

کارآفرینی و صنعت غذا

مرداد ماه ۱۳۹۸ - شماره ۱۰ دوره جدید (۱۱۵) - قیمت ۲۰۰۰۰ تومان

ماهنامه خبری، تحلیلی و منابع غذایی



نظرات درباره
شخصیت
صنعت غذای
سال ۹۷



گفتگوی ماهنامه صنعت غذا با

دکتر علیرضا رفاعی پور

رئیس سازمان دامپزشکی کل کشور



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۰



شخصیت
صنعت غذای سال ۸۹



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۲



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۱



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۴



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۳



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۵



شخصیت
صنعت غذای سال ۹۵



نوشابه های گاز دار
تحت لیسانس کمپانی کوکاکولا
محصولی از شرکت های خوشکوار (تهران مشهد آذربایجان)



دلپذیر®

از سال ۱۳۲۸



میهمانی طعم ها به سبک کنسروهای دلپذیر



HEY DAY

طعم هیجان زندگی



تلفن: ۰۲۱-۶۶۷ ۹۴ ۷۷۳

مجموعه شرکت های تولیدی خوشگوار و نوشاب

خوشگوار

مپنای سرخ شرق

تکنولوژی روز صنعت چاپ اروپا در خدمت صنایع کشور



خراسان جنوبی، سرزمین تولد خورشید در آسمان ایران زمین، جایگاه تاسیس چاپخانه ای صنعتی انتخاب شد، با این امید و همت که تحولی عظیم را در صنعت بسته بندی مواد غذایی و دارویی در شرق ایران از باب کیفیت و تنوع تولید به وجود آورد. آرزوی دیگر ما، سهولت دسترسی و کاهش هزینه های حمل و نقل انواع لفاف بسته بندی محصولات غذایی، نوشیدنی، دارویی و دیگر صنایع، برای تولیدکنندگان سخت کوش شرق و مرکز ایران با بهترین کیفیت ممکن میباشد. پشتوانه ما در این امر مهم علم، تجربه، تخصص، پرسنل حرفه ای و تکنولوژی روز اروپا در تهیه و راه اندازی ماشین آلات چاپ فلکسو، روتوگراور، لمینت و برش رول میباشد. بدیهی است که با عنایت و توجه خداوند، در کنار تکنولوژی، کیفیت مواد اولیه مرغوب و حفظ حقوق تمام مشتریان که اصول تجارت و تولید میباشد، باری و اعتماد شما تولید کنندگان عزیز پشتوانه عظیم در پیشبرد اهداف متعالی ما برای صنعت چاپ انواع لفاف بسته بندی در شرق کشور خواهد بود.

باتوجه به امکانات موجود که عبارت اند از: ماشین فلکسو ۸ رنگ ایتالیا، روتوگراور ۷ رنگ از ایتالیا، دستگاه لمینت از ایتالیا، دستگاه برش از انگلستان و دستگاه پانچ و ایمباس از کره جنوبی، ما هم اکنون آماده ارائه خدمات ذیل با برترین کیفیت و بالاترین سرعت به همراه قیمت مناسب میباشیم:

- شروع همکاری با مشاوره ی فنی و اقتصادی بهترین و مناسب ترین انتخاب برای چاپ لفاف بسته بندی محصول شما با ماشین های چاپ فلکسو و روتو
- طراحی زیبا و دلنشین همراه و همگام با سلیقه ی شما و نیاز محصولات
- فراهم نمودن کلیشه و سیلندر چاپ با تکنولوژی دیجیتال با بهترین کیفیت ممکن
- چاپ انواع لفاف بسته بندی متناسب با سفارش شما بر روی انواع PP, PE, CPP, OPP, کاغذ ساده و متالایز
- چاپ فیلم PVC, شیرینک اسلیو بر روی ظروف PET و دیگر مصارف
- لمینت دولایه و سه لایه فیلم های گوناگون
- چاپ و ایمباس و پانچ درب های آلومینیومی و PVC لبنیات و نوشیدنی ها
- چاپ و ایمباس و پانچ انواع کاغذ های متالایز معمولی و پشت چسبدار

Mina Print

We Print Everything!



قطب چاپ شرق کشور در سرزمین رویش خورشید ایران زمین، خراسان جنوبی
توان تامین ۲۰۰۰ تن انواع لفاف بسته بندی در ماه
لفاف های دو لایه BOPP چند لایه سلولزی
فویل های لاک دار و پلی اتیلن دار
پاکت های ساندیس و ساشه های تخصصی



دفتر مرکزی: تهران، خیابان سهروردی جنوبی، خیابان اورامان، پلاک ۱۸

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۱۰۰۸۸

فکس: ۰۲۱-۸۸۳۴۶۴۷۰

دفتر مشهد: بین سلمان فارسی ۴ و چهارراه کلاهدوز، پلاک ۱۰۱

ساختمان فردیس، واحد ۱

تلفن: ۰۵۱-۳۸۴۱۳۹۸۶

فکس: ۰۵۱-۳۸۴۲۶۷۸۳

آدرس کارخانه: بیرجند، شهرک صنعتی انتهای بلوار صنعت، خیابان

مبتکران ۱

تلفن: ۰۵۶-۳۲۲۵۵۲۳۸

فکس: ۰۵۶-۳۲۲۵۵۲۴۴

www.minaprint.ir



دوغ گازدار
طبیعی تخمیری

Fermented Fizzy Doogh

ایران، آمل، شهرک صنعتی / تلفن: ۳-۴۴۲۰۳۶۹۰-۱۱
تلفن ارتباط با مشتریان: ۵-۴۴۲۰۳۲۰۵-۱۱
Industrial Town, Amol, IRAN / Tel: (+98) 11-44203690-3
Instagram: harazdairy
www.harazdairy.com



فانڈیشن بچوں کے لیے

مرکز ملی فرآوری لبن

مرکز ملی فرآوری لبن

TARVAND

Saffron Extract

اکسترکت چیست؟

اکسترکت فرآورده ای است که طی استخراج از گیاه به روش التراسونیک بدست می آید. فرایند استحصال اکسترکت زعفران تروند برای اولین بار به صورت صنعتی با استفاده از امواج فراصوت انجام می گردد که منجر به پدیده کاویتاسیون (ایجاد تورم بافت به منظور جذب حلال و نیز خروج ترکیبات از بافت به حلال) می شود که از طریق ایجاد منافذ در دیواره سلول ها صورت می گیرد و انتقال جرم را تسریع و تسهیل می کند. برخلاف شیوه های مرسوم که برخی نیاز به حرارت و برخی نیاز به زمان طولانی دارند، امواج صوتی بدون ایجاد حرارت، باعث تخریب دیواره سلولی در یک مدت زمان کوتاه شده و مواد موثره گیاه زعفران به طور کامل استخراج می شود. دانش فنی و فن آوری ماشین آلات فوق ساخت فرانسه است که این تجهیزات مدرن در شرکت دانش بنیان تروند زعفران قاین برای اولین بار در ایران نصب و راه اندازی شده است.

اکسترکت زعفران چه برتری دارد؟

رنگ، طعم و عطر فوق العاده: مواد موثره زعفران شامل کروستین ماده اصلی رنگ زعفران، پیکرو کروستین ماده اصلی طعم زعفران و سافرانال ماده موثر در عطر زعفران است. پس از تهیه اکسترکت زعفران به روش التراسونیک و مقایسه آن با زعفران قبل از اکسترکت گیری میزان کروستین (رنگ) ۱۰.۵ برابر، میزان پیکرو کروستین (طعم) ۸ برابر و میزان سافرانال (عطر) ۳ برابر است. بنابراین اکسترکت زعفران از نظر میزان مواد موثره نسبت به زعفران معمولی برتری قابل توجهی دارد.

صرفه اقتصادی: میزان بالای رنگ، طعم و عطر اکسترکت زعفران باعث شده که با استفاده از ۲ تا ۳ قطره از آن بتوانید یک لیوان نوشیدنی، شیر یا چای، با ۵ قطره یک بشقاب برنج را یا به تناسب آن در سایر مواد غذایی با رنگ منحصر بفرد آن آماده مصرف کنید.

استفاده آسان و سریع: با کمک ظرف قطره چکانی مقدار کنترل شده از اکسترکت زعفران تروند را هر وقت که بخواهید، قبل از پخت کامل یا هنگام سرو غذا روی برنج، مرغ، ماهی و غذاهای مورد علاقه اتان بریزید. ماست، سالاد، انواع دسر، انواع شیرینی و شکلات را با چند قطره اکسترکت، خوش رنگ کنید بدون اینکه زمانی برای ساییدن و دم کردن آن بگذارید. نیازی به هاون و ظرفی برای دم کردن نیست و در هر کجا می توانید از رنگ و عطر بی نظیر زعفران لذت ببرید حتی در سفر از مزایای فراوان و خاصیت های منحصر بفرد زعفران بهره مند شوید.

بدون نگهدارنده و افزودنی شیمیایی: در پروسه تولید تنها ماده ای که با زعفران همراه می شود آب مقطر است بعنوان حلال، تا پس از تخلخل در سلول ها که بوسیله امواج فراصوت ایجاد می شود به غشای سلولی نفوذ کند و مواد موثره زعفران را استخراج کند.



خراسان جنوبی، قاین، شهرک صنعتی، شرکت دانش بنیان تروند زعفران قاین ۸۸ و ۳۲۵۳۸۴۷۷-۰۵۶
تهران: خیابان مطهری، اورامان، پلاک ۱۸، دفتر عرضه محصولات شرکت تروند زعفران قاین
شماره تماس: ۰۸۸۱۰۰۸۸-۸۸۸۳۱۷۳۹-۸۸۸۴۵۸۸۵-۰۲۱

www.tarvandsaffron.ir / Email: tarvandsaffron@gmail.com





پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر هالومی (کبابی)



پنیرهای سخت



www.golpayegan.pegah.ir

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

ارتباطات مردمی ۰۳۱۵۷۴۷۳۰





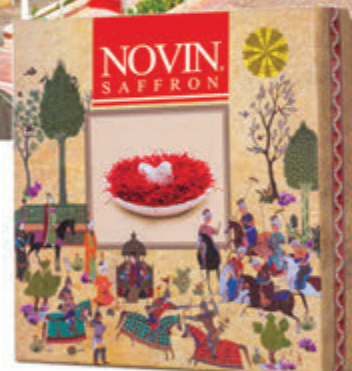
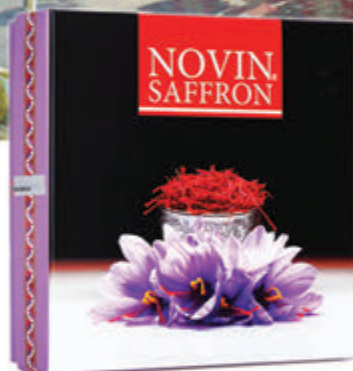
I LIKE IT

Hilife With Love



NOVIN
SAFFRON

نوین زعفران



The World's Premier
Producer & Exporter of Saffron

بزرگترین واحد فرآوری و بسته بندی زعفران در جهان
صادرکننده نمونه و ممتاز ملی (۹ دوره)

تلها دارنده گواهینامه و تندیس طلایی ملی رعایت حقوق مصرف کنندگان در حرفه زعفران (۱۲ دوره متوالی)

www.novinsaffron.com

نوین زعفران



عاشقانه ، نوآورانه ، مسئولانه ، بین المللی

فروشگاه های بین الملل نوین زعفران در مشهد و تهران

- مشهد ، بولوار سجاد ، بین خیابان بهار و بانک ملی ، نبش پاساژ وصال تلفن : ۰۵۱ - ۳۷۶۴۰۲۱۷
- مشهد ، بولوار هفت تیر ، گلشن ، برج تجاری اداری آرمیتاژ طبقه ۱- تلفن : ۰۵۱ - ۲۸۲۳۵۶۴۰
- مشهد ، بولوار شهید مدرس ، بعد از هتل فردوسی نبش ساختمان خاتم تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۲۲۶۴۸۴
- مشهد ، فرودگاه شهید هاشمی نژاد ، سالن پرواز های داخلی تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۴۰۰۲۳۹
- مشهد ، خیابان آیت الله شیرازی ، نبش شیرازی ۲ مجتمع تجاری رضوی ، واحد ۲۸ و ۲۹
تلفن : ۰۵۱ - ۳۲۲۸۵۵۵۵۵ - ۳۲۲۸۶۶۶۶
- **کافه کیتترینگ زعفرانی زعفرانیه:** مشهد ، بولوار ملک آباد - بین مرجان و حامد جنوبی - پلاک ۴۱۳
تلفن : ۰۵۱ - ۳۶۰۷۴۸۰۰ - ۳۶۰۴۵۵۱۰
- **تهران ، سعادت آباد ، انتهای سرو غربی ، خیابان کوهستان ، مجتمع اوبال ، طبقه ۱- ، واحد ۵**
- تهران ، ولنجک ، انتهای خیابان سیزدهم ، مجتمع تجاری گالریا ، طبقه ۴ ، واحد ۴۰۶
تلفن : ۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۰ - ۲۲۱۸۶۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۲



محصولات **اناتا** شیرینی آفرین است

ویفر

باروکش کاکائویی



ویفر روکش کاکائویی
ویفر مغلفه بالکاکاو

کنساکت

CONTACT

Cocoa Coated Wafer

گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anataco.com

CONTACT
Chocolate Wafer

الربيع

RC گروه صنعتی راهب

Raheb Industrial Group

دارنده ۱۴ عنوان صادر کننده ی نمونه و ممتاز کشوری



Email: info@rabeegostar.ir

www.irangolab.ir



Sabah Industrial Group

02188711186
02188713952

www.sabah.ir
info@sabah.ir

آرگون صنعت

طراحی و ساخت انواع مخازن استیلنس
 استیل و دستگاه های صنایع لبنی

- مخازن یک جداره، دو جداره (سیلو) و سه جداره (پروسس)
- مخازن حمل شیر، روغن های خوراکی و مواد شیمیایی
- مخازن تحت فشار بر اساس ASME SEC. VIII, API650
- مخازن Aseptic به منظور نگهداری طولانی مدت محصولات
- دستگاه ذوب کن کوره به منظور ذوب قالب های جامد کوره
- دستگاه میکس پودر به منظور میکس انواع پودر
- دستگاه میکس پخت برای میکس، پخت و فرآوری پنیر
- پروسس و محصولات مشابه در ظرفیت های ۱۰۰ تا ۵۰۰ لیتر
- آیس بانک سیلو (ice bank Silo) جهت تولید آب سرد
- دستگاه تولید پنیر اولیه 8VAT
- Spray Dryer و کلیه تجهیزات آن اعم از Fluid bed به منظور تولید انواع پودر
- مخازن Steeping تا ظرفیت ۱۲۰۰ تن به منظور تولید نشاسته به روش ذرت مرطوب



تلفن: ۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۱-۴

تلفن: ۰۳۱-۳۳۸۰۱۳۱۰

www.argonsanat.com

info@argonsanat.com

اصفهان، کیلومتر ۱۰ جاده اصفهان- تهران،
 بعد از پالایشگاه منطقه صنعتی محمودآباد،
 انتهای خیابان چهل و دوم، سمت راست

@argonsanat_co



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

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی، محمدرضا جمشیدی
علی بهزاد، محمد صراف زاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی
مهندس پریسا افشار
امور مشترکین:

مهرسا عصری، نازگل مصاحبی فرد

مینا امامی آشتیانی

مدیر هنری:

داود پیشکار

صفحه آرا:

حمید رضا نعیمی

سالمات انتزا

« فهرست »

عناوین

سرمقاله	۱۶
اخبار	۱۷
گفتگوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با دکتر علیرضا رفیعی پور معاون وزیر جهاد کشاورزی و رئیس سازمان دامپزشکی کل کشور	۲۶
رئیس مجلس در بازدید از گروه صنعتی و پژوهشی زر: مرتضی سلطانی یک پدیده است	۳۱
آقای نامرئی زعفران!	۳۲
رئیس انجمن پروبیوتیک ایران مطرح کرد: نقش میکروبیوم فردی در پیشگیری و درمان بیماری‌ها	۳۳
عضو هیات رئیسه اتاق بازرگانی البرز: کولون چین ۱۷ درصد کارمزد از ما می‌خواهد	۳۳
چرا لبنیات گران شد؟	۳۴
شخصیت صنعت غذای سال ۹۷	۳۵
اخبار شرکت‌های صنایع غذایی	۳۶
تاریخچه کوتاه و جالب از سوسیس و کالباس	۳۹
آمار تولید گوشت قرمز در کشور چقدر است؟	۴۰
تسهیل روند صادرات به افغانستان زمینه ساز کاهش قیمت تمام شده کالا فرصت های تجاری ایران با قطر	۴۱
صادرات آب‌نبات با ارز دولتی، سودجویی به نام مردم است	۴۲
واحدهای تولیدی نباید به بنگاه‌های جمع‌آوری مالیات تبدیل شوند	۴۳
چرا از کیفیت نان کم می‌شود؟	۴۴
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۶
اخبار	۴۸
اخبار تغذیه	۵۴
ما هم شکر دولتی می‌گیریم	۵۷
به تجربه دنیا در حوزه تراریخته‌ها باید احترام گذاشت و باید مستندات مدارک و شواهد علمی معتبر جهانی را در این حوزه بپذیریم	۵۷
نقش روغن سویا در ابتلا به بیماری‌های قلبی و سرطان	۵۸
فندق به عنوان مغزی مورد توجه صنایع شیرینی و شکلات	۵۹
فرم اشتراک	۶۰



31

رئیس مجلس در بازدید از گروه صنعتی و پژوهشی زر:

مرتضی سلطانی یک پدیده است



40

آمار تولید گوشت قرمز در کشور چقدر است؟

شامل اخبار : مجمع تشکلهای صنایع غذایی ایران | انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

آدرس دفتر مجله : تهران ، سعادت آباد ، ابتدای بلوار شهرداری شمالی ، ساختمان سرو ، طبقه ۷ ، واحد ۴

آدرس مدیر مسئول: 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 : sanatzghaza@gmail.com

آدرس چاپخانه: بزرگراه فتح، جاده قدیم کرج، کیلومتر ۵، روبهروی فتح ۲۹، کوچه گل سرخی، پلاک ۲، چاپ وطن آرا

تلفن: ۰۲۱ - ۶۶۸۲۳۶۱۹

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



26

گفتگوی ماهنامه کار آفرینی و صنعت غذا با

دکتر علیرضا رفیعی پور

معاون وزیر جهاد کشاورزی

ورئیس سازمان دامپزشکی کل کشور

اخبار شرکت‌های صنایع غذایی 36



مدیرعامل پگاه: کاهش
مصرف شیر در کشور
خطرناک است / لزوم تلاش
برای کاهش قیمت ها



بازدید وزیر صنعت
معدن و تجارت از کارخانه
سولیکوتهران

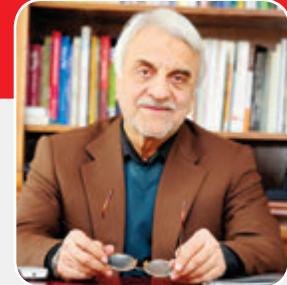


تقدیر از نان سحر به عنوان
صنعت گر نمونه



تولید شیر گز محصولی
جدید و منحصر توسط
پگاه اصفهان

کنترل قیمت ها



بسمه تعالی

در طول ۶ ماهه اخیر شاهد افزایش بی رویه قیمت کالاها از جمله کالاهای مورد نیاز مردم برای تغذیه هستیم. کالاهایی که مصرف معقول آن به سلامت جامعه، تقویت نسل آینده و توانایی بخشیدن به مردم برای ایفای نقش خود در جامعه منتهی می شود.

مسئولین هر جامعه باید درون جامعه خود را بشناسند، تهدیدها، فرصت ها، امکانات و نیازها را نسنجند و سپس اتخاذ تصمیم نمایند نه آنکه به تقلید از برخی کشورها علیرغم همه مشکلات تحمیلی، تحریم ها، رانت خواری ها، سوء استفاده ها و تفاوت های فاحش طبقاتی دل در گرو برخی تخیلات اقتصادی و تئوری های زنگ زده مالی و اقتصادی باشند. هیدروکربورها و چربی ها منبع تولید انرژی برای حرکت و کار و تلاش بدنی و پروتئین ها منبع رشد عضلات و بافت های پروتئینی بدن هستند و چه بسا چنانچه در کودکان پروتئین مورد نیاز بدن تامین نشود در بزرگسالی مشکلات عضلانی و از جمله مسائل بینایی ظهور و پیدا می نماید.

ارائه راه حل های پرهزینه و غیرعمومی بوسیله مسئولین که نهایتا موجب رانت خواری جماعتی قلیل و محرومیت کثیری از مردم می شود نمی تواند متضمن سلامت جامعه باشد. امروز قیمت گوشت گوسفند بصورت شقه ای حدود هر کیلو یکصد هزار تومان می باشد که با احتساب چربی و استخوان و محتوای پروتئینی آن هر کیلو پروتئین حاصل از گوشت بیش از سیصد هزار تومان قیمت دارد. مسئولین کشور در خصوص عدم استفاده مردم بخصوص کودکان که بافت های پروتئینی آنان باید رشد کنند مسئول هستند. چگونه نظامی که در فکر رهائی مستضعفان جهانی است نمی تواند حداقل پروتئین مورد نیاز کودکان خود را فراهم سازد؟ جز اینست که میخواهد تقلیدی از نظام های سرمایه داری نموده و ظاهر را به مثابه کشورهای که لیبرالیسم در آن حاکم است بنمایند. آن نظام ها هم تنها در سایه وفور و ثروت می توانند روش خودکنترلی کالا در جامعه را پیاده کنند و البته در آنجا هم بسیار افراد ناتوان و محروم دیده می شود. وقتی شرایط کشور در وضع فعلی است درست مانند زمان دفاع مقدس باید مسائل برای مردم روشن شود. نظام تامین مایحتاج عمومی برای دسترسی همگان به حداقل نیازها با قیمت معقول و قابل دسترسی پیاده شود تا مردم بدانند نظام حاکم برای سلامت و آینده آنان و کودکانشان حساس است و گرنه بدنبال تئوری های اقتصادی کهنه دوییدن و لباس آنرا برتن جامعه کردن، کارگشای حیات مردم نیست. شاید هم برخی به این فکر هستند که روشی پیشه کنند تا نهایتا به سازش و تسلیم به ابر قدرت ها بیانجامد و بقول خودشان (در مخیله شان) از اینهمه نابسامانی راحت شویم!!

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار



داشته باشد.

مدرس خیابانی تصریح کرد: اعتقاد داریم منافع تولیدکننده و مصرف‌کننده به هم گره خورده است، به این معنا که بخش وسیعی از تولید چه در مرحله آغاز چه در مرحله عرضه و صادرات، نیازمند بخش تجارت و بازرگانی است. از سوی دیگر، تولید ضامن تجارت و تجارت، نیروی محرکه تولید است.

قائم مقام وزیر صمت تأکید کرد: اگر تجارت به شکل اصولی و قوی شکل بگیرد، تولید هم پویاتر و موفق تر عمل خواهد کرد.

◀ لزوم برقراری تناسب در تأمین مناسب، شبکه توزیع چابک و نظارت کارآمد

وی گفت: ۳ اصل اساسی تأمین مناسب، شبکه توزیع چابک و نظارت کارآمد در فرآیند تمرکز وظایف بازرگانی به دقت باید دنبال شود؛ البته در این میان، بالغ بر ۹۰ تا ۹۵ درصد تأمین کالای کشور توسط تولیدکنندگان داخلی انجام می‌گیرد و بخش عمده تأمین کالای کشور بر عهده بخش خصوصی و بخش غیر دولتی است.

قائم مقام وزیر صمت، معدن و تجارت تصریح کرد: باید قدرت پیش‌بینی خود را در حوزه بازار ارتقا بخشیم و البته با برآورد صحیح از تولیدات

وزارتخانه متمرکز شود؛ بر این اساس، در این مصوبه، همه وظایف محول شده به وزارت جهاد کشاورزی که طی قانون انتزاع در سال ۱۳۹۱ انجام گرفته بود، مجدداً به وزارت صمت و با مسئولیت متمرکز قائم مقام وزیر منتقل می‌شود. قائم مقام وزیر صمت، معدن و تجارت افزود: تمامی سیاست‌گذاری‌ها، برنامه‌ریزی و نظارت بر بخش بازرگانی کشور، در این قالب توسط حوزه قائم مقام امور بازرگانی وزارت صمت، معدن و تجارت پیگیری و به ثمر خواهد رسید؛ ضمن اینکه در فرآیند جدید، سعی خواهیم کرد به وظایف جهاد کشاورزی در کاهش وابستگی‌ها در حوزه تولید کالاهای اساسی بخش کشاورزی کمک کنیم.

◀ تنظیم بازار نباید چرخ تولید را کند نماید

وی اضافه کرد: هم برای حمایت از تولیدکننده و هم برای حمایت از مصرف‌کننده کالا، باید یک نگاه واحد مسائل و مشکلات را پیگیری کند؛ این در شرایطی است که تنظیم بازار نباید به گونه‌ای انجام گیرد که چرخ تولید کند شود، چراکه حمایت از مصرف‌کننده، در گرو حمایت از تولید است؛ بنابراین بخش تولید باید برای پایداری و تداوم فعالیت، به منافع مصرف‌کننده توجه ویژه



قائم مقام وزیر صمت اعلام کرد: بازگشت تمام فعالیت‌های تنظیم بازاری به وزارت صنعت

قائم مقام وزیر صمت، معدن و تجارت با بیان اینکه تمام فعالیت‌های مرتبط با تنظیم بازار که در قالب قانون انتزاع، از وزارت صمت جدا شده بود، مجدداً به این وزارتخانه باز خواهد گشت. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی به نقل از وزارت صمت، معدن و تجارت، حسین مدرس خیابانی گفت: طبق مصوبه جدید هیأت دولت مقرر شده است در تشکیلات جدیدی با عنوان قائم مقام وزیر صمت، معدن و تجارت، تمامی وظایف مرتبط با امور بازرگانی در این



مواد غذایی با ارز آزاد وارد نمی‌شود. واردات یا با ارز ۴۲۰۰ تومانی انجام می‌شود و یا ارز نیمایی. در نتیجه کاهش قیمت دلار در بازار آزاد نمی‌تواند تأثیری روی قیمت این محصولات داشته باشد.



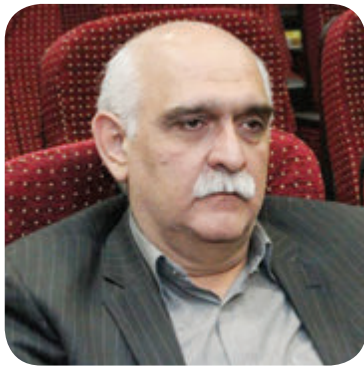
انتخابات شورای هماهنگی اتحادیه و تشکل‌های

کشاورزی ایران / از بین ۲۰ تشکل عضو، فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی به عنوان نایب رییس انتخاب شد

در انتخابات شورای هماهنگی اتحادیه و تشکل‌های کشاورزی ایران، فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی به عنوان نایب رییس انتخاب شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی ایران، شورای هماهنگی اتحادیه و تشکل‌های کشاورزی ایران با هدف هم‌افزایی و هماهنگی بخش کشاورزی و به پیشنهاد دکتر حسین شیرزاد، معاون وزیر جهاد کشاورزی با ۲۰ تشکل مرتبط تشکیل شد.

جلسه دوم این شورا با برگزاری انتخابات داخلی و بصورت موقت تا تکمیل مراحل قانونی کار خود را آغاز کرد که در این انتخابات، اتحادیه مرکزی تعاونی‌های روستایی و کشاورزی ایران به عنوان رئیس هیات، اتحادیه مرکزی دامداران ایران و فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی به عنوان نایب رییس و اتحادیه مرکزی نظارت و هماهنگی تعاونی‌های روستایی و کشاورزی به عنوان دبیر این شورا برگزیده شدند در ابتدای جلسه گزارشی بر اقدامات و روند قانونی ثبت این شورا به اعضا ارائه شد که تصمیم بر این شد که تا انجام مراحل ثبت شورا، هیات رییس بصورت موقت کار خود را شروع و در زمان نهایی شدن انتخابات رسمی برگزار شود.



افزایش ۸۰ هزار تومانی قیمت چای خارجی

رئیس اتحادیه بنکداران با بیان اینکه قیمت چای خارجی در هر کیلوگرم ۸۰ هزار تومان افزایش یافته است، گفت: حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی از واردات این کالا و اختصاص ارز نیمایی برای آن دلیل این امر است.

محمد آقاپاهر در گفتگو با خبرنگار مهر با اشاره به افزایش قیمت چای در بازار گفت: دلیل این مساله حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی از واردات چای و اختصاص ارز نیمایی برای واردات آن بوده است. وی افزود: بر همین اساس از ۱۵ خردادماه تمام محموله‌های چای که در گمرک بودند با ارز نیمایی تریخیص شدند.

این فعال بخش خصوصی ادامه داد: قیمت چای خارجی ۵۰۰ گرمی از ۲۹ هزار و ۹۰۰ تومان به ۶۹ هزار و ۹۰۰ تومان رسیده به عبارتی چای خارجی در نیم کیلوگرم ۴۰ هزار تومان و در یک کیلوگرم ۸۰ هزار تومان افزایش قیمت داشته است.

آقاپاهر با بیان اینکه چای ایرانی نیز افزایش قیمت جزئی و معقولی داشته است، گفت: دقیقاً میزان این افزایش قیمت را نمی‌دانم چون چای ایرانی بیشتر در شمال خرید و فروش می‌شود. به گفته وی چای ایرانی به کشور ترکیه که خواهان این نوع چای است صادر می‌شود.

آقاپاهر گفت: این اتفاق خوبی است چراکه باعث می‌شود چای‌های داخلی صادر شود و سنواتی نشود.

وی درباره اینکه آیا احتمال کاهش قیمت چای در بازار وجود دارد؟، ادامه داد: اگر قیمت ارز نیمایی کاهش یابد و محصول جدید وارد شود احتمال این امر هست.

آقاپاهر درباره اینکه چرا با وجود کاهش قیمت دلار قیمت چای پایین نیامده است نیز گفت: هیچ

کشور، با خیالی آسوده‌تر برای آینده برنامه‌ریزی کنیم.

اصناف پر قدرت‌ترین شبکه توزیع کشور

وی حوزه اصناف را پر قدرت‌ترین شبکه توزیع کشور عنوان کرد و گفت: این بخش با بیش از ۳ میلیون واحد صنفی تحت پوشش و بالغ بر ۷۵۰۰ اتحادیه صنفی، در حال فعالیت است.

مدرس خیابانی ادامه داد: در شرایط موجود و در راستای حمایت از بازار، خود شبکه اصناف، تراز عملکردی و کاری خود را ارتقا بخشیده‌اند.

قائم مقام وزیر صمت تأکید کرد: مدیریت بازار بدون کمک و حمایت اصناف امکان‌پذیر نیست.

تأمین زیرساخت‌های شبکه توزیع پویا در کشور وی یادآور شد: برای ایجاد یک شبکه توزیع پویا، زیرساخت‌های لازم در وزارت صنعت، معدن و تجارت در حال شکل‌گیری است که از جمله آن، می‌توان به راه‌اندازی سامانه‌های تخصصی و جامع در این بخش اشاره کرد.

مدرس خیابانی تصریح کرد: گستره نظارت را هم باید به سمت تأمین و هم به سوی بخش توزیع، هدایت شود.

احیای وظایف حمایتی و ارتقای وظایف بازرسی سازمان حمایت

قائم مقام وزیر صنعت، معدن و تجارت اعلام کرد: به دنبال احیا و همچنین بازبینی در وظایف اجرایی سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان هستیم و البته ارتقای وظایف بازرسی این سازمان نیز، در دستور کار است.

وی گفت: با ارتقا سامانه جامع تجارت، در صدد هستیم روند توزیع کالا را از مبدا یعنی از تولید و واردات تا بخش مصرف به دقت رصد کنیم.

مدرس خیابانی تصریح کرد: ضروری است انتظارات بخش اصناف را در حل مسائل مرتبط اعم از مالیات، عوارض و همچنین بازگشت وظایف تخصصی آنها که به سایر دستگاه‌ها و بخش‌های دیگر منتقل شده است؛ برآورده کنیم.

بهره‌گیری از ظرفیت‌های اشتغال‌زایی صنوف تولیدی

قائم مقام وزیر صمت تأکید کرد: صنوف تولیدی در سال رونق تولید باید جدی‌تر دیده شوند و از ظرفیت‌های آنها برای اشتغال‌زایی استفاده کنیم. تولید و صادرات نقش مکمل یکدیگر را دارند و باید این دو حوزه در کنار هم تقویت شوند.



نظرسنجی ایسپا نشان داد؛ مهم ترین فاکتور خرید مواد غذایی

نظرسنجی‌های ۱۷ و ۱۸ تیر ماه مرکز ملی افکارسنجی دانشجویان ایران (ایسپا) نشان می‌دهد در انتخاب و خرید مواد غذایی از نگاه مردم، مؤثرترین عامل «کیفیت خوب» مواد غذایی است. این در حالی است که نتایج یک نظرسنجی دیگر ایسپا که در همین روزها انجام شده نشان می‌دهد، «خانواده، دوستان و آشنایان» مؤثرترین منبع تبلیغی مردم برای خرید کالا است.

