





اکست سردخانه

سورتینگ میوه، واردات،
صادرات و نگهداری میوه جات
به صورت کوتاه مدت و بلند مدت

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



• شیراز
• بلوار ولایت سلامی شمالی
• کوچه سنگبری وطن

•  ۰۹۱۷۷۰۴۵۸۹۴

تک چین بهاران

TAK CHIN BAHARAN



[takchin.baharan](https://www.instagram.com/takchin.baharan)

فارس - کیلومتر ۶۵ جاده قدیم شیراز اصفهان

۰۹۱۲۹۱۷۶۸۰۷ / ۰۹۳۰۷۵۵۵۱۶۷ ۰۷۱-۵۸۶۱۲۱۱۷-۲۰


info@takchinbaharan.com takchinbaharan.com



صنایع پلاستیک ایرانیان



بزرگترین مجتمع تولید ظروف پلاستیکی جنوب

07137545366 – 07137545792 

071-37546112 

شیراز - منطقه صنعتی سلطان اباد - خیابان شهید حسن فرمانی - نبش کوچه 4 

WWW.SHPLASTIC.IR 





تولید فرآورده های گوشتی

تولید کننده

انواع برگر

کباب لقمه

فارس . شیراز . کیلومتر ۱۸ جاده شیراز - جهرم

☎ امور هماهنگی : ۰۷۱-۳۷۷۶۵۰۸۹
۰۷۱-۳۷۷۶۵۲۷۱
۰۷۱-۳۷۷۶۶۷۴۳

📞 واحد فروش : ۰۹۱۷۵۰۶۵۰۸۸



ژیک ماکارون



۰۷۱ - ۳۲۶۲۹۲۳۸

۰۲۱ - ۸۸۷۱۲۱۱۵

۰۲۱ - ۸۸۷۱۱۷۴۸

فارس - کیلومتر ۳۰ جاده شیراز مرودشت

مقابل امام زاده قاسم زرقان

گروه کارخانه جات آرتا تجارت زرین





شرکت سبزی پاک فارس

s a b z i p a a k c o

■ اولین واحد صنعتی تولید انواع سبزیجات آماده به طبخ تازه و منجمد در ایران

دارای پروانه ساخت از اداره نظارت بر غذا و دارو از سال ۱۳۷۶

■ تولید ده میلیون کیلوگرم انواع سبزیجات طی ۲۳ سال فعالیت



هدا لوح تقدیر به مدیریت محترم بیمارستان علی اصغر (ع)

همچنین اهدا هزار و صد بسته سبزی تازه

به کلیه پرسنل و کادر درمان محترم بیمارستان علی اصغر (ع)

به پاس قدردانی از تلاش بی وقفه پرسنل صبور بیمارستان علی اصغر (ع) در مقابله با ویروس کرونا

شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . بلوار پژوهش شمالی . خیابان ۳۰۶

☎ ۰۷۱-۳۷۷۴۲۱۳۰

📠 ۰۹۱۷۰۰۳۶۰۶۷

📠 ۰۷۱-۳۷۷۴۴۰۲۴

☎ ۰۹۱۷۴۸۴۲۴۳۵

📧 sabzi.paak.fars

🌐 sabzipaak.ir

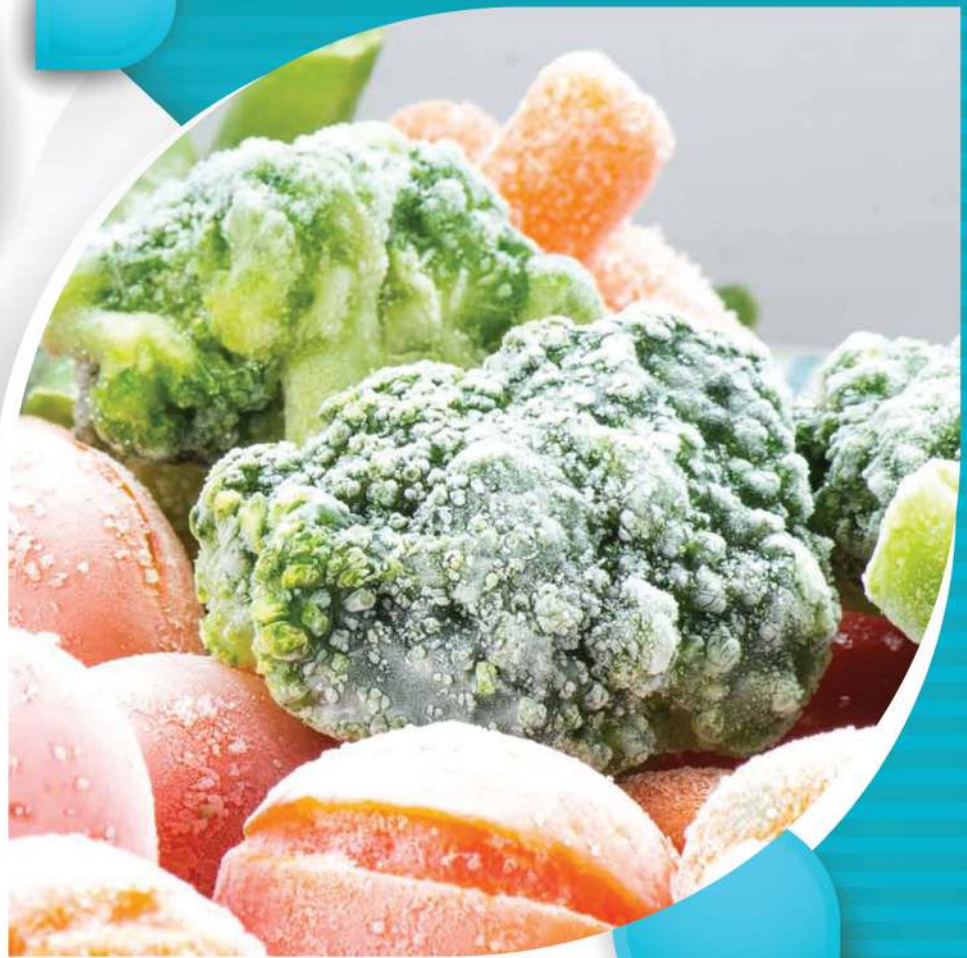


خدمات شرکت تبرید و نگهداری کالای شیراز

(سردخانه کفترک)

شرکت تبرید و نگهداری کالای شیراز با ظرفیت 6000 تن و از سردخانه های با قدمت و با تجربه در امر خدمات سردخانه ای بالای صفر و زیر صفر، جهت نگهداری انواع میوه، خشکبار، سبزیجات، فرآورده های دام و طیور و محصولات کارخانه های صنایع غذایی به منظور افزایش ماندگاری آن و عرضه به موقع آن در بازار مصرف است.

این سردخانه
بامرکز شهر
فاصله کمی دارد



این شرکت با داشتن :

- اتاق سرد با ظرفیت های متنوع از 300 تن الی 700 تن .
- باکس پالت و پالت های متناسب با نوع بسته بندی و امکانات جانبی نظیر باسکول 60 تنی و لیفتراک
- فضای سرپوشیده که به مشتریان جهت فعالیت هایی چون بسته بندی اختصاص داده می شود
- کارکنان مجرب در تامین شرایط نگهداری کالا
- رعایت کلیه استانداردهای نگهداری
- همکاری همه جانبه با مشتریان دولتی و خصوصی

بالاترین کیفیت خدمات را در سطح سردخانه های استان فارس ارائه می دهد

آدرس : شیراز - بلوار نصر شرقی - کیلومتر ۱۲ جاده کفترک
همراه: ۰۹۱۷۱۱۷۸۵۳۱ - ۰۹۱۷۹۳۵۲۳۴۶ - ۰۹۱۲۱۳۴۳۸۶۶
تلفن : ۰۷۱-۳۸۰۷۳۰۶۳ - ۰۷۱-۳۸۰۷۳۰۶۴



بازرگانی

انصاری مهر و سعادت

• فروش عمده مواد غذایی و بهداشتی •

تامین کننده مواد غذایی و بهداشتی از کلیه برندها برای

هتل‌ها، رستوران‌ها، پیمانکاران غذا، پادگان‌ها،
فروشگاه‌های زنجیره‌ای، سوپرمارکت‌ها، مدارس و ...

با نازلترین قیمت و سریعترین زمان با ارائه فاکتور رسمی



شیراز . بلوار رحمت . مجتمع بازرگانان . خیابان صادرات . غرفه ۳۷

۰۹۱۷۳۱۶۹۳۹۰ | ۰۹۱۷۷۱۰۰۴۳۲ | ۰۹۱۷۷۱۴۷۵۴۴



GOONAGOON
FOOD INDUSTRIES
WWW.GOONAGOONFOOD.COM



صنایع غذایی گوناگون
کارخانه: کیلومتر ۷۳ شیراز اصفهان،
محور قدیم، قبل از سیوند

تلفن: ۴۳۴۷۶۰۲۲ (۷۱) ۹۸+
فکس: ۴۳۴۷۶۰۲۱ (۷۱) ۹۸+
همراه: ۳۴۹۹ ۱۱۲ ۹۱۷ ۹۸+

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
مدیر مسوول و سردبیر: عبدالرضا دیداری

هیات تحریریه:
محمدهادی عسکری

کمیته علمی:
محمدهادی اسکندری، محمدتقی گلکانی، مهرداد نیاکوثری، محمدهاشم حسینی

نشانی دفتر نشریه: شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید فقیهی، کوچه ۴۱، ساختمان پزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹
تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۴۹۴۵۴
پایگاه اینترنتی: farsfoodic.ir
پست الکترونیک: farsfis92@gmail.com



مجری نشریه: کانون تبلیغات توسعه
(دارای مجوز رسمی به شماره ۸/۲۹۸۶۷)
از اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس

مدیر اجرایی: حسین دشتی
مدیر مسوول: راضیه شیبانی
مدیر اداری و مالی: دنیا تهمورثی
مدیر روابط عمومی و پشتیبانی اجرایی: فرزانه صادق زاده
مدیر بازرگانی و امور آگهی ها: مریم رنجبر
مدیر هنری و امور فنی: مریم آیین
سرپرست امور اجرایی و بازرگانی: درنا ولی پورطیپی
کارشناسان امور آگهی ها: فیروزه مرتضوی، راضیه شبانی
کارشناس امور تحریریه و تهیه و تنظیم مطالب: ملیحه غلامی
سرپرست امور هنری و صفحه آرایی: پگاه گودرزی
کارشناسان امور هنری: مرضیه کریمی، فروغ فراغتی
کارشناسان امور اداری و مالی: فرشته مسعودی، صفورا حسینی
نظارت چاپ: محسن پایدار
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز
نشانی کانون: شیراز، خیابان هدایت غربی، پلاک ۱۸۱
تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۶۳۲۵۷-۹
کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵
ایمیل: toseejournals@gmail.com
پایگاه اینترنتی: www.TOSEAD.com
تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقالات در نشریه: ۰۹۱۷۵۹۶۷۲۸۰



سخن سر دبیر

عبدالرضادیداری

آینده بشر، مخاطرات پیش رو و ضرورت نگاه نو به حوزه صنایع غذایی

امنیت غذایی، دسترسی همه مردم در طول زندگی به غذای کافی و سالم برای بهره‌مندی از یک زندگی سالم و با نشاط است. امنیت غذایی و ایمنی مواد غذایی از واژه‌های مهم و کاربردی است که امروزه در اسناد توسعه‌ای به آن پرداخته شده و از سوی مسوولان و متولیان امر به کار گرفته می‌شود. البته باید توجه داشت که عوامل متعددی در تامین امنیت غذایی در یک نظام اجتماعی نقش دارد که قدرت خرید مردم، مهم‌ترین این عوامل است. رفتار غذایی یا ذایقه و دانش تغذیه‌ای خانواده‌ها در نحوه تخصیص بودجه برای تهیه بهترین نوع غذای در دسترس و چگونگی تقسیم غذا نیز از دیگر عوامل موثر تامین امنیت غذایی می‌باشند. امنیت غذایی زمانی تامین می‌شود که سرانه سبد غذایی خانوار براساس معیارهای علمی تنظیم شود.

بانک جهانی، امنیت غذایی را «دسترسی همه مردم در تمام اوقات به غذای کافی برای داشتن یک زندگی سالم» تعریف می‌کند. این تعریف در کنفرانس رم نیز مورد تاکید همگان قرار گرفته است. سه عنصر «موجود بودن غذا»، «دسترسی به غذا» و «پایداری در دریافت غذا» محورهای اصلی این تعریف می‌باشند. موجود بودن غذا، شامل میزان مواد غذایی در مرزهای ملی از طریق تولید داخلی و واردات مواد غذایی، دسترسی به غذا شامل دسترسی فیزیکی و اقتصادی به منابع جهت تامین اقلام غذایی مورد نیاز جامعه و پایداری در دریافت غذا ثبات و پایداری دریافت ارزش‌های غذایی مورد نیاز جامعه می‌باشد. افزایش جمعیت و رشد اقتصادی کشورهای در حال پیشرفت به رشد تقاضا برای غذا چه از لحاظ کمی و چه از لحاظ کیفی منجر خواهد شد.

براساس گزارش سازمان خوار بار کشاورزی ملل متحد (فایو)، برای تامین غذای جمعیت ۹ میلیارد نفری جهان در سال ۲۰۵۰ باید دو برابر میزان کنونی تولید کرد و برای رسیدن به این هدف باید موانعی مانند محدودیت زمین‌های کشاورزی، کمبود آب، قیمت بالای انرژی، افت سرمایه‌گذاری در زمینه تحقیقات کشاورزی و افزایش ضایعات غذایی را در نظر داشت و برای آن تمهیدات لازم را اندیشید. فایو با توجه به چشم‌انداز امنیت غذایی قرن ۲۱ جهان مربوط به کمبود مواد غذایی، تولید مواد غذایی را در قرن حاضر با مشکلاتی پیش‌بینی نموده است. از این رو باید سیاست‌گذاری جدیدی در این زمینه به وسیله دولت صورت گرفته و نگاهی نو به علم صنایع غذایی معطوف گردد. واضح است که در آینده، صنعت غذایی جهان دستخوش تغییراتی گسترده در ماهیت صنعت، تولید و تنوع مواد اولیه خواهد شد.

با توجه به موارد ذکر شده، رشد پایدار در بخش کشاورزی، عاملی حیاتی برای تامین نیازهای غذایی مردم کره‌خاکی در دهه‌های آتی است. این امر می‌تواند با نگاه نو به صنایع غذایی و استفاده از دانش تخصصی در زمینه اصلاح فرایندها و ارتقای تکنولوژی صنایع غذایی به سرانجام برسد.

فهرست مطالب

گفتگو با مدیران

- ۱۱ مهدی صادقی- مدیر صنایع غذایی و تبدیلی جهاد کشاورزی استان فارس
- ۱۳ بهنام ترابی دوست- رییس هیات مدیره جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس / مسوول فنی واردات و مدیر بازرگانی شرکت راهکار سلامت اکسیر
- ۱۵ عزیز سجادیان- عضو هیات مدیره انجمن صنفي کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس

گفتگو با واحد برتر

- ۱۶ شرکت فرآورده‌های پروتئینی نیکان گوشت (سالامون)- واحد نمونه روز جهانی غذا
- ۱۸ شرکت سالیذ مرغ- واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن
- ۲۰ سردخانه و مواد غذایی آریا سام- واحد نمونه روز ملی صادرات
- ۲۲ شرکت شیرین دارو- واحد نمونه روز جهانی استاندارد

گفتگو با تولیدکننده پیشکسوت

- ۲۴ شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس

گفتگو با جوانان صنعت غذا

- ۲۶ شرکت دانش بنیان فرآوری سلامت بنیان آلا

گفتگو با واحد سلامت محور

- ۲۸ شرکت فرآورده‌های غذایی توژی

گفتگو با واحد تازه تاسیس

- ۳۰ شرکت دنا آب آشبار (لپشکان)

مقالات علمی و تخصصی

- ۳۷ تاثیر تحولات محیطی بر کسب و کار
- ۳۸ تاثیر روش‌های مختلف تغلیظ بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کنسانتره انار
- ۴۰ مدیریت زنجیره تامین مواد غذایی با فناوری بلاکچین
- ۴۲ بررسی تاثیر مقادیر مختلف نمک‌های کلرید سدیم و کلرید پتاسیم بر خواص ریولوژیکی و مکانیکی پنیر سفید ۱۴ ایرانی

- ۴۴ تولید غذای سنتی آماده به صورت صنعتی با استفاده از پوشش خوراکی نامریی جهت کاهش میزان چربی
- ۴۶ تاثیر دمای نگهداری بر روی ترکیبات موثر در رایحه پنیر سفید ۴۱ ایرانی
- ۴۸ ارتباط اسپورکانت شیر خام با راندمان سیستم‌های باکتریوفژ
- ۵۱ اهمیت تضمین کیفیت در کارخانجات صنایع غذایی
- ۵۲ آب پنیر و کاربردهای آن در صنعت
- ۵۵ فرآوری ضایعات کارخانجات لبنی (مقاله مروری)
- ۵۷ خیارشور تخمیری، محصولی پروبیوتیک و فراسودمند

توسعه کسب و کار

- ۶۹ نشان سیب سلامت
- ۷۰ آنچه از صادرات و قوانین گمرک باید بدانیم
- ۷۲ چگونه در نمایشگاه شرکت کنیم؟

راهنمای تجارت خارجی

- ۷۶ کشور روسیه

راهنمای سرمایه گذاری

- ۸۱ پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس- بخش سوم

صنایع غذایی در شهرستان‌ها

- ۸۲ وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان سپیدان

اخبار

- ۸۴ اخبار استانی
- ۸۴ اخبار کشوری
- ۸۹ اخبار جهانی

گزارش عملکرد انجمن

- ۹۲ گزارش فعالیت‌های انجمن صنفي کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس- سه ماهه چهارم سال ۱۳۹۸

تدوین سند توسعه کشاورزی، نقشه راهی برای سرمایه‌گذاری



دکتر مهدی صادقی

مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

ضایعات داشته و همین‌طور کاهش ریسک در بخش کشاورزی از عمده‌ترین فواید توسعه صنایع تبدیلی و تکمیلی در این بخش است که بر ضرورت توجه به این صنایع تاکید می‌کنند. تجربه تعدادی از کشورهای در حال پیشرفت نشان می‌دهد که گسترش و حمایت از این صنعت می‌تواند نقش حیاتی در توسعه بخش کشاورزی داشته باشد.

ایجاد این صنایع در بلندمدت و کوتاه‌مدت منفعت‌های بسیاری برای کشاورزان خواهد داشت و گسترش این صنعت باعث تثبیت سطح درآمد و افزایش سود کشاورزان شده و علاوه بر آن شرایطی فراهم خواهد شد که در زمان افزایش تولید محصولات و کاهش تقاضا برای تولیدات خام مانع از ضایع شدن آن و نوسانات منفی قیمت می‌شود.

از جمله وظایف مهم و پایه‌ای سازمان جهاد کشاورزی فارس تامین امنیت غذایی می‌باشد که فرآیند تولید محصول قبل از کاشت تا پایان برداشت زیر نظر کارشناسان متخصص جهاد کشاورزی صورت می‌پذیرد. پس از برداشت محصول رسالت جهاد کشاورزی به پایان نرسیده و فرآوری محصولات کشاورزی یکی دیگر از وظایف این سازمان می‌باشد که از طریق مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی پی‌گیری می‌شود.

صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی به فرآوری و عمل‌آوری مواد نباتی، حیوانی، زراعی، باغی، شیلاتی، دام و طیور و جنگل و مرتع می‌پردازد و از جمله صنایعی است که نقش و تاثیر بسیاری از ابعاد مختلف در بخش کشاورزی داشته و دارد و موجب افزایش ارزش افزوده، توسعه صادرات و کاهش

دنیای ارتقا دانش فنی تولیدکنندگان حوزه صنایع تبدیلی و غذایی استان فارس، چه برنامه‌هایی را در نظر دارد؟

همانگی با شرکت شهرک‌های صنعتی، پارک علم و فن آوری، شرکت‌های دانش بنیان برای برگزاری کارگاه‌های آموزشی، همایش فرصت‌های سرمایه‌گذاری در زمینه آشنایی با تکنولوژی‌های روز دنیا و رشته‌های مختلف صنایع کشاورزی برای سرمایه‌گذاران از برنامه‌های صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی در راستای آشنایی با تکنولوژی‌های روز دنیا و ارتقا دانش فنی تولیدکنندگان حوزه صنایع تبدیلی و غذایی استان فارس است.

■ جایگاه و رتبه صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در حوزه صادرات به چه صورت است؟ آیا

می‌دهند. همچنین هدایت سرمایه‌گذاران به سمت کارشناسان فن بازار، پارک علم و فن آوری و برگزاری کلاس و کارگاه‌های آموزشی در خصوص آشنایی و به‌کارگیری فن‌آوری‌های نوین از دیگر فعالیت‌های این سازمان می‌باشد.

ایجاد ۶۳ واحد صنعتی با جذب ماده خام بیش از ۲۸۱ هزار تن در برنامه کاری مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان به عنوان طرح‌های اولویت‌دار در سال جدید قرار دارد که پیگیری‌های لازم برای به‌تولید رسیدن این طرح‌ها، در سطح استان و شهرستان صورت خواهد گرفت و در صورت ابلاغ تسهیلات به بهره‌برداری خواهند رسید.

■ مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی در راستای آشنایی با تکنولوژی‌های روز

■ با توجه به توانمندی‌های وسیع استان فارس در حوزه صنعت کشاورزی و با توجه به نامگذاری سال ۱۳۹۸ تحت عنوان سال رونق تولید و سال جاری (۱۳۹۹) به عنوان جهش تولید توسط مقام معظم رهبری، برنامه‌های حمایتی سازمان جهاد کشاورزی از تولیدکنندگان در راستای رونق تولید و جهش در تولیدات آن‌ها را، تشریح نمایم.

در استان فارس تاکنون تعداد ۷۸۲ واحد صنایع کشاورزی به بهره‌برداری رسیده است که این تعداد واحد سالانه نسبت به جذب ماده خام بالغ بر ۴ میلیون و ۸۲۸ هزار تن اقدام می‌نمایند. کارشناسان صنایع سازمان جهاد کشاورزی در مراحل مختلف قبل از اجرای طرح، در حین اجرای طرح و در مراحل تولید به سرمایه‌گذاران مشاوره‌های فنی و راهنمایی‌های لازم را ارائه

گردیده که تعداد ۱۳ فقره از آن تعیین تکلیف گردیده است.

■ در حال حاضر و با توجه به بحران‌های اقتصادی در سراسر جهان و پدید آمدن مشکلات گوناگون برای تولیدکنندگان محصولات غذایی و تبدیلی کشاورزی، برنامه‌ها و سیاست‌های وزارت جهاد کشاورزی در سطح ملی و سازمان جهاد کشاورزی استان فارس در سطح استانی را تشریح نمایید.

مدیریت صنایع تبدیلی پس از انجام مطالعات پایه‌ای و بررسی وضعیت صنایع تبدیلی و غذایی در سطح استان اقدام به تهیه برنامه سند توسعه صنعت کشاورزی نموده است که به عنوان اولین سند زیر بخشی در شورای کشاورزی با حضور استاندار به تصویب رسیده است.

قابل ذکر است سند تهیه شده، اولین سند تدوین شده در سطح کشور می‌باشد. با توجه به سند مذکور نقشه راه برای سرمایه‌گذاری در زمینه صنعت پیش روی سرمایه‌داران و افرادی که تصمیم به سرمایه‌گذاری دارند مشخص شده و می‌توانند از این فرصت بهره‌برداری نمایند.

فعالیت‌هایی که به صورت میدانی در حال اجرا می‌باشد راهنمایی سرمایه‌گذاران در جهت ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی که قابلیت تولید و فرآوری محصولاتی که ماده اولیه آن‌ها محصولات کشاورزی درجه ۲ و ۳ بوده است.

از جمله این موارد ایجاد کارخانجات با نوع فعالیت تولید میوه خشک، تولید انواع شربت از میوه، تولید انواع سرکه و... می‌باشد.

■ در خصوص جذب و حمایت از سرمایه‌گذاران داخلی و خارجی در حوزه صنایع تبدیلی و غذایی، سازمان جهاد کشاورزی استان فارس چه برنامه‌هایی را در نظر دارد؟

در زمینه جذب و حمایت از سرمایه‌گذاران در حوزه صنایع تبدیلی و غذایی، سازمان جهاد کشاورزی پس از مطالعه و بررسی‌های میدانی نسبت به صدور موافقت اصولی بی‌نام با رعایت اصول فنی و در نظر گرفتن شاخص‌های اقتصادی به تعداد ۵۸ فقره اقدام نموده که پس از هماهنگی با شرکت شهرک‌های صنعتی، دانشگاه علوم پزشکی و دانشگاه دامپزشکی اخذ استعلامات مورد نیاز تعداد ۳۸ مجوز تاسیس بی‌نام صادر

در این خصوص بسته‌ترویجی و حمایتی تهیه گردیده است؟ سیاست‌های وزارت جهاد کشاورزی در این زمینه چگونه است؟

صنایع غذایی و تبدیلی ۷۹ درصد وزن صادرات و ۷۸ درصد ارزش کل صادرات محصولات کشاورزی استان در سال ۱۳۹۸ را به خود اختصاص داده است.

بسته حمایتی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع غذایی شامل تخصیص تسهیلات ۱۴/۵ درصد تلفیقی از محل صندوق توسعه ملی ابلاغ و در حال اجرا می‌باشد. سیاست‌های وزارت جهاد کشاورزی در حوزه صادرات در سال ۱۳۹۹ طی چندین پروژه تحت عنوان پروژه جهش توسعه پایانه‌های صادراتی، پروژه تکمیل صنایع تبدیلی و غذایی و پروژه توسعه و تکمیل زنجیره ارزش محصولات کشاورزی در سال جهش تولید ابلاغ گردیده است.

■ مدیریت منابع تبدیلی و غذایی استان فارس در خصوص کاهش ضایعات و دور ریخت محصولات کشاورزی و افزایش ضریب تبدیل این محصولات چه راهکارهایی در نظر دارد؟

در رابطه با ضایعات محصولات کشاورزی و تعیین میزان آن با همکاری مرکز تحقیقات کشاورزی، کارشناسان مدیریت‌های ستادی استان جلسات متعدد برگزار و مطالعات پایه‌ای در خصوص ضایعات گوجه فرنگی انجام و راهکارهای قابل اجرا ارائه گردیده است.



مسوولین فنی، سربازان خط مقدم جبهه سلامت جامعه



بهنام ترابی دوست

رئیس هیات مدیره جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی،
آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس و مسوول فنی
واردات و مدیر بازرگانی شرکت راهکار سلامت اکسیر

بهنام ترابی دوست متولد ۱۳۵۳ بعد از فارغ التحصیلی در سال ۱۳۷۴ در رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه شیراز و گذراندن دوره وظیفه عمومی در بیمارستان مسلمین شیراز، در آخرین ماه خدمت سربازی، مسوولیت فنی شرکت شهید شکوفه شیراز واقع در شهرستان اسیر لامرد را پذیرفت و در سال ۱۳۷۸ به عنوان مسوول فنی و مدیر کنترل کیفیت شرکت خوش طعم شیراز شروع به فعالیت کرد و همزمان با بازنشسته شدن مدیر کنترل کیفیت زمزم شیراز، در سال ۱۳۸۴ تا ۱۳۹۷/۶/۳۱ به سمت‌های مدیر تضمین کیفی، کنترل کیفیت و مسوول فنی خطوط نوشابه و آب آشامیدنی مشغول بود و در حال حاضر نیز به عنوان رئیس هیات مدیره جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس و مسوول فنی واردات و مدیر بازرگانی شرکت راهکار سلامت اکسیر فعالیت دارد.

دکترای تخصصی، زیاد شده است و تعدادی از اعضا قبل از تصدی پست مسوولیت فنی و یا در زمان کار، میزان تحصیلات خود را ارتقا داده‌اند.

البته سطح تحصیلات به تنهایی برای این شغل کافی نیست و مسوول فنی الزاما باید با کسب تجربه و انجام پروژه‌های کوچک تحقیقاتی مرتبط با شغل تخصصی خود و همچنین شرکت در دوره‌های آموزشی همواره دانش خود را بروز رسانی کنند.

مسوولین فنی باید به رشد و ارتقای فردی و کسب تجربیات بیشتر در حوزه تخصصی خود بیش از پیش اهمیت بدهند و بدانند که همانند کادر درمانی در این روزهای سخت، مسوولین فنی نیز سربازان خط مقدم جبهه سلامت جامعه هستند که حضورشان در این سنگر مقدس، می‌تواند سلامتی و بهداشت جامعه را تا حد بسیار زیادی تضمین کند.

جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس، در راستای حل مشکلات مسوولین فنی عضو، چه اقداماتی را در برنامه‌ها و اولویت‌های کاری خود قرار داده است؟

■ یک واحد تولیدی برای جذب مسوول فنی مورد نیاز واحد خود، چه فرآیندهایی را باید طی نمایید؟

یک واحد تولیدی برای جذب مسوول فنی مورد نیاز واحد خود در شروع اخذ پروانه تاسیس و بهره‌برداری موظف است فردی را که عموماً فارغ التحصیل رشته صنایع غذایی، شیمی، میکروبیولوژی، تغذیه و رشته‌های مرتبط با صنعت است از طریق جامعه مسوولین فنی ثبت‌نام و پس از معرفی ایشان به دانشگاه علوم پزشکی و ثبت‌نام خود در سامانه‌های TTAC و FMS نهایتاً در جلسه شورای فنی صدور پروانه‌ها، صلاحیت ایشان مورد تایید کمیسیون قرار می‌گیرد و مسوولیت‌های بهداشتی کارخانه به وی محول می‌شود.

■ مسوولین فنی حوزه صنایع غذایی فعال در استان فارس از نظر سطح دانش در چه رتبه‌ای قرار دارند؟ برنامه‌های جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس در راستای ارتقا سطح علمی مسوولین عضو چه برنامه ریزی‌ها و اقداماتی را تدارک دیده است؟

در سال‌های اخیر استقبال مسوولین فنی از ادامه تحصیل در مقطع فوق لیسانس و حتی

■ در خصوص فعالیت‌های جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس توضیحاتی را ارائه نمایید. جامعه مسوولین فنی فارس همزمان با انجمن کشوری در سال ۱۳۸۲ تاسیس شده و تشکلی است صنفی، غیرسیاسی و غیرانتفاعی که اهداف آن شامل ارتقا سطح علمی اعضا، ارائه پیشنهادات مناسب جهت اجرا، تصحیح و تکمیل آیین‌نامه‌های مرتبط با صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی، ارائه راهکارهای مناسب و پیگیری مسایل و مشکلات حقوقی و صنفی اعضا (امنیت شغلی، بهبود وضعیت حقوقی و مزایای شغلی)، حفظ شیونات مسوولین فنی، تعیین آرایه نیازهای شغلی جهت فارغ التحصیلان هماهنگ با صنعت غذا و صنایع آرایشی و بهداشتی و دفاع از حقوق صنفی اعضا و آرایه راهکارهای مناسب جهت بهبود کمی و کیفی تولیدات غذایی و صنعت می‌باشد.

■ در خصوص ماهیت و ضرورت حضور مسوولین فنی در واحدهای تولیدی توضیحاتی را ارائه دهید.

مطابق قانون تمامی کارخانجات تولیدکننده مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در زمان تولید و بسته‌بندی باید با حضور یک فرد تایید صلاحیت شده توسط دانشگاه علوم پزشکی فعالیت کنند و تولید بدون حضور مسوول فنی تخلف بوده و وفق مقررات بر خورد خواهد شد؛ بنابراین نقش کلیدی مسوول فنی در رعایت بهداشت و کیفیت مواد اولیه مصرفی حین فرایند و محصول تمام شده بسیار حایز اهمیت است و مسوولیت مذکور باید در طی زمان انبارداری، توزیع محصول و تا مرحله مصرف شدن توسط مشتری ادامه یابد.

حضور در جمع افراد متخصص و با تجربه، فرصت بسیار مناسبی است که تمامی مسوولین فنی بتوانند در برخورد با مشکلات کیفی، سلامتی و بهداشتی، بهترین تصمیم را با دید بازتری اتخاذ کرده و موجبات ارتقای سلامت محصولات خود را فراهم کنند.

■ نقش جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس در نوآوری و ترویج شیوه‌های نوین در تولید و بسته بندی محصولات غذایی چیست؟

از آنجا که این NGO با حضور در نمایشگاه‌ها و سمینارها و بهره‌گیری از اساتید و مدرسان خبره صنعت و دانشگاه، همواره آموزش‌پذیری اعضای خود را بعنوان پیش‌نیاز ارتقای رشد فردی و جمعی در دستور کار قرار داده است، بنابراین با برگزاری تورهای صنعتی، سمینارهای ملی و استانی، نمایشگاه گالفود دبی و آگرو فود تهران و همچنین آشنایی اعضا با آخرین تکنولوژی‌های صنایع مختلف مثل صنعت آرد و فیلتراسیون سعی در ترویج شیوه‌های جدید تولید و بسته‌بندی محصولات غذایی و صنایع مرتبط داشته است.

ضمن‌به منظور هم‌افزایی بیشتر و اثر بخش‌تر شدن سایر فعالیت‌های مذکور در صدد ادغام جامعه مسوولین فنی با انجمن کنترل کیفیت استان فارس هستیم.

مازنده به آنیم که آرام نگیریم موجبیم که آسودگی ما عدم ماست

متأسفانه در شرایط سخت تحریم‌ها و مشکلات اقتصادی کشور، عمده مشکلات اعضا نیز مرتبط به موارد حقوقی، بیمه‌ای و روابط کاری و کارفرمایی است که در وهله اول از طریق منشی و تعامل با طرفین و بسته به موضوع با حضور نماینده انجمن صنفی و کارفرمایی صنایع غذایی، آقایان مهندس دیداری و مهندس دهقان و کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی نسبت به رفع مشکل اقدام می‌شود و در غیر اینصورت طرفین برای طرح دعوی و رسیدن به حقوق مادی و معنوی خود به اداره کار معرفی می‌شوند. رفاه و امنیت شغلی این مسوولین فنی به گونه‌ای که در خور و شایسته جایگاه کلیدی آن‌هاست باید توسط کارفرمایان و سایر ذینفعان مورد اهتمام و توجه بیشتری قرار گیرد.

■ جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس در راستای ارتقا کیفیت و سلامت محصولات بخش‌های تولیدی صنایع غذایی استان، چه جایگاهی دارد؟

جامعه مسوولین فنی صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان فارس در راستای ارتقا کیفیت و سلامت محصولات بخش‌های تولیدی صنایع غذایی استان با توجه به اهمیت وجود کارگروه‌های تخصصی جامعه و همچنین حضور اعضا در گروه‌های مختلف فضای مجازی امکان رد و بدل اطلاعات، تجربیات، پیشنهادات و انتقادات سازنده را برای سایر اعضا خصوصاً افراد جدید ورود فراهم کرده است.



تلاش انجمن صنفی، کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس برای تک برند شدن تولید کنندگان صنایع غذایی



عزیز سجادیان

عضو هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

صورت گرفته است که در حال بررسی است اما فعلا تولید آن ممنوع می باشد؛ دولت در این شرایط اقتصادی با توجه به بیانات مقام معظم رهبری باید این موضوع ساده را حل کند و تولید کننده را به تولید و صادرات رب گوجه فرنگی به کشورهای همسایه راغب نماید.

■ انجمن در راستای افزایش حمایت دولت از تولید کنندگان چه برنامه هایی را در حال اجرا یا پیش رو دارد؟

تاکنون به دلیل وجود بیماری کرونا جلسه ای در خصوص تولید و صادرات نداشته ایم اما امیدواریم با رعایت تمام پروتکل های بهداشتی و با برطرف شدن این ویروس، در اولین جلسه انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی، برنامه های سال جاری در راستای افزایش حمایت دولت از تولید کنندگان مشخص و انجام شود.

علوم پزشکی است.

■ تولید کنندگان و واحدهای صنفی عضو شده در انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی دارای چه مزیت هایی می باشند؟
با عضو شدن تولید کنندگان و واحدهای صنفی در انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی، ارتباط مستقیم با ادارات مربوطه برای این افراد مزیتی به وجود آورده که در کنار همکاری دو جانبه ادارات و واحدهای صنفی، صدور پروانه ها و مجوزها، سریع تر انجام شود و مشکلات ایجاد شده نیز پیگیری و حل شوند.

■ در راستای جلسات تدوین و تجدید نظر استانداردهای مورد درخواست انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی چه مواردی مورد بررسی قرار گرفت و چه نتایجی در برداشته است؟

با توجه به شرایط اقتصادی این روزها، مشکلات زیادی در حوزه تولید و صادرات به وجود آمده است که توسط انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی مورد بررسی قرار گرفت و در راستای حل این موارد جلسات متعددی صورت گرفت و کمک شایانی به حل آن ها نموده است.

■ در فرآیند اخذ مجوزهای صادرات رب گوجه فرنگی به کشورهای همسایه در اوزان بالای ۵ کیلوگرم چه اقداماتی توسط انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس صورت گرفته است؟

مکاتبات زیادی به سازمان صنعت، معدن و تجارت در زمینه تولید حלב ۱۸ کیلویی

عزیز سجادیان متولد ۱۳۳۸ ساکن شیراز و از سال ۱۳۷۴ به عنوان مدیرعامل شرکت صنایع غذایی تکچین بهاران شروع به فعالیت کردند. شرکت تکچین بهاران تولید کننده رب گوجه فرنگی، پوره گوجه فرنگی، خیار شور و انواع ترشیجات و با نشان استاندارد ملی ایران است که توانست ۴ سال پیاپی به عنوان صادر کننده برتر معرفی شود.

■ انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در راستای تسریع صدور پروانه های مورد نیاز واحدهای تولیدی با توجه به برگزاری جلسات با مسوولین این حوزه تاکنون چه اقداماتی انجام داده است؟
انجمن صنفی و کارفرمایی در راستای تسریع صدور پروانه های مورد نیاز واحدهای تولیدی و رفع ایرادات، جلسات متعدد برگزار نموده است که برگزاری این جلسات کمک به سزایی داشته و تاکنون توانسته در کوتاه ترین زمان مشکلات را حل نماید.

■ انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در راستای حل مشکلات تولید کنندگان صنایع غذایی استانی در حوزه صادرات چه طرح ها و برنامه هایی را در نظر دارند؟

انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس در راستای حل مشکلات تولید کنندگان صنایع غذایی استانی در حوزه صادرات تصمیم دارد تولید کنندگان استان را به سمت تک برند شدن راهنمایی کند و در این رابطه نیز جلسات متعددی با تولید کنندگان استان برگزار شده که تاکنون نتایج خوبی را در پی داشته است.

■ محوریت اصلی جلسات انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس با مسوولین دانشگاه علوم پزشکی شیراز در چه راستایی می باشد؟

ایجاد مقررات و ضوابط بهداشت تولید مواد غذایی، برگزاری کلاس های آموزشی رایگان در راستای بروز کردن دانش تولید کنندگان در خصوص مسایل علمی در حوزه تولید، برگزاری دوره های آموزشی در راستای آشنایی با ماشین آلات جدید تولیدی، نحوه کار و پاکیزگی در محل کار برای نیروهای کارخانه های تولیدی، رفع مشکلات به وجود آمده در حوزه بهداشت محیط و تولیدات از محوریت های اصلی جلسات انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس است.



حفظ رضایت مشتری، مهم ترین عامل پیشرفت شرکت نیکان گوشت



محمد رضا رثوفت

مدیر عامل شرکت فرآورده‌های پروتئینی نیکان گوشت (سالامون)
واحد نمونه روز جهانی غذا

محمد رضا رثوفت متولد سال ۱۳۷۱ مدیر عامل شرکت فرآورده‌های پروتئینی نیکان گوشت و دارای مدرک کارشناس ارشد مدیریت بازرگانی می‌باشد. وی سابقه ۵ سال مدیریت بازرگانی شرکت سالامون، ۳ سال مدیریت کارخانه و مبتکر سیستم زنجیره‌ای توزیع پویا و رشد، افزایش تجارت بین‌المللی (صادرات و واردات) را در

کارنامه کاری خود دارد. شرکت فرآورده‌های پروتئینی نیکان گوشت فارس به عنوان یکی از بزرگ‌ترین کارخانجات تولیدکننده انواع فرآورده‌های گوشتی، واقع در شهرک صنعتی بزرگ شیراز فعالیت خود را از ابتدای سال ۱۳۸۲ با نام تجاری سالامون آغاز نمود.

■ محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.

ظرفیت تولید کارخانه ۴۰۰ تن انواع سوسیس و کالباس و ژامبون، همبرگر، کباب لقمه و غذاهای نیمه آماده در ماه می‌باشد که مطابق با استاندارد ملی ایران در ۵۰-۴۰ درصد گوشت، ۶۰-۵۱ درصد گوشت، ۸۰-۶۱ درصد گوشت و ۹۰-۸۱ درصد تولید می‌شود. همبرگر خام منجمد ۹۰ درصد گوشت قرمز و کباب لقمه خام منجمد ۷۰ درصد گوشت قرمز و غذاهای آماده پخته منجمد شامل ناگت ۷۰ درصد گوشت مرغ، کنتل ۴۰ درصد گوشت مرغ و فلافل از دیگر محصولات تولیدی شرکت می‌باشد.

■ جلب رضایت مشتریان در شرکت نیکان گوشت چگونه بوجود آمده و در این راستا چه اقداماتی صورت گرفته است؟

حفظ و ارتقا سطح رضایت مشتری بعنوان یک اصل مهم در نحوه اجرای فعالیت‌های شرکت نقش اساسی دارد. جهت تحقق این امر شرکت سالامون اقدامات ذیل را سرلوحه فعالیت‌های خود قرار داده است:

- تدوین فرایند بازخورد مشتریان، که هدف از تدوین

این فرایند نظام‌مند نمودن بررسی میزان رضایت مشتری، پاسخگویی به نظرات مشتریان، جمع‌آوری اطلاعات و ریشه‌یابی آن‌ها در جهت انجام اقداماتی در راستای رفع نارضایتی و بهبود سطح رضایت مشتریان است.

- واحد تحقیق و توسعه شرکت، ضمن مطالعه و تحقیق بر روی خواسته‌های مشتریان اقدام به طراحی و ساخت محصولات جدید می‌نماید.
- اجرای صحیح سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی توسط کارکنان شرکت در بهبود فرایند تولید محصول با کیفیت

■ چه فرایندهایی باعث انتخاب شرکت نیکان گوشت به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا شده است؟

در خصوص فرایندهای تاثیرگذار در انتخاب شرکت نیکان گوشت فارس به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در فارس می‌توانیم به موارد ذیل اشاره کنیم.

- بهبود مداوم و موثر ساختار GMP به منظور بهبود فرایند تولید
- تعامل با ارگان‌های نظارتی در بازدیدهای دوره‌ای

و بررسی پیشنهادات و انتقادات مطرح شده از سوی ارگان‌های مذکور در راستای بهبود موثر و مستمر در روند تولید

- بهره‌گیری از ماشین‌آلات مناسب و به‌روز آوری فرایندها و روش‌های تولید
- برآورده‌سازی الزامات قانونی و مقرراتی مرتبط، الزامات مشتریان و الزامات استانداردهای HACCP ISO ۲۰۱۸:۲۰۰۰، ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵ در راستای بالا بردن سطح کیفیت و ایمنی محصولات

■ یکی از مهم‌ترین شاخص‌های انتخاب واحدهای نمونه روز جهانی غذا، کیفیت محصولات تولیدی است. شرکت نیکان گوشت در فرایند تولید فرآورده‌های گوشتی با بالاترین کیفیت، از چه روش‌ها و فرایندهایی برای موفقیت در تولید محصولات بهره‌گرفته‌اید؟

بهره‌گیری از تکنولوژی و ماشین‌آلات روز دنیا و همچنین بکارگیری متخصصین مجرب در روند تولید، اجرای دقیق GMP ساختاری مطابق با استانداردهای بین‌المللی، پیاده‌سازی سیستم‌های بین‌المللی مدیریت کیفیت ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵

در حوزه صنایع غذایی نقش انکارناپذیری در فروش محصولات داشته، لذا شرکت نیکان گوشت فارس هم در این زمینه قدم‌هایی برداشته که در میزان فروش محصولات بی‌تاثیر نبوده، مانند:

- خریداری دستگاه تر موفر مینگ جهت بسته‌بندی محصولات و کیوم
- خریداری دستگاه بسته‌بندی مولتی‌هد جهت بسته‌بندی محصولات آماده، پخته و منجمد
- خریداری دستگاه بسته‌بندی سوسیس جهت بسته‌بندی بسته‌های ۵ کیلو گرمی محصولات
- اخذ مشاوره از شرکت‌های تخصصی در حوزه بسته‌بندی مواد غذایی به منظور بهره‌گیری در آرایه بسته‌بندی‌های نوین در راستای رضایت مشتری

■ **اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در حوزه تولید، در بخش مواد اولیه و صادرات چیست و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟**

در حوزه تولید، در بخش مواد اولیه و صادرات مشکلات متعددی وجود دارد که به برخی از آنان اشاره می‌شود:

- عدم ثبات قیمت مواد اولیه یکی از دغدغه‌های مهم تولیدکنندگان بوده، که در افزایش قیمت فرآورده و کاهش تولید، تاثیر بسزایی داشته است.
- ماشین‌آلات واردتی که در فرایند تولید مورد استفاده قرار گرفته و به مرور زمان مستهلک شده و نیاز به سرویس و نگهداری و تعویض قطعه دارند که در شرایط تحریم و کاهش ارزش پول ملی شرایط را برای تولیدکنندگان دوچندان سخت‌تر کرده است.
- در حوزه صادرات موزای کاری ارگان‌های نظارتی و وجود قوانین ناکارآمد و کاغذبازی‌های اداری، مانع بزرگی در صادرات تولیدکنندگان می‌باشد.

■ **اهداف و آرمان‌های پیش روی شما در این شرکت چیست؟**

شرکت نیکان گوشت فارس در راستای اهداف بلندمدت، جهت‌گیری‌های اصلی خود را بر اساس محورهای مشخص شده تنظیم نموده است. یکی از محورهای مهم در راستای تحقق اهداف بلندمدت، حفظ و ارتقا سطح رضایت مشتری بعنوان اصلی‌ترین عامل در نحوه اجرای فعالیت‌های شرکت است. بهبود مستمر و اثربخشی فرایند سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی در راستای بالا بردن سطح کیفیت و ایمنی محصولات و ارتقا سطح علمی، دانش فنی و انگیزش کارکنان شرکت از طریق آرایه آموزش موثر و مستمر نیز از اهداف و آرمان‌های پیش روی این شرکت است.



شده بر روی لیبل انواع فرآورده‌های گوشتی شامل: نشان سازمان غذا و دارو، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، جدول راهنمای رنگی، نشان استاندارد، مواد اولیه مصرفی و تاریخ تولید و انقضا که مصرف‌کننده باید توجه کامل به این موارد داشته باشد.

● بازدید دوره‌ای نمایندگان فروش و همکاری ارگان‌های آموزشی از کارخانه جهت مشاهده خطوط و مواد اولیه مصرفی در فرایند تولید جهت اعتمادسازی

● پیشنهاد به انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران جهت تهیه لیستی از تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی مورد تایید وزارت بهداشت به منظور درج در روزنامه‌های کثیرالانتشار جهت اطلاع‌رسانی به عموم مردم

■ **در زمینه آرایه محصولات با بسته‌بندی و شکل ظاهری جدید چه برنامه‌ها و فعالیت‌هایی داشته‌اید؟ به چه میزان در این زمینه موفق بوده‌اید؟**

بررسی‌ها نشان می‌دهد امروزه بسته‌بندی

و سیستم تضمین ایمنی مواد غذایی HACCP و همچنین استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000:2018 از شرکت معتبر DAS انگلستان بر اساس الزامات استانداردهای بین‌المللی، مطابقت محصولات تولیدی با استاندارد ملی ایران و اخذ نشان استاندارد جهت کلیه محصولات تولیدی از جمله عوامل موثر در افزایش کیفیت محصولات شرکت در طی این سال‌ها بوده است.

