

# غذای سبز

نشریه رسمی انجمن صنفی کار فرمایان صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس شماره ۶ / پاییز ۱۳۹۷

صنعت



روز جهانی غذا گرامه باد



۱۳۹۷ - ۲۰۱۸



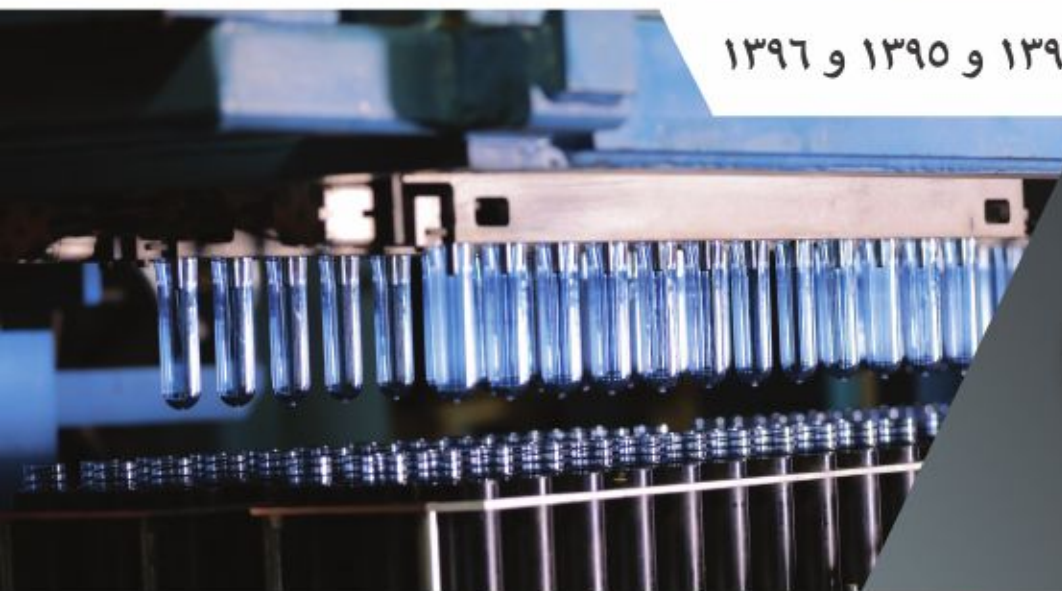
# محکم صنعت فارس (آراکس)



با سابقه و پرطرفیت ترین واحد تولید پریفرم در جنوب کشور



واحد برتر سال های ۱۳۹۲ و ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶



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

۰۷۱۳۲۴۲۳۳۳۱  
۰۷۱۳۲۴۲۵۶۹۶



شیراز شهرک صنعتی اکبرآباد قرآن





کنسرو ماهی تن

# لوانجین

LOUNGIN TUNA CAN

*Exclusive Quality*



شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، بعد از میدان ششم، خیابان علوم، نش خیابان ۴۱۸ - کدپستی: ۷۱۵۸۱۸۷۵۷۸ - تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۳۴۹۰۶ / فاکس: ۰۷۱-۳۷۷۳۴۹۰۷  
418 th St. - Oloum st. - The great Industrial city of Shiraz - IRAN / PO Box: 7158187578 - Tel : (+98)71-37734906 - Fax : (+98)71-37734907

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

# هر روز تازه تر میشویم.



محصولات تازه گل پونه  
دستچین شده از مزارع سبز  
گل پونه و با شستشوی نشش  
مرحله تمام مکانیزه



سبزیجات خشک گل پونه با  
بهترین کیفیت و با خط تولید  
تمام مکانیزه



غذاهای نیمه آماده گل پونه  
یک غذای سالم و مطمئن و  
سريع متناسب با ذائقه ایرانی



IQF با فن آوری انجماد سریع با نگر گیری انجماد  
سريع تک به تک فر زمانی منی 40 درجه متخمد  
میگرد، فنی پونه ما استفاده از این فن آوری از خواص  
اولیه محصول همچون در حصول محافظت  
می نماید



شیراز، شهرک صنعتی، میدان ششم، خیابان علوم، کوچه ۴۲۲

۰۷۱-۳۷۷۳۰۲۲۵-۲۷-۲۹

www.Golpone.ir

@golponefoods



**Proshot**  
Coffee

قهوه پروشات

تنها واحد صنعتی تولید و فرآوری قهوه در استان فارس

**PROSHOT COFFEE**

**A TASTE OF  
EXCELLENCE**



شیراز، بلوار شهید مدرس، خیابان شهید آرامی پلاک 30

info@proshotcoffee.com



(+98) 713 726 1321

www.proshotcoffee.com

# Rexus

## رکسوس

### انرژی زا + عصاره آلوئه ورا

بزرگ ترین مزرعه آلوورا در خاورمیانه  
پیشرفته ترین خطوط تولید و بسته بندی  
واحد برتر منتخب استان



# شركت برودت گستر طوبى



تتد مصادرات ميوه و تره بار با برنـد

به امارات متحده عربى ( ابو ظبى - دى )

عمان - قطر و كويت

مجهز به سردخانه 10000 تنى

و سالن سورتينگ 12000 تنى



آدرس : شيراز - شهرک صنعتى بزرگ

فاز ۲ - خيابان علوم - خيابان ۴۱۶

تلفن : +۹۸۷۱۳۷۷۴۵۰۷۰

+۹۸۷۱۳۷۷۴۵۰۸۰

همراه : +۹۸۹۱۷۱۱۷۹۹۸۳

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



**Dadfar**

EVERYONE LIKES IT ...  
همه دوستش دارند...





**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 / شوربجات / مرباجات / انواع سس و رب انار

نشانی : کیلومتر ۶۰ محور قدیم شیراز - اصفهان نرسیده به سیدان

تلفکس : ۰۷۱۵۸۶۱۲۰۳۷      همراه: ۰۹۱۷ ۱۲۸۴۴۲۸      ۰۹۱۷ ۷۲۸۷۹۸۱

**E m a i l : O s a r e h n a b @ y a h o o . c o m**

# لبنیات شاندیز Shandiz

شاندیز ایرانی  
کیفیتی جهانی



شیراز، کیلومتر ۱۳ جاده نیروگاه سیکل ترکیبی، شرکت لبنیات صبحگاه فارس

☎ ۰۹۱۷۲۲۷۰۳۴۷-۰۹۱۷۲۲۷۰۳۷۱-۰۷۱-۳۷۷۱۲۷۲۲

🌐 [www.shandizdairy.com](http://www.shandizdairy.com)

📷 [shandizdairy](https://www.instagram.com/shandizdairy)

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایان منابع غذایی و تبدیلی استان فارس  
مدیر مسئول و سردبیر: عبدالرضا دیداری

هیات تحریریه:

محمد هادی عسگری

کمیته علمی:

محمد هادی اسکندری، محمد تقی گلگانی، مهرداد نیگوشری، محمد هاشم حبیبی

نشانی دفتر نشریه: شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید فقیهی،

کوچه ۴۱، ساختمان پزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹

تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۳۴۹۴۵۴

پایگاه اینترنتی: farsfoodic.ir

پست الکترونیک: farsfsis92@gmail.com



مجری نشریه: گلگون لاریانی

(دارای مجوز رسمی شماره ۸/۲۹۸۴۷)  
از اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس

مدیر اجرایی: حسین دشتی

مدیر مسئول: راضیه شببانی

مدیر اداری و مالی: دنیا تهورتی

مدیر روابط عمومی و امور بازرگانی: فرزانه صادق زاده

سرپرست امور آگهی ها و ارتباط با مشتریان: درنا ولی پور طبیبی

امور طراحی جلد و صفحه آرایی: فاطمه استقلال

امور آگهی ها: مریم جوانمردی، فاطمه فاطمی

امور هنری و گرافیک آگهی ها: پریا کریمی، مریم آیین، زهرا صابرزاده

امور ویراستاری و تهیه و تنظیم مطالب: شادی ذبیان

امور فنی و عکاسی: همسن ذکریا، مهدی شببانی

نظارت چاپ: همسن پایدار

ایستوگرافی چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز

نشانی گانول: شیراز، خیابان هدایت غربی، حدفاصل فلسطین

(باغشاه) و ملاصدرا، پلاک ۱۸۱

تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۳۶۲۵۷

کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵

ایمیل: Tosee\_advertisement@gmail.com

پایگاه اینترنتی: WWW.TOSEEADS.COM

تلفن تماس جوت معامکی طرح آگهی و مقالات در نشریه:

۰۹۱۷۵۹۶۷۲۸۰ - ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۶



## سخن سر دبیر عبدالرضا دیداری

چرا فقر و به تبع آن گرسنگی به وجود می آید؟ این سوالی است که لازم است هر متفکر و سیاست گذاری در ابتدای امر، تکلیف خود را با آن مشخص کرده و سپس به طرح موضوع در باب فقر و گرسنگی بپردازد و برای مقابله با آن بهترین نوع راهبرد را در نظر بگیرد تا به سوی حل این معضل جهانی گام بردارد. طبق پاسخی کلان، ساختار و روابط قدرت در مقیاس جهانی و نیز نظام اجتماعی در مقیاس ملی و ساختارهای نهادی منبعت از آن اصلی ترین علل بروز فقر و گرسنگی در دنیای کنونی است اما در حقیقت می توان تمامی این پاسخ را در یک کلمه خلاصه کرد: نابرابری. آنچه امروزه فقر و گرسنگی را به عنوان یک معضل جهانی و همه شمول مورد توجه همگان قرار داده چیزی نیست جز نابرابری در منابع و ثروت و این نابرابری بر خلاف تصور رایج نه تنها به مرور زمان و با توجه به روند رو به رشد علم و تکنولوژی کمتر نشده بلکه با سرعتی بسیار رو به افزایش است و همین موضوع است که توجه به فقر و گرسنگی را ضروری کرده است.

اما در نهایت، علت اصلی توجه به فقر و گرسنگی و کانون اصلی توجه به انواع آن، مشقت انسان های گرفتار در فقر و گرسنگی است. مشقتی که توأم با رنج و بیماری ناشی از ناتوانی است. در واقع سخن از فقر و گرسنگی، سخن از درد و رنج هم نوع است. سخن از تنگدستی، تغذیه ناکافی، بهداشت و سلامت ضعیف و سایر نیازهای یک زندگی شایسته انسانی است که امید به زنده ماندن و زندگی را کوتاه می کند. فقر و گرسنگی از سویی حرمت، کرامت و عزت نفس انسان ها و از سویی دیگر اعتبار نظام اجتماعی را نشانه می رود. بسیاری از متفکران اجتماعی می گویند فقر و گرسنگی ارتباط مستقیمی با انواع آسیب های اجتماعی دارد و ریشه کن کردن این معضل و آسیب جهانی می تواند سبب ساز حل بسیاری از مشکلات دیگر در سطح کلان جامعه باشد.

اما چه باید کرد؟ آمارهای مرجع نشان می دهد که در نظام جهانی، مشکل کمبود پول و سرمایه برای حل معضلاتی همچون فقر و گرسنگی نیست بلکه مشکل نابرابری در توزیع منابع و ثروت است که اجازه توانمندسازی اقشار کم توان و آسیب پذیر را نمی دهد و روز به روز بر تعداد فقرا و گرسنگان جهان می افزاید. بنابراین ضرورت دارد دانشگاهیان راهکارهایی را برای حل نابرابری و معضلات و آسیب های ناشی از آن از جمله فقر و گرسنگی طراحی و تنظیم کنند تا بتوانیم در جهانی بهتر و بدون فقر و گرسنگی زندگی کنیم.

مستولیت علمی و حقوقی هر مقاله به عهده نویسنده یا نویسندگان آن می باشد.

هیات تحریریه مجله در ویرایش و تلخیص مقالات کاملاً آزاد و مجاز می باشد.

# فهرست مطالب



## رپرتاژها

## گزارش ها

## مقالات

## منتخبين روز جهانی غذا

## پیام‌هاک روز جهانی غذا

- ۱۱۶ شرکت بیمه کارآفرین
- ۱۱۴ گزارش فعالیت‌های انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس در سال ۱۳۹۶
- ۸۱ بررسی ساختار اسپسید چربی روغن ارژن (نوعی بادام کوهی)
- ۸۲ مقدمه‌ای بر برنامه‌های پیش‌نیازی ایمنی مواد غذایی (Prerequisite programs)
- ۸۳ آنتی‌اکسیدان‌ها
- ۸۶ بررسی تأثیر حرارت‌دهی و سرخ کردن بر کاهش باقیمانده نیترات سیب زمینی در شیراز
- ۸۹ آخرین پیشرفت‌ها در کاربردهای مواد ضد میکروبی طبیعی در صنایع غذایی
- ۹۲ کاهش کالری بستنی با استفاده از کاهش میزان چربی و کربوهیدرات
- ۹۴ بررسی راهکارهای استفاده مجدد و تصفیه آب‌های فرآیندی صنایع غذایی جهت مصارف مختلف صنعتی - مطالعه موردی در شرکت دشت نشاط
- ۹۷ غنی‌سازی غذاهای آماده و تیمه آماده با اسیدهای چرب امگا-۳
- ۱۰۰ بررسی خصوصیات کره اسپرید حیوانی، تفاوت آن با انواع محصولات کره و میزان پذیرش عمومی
- ۱۰۴ پنیر سفید فراسودمند - سین‌بیوتیک
- ۱۰۶ تأثیر ماست پروبیوتیک بر روی قند خون و فاکتورهای قلبی عروقی بیماران مبتلا به دیابت نوع ۲
- ۱۰۸ بررسی اثر غنسی سازی پنیر با کلسیم
- ۱۰۹ نانو تکنولوژی در صنایع غذایی
- ۱۱۲ انواع نان و نقش تغذیه‌ای نان در سلامت مصرف کننده
- ۷۵ واحدهای تولیدی برتر
- ۷۷ واحدهای تولیدی برتر در زمینه محصولات سلامت محور و اخذ نشان ایمنی و سلامت
- ۷۷ واحدهای منتخب انجمن
- ۷۸ مسئولین فنی نمونه
- ۷۰ گفتگو با منتخبی از واحدهای نمونه
- ۱۲ پیام رئیس اتساق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی فارس و رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس
- ۱۳ پیام معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو ایران
- ۱۴ پیام سرپرست استانداری فارس
- ۱۵ پیام رئیس دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۱۶ پیام دبیر کانسون انجمن‌های صنایع غذایی ایران
- ۱۷ پیام رئیس انجمن مدیران صنایع استان فارس
- ۱۸ پیام معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۱۹ پیام مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۲۰ پیام مدیر کل استاندارد فارس
- ۲۱ پیام رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس
- ۲۲ پیام رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس
- ۲۳ پیام رئیس جامعه مسئولین فنی صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی استان فارس
- ۲۴ پیام دبیر انجمن صنعت پخش استان‌های (فارس - کهگیلویه و بویراحمد - بوشهر - یزد)



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



16 October 2018

World Food Day

# Our Actions are our Future.

A **#ZeroHunger** world  
by 2030 **is possible.**

شعار بین‌المللی

**اقدامات ما آینده ماست،**  
تلاش برای به صفر رساندن گرسنگی تا سال ۲۰۳۰

شعار ملی

تغییر و اصلاح الگوی تغذیه برای حفظ و ارتقاء سلامت

Working for #ZeroHunger



## جمال رازقی

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی  
استان فارس و رئیس انجمن صنفی کارفرمایی  
صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس



### کشاورزان محصولاتی را کشت کنند که با شرایط اقلیمی فعلی سازگارتر باشد

روش‌های مطلوب نگهداری از منابع غذایی، جلوگیری از ضایعات بی‌رویه محصولات کشاورزی و بکارگیری روش‌های نوین برای یافتن منابع غذایی جدید، به منظور تأمین غذای جمعیت رو به رشد جهان، مواردی است که بسیار حائز اهمیت است. در تمامی کشورها عامل تحرک و توسعه پایدار با سلامت افراد آن جامعه گره خورده است و برای داشتن جامعه‌ای سالم باید به غذای سالم و مطمئن دسترسی داشت. وجود فضای کسب و کار مساعد، عاملی مهم در توسعه صنایع غذایی است که در نهایت به تولید غذای سالم و با کیفیت و مطابق با استانداردهای بین‌المللی منجر خواهد شد. متأسفانه در سال‌های اخیر شاهد مرگ و میر و سوءتغذیه بر اثر گرسنگی به ویژه در کشورهای آفریقایی بوده‌ایم که درصد زیادی از آن‌ها را زنان و کودکان تشکیل می‌دهند و با تغییر الگوهای آب‌وهوایی و نرخ بالای ضایعات غذایی این آمار رو به افزایش است. نگرانی مدیران بانک جهانی و رئیس سازمان خواربار و کشاورزی سازمان ملل متحد (فائو) از بحران‌ها و تبعات ناشی از گسترش پدیده گرسنگی، باعث شد تا شعار امسال روز جهانی غذا «تلاش برای دستیابی به گرسنگی صفر» مورد تأکید قرار گیرد. یکی از دلایل اصلی بیماری‌های جسمانی و روانی همین سوءتغذیه است که کشورهای در حال توسعه با آن درگیر هستند و فقر یکی از علل اصلی سوءتغذیه در جهان است. پدیده گرسنگی، هم از لحاظ اقتصادی حائز اهمیت است و هم به لحاظ امنیت غذایی. ترویج فرهنگ دوری از اسراف محصولات خوراکی باعث خواهد شد تا در بلندمدت، مصرف غذا بهینه و قیمت آن کاهش یابد و در نهایت افراد فقیر می‌توانند خوراک بیشتری مصرف نمایند. همچنین استفاده کمتر از نهاده‌های شیمیایی نامناسب در فرآیند تولید محصولات کشاورزی می‌تواند ما را در مسیر بلندمدت پایدار و بهره‌وری بالا قرار دهد. از دهه‌های اخیر به دلیل شروع تغییرات اقلیمی، شاهد تناوب خشکسالی‌های شدید در کشور و استان بوده‌ایم. از بین رفتن زمین‌های کشاورزی، عدم توانایی در تأمین مواد غذایی اولیه در روستاها و نابرابری شدید توزیع درآمدی در استان، عواملی همچون مهاجرت از روستاها به شهرها و افزایش حاشیه نشینی را در پی داشته است. متأسفانه در خصوص پایداری همه‌جانبه در بخش کشاورزی ارزیابی صحیحی صورت نگرفته است. بنابراین تأکید می‌شود تا کشاورزان محصولاتی را کشت نمایند که با شرایط اقلیمی فعلی سازگارتر باشد تا علاوه بر کاهش خسارات ناشی از اثرات آن‌ها، توان تولید محصول غذایی را افزایش دهند. از آنجا که اثر تغییرات اقلیمی بر بخش غذایی از منطقه‌ای به منطقه‌ای دیگر متفاوت است، برای برطرف کردن اثرات منفی این تغییرات، باید راهبردهای متفاوتی را در هر منطقه در نظر گرفت. تعریف الگوی توسعه پایدار متناسب با هر منطقه برای حفظ منابع آب و خاک و افزایش بهره‌وری نهاده‌های تولید، می‌تواند توان تولید محصولات غذایی را افزایش دهد.

آنچه به عنوان راهکار باید در نظر گرفته شود، اصلاح جدی سیاست‌های داخلی در جهت بهبود وضعیت معیشتی دهک‌های پایین جامعه برای داشتن درآمدی معادل حداقل خط فقر می‌باشد. دستیابی به این هدف نیازمند مشارکت تمامی سازمان و ارگان‌های متولی این حوزه در بخش‌های خصوصی و دولتی است تا با ایجاد همبستگی اجتماعی، سلامت و ایمنی غذا ارتقا یابد و فقر و کمبود مواد غذایی در آینده با برنامه‌ریزی و سیاست‌گذاری کارآفرینان و تولیدکنندگان صنایع غذایی کاهش یابد.



## غلامرضا اصغری معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو ایران



### عرضه فرآورده‌های غذایی جعلی، تقلبی و قاچاق از تهدیدات فروری سلامت غذاست

۲۴ مهرماه مصادف با ۱۶ اکتبر و سالروز تأسیس سازمان جهانی فائو، دبیرست که در بسیاری از کشورهای جهان به عنوان «روز جهانی غذا» گرامی داشته می‌شود و نظر به اهمیت، اولویت و تقدم غذا بر همه مؤلفه‌های مؤثر بر سلامت جامعه، این مهم در نظام سلامت ما در قالب هفته ملی غذا مورد توجه قرار گرفته است. روز جهانی غذا در سال ۲۰۱۸ در حالی با شعار «تلاش برای دستیابی به گرسنگی صفر» برگزار می‌شود که گزارش‌های جهانی حکایت از آن دارد که کم‌کم میزان گرسنگی در سطح جهان رو به افزایش است و جامعه بشری در قرن بیست و یکم، شاهد سوء تغذیه مزمن قریب یک میلیارد نفر انسان است. جنگ‌ها، شرایط آب و هوایی ناشی از تغییرات اقلیمی و زیست محیطی، حکمرانی نامطلوب، رکود اقتصادی، خوی استکباری و استثمار قدرت‌های جهانی و نظام سرمایه‌داری، سیاست‌های ناعادلانه اقتصادی و کم توجهی به عنصر عدالت در تصمیم‌سازی‌های ملی و بین‌المللی، مسیر پیشرفت در نبرد علیه گرسنگی و سوءتغذیه را با مانع مواجه ساخته و بر رنج آدمیان افزوده و زحمات و تلاش‌های فعالان و دست‌اندرکاران حوزه غذا و سلامت را دوچندان کرده است. همزمان روی دیگر این سکه، معضل سوء تغذیه ناشی از قاچاق و اضافه وزن و الگوهای غذایی ناسالم نیز سلامت بیش از دو میلیارد نفر را در سراسر جهان در معرض خطر قرار داده است.

با این همه البته آسیب‌های جدی ناشی از مداخلات غیرمسئولانه و غیراخلاقی نظیر عرضه فرآورده‌های غذایی جعلی، تقلبی و قاچاق، باقیمانده سموم را هم باید افزود که از تهدیدات فروری سلامت غذاست و نگاه ویژه همه دولت‌ها و جوامع را می‌طلبد.

در این اثنا و بدین مناسبت، به جا است که ضمن توجه دادن و آگاه‌سازی مردم و جوامع به آسیب‌های موجود از تلاش‌ها و خدمات بی‌شائبه و روزافزون جمع خستگی‌ناپذیر فعالان و دست‌اندرکاران حوزه تأمین، تولید، توزیع و نظارت بر غذای سالم از «مزرعه تا سفره» و همه همکاران حوزه غذا و تغذیه در سراسر میهن عزیز اسلامی تقدیر کرده و برای همه این عزیزان، علی‌الخصوص همراهان این وادی در مجموعه نظام سلامت، سازمان غذا و دارو و معاونت‌های غذا و دارو، دانشکده‌ها و دانشگاه‌های علوم پزشکی سراسر کشور که با روحیه جهادی، کیفیت و سلامت را به مردم خود عرضه می‌دارند از درگاه ایزد منان، بهترین‌ها را آرزو داشت.



## یداله رحمانی سرپرست استانداری فارس



### دستیابی به غذا مشغولیت ذهنی بیش از ۸۰ درصد مردم جهان است

غذا و اهمیت غذا به گونه‌ای مهم است که تأمین آن در آینده به یک نگرانی عظیم تبدیل شده است. سوء تغذیه در بیشتر جوامع به ویژه کشورهای جهان سوم، بحرانی جدی به شمار می‌آید و یکی از دلایل مهم بیماری‌های جسمانی و روانی است. گزارش اخیر فائو در حوزه امنیت جهانی غذا حاکی از تشدید ناامنی غذایی در مناطق تحت بحران‌های ناشی از جنگ و تغییرات اقلیمی بوده به نحوی که سطح سوء تغذیه در جهان پس از سال‌ها کاهش مداوم بار دیگر افزایش یافته و از ۷۷۷ میلیون نفر در سال ۲۰۱۵ به ۸۱۵ میلیون نفر در سال ۲۰۱۶ رسیده است. فقر یکی از عمده ترین علل سوء تغذیه در جهان است به طوری که مشغولیت ذهنی ۸۰ درصد مردم جهان دستیابی به غذاست. کمبود غذا و مواد غذایی مورد نیاز برای بسیاری از مردم جهان به مشکلی بزرگ و اساسی تبدیل شده است. از طرفی آلودگی و تخریب محیط زیست در کاهش منابع غذایی جهان موثر است. گرما و خشکسالی، فرسایش خاک، کاهش نزولات جوی، بارش باران‌های اسیدی و سیاست‌های ستمگرانه کشورهای قدرتمند و شرکت‌های بزرگ چند ملیتی در برابر کشورهای در حال توسعه، از عوامل گسترش گرسنگی و سوء تغذیه مردم جهان به شمار می‌آیند. از طرفی افزایش آگاهی مردم نسبت به بحران گرسنگی و اهمیت بهبود کیفیت تولید غذا با افزایش سرمایه گذاری در حوزه تولید غذا و روی آوردن به کشاورزی نوین و پایدار که از اهداف روز جهانی غذاست نیز مقوله بسیار مهمی به شمار می‌آید. در قرآن مجید نیز به این نیاز انسانی توجه اساسی شده و علاوه بر اینکه نام برخی از سوره‌ها با خوراکی‌ها شروع می‌شود، توصیه و تاکید زیادی به امر توجه به فقراء، گرسنگان، در راه ماندگان و حتی اسرا شده است. این مهم در سیره معصومین یعنی کمک و گذارسانی به از پا افتادگان دیده می‌شود و اهتمام به تولید و تهیه غذا و توزیع عادلانه آن واجبی کفایی است. در نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران، خدمت رسانی به فقرا و گرسنگان، امری بارز و تلقی می‌گردد و بسیاری از دستگاه‌ها اعم از دولتی و غیردولتی مفتخر به خدمت‌رسانی به نیازمندان می‌باشند. بدون تردید در کنار آن، استفاده از تجربیات، شکل و نحوه‌ی تغذیه، انتقال فن‌آوری از کشورهای توسعه یافته به کشورهای در حال توسعه و توسعه نیافته موجب رونق و پیشرفت در صنعت مواد غذایی در ملت‌های جهان سوم می‌شود که باید مورد توجه قرار گیرد.

از آنجا که غذا علاوه بر نقش تغذیه‌ای در سلامت انسان، یک مشخصه فرهنگی و ملی نیز محسوب می‌شود اینجانب با تأسی از سیره معصومین (ع) و با نگاهی وظیفه‌ای، همه سعی و تلاش خود را معطوف به کار، خدمت، گسترش و توسعه کار و تولید و ایجاد تغییرات بنیادین در شکل و نگاه به تغذیه داشته و روز جهانی غذا که مصادف با ۲۴ مهرماه و برابر با ۱۶ اکتبر می‌باشد را گرمای می‌دارم.





## علی بهادر رئیس دانشگاه علوم پزشکی شیراز



### تأمین غذای سالم در شمار چالش‌های بزرگ جامعه بشری است

تأمین تغذیه سالم همواره از مهم‌ترین دغدغه‌های مردم بوده به طوری که سلامت جسم و جان آدمی، ارتباطی مستقیم با تغذیه مناسب و سالم دارد. با افزایش روزافزون جمعیت در جهان، تأمین غذای سالم نیز در شمار چالش‌های بزرگ جامعه بشری به حساب می‌آید. یکی از راه‌های موثر، همکاری صنعت و تکنولوژی به این عرصه می‌باشد که با رعایت ضوابط و استانداردهای لازم برای برطرف ساختن نیازهای غذایی جامعه میسر می‌شود. نظارت دقیق و جامع در مراحل مختلف تولید، فرآوری، نگهداری و مصرف مواد غذایی و همچنین حفظ و ارتقای ارزش غذایی مواد گوناگون می‌تواند اعتماد عمومی به اینگونه تولیدات مواد غذایی را در جامعه ارتقا دهد. دانشگاه علوم پزشکی شیراز همواره با نظارت دقیق بر مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی به عنوان مهمترین رکن تأمین سلامت مردم، حمایت لازم را از صنایع مختلف غذایی سالم و دست اندرکاران سخت کوش آن ابراز می‌دارد. توفیق روز افزون همه دست‌اندرکاران تأمین سلامت و تلاشگران صنایع غذایی را از خداوند بزرگ خواستارم.



## کاوه زرگران دبیر کانون انجمن های صنایع غذایی ایران



### ریشه کن کردن فقر غذایی، نیازمند رویکرد بلندمدت نسبت به مقوله تولید غذاست

سازمان خواروبار و کشاورزی ملل متحد امسال نیز به مناسبت روز جهانی غذا که مصادف با سالروز تأسیس این سازمان است گزارشی از شرایط گرسنگی و فقر در جهان منتشر کرده است که نشان دهنده صعودی شدن مجدد روند گرسنگی پس از دوره‌ای مبارزه با گرسنگی و نزولی شدن این روند دارد و خبری بسیار بد برای فعالین این حوزه است که گویای لزوم تغییر در رویکرد مبارزه با فقر غذایی و گرسنگی در جهان می‌باشد. در حال حاضر ۸۲۰ میلیون نفر در جهان از گرسنگی مزمن رنج می‌برند که افزایش جنگ و درگیری‌های داخلی و بین‌المللی، تغییرات آب و هوایی کره زمین و رشد اضافه وزن مفرط در جهان از عوامل اصلی این تغییر روند شناخته شده است. طبق این گزارش ۷۰ درصد از جمعیت فقیر و گرسنه جهان در مناطق روستایی زندگی می‌کنند؛ مردمی که عمدتاً از راه کشاورزی و دامداری امرار معاش می‌کنند، به همین علت حرکت به سمت ریشه‌کنی گرسنگی در جهان مستلزم حمایت بیشتر از بخش کشاورزی است. دولت‌ها می‌بایست زمینه‌های سرمایه‌گذاری بخش خصوصی در این بخش را فراهم کرده و تولیدکنندگان غذا در روستا را به مناطق شهری متصل کنند. از طرف دیگر کشاورزی می‌بایست به فعالیتی سودآور تبدیل شود تا زمینه‌های باقی ماندن کشاورزان در مزارع را فراهم کند. کشاورزان خرد باید به روش‌ها و ابزارهای نوین کشاورزی مجهز شوند که این مسئله در کشور ما بسیار موضوعیت دارد چرا که وجود زمین‌های کشاورزی در مقیاس کوچک، صرفه اقتصادی استفاده از ماشین‌آلات نوین کشاورزی را از بین برده و همین مسئله بهره‌وری تولید محصولات کشاورزی در کشور را تحت تأثیر قرار داده است. در حالت کلی ریشه‌کنی فقر غذایی و گرسنگی نیازمند رویکرد بلندمدت نسبت به مقوله تولید غذاست که جنبه زیست محیطی تولید و توجه به حفظ منابع طبیعی در آن نقش بسیار پررنگی ایفا می‌کند، چرا که در صورت عدم توجه به این منابع تولید غذا در بلندمدت با مخاطرات جدی روبه‌رو خواهد شد. این مسئله متأسفانه در سال‌های اخیر تولید غذا در کشور ما را نیز تحت تأثیر قرار داده است؛ عدم مدیریت صحیح منابع آب و خاک کشور در سال‌های گذشته از طرفی و شروع دوره‌ای از خشکسالی و کم‌بارشی از طرف دیگر، کشت بسیاری از محصولات کشاورزی را تحت تأثیر قرار داده و زنگ خطر را برای امنیت غذای کشور در بلندمدت به صدا درآورده است که لزوم تجدیدنظر در شیوه اجرای سیاست‌های کلی این بخش را بیش از پیش نمایان می‌کند. صنعت غذا نیز به عنوان یکی از حلقه‌های زنجیره تولید غذا از مسائل این بخش جدا نیست و تداوم فعالیت تولیدی آن نیازمند سیاست‌های پایدار و بلندمدت در زنجیره تولید غذاست که متأسفانه در کشور ما شرایط بسیار متزلزلی را تجربه می‌کند و قدرت تصمیم‌گیری را از فعالان این حوزه حتی برای بازه زمانی کوتاه نیز گرفته است. با این وجود شرایط آشفته حاکم بر بازار ارز که از ماه‌های ابتدایی سال جاری آغاز شده است تولید و تجارت محصولات صنایع غذایی را نیز چون بسیاری دیگر از صنایع کشور تحت تأثیر خود قرار داده و شرایط به اینگونه پیش رفته است که با افت ارزش پول ملی شاهد قاچاق معکوس محصولات غذایی به خارج از مرزهای کشورمان هستیم به طوری که بازار برخی از محصولات کشاورزی و صنایع غذایی با کمبود و افزایش قیمت‌های بسیار چشمگیر مواجه شده است.

افزایش قیمت محصولات غذایی در ماه‌های اخیر با افزایش هر چه بیشتر سهم هزینه خوراک از کل هزینه‌های خانوار ایرانی قطعاً تأثیر خود را بر استطاعت پذیری خانواده‌های ایرانی خواهد گذاشت؛ شرایطی که تحت تأثیر علل اصلی عنوان شده از سوی سازمان خواروبار و کشاورزی ملل متحد ایجاد نشده‌اند بلکه به دنبال تصمیمات ناگهانی و عدم توجه به اثرات سوء این تصمیمات بر تولید و تجارت اتخاذ شده‌اند؛ اثراتی که می‌توانست با بهره‌گیری از نظرات فعالان بخش خصوصی تا حد زیادی تعدیل شود.



## محمد صادق حمیدیان رئیس انجمن مدیران صنایع استان فارس



### واحدهای صنایع غذایی فارس در ایجاد اشتغال مستقیم و غیرمستقیم در استان، سهم اول را دارند

صنعت غذا در ایران به عنوان یکی از مهم‌ترین صنایع کشور نه تنها در حوزه ارزش افزوده و تولید ناخالص داخلی بلکه در ایجاد و حفظ سلامت جامعه نقش ارزنده‌ای دارد. صنایع غذایی کشور با وجود ۲۴۰ هزار نفر فرصت اشتغال مستقیم با سهم ۱۵ درصد اشتغال بخش صنعت، ۱۸ درصد کارگاه‌های صنعتی، ۱۰ درصد سرمایه‌گذاری، ۱۰ درصد ارزش افزوده و ۶/۵ درصد صادرات صنعتی، جایگاه بی‌بدیلی در اقتصاد ایران دارند. اهمیت ویژه این صنعت را در ضمیر سهم ۲۷ درصدی هزینه مواد غذایی در سبد ماهانه خانوارها و ایجاب اولویت اول هزینه‌های خانوار نسبت به دیگر هزینه‌ها نمایان است.

در فارس واحدهای صنایع غذایی از نظر جایگاه تعدادی دومین گروه از صنایع هستند که سهم اول ایجاد اشتغال مستقیم و غیرمستقیم استان را به خود اختصاص داده‌اند. بر اساس آخرین آمارهای موجود در سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس تعداد ۵۹۱ واحد تولیدی صنایع غذایی، آشامیدنی و دارویی با سرمایه‌گذاری بیش از ۲۰ هزار میلیارد ریال و اشتغالی بالغ بر ۲۲ هزار نفر، ۱۳ درصد از سهم سرمایه‌گذاری از کل صنایع و ۲۲ درصد سهم اشتغال از کل اشتغال صنعت استان را داراست؛ همچنین بر اساس آخرین آمارهای موجود در سازمان جهاد کشاورزی فارس، تعداد ۶۶۵ واحد به تولید رسیده صنایع تبدیلی و غذایی با سرمایه‌گذاری بیش از ۷۸۰۰ میلیارد ریال و اشتغالی بالغ بر ۹ هزار نفر در استان در حال فعالیت می‌باشند.

از کل واحدهای فعال در شهرک‌های صنعتی استان ۳۵۰ واحد در بخش صنایع غذایی و آشامیدنی و دارویی فعال و وجود واحدهای شاخص کشور در زمینه صنایع غذایی و نیز کارخانجات متعدد صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی با توجه به ظرفیت عملی تولید یازده درصدی کشاورزی فارس در کشور سبب شده این استان از ظرفیت مناسبی برای صادرات نیز برخوردار باشد؛ کما اینکه در برخی از سال‌ها سهم استان از صادرات محصولات کشاورزی و غذایی بیش از ۳۰ درصد بوده است.

امسال هم به بهانه برگزاری روز جهانی غذا فرصتی دست داد تا با نگاهی عمیق به شعار بین‌المللی «اقدامات ما آینده ماست، تلاش برای به صفر رساندن گرسنگی تا سال ۲۰۳۰» و شعار ملی «تغییر و اصلاح الگوی تغذیه برای حفظ و ارتقای سلامت» به همه کسانی که در جهت ارتقای سلامت تولید امنیت در حوزه غذای و به ویژه در کشور و استان فارس تلاش می‌کنند عرض ارادت کنم و توفیق آنان را از بارگاه واحد منان مسئلت نمایم.



## محمد جواد خشنود معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز



### تحول در الگوی تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی رویکردی مهم در کاهش گرسنگی است

۲۴ مهر ماه (مقارن با ۱۶ اکتبر میلادی) سالروز تأسیس سازمان خوار و کشاورزی ملل متحد (فائو) با عنوان روز جهانی غذا نام گذاری شده و در سراسر جهان با راهبرد انسجام بخشی برنامه‌ها در مبارزه با فقر و گرسنگی گرامی داشته می‌شود. مطابق با گزارش‌های منتشر شده توسط فائو، میزان شیوع گرسنگی در جهان پس از یک دوره کاهش، بار دیگر روند افزایشی به خود گرفته است. متأسفانه علی‌رغم بالا بودن میزان ابتلا به چاقی و اضافه وزن در بسیاری از کشورهای ثروتمند و توسعه‌یافته جهان و گسترش روزافزون آمار آن، در حال حاضر حدود ۸۱۵ میلیون نفر در جهان از حق اساسی و ابتدایی خود یعنی دسترسی به غذای کافی به منظور بهره‌مندی از یک زندگی سالم و فعال محروم می‌باشند. این دوگانگی و تضاد به روشنی موید الگوی توزیع نامناسب و مصرف ناعادلانه غذا در میان کشورهای جهان می‌باشد. جنگ، شرایط آب‌وهوایی نامناسب ناشی از تغییرات اقلیمی، رکود اقتصادی و سرعت فزاینده بروز پدیده چاقی و اضافه وزن (عدالت ناکافی در الگوی توزیع و مصرف) مسیر پیشرفت در نبرد علیه گرسنگی و سوءتغذیه را با موانع جدی مواجه ساخته است.

شعار امسال روز جهانی غذا (تلاش در راستای دستیابی به جهانی بدون گرسنه تا سال ۲۰۳۰) انتخاب شده است. با در نظر گرفتن رشد حدود ۸۰ میلیون نفر در سال، پیش‌بینی می‌شود جمعیت جهان در سال ۲۰۳۰ به حدود ۸/۳ میلیارد نفر خواهد رسید. از این رو تحول در الگوی تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی رویکردی بسیار مهم و ضروری در راستای کاهش و ریشه‌کنی گرسنگی در آینده خواهد بود. صنایع فرآوری و تبدیلی غذایی از مهم‌ترین نقاط کلیدی در زنجیره تولید تا مصرف غذا می‌باشد که افزایش راندمان تولید و ارتقای کیفیت و سلامت محصولات (در راستای تحقق تمام ابعاد امنیت غذایی و کاهش ضایعات و دورریز) از موارد مورد تأکید در دستورالعمل‌های راهنمای سازمان فائو به کشورهای عضو می‌باشد.

در کشور ما مهم‌ترین چالش و دغدغه پیش روی سلامت جامعه در حوزه غذا و تغذیه، بالا رفتن میزان ابتلا به چاقی و اضافه وزن می‌باشد. مطابق با آخرین آمار ارائه شده از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی حدود نیمی از ایرانیان مبتلا به چاقی و اضافه وزن بوده و میانگین دریافت انرژی روزانه ایرانیان حدود ۲۰ درصد بالاتر از استانداردهای تغذیه‌ای تعریف شده می‌باشد. این الگوی مصرف نادرست در خصوص سرانه مصرف نمک، چربی و قندهای ساده نیز صادق است. ادامه این روند موجب تهدید جدی‌تر سلامت عمومی جامعه از جانب گسترش ابتلا به بیماری‌های مزمن نظیر دیابت و فشارخون را فراهم نموده و هزینه‌های هنگفتی به اقتصاد کشور و دولت به عنوان مجری و متولی طرح تحول سلامت در حوزه درمان وارد می‌کند.

در حال حاضر سیاست‌گذاری وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بر روی کمک به مصرف‌کننده در انتخاب سریع، آسان و آگاهانه محصولات غذایی متناسب با شرایط جسمانی و نیازهای تغذیه‌ای و به کمک نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای و نشان ایمنی و سلامت متمرکز شده است. درج نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای بر روی برجسته محصولات بیانگر اهتمام صنعت و تولیدکننده به ارتقای سلامت عمومی جامعه و احترام به حق مصرف‌کننده در اطلاع از ویژگی‌های تغذیه‌ای ماده غذایی به شیوه‌ای آسان و قابل درک می‌باشد. از این رو از صنعت غذای کشور انتظار می‌رود در قالب یک تعامل سازنده و مثبت، وزارت بهداشت را در پیاده‌سازی این برنامه مهم و بزرگ یاری نموده و سیاست‌های تولید خود را متناسب با ضرورت اصلاح الگوی مصرف ارتقا بخشند.

در پایان لازم می‌دانم بار دیگر از زحمات کلیه فعالان حوزه غذا و تغذیه به خصوص صنعت غذای کشور تشکر و قدردانی نموده و امید دارم بتوانیم از طریق ارتقا سطح تعاملات فی مابین و انسجام بخشی برنامه‌های اجرایی زمینه دست یابی بیشتر به اهداف کلان کشور در حوزه راهبردی غذا و تغذیه را فراهم آوریم.



**محمد مهدی رزمجو**  
**مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و**  
**بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز**



**راهنای بسته‌های حمایتی و تشویقی، رکنی مهم در حمایت از تولید داخلی است**

۱۶ اکتبر هر سال با هدف افزایش دانش و آگاهی دولتمردان و جوامع در راستای ارتقا و بهبود شاخص‌های امنیت غذایی تحت عنوان سالروز جهانی غذا در بیش از ۱۵۰ کشور جهان گرمی داشته می‌شود. سیاست‌گذاری‌ها و اقدامات امروز ما شکل‌دهنده آینده ما خواهد بود. دسترسی به غذای کافی، سالم و مغذی از جمله حقوق اساسی هر فرد در سراسر جهان محسوب می‌شود. به منظور جلب بیشتر توجه همگان به نقش و اهمیت مبارزه با گرسنگی در توسعه و شکوفایی جوامع، شعار امسال روز جهانی غذا «تلاش در راستای دستیابی به جهانی بدون گرسنه تا سال ۲۰۳۰» انتخاب شده است. بی‌شک ریشه‌کن‌سازی گرسنگی جز در سایه عزم جدی و اتحاد بین کلیه دست‌اندرکاران زنجیره تولید تا مصرف مواد غذایی در سطح جهانی و درگیر نمودن تمامی نهادهای مرتبط و کشورها میسر نخواهد شد. سالروز جهانی غذا فرصتی مغتنم جهت توجه بیش از پیش همگان به سیاست‌های غذا و تغذیه محسوب می‌گردد. بی‌تردید یکی از درخشان‌ترین دستاوردهای تاریخ انقلاب اسلامی در چهار دهه اخیر، گام‌های موثر و پیشرفت‌های در خور تحسینی است که کشور در عرصه صنعتی به آن دست یافته و این جز در سایه تلاش فرزندان صنعتگر این مرز و بوم که عرصه خدمت را تلاش در بخش صنعت برگزیده‌اند، میسر نبوده است. بی‌شک صنعت هر کشور قلب تپنده و رکن اساسی و تعیین‌کننده اقتصاد آن کشور محسوب می‌گردد. متأسفانه در چند سال اخیر، اعمال تحریم‌های ظالمانه اقتصادی از سوی دشمنان و بدخواهان، تهدیدها و آسیب‌های جدی را متوجه صنعت کشور از جمله صنایع تبدیلی مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی نموده است. پیاده‌سازی عملیاتی سیاست‌های اقتصاد مقاومتی تنها راه برون‌رفت از مشکلات پیش آمده است. مطابق سیاست‌های اولویت‌دار اقتصاد مقاومتی مد نظر مقام معظم رهبری، حمایت از تولید داخلی امری ضروری و واجبی شرعی و قانونی می‌باشد. اصلاح و بروزرسانی قوانین و ضوابط با تمرکز بر رفع موانع غیر ضروری و حذف موازی‌کاری‌ها، تدوین و ارائه بسته‌های حمایتی و تشویقی، دو رکن مهم در حمایت از تولید داخلی در راستای مقابله با تحریم‌های ظالمانه اعمال شده و محافظت از امنیت غذایی کشور در این شرایط به حساب می‌آید. استعلام مهم‌ترین مشکلات و موانع پیش روی تولید و برگزاری مستمر جلسات رفع موانع تولید صنایع تبدیلی در حضور ریاست دانشگاه علوم پزشکی شیراز، گواه عزم جدی این حوزه در حمایت از تولید به عنوان تنها راهکار برون‌رفت از مشکلات و کاهش وابستگی‌هاست که تحقق کامل آن نیازمند تعاملات حداکثری بین کلیه سازمان‌های اجرایی، خصوصی و مردم نهاد و فضای کسب و کار صنایع تبدیلی غذایی، آرایشی و بهداشتی می‌باشد.

در کنار روند رو به رشد شیوع گرسنگی در جهان به ویژه در کشورهای توسعه نیافته باید به این نکته توجه کرد که در نقطه مقابل چاقی و اضافه وزن، نرخ بالای ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر مرتبط با غذا و تغذیه از مهم‌ترین عوامل تهدید کننده سلامت در جوامع توسعه‌یافته محسوب می‌شود. روند رو به رشد ابتلا به بیماری‌های مرتبط با غذا و تغذیه نظیر چاقی، فشارخون، دیابت، بیماری‌های قلبی و عروقی در کشور به خوبی بیانگر ضرورت توجه جدی‌تر همگان به این حوزه در سیاست‌گذاری‌ها می‌باشد. بی‌شک صنعت غذای کشور، خط مقدم مبارزه با این شاخص‌های خطرناک تغذیه‌ای است.

از همه مدیران عامل و مسئولین فنی ناظر بر شرایط فنی و بهداشتی انتظار می‌رود موضوع اصلاح الگوی تولید با تمرکز بر تولید محصولات فرا سودمند (محصولات دارای نشان ایمنی و سلامت) متناسب با نیاز ضروری مصرف‌کننده را به صورت جدی‌تر در سیاست‌گذاری‌ها و برنامه‌ریزی تولید خود قرار دهند. به طور حتم، تغییر در الگوی نیاز جامعه به سمت تولیدات غذایی با ویژگی‌های ارتقا یافته موجب تقویت برندسازی مرتبط با سلامت در بازاربای محصولات خواهد شد. یکی از اهرم‌های مهم وزارت بهداشت در راستای اصلاح الگوی تغذیه جامعه، پیاده‌سازی نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای برجسته به عنوان همیاران مصرف‌کننده در انتخاب سریع و آسان محصولات غذایی است که خوشبختانه با تعامل و اهتمام مناسب صنعت، استان فارس در گروه پیش‌تازان در پیاده‌سازی طرح مذکور قرار گرفته که طبق برنامه انتظار می‌رود تا پایان سال شاهد پوشش کامل طرح بر روی محصولات غذایی واجد شرایط استان باشیم.



## مرتضی رهنما مدیرکل استاندارد استان فارس



### جامعه سالم به غذای سالم نیاز دارد

استفاده از تکنولوژی‌های جدید و بهره‌گیری از فناوری‌های پیشرفته در تولید غذا شمشیر دو لبه‌ای است که از یک طرف می‌تواند نیازهای واقعی انسان‌ها را به بهترین روش، پیش‌بینی و در تولید مواد اولیه صنایع غذایی لحاظ نماید و از سوی دیگر با روش‌های گوناگون تقلب و شبیه‌سازی، عملاً مواد غذایی مضر تولید و عرضه نماید.

نگاه صرف اقتصادی به مقوله تأمین غذا مشکلات جبران‌ناپذیری برای جوامع به‌وجود می‌آورد. با توجه به اینکه سلامت و ایمنی انسان‌ها به طور مستقیم به نوع غذای آن‌ها بستگی دارد دولت‌ها باید نقش حاکمیتی و برنامه‌ریزی خود را در تمام مراحل کاشت و برداشت، تولید، بسته‌بندی، انبار، حمل و نقل، عرضه و نحوه مصرف غذایی، جدی‌تر ایفا نمایند.

امروزه یکی از دغدغه‌های جدی کارشناسان، استفاده بی‌رویه از سموم و آفت‌کش‌ها و همچنین اعمال تقلب‌های گسترده در محصولات کشاورزی (که عمده مواد اولیه صنعت غذایی از این طریق تأمین می‌شود) می‌باشد. ضروری است با مشارکت کلیه ذی‌نفعان و صاحب‌نظران، معیارهایی برای ارزیابی سلامت مواد غذایی، تعریف و امکانات زیربنایی سنجش این معیارها را نیز مهیا کرد تا بتوان نسبت به تأمین غذای سالم در جامعه، اطمینان حاصل کرد. هر چند استانداردهای متعددی در زمینه محصولات کشاورزی و صنایع غذایی تدوین شده است اما عدم اجرای کامل آن‌ها و به‌ویژه عدم اجرای استانداردهای «حد مجاز آلاینده‌ها در محصولات کشاورزی» در مزرعه‌ها می‌تواند زنگ خطری جدی در تولید غذای سالم باشد.

به بهانه روز جهانی غذا لازم است در سیاست‌های نظارتی و اجرایی تولید غذا تجدید نظر نموده و با استفاده از تمام ظرفیت‌های طبیعی و علمی در جهت تأمین و تولید غذای سالم، قدم‌های اساسی‌تر برداشت.



علی همتی  
رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت  
استان فارس



### استان فارس در صنایع غذایی جایگاه مهمی دارد

از ابتدای زندگی بشر تاکنون صنایع غذایی نیز مانند سایر رشته‌ها برای مایحتاج انسان از پیشرفت قابل ملاحظه‌ای برخوردار بوده است به طوری که امروزه صنعت غذا از تکنولوژی بسیار بالایی استفاده می‌کنند و هر روز شاهد پیشرفت این صنعت در دنیا هستیم. صنایع غذایی ضمن تأمین نیازهای انسان توانسته در زمینه اشتغال نیز بسیار موفق باشد به طوری که بخش وسیعی از اشتغال صنعتی در صنایع غذایی با اطمینان نیز مشغول می‌باشند. همچنین صنایع غذایی در کشور ایران با توجه به بافت کشاورزی توانسته در زنجیره اصلی کمک شایانی به این بخش نماید.

