



Technical Quarterly Magazine
نشریه تخصصی المجلدات
صنایع شیرینی، شکلات و شکلات
شماره ۶۱ | آذرماه ۱۴۰۲



راهکارها و امکانات بازگشت به شکوفایی صنعت

صنعت شیرینی و شکلات، فرصت اثبات اعتبار تولیدات ایرانی
شادوران اکبر شانه زن؛ قریب به نیم قرن فعالیت در صنعت
ارتقاء کیفیت و ماندگاری با تولید محصولات نوآورانه



شرکت پارس کاک

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



- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده ها
- روغنهای مخصوص شکلات و فیلینگ
- روغنهای مخصوص CBS ، CBE ، CBI
- سوربیتول، گلیسرین، پروپیلن گلیکول
- زایلیتول، مالتیتول و سوربیتول پودری
- پودر کاکائو
- لسیتین
- ژلاتین

فکس: ۸۸۸۸۵۱۹۳

۰۹۳۵۳۰۶۴۱۷۰

تلفن: ۸۸۸۸۴۶۱۷

۸۸۸۸۴۹۷۱

www.parskak.com



صنایع غذایی روزبه شکلات
تولید کننده مواد اولیه قنادی

خمیر فوندانت فرمولاسیون جدید

مناسب جهت کاور، گل سازی و مجسمه سازی

در بسته بندی ۱ کیلویی

رنگبندی متنوع

- مشکی
- قهوه ای
- آبی روشن
- آبی تیره
- سرمه ای
- قرمز روشن
- قرمز تیره
- زرد
- سبز
- نارنجی
- صورتی
- بنفش
- رنگ بدن
- سفید



فلورا

تکنولوژی روزبه ترین کیفیت

استان البرز، نطنز، شهرک صنعتی سپهر، بلوار کار آفرینان، خیابان آذرخیز | تلفن: ۰۲۶-۴۵۲۲۴۵۳ | (داخلی) | info@roozbehchocolate.com

SCAN ME



Twitter, Facebook, Instagram, LinkedIn icons
Roozbehchocolate

DEKRA Standard
Hygiene Management
HACCP



شرکت زرین تجارت عرفان

Environmental
Management
ISO 14001

Voluntary participation
in regular monitoring



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



SWISS GUM

Natural Stabilising Systems

شرکت زرین طعم آزاد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلایزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون
به همراه مشاوره تخصصی و فنی



Unit11, No 293, Farhang Building, 35th
St, Asadabadi Ave, Tehran, Iran.

www.zte.co.ir

+98 21 88212924
+98 21 88617987



طراوت افزا تهران

Taravat Afza Tehran



نماینده رسمی و انحصاری فروش محصولات شرکت Rayar Cocoa.

**تولید کننده انواع فراورده های کاکائویی:
پودر کاکائو طبیعی و آلكالیز، کره کاکائو و کاکائو مس**

Official and exclusive representative of Rayar Cocoa.

**Manufacturer of cocoa product:
Cocoa powder (natural and alkalized),
cocoa butter and cocoa liquor**



بزرگراه شهید سلیمانی، خیابان همایی، کوچه میرعلی اکبری، پلاک ۴۵

Tel: +98 21 - 8841 2572

Fax: +98 21 - 8841 2648

info@taravat-afza.com

www.taravat-afza.com



شرکت دانش بنیان

PAYA SANAT
SALIMI

پایا صنعت سلیمی

تولیدات متنوع و بروز

با خطوط تمام اتوماتیک پایا صنعت سلیمی



خط تمام اتوماتیک

کاپ کیک



خط تمام اتوماتیک

کیک لایه ای



خط تمام اتوماتیک

کلوچه و بیسکویت

مغزدار دورنگ



شهرک صنعتی نصیرآباد

۰۲۱ ۶۶۷۶۲۱۸۹

۰۲۱ ۶۶۷۶۹۹۵۱

۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱

www.paya-sanat.com



دارنده استانداردهای ISO 9001 - ISO 14001 و
ISO 45001 و استاندارد CE اروپا



کامل ترین سبد کالایی پالایشگاه غلات کشور

کیفیت، بالاتر از استاندارد
Quality, Above Standards



۰۳۱-۴۶ ۴۶

www.golshahdco.com
www.shahdineh.com





Zero Trans Fat
زیر و ترانس



طعم سلامت

The Taste of Health



روغن خالص ذرت



روغن مخلوط ذرت و کانولا



روغن مخصوص سرخ کردنی



گلشاهد

پالایشگاه فرآوری روغن

۰۳۱-۴۶۴۶

www.golshahdoil.com



شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.



کارنوبا واکس برزیلی برند starlight

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :

• مونو پروپیلن گلایکل . سیترات سدیم . اسید سیتریک
• اسکوربیک اسید . آنتی اکسیدان BHT, BHA, TBHQ

تهران، ابتدای خیابان پاسداران، روبروی موحد
دانش (اقدسیه)، مجتمع اداری اطلس مال
طبقه A6، واحد ۱۵

۰۲۱ ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۶

۰۲۱ ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۸

۰۲۱ ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۹



تأمین کننده مواد اولیه کارخانجات مواد غذایی

تولید کننده مواد اولیه قنادی و نوشیدنی

- ◀ لاکتوز با مش 200 و 80
- ◀ پودر خامه و پودر چربی، کریمر، فومر
- ◀ استابلایزر ژله قنادی- انواع آگار
- ◀ انواع کاراگینان جهت صنایع شیرینی، گوشتی، دسر و لبنی، آبمیوه و نوشیدنی
- ◀ عصاره مخمر، طعم گوشت و مرغ
- ◀ انواع نشاسته اصلاح شده
- ◀ انواع اسانس مایع و پودری
- ◀ انواع طعم دهنده پودری Seasoning
- ◀ انواع استابلایزر صنایع لبنی و گوشتی، انواع سس و آبمیوه

- ◀ پودر خامه
- ◀ بیکنگ پودر
- ◀ انواع ژله قنادی
- ◀ انواع پودر کیک
- ◀ انواع کرمفیل و مغزی کیک و شیرینی
- ◀ فوندانت
- ◀ انواع پنکیک، کرپ و وافل
- ◀ انواع رنگ خوراکی پودری و ژله ای
- ◀ پودر گیپور، پودر شارلوت
- ◀ بهبود دهنده نان حجیم
- ◀ کافی میکس، کاپوچینو و هات چاکلت
- ◀ وانیل پودری



محصولات هورکا



MARCEL CARRAGEENAN



sitak.ir



info@sitak.ir

- ◀ انواع تاپینگ
- ◀ سیروپ
- ◀ طعم دهنده ژلاتو
- ◀ پودر بستنی



دفتر فروش مواد اولیه صنایع غذایی: تهران، اشرافی اصفهانی، گلستان
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۹۶۵۰۱۴-۱۷ ۲۸ پلاک ۴

دفتر فروش مواد اولیه قنادی: تهران، شهرک استقلال، بلوار دکتر عبیدی،
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۵۰۹۰۸۰ خیابان دهم پلاک ۱

DiBA MANDĒGAR

شرکت دیبا ماندگار

- فیلینگ (مغزی)
- بیکینگ پودر
- پودر کیک
- براق کننده روکشی
- سیروپ
- ژل کیک
- شکلات روکشی

Matrix



www.dibamandegar.ir
Tel:+98 26 34760526-7

DORKIT



آدرس کارخانه: استان آذربایجان شرقی، شهرستان
شهبستر، روستای بنیس، شرکت آرس پر بنیس
WWW.DORKIT.IR تلفن: 041-51067000





تداوم در تعهد

- انواع روغن های خوراکی مخصوص صنّف و صنعت و خانوار
- انواع لسیتین خوراکی (Food Grade)
- انواع شورتنینگ های مخصوص شیرینی های لایه ای



www.modalalco.com

food-feed.modalalco.com

انعطاف پذیر و لایه ای



نماد عالی کیفیت در شکلات
شرکت صنعتی داداش برادر



شکلات تابلتی تلخ شونیز

۷۸٪ و ۸۵٪

www.shoniz.com

پارس تدیر میثاق **م**

نماینده انحصاری شرکت **TEQPOL** ترکیه

TEQPOL SLC35IPA براق کننده درآژه شکلاتی و اسمارتیز مخصوص بستنی

TEQPOL 1500 پودر کارنوبواکس میکرو کریستالیزه

TEQPOL 550 پیش براق کننده درآژه شکلاتی

TEQPOL 650IPA براق کننده اسمارتیز

TEQPOL 9900 براق کننده پاستیل

TEQGUM 350 صمغ عربی

☎ (۰۲۱) ۸۸۳۳۵۱۷۰

☎ ۰۹۳۵۲۲۸۸۰۶۴

📠 (۰۲۱) ۸۶۰۹۴۵۰۸

🌐 www.parstmco.com





آرون شیمی نامدار

برترین کیفیت

آرون شیمی نامدار

”برترین وارد کننده و تامین کننده مواد اولیه صنایع غذایی کشور”



