



تولیدی بازرگانی
صبا سالم

تولید کننده سرشیر
در استان فارس
با مجوز وزارت بهداشت



شرکت تولیدی بازرگانی صبا سالم با بیش از ۲۰ سال سابقه فعالیت در زمینه تولید فرآورده های لبنی در حال حاضر در شهرک صنعتی بزرگ شیراز با نام تجاری دومیش در حال فعالیت است. دامنه فعالیت شرکت گلستان دومیش در حال حاضر تولید انواع شیرپاستوریزه، ماست سستی، سرشیر، انواع دوغ ساده و تخمیری در اوزان مختلف انواع ماست ساده، چکیده طعم دار در اوزان بالا، ویژه رستوران ها هتل ها مطابق سفارشات می باشد.

Golestan
domish
shiraz



فارس شیراز . شهرک صنعتی . میدان پژوهش . بلوار پژوهش شمالی . نبش کوچه ۳۰۶

مدیریت: مهرپور ۰۹۱۷۱۱۰۳۶۸۹ / ۰۹۱۷۷۰۱۰۶۷۳





شرکت آب های معدنی پارس

♦ شرکت آب معدنی پارس، به عنوان بزرگترین کارخانه ی تولید آب معدنی در ایران، با اتوماسیون پیشرفته ی کرونس آلمان، کلیه ی عملیات تولید تا بسته بندی، شامل: پریفورم، بطری، فیلتراسیون تریتمنت، فیلینگ، لیبلینگ، کدینگ، پکینگ و پالتینگ را انجام داده و با کنترل لیزی در سه مرحله (باسرعت بسیار بالا و بدون نقص)، محصول نهایی خود را با کیفیت و کاملا بهداشتی عرضه می نماید.



📍 pars.water
📞 ۰۹۱۷۱۲۱۰۰۵۴
📠 ۰۷۱-۳۶۳۱۰۰۰۷-۹

شیراز . بلوار بعثت . نبش کوچه ۳۷ . پلاک ۱۹۸
آدرس کارخانه: کیلومتر ۷۵ جاده شیراز - اصفهان



شرکت راهبران آوای تولید پویا



پروتوژل

MILK PROTEINS COMPOSITION

لاکتوژل

YOGHURT TEXTURE IMPROVER POWDER

پویاژل

POUYAGEL

تولید کننده انواع پروتئین های ترکیب شده صنایع غذایی پایدارکننده ها، استابلایزرها، امولسیون کننده ها، قوام کننده ها و هیدروکلوئیدهای غذایی، طعم دهنده ها، بهبود دهنده ها پودرهای آماده مصرف صنایع غذایی و پوشش دهنده ها می باشند.



RAHBARAN TOLID

www.rahbarantolid.com
sales.ratpco@gmail.com

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ
بعد از میدان الکترونیک . خیابان علوم . خیابان ۴۲۶
۰۷۱ - ۳۷۷۴۵۱۲۵ ۰۷۱ - ۳۷۷۴۵۳۲۵
۰۹۱۷۰۲۳۳۳۹۵



شرکت افزودنی های غذایی

GEL
FOOD ADDITIVES

2020
FOOD ADDITIVES
غذای سبز پویان

MIX
FOOD ADDITIVES

تولید کننده انواع طعم دهنده ها
و پایدارکننده های صنایع غذایی

    **Pooyangreenfood**



 ۰۷۱-۳۷۷۴-۲۰۲۰

 ۰۷۱-۳۷۷۴-۲۲۰۰

 info@pooyanggreenfood.com

 www.pooyanggreenfood.com

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان

پنجم . خیابان پژوهش شمالی . خیابان ۲۵۶



تشرکت دشت کیان یاشتیل

YASHIL DASHT KIAN COMPANY



فارس . کیلومتر ۷۰ جاده قدیم شیراز-اصفهان

☎ ۰۹۱۷ ۱۱۳ ۳۲۴۴
☎ ۰۹۱۷ ۷۷۷ ۸۰۴۷
📷 yashildasht



دهنادی

گروه بازرگانی

Dehnadi Trading Group

بزرگترین مرکز
توزیع و فروش مواد اولیه

نانوایه و قنادی

در استان فارس

نماینده رسمی فروش و پخش مواد اولیه در جنوب کشور



فارس . شیراز . اکبرآباد . چهارراه سیلو

۰۷۱ - ۳۲۴۲ ۵۷۹۷ ☎ ۰۹۱۷ ۲۴۴ ۴۶۲۶ 📞

pouya.dehnadi@gmail.com 📧 iranbaker 📷





تشرکت سبزی پاک فارس

Paak Fars Vegetable Company

- 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 دوازده میلیون کیلوگرم انواع سبزیجات طی ۲۴ سال فعالیت



- اهدا 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



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

☎ ۰۷۱ - ۳۷۷۴۲۱۳۰

☎ ۰۹۱۷۱۱۶۰۲۱۱

🌐 sabzipaak.ir

☎ ۰۷۱ - ۳۷۷۴۴۰۲۴

☎ ۰۹۱۷۴۸۴۲۴۳۵

📧 sabzi.paak.fars



manimasdairy
www.manimas.ir

مانیماس
manimas

بامن باش
سالم باش

NAGHSH ROSTAM

khan chashni co

ترشیجات | رب گوجه فرنگی | شوربجات

شرکت خوان چاشنی

نقش رستم



فارس، مرودشت، کیلومتر ۲۲ جاده، نقش رستم

۰۷۱ - ۳۲۲۲۲۰۷۴

۰۷۱ - ۳۲۲۲۲۰۷۸

دفتر مرکزی: فارس، شیراز
ابتدای خیابان فردوسی، مجتمع جواد الائمه





سخن سردبیر عبدالرضا دیداری

تأمین و سازماندهی زنجیره مواد اولیه در صنایع غذایی یکی از مهم‌ترین پیش‌نیازهای تولید محصولات غذایی است. به عبارت دیگر می‌توان اذعان کرد که انتخاب ماده اولیه بر کیفیت محصول نهایی و رضایت مشتری تأثیر مستقیم دارد.

اگر ایمنی غذا را یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های کیفی برای مصرف‌کنندگان بدانیم، آنگاه باید بپذیریم که مواد اولیه نقش پایه و محوری در محصولات غذایی و صنایع غذایی دارند.

بر این اساس، تولیدکنندگان محصولات غذایی و فعالان صنایع غذایی کشور مسوول تأمین ایمنی مواد تولیدی خود هستند و باید تمام تلاش خود را حتی در شرایط اقتصادی زیان‌ده مصروف این امر مهم کنند که از مواد اولیه باکیفیت در فرآیند تولید استفاده کنند؛ چراکه این امر با ارتقای کیفیت زندگی و سلامت شهروندان در ارتباط است.

باید به مدیریت زنجیره تأمین مواد اولیه توجه ویژه‌ای صورت پذیرد. بخشی از این توجه از طریق شناسایی شبکه تأمین‌کنندگان و احراز صلاحیت‌های فنی و اخذ تضمین‌های لازم برای واردات مواد اولیه سالم و عاری از خطرات به وسیله متخصصان امور می‌باشد.

برای این منظور باید از تخصص‌های مختلفی که در زنجیره و فرآیند تأمین مواد اولیه نیاز است، استفاده کرد تا براساس مشخصات محصول نهایی و لحاظ سایر ویژگی‌ها برای حفظ کیفیت محصول نهایی، مواد اولیه انتخاب شود. البته نباید فراموش کرد که واحدهای تولیدی باید اهتمام ویژه‌ای به تهیه مواد اولیه داشته باشند و از مطابقت فرآیندها با قانون و مقررات اطمینان حاصل کنند. برای این منظور باید یک ساختار مناسب و در تعامل با تأمین‌کنندگان واجد صلاحیت با رعایت قوانین، متولی این امر مهم باشد.

با توجه به اینکه تأمین مواد اولیه برای ادامه فعالیت هر واحد تولیدی نقش حیاتی دارد، بنابراین استراتژی دسترسی به یک محصول سالم، باید همواره مدنظر باشد و دولت نیز شرایط و الزامات این دسترسی را فراهم کند؛ به گونه‌ای که تحویل مطمئن و سریع خدمات و مواد اولیه با کیفیت بالا و با هزینه متعارف به واحدهای تولیدی صورت پذیرد.

اگر تعامل مدیران واحدهای تولیدی و بخش دولتی بر مدار طراحی و اجرای زنجیره تأمین مواد اولیه صنایع غذایی قرار گیرد، شاهد کاهش هزینه‌های پروژه تأمین مواد اولیه، کاهش زمان سیکل کلی زنجیره، گسترش ارتباط ملی و بین‌المللی، افزایش دارایی دانشی و تنوع در تجارت خواهیم بود.

با توجه به اینکه به‌رغم همه موارد، امکان بروز اشتباه در زنجیره وجود دارد، باید برنامه‌ریزی مناسب برای کنترل ریسک درون شبکه زنجیره تأمین و اتخاذ یک رویه برای هماهنگ‌سازی در میان اعضای زنجیره تأمین به منظور کاهش آسیب‌پذیری زنجیره به عمل آید.

نظر به اینکه تأمین مواد اولیه باکیفیت برای تولید محصول نهایی در واحدهای صنایع غذایی بر تأمین سلامت شهروندان و امنیت غذایی کشور تأثیر مستقیم دارد، لازم است دولت و بخش غیردولتی در مدلی تعاملی و مبتنی بر حفظ کیفیت محصول و سلامت شهروندان، تسهیلات لازم را برای دسترسی سریع و آسان و با قیمت متعارف برای واحدهای تولیدی صنایع غذایی فراهم آورند. در این شرایط می‌توان با قیمت مناسب، محصول نهایی باکیفیت را در اختیار مصرف‌کنندگان قرار داد.

صاحب‌امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
مدیرمسوول و سردبیر: عبدالرضا دیداری

هیات تحریریه:

محمدهادی عسکری، لیلا حقیقت، حسین دشتی

کمیته علمی:

محمدهادی اسکندری، محمدتقی گلمکانی، مهرداد نیاکوثری، محمدهاشم حسینی

نشانی دفتر انجمن: 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

متن فایل PDF نشریه روی وبسایت رسمی انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس به آدرس www.farsfoodic.ir بارگذاری شده است. برای دریافت آن می‌توانید فایل نشریه را دانلود کنید.



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

مدیر اجرایی: حسین دشتی
مدیرمسوول: راضیه شیبانی
دبیر اجرایی: مریم زنجبر
امور پشتیبانی و کنترل کیفیت: دنیا تهمورثی. فرزانه صادق زاده
امور مالی: مهدیه کاظمی کیا
امور تهیه و تنظیم مطالب: عذرا دینانی
امور آگهی‌ها: فیروزه مرتضوی. زهرا پناهی. ناهید برزو
امور هنری (طراحی و صفحه آرایی): فروغ فراغتی. پگاه گودرزی
. افسانه سرانی

نظارت چاپ: محسن پایدار
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز
نشانی دفتر کانون: شیراز. خیابان هدایت غربی. پلاک ۱۸۱
تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۶۳۲۵۷-۹
کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵
ایمیل: www.toseejournals@gmail.com
پایگاه اینترنتی: www.TOSEEADS.com
تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقاله‌ها در نشریه: ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۹

مسئولیت علمی و حقوقی هر مقاله به عهده نویسنده یا نویسندگان آن است.
هیات تحریریه مجله در ویرایش و تلخیص مقالات کاملاً آزاد و مجاز است.

فهرست مطالب

تبلیغات، برندینگ و مارکتینگ

- ۴۸ برندسازی محصولات غذایی (قسمت دوم)
- ۵۰ ۱۵ نکته ضروری عکاسی مواد غذایی که باید بدانید

بسته‌بندی

- ۶۱ مصرف‌کنندگان خواهان بسته‌بندی‌های غیرپلاستیکی هستند
- ۶۲ اهمیت چاپ در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی و خشکبار
- ۶۴ ۸ گرایش جهانی در بسته‌بندی و تاثیر آن‌ها بر آینده این صنعت

تغذیه و سلامتی

- ۶۶ لبنیات و اثر سلامتی بخش آن
- ۶۸ تغذیه در بیماران قلبی عروقی

راهنمای تجارت خارجی

- ۷۰ بررسی کشور چین

راهنمای سرمایه‌گذاری

- ۷۹ توسعه صنایع کشاورزی سبب ایجاد اشتغال در سطوح مختلف می‌شود

بررسی وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان‌های استان فارس

- ۸۰ شهرستان استهبان

عملکرد انجمن

- ۸۳ عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس - سه‌ماهه دوم سال ۱۴۰۰

اخبار و گزارش‌ها

- ۸۵ جهانی
- ۸۶ ملی
- ۸۷ استانی

تقویم مناسبت‌های غذایی

- ۸۸ مناسبت‌های غذایی فصل پاییز - سال ۱۴۰۰

یادداشت ویژه

- ۱۱ رییس هیات‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ جمال رازقی
- ۱۲ قائم‌مقام دبیرکل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران؛ آرمان خالقی
- ۱۴ دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ عبدالرضا دیداری

گفت‌وگو با مدیران

- ۱۶ عضو هیات‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ محمدرضا سعدین

گفت‌وگو با تولیدکنندگان نمونه

- ۱۸ مدیرعامل شرکت قند آوران فارس (الوس)؛ واحد نمونه روز صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹
- ۲۰ مدیرعامل شرکت پارس محزون؛ صادرکننده نمونه استانی در سال ۱۳۹۹
- ۲۲ مدیرعامل شرکت شیراز مرغ؛ واحد نمونه روز صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹

پایش محصول

- ۲۹ فرآورده‌های گوشتی

علوم و صنایع غذایی (مقالات تخصصی)

- ۳۵ تکنیک FMEA و کاربرد آن در صنایع غذایی
- ۳۷ فرآیند برشته‌کاری قهوه
- ۳۸ نقش پروبیوتیک‌ها و پری‌بیوتیک‌ها در فرآورده‌های گوشتی فراسودمند
- ۴۰ تولید پنیر فراسودمند توسط روغن زیتون و روغن فندق با استفاده از جایگزین چربی
- ۴۲ منابع آلودگی شیمیایی و میکروبی در مواد غذایی و استفاده از بسته‌بندی‌های ضد میکروبی
- ۴۴ تاثیر فشار هیدرواستاتیک بر فرآورده‌های گوشتی

قوانین کسب‌وکار

- ۴۵ حقوق قراردادها - بخش دوم

می تواند قیمت نهایی خود را افزایش دهد یا از کیفیت محصول خود بکاهد؟ در این صورت قادر به رقابت نخواهد بود. شاید تولیدکننده بتواند به دلیل افزایش قیمت مواد اولیه نرخ محصولات را افزایش دهد، اما این موضوع برای مصرف کننده توجیه ندارد.

از طرف دیگر، تولیدکننده در اغلب موارد قادر نیست با ارز حاصل از صادرات، مواد اولیه وارد کند و فرآیند ثبت سفارش روز معطل بانک مرکزی برای تخصیص ارز می ماند. این در حالی است که تولیدکننده شرایط تولید واحد خود را برنامهریزی و بر این اساس، میزان تولید را مشخص می کند و ممکن است بسیاری از مواد اولیه که عمدتاً نیز فسادپذیر هستند، به دلیل طولانی شدن این فرآیند از بین بروند و از آنجا سیاستها و بخشنامهها در کشور به صورت لحظه ای تغییر می کند و شرایط تولید تحت تاثیر قرار می گیرد؛ به عنوان مثال، شرایط به گونه ای است که یک کالا ممکن است این ماه وارد شود، اما ماه بعد اجازه ورود نداشته باشد. بیشترین خسارات ناشی از این رویدادها بر دوش بنگاههای اقتصادی خرد و متوسط است. بنابراین لازم است به تولیدکننده اجازه داده شود بدون اتلاف وقت ارز حاصل از صادرات خود را به تامین مواد اولیه اختصاص دهد. رویکرد سیاست گذاریهای صادراتی کشور مساله مهم دیگر در صادرات محصولات غذایی است. تصمیمها درباره تعرفهها و موانع غیر تعرفه ای، قیمت پایه صادراتی، نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات، اعمال ممنوعیتهای صادراتی و... مواردی است که بدون لحاظ کردن نظر کارشناسی صادرکنندگان و به صورت خلق الساعه اتخاذ می شود. شکاف قیمتی میان نرخ ارز آزاد و ارز نیما یی صرفه اقتصادی صادرات را کاهش می دهد و این موضوع منطبق با اهداف برنامههای پنج ساله توسعه و چشم انداز اقتصادی ۱۴۰۴ نیست. بازار یابی و حفظ بازارهای هدف، عامل مهم در توسعه پایدار صادرات است. به دلیل تحریمهای بین المللی، بسیاری از مقاصد صادراتی از انعقاد قراردادهای بلندمدت و سوآپ پر هیز می کنند و تمایل آن ها به انجام معاملات نقدی است که به دلیل کمبود نقدینگی و سرمایه در گردش اغلب این قراردادهای دست می روند و غالباً صادرکنندگان ایرانی قادر به حفظ بازارهای مقصد صادرات نیستند و به راحتی رقبا جای آن ها را می گیرند. این مساله درباره محصولات غذایی بیشتر به چشم می خورد؛ در نتیجه کشورهای هدف مشتریان با ثباتی برای محصولات ایرانی نخواهند بود.



رئیس انجمن صنایع کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

جمال رازقی جهرمی

آوار مشکلات ارزی بر صنعت غذا

نظام تولیدی کشور در دهه اخیر دستخوش تغییراتی شده که عمدتاً در مسیر افزایش هزینه تولید، کاهش توان رقابت پذیری و کمبود سرمایه در گردش واحدها بوده است. سیاست ناکارآمد ارزی در اواخر دولت دهم و یازدهم و کاهش شدید درآمدهای نفتی ناشی از تحریمهای آمریکا، مجدداً سیاست پیمان سپاری ارزی همانند دهه ۸۰ را روی کار آورد، سیاستی که بدون برنامهریزی، شتاب زده و بدون در نظر گرفتن پیامدهای آن اتخاذ شد.

نرخ ارز و نوسانهای آن نقش تعیین کننده ای در هزینه تمام شده تولید دارد و این موضوع در صنعت غذا که جزو کالاهای اساسی و مصرفی سبد خانوار است، بسیار حائز اهمیت است. صنایع غذایی حدود ۱۸ درصد از ارزش افزوده بخش صنعت و ۳ درصد از تولید ناخالص داخلی را تشکیل داده است. با توجه به پایداری این بخش در برابر عوامل برونزا و اهمیت آن در امنیت غذایی کشور و همچنین قابلیت ایجاد ارزش افزوده در صنایع غذایی و تبدیلی، نوسانهای ارز بیش از سایرین بر این صنعت اثر گذار است. سرمایه گذاریهای گسترده ای از سمت بخش خصوصی برای صنعت غذا صورت گرفته، اما عدم امکان صدور کالا به علت شرایط تحمیلی کنونی بر چالشها و گرفتاریهای این صنعت افزوده است.

اقتصادی که تراز تجاری آن همواره به نفع واردات بوده و سهم بالایی از فرآیند تولید وابسته به مواد اولیه و واسطه ای است، کاهش ارزش پول ملی در نهایت منجر به رکود صنایع و تعطیلی آنان خواهد شد.

با کاهش ارزش پول ملی تولیدکننده مجبور می شود مواد اولیه خود را با نرخ آزاد وارد کند که قطعا قیمت تمام شده محصول را افزایش می دهد؛ این نوسانهای قیمت روزانه برای محصولی که قرار است به دست مصرف کننده نهایی برسد، گرانی دور از انتظار را به وجود می آورد؛ اما آیا تولیدکننده

دقیقی از متغیرهای بیرونی نیز در اختیار داشته باشند تا بتوانند سرمایه‌گذاری و تولید را براساس آن برنامه‌ریزی کنند؛ اما از آنجا که متصدی آمارها دولت است، اطلاعات یا اغلب قدیمی هستند یا به درخواست مدیران دولتی تنظیم و اعلام شده‌اند که با خطاهای فراوانی روبه‌رو هستند. بر این اساس باید نهادهای آماری مستقلی ایجاد شوند تا تولیدکننده براساس آمارهای آن بتواند ظرفیت‌سازی مناسب تولید را ایجاد کند و ریسک‌های سرمایه‌گذاری را کاهش دهد.»

چالش‌های دوجبهی برای مواد اولیه

خالقی در ادامه در ارتباط با تامین مواد اولیه و مشکلات بی‌شماری که در هر دو بخش مواد اولیه داخلی و وارداتی مشاهده می‌شود، می‌گوید: «مواد اولیه در صنعت غذا یا از زمین گرفته یا از طریق دام تامین می‌شود و البته مواد اولیه موردنیاز برای بسته‌بندی نیز شرایط خاص خود را دارد. در این حوزه اشتباه‌های زیادی در سال‌های گذشته رخ داده و باعث شده است تولیدکننده فعال در حوزه غذا با آسیب‌های ناخوابسته‌ای روبه‌رو شود؛ به‌عنوان مثال، تعیین قیمت در حوزه علوفه، شیر، مواد اولیه کشاورزی مانند گندم، ذرت و... و تعیین قیمت در محصولات نهایی تولیدشده همگی اشتباه‌هایی است که دولت مسبب آن بوده است. این مساله هم به بازار داخلی و هم به بازارهای صادراتی ضربه‌های زیادی وارد کرده است.»

او ادامه می‌دهد: «علاوه بر آن، سیاست‌هایی را که حتی در بازارهای رسمی مانند بورس کالا اتخاذ شده است، باید به چالش‌های فعلی افزود. اولاً قیمت‌ها در بورس کالا از بازارهای جهانی بالاتر است؛ دوماً، برخی سیاست‌ها مانند عدم خرده‌فروشی در بورس کالا باعث شده است بسیاری از تولیدکنندگان کوچک نیاز خود را برای مواد اولیه از واسطه‌ها با قیمت‌های بالاتر تامین کنند.»

سیاست‌های آتی و چالش‌های روزانه

به گفته این فعال بخش خصوصی، آن بخش از صنایع غذایی که به دامداری و کشاورزی مرتبط است، نقیصه‌های جدی را شاهد است. در کشور ما نهادهای به موقع و به میزان نیاز تامین نمی‌شوند، قیمت مواد اولیه افزایش یافته است، اما سایر بخش‌های زنجیره به صورت متناسب با رشد قیمت روبه‌رو نشده است و این مساله باعث شده توازن در زنجیره به هم بخورد؛ به‌عنوان مثال، رشد قیمت علوفه به شیر منتقل نشده و این مساله باعث کاهش تولید شیر توسط دامداران شده است؛ در نتیجه صنایع لبنی با کمبود مواد اولیه روبه‌رو شده‌اند و بار این تصمیم‌ها در نهایت به دوش



قائم‌مقام دبیرکل خانه صنعت
معدن و تجارت ایران

آرمان خالقی

متاسفانه برخی با تعامل تجاری با دنیا مشکل دارند و به آن اعتقادی ندارند

فعالان صنعت غذا، تامین مواد اولیه را به‌عنوان یکی از مهم‌ترین چالش‌های حوزه تولید معرفی می‌کنند و معتقدند مواد اولیه، چه آن بخشی که در داخل تولید می‌شود و چه بخشی که وارد می‌شود، با چالش‌های زیادی روبه‌رو است که بخشی از این چالش‌ها در نتیجه سال‌ها بی‌برنامگی و تصمیم‌گیری‌های خلق‌الساعه ایجاد شده است و برخی دیگر در نتیجه تحریم‌های تحمیل شده به اقتصاد ایران.

چالش‌های روزشمار در حوزه صنعت غذا

به عقیده آن‌ها به‌رغم همه مشکلات موجود، اما صنعت غذا از منظر استانداردهای کیفی و کمی، امروزه یک صنعت رقابت‌پذیر و صاحب‌نام است که در برخی محصولات دارای برندهای معتبری در جهان نیز هست؛ با این حال در حدواندازه واقعی خود ظاهر نشده است و در صورت حمایت می‌تواند انقلابی عظیم را ایجاد کند.

با این حال این مهم نیازمند دو مساله جدی است: اول آنکه، دولت‌ها نگاه تولیدمحور داشته باشند و دوم اینکه، بخش خصوصی وارد حوزه سیاست‌گذاری شود و به عبارتی از نظرات سازنده آن‌ها استفاده شود و به بازی گرفته شوند.

به گزارش روابط عمومی خانه صمت فارس، آرمان خالقی، از فعالان صنعت غذا، در گفت‌وگو با «دنیای اقتصاد» با تأکید بر اینکه یکی از چالش‌های جدی در حوزه تولید در کشور ماعدم دسترسی به آمار و اطلاعات درست و علمی موردنیاز بنگاه‌های اقتصادی است، می‌گوید: «با آنکه شرکت‌های تولیدی در درون خود دارای اطلاعات و آمارهای مستند و درستی هستند، اما باید اطلاعات

هزینه‌های دموارژ، فاسدشدن محصولات در گمرک در نتیجه توقف طولانی مدت و... همگی چالش‌هایی هستند که بخش زیادی از آن‌ها به دلیل ناهماهنگی‌های مدیریتی و عدم مقررات صحیح و تصمیم‌های خلق‌الساعه است. بسیاری از این چالش‌ها مدیریتی هستند و تحقیق و شناسایی مشکلات بازار و شناسایی نقاط پیک مصرف و مدیریت کمبودهای احتمالی در بازار می‌تواند جلوی بسیاری از نابسامانی‌ها و نوسان‌ها را بگیرد؛ در غیر این صورت رقابت‌های منفی مانند رقابت‌های قیمتی، بازار شکنی، قیمت شکنی و... را شاهد هستیم که برای عبور از این چالش‌ها باید بازارهای صادراتی نیز در کنار بازار داخلی تقویت شوند تا جلوی تعطیلی تولید یا کاهش کیفی محصولات تولیدی را بگیرد.»

📌 بی‌برنامگی سازمانی در تولید

خالقی با بیان اینکه در بحث مجوزها، نظارت و مزاحمت‌های متعدد برای تولید، مشکلات تعارض منافع در بین سازمان‌های دولتی و... مشکلات زیادی از طرف دستگاه‌های دولتی ایجاد می‌شود و دقت لازم نیز در این سازمان‌ها و دستگاه‌ها وجود ندارد (به‌عنوان مثال، در ارتباط با شرایط کنونی حاکم بر تامین برق در کشور به قطعی گسترده برق صنایع منتهی شده است)، می‌افزاید: «زمانی که یک واحد تولیدی در نقطه‌ای از کشور تصمیم به ثبت و آغاز فعالیت می‌گیرد، میزان برق و آب مصرفی خود را اعلام می‌کند. دستگاه‌های دولتی باید این تعهد را ایجاد کنند که آیا قادر به تامین این نیاز هستند یا خیر؟ این مساله باعث می‌شود در آینده نه به سیستم انرژی فشار وارد شود و نه تولیدکننده با قطعی‌های مکرر آب و برق و گاز روبه‌رو شود؛ اما از آنجا که دستگاه‌های دولتی آمار و اطلاعات دقیقی در اختیار ندارند، مجوزهای بی‌حساب و کتابی را صادر می‌کنند و در نهایت شاهد شرایطی مشابه اکنون هستیم. این در حالی است که در گذشته روی صنایع آب و برق سرمایه‌گذاری لازم توسط دولت صورت نگرفته و تعمیر و نگهداری زیرساخت‌ها جدی گرفته نشده است.»

به گفته قائم‌مقام دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران، دولت جدید اکنون با توجه به اطلاعات دقیقی که از مشکلات موجود در کشور دارد و این مشکلات در جریان مناظره‌های انتخاباتی نیز مطرح شده‌اند، باید با تصمیم‌سازی و اجرای درست تصمیم‌ها، دسته‌بندی مشکلات، تدوین راهکارها، استفاده از ظرفیت‌های بخش خصوصی در مراحل مختلف مانند تصمیم‌گیری و قانون‌گذاری و اجرا به جنگ چالش‌های موجود برود و از طرفی با معرفی یک تیم اقتصادی قوی و وزارتی واجد شرایط، تعیین خطوط قرمز مانند بزرگ شدن دولت یا قیمت‌گذاری دستوری، هماهنگی بین قوا، تعیین تکلیف ارتباط با اقتصادهای بزرگ دنیا و... مسیر را برای توسعه حوزه تولید فراهم سازد.

مصرف‌کننده نهایی افتاده است. خالقی با بیان اینکه در حال حاضر مشکلات متعدد روزانه را نیز در حوزه تولید شاهد هستیم، می‌گوید: «قطعی مکرر برق علاوه بر آنکه باعث شده تولید به زمین بخورد، مشکلاتی را در حوزه تامین مواد اولیه بسته‌بندی ایجاد کرده است؛ به‌عنوان مثال، تعطیلی صنایع فولادی به کاهش تولید ورق مورد نیاز منتهی می‌شود و ممکن است چند ماه آینده با مشکل بسته‌بندی روبه‌رو شویم.»

به گفته او، به عنوان مثالی دیگر از عدم برنامه‌ریزی مناسب در سال‌های گذشته، از منظر کمی، سطح زیر کشت و برداشت در هر واحد سطح با آمارهای جهانی نسبتی ندارد؛ چون کشاورزی مکانیزه ندارد. زمین‌های کشاورزی در قطعات کوچک فعالیت می‌کنند؛ در نتیجه تولید مکانیزه به صورت جدی و اقتصادی پیش نمی‌رود و حوزه کشاورزی به موضوع‌هایی مانند بارانه متکی است؛ بنابراین یکپارچه‌سازی در حوزه کشاورزی از ضرورت بسیاری برخوردار است.

📌 تحریم‌های داخلی و خارجی و چالش واردات

قائم‌مقام دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران در ادامه با بیان اینکه علاوه بر برخی نهاده‌ها که از خارج تامین می‌شوند، قطعات و ماشین‌آلات کشاورزی موضوع دیگری است که توسط سیاست‌های دولتی، تحریم و... تحت الشعاع قرار گرفته و صنعت غذا را به شدت تحت تاثیر خود قرار داده است، می‌گوید: «متأسفانه برخی با تعامل تجاری با دنیا مشکل دارند و به آن اعتقادی ندارند و معتقدند همه چیز را باید در داخل تولید کرد و این در حالی است که مشکلات زیرساختی در حوزه کشاورزی عملاً چنین امکانی را به ما نمی‌دهد؛ زیرا قیمت تمام‌شده داخلی از قیمت‌های وارداتی بالاتر و از منظر کیفی نیز گاه اختلاف زیادی وجود دارد؛ بنابراین واردات محصول می‌تواند منافع بیشتری را به همراه داشته باشد؛ با این حال مشکلات وارداتی هم کم نیستند. تخصیص ارز مناسب، به میزان کافی و در زمان مناسب در این رابطه بسیار مهم است. این مساله در سال‌های اخیر معضل جدی بنگاه‌های اقتصادی بوده است و هنوز هم هست. این موضوع، خواب سرمایه را افزایش داده و عدم‌النفع‌های زیادی را به تولید تحمیل کرده است. این در حالی است که هزینه‌های حمل، هزینه‌های معاملاتی، هزینه‌های نقل و انتقال پول و انبارداری و... همگی افزایش یافته است. در کنار آن، چالش‌های اسناد گمرکی، تامین نقدینگی، مشکلات ثبت سفارش و ترخیص کالا از گمرک،



باشد، حدود ۴۴۰۷ هزار تن است.

- تعداد واحدهای تولیدی صنایع غذایی در کشور ۱۱۹۷۴ واحد و در استان ۷۰۴ واحد است.
- تعداد شاغلان بخش صنعت در سال ۱۳۹۸، چهار میلیون و ۷۴۳ هزار نفر بوده و تعداد شاغلان صنایع مواد غذایی و آشامیدنی ۱۵۷ هزار و ۸۷۸ نفر و رتبه اول را در زمینه اشتغال به خود اختصاص داده است.

اما این صنعت به رغم اینکه دارای مزیت‌های متعدد است و می‌تواند در دستیابی به امنیت غذایی، ایجاد اشتغال، بهبود تراز تجاری بخش کشاورزی و صنعت و کاهش ضایعات پس از برداشت محصولات خام کشاورزی کمک کند، مورد بی‌مهری قرار گرفته است و از شرایط مناسب برای پویایی و رقابت‌پذیری برخوردار نیست. این صنعت با چالش‌های قانونی، مدیریتی و فنی متعددی روبه‌روست. برون‌رفت از این وضعیت، توجه ویژه نهاد محترم ریاست‌جمهوری و نمایندگان محترم مجلس شورای اسلامی را می‌طلبد تا با ارایه سیاست‌ها و راهبردهای موثر، چالش‌های پیش روی این صنعت مرتفع شود و شاهد بازگشت آن به جایگاه شایسته خود باشیم. در همین راستا، بخشی از مهم‌ترین مطالبات جامعه صنعت غذا از آن نهاد محترم به شرح ذیل است:

- بسیاری از واحدهای صنایع غذایی با تامین سرمایه در گردش مواجه هستند که به دلیل نرخ بالای تورم و سود تسهیلات بانکی، دریافت وام امکان‌پذیر نیست. اعطای تسهیلات با نرخ بهره بانکی رسمی برای توسعه سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی می‌تواند راهگشای این صنعت به ویژه کوچک و متوسط باشد.
- سیاست‌های ناپایدار ارزی و اعمال تحریم‌های بین‌المللی و تشدید آن در دهه اخیر باعث شده است ریسک سرمایه‌گذاری در این صنعت افزایش یابد؛ لذا آزادسازی ارز برای ایجاد زمینه‌های واقعی‌سازی تولید محصولات غذایی و پرداخت یارانه به دهک‌های پایین درآمدی، مشوق و انگیزه‌ای برای ورود به این صنعت خواهد بود.

- یکی از مشکلات اساسی این صنعت، نظام مالیاتی و به‌ویژه مالیات بر ارزش افزوده است که هدف از اجرای آن، حمایت از تولیدکننده بوده و اکنون تنها به ابزاری برای فشار به تولیدکننده این صنعت مبدل شده است؛ لذا اصلاح نظام مالیاتی در حوزه صنعت غذا امری لازم و ضروری است که می‌بایست در دستور کار دولت محترم قرار گیرد.

- بهبود تراز تجاری بخش کشاورزی و این صنعت منوط به گشایش بیشتر در روابط بین‌الملل و به کارگیری فناوری‌های نوین برای رقابت‌پذیری با محصولات خارجی است. رفع موانع فنی و اداری واردات مواد اولیه و ماشین‌آلات و کاهش تعرفه‌های



دبیر و عضو هیات‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

عبدالرضا دیداری

انتظارهای فعالان صنعت غذا از رییس‌جمهور و نمایندگان مجلس

با استقرار دولت جدید و انتخاب وزیران کابینه، انتظار می‌رود دولت به شعارها و برنامه‌های خود جامه عمل بپوشاند و در شرایط تحریم‌ها و پاندمی کرونا که موجب تعطیلی بخشی از کسب‌وکارها و صنوف شده است، سیاست‌های حمایتی خود را



از تولید ملی و تولیدکنندگان در راستای تحقق شعار سال، عملیاتی کند.
جایگاه بخش کشاورزی و به تبع آن، صنایع غذایی و تبدیلی در فضای اقتصادی کشور قابل تقدیر است. رشد ۳۳/۵ درصدی سهم بخش کشاورزی در تولید ناخالص داخلی کشور در سال ۱۳۹۹ گواه بر این موضوع است. این بخش با بیش از سه میلیون بهره‌بردار کشاورز، بزرگ‌ترین بخش خصوصی اقتصاد کشور است و یکی از حوزه‌هایی است که تقریباً ۴۵ درصد جمعیت را در خود جای داده و به تبع آن، منبع اشتغال بالایی را فراهم کرده است. یکی از محورها و زیرشاخص‌های توسعه صنعتی، صنایع غذایی و تبدیلی است. این صنعت به واسطه بهره‌گیری از دانش و نیروی انسانی آگاه ضمن ایجاد بهره‌وری و ارزش افزوده می‌تواند به واسطه ایجاد زنجیره ارزش، این رشد را به سایر بخش‌ها تسری دهد.

- در حال حاضر بیش از ۱۱۷ میلیون تن محصول کشاورزی در کشور تولید می‌شود. از این میزان ۸۲/۵ میلیون تن محصولات زراعی، ۲۳/۵ میلیون تن محصولات باغی، ۱۷/۳ میلیون تن محصولات دامی و ۵۲۶ هزار تن محصولات شیلاتی است.

- مجموع ظرفیت‌های اسمی واحدهای صنایع تبدیلی و تکمیلی به بهره‌برداری رسیده اعم از آنچه مجوز بهره‌برداری آن توسط وزارت جهاد کشاورزی یا وزارت صنعت، معدن و تجارت صادر شده

• تدوین استراتژی توسعه صنعتی با رویکرد کشاورزی و صنایع غذایی می‌تواند منجر به ارتقای کیفیت و یکپارچه‌سازی فعالیت واحدهای موجود فعال در این صنعت شود.
امید می‌رود دولت محترم و نمایندگان محترم مجلس شورای اسلامی برای تضمین امنیت غذایی و ارتقای جایگاه صنایع غذایی در تولید ملی و دستیابی به خودکفایی در کلیه بخش‌های این صنعت، به دغدغه‌های فعالان صنعت غذا و بخش کشاورزی پایان دهند و زمینه سربلندی و توسعه اقتصادی کشور را مطابق بیانات مقام معظم رهبری فراهم کنند.

تدوین شود.
• حمل و نقل حلقه اصلی ایجاد ارزش افزوده و ارزآوری در این صنعت محسوب می‌شود که متأسفانه زیرساخت‌های موجود از کارایی و کیفیت لازم برخوردار نیستند. ضعف تجهیزات سردخانه‌ای و نبود زیرساخت‌های هوایی، زمینی و ریلی از جمله مشکلات و چالش‌های پیش روی صنایع غذایی است که ارتقا و توسعه آن‌ها به تولید بیشتر، خلق محصولات جدید و توزیع سریع‌تر محصول (داخلی و خارجی) در حوزه صنعت غذایی کمک شایانی می‌کند.
• جلوگیری از صادرات فله و خام محصولات کشاورزی با ارزش بالا.

صادراتی محصولات غذایی از طریق توافق نامه‌های تجارت ترجیحی با کشورهای همسایه، فضای لازم برای رقابتی کردن تولید و بهبود کیفیت محصولات غذایی را فراهم می‌سازد.
• کاهش تصدیگری دولت و پرهیز از تعیین قیمت‌ها در بازار مطابق با سیاست‌های اصل ۴۴ قانون اساسی، باعث تعیین قیمت‌ها بر اساس عرضه و تقاضا شده و بساط دلالی و واسطه‌گری برچیده می‌شود.
• با توجه به اینکه عدم توازن در زنجیره ارزش این صنعت موجب کاهش بهره‌وری و افزایش هزینه تولید خواهد شد، ساز و کارهای مشخص و عملیاتی برای تامین نهاده‌های موردنیاز تولیدکنندگان



دستیابی نسبتاً آسان به نتیجه کار، حتی در برخی موارد بدون داشتن شرایط بهداشتی و فنی لازم، با تولید زیرپله‌ای در این بازار حاضر شوند و رقابت ناسالمی را ایجاد کنند.

متأسفانه همیشه قوانین سخت‌گیرانه و بعضاً دست‌وپاگیر صرفاً برای واحدهای تولیدی بزرگ و شناخته‌شده اعمال می‌شود و عملاً تولیدکنندگان زیرزمینی از کلیه نظارت‌ها در امان هستند.

قوانین فعلی برای صدور پروانه ساخت محصول تولیدی و الزام به اخذ کد IRC برای مواد اولیه که صرفاً در راستای درآمدزایی برای وزارت بهداشت تنظیم شده، عملاً تیر خلاص به تولید افزودنی‌ها و راه‌گشایی جهت واردات محصولات خارجی است؛ به‌عنوان مثال، برای تولید یک طعم‌دهنده (حداقل جهت هفت‌هشت قلم ماده اولیه) باید هزینه صدور IRC را بپردازیم؛ درحالی‌که مشابه خارجی همان طعم‌دهنده، به‌عنوان یک محصول وارداتی، صرفاً ملزم به پرداخت یک مورد هزینه IRC است.



محمد رضا سعدین

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

وضعیت ماشین‌آلات واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی در استان فارس چگونه است؟ آشنایی و بهره‌گیری تولیدکنندگان استان از فناوری‌های روز دنیا به چه میزان است؟ حمایت‌های موردانتظار انجمن و تولیدکنندگان از شبکه دولت در راستای ارتقای دانش فنی تولیدکنندگان و تسهیل در تعویض ماشین‌آلات فرسوده با مدرن چیست؟

متأسفانه در سال‌های اخیر با افزایش قیمت ارز و کاهش توان اقتصادی مصرف‌کننده نهایی و به تبع آن، کاهش توان اقتصادی واحدهای تولیدی، خرید ماشین‌آلات خارجی و ورود فناوری‌های نوین بسیار سخت شده و وجود تحریم‌های ظالمانه اقتصادی هرگونه مشارکت، سرمایه‌گذاری خارجی و انتقال فناوری را غیرممکن ساخته است.

خوشبختانه حضور ماشین‌سازان ایرانی تا حدی این خلأ را پر کرده است؛ اما متأسفانه در بسیاری موارد به دلیل نبود ماشین‌آلات بسته‌بندی جدید، محصولات تولیدی قابلیت رقابت در بازارهای صادراتی را ندارند.

وضعیت صنایع غذایی استان در حوزه صادرات چگونه است؟ مشکلات اساسی پیش روی این حوزه چیست؟ برای بهبود این وضعیت و رشد صادرات محصولات غذایی استان چه راهکارهایی را پیشنهاد می‌کنید؟ وظایف دولت و تولیدکنندگان در این خصوص را به‌صورت جداگانه بیان فرمایید. به‌رغم اینکه بسیاری از تولیدکنندگان با تلاش فراوان،

با توجه به توانمندی‌های وسیع استان فارس در حوزه صنعت کشاورزی و نظر به نام‌گذاری سال ۱۴۰۰ به‌عنوان سال تولید، مانع‌زدایی‌ها و پشتیبانی‌ها توسط مقام معظم رهبری، انتظارات تولیدکنندگان محصولات غذایی از حمایت‌های دولت در این راستا را بیان کنید.

در خصوص صنعت، قواعد مرسوم اقتصاد حاکم است. در صورتی که تصمیم‌های اقتصادی صحیحی از سوی حاکمیت در راستای آزادسازی اقتصاد صورت پذیرد، بازار و شرایط اقتصادی آن خودبه‌خود به تعادل خواهد رسید. متأسفانه در شرایط فعلی چندنرخ بودن برخی نهاده‌ها و نهایتاً قیمت‌گذاری فرمایشی و اقتصاد نیمه‌دولتی، باعث ایجاد تسلسلی از مشکلات برای تولیدکنندگان خواهد شد و عملاً شرایط را برای تحقق منویات مقام معظم رهبری از بین خواهد برد.

سطح دانش در بخش‌های مختلف مدیریتی و فنی در صنایع غذایی استان به چه میزان است؟ اصولاً نقش و تاثیر آموزش‌های کاربردی در توسعه بازار واحدها و همچنین رفع برخی از موانع پیش روی تولید آن‌ها چیست؟

خوشبختانه حضور پررنگ و پر تعداد تحصیل‌کردگان دهه شصت و بعداز آن در صنایع غذایی ظرفیت فراوانی را جهت رشد و توسعه این صنعت ایجاد کرده، اما سخت‌تر شدن شرایط اقتصادی در سال‌های اخیر عملاً باعث سرخوردگی بسیاری از جوانان مستعد و تشویق آنان به مهاجرت شده است.

با توجه به اینکه حضرت‌عالی در صنعت مواد اولیه، افزودنی‌ها و طعم‌دهنده‌های غذایی سوابق چشمگیری دارید و نظر به اهمیت این رشته در صنایع غذایی، وضعیت موجود در این حوزه را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

قطعاً با نگاهی به تعداد واحدهای تولیدی افزودنی‌ها در سراسر کشور می‌توان رشد این صنعت را در سال‌های اخیر مشاهده کرد؛ اما نبود قوانین و سازوکارهای صحیح مالکیت معنوی، عملاً باعث شده است، تعداد اندکی از تولیدکنندگان افزودنی‌ها با داشتن تجهیزات و تیم متخصص و با تقییل هزینه‌های گزاف تحقیق و توسعه، نقش واقعی در توسعه این صنعت ایفا کنند و مابقی عملاً با

با توجه به مشکلات عدیده‌ای که با شیوع ویروس کرونا و همچنین با افزایش مخاطره‌آمیز هزینه‌های مختلف تولید، بر تولیدکنندگان تحمیل شده است، پیشنهادها، توصیه‌ها و راهکارهای شما برای مدیریت این بحران‌ها چیست؟ انتظاراتی شما در قالب انجمن صنفی کارفرمایان صنایع غذایی استان از دولت برای حمایت از تولیدکنندگان چیست؟

همان گونه که مستحضرید، صنعت غذای ایران از ابتدای شیوع کووید، با وجود خطرهای ابتلای نیروی انسانی با اجرای دقیق شیوه‌نامه‌های بهداشتی سنگر تولید را حفظ کرد و شلف فروشگاه‌ها را پر نگه داشتند؛ اتفاقی که در قیاس با آنچه در اروپا و آمریکا رخ داد، قابل تحسین و ستایش است و به خوبی نشان داد، بخش خصوصی از ابتکار عمل و توانایی کافی برای رفع مشکلات بزرگ برخوردار است. شایسته است بدنه حاکمیت؛ اعم از قانون‌گذاران، دولت و دستگاه قضا تولیدکنندگان را نه فقط ابزاری برای رفع نیازهای مالی دولت، بلکه بازوی اجرایی حاکمیت برای اشتغال‌زایی، ایجاد امنیت غذایی و نهایتاً ثبات سیاسی بدانند و با این نگاه و سیاست‌گذاری از نابودی تولیدکنندگان توسط سیستم بانکی و سازمان‌های دولتی متعدد حفاظت کنند.

با آرزوی اقتصادی آزاد، پویا و ایرانی سرفراز

بازارهای صادراتی برای محصولات خود ایجاد کرده‌اند، اما تغییر قوانین و ممنوعیت‌های صادراتی گاه‌وبیگاه باعث از بین رفتن بازارهای صادراتی می‌شود. الزام به فروش ارز صادراتی در سامانه نیما با نرخ کمیتر از نرخ بازار نیز انگیزه صادرات برای صادرکنندگان واقعی و رسمی را کاهش و مجال حضور دلان را افزایش می‌دهد. وظیفه دولت، ایجاد ثبات اقتصادی و کاهش تنش‌های سیاسی در عرصه بین‌المللی و وظیفه تولیدکنندگان، تولید با کیفیت و بازاریابی حرفه‌ای و در نهایت ارتقای جایگاه برندهای ایرانی در راستای ایجاد بازارهای پایدار صادراتی است.

