



Technical Quarterly Magazine
نشریه تخصصی المهندسی و فناوری
مباحث مهندسی، علمی و فناوری
شماره پنجاه و سوم آذر ۱۴۰۰











ارز ۴۲۰۰ را باید حذف کنید

تبریز قطب تولید پودر تخم مرغ در کشور شد
گپ خودمانی باغلامعلی سلیمانی، بنیانگذار سولیکوو کاله
استفاده از مشتقات ذرت بجای استفاده از چربی



شرکت پارس کاک

وارد کننده انواع مواد اولیه شیرینی و شکلات
از کمپانیهای معتبر دنیا

- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده های کیک، نان و بیسکویت 
- انواع پریمیکسها و پودرهای نیمه آماده کیک و نان 
- روغنهای مخصوص شکلات، فیلینگ، CBS، CBE، CBI 
- سوربیتول، گلیسرین، پروپیلن گلیکول 
- زایلیتول، مالتیتول و سوربیتول پودری 
- پودر کاکائو 
- لسیتین 
- ژلاتین 

تلفن : ۸۸۸۸۴۶۱۷
۸۸۸۸۴۹۷۱
فکس : ۸۸۸۸۵۱۹۳
www.parskak.com

Flora

تکنولوژی روز بہترین کیفیت



خمیر فوندانت در بسته بندی ۲۰۰ گرمی

صنایع غذایی
روز بہ شکلات

roozbehchocolate.com
roozbehchocolate

۰۲۶-۴۵۳۳۴۴۵۳ (۱۰ خطه)
sales@roozbehchocolate.com

استان البرز، نظر آباد، شهرک صنعتی، سپهر
بلوار کارآفرینان، خیابان آذر غربی



فراوری فروکتوز ناب

تولید کننده شربت فروکتوز، گلوکز، دکستروز، مالتو دکستروز، نشاسته ذرت و انواع نهاده های دامی



- ◀ محصولات ثانوایی
- ◀ سوپ های فوری
- ◀ سس
- ◀ لبنیات
- ◀ پاستا
- ◀ دسر ها
- ◀ محصولات رژیمی
- ◀ نوشیدنیهای فوری
- ◀ مکملهای ورزشی
- ◀ سس
- ◀ ژله
- ◀ لبنیات
- ◀ مریا
- ◀ کیک و کلوچه
- ◀ قالبهای پاستیل
- ◀ فوندانت
- ◀ سس
- ◀ دارویی
- ◀ کاغذ و کارتن سازی
- ◀ بیسکویت
- ◀ کیک و کلوچه
- ◀ تافی و آبنبات
- ◀ آدامس
- ◀ شکلات
- ◀ مریا
- ◀ کیک و کلوچه
- ◀ آمپوه
- ◀ نوشابه
- ◀ بیسکویت
- ◀ مریا

کارخانه شهرک صنعتی نظرآباد، انتهای بلوار امام خمینی | دفتر مرکزی: تهران، پونک، بلوار سبز لیلی، پلاک ۵۷، واحد یک غربی

☎ ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۸ ☎ ۰۲۶-۴۴۸۹۴۸۳۵-۷-۹ ☎ ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲

Info@ffnab.com | www.ffiab.com | @FFNAB OFFICIAL



شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری JAR در ایران

شرکت JAR، از اتحادیه اروپا با بیش از ۴۰ سال سابقه تولید و صادرات انواع اسانس و طعم دهنده های طبیعی و شبه طبیعی و انواع وانیل در بازارهای پنج قاره جهان



Natural Stabilising Systems

شرکت زرین طعم آراد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلیزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون به همراه مشاوره تخصصی و فنی





صنایع کیمیاگر آریان اسانس

با ما طعم واقعی را تجربه کنید

اولین تولید کننده اسانس و امولسیون های خوراکی با فرمول اختصاصی در ایران

www.aei-iran.com

تهران-خیابان خرمشهر- خیابان نیلوفر- کوچه ۱۱- پلاک ۲۷
کد پستی: ۴۸۹۱۱-۱۵۳۳۹ تلفن: ۸۸۵۱۸۳۳۱-۰۲۱ فکس: ۸۸۵۱۶۲۹۲





PAYA SANAT
SALIMI
پایا صنعت سلیمی

طراح و سازنده پیشرفته ترین خطوط تمام اتوماتیک و نیمه اتوماتیک

انواع کیک، کلوچه، نان و شیرینی در ایران

پایا صنعت سلیمی نسل جدید ماشین آلات کیک، کلوچه، نان و شیرینی

شهرک صنعتی نصیر آباد 

تلفن: ۰۲۱ ۶۶۷۶۲۱۸۹ فکس: ۰۲۱ ۶۶۷۶۹۹۵۱ همراه: ۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱ 

www.paya-sanat.com 



تتهدینه آران

پالایشگاه فرآوری غلات



SHAHDINEH ARAN

Grain Processing Refinery

SHAHDINEH ARAN
Grain Processing Refinery

Wheat Gluten گلوتن گندم

- فرآورده های گوشتی
- ماکارونی و غذاهای آماده
- آرد و بیگری

SHAHDINEH ARAN
Grain Processing Refinery

Glucose گلوکز

- تافی و گز سازی
- مربا سازی
- بستنی و سس کچاپ

SHAHDINEH ARAN
Grain Processing Refinery

Wheat Starch نشاسته گندم

- فرآورده های گوشتی
- کیک و کلوچه
- سس مایونز

بزرگترین تولیدکننده: گلوکز، گلوتن،
نشاسته فوق تصفیه، پلت بایندر
و گلوماتین بر پایه آرد گندم

www.shahdineh.com

شرکت شهیدینه آران (سهامی خاص)
آدرس: اصفهان، شهرک صنعتی جی، خیابان اصلی، پلاک ۲۹
تلفن: ۰۳۱-۳۵۷۲۱۷۵۴ موبایل: ۰۹۱۳۳۷۶۶۷۴۳ کدپستی: ۸۱۵۹۴۸۵۵۸۶
ایمیل: info@shahdineh.com فکس: ۰۳۱-۳۵۷۲۱۷۶۰



گلشاهد

پالایشگاه فرآوری غلات



GOLSHAHD

Grain Processing Refinery

GOLSHAHD
Grain Processing Refinery

Glucose گلوکز

- مغزی کیک و کلوچه
- بستنی و دسرهای لبنی
- انواع گز و حلوا
- مربا و کنسرواترہ میوهجات

GOLSHAHD
Grain Processing Refinery

Corn Starch نشاسته ذرت

- نانوائی
- انواع سس
- سوپهای نیمه آماده
- کاغذسازی و ورقسازی

GOLSHAHD
Grain Processing Refinery

Maltodextrin مالتودکسترین

- منابع لبنی
- آبنباتها، شکلاتهای تلخ
- محصولات پخت و نانوائی
- غذاهای کنسروی و کودک

GOLSHAHD
Grain Processing Refinery

Maltose شربت مالتوز

- آبنباتهای سخت و ژلهای
- بستنی ژله، محصولات
- ژلاتینی و پاستیل
- نوشابههای گازدار، آبمیوهها

www.golshahd.com

شرکت صنعتی گلشاهد نقش جهان (سهامی خاص)

آدرس: جاده اصفهان - تهران، نرسیده به شهرک صنعتی مورچه خورت، روبروی شرکت اسنوا

تلفن: ۰۳۱-۴۵۶۴۴۵۵۸-۹ موبایل: ۰۹۱۲ ۷۲۱ ۷۶۱۰ کد پستی: ۸۳۳۱۱۷۴۳۶۴

فکس: (داخلی ۵) ۰۳۱-۴۵۶۴۴۵۵۸ ایمیل: sales@golshahdco.com

تولیدکننده: نشاسته فوق تصفیه، گلوکز
مالتودکسترین، مالتوز، دکستروز مایع
و انواع روغنهای خوراکی خاص
و خوراک دام، طیور و آبزیان بر پایه ذرت



شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.

کارنو با واکس ۱۰۰٪ ارگانیک از برزیل

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :
• اسید سیتریک • بنزوات سدیم • مونو پروپیلن گلیکول
• آنتی اکسیدان BHT و BHA



تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم
(شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲، واحد ۸
تلفکس: ۲۲۸۰ ۲۲۷۸، ۲۲۸۰ ۲۲۶۱ (۰۲۱)



شرکت پارس سی تاک آوا

تامین کننده مواد اولیه کارخانجات مواد غذایی

- پودر خامه و پودر چربی ، کریمر، فومر
- لاکتوز با مش 200 و 80
- پودر کاکائو، کره کاکائو و مشتقات آن
- استابلایزر ژله قنادی
- انواع استابلایزر صنایع لبنی و گوشتی، صنایع نان، شیرینی و شکلات ، انواع سس، آرمیوه و نوشیدنی
- انواع کاراگینان جهت صنایع شیرینی، گوشتی، دسر و لبنی، آرمیوه و نوشیدنی
- عصاره مخمر، طعم گوشت و مرغ
- امولسیفایر پودری کیک
- انواع پودرکیک و پرمیکس
- پودر خامه قنادی (گیاهی)
- پودر بستنی
- بیکنگ پودر



دفتر فروش: تهران ، اشرفی اصفهانی، گلستان ۲۸، پلاک ۴

☎ ۰۲۱ ۴۴۹۶۵۰۱۴-۱۷ 📠 ۰۲۱ ۴۴۰۱۶۱۳۶ 📞 ۰۹۹۰۹۲۵۶۵۰۹

🌐 parssitakava 🌐 sitak.ir 📷 fo.iran

"The Power To Do It Best"

"قدرت خلق بهترین ها"





سوتروول

بنیس تنها یک نام نیست...

آدرس کارخانه: استان آذربایجان شرقی، شهرستان شبستر، کیلومتر 2 جاده بنیس، شرکت ارس پر بنیس

تلفن دفتر مرکزی: 021-44015115

تلفن کارخانه: 041- 42455905

WWW.BENIS.IR



DiBA
MANDĒGAR
شرکت دیبا ماندگار

- فیلینگ (مغزی)
- ژل کیک
- براق کننده روکشی
- فندان
- پودر کیک
- بیکنگ پودر
- شکلات تخته ای

www.dibamandegar.ir



۰۲۶-۳۴۷۶۰۵۲۶-۷



تولید کننده لسیتین خوراکی
و انواع روغن های صنف و صنعت

مدالال

Modalal Corporation



• تولید شده از مرغوب ترین دانه های روغنی
• دارنده اولین نشان استاندارد تشویقی در کشور

دفتر فروش : تهران ، خیابان احمد قنبر (بازارست) ، کوچه سوم ، پلاک ۳
تلفن و ایمیل : ۰۲۱۸۳۳۳۷۰۰۰

www.modalalco.com



Liteq

شرکت Liteq

متخصص در زمینه ارائه خطوط کامل تولید در
صنعت شیرینی و شکلات



شرکت Liteq طراح و سازنده:

- ماشین آلات شکلات سازی
- ماشین آلات تولید بیسکویت و شیرینی
- ماشین آلات تولید بون بون
- ماشین آلات تولید انواع کوکی و محصولات نانوایی
- تجهیزات تزئین محصولات شیرینی و شکلات
- تونل های خشک کننده
- دستگاه بسته بندی



Damirchi.
Industrial Group

شرکت صنعتی دمیرچی

نماینده انحصاری شرکت Liteq در ایران



Jowat
Klebstoffe

جوات

بازرگانی مدقالجی نماینده انحصاری جوات آلمان در ایران



راه حل های نو آورانه ، محصولات با کیفیت ، پشتیبانی تخصصی

چسب کارتن

چسب لیبلینگ

چسب لمینت

چسب نی

چاپ و صحافی

چسب کپ



Jowat
Adhesives

تلفن : ۰۱-۳۶۳۷۸۵۹۰-۴۱ فکس : ۰۴۱-۳۶۳۷۷۹۷۹ ایمیل : zeynel@efz.com.tr وبسایت : www.Mt-Iran.ir

کارشناس فروش (شوقی) ۰۹۱۴۳۳۰۸۹۰۱ مهندس فنی فروش (سیدمدینه) ۰۹۱۴۳۳۰۸۹۰۳ مدیر فروش (خانی) ۰۹۱۴۳۳۰۸۹۰۶

EAT BETTER
FEEL BETTER



شرکت آرتامالت گلستان
تولید کننده پودر، دانه مالت و عصاره مالت جو

Atta

عصاره مالت چيجو
شيرين کننده و طعم دهنده طبيعي
در صنايع نان، کيک و کلوچه
کراکرهاي تخميري، شيريني و شکلات
صنایع نوشيدنی

ادرس کارخانه: گلستان، شهرک صنعتی آق قلا - صنعت ۱، کارگر ۲
۰۱۷-۳۴۵۳۳۹۲-۳ ۰۹۱۲ ۹۵۹ ۳۶۸۸



SESAME CENTER FILLED CHOCOLATE SESAME CENTER FILLED CHOC

www.bernotti.ir

✉ Info@bernotti.ir

📷 bernottichocolate

☎ +9821-72365



Bernotti

The Sweet Taste Of Life



شکلات
میتو

SESAME CENTER FILLED CHOCOLATE SESAME CENTER FILLED CHOCOC

Bernotti Bernotti Bernotti Bernotti Bernotti Bernotti www.bernotti.ir

✉ Info@bernotti.ir

📱 [bernottichocolate](https://www.instagram.com/bernottichocolate)

☎ +9821-72365



شرکت آرد اطهر

تولیدکننده آردهای تخصصی
Producer of Professional Flour

بیدار مبارکه



+ 98 41-3121

www.atharflour.com

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره پنجاه و سوم - آذر ۱۴۰۰

زندگی شهد گل است.
زنبور زمان می مکدش.
آنچه می ماند عسل خاطر هاست....

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

جمشید مغازه ای

سر دبیر تحریریه:

علی اکبر علیان نژادی

دبیر اجرایی:

محمد علی شریف

مدیر فنی و هنری:

حمیدرضا مغازه

کارشناس علمی:

زهرا علی درزی

تحقیق و ترجمه:

مریم خان بیگی

همکاران این شماره:

زهرا سسیاح نیری، ملیکا لطیفی، خانم نیکدل، فرزانه کسائیان، رویا لسانی و سیاوش احمدزادگان،

ویراستار:

زهرا کسائیان، محمد دربانی

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش

آدرس انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، کوچه نادر پلاک ۱۲، طبقه ۲

تلفن انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

۸۸۵۵۸۰۶۶

مجری طرح:

شرکت گیان گرافیک

آدرس دفتر تحریریه و صفحه بندی مجله:

خیابان بهشتی، خیابان پاکستان، کوچه حافظی، پلاک ۱۸، واحد ۳

تلفن دفتر تحریریه و بازرگانی:

۸۸۵۲۶۷۶۵

۰۹۳۷۴۳۰۶۰۳۳

پست الکترونیکی:

Shahd_Mag@yahoo.com

صفحه اینستاگرام:

shahd_magazine

حقوق قانونی مطالب منتشر شده شهد متعلق به "انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات" بوده و هر گونه استفاده از آنها بدون ذکر منبع "نشریه شهد" پیگرد قانونی دارد.

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن:



دولت باید ارز ۴۲۰۰ تومانی
را به طور کامل حذف کند

»» ۳۳

یونس ژائله

مدیرعامل گروه صنعتی شیرین عسل



چالش ها و فرصت های
پیش روی صنایع غذایی
ایران چیست؟

»» ۲۶

واعظ شوشتری، مدیرعامل شرکت
بیسکویت آوند:



به علت ثبات نداشتن
در قیمت مواد اولیه،
نمی توانیم صادرات کنیم

»» ۳۳

سهام ۷/۲ درصدی صنعت شیرینی و
شکلات

»» ۴۳

در صادرات انواع شکلات بین ۱۰۰ کشور
هشتاد و ششم شدیم

»» ۴۱



ارز ۴۲۰۰ را حذف کنید

دولت سیزدهم چندی است سکان‌دار قوه مجریه شده است و این در حالیست که در هر انتخابات شاهد شعارهایی بودیم که مهمترین آن مبنای اقتصادی و تک‌نرخی شدن ارز را داشته است.

ولی متأسفانه یکی از موانع صنعت چندنرخی شدن ارزی است که دولت‌ها علیرغم شعارهایشان به آن تن می‌دهند و این در حالی است که اکنون ارز ۳ نرخ است و همین چندنرخ بودن برای صنعت نیز مشکلات جدی ایجاد کرده است. در بودجه ارائه شده به مجلس برای سال ۱۴۰۱ شاهد ارز ۴۲۰۰ تومانی نیستیم که منوط به تصویب در مجلس شده است.

سابقه‌ی دولت‌های قبل در چندنرخی شدن، سابقه‌ی خوبی نبوده است که متأسفانه، در عین حال که به نفع صنعت نشد بلکه صدمه‌های سختی هم بر پیکره تولید وارد کرد.

افت ۴۰ درصدی تولید در صنعت شیرینی و شکلات طی سال گذشته، یکی از نتایج همین ارز ۴۲۰۰ و فاصله آن با ارزش واقعی ارز است.

نزولی که بازارهای خارجی را هم از دست ما گرفت، نوساناتی که شامل مواد اولیه تمام صنایع بخصوص صنعت شیرینی و شکلات شده است و قیمت‌گذاری محصول نهایی را با مشکل مواجه کرده است.

چه کسی است که نداند که عدم ثبات در قیمت تمام شده می‌تواند چه ضربه‌های سهمگینی را به پیکره‌ی صنعت وارد کند؟ مضاعف بر اینکه این صنعت از اولویت سبد کالای مردم نیز خارج شده است و تعدادی از مسئولان نیز با تصورات غلط، توجه به این پتانسیل را نادیده می‌گیرند.

ظرفیت جهانی تجارت شکلات ۲۸ میلیارد دلار و توان بالفعل صادراتی ایران صرفاً پانصد میلیون دلار بوده است.

