



# کارتن سازی منصور آبادی

تولید کنندہ:

انواع جعبه های لمینتی

کارتن های ۳ و ۵ لایه

چاپ ۴ رنگ بر روی کارتن

**بصورت تخصصی**

دارای واحد طراحی تخصصی  
جهت امور طراحی و گرافیک



آدرس: فارس - شهرک صنعتی بزرگ شیراز  
نبش میدان الکترونیک (میدان ششم)  
۰۹۱۷۷۰۳۱۵۸۲  
فکس: ۰۲۱-۸۹۷۱۱۵۱۵



[mansoorabadi.ali@gmail.com](mailto:mansoorabadi.ali@gmail.com)

مدیریت: منصور آبادی



# لیبل آرکا

اولین تولید کننده لیبل پشت چسبدار رول در جنوب کشور  
واحد مشاوره و طراحی حرفه ای

تولید و چاپ انواع متریال :

کاغذ گلاسه - صدفه - متالایز - شفاف ( ترانسپارنت )

PP - PE - PVC

لغاف های بسته بندی CPP - OPP - صدفه - متالایز - پله استر

طلا کوب - نقره کوب - روکش یووی و سلفون - برجسته سازی

کارخانه: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، بلوار نوآوران، بلوار شفا، نبش خیابان طرح

تلفن : ۳۷۷۳۲۰۹۱ - ۳۷۷۳۲۰۸۸ تلفکس : ۳۷۷۳۲۰۹۳

www.arkalabel.com info@arkalabel.com arka.label



صنایع پلاستیک ایرانیان

# بزرگ‌ترین مجتمع تولید و پخش مواد پلاستیکی جنوب



آدرس: فارس - شیراز - منطقه صنعتی سلطان آباد  
خیابان شهید حسن فرمانی - نبش کوچه ۴ - صنایع پلاستیک ایرانیان

☎ ۰۷۱۳۷۵۴۵۷۹۲ - ۰۷۱۳۷۵۴۵۳۶۶

☎ ۰۹۱۷۷۱۱۰۳۶۵ ☎ ۰۷۱۳۷۵۴۵۶۴۶

✉ iraniyan.sh@gmail.com

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



کنسرو ماهی تن

# لوانجین

LOUNGIN TUNA CAN

*Exclusive Quality*



شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، بعد از میدان ششم، خیابان علوم، نبش 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)



کشتار گاه صنعتی مرغ

# بایا

کشتار مرغ و طیور / بسته بندی و فروش

کارخانه : شیراز، کیلومتر ۲۵ جاده جهرم، نرسیده به روستای بید زرد سفلی  
 دفتر مرکزی: شیراز - بلوار ستارخان - ساختمان سیلور - طبقه پنجم  
 (۰۷۱) ۳۶۲۶۳۴۷۷ / (۰۷۱) ۳۶۲۶۹۶۸۲ / (۰۷۱) ۳۶۲۸۹۵۵۱



# قهوه ونيتا

*Comming Soon...*

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



www.proshotcoffee.com  
Info@proshotcoffee.com

proshotcoffee



آدرس کارخانه :

شیراز، بلوار مدرس،

خیابان شهید آرامی،

پلاک ۳۰

۰۷۱-۳۷۲۶۱۳۲۱

۰۹۱۷۳۱۳۱۳۰۷



# منابع غذایی مینو فارس



شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، خیابان ابتکار شمالی  
تلفن: ۰۴-۳۷۷۴۲۴۶۲-۰۷۱ / دفتر فروش: ۰۲۱-۴۸۸۳۱۴۰۶

# 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



### سخن سردبیر

### عبدالرضا دبداری

صنعت پخش در کشور ما صنعتی بالنده و پویا است به طوری که بخش مهمی از پیشبرد اهداف اقتصادی در گرو رونق این صنعت می‌باشد. همچنین این صنعت از دیر باز سعی در برقراری عدالت اجتماعی از طریق توزیع عادلانه اقلام غذایی، دارویی و آرایشی و بهداشتی داشته است. با این وجود، صنعت پخش نیازمندی‌هایی دارد که مانع از رسیدن به نقطه ایده‌آل می‌شوند. یکی از نیازمندی‌ها، تامین نقدینگی و سرمایه در گردش جهت ایجاد زیرساخت‌های مناسب در توزیع و پخش می‌باشد. در بخش‌های دارویی این مشکل در ارتباط با مراکز درمانی و بیمه‌ها و در بخش‌های غیر دارویی با خریداران بزرگ مانند هایپر مارکت‌ها نمود بیشتری پیدا می‌کند، زیرا دوره وصول از این واحدها بسیار بالاتر از سایر واحدهای اقتصادی است. یکی دیگر از موانع که باعث شده است صنعت پخش نتواند از تمام پتانسیل خود بهره‌بردار، حمل و نقل است. کشور ما کشور پهناوری است و در صورت برخورداری از یک شبکه ریلی مطمئن، با سهولت بیشتری می‌توان کالاها را حتی به دوردست‌ترین نقاط ارسال کرد. رساندن کالاها به برخی نقاط کشور هم از لحاظ کمی و هم از نظر کیفی در سطح مطلوبی صورت می‌پذیرد. سومین نکته که باید به آن توجه داشت باراندازهای خشک هستند. در بسیاری از کشورها شرکت‌ها به جای ساخت انبار از نقاط توزیع یا باراندازهای خشک استفاده می‌کنند و خدمات بهتری ارائه می‌دهند. در ایران ما هنوز این باراندازها را در ورودی شهرها نمی‌بینیم. علاوه بر این، عدم وجود شبکه سریع و مطمئن مخابراتی باعث می‌شود که نتوانیم ارتباطی سریع و کارآمد را بین مراکز مختلف پخش، ستاد مرکزی و مشتریان برقرار کنیم. عدم برخورداری از نیروی انسانی آموزش‌دیده در ایجاد و توسعه مدارس فروش نیز یکی دیگر از نیازهای صنعت پخش است. وجود نیروهای کارآمد به شرکت‌های پخش کمک می‌کند که بتوانند برنامه‌های خود را سریع‌تر و بهتر به مرحله اجرا برسانند. متأسفانه عدم توجه کافی به آموزش منابع انسانی باعث می‌شود که حتی مدیران ارشد در شرکت‌های پخش درگیر مسائل روزمره شده و فرصتی برای آینده‌پژوهی و برنامه‌ریزی نداشته باشند. صنعت پخش در کشور ما روندی را طی خواهد کرد که تمام شرکت‌های پخش در کشورهای مختلف آن را پیموده‌اند. بالا رفتن هزینه‌ها و افزایش رقابت، اتفاقی هستند که باید با تمرکز و توجه بالا آنها را تحلیل و بررسی کرد. بالا بودن هزینه‌های ثابت در شرکت‌های پخش باعث می‌شود که این شرکت‌ها دائماً دغدغه افزایش فروش و درآمد داشته باشند. بنابراین شرکت‌های پخش در همه جای دنیا روندهای ادغام و اکتساب را طی کرده‌اند. به نظر می‌رسد در کشور ما نیز چاره‌ای نیست جز اینکه شرکت‌ها نیروهای خود را مجتمع سازند و از هم‌افزایی بهره‌برند. اتفاق دیگری که در دنیا شاهد آن هستیم و در کشور خودمان نیز کم و بیش آن را می‌بینیم، ظهور فرایندهای دیجیتالی در فروش به مصرف‌کننده نهایی است. این شرکت‌ها، خرده فروش و عمده فروش را به یک جزء از زنجیره تامین تبدیل می‌کنند و این جزء جدید، نیازمند انجام فعالیت‌های جدیدی است. در حقیقت لجستیک از شاخه B2B به شاخه B2C منتقل خواهد شد. در پایان امیدوارم با برطرف شدن موانع موجود، صنعت پخش بتواند از تمام توانایی و پتانسیل خود بهره‌گیرد و با به‌روز رسانی خود و همگام شدن با روندهای جهانی، در راستای تحقق اهداف خویش بیش از گذشته گام‌های مؤثری بردارد.

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس  
مدیر مسئول و سردبیر: عبدالرضا دبداری

#### هیات تحریریه:

محمدهادی عسکری

#### کمیته علمی:

محمدهادی اسکندری، محمدتقی کلمکانی، مهرداد نیاکوشی،  
محمدهاشم حسینی

نشانی دفتر نشریه: شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید فقیهی،  
کوچه ۴۱، ساختمان بزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹  
تلفن: ۰۷۱ - ۳۲۳۴۹۴۵۴  
پایگاه اینترنتی: farsfoodic.ir  
پست الکترونیک: farsfile92@gmail.com



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

مدیر اجرایی: حسین دشتی

مدیر مسئول: راضیه شببانی

مدیر اداری و مالی: دنیا تهمورثی

مدیر روابط عمومی و امور بازرگانی: فرزانه صادقی زاده

سرپرست امور آگهی‌ها و ارتباط با مشتریان: درنا ولی پور طبیبی

امور طراحی جلد و صفحه‌آرایی: فاطمه استقلال

امور آگهی‌ها: راضیه شببانی، فرزانه زارع

امور هنری و گرافیک آگهی‌ها: پریا کریمی، مریم آبن، فاطمه استقلال

امور تحریریه و تهیه و تنظیم مطالب: ملیحه غلامی

امور فنی و عکاسی: سجاد بوسقی

نظارت چاپ: محسن پایدار

لینوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز

نشانی کانون: شیراز، خیابان هدایت غربی، حدفاصل فلسطین

(باغشاه) و ملاصدرا، پلاک ۱۸۱

تلفن: ۰۷۱ - ۳۲۳۴۳۲۵۷

کدپستی: ۷۱۳۴۶ - ۵۴۱۳۵

ایمیل: Tosee.advertisement@gmail.com

پایگاه اینترنتی: www.TOSEEADS.com

تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقالات در نشریه: ۰۹۱۷۵۹۶۷۲۸۰

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

# فهرست مطالب

## توسعه کسب و کار

۶۹ صنعت پخش و توزیع مواد غذایی

## صنایع غذایی در شهرستانها

۷۷ وضعیت صنایع غذایی شهرستان سروستان

## خبرها و رویدادها

۷۹ خبرهای استانی

۸۲ خبرهای کشوری

۸۴ خبرهای جهانی

۸۵ رویدادهای مهم تابستان ۹۸

## گزارش عملکرد انجمن

۸۷ عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در سه ماهه اول سال ۹۸

۸۸ آشنایی مختصری با تشکیل انجمن شرکت‌های صنعت پخش فارس، بوشهر و کهگیلویه و بویر احمد

## گفتگو با جوانان صنعت غذا

۴۱ شرکت پرتوباران آسیا (رکسوس)

## گفتگو با واحد تازه تاسیس

۴۳ شرکت ساحل عرش دریا

## مقالات علمی و تخصصی

۴۴ محصولات ترار بخته

۴۷ رنگ مصنوعی تارترازین (زعفران قلبی) و اثرات آن

۴۹ آنالیز شیر خام و سایر محصولات لبنی با تکنولوژی FTIR

۵۵ بکتنین و کاربرد های آن در صنعت لبنیات به عنوان افزودنی

۶۱ اثر ضد میکروبی پلی ساکارید میوه و هسته ازگیل زاینی و کاربرد در پوشش‌های خوراکی

۶۳ اثر بودر اسپیرولینا پلاتنسیس ۱ بر روی قابلیت زنده ماندن باکتری‌های آغازگر در ماست اسفناج پروبیوتیک

## راهنمای سرمایه‌گذاری

۶۵ پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس - بخش اول

## راهنمای تجارت خارجی

۶۶ کشور پادشاهی عمان

## پیام‌های ویژه

۱۱ محمدقبیله/مدیرکل دفتر امور خدمات بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت

۱۲ سهراب کارگر/ریس هیات مدیره انجمن شرکتهای صنعت پخش ایران

۱۳ حمید رضا ابزیدی / رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس

## گفتگو با مدیران

۱۴ محمدجواد خشنود / معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز

۱۷ جمال رازقی / رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

## منتخبین صنعت پخش

۱۸ واحد های پخش غذایی

۱۸ واحد های پخش دارویی

۱۹ واحد های پخش غذایی - دارویی

۱۹ واحد های پخش غذایی - بهداشتی

۱۹ واحد های پخش آرایشی - بهداشتی

۱۹ برگزیدگان

## گفتگو با واحدهای برتر

۲۰ شرکت زرین غزال (دایتی)

۲۲ شرکت محکم صنعت فارس

۲۴ شرکت آرد خوشه فارس

## گفتگو با واحد سلامت محور

۲۷ شرکت شیر بگه فارس

## گفتگو با مدیران صنعت پخش

۲۹ شرکت پخش صدک

۳۱ شرکت پخش صبح سپید فارس

## باید بکوشیم هرچه بیشتر با عقلانیت و تدبیر پاسخگو باشیم

محمد قیله

مدیرکل دفتر امور خدمات بازرگانی وزارت صنعت،  
معدن و تجارت



پیشبرنده و اطمینان آفرین در زمینه توسعه، تعمیق و قوام بخش صنعت پخش کشور دانسته و گام‌هایی چند که از آنها می‌توان به طراحی، اجرا و فعال‌سازی سامانه مدیریت توزیع مویرگی کالا در ۲ فاز صدور مجوز فعالیت شرکت‌های پخش و رصد کالا در زنجیره تجاری اشاره نمود، را با همکاری انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران در این عرصه برداشته است. از همین فرصت و در همین مقاله ضمن تشکر مجدد از بانیان این سمینار پر ارج و آرزوی دستیابی به اهداف آن اعلام میدارم ضمن گشودن دست خود برای جذب همکاری به سوی همه نیروهای خودم این صنعت در بخش خصوصی پیشنهاد می‌نمایم دبیرخانه‌ای در انجمن پخش تشکیل گردد تا ضمن گردآوری و دسته بندی راهکاری‌های پیشنهادی اعضای در خصوص تقویت، ارتقا و توانمندسازی پخش‌های فعال در مناطق مختلف کشور متناسب با استعدادها و پتانسیل‌های ملی و منطقه‌ای دفتر امور خدمات بازرگانی را در راستای انجام بهینه وظایف ذاتی‌اش یاری نمایند. بار دیگر از همه دست اندرکاران برگزاری موفق این نشست صمیمانه سپاسگزارم و دستان پرتوان همه را برای همکاری صادقانه در این عرصه به گرمی می‌فشارم.

اینجانب به نیابت از همکاران خود در دفتر امور خدمات بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت، حسب وظیفه، مطالبی را هرچند مختصر به سمع و نظر همکاران زحمت‌کش و نیروهای کلیدی توفیق آفرین این صنعت در میدان عمل تقدیم می‌نمایم. امید آنکه مورد توجه و عنایت قرار گیرد. بدون تردید فعالیت در بخش‌های مختلف اقتصاد پرچالش و به ناحق مورد تحریم قرار گرفته ایران علاوه بر سختی‌های فراوان و گاه مشقت‌بار از حلاوت‌های کم نظیری نیز برخوردار است. آنجا که حاصل کار خالصانه، تلاش متعهدانه و خرد جمعی بتواند گره‌ای از کار فرو بسته مردمانی نیک‌سیرت، خداجو و آزاده بگشاید و انسان احساس کند در آن نقش مثبت و سازنده‌ای ایفا نموده است، کیست که بر خود نبالیده و احساس حلاوت و گوارایی را درک نکند؟ آنجا که تعهد ملی و آرمانی ما حلقه‌های زنجیره‌ای بافته شده به دست دستان خبیث اخلالگران داخلی و خارجی بازار را از پای تنومند اما آسیب دیده بازار مناطق مختلف کشور گسسته و با تکیه بر عرق ملی، میهنی و منطقه‌ای خود روزهای بهتر و رفاه نسبی مقبول‌تری را برای آحاد شهروندان رقم می‌زند کیست که بر خود نبالیده و خود و همکارانش را شایسته تکریم و احترام نداند؟ اما همکاران گرانقدر و پر تلاش، این شیرینی‌ها که در اصل وظیفه زدودن و خنثی‌سازی اثر تلخی‌های تحمیلی و بعضاً ذاتی بازار بر عهده دارند مستلزم شکل‌گیری ساختاری هوشمندانه در بستر سیاست‌گذاری عاقلانه، اجرای متعهدانه و نظارت دقیق و توأم با پاسخگویی است، پاسخگویی به نهادهای ذی‌مدخل و مهم‌تر از آن افکار عمومی، لذا ما چاره‌ای نداریم جز آنکه بکوشیم هرچه بیشتر با عقلانیت و تدبیر پاسخگو باشیم. در این مسیر دفتر امور خدمات بازرگانی مطابق وظیفه قانونی و ذاتی خود در راستای حمایت، پشتیبانی و این بخش ضمن تلاش در راستای بهره‌گیری از رویکردهای نوآورانه، توسعه و تعمیق اصول مدرن بازاریابی و مورد اهتمام قراردادادن توسعه زیرساخت‌ها و منابع مختلف اعم از انسانی، مالی و سخت افزاری علاوه بر اعلام آمادگی برای جذب و جلب همکاری تنگاتنگ با بخش خصوصی خود و همه عوامل مرتبط با خود را موظف به انجام فعالیت‌های هم‌افزا،

## صنعت پخش یکی از اهرم‌های پر قدرت در میان واحدهای تولیدی

### سهراب کارگر

رئیس هیات مدیره انجمن شرکتهای صنعت پخش  
ایران



روش های ترویج فروش، ایجاد شرکتهای پخش سراسری از طریق ایجاد زنجیره شرکتهای پخش استانی و توسعه و بهبود نقش شرکتهای پخش در برنامه ها و سیاستگذاری استانی جهت بهبود ساختاری توزیع و ترافیکی از سوی دیگر، باعث می گردد در این شرایط اقتصادی سطح دانش و قدرت انعطاف پذیری شرکتهای پخش استانی افزایش یابد. با توجه به روند طی شده در کنفرانس هاو سمینار های گذشته در چارچوبی مشخص جهت اعتلای این صنعت و با توجه به وضعیت فعلی کشور و جامعه جهانی و تاثیر سیاست های داخلی و خارجی بر این صنعت امید است با حضور گسترده خانواده بزرگ صنعت پخش در این سمینار ضمن حمایت معنوی و مادی از سومین سمینار صنعت پخش جنوب که دارای تقارن خجسته ای با هفته صنعت و معدن است، بتوانیم گامی هر چند کوچک در رفع گلوگاههای اجرائی و کمک به توسعه روز افزان صنعت برداریم.

اینجانب ضمن تشکر از هیات مدیره انجمن استان فارس به عنوان متولی برگزاری این سمینار امیدوارم با توسعه و گسترش برگزاری سمینارهای منطقه ای بتوانیم صنعت پخش را به جایگاه واقعی خود در زنجیره عرضه برسانیم.

صنعت پخش یکی از اهرم های پر قدرت در میان واحدهای تولیدی به منظور بهبود کیفیت و مهم تر از آن تعدیل و ثبات قیمت بازار در شرایط مختلف است. و در دهه های اخیر نقش کلیدی در توسعه صنایع تولیدی کشور ایفا نموده و دارای جایگاه بسیار مهمی برای تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی است. این اهمیت به اندازه های است که در حال حاضر بسیاری از شرکتهای تولیدی خود، شرکتی را برای پخش و توزیع محصولات ایجاد نموده اند. صنعت پخش به دلیل ارتباط دو سویه، از یک طرف با واحدهای تولیدی و از سوی دیگر با مصرف کنندگان، از تخصص، هوش و ظرفیتی برخوردار است که این توان را در سایر تشکلهای صنفی کمتر می توان دید.

از جمله مواردی که صنعت پخش همانند سایر صنایع باید در فرایند توسعه به آن توجه ویژه ای نماید، تزیق سطح علم و دانش مورد نیاز به صنعت مورد نظر است و انجمن توانسته با تعاملی نزدیک با دانشگاه ها و اجراء موفق چهار کنفرانس بین المللی طی چهار سال گذشته و همچنین در راستای توسعه سطح دانش در صنعت پخش به همت انجمن های استانی طی چند سال گذشته برنامه ریزی جهت اجراء و برگزاری سمینارهای استانی و منطقه ای با مشارکت دانشگاه ها، صاحب نظران و متفکرین حاضر در حوزه های دولتی و نظارتی به بررسی موشکافانه گلوگاههای اجرائی، روش های نوین توزیع، فروش و انبارش و چالش های و فرصتهای درون سازمانی و برون سازمانی با حضور اساتید داخلی و خارجی بپردازد. انجمن استان فارس یکی از انجمن های موفق و پیشرو در این حرکت بوده است و انجمن ایران را به خوبی در اجراء این سیاست همراهی نموده است. برگزاری سمینار های منطقه ای با رویکرد توجه به جامعیت مشکلات صنعت پخش مانند تاثیر شرایط اقتصادی بر صنعت، بازار یابی بین المللی و توسعه صادرات صنعت پخش، کار آفرینی و توسعه منابع انسانی و استفاده بهینه از ظرفیت های شرکتهای پخش استانی و منطقه از یک سو و توجه به مشکلات و گلوگاههای اجرائی پخش های استانی مانند روش های نوین تامین کالا، آموزش نیرو های انسانی متخصص و بهبود

## منحصر به فرد بودن ساختار کلان فروش و توزیع مویرگی در استان

**حمید رضا ایزدی**

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت  
استان فارس



نرم افزاری قوی در برخی از کشورهای پیشرفته دنیا، طیف گسترده‌ای از خریدها، به صورت آنلاین و اینترنتی انجام می‌شود و سیستم پخش این کشورهای پیشرفته به گونه‌ای است که کالا را به دست مشتری نهایی می‌رساند که همین امر لزوم وجود عمده فروش و خرده‌فروش را تا حد زیادی از بین برده‌است.

لذا از ویژگی‌های اختصاصی صنعت پخش در استان پهناور فارس و جنوب کشور که در طراحی سیستم جامع پخش می‌بایست لحاظ شود، منحصر به فرد بودن ساختار کلان فروش و توزیع مویرگی در استان، کشور و حتی کشورهای حوزه خلیج فارس در مقایسه با سایر کشورها، وجود روش‌های عملیاتی مختلف و ساختارهای اجرایی متفاوت در میان شرکت‌ها و حوزه‌های مختلف پخش و توزیع، بسته به نوع کالاها ابعاد سازمان‌ها و ساختارهای مالی را می‌توان برشمرد.

نکته مورد نظر افزایش تعداد فروشگاه‌های زنجیره‌ای بزرگ در اقصی نقاط استان و کشور، نشان از تغییر سبک زندگی و عادات خرید دارد، اما همچنان در بسیاری از شهرستان‌ها، دسترسی مردم به محصولات تنها از طریق بازار سنتی و سیستم‌های پخش سنتی میسر است. که در این بازارها همچنان لازم است تا کالا توسط شرکت‌های پخش به خرده‌فروشان و از آنجا به دست مصرف‌کننده‌های نهایی برسد.

در همین راستا ضرورت دارد؛ تا شرکت‌های پخش جنوب کشور ( استان فارس ) و سراسر ایران با بکارگیری مدرن‌ترین روش‌های پخش و توزیع کالا، علاوه بر افزایش فروش، محبوبیت، شناخت و آگاهی نسبت به محصول را نیز در بین خریداران و مصرف‌کنندگان عملیاتی کنند.

صنعت و تولید به عنوان مهم‌ترین زیرساخت توسعه اقتصادی کشور هنگامی که از سرمایه انسانی با توان علمی بالا، متخصص، خلاق و دیدگاهی همراه با نوآوری برخوردار باشد زمینه ساز رشد، بالندگی، توسعه صنعتی و ایجاد کننده اقتصادی پویا و تولید محور می‌شود.

جایگاه استراتژیک استان فارس به عنوان مهم‌ترین قطب محصولات کشاورزی، صنایع غذایی، صنایع برق و الکترونیک، شیمیایی و سلولزی و... در کشور، توجه ویژه‌ای را به دو مقوله مذکور یعنی استفاده از نیروهای متخصص، متعهد و ارتقاء توان منابع انسانی در حوزه صنعت و نیز توسعه زیرساخت‌های صنعتی با بهره‌گیری از پتانسیل استان می‌طلبد که سعی و تلاش جهت تحقق این دو هدف از عمده برنامه‌های سازمان صنعت، معدن و تجارت استان می‌باشد.

امسال برای تحقق رونق تولید و نیز علمی نمودن سیستم توزیع و پخش انواع و اقسام تولیدات که جزء اولویت‌های اصلی کشور محسوب می‌شود، تقویت و حمایت از صنایع مستقر و رفع موانع و مشکلات آنها با هدف رونق تولید و اشتغال در واحدهای صنعتی به عنوان اولویت‌های ویژه در دستور کار قرار دارد؛ بنابراین با توجه به حجم و گستردگی سیستم پخش و توزیع انواع و اقسام محصولات و کالاهای تولیدی کارخانجات صنعتی، همچنین افزایش جریان اطلاعات در این کسب و کار در راستای موفقیت منطقه‌ای و بین‌المللی وجود مدیریت کارآمد و راهبری این مجموعه بزرگ از اهمیت بالایی برخوردار است.

پرواضح است، در کشورهای پیشرفته، سیستم پخش و توزیع به شدت پیشرفته شده و تمامی برندها و شرکت‌های تولیدکننده به این باور رسیده‌اند که با کمک بهترین شرکت‌های پخش، علاوه بر فروش محصولات خود، می‌توانند سودزایی نسبتاً بالایی نیز داشته باشند؛ چرا که استفاده از الگوها و روش‌های پخش مستقیم، نیازمند نیروی انسانی، سرمایه و زمان بیشتری است و متعاقباً در بلندمدت هزینه بیشتری را در پی دارد.

همچنین در دنیای پیشرفته علم و دانش، تکنولوژی و توسعه امکانات

## برچسب مواد غذایی، اصلی ترین وسیله تبادل اطلاعات

محمد جواد خشنود

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز



پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای محصولات غذایی (که تاییدیه نهایی تولید و عرضه محصول می‌باشد) بیانگر مجموعه‌ای از نظارت‌های جامع و یکپارچه اعمال شده بر روی تولید محصول از ابتدا تا انتهای فرآیند یعنی رسیدن به دست مصرف کننده می‌باشد. به عنوان مثال در شروع فعالیت واحد تولیدی، جانمایی واحد از حیث آلاینده‌های محیطی کنترل شده و با تایید نقشه ساختمانی و شرایط فنی و بهداشتی محیط و تجهیزات تولید و بسته‌بندی، توانایی واحد در تولید محصول در قالب پروانه بهره‌برداری مورد تایید قرار می‌گیرد؛ سپس یک فرد صاحب صلاحیت و دارای مدرک دانشگاهی مرتبط با اخذ پروانه مسئول فنی به عنوان ناظر بهداشتی واحد متعهد به کنترل شرایط فنی و بهداشتی و پذیرش مسئولیت‌های مرتبط و ارائه گزارش‌های لازم می‌گردد و در نهایت با تایید فرمولاسیون و سایر ویژگی‌های تولید به واحد اجازه تولید داده می‌شود. در حین تولید نیز بازرسی متخصص وزارت بهداشت در قالب یک برنامه هدفمند و مبتنی بر خطر و به صورت غالباً سرزده نسبت به بازدیدهای دوره‌ای از واحد اقدام نموده و ضمن کنترل شرایط بهداشتی تولید با نمونه برداری از محصولات، سلامت و کیفیت آن را مورد بررسی قرار می‌دهند. لازم به ذکر است که محصولات در سطح عرضه (یعنی آخرین حلقه زنجیره قبل از مصرف) نیز در قالب برنامه مدون مورد پایش و بررسی قرار می‌گیرد. از این رو پروانه ساخت وزارت بهداشت درج شده بر روی برچسب محصول غذایی بیانگر اعمال مجموعه از نظارت‌ها در راستای کنترل و تضمین سلامت محصول می‌باشد.

### آیا برنامه‌ای داریم که محصولاتی که سلامت محور نیستند تولید نشود؟

عنوان رایج برای محصولات با ویژگی‌های تغذیه‌ای پایین (دارای میزان بالای قند، نمک و چربی) محصولات غذایی آسیب رسان به سلامت می‌باشد. این گروه محصولات ذاتا سمی و یا آلوده و خطرناک نمی‌باشند چرا که در صورتی که خود محصول غذایی برای مصرف کننده خطرناک باشد طبیعتا وزارت بهداشت و درمان به عنوان متولی سلامت جامعه مجوز تولید به آن نمی‌دهد. به علت بالا بودن

معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز متشکل از مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی، مدیریت نظارت بر دارو و مواد مخدر، مدیریت آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و دارویی، مدیریت فرآورده‌های طبیعی، سنتی و مکمل، مدیریت تجهیزات و ملزومات پزشکی و مدیریت تحقیق و توسعه می‌باشد که صدور مجوزهای بهداشتی تولید و نظارت و پایش سطح سلامت محصولات وارداتی و تولیدی مرتبط در راستای تضمین و ارتقای سلامت عمومی جامعه از جمله رسالت‌های مهم و خطیر این معاونت محسوب می‌گردد. امید است به یاری خداوند منان و با تلاش و پیگیری کلیه پرسنل زحمتکش معاونت و تعامل مثبت و سازنده سایر سازمان‌های دولتی و بخش خصوصی بتوانیم خدمت گزاران خوبی برای مردم شریف و عزیز ایران به خصوص در استان فارس باشیم.

### از نظر شما چه محصولاتی سلامت محور می‌باشند؟

مطابق با تعاریف ارائه شده در قوانین و ضوابط، محصولات سلامت محور شامل مواد و فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، دارو، مکمل‌ها و فرآورده‌های طبیعی و سنتی و ملزومات و تجهیزات پزشکی می‌باشد که دلیل گروه‌بندی آن‌ها با نام سلامت محور تاثیر مستقیم و قابل توجه بر روی سلامتی فرد مصرف کننده می‌باشد. به دلیل همین حساسیت و اهمیت این گروه محصولات در تضمین سلامت جامعه، مجموعه‌ای از نظارت‌های یکپارچه و منسجم از تولید تا عرضه توسط سازمان‌های ناظر در همه کشورها از جمله کشور ما بر روی این گروه محصولات اعمال می‌گردد.

### آیا داشتن کلیه مجوزهای لازم از سوی واحدهای صنایع غذایی دال بر سلامت محور بودن یک محصول صنایع غذایی می‌باشد؟

همان طور که گفته شد صفت سلامت محور یک توصیف عمومی از گروهی از محصولات می‌باشد که مصرف و استفاده از آن‌ها می‌تواند تاثیری مستقیم و قابل توجه (مثبت و یا منفی) بر روی سلامت مصرف کننده داشته باشد.



فرآورده‌های دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و با ویژگی‌های خاص و متمایز تغذیه‌ای نشانی را تحت عنوان نشان ایمنی و سلامت جهت درج بر روی برچسب محصول خود اعطا می‌نماید. از این رو همواره به مصرف کننده توصیه می‌گردد که در راستای پیاده سازی یک رژیم تغذیه‌ای سلامت بخش، خرید محصولات غذایی دارای نشان ایمنی و سلامت را در اولویت خرید و مصرف خود قرار دهد.

### استانداردها و الزامات سازمان غذا و دارو در حوزه پخش مواد غذایی صنعتی چیست؟

مطابق با آیین نامه ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و دستورالعمل تاسیس و صدور پروانه بهداشتی شرکت‌های نگهداری و پخش و توزیع مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و ابلاغیه وزیر محترم بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و با هدف تضمین و ارتقای سلامت عمومی جامعه و تکمیل نظارت بر سلامت محصولات در زنجیره تولید تا عرضه، کلیه شرکت‌هایی که در زمینه نگهداری، حمل و نقل و توزیع محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی فعالیت می‌کنند ملزم به اخذ پروانه بهداشتی از سازمان غذا و دارو و رعایت الزامات مرتبط می‌باشند. از این رو تجهیزات و امکانات جابه‌جایی فرآورده‌های غذایی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی می‌بایستی از حیث بهداشتی و کنترل مخاطرات مورد تایید بوده و کلیه جابه‌جایی‌ها و نقل و انتقال فرآورده‌های مذکور به وسیله ناوگان شناسنامه‌دار صورت گیرد. همچنین کلیه فرآورده‌های مذکور می‌بایستی در انبارهای شناسنامه دار، معرفی شده و دارای شرایط خوب نگهداری (GSP) و نظام ردیابی محصول و شرایط انبارگردانی مناسب و مورد تایید نگهداری شود. از سوی دیگر فردی صاحب صلاحیت و دارای دانش تخصصی مرتبط به‌عنوان مسئول فنی بر کلیه فعالیت‌های فنی و تخصصی شرکت پخش نظارت نموده و کلیه مسئولیت‌های قانونی نگهداری و توزیع فرآورده‌های مذکور را از حیث سلامت فرآورده و پیاده سازی نظام ردیابی محصول عهده‌دار می‌گردد. نظر به اهمیت موضوع، ساماندهی واحدهای پخش و نگهداری از اولویت‌های عملیاتی سازمان غذا و دارو تعریف گردیده که پیاده سازی آن نیازمند تعامل مناسب واحدهای مرتبط با سازمان در راستای اخذ مجوزهای بهداشتی می‌باشد.

### توضیحی مختصر در خصوص برچسب‌گذاری مواد غذایی ارائه دهید؟

درج هر گونه اطلاعات نوشتاری، چاپی یا تصویری بر روی بسته‌بندی محصولات غذایی را برچسب‌گذاری مواد غذایی می‌گویند. برچسب مواد غذایی، اصلی‌ترین وسیله تبادل اطلاعات مابین تولید کننده، عرضه کننده و مصرف کننده بوده که این تبادل باید تحت ضوابط و کنترل سازمان‌ها و سیستم‌های ناظر صورت گیرد. در راستای دستیابی به جامعه سالم از طریق تغذیه سالم و کمک به مصرف کننده در راستای بکارگیری انتخاب‌های آگاهانه و سلامت بخش اطلاعات درج شده بر روی برچسب مواد غذایی می‌بایستی صحیح، صادقانه، شفاف و به دور

شاخص‌های خطرزای تغذیه‌ای، مصرف مستمر این گروه محصولات در برنامه غذایی جامعه توصیه نمی‌گردد. از این رو عمده سیاست‌های وزارت بهداشت در این خصوص بر جلوگیری از توسعه و ترویج مصرف (ممنوعیت تبلیغات) این محصولات متمرکز شده‌است و غالباً در خصوص این محصولات توصیه می‌گردد با پیروی از یک برنامه غذایی سلامت بخش مصرف آنها تنها محدود به مواقع خاص و در میزان بسیار کم گردد.

### آیا مدت زمان مصرف مواد غذایی که بر روی کالا درج می‌گردد ارتباطی با ایمنی اولیه محصول دارد؟ (طی مدت زمان تاریخ مصرفی که درج شده ایمنی محصول کم می‌شود؟)

مفهوم مدت زمان ماندگاری محصول و یا تاریخ انقضا این است که سلامت محصول تحت شرایط نگهداری ذکر شده تا آن زمان به صورت کامل از سوی تولید کننده تضمین می‌گردد. از این رو بعد از پایان یافتن تاریخ انقضای محصول سلامت آن از سوی تولید کننده تضمین نمی‌شود و مصرف کننده می‌بایستی از مصرف محصولات تاریخ گذشته جدا خودداری نماید. نکته مهم که توجه به آن ضروری است این است که تاریخ انقضا درج شده بر روی بسته بندی ماده غذایی مربوط به قبل از باز شدن درب آن می‌باشد و بعد از باز شدن درب آن مدت زمان ماندگاری تابع شرایط جدید می‌گردد و به علت احتمال رخداد آلودگی ثانویه می‌بایست محصول در منطقی‌ترین و کوتاه‌ترین زمان ممکن مصرف گردد.

### سازمان غذا و دارو در راستای سلامت محور کردن محصولات غذایی چه اقداماتی انجام می‌دهد؟ آیا برنامه جامعی در این راستا در آینده نزدیک وجود دارد؟

همان طور که می‌دانیم امروزه تغذیه نامناسب و مصرف بیش از حد نمک، چربی و قندهای ساده و همچنین دریافت بیش از حد نیاز انرژی از مواد غذایی از عمده عوامل ایجاد بیماری‌های غیرواگیر به شمار می‌آید. سازمان غذا و دارو در قالب دو برنامه اولویت‌دار در این خصوص ورود نموده‌است. برنامه اول که به صورت اجباری در حال اجرا می‌باشد کاهش میزان نمک، چربی و قندهای ساده در فرمولاسیون محصولات در قالب برنامه عملیاتی کشوری می‌باشد که اجرای آن تا سال ۱۳۹۹ ادامه خواهد داشت و در این خصوص با همگامی و تعامل مثبت صنعت در سطح کشور و به ویژه دانشگاه علوم پزشکی شیراز اقدامات قابل توجهی در راستای اصلاح فرمولاسیون محصولات غذایی از حیث تغذیه‌ای صورت گرفته است.

برنامه دوم که دارای جنبه تشویقی و حمایتی می‌باشد اعطای نشان ایمنی و سلامت به محصولات با ویژگی‌های تغذیه‌ای ارتقا یافته می‌باشد. در این راستا سازمان غذا و دارو به استناد مصوبه پنجمین جلسه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور و در راستای اهداف سلامت محور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در حوزه غذا و تغذیه و به منظور ایجاد انگیزه و تشویق تولید کنندگان و همچنین ارتقاء ایمنی و سلامت فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی به

حوزه ارتقای سطح نظارت بر سلامت محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی برنامه‌های زیر در اولویت قرار دارند:

■ احصا و شناسایی موانع غیر ضروری پیش روی تولید و سیاست گذاری اجرایی در راستای حذف و به حداقل رسانیدن آن‌ها

■ ارتقای سطح برچسب گذاری محصولات غذایی با پیاده سازی کامل نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای به منظور کمک به مصرف کننده در انتخاب سریع و آسان محصولات سلامت بخش

■ پایش و استانداردسازی عملکرد بازرسان در جهت یکسان سازی امر بازرسی و جلوگیری از اعمال سلیقه‌های شخصی در پیاده‌سازی قوانین و ضوابط

■ ارتقای سطح آموزش و اطلاع رسانی در امر ایمنی غذا با هدف بالا بردن آگاهی افراد جامعه با تمرکز بر شیوه‌های نوین و موثر در تغییر رفتار جامعه

■ افزایش سطح حمایت از تولید کنندگان حامی سلامت در سیاست‌های تشویقی و تبلیغی

■ پررنگ‌تر نمودن نقش مسئولین فنی از طریق انجام و تقویت خودارزیابی‌ها و تشدید نظارت بر عملکرد مسئولین فنی

■ تمرکز بیشتر در نمونه برداری از سطح عرضه (PMS) به جای تولید به منظور پایش بهتر و موثرتر کل زنجیره غذا

■ ارتقای سطح پایش (کمی - کیفی) میزان باقی‌مانده سموم محصولات خام کشاورزی

■ ارتقای سطح توانمندی آزمایشگاهی در شناسایی تقلبات شایع و مخاطرات نوین و نوظهور ارتقای سطح ساماندهی واحدهای بومی - سنتی در مسیر اخذ مجوزهای بهداشتی

■ ارتقای سطح پیشگیری و مقابله با پدیده شوم و خطیر قاچاق محصولات سلامت‌محور و افزایش سطح دانش و آگاهی مصرف کننده در خصوص مخاطرات و نحوه شناسایی فرآورده‌های سلامت محور قاچاق

### معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در زمینه صادرات چه نظارت‌هایی دارد؟

با توجه به اهمیت توسعه و ارتقای صادرات غیر نفتی در ارزآوری و بهبود شاخص‌های اقتصادی و تولیدی کشور، این معاونت ارتقای سطح حمایت از صادرات محصولات سلامت محور به ویژه محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی را به صورت ویژه و با تمرکز بر به حداقل رسانیدن موانع موجود و تسریع در صدور گواهی بهداشت با در نظر گرفتن شرط لازم سلامت و ویژگی‌های کیفیت در دستور کار خود قرار داده است. مکانیزاسیون کامل فرآیند صدور گواهی بهداشت (مجوز صادرات) و همچنین فراهم‌آوری امکان تولید محصولات با ویژگی‌های سلامت و کیفیت مورد تایید دستگاه‌های مسئول و متولی سلامت در کشور مقصد (در موارد مغایر با استانداردهای ملی و ضوابط جاری کشور) از مهم‌ترین برنامه‌های حمایت از صادرات محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی می‌باشد.

از گمراه کنندگی، خوانا و قابل رویت به آسانی توسط مصرف کننده، قابل درک برای عموم افراد جامعه و پاک نشدنی باشد. کلیه فرآورده‌های غذایی بسته‌بندی شده در مقیاس صنعتی دارای پروانه بهداشتی ساخت، شناسه نظارت کارگاهی و مشاغل خانگی مشمول برچسب گذاری مواد غذایی می‌شوند. در سیاست‌های سلامت محور سازمان غذا و دارو درج نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای مطابق با فرمت و دستورالعمل تعریف شده مهم‌ترین جز برچسب محسوب می‌گردد. نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای علاوه بر درج مقادیر شاخص‌های فوق در هر سهم از ماده غذایی، به مصرف کننده کمک می‌کند بتواند با یک نگاه سریع و آسان و بر اساس کدهای رنگی (سبز، نارنجی و قرمز) ماده غذایی را از حیث چهار شاخص مهم چربی، قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس ارزیابی نموده و مناسب‌ترین انتخاب را در کمترین زمان ممکن انجام دهد.

### نظارت بر معدوم نمودن کالاهای تاریخ مصرف گذشته و فاقد مجوز چگونه صورت می‌گیرد؟

با توجه به حساسیت و اهمیت موضوع در خصوص مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته، تقلبی، فاسد و یا فاقد مجوز که مرجع قضایی حکم به معدوم سازی کالا داده است، کالای مذکور در حضور کارشناس معاونت غذا و دارو و نماینده کمیسیون ماده ۱۱ دانشگاه معدوم گردیده و صورت جلسه مرتبط در این خصوص تکمیل و ارائه می‌گردد.

### چه برنامه‌هایی در خصوص آموزش، اطلاع رسانی و صدور اطلاعیه‌های لازم برای بالا بردن سطح دانش و آگاهی جامعه در خصوص اصول ایمنی غذا دارید؟

همان طور که می‌دانیم موضوع آموزش و ارتقای سطح دانش و آگاهی جامعه نیازمند یک برنامه ریزی جامع و منسجم و پیاده سازی آن با تمرکز بر روش‌های موثر بر تغییر رفتار جامعه می‌باشد. از این رو این معاونت نیز همگام با سایر معاونت‌های مرتبط دانشگاه و همچنین سایر سازمان‌های متولی، این اولویت مهم در تضمین و ارتقای سلامت عمومی جامعه را به صورت ویژه در دستور کار خود قرار داده است. حضور فعال در برنامه‌های اطلاع رسانی و آموزش صدا و سیما، چاپ و توزیع پمفلت‌های آموزش و اطلاع رسانی، برگزاری بسیج اطلاع رسانی به مناسب سالروز جهانی غذا و با محوریت اصلاح الگوی مصرف محصولات غذایی، درج مطالب علمی و آموزشی در وب سایت، کانال مجازی و هفته نامه دانستنی‌های غذا و دارو، برگزاری دوره‌های آموزشی برای جوامع هدف و ... از مهم‌ترین ارکان برنامه‌های آموزش و اطلاع رسانی معاونت در حوزه غذا و تغذیه می‌باشد که افزایش اثربخشی آن نیازمند همگامی و تعامل تمامی سازمان‌های مسئول و متولی در این خصوص می‌باشد.

