

FUEL UP ON HEALTHY EATING

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



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



مدیر
ندبیر
سلامتی



محصولات غذایی مدیر

کارخانه
بسته بندی مواد غذایی
مدیران ره کوش غرب آسیا



عرضه کننده انواع خشکبار، میوه خشک
صیفیجات خشک، دانه های خوراکی
و سبزی خشک

تلفن کارخانه: ۰۳۲۳۰۷۱۳۷۷۴ • تلفن ارتباط با مشتری: ۰۹۱۷۷۶۶۳۴۸۰
آدرس: فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان پنجم . بلوار پژوهش شمالی
خیابان ۳۰۲ . سمت چپ پلاک دوم

محصولات صنایع غذایی مدیر، تهیه شده در بسته بندی های متنوع از جمله پاکت های
زیب دار متالایز، جهت سهولت در استفاده و پلمپ مجدد به منظور جلوگیری از
ورود رطوبت و هوا آماده عرضه به مشتریان عزیز می باشد.



Saliz ساليز

saliz.official

غذای آماده منجمد Frozen Prepared Foods



فيلد سوخاری صرغ
Chicken Fillet
(Strips)



شنيسل صرغ
Chicken Schnitzel 75%



ناگت صرغ
chicken Nugget 70%



شرکت رادمرغ صادراتی سالم و لذیز
Radmorgh Saderati Salem va Laziz



زنجیره تولید پارس گاورس

بسته بندی و قطعه بندی گوشت و مرغ

شرکت زنجیره ی تولید پارس گاورس در جهت تکمیل زنجیره ی تولید و توزیع ماکیان گوال پارس بزرگترین زنجیره ی طیور جنوب کشور با سیاست توسعه و ورود به عرصه رقابت جهانی و تکمیل سبد خانوار در زمستان ۱۳۹۷ در زمینه تولید و تامین بسته بندی گوشت قرمز و سفید فرآورده های گوشتی و تولید غذاهای آماده و نیمه آماده و همچنین سردخانه نگهداری دو مداره به ظرفیت ۵۰۰ تن به بهره برداری رسید و این شرکت توانست در مدت زمان اندکی سهم عمده ای از بازار مصرف را به خود اختصاص دهد. شرکت زنجیره ی تولید پارس گاورس با برند تجاری کارنه اهتمام به نوع آوری در ایجاد و حفظ کیفیت برتر با ارتباط مستمر با کارشناسان و مشاوران زبده داخلی و بین المللی در کلیه مراحل، تولید کرده است. این شرکت با بهره مندی از بالاترین تکنولوژی روز دنیا در زمینه تولید و نگهداری محصولات غذایی در جهت ارائه محصولاتی با کیفیت و طعمی متناسب با ذائقه مشتریان را سرلوحه کار خود قرار داده است و امید بر آن دارد با ارتقاء کیفیت محصولات خود با استفاده از بهترین مواد اولیه تولیدی گامی بزرگ در جهت حفظ سلامت جامعه بردارد.



پارس . شیراز . شهرک صنعتی
بزرگ . بلوار نوآوران . فرعی ۱۷۱
۹۸ ۵۹ ۰۰ ۹۱ - ۰۷۱





تتاپرک تتهدارپوتت

SHAPARAK SHAHR DARIUSH

فارس . کیلومتر ۵۵ جاده قدیم شیراز اصفهان

+۹۸۹۱۷۴۵۶۷۶۶۴

۰۹۱۷۰۶۲۱۹۴۷



SHAPARAKFOODS.COM

قندآوران

شرکت قندآوران فارس
اولین تولید کننده قند زبر در ایران

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

قند زبر قند آوران، دوستدار سلامتی شما

* اطلاعات بیشتر:



WWW.GHANDAVARAN.COM

شیراز-کیلومتر ۲۰ جاده شیراز - اصفهان؛ روبروی درب اصلی پالایشگاه شیراز
تلفن: ۰۷۱-۳۲۶۲۰۳۵۴-۶ همراه: ۰۹۱۷۱۸۷۰۳۰۰



آزمایشگاه

نوآوران کاشف شهر راز

واحد برتر استان فارس در گروه آزمایشگاه
کنترل مواد غذایی سال ۱۴۰۰

سیاست ما صداقت ماست

دارنده گواهینامه ISO ۱۷۰۲۵ از مرکز تایید صلاحیت ملی ایران و آزمایشگاه همکار سازمان غذا و دارو، اداره کل استاندارد فارس و سازمان دامپزشکی کل کشور

توانمندی‌های آزمایشگاه

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

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



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

no.kasheflab@gmail.com

noavarankashefshahrrazlab

شرکت
بهین آزما

BEHIN AZMA SHIRAZ Co.LTD

تولید پایدارکننده‌ها و طعم
دهنده‌های صنایع غذایی

تولید مواد اولیه ویژه

همبرگر و کباب لقمه

سوسیس و کالباس

فرآورده‌های گوشتی

فرآورده‌های خام گوشتی

فرآورده‌های لبنی

غذای آماده و نیمه آماده

انواع اسنک

انواع سس‌های سرد و گرم

نوشیدنی و ژله

Gelimax MaxPro

Food Flavors & Stabilizers

Food Stabilizers



شهرک صنعتی بزرگ شیراز، فاز دو، خیابان علوم، فرعی ۴۱۸

۷۱۵۸۱-۸۷۴۸۹

۰۷۱-۳۷۷۴۵۵۷۲-۵

Behinazma_ir_

www.behinazma.com

لبنیات مانی ماس



با من باش، سالم باش

لبنیات مانی ماس
@manimasdairy

شرکت شیر پاستوریزه ارمغان
www.manimas.ir



سخن سر دبیر
عبدالرضا دبیاری

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
مدیرمسئول و سردبیر: عبدالرضا دبیاری

هیات تحریریه:

محمد هادی عسکری، لیلا حقیقت، حسین دشتی

کمیته علمی:

محمد هادی اسکندری، محمد تقی گلکانی، مهرداد نیاکوثری،
محمد هاشم 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

امور مالی: مهدیه کاظمی کیا

امور تهیه و تنظیم مطالب: فاطمه مقدم

امور آگهی‌ها: فیروزه مرتضوی، زهرا پناهی، ناهید برزو

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

نظارت چاپ: محسن پایدار

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز

نشانی دفتر کانون: شیراز، خیابان هدایت غربی، پلاک ۱۸۱

تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۴۳۲۵۷-۹

کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵

ایمیل: www.toseejournals@gmail.com

پایگاه اینترنتی: www.TOSEEADS.com

تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقاله در نشریه: ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۹

روز جهانی ایمنی غذا

ضرورت توجه ویژه به بار جهانی بیماری‌هایی که از طریق مواد غذایی منتقل می‌شوند و حجم درگیری افراد مختلف به ویژه کودکان و افرادی که در کشورهای کم درآمد زندگی می‌کنند با این بیماری‌ها باعث گردید تا از سوی مجمع عمومی سازمان ملل متحد، روز ۷ ژوئن به عنوان روز جهانی ایمنی مواد غذایی نامگذاری شود. این روز با هدف جلب توجه و الهام بخشیدن به اقدامات برای جلوگیری، شناسایی و مدیریت خطرات ناشی از غذا، کمک به امنیت غذایی، سلامت انسان، رونق اقتصادی، کشاورزی، دسترسی به بازار، گردشگری و توسعه پایدار در تقویم ثبت و مورد توجه و اقبال کشورهای قرار گرفته است. روز جهانی ایمنی مواد غذایی هر سال با یک شعار خاص برای توجه به مصرف غذای بی خطر گرامی داشته می‌شود.

صرف نظر از ثبت رسمی این روز در یکی از سازمان‌های بین‌المللی و استقبال کشورها از این نامگذاری، این رخداد از جنبه نمادین هم حائز ارزش و اهمیت بسیاری است چراکه به گفتمان سازی و ترویج مبانی یکی از مسائل اساسی که بشریت با آن روبروست می‌پردازد. تولید و مصرف غذای بی خطر فواید فوری و بلند مدت برای مردم، کره زمین و اقتصاد دارد.

سیاست گذاران و برنامه ریزان و مسئولان سلامت کشور می‌توانند با شناخت ارتباطات سیستمی بین سلامت مردم، حیوانات، گیاهان، محیط زیست و اقتصاد، در شناسایی و تأمین نیازهای آینده عمل نمایند و از هزینه‌های زیاد برای مبارزه با بیماری‌های مرتبط با غذا جلوگیری کنند.

در سال ۲۰۲۰، مجمع جهانی بهداشت تصمیمی را در مورد تقویت تلاش‌ها برای ایمنی مواد غذایی برای کاهش بار بیماری‌های منتقله از غذا تصویب کرد. سازمان جهانی بهداشت و سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد (فائو) به طور مشترک با همکاری کشورهای عضو و سایر سازمان‌های مربوط اقداماتی را برای روز جهانی ایمنی غذا برنامه ریزی می‌کنند.

باید توجه داشت که تلاش برای دست یابی به ایمنی غذایی، مسئولیت مشترک آحاد جامعه می‌باشد به گونه‌ای که دولت، تولیدکنندگان و مصرف کنندگان در تنظیم معادلات حاکم بر ایمنی غذایی نقش دارند. بر این اساس فرایند امر باید به گونه‌ای طراحی و مدیریت شود که مصرف کننده اطمینان حاصل کند که همه تمهیدات از مزرعه تا سفره برای تولید و ارائه یک غذای سالم از سوی متولیان با دقت بالا به عمل آمده است و غذایی که مصرف می‌کند سالم و امن است. تنها در این صورت است که از بار بیماری‌های منتقله از غذا در سطح کشور کاسته خواهد شد.

در جهان پر ماجرای کنونی توجه به ایمنی غذا و فراهم کردن غذای سالم برای مردم در سطحی از اهمیت قرار دارد که روز جهانی ایمنی غذایی به طور گسترده توسط بسیاری از سازمان‌های بین‌المللی مرتبط با امنیت غذایی گرامی داشته می‌شود و از طریق شبکه‌های جهانی، برای گسترش و مدرنیزه کردن کشاورزی و تأمین غذای سالم برای همگان، به کشورهای در حال توسعه کمک می‌کند. اگر امنیت غذایی را به مفهوم دسترسی فیزیکی و اقتصادی همه مردم در هر زمانی به مواد غذایی سالم و مغذی برای حفظ زندگی سالم و فعال تعریف کنیم آنگاه این تعریف در بر گیرنده ابعاد و زاویه‌های مختلفی خواهد بود.

در حوزه تولید غذای سالم ما نیازمند برنامه ریزی منسجم و مشارکت تلفیقی همه بخش‌های موثر و ایجاد ارتباط سیستمی بین بخش‌های سیاست گذاری، اجرایی، تحقیقاتی و نیز دانشگاهی هستیم و باید از ظرفیت منابع انسانی متخصص و کاردان در بخش‌های مختلف دولت، اعضای هیات علمی دانشگاه‌های کشاورزی و نظام مهندسی کشاورزی و تولید کنندگان و فعالان صنایع غذایی به درستی استفاده شود.

فهرست مطالب

علوم و صنایع غذایی (مقالات تخصصی)

نگاهی تخصصی به تغییرات فیزیکی و شیمیایی قهوه در فرایند روست ۴۸

کپسوله سازی پروبیوتیک ها در مواد لبنی به منظور افزایش زنده ماندنی آن ها ۵۰

قوانین کسب و کار

حقوق شرکت ها - فصل سوم (بخش سوم) ۶۱

تبلیغات، برندینگ و مارکتینگ

دیجیتال مارکتینگ چیست و چه فوایدی دارد؟ ۶۵

نکات عکاسی از مواد غذایی ۶۸

بسته بندی

فناوری جدید برای مبارزه با عوامل بیماری زا در بسته بندی مواد غذایی تازه برش خورده ۷۰

نقش بسته بندی محصولات غذایی در بازاریابی و جذب مشتری ۷۲

تغذیه و سلامتی

خواص انواع تخم پرندگان (تخم مرغ، شترمرغ، کبک، بلدرچین، مرغابی) ۷۴

تغذیه در بیماران مبتلا به دیابت ۷۵

راهنمای تجارت خارجی

ارمنستان ۷۶

راهنمای سرمایه گذاری

استان فارس رتبه دوم کشور در صنعت غذا و جذب محصولات کشاورزی ۸۴

بررسی وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان های استان فارس

داشته ها و کمبودهای کشاورزی و صنایع تبدیلی اقلید در یک نگاه ۸۵

تقویم مناسبت های غذایی

مناسبت های غذایی فصل پاییز - سال ۱۴۰۱ ۸۸

یادداشت ویژه

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

عملکرد انجمن

عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس - نیمه اول سال ۱۴۰۱ ۱۲

گفت و گو با مدیران

عضو هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ دکتر علیرضا قدرتی ۱۳

اخبار و گزارش ها

استانی ۱۵

ملی ۱۶

جهانی ۱۷

گزارش ویژه

گردهمایی بزرگ فعالان صنعت غذا مسئولان استانی در همایش روز جهانی غذا در شیراز ۱۸

استقبال چشمگیر شرکت های داخلی و خارجی از نمایشگاه ایران آگرو فود ۱۴۰۱ ۲۹

گفت و گو با تولیدکنندگان نمونه

جناب آقای محمدرضا سعدین؛ مدیرعامل محترم شرکت مهندسین مشاور صنایع غذایی بهین آزما شیراز ۳۲

جناب آقای محمد بزم آرا؛ مدیرعامل محترم شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ۳۵

جناب آقای قبادالله سجادیان؛ مدیرعامل محترم شرکت سالار شیراز ۳۸

جناب آقای محمود امیرعضدی؛ مدیرعامل محترم شرکت محکم صنعت فارس ۴۰

پایش محصول

غلات و آرد ۴۲

همچنین هدف گذاری صحیح فناوری انتقال یافته به این صنعت و تعیین چشم انداز واقع بینانه و قابل حصول بر اساس ظرفیت‌های موجود ضامن اثر گذاری بهینه جریان سرمایه در حوزه صنعت غذا است.

فضای نامساعد کسب و کار کشور یکی از موانع و محدودیت‌های جدی و اثرگذار در فرایند جذب سرمایه گذاری خارجی در حوزه صنایع غذایی است. رتبه ۱۲۸ کشور در شاخص حمایت از سرمایه گذاران خرد به استناد به گزارش بانک جهانی در سال ۲۰۲۰ از میان ۱۹۰ کشور جهان گواه این مدعا است. باید پذیرفت که تلاش در راستای جذب اعتماد و انگیزه سرمایه گذاران خارجی در حوزه صنایع تبدیلی و عملکرد بهینه بنگاه‌های اقتصادی جز با عزم جدی جهت مساعد نمودن محیط کسب و کار داخلی اثر بخش نخواهد بود. صنعت غذای کشور به تبعیت از سایر زیر بخش‌ها متأثر از معضلات ناشی از تحریم‌ها و فشارهای سیاسی است که در ایجاد اختلال در نظام بانکی و مالی و کندی ارتباط مالی بین ایران و کشورهای جهان نمود گسترده داشته است. بنابراین اولویت مسئولان کشور بایستی در راستای رفع تحریم‌ها و محدودیت‌های پولی و بانکی باشد تا مسیر را برای ورود سرمایه گذاران خارجی هموار نماید. ازینرو چالش‌های ناشی از روند جذب پول باید از سوی دولت مورد بررسی جدی قرار گیرد و برای رفع آنها راهکارهای اساسی و مدون در نظر گرفته شود. بعلاوه قریب به اتفاق شرکت‌های چند ملیتی و قدرتمند در حوزه صنایع غذایی به دلیل پایبندی به قوانین و مقررات جهانی، در زمان وضع تحریم‌ها قادر به ادامه فعالیت در کشور نمی‌باشند. این مشکل همراه با وضع قوانین خلق الساعه و متغیر از سوی دولت‌ها عرصه را جهت حضور سرمایه گذار خارجی تنگ‌تر ساخته است. در این شرایط تلاش سیاست گذاران در راستای ایجاد بستری امن و قوانین تسهیلگر و قابل اتکا نقش زیادی در ایجاد رغبت و انگیزه سرمایه گذار خواهد بود. در اتخاذ سیاست‌های کارا در زمینه سرمایه گذاری خارجی در حوزه صنایع تبدیلی نباید از تجربه کشورهای موفق در جذب بالای سرمایه خارجی و رشد اقتصادی مطلوب غافل بود. بهره‌گیری از اقتصاد آزاد، شرایط ورود و مالکیت آزاد، دسترسی آسان به مهارت‌های خارجی و اتخاذ مشوق‌های بسیار قوی برای جذب سرمایه گذاری، هدفمند نمودن پروژه‌های سرمایه گذاری با توجه به شرایط هر منطقه و فعالیت‌های مهم و مؤثر در ارتقای رشد اقتصادی، جذب سرمایه خارجی در چارچوب سیاست صنعتی و با توجه به سطح توسعه یافتگی هر کشور از جمله راهبردهای کشورهای پیشرو در جذب سرمایه خارجی بوده است. بی‌شک رشد اقتصادی مستلزم افزایش سرمایه گذاری است و رشد سرمایه گذاری در حوزه‌های مختلف از جمله صنایع غذایی علاوه بر منابع مالی نیازمند محیطی امن و آینده‌ای روشن و بازدهی قابل قبول است. متأسفانه شرایط سرمایه گذاری داخلی و خارجی به مسائل غیر اقتصادی گره خورده و تازمانی که فضای کسب و کار بهبود نیابد نمی‌توان به رشد اقتصادی امیدوار بود. فلذا پیش از هر اقدامی بایستی مسائل مربوط به تحریم‌ها مرتفع شده و پس از آن برای جذب سرمایه گذاری داخلی و خارجی و جبران عقب ماندگی‌های اخیر مشوق‌ها و حمایت‌هایی اتخاذ گردد.



رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

جمال رازقی جهرمی

الزامات سرمایه گذاری خارجی در حوزه صنایع غذایی

در جهانی با اقتصاد پویا، تلاش در راستای جذب سرمایه گذاری خارجی و به تبع آن انتقال فناوری و گسترش تنوع نوآوری بطور فزاینده در حال رشد بوده است. بازه زمانی بلندمدت جریان ورودی سرمایه گذاری خارجی در جهان نشان دهنده روندی صعودی همراه با شیب فزاینده است. در سال ۲۰۲۱ جریان سرمایه گذاری خارجی در جهان رقمی معادل ۱/۵۸ تریلیون دلار را تجربه نمود. آمارها نشان می‌دهد که جریان سرمایه گذاری خارجی همواره تمایل بیشتری به ورود به کشورهای توسعه یافته داشته است. لیکن در طی ۲ سال اخیر آمار فوق‌روندی متفاوت به خود گرفت بطوری که در سال ۲۰۲۱، ۵۳ درصد از جریان ورود سرمایه در اقتصادهای در حال توسعه اتفاق افتاد. در کشور ما نیز در سال ۱۴۰۰ تعداد ۲۶۰ مورد سرمایه گذاری خارجی با ارزش ۷۰۰ میلیون دلار توسط هیأت سرمایه گذاری خارجی به تصویب رسید که بخش صنعت، معدن و تجارت با ۱۵۴ مورد و حجم سرمایه گذاری ۳۷۵۸ میلیون دلار، به ترتیب سهم ۵۹/۲ و ۵۳/۷ درصدی به لحاظ تعداد و حجم سرمایه گذاری را به خود اختصاص داد. جریان ورود سرمایه از کانال سرمایه گذاری خارجی، ضمن ارتقاء ظرفیت تولید و گسترش مرادوات بین‌المللی، توان رقابت پذیری شرکت‌ها در بازارهای جهانی بهبود خواهد بخشید. جذب بهینه سرمایه گذاری خارجی با پیش شرط توسعه توان سرمایه گذاری داخلی ابزاری کارآمد در توسعه اقتصادی کشور بشمار می‌آید. صنعت غذا به لحاظ دارا بودن سهم بالا در اشتغال، صادرات و ارزآوری نقش پر رنگی را در صحنه کلان اقتصاد کشور ایفا می‌نماید. از دیگر سوزریب نفوذ بالای صنعت غذا در سطح اقتصاد خرد، آن را به یکی از صنایع حیاتی و پیشران در رشد اقتصادی مبدل کرده است. گرچه شرایط اقلیمی کشور، صنعت غذا را به یکی از مزیت‌های ورود به تجارت بین‌المللی مبدل ساخته است لیکن نتوانسته آنچنان که باید جایگاه خود را در عرصه جهانی اخذ نماید. بر اساس آخرین آمار منتشر شده در نیمه ابتدایی سال ۱۳۹۸، سهم گروه صنایع غذایی و آشامیدنی در مصوبات هیأت سرمایه گذاری خارجی ۱۲ طرح بوده است که معادل یک چهارم موارد مصوب در مدت زمان یاد شده بوده است. آنچه مسلم است بکارگیری تکنولوژی‌های بروز و کارآمد با پرورش توان داخلی از یک سو و انتقال فناوری‌های نوین جهانی به واسطه سرمایه گذاری خارجی از سوی دیگر، راهکاری مناسب در راستای بهره‌گیری مناسب از مزیت‌های یاد شده می‌باشد. لیکن باید در نظر داشت که لازمه انتقال کارآمد و توسعه معنادار فناوری از طریق سرمایه گذاری خارجی، بستر سازی و ایجاد ظرفیت‌های جذب سرمایه در کشور است.

عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی

صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس (نیمه اول سال ۱۴۰۱)

۱۰ شرکت در ۹ جلسه کمیته تأیید صلاحیت ایمنی پیمانکاران در اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان فارس به عنوان نماینده کارفرما

۱۱ حضور در ۱۴ جلسات هیئت تجدید نظر تأمین اجتماعی در سه ماهه اول سال

۱۲ حضور در ۱۶ جلسات هیئت کارگروه تسهیل و رفع موانع تولید استانداری

۱۳ برگزاری جلسه با حضور مدیر کل اداره استاندارد آقای دکتر رزمجو و اعضای هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی مورخ ۱۴۰۱/۰۴/۰۸ که در این جلسه از مدیر کل استاندارد درخواست گردید که در خصوص سامانه استاندارد تجدیدنظر نمایند و همچنین اختیارات تدوین و بازنگری استانداردها را با همکاری اتاق بازرگانی در استان به کمک متخصصین امر برگزار نمایند.

۱۴ برگزاری همایش روز جهانی ایمنی غذا که در مورخ ۱۴۰۱/۰۴/۲۹ در محل سازمان جهاد دانشگاهی انجام گرفت. در این همایش که با حضور استاندار محترم استان، نمایندگان مجلس شورای اسلامی، رئیس اتاق بازرگانی و تعدادی از روسا و مدیران کل سازمان‌های ذی ربط از واحدهای نمونه برتر استان تقدیر به عمل آمد و لوح تقدیر و تندیس روز جهانی ایمنی غذا به این واحدها اهدا گردید.

۱۵ برگزاری انتخابات هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی در تاریخ ۱۴۰۱/۰۲/۲۶ انجام و تعداد شرکت کنندگان در رأی گیری به حد نصاب نرسیده بود مجدداً که در تاریخ ۱۴۰۱/۰۵/۰۴ با حضور اکثریت اعضا برگزار گردید و هیات مدیره جدید انتخاب گردید.

۱۶ پیگیری‌های بی شماری در خصوص دستور استاندار محترم فارس مبنی بر برنامه ریزی صحیح قطع برق واحدهای تولیدی در استان انجام گرفت.

۱۷ شرکت نماینده انجمن در جلسه کمیسیون ماده ۴۲ مورخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۸

۱۸ شرکت نماینده انجمن در کمیته تجدید نظر مشاغل سخت و زیان آور استان فارس

۱۹ در مورخ ۱۴۰۱/۰۶/۲۳ تشکیل جلسه مشترک با مدیر غذای استان در اتاق بازرگانی در خصوص بررسی مشکلات در صنایع برگزار گردید که در این جلسه مشکلات زیر مطرح گردید.

- هر مجوزی که نیاز به استعلام از تهران داشته باشد بسیار زمان بر خواهد بود. یک بخشی از وظایف دارو و یک بخشی از وظایف غذا رو جدا کردند و اداره‌ای به اسم اداره مکمل‌ها راه اندازی کرده‌اند. وجود آزمایشگاه در کارخانجات با توجه به هزینه‌های سنگین فعلی بسیار گران تمام می‌شود. دستگاه‌ها و تجهیزات و حتی محیط کشت نیز به شدت افزایش قیمت داشته‌اند. پیشنهاد می‌شود آزمایشگاه‌هایی به شکل تعاونی در شهرک‌های صنعتی ایجاد گردد. به عنوان مثال تعداد واحدهای صنایع غذایی در شهرک‌های صنعتی مشخص شود یک آزمایشگاه مشترک راه اندازی نمایند و آن آزمایشگاه اداره نظارت دانشگاه علوم پزشکی تأیید نماید. هر کارخانه‌ای که در حال تأسیس است لازم نباشد تمامی تجهیزات را خریداری نماید به جز ملزوماتی که ضرورت تولید هستند.

۲۰ برگزاری جلسه توزیع روغن در سازمان جهاد کشاورزی مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۰ و توزیع سهمیه روغن واحدهای تولیدی مواد غذایی تا قبل از تغییر قیمت‌ها در اختیار سازمان صمت بود که بعد از تشکیل قرارگاه امنیت غذا در سازمان جهاد کشاورزی استان اسامی کلیه واحدهای تولیدی که در تولیدات خود از روغن استفاده می‌نمایند پس از راستی آزمایی از طرف انجمن نسبت به ارسال لیست اسامی و تحویل روغن به اینگونه واحدها طی چند مرحله انجام گردید.

۲۱ برگزاری جلسه افزایش قیمت تولیدات واحدهای تولیدی مواد غذایی با حضور سازمان تعزیرات و مسئولین و کارشناسان اتحادیه صنوف که با توجه به افزایش بهای نهادهای تولید از جمله روغن، شکر، گوشت و مرغ و... بر اساس پیشنهاد انجمن جلسه‌ای در مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۱ در محل اتاق بازرگانی تشکیل گردید. در این جلسه مقرر شد تمامی واحدهایی که شامل گروه سه می‌باشند پس از ارائه برگ آنالیز از تک تک تولیدات خود و ارائه آن به سازمان صمت و بررسی کارشناسی نسبت به افزایش قیمت تصمیمات خود را اعلام نمایند.

۲۲ به دنبال افزایش قیمت مواد اولیه در واحدهای تولیدی فراورده‌های گوشتی در مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۵ جلسه‌ای با حضور معاونین سازمان صمت و نمایندگان واحدهای مذکور در سازمان صمت تشکیل و منجر به دریافت موافقت سازمان صمت در خصوص افزایش قیمت شد.

۲۳ در خصوص افزایش برخی هزینه‌های سربار از قبیل هزینه آزمایشات انجام داده شده توسط دانشگاه علوم پزشکی که قبلاً فقط در صورت عدم انطباق با ضوابط وزارت بهداشت هزینه اخذ می‌گردید، تقاضای حذف و یا کاهش هزینه‌های آزمایش داده شد و در شورای گفتگوی مورخ ۱۴۰۱/۳/۱۰ به دستور استاندار محترم مقرر گردید که در این خصوص با رئیس سازمان غذا و دارو مذاکره به عمل آید.

۲۴ با توجه با افزایش مصرف برق در فصل گرما و برنامه ریزی برق منطقه‌ای شیراز نسبت به قطع برق واحدهای تولیدی استان در ساعات مشخص این انجمن درخواست کاهش ساعات خاموشی برق را پیشنهاد و پس از پیگیری‌های لازم نهایتاً ساعات قطعی برق کاهش پیدا کرد.

۲۵ در جلساتی که در مورخ ۱۴۰۱/۳/۱۸ و ۱۴۰۱/۳/۲۹ با حضور کارشناسان ذیربط تدوین استاندارد ادویه جات وارداتی در اتاق بازرگانی تشکیل و مقرر شد که برابر نظر کارشناسان شرکت کننده ادویه جات وارداتی شامل استاندارد اجباری گردد و نتیجه نیز به سازمان استاندارد به منظور تصویب آن اطلاع رسانی گردد.

۲۶ شرکت در جلسه مورخ ۱۴۰۱/۳/۳۰ کمیسیون ماده ۴۲ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد در خصوص هفت پرونده واحدهای تولیدی استان بحث، بررسی و تصمیماتی اتخاذ شد.

۲۷ شرکت در کمیته تجدید نظر مشاغل سخت و زیان آور استان فارس، یک جلسه بررسی پرونده‌های ارجاع شده و تأیید یا عدم تأیید براساس مقررات به عنوان نماینده کارفرما

۲۸ شرکت در ۱۰ جلسه هیئت حل اختلاف اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان فارس در سه ماه به عنوان نماینده کارفرما

صنعت فراورده‌های گوشتی یکی از حلقه‌های بسیار مهم جهت تکمیل زنجیره تولید در صنایع تبدیلی است. این صنعت با فرآوری مواد خام پروتئینی و تولید محصول با ارزش افزوده و ماندگاری بالاتر باعث رونق اقتصاد می‌شود و در تأمین غذای اقشار مختلف جامعه نقش بسیار مهمی دارد.

وضعیت ماشین‌آلات واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی در استان فارس چگونه است؟ آشنایی و بهره‌گیری تولیدکنندگان استان از تکنولوژی‌های 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؟

با توجه به اینکه استان فارس از نظر تولیدات کشاورزی، باغی و دامی سال‌هاست که در کشور جزو رده‌های برتر میزان تولید بوده و صنایع تبدیلی در استان نیز طی چندین دهه در حال فعالیت و گسترش است، بنابراین صنایع مختلف غذایی و تبدیلی در استان بسته به زمان احداث به سه دسته فرسوده، نیازمند بازسازی و جدید تقسیم می‌شوند. نوسازی دو دسته اول مستلزم حمایت دولت جهت تأمین ارز برای واردات ماشین‌آلات و تأمین سرمایه ثابت به منظور خرید ماشین‌آلات داخلی است. به‌روزر کردن ماشین‌آلات می‌تواند باعث افزایش ضایعات تولید و بهای تمام‌شده شود که نتیجه آن، پایین آمدن توان رقابتی با دیگر تولیدکنندگان است.

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 به صورت جداگانه بیان کنید.

با توجه به موقعیت استراتژیک جغرافیایی استان فارس و نزدیکی به حوزه خلیج فارس و کشورهای آبی، صادرات محصولات کشاورزی و صنایع غذایی همواره یکی از راه‌های کسب درآمد به شمار می‌رفته است؛ البته در گذر زمان همواره مشکلاتی از قبیل عدم وجود پایانه صادراتی یا مناسب نبودن بسته‌بندی محصولات یا بالا بودن بهای تمام‌شده و قیمت‌های غیررقابتی جزو چالش‌های این حوزه بوده است. آنچه مسلم است، دولت باید با تثبیت قوانین، شرایط صادرات را برای تولیدکنندگان هموار سازد تا تولیدکننده‌ها با تغییر لحظه‌ای قوانین و بخش‌نامه‌های صادراتی مواجه نشوند و بتوانند بر تولید محصول با کیفیت



عضو هیات‌مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

علیرضا قدرتی

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، انتظارات تولیدکنندگان محصولات غذایی از حمایت‌های دولت در این راستا را بیان کنید.

عمده تولیدکنندگان در سطح کشور و به‌ویژه استان فارس انتظار حمایتی خاصی از دولت ندارند. آنچه فعالان اقتصادی انتظار دارند این است که دولت با اقدامات خود عرصه را برایشان تنگ نکند و به تعبیر زیبای یکی از صنعتگران، اگر دست ما را نمی‌تواند بگیرند، حداقل پای ما را رها کنند. حضور پررنگ و دخالت حاکمیت در مسائل اقتصادی هیچ نتیجه مثبتی در پی ندارد. دخالت دولت در مقوله قیمت‌گذاری و تعیین دستوری ظرفیت و سبب تولیدی کارخانه‌ها، به‌ویژه صنایع لبنی نتیجه‌ای جز تعطیلی کارخانه‌ها را در پی ندارد. در تمام دنیا، اقتصاد و قیمت ناشی از دو مؤلفه عرضه و تقاضاست و ورود حاکمیت به این مقوله باعث برهم‌زدن این موازنه می‌شود.

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

یک بنگاه اقتصادی دارای بخش‌ها و دپارتمان‌های متفاوت است که به‌منظور موفقیت آن بنگاه باید نقش دانش در تمام این بخش‌ها پررنگ باشد. توجه ویژه به آموزش و به‌روزشدن دانش در هر بنگاه اقتصادی امری بدیهی و انکارناپذیر است. در استان فارس شاهد این هستیم که رویکرد مدیران ارشد واحدهای صنعتی تعیین‌کننده میزان توجه به مقوله آموزش است؛ البته آنچه مسلم است واحدهای تولیدی که توانسته‌اند در سطح کشور و مقوله صادرات حرفی برای گفتن داشته باشند، قطعاً به این موضوع توجه ویژه‌ای داشته‌اند.

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

و توجه ویژه به الزام‌های بهداشتی کشور هدف تمرکز داشته باشند.

ویژه‌ای دارد که فعالان اقتصادی استان به‌خوبی از آن آگاه هستند و تمام تلاش خود را برای توفیق در این زمینه به کار بسته‌اند و قطعاً اقلیت بسیار محدودی هم وجود دارند که به دلیل توجه به منافع کوتاه‌مدت باعث نابودی برند خود می‌شوند. برندهای انتخاب‌شده در صنعت غذا باید کوتاه و دارای معنی و مفهوم بوده و برای مصرف‌کنندگان از لحاظ تلفظ راحت باشد؛ اما آنچه بسیار اهمیت دارد، حفظ و ارتقای جایگاه برند در ذهن مصرف‌کنندگان است.

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

در استان فارس برندهای بسیار خوش‌نامی در حال فعالیت هستند که در کشور بسیار شناخته شده‌اند. مقوله برندسازی در صنایع تبدیلی استان جایگاه



هوشمند سازی یارانه آرد با تجهیز نانوائی های فارس

مدیر کل غله و خدمات بازرگانی استان فارس از نصب ۵۱۰ دستگاه کارتخوان در نانوائی های این استان خبر داد و گفت: طرح هوشمندسازی یارانه آرد در استان فارس به عنوان یکی از استان های پیشرو در کشور اجرا می شود. مهدی جمالی اظهار کرد: طرح مذکور به صورت آزمایشی پس از استان های قزوین و زنجان و هم زمان با خراسان شمالی به منظور توزیع عادلانه آرد در فارس اجرا می شود. وی با تاکید بر این که تدابیر لازم برای جلوگیری از سوء استفاده های احتمالی طرح اندیشیده شده است، تصریح کرد: نرم افزار موجود تمام فرایندهای خرید آرد تا فروش نان را کنترل می کند. به



سازمان جهاد کشاورزی استان فارس - خرداد ۱۴۰۱

بهره برداری از واحد تولید نوشیدنی و آب معدنی در سپیدان



زیتون شور و سبزیجات محافظت شده در سرکه در روستای هفتنجان بخش بانس، ساخت کارخانه تولید نشاسته و گلو تن آداک در زمین های روستای باقرآباد بخش بانس شهرستان بیضا از دیگر طرح ها بود. هم زمان با هفته دولت سه طرح صنعتی در زمینه ساخت کارتن، فوم و وسایل گرمایشی و سرمایشی خانگی در شهرستان آباده به بهره برداری رسید.

سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس

- شهریور ۱۴۱۰

در چهارمین روز از هفته دولت و با حضور معاون سیاسی امنیتی و مدیر کل دفتر اجتماعی استانداری فارس، نماینده مردم سپیدان و بیضا در مجلس شورای اسلامی، فرماندار و جمعی از مسوولان اداره های سپیدان، طرح تولیدی آب معدنی و آمبویه در منطقه شش پیر در زمینی به مساحت ۲۰ هزار مترمربع با زیربنای ۳ هزار و ۸۰۰ مترمربع و تولید سالانه بیش از ۱۰۰ هزار تن آب معدنی و آمبویه و اشتغال ۳۳ نفر به بهره برداری رسید. همچنین آغاز عملیات اجرایی ساخت کارخانه طرح تولید و بسته بندی انواع خیار شور،

کمیته ویژه بررسی صنایع تبدیلی فارس تشکیل شود

شود و چند جلسه کارگروه رفع موانع تولید نیز به صنایع تبدیلی، در زمینه سرمایه گذاری، تسهیل و رفع مشکلات آن ها اختصاص یابد. او بیان کرد: اطلاعات مربوط به کارخانه های راکد و نیمه راکد استان که نیاز به شریک دارند در دسترس سرمایه گذاران قرار گیرد تا آنان با توجه به ارزش افزوده های که در این زمینه وجود دارد، برای ورود به این عرصه ترغیب شوند. او اضافه کرد: با توجه به کمبود آب در استان، واحدهای کشت و صنعت راه اندازی شود، البته مشروط به این که نحوه کشت خود را تغییر دهند، آب مورد نیاز آنان تأمین می شود و از مازاد آب حاصل از تغییر کشت، به آنان کمک شود که در کنار آن، صنعت دیگری هم راه اندازی کنند.

پایگاه خبری فناوری غذا و صنایع تبدیلی کشاورزی

ایران - ایفتا - شهریور ۱۴۰۱



در ارتباط با بحث جواز تأسیس و پروانه بهره برداری لازم است که پنجره واحدی مختص به این موضوع فعال

محمد هادی ایمانیه گفت: صنایع تبدیلی یکی از ظرفیت های بزرگ استان است؛ چرا که گروه های وسیع تری از جامعه را درگیر می کند، اشتغال بالاتری ایجاد و هزینه کمتری در پی دارد. وی تصریح کرد: همچنین در صورت لزوم کنسرسیون با حضور بانک های استان برای تأمین تسهیلات مورد نیاز صنایع تبدیلی تشکیل شود. این مقام مسوول گفت: شرکت شهرک های صنعتی فارس نیز اعلام کند که برای صنایع تبدیلی چه در شیراز و چه دیگر شهرستان ها چه برنامه ای دارند. وی ابراز کرد: ضرورت دارد که مسائل و مشکلات واحدهای صنایع تبدیلی راکد و نیمه فعال استان در کلینیک صنعتی که برای عرضه یابی واحدهای صنعتی، توسط شرکت شهرک های صنعتی و سازمان صمت استان ایجاد شده مورد بررسی قرار گیرد. ایمانیه افزود:

کمبود شیرخشک در بازار کذب است

افزایش نیافته است. موضوع کمبود شیر خشک نوزاد در بازار را تکذیب می کنیم؛ وی ادامه داد: ممکن است شیر خشک رژیمی یا متابولیک در بازار آن هم به دلیل مشکلاتی در تخصیص ارز کم باشد، ولی شیر خشک معمولی این گونه نیست. وی افزود: شیر خشک نوزاد از تیر ماه سال گذشته بین ۸ تا ۱۲ درصد افزایش داشته و تاکنون نیز افزایشی نداشته است. ما نیز از این که این کالا افزایش قیمت به جایی نداشته، انتقاد داریم. وی با بیان این که آیا در تأمین ارز واردات شیر خشک مشکلی پیش آمده است؟ گفت: مشکل تأمین ارز وجود ندارد و به تازگی ارز آن تأمین شده است.

اقتصاد غذا - پایگاه خبری کشاورزی و صنایع غذایی ایران - فروردین ۱۴۰۱

رییس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد موضوع کمبود شیر خشک نوزاد در بازار را تکذیب کرد. هانی تحویل زاده در پاسخ به این سؤال که شرکت های تولیدکننده شیر خشک نوزاد به بهانه افزایش قیمت، کمتر شیر خشک وارد بازار می کنند و باعث کمبود آن در بازار شده است؟ گفت: هیچ کمبودی در بازار نیست و قیمت ها نیز



بودجه امسال، وعده های «شیر مدرسه» را به کم تر از ۲۰ درصد سال ۹۵ می رساند

چرخه صنایع لبنی برای بیش از دو میلیون نفر فرصت شغلی ایجاد کرده که کاهش مصرف این فرآورده ها می تواند علاوه بر آسیب به جامعه، برای دولت و بخش خصوصی زیان بار باشد. چمنی گفت: در عین حال کاهش مصرف شیر می تواند منجر به افزایش بیماری های مختلف در جامعه شود که به طور حتم هزینه های سنگینی را در بخش درمان برای دولت به همراه خواهد داشت. وی متذکر شد: بر اساس آمار موجود هر ایرانی به طور میانگین بین ۳ تا ۴ دندان پوسیده دارد و آمارهای پوکی استخوان به ویژه در میان جامعه بانوان رو به افزایش است.

اقتصاد غذا - پایگاه خبری کشاورزی و صنایع غذایی ایران - خرداد ۱۴۰۱

حسین چمنی کارشناس صنعت شیر در نشست خبری در خصوص اجرای طرح شیر مدرسه در سال جاری فرمودند: بین سال های ۱۳۵۳ تا ۱۳۵۷ در کشور تغذیه رایگان در مدارس داشتیم که شیر و پسته جز آن ها بود و در سال ۱۳۷۹ طرح شیر مدرسه در برخی از استان های کشور برای تعدادی دانش آموز به صورت آزمایشی انجام شد و در سال ۱۳۸۰ این طرح در مناطق محروم توسعه یافت به طوری که تا سال ۸۵ این طرح به بلوغ کامل رسید و ایران رکورد دار اجرای طرح شیر در دنیا شد. به گفته چمنی در حال حاضر



ایران در زمینه مواد غذایی با بحران مواجه نمی شود

بر دستاوردهای صنعت غذا و بخش کشاورزی الان شاهد هستیم به جای اینکه بیشتر تولیدکننده باشیم، مصرف کننده هستیم زیرا تولید شاکله تفکر اجتماعی است و برای رشد تولید، تفکرات و باورها باید تغییر کند. فروتن با بیان اینکه تا میز مشترک و تفکر مشترک میان دولت و بخش خصوصی نباشد اتفاقی برای این صنعت رخ نخواهد داد، گفت: تعداد شرکت های تولیدکننده افزایش یافته اما جز این اتفاق خاص دیگری نیفتاده است. وی درباره اینکه آیا در حال حاضر همکاری دولتمردان را در این زمینه مطلوب ارزیابی نمی کنید؟ تصریح کرد: قطعاً همینطور است و متأسفانه دولتمردان همکاری مناسبی در این زمینه نداشته اند.

اقتصاد غذا - پایگاه خبری کشاورزی و صنایع غذایی ایران - مرداد ۱۴۰۱

بهروز فروتن کارآفرین سرشناس ایرانی در حاشیه نمایشگاه ایران آگرو فود در گفت و گو با خبرنگار مهر ضمن بیان اینکه ایران ظرفیت فوق العاده ای در تولید محصولات کشاورزی و غذایی دارد و اگر مدیریت کیفی و دلسوزی نیز وجود داشته باشد هیچگاه در عرصه غذا دچار مشکل نخواهیم شد، گفت: بحران غذا در جهان و هشدارهایی که در این زمینه تا ۵ سال آینده داده می شود بر کسی پوشیده نیست اما در ایران با توجه به پتانسیل های موجود در صورت همراهی دولت با بخش خصوصی و استفاده از خرد جمعی در تصمیم گیری ها مشکلی به وجود نخواهد آمد. وی با بیان اینکه در دوران قبل از انقلاب، تعداد واحدهای صنعت غذا ۶۰۰ مورد بوده است، افزود: در حال حاضر این رقم به ۱۲ هزار واحد رسیده است و اگر دولتمردان در این سال ها همراهی بهتری داشتند صنعت غذا به طور شایسته تری رشد می کرد. فروتن تصریح کرد: علاوه



آیا سیستم غذایی جهان فرو می‌ریزد؟

جنگ او کرایم شبکه‌های توزیع را مختل کرده، این شبکه شبه انحصاری برای به حداکثر رساندن سود خود گاه‌ها از تکنیک ایجاد کمبود مصنوعی و بر هم زدن تعادل میان عرضه و تقاضا استفاده می‌کند. در واقع جهانی شدن به پارادو کسی خطرناک تبدیل شده است. سیستم جهانی تولید و عرضه غذا در حال فروپاشی است؛ در ماه‌های آینده شاهد افزایش بی‌سابقه تعداد گرسنگی‌ها و سوءتغذیه‌ها در فقیرترین کشورهای خواهیم بود. محدودیت‌های صادراتی، اختلال و کمبود عرضه جهانی غذا به دنبال آن خواهد آمد و همه کشورهای را متأثر خواهد کرد. اگر اقدامات اضطراری برای تضمین امنیت غذایی کره زمین انجام نگیرد، آنگاه خیلی زود شاهد کمبود شدید مواد غذایی در جهان خواهیم بود.