وضعیت شرکت‌های دانش‌بنیان و استارت‌آپ‌های صنعت غذا در استان فارس چگونه است؟ به‌طور کلی توسعه این بخش چه خدمتی به صنایع غذایی استان می‌کند؟ در این راستا پیشنهاد شما به دانشجویان و نخبگان حوزه صنایع غذایی چیست و چه توصیه‌ای به تولیدکنندگان برای ایجاد ارتباط‌های بهینه با این شرکت‌ها دارید؟

بهرغم حضور نیروهای با استعداد و فرهیخته در شرکت‌های دانش‌بنیان، به دلیل نداشتن دیدگاه اقتصادی، معمولاً ایده‌ها به محصولات یا خدمات موفق تبدیل نمی‌شوند. قطعاً حضور افتخاری کارآفرینان موفق در دانشگاه‌ها و مراکز علمی پژوهشی، به جهت‌دهی پروژه‌های دانشگاهی و آموزش نخبگان، محققان و کارآفرینان جوان کمک شایانی خواهد کرد. اتاق بازرگانی شیراز بستر مناسبی برای این هم‌گرایی است.

سطح برندسازی در صنایع غذایی استان به چه میزان است؟ به‌طور کلی برندهای انتخاب‌شده برای محصولات غذایی باید دارای چه ویژگی‌هایی باشند؟

خوشبختانه صنعت غذای استان میزبان برندهای معروف و محبوب در سطح ملی و بین‌المللی است. رسالت یک برند، انتقال ارزش‌های وجودی سازمان در کالبد محصول تولیدی است.



به‌روزرسانی خطوط تولید.

📌 شرکت قندآوران، تاکنون چه استانداردها و گواهینامه‌هایی دریافت کرده است؟

این شرکت موفق به دریافت گواهینامه ایزو ۲۲۰۰۰ با تایید دانشگاه علوم پزشکی شیراز شده است؛ همچنین دارای لوح بلورین پنجمین همایش ملی کیفیت و مشتری‌مداری از انجمن حامیان استاندارد و کیفیت سال ۱۳۹۸ (تهران) و لوح سیمین جشنواره محصولات سلامت‌محور در سال ۱۳۹۹ از انجمن آموزش بهداشت و ارتقای سلامت ایران (تهران) است.

📌 بسته‌بندی جذاب و باکیفیت محصول، چگونه به بهبود کلی کیفیت محصول، فرآیند توسعه بازار و جلب نظر مصرف‌کنندگان کمک می‌کند؟

داشتن بسته‌بندی مناسب و افزایش ایمنی و سلامت محصولات به ایجاد ارزش افزوده و افزایش قابلیت رقابت‌پذیری محصولات در بازارهای داخلی و خارجی کمک می‌کند. بسته‌بندی مناسب می‌تواند ابزاری برای بازاریابی باشد که در صورت برخورداری از طراحی خوب و مناسب، برای مصرف‌کننده راحتی و برای تولیدکننده ارزش تبلیغاتی خواهد داشت. کیفیت بسته‌بندی محصول از لحاظ زیبایی می‌تواند موجب متمایز شدن آن از دیگر محصولات شود و با مشتری ارتباط برقرار کند و محرک خوبی برای خریدار باشد.

📌 اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی صنایع غذایی و به‌صورت خاص، صنعت قند در کشور در شرایط فعلی اقتصادی کدام است؟ پیشنهادها و راهکارهای حضرت‌عالی در این خصوص و انتظارات شما به‌عنوان یکی از واحدهای شاخص این حوزه از دولت چیست؟

بزرگ‌ترین مشکل این شرکت، تامین مواد اولیه (شکر) است. نظارت‌نداشتن بر محصولات مواد غذایی، حمایت‌نکردن از تولیدکنندگان برتر و تشویق‌نکردن آن‌ها، حمایت‌نشدن در سرمایه‌گذاری، سود بالای بانک‌ها برای تامین سرمایه در گردش، جلوگیری‌نکردن از ورود محصولات نایمن و بی‌کیفیت به بازار و ارتقای سطح سلامت مردم از طریق مبارزه با تقلب‌ها در مواد غذایی، بالابودن هزینه‌های جانبی تولید (کرایه حمل‌ونقل) و بی‌ثباتی قیمت شکر (در طول یک سال گذشته چند بار دستخوش تغییرات شده است) از مشکلات عمده این صنعت است.

با توجه به فرمایش مقام معظم رهبری که امسال را سال رفع موانع تولید و مانع‌زدایی نامیده‌اند، از مدیران و مسوولان مربوط انتظار می‌رود کلیه موارد ذکر شده



مدیرعامل شرکت قندآوران فارس

علیرضا محمودی

واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹

علیرضا محمودی با ۳۲ سال سن، دارای مدرک کارشناسی مهندسی مکانیک و کارشناسی ارشد مدیریت است. او دو سال مدیریت شرکت قند دناگستر اقلید را به عهده داشته و در حال حاضر مدیرعامل شرکت قندآوران است.

شرکت قندآوران فارس در سال ۱۳۷۹ تاسیس شد و در سال ۱۳۸۵ در زمینه قند کله به بهره‌برداری رسید و در سال ۱۳۸۷ خط تولید قند خردشده و بسته‌بندی را به بهره‌برداری رساند. این شرکت یکی از بزرگ‌ترین کارخانه‌های تولید قند در جنوب کشور است که با ۱۰۰ نفر پرسنل مشغول فعالیت است. تولید قند در این کارخانه به روش بخت در خلاست که باعث افزایش کیفیت محصول می‌شود. ظرفیت تولید این کارخانه ۳۰ تن در روز است.

📌 محصولات شرکت را به‌صورت کامل معرفی و تشریح کنید.

محصولات این شرکت شامل قند کله به‌صورت گونی‌های ۲۵ کیلوگرمی، قند خردشده به‌صورت کارتن پنج و ده کیلوگرمی و بسته‌های ۹۰۰ گرمی در سلفون و همچنین شکر در بسته‌بندی‌های یک، سه، پنج و ده کیلوگرمی است.

📌 گستره فعالیت‌های بازاریابی، فروش و توزیع محصولات شرکت قندآوران را بیان کنید.

شرکت در نمایشگاه‌ها و ایجاد نمایندگی در دیگر استان‌ها (تاکنون در بیست استان نمایندگی این شرکت وجود دارد).

📌 چه اقدامات، فرآیندها و سیاست‌گذاری‌هایی سبب انتخاب این شرکت به‌عنوان واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹ و همچنین سایر عناوین و افتخارهای کسب‌شده از سوی این مجموعه در سال‌های گذشته شده است؟

تولید محصولات باکیفیت و سلامت‌محور، مشتری‌مداری، حمایت از حقوق مصرف‌کننده و

امکان پذیر نیست. امیدواریم مسوولان مربوط در این راستا مساعدت‌های لازم را به عمل آورند.

به نظر شما به‌عنوان تولیدکننده نمونه

استان، یک واحد صنایع غذایی برای حفظ پایدار خود در سطح بالای تولید، چه ویژگی‌هایی را باید در سیستم‌ها و فرآیندهای کاری خود ایجاد کند؟

بدون تردید کسی می‌تواند در تولید موفق شود که از تجربه‌های پیش‌کسوتان استفاده کند؛ ما نیز از این قضیه مستثنا نبوده‌ایم.

اصلی‌ترین وجه‌تمایز این شرکت با سایر

رقبای چیست؟

با توجه به مشکلات فراوانی که در واحدهای تولیدی وجود دارد، توصیه می‌شود جوانانی که قصد پا گذاشتن به عرصه تولید را دارند، در این راه ثابت‌قدم باشند و با تلاش و پشتکار برای رسیدن به اهداف خود با استعانت از درگاه الهی به این میدان سخت قدم بگذارند.

فوق‌بررسی و تجزیه و تحلیل کنند و راهکارهای مناسب برای تولید بیشتر و باکیفیت را مدنظر قرار دهند.

افتخارها و موفقیت‌های شرکت قندآوران طی سال‌های اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟

- واحد نمونه و برتر در سال‌های ۹۷ تا ۹۹ از دانشگاه علوم پزشکی شیراز؛
- واحد برتر در سال‌های ۹۷ تا ۹۹ از سازمان صنعت و معدن و تجارت؛
- دارای لوح بلورین پنجمین همایش ملی کیفیت و مشتری‌مداری از انجمن حامیان استاندارد و کیفیت سال ۱۳۹۸ (تهران)؛
- دارای لوح سیمین جشنواره محصولات سلامت‌محور در سال ۱۳۹۹ از انجمن آموزش بهداشت و ارتقای سلامت ایران (تهران)؛
- کارآفرین نمونه در سال ۱۳۹۶ در بخش تولید، کارخانه برتر در زمینه تولید و بسته‌بندی در سال‌های ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷؛
- مسوول فنی برتر در سال‌های ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷؛
- انتخاب مدیرعامل این شرکت به‌عنوان یکی از مدیران خلاق و برتر سرمایه‌گذاری در سال ۱۳۹۲.

آیا در شرایط فعلی، در حوزه صادرات هم فعالیت دارید؟ اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش‌روی صادرات محصولات غذایی به سایر کشورها چیست؟

این شرکت قبلاً محصولات خود را به پنج کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه صادر کرده است؛ ولی متأسفانه با توجه به محدودیت‌های اعمال‌شده از طرف دولت این امر در حال حاضر



فعالیت‌های بازاریابی و توزیع محصولات شرکت پارس محزون در چه محدوده جغرافیایی در حال انجام است؟

بازار هدف این شرکت به دلیل شرایط جغرافیایی و بومی و نوع محصولات و ظرفیت‌های استان و منطقه عمدتاً کشورهای حوزه خلیج فارس است که در این میان طبیعتاً سهم امارات متحده عربی بیشتر از سایر کشورها است.

به عنوان صادرکننده نمونه استانی، یک واحد صنایع غذایی و گیاهان دارویی برای قدم نهادن در حوزه صادرات، چه ویژگی‌هایی را باید در سیستم‌ها و فرآیندهای کاری خود ایجاد کند؟

هر واحد تولیدی که قصد صادرات محصولات خود یا تولید محصولی با قابلیت صادرات به بازار مشخصی را دارد، باید در ابتدا نیازهای بازار هدف صادراتی خود را ارزیابی کند. بهتر است در وهله اول، ترجیحاً از کشور هدف و محصولاتی که در آن کشور به بازار عرضه می‌شده، حضوری بازدید کند تا با اقلام مصرفی و موردنیاز آن کشور یا منطقه آشنا شود؛ سپس می‌بایست این پرسش را در ذهن خود ایجاد کند که ورود من به این بازار جدید چه مزایایی برای تجار بازار هدف دارد؟ مزیت رقابتی واحد تولیدی من چیست؟ آیا واحد تولیدی من قادر به تولید محصولاتی با کیفیت و بسته‌بندی بهتر و قیمت مناسب‌تر هست یا خیر؟ در صورتی که پس از جمع‌آوری اطلاعات امکان‌سنجی ورود به بازار موردنظر انجام شد، می‌بایست به تولید محصولاتی برحسب نیاز بازار هدف با مشورت متخصصان و کارشناسان این حوزه بپردازد.

فعالیت‌های صادراتی شرکت پارس محزون را به طور کامل تشریح کنید؟ در حال حاضر محصولات این شرکت به کدام کشورها صادر می‌شود؟

این شرکت همه‌ساله و با شروع فصل برداشت اقلام عنوان‌شده، بخشی از کالاها را از طریق مراجعه‌های حضوری کشاورزان و بهره‌برداران از ایشان مستقیماً خریداری می‌کند و بخشی از طریق نمایندگان خرید و واسطه‌ها در مناطق کشت و بهره‌برداری، خریداری می‌شود؛ سپس در صورت نیاز به سرت یا بسته‌بندی مجدد در محل شرکت و به وسیله ماشین‌آلات مربوطه، روی کالاها عملیات انجام می‌شود و به تدریج بر اساس سفارش‌های مشتریان در کشورهای همسایه و بخشی به صورت امانی دفاتر نمایندگان فروش این شرکت در امارات از طریق مبادی گمرکی و عمدتاً به صورت دریایی (لنج، شناور یا کشتی) به مقاصد مربوطه صادر می‌شود. همان‌گونه که اشاره شد، عمده‌صادرات این



مدیرعامل شرکت پارس محزون

محمد مهدی محزون

صادرکننده نمونه استانی در سال ۱۳۹۹

محمد مهدی محزون ۳۸ ساله، مدیرعامل شرکت تولیدی بازرگانی پارس محزون از سال ۱۳۸۵، عضو هیات مدیره شرکت نوید صنعت پلاست از سال ۱۳۹۱ و نایب رییس هیات مدیره شرکت پارس بتن آریا از سال ۱۳۹۵ است. او دارای مدرک کارشناسی برق است.



شرکت تولیدی بازرگانی پارس محزون در سال ۱۳۸۵ تاسیس شده است. سابقه فعالیت این مجموعه با عنوان بازرگانی محزون از سال ۱۳۷۶ توسط پدر بنده که از تجار نامی کشور است، صورت گرفته است. این شرکت از جمله واحدهای فعال و برتر کشور و استان در بخش بازرگانی (صادرات و واردات) انواع خشکبار، ادویه‌جات و عطاری‌جات است. دفتر و انبارهای مرکزی این واحد در شیراز قرار دارد. دو دفتر نمایندگی بازرگانی این شرکت نیز در اصفهان و بازار تهران فعال هستند که در مجموع بالغ بر ۴۵ نفر در این مجموعه فعالیت می‌کنند.

محصولات، توانمندی‌ها و گستره فعالیت‌های شرکت پارس محزون را تشریح کنید.

شرکت تولیدی بازرگانی پارس محزون علاوه بر صادرات انواع خشکبار و گیاهان دارویی استان از قبیل انجیر، مویز، بادام، آویشن شیرازی، غنچه گل محمدی، بهار نارنج، مرکبات و انواع سبزی‌های خشک، محصولات سایر استان‌ها از قبیل کشمش کاشمری، خلال پسته، آلبوچار، چای ترش، گل‌گاوزبان و... را در بسته‌بندی‌های منحصربه‌فرد و با برند پرسابقه MTC به کشورهای حوزه خلیج فارس و از آنجا به سایر کشورهای اروپایی و آسیایی صادر می‌کند. این شرکت از محل ارز صادراتی حاصله و همین‌طور تامین بخشی از نیاز ارزی از محل سامانه نیما؛ اقلام موردنیاز کشور را که قابلیت تولید در داخل ندارند یا تولیدات داخل کفاف مصرف کشور را نمی‌دهد (از قبیل زردچوبه، دارچین، زنجبیل، فلفل سیاه، هل، سیاه‌دانه، تخمه آفتابگردان، بادام زمینی، ذرت پاپ‌کرن، پودر نارگیل، قهوه سبز و سایر محصولات موردنیاز کشور و استان) وارد می‌کند.

هر بازار صادراتی جدید می‌بایست از کشور یا منطقه هدف، اطلاعات جامعی گردآوری شود؛ مثلاً علایق و سلیق مردم آن کشور، جمعیت مهاجر و بومی، نیازها و تمایلات مردم و از همه مهم‌تر سفر به آن کشور در صورت امکان. تجارت همواره دور کن اساسی دارد: اطلاعات و ارتباطات. سعی کنید اطلاعات خود را به‌روز نگه دارید و با تمام مشتریان ارتباط‌های مداوم داشته باشید که صدا البته بهترین نوع ارتباط، دیداری است. به دلیل افزایش نرخ ارز، امروزه همه تمایل به صادرات دارند؛ ولی به خاطر داشته باشید در حقیقت قرار نیست همه افراد و شرکت‌ها صادر کننده باشند. خیلی اوقات کالا یا محصولی که تولید می‌کنید، در کشور خودمان به مراتب بازار بهتری دارد تا کشورهای همسایه.

بزرگ‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی این شرکت و به‌طور کلی واحدهای صنایع غذایی و گیاهان دارویی استان در حوزه صادرات چیست؟ راهکارهایتان برای عبور از این مشکلات را بیان کنید. انتظارات شما از دولت چیست؟

بزرگ‌ترین مشکلات ما در حوزه صادرات، قوانین دست‌وپاگیر داخلی است. همه ارگان‌ها، وزارتخانه‌ها، سازمان‌ها و ادارات در حد توان با صادر کننده تقابل دارند! مشکلات تحریم و تبادلات مالی، کرونا، بانک و... به هر شکل قابل مرتفع شدن است. سابق بر این، کلیه مجوزهای صادراتی از سوی مسوولان استانی اعطای می‌شد؛ منتهی برخلاف حرف‌هایی که مسوولان می‌زدند، به جای تمرکز دایی از پایتخت، اتفاقاً تمامی مجوزها و امتیازها (چه در حوزه صادرات و چه واردات) صرفاً در پایتخت به تجار و متقاضیان داده می‌شود. امروزه بیش از نیمی از کالاهای کشاورزی برای صادرات نیاز به تاییدیه یک وزارتخانه دارند که متأسفانه نیاز به مراجعه از شهرستان به تهران برای اخذ مجوزها از سخت‌ترین قسمت‌های کار ماست. از دیگر کارهایی که باید انجام می‌شد و نشد، ایجاد مشوق و جوایز صادراتی است که در دنیا مرسوم است و در کشور خودمان هم در گذشته (تا سال ۱۳۸۸) جوایز صادراتی از ۱ تا ۳ درصد مبلغ کل صادرات به صادر کنندگان تعلق می‌گرفت؛ ولی متأسفانه به‌مرور زمان کم‌رنگ شد و به کلی از بین رفت. حال مشوق که نداریم هیچ، در بسیاری موارد برای صادر کنندگانی که بر اساس ارز آزاد باید کالای خود را بفروشند و طبیعتاً نمی‌توانند ارز را با نرخ نیما به کشور برگردانند، محدودیت‌هایی نیز ایجاد شد که واقعاً موجب شرمساری است. حداقل انتظار ما از دولت، اصلاح ساختارهای اداری و تسهیل در صدور مجوزهای صادراتی و اعطای دسترسی سیستمی در بخش صدور مجوزهای وزارتخانه‌ها به مسوولان استان محل فعالیت هر صادر کننده است. قوانین در حوزه صادرات (در عمل، نه در حرف) می‌بایست به حداقل برسد تا صادر کننده به سرمایه‌گذاری و گسترش فعالیت خود ترغیب شود؛ نه اینکه این قدر مشکلات و موانع برای او ایجاد کنیم که عطای سود را به لقای آسایش خود ببخشد!

شرکت به کشورهای امارات، قطر، کویت، عمان و بحرین است.

اهداف کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت شرکت پارس محزون در جهت توسعه صادرات محصولاتش چیست؟

اهداف کوتاه‌مدت این شرکت، به‌روزرسانی سبک بسته‌بندی‌ها و کیفیت محصولات صادراتی و نیم‌نگاهی به بازارهای جدید و اهداف میان‌مدت ماندگاری در بازارهای هدف فعلی و توسعه زیرساخت‌ها، ماشین‌آلات و تمرکز بیشتر بر صادرات به جای واردات است. از اهداف بلندمدت این شرکت نیز می‌توان به برنامه‌ریزی و سرمایه‌گذاری روی کالاهایی که قابلیت عرضه به بازارهای جدید از جمله اروپا و آسیای میانه را دارند، اشاره کرد.

چه اقدامات و سیاست‌گذاری‌هایی باعث شده است این شرکت به‌عنوان صادرکننده نمونه استانی انتخاب شود؟

این شرکت بحمدالله تاکنون چک برگشتی، تسهیلات معوق و بدهی مالیاتی نداشته است. پارس محزون از سال ۱۳۹۶ که صادر کنندگان ملزم به بازگشت ارز صادراتی خود شدند ۱۰۰ درصد ارز صادراتی‌اش را به چرخه اقتصادی کشور بازگرداند؛ همچنین ماندگاری در بازارهای هدف و تداوم در صادرات کالاهای عنوان شده، در سخت‌ترین شرایط اقتصادی، تحریم، کرونا و... باعث شده است طی سنوات متمادی این شرکت به‌عنوان واحد نمونه صادراتی از سوی مراجع ذیصلاح انتخاب شود.

سایر عناوین و افتخارهای کسب‌شده شرکت پارس محزون در سال‌های اخیر را بیان کنید.

این شرکت به‌دفعات از سوی بانک‌ها، ادارات یا مؤسسات دولتی و خصوصی مورد تقدیر قرار گرفته است؛ ولی عنوان یا افتخار خاصی که قابل طرح باشد، به یاد ندارم.

توصیه شما به‌عنوان صادرکننده نمونه به سایر واحدهای همکار و همچنین جوانان علاقه‌مند به فعالیت در حوزه صنایع غذایی و گیاهان دارویی برای موفقیت در این مسیر و ورود به دنیای پرتلاطم صادرات چیست؟

سعی کنید ابتدا خودتان و مجموعه‌ای را که در آن فعالیت می‌کنید، بشناسید. این پرسش را با خود مطرح کنید که آیا محصولی که تولید می‌کنم اصلاً ارزش صادراتی دارد؟! یا چه محصولی را باید تولید کنم که قابلیت صادرات داشته باشد؟ قبل از تصمیم به ورود به



از سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس در سال‌های ۱۳۹۱، ۱۳۹۲، ۱۳۹۳، ۱۳۹۴ و ۱۳۹۷، انتخاب به‌عنوان واحد نمونه صنعت در سال ۱۳۹۷ از نقطه‌نظر مدیریت منابع انسانی و نیز دریافت تندیس از همایش تولیدات ماندگار و چهره‌های ماندگار صنعت، معدن و تجارت کشور در سال ۱۳۹۱ دلیلی بر ادعای ما است.

این شرکت در راستای حفاظت از محیط‌زیست و پیاده‌سازی اقتصاد مقاومتی با اخذ جواز تاسیس واحد تولید پودر گوشت حاصل از ضایعات در آبان‌ماه ۱۳۸۶ عملیات تولید خوراک دام را از باز یافت پسماند حاصل از کشتار مرغ آغاز کرد. با شروع به کار این واحد، زمینه اشتغال حداقل ۳۰ نفر دیگر نیز فراهم شد. با عنایت به جمع‌آوری کلیه ضایعات از سایر کشتارگاه‌ها، فرآیند باز یافت پودر گوشت علاوه بر جلوگیری از آلودگی محیط‌زیست و ایجاد اشتغال می‌تواند با تولید خوراک مغزی دام و طیور باعث کاهش واردات این محصول و افزایش صادرات شود.

شرکت شیراز مرغ با تجهیز واحداث سیستم سردخانه آمونیاک، سردخانه پنج‌هزار تنی و همچنین اتصال خط لوله گاز در جهت کاهش مصرف و حفاظت از محیط‌زیست اقدامات بسزایی انجام داده که مجموع این عوامل منتج به کاهش هزینه تمام‌شده گردیده است. مدیران شرکت شیراز مرغ در راستای پیاده‌سازی چشم‌اندازهای خود اقدام به احداث شرکت‌هایی در زیرمجموعه شیراز مرغ کرده‌اند تا زنجیره تامین مرغ گوشتی را کامل کنند و مرغ گوشتی با برند شیراز مرغ با بهترین کیفیت و کمترین قیمت در دسترس مصرف‌کنندگان قرار گیرد. جدا از بهبود کمی و کیفی محصولات، شیراز مرغ با استخدام بیش از هفتصد پرسنل توانسته است گامی در جهت مبارزه با بیکاری مزمین موجود در کشور بردارد. این‌گونه است که ما مجموعه شیراز مرغ به‌عنوان یک خدمتگزار کوچک در صنعت فارس می‌توانیم به خود ببالیم و مفتخر به خدمت به هم‌وطنانمان باشیم.

محصولات شرکت را به‌صورت کامل معرفی فرمایید.

مرغ تخلیه کامل گرم، مرغ تخلیه کامل منجمد، ران و سینه بسته‌بندی گرم منجمد، جوجه کباب بی‌استخوان زعفرانی و ساده، جوجه کباب با استخوان زعفرانی و ساده، جوجه کباب لاری زعفرانی و ساده، جوجه کباب چینی، فیله کبابی زعفرانی و ساده، شنسیل آماده طبخ ساده و زعفرانی، کتف کبابی آماده طبخ ساده و زعفرانی، کباب سر ران آماده طبخ ساده و زعفرانی، بال و گردن بسته‌بندی گرم و منجمد، دل و مرغ بسته‌بندی گرم و منجمد، جگر و سنگدان بسته‌بندی گرم و منجمد، خمیر مرغ، ران بی‌استخوان



مدیرعامل شرکت شیراز مرغ

یداله شجاعی

واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹

یداله شجاعی، متولد یکم مردادماه ۱۳۴۰ و دارای فوق‌دیپلم فنی است. او از سال ۱۳۶۰ فعالیتش را آغاز و در سال ۱۳۷۸ به‌عنوان یکی از سهام‌داران شرکت شیراز مرغ به‌طور خاص در امر تولید و کشتار طیور متمرکز شد و کار را ادامه داد. شجاعی از سال ۱۳۷۸ تاکنون همواره از اعضای هیات‌مدیره شیراز مرغ بوده و در بیشتر سال‌ها به‌عنوان رئیس هیات‌مدیره، مدیرعامل و بعضاً به‌طور هم‌زمان هر دو پست را در اختیار داشته است. در حال حاضر نیز رئیس هیات‌مدیره و مدیرعامل شرکت شیراز مرغ، رئیس هیات‌مدیره شرکت شیراز جوجه‌گلین، رئیس هیات‌مدیره زنجیره تولید و توزیع ماکیان گوال پارس، رئیس هیات‌مدیره شرکت پانصدویست و پنج شیراز و عضو هیات‌مدیره شرکت مرغ مادر مهر طیور شیراز است.

شرکت شیراز مرغ، اولین کشتارگاه صنعتی دارای نشان استاندارد ملی تشویقی و نشان ذبح حلال جهانی، در سال ۱۳۷۰ تاسیس شد و با به‌کارگیری حدود بیست نفر نیرو و فعالیت خود را در قالب کشتارگاه سنتی آغاز کرد. از سال ۱۳۷۲ به بعد در راستای گسترش این مجموعه (در زمینی به مساحت ۸۹ هزار مترمربع و زیربنای ۷۸۰۰ مترمربع و احداث سالن‌های تولید، تونل انجماد و سردخانه نگهداری، اخذ پروانه بهره‌برداری از اداره کل صنایع فارس و اداره کل جهاد کشاورزی) فعالیت شرکت از شکل سنتی به صنعتی تغییر یافت و توانستیم خود را به‌عنوان بزرگ‌ترین زنجیره تامین مرغ گوشتی در سطح استان فارس مطرح کنیم. با عنایت به لطف پروردگار و با بالا رفتن ظرفیت تولید و افزایش تعداد پرسنل به حدود ۷۰۰ نفر در قالب اشتغال مستقیم و ۱۵۰۰ نفر به‌صورت غیرمستقیم این مهم صورت پذیرفت.

با به‌روزرسانی خطوط تولید و احداث سردخانه ۵۰۰ تنی در محل کشتارگاه و نصب خط کشتار تمام‌اتوماتیک EVC گامی بلند در جهت ارتقای سطح کیفی محصولات برداشته‌ایم. در این راستا، اخذ عنوان واحد نمونه کشتارگاهی از طرف اداره کل دام‌پزشکی استان فارس در سال‌های متعدد، واحد نمونه اداره کل استاندارد فارس در سال ۱۳۸۸، دریافت تندیس رعایت حقوق مصرف‌کنندگان

و مرغ با تلاش مدیران ارشد، مدیران واحدها، کارمندان و کارگران زحمت کش شرکت نیز میسر شده است.

بسته‌بندی جذاب و باکیفیت محصول، چگونه به بهبود کلی کیفیت محصول، فرآیند توسعه بازار و جلب نظر مصرف‌کنندگان کمک می‌کند؟

غول‌های صنعت غذایی و نوشیدنی، فرهنگ مصرفی خود را به گونه‌ای شکل داده‌اند که مصرف‌کننده دیگر محصول را نمی‌خرد که لزوماً مصرف کند. گاهی برای ارتقای جایگاه خود در جامعه و در میان دوستان، آن را تهیه می‌کند. در کنار دیگر بخش‌های تولید، صنعت بسته‌بندی نیز فعال بوده و با ارایه تکنولوژی‌های جدید، بخشی از فرآیند پشتیبانی از برند را برای محصولات برعهده دارد. در واقع امروزه بسته‌بندی کالا نمایانگر نحوه نگهداری و محافظت کالا و برند است. از دید یک مصرف‌کننده، بسته‌بندی به‌عنوان بیرونی‌ترین ابزار برقراری ارتباط بین برند و مصرف‌کننده در قفسه‌های فروشگاه، نقشی استراتژیک در تحریک مصرف‌کننده و موفقیت فروش، بازی می‌کند. نقش طراحی و بسته‌بندی در بازاریابی، تبلیغات و فروش بسیار موثر است و برای هر سازمان به منزله یک شناسنامه برای معرفی محصول است. بسته‌بندی می‌تواند یک محصول خوب را به محصول عالی تبدیل کند.

اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی صنایع غذایی و به‌صورت خاص، صنعت فرآورده‌های گوشتی، به‌خصوص تولید، فراوری و بسته‌بندی مرغ گوشتی در کشور در شرایط فعلی اقتصادی چیست؟ پیشنهادها و راهکارهای حضرت عالی در این خصوص چیست؟ انتظارات شما به‌عنوان یکی از واحدهای شاخص این حوزه از دولت چیست؟

ده مشکل اساسی صنعت کشتار و توزیع و تولید طیور به شرح زیر است:

۵۱. ضریب تبدیل پایین: ضریب تبدیل نسبت وزن دان مصرفی به وزن مرغ زنده است. این ضریب در ایران بین ۱/۲ تا ۲ است؛ اما در کشورهای پیشرفته این نسبت بین ۸ تا ۸/۵ است. مهم‌ترین علت آن، عملکرد پایین کشتزارهای کشور است. البته مصرف پایین دان پلت فورمولیزه شده (حیره با فرمول بالانس) بر بالابودن میزان اتلاف دان و کاهش ضریب تبدیل آن تاثیر فراوان دارد.

۵۲. تلفات زیاد دوره پرورش: در صورت عدم شیوع بیماری‌های دام و طیور، تلفات عادی در سالن‌های پرورش جوجه گوشتی ۱۰ درصد محصول نهایی است؛ در حالی که این روند در کشورهای پیشرفته حدود ۲ درصد است.

۵۳. بالابودن سن کشتار: سن نگهداری در ایران حدود ۵۰ روز است؛ در صورتی که در کشورهای پیشرفته بین ۴۰ تا ۴۲ روز است؛ لذا در ایران حداکثر چهار دوره و در کشورهای پیشرفته پنج تا شش دوره جوجه‌ریزی وجود دارد.

۵۴. نوسان قیمت متاثر از نبود تقویم تولید متناسب با نیاز مصرف و تقاضا: با وجود تولید صنعتی طیور، شرایط محیطی و آب‌وهوایی تاثیر چشمگیری بر تولید دارد؛ به‌گونه‌ای که در فصل گرما، تولید کاهش پیدا می‌کند و بالعکس در فصل سرما، شاهد افزایش تولید هستیم.

۵۵. شرایط نامناسب تولید و نگهداری: تهویه نامناسب و استفاده نکردن صحیح از دارو و واکسن در واحدهای متوسط (۱۰ تا ۵۰ هزار قطعه) که بیشترین سهم را در تولید و مصرف جوجه یک‌روزه دارند، باعث افزایش فراوان تلفات جوجه و در نتیجه افزایش هزینه‌های تولید می‌شود؛ در حالی که سهم جوجه تلف شده در واحدهایی با ظرفیت صد هزار قطعه به بالا، بسیار ناچیز است. این رقم از واحدهای بزرگ تقریباً به کشورهای توسعه یافته نزدیک شده است؛ اما متأسفانه از جمع ۱۵۰۰ مرغداری فعال در تولید مرغ گوشتی کشور، بیش از پنج هزار واحد، غیراستاندارد است که به علت نداشتن شرایط مناسب پرورش طیور، مرغ گرم را با هزینه بالا تولید می‌کنند.

۵۶. نبود تشکیلات منسجم در تولید: این مساله سبب می‌شود هر بخش بدون توجه به واحدهای مرتبط به تولید بپردازد و تمامی مشکلات را به گردن واحدهای پسین و پیشین خود بیندازد.

۵۷. حمایت ضعیف و نامناسب دولت: این حمایت بیشتر مربوط به پرداخت یارانه به‌منظور خرید گوشت مرغ در شرایط رکود بازار و عرضه زیر قیمت به مصرف‌کننده، پرداخت تسهیلات به مرغداری‌ها، پرداخت حق بیمه مرغداری‌ها و اعلام معافیت‌های خاص و موانع غیر تعرفه‌ای در واردات نهاده‌ها و برخی اقدام‌های حمایتی است؛ اما از طرف دیگر، دریافت عوارض و مالیات‌های گوناگون

و بااستخوان گوساله و گوسفندی، سردست بی‌استخوان و بااستخوان گوساله و گوسفندی، فیله گوساله و گوسفندی و... .

گستره فعالیت‌های شرکت شیراز مرغ (بازاریابی، فروش و توزیع محصولات) را بیان کنید.

استان‌های فارس، بوشهر، هرمزگان، کرمان، چهارمحال و بختیاری و تهران.

چه اقدامات، فرآیندها و سیاست‌گذاری‌هایی، سبب انتخاب این شرکت به‌عنوان واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در ۱۳۹۹ و سایر عناوین و افتخارهای کسب شده توسط این مجموعه در سال‌های گذشته شده است؟

مدیران شرکت با قرارداد «کیفیت اتفاقی نیست» به‌عنوان مأموریت سازمانی، کیفیت را حق مسلم مشتری دانسته و برای تحقق این امر با داشتن بستر مناسب به‌منظور تخلیه امعا و احشا به‌صورت تمام‌اتوماتیک و شست‌وشوی مناسب مرغ و اتاق سرد با زنجیره خط به طول ۹۷۰ متر برای تخلیه آب و خنک کردن لاشه مرغ، محصولی باکیفیت و بدون بو را به دست مصرف‌کننده رسانده است؛ همچنین به‌عنوان اولین کشتارگاه صنعتی طیور، توفیق دریافت استاندارد ملی تشویقی در تولید مرغ منجمد در سال ۱۳۸۵، تولید مرغ تازه در سال ۱۳۹۰ و مرغ منجمد بدون آنتی‌بیوتیک در سال ۱۳۹۳ و برای گوشت فرمز منجمد در ۱۳۹۲ را داشته است.

شرکت شیراز مرغ، تاکنون موفق به دریافت چه استانداردها و گواهینامه‌هایی شده است؟

این شرکت در راستای بهبود کیفیت تولیدات و سیستم مدیریت موفق به اخذ گواهینامه HACCP در زمینه سیستم مدیریت سلامت مواد غذایی در تولید، قطعه‌بندی و بسته‌بندی مرغ تازه و منجمد، دریافت گواهینامه‌های کنترل کیفیت سری ISO9001:2015 در زمینه سیستم مدیریت کیفیت در تولید، قطعه‌بندی و بسته‌بندی مرغ تازه و منجمد، استاندارد ISO14001:2015 در زمینه استاندارد زیست‌محیطی و نیز استاندارد ISO22000:2015 جهت بهداشت مواد غذایی و نیز دریافت گواهینامه رتبه A بر اساس برنامه اجرایی طرح ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ از اداره کل دام‌پزشکی استان فارس شده است. این موفقیت‌ها نشان‌دهنده تلاش این شرکت در جهت افزایش کیفیت بهداشتی گوشت مرغ است. موفقیت شرکت در دریافت گواهینامه حلال برای مرغ منجمد و بسته‌های تولیدی گوشت

در بازار صادرات غیر نفتی کشور حفظ کنند. این صنعت از نظر توانمندی جایگاه مناسبی در خاور میانه، به خصوص در کشورهای هم‌جوار، دارد؛ اما برخی مشکلات ساختاری باعث بعضی عقب‌افتادگی‌ها در صادرات مواد غذایی شده است. اولین و مهم‌ترین عامل آن، قیمت بالای تمام‌شده محصولات است؛ دومین مساله، بالا بودن هزینه حمل‌ونقل به دلیل دارا نبودن زیرساخت‌های لازم برای حمل‌ونقل هوایی و ریلی در خصوص کالاهای فاسدشدنی است؛ سومین مشکل، سیاست‌های نامناسب ارزی است. شناور و غیر واقعی بودن قیمت آن باعث می‌شود قیمت تمام‌شده تولید کنندگان ما در مقایسه با رقبایشان به شکلی غیر مترقبه بالا رود و شرایط مناسب صادرات به دیگران واگذار شود؛ چهارمین مساله، نرخ بالای تسهیلات است. نرخ تسهیلات برای صادر کنندگان دیگر کشورها حدود ۳ تا ۴ درصد است؛ در حالی که صادر کننده ایرانی با نرخ تسهیلات برابر با ۲۰ درصد و گاهی بالاتر مواجه است. از طرف دیگر، عدم عضویت در سازمان تجارت جهانی باعث شده است تعرفه‌هایی که برای کالاهای ایرانی وضع می‌شود، نسبت به همتایانش بالاتر باشد. از همه مهم‌تر، برخلاف تمامی شعارها و دستورالعمل‌ها هیچ‌گونه بحث حمایتی و تشویقی از حوزه صادرات غیر نفتی وجود ندارد که صادر کننده بتواند در صدی از خسارت‌هایش را جبران کند.

به نظر شما به عنوان تولیدکننده نمونه استان، یک واحد صنایع غذایی برای حفظ پایدار خود در سطح بالای تولید، چه ویژگی‌هایی را باید در سیستم‌ها و فرآیندهای کاری خود ایجاد کند؟

حمایت از تولید در امر صادرات، مجوز به تولید کنندگان مرغ گوشتی به منظور جوجه‌ریزی مشخص و وارد شدن به فرآیند عرضه و تقاضا و قیمت گذاری برای نهادهای خصوصی.

اصلی‌ترین وجه تمایز این شرکت با سایر رقبا چیست؟

مدیران شرکت شیراز مرغ در راستای پیاده‌سازی چشم‌اندازهای خود، شرکت‌هایی را در زیرمجموعه شیراز مرغ احداث کرده‌اند تا زنجیره تامین مرغ گوشتی را کامل کنند و مرغ گوشتی با برند شیراز مرغ، همراه با بهترین کیفیت و کمترین قیمت در دسترس مصرف کنندگان قرار گیرد. جدا از بهبود کمی و کیفی محصولات، شیراز مرغ با استخدام بیش از هفتصد نیرو توانسته است گامی در جهت مبارزه با بیکاری مزمین موجود در کشور بردارد. این گونه است که ما مجموعه شیراز مرغ به عنوان یک خدمتگزار کوچک در صنعت فارس می‌توانیم به خود بیاییم و خدمتگزار هم‌وطنانمان باشیم.

در مراحل مختلف تولید و فرآوری صنعت طیور از یک سو و حمایت‌های نامتناسب دولت از برخی مراحل تولید از سوی دیگر، سبب ناهماهنگی مالی در صنعت طیور و افزایش قیمت نهایی محصولات شده است.

۸۸ نظارت ضعیف دولت بر حلقه‌های اصلی صنعت طیور: به خصوص در دو بخش جوجه کشی (تعیین جوجه یک‌روزه) و کشتارگاهی (تعیین قیمت گوشت مرغ).

۸۹ نوسان‌های قیمت اقلام دان: وابستگی بالا به واردات نهاده‌ها (کنجاله سویا ۹۵ درصد و ذرت ۵۰ درصد) به شدت متاثر از تغییرات بین‌المللی قیمت نهاده‌ها و نیز مواردی مانند تغییرات نرخ ارز یا موضوع‌هایی مانند تحریم است که می‌تواند باعث افزایش قیمت نهایی محصول شود.

۱۰ وابستگی در تولید مرغ مادر و جوجه یک‌روزه: هر چند زنجیره کامل تولید طیور از مرغ لاین تا جوجه یک‌روزه وجود دارد، ولی نیاز به تولید بالاتر و نوسان قیمت جوجه یک‌روزه (آخرین حلقه این زنجیره) و گاهی بروز مشکلاتی مانند شیوع بیماری‌ها نیاز به واردات تخم مرغ و جوجه یک‌روزه در مراحل بالای زنجیره را ضروری می‌سازد.

افتخارها و موفقیت‌های شرکت شیراز مرغ طی سال‌های اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟

- گواهینامه رعایت حقوق مصرف کنندگان (۹۶، ۹۷، ۹۳، ۹۴، ۹۴، ۹۵)؛
- نمایشگاه بین‌المللی محیط‌زیست (۸۶)؛
- همایش تولیدات ماندگار و چهره‌های ماندگار (۹۱)؛
- جشنواره تقدیر از واحدهای تولیدی و خدماتی برتر حامی حقوق مصرف کنندگان (۹۱)؛
- واحد نمونه اداره کل استاندارد تحقیقات صنعتی استان فارس (۹۱)؛
- کنگره تجلیل از یکصد برنده برتر صنایع کشاورزی و دامپروزی (۹۵)؛
- واحد نمونه استاندارد (۸۸)؛
- واحد نمونه دام‌پزشکی (۹۰-۸۵-۸۴)؛
- تندیس افتخار از همایش تولیدات ماندگار کشور (آذر ۹۱)؛
- تقدیرنامه استاندارد در جشنواره امتنان (۹۶)؛
- لوح تقدیر شرکت تعاونی کشتارگاه برای عضویت در کارگروه تعیین و اعلام قیمت مرغ زنده؛
- لوح تقدیر مرکز پژوهش گواهینامه یکصد برنده برتر صنایع کشاورزی ایران؛
- لوح تقدیر از طرح ملی ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ (دام‌پزشکی استان فارس) (۹۸)؛
- واحد نمونه صنعتی از خانه صنعت، معدن و تجارت فارس (۹۹)؛
- واحد نمونه سال ۹۹ سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس.

آیا در شرایط فعلی، در حوزه صادرات هم فعالیت دارید؟ اصلی‌ترین مشکلات و تنگنای پیش روی صادرات محصولات غذایی به سایر کشورها چیست؟

یکی از صنایع پیشرو در صادرات غیر نفتی، صنایع غذایی است که با توجه به ظرفیت‌های نهفته در بخش کشاورزی می‌تواند بیش از پیش در زمینه صادرات توفیق داشته باشد. ورود فناوری‌های جدید در صنایع غذایی، به خصوص صنعت دام و طیور، باعث شده است تولید کنندگان، چه از لحاظ کیفیت و چه از لحاظ بسته‌بندی، به استانداردهای جهانی نزدیک شوند، اما مهم‌ترین چالش تولید کنندگان، بحث قیمت تمام‌شده است. این عامل هر چند در برخی صنایع (نظیر نساجی و کاشی و سرامیک) فرصت رقابت را از برندهای ایرانی سلب کرده است، صنایع غذایی توانسته‌اند با تمامی تنگناها و مشکلات سهم خود را





شرکت تعاونی اسپاد رایمون پاسارگاد
شماره ثبت: ۳۱۷۶



شرکت اسپاد رایمون پاسارگاد

تولید کننده نشاء گیاه خشک عرقیات
اسانس عصاره روغن های گیاهی و دارویی
رنگ های طبیعی و خوراکی عسل طبیعی



فارس . مرودشت . جاده سد درودزن

قبل از روستای کمرزرد

۰ ۷ ۱ - ۴ ۳ ۴ ۴ ۸ ۶ ۸ ۷

۰ ۹ ۱ ۷ ۳ ۴ ۵ ۹ ۱ ۰ ۹



SHAPARAKFOODS.COM

فارس . کیلومتر ۵۵ جاده قدیم شیراز- اصفهان

۰ ۹ ۱ ۷ ۴ ۵ ۶ ۷ ۶ ۶ ۴

۰ ۹ ۱ ۷ ۰ ۶ ۲ ۱ ۹ ۴ ۷

شاپارک شهر داریوش

SHAPARAK SHAHR DARIUSH



شیراز

۷۵۶۱۱۱۱۹۵۱

شیراز

CANNED
TOMATO
PASTE





تتدرت زیتون لسبز

ZEYTOON SABZ BANESH

تولید کننده انواع

• ترشیجات • شوربجات • زیتون



فارس . مرودشت . شهرک صنعتی
فتح آباد . خیابان تلاش . بلوک ۵
۰۹۱۷۱۱۲۳۸۱۹



صنایع غذایی گلدشت مشهد مرغاب

سامردیس



تولید کننده انواع

کنسرویجات | ترشیجات | شوربیجات

samardisfood.com / @samardis

فارس . پاسارگاد . کیلومتره ۱۳ اتوبان شیراز -

اصفهان . تقاطع قادرآباد ۴۴۴۹۴۹۵۵ - ۷۱

۰۹۱۲۰۳۳۴۱۸۰ / ۰۹۱۷۷۹۷۹۹۲۹



samardis morghab



صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی

نمک‌های کلرید، نیترات و سدیم نیتریت و دارای اثرات مثبت و منفی بر سلامتی هستند.

مصرف گوشت در کشورهای پیشرفته در حال گسترش است؛ به طوری که افزایش مصرف سرانه سالیانه از مقدار ۱۰ کیلوگرم در سال ۱۹۲۰ به ۲۶ کیلوگرم در سال ۲۰۰۰ رسیده است و بر اساس پیش بینی (FAO) به حدود ۳۰ کیلوگرم در سال ۲۰۳۰ خواهد رسید. در کشورمان سرانه مصرف گوشت با کاهش ۲۵ تا ۳۰ درصدی به ۸/۵ کیلوگرم رسیده و این در حالی است که سرانه مصرف استاندارد ۱۲ کیلوگرم است.

در کشورهای توسعه یافته، گوشت بخش اصلی رژیم غذایی است و در اروپا و اکثر کشورهای صنعتی، گوشت بخش عمده هزینه‌های مربوط به غذا را در بر می‌گیرد.

گوشت و فرآورده‌های آن جزو مواد غذایی اصلی در جوامع توسعه یافته هستند. این مواد منابع مهمی از پروتئین با کیفیت بالا، A، D، E و K و مواد معدنی، آهن، منگنز، مس و روی هستند. در بین مواد معدنی موجود در گوشت، آهن از نظر تغذیه‌ای بسیار باارزش است. نیمی از آهن موجود در گوشت در ساختمان هموگلوبین وجود دارد که این آهن نه تنها خود به میزان ۱۵ تا ۲۵ درصد به خوبی در بدن جذب می‌شود، بلکه جذب آهن موجود در سایر مواد غذایی که جذب آهن پایینی دارند، از جمله غلات را تا میزان ده برابر افزایش می‌دهد. این مساله در جامعه ما که فقر آهن بسیار شایع است، دارای اهمیت ویژه‌ای است. علاوه بر مواد مفید ذکر شده، فرآورده‌های گوشتی حاوی ترکیبات لیپیدی، اسیدهای چرب اشباع،

تعریف کالا



در کتاب‌ها و مقالات علمی وقتی در خصوص فرآورده‌های

گوشتی بحث می‌شود منظور، گوشت قرمز و فرآورده‌هایی است که از گوشت قرمز تهیه شده‌اند.