به گزارش ایسنا، در نظرسنجی ملی مرکز افکارسنجی دانشجویان ایران (ایسپا) که در روزهای ۱۷ و ۱۸ تیر ماه ۹۸ به صورت تلفنی با جامعه آماری شهروندان کل کشور (اعم از شهر و روستا) انجام شده است، از پاسخگویان پرسیده شده: «معمولاً چه عواملی در تصمیم‌گیری شما برای انتخاب و خرید کالا مؤثر هستند؟»

در پاسخ به این سؤال، ۷۸.۷ درصد کیفیت خوب، ۵۴.۱ درصد قیمت مناسب، ۹.۱ درصد خوشنامی کالا، ۳.۶ درصد جذابیت و ظاهر کالا، ۲.۴ درصد تبلیغات و ۱.۶ درصد دسترسی آسان به کالا را به عنوان عوامل مؤثر در انتخاب و خرید کالا عنوان کرده‌اند. در این نظرسنجی پاسخ‌گو می‌توانست دو گزینه را انتخاب کند. منابع تبلیغاتی مؤثر در انتخاب کالای مردم ایران همچنین در نظرسنجی ملی مرکز افکارسنجی دانشجویان ایران (ایسپا) که در روزهای ۱۷ و ۱۸ تیر ماه ۹۸ به صورت تلفنی با جامعه آماری شهروندان کل کشور (اعم از شهر و روستا) انجام شده است، از پاسخگویان پرسیده شده: «کدام یک از منابع تبلیغاتی در انتخاب شما برای خرید کالا مؤثر است؟»

بر اساس اعلام مرکز ملی افکارسنجی

رئیس جمهور با اشاره به موضوع مطرح شده در جلسه درمورد بدست آوردن قیمت واقعی کالاهای خارجی وارداتی، تاکید کرد: امروز قیمت کالاهای خارجی حتی با مراجعه به سایت تولیدکننده آن کالاها قابل دسترسی است.

روحانی همچنین رتبه بندی تجار و فعالان اقتصادی را موضوعی بسیار مهم دانست و اظهارداشت: کسانی که سابقه خوبی در فعالیت های اقتصادی دارند و مقررات را رعایت می کنند باید حمایت شوند و افراد دارای سوابق خوب در اولویت وزارت صمت قرار گیرند و به همین نسبت، فعالیت افراد ناسالم در این حوزه باید محدود شود.

رئیس جمهور در ادامه با اشاره به گزارش های ارائه شده درمورد دام های وارداتی به کشور طی ماه های گذشته ، گفت: در مقطعی و بیشتر براساس شایعات مربوط به صادرات دام زنده از کشور، قیمت گوشت افزایش یافت اما با وجود اقدامات خوبی که در زمینه واردات دام انجام شده، قیمت گوشت هنوز متعادل نیست.

روحانی با اشاره به اظهارات وزیر جهاد کشاورزی مبنی بر اینکه در حال حاضر حداقل ۳۰ درصد قیمت گوشت اضافه است، گفت: مشخص است که اینجا با مشکلی مواجه هستیم که باید آن را حل کنیم زیرا اگر اجحافی صورت گیرد از دامدار گرفته تا مردم ، همه متضرر خواهند شد.

رئیس جمهور همچنین در بخش دیگری از سخنان خود به موضوع کسانی که ارز دولتی دریافت کرده ولی کالایی وارد نکرده اند اشاره کرد و گفت: بانک مرکزی و کمیته مربوطه باید این موضوع را با دقت بررسی کنند، اگر دریافت کننده ارز، کالای مورد نیاز را وارد نکرده باشد، تخلف صورت گرفته و در واقع ارز را قاچاق کرده است که باید موارد روشن شده و برخورد قانونی با متخلفان انجام گیرد.

روحانی تاکید کرد: باید کمک کنیم پرونده هایی که در زمینه قاچاق در قوه قضائیه مطرح است به سرعت حل و فصل شده و پول ها سریعتر به خزانه بازگردد.

رئیس جمهور اظهار داشت: مهمترین موضوع جلسه امروز درواقع ایجاد هماهنگی بیشتر و اتصال سامانه های کنترل و مقابله با قاچاق در کشور است که تکمیل آن می تواند کمک بسیار خوبی برای ما باشد.



روحانی در جلسه ستاد مرکزی مبارزه با قاچاق کالا و ارز: قیمت گوشت هنوز متعادل نیست/ کمک کنیم

پرونده های قاچاق حل و فصل شود

رئیس جمهور تلاش مضاعف در مسیر مبارزه با قاچاق کالا و ارز را در سال رونق تولید، برای بهبود شرایط تولید در کشور ضروری و بسیار با اهمیت خواند و تاکید کرد که باید از همه ابزارهای فنی لازم بویژه فناوری‌های جدید از جمله استارت‌آپ‌ها برای کنترل و مقابله با قاچاق کالا و ارز بهره گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، حجت الاسلام والمسلمین حسن روحانی در جلسه ستاد مرکزی مبارزه با قاچاق کالا و ارز، ضمن قدردانی از تلاش های وزیر کشور و رئیس ستاد مرکزی مبارزه با قاچاق کالا و ارز، اظهارداشت: در شرایط تحریم ، باید مراقبت فراوانی در هزینه و مصرف دقیق ارزی داشته باشیم که با زحمت بسیار بدست می آید.

رئیس جمهور همچنین از نیروهای نظامی و انتظامی، بانک مرکزی، قوه قضائیه ، وزارت اطلاعات و گمرکات به عنوان مبارزان خط مقدم مبارزه با قاچاق کالا و ارز نام برد و با اشاره به مباحث مطرح شده در جلسه درمورد ردیابی و کنترل واردات و صادرات کالا در کشور، خاطرنشان کرد: امروز ابزار فنی لازم برای نظارت و کنترل در همه زمینه ها وجود دارد، البته ممکن است هنوز برخی نواقص و یا ناهماهنگی ها در این زمینه وجود داشته باشد که برای رفع آنها باید تلاش شود.

روحانی تکمیل و راه اندازی سامانه کنترلی تا پایان سال ۹۸ را مورد تاکید قرار داد و افزود: کار مبارزه با قاچاق باید به صورت سیستمی از مبداء تا مقصد باشد.



خارج می‌شود.

محمدرضا مودودی سرپرست سازمان توسعه تجارت در گفتگو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، گفت: بخش عمده‌ای از زعفران ایران به صورت فله‌ای از کشور خارج می‌شود که این موضوع ضعف برندسازی این محصول را نشان می‌دهد.

وی ادامه داد: ایران بزرگترین تولیدکننده و صادرکننده زعفران با ۹۰ درصد سهم بازارهای جهانی است، اما به دلیل آنکه برندسازی موفق در این موضوع انجام نشده بسیاری از کشورهای خارجی در این عرصه پیشرفت قابل توجهی داشتند و زعفران ایران را به صورت فله‌ای خریداری و با برند خودشان به فروش می‌رسانند. سرپرست سازمان توسعه تجارت ایران با بیان اینکه برنامه ریزی‌ها برای برندسازی صورت گرفته است، گفت: صادرات محصولات غذایی کشور در سال ۹۷ به ۶ میلیارد دلار رسید و پیش‌بینی می‌شود تا عدد در سال ۹۸ به مرز ۸ میلیارد دلار برسد.



رئیس سازمان حمایت خبر

داد: با سامانه ۱۲۴ قیمت

کالاها به اطلاع مردم می‌رسد

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت با اشاره به رونمایی از سامانه ۱۲۴ گفت: فرآیند حاکم بر "سامانه اطلاع‌رسانی ثبت کالا و خدمات" به آرامش بازار کمک شایانی خواهد کرد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفتونوز)؛ به نقل از وزارت صنعت، معدن و تجارت، عباس تابش اظهار کرد: براساس مصوبه سران قوا، وزارت صنعت مکلف به راه‌اندازی "سامانه اطلاع‌رسانی ثبت کالا و خدمات" موسوم به سامانه ۱۲۴ شده است.

از تخلفات نیست. نایب رئیس اتاق اصناف ایران اظهار کرد: در شرایط فعلی نباید به طور حتم به دنبال افزایش قیمت نمان بود اما می‌توان قیمت را با واقعیت همخوانی داد و در کنار آن دولت در راستای کاهش هزینه‌های تمام شده تولید نان اقداماتی را انجام دهد. وی اظهار کرد: نان آزادپز و دولتی هر دو با توجه به شرایط خاص خود نرخ‌گذاری شده‌اند، اما نان‌های سفارشی، خارج از شرایط نرخ‌گذاری هستند و این در حالی است که واحدهای آزادپز نیز با توجه به سهمیه خود از آرد یارانه‌ای استفاده می‌کنند. به گزارش ایسنا، این اظهارات در حالی است که بررسی‌های میدانی نشان می‌دهد بسیاری از واحدهای نانوايي اقدام به افزایش قیمت یا کاهش وزن نان یا هر دو تخلف به صورت هم‌زمان کرده‌اند. این موضوع به‌ویژه مسئله متفاوت بودن قیمت نان‌های عرضه شده از سوی واحدهای نانوايي به اصطلاح آزادپز در نقاط مختلف شهر، چندی پیش از رئیس اتحادیه نانویان سنتی پیگیری شد که بیژن مقدم به دفاع از این موضوع پرداخت و اعلام کرد که نانوايي‌های آزادپز به دلیل تهیه آرد به نرخ آزاد، در قیمت‌گذاری محصولات خود آزاد هستند. این در حالی است که به گفته مسئولان وزارت صنعت، معدن و تجارت، نانوايي‌های آزادپز نیز آرد یارانه‌ای دریافت کرده و مشمول قیمت‌گذاری هستند. در چنین شرایطی نایب رئیس اتاق اصناف ایران می‌گوید که "عدم افزایش قیمت نمان... نانوايي‌ها را به سمت تخلفاتی همچون کم‌فروشی و گران‌فروشی سوق می‌دهد".



سرپرست سازمان توسعه

تجارت: قاچاق فله‌ای

زعفران از کشور

سرپرست سازمان توسعه تجارت گفت: بخش عمده‌ای از زعفران ایران به صورت فله‌ای از کشور

دانشجویان ایران (ایسپا)، ۳۹.۶ درصد از افراد به این سؤال پاسخ "خانواده، دوستان و آشنایان" را انتخاب کرده‌اند. این در حالی است که ۳۵.۹ درصد صدا و سیما، ۱۱ درصد شبکه‌های اجتماعی مجازی، ۲.۸ درصد تبلیغات محیطی، ۲.۴ درصد ماهواره، ۱.۱ درصد مطبوعات، ۰.۹ درصد پیامک و ۱.۹ درصد افراد نیز "نظر خود فرد" را به عنوان منبع تبلیغاتی مؤثر در خرید کالاها عنوان کرده‌اند. همچنین ۴.۴ درصد افراد گزینه "بی پاسخ/ نمی‌دانم" را در پاسخ به این سؤال برگزیده‌اند.



نایب رئیس اتاق اصناف ایران:

عدم افزایش قیمت نان،

نانوايي‌ها را به سمت کم‌فروشی و

گران‌فروشی سوق می‌دهد

نایب رئیس اتاق اصناف ایران معتقد است که عدم افزایش قیمت رسمی نان، واحدهای نانوايي را به سمت گران‌فروشی سوق داده است. وی ضمن تایید نرخ‌های متفاوت نان در تهران ابراز کرد که جرائم و بازرسی‌های فعلی جوابگوی جلوگیری از تخلفات نیست. مجتبی صفایی در گفت‌وگو با ایسنا، در رابطه با وضعیت قیمت نان اظهار کرد: اتاق اصناف در سال‌های اخیر بارها پیگیر افزایش قیمت نان بوده است و نمی‌توان بدون دلیل و استدلال منطقی قیمت‌ها را سرکوب کرد. وی ادامه داد: عدم افزایش قیمت نان بدون توجه به رشد مؤلفه‌های تأثیرگذار بر هزینه تولید، نانوايي‌ها را به سمت تخلفاتی همچون کم‌فروشی و گران‌فروشی سوق می‌دهد؛ از این رو اگر دولت به دنبال افزایش قیمت نان نیست، باید از رشد هزینه مؤلفه‌های تأثیرگذار بر قیمت نان جلوگیری کند. او افزود: به طور مثال در سطح شهر تهران نوسان قیمت نان وجود دارد که جرائم و بازرسی‌های فعلی جوابگوی جلوگیری



رونق صادرات چیپس به کمک رانت

صادرات چیپس سیب زمینی در حالی ادامه دارد که برای تولید این محصول از روغن وارد شده با ارزش ۴۲۰۰ تومانی و سیب زمینی تولید شده با یارانه های دولتی استفاده شده است.

به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری تسنیم صادرات غیر نفتی با وجود اینکه منافع فراوانی برای کشور دارد اما در مواقعی این صادرات با رانت هایی همراه است که دیگر به نفع منافع ملی کشور نیست.

در صادرات به این شکل محصولاتی به طور مستقیم یا غیر مستقیم صادر می شود که برای تولید آنها از یارانه های عمومی استفاده شده یا حتی در مواردی مشاهده شده است که عین کالاهای وارد شده با ارزش ۴۲۰۰ تومانی به خارج از کشور صادر شده یا با انجام یک فرآوری بر روی آن، صادر می شود.

برای تولید محصول چیپس در کشور از سیب زمینی استفاده می شود که برای تولید کود و سم آن، یارانه دولتی صرف شده و آب مصرفی برای تولید یارانه دریافت کرده است.

حدود ۴۰ درصد از هزینه تولید سیب زمینی مربوط به روغن برای سرخ کردن است که در کمال ناباوری، روغن مورد نیاز برای تولید این محصول نیز از طریق روغن موجود در بازار داخلی استفاده می شود که برای واردات آن ارزش ۴۲۰۰ تومانی صرف شده است.

سیب زمینی و روغن یارانه ای در حالی برای تولید و صادرات چیپس استفاده می شود که دولت این تسهیلات و یارانه ها را برای حمایت از مصرف کنندگان داخلی پرداخت کرده تا این کالاها با قیمت کمتری به دست آنها برسد اما با صادرات این محصولات علاوه به اینکه سود های نامتعارفی از کیسه بیت المال نصیب برخی از

تولیدکنندگان، فرآیند حاکم بر سامانه اطلاع رسانی ثبت کالا و خدمات به آرامش بازار کمک شایانی خواهد کرد.



کاهش ۱۵ درصدی صادرات زعفران/ افت قیمت ها در بازار

نایب رئیس شورای ملی زعفران از کاهش ۱۵ درصدی صادرات زعفران در ۳ ماهه نخست امسال خبر داد و گفت: قیمت زعفران نیز بین ۱۰ تا ۱۵ درصد کاهش یافته است.

غلامرضا میری در گفتگو با خبرنگار مهر از کاهش ۱۵ درصدی صادرات زعفران در ۳ ماهه نخست امسال خبر داد و گفت: در سه ماهه نخست سال ۹۷ بیش از ۵۵ تن زعفران از کشور صادر شده بود در حالی که این عدد امسال به بیش از ۴۷ تن رسیده است.

وی دلیل این مساله را سخت گیری های صادراتی و بحث پیمان سپاری ارزی عنوان و اضافه کرد: به دلیل تفاوت دلار سامانه نیما و دلار بازار آزاد صادر کنندگان زعفران بین ۵۰۰ هزار تومان تا یک میلیون تومان زیان می کنند و این برای آنان صرف نمی کند.

نایب رئیس شورای ملی زعفران افزود: البته زعفران به صورت قاچاق از کشور خارج می شود. میری همچنین با اشاره به کاهش ۱۰ تا ۱۵ درصدی قیمت زعفران در بازار، گفت: در حال حاضر حداقل قیمت این محصول ۷.۵ میلیون تومان و حداکثر قیمت آن ۱۱.۵ میلیون تومان است.

وی دلایل کاهش قیمت را نیز مورد اشاره قرار داد و افزود: همین که محصول صادر نمی شود، مصرف داخلی کاهش یافته و کشاورزان و کسانی که محصول را نگه داشته بودند در حال عرضه آن به بازار هستند، همه این موارد باعث افزایش عرضه و کاهش قیمت شده است.

وی افزود: سامانه ای که رونمایی شد از سوی وزارت صنعت، معدن و تجارت طراحی و عملیاتی شده است و هدفش اطلاع رسانی دقیق قیمت ها به مردم است.

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان توضیح داد: بخشی از خدمات این سامانه، اطلاع رسانی قیمت کالاهایی است که مشمول قیمت تثبیتی هستند و سازمان حمایت قیمت های مصوب را اعلام می کند و بخشی دیگر کالاهایی است که واحدهای تولیدی قیمت خود را در سامانه ۱۲۴ درج می کنند و سازمان حمایت در راستای تامین حقوق مردم طبق ضوابط تعیین قیمت، موارد را مورد رصد قرار می دهد.

تابش ادامه داد: این اقدام جزو مواردی هستند که شکایات مردمی در خصوص آنها دریافت و توسط بازرسان سازمان حمایت و در راستای وظیفه نظارتی سازمان مورد رسیدگی قرار می گیرند.

وی تصریح کرد: بخش دوم خدمات "سامانه اطلاع رسانی ثبت کالا و خدمات"، رصد قیمت ها از سطح بازار و تحولات موجود در این عرصه است.

وی اضافه کرد: در بخش دریافت قیمت ها از سطح بازار، با همکاری اتاق اصناف قیمت انواع اقلام کالایی به سامانه اطلاع رسانی ثبت کالا و خدمات منتقل خواهد شد.

اطلاع رسانی قیمت ها به مردم معاون وزیر صمت اعلام کرد: در این سامانه؛ حداقل، حداکثر و قیمت عرف کالا و خدمات را به اطلاع مردم خواهیم رساند.

تابش تصریح کرد: از مزیت های "سامانه اطلاع رسانی ثبت کالا و خدمات"، شناسایی دقیق تر قیمت های سطح بازار و رصد مغایرت آنهاست که شرایط را برای دریافت علل نوسانات قیمتی و ورود نظارتی در موارد مورد نیاز مهیا می کند.

وی گفت: این سامانه در اختیار سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان است و ناظر آن مرکز توسعه تجارت الکترونیک وزارت صنعت، معدن و تجارت است که در راستای توسعه فضای کسب و کار، خدمات رسانی خواهد کرد.

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان تاکید کرد: یکی از اهداف راه اندازی این سامانه، ایجاد فضای شفاف در قیمت انواع اقلام کالایی در سطح کشور است. وی تصریح کرد: با کمک اصناف و



می‌شود و در واقع با مازاد تولید مواجه هستیم، اما اصلاً چنین چیزی واقعیت ندارد.

حامد امینی مصلح‌آبادی با تاکید بر اینکه در حال حاضر تمامی صنایع لبنی کشور علیرغم وجود بازار، با ظرفیتی کمتر از ظرفیت اسمی خود فعالند، دلیل این کاهش تولید را وجود مشکلاتی در تامین شیر خام دانست که باید وزارت جهاد کشاورزی در قبال این مشکل بزرگ تصمیم‌گیری کند.

وی تصریح کرد: از طرف دیگر فعالیت کارخانجات تولید شیر خشک یکی از موانع فعالیت کامل صنایع لبنی در کشور است، اخیراً ارز ۴۲۰۰ تومانی برای واردات کره برداشته شده و همین امر باعث افزایش شدید قیمت کره شد و البته این شرایط مورد توجه شرکت‌های تولید شیر خشک نیز قرار گرفت.

امینی مصلح‌آبادی اضافه کرد: این شرایط توجیهی شد که کارخانه‌های تولید شیر خشک، شیر خام را با حجم بالا دریافت کنند، کره یا خامه شیر را استحصال کنند و بفروشند و ماده باقی‌مانده پس از استحصال خامه یا کره را به شیر خشک تبدیل کنند که این روند باعث ایجاد چالش بزرگی برای صنایع لبنی شده است. وی با اشاره به تفاوت حجم اشتغالی صنایع لبنی با شرکت‌های تولید شیر خشک بیان کرد: مجموع پرسنلی که در حوزه صنایع لبنی استان مرکزی فعالند، بالای ۵۰۰ نفرند در حالی که در یک واحد تولید شیر خشک استان حدوداً ۲۰ نفر فعالیت دارند، اما حجم دریافتی شیر این واحد برابر با چند کارخانه تولید صنایع لبنی است در حالی که از نظر اشتغال، توجیه اقتصادی و ارزش افزوده تولیدات صنایع لبنی مزیتی بیشتر از صنایع تولید شیر خشک دارند. مدیرعامل شرکت صنایع لبنی اراک با تاکید بر اینکه دولت باید به این چالش بزرگ توجه داشته باشد و شرایط را مدیریت کند تا شیر خام تولیدی در اختیار صنایع لبنی قرار گیرد، گفت: در حال حاضر خامه استحصال شده توسط شرکت‌های تولید شیر خشک به صورت فله و در کیسه‌های ۵ تا ۱۰ کیلویی به روسیه صادر می‌شود که توجیه اقتصادی برای کشور ندارد چراکه صنایع لبنی به شیر بسیاری نیاز دارند و باید بواسطه تعداد اشتغال و ارزش افزوده ای که نسبت به واحدهای تولید شیر خشک ایجاد می‌کنند، برای دریافت شیر خام در اولویت قرار گیرند. وی قیمت هر کیلوگرم شیر خام را ۲۶۰۰ تومان بیان کرد و افزود: این قیمت نسبت

حساب می‌آید؛ اما این کشور تولید سیب زمینی مناسبی ندارد و از پاکستان سیب زمینی برای تولید وارد می‌شود. وی درباره برگشت ارز حاصل از صادرات این بخش اظهار داشت: برای صادرات به بازارهای اصلی خود مانند عراق، مشکل بازگشت ارز حاصل از صادرات نداریم زیرا تجارت در این کشور از طریق صرافی انجام می‌شود.



یک فعال صنایع لبنی: کاهش تولید به دلیل وجود مشکلات در تامین شیر خام / وزارت جهاد کشاورزی در قبال این مشکل بزرگ تصمیم‌گیری کند

صنایع لبنی کشور و به تبع آن استان مرکزی این روزها در تامین مواد اولیه خود با چالش‌های جدی مواجهند. همزمان با افزایش قیمت‌ها، لبنیات نیز از قافله گرانی‌ها جا نماند و هر روز یکی از اقلام این بخش گران شد.

به گزارش ایسنا، کفایت از فروشندگان اقلام لبنی دلیل این افزایش‌های هر روزه را بپرسید و تنها پاسخی که دریافت می‌کنید این است که کارخانجات و شرکت‌های تولیدکننده قیمت را بالا می‌برند و تولیدکننده نیز به گران شدن مواد اولیه اذعان دارد.

اراک یکی از قدیمی‌ترین شرکت‌های صنایع لبنی را در خود جای داده است که کار خود را در پایان فروردین ۱۳۵۵ آغاز کرده و تا امروز با همه دشواری‌ها سرپا ایستاده، اما از نوسانات اخیر بی‌پهره نمانده است.

مدیرعامل شرکت صنایع لبنی اراک در خصوص وضعیت تولیدی شرکت در شرایط کنونی به ایسنا گفت: متأسفانه مشکل کنونی در حوزه تولید اقلام لبنی، تامین مواد اولیه است. علیرغم اینکه مسئولان وزارت جهاد کشاورزی مدام اعلام می‌کنند شیر خام بیش از مصرف در کشور تولید

افراد می‌شود در بازار داخلی نیز زمینه کمبود کالا ایجاد می‌شود.

به صرفه بودن صادرات با وجود افزایش ۴ برابری تعرفه ورودی چپیس به عراق علی‌شریعتی عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی در گفتگو با خبرنگار اقتصادی خبرگزاری تسنیم در این ارتباط اظهار داشت: یکی از بازارهای بزرگ صادرات چپیس و اسنک کشور عراق است اما این کشور تعرفه واردات این محصولات را به منظور حمایت از تولید داخل خود حدوداً ۴ برابر بالا برده است، زیرا عربستان سعودی در این کشور کارخانه احداث کرده است. وی افزود: عراق در حال حاضر برای واردات یک محموله ۵ هزار دلاری ۴ هزار دلار تعرفه می‌گیرد در حالی که این رقم در گذشته هزار دلار بوده است.

عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ادامه داد: صادرات چپیس و پفک به کشور عراق ادامه دارد اما روند صادرات آن در مقایسه با قبل از اعمال تعرفه ۴ برابری، کند شده است. وی تصریح کرد: صادرات سیب زمینی به عراق با وجود این افزایش تعرفه، هنوز برای کشورمان دارای مزیت صادراتی است زیرا قیمت سیب زمینی در ایران در مقایسه با سایر کشورها بسیار ارزان است. شریعتی گفت: با وجود اینکه صادرات چپیس به بازار عراق برای کشورمان دارای مزیت است اما دیگر حضور بلامنزاعی در این کشور نداریم زیرا عربستان نیز با سرمایه‌گذاری مستقیمی که در این کشور انجام داده حضور دارد. وی اظهار داشت: چپیس و پفک ایران قبل از تحریم‌ها به کشورهای مختلفی حتی آمریکا صادر می‌شد اما اکنون مجموع صادرات ما در مقایسه با گذشته کمتر شده است.

این فعال بخش خصوصی درباره اجزا تشکیل دهنده چپیس گفت: علاوه بر سیب زمینی که بخش اصلی تولید چپیس است، ۴۰ درصد هزینه تولید را روغن تشکیل می‌دهد و ۱۰ درصد از هزینه تولید بسته بندی است.

وی در پاسخ به اینکه روغن مصرفی برای صنعت چپیس از طریق واردات به صورت موقت تامین می‌شود یا از روغن موجود در بازار داخلی استفاده می‌شود گفت: با توجه به اینکه فرایند ورود موقت دشوار است واردات موقت نداریم و از روغن‌های موجود در بازار استفاده می‌شود.

شریعتی گفت: در افغانستان نیز چند کارخانه بزرگ چپیس خریداری شده است و این کشور یکی از بازارهای خوب صادراتی برای ایران به



را معرفی و در این زمینه باید اعتماد سازی و شناسنامه دار کردن را سرلوحه کار خود قرار دهند.

اولین جشنواره بین المللی خوراک ملل به منظور معرفی آداب و رسوم ملت‌های مختلف درباره طبخ و مصرف غذا ۲۰ تا ۲۵ مردادماه در مرکز نمایشگاهی برج میلاد تهران برگزار می‌شود.

در این جشنواره ۳۸ غذای ملی ثبت شده و ۳ غذای جهانی در قالب پوستر و یا نمایش پخت آنها در این برنامه معرفی می‌شود.

سازمان میراث فرهنگی، کانون اتومبیلرانی و جهانگردی، وزارت فرهنگ و ارشاد، مؤسسه فرهنگی اکو، سازمان فرهنگ و ارتباطات اسلامی، سازمان امور عشایر ایران، شهرداری تهران، اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی و صدای جمهوری اسلامی ایران از حامیان معنوی این رویداد بین المللی هستند.



کمیسیون کامیون بارگیری نهادها را با مشکل مواجه کرد

رئیس اتحادیه مرغ تخم گذار استان تهران با بیان اینکه کرایه حمل تخم مرغ نسبت به سال گذشته ۱.۵ برابر شده است، گفت: حمل نهاده های دامی به دلیل کمیسیون با مشکل مواجه است.

ناصر نبی پور در گفتگو با خبرنگار مهر با اشاره به ابلاغ رسمی نرخ تخم مرغ از سوی سازمان حمایت گفت: با توجه به قیمت فعلی نهاده‌ها و هزینه تمام شده تولید، قیمت تخم مرغ از نظر ما کیلویی ۸۴۰۰ تومان است در حالی که دولت قیمت این محصول را ۷۵۰۰ تومان اعلام کرد.

وی ادامه داد: بهر حال همین که بعد از سه سال دولت پذیرفت قیمت تخم مرغ باید تغییر کند و افزایش یافته است، جای امیدواری دارد هر چند

دانست و گفت: این محفل می تواند به خوبی ذائقه و طبخ غذاهای اصیل ایرانی را به سایر جهان معرفی کند.

حمید درودیان در این رابطه اظهار داشت: گردشگر غذایی می تواند اشتغال بسیاری ایجاد کرده و ارزآوری برای کشورمان به همراه داشته باشد، چون بسیاری از توریست های خارجی می خواهند تا فرهنگ بومی و محلی، نحوه پخت و محل این گونه غذاها را تجربه کنند.

وی ادامه داد: بسیاری از کشورهای جنوب شرق آسیا از جمله تایلند و ویتنام در چند سال اخیر با معرفی غذاهای خود در مسیر گردشگران توانسته اند نگاه تاریخی و فرهنگی کشورشان را به سایر جهان عرضه کنند چرا که گردشگری خوراک در دنیا شناخته شده است.

خزانه دار انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران با بیان اینکه فضای مجازی می تواند در معرفی بیشتر جشنواره خوراک ملل تاثیر گذار باشد خاطر نشان کرد: غذاهای محلی ایران یکی از پرطرفدارترین منوها برای گردشگران محسوب می شود که می بایست این موضوع در دل این جشنواره پرورش داده و به سایر گردشگران معرفی کرد. درودیان با اشاره به اینکه گستردگی اقوام ایرانی در کشور باعث شده که بسیاری از غذاها به لحاظ طبخ، تنوع و ذائقه برای گردشگران مطلوب ارزیابی شود گفت: هم اکنون قرمه سبزی، کباب و کوفته تبریزی برای بسیاری از گردشگران یک برند تبدیل شده است که باید از این الگو و استاندارد سازی سایر غذاهای محلی را معرفی کرد. به گفته وی استفاده از ادویه ها و دسرهایی در کنار غذاهای ایرانی باعث شده تا طبع گرم و سرد غذاها را از بین برده و این گونه خوراک ها را بهتر برای باب میل گردشگران به همراه آورد. این عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران نقش صنایع غذایی در توسعه اقتصادی و اشتغال را مستقیم دانست و اظهار داشت: در این زمینه گردشگر غذایی می تواند اشتغال بسیاری را برای اقتصاد کشورمان به همراه آورد چرا که بسیاری از توریست های خارجی در نظر دارند تا فرهنگ بومی و محلی، نحوه پخت و محل این گونه غذاها را تجربه کنند. درودیان با بیان اینکه نهادهای خصوصی و آژانس های گردشگری به عنوان کارگزاران در این بخش باید حضور فعالی داشته باشند تصریح کرد: این افراد پکیج کاملی از با کیفیت ترین و استانداردترین غذا و نوشیدنی های کشورمان

به ابتدای سال ۶۰۰ تومان معادل ۳۰ درصد افزایش یافته است. اصلی ترین ماده تشکیل دهنده محصولات لبنی شیر است به طوری که ۷۰ درصد بهای تمام شده محصول تولید شده را شیر خام در بر می گیرد و این افزایش قیمت ها ۱۰۰ درصد در روند تولید تاثیر دارد به طوری که افزایش ۳۰ درصدی قیمت شیر، بهای تمام شده محصول را ۲۲ درصد افزایش داده است. امینی مصلح آبادی تصریح کرد: بازار این افزایش را در نظر نگرفته و در واقع از بازار عقبییم و این شرایط چیزی جز زیان برای ما به همراه ندارد. تنها راه برون رفت از این مشکلات تعادل در عرضه و تقاضاست و پیشنهاد می شود که واحدهای تولید شیر خشک زمانی فعالیت کنند که مازاد شیر خام در کشور وجود داشته باشد. وی در خصوص تغییر میزان تولید پس از افزایش قیمت ها بیان کرد: این شرکت کاهش تولید چندانی نداشته است، اما طبق آمار به طور متوسط بین ۲۰ تا ۳۰ درصد کاهش تولید در کشور رقم خورده است و متاسفانه کمبود شیر خام در بازار محسوس است و لازم است در این شرایط وزارت جهاد کشاورزی به جای مقاومت در این قضیه چاره ای برای تامین شیر خام صنایع لبنی بیندیشد و حتی مانع صادرات خامه فله شوند تا حجم خرید شیر توسط شرکت های تولید شیر خشک کاهش یابد یا افزایش تولید در صنایع لبنی به صورت جدی مد نظر قرار گیرد.



عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران: گردشگری غذایی می تواند اشتغال پایدار ایجاد کند

عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران با اشاره به نخستین جشنواره خوراک ملل در برج میلاد، نقش صنایع غذایی را مستقیم



رئیس اتحادیه دارندگان کافه قنادی تهران: اپلیکیشن‌های فروش کیک به قوانین صنفی توجهی ندارند

رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران گفت: فروشگاه‌های مجازی عرضه کیک و شیرینی استعلامی در زمینه شرایط صنفی واحدهای خود نگرفته‌اند. علی بهرمند در گفت و گو با ایسنا، اظهار کرد: در صنف شیرینی پز ۱۸۰ قلم کالا به عنوان مواد مصرفی مورد استفاده است که ۷۰ درصد این اقلام از طریق واردات در کشور تامین می‌شود. رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران یادآور شد: تمام مواد اولیه مصرفی صنف قنادان در کشور موجود است که واحدهای صنفی نیاز خود را از بازار آزاد تامین می‌کنند، اما قیمت آن‌ها به شدت افزایش یافته که در قیمت محصول نهایی و هزینه‌های تولید تأثیر قابل توجهی داشته است. وی خاطر نشان کرد: یکی از مشکلات موجود برای این صنف، افزایش قیمت و شرایط تامین شکر بود که در حدود دو ماه پیش قیمت این محصول به محدوده ۹ هزار تومان رسید که با عرضه دولتی این محصول، قیمت آن کاهش یافت که به نظر می‌رسد اگر عرضه دولتی این محصول ادامه داشته باشد، شرایط بهتری برای واحدهای صنفی رقم خواهد خورد.

اپلیکیشن‌ها توجهی به قوانین صنفی ندارند بهرمنند در رابطه با رشد و ارتقاء فناوری و تأثیر آن بر کسب و کارهای صنفی گفت: اتحادیه در زمینه ورود واحدهای صنفی به فضای مجازی و فناوری‌های به‌روز تأکید ویژه‌ای داشته و خواسته شده واحدهای صنفی به طور مستقیم از فناوری‌های روز استفاده کنند. رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و

بازار نیز درج شده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در حاشیه نمایشگاه کامپ سه سامانه در حوزه احراز هویت مشتریان ثبت نام غیر حضوری گواهی امضای الکترونیک و سامانه اطلاع رسانی قیمت کالا و خدمات با حضور وزیر سمت در غرفه سازمان تجارت الکترونیک رونمایی شد.

