفری اطراف ایران یکی از بهترین فرصت‌ها برای رونق صادرات غیرنفتی با استفاده از نیاز غذایی آنهاست و می‌توانیم با



امنیت غذایی در واقع به معنای دسترسی همه افراد یک جامعه در تمام طول عمر به غذای سالم و کافی برای داشتن یک زندگی سالم و فعال است. سازمان جهانی فائو اعلام کرده که برای تامین غذای جمعیت ۹ میلیارد نفری دنیا در سال ۲۰۵۰ باید دو برابر میزان کنونی تولید کرد. برای تامین این هدف باید موانعی چون کمبود آب و محدودیت زمین‌های کشاورزی، هزینه بالای انرژی، افزایش ضایعات غذایی و کمبود سرمایه‌گذاری در بخش تحقیقات کشاورزی رفع شود. این موارد نشان می‌دهد که باید با منابع کمتر غذای بیشتری برای مردم سراسر جهان تولید شود و در واقع سازمان فائو تولید مواد غذایی را در قرن حاضر با مشکلاتی پیش‌بینی کرده است. با توسعه سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی و

نمایشگاه هورکا و پترین توان تولیدات غذایی کشور است

رئیس اتاق اصناف تهران:

رئیس اتاق اصناف تهران عنوان کرد: امروز صنایع غذایی ماقابل رقابت با صنعت غذای دنیا است. تولیدات ما از مواد غذایی مشابه خارجی ارزان‌تر اما با همان کیفیت در حال هستند. بنابراین، صنایع غذایی کشور کمبودی نسبت به محصولات خارجی ندارد.



این مسئول صنفی با بیان این که هر شهر ایران غذای ویژه خود دارد، اظهار کرد: هر قوم ایرانی نیز غذای خاص خود دارد که هر یک شاخصی در صنعت غذا به شمار می‌رود. بنابراین، ایران در مقابل کشورهای مدعی در این صنعت حرف زیادی برای گفتن دارد.

رستگار با اشاره به نمایشگاه هورکا آن را ویتترین تولیدات کشور برشمرد و عنوان کرد: امروز خوداتکایی و خودباوری یکی از مسائل مهم در اقتصاد کشور بوده که راه نجات کشور از بستر فعالیت تولیدکنندگان می‌گذرد.

وی گفت: امید روزی که شاهد باشیم بخش دولتی دخالت کمتری در صنایع داشته باشیم.

رستگار با اشاره به اقتصاد مردمی، ادامه داد: اقتصاد مردمی اصلی است که در قانون اساسی بر آن تاکید شده و باید به معنای واقعی اجرا شود.

حمیدرضا رستگار گفت: محصولات غذایی تولید شده در ایران با کیفیت مشابه خارجی اما ارزان‌تر از آنها تولید می‌شود و قابل رقابت در بازار جهانی است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حمیدرضا رستگار، رئیس اتاق اصناف تهران در هفتمین نمایشگاه تخصصی بین‌المللی هورکا گفت: دو موضوع در صنعت غذا دارای اهمیت است. نخستین آن مسئله بهداشت است چرا که با سلامت جامعه سر و کار دارد.

وی افزود: بنابراین لازم است هرکس در مسئولیتی که دارد باید به وظیفه خود درست عمل کند.

وی یادآور شد: این صنعت در جهان هزاران میلیارد دلار گردش مالی دارد که سهم اقتصاد کشور در آن کوچک است. با وجود این که ایران به لحاظ تمدنی در حوزه غذا جز چند کشور اصلی دنیا محسوب می‌شود.

هشدار لزومیان درباره چندنرخی بودن آرد، رانت گسترده، انحراف یارانه و تهدید جدی برای صنعت نان شناسنامه‌دار

حمایت از کارخانه های نان صنعتی و شناسنامه‌دار و توسعه صادرات توضیح داد: تدوین استانداردهای تولید، تسهیل دسترسی به بازارهای خارجی، ارائه مشاوره‌های تخصصی و ایجاد شبکه‌های توزیع منسجم از اولویت‌های اتحادیه است. هدف ما توسعه پایدار صنعت و افزایش سهم نان شناسنامه‌دار ایرانی در بازارهای بین‌المللی است.

وی افزود: طرح «نان نو» به عنوان یک سامانه شفافیت ساز و ابزار کنترل قیمت‌ها در نانوايي‌ها اجرا شده است. در این طرح، کارتخوان‌های ویژه‌ای در واحدهای نانوايي نصب شده و قیمت انواع نان به صورت دقیق ثبت و پایش می‌شود. این سیستم امکان رصد تعداد نان خریداری شده توسط هر مشتری و قیمت فروش واقعی را فراهم می‌کند و مانع فروش خارج از تعرفه و هرگونه سوءاستفاده احتمالی می‌شود. لزومیان پیشنهاد کرد: کل مبلغ یارانه نان به صورت مستقیم به حساب سرپرست خانوارها واریز شود به‌گونه‌ای که برداشت آن صرفاً برای خرید نان در مراکز رسمی تهیه و فروش ممکن باشد و برای پایان دادن به رانت و سوءاستفاده، لازم است تمام آرد کشور با یک نرخ آزاد یکنواخت در اختیار تولیدکنندگان قرار گیرد تا شفافیت کامل در زنجیره تولید و عرضه نان برقرار شود. عضو کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران تاکید کرد: آینده صنعت نان کشور روشن است به شرط آنکه بخش خصوصی، دولت و نهادهای سیاست‌گذار در کنار هم قرار گیرند و مسیر توسعه پایدار با برنامه‌ریزی و همکاری هموار شود. ضمن اینکه آزادسازی قیمت آرد و پرداخت یارانه هدفمند به مصرف‌کننده نهایی می‌تواند جایگاه کارخانه‌های نان صنعتی و شناسنامه‌دار ایران را در سطح بین‌المللی تثبیت کند و از رقابت نابرابر با نان‌های غیر استاندارد جلوگیری کند.

استانداردها و فناوری تولید، رقابت در بازارهای جهانی دشوار خواهد بود.

لزومیان با اشاره به تصمیم‌های اخیر در حوزه صادرات نان صنعتی گفت: در حال حاضر صادرات این محصول محدود شده، اما اگر قیمت آرد یکسان سازی شود، شرایط رقابت برای تولیدکنندگان شناسنامه‌دار فراهم خواهد شد و امکان صادرات گسترده نان صنعتی ایجاد می‌شود.

رقابت نابرابر تولیدکنندگان زیرپله‌ای با کارخانجات نان

رئیس اتحادیه سراسری تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان ایران با انتقاد از نان‌های زیرپله‌ای بدون شناسنامه گفت: این محصولات در مکان‌های غیر استاندارد تولید و بسته‌بندی می‌شوند و سلامت مصرف‌کننده را تهدید می‌کنند. تولیدکنندگان کارخانه‌های نان صنعتی و شناسنامه‌دار که هزینه استانداردسازی و کیفیت را متحمل می‌شوند با رقابت نابرابر مواجه‌اند و این موضوع بقای صنعت نان صنعتی را تهدید می‌کند.

لزومیان به اهمیت فناوری و نوآوری در تولید اشاره کرد و گفت: استفاده از تکنولوژی‌های مدرن در فرآیند تولید، کنترل کیفیت، بسته‌بندی و بازاریابی به افزایش توان رقابتی محصولات شناسنامه‌دار کمک می‌کند؛ بدون توجه مستمر به استانداردها و ارتقای کیفیت، ورود به بازارهای منطقه‌ای و بین‌المللی دشوار خواهد بود. عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران همچنین بر ضرورت آموزش و توانمندسازی تولیدکنندگان و کارگران صنعت نان تاکید کرد و گفت: بهبود مهارت‌ها و رعایت اصول کیفیت و بهداشت نه تنها رضایت مصرف‌کننده را افزایش می‌دهد، بلکه موجب کاهش ضایعات و ارتقای سودآوری تولیدکنندگان قانونی خواهد شد.

«نان نو» می‌تواند یارانه نان را رصد و مدیریت کند
رئیس اتحادیه درباره اقدامات اتحادیه برای



محسن لزومیان با استناد به نامه‌ای رسمی خطاب به رئیس‌جمهور درباره مشکلات چندنرخی بودن قیمت آرد تأکید کرد که فاصله قابل توجه میان نرخ آرد یارانه‌ای و آزاد، فضای گسترده‌ای برای سوءاستفاده ایجاد کرده و بخش قابل توجهی از آرد یارانه‌ای به سمت تولیدات غیر اصلی هدایت می‌شود؛ در نتیجه یارانه واقعی به دست مصرف‌کننده نهایی نمی‌رسد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن لزومیان، رئیس اتحادیه سراسری تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان ایران، با اشاره به اهمیت نان به عنوان کالای اساسی در سبد غذایی مردم و نقش آن در اقتصاد کشور گفت: توسعه پایدار صنعت نان محدود به افزایش تولید نیست، ارتقای کیفیت، نوآوری و بهره‌وری به همراه تولید محصولات شناسنامه‌دار از ارکان اصلی این صنعت محسوب می‌شود.

وی با بیان اینکه کارخانه‌های نان صنعتی و شناسنامه‌دار می‌توانند در بازارهای بین‌المللی رقابت کند که نیازمند رعایت استانداردهای تولید و بسته‌بندی است، اظهار داشت: صادرات این محصول فقط تجارت کالا نیست، ارتقای کیفیت محصول داخلی و حضور در بازارهای خارجی نیز اهمیت دارد. بدون ارتقای

ترکیب تازه هیات‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایان تولیدکنندگان پالایشگاهی فرآوری غلات مشخص شد

دوره فعالیت اعضای جدید هیئت‌مدیره سه سال تعیین شده است.



کاشانی به عنوان اعضای اصلی هیئت مدیره و محمد مهدی اختری به عنوان اعضای علی‌البدل هیئت مدیره انتخاب شدند.

بر اساس این گزارش، احمد شکرپور بازرس اصلی، داود عباسقلی زاده بازرس علی‌البدل تعیین شدند. همچنین در اولین جلسه هیئت‌مدیره بعد از انتخاب مرتضی سلطانی به عنوان رئیس، کمال الدین بایرامی به عنوان نائب رئیس، محمد معماران کاشانی به عنوان خزانه‌دار و دبیر انجمن نیز نادر محمدی فرد انتخاب شدند.

در مجمع سالانه انجمن پالایشگاهی فرآوری غلات، اعضای جدید هیئت‌مدیره و بازرسان برای دوره سه‌ساله انتخاب شدند و سمت‌های رئیس، نائب رئیس، خزانه‌دار و دبیر مشخص شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در جلسه مجمع عمومی عادی سالانه «انجمن صنفی کارفرمایان تولیدکنندگان پالایشگاهی فرآوری غلات (های فروکنوز)» انتخابات هیئت‌مدیره و بازرس برگزار شد. مرتضی سلطانی، کمال الدین بایرامی، حمیدرضا دلاوری، سید محمد تقوی، محمد معماران

تاکید وزیر جهاد کشاورزی بر گسترش همکاری‌های جهانی برای تامین امنیت غذایی

وی مهم‌ترین این اقدامات را شامل تدوین برنامه ملی ۲۰ تا ۲۵ درصدی کاهش ضایعات، تمرکز بر ارتقای راندمان بهره‌وری آب، توسعه شبکه‌های گلخانه‌ای و تکمیل زنجیره ارزش محصولات برای به حداقل رساندن هدر رفت از مزرعه تا بازار دانست.

وزیر جهاد کشاورزی بر لزوم حکمرانی کارآمد آب، استفاده از فناوری‌های نوین مانند کشت نشایی و همکاری‌های بین‌المللی برای تضمین امنیت غذایی، صلح و پایداری در سطح جهانی تأکید کرد.

این اجلاس که بخشی از مجمع جهانی پسماند صفر است بر کشاورزی و جنگلداری پایدار با هدف اصلی پیشگیری از هدر رفت غذا و آب و تضمین امنیت منابع آینده تمرکز شده است.

نشست «جلوگیری از هدر رفت غذا و آب، تضمین آینده ما» با سخنرانی ابراهیم یوماکلی، وزیر کشاورزی و جنگلداری ترکیه و امینه اردوغان، همسر رئیس‌جمهوری ترکیه افتتاح شد.

مقامات عالی رتبه از جمله وزرا و مقامات کشاورزی و جنگلداری کشورهای اسپانیا، عراق، پاراگوئه، ایتالیا، مولداوی، سومالی، مجارستان، جمهوری آذربایجان، لیبی، کامرون، مقدونیه شمالی، ارمنستان، لیبی، امارات متحده عربی، لبنان، گرجستان، کامرون، ارمنستان، ایتالیا، پاکستان و جمهوری اسلامی ایران و مقامات سازمان‌های بین‌المللی فائو و بانک جهانی در این نشست حضور داشتند.

در این نشست وزرای مربوطه، راهبردهای ملی و بین‌المللی برای دستیابی به اهداف توسعه پایدار (SDGs)، به ویژه پایان دادن به گرسنگی و تضمین آب پاک، با تکیه بر نقش حیاتی جنگل‌ها در مبارزه با تغییرات اقلیمی و مدیریت آب، هماهنگی و حرکت به سوی یک اقتصاد چرخشی و جهانی با هدر رفت صفر را بررسی و مورد گفت‌وگو قرار دادند.



وزیر جهاد کشاورزی بر گسترش امنیت همکاری‌های جهانی برای تامین امنیت غذایی و حکمرانی کارآمد آب تأکید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا نوری قزلبچه در نشست بین‌المللی وزرای کشاورزی «جلوگیری از هدر رفت غذا و آب، تضمین آینده ما» در ترکیه، دیدگاه کشورمان پیرامون این مسایل را بیان کرد.

وی با تأکید بر اهمیت حیاتی حفظ منابع آب و غذا در مواجهه با چالش‌های جهانی مانند تغییرات اقلیمی و خشکسالی، به آمار نگران‌کننده هدر رفت سالانه بیش از یک میلیارد وعده غذایی در جهان اشاره کرد.

نوری قزلبچه همچنین با اشاره به موقعیت جغرافیایی ایران در کمربند خشک، محدودیت شدید منابع آبی و ارتباط ۹۰ درصدی ضایعات با مصرف آب، اقدامات ملی ایران را برای کاهش تلفات و ضایعات کشاورزی تشریح کرد.

در نامه‌ای به معاون وزیر صمت اعلام شد؛ هشدار درباره عواقب عدم تخصیص ارز برای واردات برنج / سرگردانی ۱۰ ماهه تجار

متوجه معاونت محترم توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی است و در ادامه با توجه به الزام تحویل برنج های وارداتی مطابق مصوبه تنظیم بازار محترم کشور به شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران، کشور دچار کمبود شدید برنج کسری مورد نیاز خواهد شد و مسئولین مربوطه می بایست پاسخگویی عدم انجام تکالیف و وظایف خود باشند.

لذا ضمن تقدیم کلیه مستندات مربوطه شامل نمونه قراردادها و تصویر اطلاعیه مذکور به پیوست، در صورت امکان خواهشمند است دستور فرمائید مراتب را در تنظیم بازار محترم کشور مطرح فرمایند. مزید اطلاع تاکنون علی رغم قول های داده شده هیچ ارزی به برنج از بهمن ماه سال ۱۴۰۳ تاکنون پرداخت نشده است.

در تخصیص ارز به تجار گلایه کرد. در این نامه عنوان شده نظر به اینکه بنابر اعلام وزارت جهاد کشاورزی بنا بود شرکت هایی که محموله های وارداتی خود را در اختیار شرکت بازرگانی دولتی قرار می دهند در اولویت تخصیص ارز قرار بگیرند، اما این اتفاق نیفتاده است ضمن اینکه از بهمن ماه سال گذشته تا امروز هیچ ارزی برای واردات برنج تخصیص نیافته و یک میلیون تن برنج بدون اینکه ارزی برای آن پرداخت شود، وارد کشور شده است.

در بخشی از این نامه آمده است: به دلیل عدم انجام تعهدات وزارت محترم جهاد کشاورزی قطعاً امکان ادامه فرآیند تحویل برنج های وارداتی تهدید خواهد شد.

لذا مسئولیت کمبود برنج در بازار در این مقطع



دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج ایران ضمن انتقاد از بدقولی ها در تخصیص ارز برای واردات این کالا، اعلام کرد: از بهمن پارسال تاکنون هیچ ارزی به برنج تخصیص داده نشده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مسیح کشاورز دبیر انجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج ایران در نامه‌ای به معاون وزیر صمت از بدقولی ها

هشدار یونس ژائله؛ کاهش ارزش جهاد کشاورزی و بی‌برنامگی در تأمین مواد اولیه، سفره مردم را کوچک و صنعت کشاورزی را زمین‌گیر می‌کند



پیگیری می‌شود، بخش تولید را به سمت نابودی سوق می‌دهد. ژائله اجرایی شدن موافقتنامه تجارت آزاد اتحادیه اقتصادی اوراسیا را بهترین اقدام در حمایت از تجارت و صادرات در طول چند سال اخیر دانست و تأکید کرد: با این حال متأسفانه ما بسترها را برای توسعه صادرات آماده نکرده‌ایم، با کدام ابزار قرار است صادرات داشته باشیم؟ با مرزها و کامیون‌هایی که همیشه شلوغ هستند؟! وی ادامه داد: ما داریم به سمتی می‌رویم که تمام سرمایه صرف تهیه و تأمین مواد اولیه می‌شود.

