

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منابع غذایی

شهریورماه ۱۴۰۵ - شماره ۹۰ دوره جدید (۱۹۵) - قیمت ۵۰۰۰۰۰ تومان



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴
حمید بابایی
مدیرعامل شرکت خوشاب





قرارت از مهندسی

معمار تحول صنعت روشن و چربی های خوراکی، اولئوکمیکال و سوخت های زیستی




شرکت نیل تجارت آرتمان، نماینده رسمی و انحصاری شرکت Technology (Bernardini Group) ایتالیا در ایران



دلیذیر
در کنار جفانه



دلیذیر

از سال ۱۳۳۸

دلیذیره که متفاوت!

Khosh govar Lemonade

نوشابه گازدار با طعم لیمو



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱

ماہنامہ

از سال ۱۳۴۸

خانقہ و خوشنام



محصولات نیمہ آماده
انواع سوپ، نودل، عصاره

Premium Quality



www.mahnam.co

mahnam
since 1968

☎ 021- 96648

نامیج

ساندویچ های صبحانه





لبنه تنکلاتی کلا



فیلسی بلفستی



www.geladairy.com

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

مهم سلامت شماست



ناگت مرغ کودکان

آماده منجمد



زر فروکتوز

مالتودکسترین؛ کاربردها و گستره مصرف:

لبنیات
Dairy



طعم دهنده ها
Flavors



پودر های نوشیدنی فوری
Instant Drink Powders



شکلات
Chocolate



دسر های پودری
Powdered Desserts



نوشیدنی ها
Drink



پودر های ورزشی
Sports Supplements



نان حجیم
Bread



غذای کودک
Baby Food



کنسروجات
Canned Foods



البرز ، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



Zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

خوشمزه‌ی
دوتایی

درینا

دوو

The Dorna
Dorina
DUO

2x Wafer Cards

The Dorna
Dorina



www.Dorna-co.com



Dornaland1344
Dorina.chocolate

درنا
بازار



شونا

پنیر لبنه



محصول
جدید



پالایشگاه های غلات و دانه های روغنی گروه عازم

گلوکز، نشاسته، مالتودکستترین، گلوتن و روغن های خوراکی



0912 721 7610
031 - 46 46
www.azemgroup.com



About Us

گلتنه
پالایشگاه فرآوری غلات
بر پایه گندم

گلتنه
پالایشگاه فرآوری غلات
بر پایه ذرت

قارچینو®

ایده های قارچی نو

محصولات صنایع تبدیلی
خانواده قارچینو



انواع کنسرو قارچ
و غذاهای آماده مصرف با قارچ



انواع ترشی قارچ



قارچ بلنچ
در وزن های مختلف
(پاستوریزه شده)



دفتر فروش تهران: ۴۶۰۵۴۴۳۹ - ۴۶۰۸۷۶۰۱

www.gharchino.com

گروه تولیدی قارچینو



به عشق شما برای شما

آنالیز پروتئین (کجدال)



تجهیزات هضم (Digestion Units)

یک مرجع تحلیلی برای تعیین کمی نیتروژن موجود در مواد آلی و ترکیبات معدنی (آمونیاک و آمونیوم)

- در دو مدل نیمه اتومات و تمام اتومات:
- عملکرد لیفتینگ کاملاً خودکار
- انجام تمام مراحل هضم و آنالیز نتایج بدون دخالت کاربر

واحدهای تقطیر و تیتراسیون (Distillation Units)

- تقطیر و تیتراسیون در دو مدل نیمه اتومات و تمام اتومات:
- نمونه بردار کاملاً خودکار و بدون نیاز به دخالت کاربر
- صفحه نمایش ۷ اینچی لمسی
- اضافه کردن آب، اسید و باز به صورت خودکار



خنثی سازی بخارات سمی (Scrubber)

- قابل استفاده با سری اتومات و نیمه اتومات
- بدون نیاز به اتصال به شیر آب



شرکت نیل تجارت آرتمان
نماینده رسمی فروش و خدمات پس از فروش ولپ ایتالیا در ایران

جهت مشاوره: خانم دکتر شریفی ۰۹۱۰۲۲۵۱۶۸۴

آدرس: تهران، بلوار نلسون ماندلا، کوچه ژوبین، پلاک ۱۶، واحد ۷۱

۰۲۱ ۸۸۸۸۹۰۱۷

۰۲۱ ۸۸۸۸۹۰۴۷

www.ntainternational.com

info@ntainternational.com





35 Years Beside You سال در کنار شما



تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹
دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰

شرکت صنایع غذایی سحر
www.saharfood.com



Salemmin

بدون شکر افزوده



Sugar Free





پنیر پیتزا
Cheese
PIZZA

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



پگاه گلپایگان
پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

هر روز تازه تر / هر روز خوش طعم تر

در کنار زندگی



زر ماکارون



www.zarmacaron.com

Instagram @zarmacaron

امور مشتریان: ۰۲۱۴۱۱۴۴

اسپاگتی
Spaghetti

FOOD MBA

مدیر عاملی

شروع دوره کشوری آنلاین:
ا شهریور مدت دوره:
۲۰۰ ساعته (۸ ماهه)

مدرک بین المللی
از سازمان فنی و حرفه ای کشور



اطلاعات و ثبت نام
۰۹۳۹۲۷۲۲۰۲۷

PIZZA CHEESE

راز یہ پیتزای عالی



MASTER
THE
MELT



تاپینگ پیتزا
پرچرب و رنده شده
با چربی گیاهی



www.pamingroup.com
www.paminmarket.com
@eidofoods @pamingroup



صدای مشتری
۰۲۱۸۲۸۰۲۸۱۱



شرکت پامین کام آذر



صنایع غذایی تانیس

 TANIS.CO |
  TANIS.IR |
  021 - 91002224



صنایع سلامت محور گیلانی

تولید کنند انواع کنسروهای گوشتی
و غیر گوشتی و محصولات منجمدی



Gilani
FOODS

www.GILANIFOOD.com

 GILANIFOOD





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

به یاد سید آرمان رضوی طباطبایی

مرا امید وصال تو زنده می دارد

و گر نه هر دم از هجر توست بیم هلاک

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

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

۲۲

محمد مختاریانی: سیاست‌های ارزی کشور را به سمت ابربحران

۳۰

تقاضا برده است

هشدار انجمن صنعت پخش نسبت به تبعات اقتصادی «هزینه

۳۱

ثبت حواله» در سامانه جامع انبارها

دبیر انجمن صنعت بسته‌بندی گوشت کشور: زنگ خطر «فقر

۳۳

غذایی» با سوءمدیریت در کالابرق

مدیرکل دامپزشکی استان تهران مطرح کرد: امنیت غذایی کشور

۳۴

در شرایط سخت جنگی حفظ شد

مدیرعامل روناک پروتئین: با عبور از چالش‌های تولید، به دنبال

۳۵

توسعه بازارهای بین‌المللی هستیم

رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی ایران:

۳۵

نسخه نجات صنعت غذا در دستان بخش خصوصی است

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران: پیش‌بینی افت ۲۰ درصدی

۴۰

تولید کنسرو ماهی تون در پی بحران مواد اولیه و کمبود نقدینگی

رئیس شورای ملی زعفران: تولید زعفران در تنگنای مقررات ارزی

۴۱

و افزایش هزینه‌های صادرات

اخبار صنایع غذایی جهان

۴۲

گزارش اختصاصی صنعت غذا از نشست کمیسیون صنایع

۴۴

غذایی اتاق بازرگانی ایران

مدیرعامل شرکت آذر پروتئین سحر: مدیریت علمی و الگوی

۴۷

مصرف، کلید کاهش واردات و ثبات قیمت‌های پروتئین است

بازگشت مشارکت اجتماعی در عصر دیجیتال

۴۸

ضرورت مذاکره با افغانستان برای واردات رسمی زعفران از ایران

۵۰

رئیس انجمن پروبیوتیک: محصولات پروبیوتیکی، خط مقدم

۵۱

پدافند غیرعامل و امنیت دارویی کشور

هشدار نایب‌رئیس انجمن ملی خرما نسبت به قیمت‌گذاری

۵۱

دستوری

کاربرد بسته‌بندی‌های نوین در حفظ تازگی و ارزش غذایی

۵۷

فراورده‌های گوشتی



28



گفتگوی اختصاصی صنعت غذا با

مهندس امیررضا گیلانی «مدیرعامل گروه صنایع

غذایی گیلانی»

استراتژی بقا در عصر تحریم و ناترازی



32

مدیرعامل شرکت مهیا پروتئین در گفتگو با صنعت غذا:

صنعت پروتئین کشور با وجود فشارهای اقتصادی و

جنگ، سنگر تولید را حفظ کرد

آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، 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



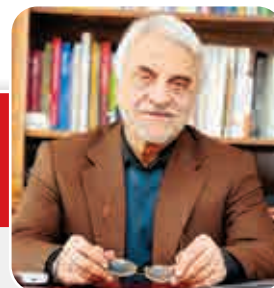
36

مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی
رابط در گفتگو با صنعت غذا: «امنیت
غذایی» رکن امنیت ملی است
با راه‌اندازی «توریست صنعتی» و
«دانشگاه علمی کاربردی» به دنبال
تحول در صنعت هستیم



38

گفتگوی ویژه صنعت غذا با قنبر حسامی،
مدیرعامل گروه صنایع غذایی علاءالدین
چالش تأمین امنیت غذایی
در پی معوقات ارزی



ژست داشتن، مجازی - بقاء بدهی، حقیقی

بسمه تعالی

ریاست محترم بانک مرکزی اعلام نمودند که بزودی مبلغ دو میلیارد دلار ارز به بازار تزریق خواهد شد تا حباب قیمت ارز از بین برود. برای کسانی که چنین حرف هائی تاکنون شنیده اند، مثل کودکان دبستانی، ممکنست این نوع سخنان قابل باور باشد اما کسانی که دهه های متوالی از این نوع سخنان شنیده اند فقط لبخندی از ناباوری برلبانشان می نشیند. حال ببینیم آیا این حرفی که ریاست بانک مرکزی زده اند ماهیتا خوب است یا بد.

از همان اوائل پیروزی انقلاب و بخصوص در زمان دفاع مقدس، دولت برای اینکه کسر بودجه را تامین کند نسبت به فروش اسکناس، دلار و سکه طلا در بازار بصورت غیررسمی و بدون اعلام و حتی آگاهی هیئت وزیران اقدام می نمود و البته ظاهرا مخفی نگاه داشته میشد و معمولا وقتی می گفتند بانک مرکزی از سوی دولت چنین می کند حتی برای اعضای دولت قابل پذیرش نبود. زیرا چنین مسائلی در صحن دولت هرگز مطرح نمی گردید. آهسته آهسته فهمیدیم که این عمل واقعا انجام می گیرد. پس از مدتی برای آنکه مسئله ترمیم مالی دولت مطرح نشود گفتند برای یکسان سازی ارز به بازار ارز تزریق می کنیم. دهها سال است که دولت مرتبا به بازار، ارز تزریق می کند و هیچگاه قیمت ارز در کشور یکسان نگردیده و روز به روز پول ملی کشور در مقابل دلار تضعیف شده است. نتیجه این عمل آنکه مرکز پژوهش های مجلس در سال ۱۴۰۲ اعلام نمود که در طول ده سال گذشته بیش از ۲۸۰ میلیارد دلار خروج سرمایه از کشور داشته ایم. این تازه یک سوی قضیه است. وجود ارز آزاد در بازار و تامین آن از سوی بانک مرکزی قاچاق کالا را در امان نگه میدارد زیرا قاچاقچی ها در می یابند که امکان تبدیل ریال حاصله از فروش کالای قاچاق به ارز خارجی در بازار ارز تهران کاملا میسر و ممکن است. پس می بینیم که در دوره های مختلف بانک مرکزی همواره به کمک خارج کنندگان سرمایه و قاچاق چیان می شتافته است حال با استدلال یکسان سازی نرخ ارز یا تامین کسری بودجه دولت و جالب است که همیشه خود را مبتکر می نامیدند مثل فروش ۲۰۰۰ دلار به هر کدملی یا ارز ۴۳۰۰ تومانی به هر وارد کننده. از آنسو سیاست های مختلف و ضد و نقیض بانک مرکزی در خصوص واردات کالا و نیازهای کارخانجات به استفاده از ارز صادراتی یا غیره آنچنان دچار نوسان و تغییر بوده که شاید مشابه آن در هیچ کشوری یافت نشود.

اینک که علاوه بر تحریم و قطع روابط بانکی بین المللی به محاصره دریائی و شاید بعدا زمینی رسیده ایم و نیازهای ارزی مان فزونی یافته، اعلام بانک مرکزی مبنی بر ورود به بازار ارز علاوه بر اینکه ماهیتا نمی تواند روش مناسبی باشد تنها بعنوان یک ژست ضد افزایش قیمت ارز تلقی می گردد و عملا نیز بی نتیجه خواهد بود.

بیان ریاست بانک مرکزی به معنی پرپودن خزانه ارزی است اما از سوی دیگر در جراید بسیار مطرح است که بانک مرکزی نتوانسته ارز کالای اساسی خریداری شده توسط بخش خصوصی را که ظاهرا یک قلم آن ۱/۷ میلیارد دلار است به وارد کننده مربوطه بپردازد و نیز در جراید از سوی وارد کنندگان اعلام شده که بدلیل عدم تسویه ارزی با ایشان و عدم پرداخت به طرف های فروشنده خارجی، امکان تداوم تامین کالای اساسی بشدت کاهش یافته است. چگونه جمع امور متضاد می تواند صورت گیرد. از یکسو ۲ میلیارد دلار ارز می خواهیم به بازار تزریق کنیم و از سوئی ارز کالای اساسی را نمی دهیم. از این گذشته ادای دین در دین ما و در فرهنگ ما برهر کاری حتی به تعبیری به نماز خواندن مقدم است و کسی که دین به گردن دارد بهتر است قبل از برپائی نماز به ادای دین خود بپردازد.

این بهانه ای شد که بار دیگر مسئله حراست از ارز کشور که در حقیقت خون زندگی ملت است را به مسئولان بانک مرکزی یادآوری نماید. هر چند در کشور هیچکس متوجه ارزش ارز در سیاست های اقتصادی کشور نیست اما بواقع ارز گلوگاه اقتصاد کشور است که باید از هر ذره آن حراست شود و ما برعکس در طول سالیان دراز با آن به مثابه ابزاری برای توجیه خود و سیاست های اقتصادی خود استفاده کرده ایم. هرچند امید چندانی به تغییر اساسی این سیاست ها نیست اما بانک مرکزی حداقل باید بتواند نسبت به تسویه حساب ارزی با همه طلبکاران ارزی بویژه با کسانی که برحسب اعتبار خود کالای اساسی به کشور وارد کرده اند اقدام نماید.

سید مصطفی هاشمی طب

اخبار



وجود نداشت و به همین دلیل، بخشی از این پرونده‌ها همچنان باز باقی مانده است و صادرکنندگان مذکور دچار مشکلات عدیده‌ای از بابت عدم ایفای تعهدات ارزی شده‌اند.

معاون خدمات تجاری سازمان توسعه تجارت ایران ادامه داد: در پی طرح این موضوع، جلسات متعدد کارشناسی و فنی برای بررسی مدارک، مستندات و ادله مربوط به این شرکت‌ها برگزار شد و در نهایت، سازمان توسعه تجارت ایران برای تعیین تکلیف این پرونده‌ها، پیشنهاد مشخصی را در خصوص نحوه ثبت و اعمال واردات انجام‌شده از محل صادرات سنوات گذشته ارائه کرد.

او با بیان اینکه بر اساس این سازوکار، وارداتی که در آن مقطع از محل ارز حاصل از صادرات انجام شده اما در سامانه تحت عنوان بدون انتقال ارز ثبت شده است، گفت: پس از احراز مستندات و انطباق شرایط، در سامانه‌های مربوطه، واردات متناظر با صادرات ثبت خواهد شد تا تعهدات ارزی صادراتی مربوط به این پرونده‌ها به این طریق ایفا و تعیین تکلیف شود.

قنادزاده با تصریح بر اینکه سازوکار فنی اجرای این فرآیند در کارگروه بازگشت ارز مورد بررسی و تصویب قرار گرفته است، افزود: پس از طی

تعهد ارزی پرداخت و افزود: در سال‌های ۱۴۰۰ تا ۱۴۰۲، در مقطعی امکان استفاده مستقیم برخی واردکنندگان از ارز حاصل از صادرات خود برای واردات در سامانه جامع تجارت فراهم نبود و عمدتاً شرکت‌های مستقر در مناطق آزاد و ویژه اقتصادی واردات خود را از طریق ثبت آماری و با گزینه بدون انتقال ارز انجام می‌دادند.

به گفته معاون سازمان توسعه تجارت ایران؛ در این شرایط، برخی شرکت‌های بزرگ صادرکننده، به‌ویژه در حوزه‌های پتروشیمی و فلزات اساسی، دارای صادرات قابل توجهی بودند که امکان استفاده از ارز حاصل از آن برای واردات خود در سامانه فراهم نشده بود. در نتیجه، بخشی از تعهدات ارزی این شرکت‌ها مربوط به همان سال‌ها باقی ماند؛ در حالی که واردات متناظر با ارز صادراتی آنها در همان مقطع انجام شده بود.

قنادزاده با تأکید بر اینکه این مسئله رویه جدیدی نیست، تصریح کرد: موضوع ناظر به پرونده‌های سنوات گذشته است و ارتباطی با ایجاد یک مسیر جدید برای رفع تعهد ارزی ندارد. در آن مقطع، به دلیل شرایط و محدودیت‌های فنی سامانه‌ای، امکان لینک شدن کوتاژه‌های صادراتی با واردات انجام‌شده



تعیین سازوکار رفع تعهد ارز صادراتی برخی صادرکنندگان مربوط به سال‌های ۱۴۰۰ تا ۱۴۰۲

معاون خدمات تجاری سازمان توسعه تجارت ایران از تعیین سازوکار فنی برای تعیین تکلیف تعهدات ارزی برخی صادرکنندگان مربوط به سال‌های ۱۴۰۰ تا ۱۴۰۲ خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محمدصادق قنادزاده، در واکنش به خبر پذیرش ایفای تعهدات ارزی برخی صادرکنندگان با واردات از محل صادرات، جزئیات سازوکار فنی تعیین تکلیف تعهدات ارزی این دسته از صادرکنندگان را تشریح کرد، و در ابتدا به سابقه موضوع رفع



وی افزود: اگرچه در برخی پروژه‌های بسیار بزرگ، ساخت کامل خط تولید از نظر اقتصادی توجیه ندارد، اما در بخش عمومی ماشین‌آلات، سهم ساخت داخل بسیار چشمگیر است.

رئیس انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران با اشاره به موانع اجرایی و اداری تصریح کرد: در شرایطی که تولیدکننده با محدودیت‌های ناشی از تحریم، دشواری تأمین مواد اولیه مرغوب و موانع صادراتی روبه‌روست، فرآیندهای اداری و نحوه اجرای مقررات به‌ویژه در گمرک، زمان و هزینه‌های تولید را به شدت افزایش داده است. نائلی درباره نحوه تأمین مالی این بخش گفت: بسیاری از شرکت‌های ماشین‌سازی فعال در صنایع غذایی صادرکننده هستند و برای تأمین مواد اولیه باکیفیت وارداتی، به منابع ارزی حاصل از صادرات خود تکیه می‌کنند تا وابستگی کمتری به سیستم‌های تخصیص ارز بانک مرکزی داشته باشند.»

این فعال اقتصادی با اشاره به محدودیت‌های اخیر در مسیرهای حمل‌ونقل بین‌المللی و کریدورهای دریایی خاطرنشان کرد: «در حال حاضر تأمین تجهیزات و قطعات با دشواری همراه است. کاهش عرضه در مقابل تقاضای پایداری، موجب افزایش قیمت یا احتکار کالا از سوی برخی تأمین‌کنندگان شده است. تاکنون تنها آثار محدودی از این شرایط نمایان شده و تبعات اصلی آن در بازار ماشین‌آلات ظرف یک تا دو ماه آینده خود را نشان خواهد داد.

نائلی ناترازی انرژی را یکی از جدی‌ترین تهدیدهای پیش روی صنایع خواند و تأکید کرد: قطعی‌های ناگهانی برق آسیب‌های پرهزینه‌ای به ماشین‌آلات و بردهای الکترونیکی وارد می‌کند. در شرایط تحریم که تأمین قطعات بدکی و تعمیرات دشوار است، حداقل انتظار صنایع اعلام برنامه دقیق زمان بندی قطعی برق است. وی ادامه داد: حتی واحدهایی که مجهز به ژنراتور و تجهیزات جایگزین هستند، امکان فعالیت با ظرفیت کامل را ندارند. از سوی دیگر، افزایش نرخ گازوئیل دولتی به حدود ۳۴ هزار تومان، تأخیر در تخصیص سهمیه‌ها و ریسک خرید سوخت بی‌کیفیت و تقلبی از بازار آزاد، چالش مضاعفی ایجاد کرده است.

رئیس انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران نسبت به وضعیت تأمین گاز در زمستان هشدار داد و گفت: در فصل سرد سال نگرانی‌ها دوچندان می‌شود؛ زیرا برخلاف برخی بخش‌ها،

و اظهارات کشاورزان برآورد می‌شود که تولید نسبت به سال قبل ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش یابد.

عضو هیئت مدیره انجمن حبوبات با بیان اینکه سرانه مصرف حبوبات افزایش خواهد یافت، افزود: با توجه به حذف ارز ترجیحی و افزایش قیمت محصولات پروتئینی، سرانه حبوبات افزایشی بوده است.

وی گفت: بنابر آمار ۷۰ تا ۷۵ درصد حبوبات مورد نیاز از تولید داخل و مابقی واردات تأمین می‌شود.



رئیس انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی: چالش‌های ارزی و گمرکی ظرفیت عظیم تولید داخل را هدف گرفته است

مجتبی نائلی رئیس انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران گفت: با وجود ظرفیت بسیار بالای کشور در تولید این نوع ماشین‌آلات، چالش‌های ارزی و گمرکی در کنار ناترازی انرژی می‌توانند این صنعت مهم را تحت تأثیر جدی و استمرار فعالیت این واحدهای تولیدی را هدف قرار دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مجتبی نائلی، رئیس انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران با تأکید بر ظرفیت‌های گسترده بومی‌سازی در این بخش اظهار داشت: در صنعت لبنیات و در بخش ظرفیت‌های کوچک و متوسط، عمق ساخت داخل تجهیزات به حدود ۱۰۰ درصد و در پروژه‌های بزرگ به ۷۰ تا ۸۰ درصد رسیده است. همچنین در بخش آب بسته‌بندی نزدیک به ۱۰۰ درصد، در حوزه شیرینی و شکلات حدود ۸۰ درصد و در خطوط تولید نوشیدنی و آبمیوه بین ۸۰ تا ۹۰ درصد تجهیزات در داخل کشور ساخته می‌شود.

مراحل اجرایی، امکان تعیین تکلیف این دسته از پرونده‌های سنوات گذشته فراهم شده است.



تولید حبوبات ۱۵ درصد افزایش می‌یابد/ تأمین ۷۵ درصد حبوبات مورد نیاز در داخل

ناصر مرادی عضو هیئت مدیره انجمن حبوبات گفت: برآوردها حاکی از آن است که تولید نسبت به سال قبل ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش یابد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ ناصر مرادی عضو هیئت مدیره انجمن حبوبات گفت: قیمت حبوبات نسبت به سال قبل به رغم تورم کاهشی است که علت این امر ناشی از افزایش واردات است.

به گفته وی، با توجه به شرایط جنگی، وزارت جهاد تصمیماتی به منظور تأمین نیاز کشور و جلوگیری از کمبود محصول اتخاذ کرد که بدین منظور اختیاراتی به استان‌های مرزی دادند که کالاهای اساسی را ثبت سفارش کنند.

مرادی ادامه داد: با توجه به افزایش حجم واردات و ازدیاد عرضه در برابر تقاضا منجر به روند کاهشی قیمت شده است و از طرفی بدلیل شرایط مساعد جوی و افزایش قیمت در سال‌های گذشته، سطح زیر کشت نسبت به سال قبل بیشتر شد و از طرفی راندمان تولید بالا رفت. همچنین امسال آفتی در مزارع که منجر به کاهش تولید شود، نداشتیم.

این مقام مسئول با بیان اینکه بازار حبوبات در هفته‌های اخیر در رکود به سر می‌برد، افزود: با نوسانات نرخ ارز، احتمال افزایش قیمت حبوبات در آینده وجود دارد.

به گفته وی، در حال حاضر برداشت حبوبات در حال انجام است، اما با بازدیدهای میدانی



اخبار

قبض انبار تا پایان شهریورماه مانع رسیدگی به این محموله‌ها نخواهد بود.

اهمیت این تصمیم برای زنجیره تأمین نیز قابل توجه است؛ چراکه هرگونه وقفه در فرآیند ثبت سفارش، ورود کالا و ترخیص می‌تواند به افزایش رسوب کالا در گمرکات و تأخیر در تأمین مواد اولیه و کالاهای مورد نیاز تولید منجر شود. از این رو، تمدید این مقرر می‌تواند بخشی از موانع اداری پیش روی واردکنندگان را کاهش داده و به روان تر شدن جریان ورود و ترخیص کالا کمک کند.



دپوی بیش از ۱۰۰ هزار تن شیر خشک صنعتی در کارخانجات

سیاوش سلیمی رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی از دپوی بیش از ۱۰۰ هزار تن شیر خشک صنعتی و ۵۰ هزار تن کره خبر داد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی گفت: براساس پیش بینی های قبلی با حذف ارز ترجیحی، سرانه مصرف لبنیات کاهش یافته است که براین اساس تولید شیر خام به سمت کارخانجات شیر خشک هدایت شده است.

وی با بیان اینکه کارخانجات شیر خشک ماهانه ۲۵ هزار تن تولید می‌کنند، افزود: با کاهش مصرف در داخل، صادرات باید در بالاترین حد صورت بگیرد که با حذف ارز ترجیحی و افزایش قیمت شیرخام، توان رقابت با رقبای بازارهای اطراف برای صادرات شیر خشک و کره نداریم که همین امر منجر به رکود صادرات شده است.

سلیمی با بیان اینکه تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی با زبان مشغول ادامه فعالیت هستند، افزود: در این برهه زمانی انتظار مشوق

می‌رسد، از این رو خریدار خارجی ترجیحی می‌دهد زعفران از کشورهای ثالث خریداری کند. وی گفت: در حال حاضر بازار زعفران از تعادل نسبی برخوردار است به طوریکه قیمت‌ها نسبت به قبل نوسانی نداشته است.



تعلیق تقدم ثبت سفارش بر قبض انبار تا پایان شهریور تمدید شد

تعلیق تقدم تاریخ ثبت سفارش یا ثبت آماری بر تاریخ صدور قبض انبار، با هدف تسهیل فرآیند واردات و ترخیص کالا در شرایط اضطراری، تا پایان شهریورماه ۱۴۰۵ تمدید شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، تمدید مهلت اجرای یک مقرر وارداتی با هدف تسهیل فرآیند ترخیص کالا و کاهش محدودیت‌های ناشی از شرایط اضطراری ابلاغ شد. براساس این تصمیم، «تعليق تقدم تاريخ صدور ثبت سفارش يا ثبت آماری بر تاريخ صدور قبض انبار» موضوع ماده ۵ آیین نامه اجرایی قانون مقررات صادرات و واردات، تا پایان شهریورماه ۱۴۰۵ تمدید شده است.

به استناد ابلاغیه شماره ۶۵۸۸۲/۴۸۱۷۴ مورخ ۱۴/۰۴/۱۴۰۵ معاون اول رئیس جمهور و نامه شماره ۴۴۹۰۲/۶۵۸۸۲ مورخ ۰۵/۰۵/۱۴۰۵ دبیر هیئت دولت، این تمدید برای کلیه مجوزها و مواعیدی اعمال می‌شود که به منظور مدیریت امور و مسائل ناشی از شرایط اضطراری کشور، نیازمند تمدید زمانی بوده‌اند.

این تصمیم از منظر تجارت خارجی می‌تواند روند ترخیص کالاهایی را که به دلیل شرایط ایجاد شده امکان رعایت روال معمول ثبت سفارش یا ثبت آماری را نداشته‌اند، تسهیل کند. در واقع، با ادامه این تعلیق، تقدم زمانی ثبت سفارش یا ثبت آماری نسبت به تاریخ صدور

در فرآیندهای تخصصی ساخت ماشین‌آلات، امکان استفاده از سوخت جایگزین به جای گاز شهری وجود ندارد و قطع گاز به معنای توقف کامل خطوط تولید خواهد بود.



بازار زعفران از تعادل نسبی برخوردار است

غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: با توجه به ثبات نسبی قیمت در ماه‌های اخیر، بازار زعفران از تعادل نسبی برخوردار است. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: با توجه به شرایط کشور، زعفران بصورت قاچاق پس از خرید محصول از واسطه‌ها و کشاورزان از کشور خارج می‌شود.

به گفته وی، براساس برآوردهای صورت گرفته قاچاق زعفران نسبت به قبل افزایش داشته است چراکه کشورهای حوزه خلیج فارس ترجیح می‌دهند از کشورهای افغانستان و اسپانیا و بارهایی که توسط قاچاقچیان وارد کشورشان می‌شوند، خریداری کنند.

میری ادامه داد: با توجه به جنگ تحمیلی و مشکلات ارتباطات لجستیک با دیگر کشورها، امکان تأمین نیاز تجار وجود ندارد و همین موضوع سبب شده قاچاق جای صادرات رسمی با نام دیگر کشورها عرضه می‌شود.

نایب رئیس شورای ملی زعفران با اشاره به آینده بازار زعفران بیان کرد: طی سه ماه اخیر قیمت زعفران نوسانی نداشته و با نزدیک شدن به فصل برداشت، عرضه کم است، همچنین براساس اعلام وزارت جهاد کشاورزی در سال گذشته کاهش تولید منجر به کاهش عرضه می‌شود و به همان نسبت صادرات کم است و از طرفی هرکیلو زعفران صادراتی ۱۰۰ تا ۱۵۰ دلار بالاتر بدست تجار بازارهای مبدأ بدلیل شرایط کشور



احسان ظفیری مدیر عامل اتحادیه تعاونی های لبنی گفت: مسئولان دولتی به دلایل مختلف از جمله عدم برنامه ریزی مناسب، تخصیص بودجه و عدم تعهد به قراردادهای خود به توزیع شیر مدارس امیدوار نیستند.

به گفته وی، توزیع شیر مدارس یکی از راهکارهای ارتقای سرانه مصرف است که متأسفانه در سال های اخیر توجهی به آن نشده است.

ظفیری ادامه داد: اعتبارات توزیع شیر مدارس بسته به میزان دفعات و مقاطع تحصیلی و قیمت آن مقطع شیر خام است، از این رو برآورد دقیقی نمی توان داشت. گفتنی است ۱۳ میلیون دانش آموز در کشور داریم که میزان تعیین بودجه آن به عوامل متعددی از جمله تعداد دانش آموزان و تعداد دفعات توزیع بستگی دارد.