فرآورده‌های گوشتی به فرآورده‌هایی گفته می‌شود که حداقل نیمی از آن‌ها را گوشت تشکیل داده باشد. با توجه به کمبود گوشت که از عمده‌ترین منابع تامین کننده پروتئین حیوانی ضروری بدن است و مشکلات ناشی از رسیدن به خودکفایی در این زمینه، استفاده از فرآورده‌های گوشتی برای تامین پروتئین حیوانی و جایگزین کردن آن به جای درصدی از گوشت مصرفی سرانه می‌تواند پاسخگوی بخشی از مشکلات تغذیه‌ای جامعه باشد.



کالباس افزوده می شود.

املاح اسیدهای خوراکی

● **فسفات‌ها:** در ایجاد پایداری پروتئین‌ها هنگام انعقاد آن‌ها در حین عمل حرارت و نیز بهبود دیسپرسیون و امولسیون چربی بسیار موثر هستند. یکی دیگر از خواص مطلوب فسفات‌ها، به ویژه پلی فسفات‌ها، اثر آن‌ها به عنوان یک ماده نگهدارنده است. فسفات‌ها اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع را به تعویق انداخته و به عنوان آنتی اکسیدان عمل می کنند؛ همچنین از میزان رشد بسیاری از میکروارگانیسم‌های مولد فساد می کاهند.

● **امولسیفایرها:** به عنوان مهارکننده و پایین آورنده کشش سطحی در یک امولسیون، سبب پخش شدن چربی به صورت یکنواخت می شوند. مهم ترین این ترکیبات عبارت‌اند از: منوگلیسریدها و دی گلیسریدهای حاصل از اسیدهای چرب خوراکی و نیز استرهای آن‌ها با اسید لاکتیک یا اسید سیتریک.

● **پروتئین‌های غیر گوشتی:** مهم ترین آن‌ها عبارت‌اند از: پروتئین شیر (کازین)، پروتئین

انواع فرآورده‌های گوشتی

عنوان فرآورده‌های گوشتی، به فرآورده‌هایی اطلاق می شود که حداقل ۵۰ درصد آن‌ها را گوشت تشکیل دهد. فرآورده‌های گوشتی یکی از پر مصرف ترین فرآورده‌های غذایی به شمار می آیند. از نظر فناوری تولید، فرآورده‌های گوشتی را اصولاً به چهار دسته تقسیم می کنند:

۰۱ فرآورده‌های حرارت دیده؛

۰۲ فرآورده‌های خام (تخمیری)؛

۰۳ فرآورده‌های پخته؛

۰۴ گوشت‌های عمل آمده.

تقریباً کلیه کالباس و سوسیس‌های تهیه شده در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی کشور ما از نوع حرارت دیده هستند. لازم به تذکر است، «کالباس» به معنای کلی «کالباس و سوسیس» است. کالباس و سوسیس از لحاظ تکنولوژی تهیه، اختلاف چندانی با یکدیگر ندارند؛ مهم ترین اختلاف آن‌ها قطر پوشش (در کالباس بیشتر است) و میزان آب افزودنی (در سوسیس معمولاً بیشتر است) می باشد.

مواد تشکیل دهنده اصلی

● **گوشت:** می توان از گوشت گرم (تا شش ساعت پس از کشتار)، گوشت سرد (لاشه‌های نگهداری شده در سردخانه بالای صفر تا دو هفته پس از کشتار) و نیز گوشت‌های منجمد استفاده کرد.

● **چربی:** معمولاً در تهیه فرآورده‌های حرارت دیده از بافت چربی حیوانی به صورت تازه یا منجمد استفاده می شود.

مواد افزودنی

● **نمک طعام:** در کالباس‌های حرارت دیده نمک طعام به تنهایی یا همراه با نیتريت مصرف و به خمیر

هستند که این امر خود نویدبخش امکان صدور این کالاها به خارج هستند؛ ولی متأسفانه به دلیل مشکلات جانبی امر صادرات، انجام این کار مشکل یا حتی غیرممکن است و این خود باعث عدم تمایل تولیدکنندگان به این امر می‌شود. کلیه واحدهایی که دارای پروانه بهره‌برداری از اداره نظارت بر مواد غذایی هستند، می‌توانند محصولات تولیدی خود را پس از گذراندن مراحل قانونی و انجام آزمایش‌های لازم در صورت دریافت پروانه ساخت از اداره فوق که بایستی منطبق بر استانداردهای مربوط باشد، به بازار مصرف عرضه کنند. در استان فارس شرکت‌های دمس، شام‌شام، صدک و پونه از جمله شرکت‌های توانمند هستند. دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران درباره صادرات فرآورده‌های گوشتی گفته است: در حال حاضر در نقطه‌ای قرار گرفته‌ایم که علاوه بر تامین نیاز داخلی کشور به میزان ۵۰۰ هزار تن، در سال ۹۵-۹۴ موفق به صادرات چهار هزار تن محصولات گوشتی به خارج از کشور شدیم. این مقام مسوول معتقد است: اگر چه این اقدام، گامی کوچک در صادرات به شمار می‌رود، اما درباره حضور در بازارهای منطقه‌ای و جهانی گامی بسیار بزرگ بوده است. در نگاه کلی، میزان تولید، رشد چشمگیری داشته است؛ اما باید گفت که در بحث صادرات هنوز نوپا هستیم. امید داریم در برنامه ششم توسعه به تولید یک میلیون تن فرآورده‌های گوشتی در سال برسیم. پیش‌بینی می‌شود صادرات فرآورده‌های گوشتی در چشم‌انداز سال ۱۴۰۰ به ۲۰ هزار تن در سال افزایش یابد.

مشکلات و موانع صنعت فرآورده‌های گوشتی

- ۵۱ افزایش قیمت گوشت و مشکل تامین نقدینگی جهت خرید؛
- ۵۲ افزایش قیمت ارز که منجر به افزایش قیمت بخش عمده‌ای از ادویه‌جات سویا و سایر اقلام وارداتی شده است؛
- ۵۳ کاهش قدرت خرید مردم؛
- ۵۴ ثبت سفارش و واردات مواد اولیه؛
- ۵۵ نرخ بالای سود تسهیلات بانکی.

محصولات پروتئینی

کد HS دو رقمی: ۰۴۰۳۰۲

کشورهای عمده صادرکننده و واردکننده

بروندی، آذربایجان، آرژانتین و آفریقای جنوبی.

گندم (گلوتن)، پروتئین سویا و پروتئین تخم‌مرغ (سفیده تخم‌مرغ).

- **روکش (casing):** خمیر سوسیس و کالباس پس از تهیه توسط دستگاه پرکن (stuffer) روکش می‌شود. دو نوع روکش طبیعی و مصنوعی موجود است.
- **پسته، قارچ و پنیر** در برخی سوسیس و کالباس‌ها استفاده می‌شود.

مراحل تولید سوسیس و کالباس

- ۵۱ گوشت را با چرخ گوشت‌های صنعتی چرخ می‌کنند؛
 - ۵۲ دیگر مواد تشکیل‌دهنده را به گوشت اضافه و توسط هم‌زن آن را یکنواخت می‌کنند (بادستگاه کاتر یا میکسر)؛
 - ۵۳ خمیر حاصل را توسط دستگاه‌های پرکن (stuffer) روکش می‌کنند و به فرم دلخواه درمی‌آورند؛
 - ۵۴ سوسیس و کالباس‌ها به وسیله هوا خشک، پخته یا دودی می‌شوند؛
 - ۵۵ محصول نهایی را توسط وکیوم بسته‌بندی می‌کنند.
- در حال حاضر انواع گوناگونی از فرآورده‌های گوشتی با کیفیت متفاوت در داخل کشور تولید و عرضه می‌شود که در بعضی از موارد نمونه‌های تولیدی به دلیل استفاده از مواد اولیه (گوشت) مرغوب و به کارگیری تکنولوژی و دانش ساخت مناسب، بهتر از نمونه‌های مشابه خارجی آن



آمارهای تجاری

صادرات			
درصد سهم از کل	وزن (کیلوگرم)	ارزش (دلار)	ماه
۶	۹۰۰۲۹۸	۴۹۴۸۶۱	فروردین
۴۲	۵۳۳۷۹۷۴	۳۱۶۰۰۵۹	اردیبهشت
۲۱	۲۶۸۳۷۵۹	۱۶۰۱۶۸۶	خرداد
۵	۶۶۸۷۱۶	۴۱۱۶۳۲	تیر
۸	۹۷۶۳۹۲	۶۲۹۷۳۵	مرداد
۸	۱۱۰۲۹۵۹	۶۶۱۵۴۸	شهریور
۵	۷۷۷۲۷۱	۴۰۰۹۹۰	مهر

واردات			
درصد سهم از کل	وزن (کیلوگرم)	ارزش (دلار)	ماه
۱	۵۹۶۶۶۱	۲۵۴۸۷۱۷	فروردین
۱۲	۴۴۸۷۶۷۳	۱۶۳۱۰۸۵۳	اردیبهشت
۱۳	۷۱۲۵۸۷۶	۱۸۳۸۶۲۷۳	خرداد
۱۶	۸۵۷۴۶۴۰	۲۱۶۷۷۷۲۸	تیر
۷	۴۰۶۰۰۸۳	۹۹۰۵۷۲۰	مرداد
۲۶	۱۴۳۶۷۵۵۶	۳۵۵۹۴۳۴۹	شهریور
۲۲	۱۱۷۱۳۹۰۸	۳۰۱۲۰۳۸۰	مهر

شرکای تجاری ایران

صادرات			
درصد سهم از کل	وزن (کیلوگرم)	ارزش (دلار)	نام کشور
۳۸	۴۶۳۶۵۴۱	۲۷۹۷۳۵۲	افغانستان
۰٫۱۳	۲۸۰۰۰	۹۸۰۰	امارات عربی متحده
۳٫۳۷	۴۳۰۴۷۲	۲۴۷۷۶۳	پاکستان
۴۸٫۸۲	۶۵۰۹۶۰۸	۳۵۹۳۰۷۹	عراق
۰٫۷۲	۴۴۰۰۰	۵۲۸۰۰	عمان
۳٫۵۷	۴۴۲۳۵۱	۲۶۲۹۴۴	قطر
۴٫۸۸	۳۲۳۰۹۲	۳۵۹۲۹۹	هنگ‌کنگ
۰٫۱	۲۸۰۰۰	۷۰۰۰	ویتنام
۰٫۴۱	۵۳۰۵	۳۰۴۷۴	کویت

واردات			
نام کشور	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد سهم از کل
آرژانتین	۹۴۴۵۳	۴۷۵۸۰	۰/۰۷
آلمان	۱۰۷۹۱۶	۱۳۳۴۰	۰/۰۸
اسپانیا	۱۵۶۲۸۷۹	۱۶۰۳۰۴	۱/۱۶
امارات عربی متحده	۲۹۸۹۷۲۷۳	۸۲۲۶۵۵۹	۲۲/۲۲
ایتالیا	۳۶۶۶۵	۸۳۲	۰/۰۳
برزیل	۲۱۵۷۰۸۵۹	۵۴۹۳۸۲۱	۱۶/۰۳
بلژیک	۲۸۸۰۱۳۵	۳۰۹۵۷۰	۲/۱۴
پاکستان	۴۸۵۶۸۴	۸۰۹۱۲	۰/۳۶
ترکیه	۷۰۹۱۹۳۸۸	۳۴۰۳۹۶۹۱	۵۲/۷۱

برخی از شرکت‌های موفق در زمینه تولید فرآورده‌های گوشتی در استان فارس

ردیف	نام شرکت	برند تجاری	نام مدیرعامل
۱	فرآورده‌های گوشتی صدک	صدک	کامران نیرمی
۲	فرآورده‌های گوشتی تحسین	تحسین	جواد یدالهی خالص
۳	نیکان گوشت فارس	سالامون	محمد مهدی رئوفت
۴	شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس	دمس	حسین اوجی
۵	مجتمع فرآورده‌های غذایی توژی شیراز	توژی	علی کورش فرد
۶	مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام	شام شام	علی اوجی
۷	شرکت صنایع غذایی پاک فارس	سفیر و گلپژ	جعفر ذوالنوربان
۸	فرآورده‌های گوشتی شیراز	پونه	سید مهدی خاک ره

مشکلات صنعت فرآورده‌های گوشتی و راهکارها و پیشنهادهای عملیاتی از زبان تولیدکنندگان این محصول در استان فارس

محمد مهدی رئوفت

مدیرعامل شرکت سالامون

در خصوص مشکلات واحدهای گوشتی می‌توان به موارد زیادی اشاره کرد؛ اما من به صورت کلی چند مورد را عرض می‌کنم:

مشکلات واحدهای تولیدی از نظر بنده به دو بخش تقسیم می‌شود؛ اولین بخش قوانین و مقرراتی است که ادارات بی‌توجه به شرایط بازار و مشکلات اقتصادی و همچنین قوانین حاکم بر بازار به صورت خودسر تصمیم‌گیری می‌کنند و فکر می‌کنند که می‌توانند این‌ها را اجرایی کنند؛ در صورتی که واقعا با توجه به شرایط خاصی که ایران در حال حاضر دارد، نمی‌شود قوانینی را بیشتر و بهتر از کشورهای

اروپایی اجرا کرد؛ چرا که ایران شرایط خاص خودش را با توجه به موقعیت اقتصادی‌اش، شرایط جغرافیایی‌اش و شرایط تحریم‌ها و قوانینی که اکنون وجود دارد، می‌طلبد؛ پس بحث من بیشتر در این قضیه روی تصمیم‌گیری‌ها و قوانینی است که ادارات دارند؛ خیلی از آن‌ها موازی کاری و تصمیم‌گیری‌هایی است که قابل اجرا نیست؛ خیلی از آن‌ها هم زیاده‌خواهی است و مثل این است که از یک بچه‌ی کلاس اول ابتدایی که زیرساختی ندارد، سوال‌های فیزیک هسته‌ای پرسیده شود. قوانینی که در اروپا روی محصولات تراریخته وجود دارد، اصلا در ایران قابل اجرا نیست؛ به لحاظ اینکه ایران به شرایط اقتصادی بدی دچار است و خود مسوولان هم می‌دانند که این مسایل شاید در بعضی کشورهای خاص

- عدم درآمد مناسب نسبت به سرمایه؛
- نوسان کیفیت و همچنین کمبود مواد اولیه.

توصیه‌های مسوولان تشکل‌های صنعت و تجارت به تولیدکنندگان این محصول

جمال رازقی جهرمی

رییس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس صنعت گوشت و فرآورده‌های گوشتی نقش مهمی هم در سبد مصرفی خانوار دارد و هم در توسعه صادرات غیرنفتی جهت حضور در بازارهای جهانی موثر است. مهم‌ترین مولفه کاربردی در این صنعت، کیفیت است. دسترسی خانوارها به محصولات سالم و بهداشتی از اهداف کیفی تولیدکنندگان است که با رعایت استانداردهای بهداشتی و پزشکی در تولید، بسته‌بندی و فرآیند فرآوری محقق می‌شود. این صنعت سال‌هاست که با چالش‌های بسیاری از جمله رقابت با دیگر تولیدکنندگان مواد خوراکی فرآوری شده، کمبود نقدینگی، عدم ثبات در نرخ ارز و قیمت نهایی محصول، تسهیلات بانکی و تبلیغات منفی مبنی بر ناسالم بودن فرآورده‌های گوشتی روبه‌رو شده است. به‌رغم اینکه نمونه‌های داخلی کیفیتی مشابه محصولات خارجی دارد، اما قیمت بالای داخلی نسبت به بازارهای جهانی یکی از مهم‌ترین دلایل شکاف میان صادرات بالقوه و بالفعل این صنعت محسوب می‌شود.

در حال حاضر با تمامی مصائبی که بر صنعت کشور تحمیل شده است، افزایش سطح کیفی فرآورده‌های موجود و تولید محصولات جدید با بهره‌گیری از مدیریت دانش در این صنعت می‌تواند موجب صادرات پایدار شود. از آنجایی که این صنعت متأثر از توان مالی مصرف‌کنندگان است، توسعه زنجیره تولید از طریق ارتقای بخش تحقیق و توسعه در واحدها می‌تواند قیمت نهایی را تعدیل کند؛ همچنین تنوع بخشی به محصولات مطابق با ذائقه و انتظار مصرف‌کنندگان، دامنه تقاضا و میزان تولید را افزایش می‌دهد. بنابراین بایستی تلاش شود موانع شناسایی و هزینه‌های موجود تا حد امکان پایین آورده شود تا قیمت محصولات به میزان رقابتی نزدیک و حداکثر رضایت مصرف‌کننده حاصل شود.

گردآوری: کورش سیار، مسوول طرح و برنامه مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

اروپایی که مشکل اقتصادی ندارند، قابل اجرا باشد. متأسفانه این قوانین را در ایران هم می‌خواهند اجرا کنند و من بیشتر فکر می‌کنم یا ادارات لج‌ولج‌بازی خود را بر سر کارخانه‌ها خالی می‌کنند یا اینکه هر مدیر دولتی که بر سر کار می‌آید، می‌خواهد زمانی که کار را تحویل می‌دهد، مدعی شود که این مسایل را در مدت زمانی که در رأس کار بوده، انجام داده است؛ به همین دلیل مسابقه‌ی خیلی شدیدی را روسای ادارات، به‌خصوص ادارات نظارتی که ما با آن‌ها در ارتباط هستیم، با هم شروع کرده‌اند. حال این وسط چه کسی از دور خارج می‌شود، مشخص است که قطعاً خود تولیدکننده است.

مطلب دوم که مشکل سیاسی و بین‌المللی است و دست ما را در خیلی از امور می‌بندد، مشکلات تحریم‌هاست و بیشتر هم حاصل تعارض و عدم ارتباط با دنیاست. توجه کنید که بسیاری از مواد اولیه ما وارداتی است و بیشتر تولیدکننده‌ها ممکن است ۹۰ تا ۹۹ درصد مواد اولیه مورد نیازشان داخلی باشد؛ اما همان درصد کمی که وارداتی است، اگر نباشد محصول تولید نمی‌شود. محصول ما در همین گروه قرار دارد. به همین دلیل تا زمانی که مشکلات بین‌المللی ما حل نشود، این مسیر قهقری را متأسفانه شاهد هستیم. شما ببینید خیلی از محصولات که کارخانه‌ها تولید می‌کنند، یک زمانی حرفی برای گفتن داشتند و می‌توانستیم بگوییم آن محصول حرف اول، دوم یا سوم را در دنیا می‌زند؛ اما در حال حاضر دیگر نمی‌توانیم این ادعا را داشته باشیم؛ به دلیل اینکه بابت تحریم‌ها یا یک سری مواد اولیه مرغوب به دست ما نمی‌رسد یا سهمیه‌بندی شده است یا اینکه اگر مواد اولیه‌ای به دست ما می‌رسد، نمی‌توانیم صادرات داشته باشیم و شما می‌بینید که کشورهای دیگری مثل روسیه مواد غذایی کشور ما را برمی‌گردانند یا کشورهای همسایه مثل سوریه یا قطر اجازه ورود نمی‌دهند. مسایل این مدلی به این قضیه دامن می‌زند و خیلی اوقات من تولیدکننده را به واشری تشبیه می‌کند که بین دو مهره در حال له شدن است؛ یک مهره، مهره‌ی قوانین نظارتی و اداری حاکم بر کار ماست و مهره دیگر، متأسفانه بازار است که باز آن هم بازار رقابتی شدید است. ما باید هر دو طرف را داشته باشیم. متأسفانه تولیدکننده‌ها این روزها بسیار تحت فشار هستند.

محمد جواد پدالهی

مدیرعامل شرکت تحسین

از مشکلات موجود در این صنعت می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- کمبود نقدینگی؛
- عدم وجود بازار هدف مناسب؛
- نبود بستر مناسب جهت تولید کالا؛
- ریسک بالای برگشت سرمایه؛
- مشکلات بیمه، مالیات و غیره؛
- عدم حمایت از واحدهای تولیدی؛
- مشکلات تهیه مواد اولیه؛
- مشکلات فروش کالا؛
- نوسان‌های شدید قیمت‌ها؛



تکنیک FMEA و کاربرد آن در صنایع غذایی

شدت خطر (در مبحث ایمنی محصول)		
شرح	شدت اثر	رتبه
وخامت جبران ناپذیر - خطر مرگ	خیلی خطرناک	۱۰
وخامت بسیار شدید - خطر مسمومیت بسیار شدید غذایی / آسیب فیزیکی عضو - اغما	خطرناک	۹
وخامت شدید - خطر مسمومیت شدید غذایی / آسیب فیزیکی عضو - نیاز به بستری	خیلی زیاد	۸
وخامت زیاد - خطر مسمومیت شدید غذایی / آسیب جزئی عضو - عدم نیاز به بستری	زیاد	۷
وخامت متوسط - خطر مسمومیت خفیف غذایی / آسیب جزئی عضو - بدون نیاز به مراجعه به پزشک	متوسط	۶
وخامت کم - اثر جزئی بر جانی می‌گذارد	کم	۵
وخامت خیلی کم - بدون آثار قابل مشاهده بیماری و آسیب فیزیکی	خیلی کم	۴
اثرات جزئی در طول زمان	اثرات جزئی	۳
اثر خیلی جزئی دارد	خیلی جزئی	۲
بدون اثر	هیچ	۱

احتمال تشخیص		
معیار: احتمال تشخیص خطر	قابلیت تشخیص	رتبه
هیچ کنترلی وجود ندارد یا در صورت وجود، قادر به کشف خطر بالقوه نیستیم	مطلقا هیچ	۱۰
احتمال خیلی ناچیزی دارد که با کنترل‌های موجود خطر ردیابی و آشکار شود	خیلی ناچیز	۹
احتمال ناچیزی دارد که با کنترل‌های موجود خطر ردیابی و آشکار شود	ناچیز	۸
احتمال خیلی کمی دارد که با کنترل‌های موجود خطر ردیابی و آشکار شود	خیلی کم	۷
احتمال کمی دارد که با کنترل‌های موجود خطر ردیابی و آشکار شود	کم	۶
در نیمی از موارد محتمل است که با کنترل موجود خطر بالقوه ردیابی و آشکار شود	متوسط	۵
احتمال نسبتا زیادی وجود دارد که با کنترل موجود خطر بالقوه ردیابی و آشکار شود	نسبتا زیاد	۴
احتمال زیادی وجود دارد که با کنترل موجود خطر بالقوه ردیابی و آشکار شود	زیاد	۳
احتمال خیلی زیاد وجود دارد	خیلی زیاد	۲
تقریبا به طور حتم با کنترل‌های موجود خطر بالقوه ردیابی و آشکار می‌شود	تقریبا حتمی	۱



فریده طیبی

کارشناس مهندسی شیمی-صنایع غذایی
مدیر تضمین کیفیت
شرکت ستاره یخی آسیا (پ.ا)

چکیده

FMEA مخفف عبارت Failure Mode & Effects Analysis، به معنی حالات شکست و تجزیه و تحلیل آثار آن است. FMEA برای اولین بار در دهه ۱۹۶۰ در صنایع هوا و فضای آمریکا به کار گرفته شد. تکنیک FMEA به منظور مشخص کردن و حذف خطاها، مشکلات و اشتباه‌های بالقوه موجود در سیستم یا فرآیند تولید قبل از وقوع کاربرد دارد.

آشنایی با FMEA

در FMEA سه موضوع مهم را باید در نظر گرفت:
Occurrence: احتمال وقوع
Severity: شدت خطر
Detect: احتمال کشف

تشریح مراحل انجام کار

جمع‌آوری اطلاعات مربوط به فرآیند؛ تعیین خطرهای بالقوه؛ بررسی اثرات هر خطر؛ تعیین علل خطر؛ تعیین شدت وقوع (نرخ و خامت)؛ تعیین احتمال وقوع؛ تعیین نرخ احتمال کشف خطر؛ تعیین سطح ریسک؛ تعیین اقدامات کنترلی. شدت وقوع، احتمال وقوع و احتمال کشف هر کدام اعدادی بین ۱ و ۱۰ هستند.
محاسبه (RPN Risk Priority Number).
RPN = شدت * تشخیص * وقوع
عدد به دست آمده را به طور معمول عدد اولویت ریسک می‌نامند که عددی بین ۱ و ۱۰۰۰ است.

احتمال وقوع		
رتبه	نرخ‌های احتمالی خطر	احتمال رخداد خطر
۱۰	۱ در ۲ یا بیش از آن	بسیار زیاد - خطر تقریباً اجتناب‌ناپذیر است
۹	۳ ادر	
۸	۸ ادر	زیاد - خطرهای تکراری
۷	۲۰ ادر	
۶	۸۰ ادر	متوسط - خطرهای موردی
۵	۴۰۰ ادر	
۴	۲۰۰۰ ادر	
۳	۱ در ۱۵۰۰۰	کم - خطرهای نسبتاً نادر
۲	۱ در ۱۵۰۰۰۰۰	
۱	کمتر از ۱ در ۱۵۰۰۰۰۰۰	بعید - خطر نامحتمل است

مثال عملی: ارزیابی ریسک در مرحله‌ای از فرآیند تولید غذاهای آماده (آون)

۱. نام فرآیند: پاستوریزاسیون محصول ۲. درگیری قسمت‌های دیگر									
۳. تاریخ شروع تحلیل ۴. تاریخ بازبینی مجدد									
RPN	اقدامات پیشنهادی	درجه تشخیص (D)	روش‌های شناسایی	احتمال وقوع (O)	علل شکست بالقوه	شدت اثر (S)	اثر شکست بالقوه	حالت شکست بالقوه	جزء فرآیند
۷۲	کوتاه کردن بازه زمانی PM و دستگاه آون و دیگ‌های بخار	۳	کنترل مستمر دمای مرکز محصول توسط ترمومتر کالیبره شده	۳	خرابی دیگ‌های بخار	۸	تولید محصول بالقوه نایمن - شکایت مشتری	عدم کفایت پاستوریزاسیون	دستگاه OVEN

تکنیک استقرایی است و توسط تیمی تحلیلگر که دانش کاملی از سیستم تحت بررسی دارند، انجام می‌شود. از این تکنیک در شرکت ستاره یخی آسیا (ب.آ) برای ارزیابی ریسک کلیه فرآیندها و محصولات بهره گرفته شده است و ریسک‌های مربوط به هر فرآیند شناسایی شده‌اند و به خوبی تحت کنترل قرار گرفته‌اند.

کنترلی تعیین می‌شود. پس از انجام اقدامات کنترلی و بعد از مدت زمان معین، ارزیابی ریسک‌ها مجدداً صورت می‌پذیرد تا میزان اثربخشی اقدامات کنترلی مشخص شود.

نتیجه‌گیری

تجزیه و تحلیل حالات خرابی و تاثیرات خطر یک

قابل ذکر است انجام FMEA به صورت تیمی بوده و این تیم باید متشکل از افراد مرتبط با فرآیند (در مثال فوق، اعضای تیم ایمنی) باشد.

عدد قابل قبول RPN (سطح ریسک قابل قبول) با اجماع نظر تیم مشخص می‌شود و برای ریسک‌ها یا همان RPN‌های بالاتر از عدد توافق شده، اقدام

منابع:

۱. امیری، شهرام، FMEA و به کارگیری آن در یک واحد صنعتی، پایان نامه فوق لیسانس مهندسی صنایع، دانشگاه تهران، ۱۳۷۷.
۲. سلکی چشمه سلطانی، فاطمه و جعفری، علی، ۱۳۹۸، استفاده از تکنیک FMEA در کنترل کیفیت مواد غذایی، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.

3. Teoh P.C, Case K, " Failure modes and effects analysis through knowledge modeling ", J. Mat. Proc. Tech, 153-154 (2004)

فرآیند برشته‌کاری قهوه

قهوه‌های تخصصی: در مقابل، قهوه‌های تخصصی امروزه در جایگاه ویژه‌ای قرار دارند و قهوه‌هایی هستند که با کیفیت و طعم خوب تعیین می‌شوند و خاستگاه آن‌ها مهم است.

برشته‌کاری یکی از جنبه‌های شگفت‌انگیز صنعت قهوه است. برشته‌کردن قهوه، یک واکنش حرارتی است که در آن، دانه‌های سبز قهوه به حالت قهوه‌ای و معطر (آن را به شکل پودر می‌خریم) تغییر شکل می‌دهند. فرآیند برشته‌کاری، دانه‌های سبز (همان دانه‌هایی که پشت مزه ناخوشایند علفی، مزه دیگری نمی‌دهند) را تبدیل به دانه‌های معطر و به طور حیرت‌انگیزی پیچیده می‌کند. عطر قهوه تازه برشته شده مهیج، محسوس‌کننده و از حیث مزه بی‌نظیر است.

پژوهش‌های گسترده‌ای روی برشته‌کاری تجاری قهوه‌های نسبتاً کم کیفیت انجام شده است. بیشتر آن‌ها درباره اثر بخشی فرآیند و روش‌های استفاده شده تولید قهوه‌های فوری است. اگر چه این قهوه‌ها از نظر طعم بی‌نظیر نیستند، اما مطالعات کمی روی گسترش دادن مزه شیرین آن‌ها یا حتی ماندگار کردن مزه‌های منحصربه‌فرد قهوه‌های هر منطقه انجام شده است.

برشته‌کارهای ماهر سراسر جهان اکثراً خودآموز بوده‌اند و آنچه آموخته‌اند از طریق آزمون و خطا کسب کرده‌اند. هر کارخانه، برشته‌کار و فلسفه برشته‌کاری منحصربه‌فرد و سبک و زیباشناختی خاص خود را دارد؛ حتی آنان به خوبی می‌دانند چگونه آنچه فنجان قهوه را لذت بخش می‌کند، ایجاد کنند؛ اما به طور موثری نمی‌دانند که چگونه قهوه‌ها را در جهت ایجاد روش‌های متفاوت برشته‌کاری دست‌کاری کنند. این به معنای آن نیست که قهوه رست شده خوش طعم، نادر است، بلکه در هر منطقه جهان دست‌یافتنی است؛ اما پیشنهاد می‌شود در جهت بالاتر بردن کیفیت برشته‌کاری همچنان تحقیق و توسعه انجام شود. تمام واکنش‌های شیمیایی متفاوت قهوه در طی برشته‌کاری آن رخ نمی‌دهد. بعضی از آن‌ها وزن دانه‌ها را کاهش می‌دهند و این به معنای تبخیر رطوبت آن‌ها نیست. برشته‌کاری آهسته (۱۴ الی ۲۰ دقیقه) سبب کاهش وزن بیشتر در دانه‌ها و ایجاد قهوه‌های گران‌تر و بهتر می‌شود.

نتیجه‌گیری

برشته‌کردن قهوه می‌تواند در جهت تعیین و کنترل ویژگی‌های طعمی قهوه مانند اسیدیته و شیرینی و تلخی آن انجام شود. قهوه‌ای که بیشتر برشته شده، اسیدیته کمتر و به طور معکوس، تلخی بیشتری خواهد داشت. طعمی که طی عمل برشته‌کردن ایجاد می‌شود، حاصل ترکیبات آلی و روغن‌های فرار موجود در دانه‌هاست. این ترکیبات اساساً تیوفوران و مشتقات استر متیل و اتیل و میزان زیادی روغن‌های فرار است که اصلی‌ترین آن‌ها استالدهید، فورآلدهید، هیدروژن سولفید، اسید استیک، پیرایزین و متیل کربنول است. رایحه در حضور متاکاپتان موجود در دانه‌های برشته‌شده ظاهر می‌شود.

References:

1. The World atlas of coffee – James Hoffman



طیبه صادقی‌پور

دکترای مدیریت کسب‌وکار
مدیر کارخانه قهوه ونیتا

مقدمه

تولیدکنندگان قهوه بیش از هر زمان دیگری درباره پرورش گیاه قهوه می‌دانند و به تکنیک‌های ویژه‌ای در پرورش آن دست یافته‌اند. برشته‌کاران قهوه قبلاً هرگز تا این اندازه از اهمیت دانه‌های تازه‌برداشت شده آگاه نبوده‌اند و دانسته‌های آن‌ها از فرآیند برشته‌کاری همچنان در حال بهبود است. امروزه تعداد بسیار زیادی از کافه‌ها قهوه‌های بسیار خوبی دم‌آوری می‌کنند. آن‌ها همچنین از عالی‌ترین تجهیزات استفاده می‌کنند و کارمندانشان را نیز به صورت موثرتری ارتقا می‌دهند.

برای صنعت قهوه یک دوره طلایی در گذشته وجود داشته، اما قهوه از نظر کیفیت به اوج خود نرسیده است. اکنون مصرف‌کنندگان شروع به تعامل با قهوه خود کرده‌اند و خواهان بهبود صنعت قهوه هستند. آن‌ها می‌خواهند بدانند که یک فنجان قهوه چطور مزه‌ای دارد یا حتی اینکه چرا چنین مزه‌ای می‌دهد؟ قهوه صدها سال است که با زندگی ما گره خورده، اما هیچ‌گاه به این اندازه مورد علاقه نبوده است. با این حال صنعت قهوه، صنعتی بسیار وسیع و گسترش یافته در جهان است و معیشت گروهی از مردم وابسته به محصولات آن است. قهوه هم از نظر اقتصادی و هم از دیدگاه فرهنگی با تاریخ بسیاری از کشورها در هم تنیده است.

صنعت قهوه

امروزه صنعت قهوه به دو بخش مجزا تفکیک شده است:

قهوه‌های معمولی: اصطلاحی است که برای توصیف قهوه‌هایی که تجارت آن‌ها بر اساس کیفیتشان نیست، اما به سادگی قهوه به نظر می‌رسند، کاربرد دارد. این قهوه‌ها خاستگاهشان، زمان برداشت است و حتی نحوه فرآوری‌شان مهم نیست.

نقش پروبیوتیک‌ها و پری‌بیوتیک‌ها در فرآورده‌های گوشتی فراسودمند



نگار ثابت سروستانی

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی
کارشناس تحقیق و توسعه شرکت ستاره
یخی آسیا (ب.آ)، شیراز، فارس، ایران



مهران گلشن

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی
کارشناس تحقیق و توسعه شرکت ستاره
یخی آسیا (ب.آ)، شیراز، فارس، ایران

مقدمه

امروزه در بسیاری از جوامع، نقش غذا در سلامت و تغذیه انسان از اهمیت بسیاری برخوردار است؛ به طوری که نقش اولیه غذا به عنوان منبع انرژی و نقش بیولوژیکی اجزای آن روی سلامتی انسان تغییر یافته و بازار تولید و مصرف مواد غذایی به سوی «غذاهای فراسودمند» رهنمون شده است. غذاهای فراسودمند به فرآورده‌هایی گفته می‌شود که علاوه بر فراهم کردن تغذیه پایه، موجب ارتقای سطح سلامت شود.

برای تولید مواد غذایی فراسودمند، پتانسیل بالایی برای استفاده از شیر، گوشت، میوه‌ها، سبزی‌ها و غلات به عنوان بستر پروبیوتیک‌ها وجود دارد. برای ارایه فواید مفید باکتری‌های پروبیوتیک، لازم است محصولات تولیدی نهایی دارای حداقل دوز درمانی ۱۰۷-۱۰۶ کلونی در هر میلی لیتر (CFU/mL) باشند؛ همچنین پروبیوتیک‌های موجود در محصولات غذایی لازم است طی دوره‌ی نگهداری زنده و از نظر ژنتیکی پایدار باشند تا بتوانند به خوبی اثرات مفید خود بر سلامت مصرف کننده را نشان دهند. صنعت گوشت نیز در راستای تولید محصولات جدید، به تولید این گونه محصولات پرداخته است. اگرچه اخیراً فرآورده‌های گوشتی به خاطر میزان چربی و استفاده از برخی افزودنی‌ها در فرمولاسیون توسط مردم، به عنوان محصولات ناسالم در نظر گرفته می‌شوند، افزودن پروبیوتیک می‌تواند باعث بهبود اثرات سلامت بخش در ارتباط با باکتری‌های اسید لاکتیک شود و به افزایش مصرف محصولات کمک کند.

متداول ترین گونه‌های مورد استفاده در محصولات پروبیوتیک مربوط به گروه باکتری‌های لاکتوباسیل است. گونه‌های باکتری پروبیوتیک که می‌توانند در محصولات گوشتی تخمیر شده استفاده شوند، باید توانایی زنده ماندن در شرایط محصولات تخمیری را داشته باشند؛ همچنین بر میکروارگانیسم‌های دیگر در محصول نهایی چیره شوند. یکی از محدودیت‌ها در فرآیند تولید فرآورده‌های گوشتی، از بین رفتن میکروارگانیسم‌ها حین فرآیند پخت است. باکتری‌های تولیدکننده اسید لاکتیک، به خصوص باسیلوس‌ها (به خاطر داشتن اندوسپور) در دمای پخت پایدار باقی مانده و فواید پروبیوتیکی خود را در غذاهای پختنی حفظ می‌کنند؛ بنابراین گونه باسیلوس کوآگولانس به عنوان یک پروبیوتیک ارزشمند معرفی شده است؛ چراکه باسیلوس کوآگولانس در میان باکتری‌های پروبیوتیک به دلیل دارا بودن یک لایه پروتئینی شبیه اسپور، باعث می‌شود این باکتری بتواند شرایط pH معده و روده را تحمل کند.

باکتری‌های پروبیوتیک با جداسازی نمک‌های صفراوی و تسهیل جذب کلسیم، آهن و روی به کاهش سطح کلسترول کمک می‌کنند؛ بنابراین، برخی مطالعات تاکید دارند که انتخاب میکروارگانیسم‌های مناسب برای ایجاد فرآورده‌های گوشتی با اثرات مفید برای سلامتی مهم است.

پروبیوتیک

ریشه‌ی کلمه‌ی پروبیوتیک به واژه‌ی یونانی پروبیوس، به معنای حیات بخش، برمی‌گردد. پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده و مفیدی هستند که در صورت مصرف توسط انسان یا حیوان و تاثیر بر فلور میکروبی بدن، باعث بروز اثرات مفید بر سلامتی مصرف کننده می‌شوند. سویه‌های پروبیوتیک باید جزو لیست GRAS باشند؛ همچنین نسبت به شرایط درون دستگاه گوارش از مقاومت بالایی برخوردار باشند. از جمله اثرات درمانی و پیشگیری کننده پروبیوتیک‌ها می‌توان به خاصیت ضد میکروبی، کاهش عدم تحمل لاکتوز، کاهش سطح کلسترول سرم خون، فعالیت ضد جهشی و ضد سرطانی و تحریک سیستم ایمنی بدن اشاره کرد. شواهد متعددی نشان داده است که مصرف پروبیوتیک‌ها موجب بهبود عملکرد سیستم ایمنی بدن می‌شود.

پری‌بیوتیک

پری‌بیوتیک‌ها ترکیبات غیر قابل هضم هستند که به طور انتخابی باعث تحریک رشد یا فعالیت جمعیت باکتری‌ها در کولون می‌شوند؛ همچنین ممکن است رشد و بقای پروبیوتیک‌ها را در ماده غذایی بهبود بخشند. این ترکیبات اغلب به عنوان منبع قندی یا منبع نیتروژنی مورد استفاده پروبیوتیک‌ها قرار می‌گیرند. پری‌بیوتیک‌ها دارای اثرات درمانی مختلفی از جمله درمان یبوست، بهبود ترکیب فلور روده، افزایش جذب کلسیم غذا و پیشگیری از یوکی استخوان، جلوگیری از رشد سلول‌های سرطانی، تنظیم متابولیسم لیپیدها و همچنین بهبود و تقویت سیستم ایمنی بدن هستند.

در مطالعه دیگری، استفاده از هیدروکلوئیدهای کربوکی متیل سلولوز در لعاب و بتاگلوکان در خمیر ناگت میگوی فراسودمند بررسی شد که بر اساس نتایج، کاهش بین ۳ تا ۷ درصد جذب چربی مشاهده شد و انرژی دریافتی را تا حدود ۳۰ درصد کاهش داد؛ همچنین فیبر رژیمی موردنیاز در سطح پری بیوتیکی را از طریق بتاگلوکان تامین کرد؛ بنابراین محصولی فراسودمند و موثر در جهت ارتقای سلامت خواهد بود.

مطالعه‌ای با هدف بررسی زنده‌مانی *Penicillium spp* طی عملیات حرارتی در ناگت مرغ منجمد زنده انجام و مشاهده شد تعدادی از گونه‌های پنی‌سیلیوم‌ها قادر به زنده ماندن در دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد در ۳۰ دقیقه نیستند. پس از آن، هر سویه پنی‌سیلیوم در ناگت‌های مرغ منجمد تلقیح شدند و تحت تیمارهای مختلف پخت قرار گرفتند. نتایج نشان داد که *Penicillium polonicum* NGT، *Penicillium commune* NGT، *Penicillium Solitum* NGT و *Penicillium crustosum* NGT توانستند پس از تیمار ترکیبی (سرخ کردن عمیق و پخت) زنده بمانند. *P. polonicum* NGT مقاوم‌ترین سویه به تیمار ترکیبی (سرخ کردن عمیق و پخت) بود؛ زیرا جمعیت آن تنها سه سیکل $\log CFU/g$ کاهش یافت. داده‌های حاضر نشان داد که وجود تعداد کافی از *Penicillium spp* در مواد اولیه مانند آرد سوخاری ماندگاری آن‌ها را در محصول نهایی بهبود می‌بخشد.

سین بیوتیک

از ترکیب پروبیوتیک‌ها و پری بیوتیک‌ها محصولات با ویژگی‌های مضاعف سلامت‌زا حاصل می‌شود. این محصولات را اصطلاحاً سین بیوتیک می‌نامند. به‌طور کلی محصولات سین بیوتیک دسته‌ای از مواد غذایی هستند که برای توسعه غذاهایی با ویژگی‌های درمانی استفاده می‌شوند. هدف اصلی از مصرف مواد غذایی فراسودمند، رساندن ترکیبات مفید یا میکروارگانیسم‌ها به بدن از طریق رژیم غذایی است.

مزیت انتخاب فرآورده‌های گوشتی به‌عنوان محصولات فراسودمند

گوشت به دلیل داشتن ظرفیت بافری، شرایط خوبی را برای محافظت از باکتری‌های اسیدلاکتیک پروبیوتیک در برابر شرایط اسیدی دستگاه گوارش انسان و اثر بازدارندگی نمک‌های صغری‌فراهم می‌کند. اخیراً توجه به استفاده از فرآورده‌های گوشتی تخمیرشده به‌عنوان حامل غذایی برای پروبیوتیک‌ها معطوف شده است. شناسایی یک یا مخلوطی از باکتری‌های پروبیوتیک که مانع رشد باکتری‌های فسادزا و بیماری‌زا می‌شوند، برای تحقیقات درباره بهبود ماندگاری و ایمنی محصولات گوشتی مورد توجه فزاینده‌ای است. بنابراین جستجوی پروبیوتیک‌ها برای کاربردهای احتمالی در محصولات گوشتی مهم است. لاکتوباسیل‌ها به دلیل توانایی در تامین اسیدی شدن سریع و موثر در حضور قندهای قابل تخمیر و در نتیجه حفظ سوسیس‌ها از گسترش فساد و باکتری‌های بیماری‌زا، بیشترین اهمیت را در تخمیر گوشت دارند. استفاده از لاکتوباسیلوس پلانتروم و لاکتوباسیلوس پاراکازی به‌عنوان پروبیوتیک در محصولات گوشتی باعث کاهش اکسیداسیون لیپید، کل باکتری‌های هوازی، باکتری‌های اسیدلاکتیک و تعداد میکروکوک/استافیلوکوک در سوسیس تخمیرشده می‌شود.

نتایج

در این راستا طی سال‌های اخیر، مطالعات بسیاری انجام شده است که بر اساس نتایج حاصل از این مطالعات، سوسیس‌های تخمیری پروبیوتیک تلقیح‌شده با لاکتوباسیلوس پلانتروم و لاکتوباسیلوس رامنوسوس می‌توانند به‌عنوان غذای فراسودمند به حساب آیند؛ همچنین مشخص شد که باکتری‌های پروبیوتیک مذکور، تاثیر نامطلوبی بر ویژگی‌های شیمیایی، میکروبی و حسی سوسیس‌های تولیدی نداشته، ضمن آنکه در طی فرآیند تولید و نگهداری، شمارش باکتری‌های پروبیوتیک در حد قابل قبول ۱۰۷ حفظ شده است. همچنین استفاده از باسیلوس کواگولانس به‌عنوان یک پروبیوتیک مقاوم در تولید ناگت مرغ بررسی و مشاهده شد باسیلوس کواگولانس از ۱۰۸ عدد در هر گرم، بعد از پخت به ۱۰۷ عدد کاهش یافت که این میزان می‌تواند اثر مثبت بر سلامت مصرف‌کننده داشته باشد؛ همچنین هیچ تاثیر نامطلوبی بر ویژگی‌های حسی مشاهده نشد.

منابع:

- حسینی، ه. و همکاران، ۱۳۹۲، تاثیر افزودن بتاگلوکان و کربوکی متیل سلولوز بر ویژگی‌های حسی و فیزیکی ناگت میگوی فراسودمند، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هشتم، شماره ۳، پاییز ۱۳۹۲، صفحات ۶۵-۷۲.
- عطار، او همکاران، ۱۳۹۶، تولید سوسیس تخمیری پروبیوتیک به‌عنوان غذایی فراسودمند با استفاده از سویه‌های لاکتوباسیلوس پلانتروم و لاکتوباسیلوس رامنوسوس، مجله علوم صنایع غذایی، شماره ۶۳، دوره ۱۴، ص: ۱۵۴-۱۴۳.

- Cruz, A. G., Antunes, A. E. C., Lúcia, A., Sousa, O. P., Faria, J. A. F., & Saad, S. M. I. (2009). Ice-cream as a probiotic food carrier. *Food Research International*, 42(9), 1233-1239.
- Criscio, T. Di, Fratianni, A., Mignogna, R., Cinquanta, L., Coppola, R., Sorrentino, E., & Panfili, G. (2010). Production of functional, probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams. *Journal of Dairy Science*, 93(10), 4555-4564.
- Ertürkmen, P., Kiliç, G. B., & Kiliç, B. (2016). Utilization of lactic acid bacteria and probiotics on meat products. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 15, 78.
- Lee, Y. K. (2014). What could probiotic do for us? *Food Science and Human Wellness*, 3(2), 47-60.
- Rivera-espinoza, Y., & Gallardo-navarro, Y. (2010). Non-dairy probiotic products. *Food Microbiology*, 27(1), 1-11.
- Shori, A. B., Biotechnology, A., & Biotechnology, A. (2015). The potential applications of probiotics on dairy and non-dairy foods focusing on viability during storage. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 78(10), 234-240.
- Villi, A. (2012). Development of synbiotic ice cream incorporating *Lactobacillus acidophilus* and *Saccharomyces boulardii*. *International Food Research Journal*, 19(3), 1233-1239.
- Vinícius, G., Pereira, D. M., Coelho, B. D. O., Irineudo, A., Júnior, M., Thomaz-soccol, V., & Soccol, C. R. (2018). How to select a probiotic. A review and update of methods and criteria. *Biotechnology Advances*, 56(11), 1-17.