به نظر می‌رسد، رها کردن این صنعت با کوله‌باری از مشکلات چیزی جز از دست دادن بازار صادراتی در پی نداشته باشد. پای صحبت بسیاری از فعالان این صنعت که بنشینیم بی‌شک با چنین عباراتی مواجه می‌شویم که صنعت شیرینی و شکلات هر چند طی دهه‌های اخیر فراز و نشیب‌های بسیاری را تجربه کرده، اما هم‌اکنون از نظر کیفیت می‌توان برخی محصولات کارخانه‌های شیرینی و شکلات ایران را با صنایع شکلات‌سازی اروپا مقایسه کرد. صنعت شیرینی و شکلات کشور طی دهه‌ها سال به پیشرفت‌های خوبی رسیده و می‌توان گفت به لحاظ کیفیت جایگاه قابل‌توجهی را به خود اختصاص داده است. این صنعت بیشترین میزان ارزآوری را در میان صنایع غذایی دارد. اگر تولیدکننده حمایت شود در برخی از صنایع که تمام مواد اولیه داخلی است، اشتغال بسیار خوبی توسط تولیدکنندگان ایجاد خواهد شد و در نتیجه سالانه میلیون‌ها دلار ارز به کشور سرازیر می‌شود. اگر صنایع شیرینی و شکلات حمایت شود می‌توان با قاطعیت اعلام کرد که تا چهار سال آینده صادرات این صنعت به بیش از ۲ میلیارد دلار می‌رسد. بازارهای جذاب آسیای میانه و حاشیه خلیج‌فارس بستر مناسبی برای صادرات است.

بهر حال این صنعت نیز استقبال می‌کند که دولت سیزدهم ارز ۴۲۰۰ که نتایج مطلوبی را برای توسعه صنعت نداشته را حذف کند و اجازه دهد صنعت در بازار رقابتی عادلانه برنامه‌ریزی و حرکت کند.

علی اکبر علیان نژادی - سردبیر





جمشید مغازه ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات:

دولت باید ارز ۴۲۰۰ تومانی را به طور کامل حذف کند

جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات گفت: دولت باید ارز ۴۲۰۰ تومانی را به طور کامل حذف کند. همچنین دولت باید وضعیت مواد اولیه را مشخص کند. برخی از مواد مورد نیاز صنایع غذایی مانند آرد، روغن، شکر، شیرخشک و غیره که تولید داخل هستند نیز در انحصار دولت قرار دارد و ما هر روز شاهد تغییر قیمت در این محصولات هستیم.

گندم مورد نیازش را تهیه کند و از سمتی دیگر مجوز واردات گندم را صادر نمی کند.

شیوع ویروس کرونا و مواردی که ذکر شد دست به دست یکدیگر دادند تا در مجموع حدود ۴۰ درصد از میزان تولید و بازار خود را از دست بدهیم.

امروزه مردم به دلایل شرایط معیشتی بیشتر به دنبال کالاهای اساسی و لازم خود مانند گوشت و مرغ هستند تا شکلات. به عبارتی می توان گفت شکلات و شیرینی به اولویت چهارم یا پنجم مردم تبدیل شده است



افزایش چشمگیر قیمت شکر

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران در ادامه به مشکل تامین شکر نیز اشاره کرد و گفت: متأسفانه قیمت شکر از سال گذشته تا کنون حدود ۱۵۰ درصد افزایش پیدا کرده است. شکر، بخش اعظمی از مواد اولیه تولید شیرینی و شکلات را تشکیل می دهد. بنابراین ما باید برای تامین شکر هزینه هنگفتی انجام دهیم. از طرفی دولت به صورت ناخواسته یا خودخواسته قادر به تامین قسمت بزرگی از نیاز ما به شکر نیست و از همین رو ما ناچار هستیم تا شکر را با قیمت های گزاف از بازار آزاد تهیه کنیم.

مغازه ای همچنین به مشکلات تامین گندم و آرد نیز اشاره کرد و گفت: شیرینی و شکلات در دسته بندی کالاهای لوکس قرار گرفته اند و به همین دلیل آرد و گندم یارانه ای به تولیدکنندگان این محصولات تعلق نمی گیرد. متأسفانه میزان مجاز خرید در مجوزهایی که برای خرید گندم و آرد صادر می شود نیز پاسخگوی نیاز ما نیست و ما به ناچار مجبور هستیم که بخش اعظمی از آرد مورد نیاز خود را نیز با قیمت های گزاف از بازار سیاه تهیه کنیم.

وی در بخش دیگری از صحبت های خود به افزایش شدید قیمت شیر خشک نیز اشاره کرد و گفت: قیمت این محصول پرمصرف نیز از ۲۵ هزار تومان به بالای ۷۵ هزار تومان رسیده است. قیمت روغن نیز با جهشی عجیب از ۶ هزار تومان به ۱۶ هزار تومان رسیده است. این افزایش بی حساب و کتاب قیمت ها ضربه شدیدی به تولید صنایع غذایی مخصوصاً شیرینی و شکلات وارد کرده و تاثیر مستقیمی در قیمت تمام شده محصولات دارد. همین امر موجب شده تا ما نه تنها در تعهدات داخلی بلکه در تعهدات تجاری و صادراتی خود نیز با

متأسفانه بعضی از مسئولان نسبت به صنعت شیرینی و شکلات بی تفاوت هستند و حتی می گویند شیرینی و شکلات نباشد مگر چه می شود...
این تفکر به صنعت ما ضربه می زند

چالش بزرگ تامین مواد اولیه

مغازه ای در حال حاضر مهم ترین چالش و معضلی که فعالان صنایع غذایی کشور با آن دست و پنجه نرم می کنند مشکل تامین مواد اولیه است. نوسان شدید قیمت ها و نرخ ارز، عدم حمایت دولت از صنایع و دیگر موارد از دیگر دغدغه های مهم فعالان این حوزه است. بهترین راهکار برای حل بخش بزرگی از این چالش ها تک نرخی کردن ارز است. دولت باید ارز ۴۲۰۰ تومانی را به طور کامل حذف کند. همچنین دولت باید وضعیت مواد اولیه را مشخص کند. برخی از مواد مورد نیاز صنایع غذایی مانند آرد، روغن، شکر، شیر خشک و غیره که تولید داخل هستند نیز در انحصار دولت قرار دارد و ما هر روز شاهد تغییر قیمت در این محصولات هستیم.

وی افزود: نوسان قیمت در طولانی مدت موجب می شود که ما موفق نشویم به هیچ کدام از تعهدات مالی و صادراتی خود عمل کنیم. ضمن اینکه تولیدکننده امروزه با بحران های متعددی روبرو می شود. تولیدکنندگان در شرایط کنونی در ارتباط با مسئله گندم دچار بحران هستند. وزارت صمت از سمتی اعلام می کند که خود تولیدکننده باید



مشکل روبرو شویم. نوسانات ارز و حتی ریال ما را بسیار اذیت کرده است و همانطور که گفتیم؛ شکر و روغن با نوسان قیمت توسط خود دولت همراه شده است

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران : در شرایط کنونی از سرمایه گذاری در صنعت شکلات و شیرینی خودداری کنند.

۴۰ درصد بازار از دست رفت

وی در ادامه افزود: شیوع ویروس کرونا و مواردی که ذکر شد دست به دست یکدیگر دادند تا در مجموع حدود ۴۰ درصد از میزان تولید و بازار خود را از دست بدهیم. امروزه مردم به دلایل شرایط معیشتی بیشتر به دنبال کالاهای اساسی و لازم خود مانند گوشت و مرغ هستند تا شکلات. به عبارتی می توان گفت شکلات و شیرینی به اولویت چهارم یا پنجم مردم تبدیل شده است. بنابراین بازار تولیدکنندگان این صنف بیش از ۴۰ درصد کوچک تر شده است.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران در ادامه ی صحبت های خود به صاحبان سرمایه توصیه کرد در شرایط کنونی از سرمایه گذاری در صنعت شکلات و شیرینی خودداری کنند.

مغازه ای در این خصوص گفت: علی رغم از دست رفتن ۴۰ درصدی بازار هدف صنعت شکلات و شیرینی فعالان این صنعت با پدیده قاچاق نیز روبرو هستند. از طرفی تولید رسمی ما نیز به شدت کاهش پیدا کرده و به همین دلیل فروش و توزیع ما نیز به شدت با افت روبرو شده است. بنابراین با توجه به شرایط موجود سرمایه گذاری در این صنعت را به هیچ عنوان توصیه نمی کنیم.

در تامین مواد اولیه که در اختیار دولت است مشکل داریم

تولیدکنندگان شیرینی و شکلات در تهیه مواد اولیه ای مثل آرد و شکر که در انحصار دولت است مشکل جدی دارند. جمشید مغازه ای در حین برگزاری بیستمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در گفتگو با خبرنگار شهید بیان کرد: پارسال شکر را کیلویی ۴ هزار تومان می خریدیم، امسال ۱۲ هزار و ۵۰۰ تومان می خریم. پارسال یک کارتون روغن را ۱۶۰ هزار تومان می خریدیم که در طول یک سال گذشته ۴۸۰ هزار تومان شده است!

متاسفانه بعضی از مسئولان نسبت به صنعت شیرینی و شکلات بی تفاوت هستند و حتی می گویند شیرینی و شکلات نباشد مگر چه می شود؟

ولی غافل از اینکه چه میزان شاغل و گردش اقتصادی در این صنعت از جمله ارز آوری را دارد و این تفکر به صنعت ما ضربه می زند. این صنعت نیاز به حمایت دارد و جای تاسف است که بگوییم در یکسال گذشته بحران در شکر، آرد، شیرخشک و روغن را بصورت جدی داشتیم .

در صورتیکه اجازه واردات به ما داده شود آمادگی تامین نیازهای صنعت را داریم ولی مجوز داده نمی شود و واردات در انحصار دولت است.

نوسانات ارز و حتی ریال ما را بسیار اذیت کرده
است
شکر و روغن با نوسان قیمت توسط خود دولت همراه
شده است

توجهی به تعرفه های ترجیحی نمی شود

از دولت خواستیم تعرفه ترجیحی برای صادرات به لبنان داشته باشیم که توجهی به آن نشده است. جمشید مغازه ای بیان کرد: کشورهای عربی با تعرفه صفر به لبنان کالا صادر می کنند و کشورهای اروپایی با تعرفه ۵ درصد ولی تعرفه صادرات ایران به لبنان ۲۵ درصد است!

قاچاق آدامس به کشور توسط کارتل های بزرگ اقتصادی!

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات در پایان نیز گفت: ۵ کارخانه تولیدکننده آدامس در کشور داریم که روزانه حدود ۸۰ تا ۹۰ تن آدامس تولید می کردند، اما قاچاق و واردات آدامس به قدری عرصه را برای ما تنگ کرد که تولید روزانه آدامس را به ۲۵ تن رساندیم! کارتل های بزرگ، آدامس به کشور قاچاق می کنند!

یونس ژائله رئیس هیاتمدیره «شیرین عسل» و رئیس اتاق بازرگانی تبریز:



چالش‌ها و فرصت‌های پیش‌روی صنایع غذایی ایران چیست؟

ظرف سال‌های گذشته شاهد رشد مناسب واحدهای فعال در بخش صنایع غذایی کشور بودیم به‌گونه‌ای که در حال حاضر بازار محصولات غذایی در ایران به شکلی کاملاً رقابتی اداره می‌شود. رشد صنعت غذا در ایران بر پایه مزیت‌های داخلی در این زمینه از جمله امکان تولید سبد غذایی متنوع، نیروی کار و انرژی ارزان و در اختیار داشتن بازار بزرگ مصرف داخلی و صادراتی محقق شده است.

فعالیت واحدهای تولیدکننده محصولات غذایی در ایران شامل مزیت‌هایی نیز می‌شود. یکی از این مزایا پایین بودن هزینه انرژی از جمله گاز و برق است. بهای انرژی در ایران با احتساب یارانه تعیین می‌شود و همین موضوع تأثیری قابل ملاحظه در افت هزینه تمام‌شده تولید یک محصول خاص دارد. پایین بودن نرخ دستمزد مزیت دیگر تولید در ایران و به‌خصوص تولید در صنایعی است که وابستگی زیادی در آنها به نیروی کار وجود دارد. تنوع در سبد محصول تولیدی، مزیت دیگر صنایع غذایی ایران است که بر قدرت رقابت تولیدکنندگان داخلی در بازارهای بین‌المللی می‌افزاید.

هراس از رشد قیمت

وجود آمد که در برخی موارد حتی به تعطیلی مقطعی برخی واحدهای تولیدی نیز منجر شد. عدم اطمینان از تامین مواد اولیه مصرفی در تولید محصولات غذایی، سردرگمی تولیدکننده نسبت به چگونگی تامین این مواد و تعطیلی واحد تولیدی به دلیل عدم تامین به موقع یک یا چند ماده اولیه مصرفی چالش دیگر فعالان بخش صنایع غذایی کشور بود. البته در بسیاری موارد با همکاری وزارت صمت مشکل تامین مواد اولیه وارداتی رفع شد که جای تشکر دارد؛ هرچند نباید از این نکته غافل شد که وضعیت فعلی و عدم اطمینان نسبت به آینده به نوعی مانعی در مقابل تولید به شمار می‌رود.

از جمله موانع صنعت غذا را می‌توان به قطعی فصلی برق و گاز، افزایش بهای مواد اولیه و عدم اطمینان نسبت به تامین پایدار مواد اولیه وارداتی و... اشاره کرد

افزایش بهای مواد اولیه مصرفی در تولید محصولات غذایی از جمله شکر، روغن و گندم موضوعی بود که ظرف یک سال اخیر به وجود آمد و علاوه بر آنکه به نارضایتی مصرف‌کنندگان انجامید، تبدیل به چالشی برای تولیدکنندگان نیز شد. بخشی از مواد اولیه مصرفی در تولید محصولات صنایع غذایی از طریق واردات تامین می‌شوند و حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی در تامین آنها باعث شده تا قیمت‌ها ظرف ماه‌های گذشته رشدی قابل ملاحظه داشته باشد. در عین حال افزایش قابل ملاحظه تورم در کشور باعث شده تا قیمت سایر مواد اولیه تولید داخل نیز افزایش داشته باشد. مجموع این موارد هزینه تامین مواد اولیه برای تولید محصولات غذایی را به شکل قابل ملاحظه‌ای افزایش داده است؛ افزایش هزینه مواد اولیه به مفهوم افزایش نیاز تولیدکنندگان برای نقدینگی است.

به عنوان مثال ظرف سال گذشته بهای هر کیلوگرم شکر از ۳ هزار تومان به ۱۵ هزار تومان افزایش داشت و به این ترتیب تنها در همین یک قلم کالا رشد قیمت پنج برابری به وجود آمد؛ این موضوع به مفهوم افزایش قابل ملاحظه نقدینگی در واحدهای تولیدکننده محصولات صنایع غذایی است. این موضوع بسیاری از تولیدکنندگان را دچار چالش می‌کند و البته اثرگذاری آن بر واحدهایی با توان مالی کمتر بیشتر خواهد بود.

در عین حال فعالیت صنایع غذایی مزایای زیادی از جمله افزایش اشتغال‌زایی را به همراه داشته است؛ حدود ۲۵ درصد اشتغال ایجادشده در کشور مربوط به فعالیت بخش صنایع غذایی است. همچنین تولید و عرضه کافی هر محصول غذایی از منظر روانی نیز در جامعه مورد اهمیت است. در چنین شرایطی اخذ هر سیاستی که بر فعالیت این صنعت اثرگذار شود باید با در نظر گرفتن مزایای استمرار تولید در این بخش باشد. با وجود این شاهد هستیم که ظرف سال‌های اخیر بر تعداد موانع پیش‌روی تولیدکنندگان این حوزه افزوده شده است. از جمله این موانع می‌توان به قطعی فصلی برق و گاز، افزایش بهای مواد اولیه و عدم اطمینان نسبت به تامین پایدار مواد اولیه وارداتی و... اشاره کرد که البته انتظار می‌رود دولت جدید درصدد رفع این موانع به شکلی واقعی و نه نمایشی برآید.

عدم تامین زیرساخت، اولین چالش در مسیر تولید

صنایع غذایی کشور ظرف ماه‌های اخیر با چالش‌های متعددی در مسیر تولید و فروش محصولات خود روبه‌رو بودند. از مهم‌ترین چالش‌های پیش‌روی فعالان این صنعت می‌توان به کمبود زیرساخت‌های مورد نیاز برای فعالیت یک واحد تولیدی از جمله برق و گاز اشاره کرد. عدم توسعه کافی و مناسب این زیرساخت‌ها مطابق زمان و توسعه صنعتی کشور سبب شد ظرف یک سال اخیر واحدهای تولیدی کشور با چالش در تامین برق یا گاز مورد نیاز خود در فصول مختلف روبه‌رو شوند.

البته این مشکل در سال‌های قبل‌تر نیز به شکل محدودی وجود داشت اما عدم توسعه زیرساخت متناسب با توسعه جمعیتی و صنعتی کشور باعث شد تا ظرف یک سال اخیر تامین برق و گاز واحدهای تولیدی در برخی از برهه‌های زمانی به چالش جدی تولیدکنندگان کشور تبدیل شود؛ چرا که در برخی برهه‌ها از جمله ماه‌های اخیر واحدهای تولیدی با قطع برق یا کاهش قابل ملاحظه دیماند مصرفی روبه‌رو شدند که این موضوع به شدت از سطح تولید این مجموعه‌ها در این مدت کاست.

رشد غیرمنتظره قیمتی و ترس از کمبود مواد اولیه

بخشی از مواد اولیه مصرفی در تولید محصولات صنایع غذایی از طریق واردات تامین می‌شود؛ ظرف یک سال گذشته کمبودی در برخی مواد اولیه مصرفی وارداتی در صنایع غذایی کشور به

افزایش قیمت از قدرت رقابت می‌کاهد

بهای محصولات غذایی بر اساس نرخ تمام‌شده تعیین می‌شود و در واقع امکان رشد نرخ محصولات متناسب با افزایش هزینه تولید وجود دارد. انجمن صنایع غذایی بر اساس حاشیه سود هزینه تولید یک محصول و سود استاندارد که سازمان حمایت از تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان برای تولیدکننده تعیین کرده قیمت محصولات تولیدی در این بخش را تعیین می‌کند. بنابراین عموماً فعالان این صنعت مشکلی در نحوه تعیین نرخ محصولات خود ندارند؛ هر چند که فضای رقابتی این صنعت در کشور باعث شده تولیدکنندگان به

حداقل سود رضایت دهند. در حال حاضر رقابت زیادی میان تولیدکنندگان محصولات صنایع غذایی در بازار داخل وجود دارد و همین موضوع باعث می‌شود که فعالان این صنعت درصدد کاهش هزینه و افت نرخ محصول خود برآیند چرا که می‌دانند داشتن قیمتی واقعی لازمه به دست آوردن سهم از بازار است و افزایش بهای محصولات تولیدی ریسک از دست دادن مشتری را به همراه دارد. رقابت تولیدکنندگان متعدد در بخش صنایع غذایی باعث می‌شود قیمت محصولات در این بازار منطقی و مطابق با استاندارد باشد.

