



انجمن صنفی کارفرمایان  
صنایع غذایی و تبدیلیه فارس

# غذای سلامت

نشریه رسمی انجمن صنفی کارفرمایان  
صنایع غذایی و تبدیلیه استان فارس  
شماره ۱۷ / پاییز ۱۴۰۰

سلامت



Healthy  
FOOD



# شهراد کارتن شیراز



شهراد کارتن

بزرگترین واحد تولید ورق و کارتن در جنوب کشور

انجام صفر تا صد امور کارتن سازی

شامل : مشاوره، طراحی، ورق سازی، چاپ فلکسو (رنگ ثابت خارجی تا چهاررنگ)

• انواع کارتن های سه لایه و پنج لایه

• کارتن های صادراتی باکس پالت های صادراتی هندوانه

تولیدکننده



توان تولید بیش از ۵۰۰،۰۰۰ عدد کارتن در روز



انجام صفر تا صد امور کارتن سازی

برای خدمات مشاوره ای رایگان در کلیه امور بسته بندی با ما تماس بگیرید.



[www.shahradcarton.com](http://www.shahradcarton.com)



[Shahrad.carton@gmail.com](mailto:Shahrad.carton@gmail.com)



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان پژوهش  
بلوار پژوهش شمالی . خیابان ۲۵۶ . سمت راست . واحد سوم



۰۷۱-۳۷۷۴۲۵۴۳-۷



۰۷۱-۳۷۷۴۲۵۴۸



۰۹۱۲۱۸۵۵۴۵۱



SHAHRAD  
CARTON  
SHIRAZ

# قدشست مرودشت نوین شوگر

Marvdasht Novin Shoger

• تولید کنند  
• بسته بندی کنند  
• بسته بندی شوگر



فارس . مرودشت  
کیلومتر ۴۰ جاده شیراز - مرودشت  
۰۷۱-۶۲۶۴۵۲۷ ۰۷۱-۶۲۶۴۶۴۲  
۰ ۹ ۱ ۷ ۷ ۰ ۶ ۶ ۷ ۱ ۰  
marvdashtns@gmail.com  
g h a n d m a r v d a s h t



# ممتاز تبرید جنوب

www.momtazjonoub.ir

Momtazjonoub@gmail.com



• احداث سردخانه

• تولید و نصب ساندویچ پانل

• تولید کانکس اداری و نگهبانی

• تولید یخچال های فروشگاهی

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ  
میدان کوشش . بلوار کوشش شمالی  
خیابان ساعی . خیابان ۸۰۵

۰۹۱۷۶۹۵۱۸۲۳ / ۰۹۱۷۴۴۴۷۹۴۰





@Modir.foodindustry

# مدیر تدبیر سلامت

عرضه کننده انواع  
میوه خشک، خشکبار  
دانه های فوراکی  
صیفی و سبزی خشک

کارخانه صنایع غذایی  
مدیرتت اشرفیت شرکت  
مدیران ره کوش غرب آسیا



آدرس: فارس، شیراز، شهرک صنعتی بزرگ  
میدان پنجم، بلوار پژوهش شمالی  
خیابان ۳۰۲، سمت چپ پلاک دوم

تلفن کارخانه: ۰۷۱۳۷۷۴۰۳۲۳

موبایل: ۰۹۱۷۷۶۶۳۴۸۰

<https://foodindustry.modiranrahkoosh.com>

[info@modiranrahkoosh.ir](mailto:info@modiranrahkoosh.ir)

[Modir.foodindustry@gmail.com](mailto:Modir.foodindustry@gmail.com)





محصول درجه یک از مواد درجه یک  
Grade one product from grade one material



1398



1399



1400

محبوبیت ما، حاصل سال‌ها تلاش صادقانه است

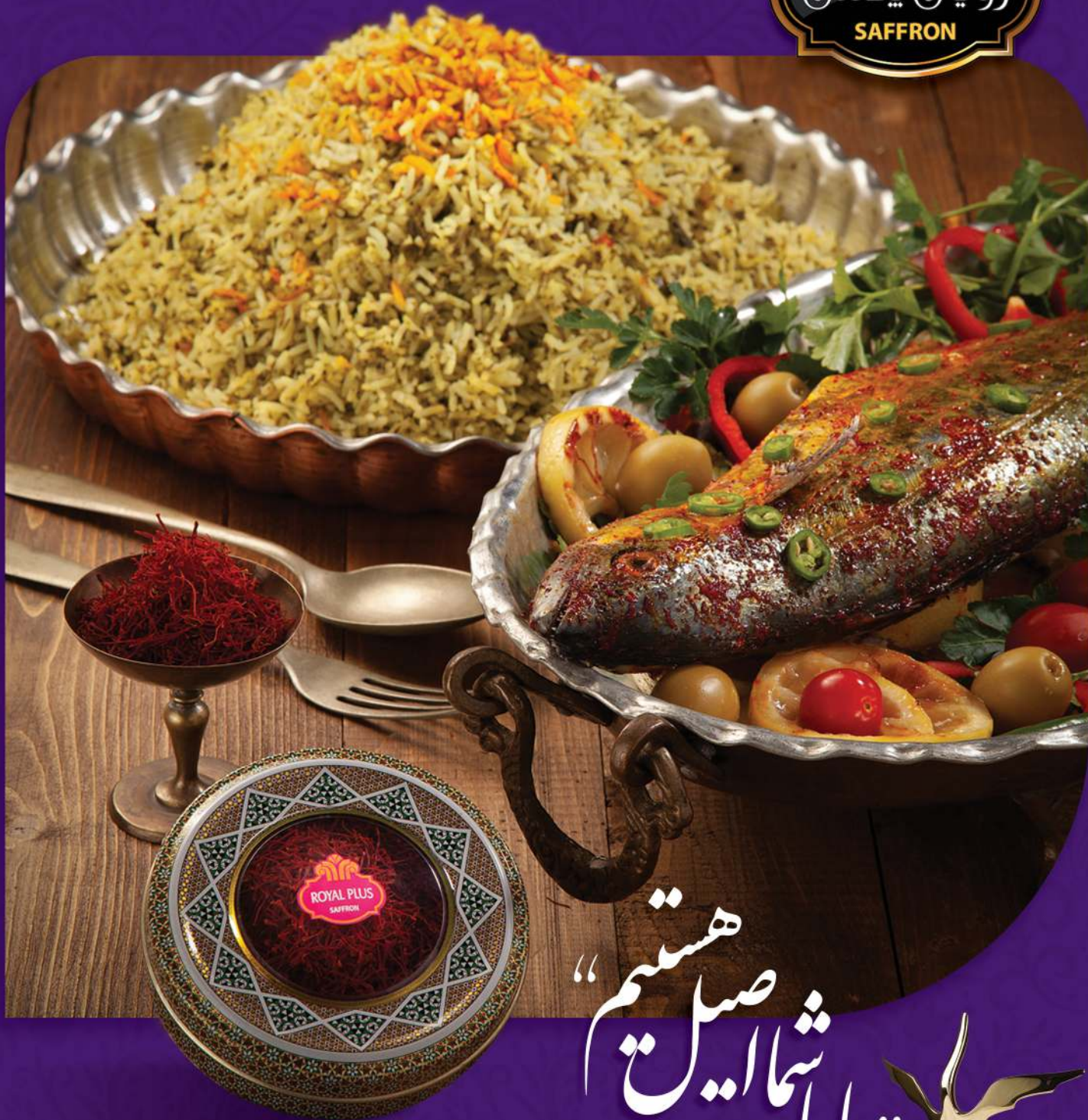


## محصول درجه یک از مواد درجه یک

گروه صنایع غذایی یک و یک با تجربه بسیار گرانبهای نیم قرن تولید و بهره گیری از تکنولوژی منحصر به فرد، نیروهای متخصص، کیفیت مطلوب، همچنین قدمت و اعتبار برند خود، با استفاده از شبکه توزیع گسترده و سراسری، صادرات به ۲۸ کشور اروپا، کانادا، استرالیا، آمریکا و حوزه خلیج فارس، موجبات اقبال و استقبال روز افزون مصرف کنندگان از محصولات یک و یک را فراهم آورده و همین موضوع سبب دلگرمی مدیران و کارکنان گروه در کلیه سطوح گردیده است.

# زعفران رویال پلاس

ROYALPLUSSAFFRON.IR



## “مابا شمایین هشتیم”

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



برند برتر صنعت، معدن و تجارت ۱۴۰۰

۰۷۱ - ۳۷ ۲۶ ۸۴۱۴

@ROYALPLUS\_SAFFRON



۰۹۳۹ ۴۸۸ ۵۴۵۹ / ۰۹۱۵ ۰۹۷ ۱۰۰۰

ROYALPLUSSAFFRON@GMAIL.COM





# کارخانه تصفیه نمک

# هکامر



## تولیدکننده

- قوطی نمکدان (یددار) ۶۰۰ گرمی
- نمک یددار در بسته بندی دولایه
- صدفی (یـددار)
- ۱۰۰۰ - ۷۰۰ - ۵۰۰ گرمی
- ۲/۵ کیلوگرمی
- نمک زبر (بدون ید)
- ۲/۵ کیلوگرمی
- ۵ کیلوگرمی
- ۲۰ کیلوگرمی

واحد نمونه سال ۹۴-۹۷-۹۸-۱۴۰۰



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ  
 میدان پژوهش . بلوار پژوهش شمالی . خیابان ۳۰۰  
 ۰۷۱-۳۷۷۴۲۱۳۵-۶ Info@Hammer-salt.ir  
 WWW.Hammer-Salt.ir





Design by: Koocham 09177144206



کنسرو ماهی تن  
**لوانجین**

LOUNGIN TUNA CAN

*Exclusive Quality*



شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، بعد از میدان ششم، خیابان علوم، نبش خیابان ۴۱۸ / کد پستی: ۷۱۵۸۱۸۷۵۷۸  
 تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۳۴۹۰۶ / فاکس: ۰۷۱-۳۷۷۳۴۹۰۷ / [www.Loungin.ir](http://www.Loungin.ir)



## سخن سر دبیر عبدالرضا دیداری

آموزش که رویکردی با هدف تغییر نگرش و اصلاح رفتار کارکنان و افزایش مهارت‌های لازم برای ایفای موثر وظایف شغلی است، از اهمیت ویژه‌ای در تمام صنایع از جمله صنعت مواد غذایی برخوردار است؛ به گونه‌ای که برای به دست آوردن محصول مطلوب و سالم مورد پذیرش مصرف‌کننده، تنها داشتن مواد اولیه مناسب و تکنولوژی روزآمد کافی نیست؛ بلکه باید از طریق فرآیندهای آموزش، بین عوامل موثر در کیفیت و پذیرش محصول توسط مصرف‌کننده هماهنگی به وجود آورد. هدف اصلی آموزش، کمک به رشد فرد و نیز توانمند کردن او برای ایفای نقشی کارآمدتر در جهت رشد و تعالی سازمانی است. رویکرد آموزش، فرآیند کسب دانش و مهارت و رفتارهایی است که موجب توانایی کارکنان در برابر تغییرات محیطی می‌شود.

آموزش در صنعت غذا به عنوان ابزاری سازمانی برای توسعه منابع انسانی، کاربرد دارد و بر اساس یافته‌های پژوهشی، بیشترین یادگیری از طریق آموزش حین کار به دست می‌آید. در شرایط کنونی و با توجه به تغییرات پرشتاب علمی و تکنولوژیکی، در صورتی که سازمان‌ها و صنایع بخواهند در فضای رقابتی موجود به فعالیت سود آور بپردازند، باید با بهترین منابع و مدیریت صحیح بتوانند به رقابت بپردازند. بر این اساس، سازمان‌ها سخت تلاش می‌کنند کارکنان با استعداد را جذب و حفظ کنند تا به مزیت رقابتی دست یابند و در این بازار جهانی چالش برانگیز دوام بیاورند.

داشتن سیستم مدیریت کیفیت، کارکنان آشنا و ماهر به اصول و فرآیندهای ایمنی و بهسازی و کوشش مداوم و برنامه‌ریزی به‌وسیله مدیریت می‌تواند به توسعه و سودآوری صنعت کمک کند.

اتخاذ شیوه‌های مدیریت منابع انسانی تاثیر مثبتی بر تعهد سازمانی کارکنان می‌گذارد. اگر کارکنان از شیوه‌های مدیریت منابع انسانی سازمان رضایت داشته باشند، به سازمان و اهداف آن متعهد هستند و تلاش می‌کنند با مشارکت در فرآیندهای آموزشی رسمی و غیررسمی که توسط سازمان طراحی شده است، به سطوح حرفه‌ای برسند و مفید واقع شوند.

البته در دنیای رقابتی کسب‌وکار، سازمان‌ها ملزم به برآوردن دو دسته از نیازها در خارج و داخل سازمان هستند: در خارج سازمان، افزایش شدت رقابت بین شرکت‌ها، آن‌ها را به برآوردن نیازهای متنوع مشتریان و انطباق با این نیازها از طریق اتخاذ استراتژی‌های تجاری مناسب ملزم می‌سازد؛ در داخل سازمان نیز کارکنان متنوع، با قابلیت‌های گوناگون و نیازهای متفاوت، سازمان‌ها را ملزم می‌کنند برای حفظ منابع انسانی توانمند و بهره‌گیری موثر از قابلیت‌های آنان در جهت دستیابی به اهداف تجاری، سبک‌های مدیریت منابع انسانی گوناگونی اتخاذ کنند.

واقعیت این است که منابع انسانی ارزشمند، مهم‌ترین منبع استراتژیک سازمان‌ها به شمار می‌آید و در شرایطی که سایر منابع سازمان و حتی فناوری پیشرفته، بدون حضور منابع انسانی متعهد و متخصص، ناتوان از تحقق اهداف سازمان هستند، جذب و نگهداری کارکنانی با قابلیت‌ها و تخصص‌های مختلف، چالش‌های فراوانی برای سازمان‌ها و صنایع ایجاد می‌کند؛ چراکه مدیران و صاحبان صنایع تمایل دارند نگرشی کلی درباره کارکنان و شیوه مدیریت آن‌ها داشته باشند و بیشتر بر شیوه‌هایی تمرکز می‌کنند که درباره کل کارکنان شرکت صدق کند؛ اما نباید ماهیت منابع انسانی را ساده انگاشت و یک الگوی مدیریتی کلی برای اداره همه کارکنان اتخاذ کرد.

بر اساس نگرش قابلیت‌های استراتژیک، قابلیت‌های کارکنان سهم متفاوتی در دستیابی به اهداف استراتژیک سازمان ایفا می‌کند؛ از این رو سازمان‌ها باید سبک‌های مدیریت منابع انسانی خود را به‌عنوان ابزاری استراتژیک برای پیوند سرمایه‌های انسانی با نیازهای استراتژیک در نظر بگیرند و با اتخاذ سبک‌های مناسب، ضمن برآوردن نیازهای کارکنان خود از قابلیت‌های آنان در جهت برآوردن اهداف استراتژیک سازمان بهره‌گیری کنند.

از آنجا که قابلیت‌های مختلف کارکنان در ایجاد مزایای استراتژیک و رقابت جویی سازمان‌ها اهمیت متفاوتی دارد، شیوه‌های جذب، به کارگیری، انگیزش، آموزش، نظارت و رهبری آنان نیز باید متفاوت باشد. سازمان‌ها با اتخاذ سبک‌های مدیریت منابع انسانی متناسب با گروه‌های مختلف کارکنان، می‌توانند منابع انسانی را به منزله منبع استراتژیک برای کسب مزیت رقابتی سازمان خود تعریف کنند.

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

### هیات تحریریه:

محمدصادق عسکری، لیلا حقیقت، حسین دشتی

### کمیته علمی:

محمدصادق اسکندری، محمدتقی گل‌مکانی، مهرداد نیاکوثری،  
محمدحاشم 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 اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس

مدیر اجرایی: حسین دشتی

مدیرمسئول: راضیه شببانی

دبیر اجرایی: مریم رنجبر

امور پشتیبانی و کنترل کیفیت: دنیا تهمورثی، فرزانه صادق‌زاده

امور مالی: مهدیه کاظمی‌کیا

امور تهیه و تنظیم مطالب: عذرا دبانی

امور آگهی‌ها: فیروزه مرتضوی، زهرا پناهی، ناهید برزو

امور هنری (طراحی و صفحه‌آرایی): فروغ فراغتی، پگاه گودرزی،

افسانه سرائی

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 مقاله 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

## آشنایی با واحدهای توانمند

۵۲ ..... آزمایشگاه آزمون گستر شیراز

## بسته بندی

۶۱ ..... با رعایت این نکات همیشه طراحی بسته بندی خلاقانه و ایده آل داشت

۶۲ ..... COVID-19: بسته بندیها برای تضمین ایمنی چه باید بکنند

## تغذیه و سلامتی

۶۴ ..... خواص غلات

۶۶ ..... تغذیه در بیماران کلیوی

## راهنمای تجارت خارجی

۶۸ ..... بررسی کشور سوریه

## راهنمای سرمایه گذاری

۷۷ ..... ایجاد صنایع تبدیلی و غذایی به عنوان نیروی محرکه بخش کشاورزی سبب توسعه پایدار می گردد

۷۸ ..... فرصت ها و تهدیدهای سرمایه گذاری در کشور

## بررسی وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان های استان فارس

۸۰ ..... شهرستان ممسنی

## عملکرد انجمن

۸۳ ..... عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس - سه ماهه سوم سال ۱۴۰۰

## اخبار و گزارش ها

۸۵ ..... جهانی

۸۶ ..... ملی

۸۷ ..... استانی

## تقویم مناسبت های غذایی

۸۸ ..... مناسبت های غذایی فصل زمستان - سال ۱۴۰۰

## یادداشت ویژه

۱۱ ..... رییس هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ جمال رازقی

۱۲ ..... طراحی ۲۰۰ شرکت دانش بنیان برای تامین امنیت غذایی پایدار

## گفت و گو با مدیران

۱۵ ..... معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز؛ دکتر محمدجواد راعی

۱۷ ..... عضو هیئت مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ محمدحسن سمیعی پور

## گفت و گو با تولیدکنندگان نمونه

۱۹ ..... مدیرعامل شرکت کشت و صنعت تیون دشت؛ صادرکننده قابل تقدیر سال ۱۳۹۹

۲۱ ..... مدیرعامل شرکت دشت مرغاب؛ واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹

## پایش محصول

۲۹ ..... آب معدنی

## علوم و صنایع غذایی (مقالات تخصصی)

۳۴ ..... استفاده از تکنولوژی جدید میکروویو در نگهداری مواد غذایی آماده مصرف

۳۶ ..... افزایش ماندگاری محصولات لبنی با استفاده از زیست نگهدارنده ها

۳۸ ..... یک فنجان قهوه

۴۰ ..... کاربرد نانو کامپوزیت ها در بسته بندی مواد غذایی

## قوانین کسب و کار

۴۲ ..... حقوق شرکت ها (بخش اول)

## تبلیغات، برندینگ و مارکتینگ

۴۸ ..... اصول عکاسی مواد غذایی

۵۰ ..... نحوه تبلیغات صنایع غذایی در فضای مجازی

اصلی بسیاری از مالکان تبدیل شده است. تعدد آیین نامه‌ها و رویه‌های اجرایی و فقدان شفاف‌سازی قوانین مالیاتی، قدرت برنامه‌ریزی صنایع غذایی را تقلیل داده و عدم هم‌سویی میان بانک مرکزی ایران و سازمان امور مالیاتی در برگشت ارز حاصل از صادرات طی سه سال اخیر، میزان نقدینگی و سرمایه در گردش شرکت‌های صادرکننده را کاهش داده است. اگرچه اصلاح نظام مالیاتی در کشور سال‌هاست که خواسته فعالان اقتصادی است، اما رفع تنگناهای اجرایی پیش‌نیاز تدوین برنامه اصلاح می‌باشد.

قانون مالیات بر ارزش افزوده به دلیل نبود سیستم‌های مرتبط با ساختارها و فرآیندهای قانونی و اداری، به تولیدکننده تحمیل شده است. این قانون بر پایه اخذ مالیات بر ارزش افزوده‌ای وضع شده است که در فرآیند تولید کالاها و خدمات ایجاد می‌شود. مصداق این مورد معافیت محصولات کشاورزی فرآوری نشده از مالیات است که مالیات بر ارزش افزوده از کل قیمت تمام‌شده محصول که شامل مواد اولیه نیز می‌باشد، اخذ می‌شود؛ بنابراین تولیدکننده و در پایان مصرف‌کننده نهایی مالیات بر ارزش افزوده بخش معاف از مالیات را نیز پرداخت می‌کنند. این در حالی است که در بسیاری از کشورها صنایع غذایی از مالیات بر ارزش افزوده معاف هستند و در بسیاری از موارد مشمول سیاست‌های تشویقی و حمایتی نیز قرار می‌گیرند؛ در نتیجه قیمت تمام‌شده محصول آن‌ها نسبت به تولیدات داخلی کمتر است؛ بنابراین توان و ظرفیت رقابتی خوبی در عرصه بین‌المللی کسب می‌کنند. نظام مالیاتی کشور می‌بایست واقف بر این امر باشد که در شرایط کنونی بسیاری از تولیدکنندگان با مشکل کمبود نقدینگی مواجه هستند و غالب فروش‌ها، به‌ویژه قراردادهای تجاری، به صورت نسیه صورت می‌گیرد، سطح تمکین واحدها را در نظر بگیرند و فواصل اخذ مالیات، به‌ویژه مالیات بر ارزش افزوده را بیشتر کنند.

با نگرورزی به این موضوع که صنعت غذا ارتباط مستقیم با متغیرهای کلان اقتصادی داشته و توسعه این بخش نقش مهمی در آآوری دارد، از این رو ضرورت دارد دولت رویکردی متمایز در خصوص مالیات‌ستانی از این بخش به کار گیرد. اصلاح نظام مالیاتی در بخش‌های جزیی طی سالیان گذشته صورت پذیرفته است؛ اما به نظر می‌رسد تا یک سیستم مطلوب، مدرن و به‌روز فاصله زیادی وجود دارد. تعیین رویکرد سیستمی بر پایه ساده‌سازی مالیات جهت مودیان و به کارگیری یک تیم توانمند و سخت‌کوش که به صورت تمام‌وقت در اصلاح و پایش قوانین و مقررات دخیل باشند، می‌تواند در مسیر تنقیح قوانین این حوزه موثر واقع شود.



رئیس انجمن صنایع کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

جمال رازقی جهرمی

## مسایل مالیاتی پیرامون صنایع غذایی



صنایع غذایی و تبدیلی به‌عنوان محور اصلی توسعه در کشور از جایگاه خاصی برخوردار است. استقرار این صنایع در پیوند با بخش کشاورزی، منشأ تحولات و آثار مثبت در ایجاد ارزش افزوده و تولید محصولات با کیفیت مرغوب است. با توسعه و ارتقای فناوری در فرآیند صنعتی شدن، این بخش به ابزاری مناسب جهت متنوع‌سازی اقتصاد مبدل شده است. هم‌زمان با توسعه این صنعت و هم‌افزایی آن با سایر بخش‌ها، دولت‌ها این امکان را یافته‌اند تا با اخذ مالیات بیشتر، به ارائه خدمات عمومی دولتی بپردازند. وضع قوانین و مقررات مخل، بستر فضای کسب و کار را با پیچیدگی مواجه ساخته و به‌عنوان مانعی بر سر راه فعالیت‌های اقتصادی عمل می‌کند. قوانین و مقررات مالیاتی از جمله عارضه‌های پیش روی صنایع تبدیلی و تکمیلی است که مالکان صنایع بر آن تاکید دارند. با توجه به شرایط اقتصادی دشوار، رویه‌های اخذ ناعادلانه مالیات از واحدها به دغدغه و مشکل

## طراحی ۲۰۰ شرکت دانش بنیان برای تامین امنیت غذایی پایدار



حوزه‌های استراتژیک برای کشور محسوب می‌شود که در بحران کرونا نیز اهمیت خود را نشان داد. در سال‌های اخیر و به دنبال ایجاد و گسترش زیست‌بوم فناوری، دانش، خلاقیت و فناوری به صنعت غذایی کشور رسوخ کرده و توانسته است با ارائه دستاوردهای علمی به این حوزه، علاوه بر تامین هر چه بیشتر امنیت غذایی، محصولات رقابت پذیری را به بازار عرضه کند.

### گستره فعالیت شرکت‌های دانش بنیان

معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری به‌عنوان متولی اکوسیستم فناوری و نوآوری کشور، از زمان فعالیت خود تاکنون فراخوان‌های متعددی را منتشر و شرکت‌های دانش بنیان را برای ارائه طرح‌های خود در زمینه افزایش امنیت غذایی در کشور به همکاری دعوت کرده است. تغذیه گیاه، کنترل آفات، تولید بذر و نهال، کشاورزی قراردادی، کشاورزی شهری، اصلاح خاک و کاهش مصرف آب، انبارداری و حمل‌ونقل و ماشین‌آلات و مکانیزاسیون، تغذیه، تولیدمثل، اصلاح نژاد، دارو و واکسن، سیستم‌های پرورش مدرن، تجهیزات، مکانیزاسیون و هوشمندسازی و اینترنت اشیا، فرآوری و صنایع تبدیلی، غذاهای فراسودمند، افزودنی‌های صنایع غذایی، تجهیزات پایش، تولید و بسته‌بندی و کنترل کیفیت سلامت تولیدات حوزه‌هایی است که شرکت‌های دانش بنیان فعال در آن، از سوی معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری به همکاری دعوت شده‌اند. تعدد زنجیره‌های صنعت و فعالیت شرکت‌های مختلف در این حوزه، نشان می‌دهد که گستره فعالیت در صنایع غذایی کشور بسیار وسیع است و بازیگران زیست‌بوم فناوری به تمام عرصه‌های صنایع غذایی ورود پیدا کرده‌اند. براساس آمار ارائه‌شده از سوی معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، اکنون ۲۰۰ شرکت

امروزه تولید و فروش مواد غذایی صنعت بزرگ و مهمی را به نام صنایع غذایی به خود اختصاص داده که صنعتی گسترده و رقابتی است. فعالان این صنعت می‌کوشند تولیدات خود را با بهترین کیفیت و کمترین هزینه به بازار عرضه کنند. در بسیاری از کشورها، دولت‌ها نیز نقش مهمی در این صنعت ایفا می‌کنند و با ارائه تسهیلات ویژه به بخش‌های مختلف زنجیره صنایع غذایی، بستر فعالیت بخش خصوصی را برای ارائه محصولات و تولیدات بهتر تسهیل می‌کنند. به جرأت می‌توان گفت که صنایع غذایی در ایران در مقایسه با سایر صنایع، روند رو به رشد بهتری را طی کرده و تولید انواع محصولات غذایی، به بازار عرضه این محصولات تنوع ویژه‌ای بخشیده است. شاید تا یکی دو دهه گذشته، خرید مایحتاج خوراکی و مواد غذایی در چند نوع محدود خلاصه می‌شد؛ برای مثال، اگر فردی قصد خرید پنیر یا ماست را داشت، جز خرید چند نوع ماست یا پنیر، حق انتخاب بیشتری نداشت؛ اما اکنون انواع و اقسام پنیر و ماست در اندازه‌ها و طعم‌های گوناگون، انتخاب را برای مشتریان سخت کرده است. باین حال در کنار افزایش روزافزون تولیدات غذایی، موضوع امنیت غذایی نیز بسیار حساس و حایز اهمیت است. به‌خاطر افتادن امنیت غذایی افراد یعنی به‌خاطر افتادن سلامتی جامعه و به تبع آن، به‌خاطر افتادن اقتصاد، سیاست و سایر بخش‌های مختلف یک کشور. کارشناسان می‌گویند بعد از حوزه دارو، امنیت غذایی یکی از

او معتقد است فناوری نانو در صنایع غذایی کاربردهای متعددی دارد که در بهبود کیفیت تولیدات این صنایع بسیار موثر است. تهیه مواد غذایی با افزودنی‌های رنگ، طعم‌دهنده و مغذی، کاهش هزینه‌ها، تهیه غذاهایی که بتوانند رنگ و طعم خود را بر حسب رژیم غذایی، سلیقه یا حساسیت‌ها و آلرژی افراد مختلف تغییر دهند و بسته‌بندی مواد غذایی طوری که بتوان آن‌ها را به مدت بیشتری نگهداری کرد، از مهم‌ترین کاربردهای فناوری نانو در صنایع غذایی به‌شمار می‌روند.

### فناوری اینترنت اشیا در خدمت امنیت غذایی

اگر کشاورزی را به‌عنوان اولین حلقه زنجیره تامین و امنیت غذایی فرض کنیم، توجه به کیفیت تولیدات در این بخش بیش از پیش ضرورت پیدا می‌کند. توجه به اهمیت کشاورزی در تامین مواد غذایی بسیاری از شرکت‌های دانش‌بنیان را بر آن داشت تا امنیت غذایی را با به‌کارگیری نوآوری‌های جدید در همان گام نخست تامین کنند. شاید ابتدایی‌ترین اقدامی که در این زمینه انجام شد، پژوهش در زمینه کشت گلخانه‌ای بود که نتایج حاصله در این حوزه، تحول چشمگیری در صنایع غذایی و همچنین امنیت مواد غذایی ایجاد کرد. با گذر زمان و پیشرفت تکنولوژی، گلخانه‌های هوشمند به‌وجود آمد. در این راستا، فعالان زیست‌بوم فناوری توانستند با هوشمندسازی گلخانه‌ها با استفاده از فناوری اینترنت اشیا این امکان را فراهم کنند تا محیط کشاورزی خود را از راه دور و با بهره‌وری بیشتر، یعنی با صرف مدت زمان و انرژی بسیار کمتر، مراقبت کنند.

### راه‌اندازی پلتفرم سفیران مزرعه

اهمیت امنیت غذایی و سلامت غذا از مزرعه تا سفره هدفی است که انگیزه راه‌اندازی پلتفرم شمس (شبکه محصول سالم) شده است. در این پلتفرم امنیت غذایی مصرفی مردم در نقطه آغازین آن، یعنی مزارع کشاورزی و باغی، تضمین می‌شود. شمس یک پلتفرم شبکه همکاری است که مشخص می‌کند در زنجیره محصول سالم از کان موثر آن باید در کجا و چه زمانی، چه نوع فعالیتی را انجام دهند و ارتباطشان با یکدیگر چگونه باشد تا زنجیره با بهره‌وری لازم شکل گیرد. این شبکه از سه بخش کلی تولید، پشتیبانی و بازار تشکیل شده است. راه‌اندازی و ایجاد سفیران مزرعه کاری است که در بخش تولید این شبکه اجرایی می‌شود. این بخش مسائلی مربوط به تولید محصولات سالم کشاورزی را از طریق ایجاد سامانه مدیریت نهاده‌های شمس، راه‌اندازی دفاتر استانی، ساماندهی سفیران مزرعه و تولید محصولات سالم غذایی نیمه‌آماده پیگیری می‌کند. بالا بردن مشارکت داوطلبانه عمومی، حفظ اعتماد مصرف‌کننده به‌عنوان اصلی‌ترین رکن این شبکه و به‌کارگیری سامانه‌های پایش محصول از مزرعه تا سفره براساس کدهای بین‌المللی هم در شبکه محصول سالم (شمس) مدنظر قرار دارد. سفیران مزرعه قرار است نمایندگان ناظر در مزارع کشاورزی باشند تا همه اصول تولید یک محصول سالم در نقطه ابتدایی این زنجیره رعایت شود. این کار به نفع کشاورز، مردم و مدیران مرتبط با این حوزه است.

دانش‌بنیان در حوزه صنایع غذایی فعالیت می‌کنند که ۳۵۰ محصول دانش‌بنیان تولید کرده‌اند.

### امنیت غذایی؛ اصلی‌ترین رویکرد دانش‌بنیان‌ها

بنابر تعریف سازمان ملل در ۱۹۸۶، امنیت غذایی، دسترسی همه مردم به غذای کافی در تمام اوقات برای داشتن جسمی سالم است. طبق این تعریف، موجود بودن غذا، دسترسی به غذا و پایداری در دریافت غذا سه عنصر اصلی است. سازمان فائو طی گزارشی اعلام کرده است که برای تامین غذای جمعیت ۹ میلیاردنفری جهان در سال ۲۰۵۰ باید دو برابر میزان کنونی تولید کرد. بر اساس آمارها، واردات محصولات مرتبط با امنیت غذایی سالانه ارزشی در چشمگیری در کشور داشته است که این واردات هم در حوزه‌های فناوری‌مانند واکسن‌های دام و طیور و پروبیوتیک‌ها و هم در حوزه‌های غیرفناورانه همچون ذرت بوده است. یکی از پروژه‌های مهم که از سوی زیست‌بوم فناوری کشور چند سالی است پیگیری می‌شود، بهبود صنعت غذایی کشور با استفاده از روش‌های زیستی است که این کار با کمک خود کارخانه‌های تولید محصولات غذایی اجرایی می‌شود. روش‌های زیستی از جمله راهکارهایی است که می‌تواند کیفیت و کمیت غذای کشور را بهبود بخشد؛ روشی صنعتی که در دو حوزه مهم توده‌های زیستی و آنزیم‌ها می‌تواند به بهبود صنعت غذایی منجر شود.

توده‌های زیستی مانند پروبیوتیک‌ها و مخمرها و آنزیم‌ها دو بخش کاربردی در صنعت غذا محسوب می‌شود. در این راستا، ستاد توسعه زیست‌فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری این دو بخش را در قالب کارگروه ارتباط با صنایع غذایی و در چارچوب اتصال کارخانه‌های تولید محصولات غذایی و دانشگاه‌های مرتبط پیگیری می‌کند. اجرای برنامه بهبود صنعت غذا به‌وسیله روش‌های زیستی، موجب ایجاد حلقه اتصال میان بخش خصوصی تولیدکننده محصولات غذایی و دانشگاه‌ها می‌شود تا از این طریق همه کارخانه‌های تولید صنعت غذا در بخش تولید، پسماند و بسته‌بندی را به‌این زنجیره وارد کند و موجب رسوخ هر چه بیشتر فناوری و نوآوری در بحث امنیت غذایی شود.

### نانوفناوری در صنایع غذایی

بر اساس آنچه در باره اهمیت امنیت غذایی گفته شد، اکنون باید دید فناوری‌هایی که در این راستا به کمک صنایع غذایی کشور آمده و توسط محققان و پژوهشگران اکوسیستم فناوری، امنیت غذایی افراد جامعه را فراهم کرده است، چیست. یکی از دغدغه‌های شرکت‌های فعال در حوزه صنایع غذایی، بهبود کیفیت، نگهداری و بسته‌بندی مواد غذایی برای دورنگه‌داشتن آن‌ها از آسیب باکتری‌ها و آنزیم‌های تخمیرکننده است؛ برای مثال، اینکه چگونه می‌توان طول عمر و ماندگاری شیر را افزایش داد؟ یا اینکه چگونه می‌توان از آلوده‌شدن محیط زیست توسط مواد زاید یا پساب‌های کارخانه‌های صنایع غذایی جلوگیری کرد؟ زیرا در آن‌ها آنزیم‌ها و پروتئین‌های فراوانی وجود دارد که با ایجاد محیط مناسب برای رشد باکتری‌ها و انگل‌ها، محیط زیست را آلوده می‌سازند.

به‌گفته‌ها آنزیم‌ها، پروتئین‌هایی هستند که سرعت واکنش‌های شیمیایی را بالا می‌برند. البته باید به‌این نکته توجه داشت که می‌توان از آنزیم‌ها برای تولید مواد باارزش غذایی استفاده کرد. حال اگر بتوان به روشی آنزیم‌ها یا باکتری‌ها را از محیط عمل دور کرد، فرآیند فساد مواد غذایی به تاخیر می‌افتد. با تکامل فناوری نانو و شناخت محققان از ذرات ریز و بنیادی مواد و دست‌بردن در ساختار مواد از طریق ریزترین ذرات آن‌ها، توانایی‌های جدیدی در صنایع غذایی به‌وجود آمده که نمونه آن روکش کردن آنزیم‌ها و پروتئین‌هاست. روکش کردن آنزیم‌ها، آن‌ها را از محیط فعالیت دور کرده و مانع فعالیت آن‌ها می‌شود. به‌این ترتیب، فساد مواد غذایی به تاخیر می‌افتد و طول عمر آن‌ها افزایش می‌یابد. روکش کردن آنزیم‌ها، یکی از فرآیندهای مهم در صنایع غذایی برای حفظ، افزایش کیفیت و بهبود بسته‌بندی مواد غذایی است که با پیدایش فناوری نانو، اجرای آن‌ها آسان‌تر شده است.

مناسبی را پیش روی برنامه ریزان و سیاست گذاران این حوزه بگذارد؛ برای مثال، در حالی که در ایران بیشترین سهم از حضور استارت‌آپ‌ها در صنایع غذایی مربوط به ثبت سفارش و خرید غذاست، در کشورهای اروپایی، استارت‌آپ‌ها با ورود به حوزه‌های مختلف صنایع غذایی، خدمات جالب توجهی ارائه داده‌اند؛ برای مثال، استارت‌آپ «ریپل فودز» استارت‌آپی فعال در حوزه صنایع غذایی است که به تولید محصولات لبنی فاقد شیر حیوانی دست زده است. شیر مورد نیاز این محصولات از ریپتین (پروتئین اصلی نخود) به دست می‌آید. این استارت‌آپ صنایع غذایی جوان تاکنون موفق شده است شیر نخود، ماست یونانی و شیر نصف به نصف را تولید و عرضه کند.

استارت‌آپ «اروباتیکیس» نیز در صنایع غذایی در آفریقای جنوبی راه‌اندازی شده که راهکار جالبی ارائه کرده است. این استارت‌آپ پلتفرم دیده‌بانی جالبی طراحی کرده که به‌طور مستمر تمام درختان موجود در یک مزرعه را بررسی کرده و در صورت تشخیص آفت یا بیماری به سرعت کشاورز را مطلع و ناحیه آفت را نیز مشخص می‌کند. علاوه بر شناسایی، این پلتفرم بهترین روش دفع آفت را نیز به کشاورز نشان می‌دهد. بدین ترتیب قبل از آنکه آفت همه‌گیر شود و آسیب برساند، از بین می‌رود. این پلتفرم با ادغام اطلاعات ماهواره‌ای هفتگی، دیده‌بانی و عکس برداری اتوماتیک هواپیماهای کوچک بدون سرنشین و اطلاعات دیده‌بانی داخل مزرعه و با ایجاد الگوریتم‌های ماشین لرنینگ به سرعت وجود و ناحیه آفت را مشخص می‌کند.

استارت‌آپ «صنایع غذایی سایو» در اروپا راه‌اندازی شد. در بخش مواد خوراکی، سایو قادر است راه‌حلی برای سنجش و ارتقای کیفیت مواد خوراکی و نوشیدنی، خوراک دام و طیور، محصولات کشاورزی و مواد خوراکی خام و اولیه در اختیار کسب‌وکارهای مربوط و حتی مصرف‌کنندگان نهایی محصول قرار دهد. استارت‌آپ «چینووا» یکی دیگر از استارت‌آپ‌های فعال در صنایع غذایی است. طراحان این استارت‌آپ توانستند نگهدارنده طبیعی موثری از قارچ سفید به دست بیاورند که در واقع نوعی فیبر خوراکی است و به همین دلیل آن را چایبر نامیدند. این نگهدارنده قادر است انواع باکتری مضر، قارچ و کپک را از بین ببرد و جایگزین مناسبی برای نگهدارنده‌های مصنوعی به‌شمار رود؛ همچنین پروسه تولید آن بسیار ملایم است و هیچ‌گونه آسیبی به محیط زیست نمی‌زند. این نگهدارنده که از کیتوزان قارچ به دست می‌آید، خاصیت آنتی‌باکتریال نیز دارد و علاوه بر مواد خوراکی و نوشیدنی‌ها در مواد آرایشی هم مورد استفاده قرار می‌گیرد.

منبع: فرهیختگان

## ضرورت کاهش فاصله کشور با صنایع غذایی دانش‌بنیان

در برخی از بخش‌های صنایع غذایی که نیازمند دانش فنی و تجهیزات دانش‌بنیان است، کمبودهایی وجود دارد؛ با وجود این شرکت‌های دانش‌بنیان به این حوزه وارد شده‌اند و کارآمدی خود را به خوبی نشان داده‌اند؛ اما باید فاصله کشور با صنعت غذایی دانش‌بنیان و خودکفا کاهش پیدا کند. بر این اساس، معاونت علمی با راه‌اندازی نخستین مرکز نوآوری تخصصی صنعت غذا به منظور بهره‌گیری از توانمندی‌های علمی، تحقیقاتی، مشاوره‌ای، فناوری و نوآوری در جهت ارتقای سطح کیفی و فنی صنایع غذایی و امنیت غذایی، به کارگیری سایر ظرفیت‌های موجود در سازمان‌ها، بخشی برای توسعه زیست‌بوم نوآوری در صنعت غذا، ارائه خدمات فنی و تخصصی و سایر خدمات پشتیبان فناوری جهت توسعه و پرورش ایده تا تولید محصول و ایجاد کسب‌وکارهای صنعت غذا فراخوانی را برای جذب ایده‌های نوآورانه و فناورانه منتشر کرد. بر این اساس مرکز نوآوری تخصصی صنعت غذا قرار است در میان مدت و درازمدت، زمینه ورود نوآوری و فناوری پیشرفته را به زنجیره ارزش این صنعت محقق کند و با تکیه بر توانمندی‌های فناورانه و نوآورانه، سلامت و کیفیت را به سفره‌ها آورده و اشتغال با ارزش افزوده را در مغان اقتصاد کشور کند.

## استارت‌آپ‌ها و صنایع غذایی جهان

بررسی عملکرد زیست‌بوم فناوری در حوزه صنایع غذایی نشان می‌دهد آن‌طور که فعالان این اکوسیستم در عرصه‌هایی مانند دارو و درمان خوش درخشیده‌اند، در صنایع غذایی هنوز راه‌های نرفته‌ای وجود دارد که بی‌شک برای رشد و ترقی نیازمند تزریق فناوری‌های جدید و دانش‌های به‌روز است. نگاه به وضعیت زیست‌بوم فناوری در کشورهای توسعه‌یافته و عملکرد آن‌ها در حوزه صنایع غذایی، می‌تواند الگوی





### اما اهداف سازمان غذا و دارو از اعطای نشان ایمنی و سلامت شامل موارد زیر است:

- معرفی و شناساندن محصولات سلامت محور به مردم؛
- ترویج و فرهنگ سازی مصرف غذاهای سالم‌تر؛
- اصلاح الگوی مصرف مواد غذایی در راستای تغذیه سالم؛
- معرفی واحدهای تولیدی دارای محصولات سالم‌تر و حمایت از تولیدات سلامت محور.

### دریافت نشان ایمنی و سلامت برای واحدهای تولیدی دارای مزایای زیر است:

- مشارکت موثر در ارتقای سطح ایمنی و سلامت جامعه؛
- درج نشان ایمنی و سلامت روی برچسب محصول؛
- ارتقای امتیاز ارزیابی سالانه واحدهای تولیدی؛
- ارتقای امتیاز ارزیابی سالانه مسوولان فنی؛
- معرفی و تبلیغ محصول به‌عنوان محصول سلامت محور در جشنواره‌ها و رسانه‌های جمعی.

### چه فرآورده‌هایی مستعد دریافت نشان ایمنی و سلامت هستند؟

فرآورده‌های دارای پروانه بهداشتی ساخت با حداقل یک سال حسن سابقه تولید که مشمول معیارهای زیر باشند توانمندی دریافت نشان را دارند.

**الف: معیارهای عمومی:** وجود تمامی آن‌ها در فرآورده مستعد دریافت نشان ضروری است:

- نداشتن مواد افزودنی شیمیایی سنتتیک (مصنوعی)؛
- کاهش میزان کلی آلاینده‌ها (نظیر سموم قارچی، باقی مانده سموم دفع آفات نباتی، فلزات سنگین، باقی مانده داروهای دامی و...) به کمتر از ۵۰ درصد حدود مجاز در استانداردهای ملی و ضوابط بهداشتی مربوط به فرآورده.

**ب: معیارهای اختصاصی:** وجود حداقل یکی از نوآوری‌های زیر و فرآورده برای دریافت نشان الزامی است:

- به حداقل رساندن میزان کالری فرآورده از طریق کاهش مصرف کربوهیدرات‌های ساده و چربی‌ها؛
- به حداقل رساندن ترکیبات و عوامل خطر ساز از قبیل اسیدهای چرب ترانس و اشباع؛
- به حداقل رساندن میزان نمک مصرفی؛
- استفاده از ترکیبات مفید و طبیعی (نظیر پروبیوتیک، پری‌بیوتیک، اسیدهای چرب امگا ۳ و...)
- دارا بودن مواد موثره طبیعی که در ارتقای سلامت مصرف کننده نقش مفیدی دارند؛
- تولید بهداشتی و صنعتی فرآورده‌های سنتی؛
- بهبود ارزش تغذیه فرآورده؛
- غنی سازی فرآورده؛
- بهبود کیفیت فرآورده با تولید فرآورده فراسودمندتر گذار؛



دکتر محمد جواد رازی

معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

### دستاورد های شاخص معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در سال ۱۴۰۰ را بیان فرمایید.

مهم ترین دستاوردها و فعالیت‌های این معاونت در حوزه مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شرح ذیل است:

- ۰۱ تعداد پروانه ساخت صادره: ۳۱۵۷
- ۰۲ تعداد قلم مجوز صادرات کالا: ۶۵۹۷
- ۰۳ تعداد بازدید از موسسات تولیدی تحت پوشش: ۴۱۶۹
- ۰۴ تعداد پروانه بهره برداری (ثبت منع داخلی) صادر شده: ۱۱۲
- ۰۵ تعداد ارقام نمونه برداری شده: ۲۵۶۳
- ۰۶ میانگین زمان صدور پروانه ساخت: ۱۲/۸
- ۰۷ میانگین زمان صدور گواهی بهداشت: ۱ روز
- ۰۸ تعداد پرونده تخلف شناسایی ارجاعی به مراجع غذایی: ۲۳۸
- ۰۹ تعداد محصولات کشاورزی نمونه برداری شده جهت کنترل سموم دفع آفات: ۶۲۴
- ۱۰ تعداد محصول نمونه برداری شده در سطح عرضه (PMS: 779)

### در مبحث نشان ایمنی و سلامت، اهداف سازمان غذا و دارو مزایای دریافت این نشان برای واحدهای تولیدی چیست؟ همچنین چه فرآورده‌هایی مستعد دریافت این نشان هستند؟



لازم به توضیح است نشان ایمنی و سلامت از سوی سازمان غذا و دارو به فرآورده‌هایی که به ارتقای ایمنی و سلامت مصرف کننده کمک می‌کند، اعطا می‌شود. دارندگان این نشان از زمان دریافت مجوز می‌توانند نگاره را به مدت ۲ سال روی برچسب فرآورده تولیدی خود درج کنند که در صورت حفظ شرایط قابل تمدید است.

## در راستای ارتقای سلامت فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی، برنامه‌های شاخص آن معاونت را بیان فرمایید.

- ۰۱ افزایش سطح نظارت بر واحدهای تولیدی؛
- ۰۲ انجام نمونه برداری هدفمند از فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی؛
- ۰۳ انجام نمونه برداری از سطح عرضه PMS؛
- ۰۴ انجام طرح رتبه‌بندی مسوولان فنی،
- ۰۵ انجام طرح رتبه‌بندی واحدهای تولیدی؛
- ۰۶ ارتقای توانمندی‌های نرم‌افزاری و سخت‌افزاری آزمایشگاه کنترل غذا و دارو؛
- ۰۷ اعمال سیاست‌های تشویقی در حمایت از استقرار سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی و واحدهای تولیدی جزو برنامه‌های شاخص این معاونت در راستای سلامت فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی است.