تابناک - خرداد ۱۴۰۱



به گفته کارشناسان در ماه‌های آینده شاهد افزایش بی‌سابقه تعداد گرسنگی‌ها و سوءتغذیه‌ها در فقیرترین کشورهای خواهیم بود و محدودیت‌های صادراتی و کمبود عرضه جهانی غذا به دنبال آن خواهد آمد. سه عامل در بحران غذایی موثرند: فجایع طبیعی یا زیست محیطی، درگیری‌ها و بحران‌های اقتصادی. یعنی اگر هر یک از این سه عامل در جهان وجود داشته باشد ممکن است با بحران غذایی و تشدید سوءتغذیه مواجه شویم. خشکسالی در بسیاری مناطق جهان تولید محصولات کشاورزی را کاهش داده.

غول تولیدکننده روغن پالم در جهان، صادرات روغن را از سر می‌گیرد

کند که اجرای آن‌ها توسط وزارت تجارت تنظیم می‌شود.
خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا) - خرداد ۱۴۰۱



اندونزی صادرات روغن پالم را از سر می‌گیرد اما بلا تکلیفی سیاست‌ها همچنان ادامه دارد. این کشور آسیای جنوب شرقی، بزرگ‌ترین تولیدکننده روغن پالم در جهان، صادرات روغن پالم را از ۲۸ آوریل متوقف کرد تا بتواند قیمت‌های محلی روغن پخت و پز را کاهش دهد. رییس جمهور اندونزی از لغو ممنوعیت صادرات روغن پالم خام و برخی محصولات مشتق شده در هفته گذشته خبر داد. روغن پالم یک سوم بازار روغن نباتی جهان را تشکیل می‌دهد و اندونزی حدود ۶۰ درصد عرضه را به خود اختصاص داده است. اندونزی برای اطمینان از امنیت عرضه گفت که به اصطلاح سیاست تعهدات بازار داخلی (DMO) را اعمال خواهد کرد که به موجب آن تولیدکنندگان موظف هستند بخشی از محصولات خود را در سطح محلی با قیمت مشخصی بفروشند. وزیر اقتصاد گفت: اندونزی قصد دارد ۱۰ میلیون تن روغن پخت و پز را تحت قوانین DMO حفظ

بازار قهوه تلخ می‌شود؟

۱۷ درصدی به ۱.۱۳ میلیون تن در ژانویه تا جولای نسبت به سال قبل کاهش یافته است. افزایش صادرات با بهبود عرضه کانتینرها و کشتی‌ها کمک شده است، اما با توجه به کاهش ذخایر ممکن است حفظ آن دشوار باشد. تولیدکنندگان محلی احتمالاً تنها حدود دو درصد از تولید سالانه خود را در اختیار دارند، در حالی که سال قبل حدود ۱۳ درصد بود. بازار جهانی قهوه پس از خشکسالی و یخبندان که تولید برزیل را کاهش داد، با یکی از بزرگ‌ترین کسری‌ها مواجه است. دوها نام، معاون انجمن قهوه و کاکائو ویتنام گفت: کاهش سطح کاشت درختان میوه و افزایش قیمت کود احتمالاً بر تولید در سال‌های ۲۰۲۲ تا ۲۰۲۳ تأثیر خواهد گذاشت. سیتی گروپ پیش بینی خود را برای تولید قهوه در ویتنام در سال جاری و سال آینده کاهش داده است. در گزارشی در اوایل این ماه گفت: این خطر قابل توجهی برای چشم انداز فصل کاشت آینده دارد.

فودنا - شبکه خبری صنایع غذایی ایران - شهریور ۱۴۰۱

ذخیره عظیم دانه‌های قهوه در ویتنام در حال کاهش بوده و ممکن است به افزایش بیشتر قیمت‌های جهانی منجر شود. طبق برآوردها در نظر سنجی بلومبرگ از معامله‌گران، ذخایر تا پایان ماه سپتامبر نسبت به سال قبل به نصف کاهش می‌یابد. انتظار می‌رود تولید ویتنام، بزرگ‌ترین تأمین‌کننده قهوه روبوستا در جهان و دومین تولیدکننده بزرگ قهوه نیز در سال‌های ۲۰۲۲ تا ۲۰۲۳ کاهش یابد. کاهش ذخایر و دورنمای ضعیف برداشت در زمانی اتفاق می‌افتد که مصرف جهانی قهوه پس از رکود ناشی از ویروس در حال بهبود است. شاخص قیمت‌های روبوستا به دلیل نگرانی‌های عرضه از برزیل به آفریقا از پایین‌ترین سطح ۱۰ ماهه در اواسط جولای ۱۷ درصد افزایش یافته است. بر اساس داده‌های گمرک، در دسترس بودن دانه‌های قهوه در ویتنام با افزایش



بر اینکه بخش کشاورزی از جمله ظرفیتهای کشور در حوزه توسعه درونزا است، گفت: حوزه کشاورزی با کمترین سرمایه گذاری بیش از سه برابر صنعت بازدهی دارد و از این رو میتواند به رشد اقتصاد کشور کمک نماید. همچنین این بخش بابت ۳ میلیون بهره بردار، بزرگترین بخش خصوصی اقتصاد کشور است که حدود ۲۵ درصد به اقتصاد ملی کمک می کند و یکی از حوزه هایی است که تقریباً ۴۵ درصد جمعیت را در خود جای داده و منبع اشتغال خوبی را فراهم آورده است.

محمد جواد عسکری امنیت پایدار غذایی را از زیر ساخت امنیت اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و سیاسی خواند و افزود: رکن اصلی دستیابی به امنیت غذایی، امنیت غذایی کشاورزی است اما خود امنیت غذایی کشاورزی به شدت وابسته به اقتصاد و سیاست است.

نماینده مردم داراب و زرین دشت کلید تحول در کشاورزی و در صنعت غذای کشور دانش بنیان شدن کشاورزی خواند و اظهار داشت: باید از اهداف تاراهبردها و اقدامات، برای علمی شدن این کار و فناورانه شدن این موضوع مورد توجه قرار گیرد. همچنین برای سیاستگذاری و برنامه ریزی در زمینه امنیت غذایی باید از شرایط کنونی امنیت غذایی کشور اطلاع داشت. در این راستا لازم است شاخص امنیت غذایی در شرایط پایه محاسبه شود تا بتوان در گذر زمان هدفگذاری کمی و کیفی داشت تا در نهایت چشم انداز برنامه تحقق یابد.

وی به فلسفه نامگذاری روز ایمنی غذا به شعار «غذای ایمن تر، سلامتی بهتر» اشاره، و برای تحقق این شعار بر اجرای شدن چند مورد تاکید کرد و آنها را بدین شرح برشمرد: تشویق و گفتمان سازی برای افزایش تولید محصولات کشاورزی؛ برنامه ریزی برای پایان دادن به گرسنگی در جهان؛ تشویق به برقراری ارتباط کشورهای در حال توسعه برای همکاری های اقتصادی و کشاورزی و حمایت های متقابل فنی برای افزایش محصول؛ تشویق انتقال فناوری به کشورهای در حال توسعه؛ افزایش آگاهی عمومی در مورد گرسنگی و عادات غذایی سالم در کشورهای مختلف؛ قدردانی و قدر شناسی از افرادی که در ایجاد محیطی پایدار برای از بین بردن گرسنگی در کره خاکی تلاش می کنند.

رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس با اشاره به الزام کشور به حرکت به سمت تدوین برنامه جامع تأمین نیاز مواد غذایی، بر مفهوم مزیت های نسبی تولید در داخل و در سیاست گذاری های این حوزه تاکید کرد.

عسکری با اشاره به اینکه در این برنامه حتما باید به مفهوم مزیت های نسبی تولید در کشور توجه کنیم، تصریح کرد: تأمین زیر ساخت های تولید اعم از منابع آب منابع خاک، برنامه جامع تأمین نهادهای کشاورزی مناسب و سالم باید از اولویت های اساسی و جدی بخش کشاورزی و نظام اجرایی کشور باشد. تنها در این صورت است که قادر خواهیم بود مخاطرات مختلف از مزرعه تا سفره مردم را شناسایی و مدیریت کنیم.

این نماینده در پایان پیام خود با اشاره به اینکه دولت باید سیاست های تشویقی برای تولید محصولات سالم را تدوین کند بر حمایت دولت از کشاورزان و فعالان صنعت غذا تاکید

سخنانی به بیان چالش ها و مشکلات حوزه کشاورزی، صنایع غذایی و تبدیلی پرداختند.

قول ویژه استاندار برای حمایت همه جانبه از صنایع غذایی فارس با اعطای وام و تسهیلات



استاندار فارس در همایش روز ایمنی غذا در میان فعالان صنعت غذا در جنوب کشور با اشاره به اینکه حوزه غذا یکی از برجستگی های استان فارس محسوب می شود و استان فارس در تولید مواد غذایی در بخش های کشاورزی، باغداری و دامداری از جایگاه مطلوبی در کشور بهره می برد گفت: خوشبختانه همه ارگان ها و سازمان های استان دست به دست هم دادند تا فارس بتواند بیش از آنکه به عنوان استان صنعتی شناخته شود در عرصه کشاورزی، دامداری، باغداری و صنایع تبدیلی در جایگاه خوبی قرار بگیرد.

محمد هادی ایمانیه با بیان اینکه سه درصد اشتغال ناشی از صنایع مربوط به صنایع تبدیلی است، افزود: صنایع تبدیلی با توجه به پتانسیل های فارس باید سهم بیشتری از صنعت استان را به خود اختصاص دهد.

وی با تاکید بر اینکه توقع مسئولان از تولید کنندگان مشورت دادن و همکاری در هم اندیشی و ارائه راه حل برای پیشرفت صنعت استان است، اضافه کرد: بدون تردید به تنهایی و حتی با یک جمع محدود نمی توانیم مشکلات فراوان استان را حل کنیم. ایمانیه با پذیرش آنکه دوره قیمت گذاری های دستوری گذشته است به ارائه دو راه حل برای افزایش بهره وری اشاره کرد و اظهار داشت: باید برای افزایش بهره وری با هزینه کمتر و برون داد بیشتر تلاش کنیم و تولید کنندگانی که تحصیل کرده تر، دانشگاهی تر هستند بایستی این رویکرد را بیش از پیش دنبال کنند. البته افراد باتجربه در این صنعت هم به سهم خود ارزشمند هستند در حوزه های مختلف صنعت، معدن، باغداری، دامداری و کشاورزی فعالیت میکنند اما اگر برای افزایش بهره وری و دستیابی به نتیجه بهتر با هدف کاهش قیمت های مواد غذایی و قیمت تمام شده کالا، نیازمند علم جدید و به روز دنیا هستیم از این رو برآ به دست آوردن نتایج بهتر باید دستاوردهای علمی در کنار تجربه این افراد قرار بگیرد.

وی اولین پیشنهاد خود را کم کردن هزینه های تولید با دانش روز در این حوزه خواند تا تولید کنندگان بتوانند در اولین چرخه تولید قیمت تمام شده را پایین آورده و از دور باطلی که ناشی از گرانی مواد اولیه است خارج شوند.

دکتر ایمانیه در ادامه با اشاره به اینکه مشکل ما در کشور در موضوع غذا بیش از آنکه فقر اقتصادی باشد، فقر فرهنگی در مصرف غذا است، تصریح کرد: ما نمی توانیم به این سبک اشتباه زندگی که هزینه کرد در زمینه های نادرست است ادامه دهیم و توقع داشته باشیم مشکلات اقتصادی حل شود.

وی اصلاح الگوی مصرف و اصلاح سبک زندگی را راهکاری دومی دانست که می تواند استان را از زنجیره معیوب در صنعت غذا خارج کند و از تولید کنندگان حوزه صنعت غذا خواست که پیشنهادات منطقی و عملیاتی که با شرایط موجود کشور مطابقت داشته باشد به استانداری تحویل دهند.

استاندار فارس در پایان با دادن وعده قطعی برای کمک ویژه به صنایع تبدیلی استان در بحث وام های تبصره ۱۸ و سایر تسهیلات خاطر نشان کرد: بنده قول میدهم امسال از صنایع تبدیلی به صورت ویژه و همه جانبه حمایت شود از صاحبان صنایع استان می خواهیم که به دنبال توسعه صنایع خود بروند.

رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس شورای اسلامی:

سیاست دولت استفاده از نیروهای متخصص کشاورزی و فعالان صنعت غذایی باشد رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس شورای اسلامی در پیامی به این همایش با اشاره

و خاطر نشان کرد: در حوزه تولید غذای سالم ما نیازمند برنامه ریزی مناسب و مشارکت تلفیقی همه بخش های موثر و ایجاد ارتباط سیستمی بین بخش های سیاست گذاری، اجرایی، تحقیقاتی و نیز دانشگاهی هستیم. همچنین باید از ظرفیت های منابع انسانی متخصص از کشاورزان تا فعالان صنعت غذایی به درستی بهره مند شویم.

تاکید رئیس دانشگاه علوم پزشکی شیراز بر کنترل استفاده از مواد تراریخته در صنایع غذایی

رئیس دانشگاه علوم پزشکی و خدمات



پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز نیز در همایش روز جهانی ایمنی غذا بر اهمیت توجه به استانداردهای سلامت محور در چرخه تولید و مصرف مواد غذایی سالم و حذف مواد تراریخته در صنایع غذایی را به عنوان یکی از راهکارهای ارتقای سلامت جامعه خواند و گفت: استان فارس در تولید مواد زراعی، باغی و کشاورزی با وجود مشکلات اقلیمی جزو استانهای اول است و اگر این توانمندی در کنار صنایع تبدیلی به ثمر نرسد مواد غذایی حاصل از کشاورزی و باغداری از بین می رود و از چرخه مصرف خارج می شود.

دکتر «سید وحید حسینی» همچنین بر اهمیت تلاش برای حفظ سلامت غذایی مردم تاکید کرد و گفت: در حال حاضر حدود ۲۰۰ بیماری ناشی از مصرف مواد غذایی ناسالم شناخته شده است. سالانه ۶۰۰ میلیون نفر در جهان بر اثر مواد غذایی ناسالم به بیماری های مختلف دچار می شوند و نزدیک به ۵۰۰ هزار مرگ و میر اتفاق می افتد که ۱۵۰ هزار مورد در گروه اطفال است. همچنین متأسفانه تعداد موارد سرطان در کشور در چهار دهه اخیر افزایش چشمگیری داشته و یکی از دلایل آن به دلیل شیوه زندگی و مصرف مواد غذایی ناسالم به ویژه فست فودها است.

دکتر حسینی با اشاره به افزایش ۱۲۶ درصدی تعداد موارد ابتلا به سرطان در فارس طی دو دهه به ویژه در میان جوانان خواستار کنترل میزان مواد افزودنی و تراریخته به محصولات غذایی شد. مسئول ارشد حوزه سلامت فارس از صنعتگران مواد غذایی خواست تا ضمن رعایت استانداردهای لازم در زمینه میزان مواد نگهدارنده و تراریخته در تولید محصولات غذایی در راستای تأمین سلامت مردم؛ با نگاه ویژه به فرهنگ تولید داخلی، اصل و سنتی ایرانی در حوزه مواد غذایی، مجموعه سلامت را در راستای تأمین سلامت مردم یاری کنند.

دکتر حسینی مهمترین وظیفه مجموعه سلامت در حمایت از تولید کنندگان و صنعتگران مواد غذایی را نظارت بر عملکرد آنان برشمرد و گفت: بزرگترین حمایت کارشناسان دانشگاه علوم پزشکی، نظارت بر عملکرد تولید کنندگان است، چرا که این نظارت خود به نوعی حمایت نیز محسوب می شود و موجب تقویت اعتماد مردم به محصولات غذایی خواهد شد.

رئیس دانشگاه علوم پزشکی شیراز در ادامه به دو اهم اداره

تغذیه و اداره بهداشت اشاره تاکید کرد و اظهار داشت این دو اداره با کار نظارت بر تولید مواد غذایی را با دقت انجام دهند چرا که اهمال و سستی و گذشت از خطاهای کوچک و بزرگ ابتدا به ضرر تولید کنندگان مواد غذایی است چرا که اعتماد مردم را به برندشان از دست خواهند داد.

حسینی با بیان اینکه شرایطی فراهم شده که شرکت های دانش بنیان و نگاه اهمیت دادن به تولید وجود دارد، گفت: باید از این شرایط برای تولید غذای سالم استفاده کنیم و تولید را بر اساس فرهنگ استان خودمان را افزایش دهیم.

مسئول ارشد حوزه سلامت فارس در پایان ضمن قدردانی از همکاری و مشارکت دستگاه های اجرایی استان به ویژه سازمان صمت، جهاد کشاورزی و اتاق اصناف در برگزاری این همایش، ابراز امیدواری کرد تا مواد غذایی با بالاترین کیفیت به بازار وارد شده و به دست مردم استان برسد و استانها و کشورهای دیگر نیز به تولیدات صنعتگران استان فارس اعتماد کنند.

رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس:

قیمت گذاری دستوری محصولات غذایی واحدهای تولیدی را به تعطیلی می کشاند

رئیس انجمن کارفرمایی و صنایع غذایی و تبدیلی فارس، دیگر سخنران همایش روز



جهانی ایمنی غذا در شیراز با تاکید بر اهمیت غذا و به ویژه سلامت محصولات غذایی گفت: لازم است در وضعیت اقتصادی خاص کنونی واحدهای تولید صنایع غذایی که از صنایع مهم و پردرآمد است و محصولاتشان به صورت مستقیم در اختیار مصرف کننده قرار می گیرند مورد حمایت بیشتری قرار گیرند حال آنکه قیمت گذاری دستوری بیش از هر سیاستی وضعیت صنایع غذایی را با چالش مواجه کرده است.

جمال رازقی با تاکید بر اینکه تا پایان سال ۹۹ در استان فارس ۷۶۵ واحد تولیدی غذایی به بهره برداری رسیده در صنایع تبدیلی داشتیم، افزود: این ظرفیت معادل ۵/۹۹ درصد واحدهای تولیدی کشور است و ظرفیت این واحدهای تولیدی ۳ هزار و ۸۳۵ تن با سرمایه ثابت ۱۶ هزار ۴۵۴ میلیارد ریال و اشتغال ۱۰ هزار نفر است، سهم استان در اشتغال کل کشور در این واحدها نیز ۵/۹ درصد کل کشور و سهم صنایع تبدیلی در اشتغال کل استان ۳ درصد است. صادرات محصولات غذایی استان فارس نیز در سال گذشته ۷۱ و نیم هزار تن و به ارزش ۶۲ میلیون دلار بوده است.

وی با هشدار در زمینه مخاطرات امنیت و ایمنی غذا اظهار داشت: اما آنچه امروز امنیت غذا را تهدید می کند تورم و گرانی است. در واحدهای صنایع غذایی قیمت تمام شده محصولات ۹۳ درصد شرکت ها افزایش و فروش ۷۷ درصد واحدها کاهش داشته است، در لبنیات و شیر این کاهش فروش بین ۳۰ تا ۵۰ درصد بود که خود فاجعه ای برای سلامت غذا به شمار می رود چون مصرف کننده لبنیات به عنوان عنصر اصلی در تغذیه قادر به خرید این محصولات نیست.

رئیس انجمن کارفرمایی و صنایع غذایی و تبدیلی فارس، افزایش قیمت مواد غذایی صنعتی تا این میزان را به سبب افزایش نرخ تورم خواند و گفت: نرخ تورم سال گذشته ۲۴۰ بوده که برای امسال پیش بینی ۴۱ درصد است. در حالی که در ۲۰ سال گذشته کشور یک تورم ساختاری ۲۰ درصدی داشته است. اما آنچه که در سال ۱۴۰۱ ما به این وضع دچار کرده است تورم ناشی از افزایش نرخ ارز ترجیحی معادل ۱۰ درصد و تورم ناشی از نرخ ارز محاسبه گمرکی ۵/۴ درصد و تورم ناشی از افزایش دستمزدها ۶ درصد بوده است.

رازقی آمار افزایش قیمت مواد غذایی اصلی در بخش صنعت غذا را بدین شرح خواند و گفت: روغن ۶ و نیم برابر، لبنیات ۷۰ درصد، آرد صنعتی ۱۶۰۰ درصد، تخم مرغ ۷۰ درصد افزایش داشته است و به این ارقام افزایش قیمت لوازم بسته بندی را نیز باید اضافه کنیم که همگی هزینه های تولید را نسبت به سال گذشته افزایش داده است.

تخصصی کردن آزمون‌ها و توجه ویژه به نمونه‌برداری از سطح عرضه و تشدید برخورد با تخلفات توانستیم سطح نظارت را افزایش دهیم.

راعی با اشاره به اینکه در دوره چند ماهه معاونت جدید یادآور شد: حدود سه هزار و ۴۷۳ پروانه بهداشتی صادر، تمدید یا اصلاح شد و جهت صادرات محصولات غذایی و آشامیدنی برای ۵۵ هزار و ۴۵۸ قلم کالا در چهارماهه نخست سال ۱۴۰۱ صدور گواهی بهداشت صورت گرفته است. به علاوه در این مدت ۳ هزار و ۶۳۸ مورد بازرسی از کارخانجات، مراکز پخش و انبارهای مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی انجام شده است. راعی با اشاره به رویکردهای جدید سازمان غذا و دارو در حوزه نظارت بر حوزه مواد غذایی و آشامیدنی تصریح کرد: بحث برچسب گذاری صحیح مواد غذایی، کنترل سلامت محصولات غذایی در سطح عرضه، کنترل وضعیت تراریختگی محصولات غذایی و روغن‌های مصرفی در صنعت غذا و ترویج استانداردهای سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی، انتقال شرایط فنی و بهداشتی و مشارکت در مبارزه با کالاهای سلامت محور قاچاق و تقلبی از مهمترین رویکردهای این سازمان است.

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز به مهمترین اهداف و برنامه‌های عملیاتی در سال ۱۴۰۱ اشاره کرد و گفت: تشدید نظارت بر واحدهای تولیدی گوشتی و خصوصاً لبنی است و مصرفی در کارخانجات غذایی و آشامیدنی تحت پوشش، کنترل و پایش آب‌های معدنی و آشامیدنی، کاهش محصولات غذایی در سطح عرضه و پایش میزان آهن و مواد معدنی در سطح محصولات تولیدی در استان فارس خواهد بود.

راعی همچنین به بیان راهبردهای معاونت غذا و دارو به منظور تأمین ایمنی مواد غذایی پرداخت و گفت: تعداد بازرسی‌ها با توجه به اهمیت سلامت مواد غذایی افزایش می‌یابد و بازرسان به ابراز کنترل‌های صحیح در حین بازرسی مجهز می‌شوند و بازرسی‌ها بر اساس شرایط فنی و بهداشتی بهینه‌سازی خواهد شد. همچنین توانمندسازی عوامل تولید از طریق آموزش، هدفمندسازی آزمون‌ها و توسعه و تجهیز آزمایشگاه‌های پیشرفته به عنوان مهمترین راهبردهای معاونت غذا و دارو به منظور تأمین ایمنی مواد غذایی به شمار می‌رود. در پایان این همایش از واحدهای برگزیده با اهدای لوح تقدیر شد.

رئیس اتاق بازرگانی فارس قیمت‌گذاری دستوری محصولات غذایی را چالش دیگر این صنعت عنوان کرد و گفت: تولیدکننده به سبب آنکه قیمت تمام شده اش بیش از قیمت دستوری است نه چون نمی‌تواند محصولی به بازار عرضه کند و اگر هم تولید کند و نگه دارد شائبه احتکار ایجاد می‌شود مجبور به متوقف کردن خط تولید شده است. از این رو دوره پیش پای واحدهای تولیدی مانده است یکی کاهش کیفیت و دیگری تعطیلی.

وی با اشاره به افزایش پتانسیل‌های استان در بخش کشاورزی به طوری که در سال ۹۹ حجم کل تولیدات کشاورزی استان فارس بیش از ۱۲ میلیون تن بوده و ۱۱ و نیم میلیون تن آن محصولات زراعی و باغی است که قابلیت استفاده در صنایع تبدیلی را دارد، یاد آور شد: تولید در صنایع غذایی پا به پای کشاورزی رشد نکرده است، امید است با مساعدت‌های استاندار فارس قدم‌های بزرگی برای توسعه صنایع تبدیلی برداریم چون هم می‌تواند اشتغال و هم ارزش افزوده ایجاد کند. معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز:

تشدید نظارت دانشگاه بر واحدهای تولیدی گوشتی و خصوصاً لبنی

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز با بیان اینکه سازمان بهداشت جهانی روز جهانی ایمنی مواد غذایی امسال را غذای ایمن تر زندگی سالم تر نامگذاری کرده است،



گفت: غذای سالم شاهرگ حیاتی برای حفظ سلامتی مردم محسوب شده و غذای ناسالم منشأ بسیاری از بیماری‌ها نظیر بیماری گوارشی است که از آن به عنوان امراض یاد می‌شود.

محمدجواد راعی در گزارشی از فعالیت‌های دانشگاه علوم پزشکی و سازمان غذا و دارو در حوزه نظارت بر مواد غذایی اظهار داشت: یکی از برنامه‌ها و رویکردهای جدید مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی کاهش زمان صدور مجوزها و تسهیل در اعطای مجوزهای بهداشتی است که در این راستا بسیاری از اختیارات در حوزه صدور پروانه‌ها و همچنین جانمایی‌ها به کارشناسان شبکه‌های بهداشت و درمان سراسر استان تفویض شده است و تعداد جلسات کمیته‌های فنی و قانونی جهت صدور مجوزها از هفته‌ای یک جلسه به دو جلسه افزایش پیدا کرده است تا به تولیدکننده در جهت عرضه هر چه سریع‌تر تولید مواد خوراکی، آرایشی و بهداشتی کمک شود.

وی ادامه داد: در مورد کاهش زمان فرایند صدور مجوزها در خصوص زمان صدور پروانه ساخت از میانگین ۱۲ و ۷ دهم روز به ۸ و ۹ دهم روز رسیدیم که ۳۰ درصد کاهش داشته‌ایم. همچنین مدت زمان تایید و بررسی نقشه‌ها از ۹ و نیم روز به ۶ و نیم روز تغییر پیدا کرده که کاهش یک سومی زمان را داشتیم. از سوی نیز افزایش سطح نظارت بر عملکرد تولیدکنندگان را در برنامه خود قرار دادیم که با



واحدهای تولیدی برتر استان فارس

واحدهای تولیدی برتر در گروه فراورده های آرد و غلات

علیرضا محمودی
مدیرعامل محترم شرکت قندآوران فارس



علیرضا عرب غنی
مدیرعامل محترم شرکت مینو مهر پارس



محمدرضا سعدین
مدیرعامل محترم شرکت مهندسین مشاور صنایع غذایی بهین آزما شیراز



سید مهیار مسدد
مدیرعامل محترم شرکت یخ بهداشتی دراک صوفی



واحدهای تولیدی برتر در گروه فراورده های کنسروی و نیمه کنسروی

علیرضا صادق پور
مدیرعامل محترم شرکت شاپرک شهر داریوش



قبادالله سجادیان
مدیرعامل محترم شرکت سالار شیراز



فرید مظفری
مدیرعامل محترم شرکت دشت مرغاب با نام تجاری یک و یک



محمد فرید خان صنمی
مدیرعامل محترم شرکت صنایع غذایی مینو فارس



واحدهای تولیدی برتر در گروه فراورده های گوشتی و پروتئینی

محمد مهدی رئوفت
مدیرعامل محترم شرکت نیکان گوشت با نام تجاری سالامون



غلامعلی کریمی نسب
مدیرعامل محترم شرکت فراورده های گوشتی روناک



جمال رازقی جهرمی
مدیرعامل محترم شرکت ستاره یخی آسیا با نام تجاری ب آ



صمد عبودی

مدیرعامل محترم شرکت آرد سپیدان



سروش اصفیا

مدیرعامل محترم شرکت درخشان ماکارون پارس



واحدهای تولیدی برتر در گروه فراورده های لبنی

محمد بزم آرا

مدیرعامل محترم شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس



سید محمد اسماعیل راه نما

مدیرعامل محترم شرکت شیر پاستوریزه ارمغان با نام تجاری مانی ماس



ناصر شجاعی

مدیرعامل محترم شرکت بستنی رامک بیتا



علی محمد ابراهیمی

مدیرعامل محترم شرکت زرین غزال با نام های تجاری آپادا و دایتی



واحدهای تولیدی برتر در گروه فراورده های آشامیدنی و نوشیدنی ها

محمدحسن دهقان

مدیرعامل محترم شرکت آب های معدنی پارس



علیرضا گلزار

مدیرعامل محترم شرکت شیراز دینا



امید خلیل پور

مدیرعامل محترم شرکت پرتو باران آسیا با نام تجاری رکسوس



واحدهای تولیدی برتر در گروه بسته بندی مواد غذایی و افزودنی های غذایی


سارا علوی پور

رئیس محترم هیات مدیره و مدیریت محترم شرکت کارگشایان صنعت غذایی سبز پویان




واحد برتر در زمینه پخش مواد غذایی

نامر شجاعی
مدیرعامل محترم شرکت پخش رامک




واحد تولیدی برتر در گروه سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی

یوسف تخت دار
مدیرعامل محترم شرکت برودت گستر طوبی




واحدهای برتر در زمینه صادرات مواد غذایی

محمود حسن زاده
مدیرعامل محترم شرکت داتیک استهبان




واحدهای تولیدی برتر در گروه صنایع بسته بندی


محمود امیرعضدی
مدیرعامل محترم شرکت محکم صنعت فارس



عابد سجادیان
مدیرعامل محترم مجتمع کشت و صنعت عصاره ناب




حمیدرضا خسروانی
مدیرعامل محترم صنایع شیشه و پلاستیک دنیا




واحدهای برتر شهرستان های استان فارس

بابک بابایی
مدیرعامل محترم شرکت خوش نوش - از شهرستان جهرم




واحدهای تولیدی برتر در گروه صنایع آرایشی و بهداشتی و سلولزی


رضا قائدی خواه
مدیرعامل محترم شرکت چهره سازان خورشید جنوب



عدنان اقبال
مدیرعامل محترم شرکت حلوا مسقطی لاری ترنج - از شهرستان لارستان




محمد احمدی خلاری
مدیرعامل محترم شرکت فارس رعنا



مسوولین فنی برتر استان فارس


مسوولین فنی برتر در گروه فرآورده های آرد و غلات

مهندس آرش امین بیطرف
مسوول فنی محترم شرکت آرد خباز




واحدهای تولیدی برگزیده در ارتقای شرایط فنی و بهداشتی، نوآوری و ارتقای ایمنی


عزیز سجادیان
مدیرعامل محترم شرکت تکچین بهاران




مهندس علی حکمت
مسوول فنی محترم شرکت آرد آسیا




محمد مهدی قهرمانی
مدیرعامل محترم شرکت میلاد نور حقیقت



مهندس مصطفی هوشیار
مسوول فنی محترم شرکت آرد سپیدان




امراه جزایری
مدیرعامل محترم شرکت پردیس رشد مهرگان




مسوولین فنی برتر در گروه فرآورده های لبنی


مهندس سید حسام حمیدی
مسوول فنی محترم شرکت لبنیات پگاه فارس



سید نظام رضا نژاد شیرازی
مدیرعامل محترم شرکت دردانه بی رقیب




مهندس محمدرضا علی نژاد
مسوول فنی محترم شرکت رامک بیتا



آزمایشگاه برتر کنترل مواد غذایی

سمانه عباسی
مدیریت محترم آزمایشگاه نوآوران کاشف شهر راز



نازنین افتخاری

مسوول فنی محترم شرکت سناره یخی آسیا



مژده کریمی حسینی آبادی

مسوول فنی محترم شرکت زرین غزال



مهدی رستگاریان چهلمی

مسوول فنی محترم شرکت نیکان گوشت



مسوولین فنی برتر در گروه فراورده های آشامیدنی و نوشیدنی ها

محمد مبشر

مسوول فنی محترم شرکت پرتو باران آسیا



مسوول فنی برتر در گروه سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی

منصوره منصوری

مسوول فنی محترم شرکت برودت گستر طوبی



سحر اسدی

مسوول فنی محترم شرکت تژه نوش



مسوولین فنی برتر در گروه صنایع بسته بندی

علیرضا هودی

مسوول فنی محترم شرکت فرپاکس



زینب صمیمی

مسوول فنی محترم شرکت شیراز رام آب



بهنام کریم پور

مسوول فنی محترم شرکت شادمان مخزن



مسوولین فنی برتر در گروه بسته بندی مواد غذایی و افزودنی های غذایی

طاهره موسوی زاده

مسوول فنی محترم شرکت قندآوران



مسوولین فنی برتر در گروه صنایع آرایشی و بهداشتی

مریم رضوی زادگان

مسوول فنی محترم شرکت فارس رعنا



نوشین رضوی پور

مسوول فنی محترم شرکت نوشتاک



معصومه صادقی

مسوول فنی محترم شرکت چهره سازان خورشید جنوب



مسوولین فنی برتر در گروه فراورده های کنسروی و نیمه کنسروی

مهسا مویدی

مسوول فنی محترم شرکت مینو فارس



مسوول فنی برتر بازنشسته

سروین غفوری

مسوول فنی محترم بازنشسته شرکت تحسین شیراز



علیرضا شیرازی پور

مسوول فنی محترم شرکت لیموندیس



تجلیل ویژه از عوامل موثر انجمن و تیم اجرایی این همایش

منوچهر دهقان

مدیر اجرایی گرانقدر انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس)



زینب عباسی

مسوول فنی محترم شرکت پارسه دشت مرغاب



حسین دشتی

مدیرعامل محترم شرکت رویدادسازان توسعه و مدیر اجرایی همایش روز جهانی ایمنی غذا در مرکز استان فارس



مسوولین فنی برتر در گروه فراورده های گوشتی و پروتئینی

سپیده صفایی

مدیر محترم امور داخلی انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس



زهرا نظریان

مسوول فنی محترم شرکت روناک شیراز



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



زین نغش

بزرگترین واحد چاپ فلکسو گرافه و
روتوگراور  رنگ در جنوب کتتور



roto & flexo printing co.

انواع لفاف های بسته بندی غذایی و بهداشتی

انواع ساک دستی نایلونی و نایلکسی

تبلیغاتی و فروشگاهی زیست تخریب پذیر

انواع سفره یکبار مصرف / کیسه زباله و فریزری رولی



 07137742295  www.zarrinnaghsh.com  zarrin_naghsh

WESTLINE

وست لاین



شیراز قدوسی غربی - بعداز کوچه ۱۹ الف

۰۹۲۱۲۳۱۳۹۰۰





تولیدکننده انواع طعم دهنده ها
و پایدار کننده های صنایع غذایی

Instagram LinkedIn Facebook Pooyanggreenfood

Phone: +98 21 3774 2020 Fax: +98 21 3774 2200

Email: info@pooyanggreenfood.com

Website: pooyanggreenfood.com

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

استقبال چشمگیر شرکت های داخلی و خارجی از نمایشگاه ایران آگرو فود ۱۴۰۱



در بخش های مختلف این نمایشگاه انواع صنایع پروتئینی، انواع فرآورده های گوشتی، انواع فرآورده های لبنی، انواع غذاهای آماده و نیمه آماده، صنایع تبدیلی، انواع کنسروهای غیر گوشتی، انواع خشکبار، انواع سبزیجات خشک و معطر، عرقیات گیاهی، ادویه جات، چاشنی ها، صنایع آشامیدنی، انواع فرآورده های آردی، انواع نان صنعتی، صنایع قند و نیشکر، فرآورده های روغنی، پخش و توزیع انواع فرآورده های غذایی، صنایع کشاورزی، صنایع وابسته و ماشین آلات و ادوات مربوطه، نهاده های کشاورزی، ماشین آلات و ادوات کشاورزی و باغبانی، سیستم های آبیاری و گلخانه ای، ماشین آلات بسته بندی، توزین و پرکن، ماشین آلات صنایع آردی، ماشین آلات صنایع کنسرو و کمپوت، ماشین آلات صنایع روغن، ماشین آلات صنایع شیر و لبنیات و پنیر، ماشین آلات صنایع تبدیلی، ماشین آلات صنایع گوشت، ماشین آلات و تجهیزات سردخانه، ماشین آلات صنایع غذایی سبک، ماشین آلات صنایع غذایی مادر، ماشین آلات تکمیلی صنایع غذایی، ماشین آلات عمومی صنایع غذایی، تصفیه و پالایش آب و بسته بندی ارائه شد.

حضور فعال برندهای صنعت غذایی کرمان در آگرو فود ۱۴۰۱

در راستای منویات مقام معظم رهبری نسبت به تولید دانش بنیان، اشتغال زایی، توسعه زیرساخت تولید صادرات محور و

بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگرو فود) از تاریخ ۲۷ خرداد ماه لغایت ۳۰ خرداد ماه به مدت ۴ روز در محل دائمی نمایشگاه های تهران برگزار شد. در این نمایشگاه بیش از ۵۷۰ شرکت داخلی و ۹۵ شرکت خارجی، نوین ترین تولیدات، صنایع، تجهیزات و ماشین آلات خود را عرضه و در معرض دید علاقمندان قرار دادند.

نمایشگاه ایران آگرو فود امسال با استقبال چشمگیر و دور از انتظار شرکت های داخلی و همچنین کشورهای خارجی مواجه شد و در آن ۱۷ کشور «اسپانیا، اتریش، امارات متحده عربی، ایتالیا، آلمان، برزیل، بلاروس، بلژیک، ترکیه، تونس، دانمارک، روسیه، سوئیس، عمان، سوریه، فرانسه، هلند و هند حضور داشتند.

حضور چشمگیر شرکت های دانش بنیان و استارت آپ ها از مهمترین بخش های بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگرو فود) بود. همزمان با برگزاری این رویداد، چند همایش و کنفرانس تخصصی در مباحث موضوعی نمایشگاه توسط متخصصان، کارشناسان و دست اندرکاران صنایع غذایی و کشاورزی برگزار شد.

معرفی توانمندی ها و پیشرفت های کشورمان در حوزه کشاورزی و غذایی، ارتقای سطح مبادلات تجاری در جهت توسعه صادرات غیر نفتی، آشنایی شرکت کنندگان و بازدید کنندگان با آخرین دستاوردهای علمی و صنعتی حوزه کشاورزی و غذایی، اشتغال و کار آفرینی، ارتقای دانش و تبادل اطلاعات بین شرکت کنندگان در نمایشگاه، تشویق و ترغیب تولید کنندگان برای رقابت سالم و هدفمند در عرصه این صنعت و ایجاد فضا برای ارتباط مستقیم تولید کنندگان با مصرف کنندگان، مهمترین اهداف برگزاری بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته (ایران آگرو فود) بود.

بخش های تخصصی نمایشگاه ایران آگروفود ۱۴۰۱

نمایشگاه بین المللی آگروفود متشکل از سه بخش تخصصی؛ ایران فود، ایران فودتک و ایران آگرو بود که به صورت مختصر به هر یک از این بخش های پر دازیم:

ایران فود: صنایع آشامیدنی، صنایع قند و نیشکر، صنایع آردی و نشاسته ای، فراورده های روغنی، پخش و توزیع انواع فراورده های غذایی، صنایع پروتئینی، صنایع تبدیلی (شامل فراوری و تولید انواع محصولات منجمد، میوه و سبزی خشک شده، تهیه ترشی و مربا و...) و دیگر صنایع مرتبط در این بخش معرفی شدند.

ایران فودتک: ماشین آلات عمومی صنایع غذایی، صنایع سردخانه، صنایع گوشت، صنایع شیر و لبنیات و پنیر، ماشین آلات بسته بندی، توزین و پرکن، ماشین آلات صنایع آردی، صنایع کنسرو و کمپوت و... در بخش تخصصی ایران فودتک معرفی شدند. در واقع این بخش شامل ماشین آلات و تجهیزاتی بود که برای تولید بسته بندی مواد غذایی به کار رفتند.

ایران آگرو: سیستم های آبیاری و گلخانه ای، نهاده های کشاورزی، ماشین آلات و تجهیزات کشاورزی و باغبانی، صنایع کشاورزی و... در بخش تخصصی ایران آگرو معرفی شدند. در واقع این بخش شامل تمامی صنایعی بود که در حوزه کشاورزی و آبیاری فعال هستند.

حضور قابل توجه صنایع غذایی استان فارس در آگروفود ۱۴۰۱

حضور چشمگیر برندهای صنایع غذایی استان فارس از دیگر جذابیت های ویژه این نمایشگاه بود. در این نمایشگاه، ۱۹ برند برتر صنایع غذایی فارس گرد هم آمدند و با حضور فعال و موثر خود، ضمن معرفی آخرین دستاوردهای صنایع غذایی فارس، با ایجاد فضای سالم رقابتی، محصولات، ظرفیت ها و توانمندی ها خود را به نمایش گذاشتند. فهرست این واحدها بدین شرح است:

تقویت جایگاه اقتصادی صنایع غذایی ایران در منطقه، به همت خانه صنعت معدن و تجارت و انجمن همگن صنایع غذایی استان کرمان، ۵ برند برتر صنایع غذایی در بخشی از سالن برپایی نمایشگاه گرد هم آمدند و با حضور فعال و موفق خود، ضمن معرفی آخرین دستاوردهای صنایع غذایی کرمان، با ایجاد فضای سالم رقابتی از محصولات و خدمات خود رونمایی کردند.

آنطور که محمد امینیان رییس انجمن همگن صنایع غذایی کرمان در مصاحبه ای در حاشیه این نمایشگاه گفت: « صنایع غذایی صادرات محور هنوز نتوانسته اند جایگاه خود را در بازار جهانی به دست آورند. رشد تولید در برخی از صنایع به شدت به صادرات وابسته است، به بیان دیگر در شرکت هایی که کالاهای تولیدی شان عموماً صادراتی است، رشد و افزایش تولید به وضعیت بازار صادراتی بستگی دارد. بر همین اساس رشد تولید در کل با وضعیت صادرات همبستگی دارد.»

نمایش گوشه ای از انبارداری هوشمند صنایع غذایی در غرفه راک تهران

شرکت راک به همراه شرکت کیاگیتی صنعت که یکی از شرکت های زیر مجموعه راک است، با معرفی محصولات ویژه در خصوص انبارداری هوشمند و مکانیزه ویژه صنایع غذایی در بیست و نهمین نمایشگاه آگروفود تهران در فضای باز سالن ۵ حضور داشت.