■ **با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از فرآورده‌های گوشتی، تاکنون چه راهکارهایی برای جلب رضایت بیشتر مصرف‌کنندگان نسبت به سلامت و ایمنی محصولات شرکت دارید؟**

جهت حساسیت‌زدایی مصرف‌کنندگان در خصوص استفاده از فرآورده‌های گوشتی اقداماتی به شرح ذیل صورت گرفته:

● تهیه برشور به منظور آگاهی مصرف‌کننده که در هنگام خرید محصولات به اطلاعات درج

تاثیر تخلیه اتوماتیک اجزای داخلی بدن مرغ بر حداقل شدن فساد پذیری آن



مهدی مهدی‌پار

مدیر عامل شرکت سالیذ مرغ
واحد نمونه روز جهانی صنعت و معدن

مهدی مهدی‌پار متولد ۱۳۵۸ و دارای مدرک تحصیلی دکترای مدیریت گرایش منابع انسانی و فوق لیسانس مهندسی صنایع است. وی مدیریت اجرایی چند مجموعه تولیدی، مشاوره و آموزش شرکت‌های بزرگ در حوزه نفت، گاز، پتروشیمی، برق و آب در بخش تخصصی منابع انسانی را در کارنامه سوابق بیست ساله کاری خود دارد. مهدی مهدی‌پار از سال ۱۳۹۸ به عنوان مدیر عامل شرکت سالیذ مرغ فعالیت خود را آغاز نموده است. شرکت راد مرغ صادراتی سالم و لذیذ در پایان سال ۱۳۹۵ با برند سالیذ به بهره‌برداری رسید و فعالیتش را از سال ۱۳۹۶ اجرایی کرد. این شرکت با بیش از ۴۰۰ پرسنل و ظرفیت تولید صد تن در یک شیفت کاری با ۷۰ تا ۸۰ درصد ظرفیت فعلی، فعالیت می‌کند.

استان‌های فارس، گیلان، بوشهر، هرمزگان و خوزستان و یزد است و سازمان‌ها، بازارهای بی‌توبی، فروشگاه‌های زنجیره‌ای، مرغ‌فروشی‌ها و سوپر پروتئین‌ها را شامل می‌شود.

■ برای حفظ و ارتقا کیفیت محصولات شرکت سالیذ مرغ چه برنامه‌هایی را در نظر دارید؟
در گام اول فرآیند تولید در بخش مرغ زنده که تامین‌کنندگان محصولات شرکت هستند؛ کاملاً برنامه‌ریزی شده پیش خواهیم رفت و به طور مستمر و منظم بر روی آن‌ها نظارت داریم تا یک مرغ با کیفیت وارد شرکت شود.
در گام دوم، فرآیند تولید، بسته‌بندی، انبار و توزیع نیز به صورت تمام مکانیزه پیش خواهیم رفت. در فرآیند توزیع حدود ۵۰ خودرو توسط نیروی کنترل و کیفیت از لحاظ دما چک می‌شوند تا در مرحله توزیع نیز مشکلی نداشته باشیم.

■ در راستای تولید محصولات بدون ضایعات،

زنجیره این هلدینگ یک زنجیره متشکل از تامین، ارزش، یک کارخانه خوراک دام و طیور، مرکز جمع‌آوری شیر و دفاتر بازرگانی است.

فرآیند تولید این شرکت به این صورت است که در کارخانه خوراک دام، همکاری متقابلی با دامداران داریم و در قبال فروش دام، شیر را دریافت و به مرکز جمع‌آوری شیر شرکت سالیذ مرغ ارسال می‌شوند و پس از آن آماده توزیع برای شرکت‌های مختلف مانند شرکت شیر کاله، رامک و پگاه.

در بخش دیگر، خوراک طیور را نیز در همکاری متقابل با مرغدارها به اشتراک گذاشته و به صورت مشترک مرغ را تولید می‌کنیم که پس از فرآیند تولید، با دستگاه‌های مدرن و مکانیزه جهت توزیع بارگیری می‌شوند.

■ محدوده جغرافیایی فعالیت شرکت سالیذ مرغ به چه صورت می‌باشد؟ جامعه هدف شما، شامل چه بخش‌ها و چه گروه‌هایی است؟
محدوده جغرافیایی فعالیت شرکت سالیذ مرغ

■ محصولات شرکت سالیذ مرغ را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.

محصولات شرکت سالیذ مرغ در سه بخش طبقه‌بندی می‌شوند. مرغ کامل یکی از محصولات همیشگی شرکت است. دیگر محصولات این شرکت انواع جوجه کباب است که با نام طعم‌دهنده یا فرآوری در ۲۰ طعم مختلف تولید می‌شود؛ مانند جوجه کباب زعفرانی، لاری، مکزیکو، قفقازی، فسنجونی، سبزیجات، رژیمی، کتف و بال اسپایسی و زعفرانی. شرکت سالیذ مرغ در تولید انواع جوجه کباب طعم‌دهنده در کشور پیشگام است. از دیگر محصولات شرکت، محصولات قطعه‌بندی شده هستند که به صورت بسته‌بندی و فله‌ای تولید می‌شوند.

■ با چه هدفی به عنوان یک زنجیره‌ی تولیدی که تمام مراحل، اعم از تحویل جوجه و تحویل خوراک مرغ، نظارت بر پرورش سالم مرغ، کشتار مطابق با بالاترین استانداردها و حمل تا درب مغازه را برعهده دارد، در حال فعالیت هستید؟

تمام مراحل تحویل جوجه، تحویل خوراک مرغ، نظارت بر پرورش سالم مرغ، کشتار مطابق با بالاترین استانداردها و حمل تا درب مغازه را زیر نظر یک مجموعه واحد مدیریت می‌کند. این شرکت اولین کشتارگاهی است که در جنوب کشور درجه بندی A+ را دارد. گواهینامه مصرف کنندگان و واحد برتر روز ملی صنعت و معدن نیز از موفقیت‌های کسب شده توسط این شرکت است.

اهداف و آرمان‌های پیش روی شما چیست؟

شرکت سالیذ مرغ در حال توسعه فاز ۲ خود است که صنایع غذایی شامل غذاهای آماده و نیمه آماده سالیذ را تهیه می‌کند و در حال حاضر توسعه این فاز پیشرفتی ۳۰٪ داشته است و تا پایان سال ۹۹ به اتمام می‌رسد. از تابستان ۹۹، پانزده نمونه محصول از محصولات برگری که شامل انواع برگرها و کباب لقمه‌های مختلف است را وارد بازار کشور می‌کنیم. تا پایان سال ۹۹ حدود ۸ فروشگاه زنجیره‌ای سالیذ با عنوان بوتیک پروتیین سالیذ در استان‌های فارس، بوشهر، خوزستان، هرمزگان و گیلان افتتاح خواهد شد و ایجاد این فروشگاه‌ها در استان‌های تهران، کرمان و اصفهان نیز جزو برنامه‌های آینده این شرکت است.

این شرکت با بهره‌گیری از چه استانداردهایی توانسته عنوان واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن را کسب نماید؟

شعار ما (سالیذ؛ سالم و لذیذ) است و به معنی این است که همراه با تولید محصولات با کیفیت، علائق مشتریان و خوشمزه بودن محصول نیز برای ما مورد توجه است. ما با شناسایی نیازهای متفاوت مشتریان توانسته‌ایم محصولات با کیفیت و متنوع را وارد بازار کنیم و با شعار (سالیذ به سلامت خانواده و فرزندان شما می‌اندیشد) مسوولیت اجتماعی خود می‌دانیم که با ارائه محصولات با کیفیت و بدون بار میکروبی، بر روی سلامت خانواده‌ها موثر باشیم.

علاوه بر این موارد، ما در چند استان از کشورمان فعالیت داریم و در کنار آن نیز صادرات به کشورهای عمان و قطر را در کارنامه فعالیت خود داریم که توانسته‌ایم سهم عمده‌ای از بازار مرغ استان فارس را به خود اختصاص دهیم. نقش آموزش و برنامه‌ریزی مناسب در شرکت سالیذ مرغ را نیز نباید نادیده گرفت چرا که بسیار چشمگیر و برجسته است.

افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت سالیذ مرغ طی سالیان اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟

شرکت سالیذ مرغ اولین زنجیره تولید است که

در شرکت سالیذ مرغ چه اقداماتی صورت گرفته است؟

EVS مخفف عبارت Automatic Evisceration

و به معنی تخلیه اتوماتیک اجزای داخلی بدن مرغ می‌باشد. در روش سنتی معمولاً ۱۰ الی ۱۲ نفر، اجزا و جوارح داخل بدن مرغ را با دست تخلیه می‌کنند اما شرکت سالیذ مرغ با استفاده از تکنولوژی EVS ساخت دانمارک/آلمان، کل فرآیند تخلیه را به وسیله ۶ دستگاه تمام اتوماتیک انجام می‌دهد. سالیذ مرغ با جایگزین کردن EVS به جای دست انسان، قادر است ۱۰۰٪ ضایعات درون بدن مرغ را تخلیه کند که باعث می‌شود فسادپذیری مرغ به حداقل برسد و همچنین یک مرغ بدون ضایعات داشته باشیم و به دلیل عدم دخالت دست، بار میکروبی مرغ‌های سالیذ نیز بسیار پایین باشد.

علاوه بر این، وجود یک واحد برنامه‌ریزی که مرتب و مستمر گزارش‌هایی از میزان معارف در بخش‌های مختلف را ارائه دهد، به تولید محصولات بدون ضایعات در شرکت کمک می‌کند.

تفاوت مجموعه و برند شما با سایر محصولات موجود در بازار چیست؟

تفاوت مجموعه و برند سالیذ مرغ با سایر محصولات موجود در بازار را می‌توانیم در چند مورد بیان کنیم. ما توانستیم در صنعت مرغداری و کشتارگاهی در طول مدت ۳ سال برندسازی کنیم و برند سالیذ مرغ را در ذهن مصرف کنندگان ثبت کنیم.

نوع فرآیند تولید سالیذ مرغ نیز متفاوت است؛ محصولات مرغ کامل سالیذ با دستگاه‌های تمام اتوماتیک شستشو و تخلیه می‌شود. در کشتارگاه‌های سنتی، مرغ‌ها برای یخ زدن وارد حوضچه یخ می‌شوند اما در شرکت سالیذ مرغ وارد فضا و محوطه هوایی می‌شوند و با هوا خنک خواهند شد.

نکته مهم، رنگ صورتی مرغ‌های تولیدی شرکت هستند؛ با توجه به اینکه مرغ با کیفیت مرغی است که رنگی مایل به رنگ صورتی داشته و وزن آن بین ۱/۲۰۰ تا ۱/۸۰۲ باشد.

شرکت سالیذ مرغ در مرحله فرآوری مرغ از چه روش‌های نوینی استفاده می‌کند؟ دلیل استفاده از این روش را شرح دهید.

فناوری‌های تولیدی در این شرکت در تمام مراحل با دستگاه‌های تمام اتوماتیک انجام می‌شود. با کمک واحد تحقیق و توسعه بر اساس روند بازار، محصولات جدید را معرفی و از روش‌های نوین در مرحله فرآوری مرغ استفاده خواهیم کرد.



موفقیت در حوزه صادرات نیازمند گواهینامه بین‌المللی مهارت صادرات



جعفر حسین زاده

مدیر عامل سردخانه و مواد غذایی آریا سام
واحد نمونه روز ملی صادرات

جعفر حسین زاده متولد ۱۳۴۵ و دارای مدرک تحصیلی دکترای حرفه‌ای دامپزشکی است. وی سابقه ۹ سال طبابت و درمان را در سابقه کاری خود دارد. سردخانه و مواد غذایی آریا سام از سال ۱۳۸۶ به عنوان محل ذخیره‌سازی و نگهداری انواع کالاهای اساسی با ظرفیت پنجاه هزار تن در سال شروع به کار کرد که به دلیل توسعه این سردخانه از مهر ماه ۱۳۹۹، بیست هزار تن ظرفیت اضافه می‌شود. سردخانه آریا سام به صورت دو منظوره و در دو بخش زیر صفر، شامل دمای یک تا N- و بالای صفر دمای صفر تا N+ فعالیت می‌کند. در این سردخانه ۴۵ پرسنل به همراه کارکنان بیمانکاری درجه ۲، ۳ و ۴ در بخش‌های مختلف تخلیه و بارگیری، موتور آلات، ماشین آلات، فنی و کارکنان بسته‌بندی فعالیت می‌کنند.

متقاضی، تمامی اتفاقات برای محصولات بر عهده خود متقاضی می‌باشد.

■ **اهداف کوتاه مدت و بلند مدت شرکت در جهت پیشرفت و توسعه کمی و کیفی آن چیست؟**

به دلیل اینکه ما به عنوان یک سردخانه فعالیت داریم هدف گذاری‌های ما کاملاً فصلی و بستگی به نیاز بازار دارد؛ اینکه چه میوه و چه محصولی را تهیه و نگهداری کنیم و برای صادرات آن برنامه‌ریزی کنیم جزو اهداف کوتاه مدت ما است که سعی بر پیشرفت در آن داریم.

افزایش ظرفیت نگهداری سردخانه، و ایجاد امکانات برای نگهداری بهتر و مناسب انواع میوه، سبزیجات و کالاهای امانتی از دیگر اهداف کوتاه مدت سردخانه آریا سام است.

اهداف بلند مدت ما نیز شامل همین برنامه‌ریزی‌ها اما در جامعه‌ای بزرگ تر می‌شود؛ ما با توجه به بازار مقصد که ۲۰ کشور مختلف را در برنامه خود داریم

زیادی رانیز برای محصولات بوجود می‌آورد. استفاده از دما و نحوه نگهداری مناسب، به حفظ و نگهداری بهتر میوه و سبزیجات کمک می‌کند.

■ **آیا افزایش زمان نگهداری میوه و سبزیجات در سردخانه، می‌تواند بر روی کیفیت محصول تاثیر داشته باشد؟ در این خصوص و همچنین زمان استاندارد نگهداری میوه و سبزیجات در سردخانه توضیحاتی را ارائه دهید.**

سردخانه آریا سام تمام فعالیت‌های خود را طبق استاندارد و با توجه به قوانین تعریف شده انجام می‌دهد تا محصول و کالا، کیفیتی ماندگار داشته و عمر مفید کالا در محدوده استاندارد قرار بگیرد.

در این بین اگر متقاضی خواستار مدت طولانی‌تری برای نگهداری محصولات شود حتماً در قرارداد عمر مفید و زمان نگهداری تا کیفیت محصول طبق استاندارد به همراه درخواست متقاضی نیز ذکر می‌شود و از پایان زمان استاندارد تا زمان درخواستی

■ **توانمندی‌ها و گستره فعالیت‌های شرکت آریا سام را تشریح نمایید.**

عمده فعالیت شرکت آریا سام، ذخیره‌سازی، نگهداری و صادرات انواع کالاهای اساسی به خصوص میوه‌جات مانند سیب است. این شرکت با توجه به فصل و محصولات مورد نیاز، محصولاتی مانند سیفی جات را هم ذخیره و صادر می‌کند.

■ **محدوده جغرافیایی فعالیت شرکت آریا سام به چه صورت می‌باشد؟ جامعه هدف شما، شامل چه بخش‌ها و گروه‌هایی است؟**

محدوده جغرافیایی فعالیت شرکت آریا سام بیشتر حوزه خلیج فارس است که محصولاتی مثل کشاورزی و تولیدات باغی را شامل می‌شوند. دریافت کالاهای امانی نیز جامعه هدف ما محسوب می‌شوند که محصولاتی مانند گوشت سفید و قرمز، بستنی و رطب را به صورت امانی برای متقاضی ذخیره و نگهداری می‌کنیم.

■ **آیا در سردخانه آریا سام، برای نگهداری مناسب و حفاظت از میوه و سبزیجات از مواد نگهدارنده استفاده می‌شود؟ در این صورت، معایب و مزایای آن را به طور کامل بیان کنید؟**

ما به هیچ عنوان از مواد نگهدارنده استفاده نمی‌کنیم چون این مواد علاوه بر اینکه هیچ مزایایی را در بر ندارد، معایب

جوانان علاقمند به فعالیت در این حوزه برای موفقیت در این مسیر و ورود به دنیای پرتلاطم صادرات چیست؟

صادرات یک مهارت است و جوانان ایرانی نیز همیشه در تلاش برای کسب مهارت بوده‌اند و خوشبختانه کسانی که در حوزه خرید و فروش فعالیت دارند توانسته‌اند مهارت‌های این حوزه را به صورت تجربی کسب کنند.

اما برای موفقیت در حوزه صادرات باید گواهینامه بین‌المللی مهارت صادرات را بدست آورند تا بتوانند به درستی و با آگاهی به مقرراتی که روزانه دستخوش تغییرات می‌شود فعالیت داشته باشند. با این وجود دیگر هیچگاه از حضور در این حوزه پشیمون و خسته نخواهند شد.

■ چه سیاست‌ها، برنامه‌ها و اقداماتی سبب کسب موفقیت سردخانه آریا سام در حوزه صادرات گردیده است؟

تعامل و سرعت عمل با کشورها سبب کسب موفقیت سردخانه آریا سام در حوزه صادرات گردیده است. سردخانه آریا سام اولویت خود در صادرات را ارسال محصولات در کوتاه‌ترین زمان و انتخاب سریع‌ترین مسیرها بخصوص در صادرات دریایی قرار داده است که تاکنون در این امر موفق بوده است.

انجام این فعالیت‌ها با توجه به قانون و مقررات، ارزیابی را برای کشورمان در پی خواهد داشت و سرمایه در گردش نیز پیشرفت می‌کند.

■ توصیه شما به عنوان واحد نمونه روز ملی صادرات به سایر واحدهای همکار و همچنین

روابطی دو طرفه و در تعامل ایجاد خواهیم کرد که نتایج آن شامل پیشرفت و توسعه کمی و کیفی محصولات شرکت، اشتغال‌زایی، کسب درآمد و ارزیابی صادرات خواهد بود.

■ در حوزه صادرات، فعالیت شرکت به چه صورت است؟ برای توسعه این بخش چه برنامه‌هایی را مد نظر قرار داده‌اید؟

سردخانه آریا سام به طور متوالی در چند سال به عنوان واحد نمونه صادرات انتخاب شد و اکنون نیز در تلاش برای پیشرفت در این حوزه هستیم.

ما با در نظر گرفتن نیاز کشورهای مقصد و ایجاد تعامل با آن‌ها در تلاش برای صادرات بیشتر و با نتیجه مناسب هستیم.



لزوم تعهد کارخانجات در تولید محصولات با بالاترین کیفیت همراه با رعایت استانداردهای داخلی و بین‌المللی



محمد جمال سحرخیز

مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت شیرین دارو
واحد نمونه روز جهانی استاندارد

محمد جمال سحرخیز مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت شیرین دارو متولد دی ماه ۱۳۵۷ دارای مدرک دکتری تخصصی در رشته مهندسی تولیدات گیاهی و تولید و فرآوری گیاهان دارویی از دانشگاه تهران و تربیت مدرس تهران می‌باشد که علاوه بر فعالیت در حوزه گیاهان دارویی و صنایع غذایی دارای سابقه فعالیت به عنوان عضو هیات علمی دانشگاه شیراز و دانشگاه علوم پزشکی نیز می‌باشد. وی سوابق مدیریتی و اجرایی و همچنین سوابق علمی، پژوهشی زیادی را در کارنامه فعالیت خود دارد.

سوابق مدیریتی و اجرایی

- ۰۱ رییس دانشگاه علمی کاربردی شهر صدرا (شیراز) به مدت ۶ سال
- ۰۲ عضو کمیته جذب و گزینش هیات علمی در دانشگاه علمی کاربردی فارس با حکم معاون وزیر علوم
- ۰۳ رییس بخش در دانشگاه شیراز
- ۰۴ نماینده امور صنفی اساتید جوان دانشگاه شیراز
- ۰۵ موسس و مدیر عامل تعاونی مسکن ۲ اعضای هیات علمی دانشگاه شیراز
- ۰۶ عضو هیات موسس و شورای عالی پژوهشکده فرآوری گیاهان دارویی دانشگاه علوم پزشکی شیراز (دانشکده داروسازی)
- ۰۷ تاسیس و تجهیز آزمایشگاه گیاهان دارویی و ترکیبات طبیعی دانشگاه شیراز
- ۰۸ تاسیس و راه‌اندازی کلکسیون گیاهان دارویی در دانشگاه علمی کاربردی شهر صدرا
- ۰۹ نماینده دانشگاه شیراز در ستاد گیاهان دارویی استان فارس
- ۱۰ مشاور ارشد طرح‌های کارآفرینی و اشتغال از طریق تولید و فرآوری گیاهان دارویی و معطر
- ۱۱ عضو شورای اجرایی، پژوهشی باغ ارم شیراز
- ۱۲ عضو کمیته ۵ نفره ترکیبات و فرآورده‌های طبیعی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

سوابق علمی و پژوهشی

- ۱۳ مشاور اتحادیه شیرین بیان فارس به مدت ۴ سال
 - ۱۴ مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت شیرین دارو
 - ۰۱ فارغ التحصیل ممتاز در مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری تخصصی (Ph.D) در رشته مهندسی تولیدات گیاهی و تولید و فرآوری گیاهان دارویی از دانشگاه تهران و تربیت مدرس تهران
 - ۰۲ اتمام دوره تحقیقات فرصت مطالعاتی در دانشگاه UTAU استرالیا
 - ۰۳ ثبت اختراع ملی در رابطه با تولید سموم ارگانیک و طبیعی از گیاهان دارویی
 - ۰۴ پژوهشگر برتر دانشگاه شیراز در سال ۱۳۹۱
 - ۰۵ احراز مرتبه دانشیاری و استاد تمامی در طی ۹ سال
 - ۰۶ از جوان ترین اعضای هیات علمی با احراز درجه استاد تمامی (پروفسوری) در دانشگاه شیراز
 - ۰۷ استاد راهنما و استاد مشاور بیش از ۱۷۰ پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دکتری حرفه‌ای و رساله دکتری تخصصی (Ph.D) در دانشگاه شیراز، دانشگاه علوم پزشکی شیراز و سایر دانشگاه‌های کشور
 - ۰۸ انتشار ۱۲۸ مقاله بین‌المللی ISI و بیش از صد مورد علمی، پژوهشی در ژورنال‌های معتبر داخلی و بین‌المللی
 - ۰۹ انتشار بیش از ۱۵۰ مقاله در کنفرانس‌های معتبر ملی و بین‌المللی
 - ۱۰ داور خارجی ده‌ها رساله دکتری تخصصی در دانشگاه‌های کشور
 - ۱۱ همکاری پژوهشی با مرکز ملی نخبگان نیروهای مسلح در جذب و به کارگیری جوانان نخبه
 - ۱۲ کسب مقام دوم مسابقات علمی دانشجویان سراسر کشور
 - ۱۳ استاد مشاور انجمن علمی برگزیده علوم باغبانی دانشگاه شیراز در جشنواره ملی حرکت
 - ۱۴ دبیر اجرایی کنگره بین‌المللی گیاهان دارویی و معطر در سال ۲۰۱۰، شیراز-ایران
 - ۱۵ مجری ده‌ها طرح پژوهشی مشترک با دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- شرکت شیرین دارو در سال ۱۳۵۰ در حومه شیراز تاسیس و در سال ۱۳۵۵ به بهره برداری رسیده است. ظرفیت اسمی این شرکت ۲۶۰۰ تن محصول و ظرفیت واقعی آن ۱۶۰۰ تن محصول در سال است. شرکت با ظرفیتی نزدیک به ظرفیت واقعی آن تولید محصول می‌نماید. ۹۵ نفر پرسنل در واحدهای مختلف تولید، آزمایشگاه، فنی و اداری کارخانه در حال فعالیت می‌باشند.

در آزمایشگاه‌های تخصصی اروپا در راستای تحقق نیازمندی‌های روز صنعت شیرین بیان ایران از جمله آزمون‌های اندازه‌گیری GA و OTA گام‌های بلندی برداشته است. همچنین برگزاری جلسات مداوم با حضور متخصصین درون سازمانی و مشاورین صنعتی و دانشگاهی در راستای کاهش هزینه‌ها و بهبود کیفیت در صدد ایجاد نوآوری و ساخت تجهیزات با فن‌آوری‌های جدید، می‌باشد.

■ اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در شرایط فعلی اقتصادی چیست و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟
 اعمال و تشدید تحریم‌های بین‌المللی، کاهش منابع داخلی ماده اولیه (به دلیل تغییرات اقلیمی، برداشتهای بی‌رویه و عدم احیای مراتع طبیعی)، قوانین محدودکننده داخلی (بحث بر گشت ارز، موانع گمرکی و...) و صدور مجوز بی‌رویه برای راه‌اندازی کارخانجات شیرین بیان از اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شرکت در شرایط فعلی اقتصادی است.

■ افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت طی سالیان اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟
 شرکت شیرین دارو با بیش از ۴۰ سال تجربه در صنعت شیرین بیان و تولید ۱۴ نوع فرآورده مختلف از عصاره شیرین بیان با درجات مختلف ماده موثر در سه شکل جامد، پودر و مایع در سال‌های ۱۳۸۱، ۱۳۹۰، ۱۳۹۲ و ۱۳۹۵ به عنوان واحد صادر کننده نمونه ملی گیاهان دارویی برگزیده شده است.
 همچنین واحد کنترل کیفیت نمونه استانی سال‌های ۹۴، ۹۵ و ۹۸، واحد کنترل کیفیت نمونه کشوری سال ۹۶ و ۹۷، راه‌اندازی اولین و تنها آزمایشگاه مرجع شیرین بیان از سال ۹۴ در شرکت شیرین دارو، انتخاب آزمایشگاه گیاهان دارویی شیرین دارو به عنوان آزمایشگاه همکار اداره استاندارد از سال ۹۳

■ اهداف و آرمان‌های پیش روی شرکت شیرین دارو چیست؟
 شرکت شیرین دارو علاوه بر دنبال کردن بازارهای جهانی، با علم به گستردگی خواص فرآورده‌های استحصالی از ریشه گیاه شیرین بیان و تمرکز در بخش تحقیق و توسعه خود با هدف طراحی و فرمولاسیون‌های محصولات با ارزش افزوده بالاتر قابل استفاده در حوزه‌های مختلف غذایی، دارویی و آرایشی، بهداشتی، سعی در افزایش مصرف این ترکیب در صنایع داخلی دارد.

این شرکت با بهره‌گیری از آموزش‌های بین‌المللی در آزمایشگاه و کارخانه تخصصی شیرین بیان در اروپا (کشور آلمان - شرکت نوروو) و ساخت تجهیزات جدید خط تولید براساس جدیدترین تکنولوژی‌های جهانی در صنعت شیرین بیان با استفاده از صنعتگران داخلی و رعایت الزامات استانداردهای ملی و بین‌المللی سیستم مدیریت کیفیت، گام بلندی در راستای تحقق نیازمندی‌های روز صنعت شیرین بیان ایران برداشته است.

■ از نظر شما، نوع بسته‌بندی محصولات غذایی و دارویی چگونه می‌تواند در استاندارد سازی، ایمن سازی و همچنین جذب مصرف کنندگان تاثیرگذار باشد؟
 استفاده از اقلام بسته‌بندی گرید غذایی با هدف حفظ پایداری کیفیت محصول در شرایط حمل، انتقال و انبار محصولات طی چرخه‌ی صادرات و توزیع محصولات مرغوب در بازارهای جهانی منجر به توسعه‌ی برند و رضایت مصرف کننده‌ها می‌شود.

■ فرآورده‌های شرکت شیرین دارو به چه شکل‌هایی تولید و عرضه می‌شود؟ این محصولات در چه حوزه‌هایی مورد استفاده قرار می‌گیرند؟
 این شرکت پودر عصاره شیرین بیان، عصاره جامد شیرین بیان و عصاره مایع شیرین بیان را با درصدهای مختلف از مواد موثره مطابق با خواست مشتری تولید می‌کند.
 این فرآورده‌ها به علت خواص فیزیوشیمیایی خود در صنایع: دخانیات، غذایی، دارویی و آرایشی، بهداشتی کاربردهای گسترده دارند.

■ جایگاه برتری در حوزه استاندارد، چگونه می‌تواند معرف اطمینان بخشی برای ارایه محصولات به جامعه مصرف کنندگان باشد؟
 رعایت الزامات استانداردهای داخلی و بین‌المللی معرف تعهد کارخانجات در تولید محصولات با بالاترین کیفیت است که منجر به کسب اطمینان خاطر و رضایت مشتریان می‌باشد.

■ فناوری‌های نوین و نوآوری در شرکت شیرین دارو چه جایگاهی دارد؟ لطفاً تشریح نمایید.
 آزمایشگاه گیاهان دارویی شرکت شیرین دارو به عنوان آزمایشگاه مرجع شیرین بیان ایران (دارای مجوز از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران (NACI) با دارا بودن دستگاه‌های کروماتوگرافی پیشرفته و استانداردهای فارماکوپه اروپا و بهره‌گیری از آموزش‌های بین‌المللی

■ دامنه فعالیت‌های شرکت و محصولات تولیدی آن را تشریح نمایید.
 تولید و صادرات ۱۴ فرآورده مختلف (با کاربردهای مختلف) از ریشه گیاه شیرین بیان

Licorice Extracted Powder (P28)
 Licorice Extracted Powder (P24)
 Licorice Extracted Powder (P14) Licorice Extracted Block (B28)
 Licorice Extracted Block (B23) Licorice Extracted Block (B5)
 Crude Glycyrrhizic Acid (CGA)
 Deglycyrrhizic Acid Powder (DGL)
 Ammonium Glycyrrhizic Acid (AG) High Glycyrrhizic acid Powder (HG)
 Licorice Extracted Liquid (L18) Licorice Extracted Liquid (L14) K+H Powder Mono Ammonium Glycyrrhizic Acid (MAG)

■ گستره عرضه محصولات شرکت را به لحاظ جغرافیایی بیان نمایید.
 عمده صادرات شرکت شیرین دارو، کشورهای اروپایی، آسیایی و آمریکا می‌باشد.

■ شرکت شیرین دارو با بهره‌گیری از چه استانداردهایی توانسته سطح کیفیت محصولات خود را ارتقا داده و عنوان واحد نمونه روز جهانی استاندارد را کسب نماید؟
 شرکت شیرین دارو با بهره‌مندی از پرسنل متخصص و با تجربه، تجهیزات به روز در خط تولید، آزمایشگاه و استانداردهای کاری، توانسته فعالیت‌های خود را توسعه دهد و با تدوین استاندارد برداشت ریشه‌ی شیرین بیان و همچنین استقرار و پیاده‌سازی ISO ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵، استقرار و پیاده‌سازی ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵، استقرار و پیاده‌سازی ISO ۱۴۰۰۱:۲۰۱۵، استقرار و پیاده‌سازی ISO ۱۰۰۰۲:۲۰۱۸، الزامات استاندارد تولید، محصول ارگانیک و محصول حلال گیاهی کیفیت محصولات خود را نیز ارتقا داده است و این امر موجب شد تا این شرکت عنوان واحد نمونه روز جهانی استاندارد را کسب کند.

■ در فرایند تولید مطابق با بالاترین استانداردهای کیفی، از چه فناوری‌ها و روش‌های نوینی برای موفقیت در تولید محصولات با کیفیت و ایمن بهره گرفته‌اید؟

حمایت از فناوری و تولید، لزوم توسعه کار آفرینی



حسین اوجی

مدیرعامل و عضو هیات مدیره شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس

کالباس خارج از تهران در جنوب کشور و با استفاده از مدرن‌ترین ماشین‌آلات روز دنیا با همکاری متخصصین مجرب صنایع غذایی با نام تجاری دمس (در گویش مازنی به معنای گوساله از شیر گرفته شده) و شعار معرف کیفیت برتر، آغاز به کار نمود.

با توجه به استقبال بی نظیر مصرف‌کنندگان ضرورت گسترش کارخانه از سال ۱۳۷۳ در برنامه کار مدیران شرکت قرار گرفت و از سال ۱۳۷۵ بهره‌برداری از کارخانه فعلی با سالن‌های متعدد تولیدی در کیلومتر ۱۸ جاده شیراز بوشهر در منطقه خان خمیس آغاز شد و دامنه فعالیت شرکت از تولید سوسیس و کالباس در سال‌های اول تولید به انواع بسته‌بندی گوشت قرمز شامل گوساله، گوسفند و گوشت سفید شامل مرغ، بوقلمون، انواع کباب لقمه و برگر و در حال حاضر بیش از صد نوع فرآورده‌های مختلف در شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس تولید می‌شود.

محدوده جغرافیایی فعالیت تجاری شرکت دمس استان‌های فارس، بوشهر، یزد، تهران، کرمان، هرمزگان، کهگیلویه و بویراحمد، اصفهان و خوزستان است.

حسین اوجی در سال ۱۳۲۵ در شیراز متولد شد.

از سوابق وی می‌توانیم به موارد زیر اشاره کنیم:

- از سال ۱۳۵۵ تا سال ۱۳۸۶ بنیان‌گذار و عضو هیات مدیره شرکت برم دلك تولید کننده انواع ظروف پلاستیکی
- از سال ۱۳۶۲ تا سال ۱۳۸۴ بنیان‌گذار و رییس هیات مدیره شرکت فرآورده‌های گوشتی کاوه تولید کننده انواع سوسیس و کالباس
- از سال ۱۳۷۱ تاکنون بنیان‌گذار و عضو هیات مدیره شرکت فرزانه گوشت ۲۰۰۲ تولید کننده انواع فرآورده‌های گوشتی
- از سال ۱۳۸۲ تا سال ۱۳۹۲ رییس هیات مدیره شرکت شیراز نایلون تولید کننده انواع نایلون و نایلکس
- از سال ۱۳۸۲ تاکنون بنیان‌گذار و رییس هیات مدیره شرکت جوانه پوش پارسه تولید کننده انواع نایلون‌های عربی، کشاورزی، صنعتی و غذایی
- از سال ۱۳۸۲ تاکنون مدیرعامل و عضو هیات مدیره شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس
- شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس در سال ۱۳۵۹ در شهر شیراز فعالیت خود را به عنوان اولین واحد تولید کننده سوسیس و

برد که نتیجه این موارد، عدم تامین مواد اولیه و افزایش قیمت تمام شده برای واحدهای غذایی به همراه داشته است.

در بسته‌بندی فرآورده‌های گوشتی برای حفظ سلامت و کیفیت آن از چه روش‌هایی استفاده می‌نمایید؟ برای حفظ سلامت و کیفیت فرآورده‌های گوشتی از دو نوع بسته بندی استفاده می‌شود. برای سوسیس و کالباس از بسته‌بندی که شامل پوشش پلی آمیر،

عمده مشکلات و تنگناهای پیش روی شما طی این سال‌ها در چه زمینه‌هایی بوده و برای مقابله با این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

از عمده مشکلات صنعت غذایی در سال‌های اخیر می‌توان به تامین ماشین‌آلات و قطعات مورد نیاز برای تولید، تاخیر در انجام مبادلات بین‌المللی و ورود مواد اولیه مورد نیاز، عدم ارائه خدمات و پشتیبانی ماشین‌آلات خارجی و هزینه‌های اولیه تولید نام

از نظر شما کارآفرینی و منابع انسانی در حوزه تولید را چگونه می‌توان توسعه داد؟ عوامل اصلی در توسعه کارآفرینی که حایز اهمیت می‌باشد عبارتند از:

- ۰۱ حمایت از فناوری و تولید
- ۰۲ سیاست‌گذاری و اجرای برنامه‌های توسعه کارآفرینی
- ۰۳ حمایت از کارآفرینان
- ۰۴ توسعه شرکت‌های کوچک و متوسط
- ۰۵ حمایت مالی

■ **افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت دمس طی این سال‌ها در چه زمینه‌هایی بوده است؟**

پروانه علامت استاندارد اجباری محصولات تولیدی، پروانه علامت استاندارد تشویقی محصولات تولیدی، گواهینامه بین‌المللی سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ایزو ۹۰۰۱، گواهینامه بین‌المللی مدیریت محیط زیست ایزو ۱۴۰۰۱، گواهینامه مدیریت ایمنی بهداشت OHSAS ۱۸۰۰۱، گواهینامه مدیریت ایمنی مواد غذایی ایزو ۲۲۰۰۰، گواهینامه بین‌المللی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی HACCP، برند حلال از سازمان کنفرانس اسلامی، گواهینامه صادرات از سازمان FDA ایالات متحده آمریکا، برنده ۲ جایزه کیفیت از اتحادیه اروپا در سال‌های ۲۰۰۲ و ۱۹۹۹، واحد نمونه صنایع غذایی در سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۲، واحد نمونه اداره کل دامپزشکی استان فارس در سال ۱۳۸۳، واحد نمونه استاندارد در سال ۱۳۸۴، واحد نمونه ارتقای GMP وزارت بهداشت در سال ۱۳۸۸، جایزه ملی مواد غذایی طبیعی از سوی جشنواره ملی اصالت سال ۱۳۸۹، واحد برگزیده صنایع غذایی از سوی معاونت غذا داروی استان فارس در سال ۱۳۸۹، برگزیده کنگره برترین‌های صنعت و تجارت سال ۱۳۸۹، واحد برگزیده همایش ملی مدیران تولید کننده نمونه کشوری در سال ۱۳۸۹، برگزیده چهارمین جشنواره ملی تولید کنندگان جوان سال ۱۳۸۹، پیشکسوت برگزیده در سال ۱۳۹۰ از سوی معاونت سازمان غذا و دارو و وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

■ **به عنوان پیشکسوت صنعت غذا در استان فارس، خواسته شما از دولت و مسئولین مربوطه چیست؟**

امیدواریم با مساعد شدن شرایط تولید، رفع مشکلات پیش رو و حمایت مسئولین بتوانیم محصولات جدید غذایی به سبب کالا شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس جهت آرایه به خانواده‌های ایرانی اضافه کنیم و توانستیم با توسعه شرکت اشتغال‌زایی را نیز افزایش دهیم.

و کیوم و پلی اتیلن و برای محصولاتی مانند همبرگرها و کباب‌های لقمه از پوشش‌های سلفونی و جعبه‌های مقوایی استفاده می‌شود.

■ **به عنوان یک فعال شاخص اقتصادی در راستای بقا در بازار و همچنین کنترل و مدیریت وضعیت فعلی اقتصادی از چه فرآیندهایی بهره گرفته‌اید؟**

شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس با تمام توان در این شرایط سخت اقتصادی و کمبود مواد اولیه در راستای راضی نگه‌داشتن مشتریان عمده و خرده و همچنین حفظ شرایط قیمتی محصولات خود با استفاده از روش‌های خاص مدیریتی، سعی بر بقا در بازار و همچنین کنترل و مدیریت وضعیت فعلی اقتصادی داشته است.

■ **بازار صادرات فرآورده‌های گوشتی را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

واضح است که وضعیت تحریم‌های تحمیلی، تجاری و مالی تأثیرات مهمی بر اقتصاد کشور داشته است و شرکت‌های تولیدی و کارخانجات هم تحت شعاع این شرایط قرار می‌گیرند؛ بنگاه‌های اقتصادی صنعت غذا متأسفانه در بحث بازاریابی و جانمایی کشورهای هدف در شرایط خوبی به سر نمی‌برند این شرایط باعث شده حجم صادرات مواد غذایی نسبت به سال‌های گذشته کمتر شود.

■ **شرکت شما چه میزان از فناوری‌ها و دانش روز دنیا بهره گرفته است؟**

شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس با به کارگیری مدرن‌ترین ماشین‌آلات روز دنیا، نیروی متخصص و مجرب، استفاده از مرغوب‌ترین و بهترین مواد اولیه سالم جهت تولیدات محصولات خود توانسته است از فناوری‌های روز دنیا بهره بگیرد.



دانش بنیان؛ شرکت‌هایی که بر پایه دانش و تحقیق بنا شده‌اند



مرضیه موسوی نسب

مدیر عامل شرکت دانش بنیان زیست فناوری فرآوری سلامت بنیان آلا

در پارک علم و فناوری استان فارس به تصویب رسید و متعاقباً شرکت زیست فناوری فرآوری سلامت بنیان آلا در زمستان ۱۳۹۷ تاسیس شد. این شرکت با همکاری گروه پژوهشی فرآوری آبزیان دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز، به طور خاص در زمینه فرآوری‌های نوین و بسته بندی ماهی، استفاده از ضایعات صنعت شیلات و تولید محصولات با ارزش افزوده، کشت جلبک و تولید متابولیت‌های تغذیه‌ای، دارویی حاصل از آن‌ها و همچنین تولید متابولیت‌های با ارزش میکروبی فعالیت دارد.

مرضیه موسوی نسب فارغ التحصیل کارشناسی علوم و صنایع غذایی از دانشگاه شیراز و دکترای از دانشگاه مک گیل کانادا است. از سال ۱۳۸۳ فعالیت خود را به عنوان عضو هیات علمی در دانشگاه شیراز آغاز نمود و در سال ۱۳۸۸ موفق به تاسیس گروه پژوهشی فرآوری آبزیان در دانشگاه شیراز شد و در حال حاضر مدیر عامل شرکت زیست فناوری فرآوری سلامت بنیان آلا می‌باشد. هسته زیست فناوری فرآوری مواد غذایی در بهار ۱۳۹۶ مستقر

■ دلیل استفاده از ماهی‌های کم‌مصرف برای تولید چیست؟

همان‌طور که اشاره شد این ماهی‌ها عموماً جزء صید اصلی نیستند و از حداقل جذابیت برای مصرف‌کننده برخوردارند، بنابراین قیمت بسیار پایینی دارند و می‌توانند ماده‌ی اولیه مناسبی برای تولید محصولاتی با ارزش افزوده باشند. برای مثال ماهی کم ارزش فانوس ماهی می‌تواند تبدیل به ایزوله پروتئین ارزشمند شود.

■ مواردی از تولیداتتان را بیان کنید و بفرمایید که فروش این محصولات به چه صورت است؟

ایده محوری شرکت، تولید سس و چاشنی ماهی بوده است. این سس با استفاده از ماهی‌های کم مصرف مانند موتو، حشینه و حتی ضایعات ماهی (مثل سر و دم ماهی) تولید شده است و توانسته ایرادات سس ماهی سنتی (بوی ویژه که شاید همه پسند نباشد،

که توسط پارک علم و فناوری بر گزار می‌شود عموماً رایگان هستند؛ ضمن اینکه وام‌های طولانی مدت و کم بهره نیز به منظور توسعه، به شرکت‌ها ارائه می‌شود.

■ منظور از ماهی‌های کم مصرف که در تولیداتتان از آن استفاده می‌نمایید چه ماهی‌هایی است؟

ماهی‌هایی که ماهی گیر به نیت صید آن‌ها تور را در دریا پهن نمی‌کنند و این ماهی‌ها عموماً همراه صید اصلی در تور می‌افتند و کاربرد عمومی آن‌ها استفاده در غذای دام است. یکی از مهم‌ترین این ماهی‌ها فانوس ماهی‌ها هستند که ماهی بسیار کوچک و بندانگشتی است که برای تولید ایزوله پروتئین ماهی استفاده شده است. همچنین برخی ماهی‌ها نیز هستند که چندان از نظر طعم مورد پسند مردم نیستند و قیمت چندان ندارند که می‌توان از آن‌ها در تولید محصولاتی چون برگر و ناگت ماهی استفاده کرد.

■ لطفاً توضیحی در مورد شرکت‌های دانش بنیان ارائه دهید. (شرکت‌های دانش بنیان چه نوع شرکت‌هایی هستند)

همان‌طور که از اسم‌شان مشخص است شرکت‌هایی هستند که بر پایه دانش و تحقیق بنا شده‌اند و در راستای گسترش اختراع و نوآوری و در نهایت تجاری‌سازی نتایج تحقیق و توسعه در حوزه فناوری‌های برتر و به عبارتی تبدیل علم به ثروت تشکیل می‌شوند.

■ عملکرد پارک علم و فناوری در خصوص شرکت‌های دانش بنیان چگونه است؟

یکی از فعالیت‌های مهم پارک‌های علم و فناوری، توانمندسازی و تقویت اقتصاد شرکت‌های دانش بنیان است و این امر از طریق فراهم آوردن امکانات و برنامه‌های موثر برای حمایت از تجاری‌سازی طرح‌های دانشی و کمک به رشد شرکت‌های نوپا عملی می‌شود. پارک علم و فناوری فضای مناسبی را برای فعالیت در اختیار شرکت‌های دانش بنیان قرار داده است و کلاس‌های آموزشی و کارگاه‌هایی



اقتصادی، تورم و تحریم‌ها در سال‌های اخیر روی این شرکت‌ها هم بی‌تاثیر نبوده است. در حال حاضر بیش از ۲۱۰ شرکت دانش بنیان فعال در فارس وجود دارد که با جذب سرمایه محصولات آن‌ها می‌توان به تولید انبوه رسید.

اگر پارک علم و فناوری بتواند تدابیری را ببیند که شرکت‌های کوچک و کم‌بنیه از نظر مالی به شکل زیرمجموعه‌ای از شرکت‌های بزرگ و در کنار آن با فعالیت کنند می‌تواند ضمن شکوفایی تولید، بزرگترین مشکل شرکت‌های دانش بنیان که جذب سرمایه است را نیز تا حدود زیادی مرتفع سازد.

هدف و دید شما به آینده شرکت چیست؟

جذب سرمایه یکی از بزرگ‌ترین دغدغه‌های شرکت است، امید است در این مسیر اتفاق‌های خوبی بیافتد و بتوانیم ایده‌های ارزشمندی که حاصل سال‌ها تحقیق و پژوهش بهترین جوانان این کشور است را به مرحله تولید انبوه برسانیم و شاهد تنوع محصولات ارزشمند دریایی در قفسه‌های فروشگاه‌ها باشیم.

به عنوان یک شرکت دانش بنیان جوان چه توصیه‌ای به جوانان دارید.
قدر دانشی که طی سال‌ها تحصیل در دانشگاه کسب کرده‌اند را بیشتر بدانند و از این دانش در مسیر تولید و تبدیل علم به ثروت استفاده کنند. به شغل به عنوان یک منصب اداری نگاه نکنند و کارآفرین باشند و به توانایی‌های بالقوه خودشان ایمان و باور داشته باشند.

میزان نمک و هیستامین بالا را تا حدودی مرتفع کند. نمونه‌ی نیمه صنعتی این محصول در حال حاضر تولید شده است و در نمایشگاه‌های مواد غذایی نیز عرضه و مورد پسند مصرف‌کنندگان نیز واقع شده است.

آیا شرکت فناوری فرآوری سلامت بنیان آلا اقداماتی برای تولید محصولات جدید در نظر دارد؟ در این رابطه توضیحاتی را ارائه دهید.

در حال حاضر مراحل تحقیقات روی تولید صنعتی بیوسورفکتانت‌های میکروبی در حال تکمیل است. همچنین دانش فنی تولید محصولاتی با ارزش افزوده همچون ژلاتین ماهی حاصل از پوست و فلس ماهی، کیتین و کیتوزان حاصل از پوست میگو، ایزوله پروتئین، چیپس، ناگت و سوسیس ماهی در حال انجام است که در صورت جذب سرمایه لازم، قادر به تولید تجاری آن‌ها خواهیم بود.

این شرکت در حوزه کارآفرینی چه تاثیراتی داشته است؟

شرکت فناوری فرآوری سلامت بنیان آلا با این هدف تاسیس شد که بتواند امیدی را در دل جوانان تحصیل کرده و ساعی ایجاد کند و آن‌ها را به سمت تولید و کارآفرینی سوق دهد و تاکنون نیز توانسته‌ایم در این امر موفق باشیم.

وضعیت شرکت‌های دانش بنیان در استان فارس به چه صورت است؟

به نظر می‌رسد حمایت خوبی در سال‌های اخیر از شرکت‌های دانش بنیان شده است و بسیاری از آن‌ها توانسته‌اند موفق باشند، هر چند عدم ثبات

استان فارس سرآمد در دانش فنی تولید آب معدنی



زهرا کوه‌پیما

مسوول فنی و سرپرست تولید واحد سوسیس و کالباس شرکت
فرآورده‌های غذایی توژی

زهرا کوه‌پیما فارغ التحصیل رشته مهندسی کشاورزی، گرایش علوم و صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد می‌باشد. در تیرماه سال ۱۳۸۸ در سمت کارشناس کنترل کیفیت و سپس مسوول فنی و سرپرست تولید واحد سوسیس و کالباس در شرکت فرآورده‌های غذایی توژی مشغول به کار شد. مسیر طی شده در طول ۱۱ سال خدمت صادقانه وی، در شرکت توژی منجر به کسب افتخار مسوول فنی برتر در سال‌های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۷ و کسب افتخار واحد منتخب استانی اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس در دو سال متوالی ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶ شد. عقیده شخصی وی بر این است که استمرار فعالیت در یک شاخه صنعت غذا، به علت کسب تجربه در حیطه آن صنعت، منجر به افزایش دید کارشناسی، تبحر و تجربه عملیاتی در صنعت مورد نظر خواهد بود.

■ به عنوان یکی از مسوولین فنی نمونه استان، عملکرد مسوولین فنی شاغل در واحدهای تولیدی صنایع غذایی استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟
مسوولین فنی نمایندگان کیفیت جامعه هستند و حتما باید مدیران سرمایه‌گذار را تشویق به شناخت کالای باکیفیت کرده و از طرف دیگر نظارت بی‌چون و چرا در امر تولید داشته باشند.