در این مراسم علی رهبری رئیس سازمان تجارت الکترونیک با اشاره به اهمیت دیجیتال مارکتینگ و بازارهای مجازی گفت: سامانه احراز مشتریان تجارت الکترونیک با این هدف ایجاد شده تا یک مشتری تنها یک بار اطلاعات و داده‌های خود را وارد سامانه کنند و به جای اینکه در خرید از درگاه‌های الکترونیکی نام کاربری و رمزهای متعدد استفاده کنند بتوانند از طریق تکنولوژی SSO فقط با یک بار احراز هویت دسترسی به اطلاعات خود را در اختیار سامانه‌های مختلف قرار دهند. پس از این کار این سامانه یک نام کاربری و رمز عبور برای مشتری تعریف می‌کند که می‌تواند با استفاده از آن در تمام سامانه‌های کسب و کار فعالیت کنند. وی تصریح کرد: با استفاده از این تکنولوژی و احراز هویت دیگر ادعاهای خلاف واقع که در برخی از معاملات بخصوص در سایت‌های شیپور و دیوار رخ می‌دهد دیگر اتفاق نخواهد افتاد. رئیس سازمان تجارت الکترونیک در خصوص سامانه صدور گواهی الکترونیک امضا گفت: با وجود آنکه گواهی امضای الکترونیک در گذشته نیز وجود داشته اما ثبت نام غیر حضوری آن امکان پذیر نبوده و فرد باید با مراجعه به دفاتر پیشخوان یا اسناد رسمی با صرف ساعت‌های بسیار و پر کردن فرم‌های مختلف این گواهی را دریافت می‌کرد اما اکنون هر کاربر در هر نقطه از کشور تنها در عرض یک تا دو دقیقه می‌تواند اطلاعات خود را ثبت و درخواست گواهی امضا کنند. وی تصریح کرد: پس از این کار یک کد رهگیری در اختیار فرد قرار خواهد گرفت و او با مراجعه به دفاتر پیشخوان دولت یا اسناد رسمی در کمتر از پنج دقیقه گواهی امضای خود را دریافت خواهد کرد. رهبری در خصوص سامانه رصد قیمت گفت: ما با همکاری اصناف و سازمان حمایت قیمت صد قلم کالای اساسی را با نرخ مورد تایید سازمان حمایت و قیمت مشخص شده از سوی اصناف بر روی سامانه قرار دادیم. ضمن آنکه در این سامانه قیمت حداقلی و حداکثری این کالاها در بازار نیز درج شده است.

که همه چیز بستگی به عرضه و تقاضا دارد. نبی پور میانگین قیمت هر کیلوگرم تخم مرغ را در مرغداری بین ۶۲۰۰ تا ۶۳۰۰ تومان است. این مقام مسؤول با بیان اینکه گرمای هوا از جمله دلایل کاهش قیمت تخم مرغ است، افزود: از طرف دیگر، عراقی‌ها نیز دیگر تخم مرغ سفید وارد نمی‌کنند و فقط تخم مرغ قهوه‌ای می‌خرند. که همه این عوامل منجر به کاهش تقاضا شده است. رئیس اتحادیه مرغ تخم گذار استان تهران درباره اختلالی که در صادرات تخم مرغ به عراق پیش آمده بود، افزود: عده‌ای با صادرات تخم مرغ سردخانه‌ای باعث شدند عراق صادرات تخم مرغ از ایران را متوقف کند در حال حاضر نیز هر چند که تا مرز ما صادرات قانونی انجام می‌شود اما در آن سوی مرز همچنان به شکل غیررسمی وارد کشور عراق می‌شود و مشکلاتی در این زمینه وجود دارد. نبی پور درباره بازار نهاده‌ها نیز با بیان اینکه نهاده به وفور وجود دارد، گفت: حمل و بارگیری نهاده‌ها با مشکل مواجه است چون با کمبود کامیون مواجه هستیم و کرایه‌ها نیز گران شده هم اکنون قیمت حمل هر کیلوگرم تخم مرغ ۷۰۰ تومان است در حالی که این عدد سال گذشته ۳۰۰ تومان بوده است.



رئیس سازمان تجارت الکترونیک: رونمایی از سه سامانه مهم در بحث تجارت / درج قیمت صد قلم کالای اساسی به صورت لحظه‌ای

رئیس سازمان تجارت الکترونیک اظهار داشت: ما با همکاری اصناف و سازمان حمایت قیمت صد قلم کالای اساسی را با نرخ مورد تایید سازمان حمایت و قیمت مشخص شده از سوی اصناف بر روی سامانه قرار دادیم. ضمن آنکه در این سامانه قیمت حداقلی و حداکثری این کالاها در



تثبیتی نیست اما ۹۰ درصد مواد اولیه آن از طریق ارز نیمایی تامین می شود و باید اقدامات و خدماتی که دولت ارائه می کند، در خور حمایت از تولیدات این بخش باشد. حدود ۲۵ هزار هکتار باغ چای در گیلان و مازندران وجود دارد؛ ۵۰ کارخانه داخلی برند چای در کشور فعال هستند و ۳۰ کارخانه چایسازی نیز از استانداردهای ملی در تولید چای برخوردارند. همایش استانی روز صنعت و معدن و تجلیل از برگزیدگان صنعتی و معدنی استان نیز با حضور تابش معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت در رشت برگزار شد.



چای ایرانی، شناسه دار می شود

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان گفت: در راستای حمایت از تولیدکنندگان، معرفی چای تولید داخلی و همچنین شناسایی محصول قاچاق، چای ایرانی شناسه دار می شود. عباس تابش در جریان سفر به استان گیلان در گفت و گو با خبرنگار ایرنا در لاهیجان افزود: هدف این است که این محصول شناسه دار شود تا چای وارداتی با چای داخلی متمایز و همچنین کالای قاچاق از غیر قاچاق مشخص شود و با رصد هزینه حلقه های تولید، فرآوری و بازرگانی، هزینه های تمام شده کالای تولید داخلی نیز در این روند کاهش یابد. رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان یکی از اقدامات خوب دولت در بخش چای را حذف یارانه چای وارداتی و کمک به رقابتی کردن چای تولید داخلی ذکر و اظهار کرد: اگر بتوانیم هزینه تمام شده چای را کاهش دهیم و مزیت رقابتی که به تازگی برای چایکاران ایجاد شده را بالا ببریم، می توانیم اشتیاق برای تولید چای در استان گیلان و لاهیجان را افزایش دهیم. وی در خصوص حمایت های دولت از کشاورزی و صنعت چای نیز یادآور شد: حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی از واردات چای یکی از برنامه های حمایتی دولت از این بخش است و باید به تولید داخلی، حلقه های تولید و بسته بندی کمک شود و تبلیغ فرهنگ استفاده از چای تولید داخلی در دستور کار قرار گیرد. تابش همچنین خواستار آموزش شیوه صحیح دم کردن چای ایرانی شد و ابراز امیدواری کرد که خانواده های ایرانی، با افتخار، چای تولید کشورمان را مصرف کنند. وی با اشاره به سفرش به لاهیجان و دیدار با صاحبان چند واحد چایسازی و نماینده چایکاران، گفت: اقدامات دولت در سالی که به نام رونق تولید نام گرفته؛ توانسته است رضایت نسبی چایکاران شمال کشور را تامین کند و این امر موجب خوشحالی مسئولان و دولتمردان شده است. تابش همچنین درباره کیک و کلوچه بیان داشت: شیرینی مشمول قیمت گذاری



صادرات ۲۰ میلیون دلاری چای از کشور / افزایش استقبال مردم از چای داخلی

رئیس سازمان چای کشور گفت: ارزش صادراتی چای خشک از کشور در سال گذشته ۲۰ میلیون دلار بود، پیش بینی می شود امسال علی رغم بهبود تولید برگ سبز چای به دلیل رونق بازار داخلی، رقم صادرات تغییر نکند. حبیب جهانساز در گفت و گو با خبرنگار اقتصادی ایرنا با بیان این مطلب، افزود: در سال ۹۶ میزان صادرات بیش از ۱۴ هزار تن بود و در سال گذشته این رقم به بیش از ۱۶ هزار تن رسید، اما امسال با توجه به افزایش استقبال مردم از چای داخلی به نظر می رسد میزان صادرات بدون تغییر بماند. وی ادامه داد: آگاهی مردم از سلامت و کیفیت چای داخلی نسبت به چای خارجی مهمترین دلایل افزایش روز افزون استقبال از چای داخلی است. وی میزان چای مورد نیاز کشور را ۱۰۰ هزار تن عنوان کرد که ۲۵ هزار تن آن در داخل کشور قابل تامین است. جهانساز با تاکید بر اینکه صادرات چای داخلی یا مصرف تمام آن در داخل کشور هر دو رونق تولید را به همراه دارد، افزود: صادرات چای داخلی ارزآوری دارد و مصرف آن در داخل از خروج ارز جلوگیری می کند، اما در هر دو حالت نتایج آن برای کشاورزان مشابه است و رونق تولید را به همراه دارد.

کافه قنادی تهران اظهار کرد: در ماه های اخیر برنامه های کاربردی و سایت های بسیاری در زمینه تولید و عرضه کیک و شیرینی فعال شده اند که تا به امروز بسیاری از این سایت ها و برنامه های کاربردی با اتحادیه ارتباطی نگرفته اند و شرایط صنفی و تخصصی واحدهای معرفی شده و فعال در این برنامه ها به تأیید اتحادیه نرسیده است.



رئیس سازمان ملی استاندارد ایران مطرح کرد: سهم ناچیز ایران از بازار ۲۵۰۰ میلیارد دلاری صادرات حلال

رئیس سازمان ملی استاندارد ایران با اشاره به واگذاری صدور مجوز گواهی حلال به این سازمان گفت: با وجود ظرفیت بالای این بخش، سهم ایران از مرادات تجاری و مالی این بازار بسیار ناچیز است. به گزارش ایسنا، نیره پیروزبخت در جلسه شورای استاندارد استان سمنان اظهار کرد: در حال حاضر صدور گواهی حلال بر عهده سازمان ملی استاندارد است البته براساس قانون، این وظیفه در سال های گذشته بر عهده وزارت جهاد کشاورزی و نمایندگان ولی فقیه در استان ها بود. پیروزبخت ادامه داد: در حال حاضر بررسی استاندارد و حلال بودن هر موردی از کالاها از جمله مواد غذایی و گردشگری حلال بر عهده سازمان ملی استاندارد است. رئیس سازمان ملی استاندارد ایران با اشاره به سهم ناچیز کشورمان از صادرات حلال، خاطر نشان کرد: از ۲ هزار و ۵۰۰ میلیارد دلار صادرات حلال در جهان سهم ایران ناچیز است. وی گفت: سالانه ۷۰۰ میلیارد دلار با نشان مواد غذایی حلال در بازارهای مختلف جهان عرضه می شود اما ایران در این بازار صادراتی مهم، جایگاه چندان خوبی ندارد.



دکتر علیرضا رفیعی پور دانش آموخته دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران است و در سوابق وی فعالیت های جهادی در مناطق محروم کشور و حضور در جبهه های نبرد حق علیه باطل و افتخار جانبازی دیده می شود.

در این مدت، خراسان جنوبی جزو معدود استان هایی بود که در بحران شیوع تب برفکی و آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان که بسیاری از استان های کشور را متاثر نموده بود، پاک باقی ماند. شناخت صحیح رسانه و روابط عمومی بالا نیز از دیگر ویژگی های ایشان محسوب می شود.

گفتگوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا با

دکتر علیرضا رفیعی پور

معاون وزیر جهاد کشاورزی
ورئیس سازمان دامپزشکی گل کشور

در مورد واردات این نکته اهمیت دارد که باید حتما قبل از اینکه کشتارگاهی را تأیید کنیم تیم ممیزی سازمان دامپزشکی کشتارگاهها را بازدید کنند و نظارت های لازم را انجام دهند و بعد از اینکه تأییدیه های لازم را همکاران اعزامی اعلام کردند، کمیته تخصصی نظارت بهداشتی مواد غذایی بررسی های لازم را انجام داده و سپس پروتکل های بین دو کشور امضاء می شود و امکان انتقال آن گوشت میسر می شود.

نکته دیگر اینست که همکاران ما از کشورهای مبدایی که گوشت وارد می کنیم چه گوسفند و چه دام سنگین، در محل ممیزی می کنند و یا به صورت ثابت در قبل و حین و پس از کشتار حضور فیزیکی دارند. همین گوشتی که تحت نظارت همکاران ما و دامپزشکی کشور مبدا تولید می شود چه به صورت هوایی، چه ریلی، چه دریایی و چه زمینی وارد می شود در مرزهای ما بلافاصله کانتینرها باز و تخلیه شده و نمونه برداری صورت می گیرد و اسناد مورد بررسی قرار گرفته و نمونه در آزمایشگاه رفته و اگر از نظر شرایط کیفی و بهداشتی و سلامت محصول مطابقت داشت، امکان ترخیص

◀ در حال حاضر واردات گوشت قرمز از چه منابع و کشورهایی صورت می گیرد و چه نظارتی بر کیفیت گوشت وارداتی صورت می پذیرد؟

در دهه گذشته واردات گوشت محدود به آمریکای جنوبی بود ولی طی سالهای گذشته منابع تامین گوشتمان را تغییر دادیم. در حالیکه زمانی فقط گوشت گوساله بصورت منجمد وارد می کردیم بعد نیاز شد گوشت گوسفند هم به صورت منجمد و گرم وارد کنیم. از حدود پنج، شش کشور در آمریکای جنوبی و گاهای هندوستان که برای مصارف صنعتی وارد میکردیم، تغییراتی صورت گرفت، با توجه به پروتکل های صورت گرفته بین کشورهای مبدا و مقصد تعداد کشورهای تامین کننده گوشت به ۴۷ کشور رسید که ۲۸ کشور از اتحادیه اروپا، بقیه از قاره آمریکای جنوبی از کشورهای نظیر برزیل و پاراگوئه و.. از قاره اقیانوسیه کشورهای استرالیا و نیوزلند و از کشورهای آسیای میانه کشورهای همسایه هستند. پروتکل هایی که با این ۴۷ کشور منعقد کردیم باعث شد که امکان واردات گوشت از این کشورها محقق شود.

در بخش سلامت به غیر از وزارت بهداشت دستگاه های زیادی در کشور از جمله وزارت جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی و شهرداریها مسئولیت دارند. در مورد بیماری تب کریمه کنگو این بیماری یک بیماری هولناک، مرگ آفرین و خطرناک است که متأسفانه طی ۲۰ سال گذشته تمام نقاط کشور ما آلوده به این ویروس شده است. چون همراه مخزنش که خود کنه است این ویروس به سراسر کشور منتقل شده است و متأسفانه هر ۳۲ اداره کل ما گزارش بیماری های انسانی ناشی از این ویروس را داده اند. ولی با همه سختی آن یک بیماری کاملاً فردی است یعنی مرتبط با رفتار انسانی بروز و حضور پیدا می کند، دو راه انتقال هم بیشتر ندارد بنابراین دو راه پیشگیری هم بیشتر برایش قائل نیستیم. اول افرادی مثل بنده و همکارانم که شغلشان دامپزشکی است و ارتباط با دام دارند. همچنین دامداران عزیز می بایست از کنه و این ویروس اجتناب کنند و در محیطی که کار می کنند حتماً سمپاشی صورت بگیرد که نه دام و نه انسان مورد گزش قرار نگیرند. هنگام ذبح نیز تماس با لاشه نداشته و با تجهیزات لازم این کار انجام گیرد. به هر صورت هر دو حالت یکی اینکه ذبح خارج از کشتارگاه می تواند این بیماری را به انسان ها منتقل کند، دیگری هم بحث گزش کنه است که هر دو یک اقدام فردی است. این مسئله به قدری جدی است که هر ۸۲ میلیون نفر جمعیت باید از خود مراقبت لازم را داشته باشند. امسال تاکنون ۵۶ نفر به این بیماری مبتلا شده اند که بغیر از ۵ نفر بقیه بهبود یافته اند. هر سال نیز طبق آمار دریافتی به طور متوسط ۱۵۰ نفر به این بیماری مبتلا می شوند که از این تعداد حدود ۱۵ نفر جان خود را از دست می دهند. در این مبتلایان هیچکدام از همکاران ما را نمی بینید، چون خود مراقبتی و دقت می کنند.

گوشت را از خارج از چرخه تولید، کشتارگاهها و مراکز عرضه پروتئینی نخریم. قطع یقین در صورت جدی گرفتن این توصیه ها بیماری تب کریمه کنگو توسط هر فرد و خانواده اش می تواند صد در صد کنترل شود. ما به هیچ وجه حق نداریم گوشت گرمی که تهیه می کنیم حتی اگر نذری باشد در معرض تماس با دست و یا مخاطات باشد و باید از آن دوری کنیم. بلافاصله باید آن را داخل ظرف یا پلاستیکی در یخچال بگذاریم و بعد از

بهداشتی را می دهیم و گوشت وارداتی وارد چرخه مصرف می شود در غیر این صورت بقیه مراحل طبق شرایطی که این گوشت دارد برایش تصمیم گیری می شود.

◀ آمار دامپزشکان در کل کشور چند نفر برآورد می شود و در خصوص اشتغال این قشر چه اقداماتی صورت گرفته است؟

در حوزه دامپزشکی قطعاً اشتغال به عهده سازمان نظام دامپزشکی کشور است. سازمان دامپزشکی هم هر چند وقت یکبار بر اساس مقتضیات و نیازهای خود برابر تعداد عزیزی که بازنشست می شوند، تعدادی ورودی جذب می کند که آن هم به صورت حاکمیتی است.

در کل دانش آموختگان در تمام مقاطع از کاردانی تا Phd در کشور بالغ بر ۳۸ هزار نفر هستند که ۱۸ هزار نفر همکار دامپزشک (DVM) هستند، که خدمت می کنند.

در کل گستره ی کاری همکاران ما در رشته ی دامپزشکی محدود نیست. دانشگاهها، موسسات تحقیقاتی و پژوهشی، صنعت به ویژه در صنایع غذایی، در حوزه نهاده های دامی چه نهاده های دارویی و نهاده های خوراکی، گستره ی ورود و امکان فعالیت همکاران دامپزشکی فراوان است. در اینجا بحث رقابت براساس کیفیت کار، مدرک یا تخصص و تجربه پیش می آید. ولی با توجه به ورودی بالای دانشگاهها، مثل خیلی از رشته های دیگر افرادی را داریم که هنگام فارغ التحصیلی کار متناسب با رشته برایشان نیست که این مورد هم در کمیته ماده ۲۱ که اعضای آن وزارت علوم، سازمان نظام دامپزشکی، سازمان تحقیقات کشاورزی، دانشگاهها، وزارت جهاد کشاورزی و سازمان دامپزشکی هستند تصمیم گیری می شود. در آن کمیته ورودی و خروجی را طوری هماهنگ می کنیم که ما بیکاری در این زمینه نداشته باشیم.

◀ وضعیت بیماری تب کریمه کنگو در کشور به چه صورت است؟ جهت کنترل این بیماری و توصیه های لازم به مردم چه اقداماتی صورت گرفته است؟





۲۴ ساعت خیلی راحت می توان آن را تکه تکه و پاک کرد.

متاسفانه آماری که وزارت بهداشت داده است نشان دهنده اینست که تعداد خانم های خانه داری که بر اثر تب کریمه کنگو فوت شده اند به مراتب بیشتر از آقایان است.

این هشدار است و راه حل ساده ای دارد: گوشت را از مراجع ذیصلاح (سوپر پروتئین، قصابی های تحت نظارت سازمان دامپزشکی) تهیه کنیم که مهر دامپزشکی بر روی آن باشد. گوشت سردسازی شده باشد یعنی ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری شده و سپس تهیه شود.

در روستاها و عشایر هم همواره یک قصاب آموزش دیده از سازمان دامپزشکی وجود دارد که با لباس مخصوص، عینک، چکمه و دستکش و.. بعد از ذبح دام، لاشه را ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری می کند تا روستائی ها و عشایر با خیال آسوده بتوانند آن را مصرف کنند.

گاهاً می شنویم بعضی افراد در کشتارگاه آلوده شده چونکه حفاظت فردی را رعایت نکرده است. در کشتارگاه ما نمی توانیم تشخیص دهیم دام دارای ویروس است یا نه. دامی که وارد می شود، همان روز قصاب یا سلاخ عزیز اگر دست کش دست نکرده باشد و یا با پاشیدن خون دام یا شستشوی دام ویروس به چشم و بدن وارد می شود. متاسفانه این آماری است که هر سال تکرار می شود. امیدوارم در مصاحبه بعدی در سال آینده با رعایت فردی هر ۸۲ میلیون نفر این نوید را بدهیم با توجه به وجود ویروس تب کریمه این بیماری کنترل شده است و گزارشی از ابتلای آن نداشتیم.

◀ علت شیوع بیماری آنفولانزای مرغی در کشورمان چیست؟ در سال ۹۶ بیماری آنفولانزای فوق حاد پرندگان در کشور سبب کاهش شدید مرغ و تخم مرغ در کشور شد، برای جلوگیری مجدد از بروز این بیماری چه تدبیری را اندیشیدید؟

در این خصوص با توجه به اینکه کشورمان در یکی از سه کریدوری که پرندگان مهاجر که از شمال به جنوب مهاجرت می کنند، قرار گرفته است مدام در معرض این ویروس قرار دارد اما در سال ۲۰۱۷ این ویروس با شدت غیر قابل تصویری ۶۴ کشور دنیا از جمله بسیاری از کشورهای اروپایی را در بر گرفت و منجر به بیماری مرغ های بومی، مرغ های وحشی و مرغ های دریایی شد که متاسفانه در کشور ما مرغ های صنعتی

هستند و ۳۱۰۰۰ نفر دیگر از همکارانم از بخش خصوصی هستند. این واگذاریها برابراصل ۴۴ اتفاق افتاده است. حوزه درمان و دارو صد در صد به بخش خصوصی واگذار شده، حوزه واکسیناسیون هر سال یک واگذاری جدید انجام می شود. همانطور که میدانید قبلاً واکسن های بهادار داشتیم الان صرفاً خرید خدمت می کنیم حتی واکسن های رایگان را. بدین معنی که به بخش خصوصی می گوئیم شما واکسن بزنید و هزینه را سازمان می دهد و دامدار نیازی نیست هزینه ای کند. بدین ترتیب خرید خدمت می کنیم.

خوشبختانه سازمان دامپزشکی هر روز نسبت به قبل یک واگذاری را تجربه کرده است و این افتخار از گذشته تا کنون بوده و فقط مربوط به این دو سال نیست و ادامه خواهد داشت.

مطمئناً تصدی گری های زیادی را واگذار کردیم و در آینده هم انجام خواهیم داد. بحث دارو، واکسن، مواد بیولوژیک، کلیه کارها از جمله صادرات و واردات دارو، مواد بیولوژیک و واکسن توسط مسئولین فنی و بهداشتی بخش خصوصی صورت می گیرد که حتی ممکن است این مسئولین فنی زیرمجموعه یک کارخانه دار و یا واردکننده باشند. قبلاً مسئولین فنی و بهداشتی از طریق سازمان دامپزشکی به کارخانه ها و انبارها می رفتند و نظارت می کردند. الان بخش خصوصی اطلاعات را فقط در سامانه های دارویی و نظارتی منتقل می کنند.

را در برگرفت. این بیماری در سال ۱۳۹۶ طغیان کرد و به اوج خود رسید و منجر شد ۲۵ میلیون مرغ تخم گذار را به دلیل جلوگیری از انتشار آنفولانزا و همچنین انتقال این بیماری به انسان معدوم کنیم. سازمان دامپزشکی در کنار رصد، پایش، تشخیص بیماری و معدوم سازی به موقع کانون بیماری و مراقبت که بصورت روتین هر سال انجام می دهد به پیشنهاد کارشناسان دامپزشکی کشور در سال ۱۳۹۶ گزینه جدیدی که واکسیناسیون هدفمند بود را مطرح و در سال ۹۷ اجرایی کرد و این عمل بسیار مثبت بود بطوریکه در سال ۱۳۹۷ که اوایل آن با سال ۱۳۹۶ تلاقی داشت بیش از ۹۸ درصد کاهش بیماری آنفولانزای حاد پرندگان در کشور داشتیم. امسال هم پیش بینی ما همین است.

◀ تا چه حد به برون سپاری (تفویض اختیار) کارها به بخش خصوصی و تشکلهای بعنوان بازوی اجرایی اعتقاد دارید و آیا تاکنون در این خصوص اقداماتی صورت گرفته است؟

خوشبختانه این موضوع قابل ارزیابی است. دستگاههای مختلف طبق اصل ۴۴ قانون اساسی موظفند کارها را به بخش خصوصی واگذار کنند. اتفاقاً سازمان دامپزشکی بین دستگاههای حاکمیتی جز موفقترین ها بوده است. بطوریکه در حال حاضر ۷۰۰۰ نفر از کارشناسان دامپزشکی از همکاران این سازمان در کشور

در مجموع این کار در حال انجام است و دو سازمان با هم به تفاهم رسیدند به این نتیجه رسیدیم که می شود دستگاهی تفویض اختیار کند. یعنی آزمایشها در یک آزمایشگاه واحد که مورد تأیید دو سازمان است انجام شود. قبلاً دو آزمایشگاه، دو نوع نمونه برداری، دو نوع دستگاه و دو نوع روش متفاوت آزمایش بود و بدیهی است که نتایج با هم مطابقت نداشت.

الحمدالله اکنون به تفاهم رسیدیم و تفاهمنامه ای امضاء شده است. ان شالله از این پس نهاده ها توسط سازمان دامپزشکی، وزارت بهداشت، سازمان استاندارد به صورت مشترک نمونه برداری می شود. در صورتیکه قبلاً یک سازمان از روی کشتی و دیگری از داخل انبار نمونه برداری می کرد. این وحدت رویه انجام شد که این موضوع اتفاق نیافتد.

◀ روند کنترل بیماری لکه سفید میگو در کشور به چه صورت است؟

لکه سفید میگو یک بیماری است که سالها در کشورمان وجود دارد و همه استان های میگو پرورمان را درگیر کرده است. تا سه سال پیش این ویروس بسیار به صنعت میگوی ما صدمه زد و شرایط سختی را در تولید ایجاد کرد و میزان تولید میگوی کشور را به یک سوم کاهش داد ولی خوشبختانه طی سه سال گذشته اقدامات سازمان دامپزشکی، سازمان شیلات، پرورش دهنده ها، اتحادیه ها و تشکل ها دست به دست هم داد تا با وجود این ویروس، بالاخره جلوی خسارت را بگیریم.

طی دو سال گذشته ما یک مرتبه با کنترل این بیماری و پرورش میگو در کنار این بیماری با رعایت بعضی از اقداماتی که سازمان دامپزشکی ابلاغ کرد و دیگر دستگاهها هم تبعیت کردند موفق به برداشت بیش از ۳۸۰۰۰ تن میگو در سال گذشته شدیم در حالیکه در سالهای ماقبل از آن تولید به یک سوم این مقدار رسیده بود. امسال نیز پیش بینی ما برداشت بالغ بر ۵۰۰۰۰ تن میگوست.

بالاخره با اقدامات قرنطینه ای، بهداشتی و از همه مهمتر ارتقای مدیریت در حوزه پرورش میگو باعث شد با وجود این ویروس تولید خود را به بالاترین سطح برسانیم و خسارت گذشته را نداشته باشیم.

همانطور که میدانید ویروس درمان و واکنس ندارد و باید حتماً مدیریت شود که این امر موفق بوده است.

بندی محصول می تواند شناسنامه آن را ملاحظه کند و درباره آن قضاوت کند. هر محصولی که پروانه بهداشتی، لوگوی سازمان دامپزشکی داشته باشد و از طرف سازمان دامپزشکی تأیید شده باشد از نظر ما سالم است. در مورد مرغ سبز هم این مورد صادق است که از سال های قبل مرغ هایی که بدون آنتی بیوتیک تولید میشد به این نام گذاشتند.

نکته مهم در خصوص کیفیت مرغ طرح جدیدی است که سازمان دامپزشکی رونمایی کرد که به دنبال ارتقای کیفیت مرغ با کمک تکنولوژی هستیم بدین صورت که کشتارگاهها را به خط دو مجهز کردیم و از ۲۸۰ کشتارگاه ۶۰ کشتارگاه را به این خط مجهز کردیم. منظور از خط دو هم یعنی مرغ وقتی وارد کشتارگاه می شود صد درصد بصورت اتوماتیک و بدون دخالت انسان مراحل کشتار صورت می گیرد، این مرغ اندرونی تخلیه میشود و اقدامات شستشو روی آن انجام می گیرد. این کار جدیدی است که بعنوان برنامه ملی تعریفش کردیم و نام این برنامه ملی ارتقای کیفیت گوشت مرغ است که این در آینده جایگزین مرغ سبز خواهد شد.

در این برنامه ملی مرغ هایی که بازار عرضه می شوند به نام مرغ کلاس A، کلاس B و کلاس A+ هستند که مرغ کلاس B مرغهایی هستند که غیر از خط دو به بازار عرضه می شوند و مرغهای کلاس A و A+ در خط دو کشتار شده اند و به بازار عرضه شده اند. مرغ های با کلاس A+ در مرغداری تحت نظارت پرورش می یابند و الزامات بهداشتی سختگیرانه تری دارند. نهایتاً مرغ های با کلاس A+ جایگزین مرغ سبز خواهند شد.

◀ در خصوص بحث نهاده ها بعضی از اختلافات بین دو سازمان استاندارد و دامپزشکی باعث شده این کالاها در بنادر کشور ترخیص نشوند. در این خصوص چه اقداماتی جهت همکاری و حل این مشکل صورت گرفته است؟

اختلاف بین سازمان دامپزشکی و سازمان استاندارد وجود ندارد. قانون در مورد نهاده ها وظایف جداگانه ای را برای دو سازمان وضع کرده است. در مورد استاندارد چون استاندارد اجباری دارد طبق قانون باید آزمایشات لازم صورت پذیرد. در خصوص دامپزشکی هم قانون گفته باید نمونه برداری کنیم و آزمایشات لازم در این مورد صورت گیرد.

درخصوص کمک گرفتن تشکل و دانشگاهها بعنوان بازوی اجرایی سازمان دامپزشکی صد درصد اعتقاد بر این است که هیچ کاری پیش نخواهد رفت مگر بخش خصوصی، اجراء دانشگاه و حاکمیت با هم هماهنگ باشند. در این دو سال اگر مصاحبه های بنده را خوانده باشید خیلی به این قضیه اهمیت دادم و همکاری بین بخشی را برایش حدی قائل نیستم و ارتقاء داده ام. مهار آنفلانزای حاد پرندگان یکی از مواردی بود که با کمک تشکل ها، همکاران خود، بخش خصوصی و رسانه ها محقق شد. همه ارگان هایی که در صنعت طیور دخیل بودند کمک کردند و موفق به این امر شدیم.

◀ با توجه به ایام خاص نظیر عید قربان، با توجه به اینکه شهرداریها نقاطی را در شهر جهت ذبح و نذورات مردم در نظر می گیرند، نقش سازمان دامپزشکی در این ایام خاص چیست؟

هر سال ما وظیفه داریم طرح تشدید نظارتی را در ایام خاص نظیر ماه مبارک رمضان، عید قربان، عید نوروز و... اجرا کنیم. در این ایام همکاران ما وظیفه دارند نظارت را تشدید کنند و بیش از ۲۵۰۰ همکار مسئولیت دارند که از ۸ صبح تا ۸ شب در مراکز عرضه و تولید، کشتارگاهها، ناوگان حمل و نقل و سوپر پروتئین ها نظارت کافی را انجام دهند. اینها در غالب بیش از ۱۰۰۰ اکوپ سیار و ثابت در سراسر کشور فعال می باشند و ۲۵۰۰ نفر از کارشناسان دامپزشک و کارشناسان ناظر بهداشت گوشت که تخصصشان نظارت بر بهداشت و کیفیت گوشت است، این کار را انجام می دهند. یکی از عواملی که تب کریمه کنگو مدیریت شده، همین کارهایی است که ما به کمک شهرداری و مرکز بهداشت انجام می دهیم در غیر این صورت مطمئناً با وجود عید قربان و تعداد زیاد ذبح گوسفند در این روز طغیان بیماری تب کریمه کنگو در جمعیت انسانی ظهور می کرد. امسال هم این طرح صورت می گیرد.

◀ در حال حاضر در سطح شهر تهران فروشگاههایی هستند که محصولات ارگانیک از جمله مرغ سبز ارائه می کنند، تا چه حد نظارت بر این محصولات صورت می گیرد و آیا محصولی با تأیید سازمان مبنی بر ارگانیک بودن محصولات پروتئینی وجود دارد؟

هر مصرف کننده و خریداری از روی بسته



◀ در خصوص پروتکل هایی با سایر کشور ها در خصوص واردات و سایر مسائل بسته می شود اطلاع رسانی چگونه است؟ آیا در سایت دامپزشکی این پروتکل ها اطلاع رسانی می شود؟

کلیه پروتکل ها با همه کشورهای که منعقد کردیم در سایت سازمان دامپزشکی و در بخش دفتر قرنطینه بصورت ریز و جزئی مورد بهره برداری عموم است. همچنین بخشنامه ها هم در این قسمت موجود است و تولید کنندگان و وارد کنندگان با مراجعه در این قسمت می توانند از آخرین تحولات و تغییرات آگاه شوند.

◀ پیش بینی جناب عالی در خصوص تولید گوشت قرمز در سال جاری به چه صورت است

؟ میزان نیاز واردات این محصول در کشور به چه میزان بر آورد می شود؟

طبق گفته های معاونت امور دام و همچنین با توجه به بارندگی های نسبتاً مناسب در سال آبی گذشته و وجود علوفه رایگان، اعتقاد بر این است که امسال تولیدمان افزایش خواهد یافت ولی در حالت معمول ۱۰ درصد نیاز کشور را با واردات تامین می کنیم، امسال هم بر این اساس ثبت سفارش را انجام دادیم ولی امیدواریم این ۱۰ درصد روبه کاهش برود و در این زمینه به خود کفایی کامل برسیم.