شرکت کنندگان استان فارس در نمایشگاه ایران آگروفود

ردیف	نام واحد	نام محصول
۱	تک چین بهاران	رب گوجه و خیارشور
۲	تلاش کاران رهاورد مژگان (تکریم)	خرما و فراورده های خرما و عسل و آبلیمو
۳	زنبور داری شیرین (عسل شافی)	بسته بندی و توضیح عسل طبیعی
۴	سلام رویان رستاک	صادرات ارگانیک
۵	نشاسته فرادانه	تولیدکننده انواع نشاسته خوراکی و صنعتی و گلوتن
۶	نیکان گوشت فارس (سالامون)	فراورده های گوشتی، سوسیس و کالباس و ...
۷	گل پونه شیراز کهن	فراوری سبزیجات، صیفی جات و تولیدکننده غذاهای آماده و نیمه آماده
۸	برفین شاد شیرازی (جنت)	عرقیات

تولید انواع نوشیدنی انرژی زا و ویتامین سی	شرکت به تخفیف پایدار (سوپرمن)	۹
تولید کنسروهای غیر گوشتی و ترشیجات و رب گوجه فرنگی	بهار رنگ پالیز (گوناگون)	۱۰
کنسرو غیر گوشتی	بهشهد شهر سبز	۱۱
افزودنی های صنایع غذایی استابلایزر گوشتی و لبنی	بهین آزما شیراز	۱۲
تولیدکننده انواع درب بطری پلاستیکی	پرشین درب آسیا	۱۳
شوریجات. ترشیجات. مرباجات. رب گوجه فرنگی	صنایع غذایی ضیافت شمالی فارس	۱۴
تولید غذاهای فراسودمند: نوشیدنی کامبوچا. سیر سیاه. نوشیدنی گیاهی ارگانیک	فراسودمند رهاورد شادزی (برنا کامبوچا)	۱۵
فراورده های گوشتی، سوسیس و کالباس و ...	فراورده های گوشتی دمس	۱۶
تولیدکننده انواع نوشیدنی های گازدار، ویتامین سی، انرژی زا و آب معدنی	کشت و صنعت سپنتا (راتینا)	۱۷
گلوتن فعال گندم، نشاسته پودر فوق تصفیه، نشاسته گرانول	کارخانه نشاسته آداک	۱۸
انواع نوشیدنی گازدار و بدون گاز آب معدنی، فراورده های روغنی	کشت و صنعت گیاهان دارویی پرسیا عصاره (پرسیانا)	۱۹

قائم مقام ستاد برگزاری نمایشگاه گفت: پس از تعدیل محدودیت ها و ملاحظات ناشی از شیوع کوید ۱۹، امسال نمایشگاه ایران آگرو فود از استقبال بسیار بالایی تولید کنندگان برخوردار شد. مهم ترین هدف از برگزاری رویداد ایران آگرو فود رونق اقتصادی کشور است؛ چرا که به این صورت می توان صنایع غذایی فعال در ایران را به بازدید کنندگان معرفی نمود و میزان صادرات مواد غذایی از جمله صادرات میوه و سبزیجات، فراورده های گوشتی، فراورده های لبنی و... را در سطح بین المللی افزایش داد.

لادن ملکی افزود: حضور این حجم از شرکت های علاقمند در نمایشگاه امسال، نوید تحولات قابل توجه در رشد تولید مواد غذایی و صادرات محصولات ایرانی به دیگر کشورها و افزایش تعداد قراردادهای همکاری های گسترده در بازار را می دهد.

گفتنی است نمایشگاه آگرو فود با عمر ۲۷ ساله خود به عنوان قدیمی ترین نمایشگاه صنایع غذایی در ایران شناخته می شود. حضور بیش از ۱۵۰۰ شرکت کننده از ایران و دیگر کشورهای جهان، این رویداد را به فرصت مناسبی برای صنایع غذایی ایران تبدیل کرد تا با معرفی توانمندی ها و پیشرفت های کشورمان در حوزه کشاورزی و غذایی و ارتقای سطح مبادلات تجاری در جهت توسعه صادرات و معرفی برندهای توانمند در سطح جهانی گردد.

ضعف و قوت نمایشگاه از نگاه شرکت کنندگان استان فارس

از جمله نقاط قوت نمایشگاه به نقل از شرکت کنندگان استان فارس حاضر در نمایشگاه می توان به موارد زیر اشاره کرد:
- تازه شدن دیدارهای موثر با شرکای تجاری و مطرح شدن هر یک از واحد های تولید کننده

- ایجاد تعاملات تجاری کارساز با شرکت های داخلی و خارجی، به دلیل تعدد بالای شرکت کنندگان و استقبال قابل توجه از نمایشگاه بویژه پس از دو سال وقفه در برگزاری این رویداد بدلیل شرایط کرونایی

- نمایش متنوع و جذاب انواع محصولات پروتئینی، فراورده های گوشتی، فراورده های لبنی، غذاهای آماده و نیمه آماده، انواع کنسروهای غیر گوشتی، ماشین آلات صنایع گوشت، ماشین آلات صنایع سردخانه، ماشین آلات صنایع غذایی سبک، ماشین آلات صنایع غذایی مادر

اما نمایشگاه از نگاه شرکت کنندگان استان فارس نقاط ضعفی نیز داشت. گرم بودن سالن ها و نبود تهویه مناسب، سیستم ضعیف جانمایی و عرضه ناعادلانه غرفه ها، نبود انبار و یخچال، زمان بندی نامناسب نمایشگاه با توجه به گرمی هوا از جمله ضعف های این نمایشگاه بیان گردید.

پایانی باشکوه و سرآغازی در رونق صنایع کشاورزی و مواد غذایی کشور

بیست و نهمین نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته، پس از ۴ روز برگزاری و استقبال کم نظیر مخاطبان به کار خود پایان داد؛ نمایشگاهی که سرآغاز رونق تولید واحدهای صنعتی کشاورزی و مواد غذایی کشور را در پی خواهد داشت.

و سرد (سس کچاپ، سس فلفل، سس مایونز و ساندویچ و...) و فراورده‌های حجیم غلات و اسنک است.

طعم‌دهنده‌های تولیدی به دو صورت انواع تک‌طعم و طعم‌دهنده‌های مخلوط به مشتریان عرضه می‌شود.

تک‌طعم‌ها با قدرت و شدت‌های مختلف مناسب هر صنعت طراحی شده و به صورت انواع طعم‌دهنده‌های ادویه‌جات (پودری-مایع) است؛ مانند سبیر، گشنیز، انواع فلفل، دارچین، هل، گوشت، مرغ، زیره، دود، پیاز و خردل و...

طعم‌دهنده‌های سبزی‌ها (رزماری، رازیانه، آویشن و قارچ و...)، طعم‌دهنده‌های لبنی (کشک، خامه، پنیر، کره و...)، طعم‌دهنده‌های میوه‌ای (هلو، پرتقال، توت فرنگی، موز، و...) و طعم‌دهنده‌های شیرین (نسکافه، کاپوچینو، قهوه، زعفران، شکلات و...) است.

انواع طعم‌دهنده‌های مخلوط آماده شامل انواع طعم سوسیس آلمانی، کوکتل، کالباس خشک، انواع ژامبون و هات‌داگ، انواع همبرگر معمولی مخصوص و چیزبرگر و قارچ‌برگر، انواع ناگت و فلافل، انواع الویه و سوپ، انواع کباب و جوجه کباب، انواع سس کچاپ، چیلی، فلفل، سس ساندویچ و هزار جزیره و انواع طعم اسنک پنیری؛ کچاپی، چیلی، باربیکیو و... است.

پایدارکننده‌های تولیدی در شرکت بهین‌آرما با توجه به نوع کاربرد و محصولاتی که در آن‌ها استفاده می‌شود، انواع ویژگی‌های مختلف را در محصول ایجاد می‌کند؛ مانند ایجاد بافت مناسب، جذب آب، پرکنندگی، قوام‌دهنده و بهبوددهنده بافت، جایگزین روغن، ایجاد ویژگی‌های بهبود بخش پذیری و برش‌پذیری محصول و... این پایدارکننده‌ها در صنعت‌های مختلف نام‌برده شده کاربرد و مصرف دارند.

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

فروش در شرکت بهین‌آرما توسط دپارتمان‌های تخصصی هر صنعت و متشکل از سرپرستان و کارشناسان فروش که دانش آموخته رشته صنایع غذایی و دارای سال‌ها تجربه و تخصص در امر فروش کالاهای تکنیکال صنایع غذایی هستند، صورت می‌گیرد. نوع فروش محصولات به صورت B2B و صرفاً به شکل فروش مستقیم به کارخانه‌های تولیدی صنایع غذایی در سراسر ایران انجام می‌شود. شرکت بهین‌آرما با تولید محصولات با سطح کیفیت بالا و دارای گواهی‌نامه‌ها



محمد رضا سعدین مدیرعامل شرکت بهین‌آرما

واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۱

محمد رضا سعدین، متولد ۱۳۵۸ در شیراز و دانش آموخته رشته صنایع غذایی دانشگاه شیراز است. او پس از چندسال سابقه سرپرستی تولید در واحدهای صنایع غذایی، شرکت بهین‌آرما را در اردیبهشت ۱۳۸۲ با زمینه تخصصی افزودنی‌های صنایع غذایی و با هدف آزمون بهترین‌ها در صنعت افزودنی‌های غذایی تأسیس کرد. سعدین پس از یک سال فعالیت بازرگانی در زمینه واردات افزودنی‌های صنعت گوشت و سس‌ها، با فراهم‌آوری امکانات R&D در محل دفتر شرکت اقدام به طراحی استابلایزر و پلی‌فسفات‌های مورد استفاده در فراورده‌های گوشتی کرد. با همکاری چند واحد تولیدی در مبدأ (کشور چین)، اقلام طراحی شده به مرحله تولید رسید و بدین گونه، شرکت بهین‌آرما به عنوان اولین ارائه‌دهنده استابلایزر برای فراورده‌های گوشتی ایران و با هدف تولید محصولات با کیفیت و سالم پا به عرصه این صنعت نهاد. سعدین پس از اقبال بازار به محصولات، در سال ۱۳۸۸ اقدام به ساخت واحد تولیدی فعلی در شهرک صنعتی بزرگ شیراز کرد که در بهمن ۱۳۸۹ با حضور استاندار و مدیران ارشد استان، افتتاح شد. از آن پس تولید انواع افزودنی‌ها در این واحد تولیدی انجام می‌شود. با کوشش کارکنان تلاشگر این شرکت و طراحی و تولید انواع پایدارکننده، طعم‌دهنده و رنگ‌های خوراکی طبیعی برای صنایع گوشت و غذای آماده، لبنیات، سس‌ها، نوشیدنی‌ها و چیپس و اسنک و نیز اجرای طرح توسعه، میزان اشتغال به بیش از ۸۰ نفر افزایش یافت که از این تعداد ۴۰ نفر نیروی کارگر و ۴۰ نفر نیروی کارشناس است. این شرکت با اشتغال ۳۱ نفر کارشناس صنایع غذایی، مفتخر به طراحی و تولید محصولات نوآورانه و دانش‌بنیان است.

محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و تشریح کنید.

محصولات شرکت بهین‌آرما شامل انواع طعم‌دهنده‌ها و پایدارکننده‌های تخصصی (استابلایزر) در صنایع مختلف غذایی مانند فراورده‌های پروتئینی (انواع سوسیس، کالباس، همبرگر، غذاهای آماده و نیمه‌آماده)، انواع نوشیدنی‌ها و دسر‌ها، محصولات لبنی (انواع ماست، پنیر، دوغ و...)، انواع سس‌های گرم

ماشین‌آلات (ابزارها) و سرمایه‌گذاری است نیز این شرکت همواره از ماشین‌آلات و تجهیزات مدرن برای تولید، تحقیقات، کنترل و صحت‌گذاری محصولات استفاده کرده و سرمایه لازم برای تمامی فعالیت‌های خود را به نحو مناسب و در زمان صحیح تزریق می‌کند. نتیجه تمام این فعالیت‌ها این است که فرایندهای کنترلی به ایجاد محصول کاملاً منطبق و نهایتاً رضایتمندی تمامی ذی‌نفعان (از جمله مشتریان و سازمان‌های ناظر) منجر شده است.

شاخص انتخاب واحدهای نمونه روز جهانی ایمنی غذا، رعایت استانداردهای خاص ایمنی و سلامت محصولات تولیدی مصوب سازمان غذا و داروست. شرکت بهین‌آرما در فرایند تولید محصولات خود با بالاترین ایمنی و سلامت، از چه روش‌ها و فرایندهایی برای موفقیت در این زمینه بهره گرفته است؟

شرکت بهین‌آرما به‌عنوان نخستین شرکت در بین شرکت‌های تولیدکننده افزودنی‌های غذایی کشور، که از استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی برای تولیدات خود استفاده کرده‌اند، سال ۱۳۹۵ استاندارد ISO ۲۲۰۰۰: ۲۰۰۵ را برای کنترل کامل سلامت و ایمنی محصولات خود در سازمان استقرار داد و سپس آن را به استاندارد ISO ۲۲۰۰۰: ۲۰۱۸ ارتقا داد و در طول سال‌های اخیر مکرراً توسط شرکت‌های گواهی‌دهنده و سازمان‌های ناظر مورد ممیزی و کنترل‌های نظارتی زیرساختی و عملیاتی قرار گرفته و به لطف پروردگار و تلاش همکاران و پیگیری مدیران از تمامی آن‌ها سربلند خارج شده است. میزان رضایتمندی مشتریان و انطباق صددرصد کلیه محصولات نمونه‌برداری شده با استانداردهای ایمنی در تمام مدت فعالیت این شرکت، تصدیقی برای کارایی و اثربخشی سیستم مدیریتی فوق است. در این شرکت زیرساخت‌ها، کنترل‌های پیش‌نیازی عملیاتی و نقاط کنترل بحرانی به‌طور پیوسته براساس آخرین دستاوردهای روز دنیا مورد بازبینی و به‌روزرسانی قرار می‌گیرد.

مهم‌ترین دستاوردها، موفقیت‌ها، افتخارها، استانداردها و گواهی‌نامه‌هایی را که این شرکت در سال‌های اخیر کسب کرده است، ذکر کنید.

شرکت بهین‌آرما در همان سال‌های نخست فعالیت تولیدی خود و در سال ۱۳۹۱ موفق به کسب رتبه نخست افزودنی‌های غذایی در میان واحدهای برتر استان فارس شد و این رتبه را در سال‌های

و استانداردهای بین‌المللی، موفق به صادرات به کارخانه‌های تولیدی غذایی کشورهای همسایه مانند کشور عراق، امارات، افغانستان، قطر و... شده است.

چه سیاست‌گذاری‌ها و اقداماتی باعث انتخاب شرکت بهین‌آرما به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ شده است؟

شرکت بهین‌آرما در این راستا از توجه همزمان به کنترل عوامل پنجگانه استفاده کرده است. اولین عامل، عامل توجه به مواد اولیه و کیفیت آن‌هاست. در این راستا از بهترین و باکیفیت‌ترین مواد اولیه استفاده می‌کند؛ در ضمن سیستم‌های پیشرفته مدیریتی را در زمینه کنترل کیفیت (و همچنین کمیت) مواد اولیه به کار گرفته است.

در زمینه دومین عامل، یعنی روش‌ها و متدها، این شرکت همواره روش‌های کاری را بازبینی و بهینه‌سازی می‌کند. توجه به سومین عامل، یعنی نیروی انسانی در شرکت بهین‌آرما از اهمیت بسیار زیادی برخوردار است و آموزش و مشارکت در خلق، ایجاد و به‌اشتراک‌گذاری دانش فردی و سازمانی از جمله فرایندهای همیشگی این سازمان بوده و خواهد بود. در زمینه چهارمین و پنجمین عامل که به ترتیب



۱۳۹۵ تا ۱۳۹۷ به‌طور پیاپی و همچنین در سال ۱۴۰۰ نیز تکرار کرد و با توجه به عدم برگزاری مراسم در سال‌های ۱۳۹۸ و ۱۳۹۹ به دلیل محدودیت‌های کرونایی می‌توان گفت شش سال پیاپی است که این مقام را در اختیار دارد؛ همچنین به‌طوری که گفته شد، استاندارد مدیریت کیفیت براساس استاندارد ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵ و استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی براساس ISO ۲۲۰۰۰:۲۰۱۸ در این شرکت از سال ۱۳۹۵ مستقر شده و همچنان نیز معتبر است.

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از محصولات غذایی ایمن و سالم، از چه راهکارهایی برای اطلاع رسانی این موضوع به مصرف‌کنندگان و جلب رضایت و اطمینان بخشی به آن‌ها در خصوص سلامت و ایمنی محصولات خود بهره خواهید گرفت؟

شرکت بهین‌آزما وظیفه تأمین مواد اولیه مورد نیاز کارخانه‌های تولید محصولات غذایی را به عهده دارد و محصولات این شرکت به‌طور مستقیم به دست مصرف‌کننده نهایی نخواهد رسید و به‌عنوان جزئی از فرمولاسیون محصولات کارخانه‌های فوق‌الذکر عمل می‌کند. این مسئله هم دارای مزایا و هم دارای چالش‌هایی است. از جمله مزایای قابل ذکر می‌توان به اشتراک‌گذاری دیدگاه‌ها و دانش ایمنی بین این شرکت و استفاده‌کنندگان از محصولات ما که متخصصان صنایع غذایی هستند، اشاره کرد؛ از چالش‌های آن هم می‌توان امکان تأثیرپذیری محصولات ما از شرایط فرایند و فرمولاسیون شرکت‌های مصرف‌کننده را نام برد. برای حل این مسائل این شرکت علاوه بر به اشتراک‌گذاری تمامی موارد مرتبط با ایمنی محصولات در کانال‌ها و بروشورها، اطلاعات مدونی به مشتریان محترم عرضه می‌کند و این اطلاعات را از طریق مشاوره‌های تلفنی و حضوری و به اشتراک‌گذاری در سایت‌های اینترنتی و صفحات فضای مجازی به اطلاع مصرف‌کنندگان محترم می‌رساند؛ همچنین در دوره‌های زمانی مختلف از فرایند نظرسنجی و رضایت‌سنجی مشتریان استفاده و نتایج آن به دقت تجزیه و تحلیل می‌شود و اقدامات مناسب صورت می‌پذیرد. در این زمینه از اطلاعات و راهنمایی‌های سازمان‌های ناظر بهره لازم گرفته می‌شود.

ایمنی غذا بوده که به هر حال دارای هزینه‌های آشکار و پنهان است. پایش‌ها و کنترل‌های نیازمند وجود افراد مجرب و آموزش دیده، وسایل و ابزار پایش و کنترل و اندازه‌گیری، استقرار زیرساخت‌ها و وجود روش‌های مناسب برای کنترل است. طبیعتاً این کنترل‌ها برای سازمانی که آن‌ها را به کار خواهد گرفت، هزینه‌هایی را دربر خواهد داشت و مطمئناً به چنین واحدهایی بایستی نگاه ویژه‌ای معطوف کرد. فعالیت واحدهای تولیدی غیرمجاز و بدون مجوز در این صنعت منجر به ایجاد نوعی رقابت ناسالم و نیز خدشه‌دار کردن اعتبار این صنف شده است. از مشکلات پیش روی حوزه تولید عدم ثبات اقتصادی و قیمت مواد اولیه جهانی است. یکی دیگر از مهم‌ترین مشکلات تأمین مواد اولیه خارجی، حمل‌ونقل و چالش‌های انتقال مالی با توجه به بحران‌های حاصل از تحریم کشور ایران است. متأسفانه بر و کراسی حاکم بر فضای کسب و کار کشور، به خصوص بانک‌ها و برخی نهادهای دولتی مانند تأمین اجتماعی، مناسب اقتصاد تحریم‌شده ایران نیست و به‌نوعی خودتحریمی داخلی منجر شده است.

اهداف و آرمان‌های پیش روی شما در این شرکت چیست؟

شرکت بهین‌آزما همواره در تلاش بوده است که محصولاتی ایمن، سالم، کاربردی و عملکردمحور منطبق بر استانداردهای جهانی و قابل رقابت با نمونه محصولات رقبای خارجی را طراحی، تولید و به صنعت غذایی کشور عرضه کند. توجه به سلامت عمومی جامعه همیشه در چشم‌انداز اهداف و برنامه‌های این شرکت از جایگاه ویژه‌ای برخوردار بوده است.

در سطوحی فراتر از تولید محصولات ایمن، تولید محصولات عمل‌گرا و فراسودمند که بتواند در ارتقای سلامت و افزایش سطح زندگی در جامعه تأثیرات مثبت به‌همراه داشته باشد نیز در دستور کار این شرکت قرار دارد.

حضور در رویدادهای داخلی و خارجی مرتبط با صنایع غذایی و فرمولاسیون محصولات غذایی از قبیل نمایشگاه‌ها، همایش‌ها و کنگره‌های علمی و تجاری همواره مورد توجه این شرکت قرار دارد. گسترش هرچه بیشتر تعامل با ذی‌نفعان تأثیرگذار و تأثیرپذیر از فعالیت‌ها و فرایندهای این شرکت در راستای به اشتراک‌گذاری اطلاعات و دانسته‌ها و انتظارها، چه در حیطه کارایی و کیفیت و چه در حیطه سلامت و ایمنی نیز جزو مهم‌ترین آرمان‌ها و چشم‌اندازهای این شرکت است.

کیفیت و شکل بسته‌بندی چه تأثیری بر ایمنی و سلامت محصولات دارد و در این راستا، شرکت بهین‌آزما چه اقدامات و برنامه‌هایی را تدارک دیده است؟

محصولات شرکت بهین‌آزما با توجه به ماهیت پودری خود جزو محصولات پرریسک در بحث فضا و مواد غذایی محسوب نمی‌شوند؛ اما ویژگی‌های عملکردی آن‌ها ممکن است تحت تأثیر تغییرات اثرپذیر از شرایط محیطی قرار بگیرند؛ ضمن آنکه رطوبت و نور و هوا (خصوصاً درباره مواد طعم‌دهنده) ممکن است ویژگی‌های کیفی و حتی ایمنی محصولات را تحت تأثیر قرار دهند. به این منظور بسته‌بندی‌های مناسبی برای ممانعت از تأثیرات منفی عوامل فوق‌روی محصولات انتخاب شده و به‌طور مداوم مورد فعالیت‌های صحنه‌گذاری و تصدیق، و با توجه به آخرین اطلاعات ملی و بین‌المللی، مورد به‌روزرسانی قرار می‌گیرد.

یکی از بزرگ‌ترین چالش‌های تولیدکنندگان محصولات غذایی ایرانی برای صادرات کالا به سایر کشورها، کسب تأییدیه ایمنی و سلامت محصول در خصوص استانداردهای آن کشور است. لطفاً در این رابطه توضیحاتی را بیان کنید.

شرکت بهین‌آزما با اخذ تمامی مجوزها و پروانه‌های لازم از وزارت بهداشت و اداره نظارت بر مواد غذایی و همچنین انتخاب پیاپی این واحد به‌عنوان واحد برتر در استان فارس و با دریافت استانداردهای بین‌المللی مدیریت کیفیت ISO ۹۰۰۱ و ایمنی مواد غذایی ISO ۲۲۰۰۰ در رابطه با تأییدیه‌های ایمنی و سلامت محصول جهت صادرات، تاکنون با مشکل مواجه نشده و با همکاری معاونت غذا و داروی استان توانسته است در سریع‌ترین زمان ممکن گواهی‌های بهداشتی لازم را برای صادرات اخذ کند.

اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در حوزه تولید محصول ایمن و سالم در کشور به معنای واقعی چیست و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده کرده و چه پیشنهادهایی را ارائه می‌کنید؟ انتظارات شما در این راستا به‌عنوان یکی از واحدهای برتر و شاخص این حوزه از دولت چیست؟

تولید محصولات ایمن و سالم نیازمند توجهی یکپارچه و چندبعدی به تمامی عوامل مؤثر بر بحث

خشک، پودر پروتئین و ریپلیسر (شیر خشک دامی برای اولین بار در ایران) و...؛ همچنین محصولات فراسودمند نظیر ماست پروبیوتیک (پروماس)، پنیر با نمک جایگزین (پتاسیم جایگزین سدیم)، نوشیدنی کفیر، پنیر و دوغ و شیر پروبیوتیک، کشک بی نمک.

گستره فعالیت‌های بازاریابی، فروش و توزیع محصولات شرکت لبنیات پگاه فارس را بیان کنید.

پخش سراسری منطقه ۳ که از شرکت‌های تابعه صنایع شیر ایران است، وظیفه بازاریابی، توزیع و فروش فرآورده‌های پگاه فارس را با دارا بودن بیش از ۱۳ شعبه گسترده در سراسر جنوب کشور و با داشتن بزرگ‌ترین ناوگان لجستیک و زنجیره توزیع محصولات در هفت استان جنوبی کشور برعهده دارد.

چه سیاست‌گذاری‌ها و اقداماتی باعث انتخاب شرکت لبنیات پگاه فارس به عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ شده است؟

عزم جدی و مدیریت جهادی در تولید محصولات ایمن و سالم، توجه ویژه به استمرار و سرآمدی در کیفیت و تنوع محصولات تولیدی، تعهد به مشتری‌مداری و رضایت مصرف‌کنندگان و استقرار استانداردهای سختگیرانه داخلی علاوه بر استانداردهای ملی از یک‌سو و تلاش‌های شبانه‌روزی کارکنان مجرب و متعهد همراه با ارتقای سطح دانش فنی و استفاده از آخرین تکنولوژی‌های روز دنیا از سوی دیگر این شرکت را به عنوان یکی از سرآمدترین شرکت‌های لبنی جنوب کشور معرفی کرده است.

شاخص انتخاب واحدهای نمونه روز جهانی ایمنی غذا، رعایت استانداردهای خاص ایمنی و سلامت محصولات تولیدی مصوب سازمان غذا و دارو است. شرکت لبنیات پگاه فارس در فرایند تولید محصولات خود با بالاترین ایمنی و سلامت، از چه روش‌ها و فرایندهایی برای موفقیت در این زمینه بهره گرفته است؟

با توجه به اینکه این شرکت همواره از بدو تأسیس، ارتقای سلامت و کیفیت محصولات مشتری‌مداری را سرلوحه کارهای خود داشته و در این راستا، همواره کوشیده است با رعایت الزام‌های قانونی نهایت همکاری را با ارگان‌های نظارتی داشته باشد و استانداردهای خود را ارتقا بخشد،



مدیرعامل شرکت لبنیات پگاه فارس

محمد بزم‌آرا

واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۱

محمد بزم‌آرا (متولد ۱۳۴۹) دانش‌آموخته مهندسی صنایع غذایی است. او نایب‌رئیس هیئت‌مدیره و مدیرعامل پگاه فارس از سال ۱۳۹۹، عضو هیئت‌مدیره و مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه خراسان با ۲۵ سال سابقه اجرایی و مدیریتی در شرکت صنایع شیر ایران است. مدیر کیفیت نمونه کشوری در سال‌های ۸۶، ۹۰، ۹۲، ۹۳ و ۹۴، تدوین دستورالعمل‌های کاری واحد آزمایشگاه و مستندات مورد نیاز به منظور ثبت و بهره‌برداری نتایج آزمایش‌ها، مدیر مهندسی سیستم‌ها در شرکت خدمات مهندسی صنایع هیدرولیک ایران به مدت سه سال و فعالیت در زمینه استقرار سیستم‌های مدیریتی در واحدهای طرف قرارداد شرکت ساپکو، عضو هیئت‌مدیره تعاونی صنایع شکر و فرآورده‌های لبنی استان فارس، بازرس انجمن تولیدکنندگان شیر خشک صنعتی کشور، عضو اتاق مشترک صادرات ایران روسیه و... از جمله عناوین این مدیر موفق است.

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس به عنوان یکی از شرکت‌های زیرگروه صنایع شیر ایران با بیش از شش دهه تجربه در تولید و فرآوری شیر و سایر فرآورده‌های شیری است که با استفاده از دستگاه‌های مدرن و پیشرفته دنیا با دریافت بیش از ۳۵ درصد از شیر خام استان فارس (روزانه حدود ۴۵۰ تن شیر) و فرآوری آن به بیش از ۱۵۰ نوع محصول در بسته‌بندی‌های کاملاً بهداشتی و براساس سلايق و ذائقه مشتریان توانسته است خود را به عنوان بزرگ‌ترین و محبوب‌ترین برند لبنی جنوب کشور مطرح کند و با تولیدات خود سهم بسزایی در رضایت مشتریان و ذی‌نفعان و همچنین در رفع مشکلات تولید شیر خام و برطرف کردن معضله‌های مربوط به دامداران (سنٹی و صنعتی) در استان ایفا کند.

محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و تشریح کنید.

۱۵۰ نوع محصول شامل انواع فرآورده‌های شیری از جمله شیرهای پاستوریزه در بسته‌بندی‌های مدرن و مطابق با استانداردها و تکنولوژی روز دنیا، شیرهای استریل ساده و طعم دار، انواع ماست، دوغ با طعم‌ها و بسته‌بندی‌های متفاوت، پنیر ایرانی لیوانی و پاکتی، کره قالبی، کشک پاستوریزه و پاکتی، خامه استریل و پاستوریزه، انواع فرآورده‌های پودری نظیر پودر آب پنیر (پرمیت) و پودر آب پنیر رنگی، شیر



هر ساله افتخارهای بی شماری را از آن خود می کند. مهم ترین این افتخارها مرتبط با روز جهانی ایمنی غذاست. دریافت نشان سیب سبز سلامت برای محصولات که معتبرترین نشان در حوزه سلامت و ایمنی غذایی کشور است، هر ساله از سوی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی به فرآورده های غذایی ایمن و سالم (که الگوی سلامت و ایمنی آیین نامه راعایت می کنند) تعلق می گیرد؛ امسال نیز همچون سال های گذشته این نشان به شرکت شیرپگاه فارس تعلق گرفت. شرکت پگاه با دارا بودن بیش از ۶۵ نشان ایمنی سلامت در مسیر ارتقای سلامت پیشرو و پیشگام است. واحد نمونه صنایع غذایی از سوی اداره نظارت سازمان علوم پزشکی و استاندارد، و واحد پیشرو در تولید محصولات سلامت محور، و واحد سرآمد لبنی کشور... از دیگر افتخارهای شرکت پگاه فارس در این خصوص است.

مهم ترین دستاوردها، موفقیت ها، افتخارها، استانداردها و گواهی نامه های را که این شرکت در سال های اخیر کسب کرده است، ذکر کنید.

- معرفی شرکت پگاه فارس به عنوان تنها برند دوست داشتنی مصرف کنندگان در صنعت لبنی جنوب کشور با انتخاب مستقیم مصرف کنندگان و تأیید سازمان های نظارتی؛
- گواهی نامه رعایت حقوق مصرف کنندگان در سطح ملی و استانی در سال های متوالی؛
- دریافت لوح و تندیس برگزیده صنعت سبز به واسطه بهترین فعالیت های زیست محیطی از بین کلیه واحدهای غذایی و دارویی کشور در سال های اخیر؛
- دریافت لوح سپاس و تندیس کارآفرین برتر و کارآمد در بخش صنایع غذایی کشور؛
- واحد سرآمد صنایع فرآورده های شیری کشور و دریافت نشان ایمنی و سلامت محصولات از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛
- دریافت گواهی نامه مدیریت انرژی ISO50001 برای اولین بار در صنایع غذایی کشور؛
- دریافت گواهی نامه مدیریت رضایتمندی ارتباط با مشتریان (ایزو ۱۰۰۰۴ و ۱۰۰۰۲)؛
- واحد نمونه ملی و استانی استاندارد در سال های متوالی از سوی اداره استاندارد؛
- معرفی شرکت شیر پگاه فارس به عنوان «صنعت برتر برترین های صنایع غذایی استان فارس» متوالی از سوی اداره نظارت استان؛
- دریافت کد IR سازمان دام پزشکی کشور روسیه به عنوان اولین شرکت لبنی به منظور صادرات

محصول به کشور روسیه؛

- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2008 از شرکت URS؛
- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت زیست محیطی ISO 14001:2004 از شرکت URS؛
- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای OHSAS 18001:2007 از شرکت URS؛
- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000 و HACCP از شرکت TUV NORD؛
- دریافت گواهی نامه نظام آراستگی صنعتی S5؛
- دریافت گواهی نامه صادرات محصول از شرکت SGS؛
- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاه ISO/IEC 17025؛
- دریافت گواهی نامه سیستم مدیریت شکایت مشتریان ۱۰۰۰۲ از شرکت UVNORD؛
- دریافت لوح و تندیس نشان ایمنی سلامت و دومین نشان سیب سبز و واحد نمونه صنایع غذایی کشور از سازمان غذا و دارو و ده ها نشان و افتخار دیگر....

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از محصولات غذایی ایمن و سالم، از چه راهکارهایی برای اطلاع رسانی این موضوع به مصرف کنندگان و جلب رضایت و اطمینان بخشی به آن ها در خصوص سلامت و ایمنی محصولات خود بهره می گیرید؟

این شرکت همواره از بدو تأسیس ارتقای سلامت، کیفیت و مشتری مداری را سرلوحه کارهای خود داشته است و در این راستا همواره کوشیده تا با رعایت الزام های قانونی نهایت همکاری را با ارگان های نظارتی داشته باشد و با همراهی ارگان های نظارتی این اطمینان را به صورت مستمر و علمی و در کنار مردم با استفاده از تمام ظرفیت ها ایجاد کند.

کیفیت و شکل بسته بندی چه تأثیری بر ایمنی و سلامت محصولات دارد و در این راستا، شرکت لبنیات پگاه فارس چه اقدامات و برنامه هایی را تدارک دیده است؟

بسیاری از محصولات کشاورزی که در کشور ما تولید می شود، دارای کیفیت مرغوب و مورد پسند مصرف کنندگان سراسر جهان است که می تواند به راحتی جای خود را در بازارهای جهانی باز کند و

خواهد یافت؛ اما به نظر می‌رسد مهم‌تر از تأییدیه استانداردهای کشور هدف، مشکلات داخلی شامل عدم اتخاذ سیاست یکپارچه یکی از مهم‌ترین چالش‌های کنونی در صنعت غذای کشور است که نمونه آن را در تغییرات مداوم سیاست‌های صادرات و واردات و قیمت‌گذاری می‌توان مشاهده کرد.

در حال حاضر بیش از ۷۰ درصد درآمد مالیاتی کشور، حاصل مالیات دریافتی از شرکت‌های تولیدی است، شرکت‌هایی که چون اقتصاد جامعه به‌طور مستقیم بر دوش آن‌هاست، آینده اقتصادی جامعه مستقیماً بر اساس عملکرد این شرکت‌ها رقم می‌خورد. این در حالی است که اصناف فقط ۳۰ درصد درآمد مالیاتی کشور را متحمل می‌شوند. سطح نظارت مالیاتی بر عملکرد اصناف با سطح نظارت بر عملکرد واحدهای تولیدی قابل مقایسه نیست و قاچاق، این معضل مهم اقتصادی نیز در همین قسمت اقتصادی جامعه رخ می‌دهد. حال آنکه پایداری تولید صنایع غذایی مطمئناً سلامت جامعه را در بر دارد.

یکی دیگر از مسائلی که پایداری اقتصادی تولید و برحسب آن، پایداری اقتصادی جامعه را به دنبال دارد، حضور در بازارهای برون مرزی و صادرات محصولات تولیدی است که رشد تولید، ایجاد اشتغال و نهایتاً سلامت روانی جامعه را در بر دارد. این در حالی است که شرایط اقتصادی موجود و تنوع و تغییر مستمر قوانین سبب شده است حجم صادرات به حداقل برسد و امکان انتقال‌های ارزی وجود نداشته باشد.

قیمت تمام‌شده محصول یکی از بزرگ‌ترین معضله‌های حاکم بر تولید است که بالا بودن آن موجب شده است بسیاری از محصولات به دلیل افزایش قیمت از سبد خانوار حذف شود. سهم فراوانی از قیمت تمام‌شده محصولات لبنی در کشور مربوط به هزینه شیر خام و مواد اولیه و حتی حمل بار است که اخیراً با آزادسازی یارانه‌ها این مهم رو به افزایش بوده و حمایت هر چه بیشتر از این صنعت با ایجاد مشوق‌های صادراتی و حمل و نقل می‌تواند در کاهش قیمت تمام‌شده محصول، سهم بسزایی داشته باشد.

اصول‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در حوزه تولید محصول ایمن و سالم در کشور به معنای واقعی چیست و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده کرده و چه پیشنهادهایی را ارائه می‌کنید؟ انتظارات شما در این راستا به‌عنوان یکی از واحدهای برتر و شاخص این حوزه از دولت چیست؟

بحث الگوی مصرف مواد غذایی یکی از مهم‌ترین مباحثی است که بر سلامت جامعه، مصرف بهینه مواد غذایی و حتی تولید و واردات آن‌ها تأثیرگذار است. طی سالیان اخیر، افزایش بیماری‌هایی مانند دیابت، فشارخون، چربی خون، اضافه وزن و مواردی از این قبیل در جامعه، حاکی از آن است که الگوی مصرف صحیحی در جامعه وجود ندارد و باید چاره‌ای جدی برای آن اندیشیده شود. شیر و فرآورده‌های لبنی از جمله محصولات مهمی هستند که سهم بسیار کمی در سبد غذایی خانوار ایرانی دارند و متخصصان تغذیه کشور همواره بر افزایش مصرف این محصولات تأکید می‌کنند. دلایل مصرف پایین لبنیات در کشور، عوارض ناشی از این مسئله، اوضاع کشورهای توسعه‌یافته در این زمینه و راهکارهای مؤثر برای آن از جمله مباحثی است که یافتن پاسخ مناسب برای آن‌ها می‌تواند در حل مشکل موجود مؤثر باشد. مسئله دیگری که در این میان وجود دارد، آن است که متأسفانه سیستم زندگی شخصی و سیاست‌گذاری ما بیمار محور است؛ یعنی ما برای بیماران هر هزینه‌ای را که لازم باشد، صرف می‌کنیم؛ اما زمانی که بحث پیشگیری مطرح می‌شود، هیچ متولی برای آن وجود ندارد. بحث اصلی ما درباره شیر مسئله پیشگیری قبل از درمان است.

اهداف و آرمان‌های پیش روی شما در این شرکت چیست؟

پگاه فارس ما موریت خود را همچون گذشته و با قدرت بیشتر برای سال ۱۴۰۱ کمک به ارتقای سلامت جامعه و افزایش فرهنگ استفاده از محصولات لبنی از طریق تولید و توزیع محصولات سالم و ایمن در کنار حفظ محیط زیست قرار داده و در راستای این چشم‌انداز اهداف بالاترین سهم بازار صنعت لبنیات در داخل کشور و صادرات ۲۰ درصد از فروش محصولات خود به بازارهای خارج از کشور را مدنظر قرار داده و کوشیده است برای تحقق این چشم‌انداز، ارزش‌های سازمان را که حفظ سلامت جامعه، مشتری‌مداری، حفظ محیط زیست، مسئولیت‌پذیری، صداقت، مشارکت در بهبود مستمر، نوآوری و هم‌افزایی و افزایش بیشتر مسئولیت‌های اجتماعی است، ارتقا بخشد.

در پایان لازم است از اصحاب رسانه که همواره پایه‌پای تولید در شناساندن مشکلات و کمک به صنعت همراه هستند و به‌خصوص شما کمال قدردانی و تشکر را داشته باشیم.



انواع مشتریان را در طیف‌های مختلف سلیقه‌ای و با انواع خواسته‌ها به دست آورد؛ لیکن متأسفانه به دلیل عدم استفاده از تکنولوژی‌های لازم برای بسته بندی از این فرصت طلایی جامانده‌ایم و با وجود کیفیت بالا و مرغوبیت محصولات کشاورزی مان، بازارهای مصرف را به راحتی به رقیبان خود که به لحاظ تنوع و کیفیت تولیداتشان، شاید بسیار با ما فاصله داشته باشند، واگذار کرده‌ایم. ولی بحمدالله با تحولی که در سال‌های اخیر در طراحی و تنوع و ارتقای بسته‌بندی در محصولات پگاه ایجاد شد، این شرکت توانست در پیشرفته‌ترین بازارها و کشورهای جهان از قبیل روسیه، کانادا و... نیز مشتریانی برای خود به دست آورد.

یکی از بزرگ‌ترین چالش‌های تولیدکنندگان محصولات غذایی ایرانی برای صادرات کالا به سایر کشورها، کسب تأییدیه ایمنی و سلامت محصول در خصوص استانداردهای آن کشور است. لطفاً در این رابطه توضیحاتی را بیان کنید.

با توجه به کثرت محصولات متنوع غذایی و لبنی و ظرفیت‌های انسانی و منطقه‌ای، کشورمان توانایی بالایی برای توسعه صنایع غذایی سلامت محور و تبدیلی در اختیار دارد و اگر بتوانیم از ظرفیت‌های موجود به‌طور کارآمدتر بهره‌برداری کنیم، زمینه صادرات به کلیه کشورها بیش از پیش افزایش

📌 **شاخص انتخاب واحدهای نمونه روز جهانی ایمنی غذا، رعایت استانداردهای خاص ایمنی و سلامت محصولات تولیدی مصوب سازمان غذا و دارو است. شرکت سالار شیراز در فرایند تولید محصولات خود بالاترین ایمنی و سلامت، از چه روش‌ها و فرایندهایی برای موفقیت در این زمینه بهره گرفته است؟**

استفاده از مواد اولیه سالم و پایش تمام مراحل؛ از دریافت تا تولید و بسته‌بندی توسط نیروها و مهندسان متخصص و خطوط تولید به روز و مدرن با GMP بالا.

📌 **مهم‌ترین دستاوردها، موفقیت‌ها، افتخارها، استانداردها و گواهی‌نامه‌هایی را که این شرکت در سال‌های اخیر کسب کرده است، ذکر کنید.**

این شرکت همواره در زمره فعالان تولید و صادرات استانی بوده و مفتخر به دریافت کلیه استانداردهای ملی و بین‌المللی در تولید کلیه محصولات بوده است؛ همچنین در سال ۱۴۰۱ به‌عنوان واحد نمونه استانی انتخاب شد.

📌 **با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از محصولات غذایی ایمن و سالم، از چه راهکارهایی برای اطلاع‌رسانی این موضوع به مصرف‌کنندگان و جلب رضایت و اطمینان بخشی به آن‌ها در خصوص سلامت و ایمنی محصولات خود بهره خواهید گرفت؟**

علاوه بر درج مشخصات سلامت محصول روی لیبل از طریق تبلیغات رسانه‌ای و سامانه ارتباط با مشتری که همیشه پاسخ‌گوی پرسش‌های مصرف‌کننده است و همچنین فرم‌های نظرسنجی و... درباره سلامت و ایمنی محصولات به مصرف‌کننده اطلاع‌رسانی می‌شود.

📌 **کیفیت و شکل بسته‌بندی چه تأثیری بر ایمنی و سلامت محصولات دارد و در این راستا، شرکت سالار شیراز چه اقدامات و برنامه‌هایی را تدارک دیده است؟**

یکی از راهکارهای به سلامت رساندن محصولات به دست مصرف‌کننده، بسته‌بندی خوب است که ضمن آسان کردن حمل‌ونقل از آسیب‌ها و صدمات فیزیکی به محصول جلوگیری می‌کند و باعث به سلامت رسیدن کالا به دست مصرف‌کننده می‌شود.