تولید پنیر فرآسودمند توسط روغن زیتون و روغن فندق با استفاده از جایگزین چربی



ملیحه ترابیده

کارشناس ارشد صنایع غذایی
مسئول کنترل کیفیت شرکت
فراورده‌های لبنی رامک



محمد صادق عرب

دانشجوی دکتری صنایع غذایی
مدیر تحقیق و توسعه شرکت فراورده‌های
لبنی رامک



ابراهیم ترابی اردکانی

کارشناس صنایع غذایی
مدیر شرکت فراورده‌های لبنی رامک

اشاره کرد. به دلیل گسترش بیماری‌های مرتبط از جمله بیماری قلبی-عروقی و چاقی، امروزه تقاضای روز افزون برای فرآورده لبنی با ترکیب چربی اصلاح شده وجود دارد تا ضمن تامین نیازهای غذایی از خطرات ناشی از کلسترول و چربی مضمون بمانند. چربی شیر محتوی بیش از ۷۰ درصد اسیدهای چرب اشباع می‌باشد. ۲،۳،۱ جایگزینی چربی شیر با روغن‌های گیاهی می‌تواند به تعادل نسبت چربی اشباع به چربی غیر اشباع در پنیر کمک کند. ۴،۵ چربی شیر به عنوان افزایش دهنده کلسترول خون شناخته شده است؛ زیرا مقدار کلسترول و اسیدهای چرب اشباع بلند زنجیره‌ای آن زیاد است به طوری که بیش از ۷۰ درصد چربی شیر، اسیدهای چرب اشباع هستند و در بین آن‌ها اسید لوریک، میرستیک و پالمیتیک خاصیت آتروژنیک دارند. ۶،۷ محققان سعی کردند که مقدار چربی پنیر را به خاطر اثرات منفی چربی اشباع پنیر کاهش دهند ۷،۸ ولی کاهش چربی محصولات لبنی مثل پنیر می‌تواند به کاهش مقبولیت محصول و ارزش بازاریابی آن به خاطر نقش اصلی چربی در ویژگی‌های حسی و بافتی محصول منجر گردد. ۹،۱۰ در حالی که جایگزین چربی شیر با روغن‌های گیاهی می‌تواند به تعادل نسبت چربی اشباع به غیر اشباع در پنیر کمک کند. ۹ چندین تحقیق برای استفاده از روغن‌های گیاهی به جای چربی شیر در تولید پنیر انجام گرفته است. چنین جایگزین‌هایی می‌توانند مفید باشد؛ زیرا روغن‌های گیاهی کلسترول ندارند و معمولاً ارزان قیمت هستند و نسبت به چربی شیر کم‌تر در معرض تغییرات فصلی قرار می‌گیرند. البته در برخی گزارش‌ها نشان داده‌اند که پنیرهای تهیه شده با روغن‌های گیاهی طعم نامطلوب روغنی، بافتی نرم، شکننده و اسیدهای چرب فرار کم‌تری دارند. ۹ اصلاح پروفایل اسیدهای چرب و میزان کلسترول در پنیرهای پرچرب ضروری به نظر می‌رسد. تولید محصولات لبنی کم چرب می‌تواند راه حلی برای اجتناب از مضرات مصرف چربی بالا باشد. اما کاهش چربی یا حذف آن در فرآورده‌های لبنی مانند دیگر مواد غذایی با توجه به نقش مهم چربی در ویژگی‌های حسی، بافت، عطر و طعم موجب کاهش بازار پسندهای آن‌ها می‌گردد. ۷،۹ افزایش علاقه مصرف کنندگان به غذاهای سالم از قبیل پنیر کم چرب و پنیر تولید شده با جایگزین‌های چربی باعث گسترش محصولات جدید حاوی اسیدهای چرب غیر اشباع برای پاسخ به تقاضای بازار شده است. ۱۰،۱۱ از روغن کانولا و کنسانتره پروتئینی آب پنیر به عنوان جایگزین چربی شیر در تولید پنیر سفید تازه استفاده شده است. ۱۱ روغن زیتون حاوی اسیدهای چرب ضروری مانند اسید اولئیک، لینولیک و آنتی اکسیدان‌های طبیعی مانند توکوفرول و ترکیبات پلی فنلی با خواص تغذیه‌ای سودمند و فیتواسترول‌ها با اثر کاهنده کلسترول بد خون هستند. با کاهش معایب تغذیه‌ای چربی حیوانی، فرآورده‌هایی با ویژگی‌های کیفی و حسی قابل مقایسه با پنیر پرچرب تولید می‌شود. از دیگر منابع مهم روغن گیاهی می‌توان به روغن فندق اشاره کرد. روغن فندق حاوی مقدار زیادی

چکیده

محصولات لبنی پرچرب به دلیل داشتن اسیدهای چرب اشباع و کلسترول بالا برای سلامتی افراد به ویژه بیماران قلبی و عروقی مضر است. امروزه تلاش بر تولید محصولات فرآسودمند موضوع حایز اهمیت می‌باشد. زیتون و فندق به دلیل داشتن مقدار بالای روغن، اسیدهای چرب ضروری، استرول‌ها، آنتی اکسیدان‌ها و مواد معدنی دارای ارزش تغذیه‌ای قابل توجهی است. پنیرهای تولیدی با روغن زیتون و روغن فندق رطوبت و PH بالاتری دارند. همچنین شاخص پروتئولیز پنیرهای غنی شده در طول رسیدن افزایش می‌یابد. درصد ازت کل نیز افزایش می‌یابد. پنیر غنی شده فرآسودمند دارای مقبولیت از لحاظ ارگانولپتیکی و حسی می‌گردد.

واژگان کلیدی: پنیر، فرآسودمند، کلسترول، آنتی اکسیدان، زیتون، فندق.

مقدمه

پنیر یکی از محصولات لبنی پر ارزش است که بالاترین مصرف سرانه در جهان را دارد. علی‌رغم ارزش تغذیه‌ای بالای پنیر، مصرف محصولات لبنی پرچرب با مشکلات مهم تغذیه‌ای همراه بوده که از مهمترین آن می‌توان به دارا بودن کلسترول بالا و چربی اشباع زیاد

نتیجه‌گیری

در این مطالعه، چربی پنیر سفید به منظور تولید پنیر فرآسودمند با روغن فندق و زیتون غنی شده مورد بررسی قرار گرفته است. پنیرهای تلقیح شده با روغن فندق، رطوبت و pH بالاتری دارد. در پنیرهای حاوی روغن گیاهی مهم‌ترین اسیدهای چرب غیر اشباع، اسیدهای اولئیک، لینولنیک و لینولیک بودند. در نتیجه از لحاظ حسی، ارگانولپتیک و مقبولیت (پذیرش کلی)، غنی‌سازی پنیر سفید ایرانی با روغن‌های گیاهی نظیر روغن زیتون و فندق افزایش یافت.

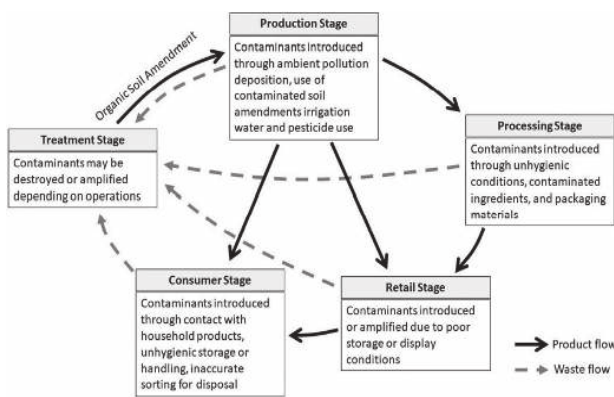
اسیدهای چرب تک غیر اشباعی و چند غیر اشباعی، ویتامین E و استرول‌های گیاهی (فیتواسترول) می‌باشد که در کاهش مقدار کلسترول لیپوپروتئینی با دانسیته پایین، سرم خون و بیماری‌های قلبی-عروقی در انسان نقش بسزایی ایفا می‌کند. ۱۲ با توجه به اثر فیتواسترول‌ها در جلوگیری از جذب روده‌ای کلسترول و وجود مقادیر قابل توجه اسیدهای چرب غیر اشباع و ضروری در روغن زیتون و فندق به نظر می‌رسد که افزودن این ترکیبات می‌تواند اثر قابل توجهی در اصلاح معایب حاصل از پنیر پرچرب داشته باشد. در ترکیب اسیدهای چرب روغن زیتون بیش از ۷۰ درصد اسید اولئیک وجود دارد و تغذیه با این روغن موجب کاهش کلسترول بدخون می‌گردد.



References:

- Drake MA, Swanson BG. Reduced and low fat cheese technology: a review. Trends in Food Sci and Technol 1995; 61: 3669-.
- Azadmard-Damirchi S. Edible oils: compositions, processings control, refining problems and solutions. Tabriz : Amidi Press; 2010 [in Persian].
- Nunez M, Garcia-Aser C, Rorríguez-Martin A, Medina M, Gaya P. The effect of ripening and cooking temperatures in proteolysis and lipolysis in manchego cheese. Food Chem 1996; 21: 11523-.
- Bryant A, Ustunol Z, Steffe J. Texture of cheddar cheese as influenced by fat reduction. J Food Sci 1995; 60: 12169-.
- During A, Mazarette S, Combe N, Entressangles B. Lipolysis and oxidative stability of soft ripened cheeses containing vegetable oils. J Dairy Res 2000; 67:4616-.
- Ney DM. Potential for enhancing the nutritional properties of milk fat. J Dairy Sci 1991; 74: 4002-12.
- Liangping Yu, Hammond EG. The modification and analysis of vegetable oil for cheese making. J Am Oil Chem Soc 2000b; 77 (9): 91115-.
- Baer RJ. Alteration of the fatty acid content of milk fat. J Food Prot 1991; 54: 3836-.
- Liangping Yu, Hammond EG. Production and characterization of a Swiss cheese-like product from modified vegetable oils. J Am Oil Chem Soc 2000; 77 (9): 917-24.
- Bermudez-Aguirre D, Barbosa-Canovas GV. Quality of selected cheeses fortified with vegetable and animal sources of omega-3. LWT-Food Sci Tech 2011; 44: 157784-.
- Lobato-Calleros C, Reyes-Hernandez J, Beristain CI, Horneas-Urbe Y, Sanchez-Garcia JE, Vernon-Carter EJ. Microstructure and texture of white fresh cheese made with canola oil and whey protein concentrate in partial or total replacement of milk fat. Food Res Int 2007; 40: 52937-.
- Parcerisa, J., Richardson, G., Daryl, M., Rafecas, R., Codony, and Boatella, J. 1998. Fatty acid, tocopherol and sterol content of some hazelnut varieties (Corylus avellana L.) harvested in Oregon (USA). Journal of Chrom. (A). 805:259268-.

منابع آلودگی شیمیایی و میکروبی در مواد غذایی و استفاده از بسته‌بندی‌های ضد میکروبی



شکل ۱- سیستم غذایی دایره‌ای -
با منابع احتمالی آلودگی در هر مرحله

غذا در مرحله تولید، از خاک، آب، کود، خوراک و به‌طور بالقوه از دیگر نهاده‌ها تولید می‌شود. در مرحله فرآوری، غذای برداشت شده ممکن است شسته، آماده یا بسته‌بندی شود. در مرحله خرده‌فروشی، غذا ذخیره می‌شود، شاید بسته‌بندی، نمایش و فروخته شود. در مرحله مصرف، غذا ذخیره، آماده، پخته و مصرف می‌شود. علاوه بر پاتوژن‌ها، فلزات سنگین نظیر آرسنیک، کادمیوم، نیکل و... که ریزمغذی‌های ضروری محسوب می‌شوند، تا زمانی که غلظتشان کم است، تاثیر مفیدی بر رشد دارند؛ اما در غلظت‌های بالا، برای گیاهان، حیوانات و انسان سمی هستند. فلزات سنگین در آب، گوشت و مکمل‌های معدنی وجود دارد و علاوه بر این منابع، این فلزات از طریق بسته‌بندی نیز می‌تواند به مواد غذایی منتقل شود. بسته به زمان نگهداری غذا، دمای غذاهای کنسرو شده، خوردگی قوطی و لاک‌زدن ضعیف، مستعد انتقال قلع به مواد غذایی هستند؛ همچنین مواد بسته‌بندی تولید شده با مواد بازیافتی مانند پلی اتیلن ترفتالات می‌تواند به آلودگی و انتقال فلزات سنگین کمک کند. این فلزات به جهت ماهیت تجزیه‌ناپذیری، خطرات فناپذیری را برای موجودات زنده به همراه دارند. به سبب آنکه این آلاینده‌ها از طریق واکنش‌های شیمیایی و بیولوژیکی کاهش پیدانمی‌کنند، در زنجیره غذایی تغلیظ می‌شوند و پس از ورود به بدن، متابولیزه نشده و از بدن دفع نمی‌شوند؛ در نتیجه، در بافت‌های مختلف مانند چربی، عضلات، استخوان‌ها و مفاصل، رسوب کرده و انباشته می‌شوند و هنگامی که غلظت این آلاینده‌ها فراتر از حد مجاز در بدن رسیده، اثرات سمیتی خود را در بافت‌های مختلف نشان می‌دهند. یکی دیگر از منابع آلودگی غذایی، آلاینده‌های آلی پایدار (POPs)



مهناز ناصری

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی،
مدیر آزمایشگاه
شرکت ستاره یخی آسیا (ب.آ)، شیراز،
فارس، ایران



سیده مرجان موسوی‌نژاد

کارشناس ارشد میکروبیولوژی صنعتی،
کارشناس آزمایشگاه شرکت ستاره یخی
آسیا (ب.آ)، شیراز، فارس، ایران

چکیده

روی آوردن افراد به مصرف غذاهای آماده و نیمه‌آماده باعث شده است مسمومیت غذایی بیش از پیش مورد توجه قرار گیرد. فعالان حوزه صنایع غذایی در تلاش هستند که با به کارگیری روش‌ها و با انجام برنامه‌های کنترل کیفیت دقیق، از سلامت محصولات خود اطمینان حاصل کنند. وجود مسمومیت غذایی نه تنها در کارخانه‌های صنایع غذایی امری نگران‌کننده محسوب می‌شود، بلکه در مصرف شخصی و خانگی نیز این موضوع جایز اهمیت است؛ همچنین شیوه‌های بسته‌بندی، منابع احتمالی آلاینده‌های آلی پایدار هستند. انتقال مواد شیمیایی می‌تواند از مواد بسته‌بندی به مواد غذایی رخ دهد. ماندن بسته‌های غذایی در زیر نور مستقیم آفتاب، سرعت انتقال آلاینده‌ها و رشد میکروارگانیسم‌ها را بالا می‌برد، که این موضوع منجر به فساد و مسمومیت مواد غذایی می‌شود.

کلمات کلیدی: منابع آلودگی، میکروبی، شیمیایی، پاتوژن‌ها، فلزات سنگین، بسته‌بندی ضد میکروبی.

مقدمه

منابع آلودگی میکروبی و شیمیایی متنوعی وجود دارد که می‌تواند مواد غذایی و در نتیجه سلامت و ایمنی ما را تحت تاثیر قرار دهد. پاتوژن‌های زیادی ممکن است در مواد غذایی خام وجود داشته باشند؛ یا طی قرار گرفتن در شرایط خاص فعال شوند که مصرف آن‌ها می‌تواند منجر به مسمومیت شود. این مسمومیت می‌تواند شدید یا خفیف باشد و به دنبال آن ممکن است خطرات جدی برای شخص ایجاد کند. این پاتوژن‌ها شامل کمپیلوباکترها، سالمونلا، اشرشیاکلی، کلستریدیوم، باسیلوس، استرپتوکوکوس و... می‌شود.

همچنین برای افزایش طول عمر مواد غذایی استفاده از نگه‌دارنده‌های طبیعی می‌تواند کارساز باشد. نیسین برای جلوگیری از رشد باسیلوس سرئوس و همچنین اسانس سیر برای جلوگیری از رشد اشرشیاکلی در مواد غذایی کاربردهای زیادی دارند.

باکتریوفاژها به طور بالقوه برای جایگزین شدن به جای نگه‌دارنده‌های شیمیایی، دارای چندین مزیت ساختاری و ژنتیکی بسیار مطلوب هستند. یکی از این مزایا این است که فاژها انگل‌های اجباری درون سلولی باکتری‌ها هستند و عملکرد اختصاصی دارند؛ همچنین عدم توانایی آلوده کردن سلول‌های یوکاریوتی و تاثیر مستقیم بر سلول‌های هدف نیز از مزایای مهم کاربرد فاژها است. با وجود مزایای ذکر شده، چالش‌هایی همچون مقاومت فاژی، اثرات جانبی، فاژ کانورژن مثبت و منفی، امکان جهش فاژ و ویرولانت و تبدیل شدن به فاژ معتدل (لیزوژنیک) در استفاده از فاژها به عنوان عوامل طبیعی ضد میکروبی وجود دارد. ویژگی طبیعی فاژها در حذف باکتری‌ها، آن‌ها را به عنوان عوامل جایگزین مناسب برای آنتی‌بیوتیک‌ها و نگه‌دارنده‌های شیمیایی به عنوان ابزار کنترل باکتری‌های بیماری‌زا در صنایع غذایی معرفی کرده است.

نتیجه‌گیری کلی

منابع آلودگی میکروبی و شیمیایی متنوعی وجود دارد که می‌تواند سلامت و ایمنی مواد غذایی ما را تحت تاثیر قرار دهد. شناسایی عوامل مختلف بیماری‌زا و منابع آلودگی و به کارگیری روش موثر و مناسب برای مهار آن‌ها از اهمیت زیادی برخوردار است.

استفاده از فناوری‌های مناسب در فرآوری مواد غذایی در کارخانه‌ها برای کاهش فلزات سنگین می‌تواند تاثیر بسزایی در کنترل اثر منابع آلودگی شیمیایی داشته باشد.

همچنین برای کنترل و کاهش اثر عوامل میکروبی در مواد غذایی، یکی از روش‌های موثر، استفاده از بسته‌بندی‌های ضد میکروبی است.

هستند؛ مثل استفاده از فاضلاب و روان آب برای آبیاری مزارع و فعالیت‌های شهری، استفاده از آفت‌کش‌ها و کودهای شیمیایی. این مواد برای طولانی‌مدت در طبیعت باقی می‌مانند و در صورت ورود به چرخه غذایی موجودات زنده و بافت سلولی زنده می‌توانند باعث بروز مشکلات جدی و آسیب‌های جبران ناپذیر به موجودات زنده مخصوصاً انسان شوند.

روش و راهکار

برای تولید غذای ایمن و سالم، لازم است غلظت فلزات سنگین را به طرق مختلف کاهش دهیم؛ به‌عنوان مثال، چندین روش زیر برای این عمل می‌تواند به کار برده شود:

۵۱ توسعه روش‌های تجزیه‌ای ارزان و سریع برای تعیین غلظت این فلزها و متعاقباً، نظارت و کنترل همیشگی میزان این آلاینده‌ها در محیط‌زیست و مواد غذایی.

۵۲ کاهش غلظت فلزهای سنگین در مواد غذایی از مزرعه تا قبل از فرآوری در کارخانه از طریق استفاده از فناوری‌های غیرمحلول‌سازی، غیرمحلول‌سازی - بلورسازی، الکتروشیمیایی، تبادل یونی و جذب سطحی.

۵۳ استفاده از اصلاح‌کننده‌های آلی مانند کود دامی و معدنی چون زئولیت‌ها و اکسید آهن به منظور کاهش انتقال فلزهای سنگین در خاک.

۵۴ استفاده از فناوری‌های مناسب در فرآوری مواد غذایی در کارخانه‌ها؛ مانند استفاده از کی‌لیت‌کننده‌های زیستی مانند پکتین، سلولز، همی سلولز، کیتین، کیتوزان و غیره یا کی‌لیت‌کننده‌های نمک کلسیم که علاوه بر حذف فلز سنگین از محلول غذایی، باعث غنی‌سازی آن با کلسیم نیز می‌شوند؛ همچنین برای استفاده از فناوری‌های نوین نانوجاذب‌ها یا فناوری‌های غشایی و غیره در جهت کاهش غلظت فلزهای سنگین در مواد غذایی اقدام کرد.

روش دیگر برای کنترل اثر آلودگی در مواد غذایی، استفاده از بسته‌بندی‌های ضد میکروبی است؛ به‌عنوان مثال، استفاده از اسیدهای آلی، استفاده از نانوذرات دارای خاصیت ضد میکروبی در بسته‌بندی‌های مواد غذایی، استفاده از فیلم‌های ضد میکروبی زیست تخریب‌پذیر بر پایه دکستران یا بر پایه پلی‌لاکتیک اسیدها در بسته‌بندی و روش‌های پیشنهادی برای کاهش فساد مواد غذایی.

منابع

۱. فرجی کفشگری، مقصدولو، خمیری، کشیری و بابایی، (۲۰۱۹). جداسازی فلز لیتیک اختصاصی اشرشیاکلی از فاضلاب و بررسی اثر ضد میکروبی آن در گوشت مرغ، مجله میکروبی‌شناسی پزشکی ایران، شماره ۱۳(۳)، صص ۱۸۰-۱۹۳.
۲. عبدی، امینی، طباطبایی بفروری و اکرم سادات، (۲۰۱۸)، بررسی وجود ژن‌های مقاوم به کینولون در سویه‌های سالمونلا انترتیتیدیس جدا شده از نمونه‌های غذایی به روش Multiplex-PCR، مجله علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی سبزوار، شماره ۲۵(۲)، صص ۱۶۹-۱۷۵.

Duruibe, J. O., Ogwuegbu. M. O. C., & Egwurugwu, J. N. (2007). Heavy metal pollution and human biotoxic effects. *International Journal of physical sciences*, 2(5), 112-118.

Ho, Y. S., & El-Khaiary, M. I. (2009). Metal research trends in the environmental field. *Heavy metals in the environment*, 1-12.

International Agency for Research on Cancer. (2012). Agents classified by the IARC monographs. <http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php>, 1-104.

Kutateladze M, Adamia R. Bacteriophages as potential new therapeutics to replace or supplement antibiotics. *Trends Biotechnol.* 2010; (28):591-5.

Pourmahmoodi A, Mohammadi J, Mirzai A, Momeni Negad M, Afshar R. Epidemiological study of traditional ice cream in Yasuj. *Armaghan Danesh.* 2002; 8(29):59-65.

Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, et al. Foodborne illness acquired in the United States-major pathogens. *Emerg Infect Dis.* 2011; 17(1):7-15.

Thakali, A., & MacRae, J. D. (2021). A review of chemical and microbial contamination in food: What are the threats to a circular food system. *Environmental Research*, 194, 110635

Udoh, A., Lawal, B. K., Akpan, M., Labaran, K. S., Ndem, E., Ohabunwa, U., & Kpokiri, E. (2021). Microbial contamination of packaged drinking water in Nigeria. *Tropical Medicine & International Health.*

تاثیر فشار هیدرواستاتیک بر فرآورده‌های گوشتی

و گرما حایز اهمیت است. حساسیت باکتری‌ها به فشار بالا در محلول‌های نمک‌های معدنی و محیط‌های مغذی، بیشتر می‌شود. غیرفعال شدن میکروارگانیسم‌ها بر اثر فشار بالا بستگی به pH ترکیب، فشار اسمزی و دمای محیط دارد. فشار بالا pH ماده را تغییر می‌دهد که به نوبه خود روی سرعت رشد و سرعت غیرفعال شدن موثر است. تاثیر فشار زیاد بر جمعیت میکروبی، کیفیت گوشت و خصوصیات حسی فیله سینه مرغ نشان داد که فشارهای ۴۵۰ و ۶۰۰ مگاپاسکال تقریباً به‌طور کامل سه عامل بیماری‌زای اصلی سالمونلا تیفی موربوم، اشریشیا کلی و لیستریا مونوسیتوژنز را از بین برد و ایمنی فیله‌های سینه مرغ را بهبود بخشید (Kruk et al. 2011). نتایج اثر پردازش فشار هیدرواستاتیک بالا و دمای ذخیره‌سازی بر ایمنی مواد غذایی، شمارش میکروبی، رنگ و تغییرات اکسیداتیوی سوسیس نشان داد که استفاده از تیمار ۶۰۰ مگاپاسکال و مدت هشت دقیقه می‌تواند برای کنترل لیستریا مونوسیتوژنز در صورت آلودگی پس از فرآیند در سوسیس بدون تغییر مربوط به ویژگی‌های حسی مصرف‌کننده موثر باشد (Cava et al. 2020). اثر درجه حرارت پردازش بر تردی، رنگ و عملکرد استیک گوشت گاو تحت فشار هیدرواستاتیک بالا مشخص کرد که تردی گوشت برای نمونه‌های تحت فشار (۲۰۰ مگاپاسکال) و گرما در دمای بالاتر از ۶۴ درجه سانتی‌گراد بهبود یافته و در ۷۶ درجه سانتی‌گراد مطلوب بود. می‌توان از این فرآیند فشار حرارتی یک مرحله‌ای برای تولید استیک‌های نرم و با رطوبت بالای آماده برای مصرف استفاده کرد. (Sikes et al. 2014)

نتیجه‌گیری

نتایج نشان می‌دهد از این فناوری می‌توان برای افزایش زمان نگهداری فرآورده‌های غذایی، حفظ خواص حسی، تغذیه‌ای، بافتی و حفظ طعم و رنگ، غیرفعال کردن میکروارگانیسم‌های پاتوژن و آنزیم‌ها، انجمادزایی از محصولات و در نهایت بهبود کیفیت مواد غذایی بهره برد. فرآیند فشار بالا نه تنها برای نگهداری مواد غذایی، بلکه به منظور اصلاح خواص رئولوژیکی و عملی ماده غذایی نیز به کار می‌رود.

References:

- 1.R. Hayashi, High Pressure Science for food . San-Ei shuppan Co., Kyoto.(1991).
- 2.D. G. Hoover, pressure effects on biological systems. Food Technol. 47(6):150-155(1993).
- 3.G. W. Gould and A. J. H. Sale, Initiation of germination of bacterial spores by hydrostatic pressure. j. Gen. Microbial. 60:335-346(1970).
- 4.C. E. Zobell, pressure effects on morphology and life processes of bacteria, High pressure effects on cellular processes (A. M. Zimmerman, ed.), Acad. Press., New York and London (1970).
- 5.A. Carles, J. p. Rosec, N. Richard, and J. C. Cheftel, Bacterial growth during chilled storage of pressure treated mincemeat. Lebensm. Wiss. U. Technol. 27:48-54(1994).
- 6.G. v. Barbosa-Canvos, U. R. Pothakamury, E. Palou and B.C. Swanson, Nonthermal Preservation of foods(1997).



زهرا روفت

دانشجوی دکتری بهداشت مواد غذایی
مدیر کنترل کیفیت نیکان گوشت
فارس (سالامون)



محمد مهدی روفت

مدیرعامل شرکت نیکان گوشت
فارس (سالامون)

چکیده

فرآوری محصولات غذایی تحت فشار بالا به‌عنوان روشی نوین با مزایای قابل توجه، به‌خصوص در زمینه کیفیت مواد غذایی، مطرح است. فناوری فشار بالا (HPP) تکنولوژی است که به وسیله آن بر روی محصول فشار هیدرواستاتیک (عمدتاً Mpa ۸۰۰-۱۰۰۰) تحت مدت زمان خاصی در مخازن فشار بالا اعمال می‌شود. نظر به اینکه یکی از علل کاهش تقاضای مشتری ناشی از عدم کیفیت مواد غذایی است، می‌توان از فرآوری محصولات غذایی تحت فشار بالا به‌عنوان روشی بسیار مناسب برای تولید مواد غذایی با کیفیت مطلوب استفاده کرد.

واژه‌های کلیدی: فشار هیدرواستاتیک بالا، فرآورده‌های گوشتی، بافت

مقدمه

در فناوری فشار بالا (HPP)، فشار بر تمام سطح غذا به‌طور یکسان اعمال می‌شود. فشار هیدرواستاتیک را می‌توان به وسیله یک جزء مکعبی بی‌نهایت کوچک از سیال تحلیل کرد و اینکه تنها نیروی اعمالی به این جزء کوچک، نیروی وزن ستون سیال بالای آن است. دستگاه مورد نظر دارای دو بخش اصلی فرآیند (شامل مخزن تحت فشار، پمپ و سیستم حرارتی و بخش کنترل) است که یک کامپیوتر متصل به دستگاه از طریق مانیتورینگ پارامترهای دما، فشار و زمان و تعداد سیکل را اندازه می‌گیرد. اساس استفاده از فشار بالا در فرآوری مواد غذایی مترکم کردن آب اطراف آن‌ها است. در این روش ماده غذایی به مدت مشخصی تحت فشار بالا قرار می‌گیرد. در پایان زمان فرآوری فشار داخل مخزن حذف می‌شود تا ماده فرآوری شده خارج شود و این چرخه تکرار می‌شود. بر اساس اصول ایزواستاتیکی، فشار درون ظرف به سرعت و به‌طور مساوی به محصول غذایی که تحت فرآیند فشار بالا قرار گرفته است، منتقل می‌شود و تمام قسمت‌های غذا به‌طور مساوی تحت فشار قرار می‌گیرد. اگرچه ساختار مولکول‌های سنگین وزن مانند پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها می‌تواند توسط فرآیند فشار بالا تغییر کند، اما مولکول‌های کوچک‌تر مانند ترکیبات فرار، پیگمان‌ها، ویتامین‌ها و دیگر ترکیبات مربوط به جنبه‌های حسی، تغذیه‌ای و مفید برای سلامتی در غذا کمتر تحت تاثیر قرار می‌گیرند. هرچه اعمال حرارت نسبت به فشار بیشتر شود، بافت گوشت سفت‌تر می‌شود. با توجه به اینکه چه فشاری اعمال شود، ساختار ثانویه محصول به حالت‌های ژله‌ای، توده‌ای و دنانوره تبدیل می‌شود که در تمام موارد گفته شده بستگی به نوع و ساختار پروتئین گوشت دارد. اگر فشار را به تنهایی اعمال کنیم، بدون استفاده از حرارت‌دهی بافت گوشت بسیار سفت‌تر از نمونه‌هایی که تحت فرآیند فشار نیستند، می‌شود. تناوب بین تعداد سیکل فشار

فصل دوم

حقوق قراردادها (بخش دوم)



اصالت اسناد رسمی تنظیم شده توسط دفاتر اسناد رسمی (نظیر و کالتنامه رسمی) با وارد کردن شناسه و رمز تصدیق سند (درج شده در بالای سند)؛

ت) mikhak.mfa.gov.ir (سایت وزارت امور خارجه): چنانچه سندی در خارج از ایران و در یکی از کنسولگری‌های ایران تنظیم شده باشد، می‌توان اصالت آن را در سامانه تاک به نشانی بالا بررسی کرد؛

ث) iripo.saa.ir (سایت مرکزی مالکیت معنوی ایران): در خصوص ورقه اختراع، علامت تجاری یا طرح صنعتی؛

ج) evat.ir (سامانه مالیات ارزش افزوده): بررسی اعتبار گواهینامه ارزش افزوده شخصی که می‌خواهد از ما مالیات ارزش افزوده دریافت کند؛ همچنین اطمینان از اینکه مخاطب در لیست سیاه اداره مالیات قرار ندارد؛ چ) سامانه استعلام ضمانتنامه بانکی: در خصوص ضمانتنامه‌های بانکی و اعتبارات اسنادی هر بانکی به طور جداگانه سایتی برای استعلام در نظر گرفته است که به راحتی با جستجو در اینترنت می‌توان به سایت هر بانک دسترسی پیدا کرد.

آنچه مطرح شد سایت‌های عمومی است و متناسب با هر موضوعی ممکن است سایت‌های تخصصی نیز وجود داشته باشد.

۲۹ پیش از امضای قرارداد باید مستندات بررسی شوند، نه پس از امضا و پیدایش تبعات حقوقی آن. چنانچه فرصت بررسی وجود ندارد، تحت شرایطی می‌توانید قرارداد را منعقد، ولی لازم الاجرا شدن تمام یا بخشی از آن را منوط به ارایه مدارک و مستندات لازمه کنید.

۳۰ در صورتی که در متن قرارداد از حروف اختصاری استفاده شده یا به سند دیگری ارجاع شده، لازم است تا پیش از اطلاع کامل از مفهوم حروف اختصاری یا مفاد سند ارجاع شده، قرارداد را امضا نکنید؛ همچنین در

۲۸ برخی از عبارت‌های یک قرارداد نیاز به ارایه مستندات دارد تا آن را اثبات کند؛ به عنوان مثال، اگر شخصی مدعی داشتن اختراع است باید ورقه اختراع خود را ارایه دهد. در چنین مواردی بهتر است اصالت سند مزبور از طریق سایت‌های مربوطه استعلام شده و پس از اخذ رونوشت، آن را به امضای ارایه‌دهنده رسانده و پیوست قرارداد کنیم. در همین راستا چند سامانه به شرح زیر اعلام می‌شود:

الف) www.ilence.ir (سامانه اشخاص حقوقی): برای بررسی صحت شماره ثبت و شناسه ملی شرکت و همچنین اطلاع از این موضوع که شرکت طرف قرارداد منحل نشده یا به لحاظ مالیاتی، غیرفعال نشده باشد؛
ب) www.irsherkat.saa.ir (سایت اداره ثبت شرکت‌ها) یا www.rrk.ir (سایت روزنامه رسمی): برای بررسی آخرین صاحبان امضای مجاز شرکت؛
پ) saa.ir (سایت قوه قضاییه): جهت بررسی

خصوص وجود قراردادهای پیشین و مرتبط با موضوع قرارداد شما، تحقیق و بررسی کنید.

۳۱ مادر قرارداد نمی توانیم برای اشخاص ثالث تعهدی ایجاد کنیم یا حق آن ها را ساقط کنیم؛ بنابراین اگر طبق قرارداد میان فدراسیون فوتبال و سرمربی تیم ملی، مالیات بر درآمد سرمربی به عهده فدراسیون باشد، اگر چه چنین توافقی مستنبط از مواد ۱۶۲ و ۱۸۲ قانون مالیات های مستقیم صحیح است، اما مادام که مالیات پرداخت نشده است، صرف چنین توافقی مانع رجوع سازمان امور مالیاتی به مودی (سرمربی) نخواهد بود؛ زیرا توافق فدراسیون و سرمربی نمی تواند حق سازمان را که در قرارداد اخیر ثالث محسوب می شود، در مراجعه به مودی مالیاتی زایل کند.

۳۲ تعیین ضمانت اجرایی قوی در قرارداد می تواند مانع نقض تعهد از سوی متعهد شود؛ بنابراین در قراردادهای اقساطی (مثل بیع اقساطی یا در قراردادهای اجاره که اجاره بها ماهانه پرداخت می شود) توصیه می شود در قرارداد ذکر شود که در صورت عدم پرداخت یکی از اقساط توسط متعهد، کلیه اقساط حال شده و یکجا قابل مطالبه است.

۳۳ تعیین وجه التزام (یعنی تعیین خسارت معین و مقطوع) هم در قرارداد بسیار مفید است (مانند اینکه در قرارداد ذکر شود در صورت تاخیر در تحویل کالا، فروشنده باید روزی یک میلیون تومان به عنوان خسارت تاخیر بپردازد) زیرا اولاً دیگر نیازی نیست که طلبکار ورود خسارت به خود را اثبات کند و ورود این خسارت مفروض تلقی می شود؛ و ثانیاً خسارت واقعی کمتر یا بیشتر باشد؛ ثانیاً برای تعیین خسارت به کارشناس ارجاع نمی شود و نتیجتاً فرآیند دادرسی کوتاه تر می شود؛ با وجود این، گاه ممکن است تعیین وجه التزام در فروش نادری به ضرر طلبکار و به نفع بدهکار تمام شود و آن در جایی است که میزان خسارت به دلیل گذشت زمان و افت ارزش پول ناچیز می شود؛ به عنوان مثال، در قرارداد ذکر می شود که در صورت بطلان قرارداد، فروشنده باید ثمن معامله به اضافه ۳۰ درصد آن را به عنوان خسارت ناشی از بطلان معامله به خریدار بپردازد. حال تصور کنید که پس از ۲۰ سال کشف شود معامله ملکی باطل بوده است و خریدار تنها حق دارد ثمن ۲۰ سال پیش به اضافه ۳۰ درصد آن را بگیرد که عملاً زبان خریدار جبران نمی شود؛ بنابراین بهتر بود که خریدار تصریح می نمود که در صورت بطلان فروشنده باید ثمن را به نرخ روز به انضمام ۲۰ درصد آن پرداخت کند؛ البته بدیهی است که برای تعیین نرخ روز، موضوع باید به کارشناسی ارجاع شود. راه حل دیگر این است که وجه التزام به عنوان حداقل خسارت مفروض تلقی شود؛ یعنی در قرارداد ذکر شود که در صورت بطلان قرارداد فروشنده باید ثمن معامله به انضمام ۳۰ درصد آن را به عنوان حداقل خسارت مفروض پرداخت کند و در صورتی که میزان خسارت ادعایی از سوی خریدار بیشتر باشد وجه التزام تعیین شده مانع رسیدگی به دعوی خسارت مازاد (به نرخ روز) نخواهد بود.

۳۴ اگر چه پیش بینی حق فسخ در صورت تخلف متعهد، برای طلبکار بسیار مفید است، ولی کافی نیست و بهتر است تبعات ناشی از فسخ قرارداد (یا بطلان قرارداد) هم در نظر گرفته شود؛ به عنوان مثال، در قرارداد مشارکت در ساخت رایج است که در ابتدای قرارداد یا متناسب با پیشرفت کار، مالک قسمتی از ملک موضوع مشارکت را به صورت رسمی و مشاعی به نام سازنده منتقل می کند، لیکن پس از این اقدام، قرارداد به موقع اجرا نشده و مالک به استناد حق فسخ پیش بینی شده در قرارداد، مراتب فسخ قرارداد را به سازنده ابلاغ می کند. حال سوال این است که پس از تحقق فسخ قرارداد اولاً تکلیف سازه نیمه کاره چه می شود و متعلق به چه شخصی است؟ آیا سازنده مالکیتی در ساختمان دارد یا می تواند قیمت بنا را مطالبه کند یا صرفاً هزینه های انجام شده قابل مطالبه است؟ و از همه مهم تر وضعیت سند رسمی ملک که به نام سازنده شده است، چه خواهد شد؟ بنابراین بهتر است در قرارداد در خصوص این موضوع ها تعیین و تکلیف شود؛ به عنوان مثال، مالک در قرارداد ذکر کند که در صورت بی اعتباری یا انحلال قرارداد به هر دلیلی، سازنده متعهد است حداکثر ظرف ۱۰ روز نسبت به تنظیم سند رسمی انتقال ملک (بدون دریافت وجهی) در دفتر خانه اسناد رسمی شماره تهران به نفع مالک اقدام کند؛ به نحوی که هیچ مالکیت رسمی برای او در ملک باقی نماند و در صورت تاخیر در اجرای تعهد، باید روزانه تومان به عنوان خسارت تاخیر در اجرای تعهد به مالک بپردازد و در خصوص بنای احداثی سازنده هیچ گونه حق مالکیتی ندارد و صرفاً در صورتی که ملک قابلیت تکمیل داشته باشد، ۵۰ درصد هزینه های صورت گرفته از سوی سازنده مطابق با نظر کارشناس رسمی دادگستری منتخب دادگاه قابل مطالبه از سوی او است.

۳۵ مراقب رشوه روانی باشید! گاه در متن قرارداد شرطی نوشته می شود که ظاهر آن به نفع ماست، ولی در واقع متضمن امتیازی برای ما نبوده یا برعکس به زیان ماست؛ به عنوان مثال، اگر در قسمت تعهدات فروشنده ذکر شود که چنانچه کالا پس از فروش و پیش از تسلیم تلف شود، تلف به عهده فروشنده است، اگر چه شرط اخیر به نفع خریدار است، اما امتیاز اخیر در ماده ۳۸۷ قانون مدنی نیز مطرح شده است و عدم ذکر شرط اخیر، هیچ تفاوتی با ذکر آن ندارد؛ حال فرض کنید فروشنده چنین بنویسد «در صورتی که کالا بعد از معامله و پیش از تسلیم بر اثر تقصیر فروشنده تلف شود، تلف بر عهده فروشنده است»، شرط اخیر، نه تنها نفعی برای خریدار

ندارد، بلکه ممکن است به ضرر او تفسیر شود و از مفهوم مخالف آن استنباط شود که در صورت تلف کالا بدون تقصیر فروشنده (نظیر فورس ماژور) تلف از کیسه خریدار می رود!

۳۶ برای طرح ادعا علیه خود، زمان و شرایط تعیین کنید و به این نحو ادعاها را مدیریت کنید؛ به عنوان مثال، اگر شما مجری یک طرح پژوهشی هستید، در قرارداد ذکر کنید که در صورت وجود هر گونه نقص در طرح، کارفرما متعهد است، حداکثر ظرف ۱۰ روز، نواقص را به صورت مکتوب به مجری اعلام کند؛ در غیر این صورت، عدم اعلام کتبی نواقص به منزله رضایت کامل و تایید عملکرد مجری بوده و ادعای متعارض ۱ بعدی موجب حقی برای کارفرما نخواهد بود.

۳۷ معلق یا منوط کردن تعهد، یک تکنیک کاربردی دیگر در جهت حفظ منافع متعهد است؛ به عنوان مثال، فرض کنیم کارفرمایی پرداخت پول را منوط به گرفتن تاییدیه توسط پیمانکار از یک شرکت خاص کند، در این صورت گاه ممکن است بنا به دلایل مختلفی گرفتن تاییدیه طولانی شود و کارفرما بدون اینکه مکلف به پرداخت خسارت تاخیر باشد، دیرتر تعهد خویش را اجرا کند؛ همچنین است موکول کردن پرداخت به اخذ مفاصحا حساب از تامین اجتماعی یا اخذ برخی مجوزها از مراجع قانونی مانند اینکه سازنده شروع مهلت ساخت را از تاریخ اخذ جواز ساخت قرار دهد، نه امضای قرارداد مشارکت در ساخت یا اینکه در قرارداد ذکر کند تاخیر ملک در انتقال سند رسمی ملک، به همان میزان به مدت اجرای تعهدات سازنده می افزاید.

۳۸ در صورتی که می خواهید اختلاف های خود را از طریق داوری حل و فصل کنید، حتماً داور را پیش از بروز اختلاف به نحو دقیق تعیین کنید (مثلاً بنویسید داور جناب آقای علی اکبر جعفری به کد ملی و امضای داور را در زیر قرارداد اخذ کنید یا به نهاد داوری نظیر مرکز داوری اتاق بازرگانی ایران ارجاع دهید) و از نوشتن عبارت «داور مرضی الطرفین» جدا بپرهیزید؛ زیرا عبارت اخیر عبارت مبهمی است که ممکن است در دوساز شود؛ چرا که از یک سو با وجود شرط داوری، امکان طرح دعوی در دادگاه وجود ندارد و در صورت طرح دعوی رد خواهد شد و علاوه بر اتلاف زمان، هزینه دادرسی پرداخت شده خواهان نیز از بین می رود و از سوی دیگر احتمال توافق بر سر داور واحد پس از بروز اختلاف بسیار کم است و مراجعه به دادگاه جهت تعیین داور هم امری زمانبر بوده و میان دادگاه ها در این زمینه اختلاف وجود دارد که آیا دادگاه می تواند داور مرضی الطرفین را به آن ها

می گیرد تا در صورت تخلف بتواند از محل فروش ملک مطالبات خود را وصول کند؛ پس از تخلف پیمانکار و مراجعه کارفرما به اداره ثبت جهت مزایده و فروش ملک، پیمانکار به دادگاه مراجعه کرده و تقاضای ابطال اجراییه را می نماید و دادگاه هم با این استدلال که طبق قرارداد کلیه اختلافها باید از طریق دادگاه حل و فصل شود و اداره ثبت دادگاه محسوب نمی شود، جلوی عملیات اجرای ثبت را می گیرد و کارفرما مجبور می شود برای وصول طلب خود به دادگاه مراجعه و دادخواست دهد که موجب تحمیل هزینه و اتلاف وقت برای او می شود.

۴۳ اگر چه معمولاً در قراردادها، محل انعقاد قرارداد ذکر نمی شود، ولی ذکر آن آثار عملی دارد که می تواند برای یکی از طرفین مفید باشد؛ به عنوان مثال، اگر فروشنده مقیم تهران و خریدار مقیم اصفهان باشد، در صورتی که فروشنده بخواهد علیه خریدار طرح دعوی کند، اصولاً باید در اقامتگاه خوانده (اصفهان) طرح دعوی کند (ماده ۱۱ قانون آیین دادرسی مدنی)؛ ولی اگر در قرارداد ذکر شده باشد که محل انعقاد قرارداد تهران است، فروشنده می تواند در محل انعقاد قرارداد (تهران) نیز طرح دعوی کند که برای او راحت تر است (ماده ۱۳ قانون آیین دادرسی مدنی)؛ مضافاً بر اینکه در صورت عدم ذکر محل تحویل کالا، از نظر قانون ایران، کالا باید در محل انعقاد قرارداد تحویل شود (ماده ۳۷۵ قانون مدنی)؛ بنابراین در صورتی که در مثال اخیر خریدار اصفهانی اعتقاد داشته باشد که حمل کالا با فروشنده تهرانی است و فروشنده مدعی باشد که تعهدی به این امر نداشته و کالا را صرفاً در اقامتگاه خود تحویل می دهد و قرارداد در این خصوص ساکت باشد، ذکر محل انعقاد قرارداد (تهران)، به نفع فروشنده خواهد شد و خریدار باید دلیلی ارایه کند که فروشنده چنین تعهدی را پذیرفته است؛ همچنین در قراردادهایی که یک طرف آن خارجی است، ذکر این مطلب که قرارداد در تهران منعقد می شود، می تواند در تعیین قانون حاکم موثر بیفتد؛ به عنوان مثال، اگر یک ایرانی و چینی قراردادی را منعقد کرده و طرف ایرانی بخواهد در دادگاه ایرانی طرح دعوی کند، از نظر دادگاه ایرانی، قرارداد تابع قانون محل انعقاد آن (ایران) است (ماده ۹۶۸ قانون مدنی)؛ البته گاهی ذکر این جمله به صراحت که قرارداد در تهران منعقد می شود، حساسیت زاست؛ لذا پیشنهاد می شود در چنین مواردی، امضاکننده قرارداد، در زیر امضای خویش، محل انعقاد عقد را ذکر کند؛ به عنوان مثال، بنویسد Tehran

۴۴ پیش از امضای قرارداد یکبار آن را با دقت و حوصله از ابتدا تا انتها بخوانید؛ تعدد رفت و برگشت قرارداد احتمال بروز اشتباه و تعارض را زیاد می کند؛ گاه در قرارداد به بندی ارجاع می شود که در نسخه نهایی حذف شده یا شماره آن تغییر کرده است؛ همچنین ممکن است متأسفانه در لحظه آخر (پرینت نهایی نسخه قرارداد) به صورت متقلبانه ای، مطلبی از قرارداد حذف یا به آن الحاق شود.