## شیوه‌های همکاری، مشارکت و برنامه‌ریزی آن معاونت در راستای برنامه‌های امنیت غذا و تغذیه در استان فارس را بیان فرمایید.

در راستای هم‌افزایی و ایجاد وحدت رویه در سیاست‌گذاری و اجرای برنامه‌های امنیت غذایی و تغذیه‌ای اقدامات لازم جهت تشکیل شورای عالی غذا و تغذیه در استانداری فارس در حال پیگیری است؛ در ضمن این معاونت با توسعه تعامل‌های سازنده و مستمر با سازمان‌های ذی‌مدخل در تصمیم‌گیری‌های حوزه مواد خوراکی و آشامیدنی استان فارس در راستای بهبود نظارت‌ها و افزایش ایمنی و کیفیت خوراکی محصولات تولیدی تلاش کرده است.

## در راستای ارتباط موثر و نزدیک آن معاونت با صنایع غذایی و آشامیدنی، مسوولان فنی و سازمان‌های ذیربط به منظور برنامه‌ریزی و همکاری در راستای رفع موانع تولید و کمک به گسترش تولیدات سالم و بهداشتی در استان فارس، چه اقدام‌هایی صورت گرفته است؟

این معاونت همواره در راستای حمایت از تولید سالم و با ارایه راهکارهای منطبق با قوانین و با مشورت گرفتن از خبرگان صنعت، استادان دانشگاه و مسوولان فنی منتخب سعی در رفع موانع موجود و انعکاس موضوع به مراجع بالادستی جهت اصلاح قوانین و مقررات دارد؛ همچنین این معاونت در سال ۱۴۰۱ تلاش می‌کند با تسهیل فرآیند صدور مجوزهای مختلف برگزاری دوره‌های آموزشی آشنایی با ضوابط و مقررات مدیریت ارزیابی و نظارت مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی جهت مسوولیت فنی کارخانه‌ها و نیز تقویت برقراری امکان ارتباط مستقیم با مدیریت غذایی دانشگاه، تقویت ارتباطات بین‌بخشی و منابع از دانشگاه از سازمان‌های مرتبط، تشکیل کارگروه‌های ویژه حل مشکلات صنعت غذا و رفع موانع تولید در راستای حمایت از تولید، گام‌های موثری بردارد.

## حمایت‌ها و برنامه‌های آن معاونت در راستای عملیاتی شدن فرموده مقام معظم رهبری مبنی بر «رونق و جهش تولید» را بیان فرمایید.

- ۰۱ ارایه خدمات الکترونیک و غیر حضوری؛
- ۰۲ برنامه‌ریزی جهت کاهش زمان صدور پروانه‌های بهداشتی؛
- ۰۳ گرفتن تفویض امور و ارایه کلیه خدمات مرتبط در استان به واحدهای تولیدی؛
- ۰۴ طرح موضوع مشکلات واحدهای تولیدی در کمیته‌های فنی قانونی به منظور راهکارهای قانونی رفع موانع؛
- ۰۵ تلاش در راستای ایجاد شورای عالی غذا و تغذیه استان؛
- ۰۶ تشکیل کارگروه رفع موانع تولید در سطح دانشگاه از جمله اقدامات این معاونت در راستای عمل به فرمان مقام معظم رهبری مبنی بر رونق و جهش تولید است.

- تولید فرآورده‌هایی که در کف (پایه) هرم تغذیه (با توجه به سن افراد) قرار دارند؛
- تغییر فرمول فرآورده در راستای تغذیه صحیح؛
- تولید فرآورده بر حسب سلیقه مشتری؛
- بهبود تکنولوژی و انتقال دانش فنون از کشورهای پیشرفته؛
- تامین ریزمغذی مطابق RDA.

## سلامت غذایی مصرف‌کنندگان در گرو انتخاب، نگهداری و مصرف صحیح است. در این راستا، توصیه‌های مورد نظر حضرتعالی چیست؟

به منظور امکان انتخاب صحیح فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی متناسب با شرایط فیزیولوژی، جسمانی، سن و بیماری توصیه می‌شود افراد در زمان خرید فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی جدول نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای درج‌شده روی کالا را بررسی کنند و خرید آگاهانه‌ای داشته باشند. علاوه بر این، در زمان خرید، حمل‌ونقل و نگهداری مواد غذایی، توجه‌های لازم متخصصان امر غذا و اصول بهداشت و ایمنی مواد غذایی باید با توجه به ماهیت ماده غذایی رعایت شود تا محصول به صورت سالم و ایمن و با کیفیت خوراکی مناسب در نهایت توسط مصرف‌کننده استفاده شود.

## ضعف در اطلاع‌رسانی و اندک بودن اطلاعات جامعه موجب می‌شود سلامت مردم در معرض بیماری‌های ناشی از مصرف غذا قرار گیرد. در این راستا، نقش و برنامه‌های معاونت غذا و داروی دانشگاه را بیان فرمایید.

یکی از راهکارهای افزایش اطلاعات تغذیه‌ای جامعه، توسعه و آموزش همگانی برچسب خوانی توسط مصرف‌کنندگان است. در این راستا از ۱۳۹۳ با الزام موسسات تولیدی به درج جدول نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای و جدول ارزش تغذیه‌ای (برای محصولات غنی‌شده و خاص) گام بلندی در افزایش اطلاع‌رسانی مصرف‌کنندگان برداشته شده است؛ همچنین در طی سال‌های اخیر با اجرای طرح‌های کشوری کاهش قند، نمک و چربی فرآورده‌های ۱۰ درصد کاهش یافته است؛ ضمناً معاونت‌های غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز با انجام بازرسی‌ها توسط بازرسان خبره، نمونه برداری‌های مختلف در طول سال از تولیدات کارخانه‌های مواد غذایی در سطح استان و تجهیز آزمایشگاه رفانس مواد غذایی دانشگاه به تجهیزات و دستگاه‌های روز دنیا تلاش کرده است در راستای تضمین ایمنی مواد غذایی به رسالت خود به طور دقیق عمل کند.

## به نظر شما، چگونه تولیدکنندگان به رقابت صحیح در تولید محصول سالم‌تر هدایت و ترغیب می‌شوند؟

با بهبود فضای کسب و کار، به کارگیری روش‌های موثر در کاهش هزینه‌های تولید، تقویت خدمات پولی و مالی از طرف دولت با اولویت موسسات با رتبه‌های بالا، تسریع و تسهیل صدور پروانه‌های بهداشتی و بازرینی و ارتقای استانداردهای کیفی محصولات غذایی می‌توان در این خصوص گام‌های موثری برداشت.

معمولاً دانش مدیریتی در بخش صنایع کشاورزی و تبدیلی استان بسیار ضعیف است. نقاط ضعف را به ترتیب زیر باید برشمرد:

**۵۱** کارشناسی نبودن دانش در حوزه کشت محصولات کشاورزی و استفاده از کود و سم نامناسب، باقی مانده سموم و استفاده از بذرها نامناسب؛

**۵۲** ضایعات محصولات و نبود دانش استفاده از ضایعات محصولات کشاورزی در زمینه‌های مختلف؛

**۵۳** نداشتن دانش مناسب با توجه به کشت‌هایی که وجود دارد. معمولاً در این زمینه، کشت‌های متفاوتی با کشت‌های سایر کشورها وجود دارد. از دانش کشورهای مدرن استفاده نمی‌کنیم و در زمینه فرآوری از دانش استانداردهای روز دنیا بهره می‌گیریم که ایمن ورودی و خروجی باهم، هم‌خوانی ندارد؛

**۵۴** استفاده نکردن از تجهیزات صنایع تبدیلی کشاورزی مدرن و پیشرفته که با توجه به قیمت بالای ارز، توجیهی برای استفاده تولیدکننده از دستگاه‌ها ندارد.

### با توجه به اینکه حضرتعالی در صنعت تولید، فرآوری و بسته‌بندی سبزی‌ها و صیفی‌جات سوابق چشمگیری دارید و نظر به اهمیت این رشته در صنایع غذایی، وضعیت موجود در این حوزه را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

صنعت فرآوری سبزی‌ها و صیفی‌جات در ابتدای راه خود قرار دارد و هرروز در حال گسترش است؛ ولی در این زمینه با توجه به اینکه، کشت این محصولات به صورت مناسب نیست، این صنعت با چالش‌هایی مواجه شده است. در این صنعت استانداردهایی حاکم است که مطابق با کشت و محصولات و مواد اولیه این صنعت نیست و به بازرنگری استانداردها با توجه به مواد اولیه ورودی نیاز است.

### 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؟

ماشین‌آلات به‌روز در این صنعت با توجه به نرخ



عضو هیئت‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

محمدحسن سمیعی‌پور

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

بدون شک استان فارس جزو اولین استان‌ها در زمینه صنعت کشاورزی و همچنین حیطه کشاورزی منطقه است که با توجه به چهار فصل بودن این استان تمام محصولات کشاورزی در طول دوازده ماه سال در این استان موجود است. در این راستا با توجه به خلق ارزش این صنعت در استان، ساماندهی این حوزه بسیار حائز اهمیت است. بدین منظور بایستی به مسائل زیر پاسخ داده شود.

**مسئله اول:** نبود بانک اطلاعاتی جامع از تولید محصولات کشاورزی در استان؛

**مسئله دوم:** تولید بی‌رویه و بدون برنامه محصولات کشاورزی در استان و هدررفت و ضایع شدن این محصولات؛

**مسئله سوم:** عدم هم‌خوانی و هم‌وزنی صنایع تبدیلی استان با تولیدات محصولات کشاورزی؛

**مسئله چهارم:** ایجاد واسطه‌های بین تولیدکنندگان محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی استان؛ در این زمینه بهتر است دولت، جهاد کشاورزی یا سازمان‌های خصوصی مقدر تولیدات محصولات کشاورزی را برای جلوگیری از هدررفت این محصولات کنترل و برنامه تولید این محصولات را بر اساس نیاز بازار و صنایع تبدیلی اعلام کنند تا هم از کشاورزان حمایت شود و هم تولیدکنندگان با چالش قیمتی محصولات اولیه مواجه نشوند.

**مسئله پنجم:** حمایت از صنایع تبدیلی استان.

معمولاً صنایع موجود تبدیلی استان به علت موانع موجود (اعم از تسهیلات بانکی، دارایی و تأمین اجتماعی و...) نیمه‌فعال هستند و با تمام ظرفیت تولید ندارند. در ابتدا می‌بایست رونقی به صنایع موجود داد و در مرحله بعدی، صنایع دیگری را هم در این راستا راه‌اندازی و از آن‌ها حمایت کرد.

### 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؟

و ماشین‌آلات؛

۵۴ معرفی کلیه موارد بالا و بانک اطلاعاتی جامع.

**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 که شما در قالب انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان از دولت برای حمایت از تولیدکنندگان چیست؟**

در ارتباط با کرونا:

۵۱ سرمایه در گردش برای این ایام و مشکل تولیدکنندگان جهت بازپرداخت

اقساط تسهیلات؛

۵۲ کمک‌هزینه دولتی برای استفاده از پروتکل‌ها و در کارخانه‌ها؛

۵۳ اولویت اول جهت پیشگیری از شیوع این ویروس در کارخانه‌ها و تست رایگان

کارکنان؛

۵۴ کیت رایگان تست محصولات؛

۵۵ آزمایش‌های دوره‌ای رایگان برای کارکنان.

**برندسازی در صنایع غذایی استان در چه سطحی است؟ به‌طور کلی برندهای انتخاب‌شده برای محصولات غذایی باید دارای چه ویژگی‌هایی باشند؟**

استان فارس دارای برندهای عالی در زمینه صنایع غذایی است. با توجه به سخت‌گیری‌های دانشگاه علوم پزشکی شیراز، برندهای این استان از استانداردهای بالاتری نسبت به سایر استان‌ها برخوردارند.

در راستای برندسازی، بهتر است برندهای صنایع غذایی با توجه به داشتن استانداردهای مختلف اجرایی، توسط ارگان‌های مربوطه، گریذبندی شود و کنترل و اطلاع‌رسانی به عموم مردم از سوی سازمان‌های مربوط صورت گیرد. شایان ذکر است؛ برتری صنایع و برندها به میزان تبلیغات نبوده و معیار مقایسه اصلی، زیرساخت و رعایت استانداردهای لازم است که این امر باعث ارتقای سطح کیفیت برندها و محصولات آنها نیز می‌شود.



ارز از قیمت بالایی برخوردارند و این امر تولیدکنندگان را به استفاده از ماشین‌آلات داخلی مجبور می‌کند. در این صنعت با توجه به نوظهور بودنش، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات مناسبی وجود ندارد و ماشین‌آلات موجود راندمان بسیار پایینی دارند. در واقع هیچ‌گونه استراتژی شخصی برای ارتقای تکنولوژی کاشت و برداشت محصولات کشاورزی توسط سازمان‌ها و نهادهای مرجع وجود ندارد.

**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.**

در حوزه سبزی‌ها و صیفی‌جات تمام محصولات به‌صورت خام صادرات زیادی را در استان دارند که این امر باعث مشکلاتی می‌شود که آن‌ها را در زیر برمی‌شماریم:

۵۱ صادرات محصولات گسترده خام کشاورزی که ارزش افزوده‌ای ندارد؛

۵۲ افزایش قیمت این محصولات در بازه‌ای از فصول به علت صادرات بیش از اندازه این محصولات؛

۵۳ ضایعات بیش از اندازه در این گونه صادرات. معمولاً اجناس درجه دوم و سوم ضایع می‌شوند و وارد صنعت فرآوری نمی‌شوند؛

۵۴ سود فراوان برای معدودی از کشاورزان و صادرکنندگان در ایامی خاص.

پیشنهاد می‌شود تمهیدهایی اندیشیده شود و تسهیلات و خدماتی برای صادرکنندگانی که محصولات را به‌صورت فرآوری شده صادر می‌کنند، ایجاد شود تا ارزش افزوده مشتری به وجود آید و ضایعات این محصولات هم به‌چرخه تولید بازگردد.

**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؟ چه توصیه‌ای به تولیدکنندگان برای ایجاد ارتباط‌های بهینه با این شرکت‌ها دارید؟**

استارت‌آپ‌هایی که در این زمینه مفید باشند، وجود ندارند. وجود یک استارت‌آپ قوی در این زمینه که شامل موارد زیر باشد، بسیار مفید است:

۵۱ زنجیره تأمین کشاورزان؛

۵۲ زنجیره خرید شامل کارخانه‌ها، میادین تره‌بار و مصرف‌کنندگان نهایی؛

۵۳ زنجیره تولیدکنندگان صنایع غذایی جهت ارتباط بین تولیدکنندگان در راستای استفاده از مواد اولیه و نیازهای یکدیگر و مکمل بودن اعضا شامل تأمین مواد اولیه، خدمات

## فعالیت‌های بازاریابی و توزیع محصولات تیون دشت در چه محدوده جغرافیایی در حال انجام است؟

با افزایش چشمگیر برندهای مختلف فعال، شاهد رقابت شدید میان تولیدکنندگان برای کسب سهم بیشتر در بازار هستیم. زمانی که رقابت شدت می‌یابد و امکان انتخاب برای مصرف‌کنندگان مهیا می‌شود، شناسایی عواملی که می‌تواند باعث جلب توجه آنان شود، برای تولیدکنندگان اهمیت زیادی پیدا می‌کند. این عوامل در نهایت تبدیل به پایه و اساس فعالیت‌های بازاریابی خواهد شد. فعالیت‌های بازاریابی این مجموعه شامل مهندسی محصول در راستای عرضه محصولات متنوع بر پایه نیاز و خواسته مشتری، تحقیق‌های بازار در راستای دریافت دیدگاه مصرف‌کنندگان و تبلیغات و طراحی در راستای معرفی محصولات و برند است. با توجه به اینکه این شرکت دارای شش نمایندگی فروش در شهرهای شیراز، اصفهان، بوشهر، بندرعباس، کرمان و یاسوج است، در کنار فعالیت‌های بازاریابی، دسته‌ای دیگر از فعالیت‌ها در زمینه بازاریابی تجاری نیز در حال انجام است که هدف اصلی این فعالیت‌ها، شبکه توزیع و پخش مویرگی و به عبارت ساده‌تر، سوپرمارکت‌ها، فست‌فودی‌ها و... هستند. علاوه بر این، محصولات این شرکت به کشورهای حوزه خلیج فارس و کانادا نیز صادر می‌شود. برند نمکین یکی از معروف‌ترین برندهای ایرانی در کشورهای امارات، عمان، کانادا و... است که مایه مباحثات و افتخار ماست.

## به‌عنوان صادرکننده قابل‌تقدیر، یک واحد صنایع غذایی برای قدم‌نهادن در حوزه صادرات چه ویژگی‌هایی را باید در سیستم‌ها و فرآیندهای کاری خود ایجاد کند؟

بازارهای صادراتی از دیرباز حساسیت‌های بالایی را در زمینه رعایت استانداردها و اصول اولیه تولید داشته‌اند و در همین راستا این مجموعه همواره تلاش کرده است با استفاده از مرغوب‌ترین مواد اولیه و پیشرفته‌ترین فناوری روز دنیا، باکیفیت‌ترین محصولات تولیدی را ارائه دهد؛ همچنین اخذ استانداردهای کیفی و بهداشتی ایرانی و جهانی و اخذ گواهینامه‌های ایزو نیز از الزام‌های یک واحد صنایع غذایی برای قدم گذاشتن در این راه است.

## فعالیت‌های صادراتی شرکت تیون دشت را به‌طور کامل تشریح کنید. در حال حاضر محصولات این شرکت به کدام کشورها صادر می‌شود؟

همان‌طور که مستحضردید کشورها در بخش



مدیرعامل شرکت کشت و صنعت تیون دشت

کمال نصیری

## صادرکننده قابل‌تقدیر سال ۱۳۹۹

کمال نصیری (متولد شهر یورماه ۱۳۳۳) مدیرعامل شرکت کشت و صنعت تیون دشت (نمکین) و فارغ‌التحصیل رشته مهندسی مکانیک از دانشگاه بیومانت تگزاس آمریکا است. او در خانواده‌ای پرجمعیت به دنیا آمده و فرزند ششم خانواده است. نصیری در کنار



برادرانش از کودکی به همراه پدر در زمینه صادرات میوه مشغول فعالیت اقتصادی می‌شوند. آن‌ها در سال‌های بعد فعالیت در زمینه صادرات میوه را متوقف می‌کنند؛ ابتدا وارد فعالیت‌های صادرات و واردات مواد غذایی و سپس صنعت و تولید می‌شوند. از نظر او، در شرایط پر تلاطم اقتصادی که کشور ما طی این چند دهه با آن مواجه بوده است، مهم‌ترین مسئله، ایجاد شغل برای افراد جامعه و کسب درآمد حلال از طریق کار و فعالیت اجتماعی است که تلاش کرده‌اند سهمی در این خصوص داشته باشند؛ زیرا بر این باورند که این موضوع موتور محرکه توسعه اقتصادی، اجتماعی، فردی و حتی فرهنگی است. در اواخر ۱۳۶۲ شرکت از سهام‌داران قبلی خریداری و مسئولیت شرکت نمکین به عهده او گذاشته می‌شود. در آن زمان تنها تولید خیارشور در شرکت صورت می‌گرفت و به‌مرور تولید سایر محصولات را نیز اضافه کردند و شرکت را توسعه دادند. شرکت کشت و صنعت تیون دشت، تولیدکننده و صادرکننده مواد غذایی بر پایه محصولات کشاورزی با برند نمکین در سال ۱۳۶۰ در زمینی به مساحت ۵۰ هزار مترمربع و زیربنای دوهزار مترمربع تأسیس می‌شود و فعالیت خود را از سال ۱۳۶۳ آغاز می‌کند. در حال حاضر ظرفیت تولیدی مجموعه، سالیانه بیش از هفت میلیون قطعه محصول است و ۲۵۰ نفر در این مجموعه در بخش‌های تولیدی، اداری و سایت‌های فروش مشغول کار هستند.

## محصولات، توانمندی‌ها و گستره فعالیت‌های شرکت تیون دشت را تشریح کنید.

محصولات شرکت شامل انواع خیارشور، ترشی، رب گوجه، مربا، شربت، چاشنی، زیتون، سس و دیگر محصولات کنسروی است که در بسته‌بندی‌های متنوع در بازارهای داخلی و صادراتی عرضه می‌شوند. در حال حاضر شرکت نمکین به‌همراه شرکت‌های رامک، آسه و شیرین‌صمغ به‌عنوان گروه صنعتی دلنا مشغول فعالیت هستند.



ما در این زمینه با محدودیت‌های زیادی روبه‌رو هستیم. ورود به بازارهای بین‌المللی در قالب یک برند برای واحدهای تولیدی که هدف اصلی‌شان مصرف‌کننده نهایی است، نیاز به کارشناسی دقیق دارد. اخذ مجوزهای لازم و متداول در آن کشورها، طراحی و بسته‌بندی و شناخت ذائقه مشتری و توسعه برند از الزام‌های ورود به این بازارهاست و هزینه‌های زیادی را در ابتدا به سازمان‌ها تحمیل می‌کند. یکی دیگر از مشکلات ما، صادرکنندگان غیر حرفه‌ای هستند که چون الفبای کار را بلد نیستند، کالا را با کیفیتی نامناسب عرضه می‌کنند و باعث رساندن ضرورزیان به خود و سایر تولیدکنندگان می‌شوند و برند کالاهای ایرانی را نیز در بازار هدف مورد حمله قرار می‌دهند. بالا بودن نرخ سود تسهیلات بانکی و عدم تأمین منابع مورد نیاز در بخش صادرات توسط تنها بانک تخصصی صادراتی از موانع مهم رشد توسعه صادرات است؛ از طرف دیگر، به‌عنوان یک واحد تولیدی صادراتی که به هیچ‌یک از بانک‌های کشور طی بیست سال گذشته بدهی یا معوقه باز پرداخت تسهیلات نداشته‌ایم، دریافت تسهیلات بانکی همچنان با سرعت کم و به‌سختی انجام می‌شود.

از همه مهم‌تر، مشکل انتقال ارز است. عدم توان بازگشت به‌موقع پول به دلیل نداشتن سیستم بانکی مناسب و هزینه‌های مرتبط با انتقال ارز ناشی از صادرات باعث شده است سودآوری سازمان‌ها و انگیزه آنان برای صادرات کم باشد و صنایع برای قبول کردن ریسک‌های ناشی از صادرات در بازارهای جدید، کمتر تمایل نشان دهند. تأمین مواد اولیه در کشور به‌سختی انجام می‌شود و به‌رغم تأکید مسئولان، تحریم‌ها ضرورزیان غیرقابل جبرانی به تمامی صنایع کشور و زیرساخت‌ها زده است. ما روزانه با افزایش قیمت مواد اولیه روبه‌رو هستیم و امکان افزایش قیمت کالا را در همان حد نداریم و حاشیه سود صنعت روز به‌روز کمتر می‌شود. این معضل باعث تعطیلی بسیاری از بنگاه‌های اقتصادی شده است. ضرورزیان بیکاری و تورم بالای موجود در جامعه به تمامی افراد آن جامعه می‌رسد؛ گاه در قالب ضررهای اقتصادی، گاه در قالب ضررهای اجتماعی و حتی ایجاد مشکلات فردی و خانوادگی. واقعیت این است که توسعه اقتصادی یک کشور زیربنای توسعه‌های اجتماعی، فرهنگی و حتی فردی است. مسئولان ما بایستی با این باور اهداف و برنامه‌ها را تنظیم کنند. ما از دولت‌ها انتظار داریم بر بهبود محیط کسب و کار و اصلاح تصدی‌گری، هدایت منابع به سمت بخش مولد کشور، به‌روزرسانی صنایع، تمرکز بر توسعه توان رقابت‌پذیری صنایع، عدم دخالت دولت در قیمت‌گذاری، حمایت از نشان تجاری ایران و ترویج کارآفرینی و مصرف کالای ایرانی، چاپک‌سازی خصوصی سازی واقعی، نظام و شایسته‌سالاری، احترام به حقوق مالکیت، افزایش بیمه‌نامه و تفاهم‌نامه‌های منطقه‌ای و... تمرکز کنند و با ایجاد تیم‌های تخصصی که افراد صاحب دانش در آن نقش‌آفرینی کنند، مسائل و مشکلات موجود را به‌صورت تخصصی بررسی کرده و راهکارهای عملی برای حل آن ارائه دهند. دولت‌ها باید در کنار صنعتگران و نه روبه‌روی ایشان باشند و با حمایت‌های صحیح و اصولی حسن نیت خود را نشان دهند و اعتماد کارآفرینان را جهت سرمایه‌گذاری بیشتر در کشور جلب کنند؛ در غیر این صورت شاهد خروج هر چه بیشتر سرمایه‌های مالی و انسانی از کشور خواهیم بود.

کشاورزی دارای توانمندی‌های ویژه‌ای است و ما می‌توانیم با توسعه صنایع تبدیلی در هر دو بخش کشاورزی و صنعت، فعالیت روبه‌پیشرفتی را داشته باشیم. در کنار آن، با توجه به نرخ ارز، صادرات ضامن بقای تولید است و باعث ایجاد اشتغال و توسعه زیرساخت‌ها می‌شود. با توجه به این مهم، این مجموعه با استفاده از ارتباط‌هایی که از دیرباز با کشورهای حوزه خلیج فارس داشته، صادرات به این نقاط را آغاز و به‌مرور با حضور در نمایشگاه‌های بین‌المللی مشتریانی را در سایر کشورها نیز جذب کرده است. امروزه صادرات محصولات ما به کشورهای حوزه خلیج فارس، کانادا و آمریکا و استرالیا صورت می‌پذیرد و ما در سال‌های متوالی به‌عنوان صادرکننده نمونه‌استانی معرفی شده‌ایم.

### اهداف کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت شرکت تیون دشت در جهت توسعه صادرات محصولاتش چیست؟

هدف‌گذاری، مهم‌ترین عامل حرکت و خلق آینده است. هدف‌ها هستند که مقصد و مسیر زندگی فردی و سازمانی را روشن می‌کنند. به نظر من هر سازمانی در هر نقطه‌ای از زندگی، باید سه پرسش اساسی را از خود بپرسد: در حال حاضر، کجا هستیم؟ به کجا می‌خواهیم برویم؟ برای رسیدن به هدف چه باید بکنیم؟ رشد مستمر ما توجه به فضای کسب و کار در اولویت سازمان ماست و در راستای این مهم بهبود و توسعه زیرساخت‌ها در تمامی بخش‌ها (اعم از امکانات تولیدی، زیرساخت‌های فروش و توسعه منابع انسانی) برای تحقق اهداف کوتاه‌مدت در دستور کار قرار دارد. افزایش نقاط فروش در سطح داخلی و خارجی، ایجاد نوآوری در سبد (چه در حوزه محصول و چه در حوزه بسته‌بندی)، ایجاد زیرساخت‌های مرتبط با حفظ محیط‌زیست و حفظ زنجیره ارزش به‌عنوان اهداف میان‌مدت سازمان تعریف شده‌اند. هدف بلندمدت ما قرار گرفتن جزو پنج برند برتر ملی و افزایش سهم صادرات به ۵۰ درصد از ارزش ریالی سبد کالا است که برای رسیدن به این هدف قطعاً مهم‌ترین عامل، رضایت مشتریان (چه در سطح داخلی و چه در سطح صادراتی) است.

### چه اقدامات و سیاست‌گذاری‌هایی باعث شده است این شرکت به‌عنوان صادرکننده قابل‌تقدیر انتخاب شود؟

ما به دنبال این هستیم که با درک صحیح نیازهای مشتریان، بتوانیم محصولات و خدمات خود را هر چه بیشتر با انتظارات آنان منطبق کنیم و به مصرف‌کنندگان این اطمینان را بدهیم که کالاهایی با کیفیت قابل‌ارائه در کل دنیا را تولید و عرضه می‌کنیم. ما از زمان شروع چرخه تولید محصولات را که شامل بخش کشاورزی می‌شود، کنترل می‌کنیم و تا زمانی که محصول آماده به دست مصرف‌کنندگان برسد، بر حسن انجام کار نظارت داشته و امید داریم نام ما همراه لحظه‌های دلنشین زندگی مشتریانمان باشد.

**شعار نمکین:** زندگی و لحظه‌هاش، نمکین و مزه‌هاش

### بزرگ‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی این شرکت و به‌طور کلی صنایع غذایی استان در حوزه صادرات چیست؟ راهکارهای خود برای عبور از این مشکلات را بیان کنید؟ انتظارات شما از دولت چیست؟

شرکت فرآورده‌های غذایی دشت مرغاب (یک‌ویک) در منطقه دشت مرغاب (مشهد مرغاب) در سال ۱۳۴۸ توسط بخش خصوصی به بهره‌برداری رسید. این شرکت با سرمایه‌گذاری در سایر بخش‌های مرتبط به صورت یک گروه تولیدی با خرید یا احداث واحدهای ذیل در توسعه خود کوشید:

- احداث سردخانه بزرگ فارس در شیراز به ظرفیت شش هزار تن؛
- تبدیل شرکت دشت مرغاب به کشت و صنعت با ادغام شرکت یگان‌دشت (چشمه بناب)؛
- احداث شرکت کشت و صنعت گرگان؛
- احداث شرکت اروم‌دشت؛
- تأسیس شرکت پخش سراسری.



مدیرعامل شرکت دشت مرغاب

فرید مظفری

واحد نمونه روز ملی صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹



فرید مظفری ۵۶ ساله، متولد مشهد، دارای لیسانس مدیریت صنعتی از دانشگاه اصفهان است و از سال ۱۳۶۹ وارد بازار کار شده و تاکنون این سال‌ها در صنعت غذا، به خصوص صنعت کمپوت و کنسرو، فعال بوده است.

او از سال ۱۳۶۹ تا ۱۳۷۰ مدیرعامل شرکت صادرکنندگان خشکبار کاشمر، از سال ۱۳۷۰ تا ۱۳۷۸ کارشناس برنامه‌ریزی شرکت دشت مرغاب یک‌ویک، سرپرست واحد برنامه‌ریزی شرکت دشت مرغاب یک‌ویک، مدیر واحد برنامه‌ریزی شرکت دشت مرغاب یک‌ویک و معاونت اجرایی شرکت دشت مرغاب یک‌ویک، از سال ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۰ قائم‌مقام مدیرعامل شرکت کشت و صنعت گرگان، از سال ۱۳۸۰ تا ۱۳۹۹ معاونت اجرایی شرکت شاداب خراسان، مدیرعامل و عضو هیئت‌مدیره شرکت شاداب خراسان و از سال ۱۳۸۲ تا ۱۳۹۵ عضو هیئت‌مدیره شرکت تعاونی تولیدکنندگان کمپوت، کنسرو، رب گوجه و مربای استان خراسان رضوی بوده است.



محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و تشریح فرمایید.

ردیف	شرح محصول	ردیف	شرح محصول
۱	آب لیمو ۱۰۰ درصد طبیعی یک‌ویک	۹	انواع ترشی (سیر، مخلوط، لپته و بندری)
۲	رب گوجه در ظروف مختلف شیشه و قوطی	۱۰	انواع عرقیجات (کلاب، عرق نعناع و بیدمشک)
۳	انواع خیارشور در ظروف شیشه، قوطی، حلب	۱۱	انواع سس (مایونز، کچاپ، هزارجریه و...)
۴	کنسرو خوراک بادمجان	۱۲	انواع سرکه (دولیتری، سرکه سیب، خرما)
۵	کنسرو لوبیاچیتی با سس و با قارچ	۱۳	انواع خورش (قیمه بادمجان، قورمه‌سبزی و...)
۶	کنسرو خوراک عدس	۱۴	انواع نکتار/آب‌میوه (آلبالو، انبه، سیب، گیلان و...)
۷	کنسرو سس مایه ماکارونی	۱۵	انواع کمپوت (سیب، گلابی، آلبالو و...)
۸	انواع مرباها (هویج، به، بالنگ، آلبالو، توت‌فرنگی)	۱۶	رب انار، آب‌غوره

در منطقه دشت مرغاب واقع در ۱۴۵ کیلومتری شهر شیراز در استان فارس در مساحتی حدود ۲۵ هکتار شروع به کار کرده است.

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

در خصوص کاهش قیمت تمام‌شده محصولات نیز در این واحد اقداماتی انجام شده است؛ از جمله کاهش میزان روغن در محصولات پری‌بیوتیک، کاهش میزان نمک در محصولات به جهت سلامت‌محور بودن، جایگزینی صمغ به دانه به جای پکتین و... همچنین در خصوص بهره‌وری مصرف انرژی به صورت سالیانه قرارداد با شرکت‌های ممیزی انرژی نام‌آوران بصیر و فهامه در سال‌های ۹۸ و ۹۹ انجام شد. اقدامات زیست‌محیطی انجام‌شده در این واحد را می‌توان راه‌اندازی سیستم تصفیه سساب خروجی و برگشت آب تصفیه‌شده به فضای سبز و احیای درختان، استفاده از دستگاه‌های زنی جهت ضدعفونی آب شرب مصرفی و... نام برد. کلیه محصولات تولیدی مطابق با دستورالعمل تدوین شده Recall یا بازپس‌گیری در زمان تولید؛ تاریخ تولید، انقضا، ساعت تولید، قیمت مصرف‌کننده و سری ساخت محصول جهت ردیابی انجام می‌شود.

در واحد تحقیق و توسعه طی دو سال گذشته، چهار محصول از جمله خوراک کدومسمایی، کنسرو گوجه پوست‌کنده، ترشی فلفل سبزه‌هالوپینو و کمپوت آلوئه‌ورا تولید و پروانه ساخت و استاندارد آن اخذ شد.

اقدامات شرکت در جهت استفاده از فناوری مدرن را می‌توان استفاده از دستگاه لیبیل شیرینک آب‌لیمو، دستگاه سیل‌القایی آب‌لیمو، دستگاه میکروآنالیز میکروبی، دستگاه لیبیل‌زنی OPP، بازسازی و تجهیز ماشین‌آلات خط خیارشور در سالن نام برد. شرکت دشت مرغاب طی سال‌های ۹۸-۹۹-۱۴۰۰ در خصوص تأمین مواد و لوازم اولیه کلیه تره‌بار مصرفی شامل شکر، لوبیاچیتی خشک، درب آسان‌بازشو، قوطی و دایکات را از شرکت‌های تولیدکننده داخلی تأمین کرده و برای نوسازی خطوط و تأمین دستگاه و قطعات مصرفی تولید نیز از برندهای مطرح ایرانی استفاده کرده است (راه‌اندازی خط تولید انواع خیارشور در سال ۹۸-۹۹، خرید دستگاه لیبیل‌زنی اتومات ایرانی و...).

شرکت دشت مرغاب، تاکنون موفق به دریافت چه استانداردها و گواهینامه‌هایی شده است؟

شرکت دشت مرغاب (یک‌ویک) علاوه بر استقرار سیستم‌های مدیریتی ISO 2008 – 9001، ISO22000، ISO2004 – 14001، OHSAS 2007 – 18001 و اخذ گواهینامه ISO 17025 به‌عنوان آزمایشگاه آکرو دیتیه، حرکت به طرف مدیریت جامع کیفیت و خودارزیابی بر مبنای EFQM رادر برنامه کاری خویش قرار داده است.

سرجمع، بیش از ۸۰ نوع محصول در ظروف مختلف در شرکت‌های گروه یک‌ویک تولید و به بازارهای داخلی و خارجی (در قالب صادرات) ارسال می‌شود. شرکت یک‌ویک با شعار محصول درجه یک از مواد درجه یک با هدف کاهش ضایعات کشاورزی و با تبدیل تره‌بار خریداری‌شده از کشاورزان زحمتکش توانسته است گام بسزایی در رونق و اشتغال‌زایی داشته باشد. سالیانه بیش از پنج‌هزار تن لیموترش از باغ‌های جهرم، رودان میناب، بیش از سه‌هزار تن خیار از مناطق قادرآباد، مرغاب، سرجهان، کره‌ای، همدان، قروه و بیش از سه‌هزار تن بادمجان از بخش مشهد مرغاب، لار، فسا، بوشهر، همچنین سالانه بیش از ۷۰ هزار تن گوجه‌فرنگی از طریق خرید از کشاورزان منطقه دشت مرغاب، قادرآباد، سعادت‌شهر، مرودشت، کازرون و بوشهر تحویل و با نظارت واحد کنترل کیفیت تحویل و فرآوری و با رعایت دستورالعمل‌های کاملاً بهداشتی و مهندسی شده محصولات مختلف تولید و پخش می‌شود.

گستره فعالیت‌های بازاریابی، فروش و توزیع محصولات شرکت دشت مرغاب را بیان کنید.

شرکت دشت مرغاب با بیش از پنجاه سال سابقه به‌عنوان یکی از بزرگ‌ترین بانیان صنعت نوین غذایی کشور محسوب می‌شود و با پشتوانه قدمت بالا، در خورداری از دانش فنی، فناوری و نیروهای متخصص خود همواره در صدد است به‌عنوان یکی از بنیان‌گذاران و پیشروان صنایع غذایی نوین ایران سطح تعالی و توسعه صنایع غذایی کشور را نیز ارتقا بخشد. نام یک‌ویک علاوه بر سرتاسر ایران عزیز در کشورهای مختلفی همچون آمریکا، انگلستان، فرانسه، آلمان، استرالیا، ایتالیا، سوئد، کانادا، ژاپن، مکزیک، چین، هند، عربستان، امارات متحده عربی، کویت، قطر، کشورهای حوزه CIS و بسیاری از کشورهای دیگر نامی آشنا و مورد استقبال است. به‌زودی نیز شاهد حضور گسترده این نام تجاری در کشورهای آمریکای لاتین و آفریقا نیز خواهیم بود. در حال حاضر فروش محصولات دشت مرغاب در قالب ۳۲ مرکز در سطح کشور با محوریت شرکت پخش یک‌ویک ارزش محوری گروه صنعتی یک‌ویک، فراهم کردن امکان دسترسی آسان مصرف‌کنندگان به غذای سالم و بهداشتی از طریق تولید محصول درجه یک از مواد درجه یک است. شرکت دشت مرغاب (سهامی عام) با نام تجاری شناخته‌شده یک‌ویک، از سالیانه‌ترین و بزرگ‌ترین مجموعه‌های تولیدی صنایع تبدیلی محصولات کشاورزی کشور محسوب می‌شود که از سال ۱۳۴۶





در بخش کشاورزی آنچه به شدت صنعت کنسرو را آزار می‌دهد، عدم تولید و تأمین مواد اولیه کشاورزی متناسب با استانداردهای صنعتی است. این نقص بزرگ هم برای تولید داخلی محدودیت ایجاد می‌کند و هم برای صادرات؛ چراکه عدم تولید و تأمین محصولات مناسب صنعت، هم ایرادهای کیفی در محصولات کنسروی ایجاد می‌کند و هم بر بهره و راندمان دهی مناسب، اثر منفی می‌گذارد. این مساله باعث افزایش قیمت تمام‌شده می‌شود و در عمل، قابلیت رقابت با تولیدات سایر رقبا را از دسترس تولیدکنندگان داخلی خارج می‌کند.

دولت بایستی در امر سیاست‌گذاری و تصمیم‌سازی، مساعدت‌های لازم و امکانات کافی را برای تولیدکنندگان فراهم کند تا هم تولیدکنندگان بخش کشاورزی و هم صنعتی در امر تولید و تأمین مواد اولیه (به‌طور مثال، گوجه‌فرنگی) به یک ثبات مستمر دست پیدا کنند و بتوانند برای تولید و فروش و تسدوم حفظ بازارهای خود برنامهریزی داشته باشند. سیاست‌های متغیر و بی‌ثبات از بزرگ‌ترین عوامل شکست تولیدکنندگان در کارشان است. دولت باید دست از تصدی‌گری بردارد و تنها به نظارت و تصمیم‌سازی اکتفا کند.

#### افتخارها و موفقیت‌های کسب‌شده شرکت دشت مرغاب طی سال‌های اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟

- صادرکننده نمونه صنایع غذایی ایران (۱۳۸۷)؛
- عنوان برتر صنایع غذایی در سال ۹۱ با عنوان اقتصاد سبز؛
- تندیس دیموند برتر در سال ۹۲ در گروه محصولات مصرفی کم‌دوام غذایی؛
- قهرمان صنعت حوزه تولید غذاهای کنسروی، آب‌لیمو؛
- برند محبوب کشور در تولیدات کنسرو (۱۳۹۲)؛

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

بسته‌بندی می‌تواند اولین تجربه مشتریان با برند شما باشد؛ چراکه نه تنها توجه مشتری را به خود جلب می‌کند، بلکه تخیل آن‌ها را نیز به خود جذب و به ترغیب مشتریان شما برای خرید کمک می‌کند. بسته‌بندی، احساس و ایده خاصی درباره محصول داخل آن ایجاد می‌کند و به توسعه حضور و هویت برند شما در بازار کمک می‌کند. به همین دلیل است که اغلب کسب‌وکارها، زمان، پول و تحقیق‌های زیادی برای بسته‌بندی خود صرف می‌کنند. مردم از طراحی‌های متفکرانه قدردانی می‌کنند. این امر باعث می‌شود احساس کنند تجارت شما به تجربه آن‌ها هنگام باز کردن بسته‌بندی کالا اهمیت می‌دهد. مردم عاشق کالاهای برند هستند و اینکه به افراد دیگر نشان دهند کالاهای برند را خریداری می‌کنند؛ بنابراین بیشتر به سمت محصولات برنددار در بسته‌بندی‌های مارک‌دار نسبت به نسخه معادل بدون مارک جذب می‌شوند. بسته‌بندی به‌عنوان ابزار بازاریابی یکی از مهم‌ترین نکات در موفقیت هر کسب‌وکار، بازاریابی مناسب محصولات آن است. اگر محصول شما از کیفیت عالی برخوردار است، اما در معرض توجه کافی قرار نمی‌گیرد یا بازاریابی متناسب با نوع مخاطب برخوردار نیست، بسته‌بندی می‌تواند به محصول شما کمک کند تا توجه موردنیاز خود را جلب کند. حتی اگر برند شما از قبل نیز در بازار حضور داشته، باز هم ایجاد یک تغییر و تحول خوب در بسته‌بندی کمک خوبی برای رونق فروش شما خواهد بود؛ به‌خصوص در دوره کنونی که مردم به نام‌پرندی که می‌خرند و ظاهر بسته‌بندی آن به اندازه خود محصول اهمیت می‌دهند. می‌توان گفت جعبه‌های دارای مارک چاپ‌شده نقش تیم بازاریابی شما را ایفا کرده و به شناخته‌شدن شما در بازار رقابتی کمک می‌کنند. از این طریق افزایش تعداد فروش‌تان قطعی خواهد بود.

#### اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی صنایع غذایی و به‌صورت خاص صنعت فرآورده‌های کنسروی، به‌خصوص رب گوجه‌فرنگی در کشور در شرایط فعلی اقتصادی چیست؟ پیشنهادها و راهکارهای حضرت‌عالی در این خصوص چیست؟ انتظارهایتان به‌عنوان یکی از واحدهای شاخص این حوزه از دولت چیست؟

- استفاده از نیروهای مجرب و تحصیل کرده در پیاده‌سازی و اجرای تضمین کیفیت و کنترل کیفیت؛
- با توجه به شعار «کیفیت خط پایان ندارد» حفظ کیفیت و بهبود مستمر آن یکی از ابزارهایی است که به کمک آن می‌توان جایگاه خود را در بازارهای هدف ارتقا داد؛
- توسعه محصولات جدید سلامت محور همانند خوراک کدومسمایی و کنسرو گوجه پوست‌کنده به منظور تکمیل کردن سبد کالایی شرکت؛
- تمرکز بر نیازهای واقعی مشتریان با همکاری متقابل صنعت و دانشگاه (دانشگاه صنعتی امیر کبیر) و ارائه استراتژی‌های کوتاه‌مدت و بلندمدت؛
- وجود سیستم‌های کنترلی و نظارتی دقیق و مستمر از اولین چرخه ورود مواد اولیه تا رضایت مشتری؛
- تأسیس شرکت پخش به نام یک‌ویک و حضور فعال در کلیه شهرستان‌های کشور به صورت شبانه‌روزی و مویرگی؛
- با توجه به شعار این شرکت (محصول درجه یک از مواد درجه یک) کلیه مواد و لوازم مصرفی از بهترین و باکیفیت‌ترین منابع ضمن توجه به سلامت آن‌ها تأمین می‌شود؛
- همه موارد فوق‌الذکر در راستای حفظ پایدار خود در سطح بالای تولید به صورت برنامه‌های کوتاه‌مدت و بلندمدت در دستور کار قرار گرفته است.

#### اصولی‌ترین وجه تمایز این شرکت با سایر رقبا چیست؟

اصلی‌ترین وجه تمایز شرکت دشت مرغاب (یک‌ویک) سلامت محور بودن محصولات آن است. به همین دلیل این واحد در سال ۹۹ نشان بلورین صنعت سلامت محور کشور را کسب کرده و در همین راستا استراتژی خود را بر کیفیت و حفظ سلامت محوری محصولات پایه گذاری کرده است.

- واحد نمونه کیفی در سطح ملی (۱۳۹۰)؛
- صادرکننده نمونه استان فارس (۱۳۸۹)؛
- صادرکننده نمونه کشوری (۱۳۸۸)؛
- صادرکننده برتر فارس (۱۳۸۵)؛
- واحد برتر صنایع غذایی همایش غذای سالم از مزرعه تا سفره (۱۳۹۱)؛
- کسب نشان بلورین صنعت سلامت محور (۱۳۹۹)؛
- لوح شایسته تقدیر از اداره استاندارد فارس در سال‌های ۹۹ و ۱۴۰۰؛
- یکی از ۱۰۰ برند برتر ایران (برند یک‌ویک) در سال ۱۳۹۲ در دهمین جشنواره ملی قهرمانان صنعت ایران؛
- یکی از واحدهای نمونه از نظر سازمان صنعت و معدن در سال ۹۷ و ۹۸ و ۹۹.

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

این مجموعه به کشورهای صنعتی بزرگ جهان همانند انگلستان، هلند، نروژ، آلمان، فرانسه، کانادا، سوئیس، اتریش و همچنین کشورهای دیگر در آسیا مانند ترکیه، بحرین، امارات و... صادرات دارد. ورود به بازار قاره آفریقا هدف گذاری جدید برای گروه یک‌ویک است.