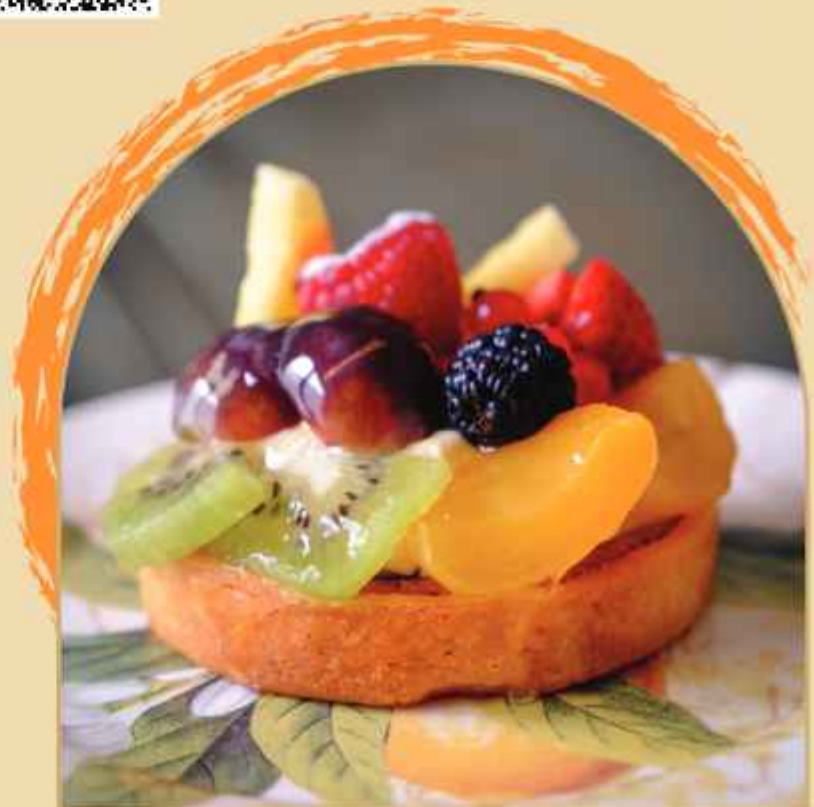
رقابتی ترین قیمت

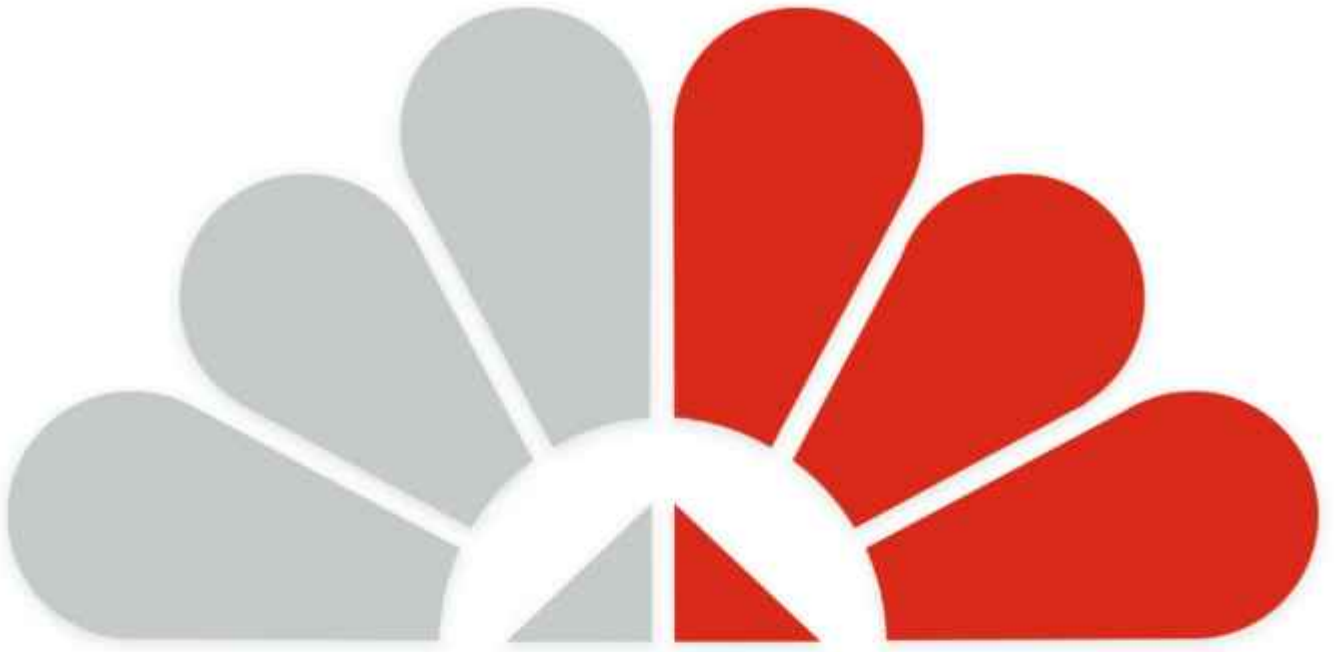
☎ ۰۲۱_ ۸۶۰ ۴۷۰ ۵۴

☎ ۰۹۲۲ ۸۵۴ ۵۱۵۲

🌐 aaronshiminamdar.com

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





تاجران کهن پارس

TAJERAN KOHAN PARS



وارد کننده و تامین کننده

مواد اولیه صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

+۹۸ ۲۱ ۴۶۱ ۳۱ ۵۲۴

۰۹۱۲ ۴۴ ۱۰ ۶۷۴

+۹۸ ۲۱ ۴۶۱ ۳۰ ۸۴۳

@tajerankohan

www.tajerankohan.com



به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره شصت و یکم - آذر ۱۴۰۲

زندگی شهد گل است.
زنبور زمان می مکدش.
آنچه می ماند غسل خاطره 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:

حمید رضا مغازه

کارشناس علمی:

فرزانه کسائیان، محبوبه مظفری

تحقیق و ترجمه:

مریم خان بیگی

همکاران این شماره:

زهرا سیاح نیری، ملیکا لطیفی، معصومه نیکدل، سیاوش احمدزادگان
ویراستار:

زهرا کسائیان، محمد دربان

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش، سائیا مهرآور

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 ۲

تلفن دفتر تحریریه و بازرگانی:

۸۸۵۲۶۷۶۵

۰۹۰۲۴۸۴۲۱۴۲

پست الکترونیکی:

Shahd_Mag@yahoo.com

صفحه اینستاگرام:

shahd_magazine



جمشید مغازه ای، دبیر انجمن

تحولات و چالش های صنعت شیرینی و شکلات

» ۲۱

شب اول نمایشگاه شیرینی و شکلات

ضیافت باشکوه بزرگان صنعت شیرینی و شکلات



» ۲۴

ترسیم تاریخ صنعت آردی تا رقابت در بازار جهانی



ارتقاء کیفیت و ماندگاری با تولید محصولات نوآورانه

» ۲۸

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 "شهره شهد" پیگرد قانونی دارد.

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است

رضا جعفری بنیان گذار و مدیرعامل گروه صنعتی یامین

تکنولوژی پیشرفته تولید پودر تخم مرغ؛ افزایش بهره وری اقتصادی و کیفیت محصولات غذایی

» ۳۲

آرمان خالقی - عضو هیات مدیره خانه صنعت، معدن و تجارت ایران

صنعت شیرینی و شکلات، فرصت اثبات اعتبار تولیدات ایرانی

» ۳۵



تحولات و چالش‌های صنعت شیرینی و شکلات ایران:

راهکارها و امکانات بازگشت به شکوفایی

در سال گذشته، صنعت شیرینی و شکلات ایران با چالش‌های بسیاری مواجه بود که اثرات مستقیمی بر صادرات و سهم بازار جهانی این صنعت داشته است. یکی از اصلی‌ترین دلایل کاهش صادرات این صنعت، مشکلات در تأمین مواد اولیه بوده است. مسائل مرتبط با شکر، آرد و روغن از جمله چالش‌های اساسی بوده‌اند که تأثیرگذاری قابل توجهی بر رقابت‌پذیری تولیدات داخلی داشته‌اند.

نوسانات ارزی و افزایش نرخ ارز نیز به چالش‌های دیگری تبدیل شده‌اند. این موضوع، قیمت‌های مواد اولیه را به شدت افزایش داده و به تبع آن، قیمت تمام شده محصولات صنعت شیرینی و شکلات به ندری ناپیوسته افزایش یافته است. این مشکلات مؤلفی را بر سر راه تصدی از بازار جهانی قرار داده و سهم بازار ایران را به رقبایی چون ترکیه کاهش داده است.

با وجود سرمایه‌گذاری‌های عظیم در دو دهه گذشته، صنعت شیرینی و شکلات ایران امروز به یک ایستگاه ناپایدار نزدیک شده است. افت سهم بازار به حدود ۴۰ درصد نشانگر واردات بیش از حد محصولات خارجی و کاهش توان رقابتی تولیدکنندگان داخلی را نشان می‌دهد.

اما اگر مشکلاتی چون کمبود نقدینگی، سرمایه در گردش، تأمین مواد اولیه، مشکلات حواله جات ارزی و موانع صادراتی حل شود، صنعت شیرینی و شکلات ایران می‌تواند دوباره به شکوفایی خود بازگردد. با آزادسازی ظرفیت صادراتی ۱،۵ میلیارد دلاری به کشورهای همسایه و با بازگشت به شرایط گذشته، امکان صادرات به ۶۶ کشور دنیا و دستیابی به حجم صادرات ۳ تا ۴ میلیارد دلاری نیز وجود دارد.

با توجه به اهمیت اقتصادی و اشتغالزایی صنعت شیرینی و شکلات، حل مشکلات این صنعت نه تنها به توسعه اقتصاد کشور بلکه به افزایش اشتغال و ارزش افزوده سایر صنایع نیز کمک خواهد کرد. این امکان وجود دارد که با هماهنگی توانمندی‌ها و تصمیمات جدی دولت، صنعت شیرینی و شکلات ایران به عنوان یک نماینده قدرتمند از توان تولیدی کشور در بازار جهانی مطرح شود و افزایش سهم بازار به نفع اقتصاد ملی و توسعه صنایع مرتبط خواهد بود.

یکی دیگر از موارد مهم امروز کل صنایع صادرات محور از جمله صنعت شیرینی و شکلات ایران قانون رفع تعهد ارزی است. گرچه باید اذعان کنیم رفع تعهدات ارزی در زمان تعیین شده تأثیر زیادی بر صادرات غیرنفتی کشور می‌گذارد و می‌تواند به بهبود موقعیت معاملات خارجی و تعادل در زنجیره اقتصادی داخلی کمک کند ولی ماهیت این قانون عدم توان حاکمیت بر تک نرخ کردن نرخ ارز است و چنانچه ارز تک نرخ باشد این قانون به ذات تعریفی ندارد.

قانون رفع تعهد ارزی، به ویژه در شرایط تحریم که ایران با آن مواجه است، ممکن است با چالش‌ها و مشکلاتی مواجه شود که به صادرکنندگان و واردکنندگان تأثیر منفی بیافریند.

تحریم‌ها و محدودیت‌های ارتباطی ممکن است باعث دسترسی محدود صادرکنندگان به بازارهای بین‌المللی شود. این امر می‌تواند به کاهش فرصت‌های تجاری و کاهش درآمد ارزی کشور منجر شود.

دسترسی محدود به بازارهای بین‌المللی، تأمین ارز، تحریم‌های بانکی و ماحصل این مشکلات تأثیر بر زنجیره تأمین و در نهایت در فرایند عدم رفع تعهد ارزی به دلایل مطرح شده: افترا به معاملات و صنعت، تولید را با چالش جدی مواجه می‌کند.

نگاه به واقعیات و تعامل با انجمن‌ها و صنعت مسلماً می‌تواند چشم انداز روشنی را برای صنایع به همراه داشته باشد.

علی اکبر علیان نژادی





انجمن صنایع شیرینی، بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
Association of Iranian Confectionery
Manufacturing Co.



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

تحولات و چالش‌های صنعت شیرینی و شکلات ایران

در گفتگو با جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن شیرینی و شکلات مواد اولیه، نقدینگی، و قیمت‌گذاری این صنعت را بررسی کردیم. صنعت شیرینی و شکلات با ارزش بازار ۳۰ هزار میلیارد تومانی، در حالی که با چالش‌هایی مانند تامین مواد اولیه، سرمایه در گردش، رشدی مثبت را تجربه می‌کند، همچنین، این صنعت با کاهش قدرت خرید مردم و تأثیرات تورمی روبرو است. این گفت‌وگو نگاهی به مواجهه‌ها و فرصت‌های این صنعت ارزشمند می‌اندازد.

صنعت شیرینی و شکلات با ارزش بازار ۳۰ هزار میلیارد تومانی، در حالی که با چالش‌هایی مانند تامین مواد اولیه، سرمایه در گردش، رشدی مثبت را تجربه می‌کند، همچنین، این صنعت با کاهش قدرت خرید مردم و تأثیرات تورمی روبرو است. این گفت‌وگو نگاهی به مواجهه‌ها و فرصت‌های این صنعت ارزشمند می‌اندازد.

صنعت شیرینی و شکلات ایران به عنوان یکی از صنایع غذایی با ارزش بازار ۳۰ هزار میلیارد تومانی شناخته می‌شود. این صنعت انواع محصولات شیرینی جاتی از جمله بیسکویت، کیک، پفک و اسنک، انواع شکلاته آدامس و آبنبات و تافی تولید می‌کند و در سال‌های اخیر، شاهد رشد ۴۱ درصدی درآمد و ۵۷ درصدی سود عملیاتی بوده است. این صنعت، به عنوان یک گزینه جذاب برای سرمایه‌گذاری در سال ۱۴۰۲ شناخته می‌شود.

با وجود تنوع و ارزش افزوده بالا، صنعت شیرینی و شکلات با مشکلات متعددی همراه است. پایگاه خبری فودنا در مصاحبه با جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن شیرینی و شکلات، برخی از مسائل کلیدی این صنعت مورد بررسی قرار گرفت.

یکی از اصلی‌ترین چالش‌ها در این صنعت تامین مواد اولیه مانند آرد، شکر، و روغن است. بسیاری از این مواد تحت نظارت دولت قرار دارند و هر ساله تامین آنها با مشکلاتی همچون بحران‌های تامین شکر، روغن، گندم و آرد مورد نیاز مواجه می‌شود. در گذشته، دولت‌ها به تولیدکنندگان این صنعت کمک می‌کردند و قسمتی از مواد اولیه را تامین می‌کردند که بدون واسطه بین تولیدکنندگان توزیع می‌شد. اما در سال‌های اخیر، این کمک‌ها کاهش یافته و مشکلات تامین مواد اولیه افزایش یافته است.

یک مسئله دیگر مربوط به سرمایه در گردش است. با توجه به شرایط تورمی، سرمایه در گردش تولیدکنندگان افزایش یافته، در حالی که این صنعت با مشکل کمبود نقدینگی مواجه است. همچنین، با کاهش قدرت خرید مردم، محصولات این صنعت به عنوان کالاهای لوکس در نظر گرفته می‌شوند و صادرات آن نیز کاهش یافته است.

یکی از تغییرات مهم و مثبت در این صنعت خروج از قیمت‌گذاری دستوری است. این برنامه جدید به تولیدکنندگان اجازه می‌دهد قیمت‌گذاری را بر اساس عرضه و تقاضا انجام دهند. این تغییر امکان مستندات کامل و قیمت‌گذاری مبتنی بر هزینه را فراهم می‌کند. صنعت شیرینی و شکلات، ارزش افزوده بالایی داشته و گردش مالی آن بین ۱۶ تا ۱۷ هزار میلیارد تومان در سال است. هر کیلوگرم شکلات به طور متوسط به دلار قیمت دارد. تراز تجاری این صنعت همیشه مثبت بوده و واردات آن نصف صادرات است. این صنعت تأثیر مثبتی بر تراز تجاری کشور دارد و این تنوع و ارزش افزوده بالا در صنعت شیرینی و شکلات نشان‌دهنده اهمیت آن در اقتصاد کشور است.