فارس در صنایع غذایی جایگاه بسیار مهمی دارد لیکن از نظر تعداد واحدهای صنعتی و ارزش افزوده ایجاد شده، استان را در کشور و حتی دنیا صاحب نام نموده است.

با توجه به نقش صنایع غذایی در تأمین نیازها و ایجاد اشتغال، اهمیت توسعه سرمایه‌گذاری را دوچندان می‌نماید و توجه ویژه مسئولین را به این بخش معطوف می‌نماید. در این راستا همگامی، همفکری و استفاده از تجارب کشورهای پیشرفته دنیا کمک بسزایی در نیل به اهداف می‌نماید.



## محمد مهدی قاسمی رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس



### کشاورزی فارس علاوه بر اشتغال زایی می تواند رزآوری هم داشته باشد

افزایش روزافزون جمعیت و کمبود مواد غذایی موجب شده روش‌های تولید، نگهداری، توزیع و مصرف مواد غذایی بر اساس اصول نوین علمی در دستور کار قرار گیرد و حتی‌الامکان از ضایعات مواد غذایی جلوگیری شود. علی‌رغم پیشرفت‌های فراوان و تولید انواع محصولات کشاورزی، اوضاع برخی کشورهای جهان از جمله یمن، عراق، سوریه و افغانستان به دلیل اعمال سیاست‌های ستمگرانه برخی کشورهای قدرتمند آنقدر وخیم است که باید راه‌های پربازده و سریع در تولید و تأمین غذا مدنظر قرار گیرد. این وقایع گویای این است که در حوزه غذا جای پیشرفت و بهبود بسیاری وجود دارد. از این‌رو روز جهانی غذا فرصتی مغتنم جهت پرداختن به این مسئله و بازبینی سیاست‌های بکار گرفته شده است. این مناسبت از جمله روزهایی است که می‌توان فارغ از اختلافات سیاسی و فرهنگی به تبادل علمی، منطقه‌ای و اشتراک تجربه‌های اجرایی پرداخت.

اگر چه در کشور عزیزمان مشکل کمبود غذا نداریم اما گرما و خشکسالی، فرسایش خاک، کاهش نزولات جوی، آلودگی و تخریب محیط زیست از جمله مواردی است که زیرساخت‌های کشاورزی کشور و به طبع آن، استان فارس را مورد تهدید قرار داده و نوسانات اقتصادی و مالی اخیر نیز این مخاطرات را تشدید کرده است بنابراین باید ساختارهای موجود متناسب با شرایط جدید تغییر یابد.

استان فارس با در اختیار داشتن زیرساخت‌های گسترده کشاورزی به ارزش بیش از ۴۹ هزار میلیارد ریال و تولید ۹/۸ درصد محصولات کشاورزی کل کشور به ارزش ۲۴۵۴ هزار میلیارد ریال به عنوان قطب تولید کشاورزی کشور، دانش بنیان کردن تولید و تسریع گذار از کشاورزی سنتی به صنعتی از طریق سرمایه‌گذاری در این بخش را با هدف کاهش ضایعات، افزایش بهره‌وری و بهبود عدالت غذایی در دستور کار خود دارد. علاوه بر آن، ایجاد نظام مبتنی بر تفاهم مشترک در حوزه کشاورزی، صنعت و محیط زیست از دیگر استراتژی‌های ارتقاء کیفیت و کمی محصولات کشاورزی در این زمینه است که بر کیفیت عملکرد نیروی کار و توان نیروی انسانی، تأثیری شگرف داشته و نقش بسزایی در رونق و توسعه اقتصادی و اجتماعی دارد. به همین دلیل، سازمان جهاد کشاورزی فارس به عنوان اهرم اجرای سیاست‌های وزارت متبوع، بکارگیری نیروی انسانی آموخته و فناوری‌های جدید و تولید نهاده‌های سازگار با شرایط جدید اقلیمی، گسترش سیستم‌های نوین آبیاری، توسعه و بازسازی ناوگان مکانیزاسیون، تغییر الگو و تاریخ کشت، توسعه و تکمیل خوشه‌های اقتصادی و زنجیره‌های غذایی به عنوان راهبردهای نوین در دست اجراست. از این طریق ضمن تقویت و بهبود زیرساخت کشاورزی استان از میزان ضرر و زیان‌های قبل و بعد از برداشت محصول، کاسته و افزایش تولید خواهیم داشت. از این روی به نظر می‌رسد با توجه به شرایط فرهنگی و جغرافیایی استان، این بخش بتواند علاوه بر اشتغال‌زایی، ارزآوری قابل توجهی نیز به دنبال داشته باشد. امیدوارم با همیاری بخش خصوصی در سالی که به نام حمایت از کالای ایرانی توسط مقام‌های ولایت نام‌گذاری شده است شاهد تحولات زیربنایی بخش کشاورزی در جهت دستیابی به اهداف اقتصاد مقاومتی باشیم. ضمن تشکر از تلاش صنعتگران کشاورزی و فعالان بخش خصوصی، امید است مردمان کره خاکی هیچ‌گاه از گرسنگی رنج نبرده و از این هدیه آسمانی با عدالت بهره‌مند شوند.





## بهنام ترابی دوست رئیس جامعه مسئولین فنی صنایع غذایی، آرایی و بهداشتی استان فارس



### معضل گرسنگی کاملاً قابل حل است

ضمن تبریک به مناسبت روز جهانی غذا به صاحبان صنایع و همه دست‌اندرکاران حوزه تولید، نظارت و توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی، نقش و سهم کارشناسان و مسئولین فنی صنایع غذایی از شعار مبارزه با گرسنگی و تلاش برای حذف آن تا سال ۲۰۳۰ را مرور و بررسی می‌کنیم. بر اساس گزارش FAO میزان گرسنگی در سطح جهان پس از یک دوره کاهش بار دیگر رو به افزایش گذاشته است. بر اساس این گزارش هم اکنون بیش از ۸۲۱ میلیون نفر از گرسنگی و سوء‌تغذیه مزمن رنج می‌برند. در حقیقت گرسنگی و سوء تغذیه خطر شماره یک سلامت جهانی هستند؛ خطری حتی بزرگتر از ترکیبی از بیماری‌های ایدز، مالاریا و سل.

خبر خوب اینکه معضل گرسنگی کاملاً قابل حل است. در سراسر دنیا غذا به میزان کافی برای همه وجود دارد و به منظور دستیابی به این منبع نیازی به بررسی‌های پیچیده علمی نمی‌باشد. دانش، ابزار و سیاست امروزه در کنار خواست و اراده سیاسی می‌تواند این مشکل را برطرف سازد.

حل معضل گرسنگی همچنین به برقراری صلح و ثبات کمک می‌کند. هنگامی که دولت‌ها نتوانند امنیت غذایی و دسترسی آسان به مواد غذایی کافی را تضمین کنند در معرض سقوط قرار می‌گیرند. بی‌ثباتی در بازارهای غذا می‌تواند منجر به بی‌ثباتی در خیابان‌ها گردد.

سیاست‌های جهانی برای تأمین غذا و انقلاب سبز به رغم آنکه توانسته است از میزان گرسنگی به میزان قابل توجهی بکاهد، ناظر بر پایداری تأمین غذا و یا همان امنیت غذایی پایدار نبوده و غالباً صدمات غیر قابل جبرانی به ذخایر زیستی وارد آورده است.

اکنون کشور ما هوای گرم‌تری دارد، اقلیم خشک‌تری دارد و از منابع آبی به مراتب کمتر از متوسط جهانی برخوردار است که به شدت آینده تأمین و امنیت غذایی را تهدید می‌کنند.

رتبه امنیت غذایی ایران در بین ۱۲۵ کشور جهان، ۸۲ است و یکی از دلایل کسب این رتبه، هدر رفت بیش از حد محصولات کشاورزی در ایران است بنابراین وظیفه اخلاقی، سازمانی و شرعی همه کارشناسان و مسئولین فنی شاغل در صنعت غذا این است که پا به پای مدیران به منظور حفظ ذخایر ملی و صرفه‌جویی در منابع و حامل‌های انرژی به‌خصوص آب که از مهم‌ترین و کمیاب‌ترین آن‌هاست علاوه بر ارتقای بهره‌وری سازمان‌ها و بنگاه‌های اقتصادی، موجبات تأمین غذای کافی و باکیفیت را برای احاد جامعه فراهم آورند.



## مالک نیری دبیر انجمن صنعت پخش استان های (فارس - کهگیلویه و بویراحمد - بوشهر - یزد)



### تغییر در رویکرد شرکت های پخش

سال ۱۳۹۷ با فراز و نشیب های فراوان و کاملاً متفاوت با سال های قبل آغاز شد به ویژه در حوزه اقتصاد و صنعت پخش که رسالت دسترسی محصولات سالم و استراتژیک شامل مواد غذایی، آرایشی، بهداشتی و دارو را به عهده دارد.

این صنعت همواره با چالش های جدی روبرو بوده چنانچه به دلیل عدم وجود زیرساخت های لازم در قانون گذاری، اجرا و همچنین جغرافیای توزیع و پخش، حمل و نقل، عدم ثبات در رویه ها و روش های اجرایی، افزایش بی رویه قیمت تمام شده و ناگهانی، عدم فروش اعتباری شرکت های تولیدی به دلیل مشکلات شدید نقدینگی و نیاز به سرمایه در گردش به مراتب بیش از سال های قبل، موجب الزام به تغییر رویکرد شرکت های پخش شد و بخش عمده ای از توجه خود را به فروش نقدی و اعتباری با حداقل زمان ممکن اختصاص داد تا در مدیریت منابع و مصارف دچار مشکلات کمتری شوند.

فرصت ها: ۱- باعث کاهش رقابت ناسالم در شرکت های پخش می گردد. ۲- با توجه به اینکه کاهش فروش اعتباری (ریالی و زمانی) در بخش مطالبات خرد از لحاظ ارقام، گستردگی منطقی، تعدادی و هزینه وصول اینگونه مطالبات از نظر زمانی و دیگر پارامترها زیاد بوده، از این رو می تواند باعث کاهش هزینه وصول گردد و همه شرکت ها به این موضوع به عنوان یک رویکرد توجه می کنند و در بلندمدت بخشی از زنجیره تأمین (به ویژه در بخش نقدینگی) به این روش اصلاح و ادامه می یابد.

۳- اصلاح روش های خرید و اعتبار مضاعف به اسناد تجاری به ویژه چکها (به دلیل قطع تحویل جنس در صورت چک برگشتی) و مدیریت بهتر منابع و مصارف  
تهدیدات: ۱- نحوه تعامل با شرکت ها، سازمان ها و نهادهای عمومی و دولتی ۲- از دست دادن بازار در بخش هایی از منطقه توزیع به دلیل عدم توان نقدینگی به خصوص فروشگاه و مشتریان خرد ۳- فروش محصولات به سازمان ها و نهادهای به خصوص در حوزه کالای استراتژیک (دارو) که در نهایت می تواند به مشتریان شرکت های پخش و در نهایت جامعه فشار وارد نماید. ۴- با توجه به افزایش قیمت محصولات غذایی و دارویی و عدم امکان تأمین مواد مغذی، پروتئین و کربوهیدرات های مورد نیاز بدن بخشی از افراد جامعه به اندازه کافی ۵- عدم توجه عاجل توسط حاکمیت نسبت به اصلاح روش ها در نظام بانکداری، نظام مالیاتی، تسهیل در فضای کسب و کار و ... خصوصاً در پرداخت تسهیلات و فشار مضاعف در دریافت مالیات از شرکت های دارای شناسنامه ۶- عدم توجه به تغییر رویکرد در شرایط جدید اقتصادی به ویژه در شرکت های پخش در بخش تأمین مالی و قیمت تمام شده

لذا اگر این روند ادامه داشته باشد، اقدامات مورد نیاز جهت افزایش اثرات مثبت آن و جلوگیری از شدت اثرات منفی پیشنهاد می شود توسط حاکمیت (دولت، قانونگذار و ...)، شرکت های پخش و مشتریان، هر کدام بر اساس وظایف و رسالت خود اقدامات زیر را انجام دهند.

۱- تسریع در تصویب قوانین بر اساس شرایط خاص و اصلاح و حذف قوانین مازاد ۲- عدم اقدام سازمان ها و وزارتخانه ها مبنی بر صدور دستورالعمل و بخشنامه مغایر با قوانین بالادستی بخصوص قانون تجارت ۳- به دلیل افزایش شدید قیمت تمام شده تمام محصولات، دولت، مجلس و بانک مرکزی به این باور برسند که سرمایه در گردش مورد نیاز و کارآمد حداقل ۳ تا ۵ برابر مورد نیاز واحدها می باشد و مهم تر از آن جهت اثر بخشی موثر، مدت زمان بازگشت تسهیلات سرمایه در گردش می بایست حداقل به سه سال افزایش یابد. ۴- تبادل اوراق قرضه به خصوص برای سازمان ها و نهادهای دولتی و ... اولاً قبول میزان مبلغ اوراق به درخواست شرکت ها باشد نه سازمان ها و نهادهای آنها. ثانیاً امکان تحویل آن، بابت بدهی شرکت ها به سازمان امور مالیاتی، تأمین اجتماعی و دیگر سازمان های دولتی فراهم گردد. ۵- تقویت بخش مالی شرکت های پخش جهت مدیریت دقیق و تخصصی تر منابع و مصارف

انجمن صنعت پخش که سالهای متمادی در کشور فعالیت داشته و طی ادوار مختلف مسئولیت داشته و زحمات زیادی کشیده و در انجمن استان فارس، بوشهر، کهگیلویه و بویر احمد که دوره هیئت مدیره به اتمام رسید در تیرماه سال ۹۷ با برگزاری مجمع و انتخاب هیئت مدیره جدید انتخابات انجام گردید و این انجمن با بیش از یکصد و هفتاد شرکت پخش (سراسری، منطقه ای، استانی) ادامه فعالیت می نماید و مسیر خود را با همفکری، هم اندیشی و همکاری با مسئولین کشوری، استانی، شرکت های پخش، شرکت های تولیدی در جهت کاهش مشکلات شرکت های پخش (غذایی، دارویی و تجهیزات پزشکی) با بخش های مختلف اعم از حوزه نظارتی دانشگاه علوم پزشکی، سازمان صمت، حوزه حمل و نقل شهری و برون شهری و دیگر نهادها و سازمان های مرتبط را دنبال می نماید.

اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش استان فارس، بوشهر و کهگیلویه و بویراحمد ۱- عبدالرضا دیداری، رئیس هیئت مدیره شرکت ون گستر (گروه تولید ب.ا)  
۲- اسماعیل خدابخشی، نائب رئیس هیئت مدیره شرکت پخش البرز ۳- مالک نیری، دبیر انجمن و عضو هیئت مدیره شرکت خوش طعم شیراز ۴- حمیدرضا کنگیا، خزانه دار و عضو هیئت مدیره شرکت توسن پخش ستاره کیش (عالیس) ۵- احمدرضا سبزیعلیان، عضو هیئت مدیره شرکت شفا آزاد ۶- شهرام دهداری، عضو هیئت مدیره شرکت توزیع دارو پخش ۷- محمدرضا رعنائی، عضو هیئت مدیره شرکت زرین غزال (دایتی) ۸- محسن انصاری، بازرس شرکت سافرو شام فارس گستر (شام شام)

# منتخبین روز جهانی غذا

۲۰۱۷ - ۱۳۹۶

## واحدہاک تولیدی برتر

### فرآورده‌های کنسروی



شرکت همساره ناب شیراز  
(زراعت-صنعت)  
عابد سجادیان



شرکت یکتا سنی شیراز  
(سازمانی)  
غلامحسین اسداللهی



شرکت ملهان فارمک فارس  
(فازان)  
کریم راستنی



شرکت فرآورده‌های  
مواد غذایی کیان‌دیس (آبوشا)  
ولی اله کیانی

### فرآورده‌های پروتئینی و غذاهای آماده مصرف



شرکت فرآورده‌های  
گوشتی شیراز (پونه)  
سید مهرداد خاکره



شرکت نوین پروتئین  
برتر فرها (توپرو)  
مهدی بهمنیان



شرکت تحسین شیراز  
محمدعلی نوشین راد



شرکت ستاره پختی آسیا  
(سپدا)  
جمال رازی جهرمی

### آرد و فرآورده‌های آردی



شرکت آرد سپیدان  
محمدعلی عبودی



شرکت درخشان  
ماتکارون پارس  
بهراد دادگر

### فرآورده‌های آشامیدنی و نوشیدنی



شرکت پرتوباران آسیا  
(زکسومی)  
امید خلیل‌پور



شرکت آبپوش تنگ سول  
(آکوالایف)  
غلامرضا عباسی

### صنایع آرایشی و بهداشتی



شرکت کشت و صنعت  
محصولات کازرون  
هادی پناهی کاررونی



شرکت فارسی رعنا  
سعید کریمی

### بسته بندی مواد غذایی



شرکت فن آوران فارسی  
(اوس)  
علیرضا محمودی



شرکت بهین آزما  
محمد رضا سعیدین

### آزمایشگاه



آزمایشگاه به آزما آفرینان  
مرجان رنجبر زاهدانی

### فرآورده های لبنی



شرکت پگاه فارسی  
حمید باغبانباشی



شرکت رانگ پیتا  
جلال نصیری



شرکت لبنیات سیبگانه  
فارسی (شاندیز)  
سعید جبذری

### صنایع بسته بندی



شرکت مهگم صنعت فارسی  
محمود امیر عسدی



شرکت پارس پینووا  
امیر بوستانی

### سردخانه و انبار



شرکت پلدا جلویید  
بهروز اسلامی

# منتخبین روز جهانی غذا

2017 - ۱۳۹۶

واحدها تولید برتر در زمینه محصولات سلامت محور و اخذ نشان ایمنی و سلامت



شرکت پگاه فارس  
حمید باغبانباشی



شرکت الفی طلایی ماهان  
(لالهچین)  
کاسم زاکر محمدی



شرکت مزروعه سبز نیروز  
محمود بامداد



شرکت لبنیات سبحانگاه  
فارسی (شاندیز)  
سعید حیدری



تولیدی نان حدیث  
مرتضی چهره‌ور

# منتخبین روز جهانی غذا

2017 - ۱۳۹۶

واحدها منتخب الجمن

تنوع در محصول و کیفیت



شرکت زرین غزال  
(دایمی-آباد)  
علی محمد ابراهیمی

برند برتر استان فارس



شرکت کشت و صنعت  
(پیک و پیک)  
حمید فهندز سعدی

عرضه مستقیم محصولات



شرکت گل پونه  
محمد حسن سعیدی بوز

ارتقاء تکنولوژی در  
صنعت گوشت



شرکت فرآورده‌های  
گوشتی همس  
حسین اوجی

# منتخبین روز جهانی غذا

2017 - ۱۳۹۶

مسئولین فنی نمونه

## فرآورده‌های لبنی



لیلا قاسمی  
شرکت پنجه فارسی



مهدی کشتکار  
شرکت واسک بیستا



حسین مصلح  
شرکت بستنی خوشمزه

## فرآورده‌های کنسروی



نسرین دانا  
شرکت عصاره قلاب شیراز



سارا سرور  
شرکت آذوقه شیراز



راحیل فرزانه  
شرکت مینو فارسی

## فرآورده‌های پروتئینی و غذاهای آماده مصرف



هانیه کشتگر  
شرکت نوین پروتئین فردا



آیدا سرفراز  
شرکت چشمه سار شیراز

## فرآورده‌های آشامیدنی و نوشیدنی



قاسم بخشی پور  
شرکت سفره سپیدان



مهشید محمدی  
شرکت پرتو پاران آسیا

## آرد و فرآورده‌های آردی



آرش امین بیطرف  
شرکت خیاب آرد



مریم هاشمی  
شرکت نشاطه ممتاز  
فرادانه

بسته بندک مواد غذایی



طاہرہ موسوی  
شرکت قند آوران فارمی



شهرام عابدی  
شرکت روغن نباتی  
ترگس شیراز

صنایع بسته بندی



علیرضا هودی  
شرکت فراپاکسی شیراز



سعیده هاشمی نسب  
شرکت تکامل گستر  
تورین صفا

سردخانه و انبار



ندا کریمی  
شرکت تبرید و نگهداری  
کالای شیراز



خانوم آرچین  
شرکت پلندا جاوید

صنایع آرایشی و بهداشتی



مریم رضوی زادگان  
شرکت فارس رعنا



فرزاد داوری  
شرکت پاک بوم شیراز



## اعتماد مشتری فقط با تضمین سلامت مواد غذایی حاصل می شود

**شرکت یکتا سس شیراز (ساواچی)**  
واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با غلامحسین اسدالهی؛ مدیرعامل شرکت



بالا)، تکنولوژی ضعیف در تولید به دلیل تحریمها و هزینه های خرید تکنولوژی مدرن و در نتیجه کاهش راندمان تولید و افزایش قیمت تمام شده و همچنین بالا بودن قیمت مواد اولیه وارداتی می باشد.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ دولت باید در ایجاد زیرساخت های اصولی به خصوص در امور مالی همکاری کند و با نظارت عالیه اجازه دهد واحدهای تولید با رقابت در کیفیت و قیمت پیشرفت کنند.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ مهم ترین هدف ما جلب رضایت و اعتماد مشتریان است و اعتماد و رضایت مشتری در مواد غذایی فقط با تضمین حفظ سلامت غذایی حاصل می شود.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می کنید؟  
◀ به طور نسبی در حد مطلوب می باشد.

● بسته بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ اولین نگاه مشتری به بسته بندی است بنابراین مطلوبیت در بازار پسندی اهمیت ویژه دارد. بسته بندی بهداشتی و ایمنی در حفظ و نگهداری سلامت محصول می تواند اصلی ترین وظیفه در صنایع غذایی باشد.

● آرمان شما چیست؟

◀ آرمان ما تلاش برای جلب اعتماد کامل مصرف کنندگان با کیفیت و سلامت کامل محصولات است.

**غلامحسین اسدالهی دارای مدرک لیسانس صنایع غذایی با حدود ۲۵ سال سابقه کار در صنایع گوشت و کنسرو است.**

**شرکت یکتا سس شیراز سال ۱۳۹۱ در شهرک صنعتی بزرگ شیراز در زمینی به مساحت ۴۵۰۰ متر مربع و زیربنای ۲۵۰۰ متر مربع با ظرفیت اسمی تولید ۸ هزار تن انواع صنایع سرد و گرم در سال با اشتغالزایی ۲۵ نفر شروع به فعالیت نمود. در حال حاضر این شرکت علاوه بر تولید با نام تجاری ساواچی که متعلق به شرکت می باشد با نام های تجاری دمن، شام شام، گلمیس و رهگذر برای شرکت های دیگر به صورت قراردادهای ظرفیت خالی انواع محصولات سس تولید می کند.**

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ این شرکت با توجه به سوابق و تجربه هیئت مؤسسين در صنایع غذایی مصمم شد از ابتدای کار، امور ساخت، راه اندازی و فرمولاسیون را بر اساس اصول و قوانین بهداشتی و استانداردها پایه گذاری و اجرا نماید. لذا در ادامه پیشبرد کار چون قوانین و اصول فنی و بهداشتی بعنوان الگو و شاخص کار قرار گرفته بود نتیجه ای جز موفقیت در کیفیت و سلامت محصول حاصل نمی شود.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ تنها افتخار ما جلب رضایت و اعتماد مشتری و افزودن هر ساله به تعداد مشتریان وفادار است.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ محصولات ما می تواند بازار صادراتی بسیار خوبی داشته باشد ولی متأسفانه به دلیل قیمت های تمام شده بالا قادر به رقابت با محصولات مشابه خارجی نیستیم. علت های قیمت تمام شده بالا، هزینه های سرمایه ای بالا (بهره های بانکی بسیار



## افتخار ما اعتمادیست که مشتریان و مصرف‌کنندگان به ما دارند

### شرکت زرین غزال (دایتی-آپادا)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با علی محمد ابراهیمی؛ مدیر عامل شرکت



انتخاب و سالم‌ترین و بهترین مواد اولیه را تأمین کند؛ به روزترین تجهیزات، خطوط تولید، استانداردها و تکنولوژی‌های آزمایش کنترل کیفیت را به کار گیرد و کیفیت محصول را از خط تولید تا مشتری به وسیله سیستم فروش، بزرگترین شبکه ناوگان حمل و نقل زیر صفر ایران و سیستم کنترل کیفیت محصولات زیر صفر درجه حفظ نماید. از تصمیم قطعی و تکمیل تحقیقاتمان تا خرید زمین و شروع به ساخت پروژه تقریباً حدود یک سال و نیم به طول انجامید. تحقیقات در این زمینه باید به صورت تخصصی صورت می‌گرفت و کمی زمان برد و چون بستنی در کشور تا قبل از دایتی آنچنان به صورت صنعتی نبود و تولیدات به صورت نیمه صنعتی انجام می‌گرفت، این دانش و تجارب را از اروپا تأمین و مطالعه و در نهایت بومی سازی کردیم.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
 ◀ بزرگترین افتخار ما اعتمادیست که مشتریان و مصرف‌کنندگان به ما دارند. از جمله افتخارات این شرکت کسب نشان استاندارد ملی ایران، نشان مدیریت کیفیت (ایزو ۲۰۰۸-۹۰۰۱) و (ایزو ۲۲۰۰۰-۲۰۰۵)، نشان HACCP، نشان حلال، گواهی تایید صلاحیت آزمایشگاه همکار و همچنین لوح تقدیر و دیپلم افتخار کارآفرین نمونه کشور، لوح زرین مدیریت بازاریابی صنایع غذایی ایران و عنوان واحد نمونه صنایع لبنی استان از سال ۱۳۸۷ تاکنون را از سوی اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی استان فارس، واحد نمونه ملی صادرات در سال ۱۳۹۶ و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان را برای شش سال متوالی دریافت کرده‌ایم.

● محصولات این واحد به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟  
 ◀ محصولات شرکت دایتی به کشورهای عراق، کویت، عمان، قطر، بحرین، امارت به طور گسترده و در چند کشور دیگر منطقه به شکل پایلوت و در مقیاس

علی محمد ابراهیمی متولد سال ۱۳۴۶ دانش آموخته رشته مهندسی عمران دانشگاه شیراز؛ عضو هیئت مدیره گروه صنعتی غزال و مدیر عامل شرکت زرین غزال، تولید کننده بستنی دایتی و لبنیات آپادا است.  
 در گذشته در بخش صنایع فلزی، عمران و ساختمان سازی فعالیت داشته تا اینکه در سال‌های اول دهه هشتاد تصمیم گرفت حوزه فعالیت‌های گروه صنعتی غزال را به سمت صنایع غذایی گسترش دهد و از این رو وارد حوزه صنعت بستنی و لبنیات شود.  
 شرکت زرین غزال تولید کننده محصولات لبنی «آپادا» و بستنی و لبنیات «دایتی»، یکی از چندین شرکت گروه صنعتی غزال به شمار می‌آید.  
 گروه صنعتی غزال در ابتدا با شرکت صنایع فلزی «تویید پی» که در حوزه ساخت صنایع سنگین فلزی، ساخت سازه‌های فلزی، سوله‌های صنعتی و انواع ملزومات فلزی ساختمان، فعالیت می‌کند به همت بنیان گذار این گروه صنعتی حاج رضا ابراهیمی تقریباً در سال‌های ۱۳۵۷ تا ۱۳۶۰ عرصه صنعت ایران گذاشت و خوشبختانه توانست در حوزه‌های مختلف صنعتی، عمرانی و کشاورزی به اقبال ویژه‌ای دست یابد. در شرکت زرین غزال به طور مستقیم و غیر مستقیم از طریق نمایندگی‌های بخش غیرانحصاری، پیمانکاران شبکه‌های توزیع و دفاتر شعب و سرپرستی‌های مناطق فروش، حدود ۳۰۰۰ نفر با این شرکت همکاری دارند. در تولید بستنی، نزدیک به ۸۰ نوع محصول و در تولید لبنیات نیز برای تقریباً ۳۰ نوع محصول است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
 ◀ شرکت زرین غزال یا به عبارت دیگر دایتی و آپادا به ارزش‌های متعددی در صنایع غذایی معتقد و متعهد است. مهم‌ترین این ارزش‌ها احترام به انسان‌ها و حقوق آن‌ها در مقام مشتری و مصرف‌کننده است. همین نگرش باعث می‌شود زرین غزال بهترین نیروی انسانی متخصص را با وسواس برای تولید محصولات



کیفیت کالا و حفظ کیفیت محصول تا سید خانواده می‌دانستیم. برای اولین بار در ایران با توزیع رایگان ده‌ها هزار یخچال فریزر مخصوص بستنی سطح انتظار مصرف‌کنندگان بستنی را بالا بردیم و این حق را فراهم کردیم تا آن‌ها در شرایطی ایده‌آل خرید کنند و سیستم شبکه حمل‌ونقل زیرصفر درجه را برای کنترل کیفیت محصول راه‌اندازی کردیم که امروز، بزرگترین ناوگان حمل‌ونقل زیرصفر کشور با نام تجاری دایتیران متعلق به گروه صنعتی غزال است. نگاه ما به افزایش کیفیت تازگی ندارد و با برنامه‌های خاصی در پی افزایش کیفیت محصولات هستیم.

کوچکتر در حال اجرا است.

### ● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ همانطور که مسئولیت سلامت مردم و حفاظت و بقای نسل بشر در مقابل تهدیدهای مختلف غذایی، بهداشتی و بیولوژیک در جهان بر عهده سازمان بهداشت جهانی است، در کشور هم متولی و مسئول دسترسی آسان، کافی و مناسب به غذا، دارو و اقلام آرایشی و بهداشتی در نهایت بر عهده دولت است. از این رو دولت می‌تواند با تدوین و اجرای سیاست‌های حمایتی از تولید داخلی که مبتنی بر ذائقه و بیولوژی بومی مردم است و همچنین به استانداردهای داخلی ملزم و وفادار است این مهم را جامه عمل بپوشاند.

### ● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ ساده‌ترین و ابزارترین نگاه نشان می‌دهد که سلامت و طول عمر مصرف‌کنندگان صنایع غذایی باعث بیشتر شدن حجم مصرف و گستردگی این بازار خواهد شد. اما زمانی که شما تولید کننده محصولات غذایی هستید، مهم‌تر از توجه به شاخصه‌های بازاریابی و تجارت و اقتصاد، شما با ارزش‌های انسانی و اخلاقی سر و کار دارید. در واقع سلامت افراد یا مصرف‌کنندگان متضمن سلامت یک جامعه، بقای یک ملت و بالندگی یک سرزمین است. سرزمینی که در میان تنوع نژادها و ملیت‌ها می‌تواند افرادی خردمند، پرتوان، شاد و با انگیزه بپروراند. به این دلایل است که سلامت‌محوری ضمن احترام به حقوق مصرف‌کننده و جلب اعتماد آن‌ها در کوتاه‌مدت متضمن بالندگی نسل‌ها و اقوام است.

### ● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ ما خودمان در انتخاب بسته بندی پارامترهای مختلفی را مد نظر داریم. هر چند که در شرایط اقتصادی کنونی کشور به منظور تثبیت قیمت نهایی محصول و احترام به قدرت خرید مصرف‌کننده، مهم‌ترین این پارامترها قیمت تمام شده بسته‌بندی است، اما چنانکه یکی از مهم‌ترین ارزش‌های شرکت زرین‌غزال دقت به سلامت مصرف‌کننده و احترام به محیط زیست است، اهمیت این دو پارامتر به هیچ عنوان کمتر از پارامتر اول نیست.

### ● آرمان شما چیست؟

◀ از نظر ما برنامه توسعه و بهبود کیفیت یک برنامه مقطعی نیست. چنان که شعار دایتی «شما شایسته بهترین‌ها هستید» و «آپادا که «بهترین، برای بهترین‌ها است» است نشان می‌دهد که در دایتی حرکت به سوی بهتر و بهترین یک ارزش راهبردی است.

ما در همان سال اول وارد بازار محصولات بستنی شدیم و خودمان را ناظر بر



سیب زمینی تنوری (منجمد آماده)  
**Wedges** (Oven Baked Potato)





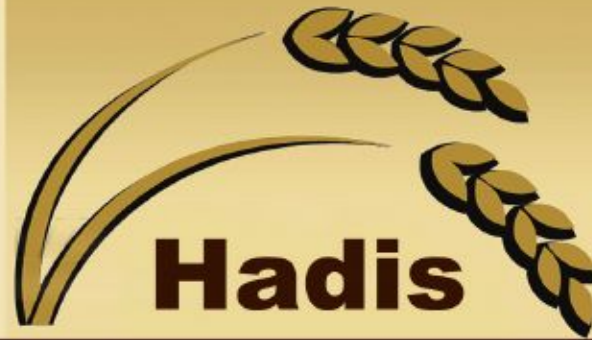
NEW

خوش طعم زندگی کنیم...



برند دوست داشتنی  
مصرف کنندگان  
در سال های ۱۳۹۴ و ۱۳۹۵





**bakery Industries co.**

# نان حدیث

تولید کننده انواع  
نان سلامت محور و رژیمی

نان سبزیجات

نان شیر

نان پروتئینه

نان دیابت

نان جو

نان امگا ۳

نان چند غله

نان میوه ای

نان سبوس دار کامل

خدمت در حوزه سلامت افتخار ماست

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

[info@hadisco.com](mailto:info@hadisco.com)



نشانی: فارس. شیراز. بلوار عدالت. خیابان ۴۳ فکس: ۰۷۱-۳۸۲۵۱۶۹۹  
تلفن: ۰۷۱-۳۸۲۴۶۵۵۹ همراه: ۰۹۱۷۱۱۷۹۴۲۶



فراآورده‌های  
غذایی کیان‌دیس

طعم خوب هر غذا با محصولات آنوشا

دارای گواهینامه ایزو 9001 و HACCP 22000  
واحد نمونه و برتر استان فارس



سلامتی خود را با محصولات ما تضمین کنید



استان فارس، کیلومتر ۱۴۵ جاده قدیم شیراز - اصفهان، قادرآباد  
شماره تماس: ۰۷۱-۴۴۴۹۴۴۶۵ | شماره تلفن: ۰۹۳۰۲۹۴۷۴۷۴ | شماره فکس: ۰۹۱۷۳۵۲۴۴۵۶ | شماره پستی: ۰۹۱۷۷۵۱۴۷۱۶  
[WWW.ANOOSHA.CO](http://WWW.ANOOSHA.CO) | [WWW.KIANDIS.IR](http://WWW.KIANDIS.IR)

# یامین

عرضه کننده سیستم های حضور و غیاب و تابلوهای تبلیغاتی دیجیتال

Display LED & Fingerprint Terminal Reseller

www.yaminshop.ir

۰۷۱-۳۶۴۷۴۰۵۷-۸



## Timax

دستگاه حضور و غیاب اثر انگشت  
منتخب بانکهای کشور

- ثبت تردد توسط اثر انگشت، کارت و یا ترکیبی
- ارتباط شبکه TCP/IP و USB
- انتقال اطلاعات اثر انگشت و کاربران توسط شبکه و فلش USB



## AC7000

دستگاه حضور و غیاب  
کنترل تردد

- ثبت تردد توسط کارت، اثر انگشت، چهره و شناسه
- حرکت انومالینگ دوربین در زوایای مختلف
- صفحه نمایش رنگی ۵ اینچ لمسی
- تعریف ۲۵۰ هزار کارت و اثر انگشت، ۱ میلیون تردد، ۲ هزار عکس
- ارتباط از طریق RS485، RS232، TCP/IP، USB



## Tiara

دستگاه حضور و غیاب  
تشخیص اثر انگشت

- صفحه نمایش رنگی لمسی
- انتخاب روش تردد کارت، اثر انگشت
- رمز و یا ترکیبی از آنها
- ظرفیت ۱۰۰۰۰۰ کاربر، ۵۰۰۰۰ تردد
- انتخاب زبان سیستم فارسی یا انگلیسی، تقویم شمسی یا میلادی
- ارتباط از طریق RS232، RS485، WiFi، USB، Wiegand، Lan (اختیاری)



## uFace-102

دستگاه حضور و غیاب  
تشخیص چهره و اثر انگشت

- ارتباط از طریق پروتکل شبکه WiFi، USB، Host
- TCP/IP، (انتخابی) GPRS (انتخابی)
- انتخاب تقویم شمسی یا میلادی
- انتخاب زبان سیستم به صورت فارسی یا انگلیسی
- انتخاب روش ثبت تردد کارت، اثر انگشت، چهره، رمز و یا ترکیبی از آنها
- ظرفیت تعریف ۱۰۰۰۰۰ کاربر، ظرفیت ۱۰۰۰۰۰۰ تردد، ظرفیت ۲۰۰۰ اثر انگشت، ظرفیت ۱۵۰۰۰۰ چهره
- LCD رنگی ۳ اینچ، جهت انجام تمامی تنظیمات دستگاه



## Out Door Full Color Display

تابلوهای تمام رنگی خارج سالن



## Gates

گیت های ورود و خروج



## Meal Software

انومالیون تغذیه



## Web Base Time Software

نرم افزار حضور و غیاب تحت وب



## Car Immobilizer

استارت اثر انگشت خودرو



## Patrol Management

کنترل گشت نگهبانی



## Parking Management

سیستم کنترل پارکینگ



## Cabinet Lock Series

قفل های کابینتی

آدرس : شیراز - خیابان ملاصدرا - جنب بانک ملت - شرکت یامین

Takamol  
Can Industries

# صنایع قوطی سازی تکامل

بزرگترین تولید کننده قوطی های  
کمپوت و کنسرو در جنوب کشور



مدیرعامل: مهندس تورج رادمرد: ۰۹۱۷۱۱۸۲۱۲۰ |  
تلفن: ۰۷۱-۳۶۲۶۳۱۷۴ | فکس: ۰۷۱-۳۶۲۶۹۷۵۴



# رعنا

دستمال كاغذی

Soft facial Tissues

## Raana

تلفن مستقیم فروش : ۸۲۲۷۵۴۱



# شرکت پهینارما

Gelimax  
FOOD INGREDIENTS



- تولید و بسته بندی میوه های خشک
- تولید و بسته بندی انواع لواشک
- تولید و بسته بندی سبزیجات خشک
- تولید و بسته بندی انواع سیفی جات خشک  
( کدو، سیب زمینی، بادمجان، کیوی، قارچ، گوجه فرنگی، فلفل دلمه)
- تولید و بسته بندی سیر خشک و پوره سیر، سیر خشک خالی
- تولید و بسته بندی پیاز خشک، پودر پیاز، پیاز داغ به صورت نگینی و خلال

کارخانه: شهرک صنعتی بزرگ شیراز، فاز ۲، خیابان ۴۱۸      تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۵۵۷۴

دفتر مرکزی: خیابان ابریشمی، خیابان یزدان مهر، کوچه ۳      تلفن: ۰۷۱-۳۲۲۶۱۴۱۰      فکس: ۰۷۱-۳۲۲۷۰۸۶۶



## در ایران اکثر فرآورده‌ها بدون نگهدارنده تولید می‌شوند

### شرکت بهین آزما

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با محمدرضا سعدین؛ مدیر عامل شرکت



محمدرضا سعدین، کارشناس صنایع غذایی فارغ التحصیل ۱۳۸۰ از دانشگاه شیراز است. او همان سال کار خود را با فعالیت به عنوان کارشناس تولید شرکت زلمک شروع کرده و پس از آن در شرکت IHI فرمول کردن فرآورده‌های پودری و اخذ پروانه‌های آن شرکت را انجام داده و بعد از آن در سال ۱۳۸۲ شرکت بهین آزما را تأسیس نموده است. شرکت بهین آزما اولین دارنده ISO-۲۲۰۰۰ در صنعت تولید افزودنی‌های غذایی در ایران است و در این مجموعه حدود ۱۹ نفر کارشناس صنایع غذایی مشغول به کار هستند. محصولات شرکت در دو رده بهبود دهنده‌های بافت و ایجاد کننده‌های طعم می‌باشد که هر دو طبیعی هستند.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ تنها انتظار ما از دولت این است که مداخله در امور واحدها را کمتر کنند گرچه ورود به این قضاها از سمت دولت همیشه به هدف اصلاح است اما باز مشکل آفرین می‌باشد.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ وقتی مصرف کننده اطمینان داشته باشد که محصولات، سلامت لازم را دارند تمایل بیشتری به خرید پیدا می‌کند و این باعث گسترش بازار و ارتقاء وضعیت اقتصادی تولیدکننده می‌شود.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ رده سلامتی فرآورده‌های غذایی در ایران بسیار بالاتر از کشورهای دیگر حتی برخی کشورهای توسعه یافته است. در ایران اکثر فرآورده‌ها بدون نگهدارنده تولید می‌شوند و سختگیری‌هایی که سازمان غذا و داروی ایران در تولید فرآورده‌های غذایی انجام می‌دهد در هیچ کجای دنیا وجود ندارد.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته‌بندی مناسب دو نقش بزرگ را ایفا می‌کنند؛ یکی نگهداری از فرآورده‌های غذایی و دیگری بحث اطلاع رسانی و نمایش صحیح کالا که متأسفانه در چند ماه اخیر واحدهای تولیدی از نظر تأمین ملزومات بسته‌بندی دچار مشکل هستند.

● آرمان شما چیست؟

◀ آرمان ما این است که شرایط کسب و کار برای افراد بالاستعداد مهیا شود و خیلی از فرآورده‌ها در کشور خودمان، تولید و حتی به کشورهای دیگر صادر گردند.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری را طی کرده اید؟

◀ ما در چند سال گذشته توانسته امتیازهای prps خود را ارتقا دهیم و از رده B به رده A برسیم. همچنین در مجموعه ما چندین پروژه تحقیقاتی تعریف شده و به نتیجه رسیده و پروانه‌های ساخت متعدد صادر گردید است.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ چندین سال به عنوان واحد برتر صنایع تبدیلی جهاد کشاورزی انتخاب شده‌ایم.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ محصولات ما قابلیت صادرات به کشورهای دیگر را دارد اما وقتی نتوانیم به لحاظ مشکلات اقتصادی موجود مواد اولیه را به موقع و با قیمت مناسب به دست بیاوریم طبیعتاً بحث صادرات، خود به خود منتفی است. وقتی به دلایلی مثل توقف ثبت سفارش، توقف تخصیص ارز و بلوکه کردن کالاها در گمرک، مواد اولیه واحدها با بیش از یک ماه تاخیر به واحدها می‌رسد، نمیتوان در بحث صادرات ورود کرد.



## بکارگیری نظرات اصلاحی مشتریان، سرلوحه کار ماست

### شرکت ماهان نارمک فارس (دایان)

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با کریم راستی؛ مدیر عامل شرکت



● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟  
◀ رقابت تولیدکنندگان و سخت‌گیرانه بودن قوانین اجرایی اداره نظارتی فارس و سطح توقع بالای مشتریان در استان و در دسترس بودن مواد اولیه مرغوب سبب می‌شود که وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی وضعیت نسبتاً خوبی داشته باشد.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟  
◀ در وهله اول اولین چیزی که مشتری به سمت آن جذب می‌شود بسته‌بندی است. اگر بسته‌های محتویات را به اطلاع مشتری برساند و همچنین باکیفیت و دارای ظاهر جذابی باشد می‌تواند در به‌دست آوردن بخش عمده‌ای از بازار مؤثر واقع گردد.

### ● آرمان شما چیست؟

◀ تهیه مواد اولیه باکیفیت و مطابق با استانداردهای تعریف شده جهت تولید محصولات مورد تأیید مشتری  
- صحت، سلامتی و رضایتمندی مشتریان بعنوان رکن اصلی در اهداف شرکت  
- ارتباط مستمر با مشتریان در داخل و بکارگیری نظرات اصلاحی آنان، همواره به عنوان سرلوحه کار و موجب بهبود مستمر در گروه صنایع خوراکی دایان است  
- بکارگیری نیروی انسانی کارآمد و با انگیزه در جهت بهبود اثربخشی در این شرکت از مهم‌ترین تعهدات است  
- یادگیری و افزایش آگاهی‌های مرتبط، وظیفه شخصی و سازمانی هر یک از پرسنل شرکت است  
- به‌دست آوردن بازار جهانی محصولات کنسروی برند دایان

کریم راستی متولد سال ۱۳۶۳ است. شرکت ماهان نارمک فارس با برند صنایع خوراکی دایان در شهرک صنعتی بزرگ شیراز تولیدکننده (انواع کنسروجات، مربا، رب گوجه، زیتون، خیارشور) به‌عنوان یک گروه تولیدی مطمئن در بازار مواد غذایی در نیمه دوم سال ۱۳۹۳ به بهره‌برداری رسید و با تلاشی بی‌وقفه و مستمر در جهت استراتژی مناسب و در راستای استقرار نظام کیفیت به دنبال برآورده کردن انتظارات مردم و ارائه محصولات باکیفیت و متناسب با ذائقه‌های مختلف به بازار و ایجاد تنوع در سبد محصولات با بسته‌بندی‌های جذاب و کسب بهترین موقعیت‌های انتخاب است. این شرکت با فعالیت روزافزون خود در حیطه تولید انواع کنسروهای گوشتی و غیرگوشتی، مرباجات، شورجات، رب گوجه فرنگی و بسته‌بندی کالاهای ... متملقاً با اخذ پروانه ساخت‌های جدید بر آن است در رشد و توسعه تولید، ترویج و حمایت از کارآفرینی و اشتغال، مؤثرترین گام را برهارد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟

◀ نظر بهداشتی و GMP و ... با اصول اداره غذا و دارو و مشتری مداری و اهمیت به نیاز مشتری

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ با کاهش هزینه‌های بازرسی و نظارتی اداره‌ها، تسهیل در روند اداری سازمان‌ها و اینکه هزینه‌های بازرسی و نظارتی را متقبل شود.

● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ می‌توان با تولید محصولات سلامت‌محور و شناساندن این محصولات و نقش آنها در سلامت افراد، بازار مناسب و افزایش فروش و محبوبیت برند را به‌دست آورد و همین‌طور باعث کمرنگ شدن کالاهای بی‌کیفیت موجود در بازار شد.

## سلامت و ایمنی محصولات تولیدی استان فارس مطلوب است

### شرکت آبنوش تنگ شول (آکوالایف)

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با غلامرضا عباسی؛ مدیر عامل شرکت



گردیدیم. همچنین این مجموعه دارای پروانه تشویقی استاندارد پرفریم می‌باشد.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ با توجه به سیاست‌های برنامه چهارم توسعه در خصوص بهبود کیفیت زندگی و امنیت غذا و تغذیه، دولت می‌بایستی منابع لازم برای تولید و توزیع را جهت دستیابی تمام اقشار کشور به سبد مطلوب غذایی تأمین نموده و نظارت کامل بر آن‌ها داشته باشد.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟  
◀ سلامت محوری باعث توسعه کیفی محصولات شده و افزایش کیفیت باعث افزایش تمایل مصرف‌کنندگان و در نتیجه توسعه بازار خواهد شد.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ به طور کلی در شرایط مطلوبی قرار دارد و استان فارس هم به لحاظ کیفی و هم به لحاظ کمی در رتبه‌های اول کشور است که این موضوع مهم تا حدود زیادی مدیون نظارت ارگان‌های ذیربط است.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟  
◀ یکی از نقش‌های اساسی بسته‌بندی در توسعه بازار این است که باعث ارزش افزوده می‌شود چرا که باعث شناساندن محصول به مشتریان و نگهداری محصول از زمان تولید تا مصرف و همچنین سهولت در انبار کردن، انتقال و توزیع می‌شود و ضایعات را کاهش می‌دهد. در صنعت غذا و آشامیدنی بسته‌بندی مناسب موجب حفظ کیفیت و در نتیجه تضمین سلامت محصول می‌گردد که نتیجه آن سلامت مصرف‌کننده است.

● آرمان شما چیست؟

◀ تولید محصول باکیفیت و امکان استفاده همه هموطنان عزیز از آن.

غلامرضا عباسی متولد ۱۳۴۵ دارای مدرک تحصیلی لیسانس علوم اجتماعی و ۹ سال سابقه تولید آب معدنی در استان فارس می‌باشد. کارخانه آب معدنی آبنوش در ۸۵ کیلومتری شهر شیراز در بخش کامفیروز منطقه بکر و سرسبز واقع گردیده است. این کارخانه در سال ۱۳۸۸ تأسیس شد و در حال حاضر علاوه بر تولید آب معدنی ۱/۵ و ۱/۵ لیتری توانایی تولید انواع پرفریم را نیز دارا می‌باشد. این مجموعه در سال ۱۳۹۷ در جهت دستیابی به اهداف سلامت سبز صنعت سبز و حفظ محیط زیست اقدام به کاهش ۱۰ درصد وزن پریفرهای تولیدی نموده که به نوبه خود سهم بسزایی در کاهش آلودگی‌های محیط زیستی و کاهش انرژی مصرفی را دارد. این مجموعه با سرمایه‌گذاری ۳۱۸۵۸/۰۰۰ یورو باعث اشتغال ۳۵ نفر به صورت مستقیم و ۴۰ نفر غیرمستقیم گردیده است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟

◀ با توجه به این که در زمینه مسائل بهداشتی و ایمنی غذایی دستورالعمل‌ها و آیین‌نامه‌های سازمان غذا و دارو به صورت مکتوب در اختیار بوده، تمام تلاش و اهتمام مجموعه بر این قرار گرفته که این آیین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌ها به صورت کامل و شفاف رعایت گردد که نهایتاً به رضایتمندی مشتری و ارائه یک محصول با کیفیت منجر شده است.