### چه برنامه‌های شاخصی در خصوص ارتقا سطح سلامت جامعه در حوزه مواد غذایی پیش رو و یا در حال اجرا دارید؟

به طور کلی در رویکرد پیشگیرانه، یکپارچه و مبتنی بر خطر این معاونت در

## خط قرمز ما در انجمن، سلامت مصرف کنندگان است

### جمال رازقی

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



**مطالبه شما به عنوان نماینده واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی استان، از نمایندگان مردم در مجلس شورای اسلامی چیست؟**  
با توجه به اینکه صنایع تبدیلی در دنیا حلقه جدانشدنی بخش کشاورزی است و بخش کشاورزی از یک سری معافیتها برخوردار است امیدواریم صنایع غذایی و تبدیلی که باعث اشتغال پایدار، صادرات و ... می شود نیز با حمایت نمایندگان مجلس مشمول این معافیتها شوند.

**در حوزه صادرات مواد غذایی با چه مشکلاتی روبرو هستید و انتظارات شما از دولت برای حل این مشکلات چیست؟**  
قوانین متعدد و متغیر صادرات که در کشور حاکم است مشکلات متعددی را بر سر راه تولید کنندگان در این حوزه قرار می دهد، با شرایط اقتصادی کنونی هیچ تولیدکننده ای نمی تواند یک قیمت ثابت را به مشتریان ارائه دهد و این موضوع سبب متضرر شدن بسیاری از واحدهای تولیدی و صادرکننده در کشور شده و می شود، دولت باید نظارت و برنامه های اجرایی در جهت حل این مشکلات داشته باشد.

**ارتباط صنعت پخش با صنایع غذایی و تبدیلی در شرایط کنونی می بایست به چه سمتی برود؟ این ارتباط باید چگونه بازنگری و مجدداً تعریف شود؟**

مشکلات اساسی واحدهای صنعت غذای ایران در زمینه پخش این است که هیچ شرکت پخش معتبر بزرگی که بتواند توزیع کالاهای حوزه صنایع غذایی را به عهده بگیرد نه بوجد آمده و نه وجود دارد. بنابراین واحدهای صنعت غذا مجبور شدند خودشان در این حوزه سرمایه گذاری کنند؛ این نیاز در صنعت غذا و پخش به شدت احساس می شود و نیازمند سرمایه گذاری های کلانی در این زمینه می باشد.

### سخن پایانی

باید این نکته را متذکر شوم که خط قرمز این انجمن، سلامت مصرف کنندگان بوده و با واحدی که به سلامت جامعه ضربه وارد کند برخورد کرده و به ارگان های ذیربط گزارش خواهیم داد.

انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس، از سال ۱۳۸۲ با هدف پیگیری و حل مسائل و مشکلات اعضاء و تولیدکنندگان در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس و در جهت روان سازی تولید شروع به کار نمود. با وجود آنکه استان فارس در زمینه تولید محصولات کشاورزی جایگاه اول را در کشور دارد، اما در حوزه صنایع تبدیلی محصولات کشاورزی چنین جایگاه و رتبه ای را نداریم، به همین دلیل این انجمن تلاش می کند تا مشکلات تولید کنندگان را برای رونق تولید به گوش دستگاه های نظارتی رسانده و آن ها را تا حل معضل پیگیری نماید، ضمن اینکه مشوقی برای تولید و سرمایه گذاری برای تولید کنندگان باشد. با توجه به موارد ذکر شده با جمال رازقی، رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس گفت و گویی در رابطه با حال و روز این روزهای صنایع تبدیلی انجام دادیم که در ادامه می خوانید:

**به نظر شما در شرایط کنونی واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی باید با چه محوریتی فعالیت خود را ادامه دهند؟**

با توجه به اینکه یک سوم صادرات میوه و تره بار به کشورهای حوزه خلیج فارس و از استان فارس انجام می شود، بنابراین می توانیم با تلفیق صادرات با پتانسیل استان در حوزه کشاورزی، به جای صادرات خام محصولات کشاورزی، این محصولات از حلقه صنایع تبدیلی عبور کرده تا به سمت صادراتی بهتر و با ارزش افزوده بالاتر حرکت نماییم.

**اساسی ترین تنگناها و مشکلات پیش روی صنایع غذایی و تبدیلی چه در سطح ملی و چه در سطح استان چیست؟**

تقریباً می توان گفت تا کنون مشکلی نبوده که حل آن مربوط به داخل استان باشد و انجمن با کمک سایر تشکل ها به خصوص اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی استان فارس آنها را رفع نکرده باشد. در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس و مشکلاتی که هنوز رفع نشده فرا استانی و ملی است که می توان به نظام بانکی، نظام ارزی، بروکراسی اداری حاکم بر کشور، نظام تامین اجتماعی و قانون کار اشاره کرد؛ تعدد دستگاه های نظارتی و مالیات بر ارزش افزوده از دیگر مشکلات این بخش است. این توضیح لازم است که بخش کشاورزی از معافیت مالیاتی برخوردار است اما صنایع غذایی مشمول این معافیت نمی باشند که این موضوعات باید در سطح ملی حل شود.

## واحدهای نمونه صنعت پخش استان فارس در سال ۱۳۹۷ منتخبین سومین سمینار تخصصی صنعت پخش جنوب کشور \_ تیرماه ۱۳۹۸

### واحدهای پخش غذایی

۲۰۱۸ - ۱۳۹۷

سافروشام فارس گستر محسن انصاری	زرین غزال (دابتی) علی محمد ابراهیمی
لبنیات و بستنی میهن پیمان صداقت کیش	ستاره یخی آسیا (ب.آ) جمال رازقی جهرمی
لبنیات و بستنی دومینو محمدرضا حقیقی	کاله محمد کیهانی
زیبا طیور شیراز محسن انصاری	بازار گستر پگاه منطقه ۳ رضا نوذری
مهرگستر کالا آوران اندیشه نوین مهران اندیشمندی	رام آب (آب معدنی مینرال ۳۶۰) هادی کشتکاران

### واحدهای پخش دارویی

۲۰۱۸ - ۱۳۹۷

التیام بهمن صدر متکلم	رازی اسماعیل خدابخشی
الیت دارو مهدی سرگلزایی	فردوس آرش ترابیان
داروگستر بیشر و فارس دکتر عبدالحسین زرین	میلاد دارو محمدباقر افشار
	داروگستر طوبی مهدی پورشاهیان

واحد های پخش غذایی - دارویی

۱۳۹۷ - ۲۰۱۸

سایه سمن  
محمدجواد عسکری

قاسم ابران  
عباس سرکویی

واحد های پخش غذایی - بهداشتی

۱۳۹۷ - ۲۰۱۸

زاگرس زرین پارس  
نادر فیروز

واحد های پخش آرایشی - بهداشتی

۱۳۹۷ - ۲۰۱۸

پرشین پاد پارسه  
دکتر عبدالحسین زرین

بونیلیور  
رضا پژوهیان

سام سیوان گستر آرسام  
محمد رضا شیخ عطار

بهداشت سلامت شیراز  
علی اکبر عباسعلی پور

برگزیدگان صنعت پخش استان فارس در سال ۱۳۹۷

منتخبین سومین سمینار تخصصی صنعت پخش جنوب کشور - تیرماه ۱۳۹۸

امین نیکبخت  
فروشنده دارویی شرکت شفا آراد

حمیدرضا سیف زاده  
نماینده فروش شرکت داروپخش

مصطفی عباسی دارنجانی  
فروشنده دارویی شرکت زیبا طیور

رضا نظامی  
سرپرست فروش دارویی شرکت سایه سمن

سعیده البرزی حسین آبادی  
رییس فروش لبنیات آپادا

رضا رچی  
سرپرست فروش شرکت پخش رازی

## حفظ کیفیت محصولات از خط تولید تا سفره مصرف کننده

### شرکت زرین غزال (دایتی)

گفتگو با علی محمد ابراهیمی، مدیرعامل شرکت



#### برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتتان چیست؟

در برنامه‌هایی که با توجه به رویکردهای صادراتی زرین غزال تدوین شده، کشورهای C.I.S، پاکستان و مالزی از اهداف حوزه صادرات ما خواهند بود.

#### در رابطه با سلامت و ایمنی محصولات تولیدی این شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید؟

با توجه به اعمال استانداردهای سخت گیرانه ای که واحدهای کنترل کیفی زرین غزال در تولید محصولات مد نظر قرار می‌دهند و همچنین کیفیت بسیار بالای مواد اولیه مورد استفاده در محصولات و عدم بازگشت محصولات مرجوعی به چرخه تولید، به جرات می‌توان گفت برندهای دایتی و آپادا در زمینه ایمنی و سلامت در بالاترین جایگاه قرار دارند. همچنین با توجه به این مطلب که دامداری تامین شیر مصرفی محصولات زرین غزال در مالکیت، کنترل و نظارت مستقیم شرکت می‌باشد، این مورد نیز در سلامت و کیفیت محصول نهایی نقش به سزایی را ایفا می‌کند. عدم استفاده از مواد نگهدارنده، از ویژگی‌های دیگر بستنی‌های دایتی و لبنیات آپادا می‌باشد.

#### افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت زرین غزال را بیان و فرایند تبدیل یک واحد تولیدی به یک واحد نمونه چگونه است؟

بزرگترین افتخار ما اعتمادی است که مصرف کنندگان به ما دارند و بر همین افتخار است که سایر نهادها و ارگان‌ها افتخارات ارزنده‌ای را نصیب دایتی و آپادا کرده‌اند. این افتخارات به شرح زیر می‌باشد:  
نشان کارآفرین نمونه کشور

واحد نمونه صنایع لبنی استان از سال ۱۳۸۷ تا کنون از سوی اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی استان فارس  
گواهی تائید صلاحیت آزمایشگاه همکار

علی محمد ابراهیمی، متولد سال ۱۳۴۶، فارغ التحصیل رشته مهندسی عمران و عضو هیئت مدیره گروه صنعتی غزال و مدیرعامل شرکت زرین غزال می‌باشد.

شرکت زرین غزال در زیربنای بیش از ۷۰۰۰۰ متر مربع به مساحت ۱۰ هکتار ساخته شده؛ آغاز تولید این شرکت در بخش بستنی از سال ۱۳۸۴ و در بخش لبنیات از سال ۱۳۸۷ می‌باشد. در حال حاضر این شرکت دارای توان تولید بیش از ۳۰۰ تن بستنی و ۵۰۰ تن لبنیات در روز است.

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

بستنی دایتی ابتدا با ۱۳ محصول جدید راهی بازار گردید و اکنون بیش از ۸۰ مدل از انواع بستنی با بالاترین کیفیت و بالاترین سطح استاندارد جهانی و داخلی عرضه می‌گردد. در حوزه لبنیات نیز برند آپادا محصولات خود را در دسته بندی‌های انواع شیر و شیرکاکائو، ماست و ماست‌های طعم دار، دوغ و انواع پنیر تولید و به بازار عرضه می‌نماید.

#### استانداردهای مورد بهره‌گیری در شرکت زرین غزال را معرفی نمایید.

تمام استانداردهای سازمان غذا و دارو، اداره استاندارد ملی و همچنین استانداردهای اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی و همچنین استانداردهای جهانی حلال، ISO۹۰۰۱، ISO۲۲۰۰۰، HACCP و... در مدیریت سیستم‌ها و فرآیندهای شرکت زرین غزال مورد بهره‌گیری قرار گرفته است.

#### عمده صادرات شما به کدام کشورها می‌باشد؟

کشور عراق، کشورهای حوزه خلیج فارس مانند امارات متحده عربی، قطر، عمان، کویت، بحرین و...

سیستم های پخش گرم و پخش سرد انجام می گیرد.

### اهداف و آرمان های شما در این شرکت چیست؟

چنان که شعار دایتی «شما شایسته بهترین ها هستید» و آپادا «بهترین برای بهترین ها» است، نشان می دهد که در دایتی حرکت به سوی بهتر و بهترین، یک ارزش راهبردی است. من و همکارانم هر روز مشغول طراحی، بررسی و مطالعه راهکارهایی برای رضایت مصرف کنندگان و بهبود کمی و کیفی محصولاتمان هستیم. شاهد این ادعا هم عملکرد چندین ساله ی دایتی در این بازار است. نوآوری های ما حتی در صنعت بستنی و لبنیات برای سایر تولید کنندگان نیز پوشیده نیست. همین طور که می بینید نگاه ما به افزایش کیفیت تازگی ندارد و با برنامه خاصی در پی افزایش کیفیت و گسترش بازار بستنی و لبنیات هستیم.

لوح زرین مدیریت بازاریابی صنایع غذایی

واحد نمونه ملی و استانی صادرات در سال های ۹۶ و ۹۷  
تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کنندگان برای دوره های متوالی

### دلایل موفقیت شرکت زرین غزال و افتخارات کسب شده چیست؟

باید بگویم این شرکت به ارزش هایی معتقد و متعهد است که مهم ترین این ارزش ها، احترام به انسان ها و حقوق آن ها در مقام مشتری و مصرف کننده است. همین نگرش باعث می شود ما بهترین نیروی انسانی متخصص را با وسواس برای تولید محصولات انتخاب کنیم. سالم ترین و بهترین مواد اولیه را تامین کنیم و به روزترین تجهیزات، خطوط تولید و استانداردها و تکنولوژی های آزمایش کنترل کیفیت را به کار گیریم و کیفیت محصول را از خط تولید تا مشتری در بالاترین درجه حفظ کنیم.

### در خصوص منابع انسانی شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

تعداد پرسنل این شرکت در حدود ۱۷۰۰ نفر و تعداد پرسنل شاغل در شعب، نمایندگی پخش انحصاری، نمایندگی پخش غیر انحصاری، پیمانکاران، شبکه های توزیع (برون شهری و درون شهری) بیش از ۳۰۰۰ نفر می باشد. پرسنل شرکت در زمینه های فعالیت خود از بالاترین سطوح دانش و تجربه و امکانات آموزشی، اجرایی و رفاهی فراهم شده بهره می برند.

### خواسته شما از نمایندگان مجلس چیست؟

به کار بردن تمام توان در به ثمر رسیدن وضع قوانینی جهت رفع موانع و مشکلات در تمام زمینه ها جهت پیشرفت و رسیدن به یک زندگی مطلوب برای هموطنان به عنوان نماینده آن ها.

### خواسته شما از دولت جمهوری اسلامی ایران چیست؟

فراهم آوردن شرایط و زیرساخت ها و گسترش امکانات مناسب جهت توسعه فعالیت های تولیدی و اقتصادی برای فعالین این حوزه.

### صنعت پخش در شرکت زرین غزال چه جایگاهی دارد و توزیع محصولات

#### این شرکت به چه صورت است؟ در این زمینه چه پیشنهادهای دارید؟

با توجه به شرایط ویژه نگهداری محصولات دایتی و آپادا و با توجه به رویکرد شرکت که حفظ کیفیت محصولات از خط تولید تا سفره مصرف کننده می باشد، به همین منظور اولین و بزرگترین ناوگان حمل و نقل زیر صفر کشور «دایتیران» شکل گرفت، همچنین شرکت زرین غزال به عنوان اولین و پیشگام توزیع کننده فریزرهای مخصوص نگهداری بستنی در فروشگاه ها شهرت دارد، تا در دسترس بودن و حفظ کیفیت محصولات دایتی و آپادا تضمین گردد. بنابراین هدف ما نیز در دسترس بودن محصول با کیفیت به صورت گسترده در تمام مناطق می باشد، به همین دلیل پخش و توزیع محصولات زرین غزال از اهمیت ویژه برخوردار است و همزمان به صورت

## بدون حلقه صنعت پخش، ارتباط تولید کننده و مصرف کننده در جهت بهره‌وری هر دو سو ممکن نخواهد بود

**شرکت محکم صنعت فارس**  
گفتگو با محمود امیر عضدی، مدیرعامل شرکت



### استانداردهای مورد بهره‌گیری در شرکت محکم صنعت فارس را معرفی نمایید.

تمامی دستورالعمل‌ها و ضوابط فنی و بهداشتی وزارت بهداشت، استاندارد ایزو ۲۰۱۵ - ۹۰۰۱، استاندارد داخلی، استانداردهای ASTM D3418-ASTM E2409-4، ASTM D6869-3، ASTM F2013-5، 3 (مربوط به مواد اولیه گرانول پت) در تولیدات ما رعایت شده است.

### عمده صادرات شما به کدام کشورها می‌باشد؟

صادرات این شرکت به کشورهای همسایه از جمله عراق، قطر و افغانستان صورت می‌گیرد.

### برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتان چیست؟

در حال حاضر با توجه به نوسانات قیمت ارز و همچنین تغییر مداوم قوانین و مقررات، برنامه ریزی جهت صادرات با مشکلات متعدد مواجه است.

### در رابطه با سلامت و ایمنی محصولات تولیدی این شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

قانونمندی و هدایت به سمت تولید با کیفیت و سلامت محور کمک می‌کند که واحدهای تولیدی از جمله واحد ما با تولیدی با کیفیت، جایگاه بهتری در بازار داشته باشند. که در این خصوص در استان‌هایی که اداره نظارت فعال‌تر و دقیق‌تری دارند، سلامت محوری در واحدهای تولیدی من جمله واحد ما در حد قابل قبول می‌باشد.

### افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت محکم صنعت فارس را بیان نمایید و فرایند تبدیل یک واحد تولیدی به یک واحد نمونه چگونه است؟

واحد تولیدی نمونه‌ی وزارت بهداشت در سال ۹۲، ۹۵ و ۹۶

محمود امیر عضدی متولد سال ۱۳۳۵ - لیسانس مهندس برق و الکترونیک از دانشگاه شیراز، فوق لیسانس مهندسی برق از دانشگاه تهران و مدیر عامل 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 باند پرواز و آشیانه هلیکوپتری و تاسیسات مربوطه بوده است.

از ۲۵ سالگی شروع به کار کرده و در سال ۱۳۶۳ شرکت فعلی را تاسیس نموده است. در ابتدا تولیدات شرکت، قطعات صنعتی فلزی - پلاستیکی و لاستیکی جهت نیاز صنایع مختلف از جمله شرکت‌های آزمایش - ارج - صنایع قطعات الکترونیک بوده که از حدود ۱۲ سال پیش با تغییر در خطوط تولید، اقدام به تولید پریفرم در اوزان مختلف و دهانه‌های مختلف نموده است. در حال حاضر در این واحد ۱۰ خط تولید با استفاده از ماشین‌آلات رباتیک و قالب‌های اروپایی سیپا (sipa) و خوش نام آسیایی در حال بهره‌برداری است. تعداد پرسنل در شروع کار ۱۲ نفر و در حال حاضر قریب به ۵۰ نفر به طور مستقیم در این شرکت مشغول به کار هستند.

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

تولیدات انواع پریفرم تولید بطری‌های Short Neck & normal neck آب معدنی با قطر دهانه ۳۰ میلی‌متری شامل پریفرم‌های ۲۶، ۲۴، ۲۸، ۳۰، ۱۶، ۱۹، ۱۵، ۱۳/۵، ۲۶ گرمی (normal neck) و پریفرم‌های ۱۲، ۲۴، ۲۵ گرمی (short neck) و انواع پریفرم با قطر دهانه ۲۸ میلی‌متری شامل پریفرم‌های ۱۸/۵، ۲۱، ۲۳، ۲۴، ۴۵، ۴۷ گرمی



ج: جلوگیری از نوسانات شدید سیاستی - اقتصادی و اجتماعی. زیرا امکان برنامه‌ریزی بلند مدت برای سرمایه‌گذاری و تولید را فراهم می‌نماید.

د: سیاست‌گذاری صحیح در همه عرصه‌های سیاسی و ... در جهت از بین‌بردن رکورد اقتصادی.

### صنعت پخش در شرکت چه جایگاهی دارد و توزیع محصولات این شرکت به چه صورت است؟ در این زمینه چه پیشنهادهای دارید؟

صنعت پخش همان طوری که از نامش نیز پیداست اهمیت بسیار زیادی دارد که به شایستگی نام صنعت به آن اطلاق گردیده است. کافی است این موضوع را مورد توجه قرار دهیم که شرکت پخش آمازون در حال حاضر در رده اول بالاترین برند در سطح جهان و بالاتر از کلیه شرکت‌های بزرگ و صاحب نام نفتی و اینترنتی و خودرو سازی و ... قرار دارد تا به میزان تاثیر گذاری و بستر رشد مناسب این رشته پی ببریم. البته بدیهی است که بدون حلقه صنعت پخش، ارتباط تولید کننده و مصرف کننده در جهت بهره‌وری هر دو سو ممکن نخواهد بود.

### اهداف و آرمان‌های شما در این شرکت 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.

دارنده گواهینامه سیستم مدیریت کیفیت ایزو ۲۰۱۵-۹۰۰۱ بدیهی است که هر شرکت تولیدی می‌بایستی در طول زمان و متناسب با تغییراتی که در نیازهای روز بازار و همچنین تکنولوژی صورت می‌گیرد، خود را به روز نماید؛ در غیر این صورت محکوم به شکست است. این شرکت نیز در این راستا نوع و تنوع محصولات و همچنین ماشین‌آلات خطوط تولید خود را همواره متناسب با نیاز روز، به روز رسانی کرده و البته برنامه تولید برخی دیگر از نیازهای صنایع غذایی در رابطه با بسته‌بندی را در دستور کار خود قرار داده است.

### دلایل موفقیت شرکت محکم صنعت فارس و افتخارات کسب شده چیست؟

براساس روحیه و فرهنگ تولید با کیفیت و قیمت قابل رقابت و مشتری‌مداری، 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 سیستم مدیریت کیفیت ایزو ۲۰۱۵-۹۰۰۱ و اجرای کامل دستورالعمل‌ها و الزامات مربوطه، شرایط لازم جهت انجام کار خوب و با کیفیت فراهم گردید که منجر به انتخاب این شرکت به عنوان واحد نمونه برای چندمین بار شد.

### در مورد منابع انسانی شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

منابع انسانی این شرکت در رده‌های مختلف شغلی و تخصصی، با بررسی و گلچین کردن از نیروهای قابل شناسایی از منابع و مراکز ذی‌ربط تامین و البته در این شرکت به صورت مستمر نیز مورد آموزش قرار می‌گیرند.

### خواسته شما از نمایندگان مجلس چیست؟

در درجه اول امید است که نمایندگان وارد مجلس شوند که در زمینه‌های مختلف اجتماعی، اقتصادی و ... متخصص و خبره باشند تا گروه‌بندی سیاسی. البته این مهم بیشتر توسط مراجع دیگری که بر امر گزینش کاندیداها نظارت دارند محقق می‌شود تا مردم؛ تا بتوانند برای خواسته‌ها و الزامات جامعه و مردم به بهترین نحو مدیریت و برنامه‌ریزی کنند.

### خواسته شما از دولت جمهوری اسلامی ایران چیست؟

الف: حمایت از تولید داخلی به صورت هدفمند و واقعی. زیرا علاوه بر ایجاد اشتغال، نیازهای کشور را با استفاده از منابع و نیروی انسانی داخلی تامین می‌نماید.

ب: جلوگیری از رانت‌خواری و ایجاد فضای یکسان رقابتی، که می‌تواند از سرخوردگی کارآفرینان جلوگیری نموده، آنان را به سرمایه‌گذاری و فعالیت بیشتر ترغیب نماید.

## مهمترین عامل موفقیت، داشتن نیروهای انسانی توانمند است

### شرکت آرد خوشه فارس

گفتگو با مهرزاد جمشیدی، مدیرعامل شرکت



برتر و رضایت مشتریان و مصرف کنندگان در صنوف مختلف در ۲۴ استان میهن عزیزمان را کسب نموده است. آرد خوشه فارس با تجهیز آزمایشگاه کنترل کیفی خود در سال ۱۳۶۱ نه تنها به عنوان یکی از اولین شرکت‌های موفق به دریافت نشان تشویقی استاندارد ملی کشور در سال ۱۳۶۹ شده است، بلکه پرچم‌دار جلب رضایت مصرف کنندگان در کیفیت و تنوع محصولات بوده است.

### محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید؟

شرکت آرد خوشه فارس با بهره‌گیری از گندم مرغوب استان فارس؛ توانمندی در امر واردات گندم و استفاده از امکانات آزمایشگاهی پیشرفته جهت استفاده از بهبود دهنده‌ها؛ امکان تولید انواع آرد مرغوب در صنف خبازی، فانتزی، صنعتی؛ غذای کودک، ماکارونی، قنادی و رستوران براساس آنالیز درخواستی مشتری را دارد. تولید سیوس و جوانه گندم با ارزش بالای غذایی نیز یکی دیگر از تجربیات موفق ما در کنار تولید آرد بوده است.

### استانداردهای مورد بهره‌گیری در این شرکت را معرفی نمایید.

شرکت آرد خوشه فارس در رعایت اصول ایمنی و کیفی محصولات، الگوی مناسبی را بر مبنای استاندارد ISO ۲۰۰۵:۲۰۰۰ که برگزیده الزامات و اطمینان از کارایی استانداردهای ISO ۲۰۰۸:۲۰۰۱ نیز می‌باشد، شناسایی و طرح ریزی نموده است که جهت ارزیابی و اثربخشی سالیانه؛ بازنگری و روزآوری می‌گردد. همچنین این شرکت دارای استانداردهای مدیریتی ISO ۹۰۰۱-۲۰۱۵، ISO ۲۲۰۰۵-۲۰۰۵، HACCP و کلیه الزامات استانداردهای ملی ایران (ISIRI) می‌باشد.

### آیا شرکت در حوزه صادرات هم فعالیت دارد؟ عمده صادرات شما به کدام کشورها می‌باشد؟

آرد خوشه فارس با کسب عنوان اولین صادرکننده گندم به کشورهای عمان

مهرزاد جمشیدی، متولد سال ۱۳۵۰، دارای مدرک لیسانس در رشته (MIS) سیستم اطلاعات مدیریتی و همچنین صنایع علوم غلات از دانشگاه ایالاتی کانزاس می‌باشد.

به مدت ۲۳ سال مدیرعامل شرکت آرد خوشه فارس را عهده دار بوده و همچنین ۸ سال به عنوان مدیر انجمن بین المللی آسیابانان منطقه آفریقا و خاورمیانه و از سال ۲۰۱۵ نیز ریاست هیئت مدیره این انجمن را عهده دار است. با تشکیل اتاق بازرگانی ایران- سوییس در سال ۱۳۹۲ عضو هیئت موسس و هیئت مدیره اتاق بازرگانی ایران- سوییس نیز می‌باشد.

شرکت آرد خوشه فارس (سهامی خاص) در سال ۱۳۵۱ تاسیس و در سال ۱۳۵۴ با ظرفیت اولیه ۲۵،۰۰۰ تن در سال و در زمینی به مساحت ۳۳،۰۰۰ متر مربع رسماً آغاز به کار نمود. این شرکت به منظور افزایش توان تولیدی خود، با نصب ماشین آلات جدید طی ۳ مرحله اقدام به افزایش ظرفیت تولید خود نموده است. در آخرین مرحله در سال ۱۳۹۴ با ایجاد واحدهای جدید، ظرفیت تولید این شرکت به ۲۴۵،۰۰۰ تن در سال رسیده است.

هم چنین این شرکت قابلیت ذخیره‌سازی ۱۲۰،۰۰۰ تن گندم در انبارهای تمام مکانیزه خود را دارد.

با توجه به سیاست‌های دولت در حذف یارانه‌های نان و تلاش چند دهه این شرکت برای قرارگرفتن در جایگاه‌های برتر بازار، تعداد مشتریان آرد خوشه فارس به عدد ۵۰۰۰ افزایش یافته است و این امر تداوم سیاست آرد خوشه فارس را در ارتقا مداوم فن آوری تولید و افزایش آن و حفظ کیفیت محصولات با حضور نیروهای متخصص و اقدام به نصب تجهیزات و ماشین‌آلات برتر اروپایی؛ به عنوان اصل خدشه‌ناپذیر نشان می‌دهد.

این شرکت در حال حاضر با ۱۵۰ نفر پرسنل شاغل در شرکت به‌طور مستقیم و بالغ بر ۸۰ نفر نیروی کار غیر مستقیم (مشغول در بخش توزیع، پیمانکاری؛ بازسازی و نوسازی) و با بیش از ۴۵ سال سابقه در تولید ۳۷ نوع آرد تخصصی جهت مصارف مختلف، جایگاه ویژه‌ای را در تهیه و تامین آرد مرغوب با کیفیت

و هند و تداوم صادرات آرد به کشورهای عراق، سوریه، جیبوتی، تانزانیا، امارات، یمن و عمان کارنامه درخشانی ارائه داده است.

### برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتتان چیست؟

با توجه به ظرفیت بالای شرکت، در مبحث صادرات در چارچوب قوانین و مقررات و ضوابط اعلامی از سوی دولت محترم چه در بحث مواد خام و چه در بحث مواد فرآوری شده، حرکت می‌کنیم و خوشحالم که اعلام نمایم اولین شرکت در کشور هستیم که توانسته ایم محصولات تولیدی فرآوری شده (آرد) را به شرق آفریقا و آسیای دور (اندونزی) صادر نماییم. بدیهی است که چنانچه شرایط و مشکلات و مصائب تحریم‌ها تعدیل گردد، با توجه به کیفیت محصولات می‌توانیم صادرات خود را تا چندین (۳ تا ۴) برابر افزایش دهیم.

در حال حاضر با توجه به قرار گرفتن گندم به عنوان کالای استراتژیک، کلیه صادرات محصول از محل گندم عبور موقت انجام می‌پذیرد. بدین معنی که شرکت مواد اولیه (گندم) را از بازارهای جهانی تهیه و پس از فرآوری، محصول تولیدی را صادر و ارزآوری مناسبی را در این صنعت و در شرایطی که تحریم‌های ظالمانه علیه میهن عزیزمان برقرار است، ایجاد می‌نماید.

### در رابطه با سلامت و ایمنی محصولات تولیدی این شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

اولین راهکار، داشتن استاندارد ۲۲۰۰۰ است که تمامی مخاطره‌هایی که احتمال وقوع آن از زنجیره تولید مواد غذایی وجود دارد (مخاطرات مرتبط با فرآیند و یا تجهیزات و تاسیسات و ...) شناسایی و ارزیابی شده، در نتیجه به راحتی توسط واحد فرآوری و یا سایر واحدهای مربوطه در طول زنجیره تولید تا عرضه قابل کنترل می‌باشد.

راهکار دوم بحث تحقیق و توسعه در این زمینه است. شرکت آرد خوشه به‌عنوان یکی از کارخانه‌های پایلوت در زمینه انجام غنی‌سازی آرد با اسید فولیک در استان فارس؛ همکاری نزدیکی با دانشگاه علوم پزشکی شیراز؛ وزارت بهداشت و انستیتو تغذیه در تهران داشته است و در سال ۲۰۰۶ نیز موفق به دریافت لوح تقدیر از سازمان سلامت جهانی؛ WHO شده‌ایم. در سال‌های اخیر نیز با موضوع سلامت نان و ارزش غذایی آن همراه با دانشگاه علوم پزشکی شیراز جهت انجام پروژه تحقیقات بر روی نان‌های فاقد گلوتن (مخصوص بیماران سیلیاکی) فعال هستیم و به موفقیت‌های زیادی هم دست پیدا کرده ایم.

### افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت خود را بیان نمایید، فرآیند تبدیل یک واحد تولیدی به یک واحد نمونه چگونه است؟

با توجه به فعالیت‌های اقتصادی گسترده و ایجاد بازارهای جدید این شرکت موفق به کسب افتخارات زیر گردیده است:

- لوح سپاس اداره استاندارد سال ۷۷
- لوح تقدیر بهداشت محیط از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی سال ۸۱
- لوح تقدیر اداره استاندارد سال ۸۲
- لوح واحد نمونه صنعتی سازمان صنایع و معادن سال ۸۲
- لوح سپاس اداره استاندارد سال ۸۲
- واحد نمونه صنعتی سازمان استاندارد سال ۸۳
- لوح سپاس اداره استاندارد سال ۸۳
- لوح سپاس اداره استاندارد سال ۸۵
- کارآفرین نمونه سال ۱۳۸۶
- واحد نمونه سازمان صنایع و معادن سال ۸۶
- صنعتگر برتر جوان در اولین جشنواره ملی تولید کنندگان جوان سال ۸۶
- لوح تقدیر همکاری در اجرای غنی‌سازی آرد با آهن و اسید فولیک در سال ۲۰۰۶ از طرف سازمان سلامت جهانی
- لوح سپاس اداره استاندارد سال ۸۶
- انتخاب به عنوان رئیس انجمن بین المللی آسیابانان آفریقا و خاورمیانه و کسب استاندارد محصول سازمان صنایع و معادن سال ۸۷
- لوح سپاس از همیاران با بیماران دیابتی سال ۸۷
- صادرکننده نمونه سال ۱۳۸۷
- واحد صنعتی نمونه سال ۱۳۸۷
- واحد صنعتی برتر معاونت غذا و دارو سال ۱۳۸۷
- صادرکننده نمونه سال ۱۳۸۸
- کارخانه برتر آرد سازی کشوری سال ۱۳۸۸
- واحد نمونه اداره نظارت بر مواد غذایی سال ۱۳۸۹
- واحد نمونه آردسازی سال ۱۳۸۹
- واحد نمونه سازمان صنایع و معادن سال ۱۳۹۰
- واحد نمونه استاندارد سال ۱۳۹۰
- صادرکننده برتر سال ۱۳۹۰
- واحد برگزیده همایش اهمیت مدیریت بر ایمنی و سلامت غذا سال ۱۳۹۱
- واحد برگزیده سومین جشنواره ملی تجلیل از کارآفرینان و تکریم از واحدهای اشتغال‌زای کشور سال ۱۳۹۱
- واحد برتر صنایع غذایی سال ۱۳۹۱
- رتبه یک صنایع آرد و غلات استان فارس در همایش روز جهانی غذا ۱۳۹۱
- واحد تقدیر شده توسط سازمان بیمه و تامین اجتماعی استان فارس
- کارخانه برتر آردسازی ۱۳۹۲ - کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران
- واحد نمونه صنعتی سال ۱۳۹۳ - سازمان صنعت، معدن و تجارت
- واحد نمونه صنعتی سال ۱۳۹۴ - سازمان صنعت، معدن و تجارت
- واحد نمونه صنعتی سال ۱۳۹۵ - سازمان صنعت، معدن و تجارت
- واحد برتر همایش تقدیر از یکصد برند برتر ملی ایران سال ۱۳۹۶
- اولین صادرکننده گندم پس از تحریم‌ها سال ۱۳۹۶
- واحد برگزیده دهمین جشنواره ملی تجلیل از کارآفرینان و تکریم از

واحدهای اشتغال‌زای کشور سال ۱۳۹۷

■ صادر کننده نمونه سال ۱۳۹۷

با توجه به عملکرد موفق واحدهای توانمند خصوصی؛ از نقطه نظرات آنها نیز استفاده کنند و جهت ایجاد رشد اقتصادی کشور از تغییرات مکرر و ناپایدار آنها اجتناب کنند. بطور مثال در صنعت آرد و گندم در سال گذشته دستورالعمل‌ها دستخوش تغییرات زیادی شد. در ابتدا خرید گندم فقط از طریق شرکت بورس کالای ایران و با عرضه محدود قابل انجام بود در حالی که بعد از ده ماه ضوابط تغییر یافته و فقط از طریق ایجاد سامانه جدید امکان پذیر شد؛ و باید در نظر داشت که اجرای کامل هر کدام از این دستورالعمل‌ها با صرف وقت و هزینه زیاد شروع و در نهایت با حذف کامل خاتمه یافت.

در حوزه صادرات نیز تقاضا داریم؛ با سیاستگذاری های نامناسب و متغیر که عملاً موجب توقف صادرات و حضور پررنگ کشورهای رقیب همسایه می‌گردد خودداری کنند و با اعلام سیاست‌های تشویقی جهت صادرکنندگان موجب تسریع چرخه صادرات شوند.

بدیهی است در امر ارزیابی توانمندی شرکت‌ها؛ استعلام عملکرد صادرکنندگان از گمرکات کشور می‌تواند کمک بزرگی به تولیدکنندگان و صادرکنندگان غیر نفتی که در ارزآوری نقش مهمی را ایفا می‌نمایند، باشد.

### صنعت پخش در شرکت آرد خوشه فارس چه جایگاهی دارد؟

#### توزیع محصولات این شرکت به چه صورت است و در این زمینه چه پیشنهادی دارید؟

در حال حاضر پخش محصولات آرد خوشه فارس به‌طور مستقیم از طریق سیستم حمل و نقل شرکت و به‌صورت غیر مستقیم توسط بخش دولتی و خصوصی انجام می‌پذیرد. در حوزه حمل و نقل باید در نظر داشت که تحویل چه از طریق خود شرکت و چه از طریق شرکت واسط انجام شود تاثیر مهمی در امر رضایت‌مندی مشتری خواهد داشت. تحویل به موقع و صحیح کالا در ایجاد تصویر برندینگ محصول نقش به‌سزایی دارد.

از طرف دیگر آنچه که به عنوان چالشی بزرگ برای کلیه شرکت‌های تولید کننده و از جمله آرد خوشه فارس وجود دارد؛ هزینه‌های حمل کالا می‌باشد که موجب افزایش قیمت محصول تمام شده و عدم توانایی رقابت، خصوصاً در حوزه بین‌المللی خواهد شد.

در این رابطه نقش دستگاه‌های کنترلی دولت در نظارت قیمت خودرو و تامین قطعات آن و کنترل قیمت سوخت؛ چرخه تولید تا توزیع کالا را تکمیل و برای تولید کننده و مصرف کننده مقرون به صرفه خواهد نمود.

#### اهداف و آرمان های شما در این شرکت چیست؟

آرمان های آرد خوشه فارس در عبارات زیر خلاصه می‌شود:

- ۱- رضایت مشتریان شرکت
- ۲- رضایت پرسنل شرکت
- ۳- ارتقاء جایگاه شرکت

#### دلایل موفقیت این شرکت و افتخارات کسب شده چیست؟

دلیل موفقیت تیم توانمند شرکت و تعهد قلبی، ذهنی و عاطفی است که تک تک پرسنل آرد خوشه فارس به شرکت دارند. می‌توانیم بگوییم دلیل موفقیت ما بهره‌وری صحیح در استفاده از نیروهای زحمتکش این شرکت و همدلی و همفکر بودن آنها است.

افتخار شرکت این است که جزء شاید تنها تامین‌کننده بین‌المللی سازمان جهانی غذا هستیم که زیرمجموعه سازمان ملل می‌باشد. افتخار ما این است که GMP ما از طرف شرکت نستله در فرانسه تایید شده است. در طی ۲ سال گذشته موفق شدیم که در سوپرمارکت های لولو و کارفور قطر حضور یابیم. افتخار می‌کنیم که در کنار مردم سیل زده استان فارس و خوزستان جهت تامین مایحتاج اولیه آنها یعنی نان بوده ایم. افتخار ما این است که به جیبوتی آرد ارسال نمودیم. افتخار ما این است که بیرون از مسجد کوفه در نجف نانوايي که نان خود را بین مردمی که در صف ایستاده اند، توزیع می‌کند، آرد خود را از شرکت آرد خوشه فارس تامین می‌نماید. واقعا این افتخارات ماست که بسیار باعث دلگرمی ما می‌شود.

#### در مورد منابع انسانی شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

همانطور که توضیح داده شد یکی از عوامل موفقیت و یا مهمترین عامل، نیروهای انسانی توانمند شرکت هستند. نیروی انسانی متخصص و متعهد یکی از مهمترین و شاخص‌ترین سرمایه‌های هر سازمان یا بنگاه اقتصادی است که بیشترین و برجسته‌ترین نقش را در برپایی، حرکت و توسعه به عهده دارند. شرکت آرد خوشه فارس هم از این قانده مستثنی نیست و با داشتن نیروهای دلسوز همواره یکی از برترین‌ها در صنعت آردسازی بوده است.

#### خواسته شما از نمایندگان مجلس چیست؟

ما همیشه سعی کردیم نیازها و مشکلات و اهداف شرکت را با نمایندگان مجلس در میان بگذاریم. شرکتی که ۴۸ سال قدمت و نزدیک به ۲۵۰ نفر پرسنل دارد، نیازمند تعامل سازنده بخش تولید با نمایندگان محترم که در امر قانونگذاری شرکت دارند، می‌باشد تا با توجه به موقعیت و مصلحت کشور، قوانین و ساز و کاری مناسب جهت رفع مشکلات واحدهای تولیدی و پیشرفت چرخه اقتصادی فراهم گردد.

امیدوارم که امسال نمایندگان شایسته واقعاً بتواند تولید را حمایت کنند و عمده مشکلات جامعه از بابت درآمد، کار و امنیت شغلی را حل و فصل نمایند.

#### انتظارات شما از دولت و مسئولین چیست؟

از دولت محترم تقاضا داریم؛ جهت وضع ضوابط و دستورالعمل‌های اجرایی؛

## بحث اصلی ما درباره شیر، مسئله پیشگیری قبل از درمان است

### شرکت شیر پگاه فارس

گفتگو با حمید باغبانباشی، مدیرعامل شرکت



استانداردها و تکنولوژی روز دنیا، شیرهای استریل ساده و طعم‌دار، انواع ماست، دوغ با طعم‌ها و بسته بندی‌های متفاوت، پنیر ایرانی لیوانی و پاکتی، کره قالبی، کشک پاستوریزه و پاکتی، خامه استریل و پاستوریزه، انواع فرآورده‌های پودری نظیر پودر آب پنیر (برمیت) و پودر آب پنیر رنگی، شیرخشک، پودر پرتین و ریپلیسر (شیرخشک دامی برای اولین بار در ایران) و... همچنین محصولات فراسودمند نظیر ماست پروبیوتیک (پروماس)، پنیر با نمک جایگزین (پتاسیم جایگزین سدیم)، نوشیدنی کفیر، پنیر، دوغ و شیر پروبیوتیک، کشک بی‌نمک تولید و روانه بازار می‌نماید.

### اصولاً تعریف محصول سلامت محور چیست و برای دستیابی به تولید محصول سلامت محور چه فرآیندی باید طی شود؟

شیر و فرآورده‌های لبنی از جمله محصولات مهمی هستند که سهم بسیار کمی در سبد غذایی خانوار ایرانی دارند و متخصصان تغذیه کشور همواره بر افزایش مصرف این محصولات تاکید می‌کنند. دلایل مصرف پایین لبنیات در کشور، عوارض ناشی از این مساله، اوضاع 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. مساله دیگری که در این میان وجود دارد آن است که متأسفانه سیستم زندگی شخصی و سیاستگذاری ما بیمار محور است، یعنی ما برای بیماران هر هزینه‌ای را که لازم باشد صرف می‌کنیم اما زمانی که بحث پیشگیری مطرح می‌شود هیچ متولی برای آن وجود ندارد. بحث اصلی ما درباره شیر، مساله پیشگیری است.