۴۵ برای معتبر تلقی شدن قرارداد عادی کافی است به تایید طرفین برسد که معمولاً این تایید با امضا صورت می گیرد؛ البته ممکن است این تایید با اثر انگشت یا مهر ابراز شود یا برای محکم کاری و جلوگیری از انکار احتمالی متعهد، امضا و اثر انگشت متعهد هر دو گرفته شود.

۴۶ امضانشدن قرارداد عادی توسط شاهد، آن را بی اعتبار نمی کند؛ ولی بهتر است در قرارداد شاهد گرفته شود تا در صورت بروز اختلاف، شاهد حقیقت را بیان کند.

۴۷ کسی که قرارداد را امضا می کند باید مالک یا از جانب مالک سمت داشته باشد؛ در اشخاص حقوقی، علاوه بر امضای قرارداد توسط صاحبان امضای مجاز، مهر شرکت نیز باید زده شود.

۴۸ تمام صفحات باید امضا شوند، نه فقط صفحه آخر؛ همچنین ضمایم و پیوستها هم باید امضا شوند؛ آن هم توسط صاحبان امضای مجاز.

۴۹ در صورتی که مدرکی را از طرف مقابل دریافت می کنید، بهتر است آن را امضا شده تحویل بگیرید تا مشخص شود چه شخصی این سند را در اختیار شما قرار داده است. گاه مستند ارایه شده جعلی از کار درمی آید که برای اثبات این امر که سند جعلی، توسط شما ساخته نشده است، امضای تحویل دهنده سند می تواند برای شما راهگشا باشد.

۵۰ در هنگام امضا، امضای شما بهتر است خط آخر نوشته را بگیرد. به عبارت دیگر، بین امضا و آخرین خط متن، فاصله نیندازید تا بعداً عبارتی به آن الحاق نشود.

۵۱ از هر نوشته ای دو نسخه تهیه و حداقل یک نسخه را نزد خود نگه دارید.

۵۲ از امضای تمام نسخه ها و ارسال آن ها برای طرف مقابل بپرهیزید؛ زیرا سر نوشت قرارداد را یک جانبه در اختیار او قرار می دهید.

۵۳ اصل یا کپی بودن یک نوشته، بستگی به امضای آن دارد؛ بنابراین اگر فرصت تنظیم صور جلسه ای در دو نسخه وجود ندارد و از یک نوشته ای کپی گرفته می شود، مجدداً باید آن وره کپی توسط طرفین امضا شود؛ بنابراین برای اصل بودن سند نیاز است که امضای آن اصل باشد؛ ولو نوشته های آن کپی باشد.

تحمیل کند یا خیر؟ بنابراین اگر امکان توافق بر شخص یا نهاد معینی جهت داوری را ندارید بهتر است اساساً در قرارداد اختلافها را به داوری ارجاع ندهید.

۳۹ گاه در قرارداد ذکر می شود که در صورت بروز اختلاف، طرفین اول به داوری و در صورت عدم حل اختلاف به دادگستری مراجعه خواهند کرد. عبارت اخیر مبهم و در دسر ساز است؛ زیرا مشخص نیست که اگر طرفین به داوری مراجعه می کنند و داور رأی صادر می کند، چرا طرفین می توانند به دادگستری مراجعه کنند؟ آیا منظور از مراجعه به دادگستری، طرح دعوی ابطال رأی داوری در دادگستری است یا منظور این است که داوری به معنای خاص کلمه نبوده و داور صرفاً سازشگر بوده که موفق به ایجاد سازش نشده است؛ بنابراین باید جمله دوم مبنی بر مراجعه به دادگستری را حذف کرد تا ابهام ایجاد نشود.

۴۰ در صورتی که پست سازمانی داور در قرارداد ذکر نشود، باید مشخص کرد که منظور از داور شخصی است که نام او ذکر می شود یا شخصی که در زمان اختلاف آن پست سازمانی را دارد؛ مثلاً در قرارداد ذکر شده است که کلیه اختلافها به داوری آقای فرهاد بیات، مدیر عامل موسسه حقوق دادبانان، ارجاع می شود؛ حال چنانچه در زمان بروز اختلاف مدیر عامل موسسه تغییر کند، ممکن است این سوال مطرح شود که داور چه شخصی است؟ فرهاد بیات یا مدیر عامل جدید؟

۴۱ داور می تواند شخص حقیقی یا حقوقی باشد؛ البته باید توجه داشت که امر داوری در موضوع فعالیت شخص حقوقی تصریح شده باشد تا بعداً محل ایراد واقع نشود؛ با وجود این از آنجایی که به اعتقاد برخی از حقوق دانان، شخص حقوقی نمی تواند داور باشد، در جهت احتیاط بهتر است اگر می خواهیم شخص حقوقی را به عنوان داور انتخاب کنیم، او را به عنوان «مقام ناصب» داور انتخاب کنیم (برای مشاهده نحوه نگارش شرط اخیر به ماده ۸ قرارداد نمونه پیوست مندرج در صفحه ۴۷ کتاب مراجعه کنید).

۴۲ در صورتی که هیچ بندی در قرارداد در خصوص حل و فصل اختلافها ذکر نشود، اختلاف در صلاحیت عام مراجع دادگستری است و نیازی به تصریح این موضوع در قرارداد نیست؛ بنابراین ذکر این عبارت در قراردادها داخلی که «در صورت بروز اختلاف دادگاههای جمهوری اسلامی ایران صالح هستند» غالباً عبارت زایدی است و حتی در برخی موارد نادر ممکن است در دسر ساز نیز باشد! چنانچه در پرونده ای کارفرما به عنوان تضمین از پیمانکار، به موجب سند رسمی، ملکی را وثیقه

BRANDING

برندسازی محصولات غذایی (قسمت دوم)

در قسمت قبلی برندسازی محصولات غذایی درباره اصول برندسازی صحبت کردیم. از المان‌هایی همچون لوگو، وبسایت، بسته‌بندی، تبلیغات و شبکه‌های اجتماعی صحبت کردیم و کاربرد آن‌ها را بیان کردیم؛ همچنین به این موضوع اشاره کردیم که صنعت و حرفه غذا بازاری بسیار دشوار برای رقابت و ایستادگی است؛ چرا که استراتژی‌های برندها بسیار شبیه به هم هستند و تنها اندکی تفاوت دارند. در این قسمت از مقاله به سایر نکته‌های مهم در برندسازی محصولات غذایی می‌پردازیم.



گرم هستند. این ترکیب از رنگ‌های گرم تقریباً در تمام رستوران‌های فست‌فود قابل مشاهده است و درباره محصولات و غذاهای طبیعی و ارگانیک، رنگ سبز بسیار استفاده می‌شود. شاید برایتان جالب باشد که در روان‌شناسی رنگ توصیه می‌شود از رنگ آبی در برندهای غذایی استفاده نکنید؛ چرا که به غیر از بلوبری غذای آبی دیگری در طبیعت وجود ندارد؛ به همین دلیل رنگ آبی کمترین تاثیر را بر اشتها دارد. به همین دلیل مطمئن شوید که رنگ مناسب و اشتهاآوری را انتخاب کرده‌اید تا مخاطبان و مشتریان زیادی را به سمت برند خود جذب کنید.

بهترین تایپوگرافی

هیچ تایپوگرافی واحدی برای صنایع غذایی وجود ندارد. اندازه و رنگ متن و همچنین فونت، همه مفهوم منحصر به فرد خود را برای شخصیت برند شما دارند. تایپوگرافی هم مانند اشکال هستند؛ شما می‌توانید دو سبک متفاوت را با هم ترکیب و یک لوگوی خیلی خاص ایجاد کنید. این نکته را به یاد داشته باشید که تایپوگرافی شما نیز بستگی به این دارد که به دنبال چه لوگویی هستید. بعد از طراحی بخش‌های اول لوگو، می‌توانید تایپوگرافی مناسب با هویت برند و لوگوی خود انتخاب کنید.

بهترین اشکال

در لوگو، اشکال بر نحوه دریافت شخصیت یک برند کاملاً تاثیر گذارند؛ به عنوان مثال، لوگوهای

بهترین روش برندسازی برای صنایع غذایی

در بازار خاصی مانند محصولات غذایی، تکنیک‌های بسیار زیادی برای برندسازی وجود دارد؛ اما تنها تعدادی از آن‌ها کاربردی هستند. یکی از این تکنیک‌ها طراحی لوگو عالی است. این لوگو اولین پله برای ارتباط شما با مخاطبان است. اما به یاد داشته باشید که لوگو شما نیز باید شخصیت برند را منعکس کند. در اینجا برخی نکته‌ها همچون رنگ، شکل و سایر آن‌ها را بیان کرده‌ایم.

بهترین رنگ‌ها

به طور خلاصه رنگ‌های گرم مثل قرمز، نارنجی و زرد برای برندهای غذایی نتیجه خوبی را به همراه داشته‌اند. باید بدانید که رنگ قرمز بهترین رنگ برای تحریک گرسنگی است؛ به این خاطر که غذاهای فراوانی در طبیعت وجود دارد که قرمز هستند. یکی از نکته‌هایی که باید بدانید این است که رنگ‌های گرم بسیار خوب با هم ترکیب می‌شوند و اگر دقت کرده باشید برندهای غذایی زیادی وجود دارند که متشکل از این رنگ‌های

بهترین بسته‌بندی

مصرف کنندگان بسته‌بندی را در کجا می‌بینند؟ جایی که مخاطبان بسته را در آنجا ببینند بسیار بر خرید و جذب مشتری تاثیر دارد. این نکته را به یاد داشته باشید که در طراحی بسته‌بندی جزئیاتی مانند لوگو، رنگ برند، فونت برند و شکل‌ها را مدنظر قرار دهید. برندسازی محصولات غذایی همان چیزی است که مخاطب با دیدن برند شما جذب آن شده و یکی از مخاطبان دایم شما و برندتان می‌شود. برندسازی یکی از مهم‌ترین بخش‌ها در راه پرپیچ و خم خلق هویت برند است. همان‌طور که گفته شد برندسازی محصولات غذایی بسیار دشوارتر از سایر حوزه‌هاست؛ چراکه بسیاری از برندها از یک استراتژی استفاده می‌کنند و آن را اندکی تغییر می‌دهند؛ اما ما در این مقاله به صورت کامل از اصول برندسازی تا بهترین سبک برندسازی توضیح دادیم تا شما با استفاده از این نکته‌ها برند خود را به یک برند عالی و جهانی تبدیل کنید.

منبع: سل گرافیک

بسته‌بندی مواد غذایی و نوشیدنی، یکی از گسترده‌ترین المان‌ها در خلق هویت برند است. اولین تجربه مشتری از انتخاب و محصول شما با چشم‌های آن‌ها اتفاق می‌افتد؛ به همین علت نحوه بسته‌بندی محصولات بسیار مهم است. یکی از نکته‌هایی که در این روزها بسیار مهم است و در بسته‌بندی خوب به شما کمک می‌کند تا محصول خود را از سایر گزینه‌ها در مغازه‌های شلوغ و وبسایت‌های مواد غذایی آنلاین متمایز کنید، این است که قبل از طراحی بسته‌بندی چند سوال کلیدی از خودتان بپرسید: محصول من چیست؟ ابعاد و مواد تهیه آن چیست؟ در طراحی بسته‌بندی، آینده‌نگری می‌تواند به شما بسیار کمک کند تا با تکامل برند خود از مشکلاتی که ممکن است در آینده رخ دهد، جلوگیری کنید. مشتری من کیست؟ درک این که چه کسی محصولات شما را خریداری می‌کند، بسیار مهم است. محصول غذایی خود را بر اساس نام‌گذاری کنید.

دایره‌ای جذاب هستند یا لوگوهای مستطیلی ظاهری سفت و خشن دارند؛ اما قابل اعتماد هستند؛ به این معنی که شکل باید به جای صنعت یا حوزه فعلیتی شما با هویت برند شما مرتبط باشد. همان‌طور که گفته شد اکثر برندهای غذایی از شخصیت دوستانه‌ای بهره‌مند هستند و در بیشتر مواقع لوگوهای آن‌ها متشکل از دایره و خطوط منحنی است؛ اما لوگوهای مستطیلی، مثلثی و زاویه‌دار، شکل رسمی‌تری داشته و در حوزه‌های حقوقی یا مالی عملکرد بهتری دارند، اگرچه برخی از رستوران‌های سطح بالا نیز ممکن است این را قبول نداشته باشند و از این اشکال استفاده کنند. اگر می‌خواهید یک لوگو جدی داشته باشید، اما مخاطبان‌تان احساس راحتی با آن داشته باشند، می‌توانید از خطوط منحنی و افزودن منحنی‌هایی در گوشه‌های شکل خود، حالت و ظاهر بهتری از آن را نشان دهید. به همین علت با توجه به هویت برند، شکل مناسبی برای لوگو خود استفاده کنید تا نتیجه خوبی از آن بگیرد.



۵ نکته ضروری درباره عکاسی مواد غذایی که باید بدانید



در عکاسی مواد غذایی، فاکتورهای متعددی مانند ترکیب بندی، نورپردازی، چیدمان، ابزار و... بسیار مهم هستند. فرقی ندارد شما با چه هدفی عکاسی می کنید؛ برای یک فست فود یا کافی شاپ، برای یک کتاب آشپزی خانگی یا یک برند تولیدی مواد غذایی، با هر هدفی عکاسی می کنید، باید بدانید که عکاسی مواد غذایی کاری بسیار جذاب و در عین حال یکی از دشوارترین زمینه های عکاسی است. در این مقاله به ارایه برخی نکته های کلیدی و مهم در زمینه عکاسی مواد غذایی پرداخته ایم تا با استفاده از آن ها بتوانید عکاسی حرفه ای تر و جذاب تری از مواد غذایی مختلف داشته باشید.



به منظور ایجاد تمایز در عکاسی پرتره بسیار رایج است؛ اما این آیتم ها درباره عکاسی مواد غذایی کارساز نیست. بهترین نور برای عکاسی مواد غذایی، نور غیرمستقیم است که باعث ایجاد جلوه طبیعی غذا در عکس می شود؛ پس مطمئنا با استفاده از پنجره برای نورپردازی، به نتیجه خوبی می رسید. با این کار حتی سایه های موجود در عکس نیز جلوه طبیعی خواهد یافت. در صورتی که احساس می کنید سایه های عکس باید نمای لطیف تری داشته باشند، می توانید از نور تلطیف کننده یا نوری فرعی نیز برای تنظیم سایه ها استفاده کنید.

📌 نورپردازی در عکاسی مواد غذایی در شرایط متفاوت

با وجود اینکه نور طبیعی روز، بهترین گزینه برای عکاسی مواد غذایی است، گاهی اوقات طبیعت یاری نمی کند و شما نور دلخواهتان را پیدا نمی کنید. بعضی وقت ها نیز مجبورید شب ها عکاسی کنید. به این ترتیب، باید خودتان منبع نور را تنظیم کنید. در چنین شرایطی می توانید در استودیو، نوری مشابه نور روز را به صورت مصنوعی ایجاد کنید. صرف نظر از اینکه فلش ثابت یا استودیویی یا اسپید لایت (Speedlight) استفاده می کنید، حتما از تجهیزات برای این کار استفاده کنید که نور پراکنده و نرم تری ایجاد می کنند. کار خود را با یک نور ملایم و کم شروع کنید. استفاده از نور استروپ برای اضافه کردن نور زیاد، گاهی ایده خوبی است؛ اما بهتر است در تنظیم دوربین نیز بسیار دقت کنید.

📌 منبع نور در عکاسی مواد غذایی

عکاسی مواد غذایی یکی از ژانرهای عکاسی است که در آن به نور زیادی نیاز ندارید. در عکاسی مواد غذایی، برای قرار دادن غذا در مرکز توجه، بهتر است از یک منبع نور بزرگ و با نور نرم استفاده شود. قبل از اینکه به دنبال تجهیزات پیچیده برای نورپردازی بگردید، نگاهی به پنجره اتاقتان بیندازید. شما می توانید به سادگی از یک پنجره برای نورپردازی سوژه عکاسی خود استفاده کنید. سوژه (مواد غذایی) را به شکلی قرار دهید که نور از کنار یا پشت به آن بتابد. این کار باعث ایجاد بعد در عکس می شود و بافت غذا را برجسته می کند. استفاده از نور تلطیف کننده یا نور فرعی برای لطیف کردن سایه ها و همچنین نور پس زمینه

از یک نی به یخ‌های خشک فوت کنید؛ به این ترتیب بخار یخ‌های خشک به سمت بستنی روانه می‌شود و از آب شدن بستنی شما نیز جلوگیری می‌کند.

عکاسی از یک قسمت از غذا

غذاهای خوش مزه، همیشه ظاهر خوبی ندارند و به این ترتیب برخی از عکس‌های مواد غذایی، زیبا نیستند. در چنین صورتی، بهتر است به جای عکاسی از خود غذا، از مواد اولیه آن عکس بگیرید؛ برای مثال، عکاسی از دانه‌های قهوه با جزئیات ریز آن. گزینه دیگر برای عکاسی از چنین غذاهایی، عکس گرفتن از روند آماده‌شدن غذاست؛ برای مثال، می‌توانید از مواد اولیه‌ای که در حال مخلوط شدن هستند، عکس بگیرید. علاوه بر این، یکی از بزرگ‌ترین چالش‌های عکاسی از سس این است که سس هرگز آن‌طور که شما می‌خواهید در عکس نمایان نمی‌شود؛ اما می‌توانید از سس در هنگام آماده‌شدن، عکس‌های جذابی بگیرید.

مکان عکاسی در عکاسی مواد غذایی

به هدف عکاسی خود فکر کنید. مطمئناً شما می‌خواهید غذا را به بهترین شکل ممکن در عکس نشان دهید. اگر استودیوی شما آشپزخانه ندارد، بهتر است محل عکاسی را به مکانی ببرید که یک آشپزخانه داشته باشد. علاوه بر این، بهترین مکان برای عکاسی از غذا، آشپزخانه است. مطمئناً با عکاسی کردن در یک استودیو و بدون داشتن یک سینک کوچک، به نتیجه دلخواه خود نخواهید رسید.

عکاسی از انواع غذا

آیا تاکنون دیده‌اید که طراحان غذا چگونه غذا را در داخل بشقاب قرار می‌دهند؟ آن‌ها معمولاً از یک انبر استفاده می‌کنند و با احتیاط و دقت این کار را انجام می‌دهند؛ زیرا حتی کوچک‌ترین اشتباه، باعث خراب شدن کارشان می‌شود. شاید با خودتان فکر کنید که بعداً می‌توانید با استفاده از فتوشاپ از شر یک قطره سس اضافی یا خرده‌های بیسکویت رها شوید؛ اما باید به شما بگویم که فتوشاپ یک ابزار است، نه عصای جادویی، پس تا حد امکان همه چیز را به بهترین شکل ممکن در جلوی دوربین به نمایش درآورید. عکاسی از غذا در بشقاب‌های سفید، زیبایی و جذابیت عکس شما را دوچندان می‌کند؛ اما حتماً مطمئن شوید

برای مواردی که نمی‌توانید از نور روز به‌درستی استفاده کنید، اسپیدلایت را در داخل یک سافت‌باکس ۲۴ اینچی با قدرت ۱،۴ قرار دهید. این تنظیم‌ها برای گرفتن تمامی عکس‌های این مقاله به کار رفته است.

استفاده از زوایای مختلف در عکاسی مواد غذایی

درست همانند عکاسی از سوژه‌های انسانی، برای عکاسی مواد غذایی نیز می‌توانید زوایای مختلفی را امتحان کنید. باید به خاطر داشته باشید، همیشه ایده ذهنی شما در عکس به خوبی نمایش داده نمی‌شود. به همین دلیل هرگز نباید از مواد غذایی تنها از یک زاویه خاص عکاسی کنید؛ پس حتماً برای عکاسی از زوایای مختلف سوژه خود، زمان لازم را صرف کنید. تنوع در عکاسی، به خصوص برای مشتریان، اهمیت زیادی دارد. به مشتریانانتان گزینه‌های متنوعی برای انتخاب بدهید؛ همچنین به یاد داشته باشید که برای انواع دیگر عکاسی نیز بهتر است از زوایای مختلف استفاده شود؛ برای مثال، عکاسی از مواد اولیه تهیه کاپ کیک از زاویه گوشه بالا می‌تواند خطوط برجسته جالبی در چارچوب عکس ایجاد کند. از سوی دیگر، برای عکاسی از همه مواد اولیه نیز در کنار هم، می‌توانید از زاویه مستقیم از بالا استفاده کنید.

درست مثل انواع دیگر عکاسی، در عکاسی مواد غذایی نیز باید نوع زاویه را به دقت انتخاب کنید. شما با انتخاب زاویه عکاسی، حس عمق یا پرسپکتیو را به مخاطب القا می‌کنید. یکی از مزایای عکاسی مواد غذایی جذابیت غذاست؛ حتی اگر زمان زیادی برای آن صرف کنید، کسل نخواهید شد. نکته بسیار مهم اینکه توجه داشته باشید عکس غذای شما نیز باید مانند خود غذا تا حدی بیشتر از آن اغواکننده باشد. نکته بسیار مهم دیگر اینکه هرگز عکسی را که خودتان دوست ندارید، در بین عکس‌هایی که برای مشتری آماده کرده‌اید، قرار ندهید. تجربه ثابت کرده است که بیشتر مشتریان همان عکس‌هایی را که شما نمی‌خواهید می‌پسندند و در این حالت شما از نتیجه راضی نخواهید بود.

در عکاسی مواد غذایی با آرامش عکاسی کنید

از نظر بسیاری از عکاسان و متخصصان عکاسی مواد غذایی، پس از قرار گرفتن مواد غذایی روی میز، عکاس فرصت بسیار کوتاهی برای عکاسی دارد. این نظریه تا حدودی درست است. این مورد به خصوص درباره مواد غذایی داغ صدق می‌کند؛ زیرا این مواد غذایی تا زمانی که داغ هستند، در بهترین شکل خود قرار دارند. این امر به این معنا نیست که شما باید دوربین به‌دست و در حالت آماده‌باش قرار بگیرید و سپس غذا را روی میز قرار دهید. در چنین مواردی حتماً مواد غذایی اضافه داشته باشید. به این ترتیب می‌توانید در ابتدا نور، زاویه و ترکیب عکس را مشخص کنید؛ سپس عکس نهایی را از غذای داغ بگیرید. بعضی از عکاسان حرفه‌ای به مواد غذایی که قبل از گرفتن عکس اصلی استفاده می‌شود، مواد غذایی آزمایشی می‌گویند. آن‌ها به محض آماده‌شدن برای عکاسی، غذای اصلی (که به صورت حرفه‌ای انتخاب، آماده و تزیین شده است) را برای عکس نهایی جایگزین می‌کنند. گرفتن عکس‌های آزمایشی از غذای آزمایشی، میزان استرس و فشار را از روی عکاس کم می‌کند. در عکس زیر، ابتدا از پنکیک‌های آزمایشی و پس از انجام تنظیم‌ها، از پنکیک اصلی برای عکاسی استفاده شده است.

عمق میدان در عکاسی مواد غذایی

معمولاً هنگام عکاسی با نور طبیعی، دیافراگم در بازترین حالت خود قرار می‌گیرد. عکاسی با تنظیم‌های دیافراگم f ۱۱.۸ یا f ۲۰.۸ باعث می‌شود پس‌زمینه عکس نرم و رویایی شود و تنها نقطه فوکوس شما واضح باشد. استفاده از عمق میدان کم، در مثال عکاسی از مواد اولیه مانند کاپ کیک‌ها مناسب خواهد بود؛ اما عکاسی با عمق میدان کم باعث می‌شود پس‌زمینه شما تار شود و کسی نتواند تشخیص دهد که در پس‌زمینه چه عناصری قرار دارند. علاوه بر این از تکنیک عمق میدان می‌توانید برای عکاسی از گوشه و کنار سوژه استفاده کنید. لازم نیست حتماً از روبه‌رو یا پشت سوژه عکاسی کنید. کلوزآپ یک غذا که طبیعتاً عکاسی ماکرو است، تمرکز بیننده را روی غذا معطوف می‌کند.

عکاسی از بستنی

یکی از چالش‌های پیش روی عکاسان، عکاسی از بستنی است. بستنی به خاطر ماهیت خود به محض قرار گرفتن در دمای اتاق شروع به آب‌شدن می‌کند. در اینجا می‌خواهیم تکنیکی را با شما در میان بگذاریم که عکاسان برای آموختن آن سختی‌های زیادی کشیده‌اند و فرازونشیب‌های فراوانی را پشت سر گذاشته‌اند. اسکوپ بزرگی از بستنی را (بیشتر از آنچه نیاز دارید) در یخ خشک قرار دهید. با استفاده



آن‌ها را تهیه کنید. شما همچنین می‌توانید با عکاسی از زاویه‌های مختلف به مشتری حق انتخاب بیشتری بدهید. عکاسی هدفمند و داشتن ایده مشخص از عکس نهایی در ذهن‌تان می‌تواند کار شما را به مراتب ساده‌تر کند. در نمونه‌های زیر، عکس اول برای دستورپخت در کتاب آشپزی استفاده شده و عکس دوم برای روی جلد کتاب آشپزی به کار رفته است.

از مقدار غذای کم برای عکاسی استفاده کنید

برای عکاسی از مواد غذایی، لازم نیست حجم زیادی از غذا را در بشقاب قرار دهید. این یکی از اشتباه‌های رایج عکاسان است. ممکن است فکر کنید پر کردن بشقاب با غذا می‌تواند وسوسه‌انگیز باشد؛ اما فراموش نکنید که ما می‌خواهیم تمامی اجزای غذا را به بهترین شکل ممکن نمایش دهیم و جزئیات نقش مهمی در آن ایفا می‌کنند. خالی گذاشتن قسمت بیرونی و اطراف غذا؛ استفاده مناسب از فضاهای مثبت و منفی، تمایز بین غذا و پس زمینه ایجاد می‌کند. در این کار زیاده‌روی نکنید و به یاد داشته باشید که نباید فضای بشقاب را در عین حال بیش از اندازه خالی بگذارید.

از غذا در چه حالتی عکاسی کنیم؟

نظرهای زیادی در این باره وجود دارد. برخی از فوداستایلیست‌ها یا طراحان غذا و همچنین عکاسان بر این باورند که از غذا باید در حالت کاملاً آماده شده عکاسی کرد؛ اما برخلاف این گروه، برخی دیگر نیز معتقدند باید از مراحل آماده کردن غذا نیز عکاسی کرد؛ اما در حالت کلی، بهتر است از غذا هم در طی پخته شدن و هم در حالتی که کاملاً آماده است، عکاسی کنید؛ زیرا ممکن است مشتری شما بتواند از آن‌ها در موارد متفاوتی استفاده کند.

هرگز چیدمان غذا را به هم نریزید

غذا پس از قرار گرفتن در بشقاب برای عکاسی به شما تحویل داده می‌شود. شما می‌توانید بشقاب غذا را در جهات مختلف بچرخانید؛ اما در صورتی که نیاز به تغییر چیدمان داشتید، از آشپز یا فوداستایلیست بخواهید این کار را انجام دهد. فراموش نکنید که آشپزها برای همین کار استخدام شده‌اند. آن‌ها در این کار استعداد و تجربه دارند. یادتان باشد که آن‌ها هم به دوربین شما دست نمی‌زنند؛ پس شما نیز به غذای آن‌ها دست نزنید.

سخن آخر

عکاسی مواد غذایی نیز همانند دیگر رشته‌های عکاسی فرازونشیب‌هایی دارد. گاهی شما به راحتی می‌توانید عکس مورد نظرتان را در زمانی کوتاه بگیرید و گاهی نیز ممکن است یک سوژه شما را ناامید کند؛ با وجود این، با تمرین و تکرار همیشه می‌توانید به نتایج خوبی دست پیدا کنید. فاکتورهای زیادی را باید هنگام عکاسی در نظر بگیرید. با در نظر گرفتن فاکتورهایمانند نورپردازی، پس زمینه یا بک‌گراند، زاویه دوربین، ترکیب‌بندی، نورپردازی و غیره می‌توانید عکس‌های خوبی از مواد غذایی بگیرید.

منبع: ظرف گرافیک

که بشقاب سفید شما کاملاً تمیز و بدون لکه اضافی باشد.

عکاسی خلاقانه از مواد غذایی

خلاق باشید! اصلاً اشکالی ندارد که مقداری از خرده بیسکویت‌ها در عکس وجود داشته باشد. لازم نیست ظرف همه غذاها تمیز و بی‌عیب و نقص باشد. پس مقداری بیسکویت را خرد یا کلوچه را تکه کنید. این کار به مخاطب عکس نشان می‌دهد که کسی از این غذا لذت برده است. این کار نیز به اندازه تمیز بودن تاثیر گذار است؛ اما سعی کنید زیاده‌روی نکنید.

تنوع پس‌زمینه در عکاسی غذا

حتماً استایل‌های متنوعی برای عکاسی غذا به کار ببرید. شاید تغییر استایل هزینه‌بر باشد؛ اما باید از مهارت خود برای ایجاد ظاهری متنوع استفاده کنید. ظاهر غذا مشخص است و شما نمی‌توانید به جز تغییر نوع چیدمان آن، تغییر دیگری در ظاهر غذا ایجاد کنید. معمولاً در عکس‌های پرتره با ایجاد تغییر در پس‌زمینه، در عکس، تنوع ایجاد می‌شود. شما می‌توانید از همین ایده نیز برای عکاسی مواد غذایی استفاده کنید. تغییر رومیزی‌ها، بشقاب‌های غذا و موارد این‌چنینی بهترین گزینه برای ایجاد تنوع در عکاسی مواد غذایی است. با استفاده از وسایلی که از قبل دارید، می‌توانید تنوع و جذابیت در پس‌زمینه ایجاد کنید. سعی کنید از بافت و رنگ‌هایی استفاده کنید که مکمل سوژه عکاسی شما باشند. یکی دیگر از راهکارهای جالب برای ایجاد تنوع، استفاده از تکه پارچه‌هایی است که بدون استفاده مانده‌اند. این کار ارزان‌تر از خرید رومیزی است و کار کردن با این تکه پارچه‌ها جذاب و ساده‌تر است. شما می‌توانید از ایده‌های زیادی برای ایجاد تنوع در پس‌زمینه استفاده کنید؛ اما تا حد امکان از زیاده‌روی پرهیز کنید. گاهی اوقات تنها لازم است از یک بشقاب ساده استفاده کنید. حواستان باشد که حتماً پس‌زمینه عکس باید از خود سوژه متمایز باشد.

در عکاسی مواد غذایی با توجه به کاربرد عکس، عکاسی کنید

آیا برای کتاب آشپزی و مجله عکاسی می‌کنید یا برای طرح بسته‌بندی محصولات؟ شناسایی مخاطبان و مورد استفاده از عکس، نقش بسیار مهمی در نحوه عکاسی و ترکیب‌بندی عکس دارد. حتماً با مشتری‌تان خود در زمینه ترکیب‌بندی، چیدمان و استایل عکس صحبت کنید تا بتوانید عکس‌های دلخواه و باب‌سلیقه

قندآوران

شرکت قندآوران فارس
اولین تولید کننده قند زبر در ایران

تولید کننده انواع قند کله و خرد شده و بسته بندی
با دستگاه‌های تمام اتوماتیک

به دونش برای به فلاسک کافیه!

قند زبر قندآوران، **دوستدار سلامتی شما***

* اطلاعات بیشتر:



WWW.GHANDAVARAN.COM

شیراز-کیلومتر ۲۰ جاده شیراز - اصفهان؛ روبروی درب اصلی پالایشگاه شیراز تلفن: ۰۶-۳۲۶۲۰۳۵۴-۰۷۱ همراه: ۰۹۱۷۱۸۷۰۳۰۰

طرنک

آهه هین

شرکت عصاره سازان پارس مرودشت

Osarehsazan Pars Marvdasht



رب گوجه
فرنگی

ترشیجات

شوریجات

فارس . مرودشت . شهرک صنعتی فتح آباد . خیابان پژوهش

۰۹۱۷۸۰۸۲۲۶۱

۰۹۱۷۳۲۸۰۹۹۳

parviz11sajadian@gmail.com

o.s.p.company

تعهد به کیفیت، راز موفقیت ماست.





شرکت آرد سنبله

تولید آرد گندم

فارس . شیراز . بلوار نصر . کیلومتر ۳
۰۷۱-۳۷۴۳۶۸۴۴-۴۷ ۰۷۱-۳۷۴۳۶۹۲۲

عزیز

تک چین بهاران

حاجے سلامت هموطنان عزیز



● آدرس کارخانه : کیلومتر ۶۵ جاده قدیم شیراز- اصفهان ● تلفن : ۰۷۱۵۸۶۱۲۱۱۷-۰۲۰ ● موبایل : ۰۹۱۷۳۰۰۰۰۴۱-۰۹۱۷۷۰۹۰۴۴۹ ●
 ● دفتر مرکزی : تهران ، پاسداران ، خیابان گل نیه ، پلاک ۴۰ ● تلفن : ۰۲۱-۰۲۶۷۱۴۳۲۶ - ۰۲۱-۰۲۶۷۱۴۳۳۱

رب گوجه فرنگی



خیار شور



زاهد

ترمینال فرآوری
و ضبط بسته

فارس . سروستان . کوهنجان
انتهای بلوار سردار سلیمانی

۰۹۱۷ ۳۱۱ ۴۱۶۵

۰۹۱۷ ۳۰۰ ۴۹۳۵



شماره ثبت: ۲۷۷۲

شرکت صنایع فارس عصاره ایرانیان

Fars Osareh Iranian Industries Co.



www.FarsOsareh.com

info@FarsOsareh.com

شرکت صنایع فارس عصاره ایرانیان

تولیدکننده فرآورده های شیرین بیان

کاربردهای عصاره مایع، جامد و پودر عصاره شیرین بیان و دیگر فرآورده های شیرین بیان:

کاربرد دارویی:

- درمان زخم های گوارشی ● درمان زخم معده ● درمان سرطان معده
- مناسب برای برطرف کردن ورم معده
- برطرف کردن سوء هاضمه، علائم یائسگی، زخم و التهاب دهان، التهاب روده، گلو درد، بیماری آدیسون
- تقویت غده آدرنال ● تقویت حافظه ● کاهش استرس ● ضد سرفه
- درمان برونشیت، روماتیسم، ورم مفاصل و ...

کاربرد بهداشتی:

- استفاده به عنوان ماسک ضد لک ● روشن کننده پوست ● جلوگیری از پوسیدگی دندان
- مورد استفاده در محصولات بهداشتی مانند محلول شستشوی دهان، خمیر دندان، لوسیون، تونیک مو، عطر و ...

کاربرد غذایی:

- شیرین کردن فرآورده های غذایی
- مورد استفاده در تنقلات مانند آب نبات، ژله، پاستیل، کیک، بستنی، شربت، نوشابه، دمنوش، آدامس، ماءالشعیر و نوشیدنی های تخمیری
- تفاله شیرین بیان به عنوان خوراک دام استفاده می گردد.

کاربرد صنعتی:

- عامل طعم دهنده در دخانیات و تنباکو
- ایجاد کف ثابت و با دوام در مواد شوینده مانند شامپو، مایع دستشویی، لباسشویی و ...
- ایجاد کف ثابت و با دوام در فوم های حفاری، فوم آتش نشانی و فوم بتن
- مورد استفاده در رنگ رنگرزی و صنعت جوهرسازی و دباغی چرم
- تفاله شیرین بیان جهت تولید کود ورمی کمپوست همچنین به عنوان مکمل در سایر کودها مورد استفاده قرار می گیرد.

محصولات



پودر عصاره شیرین بیان



عصاره جامد شیرین بیان



عصاره مایع شیرین بیان



ریشه شیرین بیان



تفاله شیرین بیان



عرق شیرین بیان



گرانول شیرین بیان

📍 کارخانه: کیلومتر ۵۰ بزرگراه شیراز - اصفهان، شهرک صنعتی فتح آباد مرودشت، بلوک A

دفتر تهران: جنت آباد مرکزی، خیابان شاهین شمالی، خیابان بهار، بن بست اردیبهشت، پلاک ۱۲

📠 ۰۲۱ - ۴۶۰۴۲۶۱۸

📞 ۰۹۱۷۰۰۰۱۲۲۳

📠 ۰۹۱۷۰۰۰۱۲۲۳

محمد
رئیس

گل کلدت میمند فارس

تولید گلاب و سایر عرقیات

فارس . میمند . خیابان گلستان (گلاب گیران)

۰۹۱۷۱۱۳۴۸۶۱ ۰۷۱-۳۸۷۷۲۲۵۲



مصرف کنندگان خواهان بسته بندی های غیر پلاستیکی هستند



گزینه دوم شدند. پاسخ دهندگان به تحقیق صنعتی ما این موضوع را در جایگاه دوم از بالا نشان دادند. اندکی بیشتر از مصرف کنندگان می گویند که باز یافت در آمریکا کاری بهداشتی است. ۴۵ درصد آن را قوی و پر تلاش یا تقریباً متناسب با سلامتی می دانند؛ اما در مقابل ۳۹ درصد آن را ضعیف و چالش برانگیز بر شمرند.

• صاحبان نام های تجاری ممکن است بگویند که آن ها از بسته بندی های پلاستیکی استفاده می کنند؛ زیرا این چیزی است که مشتریان می خواهند (احتمالاً به خاطر موضوع هایی همچون راحتی یا مصرف در حال حرکت). اما مصرف کنندگان مشکلات ضایعات بسته بندی های پلاستیکی را تقصیر خود نمی دانند؛ به همین خاطر به دنبال بسته بندی های جایگزین نیستند.

• ۶۰ درصد از پاسخ دهندگان خواهان بسته بندی غیر پلاستیکی هستند؛ اما اگر برندها بخواهند از بسته بندی های پلاستیکی استفاده کنند، باید مطمئن شوند که قابل باز یافت هستند یا اینکه از مواد باز یافت شده (PCR) یا بایوپلاستیک ها تولید شده اند.

• در مجموع کمتر از یک سوم گفتند که آن ها از ممنوعیت ها پشتیبانی می کنند؛ اما میلیال ها اعتقاد بیشتری به میانه روی دولت به عنوان یک راهکار نسبت به سایر گروه های سنی دارند. ساکنان مناطق غربی آمریکا قوانین را موثر تر می دانند؛ به ویژه آن هایی که در غرب میانه زندگی می کنند.

• با وجود اینکه آن ها چگونه ممکن است راجع به ممنوعیت ها فکر کنند، ۸۵ درصد از پاسخ دهندگان گفتند که ممکن است یا به احتمال زیاد شاهد قوانین سختگیرانه بیشتری راجع به بسته بندی های پلاستیکی خواهند بود.

• ۸۳ درصد از پرسش شوندگان معتقدند که بسته بندی های غیر پلاستیکی از محیط زیست محافظت بیشتری می کنند.

• نکته امیدوار کننده: مصرف کنندگان آشکارا در پی انجام حرکتی مثبت هستند. بیش از یک سوم آنان می گویند که در حال یادگیری راجع به پایداری بسته بندی های پلاستیکی هستند.

منبع: هنر بسته بندی

هم زمان با اینکه جنبش ضد پلاستیک در حال در نور دیدن جهان است، بسیاری از خریداران کالاهای بسته بندی شده (CPGs) از بسته بندی های پلاستیکی دوری می کنند. آیا آنان خریداران را هدایت یا از آن ها پیروی می کنند؟ تحقیق های تخصصی نشان می دهد مصرف کنندگان از صاحبان برند انتظار دارند که به طور داوطلبانه بسته بندی های پلاستیکی یک بار مصرف را با نمونه های غیر پلاستیکی جایگزین کنند؛ اما آیا مصرف کنندگان هنگامی که راجع به بسته بندی های پایدار بدانند، هنوز بسته بندی های غیر پلاستیکی را ترجیح می دهند؟ این ممکن است پرچالش ترین سوال برای بازار یابان برند باشد که نیاز دارند تا هنگام تنظیم اهداف پایداری شان به آن جواب دهند.

تحقیقی را نشریه «Packaging Digest» روی خریداران در خصوص بسته بندی های پلاستیکی انجام داد. مهم ترین نکات شامل موارد زیر شدند:

• مصرف کنندگان آمریکایی عمیقاً نگران تاثیر بسته بندی های پلاستیکی یک بار مصرف بر محیط زیست هستند. حدود ۳۱ درصد از پاسخ دهندگان معتقدند که نگرانی آن ها در خصوص تاثیر زیست محیطی بسته بندی های پلاستیکی در بالاترین حد ممکن است. ۶۱ درصد از مصرف کنندگان از صفر تا ده نمرات هشت، نه یاده را به این نگرانی دارند. این موضوع نشان می دهد که آن ها آگاهی بسیار زیادی از بسته بندی های پلاستیکی که ما را احاطه کرده اند، دارند.

• دوسوم پاسخ دهندگان می گویند که موقعیت بسته بندی های پلاستیکی یک بار مصرف از همیشه بدتر است؛ اما مصرف کنندگان همچنین به این نتیجه نرسیده اند که به حداکثر رسیده است. ۸۲ درصد می گویند که اوضاع اما در حال بدتر شدن است.

• درصد عظیمی از پاسخ دهندگان (۸۹ درصد) بر این باورند که باز یافت می تواند بسر زباله های موجود در اقیانوس ها تاثیر مثبت بگذارد.

• مصرف کنندگانی که به اندازه متخصصان صنعتی از تلاش برای باز یافت در آمریکا خبر ندارند به آن امتیاز پایینی دادند و از انتهای لیست، نگرانی های زیست محیطی





اهمیت چاپ در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی و خشکبار

ویژگی‌های بسته‌بندی مواد غذایی

پیش از اینکه به ویژگی‌های بسته‌بندی مواد غذایی بپردازیم، ابتدا باید بررسی کنیم، بسته‌بندی به صورت کلی چه مشخصه‌هایی باید داشته باشد. یک بسته‌بندی استاندارد باید بتواند این شرایط را در خود داشته باشد:

- قابلیت پذیرش چاپ بر روی بسته‌بندی؛
- قابلیت استفاده در ماشین‌های لفاف؛
- قابلیت دوخت در حرارت روی بسته؛
- شکل پذیری به کمک باد یا خلأ یا فناوری‌های حرارتی.

بسته‌بندی مواد غذایی علاوه بر این موارد، نیازمندی‌ها و شرایط خاص دیگری هم باید داشته باشد که به شرح زیر است:

- شفافیت و درخشش سطح بسته برای رضایت و جلب نظر مشتری؛
- کنترل در انتقال رطوبت و بخار آب؛
- کنترل در انتقال سایر گازها مانند دی‌اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن؛
- تحمل تغییر درجه حرارت هنگام انبارداری، جابه‌جایی و فروش؛
- نبود مواد سمی در جنس بسته‌بندی؛
- ارزان و به‌صرفه بودن بسته‌بندی؛
- مقاومت در مقابل ضربه و فشارهای خارجی.

اگر نه تمام بسته، معمولاً حداقل بخشی از بسته‌بندی مواد غذایی شفاف است و در آن از پلاستیک استفاده می‌شود؛ چراکه مشتریان خرید محصولات غذایی علاقه دارند داخل محصول و خود کالا را بررسی کنند و از کیفیت آن مطمئن باشند.



بسته‌بندی محصولات غذایی علاوه بر شرایط عمومی حاکم بر صنعت بسته‌بندی، شرایط خاص خودش را هم دارد. صنعت بسته‌بندی مواد غذایی نه تنها در ایران، بلکه در تمام دنیا گسترده است و از جمله صنایعی است که سبک زندگی مدرن به آن نیاز فراوان دارد. در موضوع بسته‌بندی مواد غذایی علاوه بر اینکه کالا برای نگهداری، توزیع و بازاریابی آماده می‌شود، با مساله‌ای به نام بهداشت بسته‌بندی مواجهیم. شاید رعایت بهداشت در تمام حوزه‌های بسته‌بندی، چه غذایی و چه غیر آن، عاملی است که باید مورد توجه قرار گیرد؛ اما در زمینه بسته‌بندی مواد غذایی اهمیت ویژه‌ای پیدا می‌کند.

بنابراین کاملاً منطقی است که بسته‌بندی حبوبات و خوراکی‌های خشک، مثل چیپس و بیسکویت، پروتکل ورود بهداشتی سخت‌گیرانه تری نسبت به بسته‌بندی محصولات الکترونیکی یا کاغذی داشته باشد.

در ادامه، به ویژگی‌هایی که بسته‌بندی محصولات غذایی باید در خود داشته باشند، می‌پردازیم و پس از آن، پراکندگی جغرافیایی شرکت‌ها و کارخانه‌های بسته‌بندی در ایران را بررسی می‌کنیم.

ضروری مبنی بر نحوه نگهداری کالا چاپ می شود که شامل دمای لازم برای نگهداری از محصول (مثل مکان خشک و خنک، در یخچال یا به دور از نور خورشید) است. گاهی هم هشدارهایی مبنی بر نگهداری نامناسب محصول روی بسته چاپ می شود که نشان می دهد در صورت فشار یا ضربه یا سوراخ بودن بسته، محصول داخل آن دیگر قابل استفاده نیست یا مثلاً باید دور از دسترس کودکان نگهداری شود.

کارخانه های بسته بندی مواد غذایی در ایران

صنعت بسته بندی در ایران بسیار پراکنده است و این مساله در عین حال که چالش هایی را برای متصدیان و مسوولان این بخش به وجود آورده، مزایایی هم به همراه داشته است. در ایران کارخانه های تولید بسته بندی زیادی فعالیت می کنند که به بخش های زیر قابل تقسیم است:

- کارخانه یا واحد تولیدی بسته بندی کارتن؛
- کارگاه ها یا کارخانه های چاپ بسته بندی؛
- فروشندگان یا تولیدکنندگان ماشین آلات و دستگاه های بسته بندی؛
- کارگاه ها و واحدهای تولیدی جعبه سازان بسته بندی؛
- تولیدکنندگان ظروف پلاستیکی؛
- تولیدکنندگان ظروف فلزی؛
- تولیدکنندگان ظروف شیشه ای؛
- کارخانه های بسته بندی های پلاستیک.

با توجه به تمرکز بیشتر سرمایه داران و تولیدکنندگان ایرانی در پایتخت، حضور حداکثری آن ها در این محدوده از کشور قابل پیش بینی است و طبیعی به نظر می رسد.

بسیاری از کارخانه های صنایع بسته بندی در همه بخش ها در استان تهران راه اندازی شده اند و فعالیت می کنند؛ همچنین تعداد زیادی از این واحدهای تولیدی بسته بندی در حفاصل مسیر تهران تا قزوین و در ادامه آن، رشت و در نهایت تبریز مستقر هستند.

پس از تهران و محدوده جغرافیایی پایتخت، کارخانه و واحدهای تولیدی صنعت بسته بندی در مناطق جنوب کشور بیشتر از همیشه نیاز است. در این خطه، تولیدات کشاورزی زیاد است؛ در نتیجه بسته بندی محصولات غذایی نیازی اساسی محسوب می شود.