حضور مسوولین فنی در واحدهای تولیدی از اهمیت و ارزش بالایی برخوردار است از این رو باید برای رسیدن به اهداف خود و سلامت جامعه بی‌وقفه تلاش کنند.

■ نقش مسوولین فنی صنایع غذایی در نوآوری و ورود دانش روز دنیا در حوزه تولید و بسته‌بندی محصولات غذایی چیست؟

در دنیای سازمانی امروز مدیران خلاق، سازمان‌های خلاق و کارکنان خلاق، اضلاع مثلث خلاقیت هستند که بدون هر یک از آن‌ها، خلاقیت و نوآوری به سر منزل مقصود نمی‌رسد. ساختار سازمانی مناسب، حمایت، پشتیبانی، تشویق مدیران و استفاده از دانش روز دنیا، از جمله عناصر اساسی در خلاقیت و پیشرفت یک مجموعه می‌باشد. توانمندسازی بیشتر و ارتقا دانش فنی مسوولین فنی و مدیران کنترل کیفیت از طریق آموزش‌های کاربردی و هدفمند به منظور ایجاد ارزش آفرینی برای کارفرمایان و افزایش بهره‌وری واحدهای تولیدی بسیار حایز اهمیت است.

■ عمده مشکلات شما به عنوان مسوول فنی یک واحد تولیدی صنایع غذایی در چه زمینه‌هایی می‌باشد و راهکارهای پیشنهادی شما چیست؟

به عقیده من عمده مشکلات مسوولین فنی از دیدگاه مدیران سازمان‌ها نشات می‌گیرد. بعضی از مدیران به مسوولین فنی اجازه ورود به جزئیات خطوط تولید از جمله تکنولوژی



وظیفه اصلی سلامت محصول و مسوولیت آن را به عهده دارند بایستی با حضور به موقع و کامل در زمان تولید و کنترل خطوط، نسبت به انجام وظایف قانونی خود اقدام نموده و علاوه بر آن نسبت به مطالعات و تحقیقات کافی به منظور تولیدات جدید و در ارتقا فرآیندهای واحد تولیدی خود، اقدام نمایند. علاوه بر آن به دلیل حساسیت شدید جامعه بر روی فرآورده‌های گوشتی، مسوولیت مسوولین فنی شاغل در این صنعت بسیار سنگین و حساس بوده و انتظار می‌رود نظارت دقیق تری در زمان تولید و بسته‌بندی این فرآورده‌ها داشته باشند.

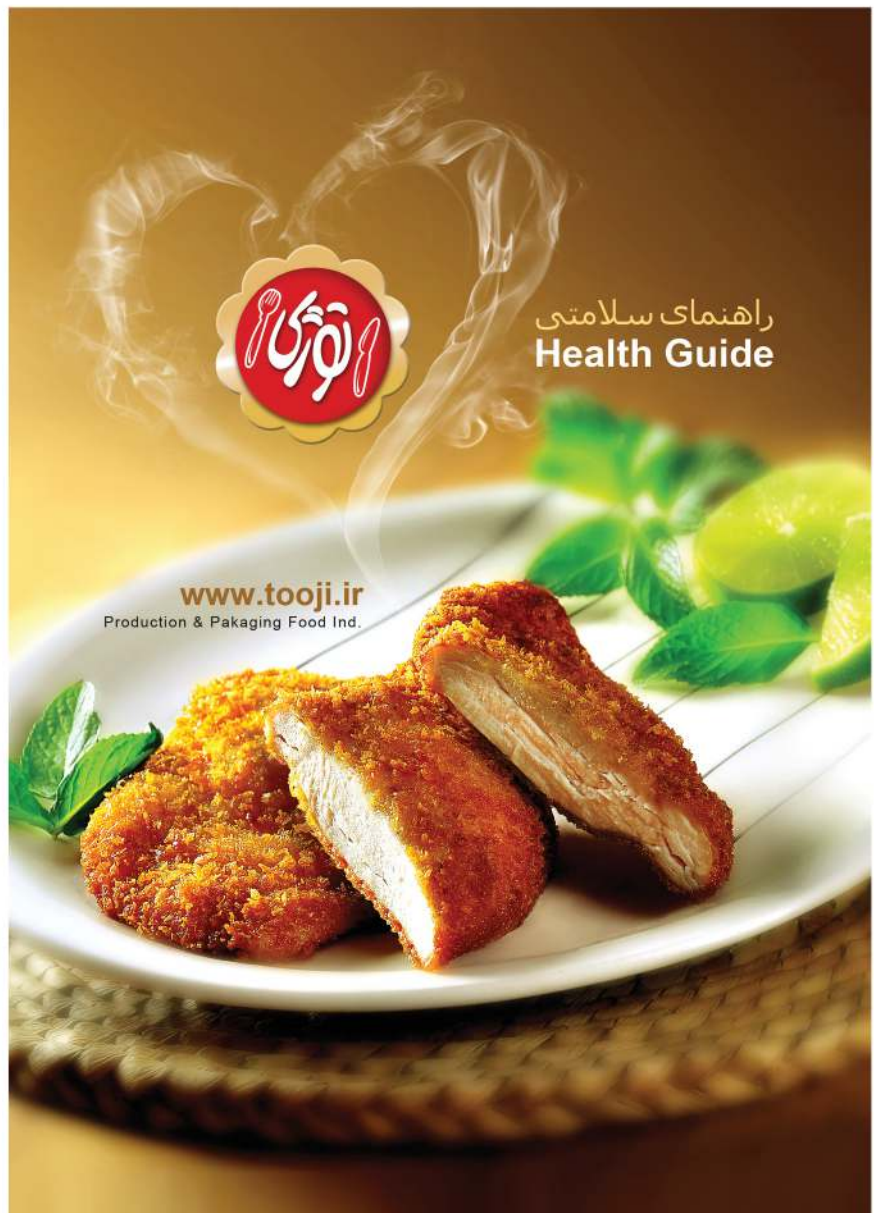
■ برای تولید فرآورده‌های گوشتی سلامت محور و با توجه به حساسیت جامعه بر روی این محصولات، چه نظارت‌ها و فرآیندهایی برای جلب رضایت مشتریان و سلامت محور کردن بیشتر محصولات صورت می‌گیرد؟

امروزه تغذیه نامناسب و مصرف بیش از حد نمک، چربی و قندهای ساده و همچنین دریافت بیش از حد انرژی از مواد غذایی، عمده عوامل ایجاد بیماری‌های غیرواگیر به شمار می‌آید. در این خصوص اقدامات قابل توجهی در راستای نظارت و سلامت محور کردن فرآورده‌های گوشتی از طریق اصلاح فرمولاسیون از لحاظ تغذیه‌ای صورت گرفته است که از آن جمله می‌توان به کاهش میزان نمک و چربی در این فرآورده‌ها اشاره نمود. علاوه بر آن جهت تسهیل در فرآیند هضم این محصولات اقدام به کاهش میزان گلوتن و جایگزینی با فیبرهای گیاهی نموده‌ایم.

■ رمز موفقیت شما در کسب عنوان مسوول فنی برتر سال ۱۳۹۷ در روز جهانی غذا از سوی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان فارس چه بوده است؟

من عاشق خودم هستم و این عشق را از تلاش مستمر می‌دانم و ناملازمات را به عنوان یک پدیده موفقیت می‌دانم، در نتیجه هدف و آرمان دارم. اهداف باید دسته بندی شوند و تحقق آن نیازمند تلاش است و تلاش زمانی موفقیت دارد که در آن پشتکار باشد. این سرزمین خدادادی را دست کم نگیریم. در هر گوشه‌ی ایران نشانه‌ی ثروت، ملیت، تفکر، اقتصاد و وفای به عهد است و برای رسیدن به موفقیت باید از این فرصت‌ها نهایت استفاده را داشته باشیم.

چو کوشش نباشد تن زورمند
نیارد سر از آرزوها بلند
که اندر جهان سود بی رنج نیست
کسی را که کاهل بود گنج نیست



راهنمای سلامتی
Health Guide

با توجه به ارزش و جایگاه کلیدی مسوولین فنی و مدیران کنترل کیفیت در صنایع مختلف و اهمیت وظایف این متخصصان که حراست و صیانت از سلامتی مردم و در نهایت ایجاد اطمینان خاطر در مصرف کنندگان از سطح مطلوب کیفیت و سلامت محصولات تولیدی و خدمات یک برند را بر عهده دارند، تامین امنیت شغلی ایشان بسیار حایز اهمیت است و مسوولین دولتی باید تدابیری در این باره بیاندیشند.

■ جایگاه مسوولین فنی در چرخه تولید و بسته‌بندی واحدهای فرآورده‌های گوشتی را تشریح نمایید.

با توجه به اینکه مسوولین فنی واحدهای تولیدی

ساخت و فرمولاسیون محصولات رانمی دهند و این باعث می‌شود مسوولین فنی یک بعدی عمل کنند و جایگاه آن‌ها بسیار پایین تر از جایگاه واقعی قرار گیرد. در این صورت مسوولین فنی امکان رشد در آن صنعت را نخواهند داشت و این سرمنشا عمده مشکلات خواهد شد.

در اینجا از مدیر گرانقدرم جناب آقای کورش فرد، مدیریت مجموعه توژی کمال تشکر را دارم که فرصت رشد و پیشرفت را در اختیار من قرار دادند و موفقیت خود را در این صنعت مدیون الطاف خداوند و سپس اعتماد ایشان هستیم.

■ به عنوان یک مسوول فنی نمونه از مسوولین دولتی چه انتظاراتی دارید؟

استان فارس سرآمد در دانش فنی تولید آب معدنی



ناصر شمس

مدیرعامل شرکت دنا آب آشمار (لشکان)

ناصر شمس متولد ۱۳۴۹ در شیراز، دارای مدرک دکترای IT با گرایش هوشمندسازی از دانشگاه فردوسی مشهد و فوق لیسانس مهندسی برق با گرایش سیستم‌های مخابرات دیجیتال است. وی ۲۰ سال در بخش‌های دولتی و همچنین به عنوان مدرس در دانشگاه به فعالیت پرداخت. ناصر شمس در کنار این فعالیت‌ها در بخش خصوصی به عنوان یک کارآفرین سعی برای پیاده‌سازی ایده‌هایی به عنوان دانش بنیان داشت که توانست در سال ۱۳۸۰ مجموعه سحاب یا شرکت خدمات فنی مهندسی سحاب را تاسیس کند و سپس با فعالیت تعدادی از مهندسين بسیجي در سال ۱۳۹۸ شرکت صنایع غذایی بین‌المللی دنا آب آشمار را تاسیس کرد. شرکت صنایع غذایی دنا آب آشمار با هدف رونق اقتصادی و ایجاد اشتغال پایدار در مناطق کم توسعه شهرستان اقلید در روستای حاجی آباد با ۳۲ نفر پرسنل شامل ۲۹ نفر پرسنل بخش فنی و تولید و ۳ نفر در بخش جانبی شروع به فعالیت کرد.

فارغ التحصیلان مرتبط با این صنعت هستند. در خصوص سطح بهداشتی نیز تعاملات دایمی با حوزه بهداشت دانشگاه علوم پزشکی داریم. در راستای تولید بطری با کیفیت و بهداشتی نیز کاملاً از ماشین‌آلات ایمن استفاده می‌کنیم و برای تهیه مواد اولیه نیز نظام کنترل کیفیت نظارت همیشگی بر محصول این شرکت دارد. این روزها نیز که بازار رقابت بین تولیدکنندگان در جهت تولید محصول با کیفیت شدت یافته است، باید توجه ویژه‌ای نسبت به قبل بر کیفیت و سلامت مردم داشته باشیم.

به عنوان یک تولیدکننده آب معدنی، وضعیت تولیدکنندگان آب معدنی در استان فارس را نسبت به کل کشور چگونه ارزیابی می‌کنید؟ خوشبختانه استان فارس یکی از استان‌هایی است که از تعداد بالای شرکت‌های آب معدنی

استان فارس استان‌های گرمسیری مانند بندرعباس، بوشهر، اهواز و برخی از استان‌های شرقی کشور مثل یزد، کرمان و سیستان و بلوچستان جزو محدوده جغرافیایی شرکت می‌باشند.

شرکت دنا آب آشمار برای تامین سطح بالایی از کیفیت در تولید محصولات خود، چه مواردی را در زمان تاسیس مدنظر داشته است؟ برای ارتقای این موضوع چه برنامه‌ای دارید؟

دغدغه اصلی هر تولیدکننده‌ای نگهداری و پایداری کیفیت و ارتقا مستمر و دایمی آن است که بتواند پایدار در بازار محصولات بماند. خرید ماشین‌آلات مناسب و تامین نیروی انسانی نکات ویژه و مهمی است که برای تاسیس شرکت دنا آب آشمار مدنظر قرار گرفت. بیش از ۲۰ پرسنل این شرکت

محصولات شرکت دنا آب آشمار را به صورت کامل معرفی و تشریح نمایید. محصولات شرکت دنا آب آشمار آب معدنی‌های بسته‌بندی شده است که در بسته‌بندی‌های مختلف نیم لیتری، یک لیتری، ۳۰۰CC بطری‌های کتابی و جاگ‌های بزرگ تولید می‌شود که بنابر تایید اداره کل صنایع غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز، این محصول یکی از آب معدنی‌های با کیفیت کشور محسوب می‌شود. در این شرکت روزانه در هر شیفت کاری ۱۰ هزار شل آب معدنی و سالیانه حدود ۱۵۰ میلیون لیتر آب، بسته‌بندی و در بازار عرضه می‌شود.

محدوده جغرافیایی فعالیت تجاری شرکت دنا آب آشمار به چه صورتی می‌باشد؟ جامعه هدف شما، شامل چه گروه‌هایی است؟ با توجه به هزینه‌های بالای حمل و نقل سعی کردیم مکان بایی شرکت به گونه‌ای باشد تا برای دسترسی به جامعه هدف نیازی به تحمیل هزینه حمل و نقل بالا نداشته باشیم. امروزه جنوب

استخر نگهداری شده و برای آبیاری فضای سبز کارخانه و حتی برای کشاورزان مناطق نزدیک به کارخانه مورد استفاده قرار می‌گیرد.

■ نحوه بکارگیری فناوری‌های نوین در صنعت آب معدنی در شرکت دنا آب آبشار چگونه است؟

این روزها بخش قابل توجهی از دانش فنی در این حوزه از کشورهای دیگر وارد می‌شود اما استراتژی شرکت دنا آب آبشار از اول استفاده از دانش فنی دنیا در این حوزه بوده است که شامل بخش فنی ماشین‌آلات، ساختار ماشین‌آلات، نحوه بسته‌بندی، نحوه تولید و همچنین در بخش‌های مدیریت تولید، مدیریت بهداشت، کار تیمی، برنامه‌ریزی تولید و ارزیابی فروش است.

ما همچنین برای پیشرفت شرکت سعی داریم دانش خودمان و نیروی انسانی شرکت را در بخش استفاده از آخرین مرزهای تکنولوژی در این حوزه پرورش دهیم و یکی از راهکارهایی که مورد تایید قرار گرفته است، استفاده دایمی از مشاورین خبره در این حوزه است تا برای کسب و پایداری بهترین کیفیت با مشاوه‌های مناسب در کنار ما باشند.

■ در بسته‌بندی آب‌های معدنی برای حفظ سلامت و ایمنی آب آشامیدنی و جلوگیری از فاسد شدن آن، از چه روش‌هایی استفاده می‌نمایید؟

شرکت دنا آب آبشار در تمام مراحل بسته‌بندی توجه ویژه‌ای به بحث سلامت مصرف‌کنندگان و حفظ سلامت و بقا کیفیت آب دارد.

انتقال آب از چشمه به شرکت توسط لوله‌هایی بر پایه صنایع غذایی استفاده می‌شود. مرحله سختگیری یا تصفیه علمی و مدرن تحت کنترل کامپیوترهای آنلاین آب و تجهیزات نوین صورت می‌گیرد.

بطری‌ها قبل از بسته‌بندی توسط همان آب تصفیه شده همراه با گاز ازن که برای باکتری‌زدایی مناسب است، شستشو داده می‌شود و تحت اشعه ضدعفونی شده وارد خط توزیع می‌شود. بسته‌بندی آب‌ها تماماً توسط دستگاه‌های اتوماتیک انجام می‌شود. ما تمام نمونه‌های تولیدی را در شرایط متناسب زیر نور آفتاب در دمای بالا و پایین مورد بررسی قرار می‌دهیم و برای کیفیت و سلامت محصول و همچنین دوام و پایداری کیفیت آب و آزمایشگاه، شرکت روزانه و تحت کنترل وزارت بهداشت آزمایش‌های مختلفی را انجام می‌دهد.

برخوردار است و روز به روز این تعداد افزایش می‌یابد؛ اما این افزایش باعث رقابت بین تولیدکنندگان و عدم تناسب بین عرضه و تقاضا می‌شود به گونه‌ای که در یک سال اخیر شاهد رقابتی ناسالم در قیمت گذاری هستیم که ضررهای قابل توجهی به تولیدکنندگان وارد کرده است.

این روزها از قیمت آب معدنی که وارد بازار می‌شود کمتر از $\frac{1}{10}$ آن به دست تولیدکننده می‌رسد و این جای نگرانی دارد. صنعت آب معدنی در کشورمان عموماً در استان فارس اختصاصاً حاشیه سود کمی دارد و این نگرانی را برای پایداری این صنعت بوجود آورده است؛ همانطور که خیلی از شرکت‌ها به حالت نیمه فعال تبدیل شده‌اند. استان فارس از نظر دانش فنی تولید آب معدنی، سرآمد هست اما در این حوزه خلا شرکت‌ها و موسساتی که خدمات مهندسی را در تمام مراحل تولید و نگهداری چاپ و بسته‌بندی به شرکت‌ها ارائه دهد، حس می‌شود.

وجود این شرکت‌ها و موسسات شاید بتواند کمک قابل توجهی به شرکت‌های آب معدنی در استان فارس داشته باشند.

■ با توجه به شرایط کم‌آبی کشور، برای استفاده صحیح و صرفه‌جویی در معادن و چشمه‌های آبی، استراتژی شما در حوزه تولید آب معدنی چیست؟

موضوع کم‌آبی و خشکسالی که کشورمان نیز درگیر آن است، موضوعی ناراحت‌کننده و قابل تأمل است. در این رابطه باید توضیح دهیم که سهم آب آشامیدنی از کل آب، سهم ناچیزی است، هر چند صرفه‌جویی در این حوزه نیز مهم و حتمی است. اگر نسبت آب آشامیدنی در حوزه تولید آب معدنی را با میزان مصرف در صنایع کشاورزی و یا صنایع دیگر مقایسه کنیم می‌بینیم که این صنعت سهم ناچیزی را به خود اختصاص می‌دهد.

در چشمه‌ای که شرکت دنا آب آبشار از آن برداشت می‌کند حجم خروجی آب حدود ۹۰۰ لیتر بر ثانیه است که از این مقدار $\frac{1}{30}$ لیتر در ثانیه حتی با وجود مجوز مصرف تا ۷ لیتر بر ثانیه به عنوان آب آشامیدنی مورد مصرف قرار می‌گیرد که حتی یک قطره نیز بدون استفاده باقی نمی‌ماند و هدر نمی‌رود. بخشی از این آب بعد از سختی‌گیری، حذف ضرات معلق و بهداشتی شدن برای شستشوی داخل و خارج بطری قبل از پر کردن آن مورد استفاده قرار می‌گیرد. این آب‌ها در خروجی شرکت بجای دفع شدن وارد یک





آب معدنی LISHKAN پر شده از چشمه های معدنی

توصیه شما به عنوان یک واحد تازه تاسیس، به جوانان علاقمند به شروع فعالیت در حوزه تولید صنایع غذایی به ویژه در حوزه آشامیدنی چیست؟

در حوزه صنایع غذایی و هر صنعت دیگر شاهد این هستیم که برخی از علاقمندان به کار آفرینی و تولید به واسطه این علاقه با آشنایی کم و بدون تجربه وارد این حوزه می شوند که بعد از ورود و گذاشتن سرمایه و زمان، متوجه می شوند که اطلاعات کافی را نداشتند و ضررهای زیادی را متقبل می شوند.

توصیه من به این جوانان علاقمند به حضور در حوزه صنایع غذایی این است که حتما با افراد پیشکسوت این حوزه مشورت داشته باشند و به قول شیرازی ها قبل از خیاطی ۱۰ بار متر بزنند بعد برش بدهند.

استفاده از مشاوره افراد واجد شرایط که در حوزه مورد نظر کار کرده باشند و تجربه کافی داشته باشند باعث می شود برخی از مشکلات پیش رو را حل کرده و حتی از بوجود آمدن آن جلوگیری شود. علاوه بر این، علاقمندان باید مطالعات دقیق بازار، پیش بینی فروش و عرضه محصول داشته باشند و برای اخذ مجوز، سرمایه گذاری و تاسیس ابلاغ کنند.

اهداف و آرمان های پیش روی شما چیست؟
اصلی ترین هدف و آرمان شرکت دنا آب آبشار، ایجاد اشتغال پایدار مولد با استفاده از منابع حلال، اقتصاد مقاومتی و فعالیت های تیمی است. ما امیدواریم شرکت دنا آب آبشار که با برند سحاب و لیشکان محصولات خودش را تولید می کند بتواند سهم قابل توجهی از صنایع نوشیدنی مخصوصا آب معدنی را در سطح کیفیت روز دنیا ارایه دهد. همچنین در تلاش برای افزودن آب طعم دار، عرقیات و بسته بندی محصولات جانبی آب معدنی در سبد تولید این شرکت هستیم.

به عنوان یک واحد تازه تاسیس برای راه اندازی با چه مشکلاتی روبرو بودید؟ در راستای رفع این مشکلات چه اقداماتی را انجام دادید؟

برای تاسیس یک واحد تولیدی همیشه مسایل مربوط به راه اندازی بوجود می آید که نمی توان به آن مشکل گفت. ما نیز برای تاسیس کارخانه دنا آب آبشار با این مسایل روبرو شدیم اما اصلی ترین مشکل مادم ثبات بازار اقتصادی بود. پیش بینی که ما برای هزینه خرید تجهیزات در نظر داشتیم به سرعت دستخوش تغییرات شد و تغییر نرخ ارز، تاثیر زیادی بر قیمت تمام شده راه اندازی شرکت داشت. برای راه اندازی، حجم زیادی را بدون تسهیلات و وام سرمایه گذاری کردیم. در مرحله سرمایه در گردش و تامین، مثل هر صنعتگر دیگری، دسترسی به منابع مالی که صرفه اقتصادی را برای تولید کننده در پی داشته باشد سخت است که امیدواریم بتوانیم با متدهای ویژه شرکت و استفاده از توان اقتصادی و مقاومتی در آینده شاهد توسعه شرکت باشیم.

در راستای استخدام نیروی انسانی برای این مجموعه، چه مواردی را ملاک انتخاب قرار داده اید؟

ما در شرکت دنا آب آبشار معتقدیم که مهم ترین رکن پیشرفت تولید هر تولید کننده بهره بردن از نیروی کارآمد همکار در مجموعه است. ما برای بکارگیری نیروی انسانی به ۳ پارامتر اصلی توجه داشتیم.

- داشتن مهارت های نرم مثل مهارت های کار تیمی، مهارت دانش حل مسیله و مهارت های مرتبط با تولید
- داشتن مهارت کافی علاوه بر تحصیلات مرتبط
- استفاده از نیروهای بومی با هدف کار آفرینی برای افراد این منطقه و حذف هزینه های اضافی

در نگهداری آب های بسته بندی شده، توزیع کنندگان، فروشندگان و مصرف کنندگان برای حفظ سلامت و کیفیت آن ها، هر کدام باید چه نکاتی را رعایت کنند؟

بسته بندی آب معدنی ها به صورت ۱۰۰٪ استریزه می شوند اما در نگهداری آب معدنی با بسته های شفاف توجه شود که در محیط های خشک و خنک و به دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود. این محصول یا هر محصولی که در بطری های شفاف نگهداری می شوند تا یک سال ایمنی آن مورد تایید است که عموما در صنعت آب معدنی بین ۷ تا ۱۵ روز پس از تولید در بازار عرضه می شود.

آیا شرکت دنا آب آبشار در حوزه صادرات فعالیت دارد؟ در این صورت برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتتان چیست؟

شرکت دنا آب آبشار نیز مثل تمامی تولید کنندگان دیگر نگاهی ویژه به صادرات دارد. آب معدنی برای صادرات نیازمند دو ملاک اساسی می باشد:

● آب معدنی باید کیفیتی مناسب داشته باشد تا با ارسال نمونه به کشورهای مقصد، کیفیت محصول مورد تایید باشد؛ خوشبختانه آب معدنی لیشکان این تاییدیه را بدست آورده است.

● ملاک دوم، هزینه حمل و نقل را در بر می گیرد که هزینه بالایی را باید برای صادرات کالا و محصول متقبل شد که این کار باعث می شود از حالت اقتصادی خارج شود؛ به خصوص حمل و نقل داخلی برای صادرات، که هزینه گزاف حامل های انرژی، افزایش دو سه برابری هزینه حمل و نقل محصول و رساندن محصول به پایانه های صادراتی را با مشکل روبرو می کند.

شرکت دنا آب آبشار با وجود تقاضا مشتری های پایدار در خارج از کشور برای آب لیشکان، هم اکنون فقط با یک کشور عربی مشغول به همکاری است اما برای پیشرفت و توسعه حوزه صادرات برنامه هایی را مورد بررسی قرار داده ایم که پس از حل مشکلات موجود، حتما در این حوزه موفق خواهیم شد.



BOXMAKING
MANSURABADI

گارتن سازی منصوبورآبادی

انجام کلیه امور
طراحی و گرافیکی
به صورت تخصصی

تولیدکننده

انواع جعبه های لمینتی - کارتن های ۳ و ۵ لایه - چاپ ۴ رنگ بر روی کارتن

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ

نبش میدان الکترونیک (میدان ششم)

تلفن: ۰۹۱۷۷۰۳۱۵۸۲ | فکس: ۰۲۱-۸۹۷۱۱۵۱۵

ایمیل: mansoorabadi.ali@gmail.com

مدیریت : منصور آبادی





ARKA
Label Printing

لیبل آرکا

اولین تولید کننده
لیبل پشت چسبدار رول
در جنوب کشور
غذایی، بهداشتی، دارویی

کارخانه:
شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، بلوار
نواوران، بلوار شفا، نبش خیابان طرح
تلفن:
۰۷۱ - ۳۷۷۳۲۰۸۸
۰۷۱ - ۳۷۷۳۲۰۹۱
همراه:
۰۹۱۷۳۱۴۸۵۸۰
www.arkalabel.com

 www.arkalabel.com

 info@arkalabel.com

 [arka_label](https://t.me/arka_label)

 [arka.label](https://www.instagram.com/arka.label)

تنو حید

مشجبار



آدرس: ایران - شیراز - شهرک بزرگ صنعتی خیابان پژوهش شمالی کوچه ۳۰۴
 تلفن دفتر مرکزی: ۰۸۶-۳۷۷۴۴۰۸۳
 فراوری و بسته بندی خشکبار برادران هنرور
 ساخت ایران

شماره پروانه بهره برداری: ۱۴۶۷۶

شیراز - خیابان کارگر - خیابان شهید ظریف کار
 روی پارکینگ کارگر
 ۰۷۱-۳۷ ۳۸ ۵۷ ۹۷ / ۰۷۱-۳۷ ۳۸ ۴۴ ۵۲



Email: KhoshkbarTohid@yahoo.com
www.KhoshkbarTohid.com

تاثیر تحولات محیطی بر کسب و کارها



پرویز درگی

رئیس انجمن مدیریت کسب و کار ایران

مقدمه

کسب و کارها دستوراتشان را از محیط می گیرند. مدیران در مواجهه و پاسخ به این دستورات محیطی به سه دسته تقسیم می شوند، عده ای با تصمیمات درست و به موقع از فرصت های محیطی استفاده می کنند، عده ای هم با تصمیمات غلط و کند تهدیدات را برای سازمان به ارمغان می آورند و دسته سوم هم سازمان هایی هستند که آن تغییرات برای آن ها خنثی است. در این نوشته کوتاه به تحلیل موارد فوق پرداخته می شود.

تشریح موضوع

همه ما شنیده ایم که همه چیز در حال تغییر است و تنها عامل ثابت، خود تغییر است که همیشگی است. از سویی سازمان ها به مشابه موجودات زنده ای هستند که در درون و متاثر از محیط بیرون، دوران عمرشان را سپری می کنند و همانطور که دونفر با تصمیمات و اقدامات خودشان زندگی متفاوتی دارند سازمان ها هم با تصمیمات مدیرانشان و نحوه راهبری آن ها حیات متفاوتی خواهند داشت.

درست است که مدیریت محیط در دست مدیران کسب و کارها نیست اما نحوه پاسخگویی به محیط در اختیار آنان است. اتفاقی نادر در محیط کار و کسب و کاری ما ایجاد شد اتفاقی که در پنجاه سال گذشته بی نظیر بوده است، و بروسی که توانست تمام کشورهای جهان و در نتیجه کسب و کارهای آنان را تحت تاثیر قرار دهد.

نحوه واکنش مدیران کشورها و مدیران کسب و کارها در این راستا بسیار متفاوت بود. در این نوشته نمی خواهیم به حوزه کلان مدیریت در سطح دولت ها بپردازیم بلکه روی سخن با مدیران بنگاه های اقتصادی است.

عده ای از مدیران بلافاصله دچار هراس شدند که نابود می شویم و این موج را به درون سازمان منتقل کردند. نتیجه این واکنش راه افتادن موج تعدیل در سازمان بود و جالب اینکه در این مواقع ابتدا نیروهای شایسته از سازمان خارج می شوند چون طالب آن ها در بیرون زیاد هستند و سازمان دچار سندروم

کم خونی سازمانی شد، سازمانی بی رمق و بی جان که اگر همین الان هم شرایط عادی شود آن ها نای حرکت را نخواهند داشت.

عده ای از مدیران که دچار بیماری نزدیک بینی بازاریابی و سود کوتاه مدت شده بودند تولید را متوقف کردند و گفتند مواد اولیه موجود در انبار در این سیر صعودی اند و بحران واردات روز به روز گران تر می شود و ما پول دار تر می شویم لذا نیروهایشان را کم کردند، تولید و عرضه را متوقف کردند و پول های آینده شان را شمرند، غافل از اینکه این ها در سال های گذشته چقدر برای تبلیغات و برند هزینه کرده بودند و حالا با دست خودشان قفسه ها و یخچال های مغازه ها را در دسترس رقبا قرار دادند و البته از دل برود هر آنکه از دیده رود.

عده ای از مدیران بسیار خنثی عمل کردند و انگار هیچ تغییری در محیط اتفاق نیفتاده است و با همان اندازه و روش قبلی به کار ادامه دادند، آهسته رفتند و آهسته آمدند و واکنشی نداشتند.

اما عده ای فرصت یاب بودند و هستند، آن ها مدیرانی بودند که ذهن فرصت سنج، چشم فرصت بین و گوشه فرصت شنو داشتند.

آن ها با بهره گیری از نظرات

مشاوران اصلح و برگزاری جلسات مفید و کاربردی با مدیران و نیروهای کلیدی شان، بیج جاده را دیدند و شوماخرواراز کندی و توقف دیگران استفاده کردند و با تمرکز بر مدیریت و تامین شایسته نسبت به تهیه مواد اولیه در زمان سریع و به نحو صحیح اقدام کردند؛ ملزومات شان را با ارتباط با تامین کنندگان بهتر و بیشتر تهیه کردند و با تمرکز بر سازمان فروش و توزیع به خوبی جای خالی دیگران در بازار را گرفتند و با هزینه های به مراتب پایین تر از گذشته برندشان را در معرض توجه و انتخاب مشتریان قرار دادند.

نتیجه

محیط پویاست، در حال تغییر و تحول است اما آیا بینش و اندیشه مدیران کسب و کارها ما هم متناسب با محیط پویا و در حال یادگیری است یا در حالت ایست و وحشت ساز است، آیا نگرش بلندمدت داریم یا در فکر سودهای کوتاه مدت هستیم؟ قبول کنیم مدیریت یعنی تصمیم گیری، یعنی توازن برقرار کردن بین فعالیت های متضاد و متعارض و یعنی پاسخ شایسته به تغییرات محیطی.

به راستی که بزرگترین اختراع بشریت، مدیریت است.

تأثیر روش‌های مختلف تغلیظ بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کنسانتره انار



زهرا باناشی
مدیر کنترل کیفیت
شرکت دشت نشاط



علی پورمند
مدیر کارخانه
شرکت دشت نشاط



قاسم ابراهیمی‌نژاد
مدیر عامل
شرکت دشت نشاط



سید شامول
کارشناس کنترل کیفیت
شرکت دشت نشاط

صنعتی بسیار مورد توجه است، چرا که کنسانتره آب میوه‌ها می‌تواند به عنوان ماده تشکیل دهنده بسیاری از محصولات از جمله بستنی‌ها، شربت میوه‌ها، ژله و نوشیدنی‌ها با پایه آب میوه استفاده شود.

در فرآوری آب میوه‌ها و سبزیجات، جهت جداسازی بخشی از آب موجود در این مواد از فرایند تغلیظ استفاده می‌شود. تغلیظ آب میوه‌ها، به عنوان عملیات واحد اصلی و عمده در صنعت فرایند میوه‌ها، نقشی بحرانی در تعیین کیفیت محصول نهایی از نظر ارزش تغذیه‌ای، طعم، رنگ، عطر، ظاهر و احساس دهانی، بازی می‌کند.

مروری بر تحقیقات پیشین

در سال ۲۰۱۳، تأثیر فرایند تغلیظ با مایکروویو تحت فشار و تغلیظ به روش مرسوم تحت فشار (اوپراتور چرخان تحت خلا) بر خواص آنتی‌اکسیدانی و پروفایل آنتی‌اکسیدان‌های آب انار و توت سیاه، در فشارهای ۳/۷، ۱۲، ۵/۳۵ و ۱۰۰ کیلو پاسکال توسط فضاییلی و همکاران بررسی شد. آب انار توسط دو روش مذکور با غلظت اولیه برابر ۴۲°Brix تا غلظت نهایی ۱۶°Brix تغلیظ شد. نتایج نشان دهنده این مطلب بود که روش حرارت دهی و شرایط فرایند (دما و فشار)، روی کیفیت کنسانتره از نظر ترکیبات فیتوشیمیایی آن موثر است. به

مقدار زیادی تانین‌های قابل هیدرولیز و همین‌طور آنتوسیانین‌هایی گلوکزید ۵،۳-دیگلوکوزید ۱، که خاصیت آنتی‌اکسیدانی دارند، مهم‌ترین دلیل معطوف شدن توجه پژوهشگران به سوی این محصول است. علاوه بر این تحقیقات بسیاری تأیید کننده این حقیقت هستند که آب انار نسبت به سایر آب میوه‌ها ترکیبات آنتی‌اکسیدانی بیشتری دارد. خصوصیات آب انار که در بالا ذکر شد و همچنین افزایش آگاهی روز افزون عموم در مورد ارزش تغذیه‌ای برجسته این محصول علی‌هستند که در خواست مصرف کننده برای آب انار را در سال‌های اخیر به طور قابل توجهی افزایش داده‌اند.

مبانی نظری

آب میوه‌ها، از میوه‌های متنوع که الزاما در تمام سال از نظر کشاورزی در دسترس نیستند، تهیه می‌شوند. قبل از ارسال به مقصد نهایی، آب میوه استخراج شده، تغلیظ می‌شود. مهم‌ترین اهداف تغلیظ آب میوه‌ها افزایش زمان ماندگاری (به علت فعالیت آبی پایین آن) و تسهیل حمل و نقل است. تغلیظ آب میوه‌ها، نیازمند جداسازی جزئی آب بدون تغییر در ترکیب جامدات و باقی ماندن ترکیبات جامد از جمله مواد معدنی، قند میوه‌ها و ویتامین‌ها در کنسانتره است. تهیه کنسانتره آب میوه‌ها از نظر

چکیده

عصاره گیری از آب میوه‌ها عملیات واحد اصلی در بسیاری از شاخه‌های صنعت غذا به شمار می‌آید و نقش اساسی در تولید محصول با کیفیت مناسب ایفا می‌کند. آب انار به خاطر دارا بودن مقادیر بالای ترکیبات فنولی در مقایسه با سایر میوه‌ها، توجه زیادی به خود معطوف کرده است. در این تحقیق به بررسی تأثیر روش‌های مختلف تغلیظ از قبیل تغلیظ انجمادی قالب کامل، تغلیظ با فرایند تبخیر پاششی، تکنولوژی رفرکتانس ویندو (سیستم رفرکتانس ویندو یک سیستم جدید حذف رطوبت، جهت تولید مواد غذایی خشک یا تغلیظ شده با کیفیت بالا می‌باشد)، تبخیر تحت خلا و در فشار اتمسفری بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کنسانتره انار پرداخته شده است.

کلمات کلیدی: کنسانتره، تغلیظ، انار

مقدمه

میوه انار (*Punica granatum L.*)، از مهم‌ترین میوه‌هایی است که در ترکیه، ایران، ایالات متحده آمریکا، کشورهای شرق میانه و مناطق مدیترانه‌ای و همچنین کشورهای عربی رشد می‌کند. این میوه بومی مناطق آسیای جنوب شرقی است. علی‌رغم آنکه میوه انار در حال حاضر در کشورهای مناطق استوایی و مدیترانه‌ای کشت می‌شود، این میوه از رایج‌ترین میوه‌های بومی ایران به شمار می‌آید. بخش خوراکی این میوه به صورت تازه مصرف می‌شود یا امکان استفاده از آن برای تهیه آب میوه، کنسانتره آب میوه، ژله، مربا، رب و همچنین به عنوان طعم‌دهنده و رنگ‌دهنده وجود دارد. میوه انار حاوی ترکیبات با ارزشی در قسمت‌های مختلف تشکیل دهنده ساختار خود است. این ترکیبات دارای خواص عملکردی و دارویی نظیر آنتی‌اکسیدانی، ضد سرطان و ضد تصلب شریان هستند. آب انار، از نظر تغذیه‌ای یک نوشیدنی مهم و مورد توجه محسوب می‌شود. غنی بودن آب انار از ترکیبات فنولیک از جمله

تبخیری نوین، راه‌حلی است که پژوهشگران برای جلب رضایت مصرف‌کنندگان خواهان محصولات تازه، صنعت‌گران طرف‌دار تولید با هزینه کمتر، حامیان محیط زیست طرف‌دار استفاده از تکنولوژی بدون آلودگی به آن روی آورده‌اند. به‌طور کلی می‌توان اظهار کرد که تغلیظ انجمادی، بهترین روش تغلیظ برای دستیابی به کنسانتره با بهترین خصوصیات فیزیکی و شیمیایی ارزیابی شد، اما غلظت کنسانتره حاصل توسط این روش محدود بود. به‌علاوه، نشان داده شد که تبخیر پاششی با توجه به این نکته که طی آن محصول دمای معادل دمای حباب مرطوب را تحمل می‌کند که در این پژوهش همواره کمتر از ۴۰ درجه سانتی‌گراد بود پتانسیل بالایی برای استفاده جهت تغلیظ نمونه‌های مواد غذایی را دارد. بررسی تاثیر تکنولوژی رفرکتانس ویندو بر ترکیبات زیست‌فعال کنسانتره که برای نخستین بار در این پژوهش صورت گرفت نیز نشان داد که این فرایند در مقایسه با فرایندهای مرسوم (تغلیظ تحت خلأ و در فشار اتمسفری) منجر به تولید کنسانتره با خصوصیات بهتر از این لحاظ شد.

فرار آروماتیک و در نتیجه کاهش قابل توجه کیفیت محصول می‌شود، استفاده از این روش‌ها بیشترین کاربرد را در تغلیظ این مواد دارا است. البته، برای حل این مشکل در صنعت واحدهای باز یافت اسانس ابداع شده است. همچنین با کنترل‌های ویژه و دقت بالا در فرایند و استفاده از تکنیک مخلوط‌سازی، تلاش‌های بسیاری در زمینه بهبود کیفیت محصول در صنعت تولید کنسانتره آب‌میوه‌ها صورت گرفته است. اما با وجود این تلاش‌ها محصولات تغلیظ شده به علت بروز طعم پختگی از محصولات تازه به آسانی قابل تشخیص هستند. از طرف دیگر بر تعداد مصرف‌کننده‌هایی که متمایل به خرید غذا با ارزش تغذیه‌ای اولیه، بافت مناسب و تازگی هستند روز به روز افزوده می‌شود. از این رو همچون سایر واحدهای فعال در صنایع غذایی، صنعت تولید و فرآوری کنسانتره آب‌میوه‌ها نیز برای حفظ تازگی و ارزش غذایی آب‌میوه‌ها در طی تولید کنسانتره به سوی استفاده از روش‌هایی که منجر به تولید محصول نهایی با بهترین کیفیت چه از نظر حسی و چه از نظر تغذیه‌ای می‌شوند، روی آورده است. استفاده از تکنولوژی‌هایی از قبیل تکنولوژی اسمز معکوس، تغلیظ انجمادی و روش‌های

طوری که فشار و دمای بیشتر باعث افزایش تخریب ظرفیت آنتی‌اکسیدانی هر دو آب‌میوه شد. به‌علاوه مشخص شد که استفاده از روش گرمایش با مایکروویو باعث حفظ بیشتر ظرفیت آنتی‌اکسیدانی محصول شده است. به طوری که سرعت و میزان تخریب خاصیت آنتی‌اکسیدانی در تغلیظ تحت فشار با مایکروویو، در نمونه‌ها کمتر بود. همچنین موثر بودن روش حرارت‌دهی و شدت فرایند بر میزان کل آنتوسیانین‌ها نشان داده شد. به‌گونه‌ای که با افزایش دما و فشار در هر دو روش حرارت‌دهی (با استفاده از مایکروویو و در اوپراتور چرخان تحت خلأ)، میزان آنتوسیانیدین در هر دو آب‌میوه کاهش بیشتری داشت.

نتیجه‌گیری

از میان محصولات متنوعی که از میوه انار تهیه می‌شود، کنسانتره انار از اهمیت ویژه برخوردار است. کنسانتره انار در فصل پاییز و زمستان از آب انار تهیه می‌شود تا برای فصولی که انار در بازار موجود نیست ذخیره شود. اهمیت کنسانتره انار از نقطه نظر صنعتی به علت امکان استفاده آن به عنوان ماده اولیه در تولید سایر محصولات از جمله ژله، بستنی و انواع نوشیدنی‌ها بر پایه آب‌میوه‌ها است. تغلیظ فرایند خارج کردن جزیی آب از محلول‌های آبی است. کنسانتره آب‌میوه‌ها به علت پایین بودن فعالیت آبی پایداری بیشتری نسبت به آب‌میوه‌ها دارند. به‌علاوه تغلیظ آب‌میوه‌ها باعث کاهش چشم‌گیر در هزینه‌های بسته‌بندی، نگهداری و حمل‌ونقل می‌شود. در ۶۰ سال اخیر روش‌های متفاوتی برای تغلیظ مواد غذایی مایع ابداع شده است که از این میان روش‌های تبخیری، تغلیظ انجمادی و اسمز معکوس راه خود را برای کاربرد در صنعت باز کرده‌اند. علی‌رغم آن که تغلیظ مایعات غذایی با روش‌های تبخیری منجر به از بین رفتن بیشتر ترکیبات



References:

1. Fischer, U.A., Carle, R., Kammerer, D.R., 2013. Thermal stability of anthocyanins and colourless phenolics in pomegranate (*Punica granatum*L.) juices and model solutions. *Food Chemistry* 138, 1800–1809.
2. Miguel, M.G., Neves, M.A., Antunes, M.D., 2010. Pomegranate (*Punica granatum* L.): a medicinal plant with myriad biological properties—a short review. *Journal of Medicinal Plants Research* 4, 2836–2847.
3. Opara, U.L., Al-Ani, M.R., Al-Shuaibi, Y.S., 2009. Physico-chemical properties, vitamin C content and antimicrobial properties of pomegranate fruit (*Punica granatum* L.). *Food and Bioprocess Technology* 2, 315–321.
4. Viuda-Martos, M., Fernandez-Lopez, J., Pérez-Alvarez, J.A., 2010. Pomegranate and its many functional components as related to human health: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 9, 635–654.