قباداله سجادیان مدیرعامل شرکت سالار شیراز

واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۱

حاج قباداله سجادیان متولد ۳ شهریور ۱۳۴۰، فوق‌دیپلم و دارای ۳۲ سال سابقه مدیریت مجموعه صنایع غذایی سالار شیراز است. او شرکت سالار شیراز را در سال ۱۳۷۲ تأسیس کرد و در سال ۱۳۷۸ به بهره‌برداری رساند. ظرفیت ابتدایی این مجموعه تولید ۱۰۰ تن رب گوجه‌فرنگی در سال بود که در سال‌های بعد با افزایش ظرفیت تولید و اضافه کردن خطوط تولید به ظرفیت‌های ۵۰ تن مریا در سال، ۳۰۰ تن پوره گوجه‌فرنگی، ۱۵۰ تن ترشیجات، ۲۰۰ تن سس، ۱۵۰ تن شوربیجات، ۴۰۰ تن خیارشور و ۲۲۰۰ تن رب گوجه‌فرنگی رسید. شایان ذکر است؛ تعداد کارکنان این شرکت ۱۵۰ نفر است.

📌 **محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و تشریح کنید.**

محصولات این شرکت رب گوجه‌فرنگی، خیارشور، ترشیجات، زیتون، مرباجات، انواع سس، رب انار و برنج است.

📌 **گستره فعالیت‌های بازاریابی، فروش و توزیع محصولات شرکت سالار شیراز را بیان کنید.**

محصولات این شرکت با برندهای مختلف در سراسر کشور، در فروشگاه‌های زنجیره‌ای و بنکداری‌ها به صورت پخش مویرگی توزیع و به کشورهای عراق، افغانستان، عمان، امارات، کانادا و آلمان صادر می‌شود.

📌 **چه سیاست‌گذاری‌ها و اقداماتی باعث انتخاب شرکت سالار شیراز به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ شده است؟**

رعایت کیفیت و کمیت در تولید، مشتری‌مداری و رعایت اصول و مقررات اداره نظارت و استاندارد در کلیه مراحل تولید، بسته‌بندی، انبارداری، حمل‌ونقل و... از جمله مواردی است که برند سالار را مفتخر به کسب این افتخار کرد.

این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده کرده و چه پیشنهادهایی را ارائه می‌کنید؟ انتظارات شما در این راستا به‌عنوان یکی از واحدهای برتر و شاخص این حوزه از دولت چیست؟
اصلی‌ترین مشکل ما جز مشکل نقدینگی، مشکل در واردات ماشین‌آلات مدرن و جدید و عدم حمایت از تولید و تولیدکننده توسط دولت است.

اهداف و آرمان‌های پیش روی شما در این شرکت چیست؟
اولین و مهم‌ترین هدف این شرکت، رضایت مصرف‌کننده از سلامت و کیفیت محصول و در وهله بعد، ملی و جهانی کردن برند کامروز است.

یکی از بزرگ‌ترین چالش‌های تولیدکنندگان محصولات غذایی ایرانی برای صادرات کالا به سایر کشورها، کسب تأییدیه ایمنی و سلامت محصول در خصوص استانداردهای آن کشور است. لطفاً در این رابطه توضیح‌هایی را بیان کنید.

مهم‌ترین چالش موجود، نبودن هماهنگی بین ادارات نظارت بر مواد غذایی و استاندارد، گمرک، تعرفه‌های بالای گمرکی و بروکراسی دست‌وپاگیر اداری است.

اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در حوزه تولید محصول ایمن و سالم در کشور به معنای واقعی چیست و برای حل



مشتری‌مداری، قیمت قابل رقابت، استفاده از ماشین‌آلات، قالب‌ها و تجهیزات اروپایی و آسیایی درجه ۱، استفاده از کارکنان مجرب و کارآزموده، پیاده‌سازی و اجرای الزام‌های ISO ۹۰۰۱-۲۰۱۵ در سازمان و همچنین رعایت و اجرای تمامی دستورالعمل‌ها و ضوابط فنی و بهداشتی اداره نظارت بر مواد غذایی، آشنامیدنی، آرایشی و بهداشتی، تدوین و اجرای استاندارد داخلی مرتبط با شرکت.

شاخص انتخاب واحدهای نمونه روز جهانی ایمنی غذا، رعایت استانداردهای خاص ایمنی و سلامت محصولات تولیدی مصوب سازمان غذا و دارو است. شرکت محکم صنعت فارس در فرایند تولید محصولات خود با بالاترین ایمنی و سلامت، از چه روش‌ها و فرایندهایی برای موفقیت در این زمینه بهره گرفته است؟

براساس روحیه و فرهنگ تولید باکیفیت از ابتدا استفاده از بهترین ماشین‌آلات و تجهیزات خطوط تولید و کارکنان متخصص و کارآزموده در دستور کار قرار گرفت؛ البته استفاده از نظر کارشناسان اداره نظارت بر مواد خوراکی، آشنامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اصول سیستم مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ و اجرای کامل دستورالعمل‌ها و الزام‌های مربوط نیز شرایط لازم جهت انجام کار خوب و باکیفیت را فراهم کرد که همگی منجر به انتخاب این شرکت به عنوان واحد نمونه برای چندمین بار شد.

مهم‌ترین دستاوردها، موفقیت‌ها، افتخارها، استانداردها و گواهی‌نامه‌هایی را که این شرکت در سال‌های اخیر کسب کرده است، ذکر کنید.

انتخاب به عنوان واحد برتر این صنعت در سال‌های ۹۲ و ۹۵ و ۹۶ و ۹۷ و ۹۸، دارنده گواهی‌نامه سیستم مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵.

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه



محمود امیرعزیدی / مدیرعامل شرکت محکم صنعت فارس

واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۱

محمود امیرعزیدی (متولد ۱۳۳۵) دارای مدرک لیسانس مهندسی برق و الکترونیک از دانشگاه شیراز و فوق لیسانس مهندسی برق از دانشگاه تهران است. او مدیرعامل شرکت محکم صنعت فارس با نام تجاری آراکس است. او پس از فارغ التحصیلی

به عنوان مدیر فنی شرکت کاغذسازی نوظهور اشتغال داشته و سپس در شرکت مهندسی مشاور طرح و نظارت، ناظر پروژه‌های متعدد از جمله ساخت باند پرواز و آشیانه هلیکوپتری و تأسیسات مربوط بوده است. امیرعزیدی در سال ۱۳۶۳ شرکت محکم صنعت فارس را تأسیس کرد که ابتدا به عنوان تولیدکننده قطعات فلزی پلاستیکی و لاستیکی و مجموعه‌های صنعتی برای صنایع مختلف از قبیل شرکت آزمایش، صنایع قطعات الکترونیک و ارج بود؛ سپس با تغییر در خطوط تولید (از سال ۱۳۸۵) اقدام به تولید پریفرم در اوزان و دهانه‌های مختلف کرد. ظرفیت تولید سالیانه ۱۵ هزار تن و میزان تولید فعلی شرکت سالیانه ۴ هزار تن است. در حال حاضر حدود ۵۰ نفر نیرو در بخش‌های مختلف این مجموعه مشغول به کار هستند.

محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و تشریح کنید.

تولید انواع پریفرم بطری‌های normal neck & Short Neck آب معدنی با قطر دهانه ۳۰ میلی‌متری شامل پریفرم‌های ۱۵، ۱۶، ۱۹، ۲۸، ۳۰ گرمی (normal neck) و پریفرم‌های ۱۱، ۱۱، ۵، ۱۲، ۲۴، ۲۵ گرمی (short neck) و انواع پریفرم با قطر دهانه ۲۸ میلی‌متری شامل پریفرم‌های ۲۳، ۴۵ گرمی.

گستره فعالیت‌های بازاریابی، فروش و توزیع محصولات شرکت محکم صنعت فارس را بیان کنید.

سراسر ایران و همچنین کشورهای همسایه از جمله عراق، افغانستان و...

چه سیاست‌گذاری‌ها و اقداماتی باعث انتخاب شرکت محکم صنعت فارس به عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰ شده است؟



از واحدهای برتر و شاخص این حوزه از دولت چیست؟

عدم دسترسی و امکان تهیه تجهیزات خطوط تولید جدید و به روز به دلایل مختلف از موضوع تحریم گرفته تا نرخ ارز و همچنین مقررات دست‌وپاگیر دولتی از جمله مشکلات ما است که برای به حداقل رساندن آن بایستی رنج‌ها و مشقات زیادی را تحمل کرد. تهیه مواد اولیه با مشخصات فنی و کیفی مطلوب در درازمدت نیز مزید بر علت است و طبیعتاً برطرف کردن مشکلات فوق در دست دولت است. سهمیه‌بندی مواد نیز از دیگر مشکلات این صنعت به‌شمار می‌رود.

اهداف و آرمان‌های پیش روی شما در این شرکت چیست؟

به روزرسانی خطوط تولید، افزایش ظرفیت تولید و درنهایت، گسترش بازارهای فروش در خارج از کشور.

استفاده از محصولات غذایی ایمن و سالم، از چه راهکارهایی برای اطلاع‌رسانی این موضوع به مصرف‌کنندگان و جلب رضایت و اطمینان‌بخشی به آن‌ها نسبت به سلامت و ایمنی محصولات خود بهره خواهید گرفت؟

با توجه به اینکه مصرف‌کنندگان محصولات ما صرفاً کارخانه‌ها هستند، طبیعتاً پیاده کردن الزام‌های ISO و بهداشت و همچنین رعایت بالای استانداردهای کیفی در عمل مشتریان را به پیاده‌شدن این موضوع‌ها در شرکت محکم صنعت فارس واقف کرده و در طی زمان اثبات شده است.

کیفیت و شکل بسته‌بندی چه تأثیری بر ایمنی و سلامت محصولات دارد و در این راستا، شرکت محکم صنعت فارس چه اقدامات و برنامه‌هایی را تدارک دیده است؟

مسئلاً از نظر سالم‌رسیدن محصول به دست مشتری چه از نظر فنی و چه از نظر بهداشتی، کیفیت بسته‌بندی حرف اول را می‌زند؛ همچنین شکل‌بندی بسته‌بندی از نظر روانی تأثیر مثبتی روی مصرف‌کننده می‌گذارد. شرکت محکم صنعت فارس برای بسته‌بندی محصول خود از گونی‌هایی از جنس پلی‌پروپیلن با لایه داخلی لامینه با اوزان بالا استفاده می‌کند.

اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما در حوزه تولید محصول ایمن و سالم در کشور به معنای واقعی چیست و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده کرده و چه پیشنهادهایی ارائه می‌کنید؟ انتظارات شما در این راستا به‌عنوان یکی





غلات و آرد

انواع غلات

گندم

ارزش غذایی

بشر قبل از اینکه به موارد مصرف سایر گیاهان پی ببرد، گندم را شناخت و از آن به عنوان غذا استفاده کرد. آرد حاصل از گندم ۶۰ تا ۷۰ درصد انرژی غذایی بشر را تأمین می کند. گلوتن گندم دارای ۸۵ درصد پروتئین، ۳/۸ درصد چربی، ۶ درصد نشاسته و ۷/۰ درصد خاکستر است. پروتئین گندم از لحاظ غذایی فوق العاده پر انرژی است؛ به خصوص سبوس آن دارای پروتئین زیادی است. طبق گزارش فائو، در جهان سالانه ۸۵ میلیون تن پروتئین مصرف می شود که حدود ۴۰ میلیون آن از غلات، به خصوص گندم تأمین می شود. ۱۰۰ گرم نان در بدن انسان ۲۶۰ کالری تولید می کند که برابر با ۷۰ گرم بیسکویت، ۷۰ گرم برنج خام، ۷۰ گرم خمیر خام و ۳۵۰ گرم سیب زمینی است.

اهمیت اقتصادی

گندم بیش از هر محصول دیگری در دنیا کشت می شود، بیش از هر محصول دیگری تأمین کالری کرده و بیشترین پروتئین را در جیره غذایی عرضه می کند. تجارت بین الملل روی گندم به تنهایی، از تمام محصولات دیگر تجاوز می کند. سازش به طیف وسیعی از شرایط محیطی است؛ از سرمای ۳۰- تا گرمای بالای ۵۰ درجه سانتی گراد را تحمل می کند.

سورگوم

مقدمه: اهمیت گیاهان علوفه‌ای بر کمتر کسی پوشیده است. تولیدات گیاهان علوفه‌ای یا به طور عام، علوفه گر چه به عنوان غذای دام و طیور معروف است، غیرمستقیم به غذای انسان مربوط می شود. تعدد فراورده‌های دامی و نقش آن‌ها در تغذیه و سایر نیازمندی‌های انسان، جایگاه خاص گیاهان علوفه‌ای را نشان می دهد. اشتغال زایی پرورش دام، طیور، زراعت گیاهان علوفه‌ای و صنایع وابسته به فراورده‌های آن‌ها، خیلی زیاد است. زمانی که به بررسی تک تک آن‌ها پرداخته شود، اهمیت این گیاهان بیش از پیش معلوم می شود. گیاهان زیادی برای تولید علوفه کشت

می شود که در بین آن‌ها دو خانواده غلات و لگومینوز معروف تر از بقیه هستند. در بین گیاهان علوفه‌ای خانواده غلات، سورگوم علوفه‌ای با توجه به ظرفیت تولید بالا، سازگاری با شرایط اقلیم‌های مختلف و نحوه مصارف گوناگون جایگاه خاصی دارد.

مناطق مناسب کشت سورگوم در ایران

سورگوم با شرایط آب و هوایی ایران، به خصوص مناطق گرم و خشک و معتدل آن سازگاری خوبی دارد. در مناطق مرطوب با استفاده از ارقام مناسب و در مناطق سرد با رعایت تاریخ کاشت در اواخر بهار و اوایل تابستان کاشت آن امکان پذیر است. آزمایش‌ها نشان می دهد سورگوم علوفه‌ای در بیشتر مناطق ایران از قبیل کرج، اراک، ورامین، شاهرود، مشهد، نیشابور، بیرجند، سیستان و بلوچستان، هرمزگان، بوشهر، کرمان، یزد، شیراز، اصفهان، خرم‌آباد، کرمانشاه، ارومیه، میانه، قزوین، زنجان، مغان، گیلان، گرگان، ساری و مناطق مشابه با استفاده از ارقام و واریته‌های مناسب و رعایت تاریخ کاشت قابل کشت است.

موقعیت سورگوم در ایران

سورگوم با شرایط آب و هوایی ایران به خصوص مناطق گرم، گرم و خشک و معتدل آن سازگاری خوبی دارد (فومن اجیرلو، ۱۳۸۹ و کریمی، ۱۳۷۶). این گیاه در مقایسه با ذرت دارای سیستم ریشه‌ای افشان خیلی وسیع است که در حجم زیادی از خاک نفوذ کرده و رطوبت بیشتری جذب می کند. این گیاه برای رشد و نمو نسبت به سایر غلات به آب کمتری نیاز دارد. رشد سورگوم در دوره خشک در مواجهه با کم‌آبی متوقف می شود و با شروع بارندگی یا آبیاری، دوباره شروع می شود. این گیاه رطوبت بیش از اندازه را نیز بهتر از سایر غلات منهای برنج تحمل می کند؛ مخصوصاً در مقایسه با ذرت که با زیادی آب در پای بوته از بین می رود؛ ولی سورگوم در چنین شرایطی، گر چه مطلوب نیست، به رشد خود ادامه می دهد. سورگوم تحمل نسبتاً خوبی به شوری آب و خاک، خشکی و مسمومیت آلومینیوم دارد.

ذرت

مقدمه: گیاه ذرت از جنس zeamays و از خانواده Gramineae است که تا کنون ۵۰۷ گونه آن شناخته شده است. ذرت گیاهی است یک‌ساله ویژه مناطق گرم و فصول گرم سال در مناطق معتدل. گونه‌های مختلف ذرت در بیشتر نقاط دنیا قابل کشت و بهره‌برداری است؛ اما منشأ ذرت قاره آمریکا است و هنوز هم این قاره مقام اول تولید و مصرف را داراست. دانه‌های ذرت به رنگ‌های زرد، سفید، قرمز و بنفش دیده می شود که از بین آن‌ها در تجارت بین الملل گونه‌هایی که دارای رنگ زرد هستند، اولویت بیشتری دارند. رنگ‌های زرد پوسته ذرت مربوط به گزانتین و سایر پیش‌سازهای ویتامین A است.

و تولید دانه به دمای پایین نیاز دارد. گیاه کینوا معمولاً در برابر یخبندان‌های سبک (۳۰ تا ۳۲ درجه فارنهایت) مقاوم است. در شرایط دمای کمتر از ۲۸ درجه فارنهایت ۷۰ تا ۸۰ درصد بوته‌ها از بین می‌روند.

جو

مقدمه: جو از قدیمی‌ترین محصولات زراعی دنیاست که قدمت آن را از یاد تراز گندم و ارزن می‌دانند. در دنیا جو پس از گندم، برنج و ذرت چهارمین سطح زیر کشت را به خود اختصاص داده است و در ایران پس از گندم بیشترین سطح زیر کشت را دارد. دانه جو در بین ملت‌های مختلف احترامی خاص داشته است. چینی‌ها جو را یکی از نباتات مقدس و یونانی‌ها جو را اولین غذایی که خداوند برای انسان خلق کرده است، می‌دانسته‌اند.

ارزش غذایی

متخصصان علوم تغذیه اعتقاد دارند که رژیم‌های غذایی مبتنی بر پروتئین بر رژیم‌های نشاسته‌ای ارجحیت دارد. سبب غذایی خانوار در بسیاری از کشورهای جهان سوم از درصد بالای نشاسته و فیبر گیاهی به علت فراوانی و ارزانی نسبی سبزیجات برخوردار است که در صورت افزایش مواد پروتئینی آن و کاستن از درصد نشاسته از سبب خانواده، موجبات توسعه و ارتقای سلامت جامعه فراهم خواهد شد. این مهم با تولید هر چه بیشتر و ارزان‌تر نهاده‌های مرتبط با تولید شیر و گوشت امکان‌پذیر است و دانه جو به‌عنوان یک غله ارزان برای تغذیه دام می‌تواند نقش بسزایی در تأمین این پروتئین داشته باشد. جو گیاهی مقاوم به خشکی، گرما و کمبود مواد غذایی در خاک است و در بیش از یکصد کشور دنیا کشت می‌شود و اولین غله بومی‌شده در جهان است که به دست بشر کشت و کار می‌شده است تا غذای خود و چهارپایانش را به‌دست آورد.

شرایط اقلیمی

جو در شرایط آب‌وهوایی گوناگون از مناطق بسیار سرد نیمکره شمالی تا دشت‌های گرم هند، از دلتای رود نیل تا جلگه‌های مرتفع تبت، از مناطق خشک صحرای آفریقا تا جلگه‌های آمریکای جنوبی و مرکزی، در زمین‌های قلیایی مصر، ترکستان و استرالیا کشت شده است. دارای مقاومت به خشکی، یخبندان و شرایط شور و قلیایی است و در ایران در نقاط مختلف با شرایط گوناگون آب‌وهوایی، چه به‌صورت دیم و چه آبی، کشت می‌شود.

تریتیکاله

ارزش اقتصادی

سیستم استفاده دومنظوره (علوفه سبز + دانه) همواره از سیستم تک‌منظوره (فقط محصول دانه‌ای) از نظر ارزش اقتصادی برتر است. دامداران در مرکز، غرب و جنوب استان خراسان رضوی و خراسان جنوبی برای یک مرحله سرچر مزارع گندم مبالغی معادل ۱۰ تا ۲۰ میلیون ریال پرداخت می‌کنند. با توجه به توانمندی بالای تریتیکاله و سازگاری آن با شرایط سرچر (یا برداشت علوفه) به دلیل قدرت جبران بسیار عالی پس از برداشت، تجربه‌ها نشان می‌دهد پس از یک مرحله سرچر مزارع تریتیکاله در اواخر زمستان یا اوایل بهار، کشاورزان به آبیاری و مصرف

موقعیت ذرت در ایران

در میان محصولات تأمین‌کننده منابع غذایی، ذرت با توجه به ویژگی‌های خاص خود یکی از این محصولات امیدبخش است که امروزه در سطح بسیار وسیعی مورد کشت و کار قرار گرفته است.

هر چند کشت و کار این محصول از قرون گذشته متداول بوده و بخش چشمگیری از نیازهای غذایی انسان و دام را تأمین می‌کرده است، لیکن توسعه کشت این محصول در ایران هنوز به اندازه کافی نیست و امید می‌رود با حمایت‌های لازم شاهد توسعه و رشد فرایند این محصول باشیم.

ویژگی‌های ذرت

۱. ذرت از جمله محصولات زراعی است که نسبت به سایر غلات از طول دوره رشد کوتاه‌تری برخوردار بوده و این در حالی است که عملکرد آن نیز به مراتب بالاتر است؛ ۲. امکان کشت تابستانه ذرت بعد از برداشت گندم، جو و کلزا وجود دارد و لذا بدون تعارض با کشت محصولات اساسی به‌عنوان کشت دوم، توسعه آن در صورت تأمین آب میسر خواهد بود؛ ۳. قدرت تطابق و سازگاری ذرت به شرایط اقلیمی متفاوت بالاست؛ به گونه‌ای که ذرت را می‌توان در تمامی نقاط کشور از اواخر فصل زمستان تا اواخر فصل تابستان کشت کرد؛ ۴. بیشتر نیاز بذریه‌برید ذرت در داخل کشور تهیه و تأمین می‌شود؛ ۵. ماشین‌آلات اختصاصی ذرت و دستگاه‌های ذرت خشک‌کنی در داخل کشور ساخته می‌شوند؛ ۶. مهارت کشاورزان در انجام عملیات زراعی و استفاده بهینه از نهاده‌های تولید این محصول باعث شده متوسط عملکرد ذرت به ۷۸۵۰ کیلوگرم در هکتار برسد و این در حالی است که رکورد کشوری مربوط به کشاورزان نمونه ۱۶۵۰۰ کیلوگرم در سال ۸۷ اعلام شده است.

کینوا

معرفی: کینوا با نام علمی *Chenopodium quinoa willd* از خانواده *Chenopodiaceae* گیاهی یک‌ساله و دارای شباهت ظاهری و قرابت با علف هرز سلمک یا سلمه‌تره است. کینوا بسیار خوش‌هضم و حتی سبک‌تر و خوش‌هضم‌تر از دانه‌های برنج است؛ همچنین منبع غنی آهن، پروتئین، منیزیم، فیبر، فسفر و ویتامین ب ۲ است. کینوا مقدار فراوانی پروتئین دارد، ۹ اسیدآمینو ضروری دارد. پروتئین موردنیاز بدن انسان به‌راحتی با مصرف آن تأمین می‌شود. رشد این گیاه بیشتر روی کوه‌های بلند است. کشورهای پرو، شیلی، بولیوی و اکوادور از تولیدکننده‌های اصلی آن هستند.

ارزش غذایی

برگ‌ها عمدتاً به‌عنوان یک سبزی برگ‌دار مثل اسفناج خورده می‌شوند. از برگ‌های جوان کینوا به‌عنوان سبزی تازه یا به‌صورت پخته در ترکیب غذایی مانند خوراک سبزیجات، کوکو و آش استفاده می‌شود. محصول اصلی این گیاه دانه‌های آن است که دارای ارزش غذایی بالایی است. محصول کینوا تحت عناوین خاویار گیاهی یا برنج اینکا نام‌گذاری شده است. ارزش غذایی بسیار بالای دانه یا بذریه آن موجب مقایسه‌اش توسط سازمان خوارو بار جهانی (FAO) با شیر خشک شد. پروتئین کینوا از نظر کمی و کیفی بهتر از دانه غلات متداول بوده و میزان پروتئین آن دو برابر گندم است (۲۰۹، Lillian). بذریه کینوا مقدار لیزین بیشتری از گندم دارد و از نظر میزان اسیدآمینو‌ها تعادل بهتری برای تغذیه انسان و دام نسبت به گندم دارد. کینوا در آمریکا برای تولید آرد، سوپ، غلات صبحانه و تولید الکل استفاده می‌شود.

شرایط آب‌وهوایی

کینوا به روزهای کوتاه و دماهای خنک برای رشد نیاز دارد. نواحی آمریکای جنوبی که هنوز هم در آنجا کینوا تولید می‌شود، نواحی کشاورزی حاشیه‌ای هستند که مستعد خشکی بوده و خاکی با حاصلخیزی کم دارند. کینوای کاشته‌شده در ارتفاعات بالاتر ۷ هزار تا ۱۰ هزار فوت در کلرادو گل می‌دهد و دانه تولید می‌کند؛ زیرا برای رشد ایده‌آل

از تحمل چشمگیری نسبت به سرما در مقایسه با ارقام گندم و جو برخوردار بودند.

تحمل به خشکی

در برخی از مناطق دنیا، از جمله در دیمزارهای کشور ترکیه، از ارقام متحمل به خشکی تریتیکاله به عنوان یک محصول موفق در کشت دیم استفاده می کنند؛ همچنین به دلیل انتقال صفات مطلوب از والدین به این محصول در آزمایش های مختلف نیز ارقام تریتیکاله از تحمل خوبی به خشکی سراسری و انتهای فصل برخوردار بودند. در سال ۱۳۸۳ ناظری گزارش کرد که عملکرد دانه ژنوتیپ ET-۷۹-۱۷ با انجام یک آبیاری در بهار و در مرحله گرده افشانی و استفاده از نزولات جوی در بقیه مراحل رشد و نمو معادل ۴۶۵۰ کیلوگرم در هکتار بود؛ همچنین رقم جدید تریتیکاله سناباد در شرایط آبیاری تکمیلی و دیم مناطق غرب و جنوب غرب کشور از عملکرد قابل قبولی نسبت به گندم برخوردار بوده است. نتایج فعالیت های تحقیقاتی نشان داد در خاک های سبک که از ظرفیت نگهداری پایین آب برخوردارند، ارقام تریتیکاله موفق تر از ارقام گندم و جو تشخیص داده شد.

آمارهای تجاری

صادرات جمهوری اسلامی ایران - ۱۴۰۰			
ماه	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد سهم از کل
فروردین	۱۸۶۷۳۴۷	۴۳۸۹۷۸۶	۵
اردیبهشت	۱۹۶۵۶۴۰	۲۹۳۲۸۸۰	۵
خرداد	۱۹۳۰۰۶۷	۳۴۰۸۸۴۷	۵
تیر	۳۰۱۸۸۹۲	۴۹۰۵۱۳۶	۸
مرداد	۲۴۸۵۰۰۴	۵۰۱۶۶۰۱	۷
شهریور	۳۲۵۵۸۳۲	۶۶۲۵۲۵۱	۹
مهر	۳۲۱۷۳۵۲	۷۳۷۷۴۲۰	۹
آبان	۳۶۸۲۸۷۱	۶۳۲۸۳۳۰	۱۰
آذر	۳۱۶۴۶۳۳	۵۷۱۷۳۸۷	۹
دی	۳۰۲۷۷۴۹	۵۰۱۲۳۲۳	۸
بهمن	۲۶۳۷۹۴۶	۳۳۴۹۳۶۰	۷
اسفند	۳۵۰۲۱۴۳	۴۱۹۰۵۲۲	۱۰

و تولیدکنندگان نان قرار گرفته است و هر یک به نوبه خود با تخصص و شناخت کافی در خصوص ویژگی های گندم، آرد و نان می توانند در ارتقای کیفیت محصول نهایی این زنجیره مؤثر واقع شوند. از سوی دیگر، متصدیان حوزه های بهداشتی آن را به عنوان حامل مناسبی جهت غنی سازی با آهن و اسید فولیک می شناسند؛ از این رو توجه و شناسایی انواع آرد و ویژگی های کیفی آن، حائز اهمیت است.

اسامی انواع آرد

از موضوع های حائز اهمیت در زمینه شناخت انواع آرد، اسامی آن هاست. پیش از این، انواع آرد خبازی با عناوین ستاره، سبوس گرفته و کامل تولید و به بازار عرضه می شد که تابع نظم و رویه خاصی نبود؛ به طور مثال، محتوای آرد سبوس گرفته نسبت به آرد ستاره دارای سبوس بیشتری بوده، در حالی که بر حسب نام، واژه سبوس گرفته تداعی گر آن است که مقدار بیشتری سبوس از این نوع آرد نسبت به آرد ستاره گرفته شده است. به همین دلیل در استاندارد جدید آرد (۱۰۳)، نکته فوق مورد توجه و اصلاح قرار گرفته و نام گذاری انواع آرد، راهنمای مناسبی در انتخاب آرد مناسب برای پخت نان است؛ ضمناً در راستای ارتقای کیفیت آرد تلاش شد تا در آخرین تجدیدنظر استاندارد ۱۰۳، با درج کلیه مشخصات آرد بر کیسه، علاوه بر جلب نظر مصرف کننده، منافع تولید کننده نیز تأمین شود.

مشخصات کیفی انواع آرد

کود سرک اقدام می کنند و گزارش شده عملکرد دانه در این شرایط حدود شش تا هفت تن دانه بوده است؛ زیرا تنش چرا عملکرد دانه را حدود ۱۰ تا ۲۰ درصد کاهش می دهد که از نظر ارزش اقتصادی با محاسبه قیمت دانه از قرار کیلویی ۹۰۰ تومان معادل ۵،۴ تا ۶،۳ میلیون تومان عاید کشاورزان خواهد شد.

قدرت جبران (Recivery)

یکی از ویژگی های ژنوتیپ های تریتیکاله مقاومت مطلوب در برابر سرما و قدرت جبران بالاست که از والد پدری خود که همان چاودار است، به ارث برده اند. شواهد نشان می دهد طی سال های گذشته که سرماهای سخت و کشنده در طی پاییز و زمستان حادث شد، ارقام تریتیکاله در مناطق مرکزی، شرقی و جنوبی استان خراسان رضوی

راهنمای تجارت غلات (آمارهای تجاری)

صادرات جمهوری اسلامی ایران - ۱۴۰۰			
ماه	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد سهم از کل
فروردین	۱۳۸۲۲۵	۱۰۷۶۳۱	۴
اردیبهشت	۳۳۰۹۰۴	۲۶۳۸۵۳	۱۰
خرداد	۲۷۷۰۲۹	۲۰۱۸۵۹	۸
تیر	۲۴۵۸۶۴	۱۹۶۰۱۲	۷
مرداد	۱۴۳۴۳۵	۱۷۰۲۱۶	۴
شهریور	۱۸۶۸۲۴	۱۳۳۸۱۷	۶
مهر	۱۷۶۴۷۶	۱۲۵۷۶۸	۵
آبان	۳۰۰۳۱۲	۲۲۶۹۳۵	۹
آذر	۲۷۱۵۲۱	۲۲۵۲۶۷	۸
دی	۲۷۵۸۷۸	۲۰۲۵۴۸	۷
بهمن	۱۷۷۲۲۴	۱۲۶۶۴۳	۵
اسفند	۵۶۸۱۸۸	۳۶۲۷۲۴	۱۸

معرفی محصول

آرد، نرمه و آس کرده یا نرم کوفته حبوباتی چون جو و گندم و برنج و نخود و باقلاست و یکی از اجزای مهم در پخت غذاها به شمار می آید. آرد ماده پودرمانندی است که از دانه غلات یا سایر مواد نشاسته ای به دست می آید. بیشتر آرد را از آسیاب کردن دانه گندم می سازند؛ ولی از دانه ذرت، گندم سیاه یا (چاودار) جو، نخود و برنج هم آرد ساخته می شود.

آرد

آرد چیست؟

ذرات ریز حاصل از جدا کردن آندوسپرم دانه گندم از سبوس که طی فرایندهای بوجاری، مشروط کردن، آسیاب (خرد کردن) و الک کردن تولید می شود.

شناسایی انواع آرد و ویژگی های کیفی آن با نگاهی بر استاندارد ۱۰۳ آرد گندم

آرد گندم در سراسر دنیا به عنوان اصلی ترین ماده اولیه در تهیه نان همواره مورد توجه متصدیان حوزه های کشاورزی، آسیابانان

راهنمای تجارت آرد و زبره‌های روغن گرفته‌نشده

صادرات جمهوری اسلامی ایران - ۱۴۰۰			
ماه	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	درصد سهم از کل
فروردین	۳۰۹۹	۲۰۰۹	۱
اردیبهشت	۲۱۰۵۳	۱۷۰۴۶	۹
خرداد	۴۲۰۰	۲۹۵۰	۱
تیر	۱۲۴۲	۸۲۸	۰
شهریور	۵۹۲۹۱	۳۷۸۷۵	۲۶
مهر	۱۰۶۳۰	۷۸۷۰	۴
آبان	۳۶۴۰۱	۲۷۲۳۴	۱۶
آذر	۳۰۸۵۰	۱۷۴۷۶	۱۳
دی	۴۰۶۳	۳۳۷۵	۱
بهمن	۲۸۲۱۶	۲۸۳۲۲	۱۲
اسفند	۲۳۸۵۵	۱۲۰۳۱	۱۰

مشخصات کیفی انواع آرد (ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی) موضوعی مهم در تعیین کیفیت هر یک از انواع آرد محسوب می‌شود و ویژگی‌های تعریف شده مانند درصد گلوتن، پروتئین و اندازه ذرات، مطابق با میزان خاکستر، آن را برای تهیه انواع نان با توجه به ویژگی‌های بافتی مناسب می‌سازد. به این ترتیب مهم‌ترین ویژگی‌های رئولوژیکی آرد (مندرج در استاندارد آرد) عبارت‌اند از: اندازه ذرات و درصد گلوتن مرطوب. لذا برای بررسی دقیق‌تر و بیشتر، توجه به سایر آزمون‌ها از قبیل عدد زلنی (کیفیت پروتئین)، عدد فالینگ (فعالیت آلفا آمیلاز)، درصد جذب آب، زمان عمل‌آوری خمیر آرد، ثبات خمیر آرد، درجه نرم‌شدن خمیر آرد، عدد کیفی آرد توسط دستگاه فارینوگراف و قابلیت کشش خمیر آرد، مقاومت کشش خمیر آرد، نیروی صرف‌شده جهت کشش خمیر، نسبت مقاومت کششی به قابلیت کشش که توسط دستگاه اکستنسوگراف اندازه‌گیری می‌شود و نیز تعیین درصد نشاسته آسیب‌دیده در جدول پیوست استاندارد توصیه شده است. مهم‌ترین ویژگی‌های شیمیایی آرد عبارت‌اند از: درصد خاکستر، درصد رطوبت، درصد پروتئین، اسیدیته و Ph.

برخی از شرکت‌های شاخص در زمینه تولید و بسته‌بندی غلات و آرد در استان فارس

نام شرکت	برند تجاری	نام مدیرعامل	نام محصول
آرد آسیا	تعصب	مسعود تعصب	انواع آرد و سبوس گندم
آرد پرورده	-	جواد ضیغمی	آرد گندم نوع والسی
آرد خوشه فارس	خوشه	مهرزاد جمشیدی	آرد
آرد سفید فارس	۱۱۰ عرب زاده	علیرضا عربی زاده	آرد گندم
آرد سنبله	نیدلان	مسعود معتمدی	آرد و سبوس گندم
آرد کامران فارس	-	رسول تعصب	آرد و سبوس گندم
آرد لیونا	شبانکاره	سید علیرضا شبانکاره	آرد خبازی
آرد نیلوفر فارس	نارشا	جالیونس حق جو	گندم و جو پوست‌کنده، آرد گندم، جو و برنج
خباز آرد شیراز	-	حسین قدیم	آرد
همه آشنا	داچی	علی اکبر نجابت	آرد سوخاری و برنجک صنعتی
آرد وحدت آباده	باربد	شهریار آرام	آرد کامل، خبازی، نان، سمولینا و سبوس گندم
آرد سپیدان	اورامان	صمد عبودی	آرد لواش، تافتون، سنگک، ماکارونی و سبوس گندم
آرد فسا	خرمنکوه	نعمت‌اله فرج پور	آرد گندم
کشت و صنعت نقش رستم شیراز	تنوع	جمشید فلاحی	آرد گندم
مجمع کارخانجات آرد شیراز و دادلی	تینا و ماهور	فرزاد ریخته‌گران اصفهانی حمیدرضا اعضاد	آرد نانوايي، شیرینی، قنادی
پارس یوتاب ایرانیان	نسیم و نیوکی	معصومه پوراصف	آرد و پودرهای سوخاری ساده، رنگی، طعم‌دار، غلات پودری
دردانه بی‌رقیب	بی‌رقیب	سید نظام رضائزاد شیرازی	غلات، مواد آردی، پودر کیک‌پزی
سبز بهار فارس	سبزبهار	عبدالرسول نجیبی	غلات، آرد غلات
-	-	عباس تعبدی	بلغور و غلات
بنداد مهر رایانام	شومی‌اکو	محمد علی نامداریان	غلات
بایان	-	جواد قائدی کچوئی	غلات پوست‌کنده



مشکلات صنعت آرد و غلات و راهکارها و پیشنهادهای عملیاتی از زبان تولیدکنندگان این محصول

محمدحسن طلعتی

رئیس انجمن غلات استان فارس

در استان فارس حدود ۱۰ درصد غلات کشور از جمله گندم تولید می‌شود. بیشترین تولید غلات در استان فارس در سال‌های ۸۵ و ۸۶ بود که بیش از دو میلیون تن رقم خورد.

متأسفانه به علت خشک‌سالی‌های اخیر این رقم در سال‌های گذشته به کمتر از پانصد هزار تن رسیده است. نکته مهم در بحث غلات، ذخیره‌سازی و بسته‌بندی آن‌هاست که در حال حاضر وضعیت مطلوبی ندارد؛ چه در بحث بسته‌بندی خود غلات و چه فرآورده‌های حاصل از آن‌ها. عدم وجود امکانات بسته‌بندی و فقدان انگیزه‌های لازم برای این مورد، سلامت مردم را تهدید می‌کند. قسمت عمده مصرف غلات کشور تابع سیستم‌های توزیعی دولتی است که با توجه به تعیین نرخ از سوی دولت، فضای رقابتی وجود ندارد؛ به‌عنوان نمونه، گندم وقتی به آرد تبدیل می‌شود، در کیسه‌های چهل کیلویی بسته‌بندی می‌شود و در اوزان دیگر، بسته‌بندی ندارد؛ مگر در برخی از واحدهای خاص که بعضی مواقع برای صادرات اقدام به بسته‌بندی در سایر اندازه‌ها می‌کنند.

بسته‌بندی در حوزه غلات وضعیت مناسبی در کشور ما ندارد و بیشتر به صورت فله‌ای کار می‌شود. بعضاً واحدهای بسته‌بندی جدای از واحدهای تولیدی هستند و بایستی محصول با هزینه حمل و نقل و ضایعات به واحدهای بسته‌بندی منتقل شود که این موضوع باعث افزایش قیمت تمام شده می‌شود.

غلات به بوجاری اولیه و ثانویه نیاز دارد. اگر پس از این عملیات در بسته‌بندی مناسب قرار گیرد، سه فاکتور مهم را در پی دارد:

حسین قدیم

مدیرعامل شرکت خباز آرد شیراز

با توجه به افزایش قیمت گندم، به‌ویژه مصارف صنف و صنعت کارخانه‌های تولید آرد، به تأمین نقدینگی نیاز دارند و با توجه به افزایش هزینه‌های تولید اعم از دستمزد و غیره، در صورتی که حمایت لازم از این صنعت صورت نگیرد اکثراً با مشکل روبرو خواهند شد؛ لذا با سرمایه‌گذاری صورت گرفته در سطح کشور و اشتغالی که انجام دادند، نیاز مبرم به توجه و حمایت اعتباری است.

عبدالرسول نجیبی

مدیرعامل شرکت سبز بهار فارس

اولین نکته این است که خیلی سخت محصول گیر می‌آید و خیلی از شرکت‌ها نمی‌فروشند و حتی قیمت هم نمی‌گویند؛ چون می‌گویند داریم نوسان قیمت داریم و مدتی هم اصلاً نمی‌فروختند؛ نه آرد، نه آرد سفید، نه آرد گندم، نه گندم پوست‌کنده. خیلی مشکلات داشتیم. در حال حاضر هم قیمت‌ها خیلی بالاست. مورد بعد این است که این‌ها ارزش افزوده می‌خورند و هزینه‌اش برای ما بیشتر می‌شود و مورد سوم اینکه از نظر کیفیت متأسفانه پاک کردن گندم و جو پوست‌کنده یا بلغورهایشان بسیار هزینه‌بر است و ما مجبوریم از شهرستان یا از جاهای دیگر بیاییم و با توجه به اینکه هزینه حمل و نقل دارد، اما کیفیتش بهتر از خیلی محصولات بوده که در شیراز موجود است. در حال حاضر ما بار نداریم. متأسفانه چند جا هم تماس گرفتیم. می‌گویند: فروش نداریم؛ اجازه دهید وضعیت معلوم شود.

مناطق شمال بستگی دارد؛ اما غالباً ۷۰ درصد تولید داخل و ۳۰ درصد وارداتی است.

مهم‌ترین مشکل غلات، نگهداری آن‌هاست؛ به خصوص دانه ذرت که تحت عنوان خوراک دام بوده و وارداتی است. پس از تخلیه از کشتی در بندر و حمل‌ونقل که مسائل و مشکلات زیادی را به همراه دارد، نگهداری آن‌ها بعد از تخلیه در انبار با توجه به درصد رطوبت که گاهی متغیر است، حتماً باید در سیلوهای مخصوص بوده و از قبل ضدعفونی شده باشد و در زمان نگهداری مرتب هوادهی انجام شود.

امروزه استفاده از سمپاش و قرص در نگهداری غلات مثل ذرت و برنج منسوخ شده است و مشکلات زیست‌محیطی دارد. برای نگهداری باید از سیلوهای استاندارد (قابلیت تزریق گازهایی که مورد تأیید سازمان حفظ نباتات و محیط‌زیست باشد، از جمله ازن که مشکلات تغذیه‌ای و زیست‌محیطی برای انسان و دام نداشته باشد) استفاده کرد تا بتوان آفات انباری را کنترل کرد و محموله‌های انباری برای صادرات که رطوبت دارند، مشکل افلاتوکسین ایجاد نکنند؛ چون آنالیز غلات طوری است که اگر فاسد شود، با هیچ افزودنی نمی‌توان آن را اصلاح کرد و برای انسان هم مشکل سرطان ایجاد می‌کند.

در رابطه با کیفیت غلات امروز در بیشتر کشورهای دنیا غلات، خصوصاً گندم، براساس کیفیت خریداری می‌شود. باید شرایطی فراهم شود تا تولید کیفیت گندم در دستور کار دولت قرار گیرد و خرید تضمینی براساس کیفیت انجام شود؛ البته در رابطه با کیفیت باید هزینه تولید آن نسبت به تولید گندم عادی از نظر قیمت برای کشاورز بیشتر باشد؛ چون کشاورز بایستی از ریزمغذی‌ها و کودهای ماکرو استفاده کند که گلوتن و پروتئین آن در حد استاندارد باشد.

- کاهش ضایعات را به همراه دارد؛
- ماندگاری کالا بالا می‌رود؛
- رضایت مشتری را به همراه دارد.

در سال‌های اخیر بسته‌بندی برنج در وزن‌های پنج و ده کیلویی انجام شد که برای شروع، اتفاق خوبی است. وضعیت بسته‌بندی بهتر شده است؛ اما از وضعیت مطلوب فاصله داریم. اگر سعی شود در بسته‌بندی، دانه‌های غله برای رویت مشتری نمایان باشد، مطلوب‌تر است.