در همان فعالیت محدود تولید که وجود دارد، برخی ملزومات بسته بندی مواد غذایی تولید نمی شود؛ مثل فیلم «BOPP» که بسیار هم مورد استفاده است. این در حالی است که مواد اولیه تولید این فیلم از جنوب کشور به سمت شمال حمل می شود. به صورت کلی سرمایه گذاری در جنوب کشور در این حوزه مدیریت نشده و باید مورد بررسی متولیان این صنعت قرار گیرد.

پروینق ترین منطقه از نظر تولید بسته بندی (نه فقط بسته بندی مواد غذایی) را می توان شمال کشور دانست. از استان های خراسان شمالی گرفته تا استان های مجاور در بای خزر و شمال آذربایجان همگی فعالیت خوبی در زمینه بسته بندی دارند؛ البته استان های شمالی کشور به خاطر نزدیکی با دریا رطوبت بالایی دارند؛ به همین دلیل روند رشد بسیار کندی را در بسته بندی طی کرده اند.

استان خراسان شمالی هم با اینکه در بسته بندی فعال است و مواد غذایی چون زعفران و سایر محصولات کشاورزی همیشه خواهان صنعت بسته بندی در این بخش است، اما از فرصت موجود برای پیشرفت و بروز خلاقیت استفاده نکرده و روند رشد آهسته ای دارد. فعالیت برخی کارخانه های بسته بندی دولتی یا غیر خصوصی هم در این منطقه جغرافیایی بی تاثیر نبوده است.

بخش شمال غربی کشور هم به علت مجاورت با ترکیه و رونق مسیر صادرات از این مرز پیشرفت خوبی در زمینه بسته بندی محصولات داشته اند و آینده روشنی دارند. در مقابل، بخش جنوب شرقی کشور عملاً فعالیتی در زمینه بسته بندی ندارد و برنامه و استراتژی برای سرمایه گذاری در این بخش هم انجام نمی شود.

به صورت کلی می توان به آینده صنعت بسته بندی در ایران امیدوار بود. با افزایش تولید محصول، چه غذایی و چه غیر آن در کشور، تقاضا برای بسته بندی کالاها در کشور افزایش پیدا می کند و بهتر است پیش از هر چیز نظارت و مدیریت در این صنعت افزایش پیدا کند تا روند رشد آن در مسیر درست خود طی شود و پیشرفت با نگاهی کارشناسی انجام گیرد.

منبع: چاپ و نشر آنلاین

در برخی از مواد غذایی مانند گوشت اگر بخش کمی از محصول شفاف باشد، امکان دارد منجر به نارضایتی مشتری شود؛ اما در برخی محصولات دیگر مانند شیر، آرد، برنج یا حتی خشکبار نمایش تنها بخش کوچکی از محصول داخل بسته کفایت می کند. این مساله در باره بسته بندی هایی مانند چیپس، بیسکویت و خوراکی های خشک ضرورت چندانی ندارد؛ هر چند طراحی های بسته بندی زیادی وجود دارد که در بخش هایی از خود شفافیت را حفظ کرده اند. در بسته بندی این خوراکی های خشک بیشتر مساله بر سر جلوگیری از ورود رطوبت و بخار آب به داخل بسته است.

فناوری های به کار رفته در بسته بندی مواد غذایی

برای هر کدام از نیازهایی که صنعت بسته بندی مواد غذایی به آن احتیاج پیدا می کند، دستگاه و ماشین آلات یا یک فناوری در نظر گرفته شده است. هر کدام از انواع مواد غذایی ویژگی منحصر به فرد خود را دارد که در نتیجه نیاز به بسته بندی خاصی هم پیدا می کند که بتواند تمام مشخصه های یک بسته استاندارد را هم داشته باشد. این فناوری ها در زیر معرفی شده اند:

- ورق های جذب کننده اکسیژن برای کند کردن فرآیند اکسید شدن چربی ها در محصولات که چرب هستند؛
 - ورق های خوراکی عایق بین محصولات داخل بسته برای کند کردن روند انتقال رطوبت بین اجزای تشکیل دهنده یک ماده غذایی درون بسته که هر کدام فعالیت شیمیایی متفاوتی دارند؛
 - ورق های جذب کننده دی اکسید کربن؛
 - ورق های جذب کننده بوی نامطبوع، چه از بیرون بسته به داخل و چه عکس آن؛
 - ورق های حساس به مایکروبو که در صورت افزایش دما و گرم شدن محیط باد می کند و مواد غذایی داخل بسته را حرارت می دهد. این ورق ها در بسته بندی موادی مثل سیب زمینی نیمه آماده، نان های صنعتی و نیمه صنعتی یا ذرت نیمه آماده کاربرد دارند. نشانگر انجام فرآیند مایکروبو روی این بسته بندی ها چاپ شده است؛
 - ورق های منتشر کننده بخار آب درون بسته به بیرون.
- غیر از موارد گفته شده، معمولاً روی بسته بندی های مواد غذایی اطلاعات مهم و



۸ گرایش جهانی در بسته‌بندی و تاثیر آن‌ها بر آینده این صنعت

برداشت نخست را باید جدی گرفت. برای بسیاری از برندها این موضوع اهمیت بسیاری در بسته‌بندی محصولات دارد؛ مانند تمام اشکال بازاریابی که بنا به سلیقه و خواسته مشتری، جهت و روش‌ها تغییر می‌کنند؛ همانند میل به بسته‌بندی‌های پایدار. در ادامه مقاله، به هشت گرایش کلیدی که برندها باید به آن‌ها توجه کنند، اشاره می‌شود.



تحقیق‌ها نشان داده است که خریداران در کمتر از دقیقه تصمیم خود برای خرید را می‌گیرند. دوسوم آنان گفته‌اند که رنگ، یکی از مهم‌ترین فاکتورهایی است که هنگام خرید در نظر می‌گیرند.

۵۲ خلاقیت، کلید ماجراست

بسته‌بندی مجدد مورد ارزیابی قرار گرفته است. نقش آن دیگر تنها محافظت از کالا نیست. بسته‌بندی همانند بومی برای خلاقیت و طراحی است که باعث مشتعل شدن حس علاقه‌مندی در مشتریان می‌شود. تمرکز بر این تلاش، برای جلب توجه نظر خریداران جوان در فروشگاه‌های خرده‌فروشی، هدف نهایی است تا آن‌ها اتصال خوبی به بسته‌بندی ایجاد کنند.

۵۱ رنگ‌های برجسته و جذاب، تاثیرگذارند

متمایز بودن در قفسه، تنها چالشی نیست که برندها با آن مواجه‌اند؛ آن‌ها همچنین باید بر شلوغی موجود در وبسایت‌های فروش آنلاین نیز غلبه کنند. در واکنش به این موضوع، ما شاهد سایه‌های زرد، رنگ‌های نئون و جلوه‌های متالیک بر روی بسته‌بندی‌ها هستیم.

دستور العمل ویژه می تواند حایز اهمیت باشد. پیغام های دست نویس خریداران را متوجه این نکته می کند که انسان های واقعی پشت این رویداد هستند.

• نوارهای بسته بندی رنگی می توانند بسته شما را سفارشی جلوه دهند. یک نمونه یا هدیه می تواند به معنای تشکر یا معرفی محصولات جدید به خریداران باشد.

۵۸ علت و انگیزه شما چیست؟

بازاریابی علت محور (سببی)، استراتژی ای است که برندها می توانند از آن برای تبلیغ مسوولیت های جمعی اجتماعی شان در راستای تبلیغ برندشان استفاده کنند. مصرف کنندگانی که از لحاظ اجتماعی به هم متصل هستند، از برندها چیزی بیشتر از ارایه مواد اولیه می خواهند. آن ها انتظار دارند برندهایی را که می خرند، از لحاظ اجتماعی نیز مسوولیت پذیر باشند و تنها به سود فکر نکنند. بسته بندی می تواند پلتفرمی برای ایجاد ارتباط در مبحث بازاریابی علت محور باشد. خلاصه اینکه جهان، بسیاری از فرهنگ ها را پشت سر گذاشته و به این مرحله رسیده است. برندها باید خلاقیت های بسته بندی و گرایش های جدیدشان را به گونه ای با خواسته های جدید مشتریان هماهنگ کنند. امروز، بسته بندی به یک نیاز تبدیل شده است تا ماده ای برای رفتن به زباله دانی.

منبع: هنر بسته بندی

را که می خرند، ببینند. آن ها آزادی در ارزیابی (اینکه محصول خریداری شده آن ها تا چه اندازه تازه است) را خواستارند، بیشتر از آنکه بخواهند به بسته بندی یا اطلاعات درج شده روی آن توجه کنند. آن ها می خواهند تمام داستان سفر محصول غذایی شان از مزرعه تا فروشگاه را بدانند. ما شاهد این هستیم که جارهای شیشه ای، بطری های PET و حتی قوطی های پلاستیکی شفاف دوباره محبوبیت پیدا کرده اند.

۷. به من یک تجربه خوب بفروش

کافی است نگاهی به شبکه های اجتماعی بیندازید تا ببینید ویدئوهای باز کردن محصولات تا چه اندازه جذاب هستند. مصرف کنندگان در هنگام باز کردن بسته بندی برای دیدن محصولی که خریده اند هیجان زده می شوند و این موضوع می تواند در طراحی یک بسته بندی دیده شود. این موضوع به طور خاص برای برندهای تجارت الکترونیک که فرصتی برای مواجهه و گیرانداختن مشتری در فروشگاه های حقیقی ندارند، بسیار مهم است. بسته بندی می تواند به خلق تجربه خاطر انگیز برای خریداران منجر شود که برندها را از رقیبانشان متمایز می کند. خلق یک تجربه سفارشی بسته بندی می تواند شامل مواد اولیه ای باشد که به تجربه باز کردن بسته اضافه می شود. بخشی از گزینه ها بدین قرار هستند:

- لفاف پیچی محصول در دستمال کاغذی باعث ایجاد لایه ای برای جذاب کردن پیش بینی محصول در هنگام باز کردن جعبه می شود.
- پرکننده های پایدار شامل رپ های حباب دار زیست تخریب پذیر هستند که تعهدات محیط زیستی برند را بدون کاهش لذت تجربه نمایش می دهند.
- استیکرها بسیار متنوع، ارزان و قابل برندسازی هستند.
- یک یادداشت شخصی یا

۵۳ بسته بندی پایدار، اولویت اصلی است

مصرف کنندگان خواهان بسته بندی های دوستدار محیط زیست هستند. اغلب برندهای بزرگ تلاش می کنند تا از مواد بازیافت شده در بسته بندی هایشان استفاده کنند؛ از جمله کوکاکولا. تحقیق ها نشان داده است که مصرف کنندگان حاضرند هزینه بیشتری را برای محصولاتی بدهند که در تولید آن ها پایداری ملاک نظر بوده است.

۵۴ هر چه کمتر بیشتر

بسته بندی های حداقلی (مینیمالیستی) بسته بندی هایی هستند که تنها اطلاعات ضروری بر روی آن ها نوشته شده است. تحقیق ها نشان می دهد مصرف کنندگان به برندها اعتماد کمتری می کنند، هنگامی که بسته بندی محصولشان پر از اطلاعات شده است. رویکرد سراسرتر این است که بتوانید با خریداران فضای اعتماد بهتری را ایجاد کنید.

۵۵ گذشته دوباره بازمی گردد

لیبل زنی خاص و مناسبی ممکن است متضاد با بسته بندی دارای رنگ های برجسته و امروزی باشد؛ اما نشان داده شده است که به همان میزان نزد مصرف کنندگان محبوب است. آن ها جذب بسته بندی های مناسبی می شوند؛ چراکه حافظه فرهنگی آن ها را به خود مشغول می کند و به راحتی در آن ها هم آوایی ایجاد می کند. برای خریداران پیرتر، حس نوستالژی دارد و دیدن چیزی که آن ها را به یاد گذشته و کودکی شان می اندازد، بسیار جذاب است.

برای خریداران در حال ظهور (جوانان) می تواند به معنای به کار انداختن کنجکاو برای کشف گذشته باشد. از این طریق، لیبل زنی مناسبی می تواند خریداران در هر سنی را به خود جذب کند. این لیبل ها بدون زمان هستند.

۵۶ شفافیت به معنای صداقت است

بسته بندی های غذایی شفاف به بالاترین گرایش در طراحی بسته بندی تبدیل شده اند. مصرف کنندگان به شکل روزافزونی می خواهند محصول واقعی



لبنیات و اثرات سلامتی بخش آن

مقدمه



شیر و دیگر محصولات لبنی، فرآورده‌هایی با ارزش تغذیه‌ای بسیار بالا و تامین کننده انرژی، پروتئین باکیفیت و طیف وسیعی از املاح و ویتامین‌ها هستند که به راحتی در بدن جذب می‌شوند. به طور کلی بیشتر از نیمی از کلسیم و در حدود یک چهارم فسفر دریافتی در رژیم غذایی از لبنیات تامین می‌شود؛ همچنین فراوان ترین ویتامین‌های موجود در شیر و فرآورده‌های لبنی، ویتامین ب ۲ یا ریوفلاوین، ب ۱۲ و ویتامین آ است.



لبنی منجر به کاهش خطر ابتلا به سرطان ریه و روده بزرگ می‌شوند. هر چند درباره سرطان پروستات شواهد ضدونقیضی از ارتباط مستقیم محصولات لبنی با شیوع بیشتر این سرطان وجود دارد.

عدم تحمل لاکتوز

محصولات لبنی حاوی قند به‌خصوصی به نام لاکتوز هستند که برای هضم این قند، روده کوچک آنزیم لاکتاز را تولید می‌کند. افرادی که بدن آن‌ها قادر به تولید مقدار کافی آنزیم لاکتاز نیست، به دنبال مصرف لبنیات دچار علائم گوارشی همچون نفخ، درد شکمی، تهوع و اسهال می‌شوند. افرادی که قادر به مصرف لبنیات نیستند، می‌بایست کلسیم موردنیاز خود را از طریق شیرهای بدون لاکتوز، شیرهای غیر لبنی غنی شده همچون شیر سویا، سبزی‌های برگ سبز و دیگر غذاهای غنی از کلسیم تامین کنند. از آنجایی که میزان نیاز به کلسیم در افراد با گروه‌های سنی و شرایط مختلف متفاوت است، بهتر است در خصوص میزان لبنیات موردنیاز با متخصص تغذیه مشورت کنند. فرآورده‌های لبنی تخمیری همچون ماست و برخی پنیرها دارای مقادیر کمتری لاکتوز نسبت به شیر هستند؛ در نتیجه برخی افراد نمی‌توانند این گونه محصولات را تحمل کنند؛ در حالی که برخی دیگر حتی به مقادیر بسیار اندک لاکتوز نیز حساس هستند.

نتیجه‌گیری

لبنیات بخش مهمی از رژیم غذایی ما را شامل می‌شوند؛ زیرا کمتر می‌توان ماده غذایی را یافت که دارای مقادیر مناسب کربوهیدرات، پروتئین با کیفیت بالا، چربی کم و مقادیر قابل توجه ریز مغذی‌ها باشد. باین حال برای مشاهده فواید ذکر شده لبنیات توصیه می‌شود محصولات

لبنی کم چرب مثل شیر بدون چربی یا کم چرب، ماست و پنیر کم چرب یا روستایی و دیگر لبنیات کم چرب در برنامه غذایی روزانه گنجانده شود.

گردآورندگان:

دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص تغذیه و رژیم درمانی
میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی

چرا باید لبنیات را در رژیم غذایی روزانه خود بگنجانیم؟

تراکم استخوان

لبنیات منابعی غنی از نظر ترکیبات مغذی موردنیاز سلامت استخوان شامل کلسیم، پروتئین، پتاسیم و فسفر هستند. دریافت کافی کلسیم بر وضعیت کلسیم استخوانی اثر مثبت می‌گذارد و موجب رسیدن به حداکثر توده استخوانی می‌شود. این توده استخوانی بالا موجب افزایش رشد، قدرت و تراکم استخوان کودکان می‌شود؛ همچنین پیشگیری از پوکی استخوان و شکستگی‌های ناشی از آن را در سالمندان به دنبال دارد. مصرف محصولات لبنی می‌تواند در پیشگیری از بیماری‌های دندانی نیز مفید باشد. کلسیم غذایی نسبت به مکمل‌های کلسیم اثرات مفید بیشتری بر استخوان‌ها اعمال می‌کند.

فشار خون

در مطالعات انجام‌شده مشخص شد، افرادی که مقادیر بیشتری لبنیات کم چرب استفاده می‌کنند، نسبت به افرادی که لبنیات کم چرب کمتری دریافت می‌کنند، فشارخون پایین‌تری خواهند داشت. به گفته محققان، این خواص ضدفشارخون تنها مربوط به مصرف لبنیات کم چرب است و در پی دریافت مکمل‌های کلسیم اثرات ضد پرفشاری خون دیده نمی‌شود. به عقیده محققان خواص ضد پرفشاری خون لبنیات کم چرب، احتمالاً در ارتباط با پروتئین آن‌ها است.

سندروم متابولیک

نتایج مطالعات گذشته نشان داده است، افرادی که لبنیات کم چرب بیشتری مصرف می‌کنند، دور شکم کوچک‌تری خواهند داشت؛ در نتیجه کمتر مستعد ابتلا به سندروم متابولیک، بیماری‌های قلبی و دیابت هستند. هر چند مطالعات انجام‌شده نشان داده‌اند که ارتباطی بین کلسیم و کاهش وزن وجود ندارد، باین حال کلسیم موجود در منابع لبنی در تنظیم وزن بدن نقش مهمی دارند.

سرطان

شواهد موجود نشان می‌دهد لبنیات می‌توانند ریسک ابتلا به برخی سرطان‌ها را کاهش دهند؛ برای مثال، مصرف محصولات





تغذیه در بیماری های

قلبی عروقی

مقدمه



بیماری های قلبی عروقی یکی از علل اصلی مرگ و میر در دنیا هستند. این بیماری ها به آهستگی ایجاد می شوند و در مراحل اولیه اغلب علامتی نیز ندارند. اگر چه یک علت واحد وجود ندارد، اما رژیم غذایی ناسالم می تواند یکی از عوامل خطر ساز بیماری های قلبی باشد. توجه به آنچه می خورید و مصرف انواع غذاهای سالم از پنج گروه غذایی یکی از مهم ترین اقدامات پیشگیرانه است که می توانید انجام دهید.

با تغذیه سالم خطر بیماری قلبی خود را کاهش دهید

- مصرف مقدار زیاد سبزی‌ها، میوه‌ها و غلات کامل؛
- مصرف انواع منابع سالم پروتئین (به‌ویژه گوشت سفید، ماهی و غذاهای دریایی)، حبوبات (مانند لوبیا و عدس)، آجیل و دانه‌ها؛
- اجتناب از مصرف غذاهای فرآوری‌شده (مانند سوسیس و ژامبون)؛
- مصرف لبنیات کم‌چرب؛
- مصرف میوه‌ها و سبزی‌ها در رنگ‌های مختلف با ترکیبات آنتی‌اکسیدانی متنوع؛
- مصرف منابع ویتامین E (از جمله آووکادو، سبزی‌های سبز تیره، روغن‌های گیاهی و محصولات سبوس‌دار) به جای مکمل ویتامین E؛
- انتخاب چربی سالم (آجیل، دانه‌ها، آووکادو، زیتون و روغن آن‌ها) برای پخت‌وپز و جایگزین کردن این مواد به جای روغن‌های اشباع و مضر؛
- استفاده از سبزی‌ها و ادویه‌ها به جای نمک؛
- مصرف آجیل خام و بدون نمک (به خصوص گردو و بادام)؛
- جدا کردن تمام چربی‌های قابل مشاهده گوشت پوست مرغ؛
- عدم مصرف نوشیدنی‌های الکلی.

گردآورندگان:

دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص تغذیه و رژیم‌درمانی
میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی

میزان چربی و کلسترول رژیم غذایی

کلسترول یک چربی ضروری برای بسیاری از عملکردهای ضروری و بخش مهمی از غشای سلولی بدن است. کلسترول از غذایی که می‌خوریم، ساخته و در کبد تولید می‌شود. کلسترول خون شامل کلسترول بد (LDL) و کلسترول خوب (HDL) است. کلسترول LDL (بد) می‌تواند منجر به تشکیل پلاک در عروق و گرفتگی شود؛ در حالی که کلسترول HDL (خوب) به دفع کلسترول از بدن کمک و از تشکیل پلاک در رگ‌ها جلوگیری می‌کند.

چربی اشباع شده

چربی‌های اشباع منجر به افزایش کلسترول LDL (بد) در خون می‌شوند. منابع متداول چربی‌های اشباع شده عبارت‌اند از: محصولات حیوانی (کره، روغن جامد، چربی گوشت از جمله گوشت گاو، گوسفند و پوست مرغ) و غذاهای فرآوری‌شده مانند شیرینی، بیسکویت، سوسیس و کالباس.

چربی‌های ترانس

چربی‌های ترانس نیز همچون چربی‌های اشباع، افزایش کلسترول بد (LDL) خون را به دنبال دارند؛ اما باعث کاهش سطح کلسترول HDL (خوب) می‌شوند؛ بنابراین، این نوع چربی‌ها بیشتر به سلامتی ما آسیب می‌رسانند. اسیدهای چرب ترانس زمانی ایجاد می‌شوند که روغن‌های مایع گیاهی سفت و به جامد تبدیل شوند. این چربی‌های گیاهی جامد و مضر توسط صنایع غذایی در غذاهای فرآوری‌شده (مانند کیک و بیسکویت و غذاهای آماده سرخ شده) استفاده می‌شوند. برخی اسیدهای چرب ترانس نیز به طور طبیعی در برخی از گوشت‌ها، کره و محصولات لبنی وجود دارند.

چربی اشباع نشده

با جایگزینی دریافت انرژی از چربی‌های اشباع‌نشده (چربی‌های خوب) به جای اشباع و ترانس (چربی‌های بد) در رژیم غذایی خود، خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی را کاهش دهید. روغن‌های تهیه‌شده از دانه‌ها یا گیاهان (مانند زیتون، آووکادو، آفتابگردان، کلزا، گلرنگ، بادام زمینی، سویا و کنجد) را جایگزین کره، روغن جامد و روغن پالم کنید. سایر منابع چربی‌های اشباع‌نشده عبارت‌اند از: آجیل بدون نمک، دانه‌ها (از جمله چیا و بذر کتان) و آووکادو.

لبنیات کم‌چرب یا پرچرب؟

اگر چه غذاهای لبنی پرچرب (مانند شیر، پنیر و ماست) حاوی چربی اشباع‌شده هستند، اما به نظر می‌رسد این نوع چربی رابطه‌ای خنثی با سلامت قلب دارد؛ با این حال، انجمن قلب آمریکا توصیه می‌کند افرادی که نیاز به کاهش کلسترول بد خود دارند، باید از انواع کم‌چرب استفاده کنند.

تخم مرغ

زمانی تصور می‌شد که کلسترول موجود در تخم‌مرغ برای سلامت قلب مضر است؛ با وجود این، تحقیقات نشان می‌دهد که تخم‌مرغ هیچ ضرری برای سلامت قلب ندارد؛ اما برای افرادی که نیاز به کاهش کلسترول LDL یا بد دارند یا افراد مبتلا به دیابت نوع ۲، توصیه انجمن قلب حداکثر هفت زرده تخم‌مرغ در هفته است.

نمک و فشارخون

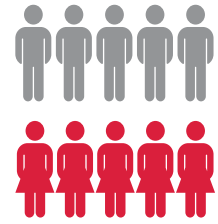
اکثر ما بیش از ده برابر مقدار نمک موردنیاز خود را مصرف می‌کنیم. بیشتر نمک موجود در رژیم غذایی ما از نمک اضافه‌شده به غذا توسط خودمان نیست؛ بلکه از غذاهای بسته‌بندی و فرآوری شده است. حتی غذاهای شیرین و آن‌هایی که طعم «شور» ندارند، می‌توانند بسیار بیشتر از آنچه انتظار دارید، نمک داشته باشند. یک راه ساده برای کاهش میزان نمک در رژیم غذایی این است که میزان غذاهای فرآوری‌شده را کاهش دهید، فست‌فود را محدود کنید و از سبزی‌ها و ادویه‌ها برای طعم‌دادن استفاده کنید.



بررسی کشور چین

Survey of china

مساحت:
۹۵۹۶۹۶۰
کیلومتر مربع



جمعیت (میلیارد نفر):

۱/۴

نرخ رشد جمعیت:

۰/۷ درصد

پکن

پایتخت

زبان رسمی

چینی، ماندرین

جمهوری خلق

نوع حکومت

واحد پول

یوان

دین و مذهب

بودایی، کنفوسیوس، اسلام، تائوئیسم



مناطق آزاد تجاری

شانگهای، گواندونگ، تیانجین، فوجیان، چونگ چینگ، شیان، اینچوان، هوبی، هنان، لیائونینگ، سیچوان، شانشی، ججیانگ



منابع طبیعی

زغال سنگ، روی، کروم، طلا، سنگ آهن



شهرهای مهم

پکن، شانگهای، گوانجو، شیان، ووهان، شنزن، چونگ چین، تین جین، نانجینگ، شیامن، کونمینگ



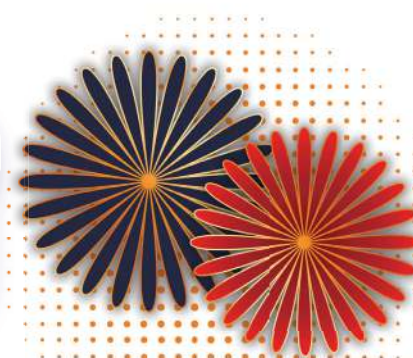
شرکای وارداتی

کره جنوبی، ژاپن، تایوان، ایالات متحده آمریکا، آلمان، استرالیا، برزیل، ویتنام، مالزی، روسیه



شرکای صادراتی

ایالات متحده آمریکا، هنگ کنگ، ژاپن، کره جنوبی، ویتنام، آلمان، هند، هلند، انگلستان، سنگاپور



عضویت در سازمان های بین المللی: سازمان ملل متحد (با حق وتو)، آپک، بانک جهانی، عضو سازمان جهانی تجارت (WTO)

اقلام عمده وارداتی از جهان

مدارهای الکترونیک، نفت خام، کالاهای غیرمذکور در فصول دیگر، سنگ آهن و کنستانتتره های آن، دستگاه های تلفن، اتومبیل های سواری و وسایل نقلیه موتوری، دوربین ها و آلات سنجش، دانه سویا، دیودها و ترانزیستورها، ماشین های خودکار داده پرداز

اقلام عمده وارداتی ایران از چین

قطعات منفصله جهت تولید خودروهای سواری، الکترونگرافیتی، قطعات منفصله جهت تولید اتومبیل سواری ردیف ۸۷۰۳ بنزینی با حجم سیلندر CC ۲۰۰۰، تجهیزات و قطعات و ماشین آلات پالایشگاهی، مازول ال ای دی، دامپتراک، دستگاه سی ان سی چوب و قطعات، دستگاه اکسس پوینت شبکه، قطعات منفصله جهت تولید اتومبیل سواری ام وی ام، گوشی تلفن همراه

اقلام عمده صادراتی به جهان

دستگاه های تلفن، ماشین های خودکار داده پرداز، مدارهای مجتمع شده (آی سی ها) الکترونیک، چراغ ها و نورافکن ها، دستگاه های لیزر، اجزا و قطعات وسایل نقلیه موتوری، مانیتورها و پروژکتورها، دیودها و ترانزیستورها، مبلان، اجزا و قطعات ماشین های دفتری

اقلام عمده صادراتی ایران به چین

پروپان مایع شده، پلی اتیلن سبک خطی، متانول، پلی اتیلن سنگین، اتیلن گلیکول، بوتان مایع شده، میعانات گازی، پلی اتیلن گرید فیلم، پلی اتیلن گرید بادی، سنگ آهن و کنستانتتره های آن



تولید ناخالص داخلی GDP (جاری)	۱۳۶۰۸ میلیارد دلار (۲۰۱۹)
تولید ناخالص داخلی PPP (GDP)	۲۵۲۳۸ میلیارد دلار (۲۰۱۹)
رشد GDP	۶/۵ درصد
نرخ بیکاری	۴/۷ درصد
نرخ تورم	۲/۷ درصد
درآمد سرانه (دلار)	۹۷۲۰ دلار (۲۰۱۹)
جذب سرمایه‌گذاری خارجی	۱۰۸ میلیارد دلار
ذخایر ارزی و طلا	۳۰۶۲ میلیارد دلار (نوامبر ۲۰۱۹)
درآمد جهانگردی	۱۲۳ میلیارد دلار
بدهی خارجی	۹۷۳ میلیارد دلار
تراز پرداخت‌های حساب جاری	۲۵۴ میلیارد دلار

تراز تجاری (میلیون دلار)			واردات (میلیون دلار)			صادرات (میلیون دلار)			مبادلات بازرگانی با جهان (میلیارد دلار)
۷ ماهه ۲۰۲۰	۲۰۱۹	۲۰۱۸	۷ ماهه ۲۰۲۰	۲۰۱۹	۲۰۱۸	۷ ماهه ۲۰۲۰	۲۰۱۹	۲۰۱۸	
۲۲۹	۳۵۹	۴۲۳	۱۱۰۶	۲۱۳۵	۱۸۳۲	۱۳۳۵	۲۴۹۴	۲۲۵۵	
سال									
۶ ماهه ۹۹	۱۳۹۸	۱۳۹۷	۱۳۹۶	۱۳۹۵	۱۳۹۴	۱۳۹۳	۱۳۹۲	۱۳۹۱	
صادرات غیرنفتی ایران									
۳۷۰۹	۸۴۳۳	۹۲۱۸	۹۰۶۵	۸۰۴۶	۷۲۳۰	۹۰۰۰	۷۴۲۸	۵۵۰۰	
واردات ایران									
۴۲۹۹	۱۰۹۷۴	۱۰۳۱۵	۱۳۲۱۶	۱۰۳۸۹	۱۰۴۵۰	۱۲۵۴۶	۹۶۴۶	۸۱۵۳	
تراز بازرگانی									
۵۹۰-	۲۵۴۱+	۱۰۹۷-	۴۱۵۱-	۲۳۴۳-	۳۳۲۲۰-	۳۵۴۶-	۲۲۱۸-	۲۶۵۳-	
ارزش صادرات نفت ایران (میلیون دلار)									
۲۰۱۹	۲۰۱۷	۲۰۱۶	۲۰۱۵	۲۰۱۴	۲۰۱۳	۲۰۱۲	۲۰۱۱	۲۰۱۰	
۱۵۰۰۰	۱۱۹۰۳	۹۴۷۲	۱۰۷۳۰	۲۰۷۵۰	۱۸۱۵۳	۲۴۹۱۸	۲۱۷۵۵	۲۱۷۵۵	

هند ۲,۶۵۹ کیلومتر، قزاقستان ۱,۷۶۵ کیلومتر، کره شمالی ۱,۳۲۵ کیلومتر، قرقیزستان ۱,۰۶۳ کیلومتر، لائوس ۴۷۵ کیلومتر، مغولستان ۴,۶۳۰ کیلومتر، نپال ۱,۳۸۹ کیلومتر، پاکستان ۴۳۸ کیلومتر، روسیه (شمال شرقی) ۴,۱۳۳ کیلومتر، روسیه (شمال غربی) ۴۶ کیلومتر، تاجیکستان ۴۷۷ کیلومتر و ویتنام ۱,۲۹۷ کیلومتر.

آب و هوا: چین کشوری است با آب‌وهوایی کاملاً مختلف و گوناگون: گرمسیر در جنوب و نیمه قطبی در شمال.

نوع زمین: اکثر اکوهستانی، جلگه‌های مرتفع، بیابان در غرب کشور و دشت‌های هموار و دلتاها و تپه‌ها در شرق چین به چشم می‌خورد.

منابع طبیعی: زغال سنگ، سنگ آهن، گاز طبیعی، جیوه، قلع، تنگستن، سنگ، سرمه، منگنز،

تغییراتی در جامعه چین پدید آورد که طی آن نظارت شدیدی بر زندگی روزانه افراد وجود داشت. بعد از ۱۹۷۸ رهبر موفق چین «Deng Xiaoping» و دیگر رهبران آن کشور تمام سیاست و تلاش خود را بر پیشرفت اقتصادی و تجارت جهانی متمرکز کردند که باعث شد استانداردهای زندگی اکثر مردم این کشور تغییر کند و بهبود یابد و این در حالی اتفاق افتاد که نظام سیاسی سوسیالیستی با قدرت در آن کشور برقرار است. از اوایل دهه ۱۹۹۰ چین همواره حضور جهانی خود و مشارکت با سازمان‌های بین‌المللی را افزایش داده است.

جغرافیای کشور چین

کشورهای هم‌مرز: افغانستان ۹۱ کیلومتر، بوتان ۴۷۷ کیلومتر، میانمار (برمه) ۲,۱۲۹ کیلومتر،

معرفی کشور چین

کشور چین در آسیای شرقی و هم‌مرز با دریای شرق چین، خلیج کره، دریای زرد و دریای جنوب چین و بین کشورهای کره شمالی و ویتنام واقع شده است. چین کشوری با آب‌وهوایی کاملاً مختلف و گوناگون است. آب‌وهوای چین در جنوب این کشور گرمسیر و در شمال آن نیمه‌قطبی است. قرن‌ها کشور چین مهد تمدن و پیشگام در علم و دانش و هنر بود؛ ولی در قرن ۱۹ و اوایل قرن ۲۰ این کشور گرفتار مشکلات متعددی از جمله آشوب و ناآرامی در شهرها، قحطی‌های شدید و شکست‌های نظامی شد و مورد هجوم خارجی‌ها قرار گرفت. بعد از جنگ جهانی دوم، حزب کمونیست چین طی انقلابی به رهبری «Mao Zedong» قدرت چین را به دست گرفت و با ایجاد حکومت سوسیالیستی

دانست. از ۲۰۱۱ رشد اقتصادی چین کاهش یافت. دولت چین با چالش‌های اقتصادی بسیاری روبه‌رو شد؛ از جمله: ۱. کاهش نرخ ذخایر بالای داخلی و متعاقباً مصرف پایین داخلی؛ ۲. خدمات رسانی به بدهی‌های بالا برای حفظ ثبات مالی؛ ۳. ایجاد مشاغل با حقوق و مزایای بیشتر برای تشویق طبقه متوسط جامعه از جمله مهاجران روستایی و فارغ‌التحصیلان دانشگاهی؛ ۴. تعدیل سرمایه‌گذاری فکری در بخش املاک و مستغلات؛ ۵. افزایش نرخ رشد بهره‌وری از طریق تخصیص سرمایه کافی. توسعه اقتصادی در استان‌های ساحلی نسبت به استان‌های داخلی پیشرفت بیشتری داشته است و تا سال ۲۰۱۴ بیش از ۲۷۴ میلیون کارمند مهاجر و وابستگان آن‌ها برای یافتن شغل به نواحی شهری بازگشتند. یکی از نتایج سیاست کنترل جمعیت چین (سیاست تک‌فرزندی که از ۲۰۱۶ به تمام خانواده‌ها اجازه داد دو فرزند داشته باشند) این است که چین به یکی از مسن‌ترین کشورها در جهان تبدیل شده است. تخریب محیط‌زیست (آلودگی هوا، فرسایش خاک، کاهش سطح آب‌های زیر زمینی به ویژه در شمال) یکی دیگر از مشکلات بلندمدت است. زمین‌های قابل کشت و زراعی چین به دلیل توسعه اقتصادی و فرسایش در حال نابودی است. دولت چین در تلاش است تا از منابعی به جز زغال سنگ و نفت، ظرفیت تولید انرژی ایجاد کند و بر توسعه انرژی‌های جایگزین و هسته‌ای تمرکز می‌کند. در ۲۰۱۶ چین توافق‌نامه پاریس (توافق‌نامه چندجانبه‌ای برای رویارویی با تغییرات جوی) را تصویب کرد و متعهد شد تا بین سال‌های ۲۰۲۵ و ۲۰۳۰ میزان انتشار دی‌اکسید کربن را کاهش دهد. دولت چین طی دوره سیزدهم بر نامه پنج‌ساله (که در مارس ۲۰۱۶ از آن رونمایی کرد) بر نیاز به افزایش نوآوری و مصرف داخلی به منظور کاهش وابستگی اقتصاد به سرمایه‌گذاری‌های دولت، صادرات و صنایع سنگین تأکید کرده است. چین پیشرفت‌های جزیی در اهداف تعادلی داشته است. به گفته رییس‌جمهور «Xi Jinping» پکن توافق وابستگی سلامت اقتصاد بلندمدت چین بر ایجاد اصلاحات (نقش تصمیم‌گیری قاطعانه بازار در تخصیص منابع) را ابلاغ کرده است؛ اما به دلیل نتایج منفی رشد اقتصاد کوتاه مدت و ثبات، آهسته‌تر به سمت اصلاحات بازار محور حرکت می‌کند. رهبران چین در ۲۰۱۰ خواستار افزایش دوبرابری تولید ناخالص داخلی چین تا پایان ۲۰۲۰ شد



مولیدنوم، وانادیوم، مگنتیت، آلومینیوم، سرب، روی، اورانیوم و بزرگ‌ترین مولد برق در جهان. **خطر ها و بلاهای طبیعی:** طوفان‌های مکرر (هر پنج سال در جنوب و سواحل و کرانه‌ها)، سیل‌های ویرانگر، زلزله، خشکسالی و رانش زمین.

مسایل و مشکلات محیطی: آلودگی هوا (گازهای گلخانه‌ای و گازهای دی‌اکسید گوگرد) که بر اثر بارش اسیدی محصولات زغال‌سنگی ایجاد می‌شوند. کمبود آب به خصوص در شمال کشور، آلودگی آب ناشی از زباله، جنگل‌زدایی، کویرزایی، از بین رفتن یک پنجم از زمین‌های کشاورزی از ۱۹۴۹ بر اثر فرسایش خاک و در جهت پیشرفت و توسعه اقتصادی.

توافق‌های بین‌المللی محیط‌زیستی: پروتکل محیطی مربوط به قطب جنوب، قرارداد قطب جنوب، گونه‌های زیستی، تغییرات آب‌وهوایی، پروتکل تغییرات آب‌وهوایی کیوتو، کویرزایی، گونه‌های به‌مخاطره‌افتاده، زباله‌های خطرناک، قانون دریا، دامپینگ دریایی، حفاظت از لایه اوزون، آلودگی بر اثر حمل‌ونقل کشتی‌ها، چوب‌های ساختمانی مناطق گرمسیری، تالاب شکار نهنگ.

اقتصاد چین

نظام اقتصادی چین از اواخر ۱۹۷۰ به سمت اقتصاد بازار محور که نقش اساسی در سطح جهانی داشته پیش رفت. چین از ۱۹۷۸ اصلاحات تدریجی به کار برد که موجب افزایش نوزده برابری تولید ناخالص داخلی شد. اصلاحات اقتصادی در چین با پایان بخشیدن به طرح‌های تعاونی کشاورزی آغاز شده؛ سپس به اقدامات دیگری از جمله آزادسازی تدریجی قیمت‌ها، غیرمتمرکزسازی مالی، افزایش استقلال شرکت‌های دولتی، ایجاد تنوع در نظام بانکی، گسترش بازارهای سهام، رشد سریع بخش خصوصی و سرمایه‌گذاری و تجارت خارجی گسترش یافته است. بر اساس برابری قدرت خرید (PPP) که تنظیم‌کننده اختلاف قیمت است، چین در ۲۰۱۶ به بزرگ‌ترین اقتصاد در جهان تبدیل شد و برای اولین بار در تاریخ مدرن در ۲۰۱۴ از آمریکا پیشی جست. در ۲۰۱۰ چین به بزرگ‌ترین صادرکننده و در ۲۰۱۳ به بزرگ‌ترین مرکز تجاری تبدیل شد. درآمد سرانه چین همچنان پایین‌تر از میانگین جهانی است. چین پس از چند سال نزدیک ننگه‌داشتن نرخ پول رایج این کشور به دلار آمریکا، در جولای ۲۰۰۵ ارزش پول رایج خود را ۱/۲ درصد در برابر دلار آمریکا افزایش داد و به سیستم نرخ تبادل ارز انتقال پیدا کرد. از اواسط ۲۰۰۵ تا اواخر ۲۰۰۸ ارزش اندوخته RMB در برابر دلار آمریکا بیش از ۲۰ درصد بود؛ اما نرخ ارز از زمان شروع بحران مالی جهانی تا ژوئن ۲۰۱۰ نسبت به دلار ثابت ماند تا اینکه مجدداً در ۲۰۱۰ ارزش یوان به تدریج افزایش یافت. در ۲۰۱۵ بر اساس «People's Bank of China» به تبدیل‌پذیری کامل یوان پس از پذیرش آن در صندوق بین‌المللی پول ادامه خواهد داد. در ۲۰۱۶ دولت چین به طور کلی کاهش بهای یوان ناشی از بازار را مجاز

تهدید کننده برای سست کردن پیشگامان خصوصی و کاهش کارایی اقتصادی با گذشت زمان است.