با توجه به چالش‌ها و فرصت‌های مطرح شده، مسئولان باید به این صنعت اهمیت بدهند و تدابیری برای حمایت از آن اتخاذ کنند تا بتواند توسعه یافته و در بازارهای صادراتی تأثیرگذار باقی بماند.



شادوران اکبر شانه زن خلجانی، مالک کارخانه شکلات چیچک

قریب به نیم قرن فعالیت در صنعت شیرینے و شکلات

این کار آفرین نمونه و بنام از دوران نوجوانی فعالیت در عرصه صنعت را آغاز و در زمان فوت اش مالک یکی از برندهای خوشنام صنایع غذایی کشور بود.

شادروان شانه زن سال ۱۳۳۴ در تبریز دیده به جهان گشود؛ وی فعالیت های خود را از سال ۱۳۵۶ در حوزه شیرینی و شکلات در تبریز آغاز کرد و شرکت ایران شکلات (چیچک) را در سال ۱۳۶۴ به ثبت رساند.

این کار آفرین نمونه در طول دهه ها فعالیت در حوزه شیرینی و شکلات افتخارات و جوایز و ملی و بین المللی متعددی را دریافت کرد.

در یک خانواده مذهبی در تبریز متولد شد. سطح سواد افراد خانواده ی او بالا نبود و همه ی خانواده در رشته قالی بافی فعالیت داشتند و یک جو تولیدی خاص بر خانه ی «اکبر شانه زن» بود تا اینکه در سال ۱۳۵۴ کارخانه ی قالی بافی جمع شد و پدر او در بازار به کار خرید و فروش قالی مشغول شد. آن ها در آن زمان از رفاه نسبی بر خوردار بودند و به همین خاطر در مدارس خوبی تحصیل کردند.

اکبر شانه زن از دوازده سالگی در کنار درس کار می کرد. پدر او در خانه، کار را تقسیم کرده بود و همه باید کار می کردند و در واقع در جریان بازار بودند.

مرحوم شانه زن و برادرش دفاتر و اوراق پدر را می نوشتند. در زمانی که ۱۴ سال داشت بعد از مدرسه به کارخانه می رفت و این مسئله باعث شده بود در امور تولیدی و صنعتی ورود پیدا کند. ۱۶ ساله که بود یکی از کارگرهای پدرش سر کار نیامد و او از پول تو جیبی خودش یک دار قالی خرید و به این کارگر داد تا در خانه ی خودش کار کند و این اولین کار مستقل و درآمدزای اکبر شانه زن بود.

و محدودیت آرد و شکر پیدا کرد. آنهایی که از وزارت صنایع پروانه داشتند بر اساس پروانه برایشان مواد تهیه می شد. در آن موقع اکبر شانه زن ۱۷ کارگر داشت ولی تا سقف ۱۰ کارگر مشمول این قانون می شد در همان زمان اعلام کرد که کارخانه ها باید به بیرون شهر منتقل شوند او هم یک زمین ۲۰۰۰ متری را خارج از شهر خریداری کرد که محل فعلی «ایران شکلات» نیز می باشد.

از سال ۶۱ تا ۶۷، سهمیه ی رسمی پاستیل سه روز کار بود و به مدت ۱۵ روز هم از بازار آزاد مواد خود را تأمین می کرد و بقیه ی ماه بیکار بودند.

تولید ماشین برای اولین بار

بعد از آن برای اولین بار اقدام به تولید یک ماشین کرد سپس از یک کارخانه وینر سازی بازید کرد و تصمیم گرفت این ماشین را تولید کند. در حال حاضر با خودکفایی در این بخش در ایران نیازی به واردات آنها نداریم.

او که محصولاتش را از سال ۱۲۵۹ با اسم ایران شکلات عرضه کرده بود ولی ثبت شرکت در سال ۱۲۶۴ صورت گرفت و در سال ۱۲۶۷ شرکت را سهامی خاص کرد و نام محصولات را به چیچک تغییر داد.

در سال ۷۸ و ۷۹ ماشین آلات جدیدی خریداری و نصب کرد و پس از آن صادرات شروع شد و در سال ۸۰ و ۷۹ به عنوان واحد نمونه صادراتی انتخاب شد. شادروان اکبر شانه زن می گفت: الگوی من در کودکی عمدتاً پدرم و نظم دو سال سرپازی ام بود.

ایران شکلات - چیچک

شرکت ایران شکلات، بصورت حقیقی؛ در تاریخ ۱۳۵۷/۷/۱۵ متولد شد و در سال ۱۲۶۴ بصورت حقوقی به فعالیت خود ادامه داد.

این شرکت در سال ۱۲۸۶ کارخانه ی جدید را در وسعتی با زیربنای ۲۵۰۰۰ متر مربع راه اندازی و آنرا با پیشرفته ترین ماشین آلات تولید و بسته بندی ساخت اروپا مجهز نمود. ماشین آلاتی که تنوع و کیفیت برتر محصولات را در پی داشت از جمله ماشین آلات تولید انواع:

شکلات و شکلات مغزدار، تافی؛ کارامل، آدامس، وینر، بیسکویت، پتی بور؛ کراکر؛ شیرینجات (اشترودل و...) .

اهداف شرکت ایران شکلات:

شرکت ایران شکلات اهدافی را دنبال نموده و می نماید که ساختار کلی این مجموعه را ساخته و پرداخته است از جمله:

- تولید محصولاتی منطبق با معیارهای جهانی
- افزایش کیفیت و کمیت مستمر محصولات
- ایجاد تنوع محصولات با توجه به ذائقه ی مصرف کنندگان ایرانی
- توسعه ی روز افزون بازارهای داخلی و خارجی
- تلاش در جهت حفظ محیط زیست
- تکریم مشتری.

در سال ۱۲۵۴ تصمیم گرفت بازار ترود و پدر نیز خیلی ناراحت شد چون او از محیط بازار خوشش نمی آمد و تحمل خیلی از حرفها و دروغها برایش مشکل بود در ضمن دلش می خواست مستقل باشد.

حدود سال ۱۲۵۰ آیین نامهها و بخشنامههای محدود کننده ی بسیاری برای صنایع دستی و قالی باقی صادر کردند به طوری که سر و صدای باتک گسترش و صنعت و معدن درآمد و در عوض وامها و تسهیلات بسیاری برای صنایع کوچک قابل شدند.

او به برادر بزرگترش گفت که به جای قالی باقی به صنعت رو بیاوریم ولی ایشان اصلاً به صنعت اعتقادی نداشت این اختلاف نظرهای، مزید بر علت شد که از پدر اجازه بگیر و کار دیگری را شروع کند.

پس از جدا شدن از پدر به سرپازی رفت پس از اتمام خدمت سرپازی در سال ۱۲۵۶ پدر و برادش اصرار کردند که دوباره به بازار برگردد که تپذیرفت. شش ماهی بیکار بود و سرمایه کافی برای شروع کار جدید و اخذ مجوز برای یک فعالیت نداشت و تنها سرمایه اش، تجربه ای بود که از پدر آموخته بود. در منزل پدری یک سالن ۱۲۰ متری وجود داشت که در آن زمان خالی بود «کبر شانه زن» به همراه یکی از اقوام فردی را پیدا کرد که در تهران غریب بود و شغل او آشپزی بود و به همراه او یک کار جدیدی را شروع کرد. درست شش ماه از شروع کار گذشت بود که تعطیلی های انقلاب پیش آمد و او دیگر نتوانست جنسها را بفروشد.

شروع فعالیت صنعت شیرینی و شکلات با تولید سوهان عسلی

در آن زمان سوهان عسلی درست می کرد و چون کسی نمی خرید در انبار رطوبت می گرفت به همین خاطر آنها را آب می کرد و دوباره درست می کرد.

بعدها که انقلاب شد همه می گفتند که دیگر عید نداریم و به این ترتیب کار قنادی کاملاً کساد بود. ده روز مانده به عید آیت الله طالقانی فرمودند امسال توروز داریم و این کسادی بازار برطرف شد سپس اکبر شانه زن هم به کمک سه نفر از کارگرا هر چه در انبار داشت تولید کرد و فروخت و زحمات آن هشت ماه به نتیجه رسید.

بعد از عید به این نتیجه رسید که در آذربایجان خانواده تمایل زیادی به محصولات نداشتند به همین خاطر به تهران آمد و در آنجا شکلات آماده می گرفت و آن را آب می کرد و به آنها مدل می داد و بعد به قنادیها می فروخت که سود خوبی هم داشت.

در سال ۱۲۵۹ از یکی از دوستانش شنید که یک کارخانه می خواهد یک خط وینر مغزدار شکلاتی را که ساخته بود، بفروشد او هم ماشین را از آنها خرید. با خرید این دستگاه شریکش از او جدا شد به هر حال تولید وینر را در همان سال شروع کرد و بازار هم خوب گرفت و خیلی خوشحال بود که ۱۲ نفر از خاتمههایی که برای خانواده قالی باقی می کردند و نیاز مالی هم داشتند را سر کار گذاشت. در همان زمان جنگ شروع شد

ضیافت باشکوه بزرگان صنعت در شب اول بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرین و شکلات

در اولین شب از برگزاری بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات، بزرگان این حوزه به همراه میهمانان خارجی در شب ضیافتی شگفت‌انگیز در هتل ارم تهران گرد هم آمدند.

یک فضای جذاب و شگفت‌انگیز برای حضار به وجود آورد. این نمایش ویژه به حضاران این افتتاحیه فرصتی منحصر به فرد برای آشنایی با زیرساخت‌ها و زحمات پشت پرده نمایشگاه فراهم کرد و تجربه بی‌نظیری را برای همگان فراهم آورد. این گام مهم نشان‌دهنده اهمیت و تعهد شرکت آینده تهران به توسعه و معرفی بهترین‌ها در عرصه شیرینی و شکلات بود.

با نمایش قیام این مراحل آماده‌سازی، انتظار می‌رود که حضار به یک سفر ویژه و شگفت‌انگیز در دنیای آماده‌سازی نمایشگاه شیرینی و شکلات دعوت شوند.

عکس یادگاری

در پایان برنامه، فعالان صنعت داخلی و خارجی در یک فضای صمیمی، عکس‌های یادگاری از این شب را به یادگار بردند. این لحظات زیبا، نشان از هم‌فروانی و تعامل بین اعضای این صنعت به منظور تحقق توسعه و پیشرفت آن بود.

با افتتاحیه پرشور بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات، انتظار می‌رود که این رویداد به عنوان یک فرصت برتر برای معرفی نوآوری‌ها و تجدید نظر در این صنعت شکل بگیرد و باعث ایجاد فرصت‌های جدیدی برای تبادل دانش و همکاری در آینده گردد.

در شب افتتاحیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات، با حضور بزرگان صنعت این حوزه، شبی باشکوه با طعم شیرینی و شکلات به یاد ماندنی برگزار شد. در این مراسم، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات با خوش‌آمدگویی از حضاران پذیرایی کرد و پرویز بیوک، رییس هیات مدیره انجمن، از برگزاری باشکوه نمایشگاه تشکر و قدردانی به عمل آورد.

برش کیک سولدوش به مناسبت بیست و دومین نمایشگاه

یکی از لحظات پراوازه شب، برش کیک بیست و دومین نمایشگاه بود که توسط مجموعه قنادی سولدوش تهیه شده بود. این کیک، نمادی از اتحاد و تعامل در حوزه شیرینی و شکلات بود و حضاران با لذت از آن به عنوان یک نماد پیشروی در این صنعت بهره‌مند شدند.

فیلم کوتاه آماده‌سازی نمایشگاه توسط شرکت آینده تهران

اما جلب توجه بیشتر حضاران به نمایش فیلمی از مراحل غرفه‌سازی و آماده‌سازی نمایشگاه توسط شرکت آینده تهران بود.

فیلمی که با دقت ویژه این شرکت تهیه شده بود، نشان‌دهنده هنر و دقت در هر مرحله از آماده‌سازی برای این رویداد بزرگ بود. از نصب غرفه‌های زیبا تا دکوراسیون جذاب، تیم آینده تهران با استفاده از توانمندی‌های خود، تمام تلاش خود را به کار گرفت تا





رضایت مشارکت کنندگان از کیفیت بالا برگزاری بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینے و شکلات

بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران از که از روز ۱۶ الی ۱۹ شهریور ماه در محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران برگزار شد که با استقبال گسترده ای از سوی مشارکت کنندگان و بازدید کنندگان مواجهه شد. این رویداد سالانه به عنوان یکی از بزرگ ترین و مهم ترین نمایشگاه های صنعت غذایی کشور است که امسال با تدابیر ویژه ای برنامه ریزی و برگزار شد.