◀ هزینه کارشناسان نظارتی بر عهده وارد کننده است. این هزینه به صورت ارزی بایستی پرداخت شود و تهیه ارز دولتی برای

شرکت های وارد کننده گاهی سخت می شود. برای سهولت امر چه اقدامی صورت گرفته است؟

هزینه بهداشتی، هزینه نیست، هزینه ای که می خواهد سلامت مردم را تامین کند. این محصولی که وارد می شود باید سالم و با کیفیت باشد، اگر کسی که وارد می کند محصولش غیر بهداشتی باشد هزینه های به مراتب سنگین تر متحمل خواهیم شد. در این خصوص با انجمن وارد کنندگان فرآورده های خام دامی کشور در ارتباط و تعاملیم و هر اشکالی باشد این انجمن طرح موضوع می کند و سازمان دامپزشکی هم به رفع آن اقدام می کند. این مورد بصورت انفرادی مطرح شده ولی در کل این موضوع را بعنوان مشکل نمی دانم.

◀ و کلام آخر...

خیلی از عوامل خطر ساز و بیماری زا یا شناخته شده نیستند و یا گاهی یک بیماری در عصری بوده و به نظر تمام شده و بعداً بصورت نوپدید یا بازپدید ظهور کرده است بعنوان مثال همین تب کریمه کنگو که تا ۲۰ سل پیش نبود مجدداً طغیان و بروز کرده است.

این را باید بدانیم علم بشر در برابر مخاطرات و بیماری ها و مشکلات هر روز شاهد کشفیات جدیدی است و بیماری های جدیدی را کشف می کند ولی با این حال این بیماری ها ناشناخته هستند بدین معنی که سازمان دامپزشکی و وزارت بهداشت نمی توانند این بیماری ها را تشخیص، درمان و برایش واکسن تهیه کنند. همانند تب کریمه کنگو که از سال ۱۹۴۰ بروز کرده ولی راه تشخیص و درمان و واکسن ندارد و تنها راه مبارزه و کنترل با آن پیشگیری است که آن هم باید به کمک رسانه ها صورت گیرد.

در این میان بحث آگاه سازی جامعه مهم است. یعنی ممکن است دام کاملاً سالم و سر حال به نظر برسد ولی بعد از ذبح، تماس مستقیم با لاشه آن باعث مرگ و میر شود چرا که کنه ویروس آن با دام همزیست هستند ولی برای انسان خطر مرگ دارد.

پس مردم اخبار و راه های پیشگیری از بیماری هایی نظیر تب مالت، تب کریمه کنگو را به کمک رسانه ها و توصیه های کارشناس دامپزشکی مثل رفیعی پور گوش کنند و مطمئن باشند بیماری های مشترک انسان و دام که ۹۰۰ و بیماری های انسانی که ۱۸۰۰ عدد است نمی توانند جامعه انسانی را دچار خطرات خاص کنند.

رئیس مجلس در بازدید از گروه صنعتی و پژوهشی زر: مرتضی سلطانی یک پدیده است



هستند؛ یعنی من اگر یک سلول از عظمت وجود شهیدان همت و حاجی‌ها در وجودم داشته باشم، مگر می‌توانم کوتاه بیایم؟ ما اگر همدلی و توانمندی‌ها را توجه نیروی انسانی را با عشق و توکل بپذیریم. مگر می‌شود تسلیم مشکلات شویم؟

وی با پاسخ به این پرسش که برخی از او می‌پرسند، فرمول موفقیت کجاست؟ ادامه داد: فرمول کار اینجا سهم نیروی انسانی را بالای نود درصد در بهره‌وری می‌دانم. اگر همه تکنولوژی روز را به کار بگیریم سهم آن کمتر از ده درصد است. محوریت این فرایند را تحقیق و توسعه تشکیل می‌دهد که قلب و تفکر تشکیلات است. به امید روزی که دشمنی‌ها اگر صد برابر شد همبستگی ما تولیدکنندگان هم بیشتر و با توکل و همدلی این مزیت‌ها و توانمندی‌ها در راه توسعه ایران عملیاتی و ایران را فخر جهان کنیم.

این کارآفرین از کشور ایران به‌عنوان بهشت سرمایه‌گذاران یادکرد و با اشاره به فعالیت‌های صنعتی مبتنی بر دانش گروه صنعتی زر، توضیح داد: من به‌عنوان مرتضی سلطانی که سرباز صنعت سرزمینم هستم؛ چراکه ایران با وجود همه مشکلات، بهشت سرمایه‌گذاران است.

بنیان‌گذار گروه صنعتی زر، خلق فضای تعاملی را در میان تولیدکننده راهکاری برای همبستگی صنعتگران و رونق تولید، دانست و گفت: دوستان یادمان باشد ما تولیدکننده هستیم، ادبیات تولید در همه جای دنیا متفاوت از یکدیگر و همراه با مشکل است.

رئیس قوه مقننه کشور در جمع صنعتگران و کارآفرینان استان البرز، مرتضی سلطانی بنیان‌گذار گروه صنعتی و پژوهشی زر را پدیده معرفی کرد و گفت: قبل از حضور در این مراسم از گروه صنعتی و پژوهشی زر دیدن کردیم و آقای سلطانی روند توسعه این مجموعه صنعتی را برای ما شرح دادند. در اینجا باید بگویم شخص آقای سلطانی در نوع خود (جامعه کارآفرینی) یک پدیده محسوب می‌شود.

وی تاکید کرد: آقای سلطانی در مسیر بازدید بدون اشاره به مشکلات و چالش‌هایی که با آن روبروست بر این نکته تاکید داشت که با تلاش و پشتکار این مجموعه را توسعه داد؛ این روحیه ارزشمند است.

دکتر لاریجانی خطاب به حاضران در این مراسم با تاکید بر اینکه باید روی پای خود بایستیم، اظهار کرد: داشتن این روحیه در کشور ارزشمند است، تولیدکنندگان باید با حفظ چنین روحیه‌ای باید با مشکلات مقابله کنند.

رئیس مجلس در سفری یک‌روزه به استان البرز از طرح‌های توسعه گروه صنعتی و پژوهشی زر بازدید و اعلام کرد مرتضی سلطانی بنیان‌گذار زر یک پدیده است.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا رئیس مجلس در جریان بازدید از این گروه صنعتی و پژوهشی، با اشاره بر وجود تفکر توسعه در گروه صنعتی و پژوهشی زر، اظهار کرد: بازدید از این مجموعه صنعتی فعال در مرحله نخست وجود تفکر توسعه را در بنگاه‌های اقتصادی کشور نمایان کرد. این گروه صنعتی از ظرفیت توسعه بسیار مناسب برخوردار است و این امر عامل اشتغال و رونق در تولید محسوب می‌شود.

سلطانی، بنیان‌گذار زر با داشتن ۱۷ شرکت در هلدینگ، به توسعه روزافزون می‌اندیشیم.

لاریجانی، اولویت فعلی کشور را حمایت از بنگاه‌های اقتصادی فعال دانست و تاکید کرد: اولویت کشور این است که ما بنگاه‌هایی که توان ایجاد جهش در تولید را دارند مورد حمایت قرار دهیم. البته برخی از مشکلات و مسائل ممکن است از نظر قانونی منطقی باشد اما با توجه به شرایط تحریمی و خاصی که در آن قرار داریم باید موضوع را به‌صورت خاص ببینیم....

بنیان‌گذار گروه صنعتی و پژوهشی زر: من فرزند فقر هستم

مرتضی سلطانی در مراسم تجلیل از صنعتگران البرز، با اشاره به چالش‌های فعلی تولید، تاکید کرد: دوستان تولیدکننده در این مراسم به مشکلات اشاره کردند و پیشنهادهایی ارائه دادند. به‌درستی بدانیم کسی که امروز میزبان ایشان هستیم، آقای دکتر لاریجانی در مسند تصمیم‌گیری ملی کشور با مشکلات تولید و غیر تولید زندگی می‌کنند.

این صنعتگر کهنه‌کار در این سخنرانی نقش تولیدکنندگان در عرصه تصمیم‌سازی و بهره‌وری صنعت کشور موثر برشمرد و اظهار کرد: تولیدکنندگان در گفتمان‌های پیشنهادی موثر به‌عنوان تصمیم‌سازان عرصه تولید قادر به ارائه پیشنهادات موثر برای تصمیم‌گیری مسئولان هستند؛ زیرا تولیدکننده کسی است که ادبیات تولید را می‌داند و در این شرایط سخت سرسختانه کار می‌کند. دارنده نشان امین‌الضرب (کارآفرین برتر) تاکید کرد: شما در سرزمینی زندگی می‌کنید که کسانی برای دفاع از آرمان‌ها و شرف به خارج از مرزها می‌روند و دشمن کثیف داعش، سر اینها را می‌برد و فرزند سه‌ساله آنها را دردمند می‌کند. در این موقعیت شما تولیدکنندگان برنامه‌تان چیست که این بچه ۲۰ سال دیگر از شما کار می‌خواهد؟ ۲۰ سال آینده ما باید برای فرزند شهید حاجی شغل درست کنیم. آیا باید ما هم تسلیم مشکلات شویم؟ یا تهدیدات را به فرصت تبدیل کنیم.

سلطانی، گفت: من؛ مرتضی سلطانی فرزند فقر هستم. در قلعه مبارک‌آباد قم به دنیا آمدم. در اینجا می‌خواهم خاطره‌ای را با شما در میان بگذارم. آن ایام از روستا برای ما نان می‌آوردند و ما ماهانه مصرف می‌کردیم. من هفت‌ساله بودم که چند روز نان سنگک هوس کرده بودم و چند بار از مرحوم مادرم خواستم که برایم بخرد او که مشغول گیوه‌چینی بود گفت: پسرم برو تلاش کن کار کن روزی می‌شود که اگر درست کار کنی هزاران نفر سر سفره تو بنشینند. من امروز افتخار این را دارم که ده هزار و سیصد نفر در هلدینگ زر مشغول به کار

◀ ستاد اقتصاد مقاومتی استان با حضور رئیس کل بانک مرکزی تشکیل شد و فعالان اقتصادی خراسان رضوی در این نشست درباره مطالبات و مشکلات این حوزه نکاتی را مطرح کردند. از جمله موضوعات مهمی که در این جلسه مطرح شد، صحبت های رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق مشهد درباره یک اتفاق قابل تامل در حوزه صادرات زعفران بود. به گزارش خراسان رضوی، «علی شریعتی مقدم» در این جلسه به پایین بودن سهم حوزه صادرات از تسهیلات بانکی اشاره کرد و گفت: در بخشی از محصولات استان مانند زعفران سرمایه گذاری زیادی شده که منجر به اشتغال شده است اما سرمایه گذار و صادر کننده اصلی به دلیل این که هزینه های بیشتری برای صادرات متحمل می شود، در حال باختن به قاچاق و کارت های بازرگانی اجاره ای است، که ما فهرست آن ها را در اختیار بانک مرکزی قرار دادیم.

◀ ۱۹ تن صادرات به افغانستان با وجود ممنوعیت!

وی افزود: به دلیل همین مسائل، قیمت تمام شده برای صادر کننده اصلی گران تر می شود و خریدار می گوید کالای شما ۲۰ درصد گران تر است و از صادر کننده اصلی خرید نمی کند. علاوه بر این در حالی که واردات زعفران به کشور افغانستان ممنوع است، ما ۱۹ تن اظهار نامه صادراتی زعفران به این کشور داشتیم که این مقدار به غیر از آن بخشی است که به صورت غیر قانونی از کشور خارج شده است، همین می شود که کشور افغانستان صادرات ۱۰۰ تنی زعفران را هدف گذاری می کند.

◀ صادر کننده ای که وجود خارجی در این صنعت ندارد!

شریعتی مقدم افزود: نفر اول صادرات زعفران در سال گذشته شخصی بوده که صادرات بیش از ۵۰ تن زعفران به ارزش ۷۰ میلیون دلار انجام داده که وجود خارجی در صنعت زعفران ندارد. این فرد در بخش های دیگر هم صادرات داشته و پولی به جیب زده و رفته است. در حالی که برای صادر کننده نمونه ما تولید آن به یک پنجم این مقدار رسیده است. این نتیجه یارانه دادن به واردات است.

◀ صادرات با کارت های بازرگانی اجاره ای

اهمیت این موضوع سبب شد تا در گفت و گو با نایب رئیس شورای ملی زعفران جزئیات بیشتری را در این باره جویا شویم. «غلامرضا میری» با تایید اظهارات رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی استان گفت: بر اساس اطلاعاتی که در دست ماست، بزرگترین صادر کننده زعفران که عضو اتحادیه و فعال در این

صنعت بوده، در سال گذشته فقط حدود ۲۵ میلیون دلار صادرات انجام داده است. «میری» با اشاره به فعالیت برخی افراد خارج از حوزه صنعت زعفران در این زمینه اقتصادی، افزود: کسانی که ۵۰ و ۵۵ تن زعفران صادر کرده اند افرادی هستند که کارت بازرگانی اجاره کرده اند و ما آن ها را به عنوان صادر کننده نمی شناسیم. اما این ها کسانی هستند که ۷۰ تا ۸۰ میلیون دلار هم صادرات زعفران انجام داده اند.

◀ بحث داغ کارت های بازرگانی اجاره ای در اتاق مشهد

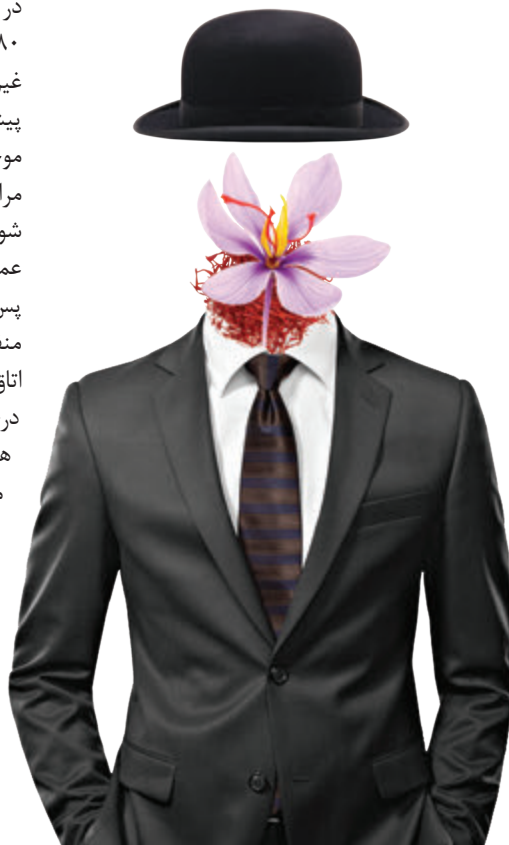
موضوع کارت های بازرگانی اجاره ای در جلسه هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی مشهد با رئیس اتاق ایران هم مطرح شد. «غلامحسین شافعی» رئیس اتاق ایران در این جلسه به تخلفات اقتصادی در بخش های مختلف اشاره و اظهار کرد: جو منفی ای ایجاد شده است که به واسطه آن، تمام تخلفات مالیاتی و فعالیت های

منظر باید شفاف سازی لازم انجام بگیرد. این مسئله مهمی به شمار می آید، تلاش های اتاق در برخورد با تخلفات انجام گرفته در خصوص این کارت ها را نباید نادیده گرفت و این جنس پیگیری ها باید در رسانه ها به درستی منعکس شود.

بر اساس این گزارش، وی تصریح کرد: اتاق تلاش می کند در موضوعات کلان اقتصادی، اعلام موضع لازم را انجام دهد. برای نمونه مخالفتمان را با بحث ارز ۴۲۰۰ تومانی از طریق مراجع مختلف اعلام کردیم. مجموعه ای از نامه نگاری های انجام گرفته در اعلام موضع اتاق برای مباحث کلان اقتصادی، گردآوری و منتشر شده است که سندی متقن در این زمینه به شمار می آید. «علی شریعتی مقدم» نیز گفت: بپذیریم که تخلفات عده ای سودجو در این حوزه، چالش هایی را رقم زده و بخش عمده ای از پرونده های مربوط به عدم ایفای تعهدات ارزی نیز متوجه افرادی است که از این موضوع، سوء استفاده می کنند.

وی ادامه داد: نمونه ای از این بحث را سال گذشته در حوزه صادرات زعفران شاهد بودیم، چنان که ۸۰ درصد صادرات زعفران در سال ۹۷ توسط افراد غیرمتخصص و فاقد اهلیت صادراتی انجام گرفت. پیشنهاد می کنیم که این افراد به استناد مولفه های موجود شناسایی شوند و اطلاعات آن ها در اختیار مراجع ذی ربط قرار بگیرد تا شفاف سازی لازم انجام شود. هم اکنون آن دسته از فعالان اقتصادی که در عملکرد خود شفافیت کافی دارند، از این بابت تاوان پس می دهند و اگر برخورد لازم انجام نگیرد، تصویر منفی ایجاد خواهد شد. «محمود سیادت» نایب رئیس اتاق مشهد نیز تاکید کرد: هر بیانیه و موضع اتاق در خصوص ارز ۴۲۰۰ تومانی یا مباحثی همچون کارت های اجاره ای باید به خوبی رسانه ای شود. به نظر می رسد موضوع تخلفات درباره کارت های بازرگانی باید در کمیسویی بررسی و با ابطال کارت های متخلفان، مسیر این نوع سوء استفاده ها مسدود شود. «علی کبیر» دبیر اجرایی اتاق مشهد هم در پاسخ به نکاتی که درباره کارت های در اصطلاح «اجاره ای» و «یک بار مصرف» مطرح شد، اظهار کرد: در خصوص تعهدات ارزی و سوء استفاده های احتمالی از کارت های بازرگانی، بنا به مصوبه هیئت دولت، کمیته سه نفره ای در استان ها تشکیل شد که اعضای آن شامل نمایندگان اتاق بازرگانی، گمرک و سازمان صمت است. وی افزود: کمیته مزبور روند صادرات، گواهی مبداهای صادراتی و... را رصد می کند.

در خصوص کارت های در اصطلاح «یک بار مصرف» یا «اجاره ای» نیز تخلفات صورت گرفته شناسایی شده و ۳۰ کارت بازرگانی غیرفعال و حتی مواردی از آن ها به محاکم قضایی معرفی شده اند.



آقای نامرئی زعفران!

عضو هیات رئیسه اتاق بازرگانی البرز:

کونلون چین ۱۷ درصد کارمزد از ما می خواهد

امینی گفت: اکنون بانک مرکزی، بانک کونلون چین را به ما معرفی کرده که این بانک از ما ۱۶ تا ۱۷ درصد کارمزد طلب کرده است که فشار زیادی را به ما تحمیل می کند و در نتیجه باعث افزایش قیمت های دامی خواهد شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، محسن امینی عضو هیات رئیسه اتاق بازرگانی البرز در گفت و گو با خبرنگار اقتصادی ایلنا در خصوص آخرین وضعیت تامین بازار نهاده های دامی و ذرت گفت: پس از فراز و فرودهای بسیار، اکنون وضعیت متناسب است و با پیگیری های وزارت جهاد و صمت و هماهنگی های به عمل آمده با تشکل ها و واردکننده ها، بازار به ثبات رسیده است.

وی ادامه داد: اما مشکلی که جدیداً به وجود آمده تامین ارز است. تا پیش از این، بانک مرکزی ما را به بانک های اروپایی، ترکیه و روسیه معرفی می کرد و با پرداخت مبلغی کارمزد، ما پول را به حساب فروشنده منتقل می کردیم که البته رقم آن متفاوت بود اما نهایتاً به بیش از ۴ درصد نمی رسید.

امینی ادامه داد: اما اکنون بانک مرکزی بانک کونلون چین را به ما معرفی کرده که این بانک از ما طلب ۱۶ تا ۱۷ درصدی کارمزد کرده است که فشار زیادی را به ما تحمیل می کند و در نتیجه باعث افزایش قیمت های دامی خواهد شد.

عضو هیات رئیسه اتاق بازرگانی ایران و برزیل در پایان تصریح کرد: اکنون اصلی ترین کشور تامین کننده نهاده های دامی و سویا برزیل است و به دلیل اینکه حجم بالایی از نهاده های دامی ذرت و گوشت از این کشور تامین می شود شاهد افزایش حجم تبادلات تجاری بین دو کشور هستیم و در اکثر مواقع تراز تجاری ما منفی است.



رئیس انجمن پروبیوتیک ایران مطرح کرد:

نقش میکروبیوم فردی

در پیشگیری و درمان بیماری ها

تأثیر پروبیوتیک ها در ابتلا به بیماری های مختلف جسمانی و روانی



رئیس انجمن پروبیوتیک ایران پروژه متاژنوم و شناخت میکروبیوم را در درمان بیماری ها، پیشگیری از ابتلا به آنها و اثر بخشی بهتر داروها موثر دانست.

دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی رئیس انجمن پروبیوتیک ایران اظهار کرد: بقرات اعتقاد داشت که "ریشه مرگ در روده است" و ما امروز به این نتیجه رسیده ایم که میکروب های موجود در روده علاوه بر اینکه در سلامت جسمانی ما موثر هستند، در سلامت ذهن و رفتار ما هم نقش دارند. وی بیان کرد: اگر ما بدانیم که چه میکروب هایی عامل کدام بیماری ها هستند یا نبود کدام میکروب های مفید در ابتلا به بیماری ها نقش دارند، تامین میکروارگانیسم ها و ایجاد تعادل در آنها، در کنترل بیماری ها و پیشگیری از ابتلا به آنها موثر است به طوری که پروژه متاژنوم و شناخت میکروبیوم دامنه این حوزه را به پیشگیری، درمان و حتی نقش میکروبیوم (الگوی میکروبی) فردی در اثر بخشی داروها افزایش داده است.

هدف از اجرای طرح میکروبیوم در ایران چیست؟

رئیس انجمن پروبیوتیک ایران هدف انجمن

پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند را از اجرای طرح میکروبیوم در ایران پاسخ به نیازهای حوزه سلامت و پیشگیری از ابتلا به بسیاری از بیماری های عفونی و غیر عفونی در بستر سیستم بیولوژی دانست و افزود: جهت رسیدن به این هدف والا، شناخت میکروبیوم بومی، آنالیز داده ها و تولید پروبیوتیک بر پایه مجموعه باکتری های اسید لاکتیک بومی ضروری است.

تاج آبادی ابراهیمی تاکید کرد: محصولات پروبیوتیکی را می توان به شکل مکمل ها و فرآورده های لبنی و غیر لبنی مصرف کرد، درباره اینکه اثر بخشی کدام دسته از این مواد بهتر است، هیچ تفاوتی وجود ندارد، بنابراین بسته به فرهنگ جامعه می توان از مکمل ها یا فرآورده های لبنی و غیر لبنی بهره مند شد، در کشورهای پیشرفته محصولات پروبیوتیکی جزو غذاهای فراسودمند هستند به این معنی که اثری مفید علاوه بر ارزش تغذیه ای خود دارند.

وی یادآوری کرد: امروزه ثابت شده است که پروبیوتیک ها علاوه بر چاقی، لاغری در ابتلا به بیماری های مختلف جسمانی و روانی مانند افسردگی هم موثر هستند.



چرا لبنیات گران شد؟

افزایش قیمت شیر خام، مواد اولیه بسته‌بندی، نهاده‌های دامی وارداتی و سوءاستفاده ارزی در این حوزه، باعث شکل‌گیری تورم ۴۳ درصدی برای تولیدکننده شیر شد که در نهایت به گرانی ۶۶ درصدی شیر و انواع لبنیات برای مصرف‌کنندگان انجامید.

یک سال و نیم پیش در جنوب شرق تهران، کارآفرینی با بلندپروازی، کارخانه‌ای جدید تأسیس کرد. او طرح‌های دور و درازی برای توسعه داشت و کارخانه جدید را هم با همین هدف ساخت. تمام طبقه دوم آن، شیشه‌های طراحی و ساخته شد تا خط تولید و ماشین‌های صنعتی از بیرون آن پیدا باشد. این ساختمان با هدف برگزاری تورهای کارخانه‌گردی ساخته شده بود و مدیر کارخانه قصد داشت تا با مدرسه‌ها برای بازدید دانش‌آموزان از این خط تولید شیشه‌ای همکاری کند. اما پیش از آنکه پای دانش‌آموزی برای بازدید از خط تولید

به آن باز شود، افزایش قیمت ارز و شدت گرفتن تحریم‌ها کار را به جایی رساند که کارخانه شیشه‌ای در اسفند ماه تعطیل شد. تعطیلی کارخانه شیشه‌ای و شکست طرح توسعه یکی از بزرگترین محصولات لبنی، روایت از روزهای سخت تولیدکنندگان دارد. گزارش مرکز آمار ایران نیز نشان می‌دهد که در زمستان گذشته، تورم تولیدکننده ۴۷.۵ درصد بود. قیمت تولیدکننده گاو شیری در سال ۹۷ نسبت به سال قبل از آن ۳۰ درصد بیشتر شد و تورم تولیدکننده در محصول شیر نیز به ۴۳ درصد رسید. مجموعه این شرایط باعث شد که قیمت شیر در خرداد امسال، ۶۶ درصد گران شده باشد و با این وجود، باز هم ستاد تنظیم بازار رأی به افزایش ۲۰ درصدی قیمت لبنیات بدهد. در یک سال گذشته، هم‌زمان با تغییرات قیمت، برخی خبرها نیز حکایت از تعدیل نیرو و باخاطر شرایط سخت اقتصادی در کارخانه‌های تولیدکننده محصولات لبنی

داشت. «رضا باکری»، دبیر انجمن صنفی صنایع لبنی ایران در اظهار نظرهایی متعدد گفته است: «قیمت مواد اولیه بسته‌بندی و نهاده‌های دامی افزایشی شدید داشته است. قیمت شیر خام نیز افزایش یافته و بالاتر از نرخ مصوب به کارخانه‌های تولیدی فروخته می‌شود. کارخانه‌های لبنیات برای حفظ توان تولیدی، خواستار افزایش قیمت محصولات هستند و قیمت‌های فعلی ستاد تنظیم بازار نیز از پیشنهاد آن‌ها، پایین‌تر است.»

گرانی نهاده‌های دامی، یکی از علت‌های اصلی گرانی کالاهای اساسی است. نه تنها درباره شیر و ماست و پنیر، بلکه قیمت گوشت نیز تحت تأثیر همین عامل قرار دارد. ۷۰ درصد از خوراک دام و نهاده‌های دامی کشور، وارداتی است. برای واردات این محصول نیز ارز ۴۲۰۰ تومانی اختصاص داده شده است اما برخی اظهارات نشان می‌دهد که در واردات نهاده‌های دامی سوءاستفاده‌های ارزی اتفاق افتاده و انحصار ایجاد شده است. بر اساس اعلام مسئولان وزارت جهاد کشاورزی نیاز سالانه ایران به نهاده‌های دام و طیور در حدود ۱۱ میلیون تن است که بخش اعظمی از این نیاز در حال حاضر از طریق واردات تأمین و سالانه حدود سه میلیارد دلار صرف واردات نهاده‌های دامی می‌شود. به‌طور دقیق‌تر، اکنون بیش از ۶ میلیون تن ذرت، ۵.۲ میلیون تن دانه و کنجاله سویا و نزدیک به یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن جو از کشورهای مختلف وارد می‌شود. اما چند سال است که تولیدکننده‌ها از انحصار واردات این محصول در دست چند شرکت محدود گلایه دارند. در یک سال اخیر نیز برخی معتقدند که نهاده‌های دامی با ارز ۴۲۰۰ تومانی وارد شده اما با قیمتی بالاتر به تولیدکننده فروخته شده است. «سعید سلطانی» مدیر عامل اتحادیه‌های سراسری دامداران در این باره گفته است: «با وجود اختصاص ارز ۴ هزار و ۲۰۰ تومانی به واردات نهاده‌های دامی باید ذرت و جو بر اساس نرخ مصوب وزارت جهاد کشاورزی در اختیار تولیدکنندگان قرار اما که متأسفانه برخی واردکنندگان با نرخ‌های بالاتری اقدام به فروش نهاده‌ها به دامداران می‌کنند.»

واردات نهاده‌های دامی
بازار ۴۲۰۰ تومانی
و فروش با قیمت بالاتر

تورم ۵۶ درصدی ماست و ۴۹ درصدی پنیر

برده‌اند. بررسی اظهارات مقامات صنفی نیز نشان می‌دهد که چرخه تولید محصولات لبنی گره کور خورده است. کرایه‌های حمل‌ونقل بسیار افزایش یافته و به همین خاطر، برخی کارخانه‌های لبنی ۲ تا ۳ ماه با تأخیر مطالبات دامداران را پرداخت می‌کنند. دامداران شیر خام را گران‌تر از قیمت مصوب به کارخانه‌ها می‌فروشند و از آن طرف خود آن‌ها نیز نهاده‌های دامی را که به واردات آن‌ها ارز ۴۲۰۰ تومانی اختصاص یافته، گران‌تر می‌خرند و پول آن را هم ۲ تا ۳ ماه قبل از تحویل گرفتن می‌پردازند. مجموعه این شرایط باعث شد، قیمت یک لیتر شیر پاستوریزه که در خرداد ۲۹ هزار و ۸۸۰ تومان بود در خرداد ۹۸ به ۴ هزار و ۷۸۹ تومان برسد. حالا نیز قیمت شیر کم چرب ۴۹۰۰ و شیر پرچرب ۵۴۰۰ تومان است. آخرین گزارش مرکز آمار از بررسی قیمت اقلام خوراکی در خرداد ۹۸، نشان می‌دهد که قیمت ماست نیز ۵۶.۲ درصد نسبت به خرداد ۹۷ بیشتر شده و پنیر ایرانی نیز ۴۸.۹ درصد افزایش قیمت داشته است. قیمت یک کیلو ماست در خرداد ۹۷، ۴ هزار تومان بود و در خرداد ۹۸ به ۶۳۰۰ تومان رسید. حالا نیز طبق مصوبه ستاد تنظیم بازار، قیمت ماست کم چرب ۹۰۰ گرمی، ۵۳۰۰ و ماست پرچرب ۹۰۰ گرمی، ۵۸۰۰ تومان است.

گرانی لبنیات از تیرماه سال گذشته شروع شد؛ زمانی که افزایش نرخ ارز تأثیر خود را در محصولات ریز و درشت نشان داد. قیمت مواد اولیه بسته‌بندی، نهاده‌های دامی و... افزایش یافت و کارخانه‌های محصولات لبنی شروع به شکایت و زمزمه افزایش قیمت کردند و در چند مرحله افزایش قیمت در پاییز ۹۷، قیمت لبنیات نسبت به تابستان دو برابر شد. گاهی صحبت از افزایش قیمت غیرقانونی و خودسرانه قیمت لبنیات بود اما در آخر ستاد تنظیم بازار نیز دو هفته پیش، افزایش قیمت ۲۰ درصدی لبنیات را تصویب کرد. «جلال محمودزاده» عضو کمیسیون کشاورزی مجلس همان زمان علت گرانی لبنیات را چنین توضیح داد: «بخشی از افزایش قیمت شیر به علت افزایش قیمت نهاده‌های دامی است. در مورد افزایش قیمت نهاده‌های دامی چندین عامل وجود دارد. نخستین عامل افزایش قیمت بی‌رویه خود نهاده‌هاست. اکنون بارگیری محموله‌هایی مثل جو و علوفه هم مشکلاتی دارند. ماشین‌هایی که می‌خواهند این محمولات را بارگیری کنند سه چهار برابر قیمت حمل را بالا

شخصیت صنعت غذای سال ۹۷



همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **صمد رسولوی بنیس**، مدیرعامل شرکت درنا می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۶



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۰



فریدین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گله
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۹۵

شرکت الوند پروتئین پاریسان:

در سال ۱۳۸۸ بعد از نزدیک به سه سال با مشکلات فراوان به دلیل تحریم ها موفق به وارد کردن و نصب کلیه خطوط تولیدمان شدیم ولی تنها نقطه سختی که به آن فکر نمی کردیم جا انداختن محصول جدید برای مصرف کنندگانی بود که سال ها از تخم مرغ غیر پاستوریزه استفاده میکردند. کار سخت تر از آن چیزی بود که تصور می کردیم. با اکثر کارخانه های تولیدکننده کیک و سس مایونز در کشور جلسه گذاشتیم، محصولات را پرزنت کردیم و توضیح دادیم که اکنون سالهاست در تمام کشورهای پیشرفته از تخم مرغ پاستوریزه استفاده می گردد ولی اغلب یا جواب رد می دادند یا به آینده موکول میکردند.

اولین شخصی که با نگاه مثبت به این مسئله نگاه کردند حاج آقا صمد رسولوی بودند که از این محصول استقبال کردند و فقط تنها نگرانی ایشان کیفیت محصول بود. کار بسیار پیچیده و دشواری بود. تخم مرغ که از مواد اولیه اصلی و مهم کیک می باشد باید به گونه ای با تخم مرغ پاستوریزه جایگزین میگردد که کیفیت آن نه تنها کاهش نیابد بلکه بهبود پیدا کند.

جلسات زیادی با تیم درنا برگزار کردیم، آزمایشات زیادی انجام شد. نمونه های زیادی ارسال شد اما به جد اگر نگاه مثبت حاج آقا رسولوی نبود این امر ممکن نمیشد که این محصول اکنون یک محصول جا افتاده برای اغلب صنایع باشد. ما حاج آقا را پدر معنوی مجموعه خود می دانیم.

از آن سال تقریباً ۹ سال است با افتخار بهترین و با کیفیت ترین محصول را برای شرکت بیسکولاج تولید میکنیم و این امر باعث افتخار مجموعه ما میباشد. امروز نزدیک به ۵۰ نفر به صورت مستقیم در مجموعه نوین فعالیت میکنند و به صورت شبانه روزی در خدمت شرکت های تولید کننده برای ارائه بهترین محصول هستیم (هیچ زمان فراموش نمیکنیم که نگاه مثبت و روشنگر اشخاصی همانند حاج صمد رسولوی نبود شاید امروز به این موقعیت نمی رسیدیم که یکی از بزرگترین تولید کنندگان در عرصه فرآوری تخم مرغ باشیم).

همیشه نظم و نگاه رو به جلو، اهمیت فراوان کیفیت گروه درنا باعث پیشرفت و الگوی ما از این مجموعه بزرگ گردیده است.



اخبار شرکت‌هاک صنایع غذایی

◀ شرکت‌های صنایع غذایی که علاقمند به درج خبرهای خود در ماهنامه صنعت غذا هستند مراتب را از طریق تلفن یا فاکس به تحریریه نشریه اطلاع دهند.