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ این شرکت در سال ۱۳۹۵ موفق به دریافت مجوزهای لازم جهت صادرات به کشورهای عربی تحت نشان تجاری رویال اسانس گردیده و تاکنون تحت نشان تجاری آکوالایف موفق به دریافت مجوز صادرات به کشورهای عراقی بحرین قطر و عمان



## برنامه ما ارتقای توان رقابت کلای ایرانی در بازار جهانی است

### شرکت یلدا جاوید

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با بهروز اسلامی؛ مدیر عامل شرکت



حمل و نقل جهت حفظ کیفیت مواد غذایی و کمک به حفظ زنجیره سرد (cold chain) برای بالا بردن توانایی رقابت کلای ایرانی در بازار جهانی است.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ دولت با ایجاد تسهیلات و امکانات در زمینه بروزرسانی و تجهیز واحدها همراه با نظارت و پیاده سازی علوم روز در زمینه سلامت کالاهای مرتبط با غذا می تواند از واحدها حمایت کند.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ به دلیل افزایش میزان آگاهی افراد جامعه و همچنین افزایش امکان ورود و رقابت در بازار جهانی، سلامت محور شدن تأثیر بسیار مثبتی خواهد داشت.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می کنید؟  
◀ امکان پیشرفت و عملکرد بهتر وجود دارد.

● بسته بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته بندی مناسب به دلیل افزایش بازارپسند بودن کالا، عمر نگهداری، امکان رقابت در بازار جهانی و ... بسیار حائز اهمیت است.

● آرمان شما چیست؟

◀ آرمان ما پیشرفت و همگام سازی صنایع با علم و تکنولوژی روز دنیا، رونق بازار و اشتغال زایی است.

بهروز اسلامی، متولد سال ۱۳۶۵ دارای مدرک تحصیلی مهندسی ساخت و تولید، ۵ سال سابقه فعالیت به عنوان مدیریت اجرایی کارخانه تولیدی مواد غذایی و ۵ سال سابقه فعالیت به عنوان مدیر عامل سردخانه یلدا جاوید می باشد.

شرکت بازرگانی یلدا جاوید از سال ۱۳۸۳ در زمینه واردات، صادرات و نگهداری مواد غذایی شروع به فعالیت کرده است. همچنین این مجموعه دارای نشان استاندارد ملی ایران، با ایجاد اشتغال برای حدود ۱۰۰ نفر مرتبط با شرکت یلدا جاوید و بکارگیری علوم و تکنولوژی روز دنیا فعالیت می کند.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ سردخانه یلدا جاوید با رعایت استانداردهای ملی و بین المللی در زمینه طراحی و ساخت احداث شده است. این مجموعه چه در زمینه تأسیسات برودتی و تجهیزات تخلیه و بارگیری (جهت دستیابی به بالاترین سرعت و دقت ممکن) و چه در زمینه تجهیزات نگهداری سالن ها با بهره گیری از پیشرفته ترین تکنولوژی روز دنیا و پیاده سازی علوم و تحقیقات در زمره مدرن ترین و مجهزترین سردخانه ها قرار گرفته است.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ بله، این شرکت به عنوان صادرکننده نمونه استان در سال های ۱۳۹۲ و ۱۳۹۳ برگزیده شده است.

● آیا محصولات این واحد به دیگر کشورها هم صادر می شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می باشد برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ بله، همان طور که اشاره شده در زمینه صادرات فعالیت داریم. برنامه ما در وهله اول بروزرسانی و مجهز کردن هر چه بیشتر تجهیزات سردخانه و

## رویکردهای کلی حوزه غذا در دنیا، تضمین سلامت غذا از مزرعه تا سفره است

### شرکت پگاه فارس

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با حمید باغبانباشی؛ مدیر عامل شرکت



به این شرکت تعلق می‌گیرد اشاره نمود. شرکت پگاه با دارا بودن بیش از ۶۷ نشان ایمنی سلامت در مسیر سلامت پیشرو و پیش قدم است. از دیگر افتخارات شرکت در این خصوص؛ واحد نمونه استاندارد و اداره نظارت، واحد پیشرو در تولید محصولات سلامت محور است.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ این شرکت توانست پس از حضور موفق خود در بازارهای داخلی، حضور فعالی را در بازارهای صادراتی و در کشورهایی از قبیل عراق، پاکستان، افغانستان، امارات، فیلیپین، مالزی، تاجکستان، ازبکستان و بحرین و کشورهای CIS رقم بزند و در سال ۹۴ نیز به‌عنوان اولین شرکت لبنی از بین ۴ شرکت منتخب با دریافت کد آی آر سازمان دامپزشکی کشور روسیه بازار جدید و بزرگ صادراتی کشور روسیه و اوراسیا را برای خود ایجاد نماید. در حال حاضر نیز با صادر نمودن حدود ۱۰ درصد از فروش خود به کشورهای ذکر شده توانسته است برای ششمین سال متوالی به‌عنوان صادر کننده نمونه استان توسط سازمان صنعت، معدن و تجارت استان انتخاب گردد.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ متأسفانه اجرای پروژه ملی شیر مدارس طی دو سال گذشته به‌دلیل عدم تأمین منابع مالی از سوی دولت به حالت تعطیل درآمده است. نظر به اینکه زمانی پروژه شیر مدارس ایران، بزرگترین پروژه دولتی بود که در دنیا اجرا می‌شد شرایط کنونی باعث نمی‌شود از مطالبه این موضوع به‌راحتی کنار رفت؛ ضمن آنکه توزیع شیر در مدرسه جنبه فرهنگ‌سازی نیز دارد.

از مهم‌ترین پیشنهادات در این زمینه می‌توان به حذف مالیات بر ارزش افزوده از کلیه محصولات لبنی و سلامت محور، ارائه یارانه به دامداران جهت تهیه

حمید باغبانباشی متولد ۱۳۳۵ دانش‌آموخته رشته میکروبیولوژی و MBA مدیریت اجرایی می‌باشد. از ۲۲ سال سوابق اجرایی او در صنایع شیر ایران می‌توان به معلومت بازرگانی شرکت پگاه فارس، عضویت در هیئت مدیره شرکت کشت و صنعت و دامپروری پگاه فارس، مدیریت مجموعه آزمایشگاه‌های شرکت پگاه فارس، مدیریت آموزش و نظام پیشنهادات و - اشاره کرد.

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس یکی از شرکت‌های زیر گروه مجموعه هلندی‌نگ صنایع غذایی و دارویی صنوبر بازنشستگی کشوری می‌باشد که با بیش از نیم قرن تجربه در تولید و فرآوری شیر و سایر فرآورده‌های شیری با استفاده از دستگاه‌های مدرن و پیشرفته دنیا بزرگ‌ترین صنایع لبنی جنوب کشور محسوب می‌شود که در حال حاضر با دریافت بیش از ۲۳٪ از شیر خام استان فارس (روزانه حدود ۴۵۰ تن شیر) و فرآوری آن به بیش از ۸۰ نوع محصول در بسته بندی‌های کاملاً بهداشتی و بر اساسی سلائق و ذائقه مشتریان مطرح شده و سهم بسزایی در رفع مشکلات تولید شیر خام و برطرف نمودن مشکلات مربوط به دامداران (سنجی و صنعتی) در استان داشته است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ علت انتخاب این واحد عزم ملی و مدیریت جهادی در تولید محصولات ایمن و سالم، توجه ویژه به استمرار و سرآمدی در کیفیت و تنوع محصولات تولیدی، تعهد به مشتری مداری و رضایت مصرف‌کنندگان و استقرار استانداردهای سختگیرانه از یک سو و کوشش‌های شبانه‌روزی پرسنل مجرب و متعهد همراه با ارتقای سطح دانش فنی و استفاده از آخرین تکنولوژی‌های روز دنیا از سوی دیگر می‌باشد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟ از مهم‌ترین موارد آن می‌توان به دریافت نشان سیب سبز سلامت که هر ساله



رقیبان خود که به لحاظ تنوع و کیفیت تولیدانشان، شاید با ما فاصله بسیاری داشته باشند، واگذار می‌کنیم ولی با تحولی که در سال‌های اخیر در طراحی، تنوع و ارتقای بسته‌بندی در محصولات پگاه ایجاد شد این شرکت توانست در پیشرفته‌ترین بازارها و کشورهای جهان از قبیل روسیه، آمریکا و ... نیز مشتریانی برای خود به دست آورد.

#### ● آرمان شما چیست؟

◀ پگاه فارس ماموریت خود را همچون گذشته و با قدرت بیشتر برای سال ۱۴۰۰، 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 دریافت روزانه حداقل ۱۰۰۰ تن شیر و بالاترین سهم بازار صنعت لبنیات در داخل کشور و صادرات ۲۰٪ از فروش محصولات خود به بازارهای خارج از کشور را مدنظر قرار داده است.

خوراک دام، ارائه شیر با قیمت مناسب به کارخانجات در راستای کاهش قیمت محصولات لبنی، ارائه ۱ تا ۲ درصد مالیات بیشتر به مواد مضر و ارائه آن مبلغ به محصولات سلامت محور و ... اشاره کرد.

#### ● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ بحث الگوی مصرف مواد غذایی یکی از مهم‌ترین مباحثی است که در 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. دلایل مصرف پایین لبنیات در کشور، عوارض ناشی از این مسئله، وضعیت کشورهای توسعه یافته در این زمینه و راهکارهای موثر برای آن از جمله مباحثی است که یافتن پاسخ مناسب برای آن‌ها می‌تواند در حل مشکل موجود موثر باشد. مسئله دیگری که در این میان وجود دارد آن است که متأسفانه سیستم زندگی شخصی و سیاست‌گذاری ما بیمارمحور 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 است.

#### ● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ رویکردهای کلی حوزه غذا در دنیا، تضمین سلامت غذا از مزرعه تا سفره است و در این راستا شرکت‌های زیادی در کشور و استان ما کوشیده‌اند که این امر را سرلوحه کارهای خود قرار دهند و از این حیث خوشبختانه پگاه فارس توانست با دارا بودن بزرگترین مجتمع کشت و صنعت دامپروری با نام پگاه فارس و دارا بودن ۶۰۰۰ راس گاو شیری با بهترین کیفیت شیر خام و ایجاد مجتمع خوراک دام در استان فارس این چرخه را کامل و به عنوان پیشرو در این خصوص در کشور مطرح گردد.

#### ● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسیاری از محصولات کشاورزی که در کشور ما تولید می‌شوند دارای کیفیتی مرغوب و مورد پسند مصرف‌کنندگان سراسر جهان هستند که می‌توانند به راحتی جای خود را در بازارهای جهانی باز کنند و انواع مشتریان را در طیف‌های مختلف سلیقه‌ای به دست آورند. اما متأسفانه به دلیل عدم استفاده از تکنولوژی‌های لازم برای بسته‌بندی از این فرصت طلایی جامانده‌ایم و با وجود کیفیت بالا و مرغوبیت محصولات کشاورزی‌مان، بازارهای مصرف را به راحتی به



## بستر سازی در صادرات نیازمند یک استراتژی مستمر است

### شرکت تحسین شیراز

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با محمدعلی نوشین راد؛ رئیس هیئت مدیره شرکت



غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

صنایع تبدیلی به ویژه فرآورده‌های گوشتی دارای ویژگی‌های ارزشمند تغذیه بوده که با توجه به کیفیت مناسب و قیمت مطلوب نسبت به سایر محصولات، دولت می‌تواند در چرخه حمایتی خود با حذف و یا کاهش مالیات و همچنین مالیات بر ارزش افزوده کالا، تأمین بخشی از هزینه سهم کارکنان و کارفرما و کاهش تشریفات اداری جهت اخذ وام‌های کم بهره بانکی، افزایش یارانه‌های سوخت و سایر بسته‌های حمایتی جهت رونق اقتصادی به صنایع تبدیلی اختصاص دهد.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

اداره نظارت بر مواد غذایی استان فارس در سال‌های اخیر نقش پررنگ ارشادی و توصیه‌ای خود را به عنوان مرجع علمی جامعه به صاحبان صنایع تبدیلی استان ارائه نموده و موجب شده وضعیت محصولات تولیدی استان فارس در حد مطلوب باشد.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

بسته‌بندی علاوه بر گیرایی به نوعی نقش شناسنامه محصول را ایفا می‌کند. درج اطلاعات کامل محصول روی بسته‌بندی، راحتی حمل و نقل، ظاهر جذاب و متوازن، انبارداری و شرایط اقلیمی، سهولت کاربردی محصول و ... از ویژگی‌های یک بسته‌بندی مناسب می‌باشد. هرچند هزینه‌زاست اما موجب ایجاد ارزش افزوده در محصول می‌شود که تا حدودی هزینه‌های ثانوی را کاهش می‌دهد.

● آرمان شما چیست؟

در راستای توسعه فعالیت‌های کمی و کیفی مثل افزایش تنوع محصولات آماده و نیمه آماده طبخ، گسترش خطوط تولید و دستیابی به بازارهای هدف بیش از آنچه تاکنون انجام شده، حضور پررنگ‌تری بر سر سفره‌های مردم داشته باشیم.

محمدعلی نوشین راد؛ رئیس هیئت مدیره شرکت تحسین شیراز با ۱۷ سال سابقه مستمر در صنعت مواد غذایی و گوشتی می‌باشد. شرکت تحسین شیراز با مدیریت جناب پدالهی با ۳۸ سال سابقه فعالیت در سال ۱۳۷۲ با حضور معاونت وزیر صنایع و معادن استان افتتاح شد و با ایجاد ۲۵ فرصت شغلی و ظرفیت تولید ۳ هزار و ۲۰۰ تن در سال شروع به کار نمود.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال

۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

شرکت تحسین شیراز در سال ۱۳۹۵ با احداث کارخانه جدیدی در شهرک صنعتی بزرگ شیراز با فضای فیزیکی مناسب و نصب ماشین‌آلات به‌روز در زمینه تولید انواع برگر، کباب لقمه، فلافل فعالیت دارد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

این شرکت در سال ۱۳۹۰ به عنوان واحد نمونه استقرار مدیریت کیفیت بر اساس الزامات ISO 9001:2008 از طرف شرکت DAS انگلستان انتخاب گردید و لوح تقدیر دریافت نموده است.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به

اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

خیر، بستر سازی در این خصوص جهت رقابت در بازارهای منطقه ای و جهانی، نیازمند یک استراتژی مستمر و بادوام از جمله شناخت بازار هدف، توسعه زیرساخت‌های تولید، قابل رقابت نمودن قیمت محصولات با نمونه خارجی، توسعه منابع انسانی و غیره می‌باشد که تمام موارد مذکور در فضای آرام اقتصادی و حمایت دستگاه‌های دولتی میسر خواهد بود.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع



## شرایط بی ثبات بازار، تأمین اقلام بسته بندی را با مشکل مواجه کرده است

### شرکت رامک بی‌تا

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با جلال نصیری؛ مدیرعامل شرکت



● محصولات این واحد به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟  
◀ محصولات این واحد علاوه بر فروش در اقصی نقاط ایران به کشورهای عراق، قطر و کویت صادر می‌گردد.

● نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ حمایت از تولیدکنندگان داخلی در راستای نوسازی امکانات تولیدی، استفاده از پیشرفته‌ترین تجهیزات تولیدی، تأمین منابع مالی، ثبات بازار ارز و تأمین مواد اولیه از موارد بسیار مهم می‌باشد.

● سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها دارد؟  
◀ با توجه به افزایش آگاهی و روی آوردن مصرف‌کنندگان به استفاده از غذای سالم در جامعه کنونی، تولید محصولات سلامت‌محور می‌تواند بازارهای مصرف مناسب در کشور داشته باشد.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟  
◀ استفاده از بسته‌بندی مناسب، سالم و ایمن با توجه به استانداردهای مورد نیاز هم در حفظ سلامت محصول موثر است و هم در جلب نظر مصرف‌کنندگان. متأسفانه شرایط بی ثبات بازار، اقلام بسته بندی را با مشکل مواجه کرده است.

● آرمان شما چیست؟  
◀ سلامت جامعه، حفظ و ارتقاء آن با توجه به جلب رضایت مشتری و شناسایی نیاز آن‌ها، اشتغال‌زایی و برند برتر صنعت لبنیات در جنوب کشور

جلال نصیری متولد سال ۱۳۳۱ در شیراز و دارای تحصیلات کارشناسی *MBA at personal management* از دانشگاه *Pan American university at Texas* می‌باشد. شرکت رامک بی‌تا در سال ۱۳۸۴ تأسیس و کارخانه این شرکت سال ۱۳۸۷ به عنوان کارخانه تولید بستنی و لبنیات در شیراز در کنار شرکت فرآورده‌های لبنی رامک راه‌اندازی شد. تعداد افراد شاغل در این مجموعه تولیدی هم‌اکنون ۲۰۴ نفر می‌باشد. تمامی محصولات تولیدی این شرکت دارای پروانه ساخت و استانداردهای اخذ شده از مراجع ذیصلاح است. محصولات تولیدی این کارخانه شامل انواع شیر فرایاستوریزه *ESL*، کره، پنیرهای پروسس و پیتزا و انواع بستنی است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟  
◀ تولید شیر فرایاستوریزه *ESL* توسط این شرکت به عنوان گامی موثر برای تحقق اهداف بر پایه سلامت جامعه و ارائه محصول با بهترین کیفیت و تکنولوژی روز اروپا در صنعت لبنیات یکی از علل انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا می‌باشد. در تولید شیر با استفاده از این فناوری، ضمن حفظ خصوصیات تازگی و طعم واقعی شیر، قابلیت نگهداری محصول در دمای ۴ تا ۶ درجه سانتیگراد به شرط حفظ زنجیره سرمایش و بدون استفاده از هیچ‌گونه مواد افزودنی افزایش یافته است و شعار «تازه‌تر برای روزهای بیشتر» حق مطلب را ادا می‌نماید.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ کارآفرین برتر برگزیده استانی سال ۱۳۸۸، واحد نمونه استاندارد سال ۱۳۹۰، واحد نمونه کیفی فارس سال ۱۳۹۰ و صادرکننده نمونه ۱۳۹۲

## شعار سلامت و امنیت غذایی باید در جامعه رواج یابد

### شرکت فرآورده‌های گوشتی دمسی

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با حسین اوجی؛ مدیرعامل شرکت



● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
◀ برنامه‌ریزی متمرکز جهت کیفیت محصولات، استفاده از تکنولوژی روز در صنعت غذا، استفاده از مواد اولیه با کیفیت، رعایت کردن بهداشت مواد غذایی در تولید و نگهداری آن‌ها، ارتقا و ترویج غذای سالم در امر تولید و فرمولاسیون محصولات باکیفیت بالا، بسته‌بندی سالم و نگهداری اصولی محصولات، آموزش و ارزیابی کارمندان و جذب نیروهای با استعداد در زمینه صنعت غذایی.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

- 1- واحد برگزیده انجمن صنایع غذایی و دارویی در سال ۱۳۹۶
- 2- انتخاب برند دوست داشتنی مردم در سال‌های ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶
- 3- واحد نمونه کیفی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس
- 4- واحد برگزیده در اجلاس توسعه صنایع ملی ایران و دریافت تندیس حامی سلامت در سال ۲۰۱۲
- 5- گواهینامه پایش و اندازه گیری رضایت مشتری بر مبنای استاندارد بین المللی ISO ۲۰۱۰:۲۰۰۴ از ACS انگلستان
- 6- اخذ گواهینامه بین المللی مدیریت محیط زیست ISO ۲۰۰۴:۲۰۰۱
- 7- اخذ گواهینامه مدیریت ایمنی و بهداشت OHSAS ۱۸۰۰۱:۲۰۰۷
- 8- برگزیده جشنواره سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس و دریافت تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسط‌سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ این شرکت محصول خود را به کشور عراق ارسال کرده است و در صد صادرات به تمام کشورهای همسایه و حوزه خلیج فارس است که حجم بالایی

حسین اوجی متولد سال ۱۳۲۵ در شیراز از سال ۱۳۵۵ تا سال ۱۳۸۲ فعالیت‌هایی در زمینه صنعت و همچنین صنایع غذایی انجام داده و از سال ۱۳۸۲ تاکنون مدیرعامل و عضو هیئت‌مدیره شرکت فرآورده‌های گوشتی دمسی؛ تولیدکننده انواع سوسیس و کالباس و بسته‌بندی گوشت قرمز و سفید، انواع برگر و کباب لقمه و محصولات فرآوری شده و رژیمی و دارای پک واحد نامداری ۱۰۰۰ رأسی گوساله پرواریندی می‌باشد.

شرکت فرآورده‌های گوشتی دمسی در سال ۱۳۵۹ در شهر شیراز فعالیت خود را به‌عنوان لولین واحد تولیدکننده سوسیس و کالباس خارج از تهران در جنوب کشور و با استفاده از مدرن‌ترین ماشین‌آلات روز دنیا با همکاری متخصصین مجرب صنایع غذایی با نام تجاری دمسی (کلمه مازنی به معنای گوساله از شیر گرفته شده) و شعار معرف کیفیت برتر آغاز به کار نمود. با توجه به استقبال بی‌نظیر مصرف‌کنندگان ضرورت گسترش کارخانه از سال ۱۳۷۳ در برنامه کار مدیران شرکت قرار گرفت و از سال ۱۳۷۵ بهره‌برداری از کارخانه فعلی با سالن‌های متعدد تولیدی در ۱۸ جاده شیراز- بوشهر در منطقه خان خمیس آغاز شد و دامنه فعالیت شرکت از تولید سوسیس و کالباس در سال‌های اول تولید به انواع بسته‌بندی گوشت قرمز (گوساله و گوسفند)، گوشت سفید (مرغ و بوقلمون)، انواع کباب لقمه و برگر، محصولات فرآوری شده مرغ، گوشت‌های قرمز و سفید حمل‌آوری شده، توسعه یافت و در حال حاضر بیش از یکصد نوع فرآورده مختلف در کارخانه تولید می‌شود.

شرکت دمسی دارای چهار شعبه اختصاصی توزیع فرآورده‌های گوشتی در شیراز و یک مرکز بزرگ توزیعی برای استان فارس و همچنین استان‌های تهران، اصفهان، بوشهر، خوزستان، کرمان، یزد، هرمزگان، کهگیلویه و بویراحمد، چهارمحال و بختیاری، سیستان و بلوچستان و آذربایجان شرقی می‌باشد.



طراحی، رنگ‌بندی و فرم‌بندی سبزی در بسته‌بندی از جایگاه ویژه‌ای برای جلب مشتری و بازار فروش برخوردار می‌باشد.

از محصولات در آینده‌ای نزدیک به این کشورها صادر می‌گردد.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

● آرمان شما چیست؟  
◀ حفظ و ارتقای سطح رضایت مشتری بعنوان اصلی‌ترین عامل در نحوه اجرای فعالیت‌های شرکت می‌باشد.

بهبود مستمر و اثربخش فرآیندهای سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی در راستای بالا بردن سطح کیفیت و ایمنی محصولات، ارتقای سطح علمی، دانش فنی و انگیزش کارکنان شرکت از طریق ارائه آموزش موثر و مستمر.

◀ پشتیبانی دولت از واحدهای تولیدی گامی بسیار موثر در راستای تولید از جمله؛ تهیه مواد اولیه و همکاری بانک‌ها در مواقع ضروری و تسریع در کلیه امور خواهد بود. با توجه به اینکه در حال حاضر رقابت بین‌المللی در تولید و ارائه به بازار از اهمیت بسزایی برخوردار است، پشتیبانی دولت هم در همین راستا و نقش رسانه‌های جمعی و صدا و سیما و کارشناسان باسابقه در ارائه خدمات مدیریتی در پیشبرد تولید باکیفیت بسیار مورد توجه خواهد بود.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ شعار سلامت و امنیت غذایی در جامعه باید رواج پیدا کند و مردم باید با مطالبه‌گری سلامت، دولت را در این امر اجبار و یاری نمایند و خواستار سلامت و امنیت غذایی باشند تا تولیدکنندگان غذایی مجبور به پیروی از این امر شوند.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ متأسفانه وضعیت سلامت بعضی از فرآورده‌های غذایی در کشور ما به دلیل استفاده از مواد اولیه مصرفی بی‌کیفیت و افزودنی‌های مضر و بسته‌بندی نامناسب به مخاطره افتاده است و باعث ذهنیت منفی به تمام تولیدکنندگان غذایی به‌خصوص فرآورده‌های گوشتی گردیده است.

مردم عزیز باید هوشیار باشند و هنگام خرید به اطلاعات درج شده بر روی محصولات توجه داشته باشند چون ضابطه برچسب‌گذاری برای شرکت‌های دارای مجوز از سوی سازمان‌های متعدد اجباری می‌باشد به طوری که ترکیبات محصول بر روی آن‌ها با تمام جزئیات و افزودنی‌ها و درصد چربی، نمک و شکر بر روی آنها قابل رویت می‌باشد که امکان تشخیص محصول با کیفیت از محصول بدون کیفیت را ایجاد کرده است.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته بندی جزئی از مواد غذایی است و از عوامل اصلی توسعه بازار فروش به حساب می‌آید که قطعاً حفظ موارد زیر در بسته بندی الزامی می‌باشد: مصرف‌کنندگان از تولیدکنندگان مواد غذایی انتظار تولید محصولاتی تازه، باکیفیت و ماندگاری بالا دارند.

ساده‌ترین روش برای حفظ تازگی، ارزش تغذیه‌ای و همچنین محافظت از مواد غذایی، بسته بندی مناسب با متریال باکیفیت می‌باشد.

## دولت با صادرات می تواند بقای کارخانجات تولیدی را رقم بزند

### شرکت افق طلایی ماهان (لانجین)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با قاسم زائر محمدی؛ مدیر عامل شرکت



● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می شود؟ چون یکی از راه های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ حدود ۶۰ درصد از محصولات این شرکت به کشورهای همسایه صادر می گردد که ضمن ارسال نمونه به سایر کشورهای منطقه و اخذ تاییدیه های لازم از مراجع ذیصلاح در آن کشورها مقدمات صادرات فراهم شده است.

● نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ دولت با حمایت از تولید کننده و ایجاد بستر مناسب جهت صادرات محصولات، می تواند بقای کارخانجات تولیدی را رقم بزند و با نظارت دقیق بر کلیه مراکز تولیدی، زمینه ساز تولید سالم و ایجاد انگیزه در تولید محصولات سلامت محور باشد.

● سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ کاهش تقلبات در مواد غذایی و توجه به سلامت مصرف کنندگان، ضمن ایجاد اعتماد در جامعه، خود به عنوان یک تبلیغ واقعی از کیفیت محصولات بوده و منجر به رونق تولید می گردد.

● وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و فارس را چگونه ارزیابی می کنید؟

◀ اغلب تولید کنندگان استان دغدغه سلامت مصرف کنندگان را دارند.

● آرمان شما چیست؟

◀ تولید محصولات با کیفیت بالا، ارائه بهترین خدمات به مشتریان و اشتغال زایی و کارآفرینی

قاسم زائر محمدی متولد ۱۳۵۱ هجری مدیرک لیسانس حقوق و حدود ۲۰ سال سابقه فعالیت در زمینه آبریزان و محصولات شیلاتی است. فعالیت خود را از استان هرمزگان، بندر لنگه و سپس تأسیس مجتمع غذایی افق طلایی ماهان در شهرک صنعتی بزرگ شیراز آغاز کرده و در زمینه شیلات و تجارت آبریزان در بازارهای داخلی و پس از چند سال در بازارهای خارجی فعال بوده است. محصولاتش از جمله کنسرو ماهی تن در روغن، انواع سالاده تن و کنسرو ماهی تن در روغن با طعمهای فلفل، سیر، شوید و روغن زیتون از جمله تولیدات این شرکت می باشند. سرمایه های بالغ بر ۱۵۰ میلیارد ریال به صورت ثابت برای این واحد هزینه شده است و تعداد اشتغال زایی در حال حاضر حدود ۶۰ نفر می باشد. این واحد کلیه استانداردهای اجباری مراجع ذیصلاح کشور را اخذ نموده و در حال استقرار سیستم های ایمنی غذایی ISO ۲۲۰۰۰ می باشد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ کلیه محصولات دریایی بعنوان غذاهای سلامتی مطرح هستند و محصولات این شرکت غذاهای دریایی است. در همین راستا ضمن مطالعه کلیه زمینه های تولید غذاهای دریایی و امکان سنجی آن، با هدف ارائه غذاهای سالم به مصرف کننده در این راه گام نهادیم و با ارزیابی بازارهای مصرف آبریزان تازه و منجمد و همچنین شناسایی وضعیت موجود از نحوه تولید و توزیع این محصولات تصمیم گرفتیم محور فعالیت های تولیدی شرکت را سلامت جامعه قرار دهیم.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ سال ۱۳۹۶ موفق به دریافت سیب سلامت از وزارت بهداشت شده ایم.



## هدف ما رضایت مشتری است

### شرکت آرد سپیدان

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با محمد علی عبودی؛ مدیرعامل شرکت



موجود می‌باشد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ چهار بار واحد نمونه استاندارد، ۷ بار واحد نمونه دانشگاه علوم پزشکی، ۵ بار واحد نمونه رعایت حقوق مصرف کننده و ۴ بار واحد نمونه کارخانجات آردسازی کشور

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ سال‌های قبل، ۲ سال به عراق و عمان صادرات آرد داشته‌ایم. در حال حاضر در صورت حل مشکلات موجود مایل به صادرات به کشورهای همسایه و آفریقا هستیم.

● نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ تأمین منابع مالی و اینکه ما به راحتی بتوانیم گندم سالم و با کیفیت مورد نیاز یک سالمان را تحویل گرفته و جداسازی نماییم.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ بحث اصلی رضایت مشتری است. هر چقدر که ماده اولیه سالم‌تری تحویل بگیریم، محصول سالم‌تری ارائه خواهیم داد و اگر در این مسئله فرهنگ‌سازی شود مشتری راضی‌تر خواهد بود و توسعه نیز پایدارتر می‌شود.

● آرمان شما چیست؟

◀ محصولی ارائه دهیم که جویدن نان، مشکلی برای آرواره‌های مردم ایجاد نکند؛ همچنین حتی الامکان محصول ما در تمام واحدهای صنفی و نان‌های حجیم و خمیری‌های معمولی موجود باشد.

محمد علی عبودی با ۲۳ سال سن و مدرک دیپلم، ۳۰ سال است که سابقه فعالیت در حیطه کشت، داشت و برداشت غلات دارد. در سال ۱۳۷۰ کلتنگ ساخت کارخانه آرد سپیدان در منطقه بیضه (سپیدان) به زمین زده شد و در سال ۱۳۷۷ با ظرفیت ۴۰۰ تن در روز شروع به کار کرد. این شرکت در سال ۱۳۶۹ اقدام به اخذ مجوزهای قانونی از وزارت‌خانه‌های صنایع و بازرگانی و اندازه‌های تاجمه در استان فارس نمود و با آغاز احداث شرکت در زمینی به مساحت ۷۵۰۰۰ مترمربع در سال ۱۳۷۱ شرکت آرد سپیدان تأسیس شد و سال ۱۳۷۷ با پیشرفته‌ترین و مدرن‌ترین ماشین‌آلات روز دنیا (پولر آلمان و سوئیس) با زیربنایی بیش از ۱۲۰۰۰ متر مربع و توان تولید ۳۰۰ تن آرد در ۲۴ ساعت، به بهره‌برداری رسید. این شرکت توانایی تولید انواع آردها بر اساس نیاز مشتری را دارد ولی عمده تولید آن آردهای لواش و تافتون غنی شده با آهن و اسید فولیک، آرد سنگک، آرد ستاره، آرد ماکارونی، آرد نول ویژه نان‌های حجیم و ... می‌باشد. شرکت آرد سپیدان با اشتغال ۷۰ نفر مستقیم و بیش از ۳۰۰ نفر به طور غیر مستقیم با سرمایه‌گذاری اولیه چهار میلیارد و پانصد و پنج میلیون ریال مشغول فعالیت است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
◀ کلیه قوانین و مقررات اداره استاندارد و دانشگاه علوم پزشکی در این شرکت رعایت می‌شود و نمره PRPS نزدیک به ماکسیمم می‌باشد. آزمایشگاهی خیلی مدرن با تجهیزات مدرن رتولوژیکی هابلت آلمان و جدیدترین دستگاه‌های روز آلمان و همچنین آزمایشگاه‌های شیمیایی و میکروبی و در ضمن مدرن‌ترین دستگاه‌های روز دنیا از کشور آلمان در زمینه تولید و ساخت سیلوهای فلزی جهت ظرفیت کل سال توسط شرکت‌های اسپانیا و ترکیه و خرید، ذخیره‌سازی و تفکیک واریته‌های گندم در سیلوهای مختلف به مدت یک سال، همچنین مجهزترین وسایل افت و کنترل کیفیت گندم از بدو ورود گندم به کارخانه تا ذخیره‌سازی و تولید و خروج محصولات

## ثبات اقتصادی مهم‌ترین رکن در پیشرفت شرکت‌هاست

### شرکت پارس پینووا

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با امیر بوستانی؛ مدیرعامل شرکت



● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت‌محور شدن چیست؟

◀ ثبات اقتصادی مهم‌ترین رکن در پیشرفت شرکت‌ها می‌باشد. نوسانات نرخ ارز جلوی پیشرفت را گرفته و باعث کاهش توان مالی شرکت‌ها می‌گردد. همچنین عرضه متناسب با تقاضای مواد اولیه شرکت‌ها با قیمت مناسب می‌تواند جلوی تعطیل شدن شرکت‌ها را بگیرد.

● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ در حال حاضر بیشتر از سلامت‌محور بودن بهای تمام شده از اهمیت بیشتری نزد مشتریان برخوردار است که این باعث رشد واحدهایی شده که استاندارد بهداشتی را به صحت رعایت نمی‌نمایند.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ متأسفانه در زمینه فعالیت این شرکت رقابتی در حال فعالیت هستند که استانداردهای بهداشتی را رعایت نمی‌کنند و چون دارای بهای تمام شده کمتری هستند توانسته‌اند سهم بزرگی از بازار را به خود اختصاص دهند.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ در این زمینه شرکت‌ها در استان فارس ضعیف عمل می‌کنند و در جهت بهبود طراحی و کیفیت بسته‌بندی رقابتی بین آن‌ها وجود ندارد.

● آرمان شما چیست؟

◀ آرمان ما ایجاد اشتغال هر چه بیشتر برای کمک به جامعه است.

امیر بوستانی متولد سال ۱۳۶۴ دارای مدرک لیسانس مهندسی شیمی و فوق لیسانس مدیریت MBA از سال ۱۳۸۶ مدیرعامل شرکت پارس پینووا است.

شرکت پارس پینووا از سال ۱۳۸۸ در زمینه تولید انواع پرفرم، بطری و درب به بهره‌برداری رسید. میزان سرمایه‌گذاری شرکت سی میلیارد ریال است که در زمینی به مساحت ۲۳۳۸ متر آغاز شد. در حال حاضر مساحت شرکت چهار هزار متر مربع و میزان اشتغال نیز ۶۵ نفر می‌باشد.

این واحد تولیدی استانداردهای OHSAS ۱۸۰۰۱-۲۰۰۷، ISO ۱۴۰۰۱-۲۰۰۴، ISO ۹۰۰۱-۲۰۱۵ را اخذ نموده است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟

◀ علت آن رعایت تمامی استانداردهای بهداشتی و تعهد و پایبندی به اصول استاندارد در تمامی شرایط از سال تأسیس شرکت تا به امروز و ایجاد فرهنگ سازمانی در رعایت کردن استانداردهای بهداشتی در بین پرسنل می‌باشد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ به‌عنوان صنعتگر نمونه در سال‌های ۹۱، ۹۳، ۹۴ و ۹۵، رعایت حقوق مصرف‌کننده در سال‌های ۹۳، ۹۴ و ۹۵ و واحد نمونه روز جهانی غذا در سال‌های ۹۴ و ۹۵ انتخاب شده‌ایم.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به

اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ تا پایان سال ۱۳۹۶ به صورت غیرمستقیم و با واسطه به عراق، افغانستان و ترکمنستان صادرات داشتیم ولی از ۱۳۹۷ تولیدات پلیمری ممنوع از صادرات شده‌اند.



## نقش پررنگ فضای کسب و کار به خود تولیدکنندگان سپرده شود

### شرکت پرتویاران آسیا (رکسوس)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با امید خلیل پور؛ مدیرعامل شرکت



ارگانیک در مزارع متعلق به شرکت شده‌ایم.

- محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ چون یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟
- ◀ با توجه به گواهی بین‌المللی فعالیت تحت نظارت Rexus کانادا، محصولات به کشورهای حوزه CIS و همسایگان غربی و جنوبی کشور صادر می‌شود اما هیچ ساختار و ضابطه لایتنبری در قوانین تجارت کشور که تسهیل کننده امکان صادرات محصولات با کیفیت داخلی باشد وجود نداشته و بستر مناسبی برای این مهم در سطح کلان ایجاد نشده است.

- نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟
- ◀ هر چه دایره دخالت و بوروکراسی دولتی سد راه تولید محدودتر شده و آزادی عمل بیشتری به صنایع برای نمو در یک فضای رقابتی و به دور از رانت و انحصار وابستگان، تخصیص داده شود و بطور کلی نقش پررنگ فضای کسب و کار به خود تولیدکنندگان سپرده شود (و نه دولت)، احتمال کامیابی و در نتیجه بروز و ظهور محصولات سلامت بیشتر خواهد بود.

- سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها دارد؟
- ◀ نظارت دقیق و باریک‌بینی سازمان‌های نظارتی ذریبط در فارس، ایمنی محصولات تولید شده در حوزه صنایع غذایی این استان را تا حد خوبی تضمین می‌نماید. لکن تفاوت در سلیقه و اهمالی که از جانب دستگاه‌های مشابه در سایر استان‌ها و یا نهادهای نظارتی بر واردات و قاچاق کالای غیر ایمن صورت می‌پذیرد، رقابت را از حالت شرایط برابر خارج و بقا را برای طرفداران و متعهدین به کیفیت، متزلزل می‌کند.

### ● آرمان شما چیست؟

◀ خلق محصولات باکیفیت و تضمین سلامت جامعه

امید خلیل پور، متولد شیراز، تحصیل کرده مقطع دکترا در رشته مهندسی مکانیک و مدیرعامل شرکت پرتویاران آسیا با نام تجاری رکسوس می‌باشد. بنیان اولیه شرکت پرتویاران آسیا به‌عنوان یکی از زیرمجموعه‌های هولدننگ فرآورده‌های نفتی آتروه با مالکیت پاکستان و با هدف معرفی رشته نوظهوری از نوشیدنی‌های سلامت محور بر پایه گیاه جادویی آلوئه‌ورا در سال ۱۳۹۰ و با آغاز به‌کار واحد R&D گذاشته شد. این شرکت با در اختیار داشتن یکی از بزرگ‌ترین و مجهزترین کارخانجات کشور، فعالیت خود را تحت لیسانس شرکت رکسوس کانادا (Rexus INC) آغاز کرده و توانسته با کمک متخصصان داخلی، انواع آپبومها با تنه‌های آلوئه‌ورا، نوشیدنی‌های کم‌کالری حاوی آب میوه، نوشیدنی‌های انرژیزا و غنی شده همچون ویتامین C بر پایه خواص گیاه آلوئه‌ورا، محصول مزارع بومی را ایجاد و تولید کند. شرکت با زیرگشت قرار دادن بیش از ۸۰ هکتار گیاه آلوئه‌ورا در منطقه آب‌وهوایی متناسب با آن در جنوب استان فارس، صاحب بزرگ‌ترین مزرعه پرورشی آلوئه‌ورا در خاورمیانه و شمال آفریقا می‌باشد.

- علت انتخاب این واحد به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟
- ◀ به مفهوم ژاپنی آن کایزن و یا «تلاش برای رشد و بهبود تدریجی و همیشگی در تمامی شئون سازمان» را می‌توان دلیل اصلی انتخاب این شرکت در سال‌های ۹۶ و ۹۷ به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا قلمداد کرد.

- این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟
- ◀ ورود گسترده محصولات رکسوس به بازار داخل کشور از انتهای سال ۹۵ اتفاق افتاد و در طی این زمان کوتاه تا به امروز، علاوه بر افتخار کسب عنوان واحد برتر و نمونه در ۲ سال متوالی، موفق به اخذ گرید A از معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت، استانداردهای جهانی ISO ۲۲۰۰۰ و HACCP و گواهی‌های GMP و GAP و همچنین گواهی تولید محصول (آلوئه‌ورا)



## دولت موافق تولید داخلی را برطرف کند

### شرکت درخشان ماکارون پارس

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با بهزاد دادگر؛ مدیرعامل شرکت



و توسعه فرهنگ مصرف غذای سالم فعالیت می‌نماید. در راستای تحقق این اهداف و افزایش رضایت کلیه طرف‌های ذینفع با استقرار سیستم مدیریت یکپارچه مبتنی بر استانداردهای ISO 9001، سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000 و HACCP محصولات خود را مطابق با استانداردهای ملی و بین‌المللی و نیاز مشتریان تولید نموده و در راستای نیل به این مهم در موارد زیر تلاش مستمر نموده است:

- ۱- افزایش سطح بهداشت تولیدات و تضمین ایمنی محصولات
- ۲- تولید انواع محصولات و ارائه کیفیت بالا بر اساس خواسته‌های مشتریان و رسیدگی به شکایات در راستای افزایش رضایتمندی مشتری
- ۳- ارتقای صلاحیت منابع انسانی از طریق آموزش مستمر و برنامه‌ریزی شده به‌منظور افزایش سطح مهارت‌های آنان
- ۴- استفاده بهینه از تجهیزات و ماشین‌آلات و برنامه‌ریزی منظم نگهداری و تعمیر زیر ساخت‌های تولیدی

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
 ◀ قطعاً دریافت چندین نشان، گواهینامه و تندیس از سازمان‌های معتبر داخلی و خارجی و همچنین کسب گواهینامه‌های تضمین کیفیت مرتبط نشان‌دهنده توان، شایستگی و کارایی این گروه صنعتی می‌باشد. مهم‌ترین نشان‌ها و افتخارات درخشان ماکارون پارس در این سال‌ها عبارتند از: تندیس همایش بین‌المللی نامداران صنایع غذایی ایران ۱۳۸۸، لوح و تندیس واحد نمونه بزرگداشت روز جهانی غذا سال‌های ۱۳۹۵ و ...

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟  
 ◀ محصولات این شرکت تاکنون به کشورهای عراق، افغانستان، ترکمنستان، تاجیکستان، ازبکستان و عمان صادر گردیده است و انتظار می‌رود در آینده نزدیک رشد قابل توجهی در زمینه صادرات انجام گیرد.

بهزاد دادگر، متولد سال ۱۳۳۷ دارای مدرک دکتری مدیریت بین‌الملل و بازرگانی است. سوابق کاری او تأسیس شرکت توران گاز جهرم، تأسیس کارخانجات آرد سفید جهرم، آرد آسیابان بندرعباس، درخشان ماکارون پارس، آرد تک کرمان و آرد سزلان زاگرس، تأسیس شرکت صنایع تبدیلی الوند همدان و راه اندازی شرکت آرد سلطانیه زنجان است.

شرکت درخشان ماکارون پارس، مجری بزرگترین واحد تولیدی انواع ماکارونی با آرد سمولینا به عنوان یکی از کارخانجات گروه صنعتی بهزاد پرشین در سال ۱۳۸۱ و با بکارگیری ماشین‌آلات کاملاً اتوماتیک و به‌روزی شرکت پولر سوئیس در زمینی به وسعت بیش از ۶۰ هکتار در استان فارس تأسیس شده که فاز اول سایت تولیدی این کارخانه در سال ۱۳۸۸ به بهره‌برداری رسیده است. خطوط تولیدی این کارخانه به لحاظ ظرفیت و تکنولوژی در جایگاه نخست در خاورمیانه قرار دارد و قادر به تولیدات انواع ماکارونی، اسپاگتی، لازانیا، ورمیشل و پاستای فرمی با ظرفیت تولید ۲۰۰ تن در روز می‌باشد.

این واحد تولیدی مجهز به سیلوهای بی با ظرفیت بیش از ۲۰۰/۰۰۰ تن است که در ساخت آن‌ها از آخرین تکنولوژی روز دنیا بهره گرفته و دارای سیستم گردش خودکار به منظور افزایش زمان نگهداری این محصول می‌باشد. شرکت درخشان ماکارون پارس موفق به اخذ گواهینامه‌های ISO 9001-ISO 22000 گردیده و آزمایشگاه کنترل کیفیت شرکت درخشان ماکارون پارس نیز در سال ۱۳۸۹ موفق به اخذ گواهینامه آزمایشگاه آکروپتینه (همکار) اشاره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی فارس شده است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
 ◀ شرکت درخشان ماکارون پارس در زمینه تولید و بسته‌بندی انواع محصولات پاستا با هدف تولیدات محصولاتی با کیفیت، افزایش توان تولید



### ● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع

غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

از آنجا که قوانین دست‌وپاگیر در سطوح عالی اجرایی، سطوح میانی مدیریتی، مشکلات بین‌المللی و ... از جمله موانع در مسیر پیشرفت و ارتقا سطح تولید در راستای سلامت‌محوری واحدهای تولیدی می باشد لذا نقش دولت در حل این مشکل بسیار برجسته است. قوانین باید اصلاح گردد و موانع تولید داخلی اعم از نوسانات قیمت مواد اولیه، مشکلات کمبود مواد اولیه در زمان‌های بحرانی مانند تحریم‌های اقتصادی، بروکراسی ناکارآمد، نظام مالیاتی برای صنایع تولیداتی، بیمه و ... را برطرف نماید.

### ● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها

خواهد داشت؟

شاخص‌های تعیین‌کننده ایمنی، سلامت و اثربخشی از زمره شاخص‌های اصلی و محوری کیفیت مواد غذایی سلامت‌محور هستند. لذا درصد قابل توجهی از کالاهای مصرفی در ایران، کالای سلامت‌محور است و مسلماً این حجم از بازار موجب شده هر تحولی در این حوزه به‌طور مستقیم اقتصاد ملی را هدف قرار دهد. افزایش در عرضه محصولات سلامت‌محور منجر به افزایش ارزش افزوده اقتصاد ملی و رشد اقتصادی و توسعه بازار خواهد گردید.

### ● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در

کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

ایمنی غذایی یعنی اطمینان از اینکه غذایی که مردم جامعه استفاده می‌کنند به‌طور کامل سالم و فاقد هرگونه آلودگی باشد؛ این آلودگی می‌تواند شامل آلودگی میکروبی، انگلی یا شیمیایی باشد. در دهه‌های اخیر با گسترش تکنولوژی و افزایش مصرف افزودنی‌ها، آفت‌کش‌ها، آنتی‌بیوتیک‌ها و هورمون‌ها در تولید مواد غذایی در کشورهای در حال پیشرفت، اثرات سوء و انکارناپذیری بر سلامت انسان‌ها به‌وجود آمده است. اما برای این‌که وضعیت مذکور در ایران و استان فارس به‌طور کلی و در خصوص کلیه مواد غذایی اعلام گردد می‌بایست به مراجع ذیصلاح و نتایج بررسی‌های علمی تکیه کرد.

### ● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

استفاده از بسته‌بندی مناسب به دلایل متعدد مانند حفاظت کالا، تأمین ایمنی لازم، امنیت غذایی، اطلاع‌رسانی و بازاریابی امری الزامی تلقی می‌شود و یکی از مهم‌ترین عوامل تأثیرگذار در ارائه محصول در بازارها، توجه به هنر طراحی بسته‌بندی است که می‌تواند درک مشتریان را نسبت به محصولی تغییر داده و شانس خرید آن را در بازار هدف افزایش دهد.

### ● آرمان شما چیست؟

ما در درخشان ماکارون پارس همواره می‌کوشیم با بهره‌گیری از آخرین یافته‌های علمی و فناوری‌های نوین، با تولید فرآورده‌های غذایی سالم و ایمن از غلات در سطوح کیفیت مطلوب جهانی، حضوری مقتدر و شایسته در بازارهای هدف داشته باشیم. بر این اساس آرمان شرکت درخشان ماکارون پارس عبارتند از:

افزایش سطح تولید با توجه به توان ظرفیتی بالای این واحد تولیدی، توسعه اشتغال با راه‌اندازی کارخانه آرد درخشان ماکارون، توسعه مرزهای دانش در تولید مجموعه محصولات غذایی به پشتوانه نیروی انسانی متخصص و متعهد و قرار گرفتن در بین شایسته‌ترین برندها نزد مصرف‌کنندگان نهایی صنعت غذا با حفظ و بهبود مستمر ایمنی، کیفیت و تنوع محصولات تولیدی.

## استان فارس، پیشتاز در کسب استانداردهای لازم در تولید محصولات غذایی سالم

### شرکت ستاره یخی آسیا (ب.آ)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با مزده رضابا؛ عضو هیئت مدیره و مدیر تبلیغات شرکت



علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در واقع جهانی فکر کردن و منطقه‌ای عمل کردن ما بوده است. استفاده از کارشناسان متعدد به عنوان مغز متفکر سازمان، تفکر تعالی بصورت شبانه‌روزی و پافشاری بر سلامت غذا به عنوان حق برتر مشتری نیز ما را به این مهم رسانده که از نظر ممیزین ادارات نظارتی نیز همیشه این استراتژی‌ها پررنگ و نمودار بوده و مسیری که ما پیموده ایم عدم تخطی از اصول در تمام شرایط و بحران‌ها می‌باشد.

این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
گروه تولیدی ب.آ در طول ۱۰ سال فعالیت خود توانسته افتخارات متعددی از آن خود کند که مهم‌ترین آن‌ها عبارتند از: برگزیده جشنواره حامیان حقوق مصرف‌کنندگان ملی در سال ۹۱ و استان فارس در سال‌های ۹۱ الی ۹۶، واحد برتر روز جهانی غذا در سال‌های ۹۱ الی ۹۶، صادرکننده برتر استان در سال‌های ۹۱، ۹۴ و ۹۵ و واحد نمونه سازمان استاندارد در سال‌های مختلف.

محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

بله صادرات محصولات شرکت به بعضی کشورهای همسایه صورت می‌گیرد. با توجه به دید جهانی شرکت و کیفیت محصولات تولیدی، سیاست شرکت از ابتدا بر توسعه صادرات تمرکز داشته است. در این راستا بازارهای خارجی به صورت مستمر رصد شده و از پتانسیل‌های بازارهای هدف و شرکت جهت توسعه صادرات استفاده می‌گردد.

به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع

مزده رضابا متولد سال ۱۳۴۶ دانش‌آموخته مقطع کارشناسی رشته تغذیه است. اولین تجربه کاری خود را به عنوان چاشبین مسئول فنی ماکارونی بیروز (NIC) در سال ۱۳۷۱ تا ۱۳۷۲ سپری کرد. پس از آن در سال ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳ کارشناس شرکت لیموندپس و از سال ۱۳۷۳ الی ۱۳۷۶ کارشناس بازاریابی و تبلیغات شرکت پیک و پک بوده است. پس از افتتاح و شروع به کار کارخانه ب.آ در سال ۱۳۸۷ به مدت سه سال مدیریت واحد تحقیق و توسعه را به عهده داشته و پس از آن تا کنون مدیر تبلیغات شرکت بوده است. سال ۱۳۹۲ مدیر فروش زنجیره‌ای کل کشور و سال ۱۳۹۶ مدیر منطقه تهران بوده است.