رویداد از وضعیت برگزاری این نمایشگاه ابراز رضایت کردند. آقای محمدی، مدیر تولید یک شرکت بزرگ تولید کننده شیرینی و شکلات صنعتی، از اهمیت این نمایشگاه به عنوان یک رویداد بین المللی برای برقراری ارتباط با بازارهای داخلی و خارجی سخن می گوید. او افزود این نمایشگاه فرصتی برای ارائه محصولات به مشتریان در داخل و خارج از کشور است و تازه ترین تکنولوژی ها و نوآوری ها در تولید شیرینی و شکلات را در اختیار شرکت ها می دهند.

آقای کریمی، مالک یک شرکت تولید کننده شیرینی و شکلات، تأکید دارد که از این فرصت برای معرفی محصولات سالم استفاده می کند و ناگفته نماند که محیط زیست برای او بسیار مهم است.

این دوره از نمایشگاه با حضور بیش از ۳۵۰ شرکت شامل ۳۲۰ شرکت ایرانی و ۳۰ شرکت از کشورهای مختلف خارجی در ۴۴ هزار متر مربع فضای نمایشگاهی و حضور ۴۰ نماینده از کشورهای هدف صادراتی به خصوص کشورهای همجوار مانند افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس برگزار شد. این رویداد فرصتی فوق العاده برای تعامل و تبادل نظر میان تولید کنندگان و فعالان این صنعت به شمار می آید.

نمایشگاهی از زیبایی و خلاقیت

در بند و ورود به نمایشگاه موضوعی که نظر بسیاری از بازدید کنندگان را جلب می کند غرفه های این رویداد است. نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات یکی از جذاب ترین رویدادهای سالانه کشور است. غرفه ها با دیزاین های زیبا و خلاقانه مملو از محصولات شیرینی، شکلات، بیسکویت و کلوچه در این نمایشگاه به چشم می خورد. در این نمایشگاه مردم می توانند محصولات شیرینی و شکلات با طعم های متفاوت را تست کنند.

پیشرفت ماشین آلات صنعت شیرینی و شکلات

یکی از مهمترین جنبه های این نمایشگاه معرفی ماشین آلات پیشرفته و همتراز با نمونه های برتر خارجی بود. شرکت های تولید کننده ماشین آلاتی با تکنولوژی های مدرن در معرض دید بازدید کنندگان قرار گرفته است.

تنوع و کیفیت محصولات

یکی از جنبه های مهم این نمایشگاه معرفی محصولات متنوع شیرینی و شکلات بود. این تنوع شامل انواع محصولات از نظر طعم، اشکال و بسته بندی بوده است. بسیاری از بازدید کنندگان به کیفیت بالای محصولات معرفی شده در نمایشگاه اذعان کردند. طعم، نازکی و استفاده از مواد اولیه با کیفیت برای تولید این محصولات توجه آن ها را جلب کرده است.

تبلیغات چشمگیر برندها در نمایشگاه

از نکات جالب این رویداد تبلیغ گسترده محیطی و رسانه ای مشارکت کنندگان در نمایشگاه بود. از بره های ورودی نمایشگاه گرفته تا نشریات، تبلیغات چشمگیری در این رویداد دیده می شد.

ابراز رضایت غرفه داران و بازدید کنندگان از نمایشگاه بیست و دوم نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

غرفه داران و بازدید کنندگان در جریان برگزاری نمایشگاه شیرینی و شکلات در گفت و گویا خبرنگاران با اشاره به کیفیت بالای این



نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

22nd Iran International Confectionery Fair

۱۹ شهریور تا ۲۲ شهریور ۱۴۰۳ محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران

07-10 Sep. 2023 Tehran Int'l Permanent Fairgrounds

این رویداد توسط کمیته ملی نمایشگاه های بین المللی ایران و کمیته ملی نمایشگاه های بین المللی شیرینی و شکلات ایران برگزار می شود.

IOF

خانم رضایی، صاحب یک مجموعه تولید شکلات دست‌ساز در تهران، می‌گوید که این نمایشگاه برای او به عنوان یک پل ارتباطی با مشتریان بسیار ارزشمند است. او از مواد اولیه با کیفیت بالا برای تولید شکلات‌های دست‌ساز استفاده می‌کند

فوق‌العاده برای برقراری ارتباط با تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان ارائه داده است.

آقای جانگ یکی از بازدیدکنندگان خارجی نمایشگاه گفت: من یک تاجر از کشور چین هستم و به تازگی به ایران سفر کرده‌ام. بازدید از این نمایشگاه برای من تجربه‌ای جالب و جذاب بوده است. من شاهد تنوع بزرگی از محصولات شیرینی، شکلات و کیک ایرانی بوده و از طعم‌ها و طراحی‌های متنوع آن‌ها لذت برده‌ام. این نمایشگاه تجربه زیبایی برای من به ارمغان آورده است. امیدوارم در ادامه شرایطی برای همکاری با تولیدکنندگان ایرانی فراهم شود. خانم مینا از تهران گفت: من به عنوان یک طراح کیک حرفه‌ای به این نمایشگاه آمده‌ام تا از طراحی‌ها و تکنیک‌های جدید الهام بگیرم. بین این همه نمایشگاه‌ها، اینجا یکی از بهترین مکان‌ها برای ارتقاء مهارت‌هایم بوده است.

امیرمدیر یک کارخانه بسته‌بندی از تهران اظهار کرد: برای بهبود فرآیند بسته‌بندی محصولاتم به این نمایشگاه آمده‌ام. تا اطلاعات به‌روزی از تجهیزات و تکنولوژی‌های مدرن بدست آورم تا تولیدم را بهبود بخشم.

حسن کارفرما از شیراز عنوان کرد: من تولیدکننده بیسکویت هستم و به دنبال ارتقاء کیفیت محصولاتم هستم. از نمایشگاه امسال بهره‌های زیادی برای بهبود فرآیند تولیدم بدست آورده‌ام. زینب دانشجوی اهل اصفهان نیز اظهار نظر کرد: من به عنوان یک دانشجوی مهندسی مواد به این نمایشگاه آمده‌ام تا مطالب آموزشی در زمینه مواد اولیه و فرآیندهای تولیدی را بیاموزم. اینجا به من فرصت یادگیری داده است.

محمدرضا بازاریاب از تهران گفت: من به عنوان یک بازاریاب محصولات شیرینی‌پزی به این نمایشگاه آمده‌ام تا ایده‌های جدیدی برای تبلیغ و بازاریابی محصولاتم بیابم. اینجا یک منبع عالی برای شناخت مشتریان و ترندهای جدید است.

سحر دانشجوی اهل تهران افزود: من به عنوان یک دانشجوی پخت و پز به این نمایشگاه آمده‌ام تا مهارت‌های پخت و نرژین شیرینی‌ها و کیک‌ها را بهبود بخشم. از ورکشاپ‌ها و آموزش‌های ارائه شده در اینجا بهره‌مند شده‌ام.

بازدیدکنندگان از نقاط مختلف کشور و حتی خارج از کشور به این نمایشگاه آمده و از تنوع و کیفیت بالای محصولات شیرینی‌پزی، شکلات‌سازی، بیسکویت و کیک‌پزی ایرانی بهره‌مند شده‌اند. همچنین، این نمایشگاه به تولیدکنندگان، کارآفرینان، و کسب‌وکارهای مختلف فرصتی مهم برای ارتقاء مهارت‌ها، برقراری ارتباطات تجاری و معرفی محصولات جدید فراهم آورده است. تجربه‌ها و نظرات بازدیدکنندگان نشان می‌دهد که این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم ارزشمند برای تبادل ایده‌ها، تکنولوژی‌های جدید، و تجارت در صنعت شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی در ایران موفقیت‌آمیز بوده و به ترویج و توسعه این صنعت کمک می‌کند.

او اینجا را فرصتی می‌بیند تا با مشتریانی که به دنبال محصولات سالم هستند، ارتباط برقرار کند.

آقای محمدپور، مدیرعامل صنایع یکی از برندهای مطرح صنعت شیرینی و شکلات نیز اظهار داشت: صنعت شیرینی و شکلات یکی از صنایع با ارزش و پردرآمد محسوب می‌شود و نمایشگاه به عنوان یک پل ارتباطی بین تولیدکنندگان، تاجران، مصرف‌کنندگان و کارشناسان این حوزه عمل می‌کند و می‌تواند با ارائه بهترین محصولات، تکنیک‌ها و ایده‌های نو، به پیشرفت و رشد این صنعت کمک کند. آقای ملکی مدیرعامل یکی از شرکت فعال در حوزه لواشک و نرژین به خبرنگار ما گفت: نمایشگاه فرصت مناسبی برای دیدار مجدد با همکاران و تامین‌کنندگان مواد اولیه است و این دیدارها یک فرصت ارتباطی طلایی برای تبادل تجربیات، بحث در مورد نیازها و توقعات و توسعه روابط تجاری شرکت‌ها است.

آقای احمدی، مالک یک کارگاه شیرینی‌پزی محلی در یزد، تأکید دارد که این نمایشگاه به ویژه برای شیرینی‌پزان محلی فرصتی بی‌نظیر برای نمایش تنوع محصولات محلی و معرفی مواد اصلی شیرینی‌ها به عموم است. او افزود که محصولات جدید و خلاقانه‌ای را به مخاطبان ارائه کرده و نظرات آن‌ها را درباره طعم و کیفیت محصولات جدید جلب کرده است.

خانم رضایی، صاحب یک مجموعه تولید شکلات دست‌ساز در تهران، بیان می‌کند که این نمایشگاه برای او به عنوان یک پل ارتباطی با مشتریان بسیار ارزشمند است. او از مواد اولیه با کیفیت بالا برای تولید شکلات‌های دست‌ساز استفاده می‌کند و تلاش می‌کند تا با توجه به نظرات مشتریان محصولات خود را بهبود دهد. همچنین از این فرصت برای ارتقاء شناخت مشتریان از برند خود و ارتقاء تجربه آن‌ها در مصرف شکلات‌های دست‌ساز بهره می‌برد.

از سوی دیگر تعدادی از بازدیدکنندگان بازدید از این نمایشگاه را تجربه ای جالب و جذاب توصیف کردند. آقای سعید، یکی از بازدیدکنندگان ساکن تهران درباره نمایشگاه امسال شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: این نمایشگاه همیشه جایی برای یادگیری جدید برای من است. ماشین‌آلات جدیدی را دیدم که به تولید شیرینی و شکلات کمک می‌کند و واقعاً از این سطح پیشرفت صنایع داخلی شگفت زده شدم.

علی دانشجوی از شهر مشهد اظهار کرد: نمایشگاه امسال از کیفیت بالایی برخوردار است. شاهد معرفی محصولات جدیدی هستم و تجربه من از بازدید این نمایشگاه بسیار مثبت بوده است. این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم عالی برای آشنایی با آخرین ترندها و تکنولوژی‌های مورد استفاده در صنعت شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی است.

سارا کارآفرین از تهران نیز اظهارات خود را با این کلمات به اشتراک گذاشت: من به عنوان یک کارآفرین و صاحب یک کافی‌شاپ در تهران به این نمایشگاه آمده‌ام تا به دنبال محصولات جدید و ایده‌های خلاقانه برای تجارت‌م بگردم. این نمایشگاه به من فرصتی



حمید قوامی، مدیر فروش پاک پودر گلستان

ترسیم تاریخ صنعت آردی ترقابت در بازار جهانی؛

ارتقاء کیفیت و ماندگاری با تولید محصولات نوآورانه

در دنیای اقتصادی پویا و رقابتی امروز، شرکت‌هایی که با نوآوری، کیفیت بالا، و تلاش مستمر به تولید محصولات منحصر به فرد مشغولند، می‌توانند نقش بسزایی در توسعه صنعت‌های مختلف ایفا کنند. یکی از این شرکت‌ها، «پاک پودر گلستان»، از سال ۱۳۸۵ و تعهد به تأمین مواد اولیه تخصصی برای صنایع آردی، در مسیر توسعه و بهبود محصولات خود حرکت می‌کند.

در این مصاحبه، با مدیر عامل این شرکت گفتگو خواهیم کرد تا نگاهی عمیق‌تر به اهداف، دستاوردها، چشم‌انداز آینده، و چالش‌هایی که در راستای توسعه صنعت شیرینی و شکلات قرار دارد، داشته باشیم. همچنین، به بررسی تأثیر مسائلی از جمله مواد اولیه، تحریم‌ها، و مشکلات اقتصادی بر این صنعت می‌پردازیم. پیوسته با ما باشید تا شاهد نگاهی عمیق به عرصه تولید محصولات آردی و نقش این شرکت در ارتقاء کیفیت و نوآوری در این صنعت باشید.