تولید شیر گز محصولی
جدید و منحصر توسط
پگاه اصفهان



شیر گز محصولی جدید و منحصر توسط پگاه اصفهان تولید و روانه بازار شد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، گز یکی از شیرینی‌های معروف استان اصفهان و قدمتی دیرینه دارد و با توجه به استقبال بی نظیر مردم از شیرهای طعم دار و تمایل کلیه هموطنان عزیز در داخل و خارج کشور و توریستهای خارجی از محصول گز که سوغات اصلی اصفهان و مورد توجه همگان می باشد، واحد تحقیق و توسعه شیر پگاه اصفهان بر آن شد که محصول شیر گز را فرموله و تولید نماید. ترکیب این شیرینی محبوب با شیر گوارا، محصول شیر گز را به نوشیدنی خوش طعم، مقوی و منحصر به فرد تبدیل کرده است.

نمونه‌های آزمایشی در واحد تحقیق توسعه نمونه کشوری پگاه اصفهان در چند مرحله تولید و پس از انجام تستهای متفاوت، محصول شیر گز با حضور مهندس قدوسی مدیرعامل و پرسنل شرکت پگاه اصفهان تولید گردید.

گفتنی است شیر گز تولید شده در پگاه اصفهان از ترکیب خمیر گز و خمیر پسته با شیر تازه تشکیل شده است که خواص تغذیه‌ای بالایی داشته و حاوی ویتامین‌های بسیار می باشد. مصرف شیر گز استرس و اضطراب را کاهش داده و تقویت کننده عمومی بدن می باشد.



تقدیر از نان سحر به عنوان صنعت گر نمونه



گروه نان سحر در همایش روز صنعت و معدن به عنوان صنعت گر و تولیدکننده نمونه انتخاب و تندیس واحد برتر را دریافت کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، در همایشی بمناسبت روز ملی صنعت و معدن در شهرستان رباط کریم با حضور ساداتی "فرماندار شهرستان رباط کریم"، امامی امین "معاون امور اقتصادی استانداری تهران"، نوروزی "نماینده مجلس شهرستان رباط کریم"، پرنیان "مدیرعامل شرکت شهرک های صنعتی استان تهران"، سرکار خانم ریاضتی "رئیس اداره صنعت معدن شهرستان رباط کریم"، حبیبی "معاون امور صنایع"، محمدیان "معاون امور برنامه ریزی" و جمعی از مدیران و صاحبان صنایع برگزار شد. طی این مراسم شرکت نان سحر به عنوان صنعت گر و تولید کننده نمونه موفق به دریافت تندیس این همایش گردید. در لوح تقدیر دریافتی از سوی این نشست از حسن تدبیر و تلاش موفق مدیریت و کارکنان آن واحد صنعتی در مسیر بهره برداری تولید و دستیابی به اهداف ارزشمند توسعه صنعتی در راستای کار آفرینی و اشتغال زایی تقدیر و تشکر به عمل آمد.



بازدید وزیر صنعت و معدن و تجارت از کارخانه سولیکو تهران

وزیر صنعت، معدن و تجارت از کارخانه سولیکو تهران بازدید کرد. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، کارخانه سولیکو تهران به عنوان یکی از واحدهای نمونه فعال در شهرستان اسلامشهر ضمن دعوت از رحمانی وزیر صنعت برای بازدید از کارخانه، خواستار پیگیری مشکلات و موانع تولید و گسترش آن شد. در بازدید مذکور گزارشی از فعالیت کارخانه سولیکو تهران و کم و کیف فرآیند تولید و همچنین پروژه های در حال اجرا در سطح مجموعه صنایع غذایی سولیکو توسط ریاست گروه غلامعلی سلیمانی ارائه گردید.



برگزاری نشست مدیران عامل شرکت های تابعه صنایع شیر ایران مدیر عامل پگاه: کاهش مصرف شیر در کشور خطرناک است/ لزوم تلاش برای کاهش قیمت ها

رهبر معظم انقلاب، این سیاست گذاری را در راستای منافع کارگران و صنایع مختلف، به ویژه صنایع شیر ایران دانست و ابراز امیدواری کرد که سازمان ها و نهادهای مختلف با توجه به این شعار، نسبت به حمایت جدی از صنایع اقدام کنند.

مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) با تاکید بر اینکه همه باید از توسعه صنعت حمایت کنند، گفت: این توسعه باید با برنامه ریزی متناسب هر شرکت تعریف شود و با همین رویکرد، توزیع ثروت در میان شرکت های تابعه نیز با توجه به زیر ساخت ها و با توجیه اقتصادی و شرایط هر منطقه انجام شده است. حسینی ضمن تاکید بر توسعه برنامه های رفاهی، آموزشی و ورزشی برای پرسنل، ایجاد امنیت شغلی و پرداخت به موقع حقوق و مزایای نیروی انسانی شرکت را از مهم ترین برنامه های پیش روی صنایع شیر ایران اعلام کرد. وی در پایان از میزبانی نشست سراسری مدیران عامل شرکت های تابعه صنایع شیر ایران توسط مجموعه شیر پاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی قدردانی کرد.

بنا بر این گزارش، اعلام رتبه بندی و بررسی مسایل مربوط به شرکت های تابعه صنایع شیر ایران، از مهم ترین برنامه های نشست سراسری مدیران عامل شرکت های تابعه صنایع شیر ایران بود.

مدیر عامل صنایع شیر ایران، ابراهیم حسینی در نشست سراسری مدیران عامل شرکت های تابعه صنایع شیر ایران از کاهش مصرف شیر در کشور ابراز نگرانی کرد.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از روابط عمومی و ارتباطات پگاه، نشست سراسری مدیران عامل شرکت های تابعه صنایع شیر ایران با حضور وجدانی رئیس هیات مدیره هلدینگ صنایع غذایی، کشاورزی و دارویی صندوق بازنشستگی کشوری و ابراهیم حسینی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) در تبریز برگزار شد.

در ابتدای این نشست وجدانی با اشاره به اهمیت موضوع سلامت در صنایع غذایی، گفت: باید در بحث سلامت صنایع غذایی و توسعه ای، استراتژی ویژه برای مقابله با تحریم های ظالمانه غرب علیه کشورمان داشته باشیم.

رئیس هیات مدیره هلدینگ صنایع غذایی، کشاورزی و دارویی صندوق بازنشستگی کشوری توجه به موضوع توسعه این هلدینگ را با اهمیت خواند و ضمن توجه به تولیدات با کیفیت و قابل رقابت و سلامت محور، از تلاش های صورت گرفته در سال ۹۷ برای تحقق این خواسته، تقدیر کرد.

در ادامه این نشست، حسینی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) با بیان اینکه عملکرد صنایع شیر ایران در سال ۹۷ بسیار مطلوب بوده، به کاهش سرانه مصرف شیر در کشور اشاره کرد و گفت: کاهش سرانه شیر به ۷۰ کیلوگرم در سال می تواند زنگ خطری در زمینه سلامت عمومی جامعه باشد و ما باید تا حد ممکن قیمت تمام شده محصولات را کمتر کنیم.

حسینی با اشاره به لزوم توسعه تولید و ارتقای کیفیت محصولات، برای حضور قدرتمند در بازارهای خارجی و توسعه صادرات، تصریح کرد: تمامی مدیران صنایع غذایی باید موضوع صادرات را مورد توجه جدی قرار دهند چون عدم توجه به بازارهای جهانی، شرکت ها را در سراسری سقوط قرار خواهد داد.

وی ضمن درخواست از مدیران مجموعه های مختلف مرتبط با صنایع غذایی برای توجه ویژه در تصمیمات در جهت محافظت از صنعت غذایی، تاکید کرد: باید با تصمیم گیری های درست در جهت توسعه زیرساخت ها حرکت کنیم تا این صنعت همچنان در راه ارتقا سلامت جامعه ایران گام بردارد و به عنوان سرمایه ای برای بازنشستگان و آیندگان حفظ شود.

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) بهره گیری از ظرفیت های مغفول مانده در شرکت های تابعه، نوسازی دستگاه ها و توسعه محصولات جدید از مهم ترین سیاست های این شرکت خواند.

حسینی با اشاره به نامگذاری سال ۱۳۹۸ به عنوان سال رونق تولید از سوی



تاریخچه کوتاه و جالب از سوسیس و کالباس

مورد اعتراض کلیسای آن زمان واقع شد و مصرف آن منع گردید و مجدداً با سماجت مردم مصرف آن رو به افزایش گذاشت. به طوریکه به جای آنکه این مواد را داخل روده کنند، وارد نی‌های ضخیم می‌کردند و سر و ته نی‌ها را می‌بستند. در اروپا هر فرد با سلیقه خود این ماده غذایی را درست می‌کرد و به عمل می‌آورد مانند نمک‌سود کردن، دود دادن، خشک کردن، چاشنی زدن و غیره.

تاریخچه سوسیس و کالباس در ایران

در ایران گویا سابقه تهیه سوسیس و کالباس و تبدیل آن از حالت دستی به کارخانه‌ای به سال ۱۳۰۷ هجری شمسی و توسط یک فرد روس به نام افونسو در بندرانزلی برم‌گردد. در سال ۱۳۰۹ هجری شمسی، فرد دیگری به نام لیشنیسکی که از اهالی شوروری سابق بود و مهارتی در ساخت سوسیس و کالباس داشت با دستگاه کوچکش که روزی ۴۰ تا ۵۰ کیلوگرم می‌توانست سوسیس و کالباس تهیه کند در بندرانزلی به کار ادامه داد و چند سال بعد دستگاهش را به تهران آورد و با کمک یک نفر آلمانی و یک نفر دیگر از ارامنه به نام آرزومان آوانسیان که از اهالی سلماس بود کارشان را در خیابان منوچهری تهران در یک پاساژ کوچک به کمک چهار تن از خانواده آرزومانیان شروع کردند که فرآوری آنها، سوسیس و کالباس و ژامبون بود و از ۴۰ تا ۵۰ کیلوگرم تجاوز نمی‌کرد.

همه این محصولات به مصرف مهاجرین روس و ارامنه می‌رسید. این مقدار تولید زمانی معادل ۱۶ تا ۱۸ ساعت نیاز داشت. پس از اینهمه سخت‌کوشی، سرانجام لیشنیسکی به روسیه بازگشت و کارخانه را به آقای آرزومانیان واگذار کرد. آن زمان سوسیس و کالباس درجه یک و بدون تقلب کیلویی ۲۰ ریال بود و



گوشت گاو به میزان ۴۰۰ تا ۵۰۰ کیلوگرم در طول هفته فرآوری می‌شد. در سال ۱۳۳۷ هجری شمسی اولین کارخانه بزرگ سوسیس و کالباس در جنوب غربی تهران واقع در یافت آباد تأسیس شد که بنیانگذار و وارث آن آقای آرزومانیان است. البته کارخانه کوچکی هم در سال ۱۳۰۹ هجری شمسی در تهران به نام (اصل بلور) مشغول بکار بود که تولید روزانه بسیار کمی داشت و توسط فردی به نام آقای اختیاری بنا شده بود و بعداً به آقای شالیان و سپس به آقای میکائیلیان واگذار شد. آقای میکائیلیان را می‌توان وارث دومین کارخانه بزرگ سوسیس و کالباس و مجهز به دستگاه‌های مدرن آن روزگار (سال ۱۳۳۸ هجری شمسی) دانست. محل کارخانه واقع در کاظم آباد مجیدیه در شمال شرق تهران بود.

در برخی منابع نیز ذکر شده، تهیه کالباس به صورت کنونی اما به شکل دستی و سنتی از دوران بسیار قدیم در یونان و سپس روم و اروپای قرون وسطی و جدید متداول بوده و با سیر و نمک و پس از کشف جزایر ملوک چین و هند با انواع چاشنی‌ها آن را خوشمزه می‌کرده‌اند. کالباس، سوسیس، ژامبون از مواد غذایی مورد علاقه روس‌ها و ارامنه است. پس از انقلاب کمونیستی در شوروی ۱۹۱۷ عده زیادی از ارمنیان روسیه و نیز روس‌های سفید یا مخالف انقلاب به ایران سرازیر شدند.

ارمنیان و روس‌های سفیدی که به ایران آمدند و در گیلان و مازندران و استرآباد و تهران مستقر شدند با توجه به خوک‌های اهلی و وحشی در شمال ایران و گرازهای سانگله که البته گوشت آنها در اروپا مرغوب نیست، شروع به تهیه کالباس و سوسیس و ژامبون کردند. آرزومان و میکائیلیان دو تن از ارمنیان مهاجر به ایران کارگاههایی در گیلان و سپس در تهران تأسیس کردند و شروع به تهیه کالباس و سوسیس و ژامبون کردند.

تا آن زمان اروپاییان مقیم تهران این مواد گوشتی را از قوطی‌های کنسرو که از اروپا به ایران فرستاده می‌شد بیرون آورده و می‌خوردند، اما به زودی تولیدات ایران مورد قبول قرار گرفت و دو مؤسسه آرزومانیان و میکائیلیان به کارخانه‌های بزرگی تبدیل شدند. شهرت کالباس و سوسیس و ژامبون ایران حد بود که در جنگ دوم جهانی پس از اشغال ایران، انگلیسی‌ها رسماً و طی نامه‌ای درخواست موافقت با صدور چند تن کالباس و سوسیس ایران را به خارج برای رفع نیاز سربازان انگلیسی در آفریقا و خاور نزدیک کردند.

آمارها نشان می‌دهد که روزانه ۳.۵ میلیون وعده‌ی غذایی شامل سوسیس و کالباس در جهان استفاده میشود، که ۶۱ درصد آن به عنوان میان وعده و عصرانه، ۲۴ درصد صبحانه و ۱۴ درصد در هنگام ظهر و ناهار خورده میشوند.

براساس یافته‌های پژوهشگران اولین سوسیس و کالباس در یونان باستان درست شده است. البته نه به شکل‌هایی که امروزه می‌بینیم؛ در بسته‌ها و لفافه‌های پلاستیکی و دارای تاریخ تولید و انقضاء و مواد تشکیل دهنده و ...

تاریخچه سوسیس و کالباس به ۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح باز می‌گردد و یکی از قدیمی‌ترین محصولات گوشتی می‌باشد که از همان ابتدا با استقبال گسترده‌ای روبرو شده است.

تاریخچه سوسیس و کالباس

سالمی که یکی از فرآورده‌های گوشتی و شبیه کالباس است، در ۵۰۰ سال پیش از میلاد در شهر سلامی در ساحل شرقی یونان تهیه شده است. حتی هومر شاعر و داستان‌سرای یونانی هم در کتابهایش به کلمه‌های سالمی و سوسیس به عنوان مواد غذایی آن دوران اشاره می‌کند.

سوسیس از کلمه لاتین Salsus به معنای (هر آنچه‌ی است که نمک زده شده باشد) گرفته شده و سپس به کلمه ی Sausage یا همان سوسیس تغییر یافته است. زیرا نمک یکی از مواد اصلی تشکیل دهنده‌ی سوسیس است. رومی‌های باستان هم به سوسیس و کالباس botulus



می‌گفتند که از واژه‌ی botulism به معنای مسمومیت غذایی مشتق شده بود. زیرا فرآیند تولید سوسیس در روم باستان در محیطی گرم، مرطوب و بدون هوا بود که زمینه‌ساز برای رشد باکتری Clostridium botulinum که سم بوتولین را تولید می‌نمود، فراهم می‌کرد.

یونانیان باستان گوشت و سیر را در هاون می‌کوبیدند و به همراه ادویه و نمک‌هایی که از سرزمین هندوستان می‌آوردند مخلوط کرده و درون نی یا تنه‌های تنگ درخت می‌گذاشتند و سر و ته آن را به گونه‌ای می‌بستند تا مواد بیرون نریزد. سپس آن را درون آب جوش می‌گذاشتند تا خوب بپزد. پس از گذشت مدت زمانی برای این کار از روده گوسفند استفاده می‌کردند و گوشت



را درون آن ریخته و می‌پختند. یونانیان باستان در جشن‌ها و مراسم‌های مختلف سوسیس و کالباس را با نان مصرف می‌کردند. بعدها افراطی‌گرایان دین مسیحیت مصرف سوسیس و کالباس را ممنوع کردند، زیرا تصور می‌کردند که گوشت خام است و خوردن آن نباید صورت گیرد. وقتی کنستانتین اول به پادشاهی رسید مصرف سوسیس و کالباس را منع کرد، اما با مخالفت و سماجت مردم در مصرف آن روبرو شد، و مردم به طور پنهانی در خانه‌هایشان سوسیس و کالباس تهیه می‌کردند؛ از این روی کم‌کم ممنوعیت مصرف آن برداشته شد و این محصول به دیگر کشورهای اروپایی و سرزمین‌های شرقی حتی چین نیز برده شد. نکته جالب توجه این بود که سوسیس و کالباس در کشورهای اروپایی طرفدار بیشتری داشت تا کشورهای آسیایی؛ زیرا اصلی‌ترین ماده‌ی غذایی آسیایی‌ها سیب‌زمینی و برنج بود و آنها به مصرف گوشت قرمز تمایل چندانی نداشتند. امروزه سوسیس و کالباس از پر مصرف‌ترین فرآورده‌ها و محصولات گوشتی در جهان به شمار می‌رود.

برخی منابع دیگر ذکر کرده‌اند که دو هزار و پانصد سال پیش در ادبیات یونان درباره سوسیس و کالباس و سلامی مطالبی نوشته شده و حتی هومر در نوشته‌های خود به سوسیس اشاره کرده است.

به جرات می‌توان گفت سوسیس و کالباس جزء قدیمی‌ترین محصولات گوشتی و مورد توجه یونانیان بوده است. سوسیس و کالباس یک نوع از فرآورده‌های گوشتی، سالمی می‌باشد که پیشینه آن به شهر سلامی در شرق یونان برمی‌گردد. کلمه (Sausage) هم از واژه‌های لاتین به نام (salsus) به معنی نمک شور گرفته شده است. زمانی که کنستانتین به امپراطوری رسید این محصولات در جشن‌ها و اعیاد بسیار مصرف می‌شد اما مدتی

آمار تولید گوشت قرمز در کشور چقدر است؟

◀ مرکز آمار ایران در آخرین اطلاعات آماری خود در سه ماهه اول بهار میزان تولید گوشت قرمز را ۶۸ هزار تن اعلام کرده است که طبق این آمار با کاهش ۲۹ درصدی همراه بوده است این بدان معناست که در سه ماهه اول سال ۱۳۹۷ میزان تولید گوشت قرمز یکصد هزار تن بوده است. در حالی که آمار ارائه شده تولید گوشت قرمز توسط وزارت جهاد کشاورزی در سال ۱۳۹۷، بالغ بر ۸۰۰ هزار تن بوده است. که با این حساب در سه ماهه نخست ۹۷ به صورت میانگین ۲۰۰ هزار تن گوشت قرمز در کشور تولید شده است.

این کسری یکصد هزار تنی، غیرقابل اغماض است، چرا که با وجود کمبود این حجم، موجب پایین آمدن عرضه این محصول در سراسر کشور و در نتیجه افزایش قیمت و کاهش چشمگیر سرانه مصرف گوشت قرمز در کشور شده است.

از دیدگاه دیگر در برنامه ششم میزان سرانه مصرف گوشت قرمز در کشور برای هر نفر ۱۲ کیلوگرم در نظر گرفته شده است یعنی برای جمعیت هشتاد میلیونی ایران میزان مصرف سالانه باید چیزی حدود ۹۶۰ هزار تن باشد بدین معنی که هر سه ماه ۲۴۰ هزار تن گوشت قرمز در کشور نیاز است.

اگر با توجه به اطلاعات مرکز آمار میزان تولید سه ماهه کشور در سال ۹۸، ۶۸ هزار تن در نظر گرفته شود، میزان واردات گوشت قرمز نتوانسته کاستی تولید را جبران کند.

آمار عملکرد تولیدات دامی در سال ۱۳۹۷

ارقام : هزار تن

استان	گوشت قرمز	شیر	گوشت مرغ	تخم مرغ	عسل
آذربایجان شرقی	۵۰/۵۳	۵۳۵/۴۲	۷۶/۸	۸۹/۱۴	۱۳/۳۱۷
آذربایجان غربی	۴۶/۲۹	۳۸۰/۹۶	۹۰/۲	۱۲/۵۰	۲۰/۲۱۹
اردبیل	۲۹/۲۵	۲۶۹/۳۹	۴۳/۹	۸/۳۷	۵/۸۳۲
اصفهان	۴۵/۳۴	۱۳۰/۸۸۷	۱۶۶/۲	۹۴/۰۱	۳/۹۹۴
البرز	۱۰/۸۴	۳۹۱/۳۷	۱۳/۲	۷۵/۹۲	۰/۳۸۶
ایلام	۱۵/۱۱	۸۹/۷۷	۴۲/۲	۱/۲۶	۰/۹۲۱
بوشهر	۷/۷۹	۴۰/۴	۳۳/۸	۱/۰۱	۰/۵۲۶
تهران	۳۱/۹۴	۱۱۶۷/۲۸	۵۲/۳	۱۳۹/۸۷	۱/۰۰۵
جنوب استان کرمان	۱۲/۲۴	۵۴/۸۸	۱/۴	۱/۵۰	۰/۳۱۴
چهارمحال و بختیاری	۲۰/۹۸	۲۵۸/۷۵	۲۵/۱	۳/۲	۱/۲۲۰
خراسان جنوبی	۴۲/۷۱	۱۲۱/۷۴	۵۵/۷	۱۴/۵۶	۰/۱۶۸
خراسان رضوی	۷۱/۲۲	۱۰۹/۲۸	۱۴۶/۴	۱۰/۲۴	۲/۶۲۸
خراسان شمالی	۱۵/۲۴	۱۰۱/۱۲	۱۶/۴	۲/۰۲	۲/۱۰۲
خوزستان	۴۱/۳۸	۲۳۱/۶۸	۷۹	۷۷/۹	۳/۰۱۶
زنجان	۱۴/۱۳	۱۴۷/۵۸	۵۰/۵	۱۱/۱۵	۱/۰۷۶
سمنان	۳/۴۵	۱۵۱/۲۲	۴۸/۶	۱۸/۰۹	۰/۲۹۱
سیستان و بلوچستان	۳۰/۲۹	۲۲/۸۸	۱/۱	۴/۶۹	۰/۰۵۸
فارس	۶۰/۲۶	۶۲۰/۵۴	۱۴۷/۲	۴۸/۰۹	۷/۴۵۱
قزوین	۲۵/۷۸	۵۴۸/۸۲	۵۴/۱	۵۳/۵۵	۰/۹۵۴
قم	۸۰/۱	۱۳۷/۱۰	۲۴/۲	۲۴/۰۰	۰/۳۱۵
کردستان	۳۰/۹۵	۱۱۷/۹۱	۷/۸	۷/۷۰	۱/۳۴۵
کرمان	۲۱/۱۴	۲۱۶/۹۲	۵۲	۱۴/۳۶	۰/۷۸۱
کرمانشاه	۲۳/۲۷	۲۲۱/۹۱	۵۳/۹	۱۲/۶۳	۴/۳۷۶
کهگیلویه و بویراحمد	۱۰/۹۱	۷۴/۳۹	۱۰/۵	۲/۹۳	۰/۹۵۵
گلستان	۲۷/۶۷	۳۶۸/۸۴	۳۲۴/۶	۲۹/۳۰	۱/۱۷۰
گیلان	۲۴/۳۱	۱۸۱/۴۳	۱۹۱/۹	۱۷/۱۵	۵/۰۱۴
لرستان	۴۷/۸۱	۲۴۳/۲۱	۷۲/۸	۹/۹۱	۱/۹۷۱
مازندران	۴۶/۴۳	۴۹۳/۰۱	۲۶۴	۱۳/۷۶	۵/۰۹۷
مرکزی	۳۳/۲۱	۲۹۰/۶۹	۵۹/۷	۲۷/۱۶	۰/۷۵۶
هرمزگان	۲۷/۷۴	۲۵/۷۸	۳۳/۱	۰/۹۳	۰/۳۰۹
همدان	۲۸/۷۹	۳۶۹/۸۴	۵۰/۴	۱۷/۴۶	۲/۴۲۵
یزد	۱۴/۰۳	۲۴۴/۷۸	۶۳/۸	۲۵/۰۹	۰/۲۷۰
جمع کل	۸۲۹/۵۵	۱۰۵۸۸/۵۶	۲۳۵۵	۹۰۱/۴۸	۹۰/۴۹۵

آمار مصرف سرانه محصولات دامی از سال ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۷

ارقام : کیلوگرم در سال

عنوان سال	گوشت قرمز	شیر خام	گوشت طیور	تخم مرغ	عسل
۱۳۸۷	۱۰/۱۳	۹۶/۰۴	۲۱/۸۳	۹/۸۰	۰/۵۲۶
۱۳۸۸	۱۰/۹۰	۹۸/۱۱	۲۱/۹۹	۱۰/۰۱	۰/۶۰۵
۱۳۸۹	۱۲/۶۱	۹۵/۸۱	۲۲/۹۰	۹/۹۸	۰/۵۷۲
۱۳۹۰	۱۱/۷۰	۹۷/۷۷	۲۴/۴۰	۹/۶۶	۰/۶۵۰
۱۳۹۱	۱۱/۳۶	۱۰۲/۵۴	۲۵/۲۱	۱۱/۴۱	۰/۸۹۴
۱۳۹۲	۱۰/۹۹	۱۰۲/۲۸	۲۵/۱۶	۱۱/۱۲	۰/۹۲۷
۱۳۹۳	۱۰/۷۹	۱۰۵/۴۵	۲۵/۴۸	۱۰/۹۹	۰/۹۳۵
۱۳۹۴	۱۱/۴۳	۱۰۹/۳۵	۲۶/۱۰	۱۰/۷۰	۰/۹۶۰
۱۳۹۵	۱۱/۴۷	۱۱۱/۲۲	۲۵/۱۱	۱۱/۲۴	۱/۰۰
۱۳۹۶	۱۲/۱۱	۱۱۴/۸۵	۲۷/۰۱	۱۰/۹۸	۱/۰۷
۱۳۹۷	۱۲/۰۴	۱۲۱/۰۸	۲۸/۲۱	۱۱/۰۸	۱/۰۸

وزارت جهاد کشاورزی
معاونت امور تولیدات دامی

رئیس اتاق بازرگانی بیرجند تأکید کرد:

تسهیل روند صادرات به افغانستان زمینه ساز کاهش قیمت تمام شده کالا



رئیس اتاق بازرگانی بیرجند گفت: تسهیل روند تجارت و مبادله کالا با کشور افغانستان نقش بسیار مؤثری در کاهش قیمت تمام شده کالاهای مورد مبادله خواهد داشت.

محسن احتشام در کمیسیون مدیریت واردات، توسعه صادرات، حمل و نقل و ترانزیت و گمرک اتاق بازرگانی بیرجند بیان کرد: برای موفقیت بیشتر در ارتباطات بازرگانی با همسایگان باید شناخت بیشتری از بازار افغانستان و محیط کسب و کار در این کشور داشته باشیم.

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند با اشاره به نمایشگاه محصولات ایران در مزار شریف ادامه داد: روز به روز نیازهای کشور افغانستان افزایش می یابد و تمایل آنان به وارد کردن کالا از ایران است.

در ذهن فعالان اقتصادی پاسخ داده شود. مشتقات نفتی از مرز ماهی رود وارد افغانستان می شود، گفت: خراسان جنوبی در مرز ماهی رود خدمات دهنده به سایر استان های کشور است. خامه زر با اشاره به برخی از اتفاقات چون ممانعت از ورود برخی از کالاها به کشور افغانستان که گاه به طور متناوب رخ می دهد، اظهار کرد: به عنوان مثال در سال گذشته برای مدتی ورود چهار قلم کالا به افغانستان ممنوع شد که این موضوع برای صادر کنندگان مشکلات عدیده ای ایجاد کرد.

در ذهن فعالان اقتصادی پاسخ داده شود.

اشاره ای به پتانسیل های خراسان جنوبی

وی با اشاره به پتانسیل های خراسان جنوبی بیان کرد: در حوزه تولید مرغ و تخم مرغ ۸۰ درصد مازاد مصرف استان تولید داریم و در حوزه معدن و پرورش شتر و صنعت نیز ظرفیت های بسیار خوبی در خراسان جنوبی وجود دارد.

رئیس کمیسیون مدیریت واردات، توسعه صادرات، حمل و نقل، ترانزیت و گمرک اتاق بازرگانی بیرجند با اشاره به ظرفیت خراسان جنوبی در حوزه تولید سیمان و تابر و کاشی ادامه داد: از این ظرفیت نیز می توان برای مبادله با کشور افغانستان استفاده کرد که به ویژه در مورد سیمان این موضوع از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

استفاده از توان فنی و مهندسی خراسان جنوبی در افغانستان

خامه زر با بیان اینکه خراسان جنوبی در یک کریدور مهم کشور واقع شده است، افزود: تمایل بر این است که از توان فنی و مهندسی خراسان جنوبی در حوزه تولید مسکن و تولید برق نیز در افغانستان استفاده کنیم. رئیس کمیسیون مدیریت واردات اتاق بازرگانی خراسان جنوبی با بیان اینکه بخش اعظمی از

تسهیل روند مبادله قیمت تمام شده کالا کاهش می دهد

احتشام افزود: بی شک تسهیل روند تجارت و مبادله کالا با کشور افغانستان نقش بسیار مهم و مؤثری در کاهش قیمت تمام شده کالاهای مورد مبادله خواهد داشت.

وی با اشاره به اینکه باید این امکان ایجاد شود که کالای خراسان جنوبی بیش از گذشته در افغانستان شناخته شود، بیان کرد: این موضوع از آن جهت حائز اهمیت است که الفبای تجارت و بازاریابی شناساندن کالا و محصول در بازار هدف است.

بازاریابی مشکل واحدهای تولیدی خراسان جنوبی

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی بیرجند یادآور شد: این موضوع در خراسان جنوبی که بیشتر واحدهای تولیدی و صنعتی خراسان جنوبی صادرات محور بوده و عمده آنان با مشکل بازاریابی رو به رو هستند از اهمیت بیشتری برخوردار است.

علیرضا خامه زر، رئیس کمیسیون مدیریت واردات، توسعه صادرات، حمل و نقل، ترانزیت و گمرک اتاق بازرگانی بیرجند نیز در این جلسه گفت: تمایل بر این است فرهنگ مصرف، تأثیر انتخابات افغانستان بر روند تجارت و سایر سؤالات

توجه به کشت فرا سرزمینی در ارتباط با افغانستان

محمدعلی بیجاری، مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی خراسان جنوبی نیز در این زمینه اظهار کرد: یک اتفاق بسیار مهم در تجارت و تبادلات با افغانستان بحث کشت فراسرزمینی به ویژه در زمینه محصول چغندر قند است.

وی با اشاره به ضرورت رونق گرفتن گردشگری بین ایران و افغانستان بیان کرد: باید شرایط به گونه ای پیش رود که از خراسان جنوبی و ایران به فرا و از فراه گردشگر به خراسان جنوبی بیاید. مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی خراسان جنوبی یادآور شد: در زمینه صادرات دام از کشور افغانستان و موضوع گواهی بهداشت از مبدأ کالاها نیز باید رایزنی هایی با کشور افغانستان و متولیان امر داشته باشیم.

فرصت های تجاری ایران با قطر



◀ تحریم کشور قطر توسط چند کشور عربی که در سال گذشته آغاز شد فرصتی استثنائی پیش روی ایران و صادرکنندگان و تجار ایرانی قرار داد تا صادرات کالاهای ایرانی به این کشور را افزایش داده و فروشگاههای قطر را با محصولات ایرانی پر کنند. حدود ۴,۹ میلیارد دلار از کالاهای وارداتی به کشور قطر از طریق کشورهای عربستان، امارات، بحرین، یمن و مصر تامین می شده است.

علیرغم جلسات متعددی که بین دولت و انجمن ها و تشکل ها برگزار شد و قرار شد لیستی از محصولات موردنیاز قطر تهیه و در اختیار قطر قرار گیرد اما متأسفانه این بار نیز ایران نتوانست به نحو قابل قبولی از این فرصت فراهم شده بهره برداری نماید و کشور ترکیه گوی سبقت را در صادرات به قطر ربود.

یکی از دلایل اصلی این نوع فرصت سوزی ها قوانین دست و پاگیر و موانعی است که همواره بر سر راه صادرکنندگان ایرانی وجود دارد در حالیکه کشور ترکیه از این لحاظ شرایطی به مراتب بهتر اداری و برگزاری جلسات و نشست های متعدد در خصوص صادرات به قطر بودیم کشور رقیب به سرعت بازارهای قطر را از محصولات مختلف مورد نیاز این کشور پر کرد و این گونه فرصت سوزی ها در کشور ما در شرایطی که با بحران اقتصادی مواجهیم جای بسی تامل و بازنگری عمیق از سوی مسئولین محترم و متولیان امر دارد.

بعلاوه برخی مسائل مربوط به تحریم ها که بر جابجایی پول بین دو کشور تأثیر گذاشت نیز از دیگر عواملی بود که باعث توفیق بیشتر کشور ترکیه در این امر شد. مشکل دیگری که وجود دارد مسئله محدودیت های تردد کشتی های ایران بین بنادر ایران و قطر است که ارسال محموله های ایرانی را با مشکل مواجه می کند و نیز صدور روادید برای تجار ایرانی از سوی کشور قطر از دیگر موانع موجود برای صادرات کالاهای ایرانی می باشد.