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



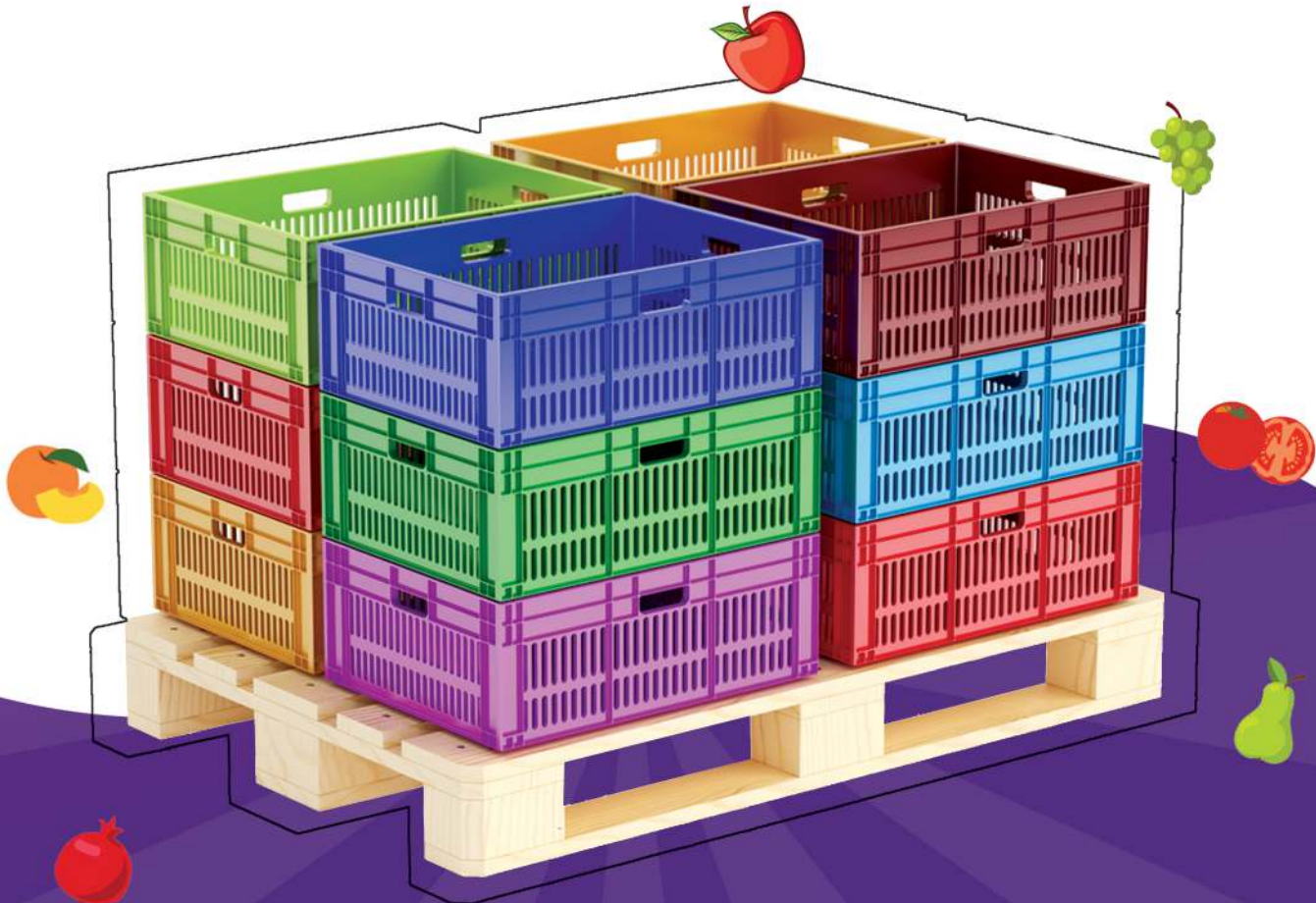
arshia plast fars

# فارس

## عرشیا پلاست



تولید کننده انواع سبدهای میوه



تولید کننده انواع سبدهای میوه  
در سایز و رنگ بندی های متفاوت

خرید و فروش انواع دستگاه های تزریق پلاستیک

✉ KHALILIA79@GAMI.COM



ARSHIPLASTFARSKHALILI



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش . بلوار کوشش جنوبی . خیابان ۲۰۱  
۰۷۱ - ۳۷۷۴ ۲۶۸۰ / ۰۹۱۲ ۹۵۹ ۳۴۵۵ / ۰۹۰۲ ۳۱۵ ۲۹۸۳ / ۰۹۱۷ ۳۱۵ ۲۹۸۳



Noavaran TajhizSteel

NTS

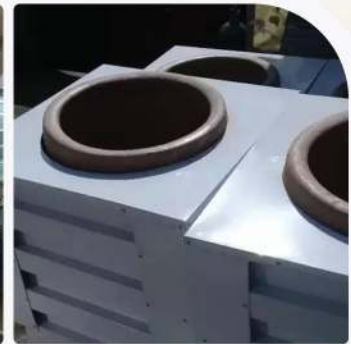
# گروه صنعتی نهارات تجهیز استیل



[www.noavariantajhiz.com](http://www.noavariantajhiz.com)

[www.noavariantajhiz.ir](http://www.noavariantajhiz.ir)

[nts.shiraz](https://www.instagram.com/nts.shiraz)



تولید و تجهیز یخچال، فریزر و سردخانه های صنعتی و فروشگاه  
تجهیزات رستوران، فست فود، کافی شاپ  
بیمارستان، هتل ها و آشپزخانه های صنعتی

فارس . شیراز . میدان گلستان  
بلوار هفت تنان . مقابل بانک تجارت

۰۹۱۷ ۷۱۵ ۷۱۵۵



# دهنادی

## گروه بازرگانی

Dehnadi Trading Group

بزرگ‌ترین مرکز  
توزیع و فروش مواد اولیه  
نانوایی 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 📷





شرکت زعفران حاتم پارس  
HATAM PARS SAFFRON CO.

# شرکت زعفران حاتم پارس

تولید کننده لوکس ترین  
پک های کادویی زعفران و خشکبار



فارس . شیراز . بلوار میرزای شیرازی غربی  
کوچه ۳۶ (بوستان) . ساختمان ایران  
۰۹۱۷۷۶۶۱۸۳۵    ۰۹۴۲۶۰۴۷۷۷۰  
[www.hatampars.com](http://www.hatampars.com)

# آب معدنی



## آب و سلامتی



تردیدی نیست که پس از هوا ضروری ترین عنصر حیات، آب است. بدون این دو عنصر ادامه زندگی ناممکن خواهد بود؛ به همین دلیل دسترسی به آب پاک و سالم همواره از مهم ترین دغدغه های جوامع بشری از دیرباز تاکنون بوده است. آب تقریباً دوسوم از وزن بدن انسان را تشکیل می دهد و اصلی ترین عنصر در سلول انسان است. واکنش تعادل آب در بدن شامل مصرف و از دست دادن آب است. وسیع ترین مقدار آب بدن از طریق خوردن و آشامیدن تامین می شود؛ همچنین واکنش های متابولیکی نرمال نیز مقدار کمی آب تولید می کنند. در زمان استراحت، مقدار زیادی از آب بدن از طریق ادرار دفع می شود؛ همچنین مقدار کمی از طریق عرق کردن و تنفس

و مدفوع دفع می شود. در طول فعالیت های عادی روزانه، احساس تشنگی، عمومی ترین نشانه برای کاهش و از دست دادن آب بدن است که باعث می شود میزان آب بدن در حد نرمال باقی بماند (Euhydration)، شرایط معمولی از قبیل ورزش و دمای بالای محیط و رطوبت زیاد و بیماری هایی که باعث دفع آب بدن شود، تشنگی را تشدید می کند. اگر مایعات به قدر کافی جایگزین نشود، بدن به سمت کم آبی (hypohydration) هدایت می شود. تحقیقات نشان می دهند که بسیاری از واکنش های شیمیایی موجود در بدن از طریق آب انجام می شود؛ لذا همه فعل و انفعال های فیزیولوژیکی بدن در شرایط کمبود آب، آسیب محسوس می بیند. زمانی که ورزشکاران با شرایط کم آبی فعالیت را شروع می کنند، کم آبی در بدنشان تشدید می شود. آسیب های وارده

به واکنش های فیزیولوژیکی بدن، باعث افت عملکرد روزانه (Performance) ورزشی می شود. توزیع مایعات در بدن به صورت آب داخل سلولی (Intracellular Compartment) که حدود ۲/۳ آب کل بدن (۴۵ لیتر) را تشکیل می دهد و آب خارج سلولی (Extracellular Compartment) تمام مایعات خارج سلولی که ۱/۳ بقیه را تشکیل می دهد، است. مایعات داخل سلولی، داخل غشای هر سلول قرار گرفته است و آب خارج سلولی معمولاً به دو قسمت داخل عروق (Intravascular) و خارج عروق (Extravascular) تقسیم می شود. مایعات داخل عروق که حدود سه لیتر است، شامل آب موجود در عروق خونی، سرخرگ، سیاهرگ و مویرگ هاست و این ها ۴/۵ درصد وزن بدن و ۷/۵ درصد آب کل بدن را تشکیل می دهند.

## نقش آب در بدن انسان

آب ۵۰ تا ۷۰ درصد کل وزن بدن افراد بالغ را تشکیل می‌دهد که نسبت آن در بدن از ۵۰ تا ۷۵ درصد بر حسب سن و مقدار چربی بدن است؛ به طوری که در زمان تولد ۷۰ تا ۷۵ درصد بوده و در ۶۰ سالگی به ۵۰ درصد می‌رسد.

## به طور کلی و خلاصه، عملکردهای ویژه آب در بدن انسان عبارت‌اند از:

- حل‌الیت و انتقال اکسیژن و مواد غذایی به داخل سلول و بافت‌های حیاتی؛
- مرطوب کردن هوا در ریه‌ها؛
- موثر در متابولیسم؛
- تنظیم دمای بدن؛
- دفع سموم بدن؛
- نقش کاتالستی آب در فعل و انفعال‌هایی که منجر به تجزیه مواد غذایی پیچیده به شکل ساده‌تر می‌شود؛
- نرم‌کنندگی در غشای زلالی (Synovial)؛
- نرم‌کنندگی در مفاصل.

## تاریخچه آب‌های معدنی در ایران

بررسی آب‌های معدنی ایران از نیمه دوم قرن نوزدهم شروع شده است. برخی از سلاطین قدیم ایران علاقه مفرطی به استفاده درمانی از آب‌های معدنی داشته‌اند که آثار آن‌ها خصوصاً در دوره صفویه و قاجاریه در کنار برخی چشمه‌ها بر جای مانده است. از سال ۱۳۰۶ شمسی، بررسی آب‌های معدنی ایران به طور علمی شروع شد و در سال ۱۳۰۷ اولین آب معدنی در آبدلی در شرق تهران مورد استفاده قرار گرفت.

بررسی‌ها نشان می‌دهد چشمه‌های آب معدنی در سراسر ایران گسترده است و به حدود ۴۰ منطقه و بیش از ۳۵۰ چشمه آب معدنی مربوط می‌شود که بیشتر در دو رشته کوه اصلی البرز و زاگرس پراکنده‌اند. بررسی این آب‌ها نشان دهنده آن است که در ایران مجموعه‌ای از انواع آب‌های معدنی را می‌توان یافت. جای آن است که به آب‌های معدنی فراوان کشورمان که بر سلامت جامعه و اقتصاد کشورمان می‌تواند اثرات جدی داشته باشد، توجه بیشتری مبذول شود و از اتلاف این ثروت ملی جلوگیری به عمل آید.

آب‌های معدنی عمدتاً به صورت بطری در اندازه‌های مختلف و با فرمولاسیون متفاوت تولید و به بازار مصرف عرضه می‌شود. این آب‌ها از چاه‌های عمیق آرتزین و آب‌های زیر سطحی که از کوه‌ها خارج و به صورت آبشارهای طبیعی سرازیر می‌شوند یا از چشمه‌های جوشیده از دل زمین به دست می‌آیند.

آب‌های حاصل از طریق فوق‌رانی می‌توان به وسیله عملیات تبخیر با رسوب دادن مواد زائد آن به صورت آب خالص (آب مقطر) تبدیل و برای مصارف دارویی و آزمایشگاهی مصرف یا آن را با اندکی تغییر و رسوب دادن مواد اضافی مضر برای شرب آماده کرد.

## مزیت‌های شناخته شده مصرف آب معدنی طبیعی

مواد معدنی متعددی به صورت محلول در آب معدنی طبیعی وجود دارد. برخی از این مواد، اثرات مثبتی روی بیماری‌ها دارند که به اختصار به پاره‌ای موارد اشاره می‌کنیم:

- آب معدنی طبیعی تعادل الکترولیتی در بدن ایجاد کرده و نیاز محدود بدن به مواد معدنی و آب از دست رفته را جبران می‌کند؛
- آب معدنی طبیعی به سیستم دفاعی بدن در دفع سموم و دفع مواد زائد کمک می‌کند؛
- نمونه‌هایی از آب‌های معدنی دارای خواص درمانی ویژه بوده و برای درمان بیماری‌های مزمن خاصیت درمانی دارد؛
- آب‌های معدنی برای رفع بسیاری از دردها از قبیل آرتیت‌ها، رماتیسم، بیماری‌های استخوان و مفاصل کاربرد دارد.

## آب‌های معدنی از نظر استاندارد ایران

آب معدنی طبیعی به آبی گفته می‌شود که دارای ویژگی‌های زیر باشد:

- ۱) دارای املاح معدنی، عناصر جزئی یا دیگر ترکیبات باشد؛
- ۲) مستقیماً از چشمه یا نقاط حفر شده از طبقات زیرزمینی به دست آمده و دارای خواص بهداشتی درمانی باشد؛
- ۳) در معرض هیچ نوع پالایش غیر مجاز قرار نگیرد؛
- ۴) در محل نزدیک به چشمه در شرایط خاص بهداشتی بسته‌بندی شود؛
- ۵) اعمال تصفیه باید به نحوی اجرا شود که حتی المقدور در ترکیب‌های مواد متشکله آب معدنی هیچ‌گونه تغییری ندهد.

۵) اعمال تصفیه باید به نحوی

اجرا شود که حتی المقدور در ترکیب‌های مواد متشکله آب معدنی هیچ‌گونه تغییری ندهد.

## آب معدنی گازدار:

آب معدنی است که پس از تصفیه‌های لازم





**آب آهک‌دار:** این آب‌ها دارای نمک‌هایی هستند که قسمت اعظم آن‌ها کربنات اسید کلسیم و کربنات اسید منیزیم و گچ و انیدرید کربنیک است.  
**چشمه‌های آرسنیک‌دار:** این چشمه‌ها دارای مقدار جزئی آرسنیک هستند که به علت کمی مقدار، اثر کشندگی ندارند. آب‌های یددار

### فرآیند تولید آب معدنی

آب معدنی طبیعی از منابع شناخته شده به وسیله پمپ‌ها به مخازن منتقل شده و در آن جا با اضافه کردن مواد مخصوص، ذرات معلق آن ته‌نشین می‌شود؛ سپس آب حاصل از این قسمت را تحت عملیات ضد عفونی و باکتری زدایی قرار می‌دهند. بعد از مرحله مذکور، آب را به مخازن هواگیری انتقال داده تا بر اثر این عمل، گازهای شیمیایی غیر ضروری و همچنین بوهای حاصل از مواد آلی و سایر ارگانسیم‌ها از سیستم خارج شود. آب حاصل از این قسمت را در بسترهای شنی با اندازه‌های محاسبه شده عبور داده تا عمده مواد معلق موجود در آن گرفته شود. پس از این مرحله، توسط کربن فعال، آلودگی‌های غیرمحلول در آب جذب می‌شود که در نتیجه آن، آب بدون بو شده و طعم آن بهبود می‌یابد. به دنبال مرحله قبل، از بسستر فیلتر میکرونی مر سوم به میکروفیلتر استفاده شده تا ذرات بسیار ریز و آلودگی‌های میکروسکوپی و مواد سمی از آن جدا شود؛ سپس آب حاصل را از فیلترهای کارتریجی و پس از آن جهت استریلیزه کردن به سیستم UV منتقل می‌کنند. آب حاصل از قسمت اخیر جهت بسته‌بندی به مخازن منتقل و پس از بسته بندی به انبار محصول انتقال می‌یابد.

### آب معدنی استاندارد باید دارای برچسبی با

#### مشخصات زیر باشد:

- عنوان آب معدنی طبیعی؛
- وزن خالص؛
- نام و نشان کارخانه تولیدکننده، نام و محل چشمه؛
- مواد تشکیل دهنده؛
- ذکر آب معدنی گازدار یا گازدار شده؛
- برچسب ترکیبات خاص آب معدنی؛
- کد HS دورقمی: ۲۲؛
- کد HS چهاررقمی: ۲۲۰۲۲۲۰۱؛
- کد HS شش‌رقمی: ۲۲۰۱۱۰ ۲۲۰۱۹۰ ۲۲۰۲۰۰ ۲۲۰۲۱۰؛
- کد HS هشت‌رقمی: ۲۲۰۱۱۰۰۰ ۲۲۰۱۹۰۰۰ ۲۲۰۱۹۰۱۰ ۲۲۰۲۰۰۰۰ ۲۲۰۲۱۰۰۰؛

و بسته بندی، مقدار گاز آن برابر با مقدار گازی باشد که آب در مظهر چشمه دارد.  
**آب معدنی بدون گاز:** آب معدنی است که پس از تصفیه و بسته بندی فاقد گاز کربنیک مازاد بر مقدار لازم جهت نگهداری املاح بی کربنات موجود یا گازهای دیگر باشد.

**آب معدنی گازدار شده:** آب معدنی است که پس از تصفیه‌های لازم از منبع دیگری گاز کربنیک به آن اضافه شود.

بو، مزه، رنگ و pH بعضی از آب‌های معدنی به علت وجود گاز و املاح مختلف آن نسبت به آب آشامیدنی استاندارد، ممکن است اختلاف داشته باشد. آب معدنی باید زلال و عاری از ذرات معلق یا رسوب باشد.

### تعریف آب معدنی

آب معدنی آبی است که نسبت به آب معمولی از نظر میزان مواد معدنی، نوع مواد معدنی، گاز و همچنین درجه حرارت تفاوت داشته باشد.  
آب‌های معدنی، از چشمه‌های طبیعی یا چشمه‌هایی که مصنوعی ایجاد کرده‌اند، جریان دارند و آن‌ها را در همان سرچشمه در ظرف مخصوص می‌ریزند و برای مصرف، حمل می‌کنند. آب چشمه‌ها به طور کلی دارای نمک‌هایی هستند که در موقع عبور آب از سطح زمین در آن حل می‌شوند. مقدار این نمک‌ها در آب‌های معدنی به مراتب زیادتر و حداقل به یک در هزار می‌رسد.

### ترکیبات آب معدنی

در آب معدنی ترکیباتی مانند نمک‌های ید، ترکیبات آرسنیک، ترکیبات گوگردار، مواد رادیواکتیو و نظیر آن‌ها وجود دارد که در آب معمولی نیست. از آنجایی که ترکیبات قشر زمین در نقاط مختلف، متفاوت است، ترکیبات آب‌های معدنی هم فرق می‌کند.

### طبقه بندی آب‌های معدنی

آب‌های معدنی را از روی اینکه چه ترکیبی بیشتر در آن‌ها وجود دارد، طبقه بندی می‌کنند:

**آب معدنی اسیدی:** این آب‌ها باید لاقط در یک لیتر، یک گرم انیدرید کربنیک طبیعی آزاد محلول داشته باشند.

**آب معدنی سولفات سدیم‌دار:** آب این چشمه‌ها دارای سولفات سدیم و همچنین کلرور سدیم و بی کربنات سدیم است.

**آب چشمه‌های تلخ:** مهم‌ترین ماده شیمیایی که در آب این چشمه‌ها موجود است و موجب تلخی مزه آن‌ها می‌شود، سولفات منیزیم است؛ اما علاوه بر سولفات منیزیم، اکثراً سولفات سدیم و کلرور سدیم هم در آن‌ها وجود دارد.

**چشمه‌های کلرور سدیم:** در آب این چشمه‌ها بیش از یک گرم املاح در لیتر موجود است و بیشتر این املاح نیز کلرور سدیم است.

**آب آهن‌دار:** آب‌هایی هستند که در یک لیتر آب آن‌ها بیش از ده میلی گرم آهن به حالت محلول موجود است. از آنجایی که آب‌های آهنی زود تجزیه و آهن آن‌ها ته‌نشین می‌شود، معمولاً در همان سرچشمه آن را می‌آشامند.

**آب گوگردی:** این آب‌ها دارای هیدروژن سولفور آزاد یا هیدروسولفور یا هر دوی این‌ها هستند (بوی هیدروژن سولفور، شبیه بوی تخم مرغ گندیده است).

### شاخص‌های تجاری جهانی - سال ۲۰۱۹

حجم کل تجارت جهانی کالا	صادرات وزن به هزار تن	ارزش صادرات به میلیون دلار	واردات وزن به هزار تن	ارزش واردات به میلیون دلار
۱۶۳۱۹۸۶۷۲	۵۱۴۲۵۰۰۹۴۰	۷۷۵۸۷۰۱۶	۵۵۰۱۶۶۰۵۵۶	۸۵۶۱۱۶۵۶

آمارهای تجاری ایران - صادرات - سال ۱۴۰۰			
ماه	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد
فروردین	۱۵۱۱۱۹	۴۶۴۳۵۰	۶
اردیبهشت	۲۵۳۸۲۵	۶۴۸۷۳۸	۱۱
خرداد	۴۹۱۵۷۷	۱۳۴۶۴۲۵	۲۱
تیر	۲۸۴۹۹۵	۷۶۱۸۵۰	۱۲
مرداد	۱۴۰۳۱۲	۴۱۲۴۶۱	۶
شهریور	۲۸۵۳۸۳	۷۴۷۵۳۰	۱۲
مهر	۳۰۷۰۶۵	۹۶۳۲۴۴	۱۳
آبان	۲۰۸۶۲۹	۷۸۴۹۳۳	۹
آذر	۱۶۵۲۳۵	۴۷۱۱۰۶	۷

شرکای تجاری ایران - صادرات - سال ۱۴۰۰			
نام کشور	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد سهم از کل
پاکستان	۴۷۰۶۶۱	۱۴۷۴۲۳۴	۲۰٫۵۷
ترکمنستان	۱۷۷۹۷۵	۴۵۷۹۲۱	۷٫۷۸
عراق	۴۵۳۴۶۴	۱۰۷۵۸۱۰	۱۹٫۸۲
عمان	۵۹۸۵۹۳	۲۳۹۴۸۱۹	۲۶٫۱۶
افغانستان	۱۹۰۱۷۶	۳۴۵۹۴۹	۸٫۳۱
امارات عربی متحده	۱۳۰۴۶۹	۳۱۳۴۷۴	۵٫۷
قطر	۱۹۳۵۲	۴۲۱۸۰	۰٫۸۵
یورکینافاسو	۷۰۱۸۰	۷۳۱۰۴	۳٫۰۷
کویت	۵۹۹۹۴	۲۲۰۹۴۳	۲٫۶۲



### برخی از شرکت‌های موفق در زمینه تولید آب معدنی در استان فارس

ردیف	نام شرکت	برند تجاری	نام مدیرعامل
۱	اطهر آب شیراز	ایران میشوان	محمد ارشادی
۲	آب معدنی پارس	پارس نو	محمدحسن دهقان
۳	شیراز دینا	آکوافینا	احمد پژمانیان
۴	تعاونی ۳۳۳ سپیدان	سوانا	مصیب جاودانی
۵	اوتر سفره سپیدان	اوتر	محمدرضا شکری
۶	آب معدنی سپیدان چشمه	سپیدان	سید عنایت‌اله موسوی
۷	تگرگ سپیدان	مسکا	یارویس جمالی بهرغانی
۸	زاگرس چشمه سپیدان	اسپروز	جمشیدگشتی
۹	سپیدان ناژین پارس	آنو	کاووس رضایی
۱۰	شش پیر	شش پیر	حمیدرضا ذوالانوار
۱۱	شیراز رام آب	مینرال ۳۶۰	هادی کشتکاران
۱۲	مروارید سپیدان	چیکان و اسکار	رضا لطفی
۱۳	نوشا زاگرس	ویوانت	حمیدرضا قائدی
۱۴	آب نوش تنگ شول	آکوالایف	غلامرضا عباسی
۱۵	مانی سعادت شهر	تبسم	امیدعلی تراب

**مشکلات توزیع:** برای مثال، نرخ کرایه از درب کارخانه تا استان تهران ۱۰۰ میلیون ریال است. حال به ۲۵۰۰ شل (هر شل ۵،۵ لیتری) که در یک تریلی بارگیری می‌شود ۴۰ هزار ریال هزینه حمل تعلق می‌گیرد که حدود ۲۱ درصد نرخ را در برمی‌گیرد؛ این در حالی است که تنها ۹ درصد سود برای توزیع‌کننده در نظر گرفته شده است. این موضوع برای بندرعباس، بوشهر و اصفهان نیز حدود ۹ درصد است. این در شرایطی است که هزینه انبار، نیروی انسانی، ناوگان حمل و سایر هزینه‌های توزیع در آن دیده نشده است و چنانچه پخش زیان‌ده شود، طبیعتاً زنجیره فروش دچار معضل می‌شود و از هم می‌پاشد.

### مصیب جاودانی

#### مدیرعامل شرکت تعاونی ۳۳۳ سپیدان (سوانا)

در رابطه با مشکلات واحدهای آب‌معدنی، اولین مساله تامین مواد اولیه است. باید از بازرگانی پتروشیمی سهمیه مواد پت و از طریق بورس خریداری کنیم که متأسفانه هر هفته حدود بین ۳۰۰ تا ۱۰۰۰ تومان به قیمت پایه اضافه و سپس وارد رقابت می‌شود؛ حال آیا برنده شویم یا نه. ممکن است سهمیه ماهیانه را نیز نتوانیم خرید کنیم و تامین مواد اولیه بسیار مشکل است. سرمایه در گردش نیاز ماست و بانک‌ها نیز در این زمینه همکاری ندارند و از ارائه تسهیلات سر باز می‌زنند.

## توصیه‌های مسوولان تشکل‌های صنعت و تجارت به تولیدکنندگان این محصول

### جمال رازقی جهرمی

#### رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

یکی از نیازهای اساسی بشر، دسترسی به آب شرب سالم برای ادامه حیات است. استفاده از آب مناسب برای پرورش گیاهان و حیوانات و سرسبزی طبیعت و حیات زمین ضروری است. صنعت آب‌معدنی از صنایع مهم در دنیا است که با توجه به وجود اقلیم خشک و نیمه خشک منطقه خاورمیانه و به ویژه در کشور و همچنین بهره‌وری بالا و استفاده بهینه از موجودی منابع، می‌تواند چشم‌انداز روشنی از رشد و توسعه برای این صنعت به ارمغان آورد. مساله مهم در این صنعت، کیفیت آب، شیوه بسته‌بندی، استانداردهای ملی و بین‌المللی و بازاریابی است. با توجه به نیاز داخلی و خارجی به این محصول، صنعت آب‌معدنی کشور می‌تواند با تدوین برنامه جامع از ابتدای زنجیره ارزش تا رسیدن محصول به مصرف‌کننده نهایی ضمن ارتقای کیفیت و تامین نیازهای داخلی، برنامه‌ریزی جهت بازاریابی در کشورهای همسایه را نیز تحقق بخشد. بدیهی است که دستیابی به این هدف، مستلزم بالابردن استانداردهای محصولات در سطح جهانی است. تولیدکنندگان این صنعت برای ورود و بقای حضور در بازارهای بین‌المللی بایستی علاوه بر توجه به بسته‌بندی، به سمت برندسازی گام بردارند تا علاوه بر جلوگیری از کپی برداری محصولات، به حفظ بازارهای موجود و گسترش بازارهای جدید دست یابند.

#### منابع:

سایت انجمن آب‌های معدنی و آشامیدنی ایران  
سایت سازمان توسعه تجارت ایران  
www.ghazaa.com

## مشکلات صنعت آب‌معدنی و راهکارها و

## پیشنهاد‌های عملیاتی از زبان تولیدکنندگان

### این محصول در استان فارس

#### رضالطفی

#### مدیرعامل شرکت مرورید سپیدان (چیکان)

تولید پر از مشکلات فراوان است و بیشتر تولیدکنندگان با مسایل عدیده‌ای روبه‌رو هستند. برای گرفتن تسهیلات و سرمایه در گردش بانک‌ها واحد تولیدی را به عنوان ضمانت تسهیلات قبول ندارند و فقط به سند ملکی اکتفا می‌کنند. مواد اولیه با توجه به اینکه در خود کشور تولید می‌شود و دولتی هم است، هیچ‌گونه ثبات قیمتی ندارد. وقتی مواد اولیه، تولید داخل است و حتی یک هفته ثبات قیمت ندارد، چگونه می‌شود کار کرد. کلامسوولان به جای عمل کردن شعار می‌دهند و اگر همین روال ادامه داشته باشد، هر روز شاهد تعطیل شدن واحدهای تولیدی بیشتری خواهیم بود.

### حمیدرضا قائدی

#### مدیرعامل شرکت نوشا زاگرس (ویوانت)

**مشکلات صادرات:** با توجه به اینکه صادرات به پاکستان قبلاً رسمی صورت نمی‌گرفت، مشستریان پرداخت ارز را نمی‌پذیرفتند و مبلغ را ریالی پرداخت می‌کردند، لذا امکان فروش به آن‌ها عملاً وجود ندارد؛ چون بعد باید از طریق سامانه ارز حاصل از فروش گزارش شود و عملاً امکان فروش به کشورهای همسایه با این روند مسدود شده است.

**تسهیلات:** با توجه به اینکه شرکت‌های تولیدی نیازمند دریافت تسهیلات هستند، بانک‌ها از ارائه تسهیلات در زمان‌های مختلف سر باز می‌زنند و همکاری‌های لازم را جهت تامین سرمایه در گردش شرکت‌های تولیدی ندارند.



# استفاده از تکنولوژی جدید مایکروویو در نگهداری مواد غذایی آماده مصرف

- پخت داخلی یکنواخت و سریع در کل حجم مواد غذایی و کاهش قابل توجه زمان و انرژی لازم؛
- حفظ مواد مغذی، ویتامین‌ها، ویژگی‌های حسی، طعم و رنگ غذا به علت انتقال حرارت سریع؛
- راندمان حرارتی بالا (۸۰ درصد و بالاتر)؛
- هزینه تعمیر و نگهداری کم؛
- بدون آلودگی صوتی و تولید گازهای حاصل از احتراق؛
- پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون غذاهای آماده مصرف.

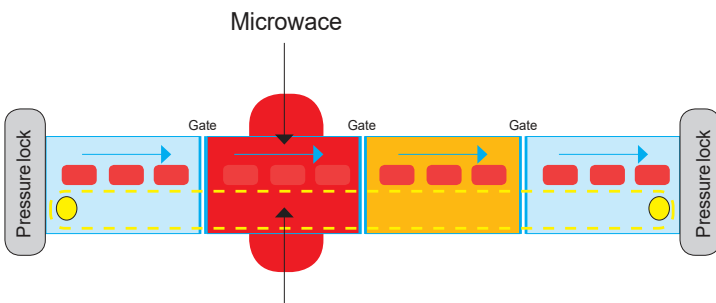
در سال‌های اخیر، فرآوری مواد غذایی آماده مصرف منجمد، بسیار زیاد بوده و به سرعت گسترش یافته است. رشد این صنعت به دلیل تقاضای مصرف‌کنندگان برای غذاهای آماده‌ای که قبل از خوردن به راحتی می‌توان آن‌ها را گرم کرد، ایجاد شده است. نمونه‌های مختلفی از پاستوریزه کردن غذاهای آماده با استفاده از فرآیند مایکروویو برای افزایش زمان ماندگاری این محصولات در مقیاس پایلوت انجام شده است [۳].

تعدادی از محققان، اثر ترکیبات مختلف تونل‌های مایکروویو و فرکانس‌های مختلف (۲۴۵۰ و ۸۹۶ مگاهرتز) برای پاستوریزه کردن پاستای آماده مصرف به منظور افزایش عمر مفید آن را مورد مطالعه قرار دادند [۴]. نتایج نشان داد که دمای متوسط محصول بالاتر از ۸۰°C را می‌توان با استفاده از هر یک از سیستم‌ها به دست آورد؛ اما تنها تونل مایکروویو با فرکانس ۸۹۶ مگاهرتز قادر به گرم کردن تمام محصولات بالاتر از این دما است.

پاستوریزاسیون نان، پاستا و پیترزای بسته‌بندی شده توسط محققان مختلف گزارش شده است. در برخی از کشورهای اروپایی، کل نان بسته‌بندی شده با انرژی مایکروویو فرآوری می‌شود تا ماندگاری آن افزایش یابد. پاستاهای تازه (Fresh Pasta) فرآوری شده با مایکروویو برای افزایش ماندگاری به بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده نیز نیاز دارند. در دهه ۱۹۹۰ استریلیزاسیون ماکروویو برای پاستاهای پر شده تازه در ایتالیا رایج شد و این فناوری برای غذاهای آماده، بر پایه پاستا و انواع غذاهای دیگر به کار رفت. برخی از تولیدکنندگان پیشرو مواد غذایی از جمله «Unilever» و «Barilla SpA» در ایتالیا و «Morinaga» در ژاپن از این فناوری استفاده می‌کنند.

شماتیک تونل استریلیزاسیون مایکروویو صنعتی در شکل (۱) و نمونه واقعی تونل پاستوریزاسیون با مایکروویو در شکل (۲) نشان داده شده است.

شکل (۱). شماتیک تونل استریلیزاسیون مایکروویو صنعتی



**جواد سعادت**  
کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی  
مدیر کنترل کیفیت شرکت محصولات سالم و شگفت‌انگیز مدیترانه



**فرزانه حسینی**  
کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی  
کارشناس تحقیق و توسعه شرکت محصولات سالم و شگفت‌انگیز مدیترانه

## مقدمه

مواد انرژی مایکروویو را که توسط خاصیت دی‌الکتریک تولید شده، جذب کرده و سپس آن را به گرما تبدیل می‌کنند. مایکروویوها کاربرد وسیعی، به ویژه در صنایع غذایی دارند. بسیاری از تکنیک‌ها در فرآوری مواد غذایی شامل پاستوریزه کردن، استریل کردن، خشک کردن، ذوب و بلاتچ کردن توسط انرژی مایکروویو قابل انجام هستند. استفاده از مایکروویو مزایای بسیاری دارد که مهم‌ترین آن، کوتاه کردن زمان فرآیند حرارتی (نزدیک به ۵۰٪) و کاهش هزینه‌های عملیاتی است. علاوه بر این، بازده فرآیندها با حفظ کیفیت بالا، افزایش می‌یابد [۱، ۲]. فرآوری مایکروویو این مزیت را دارد که بر محدودیت‌هایی که توسط فرآیند انتقال حرارتی آهسته ایجاد می‌شود، غلبه کند [۲].

## اصول تکنولوژی مایکروویو

مایکروویوها امواج رادیویی الکترومغناطیسی هستند که در بازه فرکانسی ۳۰۰ مگاهرتز تا ۳۰۰ گیگاهرتز قرار دارند. تکنولوژی مایکروویو به گرمایش دی‌الکتریک بر اثر پلاریزاسیون در یک باند فرکانسی مشخص در یک نارسا گفته می‌شود.

## کاربردهای صنعتی مایکروویو

از عمده‌ترین کاربردهای صنعتی مایکروویو می‌توان به یخ‌زدایی گوشت و فرآورده‌های مرغ منجمد، پیش‌پخت کردن گوشت، پخت سوسیس، خشک کردن مواد غذایی مختلف، پخت نان، بیسکویت و شیرینی، ذوب کردن محصولات منجمد، بلانچینگ سبزیجات، گرم و استریل کردن غذاهای فست‌فود، غذاهای پخته‌شده و غلات و پاستوریزه و استریل کردن محصولات مختلف اشاره کرد.

## مزایای تکنولوژی مایکروویو

در مقایسه با روش‌های مرسوم، تکنولوژی مایکروویو مزایای زیر را دارد:

شکل (۲): نمونه واقعی تونل پاستوریزه مایکروویو



همچنین فرآیند مایکروویو همیشه باعث افزایش کیفیت محصول نمی‌شود. روند کاهش کیفیت، مشخصات حسی یا مواد مغذی به بسیاری از عوامل همچون ماهیت و هندسه مواد غذایی و خواص دی‌الکتریک بستگی دارد. خواص دی‌الکتریک مواد غذایی و جذب گرما به طور قابل توجهی در طول فرآیند حرارتی و به ویژه در دمای بالای  $80^{\circ}\text{C}$  برای پروتئین و نشاسته متفاوت است. این تغییرات در خواص دی‌الکتریک می‌تواند بر کیفیت الگوی گرمایش تاثیر بگذارد؛ در حالی که چنین عواملی در فرآیندهای حرارتی معمولی حایز اهمیت نیستند؛ با این حال، ترکیب کردن فرآیند انتقال حرارت با الکترومغناطیس می‌تواند مشکلات ناشی از تغییرات خواص دی‌الکتریک را تا حدی جبران کند [۷].

با توجه به جدید بودن فرآیند استریلیزاسیون با مایکروویو، انتخاب مناسب تجهیزات و ملزومات بسته‌بندی بر اثر بخشی صنعتی آن تاثیر به سزایی دارد. تجهیزات آزمایشگاهی مناسب نیز برای کنترل و بررسی تاثیر مایکروویو بر ویژگی‌های کیفی محصول، افزایش زمان ماندگاری و پارامترهای میکروبی ضروری است.

داده‌های در دسترس درباره تاثیر مدت زمان انبارش در دمای اتاق بر فاکتورهای کیفی محصولات استریل شده با مایکروویو بسیار نادر است؛ با این حال مطالعاتی درباره مقایسه سبزی‌های استریل شده با مایکروویو (در فرکانس  $2450$  مگاهرتز) در بسته‌بندی کیسه‌های فویلی و در دمای  $121^{\circ}\text{C}$  و با محصول مشابه به صورت منجمد انجام شده است. نمونه مایکروویو شده از نظر ویژگی‌های حسی پس از شش ماه ماندگاری در دمای  $25^{\circ}\text{C}$  با نمونه منجمد قابل مقایسه بود [۵]. در مطالعه دیگری در رابطه با غذای آماده با مرغ، ظاهر و طعم محصول استریل شده با مایکروویو حتی پس از ۱۲ ماه نگهداری، بسیار مطلوب‌تر از نمونه منجمد گزارش شده است.

#### محدودیت‌ها و کاربردهای آینده مایکروویو

استریلیزاسیون با مایکروویو به‌طور گسترده در بخش‌های دانشگاهی و صنعتی مورد مطالعه قرار گرفته است [۶]. با این حال تجاری‌سازی این فرآیند موفقیت محدودی داشته است. اشکال عمده در استریلیزاسیون با مایکروویو، در دسترس نبودن پروفایل‌های واقعی دماست. اندازه‌گیری دما در تعداد کمی از مکان‌ها، توزیع دمای واقعی محصول را در طول فرآیند مایکروویو تضمین نمی‌کند؛ زیرا الگوی حرارتی غیریکنواخت، غیرقابل پیش‌بینی و در طول گرمایش تغییر می‌کند. از این رو، محققان در این زمینه به نتایج متناقضی دست یافته‌اند.

#### References:

1. Lund, D., Design of thermal processes for maximizing nutrient retention. Food Technology, 1977.
2. Meredith, R.J., Engineers' handbook of industrial microwave heating. 1998: IET.
3. Burfoot, D., W. Griffin, and S. James, Microwave pasteurisation of prepared meals. Journal of Food Engineering, 1988. 8(3): p. 145156-.
4. Burfoot, D., et al., Reheating in domestic microwave ovens: Testing uniformity and reproducibility. 1991.
5. Ohlsson, T., Sterilization of foods by microwaves. International Seminar on New Trends in Aseptic Processing and Packaging of Food stuffs, 22 October 1987; Munich. 1987, SLK Report.
6. Tops, R. Industrial implementation: Microwave pasteurized and sterilized products. in Symposium on Microwave Sterilization, IFT Meeting. 2000.
7. Zhang, H., et al., Electromagnetics, heat transfer, and thermokinetics in microwave sterilization. AIChE Journal, 2001. 47(9): p. 19571968-.

## افزایش ماندگاری محصولات لبنی با استفاده از زیست نگهدارنده‌ها



مرضیه محکمی

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی  
کارشناس واحد تحقیق و توسعه (D&R)  
شرکت افزودنی‌های غذایی سبزیویان



فرزانه کیانی

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی  
کارشناس واحد تحقیق و توسعه (D&R)  
شرکت افزودنی‌های غذایی سبزیویان



اسید استیک، اسید سوکسینیک، اسید پروپیونیک، اسید فرمیک و اسید بوتریک) از مهم‌ترین مکانیسم‌های عملکردی آن‌ها برای جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌های ایجادکننده فساد در محصولات لبنی است. نحوه عملکرد این اسیدها مربوط به کاهش PH است که باعث انحلال پذیری اسیدهای آلی در لیبید می‌شود و با اختلال در پتانسیل غشای سلولی از انتقال فعال جلوگیری می‌کند و پس از رسیدن این اسیدهای آلی به سیتوپلاسم و کاهش PH متابولیسم‌های سلول پاتوژن دچار اختلال می‌شود؛ کشت محافظ هم بر باکتری‌های گرم مثبت و هم گرم منفی و همچنین کپک و مخمر موثر است.

**کلمات کلیدی:** کشت محافظ، محصولات لبنی، میکروارگانیسم‌های ایجادکننده فساد.

### چکیده

کشت محافظ به میکروارگانیسم‌هایی اطلاق می‌شود که قابلیت استفاده در مواد غذایی را داراست و با تولید ترکیبات ممانعت‌کننده از رشد میکروارگانیسم‌های فسادزا جلوگیری می‌کند و با آن‌ها بر سر استفاده از مواد مغذی به رقابت می‌پردازد. نحوه عملکرد کشت محافظ شامل تولید محصولاتی مانند اسیدلاکتیک، دی‌استیل، پروکسید هیدروژن و باکتریوسین‌هاست. کاهش مقدار PH و فعالیت ضدباکتریایی اسیدهای آلی تولیدشده توسط باکتری‌های لاکتیک‌اسید (مانند

گونه‌های «carnobacterium» برای جلوگیری از رشد گونه‌های «Pseudomonas» پنیر ریکوتا فرسکا تحت شرایط بسته‌بندی «Map» استفاده شد و در نهایت این کشت محافظ توانست از رشد گونه‌های «Pseudomonas» جلوگیری کند. در پژوهشی تاثیر کشت‌های محافظ افزوده شده به ماست بررسی شد که این اثر مرتبط با فعالیت ضد میکروبی اسیدهای آلی تولید شده توسط این میکروارگانیسم‌ها در کنار اسید لاکتیک بود؛ به این صورت که مولکول‌های تجزیه نشده اسیدهای آلی از طریق غشای پلاسمایی میکروارگانیسم هدف به درون سیتوپلاسم خنثی انتشار یافته و سپس درون سلول فرآیند تجزیه اسید رخ داده و فضای درون سلولی اسیدی و در نهایت منجر به اختلال در فعالیت سلول هدف می‌شود. در یک مطالعه‌ی دیگر از همین محققان اثر ممانعت‌کنندگی کشت محافظ تجاری علیه مخمر کاندیدا مالتوسا عامل آلودگی ماست مورد مطالعه قرار گرفت و دریافتند کشت‌های محافظ بر مخمر اثر ممانعت‌کنندگی داشته و علت این امر تولید ترکیبات پراکسید هیدروژن، دی استیل، استوئین، اسید بنزوئیک، اسید فرمیک و باکتریوسین، لاکتیک، اسید استیک و پروپیونیک اسید است.

### نتیجه‌گیری

محصولات لبنی به شدت در معرض آلودگی میکروارگانیسمی قرار دارند که به منظور جلوگیری از فساد، می‌توان از یک روش بیولوژیکی با عنوان کشت محافظ استفاده کرد. در این روش برهم‌کنش مهارت‌های کشت‌های محافظ از طریق تولید مولکول‌های ضد قارچی مانند باکتریوسین‌ها و تولید ترکیبات کاهش‌دهنده PH منجر به تاثیر گذاری بر میکروارگانیسم‌ها می‌شود. تاثیر این ترکیبات بر عوامل ایجادکننده فساد در محصولات مختلف لبنی بررسی شده و نتایج مطلوبی به همراه داشته است. می‌توان این ترکیبات را به عنوان روش‌های نوین نگهداری مواد غذایی در صنعت لبنیات معرفی کرد.

### مقدمه

غذاهای مغذی و سالم حاوی حداقل مواد افزودنی، ارگانیک و دارای عمر نگهداری بالا، همواره از اولویت‌های مصرف‌کنندگان بوده و تقاضا برای این محصولات روز به روز در حال افزایش است. ایمنی و نگهداری مواد غذایی همواره از اولویت‌های مهم مهندسان صنعت غذا بوده است؛ با وجود این، حتی با ظهور تکنولوژی پیشرفته و ایده‌های نوین مرتبط با ایمنی غذا همچنان تعدادی از موارد بروز بیماری‌ها و مسمومیت‌هایی با منشأ غذایی گزارش می‌شود که نگرانی‌هایی را برای مصرف‌کنندگان به همراه داشته است. با توجه به افزایش نگرانی مصرف‌کنندگان در خصوص افزودنی‌های غذایی، مهندسان این صنعت همواره به دنبال جایگزین‌های مناسب برای مقابله با عوامل فساد هستند. زیست‌نگهدارنده‌ها و کشت‌های محافظ یکی از بهترین راه‌حل‌ها برای این مشکل است. بسیاری از گونه‌های میکروبی مانند باکتری‌های اسید لاکتیک که شامل لاکتوباسیل‌ها، استرپتوکوک‌ها و انتروکوک‌ها هستند و همچنین بیفیدوباکترها و گونه‌های باسیلی و برخی از مخمرها مثل ساکارومایسس می‌توانند به عنوان کشت محافظ در مواد غذایی به کار روند. باکتری‌های اسید لاکتیک با تولید ترکیبات ضد قارچی، از رشد دامنه وسیعی از قارچ‌ها جلوگیری کرده و باعث ایجاد ایمنی میکروبی در مواد غذایی می‌شوند؛ بدون آنکه در ویژگی‌های حساسی این محصولات تغییری به وجود آورند. استفاده از این گروه در محصولات تخمیری به دلیل بی‌خطر بودن آن‌ها سابقه طولانی دارد. استفاده از نگهدارنده‌هایی مانند بنزوات سدیم، سوربات پتاسیم، ناتامایسین و نایسین مانع از رشد مخمر، کپک و برخی از باکتری‌ها در مواد غذایی می‌شود؛ اما استفاده از این مواد در برخی از محصولات لبنی توسط سازمان ملی استاندارد ایران و سازمان غذا و داروی ایران منع شده است.

### پیشینه پژوهش

در سال‌های اخیر مطالعاتی درباره اثرات میکروارگانیسم‌ها بر مواد غذایی مختلف و استفاده از آن‌ها به عنوان کشت محافظ صورت گرفته است. در مطالعات انجام شده در سال ۲۰۱۷ تاثیر باکتری‌ها بر قارچ‌های عامل فساد پنیر کاتیج مشخص شد که کشت محافظ می‌تواند به مدت حداقل ۲۱ روز در دمای شش درجه سانتی‌گراد از رشد کپک «Penicillium chrysogenum» در پنیر کاتیج جلوگیری کند. در یکی دیگر از پژوهش‌های صورت گرفته در سال ۲۰۱۸ می‌توان به تاثیر باکتری علیه دیگر باکتری‌های دیگر اشاره کرد. در این تحقیق از زیست‌نگهدارنده‌هایی حاوی

### References:

- Bahreman, N., & Eskandari, S. (2013). Determination of potassium sorbate and sodium benzoate in "Doogh" by HPLC and comparison with spectrophotometry. *International Journal of Bio-Inorganic Hybrid Nanomaterials*, 2(3), 429435-.
- Davidson, P. M., Cekmer, H. B., Monu, E. A., & Techathuvanan, C. (2015). The use of natural antimicrobials in food: an overview. In T. M. Taylor (Ed.), *Handbook of Natural Antimicrobials for Food Safety and Quality* (pp. 1–27). Woodhead Publishing.
- Fernandez, B., Vimont, A., Desfossés-Foucault, É., Daga, M., Arora, G., & Fliss, I. (2017). Antifungal activity of lactic and propionic acid bacteria and their potential as protective culture in cottage cheese. *Food Control*, 78, 350356-.
- Liptakova Liptáková, D., Valík, L., & Bajúsová, B. (2006). Effect of protective culture on the growth of *Candida maltosa* YP1 in yoghurt. *Journal of Food and Nutrition Research*, 45(4), 147151-.
- Liptakova, D., Valík, L., Laukova, A., & Stropfova, V. (2007). Characterisation of *Lactobacillus rhamnosus* VT1 and its effect on the growth of *Candida maltosa* YP1. *Czech Journal of Food Sciences*, 25(5), 272282-.
- Leyva Salas, M., Thierry, A., Lemaitre, M., Garric, G., Harel-Oger, M., Chatel, M., Lê, S., Mounier, J., Valence, F., & Coton, E. (2018). Antifungal activity of lactic acid bacteria combinations in dairy mimicking models and their potential as bioprotective cultures in pilot scale applications. *Frontiers in Microbiology*, 9, 118-.
- Spanu, C., Piras, F., Mocci, A. M., Nieddu, G., De Santis, E. P. L., & Scarano, C. (2018). Use of *Carnobacterium* spp protective culture in MAP packed Ricotta fresca cheese to control *Pseudomonas* spp. *Food Microbiology*, 74, 5056-.