انواع ژل در محصولات آردی با رطوبت بالا مانند کیکها و کلوچه‌ها استفاده می‌شود. انواع امولسیفایرهای پودری در محصولات آردی با رطوبت پائین مانند انواع بیسکویت، کوکی و... قابل استفاده است.

محصولات هیومکتانتی: این محصولات برای نگهداری آب آزاد داخل کیک و کلوچه کاربرد دارد.

آب آزاد منشا بسیاری از فسادهای میکروبی و شیمیایی در طی ماندگاری می‌شود، لذا هیومکتانتها با جذب و نگهداری آب آزاد داخل کیک و کلوچه مانع از کپک زدن محصول شده و از طرفی با نرم نگهداشتن محصول باعث مشتری پسندی و بهبود کیفیت می‌گردد.

انواع روغنهای جداکننده: روغن‌های جداکننده این شرکت با فرمولاسیون پیشرفته نیاز تولیدکنندگان محصولات آردی را برای

شهید: در مورد تاریخچه و تأسیس شرکت پاک پودر گلستان توضیحاتی ارائه دهید؟

- شرکت پاک پودر گلستان در سال ۵۸۳۱ تأسیس شد. هدف اصلی از تأسیس این شرکت، تأمین مواد اولیه تخصصی برای صنایع آردی بود، از جمله کیک و کلوچه، بیسکویت و کوکی و سایر محصولات. این تلاش به منظور افزایش ماندگاری، بهبود کیفیت، و جلب رضایت مشتریان انجام گرفت.

شهید: لطفاً درباره گروه‌های مختلف محصولات امولسیفایری و هیومکتانتی و روغنهای جداکننده توضیح دهید.

محصولات شرکت پاک پودر در ۸ گروه امولسیفایری و هیومکتانتی و روغنهای جداکننده تولید می‌گردد.

- محصولات امولسیفایری: به دو صورت ژل و پودری تولید می‌شود.



اقتصاد کشور چگونه می بینید؟

صنعت شیرینی و شکلات در زمره صنایع متوسط و کوچک قرار دارد. اگر توجه به این صنعت از طرف دولت افزایش یابد و منابع تولید را از بین ببریم، می تواند در اشتغال زایی بسیار مؤثر باشد. فعالیت ما نیز به عنوان یک مکمل در این صنعت می تواند در اعتلا و پیشرفت آن نقش مهمی ایفا کند.

شاهد: مشکلات اصلی شما در این صنعت چیست؟

- تورم در مواد اولیه و عدم تخصیص ارز مناسب برای واردات از مشکلات اصلی است. تحریمها و افزایش قیمت محصولات وارداتی نیز بر قیمت نهایی محصول تأثیر دارد و این گرانی به عهده مردم و مصرف کنندگان قرار می گیرد.

شاهد: در پایان چشم انداز آینده شرکت پاک بودر گلستان چگونه است؟

- ما در پی توسعه و بهبود مداوم محصولات خود بر اساس نیازهای مشتریان و استفاده از دانش و تکنولوژی روز دنیا هستیم. هدف ما افزایش کیفیت و ماندگاری محصولات آردی، توسعه بازار داخلی و خارجی، و بالا بردن سطح رضایت مشتریان است.

با تشکر از زمانی که برای مصاحبه ما گذاشتید.

آغشته کردن قالبها و باندفرهای تولیدی به نحو احسن مرتفع ساخته است. این روغن های جداکننده از طرفی مقرون به صرفه می باشند و از طرفی با جداسازی سطح زیرین کیک باعث افزایش کیفیت و کاهش ضایعات حین تولید شده است.

شاهد: چه دستاوردهای مهمی در مسیر توسعه و تولید محصولات خود داشته اید؟

یکی از دستاوردهای مهم ما تولید محصولات هیومکتانت برای فرآورده های کاکائویی است. این محصول به صورت اختصاصی برای فرآورده های کاکائویی تولید شده و مصرف آن به عنوان جایگزین رنگ های مصنوعی در خمیرها، ماندگاری محصولات کاکائویی را تا حداقل ۶ ماه افزایش می دهد.

شاهد: چگونه به دید شما می توانیم مواد اولیه مرغوب داخلی را جایگزین محصولات مشابه خارجی کنیم؟

- بخش عمده مواد اولیه ما هنوز وارداتی است؛ اما ما امیدواریم که با پیشرفت و توسعه تولید کنندگان داخلی، بتوانیم از مواد اولیه محلی با کیفیت و استاندارد استفاده کنیم. ایجاد تنوع و افزایش کیفیت توسط تولید کنندگان داخلی می تواند نقش مهمی در تأمین نیازهای داخلی ایفا کند.

شاهد: به نظر شما جایگاه صنعت شیرینی و شکلات را در





آرمان خالقی - عضو هیات مدیره خانه صنعت، معدن و تجارت ایران

صنعت شیرینی و شکلات، فرصت اثبات اعتبار تولیدات ایرانی

تولید محصولات غذایی که در سبدها گروه تولیدات شیرینی و شکلات قرار می‌گیرد، علاوه بر تنوع بسیار زیاد از نظر قلم، طعم، حجم و کیفیت، همواره نیازمند نوآوری و خلاقیت بالاست. این صنعت بعد از سال‌ها فراز و نشیب توانسته است در بین تولیدات ایرانی سری از میان سرها در آورد و مایه فخر محصولات ساخت ایران در بازارهای بین‌المللی شود.

این حرف ادعایی گزاف نیست و شاهد مدعا را در توان رقابتی و حضور موفق تولیدکنندگان ایرانی در بازارهای خارج از کشور می‌توان یافت. خوشبختانه کمترین تعداد واحدهای تحت مالکیت دولت یا دولتی شبه‌خصوصی را در این صنعت می‌توان یافت و غالب تولیدکنندگان از بخش خصوصی هستند و با توجه به تعدد و تکثر واحدهای تولیدی بخش خصوصی و رقابت بین آنها، هیچ انحصاری در این صنعت حاکم نیست.

اگر قصدمان این باشد که در این صنعت همچنان پیشتازی خود را حفظ کنیم و فرصت‌های آینده را از دست ندهیم، باید نگاهی به زنجیره ارزش شکل گرفته در این صنعت بیندازیم و علاوه بر تکمیل حلقه‌های ناموجود و ناقص، ارتباطات این زنجیره را مستحکم و همگون کنیم؛ زنجیره‌ای که از فراهم‌سازی و فرآوری مواد اولیه مورد نیاز آغاز شده و ساخت و نوسازی و نگهداشت ماشین‌آلات و قطعات مورد نیاز، خطوط تولید، سیستم توزیع و پخش و لجستیک، بازارهای صادراتی، استانداردها و کنترل کیفیت، منابع انسانی آموزش‌دیده و متخصص را به همراه فرآیند مستمر تحقیق و توسعه و نوآوری در فرمولاسیون، شیوه‌های تولید، طراحی و بسته‌بندی دربر می‌گیرد.

این حقیقتی است که خانواده بزرگ این صنعت باید شکل تخصصی خود را جدی‌تر بگیرد تا بتواند ضمن استیفای حقوق فعالان این صنعت، راهبرد بلندمدت صنایع شیرینی و شکلات را در تعامل با شکل‌های هم‌سود و بالادستی و تسهیل مناسبات با دولت و توسعه بازارهای بین‌المللی تدوین و اجرا کند.

برای هر یک از حلقه‌های این زنجیره باید برنامه داشت. پذیرفتنی نیست که مواد اولیه بی‌کیفیت منجر به تولید محصولات باکیفیت شوند و این یعنی دقت و وسواس در تامین مواد اولیه از منابع مطمئن و کنترل کیفیتی مستمر بر این باورم که خراست از اعتباری که برای نام و نشان محصولات ایرانی در بازارهای جهانی فراهم آمده، یک‌شبه به دست نیامده که به راحتی از کنار آن گذشت. نه تنها سازمان‌های متولی دولتی باید این موضوع را با توجه ویژه انجام دهند، بلکه فعالان این صنعت و شکل مربوطه‌شان باید این مهم را مد نظر قرار دهند که صادرات کالای بی‌کیفیت و فاقد شناسنامه، آن اعتبار و جایگاهی که دیگر تولیدکنندگان با مرارت و دشواری فراوان به دست آورده‌اند را از بین خواهد برد.

زمانی بود که صنعت غذای کشور متهم به استفاده از رانت یارانه‌های دولتی مواد اولیه‌ای مانند روغن، شکر، آرد و... می‌شد؛ یارانه‌ای که تمامی ارکان اقتصادی کشور به فراخور فعالیت خود به انحصار مختلف از آن بهره‌مند بوده‌اند. متهم بود که بدون این یارانه‌ها راه به جایی نمی‌برد و توان ماندگاری و رقابت نخواهد داشت و زمین خواهد خورد.

خوشبختانه دیگر یارانه خاصی در صنعت و از جمله صنعت شیرینی و شکلات وجود ندارد و این صنعت ثابت کرده است به حدی از بلوغ و توانمندی رسیده که بتواند نصاب و الگوی تولید ملی - افتخار ملی باشد.

سید حمید حسینی، عضو اتاق بازرگانی



ما علاقمندها را به توسعه روابط هستیم تعرفه تجارت با سوریه باید به صفر برسد

عضو اتاق بازرگانی مزیت نداشتن کالاهای ایرانی برای بازار سوریه را به دلیل دوری راه و هم‌مرز نبودن قابل توجه دانست و در عین حال تأکید کرد که باید با توسعه مسیرهای ترانزیتی و صفر کردن تعرفه این مزیت را ایجاد کنیم.

سید حمید حسینی، عضو اتاق بازرگانی با اشاره به کمک‌های شایان سوریه به ایران در جنگ تحمیلی گفت: ما نیز اجازه ندادیم داعش در این کشور جولان دهد و لذا سوریه برای ما مهم است و علاقه‌مند هستیم از فضای روابط با سوریه استفاده کنیم.

وی افزود: ما مزیت اقتصادی برای حمل مواد اولیه به سوریه نداریم و باید در پی ترکیب و غربت‌ان باشیم که با این کشور هم‌مرز بوده و به بازار سوریه دسترسی دارند و لذا باید نقش پررنگ‌تری در اقتصاد سوریه داشته باشند.

حسینی گفت: ما علاقه‌مند به توسعه روابط هستیم ولی در این سال‌ها نتوانستیم سهم مناسبی در این کشور داشته باشیم آن هم به دلیل مزیت نداشتن کالای داخلی بوده است.

وی افزود: صفر شدن تعرفه را متذکر شد و افزود: باید تسلیحات کنیم ترانزیت عراق به سوریه را اجرایی کنیم تا هزینه حمل و نقل کاهش یابد و ظرف ۴۸ ساعت به سوریه برسد؛ ولی امروز بیش از ۳۰ روز طول می‌کشد که کالا از راه دریا به سوریه برسد.

حسینی در این مصاحبه کوتاه با رادیو گفت‌وگو اظهار کرد: در بازسازی سوریه نیز می‌توانیم حضور داشته باشیم و می‌توانیم در بازارها و ارائه کالاهای دیگر نیز حضور داشته و رقابت نماییم.

ابوالحسن خلیلی، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران



«تشکیل چهار کمیته تخصصی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی؛ صنعت شکلات و لبنیات پیشران در صادرات

ابوالحسن خلیلی از تشکیل چهار کمیته تخصصی با عناوین صادرات، استاندارد بهداشت و دامپزشکی، پایش قوانین محل تولید و توسعه دانش عمومی مواد غذایی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی خبر داد.

ابوالحسن خلیلی رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران گفت: در اولین جلسه کمیسیون صنایع غذایی تصمیم بر فعالیت ۴ کمیته گرفته شد که شامل کمیته صادرات، کمیته استاندارد بهداشت و دامپزشکی، کمیته پایش قوانین و مقررات محل تولید و کمیته توسعه دانش عمومی مواد غذایی در بین مصرف‌کنندگان است.

وی در ادامه افزود: آمار ۵ ماهه ابتدای سال نشان از صادرات قابل ملاحظه مواد غذایی دارد که پیشران این صادرات صنعت لبنیات و شیرینی و شکلات می‌باشد که هر چه عوامل تولید در این صنایع ثابت باشد حفظ بازارهای صادراتی امیدوارکننده‌تر خواهد بود.

خلیلی اظهار کرد: بخش قیمت‌گذاری دستوری همواره از دغدغه‌های تولیدکنندگان و فعالین صنعت غذا بوده و با رویه پیش گرفته شده توسط سازمان حمایت و موضوعات کارشناسی مطرح شده از سوی انجمن‌های تخصصی و اتاق بازرگانی، امید داریم خروج قیمت‌گذاری دستوری از برخی از کالاها و انتقال مسئولیت قیمت‌گذاری به واحد تولیدی بر اساس ضوابط صورت پذیرد.