رئیس اتاق بازرگانی تبریز با اشاره به کاهش ۸ میلیاردی ارزش تخصیصی برای جهاد کشاورزی توسط مجلس افزود: عامل اصلی جهش قیمت محصولات غذایی و کوچک شدن سفره مردم همین اقدام نسنجیده مجلس است. این کارآفرین کشور خاطر نشان کرد: گرانی مرغ و گوشت و کمبود نهاده‌ها دامی، ریشه در تصمیم‌گیری‌های کلان کشور است. ژائله گفت: شرایط فعلی سبب شده تا حس کنیم اتفاقات خوبی در حال رخ دادن نیست و سفره مردم هر روز کوچک‌تر می‌شود، چرا که قدرت خرید مردم کاهش یافته است افزایش حقوق‌ها متناسب با تورم نیست. وی پیشنهاد اصلاح روند تخصیص یارانه‌های دولتی را مطرح کرد. این تولیدکننده نام‌آشنای کشور با بیان اینکه هدف ما از بیان مشکلات ثروت افزایشی برای خودمان نیست بلکه تولید ثروت است گفت: تولید ثروت برای کشور که قرار است با رنگین شدن و بزرگ شدن ثروت سفره مردم همراه بشود هدف نهایی ما است. وی در ادامه استقبال گسترده و قابل توجه از همایش ملی توسعه صادرات غیر نفتی را از سوی متولیان امر و دست‌اندرکاران حوزه تولید و صادرات، دلیل مهمی برای تداوم این راه دانست.

یونس ژائله با انتقاد از نبود اقدام عملی برای اصلاح قانون قاچاق ارز تأکید کرد: قانون قاچاق ارز باید اصلاح شود، چرا که ما تحت تحریم هستیم و باید ترتیبی اتخاذ شود تا سرمایه‌گذار خارجی بتواند با چمدان ارز وارد کشور کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، یونس ژائله رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی تبریز گفت: مهم‌ترین مسئله در شرایط فعلی برای تولید کنندگان و دست‌اندرکاران حوزه تولید این است که چگونه تولید کنیم! در شرایطی که کشور ما تحت تحریم‌های ظالمانه قرار دارد، اقدامات نسنجیده و سیاستگذاری‌های نادرست دولت، به مانع و محدودیت برای فعالان حوزه تولید تبدیل شده است. وی با اشاره به مشکلات و کاستی‌ها در حوزه برق و گاز واحدهای تولیدی گفت: با این وجود تولید ادامه داشته است.

بنیانگذار گروه شیرین عسل با اشاره به جنگ ۱۲ روزه در سال جاری گفت: روزهای سختی رو پشت سر گذاشتیم، ولی تمامی زحمت کشان صنعت تولید در روزهای جنگ تلاش شبانه روزی خود را به کار گرفتند تا امنیت غذایی کشور در این برهه حساس تأمین شود. ژائله تأکید کرد: تأمین مواد اولیه در حال حاضر یکی از مهم‌ترین معضله‌های تولیدی است. رئیس اتاق بازرگانی تبریز گفت: بیش از ۵۰ سامانه در وزارت صمت فعال است، اما مشکل برای تأمین مواد اولیه همچنان باقیست. ژائله با طرح این سوال که چرا باید خودروی چینی موبایل و طلا در اولویت اختصاص ارز باشد، ادامه داد: تولیدکننده برای وارد کردن مواد اولیه و ماشین‌آلات مورد نیاز با مشکل روبروست و این محدودیت‌ها اجازه توسعه تولید را نمی‌دهد با این شرایط چطور انتظار داریم توسعه اتفاق بیفتد. این فعال صنایع غذایی کشور تأکید کرد: دولت باید تصمیم خودش را بگیرد، ما بارها و بارها مشکلات خود را مطرح کرده‌ایم، اما نتیجه‌ای حاصل نشده است. ژائله گفت: افزایش نرخ مالیات، دمار از روزگار صادرات و تولید درآورده است و تداوم این روند به تعطیلی واحدهای تولیدی می‌انجامد. رئیس اتاق بازرگانی تبریز با بیان اینکه هر چقدر سکوت و خویشتن‌داری می‌کنیم، گشایشی حاصل نمی‌شود، گفت: مصوبات و سیاست‌هایی که توسط مجلس و دولت

صنعت لابی‌تایع مصوبات وزارت جهاد کشاورزی است

می‌داند مواضع قانونی این انجمن را منتشر نماید:

۱. صنعت لابی‌تایع بر اساس قانون انتزاع مصوب مجلس شورای اسلامی سال ۱۳۸۹ تابع دستورالعمل‌ها و مصوبات قانونی وزارت جهاد کشاورزی است.
۲. صنعت لابی‌تایع به لحاظ قیمت‌گذاری تابع دستورالعمل قیمت‌گذاری کالاهای تولید داخل به شماره ۱۰۴۱/۲۳ مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۳ سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان و سایر مصوبات ستاد تنظیم بازار کشور است.
۳. صنعت لابی‌تایع در راستای اصلاحات اقتصادی

انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران در بیانیه‌ای گزارشی را که در خبرگزاری تسنیم با عنوان «گران می‌کنیم، به کسی ربطی ندارد!» منتشر شده است صراحتاً تکذیب کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بیانیه منتشر شده از سوی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران به شرح زیر است:

بسمه تعالی

انجمن صنایع لبنی ایران ضمن عدم تأیید موارد مطرحه در خبرگزاری‌ها به ویژه خبرگزاری تسنیم لازم

بهمراه سایر تشکلهای زنجیره تأمین شیر پیشنهادات تشکل خود را به دولت محترم طی نامه شماره ۱۵۷۵۵-۱۴۰۴ مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۲۶ ارائه نموده است.





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

مصرف غذاهای سرشار از فلاونوئید، خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی را کاهش می‌دهد

قوی نشان ندادند. فلاونول‌ها در بسیاری از میوه‌ها و سبزیجات یافت می‌شوند، در حالی که ایزوفلاون‌ها معمولاً در محصولات سویا یافت می‌شوند، دارای خواص آنتی‌اکسیدانی، ضد سرطانی، ضد میکروبی و ضد التهابی هستند. هرچند ایزوفلاون‌ها ممکن است به محافظت در برابر بیماری‌های التهابی مزمن کمک کنند اما مکانیسم‌های دقیق این ویژگی آنها هنوز به طور کامل درک نشده است. پژوهشگران همچنین دریافتند که مصرف زیاد فلاونوئیدها با کاهش خطر مرگ ناشی از همه علل، نه فقط بیماری قلبی مرتبط است. این نتایج نشان می‌دهد که غذاهای غنی از فلاونوئید ممکن است فواید سلامتی گسترده‌ای را برای مردان و زنان فراهم کنند. سایت ساینس گزارش کرد، به طور کلی، یافته‌ها از توصیه‌های غذایی فعلی، مصرف زیاد میوه‌ها و سبزیجات به عنوان بخشی از رژیم غذایی سالم و متعادل پشتیبانی می‌کنند. نتایج این پژوهش در نشریه تغذیه بالینی «اسپن» (ESPEN) منتشر شده است.

آسیب برساند و در بیماری نقش داشته باشد، شناخته شده‌اند. نتایج پژوهش‌های قبلی نشان داده است که مصرف بیشتر فلاونوئیدها با خطر کمتر بیماری عروق کرونر قلب، حملات قلبی و سکته مغزی مرتبط است، با این حال، تاکنون هیچ بررسی جامعی انجام نشده بود که رابطه بین مصرف فلاونوئید و مرگ ناشی از بیماری قلبی و سایر علل را بررسی کند. پژوهشگران، ۱۵ تحقیق منتشر شده را بررسی کردند که به بررسی ارتباط بین مصرف فلاونوئید و خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی و همه علل پرداخته بودند. نتایج تجزیه و تحلیل آنان نشان داد، افرادی که مصرف فلاونوئید بالاتری دارند، خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی در آنان به طور قابل توجهی کمتر است. هنگام بررسی زیرگروه‌های مختلف فلاونوئیدها، اکثر آنها با کاهش خطر بیماری قلبی مرتبط بودند و فقط استنناها، فلاونول‌ها و ایزوفلاون‌ها بودند که در این تجزیه و تحلیل خاص، ارتباط

دانشمندان دریافتند که مصرف برخی غذاها می‌تواند به کاهش خطر مرگ در بیماران مبتلا به بیماری قلبی کمک کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دانشمندان دانشگاه «کیونگ‌هی» در کره جنوبی اظهار کردند که مصرف غذاهای سرشار از فلاونوئیدها ممکن است به کاهش خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی کمک کند. بیماری عروق کرونر، شایع‌ترین نوع بیماری قلبی است و زمانی رخ می‌دهد که شریان‌های کرونری نمی‌توانند خون، اکسیژن و مواد مغذی کافی را به قلب برسانند. این مورد معمولاً به دلیل تجمع رسوبات کلسترول، معروف به پلاک، در داخل شریان‌ها ایجاد می‌شود. فلاونوئیدها ترکیبات طبیعی با خواص آنتی‌اکسیدانی هستند که به طور گسترده در میوه‌ها، سبزیجات، غلات، چای، گل‌ها، ساقه‌ها و ریشه‌ها یافت می‌شوند. این ترکیبات به داشتن اثرات ضد التهابی و کمک به محافظت از سلول‌ها در برابر استرس اکسیداتیو که می‌تواند به بافت‌ها



«هل» می تواند یک ضد ویروس قوی باشد

عفونت شبیه سازی شده نیز کار می کرد که نشان می دهد ممکن است به حفظ سلول ها در حالت آمادگی خفیف کمک کند.

محدودیت های این مطالعه شامل این واقعیت است که تمام آزمایش ها در سلول های آزمایشگاهی انجام شده اند، نه روی حیوانات یا انسان ها. همچنین، غلظت های مورد استفاده ممکن است بسیار بالاتر از مقداری باشد که با خوردن یا نوشیدن هل به دست می آید. با این حال، اگر مطالعات آینده این اثرات را در انسان تایید کنند، عصاره هل ممکن است به عنوان یک تقویت کننده سیستم ایمنی طبیعی برای کمک به پیشگیری از عفونت های ویروسی یا یک درمان حمایتی در کنار واکسن ها یا داروهای ضد ویروسی توسعه یابد.

کاواهارا می گوید: هل از لحاظ تاریخی به عنوان ادویه ای با خواص دارویی به طور گسترده مورد استفاده قرار گرفته است، اما بر اساس این یافته ها، انتظار می رود که بتوان از آن به عنوان یک ماده ضد ویروسی برای جلوگیری از طیف وسیعی از عفونت های ویروسی استفاده کرد. ما امیدواریم که این تحقیق دیدگاه جدیدی در مورد خواص ضد ویروسی مواد غذایی ارائه دهد و فرصتی برای تمرکز بر طیف وسیع تری از مواد غذایی ایجاد کند که می توانند به جلوگیری از عفونت های ویروسی در زندگی روزمره کمک کنند. با این حال، این تحقیقات در مراحل اولیه است و نباید آن ها را به عنوان توصیه پزشکی در نظر گرفت. چای هل نیز به تنهایی جایگزین واکسن ها یا داروهای ضد ویروسی نمی شود.



یک ادویه ساده که در آشپزخانه اکثر افراد پیدا می شود می تواند یک اثر ضد ویروسی قوی داشته باشد. محققان دریافته اند که ترکیبات موجود در دانه های هل می توانند سیستم های تشخیص ویروس بدن را تحریک کنند و به طور بالقوه راه را برای درمان های طبیعی سرماخوردگی و آنفلوآنزا هموار کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، اینترفرون های نوع یک (IFN) پروتئین هایی هستند که هنگام حمله ویروس هایی مانند آنفلوآنزا، مانند «اولین پاسخ دهندگان» بدن عمل می کنند. پس از اتصال به گیرنده های روی سلول های آلوده و غیرآلوده، آنها به سلول ها سیگنال می دهند تا تصداه ژن تحریک شده با اینترفرون (ISG) تولید کنند که باعث ایجاد حالت ضد ویروسی می شود و تکثیر ویروس را محدود می کند.

به نقل از نیواطلس، در یک مطالعه جدید به رهبری محققان دانشگاه شینشو در ژاپن، عصاره ای از دانه هل به دلیل توانایی آن در افزایش تولید اینترفرون های نوع I و در نتیجه، عمل به عنوان یک عامل ضد ویروسی مورد ارزیابی قرار گرفت.

تاکشی کاواهارا، دانشیار دانشکده علوم و فناوری دانشگاه و یکی از نویسندگان مسئول، می گوید: ما از قبل از ظهور ویروس کرونا جدید، در حال تحقیق در مورد مواد غذایی بودیم که می توانند از عفونت های ویروسی در زندگی روزمره ما جلوگیری کنند. این بیماری همه گیر تمرکز جامعه را بر خواص ضد ویروسی مواد غذایی افزایش داده است که منجر به فرصت های بیشتری برای ما جهت مشارکت در این تحقیق شده است.

محققان از سلول های اپیتلیال ریه انسان استفاده کردند که دستگاه تنفسی را می پوشانند و به عنوان دفاعی در برابر عوامل بیماری زا و ذرات استنشاقی عمل می کنند. این سلول ها معمولاً به عنوان مدل هایی برای مطالعه ویروس های تنفسی مانند سرماخوردگی و آنفلوآنزا استفاده می شوند. این گروه عصاره آب گرم دانه های هل (CSWE) را تهیه کردند و اجزای شیمیایی آن را با استفاده از کروماتوگرافی گازی و مایع شناسایی کردند و تأیید کردند که عناصر شیمیایی درون آن، دارای خواص ضد التهابی، آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی و مسکن است که در طب سنتی نیز استفاده می شود.

محققان سلول های ریه را با عصاره آب گرم دانه های هل و ترکیب اصلی آن، مورد درمان قرار دادند، سپس آنها را در معرض مولکول هایی قرار دادند که دی ان ای و آران ای ویروسی را تقلید می کنند تا عفونت را شبیه سازی کنند. آنها دریافتند که عصاره آب گرم دانه های هل به طور قابل توجهی دو مولکول ضد ویروسی مهم را افزایش می دهد. همچنین به سلول ها کمک می کند تا تکثیر ویروسی را مسدود کنند. این بدان معناست که عصاره آب گرم دانه های هل مسیرهای ایمنی متعددی را فعال می کند و نشان می دهد که می تواند به دفاع در برابر انواع مختلف ویروس ها کمک کند. این ترکیب حتی بدون

گزارش ماهنامه صنعت غذا از نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران؛ تأکید بخش خصوصی بر بحران مواد اولیه و ضرورت اصلاح سیاست‌های ارزی و مدیریتی



تن عرضه شیر خام و افزایش قیمت از ۲۳ به ۳۵ هزار تومان شده است.» او با انتقاد از تأخیر در واردات واکسن و تخصیص ارز، خواستار اجازه استفاده از ارز صادراتی برای واردات مواد اولیه شد. باکری همچنین پیشنهاد داد یارانه نهاده‌ها مستقیماً از طریق کارت الکترونیک به مردم منتقل شود.



درخواست برای ارتباط مستمر دولت با بخش خصوصی

عبدالله مهاجر دارابی، عضو هیئت رئیسه اتاق ایران، بر لزوم نشست‌های منظم دولت با بخش خصوصی تأکید کرد و گفت: «ضعف مدیریت و تأخیر در تخصیص منابع، عامل اصلی افزایش قیمت‌ها در کالاهای اساسی مانند مرغ و شیر است.» او خواستار تشکیل جلسات مستمر برای پیگیری مکتوب پیشنهادها شد.



خطر توقف تولید فرآورده‌های گوشتی

جمال حسین زاده ظروفچی، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، نسبت به کمبود نیتريت سدیم هشدار داد و گفت: «بدون این ماده

مکمل‌ها می‌تواند کل خط تولید را متوقف کند.» عزیزپور همچنین با اشاره به افزایش سهم هزینه مواد غذایی در سبد خانوار از ۲۰ به بیش از ۳۳ درصد، خواستار حمایت ویژه دولت از زنجیره تأمین شد.



بحران ارز در صنعت روغن نباتی

محمد فاضلی، رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی صنایع روغن نباتی، با هشدار نسبت به بحران تأمین ارز، گفت: «این صنعت نزدیک به یک میلیارد و صد میلیون یورو طلب از دولت دارد و ادامه این وضعیت، تأمین روغن خانوار را تهدید می‌کند.» او تأکید کرد که تأخیر در پرداخت‌ها باعث بی‌اعتمادی فروشندهگان خارجی و تهدید پایداری تولید شده است.