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

بحث الگوی مصرف مواد غذایی یکی از مهمترین مباحثی است که در سلامت

حمید باغبانباشی، مدیر عامل و نائب رئیس هیئت مدیره شرکت شیر پگاه فارس می‌باشد، از ۲۴ سال سابقه اجرایی مهندس باغبانباشی در صنایع شیر ایران می‌توان به معاونت 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 نمود.

شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس به عنوان یکی از بزرگترین شرکت‌های زیر گروه صنایع شیر ایران با بیش از نیم قرن تجربه در تولید و فرآوری شیر و سایر فرآورده‌های شیری می‌باشد که با استفاده از دستگاه‌های مدرن و پیشرفته دنیا با دریافت بیش از ۳۵ درصد از شیر خام استان فارس (روزانه حدود ۴۵۰ تن شیر) و فرآوری آن به بیش از ۱۵۰ نوع محصول در بسته بندی‌های کاملاً بهداشتی و براساس سلايق و ذائقه مشتریان توانسته خود را به عنوان بزرگترین و محبوب ترین برند لبنی جنوب کشور مطرح کند و با تولیدات خود، سهم به سزایی در رضایت مشتریان و ذی‌نفعان و همچنین در رفع مشکلات تولید شیر خام و برطرف نمودن معضلات مربوط به دامداران (سنتی و صنعتی) در استان را ایفا نماید.

### محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید؟

پگاه فارس روند توسعه محصولات خود را با فعال سازی واحد تحقیق و توسعه و در ادامه با راه اندازی واحد ارزیابی حسی و ترجمه کتاب آن برای اولین بار در کشور و در راستای حضور فعال در بازارهای داخلی و خارجی و افزایش کیفیت محصولات تولیدی با استفاده از تحقیقات علمی و گسترده و همچنین تولید محصولات سلامت محور و ایجاد تنوع در محصولات و بسته بندی آنها براساس ذائقه و نظر مصرف کنندگان به گونه‌ای عمل نمود که اکنون بالغ بر ۱۵۰ نوع محصول شامل انواع فرآورده‌های شیری از جمله شیرهای پاستوریزه در بسته بندی‌های مدرن و مطابق با

جامعه، مصرف بهینه مواد غذایی و حتی تولید و واردات آنها تاثیرگذار است. طی سالیان اخیر، افزایش بیماری‌هایی مانند دیابت، فشارخون، چربی خون، اضافه وزن و مواردی از این قبیل در جامعه، حاکی از آن است که الگوی مصرف صحیحی در جامعه وجود ندارد و باید چاره‌ای جدی برای آن اندیشیده شود.

شیر و فرآورده‌های لبنی از جمله محصولات مهمی هستند که سهم بسیار کمی در سبد غذایی خانوار ایرانی دارند و متخصصان تغذیه کشور همواره بر افزایش مصرف این محصولات تاکید می‌کنند.

دلایل مصرف پایین لبنیات در کشور، عوارض ناشی از این مساله، اوضاع 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. مساله 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 مساله پیشگیری قبل از درمان است.

با توجه به کثرت محصولات متنوع غذایی و لبنی و پتانسیل‌های انسانی و منطقه‌ای، کشورمان توانایی بالایی برای توسعه صنایع غذایی سلامت محور و تبدیلی در اختیار دارد و اگر بتوانیم از ظرفیت‌های موجود به‌طور کارآمدتر بهره‌برداری کنیم زمینه صادرات به کلیه کشورها بیش از پیش افزایش خواهد یافت اما به نظر می‌رسد عدم اتخاذ سیاست یکپارچه، یکی از مهم‌ترین چالش‌های کنونی در صنعت غذای کشور می‌باشد که نمونه آن را در تغییرات مداوم سیاست‌های صادرات و واردات و قیمت‌گذاری می‌توان مشاهده نمود.

### افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت پگاه فارس، در زمینه سلامت و استانداردهای محصولات را بیان نماید.

با توجه به اینکه این شرکت همواره از بدو تاسیس ارتقاء سلامت، کیفیت و مشتری‌مداری را سرلوحه کارهای خود داشته است و در این راستا همواره کوشیده تا با رعایت الزامات قانونی نهایت همکاری را با ارگان‌های نظارتی داشته‌باشد و این موارد را ارتقا بخشد، به همین دلیل هرساله افتخارات بی‌شماری را از آن خود می‌نماید که از مهم‌ترین موارد آن که مرتبط با روز جهانی استاندارد و غذا و وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی باشد، می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

دریافت نشان سبب سبز سلامت برای محصولات

بیش از ۶۴ نشان ایمنی سلامت

تنها واحد نمونه صنایع غذایی استاندارد در سال ۹۶ و سال‌های گذشته واحد نمونه صنایع غذایی از سوی اداره نظارت سازمان علوم پزشکی

واحد پیشرو در تولید محصولات سلامت محور

واحدسرآمد لبنی کشور

برند ملی برتر

### خواسته شما از دولت و مجلس جمهوری اسلامی ایران چیست؟

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

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

قیمت تمام شده محصول یکی از بزرگترین معضلات حاکم بر تولید است که بالا بودن آن موجب شده است بسیاری از محصولات به دلیل قیمت، از سبد خانوار حذف گردد.

سهم قابل توجهی از قیمت تمام شده محصولات در کشور مربوط به هزینه شیرخام و مواد اولیه و حتی حمل بار می‌باشد. که اخیراً این مهم رو به افزایش بوده و حمایت هر چه بیشتر از این صنعت و حمل و نقل می‌تواند در کاهش قیمت تمام شده محصول سهم به سزایی داشته باشد. چنانچه دولت در موارد ذکر شده نظارت و برنامه‌ریزی موفق‌تر و بهتری داشته باشد، مطمئناً شاهد رشد چشم‌گیری در صنایع غذایی و در تمامی زمینه‌ها خواهیم بود.

### صنعت پخش در شرکت شما چه جایگاهی دارد و توزیع محصولات این شرکت به چه صورت است؟ در این زمینه چه پیشنهادهایی دارید؟

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

## شرکت پخش صدک برای رفاه حال مشتریان فروش اینترنتی را راه اندازی می کند

**شرکت پخش صدک**  
گفتگو با حسین نیرمی؛ مدیرعامل شرکت



سفارشات به مشتریان و ... از جمله اقدامات این شرکت در راستای توزیع بهتر محصولات و با رعایت حقوق مشتریان است.

### رویکرد شرکت پخش صدک در راستای توزیع محصولات تولیدی استان فارس چیست؟

هر چند که استان فارس از گذشته به دلیل موقعیت جغرافیایی به مرکزی برای تجارت تبدیل شده و تجار سرشناسی از این استان برخاسته اند و همین سبب شده تا در زمینه صنعتی، پیشرفت کمتری داشته باشیم اما با این حال این شرکت ۵۸ درصد از محصولاتی که توزیع و پخش می کند محصولات تولیدی استان فارس می باشد.

**حوزه های فعالیت شرکت را به لحاظ جغرافیایی بیان نمایید؟**  
حیطه فعالیت این شرکت، تمام نقاط کشور است به گونه ای که هیچ نقطه کوری در سطح کشور نداریم و در دورترین مناطق نیز توزیع محصولات انجام می شود.

### مشکلات و تنگناهای پیش روی شرکت پخش صدک و به طور کلی صنعت پخش کشور به ویژه استان فارس چیست؟

به دلیل نا امن بودن برخی مسیرها شرکت های پخش باید به خرید خودروهایی امن و مجهز اقدام کنند درحالی که این شرکت ها برای خرید با مشکل نقدینگی روبرو هستند و توانایی خرید خودرو را ندارند و متأسفانه اکثر خودروهای شرکت های پخش، اجاره ای است. ضمن این که قدمت شرکت های پخش در ایران ۵۲ سال است و بانک ها هنوز شرکت های پخش را به رسمیت نمی شناسند. از دیگر مسائل این شرکت ها لزوم راه اندازی شبکه توزیع کشوری است و این مسئله باید توجیه و تفهیم عمومی شود.

حسین نیرمی، متولد سال ۱۳۶۶ فارغ التحصیل رشته اقتصاد از دانشگاه قاضی آنکارا، ۱۶ سال در زمینه فروش خدمات و کالا در داخل و خارج از کشور مشغول به فعالیت است. وی در خارج از کشور به هتل داری و فروش خدمات و در ایران در زمینه فروش کالا و فرآورده های گوشتی فعالیت دارد.

شرکت صدک شرکت نام آشنایی است که در زمینه تولید فرآورده های گوشتی در استان فارس فعالیت دارد. این شرکت در سال ۱۳۵۶ تاسیس و در سال ۱۳۹۰ توسط آقای نیرمی - پدر حسین نیرمی - یکی از سهامداران عمده این شرکت خریداری و از همان سال حسین نیرمی به عنوان مدیر عامل قسمت پخش صدک کار خود را آغاز نموده است.

### توضیحاتی در خصوص انواع محصولاتی که شرکت صدک توزیع آن را برعهده دارد ارائه دهید.

امروزه شرکت صدک ۱۰۷ نوع محصول تولید می کند که در قسمت پخش صدک ۲۱۶ نوع جنس فروش و پخش می شود که ۵۸ درصد از این محصولات، محصولات داخلی استان می باشد.

### آیا شرکت پخش شما از روش ها، فرایندها و فناوری های خاصی برای سیستم توزیع محصولات بهره می برد؟ (روش توزیع محصولات از سوی شرکت شما به چه نحوی است؟)

کنار گذاشتن روش های تبلیغاتی بی ثمر برای مشتریان، ارائه محصولات به صورت نصف قیمت طی بازه زمانی هر ۴ ماه یکبار، ارائه ۴ محصول به صورت نیم بها در هر ماه که مشتریان از بین ۲۲ تا ۲۵ نوع جنس می توانند به صورت چرخشی از این آیتم استفاده کنند، استفاده از شیوه تحویل سفارش به صورت تلفنی و در هر زمان، مراجعه ۲ بار در هفته برای تحویل

### اهداف و آرمان های پیش روی شما چیست؟

در حال حاضر و با شرایط اقتصادی کنونی تنها آرمان اصلی ما بقاء وضعیت فعلی است.

### در شرکت پخش صدک، در حال حاضر جایگاه بازاریابی بین المللی

#### و صادرات چیست؟

بازاریابی بین المللی فعلا نداریم، فقط در بخش صادرات، از طریق شهر اهواز به بصره و از شهر تبریز به کرکوک با واسطه محصولات ارسال می شود.

### نوآوری و فناوری های نوین در شرکت پخش صدک چه تاثیری

#### داشته است؟

ارائه خدمات غیرحضوری مهم ترین مسئله ای است که مدنظر این شرکت است و بر همین اساس استفاده از درگاه های اینترنتی بانک ها نیز از اقدامات این شرکت است ضمن اینکه برای رفاه حال مشتریان، این شرکت در حال طراحی اپلیکیشن و یا سایت برای ثبت سفارش مشتریان به صورت آنلاین است تا علاوه بر راحتی آسایش مشتریان، از اعزام مسئولان فروش به مناطق دور، مسیرهای سخت و خطرات ناشی از راه ها برای ثبت سفارشات جلوگیری کرد. البته معتقدیم باید رضایت مشتری در خصوص مراجعه حضوری برای ثبت سفارش را نیز در نظر داشت.

### به نظر شما راه برون رفت از بحران های اقتصادی حال حاضر کشور

#### چیست؟ (با تمرکز بر صنعت پخش)

با شرایط و مشکلات اقتصادی کنونی، در حوزه پخش، تعطیل کردن و ایستادن بزرگترین اشتباه است، باید در هر شرایطی ادامه داد و منابع مالی را تهیه کرد، ضرر را پوشش و ادامه دهیم؛ هیچوقت نباید اجازه دهیم انبار خالی و فروش متوقف شود.

### درخواست های شما از دولت، وزارت صنعت، معدن و تجارت و

#### سایر دستگاه های اجرایی برای حمایت از صنعت پخش در این بن

#### بست های اقتصادی حال حاضر چیست؟

گفتنی است این شرکت تلاش کرده تا با پرداخت به موقع اقساط و وفای به عهد به مشتریان و یا ارائه دهندگان خدمات به این شرکت از ایجاد وام معوق و چک پاس نشده جلوگیری کند.

باید بگویم اگر به جای ۴۳ میلیارد تسهیلات ۵۰ میلیارد تسهیلات دیگر داشته باشیم می توانیم با کارآفرینی به ایجاد اشتغال جدید اقدام کنیم. امیدواریم دولت و مجلس با اصلاح قوانین مربوط به ارائه تسهیلات به کارآفرینان از ارائه تسهیلات با سود و ضمانت های معقول به شرکت ها و سرمایه گذاران برای کارآفرینی و اشتغال زایی حمایت کنند.

### به نظر شما کارآفرینی و منابع انسانی در صنعت پخش را چگونه

#### می توان توسعه داد؟

باید در صنعت پخش به جای لزوم استفاده از نیروهای تمام وقت ابتدا به کسانی بها داد که پیگیر کارهای نیمه وقت هستند و به جای استفاده از آقایان بالای ۲۵ سال از نیروهای خانم به دلیل دقت و پیگیری های بیشتر استفاده کرد، همچنین بهتر است برخی قوانین اداره کار در این زمینه ها نیز اصلاح شود.

### از دید شما برند سازی در صنعت پخش چه جایگاه و نقشی دارد؟

برندسازی در این صنعت به ارائه خدمات بیشتر و بهتر بستگی دارد و هرچه خدمات پخش گسترده تر و مطلوب تر باشد مشتری با اطمینان خاطر بیشتری به خرید اقدام می کند. هدف باید پوشش سراسری باشد و از فصلی و انتخابی کار کردن، بپرهیزیم.

### توصیه شما به عنوان یکی از شرکت های پخش برتر به جوانان علاقه

#### مند به حضور و فعالیت مستمر در این حوزه چیست؟

ماهیت پخش با سودآوری کم و هزینه های بسیار بالا همراه است و برای موفقیت در این بخش حضور یک تولیدکننده به عنوان پشتیبان با هدف پوشش بخشی از هزینه ها ضروری است، همچنین مدیریت هزینه در این بخش یک الزام انکارناپذیر است زیرا همانطور که می توان در صنعت پخش سودآوری کرد، به سادگی هم می توان به سمت ورشکستگی رفت. حضور مستمر مدیر عامل در صنعت پخش بسیار مهم و حیاتی است و باید توجه داشت حوزه پخش یک فعالیت گروهی است و انجام این فعالیت به تنهایی امکان پذیر نیست، بنابراین توجه به نیروی انسانی بسیار مهم است.



## کاهش قیمت تمام شده و افزایش قدرت خرید مردم دو خواسته اصلی شرکتهای پخش

**شرکت پخش صبح سپید پارس**  
گفتگو با محمد محسن پاکدامن، مدیرعامل شرکت



این خصوص مد نظر نیست، ضمن این که اکثر شرکتهای تولید لبنیات استان، واحد پخش دارند و مجوز شرکت پخش لبنیات صبح سپید پارس نیز فقط توزیع محصولات لبنی است.

**حوزه های پخش خود را به لحاظ جغرافیایی شرح دهید.**  
استان فارس و بخش هایی از استان هرمزگان حوزه فعالیت این شرکت می باشد.

**مشکلات و تنگناهای پیش روی شرکت پخش صبح سپید پارس و به طور کلی صنعت پخش کشور به ویژه استان چیست؟**

تصور می کنم شرکتهایی که مانند شرکت ما بخش یا واحدی از شرکت تولیدی هستیم و جزء بدنه واحد تولیدی به حساب می آئیم، دو مشکل اصلی دارند، یکی قدرت خرید مردم و دیگری فروشگاه های زنجیره ای که مشکلات پیچیده و خاصی را ایجاد کرده اند. به طور خلاصه می توان گفت که مستاصل مانده ایم که آیا مویرگی با فروشگاه های کوچک کار کنیم یا با فروشگاه های زنجیره ای، اگر بخواهیم فروشگاه های زنجیره ای را در دستور کار خود قرار دهیم به نوعی کار پخش راحت تر و خلاصه تر خواهد بود هر چند این فروشگاه ها متقاضی تخفیفات بالا هستند و این تخفیفات را از شرکت های تولیدی دریافت می کنند.

**اهداف و آرمان های پیش روی شما چیست؟**  
تنها هدفی که در این شرایط اقتصادی می توان متصور شد تلاش برای بقا در بازار است.

محمد محسن پاکدامن، متولد سال ۱۳۴۹، مدیر پخش دفتر شیراز شرکت لبنیات صبح سپید پارس با نام تجاری (پائل) می باشد. کارخانه تولید لبنیات صبح سپید پارس (پائل) از سال ۱۳۸۵ فعالیت تولیدی خود در زمینه تولید و فرآوری محصولات لبنی را آغاز کرده و جهت توزیع محصولات تولیدی خود بنا بر سیاست ارائه شده از سوی وزارت بازرگانی سابق، مبنی بر حذف واسطه ها و توزیع مستقیم محصولات تولیدی، شرکت پخش لبنیات صبح سپید پارس (پائل) را از آذر ماه ۸۹ راه اندازی نموده است.

**توضیحاتی در خصوص انواع محصولاتی که شرکت صبح سپید پارس توزیع آن را بر عهده دارد ارائه دهید.**

این شرکت در حال حاضر تنها محصولات تولیدی خود را توزیع می نماید و در چند مرحله جهت تکمیل سبد کالای توزیعی خود اقدام به توزیع دیگر محصولات لبنی از برندهای معتبر کشور در کنار محصولات خود نمود که بنا بر دلایل مختلف این همکاری ها قطع شد.

**آیا شرکت پخش شما از روش ها، فرایندها و فناوری های خاصی برای سیستم توزیع محصولات بهره می برد؟**

این شرکت از نرم افزار جامع توزیع پخش مویرگی استفاده می کند که باید گفت ما دومین شرکت در استان فارس هستیم که از این سیستم توزیعی استفاده می کند، برای استفاده از این نرم افزار وجود امکانات سردخانه، دفتر، شبکه خودروپی و منابع انسانی از الزامات اولیه است.

**رویکرد شرکت پخش شما در راستای توزیع محصولات تولیدی استان فارس چیست؟**

در حال حاضر به دلایل شرایط اقتصادی حاکم، برنامه و رویکرد خاصی در

**در شرکت پخش صبح سپید پارس بازاریابی بین المللی و صادرات چه جایگاهی دارد؟**

فعالاً بنا بر دلایل مختلف اقتصادی جایگاه خاصی ندارد و ارجحیت بر بازار داخلی است.

**به نظر شما راه برون رفت از بحران های اقتصادی حال حاضر کشور چیست؟ (باتمركز بر صنعت پخش)**

این بستگی کامل به اجرای سیاست های اقتصادی کلان دولت دارد و شرکت های پخش نیز تابع این سیاست ها هستند و می توان گفت خط کاری شرکت های پخش متأثر از این سیاست ها است.

**درخواست شما از دولت، وزارت صنعت، معدن و تجارت و سایر دستگاه های اجرایی برای حمایت از صنعت پخش در این بن بست های اقتصادی حال حاضر چیست؟**

اتخاذ سیاست هایی که قدرت خرید مردم را بالا ببرد و قیمت تمام شده محصولات واحدهای تولیدی پایین بیاید تا صنعت پخش قدرت نفس کشیدن داشته باشد. چون صنعت پخش واسطه بین واحدهای تولیدی و مصرف کننده است و چنانچه مصرف کننده توان خرید نداشته باشد و قیمت تمام شده محصولات بالا باشد با احتساب هزینه پخش، صنعت پخش توان رقابت و فعالیت نخواهد داشت.

**از نظر شما کار آفرینی و منابع انسانی در صنعت پخش را چگونه می توان توسعه داد؟**

ایجاد شرکت های پخش تاثیر زیادی در ایجاد اشتغال دارد به گونه ای که برخی از شرکت های پخش به اندازه یک کارخانه نیروی انسانی جذب نموده اند که این مهم در بالا بردن سطح اشتغال در تمام زمینه ها مؤثر بوده است.

**از دید شما برند سازی در صنعت پخش چه جایگاه و نقشی دارد؟**

حقیقتاً تاکنون به غیر از شرکت های پخش دارویی و یکی دو شرکت پخش مواد غذایی در خصوص برندسازی، هیچ گونه اقدام خاصی انجام نداده اند، به طوری که اکنون یک شرکت پخش برند معتبر در صنعت پخش موجود است، اگر وضع اقتصادی مناسب باشد و مردم به عنوان مصرف کننده قدرت خرید داشته باشند قطعاً شرکت های پخش هم تحت تاثیر قرار خواهند گرفت و در آن صورت اجبار خواهند داشت که خدمات بهتری ارائه دهند که این امر منجر به برند شدن خواهد شد.

**توصیه شما به عنوان یکی از شرکت های پخش برتر به جوانان علاقه مند به حضور و فعالیت مستمر در حوزه صنعت پخش چیست؟**

صنعت پخش، صنعتی است که جای کار بسیاری دارد، جای پیشرفت برای کسانی که واقعاً علاقه مند به این کار باشند وجود دارد، با آشنا شدن با علم روز این صنعت از جمله بازاریابی، مدیریت بازرگانی و غیره می باشد علاقه مندان به این صنعت می توانند به پیشرفت های مطلوبی در این حوزه دست یابند.



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



www.bafods.com

[ba\\_foods](https://www.instagram.com/ba_foods) | [www.bafods.com](http://www.bafods.com) | [t.me/ba\\_foods](https://t.me/ba_foods)

# شرکت قند حبه بلورین شیراز

تولید کننده انواع قند و شکر طعم دار

بیش از نیم قرن تجربه  
در خدمت مصرف کنندگان

برای انواع  
سلیقه ها  
و ذائقه ها



شیراز - بلوار امیر کبیر - کوچه ۲۲  
کدپستی: ۷۱۷۵۹۸۷۸۱۸  
۰۷۱ - ۳۸۳۸۴۸۹۴



# یوخه پزی محمدی

بادستگاه هاه  
تمام اتوماتیک

انواع یوخه

تولید نان  
شیرینہ سنتہ

فارس، شیراز، خیابان انقلاب (نادر)، ابتدای قدمگاه

۰۷۱-۳۸ ۲۰ ۴۷ ۵۰ - ۰۹۱۷ ۳۰۶ ۳۷ ۲۷





# صفری پرواز

آژانس هواپیمایی

در هر جهت باشما  
خواهیم بود ...

فروش بلیت کلیه خطوط هوایی داخلی و خارجی

صدور ارزان ترین بلیت های داخلی کشورهای جهان

مجری بهترین تور های داخلی و خارجی

اخذ روادید ورود به ایران جهت مهمانان خارجی

اخذ ویزای کشورهای مختلف

رزرو هتل در ایران و سراسر جهان

اجرای تورهای نمایشگاهی و طبیعت گردی

سایت خرید بلیت های ارزان:

[www.safari724.com](http://www.safari724.com)

 safari\_parvaz

شیراز، خیابان سید جمال الدین اسدآبادی (پوستچی)

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

تلفن: ۰۷۱ - ۳۲۳۰۳۶۲۴

(خط ویژه) ۰۷۱ - ۳۲۰۱۱



# تولیدی نایلون و سلفون آسوده

تولید رول و کیسه نایلون  
از عرض ۱۰ سانتی متر الی ۱۲۰ سانتی متر با مواد اولیه نو

تولید رول و کیسه سلفون  
از عرض ۷ سانتی متر الی ۷۰ سانتی متر

تولید کیسه زباله با مواد نو

تولید رول های کشاورزی

تولید کیسه نهال جهت گلخانه ها



تلفن ثابت

۰۷۱۳۲۲۲۸۱۳۵

۰۷۱۳۲۲۴۶۱۸۶

تلفن همراه

۰۹۱۷۱۱۱۷۰۹۳

۰۹۱۷۷۹۱۴۰۹۷

فکس

۰۷۱۳۲۲۴۳۳۱۳

آدرس کارخانه

شیراز بلوار نصر. بعد از نصر آباد جنب آرد خباز

آدرس دفتر فروش

شیراز. دروازه اصفهان. سرای اردوبادی

# تولید بطری ایران PET (روشن نهاد)

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

## Bottel PET

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

IRAN - Shiraz



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

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





# شرکت خدمات مسافرتی و جهانگردی دنیا گستر / نسیم پرواز شیراز

مجری و چارتر کننده پروازهای منظم و روزانه از شیراز به تهران / کیش / مشهد

مجری تخصصی تورهای خارجی ترکیه / دبی / تایلند / مالزی / روسیه

سیستم رزرواسیون آنلاین هتل و دریافت وچر در مسیرهای کیش مشهد

همراه مسافران شما خواهیم بود در تمام طول سفر

 donyagostar  
 donyagostar  
 www.dgsyz.ir  
www.dgsyz24.com



شیراز، چهار راه ریشمک، کوچه ۱۳  
مجتمع امیر کبیر، واحد ۲۱۲



۰۷۱۳۸۳۸۸۴۲۰-۲  
پشتیبانی ۲۴ ساعته  
۰۹۲۱۵۸۷۱۸۷۸



HODHOD PLAST

**شرکت نوید صنعت پلاست**

شیراز شهرک صنعتی بزرگ بلوار فن آوری خیابان ۱۰۶  
 تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۲۸۲۶-۳۷۷۴۲۸۲۷ فکس: ۰۷۱-۳۷۷۴۲۸۲۶

[www.navidplast.com](http://www.navidplast.com) | HODHODPLAST  
[www.hodhodplast.com](http://www.hodhodplast.com) | HODHODPLAST

تولید و چاپ انواع ساک دستی دسته موزی، دسته تقویت و پرتعداد

**تبلیغات روی پلاستیک ، فرصتی نوین برای برندسازی محصولات و خدمات**

## تجربه دوشادوش دانش، مسبب رشد و پیشرفت خواهد شد

**شرکت پرتوباران آسیا (رکسوس)**  
 گفتگو با امید خلیل پور، مدیرعامل شرکت



**استانداردهای مورد بهره‌گیری در این شرکت را معرفی نمایید.**  
 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، گواهی GMP جهت خط تولید و GAP جهت مزارع کشت آلوئه‌ورا و همچنین گواهی کشت و تولید محصول ارگانیک از سازمان جهادکشاورزی و گواهی ICM در تایید عدم استفاده از آلاینده‌ها و ISO۲۲۰۰۰ و HACCP در راستای تضمین ایمنی و سلامت محصول از موسسه ACS آمریکا و تاییدیه و گواهی فرمولاسیون از شرکت Rexus.Inc. کانادا شده ایم.

### آیا شرکت رکسوس در حوزه صادرات هم فعالیت دارد؟

خوشبختانه با توجه به گواهی بین‌المللی فعالیت تحت نظارت Rexus کانادا، محصولات به کشورهای حوزه CIS و همسایگان غربی و جنوبی کشور به‌خصوص کشور ترکیه (با لیبل اختصاصی) صادر شده و می‌گردد، لکن هیچگونه ساختار و یا حتی ضابطه مشخص و لایتنری در قوانین تجارت کشور که تسهیل‌کننده امکان صادرات محصولات با کیفیت داخلی باشد وجود نداشته و به بیان دیگر بستر مناسبی برای این مهم در سطح کلان ایجاد نشده است. با توجه به شرایط اقتصادی و سیاسی حال حاضر کشور، صادرات غیرنفتی می‌توانست علاوه بر تعمیق روابط تجاری با کشورهای مقصد، بخش قابل توجهی از بازگشت ارز به داخل را نیز هدایت کند.

### در رابطه با سلامت و ایمنی محصولات تولیدی این شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید.

ارائه محصولات سلامت محور و حفظ ایمنی آن مهم‌ترین رکن تولید رکسوس بوده است. در این راستا تلاش شد تا زنجیره‌ی غذایی از مزرعه تا سبد مصرف‌کننده را تحت کنترل و پایش درآوریم. کشت آلوئه‌ورا

امید خلیل پور، ۳۵ ساله، تحصیل کرده مقطع دکترا در رشته مهندسی مکانیک و مدیرعامل شرکت پرتوباران آسیا با نام تجاری رکسوس می‌باشد. بنیان اولیه شرکت پرتوباران آسیا به عنوان یکی از زیرمجموعه‌های هولدینگ فرآورده‌های نفتی آترود با مالکیت یکسان و با هدف معرفی رشته‌ی 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 است با کمک متخصصان داخلی، انواع آبمیوه‌ها با تکه‌های آلوئه‌ورا، نوشیدنی‌های کم‌کالری حاوی آبمیوه، نوشیدنی‌های انرژی‌زا و غنی‌شده همچون ویتامین C بر پایه خواص گیاه آلوئه‌ورا محصول مزارع بومی را ابداع و تولید کند. شرکت با زیر کشت قراردادن بیش از ۵۰ هکتار گیاه آلوئه‌ورا در منطقه آب و هوایی متناسب با آن در جنوب استان فارس، صاحب بزرگترین مزرعه پرورش آلوئه‌ورا در خاورمیانه و شمال آفریقا می‌باشد. این شرکت با به‌کارگیری گیاه آلوئه‌ورا در نوشیدنی‌های خود، ضمن استقلال از واردات آلوئه‌ورا، تازگی، طراوت و سلامت بیشتر محصولات را تضمین می‌کند. آلوئه‌ورا با ارزش دارویی فوق‌العاده، از گیاهان معروف در حوزه پزشکی سنتی و مدرن می‌باشد. علت تمرکز بر روی آلوئه‌ورا علاوه بر وجوه تمایز و یکتایی محصولات، خواص بی‌شمار این گیاه از جمله ویتامین‌ها، فولیک اسید، نیاسین و مواد معدنی شامل: کلسیم، سدیم، آهن، پتاسیم، کروم، منگنز، مس و روی موجود در آن، خواص حفاظتی، ضد التهاب و ترمیمی آن در حوزه پوست و مو و ویژگی‌های گوارشی آن بوده است.

### محصولات شرکت را معرفی و شرح دهید.

محصولات شرکت مشتمل بر نوشیدنی‌های میوه‌ای با قطعات آلوئه‌ورا، نوشیدنی‌های گازدار کم‌گالری، انرژی‌زا و غنی شده با عصاره آلوئه‌ورا، انواع مربای ترکیبی و انواع کمپوت ترکیبی میوه جات با آلوئه‌ورا می‌باشد.

پورسانت توزیع برای سرپا نگه داشتن صنعت پخش هستند. در حالی که این صنعت نیازمند تکنولوژی جدید، یکپارچه‌سازی و روش‌های مدرن توزیع برای افزایش بهره‌وری و خلق ثروت است. همچنین آنالیز اطلاعات در اختیار صنعت پخش نیز می‌تواند برای تولیدکنندگان راهگشا و نقشه راه باشد که متاسفانه آن‌طور که شایسته است به آن پرداخته نمی‌شود. حذف ساختار دیوان سالاری و قوانین متعدد و بعضا معارض و کاهش فعالیت رانت دولتی در این زمینه می‌تواند نوید بهبود وضعیت این صنعت مهم را برای صنایع بالادستی به ارمغان آورد.

### در مسیر موفقیت شما، به چه میزان بهره‌گیری از نظرات و تجارب پیشکسوتان نقش داشته است؟

قطعا تجربه دوشادوش دانش، مسبب رشد و پیشرفت خواهد شد. البته متاسفانه در مسیر راه اندازی کسب و کار خصوصا در حوزه تولید، دانش مکتوب و تجربه کلاسیک به راحتی در دسترس نیست و یا مجربین از گسترش آن امتناع می‌کنند تا به گونه‌ای تولید انحصار کرده باشند، به همین دلیل سعی و خطا و پذیرش مخاطرات آن در برخی مسیرها ناگزیر است.

### اهداف و آرمان های شرکت رکسوس چیست؟

شرکت پرتوباران آسیا، با اتکاء بر کارکنان توانمند خود به عنوان سرمایه‌ای سرشار از تلاش و پویایی و بهره‌گیری از قابلیت های علمی و فنی آنها و با تکیه بر کارنامه درخشان سوابق عملکردی خود و با توجه ویژه به حفظ محیط زیست و اتخاذ تدابیر بهبود مستمر، ارتقاء و تعالی روزافزون را وجهه همت خود قرار داده و خلق محصولات با کیفیت و تضمین سلامت جامعه و به مفهوم ژاپنی آن «کایزن» و یا «تلاش برای رشد و بهبود تدریجی و همیشگی در تمامی شئون سازمان» را آرمان خود قرار داده است.

### پیشنهادات و توصیه های شما به عنوان یک جوان موفق و کارآفرین به جوانانی که علاقه‌مند به حوزه صنعت به‌ویژه صنایع غذایی هستند چیست؟

قطعا توصیه اول کسب دانش در حوزه‌ای است که قصد ورود به آن را دارند. گام بعدی بنچمارک موضوع در سایر حوزه ها است. گام سوم بررسی نیاز سنجی محصول در بازار کشور با تکیه به نوآوری، خصوصا حفظ سلامت مصرف کنندگان در حوزه صنایع غذایی است که البته همواره سعه صدر، حوصله، توان مواجه با قوانین بازدارنده و مغایر، بخش نامه‌های معارض و پیچیده و برخورد نامناسب نهادهای دولتی و مسئولین محترم در تمام مراحل از جمله مهمترین پیش نیازها در ورود به حوزه تولید و صنعت است.

ارگانیک در مزارع، فرآوری محصول آن و رعایت کلیه ضوابط استاندارد HACCP و ۲۲۰۰ از جمله ضوابط GMP, PRPS و جمع‌آوری رسیدگی به نظرات مصرف کنندگان با این هدف انجام می‌شود.

### از نظر شما فرایند تبدیل به واحد نمونه شامل چه مراحل می باشد؟

فرایند تبدیل به واحد نمونه، فرآیندی پیچیده و پر مشقت است که ذکر مراحل آن در این مقوله نمی‌گنجد. اما داشتن نیت ارائه محصول سالم و چشم پوشی از منفعت‌بینی صرف، متضمن تحقق اهداف این طریق است.

### دلایل موفقیت شرکت رکسوس چیست؟

در حوزه صنایع غذایی، محوریت سلامت محصول علاوه بر تضمین سلامت مصرف کننده، وجه تمایز و برتری در قیاس با سایر محصولات به ثمر آورده و لذا منتج به توسعه محصول، برند و سازمان می‌شود. در مورد منابع انسانی شرکت توضیحاتی را ارائه نمایید. بزرگترین سرمایه یک شرکت نیروهای انسانی متعهد و متخصص آن است. قطعا صرف وجود سرمایه و یا سخت افزار بدون کنترل و برنامه ریزی نیروی انسانی که روح ساری در هر سازمانی است، به نتیجه منجر نخواهد شد.

### خواسته شما از دولت جمهوری اسلامی ایران و نمایندگان مجلس 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 بدور از رانت و انحصار وابستگی، تخصیص داده شود و به‌طور 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.

### صنعت پخش در شرکت رکسوس چه جایگاهی دارد و توزیع محصولات این شرکت به چه صورت است؟ در این زمینه چه پیشنهاداتی دارید؟

اهمیت صنعت پخش در شرکت و به‌طور کلی در اقتصاد تولید و خدمات، به حدی است که می‌توان ادعا کرد در فقدان صنعت پخشی پویا، امکان شناسایی پتانسیل‌های تولید، تعدیل نظام عرضه و تقاضا، نظارت بهینه بر قیمت‌ها، نظارت بر کیفیت محصولات و به‌طور کلی بهبود بهره‌وری در سیستم اقتصادی کلان، ممکن نیست. صنعت پخش می‌تواند همچون قطب‌نمایی در دستان سرمایه‌گذاران، منابع مالی کشور را به سمت فرصت‌های تولیدی هدایت کند. در این راستا نیز این شرکت با بهره‌گیری از تجارب موفق‌ترین شرکت‌های پخش فعال استانی اقدام به واگذاری خدمات توزیع خود نموده تا محصولات به بهترین شکل به دست مصرف کنندگان برسد. متاسفانه در حال حاضر با توجه به پیشی گرفتن هزینه‌ها از درآمدها، صنعت رو به افول گذاشته و بسیاری به دنبال افزایش

## مهم‌ترین عامل موفقیت برای حضور در حوزه صنایع غذایی، استفاده از تجارب افراد صاحب‌نظر می‌باشد

**شرکت ساحل عرش دریا**  
گفتگو با علی چراغیان، مدیر عامل



کنسرویجات از جمله تولید رب‌گوجه، کنسرو لوبیا و ... را اضافه کنیم و قطعاً می‌توانیم نیروهای انسانی مشغول به کار را از ۸۰ نفر به بیش از ۳۰۰ نفر در کوتاه‌ترین مدت برسانیم.

**در صنعت کنسرو چه کمبودها و چه ظرفیت‌هایی را مشاهده می‌کنید؟**  
هم‌اکنون مشکل اصلی ما در این صنعت افزایش بیش از حد قیمت‌های مواد اولیه و همچنین نبود آزمایشگاه تخصصی مربوط به تشخیص استانداردهای لازم در استان فارس می‌باشد که به دلیل ارسال نمونه مواد تولیدی به آزمایشگاه‌های سایر استان‌ها فعالیت یک شرکت تولیدی ممکن است چندین ماه به تاخیر بیفتد. صنعت کنسرو در استان فارس در زمینه‌های تولید رب‌گوجه فرنگی، کنسرو لوبیا و ... ظرفیت‌های زیادی دارد که با حمایت‌های دولت می‌توان این صنعت را در استان رونق داد.

**انتظارات شما از دولت و مسئولین در زمینه رونق واحدهای جدیدالتاسیس چیست؟**

با توجه به فرموده‌های مقام معظم رهبری که امسال را سال رونق تولید نامیده‌اند، از مسئولین انتظار می‌رود در این زمینه با تمام توان از تولیدکنندگان حمایت کنند. از جمله انتظارات ما از استاندار محترم فارس و رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت این است که وام‌های کم بهره را در کوتاه‌ترین زمان ممکن در اختیار ما قرار داده تا بتوانیم پرتوان تر از قبل در توسعه خط تولید خود گام‌های متعددی برداریم. با توجه به افزایش چند برابری قیمت مواد اولیه از اواخر سال ۹۷ اگر حمایت‌های دولت و مسئولین نباشد، مطمئناً تولیدکنندگان یک به یک با تعطیلی و کساد خط تولید مواجه می‌شوند. البته در ثبت و راه اندازی این کارخانه بسیاری از مسئولین استانی نهایت همکاری‌ها را با ما داشته‌اند.

علی چراغیان، متولد سال ۱۳۵۴، مدیرعامل شرکت ساحل عرش دریا، تولیدکننده کنسرو تن ماهی با برندهای عرش بندرعباس، شاد باش، شاهوتن و ... با بیش از ۱۰ سال سابقه فروش و بخش مواد غذایی در سطح استان فارس و استان‌های دیگر می‌باشد. از اواخر سال ۹۷ اقدام به خرید کارخانه‌ای به وسعت ۸۱۶۰ متر مربع و راه اندازی خط تولید کنسرو تن ماهی نموده است که ظرفیت تولید این کارخانه جدیدالتاسیس ۵۰۰۰۰ قوطی در روز با استفاده از بهترین ماهی‌های دریای جنوب می‌باشد. بالغ بر ۸۰ نفر به صورت مستقیم که اکثر آن‌ها به غیر از نیروهای متخصص، بانوان بی‌سربست یا بانوان قشر ضعیف جامعه می‌باشند در این واحد تولیدی مشغول به کار هستند.

**با چه هدفی در حوزه صنعت و صنایع غذایی سرمایه گذاری کرده‌اید؟**

هدف اینجانب از ورود به این عرصه در وحله اول علاقه شخصی به این صنف و تولید مواد غذایی بوده است، همچنین از دیگر اهداف ما برای ورود به این صنعت می‌توان به اشتغال‌زایی، ورود به بازارهای جهانی، صادرات و برندسازی اشاره کرد.

**در این مسیر با چه مسائلی و مشکلاتی روبرو بوده‌اید؟**

در زمینه اخذ مجوزها و ثبت شرکت با کندی در روندکار از سوی سازمان‌ها و ادارات مربوطه روبرو بوده‌ایم که مشکلات متعددی را برسرراه ما قرار داد.

**آیا برنامه‌ای برای توسعه کار و فعالیت خود دارید؟**

اگر دولت بتواند وام‌های با سود دهی کمتر در اختیار ما قرار دهد، مطمئناً ما می‌توانیم کارخانه را مجهزتر و خط تولید جدیدی را در زمینه

# GMO

## محصولات تراریخته

گرسنگی پنهان مبتلا هستند که ناشی از کیفیت پایین غذای در دسترس است. محصولات تقویت شده زیستی می‌توانند از طریق روش‌های پرورش سنتی تولید شوند؛ به شرط آنکه تنوع ژنی کافی در جامعه محصول مورد نظر برای دستیابی به ویژگی مطلوب موجود باشد. در محصولات اصلی مثل برنج، بهبود بعضی ویژگی‌های پیچیده مثل ویتامین A با استفاده از روش‌های پرورش مرسوم ممکن نیست یا غنی سازی سیب زمینی با روش‌های مرسوم امکان‌پذیر نمی‌باشد. مهندسی ژنتیک و علم بیوتکنولوژی رویکرد بسیار با ارزش و تکمیل کننده‌ای را برای پیشرفت محصولات تقویتی ارائه می‌کند.

از دیگر مواردی که می‌توان اشاره کرد، عبارتند از:



مریم قیراطی

کارشناس ارشد صنایع غذایی  
و مسئول پژوهش تحقیق  
شرکت مواد غذایی روناک



دکتر زهرا نظریان

مسئول فنی و کنترل کیفیت  
شرکت مواد غذایی روناک

### افزایش میزان پروتئین

کاندیدهای مناسب پروتئینی برای تقویت زیستی عبارتند از: پروتئین ذخیره‌ای اسپورامین A از سیب زمینی شیرین، پروتئین AmA1 آلبومین دانه گل تاج خروس (ASP1، Feather s'Prince)، که یک پروتئین ذخیره ای مصنوعی غنی از آمینواسید است. ASP1، به خوبی در برنج و گیاه مانیوک Cassava وارد و بیان شده است. اکنون سعی بر این است که میزان ذخیره پروتئین در گیاهان تراریخته افزایش یابد.

### مقابله با کمبود ویتامین A

برنج طلایی Rice Golden شامل دو ژن دریافتی از طریق مهندسی ژنتیک است که باعث شده است که از لحاظ ویتامین A غنی شود. برنج طلایی دارای ژن PSY از نرگس زرد و ژن CRTI از باکتری گیاهی اروینیا اوردوورا Erwinia uredovara می‌باشد.

### محصولات غنی شده از آهن برای مقابله با آنمی (کم خونی)

کمبود آهن متداول‌ترین کمبود ریزمغذی در سراسر جهان می‌باشد. القای پروتئین ذخیره کننده آهن به نام فریتین Ferritin، از لوبیاسبز و لوبیای سویا به اندوسپرم برنج، باعث افزایش ۳ برابری آهن در دانه های برنج شده است. همچنین بیان بیشتر یک پروتئین غنی از سیستمین که عناصر فلزی را در برنج منتقل می‌کند، می‌تواند میزان بازجذب آهن را طی گوارش بهبود دهد.