رضا جعفری بنیان گذار و مدیرعامل گروه صنعتی پامین



تکنولوژی پیشرفته تولید پودر تخم مرغ:

افزایش بهره‌وری اقتصادی و کیفیت محصولات غذایی

دکتر رضا جعفری، که در سال ۱۳۵۰ به دنیا آمده و دارای مدرک کارشناسی ارشد در رشته علوم تغذیه از دانشگاه علوم پزشکی تبریز و دکترای در زمینه مدیریت استراتژیک است، بنیان‌گذار و مدیرعامل گروه صنعتی پامین است. این گروه صنعتی شامل شرکت‌های پارس آیلین مهر، آیلین کام آذر، آیلین پخش آزاد، شیرین کام یارز و مجتمع کشاورزی پاک است. با تولید محصولات متنوع، گروه صنعتی پامین به عنوان یک نمونه کارآفرین برجسته در ایران و یک واحد نمونه در صنایع غذایی در سال‌های متوالی شناخته شده است. این گروه، بزرگترین کارخانه فرآوری محصولات تخم مرغ در ایران و خاورمیانه را به خود اختصاص داده است. آن به عنوان تأمین‌کننده اصلی مایع و پودر تخم مرغ برای کارخانجات بزرگ صنایع غذایی ایران و منطقه شناخته می‌شود. محصولات این شرکت‌ها با برندهای معتبری همچون پامین، دکتر سان، آناسان، ای دو، ایپک و غیره، با رعایت بالاترین استانداردهای ملی و جهانی تولید می‌شوند.

می‌شدید؟

نه، عطش کار زیاد و سطح توقع بالایی دارم. در آن سالها با مشارکت سه تن از دوستان شرکت بین‌المللی واردات و توزیع مواد اولیه صنایع غذایی تاسیس کردیم ولی این شرکت هم مرا راضی نکرد و به تنهایی نمایندگی دو شرکت بزرگ مواد اولیه صنایع غذایی در تبریز را راه‌اندازی نمودم.

برسیم به موضوع جذاب فرآوری و صنایع تبدیلی تخم مرغ، از کجا این ایده ناب شکل گرفت؟

از سال ۱۳۸۳ با همراهی همسر، خانم دکتر دخانچی که ایشان هم دانش‌آموخته علوم تغذیه از دانشکده تغذیه تبریز هستند اقدام به مطالعات اقتصادی در حوزه صنایع غذایی نمودیم و این مطالعات منجر به تاسیس اولین و بزرگترین صنعت تبدیلی تخم مرغ در کشور شد.

با سلام و سپاس که قبول دعوت کردید، از کجا و چه سالی وارد دنیای حرفه‌ای کسب و کار شدید؟

در سال ۱۳۷۴ با مدیریت بازرگانی و کنترل کیفی شرکت رفاه آذربایجان شرقی وارد دنیای کسب و کار شدم و به عنوان شغل دوم عمده‌فروشی مواد غذایی را شروع کردم. در این اثنا با مشارکت چند دوست اقدام به تاسیس کارخانه تولید شکلات در شهرک سلیمی تبریز کردیم که منجر به شکست شد و با ضرر واحد را واگذار کردیم چندسال بعد با عنوان مدیر بازرگانی داخلی شرکت شیرین عمل، تجربه‌های ارزنده‌ای در کنار جناب دکتر یونس زائله و تیم بسیار حرفه‌ای شیرین عمل کسب کردم تا آینده تجاری بهتری را رقم بزنم.

بلند پرواز بودید؟ یا به داشته‌های موجود قانع

«تشویق به استفاده از مواد اولیه فرآوری شده با اصول GMP: راهکارهای اقتصادی و ایمنی در صنعت با تأکید بر تحول سیستم‌ها و فرآیندهای مدرن تولید»

نهایی را کاملاً تضمین می‌نماید. محصول نهایی به لحاظ فیزیکی، شیمیایی و میکروبی مطابق با استانداردهای ملی و بین‌المللی است. ضمناً مجموعه صنعتی پامین امکان‌ات پروده‌نی با اشعه گاما برای دستیابی به باریکروبی صفر مطلق به درخواست مشتریان بخصوص صنایع سس را دارا می‌باشد.

شما رقیبای دیگری هم دارید، محصول شما چه ویژگی‌هایی دارد که می‌تواند اطمینان بیشتری را برای مشتری‌های صنعتی داشته باشد؟

ثبات کیفیت و خواص مواد اولیه در فرمولاسیون محصولات غذایی نقش بسیار مهمی دارد. حجم تولید بالا و تنوع محصولات مایع و پودری (در انواع مخلوط، زرده و سفیده) فرموله شده و کدبندی شده جهت مصرف در صنایع مختلف بسته به کاربرد و نیاز تولید کنندگان و همچنین عرضه محصولات در بسته بندی‌ها و اوزان مختلف بنا به درخواست مشتریان از امتیازات مجموعه پارس آپلین مهر می‌باشد که این مهم با راه اندازی فاز دوم تولید پودر تخم مرغ تا پایان سال ۱۴۰۲ محقق شده و مشتریان محترم می‌توانند تمام نیازهای خود در زمینه پودر تخم مرغ را با مشخصه‌ها و کیفیت ثابت از این شرکت تهیه نمایند.

ایا محصولی در مجموعه شما تولید می‌شود که به اصطلاح یک «محصول ویژه» بوده و باعث تمایز شما از سایر تولیدکنندگان شود؟

بله، زرده تخم مرغ به عنوان یک امولسیفایر، مصرف بالایی در انواع سس‌ها از جمله مایونز و سس‌های سالاد دارد و امروزه بسیاری از کارخانجات از پودر زرده تخم مرغ در تولید محصولات خود استفاده می‌کنند ولی یکی از مهمترین مشکلات در این صنایع، عدم پایداری امولسیون حاصل شده در فرآیندهای دمایی تولید محصول می‌باشد. لذا شرکت پامین با نگاه به توان علمی و عملی کارشناسان خود و در راستای عملیاتی کردن تحقیق و توسعه محصول، پودر زرده مقام به حرارت را به بازار مصرف عرضه کرده که این پودر زرده تا دمای ۹۵ درجه سانتیگراد، تحمل داشته و ویژگی‌های خود را از دست نمی‌دهد و محصولات تولید شده با این نوع پودر به راحتی قابلیت پاستوریزاسیون داشته و امکان استفاده از سس مایونز بر روی غذاهای گرم را بدون جدا شدن فازهای چربی و آب فراهم می‌نماید. همچنین پودر زرده مصرفی در مقایسه با پودر زرده معمولی حدود ۲۰ درصد کاهش می‌یابد. **در پایان اگر نکته‌ای هست که لازم می‌دانید بگویید، بفرمایید؟**

بنده اعتقاد دارم در شرایط فعلی هم از لحاظ اقتصادی و هم از بعد ایمنی و سلامت، تشویق صنایع به مصرف مواد اولیه و حد واسط فرآوری شده طبق اصول GMP و در بسته بندی‌های بهداشتی و همچنین جایگزین کردن سیستم‌های تولید سنتی با سیستم‌ها و فرآیندهای مدرن تولید که ریسک انتقال آلودگی را کاهش می‌دهند می‌بایست در اولویت‌های کار متخصصین امر و دست اندرکاران تولید قرار گیرد.

همکاران ما در مجموعه پامین نیز نهایت تلاش خود را در این راستا و کمک‌رسانی به صنایع دیگر با تولید و عرضه محصولات بهداشتی و مطابق با استانداردهای روز انجام می‌دهند.

این ایده برگرفته از خلاقیت فناوری در فرآوری تخم‌مرغ مصرفی صنایع غذایی ایران بود.

در مطالعات مکان‌یابی تاسیس کارخانه با توجه به جغرافیای اقتصادی تولیدکنندگان تخم‌مرغ، شمال غرب ایران و شهر تبریز انتخاب کردیم.

از چه سالی شروع به تولید رسمی فرآورده‌های تخم‌مرغ کردید؟

از ابتدای سال ۱۳۸۶ با نصب دستگاه‌ها، تهیه پیش‌نیازهای تولید و آموزش کارکنان توسط متخصصین داخلی و خارجی، پامین با تولید مایع پاستوریزه تخم‌مرغ وارد دنیای صنایع غذایی ایران شد. این محصولات به تفکیک مایع پاستوریزه و هموژنیزه سفیده و زرده تخم‌مرغ راهی کارخانجات و صنایع غذایی می‌شوند.

محصول بعدی پودر تخم‌مرغ بود، تولید پودر را از کجا شروع کردید؟

در سال‌های بعد برای ذخیره‌سازی منابع و مواد اولیه، خط تولید پودر تخم‌مرغ به تفکیک زرده و سفیده، با فناوری شرکت SANOVO دانمارک مورد بهره‌برداری قرار گرفت.

مخاطب‌های شما برای پودر تخم‌مرغ در چه موارد و صنایعی است؟

عمده مصرف پودر تخم مرغ در صنایع کیک و کلوچه و بیسکویت، صنایع گوشتی و صنایع تولید سس می‌باشد. ضمناً پودر سفیده تخم مرغ به عنوان آلومین یکی از منابع اصلی نایمن پروتئین در مکمل‌های ورزشی می‌باشد.

مزایای استفاده از پودر تخم مرغ چه در زمینه کیفیت و چه در زمینه قیمت در چیست؟

حذف پروسه تخم مرغ شکنی و به تبع آن کاهش میزان آلودگی میکروبی در محیط‌های تولیدی، زمان ماندگاری طولانی‌تر، سهولت مصرف و نگهداری، کاهش ضایعات و همچنین صرفه اقتصادی بیشتر به جهت پایین آمدن قیمت تمام شده را می‌توان از مزایای استفاده از پودر تخم مرغ نسبت به تخم مرغ دانست.

در حال حاضر با توجه به نوسانات بازار و تغییر قیمت روزانه نهاده‌های دامی که تأثیر مستقیم بر افزایش قیمت روزانه تخم مرغ دارد، یکی از معضلات کارخانجات و واحد‌های تولیدی، تأمین تخم مرغ مصرفی روزانه با کیفیت مناسب و قیمت ثابت می‌باشد که با استفاده از پودر تخم مرغ، این صنایع می‌توانند کنترل بیشتر و بهتری بر روی قیمت تمام شده محصولات خود داشته باشند. استفاده از پودر علاوه بر مزایای دیگر حدود ۳۰ درصد صرفه جویی در قیمت و بهره‌وری اقتصادی را برای صنایع غذایی مصرف کننده به همراه می‌آورد.

تکنولوژی تولید پودر تخم مرغ تا چه اندازه دقت، ایمنی و سلامت محصول را تأمین می‌کند؟

در کارخانه پارس آپلین مهر تخم مرغ به صورت روزانه خریداری و وارد پروسه تولید شامل کنترل کیفی اولیه، شستشو و ضدعفونی، شکستن اتوماتیک در شرایط کاملاً بهداشتی و توسط ماشین‌آلات تمام اتومات و پاستوریزاسیون مایع استحصال شده می‌گردد. تخم مرغ مایع پاستوریزه سپس وارد محفظه کاملاً بسته، اتوماتیک و استریل اسپری درایر Spray Dryer شده و تحت شرایط خاص دمایی و زمان کنترل شده تبدیل به پودر تخم مرغ می‌شود. کل فرآیند به گونه‌ای طراحی شده است که ایمنی و سلامت محصول

شرکت پاک پودر گلستان

تولید کننده انواع امولسیفایرهای غذایی و دارویی

باندکس

Bandex

پودر امولسیفایر

Emulsifier powder

آلفا فرش

Alpha fresh

مکس لایف

Max life

آلفا ژل

Alpha jel

ژل تک

Jel tech

WWW.PAKPOODR.COM

EMAIL:INFO@PAKPOODR.COM



PAKPOODR
پاک پودر



ببین



شرکت گل پودر گلستان

تولید انواع پودرهای تخم مرغ

پودر کامل تخم مرغ

Whole Egg Powder

پودر سفیده تخم مرغ

Egg White Powder

پودر زرده تخم مرغ

Egg Yolk Powder

فکس: ۰۱۷-۳۴۵۳۳۲۵۳

تلفن: ۰۱۷-۳۴۵۳۳۲۵۴-۵

WWW.GOLPOODR.COM

گرگان / شهرک صنعتی آق قلا

مهندس قوامی ۰۹۱۱۲۸۰۲۹۳۳

EMAIL:INFO@GOLPOODR.COM



کمیسیون مشترک همکاری‌های اقتصادی با قطر؛ از

کمیته انرژی تا تسهیل ویزای بازرگانان ایرانی

تسهیل ویزای بازرگانان ایرانی و صادرات مواد غذایی، بررسی وضعیت حمل و نقل دریایی و هوایی، انرژی و اتصال الکتریکی و تشکیل شورای روابط تجاری ایران و قطر به منظور بهبود و تسهیل گری در حوزه اقتصاد دستور کار نهمین کمیسیون همکاری‌های مشترک اقتصادی ایران و قطر قرار دارد.