بازار نهاده‌ها؛ مانعی برای تولید طیور

فرزاد طلاکش، دبیر انجمن طیور ایران، بازارگاه نهاده‌ها را عامل ایجاد مانع برای تولید دانست و گفت: «مرغداران باید پول پرداخت کنند و ماه‌ها منتظر بمانند تا نهاده برسد، در حالی که ابزار نظارتی کافی وجود دارد.» او افزود که واردات مرغ و تخم مرغ تقریباً غیرممکن است و تولید داخلی باید با بهره‌وری کامل ادامه یابد.

تب برفکی و کاهش سه‌هزار تنی عرضه شیر خام

رضا باکری، دبیر انجمن صنایع لبنی، از تأثیر سوپه جدید تب برفکی بر بازار لبنیات خبر داد و گفت: «تلفات دام‌ها باعث کاهش روزانه سه هزار



در نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران با حضور دکتر محمد نوری، دستیار رئیس جمهور در امور پیگیری طرح‌های خاص، فعالان برجسته صنایع غذایی کشور با اشاره به چالش‌های جدی در تأمین مواد اولیه، تخصیص ارز و نظام تصمیم‌گیری دولتی، خواستار واگذاری اختیارات بیشتر به تشکل‌های بخش خصوصی و اصلاح فوری سیاست‌های ارزی و وارداتی شدند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، روز ۲۰ ام آبان ماه نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران با حضور دکتر محمد نوری، دستیار رئیس جمهور در امور پیگیری طرح‌های خاص و جمعی از فعالان صنایع غذایی کشور برگزار شد.



تولید ۴۰ میلیون تن محصولات غذایی در گرو تأمین مواد اولیه

رشید عزیزپور، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، با بیان اینکه سالانه بیش از ۴۰ میلیون تن محصولات صنایع غذایی در کشور تولید می‌شود، گفت: «این میزان تولید به شدت وابسته به تأمین مواد اولیه داخلی و وارداتی است، اما تنها بخش محدودی از ۱۳۰ میلیون تن محصولات کشاورزی کشور وارد صنایع تبدیلی می‌شود که در مقایسه با میانگین جهانی پایین است.»

او تأمین مواد اولیه را مهم‌ترین چالش فعلی صنعت دانست و افزود: «نبود برخی افزودنی‌ها و



بیشترین نقش را در اشتغال دارند.» او همچنین نسبت به تأثیر اجرای قانون کولبری بر قاچاق چای بسته بندی هشدار داد و خواستار اصلاح این قانون شد.



فساد ساختاری و بی اعتمادی به بخش خصوصی؛ ریشه مشکلات اقتصادی

در پایان نشست، دکتر محمد نوری، دستیار رئیس جمهور، با تأکید بر نقش محوری بخش خصوصی گفت: «اگر بخش خصوصی وارد تصمیم سازی نشود، بازنده خواهیم بود. متأسفانه هنوز در ذهن برخی مسئولان، همکاری با بخش خصوصی نوعی تخلف تلقی می شود.» او فساد ساختاری را مانع اصلی توسعه دانست و وعده داد پیشنهادهای کمیسیون به رئیس جمهور ارائه و جلسات اختصاصی با فعالان صنایع غذایی برگزار شود.

از تصمیمات دستوری گفت: «۴۷ سال است که ما به دولت ها گوش داده ایم؛ حالا دو سال به بخش خصوصی گوش دهید.» او سیاست های ارزی را ناکارآمد دانست و افزود: «تحریم های داخلی از تحریم های خارجی خطرناک تر شده اند.»



انحصار و سیاست های غلط، صنعت غذا را زمین گیر کرده است

محمد رضا مرتضوی، رئیس کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی، با انتقاد از سیاست های دولت در تأمین مواد اولیه، گفت: «پلی پروپیلن در بورس تا ۱۰۰ درصد رقابت می خورد و تولیدکننده را زمین گیر کرده است.» او افزود: «قیمت واقعی آرد ده ها برابر نرخ مصوب است و سیاست های تثبیت نرخ نان شکست خورده اند.» مرتضوی در پایان گفت: «تا زمانی که تصمیمات اقتصادی بدون نظر کارشناسان گرفته شود، صنعت غذا آرامش نخواهد دید.»

ضرورت اصلاح سیاست های چای و مقابله با واردات غیررسمی

ناصر شیخ انصاری، رئیس انجمن صنایع چای ایران، با اشاره به چالش های واردات و سهمیه بندی گفت: «برند های داخلی تنها ۲۵ درصد سهم بازار واردات دارند، در حالی که

تولید فرآورده های گوشتی ممکن نیست و خطر بوتولیسم وجود دارد.» او تأکید کرد که بیش از ۵۰۰ هزار تن تولید سالانه به این ماده وابسته است و باید فوراً برای تخصیص ارز اقدام شود.



لزوم واگذاری تصمیم گیری به انجمن ها

علیرضا دنیاپیما، عضو هیئت مدیره انجمن آبیومه و کنسانتره، خواستار مردم سالاری مدیریتی شد و گفت: «اگر اختیارات به انجمن ها واگذار شود، بسیاری از بحران ها پیشگیری می شود.» او افزود: «عدم تخصیص ارز برای پرداخت سود سهامداران خارجی و افزایش نرخ ارز تا ۷۰ هزار تومان، وضعیت مالی شرکت ها را بحرانی کرده است.»



اعتماد واقعی به بخش خصوصی؛ تنها راه نجات اقتصاد

علیرضا مناقبی، رئیس مجمع واردات، با انتقاد

هیات مدیره جدید اتحادیه چای کشور انتخاب شدند



در جلسه مجمع عمومی فوق العاده اتحادیه چای کشور، هیات مدیره جدید انتخاب شد؛ پنج عضو اصلی و دو عضو علی البدل از میان ۱۱ نامزد برگزیده شدند، که رضا مقدسی با ۷۵ رأی بیشترین آرا را به خود اختصاص داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، هیات مدیره جدید اتحادیه چای کشور در جلسه مجمع عمومی عادی به طور فوق العاده که در اتاق بازرگانی ایران برگزار شد؛ انتخاب شدند. براین اساس از میان ۱۱ نامزد ۵ نفر به عنوان اعضای اصلی و دو نفر نیز به عنوان عضو علی البدل انتخاب شدند.

گفتنی است آقایان رضا مقدسی با ۷۵ رأی، رضا بردایی با ۶۸ رأی، حکیم ایرانپور با ۵۹ رأی، محمد علی فرجی با ۵۳ رأی و حسین عیوضی با ۵۱ رأی به عنوان اعضای اصلی و همچنین آقایان حسینقلی رزاقی با ۳۰ رأی و بابک زارع میرزایی با ۲۹ رأی به عنوان اعضای علی البدل انتخاب شدند.



صحیح و دقیق نیاز نهاد برای سال آینده کشور است که اکنون باید برنامه ریزی لازم توسط وزارت جهاد و دولت و مجلس صورت بگیرد. عضو هیئت مدیره اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور با تاکید بر شناخت وجود بحران برای بررسی راهکارهای رفع بحران بیان کرد: ریشه اصلی بحران نهاده که در سایر ابعاد امنیت غذایی کشور هم شاهد آن بودیم سیاست‌های غلط وزارت جهاد کشاورزی در یک سال گذشته و اصرار مشکوک این نهاد بر ادامه این سیاست‌های غلط بوده است، همچنین اتخاذ تصمیمات خلق الساعه و غیر کارشناسی به همراه نفوذ بنگاه‌های خاص در نظام تصمیم‌گیری دولت و وزارت جهاد هم از عوامل اصلی به حساب می‌آیند.

وی واگذاری توزیع نهاده‌های دامی به شرکت‌های دولتی را از تصمیمات غیر کارشناسی و خلق الساعه اعلام کرد و افزود: طی دو هفته قبل روند بازار به سمت آرامش نسبی و کاهش قیمت بود که طرح این تصمیم باعث تغییر روند و افزایش مجدد قیمت‌ها شد. به عنوان مثال ذرت دامی که نرخ آن تا ۱۵ هزار تومان کاهش پیدا کرده بود، طی چند روز مجدد به بالای ۲۰ هزار تومان رسید.

نهبانندی گفت: تصمیم واگذاری توزیع نهاده‌های دامی علاوه بر ایرادات متعدد فنی و کارشناسی که دارد، از چارچوب قانونی و الزامات موکد قانون به ویژه در قانون بهبود مستمر فضای کسب کار که دولت را مکلف به پیش‌آگهی تصمیمات اقتصادی خود و اخذ مشورت با تشکل‌های ذیربط کرده بود هم برخوردار نبوده و اکنون واردکنندگان نهاده اختیاری بر توزیع ندارند و اختیار توزیع دست سامانه بازارگاه و جهاد کشاورزی است که قطعاً وجود و تعدد امضاهای طلایی علاوه بر کند شدن روند عرضه نهاده زمینه افزایش فساد در ساختارهای ذیربط را هم در پی خواهد داشت.



عضو هیئت مدیره اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور؛ سیاست‌های

غلط وزارت

جهاد کشاورزی ریشه اصلی بحران نهاده‌های دامی است

محمد مهدی نهبانندی گفت: طی دو هفته قبل روند بازار به سمت آرامش نسبی و کاهش قیمت بود که واگذاری توزیع به پشتیبانی منجر به تغییر این روند شد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مهدی نهبانندی عضو هیئت مدیره اتحادیه واردکنندگان نهاده‌های دام و طیور گفت: آخرین ارزی که برای واردات نهاده‌های دامی تخصیص یافته است مربوط به کالای عرضه شده در ماه‌های آخر سال گذشته بوده است.

به گفته وی، فعالان اقتصادی اعتقاد دارند وعده تامین ارز با تخصیص و تامین واقعی ارز متفاوت است و مهمتر از همه نحوه تامین ارز است که طی یکسال گذشته سلیقه‌ای و غیر شفاف بودن عملکرد وزارت جهاد در توزیع ارز خسارت بیشتری از کمبود و تاخیر در تامین ارز داشته است، لذا پیشنهاد ما شفافیت در تامین این منابع است که توزیع شفاف و منظم می‌تواند تأثیرات بسیار مثبتی در آرامش بازار و رفع کمبود حاضر در پی داشته باشد.

نهبانندی ادامه داد: با توجه به خشکسالی کم سابقه بین ۱۵ تا ۲۰ درصد بیش از سال گذشته نهاده وارد شده و نکته مهم پیش‌بینی



صادرات ۷۷ تن زرشک ایران به ۱۶ کشور؛ عراق در صدر مشتریان

بر اساس آمارهای منتشر شده گمرک، در هفت ماهه امسال ۷۷ تن زرشک به ۱۶ کشور صادر شده که عراق سهم اصلی در صادرات دارد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، طبق اطلاعات و آمارهای گمرک در هفت ماهه سال جاری ۷۷ تن زرشک به ارزش ۱۶۸ هزار دلار به کشورهای مختلف صادر شده است. صادرات انجام شده به کشورهای اردن، ارمنستان، استرالیا، آلمان، امارات متحده عربی، ترکیه، جمهوری آذربایجان، سوئد، عراق، فدراسیون روسیه، فرانسه، قزاقستان، قطر، کویت، گرجستان و لبنان بوده است. در این میان عراق با خرید ۲۲ تن زرشک ایرانی به ارزش ۳۰ هزار دلار مشتری اصلی این محصول کشاورزی ایران است.

خلوص بالا تا پایان برنامه هفتم درصد بالاترین درآمد ارزی برای کشور هستیم. وی با بیان اینکه مطالعات در خصوص گردش مالی گل محمدی در جهان در حال انجام است، گفت: با کمک کمیته‌های فنی و تحقیقات دانشگاهی و تشکل‌های خصوصی الگوی کشت این محصول در کشور تدوین شود. فتاحی فرگفت: سند توسعه گیاهان دارویی امسال بر اساس زمان بندی این سند به پایان می‌رسد و با هماهنگی ستاد گیاهان دارویی در صدد بازنگری سند برای ارتقا برنامه‌ها هستیم که یکی از اهداف در این بازنگری تدوین رویکردی برای جلوگیری از خام فروشی گل محمدی و سایر گیاهان دارویی خواهد بود.

امارات متحده عربی نیز طی این مدت ۱۱ تن زرشک به ارزش ۲۶ هزار دلار از ایران خریده و دومین مشتری این محصول بوده است. قزاقستان هم با خرید ۱۰ تن زرشک به ارزش ۲۷ هزار دلار، سومین مشتری زرشک ایرانی محسوب می‌شود. یکی دیگر از مشتریان بزرگ زرشک ایران، ترکیه بوده که با خرید ۶.۵ تن محصول، ۱۷ هزار دلار برای کشور ارزآوری داشته است. قطر با خرید ۶.۱ تن به ارزش ۵۸۰۰ دلار، اردن با خرید ۵.۵ تن زرشک به ارزش ۲۷ هزار دلار، جمهوری آذربایجان با خرید ۵.۱ تن به ارزش ۱۲ هزار دلار، سوئد با خرید ۱.۴ تن به ارزش ۴۳۰۰ دلار، ارمنستان با خرید ۱.۸ تن به ارزش ۱۶۰۰ دلار و استرالیا با خرید ۲.۲ تن به ارزش ۶۰۰ دلار از دیگر خریداران زرشک ایران بوده‌اند.



رئیس اتاق اصناف کشاورزی: اصلاح الگوی کشت راه حلی برای ارتقای بهره‌وری آب و امنیت غذایی

پیمان عالمی رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: با اصلاح الگوی کشت، بهره‌وری منابع آب و امنیت غذایی کشور افزایش می‌یابد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ پیمان عالمی رئیس اتاق اصناف کشاورزی گفت: برای گذر از بحران آب و جلوگیری از نتیجه خروجی کاهش تولیدات محصولات کشاورزی و تهدید امنیت غذایی ناگزیر به اتخاذ برخی تمهیدات در راستای ارتقای بهره‌وری هستیم. به گفته وی، تسریع در اجرای سیستم‌های نوین آبیاری نیازمند حمایت سازمان برنامه و بودجه است چراکه سال قبل میزان درصد اجرای سیستم‌های نوین آبیاری بدلیل تعرفه‌های اعلامی سازمان برنامه، حتی مبالغ اعلامی جوابگوی ۵۰ درصد اجرای سیستم‌های نوین آبیاری را پوشش نمی‌داد که براین اساس کشاورزان رغبتی برای اجرا نداشتند، درحالی‌که طبق قانون باید ۸۰ درصد هزینه اجرای سامانه‌ها توسط دولت پرداخت شود. عالمی با بیان اینکه در وزارت نیرو برنامه‌ای برای بحران آب وجود ندارد، گفت: بحران آب باید توسط وزارت نیرو مدیریت شود، نه اینکه تنها در پشت بحران آب سوء مدیریت‌های خود را پنهان و عدم برنامه‌ریزی را پشت بحران آب نگذاریم چراکه در سال‌های پربارش وزارت نیرو برنامه درستی صورت بگیرد. رئیس اتاق اصناف کشاورزی با بیان اینکه برنامه مدونی برای اجرای اصلاح روش‌های آبی و اصلاح الگوی کشت وجود ندارد، گفت: مصوبه الگوی کشت تنها برعهده وزارت خانه نیست، از این رو سایر وزارتخانه‌های ذی ربط باید پای کار بیایند که براین اساس برنامه مدونی باید صورت بگیرد.



صادرات گل محمدی ۱۵۰ میلیون دلار ارزآوری دارد

دفتر امور گلخانه وزارت جهاد کشاورزی گفت: بنابر آمار صادرات گل محمدی ۱۵۰ میلیون دلار ارزآوری دارد که پیش‌بینی می‌شود امسال این رقم افزایش یابد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، الهام فتاحی فر مدیرکل دفتر امور گلخانه وزارت جهاد کشاورزی در همایش ایران سرزمین گل محمدی گفت: بر اساس آمار مجموع سطح زیر کشت گل محمدی، زعفران و سایر گیاهان دارویی کشور در سال گذشته حدود ۲۹۰ هزار هکتار است که سالانه ۴۰۰ هزار تن تولید دارند. به گفته وی، ۷۵ هزار تن از این محصولات مربوط به گل محمدی، ۴۰۰ تن زعفران و باقی مربوط به سایر گیاهان دارویی است. فتاحی فر ادامه داد: بنابر سالانه ۱۸۰ میلیون دلار صادرات زعفران و ۱۵۰ میلیون دلار گل محمدی ارزی دارد که پیش‌بینی می‌شود امسال این ارقام افزایش یابد. مدیرکل دفتر امور گلخانه وزارت جهاد کشاورزی با بیان اینکه ایران خاستگاه گل محمدی است، افزود: کشت گل محمدی در سایر کشورها مانند ترکیه، عربستان یا بلغارستان از ایران راه پیدا کرده و ما سعی داریم با برگزاری این همایش‌ها، اطلاع‌رسانی از خاستگاه باستانی این محصولات در ایران داشته باشیم. وی با تاکید بر تکمیل زنجیره ارزش این گیاه ارزشمند بیان کرد: زیرساخت‌ها به لحاظ فناوری و دانش در حال تکمیل است تا بتوانیم از خام فروشی جلوگیری کنیم چراکه خام فروشی گل محمدی چالش ما در این بخش است که با احداث پالایشگاه‌های مرتبط با این صنعت و استخراج مواد موثره این گیاهان از جمله گل محمدی با درجه

و آن ریشه یابی کنند چرا که عواقب این امر می تواند به نابه سامانی بازار کالاهای اساسی و تهدید امنیت غذایی منجر شود.