در حال حاضر حدود ۶۰ شرکت فعال در ترکیه در زمینه صادرات به قطر فعالیت می کنند و کشور ترکیه با قطر مناسبات سیاسی و تجاری خوبی دارد. اما یکی از مزیت های کشور ما نسبت به ترکیه اینست که صادرات از ترکیه به قطر فقط از طریق هوایی امکانپذیر است در حالیکه صادرات ما به قطر از طریق بنادر هم انجام می گیرد. در صورتیکه مسیر جدید تردد کشتی ها راه اندازی شود بخش عمده ای از مشکلات تردد و ارسال محموله برای

ایران رفع خواهد شد. محصولات ایرانی در بازار قطر بسیار پرطرفدار است و کیفیتی قابل رقابت با محصولات دیگر کشورها دارد. آمار گمرک ایران حاکی از صادرات بیش از ۱۱۸ هزارتن کالا به این کشور در سال ۹۵ از سوی ایران است. بر اساس این آمار، در سال ۹۵ به میزان ۱۱۸ هزار و ۶۵۱ تن کالا به ارزش ۲۸ میلیون و ۴۱۶ هزار دلار از ایران به قطر صادر شده است که عمده ترین کالاهای صادراتی به قطر طی این مدت پسته تازه یا خشک، مغز پسته، زعفران، محصولات از آهن یا فولاد، سایر حیوانات زنده از نوع گوسفند، سیمان های پودر نشده موسوم به کلینکر، سایر کف پوش ها به جز گبه از پشم یا موی نرم (کرک) حیوان، بوده است.

یکی از مزیت های بالقوه ما در صادرات به قطر میوه جات و صیفی جات و سبزیجات است که اگر کانتینرهای یخچال دار مناسب فراهم گردد در این بخش می توانیم سهم عمده ای از صادرات را به خود اختصاص دهیم.

حضور ما در بازار قطر باید پایدار و مستمر باشد و علاوه باید نیازهای دقیق این کشور و محصولاتی که برای قطری ها جذاب است شناسایی شود و نیز ببینیم خلاء ایجاد شده در خصوص عدم ارسال محصولات از کشورهای عربستان و امارات به کشور قطر بیشتر در مورد چه محصولاتی است تا بتوانیم این خلاء را به سرعت پر کنیم. مواد غذایی، سبزیجات، دام و مواد معدنی عمده کالاهایی

دکتر مهدی کریمی نفرشی رئیس هیات مدیره اتحادیه تعاونی های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره خانه صنعت، معدن و تجارت جوانان تهران، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی، عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، مشاور عالی در کمیته فناوریهای نو کمیسیون صنایع و معادن مجلس شورای اسلامی، کارآفرین برتر جهان اسلام

دبیر انجمن صنایع قند و شکر:

صادرات آب‌نبات با ارز دولتی، سودجویی به نام مردم است

خود را صادر کنند، اجازه واردات شکر با ارز آزاد را به صورت ورود موقت بدهند تا آنها ضمن تأمین مواد اولیه مورد نیازشان، بتوانند با قیمت منطقی و عادلانه تولیدشان را صادر کنند.

◀ تولیدکنندگان شیرینی و شکلات هم شکر دولتی گرفتند!

دانیایی با اشاره به ادعای انجمن شیرینی و شکلات مبنی بر اینکه کمبود شکر خود را از بازار آزاد تهیه کردیم، گفت: به هیچ وجه این ادعا صحت ندارد و شرکت بازرگانی و صنایع قند و شکر، شکر مورد نیاز تولیدکنندگان شیرینی و شکلات تأمین کردند و لیست آنها در شرکت بازرگانی دولتی ایرانی به صورت شفاف وجود دارد و همه این معاملات با نرخ مصوب بوده است. البته این اتفاق هم برای صنف و صنعتی که محصولاتش صادر می‌شود، نباید بیافتد. وی اظهار کرد: در شرایط کنونی صادرکنندگان آب‌نبات که از ارز دولتی شکر استفاده کردند باید مابه‌التفاوت آن را تا ارز آزاد، به دولت بازگردانند و از این پس برای تولید کالاهای صادراتی، راهکاری همچون اجازه ورود موقت با نرخ آزاد اندیشیده شود.



شکر را از این طریق تأمین کرده‌اند. دانیایی ادامه داد: چرا باید شکر با نرخ ۴۲۰۰ تومانی به نام سفره مردم، وارد کشور شود و به جیب عده‌ای برود که می‌خواهند از این طریق، سود بیشتری به جیب خود بزنند؟! چرا که اختلاف شکر وارداتی با ارز ۴۲۰۰ تومانی با صادرات آب‌نبات با ارز آزاد، از جیب دولت و مردم به جیب عده‌ای خاص رفته است و این مسئله به هیچ وجه درست نیست و باید به آن رسیدگی شود. دبیر انجمن صنفی صنایع قند و شکر تصریح کرد: راهکار این است که به تولیدکنندگان چنین محصولاتی که می‌خواهند کالای نهایی

◀ در حالیکه سرپرست سازمان توسعه تجارت از صادرات ۱۲۰ میلیون دلار آب‌نبات خبر داده که با استفاده از شکر دولتی تولید شده‌اند، دبیر انجمن صنفی صنایع قند و شکر اعلام کرد که این درست نیست که شکر به نام مردم و با ارز دولتی وارد و تبدیل به آب‌نبات صادراتی به نفع عده‌ای خاص شود. این افراد باید مابه‌التفاوت ارز دولتی و آزاد که به جیب زده‌اند را باز گردانند. در این رابطه بهمن دانیایی - دبیر انجمن صنفی صنایع قند و شکر - اعلام کرد که شاید استفاده از شکر دولتی برای تولید آب‌نبات تخلف نباشد اما به هیچ وجه درست نیست که به نام مردم و تأمین امنیت غذایی برای آنها، شکر دولتی با ارز یارانه‌ای ۴,۲۰۰ تومانی وارد کنیم و آب‌نبات تولید شده از آن را با ارز آزاد صادر کنیم، چرا که این مسئله تنها به سود عده‌ای خاص است. وی افزود: در حال حاضر صنایع قند و شکر و شرکت بازرگانی دولتی ایران شکر وارداتی خود را براساس آخرین مصوبه ستاد تنظیم بازار، کیلویی ۴۰۰۰ تومان برای مصرف مردم و کیلویی ۳,۴۰۰ تومان برای صنف و صنعت عرضه می‌کنند و تولیدکنندگان آب‌نبات با همین قیمت قانونی

دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران:

واحدهای تولیدی نباید به بنگاه‌های جمع‌آوری مالیات تبدیل شوند

و امیدواریم با حساسیتی که بعد از این به خرج می‌دهیم شاهد این فجایع نباشیم. مرتضوی بیان کرد: شرکت‌های بزرگ در اقتصاد به عنوان پیشران، نقش و وظیفه مهمی دارند و باید شرایطی ایجاد کنند که تولیدکنندگان کوچک و متوسط بتوانند بهره‌وری از منابع را داشته باشند. وی افزود: در شرایطی که درباره بهبود وضعیت تولید صحبت می‌کنیم، معنی ندارد کالای تولیدکننده در گمرک رسوب کند و باید گمرک‌ها شرایطی به وجود آورند که به راحتی کالا را ترخیص کنیم. وی بیان کرد: جدا شدن بخش تأمین و توزیع کالاهای اساسی از وزارت کشاورزی به وزارت صمت اتفاق خوبی بود که سپردن این کار به وزارت کشاورزی در زمان گذشته خیانت بود و امیدواریم با این تفکیک سفره کارگران رنگین تر شود. دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران با تأکید بر اینکه داشتن برنامه، کار شبانه روزی و دست‌پاکی در این شرایط می‌تواند کشور را نجات دهد افزود: ما از آمریکا و تحریم نمی‌ترسیم، اما از کسانی که در قایق در حال عبور در دریای طوفانی می‌خواهند با میخ آن را سوراخ کنند، می‌ترسیم و باید از کار آنها جلوگیری کرد. مرتضوی در ادامه اظهار کرد: با تغییری که در دستگاه قضایی به وجود آمد، ما فعالان اقتصادی امیدوارانه‌تر نگاه می‌کنیم زیرا خوشبختانه رییس قوه قضائیه رویکرد مناسب و هوشمندانه‌ای نسبت به مسائل تولید، کارگر و ... دارد.

◀ دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران گفت: درباره مالیات بر ارزش افزوده تاکنون خیلی حرف زده ایم و می‌خواهیم که این مالیات توسط صندوق‌های الکترونیک و توسط مصرف‌کنندگان کالا پرداخت شود و واحدهای تولیدی تبدیل به بنگاه‌های جمع‌آوری مالیات نشوند.



محمد رضا مرتضوی در همایش بزرگداشت صنعت و معدن در کرمان اظهار کرد: پاسخ ما به تحریم‌ها تلاش بیشتر و روی آوردن به ساخت داخل است که قدم‌های بزرگی در این زمینه برداشته شده و رسیدن به اهداف، حمایت همه جانبه بخش‌های مختلف را می‌طلبد. وی با تأکید بر اینکه منابستی ندارد واحد پتروشیمی برای دستکاری در قیمت و بورس تولیدات خود را پایین بیاورد و در شرایط حساس کنونی باید قاطعانه جلوی این امور بایستیم تصریح کرد: جلوگیری از تبانی و سازماندهی در فسادهای بزرگ مالی در بانک‌ها یک وظیفه ملی است و نباید شاهد محاکمه‌های چند هزار میلیاردی باشیم



◀ نان در کشور جایگاه ویژه و باارزشی دارد که از این رو دولت و دستگاه‌های مرتبط باید نظارت دقیق‌تر و جدی‌تری بر روی کیفیت این محصول داشته باشند. ایران یکی از پر مصرف‌ترین کشورهای در زمینه مصرف نان محسوب می‌شود که غذای اصلی مردم کشورمان را تشکیل می‌دهد. نان را می‌توان یک وعده غذایی کامل دانست که قوت غالب مردم به شمار می‌رود و بیش از ۸۰ درصد کالری، ۶۰ درصد انرژی، ۵۰ درصد ویتامین و ۴۰ درصد پروتئین مورد نیاز بدن تمامی افراد جامعه با مصرف آن تأمین می‌شود که از این رو جایگاه ویژه‌ای در میان مردم دارد که این موضوع سبب می‌شود کیفیت این محصول در کشور به طور جد با نظارت همراه بوده و دولت و دستگاه‌های مرتبط نیز باید در تولید نان باکیفیت توجه لازم را داشته باشند. اما با توجه به این موضوع، متأسفانه کیفیت نان در ایران نسبت به سال‌های گذشته مسیر نزولی را در پیش گرفته که دلیل این امر را می‌توان به زنجیره تولید یعنی گندم، آرد و پخت آن مرتبط دانست و نمی‌توان این مشکل را بر گردن یک صنف انداخت و آنها را مورد بازخواست قرار داد.

از گلایه کشاورزان تا صحبت‌های کارشناسان
برای ارتقاء کیفیت نان

چرا از کیفیت نان کم می‌شود؟

◀ بهترین فاکتور برای کیفیت نان، آموزش کارگران نانوايي است

حسن حنان قائم مقام شرکت بازرگانی دولتی ایران، در خصوص کیفیت نان گفت: گندم، آرد و نان یک زنجیره به هم پیوسته است که اگر در هر مرحله رعایت استاندارد نادیده گرفته شود، محصول نهایی آسیب دیده و در نتیجه از کیفیت آن کاسته می‌شود.

وی با بیان اینکه ساختار کشت گندم باید اصلاح شود، افزود: حدود ۴۰ درصد گندم کشور از کیفیت خوب، ۴۰ درصد از کیفیت متوسط و ۲۰ درصد از کیفیت ضعیف برخوردار است که این موضوع بر کیفیت آرد تأثیر بسزایی دارد.

نان افزود: با توجه به گرمای هوا، افت کیفیت آرد در تابستان امری طبیعی است. وی در ادامه از راهکارهای موجود برای بالابردن کیفیت نان خبر داد و اظهار کرد: دولت با اختلاط گندم‌های کیفی استان‌های خوزستان، گلستان و فارس با گندم‌های کیفیت پایین می‌تواند از افت کیفیت آرد نان، جلوگیری کنند و در غیر اینصورت بدیهی است که کیفیت نان در فصل تابستان به سبب ضعف بودن آرد کاهش یابد. کرمی با تأکید بر اینکه آهنگ واردات گندم، باید تندتر شود، افزود: این امر سبب می‌شود تا نان با کیفیت تری در اختیار مردم قرار گیرد. رئیس اتحادیه نان‌های فانتزی (حجیم و نیمه

قائم مقام شرکت بازرگانی دولتی ایران تصریح کرد: نگرانی آرد در خبازی یکی از عوامل اصلی برای کیفیت نان است و نانوايان باید به این فاکتور اهمیت بدهند تا خروجی محصول که همان نان است با کیفیت باشد.

حنان ادامه داد: از این رو بهترین فاکتور برای افزایش کیفیت نان آموزش کارگران نانوايي است، چرا که عمل آوری و تهیه خمیر و حتی آب مورد استفاده برای تولید نان بسیار مهم بوده و حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می‌دهد.

گرمای هوا، کیفیت نان را کاهش داد محمد جواد کرمی رئیس اتحادیه نان‌های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم)، درباره افت کیفیت

بیسکوویت و ... قرار می‌دهد، از این رو چند نرخ بودن قیمت گندم و آرد منطقی نیست و سبب ایجاد رانت های زیادی می شود که از این رو به نظر می‌رسد با یکسان سازی نرخ گندم و آرد و به سبب قرار گرفتن رقابت سالم میان نانوایان شاهد افزایش کیفیت، قیمت منطقی نان و حذف رانت و سودجویی افراد باشیم.

رئیس اتحادیه نان های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم) اظهار کرد: اگر می خواهیم صنعت سالمی داشته باشیم باید دولت گندم را به قیمت تمام شده و به یک نرخ در اختیار همه قرار دهد تا کیفیت گندم، آرد و نان افزایش یابد و رقابت سالمی میان کشاورز، کارخانه ها و واحدهای پخت نان ایجاد شود و شاهد تحول خوبی در بخش آرد و نان باشیم.

هم بتواند صنایع داخلی اش را تامین کند و هم آرد را با کیفیت صادر کند و از این رو بتواند مشتری مداری خود را بدرستی انجام دهد که البته ما هم از این قاعده مستثنی نیستیم.

وی ادامه داد: برای اینکه یک نان با کیفیت پخته شود باید گندم های ضعیف و قوی با هم ترکیب شوند. شرکت های غله و خدمات بازرگانی مناطق در این زمینه باید برنامه ریزی کنند تا هرچه زودتر مشکل کیفیت پایین آرد و نان در فصل گرما رفع شود. کرمی تصریح کرد: دولت گندم را یک هزار و ۷۵۰ تومان از کشاورز خریداری می کند و به قیمت ۶۶۵ تومان در اختیار نانوایی های یارانه پز و ۹۰۰ تومان آزاد پز و یک هزار و ۸۵۰ تومان به به واحد صنعتی و صنعت مانند کارخانه های ماکارونی،

تصریح کرد: درست است که ما در تولید گندم خود کفا هستیم، اما باید همگام با کشورهای دیگر در جهت کیفیت گندم حرکت کنیم، بنابراین باید گندمی با کیفیت وارد کشور کنیم.

کرمی با اشاره به اینکه اکنون ما به کشور عراق و افغانستان آرد صادر می کنیم، افزود: اگر این آرد با کیفیت مناسب صادر شود بطور قطع، از کشور ترکیه پیشی می گیریم چرا که کشور عراق، تمایل دارد که از ما آرد خریداری کند، اما به علت کیفیت آردمان، گرایش بیشتر به کشور ترکیه است.

رئیس اتحادیه نان های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم) با تاکید بر اینکه کشور فرانسه، یکی از قطب های گندم در تمام دنیا است، افزود: این کشور، گندم را از کشورهای دیگر وارد می کند تا

امتناع کشاورزان از عرضه گندم به مراکز دولتی

حجت اله بیرانوند سرپرست شرکت فله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۲ استان لرستان، با بیان اینکه در بحث کیفیت نان ۳ عمل خیلی مهم است، گفت: در مرحله اول برای کیفیت نان بحث اصلاح کشت گندم مد نظر است که شامل مراحل کاشت، داشت و برداشت می شود و این موضوع می تواند به کیفیت گندم که در راس زنجیره نان قرار دارد، کمک کند. البته مراحل بعد که شامل آرد مرغوب و شاترهای نانوایی ها است هم باید توجه کرد.

وی افزود: مشکلاتی در بخش گندم وجود دارد که این موضوع می تواند با تعیین قیمت های متغیر برای خرید گندم یک فرهنگ سازی را برای کشاورزان ایجاد کند تا انگیزه ای برای افزایش کیفیت گندم ایجاد شود. سرپرست شرکت فله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۲ استان لرستان با بیان اینکه کارخانه های تولید آرد باید از تکنولوژی روز استفاده کنند، تصریح کرد: ماشین آلات قدیمی و به کار نرفتن تکنولوژی های روز دنیا، یکی از عوامل مهم در پایین آمدن کیفیت آرد است که به تبع در تولید نان نیز تاثیر دارد.

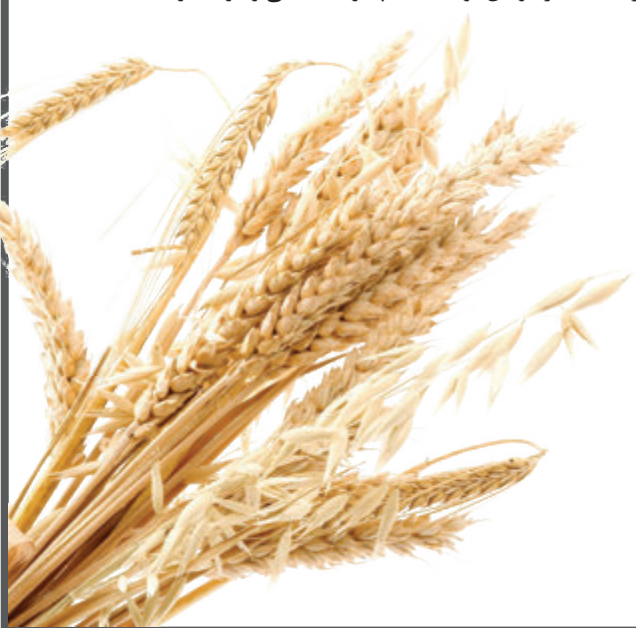
به گفته وی هم اکنون ۷۰ درصد آرد کشور از کیفیت مطلوبی برخوردار است.

مبارزه به موقع با آفات گندم سبب ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان می شود غلامعلی گنجعلی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ (سیستان و بلوچستان) گفت: مبارزه به موقع با آفات گندم سبب ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان می شود.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ افزود: بیماری فوزاریوم سنبله گندم به دلیل تولید توکسین (سم قارچ عامل) در دانه های گندم، خوشه گندم را آلوده و بذرها را چروکیده می کند که در نهایت کیفیت گندم را از بین برده و آرد استحصالی و نان تولیدی دچار مشکل می شود که بروز مشکلات گوارشی انسان و دام و سرطان را به آن نسبت می دهد. گنجعلی تصریح کرد: هر نهاد و سازمانی که متولی بخشی از اقدامات کاشت، داشت و برداشت فرآیند گندم است، چنانچه به موقع وظایف خود را انجام دهد در ارتقای کیفیت محصول به عنوان مواد اولیه نان تاثیر گذار است و ریزش و ضایعات این ماده الهی را به حداقل خواهد رساند.

وی تصریح کرد: خسارت سن معمولی گندم در کشور به ۲ صورت کمی و کیفی است، به این صورت که در خسارت کمی تعداد بوته در واحد سطح کاهش می یابد اما در خسارت آرد حاصله از گندم های سن زده به علت تخریب گلوتن فاقد خواص نانوائی می شود.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ اظهار کرد: اگر آموزش و ارتقای مهارت کارگران، واحدهای نانوائی و آردسازی، بهبود و اصلاح فرآیند تولید محصول گندم، بهسازی و بازسازی تجهیزات و دستگاه های کارخانجات آردسازی واحدهای نانوائی و از طرفی اختلاط مناسب گندم ها در مراکز ذخیره سازی، سیلوها و انبارهای مکانیزه، اصلاح سیستم های حمل و نقل و غنی سازی و استراحت آرد و تمامیت درصد های سبوس گیری انواع آردهای تولیدی به ویژه آرد خبازی، افزایش بهبود دهنده ها در فرآیند تبدیل آرد و تهیه نان، چگونگی به عمل آوری خمیر و استراحت نان و سایر موارد مرتبط به تولید آرد و تهیه نان از جمیع جهات که به شکل های علمی بررسی و کارشناسی شده مورد توجه و مدنظر قرار گرفته شود، در کیفیت آرد و نان تولیدی هیچگونه مشکلی وجود نخواهد داشت.





فائودر تازه ترین گزارش اعلام کرد؛ کاهش قیمت جهانی مواد خوراکی در ماه ژوئن

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در تازه ترین گزارش خود از کاهش قیمت جهانی مواد خوراکی در ماه ژوئن (منتهی به ۹ تیرماه) خبر داد. به گزارش ماهنامه صنعت غذا؛ به نقل از دفتر نمایندگی فائو در ایران، علیرغم افزایش قیمت ذرت در ماه ژوئن، افت قیمت محصولات لبنی و روغن های گیاهی توانست تاحدی تأثیر ناشی از افزایش قیمت ذرت را جبران کند و در نتیجه شاخص قیمت مواد غذایی فائو در ماه ژوئن سال ۲۰۱۹ میلادی تقریباً ثابت ماند. شاخص قیمت مواد غذایی فائو که تغییرات ماهانه قیمت های مواد غذایی در سطح تجارت بین المللی را می سنجد، در ماه ژوئن سال ۲۰۱۹ برابر با عدد ۱۷۳ بود که ۰.۳ درصد کمتر از ماه پیش از آن (می) بوده است. با این حال، شاخص قیمت غلات فائو در ماه ژوئن ۶.۷ درصد رشد داشته است. این رشد قیمت به خاطر محدودیت صادرات ذرت از سوی صادرکنندگان آمریکایی بوده است، این محدودیت اثراتی جانبی بر افزایش قیمت گندم نیز داشته است. اما قیمت برنج تا حد زیادی ثابت مانده است. شاخص قیمت شکر فائو در ماه ژوئن نیز نسبت به ماه پیش از آن ۴.۲ درصد افزایش داشته است، مسئله ای که تا حد زیادی متأثر از افزایش نرخ برابری «ریال برزیل» در مقابل دلار آمریکا بوده است. اما در مقابل، شاخص قیمت محصولات لبنی فائو کاهشی ۱۱.۹ درصدی داشته است که اولین کاهش طی پنج ماه گذشته بود. این کاهش قیمت به علت کاهش تقاضای بازار برای پنیر و کره بوده است. آمارهای فائو همچنین نشان دهنده کاهش ۱.۶ درصدی شاخص قیمت سبزیجات در ماه ژوئن است. در این دسته بندی، قیمت های روغن پالم و سویا در پی کاهش تقاضای جهانی برای واردات این دو محصول و پیش بینی عرضه فراوان آن، کاهش داشته است. شاخص قیمت مواد گوشتی فائو نیز طی ماه ژوئن در مقایسه با ماه پیش از آن ۱.۵ درصد افزایش داشته است. این افزایش قیمت ناشی از تقاضای زیاد برای واردات تخم مرغ، گوشت ماکیان و دیگر محصولات گوشتی از سوی کشورهای شرق آسیا بوده است.

◀ پیش بینی جدید فائو از تولید غلات در سال ۲۰۱۹ میلادی

فائو در گزارشی دیگر از افزایش ۱.۲ درصدی تولید جهانی غلات در سال ۲۰۱۹ میلادی خبر داد. فائو پیش بینی کرد که تولید جهانی غلات در سال آینده میلادی به ۲ میلیارد و ۶۸۵ میلیون تن افزایش یابد. طبق پیش بینی فائو، تولید جهانی گندم در سال آینده میلادی با افزایشی ۵.۶ درصدی به ۷۷۱ میلیون تن خواهد رسید که تا حد زیادی ناشی از افزایش تولید گندم در هند است. همچنین فائو در پیش بینی خود از ثابت ماندن میزان تولید جهانی برنج در سال آتی (۵۱۶ میلیون تن) در مقایسه با سال جاری میلادی خبر داد.





فائو: افزایش تعداد گرسنگان جهان برای سومین سال متوالی ۸۲۰ میلیون نفر غذا برای خوردن ندارند

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) اعلام کرد که تعداد گرسنگان جهان برای سومین سال متوالی افزایش یافت به طوری که ۸۲۰ میلیون نفر در سال ۲۰۱۸ غذا برای خوردن نداشتند.

به گزارش فائو تازه‌ترین گزارش مشترک سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) و دیگر نهادهای سازمان ملل درباره وضعیت امنیت غذایی و تغذیه در جهان نشان می‌دهد که به طور تقریبی ۸۲۰ میلیون نفر از مردمان کره خاکی طی سال ۲۰۱۸ میلادی غذای کافی برای خوردن نداشته‌اند. این عدد نسبت به سال پیش از آن که ۸۱۱ میلیون نفر برآورد شده بود، افزایش داشته است. این سومین سال متوالی است که شمار گرسنگان جهان در حال افزایش است. طبق تازه‌ترین نسخه گزارش «وضعیت امنیت غذایی و تغذیه در جهان» که شامگاه دوشنبه در نیویورک از آن رونمایی شد، روند کاهش شمار نوزدانی که در هنگام تولد وزن کمی دارند، بسیار کند دارد.

این در حالی است که اضافه وزن و چاقی، خصوصا در بین کودکان در سن مدرسه و بزرگسالان در تمامی مناطق جهان همچنان در حال افزایش است. در این گزارش که به صورت مشترک از سوی فائو، صندوق بین‌المللی توسعه کشاورزی (ایفاد)، صندوق کودکان ملل متحد (یونیسف)، برنامه جهانی غذا و سازمان جهانی بهداشت ارائه شده، آمده است که احتمال مواجه شدن با عدم امنیت غذایی در همه قاره‌ها در زنان بیشتر از مردان است؛ منطقه آمریکای لاتین دارای بیشترین شکاف در این زمینه است.

رؤسا و مدیران کل فائو، ایفاد، یونیسف، برنامه جهانی غذا و سازمان جهانی بهداشت در دیباچه این گزارش مشترک تأکید کرده‌اند: «اقدامات ما برای مقابله با این روند مشکل‌آفرین نه تنها در مقیاس و گستره (عمل) بلکه از نظر همکاری‌های بین‌بخشی باید برجسته‌تر شوند».

در گزارش «وضعیت امنیت غذایی و تغذیه در جهان» آمده است که در بسیاری از کشورهایی که رشد اقتصادی کندی دارند، خصوصا کشورهای با درآمد متوسط و آن‌هایی که اتکای بسیاری به تجارت بین‌المللی کالاهای اولیه دارند، گرسنگی در حال افزایش است. همچنین در بسیاری از کشورهایی که گرسنگی در حال افزایش است، نابرابری درآمد نیز در حال بالا رفتن است، مسئله‌ای که باعث می‌شود فقرا، اقشار آسیب‌پذیر و به حاشیه‌رانده‌شدگان برای مقابله با (شرایط ناشی از) کند شدن رشد اقتصادی با مشکلات بیشتری روبه‌رو شوند.

طبق این گزارش، وضعیت قاره آفریقا با داشتن بیشترین نرخ گرسنگی در جهان بسیار هشدارآمیز است؛ این در حالی است که نرخ گرسنگی در تمامی زیرمنطقه‌های آفریقا با سرعت کم اما مداومی در حال افزایش است. در شرق آفریقا حدود ۳۰ درصد جمعیت دچار تغذیه

نابسندیده هستند. علاوه بر تغییرات اقلیمی و منازعات، کند شدن رشد اقتصادی و افول اقتصادی نیز در این مسئله دخیل هستند. از سال ۲۰۱۱، نیمی از کشورهایی که به خاطر کاهش رشد یا رکود اقتصادی شاهد افزایش گرسنگی بوده‌اند، در آفریقا قرار داشته‌اند. بیشترین افراد دارای تغذیه نابسندیده (بیش از ۵۰۰ میلیون نفر) در آسیا و عمدتا در کشورهای جنوبی این قاره زندگی می‌کنند. آسیا به همراه آفریقا دارای بیشترین سهم انواع اشکال سوءتغذیه هستند. علاوه بر آن، آسیا و آفریقا میزبان حدود سه چهارم تمامی کودکان دارای اضافه وزن در جهان هستند، مسئله‌ای که ناشی از داشتن رژیم غذایی ناسالم است. طبق این گزارش تخمین زده می‌شود که بیش از ۲ میلیارد نفر از مردمان جهان، عمدتا در کشورهای با درآمد پایین و متوسط، دسترسی منظمی به غذای سالم، مغذی و کافی ندارند. با این حال، مسئله دسترسی نامنظم به غذای سالم، مغذی و کافی از جمله چالش‌هایی است که حتی کشورهای با درآمد بالا نیز با آن مواجه هستند.

◀ آمار و اطلاعات کلیدی:

تعداد افراد گرسنه در جهان در سال ۲۰۱۸ برابر با ۸۲۱،۰۶ میلیون نفر یا یک نفر از هر ۹ نفر ساکن کره خاکی است.

تعداد گرسنگان در آسیا: ۵۱۳،۰۹ میلیون نفر

تعداد گرسنگان در آفریقا: ۲۵۶،۰۱ میلیون نفر

تعداد گرسنگان در آمریکای لاتین و منطقه کارائیب: ۴۲،۰۵ میلیون نفر

تعداد افرادی که کم و بیش یا شدیداً دچار عدم امنیت غذایی هستند: ۲ میلیارد نفر (۲۶،۴ درصد جمعیت جهان)

تعداد نوزدانی که با وزن کم به دنیا می‌آیند: ۲۰،۵ میلیون نفر (یک از هر ۷ نوزاد)

تعداد کودکان زیر ۵ سال که اضافه وزن دارند: ۴۰ میلیون نفر (۵،۰۹ درصد)

تعداد کودکان در سن مدرسه و نوجوانان که اضافه وزن دارند: ۳۳۸ میلیون نفر

تعداد بزرگسالان گرفتار چاقی: ۶۷۲ میلیون نفر (۱۳ درصد، یک از هر ۸ بزرگسال)

◀ واردات برنج در ۴ ماهه امسال ۱۰ درصد رشد کرد

کشاورز با بیان اینکه در ۴ ماهه امسال واردات برنج نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۱۰ درصد رشد کرده است، گفت: در ۴ ماهه ۷۱۰ هزار تن برنج وارد کشور شده که البته این رشد منطقی هم است چون سال گذشته ما درگیر یکسان سازی ارز و مباحثی از این قبیل بودیم ضمن اینکه مصرف ماهانه برنج در کشور حدود ۱۲۰ هزار تن است. وی با اشاره به اینکه لغو ممنوعیت واردات در فصل برداشت منجر به واردات بی رویه نشده است، افزود: در تیرماه فقط ۹۰ هزار تن برنج وارد کشور شده است. کشاورز گفت: حدود دو ماه است که ۱۰۰ هزار تن برنج در گمرک مانده است. وی درباره اینکه گفته می شود امسال نیازی به واردات برنج به کشور نداریم، تصریح کرد: کسانی که چنین مسائلی را مطرح می کنند باید مسئولیت آن را هم قبول کنند. ۷۱۰ هزار تن برنج در ۴ ماهه وارد کشور شده، ۷۰ هزار تن آن را دولت برای ذخایر استراتژیک وارد کرده و با احتساب مصرف ۱۲۰ هزار تن برنج در هر ماه تاکنون ۴۸۰ هزار تن از این محموله ها نیز مصرف شده است بنابراین حدود ۱۵۰ هزار تن برنج داریم. آیا در این شرایط ۱۵۰ هزار تن برنج کافی است؟! دبیر انجمن واردکنندگان برنج درباره اینکه تولید داخل نیز وارد بازار می شود و باید آن را هم مدنظر قرار دهیم، گفت: دولت نمی تواند برنج داخلی را با قیمت حدود ۲۰ تا ۳۰ هزار تومان بخرد و با نرخ ۸ هزار تومان در اختیار مردم قرار دهد ضمن اینکه اگر برنج وارداتی کم شود قیمت برنج داخلی بالاتر هم می رود. کشاورز درباره قیمت برنج خارجی در بازار با بیان اینکه نرخ مصوب این برنج کیلویی ۸ هزار تومان است، افزود: همکاران ما این برنج را زیر ۸ هزار تومان عرضه می کنند.



واردات برنج ۱۰ درصد افزایش یافت / ۱۰۰ هزار تن برنج معطل تخصیص ارز



دبیر انجمن واردکنندگان برنج با بیان اینکه واردات برنج در ۴ ماهه امسال ۱۰ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل رشد داشته است، گفت: در دو ماه اخیر ۱۰۰ هزار تن برنج در گمرک معطل تخصیص ارز است. مسیح کشاورز در گفتگو با خبرنگار مهر با بیان اینکه بحث محدودیت کشت برنج در استان های غیر شمالی نمی تواند بر قیمت برنج داخلی چندان تأثیر گذار باشد، اظهار داشت: مگر استان های غیر شمالی چند درصد نیاز کشور را تامین می کنند؟ حدود ۹۰ درصد نیاز کشور در استان های گیلان و مازندران تامین می شود و محدودیت کشت در سایر استان ها نمی تواند تأثیری در میزان عرضه این محصول به بازار داشته باشد.

وی با اشاره به بالا بودن قیمت تمام شده تولید برنج داخلی، گفت: مسئولان باید بررسی کنند که چرا قیمت تمام شده تولید برنج داخلی نسبت به برنج خارجی این همه بالاست؟ ما در بذور تولیدی و ماشین آلات کشت مشکلاتی داریم که قیمت تمام شده تولید را افزایش می دهند. در حالی که کشورهایی مانند هند و پاکستان از بهترین بذرها و ماشین آلات در تولید استفاده می کنند.

این فعال بخش خصوصی با تأکید بر اینکه باید قیمت تمام شده تولید را کاهش دهیم، افزود: یکی از مسائلی هم که باید مدنظر قرار دهیم این است که حتماً نباید در شمال برنج کشت شود، ممکن است محصول دیگری بتوان آنجا کشت کرد که ۱۰ برابر بیشتر از برنج برای کشاورز صرفه اقتصادی داشته باشد، با این وضعیت آب و زمین چرا باید اصرار بر کشت همین محصول داشته باشیم. یا اگر می خواهیم به کشت آن ادامه دهیم باید قیمت تمام شده تولید را کاهش دهیم تا بازار مناسبی برای آن ایجاد شود و کشاورزان بتوانند سود کنند با قیمت هایی که وجود دارد بازار دچار رکود می شود و کشاورز از کشت محصول ناامید خواهد شد.