اصول راهبردی و سیاست‌گذاری و روابط بین الملل در دولت مردمی سیزدهم و تاکید به دیپلماسی همسایه محوری، متفاوت است. وی به پایش انجام شده از برنامه‌های اجلاس‌های گذشته و توانمندی‌های جمهوری اسلامی ایران در حوزه‌های مختلف اشاره کرد و گفت: این درحالی است که ضمن اعلام موضوعات همکاری به طرف قطری، نیازهایی در بخش دارو، صنایع فناوری‌های پیشرفته هایتک، حمل و نقل دریایی و کشاورزی از طرف قطری اعلام شده است که ضمن بررسی این نیازها و استفاده از ظرفیت دستگاه‌های اجرایی و بخش خصوصی امیدواریم دستاورد خوبی برای جمهوری اسلامی در این اجلاس داشته باشیم.

او در ارتباط با امضای سند همکاری‌های مشترک دو کشور یادآور شد: این سند دوشنبه ۲۰ آذر با حضور «علی اکبر محرابیان»، وزیر نیرو و «شیخ محمد بن حمد بن قاسم العبدالله آل ثانی» وزیر صنعت و تجارت قطر به عنوان رئیس کمیسیون مشترک دو کشور امضاء خواهد شد و با توجه به پایش‌های انجام شده می‌توانیم به عنوان یک سند پشتیبان و قابل اتکا و ثبات‌دار در برنامه‌های تجاری مورد توجه قرار دهیم.

رئیس مرکز امور بین‌الملل وزارت نیرو از صادرات ۲۰۰ میلیون دلاری به قطر طی یکسال گذشته خبر داد و افزود: از این میزان ۶۰ درصد در حوزه مصالح ساختمانی و خدمات فنی و مهندسی و ۴۰ درصد مابقی در حوزه کشاورزی بوده است که بر این اساس باید حوزه کشاورزی، صنایع غذایی و کشت و صنعت را افزایش دهیم و در حوزه خدمات فنی و مهندسی هم رشد بیشتری را مورد توجه قرار دهیم.

وی به تمایل همکاری قطری‌ها با شرکت‌های دانش بنیان و دانشگاه‌های جمهوری اسلامی ایران اشاره و تاکید کرد: با توجه به تحریم‌ها قابلیت تولید قطعات و بومی‌سازی آنها توسط شرکت‌های دانش بنیان ایرانی، قطری‌ها در این زمینه تمایل به همکاری با این شرکت‌ها دارند و ما نیز آمادگی برای افزایش این همکاری‌ها را داریم.

قطر از مهمترین کشورهای استراتژیک و همسایه ایران محسوب می‌شود. بر این اساس نیز تاکنون هشت کمیسیون اقتصادی با دولت قطر برگزار شده و نهمین اجلاس از ۱۸ تا ۲۰ آذر ماه به میزبانی وزارت نیرو با حضور مقامات ارشد اقتصادی در بخش دولتی و خصوصی دو دولت در حال برگزاری است.

نهمین کمیسیون مشترک همکاری‌های اقتصادی ایران و قطر در قالب چهار کمیته تخصصی شامل کمیته تجارت (بازرگانی، صنایع و اتاق‌های بازرگانی، بانکی، گمرکی و بیمه)، کمیته زیرساخت (راه و شهرسازی، کشاورزی و فناوری اطلاعات و ارتباطات و کار)، کمیته اجتماعی و فرهنگی (گردشگری و صنایع دستی، بهداشتی، علوم و پژوهش، قضائی و حقوق) و کمیته انرژی (آب و فاضلاب، برق و نفت و گاز و محیط زیست) برگزار شده است.

در این باره مجتبی اکبری رئیس مرکز امور بین‌الملل وزارت نیرو- در حاشیه برگزاری نهمین کمیسیون همکاری‌های مشترک اقتصادی ایران و قطر در ارتباط با محورهای مذاکرات این اجلاس گفت: صادرات مواد غذایی، بررسی وضعیت حمل و نقل دریایی و هوایی، انرژی و اتصال الکتریکی و تشکیل شورای روابط تجاری ایران و قطر به منظور بهبود و تسهیل گری در حوزه اقتصاد و همچنین تجارت و بازرگانان در دستور کار این اجلاس قرار دارد و به همین منظور سند‌های چند دوره گذشته پایش و برنامه‌ریزی مجدد و همچنین بررسی‌های لازم با طرف قطری در یکسال گذشته انجام شده که بر این اساس این اجلاس مهم و قابل اتکا است.

طبق اعلام وزارت نیرو، وی با اشاره به درخواست تجارت و بازرگانان برای کاهش حداقل زمان صدور روادید، تاکید کرد: در این اجلاس خواهان لغو روادید قطر برای تجار، بازرگانان و صنعتگران کشورمان هستیم و برای تسهیل ویزای بازرگانان ایرانی رابزنی می‌شود.

اکبری با اشاره به سابقه روابط ایران و قطر به مجموعه کمیسیون مشترک از سال ۱۳۷۴ و همچنین فرآیند فرود سیاست دولت‌های گذشته در این موضوع، خاطرنشان کرد: نهمین کمیسیون همکاری‌های مشترک اقتصادی ایران و قطر با توجه به

راهکارهای نوین برای توسعه بازار لسیته‌ها: همایش در تهران به تبیین جنبه‌های جدید این محصول پرداخت



منابع غذایی مدل‌ل بنا همی نوین و هدف از توسعه محصولات ارزشمند لسیته‌ها، در یک همایش علمی ترویجی بنا نمایشگاه شیرینی و شکلات، جهانی بر پایه لسیته‌ها را در تهران برگزار کرد. در این رویداد علمی، مشخصات، کاربردها، فرآیند تولید، آزمون‌های کیفی، بازار جهانی و آمارهای واردات و صادرات لسیته مورد بحث و بررسی قرار گرفت.

در همایش حاضر، حضور لوکاس ملین، مشاور علمی و غنی منابع غذایی مدل‌ل، به عنوان یکی از صاحبان نظر و متخصصان برجسته حوزه لسیته، تجربیات و دیدگاه‌های جهانی را در زمینه تولید و تجارت این ماده ارائه کرد. بنا تأکید بر اهمیت لسیته به عنوان یک فرآورده غذایی ارزشمند از روغنی دانه سویا، او به کاربردهای فراوان این ماده در منابع مختلف اشاره کرد.

لسیته به عنوان افزودنی ارزشمند در ترکیب محصولات بیسکویت، شیرینی، شکلات، منابع شیمیایی، آرایشی، بهداشتی، و خوراکی دلم و آبزیان کاربردهای فراوانی دارد و این همایش به بررسی جنبه‌های نوین این محصول جهت توسعه بازار پرداخت.



برای پولدار شدن عجله نکنید

پرویز بیوک: بنیانگذار صنایع غذایی شوئیز و رئیس هیات مدیره انجمن شیرینی و شکلات ایران: همواره در مسیر فعالیت اقتصادی ام از فرهنگ غنی میهن ام بهره برده ام. هر چیزی را که قرار است بیاموزید کامل یاد بگیرید چرا که نصف علم خطرناک است. نباید وارد کارهایی شوید که تخصص ندارید. دنبال پولدار شدن یک شبه نباشید. پول یک محصول اصلی نیست بلکه پول محصول جانبی سرویس یا خدمات است. در کارها پتان دلتان را با خدای تان راست کنید چرا که در مسیر رستگاری قرار می گیرید و حاصل آن همخوانی دل با ذهن است.



همزمان با نمایشگاه شیرینی و شکلات تبریز

برنامه راهبردی صنعت شیرینی و شکلات رونمایی شد



برنامه راهبردی صنعت شیرینی و شکلات ۱۴۰۲-۱۴۰۴ همزمان با نمایشگاه شیرینی و شکلات رونمایی شد.

در جلسه بررسی برنامه راهبردی صنعت شیرینی و شکلات، با محوریت وزارت صنعت، معدن و تجارت و با مشارکت انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد، گمرک، سازمان صنایع کوچک و شهرک های صنعتی، معاونت فناوری و نوآوری وزارت علوم، تحقیقات و فناوری و ... برگزار شد.

مرضیه مرادی، معاون دفتر غذا و دارو معاونت صنایع عمومی وزارت صنعت، معدن و تجارت، در سخنان خود به برنامه های وزارت در زمینه تدوین برنامه های راهبردی برای شاخه های مختلف صنایع غذایی اشاره کرد. او اعلام کرد که پس از بیش از دو ماه تلاش مداوم و مکاتبات گسترده، پیش نویس برنامه راهبردی صنعت شیرینی و شکلات تدوین شده و با توجه به نظرات بخش خصوصی و دیگر وزار تختانه ها و سازمان های مرتبط، قرار است این پیش نویس اصلاح، تکمیل و نهایی گردد.

او اظهار کرد: «در این برنامه راهبردی، علاوه بر ترسیم وضع موجود، وضعیت مطلوب نیز مورد توجه قرار گرفته و طبق برنامه ریزی های انجام شده، پیش بینی شده است که این برنامه به صورت فصلی در شورای سیاستگذاری مورد بررسی قرار گیرد.»

مرادی افزود: «در این برنامه راهبردی، زنجیره ارزش افزوده شیرینی و شکلات، ظرفیت اسمی و عملیاتی، توانمندی های صادراتی، بازارهای هدف، فناوری های نوین، تامین مواد اولیه و الزامات تولید و نقش و جایگاه صنف در کنار صنعت شیرینی و شکلات و سهم آنها در بازار و مصرف مواد اولیه بررسی شده است.»

معاون دفتر غذا و دارو معاونت صنایع عمومی وزارت صنعت، معدن و تجارت، با اشاره به اهمیت شیرینی و شکلات صنعتی با ارزش افزوده بالا و تأکید بر صادرات، اظهار کرد: «یکی از پروژه های مهم در حوزه صنعت، خودکفایی ارزی صنایع مختلف است و هر چه بتوانیم از ارزش های نیمايي و یارانه ای فاصله بگیریم، صنایع به رشد و بلوغ واقعی می رسند.»

در بخش دیگری از سخنان خود، او با اشاره به آمارهای مرکز تجارت جهانی در زمینه سهم صنعت شیرینی و شکلات ایران در جهان، تأکید کرد: «سهم شیرینی و شکلات ایران در بازار جهانی ارقامی قابل توجه ندارد (کمتر از یک درصد) و نیاز به افزایش دارد، اما جایگاه ایران در میان سایر کشورها مطلوب است»

تأمین مواد اولیه در صنایع غذایی یکی از چالش‌های اساسی است که می‌تواند تأثیر مستقیم بر عملکرد و سودآوری کسب و کار شما داشته باشد. در ادامه چند راهکار برای کنار آمدن با این چالش ذکر شده است:

راهکارهای کلیدی برای مقابله با چالش‌ها

قراردادهای طولانی مدت

تلاش کنید با تأمین‌کنندگان خود قراردادهای طولانی مدت بسته و روابط مستمر را تقویت کنید. این باعث اطمینان از تأمین مواد اولیه به مدت زمان طولانی می‌شود و به شما امکان مذاکره قیمت و شرایط بهتر را می‌دهد.

تنوع تأمین‌کنندگان

برای کاهش ریسک امکانات تأمین مواد اولیه، سعی کنید تا حد ممکن از تعداد زیادی از تأمین‌کنندگان مختلف استفاده کنید. این اقدام باعث می‌شود که در مواقع بحرانی یا افزایش قیمت‌ها، شما به تفاوت‌های بازار مقاومت داشته باشید.

تحقیقات بازار

بررسی بازار و تحلیل مداوم شرایط بازار می‌تواند به شما کمک کند تا تغییرات در قیمت‌ها، تقاضا و عرضه را پیش‌بینی کنید. این اطلاعات به شما امکان می‌دهد که برنامه‌ریزی بهتری برای تأمین مواد اولیه خود انجام دهید.