مدیریت زنجیره تامین مواد غذایی با فناوری بلاکچین



سیدشهاب الدین طباطبایی
مدیر شرکت دشت مرغاب
(یک و یک)



سلیمان ماندنی
عضو هیات مدیره شرکت دشت مرغاب
(یک و یک)



غلامرضا شرفی
عضو هیات مدیره و مدیرعامل شرکت دشت مرغاب
(یک و یک)

سوابق داده‌ها یا رویدادهای دیجیتالی را به گونه‌ای نگهداری می‌کند که باعث می‌شود آن‌ها کاملاً ایمن باقی بمانند. در حالی که بسیاری از کاربران ممکن است دسترسی برای بازرسی و یا اضافه کردن به داده‌ها را داشته باشند آن‌ها هرگز نمی‌توانند داده‌های پیشین را تغییر داده و یا حذف کنند. اطلاعات و داده‌ها به صورت وارد شده به سیستم باقی می‌مانند. (ووها و همکاران ۲۰۱۹) ویژگی‌های ذاتی این فناوری باعث افزایش اعتماد از طریق شفافیت و قابلیت ردیابی در هر گونه معامله اطلاعات، کالاها و منابع مالی داخل می‌شود. (ساووین و منفرد ۲۰۱۶) همکار یعنی صاحبان، پیمانکاران ساخت و ساز، کارخانه‌های خارج از کشور و شرکت‌های لجستیک در شبکه بلاکچین گنجانده شده‌اند و هر کدام از آن‌ها نسخه‌ای از دفترچه تهیه می‌کنند و این امکان را برای آن‌ها فراهم می‌کند. اطلاعات مربوط به هر گونه معامله درون شبکه بلاکچین قرار می‌گیرد و هر معامله بیانگر یک تراکنش است. در زنجیره تامین، از جمله قرار دادن سفارشات، تولید، حمل و نقل، تحویل و چک در کارخانجات تولیدی، یک تراکنش تا زمانی که همه هم‌تایان و شرکا تایید کننده به یک اجماع نرسند، قابل تایید نیست. (وانگ و همکاران ۲۰۲۰)

و برون سپاری هستند. در نتیجه شرکت‌های مستقل بخش‌های مختلف زنجیره‌های تامین جهانی را مدیریت می‌کنند. هر شرکت در زنجیره تامین اهداف راهبردی و عملیاتی را برای به حداکثر رساندن سود خود با استفاده از اطلاعات محلی مانند ساختارهای هزینه، حاشیه سود و پیش‌بینی تعیین می‌کند. (میتسواکی ناکاسومی ۲۰۱۷) زنجیره‌های تامین به طور فزاینده‌ای پیچیده‌تر، گسترده‌تر و جهانی‌تر می‌شوند. (ساووین و منفرد ۲۰۱۶) سیستم زنجیره تامین فعلی تحت روش‌های مختلفی بین سیستم‌های جدا از هم کار می‌کند که در آن هیچ وضوحی از یک واقعیت واحد وجود ندارد. همه افراد در اکوسیستم وضعیت فعلی خود را در انزوای حفظ می‌کنند که منجر به چالش‌هایی از قبیل عدم شفافیت، قابلیت ردیابی، پاسخگویی و کارایی می‌شود. (کمیلاریس ۲۰۱۹) از طریق تکنولوژی بلاکچین یک تاریخچه‌ی دائمی از یک محصول، از تولید تا فروش آن به صوت کامل ثبت می‌شود. این امر می‌تواند به طور چشمگیری تأخیرهای زمانی، هزینه‌های اضافه و خطای انسانی را که موجب تضعیف معاملات امروز می‌شود، کاهش دهد. (کومرو همکاران ۲۰۱۹) بلاکچین یک پایگاه داده توزیع شده (بخش بندی شده) است که



امروزه، سازمان تولید و بخش خدمات به دلیل جنگ قیمت و تقاضای زیاد برای کیفیت در تقابل هستند. کیفیت بالا و قیمت پایین بدون ادغام فناوری جدید در سیستم و بدون پشتیبانی مشتری حاصل نمی‌شود (کول و همکاران، ۲۰۱۹). ایمنی مواد غذایی به عنوان یکی از نگرانی‌های اصلی در زنجیره‌های تامین مواد غذایی در جهان ظاهر شده است، (مابری، ۲۰۱۷). چندین بار دیده شده است که مشتریان با مشکلات مختلفی از جمله دیر تحویل دادن محصولات بدون هماهنگی قبلی، محصول بی کیفیت، محصول اشتباه به دلیل سهل انگاری انسان، محصول شکسته یا آسیب دیده در زمان تحویل، محصولات گران قیمت و بنجل روبرو شده‌اند. (فوستر و گانگولی، ۲۰۰۷). هر زمان که تحقیقات در این موارد انجام شود، علی‌رغم سرمایه‌گذاری و هزینه‌های زیاد و از دست دادن زمان زیاد، نتیجه مشخصی حاصل نمی‌شود. در پایان، مشتریان همچنان ناراضی باقی مانده و باز خورد منفی می‌دهند. (فاوکت و همکاران، ۲۰۰۷)

از طرفی دیگر در گذشته، اکثر تولیدکنندگان تقریباً همه چیز را در خانه تولید می‌کردند. اما اکنون، فشار بالای قیمت و رقابت جهانی آن‌ها را مجبور کرده است تا بر روی قابلیت‌های هسته‌ای خود مانند مهندسی و مونتاژ نهایی به عنوان تولیدکنندگان تجهیزات اصلی تمرکز کنند در نتیجه تقریباً کل عملیات تولید را برون سپاری می‌کنند. این سطوح بالاتر از پیچیدگی نتیجه تغییرات چشمگیر در تولید و توزیع، از جمله جهانی سازی

جدول مقایسه مدیریت زنجیره تامین سنتی و استفاده از فناوری بلاکچین در مدیریت زنجیره تامین مواد غذایی

ردیف	مشخصه‌ها	زنجیره تامین سنتی / متمرکز	استفاده از فناوری بلاکچین / غیرمتمرکز
۱	ساختار	متمرکز	کاملاً غیرمتمرکز
۲	همکاری و تعامل	عدم تعامل بین سیستم‌های قطع منجر به بی‌کفایتی و عدم کارایی می‌شود.	قابلیت همکاری که امکان تعامل با یکدیگر را فراهم می‌کند به تعامل با یکدیگر منجر به تعامل چابک و زمان واقعی می‌شود که آن را کارآمد و مقرون به صرفه می‌سازد.
۳	شفافیت	کمبود اطلاعات باز و قابل اعتماد در زنجیره تامین	یک اکوسیستم که در آن اطلاعات آزادانه و ایمن بین شرکت کنندگان مجاز جریان می‌یابد.
۴	قابلیت ردیابی	بررسی و ردیابی مشکل در آن سخت است	بهترین قابلیت ردیابی از ابتدای تولید تا انتهای مصرف
۵	کارایی	سیستم مستعد خطا و با پیوستگی کم/ وابسته به یک فرایند اتصال	پردازش تراکنش درون بلاکچین همیشه کندتر از پایگاه‌های اطلاعاتی متمرکز خواهد بود، به دلیل: الف) بررسی امضای اعضا، ب) مکانیسم‌های توافق، و ج) افزونگی. با این حال این سیستم‌ها به هم پیوسته هستند و تلاشی جهت اتصال لازم ندارند
۶	امنیت	به دلیل تمرکز امنیت پایین است	ترکیبی از هش‌های پی دی پی و رمزنگاری و مکانیسم اجماع امنیت را بسیار بالا برده است
۷	مقیاس پذیری	به دلیل ذخیره وضعیت فعلی در انبارها مقیاس پذیری پایین است	بلاکچین قول می‌دهد مقیاس پذیری و قابلیت همکاری رادر بالاترین حد خود حفظ کند
۸	اعتماد و یکپارچگی	تضمین در این سیستم‌ها بسیار دشوار است مواد و محصولات نهایی در امتداد زنجیره دستخوش تغییر آلودگی و تقلب خواهند شد	با استفاده از الگوریتم ویژه رمزنگاری، ذخیره نسخه در پایگاه داده در گره‌های مختلف شبکه، و تغییر داده‌ها زمانی مورد پذیرش است که در تمام گره‌ها همگام سازی شده و مورد اجماع قرار گرفته باشد
۹	تغییرناپذیری	همیشه احتمال تغییر به وسیله خطاهای انسانی و جود دارد (خطای عمدی یا سهوی)	پس از تایید معامله معتبر و ثبت شده در بلوک داده‌ها، درد فترکل توزیع شده و برگشت ناپذیر است و نمی‌توان داده‌ها را پنهان کرد یا تغییر داد
۱۰	اتوماسیون	به دلیل قطع ارتباط سیستم اتوماسیون چالش برانگیز است	با استفاده از قراردادهای هوشمند اجرای تعهدات به صورت اتوماتیک تضمین می‌شود و بر اساس تحقق شروط قرارداد هوشمند می‌توان مکان‌ها و محموله‌ها را ردیابی کرد

References:

- 1-Tian, F. (2017, June). A supply chain traceability system for food safety based on HACCP, blockchain & Internet of things. In 2017 International Conference on Service Systems and Service Management (pp. 1-6). IEEE.
- 2-Wu, H., Cao, J., Yang, Y., Tung, C. L., Jiang, S., Tang, B., ... & Deng, Y. (2019, July). Data Management in Supply Chain Using Blockchain: Challenges and a Case Study. In 2019 28th International Conference on Computer Communication and Networks (ICCCN) (pp. 1-8). IEEE
- 3-Roy, S. K., Ganguli, R., & Goswami, S. (2020). Transformation of Supply Chain Provenance Using Blockchain—A Short Review. In Emerging Technology in Modelling and Graphics (pp. 583-593). Springer, Singapore
- 4-Schmidt, C. G., & Wagner, S. M. (2019). Blockchain and supply chain relations: A transaction cost theory perspective. Journal of Purchasing and Supply Management, 25(4), 100552.
- 5-Aich, S., Chakraborty, S., Sain, M., Lee, H. I., & Kim, H. C. (2019, February). A Review on Benefits of IoT Integrated Blockchain based Supply Chain Management Implementations across Different Sectors with Case Study. In 2019 21st International Conference on Advanced Communication Technology (ICACT) (pp. 138-141). IEEE.
- 6-Zhao, G., Liu, S., Lopez, C., Lu, H., Elgueta, S., Chen, H., & Boshkoska, B. M. (2019). Blockchain technology in agri-food value chain management: A synthesis of applications, challenges and future research directions. Computers in Industry, 109, 83-99.
- 7-Koteska, B., Karafiloski, E., & Mishev, A. (2017). Blockchain Implementation Quality Challenges: A Literature. In SQAMIA 2017: 6th Workshop of Software Quality, Analysis, Monitoring, Improvement, and Applications (pp. 11-13).
- 8- Wang, L., & Guo, S. (2018, December). Blockchain Based Data Trust Sharing Mechanism in the Supply Chain. In International Conference on Security with Intelligent Computing and Big-data Services (pp. 43-53). Springer, Cham.
- 9-Kumar, A., Liu, R., & Shan, Z. (2019). Is Blockchain a Silver Bullet for Supply Chain Management? Technical Challenges and Research Opportunities. Decision Sciences.
- 10-Yadav, S., & Singh, S. P. (2020). Blockchain critical success factors for sustainable supply chain. Resources, Conservation and Recycling, 152, 104505.
- 11-Wang, Z., Wang, T., Hu, H., Gong, J., Ren, X., & Xiao, Q. (2020). Blockchain-based framework for improving supply chain traceability and information sharing in precast construction. Automation in Construction, 111, 103063.

بررسی تاثیر مقادیر مختلف نمک‌های کلرید سدیم و کلرید پتاسیم بر خواص ریولوژیکی و مکانیکی پنیر سفید UF ایرانی



علیرضارضوی

کارشناس ارشد صنایع غذایی،
مسئول کنترل کیفیت و مسوول
فنی شرکت فرآورده‌های لبنی رامک
- معاون واحد کنترل کیفیت



مهدی بهبود

دانشجوی دکتری صنایع غذایی،
مسئول کنترل کیفیت و مسوول
فنی شعب توزیع شرکت
فرآورده‌های لبنی رامک

مبانی نظری پژوهش:

به دلیل رفع نگرانی گروهی از مصرف‌کنندگان در مورد اثرات مصرف نمک طعام در تشدید بیماری‌های قلبی-عروقی، در این بررسی از ۵ نمونه مختلف با درصدهای مختلف کلرید سدیم و کلرید پتاسیم استفاده شده است تا اثرات آن‌ها در طول دوره نگهداری بر روی خصوصیات فیزیکی محصول پنیر بررسی گردد.

مواد اولیه مورد استفاده:

پنیر سفید ایرانی تهیه شده از شیر گاو به روش UF، استارترهای مزوفیل، مایه پنیر قارچی، نمک‌های NaCl و KCl.

Fresh.۱

Ripened.۲

نحوه انجام پژوهش و تحلیل داده‌ها:

شیر مورد استفاده عاری از آنتی‌بیوتیک با چربی ۳٫۳ درصد و PH برابر با ۶٫۶۸ تحت فرآیندهای حرارتی مورد نیاز و تغلیظ قرار گرفته و پس از افزودن استارتر و مایه پنیر و انجام عمل انعقاد، نمک‌زنی به روش خشک با مقادیر و ترکیبات مختلف بر روی کاغذ پارچمنت انجام و درب‌بندی گردید. تیمارهای در نظر گرفته شده شامل نمونه ۱ شاهد با ۳ درصد نمک کلرید سدیم، نمونه ۲ حاوی ۲ درصد نمک کلرید سدیم و ۱ درصد نمک کلرید پتاسیم، نمونه ۳ حاوی ۱٫۲۵ درصد نمک کلرید سدیم و ۱٫۲۵ درصد نمک کلرید پتاسیم، نمونه ۴ حاوی ۱٫۵ درصد نمک کلرید سدیم و نمونه ۵ حاوی ۱٫۵ درصد نمک کلرید پتاسیم و ۰٫۲۵ درصد نمک کلرید سدیم بوده‌اند.

نمونه‌ها پس از گرمخانه‌گذاری و افت PH وارد سردخانه بالای صفر شدند. به منظور بررسی اثر تیمارهای مختلف بر روی ویژگی‌های فیزیکی پنیر در طول زمان ماندگاری، نمونه برداری و آزمون‌های مربوطه در روزهای ۳ و ۳۰ و ۶۰ صورت گرفت. آزمایش‌های انجام شده شامل آزمون برش کاتر و آزمون رنگ سنجی بوده است. در مورد آزمون برش، هرچه میزان نمک در نمونه کمتر

مقدمه:

پنیر یکی از فرآورده‌های شیر است که از انعقاد شیر و خروج سرم آن تولید می‌شود که به صورت نرم، نیمه سخت، سخت و خیلی سخت تولید می‌شود و می‌تواند به صورت تازه ۱ یا رسیده ۲ مصرف گردد. پنیرهای سفید در اصل دارای بافت نرم بوده و در حضور نمک دوره رسیدن را طی می‌کنند. نمک مورد استفاده با جذب آب اضافی و تکمیل آبیگری دلمه باعث استحکام بافت دلمه می‌شود. همچنین نمک با کاهش آب آزاد پنیر و در نتیجه کاهش فعالیت آبی، باعث افزایش زمان ماندگاری پنیر می‌شود. نمک، رشد باکتری‌های نامطلوب را در پنیر به تعویق انداخته و به غلبه فلور میکروبی کمک می‌نماید. همچنین باعث کنترل سرعت تخمیر و بهبود طعم و بافت پنیر در طول دوره رسیدگی می‌شود. در صورتی که غلظت نمک در پنیر کاهش یابد، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، حسی، ریولوژیکی و میکروبی تحت تاثیر قرار می‌گیرند علیرغم اینکه یون سدیم موجود در نمک طعام در حفظ فشار اسمزی و انتقال پیام‌های عصبی ضروری می‌باشد، به دلیل ارتباط بین میزان دریافت آن با بیماری‌هایی نظیر فشار خون، پوکی استخوان و تشکیل سنگ‌های کلیوی باعث ایجاد نگرانی‌های در بین مصرف‌کنندگان شده است و بر همین اساس در سال‌های اخیر، تولیدکنندگان تلاش کرده‌اند که میزان نمک سدیم را در انواع پنیر کاهش داده یا با نمک‌های دیگر مانند کلرید پتاسیم جایگزین کنند. دلیل انتخاب کلرید پتاسیم، موفقیت آن در کاهش معایب ذکر شده بوده است.

■ نتیجه‌گیری:

نتایج به دست آمده در مطالعه نشان داده است که نمونه شماره ۲ که حاوی ۲ درصد کلرید سدیم و ۱ درصد کلرید پتاسیم بوده در هیچ یک از خصوصیات بافتی و رنگی، اختلاف معناداری با نمونه شاهد حاوی ۳ درصد کلرید سدیم نداشته است.

بنابراین با توجه به پرمصرف بودن محصول پنیر سفید در ایران و از طرفی مضرات مصرف نمک کلرید سدیم بر سلامت انسان و همچنین در راستای کاهش مصرف آن، می‌توان میزان مصرف این نمک را تا ۳۰ درصد کاهش داد و از نمک‌های جایگزین مانند کلرید پتاسیم استفاده کرد.

استفاده از نمک کلرید پتاسیم باید با رعایت کامل موازین نشانه‌گذاری جهت اطلاع رسانی دقیق به مصرف‌کنندگان بخصوص بیماران کلیوی انجام پذیرد.

باشد یا کاهش یابد، استحکام و سختی بافت پنیر هم در مقابل نیروهای برشی کاهش می‌یابد. همچنین نمونه‌های حاوی نمک کلرید پتاسیم دارای بافت شکننده‌تر، نرم‌تر و دارای سختی کم‌تری هستند. در مورد آزمون رنگ سنجی نیز هیچگونه ارتباط منطقی بین تغییر در مقدار و نوع نمک با رنگ پنیر مشاهده نشده است.

■ ارزیابی آماری:

در ارزیابی آماری نمونه‌ها از طرح آزمایشی فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی استفاده شده و میانگین نمونه‌ها با آزمون چند دامنه‌ای دانکن توسط نرم افزار SPSS ۱۹ صورت گرفته است.



References:

- 1-Hamed Heidary Moghtader , Ebrahim Ahmadi , Adel Tavassoli. Study of the effect of different levels of NaCl and KCl on the mechanical and rheological properties of Iranian White Cheese
- Aly, M.E. 1995. An attempt for producing low-sodium Feta-type cheese. Journal of Food Chemistry. 52: 295-992
- Erdem, Y.K. 2005. Effect of ultrafiltration, fat reduction and salting on textural properties of white brined cheese. Journal of Food Engineering 71: 366-273
- Guillermo, A., E. Susana, C. Amelia. 2006. Secondary proteolysis of Fynbo cheese salted with NaCl/KCl brine and ripened at various temperatures. Journal of Food Chemistry 96: 297-303
- Institute of Standards and Industrial Research of Iran. 1993. Brined cheese specification & test methods. ISIRI no 2344-1. 1rd, Karaj.

تولید غذای سنتی آماده به صورت صنعتی با استفاده از پوشش خوراکی نامریی جهت کاهش میزان چربی



سعیده عزت زادگان جهرمی

رییس مطالعات بازار تحقیق و توسعه شرکت ستاره یخی آسیا (ب.آ)

مواد و روش‌ها

مراحل فرآیند تولید محصول کوکوسیب زمینی صنعتی پس از خمیرگیری و گذراندن زمان استراحت خمیر ابتدا فرم دهی، سرخ کن و سپس فر است. برای تهیه خمیر آن از سیب زمینی آنزیم بری شده و سپس چرخ شده به اضافه مقادیری شامل تخم مرغ، نمک و ادویه جات مخلوط شد. مرحله‌ای بعد از فرم دهی (وزن ۲۰ گرم برای هر قطعه) به فرآیند تولید اضافه شد که شامل عبور قطعات قالب خورده‌ی کوکوسیب زمینی از محلولی می‌باشد که باعث ایجاد پوششی نامریی روی محصول شده است. مواد تشکیل دهنده این محلول جهت تشکیل پوشش شامل پودر سفیده تخم مرغ برند pulviver بلژیک، متیل سلولز JRS آلمان و کربوکسی متیل سلولز ULONG چین، به ترتیب در مقادیرهای (درصد) ۳، ۰/۴، ۰/۳ و ۱/۵، ۰/۲، ۰/۱۵ به صورت محلول حل شده در آب ۴-۰°C تست شد. جهت تثبیت این محلول روی محصول به روش استفاده از وزش هوای گرم با دمای حدود ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد پس از قالب زنی استفاده شد. پس از گذشتن از مرحله تثبیت، سرخ کردن در سرخ کن صنعتی برند stork به مدت ۵۰ ثانیه در دمای $175 \pm 0C5$ و سپس پخت در فر صنعتی برند stork در شرایط دمای $0C5 \pm 0.1$ به مدت ۲ دقیقه و بخار ۹۴٪ تا رسیدن دمای مرکز محصول به $72C$ و سپس انجماد به روش IQF در دمای $35C$ - صورت گرفت. پس از گذراندن منجمد شدن مقادیر چربی به روش سوکسله و رطوبت با آون برند memmert در دمای $51C$ اندازه‌گیری شد. ارزیابی حسی هدونیک ۵ نقطه‌ای با پانلیست‌های آموزش دیده با جامعه آماری ۳۰ نفر نیز انجام شد. نتایج داده‌ها نیز با نرم افزار SPSS به روش دونکن ($p < 0.05$) آنالیز شد.

تجزیه و تحلیل داده‌ها

محلول دارای مواد پودر سفیده تخم مرغ، متیل سلولز و کربوکسی

مقدمه

غذاهای آماده غذایی هستند که به صورت تجاری تهیه می‌شوند و برای راحت تر مصرف شدن طراحی شده‌اند. وجود مواد اولیه فراوان، استفاده از فرمولاسیون مناسب و تجهیزات مدرن، امکان تولید فرآورده‌هایی را با طعم و ارزش غذایی بالا در اختیار تولیدکنندگان صنعتی قرار داده است. بنابراین مصرف اینگونه غذاهای سریع جهت جایگزینی آن‌ها با غذاهای خانگی در وعده‌های غذایی امری اجتناب ناپذیر شده است (برانان و همکاران، ۲۰۱۴). ممکن است این نگرانی وجود داشته باشد که آیا غذاهای منجمد آماده، فاکتورهای غذایی و سلامتی لازم برای مصرف را دارند. با استفاده از تکنولوژی‌های جدید معمولاً در پخت غذاهای آماده از فر هوای داغ و بخار استفاده می‌شود و زمان کوتاهی نیز عبور از سرخ کن جهت برشته شدن سطح محصول و انسجام آن وجود دارد. این زمان کوتاه سبب جذب روغن کمی می‌شود، اما در صورتی که بتوان این مقدار روغن رانیز کاهش داد دارای منفعت برای مصرف کننده و تولید کننده می‌باشد. برای جلوگیری از جذب روغن معمولاً از ترکیبات پروتئینی و غیر پروتئینی مانند هیدروکلوریدها در پیداست، بتر، سوخاری یا محلول بعد از سوخاری یا فرمینگ استفاده می‌شود (نوری زاده و همکاران، ۲۰۱۶).

در طول حرارت دهی، جذب روغن و از دست دادن رطوبت صورت می‌گیرد و نتیجه یک پوشش ترد حاصل می‌شود. میزان جذب روغن با از دست دادن بیشتر رطوبت، بیشتر می‌شود و در نتیجه سطح محصول با سوخاری تردتر می‌گردد. از ترکیبات کاربردی در این زمینه می‌توان به فیبر سلولز، آرد برنج پری ژلاتینه شده، نشاسته برنج، نشاسته ذرت، نشاسته سیب زمینی، آرد برنج، ژلاتین، کلاژن، سفیده تخم مرغ، پودر آب پنیر و... استفاده نمود (سahین و همکاران، ۲۰۰۵، ونگاواسری و همکاران، ۲۰۰۰؛ حیدری و همکاران، ۲۰۱۳). اثر صمغ زلان بر کاهش جذب روغن در محصول ناگت مرغ بررسی شده است. بهترین حالت که در آن بیشترین کاهش جذب روغن و کمترین مقدار از دست دادن رطوبت مشاهده شد غلظت ۰/۵ ژلان است. در ناگت شاهد و آزمایشی به ترتیب میزان روغن ۱۵/۹ و ۱۲/۱۴ و میزان رطوبت ۶۱/۰۳ و ۶۸/۲۹ است.

متیل سلولز با مقادیر ۰/۳٪، ۰/۴٪، ۰/۳٪ و ۰/۱۵٪، ۰/۲٪، ۰/۱۵٪ تست شد. در جدول زیر مقادیر چربی و رطوبت کوکو سیب زمینی‌ها با این دو محلول در مقایسه با محصول شاهد آورده شده است.

جدول ۱. اثر محلول‌های مختلف مواد بر میزان چربی و رطوبت

میزان چربی (درصد)	میزان رطوبت (درصد)	محصول با ترکیبات محلول (درصد)
17/8 ^a	54/1 ^a	کوکو سیب زمینی پودر سفیده تخم مرغ، متیل سلولز و کربوکسی متیل سلولز (۳، ۰/۴، ۰/۳)
15/6 ^b	53/8 ^a	کوکو سیب زمینی پودر سفیده تخم مرغ، متیل سلولز و کربوکسی متیل سلولز (۱/۵، ۰/۲، ۰/۱۵)
10/6 ^c	52/3 ^b	کوکو سیب زمینی شاهد

به ۲۲°C پخت و سپس از انجماد به روش IQF در دمای ۳۵°C - صورت گرفت. میزان رطوبت کوکو سیب زمینی شاهد و تستی به ترتیب (درصد) ۵۲/۳ و ۵۴/۱ و میزان چربی ۱۷/۸ و ۱۰/۶ بود. همان گونه که مشاهده می شود وجود این پوشش سبب حفظ رطوبت بیشتر و جذب روغن کمتری نسبت به محصول کنترل شده است. هم چنین طبق نتیجه تست پانل با پانلیست‌های آموزش دیده کوکو سیب زمینی با کوتینگ نامریی احساس دهانی خوشایندتری را ایجاد می کند زیرا بافت لطیف تری نیز داشت.

※ کارشناس ارشد صنایع غذایی و رییس مطالعات بازار تحقیق و توسعه
Convenience food 2
post-breading dip 3
Post-forming dip 4
Individual Quick Frozen 5

طبق نتیجه ارزیابی حسی کوکو سیب زمینی شاهد و تست شده با محلولی دارای مقادیر پودر سفیده تخم مرغ، متیل سلولز و کربوکسی متیل سلولز (۳، ۰/۴، ۰/۳) با پانلیست‌های آموزش دیده مقایسه گردید.

نتیجه گیری

اثر ترکیبی مواد پودر سفیده تخم مرغ، متیل سلولز و کربوکسی متیل سلولز به ترتیب در مقادیر (درصد) ۳، ۰/۴ و ۰/۳ به صورت محلول بعد از قالب زنی، بر کاهش جذب روغن، میزان رطوبت و ویژگی‌های حسی کوکو سیب زمینی در مقایسه با نمونه کنترل مقایسه شد. میزان جذب روغن و رطوبت پس از سرخ کردن به مدت ۵۰ ثانیه در دمای ۱۷۵ ± ۵°C و سپس پخت در شرایط دمای ۱۰۰ ± ۵°C به مدت ۲ دقیقه و بخار ۹۴ تار سیدن دمای مرکز محصول

همان طور که در جدول بالا مشاهده می شود استفاده از این محلول سبب کاهش جذب روغن و افزایش میزان رطوبت نسبت به محصول شاهد می شود. میزان چربی در محصول پوشش داده شده توسط محلول با درصد مواد بالاتر نسبت به محلول دیگر کاهش بیشتر در میزان روغن و افزایش بیشتری در میزان رطوبت داشته است (سورجی و همکاران، ۲۰۱۰). به این معنی که این پوشش سبب حفظ بیشتر رطوبت محصول و در نتیجه کاهش میزان جذب روغن و نهایتاً مقدار چربی محصول به طور معنی داری شده است. محلول حاصل با درصد مواد ۰/۳، ۰/۴، ۰/۳ نسبت به ۰/۲، ۰/۱۵، ۰/۱۵ دارای ویسکوزیته یا غلظت بالاتری است که در شرایط خط تولید با توجه به چرخش در دستگاه و افزایش دما در طول زمان نیز عملکرد بهتری داشت.

References:

- Brannan, R., Mah, E., Schott, M., Yuan, S., Casher, L., Myers, A., & Herrick, C. (2014). Influence of ingredients that reduce oil absorption during immersion frying of battered and breaded foods". *Eur. J. Lipid Sci Technol*, 116: 240-254.
- Heidary Soreshjani, B., hojjatoleslami, M., Molavi, H., Hemmatzadeh Dastgerdi, S., & Shariaty M.A. (2013). "Producing Low Fat Chicken Nugget Through Coating by Gellan Gum". *IJFAS Journal*, 20(2):785-789.
- Norizzadeh, A.R., Junaida, A.R., & Maryam, affat., A. L. (2016). "Effect of repeated frying and hydrocolloids on the oil absorption and acceptability of banana (*Musa acuminata*) fritters". *International Food Research Journal*, 23(2): 694-699.
- Sahin, S., Sumnu, G., & Altunakar, B. (2005). "Effect of batters containing different gum types on the quality of deep-fat fried chicken nuggets". *J of the Sci of Food and Agric*, 85: 2375-2379.
- Soorgi, M., Mohebbi, A., Mousavi, & M., Shahidi, F. (2010). "The effect of methylcellulose, temperature and microwave pretreatment on kinetic of mass transfer during deep fat frying of chicken nugget". *Food Bioprocess Tech*.
- Susanne, A., & Guari, S. M. (2000). "Comperative evaluation of edible coating to reduce fat uptake in a deep fried cereal product". *Food Res Int*, 35: 445-458
- Vongsa wasdi, P., Nopharatna, M., Srisuwatree, W., pasukcharo enying, S., & Wongkit charoen, N., (2008). "Using Modified starch to decrease the oil absorbtion in fried battered chicken". *Asian J of Food and Agric Ind*, 1(103):174-183.

تأثیر دمای نگهداری بر روی ترکیبات موثر در رایحه پنیر سفید UF ایرانی



ملیحه ترابیده

کارشناس ارشد صنایع غذایی،
کارشناس کنترل کیفیت
فرآورده‌های لبنی رامک



ابراهیم ترابی

کارشناس صنایع غذایی،
معاونت شرکت فرآورده‌های
لبنی رامک



محمد صادق عرب

دانشجوی دکتری صنایع غذایی، مدیر
کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های
لبنی رامک



چکیده

این مطالعه به منظور شناسایی ترکیبات آرومای پنیرهای UF ایرانی که در دمای مناسب نگهداری شده بودند انجام شد. ترکیبات آرومایی که در پنیر موجود است عبارتند از استالیدیید، اتانول، دی استیل، و استوین، که این ترکیبات در طی دوره‌ی رسیدن پنیر UF ایرانی در دمای ۱۰ درجه، دارای خواص مورد نظر بوده است. شرایط نگهداری، دمای نگهداری و شرایط حمل و نقل اثر مستقیم بر روی ترکیبات موثر موجود در پنیر، بافت و آروما دارد.

کلمات کلیدی: استالیدیید، اتانول، استوین، پنیر سفید UF ایرانی، آروما

مقدمه

شیر و فرآورده‌های آن از منابع غنی تامین پروتئین، کالری، املاح و بعضی از ویتامین‌های مورد نیاز بدن می‌باشند. پنیریکی از فرآورده‌های شیر و با ارزش‌ترین منابع غذایی حاوی مقادیر قابل توجهی پروتئین و کلسیم بوده و دارای کلیه اسیدهای آمینه ضروری است (۳). صنایع جدید پنیرسازی به دنبال تولید پنیرهایی با قابلیت ماندگاری بالا نیست، بلکه خواهان محصولی است که ضمن دارا بودن خواص ارگانولپتیکی مطلوب، در سریع‌ترین زمان ممکن به فروش برسد. در نتیجه بررسی هرچه بیشتر منابع

خام گزارش شده‌اند، زیرا این ارگانوسم‌ها قادرند که تحت شرایط انتخابی شدید نیز به رشد ادامه دهند و با ویژگی‌های پروتئولیتیک عالی، نقش اساسی در ایجاد خصوصیات حسی محصول از خود نشان می‌دهند.

پروتئولیز از طریق تولید پپتیدها و اسیدهای آمینه آزاد، ترکیبات عطر و طعم داری مانند آمین‌ها، اسیدها، تیول‌ها و تیواسترها، نقش مهمی را در ایجاد عطر و طعم پنیر ایفا می‌کند. پروتئولیز از طریق ایجاد اسیدهای آمینه آزاد مخصوصاً اسیدهای آمینه‌ای که عطر و طعم واقعی دارند روی عطر و طعم پنیر تاثیر می‌گذارد (۶،۷).

نتیجه‌گیری

نگهداری پنیرهای فتای UF در دمای ۱۰°C علاوه بر دارا بودن مقادیر مناسبی از ترکیبات موثر در عطر و طعم و ویژگی‌های مطلوب بافت می‌توانند دوره‌ی رسیدن کوتاه‌تری را به همراه داشته باشند که این موضوع کمک اقتصادی فراوانی به صنعت پنیرسازی کشور می‌نماید. زیرا هزینه‌های نگهداری پنیر در سردخانه به دلیل کوتاه بودن مدت زمان رسیدن آن کاهش یافته و از طرفی ویژگی‌های حسی آن به دلیل مطلوبیت بالا سبب افزایش مصرف شیر و فرآورده‌های لبنی در سطح کشور شده که منجر به افزایش ارزش افزوده در صنعت و افزایش کارایی و سلامت مصرف کنندگان در سنین مختلف می‌شود.

از نظر صرف زمان، فرایند پرهنینه‌ای به شمار می‌آید و منجر به گرانی پنیر تولیدی می‌شود. افزایش دمای نگهداری ساده‌ترین و موثرترین روش برای سرعت بخشیدن به دوره رسیدن پنیر می‌باشد، و محصولات پروتئولیز، گلیکولیز و لیپولیز زودتر به سطح مورد نظر می‌رسند و بافت و طعم پنیر زودتر مشخص می‌گردد. این روش به وسیله ایجاد شرایط بهینه برای فعالیت آنزیم‌ها، رسیدن پنیر را شدت می‌بخشد (۵).

تغییر در عطر و طعم پنیر

پنیر تازه طعم اسیدی ملایمی دارد که در طول رسیدن طعم و مزه پنیر رسیده را پیدا می‌کند. طعم و مزه پنیر رسیده مخلوطی از مواد مختلف نظیر دی استیل در پنیر ملایم، مقدار کمی اسیدبوتیریک و اسید کاپروئیک، استرالکل، نمک‌های اسید پروپیونیک و اسید استیک در پنیرهای کاملاً رسیده و بوهای تند آمونیاکی در پنیرهای خیلی کهنه است. طعم پنیر در نتیجه تجزیه ترکیبات شیر به وسیله آنزیم‌های داخلی و خارجی ناشی از شیر، رنت یا میکروارگانوسم‌هایی است که یکسری از ترکیبات فرار و غیر فرار تولید می‌کنند.

آنزیم‌های ناشی از میکروارگانوسم‌های مرتبط با پنیر مخصوصاً باکتری‌های اسیدلاکتیک عامل و فاکتور بسیار مهمی برای تشکیل ترکیبات موثر در طعم پنیر هستند. لاکتوباسیلوس‌ها به عنوان گونه‌های غالب در پنیرهای تهیه با شیر

ایجاد کننده خواص ارگانولپتیک و مسیرهای تولید بافت و طعم مطلوب و نامطلوب جهت ایجاد محصول مناسب الزامی است (۴).

ساده‌ترین و موثرترین روش جهت تسریع رسیدن پنیر افزایش دمای نگهداری می‌باشد که می‌تواند با توجه به اثرات مهم آن بر پروتئولیز، لیپولیز و گلیکولیز پنیر، بر ویژگی‌های بافتی و حسی پنیر نیز تاثیر شگرفی بگذارد.

چربی و پروتئین شیر از طریق تعدادی از باکتری‌های مفید به صورت ساده‌تر و قابل هضم‌تر در می‌آید و اصولاً به عنوان ماده غذایی نیم هضم تلقی می‌شود. از این رو دستگاه گوارش انسان به خوبی می‌تواند آن را هضم نماید.

اهمیت دیگر تغذیه‌ای پنیر در عدم وجود لاکتوز است. لاکتوز موجود در شیر وقتی که در دستگاه گوارش انسان وارد می‌شود باید توسط آنزیم لاکتاز که توسط سلول‌های روده ترشح می‌شود تجزیه شود.

لاکتوز یک دی ساکارید است که از گلوکز و گالاکتوز تشکیل یافته که توسط آنزیم لاکتاز به این دو قند تجزیه می‌شود و گالاکتوز هم طی مراحل تبدیل به گلوکز شده و سلول‌ها از گلوکز برای مصارف مختلف استفاده می‌کنند (۱،۲،۳).

توسعه طعم در محصولات تخمیری لبنی به ویژه پنیرها، از یکسری فرآیندهای بیوشیمیایی نتیجه می‌شود. در مورد رسیدن پنیر، تشکیل طعم فرآیند نسبتاً آرامی است که شامل تبدیل‌های فیزیکی و شیمیایی ترکیبات پنیر است که کشت‌های استارتی آنزیم‌های لازم برای این تبدیل‌های را تامین می‌کنند (۵). با بالا رفتن دما تاثیر آن بر ویژگی‌های حسی پنیر حاصله محسوس‌تر می‌گردد زیرا دما به طور غیر مستقیم فعالیت آنزیم‌ها و میکروارگانوسم‌ها را تحت تاثیر قرار داده و بر شدت فعالیت آن‌ها می‌افزاید. مرحله رسانیدن طولانی و نسبتاً کند می‌باشد و

منابع:

- ۱- احسانی، م. (۱۳۹۱). مکانیزم‌ها و عوامل موثر در انعقاد شیر. انتشارات وزارت کشاورزی، تهران، ۳۲۱ ص.
- ۲- مرتضوی، ع. قدس روحانی، م. جوینده، ح. (۱۳۹۱). تکنولوژی شیر و فرآورده‌های لبنی، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۱۴ ص.

- 3- Attaie. R. (2005). effect of aging on rheological and proteolytic properties of goat milk jack cheese produced according to cow milk procedures. small ruminant research, 57, 19-29.
- 4- Jose Delgado, Francisco. Gonzalez-Crespo, Jose. Cava b, Ramn. Garc Parra, Jess. Ramirez, Rosario. (2011). Formation of the aroma of a raw goat milk cheese during maturation analysed by SPME-GC-MS. Food Chemistry 129, 1156-1163.
- 5-Madadlou, A., Khosroshahi, A., & Mousavi, M. E. (2005). Rheology, microstructure, and functionality of low-fat Iranian white cheese made with different of rennet. Dairy Sci, 88, 3052-3062.
- 6- Madadlou, A., Khosrowshahi, A., Mousavi, S. M., & Djome, Z. E. (2006).
- 7-Microstructure and rheological properties of Iranian white cheese coagulated at various temperature. Journal of Dairy Science, 89, 2359-2364.

ارتباط اسپور کانت شیر خام با راندمان سیستم‌های باکتوفیوژ

سیدحسام حمیدی
شرکت شیر پاستوریزه
بگاه فارسلیلا فاسمی
شرکت شیر پاستوریزه
بگاه فارسحمید باغبان باشی
شرکت شیر پاستوریزه
بگاه فارسعلی حسینی طلب
شرکت شیر پاستوریزه
بگاه فارس

تحت فرایند باکتوفیوژ و خامه تحت فرایند پاستوریزاسیون سالم‌سازی می‌گردد. روش دیگر اعمال باکتوفیوژ بر روی شیر خام کامل بوده که کاربرد کمتری در صنعت دارد.

میکرو ارگانسیم‌های جداسازی شده در یک محفظه جمع‌آوری و شیری که حاوی تعداد بسیار بالایی باکتری است (باکتوفوگات) توسط یک نازل به لوله‌ی تخلیه پساب وارد می‌شود. باکتوفوگات را می‌توان با فرایند استریلیزاسیون (uht) سالم سازی و به شیر باکتوفیوژ شده اضافه کرد (فرایندهای معمول در صنعت لبنیات ۲۰۱۲). میزان ضایعات ماده خشک شیر با این روش به طور قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد.

پساب

طبق مطالعات انجام شده توسط محققین صنعت پنیر، مقدار پروتیین موجود در پساب باکتوفیوژ ۸الی ۱۲ درصد است.

در تحقیقات دیگر مشخص گردید که میزان حجم پساب برای یک فرایند تک مرحله ۳٪ و برای فرایند دو مرحله‌ای ۶٪ از کل ورودی شیر بوده و دانسیته‌ی آن بین ۱،۰۴۷ و ۱،۰۶۴ می‌باشد که این دانسیته به دمای فرایند نیز وابسته است. در باکتوفوگاسیون‌های دو مرحله‌ای

کیفی گردد. به همین دلیل در فرایند تولید این محصولات از مرحله‌ی باکتوفوگاسیون استفاده می‌شود.

اهداف اصلی باکتوفوگاسیون

بهبود کیفیت بهداشتی شیر

از بین بردن باکتری‌های مقاوم به حرارت بدون اعمال فرایند حرارتی شدید

جهت تضمین خلوص باکتریایی شیر باکتوفوگاسیون باکتری‌های زنده و مرده را از شیر خارج می‌کند ولی در فرایندهای سنتی گرمایشی شیر باکتری‌های کشته شده در اثر حرارت در شیر باقی مانده که این لاشه‌ها بعضاً موجب بروز فساد، افت کیفیت و یا تخمیر می‌شوند. برای مثال تاخیر در فرایند رسیدن پنیر به واسطه‌ی اسپور فرم‌ها می‌باشد. فرایند باکتوفوگاسیون برای مواد غذایی حاوی باکتری‌هایی که دارای اندوتوکسین‌های مقاوم به حرارت هستند بسیار با اهمیت است.

باکتوفیوژها جداسازهایی با قدرت و دقت جداسازی بسیار بالایی هستند که اساس کار آن‌ها جداسازی بر اساس اختلاف دانسیته می‌باشد. (دانسیته شیر اسکیم ۱،۰۳۴ الی ۱،۰۳۶ و دانسیته باکتری ۱،۰۰۷ الی ۱،۰۱۳) در این عمل شیر اسکیم شده

چکیده

راندمان بعنوان شاخص عملکرد دستگاه باکتوفیوژ در سالم‌سازی شیر خام محسوب شده و می‌بایست بصورت صحیح محاسبه و پایش گردد. با بررسی میزان اسپور شیر خام ورودی و خروجی باکتوفیوژ در طول یک سال و توجه به میزان راندمان مورد نیاز (حداقل ۹۰٪ کاهش اسپور) مشخص گردید میزان اسپور خوراک دستگاه با کارایی آن نسبت مستقیم دارد، یعنی با افزایش میزان اسپور در شیر خام ورودی، میزان راندمان دستگاه بیشتر گردیده است و در شیرهای خام با اسپور کانت کمتر از ۱۰۰۰ میزان راندمان دستگاه تغییرات مشهودی دارد. نتیجه راندمان باکتوفیوژ برای این اسپور کانت (کمتر از ۱۰۰۰) به میزان کمتر از ۹۰٪ دور از انتظار نبوده لذا نباید ملاک سنجش عملکرد این تجهیز قرار گیرد. همچنین با توجه به عدم ثبات وضعیت اسپور شیر خام در روزهای مختلف که ناشی از تاثیرات شرایط محیطی بر شیر خام و تقریباً غیر قابل کنترل بوده لزوم پایش دوره‌ای عملکرد دستگاه در کارخانجات لبنی اثبات گردید.

واژگان کلیدی: باکتوفیوژ، راندمان، اسپور، شیر خام، سالم سازی، جداسازی

مقدمه

باکتوفوگاسیون که نام دیگر آن ترانسانتیغیوژ بوده، فرایندی است به منظور حذف میکروارگانسیم‌ها با استفاده از نیروی گریز از مرکز (سانتریفیوژ). این یک روش خاص جداسازی میکروارگانسیم‌ها مخصوص اسپورهای باسیل و کلاستریدیم است که این امکان را برای شیر فراهم می‌آورد تا در دما و زمان‌های کوتاه‌تری استریلیزه شود. بیشتر میکروارگانسیم‌ها در طی پاستوریزاسیون غیر فعال می‌شوند در حالی که تعدادی از باکتری‌ها و اسپورهای مقاوم به حرارت در فرایند پاستوریزاسیون سالم می‌مانند. این باقی مانده‌ها می‌تواند در پنیرهای جامد و نیمه جامد، فرآورده‌های با ماندگاری طولانی به دلیل فعالیت‌های پروتیولاسیس و لیپولاسیس و ایجاد گاز سبب مشکلات



ارایه گردید. پس از ۷۲ ساعت از زمان آزمون، با استفاده از نتایج حاصل طبق فرمول ذیل درصد راندمان دستگاه محاسبه گردید:

راندمان = $\frac{\text{تعداد اسپور شیر خام خروجی با کتوفیوژ} - \text{تعداد اسپور شیر خام ورودی با کتوفیوژ}}{\text{تعداد اسپور شیر خام ورودی با کتوفیوژ}} \times 100$

تعداد اسپور شیر خام ورودی با کتوفیوژ

نتایج

جدول ۱- نتایج اسپور کانت ورودی و بازده باکتوفیوژ

اسپور شیر خام		میانگین راندمان باکتوفیوژ
میزان اسپور cfu/ml	فراوانی	
۱۰	۱۱	۰
۱۰۰-۱۰۰۰	۲۰۸	۷۴٪
۱۰۰۰-۲۰۰۰	۵۱	۹۰٪
۲۰۰۰-۳۰۰۰	۲۵	۹۰٪
۳۰۰۰-۴۰۰۰	۱۷	۹۰٪
۴۰۰۰-۵۰۰۰	۸	۹۰٪
۵۰۰۰-۶۰۰۰	۴	۹۵٪
۶۰۰۰-۷۰۰۰	۴	۹۶٪
۷۰۰۰-۸۰۰۰	۵	۹۶٪
۸۰۰۰-۹۰۰۰	۱	۹۶٪
۱۰۰۰۰ به بالا	۶	۹۷٪

پیشنهاد شده که پس از مرحله دوم که میزان کل باکتری‌های موجود در آن کمتر از ۱۰٪ کل باکتری‌های اولیه شیر است به شیر خام اولیه اضافه گردد و بر مبنای محاسبات این عمل ضایعات ماده خشک شیر را به نصف کاهش می‌دهد.

بازده باکتوفوگاسیون

به درصد کاهش بار میکروبی و اسپور شیر ورودی اطلاق می‌گردد. به طور کلی برای اهداف مختلف و بسته به یک مرحله‌ای یا چند مرحله‌ای بودن فرایند متغیر است.

یک مطالعه‌ی جامع توسط مولر مادیسون (۲۰۰۷) نتایج ذیل را برای یک باکتوفیوژ با مشخصات ۹۴۰۰ الی ۱۰۹۰۰ دور و دمای ۵۴ الی ۵۷ درجه سانتی‌گراد به همراه داشت.

- توتال ۸۴٪
- اسیدسازها ۸۶٪
- میکرو کوکسی‌ها ۹۵٪
- باکتری‌های اسید پروپیونیک ۸۴٪
- کلی فرم‌ها ۸۸٪
- لاکتوباسیل‌ها ۹۷٪
- اسپور فرم‌ها ۹۴٪

روش پژوهش

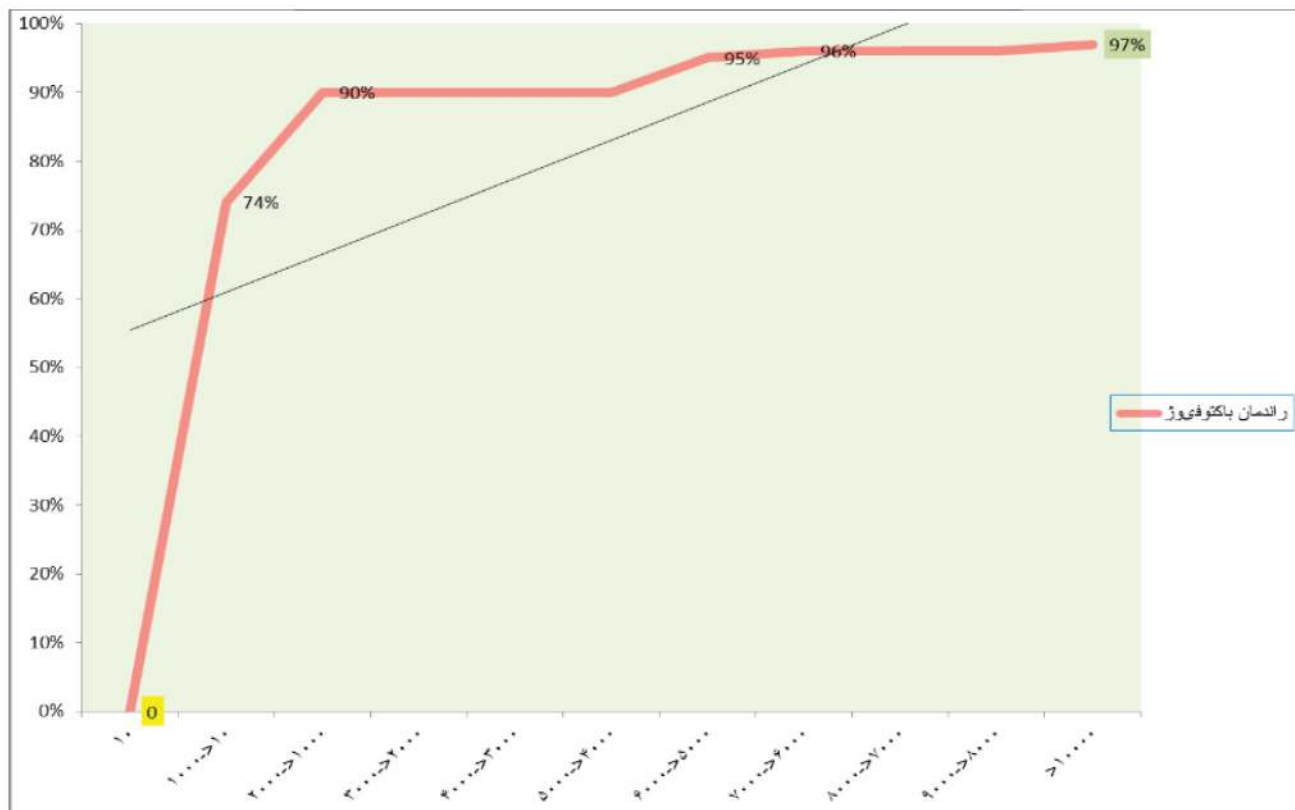
نمونه تحت بررسی سیستم باکتوفیوژ دو مرحله‌ای شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس بوده که مشخصات آن به شرح ذیل می‌باشد:

- برند westfalia دانمارکی APV
- ظرفیت ۱۰ تن بدون محاسبه سپراتور
- دو مرحله‌ای به صورت سری
- زمان دیسچارج هر ۶۰۰ ثانیه
- میزان دیسچارج در هر مرحله ۲۵-۲۲ کیلوگرم
- شتاب سانتریفیوژ ۴۵۰۰ دور بر دقیقه
- توتال شیر خام ورودی حداکثر ۱ میلیون Cfu/ml

اسپور کانت شیر خام ورودی متغیر

در این پژوهش در طول یک سال بصورت روزانه هنگام کارکرد دستگاه از شیر خام ورودی و خروجی باکتوفیوژ نمونه میکروبی با رعایت اصول نمونه برداری در ظروف شیشه‌ای سترون برداشته شد. نمونه برداری از شیر ورودی و خروجی بصورت همزمان و در فواصل بین شارژ دستگاه صورت گرفت. در مجموع ۳۴۰ مرتبه نمونه برداری از ورودی و خروجی دستگاه جهت آزمون اسپور کانت به آزمایشگاه میکروبیولوژی

نمودار ۱- نسبت بازده باکتوفیوژ به اسپور کانت شیر خام



با ورودی‌های مختلف عددی ثابت در گستره‌ی ۲۰۰ الی ۵۰۰ (cfu/ml) است. موارد مختلفی می‌تواند موجب این نتیجه شود که از مهم‌ترین آن‌ها فشار اسمزی و ذات کلوییدی شیر می‌باشد.