مدیر عامل اتحادیه تعاونی های لبنی گفت: با توزیع شیر مدارس، سرانه مصرف لبنیات را ۵ درصد افزایش می دهد.



جریمه ۱ میلیارد تومانی برای گرانفروشی نان بربری

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران از برخورد با تخلفات اقتصادی از جمله جریمه ۱۰ برابری گرانفروشی نان بربری، جریمه ۷۰ میلیارد و ۱۴۳ میلیون ریالی بابت خروج ارز بیش از میزان تعیین شده و همچنین جریمه نقدی متخلفان و بازگرداندن ارزش ارز به بانک شاکی خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی اداره کل تعزیرات حکومتی تهران، احمد جعفری نسب گفت: شعبه چهل و دوم بدوی تعزیرات حکومتی تهران به پرونده گرانفروشی نان بربری به ارزش ۱۰۷ میلیون ریال رسیدگی کرد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران افزود: شعبه



صادرات کنسرو تن ماهی بلامانع شد

طبق اعلام سازمان توسعه تجارت به گمرک جمهوری اسلامی ایران، ممنوعیت صادرات کنسرو تن ماهی لغو شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در خصوص فهرست ممنوعیت های صادراتی فصول ۱ تا ۲۴ کتاب مقررات صادرات و واردات و استثنائات صادرات تن ماهی مطابق کد تعرفه های به شرح ذیل با رعایت سایر ضوابط و مقررات مربوطه بلامانع است:

- کنسرو ماهی تن و اسکپ جک با کد تعرفه ۱۶۰۴۱۴۰۰

- سایر (کنسرو ماهی) با کد تعرفه ۱۶۰۴۱۹۹۰

- سایر ماهی آماده یا محفوظ شده (کنسرو ماهی) با کد تعرفه ۱۶۰۴۲۰۰۰



توزیع شیر مدارس راه حلی برای ارتقای سرانه مصرف

علی احسان ظفیری مدیرعامل اتحادیه تعاونی های لبنی گفت: تاکنون برنامه ریزی در خصوص توزیع شیر مدارس سال تحصیلی جدید صورت نگرفته است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی

صادراتی و کاهش تعهدات ارزی داریم. رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی با بیان اینکه قبل از حذف ارز ترجیحی کمتر از ۲۰ هزار تن تولید شیر خشک صنعتی داشتیم، افزود: در حال حاضر بیش از ۲۵ هزار تن تولید داریم که به همین نسبت تولید کره افزایش یافته است. گفتنی است سالانه ۸۰ هزار تن شیر خشک صنعتی در کشور مصرف می شود که براین اساس سالانه ۲۲۰ هزار تن باید صادر کنیم که با روند صادرات فعلی قطعاً به این رقم دست پیدا نخواهیم کرد.

به گفته وی، با توجه به حذف ارز ترجیحی و شرایط کشور بعد از جنگ تحمیلی، حمایت هایی از تولیدکنندگان شیر خشک صورت بگیرد تا آنها بتوانند شیر خام را با قیمت ارشادی دریافت کنند.

سلیمی افزود: کارخانجات شیر خشک بهای شیر خام دامدار مربوط به خرداد را تسویه کردند و در خصوص تیرماه علی الحساب پرداخت کردند، اما این روند طولانی تر می شود به طوریکه با زیان روبروست؛ بنابراین با استمرار روند فعلی و عدم حمایت از تولیدکنندگان شیر خشک، پرداخت بهای شیر خام طولانی می شود.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی ادامه داد: نگهداری کره و شیر خشک در بازار داخل نباید بیش از نیاز کشور باشد چراکه این امر منجر به کاهش قیمت می شود، از این رو باید تمهیداتی اتخاذ کنیم تا دیوی محصول زیاد نشود.

به گفته وی، از دی ماه سال گذشته تاکنون گمرک آمار اطلاعات دقیقی اعلام نکرده و آنچه مسلم است روند صادرات کاهشی بوده است.

این مقام مسئول با بیان اینکه افزایش قیمت شیر خام در هر مرحله منجر به کاهش مصرف شده است، افزود: افزایش یکباره شیر خام منجر به شوک بازار می شود که براین اساس در خردادماه حداقل ۱۵ درصد مصرف لبنیات با افزایش قیمت، کاهش یافته است.

وی دیوی شیر خشک در کارخانجات را بالای ۱۰۰ هزار تن و کره ۵۰ هزار تن اعلام کرد و گفت: با تخصیص مشوق صادراتی، دیوی شیر خشک و کره صادر می شود که براین اساس ارز قابل توجهی وارد کشور می شود. گفتنی است با توجه به آنکه خرید کره و چربی از تولیدکننده بسیار پایین است، اما با نرخ بالایی در بازار توزیع می شود که براین اساس کارخانجات تولیدکننده کره و خامه متحمل زیان می شوند.



اخبار

رسیدگی کننده پس از بررسی اسناد موجود در پرونده و ارائه نشدن اسناد قانونی اتهام انتسابی را محرز و متخلف را به پرداخت یک میلیارد و ۷۰ میلیون ریال جریمه نقدی معادل ۱۰ برابر ارزش ریالی تخلف محکوم کرد.

جعفری نسب گفت: با گزارش معاونت بازرسی و نظارت اتاق اصناف تهران پیرامون گرانفروشی یک واحد نانوايي، پرونده این تخلف برای رسیدگی به تعزیرات حکومتی ارسال شد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران از جریمه ۷۰ میلیارد و ۱۴۳ میلیون ریالی برای خارج کردن ارز بیش از مقدار تعیینی دولت خبر داد.

احمد جعفری نسب گفت: پرونده قاچاق ۵۰ هزار دلار ارز خروجی به ارزش ۱۱ میلیارد و ۶۹۰ میلیون ریال در شعبه شصت و پنجم بدوی ویژه رسیدگی به تخلفات قاچاق کالا و ارز تعزیرات حکومتی تهران رسیدگی شد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران افزود: شعبه پس از بررسی مستندات موجود در پرونده و ارائه نشدن اسناد قانونی، اتهام انتسابی را محرز و هر سه متخلف در این پرونده را به صورت مجزا به پرداخت ۲۳ میلیارد و ۳۸۱ میلیون ریال جزای نقدی معادل دو برابر ارزش ریالی تخلف محکوم کرد.

به گفته جعفری نسب، متخلفان در این پرونده در مجموع به پرداخت ۷۰ میلیارد و ۱۴۳ میلیون ریال جزای نقدی محکوم شدند.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران در پایان افزود: با گزارش ماموران نیروی انتظامی فرودگاه امام خمینی (ره) پیرامون کشف ارز بیش از مقدار تعیینی بانک مرکزی از سه مسافر، پرونده این تخلف برای رسیدگی به تعزیرات حکومتی ارسال شد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران از جریمه نقدی متخلفان و بازگرداندن ارزش ارز به بانک شاکی خبر داد.

احمد جعفری نسب گفت: پرونده بازنگرداندن مابه التفاوت ۱۶ هزار و ۷۲۱ یورو ارز به ارزش ۴۹ میلیارد و ۸۴۵ میلیون ریال در شعبه هشتم بدوی ویژه رسیدگی به تخلفات قاچاق کالا و ارز تعزیرات حکومتی تهران به رسیدگی کرد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران افزود: شعبه پس از بررسی اسناد موجود در پرونده و ارائه نشدن مدارک قانونی اتهام انتسابی را محرز و متخلفان را به بازنگرداندن عین ارز به سیستم بانکی و مدیرعامل شرکت را علاوه بر

ممانعت از فعالیت بازرگانی به مدت یک سال به پرداخت ۹۹ میلیارد و ۶۹۱ میلیون ریال جزای نقدی معادل ۲ برابر ارزش ریالی تخلف محکوم کرد.

به گفته جعفری نسب، شعبه همچنین متخلف ردیف دوم علاوه بر ممانعت از فعالیت بازرگانی به مدت یک سال به پرداخت ۱۹۹ میلیارد و ۳۸۳ میلیون ریال جریمه نقدی محکوم کرد.

مدیرکل تعزیرات حکومتی تهران افزود: شعبه هر یک از متخلفان را به پرداخت ۲ میلیارد و ۴۸۹ میلیون ریال جزای نقدی محکوم کرد.

جعفری نسب در پایان خاطر نشان کرد: با شکایت بانک تجارت پیرامون ایفا نکردن تعهد ارزی یک شرکت، پرونده این تخلف در تعزیرات حکومتی تهران رسیدگی شد.



دیر انجمن واردکنندگان برنج ایران: ورود برنج از مسیر مرزی، نظارت و استانداردهای رسمی را ندارد

دیر انجمن واردکنندگان برنج ایران گفت: از ابتدای سال تاکنون حدود ۷۰۰ تن برنج با عنوان «آمریکایی»، بدون ثبت سفارش و توسط اشخاص حقیقی از مرز عراق وارد کشور شده است؛ شیوه‌ای که قاچاق نیست، اما نظارت‌های سختگیرانه واردات رسمی را نیز ندارد.

به گزارش ایسنا؛ مجیدرضا خاکی درباره جزئیات این موضوع، اظهار کرد: تا پیش از این، واردات برنج عموماً به صورت رسمی و از طریق ثبت سفارش انجام می‌شد. ثبت سفارش به نوعی مجوز وزارت جهاد کشاورزی به عنوان متولی این حوزه بود؛ پس از طی مراحل قانونی، محموله‌های وارداتی، تحت آزمایش‌های دقیق و سختگیرانه قرار می‌گرفتند و تنها در صورت انطباق محصول

با استانداردهای فیزیکی و بهداشتی، مجوز ترخیص صادر می‌شد.

دیر انجمن واردکنندگان برنج ایران افزود: از سال گذشته، دولت امکان واردات کالاهای اساسی از طریق رویه‌های مرزی نظیر کوله‌بری و ملوانی را نیز فراهم کرده است. این شیوه بدون ثبت سفارش انجام می‌شود و طبیعتاً سطح نظارت و سختگیری اعمال شده در فرآیند رسمی ثبت سفارش را ندارد. این انجمن پیش‌تر در مکاتبه با دستگاه‌های مرتبط، نگرانی خود را درباره این رویه اعلام کرده بود؛ زیرا احتمال ورود برنج‌های بی‌کیفیت، تقلبی یا غیربهداشتی از این مسیر وجود دارد. نگرانی دیگر این است که چنین وارداتی به نام شرکت‌های واردکننده تمام شود، در حالی که این شرکت‌ها در آن نقشی ندارند و اشخاص حقیقی در مرزها اقدام به واردات می‌کنند.

خاکی درباره ادعای واردات برنج‌های آمریکایی به کشور نیز گفت: این محموله‌ها نیز توسط اشخاص حقیقی و از طریق کشور عراق وارد شده‌اند. بر اساس آمار دریافت شده، از ابتدای سال تاکنون حدود ۷۰۰ تن برنج با عنوان «برنج آمریکایی» از این مسیر وارد کشور شده است.

وی تأکید کرد: نظر انجمن واردکنندگان برنج همچنان این است که واردات باید از طریق ثبت سفارش و به وسیله شرکت‌های دارای برند انجام شود؛ شرکت‌هایی که در قبال محصول وارداتی پاسخگو هستند و محموله‌های آنها پیش از ترخیص، با اخذ شناسه و ثبت منبع در سازمان غذا و دارو، تمام آزمایش‌ها و آزمون‌های لازم را طی می‌کنند.

دیر انجمن واردکنندگان برنج ایران افزود: نمی‌توان این نوع ورود را قاچاق دانست، زیرا قاچاق به معنای ورود غیرقانونی کالا است و این محموله‌ها از یک رویه مجاز مرزی وارد شده‌اند. با این حال، این شیوه را نمی‌توان با فرآیند رسمی ثبت سفارش و واردات شرکتی یکسان دانست.

خاکی در پایان همچنین هرگونه خرید رسمی برنج از آمریکا را رد کرد و گفت: هیچ تفاهم‌نامه یا برنامه‌ای برای واردات مستقیم و سیستماتیک برنج از آمریکا به انجمن ابلاغ نشده و چنین رویه‌ای نیز وجود ندارد. ورود محموله‌های اخیر به صورت پراکنده، توسط اشخاص حقیقی و خارج از یک نظام ساختارمند انجام شده است.

گفتگوی اختصاصی صنعت غذا با مهندس امیررضا گیلانی «مدیرعامل گروه صنایع غذایی گیلانی»

استراتژی بقا در عصر تحریم و ناترازی

صنعت غذا: شما در بحث بسته بندی و فرمولاسیون نوآوری های زیادی دارید. واحد تحقیق و توسعه (R&D) چه جایگاهی در این مسیر دارد؟

مهندس گیلانی: R&D قلب تپنده کارخانه است. معتمد یا باید پیشرفت کرد یا از گردونه حذف شد. من شخصاً بر این بخش نظارت مستقیم دارم. ما امروز روی «پایه غذاها» (مایه های آماده) متمرکز شده ایم. سبک زندگی مردم تغییر کرده و کسی دیگر در آپارتمان نمی تواند پاتیل گوجه بار بگذارد یا سبزی سرخ کند. ما مایه آلبالو، لوبیالو و انواع خورش ها را به صورت «بدون گوشت» تولید کردیم تا دست مصرف کننده باز باشد و بر اساس سلیقه خودش پروتئین دلخواهش را اضافه کند. استقبال از مدل بدون گوشت حتی از مدل های آماده هم بیشتر بود، چون اعتماد مردم به کنسروهای تولیدکنندگان حرفه ای افزایش یافته است.

صنعت غذا: آیا برای بازارهای سلامت محور یا گیاهخواران هم برنامه ای دارید؟

مهندس گیلانی: اتفاقاً نام برند ما «صنایع غذایی سلامت محور گیلانی» است. این استراتژی را از سال ها پیش پیاده کرده ایم. ما هر روز در حال اصلاح دستورالعمل ها (رسمی) هستیم. هدف ما این است که همان کیفیتی که در حجم بالا (مثل غذای نذری) طبخ می شود را به سفره های مردم بیاوریم تا مردم با خیال راحت به جای پخت و پز زمان بر، از محصولات باکیفیت ما استفاده کنند.

صنعت غذا: فروشگاه های زنجیره ای و بترین خوبی هستند. تعامل آن ها با تولیدکنندگان را چگونه ارزیابی می کنید؟

مهندس گیلانی: فروشگاه های زنجیره ای و بترین هستند، اما نحوه پرداختشان جفا به تولیدکننده است. وقتی دلار در سه روز از ۱۸۵ هزار تومان به ۲۰۵ هزار تومان می رسد، بازپرداخت ۳ تا ۴ ماهه فروشگاه عملاً نیمی از نقدینگی ما را نابود می کند. حضور ما در این فروشگاه ها به نوعی «اجبار برای دیده شدن» است، نه از سر میل و رضایت.



ما امروز علاوه بر ایران، در بازارهای بین المللی از جمله انگلیس، آمریکا، کانادا، استرالیا و کل حوزه خلیج فارس (امارات، کویت، قطر، عمان و بحرین) حضور داریم. جالب اینجاست که با وجود دیدگاه های منفی سیاسی نسبت به ایران، کیفیت محصولات ما باعث شده که حتی در بازارهای سخت گیرانه، تقاضا برای محصولات ایرانی حفظ شود. حتی در همین هفته های اخیر، محموله های ما با وجود سخت گیری های گمرکی، با موفقیت وارد بازارهای امارات شده است.

صنعت غذا: سبد محصولات شما بسیار متنوع است؛ کدام دسته از محصولات اقبال بیشتری در بازارهای داخلی و صادراتی داشته اند؟

مهندس گیلانی: تقاضا بسته به منطقه جغرافیایی متفاوت است. مثلاً در حوزه خلیج فارس، محصولات منجمد ما مثل بامیه و باقالی به دلیل مصرف زیاد در غذاهای محلی شان، تقاضای بالایی دارد. در اروپا و آمریکا، کنسروها و محصولات منجمد هر دو پرفرمدار هستند. نکته عجیب اینکه ما به رومانی صادرات رب داریم و آن ها رب ایرانی را به سایر نمونه ها ترجیح می دهند. ما تلاش کرده ایم با تنوع محصول، ذائقه همه مناطق را پوشش دهیم.

صنعت غذای ایران در سال های اخیر با نوسانات ارزی، تحریم های خارجی و ناترازی های انرژی دست و پنجه نرم کرده است. اما در میان این هیاهو، تولیدکنندگان پیشرو سعی دارند با نوآوری و حفظ کیفیت، جایگاه برند ایرانی را در بازارهای جهانی حفظ کنند. در این گفتگوی اختصاصی و تفصیلی، صنعت غذا با مهندس امیررضا گیلانی، بنیان گذار و مدیرعامل گروه صنایع غذایی گیلانی، به بررسی ابعاد پشت پرده تولید، ریشه های ناکارآمدی در بروکراسی اداری و چشم انداز آینده این صنعت پرداخته است. این گفتگو، روایتی بی پرده از نگاه یک تولیدکننده است که «استراتژی بقا» را تنها راه پیش رو می داند.

صنعت غذا: جناب مهندس گیلانی، ضمن تشکر از وقتی که در اختیار ما گذاشتید، لطفاً مروری بر تاریخچه شکل گیری گروه گیلانی و سبد محصولات این مجموعه داشته باشید.

مهندس گیلانی: خیلی ممنونم. گروه صنایع غذایی گیلانی بیش از دو دهه است که در این مسیر گام برمی دارد. تبدیل شدن به یک «برند ملی» یک شبه اتفاق نمی افتد؛ این فرآیندی است که به حداقل ۵ تا ۱۰ سال تداوم کیفیت و حضور مستمر در بازار نیاز دارد.



صنعت غذا: بحث ناترازی انرژی (برق و گاز) چقدر به شما آسیب زده است؟

مهندس گیلانی: فاجعه بار است. برق شهرک های صنعتی ۲۴ ساعت قطع می شود که هزینه ای میلیاردی روی دست ما می گذارد. گازوئیل ژنراتور را دیروز لیتری ۵۰ هزار تومان خریدم. دستگاه های بخار ما به خاطر سختی بالای آب منطقه نابود شده اند. شرایط به گونه ای است که یا به سمت فروپاشی (کلاپس) کامل می رویم یا باید وضعیت تغییر کند؛ این وضعیت فعلی دیگر قابل ادامه نیست.

این سیاست ها نه تنها مشوق نیست، بلکه «شکنجه صادراتی» است. نرخ دلار هم که در تالار مبادلات با نرخ بازار تفاوت زیادی دارد، عملاً سود صادرکننده را می بلعد.

صنعت غذا: با توجه به این شرایط، برای آینده چه برنامه ای دارید؟

مهندس گیلانی: با وضعیت فعلی ناامیدیم، اما ما محکوم به پیشرفت هستیم. اگر بایستیم، نابود می شویم. ما امسال طرح توسعه ۱۰ هزار متری و جذب ۵۰۰ نیروی جدید را داریم. استراتژی ما «استراتژی بقا» است.

صنعت غذا: اگر شما وزیر اقتصاد بودید، چه می کردید؟

مهندس گیلانی: تنها کاری که می کردم این بود که «دست از سر تولیدکننده برمی داشتم»! دولت حق تصدی گری در اقتصاد را ندارد و اساساً بلد نیست. ما باید پاسخگوی مدیرانی باشیم که الفبای تجارت بین الملل را نمی دانند. اگر دولت دخالت نکند و اجازه دهد بازار مسیر خود را طی کند، نیمی از مشکلات خودبه خود حل می شود.

صنعت غذا: در دوران جنگ اقتصادی، وضعیت برخورد نهادهای حاکمیتی مثل مالیات و بانک ها را چگونه می بینید؟

مهندس گیلانی: ما از تحریم خارجی آسیب چندانی ندیدیم؛ بدترین ضربه را خودی ها به ما زدند! قطعی اینترنت، فشارهای مالیاتی و عدم تامین مالی توسط بانک ها، تولیدکننده را در یک «محاصره داخلی» قرار داده است. در حالی که تولیدکنندگان غذای کشور در دوران کرونا و بحران ها اجازه ندادند شلف مغازه ها خالی بماند و سربلند بیرون آمدند، اما نهادهای متولی به جای حمایت، فقط آزار می دهند. من هیچ امیدی به اصلاح این بروکراسی ها ندارم.

صنعت غذا: دیدگاه شما درباره حذف ارز ترجیحی و سیستم «رفع تعهد ارزی» چیست؟

مهندس گیلانی: ارز ترجیحی بستر ساز فساد بود و باید حذف می شد. اما سیاست فعلی بانک مرکزی در بحث «رفع تعهد ارزی»، عملاً جریمه کردن صادرکننده است. دولت چرا باید برای صادراتی که با هزار مشقت در شرایط جنگی انجام شده، صادرکننده را جریمه کند؟ ما ارز حاصل از صادرات خودمان را می آوریم تا مواد اولیه وارد کنیم، اما در بروکراسی ها گیر می افتم.

محمد مختاریانی، مدیرعامل شرکت طبیعت هشدار داد:

سیاست‌های ارزی کشور را به سمت ابربحران تقاضا برده است

نفتی، بازه‌های پرداخت ارز از ۳ ماه به بیش از ۷ ماه افزایش یافت و چالش‌ها وارد فاز بحرانی شد.

اطلاعات غلط به رئیس‌جمهور و واژه‌سازی از «رانت»

مدیرعامل شرکت طبیعت با انتقاد از مشاوره‌های ناصحیح به مقامات عالی کشور تصریح کرد: متأسفانه با ارائه اطلاعات غلط به رئیس‌جمهور، موضوع رانت و فساد در ارز ۲۸ هزار و ۵۰۰ تومانی مطرح شد. در حالی که در فضای رقابتی بازار، حتی زمانی که کالا با ارز ارزان وارد می‌شد، بسیاری از شرکت‌ها به دلیل رعایت قیمت‌های مصوب تنظیم بازار در وضعیت زیان بودند. وی تأکید کرد: این تصور که مابه‌التفاوت نرخ ارز دولتی و آزاد تماماً به جیب واردکننده می‌رود، کاملاً اشتباه است. در بازار رقابتی، قیمت کالا را مکانیزم عرضه و تقاضا و نظارت‌های تنظیم بازار تعیین می‌کند، نه لزوماً نرخ ارز. آسیب‌های فعلی صنعت و فشاری که به مردم وارد می‌شود، نتیجه حضور افراد غیرمتخصص در لایه‌های تصمیم‌گیری است که باعث از بین رفتن اعتماد تجار خارجی شده‌اند.

مختاریانی با تحلیل تغییرات نرخ میانگین ارز در اقتصاد ایران گفت: اقتصاد ما پیش از این با دلار میانگین ۵۰ هزار تومان تنظیم شده بود. با تصمیمات اخیر، میانگین نرخ ارز رسمی به بیش از ۱۶۰ تا ۱۷۰ هزار تومان رسیده است؛ یعنی هزینه‌های زندگی مردم بیش از سه برابر افزایش یافته، در حالی که درآمدهای آن‌ها ثابت مانده است.

وی هشدار داد: تنها عاملی که در حال حاضر مانع انفجار تورمی در کالاهای اساسی شده، «کاهش شدید تقاضا» است. مردم توان خرید ندارند و بازارها در رکودی عمیق فرو رفته‌اند. اگر تقاضا به حالت عادی بازگردد، با یک ابربحران روبرو خواهیم شد. دولت ادعای مبارزه با رانت را داشت، اما نتیجه این شد که قیمت کالاهایی مثل روغن، برنج و تخم مرغ چندین برابر شد و سهم ۵۰ میلیارد دلاری ارز صنایع پتروشیمی و فولاد نیز به نرخ‌های نزدیک به بازار آزاد رسید که فشار اصلی آن بر دوش مردم است.

بی‌پاسخ ماندن دستور صریح رئیس‌جمهور در بدنه دولت

این فعال صنعت غذا با گلایه از عدم اجرای مصوبات دولتی خاطرنشان کرد: حدود یک ماه و نیم پیش در جلسه با رئیس‌جمهور، ایشان صراحتاً دستور دادند که برای جلوگیری از نابودی بخش خصوصی، ۵۰ درصد مطالبات ارزی تأمین‌کنندگان فوراً پرداخت شود و وام‌های ارزی آن‌ها تا پایان سال فریز گردد. اما متأسفانه بدنه اقتصادی دولت و بانک مرکزی نه تنها این دستور را اجرا نکرده‌اند، بلکه با قفل کردن سرفصل‌های بانکی و فشار برای تسویه وام‌ها، تولیدکنندگان را تحت فشار قرار داده‌اند.

مختاریانی در پایان گفت: تجار و تولیدکنندگان ایرانی که در سخت‌ترین شرایط تحریم و محاصره دریایی اجازه ندادند قفسه‌های فروشگاه‌ها خالی بماند، اکنون توسط بروکراسی داخلی و تصمیمات متناقض در حال نابودی هستند. ما نیازمند شفافیت و پاسخگویی مسئولانی هستیم که با یک تصمیم اشتباه، میانگین اقتصاد را سه برابر گران کردند و اکنون حتی حاضر به پذیرش بدهی خود به صنعت نیستند.



محمد مختاریانی، مدیرعامل شرکت طبیعت، با انتقاد از اجرا نشدن دستور رئیس‌جمهور برای پرداخت مطالبات ارزی تأمین‌کنندگان، گفت: افزایش میانگین نرخ ارز از حدود ۵۰ هزار تومان به ۱۶۰ تا ۱۷۰ هزار تومان، هزینه‌های زندگی را بیش از سه برابر افزایش داده و صنایع راهبردی و معیشت مردم را با تهدیدی جدی مواجه کرده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد مختاریانی، مدیرعامل شرکت طبیعت، با انتقاد شدید از سیاست‌های ارزی و اجرایی دولت در حوزه کالاهای اساسی، از وقوع یک «ابربحران» قریب‌الوقوع در سفره مردم خبر داد. وی ضمن تشریح روند انباشت بدهی‌های ارزی دولت به تأمین‌کنندگان، تأکید کرد که تصمیمات غیرکارشناسی در حذف ارز ترجیحی و افزایش ناگهانی میانگین نرخ ارز در اقتصاد، نه تنها رانتی را از بین نبرده، بلکه قدرت خرید مردم را به شدت سرکوب کرده و صنایع راهبردی کشور را در آستانه نابودی کامل قرار داده است.

ریشه بحران ارزی و انباشت بدهی ۵ میلیارد دلاری

مختاریانی با اشاره به سوابق پرداخت‌های ارزی در سال‌های گذشته اظهار داشت: در گذشته فرآیند تخصیص ارز برای کالاهای اساسی روندی نرمال داشت و پرداخت‌ها در بازه‌های دو تا سه ماهه انجام می‌شد؛ اما با آغاز جنگ اوکراین و جهش بی‌سابقه قیمت‌های جهانی کامودیتی‌ها، تعادل بودجه‌ای دولت به هم خورد. به عنوان مثال، قیمت روغن از ۸۰۰ دلار به بیش از ۲۱۰۰ دلار رسید و این موضوع باعث شد بودجه ۱۵ میلیارد دلاری پیش‌بینی شده برای کالاهای اساسی، کفاف نیاز کشور را ندهد.

وی افزود: این ناترازی منابع منجر به ایجاد بدهی انباشته‌ای شد که طبق آمارهای دولتی، در زمان تحویل دولت به حدود ۵ میلیارد دلار رسیده بود. اگرچه در ابتدا شرکت‌ها با تکیه بر اعتبار جهانی و وام‌های ارزی اجازه ندادند خللی در تأمین کالای ایجاد شود، اما از اواخر سال ۱۴۰۳ با کاهش درآمدهای

هشدار انجمن صنعت پخش نسبت به تبعات اقتصادی «هزینه ثبت حواله» در سامانه جامع انبارها / کارگر: این اقدام تورمزا است

هزینه ایجاد دو سامانه مشابه را پوشش می‌دهد، خاطرنشان کرد: به نظر می‌رسد این سامانه بیش از آنکه ابزاری برای سیاست‌گذاری باشد، به منبعی برای درآمدزایی تبدیل شده است.

نگرانی از فرسایش اعتماد عمومی

در پایان این نشست، سهراب کارگر با جمع‌بندی موضوع، بر اهمیت بار روانی این تصمیم تأکید کرد و گفت: فراتر از بار مالی، نگرانی اصلی ما از بین رفتن اعتماد عمومی شرکت‌ها به تصمیم‌گیری‌های حاکمیتی و ایجاد ساختاری است که فرایندها را از مسیر اصلی خود خارج می‌کند. تصمیمات نادرست در شرایط حساس اقتصادی، تبعاتی به مراتب عمیق‌تر از اعداد و ارقام مالی دارند.



سهراب کارگر، رئیس انجمن ملی صنعت پخش ایران و احمد شیروانی، دبیرکل این انجمن، در واکنش به ابلاغیه اخیر وزارت صمت مبنی بر دریافت هزینه به ازای هر حواله در سامانه جامع انبارها، ضمن تأکید بر ضرورت شفافیت، نسبت به پیامدهای منفی این تصمیم بر بهای تمام‌شده کالا و کاهش اعتماد عمومی هشدار دادند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، چالش میان بخش خصوصی و حاکمیت بر سر اجرای قانون اخذ مبلغ ۱۰۰۰ تومان به ازای هر حواله در سامانه جامع انبارها ابعاد تازه‌ای یافته است. فعالان صنعت پخش معتقدند این قانون نه تنها با پیش‌نویس اولیه ارائه‌شده توسط وزارت صمت تفاوت ماهوی دارد، بلکه در زمانی نامناسب و با ساختاری غیرکارشناسی تدوین شده است.

وزارت صمت پیش‌نیازهای قانونی را رعایت نکرد

سهراب کارگر، رئیس انجمن ملی صنعت پخش ایران، با بیان اینکه این نهاد با اصل شفافیت مخالف نیست، تصریح کرد: متأسفانه در زمان تصویب این قانون، برخلاف بخشنامه‌های تسهیل فضای کسب‌وکار، نظرات تشکل‌های تخصصی و ذی‌نفعان دریافت نشد.

وی با انتقاد از ماهیت درآمدزایی این سامانه برای دولت، افزود: سامانه‌ای که دولت برای کسب اطلاعات و مدیریت خود ایجاد کرده است، نباید هزینه‌های جاری‌اش را بر دوش بخش خصوصی بگذارد. این رویه می‌تواند بایی برای ایجاد ده‌ها سامانه مشابه و تحمیل هزینه‌های جدید به شبکه توزیع باشد که در نهایت با انتقال به مصرف‌کننده، مستقیماً بر تورم تأثیر می‌گذارد.

کارگر تأکید کرد که انجمن در حال رایزنی با معاونت وزارت صمت برای اصلاح ساختار این طرح است تا از عواقب اقتصادی و بار روانی منفی آن در اقتصاد کشور جلوگیری شود.