## یک فنجان قهوه

### مقدمه

قهوه یک محصول کشاورزی بسیار مهم و تجاری در دنیاست. مصرف این نوشیدنی بعد از قرن پانزدهم که اولین قهوه‌خانه در شهر مکه شکل گرفت، در دنیا به شدت افزایش یافت و به عنوان یک کالای اساسی بین‌المللی شناخته شد. هم اکنون همه کشورها، درگیر مساله آن هستند؛ گروهی به عنوان تولیدکننده و صادرکننده و گروهی به عنوان واردکننده و نهایتاً مصرف‌کننده. تولیدکنندگان اصلی آن کشورهای برزیل، ویتنام، اندونزی، کلمبیا و هند هستند. قهوه نوشیدنی رایجی است که از دانه‌های بوداده و آسیاب‌شده گیاه قهوه به دست می‌آید. درخت قهوه برگ‌هایی همیشه سبز و زیبا دارد. گیاهی از تیره «Coffee» است که بیشتر از یک سوم مردم جهان هر روز آن را به عنوان یک نوشیدنی محبوب می‌نوشند.

### درختان قهوه

قهوه عضوی از خانواده روناسیان بوده که شامل بیش از شش هزار گونه درخت و بوته‌های گرمسیری هستند. این گیاه تا ارتفاع بسیار زیادی رشد می‌کند؛ به همین علت با عنوان درخت در نظر گرفته می‌شود. قهوه گیاهی گرمسیری است که بین



طیبه صادقپور

دکترای مدیریت کسب‌وکار  
مدیر کارخانه قهوه ونیتا



گونه عربیکا و روبوستا برای مصارف تجاری پرورش می‌یابند. البته گونه دیگری به نام لیبریکا نیز وجود دارد که سهم بسیار پایینی در تولید قهوه دارد.

### گونه عربیکا

گونه عربیکا بوته‌ای همیشه سبز با برگ‌های بیضی شکل و سبز تیره است که می‌تواند تا شش متر ارتفاع داشته باشد. در مزارع اندازه گیاهان را به منظور برداشت و افزایش تغذیه گیلاس‌ها تا حدود سه متر نکه می‌دارند. یک گیاه عربیکا تا حدود ۵۰ سال و بیشتر میوه خواهد داشت؛ اگرچه بعد از ۳۰ سال عملکردش کاهش می‌یابد. در ختان عربیکا در دمای بین ۱۵ تا ۲۳ درجه سانتی‌گراد و در مناطقی که میزان بارندگی سالانه آن‌ها ۱،۵ متر است، رشد می‌کنند. اسیدیته پیچیده و ترکیبات طعمی موجود در گونه‌های عربیکا به این معنی است که تنوع زیادی در عطر و طعم آن وجود دارد؛ به‌طور کلی شیرین‌تر و دارای یادداشت‌های عطری و طعمی از میوه‌ها، گل‌ها، شکلات و آجیل هستند؛ همچنین از قهوه روبوستا گران‌تر هستند و این گرانی به دلیل نیاز به شرایط خاص کشت مانند آب و هوا و ارتفاع برای رشد است.

مدار رأس‌السرطان و رأس‌الجدی و روی کمر بند قهوه گسترده شده است. گونه‌های قهوه روبوستا و عربیکا در صورت هرس نشدن می‌توانند تا ارتفاع ۱۰ متر نیز رشد کنند؛ اما کشورهای تولیدکننده ارتفاع آن را در حدی نکه می‌دارند که برای برداشت آسان معقول و منطقی باشد. قهوه برای کشت نیاز به آب‌وهوای خاص دارد. دما، بارندگی، نور خورشید، باد و خاک همه مهم هستند؛ همچنین گیاهان قهوه بسته به گونه و زیرگونه‌شان برخی در سایه و برخی به صورت مستقیم زیر نور خورشید رشد می‌کنند. بدترین دشمن قهوه سرماست. سرما به شدت به توانایی درختان جهت تولید گل‌هایی که آغاز چرخه توسعه قهوه هستند، آسیب می‌زند. ارتفاع سطح زیر کشت و شرایط باد و باران بر بروز سرما تاثیر می‌گذارد. بیشترین خطر سرمازدگی در مناطق در حال رشد برزیل جنوبی است.

### گونه‌های قهوه

قهوه گونه‌های مختلفی دارد که هر کدام دارای زیرگونه‌هایی است. این زیرگونه‌ها شاخه‌های عطری و طعمی متفاوتی دارند که خود را از سایرین متمایز می‌سازند. معمولاً فقط دو

نام	ترکیب‌ها	توضیحات
شیر قهوه	قهوه به همراه شیر و شکر	نسبت‌های آن اهمیتی چندانی ندارد؛ می‌توان گفت کافی میکس یا قهوه کن‌لیچه یا کافه لاتِه یا کافه ماکیاتو
کافی میکس ۳در ۱	قهوه آماده به همراه شیرخشک و شکر (منظور از ۳ در ۱، وجود شکر، شیر و قهوه در آن است)	با نسبت‌های خاص و سلیقه‌ای که به صورت پودر به آب جوش اضافه می‌شود. کافی میکس یک فرآورده صنعتی محسوب می‌شود؛ چراکه تنها از پودر قهوه آماده در ترکیب اصلی آن استفاده می‌شود و امروزه اغلب پودرهای آماده فرآوری شده قهوه، از ترکیب کافی میکس تهیه شده‌اند.
کافه لاتِه	یکی از نوشیدنی‌های پایه قهوه به همراه شیر	می‌تواند قهوه اسپرسو باشد یا ساده یا آماده با روش تهیه پیچیده‌تر
کاپوچینو	اسپرسو به همراه شیر	نسبت شیر و قهوه در این روش یک به یک است. کاپوچینوهای آماده هم در بازار وجود دارد که از پودر قهوه آماده استفاده می‌شود.
کافه ماکیاتو	اسپرسو به همراه شیر و گاهی شکر	گفته می‌شود در آن نسبت شیر به قهوه بسیار ناچیز است و روی سطح آن را به صورت کف‌های تکه‌تکه شیر تزئین می‌کنند.
قهوه دالگوتا	قهوه فوری به همراه شکر و آب و شیر داغ	نسبت مساوی قهوه فوری و شکر و آب که پس از مخلوط کردن به صورت کاراملی درآمده و سپس به شیر داغ اضافه می‌شود.

### نوشیدنی‌های ترکیبی قهوه

نوشیدنی‌های ترکیبی قهوه، از قهوه به همراه افزودنی‌ها با نسبت‌های خاص و ویژگی‌های تزیینی خاص تهیه می‌شوند.

### شکل دانه‌های قهوه عربیکا و روبوستا

Arabica

Robusta



منبع:

کتاب یک فنجان اسپرسو، اثر اسماعیل کیانی.

## کاربرد نانو کامپوزیت‌ها در بسته‌بندی مواد غذایی



**خاطره لقای**

کارشناسی مهندسی صنایع غذایی  
کارشناس آزمایشگاه شرکت شیراز صدک



**محمد مهدی مقدم**

دکترای صنایع غذایی  
مدیر کنترل کیفیت شرکت شیراز صدک

### مقدمه

غیر قابل تجزیه هستند و محیط زیست را تخریب کرده یا مهاجرت ذرات ناخواسته به مواد غذایی، سلامت مصرف کنندگان را تهدید می‌کنند. استفاده از دانش نانو می‌تواند باعث بهبود کیفیت و کارایی مواد بسته‌بندی و ایجاد اطمینان از امنیت مواد غذایی شود.

### تعریف نانو کامپوزیت‌ها و خصوصیت آن‌ها

نانو ذرات در فیلم‌های بسته‌بندی مواد خوراکی و نانو کامپوزیت‌ها به‌عنوان عوامل ضد میکروبی در بسته‌بندی مواد غذایی، ممانعت‌کنندگی بهتر و جلوگیری از نفوذپذیری مواد بسته‌بندی به گازها، رطوبت و عوامل محیطی به افزایش ماندگاری، حفظ خصوصیات حسی مواد غذایی و سلامت آن‌ها کمک می‌کند. در این نوع بسته‌بندی‌ها استفاده از مواد نانومتری مانند نانوس، نانو ذرات فلزی، نانو

فناوری نانو به تکنیک طراحی، توصیف، تولید و کاربرد ساختار سیستم‌ها در مقیاس نانو اطلاق می‌شود و با کنترل ابعاد و ساختار ماده در دامنه ۱ تا ۱۰۰ نانومتر ویژگی‌های جدیدی را به ماده می‌دهد. امروزه نانو تکنولوژی به‌عنوان یکی از جدیدترین روش‌ها در بهبود سلامت مواد غذایی شناخته شده است. بسته‌بندی از مسایل مهم و اساسی در حفظ کیفیت، ایمنی و سلامت مواد غذایی است که ۲۰ درصد از تولید ناخالص ملی کشورهای توسعه یافته را به خود اختصاص می‌دهد و ۵۰ درصد از این بازار مختص بسته‌بندی مواد غذایی است. بسیاری از موادی که امروزه در صنعت غذا (بسته‌بندی) به کار گرفته می‌شوند، به‌خصوص انواع متعدد پلیمرها،

مقاومت کششی مناسب و ممانعت کننده مطلوب که حاصل پوره میوه و سبزی است، معرفی شده است. فیلم حاصل از هیدروکسی پروپیل متیل سلولز با کیتوزان برای کاربرد در بسته بندی مواد غذایی دارای خصوصیات ممانعتی و مقاومتی خوب است.

#### نانوکامپوزیت پلی لاکتیک اسید (PLA)

این پلیمر با محیط زیست سازگار و خواص مکانیکی خوب دارد که از تخمیر کربوهیدرات به وجود می آید؛ البته هزینه آن بالاست.

- نانوکامپوزیت پروتئین ها: پروتئین آب پنیر در ساخت فیلم خوراکی استفاده می شود که با اکسید تیتانیوم باعث افزایش مقاومت کششی آن می شود.
- پروتئین سویا: ذرت و گندم با نانوسها فیلم های مناسبی از نظر خصوصیات ممانعتی و مقاومت ایجاد می کنند.

#### کاربرد تجاری نانوکامپوزیت ها

نانوکامپوزیت با نام تجاری دورشان (Durethan) پلی آمید حاوی صفحات سیلیکونی است که در آمریکا به تولید کیسه های بسته بندی مواد غذایی آماده دارای ویژگی های حرارتی مکانیکی و ممانعت کنندگی زیاد منجر می شود. نانوکور یک نانوکامپوزیت پلاستیک تجاری است که دارای انعطاف پذیری در پوشش های چند لایه است. در کارتن بسته بندی آب میوه و شیر کاربرد دارد. مقاومت خوبی به حرارت دارد و ممانعت کننده خوبی نسبت به گازهاست. نانوکور MMT برای بهبود نفوذ پذیری بطری پلی اتیلن ترفتلات pet استفاده می شود.

از دیگر تولید کنندگان نانوس در جهان در بسته بندی مواد غذایی و تولیدی به شرکت های راک وود، نانوبیومتر، لاوزالیمیکا (ایتالیا) و اف سی سی چین می توان اشاره کرد.

#### نتیجه گیری

با توجه به نوظهور بودن این فناوری، گسترش پژوهش ها روی نانوکامپوزیت ها برای بسته بندی مواد غذایی در اولویت شرکت ها و مراکز تحقیقاتی است. تولید فیلم پوشش خوراکی با کیفیت بالا از نظر نفوذ پذیری کم در برابر اکسیژن - دی اکسید کربن، بخار آب و ترکیبات عطر و طعم و در نتیجه افزایش ماندگاری مواد غذایی از اهداف اصلی این تکنولوژی است. گسترش این علم می تواند باعث کاهش هزینه، ضایعات و حفظ محیط زیست شود.

- ذرات اکسید فلزی و نانو کامپوزیت ها مورد بررسی و تحقیقات قرار گرفته است.
- نانو کامپوزیت ها: کامپوزیت به جسمی حجیم یا توده ای گفته می شود که در حالت کلی شامل حداقل دو جزء مجزا با ساختار مکمل باشند.
- نانو کامپوزیت: به دسته خاصی از کامپوزیت ها گفته می شود که حداقل یکی از اجزای آن در مقیاس نانو باشد.

در نانو کامپوزیت های پلیمری نسبت به کامپوزیت های معمولی برهم کنشی بهتری بین ماتریس پلیمر و فیلر وجود دارد. توزیع یکنواخت نانو ذرات در ماتریس پلیمری موجب افزایش سطح تماس ماتریس و نانو ذرات می شود که این اتفاق بهبود خواص مکانیکی، گرمایی و ممانعتی را در پی دارد. هرچه اندازه نانوذرات کوچک تر باشد، توزیع آن ها در ماتریس پلیمری مشکل خواهد بود. نانوذرات ها بسیار ناپایدارند و تمایل زیادی به تجمع و کلوخه ای شدن دارند که نقطه ضعفی برای ماتریس پلیمری خواهد بود. نانو کامپوزیت های پلیمری، تکنولوژی ارایه شده برای حل مشکل نفوذ پذیری بر گازها و مولکول های کوچک است. این نانو کامپوزیت ها یک پرکننده بی اثر در مقیاس نانو در شبکه پلیمر ساخته می شود. این مواد از پلیمرهایی دارای پرکننده های مجزا با نسبت سطح به حجم بالا در ابعاد نانو هستند. مواد پرکننده شامل نانوذرات رسی، نانوصفحات سیلیکاتی، نانوذرات سیلیکا، نانولوله های کربنی، نانوفیبرهای سلولزی، نانوذرات کیتوزان، نانوذرات نشاسته و سایر نانوذرات معدنی هستند.

اگرچه هدف اصلی از به کارگیری نانو کامپوزیت در صنعت بسته بندی، افزایش خاصیت ممانعتی (نفوذناپذیری) است؛ اما مقاومت فیزیکی و ویژگی های حرارتی مانند نقطه ذوب و مقاومت به شعله را افزایش می دهد. همچنین جهت افزایش مقاومت پلیمر بسته بندی در برابر شعله از پخش یکنواخت نانوذرات در شبکه پلی اتیلن آمین طراحی شده است. نانو کامپوزیت ها به دلیل کاهش میزان پلیمر ضایعات و هزینه را کاهش می دهد و برای ساخت فیلم ار جحیت دارد.

#### انواع نانوکامپوزیت ها بر اساس شبکه

- نانو کامپوزیت پایه سنتزی: اصلاح ظروف بسته بندی پلی اتیلن ترفتلات باعث افزایش خاصیت ممانعت کنندگی تا ۸۰ درصد و بهبود ویژگی مکانیکی و حرارتی شده است.
- نانو کامپوزیت های پایه زیستی: پلیمر زیستی شامل ترکیبات مشتق شده از گیاهان (سلولز، پلی ساکارید، پروتئین و...) و محصولات حیوانی (پروتئین، پلی ساکارید) و محصولات پلی هیدروکسی بوتیرات و مونومر طبیعی پلی لاکتیک اسید است.
- این پلیمرها دارای خواص ممانعتی و مقاومتی خوب در بسته بندی مواد غذایی نیستند. فناوری نانو کامپوزیت به این ویژگی ها کمک می کند. این نانو کامپوزیت ها از طبیعت الهام گرفته اند؛ مانند بافت صدف ها و استخوان که مثال های خوب از نانو کامپوزیت در طبیعت هستند.
- نانو کامپوزیت نشاسته: در دسترس، دارای هزینه پایین و سازگار با محیط زیست است. نانوذرات رس به آن اضافه می شود و ترکیب نشاسته رس زیست تخریب پذیر و یک ممانعت کننده خوب در بسته بندی مواد غذایی است.
- نانو کامپوزیت سلولز: نانوفیبر سلولز با ذرات کیتوزان به عنوان یک فیلم با

#### منابع:

- مجموعه گزارش های صنعتی آوری نانو (۱۳۹۴)، نانو کامپوزیت های زیست تخریب پذیر برای بسته بندی مواد غذایی، ویرایش نخست گزارش شماره ۱۷. کاربرد نانو کامپوزیت های ضد میکروب بر پایه نانوذرات نقره در صنایع غذایی، تابستان (۱۳۹۸)، فصلنامه علمی پژوهش (پژوهش تولید)، دانشگاه بناب، دانشکده فنی گروه مهندسی علوم و پلیمر، بناب، سال چهارم، شماره ۲، صص ۵-۱۲.
- پیروزی فرد، میرخلیل (۱۳۹۷)، تکنولوژی بسته بندی در صنایع غذایی، انتشارات دانشگاه ارومیه، ارومیه، صص ۲۴-۴۳.

## فصل سوم

## حقوق شرکتها (بخش اول)



## شرح حقوق شرکتها

**مدیریت و نحوه تصمیم‌گیری:** نحوه تصمیم‌گیری و رای‌گیری در موضوع‌های مختلف مشخص می‌شود.

**نحوه تنظیم و ثبت صورت‌جلسات:** اعضای مشارکت در زمان و مکان معینی به صورت دوره‌ای جلسه تشکیل خواهند داد و در این بند نحوه ثبت و نگهداری صورت‌جلسات معین می‌شود.

**تزریق سرمایه جدید:** در صورت نیاز مشارکت به تزریق سرمایه مجدد، نحوه افزایش سرمایه و نتیجه عدم مشارکت برخی از اعضا مشخص می‌شود.

**بازمهندسی سهام:** امکان تغییر میزان سهام‌ها و نحوه تعدیل آن‌ها بر اساس شاخص‌های تعریف‌شده معین می‌شود.

**انتقال حقوق و تکالیف:** آیا شرکت می‌تواند حقوق و تعهدات خود را به دیگری واگذار کنند؟ در این بند به شرایط ورود و خروج شرکت‌ها پرداخته خواهد شد.

**شرط محرمانگی:** در این بند به تعهد اعضا به عدم افشای اطلاعات محرمانه مشارکت تصریح می‌شود.

**شرط عدم رقابت:** در این بند به عدم حق شرکت‌ها در راه‌اندازی کسب‌وکار موازی که موجب لطمه به مشارکت شود، تصریح می‌شود.

**شرایط ثبت شرکت تجاری:** در صورتی که اعضای شرکت قصد تاسیس شرکت تجاری در آینده را دارند و می‌خواهند کسب‌وکار حقیقی خویش را به کسب‌وکار حقوقی تبدیل کنند، در این بند شرایط تاسیس شرکت تجاری را پیش‌بینی و تعیین خواهند کرد.

**انحلال و آثار پس از اختتام:** در چه صورتی شرکت منحل خواهد شد و در صورت انحلال، حقوق و تعهدات اعضا نسبت به اموال موجود، بدهی‌ها و سایر موارد چه خواهد بود؟

**ضمانت اجرا:** اگر هر یک از اعضا، تعهدات ناشی از قرارداد مشارکت را نقض کند چه برخوردی با او خواهد شد؟

**مدیریت ادعا:** در خصوص ادعای نقض قرارداد شرایط و زمانی مشخص می‌شود تا پس از گذشت مدت طولانی، ادعای کهنه‌ای مطرح نشود.

**حل و فصل اختلافات:** بهتر است در قرارداد برای حل اختلافات، داوری با ذکر نام، معین شود.

**اقامتگاه و مکاتبات:** در این بند نشانی و نحوه مکاتبات مشخص خواهد شد.

**ضمانت و پیوست‌ها:** اسناد و اوراق هویتی مانند کارت ملی یا مالکیت (مانند ورقه اختراع) یا طرح توجیهی و تجاری را به امضای اعضای مشارکت رسانده و پیوست قرارداد کنید.

**۰۱** بهتر است در تاسیس شرکت تجاری عجله نکنیم؛ زیرا

تاسیس شرکت معمولاً کار ساده‌ای است؛ ولی به محض تاسیس با تکالیف قانونی مواجه می‌شویم که ممکن است تا پیش از آن در قالب «شخص حقیقی» با آن روبه‌رو نبوده‌ایم؛ مضافاً بر اینکه غالب مشارکت‌ها احتمال شکست در آغاز راه را دارند و طبیعی است که منحل کردن شرکت تجاری گاه دشوار و زمان‌بر است.

**۰۲** شرکت تجاری ترجیحاً زمانی باید تاسیس و ثبت شود که اولاً آن شرکت محصولی جهت فروش یا ارائه خدمات داشته باشد؛ ثانیاً به حدی از بلوغ رسیده باشد که بتواند به تکالیف خود در قانون برای اشخاص حقوقی (نظیر تکالیف مالیاتی) عمل کند.

**۰۳** تا پیش از تاسیس و ثبت شرکت بهتر است موسسان یک کسب‌وکار، قرارداد مکتوب مشارکت میان خود منعقد کنند؛ قرارداد اخیر می‌تواند متضمن موارد زیر باشد:

**مقدمه:** در خصوص فلسفه حضور هر یک از طرفین در این مشارکت با هدف نهایی از انعقاد آن

**طرفین قرارداد:** ذکر اطلاعات کامل طرفین مشارکت

**موضوع قرارداد:** ذکر موضوع مشارکت و قلمرو و محدوده آن

**سرمایه و آورده:** هر یک از طرفین مشارکت چه اموالی را در این مشارکت آورده‌اند یا سرمایه چگونه تامین خواهد شد.

**ارزیابی و تقویم آورده‌ها:** در صورتی که آورده شرکت وجه نقد نباشد (مانند ساختمان، تجهیزات، ورقه اختراع، علامت تجاری و...) اموال اخیر چگونه و به چه میزانی ارزش گذاری می‌شود.

**مالکیت:** هر یک از شرکت‌ها چقدر مالکیت و سهام دارند.

**تعهدات طرفین:** شرح وظایف اعضای شرکت ذکر می‌شود.

**نحوه تقسیم سود و زیان:** هر یک از شرکت‌ها به چه میزان در سود و زیان احتمالی شریک هستند؛ در فرض سکوت، میزان سود تابع میزان مالکیت هر یک از شرکت‌هاست.

از حیث مسوولیت شرکا به دو دسته کلی با مسوولیت محدود و با مسوولیت نامحدود تقسیم می‌شوند که بالای ۹۹ درصد موسسات و شرکت‌های ثبت شده در اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیر تجاری، در دسته اول (با مسوولیت محدود) قرار دارند؛ همان طور که مطرح شد، یکی از مزایای تاسیس شرکت، مصون ماندن اموال شریک از توقیف در برابر طلبکاران شرکت است؛ همین مزیت سبب شده است معمولاً اشخاص مبادرت به تاسیس شرکتی کنند که در برابر دیون آن مسوول نباشند؛ بر همین اساس ما باید از میان موسسه غیر تجاری و چهار شرکت با مسوولیت محدود، سهمی خاص، سهمی عام و تعاونی دست به انتخاب بزنیم و سایر شرکت‌های تجاری را رها کنیم.

### انواع موسسات و شرکت‌ها از حیث مسوولیت شرکا در برابر طلبکاران

با مسوولیت نامحدود	با مسوولیت محدود
شرکت تضامنی	موسسه غیرتجاری
شرکت نسبی	شرکت با مسوولیت‌های محدود
	شرکت سهامی خاص
	شرکت سهامی عام
	شرکت تعاونی

مقایسه انواع مسوولیت شرکا در شرکت‌های تجاری در یک مثال:

شرکا	آورده (۱۰۰ میلیون)	مسوولیت شرکا در قبال ۲۰۰ میلیون بدهی شرکت پس از انحلال		
		سهمی/تعاونی/ محدود	نسبی	تضامنی
شریک الف	۴۰٪	۴۰	۸۰	۲۰۰
شریک ب	۳۰٪	۳۰	۶۰	۲۰۰
شریک ج	۲۰٪	۲۰	۴۰	۲۰۰
شریک د	۱۰٪	۱۰	۲۰	۲۰۰
مجموع	۱۰۰٪	۱۰۰	۲۰۰	۲۰۰

بنابراین پس از اعمال معیار اول، یعنی محدود بودن مسوولیت شرکا، پنج گزینه برای انتخاب باقی می‌ماند.

**۵۷ معیار دوم (سهولت تاسیس):** از میان پنج گزینه مطروحه، به ترتیب تاسیس موسسه غیر تجاری، شرکت با مسوولیت محدود و شرکت سهامی خاص از همه راحت تر بوده و تشریفات کمتری را دارد؛ در مقابل تاسیس شرکت تعاونی مستلزم اخذ اجازه از اداره تعاون و وجود حداقل هفت شریک است و تاسیس شرکت سهامی عام نیز مستلزم اخذ اجازه از سازمان بورس و طی تشریفات پذیره نویسی است؛ به همین دلیل دو قالب اخیر برای راه اندازی یک کسبوکار تجاری (به ویژه استارت‌آپی) با استقبال چندانی مواجه نشده است؛ اگرچه ممکن است موسسان در برنامه بلندمدت خویش، قصد ورود به بورس را داشته باشند که در این صورت می‌توانند ابتدا شرکت سهامی خاص ثبت کرده و سپس با رعایت شرایط مندرج در مواد ۲۷۸ تا ۲۸۳ لایحه اصلاحی قانون تجارت، شرکت ثبت شده را به شرکت سهامی عام تبدیل کنند؛ بنابراین پس از اعمال معیار دوم، یعنی سهولت تاسیس، سه گزینه برای انتخاب باقی می‌ماند.

**۵۸ معیار سوم (سهولت اداره):** با توجه به اینکه موسسه غیر تجاری و شرکت با مسوولیت محدود، الزامات قانونی کمتری نسبت به شرکت سهامی خاص دارند، اداره این دو نهاد، بیشتر تابع اراده موسسان و شرکا بوده و بر همین اساس به نحو سهل تری قابل

**تعداد نسخه‌ها:** در این بند تاریخ قرارداد، تعداد مواد، صفحه و نسخه‌های قرارداد ذکر می‌شود.

**۵۴** مهم‌ترین مزیت ثبت شرکت تجاری، ایجاد شخصیت حقوقی مستقل از شرکاست؛ به این معنا که شرکت به‌عنوان یک شخصیت حقوقی می‌تواند طرف قرارداد قرار گیرد، حساب بانکی افتتاح کرده و دسته‌چک داشته باشد، در مناقصه و مزایده شرکت کند، نام و نشان و اقامتگاه مستقل از شرکا داشته باشد؛ از همه مهم‌تر شرکت دارای دارایی مستقل از شرکاست؛ بنابراین اولاً بدهی شرکت اصولاً ارتباطی به شرکای شرکت نداشته، اموال و دارایی شرکا مصون از توقیف در برابر طلبکاران شرکت است؛ به عبارت دیگر، در حالی که در کسبوکار شخصی (بدون تاسیس شرکت تجاری) تقریباً تمام اموال تاجر در معرض خطر توقیف قرار دارد. پس از تاسیس شرکت و انجام امور تجاری از رهگذر شرکت، فقط اموال اختصاص یافته به آن شرکت در معرض خطر توقیف از سوی طلبکاران شرکت قرار دارد و طلبکاران که طرف قرارداد آن‌ها، شرکت بوده است، صرفاً می‌توانند اموال شرکت را توقیف کنند و حتی حق توقیف سهام سهام‌داران شرکت را ندارند؛ زیرا سهام در مالکیت سهام‌دار است و طلبکاران شرکت تنها اموالی را می‌توانند توقیف کنند که متعلق در مالکیت همین شرکت باشد؛ ثانیاً اگر شخصی از شرکا، طلب شخصی داشته باشد، نمی‌تواند اموال شرکت را توقیف کند؛ چون سهام‌دار مالکیت مستقیمی نسبت به اموال شرکت تجاری ندارد؛ ثالثاً برخی از اموال قابلیت ثبت به‌صورت مشترک و مشاع را ندارند؛ به‌عنوان مثال، دامنه یک سایت به لحاظ فنی تنها به نام یک شخص قابل ثبت است؛ به همین دلیل اگر شرکت تجاری ثبت نشده باشد، الزاماً دامنه تنها می‌تواند به نام یکی از شرکا ثبت شود که طبیعتاً برای سایر شرکای متضمن، ریسک است؛ زیرا مالکیت دامنه در اختیار او بوده و ممکن است آن را به شخص دیگری واگذار کند و پیگیری این موضوع در مراجع رسمی کار دشواری است؛ زیرا آن‌ها همان شخصی را که دامنه به نام او ثبت شده است، اصولاً مالک تلقی می‌کنند؛ اما با تاسیس شرکت می‌توان تمام اموال مشترک را به این شرکت منتقل و با سازوکارهای شرکتی آن‌ها را اداره کرد. بحث اخیر در خصوص مجوز فعالیت هم صادق است که تا پیش از ثبت شرکت، عموماً به نام یکی از شرکاست؛ همچنین در صورت تاسیس شرکت تجاری، فوت یکی از شرکا اصولاً تاثیری بر دوام شرکت نداشته و اخلاقی در فرآیند اداره آن ایجاد نمی‌کند؛ همین مزایا سبب شده است در بازار، فعالیت در قالب شرکت تجاری از اعتبار بیشتری برخوردار شده و اساساً شرط اعطای برخی تسهیلات یا شرکت در مناقصات صرفاً به اشخاص حقوقی اختصاص یابد؛ بنابراین می‌توان به‌طور خلاصه گفت که مصون بودن اموال شرکا از توقیف، اداره راحت‌تر و دوام بیشتر شراکت، کسب اعتبار بیشتر و امکان شرکت در مناقصات دولتی یا تحصیل برخی امتیازات (نظیر دانش‌بنیان شدن که مقدمه آن ثبت شرکت است) و تسهیلات بانکی از جمله مزایای تاسیس و ثبت شرکت تجاری است.

**۵۵** اینکه کدام یک از انواع موسسات یا شرکت‌های تجاری برای کسبوکار مناسب‌تر است، پاسخ واحدی ندارد و با توجه به نوع و حجم فعالیت و میزان ارتباط شرکت با اشخاص ثالث و اهداف شرکا از تاسیس شرکت متفاوت است؛ ولی برای به‌دست آوردن یک معیار کلی و سپس انتخاب بهترین قالب برای کسبوکار، نکاتی در ادامه مطرح شده است.

**۵۶ معیار اول (محدود بودن مسوولیت شرکا):** اشخاص حقوقی

بر سرمایه یا نقل و انتقال سهم هم در آن جریان ندارد؛ اما اگر موضوع فعالیت تجاری است و شرکت جنبه خانوادگی داشته یا هدف اصلی از تاسیس شرکت صرفاً ایجاد یک شخص حقوقی مستقل از شرکت است، شرکت با مسوولیت محدود قالب مناسبی برای این هدف است و در پایان اگر شرکت قصد توسعه فعالیت خویش را داشته و می‌خواهند در مناقصات شرکت کرده و از بانک تسهیلات بانکی بگیرند یا به دنبال جذب سرمایه‌گذار هستند یا می‌خواهند پس از ایجاد ارزش افزوده ناشی از فعالیت در قالب شرکت، در آینده، سهام خویش را واگذار کنند، شرکت سهامی خاص قالب مناسب‌تری برای این اهداف است.

**۱۱** شاید برای شروع کسب و کار بهتر بود که اشخاص شرکت با مسوولیت محدود ثبت کرده و سپس با رشد و بلوغی که پیدا می‌کنند به شرکت سهامی خاص تبدیل شوند؛ منتها به دلیل تقلب و سوء استفاده‌هایی که از تبدیل شرکت با مسوولیت محدود و سهامی خاص و عکس آن صورت می‌گرفت، اداره ثبت شرکت‌ها طی بخشنامه شماره ۱۳۳۲۶۵/۹۲ مورخ ۱۳۹۲/۸/۴ تبدیل شرکت با مسوولیت محدود به سهامی خاص را نپذیرفته و تنها تبدیلی را می‌پذیرد که صراحتاً در قانون پیش‌بینی شده باشد؛ بر این اساس تبدیل قالب و نوع شرکت در چند حالت ممکن است:

**یک -** تبدیل شرکت سهامی به سایر انواع شرکت‌ها طبق ماده ۵ لایحه اصلاحی قانون تجارت (بنابر این تبدیل شرکت سهامی خاص به شرکت با مسوولیت محدود ممکن است؛ ولی عکس آن خیر)؛

**دو -** تبدیل شرکت سهامی خاص به سهامی عام طبق مواد ۲۷۸ تا ۲۸۳ لایحه اصلاحی قانون تجارت؛

**سه -** تبدیل شرکت تضامنی به شرکت سهامی طبق ماده ۱۳۵ قانون تجارت.

**۱۲** هیات وزیران در تاریخ ۱۳۹۸/۷/۱۰ تبدیل کلیه شرکت‌های قانون تجارت به یکدیگر را مجاز اعلام کرد؛ ولی به دلیل ایراد هیات بررسی تطبیق مصوبات دولت با قوانین مجلس، این مصوبه هنوز اجرایی نشده است؛ اگرچه احتمال اجرای آن در آینده نزدیک زیاد است.

اداره کردن هستند؛ در مقابل شرکت سهامی خاص به دلیل همین الزامات قانونی که عمدتاً در جهت تضمین حقوق اشخاص ثالث است، نزد اشخاص ثالث و فعالان بازار، از اعتبار بیشتری برخوردار است؛ بنابراین اگر بخواهیم صرفاً سهولت اداره را ملاک قرار دهیم باید شرکت سهامی خاص را نیز کنار بگذاریم؛ منتها در قسمت جمع‌بندی به نحو دقیق‌تری به این امر پرداخته شده است.

**۹** معیار چهارم (اعتبار شرکت): همان‌طور که گذشت شرکت سهامی خاص به دلیل وجود الزامات قانونی از اعتبار بیشتری نسبت به شرکت با مسوولیت محدود برخوردار است و در اعتبارسنجی امتیاز بیشتری به این شرکت داده می‌شود؛ همچنین از آن جایی که در این شرکت، سرمایه به قطعات سهام تقسیم می‌شود، معمولاً برای جذب سرمایه‌گذار و گرفتن شریک جدید، شرکت مناسب‌تری محسوب می‌شود؛ مضافاً بر اینکه این نوع شرکت، قابلیت تغییر به سایر انواع شرکت‌ها را طبق ماده ۵ لایحه اصلاحی قانون تجارت دارد؛ در حالی که در رویه عملی فعلی اداره ثبت شرکت‌ها، امکان تبدیل شرکت با مسوولیت محدود به سایر شرکت‌ها از جمله سهامی خاص وجود ندارد.

**۱۰** نتیجه‌گیری و جمع‌بندی: اگر موضوع کسب و کار عملیات تجاری نباشد، مانند فعالیت حقوقی، حسابرسی، هنری، آموزشی، فرهنگی و... ثبت موسسه غیر تجاری اصولاً مناسب‌ترین قالب محسوب می‌شود؛ زیرا ضمن تناسب نام موسسه غیر تجاری با این گونه فعالیت‌ها، موسسه غیر تجاری کمترین الزامات حقوقی را در مقایسه با شرکت‌های پیش‌گرفته در بر دارد و به سادگی قابل ثبت و اداره کردن است و حتی پاره‌های مقررات مالیاتی نظیر مالیات

مقایسه و تفاوت‌ها	شرکت سهامی خاص	شرکت با مسوولیت محدود
حداقل تعداد شرکا	۳	۲
تشریفات ارزش‌گذاری آورده غیرنقد	ضرورت جلب نظر کارشناس رسمی دادگستری	ندارد
لزوم وجود بازرس اصلی و علی‌البدل	دارد	اصولاً ندارد
لزوم وجود هیات‌مدیره و مدیرعامل	دارد	ندارد (می‌تواند تک‌مدیر باشد)
لزوم تشکیل مجمع و حدنصاب تشکیل	دارد	ندارد
لزوم نشر آگهی برای دعوت	دارد	ندارد
لزوم تصویب صورت‌های مالی به صورت سالانه	دارد	ندارد
لزوم تجدید انتخاب سالانه بازرس	دارد	ندارد
لزوم تجدید انتخاب هیات‌مدیره حداقل هر دو سال یک‌بار	دارد	ندارد
لزوم واریز سرمایه به حساب بانکی	دارد	ندارد (سرمایه ممکن است صوری باشد)
تشریفات کاهش و افزایش سرمایه	دارد	ندارد
ممنوعیت رقابت مدیران با شرکت	دارد	ندارد

ندارد	دارد	ممنوعیت یا محدودیت معامله با شرکت از سوی بازرس و مدیران
ندارد	دارد	ممنوعیت اخذ وام از شرکت از سوی مدیران یا تضمین دین مدیر توسط شرکت
ممکن است	ممکن نیست	محدود کردن اختیارات مدیران در برابر اشخاص ثالث
محدود و کمی دارد	مفصل و زیادی دارد	ضمانت اجرای کیفی
ندارد	دارد	لزوم سپردن سهام وثیقه از سوی مدیران
اصولاً ندارد	دارد	ممنوعیت برخی از اشخاص از تصدی به سمت بازرس و مدیریت

۶۰۰ سهم در جلسه مجمع عمومی فوق العاده حضور داشته باشند برای منحل کردن شرکت موافقت صاحبان ۴۰۰ سهم کافی است. در مثال اخیر مشاهده می‌شود که صاحبان ۴۰۰ سهم حتی نیمی از سهام کل شرکت (۹۰۰ سهم) را هم ندارند؛ ولی می‌توانند شرکت را منحل کنند؛ چون دارای دوسوم آرای حاضر (۶۰۰ سهم) در جلسه هستند؛ بنابراین عدم مشارکت برخی از سهام‌داران در جلسه، این فرصت را به اقلیت می‌دهد که تصمیمات مهمی را اتخاذ کنند.

**۱۹** در شرکت‌های سهامی سه اکثریت مهم وجود دارد:

**یک - اکثریت نسبی؛**

**دو - اکثریت مطلق؛**

**سه - اکثریت دوسوم.**

**۲۵** **کثرت نسبی:** یعنی هر شخصی بیشتر رأی آورد، به‌عنوان عضو هیات‌مدیره یا بازرس شرکت انتخاب خواهد شد؛ به‌عنوان مثال، شش نفر برای عضویت در هیات‌مدیره شرکت که متشکل از سه نفر است، نامزد می‌شوند؛ آقای الف ۳۰ رأی، آقای ب ۴۰ رأی، آقای پ ۳۱ رأی، آقای ت ۲۹ رأی، آقای ث ۱۰ رأی و آقای ج ۲۰ رأی می‌آورد؛ در این صورت آقایان ب، پ و الف به‌عنوان اعضای هیات‌مدیره انتخاب می‌شوند.

**۲۱** **اکثریت مطلق:** یعنی نصف به علاوه یک. اگر بخواهیم آن را به درصد تبدیل کنیم، می‌شود ۵۱ درصد. البته روشن است که یک رأی بیشتر از ۵۰ درصد هم کافی است و نیازی به ۵۱ درصد نیست؛ ولی صرفاً از باب ساده‌سازی می‌گوییم ۵۱ درصد؛ کلیه تصمیمات مجمع عمومی عادی (به‌جز انتخاب هیات‌مدیره و بازرسان که با اکثریت نسبی صورت می‌گیرد) منوط به تصویب نصف به علاوه یک صاحبان سرمایه حاضر در جلسه است (مانند تصویب صورت‌های مالی و ترازنامه، میزان تقسیم سود یا پاداش اعضای هیات‌مدیره و تعیین دستمزد بازرسان)؛ به‌عنوان مثال، اگر شرکتی هزار سهم داشته باشد و همه سهام‌داران در مجمع حضور داشته باشند، تصویب صورت‌های مالی منوط به موافقت صاحبان ۵۰۱ سهم است.

**۲۲** **اکثریت دوسوم:** کلیه تصمیمات مجمع عمومی فوق‌العاده با رأی صاحبان دوسوم سهام حاضر در جلسه معتبر است؛ بنابراین برای اتخاذ مهم‌ترین تصمیمات شرکت، داشتن ۶۷ درصد سهام شرکت کافی است.

**۱۳** چه میزان سهام برای کنترل یک شرکت و مدیریت آن لازم است؟ یکی از موضوعات بسیار مهم در شرکت‌ها، اختیار مدیریت شرکت است؛ به همین دلیل تعداد سهامی که باعث شود سهام‌دار در هیات‌مدیره، یک مدیر داشته باشد (سهام مدیریتی) یا اکثریت هیات‌مدیره را در اختیار بگیرد (سهام کنترلی) از ارزش بسیار زیادی برخوردار است و چه بسا تنها تغییر و جابه‌جایی سهام موجب تحقق این امر شده یا برعکس چنین وصفی را از سهام سلب کند؛ بنابراین دانستن میزان سهام لازم برای مدیریت شرکت امر مهمی است؛ به ویژه اینکه عموم مردم و حتی برخی از کارشناسان چنین می‌پندارند که صرف داشتن ۵۱ درصد سهام یک شرکت به معنای داشتن کنترل و تعیین اکثریت هیات‌مدیره آن شرکت است که این امر پندار غلطی است که در ادامه به آن پرداخته خواهد شد.

**۱۴** در ابتدا باید به آن موضوع اشاره کرد که تعداد سهام یا شریک لازم جهت اتخاذ تصمیم در شرکت‌ها، بسته به نوع شرکت و نوع تصمیم متفاوت است و پیش از تعیین تعداد شریک و سهام لازم جهت تصمیم‌گیری، باید نوع شرکت را لحاظ کرد.

**۱۵** در شرکت‌های سهامی (اعم از سهامی عام یا خاص)، اصولاً سرمایه مهم است؛ نه تعداد سهام‌داران؛ چه بسا شرکتی دارای هزار سهام‌دار باشد؛ ولی کنترل شرکت در اختیار صرفاً پنج سهام‌دار باشد؛ زیرا در شرکت‌های سهامی، هر سهم یک رأی دارد، برخلاف شرکت‌های تعاونی که هر سهام‌دار (صرف نظر از میزان سهامش) فقط یک رأی دارد؛ بنابراین اصولاً هر سهام‌دار که سهامش بیشتر باشد، در شرکت سهامی حق رأی بیشتری دارد.

**۱۶** هر چقدر تعداد سهام‌دار بیشتر باشد، به همان نسبت مالکیت و سود دریافتی سهام‌دار بیشتر است؛ منتها در خصوص رأی‌گیری و تصویب موضوعات، گاه لازم است میزان سهام گروهی از سهام‌داران به نصاب و درصد خاصی برسد تا آن موضوع تصویب شود که در نوشتار حاضر، از آن میزان سهام، به‌عنوان سهام موثر یاد می‌شود؛ به‌عنوان مثال، در شرکت‌های سهامی، انحلال شرکت مستلزم اکثریت دوسوم آرای حاضر در مجمع عمومی فوق‌العاده است؛ بنابراین اگر همه سهام‌داران در مجمع حاضر باشند و شرکت دارای ۹۹۹ سهم باشد، برای تصویب انحلال شرکت صاحبان ۶۶۶ سهم باید اعلام موافقت کنند؛ یعنی در حدود ۶۷ درصد صاحبان سرمایه؛ مثال اخیر به خوبی نشان می‌دهد که داشتن ۶۶۵ سهم کافی نبوده و فقط یک سهم می‌تواند سرنوشت شرکت و سهام‌داران را به کلی تغییر دهد.

**۱۷** برای بررسی احراز اکثریت در شرکت‌های سهامی باید تعداد سهام‌ها را ملاک قرار داد؛ مانند مثال بند پیشین؛ منتها جهت ساده‌سازی در نوشتار حاضر، میزان سهام لازم، گرد و تبدیل به درصد شده است؛ به عبارت دیگر، برای انحلال شرکت دوسوم صاحبان سرمایه باید رأی دهند که اگر آن را گرد کنیم، می‌شود ۶۷ درصد.

**۱۸** در شرکت سهامی وقتی گفته می‌شود تصمیمات با دوسوم معتبر است، یعنی اولاً صاحبان دوسوم سرمایه ولو اینکه یک سهام‌دار باشد، ثانیاً دوسوم آرای حاضر، نه کل سهام شرکت؛ به‌عنوان مثال، اگر کل سرمایه شرکت ۹۰۰ سهم باشد و صاحبان

انواع مجامع ۲۳	صلاحیت‌ها	حد نصاب تشکیل	اکثریت رأی‌گیری
موسس	کلیه امور راجع به تاسیس شرکت از قبیل تصویب طرح اساسنامه، انتخاب اولین مدیران و بازرسان، انتخاب اولین روزنامه کثیرالانتشار جهت انتشار آگهی. (مواد ۱۷ و ۷۴ و ۸۲ تا ۸۱.ق.ت)	نوبت اول: یک‌دوم نوبت دوم: یک‌سوم نوبت سوم: یک‌سوم (ماده ۷۵ ل.ا.ق.ت)	دوسوم (ماده ۷۵ ل.ا.ق.ت)
فوق‌العاده	تغییر اساسنامه تغییر سرمایه انحلال شرکت (ماده ۸۳ ل.ا.ق.ت)	نوبت اول: بیش از یک‌دوم نوبت دوم: بیش از یک‌سوم (ماده ۸۴ ل.ا.ق.ت)	دوسوم (ماده ۸۵ ل.ا.ق.ت)
عادی	کلیه امور به‌جز آنچه در صلاحیت مجمع عمومی موسس یا فوق‌العاده است؛ از قبیل تصویب صورت‌های مالی، انتخاب مدیران و بازرسان و تعیین حق‌الزحمه و پاداش آن‌ها، تغییر روزنامه کثیرالانتشار آگهی‌های شرکت (ماده ۸۶ ل.ا.ق.ت)	نوبت اول: بیش از یک‌دوم نوبت دوم: هر عده (ماده ۸۷ ل.ا.ق.ت)	نصف به علاوه یک؛ مگر در خصوص انتخاب مدیران و بازرسان که اکثریت نسبی ملاک است (ماده ۸۸)

شخصی ۹۷ درصد سهام یک شرکت را داشته باشد، توانایی تشکیل هیات‌ریسه را در ظاهر ندارد و شرکت دیگر که هر یک تنها یک درصد سهام و مجموعاً سه درصد سهام را دارند، می‌توانند هیات‌ریسه تشکیل داده و مجمع عمومی عادی را در نوبت دوم (با دعوت از طریق نشر آگهی) و بدون حضور سهام‌دار ۹۷ درصدی تشکیل داده و اتخاذ تصمیم کنند؛ بنابراین در حالی که عدد سهام‌داران اصولاً اهمیتی ندارد، استثناً در این مورد، تعداد سهام‌داران هم اهمیت پیدا کرده و بهتر بود سهام‌دار ۹۷ درصد، قسمتی از سهام خویش را در حین تاسیس به نام دو نفر دیگر دریافت می‌کرد که شرط وجود حداقل سه سهام‌دار برای تشکیل مجمع محقق شود؛ البته در صورتی که انتقال سهام، محدودیتی نداشته باشد، پس از تاسیس شرکت هم این امکان وجود دارد که سهام‌دار عمده، قسمتی از سهام خویش را منتقل و مشکل اخیر را حل کند که در ادامه چالش‌های راهکار اخیر بررسی شده است.