عملیات احداث ساختمان شرکت ستاره یخی آسیا (اولین مجموعه از گروه تولیدی ب.آ) از اوایل سال ۱۳۸۴ با همکاری جمعی از نخبگان معماری کشور و تیم ۵ نفره از مشاورین نخبه کشورهای آلمان، کانادا و ایران با بیش از ۳۰ سال تجربه در صنایع گوشت به خصوص غذاهای آماده مصرف شروع و در اول شهریور ماه سال ۱۳۸۷ (با نصب و راه اندازی ماشین آلات) فعالیت کارخانه رسماً آغاز شد. کارخانه تولید غذاهای آماده با برند ب.آ با تلفیق آخرین تکنولوژی روز دنیا در تولید غذاهای کاملاً پخته شده منجمد با آشپزی سنتی و اسبیل ایرانی به وسیله ماشین‌آلات بسیار پیشرفته جهان و با همت کارشناسان و مدیران معتبر در زمین‌های مساحتی بالغ بر ۲۰/۰۰۰ مترمربع و زیربنای ۹/۰۰۰ مترمربع در شهرک صنعتی بزرگ شیراز با مجموعه‌های از سالن‌های متعدد احداث گردید.

با توجه به خط‌مشی شرکت در خصوص عملکرد جهانی و کیفیت استانداردهای کیفی و مدیریتی معتبر شامل ISO 9001:2015, ISO 22000, ISO 10002 و ISO 10015 در این واحد پیاده سازی و اجرا می‌گردد.

علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟



نیز با حفاظت منابع زیست محیطی پیدا می‌کند. طرح ملی استانداردسازی محصولات کشاورزی به تازگی آغاز شده است اما استان فارس در اجرای این طرح پیش‌قدم بوده و طرح‌های بسیار خوبی را در این خصوص ارائه کرده است.

استان فارس در بازرسی‌های سالانه محصولات تولیدی که توسط سازمان امنیت و ایمنی غذا و دارو صورت می‌گیرد، پایین‌ترین عدد در عدم انطباق با اعداد تعیین شده داشته که نشان از سلامت محصولات است.

#### ● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

آن چه بیش از همه در امنیت و سلامت غذایی اهمیت دارد آماده‌سازی و بسته‌بندی مواد غذایی است بنابراین استفاده از روش‌های مطمئن در پردازش و نگهداری، بسته‌بندی و توزیع آن ضرورتی اجتناب‌ناپذیر است. بسته‌بندی در استان بطور عمده به شکل فله‌ای و نامناسب انجام می‌گیرد. در خصوص بسته‌بندی محصولات به ویژه در حوزه صنایع غذایی و کشاورزی دو شرط اصلی می‌بایست رعایت شود؛ مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید برگشت پذیر به طبیعت باشند و در تهیه آن‌ها از انرژی و مواد مصنوعی کمتری استفاده شده باشد و در صورت استفاده از مواد مصنوعی در بسته‌بندی، آن مواد باید مورد تأیید استاندارد قرار گرفته باشند.

دوم اینکه نوع و نحوه بسته‌بندی به گونه‌ای باشد که قابل رقابت با بسته‌بندی رقبا بوده و در مصرف‌کننده برای خرید ایجاد انگیزه نماید که متأسفانه سازوکار آن در استان به دلیل بالا رفتن هزینه تمام شده شکل نمی‌گیرد.

غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت‌محور شدن چیست؟

◀ صنایع غذایی ارتباط تنگاتنگی با سلامت و امنیت افراد جامعه دارد. با توجه به شعار امسال در خصوص حمایت از کالاهای داخلی به نظر می‌رسد دولت بایستی راهکارهایی در جهت جلوگیری از ورود کالاهای قاچاق به صورت عملی ارائه نماید.

با توجه به شرایط موجود در کشور مشکلات صنایع غذایی هم افزون‌تر شده تا دولت یک سازوکار شفاف برای رفع مشکلات این واحدها تعریف نکند، متقاضی برای کالاهای خارجی وارداتی که دارای نشان‌های مربوط به سلامت هم نیستند بیشتر خواهد شد. دولت نیز در راستای حمایت از تولید داخلی می‌تواند در یک مقطع چند ساله و به‌منظور گذر از این وضعیت، حمایت‌های مالی در جهت بهبود کیفیت مواد اولیه محصولات و فرآیند تولید آن‌ها، از تولید کالاهای سلامت‌محور حمایت نماید. رفع مشکلاتی همچون تأمین مالی از طریق بانک‌ها، شکاف قیمتی و کیفیتی میان کالاهای داخلی و خارجی، ریسک‌های بالای سرمایه‌گذاری خارجی و ... گامی موثر در حل مشکلات مربوط به سلامت جامعه در حوزه‌های مذکور می‌باشد.

● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ در اغلب کشورهای جهان سهم زیادی از اقتصاد ملی را کالاهای سلامت‌محور شکل می‌دهند. به نظر می‌رسد بالا بردن کیفیت شاخص‌های استانداردسازی در ایمنی سلامت و اثر بخشی کالاهای سلامت‌محور، در کنار ارتقای سلامت جامعه، فضا را برای دسترسی به بازارهای هدف صادراتی بیشتر فراهم می‌سازد. در واقع هر چه قوانین و مقررات در این حوزه سختگیرانه‌تر در جهت ارتقا کیفیت باشد، تقاضای سایر کشورها برای کالاهای ایرانی افزایش می‌یابد و زمینه گسترش راه‌های تجارت با سایر کشورها هموارتر خواهد شد. این موضوع باعث خواهد شد که در کنار صادرات، با شاخص‌های کیفی سایر کشورها آشنا شده و با شناسایی نقاط قوت، تکنولوژی و فناوری بکار برده در تولید محصولاتشان بازارهای داخلی را نیز توسعه بخشیم. البته این موضوع نیازمند توجه و تمرکز دستگاه‌های ذیربط و داشتن برنامه استراتژیک در تعیین اهداف کوتاه‌مدت و بلندمدت در این راستا است.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ استان فارس توانسته است در کسب استانداردهای لازم در تولید محصولات غذایی سالم نسبت به سایر استان‌ها پیشی بگیرد. بسیاری از این استانداردها تنها مختص به سلامت انسان‌ها نمی‌شود بلکه ارتباط مستقیمی



## تولید مواد غذایی در راستای سلامت محور به زیرساخت و صرف هزینه نیاز دارد

**شرکت فرآورده های مواد غذایی کیاندیس (آنوشا)**

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با ولی اله کیانی؛ مدیرعامل شرکت



● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ با توجه به اینکه مواد غذایی به طور مستقیم با سلامت جامعه در ارتباط است و تولید مواد غذایی در راستای سلامت محور به زیرساخت و صرف هزینه نیاز دارد، دولت باید در این راستا کمک و مساعدت نماید و با پرداخت اعتبارات کم بهره و موارد تشویقی دیگر نسبت به ترقیب تولیدکنندگان اقدام نمایند.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟  
◀ سلامت محور شدن تأثیر فراوانی در فروش و توسعه بازار در داخل و خارج به خصوص صادرات خواهد داشت.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می کنید؟  
◀ با توجه به بررسی های صورت گرفته وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در استان فارس در جایگاه خوبی قرار دارد و با توجه به تلاش ها، حمایت ها و راهنمایی های کارشناسان و مسئولان اداره نظارت بر مواد غذایی و اداره استاندارد و پیگیری های تشکل های صنفی صنایع غذایی می توان گفت جایگاه استان در جایگاه اول کشور می باشد.

● بسته بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟  
◀ بسته بندی در همه محصولات و تولیدات به خصوص صنایع غذایی از جایگاه ویژه ای برخوردار است. بسته بندی نقش مهمی در سلامت و ایمنی محصول دارد و همچنین در توسعه بازار و رقابت با تولیدات دیگر در داخل و خارج کشور مهم ترین نقش را خواهد داشت.

● آرمان شما چیست؟  
◀ آرمان ما کیفیت، توسعه و تنوع بیشتر تولیدات و حفظ برتری و نمونه بودن واحد در راستای بهداشت و سلامت محصولات تولیدی است.

ولی اله کیانی متولد ۱۳۲۶ و دارای سی سال سابقه فعالیت در زمینه صنایع غذایی و ساخت ماشین آلات مواد غذایی و تولید صنایع غذایی است.  
شرکت فرآورده های مواد غذایی کیاندیس در سال ۱۳۸۵ چوایز تأسیس رالز چهارم کشورزی دریافت نموده و در سال ۱۳۸۸ فعالیت خود را آغاز کرده است. همده محصولات این کارخانه عبارتند از: رب گوجه و ترشبهجات می باشد که با برند آنوشا به بازار عرضه می شود. محصولات این کارخانه موفق به دریافت استانداردهای بین المللی ISO-۹۰۰۱-۲۲۰۰۰ HACCP گردیده که این استانداردها به تایید اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی رسیده است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
◀ علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه رعایت نکات و اصول بهداشتی، استفاده از نیروهای باتجربه و متخصص، استقرار سیستم های مدیریت کیفیت و عمل به آن، به کارگیری و عمل به ارانه نکات و دستورات کارشناسان اداره نظارت و اداره استاندارد می باشد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ این کارخانه علاوه بر اسما در سال ۱۳۹۵ هم عنوان واحد برتر صنایع کنسروی را کسب نموده و همچنین به عنوان کارآفرین برتر استان و شهرستان انتخاب گردیده و به عنوان واحد نمونه صنایع تبدیلی از طرف جهاد کشاورزی انتخاب شده است.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟  
◀ بله این واحد محصولات خود را به کشورهای عربی حوزه خلیج فارس و همچنین به کشورهای افغانستان، روسیه، سوئد و استرالیا صادر می کند.



## یک سرمایه‌گذار نباید دغدغه‌اش از بین رفتن سرمایه باشد

### شرکت عصاره ناب شیراز (رایج-رضایت)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با عابد سجادیان؛ مدیرعامل شرکت



واحد برتر کارآفرینی و اشتغال زایی در فرآورده‌های کنسرو در سال ۱۳۹۴ از سوی انجمن صنفی صنایع غذایی و اداره نظارت بر مواد غذایی استان

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ شرکت عصاره ناب شیراز از بدو تأسیس و ضمن شناخت از ذائقه و موقعیت جغرافیایی بازارهای هدف در امر صادرات به کشورهای همسایه عراق و افغانستان سهم بسزایی داشته و توانسته ضمن تولید محصول باکیفیت و نگرش مشتری مداری جایگاه خود را در این بازار تثبیت نماید. همچنین این شرکت در یک سال اخیر صادرات محصول با برندهای مختلف به کشور روسیه را در پرونده کاری خود ثبت نموده است. از آنجا که مشکلات عدیده‌ای در امر صادرات وجود دارد شرکت عصاره ناب لازمه ماندگاری در بازارهای هدف را حفظ و استمرار و رشد ۱۰۰ درصدی کیفی و کمی محصولات خود و ارسال به موقع محصولات و خدمات خود می‌داند.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ یک سرمایه‌گذار به جای تمرکز بر روی تولید محصول با کیفیت بالا و رقابت‌پذیری و مهم‌تر از آن اهمیت دادن به محصولات سلامت محور با ارزش تغذیه‌ای بالا، نباید دغدغه از بین رفتن سرمایه و مواردی از این قبیل را داشته باشد.

در بحران‌های اقتصادی و رکود حاکم بر بازار به علت افزایش هزینه‌های مواد اولیه و کاهش نقدینگی و بالا بودن قیمت تمام شده محصول، دولت باید اقتصاد کالاهای تولیدی را جزء اولویت برنامه کاری خود قرار دهد و

عابد سجادیان متولد ۱۳۲۵ دارای مدرک تحصیلی هیلم اقتصاد ساکن شهر سپدان است. او با ۲۵ سال سابقه در امر تولید در شرکت‌های صنایع غذایی در سال ۱۳۸۵ فعالیت مستقل خود را به‌صورت مدیرعامل شرکت صنایع غذایی عصاره ناب شیراز آغاز کرد و با مدیریت و نگرش جدید به‌صورت جدی به کار خود ادامه داد.

مجموع کشت و صنعت عصاره ناب شیراز در سال ۱۳۸۵ با بهره‌گیری از فضای مناسب و با سرمایه معادل ۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (ده میلیارد ریال) به بهره‌برداری رسید و پس از اخذ مجوزهای بهداشتی، فعالیت خود را در سال ۱۳۸۵ با اخذ استانداردهای ملی در تولید محصولات رب گوجه فرنگی، خیارشور، شوربجات، ترش‌بجات و ... با نام‌های رضایت، رایج، تپروز، آفتاب و ... آغاز نمود.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟  
◀ این شرکت در سایه تولید محصولات با کیفیت و مشتری پسند و در فضای سخت و پیچیده رقابت‌ها توانست جای پای خود را در عرصه صنعت محکم کند. جهت پایداری و دستیابی به وضعیت مطلوب کنونی در وهله اول نیاز به کسب رضایت مشتریان درون سازمانی و برون سازمانی بوده که لازمه آن، همکاری دقیق و مستمر با سازمان‌های ذیربط، صداقت در کار و تحقق آینده‌نگری شخص اینجانب جهت وارد شدن در مسیر پایدار در امر کار و تجارت در راستای تولید محصولات با کیفیت بوده است. لذا به لطف خداوند این امر میسر شد و شرکت توانست عنوان بهترین واحد تولیدی در سال ۱۳۹۷ را به خود اختصاص دهد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ برنده تندیس چهره‌های کارآفرین کیفیت و بهره‌وری در سال ۱۳۹۰  
برنده نشان طلایی مدیران قدرتمند و اثر بخش در سال ۱۳۹۲



● **آرمان شما چیست؟**

◀ آرمان اصلی شرکت عصاره ناب شیراز پیدا کردن بازارهای جدید، قوی و تولید محصولات کاملاً سالم و اجرای تولید محصولات ارگانیک با بسته‌بندی‌های جدید و بروز می‌باشد.

تولیدکنندگان را از نظر اقتصادی حمایت نماید؛ زیرا ضرر عدم احساس امنیت سرمایه گذار علاوه بر پایین آمدن کیفیت محصولات تولیدی موجب وارد شدن ضربه به جامعه و باعث از بین رفتن منابع ثروت خواهد شد.

● **به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟**

◀ با توجه به اینکه پیشرفت و توسعه تکنولوژی در دنیا بر شیوه زندگی افراد تأثیر بسیاری داشته و قابل قیاس با گذشته نمی‌باشد و نتایج این پیشرفت‌ها در همه جوانب زندگی اعم از تهیه مواد غذایی، تولید و عادات مصرف قابل مشاهده می‌باشد و از آنجا که تولیدکنندگان جهت ثبات و بقای اقتصادی نیازمند کسب اعتماد و رضایت مصرف‌کننده و مشتریان می‌باشند، تولیدکننده می‌تواند با تولید محصولات با نشان ایمنی و سلامت در جهت ایجاد و کسب اعتماد و رضایت مصرف‌کننده جایگاه خود را در صنعت محکم نماید.

● **در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

◀ ضمن یادآوری این موضوع که به علت شیوع بی‌رویه بیماری‌های قلبی عروقی و قرار گرفتن آن به‌عنوان عامل اصلی مرگ و میر در کشور، دست‌اندرکاران سازمان غذا و دارو به فکر راه‌حل‌های اساسی درباره این موضوع بوده، از جمله اخذ مجوز و پروانه‌های ساخت محصول با فرمولاسیون‌های جدید جهت کاهش میزان نمک و قند و چربی که در صنعت کنسرو، شاهد کاهش میزان قابل توجهی از میزان نمک در تولیدات بخصوص کنسرو خیارشور، رب گوجه فرنگی و ... بوده‌ایم و همچنین نظارت دقیق بر لیبلینگ و طرح برچسب‌گذاری از نظر ارزش و تغذیه‌ای و ... که این‌ها حاکی از امتیازهای مثبت سازمان‌های زیربط در صنعت غذا در استان می‌باشد.

● **بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟**

◀ بسته‌بندی مناسب یکی از مهم‌ترین عوامل بسیار مهم در فروش و بازاریابی کالاهاست که نکته حائز اهمیت آن حفظ کیفیت و به حداقل رساندن ضایعات مواد غذایی و کاهش استفاده از نگهدارنده‌ها می‌باشد. از آنجا که اصل و شناسنامه یک بسته‌بندی خوب برچسب آن می‌باشد اطلاعات صحیح آن عامل مهمی در ترغیب مصرف‌کنندگان جهت خرید است چنانچه می‌توان گفت بسته‌بندی مناسب نقش مهمی در بازاریابی محصول به عهده دارد.



## این که می گویند سوسیس و کالباس ارزش غذایی ندارد کذب است

### شرکت فرآورده های گوشتی شیراز (پونه)

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با سید مهرداد خاکره؛ مدیریت شرکت



سید مهرداد خاکره با ۵۴ سال سن، ۲۵ سال است که در زمینه فرآورده های گوشتی فعالیت می کند.

شرکت فرآورده های گوشتی شیراز با نام تجاری پونه به عنوان یکی از قدیمی ترین و پربافت ترین شرکت های فرآورده های گوشتی در سطح استان فارس، فعالیت خود را از سال ۱۳۶۱ آغاز نموده و هم اکنون با بهره گیری از آخرین تکنولوژی روز و کارشناسان متخصص با ارتقاء کیفیت محصولات خود با ۴۱۰۰ تن تولید در سال توانسته است در این راستا به افتخاراتی نقل گردد. این شرکت تولید کننده انواع سوسیس، کالباس و همچنین سوسیس و کالباس گیاهی می باشد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ اخذ نشان استاندارد برای کلیه محصولات

واحد نمونه استاندارد در سال های ۱۳۸۳، ۱۳۸۷، ۱۳۸۹ و ۱۳۹۴

اخذ لوح سبز از سازمان محیط زیست کشوری

واحد نمونه و کارآفرین برتر در جشنواره قهرمانان صنعت کشور در سال ۱۳۸۷

دریافت لوح برترین واحد نمونه در سال های ۸۸ و ۸۷ و ۹۴ جشنواره روز جهانی غذا

دریافت لوح تقدیر در روز جهانی غذا به عنوان پیشکسوت در صنعت فرآورده های گوشتی در سال ۱۳۸۹

دریافت لوح برترین واحد صنعتی در سال های ۱۳۸۹ و ۱۳۹۴ از طرف ستاد بزرگداشت روز صنعت، معدن و تجارت

دریافت لوح تقدیر به عنوان حامی حقوق مصرف کنندگان فارس در سال ۱۳۹۲ از صنعت، معدن و تجارت

بهترین واحد شرکت کننده در نمایشگاه کالاهای استاندارد در سال های ۱۳۸۶، ۱۳۸۷ و ۱۳۸۹

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع

غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ سلامت و امنیت مواد اولیه وارداتی و محصولات تولیدی از اولویت های سازمان غذا و دارو می باشد که امری مهم و مؤثر در حفظ سلامت محصولات تولیدی خواهد بود. بر همین اصل دولت موظف به کنترل و نظارت بر تولید کارخانجات صنایع غذایی می باشد. به خصوص جمع آوری کارگاه های بدون نظارت و مجوز که با ارائه محصولات بی کیفیت با قیمت های ارزان مشغول به کار می باشند. همچنین نظارت و کنترل بر قیمت و کیفیت مواد اولیه

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در

سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ این شرکت در سال های متمادی تلاش زیادی برای بهبود کیفیت و سلامت محصول و جلب رضایت مشتری نموده است. از جمله دلایلی که می توان به طور کلی عنوان کرد عبارتند از:

۱- اجرای زیرساخت های مناسب تولید و رعایت کلیه موازین بهداشت و ایمنی غذا

۲- ایجاد تنوع در محصولات تولیدی از جمله تولید سوسیس و کالباس گیاهی

۳- همکاری مستمر با نهادهای نظارتی

۴- ارتقای سطح علمی پرسنل

۵- استفاده از تجهیزات به روز و مکانیزه

۶- رعایت حقوق مصرف کننده با درج اطلاعات کامل از مواد اولیه و ارزش غذایی محصول روی بسته بندی محصولات

۷- بهبود روش های کار و سیستم های مدیریتی از جمله اخذ گواهینامه های سیستم مدیریت کیفیت ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵ و سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت مواد غذایی ISO ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵ و HACCP





مواد بسته‌بندی باکیفیت و تجهیزات بسته‌بندی روز دنیا، محصولات خود را به بازار عرضه می‌نماید؛ همچنین درج اطلاعات کامل و شفاف از مواد اولیه و ارزش غذایی محصول روی بسته‌بندی‌ها انتخاب محصول متناسب برای مصرف‌کننده را تسهیل می‌کند.

#### ● آرمان شما چیست؟

◀ هدف این سازمان همواره تلاش در جهت بهبود کیفیت فرآورده‌های تولیدی، هم از نظر کیفیت بهداشتی و سلامت محصول و هم از نظر طعم، مزه و ایجاد تنوع در محصولات و بالطبع جلب رضایت و اعتماد مصرف‌کننده می‌باشد.

مورد استفاده کارخانجات صنایع غذایی و ارائه مواد اولیه با نرخ دولتی به تولیدکنندگان و کاهش هزینه‌های بالای آزمایشات مختلفی که ادارات نظارت به کارخانجات محول می‌نمایند.

با توجه به اینکه ادارات نظارتی کاملاً از کیفیت بالای محصولات فرآورده‌های گوشتی مطلع هستند، دولت موظف است جلوی تبلیغات سوء در این زمینه را گرفته و اجازه تبلیغات مثبت و تلویزیونی را به تولیدکنندگان بدهد.

در سراسر دنیا در برنامه غذایی روزانه، گوشت و فرآورده‌های گوشتی نقش بسزایی دارند و از ارزش غذایی بالایی برخوردار هستند اما در کشور ما به دلیل عدم شناخت کافی در مورد نحوه تولید سوسیس و کالباس، این ذهنیت برای مردم ایجاد شده که این محصولات مواد غذایی کم ارزشی هستند که ما آن را شدیداً تکذیب می‌کنیم چرا که استفاده از گوشت قرمز با کیفیت، مرغ تازه، موادی نظیر سویا، سیر، شیرخشک، نشاسته و همچنین ادویه جات با خواص گوناگون همگی گویای ارزش غذایی این محصول می‌باشند.

بحث دیگر در رابطه با مواد افزودنی از قبیل فسفات و نیتریت می‌باشد که توجه خیلی از مصرف‌کنندگان را به خود جلب کرده و با شایعات ناآگاهانه از طرف رسانه‌های عمومی از قبیل رادیو، تلویزیون، روزنامه‌ها و نشریات این صنعت مکرراً مورد حمله قرار می‌گیرد که هیچگونه پایه و اساس علمی ندارد. قابل ذکر است میزان مصرف افزودنی‌ها با مجوز رسمی وزارت بهداشت و بر اساس استانداردهای تعریف شده اجرا می‌شود.

#### ● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ با افزایش سطح آگاهی مصرف‌کنندگان تمایل به مصرف محصولات با معیارهای سلامت‌محور و با ارزش غذایی مناسب بیشتر شده است. شفاف‌سازی تولیدکنندگان این نوع محصولات باعث جلب اعتماد مصرف‌کنندگان و انتخاب آن‌ها در مقایسه با سایر کالاها می‌گردد.

#### ● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ با توجه به افزایش نظارت‌ها و آزمایشات تخصصی در سال‌های اخیر واحدهای شناخته شده و تحت نظارت سازمان غذا و دارو کلیه قوانین مورد نظر را اجرا کرده و تحت کنترل می‌باشند اما همچنان فعالیت واحدهای زیرپله‌ای، غیرقانونی و کارگاه‌های نامعتبر باعث ضربه به صنعت فرآورده‌های گوشتی می‌شود که نیازمند بازرسی و کنترل‌های جامع‌تر نهادهای نظارتی می‌باشد.

#### ● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته‌بندی مناسب در کیفیت، بهداشت و حفظ ارزش غذایی محصول نقش بسزایی دارد. در راستای تحقق این اهداف، این شرکت با استفاده از



## سبدمان را کوچک گرفتیم اما کیفیت کار را بالا بردیم

### شرکت مزرعه سبز نی ریز

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با محمود بامداد؛ مدیرعامل شرکت



باشد آن است که نقشی در تولید نداشته باشد. بخشنامه‌های مختلفی که در ماه‌های اخیر در مورد تولید و صادرات و واردات صادر می‌شود همه را دچار سردرگمی ساخته است. دخالت دولت باید صرفاً حالت ارشادی و نظارت بر سلامت محصول باشد. کشور ما مزیت‌های فوق العاده‌ای در محصولات خام و بالطبع در محصولات نیم ساخته و ساخته شده دارد به شرط آنکه تولیدکننده و تاجر ایرانی بتواند بدون تشریفات دولت‌ها با تولیدکننده و تاجر خارجی معامله کند.

محمود بامداد فارغ التحصیل رشته کشاورزی، ۴۰ سال است در دستگاه‌های دولتی به‌عنوان کارشناس و مدیر در مناطق مختلف کشور خدمت کرده و از سال ۱۳۸۰ به بعد در بخش خصوصی فعال است. این شرکت متشکل از گروهی از نیروی هاست. از آن‌جا که انار، محصول باغی سازگار با این منطقه است، آنها تصمیم گرفتند برای فرآوری انار و تبدیل آن به کنسرواتر اقدام کنند.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ سلامت محوری اساس کار است به شرط آنکه خط قرمز تولیدکننده و ناظرین فقط سلامت محصول باشند نه چیزهای دیگر.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟  
◀ محصولاتی که نظارت بر آن‌ها اعمال می‌شود دارای سلامت هستند و مصرف‌کننده می‌تواند با اطمینان آن‌ها را مصرف کند.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته‌بندی هم از نظر زیبایی و هم از نظر کیفیت بسیار حائز اهمیت است و خوشبختانه ما در بسته بندی عقب نیستیم.

● آرمان شما چیست؟

◀ مثل آرمان هر ایرانی، آبادی ایران و آسایش و رفاه مردم، دوری از جنگ و خشونت و تعامل با مردم دنیا است. آرمان ما حفظ وحدت و برادری، فساد زدایی کامل، ساده‌زیستی مسئولیتی، شایسته‌سالاری، پرهیز از ایل و طایفه‌بازی و گزینش‌های فامیلی و خلاصه شفافیت در تمام رفتارهای اجتماعی و اقتصادی خاصه در مراکز عمومی است.

● علت انتخاب این واحد به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟

◀ ما به صورت تخصصی در حیطه انار کار کردیم و علیرغم سختی‌ها به‌عنوان «انار» شناخته و مطرح شده‌ایم. بعضی از دوستان ما دست به کارهای مختلفی می‌زنند؛ مثلاً سبب کالای خود را بیشتر و بزرگتر می‌کنند اما ما سبدمان را کوچک گرفتیم ولی کیفیت کار را بالا بردیم یعنی سختی‌های بیشتری متحمل شدیم ولی اعتماد بیشتری کسب کردیم.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ کارآفرین نمونه استانی و ملی در سال‌های قبل، واحد نمونه استاندارد، صنعتگر نمونه و افتخارات مشابهی که کارشناسان دستگاه‌های دولتی تشخیص داده‌اند.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ قبلاً صادرات بیشتر بود اما امروزه به دلیل قطع ارتباط بانکی با دنیا صادرات کم و بیش صورت می‌گیرد.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

◀ بهترین حمایتی که دولت می‌تواند از تولیدکننده و سرمایه‌گذار داشته

## آرمان ما ایجاد ثبات اقتصادی در کشور است

### شرکت محکم صنعت فارس

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با محمود امیر عضدی؛ مدیر عامل شرکت



● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ در سال‌های قبل نیز چند بار به عنوان واحد نمونه برگزیده شده‌ایم.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ به کشورهای عراق، افغانستان و قطر صادرات داشته‌ایم. در حال حاضر با توجه به نوسانات قیمت ارز و همچنین تغییر مداوم قوانین و مقررات، برنامه‌ریزی جهت صادرات با مشکلات متعدد مواجه است.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ ضمن قانونمندی و هدایت واحدها به سمت تولید باکیفیت و سلامت محور، کمک می‌کند که واحدهای تولیدی با کیفیت، جایگاه بهتری در بازار داشته باشند.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ در رابطه با برندهای شناخته شده مخصوصاً در استان‌هایی که اداره نظارت فعال‌تر و دقیق‌تری دارند در حد قابل قبول می‌باشد اما هنوز واحدهای زیادی هستند که با تولید محصولات بی‌کیفیت، با سلامت مردم بازی می‌کنند.

● آرمان شما چیست؟

◀ آرمان ما ایجاد ثبات اقتصادی در کشور است که بتوان بر اساس آن برای تولید بیشتر و مصرف بازارهای جدید داخلی و خارجی برنامه‌ریزی نمود.

محمود امیر عضدی متولد ۱۳۳۵ لیسانس مهندسی برق و الکترونیک از دانشگاه شیراز، فوق لیسانس مهندسی برق از دانشگاه تهران و مدیرعامل شرکت محکم صنعت فارس با نام تجاری آراکس می‌باشد. پس از فارغ‌التحصیلی به عنوان مدیر فنی شرکت کاغذسازی نوظهور اشتغال داشته و سپس در شرکت مهندسی مشاور طرح و نظارت، ناظر پروژه‌های متعددی از جمله ساخت پل پرواز و آشیانه هلیکوپتری و تأسیسات مربوط بوده است. شرکت محکم صنعت فارس با نام تجاری آراکس در سال ۱۳۶۴ تأسیس شد. ابتدا تولید قطعات صنعتی پلاستیکی، فلزی، لاستیکی و مجموعه‌های صنعتی را انجام می‌داد که تأمین‌کننده قطعات مورد نیاز خطوط تولید شرکت‌های آزمایشی - ارج - صنایع قطعات الکترونیک بود. از سال ۱۳۸۴ با تغییر خطوط تولید اقدام به تولید پرپفرم‌های مورد نیاز صنایع آشامیدنی کشور در اوزان و قطر دهانه‌های مختلف کرد و در حال حاضر دارای ۱۰ خط تولید با استفاده از ماشین‌آلات رباتیک و قالب‌های اروپایی sigma و خوش نام آسیایی می‌باشد. میزان سرمایه‌گذاری حدود ۶۰۰ میلیارد ریال و میزان اشتغال ۵۰ نفر مستقیم می‌باشد. دارندنده گواهینامه ISO ۹۰۰۱ بوده و محصولات این شرکت علاوه بر اقصی نقاط کشور به کشورهای همسایه نیز ارسال می‌گردد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟

◀ بر اساس روحیه و فرهنگ تولید با کیفیت و قیمت قابل رقابت و مشتری مداری، از ابتدا استفاده از بهترین ماشین‌آلات و تجهیزات خطوط تولید و پرسنل متخصص و کارآموده در دستور کار قرار گرفت و البته استفاده از نظر کارشناسان اداره بهداشت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و اصول ISO ۹۰۰۱ و اجرای کامل دستورالعمل‌ها و الزامات مربوطه، شرایط لازم جهت انجام کار خوب و با کیفیت فراهم گردید که منجر به انتخاب این شرکت بعنوان واحد نمونه برای چندمین بار شد.



## نیاز به الگوی سلامت به شدت احساس می‌شود

### شرکت تولیدی نان حدیث

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با مرتضی چهره‌ور؛ مدیر عامل شرکت



◀ در کشور واحدهای بزرگی هستند که همه صاحب تفکر می‌باشند ولی تصدی‌گری دولت و دخالت‌هایی که می‌کند عملاً باعث به وجود آمدن مشکلاتی می‌شود.

● به نظر شما سلامت محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ الگوی تغذیه نادرستی مانند باکتری در بین مردم در حال رشد است و نیاز به الگوی سلامت به شدت احساس می‌شود. همچنین با توجه به استرس و آلودگی‌هایی که به نوعی در جامعه ما وجود دارد، هر چه واحدهای تولیدی در بحث سلامت غذا به سمت سلامت محوری پیش بروند می‌توانند مخاطبان بیشتری جذب کنند و کارشان را بیشتر توسعه دهند.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

◀ در استان فارس شرایط بهتر از استان‌های دیگر است. از نظر وضعیت بهداشت، در کارخانجات آرد، ما بهترین کارخانه‌های آرد را در استان داریم، همچنین نظارت بر واحدها بسیار زیاد است.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته‌بندی در بخش ایمنی بسیار تأثیرگذار است. در دنیا ثابت شده که بخش قابل توجهی از بازار را شکل بسته‌بندی می‌تواند به دست آورد.

● آرمان شما چیست؟

◀ سلامت محور شدن همه واحدها و آگاه شدن همه مردم در مسئله نان.

مرتضی چهره‌ور، دارای ۵۲ سال سن و ۲۵ سال سابقه کار است. وی بخشی از کارش را خارج از کشور شروع کرده و حدود ۲۰ سال است که در ایران مشغول به فعالیت است. شرکت تولیدی نان حدیث از سال ۱۳۷۲ تأسیس شد. این شرکت در ابتدا خیلی زود رشد کرد و از سال ۱۳۸۱ در حوزه سلامت نان فعالیت خود را آغاز کرد. شرکت تولیدی نان حدیث در چند زمینه محصول کار می‌کند؛ محصولات عا‌ی، حوزه سلامت، نان‌های کامل و نان‌های فراسودمند.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
◀ توجه ویژه به بحث سلامت باعث شده که برای پنجمین سال به عنوان واحد نمونه انتخاب شویم.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ بله در سال ۹۵ دومین واحد در کشور بودیم که نشان ملی سلامت نان گرفتیم.

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ متأسفانه در بخش صادرات، نان کالایی است که عمر مفید آن ۲۴ ساعت است. مثلاً در بحث نان سرمایه‌گذاری‌هایی که می‌شود عملاً خیلی محدود است به همین دلیل ما نمی‌توانیم در بحث صادرات ورود کنیم.

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟



## سلامت محوری موجب رقابت اثر بخش در بازاریابی می شود

### شرکت قند آوران فارس (الوس)

#### واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با علیرضا محمودی؛ مدیر عامل شرکت



این شرکت تاکنون موفق به صادرات محصولات خود به ۵ کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه گردیده است و با برنامه ریزی که در دستور کار قرار دارد صادرات به سایر کشورها نیز در آینده نزدیک صورت خواهد پذیرفت.

● نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟  
◀ نظارت بیشتر بر محصولات مواد غذایی، حمایت از تولید کنندگان، تشویق تولید کنندگان برتر، حمایت در سرمایه گذاری، جلوگیری از ورود محصولات نایمن و بی کیفیت در بازار و ارتقای سطح سلامت مردم با مبارزه با تقلبات در مواد غذایی

● بسته بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟  
◀ داشتن بسته بندی مناسب و افزایش ایمنی و سلامت محصولات به ایجاد ارزش افزوده و افزایش قابلیت رقابت پذیری محصولات در بازارهای داخلی و خارجی کمک می کند.  
بسته بندی مناسب می تواند به عنوان ابزاری برای بازاریابی باشد که در صورت برخورداری از طراحی خوب و مناسب برای مصرف راحتی و برای تولید کننده ارزش تبلیغاتی خواهد داشت.  
کیفیت بسته بندی محصول از لحاظ زیبایی می تواند موجب متمایز شدن آن از دیگر محصولات شده و با مشتری ارتباط برقرار کند و محرک خوبی برای خریدار باشد.

#### ● آرمان شما چیست؟

◀ افزایش بهره وری و همچنین افزایش ظرفیت تولید به طوری که تعداد پرسنل این شرکت به ۱۰۰ نفر برسد.

علیرضا محمودی دارای ۲۹ سال سن و مدرک کارشناسی مهندسی مکانیک و کارشناسی ارشد مدیریت است. وی ۴ سال مدیریت شرکت قند دنا گستر در اقلید را به عهده داشته و در حال حاضر مدیر عامل شرکت قند آوران فارس است.

شرکت قند آوران فارس در سال ۱۳۷۹ تأسیس و در سال ۱۳۸۵ در زمینه تولید قند کله به بهره برداری رسید و در سال ۱۳۸۷ خط تولید قند غوره شده و بسته بندی را به بهره برداری رساند. این شرکت یکی از بزرگترین کارخانجات تولیدی قند در جنوب ایران با ۷۰ نفر پرسنل است. تولید قند در این کارخانه به روش پخت در خلاء می باشد که باعث بالا رفتن کیفیت محصول می گردد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده اید؟  
◀ این شرکت از معدود شرکتها در زمینه تولید قند است که موفق به دریافت گواهینامه ISO ۲۲۰۰۰ سیستم مدیریت مواد غذایی با تأیید دانشگاه علوم پزشکی شیراز شده است. به همین دلیل طراحی و ساخت انبارهای مواد اولیه و محصول و جانمایی ماشین آلات خط تولید و کیفیت محصول بر اساس این استاندارد صورت گرفته است.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ به عنوان کارآفرین نمونه در سال ۹۶ در بخش تولید، کارخانه برتر در زمینه تولید و بسته بندی در سال ۹۶ و ۹۷، مسئول فنی برتر در سال ۹۶ و ۹۷ و انتخاب یکی از مدیران خلاق و برتر سرمایه گذاری در سال ۹۲

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه های برون رفت از بحران اقتصادی کنونی، بستر سازی یا توسعه صادرات می باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟



## عادات‌های تغذیه‌ای نمک، شکر و چربی بیشتر، باید اصلاح شوند

**شرکت لبنیات صبحگاه فارس (شاندیز)**

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با سعید حیدری؛ مدیرعامل شرکت



سعید حیدری دارای مدرک کارشناسی مدیریت صنعتی است. شرکت لبنیات صبحگاه فارس با برند شاندیز در سال ۱۳۹۲ با سرمایه‌گذاری و مدیریت جدید راه‌اندازی و با هدف محوریت صادرات محصولات سلامت محور و کیفیت محور آغاز به کار کرد.

عادات‌های غلط تغذیه‌ای که شامل نمک، شکر و چربی زیاد است باید اصلاح شود که این امر با فرهنگ‌سازی مدام و آموزش در مدارس و ایجاد سهولت در امر تولید محصولات میسر است. دولت و مراکز نظارتی باید همکاری بیشتری کنند چرا که تغییر ذائقه به سمت تغذیه سالم مسلماً سخت و زمان بر است و دولت باید با تبلیغات گسترده با تولیدکنندگان همکاری نماید.

● وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

متأسفانه مشکلات اقتصادی و عدم حمایت دولت از تولیدکنندگان باعث بروز تقلبات بیشتر در صنعت غذا شده که دلیل آن افزایش قیمت مواد اولیه می‌باشد و در نتیجه بعضی تولیدکنندگان برای چند روز بقای بیشتر به خرید مواد اولیه ارزان‌تر و بی‌کیفیت‌تر دست می‌زنند. خوشبختانه در استان فارس اکثر برندهای لبنی در این مسئله وضعیت بهتری دارند و سلامت مصرف‌کننده را به بقای خود و سوددهی بیشتر نمی‌فروشند که از این لحاظ استان فارس نسبت به سایر استان‌ها سربلندتر و سالم‌تر می‌باشد.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

به‌دلیل سالم ماندن محصول، عدم تجزیه‌پذیری، مطابقت با زمان ماندگاری محصول، استفاده آسان برای مصرف‌کننده، رعایت ایمنی و سهولت مصرف با توجه به گروه مصرف‌کننده و در نهایت زیبایی و چشم‌گیر شدن محصول از بُعد تبلیغاتی نیز اهمیت ویژه‌ای دارد.

● آرمان شما چیست؟

ما در راستای شاندیز ایرانی کیفیتی جهانی، به‌دنبال تولید محصولات باکیفیت و با محوریت سلامت می‌باشیم و خالی از هر نوع تظاهر و شعار به‌دنبال آن هستیم. مقدار مصرف مواد ضدعفونی، شوینده‌ها، وسایل بهداشت فردی و میزان هزینه شرکت جهت ایجاد هوای استریل و فیلتر شده سالن تولید، همگی نشانگر همت بستن مدیران مجموعه، جهت ایجاد محصولی متفاوت از لحاظ سلامت، کیفیت، مواد اولیه و فرآیند نهایی محصول می‌باشد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در

سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟  
مجموعه لبنیات شاندیز با توجه به فشارهای استخوان‌شکن اقتصادی و بحران شیر و مواد اولیه همچنان بر روی اصول اولیه خود مبنی بر شاندیز ایرانی، کیفیتی جهانی پافشاری کرده است و با همه سختی‌ها هنوز از بهترین و سالم‌ترین برندهای ایرانی و جهانی در تولید محصولات استفاده کرده و سلامت مصرف‌کننده را بر هر سود و فروشی ارجحیت می‌دهد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

واحد برتر جهاد کشاورزی در سال ۱۳۹۳، بیش‌ترین ارتقاء امتیاز PRPS غذا و دارو در سال ۱۳۹۴، واحد برتر غذا و دارو در سال ۱۳۹۵ و محصولات سلامت محور غذا و دارو در سال ۱۳۹۶

● محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

مجموعه شاندیز به کشورهای کویت، عمان، قطر، امارات، عراق، پاکستان و افغانستان صادرات داشته است.

● نقش دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت محور شدن چیست؟

محصول سالم لبنی به معنی مواد اولیه باکیفیت و گران، چربی پایین، نمک و شکر اندک، عدم استفاده از نگهدارنده‌ها و رعایت اصول تغذیه می‌باشد و



## سرمایه‌گذاری در بخش بسته‌بندی می‌تواند سهم بازار را افزایش دهد

### شرکت گل پونه

واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با محمدحسن سمیعی پور؛ مدیرعامل شرکت



◀ پرداخت یارانه جهت خرید مواد اولیه سلامت‌محور، پرداخت تسهیلات به واحدها در جهت ایجاد تغییرات لازم برای گام برداشتن در راستای تولید محصولات سلامت‌محور، تبلیغات در مورد فواید محصولات سلامت‌محور در سطح کشور و تبلیغات در جهت استفاده از محصولات کارخانه‌ای نسبت به محصولات سنتی

● به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟

◀ سلامت افراد جامعه یکی از ارکان مهم کشورها می‌باشد. تمام افراد جامعه خواستار بهبود وضعیت سلامت خود می‌باشند و در صورتی که محصولات سلامت‌محور در تمام سطوح به ایشان عرضه گردد، مطمئناً مورد استقبال آحاد مردم قرار خواهد گرفت و بازار بسیار مناسبی جهت فروش این گونه محصولات در کشور ایجاد می‌شود که به منجر به توسعه بازار واحدهای تولیدکننده این محصولات خواهد گردید.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

◀ بسته‌بندی می‌تواند عامل تمایز از رقبا و نوعی مزیت رقابتی باشد انتخاب بسته‌بندی مناسب مواد غذایی سبب می‌گردد تا این اطمینان حاصل شود که کالاهای صادراتی بدون هیچ ایرادی به مقصد مورد نظر ارسال گردد. همچنین، سبب رونق فروش محصول در بازارهای هدف می‌شود. بنابراین سرمایه‌گذاری در بخش بسته‌بندی می‌تواند سهم بازار را افزایش دهد. از جمله مهم‌ترین مشخصات یک بسته‌بندی مناسب قابلیت رقابت در بازار هدف با توجه به شاخص‌های تعیین‌کننده مصرف، سهولت مصرف کالا، تطابق با مسائل زیست محیطی، سازگاری با قوانین مورد درخواست بازار، اطلاع‌رسانی پویا و اعتمادپذیر، می‌باشد.

محمدحسن سمیعی پور متولد سال ۱۴۵۷ می‌باشد. رشته تحصیلی وی عمران است و به دلیل علاقه به کشاورزی و محصولات کشاورزی به صورت تجربی به فعالیت در این زمینه پرداخت. پرورش نهال و گیاهان زمینی، تولید کننده برتر نهال گردو در سال ۸۲، ساخت و سازهای شهری، استخراج معدن سنگ های ساختمانی و مدیرفروشی شرکت قطعات ایران خودرو واقع در دبی از سوابق کاری وی می‌باشد. محصولات شرکت صنایع غذایی گل پونه شیراز کهن، انواع سبزیجات و میوه‌های جات عرضه شده تازه و منجمده انواع سبزیجات خشک و غذاهای نیمه آماده بر پایه سبزیجات (انواع سمبوسه، فلافل، باهمچان و پیراز داغ) است. میزان سرمایه گذاری ۱۵ میلیارد تومان و میزان اشتغال ۱۵۰ نفر به صورت مستقیم و ۳۰۰ نفر به صورت غیرمستقیم میباشد. این شرکت دارای استانداردهای ISO 9001:2008، HACCP و ISO 14001 است.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال

۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری را طی نموده‌اید؟

◀ گل پونه با تفکر سالم‌سازی تغذیه خانواده‌هایی که در دنیای مدرنیته امروزه گرفتار فست فودها شدند، پا به عرصه تولید گذاشت و با آماده‌سازی مواد اولیه غذاهای سالم که بزرگترین دغدغه یک خانواده ایرانی است شروع به کار کرد. در ادامه فعالیت با تولید محصولات به صورت بالک، بخش عمده‌ای از نیاز مراکز صنفی و مواد اولیه کارخانجات و همچنین آشپزخانه‌های صنعتی و رستوران‌ها و ... را تأمین کرد.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

◀ اخذ گواهی‌نامه حقوق مصرف‌کنندگان استان فارس، اخذ تندیس‌های برنزی و نقره‌ای حقوق مصرف‌کنندگان فارس و اخذ تندیس غذای سالم دانشگاه تهران

● به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی،

آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت‌محور شدن چیست؟



## مرحله گذر از تفکر تولیدات سنتی به صنعتی اولین گام موثر بود

### شرکت کشت و صنعت محصولات کازرون

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با هادی پناهی کازرونی؛ مدیرعامل شرکت



از آن تعیین هدف بلندمدت و حذف مسیرهای انحرافی بلندترین گام محسوب می‌شود. شناخت مناسب از اوضاع و احوالات کشور و اتخاذ تصمیمات مناسب در مقاطع زمانی مختلف، سومین کلید موفقیت در شرکت می‌باشد که ابزار مورد نیاز برای استفاده بهینه در این رویکرد از شرایط توسعه واحد بازرگانی و ارتباط مناسب با بازارهای جهانی می‌باشد و به‌عنوان آخرین گام استفاده و مشاوره از بهترین‌های کشور در قالب واحد توسعه و تحقیق و توسعه می‌باشد که بهترین راه حل‌ها را در بهترین زمان‌ها در اختیار مدیریت قرار داده‌اند.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟  
◀ بزرگترین افتخار شرکت پیشرفت مستمر در شرایط مختلف سیاسی و اقتصادی کشور است که در دریافت برخی گواهینامه‌های لازم موفق شده‌ایم. گواهی‌نامه‌هایی چون ISO، دانش‌بنیان بودن، صادرات و ...

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟

◀ خوشبختانه این اتفاق در دو سال گذشته افتاده است و محصولات این شرکت به آلمان و چین به صورت مستقیم صادر شده است. در برنامه فروش سال ۱۳۹۸ سه کالا تعیین گردیده است که حداقل ۲۰ درصد فروش آن‌ها باید از محل صادرات باشد و در این راستا تعاملات زیرساختی بسیار خوبی با اتاق بازرگانی ایران و چین اتفاق افتاده است.

هادی پناهی کازرونی متولد سال ۱۳۵۹ دارای مدرک کارشناسی مدیریت بازرگانی با سوابق مدیریتی؛ مدیر تولید شرکت کشت و صنعت محصولات کازرون، مدیر مالی و مدیرعامل شرکت کشت و صنعت محصولات کازرون و نماینده مدیران در هیأت تشخيص اداره کار شهرستان کازرون است.

شرکت کشت و صنعت محصولات کازرون در سال ۱۳۷۶ با نام اولیه شرکت تولیدی بازرگانی محصولات کازرون تأسیس گردید. تولیدات اولیه شرکت انواع عرقیات، مربا و شوریجات بود که با گذشت زمان، هدف بلند مدت شرکت، تولید انواع داروهای گیاهی و فرآورده‌های با تکنولوژی بالا تدوین گردید و در این راستا تولید فرآوری‌های اساسی‌ها جایگزین شوریجات و مربا گردید. در حال حاضر عرقیات نیز از سبد تولیدات شرکت حذف شده و تولید انواع مکمل‌ها، نوشیون‌ها و فرآورده‌های بهداشتی با منشأ گیاهی در کنار انواع اسانس‌ها، سبدها و تولیدات شرکت را تشکیل می‌دهند. این شرکت با سرمایه‌گذاری یکمیلیارد ریالی توانسته است زمینه اشتغال مستقیم ۳۰ نفر نیروی متخصص و نیمه متخصص را فراهم آورد و امیدواریم با آغاز به کار واحد جدید میزان اشتغال به حداقل ۳۵ نفر افزایش یابد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری را طی نموده‌اید؟  
◀ اعتقاد و همدلی تمامی پرسنل شرکت و ارزش‌آفرینی و پایبندی به اصول و ارزشهای پایدار اقتصادی، فرهنگی، زیست محیطی و اجتماعی می‌باشد که این رویکرد با استفاده بهینه از تخصص‌های لازم در پست‌های سازمانی شاید نقطه قوت اصلی این شرکت باشد که مسیر را در رسیدن اهداف مشخص شده هموارتر نموده است. در گذر زمان مرحله گذر از فکر تولیدات سنتی به صنعتی اولین گام موثر بود و پس





با کالای ارائه شده نکته بسیار مهمی است و علاوه بر آن اطلاع‌رسانی از دیگر رسالت‌هایی است که در قالب بسته‌بندی مناسب می‌تواند مدنظر قرار گیرد.

● **آرمان شما چیست؟**

◀ تلاش برای عزت، سربلندی و پیشرفت ایران عزیز

● **به نظر شما نقش و وظیفه دولت برای حمایت از واحدهای صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای سلامت‌محور شدن چیست؟**

◀ شاید مهم‌ترین نقش دولت ایجاد عدالت اقتصادی باشد که مخصوصاً با نوسانات ارزی اخیر، این موضوع بسیار پیچیده شده است و امیدوارم در این خصوص شفاف‌سازی مناسب انجام شود و سیاست‌های بلندمدت و پایدار داشته باشیم؛ چرا که تصمیمات تولیدی قطعاً استراتژیک و بلندمدت است.