سامانه شفافیت به «منبع درآمد» تبدیل شده است

احمد شیروانی، دبیرکل انجمن صنعت پخش، نیز با انتقاد از بی‌تدبیری در اجرای این قانون گفت: متأسفانه در تدوین این قانون تفاوت میان یک تاجر با حجم تراکنش محدود و شرکت‌های پخش که روزانه هزاران حواله صادر می‌کنند، نادیده گرفته شده است. شرکت‌های لینی یا سایر صنایع پروتئینی که روزانه ده‌ها هزار حواله ثبت می‌کنند، تحت فشار شدید هزینه‌های غیرکارشناسی قرار گرفته‌اند.

شیروانی هشدار داد که این اقدام نتیجه معکوس خواهد داشت: حاکمیت برای شفافیت، ما را ملزم به ثبت اطلاعات کرده است و ما نیز با هزینه شخصی نفقات و زیرساخت اختصاص دادیم، اما حالا می‌گویند بابت این تکلیف باید هزینه هم بپردازیم. این رویکرد تنها باعث دل‌سردی و سوق دادن شرکت‌ها به سمت دور زدن سامانه‌ها می‌شود و شفافیتی که هدف اصلی بود را کاملاً از بین می‌برد.

وی با طرح این ادعا که مبالغ دریافتی از شرکت‌های پخش در یک ماه،

مدیرعامل شرکت مهیا پروتئین در گفتگو با صنعت غذا:

صنعت پروتئین کشور با وجود فشارهای اقتصادی و جنگ، سنگر تولید را حفظ کرد
مطالبات ارزی تولیدکنندگان بلا تکلیف است

با وجود دستورات ریاست جمهوری و حمایت های وزرای اقتصادی برای تخصیص ۷۰۰ همت سرمایه در گردش، متأسفانه مجموعه های تولیدی ما از این مبلغ بی نصیب مانده اند.

وی تأکید کرد: اولویت اصلی ما در شرایط فعلی، پرداخت به موقع حقوق کارگران است تا از بروز نارضایتی در صنعت جلوگیری شود، اما فشارهای مالی، خلاقیت مدیران تولید را برای برون رفت از شرایط جنگ و تحریم محدود کرده است.

این فعال صنعت پروتئین با اشاره به گذشت ۱۷ ماه از مطالبات ارزی خود، افزود: با وجود قول های مساعد دولتی و وزرا، هنوز پرداخت ارزی صورت نگرفته است. کل مطالبه صنعت ما از دولت ۸۵ میلیون یورو است که در برابر بدهی های ارزی دولت رقم ناچیزی است، اما همین عدد، معیشت ۶۰۰ هزار نیروی انسانی شاغل در این صنعت را با خطر جدی مواجه کرده است.

درخور در پایان خاطرنشان کرد: از دولت دکتر پزشکیان و سران قوا انتظار داریم برای صنعت دارو و کالاهای اساسی استثنای قائل شوند. درخواست ما این است که دستور ویژه رئیس جمهور مبنی بر پرداخت ۵۰ درصد مطالبات تولیدکنندگان، هرچه سریع تر اجرایی شود تا شاهد پویایی دوباره در چرخه تولید کشور باشیم.

را تعطیل نکردیم و با مدیریت جهادی، اجازه ندادیم کمبود کالا منجر به افزایش قیمت گوشت و مرغ در بازار شود. در شرایط جنگی سال گذشته، ما حتی خدمات ویژه ای را به استان های شمالی کشور ارائه دادیم تا فشار ناشی از حضور مسافران را مدیریت کنیم.

وی با تأکید بر پیش بینی های انجام شده در زیرساخت های مهیا پروتئین افزود: در طراحی «شهر پروتئین»، دکتترین دفاعی و تاب آوری زیرساختی را لحاظ کردیم؛ به طوری که مجموعه ما برای یک ماه بی نیازی به آب، برق و گاز، کاملاً آماده است و زنجیره سرد ما تحت هیچ شرایطی تعطیل نخواهد شد.

مدیرعامل مهیا پروتئین از افزودن ۵۰۰ دستگاه خودروی یخچال دار به ناوگان حمل و نقل این مجموعه خبر داد و تصریح کرد: اولویت نخست ما، حفظ نیروی انسانی (۱۰ هزار نفر اشتغال مستقیم و غیرمستقیم) و تضمین سلامت محصولات در زنجیره سرد است. نوسازی ناوگان، نقشی حیاتی در حفظ کیفیت محصولات به ویژه در فصل گرما دارد.

بحران نقدینگی و بی مهری به تولیدکنندگان

درخور با انتقاد از وضعیت حاکم بر تخصیص منابع مالی گفت: با حذف ارز ۲۸ هزار و ۵۰۰ تومانی و افزایش ۵ تا ۷ برابری نرخ مواد اولیه، نقدینگی واحدهای تولیدی تنها ۱۰ درصد رشد داشته است.



بهزاد درخور مدیرعامل شرکت مهیا پروتئین با اشاره به ایستادگی فعالان صنعت پروتئین در شرایط سخت سال گذشته، بر ضرورت نگاه ویژه دولت به واحدهای تولیدی کالاهای اساسی و رفع چالش های نقدینگی ناشی از تأخیر در بازپرداخت مطالبات ارزی تأکید کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بهزاد درخور، مدیرعامل شرکت مهیا پروتئین به تبیین وضعیت صنعت پروتئین در سال های اخیر پرداخت و اظهار داشت: فعالان جبهه تولید در صنعت پروتئین کشور، علی رغم تمام تهدیدها و چالش های سال گذشته، موفق شدند با مدیریت دقیق زنجیره تأمین و تولید، مانع از خالی شدن قفسه های فروشگاه ها شوند.

درخور با اشاره به دشواری های سال گذشته و شرایط خاص ناشی از تهدیدهای خارجی، گفت: کارخانه ها

زرماکارون، برگزیده بیست و پنجمین همایش صنعت سبز شد

اول رئیس جمهور و رییس سازمان حفاظت از محیط زیست کشور برگزار شد، نشان دهنده تعهد این مجموعه به توسعه پایدار و مسئولیت پذیری در قبال محیط زیست، در کنار تولید محصولات با کیفیت است.



شرکت زرماکارون در بیست و پنجمین همایش صنعت سبز، به عنوان واحد نمونه و برگزیده در حوزه حفاظت از محیط زیست معرفی شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این موفقیت زرماکارون از زیر مجموعه های گروه بزرگ زر حاصل اجرای رویکردهای عملیاتی و مستمر در مدیریت پسماند، کاهش مخاطرات زیست محیطی و بهینه سازی فرایندهای تولید در زرماکارون است.

یکی از چالش های مهم شرکتها، تولید لجن مازاد در فرایندهای تصفیه است که انتقال آن، علاوه بر هزینه، ریسک های زیست محیطی قابل توجهی به همراه دارد. زرماکارون با طراحی و افزودن یک فرایند جدید به سیستم تصفیه خانه، لجن مازاد را به آب و گاز تبدیل می کند و امروز در این شرکت، خروجی ای با عنوان لجن مازاد وجود ندارد.

در زرماکارون و در حوزه مدیریت پسماندهای خطرناک نیز، تمامی پسماندها مطابق با ضوابط و الزامات سازمان حفاظت محیط زیست، به شرکت های دارای صلاحیت تحویل داده می شود تا در سایت های تخصصی و با روش های علمی، بی خطر سازی و مدیریت شوند؛ اقدامی که از هرگونه آسیب احتمالی به محیط زیست جلوگیری می کند.

انتخاب گروه زر و زرماکارون در بیست و پنجمین همایش صنعت سبز که با حضور معاون

دیر انجمن صنعت بسته‌بندی گوشت کشور هشدار داد:

زنگ خطر «فقر غذایی» با سوء مدیریت در کالابرگ / صنعت پروتئین قربانی سیاست‌های ارزی

پروتئین را به سمت زیان‌دهی سوق می‌دهد، بلکه در میان مدت، سلامت عمومی جامعه را با خطر «فقر غذایی» مواجه خواهد کرد.

رسولی با تأکید بر اینکه انجمن بارها این موضوع را در جلسات با مسئولان دولتی و مجلس مطرح کرده است، افزود: راهکار انجمن مشخص است؛ دولت باید سهم قابل توجهی از کالابرگ الکترونیک را اختصاصاً به محصولات پروتئینی اختصاص دهد. هدف ما دوگانه است: نخست اینکه مردم دچار سوء تغذیه نشوند و دوم اینکه زنجیره تأمین و تولید، که سرمایه ملی است، از هم نباشد.

وی در پایان با گلایه از فرآیندهای پیچیده اداری برای پیگیری مطالبات صنفی گفت: متأسفانه در فضای اداری فعلی، برای حل کوچک‌ترین چالش‌های این صنعت، باید «کفش آهنی» به پا کرد و پیگیری‌های مکرر انجام داد. با این حال، انجمن صنعت گوشت با قدرت به پیگیری حقوق تولیدکنندگان و صیانت از سفره مردم ادامه خواهد داد.

انجمن، ضمن تشریح دستاوردهای این صنف در سال دشوار ۱۴۰۴، نسبت به پیامدهای سوء مدیریت در تخصیص کالابرگ و خطر کاهش مصرف سرانه پروتئین هشدار داد.

رسولی با اشاره به پایداری این صنعت در شرایط بحرانی اظهار داشت: سال ۱۴۰۴ با چالش‌های متعددی از جمله تبعات جنگ و فشارهای اقتصادی همراه بود، اما خوشبختانه با همت اعضا، این صنف نه تنها با تعطیلی یا تعدیل نیرو مواجه نشد، بلکه به خدمات‌رسانی خود ادامه داد تا امنیت غذایی کشور حفظ شود.

دیر انجمن صنعت بسته‌بندی گوشت کشور، اصلی‌ترین چالش سال ۱۴۰۵ را «کاهش شدید مصرف گوشت و مرغ» دانست و تصریح کرد: پس از حذف ارز ترجیحی، قیمت نهایی محصولات پروتئینی افزایش یافت. اگرچه دولت طرح کالابرگ را جایگزین کرد، اما عدم مدیریت صحیح در این حوزه باعث شد تا سهم پروتئین از سبد حمایتی خانوار به شدت افت کند. تداوم این روند، نه تنها صنعت تولید و توزیع



مسعود رسولی دبیر انجمن صنعت بسته‌بندی گوشت کشور با تأکید بر موفقیت تولیدکنندگان در حفظ اشتغال طی سال ۱۴۰۴، هشدار داد که تداوم وضعیت فعلی تخصیص کالابرگ، منجر به حذف پروتئین از سبد خانوار و فروپاشی زنجیره تولید خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، نشست سالانه انجمن صنعت بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور با حضور ۱۷۰ تن از مدیران عامل شرکت‌های عضو برگزار شد. در این نشست، مسعود رسولی، دبیر

علیرضا جمالی "مدیرکل دامپزشکی استان البرز": استان البرز قطب تولید پروتئین و ارزآوری کشور است / گذار از «قصابی سنتی» به «بسته‌بندی مدرن» ضرورت دارد

شرکت‌های تولیدکننده و بسته‌بندی به عنوان یک خانواده می‌دانیم. هدف ما مدیریت و هدایت تولید به سمت کیفیت است، نه صرفاً نظارت بر تولیدکننده. وی با اشاره به لزوم به‌روزرسانی ساختارها افزود: بازار امروز با گذشته متفاوت است. مردم به دنبال کیفیت و برند هستند و دیگر مانند گذشته به دنبال خرید محصولات به صورت سنتی و آویزون از قصابی‌ها نیستند. امروزه مشتری به دنبال محصولی است که سیستم بسته‌بندی و استاندارد مشخصی داشته باشد. تولیدکنندگان باید با توجه به افزایش سطح ممیزی‌ها و استانداردهای جدید، خود را با نیاز روز جامعه هماهنگ کنند تا بتوانند در رقابت بازار پیروز باشند.



ستون‌های اصلی تأمین پروتئین است. او همچنین به توسعه ظرفیت‌های تولید مرغ گوشتی اشاره کرد و گفت: واحدهای بسیار بزرگی در حال احداث هستند که ظرفیت‌های تولیدی آن‌ها به مراتب بالاتر از گذشته خواهد بود تا علاوه بر تأمین نیاز مصرف‌کنندگان داخلی، مازاد تولید نیز مدیریت شود.

مدیرکل دامپزشکی البرز در بخش آبریزان، از ظرفیت‌های بی‌نظیر استان برای ارزآوری خبر داد و گفت: در ۵ ماه نخست سال، میزان صادرات محصولات آبریزان از استان البرز به ۱۲۱ هزار تن رسید. شرکت‌های بین‌المللی مستقر در این استان با دارا بودن کد اختصاصی (IR)، توانسته‌اند محصولات خود را با بسته‌بندی‌های استاندارد به کشورهای حوزه اوراسیا صادر کنند.

وی با اشاره به صادرات تخم مرغ در سال گذشته، تأکید کرد که محصولات پروتئینی البرز نقش بسیار مهمی در ارزآوری کشور ایفا کرده‌اند.

جمالی با تغییر نگاه نسبت به تعاملات دولتی و خصوصی، گفت: ما در اداره کل دامپزشکی، خود را با

علیرضا جمالی، مدیرکل دامپزشکی استان البرز، از جایگاه رفیع این استان در تولید شیر و تخم مرغ خبر داد و بر ضرورت تغییر الگوی تولید از روش‌های سنتی به بسته‌بندی مدرن برای پاسخ به نیاز بازار تأکید کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علیرضا جمالی، مدیرکل دامپزشکی استان البرز، ضمن اشاره به هم‌پوشانی و همکاری‌های مؤثر میان استان‌های البرز و تهران در مدیریت چالش‌های سال گذشته در حوزه صنایع پروتئینی، استان البرز را علیرغم مساحت محدود، یکی از مهم‌ترین واحدهای تولیدی پروتئین در سطح ملی دانست.

جمالی با ارائه آماری از عملکرد تولیدی استان، اظهار داشت: استان البرز در تولید شیر با تولید ۶۳۰ هزار تن، رتبه پنجم کشوری را در اختیار دارد. همچنین در حوزه تولید تخم مرغ با تولید حدود ۹۶۰ هزار تن، رتبه ششم کشور را دارا است که این میزان تولید معادل ۶ درصد از کل تخم مرغ کشور محسوب می‌شود. وی افزود که با وجود جمعیت بالا و ماهیت مصرف‌کننده استان، البرز با داشتن ۸ میلیون قطعه مرغ تخم‌گذار، یکی از

مدیرکل دامپزشکی استان تهران مطرح کرد:

امنیت غذایی کشور در شرایط سخت جنگی حفظ شد تولید ۹۰ درصد داروهای دامی در داخل

وجود دارد، اما به جز چالش نوسانات قیمتی که در تمامی بخش های اقتصادی مشهود است، کمبود خاصی در کشور وجود ندارد.

شریعتی خاطرنشان کرد: در حوزه های تخصصی تر مانند برخی واکسن های چندگانه حوزه مرغ مادر و پرورشی، فراز و نشیب هایی وجود دارد که با تلاش های صورت گرفته مدیریت شده است، اما در مجموع وضعیت تامین دارویی کشور مناسب و پایدار ارزیابی می شود.

احمد شریعتی در ادامه گفتگو با فعالان صنعت پروتئین، با اشاره به اهمیت نقش دامپزشکی در ارتقای سلامت جامعه، اظهار کرد: یکی از وظایف محوری ما، حفظ و حراست از سرمایه دامی کشور و ارتقای سلامت مردم از طریق کنترل دقیق بر فرآورده های خام دامی است. در این میان، اعتقاد راسخ داریم که «فرهنگ بسته بندی» می تواند نقشی تعیین کننده در افزایش امنیت غذایی داشته باشد.

وی افزود: فرایند بسته بندی، لیبیل گذاری و شناسنامه دار کردن گوشت در واحدهای مجاز، امکان رهگیری کالا را از کشتارگاه تا سفره مصرف کننده را فراهم کرده و محصولی بهداشتی و اصل را عرضه می کند. اگرچه چالش های اقتصادی و هزینه های سربار بسته بندی، دسترسی برخی اقشار به این محصولات را تحت تاثیر قرار داده، اما سازمان دامپزشکی همچنان توسعه این حوزه را به عنوان یک سیاست اصلی دنبال می کند.

شریعتی با اشاره به وضعیت مطلوب عرضه مرغ بسته بندی در کشور، تصریح کرد: در حالی که عرضه مرغ به صورت خارج از بسته بندی به حداقل رسیده است، در حوزه گوشت قرمز حدود ۱۵ تا ۲۰ درصد محصولات به صورت بسته بندی عرضه می شود. با استناد به تاکیدات بند «خ» ماده ۷۱ برنامه هفتم توسعه، برنامه ما ارتقای سطح بسته بندی و همچنین پیاده سازی سیستم های رصد، نظارت و کنترل های هوشمند برای تامین سلامت شهروندان است.

مدیرکل دامپزشکی استان تهران در بخش دیگری از این گفتگو به تشریح وضعیت صنعت آبزیان پرداخت و گفت: استان تهران در مناطق دماوند، فیروزکوه و لواسان، ظرفیت های مناسبی برای پرورش ماهیان سردابی به ویژه قزل آلا دارد؛ ضمن آنکه در حوزه پرورش ماهیان خاویاری نیز پتانسیل های قابل توجهی در استان شناسایی و فعالیت های موثری آغاز شده است.

وی با اشاره به جایگاه جهانی خاویار ایرانی، بیان کرد: خاویار ایران یک برند اصل و جهانی است و اگرچه در سال های اخیر با رقابت سایر کشورها و برخی فراز و نشیب ها مواجه بوده ایم، اما امیدواریم با توسعه آموزش ها و افزایش کیفیت فارم های پرورش، جایگاه واقعی خود را باز یابیم.

شریعتی در پایان با بیان اینکه تهران همچنان نقش کلیدی خود را در زنجیره تامین حفظ کرده است، خاطرنشان کرد: استان تهران به عنوان یکی از کانون های اصلی واردات و توزیع تخم چشم زده، ماهیان زینتی و ماهیان پرورشی در سطح کشور شناخته می شود و این جایگاه در برنامه های توسعه ای دامپزشکی به طور ویژه تقویت خواهد شد.



احمد شریعتی، مدیرکل دامپزشکی استان تهران، با اعلام موفقیت صنعت پروتئین کشور در تامین نیازهای عمومی در شرایط بحرانی جنگ، از اجرای سیاست های جدید برای گسترش فرهنگ بسته بندی، کاهش عرضه فله ای گوشت قرمز و هوشمندسازی نظارت ها بر اساس تکالیف برنامه هفتم توسعه خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، احمد شریعتی مدیرکل دامپزشکی استان تهران با بیان اینکه سال ۱۴۰۴ سالی پرچالش اما توأم با سربلندی برای صنعت دام و طیور ایران بود، اظهار کرد: دشمنان با برنامه ریزی های کلان قصد داشتند در جریان جنگ های تحمیلی اخیر، بنیان های اقتصادی کشور را متزلزل کنند، اما ایستادگی مردم و همت تولیدکنندگان، واردکنندگان و فعالان کشتارگاهی و بسته بندی مانع از بروز هرگونه خلل در امنیت غذایی کشور شد.

وی افزود: در طول دوران جنگ، تمامی واحدهای بسته بندی و کشتارگاه ها حتی در شرایط بمباران، بدون یک روز تعطیلی به فعالیت خود ادامه دادند و سردخانه ها با حداکثر ظرفیت فعال بودند. این همکاری منسجم باعث شد تا نه تنها مشکلی در تامین گوشت قرمز و سفید نداشته باشیم، بلکه صادرات و واردات فرآورده های پروتئینی نیز طبق روال انجام شود و تهدیدها به فرصتی برای اثبات توانمندی های داخلی تبدیل گردد. شریعتی در ادامه به تشریح اقدامات این سازمان در حوزه حفظ سرمایه دامی کشور پرداخت و گفت: صنعت دام و طیور پس از نفت، بزرگترین سرمایه کشور محسوب می شود و حفاظت از آن نیازمند اقدامات مستمر در حوزه های پیشگیری، کنترل و درمان است.

مدیرکل دامپزشکی استان تهران در خصوص مقابله با بیماری های دامی تصریح کرد: در حال حاضر هیچ مشکلی در تامین واکسن های مورد نیاز وجود ندارد و طرح های مبارزه و کنترل بیماری هایی نظیر تب برفکی، شاربن و آبله با قوت و طبق برنامه ریزی در استان تهران و سراسر کشور در حال اجراست.

وی با اشاره به وضعیت تولید داروهای دامپزشکی نیز تأکید کرد: خوشبختانه در زمینه تولید محصول نهایی (Finished Product)، حدود ۹۰ درصد از داروهای مورد نیاز کشور توسط شرکت های داخلی تولید می شود. اگرچه در بخش تامین برخی مواد اولیه دارویی همچنان وابستگی به واردات

اکبر میراحمدی "مدیرعامل روناک پروتئین در گفتگو با صنعت غذا: با عبور از چالش‌های تولید، به دنبال توسعه بازارهای بین‌المللی هستیم"

سرویس، اطمینان بخشی به مصرف‌کننده است؛ به طوری که مشتری پس از رؤیت و اطمینان از کیفیت محصول، هزینه را پرداخت می‌کند. همچنین برای کمک به معیشت خانواده‌ها، شرایط فروش اقساطی را نیز در دستور کار قرار داده‌ایم.

مدیرعامل روناک پروتئین در خصوص توسعه بازارهای بین‌المللی گفت: در حال حاضر تمرکز اصلی ما تأمین نیاز بازار داخلی است، اما با دستیابی به کد بهداشتی «A+» که پس از شرکت مهیا پروتئین موفق به دریافت آن شدیم، زیرساخت‌های لازم برای صادرات فراهم شده است. به محض اشباع نیاز داخل، روناک پروتئین آماده است تا به عنوان دومین برند پیشرو در این صنعت، حضور فعالی در بازارهای بین‌المللی داشته باشد.

وی در پایان با تأکید بر لزوم حمایت‌های دولتی خاطرنشان کرد: از دولت محترم درخواست داریم با توجه به ارتباط مستقیم صنعت بسته‌بندی مواد غذایی با سلامت و امنیت غذایی جامعه، حمایت‌های ویژه‌ای از واحدهای تولیدی این بخش داشته باشد تا بتوانیم با قدرت بیشتری به خدمت‌رسانی به مردم ادامه دهیم.

این صنعت، گام‌های بلندی در مسیر ارتقای استانداردهای بهداشتی محصولات غذایی برداشته است و هدف ما این است که در آینده نزدیک، شاخص‌های سلامت و بهداشت در تولیدات داخلی را به سطحی بالاتر از استانداردهای جهانی برسانیم.

میراحمدی با اشاره به سختی‌های سال گذشته در مسیر تولید و مدیریت بحران، گفت: سال ۱۴۰۴ با چالش‌های ویژه‌ای برای صنعت پروتئین همراه بود. یکی از دغدغه‌های اصلی ما حفظ نیروی انسانی بود؛ اما متأسفانه به دلیل گرانی مواد غذایی و کاهش قدرت خرید و مصرف سرانه مردم، ناچار به تعدیل نیرو شدیم. با این حال، با تمام توان در حال مبارزه هستیم تا خللی در رسالت اصلی‌مان که حفظ سلامت و بهداشت جامعه است، ایجاد نشود. وی درباره برنامه‌های این شرکت برای مقابله با چالش‌های اقتصادی پیش‌رو در سال جاری تصریح کرد: ما برای سال ۱۴۰۵ برنامه‌ای ویژه تدارک دیده‌ایم؛ در این طرح، محصولات با همان قیمت مصوب و با استفاده از ناوگان زنجیره سرد، به صورت رایگان درب منزل مشتریان تحویل داده می‌شود.

میراحمدی افزود: از ویژگی‌های متمایز این



اکبر میراحمدی مدیرعامل شرکت روناک پروتئین با تأکید بر نقش حیاتی صنعت بسته‌بندی در ارتقای سلامت جامعه، از اجرای طرح فروش مستقیم با سرویس رایگان و خدمات پرداخت اقساطی به عنوان راهکاری برای حمایت از مصرف‌کنندگان در سال ۱۴۰۵ خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، اکبر میراحمدی، مدیرعامل شرکت روناک پروتئین، در حاشیه نشست هم‌اندیشی اعضای انجمن بسته‌بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور، با اشاره به پیشرفت‌های چشمگیر این صنعت در حوزه بهداشت و سلامت، اظهار داشت: انجمن بسته‌بندی با بهره‌گیری از تجربیات بزرگان

رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی ایران در گفتگو با صنعت غذا:

نسخه نجات صنعت غذا در دستان بخش خصوصی است

ایران در خصوص راهکارهای حفظ بازار و تداوم تولید، بر سه محور کلیدی تأکید کرد:

۱. عدم دخالت دولت در قیمت‌گذاری؛ واگذاری تعیین نرخ‌ها و تدوین مقررات به انجمن‌های تخصصی بخش خصوصی.

۲. حذف دستورالعمل‌های غیرکارشناسی؛ امتناع دولت از صدور بخشنامه‌هایی که مانع گسترش فعالیت واحدهای تولیدی می‌شوند.

۳. واگذاری امور اجرایی؛ سپردن سکان مدیریت تولید به بخش خصوصی که علاوه بر حل مشکلات ارزی و کاهش نرخ بیکاری از طریق توسعه صادرات، نقش مؤثری در کاهش فساد اداری ایفا خواهد کرد.

پرویز جهانگیری تأکید کرد: تنها راه نجات صنعت غذا، اعتماد به فعالان اقتصادی و برون‌سپاری اختیارات دولتی به بدنه تخصصی بخش خصوصی است تا ضمن افزایش بهره‌وری، زمینه برای رونق اقتصادی و شکوفایی ظرفیت‌های صادراتی کشور فراهم شود.

غیرضروری، منجر به تعریف پست‌های زائد شده است. ورود نیروهای کم‌دانش و بی‌تجربه به بدنه تصمیم‌ساز دولتی، نه تنها مانع از هرگونه نوآوری می‌شود، بلکه با ایجاد بحران‌های ساختگی، روند تولید را مختل می‌کند.

تحریم‌های داخلی؛ سدره خنثی‌سازی فشارهای خارجی

جهانگیری با تأکید بر اینکه تحریم‌های بین‌المللی فشار مضاعفی بر صنعت وارد کرده است، افزود: با وجود دانش فنی بالای تولیدکنندگان بخش خصوصی، بروکراسی زائد و تصمیمات غیرکارشناسی دولتی، اثرات مخرب‌تری از تحریم‌های ابرقدرت‌ها برای تولیدکنندگان به همراه داشته است.

رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی ایران معتقد است: اگر بخش صنعت از قید و بندهای دولتی رها شود، توان علمی تولیدکنندگان ایرانی برای عبور از موانع تحریمی کافی خواهد بود.

رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی



پرویز جهانگیری، رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی ایران، ضمن انتقاد از دخالت‌های غیرکارشناسی دولت در بخش تولید، تصریح کرد که «تحریم‌های داخلی» و بروکراسی اداری، آسیب‌های عمیق‌تری نسبت به تحریم‌های خارجی بر بیکره صنعت غذا وارد کرده‌اند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پرویز جهانگیری رئیس هیئت مدیره انجمن افزودنی‌های مواد غذایی ایران بزرگ‌ترین چالش فعلی صنعت غذای کشور را فرگی ساختار دولت و غلبه بروکراسی دانست. وی اظهار داشت: گسترش بی‌رویه تشکیلات دولتی و استخدام‌های

مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط در گفتگو با صنعت غذا:

«امنیت غذایی» رکن امنیت ملی است

با راه‌اندازی «توریست صنعتی» و «دانشگاه علمی کاربردی» به دنبال تحول در صنعت هستیم

مصطفی عبداللهی، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط، با اشاره به برنامه این شرکت برای توسعه ارتباط با مردم و مراکز علمی اظهار کرد: یکی از موضوعاتی که به تازگی در مجموعه مطرح شده، راه‌اندازی «توریست صنعتی» است که امیدواریم با یاری خدا برای نخستین بار اجرایی شود. وی افزود: از سال ۱۳۹۶ که وارد مجموعه رباط شدم، به این نتیجه رسیدم که چیزی برای پنهان کردن وجود ندارد. بر همین اساس، شعار «کارخانه شیشه‌ای» را مطرح کردیم و از همه افرادی که علاقه‌مند بودند، دعوت کردیم از کارخانه بازدید کنند.

عبداللهی با اشاره به تعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط با دانشگاه‌های استان تهران گفت: با دانشگاه‌های استان تهران همکاری و تعامل داریم و دانشجویان رشته صنایع غذایی از مقطع کارشناسی تا دکتری به‌طور مستمر از فرآیندهای تولید بازدید می‌کنند.

به گفته مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط، این مجموعه با دانشگاه‌هایی که در آن‌ها رشته صنایع غذایی تدریس می‌شود، در زمینه تحقیقات و فعالیت‌های علمی نیز همکاری دارد. وی ادامه داد: اگر دانشجویان برای انجام تحقیقات خود نیاز داشته باشند در بخش عملیاتی کارخانه حضور پیدا کنند، برای آن‌ها زمان اختصاص می‌دهیم و امکان حضور و مشاهده فرآیندها را فراهم می‌کنیم.

عبداللهی با تأکید بر ضرورت اطلاع‌رسانی عملی به مصرف‌کنندگان تصریح کرد: ترجیح ما این است که مردم به صورت واقعی و عملی با صنعت آشنا شوند. تبلیغات بیلبوردی به تنهایی نمی‌تواند چندان مؤثر باشد؛ مردم باید استانداردها را بشناسند و بدانند بر اساس چه معیارهایی می‌توانند محصولات باکیفیت و بی‌کیفیت را از یکدیگر تشخیص دهند. وی در پایان ابراز امیدواری کرد فعالان صنعت غذا در هر جایگاهی که قرار دارند، بتوانند مسئولیت خود را به درستی انجام دهند و نقش مؤثری در ارتقای آگاهی جامعه ایفا کنند.

کردیم شفافیت را برقرار کنیم تا مردم و دانشگاهیان از نزدیک فرآیندهای تولید را ببینند. وی در ادامه از طرح جدید شرکت رونمایی کرد و گفت: در حال حاضر به دنبال راه‌اندازی طرح «توریست صنعتی» هستیم. هدف ما این است که مردم به جای تکیه بر تبلیغات بیلبوردی، با واقعیت‌های صنعت و استانداردهای تولید آشنا شوند تا بتوانند کیفیت محصولات را بر اساس معیارهای علمی تشخیص دهند.

عبداللهی با تأکید بر نقش حیاتی آموزش در صنعت غذا، از موفقیت شرکت در راه‌اندازی یک دانشگاه علمی کاربردی خبر داد. وی افزود: با بهره‌گیری از تجربیات بزرگان، از جمله حضور آقای دکتر قاجاریان در مسیر استانداردسازی، توانستیم بستری برای آموزش آکادمیک ایجاد کنیم. ما هزینه‌های آموزش پرسنل خود را به عهده گرفته‌ایم، زیرا در صنعت غذا، کوچکترین خطا می‌تواند منجر به مرگ انسان شود.