عضو اتاق بازرگانی ایران: مشکل از آب نبات جدی تر است / یارانه را نقدی کنید



یک عضو اتاق بازرگانی ایران معتقد است در شرایطی که هر روز خبری از مشکلات وضعیت ارز چند نرخی منتشر می شود، به نظر می رسد زمان برای کنار گذاشتن این طرح و برنامه ریزی برای اجرای یک طرح جدید فرا رسیده است. جمشید عدالتیان شهرداری در گفت و گو با ایسنا، با اشاره به موضوع صادرات ۱۲۰ میلیون دلاری آب نبات تولید شده با استفاده از شکر دولتی، اظهار کرد: همانطور که پیش از این نیز کارشناسان بارها تذکر داده بودند، چند نرخی شدن ارز می تواند فضایی برای رانت، سودجویی یا دور زدن اهدافی که این طرح به منظور آن طراحی شده، به وجود بیاورد. آنچه اخیراً در رابطه با صادرات آب نبات مطرح شده نیز از همین جنس است. وی با بیان اینکه در ایران بسیاری از قوانین دیرتر از سیاست های اجرایی وضع می شوند، تصریح کرد: اگر نگاه اخلاقی را کنار بگذاریم، نمی توان به

محمد حسن افشار رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، از بهبود قیمت قارچ در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون هر کیلو قارچ با نرخ ۱۲ تا ۱۴ هزار تومان در بازار عرضه می‌شود. وی افزود: با آغاز فصل گرما واحدهای کوچک به سبب نبود سیستم سرمایشی مناسب از چرخه تولید خارج شدند که در نهایت با کاهش عرضه، قیمت قارچ تا حدودی در بازار افزایش یافته است.

افشار از افت ۲۰ درصدی تولید نسبت به ماه‌های قبل خبر داد و گفت: با آغاز فصل گرما روزانه ۴۰۰ تا ۵۰۰ تن قارچ در کشور تولید می‌شود.

رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی ادامه داد: در فصل تابستان، کیفیت کاپوست‌ها در اثر گرما از ۲۸ به ۱۸ درصد کاهش می‌یابد به طوری که با افت راندمان نسبت به زمستان، واحدهای کوچک از چرخه تولید خارج می‌شود. وی درباره آخرین وضعیت صادرات قارچ بیان کرد: همه ساله در فصل تابستان در جریان جابه جایی، قارچ های صادراتی به سبب آسیب پذیری در برابر گرما، کیفیت خود را از دست می‌دانند که به همین خاطر تقاضا برای قارچ در این فصل به صفر می‌رسد، اما امسال با تشکیل کنسرسیوم صادراتی با کمک وزارت جهاد کشاورزی، معاونت باغبانی و معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی قراردادهای بلندمدتی با خریداران خارجی منعقد کردیم. افشار با بیان اینکه امسال برای اولین بار در تابستان، قارچ تولیدی را با کامیون به بازارهای هدف صادر می‌کنیم، گفت: امسال از طریق کامیون های سردخانه دار با دمای ۲ درجه سانتی گراد، قارچ های صادراتی از درب واحد تولیدی حداکثر ظرف مدت سه روز به بغداد می‌رسد که با این وجود تغییری در کیفیت قارچ تولیدی ایجاد نمی‌شود. این مقام مسئول با اشاره به اینکه سالانه حدود ۳۴۰ هزار تن قارچ در روسیه مورد استفاده قرار می‌گیرد، اظهار کرد: اگر با رفع مشکلات حمل و نقل و انتقالات پول بتوانیم ۳۰ درصد قارچ مورد نیاز بازار روسیه را تامین کنیم، بدون تردید این امر در ارز آوری و تعادل بازار داخل تاثیر بسزایی خواهد داشت. به گفته وی، با توجه به انعقاد قرارداد با تجار عراقی پیش بینی می‌شود که ماهانه ۱۳۰ تا ۱۴۰ تن قارچ به این کشور صادر شود. افراد از دست زدن به قارچ های خودرو در رویشگاه ها اجتناب افراد از دست زدن به قارچ های وحشی موجود در رویشگاه ها و مراتع بیان کرد: امسال با نصب بنر در ورودی جنگل ها، رویشگاه ها و منابع طبیعی هشدارهای لازم را مبنی بر امتناع افراد از دست زدن به قارچهای سمی و خودرو دادیم که نتیجه این امر موجب شد تا در بهار امسال همانند گذشته شاهد فوت هموطنان نباشیم. وی ادامه داد: در چند روز اخیر متأسفانه یک مورد فوت ناشی از مصرف قارچ های سمی و خودرو در شیراز گزارش شد، هر چند بارها اعلام کرده ایم که افراد حتی از دست زدن به قارچ های سمی خودداری کنند چرا که یک گونه قارچ های سمی از طریق پوست جذب می‌شود. رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی در پایان با توصیه ای به افراد گفت: با توجه به آنکه امکان تشخیص قارچ های خوراکی از سمی وجود ندارد، از این رو به افراد توصیه می‌کنیم که از خرید قارچ از دست فروشان کنار جاده ها اجتناب کنند و حداکثر امکان قارچ بسته بندی خریداری کنند.

این صادرکنندگان خرده گرفت، زیرا آنها از فرصت به وجود آمده استفاده کرده‌اند و این نهادهای اجرایی بودند که باید راه دور زدن قوانین به این شکل را می‌یستند. این عضو اتاق بازرگانی ایران ادامه داد: اتفاقاتی که در ماه‌های اخیر رخ داده را نمی‌توان تنها به آب نبات خلاصه کرد. مگر آرد ارزان قیمت نداریم؟ مگر آب ارزان به تولید محصولات آب‌بری همچون هندوانه اختصاص پیدا نمی‌کند که در نهایت صادر می‌شود؟ نرخ بنزین هزار تومانی که برای سال‌های طولانی باقیمانده منجر به آن شده که رقم قابل توجهی قاچاق داشته باشیم و این روال برای سال‌های طولانی ادامه داشته است. جمع‌بندی این شرایط نشان می‌دهد که آنچه امروز اقتصاد ایران با آن روبه‌رو است، بسیار فراتر از موضوعی همچون صادرات آب نبات است. عدالتیان اظهار کرد: متأسفانه در دوره‌های قبل این تجربه تکرار شده که کالا یا کالاهایی با افزایش قیمت همراه می‌شوند، دولت برای حمایت از اقشار کم درآمد جامعه نوعی یارانه را به این کالاها اختصاص می‌دهد، در مسیر تخصیص این یارانه فساد و سودجویی شکل می‌گیرد، دولت مجبور به برخورد با سودجویان می‌شود و با تثبیت قیمت‌ها، یارانه طرح به دلیل مشکلاتی که داشته، قطع می‌شود. وی اضافه کرد: برای عبور از این تسلسل تمام نشدنی، باید جایی به شکل عمیق مسائل را اصلاح کنیم. امروز در کشورهایی همچون آلمان نیز دولت از اقشار کم درآمد خود حمایت می‌کند اما این حمایت با کمک نقدی انجام می‌شود. ما یک بار بحث یارانه نقدی را آغاز کردیم اما آنچه در عمل اتفاق افتاد، طرحی سطحی بود که بسیاری از دغدغه‌ها و مشکلات اقتصاد را حل نکرد و عملاً باری سنگین تر به دوش مردم گذاشت. این عضو اتاق بازرگانی ایران، با بیان اینکه ضعف پایگاه‌های داده و اطلاعات اقتصادی مردم، نخستین موضوعی است که برای پرداخت یارانه نقدی باید آن را برطرف کرد، گفت: در بسیاری از کشورها براساس اظهارنامه‌های مالیاتی، کاملاً مشخص است که افراد چه میزان درآمد دارند و کدام گروه از شهروندان باید شامل حمایت‌های دولت شوند و اگر در این مسیر فردی اطلاعات غلط ارائه کند، با برخورد مواجه می‌شود. در ایران اما دولت از دسترسی به این اطلاعات محروم است و تا اصلاحی در این مسیر صورت نگیرد، شاید بسیاری از اهداف در این برنامه به مرحله عمل نرسند. به گزارش ایسنا، چند روز قبل محمدرضا مودودی - سرپرست سازمان توسعه تجارت - از صادرات ۱۲۰ میلیون دلار آب نبات، خبر داد که از شکر با ارزش ۴۲۰۰ تومانی برای تولید آنها استفاده کرده‌اند.



قیمت هر کیلو قارچ به ۱۴ هزار تومان رسید / افت ۲۰ درصدی تولید قارچ نسبت به ماه‌های گذشته

رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی گفت: هر کیلو قارچ با نرخ ۱۲ تا ۱۴ هزار تومان در بازار عرضه می‌شود.

ما اگر تولید را حمایت کنیم و به اندازه کافی کالا تولید شود، شکایت مردم و نیاز به بازرسی‌ها نیز کاهش خواهد یافت و در واقع بازار به سمت خود تنظیمی می‌رود.

وی در ادامه سخنان خود به وجود سه سناریو برای افزایش قیمت نان نیز اشاره کرد و افزود: از سه سناریو موجود احتمال افزایش قیمت ۲۵ درصدی نان مورد توافق است و در آینده نزدیک این طرح جهت تأیید به هیأت دولت ارائه خواهد شد.

قبادی تلاش‌های استان کردستان برای تولید گندم با کیفیت و کسب رتبه دوم کشور در سال گذشت‌ه را قابل تحسین دانست و اظهار کرد: امسال نیز با توجه به شرایط موجود احتمال کسب رتبه دوم کردستان در تولید گندم وجود دارد.

معاون بازرگانی داخلی وزیر صنعت، معدن و تجارت در ادامه سخنان خود وجود هماهنگی در ستاد تنظیم بازار کشور و استان کردستان را ارزشمند دانست و گفت: مصوبات این ستاد برای همه دستگاه‌ها قابل اجراست چون براساس مصوبه سران قوا تشکیل و به تأیید رهبر معظم انقلاب نیز رسیده است.

قبادی همچنین به انتقادهای تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی برای تأمین کالاهای اساسی پاسخ داد و گفت: با نگاه به بازار و رصد قیمت‌ها متوجه می‌شویم که کالاهای تأمین شده با این ارز دارای ثبات و نوسان کمتری بوده‌اند.

وی افزود: برای نمونه برنج، روغن نباتی و نهادهای دامی با ارز دولتی تأمین و از نوسان کمتری برخوردار بوده‌اند و بر همین اساس می‌توان گفت این رویکرد دولت موفق بوده است.

خرابکاری در صادرات تخم مرغ / قیمت در بازار داخلی کاهش یافت



رئیس هیأت مدیره اتحادیه مرغ تخم‌گذار استان تهران با بیان اینکه عده‌ای در صادرات تخم مرغ به عراق خرابکاری کرده‌اند، گفت: عراقی‌ها، فعلاً واردات تخم مرغ از ایران را متوقف کرده‌اند. ناصر نبی پور در گفتگو با خبرنگار مهر از توقف صادرات تخم مرغ به عراق و کاهش قیمت این محصول در پی این اتفاق خبر داد و گفت: میانگین قیمت هر کیلوگرم تخم مرغ درب مرغداری با حدود ۲۰۰ تا ۳۰۰ تومان کاهش به ۶۵۰۰ تا ۶۶۰۰ تومان رسیده است. وی دلیل این مساله را توقف صادرات این محصول از سوی کشور عراق عنوان کرد و افزود: عده‌ای در صادرات این محصول خرابکاری کرده‌اند و باعث شدند چنین مسأله‌ای رخ دهد. این فعال بخش خصوصی توضیح داد: برای صادرات باید تخم مرغ تازه صادر کرد و نباید تخم مرغ‌های سردخانه را برای این منظور مورد استفاده قرار داد چرا که تاریخ انقضای تخم مرغ‌های سردخانه کم است. اما عده‌ای اقدام به بار زدن و صادرات تخم مرغ‌های سردخانه‌ای به مقصد عراق کرده‌اند که این مساله نیز موجب دلخوری عراق و بستن مرزها شده است. وی درباره اعلام نرخ رسمی تخم مرغ از سوی سازمان حمایت نیز گفت: علی اکبر مهر فرد، معاون وزیر جهاد کشاورزی در نامه‌ای به سازمان حمایت خواستار اعلام نرخ ۷۵۰۰ تومانی برای هر کیلوگرم تخم مرغ شده که هنوز سازمان حمایت این قیمت را ابلاغ نکرده است.

معاون وزیر صنعت خبر داد: احتمال افزایش ۲۵ درصدی قیمت نان



معاون بازرگانی داخلی وزارت صنعت، معدن و تجارت گفت که سه سناریو برای افزایش قیمت نان مطرح است. به گفته وی احتمال افزایش ۲۵ درصدی از سایر گزینه‌ها بیشتر است.

به گزارش آگرو فود نیوز به نقل از وزارت صنعت، معدن و تجارت، عباس قبادی در هفتمین جلسه کارگروه تنظیم بازار استان کردستان گفت:



افت ۷۳ درصدی صادرات پسته ایران به اروپا؛ ۲۵ میلیون یورو صادرات در ۴ ماه

صادرات پسته ایران به اروپا در ۴ ماهه نخست ۲۰۱۹ با افت ۷۳ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل به ۲۵.۴ میلیون یورو رسید.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (آگرو فود نیوز)، پایگاه خبری کمیسیون اروپا (یورو استات) از صادرات ۲۵.۴ میلیون یورویی پسته ایران به اروپا در ۴ ماهه نخست ۲۰۱۹ خبر داد.

صادرات پسته ایران به اتحادیه اروپا در ۴ ماهه نخست سال جاری میلادی با افت قابل توجه ۷۳ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل مواجه شده است. ایران در ۴ ماهه نخست سال ۲۰۱۸ بالغ بر ۹۴.۵ میلیون یورو پسته به اروپا صادر کرده بود.

صادرات پسته با پوست ایران به اروپا در ۴ ماهه نخست ۲۰۱۹ با افت ۸۳ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل مواجه شده و به ۹.۶ میلیون یورو رسیده است. ایران در ۴ ماهه نخست ۲۰۱۸ بالغ بر ۵۸



رئیس اتحادیه نبات، آب‌نبات ریز و قند ریز: صادرات شکر دولتی در قالب آب‌نبات، کار اعضای ما نیست

رئیس اتحادیه نبات، آب‌نبات ریز و قند ریز گفت که تبدیل شکر دولتی به آب‌نبات و صادرات آن، کار اعضای این اتحادیه نیست، زیرا واحدهای صنفی زیرمجموعه این اتحادیه با توجه به شرایط تولید و ساختار کارگاه‌های خود، توان صادرات آب‌نبات و نبات را ندارند. حسن افخمی در گفت‌وگو با ایسنا، در رابطه با تخلف صورت گرفته مبنی بر صادرات معادل ۱۲۰ میلیون دلار شکر دولتی در قالب آب‌نبات، گفت: تولیدات آب‌نبات، نبات و قند ریز واحدهای صنفی عضو این اتحادیه تماماً در بازار داخلی به مصرف می‌رسد و عموم این واحدها به صورت کارگاهی فعالیت دارند و تسوان تولید و صادرات در حجم اعلام شده را ندارند.

رئیس اتحادیه نبات، آب‌نبات ریز و قند ریز ادامه داد: حجم اعظم تولیدات واحدهای صنفی تهران از سوی شهرهای دیگر برای مصرف داخلی خریداری می‌شود که میزان فعالیت این واحدها با توجه به میزان خرید شکر، تولید و فروش؛ کاملاً قابل رصد و بررسی است.

وی خاطر نشان کرد: اعضای صنف نبات، آب‌نبات ریز و قند ریز در پی رشد قیمت شکر به محدوده ۸ هزار و ۵۰۰ تومان، تنها به دریافت شکر دولتی روی آوردند و اگر عرضه دولتی انجام نمی‌شد، قیمت این محصول به محدوده ۴ هزار و ۵۰۰ تومان کاهش پیدا نمی‌کرد.

افخمی یادآور شد: اعضای اتحادیه در سال گذشته ۵۰۰ تن شکر دریافت کردند که در سال جاری نیز در دو مرحله ۳۰۰ و ۴۰۰ تن شکر دریافت کردند و در مجموع نیز از سال گذشته تا به امروز اعضای رسمی اتحادیه که دارای جواز کسب هستند، برای فعالیت صنفی خود ۱۷۰۰ تن شکر دولتی دریافت کرده‌اند.

به گزارش ایسنا، اخیراً اعلام شد برخی افراد شکر دولتی را به آب‌نبات تبدیل کرده و با صادرات آن به مبلغ ۱۲۰ میلیون دلار، مابه‌التفاوت ارز دولتی ۴۲۰۰ تومانی و ارز آزاد را، صاحب شده‌اند؛ در حالیکه قرار بود این یارانه در قالب شکر دولتی، به دست عموم مردم و شهروندان ایران برسد.

در این زمینه روز گذشته محمدرضا مودودی - سرپرست سازمان توسعه تجارت ایران - در پاسخ به سوال ایسنا در رابطه با چگونگی پیگیری قانونی این تخلف، تصریح کرد: «ما اطلاعات نهایی خود از پالایش این حساب‌ها را به بانک مرکزی اعلام می‌کنیم و تمام این افراد موظفند به مراجع قضائی و دیگر مراجع قانونی پاسخ دهند که ارز دریافتی را در چه حوزه‌ای مورد استفاده قرار داده و به چه شکل صادر کرده‌اند».

میلیون یورو پسته با پوست به اروپا صادر کرده بود.

صادرات مغز پسته ایران به اروپا در این دوره با افت ۵۶ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل به ۱۵۰۸ میلیون یورو رسیده است. ایران در ۴ ماهه نخست سال ۲۰۱۸ بالغ بر ۳۶۰۵ میلیون یورو مغز پسته به اروپا صادر کرده بود.

آلمان، اسپانیا، یونان، ایتالیا و لهستان بزرگترین واردکنندگان پسته از ایران در ۴ ماهه نخست ۲۰۱۹ بوده‌اند.



آغاز کار سامانه رصد زنجیره تأمین کالاهای اساسی برای نخستین بار در کشور

سامانه رصد زنجیره تأمین کالاهای اساسی در کشور به صورت آزمایشی در هرمزگان آغاز به کار کرد.

به گزارش ایسنا، معاون بازرگانی داخلی وزیر صنعت، معدن و تجارت در همایش آموزشی معرفی این سامانه در بندرعباس گفت: این سامانه برای اولین بار در هرمزگان با رصد کالای شکر از امروز فعال می‌شود و به تدریج دیگر کالاهای اساسی مانند برنج، روغن، نهاده‌های دامی، مرغ، گوشت، لاستیک خودرو را در بر می‌گیرد.

عباس قبادی با بیان اینکه در یک ماه آینده این سامانه در دیگر استان‌های کشور راه اندازی می‌شود، تصریح کرد: در این سامانه مقدار کالاها هنگام ثبت سفارش، تخصیص ارز، واردات، انبارداری، شبکه توزیع خرده فروش‌ها تا زمان مصرف کننده نهایی رصد می‌شود.

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت خاطر نشان کرد: مردم و اصناف نیز با مراجعه به سامانه از همه اطلاعات قیمت و واردات کالا مطلع می‌شوند و می‌توانند از این طریق بر نحوه توزیع نظارت کنند.

قبادی اضافه کرد: هرمزگان از استان‌های موفق در تنظیم بازار است و به همین دلیل و به خاطر بهره مندی از شبکه جامع حمل و نقل دریایی، هوایی و زمینی و ریلی برای اجرای آزمایشی این طرح انتخاب شده است. همچنین رئیس سازمان صنعت معدن و تجارت هرمزگان گفت: سامانه رصد زنجیره تأمین کالاهای اساسی از زیرمجموعه‌های سامانه جامع تجارت است که به ۴ سامانه دیگر نظارتی متصل است.

خلیلی قاسمی افزود: اصناف و عمده فروشان از فردا می‌توانند اطلاعات خرید و فروش کالاهای اساسی را در این سامانه ثبت کنند، و پیش از آن باید درخواست خود را در سامانه جامع تجارت ثبت کرده باشند.

وی با بیان اینکه با استقرار این سامانه، نظارت از نوع فیزیکی به نرم افزاری تغییر پیدا می‌کند و شبکه صنفی در معرض اتهام کمتری قرار می‌گیرد، اظهار کرد: در شش ماه گذشته بیش از ۷ هزار تن شکر در بازار توزیع شده است و تأمین کالاهای اساسی ادامه دارد.

کرد. بدیهی است زمانی که مصوب می‌شود باید تمام اعضای که در چرخه عرضه هستند، باید اطلاعات خود را وارد کنند؛ باید مجوز داشته باشند. در سیستم غیرداری و غذایی برخلاف سیستم دارویی که تمام پروسه تولید، توزیع، توزیع کننده اولیه و توزیع کننده ثانویه کاملاً شفاف، شناخته شده و دارای مجوزهای رسمی است؛ این شفافیت وجود ندارد. وی اعلام کرد: اما با برنامه‌ریزی سامانه و قول مساعدی که دوستان در وزارت صمت داده‌اند؛ فاز به فاز، دنبال این هستیم که در روند توزیع کالا در سیستم غیرداری هم شفافیت ایجاد شود. رئیس هیأت مدیره انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران ادامه داد: بحث بسیار کمک کننده برای ما ارزش افزوده این سامانه است که این سامانه برای ما ایجاد می‌کند. اطلاعاتی که در این سامانه وارد می‌شود؛ قابل پردازش هستند و می‌توان با بررسی و تحلیل این داده‌ها، به سرانه مصرف و سرانه‌های عمومی کالاها پی برد. کارگر با بیان اینکه تعاملات خوب بین وزارت صمت و انجمن صنعت پخش باعث شده که این سامانه به لحاظ قابلیت اجرا و استفاده در سطح بسیار قابل قبولی باشد، ابراز امیدواری کرد: در فاز بعدی این سامانه که تجزیه و تحلیل اطلاعات، برنامه‌ریزی و بهینه‌سازی چرخه کالا است، بتوانیم گام‌های بیشتری برداریم.

رونمایی از فاز دوم سامانه رصد توزیع کالا؛ افزایش شفافیت در توزیع کالاها



رئیس هیأت مدیره انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران با اعلام مزیت‌های سامانه مدیریت توزیع کالای شرکت‌های پخش، ایجاد شفافیت در پخش و رصد توزیع کالاها در جهت کنار گذاشتن شرکت‌های پخش بدون مجوز را مهمترین نتیجه اجرای این سامانه بیان کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)؛ سهراب کارگر در همایش رونمایی از سامانه مدیریت توزیع کالا، اظهار کرد: از سال ۹۴ با همکاری وزارت صنعت، معدن و تجارت (صمت) اجرای فاز اول طرح رصد کالا را آغاز کردیم. در فاز اول همکاری مربوط بود به صدور مجوزهای مجزا به صورت مکانیزه که توانستیم به شرکت‌های پخش مجوز بدهیم. در فاز دوم این پروژه، به رصد کامل در تمامی مبادی تولیدکننده، توزیع کننده و واردکننده پرداخته شد. رئیس هیأت مدیره انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران افزود: شرایط خاص کشور موجب شد که با شتاب بیشتری به فاز دوم بپردازیم. اهمیتی که برای رصد کالا وجود داشت، به ویژه برای کالاهای اساسی همچون قند، شکر، چایی و برنج باعث شد که بتوانیم با استفاده پیمان کارهای برون‌سازمانی، این پروژه را انجام دهیم. وی تصریح کرد: یکی از دلایل اصلی و مزیتی که این پروژه را دارای اهمیت بیشتری نسبت به سامانه‌های پیشین می‌کند، استفاده از صاحب‌نظران و متولیان اصلی استفاده کننده و پخش کالا است. اعضای این انجمن به صورت دقیق اطلاعات را ثبت و در سامانه درج می‌کنند که این استفاده از انجمن و تشکیل جلسات باعث شد بتوانیم با شرایط بهتری این سامانه را اجرا کنیم. کارگر وجود کل اطلاعات به صورت یکپارچه و منسجم را مزیت دیگر این سامانه بیان کرده و گفت: در حال حاضر شرکت‌های پخش عضو انجمن ۱۰۰ درصد دارو و ۸۵ درصد غذا و محصولات آرایشی، بهداشتی و شوینده‌ها را توزیع می‌کنند، تمام مبادی ورود و تولید را در اختیار داشته و اطلاعات را درج می‌کنند. وی ادامه داد: نکته دیگر این سامانه که در دیگر سامانه‌ها کمتر به آن پرداخته شده است، این است که از آن جایی که شرکت‌های پخش دارای سیستم‌های مکانیزه بدون و یکپارچه‌ای هستند، با کمترین نیاز به تداخل و ثبت اطلاعات دستی، انجام می‌شود. در این سامانه به دلیل اینکه اطلاعات به صورت اتوماتیک از سیستم‌های نرم‌افزاری اخذ می‌شود، هیچ‌گونه ضریب خطای انسانی در آن وجود ندارد.

کارگر اظهار کرد: نقطه قوت این سامانه این است که با ایجاد آن به سمت پیشگیری و حذف شرکت‌های پخش بدون مجوز می‌توان حرکت

صادرات آبنبات با شکر یارانه‌ای؛ سوء استفاده جدید از دلار ۴۲۰۰ تومانی



۱۲۰ میلیون دلار آبنبات به شکل بی سابقه از کشور صادر شده است که در واقع چیزی جز صادرات شکر یارانه ای تولید شده در کشور یا وارد شده با ارز ۴۲۰۰ تومانی نیست و رانت بی سابقه ای را نصیب صادرکنندگان این محصول کرده است. به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری تسنیم در شرایطی که دولت برای حمایت از مصرف کنندگان کالاهای داخلی به واردات و تولید کالاهای اساسی در کشور یارانه و ارز ۴۲۰۰ تومانی اختصاص می‌دهد اما این شرایط باعث سوء استفاده برخی شده به طوری که آنها این کالاهای اساسی را بعد از انجام یک فرآوری به اسم صادرات غیر نفتی و ارز آوری از کشور خارج می‌کنند. صادرات انواع شیرینی، شکلات، چیپس، هندوانه، آبنبات، سیب زمینی و غیره که برای تولید آنها از یارانه و برای واردات آنها از ارز ۴۲۰۰ تومانی استفاده شده، به معنی آن است که کالای وارد شده با ارز ۴۲۰۰ تومانی دوباره با ارز آزاد، صادر شود که سود زیاد و رانتی را نصیب صادر کنندگان می‌کند. همچنین صادرات کالاهایی مانند هندوانه که برای تولید آنها از یارانه‌هایی مانند آب، انرژی، کود، سم و نهاد های ارزان قیمت استفاده شده نیز در همین راستا است و صادرات آنها علاوه بر ایجاد رانت، قیمت این محصولات را نیز در بازار داخلی افزایش می‌دهد. یکی از مواردی که به تازگی توسط مسئولان

جهاد کشاورزی با بیان اینکه توسعه کشت‌های گلخانه‌ای یکی دیگر از رویکردهای مهم این وزارتخانه است تصریح کرد: ایجاد ۳ هزار و ۸۰۰ هکتار گلخانه در دستور کار است. طلایی با اشاره به برخی فواید کشت گلخانه‌ای گفت: این کشت علاوه بر مدیریت بهینه در مصرف آب دارای ارزآوری خوبی برای کشور است. وی با اشاره به ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های مطلوب استان سمنان در بخش کشاورزی گفت: استان سمنان دارای اقلیم‌های متفاوت بوده و همین موضوع سبب شده تا تنوع محصولات کشاورزی در این استان فراوان باشد. معاونت توسعه مدیریت ممنوعه وزارت جهاد کشاورزی در بخش دیگری گفت: وزارت جهاد کشاورزی سومین دستگاه از نظر تعداد نیروی انسانی است و باید به سمت اصلاح فرایند در ساختار نیروی انسانی حرکت کنیم.



تخم مرغ‌های قهوه‌ای بومی نیستند / زیان یک هزار و ۵۰۰ تومانی مرغداران در فروش هر کیلو تخم مرغ

نبی پور گفت: برخی فروشندگان تخم مرغ‌های قهوه‌ای را با قیمت بالاتر به مردم می‌فروشند، اما این تخم مرغ‌ها به هیچ عنوان بومی نیستند. ناصر نبی پور رئیس هیئت مدیره اتحادیه مرغ تخم‌گذار استان تهران در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، درباره آخرین تحولات بازار تخم مرغ اظهار کرد: هم اکنون متوسط نرخ هر کیلو تخم مرغ درب مرغداری ۶ هزار و ۵۰۰ معادل شانهای ۱۳ تا ۱۳ هزار و ۲۰۰ تومان است. وی افزود: با توجه به قیمت تمام شده هر کیلو تخم مرغ، مرغداران با زیان یک هزار تا یک هزار و ۵۰۰ تومانی در فروش هر کیلو محصول روبرو هستند که انتظاری می‌رود با آغاز صادرات به عراق، نرخ تخم مرغ به قیمت واقعی خود برسد. نبی پور با اشاره به اینکه وزارت جهاد کشاورزی قیمت ۷ هزار و ۵۰۰ تومانی را برای هر کیلو گرم تخم مرغ پیشنهاد و به سازمان حمایت ارائه کرده است، بیان کرد: این در حالی است که تشکل‌ها به سبب افزایش هزینه‌های حمل و نقل، نرخ تمام شده را ۸ هزار و ۵۰۰ تومان می‌دانند. رئیس هیئت مدیره اتحادیه مرغ تخم‌گذار استان تهران درباره آخرین وضعیت صادرات تخم مرغ گفت: با وجود آنکه بخش قابل توجهی از تخم مرغ به صورت قاچاق به بازارهای هدف صادر شده است، از این رو آمار دقیقی در دسترس نیست. وی از آغاز صادرات رسمی تخم مرغ به عراق خبر داد و افزود: روزانه ۱۰۰ تا ۱۲۰ تن تخم مرغ به عراق صادر می‌شود چرا که اتحادیه میهن برای تعادل بازار داخل مجوز صادرات بیش از این رقم را نمی‌دهد. نبی پور تولید روزانه تخم مرغ را ۲۸۰۰ تا ۲۸۵۰ تن اعلام کرد و گفت: با توجه به مصرف تخم مرغ در داخل، امکان صادرات روزانه ۲۰۰ تن تخم مرغ به بازارهای هدف وجود دارد.

سازمان توسعه تجارت کشف یا حداقل اطلاع رسانی شده، صادرات غیر مستقیم شکر به اسم آبنبات است؛ باید توجه داشت که برای تولید آبنبات چیزی جز شکر و آب (به علاوه افزودنیها) استفاده نمی‌شود که هر دو این مواد یارانه ای است. محمدرضا مودودی، سرپرست سازمان توسعه تجارت در این ارتباط گفته است، اخیرا با بررسیهایی که داشته اند متوجه صادرات تکان دهنده ۱۲۰ میلیون دلار آبنبات به عراق شده اند؛ در واقع از اختصاص ارز ۴۲۰۰ تومانی برای وارد مواد اولیه تولید (شکر) سوء استفاده شده است. بنابراین گزارش صادرات چیپس نیز از این موضوع خارج نیست به طوری که تولید کنندگان این محصول از روغن یارانه ای که با ارز دولتی به کشور وارد شده و همچنین سبب زمینی تولید شده از یارانه استفاده می‌کنند و محصول خود را به قیمت آزاد صادر می‌کنند. در بخش شیرینی نیز صادرات ما در یک سال گذشته افزایش چشمگیری داشته و محصولی که با آرد، شکر و روغن یارانه ای تولید شده است با ارز آزاد صادر شده است.



معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد: کاهش تدریجی واردات روغن



معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت جهاد کشاورزی از برنامه‌ریزی برای کاهش تدریجی واردات روغن خبر داد و گفت: در اوضاع و شرایط تحریم امروز بحث غذا در اولویت است از این رو تأمین امنیت غذایی رسالت و وظیفه بخش کشاورزی است. به گزارش ایسنا، محمدرضا طلایی در جلسه شورای هماهنگی سازمان جهاد کشاورزی استان سمنان اظهار کرد: دشمنان از طریق تحریم قصد فشار بر مردم را دارند و در شرایط تحریم امنیت غذایی در اولویت است، این رو بخش کشاورزی باید در راستای تأمین امنیت غذایی تلاش خود را دوچندان کند. وی با بیان اینکه آمار و ارقام نشان دهنده وضعیت مطلوب در بخش کشاورزی است خاطر نشان کرد: باید تلاش کنیم میزان تولید هم افزایش یابد و هم پایدار بماند. معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت جهاد کشاورزی با بیان اینکه باید در تولید محصولات کشاورزی اهتمام لازم را داشته باشیم افزود: بر اساس فرمایشات مقام معظم رهبری باید در تولید محصولات استراتژیک به خود کفایی رسید. طلایی با بیان اینکه خود کفایی در تولید روغن یکی از سیاست‌ها بخش کشاورزی است خاطر نشان کرد: تولید محصولات روغنی امروز در اولویت بوده و تعهد افزایش تولید روغن اقدام بزرگی است که باید برای تحقق آن تلاش کرد. وی با بیان اینکه واردات روغن به ۸۴ درصد رسیده است به برنامه‌ریزی انجام شده برای کاهش واردات این محصول استراتژیک اشاره کرد و گفت: بر اساس برنامه‌ریزی‌ها باید در ۱۰ سال آینده میزان واردات روغن به ۴۰ درصد برسد. معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت

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

HEALTHY
FOODیافته های
محققان چینی

ارتباط رژیم غذایی تند و پیرادویه با ابتلا به زوال عقل



طبق نتایج یک مطالعه، افرادی که روزانه بیش از ۵۰ گرم فلفل قرمز مصرف می کنند تقریباً دو برابر با خطر ابتلا به ریسک زوال حافظه و ضعف شناختی روبرو هستند. تحقیق بر روی ۴۵۸۲ فرد بزرگسال چینی بالاتر از ۵۵ سال نشان داد کاهش زوال شناختی در افرادی که به طور مداوم بیش از ۵۰ گرم فلفل قرمز در روز مصرف می کردند به مراتب سریع تر بود. زوال شناختی حتی در افراد شیفته فلفل که لاغر بودند به مراتب بیشتر بود. «زومین شیء»، سرپرست تیم تحقیق از دانشگاه قطر، در این باره می گوید: «در مطالعات قبلی مشخص شد که مصرف فلفل قرمز برای وزن بدن و فشارخون سودمند است.» به گفته محققان، کیسایسین یک ماده فعال در فلفل قرمز است که موجب تسریع سرعت متابولیسم، کاهش چربی و ممانعت از اختلالات قلبی-عروقی می شود. اما این اولین بار است که ارتباط مصرف فلفل قرمز و عملکرد شناختی را مورد مطالعه قرار می دهند. به گفته محققان، افرادی که مقدار زیادی فلفل قرمز مصرف می کنند دارای شاخص توده بدنی کمتر و فعالیت فیزیکی بیشتری هستند. محققان دریافتند افراد دارای وزن نرمال در مقایسه با افراد دارای اضافه وزن نسبت به مصرف فلفل قرمز حساس تر هستند و اینرو تأثیرش بر حافظه و وزن بیشتر است. طبق نتایج این محققان، مصرف طولانی مدت فلفل قرمز بیش از ۵۰ گرم در روز تأثیر قابل توجهی بر حافظه دارد.