در واقع در خصوص غلات، بسته‌بندی رها شده و توجهی در گذشته و حال حاضر به این موضوع نشده است. به نظر می‌رسد در این حوزه موارد زیر باید مورد توجه قرار گیرد:

- ۰۱ فرهنگ‌سازی مصرف غلات و مشتقات و محصولات آن در بسته‌بندی؛
- ۰۲ احداث واحدهای بسته‌بندی غلات در جوار واحدهای تولیدی؛
- ۰۳ تدوین استانداردهای لازم برای بسته‌بندی غلات و مشتقات آن؛
- ۰۴ حمایت‌های لازم مالی و انگیزشی در احداث واحدهای بسته‌بندی؛
- ۰۵ تسهیل در فرایند صدور مجوزهای لازم؛
- ۰۶ آموزش‌های لازم، به خصوص در مسائل بهداشتی و روان‌سازی مجوزهای بهداشتی درباره بسته‌بندی؛
- ۰۷ تأکید مجدد در فرهنگ‌سازی مصرف غلات در بسته‌بندی.

اگر غلات را به چند محصول عمده شامل گندم، ذرت، جو و برنج تقسیم کنیم، وضعیت نگهداری و بسته‌بندی هر کدام شرایط خاص خودش را می‌طلبد؛ به عنوان مثال، در ایران با توجه به خشک‌سالی‌های اخیر در تولید گندم نسبت به سال‌های دهه ۸۰ و اوایل دهه ۹۰ افت تولید داشتیم که ناگزیر به واردات قسمتی از این محصولات جهت رفع نیاز کشور شدیم. در زمینه ذرت ۸۰ درصد ذرت دانه‌ای وارداتی بوده و در زمینه برنج به وضعیت بارندگی، خصوصاً برای



نگاهی تخصصی به تغییرات فیزیکی و شیمیایی قهوه در فرایند روست



جواد سعادت

کارشناسی ارشد صنایع غذایی
مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی شرکت
Roberto Veneziani



سحر زراعت پیشه

کارشناس صنایع غذایی
کارشناس کنترل کیفیت شرکت
Roberto Veneziani



فرزانه حسینی

کارشناسی ارشد صنایع غذایی
تحقیق و توسعه شرکت
Roberto Veneziani

تغییرات شیمیایی با واکنش میلارد و واکنش کاراملیزاسیون مشخص می‌شود که می‌تواند منجر به تولید محصولات مطبوع یا ناخوشایند گردد و مستقیماً تعیین‌کننده کیفیت نوشیدنی قهوه می‌باشد [۴-۶]. بررسی تحقیقات پیشین بیانگر این موضوع است که میزان برخی از اجزای اصلی قهوه، به ویژه قندها و اسیدهای کلروژنیک (CGA) [۷، ۸] با شرکت در واکنشهای شیمیایی فوق کاهش می‌یابد.

مطالعات نشان می‌دهد که روست سریع (دمای بالا، زمان کوتاه) باعث تولید مواد جامد محلول بیشتر، تخریب کمتر کلروژنیک اسید، طعم سوختگی کمتر و کاهش کمتر مواد فرار می‌شود. با این وجود به دلیل مهاجرت بیشتر روغن از مرکز به سطح دانه قهوه، احتمال وقوع اکسیداسیون لیپیدی بیشتر می‌باشد [۹]. در مجموع افزایش طعم و عطر را در قهوه سریع روست شده می‌توان بوضوح مشاهده نمود (شکل ۱).

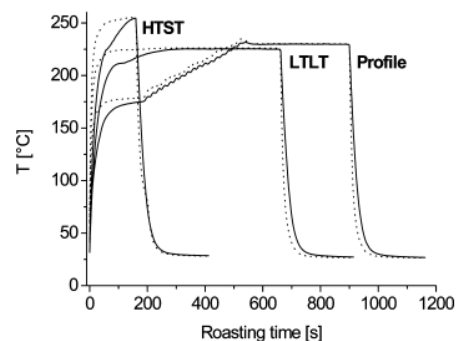
ارزیابی حسی قهوه: کیفیت نوشیدنی قهوه را معمولاً می‌توان با ارزیابی حسی تعیین نمود که در آن گروهی از پنلیستهای آموزش‌شده، کیفیت را با استفاده از یک روش کمی یا توصیفی ارزیابی می‌کنند [۱۰]. رایج‌ترین استاندارد ارزیابی حسی، روش ارائه شده توسط انجمن تخصصی قهوه آمریکا (SCA) است که شامل ده مشخصه حسی: رایحه/عطر (Fragrance/Aroma)، طعم (Flavor)، پس‌مزه (Aftertaste)، اسیدیته (Acidity)، تن‌واری (Body)، تعادل (Balance)، یکنواختی (Uniformity)، تمیزی (Clean Cup)، شیرینی (Sweetness) و ارزیابی کلی (Overall) می‌باشد. تا به امروز هیچ‌گونه پژوهشی به منظور استفاده مستقیم از ترکیبات شیمیایی قهوه برای ارزیابی حسی صورت نگرفته است. از چند صد ترکیب فرار شناسایی شده در قهوه، حدود ۳۰ ترکیب به عنوان ترکیبات تأثیرگذار بر عطر شناسایی شده‌اند. ترکیبات معطر در قهوه بسیار پیچیده بوده و تقریباً همه مواد فرار از ترکیبات غیر فرار موجود در دانه‌های قهوه سبز که در حین روست کردن تجزیه شده به دست می‌آیند [۱۱].

تغییرات در مواد شیمیایی اصلی قهوه در فرایند روست: در طول فرایند روست، دانه قهوه سبز در دمای 200°C تا 240°C به مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه حرارت داده می‌شود. مدت زمان روست، اندازه دانه قهوه، شکل، میزان رطوبت دانه قهوه و سایر عوامل بر تغییر ریزساختار قهوه و وقوع واکنش‌های شیمیایی تأثیرگذار بوده و متعاقباً نقش مهمی در تولید مواد موثر در طعم قهوه دارد.

معمولاً وقتی دما به حدود 154°C می‌رسد، واکنش میلارد بین قندها و آمینها آغاز می‌شود و ملانوئیدین قهوه که یکی از محصولات واکنش میلارد بوده، رنگ دانه‌ها

مقدمه

کیفیت نوشیدنی قهوه تحت تأثیر عوامل مختلفی مانند ارتفاع از سطح دریا، کیفیت خاک، شرایط آب و هوایی، روشهای فرآوری، روش و میزان روست و روش دم‌آوری می‌باشد. در این میان فرایند روست نقش کلیدی در کیفیت قهوه دارد [۱]. خواص فیزیکی و شیمیایی قهوه روست شده به شدت تحت تأثیر شرایط فرایند روست، به ویژه تحت تأثیر شرایط زمان و دما به عنوان تابعی از انتقال حرارت می‌باشد. انتقال حرارت از طریق تماس، هدایت، تابش و همرفت بوده، که با وجود اینکه تمام



شکل ۱- نمونه‌های از نمودار روست (دما-زمان) برای روست سریع (HTST) و روست آهسته (LTLT)

روشهای انتقال حرارت برای روست انجام می‌گیرد، اما انتقال حرارت همرفتی برای روست یکنواخت، موثرترین و مناسبترین روش است [۲].

تغییرات فیزیکی و شیمیایی در قهوه: هنگامی که دانه قهوه سبز روست می‌شود، تغییرات فیزیکی و شیمیایی پیچیده‌ای رخ می‌دهد. تغییرات فیزیکی عمدتاً شامل تغییر در شکل، میزان رطوبت، دانسیته، رنگ و ساختار داخلی دانه قهوه می‌باشد [۳].

فرولوثیلکینیک اسید (FQA) و دیکافئولیکوئینیک اسید (dicQA) تقسیم کرد [۱۲]. این ترکیبات در اثر شکست حرارتی پیوند کووالانسی کربن-کربن از بین میروند که در مراحل اولیه روست ایزومریزاسیون و در مراحل بعدی اپیمریزاسیون، لاکتونیزاسیون و تجزیه اتفاق میافتد [۷، ۸]. اگرچه کلروژنیک اسیدها کندتر از قندها تجزیه میشوند، میزان آنها طور قابل توجهی با افزایش درجه روست (تیر هشدن قهوه) کاهش مییابد. میزان کوئینیک اسیدها به عنوان محصولات اصلی تجزیه کلروژنیک اسیدها، با پیشرفت درجه روست افزایش مییابد [۱۳]. کوئینیک اسیدها با روست تیره تجزیه میشوند و کاتکول، فنل، اسید بنزوئیک و ۲-فوریل متانول را تشکیل می دهند.

یافته‌های متفاوتی در رابطه با تغییر میزان کافئین در حین روست وجود دارد. نتایج یکی از تحقیقات پیشین [۱۴] نشان میدهد که میزان کافئین در قهوه‌های عربیکا و روبوستا با روست روشن (Light Roast) بیشترین مقدار و با افزایش میزان روست کاهش مییابد. نتایج تحقیق حاضر نیز این موضوع را اثبات نمود که قهوه تیره‌تر دارای میزان کافئین کمتری می باشد.

مطالعات قبلی گزارش کرده‌اند که تریگونلین در طول روست تجزیه شده [۱۵، ۴] و به آن-متیل پیریدینیم، اسید نیکوتینیک و متیل نیکوتینات تجزیه میشود [۱۶، ۱۷]. میزان تریگونلین هیچ تغییر قابل توجهی در روست روشن و متوسط نداشته و تخریب آن تنها در روست تیره رخ می دهد.

آن-متیل پیریدین به عنوان یکی از محصولات واکنش میلارد از قندها و آمینها یا محصولات تجزیه تریگونلین گزارش شده‌است. آن-متیل پیریدین در طول مرحله روست متوسط شروع به تشکیل و تجمع کرده و پس از رسیدن به روست تیره به بالاترین مقدار خود می رسد [۱۱].



را تیره تر میکند. ترکیبات طعمی فرار حاصل و CO₂ در حرارت درونی دانه قهوه تجمع می یابند و باعث افزایش فشار درون دانه‌ها می شوند. دانه‌های قهوه روست شده میتوانند فشار تئوری تا ۱۶ بار را تحمل کنند [۴]. هنگامی که فشار بخار و فشار گاز CO₂ در داخل دانه قهوه افزایش مییابد، «اولین کرک (First Crack)» رخ می دهد. ادامه فرایند روست قهوه باعث میشود که CO₂ به تجمع خود ادامه داده و پس از رسیدن به یک فشار معین، «دومین کرک (Second Crack)» رخ میدهد و قسمت داخلی دانه شروع به سوختن (کربنشدن) می کند.

پیرولیز قندها و پلی ساکاریدها باعث ایجاد طیف گسترده‌ای از مواد فرار از جمله کربونیل‌های آلیفاتیک، الکلها، اسیدها، فورانها و دیکتونهای حلقوی میشود [۶]. قندها پس از «روست متوسط (Medium Roast)» به طور قابل ملاحظه‌ای تجزیه شده و در با ادامه «روست تیره (Dark Roast)» کاملاً از بین می روند [۵]. کلروژنیک اسیدها را میتوان به طور عمده به کافئولیکوئینیک اسید (CQA)،

1. Dutra, E., et al., A preliminary study on the feasibility of using the composition of coffee roasting exhaust gas for the determination of the degree of roast. Journal of Food Engineering, 2001. 47(3): p. 241-246.
2. Clarke, R. and O. Vitzthum, Coffee: recent developments. 2008: John Wiley & Sons.
3. Schenker, S., et al., Pore structure of coffee beans affected by roasting conditions. Journal of Food Science, 2000. 65(3): p. 452-457.
4. Baggenstoss, J., et al., Coffee roasting and aroma formation: application of different time-temperature conditions. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2008. 56(14): p. 5836-5846.
5. Liu, C., et al., Enhancing Robusta coffee aroma by modifying flavour precursors in the green coffee bean. Food chemistry, 2019. 281: p. 8-17.
6. Steen, I., et al., Influence of serving temperature on flavour perception and release of Bourbon Caturra coffee. Food chemistry, 2017. 219: p. 61-68.
7. Farah, A., et al., Chlorogenic acids and lactones in regular and water-decaffeinated arabica coffees. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006. 54(2): p. 374-381.
8. Sittipod, S., et al., Identification of flavor modulating compounds that positively impact coffee quality. Food Chemistry, 2019. 301: p. 125250.
9. Nagaraju, V., et al., Studies on roasting of coffee beans in a spouted bed. Journal of Food Engineering, 1997. 31(2): p. 263-270.
10. Worku, M., L. Duchateau, and P. Boeckx, Reproducibility of coffee quality cupping scores delivered by cupping centers in Ethiopia. Journal of Sensory Studies, 2016. 31(5): p. 423-429.
11. Hashim, L. and H. Chaveron, Use of methylpyrazine ratios to monitor the coffee roasting. Food Research International, 1995. 28(6): p. 619-623.
12. Moeenfar, M., L. Rocha, and A. Alves, Quantification of caffeoylquinic acids in coffee brews by HPLC-DAD. Journal of Analytical Methods in Chemistry, 2014. 2014.
13. Moon, J.-K., H.S. Yoo, and T. Shibamoto, Role of roasting conditions in the level of chlorogenic acid content in coffee beans: correlation with coffee acidity. Journal of agricultural and food chemistry, 2009. 57(12): p. 5365-5369.
14. Hečimović, I., et al., Comparative study of polyphenols and caffeine in different coffee varieties affected by the degree of roasting. Food chemistry, 2011. 129(3): p. 991-1000.
15. Rodarte, M.P., et al., Non-volatile compounds in coffee from the south of Minas Gerais state region submitted to different roasting degrees. Ciência e Agrotecnologia, 2009. 33: p. 1366-1371.
16. Lang, R., et al., Quantitative investigation of trigonelline, nicotinic acid, and nicotinamide in foods, urine, and plasma by means of LC-MS/MS and stable isotope dilution analysis. Journal of agricultural and food chemistry, 2008. 56(23): p. 11114-11121.
17. Stadler, R.H., et al., Alkylpyridiniums. 2. Isolation and quantification in roasted and ground coffees. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2002. 50(5): p. 1200-1206.

کپسوله سازی پروبیوتیک ها در مواد لبنی به منظور افزایش زنده‌مانی آن‌ها

Encapsulation of probiotics in dairy products to enhance their viability

برسند. آن‌ها همچنین باید روی ویژگی‌های حسسی مواد غذایی به هیچ وجه تأثیر محسوس نگذاشته، در طول فرایند و نگهداری از محصول پایدار باقی مانده و در برابر محیط دستگاہ گوارش مقاوم باشد. بهره‌وری از باکتری‌های پروبیوتیک بستگی به دوز و زنده ماندن آن‌ها در طول نگهداری، عمر ماندگاری محصولات و رسیدن آن‌ها به محیط روده دارد (Kailasapathy and Chin, 2000). از این رو، بقای باکتری‌های پروبیوتیک در محصولات غذایی پروبیوتیک بسیار مهم است. کپسوله سازی ممکن است به عنوان یک فرایند به دام انداختن یک ماده (عامل فعال) در یکی دیگر از ماده (مواد دیوار) تعریف شود. ماده کپسوله کننده اغلب پوشش، غشاء و فرایندهای غشایی، پوسته، کپسول، مواد حامل، فاز خارجی، و یا ماتریس نامیده می‌شود (Wadrey C., Bartkowiak A., 2009; Fang Z. and Bhandari B., 2010). در صنایع غذایی، روند کپسوله کردن به دلایل مختلف استفاده می‌شود. کپسوله سازی به عنوان یک ابزار مفید برای بهبود تحویل مولکول‌های زیست فعال (به عنوان مثال آنتی‌اکسیدان‌ها، مواد معدنی، ویتامین‌ها، فیتوسترول‌ها، لوتئین، اسیدهای چرب، لیکوپن) و سلول‌های زنده (به عنوان مثال پروبیوتیک) به مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد (Wadrey C., Bartkowiak A., 2009; Vos P., 2010). در اغلب موارد، کپسوله کردن اشاره به یک تکنولوژی دارد که در آن اجزای فعال زیستی به طور کامل پوشیده شده و توسط یک مانع فیزیکی، بدون هیچ گونه برآمدگی از اجزای فعال زیستی حفاظت می‌کند (Vos P., Faas M.M., 2010). همچنین، کپسوله کردن به عنوان یک تکنولوژی بسته بندی مواد جامد، مایع، یا مواد گازی در کپسول کوچک تعریف شده است که محتویات خود را با میزان کنترل شده در طول دوره‌های طولانی مدت و تحت شرایط خاص آزاد می‌کند (Desai K.G. Hand, 2005). قطر ذرات تولید شده معمولاً بین چند نانومتر تا چند میلی‌متر می‌باشد (Wadrey C., Bartkowiak A., 2009). کپسوله سازی در زمینه بیوتکنولوژی به عنوان ماتریس در اطراف سلول اجازه می‌دهد تا برای جداسازی سریع و کارآمد از سلول‌های تولید کننده متابولیت در جهت تولید فرایندهای کارآمدتر معرفی شود. این فن آوری از ۶۰ سال پیش، در بخش دارویی (به ویژه برای مواد مخدر و تحویل واکسن) و همچنین در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته است.

بررسی

در سال‌های اخیر، در صنایع غذایی به دلیل نیاز به این ترکیبات کاربردی در محصولات، از این روش استفاده شده است. برخی ترکیبات معمولاً به محیط زیست، فرایند و یا شرایط دستگاہ گوارش بسیار حساس بوده و در نتیجه، کپسوله کردن یک روش مؤثر برای حفاظت از این مواد می‌باشد. این ترکیبات برای کنترل عطر، طعم، رنگ، بافت و یا حفظ خواص استفاده می‌شود. ترکیبات زیست فعال، موادی هستند که خواص سودمندی جهت سلامتی انسان دارند. کپسوله کردن با هدف حفظ ثبات ترکیبات زیست فعال در طول فرایند و نگهداری و جلوگیری از فعل و انفعالات نامطلوب با ماتریس مواد غذایی استفاده می‌شود (Viktor Nedovic et al., 2011). به طور عمده، ترکیبات غذایی زیست فعال، توسط مواد غیر فعال پوشش داده می‌شوند. این ترکیبات پوششی، طی یک روش کپسوله کردن مناسب، از اثر فرایندهای تخریب پذیر (به عنوان مثال، اکسیداسیون و یا هیدرولیز) تا زمانی که محصول به سایت‌های مورد نظر برسد، جلوگیری می‌نماید (McClements D. and Lesmes U., 2009). بنابراین، ترکیب فعال در حالت کاملاً کاربردی نگهداری می‌شود. همچنین، این تکنولوژی مانند مانعی بین مواد حساس زیست



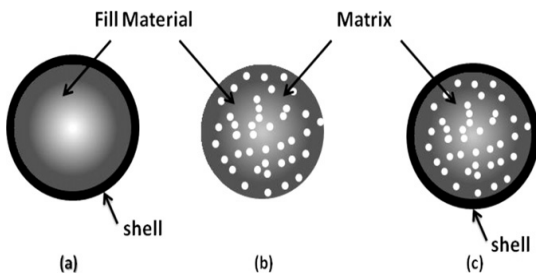
مریم رضوی زادگان

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی-
مسئول فنی شرکت فارس رعنا

مقدمه

کلمه پروبیوتیک، از واژه یونانی پروبیوس به معنای حیات بخش گرفته شده و متضاد کلمه پادزیست به مفهوم ضد حیات است. گزارش شده است که پروبیوتیک دارای نقش درمانی می‌باشد، از جمله: کاهش کلسترول، بهبود تحمل لاکتوز، افزایش مواد مغذی و جلوگیری از برخی سرطان‌ها و اسهال مربوط به آنتی‌بیوتیک (Fitton Thomas, 2009). به عبارتی پروبیوتیک‌ها، ارگانیزم‌ها یا موادی هستند که تعادل میکروبی روده را بهبود می‌بخشند و شامل گونه‌های لاکتوباسیلوس، بیفیدوباکتریوم، پروتئین‌های بیواکتیو نظیر ایمونوگلوبولین A و لاکتوفرین می‌باشند. گونه‌های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس کازئی، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم، بیفیدوباکتریوم لانگوم و بیفیدوباکتریوم از مهمترین باکتری‌های پروبیوتیک می‌باشند. فواید پروبیوتیک ممکن است به دلیل تولید اسید و یا باکتریوسین‌ها باشد که با رقابت با پاتوژن و جلوگیری از چسبندگی آن‌ها به روده، سیستم ایمنی بدن را افزایش می‌دهد (Chen and Chen, 2007). اکثر پروبیوتیک‌ها متعلق به جنس لاکتوباسیلوس و بیفیدوباکتریوم بوده و اثرات مفید گسترده آن‌ها در غذاهای تخمیری مورد بررسی قرار گرفته‌اند (Rantamaki and Rokka, 2011 Hemshenpagam and Saranya, 2010). مواد غذایی، به ویژه محصولات لبنی به عنوان یک وسیله حمل ایده آل برای تحویل باکتری پروبیوتیک به دستگاہ گوارش انسان در نظر گرفته شده است (Ross et al., 2002). به طور عمده باکتری‌های پروبیوتیک در حال حاضر به محصولات لبنی مانند ماست، شیر، پودر شیر، بستنی، پنیر، دسر یخ زده و شکلات افزوده شده است (Ranadheera et al., 2010). زنده ماندن سلول‌های پروبیوتیک از اهمیت بالایی، به دلیل اثرات مفید آن‌ها در سلامتی، برخوردار است. آن‌ها بایستی زنده بمانند تا زمانی که به سایت خود عمل

اختلاط تراکم و یا جذب خواهیم داشت. مرحله دوم، ماتریس مایع پراکنده است، تا زمانی که پودر در ماتریس جامد حل شود. آخرین مرحله شامل پایداری توسط یک فرایند شیمیایی (پلیمریزاسیون)، فیزیکوشیمیایی (ژل شدن) و یا فیزیکی (تبخیر، انجماد و انعقاد) می باشد. (Ponocet and Dreffier, 2007)



نتیجه نهایی

بسیاری از غذاهای حاوی میکروارگانیزم‌های پروبیوتیک در یخچال سوپرمارکت‌ها یافت می‌شوند، زیرا این باکتری‌ها، حساس بوده و گرما باعث تخریب آن‌ها می‌شود. بنابراین، بخش‌های لبنی نقش عمده‌ای در غذاهای پروبیوتیک دارند. M.E با چالش‌های زیادی برای استفاده در مقیاس صنعتی روبروست. از یک طرف، چالش‌های تکنولوژیکی برای به دست آوردن میکروکپسول با بهترین خواص، که باید افزایش یابد. از طرف دیگر، رفتار مصرف‌کنندگان در برابر غذاهای جدید می‌باشد. M.E می‌تواند طیف گسترده‌ای از توسعه فن آوری را افزایش دهد. امروزه، سلول‌های پروبیوتیک محصور می‌توان در بسیاری از انواع محصولات غذایی گنجانده شود. در واقع، پروبیوتیک‌ها رانه تنها در محصولات لبنی، بلکه در شکلات یا غلات می‌توان یافت. چالش مهم کپسوله کردن پروبیوتیک به منظور کاهش سایز اندازه ذرات به دلیل اثر منفی آن، روی بافت و خواص حسی محصول می‌باشد. در کاربردهای آزمایشگاهی، روش امولسیون انتخاب می‌شود، اما این روش، معایب زیادی برای کاربردهای مواد غذایی دارد. حضور روغن باقی مانده روی سطح کپسول برای بافت و خواص ارگانولپتیکی محصول، مضر است. حضور روغن باقی مانده، مانع اختلاط کپسول در محصولات رژیمی شده و روغن به همراه، سورفکتانت، یا امولسیفایر می‌تواند برای سلول‌های پروبیوتیک سمی باشد. اختلاط سلول‌های پروبیوتیک به طیف وسیعی از محصولات توسط ماتریس نامناسب غذایی، محدود می‌شود به عنوان مثال pH پایین و یا رقابت میکروبی و شرایط ذخیره سازی غیر مطلوب. در طی چند سال گذشته، استفاده از پری بیوتیک‌ها و فیبر به عنوان محافظ برای سلول‌های پروبیوتیک، باعث افزایش بهره‌وری می‌شود. توسعه غذاهای عملگر جدید، یک چالش عمده برای رسیدن به انتظار مصرف‌کنندگان است که انتظار محصولات غذایی سالم و مفید برای سلامتی دارند. بیشتر تحقیقات برای بهینه‌سازی استفاده از کپسوله کردن سلول‌های پروبیوتیک می‌باشد، در حالی که باید به عوامل متعددی از جمله ایمنی و تولید زیست محیطی توجه کرد. در نتیجه، آشکار است که پروبیوتیک در آینده، بازار بزرگی از مصرف‌کنندگان خواهد داشت.

فعال و محیط اطراف گردیده که باعث می‌شود طعم و عطر ثابت مانده، مانع ایجاد بوهای نامطبوع شده و ثبات مواد غذایی را با افزایش زیست‌فعالی آنها به همراه داشته باشد. علاوه بر موارد فوق، کپسوله کردن می‌تواند برای اصلاح ویژگی‌های فیزیکی مواد اولیه به منظور (الف) در دسترس بودن، (ب) برای کمک به جداسازی مواد در مخلوط که در غیر این صورت با یکدیگر وارد واکنش می‌شوند، (ج) فراهم کردن غلظت کافی و پراکندگی یکنواخت یک عامل فعال، به کار برده شود (Desai K.G.H and Park H.J., 2005).

بسیاری از مواد ممکن است جهت پوشش یا کپسوله کردن مواد جامد، مایعات، گازها در انواع و خواص مختلف استفاده شود. با این حال، مقررات برای افزودنی‌های مواد غذایی سفت و سخت‌تر از مواد دارویی است. ترکیبات متفاوتی، برای کپسوله کردن مواد مخدر پذیرفته شده‌اند که برای استفاده در صنایع غذایی مورد تأیید نیست، چرا که بسیاری از این مواد برای کاربرد غذایی دارای گواهی مواد GRAS نمی‌باشند. "Generally Recognized as Safe". در واقع، کل فرایند مواد غذایی بایستی توسط طراحی الزامات ایمنی از سازمان‌های دولتی مانند سازمان ایمنی مواد غذایی اروپا (EFSA) یا غذا و دارو در ایالات متحده آمریکا (FDA) مورد تأیید قرار گرفته باشند (Wadrey C., Bartkowiak A., 2009). مهم‌ترین معیارهای انتخاب مواد کپسوله کردن، عملکرد آن‌ها می‌باشد، که

بایستی خصوصیات زیر را داشته باشد:

(الف) قابلیت یک محفظه برای محصول نهایی، دارای محدودیت‌های بالقوه بعنوان مواد پوششی، غلظت ارائه کپسوله، نوع انتشار، ثبات مورد نیاز و محدودیت‌های هزینه. (ب) مواد مورد استفاده برای طراحی پوسته محافظ از کپسوله باید مواد با گرید غذایی، زیست تخریب پذیر و قادر به تشکیل یک مانع بین فاز داخلی و اطراف آن باشد. (ج) اکثر موادی که برای کپسوله کردن در بخش مواد غذایی استفاده می‌شود، مولکول‌های زیستی هستند. بجز طبیعی بودن، این مواد بایستی حداکثر حفاظت از مواد فعال در برابر شرایط محیطی داشته باشد، جلوگیری از واکنش مواد در ساختار کپسول در طول فرایند یا نگهداری تحت شرایط مختلف، خصوصیات رئولوژیکی خوب در صورت نیاز به غلظت‌های بالا، و توانایی کار آسان در طول کپسوله کردن از دیگر خصوصیات می‌باشد.

برای کپسوله کردن در برنامه‌های کاربردی غذا، بیشتر از پلی ساکاریدها استفاده می‌شود. نشاسته و مشتقات آنها، آمیلوز، آمیلوپکتین، دکسترینها، مالتودکسترین، پلی دکستروز، سلولز و مشتقات آنها بطور عمده استفاده می‌شود. اسانس و عصاره گیاهی، صمغ عربی، صمغ کتیرا، صمغ کارایا، صمغ کهور، گالاگتومانانها، پکتین و پلی ساکارید سوایاقابل حل، نیز بسیار استفاده می‌شوند. پس از آنها، عصاره‌های دریایی مانند کاراگینانها و آلژینات نیز در حال حاضر در غذاها استفاده می‌شود. پلی ساکاریدهای میکروبی و حیوانی مانند دکستران، کیتوزان، زانتان و ژلان نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. جدا از پلی ساکاریدهای طبیعی و اصلاح شده، پروتئین‌ها و چربی‌ها نیز برای کپسوله کردن مناسب هستند. نمونه‌هایی از رایج‌ترین مواد، کازین پروتئین‌های شیری و آب پنیر، ژلاتین و گلوتن می‌باشد. در میان چربی‌ها، مواد مناسب برای کاربردهای مواد غذایی، اسیدهای چرب و الکل‌های چرب می‌باشند، مانند موم (موم، موم کارنوبا، موم کاندلیا)، گلیسریدها و فسفولیپیدها.

تکنیک‌های زیادی جهت کپسوله کردن ترکیبات غذایی وجود دارد، از آن جا که کپسوله کردن بیشتر ترکیبات در حالت مایع صورت می‌گیرد، بسیاری از فن آوری‌ها به صورت خشک کردن است. تکنیک‌های مختلف مانند Spray-Bed-Drying, Spray Drying و پوشش مایع تحت اسپری سرد، اسپری خشکیا تریق مواد مذاب جهت کپسوله کردن عوامل فعال، در دسترس هستند (Gibbs B. F., Kermasha S., 1999 and Zuidam N.). ME (J. and Heirich J., 2009) (کپسوله کردن) برای بقای پروبیوتیک در طول نگهداری و عبور از دستگاه گوارش امری مهم است. علاوه بر این میکروکپسول‌ها روی خواص حسی مواد غذایی نیز تأثیر نمی‌گذارد (Champagne and Fustier, 2007a).

جلوگیری از اثرات نامطلوب حسی شدید میکروکپسول‌ها در مواد غذایی، بهتر است که سایز کمتر از 100µm به دست آوریم (Truelstrup-Hansen et al., 2002). تکنولوژی کپسوله کردن معمولاً شامل سه مرحله است. مرحله اول شامل گنجاندن سلول فعال زیستی در یک ماتریس که می‌تواند مایع یا جامد باشد. در صورتیکه هسته، مایع باشد، تلفیق، انحلال یا پراکندگی در ماتریس خواهیم داشت، در حالی که اگر هسته جامد باشد،



شماره ثبت: ۵۱۵۷۱

شرکت زیست افق توسعه پایدار رو بیسکو



جلبک دریایی اسپیرولینا

- دارای ۷۰ درصد پروتئین
- آنتی اکسیدان فراوان
- مکمل غذایی فوق العاده
- دارای انواع ویتامین سم زدا و چربی سوز قوی
- ماسک جوان کننده صورت
- تقویت کننده سیستم ایمنی بدن
- کاهش کلسترول و قند

روش مصرف خوراکی :

یک قاشق چای خوری پودر جلبک همراه با ماست یا عسل در هر روز

روش مصرف ماسک صورت :

یک قاشق چای خوری با مقداری ماست یا عسل مخلوط شود و روی صورت سه بار در هفته و هر بار نیم ساعت بماند.

لطفا پودر جلبک در یخچال نگهداری شود.



فارس . شیراز . بلوار دکتر حسابی
 شهرک آراین . پارک علم و فناوری فارس
 ساختمان پرسپولیس . واحد ۴۱۱۶
www.irubisco.com
info@irubisco irubisco
twitter.com/irubisco
 ۰۹۱۷ ۳۰۶ ۷۳۲۲

کارنو

صنایع سرمایشی



CARNO
REFRIGERATON

ساخت، تولید و تعمیر



انواع سردخانه های ثابت و متحرک | اتاق یخچال | کانکس
کاروان | چیلر | اتاق های ایزوله | انواع سازه های فلزی
انواع موتورهای ترموکینگ و سر میلنگی زیر صفر و بالای صفر

فارس، شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، میدان کارگر، بلوار کارگر جنوبی
۰۹۱۷۷۱۲۶۴۴۱ | ۰۷۱-۳۷۷۴۴۰۹۱
WWW.CARNO-CO.IR | CARNO_CO.IR





زی تک، انتخاب تک



Ziafat Shomal Fars Co.

تولیدکننده خیارشور، ترشیجات و زیتون
در بسته بندی های مختلف

محصولی از شرکت ضیافت شمال فارس

تلفن دفتر: ۴۴۴۹۲۰۶۴ - ۰۷۱

شماره موبایل: ۰۶۳۸ ۶۴۰ ۰۹۱۷ - ۸۳۲۳ ۱۱۱ ۰۹۱۷

استان فارس، قادراآباد، بلوار پاسارگاد،

شرکت ضیافت شمال فارس (زی تک)

پخش به سراسر ایران

Web: www.zitakco.com Email: zitakco@gmail.com

قدشست مرودشت نوین شوگر

Marvdasht Novin Shoger

• تولید قند
• پسته بندی قند
• پسته بندی شکر



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



صنایع غذایی گلدشت

سارديس

S a m a r d i s



تولید کننده انواع

کنسرویجات | ترشیجات | شوربیجات

samardisfood.com / @samardis

فارس . پاسارگاد . کیلومتر ۱۳ اتوبان شیراز

اصفهان . تقاطع قادرآباد ۰۷۱-۴۴۴۹۴۹۵۵

۰۹۱۲۰۳۳۴۱۸۰ / ۰۹۱۷۷۹۷۹۹۲۹



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



فارس گلوکوزین

FARS GLUCOSINE



تولید کننده
انواع نشاسته
خوراکی، صنعتی
و گلوتن



۰۷۱۵۸۶۰۷۱۹۸
۰۹۳۳۲۸۲۲۲۹۷

کیلومتر ۵۶ جاده قدیم
شیراز - سعادت شهر
مقابل سه راه اول ارسنجان

کارا امین شرکت

مهرنیا

ادیت ADD IT

Mehrnia Kara amin Co

بسته بندی و فرآوری ادویه جات

ویژگی های منحصر به فرد شامل:

- پاستوریزه بودن
- قیمت مناسب
- کیفیت عالی
- خالص بودن
- بسته بندی بهداشتی
- آزمایشگاه مجهز

نوع تولید

پت (ظروف پلاستیکی): ۷۵-۹۰-۱۰۰ گرمی
فله: (کیسه ای) ۵-۱۰-۱۵-۲۰ کیلوگرم

نوع محصول

هر نوع ادویه با توجه به درخواست مشتری از قبیل

- دارچین
- فلفل سیاه
- فلفل قرمز
- پودرسیر
- زعفران
- زردچوبه
- زنجبیل
- زیره
- رازیانه
- آویشن
- هل
- و انواع ادویه های ترکیبی و



فارس . شیراز . منطقه ویژه اقتصادی
بلوار صادرات شمالی . قطعه 331 - E1
۰۷۱ - ۳۷ ۱۷ ۵۴۷۸ / ۰۷۱ - ۳۲ ۲۷ ۰۱۵۸



معراج کارتن

مهندسين عرضه رونق اقتصاد جهرم

MERAJ MC CARTON

کارتن سازی معراج

Carton making Meraj



مدیریت: مهدی رحمانیان



فارس . جهرم . بلوار رهبری . انتهای کوچه ۱۴

۰۹۱۷۵۰۳۰۸۴۰

۰۷۱-۵۴۳۷۵۳۲۶ | merajcarton

۰۷۱-۵۴۳۷۳۳۲۶ | www.merajcarton.com

فصل سوم

حقوق شرکت‌ها (بخش سوم)



هیات مدیره است که لاقبل به تصویب اکثریت اعضای هیات مدیره حاضر در جلسه رسیده باشد.

۷۶ سمت عضویت در هیات مدیره قائم به شخص بوده و برخلاف سهامداران که می‌توانند برای حضور در مجمع و رأی دادن وکیل معرفی نمایند (ماده ۱۰۲) اعضای هیات مدیره باید شخصا در جلسه حاضر بوده و در رأی‌گیری مشارکت نمایند؛ بنابراین صورت جلسه هیات مدیره‌ای که به وکالت تنظیم و امضا شده باشد معتبر نبوده و قابلیت ثبت در اداره ثبت شرکت‌ها را ندارد (نظریه مشورتی اداره حقوقی).

۷۷ برخلاف هیات مدیره که قانون اختیار جمعی را جهت اداره شرکت به آن اعطا کرده است (ماده ۱۱۸)، مدیرعامل تنها در حدود اختیارات تفویضی از سوی هیات مدیره نماینده و صاحب امضا از جانب شرکت محسوب می‌شود (ماده ۱۲۵)؛ به عبارت دیگر اصل بر اختیار هیات مدیره است مگر خلافان اثبات شود در مقابل، اصل بر عدم اختیار مدیرعامل است مگر خلافان اثبات شود؛ بنابراین اینکه مدیرعامل چه میزان اختیار تصمیم‌گیری دارد بستگی به تصمیم هیات مدیره دارد؛ در صورت جلسه هیات مدیره شرکت سهامی که مدیرعامل انتخاب می‌گردد باید حدود اختیار وی نیز مشخص شده و به اداره ثبت شرکت‌ها اعلام و در روزنامه رسمی منتشر گردد (ماده ۱۲۸)؛ معاملاتی که مدیرعامل خارج از حدود اختیارات خود انجام دهد معتبر نخواهد بود.

۷۸ اگرچه هیات مدیره دارای اختیارات عام در جهت اداره امور

۷۳ نظام حقوقی حاکم بر اختیارات مدیران در شرکت‌های سهامی و با مسئولیت محدود متفاوت است؛ توضیح آنکه طبق ماده ۱۱۸ لایحه اصلاحی قانون تجارت، هیات مدیره شرکت سهامی دارای کلیه اختیارات لازم جهت اداره امور شرکت است و محدود کردن این اختیارات به موجب تصمیمات مجمع عمومی یا اساسنامه شرکت، فقط بین شرکت و هیات مدیره معتبر است و در برابر اشخاص ثالث قابل استناد نیست اما در شرکت‌های با مسئولیت محدود به موجب ماده ۱۰۵ قانون تجارت، اگر محدود کردن اختیارات مدیران در اساسنامه آمده باشد در برابر ثالث هم قابل استناد است؛ بنابراین اگر در اساسنامه شرکت، فروش اموال غیرمنقول شرکت منوط به تصویب مجمع عمومی شده باشد اما هیات مدیره بدون اخذ مصوبه مجمع، مبادرت به فروش ملک شرکت کرده باشد، اعتبار یا بی‌اعتباری چنین معامله‌ای در گرو نوع شرکت فروشنده است؛ به این نحو که اگر شرکت سهامی باشد، معامله صحیح است زیرا محدودیت مندرج در اساسنامه شرکت سهامی از تباطی به خریدار نداشته و در برابر او قابل استناد نیست ولی اگر شرکت با مسئولیت محدود باشد، معامله معتبر نیست زیرا محدودیت مندرج در اساسنامه شرکت با مسئولیت محدود در برابر ثالث قابل استناد است؛ بنابراین خریداری که طرف معامله او شرکت با مسئولیت محدود است باید اساسنامه شرکت و همچنین تغییرات بعدیان را بررسی کند.

۷۴ اگر در آیین‌نامه داخلی شرکت (بدون اینکه در اساسنامه درج شده باشد) تشریفات در خصوص معاملات کوچک، متوسط یا بزرگ برای هیات مدیره در نظر گرفته شده باشد، عدم رعایت تشریفات داخلی شرکت تأثیری در اعتبار معامله ندارد ولو شرکت از نوع با مسئولیت محدود باشد.

۷۵ اینکه گفته می‌شود مدیران دارای کلیه اختیارات لازم جهت اداره امور شرکت هستند، یعنی هیات مدیره چنین اختیاری دارد، نه هر یک از اعضای هیات مدیره به تنهایی (تبصره ماده ۳۷ قانون بخش تعاون)؛ بنابراین تصمیم زمانی قابل انتساب به

در شرکت مقابل سهامدار یا مدیر است، این معامله باید با رعایت تشریفات مقرر در مواد ۱۲۹ و ۱۳۰ لایحه اصلاحی قانون تجارت به تصویب هیات مدیره و مجمع عمومی عادی برسد؛ در صورتی که بر اثر معامله اخیر به شرکت آسیبی برسد، جبران خسارت برعهده مدیران ذینفع و مدیرانی است که اجازه آن را داده‌اند که همگی آن‌ها متضامناً مسئول جبران خسارت وارده به شرکت می‌باشند؛ گفتنی است که مدیر ذینفع در هنگام رأی‌گیری در هیات مدیره و مجمع، حق رأی ندارد و در صورتی که معامله بدون تصویب هیات مدیره و مجمع صورت گرفته باشد، چنین معامله‌ای ظرف ۳ سال از تاریخ انعقاد یا کشف آن (در صورتی که معامله مخفیانه انجام شده باشد) از سوی شرکت قابل ابطال است (ماده ۱۳۱).

۸۴ نکته قابل تأمل در خصوص بند پیشین این است که غالب معاملات شرکت هلدینگ با شرکت‌های وابسته خویش به دلیل اینکه معمولاً دارای عضو مشترک هیات مدیره هستند مشمول محدودیت‌های مندرج در مواد ۱۲۹ و ۱۳۰ و ۱۳۱ قرار می‌گیرد و باید مصوبه هیات مدیره و مجمع اخذ شود.

۸۵ در صورتی که شرکت سهامی ورشکست شود یا پس از انحلال معلوم شود که دارایی شرکت برای تأدیه دیون کافی نیست، دادگاه صلاحیت دار می‌تواند به تقاضای هر ذینفع، هر یک از مدیران و مدیرعاملی را که ورشکستگی شرکت یا کافی نبودن دارایی شرکت به نحوی از انحلال معلول تخلفات او بوده است منفرداً یا متضامناً به تأدیه آن قسمت از دیونی که پرداخت آن از دارایی شرکت ممکن نیست محکوم نماید (ماده ۱۴۳)؛ حکم اخیر اختصاص به شرکت سهامی داشته و در شرکت با مسئولیت محدود اجرا نمی‌شود.

۸۶ مطابق ماده ۱۴۱ لایحه اصلاحی قانون تجارت: «اگر بر اثر زیان‌های وارده حداقل نصف سرمایه شرکت از میان برود هیات مدیره مکلف است بلافاصله مجمع عمومی فوق‌العاده صاحبان سهام را دعوت نماید تا موضوع انحلال یا بقای شرکت مورد شور و رأی واقع شود. هرگاه مجمع مزبور رأی به انحلال شرکت ندهد باید در همان جلسه و با رعایت مقررات ماده ۱۶ این قانون سرمایه شرکت را به مبلغ سرمایه موجود کاهش دهد. در صورتی که هیات مدیره برخلاف این ماده به دعوت مجمع عمومی فوق‌العاده مبادرت ننماید و یا مجمعی که دعوت می‌شود نتواند مطابق مقررات قانونی منعقد گردد هر ذینفع می‌تواند انحلال شرکت را از دادگاه صلاحیت دار درخواست کند؛ ذکر چند نکته در خصوص ماده اخیر لازم است: اول اینکه ماده اختصاص به شرکت‌های سهامی دارد؛ دوم اینکه منظور از تلف نصف سرمایه شرکت، براساس سرمایه ثبت شده در اداره ثبت شرکت‌ها است؛ بنابراین اگر سرمایه ثبتی ۱۰ میلیون است و سرمایه شرکت طبق اسناد مالی، به ۵ میلیون برسد شرکت مشمول ماده ۱۴۱ است؛ سوم اینکه مدیرانی که به تکلیف مقرر در این ماده عمل نکنند طبق ماده ۲۶۵ همین قانون دارای مسئولیت کیفری هستند؛ نکته اخیر از این جهت اهمیت دارد که در اعلام ورشکستگی شرکت، طلبکاران می‌توانند به این دعوی متوسل شوند که اگر سرمایه شرکت تلف شده است، پس چرا مدیران به تکلیف مقرر در ماده ۱۴۱ عمل نکرده‌اند و تقاضای تعقیب کیفری آن‌ها را بنمایند.