او همچنین برنامه توسعه آموزش را فراتر از پرسنل خود دانست و گفت: برنامه ما این است که با انجمن‌های تخصصی مانند انجمن قطعه‌بندی همکاری کنیم و حتی به اتحادیه‌های فروشگاهی که مجوز عرضه گوشت و مرغ را دریافت می‌کنند، آموزش‌های لازم در زمینه «امنیت گوشت» ارائه دهیم. این آموزش‌ها باید به صورت دوره‌ای و حداقل هر دو سال یک بار انجام شود تا آگاهی از تغییرات استاندارد حفظ گردد.

مدیرعامل رباط با اشاره به همکاری‌های مستمر با دانشگاه‌های استان تهران، افزود: دانشجویان رشته‌های صنایع غذایی از مقطع کارشناسی تا دکتری به‌طور مداوم از فرآیندهای تولید ما بازدید می‌کنند و ما برای انجام تحقیقات عملی و پژوهشی، تمام امکانات و زمان لازم را در اختیار آن‌ها قرار می‌دهیم. وی با اشاره به اهمیت موضوعاتی نظیر «امنیت گوشت» که در مقاطع تحصیلی مختلف تدریس می‌شود، بر ضرورت منسجم شدن ساختار نظارتی و آموزشی برای مقابله با آسیب‌هایی نظیر فساد و بیماری‌ها تأکید کرد.



مصطفی عبداللهی مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط با اشاره به چالش‌های نفس‌گیر سال ۱۴۰۴ و نبود سند ملی برای صنعت غذا، از برنامه‌های جدید این شرکت برای ارتقای آگاهی جامعه از طریق «توریست صنعتی» و آموزش تخصصی پرسنل و اتحادیه‌ها خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مصطفی عبداللهی، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط، در گفتگو با صنعت غذا ضمن تحلیل وضعیت بحرانی صنعت پروتئین در سال جاری، بر ضرورت نگاه استراتژیک به امنیت غذایی به عنوان یکی از ارکان امنیت ملی تأکید کرد.

عبداللهی با اشاره به دشواری‌های پیش روی تولیدکنندگان، سال ۱۴۰۴ را سالی «به شدت سخت، تاب‌آور و نفس‌گیر» توصیف کرد. وی افزود: محدودیت‌های جدی، پیامدهای جنگ و تحریم‌های داخلی، در کنار دشواری در تأمین مواد اولیه و قطعات یدکی، چالش‌های بزرگی را پیش روی صنعت قرار داده است.

وی با انتقاد از مدیریت جزیره‌ای سازمان‌های نظارتی، اظهار داشت: صنعت غذا به دلیل ارتباط مستقیم با امنیت ملی، ضریب امنیت بالایی دارد؛ اما متأسفانه شاهد نبود سیاست‌های بلندمدت و نبود یک سند ملی ۲۰ یا ۵۰ ساله برای این صنعت هستیم. برخورد سازمان‌های مختلف نظارتی به صورت جزیره‌ای و با معیارهای متفاوت، به توسعه درست این حوزه آسیب می‌زند.

مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط با مرور اقدامات خود از زمان ورود به این مجموعه، گفت: از سال ۱۳۹۶ با شعار «کارخانه شیشه‌ای»، تلاش

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۴

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **حمید بابایی**، مدیرعامل شرکت خوشاب 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
تگ 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



سیدمحمدتقی تقوی
گروه عازم
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۳

دکتر مهدی کریمی تفرشی، مدیرعامل و رییس هیئت مدیره صنایع کشاورزی و غذایی گلها:

صنعت غذا در کشور ما صرفاً یک فعالیت اقتصادی یا کسب و کار تجاری نیست؛ بلکه یک رسالت ملی، مسئولیتی اخلاقی و پاسداری از سفره و سلامت مردم است. ما همواره شاهد بوده ایم شرکت «خوشاب» در طول بیش از شش دهه حضور در عرصه تولید، برند ماندگاری بوده و بر پایه دواصل استوار مانده است: پایبندی به کیفیت بی قید و شرط و استقامت در برابر تلاطم های اقتصادی. همکاران مجتهد، جناب آقای مهندس حمید بابایی، مدیرعامل محترم صنایع غذایی «خوشاب»، بیش از هر چیز دارای روایتی اصیل و درس آموز از اخلاق صنعتی، وفاداری به میراث نیک پدر و جسارت مثال زدنی در دوران دشوار تحریم و جنگ تحمیلی است. شجاعت انتقال خطوط پیشرفته تولید در دهه ۶۰ و تداوم مسیر توسعه با راه اندازی فناوری های نوین بسته بندی و اسپتیک، نماد بارز اراده ای است که بن بست ها را به فرصت تبدیل می کند.

انتخاب شایسته ایشان به عنوان «شخصیت سال صنعت غذا» از سوی خانواده بزرگ این صنعت و فعالان ماهنامه وزین کارآفرینی و صنعت غذا، تاییدی بر این حقیقت است که ارزش واقعی تولید، در رضایت مردم، سلامت مصرف کننده و ایستادگی شجاعانه در برابر سیاست های مخرب نظیر قیمت گذاری دستوری نهفته است. این افتخار را صمیمانه به دوست و همکار گرانقدرم، جناب مهندس بابایی و مجموعه کهن و پرافتخار «خوشاب» تبریک می گویم. برای ایشان، پرسنل شریف آن مجموعه و تمامی دلسوزانی که در این سنگر دشوار اما مقدس، امید و امنیت غذایی را در دل ایران زنده نگه داشته اند، آرزوی توفیق روزافزون دارم.

گفتگوی ویژه صنعت غذا با قنبر حسامی، مدیرعامل گروه صنایع غذایی علاءالدین چالش تأمین امنیت غذایی در پی معوقات ارزی

بین المللی، هزینه های حمل و نقل و تعرفه های گمرکی است. امسال افزایش تعرفه ها و اعمال ارزش افزوده بر کالاهای اساسی، فشار مضاعفی بر قیمت ایجاد کرد. با این حال، تجار ما به عنوان «سربازان اقتصادی» کشور، علی رغم عدم دریافت مطالبات ارزی، اجازه ندادند بازار با کمبود مواجه شود. حتی در بسیاری موارد، با ضرر و از راه های دشوار کالا را تأمین کردند تا نیاز کشور برطرف شود. این قشر مستحق تقدیر است، نه اینکه همچنان در انتظار پرداخت معوقات بمانند.

صنعت غذا؛ وضعیت بازار روغن و سایر کالاهای اساسی را چگونه ارزیابی می کنید؟

مهندس حسامی: بازار روغن و سایر کالاهای اساسی در ماه های اخیر آرام بوده و نوسان خاصی نداشته است. در واقع، بازار در حال حاضر با رکود نسبی همراه است و قیمت ها روند کاهشی دارند. وفور کالا در بازار مشهود است و این نتیجه ایستادگی تجاری است که با وجود تمامی ناملایمات و بدقولی ها، میدان را خالی نکردند.

صنعت غذا؛ سیاست های نظارتی دولت و برخورد نهادهایی مثل تعزیرات با تولیدکنندگان و توزیع کنندگان را چگونه ارزیابی می کنید؟

مهندس حسامی: متأسفانه در بحث معافیت های مالیاتی، شاهد حمایت خاصی نبوده ایم. فشار مالیاتی بر اساس «رقم فروش» است، نه «سود خالص». برای اداره مالیات فرقی نمی کند که کالا در انبار آفت زده، سیل برده یا ضرر کرده است؛ آن ها فقط عدد فروش را می بینند.

در بحث نظارت ها نیز، آنچه نیاز داریم «نظارت هوشمندانه و قانونمند» است، نه برخوردهای بی برنامه. نهادهای متعدد، چه مسئول و چه غیرمسئول، وارد عمل می شوند و پرونده هایی تشکیل می دهند که ۸۰ تا ۹۰ درصد آن ها در نهایت پس از صرف ماه ها وقت و انرژی، منجر به صدور رأی برائت می شود. این فرآیند فقط باعث اتلاف وقت، فاسد شدن کالا در انبارها و ایجاد پرونده های دست و پاگیر می شود. بازرسی باید کارشناسی شده باشد؛ ابتدا باید تخلف احراز شود و سپس پرونده به تعزیرات ارجاع گردد، نه اینکه از ابتدا با پرونده سازی، کار صاحب کالا را به بن بست بکشانند.



خصوصی زمانی می تواند به خدمت رسانی ادامه دهد که احساس امنیت کند؛ یعنی وقتی واردات کالا را انجام می دهد، مطمئن باشد که معوقات ارزی خود را دریافت می کند.

متأسفانه در ۱۸ ماه گذشته، عدم پرداخت معوقات ارزی، ضربه شدیدی به امنیت غذایی وارد کرده است. بسیاری از شرکت ها به دلیل عدم دریافت این مطالبات، در آستانه ورشکستگی یا انحلال هستند. اعتبار خارجی تجار که حاصل سال ها تلاش است، اکنون در معرض نابودی قرار دارد. با وجود روزه های امید در مکاتبات اخیر دولت، ما نیازمند «اقدام عملی و ملموس» هستیم تا از بروز کمبود کالا در ماه های آتی جلوگیری شود.

صنعت غذا؛ پیش بینی شما از بازار برنج در سال جاری چیست و چه عواملی بر قیمت آن تأثیرگذار است؟

مهندس حسامی: در مورد برنج ایرانی، قیمت تحت تأثیر دستمزد کارگر، بذر، کود و هزینه های کاشت و برداشت است. متأسفانه به دلیل سنتی بودن کشت و عدم مکانیزاسیون کافی، قیمت تمام شده برنج ایرانی بالاست و کشاورزان زحمتکش ما آن طور که باید از حاصل دسترنجشان بهره مند نمی شوند، چرا که واسطه ها سود اصلی را می برند. در مورد برنج خارجی، قیمت ها وابسته به بازارهای

صنعت غذای کشور در سال های اخیر با چالش های بی سابقه ای روبه رو بوده است؛ از تغییرات کلان سیاست های ارزی گرفته تا نوسانات قیمت و فشارهای نظارتی. در این میان، گروه هایی که نبض بازار کالاهای اساسی را در دست دارند، بیش از هر بخش دیگری در معرض آسیب های ناشی از بی ثباتی های اقتصادی هستند. در این گفتگوی ویژه، نظرات مهندس قنبر حسامی، بنیانگذار و مدیرعامل «گروه صنایع غذایی علاءالدین» جویا شدیم؛ مجموعه ای با بیش از نیم قرن تجربه که همواره نقشی محوری در تأمین کالاهای اساسی کشور ایفا کرده است. در این مصاحبه، از دغدغه های معیشتی و بحران معوقات ارزی تا چالش های مالیاتی و چشم انداز بازار برنج و روغن سخن به میان آمده است.

صنعت غذا؛ با توجه به شرایط جنگ اقتصادی در سال های اخیر، عملکرد صنعت غذا را در حفظ امنیت غذایی کشور چگونه ارزیابی می کنید؟

مهندس حسامی: امنیت غذایی یکی از حیاتی ترین ارکان امنیت اجتماعی و اقتصادی کشور است و باید نگاهی ویژه به آن داشت. من از مسئولین محترم، به ویژه دولت جدید، استدعا دارم که وفای و همدلی میان بخش دولتی و خصوصی را تقویت کنند. بخش



نمی‌خواهیم اعتبار تجار در بازارهای جهانی آسیب ببیند. اگر این چرخه تأمین دوباره با قدرت فعال شود، اعتماد میان بخش خصوصی و دولت بازگشته و امنیت غذایی کشور تضمین خواهد شد.

درخواست اصلی من از مسئولان، اقدام عملی و فوری برای پرداخت معوقات ارزی واردکنندگان است. این کار برای جلوگیری از ضرر بیشتر واردکنندگان و حفظ اعتبار تجاری آن‌ها نزد فروشندگان خارجی حیاتی است. باید چرخه واردات کالاهای اساسی دوباره با قوت و اعتماد از سر گرفته شود تا در ماه‌های آتی شاهد کمبود کالا در بازار نباشیم. امیدوارم با همتی که در مسئولین می‌بینیم، شاهد بازگشت اعتماد و تعامل سازنده دولت و بخش خصوصی باشیم.

صنعت غذا؛ با توجه به نوسانات ارزی، این موضوع چه تأثیری بر روند توسعه صنایع غذایی دارد؟

مهندس حسامی: قیمت ارز همواره شاخصی کلیدی در قیمت‌گذاری کالاها بوده است. اگرچه مواد غذایی به دلیل ماهیت خود، دیرتر و با سرعت کمتری نسبت به کالاهایی نظیر خودرو یا لوازم خانگی از نوسانات ارز تأثیر می‌پذیرند، اما بی‌شک نوسانات ارزی بر قیمت نهایی کالاها و توان توسعه صنایع غذایی اثرگذار است.

صنعت غذا؛ سخن پایانی شما با مسئولان چیست؟

مهندس حسامی: تأکید بر ضرورت «اقدام عملی و سریع» برای پرداخت معوقات ارزی دارم، ما

صنعت غذا؛ در مورد سیاست‌های ارزی، حذف ارز ترجیحی چه تأثیراتی بر واردات و قیمت تمام‌شده کالاهای اساسی داشت؟

مهندس حسامی: حذف ارز ترجیحی در اصل اقدامی لازم بود، زیرا این ارز اغلب از طریق واسطه‌ها و رانت بازاریان به دست مصرف‌کننده نهایی نمی‌رسید. اما مشکل اصلی در «نحوه اجرا» بود. حذف این یارانه باید با برنامه‌ریزی دقیق و تدریجی صورت می‌گرفت تا بازار دچار شوک نشود. در نتیجه، قیمت برخی کالاهای اساسی مانند روغن، دچار جهش‌های بسیار سنگینی شد. با این حال، معتقدم مدل جایگزین (پرداخت مستقیم یارانه به مصرف‌کننده) مسیر درست‌تری برای اصلاح ساختار است.



رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران هشدار داد: پیش‌بینی افت ۲۰ درصدی تولید کنسرو ماهی تون در پی بحران مواد اولیه و کمبود نقدینگی



مسعود بختیاری رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران گفت: پیش‌بینی ما کاهش بیست درصدی تولید کنسرو ماهی تون به دلیل بحران ارز، دشواری واردات و رکود سنگین بازار است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، صنعت کنسرو کشور در سال جاری با زنجیره‌ای از موانع ساختاری در تامین مواد اولیه و تگناهای مالی دست‌به‌گریبان است؛ روندی که بنا بر تحلیل‌های کارشناسی، افت محسوس تولید در خطوط صنعتی را به دنبال دارد.

مسعود بختیاری، رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران در گفتگو با ماهنامه صنعت غذا با تأکید بر املا صیحیح «ماهی تون» اظهار داشت: ارزیابی‌ها و پیش‌بینی‌های فعلی نشان‌دهنده کاهش حدود ۲۰ درصدی تولید کنسرو ماهی تون در سال جاری است؛ هرچند برآورد دقیق‌تر این شاخص در نیمه دوم سال که موسم اصلی فرآوری و تولید است مشخص خواهد شد.

وی دشواری‌های حاد در تامین ماده اولیه را عامل بنیادین این پس‌رفت دانست و افزود: واردات تون ماهیان به سبب تنش‌های منطقه‌ای، محاصره

اقتصادی و وابستگی مسیر ترانزیت به بندر جبل علی امارات با اختلالات عمیقی مواجه شده است و در کوتاه‌مدت یا میان‌مدت، بنادر جایگزین مانند عمان، پاکستان یا مرسین ترکیه قادر به پر کردن این خلاء نیستند. با عدم تخصیص و تامین به‌موقع ارز و همچنین سخت‌گیری‌های سازمان دامپزشکی، صنعت کنسرو کشور در سال جاری با زنجیره‌ای از موانع ساختاری در تامین مواد اولیه و تگناهای مالی دست‌به‌گریبان است؛ روندی که بنا بر تحلیل‌های کارشناسی، افت محسوس تولید در خطوط صنعتی را به دنبال دارد.

مسعود بختیاری، رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران اظهار داشت: ارزیابی‌ها و پیش‌بینی‌های فعلی نشان‌دهنده کاهش حدود ۲۰ درصدی تولید کنسرو ماهی تون در سال جاری است؛ هرچند برآورد دقیق‌تر این شاخص در نیمه دوم سال که موسم اصلی فرآوری و تولید است مشخص خواهد شد.

وی دشواری‌های حاد در تامین ماده اولیه را عامل بنیادین این پس‌رفت دانست و افزود: واردات تون ماهیان به سبب تنش‌های منطقه‌ای، محاصره اقتصادی و وابستگی مسیر ترانزیت به بندر جبل علی امارات با اختلالات عمیقی مواجه شده است و در کوتاه‌مدت یا میان‌مدت، بنادر جایگزین مانند عمان، پاکستان یا مرسین ترکیه قادر به پر کردن این خلاء نیستند. عدم تخصیص و تامین به‌موقع ارز و همچنین سخت‌گیری‌های سازمان دامپزشکی پیرامون انگل تریپلورنکا در گونه اسکپ‌جک (به عنوان تامین‌کننده

بیش از ۵۰ درصد صید جهانی) نیز بر شدت افت واردات افزوده است.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران ادامه داد: از سویی دیگر، افت صید داخل جهش بی‌سابقه قیمت ماهی خام را به همراه داشت. اگرچه با پیگیری‌های سندیکا، همراهی شیلات و استانداری سیستان و بلوچستان مجوز فعالیت شناورهای صیادی بزرگ در فصل مونسون صادر شد، اما این گشایش تنها بخش اندکی از کسری بازار را پوشش داد.

بختیاری مهم‌ترین چالش‌های فعلی را کمبود نقدینگی پس از اجرای سیاست تک‌نرخ و حذف ارز ترجیحی در کنار رکود ناشی از کاهش قدرت خرید دانست.

وی خاطرنشان کرد: علی‌رغم ثبات نسبی در بازار روغن، قوطی و لوبیا، افزایش روزافزون نرخ گوجه‌فرنگی صنعتی به دلیل کاهش سطح زیر کشت بحران‌ساز شده است و وزارت جهاد کشاورزی باید با محدودسازی صادرات گوجه‌فرنگی غیرگلخانه‌ای از صنایع تبدیلی حمایت کند.

مسعود بختیاری ضمن هشدار نسبت به آینده این صنعت و با اشاره به عدم امکان پیش‌بینی وضعیت اقتصادی در ماه‌های آینده، خاطرنشان کرد: تداوم شرایط فعلی می‌تواند منجر به فروپاشی کامل صنعت غذا در کشور شود.

بختیاری با تأکید بر نقش بی‌ثباتی و بلاتکلیفی در سلب اعتماد سرمایه‌گذاران، خواستار اقدامات جدی مسئولان برای رفع تنش‌های منطقه‌ای و جهانی شد.

شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان (گروه عازم) به‌عنوان «صنعت سبز کشوری» برگزیده شد

شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان (گروه عازم) به‌عنوان صنعت سبز کشوری توسط سازمان حفاظت محیط زیست برگزیده شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، در ارزیابی‌های انجام‌شده از سوی سازمان حفاظت محیط زیست کشور، شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان، از مجموعه شرکت‌های گروه عازم، به‌عنوان صنعت سبز کشوری برگزیده شد.



این انتخاب، حاصل رویکرد مسئولانه و اقدامات مستمر شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان در مسیر حفاظت از محیط زیست، کاهش آثار زیست‌محیطی فعالیت‌های صنعتی بخصوص پسماند‌های صنعتی، بهینه‌سازی مصرف منابع و انرژی با راه‌اندازی نیروگاه ۵۰ مگاوات انرژی خورشیدی و حرکت در مسیر توسعه پایدار است. کسب این عنوان ارزشمند، نشان‌دهنده تعهد شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان به رعایت الزامات و استانداردهای زیست‌محیطی و توجه هم‌زمان به توسعه صنعتی و صیانت از سرمایه‌های طبیعی برای نسل‌های آینده است. گروه صنعتی عازم این موفقیت را گامی مهم در مسیر تحقق رویکرد خود به توسعه پایدار می‌داند و بر تداوم برنامه‌ها و اقدامات محیط‌زیستی در مجموعه شرکت‌های خود تأکید دارد.

صنعت سبز؛ توسعه امروز، مسئولیت در قبال فردا.

رئیس شورای ملی زعفران:

تولید زعفران در تنگنای مقررات ارزی و افزایش هزینه‌های صادرات

متحمل می‌شوند، باید میزان تعهد بازگشت ارز حاصل از صادرات مورد بازنگری قرار گیرد و از ۹۰ درصد به سطحی متناسب با هزینه‌های واقعی صادرات کاهش پیدا کند.

این فعال حوزه زعفران همچنین یکی دیگر از مشکلات صادرکنندگان را نرخ‌های پایه صادراتی دانست و گفت: در سال‌های گذشته، در مواردی نرخ‌های پایه صادراتی بالاتر از قیمتی تعیین شده که صادرکننده محصول خود را در بازار جهانی به فروش رسانده است.

در نتیجه، نوعی فاصله میان ارزش پایه صادراتی و قیمت واقعی فروش محصول در بازار جهانی ایجاد شده است. این مسئله در کنار سایر هزینه‌های صادراتی، فشار مضاعفی بر صادرکننده وارد می‌کند؛ زیرا تعهدات ارزی بر مبنایی محاسبه می‌شود که لزوماً با قیمت واقعی فروش محصول در بازار مقصد همخوانی ندارد.

رئیس شورای ملی زعفران در بخش دیگری از صحبت‌های خود به مسئله سرمایه در گردش اشاره کرد و گفت: تولیدکنندگان و صادرکنندگان با مشکل سرمایه در گردش مواجه هستند.

هزینه مواد اولیه، نهاده‌ها و بسته‌بندی در سال‌های اخیر چندین برابر افزایش پیدا کرده و تورم، هزینه تولید و صادرات را بالا برده است.

در چنین شرایطی، بانک‌ها نیز تسهیلات کافی در اختیار واحدهای تولیدی و صادراتی قرار نمی‌دهند و بسیاری از واحدهای صادراتی با مشکل نقدینگی مواجه هستند. مراجعه به بازار سرمایه نیز برای بسیاری از بنگاه‌ها راه حل ساده‌ای نیست و هزینه تأمین مالی در این بازار به حدود ۴۸ تا ۵۰ درصد رسیده است.

این فعال اقتصادی با اشاره به پیامدهای شرایط موجود اظهار کرد: وقتی تولیدکننده و صادرکننده نمی‌تواند سرمایه مورد نیاز خود را با هزینه منطقی تأمین کند، انگیزه فعالیت در بخش مولد اقتصاد کاهش پیدا می‌کند. در چنین شرایطی، بخشی از سرمایه‌ها ممکن است به سمت سوداگری و واسطه‌گری حرکت کند؛ همان فعالیت‌هایی که در نهایت به اقتصاد مولد آسیب می‌زنند.

این فعال حوزه صادرات افزود: در شرایط سخت اقتصادی، انتظار فعالان اقتصادی این است که فضای کسب و کار تسهیل و موانع موجود بر سر راه تولید و صادرات برداشته شود.

احتشام ادامه داد: بسیاری از تولیدکنندگان و صادرکنندگان برای تأمین مواد اولیه خود به واردات وابسته هستند و در همین بخش نیز با مشکلات متعددی مواجه‌اند. یکی از این مسائل، نحوه تأمین و استفاده از ارز حاصل از صادرات است که روند آن در بانک‌ها نیز با تغییرات مداوم همراه است.

این فعال اقتصادی تأکید کرد: در مجموع، بسیاری از موانعی که امروز در فضای کسب و کار وجود دارد، با تصویری که برخی از شرایط فعالیت اقتصادی ارائه می‌دهند، فاصله زیادی دارد.

واقعیت کسب و کار صادرکنندگان با آنچه در سیاست‌گذاری و تصمیم‌گیری تصور می‌شود، یکسان نیست و برای توسعه صادرات باید این فاصله در فرآیند تصمیم‌گیری مورد توجه قرار گیرد.



محسن احتشام رئیس شورای ملی زعفران با اشاره به چالش‌هایی مانند رفع تعهد ارزی و بخشنامه‌های متنوع گفت: دیدگاه سیاست‌گذاران با واقعیت‌های اقتصادی که فعالان بخش خصوصی با آن دست به‌گریبان هستند، همخوانی نداشته و همین موضوع تجارت را با مشکلات جدی روبه‌رو کرده است.

به گزارش صنعت غذا، محسن احتشام رئیس شورای ملی زعفران با اشاره به شرایط موجود در تولید و صادرات زعفران تصریح کرد: امروز یکی از مهم‌ترین مشکلات صادرکنندگان، بخشنامه‌هایی است که به‌طور مستمر از سوی بانک مرکزی صادر می‌شود. این بخشنامه‌ها ثبات و پایداری لازم را نداشته و صادرکننده نمی‌تواند بر اساس آنها پیش‌بینی و برنامه‌ریزی کند. صادرکنندگان هر چند وقت یک‌بار با بخشنامه جدیدی مواجه می‌شوند که قواعد فعالیت آنها را تغییر می‌دهد.

این فعال اقتصادی افزود: یکی دیگر از اصلی‌ترین مشکلات صادرکنندگان در شرایط فعلی، موضوع بازگشت ارز حاصل از صادرات و ایفای تعهدات ارزی است. مسیر بازگشت ارز حاصل از صادرات روزبه‌روز سخت‌گیرانه‌تر می‌شود و در این میان، واقعیت‌های فضای کسب و کار صادرکنندگان در بازارهای بین‌المللی مورد توجه قرار نمی‌گیرد.

او در ادامه به افزایش هزینه‌های حمل و نقل اشاره کرد و گفت: مسئله حمل و نقل به یک معضل جدی برای صادرکنندگان تبدیل شده است. هزینه حمل و نقل، به خصوص هوایی، نسبت به گذشته افزایش قابل توجهی داشته است. هزینه بارنامه نیز چند برابر گذشته شده و این هزینه‌ها در محاسبات مربوط به بازگشت ارز صادراتی به درستی لحاظ نمی‌شود. در برخی مسیرهای هوایی، هزینه حمل و نقل به‌تنهایی می‌تواند بخش قابل توجهی از ارزش صادرات را به خود اختصاص دهد. بنابراین لازم است بانک مرکزی، سازمان توسعه تجارت و کمیته ارزی اتاق ایران این هزینه‌ها را در تعیین میزان تعهد ارزی صادرکنندگان مورد توجه قرار دهند.

او پیشنهاد کرد: با توجه به هزینه‌هایی که صادرکنندگان در شرایط فعلی



موجودی قهوه عربیکا در کف ۲۶ ساله؛ قیمت‌ها بالا ماند

موجودی قهوه عربیکا در بورس اینترکاننتینتال (ICE) به پایین‌ترین حد خود در ۲۶ سال گذشته رسید، زیرا فروشندگان برای تامین محموله‌های کمیاب تلاش می‌کنند و نگرانی‌ها درباره تداوم محدودیت عرضه در بازار فیزیکی طی ماه‌های آینده افزایش یافته است.

به گزارش صنعت غذا، داده‌های بورس اینترکاننتینتال نشان داد که موجودی ذخایر قهوه عربیکا به ۲۲۴ هزار و ۱۱ کیسه ۶۰ کیلوگرمی کاهش یافته که پایین‌ترین سطح آن از ماه مه سال ۲۰۰۰ محسوب می‌شود. کاهش موجودی‌ها باعث شده قراردادهای آتی شاخص عربیکا طی دو ماه گذشته بالاتر از سه دلار به ازای هر پوند باقی بماند.

موجودی‌های بورس از اواسط دهه ۲۰۰۰ تا اوایل سال ۲۰۲۲ معمولاً، بین یک تا پنج میلیون کیسه بود و معامله‌گران سطح فعلی موجودی‌ها را به شدت پایین و نگران‌کننده می‌دانند.

محدودیت عرضه همچنین باعث شده قراردادهای آتی عربیکا برای تحویل فوری یا تحویل در سپتامبر، حدود ۳۲ سنت به ازای هر پوند بالاتر از قراردادهای دسامبر معامله شوند؛ هرچند انتظار می‌رود کمبود عرضه به مرور کاهش یابد.

مایکل جی. نوجنت، کارگزار و مشاور بازار، گفت: بازار نزدیک، پیام روشنی داده است؛ اینکه قهوه در جایی موجود باشد، لزوماً به این معنا نیست که قهوه همین‌جا، همین حالا و در شکل قابل تحویل در دسترس است.

طبق گزارش استریتس تایمز، براساس نظرسنجی رویترز، انتظار می‌رود بازار جهانی قهوه در فصل ۲۰۲۷-۲۰۲۶ با مازاد ۸.۲ میلیون کیسه روبه‌رو شود؛ در حالی که این مازاد در فصل قبل تنها ۱.۷ میلیون کیسه بود. دلیل اصلی این پیش‌بینی، انتظار برای برداشت محصولی رکوردشکن در برزیل، بزرگ‌ترین تولیدکننده قهوه جهان است.

با این حال، بخش قابل توجهی از این محصول همچنان در اختیار تولیدکنندگان باقی مانده است. کشاورزان برزیلی که از وضعیت مالی مناسبی برخوردارند، به دلیل افزایش انباشت کالا در زنجیره حمل‌ونقل و همچنین پایین بودن هزینه نگهداری قهوه در برزیل، فشار چندانی برای فروش فوری محصول خود ندارند.



در پی خشکسالی شدید؛ قوانین تولید پنیر در فرانسه تغییر کرد

پس از آنکه خشکسالی و موج‌های گرمای مکرر، مراتع فرانسه را خشکاند و معیشت دامداران سنتی را به خطر انداخت، قوانین سختگیرانه تولید برخی از معروف‌ترین پنیرهای این کشور به طور موقت تسهیل می‌شوند.

به گزارش صنعت غذا، تولیدکنندگان پنیرهای کونته، بوفر و آبوندانس می‌توانند به طور موقت رژیم غذایی گاوها را با علوفه و غلات تکمیل کنند، زیرا به گفته دامداران، «دیگر علفی برای خوردن باقی نمانده است».

پنیر کونته (Comté) - یک پنیر سفت تهیه‌شده از شیر خام گاو در کوه‌های ژورا - پرفروش‌ترین پنیر سنتی فرانسه است که میزان تولید آن در سال گذشته به بیش از ۶۲ هزار تن رسید.

دولت فرانسه چهارشنبه اعلام کرد: قوانین سختگیرانه مربوط به چرای دام برای تولیدکنندگان این پنیر به طور موقت تغییر خواهد کرد، زیرا کشاورزان هشدار داده‌اند گرمای شدید مراتع آنها را سوزانده و تولید پنیر را با خطر مواجه کرده است.

به تولیدکنندگان پنیرهای بوفور (Beaufort) و آبوندانس (Abondance) - که از شیر گاوهای چراکننده در کوه‌های آلپ تهیه می‌شوند - نیز به دلیل تاثیر خشکسالی بر مراتع، مجوز اعمال تغییرات موقت در مقررات تولید داده شد.

هر سه نوع پنیر دارای نشان معتبر (AOP) یا «مبدأ جغرافیایی حفاظت‌شده» هستند که اصالت محصول را تضمین کرده و از روش‌های سنتی دامپروری محافظت می‌کند. بر اساس این قوانین، تولیدکنندگان باید مقررات سختگیرانه‌ای درباره محل چرای دام‌ها و نوع خوراک آنها رعایت کنند.