امیر آقاجانیان، عضو انجمن تولیدکنندگان و تأمین کنندگان برنج؛ رشد قیمت برنج نتیجه عدم عرضه از سوی کشاورزان است / تخریب برندهای معتبر اقدامی مغرضانه است



توقف تولید پروتئین سویا در کشور به دلیل حذف سهمیه دانه و کنجاله سویا از صنعت /



تنها امید تولیدکنندگان به تصمیم جدید وزارت جهاد کشاورزی است

ایمان علیمحمدی، عضو انجمن تولیدکنندگان سویا، با اشاره به بحران تأمین نهاده‌های دامی گفت: در حال حاضر به دلیل حذف سهمیه از سامانه بازارگاه و نبود امکان خرید در بازار آزاد، تقریباً تمامی کارخانه‌های تولید پروتئین سویا در کشور تعطیل شده‌اند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ایمان علیمحمدی، عضو انجمن تولیدکنندگان سویا، با بیان اینکه موضوع تأمین پروتئین ارزان و در دسترس مردم از اولویت‌های مهم امنیت غذایی است، گفت: «در میان اخبار روزمره درباره کمبود نهاده دامی، گوشت و مرغ، متأسفانه پروتئین سویا به عنوان ارزان‌ترین منبع پروتئین در دسترس مردم به کلی از نگاه تصمیم‌گیران خارج شده است.»

او افزود: «اکنون تمامی بیست و یکی دو کارخانه تولیدکننده سویا در کشور تعطیل شده‌اند، چرا که نه از سامانه بازارگاه می‌توانند نهاده مورد نیازشان را دریافت کنند و نه از بازار آزاد امکان خرید دارند.»

علیمحمدی گفت: «در حالی که قیمت گوشت مرغ به حدود ۱۶۰ تا ۱۷۰ هزار تومان و گوشت قرمز به حدود ۸۰۰ هزار تا یک میلیون تومان رسیده است، قیمت هر کیلو پروتئین سویا حدود ۶۰ تا ۶۵ هزار تومان است. با این حال، به دلیل نبود مواد اولیه، این محصول نیز در حال حذف از سبد خانوار ایرانی است.»

به گفته او، «کارخانه‌ها عملاً بدون تولید مانده‌اند و فقط ماهانه حقوق نیروهای خود را پرداخت می‌کنند؛ وضعیتی که برای صنعت زیان بار و ناپایدار است.»

عضو انجمن تولیدکنندگان سویا یادآور شد: «در زمان مدیریت خانم مشیری در معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، سهمیه کارخانه‌های تولید سویا به طور کامل از سامانه بازارگاه حذف شد و هیچ دسترسی برای تأمین مواد اولیه باقی نماند، در حالی که پیش از آن حتی خارج از سامانه نیز می‌توانستیم بار مورد نیاز را تهیه کنیم.»

او افزود: «اکنون با حضور آقای فتحی به عنوان معاون جدید توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، تولیدکنندگان امیدوارند با نگاهی عادلانه، بخشی از سهم نهاده‌ها به صنعت سویا اختصاص یابد تا امکان بازگشت به چرخه تولید فراهم شود.»

عضو انجمن تولیدکنندگان و تأمین کنندگان برنج با تأکید بر اینکه عده ای مغرضانه برندهای بزرگ را تخریب می‌کنند، گفت: عدم میل به فروش توسط کشاورزان از عوامل مهم رشد قیمت برنج ایرانی است. به گزارش خبرگزاری تسنیم، امیر آقاجانیان با اشاره به این که حدود هفتاد تا هشتاد درصد موجودی برنج شمال اکنون در دست شالی کاران است، افزود: با این حال، هیچ دستگاه نظارتی به موضوع ورود نکرده تا بپرسد چرا کشاورزان از عرضه محصول خود خودداری می‌کنند. در سال‌های گذشته، وقتی کارخانه‌داران برنج را انبار می‌کردند، نهادهای نظارتی با هشدار و تهدید به معرفی به تعزیرات مانع احتکار می‌شدند، اما امروز که انبارها پر از برنج کشاورزان است، هیچ واکنشی نمی‌بینیم.

به گفته وی، مشکل دیگر این است که با وجود تخصیص ارز ترجیحی ۲۸ هزار تومانی برای واردات برنج خارجی، هیچ اثر ملموسی بر قیمت نهایی دیده نمی‌شود. شرکت‌ها ارز ارزان می‌گیرند، اما محصول را با نرخ ارز آزاد به دست مردم می‌رسانند. در حالی که دولت می‌گوید قیمت برنج خارجی باید حدود هفتاد تا هشتاد هزار تومان باشد، در بازار همان برنج با قیمت ۱۸۵ هزار تومان فروخته می‌شود. حتی برخی عمده فروش‌ها به خریداران فاکتورهای صوری با قیمت پایین‌تر می‌دهند؛ مثلاً برنج را ۱۸۰ هزار تومان می‌فروشند، اما فاکتور ۷۰ هزار تومانی صادر می‌کنند.

این فعال بخش خصوصی در بخش دیگری از سخنانش درباره ادعای تزریق اسانس به برنج خارجی و فروش آن به جای برنج ایرانی گفت: چنین مساله ای به هیچ عنوان صحت ندارد و بیشتر شبیه شوخی است؛ برنج‌هایی که درباره آن صحبت می‌شود متعلق به شرکتی بزرگ است که همواره سلامت و کیفیت محصولات آن توسط سازمان نظارتی و بهداشتی و همچنین مصرف کنندگان تایید شده است.

آقاجانیان اضافه کرد: این شرکت علاوه بر عرضه برنج ایرانی، واردکننده و عرضه کننده برنج‌های خارجی از جمله برنج هندی و پاکستانی نیز است و مطرح کردن چنین شایعاتی علیه آن بسیار عجیب و مغرضانه به نظر می‌رسد و همچنین رسانه‌هایی که در حال انتشار چنین شایعاتی هستند جزو رسانه‌های بی اعتبار به شمار می‌روند. وی تأکید کرد: قوه قضائیه و دستگاه‌های نظارتی باید به این امر ورود

به گفته سرپرست معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی نیز، کالای چای خشک خارجی وارداتی با کد تعرفه ۰۹۰۴۰۰۰ جز کالاهای مشمول ترخیص صد درصدی در مصوبه شعام ذیل ردیف ۲۳ جدول اعلامی گروه‌های کالاهای ۲۵ گانه است.

علیمحمدی در پایان گفت: «تمام امید ما به تصمیمات آقای فتحی است. انتظار داریم وزارت جهاد کشاورزی و سایر نهادهای مرتبط سهم مشخصی از نهاده‌ها را برای واحدهای تولیدکننده سویا در نظر بگیرند تا بتوانیم دوباره تولید را آغاز کرده و پروتئین ارزان را به بازار بازگردانیم.»



رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران: وجود دو قیمت روی کالاها موجب اخلاص در نظام عرضه می‌شود

رشید عزیزپور با انتقاد از الزام درج هم‌زمان قیمت تولیدکننده و مصرف‌کننده بر روی بسته‌بندی کالاها گفت: وجود دو قیمت روی یک محصول هیچ مبنای قانونی ندارد و تنها باعث ابهام و اخلاص در نظام عرضه و اعتماد مصرف‌کنندگان می‌شود.

به گزارش ایسنا؛ رشید عزیزپور رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران با اشاره به مشکلات درج هم‌زمان قیمت مصرف‌کننده و تولیدکننده بر روی بسته‌بندی محصولات غذایی، توضیح داد: از سال‌های گذشته درخواست ما حذف الزام درج قیمت مصرف‌کننده بود، اما در شرایط فعلی با توجه به مصوبه سال ۱۳۹۸ هیئت وزیران، درج قیمت مصرف‌کننده همچنان الزامی است و ما فعلاً مخالفتی با آن نداریم. بحث اصلی ما حذف الزام درج قیمت تولیدکننده است، چراکه این اقدام هیچ مبنای قانونی ندارد و مشکلات متعددی برای صنعت ایجاد کرده است.

وی گفت: الزام درج قیمت تولیدکننده نه تنها تأثیری بر افزایش یا کاهش قیمت‌ها ندارد، بلکه موجب سردرگمی در زنجیره تولید، توزیع و مصرف می‌شود. در حالی که قیمت مصرف‌کننده مشخص است و بر اساس آن کالا در بازار عرضه می‌شود، درج قیمت تولیدکننده ضرورتی ندارد و تنها باعث ایجاد ابهام و اخلاص در نظام عرضه می‌شود.

او با بیان اینکه در بسیاری از کشورهای دنیا اصلاً مفهومی به نام درج قیمت مصرف‌کننده روی بسته‌بندی وجود ندارد، افزود: در اکثر کشورهای خارجی، قیمت نهایی در محل عرضه تعیین می‌شود. البته با توجه به شرایط فعلی کشور، حذف قیمت مصرف‌کننده در این مقطع می‌تواند موجب تغییرات ناگهانی در نظام عرضه شود، بنابراین فعلاً باید درج قیمت مصرف‌کننده ادامه یابد تا بستر مناسب برای اصلاح تدریجی فراهم شود. درباره قیمت تولیدکننده اما تأکید ما این است که اساساً درج آن اشتباه و غیرقانونی است. وجود دو قیمت روی کالا، تأثیر منفی بر بازار و زنجیره اقتصادی دارد و هیچ فایده‌ای جز ایجاد مشکل برای تولیدکننده و مصرف‌کننده ندارد.

رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران درباره فروش برخی کالاهای غیر استاندارد و غیرمجاز در بازار گفت: در صنعت غذا،

ترخیص ۱۰۰ درصدی چای خارجی ابلاغ شد / چای در جمع ۲۵ کالای اساسی وارداتی



با ابلاغ جدید وزارت جهاد کشاورزی و مطابق بخشنامه گمرک، چای خشک خارجی مشمول ترخیص صد درصدی شد؛ موضوعی که به گفته مسئولان، در فهرست ۲۵ گروه کالای اساسی دنبال می‌شود.

به گزارش ایسنا؛ ترخیص چای، همچون دیگر کالاها و محصولات وارداتی، مستلزم طی مراحل و رعایت ضوابط گمرکی است؛ ضوابطی که بسته به قوانین هر کشور تفاوت‌هایی دارد.

با وجود افزایش محسوس قیمت چای در سال‌های اخیر، واردات این محصول همچنان روند صعودی خود را حفظ کرده و چای در فهرست ۲۵ گروه کالای اساسی وارداتی قرار گرفته است؛ موضوعی که به گفته فعالان این حوزه، یکی از عوامل اثرگذار بر رشد سالانه قیمت چای خشک در بازار ایران است.

در فرآیند واردات چای، چه به صورت فله و چه بسته‌بندی شده، رعایت تعرفه‌های گمرکی و استانداردهای الزامی از جمله موارد مهمی است که باید هنگام ترخیص مورد توجه قرار گیرد. شرکت‌های فعال در حوزه بازرگانی از جمله «پرشین تجارت دوان» با اتکا به تجربه و آشنایی با مقررات، این مراحل را برای واردکنندگان مدیریت می‌کنند. ایران با وجود برخورداری از تولید داخلی و صادرات چای به کشورهای همچون قزاقستان، افغانستان، ازبکستان، تاجیکستان، عراق و برخی کشورهای حوزه خلیج فارس، همچنان واردکننده عمده این محصول محسوب می‌شود.

به گفته محمد علی بهپوری، مدیرکل دفتر واردات، پیرو بخشنامه شماره ۶۳/۱۴۰۳/۷۲۳۸۷۱۳ مورخ ۱۴۰۳/۵/۲۴ به پیوست تصویر نامه شماره ۵۴۵۲۹۱ مورخ ۱۴۰۴/۸/۴ وزارت جهاد کشاورزی در خصوص ترخیص صد درصدی (۱۰۰٪) چای خشک خارجی وارداتی با کد تعرفه ۰۹۰۲۴۰۰۰ جهت بهره‌برداری و هرگونه اقدام با رعایت کلیه قوانین و مقررات و ضوابط جاری ارسال می‌گردد. بدیهی است بخشنامه‌های مرتبط با ابلاغ فهرست کد تعرفه‌های مشمول ترخیص درصدی در صورت تمدید آن از سوی مراجع ذی‌صلاح پس از پایان مهلت (۱۴۰۴/۹/۱) و ابلاغ از سوی گمرک ایران همچنان به قوت خود باقی خواهد بود.

به گفته وی، نیاز سالانه کارخانه های شیرخشک به ارز ۲۴۰ تا ۲۵۰ میلیون دلار است که اکنون ۱۵۰ میلیون دلار معوقات ارزی در حوزه تامین مواد اولیه شیر خشک نوزاد وجود دارد.

تحويل زاده ادامه داد: بنابر آمار تولید در ۶ ماه نخست سال نسبت به مشابه سال قبل حدود ۸ درصد رشد داشته، اما این افزایش تولید با استفاده از خرید اعتباری انجام شده است که در حال حاضر طرف خارجی با افزایش معوقات طرف ایرانی دیگر فروش اعتباری انجام نمی دهد. برای اساس تولیدکننده ایرانی مواد اولیه را سفارش داده و حتی طرف خارجی آن را تولید کرده که بدلیل عدم تسویه این مواد اولیه به ایران صادر نشده است.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد ادامه داد: بنابر آمار در مهرماه ۴۰۵ میلیون قوطی شیرخشک نوزاد تولید شد که بی تردید با استمرار روند تاخیر تامین ارز، تولید آبان ماه از این رقم کمتر است. وی گفت: پیشنهاد ما این است با توجه به کمبود ارز ترجیحی ارز نیمایی باید داده شود تا تولید روند کاهشی نداشته باشد و شیر خشک نوزاد در بازار دچار کمبود نشود. گفتنی است در حال حاضر نرخ هر قوطی شیر خشک کودک ۲۰۰ هزار تومان است که با تخصیص ارز نیمایی این مبلغ به بالای ۵۰۰ هزار تومان می رسد.

هیچ محصولی نباید بدون پروانه بهداشتی و استاندارد تولید شود. تمام تولیدکنندگان موظف اند مجوزهای لازم را از وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد دریافت کنند و نظارت ها بر اساس ضوابط مشخص انجام می شود. اگر کالایی به صورت متخلفانه و خارج از این چارچوب تولید شود، ما به عنوان بخش خصوصی نیز خواهان برخورد قاطع با آن واحد هستیم.

وی تأکید کرد: در صورتی که تولید محصولات غیراستاندارد از سوی واحدهایی صورت گیرد که فاقد مجوز یا تحت عنوان کارگاه های زیرپله ای فعالیت می کنند، باید دستگاه های نظارتی مانند وزارت صمت، وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد با جدیت بیشتری با آن ها برخورد کنند. متأسفانه چنین فعالیتی هم به سلامت جامعه آسیب می زند و هم باعث بی اعتمادی مردم نسبت به تولیدکنندگان واقعی می شود.

عزیزپور درباره گزارش سازمان ملی استاندارد مبنی بر محدودیت منابع انسانی و وجود کالاهای با استاندارد تقلبی در بازار نیز گفت: به نظر می رسد منظور این سازمان بیشتر مربوط به همین واحدهای غیرمجاز است نه تولیدکنندگان رسمی. با این حال، تأکید ما همیشه این بوده که تنها واحدهای دارای مجوز رسمی باید مجاز به تولید مواد غذایی باشند و کالاهای زیرپله ای و غیراستاندارد باید شناسایی و از چرخه تولید و توزیع حذف شوند.

رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران در پایان با اشاره به ضرورت همکاری میان دولت و بخش خصوصی خاطر نشان کرد: اگر لازم باشد، بخش خصوصی واقعی و تولیدکنندگان آماده اند در حوزه نظارت بر تولید و عرضه محصولات غذایی با دستگاه های نظارتی همکاری کنند. در صورت تفویض اختیار از سوی نهادهای دولتی، ما این آمادگی را داریم که ظرفیت های خود را در جهت ارتقای سلامت بازار و حمایت از تولیدکنندگان شناسنامه دار در اختیار سازمان های مسئول قرار دهیم.