● **به نظر شما سلامت‌محور شدن چه تأثیری در توسعه بازار واحدها خواهد داشت؟**

◀ به نظر ما سلامت‌محور بودن شرط لازم برای شرکت‌هاست ولی قطعاً کافی نیست. علاوه بر سلامت‌محور بودن، مسائلی چون قیمت، بسته‌بندی و مطابقت کالا با نیازهای جامعه از مهم‌ترین ارکان عملکرد شرکت‌ها می‌باشد که در طرح‌ریزی باید مدنظر قرار گیرد.

● **در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

◀ واگذاری اختیار به ادارات شهرستان و اتوماسیون اداری موجود (به شرط پشتیبانی مناسب) را از جمله مهم‌ترین نقاط قوت سیستم سلامت می‌دانیم. در استان فارس گزینش کارکنان دلسوز و متخصص که درک بهتری از تولید و مشکلات واقعی آن دارند دلگرمی بزرگ برای تولیدکنندگان این استان است. در مقابل تغییرات اساسی در سطوح مختلف مدیریت و پیامد آن تغییر در قوانین و سیاست‌ها را بزرگ‌ترین نقطه ضعف سیستم سلامت می‌دانیم که ضربات جبران‌ناپذیری به تولید و سرمایه‌گذاری مناسب وارد آورده است.

● **بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟**

◀ اهمیت بسته‌بندی بر هیچ کس پوشیده نیست اما آنچه بسیار اهمیت دارد آن است که بسته‌بندی نباید با هدف فریب مشتری لحاظ گردد و تناسب آن



## سلامت مردم خط قرمز ماست

### شرکت نوین پروتئین برتر فردا (نوپرو)

واحد نمونه روز جهانی غذا  
گفتگو با مهدی بهمنیان، مدیرعامل شرکت



در حال حاضر اولین قرارداد صادرات به کشور عمان امضاء شده و به زودی دومین محموله ارسال خواهد شد. توجه به اینکه در خاورمیانه رقیبی نداریم در این راه می‌توانیم موفق عمل کنیم چراکه اکثر کشورهای همسایه به ویژه کشورهای حوزه خلیج فارس این گونه محصولات را از اروپا و آمریکا وارد و مصرف می‌کنند.

● در حال حاضر وضعیت سلامت و ایمنی محصولات تولیدی در کشور و استان فارس را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

در استان فارس در بحث مواد غذایی تولیدکنندگان خوب و بنامی داریم که سلامت مردم را در نظر می‌گیرند ولی متأسفانه در مواردی هم مشاهده می‌شود که عده‌ای سودجو و فرصت‌طلب با تولید محصولات بی‌کیفیت و نامرغوب سلامت مصرف‌کننده را تهدید می‌کنند و همین موضوع باعث شده که در این بازار تولیدکنندگان سالم توان رقابت را از دست بدهند.

● بسته‌بندی مناسب به چه اندازه مورد توجه و اهمیت است؟

بسته بندی مانند یک فروشنده خاموش عمل می‌کند چرا که در فروشگاه‌ها باید بتواند به نمایندگی از شرکت تولیدکننده، اطلاعات جامعی در مورد محصول به مصرف‌کننده بدهد.

● آرمان شما چیست؟

آرمان و هدف من به عنوان مدیرعامل این مجموعه، تولید و عرضه محصولاتی است که سلامت مردم را با مخاطره روبرو نسازد و با توجه به اپیدمی امراض قلبی و عروقی و انواع سرطان‌ها مصمم هستیم که به سلامت جامعه و به‌خصوص کودکان عزیز کمک نماییم. در پایان اعلام می‌کنم و این قول را به همه مردم می‌دهم که سلامت شما خط قرمز نوپرو می‌باشد.

مهدی بهمنیان متولد سال ۱۳۲۹ در شهرستان کوار و دارای مدرک لیسانس حسابداری است.

شرکت نوین پروتئین برتر فردا با برند نوپرو در سال ۱۳۹۰ فعالیت ابتدائی خود را آغاز نمود و در سال ۱۳۹۵ به عنوان اولین و تنها تولیدکننده محصولات گیاهی (نوع سوسیس، کالباس، برگه کباب لقمه، فلافل و...) در کشور و با سرمایه‌گذاری حدود ۱۵ میلیارد تومان به تولید و بهره‌برداری رسید و ۹۰ نفر به صورت مستقیم در کارخانه و سالن فروش و حدود ۲۰۰ نفر نیز در نمایندگی‌ها به صورت غیرمستقیم مشغول به فعالیت می‌باشند. اخذ گواهینامه‌های حلال ISO ۲۲۰۰۰ و ISO ۹۰۰۱ و کسب واحد برتر سال ۱۳۹۵ توسط اداره نظارت بر فرآورده‌های غذایی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی از افتخارات این مجموعه می‌باشد.

● علت انتخاب این واحد به عنوان واحد نمونه روز جهانی غذا در

سال ۱۳۹۷ چیست؟ برای نیل به این مهم چه مسیری طی کرده‌اید؟

تولید محصول سلامت‌محور بدون مواد نگهدارنده ملزم به رعایت تمامی استانداردهای ملی است که با عنایت خدا و استفاده از رهنمودهای مدیریت اداره نظارت و کارشناسان محترم آن اداره، بستر مورد نیاز مهیا گردید و با تلاش پرسنل زحمت‌کش این مجموعه موفق به کسب رتبه برتر شده است.

● این واحد افتخارات دیگری هم از بدو تأسیس کسب کرده است؟

بله، کسب رتبه اول به عنوان واحد نمونه در سال ۱۳۹۶ و کسب رتبه برگزیده در حوزه برندسازی سال ۱۳۹۶ و کسب جایزه ملی کارآفرین و نوآوری و استراتژیست در صنعت غذا سال ۱۳۹۵ و کسب جایزه نوبل مدیریت سال ۱۳۹۶

● آیا محصولات این واحد، به دیگر کشورها هم صادر می‌شود؟ با توجه

به اینکه یکی از راه‌های برون‌رفت از بحران اقتصادی کنونی، بسترسازی یا توسعه صادرات می‌باشد، برنامه شما برای این منظور چیست؟



## به زودت انواع غذاهای آماده و نیمه آماده گیاهی

انواع کالباس های گیاهی: سناتور، کروت، میکس، اولیو، پاپریکا و ...  
انواع سوسیس های گیاهی: گودا، آبرتا، میلانو، کودکان  
فرانکفورتر، پاپریکا، مارگون و ...  
انواع برگرهای گیاهی: میکس، کلاسیک، چیز برگر، کباب لقمه، فلافل و ...



شیراز-شهرک صنعتی بزرگ  
خیابان علوم-شرکت نوین  
پروتئین برتر فردا

کد پستی | ۷۱۵۸۱۸۷۵۶۹  
کارخانه | ۰۷۱-۳۷۷۳۰۰۶۹  
تلفکس | ۰۲۱-۸۹۷۷۸۲۸۱

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

@noprofood

For The First Time in Iran  
**ORDER NOW!**



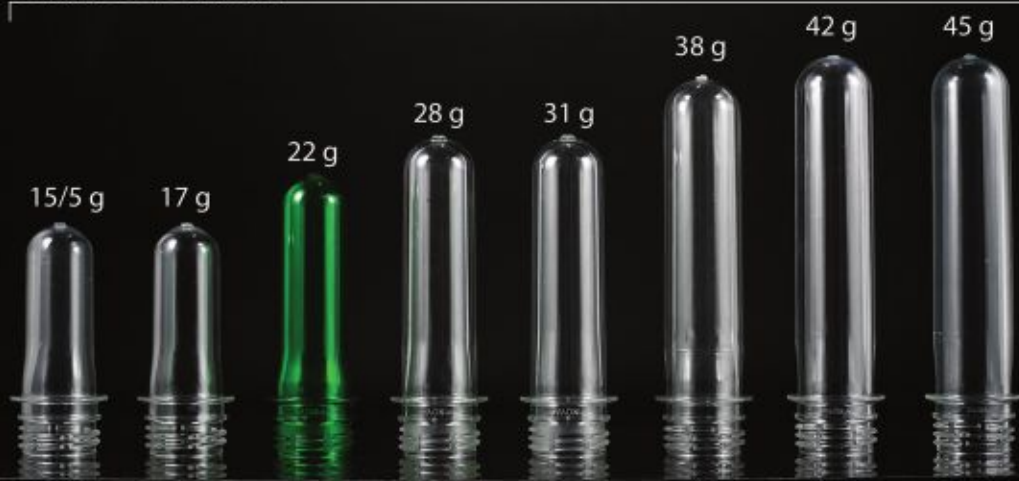
اولین تولید کننده تخصصی  
سوسیس و کالباس  
گیاهی در ایران

سلامتی را از دست ندهید خود را تغذیه کنید



صنایع بسته بندی پارس پینووا

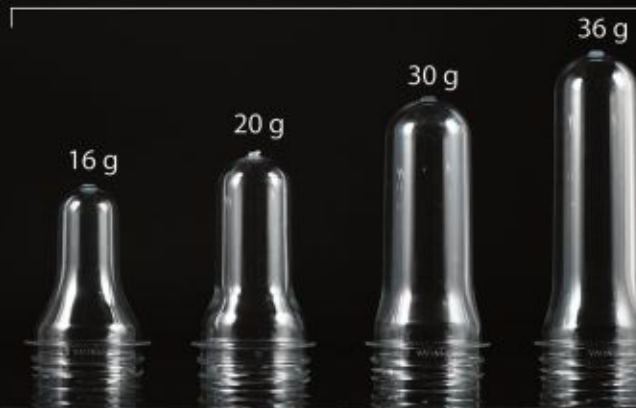
28 mm PCO Neck Finish



30 mm Neck Finish



38 mm 3-Start mm Neck Finish



40 mm



45 mm 3-Start Neck Finish



48 mm Neck Finish (Petox)



کارخانه:

کیلومتر ۲۲ جاده شیراز - مرودشت، شهرک صنعتی آب باریک، خیابان شقایق

نمابر: ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۵۳

تلفن: ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۵۱-۲

www.ParsPinova.com

info@parspinova.com



# صنایع غذایی افشین روستا (دامداران)

PHOENIX DAIRY

## لبنیات ققنوس



طعمی متفاوت!

## لبنیات سروستان



۰۷۱-۳۷۷۴۴۴۸۵

۰۹۱۷۷۱۰۷۲۵۰

شهرک صنعتی بزرگ شیراز. میدان پژوهش.

بلوار پژوهش شمالی. خیابان ۲۵۸





## کیتترینگ صنعتی کرنج طعم سلامتی

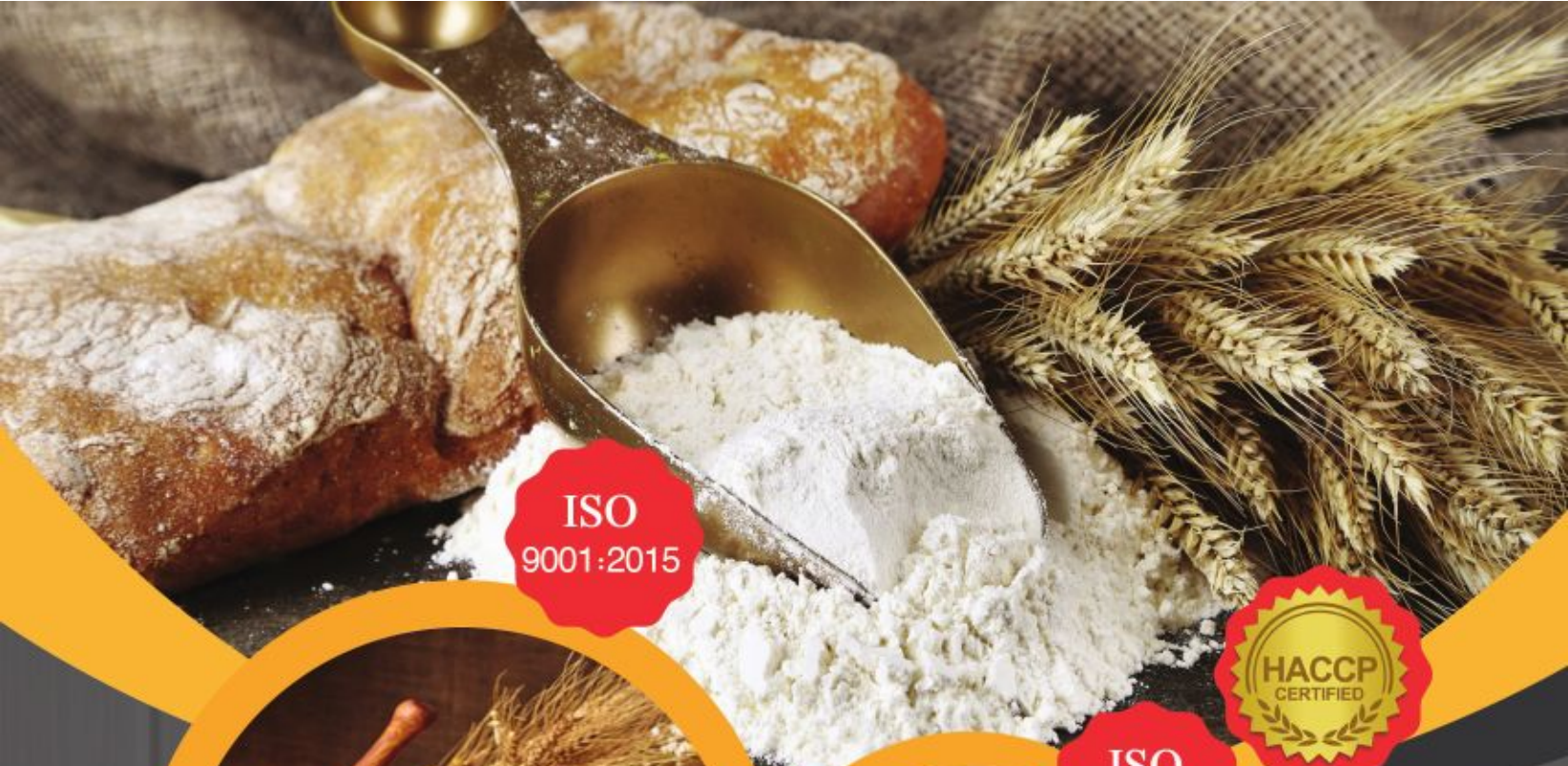
اولین کارخانه تولید غذای گرم در ایران با مجوز دانشگاه علوم پزشکی و وزارت صنعت، معدن و تجارت



جینتومه سار ننتیراز

شیراز. شهرک صنعتی بزرگ شیراز. کاوش ۴۲۲  
تلفکس کارخانه : ۰۷۱-۳۷۷۳۰۲۴۰-۴۲  
مدیر فروش : ۰۹۱۷۷۳۶۶۹۷۲

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



ISO  
9001:2015



ISO  
22000:2005



# شرکت آرد سپیدان

- واحد برتر کارخانجات آرد کشور
- واحد برتر دانشگاه علوم پزشکی
- واحد برتر تولیدی استاندارد



## تولید انواع آرد بر اساس نیاز مشتری

آرد لواش و آرد تافتون غنی شده با آهن و اسید فولیک  
 آرد ستاره بربری و آرد ستاره مخصوص نشاسته و گلوکز - آرد ماکارونی  
 آرد نول قنادی و سبوس جوانه گندم - آرد نول ویژه نان های حجیم

فارس - کیلومتر ۲۵ جاده شیراز اصفهان - دوراهی زرقان

کیلومتر ۱۲ جاده زرقان بیضا

☎ ۰۷۱-۳۶۷۷۵۸۵۴ ☎ ۰۷۱-۳۶۷۷۵۸۲۷



رامک دوست بزرگ و کوچک  
رامک دوست بزرگ و کوچک



## رامک دارنده اولین گواهینامه شیر ESL در ایران

### مزایای شیرهای ESL:

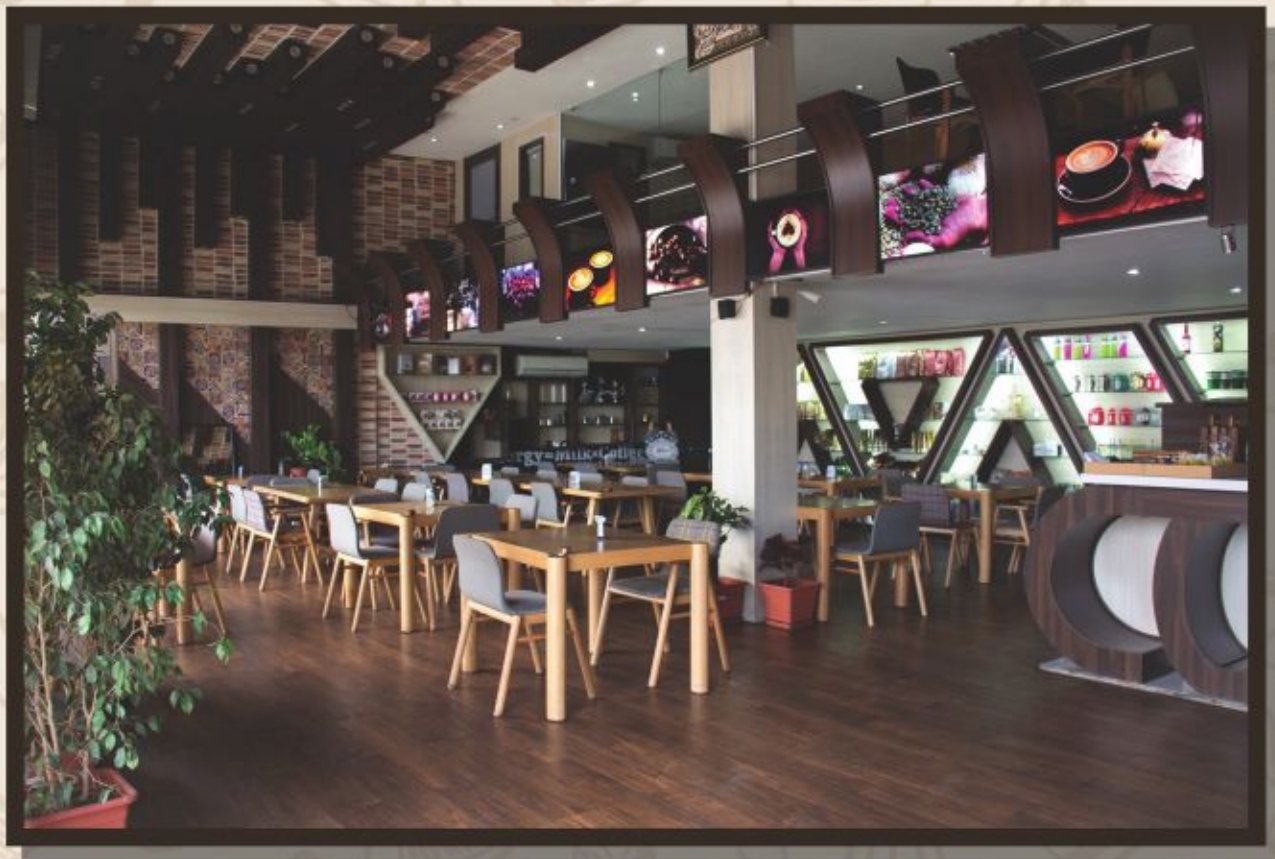
- استفاده از بهترین نوع شیر با بالاترین کیفیت که باعث ایجاد طعم بسیار مطلوب می شود.
  - استفاده از تکنولوژی پیشرفته که باعث افزایش ماندگاری محصول در شرایط مناسب نگهداری (۴-۶ درجه سانتی گراد) در مقایسه با شیرهای معمولی پاستوریزه می شود.
  - حفظ ارزش غذایی و (ویتامین های موجود) در محصولات ESL به نسبت محصولات پاستوریزه با توجه به اینکه سالم سازی حرارتی شیرهای فراپاستوریزه ESL در سطح بالاتری نسبت به شیرهای پاستوریزه معمولی انجام می شود.
  - بدون هرگونه مواد نگهدارنده.
  - حفظ طعم مطلوب از روز اول تا تاریخ انقضا در صورت نگهداری در شرایط مناسب.
- ۸۰ درصد شیر پاستوریزه مصرفی در اروپا تولید شده با تکنولوژی ESL می باشد.



دفتر مرکزی: شیراز، خیابان فلسطین، چهار راه اردیبهشت، ساختمان دلتا - ارتباط با مشتری: ۰۵۰۵-۳۲۳۰۰۷۱

www.ramakdairy.com





کافه فروشگاه شهرزاد  
شیراز، خیابان زرگری به سمت چهارراه ستارخان، نبش کوچه ۲۰، روبروی  
بیمارستان دکتر خدادوست  
شماره تماس: ۰۷۱۳۶۴۹۳۶۸۶  
Instagram: @cafe.shahrzad



**مجتمع تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی توژی**

تولید کننده انواع سوسیس، کالباس، همبرگر، کباب، گوشت و مرغ بسته بندی

**لذیذ و پر انرژی، هر محصولی از توژی**

Delicious and full of energy with each product Toogi



۰۷۱-۳۶۷۶۲۴۳۱-۲  ۰۷۱-۳۶۲۷۷۹۱۷   
۰۷۱-۳۶۲۸۹۲۵۱

کارخانه   
شیراز، کیلومتر ۲۵ جاده سپیدان

## بررسی ساختار اسید چربی روغن ارژن (نوعی بادام کوهی)

صورت گرفته درصد استخراج روغن آن نیز تقریباً ۴۰ درصد بود ( توکلی و فروش، ۱۳۸۷)

البته در تحقیق مشابهی که بر روی گونه‌های *A.dulcis*, *A.scoparia*, *A.hausknehti* صورت گرفته مقادیر قابل توجهی از روغن موجود در مغز دانه گونه‌های فوق اولئیک اسید (۶۶/۹-۶۶/۷ درصد) تشخیص داده شد که اسید چرب بسیار مناسب و اسید چرب غالب در روغن زیتون می‌باشد و این خود نشان دهنده این می‌باشد که روغن گونه‌های بادام وحشی، ارژن گنجاندن در رژیم غذایی به لحاظ کیفی را نیز دارا می‌باشند.

(Moayedi et al, ۲۰۱۰)

بنابراین با توجه به این که گونه مدنظر ما جهت تحقیق بسیار نزدیک به این گونه‌ها می‌باشد، انجام تحقیق کامل در مورد ساختار شیمیایی و پایداری اکسایشی روغن ارژن امری لازم و منطقی به نظر می‌رسد.

بررسی ساختار شیمیایی دو روغن ارژن و زیتون نشان داد این دو روغن از نظر ساختار اسید چربی تفاوت معنی‌داری با هم دارند که مهم‌ترین تفاوت در مقدار اسید لینولنیک، لینولئیک، پالمیتوئلیک، پالمیتیک و استناریک بود. مقدار اسید لینولئیک در روغن ارژن بیشتر از روغن زیتون و مقدار اسید اولئیک، لینولنیک، پالمیتوئلیک، پالمیتیک و استناریک در روغن ارژن، کمتر از روغن زیتون بود.



**محمود عباسی**  
کارشناس صنایع غذایی  
کارشناس اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز



**جواد توکلی**  
استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه جهرم



**تیمور عمادی**  
کارشناس ارشد صنایع غذایی  
کارشناس اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

روغن‌ها و چربی‌های خوراکی بخش مهمی از مواد غذایی را تشکیل داده و در تأمین انرژی روزانه انسان نقش مهمی دارند. متأسفانه کشور ما در زمینه تأمین روغن نباتی خوراکی به واردات از کشورهای دیگر وابسته است و بیش از ۹۰ درصد از روغن مصرفی کشور از این طریق تأمین می‌شود، بنابراین استفاده از منابع موجود و خدادادی کشور در این زمینه امری ضروری به نظر می‌رسد. کشور ایران در منطقه خشک و نیمه خشک جهان قرار دارد. با توجه به این که مساحت جنگل‌های زاگرس حدود ۵ میلیون و ۵۰۰ هزار هکتار می‌باشد و بخش قابل توجهی از این مساحت دارای پوشش جنگل‌های بادام کوهی است، پس می‌توان با تحقیقات مناسب از این منبع خدادادی استفاده کرد و گامی در جهت استقلال کشور و کاهش وابستگی به واردات روغن‌های خوراکی برداشت. گونه‌های بادام وحشی به لحاظ مورفولوژیکی و صفات تشریحی بسیار به هم نزدیک می‌باشند هر چند در تحقیقات انجام شده تفاوت‌هایی نیز مشاهده و ثبت شده است (خانیکی و همکاران، ۱۳۹۰).

بادام وحشی دارای ۳۰ گونه می‌باشد که پراکنش اصلی آن در مرکز و غرب آسیا است. برخی گونه‌های مشهور که در کشور ما وجود دارند و هنوز تحقیقات کافی در مورد آنها کم می‌باشد، شامل *A.spartioides*, *A.scoparia*, *A.hausknehti*, *A.rueteri* است (خانیکی و همکاران، ۱۳۹۰). یکی از منابع موجود داخلی همان طور که ذکر شد گونه‌ای از بادام وحشی با نام محلی ارژن است. این گونه در مناطقی از کشور ایران مانند مناطق کوهستانی استان‌های فارس، تهران، آذربایجان، لرستان و کرمانشاه دیده می‌شود. این گیاه از خانواده Rosacea و گونه‌ای بادام وحشی از تیره عناب‌ها به شمار می‌آید. برآورد دقیقی از وسعت درختچه‌های این گیاه وجود ندارد اما به طور قطع می‌توان گفت که بخش قابل توجهی از پوشش گیاهی جنگل‌های زاگرس شامل ارژن می‌باشد که ارزش تحقیق بر روی آن را دارد.

### هدف تحقیق

یکی از گونه‌هایی که بر روی آن مطالعه نسبتاً کاملی صورت گرفته است گونه‌ای با نام محلی لوک یا بخورک یا مجک و با نام علمی *A.scoparia* می‌باشد که با توجه به تحقیق صورت گرفته روغن این گونه دارای ساختار شیمیایی و پایداری اکسایشی بسیار مناسبی نسبت به روغن زیتون به عنوان یکی از پایدارترین روغن‌های خوراکی رایج است. همچنین در تحقیق



## مقدمه‌ای بر برنامه‌های پیش‌نیازی ایمنی مواد غذایی (Prerequisite programs)



**سید جواد موسوی**  
مدیر شرکت  
افق طلایی ماهان

مواد غذایی در هنگام تولید و عرضه ممکن است در معرض انواع آلودگی‌های ناشی از عوامل بیولوژیک، فیزیکی و یا شیمیایی قرار گیرند و در نتیجه سلامت مصرف‌کننده را تحت تاثیر قرار دهند به همین جهت لازم است روش‌هایی برای کنترل این مخاطرات در تمام طول زنجیره تولید مواد غذایی بکار گرفته شوند تا ایمنی مواد غذایی تامین گردد. الگوی HACCP (تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی) و استاندارد ایمنی مواد غذایی (ISO 22000) سیستم‌هایی هستند که به منظور کنترل مخاطرات در طول زنجیره غذایی، طراحی و پیاده‌سازی می‌گردند ولی قبل از پیاده‌سازی این سیستم‌ها می‌بایست شرایطی را فراهم نمود تا استقرار آن‌ها موفقیت‌آمیز باشد. یکی از این شرایط،

برنامه‌های زیرساختی یا PRPs (Prerequisite Programs) می‌باشد که سیستم ISO 22000 الزامات مربوط به آن را برای سازمان‌هایی که در زنجیره غذایی فعالیت دارند تبیین نموده است (بند 7 استاندارد ISO 22000:2005). سازمان جهانی استاندارد در همین راستا، استاندارد فنی دیگری تحت عنوان ISO/TS 22002-2:2009 را تدوین نموده و این الزامات را در آن استاندارد به تفصیل آورده است. این استاندارد برای شرکت‌هایی که در زنجیره غذایی فعالیت داشته و قصد پیاده‌سازی PRP را دارند، (صرف نظر از اندازه و یا پیچیدگی آنها) کاربرد داشته و موارد زیر را که در بند 7-2-3 استاندارد ISO 22000:2005 نیز آورده شده‌اند، در بر می‌گیرد:

- الف- ساخت و طراحی ابنیه و امکانات مربوطه
- ب- جانمایی اماکن شامل محیط‌های کاری و اماکن کارگری
- ج- تسهیلات تأمین هوا، آب، انرژی و سایر امکانات
- د- خدمات پشتیبانی شامل جمع‌آوری و معدوم‌سازی زباله و ضایعات
- ه- مناسب بودن و در دسترس بودن امکانات لازم برای نظافت و نگهداری پیشگیرانه
- و- مدیریت مواد خریداری شده
- ز- اقدامات پیشگیری از بروز آلودگی‌های متقاطع
- ح- پاکسازی و بهسازی
- ط- کنترل آفات
- ی- بهداشت کارکنان.

علاوه بر این‌ها مواردی که به تولید مرتبط هستند را نیز تبیین نموده است:

- الف- دوباره کاری ( بازکاری)
- ب- فرآیندهای فراخوان محصول
- ج- انبار و انبار داری
- د- اطلاعات محصول و آگاهی مصرف‌کننده

### References:

ISO/TS 22002-1:2009 specifies requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRP) to assist in controlling food safety hazards

## آنتی اکسیدان‌ها

### آنتی اکسیدان‌ها را به دو دسته می‌توان تقسیم کرد

- ۱- آنتی اکسیدان‌های پیگیری کننده که موجب کاهش سرعت آغاز واکنش‌های زنجیره‌ای توسط رادیکال‌های آزاد می‌گردند.
- ۲- آنتی اکسیدان‌های زنجیره شکن که از گسترش واکنش‌های اکسیداسیون جلوگیری می‌کنند.

### شکستن زنجیره

زمانی که یک رادیکال آزاد الکترونی را جذب می‌کند یا از دست می‌دهد، رادیکال دوم تشکیل می‌شود، سپس این مولکول همین کار را با مولکول سوم انجام می‌دهد؛ این روند ادامه می‌یابد تا زمانی که ترمیناسیون روی دهد که طی آن رادیکال بوسیله یک آنتی اکسیدان شکننده زنجیره مانند بتاکاروتن و ویتامین‌های E و C تثبیت شده و به راحتی به یک محصول بی ضرر تبدیل می‌شود.

### راه بازدارنده

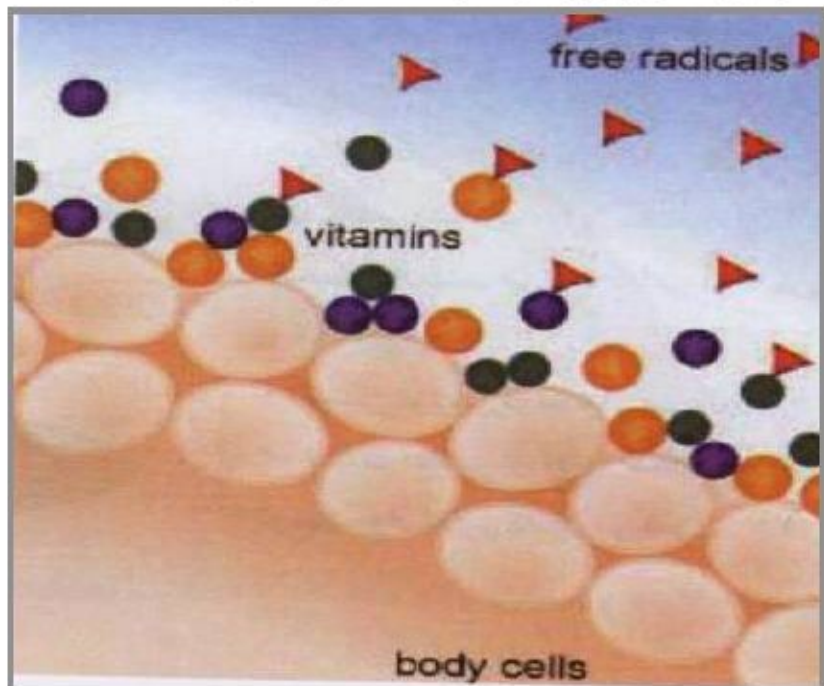
آزیم‌های آنتی اکسیدان مانند سوپراکسیدودسموناز، کاتالاز و گلوکوتاتیون پراکسیداز با کاهش میزان تشکیل زنجیره‌ها از اکسیداسیون جلوگیری می‌کند. چنین آنتی اکسیدان‌هایی با یافتن رادیکال‌های آزاد آغازگر می‌توانند یک زنجیره اکسیداسیون را برای همیشه متوقف سازند. همچنین می‌توانند با تثبیت رادیکال‌های فلزی مانند مس و آهن از اکسیداسیون جلوگیری کنند.

تأثیر هر آنتی اکسیدانی در بدن بستگی به این دارد که درگیر چه رادیکال آزادی می‌شوند. این رادیکال آزاد چگونه و کجا تولید می‌شود و بافت هدف آن برای آسیب رساندن کجاست. بنابراین در حالی که یک آنتی اکسیدان در یک سیستم ویژه می‌تواند در برابر رادیکال‌های آزاد اثر حفاظت بخش داشته باشد، ممکن است در سیستم‌های دیگر هیچ تأثیری نداشته باشد و بدین ترتیب بدن ما به دریافت انواع مختلفی از آنتی اکسیدان‌ها از طریق مواد غذایی بسیار نیازمند است. ملاتونین، هورمون مهمی است که توسط غده پینه آل یا غده صنوبری که چشم سوم نیز نام دارد در مغز ترشح می‌شود. ملاتونین یک هورمون محافظ و همچنین یک آنتی اکسیدان قوی است که در

آنتی اکسیدان‌ها شامل مواد مغذی (ویتامین‌ها و املاح معدنی) و آنزیم‌ها (پروتئین‌های موجود در بدن که در واکنش‌های شیمیایی نقش کمکی دارند) هستند. به نظر می‌رسد این مواد در جلوگیری از ایجاد بیماری‌هایی مانند (سرطان، بیماری قلبی، سکتة مغزی، آلزایمر، آرتریت رو ماتوئید، کاتاراکت یا آب مروارید) نقش مهمی داشته باشند. از آنزیم‌های بدن می‌تواند کاتالاز، آنزیم سوپر اکسید دیسموناز و مهم‌تر از همه هورمون ملاتونین را نام برد. اگر چه سیستم‌های آنزیمی متعددی برای خنثی کردن رادیکال‌های آزاد در بدن وجود دارد ولی ویتامین‌های C و E، بتاکاروتن و سلینم نیز بعنوان یک ماده معدنی نقش آنتی اکسیدانی مهمی را ایفا می‌کنند اما نکته مهم و اساسی این است که بدن قادر به تولید این ویتامین‌ها و مواد معدنی نیست، بنابراین بایستی از طریق غذا آن‌ها را تأمین کند. بیشتر از ۴۰۰۰ ترکیب آنتی اکسیدانی در غذاها وجود دارد، ولی بیشتر از همه ویتامین‌های E، C و بتاکاروتن و آنتی اکسیدان‌های موجود در میوه‌های رنگی خصوصاً انار، انگور قرمز، آلبالو و گوجه فرنگی و نیز هورمون ملاتونین که در غده صنوبری مغز ساخته می‌شود و در آلبالو نیز به میزان زیادی وجود دارد، مهم هستند. مصرف بیشتر آنتی اکسیدان‌ها زمینه‌ای را فراهم می‌کند که بدن به راحتی رادیکال آزاد را از بین ببرد. در تصویر اشکال مثلی شکل قرمز رادیکال‌های آزاد را نشان می‌دهند که به سلول‌های بدن حمله می‌کنند و دایره‌های سبز، آبی و نارنجی، ویتامین‌های آنتی اکسیدانی هستند که مانند یک سد از سلول‌های بدن در برابر رادیکال‌های آزاد محافظت می‌کند. (شکل ۱)



علی کرمی  
کارشناس صنایع غذایی  
کارشناس اداره نظارت بر  
مواد غذایی دانشگاه علوم  
پزشکی شیراز



حیوانات و گیاهان (آلبالو و انار) وجود دارد.

اهمیت ملاتونین در بدن به نقش محافظتی آن مربوط می‌شود چرا که ملاتونین به عنوان یک آنتی‌اکسیدان قوی و جمع‌کننده رادیکال‌های آزاد مطرح می‌باشد و قادر است با حفاظت از نورون‌های عصبی از پیشرفت بیماری آلزایمر جلوگیری کند.

رادیکال‌های آزاد با منشأ داخلی یا خارجی با آسیب رساندن به متیوکندری، کانال‌های پوستی، DNA، پروتئین‌ها و سایر بیومولکول‌ها نقش مهمی در اختلالات نورونی و آسیب‌های شدید عصبی در بیماری آلزایمر دارند. مطالعات تجربی نشان داده‌اند که ملاتونین با استفاده از خواص آنتی‌اکسیدانی خود چه به صورت یک پاک‌کننده رادیکالی و چه به صورت فعال‌کننده بعضی از آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان می‌تواند در بهبود ضایعات عصبی و پیشگیری از ایجاد آنها مؤثر باشد. مطالعات اخیر نشان می‌دهد که ملاتونین یا انیدول آمین مترشحه از غده پینه‌آل، ممکن است نقش مهمی در پیشگیری از بیماری آلزایمر به عنوان یک آنتی‌اکسیدان و حفاظت‌کننده نورونی ایفا نماید.

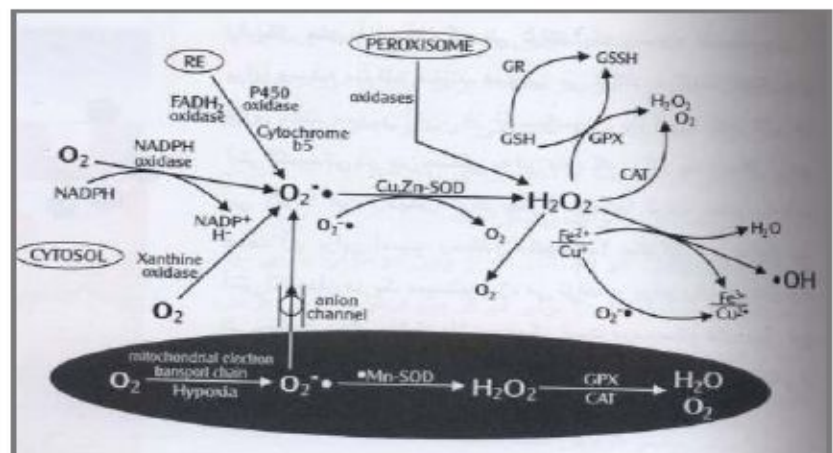
قدرت آنتی‌اکسیدانی ملاتونین بیشتر از قدرت آنتی‌اکسیدانی ویتامین A, E, C می‌باشد چرا که این هورمون در فاز آبی و چربی محلول است در حالی که ویتامین C در فاز آبی و ویتامین A, E در فاز چربی محلول هستند. افزایش ترشح و تولید ملاتونین باعث افزایش میزان آنتی‌اکسیدان توتال در بدن می‌شود. ملاتونین و ترکیبات فنلی و فلاونوئیدها به سالم ماندن عضله قلب کمک بسیاری می‌کنند. امروزه ملاتونین خوراکی نیز از راه مصرف آب میوه‌های قرمز از جمله آلبالو و ... در دسترس مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد. آب میوه‌های قرمز (انگور، انار، آلبالو و ...) منبع طبیعی و بسیار غنی از ترکیبات پروآنتوسیانین، آنتوسیانین و ملاتونین می‌باشد.

این ترکیبات با کاهش LDL-c (کلسترول بد) و با افزایش محتوی آنتی‌اکسیدانی بدن باعث افزایش سلامتی انسان‌ها می‌شوند.

ملاتونین دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی قوی بوده و سلول‌ها را در مقابل آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد محافظت می‌کند، همچنین در تقویت سیستم ایمنی و جلوگیری از سرطان نقش داشته و به طولانی‌تر شدن عمر کمک می‌نماید.

### چرا و چگونه رادیکال‌های آزاد ایجاد می‌شوند

رادیکال‌های آزاد قطعاً از مولکول هستند که به علت نداشتن یک الکترون ذاتاً ناپایدار می‌باشند.



به چرخه فوق توجه کنید (شکل ۲)

این محصولات ثانویه سوخت‌وساز ناقص مواد غذایی، بی‌شبهت به دود حاصل از مصرف ناقص اتومبیل‌ها نیستند. قسمتی از رادیکال‌های آزاد از طریق سیستم گوارشی بدن، تولید و قسمت اعظمی از طریق آلودگی‌های محیطی وارد بدن انسان می‌شوند. این رادیکال‌ها می‌توانند به نسوج، رگ‌های خونی و بافت عصبی صدمه وارد کنند و حتی برنامه‌ریزی ژنتیکی بدن هم می‌تواند قربانی آنها شود، DNA آسیب دیده موجب بروز تومورها و ایجاد بافت‌های سرطانی می‌شود.

یکی از محصولات فرعی چرخه‌های تولید انرژی و سوخت‌وساز مواد غذایی، آب اکسیژنه و یا H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> می‌باشد که نوعی ماده سمی است و تجمع آن در داخل سلول سمیت شدید ایجاد کرده و نهایتاً باعث مرگ سلول خواهد شد. این ماده سمی که یکی از محصولات فرعی چرخه تولید انرژی و سوخت‌وساز می‌باشد توسط آنزیم کاتالاز به مولکول‌های اکسیژن و آب تجزیه می‌شود.

اگر سلول بیمار و آسیب دیده باشد، فاقد آنزیم کاتالاز جهت تجزیه H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> خواهد بود. در آن صورت این ماده سریعاً به رادیکال آزاد هیدروکسیل OH تبدیل می‌شود. نقش آنتی‌اکسیدان‌ها در این مرحله بسیار مهم به شمار می‌آید چرا که با دادن الکترون‌های اضافی در طول چرخه‌های تولید انرژی قادر به کنترل و مهار تولید رادیکال‌های آزاد می‌باشند. از طرف دیگر آنتی‌اکسیدان‌ها قادرند سایر رادیکال‌های آزاد تولید شده را چه به هنگام شروع چرخه‌های اکسیداسیون و چه هنگام ادامه این چرخه‌ها از بین برده و باعث توقف چرخه‌های اکسیداسیون درون سلولی شوند.

رادیکال‌های آزاد یکی از عوامل مهم اکسیداسیون چربی‌ها و کلسترول LDL می‌باشند. در حالت عادی، سیستم دفاعی بدن رادیکال‌های آزاد را خنثی می‌کند اما عوامل مخرب محیطی مثل اشعه ماوراء بنفش، الکل و آلودگی‌های محیط و مصرف غذا و میوه‌های آلوده به باقیمانده سموم شیمیایی باعث می‌شوند بدن نتواند افزایش تولید رادیکال‌های آزاد را کنترل کند. در نتیجه سلول‌های بدن توسط رادیکال‌های آزاد از بین رفته و منجر به بروز پیری زودرس و بیماری‌هایی مانند سرطان و بیماری قلبی می‌شوند. برای جلوگیری از عمل مخرب رادیکال‌های آزاد، بدن باید دارای یک سد دفاعی شامل انواع مختلفی از آنتی‌اکسیدان‌ها باشد. این سد دفاعی از

دو طریق بوجود می‌آید:

۱- قسمت کوچکی توسط آنزیم‌های بدن

۲- قسمت اعظمی از آنتی اکسیدان‌های بدن توسط مواد غذایی تأمین می‌شود.

با اینکه عوامل ژنتیکی نقش بسیار مهمی در ایجاد بدخیمی دارند ولی از نظر تأثیر نقش انسان در رشد و یا مقابله با این بیماری، رژیم غذایی مهم‌ترین عامل در ارتباط با سرطان است. مواد غذایی به دلیل داشتن مواد اکسیدان و آنتی اکسیدان نقش دوگانه‌ای در ارتباط با بیماری سرطان و سایر بیماری‌ها به‌خصوص بیماری‌های دژنراتیو دارند (باعث تحلیل رفتن ارگان‌های بدن می‌شوند).

۱- بعضی از مواد غذایی محتوی عوامل موتاژن (عواملی که به DNA آسیب می‌رسانند) مانند آفلاتوکسین تولید شده توسط کپک‌ها و یا نیتروزآمین ایجاد شده در غذاهای حاوی نیتريت و نیترات در مرحله آغاز سرطان مؤثر شناخته شده‌اند. این مواد اکسیدان با تولید رادیکال‌های آزاد، زیان‌های جبران ناپذیری به بدن وارد می‌سازند و با داشتن يك الکترون آزاد باعث واکنش‌های اکسیداسیون می‌شوند.

رادیکال‌های آزاد می‌توانند به نسوج رگ‌های خونی و بافت‌های عصبی صدمه وارد کنند حتی با قسمت‌هایی از سلول مانند DNA یا ماده وراثتی سلول‌ها و غشاء سلولی واکنش داده و باعث اختلال در عملکرد و برنامه‌ریزی ژنتیکی، تخریب سلول و یا مرگ آنها می‌شوند. همچنین DNA آسیب دیده باعث بروز تومورها و ایجاد بافت‌های سرطانی می‌گردد.

۲- بعضی دیگر از مواد غذایی با غیر فعال کردن مواد سرطان‌زا خاصیت ضد سرطانی دارند و دارای ترکیبات آنتی اکسیدان هستند. نقطه مقابل اکسیدان‌های مخرب، آنتی اکسیدان‌ها هستند که مانع از آسیب‌های سلولی شده و باعث حیات دوباره سلول‌های تخریب شده توسط اکسیدان‌ها می‌شوند. آنتی اکسیدان‌ها ترکیباتی هستند که قبل از آنکه رادیکال‌های آزاد به بافت حیاتی، خسارت جبران ناپذیر برسانند با وصل شدن به آنها اثرات تخریبی آنها را کاسته و یا آنها را از بین می‌برد.

سیستم دفاعی آنتی اکسیدانی بدن شامل آنتی اکسیدان‌های داخلی بدن و مواد غذایی محتوی مواد آنتی اکسیدان که از طریق رژیم غذایی تأمین می‌شود است. آنتی اکسیدان‌های داخلی که اکثراً ساختمان آنزیمی دارند در بدن تولید می‌شوند. سوپر اکسید دیسموتاز، کاتالاز و گلوکوتاتیون آنتی اکسیدان‌هایی هستند که در غذاها وجود دارند و با مصرف مواد غذایی وارد بدن می‌شوند. همچنین پلی‌فنول‌ها، ملاتونین، سلنیوم، آهن، روی، منگنز، مس و ویتامین‌های A, E, C که به وفور در میوه‌ها و سبزیجات یافت می‌شوند در تولید آنتی اکسیدان‌های داخل بدن مانند گلوکوتاتیون نقش بسزایی دارند که از منابع مهم آن می‌توان به انار، آلبالو و ... اشاره نمود.

#### منابع و مأخذ:

- ۱- کتاب تغذیه اساسی / تألیف سو. رو دول ویلیامز (۱۹۹۲) ترجمه فاطمه حیدری، مجید محمد شاهی (۱۳۸۳)
- ۲- کتاب میانی تغذیه / تألیف دکتر ه. ا. گتری / ترجمه مینو فروزانی (۱۳۸۱)
- ۳- سایت اینترنتی (Office of Dietary) <http://od.nih.gov> supplements national instates of health
- ۴- کتاب اصول طب داخلی هاریسون - بیماری‌های خون / ترجمه دکتر ساهره اعرابیان (۱۳۸۷)
- ۵- سایت اینترنتی: [www.pezeshk.info](http://www.pezeshk.info)
- ۶- کتاب رو در رو با سرطان / تألیف تنودورا، استرون میکائیل، اسکرس / ترجمه دکتر ارش بدایت، دکتر بابک بدایت، دکتر فریناز نیرومند، دکتر لیلی جمالی و دکتر هومن بدایت.
- ۷- سایت اینترنتی: [www.it\\_sat.net](http://www.it_sat.net)
- ۸- سایت اینترنتی: [www.pishgo.ir](http://www.pishgo.ir)
- ۹- سایت اینترنتی: [www.lef.org](http://www.lef.org)
- ۱۰- سایت اینترنتی: [www.seemorgh.com](http://www.seemorgh.com)
- ۱۱- سایت اینترنتی: [www.lef.org](http://www.lef.org)

## بررسی تأثیر حرارت‌دهی و سرخ کردن بر کاهش باقیمانده نیترات سیب‌زمینی در شیراز



**آمنه حاجی‌پور**  
کارشناس صنایع غذایی  
کارشناس اداره نظارت بر  
مواد غذایی دانشگاه علوم  
پزشکی شیراز

سرطان زای نیتروزآمین تبدیل شود. علاوه بر این نیتريت عامل بیماری متهموگلوبینمیا (کمبود اکسیژن) در اطفال شناخته شده است (۱۷). همچنین یکی از عوامل محیطی دخیل در ایجاد سرطان‌های دستگاه گوارش فوقانی، میزان نیتريت و نیترات موجود در آب آشامیدنی و مواد غذایی می‌باشد (۴۶).

بر اساس مطالعات کلینیکی و اپیدمیولوژیکی، بالا بودن نیتريت و نیترات در رژیم غذایی، عامل سرطان معده شناخته شده است (۱۹). نیترات می‌تواند در حفره دهانی و معده به نیتريت احیاء شود. این ترکیب در معده می‌تواند با آمین‌ها و آمیدها واکنش داده و ایجاد گروه‌های سرطان‌زایی دهد که ترکیبات N-نیتروزآمین نامیده می‌شوند (۳۵).

طبق تحقیقات انجام شده مشخص گردیده که سبزیجات تازه و فرآوری شده (پخته شده) به خصوص سبزیجات برگ‌دار و صیفی جات می‌توانند منابع عمده دریافت نیترات در رژیم غذایی باشند زیرا نیترات آن‌ها قابلیت تجمع‌پذیری دارد (۲۵).

شایان ذکر است که جذب نیترات در سبزیجات مختلف، متفاوت می‌باشد. میزان جذب نیترات توسط گیاه به عوامل گوناگونی از جمله مصرف کودهای ازته به مقدار و دفعات متعدد جهت حاصلخیزی خاک، شرایط رشد، شرایط آب‌وهوایی، فصل، دما، شدت نور، نحوه کشت (سنتی و گلخانه‌ای)، زمان برداشت، تنش رطوبتی، گونه خاک، شرایط نگهداری محصول، pH گیاهی و سن گیاه انبارداری پس از برداشت محصول متفاوت می‌باشد (۱۵).