**۲۸ دلیل دوم: لزوم سهام‌دار بودن اعضای هیات‌مدیره در شرکت‌های سهامی:**  
فرض کنیم سرمایه‌گذاری به تنهایی ۹۸ درصد سهام یک شرکت سهامی را دارد و دو سهام‌دار دیگر که صاحب یک‌ایده مشترک هستند، در مجموع ۲ درصد سهام شرکت را دارند و هیات‌مدیره شرکت هم متشکل از سه عضو است؛ در این صورت اداره شرکت در اختیار سهام‌داران ۲ درصدی قرار خواهد گرفت، نه سهام‌دار ۹۸ درصدی؛ زیرا سهام‌دار ۹۸ درصدی تنها یک‌صندلی هیات‌مدیره را در اختیار دارد و دو‌صندلی دیگر در اختیار دو سهام‌دار دیگر قرار می‌گیرد؛ چرا که طبق ماده ۱۰۷ ل.ا.ق.ت اعضای هیات‌مدیره شرکت‌های سهامی الزماً باید سهام‌دار باشند و سهام‌دار ۹۸ درصدی چاره‌ای ندارد که همه آرای خودش را به یک یا چند نفر از سهام‌داران موجود بدهد؛ به فرض اینکه تمام آرا را به خودش تخصیص دهد، دو سهام‌دار دیگر با رأی به خودشان وارد هیات‌مدیره می‌شوند؛ نکته مهم این است که تصمیم‌گیری در هیات به صورت اکثریت عددی است و سرمایه در آن بی‌تأثیر است، بنابراین صاحبان ۲ درصد سهام که باهم دوست بوده و دارای منافع مشترک در مقابل سرمایه‌گذار هستند، در کلیه تصمیمات، دو به یک از سرمایه‌گذار جلو هستند و از آن جایی که تصمیمات عادی و جاری شرکت در اختیار هیات‌مدیره است، بر شرکت مسلط خواهند شد؛ به‌عنوان مثال، اگر الف ۹۸ درصد، ب یک درصد و ج یک درصد سهام داشته باشند، هر سه وارد هیات‌مدیره می‌شوند؛ سپس ج با رأی اکثریت رییس هیات‌مدیره شده و نیز نایب‌رییس و مدیر عامل شرکت می‌شود و می‌تواند ذکر کنند که صاحبان امضای مجاز مدیر عامل و رییس هیات‌مدیره هستند و به این ترتیب حق امضای قراردادها و اسناد تجاری (چک و سفته) و کنترل حساب‌های بانکی و استخدام کارمندان و مشاوران را به دست بگیرند.

**۲۹** ممکن است گفته شود سهام‌دار ۹۸ درصدی در مثال پیشین، می‌تواند دو سهم از سهام را به دو نفر شخص مورد اعتماد خویش منتقل کرده و مشکل را به راحتی حل کند؛ لیکن راه‌حل اخیر در شرکت‌های سهامی خاص با یک مانع عملی مواجه است؛ زیرا طبق ماده ۱۰

**۲۴** پس از تاسیس شرکت، دیگر مجمع عمومی موسس، موضوعیت خویش را از دست می‌دهد و کلیه امور شرکت از طریق دو مجمع عمومی عادی و فوق‌العاده پیگیری می‌شود؛ به این نحو که مجمع عمومی فوق‌العاده صرفاً در خصوص موضوع تغییر اساسنامه، تغییر سرمایه و انحلال شرکت صلاحیت دارد و سایر موضوعات در صلاحیت مجمع عمومی عادی است، به همین دلیل گفته می‌شود مجمع عمومی عادی، صلاحیت عام و مجمع عمومی فوق‌العاده صلاحیت خاص دارد.

**۲۵** مجمع عمومی عادی بر دو قسم است: مجمع عمومی عادی به‌طور سالیانه که هر سال در موعد مقرر در اساسنامه تشکیل می‌شود؛ بنابراین تنها تفاوت این دو مجمع از لحاظ زمان تشکیل است و از حیث صلاحیت تفاوتی ندارند؛ در نتیجه مجمع عمومی عادی به‌طور فوق‌العاده را نباید با مجمع عمومی فوق‌العاده اشتباه گرفت؛ چرا که مجمع نخست صرفاً به لحاظ زمانی فوق‌العاده است؛ در حالی که مجمع دوم از حیث صلاحیت؛ بنابراین در مجمع عمومی عادی به‌طور فوق‌العاده، نمی‌توان اساسنامه را تغییر داد؛ بلکه صرفاً همان تصمیماتی قابل اتخاذ است که در صلاحیت مجمع عمومی عادی باشد.

**۲۶** در شرکت‌های سهامی داشتن اکثریت سهام کافی نیست؛ بلکه باید ابتدا مجمع عمومی را با توجه به حد نصاب‌ها و تشریفات لازم تشکیل داد و پس از آن، اکثریت لازم برای تصمیم‌گیری را مدنظر قرار داد؛ بنابراین اگر چه داشتن ۵۱ یا ۶۷ درصد سهام یک شرکت سهامی به منزله داشتن اکثریت مطلق یا اکثریت لازم جهت اتخاذ تصمیم در مجمع عمومی عادی و فوق‌العاده است، ولی کافی نیست؛ زیرا ممکن است صاحبان اکثریت سرمایه به چند دلیل، قدرت کنترل شرکت را نداشته باشند که در ادامه به آن پرداخته شده است.

**۲۷ دلیل اول: عدم امکان تشکیل هیات‌ریسه مجامع عمومی:** مطابق ماده ۱۰۱ لایحه اصلاحی قانون تجارت هیچ مجمعی تشکیل نمی‌شود، مگر اینکه دارای هیات‌ریسه باشد و هیات‌ریسه اخیر متشکل از چهار نفر است: یک رییس، دو ناظر و یک منشی که طبق قسمت اخیر ماده، منشی می‌تواند سهام‌دار نباشد؛ ولی سه نفر دیگر الزماً باید سهام‌دار باشند؛ بنابراین اگر



شرکت پیمانکاری دارای مجوز باشد که به نحو مستمر پروژه‌هایی را از نهادهای دولتی دریافت می‌کند یا دارای اموال و تجهیزاتی باشد که باعث شود ارزش واقعی سهام بیش از ارزش ثبت شده آن باشد.

**۳۴** اگر سهام‌داری در شرکت سهامی، دارای ۳۴ درصد سهام شرکت باشد، می‌تواند از افزایش سرمایه یا تغییر اساسنامه یا انحلال شرکت جلوگیری کند؛ مشروط بر اینکه در جلسات مجمع عمومی فوق‌العاده که به‌این منظور تشکیل می‌شود، شرکت کند؛ و گرنه در صورتی که مجمع از طریق نشر آگهی در روزنامه کثیرالانتشاری که آگهی‌های شرکت در آن منتشر می‌شود (مانند روزنامه ابرار یا جمهوری اسلامی و غیره) دعوت شود و شریک ۳۴ درصدی مطلع نشود، سهام‌داران دیگر که دارای بیش از نصف سهام شرکت هستند، می‌توانند مجمع را تشکیل داده و افزایش سرمایه را تصویب کنند؛ حتی در صورت عدم احراز چنین حدنصابی، می‌توانند برای نوبت دوم، با حضور صاحبان بیش از یک سوم سهام جلسه را تشکیل دهند (یعنی حضور ۳۴ درصد) و رأی به افزایش سرمایه دهند؛ بنابراین داشتن ۳۳ درصد سهام با ۳۴ درصد سهام یک شرکت سهامی تفاوت بسیار زیادی دارد؛ چراکه سهام‌دار ۳۳ درصدی نه می‌تواند مانع افزایش سرمایه شود و نه می‌تواند جهت افزایش سرمایه مجمع تشکیل دهد؛ ولی سهام‌دار ۳۴ درصدی می‌تواند مانع افزایش سرمایه شده و حتی تحت شرایطی جهت افزایش سرمایه مجمع تشکیل داده و در صورت عدم حضور سایرین، افزایش سرمایه را تصویب کند.

**۳۵** میزان سهام موثر که در شرکت سهامی بیان شد، در شرکت با مسوولیت محدود، صادق نبوده و با آن متفاوت است. برای یافتن تعداد شریک لازم و میزان سرمایه موثر در شرکت با مسوولیت محدود ابتدا باید به‌این نکته توجه کرد که اگر در شرکت با مسوولیت محدود گفته می‌شود شریکی که بیش از نصف سرمایه را داشته باشد، می‌تواند شرکت را منحل کند، منظور از آن، بیش از نصف سرمایه کل شرکت است و برخلاف شرکت سهامی، کاری به میزان سرمایه اشخاص حاضر در جلسه ندارد؛ به همین دلیل حد نصاب تصمیم‌گیری در شرکت با مسوولیت محدود معمولاً بالاتر از شرکت سهامی است؛ زیرا داشتن نصاب اکثریت بین حاضران کافی نیست؛ بلکه شریک باید در بین همه شرکا (اعم از حاضران و غایبان) حائز اکثریت قانونی باشد.

**۳۶** در شرکت‌های با مسوولیت محدود، برای سه موضوع ۱. تغییر اساسنامه؛ ۲. تغییر سرمایه و ۳. انتقال سهم‌الشرکه، لازم است دو اکثریت توأمان وجود داشته باشد: اول، ۷۵ درصد سرمایه و دوم، اکثریت عددی؛ بنابراین اگر یک شرکت با مسوولیت محدود با دو شریک با درصدهای ۹۹ و ۱ درصدی تشکیل شود، شریک ۹۹ درصدی هیچ‌کدام از تصمیمات بالا را نمی‌تواند اتخاذ کند؛ زیرا به‌رغم داشتن حدنصاب ۷۵ درصد سرمایه شرکت ولی فاقد اکثریت عددی است؛ بنابراین در این موارد یا شریک ۹۹ درصدی باید از شریک دیگر و کالت بلاعزل می‌گرفت (در مواردی که سهام‌دار یک درصدی صرفاً برای شرط وجود حداقل دو شریک به شرکت اضافه شده است راه حل متداولی محسوب می‌شود) یا پیش از تاسیس شرکت با اختصاص یک سهم خویشت به نفر ثالث که با او اتحاد منافع دارد، شرط اکثریت عددی را محقق می‌نمود.

اساسنامه‌های چاپی اداره ثبت شرکت‌ها که معمولاً توسط غالب موسسان امضا می‌شود، انتقال سهام را منوط به موافقت هیات‌مدیره کرده است؛ بنابراین اگر سهام‌دار ۹۸ درصدی بخواهد سهام خویش را واگذار کند، باید حداقل دو نفر از سه نفر اعضای هیات‌مدیره با این موضوع موافقت کنند که احتمالاً چنین موافقتی از سوی دو عضو دیگر صورت نخواهد گرفت؛ به‌ویژه اینکه مخالفت هیات‌مدیره مستلزم ارائه دلیل نبوده و امکان الزام هیات‌مدیره به موافقت با انتقال سهام وجود ندارد.

**۳۰** برای دو مشکل اخیر در عمل از سوی سهام‌داران چند اقدام صورت می‌گیرد: اقدام اول، انتقال سهام از طریق انتقال اجرایی مراجع ذی‌صلاح؛ توضیح اینکه سهام‌دار در بن‌بست‌افتاده گاه به‌صورت صوری، بدهی جزئی را به نفع شخص ایجاد می‌کند؛ به‌عنوان مثال، یک چک یک‌میلیونی در وجه دوست خویش صادر می‌کند و دارنده چک با برگشت‌زدن چک و مراجعه به اجرائیات اسناد لازم‌الاجرا چک را به اجرا گذاشته و قسمتی از سهام را تملک کرده و به این وسیله تعداد سهام‌داران متحد با سهام‌دار ۹۸ درصدی افزایش پیدا می‌کند. راه‌حل اخیر اگرچه در عمل، معمولاً موفقیت‌آمیز است، ولی صرف‌نظر از زمان‌بر بودن آن با یک ایراد نظری مواجه است و آن اینکه با اجرائیات ثبت که به‌عنوان نماینده فروش و به جای او انتقال سهام را امضا می‌کند، نباید اختیار بیشتری از صاحب سهام داشته باشد، بنابراین چنین انتقالی هم باید منوط به رضایت هیات‌مدیره باشد و بدون مصوبه هیات‌مدیره معتبر نیست؛ با وجود این، همان‌طور که گفته شد در عمل، مأموران اجرا با اتکا به نظریه مشورتی اداره حقوقی قوه قضاییه و با این استدلال که انتقال از طریق اجرائیات، انتقال قهری است، نه ارادی، مبادرت به انتقال سهام به طلبکار می‌کنند.

**۳۱** راه‌حل دیگر جهت حل مشکل هیات‌ریسه استفاده از ظرفیت ماده ۱۰۲ ل.ا.ق.ت است که مقرر می‌دارد: «در کلیه مجامع عمومی، حضور و کیل یا قائم‌مقام قانونی صاحب سهم و همچنین حضور نماینده با نمایندگان شخصیت حقوقی به شرط ارائه مدرک و کالت یا نمایندگی به منزله حضور خود صاحب سهم است.» مطابق ماده اخیر سهام‌دار (به‌ویژه زمانی که شخص حقوقی است) می‌تواند بیشتر از یک نماینده معرفی کند و حضور نماینده به معنای حضور صاحب سهام است؛ در نتیجه سهام‌دار ۹۸ درصدی که شرکت است، می‌تواند سه نماینده در جلسه مجمع معرفی کند تا متفقاً تصمیم‌گیری کنند و یکی را به‌عنوان رئیس و دو نفر دیگر را ناظر قرار داده و منشی هم می‌تواند سهام‌دار نباشد. ذکر این نکته ضروری است که ادارات ثبت شرکت‌ها نباید در تشکیل هیات‌ریسه سخت‌گیری کنند؛ زیرا در غیر این صورت در روند طبیعی تشکیل مجامع اخلاص ایجاد شده و به واسطه یک امر تشریفاتی ساده کسبوکار مختل می‌شود.

**۳۲** یکی دیگر از مشکلات عملی تصمیم‌گیری، به‌رغم داشتن اکثریت سهام (دوسوم سهام) و اکثریت هیات‌مدیره، لزوم امضای اظهارنامه افزایش سرمایه، توسط کلیه اعضای هیات‌مدیره است؛ بنابراین اگر شرکت سهامی خاص دارای چهار سهام‌دار به نام الف، ب، ج و د باشد و سه شریک با افزایش سرمایه مخالف باشند، اگرچه سهام‌داران الف، ب و ج می‌توانند افزایش سرمایه را تصویب کنند، ولی امکان ثبت افزایش سرمایه اخیر را اداره ثبت شرکت‌ها ندارند و عملاً با مشکل مواجه خواهند شد؛ زیرا مطابق تبصره ماده ۱۸۳ لایحه اصلاحی قانون تجارت، برای ثبت افزایش سرمایه در شرکت سهامی خاص باید اظهارنامه‌ای به اداره ثبت شرکت‌ها ارسال شود و اظهارنامه اخیر باید به امضای کلیه اعضای هیات‌مدیره رسیده باشد. گفتنی است، عدم ثبت افزایش سرمایه، مانع دخل و تصرف شرکت در وجود دریافتی به‌عنوان افزایش سرمایه است (م ۱۸۴).

**۳۳** در صورتی که میزان سهام شریک به حدی نباشد که مانع تصویب افزایش سرمایه شود، ممکن است با بی‌اطلاعی از دستور جلسه مجمع در خصوص افزایش سرمایه، درصد سهام خویش را از دست بدهد؛ به‌عنوان مثال، اگر سرمایه اسمی و ثبت‌شده شرکتی یک میلیون تومان باشد و یکی از سهام‌داران به نام شخص الف ۲۰ درصد سهام شرکت اخیر را داشته باشد، چنانچه مجمع عمومی فوق‌العاده سرمایه شرکت را از یک میلیون تومان به ده میلیون تومان افزایش دهد و سهام‌دار الف در افزایش سرمایه شرکت نکند (خواه به دلیل عدم توانایی مالی یا بی‌اطلاعی)، سهام او از ۲۰ درصد به ۲ درصد کاهش پیدا می‌کند. امر اخیر زمانی اهمیت پیدا می‌کند که ارزش واقعی سهام خیلی بیشتر از ارزش اسمی سهام باشد؛ مانند اینکه یک



## اصول عکاسی مواد غذایی

سرزنش کنید؟

عکاسی از مواد غذایی قوانین ساده، ولی مهمی دارد. بدون شک، آخرین چیزی که یک عکاس حرفه‌ای غذایی می‌خواهد، تصاویری تیره از شاهکار غذایی است که جلوی او خودنمایی می‌کند.

یک عکاس حرفه‌ای به نور، ترکیب‌بندی، استایل و تنظیمات دوربین خود توجه می‌کند تا به شکل بی‌نظیری از غذای موردنظر عکاسی کند.

مادر این مطلب قصد داریم نکاتی را توضیح دهیم که یک عکاس حرفه‌ای مواد غذایی به آن‌ها توجه می‌کند.

عکاسی مواد غذایی یکی از شاخه‌های عکاسی است که این روزها با افزایش میل مردم به غذا خوردن در بیرون یا استفاده از فست‌فودها توجه زیادی به آن می‌شود. در واقع طبیعت غذا و نیاز ما به آن باعث می‌شود عکاسی از مواد غذایی یکی از جذاب‌ترین شاخه‌های عکاسی محسوب شود که مخاطبان بسیار زیادی نیز برای خود دارد.

این گفته حقیقت دارد که آشپزهای معروف می‌گویند ما ابتدا با چشمانمان غذا می‌خوریم. رنگ، بافت و شکل بخش‌های مهمی از تجربه غذایی ما را تشکیل می‌دهند. آیا شما می‌توانید مردم را به خاطر گرفتن عکس قبل از خوردن غذا



منطقه‌ای با سایه در یک روز آفتابی است. استفاده از مواردی مانند پوشش درخت یا حتی باز کردن یک چتر روی غذا باعث نورپردازی طبیعی آن و ایجاد جنبه‌های زیبایی‌شناسی می‌شود که یک عکس مواد غذایی را از دیگری متمایز می‌کند.

### استفاده از فلاش در عکاسی مواد غذایی

یک عکاس حرفه‌ای مواد غذایی تا مجبور نباشد، به هیچ‌وجه از فلاش در عکاسی مواد غذایی استفاده نمی‌کند. استفاده از فلاش می‌تواند باعث ایجاد انعکاس شود؛ در نتیجه به عنوان مثال، ظرف غذا از میز غیرقابل تشخیص می‌شود و غذا ظاهری به خود می‌گیرد که انگار در هوا شناور است.

یک عکاس به خوبی با این قانون آشناست که عکس در عکاسی مواد غذایی باید به نحوی ثبت شود که بیننده بخواهد غذا را از طرف بردارد و گاز بزند؛ ولی با استفاده از فلاش این قضیه رخ نخواهد داد.

### استفاده از نور طبیعی در عکاسی مواد غذایی

استفاده از تابش اندکی از نور طبیعی خورشید باعث می‌شود عکس مواد غذایی در مقایسه با استفاده از هر فیلتر فتوشاپی بهتر ثبت شود؛ ولی یک عکاس حرفه‌ای می‌داند تمامی نور طبیعی خورشید به یک شکل به وجود نمی‌آیند.

او می‌داند نور مستقیم خورشید می‌تواند سایه‌های تیره‌ای در عکس به وجود آورد؛ به عنوان مثال، اگر او قصد عکاسی از غذایی مانند املت یا پوره سیب‌زمینی را دارد که رنگ آن‌ها به شکل طبیعی روشن است، می‌داند با قراردادن سوژه در معرض نور مستقیم خورشید بافت غذا از شکل می‌افتد و کل تصویر با خطر نوردهی بیش از اندازه مواجه می‌شود.

ترتیب یک عکاس حرفه‌ای در استفاده از نور خورشید، پیدا کردن

### استفاده از تجهیزات اضافی در عکاسی مواد غذایی

با آنکه تجهیزات اضافی الزاماً برای گرفتن تصاویر عالی از غذا لازم نیست، ولی یک عکاس با سرمایه‌گذاری برای خرید تجهیزات بیشتر مطمئن می‌شود بدون نگرانی درباره زمان روز یا وضعیت هوا یک عکس عالی خواهد گرفت.

از جمله این تجهیزات اضافی می‌توان به مواد زیر اشاره کرد:

- سه پایه؛
- تخته سیاه؛
- وسایل نورپردازی مصنوعی؛
- کارت بازتاب‌دهنده نور (Bounce Card)؛
- آگاهی از تنظیمات دوربین.

زاویه بازشدگی دیافراگم در رابطه با مقدار نور ورودی به لنزهای دوربین است. هرچه این زاویه را بازتر انتخاب کنید، اجازه می‌دهید نور بیشتری به دوربین وارد شود و در نتیجه تصویر شما روشن‌تر خواهد بود. هرچه آن را محدودتر کنید، ظاهر آن تیره‌تر خواهد شد.

متداول‌ترین تنظیمات زاویه بازشدگی دیافراگم برای عکاسی مواد غذایی حالت خودکار است که به صورت خودکار سرعت شاتر را تنظیم می‌کند تا نورپردازی ایده‌آل برای سوژه مورد نظر پیدا شود.

یک عکاس حرفه‌ای علاوه بر توجه به زاویه بازشدگی دیافراگم، ISO را نیز رعایت می‌کند. استفاده از آن به خصوص زمانی است که نور محیط کم است و یک زاویه بازشدگی دیافراگم باز ممکن است به تنهایی باعث ایجاد تصویر شفاف نشود. عکاس خوب در زمان عکاسی مواد غذایی از ISO برابر با ۴۰۰ یا کمتر استفاده می‌کند و در اکثر دوربین‌های صنعتی بیشتر از ۱۶۰۰ نمی‌رود.

### فیلترها و ویرایش

امروزه به لطف رسانه‌های اجتماعی مانند اینستاگرام، افراد زیادی با تکنیک‌های ساده ویرایش عکس آشنا هستند و می‌دانند الزاماً به نرم‌افزارهایی مانند فتوشاپ برای ایجاد یک تصویر با ارزش نیاز نیست.

با وجود این، یک عکاس حرفه‌ای باید با اپلیکیشن‌های مختلف ویرایش عکس و تکنیک‌های آن به صورت تخصصی آشنا باشد. او می‌داند اگر قصد دارد از یک پیش‌فیلتر روی عکس غذا خود استفاده کند، این کار باید به نحوی صورت گیرد که ظاهر عکس تا جای ممکن طبیعی به نظر رسد. بعضی از فیلترهای سنگین باعث می‌شوند غذا ظاهر غیرطبیعی به خود بگیرد یا حتی بافت طبیعی سوژه را ناپدید می‌کنند.

### سخن آخر

در پایان باید به مهم‌ترین نکته اشاره کنیم؛ یعنی یک عکاس حرفه‌ای به چشمان خود اعتماد می‌کند. او می‌داند اگر تمامی مراحل لازم برای ثبت یک عکس عالی را طی، و لسی حس کند یک جای کار می‌لنگد، یقیناً اشتباه نمی‌کند، او به غریزه خود اعتماد می‌کند و از شکستن قوانین ترسی نخواهد داشت. هر تصویر متفاوت است و هرگز یک قانون واحد کاربردی برای تمامی آن‌ها وجود ندارد. به همین دلیل است که مهم‌ترین ابزار یک عکاس چشمان اوست. عکاس حرفه‌ای می‌داند چطور به چشمان خود اعتماد کند و عکس‌هایی می‌گیرد که شما بخواهید غذای داخل آن را بخورید!

منبع: استودیو نماد

### ترکیب‌بندی (کامپوزیشن) در عکاسی مواد غذایی

اگر به هر عکس عالی مواد غذایی نگاه کنید، متوجه خواهید شد که ظرف اصلی غذا به ندرت تنها سوژه درون قاب است. عکاسان حرفه‌ای غذای تصاویر خود را مجهز به بشقاب‌ها، ظروف، دستمال سفره و دیگر جزئیات در پس‌زمینه می‌کنند تا نگاه فرد به سمت سوژه اصلی جلب و عنصر توجه به یک عکس اضافه شود.

مهم است بدانیم زمانی که به عکس‌ها نگاه می‌کنیم، چشمان ما طبیعتاً روی نقاط خاصی از قاب تصویر قرار می‌گیرند. یک عکاس حرفه‌ای با استفاده از قانون یک سوم از این اطلاعات حداکثر استفاده را می‌برد.

یک تصور اشتباه این است که قانون یک سوم شامل لحاظ کردن سه آیتم مختلف در یک عکس برای ایجاد توجه است؛ اما این تکنیک هیچ ربطی به قراردادن سوژه‌ها در گروه‌های سه‌تایی ندارد.

برای پیروی از قانون یک سوم، عکاس حرفه‌ای تصور می‌کند که قاب تصویر به یک شبکه نه‌قسمتی برابر تقسیم شده است؛ درست مانند یک معماری سودو کو. سوژه اصلی یک عکس باید یا در محل برخورد این خطوط یا در میان آن‌ها قرار گیرد.

سوژه چه یک برش پیتزا، لیمو یا یک ظرف سوپ باشد، قانون یک سوم هرگز تغییر نمی‌کند. البته عکاس حرفه‌ای می‌داند با آنکه به یاد داشتن مفهوم یک سوم خوب است، به خصوص در شروع حرفه عکاسی، ولی نیازی به استفاده همیشگی از آن نیست. گاهی اوقات یک عکاس خوب روی یک تکه غذا زوم می‌کند تا بافت خوشمزه آن را به نمایش بگذارد. در این موارد قانون یک سوم به کار نمی‌آید.

در رابطه با بحث ترکیب‌بندی، تصمیم‌گیری درباره زاویه عکاسی از غذا مهم است. بسیاری از عکاسان مواد غذایی سوژه‌های خود را از نمای چشم‌پرنده به نمایش می‌گذارند؛ ولی در زمان نشان دادن بهترین ویژگی‌های غذاهای مختلف، این تنها گزینه نیست.

یک عکاس خوب در زمان تصمیم‌گیری برای انتخاب زاویه عکس، جنبه‌های جذاب سوژه را بررسی می‌کند؛ به عنوان مثال، سوژه یک لیوان بزرگ از آب میوه تازه است یا یک ظرف بزرگ از اسپاگتی با گوشت چرخ‌کرده که در بالای آن ریخته شده است؟

یک عکاس حرفه‌ای می‌داند اگر سوژه ارتفاع چشمگیری دارد، باید آن را از یک زاویه مستقیم یا نسبتاً اریب ۴۵ درجه بگیرد تا ویژگی‌های متمایز آن را به بهترین شکل نشان دهد.

از طرف دیگر، در زمان عکاسی از یک سوژه تقریباً در سطح صاف قرار گرفته مانند دونات، یا یک ساندویچ که محتوای داخلی آن نشان داده می‌شود، زاویه نمای چشم‌پرنده انتخاب می‌شود که به نشان دادن بهترین ویژگی‌های یک سوژه، دو بعدی‌تر کمک خواهد کرد.

### تزئین غذا

با آنکه ترکیب‌بندی توجه را به تصاویر جلب می‌کند، اما در عکاسی مواد غذایی به تزئین بی‌نظیر غذا نیاز است. معمولاً در کنار میز صبحانه شما برش‌های نازکی از نارگیل و تخم کدو قرار نمی‌گیرد؛ ولی یک عکاس حرفه‌ای با استفاده از این عناصر تزئینی توجه افراد را به سوژه اصلی داخل قاب جلب می‌کند.

### سبک شخصی

بسیاری از عکاسان موفق مواد غذایی یک سبک شخصی در زمان عکاسی مواد غذایی دارند که از آن پیروی می‌کنند. یک عکاس خوب با استایل شخصی، عکس‌های خود را از دیگران متمایز می‌کند.

استایل شخصی یک عکاس شامل انتخاب بشقاب، محل قراردادن دوربین و لوازم جانبی و تزئینی می‌شود که به قاب تصویر خود اضافه می‌کند. یک عکاس خوب زمانی که از ظاهر عکس‌های مطلوب خود مطلع شود، سخت تلاش می‌کند هر عکس با عکس بعدی پیوستگی داشته باشد. در نتیجه چنین عکاسی تصاویر بی‌نظیری از مواد غذایی ثبت می‌کند که تنها از عهده او برمی‌آید.



## نحوه تبلیغات صنایع غذایی در فضای مجازی

اولین گام استفاده از شبکه‌های اجتماعی است که امکانات خوبی را به رایگان در اختیار شما قرار می‌دهند. در استفاده از این شبکه به روش‌های افزایش فروش دقت کنید.

**لیست شبکه‌های اجتماعی که باید در آن‌ها عضویت و فعالیت داشته باشید:**

- تلگرام (با توجه به اقبال استفاده هم وطنان از این شبکه اجتماعی، مکان ایده‌آلی برای تبلیغات شماست)؛
- اینستاگرام (ایده‌آل برای جذب مخاطب با امکان تعامل دوطرفه: درج نظر زیر پست‌های شما + جذب مخاطب هدفمند)؛
- لینکدین (ایده‌آل برای معرفی کسب و کار شما به دنیا)؛
- پینترست (تاثیرگذار بر سئو سایت شما)؛
- فیس‌بوک (موثر در بحث معرفی کسب و کار در حوزه تبلیغات صنایع غذایی و سئو سایت شما)؛

فضای مجازی امکانات فوق‌العاده‌ای در اختیار هر نوع کسب و کار قرار می‌دهد. تبلیغات صنایع غذایی نیز شامل این موارد است. برای پیشرفت باید روش‌های سنتی را تعدیل کنید و به جای استفاده مطلق از آن‌ها به فکر شیوه‌های جدید باشید.

تبلیغات صنایع غذایی شامل دسته‌بندی در چند بخش می‌شود. ابتدا این موارد را با دسته‌بندی برای شما شرح می‌دهیم؛ سپس اولویت‌ها را برای بهره‌مندی حداکثر شما ذکر می‌کنیم.

مهم‌تر از اجرا، برنامه‌ریزی است. به هیچ وجه قصد نداریم روند کاری شما را با ماه‌ها صرف وقت روی این بخش طولانی کنیم؛ اما بدون اینکه دید کاملی به این فضا داشته باشید، چطور می‌توانید انتظار بهترین بازدهی را داشته باشید؟

درخواست خرید شما به عنوان تولیدکننده یا فروشنده با ذکر خوبی بی اندازه محصولاتتان! دست نگه دارید. به جای آن به مردم اطلاعات بدهید؛ به طور مثال، اگر ترشی سیر یکی از مواردی است که به فروش می‌رسانید، کاملاً هوشمندانه عمل کنید. می‌توانید یک پست در خصوص خواص سیر تولید کنید و به مردم آگاهی بدهید. بعد ترشی سیر خودتان را هم معرفی کنید. از این بنویسید که دیگر فرآیند تولید این محصول مفید، زمان‌بر نیست؛ زیرا شما این محصول را با هزینه کمتر در اختیارشان قرار می‌دهید.

**نظم و استمرار و برنامه‌ریزی:** وقتی از نظم و استمرار صحبت می‌کنیم، دو منظور داریم: اول اینکه، در ظاهر باید این نظم را رعایت کنید. شما نمی‌توانید مشتریان، دنبال‌کننده‌ها و کسانی را که با شما در طول زمان انس می‌گیرند، به حال خود رها کنید و هر زمان دلخواهتان بود، پستی منتشر کنید یا مسابقه‌ای بگذارید. ذهن مردم را شکل دهید. با تعریف قوانین، ذهن دیگران را شرطی کنید؛ مثال: درج هر روز یک پست در اینستاگرام. در کار خود استمرار داشته باشید و منظم باشید. امروز شش پست درج نکنید و هفته آینده که خسته شدید تنها یک پست!

دومین منظور ما از نظم، برنامه‌ریزی است. فکری باید پشت همه تبلیغات شما باشد؛ مثال: هر هفته دو پست در خصوص خواص خوراکی‌ها، دو پست تبلیغ محصولات، یک پست از کارخانه و خط تولید، یک پست مناسبی. این برنامه‌ریزی می‌تواند به وسیله صحبت کردن با مدیرت فروش در جهت یکسان‌سازی بیشتر و هماهنگی واحدها، قوام پیدا کند.

**مشاوره با حرفه‌ای‌ها:** این مساله درست است که شبکه‌های اجتماعی و فضای مجازی امکانات فوق‌العاده‌ای در اختیار شما قرار می‌دهند. هر کس به رایگان می‌تواند یک صفحه اینستاگرام درست کند و در آن عکس‌های موردعلاقه‌اش را آپلود کند؛ اما زمانی که روال شما تجاری می‌شود و می‌خواهید مخاطب جذب کرده یا برندسازی کنید، همه چیز فرق می‌کند. برای تجاری‌سازی به فکر، برنامه و هوشمندی نیاز است. حتی خود این شبکه‌ها نیز امکاناتی در ورژن تجاری‌شان به شما ارائه می‌کنند؛ پس از دانش افرادی که می‌توانند به شما کمک کنند، استفاده کنید.

### اولویت‌های اجرا

اولویت در تبلیغات صنایع غذایی با توجه به این مشخص می‌شود که شما چه هدفی دارید یا در حال حاضر در چه جایگاهی قرار دارید؟ آیا شما در حال حاضر یک برند شناخته‌شده در حوزه صنایع غذایی هستید؟ باید عجله کنید و هر چه سریع‌تر به شبکه‌های اجتماعی خود سر و سامان دهید. در صورتی که سایت شما پارامترهای لازم را ندارد، بدانید که امروز دیگر مانند زمان‌هایی که شروع به فرآیند برندسازی کردید، تنها روش‌های سنتی پاسخگو نیست. به فکر باشید.

آیا به تازگی برندسازی برای کسب‌وکار خودتان در حوزه مواد غذایی را شروع کرده‌اید؟ خب تبریک! در حال حاضر وب‌سایت‌هایی دارد که با هزینه‌هایی بسیار کمتر از رقبای کهنه‌کار خود می‌توانید یک برند موفق باشید. اگر برنامه‌هایی طولانی‌مدت برای فروش و بازاریابی دارید، حتماً به طراحی سایت اختصاصی با نام و لوگوی خود فکر کنید. فاصله بین خریداران و تولیدکننده‌ها با استفاده از فضای مجازی از بین می‌رود. تنها باید مشورت با یک مجموعه امین و توانا را در نظر داشته باشید. همان قدر که این فضا ایده‌آل است، با استفاده نادرست می‌تواند به شما ضرر برساند. به فکر زیرساخت باشید و توسعه گام بعدی خواهد بود. یک سایت تشکیل از نظر گرافیکی که در دستگاه‌های موبایل و تبلت هم به خوبی نمایش داشته باشد، اولین گام است؛ پس از آن شبکه‌های اجتماعی کمک زیادی به معرفی شما خواهند کرد. به جهانی شدن برندتان فکر کنید.

آیا قصد برندسازی ندارید و دنبال کم‌هزینه‌ترین روش‌ها در ابتدای راه تبلیغات صنایع غذایی هستید؟ بهترین پیشنهاد برای شما جهت آزمون و خطا کردن، استفاده از شبکه‌های اجتماعی است. اینستاگرام معجزه می‌کند. در نظر داشته باشید که درست است این شبکه‌ها تقریباً کم‌هزینه‌ترین هستند، اما همیشه اصول را رعایت کنید؛ به خصوص در انتخاب نام برند مناسب حساسیت به خرج دهید.

منبع: پنتازوم



- گوگل پلاس (موثر در سئو سایت شما). به یاد داشته باشید بخشی از بازاریابی اینترنتی مربوط به بازاریابی با اینستاگرام است که باید به آن توجه کنید (این مورد می‌تواند بر معرفی شما بسیار تاثیرگذار باشد) و در آموزش بازاریابی اینترنتی به کارکنان خود نیز آن را مدنظر قرار دهید.

### نکات مهم در تبلیغات صنایع غذایی در فضای مجازی

**عکاسی و گرافیک:** تصاویر زیبا از محصولات تولیدی شما یا در تبلیغاتتان فوق‌العاده تاثیرگذارند. غذا برای مردم جذاب است. با جلوه‌های ویژه می‌توانید به صفحه خود در شبکه‌های اجتماعی یا سایتتان جذابیت بیشتری اضافه کنید.

**امتیاز به مشتری:** شما نمی‌توانید هر روز تبلیغات ترشی و مربا یا دیگر محصولات خود را در صفحه‌های مجازی یا حتی سایتتان درج کنید! چقدر باید به مردم خرید را یادآوری کنید؟! صفحه‌ای که پر شده از

## آزمایشگاه آزمون گستر شیراز



کارخانه‌های واقع در استان فارس و سراسر کشور.

### ارائه‌دهنده کلیه

- آزمون‌های تخصصی روغن‌های خوراکی، دانه‌های روغنی، فرآورده‌های لبنی، حلوای دره و عسل، شیرینی و شکلات، غلات و خوراک دام؛
- همکار سازمان ملی استاندارد ایران؛
- همکار سازمان غذا و دارو؛
- دارای استاندارد IEC 17025/ISO.

### سیستم‌ها و فناوری‌های به‌کارگرفته‌شده در این واحد آزمایشگاهی در چه سطحی است؟ به‌طور کلی مدرن‌یزه‌کردن سیستم‌های آزمایشگاهی و سنجش در واحدهای صنایع غذایی، چه تأثیرات مثبتی به همراه دارد؟

باتوجه به توسعه روزافزون فناوری و اعمال استانداردهای بیشتر بر محصولات غذایی بدیهی است که این شرکت نیز بایستی از فناوری روز تجهیزات آزمایشگاهی بهره‌گیرد تا بتواند با حساسیت خاصی، پارامترهای کیفی اعمال‌شده را اندازه‌گیری کند.

### برنامه‌ها و سیاست‌های راهبردی آزمایشگاه آزمون گستر شیراز برای حفظ و ارتقای کیفیت خدمات خود چیست؟

همکاری با دانشگاه‌های مختلف کشور و بهره‌گیری از دانش روز و همچنین توسعه زیرساخت‌های آزمایشگاهی.

### با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از محصولات غذایی صنعتی، چه راهکارهایی برای افزایش رضایتمندی مصرف‌کنندگان از نظر سلامت و ایمنی محصولات دارید؟ در این راستا، آزمایشگاه‌های صنایع غذایی چه نقشی را ایفا می‌کنند؟

این آزمایشگاه تمام توان فنی، تجربی و زیرساخت‌های خود را برای کمک به تولید محصولات غذایی سلامت‌محور به کار گرفته است.

### اهداف، چشم‌اندازها و آرمان‌های شما در این مجموعه چیست؟

افزایش دامنه فعالیت آزمایشگاه در سایر محصولات غذایی، توسعه همکاری با سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو در خصوص آنالیز محصولات وارداتی و توسعه ارائه خدمات به کشورهای حوزه خلیج فارس و آسیای میانه.

### خدمات آزمایشگاه را به‌صورت کامل معرفی کنید و شرح دهید.

انجام آزمون‌های تخصصی روغن‌های خوراکی، خوراک دام، دانه‌های روغنی، آزمون‌های شیمیایی و میکروبی در فرآورده‌های لبنی، عسل، غلات و فرآورده‌های آن.

### هدف از ایجاد و تأسیس آزمایشگاه آزمون گستر شیراز را بیان کنید.

این آزمایشگاه در سال ۱۳۷۱ با هدف خدمتگزاری به صنعت روغن نباتی، واردکنندگان روغن‌های خام و تصفیه‌شده و آنالیز روغن‌های خوراکی و تبادل اطلاعات فنی و علمی تأسیس و رفته‌رفته با افزایش دامنه فعالیت خود در آنالیز سایر محصولات غذایی، به یک آزمایشگاه معتبر صنایع غذایی و تخصصی‌ترین آزمایشگاه روغن‌ها و چربی‌های خوراکی در جنوب کشور تبدیل شد.

### محدوده جغرافیایی ارائه سرویس‌های آزمایشگاه آزمون گستر شیراز به چه صورت است؟

همکاری با سازمان ملی استاندارد و اداره نظارت بر مواد غذایی و کلیه



# آزمایشگاه آزمون گستر شیراز

ارایه دهنده کلیه آزمون های تخصصی روغن های خوراکی، دانه های روغنی، فرآورده های لبنی، حلوای ارده و عسل، شیرینی و شکلات، غلات و خوراک دام

آزمایشگاه همکار سازمان ملی استاندارد  
و سازمان غذا و دارو  
دارای استاندارد ISO 17025 : 2017

فارس . شیراز . بلوار چهل مقام

کارخانه روغن نباتی شیراز

تلفن ۰۷۱ - ۳۲ ۲۵ ۸۲۰۶

تلفن ۰۷۱ - ۳۲ ۲۵ ۸۲۳۴



[azmoongostarlab.com](http://azmoongostarlab.com)

[Azmoongostar.sh@gmail.com](mailto:Azmoongostar.sh@gmail.com)

# کامروز



## مجموعه‌ای از شرکت‌های لالار شپاز

فارس . مرودشت . کیلومتر ۶۵ جاده قدیم شیراز - اصفهان

[www.kamrooz.com](http://www.kamrooz.com)

[kamrooz.ir](https://www.instagram.com/kamrooz.ir)





شرکت پخش البرز  
(سهامی عام)



# شرکت پخش البرز

- ✔ پخش و توزیع دارو و کالاهای مصرفی
- ✔ با بیش از ۵۰ سال سابقه
- ✔ اولین شرکت پخش پذیرفته شده در بورس اوراق بهادار
- ✔ با ۱۸ دستگاه خودرو و ۷۲ نفر در مرکز توزیع شیراز

# شرکت سپیدان عصاره جنوب



## معرفی شرکت سپیدان عصاره جنوب



شرکت سپیدان عصاره جنوب، با هدف تولید و صادرات انواع فرآورده های شیرین بیان در سال ۱۳۸۳ تاسیس گردید. این شرکت همیشه سعی در بالابردن و ارتقای سطح کیفی و کمی محصولات تولیدی خویش را داشته است، بدین منظور با استفاده و نصب ماشین آلات مدرن در خطوط تولید و استفاده از دستگاه مدرن HPLC در آزمایشگاه و مهم تر از همه به لطف افراد متخصص و متعهد در خطوط تولید و آزمایشگاه قادر به تولید انواع محصولات شیرین بیان با ظرفیت ۲۰ تن در روز می باشد. این محصولات شامل انواع فرآورده های شیرین بیان از جمله: **پودر شیرین بیان، عصاره جامد شیرین بیان، خمیر ( مایع ) شیرین بیان، پودر ریشه شیرین بیان، گرانول، ناگت، DGL و ...** است.

محصولات شیرین بیان در صنایع دارویی، صنایع شیرینی سازی، طب سنتی، صنایع غذایی و نوشیدنی، مکمل های غذایی، صنایع بهداشتی و آرایشی، دخانیات، غذای حیوانات خانگی و ... کاربرد دارد.

با توجه به کمیت محصولات صادراتی، شرکت سپیدان عصاره جنوب سهم به سزایی از بازار جهانی شیرین بیان را به خود اختصاص داده است: در این راستا محصولات ما به کشورهای همسایه مانند ترکیه، امارات متحده عربی و کشورهای اروپایی از جمله آلمان، هلند و به سایر نقاط دنیا مانند چین صادر می گردد.

شرکت سپیدان عصاره جنوب با اهتمام تیم مدیریتی خویش در طی سالیان متمادی موفق به حفظ چرخه تولید و صادرات شده است و به جوایز متعددی از جمله صادر کننده برتر ملی و استانی رسیده است.

## محصولات شرکت سپیدان عصاره جنوب



پودر ریشه



گرانول



خمیر (مایع)



ناگت



پودر شیرین بیان



ریشه



عصاره جامد



## تماس با ما



[www.iranlicorice.com](http://www.iranlicorice.com)  
[info@iranlicorice.com](mailto:info@iranlicorice.com)



۰۹۱۷ ۷۱۴ ۵۰۲۰  
۰۹۱۷ ۷۱۴ ۰۰۹۸



فارس . سپیدان . کیلومتر ۶۰  
جاده شیراز سپیدان، هماشهر

# قندآوران

شرکت قندآوران فارس  
اولین تولید کننده قند زبر در ایران

تولید کننده انواع قند کله و خرد شده و بسته بندی  
با دستگاه های 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

# HUB

## HUB HYPERMARKET

هائپر مارکت هاب



فارس . شیراز . بلوار مطهری (زرگری)  
مرکز خرید سینا  
۰۹۹۹ ۸۸۵ ۹۹۹۹





  
۳٪ تا ۵۰٪  
تخفیف

## ه‌ایپر مارکت هاب

با بهره‌گیری از تجارب مدیران متخصص در راستای  
خرده‌فروشی نوین نخستین شعبه‌ی خود را محیط  
مدرن و متفاوت با هدف ارائه طیف گسترده‌ای از  
کالا تاسیس نموده است.



لوازم خانگی سبک



آرایشی



کالای دیجیتال



کافه



گوشت و مرغ



خشکبار



میوه و سبزیجات



نان و شیرینی

# HUB

HUB HYPERMARKET

# گارتن سازی منصورآبادی

انجام کلیه امور  
طراحی گرافیکی  
به صورت تخصصی

BOX MAKING  
MANSURABADI

تولیدکننده



- انواع جعبه های لمینتی
- کارتن های ۵۳ لایه
- چاپ ۴ رنگ بر روی کارتن



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ  
نبش میدان الکترونیک  
۰۹۱۷۷۰۳۱۵۸۲ ۰۲۱-۸۹۷۱۱۵۱۵  
mansoorabadi.ali@gmail.com

مدیریت: منصور آبادی



## با رعایت این نکات می شه طراحی بسته بندی خلاقانه و ایده آل داشت



### نسخه های طراحی بسته بندی ویژه و محدود برای محصولات انجام بدین

یکی از راه هایی که باعث می شه افراد مختلف رو به سمت مصرف یک محصول خاص تشویق کنین، طراحی بسته بندی خاص و متناسب با یک رویداد خاص و پر طرفداره. برای اینکه بهتر به این موضوع پی ببرین، یه مثال می زنیم: تصور کنین مسابقات جام جهانی فوتبال نزدیکه. در این شرایط خوبه شما به عنوان طراح گرافیک، تعداد محدودی از بسته بندی های خلاقانه رو برای فوتبال دوستان طراحی کنین. این یک مثال ساده برای طراحی بسته بندی بود. شما خودتون باید با توجه به زمان، فرهنگ و کشوری که در اون زندگی می کنین، رویدادهای ویژه رو جست و جو و از این فرصت برای طراحی بسته بندی استفاده کنین.

### طراحی بسته بندی برخلاف قوانین همیشگی

برای موفقیت در هر زمینه ای، چه طراحی بسته بندی، چه طراحی لوگو و چه طراحی پوستر و غیره، گاهی لازم است، اصول و قوانین رو زیر پا بذارین و برخلاف جریان همیشگی حرکت کنین. برای طراحی بسته بندی هم قوانین همیشگی رو با هوشمندی و برنامه ریزی درست کنار بذارین؛ مثلاً به جای طراحی بسته بندی کارتن برای کفش، از یه بسته بندی دیگه استفاده کنین. با آزمون و خطا بالاخره به نتیجه خوبی در طراحی بسته بندی خواهید رسید.

### سادگی رو در طراحی بسته بندی حفظ کنین

خیلی خوبه بتونین برای طراحی بسته بندی یا هر نوع طراحی و تبلیغات دیگه خلاقیت داشته باشین. اما یه نکته رو همیشه در هر نوع طراحی در نظر بگیرین: حفظ سادگی در کار و جلوگیری از افراط و تفریط. سعی نکنین اطلاعات ضروری محصولات رو برای رسیدن به خاص بودن حذف کنین یا کاملاً برخلاف خواسته های اصلی مشتریان حرکت کنین. میانه رو باشین؛ چه در تبلیغات و چه در سایر کارها و امور زندگی.

منبع: ظریف گرافیک

طراحی بسته بندی در گذشته اصلاً معنای امروز رو نداشت و با تغییر اقتصاد و تکنولوژی و روی کار اومدن رقابت تنگاتنگ در هر کسب و کار، طراحی بسته بندی هم دچار تغییر زیادی شد. در گذشته طراحی بسته بندی یا به عبارتی همون بسته بندی، تنها یک ظرف یا جعبه برای نگهداری محصولات بود و از لیبیل و برجسب تنها برای مشخص کردن جزییات مربوط به محصول استفاده می شد؛ اما در دنیای امروز، طراحی بسته بندی مثل طراحی لوگو، طراحی کاتالوگ و بروشور و سایر عناصر تبلیغات محیطی، نقش مهمی در جذب مشتری داره. در ادامه درباره طراحی بسته بندی و نکات مهم برای خلق آثار ایده آل در زمینه طراحی بسته بندی بیشتر صحبت خواهیم کرد.