اگرچه رشد نرخ مواد اولیه تولیدی در بخش صنایع غذایی باعث افزایش قیمت مصرف‌کننده می‌شود و از این منظر به تولیدکننده آسیب وارد نمی‌کند اما افزایش نرخ محصولات غذایی اگر منطبق با رشد درآمد خانوار نباشد می‌تواند به کوچک شدن بازار مصرف منجر شود و به این ترتیب رکود در بخش تقاضا به چالشی دیگر در بخش تولید تبدیل می‌شود. ظرف یک سال اخیر کاهش مصرف در بخش محصولات لبنی به وضوح دیده شد. در این مدت بهای شیر در کشور افزایش قابل ملاحظه‌ای داشت که در نتیجه آن بهای محصولات لبنی نیز رشد پیدا کرد. اما متأسفانه در این زمان درآمد خانوار ایرانی منطبق با تورم افزایش نداشته و همین موضوع باعث شده تا به شکل قابل ملاحظه‌ای از میزان مصرف محصولات لبنی کاسته شود، به‌گونه‌ای که مطابق آمار میزان مصرف محصولات لبنی نسبت به مدت مشابه در سال قبل افت ۳۵ درصدی داشته است. کاهش مصرف محصولات لبنی در کشور از سویی سلامت آحاد جامعه را هدف قرار می‌دهد و از سوی دیگر با ایجاد رکود مصرفی به زیان بخش تولید تمام می‌شود. رکود در بازار مصرف موضوع مهمی است چرا

در زمان رکود ناچار به کاهش تولید می‌شود. افت تولید یک مجموعه در بسیاری موارد به خوابیدن بخشی از خطوط تولید منجر شده که این موضوع به معنای بیکاری بخشی از کارکنان یک مجموعه تولیدی است. بنابراین می‌توان دید که چالشی همچون افزایش قیمت تمام‌شده یک محصول غذایی می‌تواند تبعات بعدی برای جامعه به همراه داشته باشد.

مزایای تولید محصولات غذایی در ایران

فعالیت واحدهای تولیدکننده محصولات غذایی در ایران شامل مزیت‌هایی نیز می‌شود. یکی از این مزایا پایین بودن هزینه انرژی از جمله گاز و برق است. بهای انرژی در ایران با احتساب

پارانه تعیین می‌شود و همین موضوع تاثیری قابل ملاحظه در افت هزینه تمام‌شده تولید یک محصول خاص دارد. پایین بودن نرخ دستمزد مزیت دیگر تولید در ایران و به‌خصوص تولید در صنایعی است که وابستگی زیادی در آنها به نیروی کار وجود دارد. تنوع در سبد محصول تولیدی، مزیت دیگر صنایع غذایی ایران است که بر قدرت رقابت تولیدکنندگان داخلی در بازارهای بین‌المللی می‌افزاید.

مجموع موارد بیان‌شده باعث می‌شود تا نرخ تمام‌شده محصول تولیدی در داخل کشور کم باشد که این موضوع، سیگنالی مهم در جهت افزایش قدرت رقابت در بازارهای جهانی است.

مزیت دیگر فعالیت صنایع غذایی در ایران بهره‌مندی از بازار مصرف گسترده داخلی و صادراتی است. جمعیت حدود ۹۰ میلیون نفری در داخل کشور باعث ایجاد تقاضای مناسب داخلی برای فعالان این صنعت می‌شود. در عین حال ایران در همسایگی کشورهای عراق، پاکستان، افغانستان، کشورهای حوزه خلیج فارس و کشورهای CIS قرار دارد که همسایگی با این کشورها نیز بازار صادراتی بزرگی را در مجاورت تولیدکنندگان ایرانی قرار داده است. البته کسب سهم از این بازارها به کیفیت محصولات تولیدی و تطابق آن با استانداردهای جهانی بستگی دارد. در عین حال داشتن قیمت تمام‌شده پایین می‌تواند مزیت دیگری در کسب سهم بیشتر از این بازارها باشد.

فنون بهبود بسته‌بندی

همان‌گونه پیش از این اشاره شد محصولات صنایع غذایی تولید کشور به بیش از ۶۵ کشور دنیا صادر می‌شود که همین موضوع بیانگر جایگاه خوب این صنعت در بازارهای رقابتی دنیاست. خوشبختانه ظرف سال‌های گذشته سرمایه‌گذاری

**انتظار می‌رود
مدیران صنعتی و اقتصادی
در دولت جدید نسبت به
تبیین برنامه دقیق برای هر
صنعتی اقدام کنند و این
برنامه را به شکل کامل
به رشته تحریر در آورند
و پس از آن، ظرف چهار
سال پیش‌رو مطابق با آن
عمل شود**

کیفیت بالاتر و بهبود صنعت چاپ نیاز دارد که تمامی این موارد بر هزینه‌های جاری تولیدکننده می‌افزاید. در شرایط کنونی بسیاری از فعالان صنایع غذایی امکان تامین نقدینگی مورد نیاز برای اجرای چنین مواردی را ندارند، بنابراین از خیر آن می‌گذرند و به سراغ بهبود وضعیت بسته‌بندی نمی‌روند. البته این موضوع در بلندمدت به زیان بازارهای صادراتی تولیدکنندگان ایرانی منجر می‌شود، بنابراین انتظار می‌رود دولت اقدامی در جهت تسهیل واردات مواد اولیه باکیفیت‌تر کند تا به این ترتیب زمینه رشد صادرات را در این صنعت فراهم کند.

تفاوت حمایت و اقدامات پوپولیستی

ظرف هفته‌های گذشته دولت سیزدهم اداره امور کشور را در دست گرفت. در همین ابتدای کار انتظار می‌رود مدیران صنعتی و اقتصادی در دولت جدید نسبت به تبیین برنامه دقیق برای هر صنعتی اقدام کنند و این برنامه را به شکل کامل به رشته تحریر درآورند و پس از آن، ظرف چهار سال پیش‌رو مطابق با آن عمل شود. تغییر مداوم تصمیمات استراتژیک در کشور ظرف سال‌های گذشته همواره به بدنه تولید در کشور آسیب رسانده و در واقع امکان برنامه‌ریزی را از صنایع گرفته است. بنابراین انتظار می‌رود سیاست‌گذاری در دولت جدید به نحوی باشد که شاهد تغییر استراتژی‌های صنعتی و اقتصادی نباشیم چرا که ثبات در قوانین یکی از اصلی‌ترین پیش‌نیازهای توسعه صنعتی به‌شمار می‌رود.

حمایت واقعی از تولید و تولیدکننده و رفع موانع پیش‌روی تولیدکنندگان خواست بعدی فعالان اقتصادی کشور است. به‌رغم آنکه امسال با عنوان جهش تولید و مانع‌زدایی نام‌گذاری شده بود ظرف شش ماه سپری‌شده نه‌تنها موانع پیش‌روی تولیدکنندگان کشور برداشته نشد که بر موانع پیش‌روی آنها افزوده شد. بنابراین انتظار می‌رود دولت جدید به رفع موانع پیش‌روی تولیدکنندگان اهتمامی جدی داشته باشد.

در عین حال انتظار می‌رود حمایت از تولید با اجرای کارهای پوپولیستی اشتباه گرفته نشود. در واقع حمایت از تولید با کار پوپولیستی دو مقوله جدا از یکدیگر هستند و امیدواریم دولت جدید به سمت حمایت واقعی از بخش تولید و رفع موانع و نه اجرای اقدامات پوپولیستی قدم بردارد.

قابل توجهی در بخش صنایع غذایی و تبدیلی در ایران انجام شده است به‌گونه‌ای که میزان ظرفیت ایجادشده در کشور برای این صنایع به مراتب بالاتر از کشورهای همسایه بوده است. همین موضوع باعث شده تا در حال حاضر ایران پتانسیل صادرات مواد غذایی به نقاط مختلف دنیا را داشته باشد. در این شرایط افزایش کیفیت محصولات تولیدی و حرکت کشور به سمت باز شدن اقتصاد می‌تواند پتانسیل رشد صادرات محصولات صنایع غذایی را در کشور به وجود آورد. محصولات صنایع غذایی تولید داخل قابل رقابت با محصولات تولیدی در دنیاست اما در صورت افزایش کیفیت و بهبود روابط تجاری ایران امکان افزایش سهم ایران از بازار صادراتی محصولات غذایی در کشورهای همسایه وجود دارد.

همخوانی ارتقای بسته‌بندی

در کنار کیفیت و قیمت محصولات غذایی، بسته‌بندی نیز اهمیتی بسزا در کسب سهم از بازارهای داخلی و صادراتی دارد. بسته‌بندی به نوعی بخشی از تولید محصولات غذایی به‌شمار می‌رود چرا که بسته‌بندی صحیح یک محصول در حفظ سلامت و شادابی محصولات غذایی اثرگذار است. در واقع باید تاکید کرد که بسته‌بندی در صنایع غذایی تنها به بهبود ظاهر محصول منجر نمی‌شود و بسته‌بندی مطلوب بر کیفیت محصول اثرگذار است و نقش بسزایی در توسعه صادرات محصولات غذایی دارد.

در مجموع می‌توان گفت در حال حاضر وضعیت بسته‌بندی محصولات تولیدی در بخش صنایع غذایی کشور مطلوب است؛ اما اگر به دنبال افزایش سهم صنایع غذایی کشور در بازارهای بین‌المللی هستیم باید این بخش ارتقا پیدا کند.

گرچه می‌گوییم وضعیت بسته‌بندی محصولات صنایع غذایی در حد مطلوب است اما این کیفیت قابلیت ارتقا دارد؛ اما بهبود کیفیت بسته‌بندی به رشد هزینه تمام‌شده تولید منجر می‌شود. در جامعه‌ای که سطح درآمد عمومی خانوار رو به کاهش است، اهمیت بسته‌بندی برای خریدار کاهش پیدا می‌کند و متقاضیان به دنبال خرید محصول ارزان‌تر هستند. بنابراین با توجه به وضعیت معیشت خانوارهای ایرانی ظرف سال‌های اخیر امکان ارتقای سطح بسته‌بندی وجود ندارد. در عین حال بهبود وضعیت بسته‌بندی به منظور تولید محصول صادراتی با مقبولیت بیشتر نیاز به صرف نقدینگی بیشتر از سوی تولیدکننده دارد. بهبود بسته‌بندی محصولات صنایع غذایی به واردات مواد اولیه از جمله کاغذ و کارتن با

محصولات صنایع غذایی تولید کشور به بیش از ۶۵ کشور دنیا صادر می‌شود که همین موضوع بیانگر جایگاه خوب این صنعت در بازارهای رقابتی دنیاست.

گپ خودمانی با غلامعلی سلیمانی، بنیانگذار گروه صنعتی سولیکو و کاله:



ثروتمند نیستم ولی خوشبخت هستم

غلامعلی سلیمانی مردی است که امروز به عنوان یکی از بزرگان شایسته صنعت در ایران شناخته می شود او خالق و بنیانگذار گروه صنعتی سولیکو و کاله که در صنعت نان و کیک نیز وارد شد و نام تجاری سلینورا با رویکرد حمایتی برای بیماران سلیاکی ایجاد کرد و مافین بدون گلوتن سلینو یکی از تولیدات مجموعه های او است و توسعه پالایشگاه شیر قدمی دیگر از توسعه طلبی این کارآفرین است در برنامه ای برای معرفی واحد تولیدی پالایشگاه شیر، خواستم که نشست خودمانی داشته باشیم و با حوصله و رویکردی بدون تعارف گپ و گفتی صمیمانه را انجام دادیم که در زیر با هم می خوانیم:

تا دیگران استفاده کنند. دیگران بتوانند زندگی راحت داشته باشند و این برای من معنی خوشبختی و لذت دارد.

تا حالا ناامید شده اید؟

خیر، هیچوقت ناامید نشدم و هر کجا شکست خوردم ۲ رکعت نماز شکرانه خواندم و گفتم حتما خداوند می خواهد راه دیگری را به من نشان بدهد و امروز به ذهن من نرسیده و باید بروم آن را پیدا کنم

لحظه ای که خبر آتش سوزی کارخانه عراق را شنیدید

همان لحظه که خبر آتش سوزی کارخانه عراق را شنیدم، می خندیدم و همکارم گریه می کرد؛ به همکارم گفتم چرا گریه می کنی؟

بعد از این همه تجربه و سن و سال، هنوز در فکر توسعه هستید؟

یک عده لذت و یک عده خوشبخت هستند، لذت آنی است ولی خوشبختی عمق دارد، یک مادر خوشبخت است، یک بچه لذت می برد، مادر از موفقیت های بچه لذت می برد و خودش را خوشبخت می داند، پس افرادی که خوشبخت هستند از لذت بردن دیگران لذت می برند ما می سازیم، چون ذهنمان بر مبنای سازندگی است پس می سازم چون دوست دارم دیگران لذت ببرند، همانطور که دیگران ساختند ما لذت بردیم خدا میکائیلان رو بیامرزد چون آنها سوسیس کالباس ها رو از روسیه آوردند و من استفاده کردم و من باید بسازم

راه برون رفت از مشکلات اقتصادی را در چه می دانید

هر دولت و هر شخصی بیايد باید با او کار کنیم، مملکت رهبر دارد و همه در این ساختار با افراد و متولیان مختلف که می آیند باید کار کنیم، و همه باید کار کنیم، نه من تنها، بلکه همه ی ما ملزم به کار برای هم هستیم تا یک ملت موفق داشته باشیم.

یک خانواده موفق این گونه نیست که یک نفر کار کند بقیه بخورند، بلکه همه باید کار کنند تا یک خانواده موفق داشته باشند، در شرکت ها هم همینگونه است، یعنی همه برای موفقیت باید کار کنند

و من هم نباید بگویم شرکت را من ساختم بلکه همه از زمانیکه ۳ نفر بودیم تا الان که ۱۷ هزار نفر هستیم این مجموعه را ساختند، چه داخلی و چه خارجی، پس ما باید بسازیم و هر کس اندازه خودش هم باید کار کند و بسازد.

به شما پیشنهاد می شود یکی از وزرای اقتصادی یا صنعتی باشید؛ ابتدا بگویید قبول می کنید و چه اقدامی را در اولویت های اجرایی تان قرار می دهید؟

اولا قبول نمی کنم ولی لازم است بگویم که برای مملکت هر زمانی که ذهن و استراتژیک تولیدی بوجود بیآوریم و برای اینکه استقلال و آزادی داشته باشیم باید پیش نیازهای؛ دانش تولید

- تک نرخی شدن ارز

- جلوگیری از واردات غیر اصولی

- تولید قابل صادرات

را فراهم کنیم ما با توسعه تولید، صادرات و مالیات می توانیم اشتغال ایجاد کنیم و ارزآوری بیشتری داشته باشیم حالا می توانیم بگوییم استقلال و آزادی داریم.

استقلال و آزادی به صحبت نیست بلکه با فکر و ذهن باید بوجود بیاید و با چند نرخی بودن ارز امکان استقلال و آزادی نیست

یک عمر تجربه، فراز و فرود و ... و جمله ای به یادگار از شما:

هر کسی که شکل انسان دارد خداوند به او ذهن سازندگی داده است

هر انسانی که دو پا، دو چشم دارد نباید هیچ مشکلی در دنیا داشته باشد، با چشم می بیند، فکر می کند و نیازها را بوجود بیآورد، خداوند خلاق است و انسان را نیز خلاق بوجود آورده است. پس همه چی را می توانیم بوجود بیآوریم

با چند نرخی بودن ارز امکان استقلال و آزادی نیست

من ثروتمند نیستم بلکه خوشبختم، من اگر ۲ هزار تومان داشته باشم، ۲۰ هزار تومان قرض می کنم و تولید می کنم

-گفت: کارخانه دارد آتش می گیرد - ماه رمضان و لحظه افطار بود، گفتم: افطار کن و از فردا صبح باید برای ساختن شروع کنیم پس برای من ساختن مهم است نه پول، حتی اگر ۱۰ بار هم آتش بگیرد، باز می سازم و امروز هم به من می گویند کربلا را نساز، ولی باز هم می سازم و توسعه می دهم به دلیل اینکه بلدیم بسازیم.

فکر می کنید زمانی که شما نباشید، آیا راه و تفکرتان در مجموعه شما ادامه خواهد داشت؟

ممکن است فرزندان من این تفکر را داشته یا نداشته باشند ولی ما سعی می کنیم این فرهنگ را سازمانی کنیم و به شیوه ای عمل کنیم که سازمان خود سازمان را مدیریت کند پس فرزند من می تواند در این سازمان سهیم و شریک باشد و تلاش خواهیم کرد این مجموعه را در بورس وارد کنم

زیباترین لحظه عمر شما و خوشحال ترین لحظه زندگی شما چه زمانی بوده است؟

زمانی که محصول جدید تولید می کنیم اون روز بهترین روز عمر من است

شما ثروتمند هستید؟

من ثروتمند نیستم بلکه خوشبختم، من اگر ۲ هزار تومان داشته باشم، ۲۰ هزار تومان قرض می کنم و تولید می کنم به همین دلیل دفترم خیابان آذربایجان است و این ماشین هم یکی از کارمندانم به من داده است.

یک روز کاری شما...

من ساعت ۶ صبح بیدار می شوم دو رکعت نماز میخوانم و معمولا تا ۱۲ شب کار می کنم

آیا خانواده از شما راضی هستند؟

(با لبخندی پاسخ می دهد) دیگه من را قبول کردند. خانواده، همکاران و همه ما را اینگونه قبول کردند

فلسفه نصب پرچم بزرگ کاله در تمامی کارخانه های شما چیست؟

در جنگ های قدیم هر جایی فتح می شد پرچم نصب می کردند و این نماد فتح و موفقیت است که در تمامی کارخانه های ما این پرچم را نصب می کنیم.

افزایش قیمت مواد اولیه، نوسانات بازار ارز، تحریم... از جمله موانع تولید

سید هادی مظلومی مدیر فروش شرکت ستاک با اشاره به مشکلات و چالش های پیش روی شرکت ستاک افزود: افزایش قیمت اولیه، نوسانات بازار ارز، تحریم... از جمله موانعی است که سد راه ما قرار گرفته است اما در در مجموعه ستاک سعی کرده ایم روی پای خود ایستاده و برای رشد فعالیتهای خود تلاش کنیم و بر مشکلات تولید در شرایط رکود تورمی، تحریم، کرونا و... حاکم شویم و نه تنها تولید را حفظ کرده ایم بلکه تنوع تولید و همچنین بهبود کیفیت و محصولات جدید با سبوس و طعم ها و شکل های مختلف را مورد توجه قرار داده ایم

۱۰۰ تن محصول تولید می کنیم. مظلومی افزود: با برنامه ریزی های صورت گرفته در راستای طرح های توسعه شرکت میزان تولیدات ما در شش ماه آینده بالغ بر ۱۲۰ تن خواهد بود.