اما خشکسالی که در ماه ژوئیه ۹۵ درصد از خاک فرانسه را تحت تاثیر قرار داد، مراتع سرسبز این کشور را خشک، زرد و خالی از پوشش گیاهی کرده است. مقامات فرانسوی اعلام کردند که تولیدکنندگان پنیر کونته، بوفر و آبوندانس می‌توانند به طور موقت علوفه و غلات بیشتری را که از مناطق دیگر تهیه می‌شود به خوراک دام‌ها اضافه کنند.

بر اساس گزارش خبرگزاری فرانسه، «موسسه ملی مبدأ و کیفیت» (INAO) - نهاد دولتی مسئول مدیریت و اجرای مقررات مربوط به تولید مواد غذایی سنتی فرانسه - اعلام کرد که قصد دارد برای تولیدکنندگان چند پنیر دیگر، از جمله «ربلوشون» (Reblochon)، «کانتال» (Cantal)، «بلو دوورنی» (Bleu d'Auvergne) و «فورم دمیر» (Fourme d'Ambert)، نیز تسهیلات موقتی در نظر بگیرد. این نهاد وضعیت خشکسالی را تاریخی توصیف کرد.

خشکسالی در برخی از نقاط جهان، از جمله اروپا، به دلیل تغییرات اقلیمی ناشی از فعالیت‌های انسانی، رایج‌تر و شدیدتر می‌شود. اروپا نیز سریع‌ترین قاره جهان از نظر روند گرمایش است.

پنیرهای متعدد فرانسه علاوه بر اینکه بخشی از هویت و افتخار ملی این کشور هستند، نقش مهمی در اقتصاد محلی مناطق روستایی دارند. کشاورزان در بسیاری از مناطق سنتی تولید پنیر فرانسه نسبت به خسارت خشکسالی و موج‌های گرما هشدار داده‌اند.

سرویس آماری وزارت کشاورزی فرانسه اعلام کرد: رشد علفزارهای دائمی در ۱۰ اوت، یک سوم کمتر از میانگین سال‌های ۱۹۸۹ تا ۲۰۱۸ بوده است. این وزارتخانه اوایل ماه جاری وضعیت علوفه را در تقریباً تمام مناطق کشور بسیار نامطلوب توصیف کرده بود.

بر اساس گزارش گاردین، آبی ژنوار، وزیر کشاورزی فرانسه، قرار است هفته آینده با مقام‌های محلی درباره این بحران گفت‌وگو کند و پس از آن اقدامات اضطراری برای حمایت از کشاورزان را اعلام کند.

بخش تولید سبزیجات نیز به شدت آسیب دیده است. اتحادیه کشاورزان سیب‌زمینی فرانسه (UNPT) هفته جاری نسبت به کاهش شدید تولید هشدار داد و پیش‌بینی کرد محصول سال جاری پس از پنج موج گرما و کمبود استثنایی آب، ۲۳ درصد کاهش خواهد یافت. در منطقه اوت-دو-فرانس، یکی از مناطق اصلی تولید سیب‌زمینی، کشاورزان می‌گویند اندازه سیب‌زمینی‌ها بسیار کوچک‌تر از حد معمول شده و همین مسئله کارخانه‌های تولید چیپس و محصولات فرآوری شده سیب‌زمینی را نگران کرده است.

گزارش اختصاصی صنعت غذا از نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران؛ از بحران تأمین و مطالبات ارزی تا ضرورت گذار به برندسازی بین‌المللی



مشاور عالی کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، طرحی جامع برای ساختارمند کردن تصمیمات کمیسیون ارائه داد. وی با تحلیل تراز بازرگانی و تغییرات ساختاری در پتروشیمی و فولاد، تصریح کرد: «با افت ارزآوری پتروشیمی‌ها، صنایع غذایی به‌ویژه در بخش‌هایی نظیر شیرینی و شکلات و لبنیات، سریع‌ترین پتانسیل را برای جایگزینی ارزی و بازگشت منابع به کشور دارند.» وی برای انتقال تصمیم‌گیری‌ها از اظهارات کلی به مستندات متقن کارشناسی، پیشنهاد تشکیل کمیته‌های تخصصی را مطرح کرد که در نهایت تشکیل چهار کمیته زیر به تصویب رسید:

۱. کمیته توسعه صادرات: به ریاست یوسف قاضی‌عسگر
۲. کمیته رفع موانع تولید: به ریاست مسعود بختیاری



برنامه‌های کاری، اعلام کرد که از این پس جلسات کمیسیون راس ساعت ۱۳:۰۰ برگزار خواهد شد. عزیزپور با اعلام چهار دستور کار اصلی شامل بررسی مطالبات ارزی و ریالی، تأمین سرمایه در گردش و رصد تحولات بازار خرده‌فروشی، بر ضرورت تغییر ریل کمیسیون تأکید کرد و گفت: «رویکرد جلسات باید کاملاً موضوع‌محور باشد و با حضور هدفمند مهمانان مشخص برای گره‌گشایی از موانع واقعی صنعت برگزار شود، نه اینکه صرفاً به یک جلسه پرسش و پاسخ گذرا محدود بماند.» وی همچنین به هماهنگی‌های صورت‌گرفته با هیئت رئیسه و تأیید دکتر صادقی و مرتضوی بر اجرای این رویکرد اشاره کرد.

تصویب تشکیل ۴ کمیته تخصصی و هشدار نسبت به انسداد لجستیکی در مرزها
در ادامه نشست، مهدی صادقی نیارکی،

نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران با حضور رؤسا و دبیران تشکل‌های بالادستی و پایین‌دستی صنعت غذا برگزار شد؛ نشست صریح و چالشی که در آن فعالان اقتصادی نسبت به تهدید امنیت غذایی، قفل شدن سرمایه واردکنندگان، ریزش شرکت‌های پخش، پدیده «تورم همراه با رکود» و فشارهای ناعادلانه تعزیرات هشدار دادند و ساختار جدید کارشناسی کمیسیون را به تصویب رساندند.

به گزارش صنعت غذا، تازه‌ترین نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران به ریاست رشید عزیزپور و با حضور مشاوران، اعضای هیئت نمایندگان، رؤسای کمیسیون‌های استانی و دبیران انجمن‌های تخصصی برگزار شد. در این نشست، موضوعاتی نظیر مدیریت مطالبات ارزی و ریالی، پایش بازار خرده‌فروشی و صنعت پخش، چالش‌های لجستیکی و گمرکی، و استراتژی‌های نوین صادراتی با نگاهی موشکافانه مورد نقد و بررسی قرار گرفت.

تغییر رویکرد کمیسیون؛ تصمیم‌گیری بر پایه کارشناسی مستدل نه پرسش و پاسخ

در آغاز این نشست، رشید عزیزپور، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، با اشاره به استقبال اعضا و با هدف هماهنگی بیشتر



صفر تا صد واردات دست دولت است / پول واردکننده بلوکه شده است

محمد جعفری، دبیر انجمن غلات ایران، با انتقاد شدید از تصدی‌گری کامل دولت در فرایند واردات و تأمین، تصریح کرد: «ورود کالا، نحوه تخصیص و قیمت‌گذاری ریالی و ارزی و فرایند توزیع تماماً در انحصار دولت است و بخش خصوصی در هیچ یک از این مراحل دخل و تصرفی ندارد؛ این در حالی است که پول فعالان اقتصادی بلوکه شده است.»

وی ریشه بحران را در بودجه‌ریزی غیرکارشناسی و بدون مشورت با تشکل‌ها دانست و گفت: «پیش‌تر آقای کلامی درباره خطرات بودجه ۸ و دویستی هشدار داده بود که نادیده گرفته شد. با این حال، با پیگیری حدود ۱۲ تشکل صنفی و به همت دستور رئیس‌جمهور، مصوبه‌ای در هیئت وزیران در حال نهایی شدن است که بر اساس آن، سازوکار زمان‌بر حسابرسی مطالبات حذف و بررسی اسناد جایگزین خواهد شد.»



هشدار دبیر انجمن روغن نباتی: دولت با مانع‌تراشی ناتوانی مالی خود را نپوشاند

علیرضا شریفی، دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران، در نطقی صریح خطاب به مسئولان دولتی اظهار داشت: «اگر دولت در حال حاضر توان پرداخت کامل مطالبات را ندارد، باید آن را صادقانه اعلام کند؛ نه اینکه با بهانه‌تراشی‌های متدولوزیک و ایرادگیری از سازوکار پرداخت‌های ۱۰۰ میلیارد دلاری سال‌های گذشته، تسویه مطالبات را متوقف سازد.»

شریفی از توقف پرداخت ارز مربوط به روغن پالم از بهمن ماه ۱۴۰۳ و روغن‌های سویا، آفتابگردان و

افزایش یافته است که حاکی از افت کیفیت و حجم سفره، علیرغم رشد اسمی ارزش ریالی بازار است.»

وی رفتار تقاضا در بحران را «سینوسی» خواند و ۵ گلوگاه فشار بر صنعت پخش را این‌گونه برشمرد: ۱. رشد مازاد ارزش موجودی انبارها به دلیل تورم،

۲. افزایش ۴۰ درصدی و نامتعارف دوره وصول مطالبات،

۳. دو برابر شدن هزینه‌های مالی به دلیل سیاست‌های انقباضی بانک‌ها،

۴. تشدید نیاز به نقدینگی،

۵. کاهش حاشیه سود به دلیل سبقت گرفتن هزینه‌های متغیر بر فروش.

کارگر با بیان این هشدار که «افزایش فروش لزوماً به معنای سود نیست»، فاش کرد: «در سال گذشته حدود ۱۰۰ تا ۱۵۰ شرکت پخش استانی به دلیل بحران ارزی و عدم توان تأمین برندها جمع شدند و علاوه بر آن، اصطکاک بی‌پایان نهادهای نظارتی به محض ورود کالا به انبار، فرایند عرضه را فلج کرده است.»



هشدار نایب رئیس کمیسیون: با پدیده «تورم همراه با رکود» مواجهیم

در ادامه، مسعود بختیاری، نایب رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، با اشاره به تحلیل‌های زنجیره توزیع گفت: «وضعیت کنونی فراتر از یک رکود تورمی ساده است؛ ما رسماً با پدیده «تورم همراه با رکود» مواجه هستیم؛ یعنی نرخ‌های تورمی افسارگسیخته همزمان با انقباض شدید در حجم معاملات.»

بختیاری از بی‌توجهی دولت به تعهدات خود در حوزه کالابرج انتقاد کرد و افزود: «تورم سنگین، ارزش ریالی کالابرج‌ها را بلعیده و عدم پایبندی دولت، انگیزه شبکه فروشگاهی و خرده‌فروشی را به شدت کاهش داده است. اگر دولت منابع ریالی کالابرج را متناسب با تورم ترمیم و تسویه نکند، چرخه تقاضا کاملاً متوقف خواهد شد.»

۳. کمیته تأمین مواد اولیه واردات و تولید: به ریاست امیر یوسفی

۴. کمیته مطالبات ارزی: به ریاست محمدرضا کلامی

صادقی نیارکی همچنین نسبت به تشدید محدودیت‌های لجستیکی در مرزهای شمالی، مسیر پاکستان و خطوط ریلی ظرف دو ماه آینده هشدار داد و گفت: «بسیاری از کالاهای در حال ترخیص در گمرکات در اولویت سفره مردم نیستند، درحالی‌که مواد اولیه حیاتی صنعت غذا پشت درهای ترخیص مانده‌اند.» وی خواستار تشکیل کارگروهی ذیل ریاست آقای عزیزپور شد تا فهرست اقلام حیاتی صنعت غذا به صورت فوری به وزارت راه و شهرسازی و سازمان بنادر اعلام شده و در تمامی شقوق حمل‌ونقل اولویت‌دار شوند.



کالبدشکافی بازار پخش؛ افزایش فروش به معنی سودآوری نیست / تعطیلی ۱۵۰ شرکت پخش استانی

سهراب کارگر، رئیس هیئت مدیره انجمن ملی صنعت پخش ایران، با توصیف بازار ایران به عنوان یک «دارک مارکت» (بازار ناشناخته و فاقد داده‌های متمرکز)، به مقایسه زیرساخت‌های توزیع ایران و جهان پرداخت و اظهار داشت: «درحالی‌که در دنیا ابزارهایی مانند Category Management و سیستم‌های یکپارچه CRM استاندارد اصلی بازار هستند، ساختارهای ما به شدت ضعیف عمل می‌کنند.»

وی با ارائه آماری از روند ۵ سال اخیر افزود: «سهم بازار سنتی از ۸۰ تا ۸۸ درصد به حدود ۷۲ تا ۸۲ درصد در سال‌های ۱۴۰۴ و ۱۴۰۵ کاهش یافته و در مقابل، سهم بازار مدرن با حمایت‌های دولتی در کالاهای اساسی به ۱۳ تا ۲۰ درصد رسیده است.» کارگر با تبیین رفتار مصرف‌کننده تصریح کرد: «با کاهش درآمد خانوار و رشد شدید حساسیت به قیمت، تقاضا به سمت ساینزهای اقتصادی تغییر کرده است؛ برای مثال حجم خرید روغن به بسته‌های ۶۰۰ سی‌سی میل کرده یا تقاضا برای همبرگرهای ۲۰ درصد و سوسیس‌های ۳۰ درصد



غذایی اتاق بازرگانی اصفهان، با اشاره به شرایط جنگ اقتصادی تأکید کرد: «صنعت غذا نباید در تله بروکراسی های ارزی و ترجیحی گرفتار شود. کشورهای پیشرو برای اقلام استراتژیک لاین سبز دارند؛ ما نیز باید با ایجاد «لاین سبز» گمرکی و استفاده از سازوکار ارز بدون منشأ و ارز صادراتی، موانع ترخیص مواد اولیه صنایع غذایی را کاملاً حذف کنیم.»

وی همچنین با اشاره به پرونده ۱۵ هزار کارت ارزی بلا تکلیف و ضرورت تعامل با پلیس اقتصادی و تعزیرات، از اعلام آمادگی مقامات عراقی برای پذیرش هیئت های تجاری ایران جهت جهش در صادرات محصولات نهایی (Finished Products) به این کشور خبر داد.



برندسازی بین المللی؛ حلقه مفقوده جهش صنعت غذای ایران

در پایان این نشست، دکتر محمد دخانچی، عضو کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، با اشاره به جایگاه جمعیتی و اقلیمی کشور اظهار داشت: «ایران جزو ۲۰ کشور بزرگ دنیاست و ظرفیت های بی نظیری در کیفیت تولید دارد، اما جایگاه برندهای ایرانی در فهرست ۵۰۰ برند برتر جهان خالی است؛ چراکه صنعت ما از استراتژی برندسازی بین المللی و بازاریابی عملیاتی غفلت کرده است.»

این تولیدکننده با سابقه زعفران فریزد راید، با استقبال دکتر عزیزپور، آمادگی خود را برای انتقال تجربیات علمی و بین المللی برندسازی به اعضای کمیسیون اعلام کرد تا کمیسیون جدید بتواند در کنار رفع موانع واردات و تأمین، بال صادراتی صنعت غذا را نیز تقویت نماید.

است. بخش خصوصی ارز با جهش ۵۰۰ درصدی را تحمل کرد و پای کار ایستاد، اما ۱۸ ماه است که تاوان خطاهای بودجه ای دولت را می دهد.»

کلامی خواستار اجرای فوری دستور رئیس جمهور و مصوبه چهاربندی دولت شد:

۱. پرداخت فوری ۵۰ درصد مطالبات به صورت نقدی،

۲. فریز شدن و تمدید اصل و سود تسهیلات ارزی تا پایان سال،

۳. تقبل و پرداخت سود تسهیلات از این تاریخ به بعد توسط دولت،

۴. ارسال نامه رسمی سران قوا برای تسویه مابقی مطالبات از محل صندوق توسعه ملی.



فشار ناعادلانه تعزیرات بر صادرکنندگان خرد و زنگ خطر انحصار در چابهار

علی شریعتی، عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران، با تأکید بر اینکه صادرات به دلیل ریسک های بازار و انتقال ارز ۵ برابر سخت تر از واردات است، از فشار روانی و حقوقی تعزیرات بر حدود ۱۱۲۰۰ کارت بازرگانی خرد (با تعهدات زیر ۱۰۰ هزار دلار) انتقاد کرد و خواستار حمایت ویژه کمیسیون صادرات از این قشر شد.

وی از دستاورد تجاری اخیر خبر داد و گفت: «با رایزنی های دیپلماتیک در سفر پاکستان، موفق شدیم ۷۵ تا ۸۰ درصد هزینه انبارداری ۱۰ هزار کانتینر کالای ایرانی مانده در کراچی را با موافقت طرف پاکستانی ببخشیم؛ اما فقدان زیرساخت در مرز ریمدان انتقال را کند کرده است.»

شریعتی همچنین زنگ خطر یک انحصار جدید را به صدا درآورد و گفت: «اخیراً برخی افراد فاقد سابقه در تجارت، با سوء استفاده از روابط محلی در چابهار درصد انحصار در واردات برنج قهوه ای به بهانه سفیدکاری با نرخ های غیر واقعی هستند که لازم است جهاد کشاورزی و نهادهای نظارتی قاطعانه مانع این رانت جویی شوند.»

درخواست ایجاد «لاین سبز» گمرکی و تقویت بازار عراق

یوسف قاضی عسگر، رئیس کمیسیون صنایع

کلزا از اردیبهشت ماه ۱۴۰۴ خبر داد و پیشنهاد کرد: «دولت می تواند از ابزارهای جایگزین نظیر فریز کردن بخشی از ارزها در سیستم بانکی یا پرداخت درصدی از مطالبات استفاده کند تا قفل زنجیره تأمین روغن خوراکی باز شود.»



ورشکستگی ۸۰۰ شرکت واردکننده؛ امنیت غذایی تهدید شده است

قنبر حسامی، مدیرعامل گروه علاالدین و عضو انجمن واردکنندگان برنج، ابعاد مالی بحران را مستقیماً یک تهدید امنیتی خواند و گفت: «در شرایطی که کشور در فضای تهدیدات امنیتی به سر می برد، اختلال در تأمین کالای اساسی صرفاً یک مسئله صنفی نیست، بلکه مستقیماً با امنیت ملی و سفره مردم پیوند خورده است.»

وی با اعلام اینکه بیش از ۱۸ ماه از سررسید مطالبات بخش خصوصی گذشته است، هشدار داد: «بیش از ۸۰۰ شرکت واردکننده کالای اساسی در آستانه ورشکستگی مطلق قرار گرفته اند و بسیاری از آن ها اقدام به تعدیل گسترده نیرو کرده اند. اگر توان مالی این شرکت ها بازیابی نشود، فردا هیچ مجموعه ای برای واردات و تأمین کالای اساسی در کشور باقی نخواهد ماند.»



اولیتاتوم به دولت؛ ۴ بند حیاتی برای نجات واردکنندگان نهاده ها

محمد رضا کلامی، دبیر اتحادیه واردکنندگان نهاده دام و طیور، با انتقاد از حاکمیت نگاه بدبینانه در بدنه برخی مدیریت های دولتی، تأکید کرد: «با وجود سامانه هایی نظیر سامانه جامع تجارت که کوچک ترین گردش کالا را شفاف می کند، حسابرسی های بی پایان بهانه فرار از تعهدات شده

ابراهیم صمدی "مدیرعامل شرکت آذر پروتئین سحر" در گفتگو با صنعت غذا: مدیریت علمی و

الگوی مصرف، کلید کاهش واردات و ثبات قیمت‌های پروتئین است

در پاسخ به پرسش در خصوص چگونگی نهادینه کردن الگوی مصرف، صمدی بر لزوم حرکت از «بحث تا اجرا» تأکید کرد. وی با اشاره به ضرورت همکاری بخش خصوصی با سازمان‌هایی نظیر غذا و دارو، جهاد کشاورزی و اداره سمت، پیشنهاد ایجاد آموزشگاه‌های تخصصی را مطرح کرد.

او با بیان اینکه «آموزش آشپزهای آکادمیک» و «گشایش رستوران‌های مدرن» (با تمرکز بر استفاده حداکثری از تمام اجزای گوشت) می‌تواند تحولی در صنعت ایجاد کند، افزود: ما در شرکت خود شعار استفاده بهینه از تمام اجزای گوشت را دنبال می‌کنیم تا ضایعات کاهش یابد. متأسفانه در حال حاضر نتوانسته‌ایم از تمام نعمتی که خداوند در یک راس گوسفند آفریده، به صورت بهینه استفاده کنیم.

وی همچنین بر ترویج غذاهای سنتی که ترکیبی از پروتئین، حبوبات و غلات هستند، تأکید کرد و خواستار ساختاردهی به کارگاه‌های آموزشی برای آموزش الگوی مصرف شد تا بتوان به بهترین نقطه کیفی و قیمتی برای خانواده‌ها دست یافت.

ابراهیم صمدی در پایان سخنان خود، ضمن ابراز امیدواری برای آینده صنعت، بر مسئولیت اجتماعی کارآفرینان تأکید کرد و گفت: به عنوان یک کارآفرین، وظیفه خود می‌دانیم که با تمام توان برای حفظ محیط زیست، آبادانی مملکت و ارائه الگویی علمی و تجربی برای آیندگان تلاش کنیم.

منطقه، از جمله دامنه‌های سهند، گفت: مردمان آذربایجان با برخورداری از عرق ملی و رویکرد علمی، در راستای توسعه دامداری و کشاورزی تلاش بی‌وقفه کرده‌اند تا کشور را از وابستگی به واردات بی‌رویه و تأمین نیاز مصرف داخلی به غنا برسانند. وی همچنین از نقش کارشناسان اتاق بازرگانی تبریز در پیشبرد صنعت صادرات محور (به‌ویژه در بخش شیرینی و شکلات) با استفاده از تکنولوژی‌های روز قدردانی کرد.

مدیرعامل آذر پروتئین سحر در ادامه به ضرورت تغییر رویکردهای اقتصادی پرداخت و تأکید کرد که مدیریت اقتصادی باید از مسیر عقلانیت و متدهای علمی بین‌المللی عبور کند. وی در این راستا، محور «سلامت» را به عنوان اولویت اصلی معرفی کرد.

صمدی اظهار داشت: ما باید الگوی مصرف را هدف اصلی خود قرار دهیم. اگر در واحد پژوهشی و در لایه‌های مختلف مصرفی از جمله خانوار، رستوران‌ها، کترینگ‌ها و آشپزخانه‌ها، مصرف بهینه مواد پروتئینی (اعم از گیاهی و گوشتی) را ترویج دهیم، قطعاً نیاز به واردات کاهش یافته و قیمت تمام‌شده محصولات نیز تقلیل می‌یابد. وی خاطرنشان کرد که تجربه ۲۵ ساله ایشان در تأمین گوشت مصرفی خانوار نشان می‌دهد که ارتقای صنعت بسته‌بندی و افزایش تنوع غذایی، مستقیماً منجر به مصرف بهینه و کاهش قیمت‌ها می‌شود.



ابراهیم صمدی با اشاره به چالش‌های سال گذشته صنعت پروتئین کشور، بر ضرورت گذار از مدیریت سنتی به مدیریت مبتنی بر عقلانیت و متدهای علمی تأکید کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، ابراهیم صمدی مدیرعامل شرکت آذر پروتئین سحر در گفتگو با صنعت غذا در ابتدای سخنان خود با یادکرد از توانمندی‌های تولیدکنندگان عرصه پروتئین در سال گذشته، با وجود چالش‌های موجود، از ایستادگی فعالان این صنعت قدردانی کرد. وی با اشاره به موقعیت جغرافیایی و پتانسیل‌های استان آذربایجان غربی، بر نقش حیاتی این منطقه در تأمین نیازهای کشور تأکید نمود. صمدی با اشاره به موهبت‌های الهی در

زرکام در تراز بین‌المللی؛ انتشار کتاب مرجع صنایع غذایی با مشارکت متخصصان ایرانی

هم‌راستا با این رویکرد، همکاری استراتژیک زرکام با مجموعه بین‌المللی «نستله» نیز نشانگر تطابق دقیق فرآیندهای تولید و کیفیت محصولات این مجموعه با سخت‌گیرانه‌ترین استانداردهای جهانی است.

این تعاملات دوجانبه - در عرصه‌ی تولید دانش علمی و در حوزه‌ی همکاری‌های عملیاتی با رهبران صنعت غذا - جایگاه زرکام را به عنوان شریکی قابل اعتماد و صاحب سبک در تراز جهانی تثبیت کرده و مسیر توسعه پایدار و ارتقای کیفیت در زنجیره ارزش گروه زر را بیش از پیش هموار می‌سازد. این کتاب با شناسه ۹۷۸-۱-۴۱-۰۹۹۵۶-۷ در قالب چاپ کاغذی منتشر شده است.

با مشارکت متخصصان شرکت صنعتی و پژوهشی زرکام تدوین شده، به بررسی علمی و کاربردی نقش کلیدی امولسیفایرها و سورفکتانت‌ها در صنایع نانوائی، قنادی و شکلات می‌پردازد.

از ایجاد و پایداری امولسیون‌ها و کنترل کریستالیزاسیون چربی‌ها گرفته تا بهبود بافت و افزایش ماندگاری، این اثر تمامی جنبه‌های علمی و نیازهای عملیاتی صنعت را پوشش داده و به مرجعی قابل اتکا برای پژوهشگران، مهندسان و متخصصان تحقیق و توسعه (R&D) در سراسر جهان تبدیل شده است.

مشارکت تیم متخصص زرکام در نگارش این اثر، گواهی بر استراتژی کلان این مجموعه در تبدیل دانش بومی به مرجعیت علمی جهانی است.



انتشار کتاب تخصصی «Emulsifiers and Surfactants in Bakery and Confectionery» (Products: Functionality and Applications) توسط انتشارات بین‌المللی و معتبر CRC Press، گامی ارزشمند در پیوند دانش آکادمیک و تجربه صنعتی در صنعت غذای ایران است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، این کتاب که

بازگشت مشارکت اجتماعی در عصر دیجیتال

تازه‌ای برای حل مسائل اجتماعی پدید می‌آید و مشارکت مردمی معنایی عمیق‌تر پیدا می‌کند.

جهان امروز نمونه‌های فراوانی از این تحول را تجربه کرده است. در بسیاری از کشورها، هزاران داوطلب از طریق سامانه‌های دیجیتال برای آموزش دانش‌آموزان، مراقبت از سالمندان، حفاظت از محیط زیست، امداد رسانی در حوادث طبیعی، اهدای خون، حمایت از بیماران و توسعه فعالیت‌های فرهنگی سازماندهی می‌شوند. این تجربه‌ها نشان می‌دهد که فناوری، هنگامی که با مسئولیت‌پذیری اجتماعی همراه شود، می‌تواند به یکی از مؤثرترین ابزارهای تقویت انسجام اجتماعی تبدیل شود.

ایران نیز از سرمایه انسانی جوان، خلاق و مسئولیت‌پذیری برخوردار است. حضور گسترده جوانان در فعالیت‌های فرهنگی، علمی، محیط‌زیستی، آموزشی و خیریه، ظرفیت ارزشمندی را برای گسترش فرهنگ داوطلبی ایجاد کرده است. بسیاری از حرکت‌های مردمی در سال‌های اخیر، بدون ساختارهای پیچیده اداری و تنها با تکیه بر اعتماد، انگیزه و همکاری داوطلبانه شکل گرفته‌اند. این مهم نشان می‌دهد روحیه مشارکت همچنان یکی از سرمایه‌های بزرگ جامعه ایرانی است.

دانشگاه‌ها می‌توانند به یکی از مهم‌ترین پایگاه‌های پرورش این فرهنگ تبدیل شوند. حضور دانشجویان در طرح‌های آموزشی، پژوهشی، فرهنگی و اجتماعی، علاوه بر افزایش تجربه‌های عملی، احساس تعلق به جامعه را نیز تقویت می‌کند. مدارس نیز با آموزش مسئولیت‌پذیری اجتماعی از سال‌های نخست زندگی، نسلی را تربیت خواهند کرد که مشارکت را بخشی از هویت شهروندی خود می‌داند.

محله‌ها نیز جایگاه ویژه‌ای در این مسیر دارند. بسیاری از مسائل اجتماعی، پیش از آنکه به موضوعی ملی تبدیل شوند، در مقیاس محلی قابل حل هستند. گروه‌های داوطلب محلی، انجمن‌های فرهنگی، کتابخانه‌های مردمی، فعالیت‌های ورزشی، برنامه‌های محیط‌زیستی و حمایت از خانواده‌های نیازمند، زمانی بیشترین اثر را دارند که با شناخت دقیق نیازهای همان محله شکل بگیرند. فناوری می‌تواند حلقه اتصال این ظرفیت‌های محلی باشد و ارتباط میان شهروندان را آسان‌تر و مؤثرتر کند.

رسانه‌ها نیز نقشی فراتر از اطلاع‌رسانی بر عهده دارند. معرفی تجربه‌های موفق، روایت داستان انسان‌هایی که بی‌هیاهو برای بهبود جامعه تلاش می‌کنند و بازتاب نتایج فعالیت‌های داوطلبانه، انگیزه مشارکت را در دیگران افزایش می‌دهد. هر روایت امیدبخش، می‌تواند الهام‌بخش شکل‌گیری ده‌ها اقدام ارزشمند دیگر باشد.

سازمان‌های مردم‌نهاد، خیریه‌ها، مراکز فرهنگی، انجمن‌های علمی و گروه‌های محلی، هر کدام می‌توانند به مدرسه‌ای برای پرورش روحیه همکاری تبدیل شوند. ارزش این مجموعه‌ها در خدماتی که ارائه می‌کنند خلاصه نمی‌شود. آن‌ها فضایی می‌آفرینند که در آن افراد، مهارت گفت‌وگو، کار گروهی، مسئولیت‌پذیری، برنامه‌ریزی و احترام به تفاوت دیدگاه‌ها را تجربه می‌کنند. جامعه‌ای که این مهارت‌ها را در مقیاسی گسترده بیاموزد، سرمایه‌ای ماندگار برای آینده خود فراهم خواهد کرد.

فعالیت داوطلبانه، فرصتی برای شکوفایی استعدادها نیز هست. بسیاری



دکتر مهدی کریمی تفرشی، پژوهشگر دیپلماسی اجتماعی نوشت: نسل امروز، معنای تازه‌ای به مشارکت اجتماعی بخشیده است. فناوری، داوطلبی را از یک فعالیت مقطعی به جریانی گسترده، پویا و ماندگار تبدیل کرده است. جوامع موفق، پیش از آنکه با شاخص‌های اقتصادی شناخته شوند، با میزان مشارکت شهروندان‌شان شناخته می‌شوند. هر اندازه مردم یک جامعه آمادگی بیشتری برای همکاری، مسئولیت‌پذیری و حضور داوطلبانه در حل مسائل عمومی داشته باشند، همان جامعه از سرمایه‌ای برخوردار خواهد بود که هیچ بودجه‌ای قادر به جایگزینی آن نیست. سرمایه اجتماعی، از دل همین مشارکت‌های داوطلبانه شکل می‌گیرد؛ از لحظه‌ای که یک شهروند احساس می‌کند می‌تواند در بهتر شدن زندگی دیگران سهمی داشته باشد.