### افزایش فولیک اسید در گوجه فرنگی

کمبود فولیک اسید یک مشکل جهانی است که اکثراً خانم‌ها در کشورهای در حال توسعه با آن مواجه هستند. به منظور افزایش میزان فولات در

محصول تراریخته یا (Genetically Modified Organisms) GMO به محصولاتی گفته می‌شود که به منظور داشتن ویژگی‌های خاص و جدید و یا حذف صفات نامطلوب، از لحاظ ژنتیکی اصلاح شده اند. تراریخته (Transgenic)، که به آن تراژن زایی نیز می‌گویند، به فرآیند تزریق یک ژن برون زاد (exogenous gene) که تراژن (Transgenesis) خوانده می‌شود به جانداران زنده، گفته می‌شود، به طوری که جاندار ویژگی جدیدی پیدا کند و آن را به نسل بعد منتقل می‌کند. در فناوری تولید جانداران تراریخته، یک یا چند ژن به ژنوم طبیعی جاندار اضافه یا از آن حذف می‌شود. در صورتی که ژنی از جاندار حذف شود، به جاندار حاصل فروریخته (Knock out) گفته می‌شود.

اصلاح نژاد محصولات، امری است که از دیرباز در کشاورزی و دامپروری رایج بوده و به مدد آن، گیاهانی که روزی غیرخوراکی و حتی غیرقابل استفاده بودند، امروزه از معمول ترین مصارف روزانه در سراسر جهان اند. امروزه موضوع محصولات تراریخته، از موضوعات مهم و قابل بحثی است که ذهن بسیاری از مردم را درگیر خود کرده است. نقش، فواید، مضرات و میزان قابل اعتماد بودن آنها، از مسائلی هستند که در حال بررسی قرار دارند. در بررسی نقش محصولات تراریخته در راستای کمک به سلامت انسان، به صورت اختصار، در قالب دو بخش «بیوتکنولوژی و تقویت زیستی» و «بیوتکنولوژی و غذاهای کاربردی» می‌توان پرداخت.

### بیوتکنولوژی و تقویت زیستی

امروزه یکی از چالش‌های اساسی این است که ۱/۶ جمعیت جهان از گرسنگی رنج می‌برند. همچنین بیش از نیمی از جمعیت جهان به

### سطح بالای اسیدهای چرب ضروری

میزان بالای اسیدهای چرب غیر اشباع در رژیم غذایی باعث کاهش احتمال ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود. منبع غذایی اصلی اسیدهای چرب امگا-۳ بلند زنجیر، ماهی‌ها هستند. گیاهان آنزیم‌های سازنده اسیدهای چرب بلند زنجیر را ندارند. دانشمندان دانشگاه بریستول آرابیدوپسیس *Arabidopsis thaliana* را اصلاح کرده‌اند تا اسیدهای چرب غیراشباع بلند زنجیر بسازد. گیاهان تراریخته با سه ژن که آنزیم‌های مختلفی برای تبدیل لاینولئیک و آلفا-لاینولئیک به اسیدهای چرب غیراشباع بلند زنجیر می‌سازند، اصلاح شده‌اند.

### لوبیای سویا با لاینولئیک کم

در لوبیای سویای تراریخته، با خاموش کردن ژنی که فعالیت آنزیم تبدیل‌کننده اولئیک اسید به لاینولئیک اسید را کنترل می‌کند، می‌توانند روغن پایدار و مقاوم در برابر حرارت تولید کنند که برای سرخ کردن غذا مناسب خواهد بود.

### ذرت با لیزین بالا

ذرت حاوی ذخایر کمی از لیزین و تریپتوفان در پروتئین‌های ذخیره‌ای اصلی دانه به نام زین‌ها است. دانه‌هایی که میزان پروتئین زین پائینی دارند، افزایش میزان لیزین و تریپتوفان داشته‌اند. ذرت تراریخته‌ی حاوی میزان بالای لیزین و تریپتوفان، توسط ژنی که تولید و ذخیره آلفا-زین را کاهش می‌دهد اصلاح شده‌اند. همچنین افزایش ذخیره آمینواسیدهای آزاد (آسپاراژین، آسپاراتات و گلوتامات) در دانه‌هایی که میزان زین در آنها کاهش یافته، دیده شده است.

### نتیجه گیری

سرمایه‌گذاری عمومی و خصوصی بیشتر در تولید محصولات تراریخته، قوانین نظارت‌کننده مناسب بر روند تولید این محصولات، راه اندازی بخش‌های تولیدکننده داخلی در این صنعت و مطالعه‌ی علمی بیشتر در این زمینه می‌تواند بسیاری از موانع را برطرف کند. گرچه این محصولات تحت نظارت سازمان بهداشت جهانی (WHO)، سازمان غذا و کشاورزی و سازمان همکاری و توسعه اقتصادی تولید می‌شوند، اما می‌توان با نظارت ثانویه در کشورهای مصرف‌کننده، از سلامت آنها مطمئن شد.

گوجه‌فرنگی، دانشمندان ژن آنزیم کاتالیزکننده سنتز دو پیش‌ماده‌ی فولات را بیان کرده‌اند. این عمل باعث شده که گوجه‌فرنگی تراریخته ۲۵ برابر فولات بیشتری داشته باشد.

### ذرت فیتاز

با بیان شدن ژن فیتاز گندم در ذرت که به مقدار کم در آن موجود می‌باشد، به بهبود جیره دام و طیور کمک می‌کند.

### بیوتکنولوژی و غذاهای کاربردی

غذاهای کاربردی در کنار مواد مغذی اولیه و اصلی برای سلامتی مفید هستند. این غذاها حاوی آنتی‌اکسیدان‌اند که می‌تواند احتمال ابتلا به بیماری‌های مربوط به پیری را کاهش دهد. غذاهای اساسی و کاربردی شامل میوه‌ها و سبزیجات، همه حبوبات، سویا، شیر، غذاهای غنی شده، نوشیدنی‌ها و بعضی مکمل‌های غذایی می‌شود. رژیم غذایی و سلامتی بسیار به یکدیگر وابسته‌اند. بنابراین محصولات از طریق بیوتکنولوژی تغییر می‌یابند تا دارای سطح بیشتری از مواد فعال زیستی مهم باشند؛ برای تولید مواد مغذی بهتر و از بین بردن اجزاء غذایی نامطلوب.

### از دیگر مواردی که می‌توان اشاره کرد، عبارتند از:

#### سطح بالای فیتوسترول‌ها برای کاهش کلسترول

به دلیل آن که فیتوستانول (مولکول شبیه کلسترول) در طی فرآوری غذا پایدارتر از فیتوسترول (مولکول شبیه کلسترول) می‌باشد، مهندسی ژنتیک برای افزایش نسبت فیتوسترول نسبت به فیتوستانول در کلزا و لوبیای سویا به کار رفته است که باعث کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود. یک ژن از مخمر که آنزیم ۳-هیدروکسی استروئید اکسیداز را رمزدهی می‌کند، به گیاهان وارد شده و فیتوسترول را به فیتوستانول تبدیل می‌کند.

#### سطح بالای کاروتنوئیدها برای افزایش ویتامین A

محصولات تراریخته که میزان تولید کاروتنوئید در آنها افزایش یافته عبارتند از: برنج تقویت شده با بتاکاروتن (برنج طلایی)، کانولا با کاروتنوئید بالا، گوجه‌فرنگی با بتاکاروتن بالا.

#### سطح بالای آنتی‌اکسیدان

آنتی‌اکسیدان‌ها به شکل‌های مختلفی وجود دارند، ترکیبات فنولیک مثل فلاونوئیدها و سبزیجاتی مثل هویج، کلم بروکلی و توت‌ها یافت می‌شوند. برای بالا بردن میزان فلاونوئید سیب زمینی، ژن منفرد و ترکیب ژن‌ها برای تولید آنزیم‌های بیوسنتزکننده فلاونوئید به این گیاه منتقل شده است. گیاه‌های تغییر یافته افزایش قابل توجهی در میزان فنولیک‌ها و ظرفیت آنتی‌اکسیدان نشان داده‌اند.

**References:**

ISAAA, 50 biotech bites - biotechnology and biofortification , .1  
New York, September, 2015, pp. 110-113, available on: [http://  
isaaa.org/resources/publications/50biotechbites/download/  
default.asp](http://isaaa.org/resources/publications/50biotechbites/download/default.asp)

ISAAA, 50 biotech bites - functional foods and biotechnol- .2  
ogy, New York, September, 2015, pp. 148-151, available on:  
[http://isaaa.org/resources/publications/50biotechbites/down-  
load/default.asp](http://isaaa.org/resources/publications/50biotechbites/download/default.asp)

ISAAA, 50 biotech bites - molecular pharming and biophar- .3

maceuticals, New York, September, 2015, pp. 156-158,  
available on: [http://isaaa.org/resources/publications/50bio-  
techbites/download/default.asp](http://isaaa.org/resources/publications/50biotechbites/download/default.asp)





## رنگ مصنوعی تارترازین (زعفران تقلبی) و اثرات آن

دسته طبیعی و مصنوعی تقسیم می‌شوند.

از میان رنگ‌های مصنوعی رنگ‌های آزو ترکیب‌های شیمیایی هستند که دو گروه هیدروکربن با دو اتم نیتروژن پیوند دارند و ۷۰-۶۰ درصد از رنگ‌های مورد استفاده در صنعت غذا و صنایع نساجی را شامل می‌شود و دلیل عمومیت این رنگ‌ها به خاطر قیمت ارزان و پایداری آنها نسبت به رنگ‌های طبیعی است که تارترازین از دسته رنگ‌های آزو هست که برای به دست آوردن رنگ زرد روشن مورد مصرف قرار می‌گیرد. تارترازین را می‌توان در انواع مختلفی از غذاها یافت که شامل دسرها، آبنبات‌ها، نوشیدنی‌ها، چاشنی‌ها و غلات صبحانه و... و علاوه بر صنعت غذا در داروها و مواد آرایشی نیز کاربرد وسیعی دارد. بعضی از محصولات دارویی حاوی تارترازین شامل ویتامین‌ها، آنتی‌اسیدها، کپسول‌های دارویی و داروهای تجویز خاص می‌باشد.

تارترازین (E102) یک رنگ شیمیایی با فرمول  $C_{16}H_9N_4Na_3O_9S_2$  و جرم مولی  $534/3 \text{ g/mol}$  است به جهت به دست آوردن رنگ زرد روشن به مواد غذایی افزوده می‌شود که می‌تواند با رنگ‌های Blue FCF و Green S ترکیب شود و طیف‌های وسیع رنگ سبز ایجاد کند. رنگ تارترازین محلول در آب، پایدار در محیط اسیدی و دمای بالا، عدم پایدار در برابر اسیدآسکوربیک و دی اکسید گوگرد است.

بعضی اوقات در منابع اعلام شده است که تارترازین از قطران زغال سنگ به دست می‌آید در حالی که کاملاً دقیق نیست، گرچه در سال ۱۸۸۴ وقتی که H. Zeigler برای اولین بار آن را کشف کرد در حال کار کردن با زغال سنگ بوده است ولی امروزه تارترازین از فرآورده‌های جانبی صنعت نفت به دست می‌آید.

میزان مصرف تارترازین براساس استاندارد کشورهای مختلف متفاوت است. در ایران استفاده از این رنگ غیرمجاز اعلام شده است و شامل استاندارد رنگ‌های مجاز خوراکی که مورد تایید اداره استاندارد ایران است (استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰) نمی‌باشد با این وجود در کشورهایی مانند بریتانیا در داروهای خوراکی مجاز است. در اروپا نیز به عنوان یک افزودنی خوراکی و در داروهای خوراکی قابل استفاده است در ایالات متحده آمریکا نیز با خیال راحت برای رنگ آمیزی داروها به طور کلی استفاده می‌شود. در استاندارد کدکس استفاده از این رنگ طبق جدول زیر مجاز می‌باشد:

### چکیده

رنگ‌های مصنوعی موادی هستند که در نتیجه سنتز مواد آلی به دست می‌آیند و کاربرد وسیعی در صنایع مختلف از جمله غذایی، دارویی و آرایشی دارند. از نظر صنایع غذایی استفاده از رنگ‌ها به دلیل جذابیت و بازارپسندی، تحریک اشتها، مصرف‌کننده و ترغیب آنها به خرید محصول مورد توجه بسیاری از تولیدکنندگان است. به همین دلیل مصرف رنگ در مواد غذایی روز به روز افزایش می‌یابد. اگرچه این روزها تمایل به اجتناب از استفاده یا جانشین کردن رنگ‌های مصنوعی با رنگ‌های طبیعی



سمیه شمس نیا  
دانش آموخته کارشناسی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز و مدیر کنترل کیفی و مسئول فنی شرکت آذوقه شیراز

مثل آناتو یا بتاکاروتن است با این وجود بسیاری از مواد غذایی حاوی رنگ مصنوعی تارترازین هستند که رنگ زرد پرمصرفی است که در بسیاری از مواد غذایی مانند شیرینی‌ها، آبنبات‌ها، چاشنی‌ها، دسرها، غلات صبحانه و... استفاده می‌شود که موجب بروز واکنش‌های آلرژیک در انسان به خصوص در افراد حساس به اسپرین می‌شود به همین دلیل اثرات آن حائز اهمیت است که این مقاله به بررسی خصوصیات تارترازین و اثرات آن روی بدن انسان و موارد مصرف آن می‌پردازد.

### واژگان کلیدی

تارترازین، رنگ‌های آزو، آلرژی، کودکان، کروماتوگرافی

### مقدمه

رنگ یکی از عمده ترین خصوصیات محصولات غذایی است. ممکن است غذایی از نظر همه خصوصیات مطلوب باشد اما به دلیل مناسب نبودن رنگ مورد پسند مصرف کننده واقع نشود؛ لذا در صنعت غذا حفظ و بهبود رنگ محصولات همواره باید مورد توجه باشد. رنگ‌های محصولات غذایی به دو

ردیف	نام مواد غذایی	حداکثر میزان مجاز
۱	نوشیدنی‌های مایع طعم‌دار بر پایه شیر	۳۰۰ mg/kg
۲	ماهی و محصولات ماهی و دریایی مانند حلزون، خرچنگ و خارتنان به صورت دودی، خشک شده، تخمیری یا شور	۱۰۰ mg/kg
۳	ماهی و محصولات ماهی و دریایی مانند حلزون خرچنگ و خارتنان به صورت کنسرو شده	۳۰ mg/kg
۴	انواع سوپ و آبگوشت	۵۰ mg/kg

(RP-MLC) یک روش سریع، آسان و مقرون به صرفه جهت تشخیص و اندازه گیری همزمان رنگهای آزو می‌باشد.

با وجود مجاز بودن این رنگ در کشورهای مختلف قوانین مختلفی جهت استفاده وجود دارد مثلاً در همه کشورها در صورت استفاده از رنگ در ماده غذایی باید به مصرف کننده اطلاع داده شود، گرچه در کشور کانادا تولیدکنندگان مجبور نیستند به طور خاص مشخص کنند که چه نوع رنگی به ماده غذایی اضافه می‌کنند فقط کافی است روی لیبل در قسمت محتویات عبارت رنگ نوشته شود، ولی در کشور آمریکا تولیدکنندگان باید نوع رنگ مصرف شده مثلاً عبارت تارترازین را حتماً روی لیبل درج کنند و برچسب این محصولات باید حاوی اظهارات هشدار باشد: « این محصول حاوی تارترازین است و ممکن است واکنش‌های آلرژیک را در برخی از افراد حساس ایجاد کند.»

به دلیل تبدلات کالایی بین کشورهای مختلف در حال حاضر شاهد این هستیم که حتی در کشور کانادا نیز نوع رنگ مصرفی در قسمت محتویات روی لیبل درج می‌شود.

### اثرات تارترازین

در حیوانات ADI (مقدار مصرف قابل قبول روزانه) مقدار ۷/۵mg/kg است که با در نظر گرفتن این داده‌ها حداکثر مصرف تارترازین در کودکان ۳۷ درصد از میزان قابل قبول روزانه است، بنابراین می‌توان گفت که اثرات سمی تارترازین در انسان را نباید انتظار داشت. در بدن انسان تارترازین سالم تنها در مقادیر کم جذب می‌شود با این وجود دستگاه گوارش مقداری از آن را به sulfanilic acid و  $\alpha$ -amino- $\beta$ -ketibutyric acid متابولیز می‌کند که نسبت به ترکیب اولیه بیشتر جذب می‌شود.

مطالعات اندکی که در مورد اثرات جانبی تارترازین انجام شده است نشان می‌دهد که تارترازین به میزان ۷۷۳ و ۱۲۲۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم وزن بدن در روز هیچ اثر واضحی بر روی پارامترهای تولید مثل ندارد و علاوه بر این غیر سرطان زا بوده است (Poul و همکاران، ۲۰۰۹)

یک مطالعه در سال ۲۰۰۷ توسط McCann و همکاران نشان داد که قرار گرفتن در معرض دورنگ از چهار رنگ مصنوعی که یکی از آن‌ها تارترازین است به همراه نگهدارنده بنزوات سدیم در رژیم غذایی باعث بیش فعالی در افراد ۸-۹ سال و کودکان ۳ ساله می‌شود.

از بین تمام رنگ‌های آزو، رنگ تارترازین بیشترین میزان آلرژی را ایجاد می‌کند و باعث ایجاد واکنش در میان افراد مبتلا به آسم و افرادی که عدم تحمل به آسپرین دارند می‌شود. علائم حساسیت بالا به تارترازین ممکن است شامل اضطراب، میگرن، افسردگی، تاری دید، خارش، ضعف عمومی، احساس خفگی، لکه‌های پوستی بنفش و اختلالات خواب باشد.

### شناسایی و اندازه گیری تارترازین

استخراج و اندازه گیری رنگهای مصنوعی از جمله تارترازین به روش کروماتوگرافی مایع با دستگاه HPLC مجهز به ستون کروماتوگرافی C-۱۸ امکان پذیر است علاوه بر این کروماتوگرافی مایع مایسلی فاز معکوس

### منابع:

۱. مصباحی، غلامرضا (۱۳۸۸)، اصول صنایع کنسروسازی، چاپ اول، نشر علم کشاورزی ایران، تهران، صفحات ۱۱۳-۱۰۸.
۲. سبحانی، سمانه (۱۳۹۱)، شناسایی و اندازه گیری رنگ های خوراکی تارترازین زرد کینولین زرد سان ست یلو قرمز پونسواو نارنجی متیل در نمونه های زعفران به روش کروماتوگرافی مایع مایسلی فاز معکوس، پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه کاشان، دانشکده مهندسی شیمی.
۳. اخلاق دوست، سمانه و جعفرپور، افشین (۱۳۹۵)، استخراج و اندازه گیری همزمان رنگهای مصنوعی از نمونه های بستنی عرضه شده در بازار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی: ۱۳۹۶، دوره ۹، شماره ۲، صفحات ۱۶۱-۱۴۶.
۴. استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰ (۱۳۹۲)، افزودنی های خوراکی مجاز- رنگهای خوراکی- فهرست و ویژگی های عمومی، تجدید نظر پنجم.
۵. Choulis, N.H. (2010), In Side Effects of Drugs annual, ScienceDirect, vol- 32, page 891-902.
۶. Codex alimentarius- codex STAN 192-1995.
۷. N.Barrows, J., Wallin, H. (2016), tartrazine, 82nd JECFA-chemical and (technical assessment(CTA
۸. Scientific review report (2014), Toxicity of tartrazine, therapeutic goods administration(TGA), version1.
۹. Rotaru, A., Rotaru, P., Moanta, A., Tartrazine: Physical, Thermal and Biophysical properties of the most whdely employed synthetic yellow food-clouringazo dye, (2018), journal of thermal analysis and calorimetry, 134(2), page 209-231.
۱۰. Mark, m. (2012), Tartrazine: what is it and why is it in my food, Food .10.Construed

## آنالیز شیر خام و سایر محصولات لبنی با تکنولوژی FTIR



**سید حسام حمیدی**  
کارشناس مسئول کنترل  
کیفیت شرکت شیر پاستوریزه  
یگانه فارس



**سید مسعود محمدی**  
مدیر تحقیق و توسعه شرکت  
شیر پاستوریزه یگانه فارس



**لیلا قاسمی**  
مدیر کنترل کیفیت شرکت  
شیر پاستوریزه یگانه فارس



**حمید باغبانباشی**  
مدیرعامل شرکت شیر  
پاستوریزه یگانه فارس

### چکیده

آنالیز مواد غذایی به طور عمده به روش اسپکترومتری یا همان طیف سنجی انجام میگردد و اخیراً تکنولوژی تبدیل فوریه مادون قرمز به دلیل مزایای زیاد و محدودیت‌های کم به عنوان یکی از زیر شاخه‌های طیف سنجی در دستور کار آزمایشگاه‌های تخصصی صنایع غذایی قرار گرفته است. این تکنولوژی در کنار قابلیت‌هایی چون آنالیز دقیق و سریع، تعیین غلظت، تعیین آلاینده‌ها و تعیین میزان جذب نوری مواد، قابلیت تشخیص تقلبات و افزودنی‌ها را نیز دارد که به همین دلیل مورد توجه بسیاری از تولیدکنندگان محصولات غذایی خصوصاً صنعت لبنیات واقع شده و به منظور هر چه جامع تر و وسیع تر بودن طیف تشخیص تقلبات، اطلاعات و استانداردها برای دستگاه‌های تولید شده با این تکنولوژی همواره در حال به روز رسانی است. کلید واژه: آنالیز، شیر خام، تبدیل فوریه، طیف سنجی، لبنیات

### مقدمه

در سال‌های اخیر، تکنولوژی بررسی شیر و تجزیه و تحلیل آن با توجه به نیاز به آزمایش شیر خام برای کشف تقلب قبل از ورود به واحد تولیدی رو به پیشرفت است. شیر خام ممکن است به صورت عمدی یا غیر عمدی دچار رقیق‌شدگی یا آلودگی با مواد شیمیایی شود به عنوان مثال، از خوراک حیوان یا از آلودگی مخزن. ناخالصی‌ها اغلب از چشم پوشیده است و ممکن است همه چیز در ظاهر طبیعی باشد تا جایی که در مراحل نهایی تولید، این ناخالصی‌ها به صورت عدم انطباق‌هایی آشکار چه از نظر ایمنی و چه از نظر خواص حسی نشان داده می‌شود.

### تکنولوژی FTIR چیست و چگونه عمل می‌کند

آنالیز FTIR مخفف عبارت تبدیل فوریه‌ی مادون قرمز است که یکی از روش‌های جدید طیف سنجی با مادون قرمز می‌باشد. در طیف سنجی مادون قرمز، پرتو IR به نمونه برخورد می‌کند. این روش برای به دست آوردن یک طیف مادون قرمز از جذب یا انتشار یک جامد، مایع یا گاز است. یک دستگاه آنالیز با روش FTIR به طور همزمان داده‌های با وضوح بالا را در یک گستره‌ی عریض طیفی جمع‌آوری می‌کند. در این روش تعدادی از پرتوهای مادون قرمز توسط نمونه جذب شده و تعدادی نیز از آن عبور می‌کنند. در نتیجه طیف‌ها، جذب و عبور نور IR توسط مولکول‌های نمونه را نشان می‌دهند. مشابه اثر انگشت هیچ دو مولکولی با ساختار مشابه طیف مادون قرمز مشابهی تولید نمی‌کنند و همین نکته طیف سنجی مادون قرمز را برای انواع مختلفی از آنالیزها مناسب می‌سازد. برای فهم بهتر نوسانات پیوندها، پیوند را به صورت یک فنر در نظر بگیرید که دو جرم به دو انتهای آن متصل شده باشد. در ناحیه طیفی مادون قرمز، جذب نور به وسیله یک ماده، ناشی از برهمکنش میان ارتعاشات پیوندهای شیمیایی نمونه و تابش ناشی از منبع نور می‌باشد. به عبارت دقیق‌تر، اگر اتم‌هایی که در دو طرف یک پیوند شیمیایی قرار دارند (یک پیوند ساده دو اتمی را در نظر بگیرید) متفاوت باشند، یک دو قطبی الکتریکی ایجاد می‌نمایند که در یک فرکانس مشخص ارتعاش نوسان می‌کند. مواردی که در تحلیل طیف FTIR می‌توان به آن دست یافت این است که در طیف‌های مادون قرمز هر پیک نشان‌دهنده میزان جذب در عدد موجی متناظر با آن می‌باشد و توسط یک پیوند شیمیایی مشخص ایجاد می‌شود. در نتیجه عدد موجی هر پیک نشان‌دهنده حضور یک گروه عاملی خاص در نمونه خواهد بود. محل پیک

### کاربردهای عمده سیستم آنالیز FTIR

- تعیین غلظت محلول
- شناسایی ترکیبات مجهول
- توانایی تشخیص گروه‌های عاملی آلی و غالباً عناصر آلی مشخص
- تشخیص آلودگی‌ها و ناخالصی‌های آلی ( ذرات، پسماندها و ...)
- مشخصه‌یابی و تشخیص مواد آلی (جامدات، پودرها، فیلم‌ها و مایعات)
- محاسبه میزان کمی O و H در سیلیکون و H در ویفرهای SiN (یعنی Si-H و N-H)
- بررسی خواص جذبی و عبوری یک ماده در یک محدوده طول موج
- بررسی خواص جذبی و عبوری در یک طول موج مشخص در یک بازه زمانی
- تعیین افزودنی‌ها (additives) در پلیمرها
- مطالعات ایزوتوپی

### بخش‌های مختلف دستگاه

منبع نور IR : دستگاه‌های FTIR قدیمی از منبع نور آری آر المنتی و یا گرافیتی استفاده می‌شد که اخیراً منبع نور به نوع سرامیکی تغییر پیدا کرده این منبع هم نور بسیار ثابتی ارائه می‌دهد و هم دارای طول عمر بیشتری است.

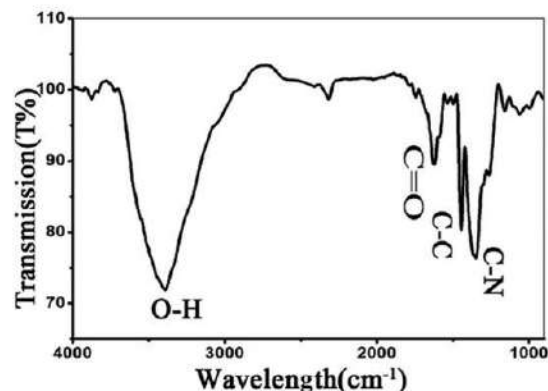
منبع نور لیزر در FTIR : در دستگاه اف تی آی آر، نور Laser به صورت نور ثابت به عنوان شاهد در تمام مراحل و فرکانس‌ها و زمانی که آینه متحرک نور آری آر را با فرکانس‌های مختلف می‌سازد به دتکتور تابیده می‌شود و در زمان محاسبه جذب یا عبور بکار می‌رود.

جداکننده نور یا Beam Splitter : این بخش در دستگاه FTIR در واقع یک نیم آینه از جنس CsI و یا نمک KBr و یا  $CaF_2$  است. بسته به بازه مورد آنالیز نوع این نیم آینه انتخاب می‌شود. مثلاً برای کار در بازه نانومتری 7800 تا 350 از KBr استفاده می‌شود. کار این بخش فرستادن نور آینه ثابت و متحرک به صورت جداگانه به سمت دتکتور است.

اینترفرومتر حاوی آینه ثابت و آینه موتور دار : وظیفه این بخش در دستگاه طیف سنج مادون قرمز تولید نور آری آر در تمامی فرکانس‌ها می‌باشد. این بخش از چندین آینه، لنز، نیم آینه تشکیل شده است.

محفظه نمونه در طیف سنج FTIR: محلی در تجهیز FTIR که در آن نمونه گذاشته می‌شود و معمولاً درست قبل از ورود نور به داخل دتکتور و در بین دو آینه کالیبریتور قرار دارد. نمونه معمولاً به صورت شفاف در فازهای جامد بصورت فیلم و پلیمر می‌باشد. برای آنالیز نمونه در فاز مایع از سل مایع و یا ژل استفاده می‌شود. برای آنالیز گاز از یک سل به شکل بشکه استفاده می‌شود که گاز داخل آن حبس شده و برای آنالیز جامدات غیر شفاف از وسیله‌ای به نام اختصاری ATR یا Attenuated total reflectance استفاده می‌شود.

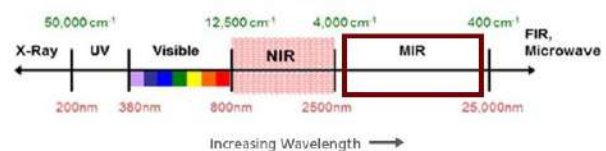
جذبی گروه‌های عاملی مختلف در کتاب‌های طیف سنجی و مراجع مختلف گردآوری شده و به صورت بانک اطلاعاتی در دسترس هستند. در طیف FTIR نمایش داده شده در شکل 1، پیوندهای متناظر با هر پیک به عنوان مثال نشان داده شده است.



شکل انمودار طول موج و تبدیل

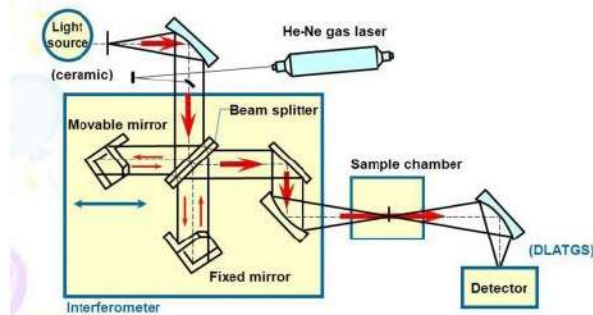
### پیشینه FTIR

اولین اسپکتروفتومتر کم هزینه که قادر به ضبط یک طیف مادون قرمز بود، Perkin-Elmer Infracord تولید شده در سال 1957 بود (The Infracord double-beam spectrophotometer". Clinical Science, 1957). این وسیله از طیف 2.5 تا 15 میکرومتر (محدوده wavenumber 4000  $cm^{-1}$  تا 660  $cm^{-1}$ ) را پوشش می‌داد. به منظور بررسی بیشترین فرکانس ارتعاش شناخته شده به دلیل ارتعاش مولکولی محدوده‌ی طول موج پایین‌تر انتخاب شد. حد بالا توسط این واقعیت اعمال شد که عنصر پراکنده کننده یک منشور ساخته شده از یک کریستال تک سنگ نمک (کلرید سدیم) بود که در طول موج‌های طولانی‌تر از 15 میکرومتر مات شود. این گستره طیفی به عنوان منطقه طیفی سنگ-نمک شناخته شد. در ابزارهای بعدی از منشور پتاسیم برومید استفاده کردند تا محدوده طیفی به 25 میکرومتر (400 سانتیمتر) و دید سزیم به 50 میکرومتر (200 سانتی متر) گسترش یابند. منطقه بیش از 50 میکرومتر (200 سانتیمتر) به عنوان منطقه مادون قرمز دور شناخته می‌شود؛ در طول موج‌های بسیار طولانی با منطقه مایکروویو ادغام می‌شود. به دلیل مات بودن سنگ نمک در منطقه مادون قرمز دور، به منظور اندازه گیری‌ها میبایست صحت و دقت منشور و جنس آن مورد بازبینی قرار می‌گرفت.

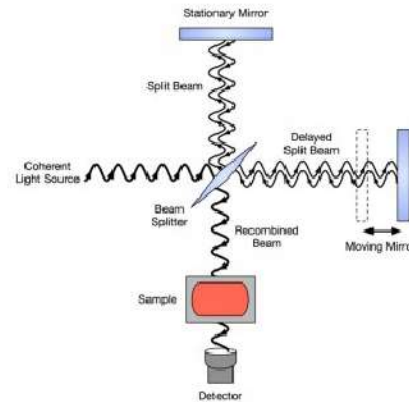


شکل ۲ طول موج‌ها و محدوده‌های تعریف شده

دکتور دستگاه FTIR : دریافت کننده نهایی اطلاعات نوری و ارسال به مبدل‌های دیجیتال جهت ترسیم نمودار آنالیز



شکل ۴ شماتیک تابش و جذب دیتکتور



شکل ۳ شماتیک دستگاه آنالیز FTIR

- تعیین ارتعاشات گروه‌های عاملی
- تشخیص حضور افزودنی‌ها
- بررسی برهم کنش‌های مولکولی در ترکیبات کامپوزیتی

#### مقایسه FTIR با سایر تکنولوژی‌ها

سرعت FTIR باعث می‌شود طیف‌های موادی که توسط یک کروماتوگرافی گاز جدا شدند دریافت شوند. با این حال این تکنیک کمی نسبت به GC-MS (طیف سنجی جرم کروماتوگرافی گاز) بیشتر حساس است. در مقایسه با آنالیزورهای فراصوتی، FTIR دارای دقت بیشتر و زمان محاسبات بسیار کمتر است. ضمن اینکه با وجود پیشرفت‌های زیاد در سیستم‌های فراصوتی هنوز تشخیص تقلبات در سیستم‌های فراصوتی امکان پذیر نیست. در مقایسه با HPLC، FTIR یک روش طیفی برای تشخیص است و HPLC یک روش جداسازی و تشخیص است.

#### معرفی دستگاه آنالیز شیر و محصولات لبنی میلکواسکن

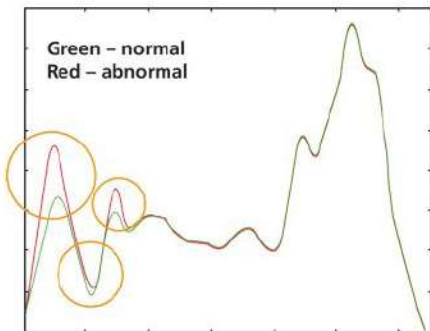
دستگاه آنالیز شیر با نام تجاری FT2 ساخت کمپانی Foss دانمارک، آخرین روش آزمایش تست مایع را انجام می‌دهد که اجزای اصلی شیر را بررسی می‌کند و کاوش در شیر را نیز همزمان انجام می‌دهد. ارزش کاربرد این دستگاه عبارت است از کنترل سریع برای سورتینگ مطلوب شیر، پرداخت عادلانه به دامدار و تشخیص تقلب برای عدم انطباق‌ها. استاندارد سازی شیر برای استفاده بهینه از مواد خام و محصولات با کیفیت منسجم، نظارت بر کیفیت محصولات نهایی. نوع نمونه‌های مورد قبول دستگاه شامل شیر، خامه، پنیر، آب پنیر غلیظ، بستنی، دسر، محصولات تخمیر شده و شیر تغلیظ شده و مولفه‌های تشخیص داده شده چربی، پروتئین، لاکتوز/لاکتوز کاهش یافته، جامدات کل، FPD، SnF، اسیدیته، چگالی، FFA، اسید سیتریک، کازئین، اوره، ساکارز، گلوکز، فروکتوز و گالاکتوز. تقلب هدفمند و

در تداخل سنج همانطور که این آینه حرکت می‌کند، هر طول موج نور در پرتو، به علت تداخل موج، به صورت دوره‌ای مسدود می‌شود، انتقال می‌یابد، مسدود می‌شود و دوباری انتقال می‌یابد. طول موج‌های مختلف با نرخ‌های متفاوت مدولاسیون می‌شوند به طوری که در هر لحظه، پرتو که خارج از تداخل سنج است، طیفی متفاوت دارد. همانطور که ذکر شد، پردازش کامپیوتری برای تبدیل داده‌های خام (جذب نور برای هر موقعیت آینه) به نتیجه دلخواه (جذب نور برای هر طول موج) مورد نیاز است. پردازش مورد نیاز تبدیل به یک الگوریتم رایج به نام تبدیل فوریه (از این رو نام "اسپکتروسکوپی تبدیل فوریه") معروف است. داده‌های خام گاهی اوقات "interferogram" نامیده می‌شود.

#### مزایا و توانایی‌های آنالیز FTIR و آنالیز ATR

- به دلیل اندازه گیری هم زمان تمام فرکانس‌ها اندازه گیری‌های FTIR در چند صدم ثانیه انجام می‌شود.
- حساسیت FTIR بالاست. آشکارسازهای مورد استفاده بسیار حساس بوده و عملکرد اپتیکی بالایی دارند که باعث می‌شود پارازیت‌های به وجود آمده بسیار کاهش یابد.
- آینه‌ی متحرک در تداخل سنج تنها قسمت متحرک دستگاه می‌باشد. بنابراین احتمال از کار افتادگی مکانیکی دستگاه بسیار کم است.
- این وسیله از لیزر He Ne به عنوان استاندارد کالیبراسیون داخلی استفاده می‌کند که هیچگاه نیاز به کالیبره کردن توسط استفاده کننده ندارد. محدودیت‌های آنالیز FTIR و آنالیز ATR:
- اطلاعات محدود در خصوص مواد غیر آلی
- معمولاً غیر کمی (نیازمند استاندارد)
- خدمات تخصصی تفسیر طیف FTIR و تفسیر طیف ATR:
- تعیین ارتعاشات ترکیبات معدنی

بعدی داده ها را امکان پذیر سازد. ۳. پرتو از نمونه عبور می کند که در آن جذب وابسته به نمونه اتفاق می افتد. ۴. نور شناسایی و به کامپیوتر منتقل می شود. ۵. کامپیوتر تمام داده ها را پردازش می کند تا جذب مربوط به هر طول موج را نتیجه گیری کند و طیفی مربوط به داده ها را با استفاده از روش تبدیل فوری تولید می کند.



شکل ۶ نمودار آنالیز محصول

غیر هدفمند هستند. نکته‌ی دیگر در خصوص این دستگاه قابلیت شست و شوی خودکار و قابل برنامه ریزی است.

پروسه‌ی پمپاژ و آنالیز محصول در سه مرحله انجام می شود: ۱. برای شروع تجزیه و تحلیل نمونه بر روی محل نمونه قرار می گیرد. ۲. دستگاه مکش نمونه را به دیتکتور می فرستد و شروع به تشخیص اجزا می کند. ۳. نتایج به عنوان جزء / درصد بیان می شود.

مراحل آنالیز: ۱. نور از یک منبع نور باند وسیع مولد طیف کامل طول موج‌ها، به یک دستگاه به نام تداخل سنج (interferometer) می درخشد.

۲. تداخل سنج نور را به روش خاصی تغییر می دهد تا پردازش‌های

Solids	Analytical range	Repeatability	Accuracy
fat	0 – 20%	0.02%	≤ 0.05% (Röse Gottlieb)
protein	0 – 10%	0.02%	≤ 0.05% (Kjeldahl)
lactose	0 – 15%	0.02%	≤ 0.05% (Polimetry)

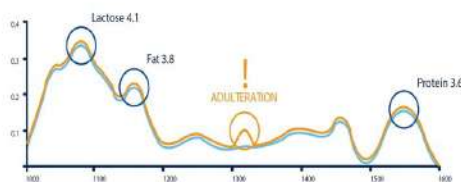
شکل ۵ گستره پاسخ دستگاه در پارامترهای اصلی و میزان خطا

می توان برنامه‌ای از یک تجزیه کننده برای تشخیص طیف (یا اثر انگشت) که نشان دهنده شیر خام خالص است را ایجاد نمود. اگر ناپیوستگی و ناهماهنگی در پروفایل‌ها وجود داشته باشد یک هشدار توسط دستگاه داده می شود.

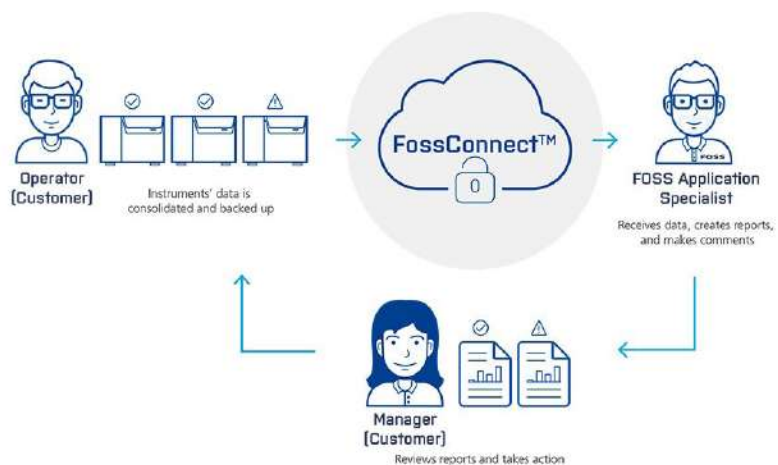
مفهوم تشخیص تقلبات یک امکان جدید و راحت برای آزمایش نمونه‌های روزانه‌ی شیر را معرفی می کند، برای مثال برای نمونه‌های شیر با طیف گسترده ای از عدم انطباق‌ها یا جهت بررسی اینکه آیا انواع مختلف شیر با هم مخلوط شده است یا خیر و یا برای نظارت بر کیفیت پایدار محصولات نهایی.

یکی دیگر از قدرت‌های FTIR این است که واحد تجزیه و تحلیل (واحد دریافت شیر خام یا کنترل کیفیت) نیز می تواند برنامه ریزی برای نمایش عدم انطباق در یک نمونه را عملی کند. در شیر، به عنوان مثال، برای بررسی اینکه آیا با مایع شوینده آلوده شده است یا خیر را تشخیص دهد. این تشخیص در همان زمانی انجام می شود که اندازه گیری‌های ترکیبات دیگر انجام می شود و هیچ تجهیزات اضافی و یا زمان لازم نیست.

این آزمایش با مقایسه‌ی نمونه شیر مشکوک بر روی یک پروفایل برای شیر طبیعی انجام می شود. شیر خام طبیعی دارای یک طیف مادون قرمز ویژه - یک اثر انگشت منحصر به فرد است. با استفاده از تجزیه و تحلیل FTIR،



شکل ۸ نمودار تشخیص تقلب



شکل ۷ چرخه اقدام و تصمیم گیری

**References:**

- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) An hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) -Pectins and Pectinases, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. Journal of Food Engineering 55, 123-129
- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) An hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) -Pectins and Pectinases, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. Journal of Food Engineering 55, 123-129
- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) An hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) -Pectins and Pectinases, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. Journal of Food Engineering 55, 123-129
- Denis Kucevic , 2017, VALIDATION AND APPLICATION OF FTIR SPECTROSCOPY IN RAW MILK ANALYSIS ,

**بحث و نتیجه گیری**

ریسک تقلب در سراسر جهان متفاوت است، اما حتی در مناطقی که اکثریت قریب به اتفاق شیرهای ورودی شرایط کاملاً طبیعی دارند، باز آن چند نمونه‌ی مشکل ساز باید تشخیص داده شوند. با این نگاه، صنایع مختلف و دستورالعمل‌های ملی برای حفاظت از زنجیره تامین باید به کار گرفته شوند. انجام یک تشخیص کامل و بررسی تمام نمونه‌های شیر ورودی بیش از حد پرهزینه و دشوار است و همواره یک صف طولانی از تانکرها انتظار تحویل بارگیری را دارند. لذا یک راه حل علمی و عملی برای این کار در نظر گرفته شود. در این روش بدون نیاز به تجهیزات اضافی، زمان تجزیه و تحلیل عملی با ابزارهای واسطه یا آموزش ویژه، شیر توسط دستگاه FTIR برای کلیه پارامترها تحت بررسی قرار می‌گیرد و به این ترتیب، بخشی از کنترل کیفیت روزمره می‌شود. در میان تولیدکنندگان آنالیزورهای تخصصی غذا، شرکت Foss آلمان به عنوان پیشگام این تکنولوژی دستگاه‌های زیادی با تنوع کاری گسترده برای صنعت غذا تولید نموده که موجب بهبود فرایندهای کنترلی مواد اولیه، محصولات نهایی و جلوگیری از تقلبات گردیده است.