معاون اداره تخصیص ارز بانک مرکزی: تخصیص ارز واردات کالاهای اساسی، طبق نظر وزارت

جهاد کشاورزی انجام می شود

معاون اداره تخصیص ارز بانک مرکزی گفت: برای تامین ارز واردات کالاهای اساسی علاوه بر ۶ میلیارد دلاری که از محل بودجه تخصیص داده ایم، یک میلیارد و ۳۸۶ میلیون دلار هم از ذخایر استراتژیک تامین ارز انجام شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از بانک مرکزی، علیرضا حبیبی در خصوص روند تخصیص ارز گفت: در فرایند تخصیص عیناً و دقیقاً بر اساس نظر دستگاه وزارت جهاد کشاورزی ارز را تخصیص می دهیم و تخصیص ها بر اساس نظر این وزارتخانه انجام شده است.

وی افزود: این مسئله که از محل بدهی سال های گذشته یا محل دیگری است، طراح و تدوین کننده وزارت جهاد کشاورزی بوده است. معاون اداره تخصیص ارز بانک مرکزی گفت: برخی علت عدم ورود کالا را عدم تخصیص ارز دانسته اند؛ طرح این موضوع اصلاً درست نیست چرا که تخصیص ارز زمانی انجام می شود که کالا به اصطلاح کوتاژ شده و فروخته شده است.



تولید شیرخشک نوزاد در مهرماه به ۴.۵ میلیون قوطی رسید



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: با توجه به مشکلات تامین مواد اولیه ناشی از روند تخصیص ارز، تولید شیرخشک مهرماه به ۴.۵ میلیون قوطی رسید.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ هانی تحويل زاده رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد گفت: در حال حاضر ۲ کارخانه شیر خشک نوزاد از ۵ کارخانه به طور کامل تعطیل شده اند و یک کارخانه هم به جای ۳ شیفت عادی خود به دلیل کمبود مواد اولیه با یک شیفت فعالیت دارد.

داشته که بیشتر مربوط به برنج پاکستانی است و قیمت برنج ایرانی درجه یک نیز حدود ۳.۶ درصد افزایش یافته است. معاون مدیرکل دفتر بازرگانی داخلی وزارت جهاد کشاورزی اظهارداشت: موضوع برنج های نیمه سفید و افت های مرتبط با فرآیند سفید کردن واردات برنج با ارز آزاد از مناطق ویژه و تعیین تکلیف برنج های وارد شده توسط کولبران از برخی از مرزهای کشور از جمله مواردی است که نیاز به تصمیم گیری دقیق و هماهنگی بیشتر دارد. وی تصریح کرد: هدف اصلی دولت، تامین پایدار بازار حمایت از تولید داخلی و جلوگیری از نوسانات غیرمنطقی قیمت برنج است و همکاری بخش خصوصی در این مسیر ضروری می باشد.

حبیبی با تاکید بر اینکه عدم تخصیص ارز مانع ورود کالا نیست، افزود: بنابراین حل این مسئله نیازمند مدیریت بهتر در هنگام ثبت سفارش ها با نظر دستگاه مربوطه ست. این مسئول در بانک مرکزی افزود: افزایش سقف ثبت سفارش به ۱.۳ یعنی ثبت سفارش را به ۱۳۰ درصد نیاز کشور افزایش دادیم. این سیاست درستی نیست به دلیل اینکه این موضوع سبب می شود که علاوه بر تامین ۱۰۰ درصد نیاز کشور، ۳۰ درصد نیز به تقاضا اضافه می کنیم و بدهی های گذشته نیز وجود دارد؛ بنابراین باید حتماً به سمت تعدیل تقاضا و روش های جایگزین و یا تخصیص ترکیبی برویم. بر اساس آخرین آمار بانک مرکزی، از ابتدای امسال تا ۱۰ آبان ماه، بیش از ۳۴ میلیارد و ۵۴۷ میلیون دلار ارز برای واردات انواع کالاهای اساسی، دارو، محصولات صنعتی و خدمات تامین شده است که از این میزان ۸ میلیارد و ۹۷۱ میلیون دلار به کالاهای اساسی و دارو اختصاص یافته است.



لزوم صدور گواهی های بهداشت گیاهی مطابق با الزامات قرنطینه ای کشورهای مقصد

مدیرکل دفتر قرنطینه و بهداشت گیاهی سازمان حفظ نباتات کشور بر لزوم صدور گواهی های بهداشت گیاهی مطابق با الزامات قرنطینه ای کشورهای مقصد تاکید کرد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی، ساغر سلطانی نژاد در دوره آموزشی قوانین و مقررات قرنطینه ای در صادرات، واردات و ترانزیت محصولات گیاهی و زیرسامانه های قرنطینه گیاهی، ضمن تشریح شاخص های امنیتی گواهی فیتوسنیتری جمهوری اسلامی ایران، بر لزوم صدور گواهی های بهداشت نباتی (فیتوسنیتری) منطبق با شرایط قرنطینه ای کشورهای مقصد تاکید کرد. مدیرکل دفتر قرنطینه و بهداشت گیاهی سازمان حفظ نباتات کشور با اشاره به الزامات مندرج در قانون حفظ نباتات و قانون عهدنامه بین المللی حفظ نباتات در صادرات و واردات محصولات گیاهی (IPPC) افزود: گواهی فیتوسنیتری به عنوان یک سند رسمی بین المللی، دارای ویژگی های امنیتی است تا از بروز تخلفات احتمالی در تجارت محصولات کشاورزی جلوگیری شود. وی، رویه صادرات محصولات کشاورزی به کشورهای مقصد از جمله اتحادیه اقتصادی اوراسیا، هند، پاکستان، ازبکستان، جمهوری آذربایجان و چین را تشریح و بر اهمیت انطباق محتوای گواهی ها با الزامات قرنطینه ای هر کشور تاکید کرد. سلطانی نژاد از فرآیند صدور الکترونیک گواهی های فیتوسنیتری و وجود سامانه استعلام برخط ePhyto به عنوان یکی از گام های راهبردی سازمان در توسعه شفافیت و تسهیل تجارت سالم بین المللی یاد کرد.



درج قیمت مصرف کننده بر کیسه های برنج داخلی و خارجی الزامی شد

معاون مدیرکل دفتر بازرگانی داخلی وزارت جهاد کشاورزی از واردات ۹۶۵ هزار تن برنج در نیمه نخست امسال خبر داد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ رامین رادفر در سومین نشست امنیت غذایی و تنظیم بازار کالاهای اساسی کشاورزی در تشریح تصمیمات ستاد تنظیم بازار افزود: یکی از مهمترین مصوبات این جلسه الزام درج قیمت مصرف کننده روی کیسه های برنج داخلی و وارداتی و همچنین تحویل برنج وارداتی به شرکت بازرگانی دولتی ایران برای توزیع از طریق کارگروه های تنظیم بازار استانی بود. به گفته وی، امسال تولید یک میلیون و ۸۰۰ تا یک میلیون و ۹۰۰ هزار تن برنج داخلی پیش بینی شده است. معاون مدیرکل دفتر بازرگانی داخلی وزارت جهاد کشاورزی از واردات ۹۶۵ هزار تن برنج در نیمه نخست امسال خبر داد و اظهارداشت: در شش ماهه نخست امسال ۸۳۹ هزار تن ثبت سفارش شد که بخشی از واردات مربوط به ثبت سفارش سال گذشته است. وی درباره سهم کشورها در واردات شش ماهه برنج گفت: در این مدت ۲۷۹ هزار تن برنج از پاکستان، ۵۲۵ هزار تن از هند، ۲ هزار تن از تایلند و حدود ۱۵۸ هزار تن نیز از مناطق آزاد و مناطق ویژه تجاری وارد کشور شده که به طور عمده مربوط به مبداء کشور هند بوده است. رادفر به تحولات قیمتی اشاره کرد و افزود: بر اساس آمار بانک مرکزی، قیمت برنج خارجی در هفته گذشته حدود ۳ درصد افزایش

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران عنوان کرد:

ریشه اختلاط برنج، شکاف قیمتی است نه واردات!



مجیدرضا خاکی با انتقاد از تاخیرهای ارزی و محدودیت‌های تجاری گفت: اختلاف شدید قیمت میان برنج ایرانی و پاکستانی عامل اصلی اختلاط در بازار است و ثبت سفارش‌ها بدون اصلاح سیاست‌های ارزی به واردات عملیاتی نمی‌رسد.

مجیدرضا خاکی دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران با اشاره به مباحث مطرح شده پیرامون واردات برنج پاکستانی، اظهار کرد: اینکه بگوییم برنج پاکستانی به دلیل شباهت ظاهری با برنج ایرانی نباید وارد کشور شود، اظهار نظری غیرکارشناسی و در واقع پاک‌کردن صورت مسئله است.

وی تأکید کرد: طی سال‌های گذشته، به‌طور متوسط بین ۳۵ تا ۴۵ درصد واردات برنج کشور همواره از پاکستان تأمین شده و این کالا به‌ویژه در استان‌های شرقی کشور از تقاضای مصرفی تثبیت شده برخوردار است. همچنین واردات و عرضه کنترل شده این برنج می‌تواند نقش مؤثری در تنظیم بازار و جلوگیری از رشد نامتعارف قیمت برنج ایرانی داشته باشد.

خاکی در ادامه با تأکید بر لزوم از بین بردن انگیزه اختلاط، تصریح کرد: این مساله نیازمند ریشه‌یابی دقیق است و باید مشخص شود چه عواملی موجب شده در بخشی از زنجیره توزیع، چنین رفتاری توجیه‌پذیر باشد.

به گفته او، اختلاف قابل توجه میان قیمت برنج ایرانی و قیمت برنج پاکستانی مهم‌ترین عامل بروز این پدیده است. در حالی که قیمت مصوب مصرف‌کننده برای برنج کیفی پاکستانی ۶۶ هزار و ۳۰۰ تومان به ازای هر کیلوگرم تعیین شده، در بازار آزاد این نوع برنج گاه با قیمتی بیش از ۱۰۰ هزار تومان عرضه می‌شود؛ اما همچنان اختلاف قیمتی فاحش است و زمینه ایجاد انگیزه‌های سوداگرانه را فراهم می‌کند.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران با تأکید بر لزوم

اصلاح سیاست‌های ارزی و تجاری، گفت: مهم‌ترین گام در کاهش این فاصله قیمتی، حذف ارز ترجیحی واردات برنج و حرکت به سمت نظام رقابتی شفاف است که از ابتدای سال، درخواست رسمی آن را به دولت منتقل کرده‌ایم.

خاکی ادامه داد: برای حمایت از اقشار آسیب‌پذیر نیز، می‌توان یارانه را مستقیم به صورت کالا برگ الکترونیکی به مصرف‌کننده نهایی تخصیص داد.

وی توضیح داد: اقداماتی نظیر تسریع در تخصیص ارز، پرهیز از تعیین سقف یا محدودسازی‌های غیرضرور در واردات و در میان مدت، حذف سهمیه‌بندی‌ها و آزادسازی واردات، می‌تواند به تدریج این اختلاف قیمت را کاهش دهد و زمینه شفافیت بازار و انتفاع مصرف‌کننده نهایی را فراهم سازد.

خاکی در واکنش به برخی اظهارنظرها مبنی بر تکرار ماجرای چای دیش در حوزه برنج پاکستانی، تصریح کرد: مقایسه این دو موضوع، شگفت‌آور و اساساً نادرست است. در پرونده چای دیش، ارز پرداخت شد اما کالایی وارد کشور نشد؛ در حالی که در حوزه برنج، کالا وارد شده و به مصرف رسیده اما با گذشت ماه‌ها هنوز ارز آن به واردکنندگان پرداخت نشده است.

وی در پاسخ به شائبه گرانفروشی از سوی واردکنندگان توضیح داد: عموم واردکنندگان ماه‌ها پیش از افزایش اخیر قیمت، محموله‌های خود را با ثبت در سامانه‌های رسمی و بر اساس قیمت‌های مصوب، به حلقه‌های بعدی منتقل کرده‌اند و مدت هاست انبار آنان خالی از برنج است. علاوه بر این، طبق مصوبات جدید، از شهریورماه تحویل کلیه محموله‌های برنج وارداتی صرفاً به شرکت بازرگانی دولتی انجام می‌شود و توزیع توسط کارگروه‌های تنظیم بازار استان‌ها صورت می‌گیرد.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران تأکید کرد: بنابراین چنانچه تخلفی در سایر حلقه‌های زنجیره تأمین و توزیع رخ داده باشد، نباید آن را به حساب واردکنندگان نوشت. واردکنندگان شناسنامه‌دار نه تنها تخلفی نکرده‌اند، بلکه در شرایط سخت ارزی و بدون دریافت ارز، نیاز بازار را تأمین کرده‌اند.

این مقام تشکیلی درباره علل افزایش قیمت برنج پاکستانی توضیح داد: مجموعه‌ای از عوامل از جمله تأخیر در پرداخت ارز، تعیین قیمت‌های غیرواقعی

نسبت به نرخ مبدأ و محدودسازی واریته‌های مجاز واردات موجب شد سهم برنج پاکستانی در واردات، طی شش ماهه نخست سال، به حدود ۲۵ درصد کاهش یابد.

وی افزود: در سمت تقاضا نیز چند عامل اثرگذار بوده است؛ از جمله افزایش انبارش خانگی در شرایط تورمی و عدم قطعیت، قاچاق معکوس، انتقال تقاضا از سایر واریته‌ها به سمت برنج پاکستانی و همچنین جذابیت اقتصادی اختلاط برنج به دلیل اختلاف قابل توجه قیمت‌ها. به گفته او، هم‌زمانی کاهش عرضه و رشد تقاضا نهایتاً باعث افزایش محسوس قیمت برنج پاکستانی در کف بازار شده است.

خاکی با اشاره به آخرین وضعیت ثبت سفارش واردات برنج بیان کرد: در اواخر مهرماه، ثبت سفارش ۱۲۰ هزار تن برنج پاکستانی فعال شده و مقرر است در مرحله آتی، ثبت سفارش جدید برای برنج‌های هندی و پاکستانی به صورت هم‌زمان انجام شود. وی خاطرنشان کرد: صادرکنندگان پاکستانی عموماً به صورت نقدی فعالیت می‌کنند، در حالی که صادرکنندگان هندی امکان معامله اعتباری را فراهم می‌کنند. اما در شرایط فعلی، به دلیل تأخیرهای طولانی مدت در تخصیص و تأمین ارز، معوقات ارزی واردکنندگان تا ۱۰ ماه نیز افزایش یافته است که این موضوع بر تمایل طرف‌های خارجی برای ادامه همکاری تأثیر منفی گذاشته است.

خاکی افزود: حتی با صدور ثبت سفارش، چنانچه تمهیدات لازم برای تأمین ارز اندیشیده نشود، این ثبت سفارش‌ها به واردات عملیاتی منجر نخواهد شد. از این رو ضروری است فرآیند تخصیص و تأمین ارز با هدف ترمیم اعتبار تجاری و بازگشت ثبات به روابط با طرف‌های خارجی تسهیل و تسریع شود.

دبیر انجمن واردکنندگان برنج ایران در پایان تأکید کرد: لازم است سهم سنتی برنج پاکستانی در بازار ایران که طی سال‌های گذشته حدود ۴۰ درصد بوده حفظ شود. از طرفی باید توجه داشت افزایش ناگهانی تقاضا در بازار پاکستان یا گشایش یک‌باره ثبت سفارش با حجم بالا نیز می‌تواند با توجه به ظرفیت محدود تولید و صادرات آن کشور، خود موجب افزایش قیمت در مبدأ شود. بنابراین واردات باید به صورت تدریجی، هدفمند و با رعایت منطق تنظیم بازار انجام شود تا از بروز نوسانات ناخواسته جلوگیری شود.

تک ماکارون، تنها برند تولیدی برتر در نخستین همایش تحول در تولیدات مشارکتی صدا و سیما

مشارکتی و برنامه های تبلیغاتی برند محور در رسانه ملی برگزار شد و فرصتی منحصر به فرد برای برندها فراهم کرد تا در نقش شریک فکری و فرهنگی رسانه ملی، تجربیات خود را به اشتراک گذاشته و در روند تصمیم سازی تبلیغاتی کشور اثرگذار باشند.

در فرآیند انتخاب برند برتر، برندها از لحاظ شاخص هایی همچون نوآوری، خلاقیت، تعامل مؤثر با رسانه و اثرگذاری اجتماعی و سرمایه گذاری مؤثر در این حوزه، مورد ارزیابی قرار گرفتند و برند تک ماکارون به عنوان تنها برند تولیدی با عملکرد برجسته خود در این حوزه ها، موفق به دریافت تندیس برند برتر تولیدات مشارکتی در همایش گردید.

این موفقیت نشان دهنده جایگاه برجسته تک ماکارون در صدر برندهای نوآور و اثرگذار کشور است و تأکیدی بر تعهد این برند به کیفیت، خلاقیت و مسئولیت پذیری اجتماعی در تولید محتوای مشارکتی رسانه ای می باشد.