نسل جوان امروز، تصویری متفاوت از داوطلبی ارائه کرده است. اگر در گذشته فعالیت داوطلبانه بیشتر در حضور فیزیکی، عضویت در انجمن‌ها یا مشارکت در برنامه‌های محلی معنا پیدا می‌کرد، امروز همین روحیه در قالب‌های تازه‌ای ظهور کرده است. یک دانشجو که آموزش رایگان در فضای مجازی ارائه می‌دهد، یک برنامه‌نویس که بخشی از دانش خود را در اختیار پروژه‌های عام‌المنفعه قرار می‌دهد، گروهی از جوانان که برای حفظ محیط‌زیست کمپین مردمی راه‌اندازی می‌کنند یا تیمی که برای حمایت از کودکان نیازمند از ظرفیت شبکه‌های اجتماعی بهره می‌گیرد، همگی چهره‌های جدید فرهنگ داوطلبی هستند.

فناوری، فاصله‌ها را کوتاه کرده و فرصت همکاری را گسترش داده است. امروز یک ایده ارزشمند می‌تواند در چند ساعت، صدها یا حتی هزاران همراه پیدا کند. هماهنگی میان داوطلبان، اطلاع‌رسانی، آموزش، جذب منابع، تقسیم مسئولیت‌ها و ارزیابی نتایج، با ابزارهایی انجام می‌شود که تا چند سال پیش وجود نداشتند. این تحول، سرعت و گستره فعالیت‌های اجتماعی را به شکل چشمگیری افزایش داده است.

قدرت واقعی عصر دیجیتال، در خود فناوری خلاصه نمی‌شود. ارزش اصلی آن، توانایی پیوند دادن انسان‌هاست. هر پلتفرمی که امکان گفت‌وگو، همکاری و هم‌افزایی را فراهم کند، می‌تواند به بستری برای شکل‌گیری سرمایه اجتماعی تبدیل شود. هنگامی که فناوری در خدمت همدلی قرار می‌گیرد، ظرفیت‌های

با مفهوم مسئولیت اجتماعی، همدلی و همکاری آشنا می‌شوند، در آینده شهروندانی فعال‌تر خواهند بود. مدرسه این آموزش را کامل می‌کند، دانشگاه آن را گسترش می‌دهد و جامعه فرصت به‌کارگیری آن را فراهم می‌آورد. پیوستگی این زنجیره، مشارکت اجتماعی را به بخشی از سبک زندگی تبدیل می‌کند. رسانه‌ها، دانشگاه‌ها، نهاد‌های مدنی، شرکت‌های خصوصی و دستگاه‌های اجرایی، هر کدام سهمی در گسترش این فرهنگ دارند. معرفی تجربه‌های موفق، روایت داستان‌های الهام‌بخش، ایجاد فرصت برای حضور داوطلبان و فراهم کردن بسترهای مشارکت، می‌تواند دامنه این حرکت را هر روز گسترده‌تر کند. هر اقدام کوچک، هنگامی که به یک جریان اجتماعی متصل شود، اثری فراتر از اندازه خود خواهد داشت.

جامعه‌ای که فرهنگ داوطلبی را تقویت می‌کند، سرمایه‌ای می‌سازد که در روزهای عادی به توسعه و در روزهای دشوار به تاب‌آوری تبدیل می‌شود. این سرمایه، آرام‌آرام شکل می‌گیرد، اما آثار آن در آموزش، سلامت، محیط زیست، فرهنگ، اقتصاد و کیفیت زندگی شهروندان نمایان می‌شود. هر ساعت فعالیت داوطلبانه، هر دانشی که بی‌دریغ آموزش داده می‌شود و هر دستی که برای یاری دیگری پیش می‌رود، بخشی از آینده را می‌سازد.

نسل امروز، فرصت آن را دارد که تعریف تازه‌ای از مسئولیت اجتماعی ارائه کند. با این تعریف، فناوری، جایگزین انسان نیست، بلکه توان همدلی و همکاری او را چند برابر می‌کند. هر حرکت داوطلبانه، پلی میان توانایی‌های فردی و نیازهای جمعی است و هر پلی که استوارتر ساخته شود، مسیر پیشرفت جامعه نیز هموارتر خواهد شد.

تاریخ هر جامعه با کنش‌های کوچک اما پیوسته شهروندان شکل می‌گیرد. شاید ارزشمندترین میراثی که نسل دیجیتال برای ایران به یادگار بگذارد، شبکه‌ای گسترده از انسان‌هایی باشد که آموخته‌اند دانش، زمان، تجربه و توانایی خود را برای ساختن جامعه‌ای توانمندتر بایکدیگر به اشتراک بگذارند. آن روز، زبان مشترک مشارکت، امید و مسئولیت‌پذیری اجتماعی خواهد شد.

از جوانان، نخستین تجربه مدیریت، آموزش، برنامه‌ریزی، تولید محتوا، فعالیت رسانه‌ای، اجرای پروژه یا حتی کارآفرینی اجتماعی را در همین عرصه به دست می‌آورند. این تجربه‌ها، اعتماد به نفس را افزایش می‌دهد و پلی میان آموخته‌های دانشگاهی و نیازهای واقعی جامعه ایجاد می‌کند. از همین مسیر، نسل تازه‌ای از مدیران، پژوهشگران، کارآفرینان و فعالان اجتماعی پرورش می‌یابد که تجربه همکاری و مسئولیت‌پذیری را از نزدیک لمس کرده‌اند.

اقتصاد نیز از گسترش فرهنگ داوطلبی سود می‌برد. جامعه‌ای که روحیه همکاری در آن تقویت شده باشد، ظرفیت بیشتری برای شکل‌گیری کسب‌وکارهای اجتماعی، فعالیت‌های دانش‌بنیان، نوآوری‌های محلی و شبکه‌های مشارکتی خواهد داشت. اعتماد، همکاری و مسئولیت‌پذیری، هزینه تعاملات را کاهش می‌دهد و زمینه خلق ارزش‌های اقتصادی تازه را فراهم می‌کند. به همین دلیل، بسیاری از اقتصاددانان سرمایه اجتماعی را یکی از عوامل مؤثر در رشد پایدار می‌دانند.

فناوری، افق‌های تازه‌ای پیش روی این حرکت گشوده است. سامانه‌های داوطلبی، نقشه‌های تعاملی، شبکه‌های ارتباطی، دوره‌های آموزشی برخط و ابزارهای هوشمند مدیریت پروژه، امکان مشارکت افرادی را فراهم کرده‌اند که شاید پیش از این فرصت حضور در فعالیت‌های اجتماعی را نداشتند. هر تلفن همراه، می‌تواند دریچه‌ای برای پیوستن به یک حرکت فرهنگی، آموزشی، زیست محیطی یا انسان دوستانه باشد. این ویژگی، مفهوم مشارکت را از مرزهای جغرافیایی فراتر برده و آن را به تجربه‌ای فراگیر تبدیل کرده است. آینده داوطلبی، به حضور نسل دیجیتال گره خورده است. این نسل سرعت یادگیری بالایی دارد، با ابزارهای نوین آشناست و توانایی شکل دادن به شبکه‌های گسترده ارتباطی را در زمانی کوتاه دارد. هنگامی که این ظرفیت با تجربه نسل‌های پیشین همراه شود، الگوی ارزشمند از همکاری میان نسل‌ها شکل می‌گیرد. جایی که دانش، تجربه، انگیزه و خلاقیت را در کنار یکدیگر قرار می‌دهد. خانواده نیز نقطه آغاز این فرهنگ است. کودکانی که در محیط خانواده

تاکید بر ترخیص سریع خشکبار صادراتی بعنوان کالای فسادپذیر



و احتمال تولید آفلاتوکسین، این محصولات را در برابر افت کیفیت و فساد آسیب‌پذیر می‌کند. بر اساس این مکاتبه، تأخیر در ترخیص می‌تواند تازگی و کیفیت خشکبار را تحت تأثیر قرار داده و به جایگاه محصولات ایرانی در بازارهای جهانی آسیب بزند. از همین رو، گمرک مکلف شده است فرایند ترخیص و خروج کلیه محموله‌های صادراتی انواع خشکبار را با فوریت دنبال کند.

سازمان توسعه تجارت ایران نیز با تأیید فسادپذیر بودن خشکبار و ضرورت حفظ کیفیت این محصولات، اقدام مقتضی گمرک در این زمینه را خواستار شده است. این دستورالعمل گمرکی تا اطلاع بعدی اعتبار دارد.

وزارت جهاد کشاورزی با اعلام فسادپذیر بودن انواع خشکبار صادراتی، از گمرک جمهوری اسلامی ایران خواست روند ترخیص و خروج این محموله‌ها از مبادی گمرکی را در کوتاه‌ترین زمان ممکن انجام دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در نامه‌ای به سازمان توسعه تجارت ایران و گمرک جمهوری اسلامی ایران، تسریع در ترخیص و خروج محموله‌های صادراتی خشکبار را خواستار شده است.

وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرده است که برخی ویژگی‌های فنی خشکبار، از جمله درصد بالای روغن، اکسیداسیون، آلودگی سریع به قارچ‌ها

در دیدار استاندار خراسان رضوی با مدیرعامل نوین زعفران تشریح شد:

ضرورت مذاکره با افغانستان برای واردات رسمی زعفران از ایران / نوین زعفران به یک برند ملی تبدیل شده و باید برای تبدیل شدن به یک برند بین‌المللی برنامه‌ریزی کند

و مجبور به واردات هستیم. برای همین موضوع ثبت سفارش انجام داده‌ایم، اما در مسیر دریافت مجوزها و تأییدها با مشکلاتی مواجه شده‌ایم.

اردیخانی ادامه داد: ما برای واردات کالاهای مصرفی اقدام نمی‌کنیم؛ هدف، تأمین نیاز خط تولید است تا کارخانه متوقف نشود. وقتی خط تولید متوقف شود، موضوع فقط یک واردات نیست، بلکه اشتغال و ادامه فعالیت مجموعه تحت تأثیر قرار می‌گیرد.

وی با اشاره به اقدامات انجام شده برای توسعه محصولات فرآوری شده زعفران اظهار کرد: زمانی که فعالیت خود را شروع کردیم، بحث اصلی این بود که زعفران خام فروشی می‌شود. تلاش کردیم از فروش خام فاصله بگیریم و به سمت فرآوری و تولید محصولات با ارزش افزوده بیشتر حرکت کنیم. امروز در همین مسیر، محصولاتی مانند اسپری زعفران را تولید کرده‌ایم و روش تولید این محصول را نیز به ثبت اختراع رسانده‌ایم.

مدیرعامل نوین زعفران گفت: تولید این محصولات در شرایط سختی انجام شد و حتی در دوران جنگ نیز تلاش کردیم این پروژه متوقف نشود تا محصول به بازار برسد. این محصولات علاوه بر سهولت مصرف، برای صادرات نیز ظرفیت بالایی دارند؛ چرا که مصرف‌کننده می‌تواند با حجم کمتر، استفاده آسان‌تر و کیفیت مناسب، محصول را دریافت کند.

وی همچنین درباره ظرفیت استفاده از ارز صادراتی برای تأمین نیازهای استان اظهار کرد: ما یازدهمین دوره صادرکننده ملی هستیم و آمادگی داریم ارز حاصل از صادرات خود را برای کالاهایی که استان نیاز دارد، به کار بگیریم. حتی در حوزه گوشت نیز آمادگی ورود داریم و می‌توانیم در این زمینه همکاری کنیم.

مدیرعامل نوین زعفران با اشاره به مشکلات تجارت زعفران با افغانستان گفت: افغانستان رانمی‌توان از بازار زعفران حذف کرد. امروز بخشی از زعفران ایران به صورت غیررسمی و قاچاق وارد افغانستان می‌شود؛ در حالی که نه ارز آن به کشور بازمی‌گردد و نه در آمار صادرات ثبت می‌شود.

اردیخانی پیشنهاد کرد: بهتر است برای این موضوع سازوکاری ایجاد شود و با افغانستان مذاکره کنیم تا واردات زعفران ایران را به صورت رسمی باز کنند. اگر بتوانیم صادرات رسمی داشته باشیم، هم آمار صادرات کشور افزایش پیدا می‌کند و هم ارزش واقعی محصول حفظ می‌شود.

وی افزود: بر اساس آمارهای موجود، میزان تولید زعفران افغانستان با حجم صادرات آن همخوانی ندارد و بخشی از این محصول از ایران تأمین می‌شود. بهتر است این مسیر به تجارت رسمی تبدیل شود تا منافع آن برای کشور باقی بماند.

لازم به ذکر است؛ در این دیدار، استاندار خراسان رضوی طی تماس تلفنی با مدیرکل صنعت، معدن و تجارت استان و رئیس نمایندگی وزارت امور خارجه در شمال شرق کشور، مسائل مطرح شده در این دیدار را پیگیری کرد.



استاندار خراسان رضوی و مدیرعامل نوین زعفران بر لزوم توسعه بازارهای صادراتی، تسهیل واردات در مقابل ارز صادراتی و رسمی‌سازی تجارت زعفران با افغانستان تأکید کردند.

به گزارش صنعت غذا، غلامحسین مظفری در دیدار با محمدرضا اردیخانی، مدیرعامل شرکت نوین زعفران، با تأکید بر حمایت از توسعه فعالیت‌های اقتصادی این مجموعه اظهار کرد: نوین زعفران امروز به یک برند ملی تبدیل شده و اکنون باید برای تبدیل شدن به یک برند بین‌المللی برنامه‌ریزی کند. استاندار خراسان رضوی توسعه بازارهای صادراتی را مستلزم تمرکز بر محصولات نوآورانه و ارزش افزوده دانست و گفت: ظرفیت خوبی برای عرضه محصولات فرآوری شده، به‌ویژه محصولات ارگانیک، در بازارهای بین‌المللی وجود دارد. باید به صورت هدفمند روی بازارهایی مانند رستوران‌های بزرگ و سایر بازارهای تخصصی کار کنید و تیم بازاریابی مجموعه نیز فراتر از بازارهای فعلی حرکت کند.

محمدرضا اردیخانی، مدیرعامل شرکت نوین زعفران، نیز در این دیدار با اشاره به صادرات محور بودن فعالیت‌های این شرکت اظهار کرد: شرکت ما عمدتاً صادراتی است. چند سالی است که واردات را هم برای تأمین نیازهای تولید دنبال می‌کنیم، اما در استان با سخت‌گیری‌هایی مواجه هستیم. خراسان رضوی در موضوع تسهیل واردات در مقابل ارز حاصل از صادرات پیشگام بوده و درخواست ما این است که این مسیر سریع‌تر و روان‌تر شود.

وی افزود: ما آمادگی داریم ارز حاصل از صادرات خود را برای واردات هر کالایی که مورد نیاز استان است، اختصاص دهیم. هدف ما این است که هم تولید متوقف نشود و هم بتوانیم در تأمین نیازهای استان نقش داشته باشیم.

مدیرعامل نوین زعفران با اشاره به مشکلات موجود در تأمین مواد اولیه برخی محصولات جدید این شرکت گفت: برای تولید محصولات جدید، از جمله اسپری زعفران، بخشی از اقلام مورد نیاز در داخل کشور تولید نمی‌شود

رئیس انجمن پروبیوتیک مطرح کرد:

محصولات پروبیوتیکی، خط مقدم پدافند غیرعامل و امنیت دارویی کشور

و ارزی از سر راه تولیدکنندگان داخلی است. ما در این دوره با بسیج ظرفیت های علمی و صنعتی، به دنبال ایجاد یک "زنجیره تأمین پایدار" هستیم. هم افزایی میان انجمن های تخصصی و کمیسیون های اتاق بازرگانی به ما این امکان را می دهد که اولویت ها را به سمت تولیدات ضروری پدافندی سوق دهیم و از خروج نقدینگی در شرایط جنگی جلوگیری کنیم.»

دکتر تاج آبادی در پایان تأکید کرد: امنیت زیستی کشور در گرو توانمندسازی تولیدکنندگان داخلی و نگاه ویژه به محصولات پروبیوتیکی است. ما اجازه نخواهیم داد محدودیت های مرزی، سلامت جامعه را تهدید کند؛ استراتژی ما عبور از وابستگی و رسیدن به خودکفایی هوشمند در این حوزه است.



دیگر یک انتخاب نیست؛ بلکه بخشی از پدافند غیرعامل است. این محصولات به دلیل نقش حیاتی در ارتقای سلامت سیستم ایمنی و تاب آوری بدن در برابر بحران های بیولوژیک، باید در اولویت سبد مدیریت بحران کشور قرار گیرند.

پروبیوتیک ها؛ ابزار راهبردی در پدافند زیستی
وی افزود: «در حوزه پدافند غیرعامل، ما نیازمند محصولاتی هستیم که تولیدشان در داخل ممکن باشد، فرایندهای بومی سازی شان در دسترس بوده و در مواقع بحران، دسترسی به آن ها بدون نیاز به بازارهای خارجی میسر باشد. راهکارهای پروبیوتیکی با تکیه بر تکنولوژی های نوین تولیدی در ایران، دقیقاً همین شاخص ها را دارند. تمرکز بر تولید این دسته ها می تواند بخشی از باز نیازهای ارتقای سلامت عمومی را از دوش سیستم دارویی تحت فشار خارج کند و با تقویت میکروبیوم جامعه، از بروز هزینه های درمانی سنگین در زمان های بحرانی پیشگیری نماید.»

نقش راهبری انجمن و کمیسیون اقتصاد سلام
نایب رئیس کمیسیون اقتصاد سلامت اتاق بازرگانی تهران تصریح کرد: «در حال حاضر مأموریت اصلی ما در انجمن تولیدکنندگان، برداشتن موانع بوروکراتیک

دکتر مریم تاج آبادی تولید داخلی محصولات پروبیوتیک را راهکاری برای ارتقای امنیت زیستی و کاهش وابستگی دارویی در شرایط جنگی معرفی و بر ضرورت تحقق خودکفایی هوشمند در این حوزه تأکید کرد.

به گزارش صنعت غذا، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران با اشاره به شرایط خاص کشور در یک سال اخیر و اختلالات جدی در مرزها و زنجیره تأمین، توجه به «تولید بومی محصولات پروبیوتیکی» را نه صرفاً یک رویکرد اقتصادی، بلکه یک ضرورت راهبردی در حوزه پدافند غیرعامل و حفظ امنیت زیستی دانست.

تاب آوری در شرایط جنگی

دکتر مریم تاج آبادی، رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران، با تأکید بر اینکه امنیت دارویی و زیستی زیربنای امنیت ملی است، گفت: تجربه یک سال اخیر و فشارهای ناشی از شرایط جنگی و اختلال در مسیرهای لجستیک، به ما یادآوری کرد که وابستگی به واردات در حوزه های سلامت محور، پاشنه آشیل کشور است. در چنین فضایی، تقویت تولید داخلی راهکارهای پروبیوتیکی

هشدار نایب رئیس انجمن ملی خرما نسبت به قیمت گذاری دستوری؛

دخالت اصناف کشاورزی، زنجیره ارزش را با بحران مواجه می کند

دانست و افزود: هدف ما حمایت از یک حلقه خاص نیست، بلکه حفظ پایداری برای تمام فعالان این صنعت است. وی در پایان خاطرنشان کرد که صنعت خرما تنها زمانی به شکوفایی پایدار خواهد رسید که قیمت ها نه با دستورات اداری، بلکه بر اساس واقعیت های اقتصادی، هزینه های تولید و سازوکار منطقی عرضه و تقاضا در بازارهای داخلی و خارجی تعیین شود.



و نخلستان روبه رو است، فرآوری کننده و صادرکننده نیز با چالش های انرژی، سرمایه در گردش، نوسانات ارزی و تعهدات صادراتی دست و پنجه نرم می کنند. او تأکید کرد که قیمت نهایی خرما نمی تواند صرفاً بر مبنای فشارهای یک حلقه خاص تعیین شود و باید کل زنجیره ارزش مورد تحلیل قرار گیرد.

نایب رئیس انجمن ملی خرما با انتقاد صریح از اعلام لیست های قیمت در برخی استان ها توسط اتاق های اصناف کشاورزی گفت: این قیمت گذاری ها فاقد مبنای جامع است و بدون بررسی واقعیت های بازار و کل زنجیره انجام می شود. به گفته وی، تجربه نشان داده است که دخالت های غیرکارشناسی نه تنها به ساماندهی بازار منجر نمی شود، بلکه باعث ایجاد آشفتگی، بروز اختلاف میان حلقه های زنجیره، افزایش غیرواقعی قیمت ها و در نهایت فراهم شدن زمینه برای محدودیت های صادراتی می شود.

مقدم دیدگاه انجمن ملی خرما را ترویج بازار رقابتی

هادی مقدم نایب رئیس انجمن ملی خرمای ایران گفت: قیمت گذاری های دستوری و تک بعدی توسط اصناف کشاورزی بدون در نظر گرفتن هزینه های کل زنجیره، تعادل بازار خرما را برهم می زند و موجب تلاطم می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، هادی مقدم، نایب رئیس انجمن ملی خرمای ایران، ضمن تبریک فرارسیدن فصل برداشت خرما و قدردانی از نخلداران و فعالان این صنعت، نسبت به شیوه های نوین قیمت گذاری در این حوزه هشدار داد و تأکید کرد که تصمیمات غیرکارشناسی در این بخش می تواند منجر به فروپاشی تعادل بازار شود.

مقدم با اشاره به پیچیدگی های ساختاری صنعت خرما اظهار داشت: متأسفانه در بحث قیمت گذاری، هر حلقه از زنجیره (کشاورز، کارگاه دار، بسته بندی کننده و صادرکننده) تنها هزینه های خود را می بیند. در حالی که کشاورز با هزینه های نهاد، کارگر

رونمایی از اولین دوره مدیریت ارشد کسب و کار صنایع غذایی (FOOD MBA) در ایران

دکتر سینا هاشمی رئیس هیئت مدیره انجمن مسئولان فنی و کارشناسان غذایی، آرایشی و بهداشتی استان مرکزی عنوان کرد:

توسعه خدمات تخصصی صنعت غذا و سلامت مرکزی با راه اندازی دپارتمان های نوآوری و کسب و کار

آموزش تخصصی؛ از کلاس های هفتگی تا هنرستان صنایع غذایی

هاشمی با اشاره به استمرار دوره های آموزشی هفتگی انجمن گفت: آموزش هادر حوزه آزمایشگاه و سایر بخش های تخصصی به شکل حضوری، آنلاین، مجازی و عملی در واحدهای تولیدی ارائه می شود.

وی افزود: با همکاری سازمان فنی و حرفه ای و آموزش و پرورش، ایجاد هنرستان تخصصی صنایع غذایی نیز در برنامه های آینده انجمن قرار دارد تا مسیر تربیت نیروی انسانی متخصص برای این صنعت تقویت شود.

حرکت به سوی استاندارد سازی خدمات آموزشیرئیس هیئت مدیره انجمن مسئولان فنی و کارشناسان غذایی، آرایشی و بهداشتی استان مرکزی همچنین از برنامه این مجموعه برای استقرار سیستم مدیریت کیفیت ISO ۹۰۰۱ در حوزه خدمات آموزشی خبر داد و گفت: فرآیندهای اجرایی این طرح در حال انجام است و مقرر شده شرکت SGS در پایان سال عملکرد مجموعه را ممیزی کند.

توسعه انجمن در مسیر ارتقای صنعت غذا و سلامت دکتر هاشمی با تأکید بر جایگاه مسئولان فنی به عنوان یکی از ارکان مهم صنعت غذا و سلامت خاطرنشان کرد: هدف از توسعه این ساختار، ایجاد مجموعه ای توانمند، تخصصی و اثرگذار است که دستاوردهای آن در نهایت به صنعت، کارفرمایان و مسئولان فنی بازگردد و زمینه ارتقای کیفیت، نوآوری و توسعه فعالیت های تخصصی در این حوزه را فراهم کند.

در دوران جنگ، بر ضرورت حمایت از تولید و تقویت زیرساخت های تخصصی صنعت غذا و سلامت تأکید کرد.

از یک انجمن نوپا تا ساختاری تخصصی و اثرگذار

وی با اشاره به شکل گیری انجمن طی دو سال و نیم گذشته در مرکز فنی و حرفه ای ساوه، ساختار جدید این مجموعه را به «درخت انجمن» تشبیه کرد و گفت: این مجموعه از یک نهاد نوپا به ساختاری گسترده و پربار تبدیل شده و هدف آن، ارائه خدمات تخصصی و ایجاد ارزش برای صنعت، کارفرمایان و مسئولان فنی است.

هاشمی افزود: واحد حقوقی انجمن با حضور دو وکیل خبره فعالیت خود را آغاز کرده و در زمینه قراردادهای، مسائل حقوقی و چالش های حرفه ای مسئولان فنی خدمات ارائه می دهد.

حمایت از ایده های نوآورانه و دانش بنیان

رئیس هیئت مدیره انجمن مسئولان فنی و کارشناسان غذایی، آرایشی و بهداشتی استان مرکزی از راه اندازی مرکز رشد سلامت و دپارتمان تحقیق و توسعه خبر داد و اظهار کرد: شناسایی، پرورش و حمایت از ایده های خلاقانه و دانش بنیان در حوزه های غذا، آرایشی و بهداشتی از محورهای مهم فعالیت این مجموعه است.

وی ادامه داد: دپارتمان هوش مصنوعی، مدرسه کسب و کار و دوره های MBA، BBA و DBA در حوزه غذا و دارو نیز در برنامه های توسعه ای انجمن قرار گرفته و توسعه خدمات مشاوره کسب و کار و صنایع غذایی و تشکیل اتاق فکر تخصصی نیز دنبال می شود.

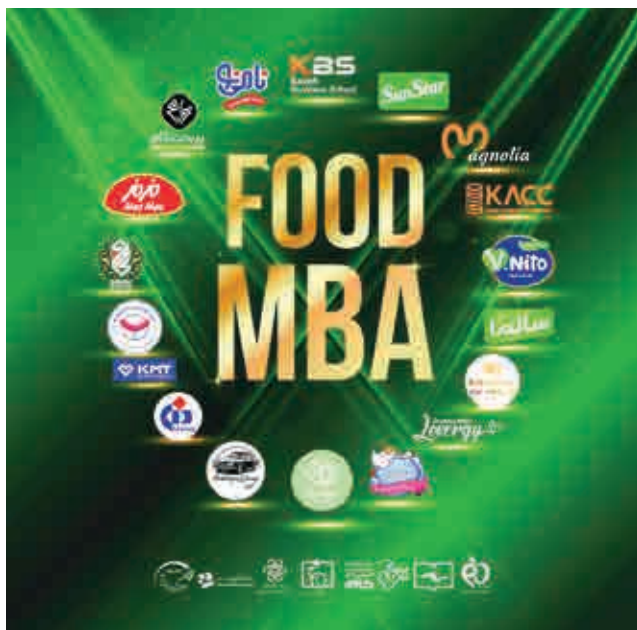


سمینار بزرگ «گذر از بحران جنگ» با هدف بررسی چالش ها، الزامات و راهکارهای تقویت تاب آوری صنعت غذا و سلامت، با حضور جمعی از فعالان و مسئولان صنعت غذایی کشور و استان مرکزی، نمایندگان و مدیران حوزه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی اراک، دانشکده های علوم پزشکی ساوه و خمین و جمعی از مقامات و مسئولان محلی، در مرکز فنی و حرفه ای شهر صنعتی کاوه ساوه برگزار و از اولین دوره مدیریت ارشد کسب و کار صنایع غذایی اختصاص FOOD MBA ایران در ساوه رونمایی شد.

به گزارش صنعت غذا، در این سمینار، ضمن بررسی تجربه صنعت غذا و سلامت در دوران جنگ و بحران، یکی از سخنرانان وزارت بهداشت به صورت برخط به بیان دیدگاه ها و الزامات این حوزه پرداخت و فعالان صنعت نیز درباره مسائل، چالش ها و ضرورت های پیش روی تولید و تأمین سلامت جامعه به تبادل نظر پرداختند.

دکتر سینا هاشمی، رئیس هیئت مدیره انجمن مسئولان فنی و کارشناسان غذایی، آرایشی و بهداشتی استان مرکزی در این سمینار با قدردانی از فعالان صنعت، کارفرمایان و دستگاه های اجرایی





پدافند غیرعامل، پشتوانه تداوم امنیت غذایی و دارویی در دوران جنگ بود

دکتر سبحان غلامحسینی مدیر غذا و دارو دانشکده علوم پزشکی خمین نیز در خصوص نقش پدافند غیرعامل معاونت های غذا و دارو در دوران جنگ گفت: حفظ استمرار خدمات، تأمین نیازهای اساسی و جلوگیری از ایجاد وقفه در زنجیره تأمین غذا و دارو، از مهم ترین کارکردهای پدافند غیرعامل در شرایط بحرانی است.

وی با اشاره به عملکرد مجموعه های مسئول در حوزه غذا و دارو افزود: در دوران جنگ، با وجود شرایط ویژه و محدودیت های ایجاد شده، تلاش شد روند تولید، تأمین و توزیع اقلام ضروری بدون وقفه ادامه پیدا کند و امنیت غذایی و سلامت جامعه تحت تأثیر شرایط بحرانی قرار نگیرد. **آزمایشگاه یکی از حلقه های مهم تضمین کیفیت در صنعت غذاست** دکتر آیدا غفاری مدیر آزمایشگاه کنترل مواد غذایی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اراک، نیز با تأکید بر اهمیت جایگاه مسئولان فنی در واحدهای تولیدی، آزمایشگاه را یکی از حلقه های مهم تضمین کیفیت و سلامت محصولات غذایی دانست و بر ضرورت همکاری بیشتر مدیران واحدهای تولیدی با مسئولان فنی تأکید کرد.

وی با اشاره به سابقه تلاش ها برای شکل گیری انجمن مسئولان فنی در استان مرکزی اظهار کرد: در دهه ۹۰ چندین بار برای تشکیل این انجمن جلسات و نشست هایی برگزار شد، اما این تلاش ها به نتیجه نرسید؛ از این رو شکل گیری و فعالیت کنونی انجمن، اتفاقی ارزشمند و موجب ساماندهی بهتر وضعیت مسئولان فنی استان است. وی با اشاره به عملکرد آزمایشگاه کنترل غذا و دارو در دوران جنگ اظهار کرد: آزمایشگاه حتی یک روز نیز تعطیل نشد و با وجود کاهش حضور نیروها، فعالیت های آزمایشگاهی ادامه داشت و نمونه های ارسالی از مراکز بهداشتی و واحدهای تولیدی مورد بررسی قرار گرفت.