Reflectance Spectroscopy. *J. Dairy Sci.* 2004, 87 (9), 2779-2788

Solis-Oba, M.; Teniza-García, O.; Rojas-López, M.; Delgado-Macuil, R.; Díaz-Reyes, J.; Ruiz, R. Application of Infrared Spectroscopy to the Monitoring of Lactose and Protein from Whey After Ultra and Nano Filtration Process. *J. Mex. Chem. Soc.* 2011, 55 (3), 190-193

Van de Voort, F.R. Fourier transform infrared spectroscopy applied to food analysis. *Food Res. Int.* 1992, 25 (5), 397-403

FTIR for routine analysis of food and agricultural products [www.fossanalytics.com](http://www.fossanalytics.com)

<https://doi.org/10.2298/APT1748167K>

ICAR guidelines. Section 12 - Guidelines for Milk Analysis, 2017. <http://www.icar.org/Guidelines/12-Milk-Analysis.pdf> (accessed 13 October 2017)

International IDF Standard 128A:1999: Milk – definition and evaluation of the overall accuracy of indirect methods of milk analysis. Application to calibration procedure and quality control in the dairy laboratory. Bruxelles, 1999

Connes, J.; Connes, P. (1966). "Near-Infrared Planetary Spectra by Fourier Spectroscopy. I. Instruments and Results". *Journal of the Optical Society of America.* 56 (7): 896–910. doi:10.1364/JOSA.56.000896

Griffiths, P.; de Hasseth, J. A. (18 May 2007). *Fourier Transform Infrared Spectrometry* (2nd Ed). Wiley-Blackwell. ISBN 978-0-471-19404-0

INSTRUMENTS, an Advanced Instruments Company. Lactoscope FTIR user's guide. Milk and Liquid Dairy Product Analyzer. Netherlands: Delta Instruments, 2007. 138p

Griffiths, P.R.; De Haseth, J.A.; Winefordner, J.D. *Fourier Transform Infrared Spectrometry*, John Wiley Inter-Science (2nd Edition): New York, NY, 2007. pp 20-55

Etzion, Y.; Linker, R.; Cogan, U.; Shmulevich, I. Determination of Protein Concentration in Raw Milk by Mid-Infrared Fourier Transform Infrared/Attenuated Total



## پکتین و کاربردهای آن در صنعت لبنیات به عنوان افزودنی



**سید حسام حمیدی**  
کارشناس مسئول کنترل کیفیت  
شرکت شیر پاستوریزه بگانه فارس



**فریدون پور مفخمی**  
معاون تولید شرکت شیر  
پاستوریزه بگانه فارس



**لیلا فاسمی**  
مدیر کنترل کیفیت شرکت  
شیر پاستوریزه بگانه فارس



**حمید باغبانباشی**  
مدیر عامل شرکت شیر  
پاستوریزه بگانه فارس

### مقدمه

افزودنی‌های غذایی، ماده یا مخلوطی از مواد هستند که به هنگام تولید، فرایند، نگهداری یا بسته‌بندی به مواد غذایی با اهداف بهبود یا حفظ ارزش غذایی، کاهش ضایعات، افزایش پذیرش مصرف‌کننده، افزایش مدت ماندگاری محصول، جلوگیری از فساد یا تجزیه‌ی یک ماده غذایی، بهبود طعم، رنگ، قوام محصول، کیفیت بافتی، تسهیل پروسه تولید و... به صورت عمدی به مواد غذایی افزوده می‌شوند. افزودنی‌های غذایی شامل نگهدارنده‌ها، آنتی‌اکسیدان‌ها، امولسیفایرها، قوام‌دهنده‌ها، سفیدکننده‌ها، بافرها، قلیاها و اسیدها، رنگ‌ها، شیرین‌کننده‌های غیرمغذی، مکمل‌های غذایی، اسانس‌ها، افزاینده‌های عطر و طعم می‌باشند.

### معرفی پکتین

پکتین دارای ساختاری هتروپلی ساکاریدی موجود در دیواره سلولی اولیه گیاهان خشک است. این ماده اولین بار در سال 1825 توسط هنری براوننو (Henri Braconnot) شناسایی شد و این محصول به صورت تجاری به شکل یک پودر سفید تا سفید مایل به قهوه ای رنگ تولید می‌شود که عمدتاً از میوه‌های مرکبات استخراج شده و در مواد غذایی به عنوان یک عامل ژله‌ای کننده به خصوص در مربا و ژله‌ها استفاده می‌شود. همچنین در غلیظ کردن دسرها، داروها، شیرینی‌ها، به عنوان یک پایدار کننده در آب میوه‌ها و محصولات لبنی، و همچنین به عنوان منبع فیبر رژیمی استفاده می‌شود.

### ترکیبات و مشخصات انواع پکتین

ترکیب عمدتاً از آلفا-دی-گالاکتورونیک که برخی از گروه‌های اسیدی آن

### چکیده

پکتین از دیواره سلولی گیاهی بدست می‌آید و یک پلی ساکارید است که به طور خاص برای خواص تشکیل ژل و تثبیت کنندگی در صنایع غذایی استفاده می‌شود. در صنعت، پکتین معمولاً به طور گسترده‌ای از دانه مرکبات و تفاله سیب استخراج می‌شود. لیمو ترش و مرکبات گونه‌های مورد علاقه مرکبات مورد استفاده در استخراج پکتین هستند، در حالی که پرتقال و گریپ فروت کمتر استفاده می‌شوند. در صنعت غذا، پکتین به طور گسترده‌ای در تولید مربا و ژله‌ها، محصولات قنادی و به عنوان پرکن در نانوائی استفاده می‌شود. ساختار خوب پکتین تحت تأثیر بسیاری از پارامترها، مانند منشا مواد خام و شرایط استخراج قرار می‌گیرد. این تغییرات ساختاری به شدت بر خواص عملکرد پکتین تأثیر می‌گذارد. دیگر کاربردهای عمده پکتین مربوط به تثبیت محصولات شیری اسیدی شده و محصولات تخمیری لبنی می‌باشد. محصولات تخمیری مثل ماست و سایر شیرهای اسیدی شده با طعم و مزه طبیعی شاداب و ارزش غذایی خود از محبوبیت زیادی برخوردار هستند. انتخاب‌های زیادی از انواع نوشیدنی‌های شیری متفاوت، که با توجه به فرایند تولید، مواد تشکیل دهنده و پایداری تغییر می‌کند، برای پاسخگویی به نیازهای هر فرد مصرف کننده در دسترس است. به طور کلی، دلجه شدن پروتئین و جداسدن آب پنیر در غیاب تثبیت کننده‌ها در محصولات تخمیری و اسیدی وجود دارد. برای جلوگیری از این رفتار و تثبیت نوشیدنی‌های لبنی، پکتین مرکبات می‌تواند به عنوان یک کلئید محافظ اضافه شود. این مطالعه‌ی مروری ساختار پکتین مرکبات و عملکرد را با تأکید خاص بر محصولات لبنی ارائه می‌دهد.

**کلید واژه:** پکتین، پایدار کننده، کربوهیدرات، قوام دهنده، لبنیات

با متانول استر شده‌اند، تشکیل شده است. قندها و دیگر اورونیدها اغلب به مقادیری تا حدود 20 درصد در پکتین‌ها وجود دارند. پکتین به دودسته پکتین‌های پراستر HMP با درجه استری شدن بالای 50% و انواع پکتین کم استر LMP با درجه استری شدن کم تر از 50% تقسیم می‌شود.

### واکنش استری شدن

اولین و قدیمی‌ترین روش سنتز استرها، واکنش اسیدهای آلی با الکل‌ها در حضور اسید معدنی (معمولا اسید سولفوریک) به عنوان کاتالیزور می‌باشد. با این روش، می‌توان خیلی از استرها را به‌طور مستقیم سنتز نمود که این روش را "واکنش فیشر" Fisher می‌نامند. روش‌های دیگری نیز برای تولید استر وجود دارد. برای نمونه، الکل‌ها و آلکان‌ها با کلرواسیدها واکنش می‌دهند و استر مربوطه را تولید می‌نمایند و یا نمک‌های دی آزنوم، اسیدهای کربوکسیلی را به استرهای مربوطه تبدیل می‌کنند. ولی واکنش فیشر عمومی‌ترین روش تولید استر می‌باشد. واکنش استری شدن را در حالت کلی می‌توان به‌صورت زیر نشان داد:



(R, R') گروه‌های آلکیل می‌باشند. در نگاه نخست، این واکنش شبیه واکنش اسید و باز است. ولی در واقع، این دو واکنش بسیار متفاوتند. در واکنش‌های اسید و باز، واکنش یکطرفه و بسیار سریع است. در حالیکه تشکیل استر، واکنشی کند و برگشت پذیر می‌باشد و به همین دلیل، از کاتالیزور اسید سولفوریک غلیظ در تهیه استر استفاده می‌شود. چون سرعت واکنش استری شدن بدون استفاده از کاتالیزور به قدری کم است که حتی در دمای بالا، برقراری حالت تعادل ممکن است هفته‌ها طول بکشد. همچنین باید توجه داشت که در واکنش استری شدن، H از مولکول الکل و OH از مولکول اسید در تشکیل آب شرکت می‌کنند. این موضوع، با دو روش تحقیقاتی به اثبات رسیده است:

درجه استریفیکاسیون عامل کلیدی در خواص رئولوژی و فیزیوشیمیایی پکتین می‌باشد. توانایی پکتین در تشکیل ژل به درجه استریفیکاسیون آن بستگی دارد. از طرفی، مقدار بالاتر اسید گالاکتورونیک از مشخصات خلوص بالاست. بر اساس پژوهش‌های رولین و همکاران در سال ۱۹۹۸ و ۲۰۰۱ نسبت واحدهای Gala که استری شده با متیل استر، یکی از پارامترهای کلیدی است که خواص عملکرد پکتین را تعیین می‌کند.

پکتین‌های پراستر یا معمولی جهت تشکیل ژل به 65 تا 70 درصد قند و 0.2 تا 1.5 درصد پکتین و PH بین 2.8 تا 3.4 نیاز دارند. پکتین این گروه در PH بالاتر از 3.5 ژل نمی‌دهد. اما در PH کمتر از 2.8 ژل فقط در دمای بالا تشکیل می‌شود.

### تقسیم بندی

تند بند Rapid Set Pectin (تشکیل ژل سریع) : این پکتین‌ها بالاتر از 70% استری شده‌اند و در حالت داغ (80%) تشکیل ژل می‌دهند PH

اپتیمم تشکیل ژل آنها معادل 3 تا 3.4 است.

کند بند Slow Set Pectin (تشکیل ژل کند) : درجه استری شدن این پکتین‌ها بین 50 تا 70% است. PH مناسب تشکیل ژل آن‌ها 2.8 تا 3.2 است. ابتدا باید سرد شوند و به 50% برسند و سپس تشکیل ژل دهند. قدرت ژلی این پکتین‌ها به درجه استری شدن بستگی دارند.

پکتین‌های کم استر : درجه استری شدن این گروه پکتین‌ها کمتر از 50% است و در نتیجه استر زدایی کنترل شده پکتین‌های پراستر تهیه می‌شوند. پکتین‌های این گروه جهت ایجاد ژل نیازی به قند و اسید ندارند و در در تهیه مرباهای رژیمی کاربرد دارند و در محدوده PH بین 2.5 تا 6.5 تشکیل ژل می‌دهند. تشکیل ژل این دسته همانند نوع پراستر به سریع می‌باشد، اما ویسکوزیته ژل حاصله توسط آنها پایین تر از نوع پکتین پر استر است.

### تشکیل ژل با پکتین

در بسیاری از محصولات غذایی، ژل سازی پلی ساکاریدها برای تشکیل ساختار بافت مورد نظر بسیار مهم است. در سطح مولکولی، ژل آبی شامل سه قسمت می‌باشد: ۱. مناطق اتصال که مولکول‌های پلیمری با هم مرتبط می‌شوند. ۲. بخش‌های اتصال بین پلیمرها که نسبتا متحرک هستند؛

۳. آبی که در شبکه ژل محصور شده است. طبق مطالعات رانو و لوبز دا سیلوا در سال 2006 خواص ژلی پکتین به شدت تحت تاثیر چندین عامل قرار دارند. عوامل بیرونی، مانند pH، قدرت یونی، غلظت و درجه حرارت و حلال، بر قدرت، بافت و خواص ویسکوالاستیک عمومی ژل‌های پکتینی تاثیر می‌گذارند. متغیرهای ذاتی ماکرومولکول‌های پکتین، از جمله جرم مولار، توالی قندها در طول زنجیره، درجه استری و توزیع گروه‌های متیل در طول زنجیره، به شدت بر خواص ژل سازی این پلیمر تاثیر می‌گذارد. در میان آنها درجه استری شدن یا همان DM نقش حیاتی را ایفا می‌کند. (Rolin و همکاران، 1998 و Cardoso و همکاران، 2003). پکتین با درجه بالایی از پلیمریزاسیون در محلول ویسکوز تر از پکتین‌ها با درجه پایین تر از پلیمریزاسیون است.

پکتین مرکبات بومی بسیار متیله است. پکتین LM به طور کلی از طریق اسیدزدایی به دست می‌آید، اما می‌توان از روش‌های دیگری مانند استفاده از آنزیم‌ها و آمونیاک استفاده کرد. تیمار پکتین با اسید، قلیا، میکروارگانیزم (Aspergillus niger، Aspergillus japonicus، Aspergillus foetidus) و آنزیم پکتین متیل استراز منجر به تولید پکتین با توزیع تصادفی گروه کربوکسیل آزاد می‌شود. فعالیت PME های قلیایی از گیاهان بلندتر (پرتقال، مانتو، سیب) و از قارچ‌ها (Trichoderma reesei) موجب شکل‌گیری ساختار بلوک شده‌ی گروه‌های کربوکسیل در مولکول پکتین می‌گردد (دنس و همکاران 2000). پراکندگی توزیع گروه‌های کربوکسیل آزاد و استری شده تاثیر زیادی بر خواص ژل دارد.

توزیع تصادفی متیل استرها دارای حساسیت کم به یون کلسیم است، در حالی‌که یک توزیع بلوکه شده، بار داخلی متمرکزی را ایجاد می‌کند که در

lana و خردل و ... از پکتین استفاده شده و بسیاری از تنوع زیادی در این دسرها در فرهنگها، اقلیمها و سنتهای مختلف در سراسر جهان وجود دارد. در شمال غربی فرانسه، منطقه‌ای که عمده لبنیات کشور در آن تولید می‌شود، "شیر مربا"، مدت‌هاست که یک محصول محبوب است که در حال حاضر در سراسر کشور فرانسه از آن استفاده می‌کنند. آمریکای جنوبی همچنین تولید "dulce de leche"، یک محصول شبیه شیر طعم دار که از پکتین برای ژلاسیزاسیون آن استفاده می‌کنند، رواج بسیاری دارد. ژل‌سازی پکتین در این محصولات به واکنش بین پروتئین‌های شیر در شیر غیر اسیدی با پکتین کم استری امید شده متکی است. در دسرهای لبنی دوز پکتین را می‌توان برای مقادیر متفاوت تنظیم کرد. تفاوت دوز یک مزیت عمده استفاده از پکتین به جای ژلاتین را ایجاد می‌کند زیرا در یک زمان کوتاه‌تر، باعث تشکیل ژل بیشتری می‌شود و احساس فوق العاده در دهان را ایجاد می‌نماید و حتی طعم دسر را بهبود می‌بخشد و با توجه به اینکه از نظر مشتریان پکتین یک ماده خوراکی مطلوب شناخته شده، فرصت مناسبی برای تولید کنندگان این محصولات فراهم آورده است.

#### پکتین در ماست

**ماندگاری:** پکتین در ماست برای حفظ اسیدیته محصولات و افزایش عمر مفید آن استفاده می‌شود. مولکول‌های پکتین با بار منفی با پروتئین با بار مثبت تعامل نموده و این مانع از بهم خوردن تعادل پروتئین‌ها هنگام گرم شدن می‌شود. پکتین‌ها در نوشیدنی‌های ماست از لخته شدن پروتئین شیر در زمان پاستوریزاسیون فوق العاده بالا جلوگیری می‌کنند که به این وسیله عمر مفید محصولات را افزایش می‌دهد.

**ماست کم چرب:** پکتین اغلب به ماست با هدف به قوام بیشتر اضافه می‌شود. این امر به ویژه در انواع ماست‌های همزده کم چرب و یا بدون چربی رایج است. هنگامی که چربی در آماده سازی ماست حذف می‌شود، بافت محصول رقیق و آبکی می‌باشد. پکتین در غیاب چربی یک محصول ویسکوزتر و خوشمزه‌تر را تولید می‌کند.

**ماست کم کالری و بدون چربی:** از آنجایی که پکتین کالری ندارد، در ساخت ماست‌های کم کالری مفید است. استری شدن، یا درصد گروه‌های استر در مولکول پکتین، خواص آن را در یک محصول غذایی تعیین می‌کند. پکتین‌های LM را می‌توان در انواع ماست رژیمی استفاده کرد. پکتین طعم محصول ماست نهایی را تحت تاثیر قرار نمی‌دهد.

#### پکتین در پنیر

در پژوهشی که توسط رودریگو آ ابنز و دیوید والدرون و پال مکسویینی در سال 2015 انجام گردید تاثیرات استفاده از پکتین بر روی خواص شیمیایی و میکروبی و بافت پنیر سخت (پنیر چدار) مورد بررسی قرار گرفت. طبق نظر این محققین بسته به نوع پکتین، افزودن آن به فرمولاسیون پنیر چدار باید کمتر از میزان مشخصی باشد که موجب جدا

ساختار ژل ممکن است یون‌های  $Ca^{2+}$  را نگه دارد. CSP (پکتین حساس به کلسیم) می‌تواند ژل را در حضور یون‌های  $Ca^{2+}$  بدون قندها ایجاد کند و بنابراین برای فرمولاسیون مواد غذایی کم چربی یا بدون قند مفید است (جوی و لويس، 2000).

#### درجه بلوکه شدن

روش‌های متعددی نظیر اندازه‌گیری رسانایی و NMR اجازه می‌دهد تا به میزان مشخص توزیع متیل استرها در پکتین تعیین گردد. در یک روش جدیدتر آنزیمی آنزیم‌های پکتولیتیک خالص مورد استفاده قرار گرفتند و الیگوساکاریدهای تولید شده با استفاده از ترکیب اسپکترومتری جرمی و کروماتوگرافی تبادل آنیونی با کیفیت بالا با پی‌اچ 5 شناسایی و اندازه‌گیری شدند. دانس و همکاران، مفهوم "درجه بلوکه شدن" (DB) در پکتین را معرفی کردند. وقتی که باقی مانده Gala در یک مولکول پکتین بیشتر به صورت بلوکه توزیع می‌شود، DB افزایش می‌یابد.

روش استرزدایی با استفاده از آمونیاک، نوع دیگری از پکتین LM را تولید می‌کند که در آن برخی از گروه‌های کربوکسیلیک، امید شده‌اند. ادعا شده‌است که پکتین امید شده دارای یک الگوی توزیع بلوکی گروه امید و یک توزیع تصادفی از گروه‌های کربوکسیل آزاد است (راکاپه و همکاران، 1989).

#### پکتین و لبنیات

در فرمولاسیون اکثر محصولات لبنی تخمیری و غیر تخمیری صنعتی، درصدهایی از مواد افزودنی با هدف بهبود بافت، ویسکوزیته، احساس دهانی، انسجام، حفظ عمر فیزیکی و ... استفاده می‌شود. این مواد عمدتاً شامل انواع نشاسته‌ها با ساختار متفاوت و متنوع، صمغ‌ها، پروتئین‌های لبنی و غیر لبنی و انواع نمک‌ها هستند. با توجه به مشخصات و خصوصیات پکتین، این قند خوراکی در دهه‌های گذشته مورد توجه بسیاری از متخصصین و تولید کنندگان صنعت غذا خصوصاً لبنیات قرار گرفته است. با توجه به اینکه لبنیات تخمیری و شیرهای اسیدی شده اخیراً از نظر خواص سلامت بخشی و همچنین عطر و طعم تازه و نشاط آور در بین مردم محبوب‌تر شده‌است، ارائه فرمولاسیون‌های جدید جهت ایجاد خواص حسی بهتر نقش مهمی در موفقیت تولیدکنندگان ایفا می‌کند. همانطور که در کشورهای غربی به جز محصولات عمومی لبنی شامل شیر، خامه و پنیر، شیرهای اسیدی شده و نوشیدنی‌های تخمیری طعم‌دار در گروه محصولات پرطرفدار قرار گرفته است در کشور ایران نیز ماست و دوغ محصولاتی با سابقه‌ی طولانی مدت بوده و کمتر کسی وجود دارد که این مواد غذایی را مصرف نکرده باشد یا از آن‌ها بیزار باشد.

#### پکتین در دسرهای لبنی و محصولات شیری غیر اسیدی

در دسرهای لبنی شامل پودینگ‌ها، کرم برول، پیناکولادا، Crema cata-

### نتیجه گیری

پکتین عنصر غذایی با ارزش بالا است که به طور گسترده‌ای به عنوان عامل تشکیل شبکه ژلی و پایدار کننده مورد استفاده قرار می‌گیرد و دانشمندان علوم غذایی و دانشمندان گیاه شناسی یک هدف مشترک را برای درک بهتر ساختار و ویژگی‌های پلیمرهای پکتین در سطح مولکولی را دنبال می‌کنند. اخیراً پیشرفت‌های فوق العاده‌ای در درک محققین از ساختار بسیار پیچیده پلیمرهای پکتین و آنزیم‌های پکتینولایک مرکبات صورت گرفته است. اغلب شرکت‌های معتبر در زمینه تولید استابیلایزرها در فرمولاسیون محصولات خود برای استفاده در صنعت لبنیات از دوزهای مختلف پکتین در کنار سایر نشاسته‌ها صمغ‌ها و پروتئین‌ها استفاده می‌کنند. تولید کنندگان شروع به تولید نسل جدید پکتین‌های پیشرفته طراحی شده با قابلیت‌های خاص می‌کنند که می‌تواند با اهداف مختلفی از جمله جایگزینی چربی، بهبود خواص سلامت بخش محصولات و کاهش قیمت تمام شده و افزایش راندمان تولیدات مد نظر قرار گیرد. با این وجود، مهم این است که این پیشرفت‌ها به دقت مدیریت شوند، به طوری که پکتین به عنوان یک محصول طبیعی و مفید برای صنعت غذا قلمداد شود.

شدن فازها به علت دلمه شدن می‌گردد. پکتین امید شده با افزایش درصد رطوبت به دلیل ظرفیت بالای نگهداری آب بر روی pH پنیر تاثیر داشته است و در عین حال تاثیری بر روی باکتری‌های لاکتوباسیل و سایر میکروارگانیسم‌ها در مقایسه با پنیر نمونه‌ی شاهد نشان نمی‌دهد. سختی در پنیرهای تولید شده با پکتین به صورت قابل توجهی کاهش داشته و بر روی سفیدی پنیر نیز هیچ تاثیری مشاهده نگردید. این نتایج نشان می‌دهد که استفاده پکتین ممکن است یک استراتژی مفید برای تغییر ترکیب، بافت و عملکرد باشد با این حال، عدم کنترل تعامل پروتئین- پلی ساکارید که موجب جداسازی فازها می‌گردد، باید همواره به عنوان یک نقص در نظر گرفته شود.

### پکتین در نوشیدنی‌های لبنی اسیدی و تخمیر شده

این نوشیدنی‌ها را می‌توان به عنوان سیستم مایع پروتئین اسیدی شده با پایداری و ویسکوزیته شبیه شیر طبیعی توصیف کرد. چنین نوشیدنی‌هایی معمولاً شامل یک فاز لبنی اسیدی (پایه تخمیر شده) یا پایه خنثی (شیر، شیرسو یا مخلوط شده با محیط اسیدی (فاز میوه) هستند. ماست نوشیدنی به عنوان پر فروش‌ترین محصول، نه تنها در لبنیات، بلکه در صنعت غذا و نوشیدنی به عنوان یک رهبر در دنیا به نظر می‌رسد. چین در لیست تولید کنندگانی قرار دارد که میزان رشد سالانه آن 49 درصد است. فروش سالیانه ماست آشامیدنی از اواسط سال 2005 تا اواسط سال 2006 به میزان 7/186 میلیارد دلار افزایش یافت (DMI Dairy Management 2007). افزودنی‌های دیگری به عنوان مواد غنی‌ساز مانند امگا 3، فیتواسترول‌ها و پروبیوتیک‌ها در ماست آشامیدنی، این محصولات را برای مصرف کنندگان جذاب‌تر ساخته‌اند.

بخش قابل توجهی از پکتین امروزه برای تثبیت نوشیدنی‌های لبنی کم pH، از جمله نوشیدنی‌های لبنی تخمیر شده، ماست و مخلوط‌های آب‌میوه و شیر استفاده می‌شود. این محصولات به منظور افزایش طول عمر نگهداری با حرارت تیمار شوند. در محصولات نوشیدنی ویسکوزیته پایین و هموزنیسیون مناسب ارجحیت دارد در حالی که در ماست‌های همزده و ست ویسکوزیته بالا مطلوب‌تر است. کازئین شیر در pH پایین در معرض دلمه شدن است، به ویژه هنگامی که تحت تیمار حرارتی نیز قرار گیرد. بنابراین، در غیاب پایدار کننده برای ماست همزده، ویسکوزیته پایین، جدا شدن آب پنیر و احساس دهان شنی، نقص‌های کیفی در این نوع محصولات است. در اواخر دهه 1950 ثابت شد که افزودن پکتین HM به نوشیدنی‌های اسیدی شده شیری باعث جلوگیری از تشکیل رسوبات می‌شود. کازئین در شیر، در pH طبیعی آن حدود 6.6، به شکل ذرات پایدار است که اغلب به نام میسل نامیده می‌شود. در طی اسیدی شدن، ذرات کازئین تمایل به جمع شدن دارند. در نقطه ایزوالکتریک (pH 4.6)، ذرات کازئین متمرکز می‌شوند و ضعیف‌ترین هیدراتاسیون را نشان می‌دهند.

### References:

- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) An hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) -Pectins and Pectinases, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. Journal of Food Engi

- (pectin. EP 664300-A1, July 26, 1995 (Euro-pean patent
- Grasladen H, Bakoy OE, Larsen B (1988) Determination of the degree of esterification and the distribution of methylated and free carboxyl groups in pectins by <sup>1</sup>H-N.M.R. spectroscopy. *Carbohydrate Research* 184, 183-191
- Rodrigo A. Ibáñez, David S. Waldron, Paul L. H. Mcswiney. (2016) Effect of pectin on the composition, microbiology, texture, and functionality of reduced-fat Cheddar cheese. *Dairy Science*
- Sriamornsak, Pornsak (2003). "Chemistry of Pectin and its Pharmaceutical Uses: A Review". *Silpakorn University International Journal*. 3 (1-2): 206
- Migliori, M.; Gabriele, D.; Checchetti, A.; Battipede, B. (2010). "Compatibility analysis of pectin at different esterification degree from intrinsic viscosity data of diluted ternary solutions". *Reactive and Functional Polymers*
- Gómez, Belén; Gullón, Beatriz; Remoroza, Connie; Schols, Henk A.; Parajo, Juan C.; Alonso, José L. (2014). "Purification, Characterization, and Prebiotic Properties of Pectic Oligosaccharides from Orange Peel Wastes". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 (40): 9769-9782
- DML Dairy Management Inc TM (2007) Dairy Discovery-Acid whey functions as prebiotic in yogurt. California Dairy research Foundation
- Dixon DW (2008) Characterization of commercial pectin preparations by spectroscopic and chromatographic techniques. MSc thesis, East Tennessee State University, 91 pp
- Fishman ML, Chau HK, Coffin DR, Hotchkiss AT (2003) A comparison of lime and orange pectin which were rapidly extracted from albedo. In: Voragen AGJ, Schols HA, Visser RGF (Eds) *Advances in Pectin and Pectinase Research*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, NL, pp 107-122
- Laurent MA, Boulenguer P (2003) Stabilization mechanism of acid dairy drinks (ADD) induced by pectin. *Food Hydrocolloids* 17, 445-454
- Limberg G, Körner R, Buchholt HC, Christensen TMIE, Roepstorff P, Mikkelsen JD (2000a) Analysis of dewatering 55, 123-129
- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) A hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) *Pectins and Pectinases*, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. *Journal of Food Engineering* 55, 123-129
- Albersheim P, Darvill AG, O'Neill MA, Schols HA, Voragen AGJ (1996) A hypothesis: the same six polysaccharides are components of the primary cell wall of all higher plants. In: Visser J, Voragen AGJ (Eds) *Pectins and Pectinases*, Elsevier Science B.V., Amsterdam, NL, pp 47-53
- Alonso-Mougan M, Meijide F, Jover A, Rodriguez-Nunez E, Vazquez-Tato J (2002) Rheological behaviour of an amide pectin. *Journal of Food Engineering* 55, 123-129
- Glahn P (1995a) Composition containing dry pectinate salt-including food, cosmetic and super absorbent compositions. EP 656176-A1, June 7, 1995 (European patent
- Glahn P (1995b) new composition comprising pectin has a specific degree of esterification and ratio of calcium-sensitive pectin to sum of calcium-sensitive and non-calcium sensitive

- Yapo BM, Lerouge P, Thibault J-F, Ralet M-C (2007) Pectins from citrus peel cell walls contain homogalacturonans homogeneous with respect to molar mass, rhamnogalacturonan I and rhamnogalacturonan II. *Carbohydrate Polymers* 69, 426-435
- Ralet M-C, Crépeau M-J, Lefévre J, Mouille G, Höfte H, Thibault J-F (2008b) Reduced number of homogalacturonan domains in pectins of an *Arabidopsis* mutant enhances the flexibility of the polymer. *Biomacromolecules* 9, 1454-1460
- Ralet M-C, Dronnet V, Buchholt HC, Thibault J-F (2001) Enzymatically and chemically de-esterified lime pectins: characterisation, polyelectrolyte behaviour and calcium binding properties. *Carbohydrate Research* 336, 117-125
- ferent de-esterification mechanisms for pectin by enzymatic fingerprinting using endopectin lyase and endopoly-galacturonase II from *A. niger*. *Carbohydrate Research* 327, 293-307
  - Voragen AGJ, Pilnik W, Thibault J-F, Axelos MAV, Renard CMGC (1995) Pectins. In: Stephen AM (Ed) *Food Polysaccharides and their Applications*, Marcel Dekker, New-York, USA, pp 287-339
  - Walker P (2003) Process developed by researcher may yield new industry. Available online: [http://www.asabe.org/imis/StaticContent/3/Dec\\_03/Update.pdf](http://www.asabe.org/imis/StaticContent/3/Dec_03/Update.pdf)
  - Willats WGT, Knox JP, Mikkelsen JD (2006) Pectin: new insights into and old polymer are starting to gel. *Trends in Food Science and Technology* 17, 97-104
  - Willats WGT, McCartney L, Mackie W, Knox JP (2001) Pectin: cell biology and prospects for functional analysis. *Plant Molecular Biology* 47, 9-27

## اثر ضد میکروبی پلی ساکارید میوه و هسته ازگیل ژاپنی و کاربرد در پوشش‌های خوراکی

پزشکی استفاده نمود. از یک نوع جلبک دریایی قهوه‌ای به نام (Sargassum swartzii)، نوعی پلی ساکارید سولفاته استخراج شد و خواص ضد میکروبی آن بررسی شد. نتایج نشان داد باکتری اشرشیاکلی بالاترین میزان حساسی را نسبت به این پلی ساکارید دارد (Vijayabaskar et al., 2012). مواد و روش‌ها: به منظور بررسی خاصیت ضد میکروبی پلی ساکارید میوه و هسته ازگیل ژاپنی، از روش انتشار دیسک استفاده شد. اثر پلی ساکارید بر روی باکتری‌های اشرشیاکلی، سالمونلا تیفی، شیگلا دیزانتری، سودوموناس آئروژینوزا، استرپتوکوکوس فاسیوم، استافیلوکوکوس اورئوس و باسیلوس سرئوس مورد بررسی قرار گرفت.

### نتایج

با توجه به نتایج به دست آمده و همانطور که در نمودار ۱ مشاهده می‌شود، پلی ساکارید میوه توانایی متوسطی در مهار باکتری‌ها داشته و باعث کاهش جمعیت متوسط میکروبی در منطقه بازدارندگی می‌گردد. حساس‌ترین باکتری سالمونلا است که در غلظت ۲۰ mg/ml میانگین قطر منطقه بازدارندگی آن برابر با ۹/۰۷ میلی‌متر است. بعد از آن باکتری اشرشیاکلی با قطر منطقه بازدارندگی ۷/۷۵ از حساسیت بالایی برخوردار است. در پلی ساکارید هسته با توجه به نمودار ۲ حساس‌ترین باکتری سالمونلا است با حداکثر منطقه بازدارندگی ۹/۲۶ میلی‌متر که در غلظت ۱۲ mg/ml پلی ساکارید دیده می‌شود. بعد از آن باکتری اشرشیاکلی حساس‌ترین باکتری است که در غلظت ۲۰ mg/ml پلی ساکارید دارای منطقه بازدارندگی به قطر ۹/۰۲ میلی‌متر است.

### شرکت بهداشت سلامت شیراز

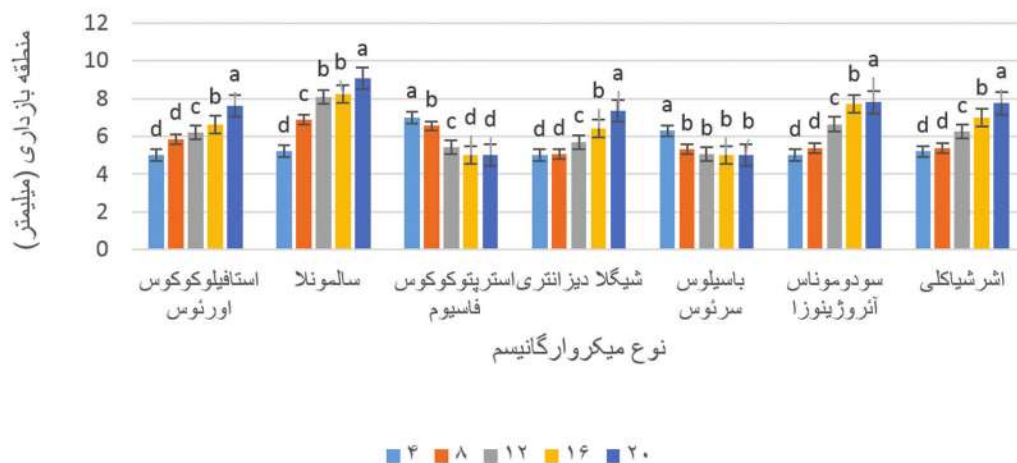
مقدمه: پلی ساکاریدها دسته‌ای از ترکیبات قندی هستند که به عنوان پلیمرهای زیستی شناخته شده و متشکل از زنجیره‌های طولانی از واحدهای مونوساکارید هستند و منشأ آن‌ها بیشتر از گیاهان و جلبک‌ها می‌باشد. فعالیت بالایی در زمینه‌های ضد میکروبی، ضد اکسایشی و ضد سرطانی دارند. پیدایش مقاومت دارویی به خصوص آنتی بیوتیک‌ها در انواع میکروارگانیسم‌های بیماری زا از یک سو و از طرف دیگر اثرات مضر نگهدارنده‌های غذایی شیمیایی و سنتزی

به عنوان یک چالش مهم در هر دو زمینه بهداشت و درمان انسان و دام تبدیل گردیده است. بنابراین نیاز به شناسایی ترکیبات ضدباکتریایی جدید جهت به حداقل رسانیدن مقاومت دارویی میکروارگانیسم‌ها و استفاده از آن‌ها به عنوان جایگزین نگهدارنده‌های شیمیایی احساس می‌شود. خصوصیات ترکیبات زیست فعال در ترکیبات گیاهی به ویتامین‌ها، لیپیدها، فنولیک اسیدها، پروتئین‌ها و پلی ساکاریدها برمی‌گردد که در میان آن‌ها پلی ساکاریدها به دلیل تنوع ساختاری و ترکیبی می‌توانند حامل اطلاعات بیولوژیکی و عملکردهای فیزیولوژیکی متعدد نسبت به سایر ترکیبات گیاهی باشند. مطالعات حاکی از آن است که گیاهان به عنوان منابع غنی از ترکیبات ضد اکسایشی و ضد میکروبی، حاوی مقادیر قابل توجهی از ترکیبات فنولی است. به همین دلیل امروزه استفاده از گروه وسیعی از گیاهان به ویژه گیاهان دارویی مورد توجه محققین قرار گرفته است. فیلم‌ها یا پوشش‌های خوراکی لایه ای نازک و یکپارچه از یک ماده خوراکی هستند که بر روی سطح ماده‌ی غذایی قرار می‌گیرند. خوراکی بودن و کارآمد بودن پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی و تجزیه پذیر بودن زیستی سبب شده است که این فیلم‌ها به عنوان جایگزین فیلم‌های سنتزی مورد مطالعه قرار بگیرند.

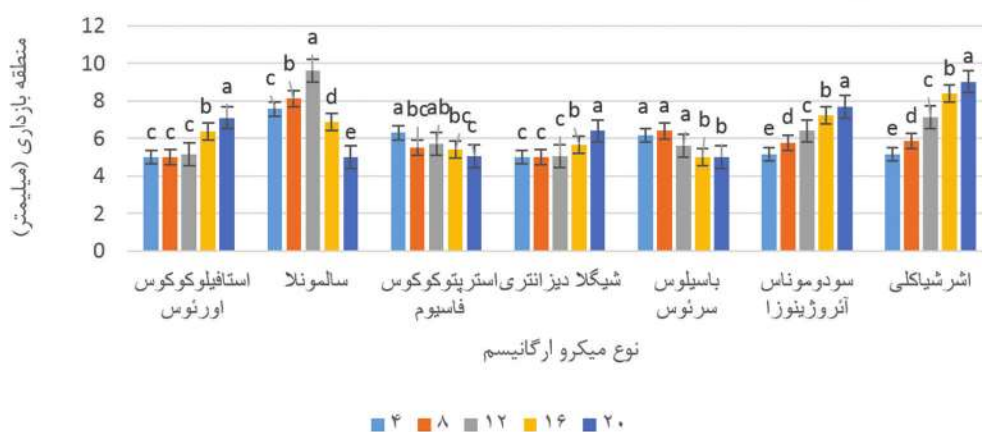
در پژوهشی توسط Xie et al., (2012) پلی ساکارید گیاه سیکلوکاربا پلیوروس (Cyclocarya paliurus) به وسیله اولتراسونیک استخراج شد که فعالیت ضد میکروبی متوسطی را نشان داد. در پژوهشی دیگر (Quan et al., 2015) مشخص شد که پلی ساکارید جداسازی شده از باکتری نوستوک کومون دارای خاصیت مهار کنندگی خوبی در برابر اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس است، به طوری که می‌توان از آن به عنوان یک ماده ضد میکروبی در علم



ساره همت یار  
مسئول فنی شرکت  
بهداشت سلامت شیراز



نمودار ۱- قطر هاله ایجاد شده توسط غلظت‌های مختلف پلی ساکارید میوه



نمودار ۲- قطر هاله ایجاد شده توسط غلظت‌های مختلف پلی ساکارید هسته

## منابع:

- Ferreira, I. C., Heleno, S. A., Reis, F. S., Stojkovic, D., Queiroz, M. J. R., Vasconcelos, M. H. and Sokovic, M. 2015. Chemical features of Ganoderma polysaccharides with antioxidant, antitumor and antimicrobial activities. *Phytochemistry*. 114: 38-55
- Quan, Y., Yang, S., Wan, J., Su, T., Zhang, J. and Wang, Z. 2015. Optimization for the extraction of polysaccharides from *Nostoc commune* and its antioxidant and antibacterial activities. *Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers*. 52: 14-21

مقایسه نتایج آزمون‌های میکروبی پلی ساکارید هسته و میوه: هر دو نمونه از فعالیت ضد میکروبی متوسطی برخوردار هستند. در هر دو نمونه باکتری‌های گرم مثبت از مقاومت بیشتری برخوردار هستند. در ارتباط با باکتری سالمونلا، باسیلوس سرئوس و اشرشیاکلی، پلی ساکارید میوه مقاومتر و پلی ساکارید هسته حساس‌تر است. در رابطه با باکتری‌های استافیلوکوکوس اورئوس، استرپتوکوکوس فاسیوم، شیگلا دیزانتری و سودوموناس آنروژینوزا، بر خلاف نتایج ۳ باکتری قبلی، پلی ساکارید میوه حساس‌تر و پلی ساکارید هسته مقاوم‌تر است. به طور کل از لحاظ خواص ضد میکروبی نتایج متوسط و امیدوار کننده‌ای بدست آمد که نشان دهنده قابلیت استفاده از این پلی ساکارید در پوشش‌های خوراکی می‌باشد.



# اثر پودر اسپیرولینا پلاتنسیس ۱ بر روی قابلیت زنده ماندن باکتری‌های آغازگر در ماست اسفناج پروبیوتیک



مهدی حجازی

دکترای مدیریت بازاریابی  
استراتژیک - معاونت  
بازاریابی و فروش شرکت  
فرآورده های لبنی رامک



علیرضا رضوی

کارشناس ارشد صنایع  
غذایی - مسئول فنی و مسئول  
کنترل کیفیت - معاون  
واحد کنترل کیفیت شرکت  
فرآورده های لبنی رامک



مهدی بهبود

کارشناس ارشد صنایع  
غذایی - مسئول فنی و  
مسئول کنترل کیفیت شعب  
توزیع شرکت فرآورده های  
لبنی رامک

## مبانی نظری پژوهش

امروزه به دلیل تغییر عادات غذایی جوامع، غذاهای فراسودمند مورد توجه زیادی قرار گرفته‌اند و متخصصین تغذیه توصیه می‌کنند که در صورت دسترسی به این مواد غذایی در شرایط نگهداری مناسب، مصرف داروها و مکمل‌های صنعتی کاهش یابد. از آنجا که جلبک اسپیرولینا دارای ارزش غذایی بالایی می‌باشد به عنوان افزودنی مناسب طبیعی جهت تولید محصولات لبنی فراسودمند در نظر گرفته شده و به دلیل دارا بودن ترکیبات خاص شامل اسیدهای آمینه ضروری، ویتامین‌ها (B2 و B6 و B12 و E و K و H)، رنگدانه‌های طبیعی، اسیدهای چرب به خصوص اسیدهای چرب امگا 6، آهن و کلسیم، منافع سلامت بخشی را به بدن می‌رساند.