۸۰۰۰ * ۰.۰۴ = ۳۲۰ ۹۰۰۰ * ۰.۰۴ = ۳۶۰
 ۲۰۰۰ * ۰.۱ = ۲۰۰ ۵۰۰۰ * ۰.۰۵ = ۲۵۰
 ۱۵۰۰۰ * ۰.۰۳ = ۴۵۰ ۱۰۰۰ * ۰.۲۳ = ۲۳۰

صرفاً جهت شیر خام با اسپور بیش از ۱۰۰۰ صحیح می‌باشد و راندمان گیری برای تراکم اسپور کمتر از ۱۰۰۰ (cfu/ml) بی‌معنی بوده که این نتیجه‌گیری بر پایه‌ی علوم آمار ریاضی نیز مورد تصدیق قرار می‌گیرد. از دید دیگری می‌توان با در نظر گرفتن درصد راندمان برای ورودی‌های مختلف و همچنین محاسبه عدد باقی مانده‌ی اسپور در شیر باکتوفیوژ شده، چنین نتیجه گرفت که تعداد اسپور باقی مانده در شیر باکتوفیوژ شده

نتیجه‌گیری:

با توجه به نتایج بطور معمول، جهت شیر خام با اسپور کمتر از ۱۰۰۰ (cfu/ml) میانگین راندمان باکتوفیوژ در کاهش اسپور کمتر از ۹۰٪ و جهت شیر خام بیش از ۱۰۰۰ (cfu/ml) میانگین کارایی دستگاه در حد مورد نظر (حداقل ۹۰٪) می‌باشد. لذا در گزارشات که مبنای پایش و تصمیم‌گیری در مورد عملکرد این تجهیز تنظیم می‌گردد محاسبه راندمان باکتوفیوژ

منابع:

۱- irisl ۱۱۰۲، ۹۱۵۴: شمارش هاگ باکتری‌های هوازی - چاپ اول روش‌های آزمون میکروبی شیر و فرآورده‌های آن
 ۲- irisl ۷۸۳۱، ۶۲۳: شیر و فرآورده‌های آن - راهنمای نمونه برداری

3- Ecoursesonline.in 2012, Common dairy operation, module 6 lesson 21

4- Manuel José Torres-Anjel 1968, SPORE REMOVAL BY BACTOFUGATION AND ITS EFFECT ON ULTRAHIGH TEMPERATURE STERILIZATION ON MILK,

5- Wohlert, Claus (1993). "Bnet article on Alpha Laval". International Directory of Company Histories. "Skimming milk - use of separators in dairies". Retrieved 2018-04-22.

6- Drinking milk technologies. W. Strahm, P. Eberhard, Research Station Agroscope Liebefeld-Posieux ALP 2009 (PDF file)

7- Eva-Maria Reiterer 2009, HPLC analysis of native beta-lactoglobulin as a heating indicator in ESL milk, Diploma thesis University of Vienna (PDF-File)

اهمیت تضمین کیفیت در کارخانجات صنایع غذایی



طیبه صادقپور

سرپرست تضمین کیفیت شرکت ستاره یخی آسیا (ب.آ)

صحیح دانش فزاینده در زمینه میکروبیولوژی مواد غذایی می تواند به تامین ایمنی و سلامت مواد غذایی کمک قابل توجهی کرده و از این رو در کیفیت کلی زندگی انسان و تامین همه جانبه امنیت غذایی در جامعه نقش اساسی ایفا نماید.

اقدامات زیر نقش موثر و به سزایی در رعایت اصول بهداشتی در کارخانجات صنایع غذایی دارند.

۰۱ تعیین پروتکل ایمنی و بهداشت جبهانی سازمان بر گرفته از الزامات سازمان بهداشتی.

۰۲ تدوین استراتژی و خط مشی و اهداف و برنامه های ایمنی و بهداشتی.

۰۳ تعیین کمیته راهبری سلامت و ایمنی و تدوین شرح وظایف، مسوولیت ها و اختیارات و تدوین ارتباطات سازمانی.

۰۴ شناسایی محل های ایجاد آلودگی از طریق آنالیز ریسک های بارز.

۰۵ تعیین منابع مورد نیاز و راهکارهای عملیاتی مدیریت آلودگی.

۰۶ آموزش عمومی پرسنل و آموزش کمیته راهبری سلامت و ایمنی.

۰۷ ایجاد سیستم بر خورد با موارد نامنطبق ایمنی و بهداشت و واکنش در شرایط اضطراری.

۰۸ تدوین چک لیست های کنترل عملیات.

۰۹ تهیه گزارش عملکرد و ارائه به مدیریت سازمان.

۱۰ ممیزی، ثبت و صدور گواهی نامه بین المللی رعایت اصول بهداشتی.

با هدف تطبیق خود با دنیای پیرامون، به دنبال کسب آگاهی و دانش استفاده از فن آوری های روز باشند. پیچیدگی دنیای امروز هم باعث بروز مسایل و مشکلات فراوانی شده که جز با تکیه بر دانش قابل حل نیستند. از سوی دیگر وجود محدودیت ها آدمی را بر آن داشته تا ضمن مصرف صحیح منابع از وارد کردن هر گونه آسیب به محیط زیست خودداری نموده و در جهت بهبود شرایط و سلامت نیروی کار تلاش روزافزونی انجام دهد.

■ اهمیت کنترل خطرات مواد غذایی در تامین امنیت غذایی

مهم ترین ویژگی کیفیت، تضمین سلامت ماده غذایی است. هدف ارگان های دولتی و صنایع غذایی نیز تولید غذای سالم و ایمن و تامین امنیت غذایی کافی و مطلوب در سطح جامعه می باشد. موضوع تولید غذای سالم تحت الشعاع کنترل کیفیت و تضمین کیفیت قرار دارد. تولید مواد غذایی مستلزم طراحی بهداشتی تجهیزات و کارخانه و نیازمند پابندی تمامی پرسنل به دو مقوله ایمنی و کیفیت می باشد. مدیریت خطرات مواد غذایی در تجارت جهانی شامل انجام ارزیابی خطر، تعیین اهداف ایمنی مواد غذایی، اهداف دست یافتنی ایمنی مواد غذایی، تعیین معیارهای میکروبیولوژیکی و تعیین شیوه های پذیرش مواد غذایی در مبدا می باشد. تجزیه و تحلیل خطر در نقطه کنترل بحرانی، در واقع یک سیستم منطقی و یکسان بر مبنای کنترل به منظور جلوگیری از بروز مشکلات است. کاربرد

وقتی صحبت از علوم و صنایع غذایی می شود، نخستین تصویری که در ذهن نقش می بندد کارخانه های صنایع غذایی هستند و اولین مسیله ای که مورد توجه قرار می گیرد شرایط موجود برای تضمین کیفیت، ایمنی و سلامت محصولات غذایی است و به تبع، به دنبال راهی برای محقق شدن این امر می گردیم. لازم به یادآوری است ایران از درخواست کنندگان عضویت در سازمان تجارت جهانی است، لذا باید نیازمندی های سازمان تجارت جهانی از مراحل اولیه آماده سازی، تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی به کار گرفته شود.

استاندارد مدرکی است که بر اساس توافق عمومی منتشر و توسط سازمان شناخت شده ای تصویب می گردد. استانداردها از لحاظ خصوصیت، موضوع و محیط کاربرد متفاوت بوده، مقررات مختلفی را تحت پوشش قرار داده و نتیجه کارگروهی را منعکس می کنند. از دیدگاه ایمنی و حفظ سلامت عمومی، استانداردها معیارها و شاخص هایی هستند علمی، فنی و تجربی که به صورت قواعد پذیرفته شده ای جهت تعیین میزان فرآورده های تولیدی و با هدف حفظ سلامت عمومی و ایجاد تفاهم و تسهیلات در مبادلات بازرگانی به کار گرفته می شوند. سطوح استاندارد غالباً در پنج سطح کارخانه ای، شرکتی، ملی، منطقه ای و بین المللی است. با توجه به پیچیدگی فعالیت های صنایع غذایی در این سطح، استانداردهای حوزه ایمنی و بهداشت نیز اهمیت ویژه و به سزایی دارد و این امر لزوم توجه و به کارگیری آن ها را دوچندان می کند. رشد سریع فن آوری و پیچیده تر شدن فعالیت های روزمره باعث شده انسان ها

آب پنیر و کاربردهای آن در صنعت



سمانه کاظمی

دانشجو کارشناسی ارشد صنایع غذایی

چکیده

پژوهش حاضر به بررسی آب پنیر و خواص آن می‌پردازد. این پژوهش به صورت کیفی بوده و با ارزش کتابخانه‌ای، اسنادی مورد بررسی قرار گرفته است.

آب پنیر یا (سرم شیر) بخش آبی جدا شده شیر است که معمولاً در اثر اضافه کردن اسید، حرارت دادن یا انعقاد مایه پنییری بدست می‌آید. که مایعی زرد مایل به سبز که حاوی پروتیین و لاکتوز و مواد معدنی موجود در شیر است. همچنین از آب پنیر فرآورده‌هایی کنسانتره پروتیینی WPC، مشتقات پروتیین‌های سرم کنسانتره پپتیدی که از نظر زیستی فعال اند (املاح آب پنیر موجود در تراویده) پریمیت (از نظر نمک‌های کلسیم غنی هستند) بدست می‌آید.

پروتیین آب پنیر از بهترین پروتیین‌های طبیعت و با ارزش غذایی بالا هستند که دارای ارزش بیولوژیکی بالاتری نسبت به کازینی و حتی پروتیین تخم مرغ کامل می‌باشند. کل ماده جامد آن معمولاً ۵/۶ - ۶/۱۰ می‌باشد. چون آب پنیر دارای BOD بالا می‌باشد و جداسازی آن امکان پذیر نیست و از طرفی منبع مغذی از انواع پروتیین و کربوهیدرات و انواع متعددی از

املاح است. تکنولوژی فرآوری بازیافت آن امری ضروری می‌باشد زیرا بیشترین ترکیبات شیر دارای فرآورده‌های است و در آب پنیر باقی می‌ماند که باعث پایین آوردن کلسترول سرم خون، ضد فشار خون بالا، ضد سرطان و... می‌باشد. در سال‌های اخیر فرایندهای تجاری برای تولید آب پنیر و فرآورده‌های حاصل از آن که کیفیت بالایی دارند توسعه زیادی پیدا کرده است که این امر موجب افزایش بازده و تولید اقتصادی گردیده است که نتایج حاصله نشان دهنده میزان کارایی و استفاده آب پنیر می‌باشد. آب پنیر در صنایع مختلف نظیر: صنایع غذایی، صنایع دارویی و... کاربرد دارد که می‌توان این ماده با ارزش بیولوژیکی را به عنوان یک عامل اقتصادی نیز معرفی کرد.

مقدمه

امروزه در جهان کمبود مواد غذایی مسیله بسیار مهمی است و اکثراً در پی یافتن راهی برای حل این مشکل هستند؛ با افزایش جمعیت جهان، روز به روز نیاز به مواد غذایی به ویژه مواد پروتیینی افزایش می‌یابد؛ به همین جهت دانشمندان در جست و جوی منابع ارزان قیمت پروتیین برای مردم می‌باشند. امروزه استفاده از مواد حاوی

پروتیین مانند پودر آب پنیر مورد توجه بسیار قرار گرفته است. پروتیین آب پنیر از بهترین پروتیین‌های طبیعت و با ارزش غذایی بالا هستند که دارای ارزش بیولوژیکی بالاتری نسبت به کازیین و حتی تخم مرغ کامل می‌باشند. پروتیین آب پنیر علاوه بر ارزش غذایی، دارای ارزش فرآورده زیادی هستند ولی به علت داشتن COD بالا مشکلات زیست محیطی فراهم می‌کند. با توجه به این مشکلات تحقیقات زیادی بر روی آب پنیر انجام شده و محصولات مختلفی، از آن بدست آمده است.

واژگان کلیدی: آب پنیر، خواص، پروتیین آب پنیر، پودر آب پنیر

مشخصات عمومی آب پنیر

- مایعی زرد مایل به سبز که پس از انعقاد شیر بوسیله مایه پنیر در فرایند تولید پنیر در مرحله آگیری از دلمه شیر جدا می‌شود.
- ارزش غذایی بالا
- محصول فرعی کارخانجات آب پنیر سازی است
- دارا بودن ۶۰ تا ۹۰ درصد از مواد تشکیل دهنده شیر (قره محمدلو، ۱۳۹۴)

ترکیبات	درصد چربی	درصد پروتیین	درصد لاکتوز	درصد مواد جامد	pH	اسیدیته
محدوده	۳۱/۰ - ۹/۰	۱,۷۸-۴,۱۴	۴,۱۴ - ۵,۲۱	۵,۷ - ۷,۸۲	۶,۳ - ۶,۷۹	۹-۱۳
میانگین	۵۱/۰	۹۳/۰	۴,۶۳	۶,۷۵	۶,۴۸	۱۱,۹

مواد معدنی صورت می گیرد. آب پنیر فاقد مواد معدنی نباید بیش از ۷ درصد خاکستر داشته باشند. آب پنیر اسیدی PH ۱/۵ یا کمتر دارد و در طی تولید پنیرهای محلی تولید می شود. آب پنیر اسیدی در پوشش سالادها و غذاهای اسنک استفاده می شود. آب پنیر شیرین PH ۵/۵ یا بیشتری دارد و در طی تولید پنیر دلمه شده، مخمر زده مثل پنیر چدار و سویسی بوجود می آید. (کریم، گ، ۱۳۸۶)

غلیظ می شوند که حاوی ۳۴ تا ۸۹ درصد پروتیین است و با فرا تصفیه های به هم پیوسته، بیشتر پرورده می شود و آب پنیر مایع را خشک می کنند تا لاکتوز آن پایین بیاید. دیگر روش های حذف و کاهش لاکتوز غلیظ شده شامل صاف کردن و یالیز کردن یا فرایندهای از قبل آماده شده است که منجر به کاهش محتوی لاکتوز تا ۶۰ درصد می شوند. آب پنیر فاقد مواد معدنی با فرایندهای خشک کردن به منظور حذف بخشی از محتویات

انواع آب پنیر:

بسته به منبع و تکنیک های عمل آوردن؛ مایع آب پنیر به شکل های متفاوتی است. آب پنیر همچنین در محصولات با ارزش پرورده می شود. بعضی از انواع آب پنیرها مایع حاوی لاکتوز کم با افزودن آنزیم بتا گالاکتوسیداز تولید می شود. که لاکتوز را به گلوکز و گالاکتوز هیدرولیز می کند. در نتیجه آب پنیر با لاکتوز کم بدست می آید با وجود محتوی لاکتوز کم، پروتیین های مایع آب پنیر

ترکیبات پودر آب شیرین

ترکیبات	درصد
پروتیین	۵/۱۴ - ۵/۱۱
لاکتوز	۵/۶۳ - ۵/۷۵
چربی	۵/۱ - ۵/۱
خاکستر	۲/۸ - ۸/۸
رطوبت	۵ - ۵/۵

ترکیبات پودر آب اسیدی

ترکیب	درصد
پروتیین	۵/۱۳ - ۵/۱۱
لاکتوز	۵/۷۰ - ۵/۷۰
چربی	۵/۱ - ۵/۵
خاکستر	۹/۸ - ۳/۱۲
رطوبت	۳/۵ - ۵/۵



ویژگی های آب پنیر و کاربردها

آب پنیر یک منبع مفید از پروتیین، کربوهیدرات ها، ویتامین ها، مواد معدنی و مقدار کم چربی است. می توان از آب پنیر به طور شیرین و اسیدی در مخلوط ماست، شیر، شیر پس چرخ شده، بدون هیچ زبانی در کیفیت غذا استفاده کرد. پروتیین آب پنیر در تولید مواد غذایی خیلی با ارزش است. پروتیین آب پنیر خاصیت عملی زیادی دارد که در تهیه محصولات غذایی مفید است.

پروتیین آب پنیر به عنوان جایگزینی برای پروتیین تخم مرغ در محصولات شیرینی پزی و نانوائی به کار می رود همچنین به عنوان جایگزینی در محصولات لبنی مثل بستنی می باشد.

خاصیت عملی پروتیین موجود در آب پنیر، ویژگی های زیر را به دنبال دارد: قابلیت حل شدن در ردیف دمایی PH و ثبات اسیدی و توانایی تشکیل امولسیون های ثبات دهنده، توانایی پیوند با آب، خاصیت تشکیل ژل، کف جوش زدن

و خامه زدن، کنترل غلظت، رنگ قهوه ای، چسبندگی و قابلیت سیال بودن.

پروتیین های آب پنیر، از تعداد کم پروتیین هایی است که در پی اچ پایین هم قابل حل هستند و این در سالادها و محصولات پرورده شده مانند ماست اهمیت دارد. پروتیین های آب پنیر در امولسیون کننده های سوسیس، سوپ ها، کیک ها، فرمول های غذای کودکان، سالادها، نوشیدنی های میوه ای، نوشیدنی های ورزشی و نوشیدنی های جایگزین غذا و مواد غذایی استفاده می شوند.

اگر چه بررسی شده، پروتیین آب پنیر در نقطه ایزو الکترویکشان، تقریباً امولسیون کننده های غیر موثری می باشند. توانایی آب پیوندی، پروتیین آب

پنیر برای به دام انداختن آب در نان‌ها، غذاها و سوسیس دارد. افزودن آب پنیر به بعضی محصولات از طریق افزایش غلظت آن‌ها باعث غلیظ شدن آن می‌شود. که در تولید مجموعه وسیعی از غذاها مثل: سوپ‌ها، سس‌ها، و نوشیدنی‌ها اهمیت دارد. پروتئین‌های آب پنیر در غلظت‌های خیلی پایین حرارت داده نمی‌شوند. حتی وقتی که در غلظت‌های خیلی بالا هستند.

آب پنیر مایع برای تولید اتانول، اسید لاکتیک، اسید سیتریک، پروتئین‌های حیاتی و مخمرهای غذایی استفاده می‌شود.

افزودن باکتری تولید کننده پلی ساکارید، شیرین کننده دسرهای یخی، شکلات‌ها، پلی ساکارید، اسید لاکتیک در مایع آب پنیر پلیمرهایی را تهیه می‌کند که به عنوان ثبات دهنده‌های غذایی به کار می‌روند. آب پنیر اشباع شده می‌تواند به عنوان شیرین کننده دسرهای یخی، مرباها، ژله‌ها فرآورده شیرینی جات و... استفاده کرد.

(کریم، گ. ۱۳۸۰)

تولید پودر آب پنیر

آب پنیر فرآورده‌ای رقیق با درصد مواد جامد کم و فسادپذیر است. در نتیجه نگهداری، حمل و نقل و کاربرد آن به صورت طبیعی دارای مشکلات متعددی (به لحاظ هزینه، فرآوری و ماندگاری) می‌باشد.

یکی از بهترین راه‌ها برای رفع این مشکل، حذف آب و تبدیل آب پنیر به یک ماده غلیظ یا جامد است. همانند هر مایع غذایی دیگر، تغلیظ و خشکاندن آب پنیر به روش‌های متعددی قابل انجام است؛ برخی از این روش‌ها ساده و برخی پیشرفته و پیچیده هستند. انتخاب روش مناسب جهت تغلیظ و خشکاندن آب پنیر باتوجه به ویژگی‌های اولیه آن، ویژگی‌های مورد نظر محصول نهایی و کاربرد آن صورت می‌گیرد.

روش‌های عمده تغلیظ و خشکاندن شامل:

اسمز معکوس، خشک کن بستر سیال، خشک کن پاششی، خشک کن غلطکی، تبخیر کننده‌ها
(International Dairy, ۲۰۰۸)

فواید سلامتی در آب پنیر

بیماری‌های قلبی، عروقی، سرطان، سکتته مغزی و دیابت همه مربوط به رژیم غذایی می‌شود که ۵۵ درصد علت مرگ در کشورهای غربی از جمله آمریکا می‌باشد. پروتئین آب پنیر در کاهش هزینه‌های اجتماعی، اقتصادی این بیماری‌ها می‌تواند نقشی داشته باشد. اجزا آب پنیر مانند پروتئین، لاکتوز، ویتامین و مواد معدنی، همه توسط بدن مصرف می‌شوند و در بدن وظایف متعددی اجرا می‌کنند که نشان دهنده فواید خیلی مهمی در سلامتی بشر دارد. آب پنیر حاوی مواد معدنی با ارزشی است.

این مواد معدنی به دست یابی به عملکرد پروتئین آب پنیر کمک می‌کند که شامل مونوسدیم، پتاسیم و یون‌های کلراید، منیزیم، سیرات و فسفات می‌باشد. آب پنیر یک منبع مهمی از کلسیم بیولوژیکی در دسترس است که به عنوان کاهنده رخدادهای و شکستگی‌ها، در طی تمرینات ورزشی است و از نابود شدن استخوان در زنان ورزشکار هیپوستروژنیک و دیگر زنان جلوگیری می‌کند و به دلیل وجود عوامل فیبر بلاستی رشد می‌تواند به رشد استخوان‌ها دست یافت.

اجزا آب پنیر خاصیت ضد کارسینوژن قوی از خود نشان داده‌اند؛ کسانی که شیر مصرف می‌کنند کمتر از کسانی که شیر مصرف نمی‌کنند دچار سرطان عروق و روده می‌شوند. کلسیم و ویتامین D در شیر همچنین به عنوان یک محافظ در برابر سرطان عروق عمل می‌کند. پروتئین آب پنیر حاوی پپتیدهای فعال حیاتی است

که تکثیر سلول‌هایی را کاهش می‌دهد که ممکن است به کاهش سرطان روده بزرگ مرتبط باشد.
(ملایی پروری، ۱۳۹۱)

نتیجه‌گیری

آب پنیر به لطف اجزای آن یک محصول بسیار جالب توجه محسوب می‌گردد. خواص، کارکردها و ساختار شیمیایی آن‌ها، آب پنیر را پایه‌ای عالی برای تولید مجموعه‌ای از محصولات جدید و یا یک ترکیب جایگزین ایده‌آل برای محصولات سنتی‌تر هستند، می‌نماید. در طی چند دهه گذشته، مطالعات زیادی درباره اجزا آب پنیر و به خصوص لاکتوز و پروتئین‌های اصلی آن (الفا لاکتالبولین، بتا لاکتالبولین و آلبومین سرم گاو) انجام شده؛ این ترکیبات از لحاظ ساختار، خواص فیزیکی، شیمیایی و خواص بیولوژیکی خود مورد بررسی قرار گرفته و با ترکیبات مشابه همراه با طرق جداسازی و یا یزوله نمودن آن‌ها مقایسه گشته‌اند.

با این وجود هم باید مجالی برای تحقیقات بیشتر به خصوص درباره پروتئین‌هایی که درصد کوچکتی را شامل می‌شوند اما ارزش بیولوژیکی بسیاری دارند فراهم گردد. باتوجه به استفاده زیاد مردم از محصولات لبنی به خصوص پنیر، میزان استخراج آب پنیر و مشتقات آن در کشور ما زیاد می‌باشد لذا باتوجه به این امر و خواص ویژه آب پنیر؛ ما می‌توانیم در صنایع پزشکی، غذایی و سایر استفاده نماییم و در عرصه اقتصادی چرخه‌ای نوین ایجاد نماییم.

منابع:

International Dairy Federation, 2008. the world Dairy situation, 2008. Bulletin 432. International Dairy Federation Brussels
Iranian national standard organization 1991. Milk and dairy products themethod for determining total acidity and PH no 2852 [2]
Iranian national standard organization 1997. Milk and dairy products cheese test methods. NO. 1809

جلیل زاده، حصاری، محمدلو (پوشش خوراکی کنسانتره پروتئین آب پنیر حاوی نیسین روی ماندگاری پنیر سفید آب نمکی) ۴۹۳۱:ص ۹۵۲-۶۶۲
کریم، گ (کتاب بهداشت و فناوری شیر) انتشارات تهران موسسه انتشارات ۶۸۳۱
کریم، گ (شیر و فرآورده های آن)، نشر سپهر - موسسه فرهنگی هنری واقعه ۰۸۳۱
ملایی پروری، میترا (خواص فراویژه آب پنیر) سمینار ملی امنیت غذا، ۱۹۳۱

International Dairy Federation. 2008. the [The Lord of the rings Thhtwo Towers 720pBy[Amir mohammad]By[AriaMovie

فراوری ضایعات کارخانجات لبنی (مقاله مروری)



سارا سرور

دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی
مدیر کنترل کیفی و مسوول فنی شرکت آذوقه شیراز

مقدمه

فاضلاب تولید شده در صنایع لبنی حاوی ترکیبات آلی فساد پذیر می باشد. تقریباً تمام ترکیبات آلی فاضلاب های لبنی به راحتی در محیط زیست تجزیه می شوند، از این رو فاضلاب تابع تصفیه بیولوژیکی (هوازی یا بی هوازی یا ترکیبی از هر دو) یک کیلوگرم چربی شیر، BOD می باشد. به طور کلی مقدار ۹۸/۰ کیلوگرم است. این مقدار برای یک کیلوگرم از قند شیر به ترتیب ۱/۰۳ و ۰/۶۳ کیلوگرم است. فاضلاب های لبنی از رقیق سازی شیر خام و محصولات فرعی آن تولید می شود.

آب پنیر

از جمله ضایعات بسیار مرسوم در صنایع لبنی آب پنیر می باشد؛ آب پنیر به عنوان یک محصول جانبی حاصل از پنیرهای سخت، نیمه سخت، نرم و کازیین تهیه شده و به وسیله رنت محسوب می شود. این ماده غیر شفاف رنگ آن زرد مایل به سبز است و دارای PH برابر ۶/۳ - ۵/۹ می باشد. کل ماده جامد آن معمولاً بین ۰/۶ تا ۶/۵ و BOD بیشتر از ۳۲۰۰۰ می باشد. از آنجایی که آب پنیر دارای BOD بالایی است و جاری سازی آن بر روی زمین های زراعی و آهکی امکان پذیر نمی باشد از طرفی منبع بسیار غنی از انواع پروتئین ها، کربوهیدرات ها و انواع متعددی املاح است. لذا تکنولوژی و فراوری باز یافت آن امری ضروری است.

مراحل فراوری آب پنیر

۱- باز یافت کازیین و جداسازی چربی

به این منظور از انواع مختلف پالدها، سیلیکون و جداکننده های سانتر فیوژی استفاده می شود.

۲- تغلیظ آب پنیر

آب پنیر از تبخیر کننده های، spray drier یا چند مرحله ای تحت شرایط خلا استفاده می گردد.



همچنین از روش اسمز معکوس با غشاهایی با قطر سوراخ های ۳۰ میکرومتر صورت می گیرد.

۴- املاح زدایی

در صورتی که محتوی املاح آب پنیر کاهش یابد این محصول یک ماده غذایی عالی جهت مصرف انسان است؛ کانی زدایی شامل خارج کردن کلرید سدیم و نیترات آن با روش الکترو دیالیز و تبادل یونی انجام می گیرد.

۳- خنک کردن

خنک کردن به وسیله صفحات تبادل حرارتی تا حدود ۳۰ درجه سانتی گراد صورت می گیرد و برای خنک کردن بیشتر به یک تانک سه جداره منتقل و مرتب هم زده

۵۰ خشک کردن آب پنیر

به این منظور از خشک کن های استوانه ای مرسوم به roller drying و افشان مرسوم spray drying استفاده می شود.

■ کاربرد پروتئین های آب پنیر

بهبود خواص فیزیکی و حسی محصولات لبنی، جذب آب، امولسیون کنندگی، تشکیل ژل، تولید ماست، تهیه بستنی، تولید دوغ صنعتی، بهبود کیفیت نان، تهیه نوشابه های پروبیوتیکی، شیر خشک و در جیره دام و طیور.

■ تهیه زیست گاز از ضایعات لبنی

زیست گاز، مخلوطی از گاز متان و کربن دی اکسید، از ضایعات لبنی طی تجزیه باکتری های ناهوازی تهیه می شود. این امری طبیعی است که مواد ارگانیک را در محیط عاری از اکسیژن خراب می کند. این فرآیند بدون هیچ دخل و تصرفی در لبنیات موجود در توده های تل انبار شده و یا تالاب ها اتفاق می افتد و زیست گاز حاصل شده و گازهای گلخانه ای آن وارد اتمسفر می شوند.

باکتری های تجزیه کننده ناهوازی اجازه می دهند لبنیات زیست گاز را تهیه کنند که می توان از آن به عنوان یک منبع قابل احیا تولید انرژی استفاده کرد. بسیاری از کارخانجات لبنی اکنون باکتری ها تجزیه کننده ناهوازی را برای تولید زیست گاز استفاده می کنند و آن را به عنوان یک منبع قابل احیای الکتریسیته برای عملیات های درون مزرعه ای می سوزانند.

■ جمع آوری و کاربرد زیست گاز

زیست گاز شکل گرفته در تجزیه کننده های باکتریایی به صورت حباب به سطح می آیند تا جمع آوری شوند. گاهی اوقات زیست گاز، پالایش می شود تا مقادیر هیدروژن سولفید را کاهش دهد. بسته به تقاضا، زیست گاز ممکن است یا قبل و یا بعد از فرآیند، با تراکم کم جمع آوری شود. در بسیاری از موارد زیست گاز مستقیماً به موتور درون سوز انتقال داده می شود تا الکتریسیته و گرما ایجاد کند و یا تنها صرف تولید گرما می شود.

اگر زیست گاز به زیست متان ارتقا یابد کارآیی های دیگری نیز به آن اضافه می گردد.

■ ارتقا زیست گاز لبنی به زیست متان و دیگر سوخت ها

با حذف هیدروژن سولفید، رطوبت و کربن دی اکسید، زیست گاز را می توان به زیست متان ارتقا داد که گازی برابر با گاز طبیعی است که ۹۵٪ آن از متان تشکیل شده است. این فرآیند می تواند کنترل شود تا به حد استاندارد برسد. زیست متان می تواند به عنوان جایگزین گاز طبیعی برای تولید برق، گرمایش، سرمایش، مکش و یا حتی سوخت ماشین ها استفاده شود. زیست گاز همچنین می تواند به خطوط لوله کشی گاز طبیعی پمپ شود.

فشار زیاد می توان برای نگهداری و انتقال زیست متان فشرده شده (CBM) استفاده شود، که قابل مقایسه با گاز طبیعی مایع (CNG) است و یا در دمای پایین می توان برای تهیه زیست متان مایع استفاده شود (LBM) که قابل قیاس با گاز طبیعی مایع است. (LNG)

■ تکنولوژی های ارتقا دهنده زیست گاز به زیست متان

تکنولوژی های مورد استفاده برای ارتقا زیست گاز به خوبی تاسیس شده اند. آن ها در صنایع گاز طبیعی استفاده می شوند تا به اصطلاح گاز شور را شیرین کنند که به معنی گاز طبیعی با درصد محتوای پایین متان است.

آن ها همچنین در چند محل دفن زباله US استفاده می شوند ولی در کل میزان بسیار بزرگ تر از میانگین لبنیات است. برای ارتقا زیست گاز به زیست متان ۳ مرحله: ۱. حذف هیدروژن سولفید ۲. حذف رطوبت ۳. حذف کربن دی اکسید وجود دارد.

ساده ترین راه برای حذف رطوبت سرد کردن است.

■ پتانسیل ارتقا به سوخت های دیگر به جز زیست متان

دیگر سوخت های رده بالا که می توان از زیست گاز تهیه کرد عبارتند از هیدروکربن های

مایع جایگزین برای گازوییل و سوخت های دیزلی، متانول و هیدروژن. در حال حاضر اما بازدارنده های تکنولوژیکی، اقتصادهای ضعیف برای عملیات های کوچک و درباره متانول، کمبود بازار عرضه، این فرآیندها را برای عملیات های لبنی بی کاربرد می کنند.

■ نگهداری، توزیع و کاربرد زیست گاز و زیست متان

کود زیست گاز لبنی به صورت طبیعی در کاربردهای مخلوط از حرارت و قدرت که باعث سوختن زیست گاز می شود تا الکتریسیته و حرارت را برای عملیات های مزرعه ای بوجود آورد، استفاده می شود.

به دلیل ماهیت خورنده و فرسایشگر آن به خاطر وجود آب و هیدروژن سولفید (و انرژی چگالی پایین آن، پتانسیل استفاده از آن برای کاربردهای بیرون مزرعه ای شدیداً کم است. زیست متان، که از طریق حذف هیدروژن سولفید، رطوبت و کربن دی اکسید از زیست گاز ارتقا یافته است دارای مقادیر حدوداً ۱۰۰۰ Btu/scf است. به دلیل انرژی بالای این ماده، زیست متان به عنوان سوخت وسایل نقلیه استفاده می شود.

■ نتیجه گیری

علاوه بر اطلاعات جمع آوری شده از کارخانجات، آسان کننده های CNG، گیاهان پرورش داده شده با آب ضایعات و محل های دفن زباله، اطلاعاتی نیز از تجارت های محلی با درصد بالای استفاده از گاز طبیعی جمع آوری شد.

با بدست آوردن درکی از موقعیت ها و محل ها و تقاضاهای تجاری، با میزان تقاضای بالا برای گاز طبیعی، پتانسیل برای بازار عرضه محصولات زیست متان فراهم می شود.

زیست متان به عنوان سوخت نقلیه نظرات تجاری را درباره آینده پروژه های ناهواری به خود جلب کرده است. با این وجود، این اطلاعات به بحث و گفت و گو درباره مکان ها نیاز دارد چرا که این گونه خریداران می توانند برای زیست متان باقی مانده یک بازار عرضه جایگزین تهیه کنند.

References:

- Krich, K., Augenstein, D., Batmale, J.P., Benemann, J. Rutledge, B., and Salour, D. 1002.
- A Sourcebook for the Production and Use of Renewable Natural Gas. Biomethane from Dairy Waste

خیارشور تخمیری محصولی پروبیوتیک و فراسودمند



حمیدرضا نجفی
مدیرعامل شرکت تعاونی
بهارحافظ



فرزوش سلطانی سروستانی
نویسنده و مدیر واحد تحقیق و
توسعه شرکت تعاونی بهارحافظ

نیز کاهش می دهند. این غذاها حاوی مواد شیمیایی سنتزی نبوده و کاملاً طبیعی می باشند. غذاهای عملگر هم خود حاوی مزایای سلامت بخش می باشند و هم می توان ترکیبات مضر آن ها را حذف و یک یا چند ترکیب طبیعی سودمند به آن افزود [۱]. معمولاً جهت فراسودمند کردن مواد غذایی به آن ها پروبیوتیک اضافه می کنند [۲]. به عنوان مثال ماست یک فرآورده لبنی سودمند و مغذی است که با حذف چربی و افزودن باکتری های پروبیوتیک آن را فراسودمند می کنند. این محصول به واسطه باکتری های مفید پروبیوتیک، مزایای فیزیولوژیکی از تقا یافته و موجب افزایش عملکرد جسمی و ذهنی می گردد و به میزان زیادی ریسک ابتلا به بیماری ها را کاهش می دهد. [۳] مهم ترین اثرات غذاهای فراسودمند تقویت سیستم ایمنی بدن، دارا بودن ویژگی های آنتی اکسیدانی، سم زدایی و اثرات ضدالتهابی است البته لازم است بدانید موثر بودن غذاهای فراسودمند در یک فرد به معنی اثربخش بودن آن در دیگر افراد نیست و عوامل بسیاری در اثر بخش بودن این فرآورده ها نقش دارد [۴]. مهم ترین غذاهایی که خصوصیات عملگرایی آن تاکنون مورد بررسی و تحقیق قرار گرفته است فرآورده های پروبیوتیک، میوه ها و سبزیجات رنگی، محصولات سبوس دار، غذاهای حاوی اسیدهای چرب غیراشباع و گیاهان

فرآیند، لاکتوباسیلوس ها، که از رایج ترین پروبیوتیک ها در مواد غذایی محسوب می شوند از طریق تجزیه گلوکز، بدون نیاز به حضور اکسیژن، لاکتیک اسید تولید کرده و نقش مهمی در محافظت از میزبان در برابر میکروارگانیسم های مضر ایفا می کنند و باعث تقویت سیستم ایمنی بدن می شوند. خیارشور تخمیری به عنوان چاشنی بسیار پرطرفدار و پر مصرف و حاوی پروبیوتیک می تواند جایگاه ویژه ای در سبذ خرید مصرف کنندگان داشته باشد لذا می توان با تولید کاملاً اصولی و با کیفیت آن استفاده از سیستم بسته بندی مناسب از بروز هر گونه آلودگی میکروبی احتمالی در آن نیز جلوگیری کرد. صنایع غذایی می بایست سرمایه گذاری بیشتری در این زمینه انجام داده و تلاش خود را در راستای اطلاع رسانی به مردم در اهمیت مصرف این نوع مواد غذایی به کار گیرد.

واژگان کلیدی: فراسودمند، پروبیوتیک ها، تخمیر، pH، لاکتوباسیلوس، لاکتیک اسید، خیارشور تخمیری

مقدمه

غذاهای فراسودمند یا عملگر (Functional Food) شبیه غذاهای متعارف و معمول روزانه ماست، اما وقتی مصرف می شود علاوه بر خواص تغذیه ای، خطر ابتلا به بیماری های سخت و مزمن را

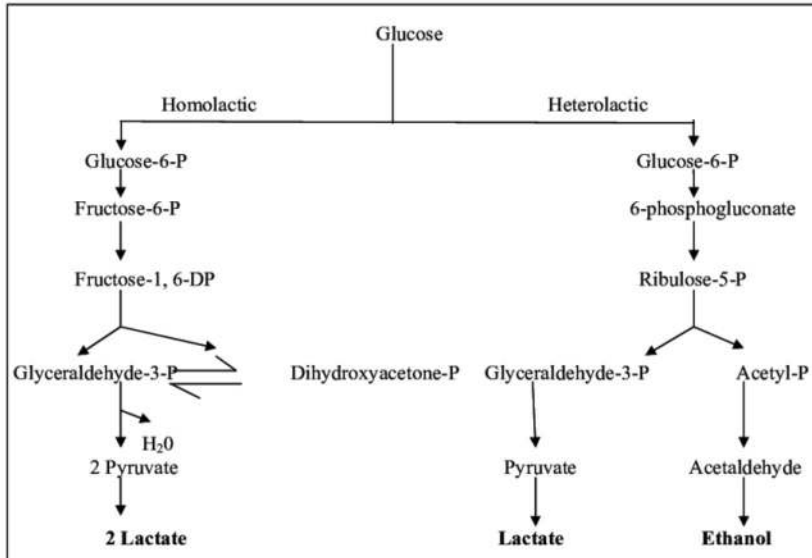


چکیده

محصولات فراسودمند حاوی پروبیوتیک، کاملاً طبیعی و فاقد مواد شیمیایی می باشند و اثراتی فراتر از محتوای مواد مغذی خود را دارند. پروبیوتیک ها، باکتری های مفیدی هستند که به حفظ سلامتی انسان کمک می کنند.

این میکروارگانیسم های زنده به صورت طبیعی در برخی از غذاها موجود می باشند و یا با افزودن آن ها به مواد غذایی و غنی سازی آن ها نسبت به فراسودمند شدن آن ها اقدام می شود. عوامل مختلفی مانند، درجه حرارت، غلظت نمک، pH، اکتیویته ی آب، حضور اکسیژن و مواد مغذی در حفظ و زنده ماندن و فعالیت پروبیوتیک ها دخیل می باشد. فرآیند تخمیر از دیرباز به عنوان یکی از قدیمی ترین روش های حفظ مواد غذایی و سبزیجات در سراسر جهان مورد استفاده قرار می گرفته است. در این

شکل. دو مسیر تخمیر لاکتیک اسید [۲۸].



■ خیارشور

خیارشور یکی از چاشنی‌های پر طرفدار در سراسر دنیا می‌باشد که به صورت تخمیری و صنعتی عرضه می‌شود. زمانی که خیارشور به روش تخمیری تولید شود و سرکه به آن اضافه نگردد، تبدیل به محصولی فراسودمند می‌شود. در واقع خیارشورهای پاستوریزه و صنعتی فاقد خواص پروبیوتیکی می‌باشند زیرا در فرایند حرارتی پاستوریزاسیون در کنسروسازی، باکتری‌های مفید (میکروارگانیزم‌های تخمیر کننده) به همراه باکتری‌های مضر، تحت دمای بالا (۸۵-۹۵ درجه سانتیگراد) از بین رفته و محصول نهایی عاری از خواص ذکر شده می‌باشند. در تولید خیارشور تخمیری با استفاده از غلظت بالای نمک طعام، از فعالیت میکروارگانیزم‌های فاسد کننده جلوگیری شده اما شرایط را برای فعالیت میکروارگانیزم‌های تخمیر کننده و مقاوم به غلظت بالای نمک (halophiles) فراهم می‌کنند [۳۱].

■ فرآیند تولید خیارشور لاکتیکی

در طی تخمیر صنعتی، خیارهای برداشت شده در مخازن بزرگ در آب در فضای بیرون قرار گرفته و با آب نمک پر می‌شوند تا تقریباً غلظت کلرید سدیم بین ۵-۱۰٪ به تعادل برسد و اجازه می‌دهند تخمیر به طور طبیعی توسط LAB بومی انجام شود [۳۲]. پس از قرار دادن خیارها در آب نمک، قند و مواد مغذی محلول در آب در طی مدت ۲۴ ساعت از بافت خیار به درون آب نمک پخش می‌شوند و نمک موجود در محلول وارد بافت خیار می‌شود تا در نهایت تعادل حاصل شود [۳۳]. مواد مغذی که از خیار سبز وارد آب نمک شده به رشد LAB کمک می‌کند. سویه‌های باکتری‌های لاکتیک اسید همگن، با مصرف گلوکز موجود در خیار، حدود ۸۵٪ لاکتیک اسید را تولید می‌کنند [۳۴، ۳۵] و سویه‌های غیر همگن باعث تولید اسید لاکتیک، دی‌اکسید کربن، اتانول و یا اسید استیک می‌شوند. فروکتوز موجود در خیار توسط باکتری‌های همگن، اکسیده شده تا از طریق لاکتات دهیدروژناز، تبدیل به لاکتات شود و باکتری‌های غیر همگن فروکتوز را از طریق مانیتول دهیدروژناز به مانیتول، متابولیزه می‌کنند [۳۶] و در ادامه به اسید لاکتیک، اتانول استات و دی‌اکسید کربن تبدیل می‌شود [۳۷]. جهت ضد عفونی و نفوذ اشعه ماورای بنفش در آب نمک، بشکه‌های تخمیر در فضای باز قرار می‌گیرند تا از اکسید شدن مخمرها و رشد کپک و قارچ‌ها جلوگیری شود. [۳۸] برای جلوگیری از توخالی شدن خیارهای تخمیری درون بشکه به دلیل تولید دی‌اکسید کربن در فرآیند تخمیر، معمولاً با قرار دادن دستگاه دمنده‌ی هوادرون بشکه‌های تخمیر با خارج کردن دی‌اکسید کربن تولیدی از مقدار آن می‌کاهند. با پایان فرآیند تخمیر و با تبدیل شدن بیشتر قندها به اسید لاکتیک - اسیدیته بین ۰/۶ تا ۱/۲ درصد - pH آب نمک به ۳/۳-۳/۵ کاهش یافته و در بافت خیار تغییراتی بوجود آمده و از حالت مات به شفاف تغییر حالت می‌دهد.

سنتی و دارویی است [۵] که در این مقاله به اختصار به بررسی خواص خیارشور تخمیری به عنوان یک فرآورده‌ی پروبیوتیکی و فاکتورهای موثر در تولید این محصول و اهمیت گنجاندن این محصول در برنامه‌ی غذایی روزانه‌ی هر فرد پرداخته می‌شود.

■ پروبیوتیک

پروبیوتیک از واژه لاتین 'پرو' به معنای 'برای' و بیوتیک از کلمه یونانی بایوس به معنی 'زندگی' مشتق شده است که مفهوم آن می‌شود: برای زندگی [۶]. سازمان جهانی بهداشت (WHO)، پروبیوتیک را اینگونه تعریف کرده است: مقدار مشخص از میکروارگانیزم‌های زنده تجویز شده که به نفع سلامت مصرف کننده است.

به عبارت ساده‌تر پروبیوتیک‌ها، میکروبها، مخمرها و باکتری‌های مفید و خوب هستند که به حفظ سلامتی انسان کمک می‌کنند همچنین به طور طبیعی در شیر مادر و برخی محصولات غذایی مانند کفیر وجود دارند و هم می‌توان محصولات غذایی و مکمل‌ها را با این باکتری‌های مفید، غنی‌سازی کرد و حتی به عنوان داروی کمکی مصرف گردند [۷].

با توجه به باکتری‌های تولید شده توسط تخمیر اسید لاکتیک، دو مسیر وجود دارد تخمیر همگن (homofermentation)، و تخمیر ناهمگن (heterofermentation)، که تمرکز بر روی گونه‌های بی‌هوازی هترو مانند *L. plantarum*, *L. casei* and *L. sake* استیک (سیتربیک اسید) تولید می‌کنند، می‌باشد. در نتیجه pH کاهش یافته و رشد باکتری‌های نامطلوب کاهش می‌یابد.

حضور گونه‌های هترو مانند: *L. brevis*, *L. fermentum* and *L. kefir* در انواع مواد غذایی تخمیری مانند کفیر، کیمچی و یا بعضی از غلات و حبوبات که شرایط pH و رشد گونه‌های ناخواسته از عوامل مهم در محصول نهایی نمی‌باشند، الزامی می‌باشد [۲۵].

■ عوامل موثر در تخمیر لاکتیک اسید

این عوامل عبارتند از: درجه حرارت بهینه (۱۸-۲۲°C)، غلظت بالای نمک، اکتیویته‌ی بالای آب ($a_w < 0.9$)، غلظت یون هیدروژن (pH ≈ 7)، میزان حضور اکسیژن با توجه به نوع باکتری‌های تخمیر، مواد مغذی به عنوان منبع تامین کننده‌ی انرژی (بافت خیار تقریباً حاوی ۲-۱ درصد قند می‌باشد) [۲۶، ۲۷، ۲۸، ۲۹، ۳۰].

دارو خواهیم بود. در این راستا، این شرکت جهت بهره‌مندی از خواص خیارشور تخمیری و دسترسی آسان و امن مشتریان به این محصول، در آینده‌ای نزدیک مطالعات و تحقیقات بر روی روش‌های بسته‌بندی ایمن از جمله استفاده از سیستم تحت خلا و یا **vacuum sealing** در **FOOD** را در دستور کار خود قرار داده است. در این روش پس از تولید اصولی خیارشور تخمیری، آن‌ها را در پاکت‌های مخصوص و ترجیحاً قابل بازیافت، که معمولاً از جنس پلاستیک پلی اتیلن هستند، تحت خلا بسته‌بندی و به بازار عرضه می‌کنند. معمولاً **pH** محلول با اضافه کردن درصد کمی سیتریک اسید تنظیم می‌گردد و با خروج اکسیژن موجود در پاکت و جایگزین کردن آن با گازهای خنثی مانند نیتروژن، عمر مفید محصول افزوده می‌شود و از فساد آن جلوگیری می‌گردد. همچنین برای معطر شدن محصول گاهی اوقات سبزیجات معطر خشک و یا فرآوری شده مانند سیر، فلفل و یا ترخان نیز به آن‌ها افزوده می‌گردد. با توجه به اینکه نمی‌توان این روش را جایگزین کامل فرآیند حرارتی و پاستوریزاسیون به حساب آورد، معمولاً توصیه می‌شود جهت جلوگیری از پیش آمدن مشکلات احتمالی، این محصولات درون یخچال نگهداری گردند.

پاستوریزاسیون به دلیل از بین بردن خواص پروبیوتیک، استفاده از روش‌های قید شده در بالا می‌تواند یک راه حل مفید و مقرون به صرفه به شمار آید [۴۵].

نتیجه‌گیری

در نتیجه پیشرفت فناوری مواد غذایی و افزایش تقاضا جهت مصرف غذاهای فراسودمند، صنایع غذایی اقدام به سرمایه‌گذاری بیشتری در این بازار رو به رشد کرده‌اند ولی توسعه پروبیوتیک‌ها برای مصرف انسان هنوز در مراحل ابتدایی است و افراد جامعه فاقد اطلاعات لازم درباره‌ی این نوع محصولات می‌باشند. در این راستا می‌بایست تحقیقات بیشتری، در قالب مطالعات کنترل شده انسانی انجام گیرد تا مشخص شود کدام پروبیوتیک‌ها و کدام دوزها با بیشترین اثربخشی همراه هستند و برای کدام بیماران قابل استفاده می‌باشند. همچنین برای نشان دادن ایمنی و محدودیت‌های آن‌ها، وضعیت نظارتی پروبیوتیک‌ها به عنوان اجزای مواد غذایی باید با تاکید بر اثربخشی، ایمنی و اعتبار بهداشتی بر روی برچسب‌های مواد غذایی قید گردد. شکی نیست که طی یک دهه آینده شاهد افزایش چشمگیر نقش پروبیوتیک‌ها در تغذیه و صنعت

در ادامه خیارهای تخمیری خارج شده و تا رسیدن درصد نمک بافت به ۳ تا ۵ درصد شسته می‌شوند [۳۹]، سپس خیارهای تخمیر شده با محلول نمکی، سیتریک اسید و طعم‌دهنده بسته‌بندی می‌گردند.