یافته‌های لورنز و براون، گویای این مطلب است که تجمع نیترات بسته به نوع سبزیجات و اندام مورد مصرف آن‌ها متفاوت است (۲۵). استانداردهای مختلفی در رابطه با حداکثر مجاز نیتريت و نیترات در سبزیجات وجود دارد.

در سال ۱۹۹۷ برای محدود کردن موانع تجاری در اتحادیه اروپا آیین‌نامه کمیسیون اروپایی (EC) به شماره ۱۹۴/۹۷ بیشترین سطح نیترات را در بعضی از سبزیجات تنظیم کرد. حدود مجاز بر اساس فصل‌های سال متغیر بوده که بیشترین سطح مجاز نیترات در سبزیجات، فصل زمستان است (کمیسیون کشورهای اروپایی، ۱۹۹۷ و ۱۹۹۹).

محدوده مجاز نیترات در ایران برای سبزی‌های مختلف فعلاً مشخص نشده است اما به طور کلی بیشترین مقدار نیترات

همزمان با رشد جمعیت، تقاضای مواد غذایی نیز روز به روز بیشتر شده به همین دلیل در بسیاری از نقاط دنیا برای تولید بیشتر در واحد، سطح روند استفاده بی‌رویه از کودهای شیمیایی و آلی رواج یافته است (اردکانی و همکاران، ۲۰۰۵). سبزیجات سرشار از ویتامین، مواد معدنی و ترکیبات آنتی‌اکسیدان بوده که خواص ضدسرطانی آن به اثبات رسیده و سبب کاهش بیماری‌های قلبی و عروقی می‌گردد؛ لذا اطمینان از سلامتی این ماده غذایی ارزشمند در جهت حفظ سلامت عمومی جامعه از اهمیت بسیاری برخوردار می‌باشد (۱۱). مصرف بیش از حد کودهای نیتروژنه موجب جذب فراوان نیترات توسط گیاه را فراهم نموده و در این بین، سبزیجات مهم‌ترین منبع مواجهه محسوب شده که در جذب بیش از ۸۰ درصد نیترات دریافتی سهم می‌باشد (۴۳).

نیترات تجمع یافته در سبزیجات به نیتريت و نیتروز اسیدها تبدیل و در صورت ترکیب این مواد با آمین‌های نوع اول و دوم، نیتروزآمین‌ها تولید می‌شوند که مخاطرات بهداشتی آنها به اثبات رسیده است (۴۳). عوامل مؤثر بر میزان تجمع نیترات در سبزیجات گوناگون عبارتند از نوع، وارپته و سن گیاه، میزان نیترات، pH خاک، تنش رطوبتی، نوع کود، دفعات و میزان کوددهی، نحوه کشت (سنتی و گلخانه‌ای)، زمان برداشت محصول (صبح یا عصر)، فصل برداشت و نحوه نگهداری محصول پس از برداشت و شرایط آب و هوایی (از جمله درجه حرارت و شدت نور) (۳۷).

نیترات عمدتاً از طریق آب آشامیدنی، سبزی‌ها و سایر مواد غذایی وارد بدن می‌شود ولی به مقدار کمی نیز در داخل بدن تولید می‌شود (۲۸). بیش از ۸۰ درصد نیترات دریافتی انسان از طریق سبزیجات تامین می‌گردد. دخالت انسان در چرخه نیتروژن طبیعت باعث شده که به تدریج بر میزان تجمع این ماده در محیط افزوده شود (۲۲). در سال‌های اخیر، افزایش قابل توجهی در تعیین سطح نیترات مواد غذایی دیده شده است (۲۱).

با وجود اینکه نیترات برای انسان سمی نمی‌باشد ولی در شرایط بخصوص به ترکیبات سمی نیتريت و نیتروزو تبدیل می‌شود (۱۶). مواد N- ترکیب حاصل از متابولیسم نیترات شامل نیتريت، اکسید نیتريك و نیتروزآمین می‌باشد (۱۱).

در انسان نیترات به سرعت از معده و ابتدای روده کوچک جذب شده و حداقل ۲۵ درصد آن به بزاق منتقل می‌شود طوری که غلظت آن در بزاق ۱۰ برابر پلاسما است. در افراد بزرگسال ۵ الی ۷ درصد از کل نیترات وارد شده به بدن به نیتريت تبدیل می‌شود. در افراد خردسال و افرادی که به بیماری‌های معده مبتلا هستند بخاطر پایین‌تر بودن pH معده میزان تبدیل به نیتريت بالاتر است. در افراد بزرگسال آنزیم متهموگلوبین ردوکتاز تولید می‌شود که این ترکیب را به اکسی‌هموگلوبین تبدیل می‌کند (۱۱).

اساساً کاهش پتانسیل از نیترات به نیتريت، عامل اثرات زیان‌آور روی انسان و حیوانات شناخته شده است. در حقیقت نیتريت قادر است در واکنش با اسیدهای آمینه به شکل سمی و ترکیبات



سپس پخته و سرخ شده می‌باشد. همچنین بیشترین میزان نیترات مربوط به سیب‌زمینی در دمای ۹۰ درجه و زمان ۵ دقیقه و کمترین میزان نیترات مربوط به دمای ۹۰ درجه و زمان ۲۰ دقیقه می‌باشد که می‌توان بهینه زمان پخت را برای سیب زمینی تعریف کرد که در دمای جوش و زمان ۲۰ دقیقه، کمترین میزان نیترات در سیب‌زمینی مشاهده گردید.

محصول سیب‌زمینی تولیدی در استان فارس دارای میزان نیترات کمتری نسبت به میزان مجاز آن می‌باشد. این موضوع به میزان استفاده از کود و شرایط آب و هوایی این مناطق ارتباط دارد. در نهایت با توجه به اینکه میزان نیترات در استان فارس پایین‌تر از حد مجاز جهانی (۲۰۰-۲۵۰) می‌باشد می‌توان اظهار کرد میزان نیترات در حد قابل قبول است لذا با توجه به رواج گیاه‌خواری و استفاده صرف از سبزیجات در رژیم غذایی، میزان نیترات کل سبزیجات، میوه‌جات و میزان دریافت روزانه جای بررسی بیشتری خواهد داشت.

#### منابع و مأخذ:

- ۱- بومرغی، م. ۱۳۸۹. تعیین میزان نیترات در کاهو، گوجه فرنگی و سیب زمینی عرضه شده در میدان تره‌بار تهران به روش HPLC. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال ۵، شماره ۱، ۶۲-۷۰.
- ۲- جلیلی، م. ۱۳۹۰. بررسی میزان تجمع نیترات در محصول سیب زمینی و گوجه فرنگی. فصلنامه علمی محیط زیست. شماره ۵۰، ۶۲-۷۱.
- ۳- خواجه‌پور، م. ر. ف. رئیسی و الف. جلالیان. ۱۳۶۸. اثرات کودهای ازت، فسفر و پتاسیم بر غلظت این عناصر در دمیترگ و غده‌های سیب زمینی. مجله تحقیقات کشاورزی ایران، جلد هشتم، شماره دو، شیراز، ایران.
- ۴- شهپازادگان، س. ۱۳۸۹. اندازه‌گیری غلظت نیترات در سبزی‌ها و میوه‌های عرضه شده در شهر اردبیل. مجله علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل. دوره ۱۰، شماره ۱، صفحات ۴۷-۳۸.
- ۵- صادقی، ا. هاشمیان، ا. ج. محمدی، م. بهلولی اسکویی، س. مسکینی، ح. محمدی، ز. العاسی، ع. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر فرایند پخت و انجماد بر میزان نیترات و نیتريت سبزیجات بر مصرف. فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هشتم، شماره ۳.
- ۶- ملکوتی، م. ج. اف. بای بوردی و س. ج. طباطبایی. ۱۳۸۳. مصرف بهینه کود گامی موثر در افزایش عملکرد، بهبود کیفیت و کاهش آلاینده‌ها در محصولات سبزی و صیفی و ارتقای سطح سلامت جامعه. نشر علوم کشاورزی، چاپ اول، ۳۳۸ صفحه.
- ۷- ملکوتی، م. ج. و طباطبایی، س. ج. ۱۳۷۷. استفاده از کودهای آلی و شیمیایی برای افزایش تولید و کنترل غلظت نیترات در غده‌های سیب زمینی در ایران. شورای عالی سیاست‌گذاری کاهش مصرف سموم و کودهای شیمیایی، نشر آموزش کشاورزی، معاونت نات وزارت جهاد کشاورزی، کرج، ایران.
- ۸- ملکوتی، م. ج. الف. نوری، س. سماواتی، م. بصیرت. ۱۳۸۴. غلظت تجمع نیترات در سبزی‌های میوه‌ای (خیار، گوجه فرنگی و ...) و روش‌های کنترل آن. نشریه فنی شماره ۴۱۴، انتشارات سینا، وزارت جهاد کشاورزی، موسسه تحقیقات خاک و آب، تهران، ایران.

که به بدن وارد می‌شود بایستی روزانه کم‌تر از ۳/۶۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم وزن بدن باشد (۱۸). با این وجود یک فرد ۷۰ کیلوگرمی نباید بیشتر از ۲۵۵ میلی‌گرم نیترات مصرف نماید؛ بنابراین باید غلظت نیترات را مخصوصاً برای افرادی که در رژیم غذایی آن‌ها سبزیجات زیاد مصرف می‌شود به حداقل مقدار ممکن کاهش داد (۴۱).

اکثر ترکیبات سمی، موجود در پوست سیب زمینی و یا فقط در زیر آن هستند بنابراین پردازش‌های اولیه (لایه‌برداری و پیرایش) می‌تواند گلیکو آلکالوئید و نیترات در مواد اولیه را کاهش دهد (۳۳). نیترات در آب محلول و در نتیجه شستشو و بلانچ سبزیجات می‌تواند سطح نیترات را کاهش دهد. محتوای نیترات پس از لایه‌برداری از سبزیجات مانند سیب زمینی به طور قابل توجهی کاهش خواهد یافت (میلوا، ۲۰۱۰).

تاکنون مطالعات بسیاری در رابطه با وجود نیترات در سبزیجات مختلف صورت گرفته و به نتایج متفاوتی انجامیده است (۱۳).

پختن و انجماد از جمله روش‌های نگهداری سبزیجات به شمار آمده که موجب تغییراتی در ترکیب شیمیایی و محتوای نیتريت و نیترات محصول می‌شود (۲۲).

#### میانگین نیترات نمونه‌های مورد مطالعه

سیب‌زمینی خام < سیب‌زمینی پخته (آب‌پز) < سیب‌زمینی سرخ شده (چیپس) نتایج حاصل از این مطالعه با مطالعه آوینش و پراساد (۲۰۰۹)، در بررسی میزان نیترات سبزیجات و همچنین با بررسی صادقی و همکاران (۱۳۹۲) مطابقت داشت. آوینش و پراساد (۲۰۰۹)، گزارش نمودند میزان نیترات در نمونه خام بیشتر از نمونه‌های جوشیده بودند به طوری که جوشاندن، محتوای نیترات را ۴۲/۶۲-۲۳/۳ درصد کاهش داد. اما در فرایند پخت میزان نیترات تقریباً ثابت ماند (Avinesh and Prasad, ۲۰۰۹). همچنین در بررسی صادقی و همکاران مطالعه آنها به بررسی تاثیر فرایند پخت و انجماد بر میزان نیترات و نیتريت سبزیجات پرمصرف بود که آنها به این نتیجه رسیدند که فرایند آب‌پز کردن در تعدادی از نمونه‌های مورد بررسی مانند تره سبب کاهش در میزان نیترات شد (صادقی و همکاران، ۱۳۹۲).

#### بحث و نتیجه‌گیری

سبزیجات از مهم‌ترین منابع نیترات در رژیم غذایی انسان می‌باشند. با توجه به استفاده روزانه قابل توجه مردم از سیب‌زمینی در کشور ما، کنترل کیفی و بررسی فرایندهای نگهداری بر روی آن حائز اهمیت است. نتایج این پژوهش نشان داد که بیشترین مقدار نیترات مربوط به نمونه‌های خام سیب زمینی بود.

به طور کلی نتایج پژوهش نشان داد که بیشترین مقدار نیترات به ترتیب در سیب‌زمینی خام،



- discoloration and flavor of cooked potatoes. *J Food Sci.* 53:756–759
- 34-Nazaryuk, V.M., Klenova, M.J., Kalimullina, F.R. 2002. Ecoagrochemical approaches to the problem of nitrate pollution in agroecosystems. *Russian Journal of Ecology.* 33: 392–397
- Peksa, A., Golubowska, G., Rytel, E. 2002. Lisin'ska 35-Gand Aniolowski K Influence of harvest date on glycoalkaloids content of three potato varieties. *Food Chem.* 78:313–317
- Peksa, A., Golubowska, G., Aniolowski, K., Lisin'ska, 36-G., Rytel, E. 2006. Changes of glycoalkaloids and nitrate contents in potatoes during chip processing. *Food Chemistry.* 97: 151–156
- Pavlou, G.C., Ehaliotis, C. 2007. Effect of organic and inorganic fertilizers applied during successive crop season on growth and nitrite accumulation in lettuce. *Scientia Horticulturae.* 111(4):319-325
- Rytel, E., Golubowska, G., Lisin'ska, G., Peka, A., and Aniolowski, K. 2005. Changes in glycoalkaloid and nitrate contents in potatoes during French fries processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* 85:879–882
- Rahmani, H.R. 2006. Investigation of nitrate pollution in the soil, water and plants in some agricultural fields in Baraan (Esfahan Prevalence). *Env. Sci.* (11): 23-34
- Salunkhe DK, Kadam SS and Jadhav SJ, Potato: 40- Production, Processing, and Products. CRC Press, Boca (Raton, FL (1991
- Santamaria, P., Elia, A., Serio, F., Toduro, E. 1999. A survey of nitrate and oxalate content in fresh vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* 79(13): 1882-8
- Simion, V., Campeanu, GH., Vasile, G., Artimon, M., 42-Catana, L., Negoita, M. 2008. Nitrate and nitrite accumulation in tomatoes and derived products. *Roumanian Society of Biological Sciences.* 13, (4): 3785-3790
- Thorup Krisensen, K. 2001. Root growth and Soil nitrogen depletion by onion, lettuce, early cabbage and carrot. 563: 201-6
- 44-Taissir, M., Abo Bakr, S.M., El-Hraqui, M., Huissen, H. 1986. Nitrate and nitrite contents of some fresh and processed Egyptian vegetables. *Food Chem.* 19: 265–75
- Mozolewski, W., and Smoczyński, S. 2004. Effect of 45-Culinary Processes on the Content of Nitrates and Nitrites in Potatoes. *Pakistan Journal of Nutrition.* 3 (6): 357-361
- Ward, M.H., deKok, T.M., Levallois, P., Brender, J., Gulis, 46 G., Nolan, B.T. 2005. Drinking-water nitrate and health—recent findings and research needs. *Environ Health Perspect.* 113(11):1607-14
- Aworh, O.C, Hicks, J.R., Menotti, P.L., Lee, C.Y. 1980. Effects of plant age and nitrogen fertilization on nitrate accumulation and postharvest nitrite accumulation in fresh Spanish. *Journal of American Society for Horticultural Science.* 105: 18-20
- Avinesh, A., Surendra, S. 2009. Flowinjection analysis of nitrate-N determination in root vegetables: 10-Study of the effects of cooking. *Food Chemistry.* 116: 561-566
- Alexander, J. 2008. Nitrate in vegetables: Scientific opinion of the panel on contaminants in food chain. *The EFSA Journal.* 689: 1-79
- Walters CL. The exposure to humans to nitrite. *Oncology.* 1980;37(4):289-96 12
- Archer, M.C. 1989. Mechanisms of action of N-nitroso compounds. *Cancer Surv.* 8(2):241-50 13
- Bartsch, H., Ohshima, H., Shuker, D.E., Pignatelli, B., Calmels, S. 1990. Exposure of humans to 14 endogenous N-nitroso compounds: implications in cancer etiology. *Mutat Res.* 238(3): 255-6
- Borojerdnia, M., Ansari, N., Sedighie, F. 2007. Effect of cultivars, harvesting time and level of 15 nitrogen fertilizer on nitrate and nitrite content, yield in Romaine lettuce. *Asian J. Plant Sci.* 6(3):550-3
- Bednar, C., Kies, C. 1994. Nitrate and vitamin C from fruits and vegetables: Impact of intake 16-variations on nitrate and nitrite excretions of humans. *Plant Food for Human Nutrition.* 45(1): 71-80
- Caserns RG. 1995. Caserns use of sodium nitrate in cured meats today. *Food Technol.* 6: 72 -80 17
- Commission of the European Communities Scientific Committee for Food (CECSCF). Report of the 18 and nitrite, XXXVI series. Opinion of 19 October 1990 EUR. 1992; 130-9
- Concern For Europe's Tomorrow. Nitrate toxic and carcinogenic effect health and environment in the 19 whole European region. 1995; 289
- Dennis, M.J., Key, P.E., Papworth, T., Pointer, M., Massey, R.C. 1990. The determination of nitrate 20 and nitrite in cured meat by HPLC/UV. *Food Addit Contam.* 7(4): 455-61
- Funn Bruning, S. 1991. The effects of nitrate, nitrite and nitro compounds on human health. *Are 21 view vet Hum Toxicol.* 35: 521-38
- Joossens, J.V., Hill, M.J., Elliott, P., Stamler, R., Lesaffre, E., Dyer, A., et al. 1996. Dietary salt, nitrate 22 and stomach cancer mortality in 24 countries. *European Cancer Prevention (ECP) and the INTERSALT Cooperative Research Group. Int J Epidemiol.* 25(3):494-504
- Kross, B.C., Ayebo, A.D., Fuortes, L.J. 1992. Methemoglobinemia: nitrate toxicity in rural America. 23 *Am Fam Physician.* 46(1): 183-8
- 24-Kmieciak, W., Lisiewska, Z., Jaworska, G. 1991. Zawartos'c' wybranych zwiazko'w azotowych w s'wiez'ym i mroz'onym brokole wzalez' nos'ci od odmiany i stopnia dojrzalosci. *Bromatologia i 25 Chemia Toksykologiczna* 34 (1), 3–7
- Lorenz, O.A. Potential nitrate levels in edible Plant parts. 1978. In: Nielson DR, MacDonald JG. 25 Nitrogen in the environment. Academic Press. 201-19
- 26-Leszczynska T, Filipiak-Florkiewicz A, Ciešlik E, Sikora E, Pisulewski P.M. 2009. Effects of some processing methods on nitrate and nitrite changes in cruciferous vegetables. *Journal of Food Composition Analysis.* 22: 315–21
- Lachman, J., Hamouz, K., Dvořák, P., Orsák, M. 2005. The effect of elected factors on the content 27-of protein and nitrates in potato tubers. *Plant Soil Environ.* 51, (10): 431–438
- Lundberg, J.O., Weitzberg, E., Cole, J.A., Benjamin, N. 2004. Nitrate, bacteria and human health. 28-*Nat. Rev.Microbiol.* 2, 593-602
- Muramoto, I. 1999. Comparison of nitrite content in leafy vegetables from organic and conventional 29 farmers in California, center for Agro ecology and Sustainable food system. University of California Santa Cruze. 1-66
- Maynard, D.N., Barker, A.V., Menotti, P.L. 1976. Nitrate accumulation in vegetable. *Advances in 30 Agronomy.* 28: 11-71
- Maynard, D.N., Barker, A.V. 1979. Regulation of nitrate accumulation in vegetables. *Acta 31 Horticultural.* 93:153-62
- Chen, Ms. 2010. Nitrate and Nitrite in Vegetables and Infant Feeding. *Food Safety Focus* 32-
- Mondy, N.L., and Gosselin, B. 1998. Effect of peeling on total phenols, total glycoalkaloids, 33-

## آخرین پیشرفت‌ها در کاربردهای مواد ضد میکروبی طبیعی در صنایع غذایی



**محمد رضا سعدین**  
مدیرعامل شرکت تولید  
افزودنی‌های غذایی  
بهین آزما شیراز

نیز امروزه مورد توجه زیادی قرار گرفته است. باکتریوسین‌ها پپتیدهای کوچکی هستند که خواص ضد میکروبی قوی بر ضد باکتری‌های خانواده‌های نزدیک به باکتری تولیدکننده خود نشان می‌دهند. نایسین پلی‌پپتیدی است که توسط گونه‌های باکتری استرپتوکوکوس لاکتیس تولید می‌شود و امروزه به عنوان یک نگهدارنده ضد میکروبی مناسب و تحت عنوان شناخته شده به عنوان ماده ایمن (GRAS) در ۵۰ کشور دنیا بطور قانونی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این ماده بر روی انواعی از باکتری‌های لاکتیکی و سایر باکتری‌های گرم مثبت آثار ضد میکروبی نشان می‌دهد اما به طور خاص بر روی اسپوره‌های باکتری مقاوم به حرارت کلسترییدیوم بوتولنیوم و پاتوزن‌هایی مانند لیستریا مونوسیتوزنز موثر است. استفاده نایسین به صورت همراه با EDTA می‌تواند کارایی آن را تا حد قابل ملاحظه‌ای بهبود بخشد. همچنین تأثیر نایسین را می‌توان با همراه کردن آن با عواملی مانند ترکیبات چنگالی کننده، فرآیندهای حرارتی ملایم‌تر از حرارت میکروپ‌کشی، شوک‌های اسمزی و منجمد کردن تقویت کرد، چرا که کلیه این فرآیندها و عوامل، دیواره سلولی باکتری‌های گرم مثبت را نسبت به نایسین قابل نفوذتر و حساس‌تر می‌نمایند. آنزیم‌ها گروه دیگری از ترکیبات طبیعی با کاربردهای ضد میکروبی می‌باشند. به عنوان مثال لیزوزیم یک آنزیم تجزیه کننده است که در غذاهایی مانند شیر و تخم مرغ وجود دارد که قادر به تجزیه کردن پیوندهای بتا-۱ و ۴ بین گروه‌های ان-استیل مورامیک اسید و ان-استیل گلوکوزامین است که در دیواره سلولی باکتری‌های گرم مثبت وجود دارند.

از دیدگاه کاربرد تجاری، لیزوزیم برای ممانعت از بادکردگی طولانی مدت پنیرهای نیمه‌سخت که به وسیله کلسترییدیوم تیروبوئیریکوم به وجود می‌آید استفاده می‌شود. به خوبی مشخص شده است که این آنزیم تأثیر کشندگی بر روی باکتری‌های گرم مثبت دارد در حالی که اساسا در مقابل باکتری‌های گرم منفی که دارای لایه لیپوپلی ساکاریدی در غشای خارجی خود هستند بی‌تأثیر می‌باشد. از دهه ۱۹۶۰ مشخص گردیده است که همراه کردن لیزوزیم با مواد چنگالی کننده‌ای مانند EDTA می‌تواند حساسیت باکتری‌های گرم منفی به آن را بیشتر کند.

مهم‌ترین مواد طبیعی ضد میکروبی موجود در مواد غذایی شامل روغن‌های اسانسی گرفته شده از انواع گیاهان، آنزیم‌های گرفته شده از منابع حیوانی، باکتریوسین‌های گرفته شده از باکتری‌ها، اسیدهای آلی و پلیمرهای طبیعی (مانند کیتوزان) می‌باشند. در میان این گروه‌ها، روغن‌های اسانسی در صنایع غذایی دارای اهمیت زیادی می‌باشند. اجزای فعال زیستی که معمولا در روغن‌های اسانسی یافت می‌شوند از نظر شیمیایی به خوبی شناخته شده‌اند و اغلب دارای طیف گسترده‌ای از خواص ضد میکروبی می‌باشند. فعالیت ضد میکروبی روغن‌های اسانسی گیاهی به دلیل ساختمان شیمیایی آنهاست که اغلب دارای گروه‌های عاملی هیدروفریلی (آبدوست) می‌باشند. معمولا ترکیباتی که دارای گروه‌های فنولی می‌باشند و در روغن‌هایی مانند میخک، رزماری، آویشن، رازیانه و دیگر روغن‌های اسانسی و وانیلین وجود دارند، ترکیبات فعال ضد میکروبی هستند. این ترکیبات بیشترین تأثیر ممانعت‌کنندگی را بر باکتری‌های گرم مثبت و سپس باکتری‌های گرم منفی اعمال می‌نمایند. آلایل ایزوتیوسیانات ترکیب ضد میکروبی اصلی موجود در خردل می‌باشد. مشخص شده است که این ماده در مقابل باکتری‌های گرم منفی موثر بوده و بر باکتری‌های لاکتیکی تأثیر کمتری دارد. گرچه فعالیت‌های ضد میکروبی دارای تنوع گسترده‌ای می‌باشد ولی به طور کلی ترکیبات فنلی دارای قدرت ممانعت‌کنندگی خوبی در مقابل باکتری‌های اشرشیاکلی هستند. استفاده از باکتری‌های لاکتیکی تولیدکننده باکتریوسین و یا باکتریوسین‌های کم و بیش خالص‌سازی شده



چرا که گاهی وجود ترکیبات فرار باعث پوشانیده شدن بو و مزه میوه و سبزی اصلی می‌گردند.

### محصولات لبنی

اغلب محصولات لبنی محصولات آماده به مصرفی هستند که به سادگی تحت تأثیر میکروارگانیسم‌های آلوده کننده ناخواسته قرار می‌گیرند که برخی از آن‌ها تغییرات ظاهری ناخواسته را نیز در شیر ایجاد می‌کنند. تأثیر لیزوزیم و EDTA بررسی عمر نگهداری پنیر موزارلا به اثبات رسیده است. پنیر موزارلا را در بسته‌بندی‌هایی که به آب نمک مخصوص نگهداری آن لیزوزیم اضافه نموده‌اند نگهداری می‌نمایند. این آب نمک همچنین محتوی EDTA می‌باشد. به عنوان کاربردهایی از روغن‌های اسانس، موارد متعددی از استفاده از عصاره لیمو در آب نمک پنیر موزارلا و همچنین نگهداری موزارلا در ژل الجیناتی دارای عصاره لیمو گزارش شده است. روغن‌های اسانسی آویشن و مارجورام و مریم‌گلی به پنیرهای ماستی (لبنه) اضافه می‌شوند. میزان مصرف در حد پی‌پی‌ام می‌باشد اما شواهدی از تغییرات حسی محصولات لبنی با اضافه شدن روغن‌های اسانسی و الئورزینها وجود دارد و این مهمترین مسئله‌ای است که هنگام استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی در محصولات لبنی باید مد نظر قرار گیرد.

### محصولات گوشتی

فساد محصولات گوشتی با تغییرات در خصوصیات بافتی و تغییر در طعم و مزه همراه است. استفاده از ترکیبات ضد میکروبی طبیعی مانند عصاره ادویه‌ها، روغن‌های اسانسی، اسیدهای آلی، نمک‌ها و باکتروسین‌ها می‌تواند باعث افزایش عمر نگهداری این محصولات گردد. به عنوان مثال استفاده تلفیقی از مواد ضد میکروبی مانند لیمو و آویشن، همراه با بسته‌بندی تحت اتمسفر تغییر یافته (MAP) برای سوسیس می‌تواند باعث ممانعت از رشد گونه‌های سودوموناس گردد. اضافه شدن روغن‌های اسانسی مارجورام و رزماری به کوفته‌های گوشتی فرموله شده با گوشت مرغ می‌تواند باعث کاهش سرعت اکسیداسیون چربی‌ها شود. جهت کاهش رشد میکروبی و افزایش زمان پایداری اکسیداتیو مارتادلا و سوسیس‌های بولونیا، اضافه کردن فیبروزیمی گرفته شده از پرتقال همراه با روغن اسانسی رزماری و آویشن همراه با شرایط خاص بسته‌بندی نتایج امیدوارکننده‌ای داشته است. میزان مصرف فیبر در

اسیدهای ارگانیک و نمک‌های آن‌ها نیز که به‌عنوان نگهدارنده‌های طبیعی به‌کار می‌روند موثرترین ترکیبات ارگانیک شامل اسیدهای استیک، لاکتیک، پروپیونیک، سوربیک و بنزوئیک می‌باشند. تأثیر ضد میکروبی آن‌ها بر اساس افزایش غلظت پروتون است که توسط آن باعث کاهش pH می‌شوند.

اسیدهای آلی می‌توانند تمامیت غشای سلولی باکتری‌ها یا ماکرومولکول‌های آن‌ها را تحت تأثیر قرار داده و همچنین در انتقال مواد و متابولیسم انرژی آن‌ها اختلال ایجاد نمایند و از این طریق دارای تأثیرات کشنده بر روی باکتری‌ها باشند. در میان مواد ضد میکروبی طبیعی، کیتوزان نیز ماده‌ای است که اخیراً کاربردهای تجاری پیدا کرده است. این ماده دارای مصارف غذایی، دارویی، کشاورزی و شیمیایی است که اغلب به خصوصیت ضد میکروبی و همچنین زیست تجزیه‌پذیر بودن آن مربوط است. فعالیت بیولوژیک کیتوزان بستگی به وزن مولکولی، درجه داستیله شدن آن و همچنین درجه جانشینی، طول و محل گروه‌های جانشین شده بر روی واحدهای گلوکوز آمین کیتوزان، pH محلول کیتوزان و میکروارگانیسم هدف دارد. این ماده را در مقیاس صنعتی از سخت پوستان مانند خرچنگ و میگو استخراج می‌کنند که دارای درجات مختلف دانسیته شدن و همچنین دارای وزن مولکولی متنوع می‌باشند و لذا عملکرد متفاوتی از خود نشان می‌دهند که توانایی امولسیون سازی اتصال با رنگ و ژله‌ای شدن از آن جمله می‌باشند. کیتوزان همچنین دارای خصوصیات ایجاد کف (فوم پذیری) می‌باشد که آن را برای تهیه پوشش‌های خوراکی مناسب می‌سازد. این پوشش‌ها باعث کاهش سرعت بهبود آب، بخار و اکسیژن شده و سرعت تنفس سلولی را کاهش داده و در افزایش عمر نگهداری ماده غذایی موثرند.

اینک به برخی پیشرفت‌های انجام شده در زمینه کاربرد مواد ضد میکروبی طبیعی در محصولات غذایی اشاره می‌کنیم.

### برش‌های تازه میوه‌ها و سبزی‌ها

برش‌های تازه میوه‌ها و سبزی‌ها از جمله مواردی هستند که توجه زیادی به آنها معطوف شده است، چرا که حفظ تازگی آنها در مدت نگهداری این محصولات مسئله مهمی می‌باشد. از آنجا که مصرف‌کنندگان تمایل ندارند این مواد غذایی حاوی نگهدارنده‌های مصنوعی باشند، راه مناسب برای نگهداری و حفظ کیفیت آنها استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی است.

استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی برای برش‌های تازه میوه‌جات و سبزیجات با روش‌هایی مانند غوطه‌ور کردن، اسپری کردن و پوشش دادن و نظایر آن انجام می‌شود که البته امروزه پوشش دادن با مواد فعال، پرکاربردترین آنهاست. استفاده از اسید مالیک همراه با ترکیبات پایدارکننده برای برش‌های تازه سیب بطور موفقیت‌آمیز بکار گرفته شده است. همچنین از آسکوربیک اسید با کمک مواد پایدارکننده و نمک‌ها جهت پوشش دهی به قطعات موز استفاده شده است. تأثیرات ضد میکروبی اسیدهای خوراکی استیک، لاکتیک، مالیک و سیتریک در مقابل باکتری‌های اشرشیاکلی، سالمونلا تیفی موریوم و لیستریا مونوسایتوزنز بر سیب ارگانیک و کاهو به خوبی نشان داده شده است.

از اسیدهای آلی مانند مالیک اسید می‌توان به صورت ترکیب با روغن‌های اسانسی دارچین و برخی روغن‌های اسانسی دیگر که دارای مواد فعالی مانند یوجینول و سیترال می‌باشند استفاده کرد. معمولاً ترکیبات فعال ضد میکروبی در ساختمان یک پوشش خوراکی که بر پایه الژینات می‌باشد استفاده می‌شوند. ترکیبات (سیترال) و (سیترون) به صورت اولئورزین خالص به شربت مورد استفاده در سالاد اضافه می‌شود؛ البته باید در نظر داشت وقتی از مواد فعال ضد میکروبی در پوشش خوراکی حاوی روغن‌های اسانسی برای میوه‌ها و سبزی‌ها استفاده می‌کنیم بایستی به واکنش احتمالی چنین اجزایی با خصوصیات حسی محصولات پوشش داده شده توجه کنیم،

روغن اسانسی دارچین گزارش شده است. کیتوزان در مورد بسته‌بندی پاستاهای دارای محتوای رطوبت بیشتر از میزان رطوبت متداول نیز بیشترین کاربرد را داشته است.

### نتیجه گیری و موضع گیری های آینده

ضرورت حفظ ایمنی میکروبی محصولات غذایی از یک سو و تمایل روز افزون مصرف‌کنندگان به مواد غذایی طبیعی و غیرمصنوعی از سوی دیگر، لزوم بهره‌گیری از مواد ضد میکروبی طبیعی را شدت بخشیده است. این امر همچنین با تمایل و توجه به غذاهایی که حداقل فرآیندهای معمول و خصوصا فرآیندهای حرارتی را تحمل نمایند شدت گرفته است. شواهد تجربی و تحقیقی فراوانی در مورد استفاده از روغن‌های اسانسی و سایر مواد طبیعی دارای خواص ضد میکروبی، صورت پذیرفته است. آنزیم‌ها، باکتریوسین‌ها، کیتوزان و اسیدهای آلی نیز از آن جمله می‌باشند. برای پایدار شدن کاربرد این مواد در سطح صنعتی توجه به نکاتی الزامی است. یکی از مهم‌ترین نکات، لزوم دریافت درک کاملی از مکانیزم ممانعت‌کنندگی این مواد می‌باشد که در مورد بسیاری از آنها هنوز کاملا معلوم نشده است. بررسی تأثیرات تشدیدکنندگی یا تضعیف‌کنندگی احتمالی در زمان مصرف تلفیقی این مواد نیز مورد مهم دیگری است که بایستی با جزئیات برای هر ترکیب و هر ماده غذایی مورد بررسی قرار گیرد.

در مورد روغن‌های اسانسی، خصوصا مسائل مربوط به بوی نافذ و سمیت احتمالی آن‌ها باید کاملا مورد بررسی قرار گیرد. جهت حداقل کردن میزان مصرف لازم این مواد و افزایش میزان تأثیر آن‌ها، توجه به فرآیندهای میکرانکپسولاسیون و نانوانکپسولاسیون مطرح می‌باشد. همچنین تلفیق این مواد با سایر روش‌های نگهداری مواد غذایی و همچنین بسته‌بندی‌های فعال، اصلاح شده و تغییر یافته نیز باید مورد توجه ویژه قرار گیرد.

حدود یک درصد و میزان مصرف روغن‌های اسانسی در محدوده ۰/۰۲ درصد است. تأثیرات آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره‌های رزماری، پرتقال و لیمو در کوفته‌های گوشتی سوئدی مشاهده شده است. کیتوزان نیز بصورت ترکیب با نیتريت در فرآورده‌های گوشتی مصرف می‌گردد.

### محصولات دریایی

آوبیشن و روغن سیر از جمله موادی هستند که کاربرد آنها در گوشت‌های ماهی دودی بسته‌بندی شده تحت خلا اثبات شده است. کاربرد تلفیقی روغن‌های اسانسی با بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده بهترین نتیجه را به همراه دارد. عصاره سبوس برنج بنفش، ماده طبیعی دیگری است که آثار ضد میکروبی آن در فرآورده‌های دریایی مشاهده شده است. ترکیب استیک اسید و گلوکونولتا لاکتون و کیتوزان برای کنترل آلودگی میکروبی سوریمی بکار رفته است. استیک اسیدونیسین توانایی کاهش دادن بار میکروبی میگوی یخ‌زده را دارند. افزایش عمر نگهداری بر گرمایی با بکارگیری استفاده از ترکیب آوبیشن و عصاره دانه گریپ فروت و عصاره لیمو امکان‌پذیر است. ترکیب این سه ماده کاملا طبیعی هیچ‌گونه تأثیر منفی بر خصوصیات حسی بر گرمایی ندارد. این ترکیب اگر با بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده تلفیق گردد نتیجه کامل‌تری خواهد داشت. استفاده از ترکیب کیتوزان با روغن اسانسی دارچین نیز در تهیه پوشش برای فیله‌های ماهی تأثیر مثبتی بر عمر نگهداری فیله‌ها و بدون تأثیر بر عطر و طعم محصول بوده است.

### محصولات غلات

نان محصولی است که به دلیل بیات شدن و رشد گونه‌های خاصی از کپک‌ها دارای عمر نگهداری نسبتا کوتاهی است. علاوه بر روش‌های استراتژیکی که در مورد افزایش کیفیت کلی آرد و نان در حال اجرا بوده و می‌باشد، تلاش‌هایی نیز برای بهره جستن از ترکیبات طبیعی برای حفظ کیفیت نان انجام شده است. در این مورد بیشترین تحقیقات و کاربردها به تهیه پوشش‌هایی از جنس کیتوزان برای حفظ کیفیت نان معطوف بوده است. گزارش‌هایی در مورد استفاده از روغن اسانسی پوست مرکبات در نان وجود دارد. بیشترین تأثیر ضد کپک با اسپری کردن این عصاره‌ها بر روی نان بدست آمده است. کاهش بار میکروبی کپک و مخمری نان با استفاده از لسیتین و اسکوریک اسید مشاهده شده است. نوعی بسته‌بندی فعال برای نان‌های بدون گلوتن با استفاده از



## کاهش کالری بستنی با استفاده از کاهش میزان چربی و کربوهیدرات

کریستال‌های یخ، حباب‌های هوا و گلبول‌های چربی همپوشانی شده و یک محلول غلیظ با غلظت متمرکز و بسیار چسبناک است.

در بستنی، حذف یک عنصر ممکن است نه تنها خواص فیزیکی بلکه ویژگی‌های حسی چندگانه‌ای که برای مصرف‌کنندگان مهم هستند را تحت تأثیر قرار دهد. حذف چربی از بستنی بدون جایگزینی جامدات نشان داده است که شاخص‌های کیفیت حسی را کاهش می‌دهد، در حالی که افزودن مواد تشکیل دهنده برای جایگزینی چربی نتایج خوبی به دست آورده است.

با توجه به اینکه بیشترین مقدار کالری در بستنی مربوط به چربی می‌باشد پس از حذف چربی تغییرات معنی داری در ویژگی‌های ارگانولپتیکی، بافتی و مکانیکی بستنی مشاهده شد که Lab حاصله نشان از کاهش اندیس زردی و روشن شدن رنگ بستنی بود. با اضافه نمودن جایگزین چربی، میزان سختی کاهش یافت و بنابراین بافت بستنی نرم تر شد. میزان پیوستگی بافت نیز کاهش یافت ولی میزان چسبندگی به علت اضافه نمودن جایگزین چربی زیاد شد. عکس‌های میکروسکوپ الکترونی نشان از جای‌گیری بهتر حباب‌های هوا در بافت بستنی قبل از حذف چربی داشت که این امر موجب ایجاد بافتی مطلوب با احساس دهانی مناسب شد. فتومیکروگراف‌های بعد از اضافه نمودن چربی نشان از عدم یکنواختی و پخش نامناسب حباب‌های هوا در بین جایگزین چربی داشت.

### نتیجه گیری

در این تحقیق بخاطر نگرش مصرف‌کنندگان به استفاده از مواد غذایی کم‌کالری توانستند با استفاده از مالتو دکسترین، بستنی کم‌کالری و کم‌چرب تولید کنند که رضایت‌مندی مصرف‌کنندگان را به دنبال داشت.

با توجه به کاهش شکر و چربی می‌توان هدف‌های زیر را در بستنی دنبال نمود:

تقویت و بهبود بافت محصول

کاهش قیمت تمام شده

کاهش میزان کالری بستنی‌های صنعتی

افزایش سلامت بخش بودن بستنی

همچنین علاوه بر کاربرد مالتو دکسترین در جایگزینی آن در بخشی از میزان شکر و چربی فرمولاسیون بستنی،

در سال‌های اخیر با توجه به افزایش آگاهی مردم از اینکه تغذیه مناسب می‌تواند در سلامتی افراد مؤثر باشد، موجب شده تا امروزه تولیدکنندگان مواد غذایی، محصولاتی با چربی، شکر و نمک کم تولید نمایند که این رژیم‌های غذایی می‌تواند از بروز برخی از بیماری‌ها جلوگیری کند. با افزایش چاقی در جوامع امروزی و شیوع بیماری‌هایی نظیر بیماری‌های قلبی عروقی، قند خون و نیز برای جلوگیری از پوسیدگی دندان‌ها و مصرف رژیم غذایی کم کالری، امروزه محصولات بدون شکر نیز مورد توجه قرار گرفته‌اند.

با توجه به این اتفاق طی چند دهه گذشته، صنایع غذایی به دنبال کاهش چگالی انرژی بسیاری از محصولات بوده است. کاهش چربی اغلب به عنوان یک استراتژی برای کاهش میزان کل کالری غذا مؤثر است زیرا بیشترین مقدار انرژی در هر گرم (۹ کیلو کالری در گرم) را در مقایسه با پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها (۴ کیلو کالری در گرم) فراهم می‌کند. با این حال، محصولات کاهش یافته با چربی اغلب در مقایسه با جایگزین با چربی بسیار کم کیفیت هستند.

### نوع ترکیب یا ماده جایگزین پیشنهادی

تولیدکنندگان علاوه بر کاهش چربی و استفاده از جایگزینی مثل مالتو دکسترین (یکی از مشتقات اصلاح شده نشاسته مالتو دکسترین می‌باشد) به دنبال کاهش شکر، فرمولاسیون و استفاده از ترکیبات جایگزین هستند. مالتو دکسترین پلیمری از ساکاریدهای فاقد طعم شیرین و محصول خشک شده یا تصفیه شده محلول‌های آبی ساکارید به دست آمده از نشاسته خوراکی یا ترکیب حاصل از هیدرولیز نشاسته بوده که اکی والان دکستروز آن کمتر از ۲۰ و شامل مخلوطی از ترکیبات با وزن ملکولی بین پلی ساکاریدها و الیگوساکاریدها است. می‌توانند جهت بخشی از شکر محصولات خود نیز استفاده کنند. علیرغم فواید ساکارز به عنوان یک شیرین‌کننده طبیعی با ویژگی‌های عملکردی ممتاز، برخی مشکلات سلامتی نظیر فشارخون بالا، بیماری‌های قلبی، فساد دندان، چاقی و افزایش سطح گلوکز خون نیز با آن همراه است. استفاده از جایگزین چربی نظیر مالتو دکسترین منجر به افزایش قابل توجهی در شاخص قوام شد. همه جایگزین‌های چربی منجر به افزایش نقطه انجماد و دمای انتقال شیشه و میزان ذوب بستنی کاهش یافته چربی بالاتر از بستنی معمولی می‌شود.

### نحوه انجام پژوهش

پژوهش‌های روز افزونی جهت جایگزینی ساکارز با سایر شیرین‌کننده‌ها در دست انجام است. در این تحقیق تلاش به کاهش کالری در بستنی و این عمل با کاهش شکر نیز می‌تواند محقق شود. با کاهش هر میزان از شکر، میزان ماده خشک بستنی کاهش می‌یابد که برای حل این مشکل استفاده از مالتو دکسترین که کمک به بهبود و تقویت بافت بستنی شده و بعنوان یک ماده اولیه با قیمت مناسب که اکثر مواقع در دسترس است صورت می‌گیرد. بستنی یک ماتریس غذایی پیچیده است که به دلیل همزیستی فازهای مختلف فیزیکی



**حسین مصلح**

مشول فنی و مدیر کنترل کیفیت شرکت بستنی خوشمزه

Natsiri, S., Mahattanatawee, K., & Thaiudom, S. (2014). Improving the Flavor of Soy Ice Cream by Adding Lemongrass or Pandan Leaf Extracts. CMUJ NS Special Issue on Food and Applied Bioscience. School of Food Technology, Vol.13(1) 469

Fuangpaiboon, N., and Kijroongrojana, K. (2017). Sensorial and physical properties of coconut-milk ice cream modified with fat replacers. Maejo International Journal of Science and Technology, 11(02), 133-147

Amal, M. H., Abdel-Haleem, R. A. Awad. (2015). Some quality attributes of low fat ice cream substituted with hullless barley flour and barley  $\beta$ -glucan. Food Sci Technol (October 2015) 52(10):6425-6434

Jamshidi, M., Hamdami, N., Dokhani, S.H., & Keramat, J. (2012). Single- and Multi-Objective Optimization of Low Fat Ice Cream Formulation, Based on Genetic Algorithms. J. Agr. Sci. Tech. Vol. 14: 1285-1296

Singh, A., & Broadway, A. A. (2008). A Study on Manufacture of Low Fat Ice Cream, The Allahabad Farmer. Vol. LXIV, No. 1

Sonwane, R. S., & Hembade, A. S. (2014). Sensorial Quality of Dietetic Soft Serve Ice-Cream Prepared by Using Different Proportions of Maltodextrin. Department of Dairy Science, 2(6), 51-56

Gruen, I. (2006). SENSORY ANALYSIS OF LOW FAT STRAWBERRY ICE CREAMS PREPARED WITH DIFFERENT FLAVOR CHEMICALS AND FAT MIMETICS. Associate Professor

Department of Food Science Rolon, M. L. (2016). EFFECT OF FAT CONTENT ON PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTABILITY OF VANILLA ICE CREAM. Food Science

می‌توان آن را در صنایع مختلف طبق جدول زیر مورد استفاده قرار داد.

### کاربردهای مالتودکسترین در صنایع غذایی

نام محصول	میزان مصرف توصیه شده	فوائد
شیرینکننده	10-30%	افزایش طراوت و نم دهنده
آزایشی و بهداشتی	5-20%	ایجاد قوام مناسب، جلوگیری از فساد، در شیر دندان، در کرم پودر توت، در کافه و تارت
کافه سازانه	5-15%	افزایش خواص چسبندگی، پختنایی، در شانس قهوه، در کافه و تارت
رنگ	5-15%	افزایش خواص چسبندگی، پختنایی، در شانس قهوه، در کافه و تارت
غذای آماده	5-10%	بهبود طعم، بافت و رنگ، در کافه و تارت
سسها	5-10%	افزایش نفاذ، بهبود طعم و بافت، در کافه و تارت
فرآورده های گوشتی	10-25%	ایجاد طعم مطلوب، در کافه و تارت
شیر خشک و آب پنیر	15-20%	بهبود طعم، افزایش طراوت، روان نمودن پودر، کاهش قیمت

### منابع و مأخذ:

نجفی، س.، صالحی فرم، (۱۳۹۵). بهینه‌سازی تولید مافین کم کالری با استفاده از شیرین‌کننده طبیعی استویا و مالتودکسترین، نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، جلد ۲۶ شماره ۴

کاتوزیان، ا.، معتمدزادگان، ع.، دانشی، م. (۱۳۹۵). تأثیر افزودن سوکرالوز و مالتودکسترین بر خواص رئولوژیکی، فیزیکی و شیمیایی و حسی خامه قنادی، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد هشتم، شماره یکم، ۹۵، ۲۳-۴۰

کورشیان، م.، شریفی، ا.، مهدیان، ا.، بلوریان، ش. (۱۳۹۳). بررسی خصوصیات فیزیکی ریز کپسول‌های عصاره تمشک سیاه وحشی تهیه شده با روش خشک کن پاششی، نشریه جهاد دانشگاهی مشهد سیف، ف. شهبازی، م. (۱۳۹۵). تولید بستنی وانیلی کم کالری و تغییر ویژگی‌های حسی، بافتی و مکانیکی آن با افزودن جایگزین چربی، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، اصفهان، دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان.

یوسفی‌زاده، ل.، بلندی، م.، نیازمند، ر. (۱۳۹۰). اثر جایگزین‌های چربی بر روی ویژگی‌های حسی و فیزیکی بستنی‌های کم چرب، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی.



## بررسی راهکارهای استفاده مجدد و تصفیه آب‌های فرآیندی صنایع غذایی جهت مصارف مختلف صنعتی - مطالعه موردی در شرکت دشت نشاط



**بهنام ابزیدی فر**  
معاونت فنی و تولید  
واحد تحقیق و توسعه



**زهرا بانشی**  
مدیر کنترل کیفیت



**جواد سعادت**  
کارشناس تحقیق و توسعه



**علی بورمند**  
مدیر کارخانه



**قاسم ابراهیمی نژاد**  
مدیرعامل

حرارت‌دهی، باستوریزاسیون، خنک‌سازی، انجماد، تولیدبخار، به عنوان جزئی از محصول، نظافت عمومی، بهداشت و ضدعفونی نمودن و ... از آب استفاده می‌گردد.

مقدار کل مصرف سالانه آب در صنایع غذایی در ایران در سال ۱۳۹۲، ۴۱۳ میلیون متر مکعب و از این مقدار تقریباً ۵۰٪ کل آب مصرفی در صنایع غذایی آب شیرین (تصفیه‌شده) می‌باشد. آب شیرین نیاز به صرف هزینه و عملیات تصفیه بسیاری دارد و به همین دلیل کمیاب است.

### استفاده مجدد از آب در صنایع غذایی

استفاده مجدد از پساب‌های صنایع غذایی به منظور آبیاری، اغلب توسط محققین مختلف گزارش گردیده است. با این وجود، استفاده مجدد از پساب در همان صنعت بهینه و موثرتر می‌باشد. با توجه به تنوع بسیار زیاد فرایندها و محصولات صنایع غذایی، پساب واحدهای صنایع غذایی حاوی مخلوطی از ترکیبات مختلف و پیچیده بوده و این موضوع در زمان استفاده مشابه تمامی فرایندهایی که در صنایع غذایی صورت می‌گیرد، تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی (HACCP) در رابطه با استفاده مجدد آب باید انجام پذیرد.

انتخاب یک سیستم مناسب تصفیه و بازیابی آب، عمده ترین چالش در تأمین آب با کیفیت شیمیایی و میکروبی لازم می‌باشد. سیستم تصفیه می‌بایست قادر به حذف ترکیبات نامطلوب فیزیکی، شیمیایی و میکروبی باشد و در برخی موارد از رشد متعاقب میکروارگانیسم‌های

در طول قرن گذشته، در حالی که جمعیت جهان سه برابر شده است، استفاده از آب شش برابر افزایش یافته است. منابع آب در جهان، ۷۰٪ توسط بخش کشاورزی، ۲۰٪ توسط صنعت و ۱۰٪ توسط جوامع شهری برداشت می‌شوند. امروزه در حالی که نیاز بشر به آب در بخش‌های گوناگون روزبه‌روز زیادتر می‌شود کمبود آب در جهان یکی از مشکلات اصلی توسعه پایدار است.