## مقدمه

اسپیرولینا نوعی جلبک سبز - آبی از خانواده سیانوباکترها است که به دو گونه *Arthrospira maxima* و *Arthrospira plantensis* اطلاق می‌شود. این جلبک در دریاچه‌های مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری و در آب‌های قلیایی سرشار از کربنات و بی کربنات رشد می‌کند و سرشار از پروتئین، ویتامین‌ها و مواد معدنی، کاروتنوئیدها و آنتی اکسیدان می‌باشد. اسپیرولینا به صورت طبیعی، بیشتر در آمریکای مرکزی و جنوبی، آسیا و آفریقا یافت می‌شود ولی امروزه به دلیل استقبال گسترده از آن به صورت گلخانه‌ای نیز کشت می‌شود.

## چکیده

مبحث غذاهای فراسودمند از جمله موضوعات مهم در مباحث تغذیه‌ای، پزشکی و سلامت می‌باشد. با در نظر گرفتن خواص منحصر به فرد جلبک اسپیرولینا، این جلبک می‌تواند برای غنی کردن انواع ماست به کار برده شود. هدف اصلی این تحقیق، بررسی اثرات جلبک سیانوباکتریوم اسپیرولینا پلاتنسیس افزوده شده به ماست اسفناج پروبیوتیک حاوی استارهای سنتی ماست (لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس) به همراه باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس لاکتوباسیلوس در طول دوره نگهداری می‌باشد.

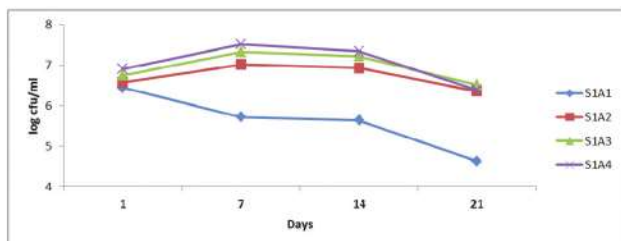


Figure 1. Changes in the viable counts of *L. bulgaricus* ( $\log \text{cfu mL}^{-1}$ ) in probiotic yogurt containing spirulina (S1A<sub>1</sub>: 10%, S1A<sub>2</sub>: 0.3%, S1A<sub>3</sub>: 0.5%, S1A<sub>4</sub>: 0.8%) and 10% spinach during the storage

*Spirulina platensis*.1

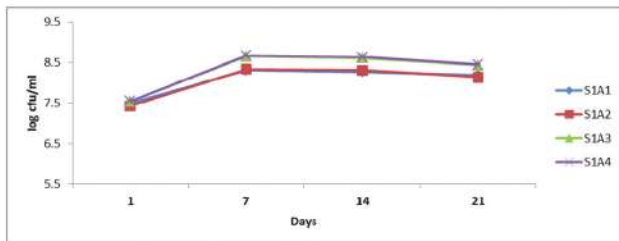


Figure 3. Changes in the viable counts of *S. thermophilus* ( $\log \text{cfu mL}^{-1}$ ) in probiotic yoghurt containing spirulina (S1A1: 0%, S1A2: 0.3%, S1A3: 0.5%, S1A4: 0.8%) and 10% spinach during the storage

گردید که البته قیمت تمام شده محصول را افزایش می‌داد. البته نمونه ۰/۵ درصد نیز شمارش میکروارگانیسم‌ها را در محدوده مورد قبول IDF حفظ نمود. همچنین مشخص شد که اسفناج، تاثیر خاصی بر روی زنده مانی میکروارگانیسم‌ها ندارد و صرفاً نقش اثرگذاری بر روی احساس دهانی و طعم محصول را داشته و در نهایت نمونه حاوی ۱۰ درصد اسفناج از طرف پانلیست‌ها انتخاب گردید. در نهایت نمونه ماست پروبیوتیک حاوی ۰/۵ درصد پودر اسپیرولینا و ۱۰ درصد اسفناج انتخاب گردید.

Biomass.۲

از طرفی پروبیوتیک‌ها با تقویت و بهبود فلور میکروبی روده به نفع میکروارگانیسم‌های مفید و تولید ترکیبات مغذی طبیعی می‌توانند در تامین سلامت بدن از جمله مقاومت در برابر عفونت‌ها و تقویت سیستم ایمنی بدن مشارکت نمایند. با توجه به اینکه عملکرد ماست به عنوان یک حامل مناسب جهت تولید محصولات فراسودمند مناسب می‌باشد در این پژوهش نیز به عنوان حامل پروبیوتیک‌ها و اسپیرولینا در نظر گرفته شده است.

### مواد اولیه مورد استفاده

شیر گاو عاری از آنتی بیوتیک، استارترهای سنتی ماست، استارتر پروبیوتیک، پودر اسپیرولینا پلاتنسیس و اسفناج خرد شده بلانچ شده

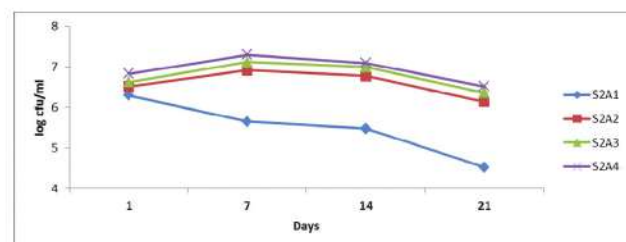


Figure 2. Changes in the viable counts of *L. bulgaricus* ( $\log \text{cfu mL}^{-1}$ ) in probiotic yoghurt containing spirulina (S2A1: 0%, S2A2: 0.3%, S2A3: 0.5%, S2A4: 0.8%) and 13% spinach during the storage

### نحوه انجام پژوهش و تجزیه و تحلیل داده‌ها

در تهیه نمونه‌ها از مقادیر ۰/۳ و ۰/۵ و ۰/۸ درصد وزنی پودر اسپیرولینا و ۱۰ و ۱۳ درصد وزنی اسفناج خرد شده بلانچ شده استفاده گردید. نمونه‌های ماست با چربی معادل ۳ درصد و تحت شرایط آزمایشگاهی و مطابق توصیه تولیدکننده، استارترها تولید شده و در درمای ۴ درجه سانتی گراد تا زمان انقضای محصول، نگهداری و در دوره‌های ۱، ۷، ۱۴، ۲۱ روزه بررسی گردیدند. باکتری‌های مورد استفاده شامل استارترهای سنتی ماست و باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بوده‌اند. البته در پژوهش‌های مشابه از بیفیدوباکتریوم‌ها، لاکتوباسیلوس رامنوس و لاکتوباسیلوس کازئی هم استفاده شده است. بر اساس بررسی‌های دقیق آزمایشگاه میکروبیولوژی، استفاده از پودر اسپیرولینا باعث افزایش قابل توجه تعداد و پایداری باکتری‌های موجود در ماست گردید که دلیل آن غنی شدن محصول از انواع مواد مغذی توسط اسپیرولینا بوده است به عنوان مثال رشد بهتر و زنده مانی باکتری‌ها می‌تواند در اثر حضور ترکیبات نیتروژن دار مانند اسیدهای آمینه انجام شود ولی وجود اسفناج تاثیر خاصی در رشد باکتری‌ها نداشت. در کنار این بررسی‌ها، نمونه‌ها تحویل گروه تست پانل نیز شد و نتایج تمام بررسی‌ها به کمک نرم افزار آماری SAS version 9.1 تحلیل گردید.

### نتیجه گیری

نتایج این تحقیق نشان دادند که توده زیستی 2 اسپیرولینا نتایج بسیار چشمگیری بر روی زنده مانی استارترهای مورد استفاده در نمونه‌های ماست داشته است. بهترین نتیجه در نمونه حاوی ۰/۸ درصد اسپیرولینا مشاهده

### منابع:

1. V.Fadaei , F.Mohamadi-Alasti and K.Khosravi-Darani .(2013). Pelagia Research Library
۲. مرضیه زرابادی ، رضا افشین پژوه ، مهدی امینی (ارزش تغذیه ای و خواص بالینی اسپیرولینا)
۳. مانیا صالحی فر، سعیده شهنازی زاده، کیانوش خسروی دارانی، هما بهمدی، روح الله فردوسی (بررسی امکان استفاده از ریزجلبک اسپیرولینا در تولید کلوچه های صنعتی)



## پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس - بخش اول



### سایر برنامه‌های توسعه صنایع کشاورزی

واحدهای صنایع تبدیلی که می‌توان در شهرستان‌های تابعه استان برنامه‌ریزی و پیشنهاد داد به شرح زیر می‌باشد.

درجه‌بندی و بسته‌بندی میوه‌جات، بسته‌بندی و فرآوری میوه‌های گرمسیری (مرکبات، انار)، بسته‌بندی و فرآوری گنار، درجه‌بندی، بسته‌بندی و فرآوری خرما، فرآوری انجیر، فرآوری پسته، بسته‌بندی خشکبار، تولید برگه میوه‌جات، کمپوت میوه‌جات و کنسرو انواع غذاهای آماده، بسته‌بندی و فرآوری هسته‌دارها، تولید آبمیوه و شربت‌ها، آبغوره، آبمیوه و سرکه، تولید ترشیجات و شوربجات، فرآوری و بسته‌بندی قارچ خوراکی، بسته‌بندی ادویه جات و زعفران، بسته‌بندی و فرآوری سبزیجات، فرآوری گوجه فرنگی، پیاز، سیب‌زمینی، فرآوری گیاهان صنعتی زراعی (ذرت دانه‌ای و چغندر قند، قند، پنبه)، تولید روغن از دانه‌های روغنی زراعی (کنجد، آفتابگردان، کلزا و ...) بسته‌بندی حبوبات و غلات، تولید انواع سس‌های غذایی، محصولات آردی و غلات، بسته‌بندی چای و قهوه، ایجادبندی و فرآوری ماهی و میگوی پرورشی، بسته‌بندی عسل و ...

### پتانسیل موجود برای ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی

در حال حاضر مجموع ظرفیت ایجاد شده فرآوری محصولات کشاورزی از صدور مجوزهای جهاد کشاورزی و سازمان صنعت، معدن و تجارت بیش از ۷ میلیون و ۶۰۰ هزار تن می‌باشد، با توجه به تولید محصولات کشاورزی (اعم از زراعی، باغی، شیلاتی، دامی) بستر لازم از نظر وجود ماده خام به مقدار بیش از ۳ میلیون تن برای ایجاد واحد صنایع غذایی وجود دارد.

**گردآورنده:** لیلا حقیقت، رئیس اداره بررسی طرح‌های صنایع تبدیلی و غذایی جهاد کشاورزی استان فارس

با توجه به نیازسنجی‌ها و تحقیقات صورت گرفته در زمینه پتانسیل‌ها و ظرفیت‌های ایجاد و توسعه واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی در استان فارس، اولویت‌های سرمایه‌گذاری در این حوزه تهیه گردیده است که در هر شماره از نشریه به شرح قسمتی از آن می‌پردازیم.

### فرآوری انگور

باتوجه به اینکه میزان تولید انگور در استان فارس بیش از ۵۶۰ هزار تن می‌باشد بنابراین بستر مناسبی جهت فرآوری انگور (تولید کشمش) وجود دارد که می‌توان نسبت به ایجاد ۸ کارخانه با ظرفیت ۷۰۰۰ تن اقدام نمود، بررسی‌های صورت گرفته نشان می‌دهد که احداث طرح‌های الگویی در زمینه بارگاه‌های خشک‌کن انگور در کنار تاکستان‌ها در شهرستان‌های کوار، بوانات، شیراز و ... می‌تواند گام مهم و زیر بنایی در زمینه ایجاد صنایع انگور باشد. بنابراین موارد گفته شده طرح فرآوری انگور به عنوان اولویت ویژه استان در نظر گرفته شده که جهاد کشاورزی شهرستان با توجه به ابلاغ این مورد ملزم به پیگیری امور مربوط به صنعت مرتبط با محصول انگور می‌باشند.

### فرآوری و بسته‌بندی گیاهان دارویی

با توجه به پتانسیل استان فارس و وجود گیاهان دارویی در سطح استان، بنابراین بستر مناسبی برای ایجاد واحد صنایع تبدیلی، بسته‌بندی و فرآوری گیاهان دارویی وجود دارد که این مورد نیز از اولویت‌های سرمایه‌گذاری استان می‌باشد.

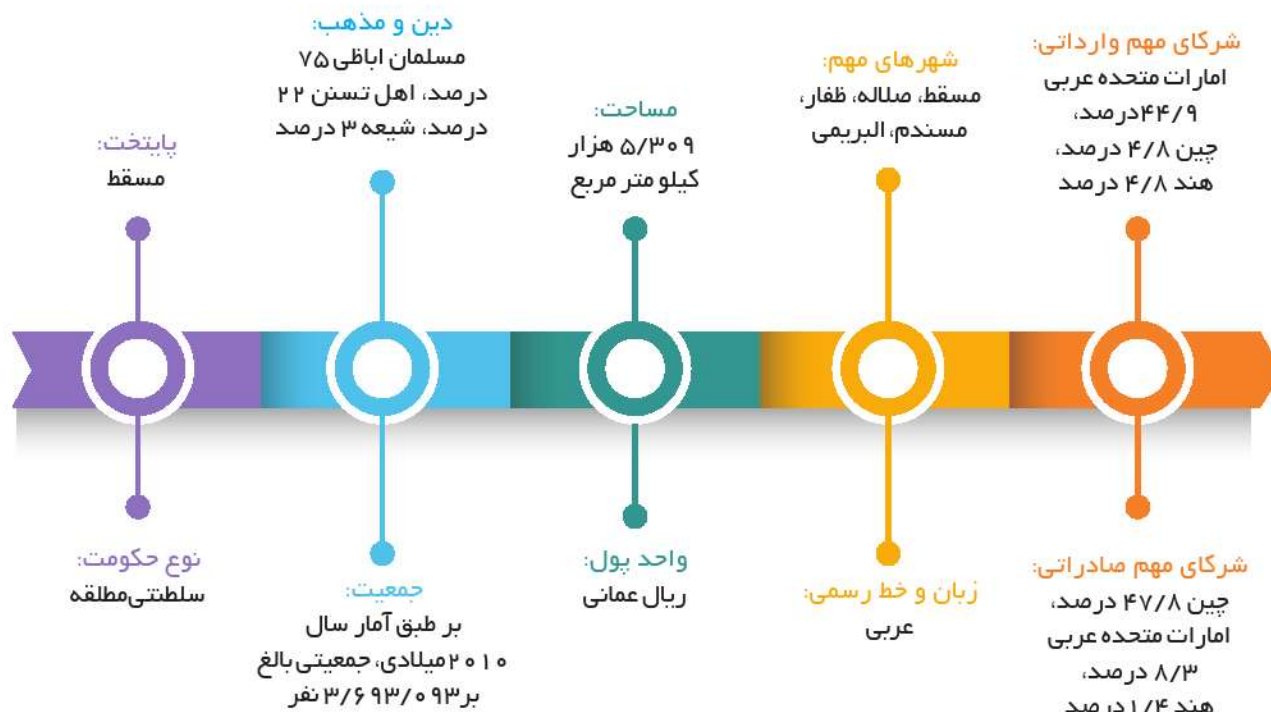
### تولید میوه خشک

تولید میوه‌جات و برگه میوه‌جات در شرایط کنونی که با نوسانات قیمت مواجه هست گامی موثر در جهت نگه‌داری محصول و حفظ کیفیت آن و عرضه به بازار در زمان‌های خارج از فصل تولید و ایجاد ارزش افزوده با توجه به استقبال مردم و حتی صادرات محصول در برنامه کاری قرار دارد که کارگاه‌های تهیه میوه خشک در شهرستان‌های سپیدان، کوار، اقلید، بوانات، آباده، به صورت الگویی در دستور کار قرار دارد.

### سردخانه

ظرفیت مورد نیاز استان برای سردخانه ۸۰۰ هزار تن می‌باشد که در حال حاضر بیش از ۳۲۰ تن ظرفیت متوسط سازمان جهاد کشاورزی و سازمان صنعت، معدن و تجارت ایجاد شده است؛ با توجه به جواز تاسیس صادره با ظرفیت ۲۱۹ تن، ظرفیت مورد نیاز ۲۶۱ هزار تن می‌باشد. با ایجاد ۱۱۰ واحد سردخانه ۲۵۰۰ تنی، نیاز استان مرتفع خواهد شد.

## کشور پادشاهی عمان



۱۰۶۰ هـ. ق تا ۱۲۷۳ هـ. ق رایج بود و با جدا شدن زنگبار نام سلطان‌نشین مسقط و عمان رواج یافت که مدتها عنوان رسمی آن نیز به شمار می‌آمد. در همان حال نام سلطان‌نشین عمان نیز به کار می‌رفت. در سال ۱۹۷۰ م، این کشور استقلال خود را از انگلیس به دست آورد و نام رسمی پادشاهی عمان (سلطنه عمان) را یافت. در عرف بین‌الملل به این کشور عمان (Oman) می‌گویند.

### موقعیت جغرافیایی

کشور پادشاهی عمان دومین کشور بزرگ در شبه جزیره عربستان از نظر مساحت می‌باشد، در حدود ۳۰۰ هزار کیلومتر مربع مساحت خاک این کشور می‌باشد. بیشتر خاک‌های عمان کوهستانی و در جنوب جزیره عربستان واقع شده‌است. در بیشتر بخش‌های کشور عمان رشته‌کوه‌های بزرگ و سخت‌گذر حجر که از دشت‌ها و جلگه‌های رأس مسندم شروع و از امتداد امارت رأس‌الخیمه و فجیره و سلطنت عمان می‌گذرد و بیابان‌ها

### تاریخچه عمان

سلطان‌نشین عمان کشوری پادشاهی است که در شرق شبه جزیره عربستان قرار دارد. عمان از شرق به دریای عرب و از شمال به دریای عمان محدود می‌شود. این کشور از جنوب با یمن و از غرب با عربستان سعودی و امارت متحده عربی همسایه است. عمان همچنین دارای مرز دریایی با ایران است. نام عمان به خاطر انتصاب آن به شخصی به نام عمان است که او را فرزند قحطان یا از نوادگان ابراهیم (ع) می‌دانند، این کشور سالها قبل از طلوع اسلام به این نام موسوم بوده است.

البته در هزاره دوم قبل از میلاد بدین سرزمین نام مگن (Magan) داده شده که از معنا و محدوده کاربرد آن اطلاعی در دست نیست. برای برخی قسمت‌های آن از اسامی دیگری چون ظفار، حضر موت، مسقط و... استفاده می‌شود که از آن میان تنها مسقط نام سیاسی و تاریخی مستمری بوده است. به خاطر اهمیت یافتن مسقط که همراه با تسلط بر جزایر زنگبار بوده است، نام دولت و قلمرو آن سلطان‌نشین مسقط زنگبار بوده است. این نام از

### اقتصاد عمان

کشور عمان با توجه به منابع سرشار نفت و گاز خود و همچنین تجارت پایدار خود با بازارهای جهانی توانسته است طراز تجاری مثبت و قابل توجهی با دیگر کشورهای جهان ایجاد کند. به طور کلی بیش از ۵۰ درصد درآمدهای صادراتی، دولتی و درآمدهای ناخالص ملی از طریق صادرات و فروش نفت و گاز این کشور می‌باشد.

با توجه به سیاست‌های اقتصادی سلطان قابوس، سلطان عمان، در سال‌های اخیر مبنی بر صادرات غیر نفتی، این کشور در بخش‌های صنایع سبک، حمل و نقل و همچنین کشاورزی و پرورش ماهی پیشرفت‌های بسیاری داشته است. در چند سال اخیر صنایع کشاورزی، نساجی و گردشگری با حضور و سرمایه‌گذاری بخش خصوصی و همچنین سرمایه‌گذاران خارجی رونق و پیشرفت به‌سزایی داشته است.

### صادرات مواد غذایی به عمان

با توجه به این موضوع که عمده مواد غذایی موجود در کشور عمان از طریق کشورهای دیگر تامین می‌شود و توسط صادرات مواد غذایی در حجم بالا و در واقع ۹۰ درصد از این مقدار از مناطق مختلف به عمان وارد می‌شود، ایران نیز به عنوان یکی از صادرکنندگان مواد غذایی در این بین معرفی می‌گردد.

از آنجایی که صادرات مواد غذایی به عمان با تنوع بالایی همراه است و

و هامون‌های «الجو» را، می‌پوشاند. در مناطق داخلی عمان نیز کوه‌های متعددی وجود دارد. بلندترین قله‌ی این رشته‌کوه‌های بزرگ که از این مناطق عبور می‌کند، کوه حجر نامیده می‌شود. در وسط این کوه جبل اخضر قرار دارد که ارتفاعش به ۳۰۷۵ متر می‌رسد. ارتفاعات این کوه رنگ‌های مختلفی دارد و به شکل مدرج است. این کوه در بین سهل و دشت و تپه ماهورهای بزرگ واقع شده‌است. محدوده کشور عمان از مغرب، امارات متحده عربی و عربستان سعودی، از جنوب، کشور یمن، از شمال تنگه هرمز و از سمت مشرق به دریای عرب محدود می‌شود، طول ساحل عمان ۱۷۰۰ کیلومتر می‌باشد.

### تاریخچه مختصر، چگونگی و میزان رابطه با جمهوری اسلامی ایران

تا سال ۱۳۴۹ هیچ رابطه‌ای بین ایران و عمان برقرار نبود. در دی ماه آن سال هیئتی مطبوعاتی از طرف ایران سفری به مسقط داشت و متعاقب آن در شهریور ۱۳۵۰ برقراری روابط رسمی سیاسی دوکشور اعلام و اعزام اولین سفیر ایران در فروردین ۱۳۵۱ به مسقط صورت گرفت.

سلطان قابوس برای اولین بار در سال ۱۳۵۱ به ایران سفر کرد، در زمان رژیم سابق، عمان با ایران روابط گسترده سیاسی، نظامی و امنیتی داشت و عمان از حمایت همه جانبه دولت ایران برخوردار بود که نقطه اوج این حمایت‌ها دخالت نظامی ایران در قضیه ظفار به نفع عمان بود. بعد از پیروزی انقلاب اسلامی، این روابط با فراز و نشیب‌هایی ادامه داشته که نقطه اوج آن سفر سلطان عمان به جمهوری اسلامی ایران (بعد از ۳۵ سال) در سال ۱۳۸۸ بود.



### قوانین مالیاتی در عمان

عمان کمترین میزان مالیات در منطقه خاورمیانه را داراست. میزان مالیات دریافتی از شعبه‌های شرکت‌های خارجی غیر عضو شورای همکاری خلیج فارس در عمان، دوازده درصد و سقف معافیت مالیاتی این شرکت‌ها سی هزار ریال عمان است.

بر اساس قوانین عمان، میزان مالیات بر درآمد شرکت‌هایی که بیش از هفتاد درصد از مالکیت آنها خارجی است، سی درصد می‌باشد. همچنین حداکثر میزان مالیات بر درآمد موسسات محلی دوازده درصد تعیین شده است. میزان مالیات شرکت‌های خارجی که دارای شعبه در عمان هستند، بر حسب درآمد شعبه محاسبه شده و بین ۵ تا ۳۰ درصد در نوسان است.

### حقوق مالکیت

اتباع خارجی (اشخاص حقیقی و حقوقی) می‌توانند مسکن، اماکن تجاری و صنعتی را در عمان به تملک خود درآورند مگر در مواردی که قانون منع کرده باشد. دولت عمان به منظور افزایش سطح سرمایه گذاری داخلی و خارجی در بخش‌های غیرنفتی کشور شرایطی فراهم کرد که انگیزه سرمایه گذاران برای حضور در این بستر اقتصادی بیشتر شود. یکی از امتیازاتی که دولت عمان برای جذب سرمایه گذاران خارجی در نظر گرفته است، برخورداری از حقوق مالکیت در این کشور است. اتباع خارجی در این کشور از حق مالکیت صد در صد برخوردارند.

این مواد شامل مواد غذایی گوشتی نیز هستند رعایت نکات استاندارد از سوی صادرکنندگان الزامی است. در واقع اصول خاصی برای صادرات مواد غذایی به عمان وجود دارد که از طرف این کشور برای واردات مواد غذایی تعیین شده و رعایت این اصول از طرف صادرکنندگان برای پیشرفت تبادلات موضوعی بسیار پراهمیت می‌باشد. تعیین استانداردهای خاص برای صادرات مواد غذایی مختلف که از طرف عمان تعیین می‌شود برای بسته بندی و تازه ماندن این محصولات در نظر گرفته شده است.

### مزایای صادرات و تجارت با عمان

با وجود هزینه های کم حمل و نقل از ایران به عمان، سهولت ثبت شرکت در این کشور، وجود ثبات و استقلال سیاسی در عمان، علاقه و نیاز مصرف کنندگان این کشور به کالای ایرانی از جمله عوامل تاثیر گذار بر توسعه روند صادرات از ایران به عمان می‌باشد. تجارت مواد غذایی حلال به عمان به ویژه از طریق ایران بسیار مورد علاقه مردم عمان می‌باشد.

### قوانین گمرکی در عمان

متوسط نرخ تعرفه گمرکی واردات به عمان برای کل کالاها ۵/۵ درصد، کالاهای کشاورزی ۷/۴ درصد و کالاهای غیرکشاورزی ۱۰/۶ درصد است. برخی کالاها مانند دام زنده، انواع گوشت به جز گوشت خوک، برنج، گندم، آرد ذرت، میوه تازه و چای از عوارض گمرکی معاف هستند.



## صنعت پخش و توزیع مواد غذایی



نقش ویژه‌ای داشته باشد. این در حالی است که فعالیت حوزه صنعت پخش بسیار گسترده و پیچیده است و مستقیماً با اقلام و کالاهای سلامت محور سر و کار دارد که تاثیر مستقیمی بر سلامت تغذیه جامعه دارد. در حال حاضر ۱۰۰ درصد داروی کشور و ۷۰ درصد مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی، شوینده ها و... توسط شرکت های پخش در سرتاسر ایران توزیع می‌شود. با اینکه صنعت پخش به شدت عملیاتی است اما دانشی که در این صنعت استفاده شده کاملاً بومی است و ارتقای دانش در شرکت‌های صنعت پخش ضروری است.

### صنعت پخش در دهه های اخیر

صنعت پخش در دهه‌های اخیر نقش کلیدی در توسعه صنایع تولیدی کشور ایفا کرده و دارای جایگاه بسیار مهمی برای تولیدکنندگان و فعالان اقتصادی است. این اهمیت به اندازه‌ای است که در حال حاضر بسیاری از شرکت‌های تولیدی خودشان شرکتی را برای پخش و توزیع محصولات ایجاد کرده اند. صنعت پخش به دلیل ارتباط دو سویه، از یک طرف با واحدهای تولیدی و از سوی دیگر با مصرف‌کنندگان، از تخصص و هوش و ظرفیتی برخوردار است که این توان را در سایر تشکلهای صنفی کمتر می‌توان دید. همچنین این صنعت با ابتکارات و خلاقیت‌های خود می‌تواند در شرایط رکودی که ممکن است تقاضای موثر، در اثر دو عامل کیفیت و قیمت کاهش یابد، ایفای نقش کند. در حال حاضر با توجه به پیشی گرفتن هزینه‌ها از درآمدها، صنعت رو به افول گذاشته و بسیاری به دنبال افزایش پورسانت توزیع برای سرپا نگه داشتن خود هستند.

بسیاری از محققان در تلاش بوده‌اند متغیرهای تأثیرگذار بر صنعت پخش مویرگی را بررسی کنند. به‌عنوان مثال آقای قنبرپور در سال ۲۰۱۳ عواملی که کارایی شبکه پخش مویرگی را افزایش می‌دهد مطالعه کرده

توزیع، رساندن محصول مناسب در زمان و مکان مناسب، به مشتریان هدف است. توزیع یکی از ارکان اساسی تاکتیک‌های بازاریابی است که به همراه دیگر عوامل همچون محصول، قیمت، و پیشبرد(ترویج)، برای متقاعد ساختن مشتریان به کار گرفته می‌شود. توزیع مؤثر می‌تواند مزیت رقابتی یک بنگاه اقتصادی نسبت به رقبای خودش باشد.

### یک سیستم توزیع باید ۵ دسته‌ی اصلی از وظایف را به انجام رساند که عبارتند از:

- ذخیره‌سازی و انبار کالا برای توزیع
- دریافت سفارش از مشتریان
- تحویل کالا به مشتریان
- وصول مطالبات
- کنترل و دریافت اطلاعات از بازار

تصمیم درباره کانال توزیع و فروش کالا، از جمله مهم‌ترین تصمیماتی است که پیش روی مدیران قرار دارد. تصمیم درباره توزیع کالا بر سایر تصمیمات بازاریابی تأثیر مستقیم می‌گذارد. نبض یک شرکت در دست شبکه توزیع و فروش آن است، اما با همه این شرایط اغلب شرکت‌ها به کانال‌های توزیع کالاهای خود توجه کافی ندارند و این امر گاه عواقب زیان‌باری برای آنان به دنبال دارد و در مقابل، بسیاری از شرکت‌ها با استفاده از سیستم‌های توزیع خلاق، به مزیت رقابتی دست یافته اند.

### صنعت توزیع و پخش در ایران

صنعت توزیع و پخش در ایران، رسالت بزرگی را به دوش دارد و می‌تواند با حمایت دولت، مشکلات موجود در این صنعت را برطرف کرده و به عنوان یکی از منابع کشور در موضوعات مختلف از جمله اشتغال زایی،

دادند. نتیجه این نظرسنجی نیز مهر تأییدی بر یافته‌های تحقیقات قبلی است؛ بنابه این نظرسنجی "نیاز به ارتباط سریع‌تر در کانال توزیع" (مدیریت لجستیک) و "برآوردن نیازهای در حال تغییر مشتریان" (ترجیحات مشتریان) دو مورد از مهم‌ترین دغدغه‌ها و نگرانی‌های شرکت‌های توزیع و پخش در سال ۲۰۱۷ در آمریکا بود.

### مدیریت توزیع فیزیکی

مدیریت توزیع فیزیکی در ارتباط با اطمینان از تولید محصول در زمان و مکان مناسب است؛ که همان جنبه برجسته از مدیریت بازاریابی عمومی است؛ بیشتر تجربیات بازاریابی از زمینه‌های نظامی الهام گرفته شده است. در زمان جنگ جهانی دوم و جنگ‌های کره و ویتنام افسران پشتیبانی، مدیریت توزیع فیزیکی را به صورت گسترده برای ارسال غذا اسلحه و دارو و... از کلیه نقاط جهان به نقاط جنگی بکار می‌برده‌اند. مهارت نظامی که بازاریابی برای استفاده در مدیریت توزیع فیزیکی بکار گرفت امروزه لجستیک نام دارد. در گذشته نگهداری موجودی‌های زیاد کالا و مواد خام برای سازمانها امری متداول بود. امروزه بخش خصوصی و صنایع، علی‌رغم خط مشی‌های متفاوت و دیدگاه‌های مختلف میزان

است. در این تحقیق مشخص شد که مدیریت انبارداری، مدیریت حمل و نقل، کامل بودن سبد پخش و بهره‌برداری از تکنولوژی‌های مدرن، ارتباط مستقیم با شبکه توزیع و پخش مویرگی دارد. در تحقیق دیگری توسط آقای ماک در سال ۲۰۰۲ ترجیحات مشتریان (خرده‌فروشی‌ها) در رابطه با کانال‌های توزیع مورد تحقیق قرار گرفته و نشان داده شد: زمان و تلاشی که توسط سوپر مارکت‌ها صرف می‌شود تا سفارش مورد نظر خود را دریافت کنند روی انتخاب کانال توزیع تأثیر زیادی دارد. آن‌ها شرکت‌های مختلف پخش را از نظر منافع مالی و پاداش ذهنی خود مقایسه می‌کنند و ریسک‌های ممکن را برای هر توزیع‌کننده‌ای می‌سنجند.

در یک نظرسنجی آنلاین از خوانندگان مجله اینترنتی MDM مهم‌ترین نگرانی‌های شرکت‌های توزیع و پخش در سال ۲۰۱۷ مورد پرسش قرار گرفت. (MDM منبع اصلی تحقیق در صنعت پخش عمده فروشی در امریکا است که اخبار، وبلاگ‌ها و خبرنامه‌هایی را به مدیران در شرکت‌های پخش و عمده فروشی یا شرکتهای همکار با این شرکت‌ها پیشنهاد می‌کند). تقریباً ۳۰۰ پاسخ دهنده از مالکان یا مدیران شرکت‌های پخش مویرگی و عمده فروشی و شرکت‌های تولیدی به این نظرسنجی پاسخ





مدیریت توزیع فیزیکی به عنوان یک مرکز هزینه برای تجزیه تحلیل بسیار ارزشمند است. همچنان که این وظیفه در حال حاضر به عنوان ابزار بازاریابی در جای صحیح خود شناسایی شده است. در بازارهای محصولات یکسان جایی که تفاوت در قیمت‌ها قابل اغماض است خدمات اغلب به عنوان یک ابزار رقابتی بکار می‌روند در حقیقت مشتریان برای محصولاتی که به موقع ارسال می‌شوند برتری قائلند.

### توزیع کالا از طریق شبکه‌های توزیع عمده فروشی

#### مزیت‌ها

1. هزینه‌های توزیع در این روش پایین‌تر است و قیمت تمام شده کالا را کاهش داده و یا حاشیه سود خرده فروش را افزایش می‌دهد.
2. تعداد زیادی از شرکت‌ها و مراکز پخش کوچک از طریق شبکه‌های توزیع عمده فروشی تامین می‌شوند.

#### معایب

1. به دلیل شیوه‌های خاص نقد و نسیه در بازار، کالاها معمولاً بسیار پایین‌تر از قیمت واقعی خود به فروش می‌روند و استراتژی‌های قیمت‌گذاری کالا را در کل بازار تحت الشعاع قرار می‌دهند و به اصطلاح، کالا را می‌شود.
2. شرکت‌ها هیچ کنترلی بر شیوه‌های توزیع بازار ندارند.
3. ریسک باز پرداخت وجه کالای فروخته شده افزایش می‌یابد.
4. شبکه توزیع شرکت به صورت شبه انحصاری در اختیار بنکداران قرار می‌گیرد که در بلند مدت برای شرکت خطرناک است و شرکت عملاً از مکانیسم توزیع کالا هیچ اطلاعی ندارد.
5. شبکه توزیع عمده فروشی هیچ فشاری برای فروش کالاهای شرکت به خود وارد نمی‌سازد و در صورت ضعیف بودن کالا به هر دلیل، کالا را پس می‌زند.

### توزیع کالا از طریق شبکه شرکت‌های پخش

اساساً به دلیل اینکه هر شخصی با هر سابقه و با هر مقدار پولی می‌تواند مبادرت به ایجاد شرکت پخش کند (همانطور که در کشور، به ویژه در شهرهای بزرگ مانند تهران به وضوح شاهد آن هستیم)، تعداد زیادی شرکت‌های پخش کوچک در جاهای مختلف مشاهده می‌شود که ریسک فعالیت با این شرکت‌ها چه از نظر بازپرداخت وجه کالاهای فروخته شده و چه از نظر کنترل نحوه فعالیت آنها به حدی بالاست که عملاً فعالیت با این سیستم‌ها را فاقد هر گونه توجیه می‌کند.

#### مزیت‌ها

1. ریسک بازگشت وجه کالای فروخته شده نسبتاً در مقایسه با روش اول (توزیع کالا از طریق شبکه‌های توزیع عمده فروشی) پایین است.
2. به دلیل وجود تجربه نسبتاً خوب در امر توزیع مویرگی و وجود اطلاعات

موجودی‌های خود را در حداقل ممکن نگاه می‌دارند. نگهداری بیش از حد موجودی اتلاف سرمایه تلقی می‌شود زیرا درآمدی را برای شرکت ایجاد نمی‌کند. مدیریت موجودی‌ها به خاطر تاثیر مستقیمی که روی مدیران فروش و بازاریابی دارد در مدیریت توزیع فیزیکی یک مسئله مهم به شمار می‌رود.

مدیران فروش و بازاریابی خواهان حجم بالایی موجودی و ارسال‌های مقطعی هستند در عوض مدیر حمل و نقل خواهان کاهش هزینه‌ها به وسیله انتخاب شیوه‌های حمل و نقل اقتصادی‌تر ولی کندتر است. مدیریت مالی روی کاهش موجودی‌ها تاکید دارد و تمایل به توسعه شبکه‌های انبارداری ندارد. مدیران تولید علاقه مند تولید استاندارد و دوره‌های تولید بلند مدت هستند. احتمال دارد هر یک از مدیران در زمینه حرفه‌ای خود فردی کارآمد معرفی شوند ولی ممکن است این امر به قیمت ناکارآمدی استراتژی بازاریابی تمام شود. در نگرش سیستمی به مدیریت توزیع فیزیکی مفهوم هزینه کل اهمیت دارد. زیرا هزینه‌های جزئی کم اهمیت‌تر از هزینه‌های کل است. هزینه‌ها بازتابی از استراتژی توزیع هستند و حداکثر خدمات با حداقل هزینه‌ها میسر نخواهد بود.



کارخانه‌های خود ایجاد می‌کنند. درحالی که شرکت‌هایی که با شبکه‌های توزیع دیگر فعالیت دارند، از این مزیت‌ها برخوردار نیستند و یا کم بهره‌اند و هزینه‌های سرسام آوری را برای توزیع محصولات و تقویت جایگاه برند خود در بازار می‌پردازند.

### پخش مویرگی

پخش مویرگی رساندن محصولات تا آخرین فروشنده است. پخش مویرگی با الهام از سیستم توزیع گردش خون در بدن موجودات زنده بنیان نهاده شده است. بدین ترتیب که با توجه به آناتومی بدن انسان گردش خون در بدن از قلب شروع شده و پس از شاهرگ و سرخرگ‌ها توسط مویرگ‌ها به تمام نقاط بدن انسان در جریان است. نکته قابل توجه این است که شارژ و جریان حاصله از قلب به عنوان مرکز تپنده و همیشه فعال شروع می‌شود و این نکته کلیدی در مقوله شبکه توزیع مویرگی کالا و خدمات می‌باشد. یعنی با شبیه سازی که از سیستم گردش خون بدن شد جریانی از خون تازه و گرم در تمام اوقات شبانه روز و سالیان متمادی در شریان‌های بدن از شاهرگ تا ریزترین مویرگ‌های بدن دائماً فرستاده می‌شود و البته مقداری از آن توسط سیاهرگ بازگشت داده می‌شود.

به روز در این سیستم‌ها، کنترل شبکه توزیع و مسیر کالای فروخته شده آسان است. (البته اگر اطلاعات در اختیار شرکت تولید کننده قرار داده شود).

۳. سرعت انتقال کالا به بازار نسبتاً خوب است. (البته نه در همه موارد)  
۴. به دلیل متمرکز بودن سیستم سفارش دهی و باز پرداخت وجه کالای فروخته شده، مشکلات تعدد مشتری و مراکز سفارش وجود ندارد و طرف حساب یک نفر است.

### معایب

۱. شرکت تولید کننده هیچ کنترلی بر شیوه‌های توزیع کالا ندارد.
۲. به دلیل واحد بودن کانال توزیع، در صورتی که به هر دلیل، شرکت توزیع کننده، توزیع کالا را انجام ندهد، شرکت تولید کننده فلج خواهد شد.
۳. سیستم تامین مالی شرکت، منوط به پرداخت پول از یک منبع واحد می‌شود. در صورتی که به هر دلیل پرداخت پول از طرف شرکت توزیع کننده قطع شود، سیستم تولید کننده با مشکلات عدیده‌ای مواجه خواهد شد.
۴. در صورتی که عملکرد سیستم توزیع مورد رضایت تولید کننده نباشد، شرکت تولید کننده نمی‌تواند عکس العمل مناسب و سریع از خود نشان دهد.
۵. در بلند مدت، شرکت توزیع کننده عملاً تعیین کننده خط مشی تولید کننده خواهد بود و تولید کننده باید تابع تصمیمات توزیع کننده باشد.
۶. دوره باز پرداخت وجه فروخته شده به شرکت‌های پخش بزرگ بسیار طولانی بوده و هزینه فرصت از دست رفته سرمایه برای شرکت‌های تولید کننده بالا خواهد بود.

### مجتمع‌های تولیدی و شبکه‌های پخش مستقل

اساساً صاحبان سرمایه و کارشناسان بازار به‌خوبی از معایب اساسی شرکت‌های پخش بزرگ آگاه هستند و از سال‌های گذشته کشور همواره شاهد تولد شرکت‌های پخش مختلف در مجتمع‌های تولیدی بوده است که این مسئله تا امروز همچنان ادامه دارد.

در گذشته مجتمع‌های مختلف تولیدی که حجم وسیعی از کالاهای با برند معتبر این کشور را تولید می‌کنند، با آگاهی از اهمیت فوق العاده استراتژی توزیع و به مقصد رسانی کالا و ایجاد دسترسی آسان به کالا برای مشتری و کنترل شیوه توزیع و بازار محصول و بسیاری از موارد دیگر، مجموعه‌ای از شرکت‌های توزیع تخصصی خود را راه اندازی کردند که این مجموعه‌ها در حال حاضر از شرکت‌های قوی و معتبر پخش در کشور محسوب می‌شوند. نکته حائز اهمیت این است که به طور معمول مجتمع‌های تولیدی و شرکت‌های تولیدی بزرگ که دارای شبکه‌های توزیع مستقل هستند، معمولاً از برندهای معتبرتر و حضور فعال‌تری در بازار برخوردارند و سودهای کلانی از محل فروش محصولات برای



اطلاعات کوشا باشند و بتوانند با گزارش نویسی دقیق و گزارش دهی شایسته این اطلاعات را به مدیران خویش جهت تصمیم گیری منتقل سازند. قبول کنیم که نمایندگی ها و عمده فروشان به اندازه ی نیروهای خود شرکت در ارائه ی اطلاعات موفق نیستند یا بخشی از آن را سانسور می کنند.

#### ۲ پوشش بیشتر بازار

تفکر توسعه ی بازار بر این است که برای بلندمدت کار کند و بستری را فراهم سازد تا در طولانی مدت در بازار حضور داشته باشد؛ یکی از این راه ها، شناخت بیشتر بازار هدف از شرکت مربوطه و محصولات آن است. برای همین است که شرکت ها هزینه های سرسام آور تبلیغات و ارتباطات را می پذیرند.

حال یکی از بهترین راه ها، در معرض دید مشتریان و مصرف کنندگان بودن محصولات است.

با به کارگیری نظام توزیع مویرگی، با هدف قرار دادن محصولات در ویرترین فروشگاه ها، حتی آنهایی که فروش پایینی دارند، عملاً پوشش بازار بیشتری خواهید داشت و به این طریق اقدامی در ماندن در بلند مدت انجام شده است.