مدیر فروش شرکت ستاک خاطر نشان کرد: این شرکت دو دسته محصول تولید می کند که شامل: بیسکویت با پایه آرد جو و بیسکویت سبوس دار چند غله است. وی تاکید کرد: محصولات شرکت ستارک مشابه داخلی ندارد و ما اولین تولید کننده بیسکویت جو و بیسکویت سبوس دار چند غله هستیم. مظلومی خاطر نشان کرد: این دو محصول در تنوع بالغ بر ۵۰ مدل و طعم مختلف با کیفیت بالا و استانداردهای جهانی تولید می شود.

وی با تاکید بر سلامت محور بودن محصولات شرکت ستاک افزود: در طعم های محصولات ستاک از اسانس استفاده نمی شود و تمامی طعم دهنده های مورد استفاده طبیعی هستند.

مظلومی ادامه داد: برای نمونه درصد قابل توجهی از مواد اولیه در بیسکویت سبوس دار چند غله با طعم نارگیل به جای آرد از پودر نارگیل استفاده می شود و همچنین در محصولات کاکائویی به جای استفاده از اسانس مستقیم پودر کاکائو جایگزین شده است.

وی با اشاره به دستاوردهای صادرات شرکت بیسکویت ستاک خاطر نشان کرد: روزانه بین ۳۰ الی ۴۰ تن از محصولات ستاک به کشورهای عراق افغانستان و پاکستان صادر می شود.

مدیر فروش شرکت ستاک تصریح کرد: علیرغم مشکلات قیمتی و موانع پیش رو از سوی دولت؛ این شرکت موفق شده سهم قابل توجهی را در بازارهای کشورهای منطقه به دست آورد که دستاورد بزرگی است.

مظلومی افزود: در سال ۹۳ حجم تولیدات شرکت ستاک به روزانه ۲۰ تن و تا سال ۹۵ این میزان به رقمی بالغ بر ۴۰ الی ۵۰ تن رسید.

تولید کلوچه و بیسکویت در اقتصاد ایران نه تنها به عنوان یک کالا و یکی از محصولات صنایع غذایی، بلکه به عنوان نمادی از سوغات مناطق مختلف کشور و تاریخ ایران مورد توجه مردم و حتی جهانگردان خارجی است و مسافران و گردشگران در بازدید از شهرهای ایران، اغلب انتخاب کلوچه های مختلف را در سبد خرید خود دارند و بازار کلوچه در اغلب شهرهای ایران داغ است. اما یکی از شرکت های معتبر و صاحب نام در این زمینه که تولید کلوچه و بیسکویت را در فعالیت خود قرار داده و به بازارهای مختلف عرضه می کند، شرکت ستاک است.

مدیر فروش شرکت ستاک تصریح کرد: با تغییر سیاست گذاری های شرکت و D&R مبتنی بر تکنولوژی های روز جهانی و استفاده از مشاورین خارجی محصولات جدیدی تحت عنوان بیسکویت سبوس دار و چند غله تولید کردیم و با کمک تبلیغات و افزایش محصولات موفق شدیم میزان تولید خود را به ۶۰ تن رسانده و در حال حاضر روزانه بالغ بر ۷۰ الی



واعظ شوشتری، مدیرعامل شرکت بیسکویت آوند:

به علت ثبات نداشتن در قیمت مواد اولیه، نمی‌توانیم صادرات کنیم

واعظ شوشتری: اگر ما از ظرفیت کنونی مان دو برابر بیشتر هم تولید کنیم بازار فروش را داریم ولی مشکل، قیمت بی ثبات مواد اولیه است که بسیار کار ما را مشکل کرده است و یکی از شرایط مهم توسعه بازار حفظ و ثبات قیمت مواد اولیه است تا بتوانیم مشتریان را نگهداریم و این محدودیت ها باعث شد

یکی دیگر از مشکلات امروز ما عدم وجود نیروی کار است و هر چه آگهی می‌زنیم نیروی کار مناسب را پیدا نمی‌کنیم و متأسفانه همین بازاری را که داریم را هم از دست می‌دهیم.

تبریز قطب تولید پودر تخم مرغ در کشور شد

گروه صنعتی پامین به منظور افزایش ظرفیت تولید پودر تخم مرغ در سایت جدید خطوط تولید خود اقدام به خریداری شرکت پودر تخم مرغ معجزه هیدج کرد.



با اضافه شدن این خط به خطوط تولید گروه صنعتی پامین، قطب تولید پودر تخم مرغ در کشور شد که با افزایش ظرفیت می تواند در جهت صادرات این محصول استراتژیک گام های موثر و نوینی بردارد.

گروه صنعتی پامین اولین و بزرگترین تولید کننده مایع تخم مرغ است که در سال ۱۳۸۶ تاسیس شد و محصولات متنوعی در سالهای اخیر به سبد تولیدات خود افزوده است.

محصولات گروه صنعتی پامین مایع زرده و سفیده تخم مرغ، تخم مرغ کامل، پودر تخم مرغ کامل، پودر زرده تخم مرغ، انواع پودر سفیده تخم مرغ برای مصارف گوناگون، خامه شیرین شده قنادی، پودر مکمل های پروتئینی ورزشی دکتر سان، انواع خمیرهای یوفکا آبی دو، خمیر پیتزا آبی دو، عصاره های گوشتی ایپک و آبلیمو می باشد که واحد تحقیق و توسعه این گروه در فاز های بعدی خطوط تولید خود محصولات جدیدی را نیز به سبد محصولات خود اضافه خواهد کرد که خط تولید انواع نودل یکی از آنهاست.



با فعالان صنعت شیرینی و شکلات در بیستمین نمایشگاه

پوپک کاویانی
مدیر حوزه ریاست گروه صنایع غذایی درنا

واردات مواد اولیه و مشکلات مربوط به ترخیص کالا و گمرک، مهمترین مانع تولیدکنندها است

پوپک کاویانی مدیر حوزه ریاست شرکت کیک و کلوچه «درنا» در گفتگو با خبرنگار نشریه اقتصاد نمایشگاه گفت: ورود مواد اولیه و مشکلات مربوط به ترخیص کالا و گمرک مهمترین مانع شرکت های تولیدی است که امیدواریم با کمک نهادهای مسئول زمینه های الزم برای رشد و توسعه فعالیت های تولیدکنندگان کشور فراهم شود.

کاویانی در مورد اهمیت صادرات و دستاوردهای درنا گفت: با توجه به طرح توسعه ای که داشتیم امکان صادرات برای ما مهیا شد و فصل جدید از فروش برای ما در اذربایجان، عراق پاکستان و سایر کشورها شکل گرفت.

این مدیر صنعت شیرینی و شکلات با اشاره به اهمیت این صنعت افزود: با توجه به تنوع محصول و بسته بندی و بالا بودن کیفیت این گروه از محصولات در صورتیکه امکانات برای تولیدکنندگان فراهم شود علاوه بر اینکه از ورود محصولات خارجی می تواند کم کند (چون تقاضا زیاد نخواهد بود) بلکه امکان معرفی و رقابت این محصولات در بازارهای صادراتی را به راحتی امکان پذیر خواهد کرد.

مدیر حوزه ریاست شرکت درنا در مورد برنامه های اشتغالزایی در صنعت گفت: با طرح توسعه ای که در طی ۲ سال اخیر داشتیم تعداد نفرات شاغل در این مجموعه حدود ۵۰ درصد افزایش داشته و با ادامه یافتن این طرح ها قصد داریم زمینه های لازم را برای فعالیت جوانان و متخصصان فراهم کنیم.

وی در ادامه افزود: یکی از مهمترین اصول در شرکت ما متعهد بودن به مشتریان است، بر این اساس توجه به نیازهای مشتریان و تولید محصول با تنوع و کیفیت بالا در راس برنامه های ما قرار دارد، همچنین رسیدگی به شکایات مشتریان طی سالیان متمادی از دیگر اقداماتی بوده است که در این واحد صنعتی به خوبی اجرا می شود.

یوسف جهانبخش مدیرعامل «بستنی ظفر»

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران و جهان



بستنی ظفر فعالیت خود را در سال ۱۳۵۷ با مدیریت مظفر جهانبخش سفیدی در تهران با تولید انواع بستنی و بستنی زمستانی آغاز نمود. این شرکت، اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران و جهان است. همچنین بستنی ظفر در بیشتر شهرهای کشور نمایندگی و به ۴ کشور همسایه عراق، افغانستان، آذربایجان و ارمنستان صادرات دارد.

در حاشیه بیستمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات با مدیر جوان و تلاش گر شرکت بستنی ظفر آقای یوسف جهانبخش به گفتگو نشستیم که در ادامه می خوانید.

شهرک صنعتی خوارزمی در جاده خاوران قرار دارد و در تولید انواع بستنی فعالیت می کند

چه کالا و خدماتی در بازار ارائه می دهید و جایگاه شما در بازار کجاست؟

کارخانه ما محصولات و بستنی های تابستانی و زمستانی را تولید می کند. با تغییرات صورت گرفته و ایجاد نوآوری در تولید بستنی زمستانی سعی شده که از قند استفاده کمتری در محصولات

تاریخچه و سوابق شرکت را برای مخاطبان شرح دهید؟

شرکت ظفر در سال ۱۳۵۷ با مدیریت آقای مظفر جهانبخش سفیدی آغاز به کار کرد در ابتدا فعالیت شرکت به صورت سنتی انجام شده ولی به مرور بالاخص از سال ۱۳۹۲ با تغییرات جدید با ورود به فاز صنعتی شرکت متحول شد و محصولات متنوعی را در سبدها کالاهای خود قرار داد، شرکت ما در

حفظ کیفیت و افزایش میزان تولیدات خود، به سلیقه های مختلف و متنوع توجه کند و سهم خود را از بازار حفظ و گسترش دهد. بر این اساس حفظ سلامت و تولید سالم و با کیفیت، مهمترین چالش این صنعت است و باید بر اساس استانداردها و نظر مشتریان و کارشناسان تولید با کیفیت ارائه شود.

ویروس کرونا چه تاثیری بر روی کسب و کار شما گذاشت و آیا در شرایط کرونا تعدیل نیرو داشته اید؟

خیر خوشبختانه ما در مجموعه ظفر تعدیل نیرو نداشتیم. ما از همان روز اول تدابیر و پروتکل های بهداشتی را در شرکت اجرا کردیم زیرا این محصول به دست مشتری می رسد و باید کاملا سالم باشد **به عنوان تولید کننده در صنعت شیرینی و شکلات انتظار شما از نهادهای حمایتی مانند دولت و بانک ها چیست؟**

این نهادها همیشه پشتیبان ما هستند ولی با شرایط اقتصادی کنونی تهیه مواد اولیه به سختی و گاهی تا دو برابر ارزش واقعی خود به دست ما می رسد. لذا ثبات بازار و اقتصاد و قیمت ها اهمیت زیادی دارد و باید تلاش شود که بازار در یک شرایط باثبات هزینه تولید معقول و منطقی داشته باشد و بتوانیم محصولی با حفظ قدرت خرید مردم به دست آنها برسانیم

چرا برای شما تهیه مواد اولیه سخت است؟

چون هزینه ها خیلی زیاد شده و مصرف سوخت تاثیر گذار است و روی قیمت تمام شده هر محصولی تاثیر گذار است. از این بابت هر چه بتوانیم از داخل مواد اولیه خود را تهیه کنیم شرایط بهتری خواهیم داشت.

شرکت ظفر در زمینه صادرات و ارزآوری چه جایگاهی در اقتصاد کشور دارد؟

در حال حاضر برنامه ما افزایش حجم صادرات به کشورهای منطقه است ما در حال حاضر به کشورهای عراق، افغانستان، ارمنستان و آذربایجان صادرات داریم و علاقه مندیم که در بازار کشورهای دیگر نیز حضور داشته باشیم

داشته باشیم و به نظر مشتریان و سلیق مختلف پاسخ بدهیم و محصولی سالم و با کیفیت را به مشتریان و بازار ارائه کنیم. در گذشته بستنی های زمستانی به حالت سنتی و لقمه ای تهیه می شد، که زمان مصرف آن نامطلوب بود، به همین دلیل حالت قیفی را طراحی کرده و ثبت اختراع کردیم **چه برنامه ای برای افزایش اشتغالزایی دارید؟**

در حال حاضر ۱۵ نفر نیروی انسانی در کارخانه مشغول به کار هستند، بیشتر فعالیت شرکت توسط دستگاههای اتوماتیک انجام می شود، البته سعی بر استفاده بیشتر از نیروی انسانی داریم و با طرح های توسعه در آینده نیاز به اشتغال بیشتر نیز خواهیم داشت.

جدای از بحث سود از بعد وظیفه نیز به دنبال آن هستیم که در طرح های مختلف نیروی انسانی بیشتری را جذب کنیم و اشتغالزایی ایجاد کند **شرکت شما چه برنامه ای برای گسترش فعالیت خود دارد؟**

ما سعی داریم به همه سلیقه های مشتریان توجه کنیم بر این اساس قصد داریم ظرفیت تولید خود را به حدی رسانده تا برای هر سلیقه، نوع بستنی با بسته بندی متفاوت وجود داشته باشد و به سلیقه مشتری از نظر طعم و مزه و میزان قند و بسته بندی پاسخ بدهیم. همچنین سعی داریم با بخش آزمایشگاه همکاری محکمی داشته باشیم تا بتوانیم از مواد قندی کمتری استفاده کنیم چون متاسفانه مصرف قند و شیرینی در ایران فراتر از حد مجاز است، برای همین سعی بر استفاده از قندهای طبیعی به جای شکر و افزودنی های مصنوعی مانند شربت های گلکوز و... داریم که این موضوع تاثیر مثبت بر سلامت جامعه دارد

چه مشکلات و چالش هایی پیش روی شرکت شما و این صنعت قرار دارد؟

متاسفانه برخی تولیدکننده ها از روی ناچاری مجبور به انجام کارهایی شدند تا در این بازار باقی بمانند، ولی با این حرکت ها از کیفیت و کمیت محصولات کاسته شده است و برای همیشه از بازار کنار می روند. شرکت ما سعی دارد ضمن



۷۰ درصد مواد یک بطری روغن نباتی وارداتی است

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی، گفت: ۷۰ درصد یک بطری روغن نباتی وارداتی است، حال اگر دولت در صدد تغییر ارز ۴۲۰۰ برای روغن است باید زیر ساخت آن را فراهم کند.

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی تصریح کرد: بررسی‌ها نشان می‌دهد ۷۰ درصد مواد یک بطری روغن نباتی وارداتی است، حال اگر دولت در صدد تغییر ارز ۴۲۰۰ برای روغن است باید زیر ساخت آن را فراهم کند.

وی با بیان اینکه فعلاً تا تغییر ارز قیمت روغن تا پایان سال تغییری نخواهد کرد، افزود: دولت باید سیاست‌های زیرساختی را جهت جبران افزایش نرخ ببیند حالا این سیاست‌ها می‌تواند به پرداخت یارانه به تولیدکنندگان یا مصرف‌کنندگان منجر شود این‌ها سیاست‌های کلان کشور است که در این زمینه ما نمی‌توانیم ورود کنیم.

امیر هوشنگ بیرشک، با اشاره به اینکه در حال حاضر حجم تولید روغن حدود ۱۸۰ هزار تن در ماه است، افزود: براساس آمار نیاز داخلی به روغن ۱۵۰ هزار تن در ماه است. این موضوع نشان می‌دهد حجم تولید روغن مناسب بوده و هیچ دغدغه‌ای در این حوزه برای تأمین نیاز مردم نیست.

وی با اشاره لایحه دولت در بودجه ۱۴۰۱ که ارز ۴۲۰۰ تومانی را برای کالاهای اساسی حذف کرده است، گفت: ۱۰۰ درصد روغن خام مورد نیاز کشور از محل واردات تأمین می‌شود و هر گونه تغییر در نرخ ارز تأثیر مستقیمی در قیمت نهایی این محصول می‌گذارد.

دپوی ۲۵ هزار تن شیر خشک در انبارها

رییس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی خاطر نشان کرد: با افزایش قیمت شیر خام میزان مصرف لبنیات در کشور کاهش پیدا کرد، اما از سوی دیگر تولید شیر خشک روند صعودی به خود گرفت و هم‌اکنون در انبارهای تولیدکنندگان ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است.

سال‌های گذشته که میزان مصرف لبنیات بالا بود سالیانه ۶۰ هزار تن شیر خشک صنعتی در کشور مصرف می‌شد. اما هم‌اکنون میزان مصرف شیر خشک به حدود ۴۰ هزار تن در سال رسیده است.

بنا به اظهارات این فعال اقتصادی، ماهیانه حداقل ۱۲ هزار تن شیر خشک صنعتی در بسته‌بندی‌های ۲۵ کیلویی تولید می‌شود.

وی بابیان دیگر کاربردهای شیر خشک صنعتی در صنایع غذایی، گفت: شیر خشک به دلیل پروتئین و چربی حیوانی موجود در آن قابلیت استفاده در کل مواد غذایی را دارد. شیر خشک صنعتی ارزش غذایی محصولات را بالا می‌برد و پایه اصلی تولید بستنی، شیرینی و شکلات است؛ در تولید بیسکویت مادر ۲ درصد شیر خشک اضافه می‌شود.

رییس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی با اشاره به دلایل افزایش نرخ شیر خشک صنعتی، گفت: با آغاز سال هزینه‌های انرژی، دستمزد و دیگر ملزومات تولید افزایش پیدا کرد. اما از سوی دیگر در مرداد سال جاری قیمت شیر خام ۱۹۰۰ تومان گران شد و همین مسئله در قیمت تمام شده محصول تاثیر مستقیمی گذاشت.

وی با اشاره به ضریب تبدیل شیر خام به شیر خشک، تصریح کرد: تولیدکنندگان شیر خشک از ۱۲.۵ کیلو شیر خام یک کیلو شیر خشک و یک کیلو خامه ۴۰ درصد می‌گیرند. قیمت تمام شده با توجه به چربی شیر، کیلویی ۶۵ هزار تومان است این در حالیست که تولیدکننده برای فروش محصول خود در نهایت مجبور است تولید خود را زیر قیمت بازار کیلویی ۶۰ هزار تومان عرضه کند.