توانست جایگاه پیشروی خود را در عرصه تولیدات خلاقانه و اثرگذار رسانه ای تثبیت کند به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، تک ماکارون، تنها در اوج در نخستین همایش تحول در کیفیت تولیدات مشارکتی با محوریت سرمایه گذاری در تولید، تندیس و لوح برند برتر در حوزه نوآوری، سرمایه گذاری و افزایش شاخص های رشد در صنعت رسانه را به خود اختصاص داد.

نخستین همایش تحول در تولیدات مشارکتی برندها به همت معاونت امور استان های رسانه ملی و اداره کل طرح و برنامه ریزی مدیریت تولید مشارکتی با هدف ارتقای کیفیت تولیدات مشارکتی و برنامه های تبلیغاتی برند محور در رسانه ملی در روز دهم آذر ۱۴۰۴ در سالن همایش های صدا و سیما تهران برگزار شد برند تک ماکارون با دریافت لوح و تندیس نوآوری در کیفیت و سرمایه گذاری در برنامه ریزی تولیدات مشارکتی صدا و سیما، مورد تقدیر قرار گرفت.

این همایش با هدف ارتقای کیفیت تولیدات



تک ماکارون در نخستین همایش تحول در تولیدات مشارکتی رسانه ملی، با کسب تندیس و لوح برند برتر نوآوری و سرمایه گذاری، بار دیگر

محصول جدید درنا تولید شد؛ شکلات درینا با مغزی کرم کارامل و بیسکویت



گروه کارخانجات صنایع غذایی درنا از محصول جدید خود با نام دُرینا رونمایی کرد؛ شکلاتی با ترکیب منحصر به فرد شکلات، کارامل و بیسکویت که برای اولین بار به صورت بومی در ایران تولید شده است. این محصول با فرمولاسیون ویژه و کیفیت ممتاز، تجربه ای متفاوت برای مصرف کنندگان ایرانی رقم می زند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه کارخانجات صنایع غذایی درنا با افتخار از رونمایی جدیدترین محصول خود تحت برند DORINA، که نام تجاری شکلات های درنا است، خبر می دهد. این محصول که برای اولین بار به صورت کاملاً بومی در ایران تولید شده است، پاسخی دقیق به نیاز ذائقه ایرانی بوده و استانداردهای جدیدی را در صنعت شیرینی و شکلات کشور تعریف می کند. این محصول نوظهور، نه تنها از نظر ترکیب، بلکه از حیث تولید نیز یک دستاورد مهم محسوب می شود، زیرا نمونه مشابه داخلی ندارد و نیاز به واردات فناوری یا مواد اولیه خاص را کاهش می دهد. درنا با بهره گیری از دانش فنی روز و متعهد به استفاده از بهترین مواد اولیه موجود در بازار داخلی و بین المللی، موفق شده است هارمونی بی نقصی از شکلات، کارامل و بیسکویت را خلق کند که تجربه ای متفاوت و رضایت بخش را برای مصرف کننده به ارمغان می آورد.

صمد رسولی، مدیر عامل گروه کارخانجات صنایع غذایی درنا، در خصوص این محصول اظهار داشتند: هدف ما در درنا، فراتر از تولید است، ما به دنبال خلق تجربه هایی هستیم که ماندگار باشند. صنعت شیرینی و شکلات ایران نیازمند محصولاتی است که مرزهای نوآوری را جابجا کنند. از این رو، بیش از شش ماه بر فرمولاسیون ویژه ای این محصول تمرکز داشته ایم. کارامل باید به گونه ای طراحی میشد که از لایه های بیرونی نشت نکند، بیسکویت باید در برابر رطوبت مقاوم باشد و طعم کاکائو همه چیز را در بر گیرد. شکلات دُرینا با مغزی کرم کارامل و بیسکویت، با کیفیت منحصر به فرد خود، محصولی است که اطمینان داریم پس از یک بار مصرف، هر مخاطب را به مشتری وفادار و مشتاق تبدیل خواهد کرد.

این محصول، نمادی از تعهد درنا به مصرف کننده ی ایرانی است، مصرف کننده ای که بی تردید شایسته ی بهترین هاست.

افتتاح گلخانه هیدروپونیک ده هکتاری در کشت و صنعت آذربایجان خاوری

در بسته بندی و صادرات خرما نیز رتبه نخست کشور را دارد.

استاندار آذربایجان شرقی نیز توسعه کشت گلخانه ای را اولویت قطعی استان دانست. بهرام سرمست گفت افتتاح گلخانه ۱۰ هکتاری قند غسل آذربادگان گامی مهم در جهت گذار به کشاورزی نوین و سازگار با اقلیم است. او سیاست استان را ترویج کشت گلخانه ای دانست و اعلام کرد ایجاد شهرک های کشاورزی و گلخانه ای در شهرستان های مختلف از جمله جلفا، سراب، بناب، ملکان و عجب شیر با جدیت دنبال می شود. سرمست همچنین از برنامه استان برای تقویت زیرساخت های صادراتی خبر داد و گفت علاوه بر مجوز پایانه صادراتی خشکبار در جنوب استان، آمادگی ایجاد پایانه ویژه صادرات محصولات گلخانه ای در شبستر نیز وجود دارد.

محمود طاهری نماینده شبستر در مجلس نیز تأکید کرد به دلیل خشکسالی، افت منابع آب، طوفان های نمکی و تأثیر مستقیم دریاچه ارومیه، توسعه شهرک های کشاورزی و گلخانه ای برای شبستر یک ضرورت حیاتی است. او با اشاره به تنوع اقلیمی و مزیت های جغرافیایی شهرستان گفت ادامه کشت سنتی با وضعیت کنونی آب ممکن نیست و باید به سمت استفاده از فناوری های نوین و کشت گلخانه ای حرکت کرد. طاهری ایجاد شهرک های گلخانه ای را راهکاری برای حل ریشه ای مشکل آب و تضمین تولید دانست.

در پایان برنامه، فاز نخست گلخانه صنعتی هیدروپونیک کشت و صنعت آذربایجان خاوری در سطح ۱۰ هکتار در روستای نظرلو شبستر افتتاح شد. این پروژه صادرات محور با هدف افزایش تولید سبزی و صیفی، ارتقای بهره وری آب و ایجاد اشتغال پایدار اجرا شده است. مساحت کل پروژه ۲۶۲ هکتار و ظرفیت تولید سالانه آن چهار هزار تن انواع سبزی، صیفی و نشاء است. حجم سرمایه گذاری چهار هزار و ۵۰۰ میلیارد ریال برآورد شده که چهار هزار میلیارد ریال آن سرمایه گذاری شخصی است. این طرح برای ۲۷۰ نفر به طور مستقیم و غیرمستقیم اشتغال ایجاد کرده و قرار است فاز دوم آن در سطح ۱۰۰ هکتار آغاز شود. این گلخانه نمونه ای از حرکت استان به سمت کشاورزی مدرن، توسعه صادرات و تولید پایدار است.

آذربایجان شرقی از مسئولان استانی خواست مکان مشخصی برای این پایانه تعیین کنند تا این استان نقش تاریخی خود در تجارت بین المللی را تقویت کند. او یادآور شد منطقه همواره مزیت تجاری داشته و اکنون با امکانات جدید می تواند مسیر صادرات محصولات کشاورزی را توسعه دهد.

در ادامه مراسم، محمد مهدی برومندی معاون امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی، افزایش سه برابری تولیدات گلخانه ای را هدف گذاری کلان وزارتخانه عنوان کرد و گفت طبق اسناد بالادستی، میزان تولید باید از ۳.۶ میلیون تن فعلی به ۱۰ میلیون تن برسد. او اعلام کرد اکنون ۲۸ هزار هکتار گلخانه در کشور وجود دارد که ۱۹۵۰۰ هکتار آن زیرکشت است. بر اساس گفته های او، کشور سالانه ۷۰۰ تا ۸۰۰ هزار تن گوجه فرنگی در گلخانه ها تولید می کند و از مجموع محصولات گلخانه ای، ۷۰۰ هزار تن صادر شده که ۴۰۰ میلیون دلار ارزش آوری داشته است.

برومندی مهم ترین نهاده محدودکننده را «آب» دانست و گفت باید تولید سبزی و صیفی از فضای باز که ۲۵ میلیارد مترمکعب آب مصرف می کند، به گلخانه ها منتقل شود تا میزان مصرف به پنج میلیارد مترمکعب کاهش یابد. او تفاوت تولید گلخانه ای و فضای باز را با اشاره به مزرعه هیدروپونیک شبستر تشریح کرد: در فضای باز تولید گوجه فرنگی حدود ۴۰ تا ۵۰ تن در هکتار با مصرف ۳۱۲ لیتر آب برای هر کیلو است، اما در این گلخانه مدرن تولید به ۴۰۰ تن در هکتار و مصرف آب به فقط ۳۰ لیتر برای هر کیلو رسیده است.

معاون وزیر با اشاره به کاهش ۴۰ درصدی بارندگی و محدودیت های ناشی از شرایط جنگی در سال گذشته گفت بخش باغبانی با وجود همه مشکلات ۴.۳ میلیارد دلار درآمد ارزی داشته است. او از تجربه موفق رفع ادعاهای اروپا درباره آفات توکسین پسته یاد کرد و گفت با فعال سازی دیپلماسی غذایی، سال گذشته صادرات پسته ۱.۷ میلیارد دلار ارزش آوری داشت. برومندی همچنین گفت ۶۵۰ هزار هکتار از سه میلیون هکتار باغات کشور، باغ پسته است و آذربایجان شرقی آینده پسته ایران محسوب می شود. او تأکید کرد این استان باید یک پایانه بزرگ صادراتی در شأن ایران داشته باشد؛ زیرا مدرن ترین گلخانه های کشور در این منطقه قرار گرفته و حتی



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، وزیر جهاد کشاورزی با هشدار نسبت به بحران آب و کاهش شدید منابع، توسعه کشت گلخانه ای را راهبرد اصلی افزایش تولید و تضمین امنیت غذایی دانست. غلامرضا نوری قزلبچه در آیین افتتاح گلخانه ۱۰ هکتاری شبستر گفت این طرح کاملاً همسو با سیاست های کلان بخش کشاورزی و نیازهای حیاتی کشور است. او با اشاره به کاهش ۵۰ درصدی آب تخصیص یافته به بخش کشاورزی، تأکید کرد گذار از شیوه های سنتی به سمت بهره وری، فناوری های نوین و گسترش گلخانه ها تنها راه ادامه تولید در شرایط کنونی است. نوری امنیت غذایی را از اصول بنیادین مورد تأکید قانون اساسی و رهبری دانست و یادآور شد تحولات جهانی مانند جنگ اوکراین و اقدامات رژیم صهیونیستی در غزه نشان داده است که غذا به یک ابزار فشار سیاسی تبدیل شده و کشور باید در این حوزه خودکفا و مقاوم باشد.

به گفته وزیر، منابع آب بخش کشاورزی از بیش از ۸۰ میلیارد مترمکعب به ۴۵ میلیارد مترمکعب کاهش یافته و محدودیت خاک و شرایط اقلیمی نیز روند تولید را تحت تأثیر قرار داده است. او با اشاره به اینکه هنوز ۲۵ درصد وزنی و ۱۵ درصد ارزشی محصولات اساسی وارد می شود و تراز تجاری کشاورزی سال گذشته منفی هشت میلیارد دلار بوده، تأکید کرد ارتقای بهره وری و توسعه فناوری های نوین باید به افزایش تولید و کاهش واردات منجر شود. نوری توسعه گلخانه های کوچک و بزرگ را سیاست اصلی وزارت جهاد دانست و گفت حتی گلخانه های سنتی می توانند بهره وری را تا شش برابر افزایش دهند. او از تدوین «سند توسعه عدالت محور کشاورزی» خبر داد و اعلام کرد صدور مجوز برای گلخانه های کوچک مقیاس آزاد شده تا عدالت در دسترسی به امکانات تولید اجرا شود. وزیر با تأکید بر ضرورت ایجاد پایانه صادراتی در

رئیس کمیسیون توسعه کسب و کارهای دانش بنیان و اقتصاد دیجیتال اتاق بازرگانی خراسان رضوی:

صادرات مستقیم برای فعالان ایرانی دشوار است / لزوم رفع موانع بانکی و تجاری برای توسعه صادرات صنایع خلاق

هم افزا عمل کنند تا خلاقیت و نوآوری در ایران به جایگاه واقعی خود برسد. شریعتی مقدم اظهار کرد: صادرات مستقیم برای فعالان اقتصادی کشور بسیار دشوار است. این وضعیت را می توان نوعی جنایت اقتصادی دانست که باید در سطح سیاست گذاری و توسط بانک مرکزی مورد بازنگری قرار گیرد. وی با اشاره به تجربه های خود در حوزه صادرات زعفران گفت: جامعه ایرانی توانایی حضور در بازارهای پیشرفته تر را دارد، اما مشکلات بانکی و تجاری، مسیر فعالیت بین المللی را برای کارآفرینان و شرکت ها بسیار سخت کرده است. حل این موانع نیازمند تصمیم های کلان و اصلاحات ساختاری است. شریعتی مقدم افزود: چند روز پیش در نشست دیپلماسی اقتصادی خراسان، در گفت و گو با سفیر یکی از کشورها تأکید کردم که حتی در حوزه های مانند زعفران، وقتی همان محصول ایرانی در خارج از کشور فقط در بسته بندی بهتری عرضه می شود، با ارزش چند برابر فروخته می شود. این نشان می دهد که مشکل ما کیفیت محصول نیست، بلکه ساختار صادرات و ارزش افزایی است. وی تصریح کرد: ارزش های اقتصادی و فرهنگی ایران ریشه در میراث تمدنی این سرزمین دارد. وظیفه حاکمیت این است که موانع گذشته را از مسیر صادرکنندگان و فعالان خلاق برطرف کند، به ویژه در حوزه هایی که فضای کسب و کار و روابط مالی و بانکی مانع توسعه شده است. رئیس کمیسیون توسعه کسب و کارهای دانش بنیان و اقتصاد دیجیتال اتاق بازرگانی خراسان رضوی در پایان پیشنهاد کرد: یکی از راهکارهای عملی، ایجاد شبکه ها یا گُلسترهای صادراتی و اتصال فعالان صنایع خلاق به حلقه های بین المللی است تا بتوانند از ظرفیت های جهانی برای فروش محصولات خود استفاده کنند.



علی شریعتی مقدم با تأکید بر دشواری های صادرات مستقیم برای تولیدکنندگان ایرانی، گفت: نظام بانکی و ساختارهای مالی فعلی مانعی بزرگ بر سر راه صادرات است و باید با اصلاح سیاست های اقتصادی، راه ارتباط با بازارهای پیشرفته تسهیل شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی شریعتی مقدم در پنل «راهکارهای جهانی شدن صنایع خلاق ایران» که در حاشیه دومین رویداد ملی صنایع خلاق برگزار شد، اظهار کرد: در حال حاضر صنایع خلاق ایران بیشتر در بازار داخلی فعالند و تجربه حضور مستمر و پررنگ را در بازارهای جهانی ندارند. اگر می خواهیم سهمی در بازار جهانی داشته باشیم، باید با نگاه بلندمدت و رویکرد صادرات محور حرکت کنیم.

وی با بیان اینکه بخش بزرگی از موفقیت صنایع خلاق در ایران به پشتوانه فرهنگی و تمدنی کشور بازمی گردد، گفت: ما در ایران نوعی هوش تمدنی داریم که در بخش هایی مانند فرش، صنایع دستی و کشاورزی خود را نشان داده است. همین هوش فرهنگی و تاریخی می تواند پایه ای برای درخشش جهانی صنایع خلاق باشد.

شریعتی مقدم با اشاره به سابقه فعالیت خود در حوزه زعفران به عنوان یکی از کالاهای اصیل ایرانی، افزود: در دهه های گذشته تلاش شد تا زعفران ایران به عنوان برندی ملی و نماد اصالت ایرانی در بازار بین المللی معرفی شود. امروز نیز این تجربه می تواند الگوی ارزشمندی برای دیگر حوزه های خلاقیت و نوآوری باشد.

شریعتی مقدم با بیان اینکه مسیر توسعه نوآوری در کشور آسان نیست، گفت: حوزه نوآوری، مخصوصاً در ارتباط با نهادهایی مانند شهرداری ها یا شرکت های صادراتی، با چالش های متعددی مواجه است. اما رمز عبور از این مسیر دشوار، تکیه بر نوآوری، اخلاق، و همکاری میان نهادهای علمی، اقتصادی و فرهنگی است.

رئیس کمیسیون توسعه کسب و کارهای دانش بنیان اتاق بازرگانی خراسان رضوی خاطر نشان کرد: در تاریخ تمدن ایرانی از کوروش تا امروز، حکمرانی مبتنی بر اخلاق و معنویت نقشی اساسی داشته است. این سرمایه فرهنگی باید در ساختارهای نوآورانه امروز نیز بازآفرینی شود.