۸۷ در صورت صدور حکم قطعی بر بطلان شرکت سهامی یا بطلان عملیات یا تصمیمات آن، اشخاصی که بطلان مستند به فعل آن‌ها است، متضامناً مسئول خساراتی خواهند بود که از آن بطلان به صاحبان سهام و اشخاص ثالث وارد شده است (ماده ۲۷۳).

۸۸ اگر یکی از اعضای هیات مدیره تصمیمی را خلاف قانون یا اساسنامه یا مصالح شرکت دانست می‌تواند طبق قسمت اخیر ماده ۱۲۳ نظر مخالف خویش را در صورت جلسه هیات مدیره درج کند تا مسئولیتی از باب خسارات احتمالی متوجه وی نگردد؛ همچنین ماده ۲۴۷، علاوه بر اعلام در صورت جلسه، سلب مسئولیت جزایی از عضو هیات مدیره (در خصوص عدم مطالبه قسمت پرداخت نشده‌ها از سهامداران) را منوط به ارسال اظهارنامه رسمی به هر یک از اعضای هیات مدیره نموده است.

۸۹ تصویب صورت‌های مالی (ترازنامه و حساب سود و زیان) هر دوره مالی، به منزله

شرکت است و نیازی به تصریح مصادیق آن در اساسنامه نیست ولی مهمترین اختیارات هیات مدیره (بدون اینکه محدود به این موارد باشد) عبارت است از:

- انتخاب رئیس و نایب رئیس هیات مدیره
- انتخاب مدیرعامل و تعیین حدود اختیارات وی
- تعیین صاحبان امضای مجاز
- افتتاح حساب بانکی یا اخذ تسهیلات بانکی
- افتتاح حساب بانکی یا اخذ تسهیلات بانکی
- موافقت با انتقال سهام در شرکت‌های سهامی خاص (اگر در اساسنامه چنین شرطی برای انتقال ذکر شده باشد که در نمونه اساسنامه‌های اداره ثبت شرکت‌ها این شرط وجود دارد)
- استخدام کارکنان
- انعقاد قراردادها

- امکان طرح دعوی یا دفاع از دعاوی مطرح شده علیه شرکت
۷۹ در صورتی که وکیل دادگستری بخواهد از جانب شرکت دعوی کند، هیات مدیره شرکت باید به وکیل مذکور اختیار طرح دعوی دهد و مدیرعاملی صلاحیتی ندارد مگر اینکه هیات مدیره چنین حقی را به مدیرعامل تفویض و در روزنامه رسمی آگهی کرده باشد که وکیل دادگستری باید روزنامه رسمی اخیر را پیوست و کالتنامه خویش کند (مواد ۱۲۵ و ۱۲۸ لایحه اصلاحی قانون تجارت)؛ در غیراینصورت طرف دعوی می‌تواند به صلاحیت وکیل مذکور اعتراض نماید.

۸۰ مدیرعامل شرکت و اعضای هیات مدیره به استثنای اشخاص حقوقی، حق ندارند هیچ‌گونه وام یا اعتبار از شرکت سهامی تحصیل نمایند و شرکت نمی‌تواند دیون آنان را تضمین یا تعهد کند. این‌گونه عملیات به خودی خود باطل است. در مورد بانک‌ها و شرکت‌های مالی و اعتباری، معاملات مذکور در این ماده شامل اشخاصی که به نمایندگی شخص حقوقی عضو هیات مدیره در جلسات هیات مدیره شرکت می‌کنند و همچنین شامل همسر و پدر و مادر و اولاد و برادر و خواهر اشخاص مذکور در این ماده می‌باشد (ماده ۱۳۲).

۸۱ در صورتی که مدیران در اداره شرکت مرتکب تقصیر شوند، مانند تخلف از مقررات قانونی (نظیر انجام عملیاتی که متضمن رقابت با شرکت باشد موضوع ماده ۱۳۳) یا اساسنامه یا مصوبات مجمع (نظیر عدم رعایت تشریفات مندرج در این‌نامه داخلی معاملات شرکت)، هر یک از مدیران به نسبت درجه تأثیر رفتارشان مسئول زیان وارده به شرکت یا اشخاص ثالث خواهند بود (ماده ۱۴۲ ل.ا.ق.ت)؛ لیکن علاوه بر قاعده عام مسئولیت در فرض تقصیر، قانونگذار در موارد خاصی به مسئولیت مدیران تصریح کرده و قواعد ویژه‌ای را در نظر گرفته که در ادامه به آن پرداخته شده است.

۸۲ نماینده شخص حقوقی عضو هیات مدیره با شخص حقوقی که او را به نمایندگی تعیین نموده است مسئولیت تضامنی دارد (ماده ۱۱۰ ل.ا.ق.ت).

۸۳ اگر شرکت بخواهد با یکی از مدیران خود معامله‌ای انجام دهد (مثلاً ملکی را از مدیر بخرد یا به او بفروشد و یا از او اجاره کند یا کاری را به صورت پیمانکاری به وی واگذار کند و...) یا شرکت بخواهد با شرکتی معامله کند که یکی از مدیران شرکت

مسئولیت های جزایی مقرر در این قانون متوجه مدیرعامل شرکت یا هر شخص دیگری خواهد بود که در اثر فعل یا ترک فعل او موجبات ضرر و زیان سازمان یا بیمه شدگان فراهم شده است»؛ بنابراین مدیران در برابر بدهی ناشی از عدم پرداخت حق بیمه مسئولیتی ندارند و حق بیمه پرداخت نشده باید از اموال شرکت وصول شود و صرفاً مسئولیت های جزایی با مدیر متخلف است (رجوع کنید به فصل حقوق تأمین اجتماعی).

۹۴ برخلاف هیات مدیره که انتخاب عضو علی البدل دران قانوناً اختیاری است، انتخاب بازرس علی البدل در شرکت سهامی اجباری است (ماده ۱۴۴) تا در صورتی که بازرس اصلی نتواند موقتاً انجام وظیفه کند شرکت بدون بازرس نماند (ماده ۱۴۶).

۹۵ در شرکت های سهامی عام بازرس باید از مؤسسات حسابرسی عضو جامعه رسمی حسابداران رسمی انتخاب شود؛ ولی در شرکت های سهامی خاص چنین الزامی وجود ندارد.

۹۶ بازرس نمی تواند همزمان عضو هیات مدیره یا مدیرعامل همان شرکت باشد؛ زیرا وظیفه اصلی بازرس نظارت بر عملکرد مدیران شرکت است (ماده ۱۵۱)؛ همچنین بازرس نباید کارمند یکی از مدیران شرکت باشد و یا نباید با مدیران شرکت نسبت خانوادگی سببی و نسبی (درجه سه از طبقه دو) داشته باشد (ماده ۱۴۷)؛ بنابراین انتخاب پدر و مادر یا برادر یا همسر یکی از مدیران به عنوان بازرس منع قانونی داشته و حتی ضمانت اجرای کیفری دارد (ماده ۲۶۶)؛ اما انتخاب عمه، عمو، دایی و خاله و فرزندان آن های منع قانونی ندارد چرا که آن ها به لحاظ نسبت خانوادگی، در طبقه سوم قرار دارند.

۹۷ حداکثر مدت سمت بازرسی در شرکت های سهامی (اعم از اصلی و علی البدل) یک سال است اگر چه قابل تمدید است (م ۱۴۴).

۹۸ تعیین حق الزحمه بازرس با مجمع عمومی عادی است (ماده ۱۵۵)، نه با هیات مدیره.

۹۹ برخلاف معامله مدیر با شرکت که مجاز مشروط است یا به عبارت دیگر، محدود شده است (مواد ۱۲۹ و ۱۳۰ و ۱۳۱)، معامله بازرس با شرکت به کلی ممنوع و باطل است (ماده ۱۵۶ ل.ا.ق.ت).

۱۰۰
صور تجلسات
شرکت ها ممکن
است موافق
قانون تنظیم
شده لیکن اداره
ثبت شرکت ها از

مفاصا حساب مدیران برای همان دوره مالی است (ماده ۱۱۶)؛ به عبارت دیگر، تصویب صورت های مالی به نوعی تأیید عملکرد و گزارش هیات مدیره و به نفع مدیران است؛ بنابراین پس از تصویب صورت های مالی، طرح دعوی از سوی شرکت علیه مدیران بابت همان دوره مالی و جاهتی ندارد مگر اینکه صورت های مالی به صورت مشروط تصویب شده باشد یا اثبات شود که مدیران در تهیه صورت های مالی مرتکب تقلب شده اند.

۹۰ در صورتی که چک شرکت با برگشت مواجه شود مدیران صادرکننده چک با شرکت مسئولیت تضامنی دارند و مسئولیت کیفری نیز با مدیران اخیر است (ماده ۱۹ قانون صدور چک)؛ گفتنی است مدیرانی که چک را امضا کرده اند مسئولیتی ندارند ولو اینکه صاحب امضا بوده و می توانستند چک را امضا کنند؛ به عنوان مثال اگر در روزنامه رسمی شرکت آمده باشد که چک با امضای مدیرعامل و یکی از اعضای هیات مدیره و مهر شرکت معتبر است، در صورت برگشت خوردن چک، علاوه بر شرکت و مدیرعامل، آن عضو از هیات مدیره مسئول است که چک را امضا کرده است.

۹۱ مدیران شرکت مطابق ماده ۱۹۸ قانون مالیات های مستقیم در خصوص مالیات متعلق به شرکت (اعم از عملکرد، تکلیفی، ارزش افزوده و غیره) مسئولیت تضامنی دارند و سازمان امور مالیاتی می تواند آن ها را ممنوع الخروج کند (ماده ۲۰۲ ق.م.م)، منتها مدیر در صورتی مسئول است که اولاً صاحب امضا باشد، بنابراین عضو هیات مدیره ای که حق امضا ندارد مسئولیتی در قبال مالیات شرکت ندارد (رای هیات عمومی دیوان عدالت اداری)؛ ثانیاً مالیات باید در زمانی که مدیر صاحب امضا است «قطعی» شده باشد، بنابراین اگر مالیات عملکرد سال ۹۵ در سال ۹۷ قطعی شود مدیر صاحب امضایی که در سال ۹۵ و ۹۶ مدیریت را برعهده داشته مسئولیتی ندارد و مدیر صاحب امضای بعدی که در زمان وی مالیات قطعی شده است، مسئول پرداخت محسوب می گردد (در خصوص مفهوم «قطعی» مالیات، رجوع کنید به فصل حقوق مالیات).

۹۲ طبق ماده ۱۸۴ قانون کار: «در کلیه مواردی که تخلف از ناحیه اشخاص حقوقی باشد، اجرت المثل کار انجام شده و طلب و خسارات باید از اموال شخص حقوقی پرداخت شود، ولی مسئولیت جزایی اعم از حبس، جریمه نقدی و یا هر دو حالت متوجه مدیرعامل یا مدیرمسئول شخصیت حقوقی است که تخلف به دستور او انجام گرفته است و کیفر درباره مسئولین مذکور اجرا خواهد شد»؛ بنابراین مطالبات کارگران صرفاً از شرکت قابل وصول است و مسئولیت مدیر صرفاً ناظر به جزای نقدی و یا حبس است.

۹۳ طبق ماده ۱۰۹ قانون تأمین اجتماعی: «در صورتی که کارفرما شخص حقوقی باشد،



را از دادگاه تقاضا کند (ماده ۲۰۱ لایحه اصلاحی قانون تجارت): یک - عدم انجام موضوع مندرج در اساسنامه شرکت برای مدت یک سال (توقف فعالیت)؛ دو - عدم تشکیل مجمع برای تصویب صورت‌های مالی تا ده ماه از تاریخ مقرر در اساسنامه؛ سه - بلامتصدی ماندن سمت مدیریت عاملی یا یکی از صندلی‌های هیات مدیره برای بیش از شش ماه؛ چهار - منتفی شدن موضوعی که شرکت برای آن تشکیل شده است و یا اتمام مدت شرکت اگر شرکت مدت‌دار باشد؛ در سه مورد اخیر دادگاه حداکثر شش ماه به شرکت مهلت می‌دهد تا موجبات انحلال را رفع نمایند؛ در غیر اینصورت دادگاه رأی به انحلال شرکت می‌دهد (ماده ۲۰۲).

۱۵۵ در موارد زیر هر ذینفع می‌تواند انحلال شرکت با مسئولیت محدود را از دادگاه تقاضا کند: یک - منتفی شدن موضوعی که شرکت برای آن تشکیل شده است و با اتمام مدت شرکت اگر شرکت مدت‌دار باشد؛ دو - در صورتی که به واسطه ضررهای وارده، نصف سرمایه ثبتی شرکت از بین برود و دادگاه دلایل خواهان انحلال را قوی دیده و سایر شرکا حاضر نباشند سهمی را که در صورت انحلال به او تعلق می‌گیرد را به وی پرداخته و او را از شرکت خارج کنند؛ سه - فوت یکی از شرکا اگر در اساسنامه پیش‌بینی شده باشد (البته در اساسنامه‌های چاپی اداره ثبت شرکت‌ها چنین فرضی پیش‌بینی نشده است لذا در عمل به ندرت اتفاق می‌افتد).

۱۵۶ با انحلال شرکت، شخصیت حقوقی شرکت از بین نمی‌رود و شخصیت حقوقی شرکت تا پایان عملیات تصفیه باقی می‌ماند لذا می‌توان علیه شرکت در حال تصفیه طرح دعوی کرد (ماده ۲۰۸)؛ مدیر تصفیه متعهد است نسبت به شناسایی مطالبات و دیون اقدام کرده و پس از وصول مطالبات و پرداخت دیون، اموال باقی مانده را با رعایت تشریفات که در ادامه ذکر خواهد شد بین شرکا تقسیم کند.

۱۵۷ مدیران تصفیه نماینده شرکت در حال تصفیه بوده و کلیه اختیارات لازم را جهت امر تصفیه حتی از طریق طرح دعوی و ارجاع امر به داوری و حق سازش را دارند و می‌توانند وکیل دادگستری تعیین نمایند و محدود کردن اختیارات مدیر تصفیه باطل است. (ماده ۲۱۲)؛ با وجود این، اولاً انتقال دارایی شرکت سهامی در حال تصفیه به مدیر تصفیه یا خویشان وی (درجه چهار از طبقه اول و دوم) ممنوع و باطل است (ماده ۲۱۳)؛ ثانیاً تقسیم دارایی میان شرکا منوط است به اینکه مدیر تصفیه طی سه نوبت در روزنامه رسمی و کثیرالانتشار به فاصله یک ماه از یکدیگر از بستانکاران دعوت نماید و شش ماه نیز از تاریخ اولین آگهی گذشته باشد (ماده ۲۲۵)؛ در غیر اینصورت مدیر تصفیه مسئول خسارات بستانکارانی است که طلب خویش را نگرفته‌اند.

۱۵۸ در رویه عملی، ثبت صورت‌جلسه اعلام خاتمه تصفیه منوط به رعایت تشریفات انتشار آگهی به شرح بند پیشین است (ماده ۲۲۵) و مدیر تصفیه مکلف است حداکثر ظرف یک هفته صورت‌جلسه ختم تصفیه را به اداره ثبت شرکت‌ها ارسال تا در روزنامه رسمی و کثیرالانتشار منتشر گردد (ماده ۲۲۶)؛ گفتنی است ثبت صورت‌جلسه انحلال و یا اعلام خاتمه تصفیه به اداره ثبت شرکت‌ها منوط به ارائه مفصلاً حساب دارایی و یا تأمین اجتماع نیست؛ اگر چه مدیر تصفیه طبق ماده ۱۹۸ قانون مالیات‌های مستقیم در برابر اداره دارایی با شرکت مسئولیت تضامنی دارد.

۱۵۹ اگر بستانکارانی برای دریافت طلب خویش مراجعه نکنند، مدیر تصفیه مکلف است وجه آن‌ها را به حساب مخصوصی نزد یکی از بانک‌های ایران واریز کند و در آگهی اعلام ختم تصفیه این امر را به اطلاع بستانکاران برساند (ماده ۲۲۸)؛ در صورتی که پس از ختم تصفیه بستانکارانی پیدا شوند که در زمان مقتضی مراجعه کرده و مدیر تصفیه هم از وجود آن‌ها خبری نداشته و مرتکب تقصیری نیز نشده باشد، مسئولیت متوجه مدیر تصفیه نیست؛ همچنین اگر پس از ختم تصفیه، دارایی یا مطالباتی به نفع شرکت پیدا شود به نظر می‌رسد که در حکم اموال بلاصاحب است مگر اینکه یکی از شرکا یا ذینفعان در دادگاه طرح دعوی کرده و با ادعای این مطلب که عملیات تصفیه به درستی انجام نشده است تقاضای ابطال ختم تصفیه را نماید تا آن مال هم بین شرکا تقسیم گردد.

پذیرش خودداری کند در این صورت، شرکت متقاضی می‌تواند با طرح دعوی در دادگاه، الزام اداره ثبت شرکت‌ها به پذیرش صورت‌جلسه را بخواهد؛ در مقابل ممکن است صورت‌جلسه‌ای خلاف قانون تنظیم شده باشد ولی اداره ثبت شرکت‌ها به اشتباهان را پذیرش کند؛ در فرض اخیر هم، هر ذینفع می‌تواند تقاضای ابطال آن صورت‌جلسه را از دادگاه بخواهد؛ حتی ممکن است بندی از اساسنامه شرکت خلاف قوانین امری باشد، در این صورت هم هر ذینفع می‌تواند تقاضای ابطال آن بند از اساسنامه شرکت را بخواهد؛ به عنوان مثال در اساسنامه‌های چاپی اداره ثبت شرکت‌ها آمده است که تغییر نشانی شرکت با هیات مدیره است در حالیکه برخی از حقوقدانان اعتقاد دارند که تغییر اخیر به منزله تغییر در مفاد اساسنامه بوده و منحصر در صلاحیت مجمع عمومی فوق‌العاده است لذا در پرونده‌ای در شعبه ۳۷ دادگاه عمومی حقوق تهران، رأی به ابطال تبصره ماده ۴ اساسنامه شرکت سهامی خاص و صورت‌جلسه هیات مدیره‌ای که بر مبنای ماده اخیر تنظیم شده بود صادر گردید که نشان می‌دهد علاوه بر صورت‌جلسه، امکان ابطال بند یا بندهایی از اساسنامه هم در عمل وجود دارد.

۱۵۱ شرکت ممکن است با تصمیم شرکا یا ورشکستگی یا حکم دادگاه منحل گردد؛ در صورتی که انحلال شرکت به دلیل ورشکستگی باشد، نحوه تصفیه تابع مقررات ورشکستگی است (ماده ۲۰۰ لایحه اصلاحی قانون تجارت)؛ بدیهی است که فرایند تصفیه در ورشکستگی از پیچیدگی بیشتری برخوردار است؛ همچنین در ورشکستگی این احتمال وجود دارد که ورشکسته با طلبکاران، قرار داد ارفاقی منعقد کرده و مجدداً شرکت را به حالت قبل برگرداند؛ در حالی که در انحلال با تصمیم شرکا، صورت‌جلسه انصراف از انحلال، در اداره ثبت شرکت‌ها پذیرش نمی‌شود اگرچه قانون در این خصوص ساکت است.

۱۵۲ اگر انحلال بنا به تصمیم دادگاه باشد دادگاه باید مدیر تصفیه را تعیین نماید و اگر انحلال بنا به تصمیم مجمع عمومی شرکا باشد، مدیر تصفیه توسط مجمع انتخاب می‌شود؛ به لحاظ شکلی لازم است که در صورت‌جلسه مجمع عمومی فوق‌العاده در خصوص انحلال شرکت، نام مدیر تصفیه به همراه کد ملی، مدت مدیریت (حداکثر دو سال) و نشانی و کد پستی اقامتگاه وی ذکر شود؛ همچنین در رویه عملی، لازم است در راستای ماده ۲۱۱ قانون تجارت، ذکر شود که مدیر تصفیه به دریافت کلیه اموال و دفاتر و اوراق و اسناد مربوط به شرکت اقرار نمود؛ مضافاً بر اینکه مدیر تصفیه باید اقرار نماید که هیچ ممنوعیتی جهت پذیرش سمت خویش نداشته و با امضای ذیل صورت‌جلسه قبولی خویش را کتباً اعلام نماید.

۱۵۳ در شرکت‌های سهامی، انحلال شرکت مستلزم رأی اکثریت دارندگان دو سوم سهام حاضر در جلسه است و در شرکت با مسئولیت محدود شریک یا شرکایی که بیش از نصف سرمایه را داشته باشند می‌توانند شرکت را منحل کنند؛ گفتنی است در شرکت‌های تعاونی، علاوه بر مجمع عمومی فوق‌العاده، وزارت تعاون هم می‌تواند تحت شرایطی، راساً شرکت تعاونی را منحل نماید.

۱۵۴ در موارد زیر هر ذینفع می‌تواند انحلال شرکت سهامی خاص



دیجیتال مارکتینگ چیست و چه فوایدی دارد؟

می‌توانید سود خودتان را با مجموعه‌های همکار و رقیب تقسیم کنید، به اتفاق همدیگر کار کنید. سرمایه‌گذاری کنید. خرید و فروش داشته باشید. می‌توانید به راحتی مشتریان و رقبای خود را مورد آنالیز قرار بدهید.

این خصلت فضای مجازی است. گاهی اوقات از هر فضای دیگری ملموس‌تر و پر اهمیت‌تر است. اما آنچه در فضای فیزیکی می‌گذرد، در فضای مجازی نیز رخ می‌دهد.

اما به راستی چطور می‌توانیم در فضای مجازی دیجیتال مارکتینگ را به صورت موثر انجام بدهیم؟ واقعیت این است که در فضای مجازی مانند فضای فیزیکی نظم و انضباط حرف اول را می‌زند. مجموعه یا بنگاه اقتصادی باید شرایط لازم برای دیجیتال مارکتینگ را داشته باشد. در واقع نباید بحث سرمایه‌گذاری را با موضوع بازاریابی و تبلیغات از یک دریچه نگاه کرد. این دو مورد کاملاً از هم جدا هستند.

در صورتی که آن‌ها را یکی ببینید شکست شما در فضای مجازی حتمی است. سرمایه‌گذاری مساوی با فروش نخواهد بود. بازاریابی مساوی با فروش است. همین موضوع در دنیای مجازی و تجارت در آن صدق می‌کند.

چارچوب خود را در بازاریابی دیجیتال بشناسید!

پرتاب دات در تاریکی یک راه و روش مناسب برای بازاریابی

در دو دهه گذشته تا به امروز فضای جدیدی پیرامون دنیا ایجاد شده است به نام فضای مجازی. اصطلاح دیجیتال مارکتینگ در واقع به همین فضا باز می‌گردد. با رشد و توسعه اینترنت تمامی بنگاه‌های اقتصادی و تجاری بخش بزرگی از انرژی خود را صرف دیجیتال مارکتینگ یا همان معرفی و توسعه و بازاریابی کالا و خدمات خود در فضای مجازی کرده‌اند.

استفاده از اینترنت در طول دهه گذشته چند برابر شده است و افراد زیادی ترجیح می‌دهند تا محصولات مورد نظر خود را آنلاین خریداری کنند. بنابراین نقش دیجیتال مارکتینگ چیست و چگونه به رشد کسب و کار کمک می‌کند؟ در این مقاله برای شما از دیجیتال مارکتینگ یا همان بازاریابی اینترنتی صحبت خواهیم کرد.

مفهوم دیجیتال مارکتینگ در صنایع غذایی

دیجیتال مارکتینگ در صنایع غذایی به هر گونه از بازاریابی محصولات غذایی می‌گویند که از طریق دستگاه‌های الکترونیکی مانند ایمیل، شبکه اجتماعی و غیره انجام می‌شود و هدف اصلی آن این است که برند شما را به مصرف‌کنندگان معرفی و در آخر مخاطبان را متقاعد کند تا محصولات شما را خریداری کنند. به عبارتی دیگر دیجیتال مارکتینگ در صنایع غذایی به معنی بازاریابی محصولات غذایی با کمک ابزار دیجیتال می‌باشد.

چطور در دیجیتال مارکتینگ موفق باشیم؟

امروز دنیا به سمت و سویی می‌رود یا بهتر بگوییم رفته است که در آن مرزی وجود ندارد. شما می‌توانید در خانه بنشینید و با داشتن اینترنتی پرسرعت و یک سیستم سخت‌افزار مانند لپ‌تاپ یا PC، در دور افتاده‌ترین نقاط این دنیا مشغول گشت و گذار یا کسب درآمد شوید. می‌توانید تمامی هزینه‌های مربوط به کسب و کار خود را از طریق فضای مجازی کسب کنید.

بسیار کمتر هزینه کنند، رشد و توسعه مجموعه خود را با تحولی بزرگ مواجه می کنند. باز هم تاکید می گردد که سایت به عنوان ابزار و یک سرمایه گذاری است.

📌 وبسایت مارکتینگ (بازاریابی دیجیتال به وسیله سایت)

اولین و یکی از مهم ترین سرمایه گذاری های یک مجموعه در فضای مجازی طراحی و ساخت یک سایت اینترنتی است. این سایت بر اساس نوع تجارت و خدمت ارائه گردیده از سوی یک بنگاه اقتصادی یا مجموعه تجاری ساخته می شود.

سایت ها رویکردهای متفاوتی را به مخاطبین و مشتری کین خود ارائه می کنند. به دسته های مختلفی تقسیم می شوند. از جمله آن ها می توان: سایت های فروشگاه، خبری، تبلیغاتی و آگهی، تحلیلی و ... را نام برد.

در واقع سایت یک مجموعه همان محل استقرار فیزیکی آن در دنیای مجازی است. بنابراین هر چقدر سایت منضبط تر، تکمیل تر و منظم تر باشد و استفاده از آن برای کاربران راحت تر باشد، همینطور از لحاظ گرافیکی تأثیر گذار تر باشد، شرایط بهتری را برای آن مجموعه رقم می زند.

امروز بیش از ۸۰ درصد افراد جهان به اینترنت پر سرعت دسترسی دارند و بیشتر کاربران اینترنت ترجیح می دهند برای خرید محصولات مورد نظر خود، ابتدا در مورد آن تحقیق کنند. بنابراین وبسایت پایگاه مشتریان می باشد. با داشتن یک وبسایت می توانید به صورت ۲۴ ساعته به مشتریان خود خدمات گوناگونی ارائه دهید و در کوتاه ترین زمان مشتریان را با نوع فعالیت خود آشنا کنید.

همچنین در طراحی سایت به UI رابط کاربری توجه داشته باشید. هر چه قدر سایت شما ساده تر باشد، زیباتر و عملکرد خوبی خواهد داشت.

طبق آمار منتشر شده توسط مایکروسافت، ۵۰ درصد کاربران در ابتدا به رابط کاربری سایت توجه می کنند. بنابراین سعی کنید سایت خود را خلاقانه طراحی کنید. همچنین توصیه می شود در وبسایت و صفحات اجتماعی به طور همزمان فعالیت بکنید تا به نتیجه برسید.

توجه: برای کسب کردن مخاطب و مشتری باید روزانه در وبسایت و صفحه اجتماعی خود فعالیت داشته باشید.

📌 تأثیر محتوا در دیجیتال مارکتینگ

در بازاریابی دیجیتال تولید محتوا یعنی همه چیز! همان طور که گفته شد، امروزه مشتریان در ابتدا برای خریداری محصول مورد نظر خود، در مورد آن جستجو می کنند. بعد از طراحی سایت، مرحله بعدی بازاریابی محتوا (Content Marketing) می باشد.

بازاریابی محتوا یعنی جذب مخاطب از طریق تولید محتوای باکیفیت متنی، صوتی و ویدیویی می باشد. با این روش در نهایت مشتری را متقاعد می کنید تا محصول مورد نظر خود را از سایت شما خریداری کند.

برای شروع سعی کنید از تولید محتوا متنی استفاده کنید زیرا از اهمیت بیشتری برخوردار است. یکی از مهمترین پایه تولید محتوا متنی، مهارت تحقیق کلمات کلیدی است. این تحقیق به شما کمک می کند تا بفهمید کاربران به چه موضوعاتی علاقه مند هستند و کدام کلمه را در موتور جستجو گوگل سرچ می کنند. با تمرکز بر روی این کلمات می توانید در صفحه نتایج گوگل دیده شوید و کاربران بسیاری را جذب کنید. همچنین سعی کنید در تولید محتوا متنی صادق باشید و از لحن تبلیغاتی اکیدا خودداری کنید زیرا این کار موجب می شود تا مشتریان کمتری به شما اعتماد کنند.

📌 بهینه سازی سئو SEO

یکی از مهمترین بخش های دیجیتال مارکتینگ از طریق وبسایت و شبکه اجتماعی، بهینه سازی سئو می باشد. سئو به معنی بهینه سازی سایت و صفحه اینستاگرام برای موتورهای جستجو است. بنابراین اگر سایت و محتوا آن برای موتور جستجو بهینه شده

دیجیتال نیست (JESSICA OMAN).

شما باید در بازاریابی دیجیتال مواردی از قبیل شناخت از مشتری، نیازهای آنها، نحوه آشنایی آنها با محصولات شما و از این قبیل سوالات را بدانید و پاسخ دهید.

عینک بازاریابی خود را بردارید و شروع کنید به دیدن جهان پیرامون خود، دیدن خریداران. یعنی قبل از صحبت کردن گوش دهید، همچنین یاد بگیرید، قبل از اینکه یاد دهید و بازاریابی کنید. این دقیقا همان بینشی است که تمام فعالین بازاریابی موفق از آن تبعیت میکنند.

شما باید خود را متقاعد کنید که روابط بین خود و مشتریان را گسترش دهید. بعد از رعایت این موارد شما نیاز به ساختن یک سیستم بازاریابی دیجیتال پایدار و مقیاس پذیر دارید. به موارد زیر فکر کنید:

- شما نمی توانید بدون داشتن نقشه و طرح، یک خانه بسازید.
- شما بدون داشتن برنامه و طرح بازاریابی، نمی توانید بازاریابی را شروع کنید.
- شما بدون داشتن جی پی اس، نمی توانید به سفر بروید.
- شما نمی توانید بدون ابزار طراحی، یک برنامه آنلاین را بسازید.

چرا شما نیاز به یک طراحی متفاوت برای بازاریابی دیجیتال دارید؟

شما برای پرداخت هزینه های تبلیغاتی در شبکه های اجتماعی و ویدئوهای تبلیغاتی باید به دقت برنامه ریزی کنید و استراتژی مناسب را انتخاب کنید. هر گونه برنامه ریزی برای بازاریابی با توجه به رسیدن به نتایج مورد نیاز شما باید شروع شود. باید توجه داشته باشید که این موضوع یک بازی حدس و گمان نیست.

موارد کلیشه ای را جدی نگیرید و درست همانند یک مدیر ارشد اجرایی، فکر و برنامه ریزی کنید. مساله هزینه یکی از مواردی است که بازاریابی را مختل میکند. شما نباید از ریسک های مالی اولیه که ممکن است بازده کمی داشته باشد بترسید. مدیر عاملان و مدیران ارشد مالی، ارزش ذخیره پولی را در بازاریابی به خوبی درک میکنند.

📌 محبوب ترین ابزار دیجیتال مارکتینگ

تقریباً تمام ابزار های دیجیتال می توانند به سادگی برای بازاریابی آنلاین استفاده شوند.

- وبسایت
- صفحات اجتماعی
- تبلیغات گوگل
- ایمیل
- پیامک

وبسایت و صفحات اجتماعی (اینستاگرام، تلگرام) مهم ترین ابزار دیجیتال مارکتینگ هستند و با استفاده از این ابزار های کاربردی می توانید فروش محصولات خود را چند برابر کنید.

بسیار دیده شده است که صاحبان تجارت تصمیم بر ساخت سایت برای مجموعه خود گرفته اند اما بسیار در زمینه مسائل مالی با وسواس عملی می کنند. از منظر آن ها فقط وجود یک سایت به صورت ویتترین کافی است. در حالی که نمی دانند اگر وقت و سرمایه ای که در فضای فیزیکی به خرج می دهند در همین فضا با مبالغه

میتوانید با یک تیم کاری و اجرایی، مشکلات موجود را برطرف کنید.

شما باید استراتژی بازدهی سرمایه در بازاریابی را با توجه عملکرد تجاری بسازید. مساله این است که بازاریاب ها در مقابل ساخت این استراتژی مقاومت میکنند. ANDREAS RAMOS میگوید من تا کنون نتوانستم حتی یک مورد موفق از بازاریابی محتوایی را پیدا کنم. من تمام وب سایت ها را جستجو کردم و با تمام مردم صحبت کردم، همچنین با نویسندگان و مسئولان مختلف بحث کردم. هیچ کدام نتوانستند یک بازاریابی محتوایی موفق را به من نشان بدهند. او خلاصه ای از گام های موفقیت در بازاریابی دیجیتال که باید رعایت بشود را بیان کرده است. به هر حال او فقط درباره بازاریابی محتوا محور صحبت کرده است. همچنین به نظر ما این گام ها در بازاریابی دیجیتال نیز موثر است.

گام های موثر بازدهی سرمایه در بازاریابی اینترنتی:

هزینه های رقابتی را اعلام کنید.
درآمدهای مستقیمی که ناشی از رقابت به دست آمده است را اعلام کنید.

فرایند استراتژی خود را شرح بدهید.
تعداد تبلیغات و فروش ایجاد شده از ابتکارات بازاریابی را بیان کنید.

حداکثر سود برای هزینه در هر آگهی و یا هزینه در برابر سود بدست آمده را بیان کنید.

از اعداد آماری معنی دار استفاده کنید:

نمونه های کوچک باعث گمراهی در تجزیه و تحلیل میشود.
یک گروه نظارت و کنترل، برای بهبود دادن موفقیت های به دست آمده در رقابت؛ ایجاد کنید.

اینفوگرافی بازاریابی دیجیتال

اینفوگرافی ها معمولا ترکیبی از اطلاعات مفید به همراه تصاویری گویا هستند که باعث می شوند، مطلب مورد ارائه را بهتر متوجه بشویم.

جمع بندی

امروزه به طور کلی افراد زیادی محصولات مورد نظر خود را آنلاین جستجو و سفارش می دهند. داشتن یک وبسایت و شبکه اجتماعی مهمترین بخش دیجیتال مارکتینگ می باشد و بدون شک با رعایت چندین مورد می توانید به راحتی فروش محصولات خود را در کوتاه ترین مدت چند برابر افزایش بدهید.

منبع: پنتازوم

باشد، در جایگاه نخست نتایج جستجوی کاربران قرار می گیرد و در نهایت تعداد بازدید از سایت شما بالاتر می شود.

بدون شک با قرار دادن محتوا سئو شده در داخل سایت، می توانید مخاطبان خود را چند برابر کنید.

بازاریابی شبکه های اجتماعی

امروزه بیشتر از ۹۰ درصد افراد جامعه به شبکه های اجتماعی دسترسی دارند و بازاریابی و تبلیغات از این طریق بسیار موثر می باشد. بر خلاف طراحی سایت، ایجاد کردن حساب کاربری اینستاگرام و دیگر شبکه های اجتماعی بسیار سریع و کاملا رایگان است. بازاریابی برای کسب و کار های کوچک از طریق اینستاگرام بسیار ایده آل می باشد زیرا می توانید در کوتاه ترین مدت، مخاطبان زیادی کسب کنید.

به طوری کلی اگر کسب و کار کوچکی دارید و همچنین سرمایه طراحی سایت را ندارید، به شدت توصیه می شود که در اینستاگرام کسب و کار خود را به دیگران معرفی کنید.

تبلیغات دیجیتال

تبلیغات دیجیتال یکی از مهمترین پایه دیجیتال مارکتینگ است که ابزار گوناگونی دارد و یکی از محبوب ترین آن تبلیغات گوگل (Google Ads) می باشد. همان طور که می دانید فرایند سئو کردن وبسایت زمان گیر می باشد. مدت ها طول می کشد تا سایت شما در نتایج نخست گوگل نمایش داده شود اما اگر می خواهید که یک شبه سایت شما در لیست نتایج گوگل نخست باشد، راهی جز تبلیغات گوگل ندارید. به طور کلی نتایج لیست گوگل شامل دو بخش است.

همان طور که در تصویر مشاهده می کنید تگ Ads به معنی تبلیغات گوگل در لیست نتایج، نخست می باشد. تبلیغات گوگل بسیار موثر می باشد زیرا یک شبه می توانید مخاطبان خود را چند برابر کنید. اما به یاد داشته باشید که تبلیغات گوگل مانند سایت سئو شده موثر نیست، زیرا که تبلیغات گوگل مدت زمان مشخصی دارند و دائمی نیستند. در نتیجه هنگام استفاده از تبلیغات گوگل سعی کنید سایت خود را سئو کنید.

اصطلاح profit-driven در

بازاریابی دیجیتال

بازاریابی دیجیتال اصطلاحا profit-driven است یعنی همواره مشکلات جدید بر سر راه خود دارد که این مشکلات سودآورند. همچنین سرمایه گذاری نیست و از طرفی مصرفی هم نیست. وقتی که درست اجرا شود، به خوبی جواب میدهد. ما میدانیم که کارکرد آن بخاطر وجود راه حل های متفاوت در تمام شرایط پیش رو است. با استفاده از ابزار صحیح و خلاقیت، شما میتوانید بازاریابی خود را بهبود بخشید. تجزیه و تحلیل های تحت وب، از نقاط قوت آن است.

اگر شما بر روی گزارش های اطلاعات کلیک ها، اطلاعات رسانه های اجتماعی و ایمیل های دریافت شده، تمرکز کنید





نکات عکاسی از مواد غذایی

اگرچه داشتن استروپ ها (فلاش) برای کنترل کامل بر نور عالی است، اما آن‌ها می‌توانند گران قیمت باشند و یادگیری استفاده از آنها نیازمند صرف وقت و تمرین است. اگرچه شما می‌توانید از نورپردازی ثابت (به دلیل سادگی بیشتر) استفاده کنید یا منابع نور و استودیو عکاسی دست ساز خودتان را ایجاد کنید، اما با نور موجود هم می‌توانید کارهای زیادی انجام دهید و می‌توانید از آن نوری که در حال حاضر در مقابل شما قرار دارد، چیزهای زیادی در مورد خواص نور یاد بگیرید.

لنزک: هنگام استفاده از فلاش‌ها، نمی‌توانید تا وقتی که آن‌ها زده شوند نتایج نورپردازی را مشاهده و ارزیابی کنید. بنابراین استفاده از نورهای ثابت برای مبتدیان گزینه مناسب‌تری است.

برای این جلسه عکاسی، ما از نور پنجره استفاده کرده و آن را به دوروش مختلف تعدیل کردیم. برای هر دو نوع تعدیل، تصمیم گرفتیم غذا را از پشت نورپردازی کنیم. نورپردازی از پشت (Backlighting) شروع خوبی برای بسیاری از سبک‌های مختلف عکاسی است، اما یک تکنیک نورپردازی است که عکاسان تازه کار معمولاً از آن غافل می‌شوند.

یک توضیح سریع در مورد مدهای عکاسی خودکار در مقابل دستی - اگر سعی دارید از یک مُد عکاسی خودکار مانند تنظیمات «ماکرو» دوربین برای این تکنیک‌ها استفاده کنید، ممکن است ناامید شوید، چون دوربین شما حس می‌کند که صحنه می‌تواند روشن‌تر باشد و به فلاش پاپ آپ شما می‌گوید که فایر (زده) شود. اگرچه دوربین بهترین تصمیم را می‌گیرد، اما نورپردازی شما را مختل می‌کند و به همین

این آموزش عکاسی از مواد غذایی یا عکاسی از غذاها (food photography) به سؤالی «چگونه با حداقل تجهیزات عکس‌های عالی از مواد غذایی بگیریم» پاسخ می‌دهیم. همچنین روی نمونه عکس‌های مواد غذایی مشخصات عکس (اطلاعات نوردهی) یا تنظیمات دوربین نوشته شده است. همه ما می‌دانیم که کار عکاسی می‌تواند گران قیمت باشد، اما شما مجبور نیستید از همان ابتدا مستقیماً به سراغ مرحله خرید لوازم و تجهیزات گران قیمت بروید. شما می‌توانید همانطور که در حین یادگیری هستید، با حداقل تجهیزات عکس‌های عالی و حرفه‌ای بگیرید. این آموزش عکاسی، می‌تواند برای علاقه‌مندان به یادگیری نورپردازی نیز مفید باشد. خواه قصد عکاسی تبلیغاتی از مواد غذایی را دارید و خواه برای به اشتراک گذاشتن در شبکه اجتماعی، مطالعه این آموزش را به دلیل نکات مهمی که شما عزیزان توصیه می‌کنیم.

برای این عکس‌ها، ما از یک دوربین کراپ سنسور سطح مبتدی، یک لنز کیت، و یک رفلکتور ۵ در ۱ (پنج کاره) استفاده کردیم. با استفاده از نکات زیر، می‌توانید با تجهیزات عکاسی بسیار ساده عکس‌های عالی از مواد غذایی بگیرید.

نور را پیدا کنید (و آن را به اختیار خود در آورید)

کند یا عکس چاپی را بردارد و کمی از آن را بخورد. برای این منظور، طراحی و تزئین زیبا ضروری است.

برای این جلسه عکاسی، ما یک آشپز حرفه‌ای داشتیم. اگر چه این مسئله در ۹۹٪ سناریوها عملی نیست، اما نکته این است که کمی آموزش در زمینه طراحی و تزئین غذا تأثیر بسیار زیادی در دستیابی به یک ظاهر حرفه‌ای و زیبا در عکاسی از مواد غذایی دارد. برای ایده گرفتن در مورد کارهایی که می‌توانید برای برجسته کردن طراحی خود انجام دهید، به عکس‌های حرفه‌ای از مواد غذایی نگاه کنید.

چیز دیگری که کمک می‌کند تا مواد غذایی در تازه‌ترین و خوشمزه‌ترین حالت به نظر برسند، استفاده از یک جایگزین برای چیدمان عکس است. اگر زمانی که غذا آماده است شروع به سرهم بندی نور و تنظیمات دوربین کنید، باریسک از دست رفتن تازگی غذا و جذابیت آن روبرو می‌شوید. با استفاده از یک جایگزین برای غذا، همانطور که تصمیم می‌گیرید که می‌خواهید عکس شما چطور به نظر برسد و تنظیمات مناسب را به دست می‌آورد، می‌توانید به محض این که غذا را در بشقاب قرار دادید، اولین لحظاتی که غذا در بهترین حالت خود است را ثبت کنید.

نزدیک شوید

برای این کار، انتخاب لنز شما بسیار مهم است - اما خوشبختانه، یک لنز کیت ۱۸-۵۵mm پایه تقریباً قابلیت استفاده در یک فاصله نزدیک را دارد. هر لنز دارای یک حداقل فاصله فوکوس است - نزدیک‌ترین فاصله‌ای که لنز می‌تواند نسبت به سوژه داشته باشد و هنوز هم بتواند فوکوس کند. شما لنزی با یک حداقل فاصله فوکوس کوتاه می‌خواهید تا بتواند غذای شما را بزرگتر از آنچه واقعاً هست نشان دهد.