می توان بیان کرد توزیع مویرگی شیوه ای است که می باید از یک مرکز که می تواند شرکت یا هر یک از نمایندگی های آن باشد به توزیع کالا و خدمات بپردازد و جریانی مستمر و دائمی و بدون وقفه را شروع نماید. اما باید گفته شود که در عمل توزیع مویرگی یک شیوه نوین نیست زیرا همانطور که انواع کانال های توزیع را بررسی نمودیم تمام کانال های توزیع مطرح شده از شرکت تولیدی گرفته تا خرده فروشی ها و دکه ها همگی با هم یک سیستم توزیع فیزیکی که از قلب شروع و به مویرگ ها ختم می شود را شکل داده اند.

توزیع مویرگی نظام و تفکری است که می بایست در تمام بنگاه های اقتصادی مورد توجه جدی قرار گیرد.

#### مزایا و محاسن

##### ۱- جمع آوری اطلاعات دقیق تر و به روزتر از بازار

نیروهای شاغل در توزیع مویرگی چون با آخرین حلقه ی نظام توزیع یعنی خرده فروشان ارتباط دارند و حتی هنگامی که در محل کسب خرده فروشان هستند امکان ارتباط آنها با مصرف کنندگان و شنیدن صدای آنها بیشتر است، در معرض اطلاعات دقیق تر و به روزتر هستند.

فقط لازم است نیروها با چشم باز، گوش شنوا، و مغز فرصت سنج در کسب



### ۳ ارتباطات گسترده‌تر با مشتریان

با تهیه‌ی بانک اطلاعاتی از تمام خرده‌فروشان، امکان ارتباطات بیشتر با آنها را فراهم می‌سازید؛ برای مثال از طریق ایمیل، تلفن، و فکس آخرین اطلاعات را به ایشان منتقل می‌کنید تا دریافت کنند. همچنین با خیال راحت‌تر مشوق‌های انگیزشی خودتان را به آنها می‌رسانید.

### ۴ کاهش ریسک از دست دادن مشتری

هنگامی که شما یک عمده‌فروش را از دست می‌دهید، ممکن است درصد قابل توجهی از سهم بازاریتان را از دست داده باشید، اما اگر به هر دلیل ارتباط شما با یک خرده‌فروش قطع شود، فقط درصد ناچیزی از سهم بازار کم می‌شود و امکان جایگزینی آن نیز سریع‌تر و ساده‌تر خواهد بود.

### ۵ کاهش سوختی پول

در کنار توضیحات ارائه‌شده، اگر با یک عمده‌فروش یا بنکدار مشکل مالی پیدا کنید یا خدای‌نکرده ایشان ورشکست شوند، بخش قابل توجهی از سرمایه‌ی شما درگیر می‌شود. اما این احتمال در هنگام مواجهه با خرده‌فروشان بسیار پایین است.

### ۶ افزایش قدرت چانه‌زنی شرکت

عمده‌فروشان به دلیل خریده‌های کلان، قدرت چانه‌زنی بیشتری داشته و امتیازات بزرگتری از شرکت‌ها دریافت می‌کنند که میزان آن برای خرده‌فروشان بسیار پایین بوده و شما خودتان را اسیر شبکه‌ی توزیع نکرده‌اید.

### ۷ کاهش احتمال شکل‌گیری رقبای جدید

در بازار شاهد هستیم که شرکت‌ها با اسیرکردن خودشان در دست عمده‌فروشان و بنکداران عملاً با خرده‌فروشان ارتباطی ندارند و چون این توزیع‌کنندگان بزرگ هستند که بازار را در دست دارند، زمانی می‌رسد که آنها با داشتن سرمایه‌ی بالا و دکان، خودشان را از شرکت تولیدکننده بی‌نیاز می‌بینند و بنابراین خودشان با احداث یا خرید کارخانه و معرفی برند خودشان رقیب قدری برای آن شرکتی می‌شوند که از بازار توزیع هم بی‌خبر است.

اخیراً با شکل‌گیری دهکده‌ی جهانی و تعاملات روزافزون و ساده شده‌ی کشورها، دیگر بنکداران و عمده‌فروشان خودشان را از روی آوردن به سمت تولید و درگیرشدن در پیچ و خم‌های آن نیز خلاص می‌کنند و با عقد قرارداد با تولیدکنندگان خارجی به‌خصوص چینی‌ها، تولید را به‌صورت مدیریت بدون کارخانه پیش می‌برند و خودشان با تیزهوشی قابل تحسین در مدیریت برند، مدیریت نوآوری، و مدیریت بازاریابی و

فروش، انرژی‌شان را صرف می‌کنند.

پس شرکت‌ها هم باید مواظب رقیب‌پروری از سوی خودشان باشند.

### ۸ کاهش امکان زیرفروشی

بنکداران و عمده‌فروشان چون به‌صورت کلان خرید می‌کنند و بنابراین از تخفیفات لازم برخوردار می‌شوند، بعضی از مواقع از شرکت تولیدکننده به‌عنوان بانک راحت خود استفاده می‌کنند، به این معنی که پس از تهیه‌ی جنس آن را زیر قیمت مقرر شده به بازار عرضه می‌کنند و عملاً با کاهش سود، یا در مواردی گذشت از سود، تأمین نقدینگی‌شان را انجام می‌دهند.

حال این شرکت اصلی است که با معضلاتی چون چند نرخی شدن جنس در بازار، کاهش قدرت فروش خودش، در اختیار قراردادن بازار به رقیب و ... مواجه می‌شود.

### ۹- جریان دائم نقدینگی

با پیاده‌سازی و اجرای نظام توزیع مویرگی، شرکت‌ها درگیر خرده‌پول بیشتری نسبت به قبل می‌شوند و رقم چک‌ها کم می‌شود. اما درکنار کاهش ریسک که توضیح داده شد، جریان دائم و هر روزه‌ی پولی به شرکت است که خود در مدیریت پول و نقدینگی در بازار امروزه حائز اهمیت است.

### ۱۰- امکان تفویض اختیار بیشتر به شعبات

شرکت‌ها با به‌کارگیری نظام توزیع مویرگی با راه‌اندازی شعبات در سراسر کشور که گاه با ده شعبه‌ی کل کشور قابل پوشش است، و ارائه‌ی اختیارات به مدیران شعبات درست انتخاب شده و درست آموزش دیده شده، امکان مدیریت بر بازار با به‌کارگیری اصول سرعت، دقت، و کیفیت را مهیا می‌سازند.

### سایر مزایای بخش مویرگی

درکنار مزایای اصلی یاد شده برای نظام توزیع مویرگی، این سیستم، مزایای دیگری هم دارد که به ذکر عناوین آنها اکتفا می‌شود:

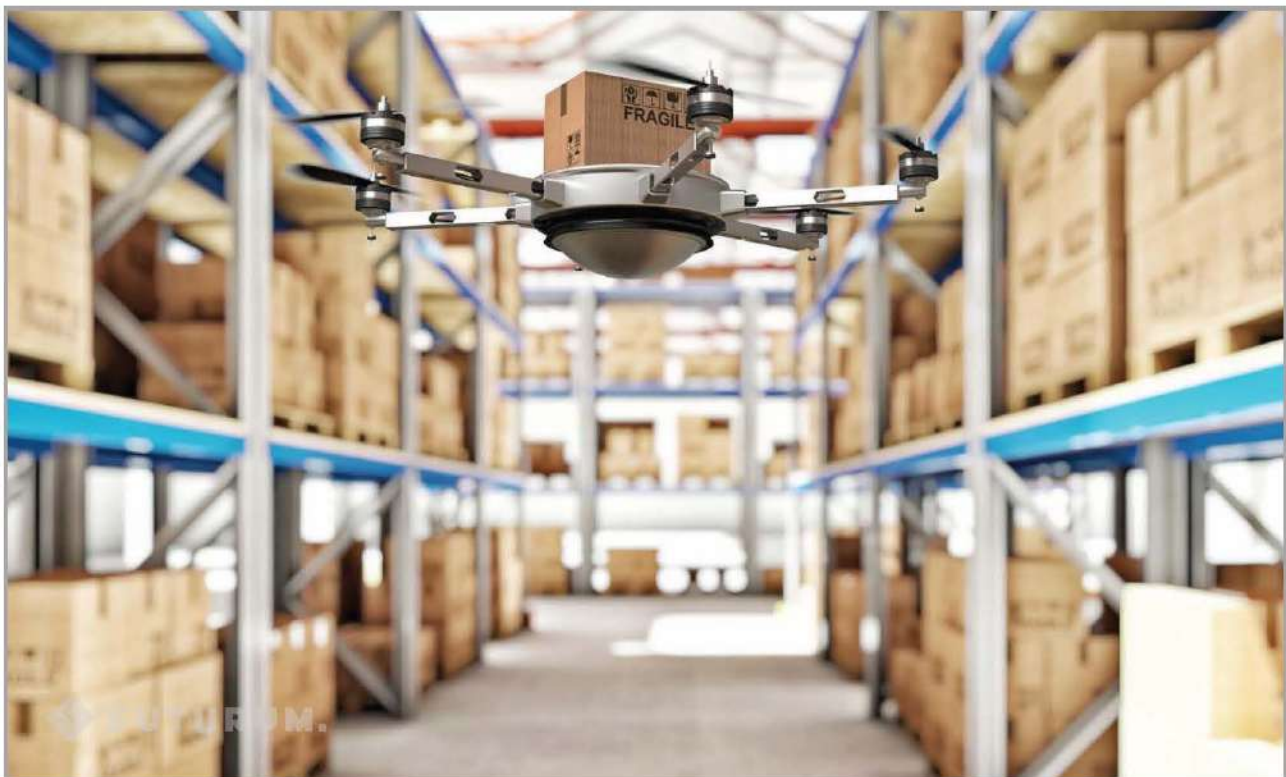
- گسترش سهم بازار در بین عواملان فروش بیشتر و باوران بیشتر در بازار
- افزایش سود در بلندمدت به دلیل کم کردن هزینه‌های توزیع سیستم بنکداری و عمده‌فروشی و کاهش سوختی پول، و ...
- افزایش چابکی سازمان و امکان سریع‌تر پیاده شدن تفکرات شرکت در بازار
- پیشینه‌سازی فروش با به‌کارگیری نیروهای شایسته و آموزش مناسب آنها

- ارتقای دیدگاه فعالیت تیمی و نگرش سیستمی در سازمان
- مدیریت شایسته‌تر تغییر با درک بهتر از بازار و عملکرد رقبا
- کاهش امنیت روانی برای مدیران شرکت

**معایب**

۱. پر هزینه و گسترده می‌باشد. در نتیجه مدیریت و هماهنگی در این سیستم کمی مشکل است.
۲. گاهی امکان گسترش مویرگ‌ها به بعضی نقاط وجود ندارد.

- ارائه خدمات بهتر و بیشتر به مشتریان با سرعت مناسب
- افزایش انعطاف‌پذیری در برابر تغییرات احتمالی بازار
- کنترل بیشتر بر هویت برند
- هم‌ترازی بیشتر هدف‌های شرکت با هدف‌های مشتریان
- ساختن زیرساخت‌های محکم در بازار
- سرعت عمل در رساندن محصولات به خرده‌فروشان و حذف یا کم کردن هزینه‌های انبارداری آنها
- قابلیت حمل مستقیم و کاهش ضایعات حل مجدد
- حمایت بیشتر از خرده‌فروشان
- ارتقای برنامه‌های ضمانت
- ارتقای امکان ترویج در محل خرده‌فروشی‌ها
- مدیریت بهتر و بیشتر بر موجودی کالا و برنامه‌های انبارگردانی
- مدیریت بهتر مرجوعی‌ها
- پشتیبانی فروش
- امکان بیشتر تولید سفارشی
- آموزش مرتبط با محصول و تکنیک‌های فروش برای خرده‌فروشان
- ارتقای حس همدلی بیشتر بین شرکت و خرده‌فروشان
- کنترل عملکرد توزیع مویرگی با گفتگوی دوطرفه با خرده‌فروشان
- دقت بیشتر در انتخاب شرکای تجاری با حضور مرتب در بازار



نرم‌افزار مدیریت منابع سازمانی (ERP) راهکاری برای برنامه‌ریزی و کنترل فعالیت‌های اصلی سازمان به شمار می‌رود. امروزه، با ظهور فناوری‌های نوین در صنعت فناوری اطلاعات، بسیاری از محدودیت‌ها برطرف شده و شرایط استفاده از مزیت‌های راهکارهای ERP برای بهبود فرایند تصمیم‌گیری مدیران در زمینه‌های منابع سازمان، در سازمان‌های کوچک، بزرگ و متوسط فراهم شده است.

### نتیجه نهایی

تغییرات سریع محیطی، به‌خصوص شرایط اقتصادی حاکم، باعث آسیب‌پذیری صنعت پخش در سال‌های اخیر در داخل کشور شده‌است. برای مثال، تغییرات سریع در هزینه‌ها، توزیع کنندگان را نسبت به تغییرات ارزش‌های موجودی آسیب پذیر می‌کند. اگر چه توزیع کنندگان سعی می‌کنند تاثیرپذیری هزینه‌های خود را با استفاده از قیمت گذاری محصولات بر اساس درصدی از افزایش نرخ اجناس، محدود کنند، اما رقابت، ممکن است شرایطی را ایجاد کند که انجام چنین کاری غیرممکن شود.

امید است با توجهات ویژه‌ای که در سال‌های اخیر دولت به این صنعت داشته و همچنین روند رو به بهبود اقتصاد کشور، این صنعت نیز در کوتاه‌ترین زمان ممکن خود را به سطح استاندارد‌های بین‌المللی برساند و خدمت‌رسانی به آحاد ملت را بهتر و کارآتر از گذشته به انجام برساند.

### نتیجه گیری

با توجه به اهمیت و ضرورت مدیریت توزیع فیزیکی که اهمیت آن در کنار سایر عناصر آمیخته بازاریابی قرار می‌گیرد می‌توان گفت: حیات یک تولید کننده و شرکت به توزیع تولیدات آن بستگی دارد و این اجتناب ناپذیر است و هر چه شرکت در امر توزیع موفق‌تر باشد در سایر استراتژی‌های خود نیز موفق می‌باشد. در این میان توزیع موثری به‌عنوان یک شیوه نوین در عرصه توزیع می‌تواند در بعضی صنایع و شاخه‌های تولیدی بسیار کارآمد و مفید باشد و نمی‌توان از رفتن به سمت این رویکرد اجتناب کرد. زیرا تفکر مشتریان به سمت افزایش رفاه و با وجود کثرت رقبا توجه هر چه بیشتر به مشتریان و محبوبیت مشتری غیر قابل انکار است. به نظر یک شبکه توزیع موثری در صورتی کامل خواهد شد و در حد اعلاای خود کار خواهد کرد که در کنار یک سیستم CRM پویا شکل گرفته و حیات یابد. به دلیل اینکه سیستم توزیع موثری قطعاً باید مانند یک موجود زنده دارای مکانیسمی فعال و پویا باشد.

### راهکارهای مدیریت فناوری اطلاعات جهت مواجهه با تحولات محیطی در صنعت پخش

صنعت پخش یکی از اساسی‌ترین صنایع در کشور است و تمامی واحدهای تولیدی برای اینکه بتوانند محصولات را به دست مصرف کنندگان برسانند، نیاز به یک مسیر میانی و تندر و دارند. با تفکر سیستمی، برنامه ریزی و مدیریت بهینه‌تر و استفاده اثربخش‌تر از فناوری اطلاعات می‌توان این مسیر را بهبود بخشید. تصمیم درباره انتخاب نرم افزار برای کسب و کارهای کوچک و بزرگ در صنعت پخش از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. مراحل اصلی انتخاب انواع راهکارهای نرم افزاری به ترتیب عبارتند از شناخت، تحلیل و شناسایی انواع نیازمندی‌ها و آلترناتیوها و انتخاب مناسب‌ترین راه حل.

توزیع کنندگان بر بهبود سودآوری، افزایش حاشیه‌ی خود و غلبه بر رقابت متمرکز هستند. با این حال، فناوری‌های جدید، تغییرات مداوم بازار و نیازهای فزاینده‌ی مشتریان، اساساً روش پیشبرد کسب‌وکار را برای توزیع کنندگان امروز تغییر داده است. براساس آمارها، ۴۰٪ از مدیران ارشد و مدیران IT، اکنون به IT به عنوان یک سلاح رقابتی نگاه می‌کنند. شرکت‌های توزیع و پخش که در تغییر فناوری چابک نیستند، با آینده‌ی دشواری روبرو هستند. در این صنعت، حتی فناوری‌های اصلی مانند سیستم‌های مدیریت تقاضا به شکل شگفت‌آوری، کم‌تر به کار گرفته شده‌اند. در واقع شرکت‌هایی که از سیستم‌های ERP استفاده می‌کنند، دارای مزیتی رقابتی هستند و در شرایطی که سرعت پیشرفت فناوری افزایش می‌یابد، در موقعیت بهتری برای انطباق و نوآوری قرار می‌گیرند.

## وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان سروستان

به‌ویژه کشورهای حوزه خلیج فارس زبازد عام و خاص گردد. از جمله پتانسیل‌های دیگر این شهرستان، وجود شهرک صنعتی شماره دو در فاصله نزدیک به ۷۰ کیلومتری مرکز استان می‌باشد که پیش‌بینی می‌شود در آینده نزدیک شاهد حضور شرکت‌ها و کارخانجات که مایل به سرمایه‌گذاری در این شهرستان می‌باشند با حمایت و تشویق ارگان‌های دولتی از سرمایه‌گذاران و با فراهم سازی امکانات اولیه آب و گاز باشیم.

### مشکلات و تنگناها

از جمله مشکلات و تنگناهایی که شرکت‌های صنایع غذایی شهرستان با آن روبرو هستند، می‌توان به مواردی از جمله کمبود سرمایه در گردش نام برد و در خصوص نیاز شرکت‌های این شهرستان می‌توان به عواملی از جمله فراهم‌سازی بسترمناسب حمایتی از سوی ارگان‌های دولتی جهت تولید، عرضه، فروش و صادرات محصولات تولیدی به کشورهای همسایه به‌ویژه کشورهای حوزه خلیج فارس ذکر کرد.

### نیازها

با توجه به سطح زیر کاشت باغات پسته در شهرستان و محوریت اصلی این محصول به صورت برند شهرستان از نیازهای اصلی می‌باشد که طی سال‌های اخیر تلاش بسیاری جهت تحقق این امر صورت گرفته است. همچنین تامین اعتبارات به صورت تسهیلات ارزان قیمت و بلند مدت نقش موثر در برطرف نمودن مسائل و مشکلات بهره برداران می‌باشد.

شهرستان سروستان در ۸۰ کیلومتری جنوب شرق استان فارس، در جنوب ایران واقع شده است. این شهر با آب و هوایی گرم و معتدل و ۱۸۷'۱۸ نفر جمعیت می‌باشد، کشت انواع محصولات کشاورزی به ویژه مرکبات، پسته و زیتون در آن امکان پذیر می‌باشد.

### توانایی‌های حوزه صنایع غذایی

محصولات مشهور صنایع غذایی موجود در شهرستان سروستان شامل صنایع لبنی، تولید اسانس و عرقیات، تولید قند و شکر و نبات، فرآوری زیتون، بسته بندی خشکبار و حبوبات، روغن کشی گیاهی، تولید کمپوست گیاهی و کارخانه جات بسته بندی و ضبط پسته در قالب بیش از ۱۵ شرکت و کارخانه می‌باشد و البته واحدهایی چون سردخانه ۲ منظوره، تولید رنگ‌های گیاهی و بتاکاروتن به شکل مایع و پودر و بسته‌بندی چای و دمنوش های گیاهی که تا کنون در شهرستان وجود نداشته اند نیز در حال احداث و راه اندازی هستند.

### پتانسیل‌ها

پتانسیل‌های موجود در حوزه صنایع غذایی این شهرستان با توجه به سرمایه‌گذاری‌های اخیر در حوزه زیتون، پسته، کلزا، زعفران، گل محمدی و ... پیش‌بینی می‌شود طی چندسال آینده با حمایت از سرمایه‌گذاران و تشویق در جهت احداث شرکت‌های بسته بندی مواد تولیدی شهرستان نام محصولات شهرک صنعتی این شهرستان در بازارهای داخلی و خارجی



مدیر عامل	نام شرکت	ردیف
محمدحسین شهائیان	شیرین عصاره فارس، تولید انواع عرقیات	۱
علی اسدی	نمک سپیددانه	۲
علی تیموری	میلاذ لبن فارس	۳
رضا شمسایی	فرآوری روغن نباتی کیمیا دانه فارس	۴
همت علی جوکار	شیرین شهد گوهنجان، تولید قند و نبات	۵
محمد هدایت	یخ بلور سروستان، یخ	۶
احمد جبری	طلای سبز سروستان، فرآوری زیتون	۷
سروش فریدونی	پسته فدک، فرآوری پسته	۸
رجبعلی درویش	نمک زردانه	۹
کامران کمالی	فرآوری زیتون	۱۰
افشین شفیعی	کشت و صنعت سروستان کشاورز، فرآوری زیتون	۱۱
محمد علی کمالی	پارس محشر جنوب، بسته بندی زیتون و خشکبار و ادویه جات	۱۲
محمد علی کمالی	آبادگران دشت سروستان، بسته بندی زیتون و خشکبار و ادویه جات	۱۳
مسعود جمالی فر	فارس ورزا، فرآوری پسته، پسته خشک کنی	۱۴





## ایجاد واحدهای صنایع غذایی از مهم‌ترین راهکار حفظ کیفیت محصولات کشاورزی

۳ میلیون ۹۷۷ هزار تن ماده خام محصولات کشاورزی جذب این واحدهای صنعتی شده که اشتغال ۹۳۴۲ نفر را به دنبال داشته است. ایشان با بیان اینکه استان فارس رتبه دوم در جذب ماده خام کشاورزی دارد گفت: هدفگذاری این مدیریت در سال جاری به بهره برداری رساندن ۷۸ واحد صنعتی، ایجاد ۲۱ واحد سردخانه، ۳۰ واحد صنعتی با هدف بسته بندی محصولات کشاورزی، ۳ کارخانه با موضوع فراوری و بسته بندی گیاهان دارویی و ۲۴ واحد صنعتی در سایر صنایع در شهرستان‌های تابعه استان می‌باشد.

صادقی در ادامه اظهار داشت که با توجه به شرایط موجود و اینکه محصولات برداشت شده پس از برداشت دچار افت کیفیت و کمیت می‌گردند گفت: ایجاد واحدهای صنایع غذایی از مهم‌ترین راه‌های حفظ کیفیت محصولات تولیدی و جلوگیری از فساد پذیری و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی می‌باشد.

وی در ادامه افزود ایجاد واحد صنایع کشاورزی علاوه بر اینکه از فسادپذیری محصولات تولیدی جلوگیری می‌کند، همچنین سبب افزایش ارزش افزوده اقتصادی برای تولیدکنندگان می‌گردد.



مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی فارس گفت: تا کنون بیش از ۸۰۰۰ میلیارد ریال در حوزه صنایع کشاورزی استان فارس سرمایه گذاری شده است، به گزارش مسئول روابط عمومی مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی، مهدی صادقی اظهارداشت تا پایان اردیبهشت ماه ۹۸ تعداد ۷۰۰ واحد تولیدی در استان در حال تولید می‌باشند که در صورتی که با ظرفیت کامل فعالیت نمایند بالغ بر

## صنعتگران مستقر در شهرک‌ها و نواحی صنعتی سراسر کشور در سامانه 'حمای' ثبت نام کنند

حمایت‌های لازم برای رفع مسائل و مشکلات حقوقی - قضایی سرمایه‌گذاری و ایجاد هماهنگی و انسجام در امور مشاوره، کارشناسی و داوری مربوط به دعوی و اختلافات پرونده‌های تجاری و اقتصادی، از جمله اهداف راه اندازی سامانه 'حامی' است.

تمامی فعالان اقتصادی و صنعتگران مستقر در شهرک‌ها و نواحی صنعتی سراسر کشور می‌توانند با مراجعه به سامانه 'حامی' به نشانی [hami.adliran.ir](http://hami.adliran.ir) نسبت به ثبت نام و دریافت خدمات حمایتی ستاد پیگیری اجرای سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی قوه قضائیه اقدام نمایند.

گفتنی است، در راستای اجرای 'سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی' ابلاغی مقام معظم رهبری و قانون 'نحوه پیگیری تحقق سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی' مصوب مجلس شورای اسلامی و با هدف ایجاد امنیت اقتصادی، رفع موانع حقوقی و قضایی تولید و اشتغال و مبارزه با مفاسد اقتصادی در چارچوب وظایف و اختیارات قوه قضائیه، دستورالعمل 'پیگیری اجرای سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی' در تاریخ ۲۹ شهریور ۱۳۹۶ به تصویب رئیس قوه قضائیه رسید. متعاقب ابلاغ این دستورالعمل، دبیرخانه ستاد مرکزی پیگیری اجرای



به گزارش روابط عمومی سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران، به منظور تعامل نظام‌مند و مستمر قوه قضائیه با فعالان بخش خصوصی برای اطلاع از مسائل و مشکلات حقوقی و قضایی تولید، سرمایه‌گذاری، اشتغال و سایر سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی، دبیرخانه ستاد مرکزی پیگیری اجرای سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی قوه قضائیه سامانه‌ای را تحت عنوان 'حمایت از فعالین اقتصادی' (حامی) راه اندازی نموده است.

ارتقاء امنیت اقتصادی، سرمایه‌گذاری و صادرات با هدف توسعه اشتغال، اتخاذ تدابیر پیشگیرانه برای جلوگیری از ورشکستگی واحدهای صنعتی و ایجاد زمینه تداوم فعالیت کارآفرینان از طریق هماهنگی با وزارت صنعت، معدن و تجارت و سایر دستگاه‌ها و انتقال تجربیات در جهت پیشگیری از بیکاری و به تبع آن وقوع جرم در حوزه شهرک‌ها و نواحی صنعتی و صنایع کوچک و متوسط کشور از مهم‌ترین اهداف این تفاهم نامه به‌شمار می‌آید.

سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی قوه قضائیه، سامانه حمایت از فعالین اقتصادی (حامی) را راه اندازی نمود. یادآوری می‌شود، سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران و معاونت اجتماعی و پیشگیری از وقوع جرم قوه قضائیه در جهت حمایت از تولید و فراهم کردن زمینه‌های اشتغال و سرمایه‌گذاری در بخش صنعت و کسب و کارهای کوچک و متوسط سال گذشته تفاهم‌نامه همکاری مشترک امضاء کرده بودند.

## احیای فعالیتهای صنعتی یک اولویت برای فارس است

### صنایع بزرگ با حمایت احیا می‌شود

وی در خصوص کارخانه آزمایش نیز گفت: تلاش‌هایی صورت گرفته تا کارخانه آزمایش و کارخانه‌هایی همچون این واحد صنعتی در کنار حمایت‌هایی که وزارت صنعت، معدن و تجارت از آنها می‌کند با جذب سرمایه‌گذارها و سهام‌داران دوباره احیا شوند. رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس گفت: کارخانه آزمایش یکی از واحدهای نمونه (برند) در بخش تولیدات محصولات خانگی بود و عوامل مختلفی باعث توقف فعالیت‌های این کارخانه شد لیکن بروز رسانی و ورود تکنولوژی‌های نوین از جمله اولین پیش نیازهای احیا این واحد تولیدی است.

ایزدی افزود: واحد‌های تولیدکننده محصولات خانگی بایستی با در نظر گرفتن دو مولفه نوآوری و بروزرسانی، قدرت رقابت با واحد‌های پیشرو در این زمینه را کسب کنند.

### ایجاد واحدهای فرآوری محصولات معدنی در جوار معادن

ایزدی در خصوص تولید و فراواری محصولات معدن فارس هم بیان کرد: با توجه به معادن مختلفی که در استان وجود دارد و وجود تکنولوژی لازم برای فرآوری محصولات معدنی هدف گذاری بخش معدن اینگونه است که تمامی محصولات پس از ایجاد ارزش افزوده و فرآوری به فروش برسند.

او ادامه داد: یکی دیگر از اهدافی که مدنظر است ایجاد واحدهای فرآوری محصولات معدنی در کنار معادن موجود در استان است.

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس از لزوم ایجاد تحول در فرآوری محصولات معدن فارس گفت و اظهار داشت: در حوزه معدن نیز سعی شده تا در فرآوری محصولات معدنی شاهد تحول باشیم و تلاش‌هایی مبنی بر احیا معادن کوچک در استان شکل گرفته است البته اصلی‌ترین هدف عدم خام‌فروشی محصولات معدنی استان است.

به گزارش ایرنا، رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس گفت: بخش صنعت در سال ۹۸ در استان با بهره‌برداری از واحدهای بزرگ صنعتی تحولی شگرف را تجربه می‌کند با این وجود، عمده‌ترین فعالیت این سازمان احیا و بروز رسانی واحدهای صنعتی موجود استان است.



مهندس حمیدرضا ایزدی در خصوص اولویت برنامه‌های سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس اضافه کرد: با توجه به اینکه امسال توسط مقام معظم رهبری سال رونق تولید نامگذاری شده اصلی‌ترین اولیوی که سازمان صنعت، معدن و تجارت در تلاش است تا آن را محقق کند ایجاد رونق تولید در واحدهای تولیدی و خدماتی است.

وی با اشاره به وضعیت واحدهای صنعتی بزرگ فارس بیان کرد: یکی از اهداف سال ۹۸ به بهره‌برداری رساندن صنایع بزرگ و مادر در فارس بوده؛ واحدهای بزرگ صنعتی در استان فارس از اهمیت به سزایی برخوردار هستند و نگهداری از واحدهای صنعتی فعال و موجود در فارس از جمله اهدافی است که به دنبال آن هستیم با توجه به شرایط اقتصادی حاکم سعی شده تا این واحدها دارای شرایط بهینه‌ای برای تداوم فعالیت باشند.

ایزدی در خصوص نقش سازمان صنعت، معدن و تجارت در اقتصاد فارس اظهار داشت: سازمان صنعت معدن و تجارت یکی از اصلی‌ترین متولیان حوزه اقتصاد است ارائه پروانه‌های کسب، پوشش واحدهای صنعتی، ساماندهی معادن موجود در فارس و توسعه واحدهای صنعتی کوچک، متوسط و بزرگ از جمله مسئولیت‌هایی است که این سازمان بر عهده دارد.

## کمیته جداگانه ای برای صنایع غذایی در سازمان غذا و دارو ایجاد می شود

### از منتقدان تا صاحبان صنایع را دعوت کردیم

نمکی درباره انتخاب اعضای هیات اجرایی قرارگاه سازمان غذا و دارو و شورای مشورتی دارو و تجهیزات پزشکی، گفت: تیمی که انتخاب شد قرار است هرکدام کار مشخصی را دنبال کنند تا در ماه‌های آتی چیزی با عنوان کمبود دارو و تجهیزات پزشکی نداشته باشیم. وی افزود: تعدادی از اعضای این تیم از همکاران خود ما بودند و تعدادی هم یا صاحب صنعت یا نماینده بخش خصوصی بودند و همواره انتقاد و گلایه داشتند که سازمان غذا و دارو مشکلات آنها را با انصاف دنبال نمی‌کند. در نتیجه همه این افراد را دعوت کردیم تا مدیریت مشارکتی ایجاد شود و کار مردم را با مشارکت خود مردم دنبال کنیم و به نتیجه برسیم.

وزیر بهداشت روز چهاردهم خرداد ۹۸ طی حکمی محمد رضا شانه‌ساز را به عنوان سرپرست سازمان غذا و دارو و مدیر اجرایی قرارگاه تامین واردات مواد اولیه صنعت داخلی و داروهای ساخته‌شده و تجهیزات پزشکی مورد نیاز کشور منصوب کرد.

وی در بخشی از حکم خود خطاب به شانه‌ساز نوشته بود: بدیهی است اداره آن مجموعه (سازمان غذا و دارو) به شیوه قرارگاهی و با مشارکت دیگر اعضای منتخب اینجانب به عنوان هیات اجرایی تحت نظر مستقیم وزیر تا عادی شدن شرایط ادامه خواهد یافت.

نمکی همان روز در احکامی جداگانه اعضای هیات اجرایی قرارگاه سازمان غذا و دارو و شورای مشورتی دارو و تجهیزات پزشکی را نیز منصوب کرد.



وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، گفت: هرچند گردش مالی و اهمیت حوزه غذا زیاد است، اما باید بررسی مشکلات غذا را از دارو تفکیک کرد. به همین علت برای حوزه غذا کمیته جداگانه‌ای از دارو و با کمک صاحب نظران تولید، توزیع، واردات و صادرات صنایع غذایی ایجاد می‌کنیم.

سعید نمکی درباره انتقادهای مطرح شده درباره توجه بیشتر به دارو و تجهیزات پزشکی نسبت به صنایع غذایی در تغییرات اخیر سازمان غذا و دارو، افزود: به موضوع غذا جداگانه پرداخته می‌شود و می‌خواهیم مجموعه جداگانه‌ای برای حوزه غذا ایجاد کنیم. زیرا درباره کارخانه‌های مواد غذایی مشکلات کمتری نسبت به حوزه دارو وجود دارد و از طرفی کمبودی در حوزه غذا به اندازه دارو و تجهیزات پزشکی وجود ندارد.

### سرعت تصمیم‌گیری‌ها در غذا و دارو کند بود

وزیر بهداشت درباره تغییرات ایجاد شده اخیر در سازمان غذا و دارو و ایجاد قرارگاه در این سازمان، افزود: احساس کردیم سرعت تصمیم‌گیری‌ها در سازمان غذا و دارو با شرایط فعلی کشور خیلی هماهنگ نیست.

وی ادامه داد: هرچند داروی مردم به هر ترتیب فراهم شده، اما به شدت فشار تحریم‌ها حس می‌شود. آمریکایی‌ها با وجود اینکه می‌گویند دارو و کالاهای اساسی تحریم نیست، دروغ می‌گویند. زیرا تمام راه‌های نقل و انتقال پول را مسدود کردند و در نتیجه ضروری بود که به سازمان غذا و دارو به عنوان قرارگاه جهادی نگاه شود و به صورت مستقیم شخصاً بر مسائل نظارت داشته باشیم.

## ایجاد مدرسه صادرات

صادرات کشور توسط کمتر از ۲ هزار شرکت صورت می‌گیرد و این نشان‌دهنده آن است که بنگاه‌های ما برای ایفای نقش‌های کلیدی در بازارهای هدف دچار ضعف هستند.

سرپرست سازمان توسعه تجارت ایران در ادامه گفت: تلاش داریم تا در مدرسه صادرات بنگاه‌های کوچک و متوسط را ضمن آشنا کردن با مفاهیم ابتدایی و پیشرفته صادرات، ظرائف حضور در بازارهای بین‌المللی، نحوه بازاریابی و مطالعه بازار و عقد قراردادهای بین‌المللی را نیز به آنها بیاموزیم.

مودودی در ادامه بیان کرد: با مشارکت بنگاه‌های تحت آموزش در اعزام و پذیرش هیات‌های تجاری و استفاده حداکثری از ظرفیت رویدادها، نحوه معرفی کالا، حضور و ماندگاری در بازارهای هدف تبیین خواهد شد.

وی گفت: طرح مدرسه صادرات و توانمندسازی بنگاه‌ها، زمینه‌ساز افزایش صادرات و ایجاد تمایل، ظرفیت و توانایی به منظور توسعه بازارهای صادراتی، برند شدن و گسترش حوزه نفوذ در بازارهای کشورهای هدف است.

سرپرست سازمان توسعه تجارت ایران در تشریح اهمیت ایجاد مدرسه صادرات، یکی از زیرساخت‌های لازم برای توسعه تجارت با دنیا و افزایش سهم صادرات به کشورهای مختلف را داشتن صادرکنندگانی با توانایی بالا و مجهز به دانش روز برای حضور در سطوح بین‌المللی و عقد قراردادهای حقوقی مناسب عنوان کرد.

به گزارش روابط عمومی سازمان توسعه تجارت ایران، محمدرضا مودودی با اشاره به اینکه در طول سال‌های گذشته آموزش‌های تخصصی در خصوص صادرات به صورت پراکنده و مربوط به اشخاص متقاضی آموزش انجام می‌شده است اظهار داشت: سازمان توسعه تجارت ایران در رویکرد جدید خود در راستای تحقق اهداف برنامه ششم توسعه و اهداف مندرج در ابلغیه اقتصاد مقاومتی، تلاش کرده‌است تا توانمندسازی بنگاه‌های صادراتی را به صورت جدی سرلوحه فعالیت‌های خود قرار دهد.

وی با تأکید بر اینکه در طرح توانمندسازی بنگاه‌ها هدف اصلی بنگاه‌های صادراتی هستند و نه اشخاص، افزود: تعداد شرکت‌های صادرکننده در کشورمان کمتر از ۱۰ هزار بنگاه است که تقریباً بیش از ۹۰ درصد

## حمایت از طراحی‌های نو در صنعت بسته‌بندی مطابق با سلیقه مشتریان و تنوع عرضه محصول

و نقش بسته‌بندی در بسیاری از تولیداتی که امروز در سطح دنیا عرضه می‌شود، بیش از ۷۰ درصد است که این سهم در ساختار قیمت فروش و بازاریابی عمده است.

وی با اعلام این‌که سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران در سطح سیاست‌گذاری، حمایت و پشتیبانی لازم را برای بسترسازی این صنعت انجام می‌دهد، اضافه کرد: نسبت به ضرورت‌های وجود این صنعت و قابلیت آن در ایجاد ارزش افزوده، صادرات و تأمین نیاز بازار اشراف کامل داریم و در این راستا از طراحان و تولیدکنندگان آن حمایت و پشتیبانی خواهیم کرد. رئیس هیأت مدیره و مدیرعامل سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران با یادآوری این‌که در توسعه خوشه‌های صنعتی، صنعت بسته‌بندی را نیز بسیار جدی گرفته‌ایم، خاطرنشان کرد: هم از مسیر حمایتی توسعه خوشه‌های و هم از مسیر حمایت از واحدهای کوچک و متوسط به‌عنوان دستگاه سیاست‌گذار از این صنعت پشتیبانی لازم را انجام می‌دهیم.

صالحی‌نیا در پایان بر ایجاد سازوکارهای انگیزشی از طریق برقراری مشوق‌ها و استفاده از جوانان خلاق با تحصیلات عالی در صنعت بسته‌بندی تأکید کرد.



معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت گفت: شورای سیاست‌گذاری صنعت بسته‌بندی کشور حمایت از طراحی‌های نو و ایده‌های مختلف طراحی مطابق با سلیقه مشتریان و تنوع در عرضه محصول و بسته‌بندی را جزء اهداف و اولویت‌های استراتژیک خود قرار دهد.

به گزارش روابط عمومی سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران، محسن صالحی‌نیا با بیان این مطلب در نشست با اعضای شورای سیاست‌گذاری صنعت بسته‌بندی کشور در دانشگاه صنعتی شریف افزود: تنوع بسته‌بندی، به‌خصوص در صنایع غذایی و دارویی بسیار بارز است

## نظام نامه بازرسی وزارت صمت ابلاغ شد

وزارتخانه و اهمیت و نقش آن در ارتقای سلامت اداری و سازمانی و حصول اطمینان از اجرای صحیح قوانین و مقررات، آیین نامه‌ها و بخشنامه‌های جاری و تعامل مثبت و سازنده با نهادها و مراجع نظارتی و بازرسی برون سازمانی ابلاغ شده است.

رضا رحمانی در بخشی از این ابلاغ آورده است که با اجرای دقیق این نظام نامه شاهد افزایش دقت در بازرسی، جلوگیری از فعالیت‌های موازی، ارتقای سلامت و شفافیت اداری و پیشگیری از فساد اداری در وزارتخانه خواهیم بود.

گفتنی است، راهبری و ساماندهی بازرسی، ارتقای سلامت اداری و پیشگیری از فساد مالی و اداری، تعامل سازنده با مراجع نظارتی و بازرسی برون سازمانی، حصول اطمینان از اجرای صحیح قوانین، مقررات، آیین نامه‌ها و بخشنامه‌های جاری و همچنین شناسایی نقاط آسیب پذیر و گلوگاه‌های فساد و ارایه راهکارهای اجرایی جهت رفع آنها از مهم‌ترین اهداف این نظام نامه است و محدوده اجرای آن شامل حوزه ستادی، سازمان‌های وابسته و تابعه خواهد بود.



وزیر صنعت، معدن و تجارت در ابلاغی به معاونان و مدیران کل ستادی وزارتخانه، مدیران عامل و رؤسای سازمان‌ها، شرکت‌ها، صندوق‌ها و مؤسسات وابسته و رؤسای سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها نظام نامه بازرسی این وزارتخانه را ابلاغ کرد. به گزارش شاتا، این نظام نامه به منظور تقویت و ارتقای فرهنگ نظارت و بازرسی و همچنین توسعه و استقرار شفافیت عملکرد در سطح

## خرید و فروش‌ها با فاکتور انجام شود

نباید در حق کسانی که در اصناف زحمت می‌کشند، نادیده گرفته شود. کسانی که زحمت می‌کشند باید ثابت کنند که اگر گران می‌فروشند به این دلیل است که گران می‌خرند. باید خرید و فروش‌ها با فاکتور انجام شود تا این مورد اثبات شده و اطمینان مردم جلب شود.

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان عنوان کرد: اگر چند نفر در یک صنف گران فروشی کنند، این تخلف به تمام صنف تعمیم داده می‌شود.

تابش تصریح کرد: به زودی تمام بازرسی‌هایی که در بخش‌های دیگر مشغول به کار هستند به بدنه صنعت، معدن و تجارت باز گردانده می‌شوند و در مجموع ۳ هزار بازرسی خواهیم داشت.

وی عنوان کرد: در دنیا ابزار کنترل بازار در دست خودش است و فقط در ایران است که بخش‌های دیگر هم نظارت می‌کنند.

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان تصریح کرد: باید همه دست به دست هم بدهیم و از اصناف حمایت کنیم. باید بتوانیم مرز گرانفروشی را جدا کنیم. امروز بیش از همیشه به همت اصناف نیاز داریم. امروز باید همت اصناف و کسبه زمان جنگ را داشته باشیم تا بتوانیم از پیچ خطرناک تحریم بگذریم.



رئیس سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان گفت: باید خرید و فروش‌ها با فاکتور انجام شود تا اطمینان میان مردم بازگردد. به گزارش شاتا، عباس تابش در نشست هم اندیشی روسای اتاق اصناف مراکز استان‌ها و مدیران بازرسی گفت: اگر در بحث بازرسی و ضرورت آن بخواهیم به قانون نظام صنفی و تعزیرات اکتفا کنیم، این قانون از جامعیت و مانعیت افتاده است. ولی اینکه ما از حیثیت اصناف دفاع کنیم از جامعیت نیافتاده است. وی افزود: امروز با گرانی مواجه هستیم که تاوان آن را اصناف می‌دهند.

## تکنولوژی های جدید بسته بندی

با بهره‌گیری از بسته بندی ضد میکروب، کاهش نرخ رشد میکروبها قابل مشاهده می‌باشد. در این فناوری با استفاده از لایه‌ی نشانی یون‌های نقره، دی‌اکسید کلر، اتیل الکل و... سطح درونی بسته‌بندی ایمن می‌شود. این ترکیبها از رشد و نمو میکروبها جلوگیری می‌کنند و به آنها اجازه‌ی تولید مثل نخواهند داد.