انتخاب سیستم بسته‌بندی مواد غذایی

خواص فیزیکی مواد بسته‌بندی و تکنیک‌های بسته‌بندی می‌تواند نقش موثری در بقای پروبیوتیک‌ها داشته باشد [۴۰، ۴۱، ۴۲، ۴۳]. بنابراین غلظت اکسیژن باقی مانده و نفوذپذیری اکسیژن در بسته‌بندی باید به دستی بررسی شده و در سطح پایینی نگه داشته شود تا بتوان تلفات در پروبیوتیک‌ها را کنترل کرد. جهت کاهش میزان اکسیژن در طی فرآیند تخمیر محصولات، روش‌هایی مانند تخمیر تحت خلای هوازی، افزودن خورنده‌های اکسیژن و یادستکاری ژنتیکی در بیفید و باکتری‌ها انجام می‌گیرد [۴۰]. جهت کاهش محتوای اکسیژن در بسته‌بندی غذاهای پروبیوتیک نیز روش‌هایی مانند بسته‌بندی خلا، اضافه کردن آنتی‌اکسیدان‌ها و یا ترکیبات خورنده‌ی اکسیژن مانند آسکوربیک اسید ارایه شده است [۴۴]. لذا با توجه به محدودیت استفاده از سیستم

References:

- Shah, N. P. (2001). Functional foods from probiotics and prebiotics. *Food Technology*, 55, 46-53.
- FAO/WHO (2002) Working group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, London Ontario, Canada, April 30 and May 1.
- Yoon, K. Y., Woodams, E. E. and Hang, Y. D. (2006) Production of probiotic cabbage juice by lactic acid bacteria, *Bioresource Technology* 97, 1427-1430
- The Human Microbiome Project Consortium Structure, function and diversity of the healthy human microbiome. *Nature*. 2010;486:207. doi: 10.1038/nature11234.
- A. L. Freire, C. L. Ramos, P. N. da Costa Souza, M. G. B. Cardoso, and R. F. Schwan, "Nondairy beverage produced by controlled fermentation with potential probiotic starter cultures of lactic acid bacteria and yeast," *International Journal of Food Microbiology*, vol. 248, pp. 39-46, 2017. View at Publisher .
- Probiotic, Prebiotic and Synbiotic Products in Human Health By Nicoleta-Maricica Maftai, (2019)
- FAO/WHO Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. [accessed on 16 March 2019] https://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/probiotic_guidelines.pdf.
- Putta S., Yarla N.S., Lakkappa D.B., Imandi S.B., Malla R.R., Chaitanya A.K., Chari B.P.V., Saka S., Vechalapu R.R., Kamal M.A., et al. Chapter 2— Probiotics: Supplements, Food, Pharmaceutical Industry. In: Grumezescu A.M., Holban A.M., editors. *Therapeutic, Probiotic, and Unconventional Foods*. Academic Press; Cambridge, MA, USA: 2018
- Zhou J.S., Shu Q., Rutherford K.J., Prasad J., Gopal P.K., Gill H. Acute oral toxicity and bacterial translocation studies on potentially probiotic strains of lactic acid bacteria. *Food Chem. Toxicol.* 2000;38:153-161. doi: 10.1016/S0278-6916(99)00154-4.
- Morovic W., Roper J.M., Smith A.B., Mukerji P., Stahl B., Rae J.C., Ouwehand A.C. Safety evaluation of HOWARU((R)) restore (Lactobacillus acidophilus NCFM, Lactobacillus paracasei Lpc-37, Bifidobacterium animalis subsp. lactis BI-04 and B. lactis Bi-07) for antibiotic resistance, genomic risk factors, and acute toxicity. *Food Chem. Toxicol.* 2017;110:316-324. doi:10.1016/j.fct.2017.10.037.
- Eor, J.Y.; Tan, P.L.; Lim, S.M.; Choi, D.H.; Yoon, S.M.; Yang, S.Y.; Kim, S.H. Laxative effect of probiotic chocolate on loperamide-induced constipation in rats. *Food Res. Int.* 2019, 116, 1173-1182.
- Mantzourani, I.; Kazakos, S.; Terpou, A.; Alexopoulos, A.; Bezirtzoglou, E.; Bekatorou, A.; Plessas, S. Potential of the Probiotic Lactobacillus Plantarum ATCC 14917 Strain to Produce Functional Fermented Pomegranate Juice. *Foods* 2018, 8, 4.
- Tenore, G.C.; Caruso, D.; Buonomo, G.; D'Avino, M.; Ciampaglia, R.; Maisto, M.; Schisano, C.; Bocchino, B.; Novellino, E. Lactofermented Annurca Apple Puree as a Functional Food Indicated for the Control of Plasma Lipid and Oxidative Amine Levels: Results from a Randomised Clinical Trial. *Nutrients* 2019, 11, 122.
- Trabelsi, I.; Ben Slima, S.; Ktari, N.; Triki, M.; Abdehedi, R.; Abaza, W.; Moussa, H.; Abdeslam, A.; Ben Salah, R. Incorporation of probiotic strain in raw minced beef meat: Study of textural modification, lipid and protein oxidation and color parameters during refrigerated storage. *Meat Sci.* 2019, 154, 29-36.
- Soukoulis, C.; Yonekura, L.; Gan, H.-H.; Behboudi-Jobbehdar, S.; Parmenter, C.; Fisk, I. Probiotic edible films as a new strategy for developing

- functional bakery products: The case of pan bread. *Food Hydrocoll.* 2014, 39.
16. Sanders M.E., Klaenhammer T.R., Ouwehand A.C., Pot B., Johansen E., Heimbach J.T., Marco M.L., Tennila J., Ross R.P., Franz C., et al. Effects of genetic, processing, or product formulation changes on efficacy and safety of probiotics. *Ann. N. Y. Acad. Sci.* 2014;1309:1–18. doi:10.1111/nyas.12363. 9.
- Cremon C., Barbaro M.R., Ventura M., Barbara G. Pre- and probiotic
17. R. C. Ray and S. H. Panda, "Lactic acid fermented fruits and vegetables: an overview," in *Food Microbiology Research Trends*, M. V. Palino, Ed., pp. 165–188, Nova Science Publishers, Hauppauge, NY, USA, 2007.
18. S. H. Panda, N. B. Kar, R. C. Ray, and D. Montet, "Probiotic lactic acid bacteria: applications in food, feed and pharmaceutical industries," in *Biotechnology Emerging Trends*, R. Z. Sayyed and A. S. Patil, Eds., pp. 177–196, Scientific Publisher, Jodhpur, India, 2008.
19. A. Guidone, T. Zotta, R. P. Ross et al., "Functional properties of *Lactobacillus plantarum* strains: A multivariate screening study," *LWT-Food Science and Technology*, vol. 66, no. 1, pp. 69–76, 2014. View at Publisher ·
20. S. Park, Y. Ji, H. Park et al., "Evaluation of functional properties of lactobacilli isolated from Korean white kimchi," *Food Control*, vol. 69, pp. 5–12, 2016. View at Publisher ·
21. R. C. Ray and P. S. Sivakumar, "Traditional and novel fermented foods and beverages from tropical root and tuber crops: review," *International Journal of Food Science & Technology*, vol. 44, no. 6, pp. 1073–1087, 2009.
22. Putta, S.; Yarla, N.S.; Lakkappa, D.B.; Imandi, S.B.; Malla, R.R.; Chaitanya, A.K.; Chari, B.P.V.; Saka, S.; Vechalapu, R.R.; Kamal, M.A.; et al. Chapter 2—Probiotics: Supplements, Food, Pharmaceutical Industry. In *Therapeutic, Probiotic, and Unconventional Foods*; Grumezescu, A.M., Holban, A.M., Eds.; Academic Press: Cambridge, MA, USA, 2018.
23. Grattepanche, F.; Lacroix, C. 13—Production of viable probiotic cells. In *Microbial Production of Food Ingredients, Enzymes and Nutraceuticals*; McNeil, B., Archer, D., Giavasis, I., Harvey, L., Eds.; Woodhead Publishing: Cambridge, UK, 2013.
24. Battcock, M. and S. Azam-Ali (1998) *Fermented fruits and vegetables: A global perspective*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
25. Lee, C.H. (1994) Importance of lactic acid bacteria in non-dairy food fermentation, In *Lactic Acid Fermentation of Non-dairy Food and Beverages*, ed. C.H. Lee, J. Adler-Nissen and G. Barwald, HarnLimWon, Seoul, 132-150
26. Dirar, H. (1993) *The Indigenous Fermented Foods of the Sudan: A Study in African Food and Nutrition*, CAB International, UK
27. Sugihara, T.F. (1985) *Microbiology of Breadmaking*, In "Microbiology of Fermented Foods", Ed. by Wood, B.J.B., London, Elsevier Applied Science Publishers,
28. Adams, M. R. and Moss, M.O. (2000) *Food Microbiology*. Cambridge, Royal Society of Chemistry
29. El-Mansi, E.M.T. & Bryce, C.F.A (1999) *Fermentation Microbiology and Biotechnology*. Edinburgh. Taylor & Francis Ltd.
30. Viander, B., Maki, M. and Palva, A. (2003) Impact of low salt concentration, salt quality on natural, *Food Microbiology* 20, 391–395
31. Kolo'zyn-Krajewska, D.; Dolatowski, Z.J. Probiotic meat products and human nutrition. *Process Biochem.* 2012, 47, 1761–1772.
32. Fajardo-Lira, C., Garcia-Garibay M., Wachter-Rodarte, C., Farrés, A. and Marshall V.M. (1997) *International Dairy Journal* 7, 4, 279-281
33. Gardner, N.J., Savard, T., Obermeier, P., Caldwell, G. and Champagne, C.P. (2001) Selection and characterization of mixed starter cultures for lactic acid fermentation of carrot, cabbage, beet and onion vegetable mixture. *Journal of Food Microbiology*, 64, 261-275.
34. Z. Nilchian , A. Sharifan , E. Rahimi , N. Mazid Abadi. 2016. Improvement of Fermented Cucumber Characteristics by Starter Culture of *Lactobacillus plantarum*, *L. bulgaricus* and *S. thermophiles*. *Journal of Food Biosciences and Technology*, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Vol. 6, No. 2, 31-40.
35. Breidt, JF, McFeeters, RF, Diaz-Muniz, I. 2007. Fermented vegetables. In: Doyle, MP, Beuchat, LR, editors. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*. 3rd ed. Washington D.C: ASM Press. 155-167.
36. Costilow, RN, Fabian, FW. 1963d. Vitamins and amino acids requirements of *Lactobacillus plantarum* from cucumber fermentations. *App. Microbiol.* 1:269-271.
37. Mundt, JO. 1984. Enterococci. In: Sneath, PHA, Mair, NS, Sharpe, ME, Holt, JG, editors. *Bergey's manual of systematic bacteriology*. 2nd ed. Baltimore: The Williams and Wilkins Co. 1063-1066.
38. Kandler, O, Weiss, N. 1986. Genus *Lactobacillus* Beijerinck, 1901, 212AL. In: Sneath, PHA, Mair, NS, Sharpe, ME, Holt, JG, editors. *Bergey's manual of systematic bacteriology*. 2nd ed. Baltimore: The Williams and Wilkins Co. 1208-1234.
39. Hammes, WP, Weiss, N, Holzapfel, W. 1991. The genera *Lactobacillus* and *Carnobacterium*. In: *The Prokaryotes. A handbook on the biology of bacteria: Ecophysiology, Isolation, Identification and application*. Balows, A, Truper, HG, Dworkin, M, Harder, W, Schleifer, KH, editors. New York: Springer Verlag. 1535-1594.
40. Li, KY. 2006. Fermentation: principles of microorganisms. In: Hui, YH, editor. *Handbook of food science technology and engineering*. 4th ed. Florida: CRC Taylor and Francis group. 6-7.
41. Fleming, HP, McFeeters, RF, Daeschel, MA, Humphries, EG, Thompson, RL. 1988. Fermentation of cucumber in anaerobic tanks. *J. Food. Sci.* 53: 127-133.
42. Fleming, HP, McFeeters, RF, Thompson RL. 1987. Effects of sodium chloride concentration on firmness retention of cucumbers fermented and stored with calcium chloride. *J. Food. Sci.* 52: 663-667.
43. Majid I., Ahmad Nayik G., Mohammad Dar S., Nanda V. Novel food packaging technologies: Innovations and future prospective. *J. Saudi Soc. Agric. Sci.* 2018;17:454–462. doi: 10.1016/j.jssas.2016.11.003.
44. Jayamanne V.S., Adams M.R. Determination of survival, identity and stress resistance of probiotic bifidobacteria in bio-yoghurts. *Lett. Appl. Microbiol.* 2006;42:189–194. doi: 10.1111/j.1472-765X.2006.01843.x.
45. Shah N.P., Ding W.K., Fallourd M.J., Leyer G. Improving the stability of probiotic bacteria in model fruit juices using vitamins and antioxidants. *J. Food Sci.* 2010;75:M278–M282. doi: 10.1111/j.1750-3841.2010.01628.x.
46. Korbekandi H., Mortazavian A.M., Iravani S. *Probiotic and Prebiotic Foods: Technology, Stability and Benefits to the Human Health* 2010. Nova Sciences Publishers; Hauppauge, NY, USA: 2010. Technology and stability of probiotic in fermented milks.
47. Tripathi M.K., Giri S.K. Probiotic functional foods: Survival of probiotics during processing and storage. *J. Funct. Foods.* 2014;9:225–241. doi: 10.1016/j.jff.2014.04.030.
48. He J., Sakaguchi K., Suzuki T. Acquired tolerance to oxidative stress in *Bifidobacterium longum* 106-A via expression of a catalase gene. *Appl. Environ. Microbiol.* 2012;78:2988–2990. doi:10.1128/AEM.07093-11.



قندآوران فارس الوس

اولین تولیدکننده قند زبر در ایران

- تولیدکننده قند کله و خردشده در بسته بندی های مختلف
- اولین تولید کننده قند در ایران به روش صنعتی با دستگاه تمام اتوماتیک
- صادر کننده قند به پنج کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه
- دارنده گواهینامه ایزو ۲۲۰۰۰ مدیریت ایمنی مواد غذایی مورد تایید دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- دریافت لوح تولید کننده برتر در سال ۱۳۹۷ از سازمان صنعت و معدن و تجارت
- دریافت لوح تولید کننده برتر در سال ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷ از دانشگاه علوم پزشکی شیراز



فارس . کیلومتر ۲۰ جاده شیراز-اصفهان
مقابل درب اول پالایشگاه شیراز

۰۹۱۷ ۱۱۱ ۵۹ ۷۵
۰۶-۵۴ ۰۳ ۶۲ ۳۲ -۷۱





صفری پرواز

آژانس هواپیمایی

در هر جهت باشما
خواهیم بود ...

فروش بلیت کلیه خطوط هوایی داخلی و خارجی

صدور ارزان ترین بلیت های داخلی کشورهای جهان

مجری بهترین تور های داخلی و خارجی

اخذ روادید ورود به ایران جهت مهمانان خارجی

اخذ ویزای کشورهای مختلف

رزرو هتل در ایران و سراسر جهان

اجرای تورهای نمایشگاهی و طبیعت گردی

سایت خرید بلیت های ارزان:

www.safari724.com

 safari_parvaz

شیراز، خیابان سید جمال الدین اسدآبادی (پوستچی)

www.safariparvaz.ir

تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۰۳۶۲۴

(خط ویژه) ۰۷۱-۳۲۰۱۱



تولید بطری ایران (روشن نهاد) PET

- تولید کننده انواع بطری PET شفاف و رنگی
- ظروف جار (دهانه گشاد)، ظروف اشانتیون و هتلی
- ساخت انواع قالب بطری و جار
- نصب و راه اندازی خط تولید بطری PET

Bottel PET

IRAN - Shiraz

- مورد مصرف واحد های مواد غذایی
- آرایشی و بهداشتی، شوینده ها و صنایع شیمیایی



۰ ۷ ۱ - ۳ ۷ ۷ ۴ ۲ ۹ ۸ ۵
۰ ۹ ۱ ۷ ۳ ۱ ۴ ۷ ۵ ۳ ۶

شیراز - شهرک صنعتی بزرگ - میدان کوشش - بلوار کوشش جنوبی
خیابان ۱۱۷ - آخرین واحد سمت راست



HACCP
ISO 9001



تولید کننده نمکهای:

قوطی نمکدان (یددار) ۶۰۰ گرمی

دولایه سفلون صدفی (یددار)

۱۰۰۰ - ۷۰۰ - ۵۰۰ گرمی

نمک سفره نایلون (یددار)

۲/۵ کیلوگرمی

نمک آشپزخانه (بدون ید)

۲/۵ کیلوگرم و ۵ کیلوگرمی

نمک زبر صنعتی (بدون ید)

۲۵ کیلوگرمی

کارخانه تصفیه نمک



آدرس : شهرک صنعتی بزرگ شیراز - میدان پژوهش - بلوار پژوهش شمالی - خیابان ۳۰۰

Tel : (۰۷۱) ۳۷۷۴۲۱۳۵-۶ Website : www.Hammer-Salt.ir

Email : Info@Hammer-salt.ir



ترنج میوه سرای



- بورس انواع میوه های چهار فصل گلچین شده
- عرضه مستقیم مرکبات
- آماده همکاری با ارگان های دولتی

فارس، شیراز، بلوار پاسداران (زرهی)، نبش کوچه ۴۸

۷۱۸۴۹۹۴۱۶۳

۰۷۱-۳۸۴۳۶۵۱۵

مرکز ذخیره ژنده توران تیهو



- تولیدکننده پنیر بز و شیر شتر
- تولید مولدهای خالص و مرغوب شیری



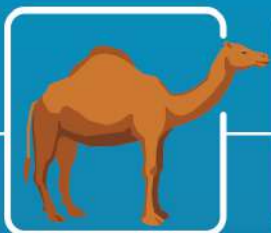
خواص محصولات

- **شیر و دوغ شتر**: ضد دیابت
- ضد پیری پوست
- ضد التهاب و ضد درد
- ضد بیماری‌ها
- ضد سلول‌های سرطانی
- **شیر بز**: شیر بز بهترین جایگزین
- کمبود شیرمادر برای کودکان یکسال به بالا

افتخارات

- واحد نمونه پرورش بز شیری سانن و آلپاین
- مدرن‌ترین واحد شتر شیری کشور
- واحد نمونه پرورش پولت تخم‌گذار
- دارنده دوگواهی ثبت اختراع
- مرکز مهارت آموزی و دانش محوری

کارخانه بسته بندی شیر پاستوریزه و فرآورده های لبنی بز و شتر



فارس، کیلومتر ۸۰ جاده شیراز خرامه
۰۹۱۷۷۱۱۱۳۰۷ | ۰۹۱۷۳۰۸۷۱۲۶ | ۰۹۱۷۷۳۹۹۵۲۱
toran_tyhoo@yahoo.com | delaramfarm.com





آزمایشگاه

نوآوران کاشف شهر راز



همساز با تولیدکنندگان، همقدم با بازرگانان و همراه با مصرفکنندگان

دارنده گواهینامه ISO 17025 از مرکز تایید صلاحیت ملی ایران و آزمایشگاه همکار سازمان غذا و دارو، اداره کل استاندارد فارس و سازمان دامپزشکی کل کشور

توانمندی‌های آزمایشگاه

- انجام کلیه آزمایش‌های فیزیکی و شیمیایی، میکروبی و میکروب تخصصی
 - انجام کلیه آزمایش‌های تخصصی مطابق درخواست واحدهای تولیدی زیر نظر مراجع ذیصلاح
- بر روی کل فرآورده‌های خام دامی، فرآوری شده و استاندارد

این آزمایشگاه با به کار گیری نیروهای جوان و پویا، قادر به انجام کلیه طرح‌های تحقیقاتی، پایان‌نامه‌های دانشجویی و پروپوزال‌های اساتید محترم دانشگاه‌ها می‌باشد.



شیراز . میدان آزادی (گاز) . خیابان ابریشمی | ۰۷۱-۳۲ ۲۹ ۵۰ ۸۸
فرعی یزدان‌مهر . کوچه ۴ . پلاک ۲۰ | ۰۷۱-۳۲ ۲۹ ۵۰ ۸۹

no.kasheflab@gmail.com | noavarankashefshahrrazlab

لذیذ و پرانرژی
هر محصولی از توژی



تولید کننده انواع:

- سوسیس • کالباس • همبرگر • کباب
- غذاهای آماده طبخ • بسته بندی گوشت و مرغ

مجتمع تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی توژی
tooji product & packaging food ind

کد پستی: ۳۶۷۸۵-۷۱۹۳۷
تلفن: ۰۷۱-۳۶۲۷۷۹۱۷-۳۶۲۷۹۹۵۱
تلفکس: ۰۷۱-۳۶۲۸۹۲۵۱
سایت: www.tooji.ir

دفتر مرکزی: شیراز، خیابان قصردشت،
مقابل مخابرات استان فارس (ولیعصر)
ساختمان پلاتین، طبقه سوم، واحد ۱۲
کارخانه: کیلومتر ۲۵ جاده شیراز-سپیدان

اطمینان از ایمنی و سلامت محصولات غذایی با نشان سیب سلامت



۴. گزارش‌های جامع و کامل و سیستم گزارش ساز
۵. خدمات کاربری بر اساس حداقل امکانات سخت
افزایی و بسترهای ارتباطی
۶. داشبوردهای مدیریتی

■ شرایطی که سازمان غذا و دارو برای دریافت این نشان در نظر گرفته است به شرح زیر می‌باشد:

محصولاتی که از وزارت بهداشت پروانه ساخت را دریافت کرده باشند.

محصولاتی که شرایط و آیین‌نامه‌های اعلام شده از سوی سازمان غذا و دارو را رعایت کرده باشند.

محصولاتی که در تهیه آن‌ها از عوامل خطرناک مانند (اسیدهای چرب ترانس و ...) استفاده نشده باشد و یا

از این مواد حداقل ممکن استفاده کرده باشند.

محصولاتی که برای تهیه آن‌ها از نمک اندک و یا حداقل استفاده شده است.

از مواد اولیه یا افزودنی‌های مفید طبیعی و ارگانیک در جهت ارتقا سلامت مصرف‌کننده در تهیه محصول استفاده شده است.

از سموم (دفع آفات، سموم قارچی، هورمون‌ها و ...) در تولید آن محصولات استفاده نشده است

محصولاتی که در تولید آن‌ها از مواد افزودنی شیمیایی دارای سنتتیک استفاده نشده است.

محصولاتی که کالری آن‌ها با کاهش استفاده از کربوهیدرات‌های ساده و چربی‌ها کمتر شده است.

تولیداتی که با استفاده از مکمل‌های مجاز مانند ویتامین‌ها و ... غنی‌سازی شده‌اند.

محصولاتی که کیفیت آن‌ها با استفاده از مواد فراسودمند (پروبیوتیک، سن بیوتیک و ...) بهبود یافته‌اند.

محصولاتی که از تکنولوژی‌های مدرن جهت افزایش و بهبود ارزش تغذیه‌ای محصول استفاده می‌کنند.

محصولاتی که با استفاده از تغییر فرمول، کیفیت محصولشان در جهت ارتقا سلامت بهبود یافته است.

این نشان هم به محصولاتی که در داخل کشور تولید شده‌اند و هم به محصولاتی که وارداتی هستند تعلق می‌گیرد.

بعد از درخواست متقاضیان سیب سلامت، بررسی‌ها آغاز می‌شود. اداره نظارت بر محصولات غذایی، محصولات را مورد بررسی و ارزیابی قرار می‌دهد و نشان سیب سلامت از آن‌ها می‌نماید. مدت اعتبار نماد سیب سلامت دو سال می‌باشد و بعد از پایان رسیدن مدت اعتبار، محصولات مجدد بررسی می‌شوند و مورد ارزیابی قرار می‌گیرند.

است. رنگ سبز نماد سلامت و رنگ آبی بیانگر آرامش و امنیت است.

در بالای آرم برگ سبزی دیده می‌شود که نماد خط مشی روبه رشد سازمان و روند ارتقای سازمان غذا و دارو است.

در پایین آرم عبارت (IFDA) که مخفف کلمه انگلیسی (Iran Food and Drug Administration) که به

معنی سازمان غذا و داروی ایران است قرار گرفته است.

در پایین‌ترین قسمت آرم نیز عبارت سازمان غذا و دارو به عنوان مجری طرح سیب سلامت دیده می‌شود.

■ تصویر نشان سیب سلامت

نوارهای رنگی در نشان سیب سلامت محل درج معیار قابل فهم برای مصرف‌کننده است. معیار قابل فهم در

اغلب موارد برابر با وزن ماده غذایی درون بسته است و یا تعداد سهم ماده غذایی درون هر بسته ذکر شده

است، مثلاً مقدار انرژی، قند، چربی و اسید چرب در

یک عدد کیک ۲۰ گرمی، یک بسته کیک شکلاتی که شامل دو عدد کیک است یا یک عدد نان در یک بسته

۴ عددی از آن و یا یک لیوان شیر بر روی بطری شیر پاستوریزه یک لیتری درج می‌شود. این روش برای

افراد کم سواد یا پیر که دقت و حوصله خوبی ندارند نیز کاربرد دارد، زیرا با توجه به رنگ‌های تعیین شده

می‌توانند سالم بودن یا عدم سلامت ماده غذایی را به راحتی تشخیص دهند.

در کنار این نشان جدولی جهت تشریح ویژگی‌های محصول قرار داده است که افراد می‌توانند با توجه

به جدول و شرایط جسمی و نیاز شخصی خود از محصول استفاده کنند. همچنین مصرف‌کننده

می‌تواند در استفاده از محصولات دارای نشان سیب سلامت از لحاظ ایمنی و سلامت آسوده خاطر باشد

و در صورت بروز هرگونه مشکل یا عوارض استفاده از این محصولات با مراجعه به سازمان غذا و دارو از تولیدکنندگان و توزیع‌کنندگان این محصولات شکایت کند.

■ ویژگی‌های سیب سلامت

۱. سیب سلامت تکنولوژی بالا، کاربری آسان و پیچیدگی درونی دارد.

۲. ثبت رخدادهای محل وقوع (خدمات، مجوزها، فرایندها)

۳. مهندسی مجدد فرایندها (حفظ فرایندهای مورد نیاز و از بین بردن فرایندهای زاید)

حتماً هنگام خرید مواد غذایی جدول و نوشته‌های روی آن توجه شما را جلب کرده است. قبلاً برخی از محصولات صادراتی جدول تغذیه‌ای را روی بسته مواد غذایی خود درج می‌کردند که شامل مقدار کالری، پروتئین، چربی کلی (شامل چربی اشباع و چربی غیراشباع) کلسترول، سدیم، کربوهیدرات تام (شامل فیبر و قند) در ۱۰۰ گرم از محصول بود.

یکی از معایب این جدول و نوشته‌ها این است که قابلیت استفاده از این جدول محدود است زیرا تخمین ۱۰۰ گرم محصول برای مصرف‌کننده مشکل است؛ شما نمی‌توانید مقدار کالری و قند و چربی یک بسته پفک ۲۰ گرمی یا یک کیک شکلاتی ۴۵ گرمی را محاسبه کنید.

سازمان غذا و دارو به منظور افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان و اصلاح الگوی مصرف در ارتقا سلامت جامعه گام‌های موثری برداشته و نشانگر تغذیه‌ای را با مفاهیم ساده و قابل درک برای مصرف‌کننده طراحی کرده است. در واقع هدف از نشانگرهای رنگی که به آن نشان سیب سلامت می‌گویند کمک به مصرف‌کننده به منظور شناسایی ویژگی‌های تغذیه‌ای محصول است تا با توجه به شرایط جسمی و نیازهای شخصی انتخاب آگاهانه داشته باشد.

این آرم تصویر یک سیب رنگی است که اگر دقت کنید این سیب به شکل حروف F، D، F طراحی شده است که در سمت چپ F حرف اول FOOD به معنای غذا است و در سمت راست D حرف اول کلمه DRUG به معنی دارو می‌باشد. برگ وسط آرم به صورت یک چشم طراحی شده است که نمادی از وظیفه نظارتی سازمان غذا و دارو است و برگ نیز به عنوان نماد رویش و زندگی نظارتی که تلاش در حفظ و ارتقای سلامت مصرف‌کننده دارد در نظر گرفته شده است.

از دیگر ویژگی‌های بارزی که در طراحی نشان سیب سلامت به کار گرفته شده است می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

نماد با استفاده از دو رنگ سبز و آبی طراحی شده

آنچه از صادرات و قوانین گمرک باید بدانیم



نیز به تجار و صادرکنندگان کاملاً توصیه می‌شود. از آنجا که معمولاً در آیین‌نامه‌ها نکات دقیق‌تر و اجرایی‌تری نسبت به قانون مربوطه بیان می‌شود، بنابراین در آیین‌نامه اجرایی مقررات صادرات و واردات نیز به نکات دقیق‌تر و عملیاتی‌تر در خصوص صادرات محصولات اشاره شده است. این آیین‌نامه در سال ۱۳۷۳ با ۴۶ ماده قانونی به تصویب رسیده و حاوی نکات ارزشمندی در خصوص صادرات کالا است.

■ قانون امور گمرکی

قانون امور گمرکی نیز یکی از قوانین مهم مربوط به دنیای تجارت است که در سال ۱۳۹۰ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسیده و ۱۵۶ ماده قانونی دارد. در این قانون به مهم‌ترین نکات عملیاتی

■ قانون مقررات صادرات

بدون شک قانون مقررات صادرات اصلی‌ترین و مهم‌ترین قانون در بحث تجارت و صادرات محسوب می‌شود. این قانون در ۴۸ ماده قانونی، ۴۵ تبصره و ۱۴ بند تدوین شده و مربوط به سال ۱۳۶۶ است. بنابراین مطالعه کامل این قانون به فعالان تجاری و صادرکنندگان کاملاً توصیه می‌شود.

■ آیین‌نامه اجرایی مقررات صادرات و واردات

معمولاً هر قانونی که به تصویب مجلس می‌رسد، سپس آیین‌نامه اجرایی آن نیز به تصویب می‌رسد که نشان‌دهنده چگونگی نحوه اجرا کردن قانون است. در این خصوص نیز، قانون فوق دارای یک آیین‌نامه اجرایی بوده که مطالعه آن

برای انجام بسیاری از فعالیت‌های اقتصادی لازم است که در ابتدا با قوانین و مقررات مربوط به آن آشنا شد. بحث صادرات کالا نیز از این قضیه مستثنی نیست.

قوانین و مقررات مربوط به صادرات و واردات به چندین بخش تقسیم‌بندی شده و سپس این قوانین در سطوح عملیاتی توسط آیین‌نامه و بخشنامه‌ها حالت اجرایی به خود می‌گیرند. تمام تجار و بازرگانان باید نسبت به این قوانین و آشنایی با آن‌ها اطلاعات دقیق داشته باشند. اهمیت این موضوع بیشتر در دو دلیل خلاصه می‌شود.

دلیل اول به اهمیت بحث قوانین و رویه‌ها در مباحث تجاری و بازرگانی برمی‌گردد و دلیل دوم به تغییرات پی‌درپی این قوانین در سطح اجرایی و عملیاتی برمی‌گردد. خصوصاً در یکی دو سال اخیر که نوسانات ارزی و تصمیمات خلق‌الساعه بعد از آن، به این تغییرات پی‌درپی دامن زده است. مادر این مقاله به مهم‌ترین قوانینی که برای صادرات کالا باید با آن آشنایی داشته باشید، اشاره خواهیم کرد.

بازبینی و اصلاح قرار گرفته است. قانون مذکور در ۴۵ ماده و چهار فصل مختلف تنظیم شده است. این قانون همچنین دارای یک آیین نامه اجرایی بوده که مطالعه آن نیز خالی از لطف نیست.

■ مقررات جدید صادرات، واردات و امور گمرکی مناطق آزاد ابلاغ شد

هیات وزیران در جلسه ۶ بهمن ۱۳۹۸ به پیشنهاد دبیرخانه شورای عالی مناطق آزاد تجاری، صنعتی و ویژه اقتصادی و به استناد اصل یکصد و سی و هشتم قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران ماده (۱۵) مقررات صادرات، واردات و امور گمرکی مناطق آزاد تجاری، صنعتی جمهوری اسلامی ایران موضوع تصویب نامه شماره ۲۴/۳۳۴۳۱ مورخ ۱۶ خرداد ۱۳۹۷ و اصلاحات بعدی آن را اصلاح کرد.

بر اساس این اصلاحیه، هر گاه پس از ترخیص کالا معلوم شود وجوهی که وصول آن به عهده سازمان می باشد بیشتر یا کمتر از آنچه مقرر بوده دریافت شده است، سازمان و صاحب کالا می توانند ظرف شش ماه از تاریخ امضای سند ترخیص کالای مورد بحث، حسب مورد مابه التفاوت را از یکدیگر مطالبه و دریافت نمایند.

در صورتیکه بخشی از وجوه دریافتی بابت ورود کالای موضوع ماده (۶۶) قانون امور گمرکی مصوب ۱۳۹۰ با اصلاح بعدی آن توسط سازمان وصول شده باشد و گمرک جمهوری اسلامی ایران در اجرای ماده (۶۸) قانون یادشده مراتب استرداد وجوه دریافتی را به سازمان اعلام نماید، سازمان مکلف است حسب درخواست ذی نفع، ظرف پانزده روز پس از اعلام گمرک جمهوری اسلامی ایران نسبت به استرداد وجوه مذکور اقدام نماید.

مهلت درخواست استرداد وجوه دریافتی، با توجه به حکم مقرر در تبصره (۴) ماده (۶۶) قانون مذکور، سه سال از تاریخ امضای پروانه یا پته گمرکی کالای ورودی خواهد بود.

همچنین، سازمان های مناطق آزاد تجاری صنعتی باید همه ساله اعتبار لازم را برای استرداد، در بودجه سالانه منظور نمایند و پرونده های مرتبط با موضوع تا زمان ابلاغ این تصویب نامه، امکان استرداد را با تایید دبیرخانه شورای عالی خواهند داشت.

اعلام خواهد شد که تعرفه کالاها و محصولات مختلف در آن ارایه می شود. با این حال، این جدول بیشتر برای واردکنندگان کالا در داخل کشور مهم است که با یک جستجوی ساده اینترنتی می توان به جدول تعرفه های گمرکی کشور در هر سال دست یافت. اما برای صادرکنندگان بیشتر جدول تعرفه های گمرکی کشور یا کشورهای مقصد مهم بوده که بسته به کشورها و محصولات مختلف، تفاوت خواهد داشت. اهمیت تعرفه ها در بحث صادرات از آن جهت است که می تواند بر روی هزینه های صادراتی اثر گذاری زیادی داشته باشد.

از طرفی باید در نظر داشته باشیم که بسیاری از کشورها ممکن است بنا به دلایل مختلف مانند حمایت از کالاهای داخلی، اقدام به تغییر تعرفه کالاهای وارداتی خود کنند.

■ کنوانسیون ها و قراردادهای بین المللی حمل و نقل کالا

حمل و نقل کالا در بحث صادرات و واردات یکی از مهم ترین فرایندها و مراحل به شمار می رود که در این خصوص باید برخی قوانین و قراردادهای مدنظر داشت. معمولاً روش های مختلفی برای حمل و نقل کالا از جمله روش های زمینی، هوایی، دریایی، ریلی و ترکیبی از این موارد وجود دارد. دو کنوانسیون ورشو و شیکاگو از جمله مهم ترین قراردادهای بین المللی در زمینه حمل و نقل هوایی بوده که باید به آن ها توجه کرد. همچنین در بحث حمل و نقل دریایی نیز برخی قراردادهای کنوانسیون بروکسل، هامبورگ و لاهه وجود دارد که بازرگانان و تجار نباید به آن هابی توجه باشند.

■ قوانین پولی و بانکی کشور

شکی نیست که امور بازرگانی و تجارت در هم تنیدگی بسیار زیادی با بخش بانکی و مالی دارد. به طوری که یکی از مباحث مهم صادرات و به طور کل تجارت، بحث نقل و انتقال ارزی است. این مساله خصوصاً با بحث تحریم ها گره خورده و اهمیت آن برای تجار بیش از پیش شده است. قانون پولی و بانکی کشور یکی از مهم ترین قوانین مرتبط با بحث تبادلات مالی و بانکی بوده که نیاز است تجار با آن آشنایی کامل داشته باشند. این قانون در سال ۱۳۵۱ به تصویب رسیده و تاکنون بارها مورد



در خصوص امور گمرکی و ترخیص کالا اشاره شده است. بنابراین برای تمام افرادی که در زمینه تجارت دستی بر آتش دارند و به دنبال صادرات کالا هستند، مطالعه این قانون بسیار توصیه می شود. قانون امور گمرکی در فصول مختلفی تدوین شده که این فصول به امور مهمی مانند تخلقات و قاچاق، انبارها و سردخانه های گمرک، وظایف سازمان گمرک، هزینه های انجام خدماتی گمرکی، تشریفات گمرکی، فرایندهای گمرکی و بسیاری نکات دیگر اشاره شده است.

■ تعرفه های گمرکی

تعرفه های گمرکی را می توان یکی از اصلی ترین و مهم ترین اطلاعاتی دانست که اطلاع از آن ها برای تمام تجار و صادرکنندگان بسیار حیاتی خواهد بود.

در داخل کشور معمولاً اوایل فرودین ماه هر سال جدول تعرفه های گمرکی همان سال

چگونه در نمایشگاه شرکت کنیم؟

تعریف نمایشگاه: واژه نمایشگاه از کلمه لاتین «Feira» به معنی جشن مشتق شده است. در روزگاران گذشته، مردم برگزاری نمایشگاه را جشن می‌دانستند که در آن ضمن برپایی مراسم و آداب خاص و پایکوبی، کالاها را مبادله می‌کردند یا به فروش می‌رساندند. امروزه نمایشگاه از شکل ابتدایی گذشته‌اش بسیار فاصله گرفته است و جنبه‌های آموزشی، کارکرد اقتصادی، بازاریابی، تبلیغات مستقیم و تبادل اطلاعات و نوآوری‌های آن در کنار فروش و عرضه کالا و خدمات، بسیار مهم‌تر جلوه می‌کند.

نمایشگاه را می‌توان تبلیغ زنده نامید؛ زیرا در نمایشگاه عواملی چون تولیدکننده، توزیع‌کننده، مصرف‌کننده و کالا و خدمات در یک زمان و مکان مناسب گرد هم می‌آیند. اغلب کارشناسان تبلیغات و بازاریابی، نمایشگاه‌های بین‌المللی را از مهم‌ترین ابزارهای بازاریابی تلقی می‌کنند و با ذکر دلایلی ثابت می‌کنند که بازده مستقیم شرکت در یک نمایشگاه چندین برابر هزینه‌های انجام شده برای آن است و نتایج آن نیز بسیار چشمگیرتر از دیگر روش‌های تبلیغی است.

چگونه در نمایشگاه شرکت کنیم؟

در جهان امروز، صنعت نمایشگاه در ادبیات تجارت و امور بازرگانی جایگاه و اهمیت ویژه‌ای پیدا کرده است. به استناد ارزیابی‌های گوناگون داخلی و خارجی می‌توان گفت شرکت‌ها و موسسات، موفقیت‌های خود را مرهون حضور مرتب و مکرر در نمایشگاه‌های گوناگون می‌دانند که طی آن به معرفی توانمندی‌ها، تولیدات یا خدمات خود و رقابت با دیگر شرکت‌ها می‌پردازند.

از طرفی با توجه به دستاوردهایی که حضور در نمایشگاه‌ها می‌تواند برای تولیدکنندگان و شرکت‌ها داشته باشد کسب مهارت‌ها و آموزش‌های لازم در خصوص نحوه حضور در نمایشگاه‌ها یک ضرورت انکارناپذیر است. چه بسا ممکن است شرکت‌ها بودجه سنگینی را صرف حضور در یک نمایشگاه کنند؛ اما پس از پایان نمایشگاه چندان رضایت‌خاطری از شرکت در نمایشگاه نداشته باشند. از عمده دلایل این امر، عدم توانایی در برقراری ارتباط موثر با مشتریان، عدم رعایت اصول و مهارت‌های لازم جهت انتخاب نمایشگاه مطلوب و مرتبط، چگونگی حضور از جمله ناآشنایی با مقوله غرفه‌آرایی و آیین غرفه‌داری و عوامل موثر دیگری است که شرکت‌ها از آن غافل مانده‌اند.

قطع رابطه بین خریدار و فروشنده به گونه‌ای که رابطه بین مصرف‌کننده و تولیدکننده از بین برود می‌تواند باعث توسعه نمایشگاه‌ها شود. در هر کشوری افزایش درآمد سرانه به همراه درآمد ملی، قدرت خرید را افزایش داده، سبب تغییر در تولید شده و تولیدات را نیازمند به معرفی برای شناخته شدن کرده که این امور با نمایش کالا در نمایشگاه اتفاق می‌افتد. اینجاست که اهمیت حضور کسب و کارها در نمایشگاه‌ها به وضوح قابل مشاهده می‌شود.



حضور کسب و کارها در نمایشگاه‌های داخلی و خارجی روشی ساده و محبوب برای بازاریابی محصول، خدمات و خود کسب و کار است. با پیشرفت در بازاریابی رسانه‌های اجتماعی، بازاریابی آنلاین، دیجیتال مارکتینگ و تکنولوژی اینترنت اهمیت حضور کسب و کارها در نمایشگاه آشکارتر شده است. هر چند فناوری مدل‌های بازاریابی کسب و کار را سریع تغییر می‌دهد اما حضور کسب و کارها در نمایشگاه‌ها مزایای زیادی به همراه دارد.

با نگاهی اجمالی به اهمیت حضور کسب و کارها در نمایشگاه پی می‌بریم که این عمل به طور گسترده تولید را افزایش داده و رابطه‌ای دوستانه بین شرکت‌کنندگان در نمایشگاه و صاحبان آن کسب و کار ایجاد می‌کند. حضور در نمایشگاه امر مهمی برای کسب و کار به حساب می‌آید که نداشتن تجربه و دانش کافی می‌تواند موجب تردید یا حذف برای حضور در نمایشگاه شود. برای پیشگیری از این اتفاق لازم است تمام داده‌ها یا اطلاعات ضروری چون محصولات، محدوده محصولات و اطلاعات مشتریان جمع‌آوری و تجزیه و تحلیل شود. همین امر نشان از اهمیت نمایشگاه به عنوان ابزار بازاریابی است.

شرکت‌کنندگان در نمایشگاه‌ها و رویدادها همواره با پرسش‌های مختلفی مواجه می‌شوند که یافتن پاسخ درست برای آن‌ها در موفقیت تجاریشان تاثیر زیادی دارد. حتی شرکت‌کنندگان پرسابقه نیز گاه ناچار هستند که پیش از حضور در نمایشگاه‌ها، به پاسخ‌های درست برسند. در اینجا چند پرسش متداول و پاسخ‌های مربوطه را آورده‌ایم که مطالعه آن‌ها خالی از لطف نیست.

درآمدی فوری به دست دهند. در واقع فروش اصلی بعد از برگزاری نمایشگاه خواهد بود. در بسیاری از موارد نیز خریداران صبر می کنند تا سال بعد نیز دوباره شما را در نمایشگاه ببینند تا اطمینان حاصل کنند که هنوز در حال فعالیت هستید؛ در واقع نمایش های تجاری سرمایه گذاری های بلندمدت هستند.

سعی کنید یک رکورد از همه بازدیدکنندگانی که به کالاها، خدمات و یا شرکت شما ابراز علاقه می کنند، ثبت کنید. ثبت رکورد می تواند به روش های مختلفی مثل رزرو نام بازدیدکنندگان برای انجام پیگیری های بعدی و یا صندوق هایی باشد که مخاطبین کارت های تبلیغاتی خود را درون آن می اندازند. در نمایشگاه های بزرگ تر معمولاً برای ثبت اطلاعات مخاطبین و بازدیدکنندگان از روش های جدیدتر و فناوریانه استفاده می شود. روش هایی همچون استفاده از بارکد خوان به منظور ثبت آی.دی کارت های بازدیدکنندگان غرفه؛ پس از ثبت اطلاعات به وسیله بارکد خوان پس از تمام شدن نمایشگاه تمامی جزئیات مخاطبین برای شما فرستاده خواهد شد.

هر نمایشگاه بر اساس میزان مخارج مصرفی خود، منطقه ای که برای برگزاری تصرف کرده است و حتی اینکه نمایش در زیر سقف برگزار شود یا فضای باز، شارژ مورد نظر خود را محاسبه می کند. این میزان با توجه به اینکه آن نمایشگاه خاص تا چه حد می تواند جمعیت را به خود جلب کند افزایش می یابد.

برای مثال اجاره یک غرفه کوچک (بدون قاب و با کف پوش) در سالن های بزرگ در فرانکفورت حداقل ۲۶۰ یورو هزینه در پی دارد در حالی که نمایش های محلی یا کشاورزی هزینه بسیار کمتری دارند. مورد اول شاید تا چند صد هزار نفر را به خود جذب کند اما مورد دوم شاید فقط ۵۰۰ نفر!

چگونه می توان میزان به صرفه بودن هزینه نمایشگاه را نسبت به دیگر فعالیت های تبلیغاتی محاسبه کرد؟

نمایشگاه های همگانی یا پر مشتری معمولاً باعث به وجود آمدن پول نقد به صورت آنی می شوند، مگر اینکه محصولات شما لوازم و آشپزخانه باشد! بسیار بعید است که نمایش های تجاری بتوانند

چرا باید در یک نمایشگاه شرکت کرد؟

نمایشگاه ها می توانند یک فرصت با ارزش برای رسیدن به اهدافی کلیدی در کوتاه ترین زمان ممکن باشند. در صورتی که بتوانید نمایشگاه درست را انتخاب کنید و برای آن برنامه ریزی دقیقی داشته باشید، می توانید خود را برای دستیابی به رشد مالی و ارتباطی و فروش بیشتر آماده کنید.

برگزاری نمایشگاه غیر از به وجود آوردن فرصت برای ارتباطات ارزشمند، مزایای دیگری نیز دارد:

- اعتبار و شخصیت کاری شما را بالا می برد.

- شما به عنوان شرکت کننده این فرصت را خواهید داشت که با خریداران خارجی دیدار کنید و با آن ها در رابطه با همکاری های داخلی و خارجی صحبت کنید.

- نمایشگاه ها مکان های خوبی برای دریافت بازخوردهای فوری از محصولات جدید هستند.

- کارکنان شما می توانند به بازدیدکنندگان غرفه تان کمک کنند و همچنین به آن ها شانس شرکت در یک قرعه کشی را بدهند.

گرفتن غرفه در یک نمایشگاه تجاری، یک نمایشگاه محلی و یا یک نمایشگاه ملی چقدر هزینه دارد؟



آن را ببینند آن هانیز دوست دارند غرفه شما به گونه‌ای باشد که امکان توقف و بازدید کامل از آن را داشته باشند. شما می‌توانید به وسیله استفاده از جذابیت‌های چشمی مختلف توجه بازدیدکنندگان را به غرفه خود جلب کنید. جذابیت‌هایی مانند استفاده از طراحی‌های گرافیکی زیبا یا صفحه‌های متحرک؛ هرگز فکر نکنید که بازدیدکنندگانی که از کنار غرفه شما عبور می‌کنند از پیش می‌دانند که شما چه چیزی تولید می‌کنید.

کالاهای خود را با حروف بزرگ و تصاویر مختلف تبلیغ کنید.

توجه کنید که اگر حداقلی از سلیقه را داشته باشید، می‌توانید خودتان به وسیله وسایل اجاره‌شده مثل صندلی‌ها و صفحه‌های نمایش غرفه‌تان را طراحی کنید. البته برای استفاده از این‌گونه وسایل نیز راهکارهای کم هزینه‌تری مثل استفاده از نشان منشی‌ها به عنوان نشان لباس‌ها، استفاده از صندلی‌های اتاق ملاقات و استفاده از طرح‌های گرافیکی اتاق تابلو وجود دارد؛ اما در هر حال توجه داشته باشید که این‌گونه صرفه‌جویی‌ها پرستیژ کار شما را پایین نیاورد.

در حالت کلی اگر می‌خواهید بهترین طراحی را بدون هزینه زیاد به غرفه خود بیاورید از یک طراح غرفه نمایشگاهی کمک بگیرید.

■ چه تعدادی از افراد برای کار در یک غرفه مورد نیاز هستند؟

اینکه چند نفر از افراد باید در یک غرفه حضور داشته باشند مستقیماً به اندازه غرفه بستگی دارد اما حتی کوچک‌ترین غرفه‌ها نیز باید حداقل دو نفر را در خود جای دهند؛ حتی اگر فقط یک نفر از آن‌ها در لحظه مسوولیت غرفه را به عهده دارد، شخص مناسب برای کار در غرفه باید اطلاعات کافی در مورد محصولات را داشته باشد، مسوولیت‌پذیر باشد و مهم‌تر از همه توانایی ارتباط متقابل با بازدیدکنندگان را داشته باشد. اطمینان حاصل کنید افرادی که برای حضور در غرفه انتخاب کرده‌اید به آسانی برای بازدیدکنندگان قابل شناسایی باشند.