وی یادآور شد: خانواده و نقش مادران ایرانی در تربیت فرزندان خلاق، یکی از پشتوانه های اصلی پیشرفت کشور است. ما باید در سیاست گذاری های توسعه صنایع خلاق، به این جنبه اخلاقی و فرهنگی نیز توجه کنیم.

شریعتی مقدم همچنین با اشاره به تجربه همکاری با دانشگاه صنعتی شریف در پروژه های مرتبط با زعفران، گفت: شرکتی آمریکایی در همین حوزه به ارزش بیش از یک میلیارد دلار دست یافت، اما اگر همان مسیر در داخل کشور با برنامه ریزی علمی و شبکه سازی صحیح دنبال شود، نتایج مشابهی کاملاً قابل دستیابی است.

وی تأکید کرد: مدل های توسعه یافته کسب و کار، شبکه سازی بین فعالان و پیوند میان بیزینس، محیط زیست و اکوسیستم اقتصادی کشور باید به صورت

استقبال از غرفه ایران در نمایشگاه گردشگری پاکستان

حضور پررنگ صنایع غذایی ایران



اسلام‌آباد میزبان یکی از مهم‌ترین رویدادهای گردشگری سال بود؛ جایی که نمایشگاه «مقاصد جهانی گردشگری» با حضور ده‌ها کشور و شرکت‌های فعال در صنعت گردشگری پاکستان افتتاح شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در این رویداد که از سوی شبکه «دسکاوری پاکستان» و «شرکت توسعه گردشگری پاکستان» برگزار شده، بیش از پنجاه غرفه از کشورهای مختلف جهان و نیز شرکت‌های پاکستانی، تازه‌ترین ظرفیت‌های گردشگری خود را به نمایش گذاشتند.

برگزارکنندگان این مراسم هدف اصلی نمایشگاه را ایجاد پیوندهای تازه میان کشورهای، تقویت همکاری در حوزه گردشگری و معرفی ظرفیت‌های پاکستان عنوان کردند.

در میان غرفه‌های بین‌المللی، حضور جمهوری اسلامی ایران پررنگ بود. غرفه ایران با محوریت جاذبه‌های تاریخی، فرهنگی و گردشگری سلامت، مورد توجه بازدیدکنندگان قرار گرفت.

در بخش گردشگری سلامت، یکی از پزشکان ایرانی حاضر در نمایشگاه بر توانمندی‌های ایران در حوزه درمان و خدمات پزشکی تأکید کرد و گفت ایران آماده همکاری گسترده با پاکستان در این بخش است.

نمایشگاه مقاصد جهانی گردشگری، نه تنها ویتیرینی از ظرفیت‌های کشورهای مختلف بود، بلکه گامی تازه برای تقویت همکاری‌های منطقه‌ای در حوزه سفر و گردشگری به شمار می‌رود. گفتنی است در این نمایشگاه شرکت‌های جاموکا، اتحادیه قنادان تهران، شربت کاسیت حضور داشته و محصولاتشان به نمایش گذاشته شد.

سخنگوی اتحادیه نانوایان سنتی: قاچاق آرد نانوایی به قنادی‌ها بعید است

امیر کرملو سخنگوی اتحادیه نانوایان سنتی استان تهران گفت: قاچاق آرد نانوایی به قنادی‌ها بعید است؛ تفاوت کیفیت مانع مصرف غیرمجاز می‌شود.

امیر کرملو، سخنگوی اتحادیه نانوایان سنتی استان تهران اظهار داشت: قاچاق آرد نانوایی به قنادی‌ها بعید است؛ چراکه تفاوت کیفیت مانع مصرف غیرمجاز می‌شود.

وی در مورد نوع آرد نانوایان گفت: نانوایان معمولاً از آردی با درصد پروتئین بین ۱۲ تا ۱۸ درصد استفاده می‌کنند و آرد ۱۲ درصد، معمولاً برای نان سنگک مناسب است.

کرملو افزود: قنادان از آرد نول و آرد با درصد پروتئین ۲۱ درصد استفاده می‌کنند. این نوع آرد برای تهیه انواع شیرینی‌ها و کیک‌ها بسیار مناسب است.

او بیان کرد: به‌طور کلی، انتقال آرد نانوایی به قنادی‌ها به دلیل تفاوت در نیازهای تولیدی، مناسب نیست. آرد نانوایی (مانند آرد ۱۵ و ۱۸ درصد) برای تهیه شیرینی‌ها و کیک‌ها کارایی لازم را ندارد و ممکن است کیفیت محصولات نهایی را تحت تأثیر قرار دهد.

وی افزود: در نتیجه، قاچاق آرد به قنادی‌ها می‌تواند مشکلاتی را به وجود آورد و این موضوع باید به دقت بررسی شود.



انتقاد تند رییس مجلس از وزارت جهاد کشاورزی؛

قالیباف: ساختار معیوب در وزارت جهاد کشاورزی زمینه‌ساز فساد شده است

وی افزود: ما برای واردات همین نهاده‌ها رانت ارزی پرداخت می‌کنیم و همین مسئله موجب شکل‌گیری فساد شده است. این فساد، ناشی از اشکالات کاملاً ساختاری و نهادی است.

قالیباف با اشاره به اصلاحات پیش‌بینی شده در طرح کالابریگ گفت: یکی از دلایلی که ما در قانون کالابریگ، فرآیند خرید و تأمین نهاده‌ها را از وزارتخانه جدا کردیم، همین فسادهای موجود بود. باید انتهای زنجیره تولید به شکل درست مدیریت شود و وزارت جهاد به مأموریت اصلی خود یعنی تولید برگردد.

رئیس مجلس تأکید کرد: تا زمانی که اصلاحات واقعی صورت نگیرد، هر وزیری هم که بیاید با همین مشکلات روبه‌رو خواهد شد. نمی‌شود تعداد محدودی افراد با ارز ۲۸۵۰۰ تومانی واردکننده نهاده‌ها باشند، در حالی که بقیه مجبورند با ارز آزاد کالا وارد کنند و همین موضوع باعث افزایش قیمت‌ها می‌شود.

قالیباف در پایان تصریح کرد: ما هم‌زمان با پیشبرد اصلاحات اقتصادی، با فساد نیز مبارزه می‌کنیم و در عین حال به تقویت قدرت خرید مردم هم توجه داریم.

رئیس مجلس شورای اسلامی، با انتقاد از ساختار وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد این وزارتخانه به جای تولید نهاده‌های اساسی، به واردکننده تبدیل شده و همین امر موجب رانت و فساد شده است. او تأکید کرد اصلاحات اقتصادی و مبارزه با فساد هم‌زمان در حال پیگیری است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رئیس مجلس شورای اسلامی با انتقاد از وضعیت نهادی وزارت جهاد کشاورزی تأکید کرد این وزارتخانه که باید محور تولید نهاده‌های دامی و تأمین امنیت غذایی کشور باشد، عملاً به یک تاجر و واردکننده نهاده تبدیل شده است.

محمدباقر قالیباف در توضیح این موضوع گفت: وزارت جهاد کشاورزی مهم‌ترین وزارتخانه تولیدی کشور است و ما برای تأمین امنیت غذایی و تولید نهاده‌های اساسی، حتی یارانه و حمایت‌های مالی در نظر گرفتیم تا تولید داخلی تقویت شود. اما با تصمیم‌ها و اقدامات اشتباهی که صورت گرفته، امروز این وزارتخانه به جای تولید، واردکننده همان نهاده‌هایی شده است که باید در داخل تولید کند.



خیز آرژانتین برای رقابت در بازار جهانی پسته

بسیاری از زمین‌های زیر کشت پسته در آرژانتین از سال ۲۰۲۷ میلادی شروع به باردهی خواهند کرد.



شبکه مذکور اعلام کرده که ۶۵ هزار کیلومتر مربع معادل ۱۶ میلیون هکتار زمین در آرژانتین را که مناسب کشت پسته بوده، شناسایی کرده است.

در حال حاضر آمریکا، ایران و ترکیه بزرگ‌ترین تولیدکنندگان پسته در جهان به شمار می‌روند و تولید آنها بسیار بیشتر از آرژانتین است، اما هم‌اکنون آرژانتین تنها تولیدکننده عمده پسته در منطقه آمریکای جنوبی به شمار می‌رود و تولیدکنندگان آن می‌گویند که این کشور ظرفیت آن را دارد که به یکی از صادرکنندگان عمده پسته در جهان تبدیل شود.

با توجه به آنکه فرآیند کاشت درخت پسته تا برداشت عمده از آن ۷ سال طول می‌کشد،

گزارش‌ها حاکی از آن است که طی ۵ سال گذشته سطح زیر کشت پسته در آرژانتین ۵ برابر شده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از رویترز، آرژانتین به سرعت در حال بالا بردن سطح زیر کشت پسته در مناطق خشک خود است و قصد دارد با استفاده از شرایط آب و هوایی خود که مناسب کشت پسته است، بخشی از تقاضای این ماده غذایی در بازار جهانی را تأمین کند.

بر اساس اعلام شبکه ملی مطالعه درختان پسته در آرژانتین، سطح زیر کشت پسته در این کشور طی ۵ سال گذشته ۵ برابر شده و به ۲۵ هزار هکتار رسیده که بیشتر آنها در منطقه سن خوان واقع هستند.

اهمیت فسفات‌ها در تولید فرآورده‌های گوشتی

مدیر تحقیق و توسعه شرکت صنایع غذایی تانیس

دکتر حسام مرادیان نژاد



چکیده

فرآورده‌های گوشتی حاوی انواع افزودنی‌های مختلف مانند نمک‌ها، نگهدارنده‌ها، آنتی‌اکسیدان‌ها و غیره می‌باشند. نمک‌های فسفات به عنوان یک افزودنی مهم در فرآورده‌های گوشتی، دارای نقش کلیدی از لحاظ خصوصیات تکنولوژیکی و تغذیه‌ای هستند. در بیشتر فرآورده‌های گوشتی فرآوری شده، نمک‌های فسفات مانند: هگزامتافسفات سدیم، تری پلی فسفات سدیم، تترا سدیم پیروفسفات، سدیم اسید پیروفسفات و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد. پژوهش‌ها نشان داده‌اند که سدیم تری فسفات می‌تواند تاثیر مثبتی بر روی ظرفیت نگهداری آب و بافت فرآورده‌های امولسیون گوشت، نظیر سوسیس داشته باشد. زیرا این ماده باعث افزایش pH، قدرت یونی و ایجاد تبادل یونی با پروتئین‌های میوفیبریلی می‌شود که منجر به تجزیه اکتومیوزین و به دنبال آن کوچک شدن مولکول‌های رشته‌ای و ایجاد فاصله بین فیلامنت‌ها می‌گردد که در نهایت باعث افزایش انحلال پروتئین‌های میوفیبریلی می‌شود. از دیگر خواص مطلوب فسفات‌ها، اثر آن‌ها به عنوان نگهدارنده (کاهش مقاومت میکروارگانیسم‌ها نسبت به حرارت) و آنتی‌اکسیدان (از طریق به تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع) می‌باشد. در این مقاله، مروری به بر اهمیت استفاده از نمک‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی می‌پردازیم.

مقدمه

فرآورده‌های گوشتی امولسیونی، سیستم‌های پیچیده‌ای متشکل از میوفیبریلی‌های ماهیچه‌ای، قطرات چربی، آب و انواع افزودنی‌های مختلف هستند. اکثر افزودنی‌های مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی به عنوان پرکننده، اتصال دهنده و پایدار کننده به منظور کاهش هزینه‌های تولید و پخت، بهبود ظرفیت امولسیون‌سازی، پایداری امولسیون، توانایی اتصال به آب، ارزش تغذیه‌ای و بهبود ویژگی‌های برشی به کار می‌روند [۱]. فسفات‌های خوراکی (450E، 451E، 452E) به عنوان افزودنی‌های چند منظوره در بهبود کیفیت محصولات گوشتی مانند: سوسیس‌های پخته و ژامبون مورد استفاده قرار می‌گیرند. افزودن فسفات‌ها ظرفیت نگهداری آب در سوسیس‌های پخته را به میزان ۳۰ تا ۴۰ گرم در هر ۱۰۰ گرم گوشت افزایش می‌دهند و باعث کاهش افت پخت، حفظ رطوبت و رنگ محصول می‌شود. فسفات‌ها از طریق جابجایی نقطه ایزوالکتریک پروتئین‌های میوفیبریلی، باعث افزایش حلالیت می‌شوند. علاوه بر آن، فسفات‌ها برای حفظ ثبات پروتئین‌ها به هنگام فرآوری حرارتی و نیز در تشکیل امولسیون چربی بکناخت بسیار موثر می‌باشند. همچنین استفاده از فسفات‌ها باعث بهبود کیفیت محصول به هنگام رفع انجماد به دلیل افزایش ظرفیت نگهداری آب در پروتئین‌های میوفیبریلی و متوقف ساختن واکنش‌های اکسیداسیون می‌شود [۲].

فسفات‌ها دارای اثرات ضد میکروبی نیز هستند. در حقیقت، فسفات‌ها از طریق کاهش aw، تغییر pH محیط، تاثیر بر میکروفلوئرای طبیعی موجود در محصول و ایجاد تغییراتی در ساختار سلولی و نفوذپذیری غشاء میکروارگانیسم‌ها به عنوان نگهدارنده نیز عمل می‌کنند [۳]. علاوه بر نقش‌های تکنولوژی، فسفات مشتق شده از فسفر، یک ماده معدنی ضروری است که در واکنش‌های بیوشیمیایی متعددی شرکت می‌کند و دارای نقش مهمی در تشکیل آدنوزین تری فسفات (ATP)، سیگنال دهی سلولی، فعال شدن آنزیم و تشکیل هیدروکسی آپاتیت (سلامت استخوان) دارند. بنابراین، فسفر یک عنصر ضروری برای سلامتی انسان است. پژوهش‌ها نشان داده‌اند که تقریباً ۵۰ درصد از دریافت روزانه فسفر از طریق افزودنی‌های غذایی حاوی فسفر مانند فسفات‌ها حاصل می‌شود که به طور گسترده در صنعت فرآورده‌های گوشتی مورد استفاده قرار می‌گیرند [۴]. در حقیقت، فسفر موجود در منابع گیاهی (غلات و حبوبات)، به دلیل حضور فیتات‌ها، دسترسی زیستی کمتری دارند. علیرغم محاسن تغذیه‌ای فسفات، مصرف بیش از حد آن می‌تواند منجر به مخاطراتی برای سلامتی از جمله بیماری‌های قلبی-عروقی، اختلال در عملکرد درون رگی و فشارخون بالا و نارسایی قلبی گردد. بنابراین، با اجرای یک رژیم غذایی مناسب و غنی از فسفات، افراد می‌توانند از مزایای کامل این ماده معدنی ضروری بهره‌مند [۵]. در این مقاله اثرات فسفات در فرآورده‌های گوشتی و میزان مجاز فسفات مورد استفاده به منظور تضمین سلامتی مصرف‌کنندگان توضیح داده خواهد شد.

روش‌های مختلف سنتز نمک‌های فسفات

فسفات‌ها با استفاده از روش‌های مختلفی ساخته می‌شوند. یکی از این روش‌ها شامل تولید مستقیم نمک فسفات در یک محیط اسیدی از طریق واکنش‌های شیمیایی کنترل شده اسید و باز می‌باشد. این فرآیند معمولاً با ترکیب فسفریک اسید و نمک‌های سدیم یا پتاسیم به عنوان ماده اولیه آغاز می‌شود و منجر به تولید نمک‌های فسفات می‌شود. سپس، نمک بدست آمده پس از خشک شدن با استفاده از روش تبلور مجدد خالص سازی شده و خشک می‌گردد (Hrynczyszyn, Jastrzębska, & Sztyk, 2010). یکی دیگر از روش‌های ساخت نمک‌های فسفات، استخراج و خالص سازی فسفات از منابع معدنی طبیعی می‌باشد. در این روش، ابتدا سنگ فسفات استخراج شده از معادن به ذرات ریزتر تبدیل می‌شود و پس از حل کردن در اسیدهای قوی مانند اسید سولفوریک، فسفریک اسید آزاد شده و در ادامه فرآیند پس از خالص سازی و تبخیر، فسفریک اسید حاصل با سدیم یا پتاسیم وارد واکنش شده و نمک‌های فسفات حاصل می‌شود [۶].