برای پی بردن به اهمیت و کاربرد طراحی بسته بندی، کافیه اولین لحظات ورود به فروشگاه ها رو تصور کنین. اولین چیزی که باعث می شه به سمت یک محصول در قفسه های فروشگاه جلب بشین، طراحی بسته بندی محصولاته. هر چند کیفیت کالا نقش مهمی در افزایش فروش و جلب مشتری داره، اما نمی شه از اهمیت بالای طراحی بسته بندی غافل شد؛ باید هوشمندی و دقت ویژه ای در این زمینه به کار برد. اما سوال اینه: چه نوع طراحی بسته بندی رو می شه ایده آل و به یادموندنی در نظر گرفت و چه نکاتی رو طراح گرافیک باید رعایت کنه؟

### طراحی بسته بندی رو قابل استفاده و کاربردی انجام بدین

یکی از نکاتی که شاید بسیاری از طراحان گرافیک در طراحی بسته بندی در نظر نمی گیرن، قابل استفاده بودن بسته بندیه. اگه شما به عنوان طراح گرافیک بتونین طراحی بسته بندی رو به نوعی انجام بدین که بعد از استفاده محصول هم کاربردی باشه، مطمئناً باعث جذب نگاه مشتری خواهد شد؛ برای مثال، بسته بندی شکلات که به شکل توپ باشه، باعث می شه کودکان بیشتر به سمتش جذب بشن تا بتونن بعد از تموم شدن شکلات ها، از جعبه شکلات به عنوان توپ استفاده کنن.

### طراحی بسته بندی باید با محصول سازگار باشه

جنس، طرح و رنگ استفاده شده برای طراحی بسته بندی، باید کاملاً با محصول سازگار باشه. عدم دقت به این مورد می تونه به شدت روی فروش محصولات تاثیر منفی بذاره؛ برای مثال، اغلب افراد از اینکه سس کچاپ در ظرف های شیشه ای باشن، حس خوبی ندارن. با مطالعه و بررسی محصولات مختلف و طرح بسته بندی متناسب با هر یک، می تونین این مساله رو به راحتی در ابتدای طراحی بسته بندی حل کنین.

:COVID-19

## بسته‌بندها برای تضمین ایمنی چه باید بکنند

تعداد و دقت ویژگی‌های این انتقال ویروس منتشر نشده است. یک محقق از دانشگاه ماساچوست می‌گوید که حداقل هزار ویروس کووید ۱۹ لازم است تا شخص را دچار ابتلا کند؛ در حالی که برخی دیگر از منابع اینترنتی این رقم را در حدود ۱۰۰ عدد برشمرده‌اند. بر پایه بعضی منابع، عطسه و سرفه می‌تواند صدها میلیون ویروس را به بیرون اسپری کند. هیچ‌کس به درستی نمی‌داند کدام را باید باور کند.

مصرف کنندگان در میان صدها مقاله و خبر متحیر مانده‌اند. پاسخ به پرسش‌هایی در خصوص طول عمر، ریسک زیست‌پذیری و انتقال کووید ۱۹ هنوز در مرحله تکوین هستند؛ چراکه دانشمندان و محققان، زمان و منابع کافی برای انجام آزمایش فنی و آماری دقیق در اختیار نداشته‌اند.

### برای ایمن‌تر شدن باید چه تغییراتی در بسته‌بندی‌ها انجام دهید؟

باتوجه به موارد گفته‌شده، چگونه فناوری‌های موجود بسته‌بندی می‌توانند بهترین تضمین برای ایمنی چرخه تولید و توزیع باشند؟ آیا منابع به بهترین شکل تغییر ایده‌ها در مواد اولیه بسته‌بندی یا فرآیندهای تولید می‌شوند تا به کاهش ریسک تماس ویروس یا عفونت ناشی از ویروس کمک کنند؟ بخشی از پاسخ بر پایه اصول بازاریابی محصولات مصرفی است که در زمان سپری کردن دوران بازاریابی برای شرکت‌های بزرگ به دست آمده است. حرفه‌ای‌های بازاریابی اغلب به حمایت از فناوری‌های جدید بسته‌بندی تمایل دارند؛ اما آن‌ها باید شواهدی از پشتیبانی مصرف کنندگان از خلاقیت‌ها و پیشرفت‌های انجام‌شده به‌عنوان ارزشی افزوده را مشاهده کنند و مهم‌تر از آن ارزشی کارکردی.

به زبان ساده، آیا این تغییرات در دنیای واقعی برای مصرف کنندگان پذیرفته شده و پاسخی برای چالش‌های آنان به حساب آمده است یا نه؟ اگر پاسخ بله است، تا چه حد؟ آخرین چیزی که بازاریاب یا فروشنده کالاهای مصرفی می‌خواهد، حمله رسانه‌ای مبنی بر اثبات ادعایی ناموفق است. برعکس چنانچه بازاریاب بی‌تمایل به بیان ادعایی در گام نخست باشد (این بسته جدید ۹۹ درصد از تمام کارهایی را انجام می‌دهد که بسته‌بندی‌های دیگر انجام نمی‌دهند)، دیگر چه نیازی به صرف هزینه برای تحقیق،

پروتکل‌های ایمنی در حال حاضر برای بسته‌بندی‌های غذایی موجود هستند. در این مقاله به این موضوع می‌پردازیم که چگونه از آن‌ها برای آنالیز و کم‌کردن ریسک COVID-19 استفاده کنیم. مقالات بسیاری در طول این اپیدمی با تمرکز بر خرید ایمن از فروشگاه‌های غذایی یا خواروبارفروشی نوشته شده است. به نظر می‌رسد کارشناسان اضطراب مصرف کنندگان در خصوص ایمنی و امنیت خوراکی‌های خام، فرآیندشده و نیز پخته را کاهش داده‌اند. باوجود این، برخی کارشناسان پزشکی معتقدند که ریسک ناشی از تماس دست انسان با بسته‌بندی مواد غذایی ارزش بحث و اظهار نظر را دارد.

اطلاعات روی اینترنت در خصوص ریسک‌های ممکن، طیف وسیعی را در بر می‌گیرد. وبسایت FDA در اول می‌امسال راهنمایی را با این محتوا منتشر کرد: «هیچ شواهدی مبنی بر اینکه بسته‌بندی توانسته باشد بیماری کرونار منتقل کند، وجود ندارد؛ باوجود این چنانچه خریداران تمایل دارند، می‌توانند بسته‌بندی محصولات را تمیز و در معرض هوا خشک کنند؛ آن‌هم به‌عنوان یک اقدام احتیاطی.»

از سوی دیگر گزارش‌های جدید حاکی از این است که ویروس می‌تواند تا ۲۴ ساعت روی سطح تماس مقبوضی قابل نفوذ (پاکت‌های کاغذی در خواروبارفروشی‌ها) و تا ۷۲ ساعت روی سطوح غیر قابل نفوذ (بسته‌بندی‌های سخت) باقی بماند. حداقل دو گزارش خبری منتشر شده که پیشنهاد می‌دهند کالاها را حداقل به مدت ۲۴ ساعت در جایی مانند انبار قبل از استفاده باقی بگذارند. سایر پیشنهادها حتی زمان‌های طولانی‌تر را پیشنهاد می‌دهند.

هنوز آزمایش‌های علمی تایید شده‌ای برای مشخص کردن





در غیاب تاییدیه آنالیز (COA) و خلاصه متدولوژی آزمایش، خریداران باید بدون تفکر و درنگ تصمیم می‌گیرند که آیا این ادعا صحیح بوده و ریسک آلودگی از بین رفته است؟ حدس و سوءظن من این است که در این فضای کووید ۱۹ که دانشمندان نامطمئن هستند، مصرف کنندگان نیز باید شکاک باشند.

• بسته بندی و کارشناسان مرتبط با کیفیت (SMEs) این پرسش را مطرح می‌کنند که آیا ایمنی، پایداری (Sustainability) جدید است؟ با توجه به تجربیات من برای تمرکز بر نظرات گروه‌های هدف در زمانی که بازیافت و پایداری شروع به تاثیر گذاری موثر بر تصمیم خرید کرده بودند، آن‌ها این گونه بیان می‌کردند که پایداری و کیفیت بسته بندی و نیز کمیت آن (بسته بندی بیش از اندازه) تحت عنوان «نجات زمین» بسیار نکته مهمی بوده است؛ از این رو آن‌ها به طور معمول خواستار تغییرات در تجارت بسته بندی بودند. حالا شاید نگرش جدید را باید تحت عنوان «زندگی‌ها را نجات دهید» ابراز کرد و انتظار داشت. شرط می‌بندم چنانچه الان به آن‌ها بگویید برای ایمن تر کردن مواد غذایی شان نیاز است از بسته بندی‌های بیشتری استفاده شود، با کمال میل پذیرا باشند. «پایداری بسته بندی» هنوز هم تعریفی شناخته شده، حداقل در بخشی، به عنوان بهترین عمل برای محافظت از غذا، مصرف کننده نهایی و آینده زمین به حساب می‌آید. ایمنی بسته بندی در دوره احتیاط‌های کرونایی خواهد توانست ما را زنده و سلامت برای آینده‌ای قابل پیش بینی و روشن حفظ کند.

اندرز من به آن‌هایی که در صنعت غذا و چرخه تامین و توزیع بسته بندی فعالیت دارند این است که در همین راستا بمانید و از عجله برای تغییر مواد اولیه بسته بندی بپرهیزید. علت این است که ما هنوز از چرخه زندگی، توانایی و ریسک انتقال این ویروس اطلاعات دقیق و مطمئنی نداریم. به جای این، پیشنهاد می‌کنم دستورالعمل «BRCS» درباره مدیریت ایمنی غذا در دوران کووید ۱۹ را به درستی مطالعه کنید که بهترین استانداردها و دستورالعمل‌ها برای مواجهه با این موقعیت‌ها را تدوین کرده است:

- رویکردهای تیم عملیاتی متقابل برای ارزیابی، تجزیه و تحلیل و احتیاط را بازنگری کنید.
- یک بار دیگر هدف‌ها، خواسته‌ها و اجزای «HACCP» و «HARPC» را مرور کنید.
- فرآیندهای تایید مواد اولیه و شرایط اضطراری تامین و توزیع موجود را دوباره مطالعه و بازنگری کنید.
- برنامه‌های ممیزی را که برای تایید توجه به ایمنی و غذا و استانداردهای آن استفاده می‌شوند، مطالعه و بازنگری کنید.
- فرآیندها و دستورالعمل‌هایی را که برای تایید کارمندان، کارگران موقت و حتی بازدید کنندگان سلامت تدوین شده‌اند، بازنگری کنید.
- پروتکل‌های گندزدایی، نظافت و بهداشت را براساس آخرین یافته‌های متخصصان به روز کنید.
- در این دوران محدودیت اطلاعات، دانش، پروتکل‌های کاری، کارکنان با تست مثبت و موارد شبیه این، توصیه من بازگشت به اصول اولیه در خصوص ایمنی غذا و بسته بندی است که هم در زمان و هم هزینه‌ها صرفه جویی می‌کند.

منبع: هنر بسته بندی

توسعه و تجاری سازی است؟

با کووید ۱۹ مصرف کنندگان به هر ادعا یا دیدگاهی متوسل می‌شوند که در اینترنت یا خبرها منتشر شده است؛ به همین دلیل چنانچه قرار است خبری مثبت منتشر شود، بهتر است ارزشمند، کاربردی، قابل باور و دقیق باشد؛ آن‌هم در مقابل شایعات متداول.

## بسته بندی‌های مواد غذایی

در مجموع، کارشناسان غذا و بسته بندی‌های غذایی به طور مداوم در حال ایده پردازی و هماهنگی بهترین روش‌ها برای کاهش ریسک در چرخه تولید و توزیع مواد غذایی هستند. کارشناسان ایمنی غذا ممکن است دقیقاً ویروس کووید ۱۹ را پیش بینی یا بررسی نکرده باشند، اما آن‌ها بر دستورالعمل‌ها و روش مقابله با رویدادهای خطرناک متمرکز بوده‌اند. برای سالیان طولانی که به خاطر می‌آورم، حرفه‌ای‌های غذا و بسته بندی‌های غذایی، همواره بر ریسک آلودگی، جعل و دستکاری مواد غذایی هم‌زمان با ریسک‌های سلامتی و ایمنی غذا تاکید کرده‌اند.

مصرف کنندگان حق دارند این انتظار را داشته باشند که مواد غذایی که می‌خرند قانونی، تایید شده برای استفاده انسان یا حیوان، خالص، ایمن، بدون آلودگی، دارای لیبل صحیح و مسایلی نظیر این‌ها باشند. در همین زمان ناگهان عفونتی فراگیر با سرعتی غیر قابل تصور دنیا را درمی‌نورد. کارشناسان، بهترین روش‌ها و راهنمایی‌ها را پیشنهاد می‌دهند؛ اما دوباره مشخص می‌شود که راهنمایی‌ها و دستورات قبلی همگی یا بخشی از آن‌ها ناصحیح بوده‌اند.

باتوجه به این محدودیت‌ها و چالش‌ها، شما چگونه می‌توانید از منابع محدودتان استفاده کنید؟ پیشنهاد من، بازدید دوباره سیستم‌های موجود ایمنی غذا مانند «HACCP» یا «HARPC» در مقابل بسیاری از ناشناخته‌هاست. این فرآیند شامل بازگشت به مبانی یا تنظیم دوباره موقعیت و آنالیز ریسک‌هاست که باید درباره هر نقطه تماس چرخه تولید و توزیع غذا در نظر گرفته شود.

حتی اگر ریسک آلودگی و انتقال کووید ۱۹ روی فرآیند موجود، جدید یا تجدیدنظر شده، تجزیه و تحلیل شده باشد، چشم‌مان متخصصان باید همه آنالیزهای مواد خطرناک و متدولوژی‌های احتیاطی را دوباره بررسی کند؛ چه درجه‌ای از احتمال وجود دارد که کالاها، فرآیندها، مواد اولیه و زیرساخت‌ها به هر شکلی آلوده شوند یا انتقال این ویروس را تسهیل کنند؟ به نظر می‌آید اطلاعات کافی برای پاسخ دادن با قطعیت بالا به این پرسش‌ها را نداریم و در نظر داشته باشید که تا زمان نوشتن این مقاله احتمال اشتباه تست‌های مثبت یا منفی ممکن است تا ۲۰ درصد باشد.

## چالش‌های خاص این روزها چیست؟

این‌ها چندین چالشی هستند که شما باید در هنگام ارزیابی ریسک محل خرید مدنظر قرار دهید:

- تامین و ارایه دهندگان هنوز نمی‌توانند در یک سطح آماری معتبر اطمینان حاصل کنند که محصول یا کالایی عاری از آلودگی‌های ویروسی است. محصولات که در تماس با دست‌ها زیاد یا سطوحی که در طول مسیر از لحاظ میکروبیولوژیکی ممکن است آلوده باشند، از این جمله‌اند.
- محصول در هر زمان از تحویل توسط خریدار ممکن است آلوده باشد.
- حتی اگر محصول تماماً لاف پیچی شده باشد، همانند کاری که یک پاکت نامه برای محافظت از محتویات درونش انجام می‌دهد، باز هم ریسک اینکه پاکت نامه یا بسته بندی خارجی آلوده باشد نیز وجود دارد. بنابراین مصرف کنندگان باید دستکش بپوشند و از یک ضد عفونی کننده بر لایه بیرونی قبل از اینکه آن را جدا کنند، استفاده کنند.
- رفتارهای مصرف کننده مهم است؛ مثلاً درباره کاهوهایی که به E-Coli آلوده بودند، مصرف کنندگان گمراه شدند؛ زیرا روی بسته این کاهوها نوشته شده بود که شسته شده‌اند. بنابراین با این محصول به گونه‌ای رفتار شد که گویی بدون آلودگی است.

# خواص غلات

## مقدمه



غلات که عمده انرژی در یافتی از رژیم غذایی ما را تشکیل می دهند، منبع غنی از فیبر، ویتامین های گروه «ب» و املاح هستند. میزان توصیه شده این گروه از مواد غذایی، شش تا یازده سهم در روز است. نان و غلات شامل انواع برنج، ماکارونی، ذرت، گندم و جواست که به دو گروه غلات تصفیه شده و کامل تقسیم می شوند. نان هایی مثل سنگک و جو که حاوی سبوس هستند، جزو گروه غلات کامل به شمار می آیند. غلات کامل جزء جدایی ناپذیر از رژیم غذایی سالم هستند و موجب کاهش خطر ابتلا به برخی بیماری های مزمن می شوند. می بایست نیمی از غلات در یافتی روزانه ما از این نوع باشد. مصرف غلات کامل در وهله اول خطر ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی را کمتر می کند و در طول روز باعث می شود فرد دیر تر گرسنه شود. در طرف مقابل، مصرف غلات تصفیه شده زیاد با افزایش خطر چاقی، التهاب، دیابت، بیماری های قلبی و... در ارتباط است.





### ترکیبات ضروری موجود در غلات

**املاح:** آهن موجود در غلات در خون‌رسانی، منیزیم در سلامت استخوان‌ها، روی در تقویت سیستم ایمنی و رشد و سلنیوم در تقویت سیستم ایمنی نقش به‌سزایی دارند. **ویتامین‌های گروه «ب»:** ویتامین‌های گروه «ب» در خون‌سازی و مهم‌تر از آن، در تولید انرژی ناشی از غذاها نقش مهمی دارند.

**پروتئین:** غلات کامل حاوی مقادیر چشمگیری پروتئین هستند.

**ترکیبات آنتی‌اکسیدان:** ترکیبات آنتی‌اکسیدانی خواص محافظت‌کننده سیستم ایمنی و ضد سرطان دارند. ترکیبات آنتی‌اکسیدانی موجود در غلات شامل اسید فیتیک، لیگنان، ترکیبات سولفوردار و غیره است.

**ترکیبات گیاهی:** ترکیباتی همچون پلی‌فنول‌ها، استانول و استول فرآورده‌های ویژه‌ای هستند که تنها توسط گیاهان ساخته می‌شوند و نقش مهمی در پیشگیری از بیماری‌ها دارند.

**فیبر:** غلات کامل حاوی فیبر هستند. فیبرها خطر ابتلا به بیماری‌های عروق کرونر

را کاهش می‌دهند؛ همچنین ایجاد حس سیری، دیگر اثر سلامتی بخش فیبرهاست. فیبر موجود در نان سبوس‌دار برای رفع گرفتگی روده و یبوست مفید است؛ به علاوه این مواد جزو مواد غذایی مطلوب برای باکتری‌های روده هستند که علیه امراض میکروبی روده عمل کرده، سیستم ایمنی بدن را فعال می‌کنند؛ همچنین می‌توانند کلسترول و مواد سمی حاصل از تجزیه مواد غذایی را جذب و از روده دفع کنند.

پژوهش‌ها نشان داده است که مردم کشورهای که رژیم غذایی غنی از فیبر دارند، مقاومت بیشتری در برابر انواع سرطان‌ها، بیماری‌های قلبی-عروقی و بیماری‌های دستگاه گوارش از خود نشان می‌دهند و برعکس، کشورهایایی که مصرف غلات تصفیه‌شده و نان‌های سفید، انواع نوشابه‌ها و آب‌میوه‌های صنعتی در آن‌ها زیاد بوده یا به عبارت ساده‌تر، مصرف فیبر مواد غذایی آن‌ها کم است، بیشتر به بیماری‌هایی چون سرطان‌ها، بیماری‌های قلبی-عروقی و عفونت‌های روده‌ای دچار می‌شوند. اضافه کردن ۲۵ تا ۳۰ گرم فیبر به رژیم غذایی روزانه می‌تواند به رفع مشکل یبوست کمک شایانی کند؛ هر چند باید دقت کرد افرادی که به فیبر رژیمی، تحمل گوارشی ندارند، می‌بایست دریافت فیبر را از رژیم غذایی، به صورت تدریجی افزایش دهند. انواع غلات بوداده (برنجک، گندم برشته و ذرت بوداده) تنقلات غذایی بارزشی هستند که کودکان و دانش‌آموزان می‌توانند به‌عنوان میان‌وعده از آن‌ها استفاده کنند؛ همچنین بهتر است به جای مصرف ماکارونی و برنج عادی، از ماکارونی سبوس‌دار و برنج قهوه‌ای در برنامه غذایی بهره برد.

### جمع‌بندی

به‌طور کلی می‌توان گفت غلات بخش جدانشدنی رژیم غذایی ما هستند که نه تنها تقریباً نیمی از انرژی دریافتی روزانه ما را تأمین می‌کنند، بلکه با انتخاب انواع سبوس‌دار این گروه می‌توان از خواص سلامتی بخش گسترده آن‌ها، به‌ویژه پیشگیری و کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های مزمن، پیشگیری کرد.

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



# تغذیه در بیماری نارسایی مزمن کلیوی

## مقدمه



کلیه‌ها دو اندام لوبیایی شکل هستند که در زیر قفسه سینه و در پهلوها قرار گرفته‌اند. کلیه‌های سالم برای حفظ سلامت بسیار با اهمیت هستند. دفع مواد سمی، بقایای دارویی، مقادیر اضافه ویتامین‌ها و املاح و آب اضافی از طریق آن‌ها صورت می‌گیرد. علاوه بر این‌ها، کلیه با تولید هورمون‌های مختلف در تنظیم فشار خون، خون‌سازی و فعال کردن ویتامین «دی» نقش به‌سزایی دارد. بیماری‌های کلیوی که از اختلال‌های شایع هستند، طیف وسیعی از بیماری‌ها را دربر می‌گیرند. در بیماری نارسایی مزمن کلیه، کلیه‌ها توان کافی برای فیلتراسیون مواد دفعی را ندارند؛ در نتیجه مواد سمی و املاح اضافی در بدن افزایش می‌یابد. نارسایی و عملکرد ناکارآمد کلیه در نهایت با دیالیز و پیوند کلیه بهبود و درمان می‌شود. بیماران کلیوی همچنین در معرض ابتلا به فشار خون بالا، بیماری‌های قلبی عروقی و چربی خون هستند؛ به همین جهت مدیریت و کنترل بیماری و عوارض مربوط، به‌ویژه از طریق ملاحظات تغذیه‌ای، مورد توجه قرار گرفته است.

## عوامل خطر نارسایی مزمن کلیوی

- گلوومرولونفریت مزمن؛
  - انسداد مجاری ادراری.
  - دیابت یا قند خون بالا؛
  - پرفشاری خون؛
  - بیماری کلیه پلی کیستیک؛
  - گلوومرولونفریت مزمن؛
  - انسداد مجاری ادراری.
- در تنظیم رژیم غذایی ویژه نارسایی کلیه، توجه به چند جزء ضروری است: دریافت مایعات، میزان پروتئین رژیم غذایی، دریافت ویتامین‌ها و املاح مختلف به‌ویژه سدیم،

### پتاسیم

- افزایش تجمع پتاسیم در خون می تواند مشکلات عضلانی و قلبی ایجاد کند؛
- از مصرف آب کمپوت میوه ها، کنسروها، آب سبزیجات، آب و عصاره گوشت یا مرغ پخته، آب سوپ و آش پرهیز کنید؛
- از افزودن زیاد رب گوجه فرنگی به غذا خودداری کنید (پتاسیم و نمک زیادی دارد)؛
- در طول روز، سبزی ها و میوه ها را از بین میوه ها و سبزی های کم یا متوسط پتاسیم انتخاب و در مقادیر مشخص شده توسط مشاور تغذیه، استفاده کنید؛ همچنین سبزی های با پتاسیم بالا را با محدودیت بیشتری در برنامه غذایی خود بگنجانید.

### فسفر

- فسفر تجمع یافته در بدن بیماران کلیوی، عامل خارش پوست، تحلیل استخوان ها، زخم پوستی و گرفتگی عروق است؛
- از مصرف دل، قلمو، جگر، مغز، سوسیس، کالباس، نوشابه به ویژه نوشابه های سیاه (حاوی اسید فسفریک) پرهیز کنید؛
- لبنیات (شیر، ماست، بستنی، دوغ، کشک، خامه، پنیر) را به مقدار بسیار محدود و از نوع کم چرب مصرف کنید؛ چون فسفر و پروتئین بالایی دارند؛
- از مصرف مغزها (بادام، پسته، فندق، گردو، تخمه، کنجد، کره بادام زمینی و...) و حبوبات (لوبیا، عدس، نخود، لپه، باقلا، سویا و...) پرهیز کنید.

### پروتئین

- بیماران کلیوی غیر دیالیزی، در طول روز باید مصرف گوشتها (قرمز، مرغ یا ماهی) را که منبع غنی پروتئین هستند، تا حدی محدود کنند تا بار کلیه ها و آسیب کلیوی کمتر شود.
- برای بیماران کلیوی دیالیزی، مصرف مقادیر چشمگیری گوشت، به خصوص گوشت سفید، در روز برای حفظ سلامتی و پیشگیری از تحلیل عضلانی و سوء تغذیه در این بیماران، ضروری است.

### سدیم

- نمک (یددار تصفیه شده) را بسیار محدود و به میزانی که در رژیم غذایی شما گنجانده می شود، مصرف کنید؛
- از خوردن فست فودها و غذاهای تهیه شده در خارج از منزل خودداری کنید؛ چرا که نمک و چربی زیادی دارند؛
- از خوردن پنیرهای شور و نمک دار پرهیز کنید. ترجیحا پنیر را از شب قبل از مصرف در آب بگذارید تا شوری آن خارج و دور ریخته شود؛ سپس پنیر را مصرف کنید.

### توجه

لبنیات پر چرب را خریداری نکنید و به جای آن ها از محصولات لبنی کم چرب استفاده کنید. پوست مرغ و چربی گوشت و چربی های اضافه را از غذایان حذف کنید. ترجیحا غذاها را به صورت آب پز و کبابی استفاده و در صورت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مایع گیاهی، به خصوص روغن کانولا یا روغن زیتون تصفیه شده (Refined Olive Oil) با حرارت ملایم استفاده کنید و بر چسب های روی مواد غذایی را بخوانید. به طور کلی در نظر داشته باشید کنترل دریافت مایعات، پروتئین رژیم غذایی و املاح نیازمند دریافت مشاوره تغذیه تخصصی است.

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



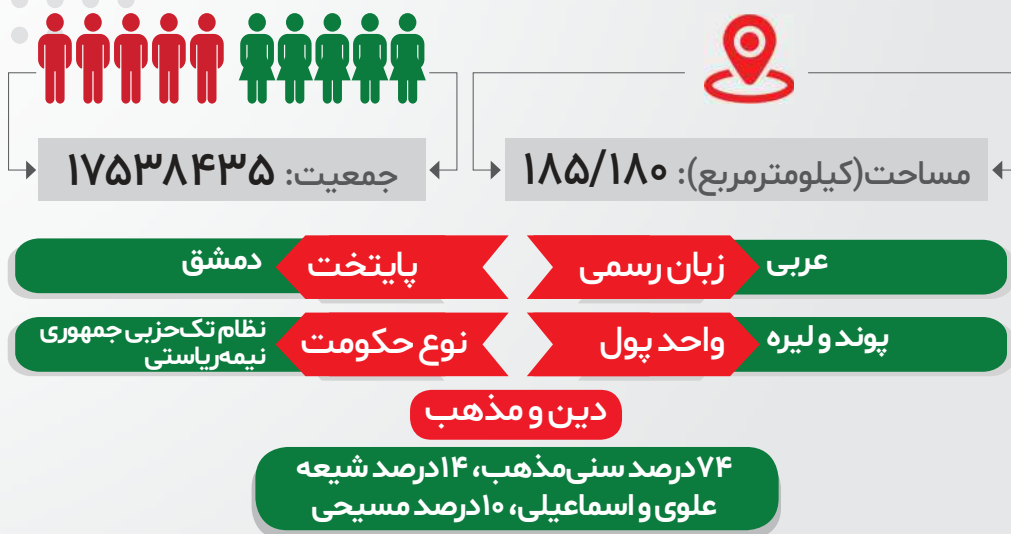
پتاسیم و فسفر. بیماران کلیوی، بایستی توجه ویژه ای به میزان پتاسیم و فسفر و سدیم منابع غذایی مختلف داشته باشند؛ چرا که می توانند در بدن فرد تجمع یابند و عوارض خطرناکی به دنبال داشته باشند.

### مایعات

میزان مجاز مصرف مایعات (آب یا چای کم رنگ و...) در مراحل مختلف بیماری کلیه و همچنین توان کلیه در تولید ادرار، بسیار متفاوت است و گاهی نیاز به محدودیت دارد؛ از همین رو در رابطه با میزان مایعات دریافتی مجاز با پزشک یا مشاور تغذیه خود مشورت کنید.

# بررسی کشور سوریه

## Survey of Syria





منابع طبیعی

نفت، گاز و فلزات



شهرهای مهم

دمشق، حلب،  
لاذقیه، حما و طرطوس



آب و هوا

در کناره‌ها و نواحی جنوب غربی  
معتدل و مرطوب (مدیترانه‌ای) و در  
سایر نقاط گرم و خشک



مناطق آزاد تجاری

شهر دمشق، عدرا، فرودگاه بین‌المللی  
دمشق، طرطوس، بندر لاذقیه، شهر  
لاذقیه، حسیاء، حلب، حلب در یعربیه

### اهم کالاهای صادراتی ایران به سوریه

ترانسفورماتورها، اسکلت و قطعات اسکلت، مکمل‌های دارویی، مخمرهای فعال، هادی‌های  
برقی، مواد شروع‌کننده و مواد تسریع‌کننده واکنش‌های شیمیایی و فرآورده‌های کاتالیزسک،  
کفش‌های ورزشی، شیرآلات بهداشتی، شیرخشک اطفال و پارافین

### اهم کالاهای وارداتی ایران از سوریه

روغن زیتون، قراضه و ضایعات باطری‌ها، سبزی‌ها و میوه‌ها، مصنوعات از مواد پلاستیکی، نخ  
دوخت از رشته‌های مصنوعی، نخ کتان چندلایه، پارچه‌های تاروپودباف و صفحه‌ها و ورقه‌ها  
از پلی‌اورتان‌های اسفنجی

### وضعیت اقتصادی سوریه

از زمان آغاز جنگ داخلی در سوریه، این کشور دو منبع اصلی درآمدی خود، یعنی صدور نفت و درآمدهای توریستی را از دست داد و به متحدان نزدیک خود از جمله روسیه و ایران متکی شد.

کشور سوریه قبل از بحران، جزو کشورهای صادرکننده کالا به حداقل ۵۰ کشور عربی و غیرعربی و اصولاً کشوری صادرکننده بود و نه مصرف کننده. محصولات فراوانی در بخش کشاورزی (میوه، زیتون و روغن آن)، معدنی (فسفات)، انرژی (گاز و نفت) و محصولات نساجی و پارچه به کشورهای همسایه و عربی و اروپایی صادر می کرد.

تولید و صادرات پنبه، نخ و محصولات نساجی، مواد شوینده و آرایشی و بهداشتی و روغن زیتون که از مهم ترین تولیدات سوریه است، کاهش چشمگیر یافته، چون مراکز تولیدی این محصولات در شهرهای بحران زده حلب و ادلب واقع شده اند. سوریه با بیش از ۶۰ کارخانه داروسازی یکی از بزرگ ترین کشورهای عربی تولیدکننده دارو بود؛ اما هم اکنون نیمی از کارخانه های داروسازی تعطیل یا تخریب شده اند.

\* در بخش انرژی نیز تحولات تازه ای رخ داده است. از کارافتادن صنعت نفت باعث شده است تامین برق در نیروگاه های برق نیز با مشکل مواجه شود.

\* در بخش ساخت و ساز هم رشد چشمگیری دیده می شود و عملیات بازسازی در بسیاری از شهرها آغاز شده است. این مساله باعث شده است قیمت مسکن در برخی شهرها از جمله دمشق، رشد فراوانی داشته باشد؛ به خصوص که هزاران پناهنده سوری از شهرهای حمص، حماه و ریف وارد این شهر شده اند و این مساله باعث ایجاد معضلهایی در تامین مسکن مورد نیاز آنها شده است.

هم اکنون کشورهای روسیه و چین به عنوان شرکای تجاری سوریه با صرف هزینه اندک معنوی و مادی، در حال کسب امتیازهای

فراوان از سوریه هستند. قبل از بحران، بازرگانان و صنعتکاران سوری بیشتر با کشورهای عربی خلیج فارس مراد تجارتی داشتند. بعد از بحران و پس از آشکار شدن دشمنی آن کشورها با مردم و ملت سوریه، نگاه تجاری سوریه به ایران معطوف شده است.

### وضعیت تجاری ایران و سوریه

• در سطح اقتصادی از اهم همکاری های به عمل آمده میان ایران و سوریه می توان به پروژه های مهمی چون اجرای پروژه های راه و پل سازی، احداث و تعمیر تلمبه خانه ها، بازسازی، تعمیر و نگهداری تاسیسات نیروگاه های برق، ساخت سیلوهای متعدد، ساخت پنج کارخانه آرد، ساخت و راه اندازی کارخانه خودروسازی مشترک ایرانی سوری، تولید سواری سمند و پراید و همچنین ساخت کارخانه تولید شیشه اشاره کرد.

• در سطح سیاسی نیز همکاری در مجامع بین المللی از جمله سازمان ملل، جنبش عدم تعهد و سازمان کنفرانس اسلامی و هماهنگی در مسایل خاور میانه، به ویژه حمایت از مقاومت در لبنان و فلسطین و استقرار دولت ملی عراق از اهم همکاری های بین دو کشور است.

• جمهوری اسلامی ایران به عنوان کشوری که هزینه های معنوی (تقدیم عزیزترین جوانان پاک و مخلص برای دفاع از حرمین) و مادی (صدور نفت، اختصاص اعتبار یک میلیارد دلاری خط اعتبار و خدمات فنی مهندسی در نیروگاه های برق) متحمل شده، ولی در حوزه مرادوات اقتصادی و تجاری، ورود نسبتاً کم ظهوری در این کشور داشته است.

• یکی از نقاط قوت تجاری فی مابین، امضا و اجرایی شدن موافقت نامه تجارت آزاد بین دو کشور است که متأسفانه به دلیل وضعیت جنگی در سوریه، مشکل نقل و انتقال پول و مشکلات حمل و نقل کالا، بهره برداری مناسبی از آن انجام نشده است (تعرفه گمرکی کلیه کالاها بین دو کشور ۴ درصد تعیین شده است؛ به جز ۸۸ قلم کالا از هر کشور که مشمول این موافقت نامه نمی شود).

• در خصوص راه اندازی خط حمل و نقل دریایی در صورت وجود کالا، امکان برقراری خط دریایی بندر عباس به بندر لاذقیه وجود دارد.

• در حال حاضر صادرات کالاهای ایرانی به سوریه، از طریق زمینی به بندر مرسین ترکیه ارسال و سپس از طریق دریایی به بندرهای لاذقیه و طرطوس سوریه صادر می شود.

روابط تجاری دوجانبه ایران با سوریه (۱۴۰۰)

رتبه	وزن (کیلوگرم)	ارزش (دلار)	عنوان
۲۶	۱۲۶۰۷۹۹۵۰	۱۱۴۷۲۸۷۵۵	صادرات ایران
۵۲	۱۸۹۶۷۵۳۰۷	۱۷۴۱۵۱۱۵	واردات ایران
۴۰	۳۱۵۷۵۵۲۵۷	۱۳۲۱۴۳۸۷۰	حجم کل تجارت
	۶۳۵۹۵۳۵۷	۹۷۳۱۳۶۴۰	تراز بازرگانی

شاخص های کلان اقتصادی سوریه (۲۰۱۹)

۴۶۲۱۰۹	صادرات (هزار دلار)
۴۵۷۷۲۵۸	واردات (هزار دلار)
۵۰۳۹۳۶۷	حجم کل تجارت (هزار دلار)
-۴۱۱۵۱۴۹	تراز تجاری (هزار دلار)
۲۷	تولید ناخالص داخلی
-۳	درصد رشد تولید ناخالص داخلی
۹۰	سرانه تولید ناخالص داخلی
۲۸	درصد نرخ تورم
۲۹۰۰	درآمد سرانه (دلار)
% ۴۰	درصد نرخ بیکاری



روابط تجاری سوریه با جهان-صادرات مواد غذایی (۲۰۲۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۴	۲۳۱	حیوانات زنده	۰۱
۹۱	۶۵۰	ماهی‌ها و قشرداران، صدف‌داران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۴۲۳۴	۱۰۷۵۸	شیر و محصولات لبنی، تخم پرندگان، عسل طبیعی، محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۰۴
۱۹۱	۳۱۷۷	سایر محصولات حیوانی	۰۵
۲۱۰۳	۹۳۲	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۰۶
۱۷۰۲۴۶	۸۴۷۹۳	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۰۷
۸۱۳۷۱	۱۰۴۷۸۳	میوه‌های خوراکی، پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۸
۵۲۹۴۱	۹۶۹۴۸	قهوه، چای، ماته و ادویه	۰۹
۵۴۷۴۹۴	۹۰۶۲۹	غلات	۱۰
۱۷۵۵	۱۵۴۶	محصولات صنعت آردسازی، مالت، نشاسته و فکول، اینولین، گلوتن گندم	۱۱
۹۴۰۸	۱۸۶۵۰	دانه و میوه‌های روغن‌دار، دانه و بذر و میوه‌های گوناگون، نباتات صنعتی یا دارویی، کاه و نواله	۱۲
۴۵۹	۱۰۴۱	انگه‌ها، صمغ‌ها، رزین‌ها و سایر شیره‌ها و عصاره نباتی	۱۳
۱۶۴	۱۷۵	مواد قابل بافت، سایر محصولات نباتی	۱۴
۵۷۵۷۵	۱۰۷۰۸۵	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی، فرآورده‌های حاصل از تفکیک آن‌ها، چربی‌های خوراکی آماده، موم‌های حیوانی یا نباتی	۱۵
۲۳۱	۳۳۵	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدف‌داران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۶
۵۴۲۷	۷۶۶۵	قند و شکر و شیرینی	۱۷
۸۱۱	۱۶۷۶	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۸
۶۹۹۰	۹۶۲۸	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر، نان‌های شیرینی	۱۹
۲۷۳۳۹	۳۵۱۹۲	فرآورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزای نباتات	۲۰
۲۹۰۰	۵۷۳۲	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۲۱
۴۴	۱۴۰۲	نوشابه‌ها و سرکه	۲۲





روابط تجاری سوریه با جهان - واردات مواد غذایی (۲۰۲۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۲۸۹۵۰	۲۹۲۱۷	حیوانات زنده	۰۱
۱۶۳۱۹	۱۳۷۷۰	گوشت و احشای خوراکی	۰۲
۳۰۳۴	۲۹۹۱	ماهی‌ها و قشرداران، صدفداران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۵۹۹۱۹	۸۳۴۲۵	شیر و محصولات لبنی؛ تخم پرندگان؛ عسل طبیعی؛ محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۰۴
۲۵۹	۲۷۹	سایر محصولات حیوانی	۰۵
۸۴۸	۳۰۴	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۰۶
۳۱۸۰۸۹	۱۳۴۶۷۴	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۰۷
۱۴۵۶۵۰	۹۷۹۰۰	میوه‌های خوراکی؛ پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۸
۷۶۱۵۲	۱۷۴۶۴۰	قهوه، چای، مانه و ادویه	۰۹
۴۲۳۹۸۸	۱۴۰۶۴۷	غلات	۱۰
۲۹۰۸۰۹	۹۴۷۹۴	محصولات صنعت آردسازی؛ مالت؛ نشاسته و فکول؛ اینولین؛ گلوتن گندم	۱۱
۲۰۵۶۹	۲۹۴۰۹	دانه و میوه‌های روغن دار؛ دانه و بذر و میوه‌های گوناگون؛ نباتات صنعتی یا دارویی؛ کاه و نواله	۱۲
۳۱۰	۱۱۸۴	انگه‌ها؛ صمغ‌ها، رزین‌ها و سایر شیره‌ها و عصاره نباتی	۱۳
۲۰۶۵	۲۲۸۸	مواد قابل بافت؛ سایر محصولات نباتی	۱۴
۱۴۳۳۴۲	۱۳۶۱۷۵	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی؛ فرآورده‌های حاصل از تفکیک آن‌ها؛ چربی‌های خوراکی آماده؛ موم‌های حیوانی یا نباتی	۱۵
۱۳۶۸۷	۲۴۶۱۲	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدفداران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۶
۲۹۲۸۱۵	۱۱۹۳۳۳	قند و شکر و شیرینی	۱۷
۸۲۶۴	۱۶۳۲۹	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۸
۹۱۴۱۲	۶۹۶۹۲	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر؛ نان‌های شیرینی	۱۹
۱۷۱۱۴	۱۷۰۹۴	فرآورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزای نباتات	۲۰
۲۳۱۰۳	۵۴۹۳۶	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۲۱
۴۶۱۸۳	۱۷۱۸۷	نوشابه‌ها و سرکه	۲۲

فهرست کالاهای مبادلاتی ایران و سوریه-صادرات مواد غذایی (۱۴۰۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۷	۲	شیر و خامه با مواد چرب	۴۰۱۲۰۰۰
۱۰۹۵	۵۳۸۰	شیرخشک اطفال در بسته‌بندی‌های تحت خلأ و یک کیلوگرم و کمتر که میزان مواد چرب آن یک‌ونیم‌درصد یا کمتر باشد	۴۰۲۱۰۱۰
۳۲۲۸	۵۳۷۳	شیرخشک اطفال در بسته‌بندی‌های تحت خلأ و یک کیلوگرم کمتر به میزان مصوب شورای اقتصاد	۴۰۲۱۰۲۰
۹۲	۲۷۷	شیرخشک اطفال در بسته‌بندی‌های تحت خلأ و یک کیلوگرم و کمتر با میزان مواد چرب از ۵/۱ درصد بیشتر باشد	۴۰۲۲۱۱۰
۲۵۰	۴۱۷	شیرخشک صنعتی	۴۰۲۲۱۳۰
۳۳	۱۱	دوغ، شیر و خامه بسته‌بندی‌شده، کفیر و سایر شیرها و خامه‌های تخمیرشده؛ به استثنای فرآورده‌های مخصوص تغذیه کودکان شیرخوار	۴۰۳۹۰۹۰
۴۴۶	۱۶۵	محصولات متشکل از اجزای طبیعی تشکیل‌دهنده شیر	۴۰۴۹۰۰۰
۹۹	۳۶	سایر پنیرها	۴۰۶۹۰۰۰
۳	۱۱	هاگ مولد قارچ	۶۰۲۹۰۱۰
۱۴۰	۲۱	سیب‌زمینی، تازه یا سردکرده	۷۰۱۹۰۰۰
۲۰۸	۹۳	گوچه فرنگی زراعی	۷۰۲۰۰۱۰
۵۱	۱۴	خیار و خیارترشی، تازه یا سردکرده	۷۰۷۰۰۰۰
۱	۰	لوبیا، تازه یا سردکرده گونه phaselous، گونه vigna	۷۰۸۲۰۰۰
۴۹	۹	بادمجان، تازه یا سردکرده	۷۰۹۳۰۰۰
۴	۱	فلفل فرنگی از نوع capsicum یا Pimenta	۷۰۹۶۰۰۰
۱	۰	کدوهای حلوایی، مسمایی	۷۰۹۹۳۰۰
۳۱۹	۲۱۱	سیب‌زمینی نیخته یا پخته‌شده در آب یا بخار، یخ‌زده	۷۱۰۱۰۰۰
۱۸	۱۴	سیر خشک‌شده	۷۱۲۹۰۱۰
۱۰۵	۷۲۸	پسته‌ها یا پوست تازه یا خشک	۸۰۲۵۱۰۰
۱۶۳	۱۷۹۴	مغز پسته تازه یا خشک	۸۰۲۵۲۱۰
۲۱۱	۸۰	خرما استعمران تازه یا خشک‌کرده	۸۰۴۱۰۱۰
۵۵	۴۴	خرما کبکاب تازه یا خشک‌کرده	۸۰۴۱۰۲۰
۲۶	۱۵	کلوته	۸۰۴۱۰۳۵
۳۶۶	۴۱۱	خرما مضافتی تازه یا خشک‌کرده	۸۰۴۱۰۴۰
۱۴	۱۶	سایر خرماهای غیرمذکور در جای دیگر تازه یا خشک‌کرده	۸۰۴۱۰۹۰
۴۶	۷۴	انگور بی‌دانه (انگور خشک‌کرده)	۸۰۶۲۰۶۰
۱۳۲۸	۲۶۵	هندوانه، تازه	۸۰۷۱۱۰۰
۱۱	۴	خربزه و هماننده آن، تازه	۸۰۷۱۹۰۰
۲۷۰	۹۰	سیب، تازه	۸۰۸۱۰۰۰
۶۶	۳۸	کیوی، تازه	۸۱۰۵۰۰۰
۴۷	۴۳	آرد، زبره و پودر سیب‌زمینی	۱۱۰۵۱۰۰۰
۲۲	۲۲	سایر شیرها و عصاره‌های نباتی	۱۳۰۲۱۹۰۰
۴۴	۴۴	لعاب‌ها و مواد غلیظ‌کننده، مشتق از محصولات نباتی	۱۳۰۲۳۹۰۰
۲۰	۳۸	پیه صنعتی غیر آب‌کرده و غیر مورد مصرف در صنعت صابون‌سازی	۱۵۰۲۹۰۹۰
۴۰	۱۲۱	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی و اجزای آن‌ها جزئاً یا کلاً هیدروژنه‌شده، اینتر استریفیه یاری استریفیه الایدینیزه تصفیه‌شده یا تصفیه‌نشده، اما به نحو دیگری آماده‌نشده	۱۵۱۶۱۰۰۰
۳۱۸۴	۳۶۷۶	ماهی تن، لیستاو (Listaos) و بونیت (گونه Sarda) / فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی، خاویار و بدل خاویار تهیه شده از تخم ماهی	۱۶۰۴۱۴۰۰
۱۴۹۹	۲۲۵۲	سایر فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی، خاویار و بدل خاویار تهیه شده از تخم ماهی	۱۶۰۴۱۹۰۰

۵۰۴	۱۲۶	شربت گلوکز و دکستروز منوهیدرات غیر تزییقی	۱۷۰۲۳۰۱۰
۵۵	۴۸	شیرینی و شکلات سفید	۱۷۰۴۹۰۹۰
۶۹	۲۱۲	فرآورده‌ها برای تغذیه کودکان که برای خرده‌فروشی بسته‌بندی شده باشد، از آرد و غیره	۱۹۰۱۱۰۰۰
۱۵۷۳۵	۵۶۵۳	سایر خمیرهای غذایی پخته‌نشده و پرنشده و آماده‌نشده به نحوی دیگر به غیر از انواع حاوی تخم‌مرغ	۱۹۰۲۱۹۰۰
۱۶	۱۰	بیسکویت‌هایی که به آن‌ها مواد شیرین‌کننده افزوده‌اند	۱۹۰۵۳۱۰۰
۱۷	۱۶	وافل‌ها و ویفرها	۱۹۰۵۳۲۰۰
۸۶	۸۵	سایر نان‌ها، غیره، فطیر، خمیر برای لاک‌ومهر و خمیرهای خشک‌کرده آرد غیرمذکور در جای دیگر	۱۹۰۵۹۰۹۰
۱۰۱۱	۴۵۸	رب گوجه‌فرنگی	۲۰۰۲۹۰۱۰
۱۵	۶۹	فرآورده‌ها بر اساس عصاره، اسانس‌ها یا تغلیظ‌شده‌ها یا بر اساس قهوه	۲۱۰۱۱۲۰۰
۱۸۹۶	۲۴۶۵	مخمرهای فعال (زنده)	۲۱۰۲۱۰۰۰
۴	۶	سایر فرآورده‌های غذایی تغلیظ‌شده مواد پروتئینی بهبوددهنده	۲۱۰۶۹۰۶۰



فهرست کالاهای مبادلاتی ایران و سوریه-واردات مواد غذایی (۱۴۰۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۰	۱۱۳	بذر پیاز	۱۲۰۹۹۱۳۰
۹۴	۲۷۵	روغن زیتون بکر و اجزای آن حتی تصفیه‌شده، ولی از لحاظ شیمیایی تغییرنیافته با بسته‌بندی بیش از سه لیتر	۱۵۰۹۱۰۹۰

۱۳ راهاندازی خط مشترک کشتیرانی و حمل و نقل زمینی.