وی در تشریح روند تولید شیر خشک صنعتی، بیان کرد: شیر بعد از عمل پاستوریزه شدن سرد و دو مسیر را دنبال می‌کند. نخست تولید شیر خشک بدون چربی و دوم شیر خشکی که چربی آن جدا نمی‌شود تولید بستنی و شکلاتی که با این شیر خشک بسیار لذیذ و خوشمزه است.

سلیمی در پاسخ به این پرسش که شیر خشک می‌تواند جایگزین شیر تازه باشد؟ بیان کرد: بدون تردید این امکان وجود دارد حلالیت این شیر فوری است و اگر در آب حل شود غلظت آن با شیر تازه تفاوتی ندارد.

سیاوش سلیمی با اشاره به توقف قاچاق شیر خشک صنعتی، گفت: سازمان حمایت از تولیدکنندگان و بازرسان وزارت صمت، ماهیانه انبارهای واحدهای تولیدکننده شیر خشک را رصد می‌کند با بررسی‌های صورت گرفته در عمل شاهد توقف پدیده قاچاق شیر خشک صنعتی هستیم.

وی با اشاره به توقف روند واردات شیر خشک، بیان کرد: در حال حاضر مازاد تولید داریم و تولیدکنندگان با زبان محصول خود را می‌فروشند تا با این کار چرخ تولیدشان بچرخد و نقدینگی خود را تامین کنند.

این فعال اقتصادی تصریح کرد: افزایش قیمت لبنیات قدرت خرید مردم را کاهش داده است. کاهش خرید لبنیات منجر به کاهش تولید شیر خام نشد مازاد شیر خام وقتی جذب بازار نشود به واحدهای تولید شیر خشک هدایت می‌شود.

به گفته سلیمی، در حال حاضر در انبار هر واحد تولیدکننده ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است تردیدی وجود ندارد که این میزان از تولید در بازار داخلی جذب نخواهد شد و ما چاره‌ای جز صادرات آن نداریم.

وی با اشاره به الزام صادرات، تصریح کرد: در ماه‌های آخر سال شیر خام بیشتری به واحدهای شیر خشک سرازیر می‌شود از این‌رو میزان تولید در این ماه‌ها افزایش پیدا می‌کند. در ۶ ماه نخست سال جاری حدود ۳۷ هزار تن شیر خشک صادر کردیم.

این فعال اقتصادی با اشاره به کشورهای هدف صادراتی، گفت: کشورهای حوزه خلیج فارس بیشترین خریداران شیر خشک صنعتی هستند. اعمال تحریم‌ها علیه ما باعث شد که در انتقال پول با مشکلات جدی مواجه شویم و نتوانیم به بازار جهانی راه پیدا کنیم به همین دلیل به کشورهای حاشیه خلیج فارس بسنده کرده‌ایم.

وی با اشاره به بالا بودن کیفیت شیر خشک صنعتی، افزود: کیفیت تولید برخی از تولیدکنندگان داخلی آنقدر قابل توجه است که برخی از آن‌ها موفق به دریافت کد آی آر شده‌اند این موفقیت باعث شد که تولیدات آن‌ها به کشورهای اوراسیا صادر شود.

وی در پاسخ به این پرسش که چه میزان از تولید شیر خشک در داخل کشور مصرف می‌شود؟ خاطر نشان کرد: در

منبع: تحلیل بازار

در صادرات انواع شکلات بین ۱۰۰ کشور هشتاد و ششم شدیم

در حالیکه ارزش جهانی شکلات صادراتی در ۲۰۲۰ بیش از ۲۸ میلیارد دلار بوده، ایران صادرات خود را ۷۴ درصد کاهش داد و با رقم زدن صادراتی به ارزش حدود ۲ میلیون دلار در جایگاه ۸۶ دنیا قرار گرفته است.





اگرچه با چالش های بسیاری افزایش و نوسانات قیمت شکر صنعت است اما ایران جزو شکلات در بازارهای جهانی صادراتی ایران نیز مانند های اخیر کاهش یافته است. می گوید: ارزش جهانی صادرات بالغ بر ۲۸.۶ میلیارد دلار بوده صادرات شکلات از سال ۲۰۱۶ که ۸.۱ درصد برای همه کشورهای صادر

صنعت شیرینی و شکلات کشور مواجه است و عمده ترین آنها به عنوان یک ماده اولیه این کشورهای صادر کننده انواع محسوب می شود. اگرچه روند برخی کشورهای دیگر طی سال گزارشات جهانی منتشر شده شکلات از همه کشورها در سال ۲۰۲۰ که این نشان می دهد ارزش کلی ۲۶.۵ میلیارد دلار بوده، به طور متوسط کننده افزایش یافته است.

داده های آماری همچنین می گوید: ارزش صادراتی شکلات در سال ۲۰۲۰ نسبت به ۲۰۱۹ بیش از ۳ و نیم درصد کاهش داشته است.

ایران صادرات شکلات را ۷۴ درصد کاهش داد | جایگاه ۸۶ ایران در بین ۱۰۰ کشور

این آمارها می گوید: ایران نیز جزو صادر کنندگانی بوده که صادرات خود را کاهش داده به طوری که بر اساس گزارشات منتشر شده صادرات شکلات ایران در سال ۲۰۲۰ نسبت به ۲۰۱۹ از نظر ارزش بیش از ۷۴ درصد کاهش یافته است.

آمارها همچنین نشان می دهد: ایران در سال ۲۰۲۰ حدود ۲ میلیون دلار صادرات انواع شکلات را به بازارهای جهانی رقم زده است و در جایگاه ۸۶ دنیا قرار گرفته است.

۱۵ کشور صادر کننده، ۸۰ درصد از کل شکلات های صادراتی را به بازارهای جهانی ارسال کردند

بر اساس گزارشات منتشر شده: در سال ۲۰۲۰ کشورهای «آلمان، بلژیک، ایتالیا، لهستان، هلند، کانادا، ایالات متحده، فرانسه، بریتانیا، سوئیس، روسیه، مکزیک، ترکیه، اسپانیا و اتریش» ۱۵ کشور برتر صادر کننده انواع شکلات در جهان بوده اند. به این ترتیب این ۱۵ کشور برتر، در مجموع ۸۰ درصد از شکلات صادراتی جهانی را در سال ۲۰۲۰ به بازارهای جهانی ارسال کرده اند.

داده های آماری می گوید: آلمان به عنوان بزرگترین صادر کننده شکلات، در مدت نامبرده با رقم زدن صادراتی به ارزش ۴.۹ میلیارد دلار ۱۷ درصد از کل صادرات شکلات را به خود اختصاص داده است.

آمارها همچنین نشان می دهد: بلژیک نیز به عنوان دومین صادر کننده سهمی ۱۱ درصدی از این بازار دارد و در سال ۲۰۲۰ بیش از ۳ میلیارد دلار شکلات به بازارهای جهانی ارسال کرده است.

بر اساس این آمارها: ایتالیا نیز در مدت نامبرده صادراتی به ارزش بالغ بر ۲ میلیارد دلار داشته و با تخصیص دادن سهمی ۷ درصدی از بازار جهانی شکلات به خود در جایگاه سوم صادرکنندگان جای گرفته است.

آمارها همچنین حاکی از این است: لهستان نیز به عنوان چهارمین صادر کننده شکلات در ۲۰۲۰، صادراتی به ارزش ۲ میلیارد دلار داشته است. همچنین هلند صادراتی ۱.۸ میلیارد دلاری را در این سال رقم زده و با کسب ۶.۴ درصد از بازار جهانی شکلات صادراتی در جایگاه پنجم دنیا جای گرفته است.

ترکیه؛ در جایگاه سیزدهم صادر کنندگان شکلات در ۲۰۲۰

داده های آماری منتشر شده نشان می دهد: کشورهای «کانادا، ایالات متحده، فرانسه، بریتانیا، سوئیس، روسیه، مکزیک، ترکیه، اسپانیا و اتریش» نیز به ترتیب در جایگاه ششم تا پانزدهم دنیا جای گرفته اند.

گفتنی است ترکیه، سیزدهمین کشور صادر کننده، به عنوان یکی از کشورهای همسایه ایران، در مدت نامبرده صادراتی به ارزش ۵۵۴ میلیون دلار داشته و سهمی حدود ۲ درصد از کل بازار صادراتی شکلات را به خود اختصاص داده است.

افت تقاضای چیپس در بازار داخل و خارج

طبق گفته اعضای اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت، علت افزایش قیمت این محصولات، افزایش نرخ مواد اولیه بوده که منجر به کاهش تقاضا در بازار داخل شده و علاوه بر این صادرات انواع چیپس هم کاهش داشته است.



لیدر جهانیان اظهار کرد:

افزایش قیمت در کالاها به جز کالاهای اساسی به شرکتها واگذار شده و بر مبنای قیمت مواد اولیه تعیین می شود. از طرف دیگر قیمت بسیاری از کالاها به صورت ماهانه افزایش پیدا می کند. شرکتها هم بر اساس قیمت مواد اولیه و کالاهای خود را عرضه می کنند و تاکنون قیمت گذاری خارج از تعادل نداشته ایم.

وی با بیان اینکه تقریباً قیمت تمام مواد اولیه افزایش داشته، تصریح کرد: برای مثال فقط یک قلم روغن در اوایل سال جاری از ۷۵۰۰ تومان به ۱۰ هزار و ۵۰۰ تومان رسیده و حدود ۵۰ درصد افزایش قیمت داشته است.

البته به گفته وی در گذشته صادرات به عراق زیاد بود، اما به دلیل اختلاف تعرفه گمرکی و اینکه در مواردی عراق جلوی صادرات را گرفته، صادرات انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت خیلی محدود شده است. چراکه عراق هم واردات محصولاتی که تولید داخل داشتند را ممنوع کرده است. **سید مهدی رضوی**، دبیر اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت در رابطه با کاهش تقاضای این محصولات گفت: با توجه به گران شدن انواع چیپس و فرآورده های حجیم شده بر پایه ذرت به دلیل افزایش قیمت شدید مواد اولیه و بسته بندی و همچنین وضعیت اقتصادی مردم، تقاضا کاهش پیدا کرده است.

مهدی صادقی نیارکی، معاون امور صنایع وزارت صمت:

سهم ۷/۲ درصدی صنعت شیرینی و شکلات از کل واحدهای صنعتی

معاون امور صنایع وزارت صمت در جریان افتتاح بیستمین نمایشگاه شیرینی و شکلات با اشاره به وضعیت صنعت شیرینی و شکلات از سهم ۷/۲ درصدی این صنعت از کل واحدهای صنعتی از نظر تعدادی، خبر داد و گفت: بیش از هزار و ۹۰۰ واحد تولیدی در این بخش فعالیت می کنند و از کل اشتغال ایجاد شده برای واحدهای صنعتی، این صنعت سهم ۶/۳ درصدی را به خود اختصاص داده است.

مهدی صادقی نیارکی با مرور اجمالی وضعیت صنعت شیرینی و شکلات از سهم ۷/۲ درصدی این صنعت از کل واحدهای صنعتی از نظر تعدادی، خبر داد و گفت: بیش از هزار و ۹۰۰ واحد تولیدی در این بخش فعالیت می کنند و از کل اشتغال ایجاد شده برای واحدهای صنعتی، این صنعت سهم ۶/۳ درصدی را به خود اختصاص داده است.

صنایع غذایی جزء اولویت ها و مزیت های اصلی اقتصادی کشور به شمار می رود و از نظر تعدادی سهم حدود ۱۲ درصدی از کل واحدهای صنعتی به این صنایع اختصاص دارد.

صادقی نیارکی در ادامه افزود: حدود ۱۵ درصد از کل اشتغال صنعتی کل کشور در حوزه صنایع غذایی می باشد و سهم ۱۱ درصدی ارزشی از صادرات غیر نفتی کشور به بخش کشاورزی و صنایع غذایی در ۵ ماهه سالجاری اختصاص دارد.

وی افزود: در سال گذشته صادرات در صنعت غذا از نظر وزنی با رشد ۲۳ درصدی وزنی به حدود یک میلیارد و ۸۰۰ میلیون دلار رسیده است و با توجه به ظرفیت ها و سرمایه گذاری های خوبی که در این بخش انجام شده، توسعه صادرات در صنایع غذایی به ویژه به کشورهای همسایه هدف گذاری شده است.

معاون امور صنایع وزارت صمت با اشاره به توانایی تولیدکنندگان صنایع غذایی در تامین نیاز بازار داخلی گفت: سرمایه گذاری خوبی در حوزه طراحی، تکمیل محصول، ماشین آلات و تجهیزات، برندسازی و توسعه محصول صورت گرفته و ظرفیت های خوبی برای تامین نیاز داخل از محل محصولات داخلی وجود دارد.

کام تلخ شیرینی فروشان در پی رشد هزینه‌های تولید

یکی از صنف‌هایی که بیشترین آسیب و ضرر را در دوران شیوع کرونا متحمل شدند، صنف شیرینی‌فروشی‌ها و قنادی‌ها بود. بیش از یک سال و نیم اخیر که از شیوع کرونا می‌گذرد، اغلب صنوف به دلیل محدودیت‌های اعمال شده و تعطیلی‌های فراگیر، آسیب دیده و متحمل ضررهای بسیاری شده‌اند.

وضع مالیات سنگین، چک‌های برگشتی، حق بیمه پرداخت نشده، ناتوانی در پرداخت دستمزد کارگران و کارکنان، اجاره‌های عقب افتاده و تعطیلی واحدها تنها بخشی از دغدغه صاحبان صنوف در طول این مدت بوده است. واحدهای قنادی و شیرینی‌فروشی، نمونه بارزی از این صنوف هستند که در طول این ماه‌ها بیشترین آسیب و خسارت را متحمل شده و بسیاری از آنها به مرز ورشکستگی و تعطیلی رسیده‌اند. با توجه به اینکه طی نزدیک به دو سال اخیر، بیشتر مراسم و مناسبت‌ها به دلیل شیوع کرونا یا برگزار نشده یا به حداقل رسیده، از این رو مصرف شیرینی در طول این مدت بسیار کم شده است.

بازار کساد شیرینی‌فروشان در دوران کرونایی

شیوع کرونا از اواخر اسفند سال ۹۸، افت شدید تقاضای خرید شیرینی را در پی داشت و این مساله موجب شد تا بسیاری از قنادان محصول فروش‌نرفته خود را دور بریزند و پس از آن به ناچار میزان تولید خود را به حداقل رساندند.

به طوری که طبق اعلام انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، در کنار کاهش فروش شیرینی، تولید این محصول هم در پی شیوع ویروس کرونا با کاهش ۳۰ درصدی مواجه شد، اما این فروش حداقلی هم تعریفی نبود و بسیاری از شیرینی‌فروشان به دلیل فشار مضاعف عطای ادامه کار را به لقای آن بخشیدند. البته در این میان برخی از فروشگاه‌های شیرینی‌فروشی نیز برای ادامه حیات به کمترین سود ممکن تن داده‌اند تا بتوانند واحد صنفی خود را سرپا نگه دارند.

در چنین شرایطی به دلیل نبود حمایت‌های دولتی از این صنف، بسیاری از واحدهای شیرینی‌فروشی به دلیل نداشتن پشتوانه مالی، ناچار به تعطیلی و تعدیل نیرو شدند که این مساله کساد بی‌سابقه بازار شیرینی‌فروشان و بیکاری کارگران زیادی را به دنبال داشته است.

بنا به اعلام علی بهرمند، رئیس اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی‌فروش و کافه قنادی تهران، با شیوع ویروس کرونا و کاهش شدید سطح تقاضا از سوی شهروندان، فروش این صنف تا ۷۰ درصد کاهش یافته است. اما کرونا تنها عامل کاهش مصرف شیرینی در بین خانوارها نیست. در وضعیت کنونی، اگرچه مردم به خاطر ترس از ابتلا به کرونا کمتر سمت قنادی‌ها می‌روند، اما حتی اگر هم با این موضوع کنار بیایند و وارد مغازه‌های شیرینی‌فروشی شوند، با دیدن قیمت‌های بالا در بیشتر اوقات از خرید منصرف می‌شوند.

و تاکید می‌کنند که گران شدن انواع شیرینی به افزایش هزینه تمام شده تولید آن بازمی‌گردد. بنابراین اگر مواد اولیه مورد نیاز اصناف شیرینی‌پزی و قنادان به نرخ سال قبل تامین نشود، افزایش قیمت در این بخش اجتناب‌ناپذیر است.

بنا به اظهار آنها، قنادان براساس قیمت تمام شده شیرینی با احتساب سود متعارف خود آن را به فروش می‌رسانند و هیچ گران‌فروشی در این صنف وجود ندارد.

اما در کنار تاثیر گرانی مواد اولیه بر نرخ تمام شده شیرینی، سایر هزینه‌ها هم در رشد قیمت این محصول اثرگذار بوده است.

به طوری که طبق اعلام اتحادیه صنف شیرینی‌سازان و شیرینی‌فروشان، در این شغل به دلیل ضرورت استفاده از نیروهای متخصص، کمتر نیروی ماهری حاضر به دریافت حقوق اداره کار است و بر همین اساس تولیدکنندگان باید دستمزد بیشتری پرداخت کنند. لذا همین موضوع هم هزینه تولید را افزایش داده است.

شرایط قیمت‌گذاری شیرینی

اما مساله صرفاً افزایش قیمت شیرینی نیست و نکته جالب توجه اینجاست که در مناطق مختلف شهرها قیمت‌ها در هر شیرینی‌فروشی با دیگری متفاوت است. بنابراین خریداران با تناقض در خصوص قیمت‌های موجود در بازار روبه‌رو هستند. فعالان این صنف در خصوص دلیل بروز این مساله می‌گویند: از آنجا که شیرینی در زمره کالاهای اساسی و اولویت‌دار خانواده‌ها نیست، لذا قیمت‌گذاری آن از قالب کمیسیون بر نظارت کالاهای صنفی خارج شده است. پیش از این به دلیل اینکه شیرینی هم در ردیف سایر کالاهای اساسی قرار داشت، لذا برای قیمت‌گذاری کمیته‌ای با همین عنوان فعال بود تا نسبت به تعیین نرخ با نظر کارشناسان اقدام کند، اما در حال حاضر قرار شده تا تولیدکننده یا متصدی فروش محصول، مواد اولیه به کار رفته را بررسی و پس از رسیدن به قیمت واقعی تولید مجاز است به ازای محصول تولیدشده ۱۲ درصد سود روی قیمت تمام شده محاسبه کند.