نگاهی بر انواع گروه‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی

در صنعت فرآوری گوشت، فسفات‌ها به عنوان ترکیبات بهبود دهنده کیفیت، نقش کلیدی ایفا می‌کنند. این ترکیبات با بهبود خواص فیزیوشیمیایی،

شکل ۱- عملکرد و ساختار فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی



جدول ۱- نمک‌های فسفات‌ه مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی [۸]

نمک‌های فسفات	فرمول شیمیایی	pH	عدد E
سدیم اسید پیروفسفات	$\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$	۲.۴۲	E۴۵۰
تترا سدیم پیروفسفات	$\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$	۹.۵-۱۰.۲	E۴۵۱
تری نای فسفات سدیم	$\text{Na}_3\text{P}_2\text{O}_7$	۹.۹-۱۰	E۴۵۲
هگزا نای فسفات سدیم	$(\text{Na}_2\text{PO}_3)_2$	۶.۲-۷.۲	E۴۵۳

عملکرد فسفات‌ها

قابلیت امولسیون‌کنندگی و ظرفیت نگهداری آب:

یکی از ویژگی‌های مهم در انواع فرآورده‌های گوشتی ظرفیت نگهداری آب می‌باشد که بر روی وزن و میزان آبدار بودن محصول طی نگهداری از طریق ایجاد تغییرات در ساختار و خواص پروتئین‌های ماهیچه‌ای اثر می‌گذارد. مکانیسم‌های مختلفی برای نقش فسفات‌ها در کاهش اتلاف آب گزارش شده است [۳]. به طور مثال، بیشتر فسفات‌ها منجر به افزایش pH، دافعه الکترواستاتیکی بین پروتئین‌ها و به دام افتادن آب شده و باعث تورم فیبرهای ماهیچه‌ای و فعال شدن پروتئین‌ها می‌شوند. این عمل باعث جذب آب اضافی و افزایش ظرفیت نگهداری آب^۱ (WHC) می‌گردد. در این زمینه، پلی فسفات‌هایی مانند SHMP و STP به عنوان مواد مؤثرتر شناخته شده‌اند. همچنین، فسفات‌ها با جدا کردن یون‌های فلزی مانند: یون‌های کلسیم، آهن و منیزیم از کمپلکس اکتینومیوزین، باعث افزایش انعطاف پذیری فیبرهای عضلانی و در نتیجه افزایش سطح تماس بین پروتئین‌ها و آب می‌شوند. این تغییرات ساختاری منجر به افزایش حجم فضای بینابینی فیبرهای ماهیچه‌ای و در نهایت افزایش ظرفیت نگهداری آب می‌شود که منجر به بهبود خواص امولسیون‌کنندگی و ژل شدن در فرآورده‌های گوشتی می‌گردد [۹].

یون‌های فسفات به عنوان پلی‌الکترولیت عمل کرده و موجب افزایش قدرت یونی می‌شوند. افزایش بار منفی پروتئین‌ها می‌تواند توزیع بهتر ذرات چربی را در محصولات امولسیون‌ی به دنبال داشته باشد، زیرا پراکندگی پروتئین در مخلوط افزایش می‌یابد. این توزیع بهتر ذرات چربی از تجمع آنها جلوگیری

حسی و میکروبی محصولات، منجر به افزایش ماندگاری، بهبود بافت و طعم و در نهایت افزایش رضایت مصرف‌کننده می‌شوند. فسفات‌ها عمدتاً بر اساس برهمکنش با اجزای تشکیل دهنده محصول منجر به ایجاد تغییرات در ساختار و خواص آن می‌شوند [۷]. علاوه بر این، یون‌های فلزی سدیم یا پتاسیم موجود در فسفات‌ها، با مکانیسم‌های مختلفی از جمله کاهش فعالیت آبی و تشکیل کمپلکس با یون‌های فلزی، از رشد میکروارگانیسم‌ها و اکسیداسیون چربی‌ها جلوگیری می‌کنند. در شکل ۱ عملکرد و ساختار فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی آورده شده است. فسفات‌ها به عنوان یکی از مهم‌ترین گروه‌های ترکیبات معدنی، تنوع ساختاری بسیار بالایی دارند. این تنوع ساختاری به دلیل تفاوت در تعداد اتم‌های فسفر و نحوه اتصال آن‌ها به اتم‌های اکسیژن است. بر این اساس، فسفات‌ها به گروه‌های مونو، دی، تری و پلی فسفات طبقه بندی می‌شوند (جدول ۱ نمک‌های فسفات‌ه مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی را به اختصار نشان می‌دهد). علاوه بر این، ساختارهای حلقوی و خطی پیچیده تری نیز برای فسفات‌ها گزارش شده است که خواص و کاربردهای آن‌ها مورد توجه قرار گرفته است. سدیم هگزا متا فسفات (SHMP)، به عنوان یک پلی فسفات خطی با زنجیره نسبتاً بلند، به طور گسترده در صنایع فرآوری گوشت، به ویژه در تولید محصولات گوشتی فرآوری شده مانند ژامبون، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

فسفات‌های خوراکی که بیشتر در فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می‌گیرند، شامل کدهای 450E و 451E می‌باشند. تترا سدیم پیروفسفات (TSPP) و سدیم اسید پیروفسفات (SAPP) در گروه 450E قرار می‌گیرند که عمدتاً در ساختار خود دارای دو گروه فسفات هستند. این گروه از نظر خواص فیزیکوشیمیایی دارای pH خنثی یا قلیایی ضعیف و انحلال پذیری متوسط در آب هستند. گروه دیگر، E451، شامل سدیم تری پلی فسفات (STPP) و پتاسیم تری پلی فسفات (KTPP) می‌باشد که دارای ساختار بلندتر و پیچیده تری نسبت به 450E است و در ساختار خود سه گروه فسفات دارند. این گروه از نظر خواص فیزیکوشیمیایی دارای pH قلیایی قوی و انحلال پذیری بیشتری در آب نسبت به 450E هستند. 451E نقش مؤثرتری در تفکیک کمپلکس اکتومیوزین به اجزای سازنده آن، یعنی اکتین و میوزین، ایفا می‌کند. این خاصیت از نظر صنعتی حائز اهمیت است، زیرا میوزین به تنهایی در سطوح نمکی متداول در محصولات گوشتی فرآوری شده، آسان تر حل می‌شود و نسبت به کمپلکس اکتومیوزین، عملکرد بهتری در امولسیون سازی و اتصال در این محصولات دارد. درحقیقت، 451E تحت تأثیر آنزیم‌های فسفاتاز به پیروفسفات هیدرولیز می‌شوند. با این حال، افزودن مستقیم 450E به گوشت، به جای 451E، می‌تواند در مدت زمان کوتاه تری منجر به تولید ماده با کیفیت بالا شود، زیرا فرآیند هیدرولیز تری پلی فسفات‌ها به پیروفسفات نیازمند زمان است (Hrynczyszyn, Jastrzębska, & Szytk, 2010). تحقیقات نشان داده‌اند، ترکیب فسفات‌های خوراکی با کدهای 450E و 451E باعث بهبود حفظ رطوبت، بافت و جلوگیری از کاهش وزن محصول طی فرآیند تولید و نگهداری می‌شوند. مطالعه ویربیک و هاوکر (۲۰۰۶) نشان داد که افزودن ۰.۳ درصد STPP یا ۰.۲ درصد TSPP به همراه ۳ درصد نمک، افت رطوبت سوسیس کم چرب را به ۵ درصد کاهش داد، در حالی که افزایش مقدار STPP بیش از ۳ درصد تأثیر معناداری بر کاهش افت رطوبت محصول نداشت.

1. Water holding capacity

پروتئین‌های میوفیبریلی نظیر میوزین کمک می‌کنند که این امر باعث بهبود خواص ژل‌کنندگی، افزایش قوام و چسبندگی فرآورده‌های گوشتی می‌شود. این ویژگی در تولید محصولات گوشتی فرآوری شده مانند سوسیس و کالباس بسیار اهمیت دارد. علاوه بر این، فسفات‌ها با تقویت پایداری امولسیون چربی و آب در فرآورده‌های گوشتی، به ایجاد یک محصول با بافت همگن و یکنواخت کمک می‌کنند. این امر از جدا شدن چربی و آب طی فرآوری و نگهداری محصول جلوگیری می‌کند و کیفیت کلی محصول را افزایش می‌دهد. بنابراین، استفاده‌ی مناسب از فسفات‌ها می‌تواند با بهبود بافت، آبداری و طعم فرآورده‌های گوشتی به تولید محصولات با کیفیت‌تر کمک کند. با این حال، مصرف بیش از حد آن‌ها ممکن است طعم‌های ناخوشایند، مانند طعم صابونی، ایجاد کند؛ بنابراین، تنظیم دقیق میزان مصرف ضروری است. [۱۴]

قوانین و ایمنی مصرف فسفات

سازمان ایمنی غذای اروپا (EFSA) اعلام کرده است که میزان مصرف روزانه قابل قبول (ADI) فسفات، ۴۰ میلی‌گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن در روز برای بزرگسالان است [۱]. طبق استاندارد ایران (۲۳۳)، میزان مجاز فسفر کل بر حسب فسفر پنتا اکسید (P2O5) در سوسیس و کالباس حاوی خمیر مرغ ۰/۶۷ درصد وزنی، برای محصولات حاوی ۴۰، ۵۵، ۶۰ درصد گوشت، بیشینه ۰/۵ درصد و برای محصولات ۷۰، ۸۰ و ۹۰ درصد، بیشینه ۰/۶۵ درصد می‌باشد. لازم به ذکر است بیشینه فسفر کل در فرآورده‌های با پنیر در گروه‌های ۵۵ و ۶۰ درصد گوشت برابر ۰/۶۵ درصد و در گروه‌های ۷۰ و ۸۰ درصد گوشت برابر ۰/۷۵ درصد است. طبق دستورالعمل شماره ۹۵/۲/EC، بازنگاری ۲۰۰۶ میزان حداکثر مجاز فسفات‌ها در گوشت و فرآورده‌های گوشتی را ۵۱ گرم در هر کیلوگرم، مقرر کرده است. این مقدار به صورت معادل فسفر پنتا اکسید (P2O5) بیان شده است و می‌تواند به صورت تکی یا ترکیبی از فسفات‌ها در محصول گوشتی وجود داشته باشد [۱]. در ایالات متحده و کانادا، استفاده از فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی تحت نظارت اداره غذا و دارو آمریکا (FDA) قرار دارد. FDA مقادیر مجاز مشخصی برای استفاده از فسفات‌ها در محصولات مختلف گوشتی ندارد، بلکه تأکید بر استفاده بر اساس، مقررات تولید بهینه^۲ (GMP) دارد. در حقیقت، مقدار فسفات مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی باید به حداقل مقدار ممکن کاهش یابد و تنها به میزان لازم برای دستیابی به هدف تکنولوژیکی استفاده شود، بدون آن‌که کیفیت یا ایمنی محصول را تحت تأثیر قرار دهد. [۱۵] به طور کلی، مقررات اتحادیه اروپا نسبت به FDA دقیق‌تر و با محدودیت‌های بیشتری همراه است. سازمان بهداشت جهانی^۳ (WHO) حداکثر فسفات در محصولات گوشتی خرد شده و فرآوری شده را ۴۱/۵ گرم بر کیلوگرم بیان می‌کند. طبق استاندارد کدکس، میزان مجاز نمک‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده، ۲/۲ گرم در هر کیلوگرم می‌باشد [۳]. آژانس ملی نظارت بر سلامت برزیل^۴ (ANVISA)، میزان مجاز نمک‌های پتاسیم فسفات در فرآورده‌های گوشتی را ۳ تا ۵ گرم در هر کیلوگرم بسته به نوع فرآورده‌های گوشتی در نظر گرفته است [۱۶]. این قوانین و استانداردها با هدف تضمین ایمنی، کیفیت و سلامت فرآورده‌های گوشتی تنظیم شده‌اند. پیروی از این مقررات برای حفظ سلامت مصرف‌کنندگان و تولید محصولات گوشتی با کیفیت ضروری است

کرده و مانع از جدا شدن چربی‌ها در اثر خرد کردن بیش از حد و خروج چربی از محصول نهایی می‌شود. از دیگر اثرات نمک‌های فسفات، افزایش زمان خرد کردن بدون افزایش ناگهانی دمای مخلوط می‌باشد. تحقیقات نشان داده است که امولسیون‌هایی که با افزودن تتراسدیم پیروفسفات تهیه می‌شوند، برای رسیدن به دمای معین به زمان بیشتری برای خرد کردن نیاز دارند. این زمان اضافی خرد کردن می‌تواند با افزایش استخراج پروتئین، پایداری امولسیون را بهبود بخشد. احتمالاً این امر به دلیل کاهش ویسکوزیته امولسیون است که باعث کاهش سرعت افزایش دما می‌شود. کاهش ویسکوزیته امولسیون در هنگام انتقال محصولات در مسیر طولانی مزیت به شمار می‌رود. در فرآورده‌های گوشتی امولسیونی نظیر هات داگ‌ها و فرانکفورترها، از فسفات‌های کوتاه زنجیر (پیروفسفات‌ها) استفاده می‌شود. زیرا در این محصولات فرآیند امولسیفیکاسیون بایستی در مدت زمان کوتاهی انجام شود و فسفات‌های کوتاه زنجیر دارای عملکرد سریع بر پروتئین‌ها هستند، [۱۰].

بسیاری از محققان به اثرات مثبت سدیم کلرید بر حلالیت پروتئین‌های میوفیبریلی ناشی از اثر هم‌افزایی نمک و فسفات‌های قلبایی اشاره کرده‌اند و معتقدند که استفاده از ترکیب فسفات با کلرید سدیم باعث بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی می‌شود. بر اساس گزارش‌ها، یون‌های کلرید با ایجاد دافعه الکترواستاتیکی بین پروتئین‌ها، سبب تورم و افزایش ظرفیت نگهداری آب در گوشت می‌شوند. علاوه بر این، حرارت دادن باعث تغییرات ساختاری در پروتئین‌های میوفیبریلی، بهبود پایداری ژل از طریق تقویت ساختار امولسیونی، افزایش ظرفیت نگهداری آب و کاهش اتلاف پخت می‌شود [۱۱].

قابلیت ایجاد رنگ و پایداری اکسیداتیو:

فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی نقش مهمی در بهبود رنگ و پایداری اکسیداتیو دارند. این تأثیرات به چندین مکانیسم وابسته است و شامل: الف) تثبیت رنگ: فسفات‌ها با افزایش pH در فرآورده‌های گوشتی به تثبیت رنگ گوشت کمک می‌کنند. با افزایش pH، میوگلوبین، که مسئول رنگ قرمز گوشت است، در حالت احیاء شده باقی می‌ماند و از تبدیل آن به مت‌میوگلوبین (که رنگ قهوه‌ای ناخوشایندی ایجاد می‌کند) جلوگیری می‌شود. این مکانیسم منجر به حفظ رنگ مطلوب و جذاب فرآورده‌های گوشتی می‌شود [۱۲].

ب) پایداری اکسیداتیو: اکسیداسیون چربی‌ها یکی از عوامل اصلی فساد و کاهش کیفیت در فرآورده‌های گوشتی است. فسفات‌ها به عنوان عوامل احیاء کننده در سیستم‌های غذایی عمل می‌کنند و با مهار فعالیت رادیکال‌های آزاد و شلاته‌کنندگی یون‌های فلزی از اکسیداسیون چربی‌ها در فرآورده‌های گوشتی جلوگیری می‌کنند. علاوه بر تأثیر بر چربی‌ها، فسفات‌ها به محافظت از میوگلوبین در برابر اکسیداسیون کمک می‌کنند. این ویژگی به حفظ رنگ طبیعی و کاهش تغییرات رنگی نامطلوب در طی نگهداری و فرآوری محصول کمک می‌کند. بنابراین می‌توان نتیجه گرفت، افزودن فسفات‌ها به فرآورده‌های گوشتی نه تنها به بهبود رنگ و جلوگیری از تغییرات رنگی نامطلوب کمک می‌کند، بلکه از طریق کاهش اکسیداسیون، به حفظ کیفیت و ماندگاری محصول کمک شایانی می‌کند [۱۳]. بنابراین، توصیه می‌شود، در pH ایجاد شده توسط محلول‌های فسفاتی، تری‌پلی فسفات سدیم بهترین شلاته‌کننده برای آهن است، در حالی که هگزامتافسفات در شلاته کردن منیزیم و کلسیم عملکرد بهتری دارد.

بهبود ویژگی‌های بافتی و حسی

سدیم اسید پیروفسفات و تتراسدیم پیروفسفات به افزایش حلالیت

1. Food and Drug Administration
2. Good Manufacturing Practices
3. World Health Organization
4. Brazilian Health Regulatory Agency



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

نوع اشتراک (لطفا 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

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

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

Aysuda



گروه صنایع غذایی آی سودا



Toffee
Time



www.sabzanco.com

 SABZANCO
 021-77539155



مجموع صنایع غذایی و کشاورزی

یک قرن عشق در فنجان شما

یک قرن از مزرعه تا سفره با گلها

Golhaco.ir



پودر قهوه ترک



۰۲۱-۶۶۲۶۲۷۰۱-۵

Golhaco

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


 Since 1919
 UNESCO HERITAGE
 AND NOSTALGIC
 BRANDS





دلخامه





COOL!
BY Sunich

حقیقتاً
کووول