### بسته بندی حل شونده در آب

این نوع بسته بندی (بسته بندی محو شونده) به محض اینکه با آب داغ تماس پیدا کند، در آب حل می‌شود. این ویژگی برای این نوع بسته بندی مزایای بی‌همتایی ایجاد کرده است. با استفاده از این نوع بسته بندی، در بسیاری از هزینه‌ها از جمله هزینه‌های حمل و نقل صرفه‌جویی می‌شود. از دیگر ویژگی‌های بسته بندی محو شونده، استفاده‌ی آسان آن و کاهش آلودگی می‌باشد. همان‌طور که می‌دانید، حفاظت از محیط زیست به عنوان الویت‌های اصلی و محوری بسیاری از شرکتها و سازمان‌های جهانی می‌باشد. با استفاده از بسته بندی محوشونده، میزان قابل توجهی از مصرف فرآورده‌های نفتی در فرایند بسته بندی کاهش می‌یابد.

علاوه بر موارد بالا، این دستاورد فناوری محور، در بازار بسیار جدید و تازه می‌باشد و به همین دلیل می‌تواند برای بسیاری از شرکتها مزیت رقابتی ایجاد کنید. گذشته از این موارد، این بسته بندی از نوعی الکل ساخته می‌شود و برای سلامت بدن نیز ضرری ندارد.

### بسته بندی خود گرم شونده و خود سرد شونده

یکی از دستاوردهای جدید و کاربردی در خط تولید صنایع غذایی، ظهور انواع بسته بندی خود گرم شونده و خود سرد شونده می‌باشد. این تکنولوژی قادر است تا با توجه به تغییرات دمایی محیط اطراف واکنش نشان دهد. این بسته بندیها با استفاده از مکانیزمهای مکانیکی و شیمیایی گرما و سرما را موجود را فراهم می‌کند. این بسته بندی کربن دی‌اکسید موجود در هوا را جذب می‌کند و در مواقع نیاز با فشار دادن دکمه‌ای که در این بسته بندی تعبیه شده، دوباره کربن دی‌اکسید موجود را تخلیه می‌کند. به وسیله‌ی جذب یا دفع گاز کربن دی‌اکسید، این بسته بندی گرم و سرد می‌شود.

### بسته بندی هوشمند

یکی از دستاوردهای جدید و نوآورانه در صنایع غذایی، بسته بندی هوشمند می‌باشد. بسته بندی هوشمند نوعی حسگر خاص و منحصر به فرد است که می‌تواند اطلاعات خوبی در مورد محتویات درون بسته ارائه کند. این نوع بسته بندی با تغییر رنگ بسته بندی مواد غذایی اطلاعات مخابره شده توسط حسگر را به مصرف کننده اطلاع می‌دهد.

این نوع بسته بندی دارای دو نوع حسگر با قابلیت‌های زیر می‌باشد: حسگر نشانگر دما: این حسگر یا بهتر است بگوییم ابر حسگر، می‌تواند دمایی که بسته بندی در لحظه تجربه می‌کند را اندازه‌گیری کند و آن را اطلاع دهد.

حسگر نشانگر تازگی: بسته بندی هوشمند به کمک این حسگر می‌تواند به صورت مستقیم از کیفیت محتویات درون بسته بندی اطلاعات بدهد. این تکنولوژی به قدری جذاب و جدید می‌باشد که توانسته لقب زبان الکترونیکی را به خود اختصاص دهد.

### بسته بندی ضد میکروب

در خط تولید صنایع غذایی یکی از دغدغه‌های همیشگی تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان مواد غذایی، فساد و کاهش کیفیت مواد غذایی به دلیل فعالیت میکرو ارگانیسمها می‌باشد. با استفاده از این دستاورد جدید و کاربردی در صنایع غذایی، تا حد قابل توجهی به این مشکل پرداخته شده است.

پیش از استفاده از این تکنولوژی، معمولاً بسته بندیها در مقابل نفوذ انواع میکروب ایمن بودند. اما پس از مراحل پاستوریزاسیون اگر میکروبها همچنان درون بسته‌ها باقی می‌مانند، دیگر راهکاری برای کاهش کیفیت و حتی فساد مواد غذایی وجود نداشت.

## نمایشگاه های داخلی

اطلاعات	مکان	زمان	عنوان
تلفن تماس: ۰۵۱۳۱۵۱۹ <a href="http://www.ipelshow.ir">www.ipelshow.ir</a>	مشهد - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۸ تا ۲۱ تیر ۹۸	پانزدهمین نمایشگاه بین المللی دام، طیور، خوراک دام و صنایع وابسته
تلفن تماس: ۰۳۱۳۲۶۲۰۷۸۸۸ <a href="mailto:info@isfahanfair.com">info@isfahanfair.com</a>	اصفهان - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۸ تا ۲۱ تیر ۹۸	یازدهمین دوره نمایشگاه صنایع و ماشین آلات چاپ و بسته بندی اصفهان
تلفن تماس: ۰۴۱-۳۶۳۷۳۷۰۸	تبریز - محل دائمی نمایشگاه بین المللی	۱ تا ۴ مرداد ۹۸	ششمین نمایشگاه بین المللی نوشیدنی ها، مواد اولیه و ماشین آلات
تلفن تماس: ۰۴۱-۳۶۳۷۳۷۰۸	تبریز - محل دائمی نمایشگاه بین المللی	۱ تا ۴ مرداد ۹۸	سیزدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی، شکلات و ماشین آلات مربوطه
تلفن تماس: ۰۴۱-۳۶۳۷۳۷۰۸	تبریز - محل دائمی نمایشگاه بین المللی	۱ تا ۴ مرداد ۹۸	بیستمین نمایشگاه بین المللی فرآورده های غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته
تلفن تماس: ۰۷۸۳۳۲۴۹۰۲۳ <a href="mailto:kordfair@gmail.com">kordfair@gmail.com</a>	سندج - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱ تا ۴ مرداد ۹۸	نمایشگاه کشاورزی، باغداری، دام، طیور، شیلات و ماشین آلات مربوطه
تلفن تماس: ۰۲۱۸۸۶۹۴۶۸۷ <a href="mailto:info@expo.ir">info@expo.ir</a>	مشهد - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۶ تا ۹ شهریور ۹۸	نهمین دوره نمایشگاه نوشیدنی ها، صنایع و ماشین آلات وابسته
تلفن تماس: ۰۵۱۳۱۵۱۹ <a href="mailto:info@expo.ir">info@expo.ir</a>	مشهد - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۶ تا ۹ شهریور ۹۸	نهمین دوره نمایشگاه شیر و لبنیات
تلفن تماس: ۰۵۱۳۱۵۱۹ <a href="mailto:info@expo.ir">info@expo.ir</a>	مشهد - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۶ تا ۹ شهریور ۹۸	بیستمین دوره نمایشگاه بین المللی صنایع غذایی
تلفن تماس: ۰۵۱۳۱۵۱۹ <a href="mailto:info@expo.ir">info@expo.ir</a>	مشهد - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۶ تا ۹ شهریور ۹۸	سیزدهمین دوره نمایشگاه بین المللی ماشین آلات صنایع غذایی و بسته بندی
تلفن تماس: ۰۲۱۸۸۰۷۰۸۳۳ <a href="http://www.calendar.iranfair.com">www.calendar.iranfair.com</a>	تهران - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۲۲ تا ۲۵ شهریور ۹۸	سیزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان
تلفن تماس: ۰۲۱۸۸۵۵۸۰۶۶ <a href="http://www.calendar.iranfair.com">www.calendar.iranfair.com</a>	تهران - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۲۲ تا ۲۵ شهریور ۹۸	هجدهمین نمایشگاه بین المللی ماشین آلات و مواد اولیه بیسکویت، شیرینی و شکلات

## نمایشگاه های خارجی

مکان	زمان	عنوان
چین - شانگهای	۶ تا ۸ شهریور ۹۸	نمایشگاه صنایع غذایی ارگانیک و سبز
ترکیه - استانبول	۱۳ تا ۱۶ شهریور ۹۸	نمایشگاه بین المللی صنایع غذایی
اسپانیا - مادرید	۲۶ تا ۲۸ شهریور ۹۸	نمایشگاه صنعت گوشت

## همایش ، کنگره و کنفرانس ها

مکان	زمان	عنوان
اردبیل	۱ تا ۴ مرداد ۹۸	دومین کنفرانس بین المللی و ششمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم
تهران	۵ مرداد ۹۸	همایش بین المللی صنایع غذایی ایران
اصفهان	۴ شهریور ۹۸	دومین کنفرانس بین المللی و ششمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم
تهران	۲۶ تا ۲۸ شهریور ۹۸	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی



## عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس در سه ماهه اول سال ۹۸

۱. اقدامات قبلی که با همکاری و تعیین بودجه پروژه توسط شرکت شهرک‌های صنعتی و تکمیل نهایی این پروژه توسط اساتید و کارشناسان دانشگاه شیراز و واحدهای تولیدی کنسروی استان فارس

۱. برگزاری جلسات با مسئولین سازمان جهاد کشاورزی، استانداری و برق شیراز در کمیته کارشناسی شورای گفتگو، به منظور اخذ مجوز افزایش ولتاژ برق واحدهای کنسروی که مشکل کمبود ولتاژ برق دارند.

۲. تشکیل جلسات کمیته استاندارد سازی با همکاری اتاق بازرگانی شیراز و ارائه پیشنهادهای به مدیریت عالی استاندارد کشور به منظور تفویض اختیار از وزارتخانه‌های مربوطه به ادارات کل، در جهت رونق تولید صنایع استان فارس

۲. تلاش در جهت رفع ممنوعیت صادرات رب‌گوجه به کشورهای همسایه که پس از جلساتی که با مسئولین سازمان صمت و کشاورزی برگزار شد، این ممنوعیت منجر به لغو آن گردید.

۳. شرکت نماینده انجمن، در کمیته‌های فنی و قانونی مدیریت غذای استان و همچنین کمیته علائم اداره کل استاندارد فارس و ارائه نظرات و پیشنهادات این نمایندگان در جلسات به منظور ارتقاء سطح تولید و رونق بیشتر صنعت در استان

۳. جمع آوری و ارسال کمک‌های نقدی و غیرنقدی از واحدهای تولیدی استان به منظور کمک و همیاری به مردم سیل زده استان‌های گلستان، لرستان و خوزستان

۴. شرکت نماینده کارفرما، در مراجع حل اختلاف اداره کار به منظور رسیدگی به اختلافات فنی ما بین کارفرما و کارگر

۴. با توجه به وضعیت تحریمی کشور و ایجاد مشکلاتی جدی به منظور واردات بعضی اقلام مواد اولیه و بالا رفتن قیمت مواد اولیه وارداتی، این انجمن در جهت تجدید نظر در استاندارد بعضی از محصولات تولیدی استان نموده و از مواد اولیه‌ای که در داخل کشور تولید می‌شود استفاده گردد.

۵. شرکت نماینده کارفرما، در کمیته تجدید نظر استانی مشاغل سخت و زیان آور

۵. اقدام اولیه به منظور تجدید نظر در استاندارد پوره گوجه فرنگی با توجه به



## آشنایی مختصری با تشکیل انجمن شرکتهای صنعت پخش فارس، بوشهر و کهگیلویه و بویراحمد

و تجارت و همچنین به جهت ایجاد فضای رقابتی مناسب و کاهش هزینه توزیع و سرمایه گذاری در بخش زنجیره تامین و شناسایی واحدهای صنفی و شناسنامه دار نمودن شرکت های بدون هویت نقش به سزایی را ایفا می نماید.

۲- شرکت های عضو انجمن صنعت پخش فارس و... در حال حاضر در حوزه های غذایی، آرایشی و بهداشتی و دارویی، تجهیزات پزشکی و سایر با داشتن ۱۷۷۱۰۰ انبار و باتعداد ۲۲۹۰ دستگاه خودرو و با ۹۴۰۰ نفر پرسنل که شبانه روز به بیش از ۱۰۰۰۰ فروشگاه و دارو خانه در استان به

۱- انجمن شرکت های صنعت پخش استان فارس از مردادماه سال ۱۳۸۷ رسماً کار خود را با جذب ۵ عضو شروع و در مورخ ۲۵ مهر سال ۱۳۹۱ با شماره ثبت ۳۳۱ در اتاق بازرگانی، صنایع و معادن کشاورزی ایران تاسیس و به ثبت رسیده است. طی یک دهه فعالیت اعضا خود را به ۱۷۰ شرکت در سطح استانهای فارس، بوشهر، کهگیلویه و بویراحمد افزایش داده است و متولی ارتباط بازارهای هدف به واحدهای تولید کننده و ایجاد پایگاه اطلاعاتی و یکی از بازوهای قدرتمند و قابل اعتماد در بخش ساماندهی کالاهای FMCG (پر مصرف) در سازمان صنعت، معدن

مجموع	استانی	منطقه ای	سراسری	حوزه فعالیت
				نوع فعالیت
۹۳	۵۱	۱۲	۳۰	غذایی
۴۳	۷	-	۳۶	دارویی
۲۷	۱۶	۲	۹	آرایشی - بهداشتی
۷	۲	۴	۱	سایر
۱۷۰	۷۶	۱۸	۷۶	جمع

راهکار و بهبود و به روز آوری روش های توزیع و همچنین سعی در بر طرف نمودن موانع موجود در این زمینه برآمدند. از دیگر اقدامات این کمیته تشکیل جلسات مستمر و بررسی مسائل جاری شرکت های دارویی (از جمله دارو خانه ها) می باشد.

۲) کمیته آموزش و منابع انسانی: این کمیته در زمینه آموزش و باز آموزی پرسنل شرکت های عضو با تشکیل کلاس ها در رده های مختلف اقدامات ارزنده ای انجام داده و هم اکنون در انجام و پیگیری است.

۳) کمیته آرایشی و بهداشتی: این کمیته همانند سایر کمیته ها با تشکیل جلسه و بررسی مسائل یا مشکلات شرکت های پخش آرایشی و بهداشتی سعی در برطرف نمودن آن می نماید.

۴) کمیته غذایی: این کمیته با تشکیل جلسات مستمر با شرکتهای غذایی و فراورده های لبنی در خصوص نگهداری، پخش، توزیع فرآورده های غذایی و لبنی و اجرای دستورالعمل های صادره از دانشگاه علوم پزشکی در جهت نحوه ی صدور تمديد پرونده های بهداشتی به اعضا و توجه ویژه به کالاهای سلامت محور

۵) کمیته رفاهی: یکی از اقدامات اساسی و ارزنده ای که با تلاش ها و پیگیری های مستمری که اعضای این کمیته با همراهی رئیس و دبیر

صورت مویرگی در حال خدمت رسانی و تحویل کالا می باشند به شرح جدول ذیل:

۳- اعضاء محترم هیئت مدیره که با برگزاری انتخابات هر سه سال انتخاب می شوند جهت بررسی مسائل و مشکلات شرکت های پخش و همچنین اعضاء محترم به صورت هفتگی جلسات هیئت مدیره در محل دفتر انجمن برگزار می نمایند همچنین رئیس و دبیر یا سایر اعضاء محترم با حضور در جلسات و همایش هایی که در انجمن شرکت های صنعت پخش ایران و یا وزارت صنعت، معدن و تجارت در تهران و سازمان صنعت، معدن و تجارت فارس و یا سایر سازمان ها تشکیل می گردد، حضور مستمر داشته و با ارائه پیشنهادها و راهکارهای مدبرانه سعی در پیشبرد اهداف عالی انجمن صنعت پخش فارس می باشند.

۴- این انجمن جهت خدمت رسانی تخصصی به اعضاء محترم دارای کمیته های زیر می باشد:

۱) کمیته دارویی ۲) کمیته آموزش و منابع انسانی ۳) کمیته آرایشی و بهداشتی ۴) کمیته غذایی ۵) کمیته رفاهی

۱) کمیته دارویی: این کمیته در مرحله اول با دعوت از مدیران شرکت های دارویی با بررسی مسائل و مشکلات این شرکت ها و ارائه

### شرکت های پخش سه دسته می باشند

- پخش استانی (فعالیت در استان خود)
- پخش منطقه ای (فعالیت در چند استان همجوار)
- پخش سراسری (فعالیت حداقل در ۵ استان پرجمعیت و در ۱۰ استان دارای نمایندگی باشند).

### انجمن شرکت های صنعت پخش ایران

این انجمن شخصیتی حقوقی و غیر انتفاعی است که اعضای آنرا شرکت های پخش تشکیل می دهند.

### وظایف

- ابلاغ کلیه دستورالعمل ها، مقررات و ضوابط اعلامی از سوی دفتر توسعه بازار (وزارت صنعت و معدن و تجارت) و سایر مراجع ذیربط
- تاسیس دفاتر استانی جهت بررسی صلاحیت واحدها و یا شرکت های پخش استانی و منطقه ای و سراسری
- بررسی صلاحیت و توانمندی توزیعی شرکت ها و یا واحدهای متقاضی مجوز پخش
- اخذ درخواست متقاضیان و انجام امور مربوط به عضویت شرکت در انجمن صنعت پخش
- انجام امور و هماهنگی های مربوط به معرفی شرکت ها و یا واحدهای پخش جهت اخذ گواهی سامانه نظام توزیع کالا در کشور
- ارائه آمار و اطلاعات و نظرات کارشناسی و مشورتی حسب درخواست دفتر توسعه بازار و سایر مراجع قانونی ذیربط

### عملکرد شرکت های صنعت پخش استان فارس در سال ۱۳۹۷

- ۱- برگزاری جلسه انتخابات هیئت مدیره انجمن و بازرسی که در دومرحله انجام پذیرفت ، در مرحله اول مورخ ۲۵/۰۲/۹۷ به علت به حدنصاب نرسیدن به مرحله دوم موکول گردید. مرحله دوم مورخ ۲۱/۰۴/۹۷ با حضور ۹۴ نفر از اعضاء و همچنین با حضور نمایندگان محترم انجمن صنعت پخش ایران، اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی شیراز سازمان صمت فارس و اعضاء محترم انجمن شرکت های صنعت پخش استان فارس تشکیل گردید.
- ۲- خرید ساختمان دفتر انجمن صنعت پخش فارس با مساعدت و همکاری اعضاء انجمن صنعت پخش
- ۳- تشکیل جلسات کمیته های : دارویی ، آرایشی و بهداشتی ، غذایی و آموزش و منابع انسانی
- ۴- تشکیل جلسه و مشخص کردن مسؤلیت اعضاء هیئت مدیره پس از

هیئت مدیره و با هماهنگی مدیریت و معاونت محترم شرکت شهرت های صنعتی فارس در حال پیگیری است، ایجاد شهرک تخصصی صنعت پخش فارس که در شهرک صنعتی بزرگ شیراز در مراحل نهائی می باشد.

۵- با توجه به اینکه استان فارس از حیث مکان های سیاحتی و زیارتی، زمینه رشد صنعت پخش را فراهم نموده است، اعضای انجمن را بر آن داشته که در صورت حمایت مسئولین و مدیران ارشد استانی مقدمات جذب و ایجاد اشتغال را جهت ۵۰۰ نفر از جوانان جویای کار فراهم نماید.

- ۱- تشکیل کارگروه بررسی وضعیت اعضاء انجمن زیر نظر معاونت محترم اقتصادی استانداری و با عضویت مدیران ارشد استانی به منظور رفع موانع و مشکلات جاری شرکت های پخش
- ۲- ایجاد فضای تشویق و باز دارنده در جهت عضویت شرکت های پخش غیر عضو ، به منظور سهولت دسترسی به اطلاعات مورد نیاز و ایجاد فضای رقابتی مناسب
- ۳- مساعدت مدیران کل در خصوص اختصاص قطعه زمینی جهت تمرکز فعالیت اعضاء انجمن در راستای ساخت و توسعه انبارهای اختصاصی و مکانیزه و در نتیجه کاهش هزینه های حمل و نقل و ارتقاء سطح کیفی نگهداری کالاهای سلامت محور
- ۴- مساعدت لازم اداره امور مالیاتی استان فارس
- ۵- هم اندیشی با اتاق بازرگانی به منظور ایجاد فضای مناسب و هم افزایی در توسعه خدمات تجاری استان

### آشنایی مختصری با نظام توزیع کالا و خدمات انجمن شرکت های صنعت پخش

با عنایت به تبصره بند (ی) ماده ۳۳ قانون برنامه چهارم توسعه و به استناد مفاد آیین نامه نظام توزیع کالا و خدمات و صدور مجوزها، دستورالعملی صادر گردید:

هدف این دستورالعمل: پخش کالا بصورت مویرگی در زمان و مکان مناسب، قیمت های یکسان و با کیفیت مطلوب در سطح کشور و با رعایت مورد تایید شده از طرف مراجع قیمت گذاری در استان و تامین حقوق مصرف کنندگان

شرکت ها و واحدهای پخش صرفا بر اساس ضوابط اعلامی از سوی وزارت بازرگانی (صنعت، معدن و تجارت) مجاز به پخش و توزیع کالای دارای کد ملی (ایران کد) می باشند. هر گونه توزیع کالا در گروه های مختلف بدون ایران کد تخلف محسوب شده و مشمول قانون تعزیرات حکومتی است.

۱۶- پاسخ استعلامات انجمن داروسازان در خصوص انتقال و یا ابطال سرمایه دارو خانه ها ۶۷ مورد

۱۷- کارشناسی جهت صدور ویا تمدید مجوز شرکت های پخش ۹۰ مورد

۱۸- هماهنگی جهت بروز کردن سایت انجمن و تمدید قرارداد

۱۹- پیگیری مطالبات شرکت های دارویی توسط دبیر و نماینده حل اختلاف انجمن و کمیته دارویی از موسسین داروخانه و یا سایر مراکز

۲۰- تشکیل کمیته غذایی با حضور اکثر اعضاء شرکت های غذایی و سپس انتخاب جناب آقای محمد رضا رعنائی از اعضاء هیئت مدیره و مدیر شعبه شرکت دایتی (زرین غزال) بعنوان دبیر کمیته غذایی مورخ ۱۹/۰۶/۹۷

۲۱- ملاقات اعضاء محترم هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای مهندس رازقی رئیس محترم اتاق بازرگانی ، صنایع ، معادن و کشاورزی شیراز ، جلسه هم اندشی در خصوص چالشهای پیش روی شرکت های پخش مورخ ۱۱/۰۷/۹۷

۲۲- ملاقات اعضاء هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با ریاست محترم سازمان صنعت ، معدن و تجارت استان فارس جناب آقای دکتر همتی ، در این جلسه در خصوص مسائل و مشکلات شرکت های پخش و بخصوص شناسایی شرکت هایی که فاقد مجوز پخش می باشند و همچنین همکاری مستمر سازمان صمت با انجمن صنعت پخش در کسب مجوز شرکت های پخش بحث و تبادل نظر گردید.

۲۳- در سال ۹۶ تعداد اعضاء ۱۵۰ نفر اما با پیگیری های انجام شده در سال ۹۷ با جذب ۱۲ شرکت پخش به عضویت انجمن صنعت پخش که در پایان سال ۹۷ ، ۱۶۲ و در حال حاضر ۱۷۰ عضو انجمن صنعت پخش فارس ، بوشهر ، کهگیلویه و بویر احمد می باشند.

۲۴- مکاتبه با ادارات و سازمانها از جمله : سازمان صمت ، حمل و نقل شهری ، انجمن داروسازان استان فارس ، معاونت های دانشگاه های علوم پزشکی ، شیراز ، جهرم ، فسا ، لار ، یاسوج ، شرکت شهرک های صنعتی ، استانداری ، انجمن صمت پخش ایران ، اتاق بازرگانی ، صنایع ، معادن و کشاورزی شیراز و .....

۲۵- ملاقات اعضاء هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای دکتر خشنود سرپرست معاونت محترم غذا و دارو و جناب آقای دکتر درستی مدیر محترم نظارت بر مواد و فرآورده های دارویی دانشگاه علوم پزشکی شیراز : در این جلسه در خصوص مسائل ومشکلات شرکت های دارویی ، بخصوص تامین و نحوه توزیع دارو در سطح استان فارس و سایر استان های همجوارو همچنین نحوه تسویه حساب با دارو خانه ها بحث و تبادل نظر گردید. مورخ ۲۸/۰۷/۹۷

۲۶- حضور اعضاء هیئت مدیره انجمن صنعت پخش در همایش تشریح دستور العمل اجرایی نحوه صدور اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی

برگزاری انتخابات

۵- تشکیل جلسات مستمر هیئت مدیره در دفتر انجمن صنعت پخش (۲۰جلسه)

۶- درخواست و تقاضای شناسه ملی انجمن صنعت پخش فارس و ارسال مدارک به اتاق بازرگانی شیراز (۹۷/۰۴/۲۰)

۷- تغییر و تحول اسناد مدارک انجمن صنعت پخش و همچنین تعیین شماره حساب جدید جهت امور بانکی اعضاء دربانک رفاه کارگران شعبه سراج

۸- تشکیل شورای مشاورین متشکل از : دارویی ، مالیاتی ، حقوقی ، قضایی و روابط کار

۹- حضور رئیس هیئت مدیره محترم انجمن صنعت پخش در مجمع سالیانه انجمن صنعت پخش ایران

۱۰- ملاقات اعضاء محترم هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با آقای دکتر رزمجو (مدیر اداره نظارت بر مواد خوراکی ، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی) و آقای دکتر درستی (مدیر نظارت و ارزیابی مواد فرآورده های دارویی) دانشگاه علوم پزشکی استان فارس در خصوص مسائل و مشکلات شرکت های پخش غذایی و دارویی و ..... مورخ ۱۴/۰۵/۹۷

۱۱- تشکیل جلسه کمیته دارویی باحضور جمع کثیری از مدیران شرکت های دارویی و سپس انتخاب جناب آقای احمد رضا سبزیلیان از اعضاء هیئت مدیره و مدیر شرکت پخش شفا آراد بعنوان دبیر کمیته دارویی انجمن صنعت پخش مورخ ۰۷/۰۵/۹۷

۱۲- انتخاب جناب آقای شهرام دهداری از اعضاء هیئت مدیره و مدیر شرکت توزیع دارو پخش بعنوان نماینده انجمن صنعت پخش در هیئت حل اختلاف دانشگاه علوم پزشکی استان فارس مورخ ۰۸/۰۵/۹۷ و معرفی ایشان به دانشگاه علوم پزشکی شیراز

۱۳- ملاقات اعضاء محترم هیئت مدیره انجمن با رئیس محترم سازمان حمل و نقل و بارشهری شیراز جناب آقای مهندس جوان در خصوص بررسی مسائل و مشکلات شرکت های واز جمله گرفتن پروانه و برچسب تردد در سطح شهر و حومه و..... که در این جلسه با پیشنهاد اعضاء هیئت مدیره معرفی یک نفر از اعضاء هیئت مدیره در شورای همتا حضور داشته باشند که ایشان نیز پذیرفتند( جناب آقای محمدرضا رعنائی بعنوان نماینده انجمن صنعت پخش معرفی گردیدند). مورخ ۲۹/۰۵/۹۷

۱۴- مکاتبه با معاونت های محترم غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی : جهرم ، لار ، فسا ، استان بوشهر و استان کهگیلویه و بویر احمد ، مبنی براستعلام از شرکت های دارویی در خصوص انتقال ویا ابطال سرمایه دارو خانه ها

۱۵- حضور دبیر محترم انجمن صنعت پخش در جلسه هم اندیشی انجمن صنعت پخش ایران و سپس بررسی مسائل و مشکلات شرکت های پخش و هماهنگی با سایر انجمن های استانیها

همچون آموزش نیروهای انسانی و اشتغال بحث و تبادل نظر گردید.

(۲۶/۰۹/۹۷)

**۲۳-** ملاقات اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای رحمانیان معاونت محترم اجتماعی و پیشگیری از وقوع جرم دادگستری استان فارس در خصوص مسائل ومشکلات شرکتهای پخش دارویی و مطالبات آنها از دارو خانه های خصوصی و واگذاری که در این جلسه مقرر گردید یک ماه آینده جلسه ای باحضور نمایندگان محترم انجمن صنعت پخش، معاونت غذا و دارو علوم پزشکی شیراز، تعزیرات حکومتی فارس، بیمه، معاونت اموراتصادی استانداری فارس و همچنین باحضور جناب آقای اکبری معاون محترم جناب آقای رحمانیان در همان محل تشکیل و موضوع بررسی گردد. (۲۷/۰۹/۹۷)

**۲۴-** حضور دبیر محترم انجمن صنعت پخش و کمیته دارویی در جلسه مقرر شده بند ۳۵ فوق الذکر و بررسی مسائل ومشکلات شرکت های پخش دارویی و مطالبات آنها از دارو خانه های خصوصی و واگذاری در دفتر جناب آقای اکبری کارشناس محترم معاونت اجتماعی پیشگیری از وقوع جرم دادگستری استان فارس که در این جلسه مقرر گردید معاونت محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی فارس با همکاری انجمن صنعت پخش در خصوص نحوه توزیع دارو به دارو خانه های که دارای بدهی غیر متعارف دارند ظرف مدت ۱۰ روز صورتجلسه ای تنظیم و به معاونت اجتماعی دادگستری اعلام نمایند.

تشکیل کمیته مرکب از دانشگاه علوم پزشکی و انجمن صنعت پخش جهت بررسی موضوع

دانشگاه علوم پزشکی باعنایت به نامه ی شماره ۳۹۰/۹۷ مورخ ۱۰/۰۴/۹۷ با اتخاذ تصمیم مناسب که موجب سوء استفاده داروخانه های که بدهی غیر متعارف دارند، اقدام نماید.

**۲۵-** جلسه ملاقات اعضای محترم هیئت مدیره انجمن صنعت پخش و نیز تعدادی از اعضای انجمن شرکت های صنعت پخش غذایی با جناب آقای دکتر رزمجو مدیر اداره نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در خصوص اخذ پروانه های بهداشتی و مسئولین فنی جهت شرکت های پخش مواد غذایی و بهداشتی

**۲۶-** جلسه ملاقات هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای مهندس سیاهپور مدیر کل اداره راهداری و حمل و نقل استان فارس در این جلسه مسائل و مشکلات مربوط به حمل و نقل برون شهری، بیمه تکمیلی رانندگان، سوخت و لاستیک خورد های شرکت های پخش مورد بحث و بررسی قرار گرفت. در این جلسه مقرر گردید که پس از بررسی نسبت به سهمیه لاستیک و سوخت خودروهای شرکت های پخش توجه بیشتری صورت گیرد، همچنین مبلغی که بابت بیمه تکمیلی در هنگام صدور بارنامه از رانندگان اخذ می گردید با توجه به نامه شماره ۱۳۵۲۶/۷۴ مورخ ۹۷/۱۰/۰۵ لغو شد.

مسئولین فنی جهت شرکت های پخش مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی مورخ ۲۹/۰۷/۹۷ در سالن همایش ۲۲ بهمن دانشگاه علوم پزشکی شیراز با حضور جناب آقای دکتر رزمجو مدیر محترم اداره نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز **۲۷-** دعوت از معاونین و کارشناسان محترم سازمان صمت در جلسه صبحانه کاری مورخ ۱۳/۰۸/۹۷ در دفتر انجمن صنعت پخش فارس، در این نشست اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش ضمن خوش آمد گویی از حضور معاونین محترم جناب آقای مهندس محمودزاده و مهندس حسنی و کارشناسان سازمان صمت به بحث و بررسی مسائل ومشکلات شرکت های پخش پرداختند، همچنین اعضای هیئت مدیره از همکاری بسیار خوب و رضایت بخش سازمان صمت با انجمن صنعت پخش فارس تقدیر و تشکر نمودند.

**۲۸-** حضور جناب آقای مهندس دیداری رئیس محترم هیئت مدیره انجمن صنعت پخش در جلسه کمیته بحران دارویی مورخ ۱۵/۰۸/۹۷ در دفتر استانداری فارس در خصوص مسائل و مشکلات مربوط به تامین دارو وتجهیزات پزشکی مورد نیاز استان بنا به دعوت جناب آقای مهندس رحمانی معاون محترم هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع استانداری استان فارس و باحضور سایر مسئولین استانی اعم از (سازمان صمت، علوم پزشکی، تعزیرات، بازرسی کشور و استان، بیمه تامین اجتماعی، بیمه سلامت، اتاق اصناف)

**۲۹-** دعوت از مدیران محترم شرکت های پخش آرایشی و بهداشتی جهت تشکیل کمیته آرایشی و بهداشتی مورخ ۲۳/۰۸/۹۷ در دفتر انجمن صنعت پخش، در این جلسه ابتدا دبیر محترم انجمن جناب آقای نیری سخنانی پیرامون مسائل ومشکلات شرکت های پخش مطرح فرمودند و همچنین دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمديد پروانه های بهداشتی و حضور مسؤل فنی در شرکت های پخش را تشریح نمودند. سپس هریک از اعضا به بیان دیدگاهها و نظرات خود در خصوص دستور العمل فوق نمودند. در پایان با رای حداکثر اعضا جناب آقای علی اکبر علیپور مدیر محترم شرکت پخش بهداشت سلامت از سوی حاضرین در جلسه بعنوان دبیر کمیته آرایشی و بهداشتی انتخاب گردیدند.

**۳۰-** ملاقات اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با معاون محترم اداره کل تعزیرات حکومتی فارس: جناب آقای فاطمی در خصوص مسائل ومشکلات شرکت های پخش، بخصوص مطالبات شرکت های دارویی از داروخانه ها خصوصی و واگذاری (۰۵/۰۹/۹۷)

**۳۱-** ملاقات اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای صالحی دادستان شیراز در خصوص مسائل ومشکلات شرکت های دارویی ومطالبات آنها از داروخانه های خصوصی و واگذاری (۹۷/۰۹/۱۷)

**۳۲-** ملاقات اعضای هیئت مدیره انجمن صنعت پخش با جناب آقای دکتر مختاری مدیر کل اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان فارس در خصوص مسائل کارگری و کارفرمایی وسایر مسائل شرکت های پخش

۳- برگزاری جلسه مجمع عمومی و انتخاب بازرس و همچنین ارائه بیلان کار، عملکرد و گزارش مالی انجمن صنعت پخش در سال ۹۷  
 ۴- برگزاری سومین سمینار انجمن صنعت پخش جنوب کشور در راستای شناخت و اعتلای صنعت پخش در تیرماه ۹۸  
 ۵- رایزنی با سازمانهای نظارتی در ایجاد راهکار جذب شرکت های غیر عضو که در منطقه جغرافیایی انجمن فعالیت دارند.  
 ۶- بروز رسانی سایت انجمن صنعت پخش جهت آگاهی اعضا، شناخت و توجه و اهمیت صنعت پخش  
 ۷- نصب اتوماسیون اداری جهت تسریع در امر اطلاع رسانی به رؤسای محترم سازمانها، ادارات و همچنین مدیران شرکت های عضو و مراجعین محترم

۳۷- برگزاری جشنواره بزرگ سلامت (نقش نوشیدنی و غذا های سالم در ارتقاء سطح سلامت جامعه) در آستانه چهلمین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی با همکاری انجمن صنعت پخش فارس و شهرداری منطقه ۱۰ شیراز در مجتمع خلیج فارس به مدت دو شب از ساعت ۱۸:۳۰ الی ۲۲:۱۱/۹۷ و ۱۲/۱۱/۹۷  
 ۳۸- بنا به پیشنهاد کمیته آموزش و منابع انسانی انجمن صنعت پخش، تصویب آیین نامه کمیته آموزش و منابع انسانی انجمن صنعت پخش از سوی هیئت مدیره انجمن صنعت پخش و اعلام به کمیته مزبور  
 ۳۹- توزیع فصلنامه انجمن صنعت پخش به مدیران شرکت های عضو انجمن صنعت پخش

### برخی از اهداف و برنامه های انجمن در سال ۱۳۹۸

۱- تشکیل جلسات مستمر هیئت مدیره انجمن در راستای پیگیری موصوبات هیئت مدیره در سال گذشته و موصوبات آینده در خصوص مسائل و مشکلات پخش اعم از شرکت های پخش مواد غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی و ...  
 ۲- راه اندازی کلاسهای آموزشی در راستای آیین نامه کمیته آموزشی و با عنایت به نیاز سنجی از شرکت ها در سطوح مختلف جهت ارتقاء سطح آموزشی پرسنل شرکت های پخش





# زنجیره تولید پارس گاورس

آدرس: شیراز، شهرک  
صنعتی بزرگ، بلوار  
نواوران، فرعی ۱۷۱  
تلفن: ۰۷۱-۹۱ ۰۰ ۵۹ ۹۸





## برنجکهای طعمدار



- \* سرشار از فیبر گیاهی
- \* دارای ویتامینهای گروه B
- \* ثبت اختراع برای محصول برنجک

نشانی : شیراز/کیلومتر ۸ اتوبان شیراز - پارس جنوبی (تفیهان)  
تلفکس: ۹۴ - ۵۰۹۳ - ۳۷۷۶ - ۰۷۱

Email: HameAshena@gmail.com  
www.dachipop.com



((تقدیر شده در روز جهانی غذا))  
۱۳۸۷ و ۱۳۹۰





# سیده فائقه جعفری

## نمایندگی کد ۲۶۲۸۵ بیمه آسیا



نماینده عامل فروش بیمه های زندگی، ارائه دهنده و مشاوره پکیج های بیمه  
جهت صدور انواع بیمه نامه های اشخاص و اموال

نمایندگی فوق از افراد واجد شرایط مطابق با آیین نامه شورای عالی بیمه جهت  
همکاری و اعطا کد **بیمه زندگی** دعوت بعمل می آورد.

آدرس: شیراز، خیابان نادر، کوچه ۶ ب، جنب بانک تجارت، ساختمان کوثر، طبقه اول، واحد ۱  
تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۰۲۹۲۱ / ۰۹۱۷۱۱۷۶۰۹۴ / ۰۹۱۷۴۸۵۶۰۹۴

 Bime\_asia26285

Gardoon  
sepehr  
sahand

# Travel Agency



## شرکت خدمات مسافرت هوایی و جهانگردی گاردون سپهر سهند

عضو یاتا

- رزرو کلیه پروازهای داخلی و خارجی با ارزان ترین قیمت تورهای: (اروپا، دبی، تایلند، مالزی، گرجستان، ارمنستان، چین، ترکیه و ...)
- وقت سفارت کشورهای عضو اتحادیه اروپا
- برگزار کننده تورهای داخلی طبیعت گردی، کیش، مشهد، شمال و ...
- رزرواسیون هتل های داخلی و خارجی



@ Gsstravelagency



Gardoon\_Sepehr\_Sahand



Gss.Agency@yahoo.com

shideh\_n1350@yahoo.com

شیراز - بلوار دکتر شریعتی (معالی آباد) - نبش کوچه ۳۱

ساختمان اوتانا ۲ - طبقه همکف

۰۷۱-۳۶۳۶۴۷۴۷ / ۰۷۱-۳۶۲۳۷۸۳۵

۰۹۱۷۷۰۰۱۹۳۴ / ۰۹۱۷۳۰۰۱۳۶۲



# سامانه جامع مویرگ

در جهت بازاریابی محصولات خلق گردید  
به گسترش و ارتقا بازار کسب و کار خود بیندیشید  
در سال رونق تولید و در تحکیم اقتصاد مقاومتی

سامانه جامع مویرگ پا به عرصه وجود نهاد تا علاوه بر **بازاریابی**, **حسابداری**

**انبارداری** و **گردش مالی** مداوم در چرخه اقتصادی در کنار شما باشد.

سامانه جامع مویرگ با تکیه بر دانش و توانمندی داخلی اقدام به ساخت

بستری جامع، مطمئن، موثر و کاربردی نمود تا متولیان کسب و کارهای

اقتصادی بدون دغدغه و واسطه محصولات خود را به واحد های صنفی و

مشتریان با سرعتی بالا عرضه نمایند

تولیدکنندگان و مراکز پخش در جهت بازاریابی محصولات خود به ما بپیوندید

منتظر عضویت شما در **سامانه بزرگ مویرگ** هستیم

جهت عضویت به آدرس اینترنتی ما مراجعه فرمایید

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



DAMAAN NATURAL HONEY

عسل طبیعی



**گروه تولیدی زنبور عسل دنا:** تولید، بسته‌بندی، خرید و فروش عسل و فرآورده‌های زنبور عسل (گرده گل - بره‌موم - ژل رویال) در وزن‌های مختلف | فروش لوازم زنبورداری به قیمت تولید | مشاوره در تمامی زمینه‌های تولید عسل و امور زنبورداری

دفتر مرکزی: شیراز - خیابان مشکین‌فام، روبروی هتل هما، بازار انقلاب  
تلفن دفتر مرکزی: ۳۲۲۹۷۲۶۹ (۰۷۱) - فکس: ۳۲۲۹۹۸۰۱ (۰۷۱)

**Production and packing supply of honey from 25gr til 25 kg**  
Office Tell: (+9871) 32297269 - Fax: (+9871) 32299801  
WebSite: [www.Damaan.ir](http://www.Damaan.ir) - E-Mail: [info@Damaan.ir](mailto:info@Damaan.ir)



Naderi  
Coffee & Tea  
House

# کافه سفره خانه نادرى

Traditional Naderi Cafe and Restaurant

موسیقی زنده سنتی \* صبحانه / نهار / شام

آماده انعقاد قرارداد با شرکت ها و ادارات جهت تهیه و تامین غذای پرسنل

سفارشات مجالس پذیرفته میشود

میدان ارم

میدان نمازی

بلوار ملاصدرا

خیابان حکیمی

 cafenaderi\_

☎ ۰۹۱۷ ۷۸۴ ۳۲۴۰

☎ ۳۲۳۲ ۱۰۲۹

📍 ملاصدرا - ابتدای حکیمی



# SADAK FOOD PRODUCT

گروه صنایع غذایی صدی



آدرس: شهرک صنعتی بزرگ شیراز، بلوار پژوهش شمالی، خیابان ۳۰۲  
تلفن: ۰۷۱ - ۳۷۷۴۲۴۰۱ - ۲

مشجبار



آدرس: ایران - شیراز - شهرک بزرگ صنعتی خیابان پژوهش شمالی کوچه ۳۰۴  
تلفن دفتر مرکزی: ۳۷۷۴۴۰۸۶  
فرآوری و بسته بندی خشکبار برادران هنرور

شماره پروانه بهره برداری: ۱۴۶۷۶

شیراز - خیابان کارگر - خیابان شهید قریف کار  
روبروی پارکینگ کارگر  
۰۷۱ - ۳۷۳۸۵۷۹۷ / ۰۷۱ - ۳۷۳۸۴۴۵۲



Email: [KhoshkbarTohid@yahoo.com](mailto:KhoshkbarTohid@yahoo.com)  
[www.KhoshkbarTohid.com](http://www.KhoshkbarTohid.com)

ISO: 9000:2015-9001:2015-22000:2005  
دارای تاییده از شرکت ALBERK QA TECHNIC عمان



شیراز مرغ



کیفیت اتفاقی نیست

بزرگترین زنجیره ی تولید مرغ گوشتی در جنوب کشور

 Shirazmorgh-official  
 www.shirazmorgh.ir  
 ۰۷۱ - ۳۸۹۷۹