به گفته این فعالان صنفی، البته این موضوع به این معنا نیست که تولیدکننده هر قیمتی را روی محصول اعمال کند و نظارت بر قیمت تعیین‌شده و کارشناسی این نرخ‌گذاری‌ها با توجه به کیفیت کالای نهایی، به اتحادیه مربوطه محول شده است. بنابراین نرخ‌گذاری انواع شیرینی تولیدی در اتحادیه کارشناسی می‌شود، سپس نرخ پیشنهادی در اتاق اصناف و نیز کمیسیون نظارت بر کالا مورد بررسی قرار می‌گیرد تا به تصویب برسد و به اجرا گذاشته شود.

بنابراین عوامل دیگری همچون افزایش لجام‌گسیخته قیمت شیرینی هم منجر به کاهش مصرف این محصول در بین مردم شده و به نظر می‌رسد در چنین شرایطی این شغل دیگر صرفه اقتصادی چندانی نداشته است.

دلایل گران شدن شیرینی

به گفته مسوولان اتحادیه قنادان، افزایش قیمت مواد اولیه، شیوع کرونا، افزایش دستمزد کارگران و بالا رفتن سهم کارفرما در پرداخت حق بیمه، باعث شده تا قیمت شیرینی افزایش پیدا کند که نتیجه آن پایین آمدن قدرت خرید مردم و کاهش میزان فروش انواع شیرینی بوده است. در شرایطی که گرانی مواد اولیه بازار بی‌رونق بسیاری از صنوف را کسادتر کرده، صنف شیرینی‌فروشی‌ها هم از این امر مستثنا نبوده است.

این همان موضوعی است که دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران به آن اشاره می‌کند و می‌گوید: کمبود مواد اولیه در بخش تولید شیرینی و شکلات چالش اصلی فعالان این حوزه است. یکی از معضلات اساسی آرد است که هم اکنون گران شده و همچنین تحت نظارت کامل دولت است و نمی‌توانیم به راحتی آرد مورد استفاده را تامین کنیم.

به گفته جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران در حال حاضر نرخ مواد اولیه چون شکر، آرد، روغن، خامه و سایر مواد مصرفی مانند کاکائو برای تولید شیرینی گران شده است و همه این موارد در قیمت تمام شده کالا تاثیر می‌گذارد. این در حالی است که با توجه به کاهش قدرت خرید و نقدینگی مردم، نمی‌توانیم شیرینی و شکلات را بیش از این گران کنیم و تا حدی می‌توانیم با این قیمت‌ها شیرینی را به عنوان یک کالای لوکس در بازار عرضه کنیم. وی با اشاره به مشکلات تامین مواد اولیه ادامه داد: سال گذشته قیمت هر کیلو شکر حدود ۶۵۰۰ تومان بود که اکنون دو برابر شده است.

قیمت روغن نیز در دو مقطع ۴۵ تا ۵۵ درصد افزایش یافته است. تامین آرد نیز دشوار شده، چراکه در حال حاضر شیرینی کالای لوکسی محسوب می‌شود و آرد باید از بازار آزاد تهیه شود که قیمت آن از حدود هر کیلو ۱۰۰۰ تومان به ۵۵۰۰ تومان رسیده است؛

بنابراین کماکان بحران وجود دارد. در مقاطعی قیمت‌ها بالا می‌رود و در مقاطعی تامین مواد اولیه با مشکل مواجه می‌شود.

گرانی شیرینی ناشی از افزایش هزینه تولید است

بر اساس این گزارش، دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران در حالی این مسائل را مطرح می‌کند که واحدهای تولید و فروش شیرینی منتظر تصمیمات دولت در این بخش هستند



دراژه و انواع آن

بیبا بهبهانی
کارشناس ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی
شرکت پارس تدبیر میثاق



سفتی محصول نهایی و در نتیجه مرحله براق سازی تاثیر دارد.

ویژگی های درازه شکلاتی به شرح زیر قابل توصیف است: رطوبت باقیمانده در شکلات باید کمتر از ۱٪ باشد، رطوبت بیشتر باعث افزایش ویسکوزیته و چسبندگی میشود. شکلات در ۱۵ الی ۲۵ لایه روی مغزها ریخته میشود و زمان فرایند از ۶۰ تا ۱۲۰ دقیقه بسته به نوع مغز، شکلات و ماشین آلات متفاوت است. ۳ الی ۴ دقیقه بین هر لایه زمان لازم است. دمای شکلات ۳۸-۴۲، دمای دمنده هوا ۱۴-۱۶ و رطوبت نسبی ۴۵٪ باشد.

پس از مرحله شکلات زنی، قبل از براق سازی درازه ها باید مجدداً تحت هوای سرد کریستالیزه شوند و سطح به طور کامل یکپارچه و سفت شده باشد. اگر سطح درازه شکلاتی به قدر کافی سفت نشده باشد، ترکیبات شکلات با عوامل براق کننده ترکیب شده و باعث کاهش عملکرد براق کننده ها میشوند.

در شکلات های کامپاند و بر پایه جانشین کره کاکائو (CBS) به دلیل اینکه زمان کریستالیزاسیون طولانی تر است تقریباً ۱۵-۱۰٪ افزایش زمان خواهیم داشت، دمای هوادهی ۸-۱۲، سرعت و مقدار هوادهی بیشتر باشد و دمای شکلات کامپاند ۴۰-۳۰ باشد.

بعد از مرحله شکلات زنی نوبت به مرحله صاف کردن سطح با انواع روکش شکری مثل اسمارتیز، پودر کاکائو، پودر نارگیل، انواع جلادهنده و براق کننده ها میرسد. جلادهنده های درازه از انواع هیدروکلونیدها تشکیل شده اند و نقش اصلی جلادهنده ایجاد فیلم محافظت کننده، کاهش چسبندگی و ایجاد براقیت است. جلادهنده ها باید ماندگاری بالا و ایجاد براقیت داشته باشند.

قبل از افزودن جلادهنده سطح درازه باید نرم باشد و کریستال ها به اندازه کافی تشکیل شده باشند. در غیر اینصورت محلول جلادهنده با شکلات ترکیب شده و منجر به کاهش عملکرد آن میشود. سطح باید عاری از هرگونه غبار و یا آب کندانس باشد.

مرحله نهایی بعد از جلادهی، براق سازی با محلول شلاک میباشد. کریستال های شلاک لایه سخت و شفاف روی سطح درازه ها ایجاد میکنند و از عوامل جلادهنده در مقابل جذب رطوبت محافظت میکنند. در صورت عدم استفاده از شلاک در مرحله نهایی امکان چسبندگی محصولات به یکدیگر بیشتر است و درازه ها در آب و هوای گرم و مرطوب کاهش براقیت خواهند داشت. در حال حاضر شلاک تنها عاملی است که توانایی محافظت در مقابل بیرونی را دارد و موجب افزایش زمان ماندگاری در انواع درازه میشود.

شرکت پارس تدبیر میثاق تامین کننده محلول شلاک، جلادهنده و براق کننده برای انواع درازه میباشد.

دراژه

دراژه (Dragee) از واژه یونانی Tragemata به معنی شیرینی و دسر گرفته شده است. تنوع محصول، توانایی ترکیب بافت ها و طعم های جدید در تولید درازه، باعث علاقه ی مشتریان و افزایش اهمیت به این صنعت شده است.

انواع مغزها و مواد اولیه:

برای انتخاب مغز درازه، فاکتورهایی نظیر پایداری مغز، عدم چروکیدگی و ... مورد اهمیت میباشد، اما در حقیقت با پیشرفت تکنولوژی محدودیت ها در انتخاب مغز درازه کاهش یافته و طیف وسیعی از درازه با مغزهای گوناگون نظیر کارامل های نرم، انواع تافی، فاج، مارشمالو، فوندانت، ژله، نوقات، مارزیپان، بیسکویت، غلات حجیم شده، کورن فلیک و ... در کنار انواع خشکبار و چیپس شکلات وجود دارد.

در مغزهایی با رطوبت بالا نظیر ژله، تافی که تمایل به پخش رطوبت دارند، باگذشت زمان امکان شکل گیری شکوفه شکر وجود دارد و در مغزهای خشکبار با محتوای اسید چرب لوریک بالا نیز امکان شکوفه چربی است. پدیده شکوفه زدن باعث کاهش براقیت، نرمی سطح و رنگ خاکستری روی درازه ها میشود.

در اینجا به معرفی انواع هیدروکلونیدها که در مرحله ابتدایی به منظور جلوگیری از شکوفه زدن چربی و شکر استفاده میشوند میپردازیم:

۱- صمغ عربی: صمغ عربی هیدروکلونیدی است که به طور عمده در این صنعت استفاده میشود. با ایجاد لایه نازک، مقاوم و انعطاف پذیر ویژگی چسبندگی بالایی دارد و باعث افزایش محافظت در برابر شکستگی لبه ها و گوشه ها میشود.

۲- ژلاتین: ژلاتین قابلیت چسبندگی بالایی دارد و بیشترین محافظت در برابر مهاجرت رطوبت با ژلاتین امکان پذیر است. البته در شکلات های وگان تمایل به استفاده از ژلاتین کمتر است. ژلاتین باید به صورت گرم در محصول استفاده شود، در غیر اینصورت با تشکیل ژل منجر به افزایش ویسکوزیته خواهد شد.

۳- مالتودکسترین و نشاسته اصلاح شده: در میان انواع نشاسته های اصلاح شده نوعی که قابلیت چسبندگی بالا و تشکیل فیلم دارد مناسب است. مزیت دیگر این هیدروکلونیدها قیمت پایین تر نسبت به صمغ عربی و ژلاتین است.

فرایند تولید درازه به طور کلی شامل سه مرحله است: آماده کردن مغزها، افزودن شکلات، جلادهی و براق کنندگی.

مرحله آماده سازی مغزها به طور مختصر توضیح داده شد، در مرحله افزودن شکلات از انواع شکلات های تلخ، شیرینی، سفید با طعم ها و رنگ های مختلف استفاده میشود. محتوی چربی شکلات ۲۸-۳۵٪ میباشد که در اینجا ماده خشک شیر و محتوی چربی نقش مهمی دارند. مقدار اجزای شیر روی ویسکوزیته تاثیر دارند و نسبت کره کاکائو به چربی شیر بر

سالانه پنج میلیون تن کاکائو در جهان تولید می‌شود که ۷۰ درصد آن محصول کشورهای آفریقایی غنا و ساحل عاج است

دوست‌داران شکلات سالانه ۷ میلیون تن از این خوراکی خوشمزه را مصرف می‌کنند و همین کار، بازاری ۱۴۰ میلیارد دلاری برای شکلات ساخته است و انتظار می‌رود که گردش مالی بازار شکلات تا سال ۲۰۲۸ به ۲۰۰ میلیارد دلار برسد.

طعم تلخ بحران‌ها برای شکلات‌سازان

اما بحران اقتصادی کووید ۱۹ و نیز تهدید تغییرات اقلیمی بر صنعت شکلات‌سازی هم تأثیر گذاشته‌اند. ژاک توره، شکلات‌ساز معروف فرانسوی و داور مسابقه شیرینی‌پزی شبکه نت‌فلیکس، درباره توان مقاومت صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «اخیرا مشکلات زیادی در کار بوده، و شاید بتوان گفت که فرصت‌های زیادی هم برای نوآوری پیش آمده. یکی از مهمترین چیزها توجه و گوش دادن به خواست مشتری است. چون مشتری ما هم کیفیت می‌خواهد و محصولات تازه. او می‌خواهد با ما چیزهای جدیدی کشف کند و ببیند چه محصولات دیگری می‌توانیم تولید کنیم.»

او به کاهش تولید کاکائو در ساحل عاج اشاره می‌کند که به علت تغییراتی آب‌وهوا اتفاق افتاد، و همچنین درباره تأثیر این امر بر صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «کاکائو گیاهی است که هرچایی رشد نمی‌کند و نسبت به گرما و رطوبت حساس است. بی‌اطمینانی عمده آینده درباره همین تغییرات آب‌وهوایی است. این من را که کمی بیش از باقی مسائل نگران می‌کند.»

از کشت کاکائو تا تولید شکلات؛ منصفانه و سازگار با محیط

سالانه پنج میلیون تن کاکائو در جهان تولید می‌شود که ۷۰ درصد آن محصول کشورهای آفریقایی غنا و ساحل عاج است؛ و همزمان با خواست تجارت منصفانه از سوی کنشگران حامی حقوق بشر، تقاضا برای تولید شکلات به‌شکلی منصفانه و سازگار با محیط نیز بیشتر شد.

مدیران این شرکت معروف شکلات‌سازی والرونا، با بیش از ۴۰ هزار مشتری در ۸۵ کشور دنیا، از ابتدا تصمیم گرفتند که با کشت کاکائو برخوردی پایا داشته باشد و با درختکاری پیرامون مزارع کاکائو با جنگل‌زدایی مقابله کنند. با این کار کیفیت کاکائو هم بیشتر می‌شود.

کارول سنیوورت، مسئول پیشین اقتصاد پایای این شرکت، درباره آن که والرونا به تولیدکنندگان و کارکنانش چه کمکی می‌کند

می‌گویید: «ما محصول تولیدکنندگان کاکائو را به قیمتی منصفانه می‌خریم، در پروژه‌های محلی سرمایه‌گذاری می‌کنیم و می‌کوشیم حافظ محیط زیست باشیم. به کارکنان‌مان هم توجه داریم، کار در والرونا تجربه فوق‌العاده‌ای است، همچنین دائماً از تأثیر منفی بر محیط می‌کاهیم.»

شیرینی سرمایه‌گذاری روی کاکائو

ویکتوریا اسکولار،

کارشناس سرمایه‌گذاری ساکن لندن معتقد است که سرمایه‌گذاری در صنعت شکلات اخیراً جذاب‌تر شده است وی می‌گوید: «ساحل عاج درگیر مشکل آب‌وهوا بود و همین سبب شد تولید کاکائو کاهش پیدا کند، اما اخیراً شاهد رشد چشمگیر تقاضا بوده‌ایم، و کاکائو در حال حاضر بسیار مورد توجه سرمایه‌گذاران است.»

اما بسیاری از کشت‌کنندگان کاکائو زیر خط فقرند و این نشان می‌دهد که تولیدکنندگان باید بیش از منفعت خودشان به افراد اهمیت بدهند.

اگر هر روز شکلات تلخ بخورید چه اتفاقی در بدن شما می افتد

متخصص تغذیه در روسیه خانم یانا گرشینا در مقاله ای اعلام نمود که شکلات تلخ حاوی آنتی اکسیدان و مواد معدنی بالایی است که خوردن آن به میزان ۲۰ گرم در روز خطری برای بدن انسان ندارد.

یانا گرشینا، متخصص تغذیه در روسیه در مقاله ای می نویسد که چرا توصیه می شود شکلات تلخ را در رژیم غذایی روزانه قرار دهید و هر روز به میزان کمی از آن میل کنید.

این متخصص در ادامه خاطرنشان کرد که شکلات تلخ به عنوان شکلاتی شناخته می شود که حداقل ۵۵ درصد کاکائو طبیعی دارد، در حالی که شیر موجود در این شکلات به میزان ۲۵ تا ۳۵ درصد است.

وی گفت: «تفاوت اساسی بین شکلات تلخ با دیگر شکلات ها در این است که حاوی قند کمتر و آنتی اکسیدان های بسیار بیشتری است. بیشتر کالری شکلات تلخ را از چربی دریافت می کنیم و نه از کربوهیدرات ها، مانند شیر که در شکلات های شیری بیشتر یافت می شود. شکلات تلخ منبع عالی آهن، منیزیم است. مس، منگنز و سایر مواد معدنی در شکلات تلخ به میزان فراوان یافت می شود. علاوه بر این، شکلات ما را شاد می کند».

این متخصص تغذیه افزود: می توانید روزانه حدود ۲۰ گرم شکلات تلخ بخورید.

این متخصص در پایان گفت: با این حال نباید شکلات را با معده خالی مصرف کرد و می بایست از آن به عنوان میان وعده استفاده کرد.

چرا شکلات دست ساز خوشمزه است؟

می شود. گرچه در شکلات های صنعتی با کیفیت این مواد به عنوان مغز شکلات به کار می روند اما در بسیاری از مواقع، در شکلات های صنعتی از سیروپ، تافی و مغزی های صنعتی استفاده می شود.

مصرف فرآورده های دانه های شکلات و کره ی شکلات در برابر مواد مصنوعی

برای بررسی این تفاوت باید به مراحل اولیه تولید شکلات های دست ساز و صنعتی برگردیم. شکلات از دانه های درخت استوایی کائو به دست می آید و به همین دلیل تولید شکلات وابسته به زراعت در مناطق استوایی مانند آفریقا، آمریکای جنوبی و قسمت هایی از آسیا است که دو بار در سال کائو برداشت می کنند. وجود این فواصل و در دسترس نبودن دانه های اصل کائو در برخی نقاط، باعث می شود تا تولید کنندگان انبوه شکلات برای کاهش قیمت به فکر استفاده از راه های دیگری بیافتند. یکی از این راه ها، جایگزینی کره ی کائو با مواد دیگر مانند کره های گیاهی و روغن پالم است. کره ی کائو که در فرآیند فرآوری دانه های کائو به دست می آید، بافتی متفاوت از سایر چربی ها دارد و به دلیل پایین بودن دمای ذوب آن، حالت خاص آب شدن شکلات در دهان را به محصول می دهد. در تولید شکلات دست ساز، هم برای کیفیت و هم به سبب اهمیت حفظ ظرافت شکلات از نظر شکل و ظاهر، تنها از کره ی کائو استفاده می شود. البته گفتنی است که شکلات مصرفی برای شیرینی پزی و آشپزی باید نقطه ی ذوبی بالاتر از شکلات های معمول داشته باشد چرا که به دلیل حساسیت کره ی کائو ممکن است در صورت مجاورت با دمای بالا شکلات خراب شود و تولید کننده چاره ی دیگری جز استفاده از افزودنی های دیگر برای حل این مشکل ندارد.