بنا بر تخمین کمیسیون جهانی آب، مصرف آب تا سال ۲۰۳۰ حدود ۵۰٪ افزایش یافته و در سال ۲۰۲۵ حدود ۴ میلیارد نفر از جمعیت جهان تحت شرایط تنش شدید آب قرار خواهند گرفت. از میان ۲۰ کشوری که درگیر تنش شدید آبی هستند، ۹ کشور در منطقه خاورمیانه قرار دارند که همین امر لزوم مدیریت صحیح منابع آبی را در این منطقه نشان می‌دهد. همچنین امروزه به علت عدم وجود زیرساخت‌های مناسب در امر تصفیه و یا عدم کارایی تصفیه‌خانه‌های پساب، حجم قابل توجهی از پساب با کیفیت نامناسب کشورهای در حال توسعه بدون تصفیه و به صورت مستقیم وارد منابع آبی می‌گردد. با توجه به این واقعیت که هر متر مکعب فاضلاب ۴۰-۱۵ متر مکعب آب را آلوده می‌کند، لزوم توجه ویژه به مسئله جمع‌آوری تصفیه و دفع صحیح پساب‌ها به عنوان یک اقدام اساسی جهت صیانت از منابع آبی کشور ضروری می‌باشد.

در بین صنایع گوناگون، صنایع غذایی یکی از بزرگترین و عمده‌ترین مصرف‌کنندگان آب و در نتیجه تولیدکنندگان پساب می‌باشد. پساب‌های تولیدی در قسمت‌های مختلف کارخانجات صنایع غذایی و نوشیدنی، دارای CODهای متفاوتند که معمولاً تمامی این آب‌ها در یک مخزن جمع‌آوری و مخلوط می‌گردد (در این مرحله تا اندازه‌ای عملیات تصفیه بیولوژیکی انجام می‌گیرد) و سپس سیستم تصفیه پساب کارخانه یا تصفیه‌خانه شهری تخلیه می‌شود. با تفکیک و بازیابی پساب‌های با میزان آلودگی کم می‌توان از آن مجدداً در فرایندهای مختلف استفاده نمود. در حال حاضر استفاده مجدد و بازیافت آب در صنایع غذایی تنها محدود به تأمین آب مورد نیاز برای شستشو و آب فرآیندی می‌باشد در حالی که پتانسیل بیشتری برای استفاده مجدد از آب وجود دارد.

### مصارف آب در صنایع غذایی

آب در بسیاری از فرایندها و عملیات واحدهای صنایع غذایی استفاده می‌گردد؛ به عنوان مثال در فرآیند خیساندن، شستشو، آبکشی، انتقال و جابجا کردن مواد خام یا محصولات زائد، بلانچینگ،





نشان دهنده کاهش ۶۹٪ می‌باشد. در نتیجه استفاده مجدد از آب فرآیندی و پساب یک انتخاب قطعی و بدیهی در مناطق تحت تنش آب و تنها گزینه برای رشد و ادامه حیات صنعت کشور است.

استفاده مجدد از آب فرآیندی و پساب در کشور می‌بایست همگام با سیاست‌های جهانی، تبدیل به یک روش سالم، اقتصادی و سازگار با محیط زیست برای مدیریت یکپارچه آب و پساب گردد. به همین منظور پیشنهادات ذیل ارائه می‌گردد:

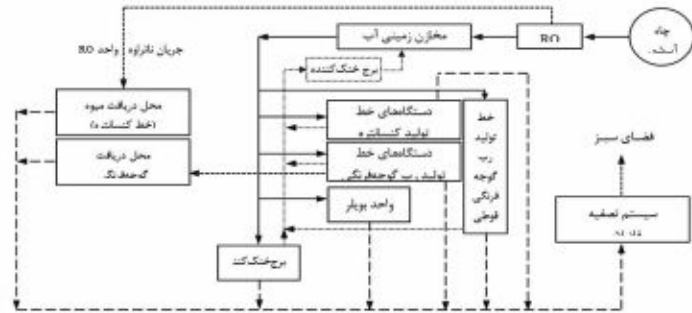
حمایت‌های مالی بیشتر نهادهای متولی امر در جهت ساخت و بهره‌برداری سریع‌تر از طرح‌های استفاده مجدد از آب و پساب.

حمایت جامعه دانشگاهی و متخصصین کشور از راه‌اندازی طرح‌های استفاده مجدد از آب و پساب.

نظارت معقول و همگام با سیاست‌های تشویقی از سوی سازمان‌های نظارتی جهت تسهیل در امر استفاده مجدد از آب و پساب.

آموزش و انتقال تجربیات صنایع موفق در راستای ایجاد فرهنگ استفاده مجدد از آب و پساب

جهت مطالعه بیشتر می‌توانید به متن کامل مقاله که در چهارمین همایش بین‌المللی مهندسی کشاورزی و محیط زیست - خرداد ۹۷) کنگره بین‌المللی توسعه پایدار (مورد پذیرش و در مجموعه مقالات کنگره چاپ شده است مراجعه نمایید.



شکل ۲. خطوط انتقال آب، پساب و استفاده مجدد آب در طراحی جدید کارخانه

خطوط انتقال آب (خطوط توپر)، خطوط انتقال پساب (خطوط نقطه‌چین درشت) و خطوط استفاده مجدد از آب (خطوط نقطه‌چین ریز).

### نتیجه گیری و پیشنهادات

با توجه به برداشت‌های بی‌رویه از آب در بخش کشاورزی و همچنین تغییرات اقلیم، تنش آبی در کشور تشدید شده به طوری که سطح آب سفره‌های زیرزمینی بسیار افت کرده است. علاوه بر این هزینه گزاف آب که شامل هزینه مربوط به تأمین آب، هزینه دفع پساب، درآمد بالقوه حاصل از محصولی که همراه با پساب دفع می‌گردد و همچنین هدررفت انرژی توسط پساب می‌باشد، ضرورت توسعه استفاده مجدد از آب فرآیندی و پساب به عنوان یک منبع ارزشمند آب را بیش از پیش آشکار می‌سازد.

شرکت صنایع غذایی دشت نشاط به عنوان یکی از کارخانجات پیشرو در زمینه مدیریت استفاده از منابع و کاهش آلودگی‌های زیست محیطی، طرح جمع‌آوری و استفاده مجدد از آب‌های فرآیندی را با هدف کاهش میزان مصرف آب و تولید پساب اجرایی نمود. نتایج حاصل از انجام موفقیت‌آمیز این طرح نشان می‌دهد که در مجموع مقدار آب مصرفی در کارخانه ۵۸/۷٪ کاهش و پساب تولیدی



## غنی سازی غذاهای آماده و نیمه آماده با اسیدهای چرب امگا-۳

فساد بوده و لذا جلوگیری از این واکنش‌ها در مواد غذایی غنی شده با آن‌ها ضروری است (Lee et al, 2006).

در ارتباط با مصرف روغن‌ها و چربی‌ها، متخصصین تغذیه توصیه‌هایی مطرح کرده‌اند که عبارتند از: مقدار اسیدهای چرب اشباع نباید بیش از ۱۰٪ مصرف کالری باشد، اسیدهای چرب چند غیر اشباع باید ۶-۱۰٪ مصرف کالری باشد (امگا-۶، ۵-۸٪ و امگا-۳، ۱-۲٪) و به طور تقریبی ۱۰-۱۵٪ مصرف کالری باید از اسیدهای چرب تک غیر اشباعی باشد (WHO, 2003). در واقع در یک رژیم متعادل غذایی نسبت اسیدچرب‌های امگا-۶ به امگا-۳ بسیار مهم بوده که باید کمتر از ۴ باشد.

مهم‌ترین اسیدهای چرب امگا-۳، آلفالیونولیک اسید (ALA)، ایکوزاپنتانویک اسید (EPA) و دوکوزاهگزانوئیک اسید (DHA) بوده که از اسید چرب لینولنیک بوسیله desaturation متوالی و elongation سنتز می‌شوند.

به دلیل محدود بودن سنتز آن‌ها در بدن، منابع غذایی بایستی این کمبود را جبران کنند (Gogos and Smith, 2010). اصلی‌ترین منابع غذایی امگا-۳ شامل روغن بزرگ، روغن گردو، روغن کاملینا، روغن دانه‌ی چیا (Chia seeds) و غذاهای دریایی می‌باشند که در این بین، غذاهای دریایی اهمیت بیشتری دارند (Kochhar and Gunstone, 2012). سازمان فائو، مصرف حداقل ۲۵۰ میلی‌گرم اسید چرب‌های EPA و DHA برای مردان بزرگسال و حداقل ۳۰۰ میلی‌گرم برای زنان باردار و شیرده توصیه کرده است. اثرات گسترده و مفید این اسیدهای چرب، اثبات شده است.

### چالش‌های افزودن امگا-۳ به فرآورده‌های غذایی

برای توسعه و بهبود غذاهای فراسودمند حاوی امگا-۳ باید بر تعدادی از چالش‌ها غلبه کرد. به عنوان مثال توسعه تکنولوژی‌های مناسب برای استخراج روغن‌های امگا-۳، حذف ترکیبات اضافه و نامطلوب، توسعه و بهبود تکنولوژی‌های نوین جهت نگهداری و حفظ کیفیت روغن و جلوگیری از اکسایش و فساد این اسیدهای چرب مفید، عدم تغییر یافتن خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی غذای غنی شده با امگا-۳ و غیره (Genot, et al, 2003).



**مهدی گرامی طیبی**  
مستول فنی و کارشناس  
کنترل کیفیت، شرکت ستاره  
بخش آسیا (ب.آ)



**شاهین بخشی زاده**  
سرپرست واحد تحقیق  
و توسعه، شرکت ستاره یخی  
آسیا (ب.آ)



**بیژن میراب**  
کارشناس واحد تحقیق  
و توسعه، شرکت ستاره  
یخی آسیا (ب.آ)

بر اساس توصیه‌های تغذیه‌ای رایج، مصرف متوسط فرآورده‌های گوشتی برای سلامت انسان ضروری است. طیف گسترده‌ای از محصولات گوشتی با تنوع زیاد در ترکیبات تغذیه‌ای، بسته به فرمولاسیون آن محصول موجود می‌باشد. اغلب غذاهای آماده و نیمه آماده (Convenience Food) دارای گوشت قرمز یا سفید (مرغ) در فرمولاسیون خود هستند. با این حال در بیشتر موارد این فرآورده‌ها دارای محتوای نسبتاً بالای نمک، چربی حیوانی و ترکیبات عمل‌آوری (نیتريت‌ها، نیترات‌ها و فسفات‌ها) هستند که اثرات نامطلوب آن‌ها بر سلامتی انسان اثبات شده است. حذف و یا کاهش مواد مضر تغذیه‌ای یا افزودن ترکیبات فراسودمند دو راه اصلی تولید غذاهای آماده مصرف سالم هستند.

از ترکیبات فراسودمندی که می‌توان به فرآورده‌های گوشتی آماده اضافه کرد اسیدهای چرب امگا-۳ هستند که دارای مزایای گسترده‌ای در بهبود بیماری‌هایی همچون بیماری‌های قلبی-عروقی، آلزایمر، فشار خون بالا، دیابت نوع ۲، چربی خون، سرطان و ... می‌باشد.

جهت افزایش پایداری اسیدهای چرب امگا-۳ در برابر اکسایش، راهکارهایی نظیر افزودن ضداکساینده‌ها (طبیعی یا سنتزی)، بسته بندی محصولات گوشتی با اتمسفر اصلاح/کنترل شده، امولسیونه کردن روغن و ریزپوشانی پیشنهاد شده است. امروزه همچنین از روش‌های نوین مانند ذرات هیدروژلی و نانوامولسیون‌ها استفاده می‌شود. در این مقاله مروری به چالش‌های افزودن امگا-۳ به محصولات گوشتی آماده، ریزپوشانی، ذرات هیدروژلی و نانوامولسیون‌های امگا-۳ به عنوان جدیدترین روش‌های پایدارسازی و رهاسازی این ترکیبات زیست فعال پرداخته می‌شود. در پایان نیز به تعدادی از غذاهای آماده‌ی تجاری حاوی امگا-۳ اشاره خواهد شد.

واژه‌های کلیدی: امگا-۳، فراسودمند، غذاهای آماده، ریزپوشانی، هیدروژل

### مقدمه

شواهد قوی وجود دارد که نشان می‌دهد برخی لیپیدها مانند اسیدهای چرب چند غیراشباع (PUFA) برای سلامتی انسان کاملاً مفید بوده و چربی‌های دیگر نظیر اسانس‌های روغنی در برخی محصولات غذایی خواص مهمی را ارائه می‌دهند. توصیه‌های تغذیه‌ای اخیر باعث افزایش مصرف روغن‌های دارای مقادیر بالای اسیدهای چرب امگا-۳ شده که این خود منجر به افزایش تقاضا برای گنجاندن این اسیدهای چرب در محصولات غذایی فراسودمند شده است (Djordjevic, 2006). این اسیدهای چرب به علت داشتن تعداد فراوان پیوندهای چندانگانه به شدت مستعد اکسایش و

### راهکارهای جلوگیری از اکسایش اسیدهای چرب امگا-۳

حاضر از انواع مختلف زیست بسپارها (بیوپلیمرها) به عنوان کپسول استفاده می‌شود که برای اسیدهای چرب امگا-۳، گروه ایپیدها (الکل‌های چرب، فسفولیپیدها) از سایرین پرکاربردتر می‌باشد (Barrow et al, ۲۰۱۳). هزینه بالا و پیچیدگی فرایند از معایب ریزپوشانی محسوب می‌شوند.

#### ۱- پایدارسازی مواد غذایی غنی شده با امگا-۳ توسط سیستم امولسیون

بیشتر امولسیون‌های غذایی شامل یک محدوده از قطرات با سایزهای مختلف هستند که قطری بین ۱۰ تا ۱۰۰ میکرومتر دارند. امولسیون‌های روغن در آب نشان دادند که سیستم‌های مناسبی برای گنجاندن اسیدهای چرب امگا-۳ از ماهی و روغن جلبک به درون محصولات غذایی هستند. با این حال باید در نظر گرفته شود که حتی بعد از امولسیفیه کردن امگا-۳ معمولاً به ضد اکسایش‌های متنوعی برای کنترل اکسایش نیاز است مانند توکوفرول، اتیل‌دی‌آمین‌ترت‌استیک اسید (EDTA)، کانتچین‌ها، سدیم سترات و اریتروات (Salminen, et al, ۲۰۱۳). امولسیون‌های رهاساز همچنین مزایای ارزیابی آسانتر و توزیع بهتر در مقایسه با خود روغن را دارند. این سیستم تحویل دهنده می‌تواند یک امولسیون روغن در آب، امولسیون آب در روغن یا یک پودر جامد که در آن روغن‌ها ریزپوشانی شده‌اند باشد. البته امولسیون و نانوامولسیون‌ها دارای مشکلاتی نیز هستند، به طور مثال حساسیت بالا به تغییرات pH، مقاومت محدود به دما و تنش‌های فیزیکی، تغییر پروفایل شیمیایی محصول و غیره (Salminen, et al, ۲۰۱۳).

#### ۲- ریزپوشانی روغن‌های امگا-۳

تکنیک ریزپوشانی (میکروانکپسولاسیون)، روشی نوین جهت به دام انداختن ترکیبات با ارزش ولی حساس در یک پوشش نازک خوراکی است که در زمان معین محتویات خود را در بدن رها می‌کند (Shahidi and Han, ۱۹۹۳). این روش علاوه بر محافظت از ترکیب هدف در برابر عوامل محیطی و شیمیایی از تغییر یافتن پروفایل حسی و بافتی محصول غنی شده جلوگیری کرده و نیز به جذب این اسیدچرب‌ها در بدن کمک می‌کند. روش‌های تجاری ریزپوشانی عبارتند از: خشک کردن پاششی، کواسرواسیون، اکستروژن، پوشش بستر سیال و لیپوزوم که در این بین دو مورد اول کاربرد بیشتری دارند (Taneja and Singh, ۲۰۱۵). در این روش‌ها بایستی به دمای فرایند و حضور اکسیژن توجه نمود تا در حین ریزپوشانی، فرایند اکسایش اتفاق نیفتد. در حال

در جدول زیر، تعدادی از محصولات گوشتی و غذاهای آماده مصرف غنی شده با امگا-۳ آورده شده است (Whelan and Rust, 2006)

نام شرکت	محصول
<u>Zakłady Miesne NOWAK (Poland)</u>	ژامبون‌های غنی شده با روغن ماهی
<u>Zakłady Miesne NOWAK (Poland)</u>	هات‌داگ‌های امگا-۳ (روغن بزرک و گردو)
<u>Famous Fritz (Canada)</u>	هات‌داگ‌های با کلسترول کم و غنی شده با امگا-۳
<u>Embutidos Cerrillo Fontecha (Spain)</u>	سوسیس خشک تخمیری حاوی روغن دانه چیا
<u>Nematekas (Lithuania)</u>	سوسیس‌های پخته و فرانکفورترهای تولید شده با روغن بزرک
<u>Serrano (Spain)</u>	ژامبون پخته حاوی امولسیون روغن ماهی
<u>Wiberg (Austria)</u>	مخلوط امگا-۳ و فیبر در ناگت مرغ

Lee, S., Faustman, C., Djordjevic, D., Faraji, H., and Decker, E. A. (2006). Effect of antioxidants on stabilization of meat products fortified with n-3 fatty acids. *Meat Science*, 72(1), 18-24

Matalanis, A., and McClements, D. J. (2013). Hydrogel microspheres for encapsulation of lipophilic components: Optimization of fabrication & performance. *Food Hydrocolloids*, 31(1), 15-25

Salminen, H., Hermann, K., and Weiss, J. (2013). Oil-in-water emulsions as a delivery system for n-3 fatty acids in meat products. *Meat Science*, 93(3), 659-667

Shahidi, F., and Han, X. Q. (1993). Encapsulation of food ingredients. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 33(6), 501-547

Taneja, A., and Singh, H. (2015). Challenges for the delivery of long-chain n-3 fatty acids in functional foods. *Annual review of food science and technology*, 3, 105-123

Whelan, J., and Rust, C. (2006). Innovative dietary sources of n-3 fatty acids. *Annual Review Nutrition*, 26, 75-103

Zhang, Z., Decker, E. A., and McClements, D. J. (2014). Encapsulation, protection, and release of polyunsaturated lipids using biopolymer-based hydrogel particles. *Food Research International*, 64, 520-526



### نتیجه گیری

به کمک روش‌های مختلفی می‌توان روغن‌های زیست فعال نظیر امگا-۳ را به محصولات گوشتی و غذاهای آماده مصرف نمود که در این میان، کاربرد سامانه‌های امولسیون رواج بیشتری دارد. در این سامانه‌ها امولسیفایرها، ضد اکساینده‌های طبیعی و کیلیت کننده‌های فلزی جهت افزایش پایداری امگا-۳ به کار می‌روند. روش‌هایی مانند ذرات هیدروژلی و ریزپوشانی حفاظت و زیست دسترسی بسیار بالایی ایجاد کرده و تنوع زیادی نیز دارند. جهت غنی‌سازی مواد غذایی با امگا-۳ بایستی به نوع محصول غذایی، نوع و کیفیت روغن زیست فعال (روغن گیاهی، آبریان، جلبک)، روش غنی‌سازی و اثرات امگا-۳ بر خواص حسی و بافتی محصول توجه نمود. مطالعات نشان می‌دهد در آینده ای نزدیک می‌توان از ریزپوشانی چند لایه، امولسیون‌های مضاعف (چند گانه) و نانوانکپسولاسیون جهت نوآوری و فرموله کردن محصولات غذایی حاوی امگا-۳ به صورت تجاری استفاده نمود.

### References:

Aranceta, J., and Pérez-Rodrigo, C. (2012). Recommended dietary reference intakes, nutritional goals and dietary guidelines for fat and fatty acids: a systematic review. *British Journal of Nutrition*, 107(S2), S8-S22

Barrow, C., Wang, B., Adhikari, B., Liu, H., Jacobsen, C., Skall Nielsen, N., Frisenfeldt Horn, A., and Moltke Sørensen, A. (2013). Spray drying and encapsulation of omega-3 oils. *Food enrichment with omega-3 fatty acids*, 194-225

Djordjevic, D. (2006). Emulsion droplet interfacial engineering to improve the stability of omega-3 fatty acids and citrus oils: University of Massachusetts Amherst, 12, 14-20

Genot, C., Meynier, A., Riaublanc, A., and Kamal-Eldin, A. (2003). Lipid oxidation in emulsions. *Lipid oxidation pathways*, 190-244

Gogos, U., and Smith, C. (2010). n-3 Omega fatty acids: a review of current knowledge. *International Journal of Food Science & Technology*, 45(3), 417-436

## بررسی خصوصیات کره اسپرید حیوانی، تفاوت آن با انواع محصولات کره و میزان پذیرش عمومی



**فرهاد نگهداری**  
کارشناس مهندسی علوم و صنایع غذایی، کارشناس مسئول کنترل حین فرآیند و محصول نهایی شرکت شیر پگاه فارس



**سید حسام حمیدی**  
کارشناس مهندسی شیمی- صنایع غذایی، کارشناس مسئول کنترل حین فرآیند و محصول نهایی و مسئول واحد ارزیابی حسی شرکت شیر پگاه فارس



**لیلا قاسمی**  
کارشناس مهندسی علوم و صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفیت شرکت شیر پگاه فارس



**حمید باغبانباشی**  
کارشناس زیست شناسی- میکروبیولوژی، مدیر عامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس

### تفاوت انواع کره، فواید و ضررها

کره و مارگارین حاوی مقادیر یکسانی کالری هستند اما کره حیوانی با وجود دارا بودن سطح بالایی از کلسترول، حاوی چربی‌های طبیعی است که برای تقویت استخوان ضروری‌اند و مزایای تغذیه‌ای فراوانی دارد در حالی که مصرف زیاد مارگارین می‌تواند بیماری‌هایی مثل آرتریت و کولیت را تشدید کند. به علاوه مواد سفت کننده‌ای که در تولید مارگارین استفاده می‌شوند شامل نیکل و کادمیوم هستند که نیکل فلزی سمی است و در صورت مصرف زیاد به ریه‌ها و کلیه‌ها آسیب می‌رساند.

اغلب گفته می‌شود مارگارین حاوی چربی‌های چند زنجیره‌ای اشباع نشده و شامل امگا ۳ و امگا ۶ که اسیدهای چرب ضروری هستند می‌باشد اما بدن نمی‌تواند آن‌ها را تولید کند ولی از سوی دیگر برای تولید مارگارین دمای بالایی نیاز است که ویتامین E و سایر ریزمغذی‌های باقی‌مانده در روغن را تخریب می‌کند. به طور کلی کره گیاهی، فاقد کلسترول، ویتامین‌ها و املاح موجود در کره حیوانی است.

این نکته را باید به خاطر داشت که این دو کره به یک اندازه کالری تولید می‌کنند و هر ۱۰۰ گرم آنها حدود ۱۰۰ کالری انرژی تولید می‌نمایند.

کلید واژه: اسپرید، کره، کره مخلوط، مارگارین، کره باز آمیخته، روغن گیاهی، حیوانی، پخش پذیر

### چکیده

اسپریدها و کره‌های باز آمیخته با چربی کاهش یافته به روش‌های متفاوتی در کشورهای مختلف با توجه به هزینه‌های تولید و ارجحیت مصرف‌کنندگان تولید می‌گردند. از نظر سلامت جسمی استفاده زیاد از چربی‌های حیوانی و گیاهی هر کدام به نوبه خود مشکلاتی برای مصرف کننده ایجاد می‌کند که این موضوع در گذشته برای چربی‌های گیاهی دارای اهمیت کمتری بوده است. تمایل به استفاده از کره‌های نیم‌چرب و کم‌چرب با قابلیت پخش شدن برای مصرف آسان موجب تولید محصولاتی با عنوان اسپریدها گردید که استفاده از روش‌های تولید امولسیون‌سازی چربی، آب و یا چرن‌های پیوسته مجهز به سیستم تزریق مایع، متداول‌ترین روش‌های تولید اسپرید می‌باشد که هر کدام از روش‌ها ویژگی‌های خاصی را به محصول نهایی می‌بخشد. مهم‌ترین نواقص محصولات اسپرید که در نتیجه عدم رعایت فاکتورهای لازم پروسس می‌باشد شامل خروج آب از بافت، عطر و طعم‌های تند و اسیدی و نرمی بیش از حد یا شکنندگی بافت می‌باشد.

### مقدمه

به طور حتم هر کسی تاکنون در مورد اینکه از میان محصولاتی از قبیل کره، مارگارین، کره اسپرید و ... کدامیک عطر و طعم بهتری دارد و برای سلامتی بهتر است سوالاتی در ذهنش پیش آمده و در تصمیم گیری خود دچار تردید شده است. مهم‌ترین مسئله‌ای که در این تصمیم‌گیری به ما کمک می‌کند دانستن تفاوت اصلی بین کره حیوانی، مارگارین و کره اسپرید (پخش پذیر) از نظر مقدار و ماهیت چربی موجود در آن است.

## کره حیوانی

می‌باشد که این امر باعث بهبود خاصیت پخش پذیری کره اسپرید شده است.

کره اسپرید توسط یک فرایند میکس قوی با دور مشخص تحت فشار کنترل شده تولید می‌گردد و تغییر فاز بوجود آمده در این روش با روش سنتی تولید کره حیوانی که نوعی آگیری از خامه به حساب می‌آید کاملاً متفاوت است.

### روش‌های تولید کره اسپرید حیوانی

#### ۱- تولید کره اسپرید حیوانی با تکنولوژی تولید مارگارین

اساس این روش اختلاط ۲ فاز مجزای چربی و آب (آب و سایر افزودنی‌های لازم برای کره از قبیل رنگ، طعم دهنده، استابیلایزر و ...) در تانک امولسیون می‌باشد. فاز چربی برای تولید مارگارین روغن گیاهی خالص است که از ترکیبی از روغن‌های پالم، سویا و ... تشکیل می‌گردد. پس از اختلاط کامل و تشکیل امولسیون پایدار آب و چربی، طی چند فرایند مکانیکی کریستالیزاسیون با تغییرات دما و فشار مناسب بافت کره تشکیل می‌گردد. لذا در صورتی که در فاز چربی اولیه کره حیوانی خالص استفاده گردد (چربی حاصل از ذوب کره ۸۲٪) می‌توان فاز آب را با نسبت ۲/۱ به چربی حیوانی مایع در تانک امولسیون اضافه نمود تا در نهایت کره بر اساس موازنه جرمی با چربی ۶۰٪ بدست آید. در این فرایند عطر و طعم کره به دلیل افزایش آب ممکن است تضعیف شده و کره دارای نقص بی‌مزه می‌گردد. ضمن اینکه سردسازی و انجماد نامناسب موجب خروج تدریجی آب از این محصول می‌گردد.

اگر در تولید کره اسپرید حیوانی به روش ذکر شده، در فاز آبی به جای آب، خامه با درصد مشخصی از چربی استفاده شود (۴۰٪)، هر ۲ فاز چربی حیوانی و خامه می‌توانند با نسبت مساوی ۱:۱ وارد تانک امولسیون شده و مجدداً با توجه به موازنه جرمی، کره ۶۰٪ تولید می‌گردد. در این روش عطر و طعم‌های اسیدی و تند به دلیل تنش‌های مکانیکی که بر خامه وارد می‌شود متداول است اما از طرفی عطر و طعم مطلوب خامه (خصوصاً در مواردی که خامه پیش از اختلاط کشت داده می‌شود) در این کره کاملاً مشهود است.

محصولی است که از چربی غلیظ شده شیر تهیه شده و دارای ۸۲٪ چربی است که مصرف آن به دلیل کلسترول بالا در مقادیر زیاد به صورت مداوم توصیه نمی‌گردد اما مارگارین به طور کامل از چربی‌ها و روغن‌های گیاهی تهیه شده که با روش‌های خاص و اضافه کردن عطر و طعم کره حیوانی تولید می‌شود و از نظر میزان چربی و بافت با کره حیوانی مشابه است ولی از نظر عطر و طعم به مطلوبیت کره حیوانی نیست. مارگارین به دلیل ماهیت چربی گیاهی و فرایندهای هیدروژنیزاسیون، دارای مقادیری از اسیدهای چرب ترانس است. رژیم غذایی حاوی اسیدهای چرب ترانس زیاد، خطر حمله قلبی را دو برابر افزایش می‌دهد و از طول عمر می‌کاهد.

## کره اسپرید

این محصول با درصد چربی برابر یا کمتر نسبت به کره حیوانی خالص به روش سنتی تولید می‌شود. اسپرید در گذشته از مخلوط کردن کره حیوانی با آب طی فرایندهای ورزدهی خاص بدست می‌آمد ولی امروزه این کره می‌تواند به طور خالص از کره حیوانی و یا مخلوطی از کره حیوانی و گیاهی تولید گردد. میزان چربی کره اسپرید می‌تواند از ۱۰ درصد تا ۸۰٪ متفاوت باشد.

### روش سنتی تولید کره

در روش‌های سنتی تولید کره حیوانی از دستگاه چرن استفاده می‌شود که این دستگاه با حذف آب اضافی خامه و تغییر امولسیون چربی در آب به امولسیون آب در چربی، کره را تولید می‌نماید. لذا در پروسس سنتی خامه با ۴۰-۴۵ درصد چربی، پس از حذف حدود ۳۵-۴۰ درصد آب به کره با چربی بیش از ۸۲٪ تبدیل می‌گردد.

با پیشرفت تجهیزات در حوزه صنایع غذایی امروزه از روش تزریق می‌توان برای تولید کره‌های کم چرب و اسپرید حیوانی استفاده نمود. در تولید این محصولات مرحله اولیه که همان چرن نامیده می‌شود باعث تولید کره ۸۲٪ شده و پس از آن توسط تکنولوژی خاصی به طور پیوسته آب و سایر افزودنی‌های لازم برای کره اسپرید به این کره اضافه شده و پس از طی مراحل کریستالیزاسیون و ورزدهی‌های لازم، کره اسپرید با چربی کاملاً حیوانی به دست می‌آید.

### تعریف اسپرید

از نظر درصد چربی مرسوم‌ترین کره اسپرید موجود در بازار در گروه «نیم چرب» قرار می‌گیرد. محصول کره اسپرید نیم‌چرب طبق استاندارد ملی ایران می‌بایست دارای حداکثر ۶۰٪ چربی حیوانی (نیم‌چرب طبق استاندارد ملی ۱۰۰۸۴) حاصل از خامه، ۳۶ الی ۳۸ درصد آب و ۲ درصد ماده خشک بدون چربی ناشی از شیر باشد. کره اسپرید به طور کلی در گروه کره‌های مخلوط شده قرار دارد به این معنی که یک فاز چربی غلیظ مذاب (معمولاً گیاهی) با یک فاز آبی در یک فرایند امولسیون‌سازی تحت کنترل مخلوط شده و پس از چند عملیات مکانیکی و به اصطلاح ورز دادن در دما و فشارهای مشخص بافت کره‌ای و کریستال مورد نظر به دست می‌آید (کریستال بتا پرایم) و در نهایت با توجه به فرمولاسیون و درصدهای مخلوط آب و چربی، محصول کره با درصد چربی پایین‌تری نسبت به فاز چربی اولیه تولید می‌گردد. با کاهش یافتن نقطه ذوب در پروسه تولید که توسط فرایندهای مکانیکی حاصل شده است، این محصولات بافت نرم‌تری پیدا می‌کنند به طوری که محصول نهایی در دماهای پایین‌تر از کره معمولی

## ۲- تولید کره اسپرید حیوانی به روش تزریق آب

در این روش می‌توان از دستگاه‌های پیوسته تولید کره حیوانی استفاده نمود. در تکنولوژی جدید، تولید کره بوسیله چرن‌های پیوسته صورت می‌گیرد به این صورت که در مرحله پایانی چرن به طور پیوسته فرایند تزریق تعبیه شده که با درصد دلخواه و قابل تنظیم قادر به تزریق فاز مایع به بافت کره ۸۲٪ بوده و این فاز مایع ممکن است شامل آب یا مخلوطی از آب و سایر موارد از قبیل استابیلایزر، طعم دهنده، رنگ، ویتامین، کنسانتره میوه، عسل و ... باشد. محصول نهایی تولید شده به این روش دارای بافت پایدار و مناسبی است و کمتر دچار نقص‌های اورگانولپتیک می‌گردد.

## الزامات تولید کره اسپرید حیوانی

به طور کلی در انواع مختلف کره حفظ شرایط زنجیره سرمایی و انجماد مناسب یکی از عوامل مهم در حفظ پایداری و کیفیت مطلوب کره است ضمن اینکه در محصولات اسپرید و به طور کلی کره‌های مخلوط با چربی کاهش یافته، توازن احساس دهانی و میزان پایداری محصولات نقش مهمی در کیفیت محصول و میزان پذیرش آن دارد که برای رسیدن به این هدف نظارت بر پروسه تولید و کنترل فاکتورهای ذیل لازم و ضروری است:

- ترکیب چربی و خامه مورد استفاده و کیفیت آن
- نوع و کیفیت امولسیفایر و پایدار کننده‌ها
- پارامترهای اختلاط فازها در مرحله تولید امولسیون
- کریستالیزاسیون مناسب و ورزدهی کافی
- شرایط نگهداری و حمل و نقل

## ارزیابی حسی کره اسپرید حیوانی و بررسی میزان پذیرش محصول

ارزیابی حسی محصول با استفاده از روش‌های معتبر و تایید شده علمی در چند مرحله به شرح ذیل انجام گرفته است:

ارزیابی حسی هدونیک ۵ نقطه‌ای / در سطح شهر با ارزیابان آموزش ندیده (۵۰ نفر با ۲ مرحله تکرار)

ارزیابی حسی دوتریو + مثلثی / گروه ارزیابان داخلی غیرتخصصی شرکت پگاه فارس با همکاری واحدهای فروش و چیدمان گران (۳۰ نفر با ۳ مرحله تکرار)  
ارزیابی حسی توصیفی + امتیازی / تیم تخصصی ارزیابی حسی شرکت پگاه فارس (۲۵ نفر)  
تحلیل تمامی نتایج ارزیابی‌های فوق با نرم افزار آماری اختصاصی ارزیابی حسی (طراحی داخلی مشابه SIMS) انجام گرفته است.

لازم به ذکر است نمونه برداری و اجرا مطابق استاندارد ملی ۳۴۴۲ و ۴۶۹۲ بوده و تمام شرایط مطلوب جهت ارزیابی مطابق اصول حرفه‌ای رعایت گردیده است. طبق محاسبات آماری در ارزیابی به روش هدونیک ۵ نقطه‌ای، پس از تبدیل ۵ نقطه به امتیاز، درصد مقبولیت محصول کره اسپرید در بین مصرف کنندگان عادی ۸۴٪ از نظر بافت و ۶۸٪ از نظر طعم امتیاز مطلوب دریافت کرده است.

در ارزیابی‌های توصیفی/امتیازی توسط ارزیابان متخصص، رنگ محصول با توجه به وجود درصد بالای رطوبت به دلیل شکست نوری نسبت به کره‌ی ۸۲ درصد حیوانی و مارگارین، مات‌تر تشخیص داده شد ولی این مورد فقط با دقت به ظاهر سطح کره قابل تشخیص می‌باشد ولی در پارامتر بافت به دلیل قابلیت پخش‌پذیری بالا، بیشترین امتیاز مربوط به کره اسپرید می‌باشد. در پارامتر طعم امتیازها تقریباً مشابه بوده و کره اسپرید با اختلاف کم امتیاز کمتری دریافت کرده است.

با توجه به نمونه‌های مقایسه‌ای در آزمون‌های دو تریو و مثلثی میزان تشخیص صحیح نمونه‌ی متفاوت (کره اسپرید ۶۰ درصد حیوانی تهیه شده با فرمولاسیون اختصاصی) با دو نمونه کره حیوانی ۸۲٪ از نظر پارامتر طعم کمتر از ۲۱٪ بود که طبق جداول آماری این روش‌ها، وجود تفاوت عمده در طعم رد می‌گردد.

## بحث و نتیجه گیری

طی تحقیقات انجام شده در سطح بازار و نتایج نظرسنجی‌ها و ارزیابی‌های حسی، اکثر مصرف‌کنندگان محصولات لبنی استفاده از محصولات کم‌چرب را در اولویت خود قرار می‌دهند و از طرفی انتظار خصوصیات مطلوب اورگانولپتیک را از محصولات کم‌چرب دارند که





**References:**

Megan,Ware RD NLD( 2017) , Butter vs Margarine

, page 1 to 4

Ketter,Edwin, What's the Difference Between

Butter, Margarine and Spreads ,2017, www.Flora.com

European Commission 2006,Milk and milk

products in the European Union,Luxembourg: Office for Official

Publications of the European Communities

(DAIRY FAT SPREADS (CODEX STAN 253-2006

STANDARD FOR FAT SPREADS AND BLENDED

(SPREADS (CODEX STAN 256 – 2007

Clark,Stefanie& Castello,michael 2009, Sensory

Evaluation of Dairy Products,Chapter6

An SPX Brand8600 Silkeborg, Denmark,Butter and

spread technology 2017, APV, An SPX Brand8600 Silkeborg,

Denmark, <http://www.apv-tapflo.ro>

Dairy spread-Specifications and test methods

Isiri (10084,1386)

این امر در محصول کره با توجه به غالب بودن طعم چربی به اندازه سایر محصولات لبنی مورد توجه مصرف کنندگان قرار نمی‌گیرد.

لذا با توجه به نگرانی‌های افراد جامعه در خصوص مصرف چربی، کاهش چربی محصولاتی از قبیل کره با استقبال عمومی مواجه می‌گردد، ضمن اینکه افزودن فاکتورهای حسی مطلوب از قبیل پخش‌پذیری، افزودن طعم‌های جدید، تنوع در میزان کاهش چربی و ... علاقه‌مندان و مصرف‌کنندگان این گروه از محصولات لبنی را با اشتیاق بیشتری به سوی خرید ترغیب می‌نماید.



## پنیر سفید فراسودمند - سین بیوتیک

سلامت بخش بر میزان به جا می‌گذارد، سین بیوتیک گفته می‌شود. از جمله میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک عبارتند از: لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس - لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس LA5-لاکتوباسیلوس امنوزوس، LGG، LB21 و ۲۷۱ - لاکتوباسیلوس کازنی (سویه F19) - لاکتوباسیلوس جانسونی - لاکتوباسیلوس پلانتاروم ۷-۲۹۹ - لاکتوباسیلوس روتری - لاکتوکوکوس لاکتیس تحت گونه لاکتیس-L1A بیفیدوباکتریوم بیفیدوم بیفیدوباکتریوم اینمالیس تحت گونه لاکتیس BB-۱۲ که رایج‌ترین آن‌ها لاکتوباسیل‌ها و بیفیدوباکترها می‌باشند. همچنین منابع زیادی وجود دارند که به طور طبیعی حاوی پری بیوتیک



**ملیحه تراپیده**  
کارشناس ارشد صنایع غذایی،  
کارشناس کنترل کیفیت شرکت  
فرآورده‌های لبنی رامک



**محمد صادق عرب**  
دانشجوی دکتری صنایع غذایی،  
مدیر کنترل کیفیت شرکت  
فرآورده‌های لبنی رامک



**ابراهیم نرابی اردکانی**  
کارشناس صنایع غذایی،  
معاون شرکت فرآورده‌های  
لبنی رامک



غذاهای فراسودمند یا عملگرا غذاهایی هستند که علاوه بر خواص تغذیه‌ای متعارف دارای ویژگی سلامت بخش برای مصرف کننده هستند و فراتر از ارزش تغذیه‌ای دارای ارزش دارویی بوده و در کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های مزمن تاثیرگذار هستند. میزان تقاضا برای محصولات غذایی عملگرا به دلیل افزایش آگاهی مردم از فواید این محصولات به سرعت در حال افزایش است. غذاهای فراسودمند غنی شده با ویتامین‌ها و مواد معدنی، فرآورده‌های پروبیوتیک، مواد غذایی حاوی آنتی اکسیدان، فیبر، پروتئین و سویا را شامل می‌شود. واژه پروبیوتیک از واژه یونانی به معنی برای «زندگی» می‌باشد. طبق تعریف سازمان غذا و دارو و سازمان جهانی بهداشت، پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که اگر به تعداد کافی و به صورت زنده مورد استفاده قرار گیرند اثرات سلامت بخش در میزان از خود بروز می‌دهند. تأثیرات مثبت پروبیوتیک‌ها در سلامتی تنها زمانی مشاهده می‌شود که غذا حاوی حداقل میزان مورد نیاز میکروارگانیسم‌های زنده در هنگام مصرف شدن باشد. صنایع غذایی به طور کل این میزان را حداقل  $10^6$  cfu/ml در نظر گرفته است. پری بیوتیک‌ها ترکیبات غذایی غیر قابل هضمی هستند که با تحریک انتخابی رشد یا فعالیت یک یا تعداد محدودی از باکتری‌ها در روده اثرات مفیدی را در میزان به جا می‌گذارند و به ترکیبی از پروبیوتیک و پری بیوتیک که زنده‌مانی پروبیوتیک را در روده از طریق تحریک رشد و یا افزایش فعالیت متابولیکی افزایش می‌دهد و بدین ترتیب اثرات

می‌باشند(۱).

ماندگاری در انتهای دوره رسیدن پنیر سفید مربوط به باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم انیمالیس در تیمار فاقد استارتر و کم‌ترین میزان ماندگاری مربوط به باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس بولگاریکوس در تیمار واجد استارتر بود. خصوصیات ماندگاری گونه‌های لاکتوباسیلوس بکار رفته در این مطالعه کاملاً متفاوت از گونه‌های بیفیدوباکتریوم مورد استفاده در تهیه پنیر سفید ایرانی بود (۲).

استفاده از پنیر فراسودمند سین بیوتیک با توجه به خواص منحصر به فرد آن توصیه می‌گردد.

#### منابع و ماخذ:

[۱] همایونی راد عزیز، «پروبیوتیک، پری بیوتیک و سین بیوتیک»، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز، ۱۳۸۷.

[۳] علی احسانی و همکاران، «پنیر سفید ایرانی به عنوان یک فراورده لبنی حامل باکتری‌های پروبیوتیک»، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره ۸، شماره ۳۱، پاییز ۱۳۹۰.

Mohammadi, R., & Mortazavian, A. M. (2011). [2] aspects of prebiotics Technological in probiotic fermented milks. *Food212. Reviews International*, 27, 192–212

Saxelin, M., Korpela, R. and MayraMakinen,[4] A. 2003. Introduction: classifying functional dairy products. In T. MattilaSandholm, & M. Saarela (Eds.), *Functional dairy products*. Boca Raton, LA, USA: CRC Press. pp. 1-16

پری بیوتیک‌ها انواعی از فیبر هستند که در سبزیجات، میوه‌جات و حبوبات یافت می‌شوند. این نوع فیبرها قابلیت هضم شدن توسط انسان را ندارند اما باکتری‌های مفید روده می‌توانند هضمشان کنند. غذاهایی که فیبر پری بیوتیک فراوانی دارند عبارتند از: نخود و لوبیا، جو دوسر، موز، انواع توت، سبب زمینی، مارچوبه، گیاه قاصدک، سیر، تره فرنگی، پیاز، سویا، کاسنی، حبوبات، قارچ‌ها، عسل، موز و کربوهیدرات‌ها (اولیگوساکاریدها) نظیر کنگر فرنگی (حاوی اینولین است)، جو دوسر خام، جو و گندم سیوس‌دار می‌باشد.

یکی از کارهایی که فلور نرمال روده با پری بیوتیک‌ها می‌کند این است که آن‌ها را به اسیدهای چرب زنجیره کوتاه به نام بوتیرات تبدیل می‌نماید. بوتیرات مورد مطالعات فراوانی قرار گرفته و معلوم شده است که دارای خواص ضدالتهابی در داخل روده بزرگ می‌باشد. همچنین می‌تواند روی بیان ژنی، ممانعت از رشد سلول‌های سرطانی و کمک به تأمین سوخت برای سلول‌های سالم تأثیر بگذارد تا بتوانند رشد کرده و به طور طبیعی تقسیم شوند(۳) که به مجموع آن فراورده‌های سین بیوتیک اطلاق می‌گردد. به غذایی پروبیوتیک گفته می‌شود که حاوی میکروارگانیسم‌هایی با ویژگی‌های زیر باشد:

جزء فلور میکروبی طبیعی روده انسان باشند، به صورت زنده و فعال و به تعداد کافی به روده برسند، نسبت به اسید معده و نمک‌های صفراوی در روده کوچک مقاوم باشند، توانایی اتصال به سلول‌های اپیتلیال روده را در رقابت یا پاتوژن‌ها داشته باشند، توانایی تولید ترکیبات ضد باکتری‌های مضر مثل تولید اسید لاکتیک، باکتریوسین و غیره را داشته باشند.

در تولید پنیر سین-بیوتیک، شیر با روش اولترا فیلتراسیون تغلیظ می‌شود. سپس به شیر تغلیظ شده استارتر پنیر همراه با استارتر پروبیوتیک و مایه پنیر و فیبر افزوده می‌شود و توسط دستگاه پر شده و بسته‌بندی می‌گردد. عمل تشکیل لخته و افزودن نمک در داخل ظرف صورت می‌گیرد(۴). درصد چربی این نوع پنیر بین ۱۶ تا ۱۸ درصد بوده و در تولید آن از هیچ ماده شیمیایی نگهدارنده‌ای استفاده نمی‌شود. به دلیل همراه نمودن خواص بالای شیر با خواص تغذیه‌ای باکتری‌های پروبیوتیک و فیبرها، این نوع محصول از خواص تغذیه‌ای بالایی برخوردار می‌باشد. تعدادی از مطالعات نیز پنیر را بعنوان حامل میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک مطالعه کرده‌اند. در یکی از موارد، پنیر چدار که بیفیدو باکتری در آن ترکیب شده بود، بعنوان یک حامل بررسی شد. این زیست‌پذیری را تا حدود ۲۴ هفته تقریباً پایدار می‌ساخت و هیچ اثر مخالفی بر روی طعم، ساختار یا ظاهر پنیر نداشت. وقتی که از بیفیدو باکتری در ترکیب با ال. اسیدوفیلوس گونه Ki بعنوان آغازگر در تولید پنیر گودا استفاده شد، با گذشت ۹ هفته از رسیدن تأثیر مهمی بر روی طعم پنیر مشاهده شد که احتمالاً بخاطر تولید اسید لاکتیک توسط بیفیدو باکتری‌ها است. فراورده‌های تخمیری غنی شده با پروبیوتیک‌ها، مخصوصاً پنیر، مهم‌ترین غذاهای عملگرا محسوب می‌شوند. از دلایل اساسی استفاده از پروبیوتیک‌ها در تولید پنیر می‌توان به تولد پنیر با خواص تکنولوژیکی مطلوب از طریق کنترل غیر مستقیم میکروفلور الحاقی و افزایش خواص بیوشیمیایی مثبت در افزایش کیفیت پنیر اشاره کرد.

طبق بررسی‌های انجام شده، پنیر سفید ایرانی به عنوان یک ماده غذایی حامل باکتری‌های پروبیوتیک (شامل گونه‌های لاکتوباسیلوس و بیفیدوباکتریوم) می‌باشد. در این مطالعه ماندگاری باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلاتناروم، لاکتوباسیلوس بولگاریکوس، بیفیدوباکتریوم انیمالیس و بیفیدوباکتریوم آنگولانوم در مراحل مختلف تولید، رسیدن و نگهداری پنیر سفید ایرانی با استفاده از محیط کشت‌های اختصاصی ارزیابی شد. بالاترین میزان

## تاثیر ماست پروبیوتیک بر روی قند خون و فاکتورهای قلبی عروقی بیماران مبتلا به دیابت نوع ۲

دیواره سلولی، تبدیل کلسترول به کوپروستانول و دفع از طریق مدفوع، جلوگیری از تولید کلسترول اضافی در کبد از طریق ساخت اسیدهای چرب کوتاه زنجیره و نیز دکونژوگه کردن اسیدهای صفراوی باعث کاهش سطح کلسترول سرمی می‌شوند.

همچنین پروبیوتیک‌ها با تغییر فلور میکروبی دستگاه گوارش به نفع خود و با کاهش میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا باعث اختلال در روند تولید و انتقال سموم باکتری‌های مضر می‌شوند که به این ترتیب میزان ترکیبات ایجادکننده التهاب نیز کاهش می‌یابد.