به یاد داشته باشید که معمولاً ممکن است بین جذب اولین مخاطب تا گرفتن اولین سفارش واقعی مدت زمان زیادی فاصله بیافتد. توجه به این نکته که هدف اصلی برگزاری نمایشگاه یک هدف بلندمدت است می‌تواند در اینجا بسیار کمک‌کننده باشد.

نمایشگاه‌هایی که برای اولین بار برگزار می‌شوند خودداری کنید زیرا معمولاً زمان زیادی برای به اثبات رسیدن این‌گونه نمایشگاه‌ها لازم است.

■ چقدر زمان برای برنامه‌ریزی در رابطه با شرکت در یک نمایشگاه بزرگ لازم است؟

شرکت در نمایشگاه‌ها مستلزم برنامه‌ریزی‌های دقیق از پیش است. مدیران با تجربه برگزاری نمایشگاه معمولاً یک کتاب دستی متشکل از جزئیات مواردی که باید از پیش رزرو شوند، به شما ارائه می‌دهند. کاتالوگ ورود به نمایشگاه، وسایل الکترونیکی لازم و غیره.

چاپ کردن بدون شک یک فرآیند زمان‌بر است. سعی کنید از بانک تبلیغاتی خود استفاده کنید. ممکن است شما بخواهید دو نوع تخفیف ویژه برای اجناس خود قایل شوید، اولی کافی اما ارزان است و می‌تواند کاملاً بفروش برسد اما برای سوالات جدی‌تر بروشورهای رنگی چاپ کنید.

■ چه عواملی در انتخاب موقعیت و طراحی غرفه اهمیت دارد؟

مهم‌ترین عامل، توجه به میزان عبور و مرور است! اما همان‌طور که شما علاقه دارید غرفه‌تان در محلی باشد که بسیاری از بازدیدکنندگان از آنجا عبور می‌کنند و

■ در چه زمان و مکانی باید در نمایشگاه شرکت کرد؟

مکانی که شما برای شرکت در نمایشگاه انتخاب می‌کنید توسط صنعتی که رویداد را برگزار کرده است حمایت می‌شود. از شرکت در نمایش‌های کلی خودداری کنید و سعی کنید تا حد امکان در نمایشگاه‌هایی حاضر شوید که بهترین مخاطبین شما می‌توانند حضور پیدا کنند. کاتالوگ‌هایی که از طرف مدیران برگزاری برای شما فرستاده می‌شود را به دقت بررسی کنید و ببینید آیا نام‌های مشهور بخش فعالیتی شما نیز در آن نمایشگاه حضور پیدا خواهند کرد؟ مدیران برگزاری نمایشگاه معمولاً می‌توانند فهرست‌های دقیقی از شرکت‌کنندگان و بازدیدکنندگان نمایش‌های سال‌های پیش به شما ارائه دهند.

ببینید آیا اسامی مشتریان، رقبا و یا بازار هدف خود را در لیست پیدا می‌کنید؟ در حالت ایده آل بهتر است همیشه ابتدا لیست سال قبل را پیش از رزرو غرفه برای سال آینده مشاهده کنید.

کتاب راهنمای برگزارکنندگان نمایشگاه پژوهشنامه نمایشگاهی نام دارد که به صورت ماهانه به چاپ می‌رسد. نسخه‌های کپی این پژوهشنامه باید در کتابخانه‌های شما موجود باشد. مجله‌های تجاری نیز معمولاً فهرست‌هایی از رویدادهای پیش رو ارائه می‌دهند. سعی کنید تا حد امکان از شرکت در

در سالن‌های نمایشگاه بگیریید. در خصوص انتخاب محل غرفه با یک مشاور نمایشگاهی یا یک غرفه‌آرا مشورت کنید. نامناسب بودن فضای غرفه تاثیر زیادی در ناکامی شما در یک نمایشگاه ایفای می‌کند حتی اگر مبلغ اجاره غرفه مد نظر شما بیشتر بود، نگران نباشید و وجه آن را پرداخت کنید.

۵۷ سعی کنید برای مشتریان بالقوه خود کارت دعوت ارسال کنید و از آن‌ها دعوت کنید از غرفه شما در نمایشگاه بازدید کنند.

۵۸ برای حضور در نمایشگاه باید از مدت‌ها قبل برنامه‌ریزی کرد از جمله آماده کردن نمونه محصولات، آموزش و تعیین کارمندان غرفه، طراحی غرفه، تنظیم بودجه برای شرکت در نمایشگاه، آماده کردن هدایا، تهیه بروشورهای لازم و کارت ویزیت و...

۵۹ بی‌تردید هر چه اعتبار و آوازه نمایشگاه بیشتر باشد، امکان موفقیت شرکت‌ها در آن بیشتر می‌شود؛ لذا سعی کنید در نمایشگاهی شرکت کنید که دارای اعتبار و آوازه خاصی باشد.

۱۰ با دیگران رفتار دوستانه‌ای داشته باشید. با توجه به اینکه بازدیدکنندگان غرفه شما ایستاده‌اند، شما نیز در غرفه خود بایستید.

۱۱ تا می‌توانید با دیگران ارتباط برقرار کنید. هر اندازه که با افراد بیشتری ارتباط برقرار کنید، به همان اندازه امکان فروش شما بیشتر می‌شود.

۱۲ جسور باشید، سعی کنید کم‌رو نباشید، شما در نمایشگاه شرکت کرده‌اید که کالاهای خود را بفروشید و مشتریان تازه‌ای پیدا کنید.

۱۳ هر یک از کالاها را به منظور راحتی مشتریان به طور واضحی قیمت‌گذاری کنید.

۱۴ در هر نمایشگاه، عکس‌های متعددی از غرفه خود بگیریید. از تمام زوایای غرفه عکس بگیریید. این کار نه تنها باعث می‌شود که سابقه‌ای از نمایشگاه برای شما باقی بماند، بلکه چنانچه عیب و ایرادی از نظر غرفه‌آرایی و چیدمان وجود داشته باشد، کاملاً مشخص و آشکار می‌شود.

۱۵ تصور نکنید که با پایان پذیرفتن زمان برگزاری نمایشگاه کار شما نیز به اتمام رسیده است. بخش مهمی از کار تبلیغی شما هنوز باقی مانده است و آن پیگیری تماس‌ها و ارتباطاتی است که مربوط به بازدیدکنندگان غرفه شما در هنگام برگزاری نمایشگاه است.

توصیه کلیدی برای موفقیت در یک نمایشگاه

برای به اثبات رساندن حضورتان در نمایشگاه راهکارهای زیر را عملی کنید:

۵۱ مهم‌ترین عامل توفیق در یک نمایشگاه دارا بودن یک سیاست تبلیغاتی و از پیش تعیین شده است. این سیاست‌ها برای هر صنعت متفاوت است.

۵۲ کسبانی را به عنوان راهنما و مسوول غرفه بگذارید که توانایی شناسایی و ارتباط بسیار بالا با مشتریان ناشناخته خود را داشته باشند. برخی از مدیران چندان به این موضوع اهمیت نمی‌دهند و به‌رغم انجام هزینه‌های سنگین جهت غرفه‌آرایی و دکوراسیون، چون فاقد طرحی از پیش تعیین شده هستند، تمامی زحمات آن‌ها به دلیل گزینش نادرست کارکنان غرفه به هدر می‌رود.

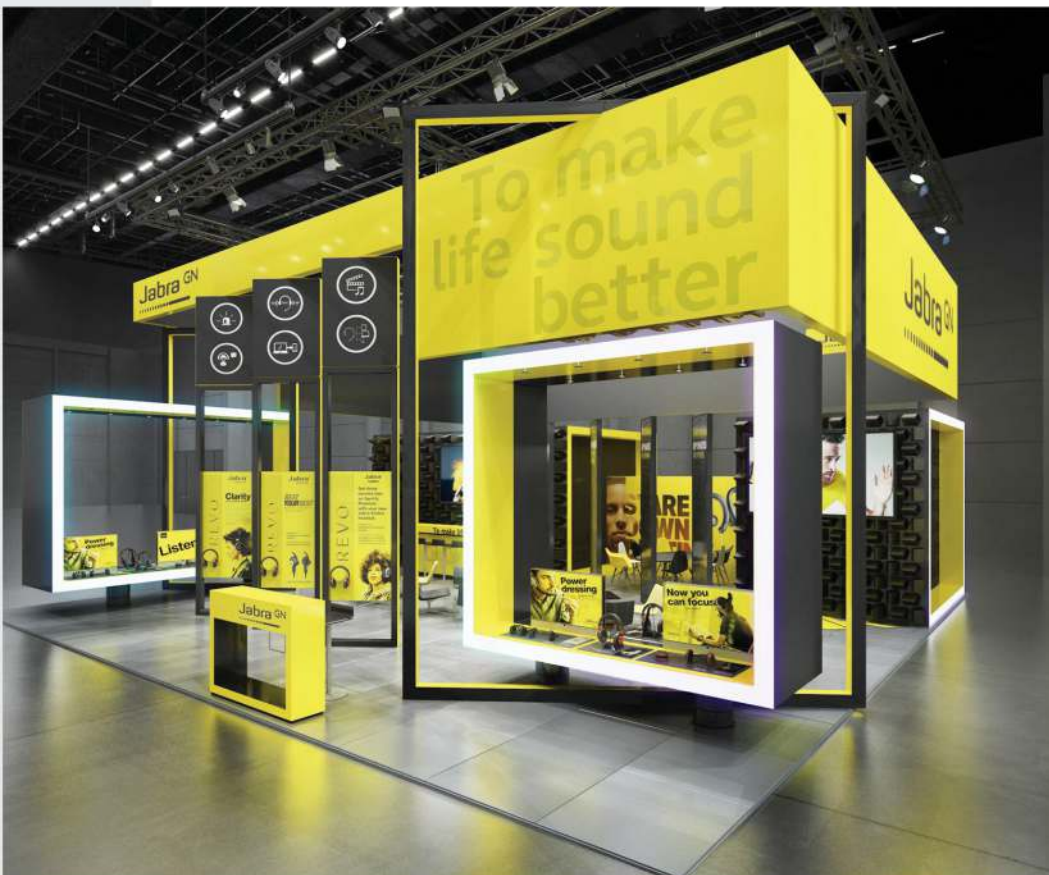
۵۳ بهره‌گیری از بروشور و کاتالوگ جهت تبلیغات بسیار اهمیت دارد و نکته مهم‌تر آنکه غرفه‌داران نسبت به نحوه توزیع آن باید دقیق باشند.

توصیه می‌شود که در محل غرفه خود صدها بروشور و کاتالوگ مربوط به شرکت و محصولات خویش را آماده کنید تا در صورت درخواست متقاضیان و بازدیدکنندگان، در اختیارشان قرار گیرد. در نمایشگاه بازدیدکنندگان فرصت زیادی ندارند تا با محصولات و کالاهای تمامی غرفه‌ها آشنا شوند؛ لذا در اختیار گذاشتن این کاتالوگ‌ها باعث می‌شود تا بازدیدکنندگان پس از ترک نمایشگاه فرصت کافی برای مطالعه تمامی محصولات شما از طریق کاتالوگ‌ها را داشته باشند.

۵۴ نمایشگاه صرفاً محل فروش کالا نیست، بلکه مکانی جهت گفت‌وگو و انجام مذاکرات میان بازدیدکنندگان و غرفه‌داران و ایجاد ارتباط با شرکت‌ها و سازمان‌های دیگر و نیز شناسایی رقبای جدید و محصولات آن‌ها است. لذا سعی کنید از این مزیت نهایت بهره را ببرید.

۵۵ نوع دکوراسیون غرفه باید متناسب با سیاست‌های تبلیغاتی شرکت باشد. شکل ظاهری غرفه شما نشانه هویت و ماهیت شرکت شما است؛ لذا در چیدمان وسایل و نمونه کالاها و نیز زیبایی و تمیزی غرفه خود کوشا باشید.

۵۶ سعی کنید در یک نمایشگاه به موقع ثبت‌نام کنید تا بتوانید فضای مناسبی را



Russian country کشور روسیه



نگاهی به اقتصاد کشور روسیه

تاریخچه کشور روسیه

روسیه پهناورترین کشور جهان است که در شمال اوراسیا قرار دارد. روسیه با ۱۴ کشور آسیایی و اروپایی مرز زمینی دارد و با کشورهای پیرامون دریای برینگ، دریای ژاپن، دریای خزر، دریای سیاه و دریای بالتیک ارتباط دریایی دارد.

روسیه با ۱۷/۰۹۸/۲۴۲ کیلومتر مربع وسعت، پهناورترین کشور جهان است. این کشور در عرض‌های بالای جغرافیایی واقع شده است و بیشتر مناطق کشور سردسیر و کم بارش است. به همین دلیل بیشتر مناطق این کشور (به ویژه سرزمین بزرگ سیبری) خالی از سکنه هستند و کشاورزی در این مناطق میسر نیست. پایتخت روسیه شهر مسکو است که در باختر و بخش اروپایی کشور است و بزرگترین شهر اروپا است.

روسیه با حدود ۱۴۶ میلیون نفر جمعیت، نهمین کشور پرجمعیت دنیاست. تراکم جمعیت روسیه ۸/۴ نفر در هر کیلومتر مربع است که از پایین‌ترین نرخ‌های تراکم جمعیت در جهان است. همچنین نرخ رشد جمعیت در این کشور منفی است. بیشتر جمعیت روسیه در غرب این کشور (بخش اروپایی) زندگی می‌کنند. بر اساس سرشماری سال ۲۰۱۰ حدود ۸۱ درصد از مردم این کشور از قومیت روس هستند. در مجموع ۱۶۰ گروه قومی در این کشور زندگی می‌کنند. تاتارها ۳/۹ درصد جمعیت روسیه را تشکیل می‌دهند و بزرگترین اقلیت قومی این کشور محسوب می‌شوند.

روسیه تا پیش از قرن هجدهم یک حکومت نه چندان نیرومند در خاور اروپا بود و وسعت آن چندان زیاد نبود. تا اینکه در آغاز قرن ۱۸ میلادی و با اصلاحاتی که تزار پتر بزرگ انجام داد، این کشور به یک امپراتوری پهناور و نیرومند تبدیل شد. در سال ۱۹۱۷ انقلاب کمونیستی در این کشور به وقوع پیوست و نام کشور به «اتحاد جماهیر شوروی سوسیالیستی» تغییر یافت. روسیه با عنوان جمهوری فدراتیو روسیه شوروی، مهم‌ترین و بزرگ‌ترین جمهوری در اتحاد جماهیر شوروی بود. در سال ۱۳۷۰ (۱۹۹۱) شوروی پس از جنگ سرد طولانی با غرب فروپاشید و فدراسیون روسیه به جای آن نشست.

واحد پول روسیه روبل است. روسیه با تولید ناخالص داخلی ۲۱۱۸ میلیارد دلار در سال ۲۰۱۳، هشتمین اقتصاد بزرگ جهان (ششمین بر مبنای قدرت برابری خرید) بوده است. روسیه پس از فروپاشی شوروی به اقتصاد بازار روی آورده است و به منابع طبیعی عظیم خود متکی است. درآمد سرانه‌ی این کشور در سال ۲۰۱۳ بیش از ۱۸ هزار دلار (بر مبنای قدرت برابری خرید) که این کشور را در رتبه پنجاه و هفتم دنیا قرار می‌دهد. این کشور یکی از پنج عضو دائمی شورای امنیت سازمان ملل، عضو گروه هشت، شورای اروپا، سازمان تجارت جهانی، سازمان همکاری شانگهای و

کشورهای مستقل همسود است.

اکنون ولادیمیر پوتین رییس جمهور و دمیتری مدودف نخست وزیر روسیه است. سیاست کنونی روسیه، همکاری و عدم تنش با غرب و تلاش برای اتحاد کشور است؛ ولی به دلیل گسترش ناتو به شرق و پس از درگیری با گرجستان بر سر اوستیای جنوبی و الحاق کریمه به خاک خود، روابط روسیه و غرب به تیرگی گراییده است.

شاخص‌های کلان اقتصاد روسیه

روسیه بزرگترین کشور جهان و یازدهمین اقتصاد بزرگ دنیاست که اقتصاد آن کالا محور است. این کشور بزرگترین تولیدکننده نفت (۱۴ درصد تولید جهانی)، گاز طبیعی (۱۸ درصد تولید جهانی) و نیکل (۱۲ درصد) در جهان است. بخش انرژی مهم‌ترین بخش اقتصاد روسیه است که ۲۰ الی ۲۵ درصد تولید ناخالص داخلی، ۶۵ درصد کل صادرات و ۳۰ درصد بودجه دولت روسیه را شامل می‌شود.

تجارت دوجانبه ایران و روسیه

تهران و مسکو با وجود تعاملات زیاد سیاسی، مبادلات تجاری ناچیزی دارند، به طوری که تبادلات تجاری دوجانبه در صدانگاری از تجارت خارجی آن‌ها را شامل می‌شود. اقلام عمده صادراتی ایران به روسیه را میوه‌جات، خشکبار، سبزیجات، پسته و انگور خشک شامل می‌شود و عمده‌ترین محصولات وارداتی از روسیه نیز غلات، چوب، کاغذ، ماشین‌آلات و فلزات هستند. یکی از موانع عمده برای فعال کردن پتانسیل‌های موجود در تجارت دو کشور، مسایل سیاسی از جمله تحریم‌ها علیه ایران است که دو طرف امیدوارند با برطرف شدن آن‌ها، حجم مبادلات را افزایش دهند. اعمال تحریم‌های غرب علیه روسیه در سال ۲۰۱۴ و ادامه آن‌ها در کنار ایجاد برخی مشکلات، فرصت‌های جدیدی برای تجارت دوجانبه میان مسکو و تهران به وجود آورده است. به رغم این تحریم‌ها، دو طرف بر افزایش سطح تبادلات تجاری تاکید کرده‌اند که بر اساس آن، افزون بر حوزه‌های انرژی و کشاورزی که طرفین هم‌اکنون در آن مشغول مبادلات هستند، قرار است در حوزه فنی از جمله ساخت و مدرنیزاسیون نیروگاه‌های جدید نیز همکاری‌های جدیدی پیگیری شوند.

مزیت نسبی ایران در صادرات به روسیه

فدراسیون روسیه با داشتن جمعیت ۱۴۶ میلیون نفری در گستره‌ای به وسعت ۱۷ میلیون کیلومتر مربع و با داشتن ذخایر غنی از مواد اولیه می‌تواند همزمان به عنوان یکی از بزرگ‌ترین صادرکنندگان محصولات صنعتی به کشورمان و یکی از بازارهای هدف برای کالاهای مصرفی ایران در حوزه‌های مختلف تجاری و صنعتی باشد.

شهر مسکو به عنوان یکی از گران‌ترین شهرهای جهان و پرجمعیت‌ترین شهر اروپا با بیش از ۱۲ میلیون نفر جمعیت یک شهر توریستی و نمایشگاهی در جهان است که بیشترین شرکت‌های روسی در این شهر به ثبت رسیده‌اند.





مراکزی که در این مورد خدمات ارایه می دهند امکان پذیر است. همچنین شناسایی کالاها رقیب و کیفیت و قیمت آن ها در بازار مورد نظر و استفاده از روش های تبلیغاتی برای معرفی کالا نقش مهمی در موفقیت یک صادر کننده دارند.

۵۲ **صدور پروفرما (پیش فاکتور):** صادر کننده باید پروفرما یا پیش فاکتور را که حاوی مشخصات کالا و فروشنده آن است برای خریدار ارسال نماید.

۵۳ **تهیه و تدارک و بسته بندی:** صادر کننده در این مرحله باید کالا را تهیه و مطابق با توافق به عمل آمده بسته بندی نماید.

۵۴ **تعیین قیمت صادراتی:** صادر کننده برای تعیین قیمت کالاهای صادراتی خود باید به کمیسیون نرخ گذاری مراجعه کند. این کمیسیون مرکب از نمایندگان وزارت بازرگانی، مرکز توسعه صادرات (سازمان توسعه تجارت فعلی)، وزارت صنایع، گمرک ایران و بانک مرکزی می باشند.

۵۵ **کسب مجوز صدور از ارگان ها و سازمان های ذیربط:** پس از بازاریابی صادر کننده باید مجوز صدور کالا را از وزارتخانه های صنعتی، کشاورزی و بازرگانی کسب نماید. ولی در حال حاضر صدور اغلب کالاها نیاز به مجوز ندارد و فقط برای کالاهای خاصی مجوزهای موردی صادر می شود.

۵۶ **اظهار کالا به گمرک:** در این مرحله کالا

• تولید نفت روسیه به میزان ۱۰ میلیون و ۴۸۵ هزار بشکه که جایگاه اول را در دنیا به خود اختصاص داده است.

• تشکیل اتحادیه گمرکی در قالب اتحادیه اقتصادی اوراسیا با کشورهای قزاقستان، بلاروس، ارمنستان، قرقیزستان و تلاش جهت تبدیل آن به یک بلوک بزرگ اقتصادی

■ مراحل انجام صادرات

انجام صادرات و فروش کالا در بازارهای خارجی از ظرایف و حساسیت های خاصی برخوردار است که عدم توجه به آن ها ممکن است سرمایه گذاری های انسانی و مالی را در این خصوص به هدر دهد. صادرات مانند هر کار تجاری دیگر نیازمند آینده نگری، برنامه ریزی، آشنایی با روش های علمی، تحرک لازم و جلب اعتماد خریداران خارجی است. مراحل صدور کالا را می توان به شرح زیر فهرست نمود:

۵۱ **بازاریابی:** اولین و مهم ترین قدم در انجام صادرات است. بازاریابی یعنی شناخت بازارهای خارجی و راه های نفوذ به آن که دستیابی به این شناخت از طریق مذاکره با خریداران، استفاده از اطلاعات و آمارهای رسمی، شرکت در نمایشگاه های بین المللی، تماس با رایزن های بازرگانی در سفارتخانه ها و اتاق های بازرگانی و همچنین استعلام از موسسات بین المللی و

بیشترین گردش مالی روسیه در این شهر انجام می شود و به تنهایی ۱۷ درصد خرده فروشی را به خود اختصاص داده است. این شهر پنجمین شهر بزرگ جهان و دارای ۴ فرودگاه بین المللی است. سطح درآمد مردم مسکو نسبت به سایر مناطق روسیه بیشتر بوده و نرخ بیکاری در آن ۱ درصد است. از نظر تجاری میزان تعرفه اعمال شده بر کالاهای وارداتی به روسیه، بین پنج تا پنجاه درصد در نوسان است. ولی میانگین تعرفه ورود کالاها به این کشور در حدود ۱۴/۹۲ درصد است. همچنین متوسط تعرفه کالاهای کشاورزی برابر با ۲۶/۲ درصد و متوسط تعرفه کالاهای صنعتی ۱۲/۶۹ درصد می باشد. مالیات بر ارزش افزوده کالاهای وارداتی بر اساس ۱۸ درصد ارزش سیاهه در گمرکات روسیه دریافت می شود. این کشور بر اساس نظام عمومی ترجیحات به کشورهای در حال توسعه از جمله ایران ۲۵ درصد تخفیف در تعرفه های گمرکی اعطا می کند که از جمله مزیت های نسبی صادرات به روسیه است.

■ برخی از ویژگی های اقتصاد روسیه

• تولید ناخالص ملی (رقم ۱۸۶۱ میلیارد دلار)
• رسیدن حجم تجارت خارجی با دنیا به رقم ۳۶۹۶۸ میلیون دلار که ۲۱۸۶۰ میلیون دلار صادرات و ۱۵۱۰۸ میلیارد دلار واردات می باشد.

- استفاده از وسیله مناسب حمل با توجه به محصول و فصل و نیز کنترل سوابق دمایی دستگاه‌های سردکننده کامیون‌ها
- توجه به بسته بندی، نظافت و درج اطلاعات به زبان روسی بر روی بسته‌ها
- توجه به اصل رقابتی بودن بازار روسیه به ویژه در زمینه مواد غذایی جهت محاسبه حاشیه
- توجه به رفتار رقبای خارجی در بازار و نحوه عمل آن‌ها
- عدم معامله و ارسال کالا به اشخاص و شرکت‌های ناشناخته بدون دریافت تضمین
- در صورت تمایل همکاری با تجار ایرانی مقیم روسیه ضمن تحقیق درباره خوشنامی آن‌ها، اخذ تضمین و وثیقه در ایران در برابر ارسال کالا مد نظر قرار گیرد.
- تلاش در جهت انعقاد قرارداد تامین محصول با فروشگاه‌های زنجیره‌ای بزرگ در صورت برخورداری از قدرت عرضه
- به کارگیری اشخاص معتمد در بازار روسیه جهت اعلام آخرین تغییرات در رویه و رفتار بازار

■ راهکارهای بازاریابی و صادرات

- روسیه به عنوان یک بازار تجاری رو به رشد محسوب می‌شود که راهکارهای ویژه‌ای برای بازاریابی، صادرات و فروش محصولات به این کشور وجود دارد. لذا توجه به نکات زیر ضروری به نظر می‌رسد:
- مطالعه گزارش‌های بازارشناسی و بازاریابی، پیش از ورود به بازار این کشور
- شرکت‌های دارای برند تجاری و پذیرفته شده در بازار بورس، بیش از سایر شرکت‌های تجاری موفق هستند
- گردآوری اطلاعات به روز و دقیق از علایق مردم و شرایط اقتصادی جامعه
- تجار روسی در خصوص مواردی مانند قیمت، کیفیت، زمان تحویل کالا و چگونگی ارائه خدمات به موقع حساسیت ویژه‌ای دارند.
- معرفی محصولات و خدمات در نمایشگاه‌های تخصصی و عمومی
- افرادی که قصد دارند برای تجارت وارد بازار روسیه شوند، می‌توانند با بخش اقتصادی و رایزن بازرگانی سفارت مشورت نمایند.
- خرید کالا و استفاده از سرویس‌های عمومی با پول رایج این کشور انجام می‌گیرد. البته دلار و سایر ارزهای خارجی را می‌توان در بانک‌ها، صرافی‌ها و یا هتل‌ها تبدیل به پول محلی کرد.

■ برخی مشخصه‌های بازار روسیه

- بازار روسیه مصرفی است و برخی از مناطق آن تا ۸۵٪ مصرف کننده محصولات وارداتی هستند.
- مصرف کننده‌های روسی قبل از کیفیت به قیمت توجه دارند.
- مصرف کنندگان در مسکو تمایل به محصولات جدید دارند؛ در حالی که مصرف کنندگان در سنت پترزبورگ در این خصوص محافظه کار ترند.
- فروشگاه‌های هایپرمارکت تسلط قابل ملاحظه‌ای بر شبکه توزیع خرده فروشی در روسیه دارند.
- محصولات خارجی با سه مشکل موانع تجاری (تعرفه‌ای، مجوزها و ...) موانع مربوط به توزیع کنندگان (کاغذبازی) و قیمت تمام شده محصول روبرو هستند.
- بسته‌بندی تاثیر مستقیمی در فروش دارد.
- مشارکت در نمایشگاه‌های روسیه برای یافتن طرف تجاری مفید است.
- روسیه دارای روند کند بروکراسی (دلال‌گری) است و این امر هزینه تمام شده محصول را افزایش می‌دهد.
- روند کند بروکراسی اداری در روسیه سبب شده تا پرداخت‌هایی جهت تسریع در روند اداری انجام شود.



به گمرک حمل می‌شود و اظهارنامه خروجی با صادراتی تنظیم و به گمرک ارائه می‌گردد. پس از ارزیابی کالا و پلمپ کردن بسته‌ها جواز خروجی (پروانه صادراتی) اخذ می‌گردد.

● **۰۷ عقد قرارداد حمل و بیمه:** صادر کننده با یکی از شرکت‌های معتبر حمل و نقل بین‌المللی قرارداد حمل امضا می‌کند و همچنین کالا را تا رسیدن به مقصد بیمه می‌کند.

● **۰۸ دریافت گواهی بازرسی کالا:** این گواهی که معمولاً مورد درخواست خریدار است توسط موسساتی که موارد توافق طرفین قرار گرفته است صادر می‌شود.

● **۰۹ صدور فاکتور و اخذ گواهی مبدا:** صادر کننده در این مرحله باید فاکتور فروش کالای خود را صادر و به تایید اتاق بازرگانی محل برساند و اتاق بازرگانی گواهی مبدا کالا را صادر خواهد نمود.

● **۱۰ ارسال کالا:** صادر کننده جواز خروجی را به شرکت حمل و نقل تحویل می‌دهد و شرکت مزبور براساس آن، بارنامه حمل صادر و کالا را از گمرک بارگیری و به مقصد حمل می‌کند.

■ نکات مهم در صادرات محصولات غذایی به روسیه

- توجه به زمان‌های طلایی در ارسال محصولات به بازار روسیه
- شرط حضور نمایندگان خریدار و فروشنده در زمان‌های بارگیری و تخلیه در مبدا و مقصد
- انجام معامله براساس قرارداد و طراحی مکانیزم جهت حل و فصل اختلافات ناشی از خرابی محصولات و تقسیم مخاطرات بین فروشنده و خریدار

نقاط ضعف

- دشواری ارتباط دو کشور به دلیل عدم آشنایی تجار با زبان‌های رسمی دو کشور و عدم فراگیری زبان‌های رایج بین‌المللی؛ متأسفانه تجار کشورمان بر خلاف تجار کشورهای جمهوری آذربایجان و مستقل هم سود آشنایی چندانی به زبان روسی ندارند و این از موانع عمده فعالیت آنان در روسیه می‌باشد. طرف روس در مقایسه با ایران در آموزش زبان فارسی موفق‌تر بوده است و سالانه بیش از ۱۰۰ نفر زبان آموز فارسی از دانشگاه‌های روسیه فارغ التحصیل می‌شوند. تنها بخش کوچکی از فارغ‌التحصیلان روس وارد حوزه‌های تجاری و صنعتی می‌شوند.
- اختلال در سیستم‌های بانکی و تبادلات پولی میان دو کشور به دلیل برخی ملاحظات
- عدم شناخت دقیق صادرکنندگان ایرانی از وسعت بازار روسیه و عدم شناخت شرکت‌های روسی از توانمندی‌های صادراتی ایران.
- گرانی شهر مسکو و هزینه‌های زیاد سرمایه‌گذاری اولیه. برخی از شرکت‌های ایرانی برای اجاره دفتر در مسکو مشکلات مالی دارند. چنانچه شرکتی بخواهد در مسکو مراکز پخش کالا دایر نماید می‌بایست هزینه زیادی صرف پرداخت اجاره و یا خرید ملک نماید. ایجاد مراکز تجاری با کمک مشترک بخش خصوصی و دولتی می‌تواند یکی از راهکارها برای حل این مشکل باشد.
- برنامه‌ریزی و حضور موفق شرکت‌های خارجی و حمایت‌های خاص برخی دولت‌ها از شرکت‌های متبوع
- رقابت‌های منفی صادرکنندگان ایرانی در روسیه
- عدم توجه به کیفیت محصولات صادراتی در بلندمدت. صادرکنندگان ایرانی نباید تنها به سود آنی و کوتاه مدت فکر کنند، بلکه باید محصولاتی به روسیه صادر نمایند که نسبت به نمونه‌های مشابه خارجی دارای کیفیت بالاتری باشد.

- بعضی مواقع ورود به بازار روسیه با یک محصول جدید راحت‌تر از گرفتن سهم بازار محصولات فعلی از دست سایر رقباست.
- اگر توان عرضه و رقابت در شهرهای مهم و بزرگ روسیه را برای محصول خود ندارید بهتر است محدوده‌های جغرافیایی کوچک را برای عرضه انتخاب کنید.
- علی‌رغم مشکلات، ورود به بازار روسیه سخت‌تر از ورود به بازار کشورهای اروپایی همچون فرانسه نیست.
- بازار روسیه همچون هر بازار دیگری برای خود قواعد و ویژگی‌هایی دارد، آن‌ها را شناخته و در نظر بگیرید.



پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس - بخش سوم

■ **مروری بر صنایع تبدیلی و غذایی در استان فارس و تعیین اولویتهای سرمایه گذاری سال ۱۳۹۹**

بی شک در دنیای امروز دستیابی به توسعه پایدار در امنیت غذایی بدون در نظر گرفتن صنایع کشاورزی امکان پذیر نخواهد بود. بنابراین در جهت ایجاد توسعه در بخش کشاورزی لازم است به صنایع تبدیلی به عنوان یکی از مهم ترین حلقه‌های بخش توجه گردد. گسترش صنایع کشاورزی علاوه بر اینکه سبب ایجاد تعادل در عرضه محصولات کشاورزی می گردد همچنین افزایش ارزش افزوده محصول تولیدی را به دنبال خواهد داشت در شرایط کنونی که اقتصاد کشور وضعیت مناسبی ندارد استفاده از ظرفیت بخش کشاورزی به عنوان سوپاپ اطمینان می تواند مشکلات ایجاد شده را تا حدودی تعدیل کند در صورتی که صنعت کشاورزی جایگاه خود را در سطح وسیع و ملی بدست آورد، به عنوان رکن اساسی اقتصاد، گذر از

بحران‌های بوجود آمده را سهل تر خواهد کرد.

با ایجاد صنایع تبدیلی در کشور فرصت‌های شغلی مناسبی به صورت دائم و فصلی بوجود آمده که علاوه بر کاهش ضایعات که سالانه خسارت زیادی به محصول تولیدی و همچنین به طور اخص به منابع پایه (آب و خاک و...) وارد می آورد سبب افزایش ارزش افزوده محصول تولیدی نیز می گردد. فرآوری محصولات کشاورزی یکی از مهم ترین گزینه‌های کاهش ضایعات می باشد.

گسترش صنعت کشاورزی با فرآوری محصولات تولیدی و در نتیجه افزایش ماندگاری علاوه بر اینکه در زمان‌های مختلف محصولات قابل عرضه به مصرف کننده بوده و سبب تنظیم بازار می گردد، مزیت رقابتی را به دنبال داشته که سبب می شود محصول تولیدی در بازارهای جهانی نیز عرضه گردیده و از این نظر منبع مناسب ارزی برای کشور باشد. از دیگر مزایای صنعت کشاورزی و گسترش آن ضمن ایجاد اشتغال برای فارغ التحصیلان بخش با ایجاد تنوع در محصولات تولید شده، قدرت پاسخگویی بازار برای انواع سلیقه‌ها را فراهم نموده و زنجیره بازاریابی را نیز تکمیل می نماید.

■ **وضعیت واحدهای تولیدی صنایع کشاورزی که از سازمان جهاد کشاورزی مجوز دریافت نموده‌اند**

در حال حاضر صنایع کشاورزی در استان فارس دارای رتبه دوم از نظر ظرفیت و جذب ماده خام می باشد. تاکنون ۷۷۴ واحد صنعتی در استان به بهره برداری رسیده‌اند که این تعداد واحد صنعتی سالانه بالغ بر ۴ میلیون و ۸۱۰ هزار تن ماده خام کشاورزی جذب نموده که کاهش ضایعات بیش از ۵۹۳ هزار تن را به دنبال داشته است. در این واحدهای صنعتی برای ۱۰۵۵۸ نفر اشتغال دائم ایجاد شده است.

در سال ۱۳۹۸ با تلاش کارشناسان سازمانی و شهرستانی، تعداد ۸۰ پروانه بهره برداری صادر گردید که این تعداد واحد صنعتی جذب ماده خام بیش از ۸۴۷ هزار تن را ایجاد کرده و اشتغال ایجاد شده در سال گذشته ۱۲۸۵ نفر بوده است. عملکرد مدیریت صنایع کشاورزی در راستای جذب ماده خام با توجه به برنامه پیش بینی شده ۲۳۱ درصد بوده است.

همچنین در سال ۱۳۹۸ تعداد ۱۰ فقره جواز بهسازی و نوسازی صادر شده که واحدهای صنعتی اقدام به تعویض خطوط تولید و بروزرسانی ماشین آلات مربوطه کرده‌اند، عملکرد مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی در این راستا بیش از ۱۴۲ درصد بوده است.

در زمینه صدور جواز تاسیس در همین سال ۱۵۱ جواز تاسیس صادر گردیده که دور نمای ایجاد واحد صنعتی در صورت ابلاغ تسهیلات در استان فارس بسیار روشن خواهد بود.

■ **سیاست گذاری سازمان جهاد کشاورزی در زمینه صنایع غذایی و تعیین اولویتهای سرمایه گذاری در سال ۱۳۹۹**

هر ساله مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی اقدام به برگزاری نشست‌های تخصصی با

کارشناسان استانی در راستای برنامه ریزی برای ایجاد واحد صنعتی می نماید. در این خصوص با بررسی‌های انجام شده و جلسات کارشناسی تعداد ۶۳ جواز تاسیس که قابلیت تبدیل به پروانه بهره برداری شدن را دارند گزینش شده که در برنامه کاری سال ۱۳۹۹ قرار گرفته است. از این تعداد ۲۵ واحد سردخانه و انبار سرد با ظرفیت ۷۱۴۷۰ تن، صنایع بسته بندی به تعداد ۱۴ واحد با جذب ماده خام ۴۳۰۵۸ تن، و یک واحد صنعتی فرآوری و بسته بندی گیاهان دارویی با جذب ماده خام ۶۵۰ تن و سایر صنایع با جذب ماده خام ۱۶۵۹۵۷ تن و تعداد ۲۳ واحد برنامه ریزی شده است که در صورت به بهره برداری رسیدن این واحدها ۶۷۶ نفر اشتغال مستقیم به دنبال خواهد داشت.

با توجه به اینکه در استان فارس تولید میوه انگور قابل توجه است از دیگر برنامه‌های سازمان ایجاد واحد فرآوری انگور (تولید کشمش، شیره انگور، خمیر مویز و...) می باشد در این راستا نیز برنامه‌هایی تدوین گردیده که به جهاد کشاورزی شهرستان‌های تابعه ارسال و کارشناسان صنایع پیگیری‌های لازم را انجام خواهند داد.

در سال جهش تولید سازمان جهاد کشاورزی با حمایت از سرمایه گذاران با ارائه مشاوره قبل از اجرای طرح در زمان ایجاد واحد صنعتی و پس از تولید در کنار سرمایه گذار بوده و پیگیری‌های مورد نیاز برای جذب تسهیلات انجام می دهد و در صورت ابلاغ تسهیلات به اطلاع سرمایه گذاران رسانیده خواهد شد.

گرد آورنده: لیلا حقیقت، رییس اداره بررسی طرح‌های صنعتی مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی فارس



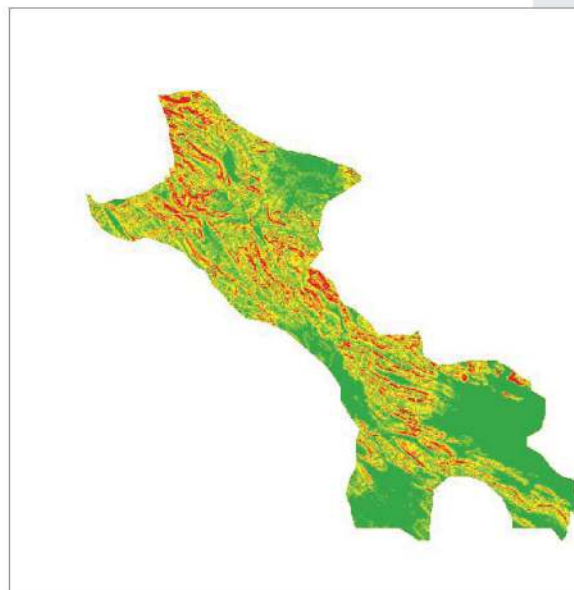
وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان سپیدان

شهرستان سپیدان مقام اول را در تولید محصولاتی از قبیل سیب، ماهی قزل آلا، گل رز و قارچ خوراکی در استان دارد و در تولید محصولاتی مانند عسل و گردو مقام دوم و در تولید شیر و گوشت مقام سوم را در استان دارا می‌باشد.

سطوح زیر کشت، میزان تولید و منابع آب شهرستان با استناد به آمار موجود، سطوح زیر کشت زراعی شهرستان در سال ۱۳۹۸ شامل ۱۲۲۰۰ هکتار گندم، ۲۱۹۵ هکتار جو، ۳۰۰ هکتار برنج، ۱۸۱۴ هکتار حبوبات، ۶۵۲ هکتار محصولات جالیزی و سبزی و صیفی با تولید سالانه بالغ بر ۷۰۰۰۰ تن می‌باشد. همچنین سطح زیر کشت باغات ۱۹۴۳۴ هکتار و تولید سالانه محصولات باغی ۳۵۰۰۰۰۰ تن می‌باشد.

سایر محصولات شهرستان شامل ۱۷۸۷۰ راس دام سنگین و ۱۰۵۰۸۴ راس دام سبک با تولید سالانه ۱۴۵۰ تن گوشت قرمز، تولید سالانه ۱۵۰۰۰ تن شیر، تولید سالانه ۷۵۱۰۰ تن گوشت سفید، تعداد ۲۷ واحد مزرعه پرورش ماهی سرد آبی با تولید سالانه ۲۹۵۰ تن ماهی و تعداد ۴۶۰۷۸ کلنی زنبور عسل با تولید سالانه ۲۶۰ تن عسل می‌باشد.

شهرستان سپیدان از نظر منابع آب عمدتاً در حوضه آبریز زهره و بخش بسیار کوچکی از شمال آن در حوضه آبریز کارون، شرق و شمال شرق در حوزه کر (بختگان) واقع شده است. منابع سطحی موجود در شهرستان شامل رودخانه‌ی شش پیر و رودخانه اردکان می‌باشد.



شهرستان سپیدان با مرکزیت شهر اردکان در فاصله ۷۵ کیلومتری شمال غرب مرکز استان فارس (شیراز) در سرشاخه ۴ حوضه آبخیز زهره، کارون، کر و مهارلو با ارتفاع ۲۲۴۰ متر از سطح دریا واقع شده است.

براساس آمار سرشماری سال ۹۵، جمعیت شهرستان بیش از ۶۵ هزار نفر (شامل ۳۵ درصد روستایی و ۶۵ درصد شهری) می‌باشد که ۶۰ درصد از کل این جمعیت در بخش کشاورزی اشتغال دارند. این شهرستان پس از جدایی بخش بیضا و ارتقا آن به شهرستان از لحاظ تقسیمات کشوری دارای ۲ شهر، ۲ بخش، ۵ دهستان، ۶۹ دهیاری و ۱۶۳ روستا و آبادی است و مسایل کشاورزی شهرستان توسط مدیریت جهاد کشاورزی و سه مرکز جهاد کشاورزی همایجان، حومه و کمهر اداره و پیگیری خواهد شد.

شایان ذکر است که بخش همایجان و مرکزی از نظر شرایط اقلیمی شباهت زیادی به یکدیگر داشته و دارای پتانسیل احداث باغ‌های آبی و دیم، کشت محصولات زارعی دیم و تا حدودی آبی و ایجاد واحدهای صنعتی بزرگ و کوچک صنایع تبدیلی و فرآورده‌های کشاورزی و دامی، همچنین توسعه واحدهای شیلات و مزارع پرورش آبزیان و زیر بخش دام و طیور و زنبور عسل می‌باشد.

وضعیت کشاورزی شهرستان در سال ۱۳۹۸، سطح زیر کشت محصولات زارعی و باغی این شهرستان بالغ بر ۳۶۵۵۰ هکتار و میزان تولید محصولات زارعی، باغی، دامی، فرآورده‌های تبدیلی، گلخانه‌ای و شیلات بالغ بر چهارصد و پنجاه هزار تن می‌باشد.

اهداف دو ساله		شاخص اندازه‌گیری	عنوان هدف کمی
۱۴۰۰	۱۳۹۹		
۵	۵	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (اولویت شهرستان با توجه به پتانسیل موجود: سردخانه و بسته‌بندی انواع میوه)
۵	۵	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (اولویت شهرستان با توجه به پتانسیل موجود: فرآوری انواع میوه شامل هسته‌دارها مانند هلو، آلو و دانه‌دارها مانند سیب، به، گلابی و ...)
۲	۲	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (اولویت شهرستان با توجه به پتانسیل موجود: فرآوری و بسته‌بندی گوشت، لبنیات، آبزیان)
۶	۶	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (اولویت شهرستان با توجه به پتانسیل موجود: فرآوری و بسته‌بندی خشکبار، گیاهان دارویی و عسل)
۵	۵	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (اولویت شهرستان با توجه به پتانسیل موجود: فرآوری انگور)
۵	۵	واحد	توسعه صنایع تبدیلی بخش کشاورزی (سایر موارد)
۱۵۰۰۰۰	۱۱۰۰۰۰	میلیون ریال	کمک به نوسازی و استفاده از تکنولوژی‌های جدید جهت افزایش بهره‌وری واحدها با ارایه تسهیلات
۲۰	۲۰	نفر	هماهنگی جهت برگزاری دوره‌های آموزشی و بازدیدهای فنی جهت مدیران صنایع تبدیلی

مشکلات و تنگنایهای حوزه صنایع غذایی

شهرستان

یکی از مشکلات و تنگنایهایی که شرکت‌های صنایع غذایی شهرستان با آن روبه‌رو هستند، می‌توان به کمبود سرمایه در گردش نام‌برد علاوه بر این، فراهم‌سازی بستر مناسب حمایتی از سوی ارگان‌های دولتی جهت تولید، فروش و صادرات محصولات تولیدی از جمله نیازهای این شهرستان در رابطه با صنایع غذایی و بسته‌بندی است.

پیش‌بینی اقدامات اجرایی

- توسعه واحدهای صنعتی
- ارتقا دانش فنی صاحبان صنایع و کارشناسان کشاورزی
- شناسایی پتانسیل‌های جدید بازار مصرف
- پیش‌بینی الزامات اجرایی
- آرایه تسهیلات کم‌بهره به صاحبان صنایع
- تسهیل روند واگذاری اراضی به صنایع جهت توسعه طرح‌ها
- فراهم کردن شرایط تشبیت بازار محصولات صنایع کشاورزی
- شناسایی بازارهای هدف جدید



توانایی‌های حوزه صنایع غذایی شهرستان

محصولات مشهور صنایع غذایی موجود در شهرستان سپیدان شامل بسته‌بندی خشکبار و حبوبات، فرآوری زیتون، عصاره مالت، رب گوجه، انواع نوشیدنی و آبغوره، پودر استخوان، تولید کمپوست گیاهی، فرآوری‌های لبنی، انواع دمنوش گیاهی و سردخانه می‌باشد.

پتانسیل‌های حوزه صنایع غذایی شهرستان

پتانسیل‌های موجود در حوزه صنایع غذایی این شهرستان با توجه به سرمایه‌گذاری‌های اخیر در حوزه زیتون، زعفران، گل محمدی و... است. پیش‌بینی می‌شود طی چند سال آینده با حمایت از سرمایه‌گذاران و تشویق در جهت احداث شرکت‌های بسته‌بندی مواد تولیدی شهرستان، نام محصولات شهرک صنعتی این شهرستان در بازارهای داخلی و خارجی زبانزد عام و خاص گردد.

گزارش آماری صنایع تبدیلی سپیدان

واحدهای فعال				مجوزهای صادره				
تعداد اشتغال (نفر)	میزان سرمایه‌گذاری (میلیون ریال)	ظرفیت تولید (تن)	تعداد واحد	تعداد اشتغال (نفر)	میزان سرمایه‌گذاری (میلیون ریال)	ظرفیت تولید (تن)	تعداد واحد	نام مرکز
۱۱۹	۱۶۴۲۳۵	۱۸۱۱۰	۸	۴۴۶	۶۹۶۰۳۴	۱۵۵۹۲۰	۳۱	همیجان
۱۱	۶۰۵۰۰	۴۲۰۰	۲	۱۷۶	۴۲۷۶۶۰	۵۶۵۶۰	۱۸	مرکزی
۱۳۰	۲۲۴۷۳۵	۲۲۳۱۰	۱۰	۶۲۲	۱۱۲۳۶۹۴	۲۱۲۴۸۰	۴۹	جمع شهرستان

مشخصات واحدهای فعال

ردیف	نام واحد	زمینه فعالیت	ظرفیت تولید (تن)	سرمایه گذاری (میلیون ریال)	اشتغال (نفر)	بخش فعالیت
۱	احمد امینی	سردخانه دو مداره	۳۵۰۰	۴۸۰۰۰	۶	مرکزی
۲	تعاونی آرزویان اتحاد	عمل‌آوری، بسته‌بندی و انجماد ماهی	۷۵۰	۷۵۰۰	۲۰	همایجان
۳	حبیب نورانی خجسته	بسته بندی شوربجات و ترش‌بجات	۴۵۰	۳۱۰۰	۱۲	همایجان
۴	شرکت تعاونی فرآورده‌های گوشتی	محصولات گوشتی آماده	۳۹۰۰	۵۱۳۰	۴۵	همایجان
۵	شرکت گلبرگ شیراز	عرقیات گیاهی	۶۰۰	۱۴۰۵	۱۵	همایجان
۶	شرکت سپیدان سلامت پارس	سردخانه دومداره	۱۰۰۰۰	۱۲۰۰۰۰	۱۲	همایجان
۷	صدرا... حسینی	سردخانه بالای صفر	۵۰۰	۶۳۰۰	۶	همایجان
۸	محمد امین پرهیزگار	عصاره گیاهی	۳۰	۲۸۰۰	۵	همایجان
۹	سید مهدی دهبزرگی	پودر استخوان	۱۸۸۰	۱۸۰۰۰	۴	همایجان
۱۰	داریوش زارع خفری	سردخانه بالای صفر	۷۰۰	۱۲۵۰۰	۵	مرکزی

جعبه مقوایی شیرینی، پیتزا و مواد خوراکی

مشمول استاندارد اجباری است

بایستی دارای علامت استاندارد با کد ده رقمی و مقوای جعبه نیز دارای پوشش مناسب فود گرید از قبیل کاغذ و پلیمر باشد.