لنز ک: حداقل فاصله فوکوس (minimal focus distance) به کوتاه‌ترین فاصله‌ای گفته می‌شود که لنز در آن قادر به انجام فوکوس می‌باشد. این فاصله در دوربین‌های DSLR از علامت صفحه کانونی روی بدنه دوربین تا سوژه محاسبه می‌شود، نه از المان جلویی لنز. یک لنز ماکرووی اختصاصی بیشتر از هر لنزی می‌تواند نزدیک شود - به عنوان مثال، حداقل فاصله فوکوس لنز ماکرووی ۲,۸/۱۰۰ mm f کانونی یک اینچ است. این بدین معنی است که می‌توانید لنز را در فاصله یک اینچی از سوژه نگه دارید و هنوز هم فوکوس کنید. در مقایسه با آن، حداقل فاصله فوکوس ۹/۸ اینچی یک لنز کیت ۱۸-۵۵mm یک مایل دورتر به نظر می‌رسد، اما هنوز هم برای عکس‌های کلوزآپ از مواد غذایی کاملاً مناسب است.

منبع: لنزک

دلیل، ما عکاسی در مُد نوردهی دستی را توصیه می‌کنیم. اگر این کار ترسناک به نظر می‌رسد، در حالت نمایش زنده (Live view) عکس بگیرید تا بتوانید ببینید که هر تنظیمات دقیقاً چه تأثیری بر تصویر شما دارد.

چیدمان نورپردازی

نورپردازی از پشت با رفلکتور

برای این چیدمان، ما از یک پنجره به عنوان منبع نور در پشت غذا استفاده کردیم. این کار قسمت جلوی غذا را در سایه قرار می‌دهد، اما ما می‌خواهیم بخش بیشتری از آن را ببینیم، بنابراین نور پنجره را که از پشت غذا می‌آید، با استفاده از یک رفلکتور نقره‌ای بر روی آن بازتاب کردیم. رفلکتور نقره‌ای نور را روشن‌تر از یک رفلکتور سفید بازتاب می‌کند، و ظاهر «خیره کننده تری» دارد که کمی شدیدتر از رفلکتور سفید است.

اگر غذایی که از آن عکس می‌گیرید جزئیات ظریفی داشته باشد که بخواهید بر آن تأکید کنید یا درخشندگی خاصی داشته باشد که بخواهید آن را بیشتر کنید، این رفلکتور می‌تواند عالی باشد.

نورپردازی از پشت با نگه داشتن دیفیوزر نزدیک به غذا

در چیدمان قبلی، رفلکتور نقره‌ای براق ابزار کار ما بود، اما هنگام کار کردن با سوژه‌های بسیار براق یا غذایی که بر روی یک سطح صیقلی قرار دارد، به جای بازتاب مستقیم نور بر روی سوژه، پخش کردن آن می‌تواند به شما کمک کند. استفاده از لایه پخش کننده (دیفیوزر) موجود در مرکز یک رفلکتور ۵ در ۱ بین نور و سوژه، می‌تواند این کار را انجام دهد. این کار نور بسیار نرم‌تری به شما می‌دهد، و هنگامی که رفلکتور را نزدیک می‌آورید، دور سوژه را می‌پوشاند و کل اطراف آن را روشن‌تر می‌کند، و سایه‌ها و بازتاب‌های نرم‌تری می‌دهد.

غذا را زیبا کنید

در زمینه عکاسی از مواد غذایی، طراحی و تزئین غذا بسیار مهم به شمار می‌آید. حتی خوشمزه‌ترین غذاها هم اگر به خوبی آماده نشوند می‌توانند غیر جذاب به نظر برسند، و هدف شما به عنوان یک عکاس مواد غذایی باید این باشد که بینندگان خود را سر ذوق آورید. شما باید کاری کنید که غذا آنقدر خوشمزه به نظر برسد که بیننده بخواهد به طرف صفحه نمایش دست دراز



بسته بندی

غذای سبز
صنعت
Green food industry

فناوری جدید برای مبارزه با عوامل بیماری زا در بسته بندی مواد غذایی تازه برش خورده





فناوری مورد تأیید قرار نگرفته است. ریسک انتقال ویروس کووید ۱۹ به درون مواد غذایی بسیار اندک است. با این وجود، مادر ابتدای راه یافتن کاربردهای جدید این فناوری بر ضد ویروس کووید ۱۹ هستیم.

منبع: هنر بسته بندی

«InvisiShield» محصولات تازه بسته بندی شده را در مقابل باکتری، ویروس و قارچ محافظت می کند. به ۸ مزیت این نوع بسته بندی برای محصولات میوه و سبزیجات تازه برش خورده در این مقاله اشاره می شود. InvisiShield شبیه به سلاحی است که یک ابرقهرمان به کار می برد اما به جای مبارزه با شرور خیالی، فناوری حقیقی جهانی از محصول در برابر دشمن بالقوه کشنده یعنی پاتوژن ها با عوامل بیماری زا محافظت می کند. این روش بسته بندی با اتمسفر کنترل شده برای افزایش ایمنی غذا از شرکت Aptar Food+Beverage بخشی از Aptar Group است. این بخش متخصص سیستم های بسته بندی فعال و تجهیزات برای میوه های تازه برش خورده، سبزیجات و غذاهای دریایی است.

InvisiShield به عنوان نخستین بسته بندی ضد پاتوژن، پیوسته در اتصال با بسته های سیل بندی شده قرار می گیرد تا محصولات تازه قطعه شده را از انواع عوامل بیماری زا حفظ کند. این فناوری که می توان آن را بر روی خطوط بسته بندی موجود یا قدیم نصب کرد، باعث کاهش رشد عوامل بیماری زا می شود. حال ببینیم که این سیستم چگونه کار می کند:

۱- «InvisiShield» چیست و چگونه کار می کند.

«InvisiShield» شامل فناوری phase Activ-Polymer می شود که در انحصار Aptar است. این فناوری در حال حاضر توسط برندهای بزرگ برای افزایش عمر محصول، حفظ تازگی و بهبود راندمان در صنایعی همچون داروسازی، ابزارهای پزشکی و ایمنی غذا به کار گرفته می شود. phase شامل پلیمر پایه، ماده فعال که در این مورد chlorine dioxide به عنوان اکسید کننده / ضد عفونی کننده می شود. آزادسازی ماده فعال به وسیله عامل کانال که درون پلیمر سه فاز قرار دارد کنترل می شود که با کمک رطوبت درون بسته سیل شده، تحریک می شود. همه مواد به کار گرفته شده توسط FDA به عنوان GRAS شناخته می شوند.

۲- «InvisiShield» چه چیزی نیست؟

این یک فیلم روکش کننده نیست بلکه فناوری است که به پروسورهای خطوط فعلی تولید متصل می شود. این فناوری جدای از فیلم ها یا سینی های سیل کننده به فروش می رسد.

۳- گسترش در غذاهای قابل استفاده

این فناوری به تازگی برای محصولات برش خورده مصرفی تازه شامل گوجه فرنگی، پیاز، فلفل، پیکود گالو و سیب های برش خورده استفاده شده است. علاوه بر اینها، در حال ارتقا بر روی این موضوع هستند که این فناوری بتواند واحدهای مختلف خود پاتوژنیک را برای بهبود ایمنی محصولات و تازگی آنها آزاد کند.

۴- رستگاری در بسته بندی

این فناوری بی نهایت تطبیق پذیر و چیزی است که به آن نوعی رستگاری در بسته بندی می گوئیم. می توان آن را در هر محیط سیل بندی شده که دارای فضای سبز است به کار گرفت و البته نمی تواند در تماس مستقیم با مواد غذایی باشد.

۵- تقریباً ۱۰۰ درصد در مقابل اغلب پاتوژن های غذایی مؤثر است

تحقیقات مستقل تأیید کننده مؤثر بودن ۹۹٫۹ درصدی این فناوری در برابر E coli، Salmonella، Listeria monocytogenes، Human norovirus، Hepatitis A، Shigella، Campylobacter jejuni، Staphylococcus aureus، Yersinia enterocolitica، Vibrio Vulnificus، Geotrichum، Rotavirus و Candidum، Feline Calcivirus بوده است.

۶- هنوز در برابر ویروس کرونا تأیید نشده است

این بسته بندی هنوز در برابر کووید ۱۹ یا سایر خانواده کرونا ویروس این نوع

نقش بسته بندی محصولات غذایی در بازاریابی و جذب مشتری

می باشد. به طور مثال یک سری محصولات از نظر وزنی سبک هستند ولی جای بیشتری اشغال می کنند و همچنین ساختار محصول نیز یکی از عوامل

انتخاب شکل بسته بندی می باشد. در این میان بسته بندی های خلاقانه که به طور غیر معمول می باشند هم در جلب توجه مشتری مؤثر هستند. مثلاً شما مقداری بسته را در ظرفی شبیه به خود بسته بندی کنید قابل توجه و زیبا می باشد و مشتری را با نوع جدیدی از بسته بندی آشنا می کند.

تبلیغات از طریق بسته بندی

بعضی از محصولات در ذهن شما جاودانه شده اند یعنی تا رنگ و طرح آن بسته بندی را به چشم می بینید سریعاً برند مورد نظر در ذهن شما تداعی می شود. مثل محصولات مینو از جمله پفک نمکی، ساقه طلایی را در هر جایی ببینید سریعاً متوجه می شوید که محصول چه شرکتی است. این مسئله یکی از نکات مهم در برندینگ و بازاریابی است یعنی اینکه شما چگونه با طراحی منحصر به فرد برند خود را تبلیغ کنید. پس یک طراحی مناسب می تواند نام شما را جاودانه کند. همچنین شما می توانید محصولات دیگر خود را نیز روی یک بسته بندی معرفی کنید تا توجه مشتری را به محصولات دیگر تولیدی شما جلب کند.

لفاف بسته بندی

مواد تشکیل دهنده لفاف بسته بندی نیز



اهمیت بسته بندی مواد غذایی

امروزه بسته بندی مواد غذایی از اهمیت بالایی برخوردار می باشد. بسته بندی را می توان از زوایای گوناگون مورد بررسی قرار داد. تولید کنندگان محصولات مختلف برای فروش بهتر و بیشتر تولیدات خود از بسته بندی های مختلف استفاده می کنند. در این مقاله سعی بر آن داریم بسته بندی مواد غذایی و سایر محصولات را از نگاه دیگری مورد ارزیابی قرار دهیم.

طراحی بسته بندی در بازاریابی و جذب مشتری

اولین مشخصه هر بسته بندی نوع طراحی آن می باشد. طراحی به عنوان و پرتین محصول به شمار می آید در حال حاضر طراحان بسیاری در سراسر دنیا به منظور ایجاد انگیزه بیشتر در مشتری و جذابیت بصری محصول اقدام به طراحی های متناسب با نوع محصول و کاربرد آن می کنند. حتی در این زمینه مسئله شناخت رنگ ها نیز یکی از ویژگی های بارز طراحی است به این صورت که بنا به شرایط محیطی و جغرافیایی و سلیقه ساکنان مناطق مختلف سعی بر آن می شود که رنگ های انتخاب شده هماهنگی بیشتری با ویژگی های ذکر شده داشته باشد. عوامل مهم دیگری که در طراحی بسته بندی مؤثر است می توان به محدوده سنی مشتریان، نوع محصولات (غذایی، صنعتی، شیمیایی، دارویی، و...)، شکل ظاهری محصول و... اشاره کرد.

انواع مختلف بسته بندی

در بسته بندی یک محصول مهمترین عامل برای انتخاب شکل بسته بندی، اندازه و سایز محصول



اشکال مختلفی طراحی می کردند که خانواده ها بعد از استفاده از آن برای دوختن لباسهای رنگی برای بچه ها استفاده می کردند. از این رو می توان نوع بسته بندی را جوری انتخاب کرد که بتوان از آن استفاده مجدد نمود.

❏ خلاقیت و تمایز در بسته بندی

طراحی بسته بندی جذاب و خلاقانه چه نقشی در تبلیغات دارد؟ گاهی برای کسب شهرت در میان رقبا باید متفاوت تر باشید یعنی سعی کنید مدل جدیدی از بسته بندی را ارائه کنید که تاکنون در بازار وجود نداشته است. مثلاً اگر تاکنون محصول خود را به صورت سلفونی بسته بندی کردید از این به بعد آن را داخل ظرف یا به صورت دیگه ای بسته بندی کنید. تا مشتریان شما یکبار دیگر با محصول شما آشنا شوند و برند شما برای آنها شناخته شده تر شود. همچنین تنوع در رنگ های استفاده شده هم برای انتخاب سریع مشتری مناسب است مثلاً در بسته بندی تخمه آفتابگردان، می توان طعم های مختلف فلفلی را به رنگ قرمز، آبلیمویی را به رنگ سبز بسته بندی کرد.

❏ اطلاعات درج شده روی بسته بندی

نوشتن اطلاعات روی بسته یکی از موارد ضروری است که به آگاهی مشتری در مورد استفاده از محصول کمک می کند. به طور مثال اگر محصولی در رابطه با درست کردن غذا می باشد می توانید مراحل طبخ دادن آن را به صورت کامل و مرحله به مرحله روی لفاف بسته بندی درج کنید تا مشتری با استفاده از آن بتواند غذای دلخواه خود را درست کند. یا اینکه اگر محدودیت هایی برای مصرف محصول وجود دارد این محدودیت ها را به مشتری اطلاع بدهید. هر چه قدر این اطلاعات کامل تر و جامع تر باشد مشتری شما را به خرید دوباره این محصول ترغیب می کند.

منبع: صنعت کاران

یکی از شاخصه های بسته بندی می باشد. این لفاف ها باید متناسب با محصولی باشد که آن را بسته بندی می کنید. به طور مثال برخی محصولات باید در لفاف هایی با ضخامت بالا و یا اینکه در لفاف های کاغذی بسته بندی شوند به همین منظور باید در انتخاب نوع لفاف بسته بندی هم دقت زیادی به خرج داد.

❏ کاربردی بودن بسته بندی

شاید شما هم محصولی خریداری نموده اید و از بسته بندی آن بعد از جای دیگری استفاده کرده اید به طور مثال بسته بندی هایی که به صورت شیشه یا بطری، کارتن - کیسه هستند را می توان مورد استفاده مجدد قرار داد. مثلاً زمانی در اروپا روی کیسه های آرد و مواد پودری



خواص تخم پرندگان

۲۲٪ سلنیوم

از مقدار مورد نیاز روزانه را تأمین کنند. همچنین حاوی مقادیر اندکی پیش ساز ویتامین D، ویتامین E، روی، آهن و ویتامین B6 می باشد. به علاوه تخم پرندگانی که در مراتع زندگی می کنند یا خوراک غنی شده مصرف می کنند، حاوی مقادیری امگا ۳ می باشند.

تخم پرندگان و چربی خون

هر چند زرده تخم پرندگان حاوی کلسترول می باشد، با این وجود عموماً کلسترول موجود در رژیم غذایی نسبت به کلسترول تولیدی در بدن، کمتر بر روی چربی خون اثرات منفی اعمال می کند. همچنین مصرف تخم پرندگان می تواند میزان کلسترول خوب بدن را بهبود بخشد. به همین دلیل افراد سالم می توانند روزانه یک عدد تخم مرغ کامل مصرف نمایند، هر چند افراد با سابقه بیماری قلبی-عروقی، چربی خون بالای خانوادگی و نواقص ژنتیکی می بایست زرده را با محدودیت مصرف نمایند.

ماده مغذی کولین

کولین یکی از مواد مغذی خارق العاده است که به مقدار فراوان در زرده تخم پرندگان یافت می شود. این ماده مغذی ارزشمند که معمولاً در گروه ویتامین های B دسته بندی می شود، در ساخت پوشش سلول ها و انتقال دهنده های عصبی نقش دارد. به همین دلیل دارای اثرات گسترده ای بر روی قسمت های مختلف بدن می باشد که کمبود آن عوارض جدی به دنبال دارد.

تخم پرندگان و سلامت چشم

از جمله عوارض مرتبط با پیری، اختلالات مرتبط با سلامت چشم و افت

کیفیت بینایی است. ترکیبات مغذی فراوانی بر بینایی موثر هستند

که از مهم ترین آنها می توان به لوتئین و زاکسانتین اشاره کرد.

این ترکیبات آنتی اکسیدانی در کنار ویتامین A موجود در

تخم پرندگان اثرات محافظت کننده ای را بر شبکه

بینایی اعمال می کنند که با کاهش خطر آب

مروارید و دیگر اختلالات بینایی همراه است.

تخم پرندگان و پروتئین با کیفیت

پروتئین ها که از واحدهایی به نام آمینو

اسید ساخته شده اند، برای رشد و نمو

بدن ضروری محسوب می شوند. تخم

پرندگان حاوی پروتئین با کیفیت بالا به

نام آلبومین می باشد که می تواند تمامی

آمینواسید های ضروری مورد نیاز بدن

را تأمین نماید. مصرف پروتئین های

با کیفیتی همچون آلبومین با کنترل

احساس سیری و اشتها به روند کاهش

وزن کمک می نمایند. همچنین با کمک به

روند عضله سازی، موجب حفاظت از ساختار

استخوان ها می شوند.

گردآورندگان: دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص

تغذیه و رژیم درمانی و رئیس دانشکده تغذیه و علوم

غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی در مانگاه امام رضا (ع)

پرندگان تخم گذار همچون مرغ، شتر مرغ، بلدرچین، کبک و... ماده غذایی ارزشمندی تولید می کنند. تخم پرندگان را می توان در زمره مواد غذایی بسیار با ارزش طبقه بندی کرد؛ این گروه سرشار از مواد مغذی ای می باشند که در رژیم غذایی مدرن ناسالم امروزی کمیاب تر هستند. در کنار خواص گسترده آنها، قیمت مناسب و صرفه اقتصادی موجب تمایل به مصرف این گروه شده است.

مواد مغذی اعجاب آمیز

تخم پرندگان را می توان جز مغذی ترین مواد غذایی نام برد. این گروه حاوی تمام مواد مغذی لازم برای رشد و نمو جوجه از یک سلول می باشد. یک عدد تخم مرغ نسبتاً درشت حاوی ۷۷ کالری، ۶ گرم پروتئین و ۵ گرم چربی می باشد. علاوه بر این می تواند:

۶٪ ویتامین A

۵٪ فولیک اسید

۷٪ ویتامین B5

۹٪ B12

۱۵٪ ویتامین B2

۹٪ فسفر





تغذیه در بیماران مبتلا به دیابت

روزانه خود استفاده نمایید. مصرف مواد پر چرب را تا حد امکان کاهش دهید: پیه و دمبه، ته دیگ، سوسیس و کالباس، فست فود و غذای کنسروی، روغن جامد، گوشت پر چرب، پوست مرغ، کله پاچه، سس مایونز، کنسرو ماهی تن پر چرب و...
بهتر است نان مصرفی از نان های تنوری و سبوس دار مثل سنسنگ، بربری، جو و تافتون انتخاب شود و نان لواش و فانتزی کمتر مصرف گردد.
بهتر است برنج بیشتر به شکل مخلوط با سبزیجات یا حبوبات طبخ شود و یاد صورت مصرف چلو، در کنار آن از خورش های حاوی حبوبات یا سبزیجات استفاده کنید.
از مصرف غذاهای شور مثل پنیر شور، زیتون شور و پرورده، کنسروها، دوغ آماده، شور یجات، ترشیجات و ماهی شور پرهیز کنید.
در کنار تمامی وعده ها از سبزیجات تازه و سالاد استفاده نمایید. این کار به درمان یبوست نیز کمک می نماید.
بهترین میان وعده برای افراد دیابتی میوه و لبنیات کم چرب است. در کنار میان وعده ها از سبزیجاتی مثل خیار و هویج استفاده کنید. مصرف تمام میوه ها در افراد دیابتی با رعایت میزان توصیه شده، مجاز است.

گردآورندگان: دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص تغذیه و رژیم درمانی و رئیس دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز
میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی در مانگاه امام رضا (ع)

دیابت شیرین از جمله مهم ترین بیماری های متابولیک مزمن می باشد که با افزایش قند خون می تواند در گذر زمان عوارض جدی بر سلامت قلب و عروق، چشم، کلیه ها و سیستم عصبی به همراه داشته باشد. دیابت نوع ۱ یا دیابت وابسته به انسولین به دلیل عدم توانایی پانکراس در تولید انسولین ایجاد می گردد که در سنین پایین تر بروز می نماید. از طرفی در دیابت نوع ۲ که غالباً در بزرگسالان مشاهده می شود، به نوعی مقاومت به انسولین موجب عدم کارایی انسولین تولیدی می گردد. در کنار دارو درمانی، اصلاح سبک زندگی می تواند به کنترل بهتر قند خون کمک نماید که تبعیت از رژیم غذایی از جمله مهم ترین فاکتور های ارزان و کارآمد در کنترل و پیشگیری از ابتلا به دیابت است. مواردی که ضروری است در بیماران مبتلا به دیابت در نظر گرفته شود:
ورزش منظم، متعادل و حداقل ۳۰ دقیقه در روز توصیه می شود.
غلات کامل، میوه و سبزی منابع ویتامین ها، املاح، فیبر و انرژی اند بنابراین حضورشان در یک رژیم سالم نیاز است.
بیماران دیابتی نباید وعده های غذایی را حذف کنند. (به طور کلی برنامه غذایی در افراد دیابتی باید در ۳ وعده غذایی اصلی و ۳ میان وعده در ساعات مشخص تنظیم شود) میان وعده ها به فاصله ۱/۵-۲ ساعت از وعده اصلی مصرف شوند.
از غذاهای پروتئینی متنوع مثل گوشت کم چرب، بوقلمون، مرغ، سفیده تخم مرغ و ماهی استفاده کنید که علاوه بر پروتئین بالا، چربی کمی هم دارند. این غذاها را تا حد امکان گریل یا آبپز کنید و از سرخ کردن آنها پرهیزید.
مصرف غذاهای نشاسته ای را محدود کنید (به خصوص نشاسته هایی همچون سیب زمینی و آرد) و نشاسته مورد نیاز را از حبوبات و غلات تأمین کنید.
مصرف قند های ساده مثل آبمیوه های مصنوعی، شیرینی و شکلات، قند و شکر و نوشابه های گازدار را محدود کنید. میتوانید شیرین کننده های مصنوعی را جایگزین قند و شکر نمایید. از این شیرین کننده ها میتوان جهت تهیه مربا و دسر نیز بهره برد. خرما و عسل حاوی قند می باشند و باید به صورت محدود در رژیم غذایی مصرف شوند.
در صورت وجود مشکلات دندانی و جویدن از سبزیجات پخته یا رنده شده در برنامه

نگاهی به ارمنستان شریک تجاری ایرانی

A look at Armenia Iranian business partner



زبان رسمی
ارمنی



نوع حکومت
نظام پارلمانی جمهوری



پایتخت
ایروان

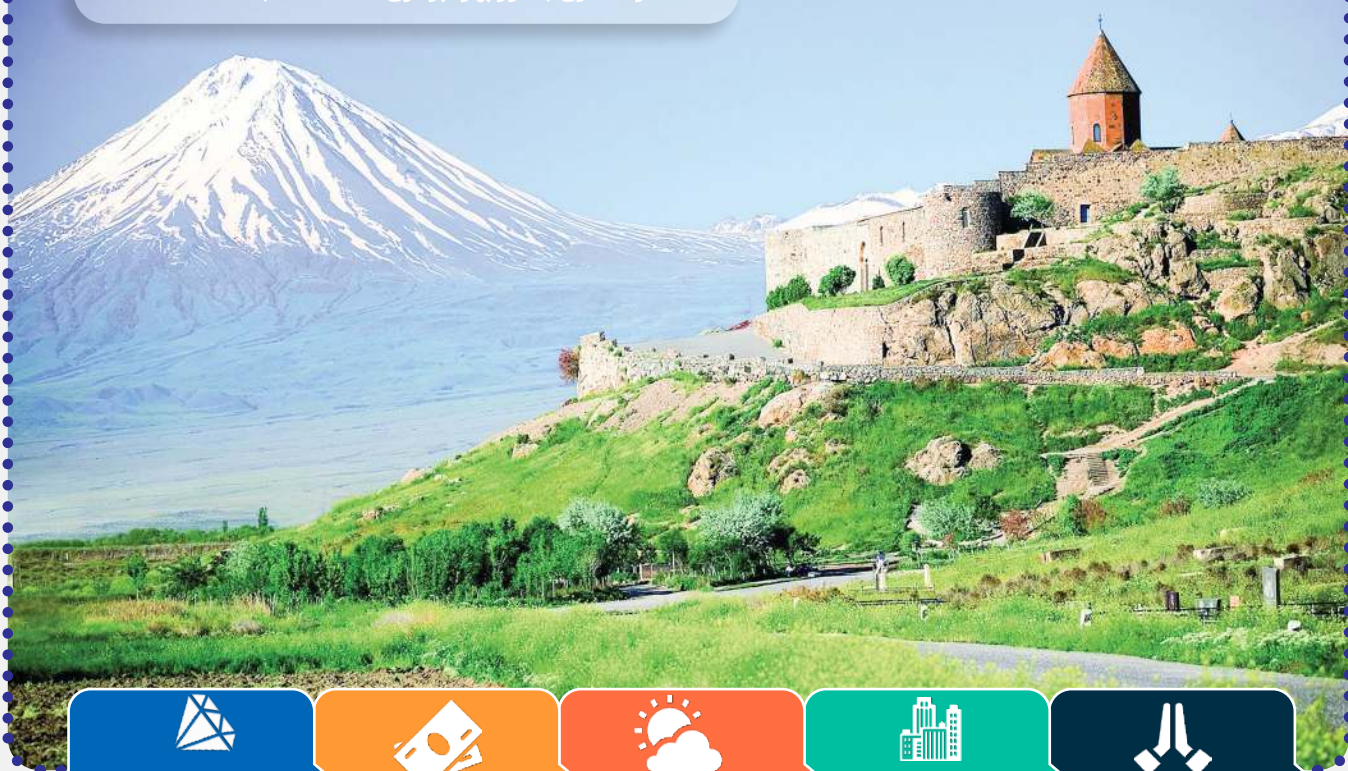


جمعیت
۲۹۵۷۰۰۰



مساحت (کیلومتر مربع)
۲۹۷۴۳

مناطق آزاد تجاری:
منطقه آزاد تخصصی جواهرات مریدیان، منطقه آزاد مرگلیان،
منطقه آزاد مغری (هنوز بهره برداری نشده است)



منابع طبیعی
معادن مس، مولیبدن
آلمینیم، طلا



واحد پول
درام



آب و هوا
معتدل کوهستانی



شهرهای مهم
ایروان، وانادزور، گیومری
قاپان، آرتاشات



مذهب
مسیحی



جغرافیا

از نظر جغرافیایی ارمنستان بین دریای سیاه و دریای خزر واقع شده که می‌تواند پل ارتباطی بین ایران و اروپا محسوب شود، همسایگان آن از شمال کشور گرجستان، از شرق جمهوری آذربایجان، از غرب ترکیه و در نهایت از جنوب ایران و نخجوان هستند. این سرزمین در بخش شمال فلات معروف ارمنستان شکل گرفته است و قدمتی بیش از ۰۰۰۳ سال دارد که ارمنستان کنونی تنها بخشی از فلات اصلی و بزرگ ارمنستان را تشکیل داده است؛ به طور کلی می‌توان ارمنستان را یک کشور کوهستانی دانست که عموماً آب و هوای معتدل و نسبتاً پربارانی دارد.

فرهنگ و آداب و رسوم

این کشور از نظر فرهنگ بسیار غنی است و بیشتر ساکنین آن را مردم ارمنی تشکیل می‌دهند البته مهاجرانی هر چند اندک از کشورهای اروپایی و روسیه نیز دارند، مردم این کشور بعد از استقلال و جدا شدن از روسیه بیشتر به کشاورزی روی آوردند و این صنعت را توسعه دادند. سنت گرایی در فرهنگ این مردم بسیار دیده می‌شود به طوری که این موضوع در نوع لباس پوشیدن و معاشرت بین زنان و مردان کاملاً قابل مشاهده است؛ آن‌ها مردمی مهربان و دست و دل باز هستند که با روی خوش از مهمانان خود پذیرایی می‌کنند و قطعاً سفر به ارمنستان می‌تواند خاطره خوشی در ذهن‌تان به جای بگذارد.

اقلیم

به طور کلی آب و هوای ارمنستان کوهستانی اما متعادل است که به دلیل بارش باران زیاد طبیعتی سبز و زنده دارد این کشور در تابستان دمایی بین ۸۱ تا ۲۲ درجه بالای صفر دارد در حالی که در زمستان دمای آن به حدود ۲۱- درجه نیز می‌رسد و رو به سردی می‌رود بنابراین به نظر می‌رسد فصل‌های گرم بهترین زمان برای سفر به این کشور هستند.

جاذبه‌های گردشگری

یکی از مهم‌ترین و تأثیرگذارترین شهرهای ارمنستان ایروان است که پایتخت رسمی این کشور نیز هست و آثار باستانی و تاریخی بسیاری دارد و سالانه مردم بسیاری از سراسر دنیا برای سفر به این کشور و دیدن شهرهای آن روانه می‌شوند. از جمله شهرهای دیگر آن نیز می‌توان به گیومری، دیلیجان، کوتایک، تاووش، آارات و... اشاره کرد. این کشور جاذبه‌های طبیعی بسیاری دارد که از جمله آن می‌توان به شهر دیلیجان اشاره کرد که به قدر زیادی سرسبز و زنده است و به آن سوییس کوچک نیز می‌گویند. پایتخت این کشور یعنی ایروان نیز پر از جاذبه‌های تاریخی و فرهنگی است که معمولاً بیشترین میزان گردشگری را هم دارد، از دیگر جاذبه‌های گردشگری این کشور روستای گوریس است که با قدمت زیاد و معماری آلمانی که دارد شهرت زیادی پیدا کرده است و البته مکان‌های دیدنی دیگری که هر مخاطبی را به خود جذب می‌کند.

وضعیت اقتصادی ارمنستان

ارمنستان از نظر تقسیمات کشوری ۱۱ استان دارد که مردم بیشتر این استان‌ها به کشاورزی مشغول هستند؛ البته دامپروری، ماهی‌گیری، شکلات‌سازی نیز از مشاغل اکثر افراد این کشور است. قبل از استقلال ارمنستان (سال ۰۹۹۱ میلادی) اقتصاد این کشور اقتصادی صنعت محور بود. صنایع فعال در این منطقه در سال‌های قبل از استقلال

روابط تجاری ایران و ارمنستان

خوشبختانه روابط تجاری دو کشور، روند رو به رشدی داشته، به طوری که تجار و بازرگانان ایرانی با ارمنستان در سطح بالایی همکاری می‌نمایند، اما وجود برخی از مشکلات که مستلزم رسیدگی است، مانع دستیابی به رشد بالاتر می‌باشد. تعرفه‌های جدیدی که وضع گردیده باعث تسهیل رفت و آمد آزادانه تجار شده و شرایط توسعه روابط بازرگانی دو طرف را فراهم نموده است. روابط تجاری ایران و ارمنستان در سال ۸۹۳۱ تحت تأثیر عضویت ایران در اتحادیه تجاری اوراسیا قرار گرفت.

قرارداد تشکیل اولیه اتحادیه اقتصادی اوراسیا در ۹۲ مه ۲۰۰۲ میان کشورهای روسیه، بلاروس و قزاقستان منعقد گردید و جایگزین اتحادیه گمرکی اوراسیا شد و به دنبال آن کشورهای ارمنستان و قرقیزستان نیز به عضویت آن درآمدند. این اتحادیه کار خود را به طور رسمی از اول ژانویه ۲۰۰۲ آغاز کرد. کشورهای عضو اوراسیا هم اکنون ۰۲ میلیون متر مربع مساحت و بیش از ۳۸۱ میلیون نفر جمعیت دارند که ۵/۲ درصد جمعیت جهان است. درباره اهداف این اتحادیه اقتصادی می‌توان به تسهیل تجارت، ایجاد بازار مشترک در حوزه کشورهای مستقل هم سود عضو و



حذف تدریجی قوانین گمرکی در داخل اتحادیه، برقراری تعرفه خارجی مشترک میان کشورهای عضو و هماهنگ سازی تشریفات گمرکی اشاره کرد.

پیوستن به این اتحادیه، مزیت‌های اقتصادی بسیاری برای ایران به دنبال دارد از جمله آن می‌توان به تخفیف‌های تعرفه‌ای برای صادرکنندگان ایرانی به کشورهای اتحادیه اقتصادی اوراسیا اشاره کرد. همچنین از آنجا که اتحادیه اوراسیا با کاهش استفاده از دلار، سهم پرداخت‌های تجاری با ارز ملی را به ۰۷ درصد افزایش داده، می‌توان به کاهش استفاده از دلار در مبادلات تجاری خوشبین بود که این اتفاق در شرایط کنونی تحریم برای تجار ایرانی بسیار امیدوارکننده است.

براساس این موافقت نامه، ایران از اتحادیه اقتصادی اوراسیا امتیازات گمرکی خاصی دریافت می‌نماید و کشورهای این اتحادیه هم این امکان را می‌یابد تا حجم صادرات خود به ایران را تا ۵۷ درصد افزایش دهند. ایران نیز می‌تواند با امتیازاتی که دریافت می‌کند، صادرات کالاهای خود به مقصد پنج کشور اوراسیایی را تا چند برابر افزایش دهد.



عبارت بودند از: تولید مواد شیمیایی، تولید ماشین آلات صنعتی، فرآوری مواد غذایی و نساجی. در واقع اقتصاد ارمنستان در دوران پس از استقلال جمهوری ارمنستان از شوروی، از اساس تغییر کرده است و در این دوره جدید، بخش‌هایی همچون ساختمان سازی و خدمات جای کشاورزی و صنعت را به عنوان بخش‌های اصلی رشد اقتصادی اشغال نموده‌اند. علی‌رغم بسته شدن مرزهای این کشور با ترکیه و آذربایجان، رشد تولید ناخالص داخلی با قدرت و با درصدی حدود ۳۱ درصد در حال بهتر شدن است و به همین خاطر است که ارمنستان به دلیل وجود سختی‌ها و نیز پیشرفت خوب اقتصادی‌اش «بیر قفقازی» لقب گرفته است. ارمنستان سال‌هاست، در انتظار ورود به اتحادیه اروپا و بهره برداری از مزایای عضویت در این نهاد بزرگ اقتصادی است، ولی به دلیل ساختارهای معیوب اقتصادی و سیاسی متاسفانه هنوز نتوانسته به بسیاری از استانداردهای مورد نظر بروکسل دست پیدا کند، موضوعی که نیکول پاشینیان تلاش کرده تا با فائق آمدن بر آن آینده ارمنستان را گونه‌ای دیگر رقم بزند. با شیوع و همه‌گیری جهانی و ویروس کرونا، اقتصاد ارمنستان نیز تحت تأثیر قرار گرفت و بر اساس آخرین آمارها فعالیت اقتصادی ارمنستان در ماه‌های اخیر ۹/۳ درصد کاهش یافته است و بیشترین کاهش در بخش تجارت بیش از ۳۲ درصد می‌باشد. طبق نظر نماینده مجلس ارمنستان، رشد اقتصادی کشور بر پایه صنایع فرآوری است و دولت ساختار اقتصاد را متنوع ساخته است. بانک مرکزی ارمنستان نیز امسال برای اقتصاد کشور رشد ۰/۷ درصدی پیش‌بینی کرده است.



روابط تجاری دو جانبه ایران با ارمنستان (۱۴۰۰)			
رتبه	وزن (کیلوگرم)	ارزش (دلار)	عنوان
۱۳	۱۲۴۵۶۰۹۹۵۳	۳۰۴۳۳۳۳۲۶	صادرات
۵۳	۵۶۸۹۶۶۵	۱۷۱۵۱۰۵۲	واردات
۲۴	۱۲۵۱۲۹۹۶۱۸	۳۲۱۴۸۴۳۷۸	حجم کل تجارت
	۱۲۳۹۹۲۰۲۸۸	۲۸۷۱۸۲۲۷۴	تراز بازرگانی

شاخص‌های کلان اقتصادی ارمنستان (۲۰۲۰)	
۲۵۱۹۹۴۹	صادرات (هزار دلار)
۴۵۴۱۳۹۰	واردات (هزار دلار)
۷۰۶۱۳۳۹	حجم کل تجارت (هزار دلار)
۲۰۲۱۴۴۱-	تراز تجاری (هزار دلار)
۱۳	تولید ناخالص داخلی (میلیارد دلار)
-۴/۵	درصد رشد تولید ناخالص داخلی
۴۳۱۰	سرانه تولید ناخالص داخلی (دلار)
۲	درصد نرخ تورم
عضویت در سازمان‌های بین‌المللی و منطقه‌ای اقتصادی اوراسیا	

روابط تجاری ارمنستان با جهان در حوزه صادرات محصولات غذایی و کشاورزی (۲۰۲۰)			
HS	عنوان	ارزش (هزار دلار)	وزن (تن)
۰۱	حیوانات زنده	۱۵۷۱۷	۶۱۴۶
۰۲	گوشت و احشا خوراکی	۱۴۲	۱۰۰
۰۳	ماهی‌ها و قشرداران، صدفداران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۴۹۶۸۴	۱۰۳۲۲
۰۴	شیر و محصولات لبنی؛ تخم پرندگان؛ عسل طبیعی؛ محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۱۲۸۳۸	۴۱۳۴
۰۵	سایر محصولات حیوانی	۱۳	۱۸
۰۶	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۷۳۵۸	۱۴۸۰
۰۷	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۴۲۶۴۹	۴۱۶۰
۰۸	میوه‌های خوراکی؛ پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۵۷۲۷۷	۴۱۵۰۹
۰۹	قهوه، چای، ماده و ادویه	۵۳۸۷	۱۴۹۷
۱۰	غلات	۴۵	۷۴
۱۱	محصولات صنعت آردسازی؛ مالت؛ نشاسته و فکول؛ اینولین؛ گلوتن گندم	۳۵۱	۴۷۸
۱۲	دانه و میوه‌های روغن دار؛ دانه و بذر و میوه‌های گوناگون؛ نباتات صنعتی یا دارویی؛ کاه و نواله	۵۷۹	۲۹۱
۱۳	انگم‌ها؛ صمغ‌ها، رزین‌ها و سایر شیره‌ها و عصاره نباتی	۱۸	۰
۱۵	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی؛ فرآورده‌های حاصل از تفکیک آنها؛ چربی‌های خوراکی آماده؛ موم‌های حیوانی یا نباتی	۷۲	۶۱
۱۶	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدف داران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۸۶۱۸	۱۳۲۷
۱۷	قند و شکر و شیرینی	۷۱۹	۳۷۷
۱۸	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۳۳۷۱	۳۵۸۶
۱۹	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر؛ نان‌های شیرینی	۱۵۷۴	۱۰۳۳
۲۰	فرآورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزاء نباتات	۳۳۸۰۲	۳۴۴۵۰
۲۱	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۶۲۴۴	۲۴۸۹
۲۲	نوشابه‌ها و سرکه	۲۳۹۷۰۲	۱۲۹۸۶۶

روابط تجاری ارمنستان با جهان در حوزه واردات محصولات غذایی و کشاورزی (۲۰۲۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۷۴۳	۵۶۰۰	حیوانات زنده	۰۱
۴۷۱۷۰	۵۹۳۷۹	گوشت و احشاء خوراکی	۰۲
۱۱۱۵	۳۳۵۶	ماهی‌ها و قشرداران، صدفداران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۲۰۷۴۶	۵۵۵۸۹	شیر و محصولات لبنی؛ تخم پرندگان؛ عسل طبیعی؛ محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۰۴
۸۴۳	۷۶۲۰	سایر محصولات حیوانی	۰۵
۱۹۰۲	۵۹۵۱	نباتات زنده و محصولات گلکاری	۰۶
۲۴۵۲۶	۱۸۵۴۱	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۰۷
۷۹۸۷۱	۶۹۷۲۵	میوه‌های خوراکی؛ پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۸
۱۳۵۲۲	۲۷۰۴۸	قهوه، چای، ماته و ادویه	۰۹
۴۵۸۶۶۶	۹۶۶۹۴	غلات	۱۰
۳۳۸۹۹	۱۷۳۴۳	محصولات صنعت آردسازی؛ مالت؛ نشاسته و فکول؛ اینولین؛ گلوتن گندم	۱۱
۶۷۵۸	۱۱۰۱۷	دانه و میوه‌های روغندار؛ دانه و بذر و میوه‌های گوناگون؛ نباتات صنعتی یا دارویی؛ کاه و نواله	۱۲
۲۵۸	۷۵۵۳	انگم‌ها؛ صمغ‌ها، رزین‌ها و سایر شیرها و عصاره نباتی	۱۳
۵۱۳۷۰	۵۲۴۶۳	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی؛ فرآورده‌های حاصل از تفکیک آنها؛ چربی‌های خوراکی آماده؛ موم‌های حیوانی یا نباتی	۱۵
۵۴۱۸	۹۸۷۵	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدفداران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۶
۸۱۱۴۲	۳۹۹۲۸	قند و شکر و شیرینی	۱۷
۱۳۱۹۹	۴۱۸۸۷	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۸
۲۷۸۷۹	۳۸۷۲۳	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر؛ نان‌های شیرینی	۱۹
۲۰۲۸۱	۲۳۴۹۵	فرآورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزاء نباتات	۲۰
۱۳۱۹۲	۳۰۳۳۷	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۲۱
۲۷۷۱۴	۳۳۴۷۴	نوشابه‌ها و سرکه	۲۲

فهرست کالاهای مبادلاتی ایران و ارمنستان در حوزه صادرات محصولات غذایی و کشاورزی (۱۴۰۰)

وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۰	۱۳	جوجه یک روزه گوشتی بوقلمون	۱۰۵۱۲۲۰
۱	۱۲	ماهی‌های زنده زینتی آب شیرین	۳۰۱۱۱۰۰
۲۸۲	۵۹۲	قرزل آلا (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache and Oncorhynchus chrysogaster)	۳۰۲۱۱۰۰
۷	۷۲	جگر	۳۰۲۹۱۰۰
۱۵۷	۳۷۶	سایر ماهی‌ها به جز ماهی‌های آزاد اقیانوس آرام، اقیانوس اطلس و ماهی آزاد دانوب و ماهی قرزل آلا یخ زده به استثنای یخ زده، به استثنای جگر و تخم ماهی	۳۰۳۱۹۰۰
۲	۱۰	سایر سگ ماهی‌ها و کوسه‌ها غیر مذکور در ردیف ۰۳۰۳۸۲، ۰۳۰۳۸۳، ۰۳۰۳۸۴ یخ زده به غیر از جگر و تخم ماهی	۳۰۳۸۹۰۰
۹	۲۶	سایر انواع میگو	۳۰۶۱۷۰۰
۳	۶	شاه میگوها	۳۰۶۳۲۰۰
۵	۲	شیر و خامه با مواد چرب بیش از ۱٪ و حداکثر ۶٪ تغلیظ نشده یا شیرین نشده	۴۰۱۲۰۰۰
۱۸۵۷	۳۳۴۷	خامه شیر	۴۰۱۵۰۱۰
۶۲۸	۱۶۳۳	شیرخشک اطفال در بسته بندی‌های تحت خلأ	۴۰۲۱۰۲۰
۵۴۸	۱۳۶۸	سایر (شیرخشک صنعتی) به شکل پودر، به شکل دانه ریز (granules) یا به هر شکل جامد دیگر	۴۰۲۱۰۹۰
۱۳۵۵	۲۵۹۵	شیر و خامه شیر تغلیظ شده شیرین نشده	۴۰۲۹۱۱۰
۰	۰	دوغ، شیر و خامه بسته بندی شده کفیر و سایر شیرها و خامه‌های تخمیر شده... به استثنای فرآورده‌های مخصوص تغذیه کودکان شیرخوار	۴۰۳۹۰۹۰
۰	۲	کره بسته بندی شده به صورت ۵۰۰ گرمی و کمتر	۴۰۵۱۰۱۰
۲۷	۹۷	کره بسته بندی شده به صورت بسته‌های بیش از ۵۰۰ گرم	۴۰۵۱۰۲۰
۱۶۴	۲۰۲	پنیر تازه (نگرفته یا نیبسته (Uncured) یا (Unripened))، همچنین پنیر حاصل از آب پنیر (Whey cheese)، و کشک	۴۰۶۱۰۰۰
۷۴	۱۲۴	سایر پنیرها	۴۰۶۹۰۰۰
۴۴	۲۴۱	روده، بادکنک و شکمبه حیوانات کامل یا قطعه قطعه شده (غیر از روده، بادکنک و شکمبه ماهی)، به حالت تازه، سرد کرده، یخ زده، نمک زده یا در آب نمک، خشک کرده یا دودی.	۵۰۴۰۰۰۰
۱۲۴۲	۱۸۶	سیب زمینی، تازه یا سرد کرده	۷۰۱۹۰۰۰
۰	۰	گوجه فرنگی زراعی	۷۰۲۰۰۱۰
۳۰۸۹	۱۵۴۲	گوجه فرنگی گلخانه‌ای	۷۰۲۰۰۲۰
۴۰۶۴	۷۷۰	پیاز	۷۰۳۱۰۱۰
۵۶۴	۴۴۵	سیر	۷۰۳۲۰۰۰
۴۴۹	۸۵	گل کلم و گل کلم بروکلی، (broccoli)	۷۰۴۱۰۰۰
۷۱۴۲	۷۸۷	کلم قرمز و سفید، کلم پیچ، کلم قمری... و غیره، تازه یا سرد کرده	۷۰۴۹۰۰۰
۸۱۳	۱۵۳	کاهو کروی (سالادی)، تازه یا سرد کرده	۷۰۵۱۱۰۰
۲۶	۴	کاهو، تازه یا سرد کرده (به استثنای کاهو کروی) سالادی	۷۰۵۱۹۰۰
۰	۰	کاسنی سالادی، تازه یا سرد کرده	۷۰۵۲۱۰۰
۴۳۵۴	۶۹۷	هویج، شلغم، تازه یا سرد کرده	۷۰۶۱۰۰۰
۱۸۶	۲۹	چغندر سالادی، شنگ، کرفس غده دار، ترب و ریشه‌های خوراکی همانند، تازه یا سرد کرده	۷۰۶۹۰۰۰
۲۶۶۰	۷۸۷	خیار و خیارترشی، تازه یا سرد کرده	۷۰۷۰۰۰۰
۰	۰	مارچوبه	۷۰۹۲۰۰۰
۱۵۵۱	۳۰۶	بادمجان، تازه یا سرد کرده	۷۰۹۳۰۰۰
۱۲۹	۷۳	کرفس به غیر از کرفس غده دار، تازه یا سرد کرده	۷۰۹۴۰۰۰
۳	۳	قارچ، تازه یا سرد کرده از نوع آگاریکوس (Agaricus)	۷۰۹۵۱۰۰
۷۵۴۰	۳۳۲۱	فلفل فرنگی از نوع capsicum یا Pimenta	۷۰۹۶۰۰۰

۱	۳	زیتون Squash تازه یا سردکرده	۷۰۹۹۲۰۰
۱۸۵	۵۱	کدوهای حلوایی، کدو و کدوهای مسمایی	۷۰۹۹۳۰۰
۱۱۶	۱۱۵	سایر سبزیجات تازه یا سرد کرده	۷۰۹۹۹۰۰
۳۳۵	۲۲۳	سیب زمینی نپخته یا پخته شده در آب یا بخار، یخ زده	۷۱۰۱۰۰۰
۸	۷	خیار و خیارترشی (خیار ریز)	۷۱۱۴۰۰۰
۳۵	۳۱	سایر سبزیجات؛ مخلوط سبزیجات محفوظ شده	۷۱۱۹۰۰۰
۹	۱۶	سیر خشک شده	۷۱۲۹۰۱۰
۲۳	۲۹	سایر سبزیجات خشک شده	۷۱۲۹۰۹۰
۰	۲	بادام بدون پوست، تازه یا خشک کرده	۸۰۲۱۲۰۰
۱۴۸۵	۸۸۹۸	پسته‌ها با پوست تازه یا خشک	۸۰۲۵۱۰۰
۱۴	۱۵۸	مغز پسته تازه یا خشک	۸۰۲۵۲۱۰
۰	۱	مغز پسته بدون پوست دوم و خلال مغز پسته تازه یا خشک	۸۰۲۵۲۲۰
۲۷۵	۲۶۴	خرما استعمران تازه یا خشک کرده	۸۰۴۱۰۱۰
۸۴	۶۸	خرما کبکاب تازه یا خشک کرده	۸۰۴۱۰۲۰
۰	۴	خرما پیاروم تازه یا خشک کرده	۸۰۴۱۰۳۰
۲۹	۱۷	کلوته	۸۰۴۱۰۳۵
۸۱۸	۹۰۳	خرما مضافتی تازه یا خشک کرده	۸۰۴۱۰۴۰
۳۲	۱۹	خرما زاهدی تازه یا خشک کرده	۸۰۴۱۰۶۰
۱۵	۴۵	انجیر خشک	۸۰۴۲۰۱۰
۱۰۱۸۶	۳۸۱۵	پرتقال، تازه یا خشک کرده	۸۰۵۱۰۰۰
۲۵۴۱	۱۰۹۴	نارنگی‌ها	۸۰۵۲۱۰۰
۱	۵	گریپ فروت، شامل دارابی‌ها (Pomelos)/مرکبات، تازه یا خشک کرده	۸۰۵۴۰۰۰
۰	۰	لیمو خشک	۸۰۵۵۰۱۰
۶۳۹	۲۷۸	لیمو تازه	۸۰۵۵۰۲۰
۲۰	۷	سایر لیمو و لیموترش کوچک	۸۰۵۵۰۹۰
۷۸	۳۴	انگور تازه	۸۰۶۱۰۰۰
۷	۷	تیزابی دانه دار (انگور خشک کرده)	۸۰۶۲۰۲۰
۱۸۱	۲۰۰	تیزابی بی دانه (انگور خشک کرده)	۸۰۶۲۰۳۰
۱۰۰	۱۵۸	انگوری بی دانه (انگور خشک کرده)	۸۰۶۲۰۶۰
۵۲	۸۸	کاشمیری سبز بی دانه (انگور خشک کرده)	۸۰۶۲۰۷۰
۴۱۵۴	۸۳۳	هنوانه تازه	۸۰۷۱۱۰۰
۲۱۶	۲۹	خربرزه و هماننده آن، تازه	۸۰۷۱۹۰۰
۱۷۵	۳۸	سیب تازه	۸۰۸۱۰۰۰
۶۵	۸۳	آلبالوهای ترش تازه	۸۰۹۲۱۰۰
۲۶	۴۲	سایر آلبالوها غیر از آلبالوهای ترش تازه	۸۰۹۲۹۰۰
۱۰۶۵	۷۲۸	هلو، همچنین شلیل و شفتالو، تازه	۸۰۹۳۰۰۰
۱۶۳	۱۲۰	آلو و گوجه تازه	۸۰۹۴۰۰۰
۴	۵	توت فرنگی تازه	۸۱۰۱۰۰۰

مشخصات سفیر ایران در ارمنستان

عباس	نام
بدخشان ظهوری	نام خانوادگی
۱۰۲۸۰۴۵۷-۰۰۳۷۴	تلفن
۲۳۰۰۵۵۲-۳۷۴	نمبر
/https://armenia.mfa.gov.ir	نشانی اینترنتی
ارمنستان. ایروان. خیابان کمیتهاس. تقاطع بوداگیان. پلاک ۱	نشانی پستی

۳۷۴۳۳۰۶۹۲۹۲	تلفن همراه
Armenia@tpo.ir	ایمیل
/https://armenia.tpo.ir	نشانی اینترنتی
Yerevan. ۰۰۱۴. Budaghyan-Komitas Ave. No1 Armenia	نشانی پستی

مشخصات سفیر ارمنستان در ایران

آرسن	نام
آواگیان	نام خانوادگی
۲۱۶۶۷۰۴۸۳۳-۹۸	تلفن
۶۶۷۰۰۶۵۷-۹۸	نمبر
armiranembassy@mfa.am	ایمیل
iran.mfa.am	نشانی اینترنتی
تهران. خیابان جمهوری اسلامی. نبش خیابان رازی. خیابان استاد شهریار. پلاک ۳۲	نشانی پستی

مشخصات رایزن بازرگانی ایران در ارمنستان

اکبر	نام
گذاری	نام خانوادگی
۷۴۱۰۲۸۰۴۵۷-۰۰۳	تلفن
۷۴۱۰۲۳۰۵۵۲-۰۰۳	نمبر



استان فارس رتبه دوم کشور در صنعت غذا و جذب محصولات کشاورزی



شیرینی و فرآورده های قنادی، بسته بندی و فرآوری خرما، تولید خرما می غنی شده، بسته بندی و فرآوری گیاهان دارویی، تولید اسانس خوراکی، بسته بندی حبوبات، غلات و برنج و سردخانه می باشد.

کارخانجات در شهرستانهای شیراز، مرودشت، داراب، کوار، لارستان، فسا، کازرون، سروسن، اقلید، آباد ایجاد شده است.

از برنامه های میان مدت سازمان جهاد کشاورزی تعیین مکان های مناسب در شهرک های صنعتی برای ایجاد کارخانجات صنایع کشاورزی می باشد در این رابطه با جلسات کارشناسانه برگزار شده در حوزه استانداردی، علوم پزشکی، محیط زیست، شهرک صنعتی و این سازمان تعداد ۶۵ جواز تاسیس بی نام با عنوان فعالیت مشخص صادر گردیده که افرادی که دارای سرمایه می باشند فرصت های سرمایه گذاری برای آنها تبیین شده و به سمت احداث کارخانجات صنایع غذایی هدایت می گردند.

از دیگر برنامه های میان مدت و کوتاه مدت صدور پروانه قراردادی می باشد که تولید کننده جدید با استفاده از امکانات موجود نسبت به ایجاد ظرفیت جدید اقدام می نماید این امر سبب می شود که با استفاده از ناوگان موجود سرمایه گذاری های قبلی، اشتغال حال حاضر نسبت به تولید جدید اقدام گردد. در سال جاری تاکنون دو فقره پروانه بهره برداری قراردادی صادر گردیده که نسبت به ایجاد ظرفیت جدید ۰۰۵۱۱ تن اقدام شده است.

در راستای تحقق شعار سال جاری نیز این مدیریت نسبت به ایجاد واحدهای دانش بنیان نیز توجه خاص داشته که در این راستا دو واحد هدفگذاری شده است که در صورت وجود شرایط مناسب به بهره برداری خواهند رسید. برنامه ریزی برای افزایش تعداد اینگونه واحدها در آینده نیز در دستور کار قرار دارد.

در پایان سازمان جهاد کشاورزی پیگیری جذب تسهیلات برای تسریع در ایجاد واحدهای صنایع غذایی می باشد که بتواند همچنان جایگاه رتبه دوم کشوری جذب ماده خام محصولات کشاورزی تولیدی به خطوط صنعتی و همچنین ظرفیت ایجاد شده در صنعت کشاورزی را حفظ و حتی ارتقا دهد.

گردآوری: لیلا حقیقت

معاون مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی فارس

انسان به طور پیوسته در حال تلاش و کوشش برای دستیابی به اهداف تعیین شده خود می باشد یکی از این اهداف استفاده از منابع برای بهبود وضعیت موجود است.

جامعه کشاورزی همواره سعی در دستیابی به درآمد بیشتر برای رسیدن به رفاه مورد نظر دارد. سرمایه گذاران بخش خصوصی برای رسیدن به این هدف متناسب با بخش بایستی اولویت هایی را مدنظر قرار دهند.

بخش دولتی در راستای تحقق اهداف تعیین شده متناسب با سیاست های تعیین شده علاوه بر حمایت از تولید کنندگان بخش کشاورزی وظیفه مند هدایت سرمایه گذاران به سمت اولویت هایی است که از اهداف بخش دولتی نیز می باشد.

در این راستا حمایت از تولید کننده از یک طرف و هدایت افراد سرمایه دار به سمت ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی متناسب با بخش از طرف دیگر، از وظایف و اهداف سازمان جهاد کشاورزی می باشد.

برای دستیابی به این اهداف مطالعه در خصوص وجود منابع کشاورزی موجود و شناسایی افراد توانمند در جهت بهره برداری از تولیدات باغی، زراعی و دامی، شیلاتی، بخش، بایستی در دستور کار مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی قرار گیرد.

در این خصوص مدیریت صنایع با ایجاد سیستم داخلی مناسب و با توجه به سهم تولیدات بخش کشاورزی استان فارس وظیفه مند برنامه ریزی در جهات مختلف می باشد که یکی از این موارد احداث صنایع تبدیلی و غذایی با توجه به منابع مالی و فنی است.

این مدیریت برای اهداف تعیین شده، شکل گیری برنامه ها و دوره های عملیاتی برای دستیابی به اهداف، تدوین برنامه ها، زمان بندی اقدامات و تعیین وظایف برای اجرای آنها، مطالعات شهرستانی با همکاری تیم کارشناسی انجام می دهد.

مطالعات صورت گرفته مقدم بر برنامه ریزی می باشد. بایستی اذعان داشت که پس از انجام مطالعات، برنامه ریزی که در راس سایر تلاش ها می باشد در اولویت کاری قرار دارد در برنامه ریزی ها نوع تصمیمات و فعالیت های لازم برای دستیابی به اهداف سرمایه گذاری با توجه به شرایط موجود هر منطقه تعیین می شود.

از وظایف سازمان جهاد کشاورزی صدور مجوزهای صنایع تبدیلی می باشد. با توجه به جوازهای تاسیس که در سال های گذشته صادر گردیده اند بررسی های میدانی صورت گرفته و آندسته از مجوزهایی که دارای پیشرفت فیزیکی قابل قبولی می باشند در برنامه هدف سال جاری قرار گرفته اند. البته فعالیت اینگونه جوازها بایستی مطابق با اولویت های سرمایه گذاری سال جاری باشد. در این راستا برنامه عملیاتی سال جاری در ۲۵ نقطه شهرستان های تابعه استان هدفگذاری شده است. در صورت تحقق این برنامه حدود ۰۰۲ هزار تن محصولات کشاورزی وارد خطوط تولید گردیده که اشتغالزایی مستقیم ۲۳۶ نفر را به دنبال خواهد داشت. این اهداف شامل ایجاد سردخانه نگهداری مواد غذایی، انواع بسته بندی و فرآوری محصولات کشاورزی، تولید اسانس و عرقیات گیاهی، ایجاد کشتارگاه و سایر صنایع می باشد.

در صورت تبدیل این جوازها به پروانه بهره برداری در واقع تعهد به اقدام خاص صورت گرفته و خط عملی که از پیش تعیین شده است تحقق یافته است تا پایان تیرماه سال جاری تعداد ۷۲ پروانه بهره برداری صادر گردیده که این واحدها محصولات کشاورزی بالغ بر ۴۶۱ هزار تن را جذب کارخانجات می نمایند اشتغال ایجاد شده در این تعداد واحد صنعتی کشاورزی ۳۳۳ نفر می باشد، میزان کاهش ضایعات در این تعداد حدود ۲۳ هزار تن است.

فعالیت این کارخانجات شامل تولید سرکه از الکل، انواع بسته بندی های مواد غذایی، بسته بندی سبزیجات تازه و صیفی جات تازه و منجمد، بسته بندی انواع میوه، بسته بندی و فرآوری عسل، فرآوری پسته، بسته بندی خشکبار، تولید انواع ساندویچ، بسته بندی انواع

داشته‌ها و کمبودهای کشاورزی و صنایع تبدیلی اقلید در یک نگاه



اطلاعات پایه بخش کشاورزی شهرستان

وسعت اراضی زراعی و باغی شهرستان حدود ۱۴۵ هزار هکتار که شامل ۸۰ هزار هکتار اراضی زراعی (گندم ۲۵۰۰۰، کلزا ۱۴۰ هکتار، حبوبات ۱۵۵۰۰ هکتار، چغندر قند ۳۲۰۰ هکتار، سیب زمینی ۳۸۰۰ هکتار و کل تولید محصولات زراعی ۶۲۰ هزار تن) و ۲۲ هزار هکتار اراضی باغی (۱۲۰۰۰ هکتار بادام دیم، ۵۶۰۰ هکتار سیب، ۱۴۲۰ هکتار انگور و ۱۷۵۰ هکتار گردو و کل تولید محصولات باغی ۲۵۵ هزار تن) و ۴۳ هزار هکتار آیش می‌باشد. در بخش دام ۶۰۳ هزار رأس دام سبک، ۱۴ هزار رأس دام سنگین، ۵ واحد مرغ گوشتی، ۳ واحد مرغ تخم‌گذار، یک واحد پرورش پالت تخم‌گذار، ۱۲ مزرعه بزرگ پرورش ماهی، ۳۰ استخر دو منظوره و ۳۶ هزار کلنی زنبور عسل و کل محصولات دامی ۴۱ هزار تن (گوشت قرمز ۵۰۰۰ تن، گوشت سفید ۳۵۰۰ تن، شیر ۲۷۲۸۰ تن، تخم مرغ ۵۰۰۰ تن، عسل ۲۲۰ تن) در سال تولید دارند. مساحت مراتع و جنگل‌ها ۴۳۴ هزار هکتار است.

موقعیت جغرافیایی شهرستان

شهرستان اقلید در شمال استان فارس با وسعت ۶ هزار کیلومتر مربع و جمعیتی نزدیک به ۱۰۰ هزار نفر و با داشتن ۴ دشت بزرگ و حاصل خیز کشاورزی به نام‌های دشت نمدان، احمدآباد، آسیاس، بکان و طغر، یکی از شهرستان‌های مهم کشاورزی استان و کشور محسوب می‌گردد.

متوسط بارندگی بلند مدت ۳۲۰ میلی‌متر، حداکثر دما ۳۷ درجه سانتیگراد، حداقل دما ۲۲- درجه سانتیگراد و ارتفاع از سطح دریا حدود ۲۲۰۰ متر می‌باشد. براساس تقسیمات کشوری شهرستان دارای سه بخش، ۴ نقطه شهری و ۸ دهستان و ۸۳ پارچه روستا و آبادی می‌باشد.

منابع آب شهرستان شامل ۱۹۴ رشته قنات، ۲۴۳ دهنه چشمه و ۱۱ رشته رودخانه فصلی و دائمی، ۵۰۳۱ حلقه چاه که از این تعداد ۲۱۳۶ حلقه برقی و ۲۸۹۵ حلقه دیزل می‌باشد. کشاورزی در شهرستان اقلید به عنوان تنها محور عمده فعالیت‌های مردمی از جایگاه بسیار مهمی برخوردار بوده و با داشتن بیش از ۲۰ هزار بهره‌بردار ۹۵ درصد اشتغال جامعه روستایی و بالغ بر ۵۰ درصد اشتغال جامعه شهری را به خود اختصاص داده است. تعداد عشایر شهرستان ۲۱ هزار نفر شامل ۴۰۲۰ خانوار می‌باشد.



آمار امور دام شهرستان اقلید

عنوان	تعداد
دام سبک	۶۰۳ هزار رأس با دام عشایر
دام سنگین	۱۴ هزار رأس
مرغ گوشتی	۵ با ظرفیت ۲۲۴ هزار قطعه
مرغ تخمگذار	۴ واحد با ظرفیت ۷۳۸ هزار قطعه
شترمرغ	۷۰۰ قطعه
استخر دمنظوره	۳۰ استخر
مزرعه پرورش ماهی	۱۲ مورد
کلونی زنبور عسل	۵۵ هزار کلونی
پرورش کبک	یک واحد با ظرفیت ۳۲۷۰۰ قطعه

آمار تولیدات دام، طیور، زنبور عسل و شیلات

نوع دام	تولیدات (تن)			
	شیر	گوشت	تخم	عسل
سبک و سنگین	۳۶۵۵۰	۳۲۷۵	-	-
طیور	-	۱۴۳۲	۵۵۰۰	-
زنبور عسل	-	-	-	۴۴۷
ماهیان سردابی	-	۲۱۰۰	-	-
جمع کل	۳۶۵۵۰	۶۸۰۷	۵۵۰۰	۴۴۷

دریافت نموده، یک واحد سردخانه ۱۵۰۰ تنی که در سال ۱۳۹۹ به بهره برداری رسیده است و یک واحد سردخانه ۱۰۰۰ تنی که از سال ۱۳۸۸ تاکنون فعال است و کارخانه شیر پاستوریزه غزال و سه واحد بسته بندی حبوبات، یک واحد تولید بذر گندم، سیلوی غلات ۶۰ هزار تنی، کارخانه قند کله و کارخانه آرد و یک واحد تولید نبات اشاره نمود. ضمناً پروانه بهره برداری تعدادی از این واحدها مانند سیلوی غلات در وزارت صمت صادر شده که در حال تغییر مجوز به جهاد کشاورزی می‌باشند.

پروانه تاسیس

در سال ۱۳۹۹ و ۱۴۰۰ تعداد ۱۱ مورد پروانه تاسیس صادر شده که بازدیدهای مکرر و

رتبه‌های برتر شهرستان در بخش کشاورزی

رتبه اول استانی در اجرای سامانه‌های نوین آبیاری
رتبه اول استانی در تولید محصولات باغی (بادام، سیب درختی)
رتبه اول استانی در تولید محصولات زراعی (سیب زمینی، چغندر قند، پیاز، حبوبات) و رتبه دوم تولید گندم در استان فارس
صنایع موجود (پروانه بهره برداری) مربوط به بخش کشاورزی
از مهم ترین صنایع موجود در شهرستان می‌توان به کارخانه قند اقلید، کشتارگاه صنعتی دام اقلید، یک واحد سردخانه ۲۵۰۰ هزار تنی که در حال توسعه به ۴۳۰۰ تن می‌باشد و مجوز توسعه خود را

- مشکل معوقات بانکی و تسهیلات اخذ شده واحدهای صنایع با توجه به بحران کرونا و تحریم های ظالمانه

پیشنهادات

- تخصیص اعتبار به منظور آموزش و سایر هزینه‌های بخش صنایع
- تشکیل جلسات با ستادهای استانی جهت تسریع در امر پاسخگویی به استعلامات یا اعطای اختیار پاسخگویی به واحدهای شهرستانی
- تشکیل جلسه با شرکت شهرک ها و نواحی صنعتی استان به منظور تأمین امکانات زیر بنایی نواحی صنعتی شهرستان
- با توجه به توانمندی هر شهرستان سرمایه گذاران به این شهرستان هدایت شوند و از تجمیع صنایع در مرکز استان خودداری گردد.
- پیگیری جهت تخصیص اعتبارات کم بهره برای تکمیل طرحهای نیمه تمام و سرمایه در گردش برای واحدهای فعال دارای مشکل نقدینگی
- بررسی مشکلات سامانه سماک در زمینه صدور مجوزها و تغییر برخی جریان های کاری که باعث تسریع در امور خواهد شد.

اولویت طرح‌ها و زمینه‌های سرمایه گذاری در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان (قابلیت‌های شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی)

- تاسیس صنایع تبدیلی در زمینه محصول سیب زمینی، صیفی جات (با توجه به کشت گسترده گوجه فرنگی، هویج و... در شهرستان)
- وجود باغات گسترده سیب درختی (نیاز به صنایع تبدیلی مرتبط از جمله خشک کردن میوه، تولید مربا و ترشی جات، تولید سرکه و...)
- وجود باغات گسترده بادام دیم (تولید صنایع مرتبط)

منظم از آن‌ها انجام شده و فرم های پیشرفت فیزیکی برای آن‌ها تهیه و ارسال شده و در برخی مواقع که با مشکلاتی مواجه بوده‌اند هماهنگی جهت تشکیل ستاد تسهیل و رفع موانع تولید انجام و مشکلات ایشان مطرح و مرتفع گردیده است.

جواز بهسازی و نوسازی

در سال ۱۳۹۹ تعداد یک مورد پروانه بهسازی و نوسازی برای مجتمع کشتار گاه صنعتی دام اقلید صادر شده است.

جلسات جذب سرمایه گز

در سال ۱۳۹۹ و ۱۴۰۰ تعداد ۲ جلسه در سطح شهرستان و بیش از ۱۰ جلسه در بخش های مختلف شهرستان جهت جذب سرمایه گزاران تشکیل شده که منجر به صدور ۶ پروانه تأسیس و یک مورد تقاضای صدور پروانه بهره برداری شده است.

پتانسیل‌ها

- وجود تعداد ۷ شهرک صنعتی در سطح شهرستان
- کشت های متنوع محصولات زراعی مانند سیب زمینی و حبوبات و گندم
- وجود محصولات باغی سردسیری مانند سیب، گردو و بادام در شهرستان
- محور در حال احداث طریق الرضا واحداث راه آهن یزد اقلید و در حال احداث اقلید یاسوج و محور در حال احداث اصفهان شیراز
- نزدیکی به استان های یزد و اصفهان و کهگیلویه و بویر احمد
- تولید محصول سالم توسط بهره برداران در زمینه های مختلف کشاورزی

تنگناها

- عدم وجود امکانات زیربنایی در برخی از شهرک ها و نواحی صنعتی شهرستان و نبود مشوق های لازم و تخفیفات جهت دریافت زمین در این نواحی
- مشکلات در پاسخ به استعلامات انجام شده از برخی سازمان ها که اکثر سرمایه گذاران از آن گله مند هستند مانند شبکه بهداشت و آب و راهداری و حمل و نقل جاده‌ای
- عدم تخصیص هر گونه اعتبار جهت آموزش و سایر امور مربوط به بخش صنایع
- مشکلات نبود تسهیلات کم بهره جهت احداث و سرمایه در گردش جهت واحدهای در حال بهره برداری



تقویم مناسبت‌های غذایی - پاییز ۱۴۰۱



۹ مهر

روز جهانی
قهوه

۷ مهر

روز جهانی
آگاهی از هدر رفتن
مواد غذایی

۳ مهر

روز جهانی
آشپز

۳ مهر

روز جهانی
صبحانه مفصل

۴ آبان

روز جهانی
کدو تنبل

۲۹ مهر

روز جهانی
سیب

۲۴ مهر

روز جهانی
غذا

۲۰ مهر

روز جهانی
تخم مرغ

۱۸ آذر

روز جهانی
شیرینی

۲ آذر

آذر روز جهانی
بادام هندی

۲۲ آبان

روز ملی
نان

۲۱ آبان

روز جهانی
سوپ مرغ

۲۹ آذر

روز جهانی
آب انار

۲۴ آذر

روز جهانی
چای

۲۳ آذر

روز جهانی
گردو

۲۲ آذر

روز جهانی
کاکائو

روز جهانی صبحانه مفصل ۱۴۰۱/۰۷/۰۳

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



روز جهانی آشپزی ۱۴۰۱/۰۷/۰۳

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



روز جهانی آگاهی از هدر رفتن مواد غذایی ۱۴۰۱/۰۷/۰۷

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



روز جهانی قهوه ۱۴۰۱/۰۷/۰۹

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



روز جهانی تخم مرغ ۱۴۰۱/۰۷/۲۰

تخم مرغ نه تنها یک وعده غذایی خوشمزه و کامل است؛ بلکه یک عنصر لاینفک برای تولید تعداد زیادی از غذاهاست. سال هاست که تخم مرغ به عنوان یک منبع غذایی طبیعی و کامل مطرح می‌باشد. این ویژگی، به علت مواد مغذی استثنایی تخم مرغ است: تخم مرغ دارای پروتئین با کیفیت بالا و نیز حاوی تمام ۹ اسید آمینه ضروری و مقادیر قابل توجهی از ویتامین‌ها و مواد معدنی ضروری می‌باشد. کولین تخم مرغ صرف نظر از تأثیر قابل توجه بر روی عملکرد مغز و سیستم عصبی برای رشد و نمو جنین و کودک و همچنین تقویت حافظه، بر روی سلامت قلب و عروق نیز مؤثر است. از آن جا که تخم مرغ منبع خوبی از ویتامین‌های گروه B، به ویژه B۱۲ نیز هست، اهمیت عمده‌ای در روند تبدیل هموسیتین به مولکول‌های بی خطر دارد. لوتئین و زاگزانتین زرده تخم مرغ با حداکثر تأثیر گذاری در مقایسه با سایر غذاهای حاوی این مواد یا مکمل‌ها، از استحاله و دژنراسیون لایه ماکولای شبکیه و نابینائی ناشی از آن در سالخوردگی پیشگیری می‌کند. علی‌رغم تمامی این شگفتی‌ها اما متأسفانه جایگاه تخم مرغ در سبد غذایی به دلیل این که حاوی مقادیری از کلسترول می‌باشد، کاهش یافته است. بیشترین تحقیقات علمی اخیر نه فقط تخم مرغ را به گذشته درخشان آن‌ها بر می‌گرداند، بلکه جایگاه آن‌ها را به عنوان یک غذای کاربردی بالا برده و دلایلی را برای مصرف همیشگی تخم مرغ ارائه می‌کند.



روز جهانی غذا ۱۴۰۱/۰۷/۲۴

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



روز جهانی سیب ۱۴۰۱/۰۷/۲۹

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



روز جهانی کدو تنبل ۱۴۰۱/۰۸/۰۴

کدو تنبل شیرین مزه است و پوست آن ضخیم و گوشتی است و از آن می‌توان برای تهیه سوپ یا کیک استفاده کرد. دانه‌های درون کدو تنبل هم خوراکی هستند. تخمه کدو که از همین دانه‌ها تهیه می‌شود، به صورت تنقلات مصرف می‌شود. برگ‌های گیاه کدو تنبل و حتی گل آن هم مصرف خوراکی دارد. کدو تنبل غنی از ویتامین A، C و E می‌باشد و حاوی املاح معدنی مثل مس، کلسیم، پتاسیم و فسفر می‌باشد. دانه‌های کدو تنبل، بهترین منبع تأمین فیبر و اسیدهای چرب اشباع نشده و مفید برای قلب هستند. تخم‌های کدو تنبل، تأثیر زیادی در کاهش التهاب مفاصل دارند. در واقع اثر آن را با داروهای ضدالتهابی غیراستروئیدی و ایندومتاسین مقایسه می‌کنند؛ البته با یک تفاوت مهم که این تخم‌ها در مقایسه با ایندومتاسین هیچ نوع عوارض و مضراتی ندارند؛ یعنی باعث افزایش چربی‌های بد خون نمی‌شوند. تخم‌های کدو تنبل برای درمان پریاختگی پروستات خوش خیم در مرحله ۱ و ۲ مورد استفاده قرار می‌گیرند. در مرحله ۱ تکرر ادرار ایجاد می‌شود تا جایی که فرد در طول شب، چندین بار از خواب بیدار شده و به دستشویی می‌رود. در مرحله ۲، عملکرد مثانه ضعیف می‌شود و ادرار به طور کامل دفع نمی‌شود. تخم‌های کدو تنبل برای بهبودی بیماری مثانه تحریک پذیر بسیار مناسب است. همچنین از ایجاد سنگ مثانه در کودکان جلوگیری می‌کند. دانشمندان از این تخم‌ها برای کاهش اندازه پروستات استفاده می‌کنند.



روز جهانی سوپ مرغ ۱۴۰۱/۰۸/۲۱

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



روز ملی نان ۱۴۰۱/۰۸/۲۲

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

روز جهانی بادام هندی ۱۴۰۱/۰۹/۰۲

بادام هندی یا کاشو دانه درختی همیشه سبز است که در مناطق گرمسیر می‌روید. این مغز دارای ۳۰ درصد کربوهیدرات است و ۴۴ درصد هم چربی خوب دارد. بسیار مغذی است و یکی از آجیل مغزهای سرشار از پروتئین است. مس، کلسیم، منیزیم، آهن، فسفر، پتاسیم، همچنین روی فراوان دارد. مقدار سدیم در بادام هندی اندک است. انواع ویتامین از جمله B۱، B۲، B۳، C، B۱۱ (نیاسین)، B۶، فولات، K، E دارد. از نظر طب ایرانی، طبیعت آن گرم و خشک است. در پزشکی جدید برای این نوع بادام فواید بسیاری بیان می‌شود. از جمله اینکه برای دیابت، خون‌سازی، چربی خون، فشارخون، قلب و گرفتگی عروق مفید است. به هضم غذا، کاهش التهاب معده، بیوست، زخم و ورم معده کمک می‌کند. برای چروک پوست، رشد مو، درمان جوش خوب است و برای پیشگیری از سرطان مفید است. برای باروری مردان توصیه می‌شود. به بیماری کبد چرب کمک می‌کند. با این همه خاصیت که گفتیم، این مغز خوشمزه مقادیر زیادی از اجزای دارد که زیاده روی در مصرف آن موجب سنگ کلیه و سنگ کیسه صفرا می‌شود. این آجیل برای کسانی که بیماری کلیه دارند یا کسانی که کلیه یا کیسه صفرایشان را به کلی در آورده‌اند، ممنوع است. زیاد خوردن آن همچنین ممکن است جذب کلسیم را کم کند. دیگر اینکه، برخی افراد ممکن است به آن حساسیت داشته باشند و به ناراحتی‌هایی همچون خارش، گرفتگی بینی، تورم لب دچار شوند. برخی افراد نیز ممکن است با خوردن آن دچار مشکلات گوارشی شوند.

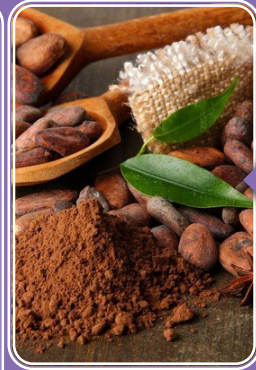


روز جهانی شیرینی ۱۴۰۱/۰۹/۱۸

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

روز جهانی کاکائو ۱۴۰۱/۰۹/۲۲

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



روز جهانی گردو ۱۴۰۱/۰۹/۲۳

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



روز جهانی چای ۱۴۰۱/۰۹/۲۴

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



روز جهانی آب انار ۱۴۰۱/۰۹/۲۹

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



بازرگانی حاج محمد جواد ارشادی

سردخانه مواد غذایی

ERSHADI



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

۶۴ - ۳۷۷۴۲۷۶۱ - ۰۷۱

خباز آرد

(سهامی خاص)

Khabbaz Ard Shiraz



برگزیده اولین دوره جشنواره تجلیل از ۱۰۰ مدیر برتر سال ۱۳۹۱
و لوح تقدیر مدیران برتر از همایشهای سالن صدا و سیما می جمهوری اسلامی ایران

انواع آردهای شیرینی‌های کره‌ای، دانمارکی، کیک،
بیسکویت، پیتزا، نان فانتزی، نشاسته و ماکارونی

گواهینامه حلال، ISO 9001:2008 از شرکت TUV NORD آلمان

گواهینامه HACCP و ISO 22000:2005
از شرکت TUV INTER CERT

همچنین در راستای ارتقای کیفیت در سال ۱۳۸۹-۱۳۹۰

به‌عنوان واحد نمونه اداره کل استاندارد

و تحقیقات صنعتی برگزیده شد



اولین شرکت تولید کننده آرد در ایران موفق به دریافت
تندیس و گواهینامه انجمن تجارت جهانی گردیده است



نشانی: شیراز - بلوار نصر - کیلومتر ۱۲

تلفن: ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۵

۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۹-۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۸۲

فکس: ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۶

مندوق پستی: ۷۱۴۵۵-۱۶۱

کد پستی: ۷۱۴۸۱-۴۴۳۹۶

Email: khabbaz_ard@yahoo.com

www.khabbaz-ard.ir



تولید فرآورده های گوشتی

• انواع برگر | کباب لقمه •



فارس . شیراز . کیلومتر ۱۸ جاده شیراز - کوار

امور هماهنگی : ۰۷۱-۳۷۷۶۵۲۷۱

۰۷۱-۳۷۷۶۵۰۸۹

۰۷۱-۳۷۷۶۶۷۴۳

واحد فروش : ۰۹۱۷۵۰۶۵۰۸۸



شرکت صنایع غذایی یاشیل دشت کیان / تولید کننده رب گوجه فرنگی، خیارشور و انواع ترشیجات

کیلومتر ۷۰ جاده قدیم شیراز اصفهان، بعد از دوراهی سیدان، منطقه آسیاب

کرشکی شرکت یاشیل دشت کیان تلفن : ۰۹۱۷۱۱۳۳۲۴۴ / ۰۹۱۷۷۷۷۸۰۴۷



یکتا کارتن

YEKTA CARTON

تولیدکننده انواع کارتن های ۳ لایه، ۵ لایه و لمینت
تولید انواع شانه های تقم مرغی، لبنیاتی، میوه ای و....



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . بلوار سازندگی . خیابان ۶۰۵ . سمت راست . واحد پنجم

Shiraz, Great industrial Town, Sazandegi Blvd, 605 St, 5th Unit



09120283969
09177113385



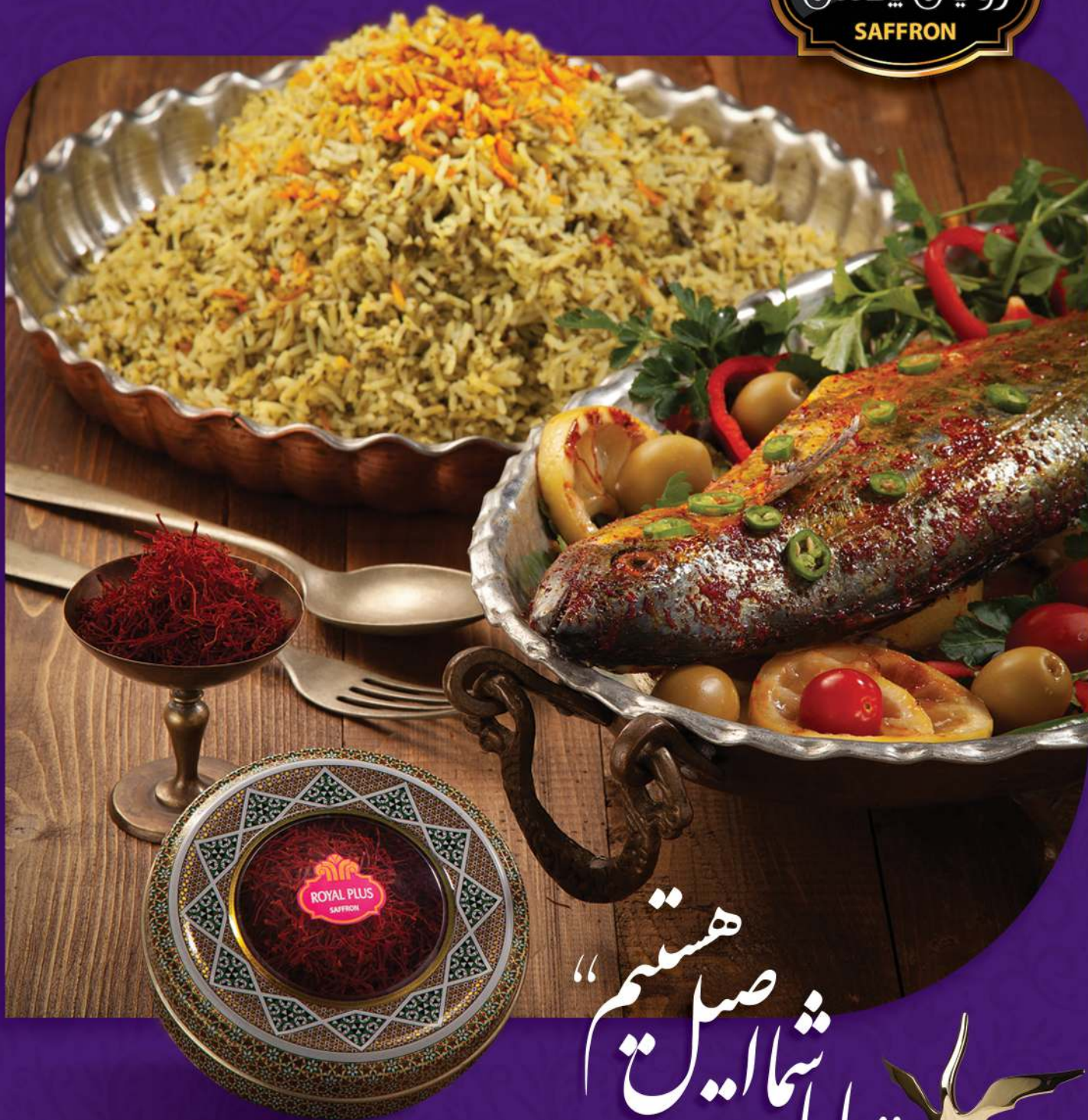
yekta.carton



www.yektakarton.ir

زعفران رویال پلاس

ROYALPLUSSAFFRON.IR



«مابا شامیل هشتم»

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



برند برتر صنعت، معدن و تجارت ۱۴۰۰

۰۲۱ - ۹۱۰۳۱۵۷۲

@ROYALPLUS.IR



۰۹۳۹ ۴۸۸ ۵۴۵۹ / ۰۹۱۵ ۰۹۷ ۱۰۰۰

ROYALPLUSSAFFRON@GMAIL.COM





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



توحید

Healthy Snack Foods

خشکبار و میوه‌های خشک



دارای تاییدیه از مرکز تایید صلاحیت آلمان DAKS

فروشگاه مرکزی: شیراز، خیابان کارگر،

خیابان شهید ظریفکار، روبروی پارکینگ کارگر

☎ دفتر فروش و پخش: ۰۷۱ ۳۷۳۶ ۰۰۰۰

☎ دفتر مرکزی: ۰۷۱ ۳۷۳۸ ۵۷۹۷

☎ فروشگاه مرکزی: ۰۷۱ ۳۷۳۹ ۹۴۷۳

☎ کارخانه: شیراز، شهرک بزرگ صنعتی،

خیابان پژوهش شمالی، کوچه ۳۰۴

☎ کارخانه و صدای مشتری: ۰۷۱ ۳۷۷۴ ۴۰۸۶

🌐 [khoshkbar-tohid](http://khoshkbar-tohid.com) [khoshkbar-tohid](http://khoshkbar-tohid.com)



**Shiraz Osareh nab Manufacturing
and Cultivating Complex**

رضایت، انتخاب با درایت



مجتمع کشت و صنعت عصاره ناب شیراز

S h i r a z O s a r e h n a b C o .

تولید کننده انواع رب گوجه فرنگی / ترشیجات / شوربجیات / مرباجات / انواع سس و رب انار

نشانی: کیلومتر ۶۰ جاده قدیم شیراز - اصفهان قبل از سیدان

تلفکس: ۰۳۷ ۵۸۶۱۲۰۵۷۱ - همراه: ۰۹۱۷ ۱۲۸۴۴۲۸ ۰۹۱۷ ۷۲۸۷۹۸۱

Email:Osarehnab@yahoo.com

هفت ستاره

تولید کننده

شوریجات • ترشیجات • رب گوجه فرنگی

Haft Setareh

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



کارخانه : فارس . کیلومتر ۹۵ جاده شیراز-اصفهان . مقابل همت آباد
۰۷۱ - ۴۳ ۵۸ ۷۱۳۲ ارتباط با مشتری ۳۵۰۸ ۱۲۷ ۰۹۱۷
کد USSD: *۷۰۰۷*۶۶۵۵

www.haftsetarehfoods.ir