فرآوری خارج از کارخانه در مقابل تولید صفر تا صدی

برای دست یابی به بهترین کیفیت، کارخانه های تولید شکلات برای رعایت تمامی نکات ذکر شده و حفظ کیفیت محصول خود، باید ترجیحا تولید عصاره ی شکلات و فرآید آماده سازی مواد اولیه را خودشان انجام دهند. این نکته بسیار مهم است زیرا بعضی از کارخانه ها به دلیل محدودیت هایی، مواد اولیه ی مورد نیاز خود را از یک تامین کننده ی خارجی تهیه می کنند که به دلیل عدم آگاهی از فرآیند تولید این مواد و مواد مورد استفاده در کارخانه ی تامین کننده، ممکن است محصولی با کیفیتی کمتر از انتظار تولید کنند.

چرا شکلات دست ساز طرفداران زیادی دارد؟

شکلات دست ساز نه تنها رمانتیک است بلکه ظاهر بسیار زیبایی نیز دارد و طعم بی نظیر آن هم مثال زدنی است. شکلات دست ساز به دلیل اصل بودن مواد اولیه آن، از فواید فراوانی برخوردار است به طوری که تحقیقات نشان می دهد که فلاوانول های مفید موجود در کائو در شکلات دست ساز بیشتر از سایر انواع شکلات مشاهده می شوند. این کیفیت تولید شکلات دست ساز و حفظ مواد معدنی مفید آن در فرآیند تولید، موجب می شود که این خوراکی فواید خود را بهتر نشان دهد و کمک شایانی به سلامت عاطفی و روانی ما بکند. همچنین معمولا بسته بندی شکلات های دست ساز برای هدیه دادن، جابجایی و نگهداری مناسب تر است و حس خوبی را به خریدار منتقل می کند.

تفاوت شکلات کارخانه ای و دست ساز در چیست؟

گفته می شود که شکلات دارای طعم و عطری منحصر به فرد و فوق العاده است. این خوراکی از مواد تازه و طبیعی به دست می آید و برای به دست آمدن طعم دلنشین آن، مهارت و تجربه ی زیادی نیاز است. در خاورمیانه دو نوع کارخانه ی شکلات سازی وجود دارد: کارخانه هایی که شکلات تولید انبوه درست می کنند و کارخانه هایی که شکلات خانگی یا دست ساز درست می کنند. سوالی که در اینجا پیش می آید این است که تفاوت این دو روش متفاوت تولید شکلات چیست؟

استفاده از مواد طبیعی در مقابل مواد صنعتی

مانند هر محصول تولید انبوه دیگری که برای کاهش هزینه های تولید، مواد اولیه ی طبیعی را با مواد اولیه ی مصنوعی جایگزین می کنند، در صنعت شکلات نیز بعضی از شرکت های تولید کننده ی شکلات صنعتی ممکن است برای پایین آوردن قیمت تمام شده ی محصول، گاهی از موادی با کیفیتی پایین تر از مواد طبیعی یا مواد مصنوعی و فرآورده های غیر کائویی استفاده کنند. اما در تولید شکلات دست ساز حساسیت روی مواد اولیه ی مورد استفاده بسیار زیاد است و تولید کننده اطمینان حاصل می کند که مواد مورد استفاده از طبیعی ترین و با کیفیت ترین مواد موجود هستند که باعث ایجاد طعم و حسی خاص در شکلات تولید شده می شود.

مواد استفاده شده در مغز شکلات

با هدف ایجاد همان حس خاص در تولید شکلات دست ساز از مغزهای طبیعی مانند پسته، فندق و بادام استفاده

کوتاه از گوشه و کنار جهان



صفحه توئیتر لیبنایران نوشت: بمبی که داخل یک بسته شکلات جاسازی شده بود مدتی قبل برای فرمانده سابق سازمان اطلاعات ارتش در بقاع سرتیپ علی عوار که ارسال شده بود که او هم آن را به دامادش هدیه داده بود. با کشف موضوع نیروهای متخصص ارتش آن را خنثی کردند. هنوز ابعاد این حادثه روشن نشده است.

شامل ۲ لایه کاغذ صاف برای رویه و زیره و یک لایه کاغذ چین دار است که اصطلاحاً به آن فلوت گفته می شود برای ما بین آنها و کارتن ۵ لایه شامل ۳ لایه کاغذ در زیر و دو لایه میانی فلوت میان کارتن است را شامل می شود هر اندازه استحکام بیشتری نیاز باشد وزن کاغذ های مصرفی بالاتر و فلوت قوی تری استفاده می گردد فلوت در واقع تعیین کننده اصلی استحکام کارتن می باشد و طبق استاندارد به F،E،C،B،A تقسیم بندی می شود تفاوت اصلی کارتن ساده و لمینتی، یک لایه فقط چاپ شده روی کارتن می باشد که آن را به کارتن لمینتی تبدیل می کند

کارتن لمینتی

پس از چندین دهه استفاده از کارتن های ساده در صنف کارتن سازی و با توجه به نیاز هر چه بیشتر دیده شدن در بازار، محصول جدیدی به عنوان کارتن لمینتی وارد بازار گردید که از لمینت کردن یا همان چسباندن دو لایه مقوا و کارتن به وجود می آید در کارتن لمینتی می توان با توجه به چاپ روی مقوا در تکنولوژی چاپ افسست با بالاترین کیفیت، محصولات خود را بر روی جعبه نمایش داد و فروش محصولات را هر چه بیشتر افزایش داد در این نوع کارتن می توان از تکنولوژی چاپ متالایز و روکش هایپرید نیز استفاده نمود که یکی از پیشرفته ترین امکانات مجموعه نفیس و قابل رقابت با محصولات در تمام دنیا می باشد

مجتمع بسته بندی نفیس از سال ۱۳۷۸ با هدف نیل به تعالی صنعت بسته بندی در بخش سلولزی و افزایش کیفیت بسته بندی محصولات صادراتی، با عنوان کارتن نفیس تأسیس شد. این شرکت طی سال های متوالی با بکارگیری پیشرفته ترین تجهیزات طراحی، نمونه سازی، چاپ، لمینت، سلفون و ... گام های بلندی برداشته و ضمن رعایت استانداردهای صنعتی، با تکیه بر توانایی های نیروی انسانی جوان و بهره گیری بیش از نیم قرن تجربه مدیران خود، توانسته پیشرفت شگرفی را در بهبود کیفیت و کمیت بسته بندی محصولات ایرانی حاصل آورد.

پایبندی به اصول اخلاقی، شفافیت اطلاعاتی، کار تیمی، مشتری مداری و انرژی وافر کارکنان و مدیران باعث شده همچنان به عنوان پیشتاز عرصه کارتن های نفیس در کشور قدم برداشته و برای رسالت خود که همانا:

«ساخت لباس فاخر برای محصولات ایرانی در اقصی نقاط جهان» است، گام برداریم.

کارتن ساده و تفاوت آن با کارتن لمینتی

همه ما در زندگی با کارتن اشنایی داریم و اینجا با مضموم کارتن ساده و لمینتی اشنا می شویم کارتن ساده ترکیب ۳ لایه یا ۵ لایه کاغذ است که به گستردگی در بسته بندی به کار می رود کارتن ۳ لایه





گروه صنعتی فرآوری فروکتوز ناب
سمیرا شمائی - دکتری صنایع غذایی
مریم اعظمی - کارشناس ارشد صنایع غذایی
آتنا سعید - کارشناس ارشد صنایع غذایی



استفاده از مشتقات ذرت به عنوان جایگزین چربی در محصولات نانوائی و قنادی

جایگزین های چربی موادی هستند که در گروههای متفاوت غذایی می توانند مورد استفاده قرار گیرند. مصرف این ترکیبات در مواد غذایی میزان انرژی (کالری) را به مقدار قابل توجهی کاهش می دهد. ضمن اینکه ویژگی های ارگانولپتیکی و بافتی محصول، مشابه محصولات حاوی چربی می باشد. یکی از گروههای پرطرفدار مواد غذایی در جهان محصولات نانوائی و قنادی هستند که در طول دهه های اخیر به دلیل تمایل افراد به مصرف غذاهای سلامت محور توجه بسیاری به مصرف جایگزین های چربی معطوف گردیده است.



فرآوری فروکتوز ناب

FARAVARI FRUCTOSE NAB

◆ طبقه بندی جایگزین های چربی

به طور کلی جایگزین های چربی در سه گروه جایگزین های بر پایه پروتئین، بر پایه کربوهیدرات، و بر پایه لیپید طبقه بندی می شوند. جایگزین های بر پایه پروتئین به دلیل داشتن ویژگی هایی از قبیل حلالیت، ویسکوزیته، ایجاد شبکه ژلی، توانایی اتصال آب و ماهیت ترکیبات، در محصولات لبنی و گوشتی بیشتر مورد استفاده قرار می گیرند. **ماهیت جایگزین های بر پایه کربوهیدرات و خصوصياتی مانند ایجاد بافت، احساس دهانی مناسب و تشکیل ماتریکس و شبکه این گروه را به سمت استفاده بیشتر در محصولات نانوائی و قنادی سوق داده است.** جایگزین های بر پایه لیپید نیز بر اساس ساختار و هضم پذیرشان طبقه بندی و کاربردهای متفاوتی دارند.

◆ کاربرد مشتقات ذرت به عنوان جایگزین های بر پایه

کربوهیدرات

همانگونه که قبلاً ذکر شد، یکی از پر مصرف ترین گروههای جایگزین چربی در محصولات نانوائی و قنادی، جایگزین های بر پایه کربوهیدرات هستند. این ترکیبات به طور عمده شامل هیدروکلونیدهایی مانند زانتان، گوار، پکتین و نشاسته های اصلاح شده مانند دکستروزین ها، مالتودکستروزین، پلی دکستروز (کمپلکسی از گلوکز، سوربیتول و اسید سیتریک) و فیبر ذرت (مشتقات ذرت) می باشند. این ترکیبات با آب

یک شبکه ژل مانند ایجاد کرده و می توانند خصوصیات چربانی، بافتی و احساس دهانی مشابه چربی بوجود آورند. در حال حاضر مصرف مالتودکستروزین در محصولات بیسکویت، مافین، کروسان، کراکر و کیک، نشاسته های اصلاح شده و فیبر ذرت در بیسکویت و کیک، پلی دکستروز در بیسکویت ها به کرات بررسی شده و مورد استقبال قرار گرفته است. اگرچه تحقیقات نشان می دهد، مصرف مالتودکستروزین در بیسکویت، مافین، کروسان و مصرف نشاسته های اصلاح شده، فیبر ذرت و پلی دکستروز در بیسکویت ها، منجر به ایجاد تغییرات فیزیکی، کاهش شیرینی و رنگ و افزایش احساس دهانی می گردد؛ آنچه مسلم است، بهینه سازی نقطه مصرف این ترکیبات، حداقل تغییرات را نسبت به چربی ایجاد کرده و می تواند مقبولیت مصرف مناسبی نیز بوجود آورد. ضمن اینکه با مصرف جایگزین های چربی میزان انرژی (کالری) این محصولات و به دنبال آن ویژگی های سلامت بخش آنها بهبود می یابد. با عنایت به اینکه این ترکیبات تا سالهای اخیر به کشور ایران وارد شده و **اکنون تولید کنندگان محترم کشور و بالاخص شرکت فرآوری فروکتوز ناب در زمینه تولید نشاسته های اصلاح شده، مالتودکستروزین ها و پلی دکستروز گام های بلندی برداشته اند و این مواد اکنون به صورت داخلی در حال تولید می باشند؛ لذا جایگاه مناسبی را در تولید محصولات نانوائی و قنادی کم چرب سلامت محور می توان ایجاد کرده و توسعه داد.**





اخبار صنعت از دریچه رسانه

اخبار انجمن و صنعت را در سایت www.iranianacm.ir پیگیری کنید

بیشتر، که آن را تبدیل به یک میان وعده مناسب برای مصرف تمام گروه‌ها به ویژه در بانوان و کودکان کرده است و همچنین این محصول پیش از این موفق شده بود تا تاییدیه انجمن «غذا، صنعت، سلامت» را نیز به عنوان یک محصول «سلامتی بخش» دریافت کند.

جشنواره ملی سلامت غذا توسط انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و با حضور و همکاری مقامات ارشد سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، وزارت صمت و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد.

جشنواره ملی سلامت غذا، در راستای ارتقای سطح آگاهی، نگرش و فرهنگ تغذیه سالم در جامعه، به معرفی ویژگی‌های محصولات سلامت می‌پردازد.

علاوه بر فرخنده بیش از ۷۰ برند نام آشنای صنعت غذا با شعار «همه با هم برای سلامتی»، به معرفی جدیدترین دستاوردهای خود در تولید محصولات سلامت پرداختند.



بیسکویت فرخنده نشان زرین جشنواره ملی سلامت غذا را دریافت کرد

گروه صنایع غذایی اصفهان فرخنده نشان زرین دومین جشنواره ملی سلامت غذا را به پاس تولید بیسکویت ۴ شهید و ۳ غله به عنوان یک محصول «فراسودمند» دریافت کرد.

در این جشنواره، بیسکویت ۴ شهید و ۳ غله فرخنده به عنوان یک محصول غذایی فراسودمند، انتخاب شد که از جدیدترین محصولات سلامت محور فرخنده است که مزیت‌های زیادی نسبت به سایر محصولات دارد، از جمله استفاده از روغن بدون ترانس، ۵۰ درصد شکر کمتر، ۲۰ درصد چربی کمتر، ۲ برابر فیبر گیاهی بیشتر و ۹ برابر آهن

در آموزش و پرورش منطقه ۱۸ شهر تهران صورت پذیرفت
افتتاح رشته نان، شیرینی و شکلات دختران برای اولین بار در شهر تهران

افتتاح رشته نان، شیرینی و شکلات کشور با حضور جمعی از مسئولین و کارشناسان در هنرستان لیلی موفقیان منطقه ۱۸ افتتاح شد. به گزارش اداره اطلاع رسانی و روابط عمومی آموزش و پرورش شهر تهران با حضور آذرکیش مدیرکل دفتر فنی حرفه ای و کاردانش وزارت



وزن و ارزش صادرات بخش غذایی به ترتیب ۱۲/۶ درصد افزایش و ۸/۶ درصد کاهش داشته و وزن و ارزش صادرات محصولات صنعتی نیز هم ۲۵ و ۳۲/۸ درصد رشد داشته است. همچنین سهم صنعت شیرینی و شکلات از نظر تعداد کل واحدهای تولیدی ۲/۷ درصد است. بیش از یک هزار و ۹۰۰ واحد تولیدی در این بخش فعالیت دارند و از کل اشتغال ایجاد شده برای واحدهای صنعتی، این صنعت، سهم ۳/۶ درصدی را به خود اختصاص داده است. در این میان از جمله عوامل موثر بر صادرات غیرنفتی، نرخ ارز و ریسک ناشی از نوسانات غیرمنتظره آن است.

ایجاد ۱۵۰۰ اشتغال در «مانی مان پارس»

به عقیده کارشناسان تولید مواد غذایی، کشور ما از منظر داشتن ماشین آلات تولید و بسته بندی، در زمره کشورهای مطرح جهان است؛ اگر از منظر کیفی هم بخواهیم محصولاتی همپای محصولات خارجی تولید کنیم، راهکار این موضوع هم توجه ویژه به کیفیت محصول با توجه به ذائقه بازار و استانداردهای جهانی است. به همین دلیل مانی مان علاوه بر استانداردهای کشور، همواره استانداردهای خاصی را برای محصولات خود در نظر گرفته است.

به گفته مدیرعامل مانی مان پارس، اتکا به ماشین آلات خارجی مشکلاتی با خود به همراه دارد؛ از آن جمله در شرایط تحریم عدم دسترسی به قطعات مورد نیاز، مواد اولیه و تکنیسین های خارجی مشکل بزرگی را برای تولیدکنندگان داخلی ایجاد کرده است.

محمد رضا رضانی گفت: در حال حاضر ماشین آلات و مواد اولیه به روش متعارف وارد نمی شوند و برای واردات آنها باید روش هایی برای دور زدن تحریم ها به کار گرفته شود که این موضوع نیز هزینه های تامین مواد اولیه و ماشین آلات را به شدت افزایش داده و از سوی دیگر تضمین های مورد اعتماد برای ایفای قراردادهای تامین کالا در این شرایط تضعیف می شود و ناچاریم به فروشنده اعتماد کنیم.

ورود ۴۵ هزار تن شکر به کشور

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی خوزستان از ورود ۴۵ هزار تن شکر به کشور خبر داد.

امید جهان نژادبان مدیرکل غله و خدمات بازرگانی خوزستان گفت: این میزان شکر به سفارش شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران از طریق بندر امام خمینی وارد کشور شده است.

جهان نژادبان افزود: این شکر در شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی به شکر سفید تصفیه و آماده عرضه به بازار است. جهان نژادبان ادامه داد: از ابتدای امسال تاکنون ۳۳۶ هزار تن شکر خام از طریق بندر امام خمینی وارد کشور شده است.

آموزش و پرورش، پرنو رییس اداره فنی حرفه ای و کاردانش آموزش و پرورش شهر تهران و احسانی مدیر آموزش و پرورش منطقه ۱۸ رشته نان، شیرینی و شکلات دختران برای اولین بار در شهر تهران افتتاح گردید.

در این مراسم پرنو رییس اداره فنی حرفه ای و کاردانش آموزش و پرورش شهر تهران بیان داشت: امیدوار هستیم با همت دوستان و همکاری شرکت ها، توسعه این رشته را در تمام مناطق شهر تهران داشته باشیم، یکی از اصلی ترین چالش های کشور آموزش نیروی انسانی است و بیشتر مشکلات از عدم آگاهی شغلی است و این رسالت ما می باشد که باید دانش آموزان را به سمت این رشته های فنی و حرفی و کاردانش سوق دهیم

وی افزود: در تهران بالغ بر ۱۰۰ رشته در شاخه کاردانش و فنی و حرفه ای مشغول هستند که این رشته ها مهارتی و هنرجو را با مشاغل آشنا می کنند و آنها را برای ورود به دنیای کار آماده می کنند و ما باید نیازسنجی کنیم و افتتاح این رشته نتیجه در همین راستا می باشد.

حسن فروزانفرد رئیس هیات مدیره شرکت تولیدی صنایع غذایی کامبیز توسعه صادرات صنایع غذایی در گرو ثبات اقتصادی

امروزه صادرات فرآورده های صنایع غذایی به عنوان صناعی وابسته به بخش کشاورزی، نقش مهمی در ارزآوری کشور ایفا می کند. توسعه صادرات غیرنفتی به ویژه کالاهای صنعتی به عنوان یکی از راهبردهای توسعه اقتصادی، یک اصل تعیین کننده در راستای افزایش تولید داخلی، اشتغال و تامین درآمدهای ارزی محسوب می شود. با این حال، سهم صنعت از کل وزن صادرات غیرنفتی کشور فقط ۳/۲ درصد است و بیشترین سهم مربوط به بخش پتروشیمی و میعانات گازی است.