رهنما گفت: در حال حاضر در استان فارس ۷ واحد تولیدی در زمینه جعبه‌های مقوایی از اداره کل استاندارد فارس تاییدیه محصول خود را دریافت نموده‌اند. وی افزود از مصرف کنندگان مواد غذایی به ویژه پیتزا تقاضا می‌شود به علامت استاندارد و کد ده رقمی ذیل آن دقت نمایند و با ارسال این کد به سامانه ۱۵۱۷-۱۰۰۰ از اصالت پروانه استاندارد مطمئن شوند.

رهنما تاکید کرد در صورتی که جعبه مقوایی غیر استاندارد باشد احتمال غیر بهداشتی بودن آن و انتقال میکروب به مواد غذایی و به خطر افتادن سلامت مصرف کنندگان وجود دارد.

آزمون پروانه کاربرد علامت استاندارد برای محصول صادر می‌شود.

رهنما افزود: با توجه به استفاده این جعبه‌ها به عنوان ظرف نگهداری شیرینی، پیتزا، مواد خوراکی و فست‌فودها و اینکه معمولاً این غذاها مرطوب، چرب، چسبنده و گاهی گرم می‌باشند لذا اطمینان از استاندارد و بهداشتی بودن این جعبه‌ها ضروری است.

مدیر کل استاندارد افزود: جعبه‌های مقوایی

به گزارش روابط عمومی اداره کل استاندارد فارس جعبه‌های مقوایی که به عنوان ظرف بسته بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند مشمول استاندارد اجباری می‌باشد.

مدیر کل استاندارد فارس گفت: به دلیل اینکه مواد اولیه عمده این جعبه‌ها از کاغذهای باطله و مواد بازیافتی تامین می‌شود لذا این محصول مطابق استاندارد مربوطه مورد آزمون میکروبی و فیزیکی قرار می‌گیرد و در صورت قبولی نتایج



رونمایی از چهار دستاورد پژوهشی در زمینه کیت‌ها و حسگرهای تضمین کیفیت مواد غذایی

همزمان با آغاز نمایشگاه هفته پژوهش و فناوری در خراسان رضوی از ۵ دستاورد پژوهشی موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در زمینه کیت‌ها و حسگرهای تضمین کیفیت مواد غذایی رونمایی شد.

«دکتر قدیر رجب زاده» رییس موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی ضمن اعلام این خبر افزود: کیت‌ها و حسگرهای تضمین کیفیت مواد غذایی در آینده می‌تواند جایگزین درج تاریخ مصرف بر روی محصولات غذایی شود.

وی ادامه داد: استفاده از این حسگرها تامین کننده ایمنی مواد غذایی برای حمایت از حقوق مصرف کننده از طریق دسترسی به اطلاعات کافی در مورد کیفیت محصولات غذایی و اطمینان از سلامت و ایمنی آن‌ها است.

وی گفت: پایش کیفیت مواد غذایی در مراحل انبارداری، حمل و نقل، توزیع و مصرف با استفاده از این حسگرها میسر بوده و استفاده از آن‌ها باعث بهبود کیفیت محصول در زنجیره توزیع خواهد شد.

رجب زاده گفت: موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی برای انجام رسالت ملی در زمینه سلامت غذا، طراحی حسگرهای مورد استفاده در صنایع غذایی را به عنوان یکی از راهبردهای اصلی برنامه ۵ ساله دوم در نظر گرفته است.



دستورالعمل حمایت‌های تغذیه‌ای از بیماران کرونا آماده شد

کار گروه درمان به سرعت و با یک برنامه کاری فشرده موفق به تالیف دستورالعمل‌های حمایت‌های جامع تغذیه‌ای در بیماران کرونا شد و پس از بررسی‌های به عمل آمده مشخص شد که این دستورالعمل برای اولین بار در ایران تدوین شده است. لذا با توجه به اینکه انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای کشور پایگاه و همکار سازمان جهانی بهداشت در حوزه کشورهای EMRO است، بلافاصله این دستورالعمل به زبان انگلیسی ترجمه شده و با تماس با نمایندگان سازمان جهانی بهداشت و نماینده منطقه‌ای EMRO مقرر شد، این دستورالعمل برای استفاده تمام بیماران مبتلا به کرونا در سراسر جهان در اختیار سازمان جهانی بهداشت قرار گیرد. رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور عنوان کرد: دو کارگروه دیگر در حوزه پیشگیری و بازتوانی دوران پس از ابتلا به کرونا نیز به صورت فشرده مشغول تدوین دستورالعمل‌های لازم هستند که طی یکی دو روز آینده نتایج آن اعلام می‌شود.

در کشور، خاطر نشان کرد: از آنجا که در موج اول انتشار بیماری، آمار بیماران بستری در کشور با سرعت رو به فزونی گذاشت، تدوین دستورالعمل حمایت‌های تغذیه‌ای در بیماران بستری در اولویت قرار داده شد، متأسفانه تعداد زیادی از بیماران بستری در مقاطع مختلف درمان نیاز به انتقال به بخش‌های مراقبت ویژه (ICU) و لوله گذاری پیدا می‌کنند و در طول اقامت بیمار در بیمارستان خصوصاً در ICU بیماران نیاز به حمایت‌های تغذیه‌ای دارند تا دچار سو تغذیه نشده و بتوانند با افزایش کارایی قدرت سیستم ایمنی، با بیماری مقابله کنند. رزاز بیان کرد: مجموعه این فعالیت‌ها در کنار هم باعث کوتاه‌تر شدن مدت زمان اقامت و بستری در بیمارستان، افزایش کارایی درمان رایج و نهایتاً ترخیص زودتر بیماران و امکان استفاده از خدمات درمانی کشور برای سایر بیماران مبتلا را فراهم می‌سازد. وی با اشاره به اهمیت موضوع تغذیه افراد مبتلا به ویروس کرونا، خاطر نشان کرد:

دستورالعمل حمایت‌های جامع تغذیه‌ای در بیماران سرپایی و بستری مبتلا به کرونا در بیمارستان‌ها برای اولین بار در کشور، تدوین شد.

جلال الدین میرزای رزاز گفت: با توجه به شیوع گسترده ویروس کرونا در کشور که به رغم تمام تلاش‌ها رو به افزایش است، ضرورت حمایت‌های تغذیه‌ای در شرایط بحرانی کنونی احساس می‌شد که در همین راستا، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی و انجمن تغذیه ایران با بهره‌گیری از اساتید بنام حوزه علوم تغذیه در سراسر کشور، اقدام به تشکیل سه کارگروه برای تدوین دستورالعمل‌های حمایت‌های تغذیه‌ای یکسان در کشور برای بیماران مبتلا به کرونا کردند. رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور گفت: این سه کارگروه، شامل کارگروه پیشگیری، کارگروه درمان و کارگروه پیگیری بعد از درمان، است. وی با اشاره به وضعیت شیوع بیماری کرونا

صدور جواز تاسیس صنعتی در شهرک‌ها به خانه‌های صنعت، معدن و تجارت سراسر کشور



سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران اعلام کرد: فرآیند صدور جواز تاسیس صنعتی در شهرک‌ها و نواحی صنعتی به خانه‌های صنعت، معدن و تجارت سراسر کشور واگذار شد.

به گزارش سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران، در راستای اجرای تفاهم نامه تفویض اختیارات وزارت صنعت، معدن و تجارت به خانه‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها، فرآیند صدور جواز تاسیس صنعتی در شهرک‌ها و نواحی صنعتی به خانه‌های صنعت، معدن و تجارت سراسر کشور واگذار شد.

در اولین گام برای تحقق بند یک تفویض نامه اختیارات وزارت صنعت، معدن و تجارت به خانه‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها، اقدامات اجرایی در ۱۴ استان آذربایجان شرقی، اصفهان، البرز، تهران، خراسان رضوی، زنجان، سمنان، فارس، کرمان، کرمانشاه، گلستان، مازندران، مرکزی و یزدان از ۲۹ دی ۱۳۹۸ آغاز شد.

بررسی و رسیدگی به تقاضای تاسیس واحدهای صنعتی مستقر در شهرک‌ها و نواحی صنعتی در سایت بهین یاب تا مرحله صدور و امضای جواز تاسیس توسط روسای سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها بر عهده خانه‌های صنعت، معدن و تجارت خواهد بود. همچنین سایر استان‌های باقی مانده نیز به زودی نسبت به اجرای مفاد بند یک این تفویض نامه اقدام خواهند کرد. شایان ذکر است، تمامی مفاد این تفویض نامه در ۲۱ دی ۱۳۹۸ به سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها ابلاغ شده و قابلیت اجرا یافته است.

در همین راستا و بنا بر توافقات انجام گرفته، ثبت،

دمای لازم برای سالم سازی مواد غذایی در مقابل کرونا

ها، حداقل ۶۰ و ترجیحا ۷۰ درجه سلسیوس در نظر گرفته می شود و ممکن است آلودگی احتمالی در این مواد در دمای کمتر از بین نرود. وی تاکید کرد: مردم می توانند اکثر مواد غذایی صنعتی را با اطمینان خاطر مصرف کنند، زیرا با ضرب بهداشتی بالا تهیه شده و ماده اولیه آن ها اغلب سالم سازی بهداشتی می شود، اما در خصوص محصولات غذایی غیر صنعتی، هم در ماده اولیه تولید و هم پس از تولید، احتمال آلودگی به ویروس کرونا وجود دارد.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ضمن ارایه توضیحاتی در خصوص فرآیند تولید و آماده سازی محصولات غذایی صنعتی، به افراد توصیه کرد تا حد امکان از خرید مواد غذایی روباز و سنتی در زمان شیوع ویروس کووید-۱۹ خودداری کنند. دکتر سید امیر مرتضویان، متخصص علوم و صنایع غذایی در خصوص وجود ویروس کرونا در مواد غذایی عنوان کرد: با توجه به اطلاعات موجود، دمای سالم سازی مواد غذایی برای حذف ویروس کرونای احتمالی موجود در آن

■ لبنیات بسته بندی و صنعتی تهیه شده از شیر پاستوریزه را با اطمینان مصرف کنید

وی در خصوص لبنیات پاستوریزه، ادامه داد: شیر پاستوریزه در طول فرآیند تولید برای ۱۵ ثانیه در معرض دمای حداقل ۷۵ درجه سلسیوس قرار می گیرد که آلودگی احتمالی را از بین می برد. میزان دما برای شیر استریلیزه نیز به مراتب بیشتر است، بنابراین در مجموع تمامی لبنیات بسته بندی و صنعتی که از شیر پاستوریزه تهیه می شوند همچون ماست، پنیر، خامه و بستنی را با اطمینان کامل مصرف کنید. البته بعد از خرید بسته بندی آن ها نیاز به شست و شو با آب و مایع شوینده دارد. مرتضویان فرآیندهای پخت و آماده سازی فرآورده های گوشتی همچون سوسیس را نیز قابل اطمینان خواند و افزود: دمای پخت این محصولات نیز بالای ۷۰ درجه سلسیوس است، اما نکته قابل توجه در خصوص کالباس، احتمال بروز آلودگی ثانویه هنگام باز کردن بسته بندی اولیه، برش زدن و گذاشتن آن در بسته در مغازه یا مرکز خرید است. در خصوص سوسیس این نگرانی وجود ندارد چرا که هم به صورت بسته بندی اولیه از کارخانه به فروش می رسد (در کارخانه شرایط پخت اولیه را گذرانده است) و هم مصرف کننده طی پخت و پز خانگی، مجددا آن را در معرض گرمای کافی قرار می دهد. به طور کلی باید توجه داشت که متخصصان علوم تغذیه ای، مصرف مستمر سوسیس و کالباس را توصیه نمی کنند.

■ نحوه مصرف تخم مرغ در زمان شیوع کرونا

عضو هیات علمی دانشگاه، ویروس کرونا را قابل انتقال از حیوان به انسان اعلام کرد و گفت: به همین منظور توصیه می شود برای مصرف محصولات تخم مرغ نکات بهداشتی را رعایت کنید؛ بدین صورت که در صورت تمایل به آبپز کردن، حتما به مدت کافی در معرض گرمای قرار دهید تا کاملا پخته شود. تخم مرغ نیمرو جای نگرانی ندارد، چون گرمای کافی می بیند.

وی احتمال آلودگی نان های کاملاً صنعتی را نیز نزدیک به صفر اعلام و تصریح کرد: نان های کاملاً صنعتی که همگی بسته بندی شده، آلوده نیستند.

مرتضویان، استفاده از نان سنتی را در صورت گرمای دادن کافی، پیش از استفاده، بدون مشکل خواند و افزود: در این قبیل نان ها بعد از فرآیند پخت، احتمال آلودگی از طریق محیط پخت و عرضه وجود دارد.

غذایی غیر صنعتی
وی انتقال آلودگی از فرآورده های غیر صنعتی را محتمل دانست و گفت: در این دوران مردم عزیز بر خرید و مصرف آبمیوه های باز، لبنیات غیر پاستوریزه سنتی همچون شیر، پنیر، خامه و بستنی اصرار نداشته باشند. همچنین اگر تصور می کنید با جوشاندن شیر سنتی (به عنوان روشی مرسوم در منزل) مشکل برطرف می شود، بهتر است بدانید جوشاندن شیر از نظر تغذیه ای و بهداشتی اصلا کاری درست و اصولی نیست.

این متخصص علوم و صنایع غذایی در خصوص مصرف آجیل نیز بیان کرد: مغزها مانند پسته، بادام و تخمه، حتی در انواع از پیش بسته بندی شده، برای حصول اطمینان، قبل از مصرف با استفاده از میکروویو یا تفت دادن، گرمای داده شوند.

به گفته این عضو هیات علمی دانشگاه، مصرف فرآورده های صنعتی پروبیوتیک (همچون ماست و پنیر) و مکمل های پروبیوتیک می تواند برای بدن و تقویت سیستم ایمنی مفید باشد. مرتضویان، در کنار محصولات پروبیوتیک یا فراسودمند، مصرف ترکیبات بیواکتیو یا زیست فعال موجود در مواد غذایی طبیعی به ویژه میوه ها و سبزی های تازه و همچنین ادویه های مانند زعفران، زنجبیل، دارچین و زردچوبه را نیز به منظور تقویت سیستم ایمنی بدن توصیه کرد.



تغذیه مناسب؛ عامل مقابله با ویروس کرونا

سفید خون، فرآیند مبارزه با عفونت را تقویت می کند.

وی خاطر نشان کرد: مصرف خانواده کلم، پیاز خام بنفش و پیازچه در رژیم غذایی روزانه بسیار مفید و موثر است. مصرف روزانه کدو حلوایی و هویج می تواند از ورود ویروس به بدن جلوگیری کند. تا حد ممکن از مصرف غذاهای کنسروی، منجمد، سوسیس و کالباس خودداری نمایید. فراموش نشود که استرس و فشارهای روحی و عصبی عامل جدی در گسترش این بیماری و کاهش سطح ایمنی بدن است.

کریمی تفرشی افزود: مصرف روزانه سبزی یا سالاد همراه با آب لیموترش یا آب نارنج تازه بشدت توصیه می شود. به طور جدی توصیه می شود تا حد ممکن از مصرف چربی ها و به ویژه چربی های اشباع خودداری شود.

تفرشی در آخر افزود: قطعاً سالمندان، خانم های باردار، نوزادان و کودکان باید در خصوص مصرف مواد غذایی توجه بیشتری کنند چراکه بیشتر در معرض آسیب پذیری هستند و داشتن بیماری هایی مانند بیماری های ریوی، قلبی، دیابت و عدم تغذیه مناسب عامل تشدید این بیماری است.

لویبا و عدسی با توجه به اینکه این مواد غذایی منبع پروتئین بالایی هستند بشدت توصیه می شود.

عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران گفت: جوانه ها مانند جوانه گندم، ماش و شبدر نیز در تقویت سیستم ایمنی بدن و مقابله با انواع بیماری ها بسیار موثر است. دانه ها و جوانه های گندم، گردو، پسته و بادام، تخمه آفتابگردان، ذرت، روغن گردو، روغن کنجد و زیتون، روغن هسته انگور، روغن جوانه ذرت، روغن آفتابگردان، روغن جوانه گندم، غلات کامل و انواع مغزها مانند بادام زمینی و فندق دارای ویتامین E هستند که مصرف آن ها در تقویت سیستم ایمنی و مقابله با ویروس بسیار موثر است.

کریمی تفرشی گفت: جهت تامین میزان کافی ویتامین ها به ویژه ویتامین C روزانه حداقل یک عدد پرتقال یا دو عدد نارنگی و یا لیموترش و یا گریپ فروت و سیزیجات را در برنامه غذایی خود قرار دهید.

ویتامین C نقش بسیار مهمی در تقویت سیستم ایمنی و مقاوم سازی بدن داشته و با توجه به اینکه یک آنتی اکسیدان طبیعی است با خنثی کردن رادیکال های آزاد بدن به سیستم ایمنی کمک کرده و نیز با افزایش تولید گلبول های

عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران گفت: تامین آهن مورد نیاز بدن جهت خونسازی و تقویت نیروی دفاعی بدن بسیار ضروری می باشد. تخم مرغ، ماهی و گوشت قرمز که بطور کامل پخته شود می تواند آهن مورد نیاز بدن را تامین کند و البته غلات و حبوبات، کلم قمری و انواع مغزها نیز منابع غنی آهن هستند.

مهدی کریمی تفرشی گفت: عملکرد سیستم ایمنی بدن نقشی مهمی در پیشگیری از بیماری های تنفسی از جمله بیماری کرونا دارد. برای تقویت سیستم ایمنی و پیشگیری از ابتلا به عوامل بیماری زا به ویژه کرونا و ویروس در این مقطع زمانی، باید ضمن رعایت نکات بهداشتی، توصیه های تغذیه ای و دریافت مواد مغذی مورد نیاز بدن را بسیار جدی گرفت.

کریمی تفرشی گفت: مصرف ادویه جات بویژه زردچوبه که یک گیاه دارویی اعجاب انگیز در حفظ سلامتی و مقابله با انواع بیماری هاست و نیز زعفران توصیه می شود حتما در برنامه غذایی قرار گیرد. اما بهتر است ادویه جات در پایان پخت به غذا افزوده شود تا خواص آن حفظ شود. همچنین دقت شود که در تهیه ادویه جات حتما به خالص بودن و مرغوبیت آن توجه شود.

وی افزود: همچنین مصرف روزانه حبوبات بویژه



آیا روغن نباتی ناقل ویروس کرونا است؟



کرونا ضروری است. افراد پس از خرید تمام لوازم و آوردن آن ها به داخل خانه، باید به دقت و در اولین فرصت آن ها را شست و شو داده و ضدعفونی کنند. هم چنین مواد غذایی مورد استفاده باید پخته شوند؛ چرا که ویروس در دمای بالای ۶۰ درجه از بین رفته و مواد ضدعفونی می شوند. بنابراین استفاده از روغن برای پخت غذا در شرایطی که روغن روی شعله قرار گرفته و گرم می شود، باعث انتقال ویروس نمی شود.

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران، اعلام کرد که به دلیل تولید روغن نباتی در دمای بسیار بالا احتمال زنده ماندن ویروس در این محصول نزدیک به صفر است.

با توجه به احتمال انتقال ویروس کرونا از طریق مواد غذایی، آگاهی از آلوده نبودن این مواد اهمیت بسیاری دارد. روغن نباتی یکی از موادی است که به وفور در تهیه غذاها مورد استفاده قرار می گیرد؛ بنابراین اطمینان از ناقل نبودن آن از اهمیت بالایی برخوردار است. گفته می شود امکان انتقال آلودگی روغن نباتی به ویروس کرونا، صفر است و مردم می توانند با آرامش خاطر از این محصول استفاده کنند.

امیر هوشنگ بیرشگ دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران اعلام کرد که به دلیل تولید روغن نباتی در دمای بسیار بالا احتمال زنده ماندن ویروس در این محصول نزدیک به صفر است. او با اشاره به تلاش افراد برای تولید هر چه بیشتر روغن نباتی در داخل کشور و بی نیازی از واردات این محصول، از رییس بانک مرکزی تقاضای نگاهی ویژه به تولید این محصول کرده و خواستار تخصیص ارز بیشتر برای تولید روغن نباتی شد.

بنابراین مردم نگران آلوده بودن روغن نباتی به ویروس نباشند. اما باید توجه داشت که رعایت برخی نکات برای پیشگیری از ابتلا به ویروس

۸۰ درصد انرژی غذایی کشور در داخل تولید می شود



سرپرست وزارت جهاد کشاورزی گفت: وضعیت امنیت غذایی کشور بسیار خوب است و بیش از ۸۰ درصد انرژی غذایی کشور در داخل تامین می شود.

عباس کشاورز در گفت و گو با رادیو اقتصاد، وضعیت امنیت غذایی کشور را وضعیت خوبی توصیف و اظهار کرد: بیش از ۸۰ درصد انرژی غذایی کشور در داخل تامین می شود که این عدد قابل قبولی است و با تلاش هایی که در حال انجام است، تا چند سال آینده این عدد افزایش خواهد یافت. کشاورز، وضعیت تامین کالاهای کشاورزی را نیز بسیار خوب دانست و اضافه کرد: قیمت کالاهای کشاورزی مانند مرغ و گوشت نسبت به سال گذشته مناسب تر بوده و وضعیت بازار آرام تر، فراوان تر و دسترس تر است و باید از تولیدکنندگان تشکر کنیم که در تامین ارزاق مورد نیاز مردم

۵ شهرستان است، امسال آب فراوان شده و کشاورزان توانستند کشت پاییز خوبی در این منطقه داشته باشند. وی گفت: سیل که سبب خسارت در برخی از مناطق شده است در برخی مناطق دیگر باعث شد تا تولید برنج بسیار خوبی را در کشور داشته باشیم. کشاورز، وضعیت تولید محصولات کشاورزی در کشور را خوب توصیف کرد و افزود: وضعیت میوه و سایر محصولات کشاورزی در کشور خوب است و کشاورزان برای تولید بیشتر سخت در تلاش هستند و ما نیز برای استمرار کشت همه نهاده ها را پیش از بیش تدارک دیده ایم.

کمک می کنند. وی با اشاره به اینکه وضعیت بارندگی امسال خیلی خوب بوده و سبب شده تا تولید محصولات کشاورزی خوب باشد، افزود: وضعیت مزارع خوب و سبز است؛ خوشبختانه وضعیت بذر امسال عالی بود و بذر مازاد در کشور وجود داشت و هیچ کشاورزی گله ای در مورد دسترسی به بذر نداشته است. کشاورز ادامه داد: در سفرهایی که به استان ها و شهرستان های مختلف کشور داشتیم، خوشبختانه وضعیت مزارع سبز و مطلوب است. سرپرست وزارت جهاد کشاورزی خاطر نشان کرد: پس از چندین سال خشکسالی در منطقه زابل که شامل

آمریکا محصولات تراریخته خود را مصرف نمی‌کند

انجام شده موید این مطلب است که به محصولات تراریخته نباید به عنوان یک غذای سالم نگاه کرد. در این آزمایش‌ها اثرات مخرب محصولات GMO در تخریب کبد، نازایی، سرطان‌زایی و برخی بیماری‌های دیگر تایید شده بود. همواره در مقابل منتقدان محصولات GMO، طیف‌هایی مطرح کردند که آمریکا خود بزرگترین کشور تولیدکننده محصولات تراریخته است اما آمارهای جاکوبسون نشان می‌دهد که این کشور محصولات تراریخته را خود مصرف نمی‌کند بلکه یا به مصرف دام می‌رساند یا به کشورهای دیگر صادر می‌کند. آمریکا با تولید سالانه ۳۸۵ میلیون تن، بزرگترین کشور تولیدکننده ذرت در دنیا است و پس از آن کشورهای چین (۲۳۲ میلیون تن)، برزیل (۶۴ میلیون تن)، آرژانتین (۴۰ میلیون تن)، مکزیک (۲۸/۳ میلیون تن)، اوکراین (۲۸ میلیون تن)، هند (۲۶ میلیون تن)، اندونزی (۲۰/۳ میلیون تن)، روسیه (۱۵/۳ میلیون تن) و کانادا (۱۲/۳ میلیون تن) قرار گرفته‌اند.



آمریکا بخش زیادی از محصولات تراریخته خود را به کشورهای دیگر صادر می‌کند و نیاز داخل را از محصولات ارگانیک کشورهای دیگر از جمله هند تامین می‌کند. بر اساس آمارهای جاکوبسون، آمریکا ۷۰ درصد ذرت خوراکی مورد نیاز را از محصولات ارگانیک کشورهای دیگر وارد می‌کند و محصولات تراریخته خود را به کشورهای دیگر صادر می‌کند. به باور بسیاری این جای سوال است که چرا آمریکا که خود بزرگترین تولیدکننده ذرت در جهان است ۷۰ درصد نیاز کشور خود را از ذرت ارگانیک که عمدتاً تولید هند است وارد می‌کند و چرا از محصولات داخلی خودش استفاده نمی‌کند. بخش عمده‌ای از تولید ذرت کشور آمریکا تراریخته است و هنوز خود این کشور به سلامت اینگونه محصولات شک دارد، آزمایش‌ها و بررسی‌های مختلفی که در دانشگاه‌های آمریکا

توانایی صادرات ۳۱ میلیارد دلاری به کشورهای عراق، افغانستان و پاکستان را داریم

پاکستان تا ۵ میلیارد دلار ممکن است اما برای رسیدن به این اهداف باید برخی زیرساخت‌های لازم را ساماندهی کرد. رییس اتاق مشترک ایران و عراق با تاکید بر اینکه دو برابر شدن ظرفیت صادرات به کشورهای همسایه امری دست‌یافتنی است، بیان داشت: برای این کار باید عوامل لازم را فراهم کرد. وی گفت: الگوی تولید باید صادرات محور باشد و برای توسعه صادرات الزامات صادرات از جمله کیفیت خوب کالای صادراتی، خدمات پس از فروش باید فراهم شود. آل اسحاق بیان داشت: در راستای رسیدن به اهداف صادراتی باید درون‌زای برون‌نگر باشیم و با این نگاه قطعا به ظرفیت ۵۰ میلیارد دلاری صادرات به کشورهای همسایه دست خواهیم یافت.

روابط تجاری و برقراری بیشتر روابط سیاسی، فرهنگی، اجتماعی بپردازیم و مشکل بوروکراسی‌های اداری و حمل و نقل را حل کنیم می‌توانیم حداقل به ظرفیت ۵۰ میلیارد دلاری صادرات به این کشورها دست یابیم. وی با بیان اینکه سال گذشته ۱۳ میلیارد دلار ارزش کالاهای صادراتی ایران به عراق بود، بیان داشت: در ۹ ماهه ابتدای امسال میزان صادرات کالا و خدمات به عراق حدود ۹ میلیارد دلار بوده و پیش‌بینی می‌شود تا پایان سال بتوانیم به میزان سال گذشته به عراق صادرات داشته باشیم. آل اسحاق گفت: زمینه توسعه صادرات به عراق تا ۲۰ میلیارد دلار و صادرات به کشورهای افغانستان تا ۶ میلیارد دلار و صادرات به کشور



یحیی آل اسحاق در رابطه با اینکه آیا از ظرفیت دو برابر کردن صادرات غیرنفتی به کشورهای همسایه برخورداریم؟ گفت: بر اساس مطالعات انجام شده تعاملات تجاری ۱۵ کشور همسایه ایران حدود هزار میلیارد دلار است. این کارشناس اقتصادی بیان داشت: این کشورها با جمعیتی حدود ۵۰۰ میلیون نفر ظرفیت صادراتی بین ۲۰۰ تا ۲۵۰ میلیارد دلار برای ایران فراهم می‌کند بنابراین اگر در جهت تسهیل

رنگ‌های طبیعی و خوراکی و مخاطرات رنگ‌های مصنوعی در صنعت غذا

نور و حرارت را دارا نبودند. رنگ‌های طبیعی تغییر پذیر بوده و اغلب استفاده از آن‌ها نسبت به رنگ‌های مصنوعی مشکل‌تر است.

در طول دهه‌های گذشته به جهت بررسی‌های گسترده‌ای که انجام شد دانشمندان به این نتیجه رسیدند که رنگ‌های مصنوعی سلامت انسان‌ها را تهدید می‌کند و باعث ایجاد بیماری سرطان می‌شود در نتیجه مصرف قسمت عمده‌ای از این رنگ‌ها در مواد غذایی غیر مجاز اعلام شد و رنگ‌های طبیعی جایگزین آن‌ها شدند.

رنگ‌های طبیعی ممکن است از منابع طبیعی بدست آیند یا اینکه از طریق سنتز ساخته و تهیه شوند. به طور کلی افزودن این مواد به مواد و محصولات غذایی کاملاً مجاز و آزاد است به همین دلیل به آن‌ها "رنگ‌های بی‌نیاز به تایید" می‌گویند. نکته مهمی که به آن باید توجه داشت این است که اگر چه هیچ محدودیت قانونی برای مصرف این مواد وجود ندارد اما مسیله قیمت زیاد یا به وجود آمدن طعمی خاص در ماده غذایی معمولاً مصرف برخی از آن‌ها را محدود می‌کند.

از رنگ‌های طبیعی به عنوان بخشی از رژیم‌های غذایی مثل کلروفیل در سبزیجات و آنتوسیانین در میوه‌ها و... استفاده می‌کنیم.

■ کلروفیل



کلروفیل در تمامی گیاهانی که فتوسنتز می‌کنند یافت می‌شود و به عنوان یک رنگدانه سبز طبیعی برای مصرف در مواد غذایی در نظر گرفته می‌شود. به رغم وجود و گستردگی حضور کلروفیل در تمام گیاهان فتوسنتز کننده، هنوز اطلاعات کافی از حضور کلروفیل در جدول‌های تغذیه موجود نیست. آنچه مسلم است مقدار این ماده در گیاهان بسیار متغیر است و بستگی به فرایندهای متابولیک گیاه و همچنین عوامل خارجی نظیر عوامل آب و هوایی، عملیات کشاورزی، فصل رشد، منطقه جغرافیایی، نحوه نگهداری و... دارد. به طور کلی مقدار کلروفیل بالاتر، عمدتاً در برگ‌ها یافت می‌شوند که هر چه پرنرنگ‌تر باشند حاوی کلروفیل بیشتری هستند.

رسیدگی میوه و پیری برگ‌ها باعث کاهش سریع



قرن‌ها است که رنگ‌های خوراکی در یک شکل یا اشکال مختلف، به غذاها اضافه می‌شوند. افزایش گزارشات مربوط به مخاطرات سلامتی و سمیت رنگ‌های مصنوعی، صنعت غذا را به استفاده از رنگ‌های طبیعی جهت فرآوری محصولات غذایی سوق می‌دهد.

یکی از مباحث مورد توجه در صنعت غذا ایجاد تنوع در محصولات است. بشر برای رسیدن به این هدف، از انواع رنگ‌ها جهت ایجاد تنوع و افزایش جذابیت در محصولات غذایی استفاده می‌کند. رنگ از جنبه‌های کیفی مهم در محصولات غذایی فرآوری نشده و فرآوری شده است که همراه با طعم و بافت، نقش مهمی را در مقبولیت غذا ایفا می‌کند.

امروزه یکی از مهم‌ترین بحث‌ها در صنعت غذا، افزایش تقاضا برای رنگ‌های غذایی تهیه شده از منابع طبیعی است که می‌توانند به عنوان جایگزینی مناسب از لحاظ ایمنی و سلامت برای رنگ‌های مصنوعی باشند. با توجه به افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان نسبت به اثرات منفی مواد نگهدارنده‌های مصنوعی، استفاده از این مواد به شدت رو به کاهش است.

با کشف رنگ‌های مصنوعی تقاضا برای رنگ‌های طبیعی کاهش یافت زیرا عصاره‌های طبیعی فاقد قوام لازم جهت ایجاد طیف‌های مختلف رنگ بودند، همچنین مقاومت کافی در برابر

عنوان طعم دهنده و رنگزا حتی در مصارف خانگی کاربرد دارد.

■ گلرنگ



گلرنگ از گیاه کارتاموس به دست می آید که ماده رنگین آن به رنگ زرد و زرد پر تقالی است.

■ یاسمن



یاسمن از میوه های خشک درختچه ای بنام گاردینا جاسمین ویدس استخراج می شود. میوه آن حاوی همان رنگدانه ای است که در زعفران وجود دارد، اما می توان آن را از زعفران شناخت. از میوه های خشک شده درختچه مذکور ده ها سال است که به عنوان چای در شرق استفاده می شود، عصاره مذکور فاقد عطر و طعم زعفران است اما برای رنگ کردن ماهی ها مطلوب می باشد زیرا کاملاً با گوشت ماهی پیوند حاصل می کند. سایر کاربردهای آن در فرآورده های شیری، شکری و آردی قنادی می باشد.

غذایی برای رنگ های طبیعی باشد. رنگ آناتو در محصولات غذایی مختلف مانند فرآورده های لبنی، مارگارین، روغن، سالاد، بستنی، فرآورده های غلات، انواع سوپ، انواع سس، انواع نوشیدنی، فرآورده های ماهی، محصولات گوشتی، شیرینی ها و تنقلات کاربرد دارد.

■ زعفران



زعفران پرچم گل در گیاه *Crocus Sativus* است. دارای عطر و طعم بسیار عالی می باشد اما هزینه گران آن محدودیت در استفاده اش را فراهم آورد است. رنگدانه زعفران در فرآورده های آردی و شکری قنادی مورد استفاده قرار می گیرد.

■ زردچوبه



زردچوبه از ساقه های زیر زمینی گیاه کور کومالونا به دست می آید که پودر زرد رنگی با بوی مخصوص و تند دارد. زردچوبه سال هاست به

در مقدار کلروفیل می شود. با وجود این، برخی گیاهان در مراحل رسیدگی کامل، مقدار کلروفیل خود را حفظ می کنند. کلروفیل عمدتاً از طریق استخراج با استفاده از حلال های آلی طی گرمایش به روش های متداول از بافت گیاهی جدا می شود. با توجه به اهمیت کلروفیل به عنوان رنگ سبز طبیعی در صنایع غذایی و نوشیدنی و استفاده از افزودنی های طبیعی به جای انواع سنتتزی به خاطر ایمنی و اثرات سلامت بخشی آن ها، ضرورت دارد. ایجاد رنگ سبز در شیرینی و شکلات، ژله، بهبود رنگ در سوپ ها، ایجاد رنگ سبز مطلوب در نوشیدنی ها، ایجاد رنگ مطلوب در صنایع لبنی، بستنی، ماست و ... از جمله فواید کاربردی این رنگ طبیعی است.

■ آناتو



آناتو یک رنگ خوراکی طبیعی است که از دانه خشک شده گیاه بیکسا اور لانا به دست می آید. رنگ نارنجی-قرمز آناتو به دلیل وجود ترکیبات اصلی پوشش دانه است. علاوه بر ایجاد رنگ، خواص آنتی اکسیدانی و ضد سرطانی نیز دارد. رنگ آناتو می تواند در غنی سازی انواع مختلف محصولات غذایی و همچنین در تولید رنگ غذایی کاربرد وسیعی داشته، پاسخگوی تقاضای روزافزون تولید کنندگان و مصرف کنندگان مواد

■ مخاطرات رنگ های غذایی مصنوعی

در میان افزودنی های مواد غذایی، رنگ از اهمیت ویژه ای برخوردار است. استفاده وسیع از رنگ ها در مواد غذایی به دلیل جذابیت و بازار پسندی، تحریک اشتها، مصرف کنندگان و ترغیب آن ها به خرید و همچنین جبران رنگ از دست رفته در زمان نگهداری یا فرآیند غذا از دیر باز مورد توجه بسیاری از تولید کنندگان مواد غذایی بوده است. تحقیقات سال های اخیر نشان داده است که بسیاری از رنگ های مصنوعی عامل ایجاد کننده اختلالاتی از قبیل آسم، اختلالات کبدی و تومورهای بدخیم است و حتی به روی فرایندهای مغزی مانند قدرت یادگیری و رفتار (به ویژه در قشر آسیب پذیر کودکان و نوجوانان) تاثیر دارد.

رنگ های مصنوعی مواد رنگی هستند که در نتیجه سنتز مواد آلی به دست می آیند و دامنه کاربرد آن ها نا محدود بوده و در صنایع رنگرزی، داروسازی، میکروب شناسی، صنایع غذایی و ... کاربرد دارند. اکثر این رنگ ها از نظر مصرف در غذای انسان قابل قبول نبوده و دارای خواص سرطان زایی هستند.

گزارش فعالیت‌های انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس

سه ماهه چهارم سال ۹۸

و نماینده استانداری فارس در خصوص افزایش قیمت فرآورده‌های گوشتی، لبنی و غذاهای آماده و نیمه آماده تا ۳۰ درصد طی دو ماه برگزار گردید.

۵۴ بررسی مسایل و مشکلات پیش آمده در خصوص واحدهای تولیدی تحت پوشش و ایجاد جلسات با مدیریت صنایع غذایی و تبدیلی سازمان جهاد کشاورزی استان و اداره کل استاندارد استان فارس و رفع مشکلات با همیاری و هماهنگی دو سازمان مربوطه

۵۲ ارسال درخواست‌های مکرر به منظور آزادسازی صادرات رب گوجه در اوزان ۵ کیلو گرم به بالا که تا تاریخ ۹۸/۱۲/۱ آزاد شده بود برابر بخشنامه مورخ ۱۳۹۹/۲/۲۷ وزارت صمت صادرات رب گوجه در کلیه اوزان به کشورهای همسایه بلامانع می‌باشد.

۵۳ تشکیل جلسه با حضور رییس اتاق بازرگانی، معاون سازمان صمت، نمایندگان انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس، نمایندگان سازمان تعزیرات حکومتی

۵۱ با توجه به وقوع بیماری همه‌گیر ویروس کرونا در استان فارس و نیاز واحدهای تحت پوشش به مواد ضد عفونی کننده، ماسک و دستکش علاوه بر اطلاع رسانی به این واحدها به منظور نام نویسی در سایت سازمان صمت جهت اخذ ملزومات ذکر شده، بصورت جداگانه مقدار ۵۰۰۰ لیتر مواد ضد عفونی کننده و ماسک مورد نیاز در اختیار انجمن و اتاق بازرگانی قرار گرفت که در صورت کمبود از طریق این انجمن تامین می‌گردد.





مجتمع کشت و صنعت دشت ارم شیراز

◀ قابلیت دریافت روزانه تا ۱۳۰۰ تن گوجه فرنگی، مجهز به دستگاه بسته بندی رب گوجه فرنگی به صورت استریلیزه (اسپتیک) با تکنولوژی ۲۰۱۸، صادرات رب گوجه فرنگی با کیفیت قابل رقابت با برترین برندهای دنیا به کشورهای کانادا، انگلستان، استرالیا، بلژیک، روسیه و...

واحد نمونه ملی سال
۱۳۹۷



نوشین

فرآورده های گوشتی

تولید انواع فرآورده های گوشتی

همبرگر

کالباس

سوسیس

بسته بندی

جوجه کباب

گوشت چرخشی

گوشت قرمز



فارس . شیراز . بلوار خلیج فارس . نبش وزیرآباد

☎ ۰۷۱-۳۷۴۱۷۰۰۰-۴ @ nooshin-company

🌐 nooshinshiraz.ir



شرکت کشت و صنعت

دشت آزادگان شیراز

تولید کننده انواع سرکه

ارسال به صورت فله و بسته بندی به تمام نقاط کشور



ایمیل: bashtak67@gmail.com

فارس، مرودشت، شهرک صنعتی انجیر — ره

مدیریت: سجادیان ۰۹۱۷۳۱۵۸۲۸۶ واحد فروش: زارعی ۰۹۰۵۵۸۱۸۲۸۶

تلفن کارخانه: ۰۷۱-۴۳۴۹۴۴۷۰-۲ فکس: ۰۷۱-۴۳۴۹۴۴۷۳



عطاری کاظمی فرد

ارائہ دهنده

- انواع گیاهان دارویی کمیاب
- روغن‌های خالص
- ادویه‌جات تازه و معطر



☎ ۰۷۱-۳۲۳۲۰۲۷۹

📷 attarikazemifard

فارس . شیخ راز

خیابان فلسطین (باغشاه) . جنب کوچه ۵

روغن مارکت

تولید مرغوبترین روغن از بیش از ۷۰ نوع دانه‌های روغنی

- کره بادام زمینی
- کره بادام شیرین
- ارده
- کره فندق

تولید کننده



۰۷۱-۳۷۳۶۶۴۸۶

شعبه ۱: شیراز . دروازه کازرون . بازارچه اسماعیل بیگی

۰۷۱-۳۸۴۷۷۴۵۷

شعبه ۲: شیراز . بلوار پاسداران . نبش خیابان کلاهدوز

۰۹۱۷۹۰۸۳۳۵۲

exi oil_shiraz

exi oilmarket

کشت و صنعت به تک سوگل شیراز



تولید کننده

- رب گوجه فرنگی
- انواع ترشیجات و شوربجات

فارس، مرودشت، ۵۰۰ متر بعد از سیوند، سمت چپ

شرکت کشت و صنعت به تک

☎ ۰۷۱-۴۳۴۷۶۰۱۱ 📠 ۰۷۱-۴۳۴۷۵۳۱۷

📞 ۰۹۱۷۱۱۷۸۶۸۶ / ۰۹۱۷۷۹۳۷۱۹۳

🌐 behtakfood.com ✉ behtakfood@yahoo.com

مصطفوی®

• فروشگاه مصطفوی تمامی محصولات خود را با بالاترین کیفیت مطابق با آخرین استانداردهای موجود خدمت شما مشتریان گرامی تقدیم میکند.



• لازم به ذکر است تمامی محصولات جهت مصارف داخلی و خارجی به صورت عمده نیز به فروش میرسد.

زعفران پسته عسل
شکلات چای نبات
دسرجات نوشیدنی چاشنی
کره مغزیجات (در حضور مشتری)
کلیه اقلام خشکبار



📍 فارس . شیراز . چهارراه خلدبرین . ابتدای مشیر غربی (مشیر نو)

📧 mostavafisaffron.shiraz 🌐 mostavafisaffron.com

☎ ۰۹۳۷۹۶۰۹۷۹۷

به آرا لذيذ شیراز

(سهامه خاص) Beh ara

شرکت صنایع غذایی

Food Industry Company

تولید کننده انواع مرباجات و شربت آلات

نام های تجاری

پاراو

شهداگین

ماه پاره

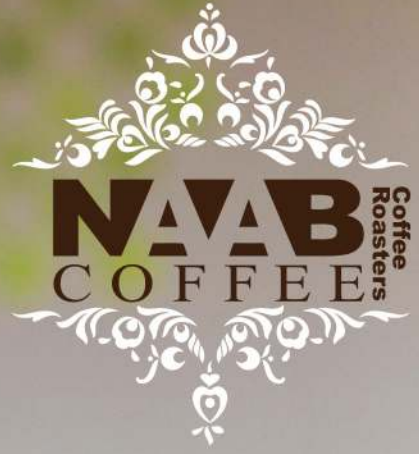
به آرا



فارس . شیراز . شهرک صنعتی آب باریک . خیابان مینا . درب دوم

☎ ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۱۸ 📞 ۰۹۱۷۰۶۰۷۷۷۳

📠 ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۸۰ ✉ beharafood5431@gmail.com



قهوه ناب
همراه تدبیری لحظاتی ناب



بیش از ۲۰ نمونه لاین دانه سبز قهوه

فرآوری

دانه سبز قهوه
دستگاه‌های صنعتی و نیمه صنعتی
لوازم جانبی مرتبط با قهوه

واردات

فروشگاه مرکزی: شیراز . خیابان اردیبهشت شرقی . حدفاصل هفت تیر و صورتگر . قهوه ناب

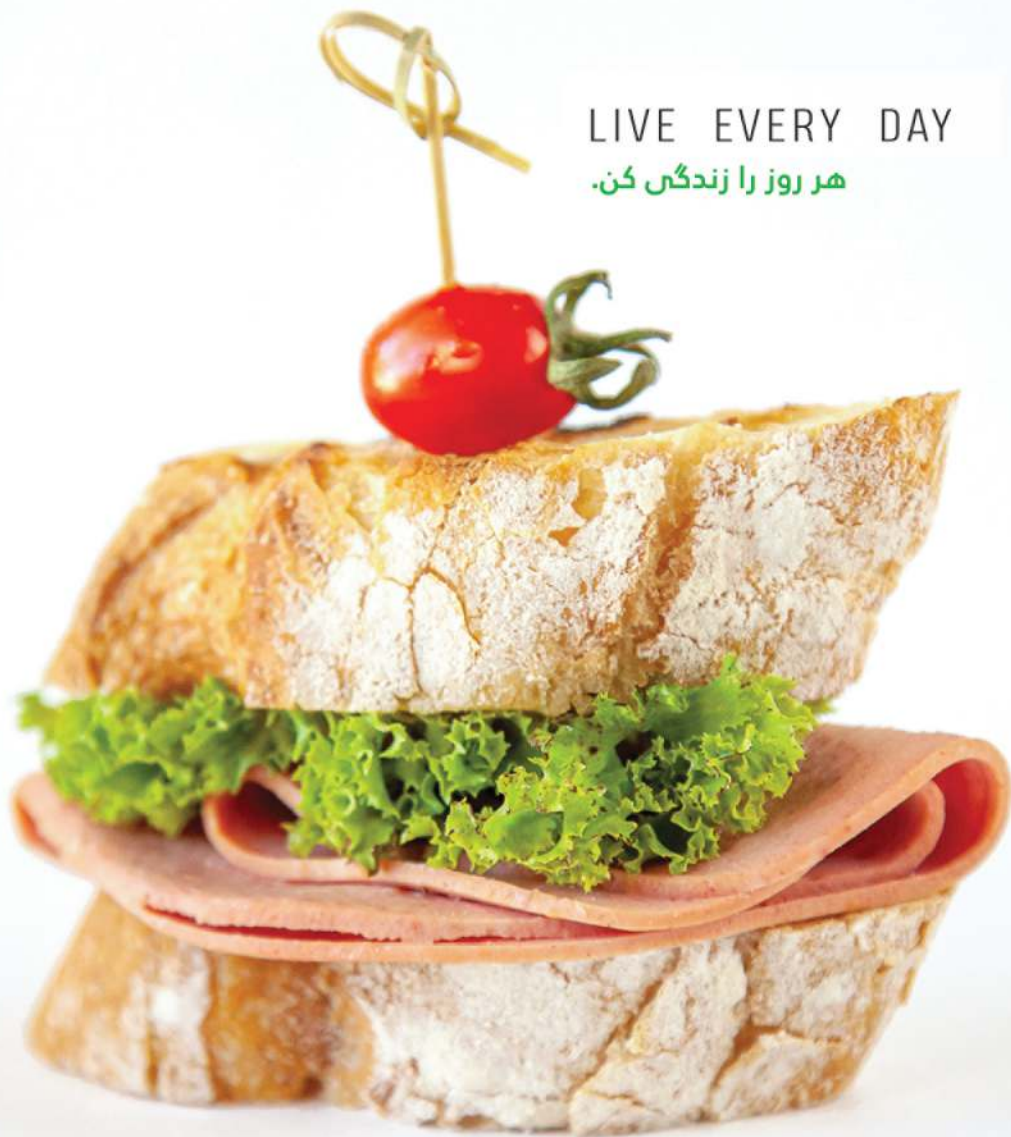
Instagram Sales.NaabCoffee

۰۹۳۸۱۹۷۱۰۰۳

شماره تماس: ۳۴-۳۳ ۸۲ ۳۱ ۳۲ - ۰۷۱

LIVE EVERY DAY

هر روز را زندگی کن.



WWW.SADAK.CO.IR

SADAK.SHIRAZ

شرکت فرآورده های گوشتی صدک

تولید و بسته بندی انواع فرآورده های گوشتی