محققان برزیلی می گویند؛

فایده روغن نارگیل در کاهش وزن و فشار خون

مطالعات محققان برزیلی نشان می دهد که مصرف روزانه روغن نارگیل به کاهش وزن و فشار خون کمک می کند. مصرف روزانه روغن نارگیل به همراه حرکات ورزشی باعث کاهش حساسیت بارورفلکس و فشار اکسایشی می شود. بارورفلکس مکانیسمی است که به جریان خون کمک می کند تا ضربان قلب تنظیم شود و فشار اکسایشی به آسیب سلول ها توسط رادیکال های آزاد گفته می شود.

روغن نارگیل شامل چندین اسید چرب سالم و خواص ضد میکروبی است و همین امر باعث می شود که در گروه سوپر خوراکی ها قرار گیرد. متخصصان تغذیه به افراد توصیه می کنند که روغن نارگیل را در برنامه غذایی روزانه خود قرار دهند. برخی از خواص دیگر این ماده غذایی ارزشمند عبارتند از:

- باعث تقویت سیستم ایمنی بدن می شود.
- به سلامت قلب کمک می کند و مانع بروز بیماری های قلبی می شود.
- باعث بهبود حافظه شده و از آلزایمر جلوگیری می کند.
- باعث سوزاندن چربی اضافی بدن می شود.
- در زیبایی و بهداشت پوست و مو مؤثر است.
- با پاتوژن های بیماری زا مبارزه می کند.
- در درمان صرع مؤثر است.



← برای مقابله با روزهای گرم سال؛

میوه‌هایی که استفاده از آنها در تابستان توصیه می‌شود

تازه نسبت به کمپوت آناناس، خواص بیشتری دارد. بر اساس طب چینی، آناناس خاصیت خنک‌کنندگی دارد و برای درمان آفتاب‌سوختگی بسیار مفید است.

خریزه

خریزه یکی از بهترین میوه‌های تابستانی به شمار می‌رود. طبیعت خریزه از نظر سردی و گرمی معتدل و تر (رطوبتی) است که هر چه شیرین‌تر باشد «گرمی و تری» خریزه بیشتر است. خریزه برای تقویت اشتها مفید است و دارای ویتامین‌های A و B و C بوده و دارای کلسیم، پتاسیم، فسفر و ضد سرطان و ضد انعقاد خون و سکنه است. این میوه در درمان سل، سوختگی‌های روی پوست، عطش، کم‌خونی، بی‌اشتهایی، نرم کردن سینه، نفرس، سنگ کلیه، کمبود شیر مادران، خشکی پوست، نفخ و غیره مفید است. همچنین خریزه چون دارای قند است اثر مفیدی در اشخاصی که مبتلا به سل ریوی و یا کم‌خونی‌های مختلف هستند بر جای می‌گذارد. ویتامین A موجود در آن سلول‌های بدن را ترمیم کرده و یکی از عوامل تجدید جوانی می‌شود. خریزه و طالبی سرشار از آب بوده و برای رفع عطش و تقویت اشتها مفید و مؤثر هستند.



انبه

خوردن یک انبه کامل که حدود ۶۵۰ گرم وزن دارد، می‌تواند ۳۳ درصد از نیاز روزانه به پتاسیم را تأمین کند، به همین دلیل خوردن این میوه به فشارخونی‌ها توصیه می‌شود.

در ضمن، انبه از منابع بتاکاروتن است که یکی از آنتی‌اکسیدان‌های قوی است و از بروز کم‌خونی و فقر آهن پیشگیری می‌کند. بررسی‌ها نشان داده خوردن این میوه به دلیل داشتن بتاکاروتن فراوان و به خصوص ترکیبی به نام کریپتوگزانتین، ریسک ابتلاء به سرطان رحم را هم پایین می‌آورد.

هندوانه

این میوه ابدار که در تابستان بسیار لذت بخش است، سرشار از مواد مغذی می‌باشد. هندوانه غنی از پتاسیم و ویتامین‌های A، C و B است. اما آنچه که باعث رنگ قرمز هندوانه شده است، وجود لیکوپن یک آنتی‌اکسیدان است. مطالعات و تحقیقات متعددی از مزایای مفید لیکوپن حکایت کرده‌اند. این ماده یک آنتی‌اکسیدان شناخته شده است که باعث کاهش خطر سکنه مغزی و همچنین کاهش فشار خون می‌شود. اگر چه ممکن است هندوانه فیبر بسیار زیادی نداشته باشد، اما کالری و چربی کمی دارد و حاوی مقدار زیادی آب است.

فقر آهن در آنها کاهش پیدا کند. این میوه از منابع مناسب پتاسیم نیز محسوب می‌شود به همین دلیل به بیماران فشارخونی پیشنهاد می‌شود آلو را در سبد میوه خود داشته باشند و روزانه ۲ تا ۳ عدد از این میوه را میل کنند. در ضمن، آلو از میوه‌هایی است که شدت یبوست را کاهش می‌دهد و کسانی که مکرر دچار این مشکل گوارشی می‌شوند، بهتر است بیشتر آلو بخورند.

هلو

خوردن یک هلو متوسط، ۸ درصد از نیاز روزانه به فیبر را تأمین می‌کند و دریافت آن بهبود دهنده یبوست است. این مقدار فیبر، سطح کلسترول خون را پایین می‌آورد و احتمال ابتلاء به بیماری‌های قلبی را نیز کم می‌کند. هلو کم‌خونی، خستگی و هم‌چنین کلسترول بالا را کاهش می‌دهد. این میوه از منابع ویتامین C نیز محسوب می‌شود و به همین دلیل توصیه می‌شود افرادی که به بیماری‌های لثه مبتلا هستند، آن را در برنامه غذایی روزانه‌شان بگنجانند. جالب است بدانید با خوردن یک هلو متوسط ۳۴ میلی‌گرم از نیاز روزانه به این ویتامین تأمین می‌شود.

انجیر

انجیر از میوه‌های کلسیم‌دار است. به طوری که با خوردن ۳ عدد از آن، ۲۱ درصد از نیاز بدن به این ماده معدنی تأمین می‌شود. انجیر فیبر فراوانی نیز دارد به این دلیل کسانی که از یبوست رنج می‌برند، بهتر است آن را در برنامه غذایی‌شان بگنجانند. آهن نیز از دیگر موادی است که با خوردن انجیر به بدن می‌رسد از این رو، انجیر گزینه‌ای مناسب برای کسانی است که خطر کمبود کلسیم و آهن در آنها بالاست مانند گیاهخواران و سالمندانی که در معرض پوکی استخوان هستند.

اناناس

به دلیل وجود درصد بالایی از آنتی‌اکسیدان‌ها، می‌تواند عامل دفاعی خوبی برای مبارزه با بعضی از بیماری‌ها باشد. آناناس میوه‌ای اشتها برانگیز بوده و برای افرادی که با هضم غذا مشکل دارند، بسیار مناسب است. این میوه اسید معده و نفخ را کاهش می‌دهد. حتماً دیده‌اید که هنگامی که به عیادت بیمار به ویژه افرادی که به تازگی جراحی کرده‌اند می‌روند، آناناس می‌برند. در خصوص دلیل این امر گفته می‌شود بروملین موجود در آناناس، باعث التیام زخم‌ها می‌شود زیرا جریان خون را بیشتر کرده و سبب می‌شود مواد مغذی سریع‌تر به زخم‌ها برسد. البته لازم به ذکر است که بروملین در فرایند کنسروسازی و پخت از بین می‌رود از این رو آناناس



متخصصین و کارشناسان تغذیه، مصرف میوه را یکی از ضرورت‌های اساسی برای تأمین سلامت بدن و مقابله با بیماری‌ها عنوان می‌کنند. اما، در روزهای گرم سال، خوردن بعضی میوه‌ها به شدت توصیه می‌شود. هوای گرم روزهای تابستان، علاوه بر کاهش آب بدن، می‌تواند تهدیدی برای سلامت فرد باشد در صورتی که بدن افراد، نیازهای غذایی روزهای گرم را تأمین نکند. در این بین، خوردن بعضی از میوه‌ها، می‌تواند تأمین‌کننده سلامت فرد در روزهای گرم سال باشد. فصل تابستان، فصل گرم‌است، بنابراین به دلیل تعریق بیشتر، نیاز بدن به آب، املاح و ویتامین‌ها بیشتر می‌شود و میوه‌ها از بهترین منابع تأمین‌کننده این مواد مغذی هستند زیرا علاوه بر تأمین نیازهای بدن موجب شادابی و طراوت پوست و پیشگیری از بیماری‌ها می‌شوند.

گلابی



مطالعات نشان داده خوردن یک گلابی رسیده، ۲۰ درصد از نیاز روزانه به فیبر را تأمین و به کاهش چربی خون (کلسترول) کمک می‌کند. در ضمن، دریافت این مقدار فیبر در تنظیم قند خون نیز مؤثر است به همین

دلیل توصیه می‌شود افراد دیابتی در برنامه غذایی‌شان این میوه را بگنجانند. همچنین، بررسی‌ها نشان داده‌اند در گلابی ماده معدنی ای به نام «برن» وجود دارد که در بهبود عملکرد مغز و انتقال پیام‌های عصبی در این ارگان دخالت دارد.

انگور

انگور از منابع پتاسیم محسوب می‌شود بنابراین خوردن آن باعث کاهش فشارخون خواهد شد. از سوی دیگر، از آنجا که کمبود پتاسیم اختلال‌های حواس و افسردگی را در سنین بالا و سالمندی به وجود می‌آورد، به خصوص در افرادی که میوه و سبزی‌های کمی مصرف می‌کنند، عادت به خوردن انگور می‌تواند کمک‌کننده باشد. به علاوه، انگور از منابع ترکیب‌هایی با خواص آنتی‌اکسیدانی است که دریافت آنها از بروز سرطان‌هایی که بر اثر آلودگی هوا و خوردن فرآورده‌های گوشتی ممکن است به وجود بیاید، پیشگیری می‌کند.



آلو

خوردن ۱۰۰ گرم آلو ۲۰ درصد از نیاز روزانه خانم‌ها به آهن را برطرف می‌کند. به همین دلیل به گیاهخواران توصیه می‌شود این میوه را در برنامه غذایی روزانه‌شان بگنجانند تا احتمال ابتلاء به کم‌خونی

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

HEALTHY
FOOD



با این ۶ ماده غذایی به جنگ اگزمای پوستی بروید

برای درمان اگزما و خارش‌های پوستی لازم نیست از داروهایی شیمیایی استفاده کنید، می‌توان از خواص برخی مواد غذایی مفید کمک گرفت. برخی از مواد غذایی منجر به ایجاد خارش‌های پوستی یا همان اگزما می‌شوند، پوست افراد پس از مصرف برخی مواد غذایی واکنش نشان می‌دهد و اگزما و جوش ایجاد می‌کند؛ در اینجا چند ماده غذایی که ضد اگزما و حساسیت هستند، معرفی می‌کنیم.



ماهی‌ها از امگا ۳ و اسیدهای چرب مفید تشکیل شده‌اند و به همین دلیل است که اغلب پزشکان تغذیه توصیه می‌کنند که برای از بین بردن اگزمای پوستی باید حتماً ماهی بخورید؛ ماهی علاوه بر اینکه خاصیت ضد اگزمایی دارد سبب حفظ سلامتی مغز و حافظه هم می‌شود.



ماهی



ماست پروبیوتیک

ماست خاصیت سردی دارد و به همین دلیل سبب از بین رفتن اگزماهای پوستی می‌شود، همچنین این ماده غذایی باکتری‌های مفیدی دارد که می‌تواند سلامت روده را تضمین کند.



آجیل‌ها

با وجود اینکه آجیل‌ها گرم هستند و سبب ایجاد جوش روی پوست می‌شوند، اما هیچ‌گاه اجازه نمی‌دهند که اگزماهای پوستی خودنمایی کنند، در آجیل امگا ۳ و اسیدهای چرب مختلفی به کار رفته است که می‌تواند سبب حفظ سلامت پوست شود.



جگر

در جگر میزان زیادی سلنیوم وجود دارد که این ماده با خارش و اگزما مبارزه می‌کند، اگر روی پوست شما اگزما ایجاد شده است باید حتماً از این ماده غذایی کمک بگیرید.



غلات

برای مقابله با اگزما باید از غلات و جوانه‌ها استفاده کنید، مصرف این مواد غذایی در سالاد یا کنار غذاهای اصلی می‌تواند سبب از بین رفتن اگزماهای پوستی شود.



تخم‌کتان

تخم‌کتان برای درمان اگزما گزینه بسیار مناسبی است، در این ماده غذایی امگا ۳ و امگا ۶ وجود دارد و می‌تواند اگزما و جوش‌های پوستی را درمان کند.

انجمن صنایع شیرینی و شکلات:

ما هم شکر دولتی می‌گیریم

انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات - در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان اینکه در صنعت شیرینی و شکلات، هم از شکر آزاد و هم شکر دولتی در ماه‌های اخیر استفاده شده است، اظهار کرد: تاکنون تنها یک حواله ۴۰ هزار تنی شکر دولتی در اسفند ماه دریافت کردیم که معادل دو سوم مصرف ماهانه این صنعت بود چراکه در این ماه بخاطر عید نوروز مصرف شیرینی و شکلات بیشتر است. همچنین ۴۰ هزار تن شکر دولتی نیز در اردیبهشت ماه به این صنعت اختصاص داده شد که هنوز به دست ما نرسیده است. وی با بیان نیاز صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات به ماهانه ۶۰ هزار تن شکر، گفت: سالانه چهار تا پنج درصد کل تولید آب‌نبات کشور صادر می‌شود. در سال گذشته نیز یک میلیون و ۷۰۰ هزار تن آب‌نبات تولید شد که ۲۳۰ هزار تن معادل ۸۰۰ میلیون دلار از آن صادر شد. به گفته دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، قیمت شکر دولتی و آزاد دریافتی این صنعت به ترتیب کیلویی حدود ۳۴۰۰ و ۸۰۰۰ تومان است.



ضمن تأیید این خبر اعلام کرد که پس از تکمیل بررسی‌ها، این صادرکنندگان باید به مراجع قضائی پاسخگو باشند. همچنین در پیگیری‌های صورت گرفته رئیس اتحادیه نبات، آب‌نبات ریز و قند ریز اعلام کرد که تبدیل شکر دولتی به آب‌نبات و صادرات آن، کار اعضای این اتحادیه نیست، زیرا واحدهای صنفی زیرمجموعه این اتحادیه با توجه به شرایط تولید و ساختار کارگاه‌های خود، توان صادرات آب‌نبات و نبات را ندارند. اما در این رابطه جمشید مغازهای - دبیر

رئیس انجمن صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات از صادرات ۸۰۰ میلیون دلاری آب‌نبات در سال گذشته خبر داد و اظهار کرد که این صنعت تاکنون ۴۰ هزار تن شکر دولتی دریافت کرده و با توجه به اینکه از هر دو شکر آزاد و دولتی استفاده کرده، مشخص نیست چقدر از صادرات آن‌ها وابسته به شکر دولتی بوده است. در روزهای گذشته موضوع صادرات ۱۲۰ میلیون دلار شکر دولتی در قالب آب‌نبات به خارج از کشور افشا شد که نشان می‌دهد برخی با دور زدن قوانین، شکر یارانه‌ای که با ارز ۴۲۰۰ تومانی دولتی تأمین شده را تبدیل به آب‌نبات کرده و در این قالب به عراق صادر کرده‌اند؛ تخلفی که در اینجا رخ داده آن است که شکر یارانه‌ای که باید به دست اقشار کم درآمد جامعه می‌رسیده، تبدیل به آب‌نبات شده و از کشور خارج شده است و مابه‌التفاوت ارز یارانه‌ای ۴۲۰۰ تومانی و ارز آزاد به جای عمومی مردم و شهروندان ایران، به جیب عده‌ای خاص رفته است. در همین رابطه محمدرضا مودودی - سرپرست سازمان توسعه تجارت ایران - در گفت‌وگو با ایسنا،

وزیر بهداشت:

به تجربه دنیا در حوزه تراریخته‌ها باید احترام گذاشت و باید مستندات مدارک و شواهد علمی معتبر جهانی را در این حوزه بپذیریم

وزیر بهداشت خاطر نشان کرد: وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو نقش تولیدی دارند و در این حوزه قطعاً براساس مستندات متقن علمی و شواهد و مدارک با در نظر داشتن مصالح مردم باید عمل شود. در این خصوص باید به یک مدل ملی در مواجهه و ارزیابی رویدادهای تراریخته دست یافت. البته خط قرمز ما هم در این حوزه، فقط سلامت، مصالح مردم و منافع ملی است. نمکی تأکید کرد: به تجربه دنیا در حوزه تراریخته‌ها باید احترام گذاشت و باید مستندات، مدارک و شواهد علمی معتبر جهانی را در این حوزه بپذیریم. پیشنهاد بنده این است که کمیته مشترک علمی برای پژوهش در خصوص سلامت محصولات تراریخته تشکیل و پروژه‌های کلیدی با حمایت وزارت بهداشت در این کمیته انجام شود. وزیر بهداشت عنوان کرد: این کمیته ملی می‌تواند تمامی ابعاد و جوانب عمده موضوع را مورد پژوهش، تجمیع و نتیجه‌گیری قرار دهد. تمام حرکت‌ها باید به سمت ابهام زدایی از موضوع تراریخته و ایمنی و سلامت آن پیش رود، البته با ذهنیت قبلی نمی‌توان در این زمینه به نتایج مورد اجماع دست یافت. نمکی در پایان تأکید کرد: وظیفه ما شفاف‌سازی علمی، تنویر افکار عمومی و ابهام‌زدایی است، بنابراین نباید اجازه داد ذهنیت‌ها و پیش‌انگاری‌ها بر یک موضوع علمی سایه بیفکنند.

وزیر بهداشت با اشاره به چالش‌های حوزه محصولات تراریخته در کشور، گفت: در این حوزه اختلاف نظر وجود دارد و برخی از این جدل‌ها نیز شاید بیشتر ریشه اقتصادی و سیاسی داشته باشد.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، سعید نمکی، در نشست مشترک با عیسی کلانتری معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان محیط زیست، که با موضوع بررسی چالش تراریخته‌ها و تأکید بر رعایت قانون ایمنی زیستی جمهوری اسلامی ایران، برگزار شد، اظهار کرد: موضوع تراریخته در کشور به جای اینکه از مسیر علمای این رشته‌ها مدیریت شود، بعضاً به دست سیاست‌مداران و تاجران افتاده، اما اعتقاد ما بر این است که تراریخته نه کاملاً مضر است و نه کاملاً ایمن و سالم است. وی یادآور شد: در این حوزه اختلاف نظر وجود دارد و برخی از این جدل‌ها نیز شاید بیشتر ریشه اقتصادی و سیاسی داشته باشد تا علل علمی. البته ما به عنوان تولید سلامت نباید به دام برخوردهای غیرعلمی



عضو انستیتو تحقیقات تغذیه مطرح کرد:

نقش روغن سویا در ابتلا به بیماری‌های قلبی و سرطان انتقاد از تبلیغ روغن‌های بدون پالم

عضو انستیتو تحقیقات تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی گفت: نسبت روغن سویا در روغن‌های سرخ‌کردنی به نسبت روغن پالم بالاتر بوده و این برخلاف فرمولاسیونی است که انجمن‌ها در این رابطه مشخص کرده‌اند. این روغن احتمال بیماری‌های قلبی و سرطانی را افزایش می‌دهد و بر همین اساس برای سرخ‌کردن مناسب نیست.

به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر فاطمه اسفراجانی در نشست بررسی چالش‌های تبلیغات مواد غذایی از دیدگاه ذی‌نفعان که در دانشکده علوم تغذیه دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد، گفت: روغن سویا به علت دارا بودن مقدار زیادی اسید چرب غیراشباع با چند باند دوگانه، از مقاومت بسیار پایینی برخوردار است و موجب کاهش زمان پایداری اکسایشی روغن می‌شود و به دلیل تولید آلدئیدها، احتمال بیماری‌های قلبی و سرطانی را افزایش می‌دهد و برای سرخ‌کردن مناسب نیست.

وی با انتقاد از برخی تبلیغات که درباره روغن بدون پالم پخش می‌شوند، گفت: روغن پالم با اسیدهای چرب اشباع بالاتر (نسبت به انواع دیگر روغن‌های گیاهی) نقش به‌سزایی در بهبود خصوصیات فیزیک و شیمیایی و پایداری اکسایشی و همچنین افزایش کیفیت روغن‌های مخصوص سرخ‌کردنی دارا است.

ایرانیان چقدر چربی، نمک و شکر اضافه مصرف می‌کنند؟

اسفراجانی درباره تحقیقات انستیتو تحقیقات تغذیه درباره میزان مصرف نمک، چربی و قند در ایرانیان گفت: نتایج تحقیقات انستیتو تحقیقات تغذیه که در سال ۹۵ انجام شده نشان می‌دهد میزان سرانه مصرف روزانه چربی، ۱۵ گرم اضافه بر مقادیر توصیه شده است، هم‌چنین سرانه مصرف قند و نمک هم به ترتیب ۱۱ و هفت گرم بیشتر از مقادیر توصیه شده است که می‌تواند منجر به شیوع اضافه‌وزن، چاقی، دیابت، فشارخون، بیماری‌های قلبی و انواع سرطان شود.

لزوم مشخص کردن معنای واژه‌هایی چون «فراپکر» و «تصفیه شده»

در بخش دیگری از این نشست، دکتر عزیزالله زرگران، عضو هیئت‌علمی گروه تحقیقات سیاستگذاری و برنامه‌ریزی غذا و تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه گفت: در سال ۲۰۱۴، حدود ۷۶ درصد مرگ‌ومیرها به علت بیماری‌های غیرواگیر و در سال ۲۰۱۶، ۸۲ درصد مرگ‌ومیرها به دلیل مبتلا شدن به بیماری‌های غیرواگیر رخ داد.

وی افزود: چند سالی بود که من در جلسات وزارت بهداشت شرکت می‌کردم و همیشه سطح این جلسات یک موضوع بود، باید محدودیت تبلیغات اعمال شود اما تبلیغات چه محصولاتی باید محدود شود. در همه جای دنیا این سوال مطرح است و در همه جای دنیا هر فهرستی برای محدودیت تبلیغات ارائه شده، صنعت مخالفت کرده است. مقاومت صنعت در برابر فهرست‌هایی که در دو سال اخیر ارائه شده، کمتر است، به این دلیل که در تصمیم‌گیری‌ها برای تهیه فهرست، سازمان‌های مختلفی حضور داشتند. آخرین فهرستی که ارائه شده برای سال ۱۳۹۸ است و این لیست نسبت به فهرست‌های قبلی کوتاه‌تر شده است.

زرگران ادامه داد: طرح تهیه نشانگرهای رنگی برای محصولات طرح موفق بوده که در ایران انجام شده و اکنون بیشتر محصولات این نشانگرهای رنگی را دارند که البته ایراداتی برای هدف ما داشت، مثلا روغن زیتون و روغن سرخ‌کردنی در زمینه نشانگرها مشابه بودند و ممکن بود پیام‌های نادرستی را منتقل کنند. وی افزود: با

بررسی‌هایی که انجام شد دریافتیم که باید مدل ویژه خود را در زمینه تهیه فهرست محصولات آسیب‌رسان ایجاد کنیم. ممکن است یک محصولی ذاتا سرشار از چربی باشد ولی فقط با این پارامتر نمی‌تواند وارد فهرست محصولات آسیب‌رسان به سلامت شود، مدلی که ما توانستیم از آن استفاده کنیم مدلی بود که در انگلستان تهیه شده بود. این مدل به هر صد گرم ماده غذایی امتیاز می‌دهد و نوآوری آن در این است که می‌گوید ممکن است یک محصول مقداری نمک و چربی داشته باشد ولی پروتئین و فیبر دارد. این مدل، همه‌ی ویژگی‌ها را با هم می‌بندد و برآیند آن‌ها را بررسی می‌کند.

عضو هیئت‌علمی گروه تحقیقات سیاستگذاری و برنامه‌ریزی غذا و تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه با بیان این که یکی از وظایف رسانه‌ها مشخص کردن معنای دقیق کلمات است گفت: ما با وزارت ارشاد جلساتی داشتیم و در آن جا عنوان شد که تفاوت برخی کلمات در حوزه تغذیه مثل شکلات و کاکائو با یکدیگر برای مردم مشخص نیست. تعداد زیادی از افراد تفاوت کلماتی مانند فراپکر و یا تصفیه‌شده را نمی‌دانند. یکی از وظایف رسانه، مشخص کردن معنای کلمات است.





فندق به عنوان مغزی

مورد توجه صنایع شیرینی و شکلات

◀ دکتر سعید تهموزی دیده بان
دکترای علوم و صنایع غذایی - معاون کنترل کیفی گروه صنعتی نجاتی - آناتا

که مضر می باشد کاهش می دهد. دیگر اسید چرب مفید موجود در روغن فندق، «اسید لینولئیک» است که به مقدار زیادی در روغن فندق یافت می شود. لینولئیک اسید از اسیدهای چرب ضروری بدن بوده و نقش مهمی در رشد و سلامت اندام ها دارد.

خواص دارویی:

فندق از نظر طب قدیم ایران گرم و خشک است. برگ، شکوفه، گل و پوست آن (مخصوصا پوست ریشه آن) قابض است.

- فندق به دلیل اینکه دارای مقدار کمی مواد نشاسته‌ای است و نیز دارای مواد معدنی زیادی مانند کلسیم، پتاسیم، فسفر، منیزیم، سدیم و آهن بوده لذا غذای مناسبی برای مبتلایان به دیابت محسوب می شود.

- غذای مناسبی برای تقویت بدن است.
- مقوی روده‌ها و معده است.
- سموم را از بدن خارج می سازد.
- فشار خون را کنترل می کند.
- برای از بین بردن سرفه و درد سینه مفید است.
- برای کبد مفید است.
- به دلیل داشتن فسفر زیاد مغز را تقویت می کند.

مضرات:

فندق اگر به مقدار کم خورده شود مضر نیست ولی افراط در خوردن آن ایجاد نفخ و گاز شکم کرده و باعث حالت تهوع می شود. با توجه به فراوانی انواع اسانس موجود در بازار و به دلیل مضرات مواد سنتتیک، گروه صنعتی نجاتی (آناتا) در محصولات نظیر انواع شکلات مغزدار از مغز فندق مرغوب جهت ایجاد عطر و طعم مطلوب در محصولات استفاده می نماید.

بزرگترین تولیدکننده فندق در بین کشورهای دنیا شناخته شده است. حدود ۸-۷ درصد وزن فندق را پوسته قهوه‌ای رنگ تشکیل می دهد و مابقی شامل مغز دانه است. این پوسته حاوی انواع ترکیبات فیبری محلول و نامحلول بوده به طوری که میزان فیبر آن قابل قیاس با فیبر چغندر قرمز، کلم سفید و سبوس جوی دو سر می باشد، ضمن آن که پوسته مغز فندق منبع غنی از ترکیبات فیبری بوده و هم چنین حاوی مقادیر زیادی مواد فتولی با خاصیت آنتی اکسیدانی است، به طوری که می توان پوسته مغز فندق را نوعی فیبر غذایی آنتی اکسیدانی معرفی نمود. ترکیبات فیبری نقش مهمی در سلامت انسان داشته و کمبود آن در رژیم های غذایی منجر به بیوست، بیماری های قلبی-عروقی و انواع سرطان ها می شود.

از فندق در صنعت شیرینی سازی برای ساخت پراالین استفاده می گردد. همچنین با ترکیب آن با شکلات می توان شکلات ترافل و محصولات چون نوتلا و فرانچلیکو تولید نمود.

ترکیبات شیمیایی:

مغز فندق، حدود ۶۰ درصد روغن دارد که به رنگ زرد روشن بوده و دارای طعم ملایم و بوی مطبوع است. این روغن به مصرف تغذیه، عطر سازی و نقاشی می رسد. این ترکیب روغنی دارای فواید متعددی برای بدن است: تامین انرژی، تنظیم حرارت، محافظت در برابر عوامل بیرونی و کمک به گردش ویتامین های محلول در چربی، برخی اسیدهای چرب موجود در روغن فندق نظیر «اسید اولئیک» از افزایش کلسترول خون پیشگیری می کند، همچنین قند خون را تنظیم کرده و آپوپروتئین A1 را که برای پیشگیری از بروز بیماری های عروق سیاهرگ مفید است، افزایش می دهد و آپوپروتئین B را

◀ در سال ۱۹۹۵ شواهدی مبنی بر وجود یک مرکز فرآوری فندق در مقیاس بزرگ در یک گودال واقع در کولونسای اسکاتلند به دست آمد. این چاله متعلق به دوران میان سنگی بوده و حدود ۹۰۰۰ سال قدمت داشت. شواهد نشان از یک چاله عمیق و بزرگ که مملو از صدها هزار پوسته سوخته فندق بود می داد. تکنیک رادیوکربن قدمت این فندق ها را بالغ بر ۷۰۰۰ سال قبل از میلاد تشخیص داده است. این فندق ها همه در یک سال برداشت شده بودند و آنالیز گردهای نشان داد تمامی درختان بطور هم زمان قطع شده بودند. مقیاس این فعالیت بی نظیر در سرتاسر اسکاتلند و عدم وجود حیوانات قابل شکار در این منطقه، این احتمال را قوت داد که جزیره کولونسای دارای جامعه ای با رژیم غذایی عمدتاً گیاهی بوده است. فندق درختچه ای است به ارتفاع تقریباً دو متر که در نواحی مساعد تا ارتفاع ۶ متر نیز می رسد درخت فندق بومی اروپا و آسیای صغیر است. برگ های این درخت پهن و نوک تیز با دو ردیف دندانه، به رنگ سبز و با دمبرگی به طول تقریباً یک سانتی متر قابل شناسایی است. فندق دارای دو نوع گل نر و ماده بوده که به صورت سنبله ای آویخته در پائین ظاهر می شود. قطر فندق حدود ۲/۵-۱/۵ سانتی متر است. دارای پوششی سبزی رنگ بوده که پس از خشک شدن تدریجاً از آن جدا می شود. فندق طبعی گرم و خشک دارد و بیشتر در نواحی کوهستانی ایران پرورش داده میشود. این میوه فواید بسیار زیادی دارد از جمله مصرف آن در بین غذا برای روده و معده مقوی و مناسب است. البته دارای مواد معدنی همچون پتاسیم، کلسیم، روی، منیزیم، سدیم و آهن است و به علت اینکه مقدار کمی نشاسته دارد منبع بسیار خوبی برای افراد دیابتی می باشد. ترکیه با تولید ۷۵ درصد،

۱۰۰ گرم مغز فندق از نظر ترکیبات مغزی حاوی موارد ذیل است:

انرژی کیلوکالری	پروتئین gr	آب gr	نشاسته gr	چربی gr	کلسیم mgr	فسفر mgr	آهن mgr	سدیم mgr	پتاسیم mgr	ویتامین B1 mgr	ویتامین B2 mgr
۶۲۵	۵/۱۲	۸/۵	۱۵	۶۰	۲۰۰	۳۲۰	۵/۳	۲	۷۰۰	۵	۱۳



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

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

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کدپستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک

واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه
تهران ۹۰۰۰۰ (نود هزار) تومان
شهرستان ۱۰۵۰۰۰ (یکصد و پنج هزار) تومان
اشتراک ۶ ماهه
تهران ۱۷۰۰۰۰ (یکصد و هفتاد هزار) تومان
شهرستان ۲۰۰۰۰۰ (دویست هزار) تومان
اشتراک یک ساله
تهران ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان
شهرستان ۳۶۰۰۰۰ (سیصد و شصت هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک تجارت به شماره ۰۲۹۰۳۵۴۷۸۱ و یا شماره کارت ۵۸۵۹۸۳۱۱۲۸۷۵۰۹۰۷ بنام آقای دکتر محمد حسینی واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید.
توجه : هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

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



Soutchilariran



www.Soutchilar.com



TUV NORD



TUV CERT ISO 9001:2000

TUV CERT HACCP

TUV

دارای گواهی انطباق محصول با استاندارد های اتحادیه اروپا EU208/2005



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co. شرکت فرآورده های روغنی ایران





انتخاب سلامتی





www.sabzanco.com

 **SABZANCO**

 **021-77539155**

مجتمع صنایع غذایی



تاسیس ۱۳۴۵

گولها

با عشق
آشپزی کنید

کارد و بسته بندی جدید
Redesign
Packaging



Scan me



پیش از نیم قرن تجربه
موروثی سه نسل در صنعت غذای ایران
50 years
ANNIVERSARY

Golha Food Industries





نوشابه‌ای از شیر

نوشیدنی لبنی لاکیدو



املاح معدنی
شیر

قند کمتر
%۰.۵

کلسیم

با مزه ها سفر کن



@sunichmix
www.sunich.org

سن ایچ
میکس