### نحوه انجام پژوهش

برای انجام آزمون‌های تحقیقاتی بر روی بیماران دیابتی نوع ۲، معمولاً معیارهای خاصی شامل ابتلا به این بیماری به مدت مشخص، مصرف داروهایی نظیر متفورمین، میزان کلسترول نامطلوب خون (LDL)، دامنه سنی افراد و وضعیت فرهنگی از نظر توانایی همکاری با محققان و انجام رژیم‌های غذایی مورد درخواست در نظر گرفته می‌شوند و البته برخی افراد شامل بیماران کلیوی، روی، قلبی، کبدی، روی، زنان باردار و شیرده و افرادی که تا یک‌ماه قبل از انجام پژوهش، آنتی‌بیوتیک مصرف کرده‌اند و بیمارانی که داروهای کاهنده کلسترول و یا داروهای حاوی استروژن و کورتیکواستروئیدها مصرف می‌کنند، صلاحیت لازم جهت مشارکت در انجام پژوهش را ندارند. افراد به دو گروه تست و کنترل تقسیم می‌شوند و اگر طراحی آزمون به صورتی باشد که به افراد، به عنوان مثال ماست پروبیوتیک خورانده شود، نمونه‌های ماست معمولی کم‌چرب (حاوی انواع روتین مانند لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس) و ماست پروبیوتیک کم‌چرب (علاوه بر انواع روتین حاوی گونه‌های پروبیوتیک شامل لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس یا بیفیدوباکتریوم لاکتیس) به صورت کدبندی شده و بدون هرگونه نشانه‌گذاری به افراد داده می‌شوند تا به صورت روزانه و به میزان معین و ثابت تا زمان انتهای آزمون‌ها که طبق پژوهش‌های انجام شده در دنیا معمولاً بین ۸-۴ هفته می‌باشد، مصرف نمایند. وضعیت تغذیه



**علیر ضاروی**

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، معاون واحد کنترل کیفیت و مسئول فنی شرکت رامک

**مهدی بهروز**

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، نماینده کیفی معاون و بازاریابی و فروش شرکت رامک

دیابت نوع ۲، نوعی اختلال متابولیک بوده که شیوع آن روند رو به رشدی دارد و تخمین زده می‌شود که تا سال ۲۰۳۰ میلادی تعداد مبتلایان آن به ۳۲۶ میلیون نفر برسد. طبق اطلاعات استخراج شده در سال ۲۰۱۴، حدود ۴ درصد از جمعیت دنیا به این بیماری مبتلا می‌باشند و شیوع این بیماری در میان ایرانیان ۶۴-۲۵ ساله به میزان ۷٫۷ درصد است. دیابت می‌تواند عوارض حاد و مزمنی نظیر تاثیر بر روی شبکه چشم، اعصاب و حتی کلیه ایجاد نماید و احتمال ابتلای بیماران دیابت نوع ۲ به بیماری‌های قلبی عروقی و عوارضی مانند فشار خون و تغییر غیرطبیعی چربی، ۴-۲ برابر بیشتر از افراد سالم می‌باشد. امروزه رژیم درمانی به عنوان توصیه‌های اولیه در درمان دیابت نوع ۲ مطرح می‌باشند. یکی از منابع پیشنهادی، مواد غذایی پروبیوتیک هستند که تأثیرات قابل ملاحظه‌ای بر روی سلامتی دارند.

### نحوه اثر پروبیوتیک‌ها

پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های مفیدی هستند که می‌توانند به صورت زنده از معده عبور کرده و وارد روده بشوند و در تنظیم فلور طبیعی دستگاه گوارش مشارکت داشته و باعث ایجاد خواص سلامت بخش عمومی و اختصاصی مثل کاهش عوارض عدم تحمل لاکتوز، تحریک سیستم ایمنی بدن، کاهش عوارض اسهال و یبوست و برخی از انواع آلرژی، کاهش التهابات روده‌ای و کاهش کلسترول شوند به همین دلیل مواد غذایی حاوی میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک به عنوان غذاهای فراسودمند در نظر گرفته می‌شوند. بر همین اساس تحقیقات گوناگونی در طول سه دهه اخیر در مورد تاثیر پروبیوتیک‌ها در درمان بیماری‌ها یا کاهش عوارض آن‌ها صورت گرفته است. البته نتایج این تحقیقات در نقاط مختلف دنیا در برخی مواقع با یکدیگر مطابقت نداشته‌اند که دلیل این موضوع به طراحی متفاوت تحقیقات، گوناگونی گروه‌های مختلف و تفاوت‌های ژنتیکی افراد و متفاوت بودن پروبیوتیک‌های مورد استفاده از نظر گونه و جنس و نحوه استفاده از پروبیوتیک‌ها (به صورت قرص یا به همراه ماده غذایی نظیر انواع لبنیات) مربوط می‌شود ولی به طور کلی تأثیرات مثبت پروبیوتیک‌ها با مکانیسم‌های خاص تایید شده است. میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک از طریق مکانیسم‌های مختلف مانند اتصال به کلسترول از طریق

• در پژوهش‌های صورت گرفته بر روی بیماران مبتلا به دیابت نوع ۲، تاثیرگذاری پروبیوتیک‌ها، در مواردی که به همراه یک ماده غذایی مانند ماست به عنوان حامل مصرف شده‌اند، بیشتر از زمانی بوده که به صورت قرص مصرف شده‌اند.

• اثرگذاری گونه‌های مختلف باکتری‌های پروبیوتیک به صورت یکسان نمی‌باشد و قدرت اثر برخی از گونه‌ها بیشتر می‌باشد و این موضوع توسط برخی شرکت‌های معتبر تولیدکننده استارترها یا مکمل‌های پروبیوتیک در دستور کار قرار گرفته و نتایج مطالعات و تاییدیه‌های بالینی محصولات خود را به عنوان فاکتور تاثیرگذار کیفی جهت توسعه بازار فروش مورد استفاده قرار می‌دهند.

• مصرف محصولات پروبیوتیک جهت بیماران مبتلا به دیابت نوع ۲ به عنوان یک درمان کمکی توصیه می‌شود.

**منابع و مآخذ:**

- سایت انجمن دیابت آمریکا [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)
- سایت انجمن دیابت ایران [www.ids.org.ir](http://www.ids.org.ir)
- سایت انجمن دیابت گابریک [www.gabrick.ir](http://www.gabrick.ir)

[Ebcj.mums.ac.ir](http://Ebcj.mums.ac.ir)

Mahin Rezaei , Akram Sanagoo , Leila Jouybari , Naser Behnampoo , Ali Kavosi. The Effect Of Probiotic Yoghurt On Blood Glucose and Cardiovascular Biomarkers in Patients with Type II Diabetes: A Randomized Controlled Trial 2014

افراد به صورت کامل تحت کنترل می‌باشد تا بتوان شرایط مناسب برای زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها را تا حد امکان تأمین نمود. همچنین قبل و بعد از آزمون نیز نمونه‌گیری از خون افراد انجام می‌شود و در نهایت داده‌ها در نرم افزارهایی مانند SPSS مورد تحلیل قرار می‌گیرند. علاوه بر پژوهش‌های انسانی، پژوهش‌های حیوانی نیز در مورد عملکرد پروبیوتیک‌ها انجام شده است.

**نتیجه گیری**

پژوهش‌های مختلف اثرات مثبت پروبیوتیک‌ها در سلامت بیماران دیابتی نوع ۲ را از راه‌های مختلف زیر تایید کرده‌اند و در واقع کنترل هر کدام از فاکتورهای ذکر شده می‌تواند در تأمین سلامت افراد دیابتی و عدم ابتلای آنان به بیماری‌های دیگر نظیر بیماری‌های قلبی و عروقی موثر باشد.

- کاهش کلی کلسترول از جمله کلسترول نامطلوب LDL به همراه کاهش تری گلیسریدها
- کاهش گلوکز خون از طریق جلوگیری از اختلال در متابولیسم گلوکز
- مهار انتقال اندوتوکسین‌های مترشحه از باکتری‌های مضر دستگاه گوارش به جریان خون و کاهش لیپوپولی ساکاریدها و سیتوکین‌های پیش التهابی از طریق تغییر فلور میکروبی به نفع میکروارگانیزم‌های پروبیوتیک و یا کاهش عفونت‌های باکتریایی که در نتیجه موجب کاهش التهاب و کاهش عارضه مقاومت به انسولین و جلوگیری از تخریب سلول‌های بتای پانکراس می‌گردد.



## بررسی اثر غنی سازی پنیر با کلسیم



**هادی خسروی**

کارشناس ارشد صنایع غذایی،  
کارشناس کنترل کیفیت شرکت  
فرآورده‌های لبنی رامک



**محمد صادق عرب**

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



**ابراهیم ترابی اردکانی**

کارشناس صنایع غذایی،  
معاون شرکت فرآورده‌های  
لبنی رامک

### اهمیت کلسیم

مشخص شده که دریافت کافی کلسیم خطر بیماری‌های مزمن مثل پوکی استخوان و سرطان روده بزرگ را کاهش می‌دهد. در افرادی که محدودیت دریافت غذاهای حاوی کلسیم را دارند، غذاهای غنی شده با کلسیم می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد. در یک مطالعه بر روی ۷۰ بیمار با سابقه پولیپ‌های در حال پیشرفت در روده بزرگ، افزایش دریافت کلسیم به خصوص با غذاهای لبنی خطر سرطان روده بزرگ را کاهش داده است.

### مکمل کلسیم

مصرف مکمل‌های کلسیم (قرص‌های کلسیمی) جهت تأمین کلسیم مورد نظر بدن یک سری محدودیت‌هایی دارد:

- ۱- عدم تحمل مصرف طولانی مدت مکمل‌ها به دلیل ایجاد یبوست
- ۲- توجه به بیماری زمینهای فرد؛ بطور مثال دریافت مکمل‌های کلسیم در افراد با سنگ کلیه، خطر سنگ سازی مجدد را افزایش می‌دهد.

### غنی سازی با کلسیم

با توجه به مشکلاتی که راجع به مکمل‌های کلسیم در جهت تأمین کلسیم مورد نیاز افراد مطرح شد تمایل صنعت به سمت تأمین این میزان کلسیم بصورت غنی سازی محصولات با کلسیم بیشتر شد. در مطالعه‌ای در فنلاند که بر روی ۱۹۵ دختر (۱۰-۱۲ ساله) با کلسیم دریافتی روزانه کمتر از ۹۰۰ میلی گرم صورت گرفت، افراد در ۴ گروه قرار گرفتند:

گروه اول ۱۰۰۰ میلی گرم مکمل کلسیم+۲۰۰، گروه دوم ۱۰۰۰ میلی گرم کلسیم، گروه سوم ۱۰۰۰ میلی گرم پنیر،

### گروه چهارم پلاسبو

در این مطالعه ۲ ساله مشخص شد که دریافت کلسیم از پنیر برای افزایش توده استخوانی مفیدتر از قرص‌ها

کلسیم عنصری ضروری برای حیات سلول‌های بدن می‌باشد. در انقباض ماهیچه‌ها، ترشح نوروترنسمیترها و انعقاد خون نقش اساسی دارد. مشخص شده که کمبود کلسیم دریافتی روزانه می‌تواند افزایش پوکی استخوان، پرفشاری خون، سرطان روده بزرگ، دپرسیون پس از زایمان و سندروم قبل از قاعدگی شود.

لبنیات مهم‌ترین منبع کلسیم بدن می‌باشد و نیاز به کلسیم در سنین رشد، بلوغ و یائسگی افزایش می‌یابد. در سنین رشد برای رسیدن به حداکثر توده استخوانی و در سنین کهنسالی برای جلوگیری از بروز پوکی استخوان و شکستگی‌های ناشی از آن پنیر یکی از فرآورده‌های لبنی می‌باشد که از تغلیظ شیر خام بدست می‌آید و ممکن است حین این تغلیظ مقداری از کلسیم شیر از بین رود.



#### References:

- Theobald HE. Dietary calcium and health. British Nutrition Foundation. Nutr Bull 2005; 30: 237
- Larijani B, Sheikholeslam R, Adibi H, Shafaei A: The efficacy of milk fortified with vitamin D in elevation of serum vitamin D level. Payesh 2003; 3: 27-38
- Miller GD, Jarvis JK, McBean LD. The Importance of Meeting Calcium Needs with Foods. J Am Coll Nutr 2001; 20: 168S-168SS
- Anderson JJB. Minerals. In: Krause's Food Nutrition & Diet Therapy. Mahan LK, Escott-Stump S. 11th ed. Saunders: 2004, 120-163

و مکمل کلسیمی است. این یافته‌ها از غنی‌سازی حمایت می‌کند و نشان می‌دهد که دریافت کلسیم به همراه غذاها مفیدتر از مکمل‌هاست. همچنین با توجه به اینکه مصرف زیاد مکمل‌های کلسیم ممکن است جذب مواد معدنی را مهار کند بنابراین مصرف غذاهای غنی شده بهتر از خوردن مکمل‌های کلسیم است.

#### روش‌های غنی‌سازی کلسیم

به منظور غنی‌سازی محصولات لبنی با کلسیم، از نمک‌های کربنات، فسفات، سترات و لاکتات‌ها استفاده می‌شود. افزودن لاکتات کلسیم pH را کاهش می‌دهد ولی افزودن سترات کلسیم اثر مهمی بر روی کلسیم ندارد. همچنین تحقیقات نشان می‌دهد جذب کلسیم در محیط اسیدی (pH پایین) جذب بهتری دارد که مشخص می‌کند غنی‌سازی محصولات تخمیری مثل پنیر باعث جذب بهتری می‌شود.

#### نتیجه‌گیری

با توجه به نیاز ضروری سلول‌های بدن به کلسیم و همچنین کمبود کلسیم دریافتی روزانه، گرایش به سمت افزایش کلسیم در رژیم غذایی رو به افزایش می‌باشد. غنی‌سازی کلسیم نسبت به افزودن کلسیم در رژیم غذایی با استفاده از مکمل‌های کلسیمی با توجه به مشکلاتی که این مکمل‌ها به وجود می‌آورند ارجحیت دارد. همچنین در بین مواد غذایی محصولات لبنی تخمیری مثل پنیر با pH اسیدی بخاطر جذب بهتر کلسیم در این pHها مناسب‌تر می‌باشند.

#### پیشنهادات

استنوپروز شایع‌ترین بیماری متابولیک استخوان است که ثبات و استحکام یافت استخوانی رابطه تنگاتنگی با دریافت و متابولیسم کلسیم دارد؛ بنابراین توجه به میزان کلسیم دریافتی مردم بخصوص از طریق مواد غذایی لبنی نقش مهمی در پیشگیری و درمان پوکی استخوان دارد. با توجه به سطح پایین زندگی در اکثر جوامع در حال توسعه و جهان سوم، میزان دریافت کلسیم روزانه این جوامع کمتر از مقدار لازم بوده و حمایت از غنی‌سازی و افزایش تولیدات محصولات لبنی غنی شده با کلسیم می‌تواند سطح دریافت کلسیم روزانه را با صرف هزینه‌ای اندک افزایش دهد.

## نانو تکنولوژی در صنایع غذایی

تولید غذاهای فاقد آلودگی، تولید حسگرهای خیلی کوچک سیلیکونی برای تشخیص سریع ویروس‌ها، باکتری‌ها و دیگر پاتوژن‌ها، توسعه‌ی هدفمند سنتر DNA با استفاده از پروب‌های کددار رنگی که به عنوان یک نانوبارکد، تشخیص پاتوژن‌های غذایی را مقدور می‌سازند، تشخیص هم زمان توکسین‌ها، پاتوژن‌ها و مواد شیمیایی در مواد غذایی به وسیله‌ی یک میکروزیست آنالیز و شناسایی آفت‌ها، آنتی بیوتیک‌ها و ژن‌های مختلف در محصولات کشاورزی به وسیله نانو حسگرها از کاربردهای تکنولوژی نانو است.

### بسته‌بندی‌های نانو

بسته‌بندی‌های نانو از تکنولوژی‌های نوین بسته‌بندی هستند که در سال‌های اخیر، گرایش روزافزون به آنها از جنبه‌های تحقیقاتی و کاربردی برای مواد غذایی مختلف از جمله گوشت و فرآورده‌های گوشتی را شاهد بوده‌ایم. سیستم‌های بسته‌بندی نانو، سیستم‌هایی هستند که می‌توانند نشان‌گر و هشدار دهنده تغییرات کیفی محصول (غذا) طی نگهداری و انبارداری باشند. استفاده از آنها بیشتر در محصولات گوشتی مطرح است. این نوع حسگرها واکنش‌ها و فعالیت‌های زیستی را در محصولات بسته‌بندی شده تشخیص داده، ثبت کرده و انتقال می‌دهند. حسگرهای زیستی، توان تشخیص میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و تعیین سلامت یا عدم سلامت غذا را دارند، لذا می‌توانند در بسته‌بندی مواد غذایی در آینده از جایگاه مناسبی برخوردار شوند. سیستم‌های تشخیص با فرکانس رادیویی یکی از تکنولوژی‌های بسیار متنوع تشخیص دادن به صورت اتوماتیک است که سیستم‌های بارکد نیز جز این تکنولوژی‌هاست. سیستم‌های تشخیص با فرکانس رادیویی، در زنجیره تولید، انبارداری و توزیع محصولات گوشتی می‌توانند کاربرد زیادی داشته باشند. امکان ردیابی محصول، کاهش هزینه نگهداری، امنیت و ارتقای کیفیت و سلامت محصول می‌باشد. بسته‌بندی هوشمند نمایانگر بخشی از فناوری پیشرو در صنایع غذایی است که می‌تواند سلامت غذایی بهتر و مزایای بیشتری را برای مصرف کنندگان فراهم آورد. بکارگیری کیفیت و تازگی (نشانه‌های دما، زمان و کنترل کننده غلظت گاز)، افزایش سهولت در امر تولید و توزیع، سیستم‌های ایمنی و کیفیت محصولات غذایی را افزایش می‌دهند. بسته‌بندی‌های



**محبوبه خاکی**  
کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس تهران



**زهرارثوفت**  
کارشناسی ارشد صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفیت شرکت نیکان گوشت فارس (سالامون)

پیشرفت در فرایندهای تولید نانو ساختارها و نانو مواد با خصوصیات فرمولی مناسب تولید نانو ذرات پایدار با قابلیت کاربرد در صنایع غذا و صنایع وابسته را فراهم می‌سازد. نانو تکنولوژی در ارتباط با نگهداری و مخصوصا بسته‌بندی مواد غذایی کاربرد زیادی دارد و در برخی موارد دستاوردهای نانو در عمل بکار گرفته شده است. برای اطمینان از سلامت غذایی، پژوهشگران از نانو حسگرهای قابل حمل برای یافتن مواد شیمیایی مضر، پاتوژن‌ها و سم‌ها در مواد غذایی استفاده کرده‌اند. با این کار دیگر نیازی به فرستادن نمونه‌های مواد غذایی به آزمایشگاه برای تشخیص سلامت و کیفیت محصول‌ها در کشتزارها و کشتارگاه‌ها نیست؛ همچنین در حال توسعه بکارگیری برای کشف پاتوژن‌هاست. این روش می‌تواند در DNA زیست تراشه‌های تشخیص باکتری‌های مضر و متفاوت موجود در گوشت، ماهی و یا قارچ‌های میوه مؤثر باشد. فناوری نانو توانایی کنترل متابولیسم آنزیم‌ها توسط تغییر در ساختمان و افزودن دیگر ذرات فعال را دارد. بنابراین می‌توان فعالیت‌های آنزیم‌ها را از این طریق تحت کنترل درآورد. به کمک فناوری نانو توانسته‌اند در مواد غذایی مختلف خواصی ایجاد کنند که ایجاد احساس طعم و بوی خاص در مصرف کننده می‌کند؛ مثلا تولید سس کم‌چربی که مزه چربی می‌دهد درحالی که چربی ندارد. قرار دادن نانوحسگرها در خط تولید و تضمین





**References:**

- Amosorb technical information Amoco chemicals Bulletin: Amoco .chemicals USA. 1999
- Asadi, G., Mousavi, M. 2006. Application of nanotechnology in food packaging. Proceedings of 13th IUFOST World Congress. Nantes, France
- Brody, A.L. and Budny, J.A. 1995. «Enzymes are active packaging agents» in Active food packaging, (Rooney, M.L.,ed). Pp. 174-192, London, Blackie Academic professional
- Buzby, J. C. 2010. Nanotechnology for Food Applications: More Questions Than Answers. The Journal of Consumer Affairs, Vol. 44, No.3, 528-545
- Day B.P.F. 1998. «Active packaging of food « in CCFRA New Technologies Bulletin 17.23p
- Fernandez-Saiz et al., 2006 P. Fernandez-Saiz, M.J. Ocio and J.M. Lagaron, FilmForming process and biocide assessment of high-molecular weight chitosan as determined by combined ATR-FTIR spectroscopy and antimicrobial assays, Biopolymers 83 (6) (2006), pp. 577-583
- Gontard, 2000 N. Gontard In: N. Gontard, Editor, Les Emballages .Actifs, Tech & Doc Editions, Lavoisier, Paris, France
- Henriette, M. C., Azeredo, D. 2009. Nano composites for food packaging applications. Food Research International, 42 .:1240-1253
- Hullmann, European Commission, 2006, The economic development of nanotechnology – an indicators based. analysis, European Commission
- Michael, S., Nathalie, S., Hans, K and Carmen, K. 2008. Perceived risks and perceived benefits of different nanotechnology foods and nanotechnology food packaging, .Appetite 51, 283-290



نانویی با کارایی وسیع و مؤثر می‌توانند باعث افزایش عمر مفید و ماندگاری محصول‌ها شوند. کیفیت ضد میکروبی و خواص ممانعتی آن، بهداشت بهتر، کنترل بیشتر و خسارت کمتر به ساختار آن را باعث می‌شود. استحکام در مقابل حرارت یعنی از فساد و پلاسیدگی میوه‌ها و سبزی‌ها در دمای بالا جلوگیری می‌کند. زمان ماندگاری محصولات در بسته‌بندی‌های نانو از سه یا چهار روز به دو تا سه هفته در شرایط دمای محیط بیرون از یخچال افزایش می‌یابد.

**نتیجه گیری**

فناوری نانو از فناوری پیشرو در صنایع غذایی است که می‌تواند سلامت غذایی بهتر و مزایای بیشتری را برای مصرف‌کنندگان فراهم آورد. بکارگیری کیفیت و تازگی (نشانگرهای دما- زمان و کنترل کننده غلظت گاز)، افزایش سهولت در امر تولید و توزیع، سیستم‌های ضد جعل و تقلب، ایمنی و کیفیت محصولات غذایی را افزایش می‌دهند. بسته‌بندی‌های نانویی با کارایی وسیع و مؤثر در برابر انواع ریزساختارهای زنده می‌توانند باعث افزایش عمر مفید و ماندگاری محصول‌ها شوند. کیفیت ضد میکروبی و خواص ممانعتی آن، بهداشت بهتر، کنترل بیشتر، ممانعت از بی رنگی و خسارت کمتر به ساختار آن را باعث می‌شود. استحکام در مقابل حرارت یعنی از فساد و پلاسیدگی میوه‌ها و سبزی‌ها در دمای بالا جلوگیری می‌کند. زمان ماندگاری محصولات در بسته‌بندی‌های نانو از سه یا چهار روز به دو تا سه هفته در شرایط دمای محیط بیرون از یخچال افزایش می‌یابد. اخیراً از این یافته‌ها برای احیای شکر نیز استفاده شده است می‌تواند نقش مهمی در کنترل قند (به عنوان مثال در نوشیدنی‌ها و غذاهای دیابتی) ایفا کند. در میان مواد غذایی، لبنیات به دلیل دارا بودن مواد مغذی ارزشمند مانند ویتامین‌ها، کلسیم، پروتئین از جایگاه ویژه‌ای برخوردار می‌باشند. مولکول‌های پروتئینی شیر ساختارهای منحصر به فردی را دارا بوده که در نانو کپسوله کردن مواد مغذی مورد استفاده قرار گرفته شده‌اند و به کمک فناوری نانو توانسته‌اند در مواد غذایی مختلف خواصی ایجاد کنند که ایجاد احساس طعم و بوی خاص در مصرف‌کننده می‌کند.

## انواع نان و نقش تغذیه‌ای نان در سلامت مصرف کننده

**نان بربری:** به دو شیوه سنتی و صنعتی در ایران پخت می‌شود. عطر و بوی این نوع نان خاص می‌باشد.

**نان حجیم:** این گروه از طبقه نان‌ها شامل نان ساندویچی، همبری، تست و لقمه‌ای می‌باشد.

### انواع آرد مصرفی در تهیه نان

به طور کلی برای تهیه نان در ایران از سه نوع غله مختلف به نام گندم، جو و چاودار استفاده می‌شود که با توجه به خواص خاص هر نوع غله مصرف‌کننده قادر به انتخاب نوع نان مصرفی می‌باشد.

### نان آرد جو:

نان جو می‌تواند در کاهش کلسترول، تری گلیسرید و اسید اوریک خون مفید باشد و منبع خوبی از ویتامین‌های گروه ب نیز می‌باشد. همچنین به دلیل دارا بودن مقادیر زیادی فیبر جهت رفع یبوست مفید و برای لاغری افراد به دلیل پایین بودن شاخص گلیسمی مفید می‌باشد. مصرف نان جو به ویژه نان جو سبوسدار از سفید شدن زودرس موها پیشگیری می‌کند. قند موجود در نان جو قند «مالت» است که سریع به گلوکز تبدیل می‌شود لذا به افراد دیابتی خیلی توصیه نمی‌شود. نان جو به دلیل داشت مقادیر بالای فیبر، مقدار زیادی از

نان یکی از قدیمی‌ترین غذاهایی است که بشر آن را تهیه نموده است. تاریخچه آن به اواخر عصر حجر برمی‌گردد؛ زمانی که برای اولین بار، دانه غلات را با آب مخلوط کرده و سپس خمیر به دست آمده را می‌پختند. هر فرد ایرانی سالانه بیش از دو برابر هر فرد اروپایی یا آمریکایی، نان مصرف می‌کند و مصرف بیشتر به معنی اهمیت بیشتر در سبد غذایی است. اگر در تولید نان از مواد اولیه و فرایند تولید مناسب استفاده شود، نان علاوه بر تأمین انرژی و پروتئین، تأمین کننده ریزمغذی‌هایی مانند ویتامین گروه b، روی و آهن است.

### انواع نان در ایران

نان‌ها انواع مختلفی دارند که بر اساس آداب اقوام و ملل

مختلف متفاوتند و هر یک به تناسب و فراخور اقلیم مردم منطقه طبخ می‌شوند.

**نان سنگک:** این نان یکی از قدیمی‌ترین نان‌هایی است که در ایران استفاده می‌شود. در بین نان‌های سنتی تنها نان سبوس‌دار است. سبوس موجود در آرد گندم نان سنگک یکی مهم‌ترین راه‌های درمان طبیعی یبوست و به مراتب جلوگیری از بیماری‌های گوارشی نظیر سرطان کولون، شقاق، عفونت‌های دستگاه گوارشی به خصوص در افراد مسن و شکاف بافت معده می‌باشد.

**نان تافتون:** نان تردی است که از خمیر فطیر یا خمیر «کم و رآمده» پخته می‌شود و آرد مصرفی در این نوع نان مسطح از نوع آرد سبوس گرفته شده و آرد ستاره می‌باشد.

**نان لواش:** نان نازک تردی است به قطر سه میلی‌متر که از خمیر فطیر یا خمیر «کم و رآمده» پخت می‌شود.



**مهرناز مرادی**  
کارشناس صنایع غذایی،  
مستول فنی مجتمع نان  
دانشگاه شیراز



### نان آرد گندم کامل

- جویدن بهتر و بیشتر سبوس برای دندان‌ها مفید است.
- تأمین کننده بخشی از املاح مورد نیاز بدن مثل آهن، منیزیم، کلسیم و فسفر است.
- باعث کاهش جذب کلسترول می‌شود.
- سبوس گندم داروی شفا بخش یبوست است و مطلقاً هیچ ماده یا دارویی در این مورد رقیب سبوس گندم نیست.
- سبوس گندم موجب می‌شود مدفوع به سرعت و به راحتی از کولون خارج و سلامت روده بزرگ را تضمین می‌نماید.
- تأمین کننده بخشی از ویتامین‌های گروه B نظیر اسید فولیک تیامین و غیره می‌باشد.

آب بدن را جذب می‌کند، بنابراین لازم است همراه با مصرف آن، مایعات و آب فراوانی نوشیده شود. رژیمی بودن نان جو و کمک به لاغری، به این معنا نیست که چون این نان بی‌ضرر است، فرد می‌تواند هر چه قدر می‌خواهد بخورد. مصرف نان جو زمانی مفید است که به جای سهم نان روزانه استفاده شود.

برخی از افراد ممکن است به پروتئین گلوتن موجود در نان جو دارای حساسیت باشند و در صورت مصرف آن دچار بیماری به نام سلیاک گردند. این افراد بایستی نان جو و سایر فرآورده‌های آن را از رژیم غذایی خود حذف نمایند.

نان چاودار از نظر شکل مابین گندم و یولاف است، رنگ کدر خاک آلود دارد، فاقد پوسته (هال) می‌باشد و مقاوم‌ترین غله به سرماست.

### نان آرد چاودار:

**فیبر چاودار کاهش وزن را تسهیل می‌کند:** چاودار سرشار از فیبر است و فیبر آن حاوی مقادیر زیادی پلی ساکاریدهای غیر سلولزی می‌باشد که ظرفیت زیادی برای اتصال به آب دارد و خیلی سریع احساس پُرشدگی و سیری ایجاد می‌کند و نان چاودار را برای کسی که برای کاهش وزن تلاش می‌کند به یک کمک اساسی تبدیل می‌نماید.

**جلوگیری از تشکیل سنگ صفرا:** مصرف مواد غذایی سرشار از فیبرهای غیرمحلول نظیر چاودار، از تشکیل سنگ‌های صفراوی به ویژه در خانم‌ها پیشگیری می‌نماید. این امر به علت سرعت بخشیدن به حرکت غذا در روده، موجب کاهش ترشح اسیدهای صفراوی و افزایش حساسیت به انسولین و کاهش تریگلیسریدها می‌شود.

**کاهش خطر دیابت تیپ ۲:** چاودار و سایر غلات کامل (جو دوسر) سرشار از منیزیم هستند؛ ماده‌های معدنی که برای ۳۰۰ آنزیم، عامل کمکی محسوب می‌شود که اینها شامل آنزیم‌های درگیر در مصرف گلوکز و ترشح انسولین نیز می‌شوند.

مصرف نان چاودار و جو دوسر برای افراد دیابتی از مصرف نان گندم بهتر است. نان گندم بدون سبوس میزان پاسخ انسولینی بیشتری نسبت به نان چاودار دارا می‌باشد. محققین این کاهش پاسخ انسولینی را نه تنها به میزان فیبر موجود در نان چاودار بلکه به سفت‌تر بودن و کم حفره بودن دانه‌های نشاسته‌های چاودار نسبت دادند. این موضوع بزرگتر بودن اندازه ذره بلعیده شده و کاهش سرعت هضم نشاسته به قند را باعث می‌گردد.

**بهبود سلامتی روده‌ها:** فیبر موجود در چاودار با اتصال به سموم داخل روده بزرگ و دفع آنها و نیز اتصال به مواد شیمیایی سرطان‌زا باعث کاهش آسیب به سلول‌های روده و جلوگیری از ایجاد سرطان روده بزرگ می‌شود. با اتصال به نمک‌های صفراوی و دفع آنها، بدن مجبور است با شکستن کلسترول، نمک‌های صفراوی تولید کند که در نهایت منجر به کاهش کلسترول نیز می‌شود.

**جلوگیری از نارسائی قلبی:** مصرف غلات کامل و فیبرها (چاودار و جو دوسر) با کاهش فشار خون و خطر حمله قلبی باعث کاهش میزان بستری و مرگ و میر ناشی از نارسائی قلبی می‌شوند. نافع زیاد قلبی عروقی برای زنان پس از یائسگی؛ مصرف ۶ بار در هفته چاودار و جو دوسر در زنان پس از یائسگی منجر به کاهش کلسترول، فشار خون و بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود. در این خانم‌ها مصرف چاودار موجب کاهش سرعت روند تصلب شرائین و نیز کاهش سرعت تشکیل پلاک‌های تنگ کننده و انسداد عروق تغذیه کننده قلب و مغز می‌شود.

## گزارش فعالیتهای انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس در سال ۱۳۹۶



به استناد ماده ۱۹ اساسنامه در خرداد ماه سال ۹۷ انتخابات هیأت مدیره و اعضاء و بازرسین انجام شد. این انجمن پس از ۱۵ سال فعالیت مستمر در راستای تحقق اهداف تدوین شده مطابق اساسنامه انجام وظیفه نمود و روز به روز در راستای رشد و بالندگی صنعت غذای فارس گامی بلند برداشته است که در این موفقیت‌های مستمر از همکاری و همدلی بخش عمده‌ای از اعضای فعال و نمایندگان بخش خصوصی از جمله اتاق بازرگانی، سازمان غذا و دارو، اداره استاندارد، سازمان جهاد کشاورزی و ... بهره برده است که کمال تشکر و قدردانی را از تمامی این عزیزان داریم. همچنین انجمن کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در بین انجمن‌های کشور نقش و جایگاه برتر خود را حفظ نموده و همواره برای حفظ و ارتقای آن منتظر حمایت‌های اعضای محترم و کلیه کسانی که برای این صنعت و رفع موانع آن دل می‌سوزانند می‌باشد.

در سال حمایت از کالای ایرانی مفتخر هستیم تا گوشه‌ای از عملکرد یک ساله انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس را به اعضای محترم و عموم مطالعه‌کنندگان تقدیم نماییم. انجمن صنفی کارفرمایی مطابق اساسنامه انتخابات در سال ۹۷ برگزیده که به شرح ذیل می‌باشد:

### ■ اعضای اصلی هیأت مدیره انجمن:

- ۱- جمال رازقی: رئیس هیئت مدیره انجمن
- ۲- یلدا راهدار: نایب رئیس هیئت مدیره انجمن
- ۳- عبدالرضا دیداری: دبیر انجمن
- ۴- سهیلا محبی: خزانة دار انجمن
- ۵- مالک نیری
- ۶- محمد کاظم اوجی
- ۷- عزیز سجادیان
- ۸- حسن سهامی
- ۹- علیرضا قدرتی

### ■ اعضای علی‌البدل هیئت مدیره:

- ۱- محمدرضا سعدین
- ۲- محمد حسن سمیعی پور

### ■ بازرسین اصلی:

- ۱- ظهرا ب منفرد
- ۲- نوربخش زارعی

### ■ بازرسی علی‌البدل:

- ۱- سهراب دهقان

### ■ مهم‌ترین فعالیتهای انجمن صنفی کارفرمایی در سال ۱۳۹۶ به

#### شرح ذیل اعلام می‌گردد:

- جلسات مشترک اعضای هیئت مدیره و بازرسین اداره نظارت بر مواد غذایی و بازرسین اداره استاندارد
- برگزاری جلسات مشترک اعضای هیئت مدیره انجمن و جامعه مسئولین فنی
- برگزاری جلسات مشترک اعضای هیئت مدیره و کارشناسان ادارات (نظارت و استاندارد)، مدیران واحدهای تولیدی و مسئولین فنی در خصوص بررسی فرم PRPS
- برگزاری جلسات مشترک اعضای هیئت مدیره انجمن و اعضای هیئت مدیره جامعه مسئولین فنی و کارشناسان اداره نظارت در خصوص نحوه اجرای برجسب‌گذاری محصولات
- تشکیل جلسات مشترک نمایندگان اعضای هیئت مدیره و مسئولین فنی



● حضور نماینده انجمن در کمیته حفاظت فنی و ایمنی پیمانکاران استان فارس

● حضور نماینده انجمن در کمیته فنی و تأیید پروانه ساخت دانشگاه علوم پزشکی فسا و جهرم

● حضور نماینده انجمن در کمیته علائم اداره کل استاندارد فارس

● راه اندازی گروه مشاورین در حوزه های مختلف: روابط کار و تأمین اجتماعی:

● علی اصغر دبستانی ۰۹۱۷۱۱۱۵۷۸۲

● سید فخرالدین هاشمی ۰۹۱۷۱۱۴۰۸۴۶

● آرایشی و بهداشتی و نظارت بر مواد غذایی:

● منوچهر دهقان ۰۹۱۷۱۱۳۱۲۹۰

● علی اصغر کاظمینی ۰۹۱۷۱۱۱۶۵۴۵

● استانداردها و تحقیقات صنعتی:

● مجید حشمتی ۰۹۱۷۳۱۵۱۵۲۱

● شهرزاد عبادت ۰۹۱۷۷۱۷۶۳۶۶

● مشاور حقوقی و قضایی:

● مهرداد بری حقیقی ۰۹۱۷۷۱۳۸۲۷۶

● مینا عسکری ۰۹۱۲۹۱۷۸۳۵۴

● امور مالیاتی:

● غلام علی حصیلی ۰۹۱۷۳۱۱۶۵۲۶

● محسن تابنده ۰۹۱۷۳۱۶۳۱۳۳

● دامپزشکی و امور دام:

● عبدالرسول رازقی ۰۹۱۷۱۱۹۲۳۷۹

● محمد گل محمدی ۰۹۱۷۱۱۳۵۸۵۴

### ■ چشم انداز سال ۹۸:

۱- ارتقای کیفیت تولیدات صنایع غذایی از نظر کیفی و بسته‌بندی و تکنولوژیکی با مشاوره اساتید دانشگاه و متخصصین صنایع مربوطه

۲- تلاش در جهت ایجاد راهکارهای مناسب و منطقی به منظور ارتقای سهم استان در بازارهای داخلی و صادراتی

۳- ایجاد تورهای تخصصی به منظور بازدید از نمایشگاه‌های داخلی و خارجی و ارتقای دانش تولید در میان تولیدکنندگان

۴- تلاش در جهت جذب بیشتر اعضا در انجمن

در خصوص بررسی مشکلات سامانه FMS

● برگزاری جلسه بررسی استاندارد آپلیمو با همکاری مدیران واحدهای تولیدی، ادارات نظارت و استاندارد و نمایندگان اتاق بازرگانی

● برگزاری جلسه تدوین مصوبات استاندارد پوره گوجه فرنگی با حضور مدیران واحدهای کنسروی، کارشناسان ادارات نظارت و استاندارد،

اساتید دانشکده کشاورزی بخش صنایع غذایی، کارشناس خوشه کنسرو، کارشناسان سازمان جهاد کشاورزی و مسئولین فنی

● برگزاری جلسه هماهنگی با دبیران پیشنهادی دفتر استانداردسازی با حضور اعضای هیئت مدیره، کارشناسان سازمان جهاد کشاورزی، اساتید

دانشگاه شیراز، اتحادیه تعاونی صنایع دستی و میراث فرهنگی، نمایندگان اتاق بازرگانی و مسئولین فنی

● برگزاری دوره های آموزشی با همکاری شرکت شهرک های صنعتی استان فارس و آموزشگاه بازارآفرین

● برگزاری همایش روز جهانی غذا با همکاری انجمن صنفی و دانشگاه علوم پزشکی و جامعه مسئولین فنی

● برگزاری جلسه مشترک بررسی موانع فضای کسب و کار و چالش‌های پیش روی صنایع کنسرو

● برگزاری جلسات مشترک در خصوص هم‌اندیشی با محوریت بررسی اهداف خوشه

● برگزاری جلسه بررسی الویت‌های اهداف خوشه با حضور نمایندگان هیئت مدیره انجمن، مدیرعامل شرکت شهرک‌ها و مدیرعامل شرکت

تعاونی صنایع کنسرو استان فارس

● برگزاری جلسه هماهنگی شرح وظایف کمیته‌های فرعی سازمان جهاد کشاورزی با حضور نمایندگان انجمن

● برگزاری جلسات کمیته فنی و تسهیل سازمان جهاد کشاورزی با حضور نمایندگان انجمن و جامعه، کارشناسان سازمان جهاد مدیر شهرک

فناوری، مدیر توسعه صنعتی شهرک صنعتی و نماینده اداره کل محیط زیست

● حضور نماینده انجمن در کمیته صدور فنی پروانه های ساخت، بهداشت و تأسیس کارخانجات صنایع غذایی

● حضور نماینده انجمن در هیئت حل اختلاف اداره کار شیراز

● حضور نماینده انجمن در هیئت تجدیدنظر مسائل سخت و زیان آور استان فارس

## برآنیم که نگرانی‌ها را به آرامش تبدیل کنیم

شرکت بیمه کارآفرین

اقتصادی می‌باشد و یقین داریم یا تعامل سازنده با مدیران صنایع و کارآفرینان به نتایج ارزشمندی نائل می‌شویم.

یکی از بزرگترین نگرانی‌ها و دغدغه‌های کارآفرینان و صاحبان صنایع، حفظ سرمایه‌های آن‌ها اعم از مالی و انسانی می‌باشد. ما برآنیم که این نگرانی‌ها را به آرامش تبدیل کنیم. لذا آمادگی خود را برای ارائه مشاوره رایگان به کارآفرینان و فعالان این صنعت اعلام می‌داریم؛ مشاوره‌ای که مبنای آن اطلاعات ارزنده‌ایست که از شما دریافت می‌کنیم.

تجارب و البته نگرش ارزنده مدیریت و معاونت شعبه شیراز مسیر ارائه خدماتی در خور و شایسته به کارآفرینان را هموار نموده است.



**عبدالرضا جلالی**

مدیر بازاریابی و فروش و مشاور

نماینده‌گی منصوری جلالی؛

نماینده برتر شرکت بیمه کارآفرین استان فارس

فوز به منصوری؛ کارشناسی مدیریت بیمه و کارشناس ارشد بازاریابی  
عبدالرضا جلالی؛ مدیر بازاریابی و فروش و مشاور کارشناس ارشد  
مدیریت آموزشی (ارائه دهنده مشاوره رایگان به کارآفرینان)

شرکت بیمه کارآفرین در سال ۱۳۸۱ به ثبت رسید و در سال ۱۳۸۲ پس از دریافت مجوز از بیمه مرکزی، فعالیت خود را به‌عنوان نخستین شرکت بیمه خصوصی کشور آغاز نموده است. قریب به ۱۵ سال فعالیت حرفه‌ای دارد و علاوه بر دریافت گواهینامه‌های مدیریت کیفیت رضایت مشتریان و گواهی تعهد به تعالی سازمانی ۵ سال متوالی، دارای توانگری مالی سطح ۱ می‌باشد که بین تمام شرکت‌های بیمه‌ای تنها شرکتی است که در سطح توانگری مالی روند صعودی داشته است. یکی از افتخارات شرکت سهم ۵۰ درصدی از پرتفوی در بیمه‌های زندگی یا عمر و سرمایه‌گذاری می‌باشد که عملکردی منحصر به فرد محسوب می‌شود.

این نمایندگی با رعایت استانداردهای شرکت بیمه کارآفرین برنامه‌های خود را با اهداف کلان تعیین شده هماهنگ نموده است. به‌عنوان مثال سهم پرتفوی این نمایندگی از بیمه‌های زندگی نزدیک به ۵۰ درصد می‌باشد.

ما مفتخریم که مهم‌ترین رسالت خود را ارائه مشاوره به مشتریان می‌دانیم. هدف از معرفی خود به فعالان صنعت غذا در استان فارس ارائه مشاوره و خدمات بیمه کارآفرین به این گروه از فعالان

مدیریت شعبه شیراز: عباسعلی اصلانی

معاون شعبه شیراز: شهروانو طراوت منش

آدرس: شیراز، میدان معلم، جنب بانک ملی، طبقه فوقانی

داروخانه دکتر فیروز بختان

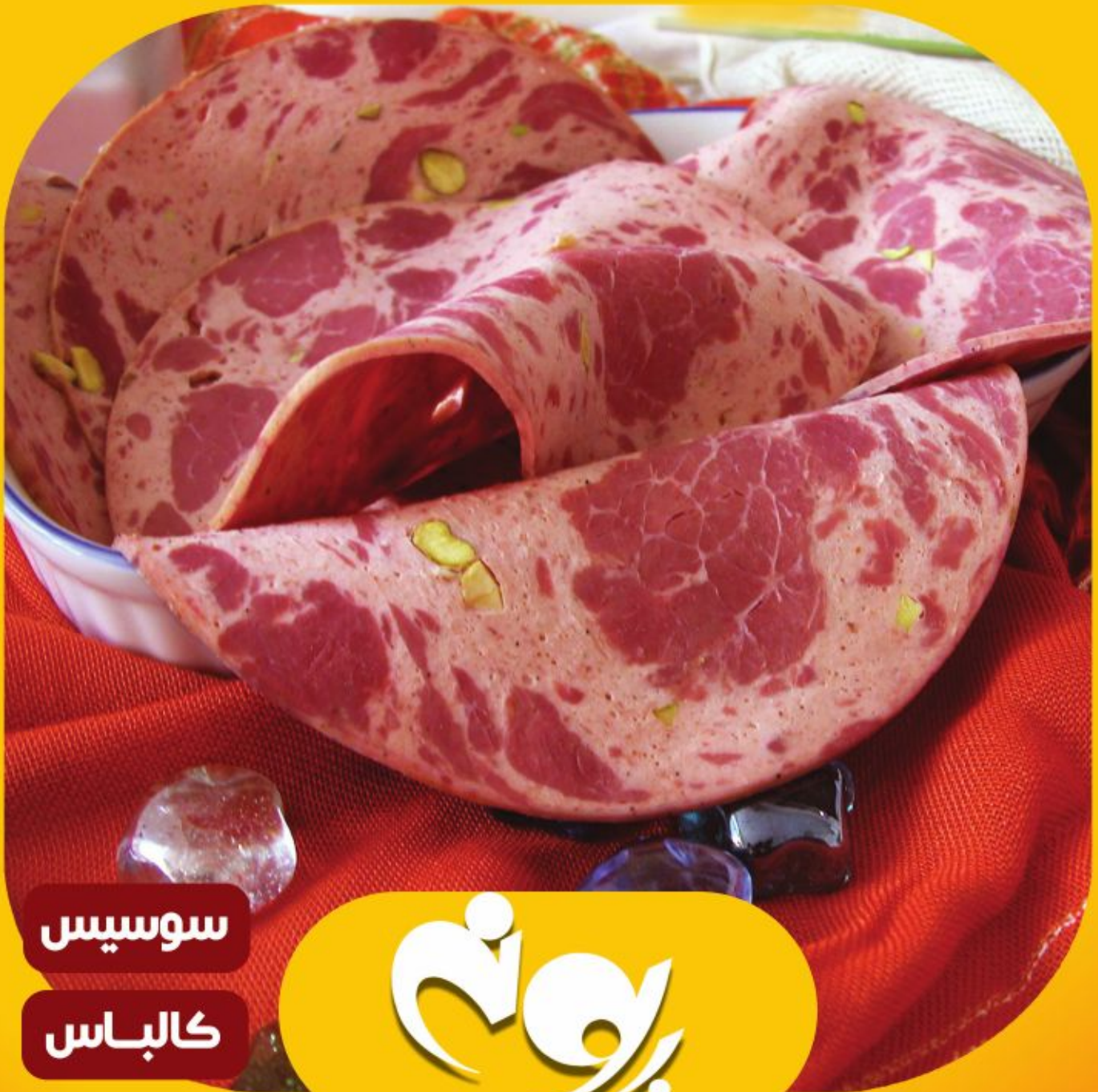
تلفکس: ۰۷۱۳۶۳۱۰۸۵۱

تلفن: ۰۷۱۳۶۳۱۰۸۵۶

ایمیل: yahoo.com@Shz1056

# شرکت فرآورده های گوشتی پونه شیراز

وامد تولیدی برتر روز جهانی غذا در سال ۱۳۹۶



سوسیس

کالباس



۰۷۱-۳۶۷۰۳۰۹۶  
۰۷۱-۳۶۷۰۳۰۹۷

جاده شیراز-سپیدان. بعد از  
دوکوهک. کوی هنر کده آهن



| info@pooneh\_co.com | www.pooneh\_co.com |





## فرآورده های گوشتی تحسین

- تولید کننده انواع همبرگر - کباب لقمه  
فلافل - سوسیس و کالباس

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ  
میدان پژوهش . بلوار پژوهش شمالی  
خیابان ۳۰۴



۰۷۱-۳۷۷۴۵۲۷۴-۵  
Tahsinshiraz@gmail.com





## خدمات شرکت تبرید و نگهداری کالای شیراز

(سردخانه کفترک)

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



### این شرکت با داشتن :

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

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

آدرس : شیراز - بولوار نصر شرقی - کیلومتر ۱۲ جاده کفترک  
تلفن : ۰۷۱-۵۸۰۷۳۰۶۳ - ۰۷۱-۵۸۰۷۳۰۶۴  
همراه: ۰۹۱۷۱۱۷۸۵۳۱ - ۰۹۱۷۹۳۵۲۳۴۶ - ۰۹۱۲۱۳۴۳۸۶۶



# آکوالایف

آب معدنی ۱۰۰٪ طبیعی بدون گاز



آکوالایف به معنی آب حیات  
[www.aqualife.co.ir](http://www.aqualife.co.ir)

تلفن : ۰۲۱ ۳۸۵۲۳۱۳۶ (۰۷۱) تلفکس: ۰۳ ۷۹۳۱۶۳۱۳۶ (۰۷۱)  
مدیر فروش: ۰۲۱ ۱۵۵۸۲۰۰-۰۹۱۷

دفتر مرکزی: شیراز، خیابان قمر دشت، جنب مسجد الرسول  
طبقه فوقانی بانک مسکن، واحد ۳



DEMES THE BEST

فرآورده های گوشتی



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

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

# 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

صندوق پستی: ۷۱۴۵۵-۱۶۱

کد پستی: ۷۱۴۸۱-۴۴۳۹۶

Email: info@khabbaz\_ard.com

khabbaz\_ard@yahoo.com

قندآوران فارس

الوس



## اولین تولیدکننده قند زبر در ایران

- تولیدکننده قند کله و خردشده در بسته بندی های مختلف
- اولین تولید کننده قند در ایران به روش صنعتی با دستگاه تمام اتوماتیک
- صادرکننده قند به پنج کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه

# نسیم

تولید کننده انواع پودر سوخاری و پودر کیک

میرتولان  
00771071543



## هر چی رو می خوای سوخاری کن!

شهرک صنعتی بزرگ شیراز، میدان پژوهش، خیابان پژوهش شمالی، خیابان ۳۰۴  
دفتر فروش و ارتباط با مشتریان: ۰۶-۳۷۷۴۴۴۷۵ و ۰۷۱-۳۷۷۴۴۴۶۲ همراه: ۰۹۱۲۰۸۳۵۱۹۱  
[www.nasimfoods.com](http://www.nasimfoods.com) [Info@nasimfoods.com](mailto:Info@nasimfoods.com)

دانلود کاتالوگ



# شرکت آوین کارتن

AVIN CARTON.CO



شیراز، شهرک بزرگ صنعتی  
میدان کوشش، بلوار کوشش شمالی  
فاز ۴، میدان اندیشه، خیابان ۸۱۰  
تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۵۱۹۶  
فکس: ۰۷۱-۳۷۷۴۵۲۹۶  
همراه: ۰۹۱۷۷۱۵۰۹۱۷

تولیدکننده 📦 ورق کارتن  
انواع جعبه 📦  
انواع شانه های مقوایی تخم مرغ  
ولبنیات 📦



[yousefi715@yahoo.com](mailto:yousefi715@yahoo.com)

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



# بیمه کارآفرین

KARAFARIN INSURANCE

نمایندگی ۱۰۵۶ منصوری - جلالی



## انتخاب حق شماست

فارس، شیراز، میدان معلم 

۰۷۱-۳۶۳۱۰۸۵۶ - ۰۷۱-۳۶۳۱۰۸۵۱ 

۰۹۱۷ ۳۱۱ ۰۷۱۲

shz1056@yahoo.com 