### اولویت‌های سرمایه‌گذاری صنعتی ایران در سوریه

- سرمایه‌گذاری مشترک در صنایع شیمیایی، فلزات اساسی و مواد غذایی؛
- امکان خرید سهام واحدهای صادراتی و تولیدی در منطقه آزاد سوریه؛
- ایجاد خط تولید خودرو و ساخت ماشین‌آلات صنعتی و معدنی؛
- تولید مشترک انواع محصولات کانی غیر فلزی (مانند سیمان و آهک)، محصولات شیمیایی و پاک‌کننده‌ها، کاغذ و محصولات کاغذی، شکر، الکل طبی، سیمان، کود شیمیایی، ریسندگی، بافندگی و فرآیند تکمیل منسوجات، تولید پوشاک، پارچه و کشفاف؛
- سرمایه‌گذاری در زمینه جهانگردی (ساخت هتل در جوار بارگاه مطهر حضرت زینب (س))؛
- ایجاد کشتارگاه‌های صنعتی با هدف صدور محصولات تولیدی به سایر کشورهای منطقه.

### مهم‌ترین موارد در دست اقدام جهت توسعه روابط اقتصادی ایران با سوریه

- افزایش تعداد پروازهای بین دو کشور و سهولت دریافت پروا دید جهت امکان رفت و آمد تجار و بازرگانان دو کشور؛
- ایجاد شبکه نقل و انتقال مالی در کوتاه‌مدت با استفاده از ظرفیت صرافی‌های دو کشور و در میان‌مدت با استقرار شعبات بانک‌های ایرانی در دمشق و حلب؛
- تاسیس مرکز تجارت ایرانیان در منطقه آزاد دمشق به وسیله کمیته مشترک اقتصاد ایران و سوریه؛
- تشکیل کمیته اقتصادی مشترک ایران و سوریه جهت افزایش ملاقات‌ها و تبادلات اقتصادی بخش خصوصی دو کشور؛
- احیای موافقت‌نامه آزاد تجاری دو کشور و رفع مشکلات پیش روی اجرای این توافق‌نامه؛
- تلاش جهت افزایش نشست‌های اقتصادی بین فعالان اقتصادی دو کشور و تمرکز بر برگزاری و حضور در نمایشگاه‌های معتبر کشور سوریه؛
- تشکیل یک بانک اطلاعاتی از فعالان اقتصادی و شرکت‌های دو کشور و تهیه لیست اولویت‌ها و کالاهای استراتژیک مورد نیاز سوریه (مواد اولیه کارخانه‌ها و حضور در بازاری).



### مشکلات عمده کار با سوریه

- عدم وجود مسیر ترانزیت زمینی کالا بین سه کشور (ایران - عراق - سوریه)؛
- **حمل و نقل:** به دلیل نبود بار کافی برای ارسال از طریق دریای، به اجبار از طریق زمینی به بندر مرسین ترکیه و از آنجا با کشتی به بندر لاذقیه انجام می‌شود. این امر هزینه‌های زیادی را به صادرکنندگان و واردکنندگان تحمیل می‌کند.
- عدم وجود روابط بانکی فی‌مابین و مشکلات مربوط به نقل و انتقال مالی؛
- اجرایی نشدن موافقت‌نامه تجارت آزاد بین دو کشور؛
- نبود اطلاعات کافی و دقیق میدانی از شرایط؛
- نبود اطلاعات کافی و دقیق میدانی از شرایط و اوضاع اقتصادی و تجاری سوریه؛
- نیاز به افزایش پروازها توسط شرکت‌های ایرانی و تسهیل در امر مسافرت‌ها؛
- عدم وجود امنیت و پوشش‌های ضمانتی برای فعالیت بخش خصوصی در سوریه؛
- عدم شناخت فعالان اقتصادی سوریه از امکانات و توانمندی‌های صنعتی و تجاری ایران؛
- عدم تخصیص از اعتبار خرید یک میلیارد دلاری که در مرحله اول برای تامین نیازمندی‌های ضروری سوریه منظور شده بود به بخش خصوصی، باعث عدم حضور و فعالیت جدی بخش خصوصی ایران در سوریه شد.

### تهدیدهای تجارت با کشور سوریه

- کاهش سهم ایران از بازار سوریه به دلیل حضور رقبای قدرتمند؛
- رقابتی شدن بازارها و روند نزولی قیمت‌های جهانی،
- نرخ‌های متنوع تعرفه‌ای و مالیاتی سوریه،
- سیاسی بودن روابط دو کشور؛
- کمبود سیاست‌های شفاف در اقتصاد سوریه؛
- وجود فساد مالی؛
- بوروکراسی شدید؛
- ناکافی بودن سیستم بانکی سوریه.

### پیشنهادها و راهکارهای توسعه روابط اقتصادی و تجاری با کشور سوریه

- ۵۱ تقویت جایگاه‌های سازمانی مربوط به سوریه در سازمان‌های اصلی مرتبط مانند سفارت، سازمان توسعه تجارت و گمرک؛
- ۵۲ تشکیل ستاد بازاری سوریه مستقل از عراق، تحت نظر ریاست جمهوری و راهاندازی کارگروه‌های تخصصی مانند ساختمان، نیرو، خدمات، کشاورزی، بانکی، ثبت شرکت، حقوقی و مالی؛
- ۵۳ بهره‌گیری از ظرفیت تشکل‌ها و انجمن‌های صادراتی در بازاری؛
- ۵۴ تدوین سیاست‌های تشویقی ویژه برای تجارت با سوریه؛
- ۵۵ تسریع در برگزاری اولین جلسه کمیسیون مشترک پس از جنگ با محوریت وزارت راه؛
- ۵۶ احیای موافقت‌نامه تجارت آزاد تجاری و بازرگانی آن ضمن تشکیل کمیته بند ۱۹ آن موافقت‌نامه؛
- ۵۷ تسریع در اجرایی کردن خط اعتباری دوم سوریه؛
- ۵۸ تقویت پوشش بیمه‌ای صندوق ضمانت صادرات برای کشور سوریه؛
- ۵۹ شناسایی موانع موجود و تسهیل تجارت در زمینه‌های بانکی، حمل و نقل و قوانین و برنامه‌ریزی جهت رفع آن‌ها؛
- ۱۰ تسریع در راهاندازی بانک الامان ایران در سوریه و راهاندازی شعبه بانک تجارت سوریه در ایران؛
- ۱۱ تسریع در استقرار و ثبت شرکت‌های خدمات فنی و مهندسی در سوریه و اخذ رتبه‌بندی (به جهت امکان استفاده از منابع مالی بین‌المللی)؛
- ۱۲ تسریع در راهاندازی خطوط راه‌آهن ایران - عراق به سوریه؛

**مشخصات اتاق مشترک بازرگانی ایران و سوریه**

نام و نام خانوادگی رییس	جناب آقای کیوان کاشفی
شماره تلفن ثابت	۰۲۱-۸۵۷۳۲۱۹۵
شماره نمابر	۰۲۱-۲۲۶۶۲۵۶۶
پست الکترونیکی	Info@iransyriajcc.com

**مشخصات سفارت ایران در سوریه**

نام و نام خانوادگی سفیر	جناب آقای مهدی سبحانی
شماره تلفن ثابت	۰۰۹۶-۳۶۱۱۷۶۷۵ ۰۰۹۶-۳۶۱۲۰۸۰۰
نشانی اینترنتی	www.damascus.mfa.ir

**مشخصات میز کشور سوریه-سازمان توسعه تجارت ایران**

نام و نام خانوادگی دبیر	سرکار خانم سهیلا رسولی نژاد
شماره تلفن ثابت	۰۲۱-۲۲۶۶۴۰۱۴
شماره نمابر	۰۲۱-۲۲۶۶۲۵۶۶
پست الکترونیکی	rasouli@yahoo.com_S1۹۸۳



## ایجاد صنایع تبدیلی و غذایی به‌عنوان نیروی محرکه بخش کشاورزی سبب توسعه پایدار می‌شود

صنایع غذایی سبب می‌شود بیش از ۱۴۸ هزار تن ماده خام کشاورزی، سالانه وارد چرخه تولید صنعت غذا شود. ایجاد ۴۵ کارخانه در سال جاری بالغ بر ۲۱ هزار تن کاهش ضایعات و ۴۴۸ نفر اشتغال جدید را به دنبال داشته است. این واحدهای صنعتی شامل ۱۲ واحد سردخانه با ظرفیت ۱۶۰۵۵ تن، ۱۳ واحد صنایع بسته‌بندی با جذب ماده خام ۱۵۶۸۰ تن، ۵ واحد صنعتی فرآوری و بسته‌بندی گیاهان دارویی با جذب ماده خام ۲۱۵۴۲ تن و سایر صنایع با جذب ماده خام ۹۵۰۴۷ تن است.

گفتنی است؛ از ابتدا تاکنون ۸۸۴ واحد صنایع کشاورزی به تولید رسیده است که سالانه بیش از پنج میلیون و ۳۱۸ هزار تن محصول کشاورزی را وارد چرخه صنایع مربوط می‌کنند. این تعداد واحد صنعتی سبب کاهش ضایعات حدود ۶۸۸ هزار تن شده است. اشتغال دایم به‌وجود آمده تاکنون ۱۱۶۴۶ نفر است.

**در حال حاضر فارس همچنان رتبه دوم جذب ماده خام و ایجاد ظرفیت صنایع کشاورزی را در کشور حفظ کرده است.**

یکی از مهم‌ترین عواملی که می‌تواند زمینه توسعه رقابت‌پذیری صنایع غذایی در ایران را فراهم کند، ایجاد بستر لازم توسط بخش دولتی است. در این راستا، علاوه بر ارائه مشاوره به افرادی که تصمیم به سرمایه‌گذاری در این بخش دارند، تخصیص تسهیلات به کسانی که توانسته‌اند مراحل صدور مجوز تاسیس را طی کنند، بسیار تاثیرگذار است.

تخصیص تسهیلات می‌تواند اثرگذاری چشمگیری بر رونق تولید کارخانه‌های صنایع تبدیلی و غذایی بخش داشته باشد. در صورتی که تسهیلات با نرخ پایین در اختیار این قشر قرار گیرد، علاوه بر اینکه سرمایه‌گذاران می‌توانند برنامه‌ریزی مناسب‌تری برای تولید داشته باشند، فشار مالی از روی شرکت‌ها برداشته شده و به تبع، توسعه و رونق تولید اتفاق خواهد افتاد.

از زمان ابلاغ تسهیلات ۴۵ طرح صنایع تبدیلی با اشتغال ۷۲۵ نفر با میزان تسهیلات ۲۹۴۵۰۰۰ میلیون ریال در کارگروه اقتصادی استان مصوب و به بانک کشاورزی معرفی شده است. این روند تا جذب مابقی اعتبارات تخصیصی به استان ادامه خواهد داشت.

شایان ذکر است؛ اعتبارات از محل بند الف تبصره ۱۸ سال ۱۴۰۰ تخصیص یافته که سود تسهیلات برای مناطق برخوردار ۱۴ درصد و برای مناطق غیربرخوردار ۱۲ درصد است. در ضمن به واحدهایی که دارای پروانه زنجیره ارزش هستند، سودی معادل ۱۰ درصد اختصاص می‌یابد.

با امید به اینکه با جذب تسهیلات ابلاغی، شاهد رونق تولید در بخش صنعت غذا باشیم.

**گردآوری: لیلیا حقیقت**

معاون مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی  
سازمان جهاد کشاورزی استان فارس



یکی از عوامل رشد و توسعه هر کشوری، سرمایه‌گذاری در بخش‌های مختلف متناسب با شرایط موجود است. در این راستا، بخش کشاورزی از این قاعده مستثنا نیست. با توجه به گستردگی بخش کشاورزی و وضعیت حال حاضر، علاوه بر اینکه بایستی به زیرساخت‌های بخش کشاورزی توجه شود، بخش صنعت کشاورزی نیز بایستی در صدر اولویت‌های ویژه قرار گیرد؛ بدین منظور لازم است برای سرمایه‌گذاری در بخش صنعت کشاورزی، مطالعات موردنیاز انجام و رشد صنایع مذکور متناسب با نیاز کشور و همچنین بازار فروش محصولات تولید شده باشد.

با توجه به شرایط خاص دنیا و به‌خصوص کشور، مطالعات پایه‌ای از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. لازم است در این شرایط با وجود هزینه‌های بالای سرمایه‌گذاری، متقاضیان به سمتی هدایت شوند که علاوه بر اینکه بازگشت سرمایه آن‌ها در حداقل زمان ممکن صورت پذیرد، سرمایه‌گذاری پایدار و متناسب، با درصد ریسک پایین اتفاق بیفتد.

وجود مواد اولیه قابل توجه در استان فارس به‌عنوان یک فاکتور مهم و اساسی برای ایجاد کارخانه‌های صنایع غذایی محسوب می‌شود که این موضوع می‌تواند برگ برنده‌ای برای سرمایه‌گذاران بخش صنعت غذا و کارآفرینان به حساب بیاید.

با توجه به شرایط فعلی و وجود بیماری کووید ۱۹ در دنیا، متخصصان بر این باورند که وضعیت حال حاضر سبب شده است تمایل مصرف‌کنندگان به محصولات غذایی حاصل از تولید کارخانه‌های صنایع غذایی افزایش یابد.

گرچه شرایط اقتصادی در حال حاضر از وضعیت و ثبات مناسبی برخوردار نیست، ولی به نظر می‌رسد سرمایه‌گذار بتواند با تولید قابل رقابت و دستیابی به بازارهای هدف داخلی و خارجی از سرمایه‌گذاری در این بخش مطمئن باشد.

از دیگر سو، کارشناسان تخمین می‌زنند که در کشورمان ضایعات محصولات تولیدی بخش کشاورزی ۳۰ درصد بوده و یکی از راهکارهای کاهش ضایعات، ایجاد کارخانه‌های صنایع غذایی است. اگر بتوانیم سالانه درصدی از این تولیدات را در چرخه صنعت غذا وارد کنیم، در مدت زمان قابل قبول، کاهش ضایعات چشمگیری را شاهد خواهیم بود. از طرف دیگر، بعضی از صنایع می‌توانند محصولات درجه ۲ و ۳ را که قابلیت عرضه در صادرات یا تازه‌خوری را ندارند، به چرخه تولید وارد کنند که این امر سبب ایجاد ارزش افزوده چشمگیر خواهد شد.

در سال ۱۴۰۰ (تا پایان آذرماه) ۴۵ واحد صنعتی ایجاد شده است. این تعداد واحد

## فرصت‌ها و تهدیدهای سرمایه‌گذاری در کشور

کند تا نرخ ارز را تعدیل و ارزش پول ملی را حفظ کند. تولیدکننده برای اینکه انگیزه کافی برای ادامه تولید داشته باشد، باید از امنیت فضای کسب و کار و تولید مطمئن باشد. باید از امکان تامین مواد اولیه مورد نیاز و ماشین‌آلات خود اطمینان داشته باشد. در فضای بی‌ثبات فعلی نمی‌توان دورنمای شفافی برای وضعیت تولید و صادرات در کشور متصور بود.

### فعالیت صنایع غذایی تا چه اندازه می‌تواند به تولید ملی و افزایش صادرات کشورمان کمک کند؟

یکی از اهداف توسعه اقتصادی کشور، توسعه صادرات غیرنفتی و دستیابی به بازارهای جهانی با هدف دستیابی به درآمدهای ارزی بیشتر و رهایی از وابستگی به درآمدهای ارزی حاصل از نفت خام است. حمایت از تولیدات داخلی موجب رونق بازار، رقابت سازنده، فعال شدن هرچه بیشتر چرخ صنعت، خودکفایی هرچه بیشتر کشور، ایجاد انگیزش سازنده در تولیدکنندگان و صنعتگران در ارایه کالا و خدمات بهتر، بهبود وضعیت اشتغال و کارآفرینی برای خیل عظیمی از جوانان و نیروهای تحصیل کرده کشورمان و در نهایت حمایت از کارگر ایرانی و بالطبع بهبود وضعیت اقتصادی و معیشتی مردم خواهد شد؛ اما تحقق این مهم، به فراهم شدن بسترهای مناسب و سازوکارهایی نیاز دارد که همه دستگاه‌ها و ارگان‌ها و اجزای پیکره صنعت کشور در آن نقش آفرینی می‌کنند. بنگاه‌های کوچک و متوسط به‌طور مستقیم و غیرمستقیم در تولید ملی، اشتغال‌زایی و جذب نیروی کار و بهره‌وری، نقش مهمی دارند و علاوه بر این، می‌توانند کانون اصلی توسعه فناوری و تامین نیازهای پیچیده و پیشرفته کشورها باشند؛ بنابراین حمایت از آنها بر رشد و شکوفایی هرچه بیشتر صنعت و اقتصاد کشور بی‌شک تاثیر چشمگیری دارد؛ همچنین برای مقابله با منفی شدن رشد اقتصادی در کشور و در راستای اجرای سیاست‌های اقتصاد مقاومتی باید شرایط و زیرساخت‌های لازم برای حضور موفق در بازارهای جهانی و رونق صادرات و اقتصاد غیرنفتی و خروج از اقتصاد واردات محور فراهم شود. صادرات غیرنفتی، به‌خصوص کالاهای صنعتی، ضمن ایجاد ارزش افزوده بالا، وضعیت اشتغال در جامعه جوان ایران را بهبود بخشیده و سبب کسب درآمدهای ارزی برای تامین نیازهای وارداتی در کشور می‌شود؛ همچنین ضریب تاثیر پذیری کشور از تحولات



دکتر مهدی کریمی تفرشی  
رئیس هیات مدیره تعاونی تولیدکنندگان محصولات غذایی

### مهم‌ترین چالش‌ها و موانع پیش روی صنایع غذایی چیست؟

در طول سال‌های تحریم، تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان صنعت غذا همواره کوشیده‌اند به‌رغم تمام ناملازمات و مشکلات عدیده اقتصادی کمر خم نکنند و حفظ کیفیت محصولات غذایی و سلامت جامعه را در اولویت قرار داده و غذای سالم و با قیمت معقول و در توان مردم جامعه را بر سر سفره‌های آنان قرار دهند؛ ولی بی‌شک به دلیل حساسیت این صنعت، رفع موانع و مشکلات اقتصاد و نوسان‌های بازار، به نگاه ویژه‌ای از سمت دولت و مسوولان نیاز دارد. تامین سرمایه در گردش بنگاه‌های تولیدی همواره یکی از بنیادی‌ترین نیازهای تولید بوده و هست؛ موضوعی که به‌ویژه در شرایط سخت و حساس فعلی که به شدت تولیدکنندگان را تحت فشار قرار داده، باید در اولویت برنامه‌های دولت قرار گیرد. هدایت نقدینگی به سوی بازار سرمایه از ضرورت‌های کمک به رونق تولید در صنعت غذاست. خسارت‌های اقتصادی و فراگیر شدن بیشتر این ویروس برای کل اقتصاد جهانی بسیار حایز اهمیت است؛ اما برای اقتصاد ایران که با تحریم‌ها از یک سو و ورود به لیست سیاه FATF از سوی دیگر دست و پنجه نرم می‌کند؛ چه بخواهیم و چه نخواهیم این تاثیر بیشتر خواهد بود. تصمیم‌گیری‌ها و ابلاغ تصمیم‌ها و بخشنامه‌های شتاب‌زده و بدون اعلام قبلی از مهم‌ترین عواملی است که هم به تولید و هم به صادرات ضربه می‌زند و منجر به عدم اطمینان سرمایه‌گذار و صادرکننده و عدم امنیت در فضای بازار می‌شود. متأسفانه زمانی که باید سیاست‌ها در راستای حمایت از فعالان حوزه صنعت و تولید باشد، تولیدکنندگان، واردکنندگان و صادرکنندگان با بخشنامه‌های لحظه‌ای، تصمیم‌های نادرست ارزی و فقدان درک درست از امر صادرات و واردات مواجه هستند؛ مسایلی که باعث ایجاد مانع در فعالیت اقتصادی می‌شود و بسیاری از بازارها را از دست بازرگانان ایرانی خارج می‌کند. برای اینکه فعالان اقتصادی بتوانند به‌رود به فضای کسب و کار و انجام سرمایه‌گذاری ترغیب شده و برای آن برنامه‌ریزی کنند، ثبات ارزی یکی از مسایل مهم و تعیین‌کننده است؛ به‌علاوه، عدم امکان پیش‌بینی وضعیت ارزی نیز می‌تواند امنیت سرمایه‌گذاران را تهدید کند. دولت موظف است از تمام امکانات خود استفاده



فرصت بی نظیر مستلزم عزمی جدی برای رفع محدودیت‌ها و موانع این صنعت است.

### به نظر شما نهادهای حمایتی، نظیر دولت، چگونه می‌توانند به پیشبرد اهداف فعالان این صنعت کمک کنند؟

حذف دلال‌ها و واسطه‌ها و رقابتی تر شدن بازار نیز با عرضه مستقیم محصولات کشاورزی می‌تواند بسیار راهگشا باشد. اگر بتوانیم بورس کالا را برای عرضه مستقیم این محصولات گسترش دهیم، می‌توانیم قدم موثری در حذف واسطه‌ها و دلال‌ها در این صنعت برداریم؛ ضمن اینکه دولت باید راهکارهایی جهت رفع موانع واردات محصولات که ناگزیر به واردات آن‌ها هستیم، تدبیر کند تا مشکلات تولیدکنندگان در این خصوص به حداقل برسد. اصلاح نظام بانکی، اصلاح قوانین تامین اجتماعی، اصلاح قوانین کار و اصلاح قوانین مالیاتی از ملزومات بسترسازی برای یک حرکت رو به رشد در حوزه تولید صنعت غذاست. کاهش سود بانکی برای تولیدکنندگان صنایع غذایی و کاهش مالیات عملکرد جهت صنایع غذایی و ایجاد صندوق بیمه برای واحدهای صنایع غذایی از نیازهای اساسی تولیدکنندگان در این صنعت است.

مبارزه با رانت و فساد، مبارزه با قاچاق مواد غذایی، رفع موانع و مشکلات بنگاه‌های صنعتی کوچک و شهرک‌های صنعتی، در نظر گرفتن تسهیلات و مشوق‌های لازم برای تولیدکنندگان، رفع مشکلات تامین مواد اولیه و دسترسی آسان و نیز حمایت از شرکت‌های دانش بنیان در این راستا می‌تواند شرایط را برای حضور موفق‌تر و پررنگ‌تر این صنعت در سال جهش تولید مهیا کند. برای اینکه فعالان اقتصادی بتوانند در خصوص ورود به فضای کسب و کار و انجام سرمایه‌گذاری ترغیب شده و برای آن برنامه‌ریزی کنند، ثبات ارزی یکی از مسایل مهم و تعیین کننده است. به علاوه، عدم امکان پیش‌بینی وضعیت ارزی نیز می‌تواند امنیت سرمایه‌گذاران را تهدید کند. در شرایط فعلی باید زمینه فعالیت بخش خصوصی را فراهم کرد؛ اما در کنار آن نیز باید از افشار ضعیف جامعه حمایتی مستقیم صورت گیرد.



سیاسی و اقتصادی جهانی را که به واسطه تکیه بر اقتصاد نفتی به وجود می‌آید، کاهش می‌دهد. ایران اگر بخواهد اهداف خود را در برنامه ششم توسعه پیگیری کند و به آن برسد، ناگزیر به گسترش روابط تجاری با کشورهای بیشتری است.

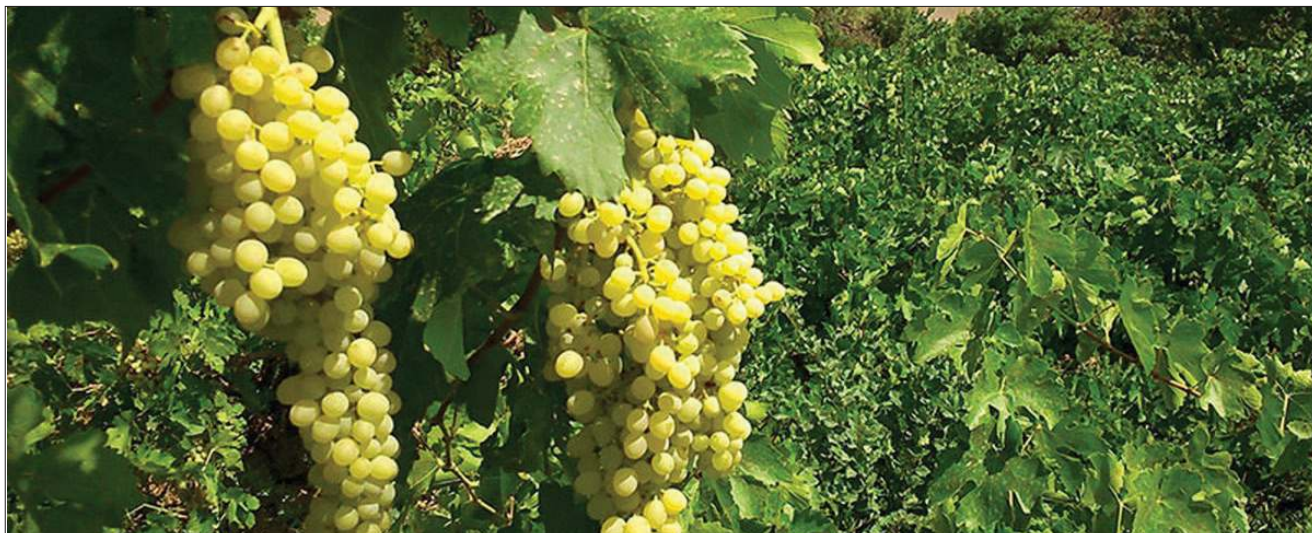
### جایگاه صنایع غذایی و آینده آن را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

در حالی که بسیاری از صنایع در حال حاضر در رکود نسبی به سر می‌برند، یکی از بخش‌هایی که امروز می‌توانیم به آن توجه ویژه داشته و برای تحقق فرمایشات رهبری از آن بیشترین استفاده را داشته باشیم، صنایع غذایی در ایران است، صناعی که سهم بالایی از گردش اقتصادی و تولید ناخالص ملی کشورمان را به خود اختصاص داده‌اند. این صنعت مهم و پیشرو نقش بسیار تعیین کننده‌ای در توسعه اقتصادی کشور، به ویژه در شرایط حساس و استراتژیک فعلی ایران، ایفا می‌کند؛ به این دلیل که توجه به این بخش از اقتصاد کشور علاوه بر تامین نیازهای داخلی و امنیت غذایی فرصتی برای ارزآوری با صادرات خواهد شد.

در حال حاضر حدود ۹۵ درصد مواد غذایی مورد نیاز کشور در داخل تولید می‌شود و هم‌اکنون به طور متوسط سالانه حدود ۱۳۰ میلیون تن مواد غذایی در کشور از سوی تولیدکنندگان داخلی تولید می‌شود. بر اساس پتانسیل‌های موجود، امکانات بالایی برای صادرات در اختیار داریم. بازار ۴۰۰ میلیون نفری اطراف ایران یکی از بهترین فرصت‌ها برای رونق صادرات غیرنفتی با استفاده از نیاز غذایی آن‌هاست. می‌توانیم با افزایش بهره‌وری و ایجاد کارخانه‌های صنایع تبدیلی و تکمیلی از این تقاضای بالقوه استفاده‌ای مناسب داشته باشیم. رسیدن به نرخ رشد سالانه ۲۲ درصدی صادرات غیرنفتی از اهداف اصلی برنامه ششم توسعه صادراتی نیز محسوب می‌شود؛ اما صنعت غذا به عنوان یکی از رشته‌های صادرات محور همچنان با چالش‌های بسیاری در این بخش روبروست. برای تحقق اهداف صادراتی پیش‌بینی شده، باید راهکارهای اساسی برای این بخش در نظر گرفت. با توجه به کاهش آهنگ رشد جمعیت و کاهش قدرت خرید مصرف‌کنندگان داخلی، ادامه رشد و توسعه این صنعت مستلزم حضور در بازارهای منطقه است.

پتانسیل و ظرفیت تولید بالا، تنوع اقلیمی و تولیدی، انحصار تولید در برخی محصولات و وجود مزیت نسبی در تولید برخی محصولات کشاورزی از مزیت‌های مهم ایران نسبت به بسیاری از کشورهای برای حضور در بازارهای جهانی است. استفاده از این

## بررسی شهرستان ممسنی



آمار سطح زیرکشت محصولات باغی شهرستان

نام محصول	سطح زیر کشت (هکتار)	تولید ماده خام (تن)	توضیحات
انگور	۸۰۰۰	۲۸۰۰۰	۲۰۰۰۰ غوره و ۱۰۰۰۰ انگور
مرکبات	۶۰۰	۹۰۰۰	
سیب	۴۰۰	۴۰۰۰	
گردو	۴۰۰	۶۰۰	
انار	۳۵۰	۲۵۰۰	
زیتون	۷۰	۱۵۰	۹۰ کنسروی و ۶۰ روغنی
گیاهان دارویی	۵۰	۵	

### لیست صنایع در بخش مستقل

ردیف	نام بهره‌بردار	نوع فعالیت	میزان تولید (تن)
۱	داریوش صادقی فلهلیانی	برنج کوبی	۱۲۰۰
۲	ایرج مرادی اردکانی	برنج کوبی	۲۰۰۰
۳	سید حمزه حسینی	برنج کوبی	۵۰۰
۴	علی شفیع	برنج کوبی	۱۰۰۰
۵	فاطمه موسوی	سردخانه	۱۵۰۰
۶	فریبرز امیری	آبغوره و شیره انگور	۱۶۰۰
۷	امین زمانلو	ماست - دوغ هم‌نزده لاکتیکی	۰
جمع			۷۸۰۰

### مقدمه



شهرستان ممسنی با مرکزیت شهر نورآباد با مساحت ۵۶۰۱ کیلومتر مربع ۴٫۶ درصد کل مساحت خاکی استان را به خود اختصاص داده است. این شهرستان در محدوده جغرافیایی حداقل ۵۰ درجه و ۳۵ دقیقه و حداکثر ۵۲ درجه و ۷ دقیقه طول شرقی و حداقل ۲۹ درجه و ۴۱ دقیقه و حداکثر ۳۰ درجه و ۲۷ دقیقه عرض شمالی قرار گرفته است. از شمال به استان کهگیلویه و بویراحمد و شهرستان رستم، از جنوب به استان‌های کهگیلویه و بویراحمد و بویراحمد و بویراحمد محدود می‌شود. بر اساس آخرین تقسیمات کشوری (۱۳۹۰) این شهرستان دارای چهار بخش (ماهور میلانی، دشمن زیاری، جاوید و مرکزی) و سه نقطه شهری (بابامنیر، نورآباد و خومه‌زار) و ۹ دهستان (ماهور، میشان، دشمن زیاری، بکش یک، بکش دو، جاوید ماهوری، جوزار و فلهلیان) است؛ همچنین این شهرستان دارای ۵۲۳ پارچه آبادی است که ۳۶۵ پارچه آبادی مسکونی و ۱۵۸ آبادی خالی از سکنه است. نورآباد ممسنی در شمال غربی استان واقع شده و ارتفاع آن از سطح دریا ۹۲۰ متر است.

### هواشناسی و اقلیم

**میزان بارندگی:** متوسط بارندگی در این شهرستان ۵۵۰ میلی‌متر است.

**دما:** شهرستان ممسنی از نظر اقلیمی شامل دو اقلیم گرم و خشک (محدوده‌ای از شهرستان که در مجاورت شهرستان گچساران، گناوه و نواحی ساحلی قرار دارد) و اقلیم معتدل (محدوده‌ای از شهرستان که در مجاورت شهرستان‌های کازرون و سپیدان قرار دارد) است.

لیست صنایع در بخش تشکل

ردیف	نام	سال تاسیس	متولی	حوزه فعالیت (شهر / استان)	میزان سرمایه ثبتی	تعداد اعضا
۱	شرکت تعاونی ذرت خشک‌کنی مرزبان	۱۳۸۷	جهاد کشاورزی	عالیوند	۲۳۴۰ م-ر	۶
۲	شرکت تعاونی ذرت خشک‌کنی حبیبی	۱۳۹۲	جهاد کشاورزی	شیراسپاری	۱۱۰۰۰ م-ر	۵
۳	کیان لبن	۱۳۹۳	جهاد کشاورزی	شیراسپاری	۴۲۰۰۰ م-ر	۸
۴	مهرداد خدامراد	۱۳۹۲	جهاد کشاورزی	مورکی	۱۷۳۰۰ م-ر	۵

شرح	ارزش تولید (میلیون ریال)	درصد	سهم		
			درصد	تعداد سهم	سرمایه
روستاها	۰	۰	۰	۰	۰
مستقل	۰	۴۰	۴۰	۹۱۸۰۰	۹۱۸
تشکل	۰	۶۰	۶۰	۱۳۷۷۰۰	۱۳۷۷
جمع	۰	۱۰۰	۱۰۰	۲۲۹۵۰۰	۲۲۹۵

پتانسیل‌ها

- تنوع بالا در تولید محصولات زراعی و باغی اعم از انگور، انار، زیتون، انجیر، بادام، مرکبات، سیب، انواع سبزی، صیفی جات و گیاهان دارویی؛
- تولیدات دامی شامل تولید عسل و فرآورده‌های دامی.
- **تنگناها:** عدم وجود سرمایه‌گذار و همچنین سرمایه لازم به‌منظور تاسیس کارگاه و کارخانه‌های مربوط به صنایع تبدیلی و تکمیلی در شهرستان.

نیازها

- اعطای تسهیلات کم‌بهره به‌منظور راه‌اندازی واحدهای صنایع تبدیلی، سردخانه و همچنین کارگاه‌های خانگی.

برندسازی محصولات تولیدی

- حمایت از تولیدکننده محصولات سالم و ارگانیک و کمک در زمینه دریافت کد محصول سالم و فراهم‌سازی بازار فروش؛
- تسهیل فرآیند دریافت مجوز برای راه‌اندازی واحدهای صنایع تبدیلی؛
- انجام آموزش‌های لازم برای روند تولید و افزایش کیفیت محصولات تولیدی.

وضعیت بازار محصولات تولیدی واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان



توانمندی‌های شهرستان در حوزه تولید محصولات خام کشاورزی

توانمندی‌ها: حضور نیروی کار فعال و تحصیل کرده در منطقه

ظرفیت‌ها

- سطح زیر کشت چشمگیر انگور در شهرستان؛
- بهره‌گیری از موقعیت جغرافیایی این شهرستان که از لحاظ بعد مسافت به استان کهگیلویه و بویراحمد، خوزستان و بوشهر نزدیک است و می‌تواند بازار هدف مناسبی برای محصولات تولیدی باشد.

توانمندی‌های موجود شهرستان در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی

ردیف	نام شرکت	مدیریت	نام محصول	ظرفیت سالانه تن	زیربنا مترمربع	اشتغال	محل طرح
۱	شرکت چاه چنار	وحید اکبری	آبغوره و شیره انگور	۸۰۰	۵۰۰	۱۱	اسکان عشایر
۲		داریوش صادق فهلیانی	برنج کوبی	۱۲۰۰	۴۷۵	۲	فهلپیان
۳		ایرج مرادی اردکانی	برنج کوبی	۲۰۰۰	۱۵۰۰	۴	باچگاه
۴		سیدحمزه حسینی	برنج کوبی	۵۰۰	۱۶۰	۱	بردنگان
۵		علی شفیع	برنج کوبی	۱۰۰۰	۳۲۰	۲	جوزار بکش
۶		فاطمه موسوی	انبار بالا و زیر صفر	۱۵۰۰	۲۰۰۰	۶	خومه زار
۷		شجاع امیری	آبغوره، شیره انگور و سرکه	۱۶۰۰	۲۰۰۰	۱۲	روینی
۸	کیان لبن پارس	سیدناصر حسینی	پنیر، دوغ، خامه و ماست	۱۰۴۵۰	۲۰۰۰	۲۸	شهرک صنعتی
۹	تعاونی ذرت خشک‌کنی مرزبان ۴۲۶ عالیوند	آقای عوض پور	ذرت خشک‌کنی	۱۸۰۰۰	۱۲۰۰	۸	علیوند
۱۰		ناصر حبیبی	ذرت خشک‌کنی	۱۵۰۰۰	۲۰۵۰	۱۰	شیراسپاری
۱۱		مهرداد افتخاری	اسانس گیاهی	۲	۹۷۰	۱۰	مورکی
۱۲		عبداله محمدی	برنج کوبی			۲	

**چشم‌انداز، اهداف و ماموریت عوامل مدیریتی در شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی و جلوگیری از خام‌فروشی محصولات کشاورزی**

- تخصیص اعتبار لازم جهت تاسیس صنایع تبدیلی در زمینه انگور، به‌ویژه در بخش دشمن زیاری؛
- برندسازی محصولات تولیدی، به‌خصوص در زمینه تولید محصولات ارگانیک؛
- ارتقای آموزش در جهت کاهش درصد ضایعات و تولید محصولات با کیفیت مناسب.



**داخلی:** بازارهای هدف محصولات تولیدی شهرستان شامل خود شهرستان، سطح استان و سایر استان‌های کشور است.  
**خارجی (صادراتی):** در این زمینه فعالیت خاصی صورت نگرفته است.

**اولویت، طرح‌ها و زمینه‌های سرمایه‌گذاری در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان (قابلیت‌های شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی)**

- تاسیس کارخانه و صنایع تبدیلی در زمینه محصول انگور با توجه به سطح زیر کشت بالای این محصول و همچنین ضایعات بالای آن حین برداشت در منطقه دشمن زیاری؛
- ایجاد سردخانه در شهرستان با توجه به پتانسیل تولید محصولات زراعی و باغی.

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

- عدم وجود سرمایه‌گذار و همچنین سرمایه لازم جهت تاسیس کارخانه‌ها و سردخانه در شهرستان؛
- نابسامانی در قیمت خرید، فروش و بازار هدف محصولات کشاورزی، به‌خصوص در حوزه گیاهان دارویی.

## عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

(سه ماهه سوم ۱۴۰۰)

- ۰۱** برگزاری جلسه شرکت شهرک‌ها در خصوص بهینه‌سازی مصرف انرژی (۱۴۰۰/۷/۴)؛
- ۰۲** اقدام و پیگیری با همکاری معاونت غذا و دارو به منظور رفع مشکل صدور کد IRC واحدهای تولیدی ضد عفونی کننده (۱۴۰۰/۷/۱۹)؛
- ۰۳** برگزاری جلسه درباره تبصره ۶ قانون بودجه سال ۹۹ (مواد آلاینده) و سقف تسهیلات به منظور برطرف کردن آلاینده‌های آلاینده (۱۴۰۰/۷/۲۸)؛
- ۰۴** برگزاری جلسه در محل انجمن با واحدهای تولیدی نوشیدنی در خصوص بررسی پیش نویس استاندارد نوشیدنی (۱۴۰۰/۸/۳) و (۱۴۰۰/۸/۱۵)؛
- ۰۵** با توجه به مشکلات پیش آمده به منظور چاپ اتیکت جدید برای واحدهای تولیدی مبنی بر تغییر سایز علامت استاندارد بر روی برچسب‌های تولیدات و تشکیل جلساتی با مسوولان امر، مشکل پیش آمده طی نامه شماره ۹۶۸۳۶ مورخ ۱۴۰۰/۴/۱۶ سازمان استاندارد برطرف شد؛
- ۰۶** برگزاری جلسه انجمن صنفی کارفرمایی با مدیریت اداره نظارت بر مواد غذایی و جامعه مسوولان فنی در راستای ارتقای سطح تعاملات فی مابین انجمن صنفی کارفرمایی، اتاق بازرگانی، اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی و جامعه مسوولان فنی (۱۴۰۰/۸/۲۶)؛
- ۰۷** برگزاری جلسه همکاری با شرکت‌های دانش بنیان در خصوص تولید ماشین آلات اسپتیک رب گوجه (۱۴۰۰/۹/۱)؛
- ۰۸** برگزاری جلسه شورای گفت و گوی دولت در خصوص خروجی آب و فاضلاب (۱۴۰۰/۹/۲)؛
- ۰۹** برگزاری جلسه تجدیدنظر استاندارد سس کچاپ در محل دفتر انجمن (۱۴۰۰/۹/۲)؛
- ۱۰** برگزاری جلسه و شرکت در کمیسیون صنعت رونق تولید در خصوص قطعی برق (۱۴۰۰/۹/۲)؛
- ۱۱** برگزاری جلسه بررسی شیوه بازرسی فنی معیارهای مصرف انرژی (۱۴۰۰/۹/۳)؛
- ۱۲** برگزاری جلسه کمیسیون فنی تدوین استاندارد نوشیدنی بر پایه آب طعم‌دار (۱۴۰۰/۹/۳)؛
- ۱۳** برگزاری جلسه در محل سازمان جهاد کشاورزی در خصوص کاهش مدت زمان صدور مجوزهای اقتصادی، مشکلات واحدهای حومه شهر، طرح‌های کوچک مقیاس و نحوه واگذاری اراضی شهرک‌های صنعتی (۱۴۰۰/۹/۹)؛
- ۱۴** شرکت نماینده انجمن در کمیسیون ماده ۴۲ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد به منظور طرح و بررسی پرونده‌های ارایه شده.





فیبرهای ویژه

صنایع غذایی

## خبر جهانی

### هشدار برنامه جهانی غذا:

#### «تغییرات اقلیمی باعث افزایش آمار گرسنگی می‌شود»

برنامه جهانی غذا سازمان ملل متحد (WFP) در روز جهانی غذا هشدار داد اگر اقدامات فوری جهانی برای کمک به جوامع برای سازگاری با تغییرات اقلیمی نادرده گرفته شود، جهان با افزایش چشمگیر آمار گرسنگی ناشی از بحران اقلیمی مواجه می‌شود. دیوید بیزلی، مدیر اجرایی برنامه جهانی غذا گفت: «جهان برای افزایش بی‌سابقه گرسنگی آماده نیست؛ ما باید در برنامه‌هایی سرمایه‌گذاری کنیم که به جوامع آسیب‌پذیر کمک کند تا با تغییرات آب‌وهوایی سازگار شوند. بحران‌های

اقلیمی باعث افزایش بحران غذایی می‌شود.» برنامه جهانی غذا بر اساس شعار امسال روز جهانی غذا «اقدامات ما، آینده ماست-تولید بهتر، تغذیه بهتر، محیط‌زیست بهتر و زندگی بهتر» از رهبران جهان می‌خواهد ارتباط نزدیک بین گرسنگی و بحران اقلیمی را به رسمیت بشناسند و تلاش‌های خود را برای مقابله با تغییرات آب‌وهوایی، در آستانه نشست کاپ ۲۶ مضاعف کنند.

سایت برنامه جهانی غذا - ۱۱۶ اکتبر ۲۰۲۱



## خبر جهانی

### رشد ۱۷ درصدی بازار جهانی غذای حلال

شرکت کنندگان در نشست اتاق بازرگانی صنایع و کشاورزی اسلامی که با حضور ۱۹ کشور جهان در مکه مکرمه برگزار شد، اعلام کردند که نرخ رشد بازار غذای حلال در جهان ۱۷ درصد افزایش یافته است. نایب‌رئیس اتحادیه اتاق‌های بازرگانی و صنایع عربستان سعودی و رئیس هیات‌مدیره اتاق مکه مکرمه، اعلام کرد که نرخ رشد بازار غذای حلال در جهان ۱۷ درصد افزایش یافته است. او افزود: از آن جایی که مجموع هزینه‌های سالانه بخش‌های حلال در سال ۲۰۲۰ حدود ۴/۶ تریلیون دلار تخمین زده می‌شود، انتظار می‌رود نرخ رشد مصرف غذای حلال به میزان زیادی در سال جاری افزایش یابد. کعکی خاطر نشان کرد: بازار غذای حلال بیشترین رشد در سبد غذایی جهانی را داشته است. او تصریح کرد: گزارش غذای حلال در ۲۰۲۰ تایید کرده است که بازار غذای حلال، نرخ رشد سالانه مرکب، ارزش، حجم، تولید، مصرف، فروش، درآمد، قیمت‌های بازار و هزینه‌های تولید را در نظر گرفته است. اشرف الطنبولی، مدیر طرح حلال اتاق اسلامی، به افزایش تقاضا برای محصولات حلال و افزایش تعداد مصرف‌کنندگان اشاره کرد؛ اما در عین حال نسبت به تلاش برخی شرکت‌ها برای سوءاستفاده از شعار حلال به منظور ترویج محصولات خود در کشورهای اسلامی هشدار داد؛ و به‌ویژه در نبود چتر واحدی که شامل ارگان‌ها و سازمان‌های جهانی متخصص در حلال باشد.

پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی - آذر ۱۴۰۰

## خبر جهانی

### راهکارهای مقابله با بحران کمبود غذا چیست؟

سازمان خواروبار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در بیانیه‌ای افزایش سالانه قیمت مواد غذایی را در آستانه ۳۱/۳ درصد رکوردشکنی اعلام کرد. این شاخص که تغییرات ماهانه قیمت‌های جهانی محصولات غذایی اساسی را اندازه‌گیری می‌کند، در حال شکستن رکورد ثبت شده در ۲۰۱۱ است.

علی‌کیانی‌راد، رئیس موسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی وزارت جهاد کشاورزی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران جوان، با تأکید بر اینکه نمودار آرایه شده شاخص قیمت با پایه ۲۰۱۴ و ۲۰۱۶ است، بیان کرد: بیشترین افزایش قیمت، ناشی از شیوع بیماری کرونا بود و شاخص مواد غذایی از اواسط سال ۲۰۲۰ که شاخص کمتر از ۱۰۰ واحد بود به حدود ۱۳۰ رسیده است؛ یعنی حدود ۳۵ درصد رشد بیشترین مواد غذایی برای روغن بوده و مابقی محصولات با شیب ثابتی افزایش پیدا کرده‌اند. بعد از ایجاد محدودیت‌های تجاری و افزایش ذخیره‌سازی در کشورها، مدتی زمان لازم است تا به شرایط عادی گذشته بازگردیم. این افزایش قیمت که دلایل مختلفی دارد، از افزایش مصرف ناشی از پاندمی کرونا تا کاهش تولید ناشی از کم‌آبی؛ کاهش تولید و افزایش تقاضا در نهایت افزایش قیمت را به همراه خواهد داشت.

پایگاه اطلاع‌رسانی کشاورزی ایران (اگنا) - آذر ۱۴۰۰

## خبر ملی

### ثبات قیمت گوشت گوسفندی در دو ماه اخیر

بنابراین با توجه به شرایطی که وجود دارد، برای بازار گوشت در ماه‌های آینده نگرانی نداریم.

او قیمت هر کیلوگرم شقه بره ماده را حدود ۱۰۷ هزار تومان برای عرضه به مغازه‌دار عنوان کرد و افزود: عرضه به مشتری حدود ۱۱۰ تا ۱۱۵ هزار تومان است؛ همچنین قیمت شقه بره نر (شیشک) عرضه به مغازه‌دار ۱۱۵ تا ۱۲۰ هزار تومان و عرضه به مشتری ۱۳۰ تا ۱۳۵ هزار تومان است.