بر اساس جدیدترین آمار وزارت صنعت، معدن و تجارت (صمت)، در چهار ماه نخست امسال مجموع صادرات غیرنفتی شامل پتروشیمی و میعانات گازی، معدن و صنایع معدنی، کشاورزی و صنایع غذایی، فرش و صنایع دستی و صنعت، ۳۸ میلیون و ۳۳۱ هزار تن به ارزش ۱۴ میلیارد و ۳۰۰ میلیون دلار بوده است.

بیشترین سهم این صادرات مربوط به پتروشیمی و میعانات گازی است که به لحاظ وزنی ۵۱/۲ درصد کل صادرات غیرنفتی را به خود اختصاص داده است. معدن و صنایع معدنی نیز با ۳۸/۱ درصد در رتبه دوم قرار دارد. سهم کشاورزی و صنایع غذایی و صنعت نیز از کل وزن صادرات غیرنفتی به ترتیب ۷/۴ و ۳/۲ درصد است. به طوری که در چهار ماه نخست امسال به ترتیب دو میلیون و ۸۵۷ هزار تن محصولات کشاورزی و صنایع غذایی به ارزش بیش از ۱/۵ میلیارد دلار و یک میلیون و ۱۲۵ هزار تن محصولات صنعتی به ارزش بیش از ۱/۲ میلیارد دلار صادر شده است.

53

بهترین شکلاتی

جهت درج جدیدترین محصول تان می توانید عکس ۱۰ در ۱۰ سانتی متر محصول را به ایمیل
SHAHD_MAG@YAHOO.COM ارسال نمایید





حلقه‌ی گمشده‌ی صنعت

واردات و تامین

مواد شیمیایی خوراکی و صنعتی

♦ 09331160996

♦ 021-88983736

♦ 021-88983737

www.vistachemco.com



brishamchian

Food Machinery and raw material supplier



شرکت بازرگانی ابریشمچیان کهن تجارت

یک شرکت خصوصی مستقل است که به عنوان وارد کننده ماشین آلات تولید و بسته بندی همچنین تامین مواد اولیه صنایع غذایی از سال ۱۹۶۰ میلادی (۱۳۳۶ شمسی) فعالیت خود را آغاز نموده و افتخار دارد که سهمی در ارتقا کیفیت تولیدات صنعت غذایی ایران عزیز را به خود اختصاص داده است.





اشاورز

شرکت اشاورز
تولید کننده تیوب های آلومینیومی

شرکت اشاورز

تولید کننده انواع تیوب های یک پارچه آلومینیومی
با سالها سابقه همکاری با برترین های صنعت شکلات
پشتیبان شما در توسعه محصولات جدید تیوب های
شکلات ، خامه قنادی و ...
در حجم ۱۵ تا ۱۲۰ میلی لیتر



آدرس : تهران - بزرگراه جلال آل احمد - روبروی بانک کشاورزی مرکز - پلاک ۸۵ - واحد ۱

www.ashavarz.com



۰۲۱۸۸۲۶۵۴۳۱



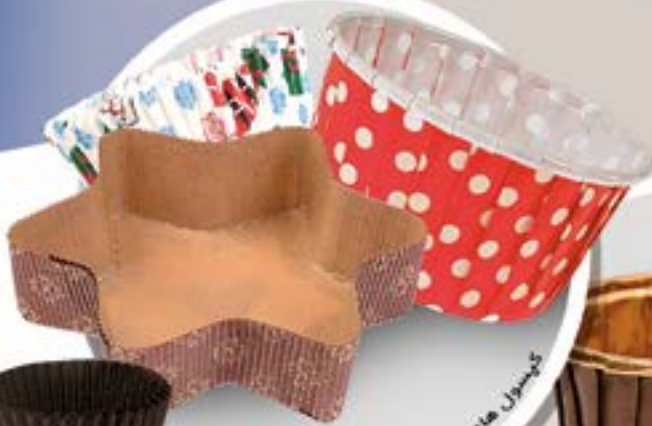
۰۲۱۸۸۲۴۸۲۴۰_۴۹



جعبه های لوکس مقوایی با شکل خاص



کیسول های مقاوم به حرارت صنعتی و قنادی



کیسول های مقاوم به حرارت رنگی و اشکال خاص



کامل ترین مجموعه بسته بندی و چرخه تامین متناسب با نیازهای هدف



تماس برای مشاوره رایگان
0098 912 017 8690
0090 533 355 0292



- تهیه، نصب و راه اندازی جدید ترین خطوط تولید روز
- مشاوره تخصصی در زمینه طراحی محصول و بهبود کیفی خطوط تولید
- تامین مواد اولیه تخصصی با تضمین کیفیت و فرمولاسیون
- نصب و راه اندازی خطوط بسته بندی جدید
- طراحی و تامین بسته بندی متناسب با تولید

تماس برای مشاوره رایگان
0098 912 017 8690
0090 533 355 0292



شرکت شیرین سوین نماینده انحصاری dsd ترکیه در ایران

تولید کننده و صادر کننده
ماشین آلات بسته بندی

صنایع غذایی، بهداشتی و دارویی



GESHTA™
Packaging Machinery



GS033

مدل های ۴ نازل و ۶ نازل

دستگاه تزریق شکلات صبحانه

تولید و سفارشی سازی انواع دستگاه های:

- شرینگ پک
- گذرن
- برچسبزن

- بسته بندی عمودی و افقی
- خط شکلات
- کارتونیگ

شرکت

گشتا صنعت تبریز

35 Years of Experience

با بیش از ۳۵ سال سابقه



www.geshtapack.com

☎ 041 3447 5328
📱 geshtapack

10
YEARS

18
MONTHS

ISO

بزرگراه رسالت، خیابان شهید همایی، کوچه شهید میرعلی اکبری، پلاک ۲۵،
طبقه سوم، تلفن: ۸۸۴۱۲۵۷۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱)
Email: info@taravat-afza.com Web: www.taravat-afza.com

طراوت افزا تهران

Taravat Afza Tehran



Lucta

Flavours

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش طعم‌دهنده‌های
خوراکی از شرکت Lucta اسپانیا
www.lucta.com



Reny Picot

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش کره حیوانی
۸۲٪ و ۹۹٪ به صورت فله از شرکت Reny Picot اسپانیا
www.renypicot.com



TIPPAGRAL

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش انواع پنیرهای
سخت (hard cheese) به صورت فله از شرکت Tippagral فرانسه
www.tippagral.com



L.D.C.

Louis Dreyfus Company

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش کنسانتره انواع مرکبات
از شرکت (Louis Dreyfus LDC) برزیل
www.ldcom.com



MONARI FEDERZONI 1912

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش بالزامیک و کره بالزامیک
به صورت فله از شرکت Monari Federzoni ایتالیا
www.monarifederzoni.com



El toro

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش انواع روغن زیتون و
زیتون به صورت فله از شرکت El toro اسپانیا
www.eltoro.es





بستنی ظفر



اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

☎ ۰۹۱۲ ۸۲۱۶۶ ۴۱

☎ ۰۲۱۴۰ ۳۳۵۴۸۷

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

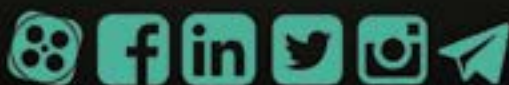
شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com

جعبه ات را نفیس کن!



تولید کننده کارتن های لوکس لمینتی



@Nafispacking
www.nafis.ir

۰۳۱-۳۵۷۲۰۴۱۳-۱۵

ارائه دهنده دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری مایع تخم مرغ |

MAGMA

شرکت بازرگانی ماهان گروه مهور

.....

We make
it BETTER.

تهران، کوی نصر
خیابان بنجم
پلاک ۱۰، واحد ۶
۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵ ☎
☎ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲
☎ ۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶
www.magmoff.com
office@magmoff.com

 **OVO-TECH**

MAGMA

شرکت بازرگانی ماهان گروه مامور

| نماینده انحصاری شرکت هانیت اتریش |

Hanit®

The Power of Ingredients



• پکتین • کاراگینان
• سی.ام.سی • آگار آگار
• نشاسته اصلاح شده و...

www.mogmoff.com
office@mogmoff.com

تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک ۱۰، واحد ۶ - ۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵

☎ ۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶ ☎ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲

MEDIA

Dr. Pakdel Industrial Group

اولین و بزرگترین تولیدکننده امولسیفایر در ایران

FRESHNESS
BISCO GEL
EGG GEL
OVA GEL
MONO GEL
SOFTNESS
MAX LIFE
REIIESER
FIBROTEX
LIQU FRESH
CAKE POWDER
EGG POWDER
(HIGH GEL)

فرشنس
بیسکوژل
ژل تخم مرغ
اوا ژل
مونوژل
سافتنس
مکس لایف
جدا کننده کیک از قالب
استابلایزر
لیکو فرش
انواع پودرهای کیک
انواع پودرهای تخم مرغ
(های ژل)



Karma Farayand Co.
Agh-gala Industrial Area Gorgan,
Postal Code: 49311-71178
Tel: (+9817) 3453 3636-8
Fax: (+9817) 3453 3635

شرکت پرشین یوتاب

تامین کننده مواد اولیه

شرکت پرشین یوتاب به پشتوانه بیش از نیم قرن تجربه، با هدف ارائه خدمات نوین در تهیه، توزیع و بهبود سطح کیفیت مواد اولیه و افزودنی های مورد نیاز صنایع غذایی، دارویی و پلیمری کشور با همکاری شرکت های متخصص اروپایی و آسیایی و با تکیه بر دانش فنی، همت و پشتکار اقدام به واردات مواد اولیه با درجه کیفی بالا نظیر **اسید سیتریک، پروپیلن گلیکول، اسید فسفریک، اسید اسکوربیک، لستین، گلیسرین** و... نموده است. جهت کسب اطلاعات بیشتر با ما در تماس باشید.

ENSIGN

PRAYON

CSPC

SK picglobal

KLK OLEO

UNID



پرشین یوتاب

همکاری تا نهایت



+98 21 88 52 42 82



+98 920 362 7353



www.persianutab.com



info@persianutab.com



persianutab



linkedin.com/in/persianutabco



تهران، سهروردی شمالی، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، کوچه کوروش، پلاک ۳۴، واحد ۲

PAMIN INDUSTRIAL GROUP

گروه صنایع غذایی پامین



021-88979731-33



WWW.PAMINGROUP.COM



EIDOFOODS

PAMIN INDUSTRIAL GROUP

گروه صنایع غذایی پامین



WWW.PAMINGROUP.COM



021-88979731-33

EIDOFOODS

Chocolife

شوکولایف

صنایع غذایی مقدمه

تولید کننده شیرینی و شکلات

Chocolife.group

۲-۸۱ ۹۳ ۳۰ ۳۶ (۰۴۱)



دورنا
باعتف

از ۱۳۴۴

شوکو ویفر بی نهایت خوشمزگی



+98265703000
info@DORNA-CO.COM
WWW.DORNA-CO.COM



آویژه فرجود پارسی



دسته بندی محصولات

تعدیل کننده های pH و اسیدیته:

- سدیم پلی فسفات
- سدیم اسید پیرو فسفات
- اسید لاکتیک

بهبود دهنده های رنگ:

- دکستروز مونوهیدرات
- اسکوربیک اسید

آنتی اکسیدان:

- اسکوربیک اسید

مولد گاز دی اکسید کربن:

- سدیم اسید پیرو فسفات

نگهدارنده ها:

- کلسیم پروپیونات
- سوربات پتاسیم گرانولی
- سدیم لاکتات

طعم دهنده ها:

- دکستروز مونوهیدرات
- اسید لاکتیک
- دی استات سدیم

تشدید کننده های طعم:

- مونوسدیم گلوتامات
- لاکتات سدیم

آنزیم ها:

- α - آمیلاز
- گلوکز اکسیداز
- زایلاناز - همی سلولاز
- فسفولیپاز و لیپاز
- پروتئاز

قوام دهنده ها و بهبود دهنده های بافت:

- کربوکسی متیل سلولز (CMC)
- زانتان گام
- گوار گام
- کاپا کاراگینان
- مالتو دکسترین
- ایزوله پروتئین سویا
- مونو دی گلیسیرید



AVIJEH FARJOOD PARSİ

آویژه فرجود پارسی

آدرس: تهران، بلوار آفریقا (چردن)، نرسیده به اتوبان مدرس، خیابان گلخانه، پلاک ۱۱، ساختمان گلستان

طبقه ۵، واحد ۱۰، تلفن ۰۲۱-۲۲۶۵۶۱۳۹-۴۲، فکس: ۰۲۱-۲۲۶۵۶۱۳۳۳

www.avijehfarjood.com , info@avijehfarjood.com

www.kooshagostar.com , info@kooshagostar.com



منابع ظروف یکبار مصرف

zarfineh

جهت بسته بندی در صنایع کیک ، بیسکویت ، شکلات ، ژله و تنقلات و

۱۷۶ * ۶۷ * ۴۰



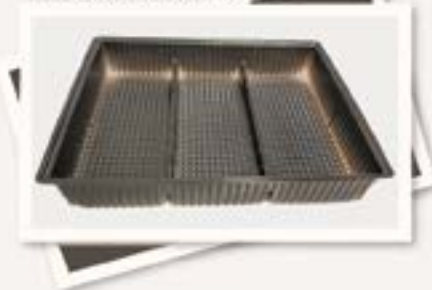
۱۷۰ * ۸۵ * ۳۴



۱۳۸ * ۹۷ * ۲۵



۲۲۰ * ۱۷۰ * ۳۵



۱۳۷ * ۷۲ * ۲۵



۱۳۷ * ۷۳ * ۴۰



آدرس کارخانه : شهرک صنعتی پتاران - صنعت ۱۸ پلاک ۵

دفتر مرکزی : مشهد میدان جالباز - ساختمان اداری پاز ۲ طبقه ۱۴ و امد ۱۴۱۶

فروش
۰۹۱۲ ۰۵۸ ۱۴۹۰



zarfineh_plastic



info@sardineh.com

کارخانه

۳۶-۳۳۳۳۳۳۳۳-۴۶۱۳۹۳۳۳۳-۹۸۵۱+

پارس تدبیر میثاق
Pars Tadbir Misagh



نمایندگی شرکت **TEQPOL** ترکیه

با بیش از ۲۰ سال سابقه تولید و صادرات انواع براق کننده درازه

TEQPOL SLC35IPA براق کننده درازه شکلاتی و اسمارتیز مخصوص بستنی

TEQPOL 1500 پودر کارنوبواکس میکرو کریستالیزه

TEQPOL 550 پیش براق کننده درازه شکلاتی

TEQPOL 650IPA براق کننده اسمارتیز

TEQPOL 9900 براق کننده پاستیل

صمغ عربی

قالب های پلی کرینات شکلات

کیسول شکلات



www.parstmco.com

همراه: ۰۹۳۵۲۲۸۸۰۶۴

فکس: ۰۲۱-۸۶۰۹۴۵۰۸

تلفن: ۰۲۱-۸۸۳۳۵۱۷۰



RHINE LAND FLAVOR



RHINELAND FLAVOR

Innovate, Create, Design



شرکت توسعه آوین آویسا تنها نماینده رسمی شرکت راین لند فلیور آلمان

تهران - سهروردی شمالی
خیابان هویزه - خیابان صابونچی
کوچه ۷ - پلاک ۶۸ - واحد ۴
۰۲۱-۸۸۵۰ ۴۱۳۲
www.rhinelandflavor.ir

FLAVOR FRAGRANCE

ELSO



انواع اسانس های طبیعی و مشابه طبیعی
(بصورت مایع و پودری) برای صنایع غذایی
مشاوره و ارائه فرمولاسیون برای واحد های تولیدی

+98-912-014-5731

www.elsokimya.ir



FSSC 22000



     /elsokimya.iran



Biscotto بیسکوئیتو

بیسکوئیتو طعم دلخواه تو

■ بیسکوئیت کاکائویی
■ بیسکوئیت سبوسدار

خراسان رضوی، کاشمر:
کیلومتر ۱۲ جاده مشهد شهرک صنعتی، خیابان تلاش، تلاش ۶
تلفن: (۰۵۱)۵۵۳۸۳۷۳۵
کدپستی: ۹۶۷۶۱۳۵۵۱۶
همراه: ۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵

اشراف شرکت غذا فرآیند

واردات و توزیع مواد اولیه صنایع غذایی (شیرینی و شکلات)

Flavor . Vanilla Powder . Milk Powder . Baking Powder
Whey Powder . Emulsifier . Gelatin . Gel Cake



با اصول، فنون و تنوع همراه شما مییم...



symrise



Ashrafi

نماینده انحصاری ریالی اسانس (Sweet) سیمرایز آمان

۰۹۱۴۳۱۳۳۶۳۳ / ۰۳۲-۰۸۳-۰۹۹۱۲۶۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷

INSTAGRAM: ASHRAFI_CO WEB: WWW.ASHRAFITEAM.COM



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولیدکننده انواع فروکتوز، گلوکز، مالتودکسترین و نشاسته

کاربردها: شیرینی‌ها • محصولات بیگری • آبمیوه‌ها • مرباجات

• نوشیدنی‌ها • کمپوت‌ها • دسرهای آماده



در بسته بندی های متنوع با توجه به سفارش

جهت اطلاعات بیشتر با ما در تماس باشید

www.zarfructose.com

☎ ۰۲۶۴۳۲۱۲۰۰۰ 📍 zarfructose



SCAN ME!

HIVA

Since 1998

Cocoa Dragee



MOCARLO
FOOD INDUSTRY

Hiva_chocolate
www.hivachocolate.com
تلفن کارخانه: ۴-۰۲-۶۵۴۲۶۰۰۲ (۲۱) ۹۸+

- تولید کننده انواع فرآورده های کاکائویی (انواع درازه های رنگی، کاکائویی...)
- انواع فرآورده های ژله ای (ژله پکتینی دو رنگ، ژله آماده، ژله شکری و ژله نارگیلی ...)
- راحت الحلقوم، باسلوق، سوهان عسلی، سوهان تاساز و شیرینی نخودچی
- ژله براق کننده کیک، مارمالاد

محصولی از صنایع غذایی رشید آباد