را احیا کرده که صراحتاً به دنبال توسعه جهانی صنایع رقابتی است؛ همچنین رهبران چینی با تاکید مجدد بر نقش اصلی دولت در اقتصاد مانع برخی اصلاحات بازار محور شده اند؛ زیرا حالتی

و دوره سیزدهم برنامه پنج ساله برای دستیابی به هدف، رشد حداقل ۵/۶ درصدی اقتصاد سالانه را در نظر گرفت. چین در سال های اخیر حمایت از موسسات دولتی مربوط به امنیت اقتصادی

روابط تجاری چین با جهان _ صادرات مواد غذایی _ ۲۰۱۹			
وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS دو رقمی
۱۱۸۶۴۰	۵۰۹۷۴۵	حیوانات زنده	۰۱
۲۵۶۶۸۷	۸۴۰۹۹۱	گوشت و احشای خوراکی	۰۲
۲۳۱۷۱۲۱	۱۲۴۷۰۷۳۸	ماهی ها و قشرداران، صدف داران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۲۷۴۶۸۲	۵۶۰۹۱۴	شیر و محصولات لبنی، تخم پرندگان، عسل طبیعی، محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند و در جای دیگر گفته نشده و مشمول شماره دیگر تعریف نشده باشد	۰۴
۱۸۵۲۹۹	۲۳۹۳۲۹۵	سایر محصولات حیوانی، که در جای دیگر گفته نشده و مشمول شماره دیگر تعریف نشده باشد	۰۵
۲۹۶۲۹۸	۴۳۱۸۹۶	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۰۶
۸۵۴۵۳۳۳	۱۰۳۲۸۰۹۳	سبزی ها، نباتات، ریشه و غده های زیرخاکی خوراکی	۰۷
۳۱۲۲۱۹۱	۶۲۲۹۰۱۷	میوه های خوراکی، پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۸
۱۲۷۱۵۰۵	۳۶۴۰۰۹۴	قهوه، چای، ماته و ادویه	۰۹
۲۸۷۳۸۴۴	۱۱۲۰۹۸۰	غلات	۱۰
۱۷۱۵۸۴۴	۸۳۸۸۲۱	محصولات صنعت آردسازی، مالت، نشاسته و فکول، اینولین، گلوتن گندم	۱۱
۱۲۶۵۴۸۹	۲۳۱۴۵۲۲	دانه و میوه های روغن دار، دانه و بذر و میوه های گوناگون، نباتات صنعتی یا دارویی، کاه و نواله	۱۲
۹۹۵۵۹	۱۵۶۴۹۹۴	انگم ها، صمغ ها، رزین ها و سایر شیره ها و عصاره نباتی	۱۳
۱۵۸۴۷۸	۲۰۸۲۱۰	مواد قابل بافت، سایر محصولات نباتی که در جای دیگر گفته شده و مشمول شماره دیگر تعریف نباشد	۱۴
۱۰۸۸۹۳۰	۱۱۸۹۳۹۴	چربی ها و روغن های حیوانی یا نباتی، فرآورده های حاصل از تفکیک آن ها، چربی های خوراکی آماده، موم های حیوانی یا نباتی	۱۵
۱۶۷۷۹۷۷	۹۲۴۱۲۳۸	فرآورده های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدف داران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۶
۲۰۶۰۹۰۳	۱۸۶۱۱۹۸	قند و شکر و شیرینی	۱۷
۸۶۳۰۱	۳۹۹۷۴۸	کاکائو و فرآورده های آن	۱۸
۹۲۹۳۴۵	۲۲۱۶۷۵۷	فرآورده های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر، نان های شیرینی	۱۹
۴۵۵۵۵۲۷	۸۳۲۱۱۸۱	فرآورده ها از سبزی ها، میوه ها یا از سایر اجزای نباتات	۲۰
۱۵۳۹۰۵۱	۳۹۷۵۸۵۰	فرآورده های خوراکی گوناگون	۲۱
۸۲۳۹۲۷۰۸۴	۲۱۰۰۳۹۱	نوشابه ها، آبگون های الکلی و سرکه	۲۲

روابط تجاری چین با جهان - واردات مواد غذایی - ۲۰۱۹			
وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS دو رقمی
۶۹۰۶۲	۴۹۷۴۷۴	حیوانات زنده	۰۱
۶۰۳۴۳۲۴	۱۸۸۳۵۵۹۶	گوشت و احشای خوراکی	۰۲
۳۶۵۶۹۰۲	۱۵۴۱۱۴۲۵	ماهی‌ها و قشرداران، صدف‌داران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۲۶۳۳۹۰۴	۶۳۵۲۱۳۹	شیر و محصولات لبنی، تخم پرندگان، عسل طبیعی، محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند و در جای دیگر گفته نشده و مشمول شماره دیگر تعریف نشده باشد	۰۴
۲۸۴۰۰۹	۸۵۵۰۵۱	سایر محصولات حیوانی که در جای دیگر گفته نشده و مشمول شماره دیگر تعریف نشده باشد	۰۵
۹۲۴۱۸	۲۶۹۷۴۳	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۰۶
۵۲۱۶۵۵۲	۱۵۶۶۰۷۰	سبزی‌ها، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۰۷
۷۱۳۹۵۸۱	۱۱۶۶۲۸۲۵	میوه‌های خوراکی، پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۸
۳۶۳۷۵۳	۹۵۲۴۸۳	قهوه، چای، ماته و ادویه	۰۹
۱۷۵۰۹۱۳۴	۵۰۵۵۵۶۰	غلات	۱۰
۲۸۶۲۸۳۴	۱۳۳۲۱۸۸	محصولات صنعت آردسازی، مالت، نشاسته و فکول، اینولین، گلوتن گندم	۱۱
۹۶۹۱۱۳۰۴	۴۰۰۴۶۹۲۱	دانه و میوه‌های روغن‌دار، دانه و بذر و میوه‌های گوناگون، نباتات صنعتی یا دارویی، کاه و نواله	۱۲
۹۳۴۰۱	۴۱۲۵۲۱	انگم‌ها، صمغ‌ها، رزین‌ها و سایر شیرها و عصاره نباتی	۱۳
۵۲۰۶۶۳	۱۵۲۵۲۱	مواد قابل بافت، سایر محصولات نباتی که در جای دیگر گفته شده و مشمول شماره دیگر تعریف نباشد	۱۴
۱۵۰۲۸۱۸۲	۹۹۳۶۴۰۴	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی، فرآورده‌های حاصل از تفکیک آن‌ها؛ چربی‌های خوراکی آماده، موم‌های حیوانی یا نباتی	۱۵
۹۰۹۰۳	۳۹۴۰۹۹	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدف‌داران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۶
۳۷۴۷۹۶۴	۱۶۰۴۰۶۲	قند و شکر و شیرینی	۱۷
۱۹۵۶۲۱	۸۱۰۷۷۵	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۸
۸۲۶۳۶۸	۷۲۱۰۰۶۹	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر، نان‌های شیرینی	۱۹
۶۳۹۴۲۲	۱۵۹۸۸۰۴	فرآورده‌ها از سبزی‌ها، میوه‌ها یا از سایر اجزای نباتات	۲۰
۴۵۵۹۰۱	۳۶۹۰۸۷۳	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۲۱
۱۸۹۶۴۶۷	۵۸۲۷۸۸۹	نوشابه‌ها، آبگون‌های الکلی و سرکه	۲۲

فهرست کالاهای مبادلاتی ج.ا.ایران و چین-صادرات مواد غذایی ۱۳۹۹			
وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان کالا	HS
۵۸	۵۸	مارماهی (Anguilla spp) یخزده به استثنای جگر و تخم ماهی ?	۳۰۳۲۶۰۰
۱۵۱	۹۶	سایر ماهی‌های پهن (fish flat)، یخزده (به استثنای فلتان، حلوا و کفشک) جگر، تخم و منی ماهی ?	۳۰۳۳۹۰۰
۳۲۵۴	۴۷۵۰	سایر سگ‌ماهی‌ها و کوسه‌ها غیر مذکور در ردیف ۰۳۰۳۸۲، ۰۳۰۳۸۳، ۰۳۰۳۸۴ یخزده به غیر از جگر و تخم ماهی ?	۳۰۳۸۹۰۰
۱۹	۵۲	سایر انواع میگو ?	۳۰۶۱۷۰۰
۷	۷	پوست و اجزای پرندگان (به استثنای پر برای انباشتن، کرک) ?	۵۰۵۹۰۰۰
۷۵۷۲۱	۴۶۹۰۸۶	پسته‌ها با پوست تازه یا خشک ?	۸۰۲۵۱۰۰
۱۳۶	۱۵۱۷	مغز پسته تازه یا خشک ?	۸۰۲۵۲۱۰
۰	۱	سایر پسته‌های غیرمذکور در جای دیگر تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۲۵۲۹۰
۳	۳	خرما کبکاب تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۴۱۰۲۰
۰	۲	خرما پیاروم تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۴۱۰۳۰
۲۹۴	۳۲۹	خرما مضافتی تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۴۱۰۴۰
۲۹	۱۷	خرما زاهدی تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۴۱۰۶۰
۶۳۵	۶۹۷	سایر خرماهای غیرمذکور در جای دیگر تازه یا خشک‌کرده ?	۸۰۴۱۰۹۰
۳۹۰۱	۱۱۶۷۹	انجیر خشک ?	۸۰۴۲۰۱۰
۸۹	۶۶	انجیر تازه ?	۸۰۴۲۰۲۰
۸۱	۸۹	تیزیابی بی‌دانه (انگور خشک‌کرده) ?	۸۰۶۲۰۳۰
۱۸	۱۶	چای سیاه (تخمیرشده) و جزئا تخمیرشده به نحوی دیگر به‌جز ردیف‌های ۰۹۰۲۴۰۱۰ ?	۹۰۲۴۰۹۰
۷	۴۱۶۴	زعفران آماده برای خرده‌فروشی در بسته‌بندی کمتر از ۱۰گرم ?	۹۱۰۲۰۱۰
۶	۳۹۲۶	انواع زعفران در بسته‌بندی ۱۰-۳۰گرم آماده برای خرده‌فروشی ?	۹۱۰۲۰۳۰
۱۸	۱۰۴۶۱	زعفران در بسته‌بندی بیش از ۳۰گرم ?	۹۱۰۲۰۹۰
۰	۰	سایر ادویه‌های مخلوط یا دداشت ۱- (ب) غیرمذکور در ردیف‌های ۹۱۰۹۱۰۹ و ۹۱۰۹۱۱۰ ?	۹۱۰۹۱۹۰
۲	۳۰	آغوزه (تلخ و شیرین) ?	۱۳۰۱۹۰۲۰
۱۹	۱۷	سایر شیرها و عصاره‌های نباتی که در جای دیگری مذکور یا مشمول نباشند ?	۱۳۰۲۱۹۰۰
۲۸۱	۲۳۳	قند و شکر که به آن مواد خوش‌بوکننده یا رنگ‌کننده اضافه شده ?	۱۷۰۱۹۱۰۰

۲۴۱	۲۴۸	شیرینی (همچنین شکلات سفید) بدون کاکائو که در جای دیگری مذکور نباشد؟	۱۷۰۴۹۰۹۰
۱۶	۵۹	شکلات، غیره حاوی کاکائو، به صورت بلوک (block)، تخته، میله یا قلم، پرشده به وزن کمتر از دو کیلوگرم	۱۸۰۶۹۰۰۰
۳۴	۲۵	بیسکویت‌هایی که به آن‌ها مواد شیرین‌کننده افزوده‌اند؟	۱۹۰۵۳۱۰۰
۹	۱۳	وافل‌ها و ویفرها؟	۱۹۰۵۳۲۰۰
۳۵۳۴	۱۸۷۷	رب گوجه‌فرنگی؟	۲۰۰۲۹۰۱۰
۰	۱	سیب‌زمینی آماده یا محفوظ‌شده به جز در سرکه یا جوهر سرکه، یخ‌زده؟	۲۰۰۵۲۰۰۰
۰	۰	فرآورده‌های هموژنیزه به جز پوره و پوره کنسانتره میوه‌های گرمسیری؟	۲۰۰۷۱۰۹۰
۰	۳	مربا، ژله، مارمالاد، پوره و خمیر میوه یا با افزودن قند غیرمذکور در جای دیگر غیر هموژنیزه؟	۲۰۰۷۹۹۹۰
۵۵	۳۴	سایر آب‌میوه تغلیظ‌شده به استثنای (کنسانتره موز، انبه، گودا، پشن‌فروت، لیچی)؟	۲۰۰۹۸۹۹۰
۱۷	۸	مخلوط آب‌میوه و سبزی‌ها، تخمیرنشده، که به آن الکل افزوده نشده باشد؟	۲۰۰۹۹۰۰۰
۱۰۷	۱۱۸	گلاب استحصالی از گل محمدی؟	۳۳۰۱۹۰۱۱
۸۸	۵۳	سایر عرقیات سنتی؟	۳۳۰۱۹۰۱۲
۰	۱	سایر فرآورده‌های غذایی که در جای دیگر مذکور یا مشمول نباشد؟	۲۱۰۶۹۰۹۰

چگونگی تجارت با چین

بازرسی

یکی از مباحثی که در تجارت مهم است، بازرسی است. در شرایط غیر تحریمی که بانک‌ها در معاملات دخیل هستند، در واقع بازرسی یکی از اسناد ضروری بانک‌هاست و شناخت شرکت‌های معروف بازرسی از این لحاظ اهمیت دارد. بازرسی یکی از ارکان اصلی تجارت است.

حمل و نقل

مورد دیگر که در تجارت اهمیت دارد، حمل و نقل کالا است که درباره کالای خریداری شده و محموله جابه‌جا شده، حمل و نقل دریایی (از طریق کشتی) یکی از ارزان‌ترین روش‌های حمل و نقل است؛ البته از نظر زمانی طولانی است. حمل و نقل ریلی به صورت قطار نیز اخیراً بین ایران و چین برقرار شده و از مرکز و غرب چین به ایران است. این روش نسبت به حمل با کشتی هزینه بیشتری دارد؛ اما در مدت زمان کمتری کالا حمل می‌شود. برای کالاهایی که زمان رسیدن آن‌ها مهم است، این روش پیشنهاد می‌شود. روش حمل با کامیون بیشتر داخلی است و بین ایران و چین روش حمل از طریق کامیون وجود ندارد. حمل هوایی نیز یکی دیگر از روش‌های حمل کالا است که در شرایط همه‌گیری ظرفیت پرواز باری به خصوص درباره کالاهای کم‌حجم بین ایران و چین افزایش یافته است. حمل چندانگانه نیز وجود دارد که ترکیبی از روش‌های مختلف حمل است.

مستندات

مستندات در روابط تجاری و معاملات بسیار مهم است. یکی از این اسناد پیش‌فاکتور Proforma (Invoice) و فاکتور (Commercial Invoice) است. کامر شال اینویس زمانی که کالا به مقصد حمل می‌شود، می‌بایست به همراه لیست سیاه (Packing list) به طرف مقابل ارائه شود. بارنامه از دیگر اسنادی است که مالکیت کالا را از فروشنده به طرف مقابل منتقل می‌کند. گواهی مبدأ نیز سندی است که اتاق‌های بازرگانی هر کشور تامین‌کننده و تهیه‌کننده تهیه می‌کند که کالا متعلق به چه کشوری است و به گمرک طرف مقابل برای ترخیص ارائه می‌شود. در چین نیز این گواهی توسط شورای توسعه تجارت بین‌المللی چینی (CCPIT) تنظیم و صادر می‌شود. مستندات دیگری نیز بنا به معامله وجود

دارد؛ به‌عنوان مثال، در صادرات پسته به چین می‌بایست گواهی بهداشت از وزارت کشاورزی دریافت و به طرف چینی ارسال شود.

داوری

داوری یکی از موضوع‌های مهم و حساس در هر معامله و دارای چند ویژگی است. داوری ابزاری ارزان برای حل اختلاف است و کمک می‌کند سریع‌تر به جواب و حل بحران برسید و نیز دارای وجهت قانونی است؛ بدین ترتیب که رأی و نظر داور یا سازمان و مرجع داوری برای طرفین دعوا در زمان تفسیر قرارداد لازم است اجر شود و در صورت حل نشدن اختلاف از طریق داوری در صورت مراجعه به مراجع قضایی رأی داوری مرجع قرار خواهد گرفت. میانجیگری مرحله‌ای قبل از داوری است. باید توجه داشته باشید که چینی‌ها اصولاً اهل مراجعه به دادگاه نیستند. پس بسیاری از اختلاف‌ها با چینی‌ها از طریق میانجیگری و داوری قابل حل است. توصیه می‌شود حتماً مرجع داوری تعیین کنید. می‌توانید مرکز داوری اتاق ایران و چین را در قرارداد لحاظ کنید و نیز شورای حکمت داوری در چین هم سازمان مقبولی است. در روند قراردادهای تجارت بین‌الملل

در زمینه تجارت داشته و با طرف چینی رفتاری صادقانه، آگاهانه و حرفه‌ای داشته باشیم، حتما می‌توانیم رابطه طولانی‌مدت در تجارت با چین ایجاد کنیم. در تجارت با چین توجه به رفتارهای گوناگون مشترک پراهمیت است. می‌بایست ویژگی‌های فرد مشترک در نظر گرفته شود. بهتر است در تجارت با چینی‌ها اگر معامله‌ای بزرگ داریم، برای اینکه دچار اختلاف و ضرر و زیان نشویم، برای محکم کردن معامله هزینه کنیم؛ حتما سفر تجاری به چین داشته و برای عقد قرارداد و ارزیابی و اعتبارسنجی طرف مقابل، ملاقات حضوری داشته باشیم. البته بسیاری از اختلاف‌ها به دلیل تفاوت‌های فرهنگی ناشی از سوء تفاهم است که با درک صحیح و دقیق طرفین و حوصله برطرف می‌شود.

در شانگهای چندین منطقه آزاد وجود دارد که این مناطق «Bounded Area» و «Unbounded Area» هستند. مناطق «Bounded Area» دارای مزیت‌هایی هستند؛ از جمله اینکه آزاد هستند و حقوق گمرکی ندارند و برای صادرات محصولات ایران به کشورهای ثالث از این مناطق می‌توان به آسانی اقدام کرد؛ همچنین برای ثبت شرکت و صادرات به سایر کشورها موقعیت مناسبی است.

مشخصات سفارت ج.ا.ایران در کشور چین

نام و نام خانوادگی سفیر	جناب آقای کشاورزاده
شماره تلفن ثابت	۱۰۶۵۳۲۲۰۴۰-۰۰۸۶
شماره نمابر	۰۰۸۶۱۰۶۵۳۲۲۹
پست الکترونیکی	Iranemb.bjs@mfa.gov.ir
نشانی اینترنتی	China.mfa.gov.ir

مشخصات سفارت چین در ج.ا.ایران

نام و نام خانوادگی سفیر	جناب آقای چانگ هوا
شماره تلفن ثابت	۲۶۶۵۲۹۶۳-۰۲۱
پست الکترونیکی	ir@mofcom.gov.cn
نشانی اینترنتی	ir.mofcom.gov.cn

مشخصات رایزن بازرگانی چین در ج.ا.ایران

نام و نام خانوادگی سفیر	آقای وو پیمین (Wu Peimin)
شماره تلفن ثابت	۲۶۶۵۲۹۶۳-۰۲۱
شماره نمابر	۲۶۶۵۲۹۶۸-۰۲۱
پست الکترونیکی	ir@mofcom.gov.cn
نشانی اینترنتی	ir.mofcom.gov.cn

خریدار می‌بایست درخواست رسمی (ICPO) بدهد و این درخواست رسمی غیر قابل فسخ و دارای وجهت قانونی است؛ بدین ترتیب که چنانچه شما به فروشنده درخواست دادید، دیگر نمی‌توانید لغو کنید و به دلایل مختلف از جمله تغییر قیمت‌ها از درخواست منصرف شوید و نیز فروشنده باید قیمت پیشنهادی (آفر رسمی یا FCO) ارائه کند. فروشنده می‌بایست تفاهم‌نامه عدم افشای اطلاعات و تفاهم‌نامه حفاظت از حقوق (NCND) به طرف مقابل ارائه دهد و این تفاهم‌نامه طرف قرارداد را ملزم می‌کند به تعهداتش عمل کند و چنانچه شما به عنوان خریدار از فروشنده درخواست امضای این تفاهم‌نامه را داشته باشید، نشان می‌دهد به حقوقتان آشنا هستید. با توجه به اینکه در شرایط اخیر پرداخت معامله از طریق کشور ثالث انجام می‌شود، مشکلاتی پیش می‌آید که می‌توانید به راحتی در زمان تنظیم درخواست رسمی این موارد را مشخص کنید؛ به عنوان مثال، در درخواست لحاظ کنید طرف اصلی قرارداد هستید و پرداخت فقط از طریق کشور ثالث انجام خواهد شد؛ همچنین می‌توانید مبدأ و مقصد و روال ورود و خروج کالا را تعیین کنید. با توجه به افزایش سطح روابط ایران و چین از ۳۳۵ میلیون دلار در سال ۱۹۹۰ تا ۴۷ میلیارد دلار در سال ۲۰۱۴ و کاهش اندک آن در سال‌های اخیر به دلیل تحریم‌ها، نهادهای مشترک بخش خصوصی از جمله اتاق بازرگانی ایران و چین در انتقال حرف‌ها و نظرهای بخش خصوصی به نهادهای تصمیم‌گذار و دولتی، نقش بسیار مهمی دارند و می‌توانند مشکلات بین‌تجار را منتقل کنند.

مشکلات تجارت با چین

از مشکلاتی که تجار با آن روبرو هستند، عدم شناخت کافی و عدم وجود سازمان‌های حمایتی در کشور چین است؛ به عنوان مثال، اتاق بازرگانی مشترک در چین نداریم. یکی دیگر از مشکلات، عدم وجود پژوهش‌های عمیق و مطالعات تحقیقاتی درباره چین است که فعلا احساس نیاز وجود ندارد. مشکل دیگری که وجود دارد عدم اطمینان کافی بین دو طرف است که باید توجه شود.

راهکارهای تجارت با چین

کمبود دانش ویژه فضای کار از مواردی است که تجار ایرانی باید توجه داشته باشند. چنانچه منفعت اقتصادی را بشناسیم، دانش کافی



توسعه صنایع کشاورزی

سبب ایجاد اشتغال در سطوح مختلف می‌شود

در درازمدت نقش مهمی در کم‌رنگ شدن فقر و کاهش اختلاف‌های طبقاتی ایفا کند. به طور طبیعی برای رونق و توسعه صنعت کشاورزی به آماده بودن زیرساخت‌ها، اصلاح قوانین و دستورالعمل‌های صدور مجوز، تغییر کاربری اراضی، قوانین مربوط به واگذاری زمین در شهرک‌های صنعتی، تخصیص تسهیلات طولانی مدت با بهره مناسب، برنامه‌ریزی و... نیاز است.

با توجه به برنامه‌ریزی انجام‌شده برای سال ۱۴۰۰ از طرف مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی و ارسال برنامه به شهرستان‌های تابعه استان و پیگیری و تلاش‌های کارشناسان ستادی و شهرستانی صنایع تا پایان شهریورماه سال جاری، تاکنون ۳۳ فقره پروانه بهره‌برداری با جذب ماده خام بالغ بر ۹۴ هزار و ۲۵۰ هزار تن صادر شده که اشتغال زایی ۳۲۸ نفر را به‌طور مستقیم به دنبال داشته است.

پروانه‌های صادره شامل سردخانه‌های نگهداری مواد غذایی، صنایع بسته‌بندی محصولات غذایی، فرآوری و بسته‌بندی گیاهان دارویی و سایر صنایع فرآوری محصولات کشاورزی بوده است.

گردآوری: لیلا حقیقت

معاون مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان

جهاد کشاورزی استان فارس

سرمایه‌گذاری در تولید همیشه از سودآورترین کارها در حوزه اقتصاد بوده و هست. در این میان صنعت کشاورزی جایگاه ویژه‌ای دارد. یکی از مواردی که بر سرمایه‌گذاری تاثیرگذار است، دسترسی به ماده خام اولیه است. در استان فارس، اقلیم چهارفصل و تنوع محصولات تولیدی، شرایط ایده‌آلی است که فراروی سرمایه‌گذاران بخش به صورت خدادادی قرار گرفته است.

شرایط اقلیمی این استان علاوه بر اینکه تنوع محصولات کشاورزی را به دنبال دارد، به دلیل آب‌وهوای مناسب، محصولات تولیدی از کیفیت مطلوبی برخوردارند. توجه به این مقوله، انگیزه را برای سرمایه‌گذاری در بخش صنعت کشاورزی دوچندان می‌کند.

نکته قابل توجه اینکه جمعیت بیش از ۸۰ میلیونی کشور، بازار داخلی بسیار مناسب و فرصت ارزشمندی برای تولیدکنندگان بخش صنعت کشاورزی است که در صورت تولید محصولات مورد نیاز بازار، فرصت مناسبی برای سرمایه‌گذاری و اطمینان از سرمایه‌گذاری انجام‌شده در درازمدت نیز خواهد بود. یکی از موضوع‌های مهم که سرمایه‌گذاران برای دستیابی به بازار داخلی بایستی مدنظر قرار دهند، تولید محصولات با کیفیت مناسب و همچنین تنوع محصولات تولیدی است. در صورت عدم رعایت موارد گفته‌شده ظرفیت داخلی به رقبای خارجی واگذار می‌شود.

صنعت کشاورزی علاوه بر اینکه سبب کاهش ضایعات و توسعه پایدار بخش کشاورزی می‌شود، حفظ منابع پایه (آب و خاک) را نیز به دنبال خواهد داشت.

با توجه به اهمیت خاص صنعت کشاورزی، سرمایه‌گذاری وسیع در قطب کشاورزی برای احداث واحدهای صنعتی علاوه بر اینکه سبب کاهش یا از بین بردن مهاجرت بی‌رویه نیروهای روستایی می‌شود، می‌تواند افراد مختلفی را مشغول کار کند. این نیروها از نیروی ساده کارگری گرفته تا مهندسان کشاورزی، نیروهای فنی، حسابداران و وکلا و حتی مترجمان حرفه‌ای برای بخش صادرات و... هستند.

با توجه به اینکه گستره تولید بخش صنعت کشاورزی بسیار متنوع است، به‌کارگیری نیروها و ایجاد اشتغال در سطوح مختلف نیز به دلیل تنوع، بسیار حائز اهمیت و ثمربخش است. انتظار می‌رود این مورد برای برنامه‌ریزان کشور در جهت تدوین قوانینی که سرمایه‌گذاری را در این بخش تسهیل کند، بیشتر مورد توجه قرار گیرد.

با توجه به نکته‌هایی که در بالا آورده شد، توسعه صنعت کشاورزی از اهمیت بالایی برخوردار است؛ این بخش علاوه بر تامین امنیت غذایی در جامعه داخلی می‌تواند صادرات را توسعه بخشد، سبب کارآفرینی و درآمدزایی در جوامع روستایی شود، حفظ منابع طبیعی و محیط‌زیست را به دنبال داشته باشد و



بررسی شهرستان استهبان



وضعیت مساحتی شهرستان استهبان

- مساحت شهرستان: ۱۹۹۴ کیلومتر مربع
- سطح اراضی قابل کشت: ۵۲۰۰۰ هکتار
- سطح زیر کشت: ۴۲۰۰۰ هکتار

وضعیت جمعیتی شهرستان استهبان

- جمعیت شهرستان: ۶۸,۸۰۰ هزار نفر، جمعیت شهری: ۴۸,۴۰۰ هزار نفر
- جمعیت روستایی: ۲۰,۴۰۰ هزار نفر
- بهره‌برداران بخش کشاورزی: ۷۸۳۲ نفر

هواشناسی و اقلیم

- حداقل مطلق دما: ۸,۲- و حداکثر مطلق دما: ۳۹,۴

توانمندی‌های شهرستان در حوزه تولید محصولات خام کشاورزی

میزان تولیدات در سال

- تولید انجیر: ۲۲۰۰۰ تن
- انار: ۲۲۰۶۰ تن
- تولید زعفران: ۲,۵ تن
- انگور: ۲۲۹۶ تن
- بادام: ۲۲۸۲ تن
- سایر میوه‌ها: ۱۸۲۷۰ تن
- تولید گندم: ۱۵۰۰۰ تن
- ذرت دانه‌ای: ۸۷۰۰ تن
- محصولات جالیزی: ۱۱۳۷ تن
- سبزی‌ها: ۲۰۰۶ تن
- شیر خام: ۹۰۰۰ تن
- گوشت قرمز: ۱۰۰۰ تن
- گوشت طیور: ۲۲۰۰ تن
- ماهی: ۶۲ تن
- عسل: ۵۰ تن

توانمندی‌های موجود شهرستان در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی

کارخانه‌های تولیدی فعال: وجود ۱۶ کارخانه فعال در زمینه بسته‌بندی که سه کارخانه فرآوری نیز انجام می‌دهد؛ همچنین وجود سه کارگاه فعال در زمینه فرآوری انجیر و چهار سردخانه جمعا با ظرفیت ۹۶۰۰ تن.

مقدمه



شهرستان استهبان به مرکزیت شهر استهبان با وسعت ۱۹۹۴ کیلومتر مربع ۱,۶ درصد کل مساحت خاکی استان فارس را به خود اختصاص داده است. این شهرستان در محدوده جغرافیایی حداقل ۵۳ درجه و ۳۵ دقیقه و حداکثر ۵۴ درجه و ۲۹ دقیقه طول شرقی و حداقل ۲۸ درجه و ۵۰ دقیقه و حداکثر ۲۹ درجه و ۲۸ دقیقه عرض شمالی قرار دارد. از شمال به شهرستان نی‌ریز، از جنوب به شهرستان فسا و داراب، از شرق به شهرستان‌های نی‌ریز و داراب و از غرب به شهرستان‌های فسا و خرامه محدود می‌شود. براساس آخرین تقسیم‌های کشوری (۱۳۹۱) این شهرستان دارای دو بخش (مرکزی و رونیز)، سه نقطه شهری (رونیز، استهبان و ایچ) و سه دهستان (رونیز، خیر و ایچ) است. همچنین این شهرستان دارای ۱۶۲ پارچه آبدی است که ۴۲ پارچه آبدی مسکونی و ۱۲۰ آبدی خالی از سکنه است. فاصله مرکز شهرستان تا مرکز استان ۱۵۴ کیلومتر است. استهبان یکی از شهرستان‌های استان فارس است که مردم آن به زبان فارسی با گویش‌های محلی و ترکی سخن می‌گویند. شغل افراد این منطقه کشاورزی، دامداری و صنایع دستی است. ساخت ظروف سفالی لعاب دار و ظروف و کاشی‌های هنری مهم‌ترین صنعت دستی شهرستان استهبان است. بهترین ظروف کاشی از نوع سفالی ساده و لعاب دار و کاشی‌های هنری استان فارس، در شهرستان استهبان تولید و عرضه می‌شود. فرش بافی نیز در این منطقه رواج و رونق زیادی دارد و قالی‌ها بیشتر توسط زنان و دختران و با نقش‌های محلی و شریعت‌مداری بافته می‌شوند. عمده‌ترین محصولات کشاورزی استهبان عبارت‌اند از: گندم، جو، پنبه، ذرت، چغندر، انجیر، زعفران و کلزا. دامداری نیز پس از کشاورزی از مهم‌ترین مشاغل اهالی این شهرستان است. انواع فرآورده‌های دامی و لبنی و دام زنده از تولیدات این بخش به شمار می‌رود. استهبان بهترین زیستگاه گوسفند نژاد قره‌گل است و برای پرورش این نژاد منطقه مناسبی محسوب می‌شود. بازرگانی در شهرستان استهبان به لحاظ اینکه شغل غالب افراد دامداری، کشاورزی و صنایع دستی است، در ارتباط با همین مشاغل شکل گرفته و عمده‌ترین صادرات استهبان عبارت است از: انجیر، زعفران، بادام، پنبه، هندوانه و انار.

سایر توانمندی‌های شهرستان استهبان در زمینه صنایع غذایی و تبدیلی

صادرات به منطقه اوراسیا که طبق پیگیری و توافق‌های انجام‌شده از چهارم آبان‌ماه ۹۸ اجرایی شد. تعرفه صادراتی محصولات نظیر پسته و مرکبات صفر اعلام شد، تعرفه صادراتی انجیر اگر چه کاهش داشته است، اما ۱۲٫۵ درصد اعلام شده و اولین محموله صادراتی انجیر توسط شرکت بسته‌بندی خشکبار الماس یار از این مسیر صادر شده است. نشان جغرافیای محصول انجیر استهبان به نام شهرستان استهبان در سازمان ثبت اسناد و املاک کشور ثبت ملی شد؛ همچنین ثبت انجیر در سازمان

جهانی مالکیت فکری (WIPO) در دست پیگیری است. این امر باعث حفظ حقوق مالکیت معنوی، متمایز شدن از محصولات مشابه و بهره‌مندی از ارزش افزوده ایجاد شده است. وارد شدن انجیر به بورس کالای ایران از طریق پیگیری و برگزاری جلسه با دکتر عنایت، مدیرعامل کارگزاران بانک سپه، به ثمر نشست و محموله انجیر شرکت بسته‌بندی خشکبار بیتاتین برای اولین بار در بورس ثبت شد. با پیگیری انجام‌شده با سرکار خانم مهندس موحدی خواه، مدیر تدوین ضوابط و استاندارد سازمان حفظ نباتات کشور، ارایه گواهی قرنطینه محموله‌های

صادراتی انجیر در شهرستان در حال انجام است. در مجموع ۷۲ کارخانه بسته‌بندی خشکبار به ظرفیت اسمی به میزان ۳۱۲۷۷ تن قابلیت بسته‌بندی در شهرستان وجود دارد. با توجه به تولید ۳۷۷۷۷ تن انجیر در شهرستان، به شرکت فرآوری انجیر برای بازاریابی و صادرات بهتر نیاز است. از این تعداد، یک کارخانه در شهرک صنعتی به میزان ۲۱۷۷ تن قابلیت بسته‌بندی دارد. سردخانه در شهرستان به غیر از سردخانه‌های موجود در خود کارخانه به ظرفیت اسمی با مجوز به میزان ۱۹۷۷ تن قابلیت نگهداری دارد.

ردیف	نام واحد	مدیریت	نوع فعالیت	آدرس
۱	تعاونی انجیراستهبان	آقای فاضلی	بسته بندی خشکبار	جاده کارخانه ماکارونی
۲	ستاک	آقای فیروزی	بسته بندی خشکبار	استهبان
۳	یاس سحر	آقای توسلی	بسته بندی خشکبار و فرآوری انجیر	جاده کارخانه ماکارونی
۴	الماس یار	محمد یار محمدی	بسته بندی خشکبار	پشت پمپ گاز
۵	گروه ستاره درخشان	آقای ذبیحی	بسته بندی خشکبار	حومه جاده کمر بندی
۶	شهنارروح پرور	آقای برزگر	بسته بندی خشکبار	شهرک صنعتی استهبان
۷	محسن بهتری		بسته بندی خشکبار	حومه جاده کمر بندی
۸	طلای سفید	آقای ستایش	بسته بندی خشکبار	شهرک صنعتی استهبان
۹	رنگین عسل	آقای طالب پور	بسته بندی خشکبار	شهرک صنعتی استهبان
۱۰	علیرضا نصیریان		بسته بندی خشکبار	جنب سنگبری
۱۱	زر انجیر سپهدار		بسته بندی خشکبار	شهرک صنعتی استهبان
۱۲	طلوع شمس (آبینه)		بسته بندی خشکبار	ابتدای جاده استهبان شیراز
۱۳	محمود کیامرثیان		بسته بندی خشکبار	شهرک صنعتی استهبان
۱۴	تین استهبان (بک بک)	عمار مصلح	کلوچه	شهرک صنعتی استهبان
۱۵	مسقطی انجیر	حمید افسریان	مسقطی	استهبان
۱۶	مزرعه داتیک	محمد رضا آیینی	بسته بندی انجیر	استهبان
۱۷	طلای سرخ استهبان	علی اکبر فیاض بخش	تولید و بسته بندی زعفران	استهبان. خ سلمان
۱۸	عرقیات صادقی	آقای صادقی	عرقیات	استهبان. رونیز
۱۹	جلیل نظری		سردخانه	ایچ
۲۰	بیگم نظری		سردخانه	ایچ
۲۱	مصطفی میوه		سردخانه	ایچ
۲۲	سردخانه بزرگ		سردخانه	استهبان

در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان (قابلیت‌های شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی)

با توجه به تعداد کارخانه‌های بسته‌بندی که ظرفیت آن‌ها بالغ بر ۲۶ هزار تن در سال است، نیاز به کارخانه‌های فرآوری محصولات باغی و دامی برای جلوگیری از خام‌فروشی در شهرستان مشاهده می‌شود.

تنگناها، کمبودها و مشکلات موجود در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان مشکلات و تنگناها

- عدم ریسک‌پذیری سرمایه‌داران شهرستان برای احداث صنایع غذایی به دلیل مشکلات صدور مجوز و عوارض و مالیات‌های سنگین؛
- کمبود زمین مناسب، به خصوص زمین‌هایی که سهم آب از چاه دارند برای احداث کارخانه‌های صنایع غذایی؛
- پرشدن زون غذایی شهرک صنعتی و عدم تخصیص زمین به‌علت کمبود اراضی برای توسعه شهرک صنعتی؛
- نبود تسهیلات قرض‌الحسنه یا کم‌بهره (بهره تک‌رقمی) برای توسعه صنایع غذایی در شهرستان؛
- عدم نوآوری در محصولات و نبود تحقیقات و آزمایشگاه برای ثبت و تولید محصول جدید؛ به‌عنوان مثال، شکلات انجیر؛
- نبود پایگاه صادراتی در شهرستان؛
- نبود کشتارگاه طیور و کارخانه فرآوری محصولات دامی؛

• ارزش واحد صادراتی گمرکی که محصول انجیر از ۲,۸ دلار به ازای هر کیلوگرم توسط کارشناسان گمرک به ۳,۶ دلار به ازای هر کیلوگرم افزایش یافت. این افزایش عملاً موجب عدم انگیزه صادرکنندگان برای صادرات شد.

راهکارها: کشور چین برای ورود محصول انجیر تعرفه بالایی دارد که این امر سبب قاچاق محصول انجیر به کشور چین شده است. می‌توان با اضافه کردن یک بند به مفاد تفاهم‌نامه ۲۵ ساله ایران و چین مبنی بر کاهش تعرفه‌های ورود محصولات خاص کشاورزی به کشور چین این مشکل را مرتفع کرد.

چشم‌اندازها: در خصوص آینده صنایع تبدیلی، با توجه به چشم‌انداز تعریف‌شده بحث فرآوری انجیر و تولید محصولات متنوع در این محصول، فرآوری انار، فرآوری زیتون، تولید چیپس میوه و... در دستور کار قرار دارد که به مرور در حال راه اندازی و تولید هستند.



زودی راه‌اندازی می‌شود.

در خصوص محصولات دیگر مانند انار و زیتون هم کارهایی انجام شده و مجوز فرآوری زیتون در شهرستان داده شده است که به زودی راه‌اندازی می‌شود. محصول انار هم فعلاً به صورت سورت و بسته‌بندی است که برای بازار داخل و صادرات انجام می‌شود؛ در ضمن جای کارخانه فرآوری انار در شهرستان خالی است. یک واحد کارخانه فرآوری گیاهان دارویی نیز در شهرستان فعال است که انواع عرقیات و شربت و نوشابه را تولید می‌کند.

خارجی: سالانه بالغ بر هشت‌هزار تن از محصولات باغی به ویژه انجیر و زعفران تولید شهرستان به خارج از کشور صادر می‌شود.

اولویت، طرح‌ها و زمینه‌های سرمایه‌گذاری

وضعیت بازار محصولات تولیدی واحدهای

صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان

داخلی: عمده صنایع تبدیلی و غذایی شهرستان استهبان بر پایه انجیر بنا شده است. بیشتر آن در رسته سورت و بسته‌بندی است که به منظور بازارهای صادراتی بسته‌بندی انجام می‌شود. این بسته‌بندی‌ها بیشتر در اوزان پنج و ده کیلوگی و شبیه خام‌فروشی است.

حدود ۱۴ کارگاه بسته‌بندی و سورت انجیر در شهرستان مجوز دارند که کار بسته‌بندی و صادرات را انجام می‌دهند؛ گرچه واحدهای کوچک دیگر نیز به صورت مجاز و غیرمجاز فعالیت می‌کنند. واحدهای کوچک موجود، محصولاتی مانند مسقطی و کلوچه و شربت را تولید می‌کنند. با کارهای انجام‌شده مجوز تولید محصولات دیگر مانند کمپوت، مارمالاد و... صادر شده است که به

عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

(سه ماهه دوم ۱۴۰۰)

۵۱ برگزاری جلسه کارگروه کارشناسی شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی دولت در خصوص تامین برق مورد نیاز منطقه اقتصادی شیراز در راستای مانع زدایی از سرمایه و قطعی مکرر برق واحدهای صنعتی مستقر در شهرک صنعتی بزرگ شیراز مورخ (۱۴۰۰/۰۴/۱۶)؛

خصوصی در خصوص بررسی عمده مسایل و مشکلات واحدهای تولیدی از قبیل تفاهم نامه منعقد شده اداره کل استاندارد و مدیریت غذای دانشگاه علوم پزشکی، هزینه آزمایش های تحمیل شده به واحدهای تولیدی و... مورخ (۱۴۰۰/۰۵/۰۵)

۵۴ شرکت در جلسه سازمان جهاد کشاورزی در خصوص روان سازی و سرعت بخشیدن نسبت به صدور مجوزهای اقتصادی مورخ (۱۴۰۰/۰۶/۱۶)؛

۵۲ درخواست سهمیه واکسن به منظور واکسیناسیون واحدهای تولیدی استان و انجام واکسیناسیون تعداد ۱۶۰ واحد و ۱۱۹۹۸ نفر در مراکز واکسیناسیون اعلام شده توسط دانشگاه علوم پزشکی؛

۵۵ معرفی نمایندگان انجمن جهت شرکت در هیات های حل اختلاف مورخ (۱۴۰۰/۰۶/۱۷)

۵۳ برگزاری جلسه کارگروه کارشناسی شورای گفت و گوی دولت و بخش





فیبرهای ویژه

صنایع غذایی

خبر جهانی



افزودن پودر گوشت به خوراک دام تا حدودی ملغی شده است. کمیسیون اروپا سرانجام پیشنهادی را برای اجازه مصرف پروتئین‌های فرآوری شده حیوانات در خوراک دام تحت شرایط خاص تصویب کرد.

پایگاه اطلاع‌رسانی کشاورزی و صنایع غذایی
ایران - مرداد ۱۴۰۰

مجوز محدود اتحادیه اروپا به استفاده از پودر گوشت در خوراک دام

نشخوارکنندگان، ممنوعیت پودر حیوانات در خوراک به دلیل خطر ابتلا به جنون گاوی همچنان پابرجاست. ممنوعیت تغذیه با گوشت و استخوان در سال ۲۰۰۱ در بحران جنون گاوی به وجود آمد؛ زیرا این بیماری در آن مقطع از طریق استفاده از خوراک گسترش یافته بود. کمیسیون اروپا تصمیم خود را بر اساس توصیه‌های علمی سازمان غذا و ایمنی اروپا (EFSA) بنا نهاده است. در اوایل سال جاری، هم پارلمان اروپا و هم کشورهای اروپایی نماینده در کمیته دائمی گیاهان، حیوانات، غذا و خوراک به این پیشنهاد رأی مثبت دادند. ممنوعیت

ممنوعیت افزودن پودر گوشت به خوراک حیوانات در اروپا تا حدودی لغو شد. کمیسیون اروپا سرانجام پیشنهادی را برای اجازه استفاده از پروتئین‌های فرآوری شده حیوانات در خوراک دام تحت شرایط خاص تصویب کرد. به گزارش بخش بین‌الملل پایگاه اطلاع‌رسانی کشاورزی و صنایع غذایی ایران (اگنا)؛ پودر گوشت و پروتئین حشرات در خوراک خوک و همچنین پودر گوشت خوک و حشرات در خوراک طیور ممکن است مجاز باشد. ژلاتین نشخوارکننده و کلاژن‌ها نیز ممکن است به خوراک غیر نشخوارکنندگان اضافه شوند. برای

خبر جهانی

قیمت قهوه رکورد زد



به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از بلومبرگ، جودی گانس، مشاور با سابقه صنعت قهوه، اظهار کرد: قیمت این دانه مرغوب قهوه که محبوب استارباکس و سایر شرکت‌های زنجیره‌ای قهوه است، در یک هفته بیش از ۳۰ درصد صعود کرد و احتمالاً به بیش از سه دلار در هر پوند

خواهد رسید. آخرین بار در سال ۲۰۱۱ قیمت دانه قهوه به بالای سه دلار در هر پوند رسیده بود. قیمت معاملات قهوه در پی از بین رفتن درختان قهوه در برزیل بر اثر خشکسالی و سپس دو موج سرمای بی‌موقع در کمتر از یک ماه، سر به فلک کشیده است. دمای منجمدکننده هفته گذشته به درختان جوان آسیب زد که باید بریده یا از نو کاشته شوند. طبق گزارش ایکام ریسرچ، این مساله سال‌ها روی تولید تاثیر خواهد گذاشت و محصول سال آینده را حداکثر ۵,۲ میلیون کیسه کاهش می‌دهد. یک کیسه قهوه ۶۰ کیلوگرم معادل ۱۳۲ پوند وزن دارد. سایر تولیدکنندگان بزرگ مانند اندونزی هم محصول قهوه کمتری برداشت می‌کنند. برزیل در ۴۰ درصد از تولید جهانی قهوه سهم دارد و کاهش عرضه این کشور روی قیمت‌های بازار جهانی تاثیر می‌گذارد.

پایگاه خبری ایفتا - مرداد ۱۴۰۰

خبر جهانی

قیمت جهانی مواد غذایی برای اولین بار در ۱۲ ماه گذشته کاهش یافت

بر اساس داده‌های سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو)، قیمت جهانی مواد غذایی در ماه ژوئن برای اولین بار در ۱۲ ماه گذشته کاهش یافت. طبق شاخص قیمت مواد غذایی فائو که تغییرات ماهانه در قیمت بین‌المللی مواد غذایی اصلی را نشان می‌دهد، به طور متوسط



۱۲۴,۶ واحد در ماه گذشته بود که نسبت به ماه مه ۲,۵ درصد کاهش نشان می‌دهد. این در حالی است که این شاخص هنوز تقریباً ۳۴ درصد بیشتر از سال ۲۰۲۰ است. بر اساس این گزارش، شاخص قیمت روغن نباتی فائو در ماه ژوئن ۹,۸ درصد کاهش یافت و به کمترین میزان خود در چهار ماه گذشته رسید. گفته می‌شود این کاهش قیمت به دلیل افت جهانی قیمت روغن نخل، سویا و روغن آفتابگردان صورت گرفته است. شاخص قیمت غلات ۲,۶ درصد و محصولات لبنی نیز ۱ درصد کاهش یافت. شاخص ماهانه قیمت شکر ۰,۹ درصد و گوشت ۲,۱ درصد افزایش یافت.

خبرگزاری تاس - تیر ۱۴۰۰

خبر ملی

کاهش ۳۰ درصدی مصرف سوسیس و کالباس با شیوع ویروس کرونا



اقتصادی هم به دلیل محدود شدن ساعت کار رستوران‌ها و عرضه کنندگان غذای آماده ۳۰ درصد کاهش داشته است.

پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی
ایران - شهریور ۱۴۰۰

۲۵ درصد (سود عمده فروش ۴ درصد، سود خرده فروش ۱۲ درصد و مالیات ارزش افزوده ۹ درصد) علاوه بر قیمت محصول درب کارخانه پرداخت کند. او اضافه کرد: تغییر قیمت گوشت و مرغ بر قیمت سوسیس و کالباس نیز اثرگذار است. حسین زاده در پاسخ به این پرسش که آیا تقاضای مصرف سوسیس و کالباس با شیوع کرونا کاهش یافته است یا خیر؟ گفت: تقاضا برای محصولات لوکس به دلیل اجرت خرید مصرف کننده تا ۳۰ درصد و در محصولات

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران از کاهش ۳۰ درصدی مصرف سوسیس و کالباس با شیوع کرونا در کشور خبر داد. به گزارش «پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران» به نقل از ایسنا، جمال حسین زاده، با بیان اینکه فرآورده‌های گوشتی در کشور از مرغ و گوشت گوساله تهیه می‌شود و میزان مصرف گوشت با توجه به تنوع محصولات از ۴۰ درصد تا ۹۰ درصد متفاوت است، گفت: مصرف کننده بایستی برای خرید سوسیس و کالباس

خبر ملی

روغن وارداتی بخش خصوصی از فروردین در انتظار تخصیص ارز است



به گزارش «پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران»، یک عضو هیات مدیره انجمن روغن نباتی اظهار داشت: حدود شش ماه است که روغن‌های بخش خصوصی در بنادر کشور رسوب کرده است؛ اما دولت و بانک مرکزی هیچ ارزی برای ترخیص روغن‌های وارداتی بخش خصوصی پرداخت

نمی‌کند. او با بیان اینکه دولت نباید به عنوان تاجر، تصمیم‌گیر و مجری، رقیب بخش خصوصی باشد، گفت: بخش عمده سهمیه ارزی واردات روغن خام در شش ماه نخست سال جاری به شرکت بازرگانی دولتی ایران پرداخت شده و ادامه این روند منجر به تخریب وجه بخش خصوصی ایران در بازار جهانی می‌شود. این عضو هیات مدیره انجمن روغن نباتی خاطر نشان کرد: در حالی که روغن‌های خام کارخانه‌های روغن نباتی در بنادر منتظر دریافت ارز است، شرکت بازرگانی دولتی برای تحویل روغن خام مورد نیاز کارخانه‌ها پول روغن خام را نقدی دریافت می‌کند و با هزار زحمت بعد از یک ماه تحویل می‌دهد. او افزود: این روند ظلم به بخش خصوصی است که مواد اولیه اش در بنادر چشم انتظار تخصیص ارز باشد و برای خرید همان مواد اولیه مجبور باشد به صورت ریالی و نقدی به شرکت بازرگانی دولتی پول بدهد. او تصریح کرد: نباید شرکت بازرگانی دولتی تافته جدا بافته تخصیص ارز و رقیب بخش خصوصی باشد.

پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - شهریور ۱۴۰۰

خبر ملی

متعادل سازی بازار برنج با لغو ممنوعیت واردات



به گزارش «پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران» در گفت‌وگویی مسیح کشاورز گفت: در حال حاضر کمبود برنج خارجی و همچنین کاهش تولید داخلی موجب افزایش قیمت این محصول شده است که در این شرایط لغو ممنوعیت واردات برنج می‌تواند بازار

را به تعادل برساند. دبیر انجمن واردکنندگان برنج افزود: یک ماه پیش در ستاد تنظیم بازار این موضوع را اعلام کردیم که اگر برای واردات برنج ممنوعیتی گذاشته می‌شود باید ضرورت آن وجود داشته باشد؛ ولی امروز این ضرورت وجود ندارد. او گفت: ممنوعیت واردات برنج که از ۳۱ تیرماه برقرار شده است و تا اول آبان ادامه دارد، در شرایط کنونی که تولید برنج داخلی کاهش یافته و دولت از ذخایر استراتژیک برای تعادل بازار استفاده می‌کند، ضرورتی ندارد. او افزود: ذخایر استراتژیک کشور باید در زمان حوادث غیر مترقبه مورد استفاده قرار گیرد. در شرایطی که بخش خصوصی توان واردات برنج را دارد، مصرف این ذخایر آسیب جدی به کشور وارد می‌کند.

پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - شهریور ۱۴۰۰

خبر استانی

خرید شیر خام توسط مباحثان با قیمت تضمینی الزامی است

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گفت: شرکت پشتیبانی امور دام و سازمان تعاون روستایی استان فارس مباحثان خرید تضمینی شیر و موظف به خرید با نرخ مصوب شورای قیمت گذاری هستند. به گزارش روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی در استان فارس، احمد طمراسی در پی مذاکره تلفنی با وزیر



جهاد کشاورزی و معاون توسعه بازرگانی این وزارتخانه به نقل از آن‌ها گفت: شیر به قیمت ۶۴۰۰ تومان به عنوان قیمت مصوب تضمینی توسط مجموعه‌های مباشرت باید خریداری شود. او خطاب به مدیران پشتیبانی امور دام و رئیس سازمان تعاون روستایی استان فارس تاکید کرد: مباشرها باید با تشکل‌ها قرارداد منعقد کنند؛ به گونه‌ای که تشکل‌ها شیر را از دامداران خریداری کنند و تحویل دهند. نحوه پرداخت پول آنان نیز باید در قرارداد کاملاً مشخص شود. طمراسی بیان کرد: شورای قیمت گذاری و اتخاذ سیاست‌های حمایتی محصولات اساسی کشاورزی به استناد مفاد قانون اصلاح قانون تضمین خرید محصولات اساسی کشاورزی در راستای حمایت از دامداران و پایداری تولید، قیمت هر کیلوگرم شیر خام را ۶۴۰۰ تومان تصویب کرده است.