عرضه مرغ منجمد، مرغ گرم و تخم مرغ در بازار ادامه داد: عرضه گسترده محصولات، بخش اعظمی از نیاز پروتئینی مردم را تامین و به مدیریت مصرف گوشت کمک می‌کند؛

رییس اتحادیه گوشت گوسفندی با اشاره به اینکه قیمت این نوع گوشت در دو ماه اخیر تقریباً ثابت بوده و افزایش قیمتی در این زمینه نداشته‌ام، گفت: عرضه دام، شرایط مطلوبی دارد و منجر به این شده که بازار التهابی را تجربه نکند. ملکی درباره اینکه پیش‌بینی می‌کنیم طی هفته‌های آینده وضعیت بازار چگونه خواهد بود، بیان کرد: بازار گوشت قرمز کم‌رونق است و خریدار زیادی ندارد. مردم ابتدای هر ماه مقداری خرید انجام داده و بعد از آن دوره اتفاق خاصی در بازار نمی‌افتد. ملکی با اشاره به افزایش

کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - آذر ۱۴۰۰

## خبر ملی

### تولید رب گوجه ۲/۵ برابر نیاز کشور است



دبیر کل اتحادیه بنکساران مواد غذایی علت افزایش قیمت رب گوجه‌فرونی را صادرات عنوان کرد و افزود: هر قوطی ۸۰۰ گرمی رب گوجه، فروردین امسال ۲۲ هزار تومان، ۲۰ شهریور ۳۰ هزار تومان و اول آبان ۳۵ هزار تومان عرضه می‌شد. او گفت: صیفی‌کاران افزایش قیمت کود، بذر، حقوق کارگر و حتی

هزینه‌های حمل‌ونقل را علت افزایش ۵۹ درصدی عنوان کردند؛ ضمن اینکه صنایع بسته‌بندی، مثل قیمت قوطی، پلاستیک، کارتن و کرایه حمل‌ونقل نیز با افزایش قیمت مواجه بود. قاسمعلی حسنی با بیان اینکه در کشور هیچ کمبودی در تولید رب گوجه نداریم، افزود: افزایش قیمت، ناشی از کمبود نیست؛ بلکه تولید ما در زمینه رب گوجه دو و نیم برابر مصرف است. او با بیان اینکه بخش عمده رب تولیدی به دلیل ارزآوری به روسیه و دیگر کشورهای متقاضی صادر می‌شود، اظهار کرد: رب‌های صادراتی از غلظت بالایی برخوردارند که به صورت بشکه‌های ۲۲۰ کیلویی است و در کشورهای مقصد، به رب‌های مدنظر تبدیل می‌شود. حسنی افزود: اگر مسوولان به بخش کشاورزی توجه بیشتری کنند، می‌توانیم در سال‌های آینده به یکی از قطب‌های تولید محصولات کشاورزی در خاورمیانه تبدیل شویم.

کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - آبان ۱۴۰۰

## خبر ملی

### تخم مرغ وارداتی با ارز ترجیحی نهایتاً هفت هزار تومان می‌شود



ناصر نبی‌پور، رییس هیات‌مدیره اتحادیه مرغ تخم‌گذار استان تهران با اشاره به اینکه قیمت هر کیلوگرم تخم‌مرغ درب مرغداری بین ۱۶ هزار تا ۱۷ هزار و ۵۰۰ تومان است، گفت: در حال حاضر قیمت تخم‌مرغ حدوداً ۲۵ درصد کمتر از نرخ مصوب آن (۱۸ هزار و ۳۰۰ تومان در هر کیلوگرم) است. او دلیل این اتفاق را واردات تخم‌مرغ و

افزایش تولید این محصول اعلام کرد و افزود: به‌رغم افت قیمت تخم‌مرغ به زیر نرخ مصوب، واردات آن متوقف نشده و در نهایت نیز خسارت این کار به تولیدکننده وارد می‌شود. این فعال بخش خصوصی اضافه کرد: دولت، تخم‌مرغ را با ارز ۴۲۰۰ تومانی وارد می‌کند که قیمت آن بین شش تا هفت هزار تومان تمام می‌شود؛ اما آن را در بازار حداقل بین ۱۷ تا ۱۸ هزار تومان در هر کیلوگرم عرضه می‌کنند. او از سیاست‌های اتخاذ شده در این حوزه انتقاد کرد و گفت: این اقدامات تولید را دچار مشکل می‌کند.

پایگاه خبری کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - آذر ۱۴۰۰



خبر استانی

### عطر خوش قهوه و طعم شیرین خرما در نمایشگاه‌های بین‌المللی فارس

چهارمین نمایشگاه بین‌المللی و تخصصی خرما، فرآوری و صنایع وابسته به همراه پنجمین نمایشگاه تخصصی قهوه، دمنوش و صنایع وابسته با حضور جمعی از مسوولان کشوری و استانی و با رعایت کامل دستورالعمل‌های بهداشتی، الزامات سلامت محیط و فاصله‌گذاری اجتماعی در مقابله با شیوع ویروس کرونا روز چهارشنبه ۵ آبان‌ماه ۱۴۰۰ در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی استان فارس شروع به کار کرد. سید محمود موسوی، مدیرعامل شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی فارس، در آیین گشایش این نمایشگاه گفت: نقش نمایشگاه‌های بین‌المللی در معرفی افتخارات و تولیدات کشور، به‌خصوص در استان پهناور فارس، پررنگ، حایز اهمیت و خوشبختانه در سطح ملی مطرح و مایه افتخار است. از جمله ابداعات خاص شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی فارس می‌توان به نمایشگاه تخصصی خرما و نمایشگاه تخصصی قهوه اشاره کرد که از سال ۱۳۹۶ با استقبال فراوان و به‌صورت تخصصی سالانه به اجرا گذاشته شده است. موسوی افزود: سالن حافظ شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی فارس به مساحت شش هزار مترمربع به پنجمین نمایشگاه تخصصی قهوه، دمنوش و صنایع وابسته اختصاص داده شده است و ۵۰ شرکت، برند مطرح و تولیدکننده فعال در عرصه قهوه در این نمایشگاه حضور دارند.

خانه صنعت، معدن و تجارت استان فارس - آبان ۱۴۰۰

خبر استانی

### برگزاری دومین رویداد خلاق کارآفرینی با محوریت صنایع تبدیلی در شیراز

مدیرکل کمیته امداد فارس در جمع خبرنگاران، از برگزاری دومین رویداد خلاق کارآفرینی ویژه مددجویان تحت حمایت کمیته امداد با همکاری فن بازار منطقه‌ای خبر داد. محمد بذرافشان افزود: واژه‌هایی از جمله استارت‌آپ، استارت‌آپ ویکند، صندوق‌های سرمایه‌گذاری و... در این چند سال به ادبیات حوزه کارآفرینی ورود و امروزه بخش عمده‌ای از فعالیت‌های حوزه کسب‌وکار را به خود اختصاص داده و مزایای فراوانی برای کشور نیز داشته است. او با بیان اینکه کشور دارای جمعیتی از جوانان تحصیل کرده است که با مشکل بیکاری و کمبود منابع اقتصادی مواجه‌اند، اضافه کرد: با سرمایه‌گذاری در حوزه‌های دانش‌بنیان و استارت‌آپ‌ها می‌توان با استفاده از ظرفیت نیروهای جوان تحصیل کرده در راستای توسعه جامعه و حل برخی مشکلات اقتصادی گام برداشت. مدیرکل امداد فارس یادآور شد: دومین رویداد خلاق کارآفرینی با محوریت صنایع تبدیلی، کشاورزی و صنایع غذایی از ۱۸ آذرماه و به‌صورت نیمه‌حضور در شش اداره کمیته امداد شهرستان شیراز آغاز شد و تا پایان دی‌ماه ادامه داشت. علاقه‌مندان ایده‌های خود را در این بازه زمانی به اداره مربوط تحویل دادند. اختتامیه این رویداد اول بهمن ماه برگزار شد.

خبرگزاری فارس - آذر ۱۴۰۰

خبر استانی

### تولید قرص‌های مکمل غذایی با استفاده از فناوری ریزجلبک‌ها

و رنگ‌سازی صنایع آرایشی و بهداشتی، آب و فاضلاب، کشاورزی و زراعت و باغداری کاربرد دارد. او با بیان اینکه نیاز عمده به یک کود یا مکمل با استفاده از فناوری بومی قابل‌تامین است، ادامه داد: این موضوع نیازمند تغییر نگرش در تولیدات و بازار مصرف است و بازاریابی مناسب و استفاده از محصولات سلامت‌محور، غذای سالم و حذف کودهای شیمیایی، مهم‌ترین لازمه برای رونق تولید، صادرات و توسعه فناوری محصولات ایران ساخت است.

خبرگزاری آنا - مهر ۱۴۰۰

یک شرکت دانش‌بنیان با بهره‌گیری از فناوری ریزجلبک‌ها، کرم‌های آرایشی و بهداشتی و قرص‌های مکمل غذایی تولید کرد.

حمید دنیائی داریان، مدیرعامل یک شرکت دانش‌بنیان، درباره مهم‌ترین محصول دانش‌بنیان ایران ساخت در حوزه ریزجلبک‌ها، کاربرد و اهمیت آن گفت: جلبک اسپرولینا و کرلا در بسیاری از صنایع با علوم و فناوری‌های گوناگون، مانند صنایع غذایی و مکمل‌های غذایی انسانی و غیرانسانی مثل دام، طیور، آبزیان



## تقویم مناسبت‌های غذایی - زمستان ۱۴۰۰



۱۶ دی

روز جهانی  
چای داغ

۱۴ دی

روز ملی  
تغذیه و سلامتی

۹ دی

روز جهانی  
جوش شیرین

۳ دی

روز جهانی  
شیر برنج

۲۹ دی

روز جهانی  
پاپ کورن

۲۱ دی

روز جهانی  
شیر

۱۹ دی

روز جهانی  
زردآلو

۱۶ دی

روز جهانی  
لوبیا

۷ اسفند

روز جهانی  
پسته

۲۷ بهمن

روز جهانی  
بادام

۴ بهمن

روز جهانی  
کره بادام زمینی

۳۰ دی

روز جهانی  
دوستداران پنیر

۱۷ اسفند

روز جهانی  
بادام زمینی

۱۶ اسفند

روز جهانی  
غلات صبحانه

۱۵ اسفند

روز جهانی  
غذای منجمد

۱۰ اسفند

روز جهانی  
کمپوت میوه

### روز جهانی شیربرنج (۱۴۰۰/۱۰/۰۳)

از نظر طب سنتی، شیر برنج غذای مفیدی به شمار می‌رود. از مهم‌ترین دلایل خوردن شیر برنج می‌توان به افزایش طول عمر و مفید بودن برای پوست، درخشندگی، سفیدی و صافی پوست اشاره کرد. شیر یکی از بهترین مواد غذایی است و در سلامتی انسان نقش بسیار مهمی دارد و مصرف روزانه آن برای تمامی سنین توصیه می‌شود؛ پس چه بهتر که همراه با برنج که غذایی مفید است، سرو شود. مصرف شیر در افراد گرم مزاج مانع غلبه خون، محرک نیروی جنسی، اشتها آور و چاق کننده است؛ البته مصرف خود شیر به تنهایی برای کسانی که دارای مزاج سرد هستند، زیاد توصیه نمی‌شود؛ ولی اگر همراه با برنج مصرف شود، مفید است. افراد دارای مزاج خشک هم می‌توانند از شیربرنج استفاده کنند؛ چون هم رطوبت‌رسان ملایم برای بدن است و هم باعث طول عمر در افراد می‌شود؛ همچنین چاق کننده بوده و برای افراد لاغر بسیار خوب است؛ چون مصرف مداوم آن باعث چاقی می‌شود. اگر شیربرنج همراه با شیره انگور مصرف شود، تاثیر بسزایی خواهد داشت و کلسیم بدن را نیز تامین می‌کند. شیر موجود در شیربرنج خواص بی نظیری برای بدن دارد و حاوی مقادیر بسیار زیادی پروتئین با کیفیت است که برای رشد و ترمیم بافت‌ها بسیار مناسب است. مقدار پروتئین موجود در برنج اگرچه جزو پروتئین‌های کامل محسوب نمی‌شود، اما در کنار شیر می‌تواند نیاز بدن را تامین کند.



### روز جهانی جوش شیرین (۱۴۰۰/۱۰/۰۹)

جوش شیرین که به نام بی کربنات سدیم یا هیدروژن کربنات سدیم نیز شناخته می‌شود، معمولاً در پخت مواد غذایی مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد و تقریباً در هر خانه‌ای نیز یافت می‌شود. این ترکیب شیمیایی بدون بو بوده و دارای طعم تقریباً شور است. جوش شیرین کاربردهای مختلفی در آشپزی و مصارف دارویی دارد؛ همچنین این ترکیب شیمیایی یک درمان خانگی موثر برای بهبود سرماخوردگی و آنفولانزا و از بین بردن پلاک‌های دندان است. بی کربنات سدیم یک منبع خوب سدیم است که به جلوگیری از عفونت مثانه و سنگ کلیه بسیار کمک می‌کند. جوش شیرین دارای خواص ضد میکروبی بوده و ممکن است در صورت استفاده به صورت موضعی، از بدن و پاها در برابر عفونت‌ها محافظت کند. جوش شیرین، کاربردهای بسیار زیادی در صنعت و استفاده در منزل به عنوان ضد عفونی کننده و سفید کننده دارد. جوش شیرین یک پودر قلیایی ملایم است که هنگام مخلوط شدن با آب، کمی PH را افزایش می‌دهد؛ همچنین یک ضد عفونی کننده ملایم است که از رشد باکتری‌ها جلوگیری می‌کند. این ترکیب شیمیایی دارای فواید زیادی برای بدن است؛ اما در صورت مصرف بیش از اندازه، ممکن است باعث بروز عوارض جانبی در فرد شود. هنگام مصرف محصولات حاوی جوش شیرین باید مراقب باشید. توصیه می‌شود، در صورت ابتلا به فشار خون و بیماری‌های کلیوی و همچنین داشتن شرایطی همچون بارداری یا شیردهی با پزشک خود مشورت کنید.



### روز ملی تغذیه و سلامتی (۱۴۰۰/۱۰/۱۴)

در دوره باستان، ایرانیان توجه ویژه‌ای به محیط زیست و بهداشت غذا داشتند و بر اساس باورهای خود جشن‌های بسیار برپا می‌کردند. یکی از این جشن‌ها سیرسور یا جشن سیر بود. این جشن روز چهاردهم دی ماه برپا می‌شد. در این روز مردم خوراک‌های ویژه‌ای می‌پختند و در این خوراک‌ها سیر و بعضی سبزی‌های دیگر را قرار می‌دادند و از خوردن چربی دوری می‌جستند. ایرانیان بر این باور بودند که سیر موجب دوری از شر و بیماری می‌شود. به همین مناسبت ۱۴ دی ماه در تقویم «روز ملی سلامتی و تغذیه» نام‌گذاری شده است. امروزه با توجه به تغییر سبک زندگی، عوامل خطرزایی چون کم تحرکی، رژیم غذایی ناسالم، مصرف سیگار و همچنین فشارخون، زندگی ایرانیان را مورد تهدید قرار می‌دهد. هدف از نام‌گذاری این روز، تلاش برای کاهش مصرف نمک و روغن، اصلاح الگوی مصرف مواد غذایی، استفاده از مواد غذایی طبیعی، میوه‌ها، سبزی‌ها و کاهش مصرف فست‌فودها در الگوی غذایی ایرانیان بوده است. تعادل، تنوع و تناسب در مصرف مواد غذایی، حفظ و کنترل وزن مطلوب، پیاده‌روی روزانه، افزایش فیبر دریافتی، مصرف روزانه دو تا سه واحد شیر، ماست و پنیر کم چرب، کاهش مصرف چربی، حذف روغن جامد و نیمه جامد، استفاده بیشتر از گوشت سفید به جای قرمز و محدود کردن مصرف سوسیس و کالباس که خطر سرطان‌زایی دارند از مهم‌ترین راهکارها در شکل‌گیری الگوی تغذیه سالم و افزایش سطح سلامت در کشور است.



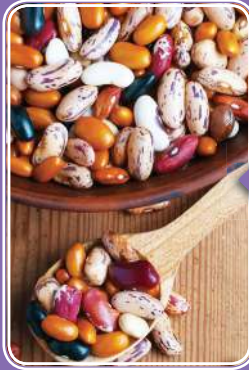
### روز جهانی چای داغ (۱۴۰۰/۱۰/۱۶)

۱۶ دی روز جهانی چای داغ است. چای معمولی نه! چای داغ، گفنتی است؛ این مدل چای آن قدر مهم است که علاوه بر روز جهانی چای، این روز را هم به آن اضافه کرده‌اند. بهترین راه برای پایین آوردن دمای بدن در روزهای گرم، نوشیدن یک فنجان چای داغ است. چای داغ تعریق را بالا می‌برد و دمای بدن را زودتر پایین می‌آورد. احتمالاً شما هم وقتی از شدت گرمای هوا خیس عرق بوده‌اید از افراد مسن‌تر این توصیه را شنیده‌اید که به جای یک لیوان آب یخ، یک لیوان چای داغ بنوشید. اکنون متخصصان هم این باور سنتی را تایید کرده و معتقدند که برای مقابله با تعریق بالای بدن در روزهای گرم تابستان به جای نوشیدن خنک، یک لیوان چای داغ بنوشید. نوشیدن یک فنجان چای داغ دمای مرکزی بدن را بالا می‌برد و این وضعیت کمک می‌کند که بدن با سرعت بیشتری عرق کند و پوست زودتر خنک شود. دهان و قسمت فوقانی سیستم گوارشی بدن انسان به میزان دمای نوشیدنی‌ها واکنش نشان داده و به مغز پیام می‌رساند که چه میزان عرق تولید کند. عرق از روی بدن به سرعت تبخیر می‌شود و هنگامی که تبخیر صورت گیرد، دمای بدن کاهش یافته و خنک‌تر می‌شود. از طرفی نوشیدن چای داغ، مخاط گوارشی، به ویژه مخاط مری را آماده پذیرش مواد سرطان‌زا می‌کند و به همین علت در کشورهایی که عادت به مصرف چای داغ دارند، میزان ابتلا به این سرطان بیشتر است.



### روز جهانی لوبیا (۱۴۰۰/۱۰/۱۶)

لوبیا برای سلامتی مفید است و گزینه‌ای سالم برای بیماران مبتلا به آسم و دیابت محسوب می‌شود و به تقویت سیستم ایمنی کمک می‌کند. یک منبع عالی از ویتامین‌ها، مواد معدنی، پروتئین، فیبر غذایی و آهن است و حاوی آنتی‌اکسیدان‌هایی است که برای سلامت مفید است. لوبیا قرمز به دلیل داشتن منیزیم، باعث کاهش بیماری آسم می‌شود. مصرف لوبیا به‌طور مرتب، برای مو و پوست مناسب است و از عملکرد مناسب سیستم عصبی و مغز، حمایت می‌کند. لوبیاها غنی از پروتئین هستند. گرچه کیفیت غذایی پروتئین لوبیا به‌طور کلی کمتر از پروتئین حیوانی است، اما لوبیا جایگزین مقرون‌به‌صرفه‌ای برای بسیاری از مردم است. در واقع، لوبیا یکی از غنی‌ترین منابع گیاهی پروتئین است که گاهی اوقات به‌عنوان «گوشت فقیر» نامیده می‌شود. پروتئینی که به مقدار زیاد در لوبیای قرمز وجود دارد، فازولین است که در برخی افراد ممکن است واکنش‌های آلرژیک ایجاد کند. لوبیا همچنین حاوی پروتئین‌های دیگری مانند لکترین‌ها و مهارکننده‌های پروتئاز است. لوبیا قرمز سرشار از فیبر است. می‌دانید که اگر غذای سرشار از فیبر مصرف کنید، به مدت طولانی‌تری سیر می‌مانید. لوبیا قرمز از چربی کمی برخوردار بوده و یک وعده غذایی عالی است. مصرف بیش از اندازه لوبیا می‌تواند به گاز، اسهال و مسدودشدن روده‌ها منجر شود. اگرچه آهن در لوبیا سودمند است، اما مصرف بیش از اندازه آن می‌تواند منجر به آسیب مغزی شود.



### روز جهانی زردآلو (۱۴۰۰/۱۰/۱۹)



زردآلو با نام علمی «پرونوس آرمینیکا» میوه‌ای مقوی از خانواده گل‌سرخیان است. فواید زردآلو برای سلامتی را می‌توان حاصل تراکم بالای مواد مغذی در آن دانست. دانه‌های زردآلو دارای ترکیبی تحت عنوان B۱۷ است که به بهبود سرطان کمک می‌کند. زردآلو حاوی مقدار زیادی پکتین، نوعی فیبر محلول است که به درمان بیبوست کمک می‌کند. خوردن این میوه اغلب به بیماران که از سندروم روده تحریک‌پذیر و بیبوست رنج می‌برند، توصیه می‌شود. تراکم این فیبرها در مدفوع، تخلیه روده را آسان‌تر می‌کند. این فیبرها از طریق فعال‌سازی لوله گوارشی در دستگاه گوارشی، حرکات روده را تنظیم می‌کنند. بالا بودن میزان فیبر موجود در زردآلو، در سلامت روده بزرگ هم نقش مهمی ایفا می‌کند. مواد غذایی چون زردآلو که سرشار از ویتامین C، A، کاروتنوئیدها و بتاکاروتن هستند، می‌توانند خطر ابتلا به بیماری‌های چشمی را کاهش دهند. تاثیر رادیکال‌های آزاد بر تحلیل‌لای قوای چشم، گاهی ممکن است منجر به آب‌مروارید شود؛ همچنین ممکن است مانع رسیدن خون به چشم‌ها شود و بیماری تباهی لکه زرد را ایجاد کند. سطح بالای بتاکاروتن، جریان خون به چشم‌ها را بهبود می‌بخشد و از بیماری تباهی لکه زرد که مربوط به سن می‌شود، جلوگیری می‌کند. زردآلو خشک یا برگه زردآلو حاوی مقداری سولفیت است. سولفیت می‌تواند تاثیرات جدی بر سلامتی بگذارد؛ از جمله حمله‌های آسمی را تحریک کند؛ بنابراین افرادی که به سولفیت حساسیت دارند، باید از مصرف زردآلو خشک پرهیز کنند.

### روز جهانی شیر (۱۴۰۰/۱۰/۲۱)

روز جهانی شیر از سال ۲۰۰۱ در اول ماه ژوئن جشن گرفته می‌شود. این روز جهانی از ایالات متحده شروع شده است و سازمان کشاورزی و غذا به‌طور مشخص مسوول ایجاد چنین روزی است. این روز با هدف تمرکز مستقیم بر صنعت شیر و عمومی کردن فعالیت‌های مختلف مرتبط با آن ایجاد شده است. قبل از اینکه این روز در سال ۲۰۰۱ نام‌گذاری شود، بعضی از ایالت‌ها خودشان روز جهانی شیر را جشن می‌گرفتند؛ بدون اینکه روز رسمی برای آن وجود داشته باشد. علت نام‌گذاری این روز، آشنایی افراد با فواید شیر و محصولات لبنی بود که به‌طور فعال در سراسر جهان استفاده می‌شود. شیر تقریباً ۸۷ درصد آب و پس از آن، قندی به نام لاکتوز، پروتئین و چربی تشکیل می‌شود. جالب است بدانید که اگر به شیر مقدار کمی نمک اضافه کنید، تازه‌تر می‌شود. ریختن مقدار کمی نمک یا جوش شیرین داخل شیر هنگام باز کردنش، باعث می‌شود به مدت یک هفته بعد از تاریخ انقضا هم تازه باقی بماند. مواد فعال موجود در شیر باعث سالم نگه داشتن آن می‌شوند و از خراب شدن سریع آن جلوگیری می‌کنند. هیچ نوع سبزیجات، حبوبات و کربوهیدراتی به اندازه شیر حاوی آمینواسیدهای بالاییست که بتواند نیاز بدن به پروتئین‌ها را تأمین کند. شیر تنها ماده غذایی است که می‌توان فقط آن را مصرف کرد و زنده ماند. پروتئین موجود در شیر گاو، نقش مهمی در تحریک دیابت نوع یک دارد.



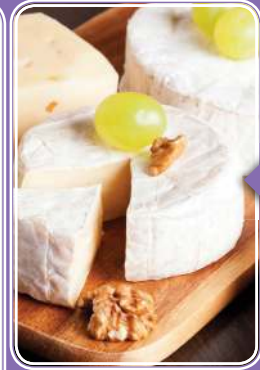
### روز جهانی پاپ کورن (۱۴۰۰/۱۰/۲۹)



تاریخچه روز جهانی پاپ کورن به تاریخ خود پاپ کورن بازمی‌گردد. در زمان‌های قدیم، ذرت به آن صورت که ما این روزها در شکل‌ها و گونه‌های مختلف استفاده می‌کنیم، در دسترس نبود. ذرت را درست مانند گندم در مزرعه برداشت کرده و دانه می‌کردند و با کاروان‌های بزرگ به شهرهای مختلف می‌رساندند. یک بار دانه‌های ذرت بر اثر گرما در طول راه شکفتند و لایه‌های ابرمانند نرم دور دانه‌های ذرت را فرا گرفت و این گونه بود که پاپ کورن، این خوراکی فوق‌خوشمزه، به دنیای ما معرفی شد. وقتی مهاجران از کشور قدیمی به دنیای جدید آمدند، این محصول شگفت‌انگیز را کشف کردند. آن‌ها فهمیدند هسته ذرت‌های خاصی که در معرض گرما قرار می‌گیرند، حالتی کرمی و نرم (مانند ابر و پنبه) در اطراف پوسته ذرت آشکار می‌شود. یک لیوان پاپ کورن ۳۱ کیلو کالری دارد؛ در حالی که ریفیق همتای آن، چیس در همان مقدار ۱۳۹ کیلو کالری دارد؛ همچنین این خوراکی سرشار از فیبر است و تنها سنکی محسوب می‌شود که ۱۰۰ درصد از غلات کامل است. آنتی‌اکسیدان‌های پاپ کورن در پوسته آن قرار گرفته و polyphenol نام دارند. آنتی‌اکسیدان‌های polyphenol از بدن در برابر انواع سرطان، بیماری‌های قلبی و سایر بیماری‌هایی که بر اثر رادیکال‌های آزاد به وجود می‌آیند، محافظت می‌کنند.

### روز جهانی دوستداران پنیر (۱۴۰۰/۱۰/۳۰)

در تقویم‌های جهانی، روزهای زیادی برای انواع پنیر در نظر گرفته شده، اما هر سال ۲۰ ژانویه، روز جهانی دوستداران پنیر است. آمریکایی‌ها بیش از ۳۱ پوند پنیر در هر سال مصرف می‌کنند؛ اما این در مقابل فرانسوی‌ها که سالانه بیش از ۵۰ و آلمانی‌ها که ۵۳ پوند پنیر مصرف می‌کنند، آمار بالایی نیست. بهتر است بدانید که پنیر در دمای اتاق بهترین طعم خودش را شکوفا می‌کند. پنیر یک غذای باستانی است که از شیر تهیه شده و طیف گسترده‌ای از طعم‌ها، بافت‌ها و اشکال را داراست. برای تولید پنیر از شیر بز، گاو، گوسفند و بوفالو استفاده می‌شود. در تهیه پنیر از آوچه‌های مختلف، میوه و حتی چوب دودی برای عطر و طعم دار کردن آن استفاده می‌شود که این مساله باعث می‌شود پنیر، طعم و بافت منحصر به فردی داشته باشد. پنیر دارای چربی، کلسیم و پروتئین است که این ماده غذایی را بسیار مغذی می‌کند. هرگز پنیر را سرد میل نکنید؛ بگذارید حدود نیم ساعت در دمای اتاق بماند؛ سپس آن را مصرف کنید. از مزایای پنیر غافل نشوید. پنیر باعث کاهش خطر بیماری‌های قلبی می‌شود و به خاطر کلسیم موجود در آن، سلامت استخوان‌ها و دندان‌ها را افزایش می‌دهد. به خاطر وجود همین کلسیم در پنیر، کاهش فشارخون ایجاد می‌شود. دانستن همین چند مزایا کافی است که شما هم به دوستداران پنیر بپیوندید.



### روز جهانی کره بادام‌زمینی (۱۴۰۰/۱۱/۰۴)



بادام‌زمینی و کره بادام‌زمینی از آن دسته خوراکی‌های پرطرفدار و خوش طعمی محسوب می‌شود که به راحتی می‌تواند انرژی روزانه فرد را تامین کند؛ البته در این بین افرادی هستند که رابطه خوبی با این خوراکی و کره آن ندارند یا به آن حساسیت دارند. کره بادام‌زمینی دارای خواص بی‌شماری است و جزو خوراکی‌هایی محسوب می‌شود که می‌تواند فرد را چاق یا از طرفی لاغر کند! کره بادام‌زمینی برای اولین بار در سال ۱۸۸۲ و توسط «مارسلوس گیلوردسون» کانادایی تولید شد و بیش از ۱۳۱ سال است که به محبوب‌ترین خوراکی دنیا، به‌ویژه در آمریکا، بدل شده است. کره بادام‌زمینی سرشار از مواد مغذی است. این ماده غذایی با هر نوع خوراکی از میوه و شکلات گرفته تا زله و کرفس، قابل مصرف است. وجود میزان زیاد چربی‌های غیراشباع تک‌زنجیره‌ای و مواد مغذی دیگر، کره بادام‌زمینی را به یکی از خوراکی‌ها و میان‌وعده‌های مناسب برای کاهش وزن تبدیل می‌کند. بادام زمینی از نظر تغذیه‌ای همانند مغزهاست. حدود نیمی از وزن آن چربی و بقیه وزنش تقریباً به طور مساوی پروتئین و کربوهیدرات (همراه با فیبر) است. حدود نیمی از کل چربی بادام زمینی، چربی‌های تک‌پیوندی اشباع‌نشده هستند. مصرف کره بادام‌زمینی می‌تواند خطر پیشرفت دیابت را کاهش دهد. پروتئین، فیبر و اسیدهای چرب موجود در کره بادام‌زمینی کمک می‌کند انرژی لازم را از شروع روز تا نیمه شب حفظ کنید.

### روز جهانی بادام (۱۴۰۰/۱۱/۲۷)

بادام، همیشه منبعی از مواد مغذی و انرژی بوده است. بادام برای بچه‌ها، بخشی از غذاست و برای بزرگسالانی که مراقب وزن خود هستند، یک میان‌وعده است. بادام، سرشار از کربوهیدرات، پروتئین، چربی، منیزیم و... است. به همین دلیل است که بادام، یکی از بخش‌های اصلی صبحانه در بسیاری از خانه‌های هندی است. می‌شود بادام را به صورت خام یا بوداده خورد. بادام به شکل آرد، کره، روغن و شیر بادام نیز موجود است. مهم نیست که چگونه آن را مصرف می‌کنیم؛ در هر صورت، بادام، میزان مناسب مواد مغذی را برای بدنمان تامین می‌کند. اما همان‌گونه که می‌گویند، افراط در هر چیزی بد است. این مساله، درباره بادام نیز صدق می‌کند. مصرف زیاد بادام می‌تواند باعث یبوست و نفخ شود؛ زیرا بادام سرشار از فیبر است. اگر بدن شما به مصرف مقدار زیاد فیبر عادت ندارد، می‌تواند باعث ناراحتی معده شود. هضم مغزها سخت است؛ بنابراین باعث ناراحتی در شکم می‌شود. اگر دستگاه گوارش ضعیفی دارید و مستعد اختلال‌های گوارشی هستید، باید مصرف بادام را کنترل کنید. یکی از راه‌های کنترل آن، نوشیدن آب زیاد است. اما به یاد داشته باشید که نوشیدن آب زیاد نیز باعث عدم تعادل سدیم در بدن می‌شود. اگر رژیم غذایی سرشار از منگنز دارید، مصرف بادام می‌تواند باعث تداخل دارویی شود؛ زیرا بادام نیز سرشار از منگنز است. مقدار زیاد منگنز در بدن، با داروهای مسهل، آنتی‌بیوتیک‌ها و داروهای خاص فشارخون تداخل دارد.



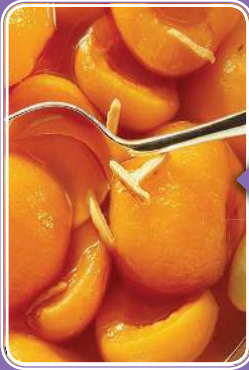
### روز جهانی پسته (۱۴۰۰/۱۲/۰۷)



پسته، میوه خوشمزه‌ای است که امروزه در نقاط مختلف جهان کشت می‌شود و دوستداران فراوانی دارد. خاستگاه اولیه این میوه ایران بوده و سپس به کشورهای مختلف راه یافته است. در حال حاضر پسته یکی از اقلام مهم صادرات غیرنفتی ایران را تشکیل می‌دهد؛ اما سابقه صادرات آن به بیش از دو هزار و پانصد سال پیش در زمان امپراتوری هخامنشیان می‌رسد. در آن زمان درخت پسته خودرو و وحشی بود و فقط در نقاط خاصی از ایران مثل خراسان امروزی وجود داشت. امروزه پسته پس از فرش یکی از مهم‌ترین اقلام صادرات غیرنفتی را تشکیل می‌دهد. در حال حاضر ۵۵ درصد تولید و ۶۰ درصد صادرات پسته در اختیار ایران است. پوسته‌های پسته حاوی مقدار زیادی آنتی‌اکسیدان است. این آنتی‌اکسیدان‌ها، رادیکال‌های آزادی را که از متابولیسم سلولی تشکیل می‌شوند، خنثی می‌کنند. این رادیکال‌ها باعث ایجاد بیماری‌های قلبی و سرطانی می‌شوند. برای کسانی که رژیم غذایی دارند، پسته یک انتخاب عالی است. پسته دارای کالری کم، پروتئین زیاد، چربی‌های اشباع‌نشده و نشده کم است که همه برای حفظ وزن ایده‌آل، بسیار مناسب هستند. پسته منبع عالی از فیبر است که بر عملکرد سیستم گوارش تاثیر مثبت دارد. پسته، حاوی مقادیر بالایی ویتامین B6 است که به ساخت اسید آمینه ضروری (برای ضربان قلب و عروق بسیار مفید است) کمک می‌کند؛ به همین خاطر این آجیل نقش مهمی در حفظ سیستم عصبی بدن ایفا می‌کند.

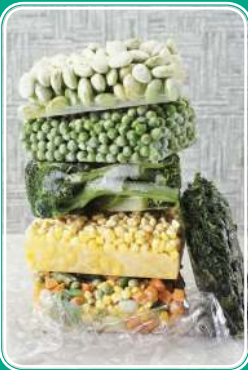
### روز جهانی کمپوت میوه (۱۴۰۰/۱۲/۱۰)

میوه‌هایی که در شربت قند یا شکر جوشانده و پخته شوند، کمپوت نامیده می‌شوند. بر کسی پوشیده نیست که میوه‌های تازه و فصلی در مقایسه با کمپوت‌ها در اولویت مصرف قرار دارند و کمپوت‌های خانگی نسبت به کمپوت‌های کارخانه‌ای ارجح هستند. به دلیل اینکه میزان شکر افزوده به کمپوت‌ها بسیار است، مصرف مداوم آن‌ها توصیه نمی‌شود؛ اما افرادی که مبتلا به بیماری‌های دستگاه گوارش هستند یا تحمل هضم فیبر خام میوه را نداشته و دچار دل درد و اسهال می‌شوند یا سالمندان و کودکانی که قدرت جویدن میوه‌ها را ندارند، در صورتی که مبتلا به اضافه وزن و دیابت نباشند، می‌توانند به صورت محدود از کمپوت‌های کارخانه‌ای و در غیر این صورت از انواع کمپوت‌های خانگی بدون شکر افزوده استفاده کنند. بسیاری از مردم بر این باورند که چون کمپوت‌های کارخانه‌ای ماندگاری بالایی داشته و خارج از یخچال نگهداری می‌شوند، حاوی درصد بالایی مواد نگهدارنده و آلرژی‌زا هستند. خوب است بدانید کمپوت‌ها نوعی کنسرو محسوب می‌شوند و نحوه تولید و بسته‌بندی آن‌ها نیاز این محصول به مواد نگهدارنده را منتفی می‌کند. نوع دربندی و فرآیند حرارتی پاستوریزاسیون یا استریلیزاسیون روی کمپوت‌ها عامل اصلی حذف همه عوامل بیماری‌زا و ایجادکننده فساد در محصول است؛ به این صورت که بر اثر پخته شدن میوه، باکتری‌های موجود در آن از بین رفته و شربت آن می‌تواند قابلیت ماندگاری محصول را افزایش دهد.



### روز جهانی غذای منجمد (۱۴۰۰/۱۲/۱۵)

غذاهای فریزری و منجمد در کل جهان وجود دارد و بسیاری از افراد به دلیل کمبود وقت از این غذاها استفاده می‌کنند. این غذاهای فریز شده با غذاهایی که به طور مستقیم روی یخ قرار می‌گیرند، متفاوت هستند و امنیت بیشتری نسبت به آن‌ها دارند. مواد غذایی فریز شده عوارض جانبی بسیار زیادی برای بدن دارند. خوردن مواد غذایی فریز شده می‌تواند عاملی برای بیماری قلبی، دیابت و از بین رفتن سلول‌های بدن باشد. مواد غذایی فریز شده حاوی نگهدارنده‌ها هستند و اثرات مختلفی روی بدن دارند. این مواد نمک و قند بالایی دارند و روی فشارخون به شکل منفی تأثیر می‌گذارند و باعث افزایش آن می‌شوند و مشکلات جدی را به بار می‌آورند. از نشاسته برای حفظ مواد غذایی تازه منجمد شده استفاده می‌شود و این نشاسته حتی طعم و بافتی را نیز به مواد غذایی اضافه می‌کند. نشاسته اساس یک پلیمر از گلوکز است. بدن شما قبل از هضم، این گلوکز را به قند تبدیل می‌کند؛ در حالی که مصرف گلوکز در هر اندازه‌ای خطرناک است و می‌تواند منجر به عوارض جانبی شود. رژیم غذایی حاوی مقادیر بیش از اندازه گلوکز می‌تواند خطر ابتلا به دیابت را افزایش دهد؛ همچنین باعث آسیب به بافت‌های بدن می‌شود. اگر شما مستعد ابتلا به دیابت هستید یا این بیماری به طور ارثی در خانواده شما وجود دارد، بهتر است از مصرف غذاهای منجمد تا حد امکان خودداری کنید.



### روز جهانی غلات صبحانه (۱۴۰۰/۱۲/۱۶)

غلات صبحانه گروهی از تولیدات غذایی متشکل از دانه‌های کامل یا پرک شده غلات هستند که ممکن است با دیگر مواد طعم‌دهنده مانند پودر میوه یا کاکائو و... مخلوط شده باشند. غلات صبحانه را می‌توان با اضافه کردن شیر، آب‌میوه، میوه و گاهی کمی شکر، بدون نیاز به آماده‌سازی بعدی، به عنوان صبحانه مصرف کرد. با توجه به نوع محصول تولیدی به غلات صبحانه علاوه بر شکر، نمک طعام، شیر خشک، فندق، بادام و میوه‌های خشک نیز اضافه می‌شود. این تولیدات که به صبحانه‌های آماده نیز معروف هستند، به خاطر داشتن دانه‌های غلات، کربوهیدرات‌های ساده و پیچیده، فیبرها، آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی مانند ویتامین «ای»، چربی‌های غیراشباع گیاهی، ویتامین‌ها و مواد معدنی، ارزش تغذیه‌ای چشمگیری دارند. غلات صبحانه یا سبوس دار به غلاتی گفته می‌شود که حداقل شامل ۲۵ درصد سبوس باشند. مصرف صبحانه حاوی غلات سبوس دار و مواد فیبری باعث کاهش فشارخون و کلسترول بد شده و از بروز حمله‌های قلبی جلوگیری می‌کند. غلات صبحانه غنی شده، حاوی انواع ویتامین‌ها، املاح، فیبرهای خوراکی و آنتی‌اکسیدان‌ها هستند؛ بنابراین با داشتن طیف گسترده‌ای از مواد مغذی علاوه بر کاهش خطر بیماری‌هایی مانند سرطان و بیماری‌های قلبی، در تامین و حفظ سلامتی بدن نیز نقش دارند. مصرف مداوم غلات صبحانه باعث جذب بیشتر مواد مغذی مورد نیاز روزانه بدن شده و به داشتن وزن مناسب‌تر نیز کمک می‌کند.



### روز جهانی بادام زمینی (۱۴۰۰/۱۲/۱۷)

بادام زمینی یکی از مغزهای پرخاصیت و بسیار خوشمزه است که علاقه‌مندان زیادی دارد. این دانه گیاهی سرشار از پروتئین و منابع غنی و تشکیل شده از چربی‌های غیراشباع است. چربی غیراشباع نوعی چربی بسیار خوب برای بدن انسان‌ها به حساب می‌آید. مصرف بادام زمینی برای افرادی که به دیابت دچار هستند، بسیار مفید است و به درمان و پیشگیری از دیابت کمک زیادی می‌کند. در واقع پایین بودن میزان کربوهیدرات‌ها به نسبت چربی، پروتئین و فیبر در بادام زمینی سبب شده تا آن را به یکی از آجیل‌هایی تبدیل کند که شاخص قند خون پایینی دارد. بادام زمینی منبع بسیار عالی از پروتئین نیز هست. فیبر بسیار زیادی که در بادام زمینی وجود دارد، سبب دفع سموم شده و با کمک به کاهش اشتها، سبب لاغری و کاهش وزن می‌شود. با مصرف بادام زمینی در زمان گرسنگی، می‌توانید تا اندازه‌ای اشتهاهای خود را کاهش دهید و به کاهش وزن خود کمک کنید. بادام زمینی جزو مواد غذایی است که ممکن است بسیاری از کودکان به آن حساسیت داشته باشند. نشانه‌های آلرژی به بادام زمینی شامل آبریزش بینی، خارش پوست، تهوع، سوزش زبان، تنگی نفس، گلودرد و موارد دیگر است. در صورت مشاهده هر کدام از عوارض گفته شده پس از مصرف بادام زمینی سریعا به پزشک مراجعه کنید. مصرف بادام زمینی در دوران بارداری ممکن است سبب افزایش احتمال حساسیت نوزاد به بادام زمینی پس از تولد شود. پیش از مصرف حتما با پزشک خود مشورت کنید.





تولید فرآورده های گوشتی

• انواع برگر | کباب لقمه •



فارس . شیراز . کیلومتر ۱۸ جاده شیراز - کوار

۰۷۱-۳۷۷۶۵۲۷۱

امور هماهنگی :

۰۷۱-۳۷۷۶۵۰۸۹

۰۷۱-۳۷۷۶۶۷۴۳

۰۹۱۷۵۰۶۵۰۸۸

واحد فروش :

# توژی

مجتمع تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی توژی

tooji product & packaging food ind

لذیذ و پر انرژی

هر محصولی از توژی



بخش در سراسر کشور

## تولید کننده انواع

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



تلفکس دفتر مرکزی و پخش

۰۷۱-۳۶۲۸۹۲۵۱  
۰۷۱-۳۶۲۷۷۹۱۷  
۰۷۱-۳۶۲۷۹۹۵۱  
www.tooji.ir

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



# تجهيزات صنعتی آشپزخانه

## T.S.M

کلیه لوازم

رستوران    فست فود    قصابی    قنادی

• کینو    • الکتروکار

• مجملی    • آذر پخت نوین    نمایندگی انحصاری

• نگین دما گسترش اراک

فارس . شیراز . میدان گلستان . ابتدای

بلوار هفت تن . نبش کوچه ۴

۰۹۱۰ ۷۰۰ ۶۷۶۴ / ۰۷۱ - ۳۷۳۲ ۸۶ ۱۵

 tajhiyzat\_tsm1363



GOLIZHEH  
G.P.I

# گلیزه

## Golizheh

شرکت صنایع پلاستیک

بزرگ ترین تولید کننده انواع ظروف  
و رول پلاستیکی در جنوب کشور



کیلومتر ۲۰ جاده شیراز - بوشهر . کیلومتر ۵ جاده کوهمره سرخی



شیراز . خیابان ساحلی غربی . بین کوچه های ۱۸ و ۲۰ . شماره ۸۲



۰۷۱ - ۳۲۲۵۳۶۰۷   ۰۷۱ - ۳۲۲۵۳۶۳۷   ۰۷۱ - ۳۲۲۵۳۶۰۸



آدرس کارخانه : فارس . میمند  
خیابان امام خمینی کوچه شیشه‌گری (۱۲)  
تلفن: ۰۰ ۹۸ ۷۱ ۳۸ ۷۷ ۲۴ ۴۰  
تلفکس: ۰۰ ۹۸ ۷۱ ۳۸ ۷۷ ۲۱ ۵۳



# دوغ ترش

- کاهش سطح کلسترول خون
- کاهش سطح فشار خون
- تقویت سیستم گوارشی بدن
- تقویت استخوان ها
- بهبود سلامت دهان و دندان
- هضم آسان

فواید دوغ ترش



لبنیات مانی ماس | بامن باش، سالم باش  
manimasdairy [www.manimas.ir](http://www.manimas.ir)



ماهان  
پنل

# شرکت ماهان پنل

**مجموعه ای فعال در زمینه ی مشاوره، طراحی، تولید و اجرای**

انواع ساندویچ پانل های سقفی، ساندویچ پانل های دیواری و ساندویچ پانل های سردخانه ای می باشد.

[www.sarmayeshmahan.com](http://www.sarmayeshmahan.com)

۰۷۱ \_ ۳۷۷۳۴۷۲۲ \_ ۲۶ \_ ۲۸

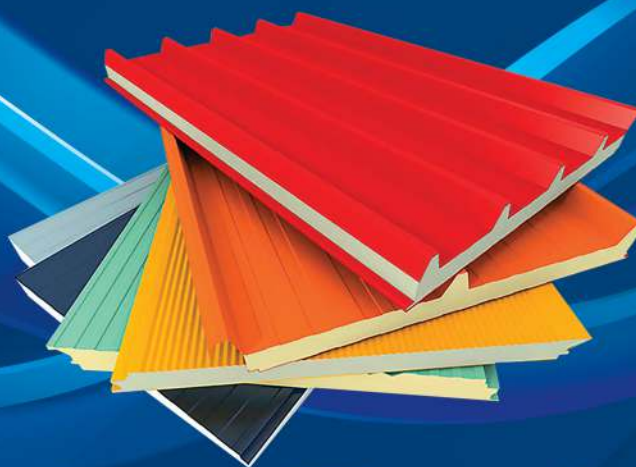
۰۹۳۸۶۹۹۹۸۱۶ / ۰۹۱۷۸۰۴۷۰۰۲

[www.sarmayeshmahan.com](http://www.sarmayeshmahan.com)

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ

میدان کوشش شمالی . میدان ساعی

خیابان ساعی (۸۰۵)



# ZAgROS زاگرس

## تجهیزات سرمایشی و برودتی

- مشاوره، طراحی، تعمیر و نگهداری سردخانه های زیر صفر، بالای صفر و تونل انجماد
- تامین کننده قطعات، تجهیزات و ملزومات سیستم برودتی فریونی و آمونیاکی
- ساندویچ پانل دیواری و سقفی • درب لولایی و کشویی • باکس پالت، پرده هوا و قفسه



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش ۰۹۳۷ ۳۵۸ ۷۱۳۶  
مجتمع خدماتی کوشش یک . پلاک ۱۴۹ . ۷۱۵۸۲۹۴۱۱۳ . ۰۳۳۸ ۸۹۸ ۰۹۱۷



تولید کننده

• شوربجات • ترشیجات • رب گوجه فرنگی

واحد برتر اداره نظارت بر مواد غذایی  
دانشگاه علوم پزشکی شیراز در سال ۱۳۹۴



Haft Setareh



کارخانه : فارس . کیلومتر ۹۵ جاده شیراز - اصفهان . مقابل همت آباد  
تلفکس: ۰۷۱ ۴۳۵۸۷۱۳۲ تلفن ارتباط با مشتری: ۰۸۳۵۰۸ ۱۳۷ ۹۱۷  
کد USSD: \*۶۶۵۵\*۷۰۰۷# www.haftsetarehfoods.ir

# HUB

## HUB HYPERMARKET

### هـاـيـپـر مـارـكـت هـاب



۳% تا ۵۰%  
تخفیف



لوازم خانگی سبک



آرایشی



کالای دیجیتال



کافه



گوشت و مرغ



خشکبار



میوه و سبزیجات



نان و شیرینی

فارس . شیراز . بلوار مطهری (زرگری)

مرکز خرید سینا

۰۹۹۹ ۸۸۵ ۹۹۹۹

HUB HYPER