تاب آوری صنایع غذایی نیازمند استراتژی های نوین و فناوری های جدید است

مهندس مهران توکلی رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای ساوه، نیز با تأکید بر ضرورت تقویت تاب آوری صنایع غذایی در شرایط بحرانی، گفت: صنایع غذایی در شرایط امروز کشور در خط مقدم قرار دارند و برای تداوم تولید و تأمین نیازهای مردم، باید با تکیه بر آموزش، فناوری های نوین، هوش مصنوعی و روش های جدید حل مسئله، استراتژی های تازه ای را دنبال کرد.

وی با اشاره به همکاری حدود سه ساله مرکز فنی و حرفه ای ساوه با انجمن مسئولان فنی و کارشناسان صنایع غذایی اظهار کرد: در این مدت تلاش شده است مسیر ارتقای مهارت و روش های نوین مهارت آموزی در شهرستان دنبال شود و چند طرح مهم برای تقویت صنایع غذایی و رونق این حوزه در ساوه در دستور کار قرار گرفته است.

پارک علم و فناوری پل ارتباطی صنعت، دانشگاه و جامعه است

دکتر ابوالفضل محمدابراهیم معاون فناوری پارک علم و فناوری استان مرکزی نیز با تشریح ظرفیت ها و خدمات این مجموعه گفت: پارک علم و فناوری می تواند

به عنوان حلقه اتصال صنعت، دانشگاه و جامعه، مسیر تبدیل ایده های نوآورانه به محصولات و کسب و کارهای تجاری را هموار کند و با ارائه حمایت های تخصصی، زیرساختی و قانونی، به رشد شرکت های فناوری و دانش بنیان کمک کند. وی اظهار کرد: شهرستان ساوه به ویژه در حوزه صنایع غذایی از ظرفیت های قابل توجهی برخوردار است و پارک علم و فناوری می تواند در توسعه فناوری، نوآوری و رفع نیازهای فناورانه واحدهای صنعتی این شهرستان نقش مؤثری ایفا کند.

محمدابراهیم خاطرنشان کرد: تلاش ما این است که پارک علم و فناوری صرفاً یک مجموعه مستقر در مرکز استان نباشد، بلکه به یک پل ارتباطی میان ظرفیت های علمی، فناورانه و صنعتی در سراسر استان تبدیل شود و ساوه نیز با توجه به ظرفیت های صنعتی خود، یکی از شهرستان های پیشرو در توسعه این خدمات باشد.



اهتمام لازم را برای مصرف سایر کنگاله های وارداتی مانند کنگاله آفتابگردان، کلزا، تخم پنبه و گلرنگ از آسیای میانه به ویژه قزاقستان و روسیه داشته باشند، می توان شاهد کاهش وابستگی به کنگاله سویا بود.

وی گفت: با توجه به محدودیت های ایجاد شده و به حداقل رسیدن واردات از بنادر جنوبی، اکنون بخش عمده ای از واردات کالا به سمت بنادر شمالی و سایر مبادی هدایت شده است.

رئیس انجمن صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان کشور افزود: هرچند تکیه بر بنادر جنوبی طی سال های گذشته روال اصلی بوده اما در شرایط فعلی بهره گیری از مسیرهای جایگزین مانند حمل و نقل زمینی و ریلی می تواند به تقویت تاب آوری کشور کمک کند.

وی بیشترین میزان واردات نهاده های دامی را در حوزه ذرت و کنگاله سویا دانست و اضافه کرد: با وجود محاصره دریایی برخی کشتی های نهاده های دامی در بنادر جنوبی وجود دارد که به دلیل مسائل ارزی هنوز ترخیص و تخلیه نشده اند.

موافق قدیری از ذرت به عنوان یک کالای استراتژیک یاد کرد و گفت: عمده جو وارداتی کشور از بنادر شمالی تامین می شود و پس از آن ذرت و کنگاله سویا و کنگاله آفتابگردان در اولویت قرار دارند.

وی با بیان اینکه در ماههای آینده مشکلی در ذخایر نهاده های دامی نخواهیم داشت، گفت: واردات ۵۰۰ هزار تن گندم دامی در دستور کار دولت است که می تواند به تامین نهاده های مورد نیاز دامی کمک کند.

موافق قدیری خاطرنشان کرد: تلاش می شود با مدیریت مبادی ورودی و بهره گیری از ظرفیت های جایگزین، روند تامین نهاده های دامی با ثبات تداوم یابد.



رئیس انجمن صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان: واردات نهاده های دامی با تکیه بر ظرفیت بنادر شمالی مدیریت می شود



مجید موافق قدیری از وضعیت مطلوب واردات نهاده های دامی از بنادر شمالی خبر داد و گفت: واردات گندم دامی برای تنظیم بازار داخلی انجام می شود.

به گزارش ایرنا؛ مجید موافق قدیری رئیس انجمن صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان کشور با بیان اینکه محدودیت های بنادر جنوبی با اتکا به ظرفیت های بندری و ریلی شمال کشور در حال مدیریت است، اظهار داشت: به منظور تامین پایدار و رفع چالش های احتمالی در تامین ذرت برنامه واردات ۵۰۰ هزار تن گندم دامی اجرایی شده و ذخایر نهاده ها برای ماه های آینده اطمینان بخش است.

رئیس انجمن صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان کشور با بیان اینکه وضعیت واردات از بنادر شمالی در شرایط مطلوبی قرار دارد اظهار داشت: در حال حاضر در زمینه تامین جو و ذرت مشکل خاصی وجود ندارد.

وی با اشاره به اینکه برای نخستین بار کنگاله سویای وارداتی از روسیه مورد استفاده کارخانجات خوراک دام و طیور و دامداری ها و مرغداری ها قرار گرفته است، گفت: در این شرایط تنوع بخشی به مبادی وارداتی و استفاده از سایر کنگاله های گیاهی پروتئینی برای کاهش وابستگی به کنگاله سویا اهمیت دارد.

موافق قدیری تصریح کرد: در صورتی که دولت و تولیدکنندگان



مجوز واردات گندم صنف و صنعت صادر شد



ثبت سفارش واردات گندم دامی مجاز و واردات گندم معمولی برای صنف و صنعت از ۱۸ شهریورماه امکان پذیر شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ثبت سفارش واردات گندم دامی مجاز اعلام شد و ثبت سفارش گندم معمولی برای مصارف صنف و صنعت نیز از ۱۸ شهریورماه به صورت سیستمی امکان پذیر خواهد بود. بر اساس اعلام معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، ثبت سفارش واردات گندم دامی برای متقاضیان مجاز است.

متقاضیان واردات گندم دامی باید ابتدا با مراجعه به مؤسسه جهاد

با جمعیتی حدود ۹۰ میلیون نفر، بازار جذابی برای همکاری های اقتصادی و کشاورزی محسوب می شود و می توان از این ظرفیت برای توسعه همکاری های بین المللی، جذب فناوری و سرمایه گذاری و ایجاد زنجیره های مشترک تولید استفاده کرد.

مدیرکل دفتر امور بین الملل و سازمان های تخصصی وزارت جهاد کشاورزی با تاکید بر ضرورت آشنایی ریزنان اقتصادی با ظرفیت های بخش کشاورزی کشور افزود: افرادی که به عنوان نمایندگان اقتصادی جمهوری اسلامی ایران در کشورهای مختلف فعالیت می کنند، باید با توانمندی ها و دستاوردهای بخش کشاورزی آشنا باشند تا بتوانند با شناخت دقیق و اطلاعات کافی وارد مذاکرات شوند و ظرفیت های ایران را به درستی معرفی کنند.

به گفته وی، برگزاری نشست های تخصصی و آشنایی ریزنان اقتصادی با دستاوردهای سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، فرصت مناسبی برای شناخت ظرفیت های علمی، فناوری و اجرایی بخش کشاورزی و استفاده از آنها در تعاملات بین المللی است. مومنی عنوان کرد: جمهوری اسلامی ایران طی دو تا سه دهه گذشته پیشرفت های چشمگیری در بخش کشاورزی داشته و امروز با عبور از کشاورزی نهادمحور، به سمت کشاورزی دانش بنیان، فناوری محور و مبتنی بر دستاوردهای علمی حرکت کرده است.

استقلال نسبت به عقد تفاهم نامه اقدام کنند و پس از آن برای انجام فرآیند ثبت سفارش، با ارائه معرفی نامه این مؤسسه به معاونت توسعه بازرگانی مراجعه کنند.

همچنین ثبت سفارش واردات گندم معمولی برای مصارف صنایع و صنعت از تاریخ ۱۸ شهریورماه ۱۴۰۵ به صورت سیستمی و از طریق سامانه جامع تجارت امکان پذیر خواهد بود.



کشاورزی فراسرزمینی از محورهای مهم دیپلماسی کشاورزی ایران است



مدیرکل دفتر امور بین الملل و سازمان های تخصصی وزارت جهاد کشاورزی از ریزنان اقتصادی ایران در خارج از کشور خواست کشاورزی فراسرزمینی را در فهرست مذاکرات خود قرار دهند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، حسن مومنی، مدیرکل دفتر امور بین الملل و سازمان های تخصصی وزارت جهاد کشاورزی در نشست سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی با ریزنان اقتصادی ایران خارج از کشور در محل پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی گفت: با توجه به محدودیت منابع آب و خاک در کشور، استفاده از ظرفیت کشورهای دارای منابع و فناوری های مناسب از جمله توسعه کشاورزی فراسرزمینی و سرمایه گذاری مشترک، باید به یکی از محورهای مهم دیپلماسی کشاورزی جمهوری اسلامی ایران تبدیل شود.

وی اظهار کرد: ریزنان اقتصادی کشور در ماموریت های خارجی می توانند نقش موثری در شناسایی ظرفیت های کشورهای مختلف برای توسعه کشاورزی فراسرزمینی، انتقال فناوری، جذب سرمایه گذاری و ایجاد همکاری های مشترک ایفا کنند.

مدیرکل دفتر امور بین الملل و سازمان های تخصصی وزارت جهاد کشاورزی تصریح کرد: کشور ما با محدودیت هایی در زمینه منابع آب و خاک مواجه است و به همین دلیل یکی از موضوعات مهمی که باید در مذاکرات اقتصادی با کشورهای مختلف مورد توجه قرار گیرد، استفاده از ظرفیت تولیدی و منابع کشورهای دیگر است.

وی ادامه داد: برخی کشورها از منابع مناسب، فناوری های پیشرفته و دانش فنی ارزشمندی در حوزه کشاورزی برخوردارند و علاقه مند هستند در زمینه هایی که در ایران کمتر توسعه یافته است، از طریق سرمایه گذاری مشترک و همکاری های علمی و فناوریانه فعالیت کنند. مومنی گفت: این ظرفیت می تواند فرصت مناسبی برای توسعه همکاری های کشاورزی ایران با کشورهای مختلف باشد.

وی با اشاره به ظرفیت بازار داخلی ایران اذعان داشت: کشورمان



اعلام سقف قیمت ارزی گندم، چای و برنج برای ثبت سفارش



معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی سقف قیمت ارزی گندم، چای و برنج را برای ثبت سفارش اعلام کرد.

به گزارش تسنیم، معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی سقف قیمت ارزی برخی کالاهای اساسی از جمله گندم، چای و برنج را برای درج در فرآیند ثبت سفارش اعلام کرد.

بر اساس اعلام معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، قیمت های تعیین شده با توجه به بررسی های انجام شده در جلسه کارگروه ارزی و به لحاظ آخرین تحولات قیمتی و نظر انجمن های تخصصی ذی ربط تعیین شده است.

در بخش چای، سقف قیمت انواع چای وارداتی بر اساس مبدأ و نوع محصول تعیین شده است. برای چای باروتی، قیمت سیلان ۶،۵ هندی و یک مبدأ دیگر ۳،۵؛ برای چای شکسته، سیلان ۶،۵ هندی و ۶،۴ و کنیا ۳،۶؛ برای چای قلم، سیلان ۶،۵ هندی و ۶،۲ و نپال ۳،۶؛ و برای چای نیم ریز، ۵،۷۵ و نپال ۳،۵ تعیین شده است. همچنین سقف قیمت چای CTC سیلان ۲ و هندی ۳،۱۰ اعلام شده است.

ایران است اما صادرات مغز پسته این کشور به اروپا تقریباً برابر با ایران و در سطح ۳۴ میلیون یورو بوده است.



امکان واردات کالاهای اساسی از گمرکات استان‌های غیرمرزی فراهم شد

دفتر مقررات صادرات و واردات سازمان توسعه تجارت ایران، اجرای مصوبه هیئت وزیران درباره استفاده از ظرفیت استان‌های مرزی و منتخب برای تأمین کالاهای اساسی و تنظیم بازار داخلی را به سایر استان‌های غیرمرزی کشور تسری داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی سازمان توسعه تجارت ایران، دفتر مقررات صادرات و واردات این سازمان در ابلاغیه‌ای به مرکز نوآوری، هوشمندسازی و امنیت، بر اجرای فوری مصوبه جدید هیئت وزیران درباره گسترش دامنه جغرافیایی تأمین کالاهای اساسی تأکید کرد. در این ابلاغیه، با اشاره به نامه شماره ۶۶۹۱۸۴۶ مورخ ۱۱ آذر ۱۴۰۴ درباره آغاز روند اجرایی مصوبه شماره ۱۴۵۴۲۲/ت/۶۵۰۰۶ هـ مورخ اول آذر ۱۴۰۴ هیئت وزیران، اعلام شده است که بر اساس مصوبه شماره ۴۴۵۸۰/ت/۶۵۶۵۷ هـ مورخ ۵ مرداد ۱۴۰۵، مفاد تصویب نامه قبلی و الحاقیه‌های بعدی آن به سایر استان‌های غیرمرزی کشور نیز تسری یافته است. مصوبه اولیه هیئت وزیران با هدف استفاده از ظرفیت استان‌های مرزی و منتخب برای تأمین کالاهای اساسی مورد نیاز کشور و تنظیم بازار داخلی تدوین شده بود. با ابلاغ مصوبه جدید، این ظرفیت اکنون در اختیار سایر استان‌ها نیز قرار می‌گیرد و امکان پیگیری فرایندهای واردات کالاهای اساسی از گمرکات استان‌های غیرمرزی فراهم می‌شود. بر اساس گزارش‌های منتشرشده، کالاهایی مانند برنج، روغن نباتی، حبوبات، گوشت قرمز، جو، ذرت و کنجاله در زمره کالاهای اساسی مشمول این فرآیند قرار دارند. واردات این کالاها مطابق ضوابط، پس از ثبت سفارش یا ثبت آماری و دریافت مجوزهای قانونی از جمله مجوزهای بهداشت، قرنطینه و استاندارد انجام خواهد شد. در ابلاغیه سازمان توسعه تجارت ایران تأکید شده است که اقدامات لازم باید با قید فوریت انجام و موضوع به صورت عمومی در سامانه جامع تجارت اطلاع‌رسانی شود. تسری این مصوبه به همه استان‌های کشور، با هدف افزایش ظرفیت‌های وارداتی، کاهش تمرکز فرآیند تأمین در استان‌های مرزی، تسهیل دسترسی واردکنندگان به گمرکات و تقویت روند تأمین و توزیع کالاهای اساسی انجام شده است. با این حال، اجرای مؤثر این تصمیم به هماهنگی میان دستگاه‌های متولی، تسریع در صدور مجوزهای قانونی، شفاف‌سازی فرایندهای ثبت سفارش و ثبت آماری و همچنین اطلاع‌رسانی دقیق به فعالان اقتصادی وابسته است.

در بخش غلات نیز سقف قیمت گندم معمولی وارداتی از مبدأ روسیه و قزاقستان ۲٫۸۵ و گندم دامی از این دو مبدأ ۳٫۳۰ تعیین شده است. همچنین قیمت برنج IRRI ۶ پاکستان ۳٫۸۰ اعلام شده است. در نامه معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی تأکید شده است که قیمت‌های اعلام شده باید در فرآیند ثبت سفارش در سامانه مربوطه اعمال شود.

همچنین در نامه‌ای جداگانه، اعلام شده است که قیمت برنج ۱۱۲۱ هند مطابق آخرین قیمت ۱۷۱۸ هند، که در ابلاغ قبلی تعیین شده بود، محاسبه می‌شود و ارزش گندم معمولی در مبادی جنوب نیز بر اساس قیمت شورای خرید شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران محاسبه خواهد شد.



صادرات ۳۴ میلیون یورو پسته ایران به اروپا در ۶ ماه

صادرات پسته ایران به اتحادیه اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۶ با رشد ۶ درصدی به حدود ۳۴ میلیون یورو رسید. به گزارش تسنیم، آمارهای یورو استات نشان می‌دهد صادرات پسته ایران به اتحادیه اروپا در نیمه نخست سال ۲۰۲۶ رشد محسوسی داشته و به حدود ۳۴ میلیون یورو رسیده است.

ارزش صادرات پسته ایران به اتحادیه اروپا با رشد ۶ درصدی در ماه‌های ژانویه تا ژوئن ۲۰۲۶ به ۳۳ میلیون و ۹۴۰ هزار یورو رسیده است. در مدت مشابه سال قبل، صادرات پسته ایران به اروپا ۳۱ میلیون و ۸۵۰ هزار یورو اعلام شده بود.

صادرات پسته به پوست ایران به اروپا از ۸۵۰ هزار یورو در ماه‌های ژانویه تا ژوئن ۲۰۲۵ به ۳۴۰ هزار یورو در مدت مشابه امسال کاهش یافته که بیانگر افت ۶۰ درصدی است. اما صادرات مغز پسته ایران ۸ درصد رشد کرده و از ۳۱ میلیون یورو در نیمه نخست سال قبل به ۳۳ میلیون و ۶۰۰ هزار یورو در مدت مشابه امسال رسیده است.

آلمان همچنان بزرگ‌ترین بازار پسته ایران در اروپا به شمار می‌رود. واردات پسته این کشور از ایران در نیمه نخست ۲۰۲۶ به ۲۴ میلیون و ۳۸۰ هزار یورو رسیده که این رقم معادل ۷۰ درصد کل پسته صادراتی ایران به اروپا بوده است. صادرات پسته ایران به آلمان در نیمه نخست امسال ۳ درصد کاهش داشته است.

به گزارش اقتصاد معاصر، آمریکا نخستین عرضه‌کننده پسته به اروپا محسوب می‌شود. صادرات پسته آمریکا به اتحادیه اروپا در نیمه نخست ۲۰۲۶ رشد ۸۶ درصدی داشته و به ۸۲ میلیون یورو رسیده است؛ هرچند صادرات پسته به پوست آمریکا به اروپا بسیار بیشتر از



دکتر مسعود سامی

مدیر نظارت بر مواد غذایی،
آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
معاونت غذا و دارو دانشگاه
علوم پزشکی اصفهان



دکتر حسام مرادیان نژاد

مدیر تحقیق و توسعه شرکت
صنایع غذایی تانیس

کاربرد بسته‌بندی‌های نوین در حفظ تازگی و ارزش غذایی فرآورده‌های گوشتی

چکیده

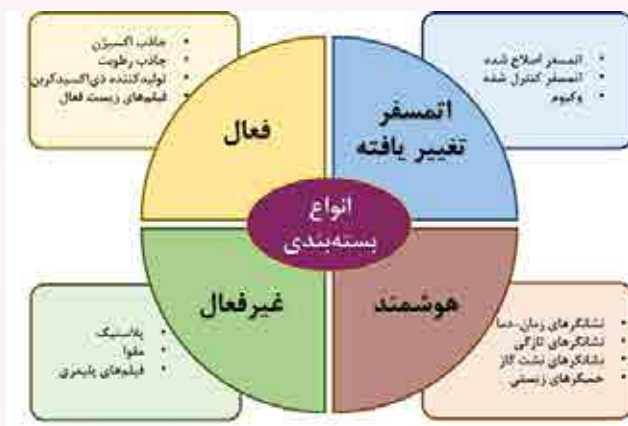
فرآورده‌های گوشتی به دلیل ترکیب شیمیایی غنی و فعالیت آبی بالا، از جمله مواد غذایی بسیار فسادپذیر محسوب می‌شوند. به همین دلیل استفاده از روش‌های مناسب بسته‌بندی برای حفظ کیفیت، ایمنی و افزایش ماندگاری آن‌ها از اهمیت زیادی برخوردار است. در سال‌های اخیر، فناوری‌های نوین بسته‌بندی به عنوان یکی از راهکارهای مؤثر برای کنترل فساد اکسیداتیو و میکروبی در این محصولات مورد توجه قرار گرفته‌اند. در این مقاله، انواع سیستم‌های بسته‌بندی مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی شامل بسته‌بندی‌های سنتی، بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته، بسته‌بندی فعال و بسته‌بندی هوشمند مورد بررسی قرار گرفته است. بسته‌بندی‌های فعال با استفاده از ترکیباتی مانند عوامل ضد میکروبی، ضد اکسیدانی، جاذب‌های اکسیژن و رطوبت به طور مستقیم بر محیط داخل بسته اثر گذاشته و ماندگاری محصول را افزایش می‌دهند. در مقابل، بسته‌بندی‌های هوشمند با استفاده از حسگرها و نشانگرهایی مانند نشانگرهای زمان-دما و نشانگرهای تازگی، امکان پایش وضعیت محصول و شرایط نگهداری آن را فراهم می‌کنند. با وجود مزایای قابل توجه این فناوری‌ها، چالش‌هایی مانند هزینه‌های تولید، مسائل ایمنی، محدودیت‌های قانونی و مسائل زیست‌محیطی همچنان مانع توسعه‌ی گسترده‌ی آن‌ها هستند. به طور کلی، استفاده از بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند می‌تواند نقش مهمی در بهبود کیفیت، افزایش ایمنی و کاهش ضایعات در صنعت فرآورده‌های گوشتی ایفا کند.

۱. مقدمه

امنیت غذایی و سلامت غذا دو بعد بسیار مهم در تأمین غذا محسوب می‌شوند. از یک سو چگونگی تأمین غذای جمعیت فزاینده‌ی جهان و از سوی دیگر، بیماری‌های ناشی از مواد غذایی همچنان تهدیدی جدی برای سلامت انسان‌ها به شمار می‌آیند. یکی از راهکارهای اساسی برای مقابله با این چالش‌ها، توسعه و بهبود فناوری‌های بسته‌بندی است. بسته‌بندی، یک نوآوری فناورانه و سیستمی هماهنگ برای آماده‌سازی محصولات غذایی جهت حمل و نقل، نگهداری، توزیع در بازار و مصرف است. در واقع، بسته‌بندی به عنوان یک سد از مواد غذایی در برابر آلودگی‌های محیطی و عوامل مخرب محافظت می‌کند. یک بسته‌بندی کارآمد ویژگی‌های ذاتی محصول را حفظ کرده، میزان ضایعات غذایی را کاهش داده و در عین حال اثرات منفی قابل توجهی بر محیط زیست بر جای نمی‌گذارد. فرآورده‌های گوشتی به دلیل دارا بودن ترکیبات مغذی ارزشمند مانند پروتئین‌های باکیفیت بالا، چربی‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی، جایگاه مهمی در رژیم غذایی انسان دارند. با این حال، این محصولات به علت فعالیت آبی بالا (وجود آب زیاد در ماده که باعث افزایش احتمال فساد آن می‌شود)، ترکیبات مغذی قابل دسترس برای میکروارگانیسم‌ها و حساسیت به واکنش‌های اکسیداسیون، جزو مواد غذایی بسیار فسادپذیر محسوب می‌شوند. بنابراین، حفظ کیفیت، ایمنی و افزایش ماندگاری فرآورده‌های گوشتی همواره یکی از چالش‌های اساسی در صنایع غذایی می‌باشد. در این میان، بسته‌بندی به عنوان یکی از مهم‌ترین راهکارهای فناوری در زنجیره‌ی نگهداری و توزیع مواد غذایی، در جلوگیری از فساد، حفظ ویژگی‌های حسی و افزایش عمر ماندگاری این محصولات نقشی اساسی ایفا می‌کند. پیشرفت‌های علمی و فناوری در سال‌های اخیر موجب توسعه‌ی انواع مختلف سیستم‌های بسته‌بندی شده است که هر یک با هدف بهبود شرایط نگهداری، کاهش رشد میکروبی، کنترل واکنش‌های

شیمیایی و پایش کیفیت محصول طراحی شده‌اند. این سیستم‌ها طیف گسترده‌ای دارند: از بسته‌بندی‌های سنتی که عمدتاً نقش محافظ فیزیکی دارند تا فناوری‌های پیشرفته‌تری که قادر به کنترل شرایط داخلی بسته یا ارائه‌ی اطلاعات درباره وضعیت محصول هستند. به طور کلی، سیستم‌های بسته‌بندی مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی را می‌توان در چند گروه اصلی طبقه‌بندی کرد: بسته‌بندی‌های سنتی یا غیرفعال (Traditional Packaging)، بسته‌بندی‌های مبتنی بر کنترل اتمسفر (Modified Atmosphere Packaging)، بسته‌بندی فعال (Active Packaging) و بسته‌بندی هوشمند (Smart Packaging) که هر یک دارای ویژگی‌ها و کاربردهای خاص خود هستند (شکل ۱).

هدف از این مقاله‌ی مروری، بررسی و طبقه‌بندی انواع سیستم‌های بسته‌بندی مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی و تبیین نقش آن‌ها در بهبود کیفیت، ایمنی و افزایش ماندگاری این محصولات است. در این راستا، ابتدا انواع سیستم‌های بسته‌بندی معرفی شده و سپس ویژگی‌ها، کاربردها و مزایای هر یک از این روش‌ها در نگهداری فرآورده‌های گوشتی مورد بررسی قرار می‌گیرد.



شکل ۱- انواع سیستم‌های بسته‌بندی در فرآورده‌های گوشتی

۲. بسته‌بندی سنتی یا غیرفعال (Conventional/ Passive Packaging)

بسته‌بندی سنتی یا غیرفعال یکی از رایج‌ترین و قدیمی‌ترین روش‌های بسته‌بندی مواد غذایی به شمار می‌رود که در آن، بسته‌بندی عمدتاً به عنوان یک سد فیزیکی بین محصول و محیط اطراف عمل می‌کند. در این نوع بسته‌بندی، ماده‌ی بسته‌بندی نقش محافظتی داشته و از محصول در برابر عوامل خارجی مانند آلودگی‌های میکروبی، رطوبت، نور، اکسیژن و آسیب‌های مکانیکی محافظت می‌کند. برخلاف سیستم‌های بسته‌بندی پیشرفته مانند بسته‌بندی فعال یا هوشمند، در این روش هیچ‌گونه تعامل فعال یا واکنش شیمیایی میان بسته‌بندی و ماده‌ی غذایی وجود ندارد و هدف اصلی آن حفظ شرایط اولیه محصول در طول نگهداری و توزیع است. در صنعت فرآورده‌های گوشتی، بسته‌بندی سنتی نقش مهمی در حفظ کیفیت و ایمنی محصول در مراحل مختلف زنجیره‌ی تأمین از تولید تا مصرف ایفا

بی نظیری میان وکیوم کامل و جوش سراسری لبه ها ایجاد کرده و عمر ماندگاری محصول را به حداکثر می رساند. در روش دارفرش، بسته بندی دقیقاً مطابق با قالب و فرم هندسی محصول شکل می گیرد به گونه ای که فیلم پوششی به طور کامل و بدون فضای خالی به سطح محصول می چسبد و نمایی کاملاً سه بعدی و مطابق با ابعاد واقعی آن ایجاد می کند. این ویژگی علاوه بر افزایش جذابیت ظاهری، با حذف هوای محبوس و تثبیت شکل محصول، به بهبود حفاظت فیزیکی، کاهش اکسیداسیون و افزایش ماندگاری نیز کمک می کند.

۳-۲. بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP- Modified Atmosphere Packaging)
در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، به جای اینکه فقط هوا از بسته خارج شود، ترکیب گازهای داخل بسته نیز به صورت هدفمند تغییر داده می شود. معمول ترین گازهای مورد استفاده برای بسته بندی گوشت دی اکسید کربن، نیتروژن و اکسیژن هستند. در این روش ابتدا هوای داخل بسته خارج شده و سپس مخلوط مشخصی از این گازها به داخل بسته تزریق می شود. هر یک از این گازها نقش خاصی دارند؛ برای مثال دی اکسید کربن می تواند رشد بسیاری از میکروارگانیسم ها را کاهش دهد، نیتروژن به حفظ شکل بسته کمک می کند و اکسیژن در برخی موارد برای حفظ رنگ طبیعی گوشت استفاده می شود. برای فرآورده های گوشتی فرآوری شده، ترکیب گاز به کار رفته حدوداً عبارت است از: ۲۰ تا ۴۰ درصد دی اکسید کربن و ۷۰ تا ۸۰ درصد اکسیژن. تکه های گوشت تازه در بسته های حاوی این گازها بسته بندی می شوند. برای گوشت قرمز از ترکیب گازی دیگر به شرح: ۷۰-۶۰ درصد کربن دی اکسید، ۴۰-۳۰ درصد نیتروژن و کمتر از ۵ درصد مونواکسید کربن نیز استفاده می شود. در این سیستم، ترکیب گازها فقط در ابتدای بسته بندی تنظیم می شود و پس از آن دیگر تغییری در آن ایجاد نمی شود. در صنعت جهانی فرآورده های گوشتی، استفاده از بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده برای محصولات سوسیس و کالباس به طور گسترده رایج است. برای مثال در ایالات متحده برای بسته بندی محصولاتمانند بلوگنا و هات داگ از سامانه های MAP با ترکیب گازهای دی اکسید کربن و نیتروژن استفاده می کنند تا ماندگاری و کیفیت حسی محصول افزایش یابد. همچنین در اسپانیا بسیاری از فرآورده های برش خورده مانند چورتیسو و سوسیس های پخته را در ظروف سینی دار با اتمسفر اصلاح شده عرضه می کنند. در آلمان نیز برای انواع سوسیس و کالباس برش خورده از بسته بندی MAP بهره می برد. این کار بردها نشان می دهد که فناوری MAP به عنوان یکی از روش های استاندارد صنعتی برای افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت محصولات گوشتی فرآوری شده در بازارهای بین المللی مورد استفاده قرار می گیرد.

۳-۳. بسته بندی با اتمسفر کنترل شده (CAP- Controlled Atmosphere Packaging)
بسته بندی با اتمسفر کنترل شده مشابه بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده است، با این تفاوت که در این روش ترکیب گازهای داخل محیط نگهداری به صورت مداوم کنترل و تنظیم می شود. به عبارت ساده تر، در این سیستم شرایط گازی (اکسیژن، دی اکسید کربن و نیتروژن) پیرامون محصول در طول زمان تحت نظارت قرار داشته و در صورت نیاز اصلاح می شود تا کیفیت محصول برای مدت طولانی تری حفظ شود. این روش بیشتر در نگهداری و حمل و نقل حجم زیادی از مواد غذایی در انبارها یا کانتینرهای سردخانه ای استفاده می شود. برای مثال در برخی سیستم های نگهداری مواد غذایی، میزان اکسیژن و دی اکسید کربن به طور پیوسته اندازه گیری می شود و در صورت تغییر، دوباره تنظیم می گردد. این کار باعث کاهش سرعت فساد و افزایش قابلیت نگهداری محصول به مدت طولانی تر می شود. برخی تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی در آلمان از سیستم های اتمسفر کنترل شده در سردخانه ها و بسته بندی های صنعتی برای نگهداری موقت محصولات گوشتی فرآوری شده پیش از عرضه به بازار استفاده کرده اند. در این شرایط معمولاً اکسیژن به حداقل رسانده شده و غلظت CO₂ افزایش می یابد تا کیفیت حسی، رنگ و ماندگاری سوسیس و کالباس در طول نگهداری و حمل و نقل حفظ شود.