سازمان جهاد کشاورزی فارس - مرداد ۱۴۰۰

خبر استانی

افتتاح واحد تولید انواع نوشیدنی در ناحیه صنعتی شهید جاویدی شهرستان سپیدان با حضور استاندار فارس



همزمان با گرامیداشت هفته دولت، واحد تولید انواع نوشیدنی در ناحیه صنعتی شهید جاویدی شهرستان سپیدان با حضور استاندار فارس به بهره‌برداری رسید. در این مراسم که مدیرعامل شرکت شهرک‌های صنعتی فارس، نماینده مردم شهرستان‌های سپیدان و بیضا در مجلس شورای اسلامی و فرماندار

و جمعی از مسوولان شهرستان سپیدان نیز حضور داشتند، این واحد صنعتی به بهره‌برداری رسید. به گزارش روابط عمومی شرکت شهرک‌های صنعتی فارس، مدیرعامل شرکت شهرک‌های صنعتی فارس گفت: این واحد با ظرفیت تولید ۱۵۰۰ تن در سال و با سرمایه‌گذاری ۱۲۰ میلیارد ریال و اشتغال ۱۵ نفر افتتاح شد. احد فتوحی با بیان اینکه شهرک‌های صنعتی سپیدان قطب تولید انواع نوشیدنی‌ها محسوب می‌شوند، افزود: این واحد، هجدهمین واحد در زمینه تولید نوشیدنی‌ها در شهرک‌های صنعتی سپیدان است. او افزود: علاوه بر آن ۱۲ واحد دیگر نیز در زمینه تولید نوشیدنی در مرحله ساخت و ساز قرار دارند.

شرکت شهرک‌های صنعتی استان فارس - شهریور ۱۴۰۰

خبر استانی

صنایع تبدیلی یکی از سودمندترین راه‌های ارتباط بین دو بخش صنعت و کشاورزی است



این واحدهای تولیدی بیش از ۲۱۷ نفر به صورت مستقیم مشغول به کار شده‌اند و میزان کاهش ضایعات بخش کشاورزی به بیش از ۶۷۶ هزار تن رسیده است.

سازمان جهاد کشاورزی فارس - تیر ۱۴۰۰

جذب ماده خام بیش از ۷۵ هزار تن موفق به اخذ پروانه بهره‌برداری از مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس شده‌اند و این واحدها در شهرستان‌های فسا، کوار، پاسارگاد، گراش، فیروزآباد، جهرم، خفر، مرودشت، شیراز، خرامه، داراب و استهبان بوده است. او خاطر نشان کرد: این طرح‌ها شامل انواع بسته‌بندی میوه، عسل، برنج، زعفران، پودر ریشه شیرین بیان، ذخیره سازی و نگهداری مواد غذایی در سردخانه دومداره، خیارشور، غیر کنسروی و خوراک آماده است. او بیان کرد: باراهاندازی

عبداله جزایری گفت: صنایع تبدیلی یکی از سودمندترین راه‌های ارتباط بین دو بخش صنعت و کشاورزی است. به گزارش روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، او افزود: صنایع تبدیلی و غذایی در بخش کشاورزی از میزان بیکاری‌های دایمی و فصلی در مناطق روستایی می‌کاهند؛ بنابراین این گونه صنایع می‌توانند پیش‌نیاز استراتژی صنعتی شدن و تامین‌کننده امنیت غذایی در کشور باشند. او تصریح کرد: در سه‌ماهه اول سال جاری ۲۱ واحد صنعتی با ظرفیت بیش از ۵۰ هزار تن و

تقویم مناسبت‌های غذایی - پاییز ۱۴۰۰



۹ مهر

روز جهانی
قهوه

۷ مهر

روز جهانی
آگاهی از هدر رفتن
مواد غذایی

۳ مهر

روز جهانی
آشپز

۳ مهر

روز جهانی صبحانه
مفصل

۴ آبان

روز جهانی
کدوتنبل

۲۹ مهر

روز جهانی
سیب

۲۴ مهر

روز جهانی
غذا

۲۰ مهر

روز جهانی
تخم مرغ

۱۸ آذر

روز جهانی
شیرینی

۲ آذر

روز جهانی
بادام هندی

۲۲ آبان

روز ملی
نان

۲۱ آبان

روز جهانی
سوپ مرغ

۲۹ آذر

روز جهانی
آب انار

۲۴ آذر

روز جهانی
چای

۲۳ آذر

روز جهانی
گردو

۲۲ آذر

روز جهانی
کاکائو

روز جهانی صبحانه مفصل (۱۴۰۰/۰۷/۰۳)

یک صبحانه سالم به بزرگسالان و همچنین به کودکان کمک می‌کند تا در طول روز بهترین کار را انجام دهند. کودکان و نوجوانان به دلیل اینکه در مرحله رشد هستند، به مصرف مواد غذایی سالم به‌طور منظم بیشتر نیاز دارند. اگر شما فقط به دلیل صرفه‌جویی در زمان یا بیشتر خوابیدن صبحانه نخورید، در واقع بدن خود را در حالت ناشتایی طولانی مدت قرار می‌دهید که این موضوع منجر به مشکلات متعدد جسمانی و رفتاری شما می‌شود. نان جزء اصلی صبحانه است که با تامین کربوهیدرات روزانه، تا حدودی انرژی مورد نیازتان را تامین خواهد کرد و بهتر است از نوع سبوس‌دار مثل نان سنگک و نان‌های تیره فانتزی استفاده شود. یکی از مهم‌ترین نوشیدنی‌های مغذی برای صبحانه، شیر است که مصرف کم چرب آن بیشتر توصیه می‌شود. یکی از اجزای پرپروتئین صبحانه، پنیر است که البته نوع کم‌نمک و کم‌چرب آن به شما توصیه می‌شود. بهتر است آن را با ماده غذایی دیگری مانند کتچد، گردو و حتی سبزی‌های معطر طعم‌دار کنید. یکی از اجزای چرب صبحانه گردو است. این مغز که سرشار از اسیدهای چرب امگا ۳ است، خوردنش حتی برای افرادی که کلسترول بالایی دارند نیز نجات‌بخش است؛ پس حداقل دو عدد گردو را در صبحانه بخورید. یکی دیگر از مواد پروتئینی صبحانه تخم‌مرغ است که آن را به صورت آب‌پز، عسلی، نیمرو و املت میل می‌کنند. عسل هم یک ماده طبیعی بسیار مفید برای وعده صبحانه است.



روز جهانی آشپز (۱۴۰۰/۰۷/۰۳)

قطعا آشپزی بخش مهمی از زندگی ما محسوب می‌شود. جالب است بدانید که روز جهانی آشپزی هم در دنیا وجود دارد که به ما یادآوری می‌کند تجربه طعم‌های تازه و لذت بردن از وعده‌های غذایی خوش مزه بسیار لذت‌بخش است. به ما کمک می‌کند که یادمان باشد یاد گرفتن آشپزی یک مهارت مهم است که باعث افزایش سطح سلامت می‌شود و راهی برای ارایه سنت‌های خانوادگی ما نیز است. تاریخچه آشپزی به همان روزهایی برمی‌گردد که اولین انسان‌ها روی کره زمین زندگی کردند و متوجه شدند غذایی که روی آتش پخته شده باشد، خوش مزه‌تر از غذای خام است. کم‌کم با تغییر فرهنگ‌ها در آشپزی هم تغییراتی به وجود آمد. از همان زمان‌های قدیم مادران و مادر بزرگ‌ها سه وعده غذایی در طول روز تهیه می‌کردند. کمی قبل از ۱۹۶۰ کم‌کم فست‌فودها روی کار آمدند؛ اما جزو مواد غذایی کمیاب بودند. این روزها به دلیل تغییر سبک زندگی، غذاهای فست‌فودی طرفداران بسیار بیشتری دارند. جالب است بدانید که ادویه‌ها تقریباً در قرن ۱۷ برای آشپزی مورد استفاده قرار گرفتند و به خاطر اینکه سخت به دست می‌آمدند، استفاده از آن‌ها خیلی گسترده نشده بود و کم‌کم رواج پیدا کردند. یخچال‌های مدرن هم در ۱۸۷۶ اختراع شدند که آشپزی را به طور کلی تغییر دادند. به خاطر تمام اهمیت‌هایی که عنوان شده، روز جهانی آشپزی نام‌گذاری شده است.



روز جهانی آگاهی از هدر رفتن مواد غذایی (۱۴۰۰/۰۷/۰۷)

اغلب ما خواسته یا ناخواسته، روزانه بخشی از مواد غذایی اضافی را تبدیل به دورریز می‌کنیم؛ اما همه ما نیز خوب می‌دانیم که میزان هدر رفتن مواد غذایی در جهان به اندازه‌ای است که می‌توان با صرفه‌جویی در آن مشکل سوء تغذیه را در بسیاری از کشورها برطرف کرد. هدر دادن مواد غذایی موجب اتلاف منابع مالی می‌شود و مشکلات زیست‌محیطی بسیاری را به همراه دارد. مواد غذایی فاسد شده در زباله‌های خانگی تولید گاز متان می‌کنند که بسیار خطرناک است. گاز متان دومین گاز گلخانه‌ای مخرب است که بر تغییرات جوی زمین تأثیرات نامطلوب ایجاد می‌کند. تولید مواد غذایی نیازمند تامین آب کشاورزی است و اسراف در مواد غذایی موجب نابودی منابع آبی به شکل ثانویه نیز می‌شود. اولین و مهم‌ترین قدم برای کاهش دورریز مواد غذایی، دقت در هنگام خرید مواد غذایی و استفاده از روش‌های درست نگهداری آن‌ها است. بهتر است برای کاهش دورریز مواد غذایی قبل از رفتن به فروشگاه، فهرستی از موارد مورد نیاز خود در وعده‌های غذایی تهیه کنید، خلاقانه آشپزی کنید و مواد غذایی اضافی را با هم مخلوط و یک ترکیب جدید مبتکرانه خلق کنید، باقی‌مانده مواد غذایی اضافی را برای پرندگان و گربه‌های خیابانی بگذارید و در رستوران و در حین سفارش هیجان‌زده نشوید؛ همچنین باید بدانید که چه چیزی را، به چه مقداری درست کنید؛ بنابراین تهیه وعده‌های غذایی به میزان اندازه مورد نیاز یک راه حل مناسب است.



روز جهانی قهوه (۱۴۰۰/۰۷/۰۹)

قهوه به‌عنوان یکی از نوشیدنی‌های معتبر و پر مصرف در جهان دارای خواص و فواید بسیاری است که باعث شده جایگاه خود را در برنامه غذایی بسیاری از مردم جهان حفظ کند. بیشتر مردم به خواص فوری قهوه (نشاط‌آوری، افزایش تمرکز و هوشیاری) توجه بیشتری دارند؛ اما از فواید آن بر سلامتی در درازمدت بی‌اطلاع هستند. یکی از فواید قهوه کمک به حافظه انسان است. تحقیقات نشان داده است افرادی که قهوه می‌نوشند تا ۶۵ درصد از احتمال ابتلا به بیماری آلزایمر کم می‌کنند و ۳۲ تا ۶۰ درصد کمتر در معرض خطر ابتلا به بیماری پارکینسون قرار دارند. سرطان کبد همچنین یک بیماری شایع است که دومین بیماری سرطان با بیشترین آمار مرگ‌ومیر به‌شمار می‌رود. افرادی که قهوه مصرف می‌کنند تا ۴۰ درصد کمتر در معرض خطر ابتلا به بیماری سرطان کبد قرار دارند. کسانی که قهوه مصرف می‌کنند، کمتر دچار افسردگی می‌شوند. اینکه قهوه در جذب کلسیم و آهن اختلال ایجاد می‌کند، یک واقعیت است؛ اما در صورتی که مصرف قهوه به صورت متعادل باشد (سه تا چهار فنجان در روز)، می‌توانید مطمئن باشید که دچار مشکل نخواهید شد. مصرف قهوه برای معده مثل تیغ دو لبه است و بستگی به معده خودتان دارد؛ مثلاً اگر معده شما مستعد سوزش و رفلاکس باشد، مصرف قهوه آن را تشدید می‌کند؛ اما اگر معده شما دچار مشکل هضم باشد، قهوه به رفع مشکلات کمک می‌کند.



روز جهانی تخم‌مرغ (۱۴۰۰/۰۷/۲۰)

تخم‌مرغ نه تنها یک وعده غذایی خوش مزه و کامل است؛ بلکه یک عنصر لاینفک برای تولید تعداد زیادی از غذاهاست. سال‌هاست که تخم‌مرغ به‌عنوان یک منبع غذایی طبیعی و کامل مطرح است. این ویژگی، به علت مواد مغذی استثنایی تخم‌مرغ است: تخم‌مرغ دارای پروتئین باکیفیت بالا و نیز حاوی تمام ۹ اسید آمینه ضروری و مقادیر فراوانی از ویتامین‌ها و مواد معدنی ضروری است. کولین تخم‌مرغ صرف‌نظر از تاثیر چشمگیر آن بر عملکرد مغز و سیستم عصبی برای رشدونمو جنین و کودک و همچنین تقویت حافظه و سلامت قلب و عروق نیز موثر است. از آنجا که تخم‌مرغ منبع خوبی از ویتامین‌های گروه B، به ویژه B۱۲ نیز هست، اهمیت عمده‌ای در روند تبدیل هموسیستئین به مولکول‌های بی‌خطر دارد. لوتئین و زاگزانتین زرده تخم‌مرغ با حداکثر تاثیرگذاری در مقایسه با سایر غذاهای حاوی این مواد یا مکمل‌ها، از استحاله و دژنراسیون لایه ماکولای شبکیه و نابینایی ناشی از آن در سالخوردگی پیشگیری می‌کند. به‌رغم تمامی این شگفتی‌ها اما مناسبانه جایگاه تخم‌مرغ در سبد غذایی به دلیل اینکه حاوی مقادیری کلسترول است، کاهش یافته‌است. بیشترین تحقیقات علمی اخیر نه فقط تخم‌مرغ را به گذشته درخشان آن‌ها برمی‌گرداند، بلکه جایگاه آن‌ها را به‌عنوان یک غذای کاربردی بالا برده و دلایلی را برای مصرف همیشگی تخم‌مرغ ارائه می‌کند.



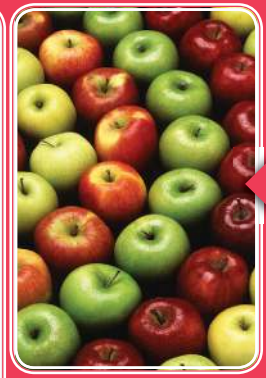
روز جهانی غذا (۱۴۰۰/۰۷/۲۴)

روز جهانی غذا در ۱۶ اکتبر هر سال با یک شعار خاص برای توجه به فقر و گرسنگی گرامی داشته می‌شود. شعار این روز در سال ۲۰۲۱ عبارت است از: «غذای ایمن امروز برای فردایی سالم». غذا، از ابتدایی‌ترین نیازهای انسانی و تمام موجودات زنده است و نقش اساسی آن، انکارناشدنی است. اشباع‌گریزه گرسنگی، از آغازین روز آفرینش تاکنون، همراه آدمی بوده، به‌طوری که می‌توان گفت پیشرفت‌های شگفت‌انگیز انسان در عرصه صنعت و کشاورزی، مدیون پاسخ به همین‌غریزه ساده و ابتدایی است. برای درمان یا پیشگیری از بیماری‌های مزمن و ناتوان‌کننده بدن، به مصرف دارو نیاز نیست. پزشکان می‌گویند برای پیشگیری و حتی درمان بیماری‌ها، می‌توان از انواع مواد غذایی بهره برد. در مواد غذایی که روزانه مصرف می‌کنیم، هزاران خاصیت دارویی وجود دارد که می‌تواند در درمان و پیشگیری از بیماری‌ها موثر باشد. اگرچه نمی‌توان غذا را به‌طور کامل جایگزین دارو کرد، ولی غذاهای می‌توانند سطح سلامت ما را بهبود بخشند و در پیشگیری از بیماری‌ها نقش داشته باشند. غذا همچنین می‌تواند در کنار دارو، روند درمان را سرعت بخشد. بهداشت مواد غذایی، مساله بسیار شایان توجهی در علم تغذیه به شمار می‌آید. در کنار نوع استفاده و چگونگی بهره‌گیری از مواد غذایی، رعایت بهداشت در مصرف و نگهداری غذا نیز اهمیت خاصی دارد. از مهم‌ترین اقدامات بهداشتی هر جامعه، دستیابی به موفقیت‌هایی در زمینه بهداشت تغذیه است.



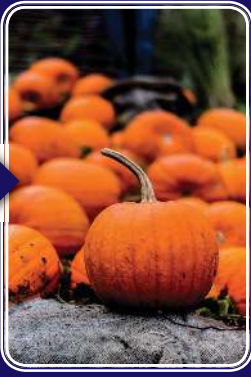
روز جهانی سیب (۱۴۰۰/۰۷/۲۹)

سیب، یکی از سلامت‌بخش‌ترین خوراکی‌های اطراف ما محسوب می‌شود. سیب نشانه عشق و باروری، دوستی، زیبایی، خوشبختی، تندرستی، دانایی، خوشی، نیرومندی و... است. سیب دارای انواع بسیار متفاوتی است. همه سیب‌ها مانند هم نیستند. اندازه، رنگ، بو و مزه متفاوت در گونه‌های مختلف، تعیین‌کننده نوع مصرف آن‌ها است. مواد مغذی موجود در یک سیب به اندازه آن بستگی دارد، نه نوع آن. انواع سیب پس از مرکبات و موز، عمده‌ترین میوه پرورشی در سطح دنیاست. سیب دارای ویتامین و مواد مغذی زیادی است و بی‌مناسبت نیست که یک ضرب‌المثل انگلیسی می‌گوید که خوردن یک سیب در روز شما را از رفتن نزد دکتر بی‌نیاز می‌کند. خوردن سیب برای رفع بیماری‌هایی مثل چاقی، سردرد، التهاب مفاصل، التهاب مثانه، کم‌خونی، سل، التهاب اعصاب، بی‌خوابی، زکام، سنگ کیسه صفرا، انگل، بوی بد دهان و پیوره مفید است. یکی از خواص سیب این است که در حفظ طراوت و شادابی پوست موثر است. سیب را می‌توان برای برطرف کردن اسهال حتی برای کودکان به کار برد. شربت سیب بهترین دارو برای درمان سرفه و گرفتگی صداست. خوردن سیب بیوست را برطرف می‌کند و برای خستگی مفید است. سیب را رانده کنید و در دستمال پیچید و روی چشم بگذارید، درد چشم را برطرف می‌کند. خوردن سیب حتی برای آن‌هایی که بیماری قند دارند، مفید است؛ چون قند خون را بالا نمی‌برد. یکی دیگر از خواص سیب، تنظیم فشارخون است.



روز جهانی کدوتنبل (۱۴۰۰/۰۸/۰۴)

کدوتنبل شیرین مزه و پوست آن ضخیم و گوشتی است و از آن می‌توان برای تهیه سوپ یا کیک استفاده کرد. دانه‌های درون کدوتنبل هم خوراکی هستند. تخمه کدو که از همین دانه‌ها تهیه می‌شود، به صورت تنقلات مصرف می‌شود. برگ‌های گیاه کدوتنبل و حتی گل آن هم مصرف خوراکی دارد. کدوتنبل غنی از ویتامین A، C، E و حاوی املاح معدنی مثل مس، کلسیم، پتاسیم و فسفر است. دانه‌های کدوتنبل، بهترین منبع تامین فیبر و اسیدهای چرب اشباع‌نشده و مفید برای قلب هستند. تخم‌های کدوتنبل، تاثیر زیادی بر کاهش التهاب مفاصل دارند. در واقع آن‌ها را با داروهای ضدالتهابی غیراستروئیدی و ایندومتاسین مقایسه می‌کنند؛ البته با یک تفاوت مهم که این تخم‌ها در مقایسه با ایندومتاسین هیچ نوع عوارض و مضراتی ندارند؛ یعنی باعث افزایش چربی‌های بد خون نمی‌شوند. تخم‌های کدوتنبل برای درمان پریاختگی پروستات خوش‌خیم در مرحله یک و دو، مورد استفاده قرار می‌گیرند. در مرحله یک، تکرر ادرار ایجاد می‌شود؛ تا جایی که فرد در طول شب، چندین بار از خواب بیدار می‌شود و به دستشویی می‌رود. در مرحله دو، عملکرد مثانه ضعیف می‌شود و ادرار به‌طور کامل دفع نمی‌شود. تخم‌های کدوتنبل برای بهبودی بیماری مثانه تحریک‌پذیر بسیار مناسب است؛ همچنین از ایجاد سنگ مثانه در کودکان جلوگیری می‌کند. دانشمندان از این تخم‌ها برای کاهش اندازه پروستات استفاده می‌کنند.



روز جهانی سوپ مرغ (۱۴۰۰/۰۸/۲۱)

بهترین سوپی که به بهبود سرماخوردگی‌های این فصل کمک می‌کند، سوپی است که با آب مرغ درست شده باشد. برای تهیه سوپ بهتر است از گردن، کتف و بال مرغ استفاده شود. بر اساس مطالعه‌هایی که اخیراً انجام شده است، سوپ مرغ می‌تواند تأثیرات ضد التهابی داشته باشد که در کاهش شدت علائم و نشانه‌های مربوط به عفونت‌های سیستم تنفسی در هنگام سرماخوردگی مفید خواهد بود. محققان در هنگام حضور سوپ مرغ، تحریکات گروهی از گلبول‌های سفید خون به نام نوتروفیل‌ها را مورد بررسی قرار دادند. مشاهده‌ها نشان می‌داد در صورت مصرف سوپ مرغ، تحریکات و فعالیت‌های این گلبول‌های سفید به میزان چشمگیری کاهش می‌یابد که می‌تواند نشان‌دهنده مکانیزم ضد التهابی باشد. خوردن سوپ مرغ می‌تواند بر کاهش نشانه‌های ناخوشایند سرماخوردگی مانند آب‌ریزش بینی و عطسه کردن تأثیر داشته باشد. بو، مواد تند و فلفلی موجود در سوپ و همچنین گرمای آن می‌تواند به تمیز شدن سینوس‌ها و بهبود نشانه‌های ناخوشایند عفونت و ابتلا به سرماخوردگی در افراد دارای مشکلات تنفسی کمک کند. در گذشته سوپ مرغ را نوعی پنی‌سیلین خوراکی و طبیعی قلمداد می‌کردند. بسیاری از سوپ‌های مرغ حاوی ترکیباتی هستند که مقدار زیادی از ویتامین‌ها و مواد معدنی مورد نیاز بدن را تامین می‌کنند؛ مثلاً هویج ویتامین A بدن را تامین می‌کند، ویتامینی که در واکنش سیستم ایمنی بدن به بیماری نقش تعیین‌کننده‌ای دارد؛ همچنین سوپ مرغ حاوی مقداری روی است.



روز ملی نان (۱۴۰۰/۰۸/۲۲)

با توجه به اینکه نان پر مصرف‌ترین ماده غذایی در کشور است و هر فرد به‌طور متوسط روزانه حدود ۳۰۰ گرم نان مصرف می‌کند، لزوم توجه به این ماده با ارزش غذایی بر همگان روشن و امری اجتناب‌ناپذیر است؛ همچنین با توجه به سلامت افراد جامعه می‌توان زبان‌های اقتصادی را که از بابت مصرف نان غیرمطلوب متوجه کشور می‌شود و رقم بالایی دارد، اصلاح کرد. براساس تحقیق‌های مرکز پژوهش‌های غلات، ضایعات نان به دلیل کیفیت پایین نان است. به دلیل اهمیت غلات در الگوی غذایی روزانه، این گروه غذایی به عنوان پایه شناخته شده است؛ همچنین میزان دریافت ویتامین B۱ (تیامین)، B۳ (نیاسین)، آهن و کلسیم از نان قابل توجه بوده و سهم عمده‌ای در تامین نیاز روزانه را به خود اختصاص می‌دهد. روزانه ۵۰ درصد انرژی دریافتی و ۴۵ درصد پروتئین مصرفی با نان تامین می‌شود. میزان دریافت برخی ریزمغذی‌ها نظیر روی، تیامین، آهن و کلسیم از نان، چشمگیر است. هر چه میزان سبوس و مواد مغذی موجود در آرد بیشتر باشد، نان کامل‌تری به دست می‌آید. نان در دستگاه گوارش نیز نقش مهمی ایفا می‌کند. به علت ساختار اسفنجی، سطح بزرگی را اشغال کرده است. همین امر موجب می‌شود مواد غذایی که همراه نان خورده می‌شوند مانند چربی، گوشت یا پنیر به صورت جذب سطحی با یکدیگر پیوند برقرار کنند و شرایط لازم برای تجزیه مواد در دستگاه گوارش فراهم شود.

روز جهانی بادام هندی (۱۴۰۰/۰۹/۰۲)

بادام هندی یا کاشو دانه، درختی همیشه سبز است که در مناطق گرمسیر می‌روید. این مغز دارای ۳۰ درصد کربوهیدرات است و ۴۴ درصد هم چربی خوب دارد. بسیار مغذی است و یکی از آجیل‌های سرشار از پروتئین است. مس، کلسیم، منیزیم، آهن، فسفر، پتاسیم و روی فراوان دارد. مقدار سدیم در بادام هندی اندک است. انواع ویتامین‌ها از جمله B۱، B۲، B۳، C، B۶، فولات، E و K دارد. از نظر طبع ایرانی، طبیعت آن گرم و خشک است. در پزشکی جدید برای این نوع بادام فواید بسیاری بیان می‌شود؛ از جمله اینکه برای دیابت، خون‌سازی، چربی خون، فشارخون، قلب و گرفتگی عروق مفید است. به هضم غذا، کاهش التهاب معده، یبوست، زخم و ورم معده کمک می‌کند. برای چروک پوست، رشد مو و درمان جوش خوب است و برای پیشگیری از سرطان مفید است. برای باروری مردان توصیه می‌شود. به بیماری کبد چرب کمک می‌کند. با این همه خاصیت که گفتیم، این مغز خوش مزه مقادیر زیادی اگزالات دارد که زیاده روی در مصرف آن موجب سنگ کلیه و سنگ کیسه صفرا می‌شود. این آجیل برای کسانی که بیماری کلیه دارند یا کسانی که کلیه یا کیسه صفراشان را به کلی در آورده‌اند، ممنوع است. زیاد خوردن آن همچنین ممکن است جذب کلسیم را کم کند. دیگر اینکه، برخی افراد ممکن است به آن حساسیت داشته باشند و به ناراحتی‌هایی همچون خارش، گرفتگی بینی و تورم لب دچار شوند. برخی افراد نیز ممکن است با خوردن آن دچار مشکلات گوارشی شوند.



روز جهانی شیرینی (۱۴۰۰/۰۹/۱۸)

شیرینی‌ها به دلیل قند و روغن به کاررفته در آن‌ها، تراکم کالری بسیار بالایی دارند؛ با این حال شیرینی‌های ساده و بدون کرم، خامه، کارامل و فوندانت، درصد کالری کمتری دارند؛ پس شیرینی‌های خشک نسبت به شیرینی‌های تر انتخاب بهتری هستند. هیچ رژیم متعادلی توصیه نمی‌کند شیرینی به‌طور صددرصد حذف شود؛ حتی طبق توصیه‌های جهانی علم تغذیه، حداکثر ۷ تا ۱۰ تا نهایتاً ۱۰ درصد کل کالری مورد نیاز هر فرد می‌تواند از طریق قندهای ساده یا شیرینی‌ها تامین شود. البته برای انتخاب شیرینی باز هم اولویت با میوه‌های شیرین مثل انجیر، خرما، کشمش، توت و موز است؛ یعنی بهتر است بعد از صرف ناهار به جای مصرف یک تکه کرم کارامل، یک دانه خرما میل کنید؛ اما می‌توان از شیرینی‌های دیگر هم با احتساب ۷ تا نهایتاً ۱۰ درصد کل کالری مورد نیاز روزانه مصرف کرد. هیچ وقت هنگام گرسنگی، به خصوص گرسنگی طولانی مدت، از شیرینی‌ها به عنوان اولین انتخاب وعده اصلی و میان وعده استفاده نکنید؛ مثلاً وقتی می‌خواهید میان وعده میل کنید، اول یک سیب یا پرتقال و بعد یکی دو عدد خرما، کشمش یا توت بخورید. معمولاً پس از خوردن شیرینی در فرد احساس خوشایندی به وجود می‌آید که در نتیجه ترشح ماده‌ای به نام دوپامین در سطح مغز است. فرد برای تکرار این حس خوشایند به خوردن شیرینی عادت می‌کند و این فرمان توسط سلول‌های مغزی منتشر می‌شود؛ بنابراین افراد می‌گویند به خوردن شیرینی عادت دارند.

روز جهانی کاکائو (۱۴۰۰/۰۹/۲۲)

کاکائو یکی از باارزش‌ترین و خوش‌طعم‌ترین هدیه‌های مکزیک به دنیاست. کاکائو و محصولات تهیه شده از آن از محبوب‌ترین طعم‌ها در جهان است و کمتر کسی پیدا می‌شود که طعم کاکائو را دوست نداشته باشد. کاکائو به دانه‌های چرب تخمیر و خشک شده درخت کاکائو اطلاق می‌شود. از این دانه‌ها برای تهیه شکلات استفاده می‌کنند؛ همچنین به پودر خشکی که با آسیاب کردن و گرفتن چربی دانه کاکائو به دست می‌آید هم کاکائو می‌گویند. این گیاه از نظر خواص و خصوصیات، به قهوه شباهت دارد. درخت کاکائو نوعی گیاه همیشه سبز گرمسیری است که همواره شکوفه می‌دهد. از کاکائو برای مصارف مختلف استفاده می‌کنند. در تهیه انواع کیک، در انواع نوشیدنی و برای تزئین مواد غذایی مختلف و همراه با خامه (خامه شکلاتی) از پودر کاکائو استفاده می‌شود. پودر کاکائو از تحت فشار قرار دادن دانه کاکائو و حذف کره یا چربی آن به دست می‌آید. پلی‌فنل‌ها در حقیقت آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی هستند که در مواد غذایی مختلف از جمله میوه‌ها، سبزی‌ها، چای و شکلات وجود دارند. این آنتی‌اکسیدان‌ها دارای خواص متعددی از جمله کاهش التهاب، بهبود جریان خون در رگ‌ها، کاهش فشار خون و بهبود سطح قند و کلسترول خون هستند. پودر کاکائو یکی از منابع غذایی غنی از پلی‌فنل‌ها است. کاکائو، چه به صورت پودر و چه به صورت شکلات سیاه، می‌تواند به کاهش فشار خون ما کمک کند.



روز جهانی گردو (۱۴۰۰/۰۹/۲۳)



خوردن گردو فواید بسیاری برای سلامتی انسان دارد. کاهش بیماری‌های قلبی، پیشگیری از سرطان و بهبود عملکرد مغز از فواید گردو است. گردوها برای پوست و بدن واقعا عالی هستند؛ برای همین بسیاری از برندهای مراقبت از پوست و زیبایی محصولاتش شامل گردو دارند؛ چون غنی از مواد مغذی هستند که برای کارهای عادی زیبایی ما مفید هستند. گردوها همچنین برای مراقبت از مو عالی هستند و بسیاری از شامپوها شامل عصاره‌های گردو و روغن گردو هستند؛ چون مو را سالم نگه می‌دارند و آن‌ها را براق می‌کنند. گردو منبع خوبی از برخی ویتامین‌ها و مواد معدنی مثل ویتامین B6، مس، اسید فولیک، ویتامین E، فسفر و منگنز است. به خاطر سطح بالای اسیدهای چرب امگا ۳ در گردو، برای سیستم قلبی و عروقی بسیار مفید است. مشخص شده است که خوردن تنها چند گردو در روز می‌تواند به کاهش فشار خون کمک کند. گردو مقادیر بالایی از آنتی‌اکسیدان‌ها را دارد که سیستم ایمنی بدن شما را سالم نگه می‌دارد و از ظهور بیماری‌ها پیشگیری می‌کند. اسیدهای چرب امگا ۳ موجود در گردو برای مغز مفید است و باعث می‌شود سیستم عصبی به آرامی کار کند و حافظه شما را بهبود بخشد. گردو، غنی از فیبر است و راه خوبی برای حفظ صحیح عملکرد سیستم گوارشی است. همه انسان‌ها روزانه به فیبر نیاز دارند تا حرکات رودهای را به درستی حفظ کنند. قرار دادن گردو در وعده صبحانه برای بدن بسیار مفید است.

روز جهانی چای (۱۴۰۰/۰۹/۲۴)

بیشتر چای‌ها از یک گیاه هستند؛ بنابراین اگر متوجه شوید که چای سبز و چای سیاه ظاهر و طعم متفاوتی دارند، به این دلیل است که آن‌ها به طور متفاوت فرآوری می‌شوند. چای سیاه بعد از فرآیندهای پژمرده شدن، غلظاندن و حرارت اولیه چای سبز تخمیر می‌شود و این عملیات به آن طعم متمایز و رنگ نارنجی، کهربایی تیره می‌دهد. شما می‌توانید شیر، شکر، عسل یا حتی لیمو را به چای خود اضافه کنید؛ اما اگر آن را ساده نگه دارید و چیزی به آن اضافه نکنید، بیشترین فواید آن را خواهید داشت. چای همیشه به عنوان کاهنده استرس به کار می‌رود و مردم بر این باورند که فقط استنشاق بخار آن برای آرام کردن اعصاب و کاهش اضطراب و تمام مشکلاتی که با استرس همراه است، کافی است. چای سیاه خطر ابتلا به برخی سرطان‌ها را کاهش می‌دهد و پیشگیری به عمل می‌آورد. تانین‌ها در چای سیاه به طعم دلپذیر آن کمک می‌کنند؛ همچنین به شما کمک می‌کنند تا از آنفولانزا، هپاتیت و دیگر بیماری‌های ویروسی در امان بمانید. یکی از فواید مهم چای سیاه، تنظیم سطح قند خون است. تانین‌های موجود در چای سیاه که ما برای اضافه کردن طعم و مبارزه با بیماری‌ها دوست داریم، همان ترکیباتی هستند که می‌توانند باعث کمبود آهن در مصرف‌کنندگان چای شوند. کودکان زیر سن قانونی و زنان باردار بهتر است چای سیاه ننوشند؛ زیرا کافئین چای برای آن‌ها خوب نیست.



روز جهانی آب‌انار (۱۴۰۰/۰۹/۲۹)



آب‌انار سرشار از آنتی‌اکسیدان است و مواد معدنی موجود در آن، خاصیت این آب میوه خوش‌طعم را چند برابر کرده است. بهبود سلامت و عملکرد قلب، کنترل قند خون، کنترل فشار خون، کاهش خطر ابتلا به سرطان، افزایش قدرت سیستم ایمنی بدن، جلوگیری از کم‌خونی و درمان آن، افزایش سرعت معالجه زخم و درخشان کردن پوست تنها بخشی از خواص جادویی آب‌انار به شمار می‌رود. آب‌انار تازه، حداکثر ویتامین‌ها را در خود جای داده است. اطمینان حاصل کنید که آب میوه شیرین نباشد؛ زیرا شکر می‌تواند برخی از مزایای این میوه را از بین ببرد. آب‌انار سطح قند خون را همانند دیگر آب‌میوه‌ها افزایش نمی‌دهد. آب‌انار، رادیکال‌های آزاد را از بدن حذف و مانع رشد و توسعه سرطان و سایر بیماری‌ها می‌شود. یکی از خواص آب‌انار طبیعی، کمک به هضم راحت‌تر است؛ با این حال مصرف بیش از اندازه آب یا دانه‌های انار، باعث اختلال‌هایی همچون حالت تهوع، استفراغ، درد شکم و اسهال می‌شود. البته این علائم معمولاً پس از چند ساعت فرومی‌نشینند؛ اما بهتر است برای جلوگیری از تحریک سیستم گوارش، در مصرف این میوه زیاده‌روی نکنید. مصرف آب‌انار و خود میوه انار، باعث بروز بسیاری از علائم می‌شود که به آلرژی منجر می‌شوند. بلعیدن دردناک، خارش، مشکلات پوستی، تورم صورت، سختی در تنفس و درد و تورم در دهان، بخشی از این علائم به شمار می‌روند.

مسکا بنوشید، سالم بمانید.

mesba

سپیدان، دامنه کوه های پر افتخار زاگرس جایگاه نزولات آسمانی و پیدایش چشمه! چشمه بهرغان در رودی شهر بیلاقی توریستی سپیدان، واقع شده است.

لازم است بدانیم، آب معدنی به آبی گفته میشود که از یک سفره زیرزمینی پاک و بدون هیچگونه اصلاحی و بطور طبیعی بسته بندی می گردد. و خاصیت آب نیز به وجود همین مواد معدنی است که بدن را از مواد کانی و مواد معدنی تامین می سازد. اما بعضی آنها بصورت مصنوعی و با استفاده از کلر و اوزون کنترل می شوند و فاقد مواد معدنی لازم برای بدن میباشد و لازم است مصرف کننده به آبی که مصرف می نماید توجه نماید.



اساسی ترین مسئله در مورد آب مصرفی رنگ و طعم آن میباشد

چرا آب معدنی **mesba**؟

قرار گرفتن چشمه بهرغان در دامنه کوههای بلند و شیب های تند باعث گردیده، قسمت بالا دستی از هر نوع فعالیت انسانی، صنعتی و کشاورزی که بر روی طعم و بوی آب اثر نامطلوب می گذارد در امان باشد.

چشمه بهرغان از دل کوه وازمیان عالی ترین لایه های طبیعی جاری می گردد و بدین لحاظ آب آن دارای کمترین تغییر بوده و به جهت خنکی زیاد بیشترین اکسیژن را در خود به همراه دارد و لذا این آب بسیار زلال و از طعم و رنگ و بوی مناسب برخوردار است.

محصولات شرکت با استفاده از فناوری روز دنیا و در بطری های ۰/۵ و ۱/۵ لیتری با نام تجاری **مسکا** به بازار عرضه می گردد.

املاح موجود این آب از جمله کلسیم، منیزیم، فلوراید و ... بطور طبیعی با استاندارد جهان و ایران مطابق بوده و مصرف آن مناسب تمامی گروه های سنی از جمله کودکان، سالمندان و ورزشکاران می باشد.



آدرس کارخانه: فارس. کیلومتر ۵ جاده سپیدان به شیراز. چشمه بهرغان. آب معدنی مسکا

تلفن: ۰۲۰-۳۶۷۲۹۰۲۰ - ۰۷۱ - ۰۹۱۲۰۳۷۴۰۴۲

دفتر مرکزی: شیراز. بلوار میرزای شیرازی. حدفاصل زیرگذر صنایع و میدان صنایع.

کوچه ۳۲. پلاک ۲۰. طبقه سوم کد پستی: ۷۱۹۶۷۱۵۳۷۰ تلفکس: ۰۷۱ - ۳۶۲۵۱۲۴۶

www.meska.ir

meska.water@gmail.com

Mineral Water

شرکت تگرگ سپیدان

TAGARG
SEPIDAN
COMPANY

بهانفر

● محصوله از شرکت گلنوش مرودشت ●



فارس . کیلومتر ۷ جاده قدیم شیراز - اصفهان . بعد از روستای منصورآباد

۰۹۱۷۳۲۸۱۸۳۳



- انواع طعم دهنده های گوشتی (ادویه جات)
- مواد اولیه ویژه انواع سوسیس، کالباس، همبرگر
- مواد اولیه ویژه انواع لبنیات پاستوریزه و استریل
- مواد اولیه ویژه انواع پنیرهای پروسس و خامه ای
- مواد اولیه ویژه انواع غذاهای آماده و نیمه آماده
- مواد اولیه ویژه سس های سرد و گرم
- مواد اولیه ویژه انواع نوشیدنی و ژله

Gelimax



شرکت بهین آزما شیراز با بیش از ۱۵ سال سابقه در زمینه طراحی و تولید انواع افزودنی های صنایع غذایی مشغول به فعالیت می باشد و در این راستا مفتخر به اخذ گواهینامه ISO 9001 و ISO 22000 گردیده است.

رنگین عسل

بسته بندی خشکبار

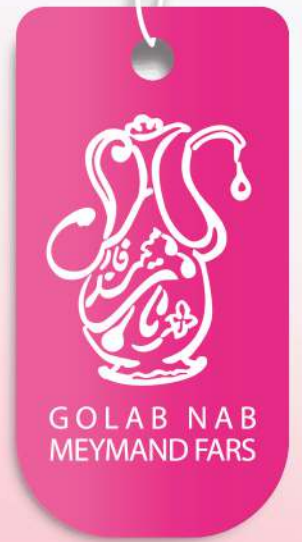


واحد بسته بندی خشکبار رنگین عسل طالب پور واقع در شهرک صنعتی استهبان فعالیت خود را در زمینه های بسته بندی خشکبار، انجیر و گل محمدی شروع کرده و هم اکنون با داشتن به روزترین و پیشرفته ترین دستگاه های تخصصی و تجربه عالی در این زمینه در حال ارائه خدمات است. در حال حاضر این واحد، با بسته بندی و عرضه انجیر خشک و فرآوری شده شهرستان استهبان و سایر شهرستان های همجوار در حال فعالیت و آماده پذیرش سفارشات به صورت صادراتی و داخلی میباشد.

فارس . استهبان . شهرک صنعتی
بلوار اصلی . ساختمان ۳ . سمت راست
۰۷۱ - ۵۳۲۲۰۵۰۲
talebpour.t@gmail.com



گلاب ناب میمند فارس
شرکت کشت و صنعت



GOLAB NAB
MEYMAND FARS



فارس . شیراز . خیابان گلستان
۰۷۱ - ۳۸ ۷۷۲ ۷۰۵



ممتاز
جهرم

شرکت ممتاز جهرم آبليموی

آبليموی ممتاز جهرم با بیش از ۴۰ سال حضور در تولید آبليموی ایران با سابقه‌ترین و فعال‌ترین واحد در مسیر تامین کارخانجات و مصرف‌کنندگان محترم می‌باشد، که در قلب تجارت لیموترش و آبليموی ایران در شهرستان جهرم قرار دارد.

موقعیت استراتژیک این کارخانه در کنار کشاورزان استان های فارس هرمزگان و کرمان که سه قطب لیموترش ایران است ضمن تضمین کیفیت محصول به عنوان یکی از قدرتمندترین صنایع تبدیلی کشور امنیت خاطر کشاورزان و مصرف‌کنندگان را رقم زده است.

آبليموی ممتاز جهرم از سال ۱۳۸۴ با اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت و پروسه گذر از یک واحد سنتی و تجاری به یک واحد صنعتی و بازرگانی قدرتمند مسیر جدیدی را پیموده است که حاصل آن یعنی آبليموی ممتاز جهرم مورد استقبال و پذیرش بی‌سابقه در ایران و کشورهای همسایه قرار گرفته است و در همین راستا با توسعه شتابان صنعتی این واحد، با در اختیار گرفتن منابع انسانی کارآمد دانش و تکنولوژی روز دنیا، ایجاد واحد کنترل کیفیت و آزمایشگاه مجهز و مدرن، تکمیل خطوط شیشه، هیتر (خشک‌کن) پوست لیمو و بهسازی و رعایت کلیه GMP اصول کارخانه مطابق با الزامات استاندارد های بین‌المللی موفق به اخذ گواهینامه جهانی ISO 22000 و نشان ملی استاندارد ایران گردیده است.

شرکت ممتاز لیموی جهرم با همه امکانات و مجوزهای ملی و بین‌المللی، صادرات را به عنوان هدف اصلی خود قرار داده و در این راستا می‌کوشد محصول شایسته و ممتاز خود را به بازارهای سراسر دنیا بفرستد. باشد که عطر و بوی آبليموی ایران که به حق در دنیا بی‌نظیر است، همانند نام آبليموی ممتاز جهرم جهانی شود.



فارس . جهرم . بلوار سپاه
شرکت آبليموی ممتاز
۰۷۹۱-۴۴۴۸۵۵۰
۰۷۹۱-۴۴۴۹۵۷۸



شرکت ایلیا تراز پارسه

Ilia Taraz Parseh Company

- ☑ با مدیریت ارشد حسابداری
- ☑ ۲۰ سال سابقه مجرب مدیریت
مالی و حسابداری شرکت ها

خدمات مالی و مالیاتی

- **ارایه مشاوره امور مالیاتی** و مالی و تحریر دفاتر قانونی
- تنظیم اظهارنامه عملکرد و ارزش افزوده و صورت ریز معاملات فصلی
- انجام کلیه امور حسابداری کنترل و بررسی کلیه حسابها
- تهیه و تنظیم گزارشات مالی و صورت های مالی و مدیریتی



فارس . شیراز . خیابان شهید جمالی
کوچه ۶ . ساختمان شیراز مهر . طبقه ۳ . واحد ۱۳
۰۹۳۶۰۰۰۴۹۶۰ ۰۹۱۷۹۱۲۲۷۵۳

ilia_taraz



بهارچین

فرین مرکبات

تولید انواع
آبلیمو • شوربجات • مرباجات



افتخار همکاری به صورت ظرفیت خالی با برندهای بزرگ نظیر
مجید، بدر، سحر، یک و یک، تک، نمکین، بقاء و ...

مدیر عامل : مسعود پذیرایی
۰۹۱۷۷۹۱۴۰۱۶
رئیس هیئت مدیره : عبدالوهاب شعیب پیشه
۰۹۱۲۱۲۱۵۲۵۰

فارس . جهرم . کیلومتر ۴ جاده قیر
مقابل مرکز تحقیقات کشاورزی (باغ نمونه)
۰۷۱ - ۵۴۲۷۰۰۳۷



سالیز

شرکت راد مسرغ صادراتی سالم و لذیذ
آدرس: فارس، مرودشت، جاده مجد آباد/
تلفن: ۰۷۱-۴۳۴۴۷۰۰-۱۹
Radmorgh Saderati Salem va Laziz Co.
Majdabad road, Marvdasht, Fars, Iran.
Tel: (+98) 71-43444700-19

www.salizfood.com

گوشت قرمز سالیز

محصول
جدید
به زودی...



PARSINEHCHAP
پارسینه چاپ



FLEXO & ROTOGRAVURE PRINTING

تولید و چاپ انواع لفاف های بسته بندی جهت مصارف غذایی و بهداشتی
به صورت تک لایه، دو لایه و سه لایه با سیستم های چاپ فلکسو و روتوگراور
تولید انواع پاکت های بغل کاست و ساده، پاکت های سه طرف دوخت و زیپ دار

کارخانه: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، میدان صنعت، انتهای خیابان صنعت جنوبی، خ تلاش شرقی
تلفن: ۰۶ ۴۸ ۷۴ ۳۷ - ۰۷۱ - ۳۷ ۷۴ ۳۲ ۷۱ / ۰۷۱ - ۳۷ ۷۴ ۳۴ ۸۶ / ۰۷۱ - ۳۷ ۷۳ ۷۳ ۶۶ / ۰۹۱۲