۴. بسته بندی فعال (Active Packaging)

بسته بندی فعال به نوعی از سیستم های نوین بسته بندی مواد غذایی گفته می شود که در آن بسته بندی نه تنها از محصول محافظت کرده، بلکه به صورت هدفمند با محصول غذایی یا محیط داخل بسته نیز برهم کنش داشته و شرایط داخلی بسته را به نفع حفظ کیفیت محصول تنظیم می کند. در این فناوری، مواد یا ترکیبات خاصی در ساختار بسته بندی یا در فضای داخل بسته قرار داده می شوند که می توانند عواملی مانند اکسیژن، رطوبت، ترکیبات فرار و رشد میکروارگانیسم ها را کنترل کنند. به بیان ساده تر، در این روش، بسته بندی یک عنصر عملکردی

می کند. استفاده از مواد مناسب در بسته بندی می تواند از تماس محصول با عوامل آلاینده ی محیطی جلوگیری کرده و تا حدی سرعت فساد را کاهش دهد. انتخاب نوع ماده ی بسته بندی در این سیستم ها معمولاً بر اساس ویژگی هایی مانند نفوذپذیری نسبت به گازها و رطوبت، مقاومت مکانیکی، شفافیت، هزینه و سهولت فرآوری صورت می گیرد. مواد مختلفی برای بسته بندی غیرفعال مورد استفاده قرار می گیرند. در این میان، پلی آمیدها به دلیل داشتن خواص مکانیکی مناسب و مقاومت بالا در برابر نفوذ اکسیژن و حفظ عطر و طعم محصول نقشی کلیدی در ساخت فیلم های چندلایه ایفا می کنند. در کنار این ساختارهای مصنوعی، استفاده از پوشش های طبیعی و فیبروزی (مانند پوشش های کلاژنی و سلولزی) نیز در بسته بندی فرآورده های گوشتی اهمیت ویژه ای یافته است. این پوشش های زیستی علاوه بر دارا بودن ویژگی های نفوذپذیری انتخابی می توانند در ترکیب با پلی آمیدهای چندلایه هم افزایی مؤثری در حفظ یکپارچگی ساختاری، قابلیت دودپذیری (در صورت نیاز) و ایجاد مانعی کارآمد در برابر آلودگی های محیطی فراهم آورده و ماندگاری محصول را به شکلی بهینه افزایش دهند.

۳. بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته (Altered Atmosphere Packaging)

یکی از روش های مهم افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت مواد غذایی، به ویژه فرآورده های گوشتی، استفاده از سیستم های بسته بندی مبتنی بر کنترل یا تغییر ترکیب گازهای داخل بسته است. در این نوع بسته بندی، شرایط گازی پیرامون محصول به گونه ای تنظیم می شود که رشد میکروارگانیسم ها و سرعت واکنش های شیمیایی مانند اکسیداسیون کاهش یافته و در نتیجه، کیفیت حسی و ایمنی محصول برای مدت طولانی تری حفظ گردد. این فناوری با مدیریت مقدار گازها مانند دی اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن در فضای داخل بسته، محیطی مناسب برای نگهداری محصول ایجاد می کند و به همین دلیل در صنعت گوشت به طور گسترده مورد استفاده قرار می گیرد. مقدار کربن دی اکسید در این نوع بسته بندی برابر است با ۶۰-۴۰ درصد و مابقی ممکن است نیتروژن خالص برای محصولات حساس به اکسیژن و یا مخلوطی از اکسیژن و نیتروژن باشد. سیستم های مختلفی برای ایجاد و کنترل این شرایط اتمسفری توسعه یافته اند که هر کدام با روش خاصی ترکیب گازهای داخل بسته را تنظیم می کنند. بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی با اتمسفر کنترل شده و بسته بندی تحت خلأ، سه نوع بسته بندی در این دسته هستند.

۳-۱. بسته بندی تحت خلأ (VP- Vacuum Packaging)

در بسته بندی تحت خلأ تقریباً تمام هوای داخل بسته قبل از بسته شدن خارج می شود. با حذف هوای داخل بسته، مقدار اکسیژن به شدت کاهش پیدا کرده (کمتر از ۵۰۰ ppm) و در نتیجه بسیاری از میکروارگانیسم هایی که برای رشد به اکسیژن نیاز دارند نمی توانند به راحتی تکثیر شوند. بنابراین سرعت فساد محصول کاهش و ماندگاری آن افزایش می یابد. در این روش هیچ گاز دیگری به داخل بسته اضافه نمی شود و تنها هوای بسته خارج می شود. به همین دلیل بسته بندی تحت خلأ یکی از ساده ترین و رایج ترین روش ها برای نگهداری مواد غذایی به شمار می رود. این روش در نگهداری گوشت تازه و بسیاری از فرآورده های گوشتی بسیار کاربرد دارد. کاهش اکسیژن در این بسته ها علاوه بر کاهش رشد میکروارگانیسم ها، از برخی واکنش های شیمیایی مانند اکسید شدن چربی ها نیز جلوگیری می کند و به حفظ کیفیت محصول کمک می کند. بسته بندی تحت خلأ (Vacuum Packaging) برای فرآورده های گوشتی به چهار روش اصلی انجام می گیرد. در روش اول (Shrink-wrap)، برش های گوشت در کیسه های پلیمری جمع شوند (Shrinkable) قرار می گیرند؛ اعمال حرارت باعث می شود فیلم منقبض شده و به طور کامل به سطح محصول بچسبد که این امر منجر به افزایش ضخامت مؤثر فیلم، بهبود مقاومت مکانیکی و تقویت ویژگی های سد (Barrier properties) در برابر اکسیژن می شود. روش دوم بر پایه استفاده از کیسه های پیش ساخته (Pre-formed bags) استوار است که ساختاری چندلایه دارند. در این ترکیب، پلی آمید به عنوان لایه بیرونی، استحکام فیزیکی و مقاومت در برابر نفوذ گازها را تأمین می کند و پلی اتیلن در لایه داخلی، نقش لایه ی دوخت پذیر و نفوذناپذیر را ایفا می نماید. روش سوم شامل استفاده از سیستم های شکل دهی درون خطی (Thermofforming) است. در این فرآیند سینی های مخصوص در محل بسته بندی فرم دهی شده، پس از قرارگیری محصول و تخلیه هوای داخل بسته لایه فوقانی (Lidding film) روی سینی درزبندی می شود. روش چهارم بسته بندی اسکین تحت خلأ (Vacuum Skin Packaging- VSP) است که در آن محصول گوشتی به صورت مستقیم به عنوان قالب برای شکل گیری فیلم عمل می کند. این روش در نسخه های فوق پیشرفته و تجاری خود با نام دار فرش (Darfresh) شناخته می شود که با بهره گیری از فیلم های بسیار نازک و خاص، هم افزایی

بسته در سطح مناسبی حفظ شود. در صنعت جهانی بسته‌های ژامبون یا سلامی‌های ورقه‌شده، ساشه‌های کوچک حاوی ترکیبات کربناته (مانند سدیم بی‌کربنات) و یک اسید آلی (مانند اسید سیتریک) در گوشه بسته قرار می‌گیرند. این ساشه‌ها با جذب مقدار اندکی از رطوبت محیط بسته، فعال شده و CO_2 آزاد می‌کنند تا از رشد کپک‌ها و باکتری‌های هوازی در طول مدت نگهداری در یخچال جلوگیری کنند.

۴-۴. پوشش‌ها و فیلم‌های زیست فعال

اگرچه فیلم‌های خوراکی زیست فعال جایگزین بسته‌بندی خارجی مواد غذایی محسوب نمی‌شوند، اما می‌توانند با کاهش تبادل رطوبت و گازها بین ماده‌ی غذایی و محیط اطراف، به بهبود ایمنی و کیفیت آن کمک کنند. این فیلم‌ها هم به عنوان حامل و هم به عنوان سیستمی برای رهایش کنترل شده‌ی ترکیبات مختلف مانند داروها، آنتی‌اکسیدان‌ها و عوامل ضد میکروبی مورد استفاده قرار می‌گیرند. در نتیجه، با ایفای نقش به عنوان سدی در برابر آب و اکسیژن، می‌توانند کیفیت و ماندگاری محصولات غذایی را افزایش دهند. فیلم‌های خوراکی به عنوان جایگزین‌های سازگار با محیط زیست (سبز) برای فیلم‌های مبتنی بر مشتقات نفتی نیز شناخته می‌شوند، زیرا می‌توان آن‌ها را همراه با ماده‌ی غذایی مصرف کرد. فیلم‌های خوراکی به دلیل ویژگی‌های مناسب شیمیایی و فیزیکی، گزینه‌ی مناسبی به عنوان حامل مولکول‌های زیست فعال محسوب می‌شوند، زیرا می‌توانند پایداری و کارایی این ترکیبات را در طول زمان حفظ کنند. فرآورده‌های گوشتی به دلیل ترکیب شیمیایی خاص خود، از جمله مقدار بالای پروتئین، چربی، رطوبت و مواد مغذی، محیط بسیار مناسبی برای وقوع انواع فساد به شمار می‌روند. دو مسیر اصلی فساد در این محصولات، فساد اکسیداتیو و فساد میکروبی هستند که هر دو می‌توانند به طور قابل توجهی کیفیت، ایمنی و ماندگاری فرآورده‌های گوشتی را تحت تأثیر قرار دهند. فساد اکسیداتیو عمدتاً به دلیل اکسیداسیون لیپیدها و تا حدی پروتئین‌ها رخ می‌دهد. در این فرآیند، اسیدهای چرب غیراشباع موجود در چربی گوشت با اکسیژن واکنش داده و واکنش‌های زنجیره‌ای اکسیداسیون رخ می‌دهند که منجر به تشکیل ترکیباتی مانند پراکسیدها، آلدهیدها و کتون‌ها می‌گردد. این ترکیبات می‌توانند باعث ایجاد طعم و بوی نامطلوب (Rancidity)، تغییر رنگ، کاهش ارزش تغذیه‌ای و افت کیفیت حسی محصول شوند. علاوه بر این، اکسیداسیون می‌تواند پایداری رنگدانه‌های گوشت مانند میوگلوبین را نیز تحت تأثیر قرار داده و موجب تغییر رنگ گوشت از قرمز (مطلوب) به رنگ‌های قهوه‌ای یا خاکستری (نامطلوب) گردد. به غیر از اکسیداسیون، رشد و فعالیت میکروارگانیسم‌ها نیز یکی از مهم‌ترین عوامل فساد در فرآورده‌های گوشتی محسوب می‌شود. باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها می‌توانند با مصرف ترکیبات مغذی موجود در گوشت، ترکیباتی مانند اسیدها، آمین‌ها، سولفیدها و سایر ترکیبات فرار تولید کنند که نتیجه آن ایجاد بوی نامطبوع، تغییر بافت و کاهش ایمنی محصول است. از آنجا که فرآورده‌های گوشتی اغلب دارای فعالیت آبی بالا و pH نسبتاً مناسب برای رشد میکروارگانیسم‌ها هستند، کنترل رشد میکروبی در این محصولات اهمیت ویژه‌ای دارد. برای مقابله با این دو مسیر اصلی فساد، در سال‌های اخیر، استفاده از ترکیبات ضد اکسیدانی و ضد میکروبی در بسته‌بندی‌های نوین، به ویژه در قالب فیلم‌ها و پوشش‌های زیست فعال، مورد توجه قرار گرفته است. در این فناوری، ترکیبات فعال مانند آنتی‌اکسیدان‌ها یا عوامل ضد میکروبی در ساختار فیلم‌های بسته‌بندی یا پوشش‌های خوراکی قرار داده می‌شوند و به تدریج در سطح ماده غذایی آزاد می‌گردند. این آزادسازی کنترل شده از یک سو واکنش‌های اکسیداسیون چربی‌ها را مهار کرده و از سوی دیگر رشد میکروارگانیسم‌های عامل فساد یا بیماری را کاهش می‌دهد. به همین دلیل، استفاده از ترکیباتی مانند پلی‌فنول‌های گیاهی، اسانس‌های طبیعی، اسیدهای آلی، باکتریوسین‌ها و برخی نانوذرات با خاصیت ضد میکروبی در ساختار فیلم‌های زیست فعال به عنوان یک راهکار مؤثر برای افزایش ماندگاری و بهبود ایمنی فرآورده‌های گوشتی مطرح شده است. در صنعت جهانی سوسیس و کالباس، نمونه‌های کاربردی شامل Fibrous casings پوشش یافته با اسانس‌های ضد میکروبی و Collagen casings آغشته به کیتوزان یا عصاره‌های طبیعی برای کاهش رشد لیستریا هستند. این رویکرد نه تنها به حفظ کیفیت حسی و تغذیه‌ای محصول کمک می‌کند، بلکه با کاهش نیاز به افزودن مستقیم نگهدارنده‌های شیمیایی به غذا، می‌تواند به تولید محصولات سالم‌تر و مورد پذیرش بیشتر مصرف‌کنندگان نیز منجر شود.

۵. بسته‌بندی هوشمند (Intelligent/Smart Packaging)

بسته‌بندی هوشمند به نسل پیشرفته‌ای از سیستم‌های بسته‌بندی مواد غذایی گفته می‌شود که علاوه بر نقش محافظتی، قادر به پایش، ثبت و انتقال اطلاعات مربوط به وضعیت

و پویا بوده که می‌تواند با جذب یا آزادسازی برخی ترکیبات، محیط اطراف ماده غذایی را تغییر داده و در نتیجه سرعت فساد را کاهش و ماندگاری محصول را افزایش دهد.

به همین دلیل، بسته‌بندی فعال پلی میان بسته‌بندی‌های سنتی و سیستم‌های پیشرفته نگهداری مواد غذایی است؛ سیستمی که نه تنها از محصول محافظت می‌کند، بلکه به طور فعال در حفظ کیفیت، ایمنی و تازگی مواد غذایی، به ویژه محصولات فسادپذیری مانند فرآورده‌های گوشتی نیز نقش دارد. در برخی محصولات گوشتی از فیلم‌ها یا پدهای ضد میکروبی حاوی ترکیباتی مانند نایسین، لاکتات یا ترکیبات زیست فعال گیاهی استفاده می‌شود که رشد باکتری‌هایی مانند *Listeria monocytogenes* را مهار می‌کنند. نمونه صنعتی این فناوری در محصولات گوشتی برش خورده شرکت‌هایی در ایالات متحده و برخی تولیدکنندگان اروپایی دیده می‌شود که از پدهای جاذب اکسیژن یا فیلم‌های فعال ضد میکروبی برای افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت حسی فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌کنند.

۴-۱. جاذب‌های اکسیژن (Oxygen Scavengers)

یکی از رایج‌ترین انواع بسته‌بندی فعال، استفاده از جاذب‌های اکسیژن است. در این سیستم‌ها موادی در داخل یا ساختار بسته‌بندی قرار داده شده که قادر به جذب اکسیژن موجود در فضای داخل بسته هستند. وجود اکسیژن در بسیاری از مواد غذایی، به ویژه فرآورده‌های گوشتی، به اکسید شدن چربی‌ها، تغییر رنگ محصول و همچنین رشد برخی میکروارگانیسم‌ها منجر شود. بنابراین کاهش مقدار اکسیژن در داخل بسته باعث حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری محصول می‌شود. جاذب‌های اکسیژن معمولاً به صورت ساشه‌های کوچک در داخل بسته قرار داده می‌شوند یا در برخی موارد مستقیماً در فیلم‌های بسته‌بندی تعبیه می‌شوند. این مواد با اکسیژن واکنش داده و آن را از محیط داخل بسته حذف می‌کنند. در نتیجه، شرایط داخل بسته برای رشد بسیاری از میکروارگانیسم‌های هوازی نامناسب شده و سرعت فساد محصول کاهش می‌یابد. در برخی از کشورها این فناوری در محصولات مانند سوسیس، کالباس، ژامبون و گوشت‌های فرآوری شده برش خورده کاربرد گسترده‌ای دارد. برای مثال استفاده از جاذب‌های اکسیژن در بسته‌های سوسیس و کالباس باعث کاهش اکسیژن داخل می‌شود. همچنین در محصولات سوسیس‌های خشک و نیمه خشک مانند پیرونی و سلامی از جاذب‌های اکسیژن برای جلوگیری از اکسیداسیون چربی و حفظ رنگ مطلوب استفاده می‌شود. استفاده از این جاذب‌ها می‌تواند میزان اکسیژن داخل بسته را به کمتر از حدود ۰٫۱ درصد کاهش داده و در نتیجه ماندگاری فرآورده‌های گوشتی را به طور قابل توجهی افزایش دهد.

۴-۲. جاذب‌های رطوبت (Moisture Absorbers)

یکی دیگر از عوامل مهم در حفظ کیفیت مواد غذایی، کنترل رطوبت است. وجود رطوبت اضافی در بسته‌بندی محیط مناسبی برای رشد میکروارگانیسم‌ها فراهم کرده و همچنین باعث تغییر بافت و ظاهر محصول می‌شود. به همین دلیل در برخی سیستم‌های بسته‌بندی فعال از جاذب‌های رطوبت استفاده می‌شود. این جاذب‌ها معمولاً به صورت لایه‌ها یا پدهای مخصوص در داخل بسته قرار داده شده و رطوبت اضافی را جذب می‌کنند. در بسته‌بندی گوشت تازه، این سیستم‌ها کمک می‌کنند رطوبت خارج شده از گوشت جذب شده و از تجمع آن در کف بسته جلوگیری شود. این موضوع علاوه بر بهبود ظاهر محصول، می‌تواند رشد میکروارگانیسم‌ها را نیز کاهش دهد. در کشورهای توسعه یافته داخل بسته‌بندی کالباس‌های ورقه شده نیز پدهای جاذب مبتنی بر پلیمرهای سوپرجاذب یا سیلیس در کف بسته‌بندی قرار می‌گیرند تا رطوبت اضافه را جذب کرده و از ایجاد لزجت (Sliminess) در سطح محصول جلوگیری کنند. در مورد هات داگ و سوسیس‌های تازه نیز در بسته‌بندی‌های خرده‌فروشی، پدهای سلولزی در کف سینی قرار می‌گیرند تا از تجمع مایع جلوگیری کرده و در نتیجه احتمال رشد باکتری‌های سطحی کاهش یابد. علاوه بر این، در برخی فرآورده‌های نیمه خشک و خشک مانند سلامی و پیرونی نیز جاذب‌های رطوبت برای کنترل رطوبت داخل بسته و جلوگیری از تشکیل میعان در اثر نوسانات دمایی به کار گرفته می‌شوند.

۴-۳. تولیدکننده یا جاذب‌های CO_2 (CO_2 Emitters or Absorbers)

دی‌اکسیدکربن یکی از گازهایی است که می‌تواند رشد بسیاری از میکروارگانیسم‌ها را کاهش دهد. به همین دلیل در برخی سیستم‌های بسته‌بندی فعال از موادی استفاده می‌شود که قادرند دی‌اکسیدکربن تولید یا جذب کنند. تولید مقدار کنترل شده‌ای از این گاز در داخل بسته می‌تواند به مهار رشد باکتری‌ها و افزایش ماندگاری کمک کند. از سوی دیگر، در برخی موارد تجمع بیش از حد دی‌اکسیدکربن ممکن است باعث تغییر طعم یا ظاهر محصول شود. در چنین شرایطی از جاذب‌های دی‌اکسیدکربن استفاده می‌شود تا مقدار این گاز در داخل

گوشت‌های تکه ای دودی و زامبون‌ها	اکسیداسیون لیپیدها تغییر طعم	رهایسازی آنتی اکسیدان‌ها جاذب اکسیژن	حسگر رطوبت	جلوگیری از اکسیداسیون حفظ کیفیت
انواع گوشت‌های منجمد	آسیب ناشی از یخ‌زدگی تغییرات دما	جاذب رطوبت	نشانگر دما	پایش شکست زنجیره سرد
فرآورده‌های گوشتی آماده مصرف (ناگت، شنیگل و...)	آلودگی میکروبی پس از فرآوری	فیلم‌های ضدمیکروبی و ضد قارچ	حسگر تازگی	افزایش ایمنی و اطلاع‌رسانی به مصرف‌کننده

۶. محدودیت‌ها و چالش‌ها

با وجود مزایای قابل توجه بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند در افزایش ماندگاری، بهبود ایمنی و ارتقای کیفیت مواد غذایی، استفاده‌ی گسترده از این فناوری‌ها در صنعت غذا همچنان با چالش‌ها و محدودیت‌هایی همراه است.

یکی از مهم‌ترین چالش‌ها، هزینه‌های بالاتر تولید این نوع بسته‌بندی‌ها در مقایسه با بسته‌بندی‌های سنتی است. استفاده از ترکیبات فعال، حسگرها، نشانگرهای شیمیایی با زیستی و فناوری‌های پیشرفته در ساختار بسته‌بندی باعث افزایش هزینه‌ی مواد اولیه، فرآیند تولید و کنترل کیفیت می‌شود. از چالش‌های مهم دیگر می‌توان به مسائل ایمنی و مهاجرت ترکیبات فعال به ماده غذایی اشاره کرد. در بسته‌بندی‌های فعال لازم است میزان آزادسازی ترکیبات ضدمیکروبی یا ضد اکسیدانی به دقت کنترل شده و از نظر ایمنی ارزیابی شود. از دیگر محدودیت‌هایی می‌توان به چالش‌های قانونی و مقرراتی اشاره کرد. بسیاری از کشورها مقررات سخت‌گیرانه‌ای برای استفاده از مواد جدید در تماس با مواد غذایی دارند. در نتیجه، توسعه و تجاری‌سازی بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند نیازمند طی کردن مراحل طولانی تأییدیه‌های قانونی و ارزیابی‌های ایمنی است. این موضوع می‌تواند فرآیند ورود این فناوری‌ها به بازار را کند کند. در مورد بسته‌بندی‌های هوشمند، دقت و پایداری عملکرد حسگرها و نشانگرها نیز یکی از چالش‌های مهم است. این سیستم‌ها باید بتوانند تغییرات واقعی در کیفیت یا شرایط نگهداری محصول را به صورت دقیق نشان دهند. هرگونه خطا در عملکرد نشانگرها ممکن است باعث ارائه‌ی اطلاعات نادرست به مصرف‌کننده یا توزیع‌کننده شود و اعتماد به این فناوری را کاهش دهد. علاوه بر این، پذیرش مصرف‌کننده نیز عامل مهمی در موفقیت این فناوری‌ها است. برخی مصرف‌کنندگان ممکن است نسبت به وجود مواد فعال یا فناوری‌های جدید در بسته‌بندی مواد غذایی نگرانی‌هایی داشته یا اطلاعات کافی درباره‌ی نحوه عملکرد آن‌ها نداشته باشند. بنابراین افزایش آگاهی عمومی و شفاف‌سازی درباره‌ی ایمنی و مزایای این سیستم‌ها اهمیت زیادی دارد. همچنین، مسائل زیست‌محیطی و بازیافت پذیری نیز از چالش‌های قابل توجه در توسعه‌ی این نوع بسته‌بندی‌ها به شمار می‌رود. در مجموع، اگرچه بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند ظرفیت بالایی برای بهبود کیفیت، ایمنی و مدیریت زنجیره تأمین مواد غذایی دارند، اما رفع چالش‌های اقتصادی، فنی، قانونی و زیست‌محیطی برای گسترش کاربرد آن‌ها در صنعت غذا ضروری است.

۷. جمع‌بندی

بسته‌بندی مواد غذایی نقشی اساسی در حفظ کیفیت، ایمنی و افزایش ماندگاری محصولات، به ویژه فرآورده‌های گوشتی، ایفا می‌کند. در سال‌های اخیر، پیشرفت‌های علمی و فناوری منجر به توسعه‌ی سیستم‌های نوین بسته‌بندی شده است که فراتر از نقش محافظتی سنتی عمل می‌کنند. در این میان، بسته‌بندی‌های فعال با ایجاد برهم‌کنش با محیط داخل بسته و کنترل عوامل مؤثر بر فساد، و بسته‌بندی‌های هوشمند با پایش و ارائه‌ی اطلاعات درباره‌ی وضعیت محصول، به عنوان دو رویکرد مهم در بهبود سیستم‌های نگهداری مواد غذایی مطرح شده‌اند.

استفاده از این فناوری‌ها می‌تواند به کاهش فساد اکسیداتیو و میکروبی، افزایش ماندگاری، حفظ کیفیت حسی و تغذیه‌ای محصولات و همچنین بهبود مدیریت زنجیره‌ی تأمین مواد غذایی کمک کند. با این حال، توسعه و کاربرد گسترده‌ی آن‌ها نیازمند رفع برخی چالش‌ها از جمله هزینه‌های تولید، الزامات قانونی، مسائل ایمنی و توجه به جنبه‌های زیست‌محیطی است. در مجموع، انتظار می‌رود با پیشرفت‌های بیشتر در علوم مواد، فناوری نانو و زیست‌فناوری بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند در آینده نقش پررنگ‌تری در صنعت غذا و به ویژه در نگهداری فرآورده‌های گوشتی، در کشور ما ایران نیز ایفا کنند.

محصول یا شرایط محیطی داخل بسته نیز هستند. در واقع در این نوع بسته‌بندی، هدف اصلی، تغییر دادن شرایط داخل بسته نیست؛ بلکه ارائه‌ی اطلاعات درباره‌ی کیفیت، تازگی و ایمنی ماده‌ی غذایی در طول زنجیره‌ی نگهداری و توزیع است. به بیان ساده‌تر، بسته‌بندی هوشمند به نوعی "سیستم اطلاع‌رسان" تبدیل می‌شود که می‌تواند وضعیت محصول را برای تولیدکننده، توزیع‌کننده و حتی مصرف‌کننده قابل مشاهده کند.

این فناوری به‌ویژه در مورد مواد غذایی فسادپذیر مانند فرآورده‌های گوشتی بسیار اهمیت دارد. زیرا این محصولات در طول حمل و نقل، نگهداری و عرضه ممکن است در معرض تغییرات دما، رشد میکروارگانیسم‌ها یا واکنش‌های شیمیایی قرار گیرند. در چنین شرایطی، بسته‌بندی‌های هوشمند می‌توانند با ردیابی تغییرات ایجاد شده در محصول یا محیط بسته، اطلاعات ارزشمندی درباره‌ی کیفیت و تازگی محصول ارائه دهند و در نتیجه به افزایش ایمنی مواد غذایی و کاهش ضایعات کمک کنند (شکل ۲). سیستم‌های بسته‌بندی هوشمند معمولاً شامل ابزارها یا نشانگرهایی هستند که می‌توانند تغییرات خاصی را در طول زمان تشخیص دهند.

از جمله مهم‌ترین این سیستم‌ها می‌توان به نشانگرهای زمان-دما (Time-Temperature Indicators)، نشانگرهای تازگی (Freshness Indicators)، نشانگرهای نشت گاز یا یکپارچگی بسته‌بندی و همچنین حسگرهای زیستی (Biosensors) اشاره کرد. این ابزارها با تغییر رنگ، تولید سیگنال یا ارائه‌ی اطلاعات قابل خواندن، وضعیت محصول را نشان می‌دهند.



شکل ۲- بسته‌بندی فعال در مقایسه با بسته‌بندی هوشمند

برای مثال، در بسته‌بندی فرآورده‌های گوشتی ممکن است از نشانگرهای تازگی استفاده شود که در اثر تولید ترکیبات فرار و آمین‌های بیوزئیک ناشی از فعالیت میکروبی مانند کاداوآرین و پوتریسین، تغییر رنگ می‌دهند و به مصرف‌کننده نشان می‌دهند که محصول هنوز تازه است یا وارد مرحله‌ی فساد شده است. همچنین نشانگرهای زمان-دما می‌توانند نشان دهند که آیا محصول در طول حمل و نقل یا نگهداری در معرض دمای نامناسب قرار گرفته است یا خیر. به طور کلی، بسته‌بندی هوشمند را می‌توان مکملی برای سایر فناوری‌های بسته‌بندی دانست. در حالی که هدف بسته‌بندی فعال، بهبود شرایط نگهداری و افزایش ماندگاری محصول است؛ بسته‌بندی هوشمند وظیفه‌ی پایش و اطلاع‌رسانی درباره‌ی وضعیت محصول را بر عهده دارد. ترکیب این دو رویکرد نقش مهمی در بهبود ایمنی، کیفیت و مدیریت زنجیره تأمین فرآورده‌های غذایی، به ویژه محصولات گوشتی، ایفا می‌کند (جدول شماره ۱).

جدول ۱- کاربرد روش‌های بسته‌بندی فعال و بسته‌بندی هوشمند در انواع محصولات گوشتی

طبقه‌بندی محصولات گوشتی	چالش‌های اصلی فساد	فناوری‌های بسته‌بندی فعال	فناوری‌های بسته‌بندی هوشمند	هدف و کاربرد
گوشت چرخ‌کرده و همبرگر	رشد سریع باکتری‌ها اکسیداسیون چربی	فیلم‌های حاوی نانوذرات ضدمیکروبی CO ₂ آزادسازی	نشانگر گازهای فساد و آمین‌های بیوزئیک	کنترل رشد میکروبی پایش فساد
سوسیس و کالباس	رشد باکتری‌های لاکتیکی آلودگی ثانویه	فیلم‌های حاوی نایسین اسانس‌های گیاهی ضدمیکروبی	نشانگر زمان-دما	کنترل زنجیره سرد افزایش ایمنی

Aysuda

طعم خوش لحظه ها

LAVIN

۱۳۶۵۱[®]
Aysuda

لاوین



Hello
Summer





www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155



مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی

یک قرن از مزرعه تا سفره با گلها

چله تابستون

خنکی خوش طعم گلها در اوج گرمای تابستان



Golhaco

021 66262701-5

CRM Call Center تماس مشتریان

بنیانگذاری گلها ۱۲۹۷

تاسیس گلها ۱۳۱۸

ثبت گلها ۱۳۴۵

گلهای نوین ۱۳۸۰



دارنده گواهینامه ۱۰۰ سال قدمت از یونسکو در ایران



GolhaCo.ir

فروش اینترنتی



بسته بندی شده در ایران
تحت لیسانس برند تانیلاک

تولید شده توسط
شرکت آلمانی TÖPFER



تنه‌اشیر خشک کودک
ارگانیک ایران با استاندارد
BIO EU AGRICULTURE

حاوی اسیدهای چرب ضروری
LA و ALA

مخصوص کودکان در حال رشد
از سه سالگی به بعد





خود میوه‌ست

Sunich

NOT FROM CONCENTRATE