مدیریت انبار

ایجاد یک سیستم موثر برای مدیریت انبارها و موجودی‌ها به شما کمک می‌کند تا در مواقع نیاز به مواد اولیه، به سرعت و بهینه عمل کنید. این اقدام باعث جلوگیری از قطعی مواد اولیه در خط تولید می‌شود.

استفاده از فناوری:

به‌کارگیری سیستم‌ها و نرم‌افزارهای مدیریت زنجیره تأمین می‌تواند به بهبود کارایی در تأمین مواد اولیه کمک کند. از تکنولوژی‌های مانند IZOT (اینترنت اشیا)، انومالون و تحلیل داده برای بهینه‌سازی فرآیندها استفاده کنید.

شبکه روابط موثر

ایجاد روابط موثر با سایر کسب و کارها، انجمن‌ها، و ارگان‌های مرتبط می‌تواند به شما در تسهیل تأمین مواد اولیه کمک کند. این شبکه روابط ممکن است به اطلاعات مفیدی در مورد منابع جدید یا راهکارهای جدید در بازارها منجر شود.

تحلیل ریسک و پیش‌بینی مسأله ممکنه در زمینه تأمین مواد اولیه، به شما این امکان را می‌دهد که برنامه‌های اضطراری و استراتژی‌های پاسخ به وضعیت‌های ناپیش‌بینی را در نظر بگیرید.

پیش‌بینی و تحلیل ریسک

خانم مهندس پورچم
کارشناس تحقیق و توسعه به مالت

عصاره مالت تکه گمشده پازل سلامت صنعت غذا



مقدمه

سبک زندگی و رفتارهای مرتبط با سلامت نقش عمده‌ای را در تعیین سلامت و مرگومیر ایفا می‌کنند. دستاوردهای پزشکی در کاهش مرگومیر مؤثرند اما تعیین‌کننده اصلی سلامت و بیماری، رفتارها و سبک زندگی مرتبط با سلامت است. در این بین تغذیه سالم و سلامت محور یکی از ارکان اصلی سبک زندگی سالم است.

مضرات مصرف شکر

شکر تصفیه شده که ملقب به مرگ سفید نیز می‌باشد عاری از هرگونه ترکیب مغذی است و فقط دارای کالری است. مصرف شکر باعث افزایش وزن، دیابت، افسردگی و سرکوب سیستم ایمنی می‌شود و مانند یک ماده مخدر به شدت اعتیاد آور است. لذا بهترین انتخاب برای جلوگیری از مصرف شکر استفاده از یک ماده شیرین کننده طبیعی مانند عصاره مالت است.

عصاره مالت جایگزینی طبیعی برای شکر

هر ماده‌ای باید جایگاه خود را در فرمول‌های غذایی امروزی به دست آورد. به عنوان مثال، فقط شیرین کننده بودن ممکن است کافی نباشد. اما اگر آن شیرین کننده منبع آنتی‌اکسیدان‌ها، اسیدهای آمینه ضروری، ویتامین‌ها و مواد معدنی نیز باشد و از غلات کامل تهیه شده باشد این داستان دیگری است که عصاره مالت می‌تواند تمام این ادعاها را داشته باشد. عصاره مالت شیرینی کمتری از شکر دارد و می‌توان از آن در تهیه و پخت نان‌ها و انواع کیک‌ها استفاده کرد. این ترکیب تقریباً عاری از قندهای ساکارز و جایگزین مناسبی برای شربت ذرت و شکر است. با اینکه ۶۰ درصد وزن خشک عصاره مالت جو را قند مالتوز تشکیل می‌دهد با این حال به دلیل داشتن فیبر محلول بالا کاهش شاخص گلیسمی را به دنبال مصرف غذا به دنبال دارد. از طرفی بدون چربی ترانس است و از غلات کامل تهیه می‌شود که ارزش غذایی آن را بالا می‌برد. عصاره مالت ترکیبی از قندهای مختلف است که نسبت به شکر به کندی وارد قند خون می‌شود و سرشار از ترکیبات فنلی است. این ماده دارای فعالیت آنتی‌اکسیدانی بالایی، چه در شرایط آزمایشگاهی و چه درون تنی است که باعث می‌شود

عصاره مالت جایگزین سالمی برای قندهای تصفیه شده باشد. بر اساس بررسی محققین آنتی‌اکسیدان‌های مالت پنج برابر بیشتر از کلم بروکلی است. از آن جایی که این عصاره فقط از مالت جو و آب ساخته شده است با حداقل فرآوری تهیه شده و به عنوان مکمل عالی برای تمام صنایع غذایی قابل استفاده است. از طرفی عصاره مالت یک مایع قهوه‌ای تیره به عنوان یک رنگ طبیعی با نت‌های طعم خاص است که طعم برخی از محصولات از جمله آجیل و شکلات را تقویت می‌کند. لازم به ذکر است که قندها و سایر مواد مغذی عصاره مالت برای رشد مخمر در غذاهای تخمیری یکی از بهترین گزینه‌ها است. در بسیاری از کشورها از عصاره مالت با اصطلاح «قند مغذی» یاد می‌شود که اخیراً صنعت نانوبی را متحول کرده است.

عصاره مالت دارای ویتامین‌های گروه B است و این ترکیبات برای متابولیسم کربوهیدرات، پروتئین و چربی موجود در غذا و تبدیل شدن آنها به انرژی لازم است و از طرفی به واسطه ترکیبات مؤثره دیگر سبب تنظیم اشتها، بهبود بینایی و کمک به حفظ سلامت پوست نیز می‌شود.

نتیجه گیری

اگرچه هنوز کمبود آزمایش‌های بالینی برای استفاده از عصاره مالت وجود دارد، اما ترکیب غذایی آن (ریز مغذی‌ها و مواد شیمیایی گیاهی) و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالای آن که هم در شرایط آزمایشگاهی و هم درون تنی اندازه‌گیری می‌شود، نشان می‌دهد که این ماده جایگزین سالم تری برای شکر تصفیه شده در صنایع مختلف غذایی و سبک زندگی سلامت محور است.

فرحناز موسوی رییس هیات مدیره ماگنولیا



طعم و عطر ماگنولیا تولید کنندگان انواع طعم و اسانسهای خوراکی و دارویی

ماگنولیا، با ساخت بزرگترین مرکز نوآوری طعم و عطر، به قطب تولید طعم و عطر طبیعی ایران تبدیل می‌شود

برتر در سطح استان مرکزی و کشوری و تولید کننده برتر بخشی از موفقیت های مجموعه ما بوده است.

رییس هیات مدیره شرکت ماگنولیا، با اشاره چالش‌هایی که در مسیر پیشرفت این شرکت وجود دارد؛ بروکرسی‌های اداری بی‌منطق و سخت‌گیرانه توسط ارگان‌ها و نهادهای داخلی را به عنوان یکی از مهم‌ترین موانع دانست. او تأکید دارد که این بروکرسی‌های اداری به جای اتخاذ رویکرد تعاملی و حل مسائل، به صورت کاملاً تقابلی و تشدید عمل می‌کنند و باعث ایجاد مشکلات و موانع جدی در مسیر تولید شده و تولیدات را به دلیل تاخیر و کارشکنی در صدور مجوزها و پروانه‌ها متوقف می‌سازند. این مشکل بارها مطرح شده ولی تاکنون هیچ‌گونه راهکاری برای آن ارائه نگردیده است و در نتیجه زمینه را برای واردات بی رویه اسانس و طعم و خروج ارز از کشور، ایجاد ممانعت در رشد و توسعه و اشتغال زایی و افزایش ورود و با تولید کالاهای بی کیفیت و زبرپله ای و مضر و مخل برای سلامت مردم فراهم آورده است. لذا در شرایط کنونی اقتصادی کشور، توجه و جدی گرفتن این موارد و اهتمام به حل موانع می تواند بسیار راهگشا بوده و بایستی در سر فصل همه امور قرارگیرد. وی در پایان اعلام کرد: در این نمایشگاه محصولات جدیدی مانند انواع طعم دهنده های جدید بسیار عالی و جذاب برای تولید انواع نوشیدنی های باستانی ایرانی، طعم های میوه ای جدید برای صنایع نوشیدنی و شیرینی و شکلات و صنایع لبنی و همچنین محصولات جدید این شرکت شامل کوتینگ فلیورها برای آماده سازی مرغ، ماهی و گوشت، رونمایی می گردد.

شرکت طعم و عطر ماگنولیا با داشتن تجربه درخشان بیست ساله در زمینه طراحی و فرمولاسیون انواع طعم و اسانسهای خوراکی و دارویی، تولید انبوه انواع طعم و رنگ طبیعی خوراکی، انجام خدمات تحقیق و توسعه و مشاوره در زمینه طراحی و نوآوری محصولات جدید برای کارخانجات بزرگ صنایع غذایی و برگزاری سمینارهای تخصصی فعالیت می نماید.

دکتر فرحناز موسوی رییس هیات مدیره ماگنولیا با بیان این مطالب گفت: ماگنولیا در راستای اهداف توسعه ای خود ساخت و تجهیز بزرگترین مرکز نوآوری و تحقیقاتی در زمینه طعم و عطر را در کشور در دستور کار خود دارد.

وی افزود: ماگنولیا توسعه فضاهای فیزیکی جهت تولید محصولات، توسعه تجهیزات و مدرنیزه کردن هر چه بیشتر ماشین آلات تولید، توسعه زیرساختهای نرم افزاری جهت مدیریت زنجیره ارزش و مدیریت پشتیبانی مشتریان و رشد و نهادینه سازی دانش فنی در مجموعه و به کارگیری متخصصین را در برنامه خود دارد.

وی با اشاره به موفقیت ها و دستاوردهای شرکت طعم و عطر ماگنولیا اظهار داشت: در زمینه تولید این شرکت موفق شده است بالغ بر ۵۰۰۰ کد کالایی را طراحی و فرموله کند و بالغ بر ۶۰۰ نوع متفاوت محصول را به مرحله فروش برساند. تمرکز و استراتژی شرکت نوآوری در تولید، استفاده از مواد طبیعی و یا بر پایه طبیعی و قیمت‌های رقابتی است. صادرات به کشورهای کانادا، استرالیا، عراق، ارمنستان، روسیه و افغانستان از دیگر دستاوردهای این شرکت بوده است. همچنین افتخار کسب عنوانین کار آفرین برتر، دانش بنیان

ستایش نوروزخانی

مدیرعامل لیان تجارت ترنج



نحوه کاربرد سدیم اسید پیروفسفات در صنعت غذا

سدیم اسید پیروفسفات یک ماده افزودنی غذایی است که در صنعت غذا به عنوان یک ماده افزودنی به منظور تقویت ویژگی‌های مختلف محصولات غذایی استفاده می‌شود. این ترکیب شامل نمک سدیم از اسید پیروفسفات است و عمدتاً به عنوان یک ماده افزودنی شوری و اسیدی به مواد غذایی اضافه می‌شود.

fast، medium و پیرو فسفات slow تقسیم می‌شوند و مصرف کنندگان برحسب نوع محصول تولیدی خود آن را در فرمولاسیون خود استفاده می‌کنند.

در کشورمان بیشترین واردات سدیم اسید پیرو فسفات مربوط به کشور چین می‌باشد ولی از کشورهایی مانند آلمان و تایلند هم گاهی وارد می‌شود.

در زیر، می‌توانید کاربردهای اصلی سدیم اسید پیروفسفات در صنعت غذایی را بیشتر ببخوانید:

محافظت از رنگ و طعم: سدیم اسید پیروفسفات به عنوان یک ماده افزودنی محافظت‌کننده برای رنگ و طعم مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این مواد می‌توانند از اکسیداسیون و تغییر رنگ و طعم مواد غذایی جلوگیری کنند.

افزایش ماندگاری: سدیم اسید پیروفسفات به عنوان یک ماده محافظت‌کننده از رطوبت در مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این باعث افزایش ماندگاری مواد غذایی می‌شود و می‌تواند کمک کند تا محصولات غذایی برای مدت طولانی‌تری قابل نگهداری باشند.

بهبود ساختار و بافت: سدیم اسید پیروفسفات می‌تواند بهبود دهنده بافت و ساختار مواد غذایی باشد. این افزودنی می‌تواند به محصولات نانوائی و دیگر محصولات خمیری افزایش دهد و بهبودی در ساختار آنها ایجاد کند.

تنظیم pH: این ماده افزودنی می‌تواند به تنظیم pH مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند در فرآیندهای پخت و تهیه محصولات غذایی مختلف مفید باشد.

بهبود پایداری امولسیون: در مواد غذایی که امولسیون‌های چربی و آبی دارند، سدیم اسید پیروفسفات می‌تواند بهبودی در پایداری امولسیون ایجاد کند و جلوی جداسازی مواد در اثر زمان را بگیرد.

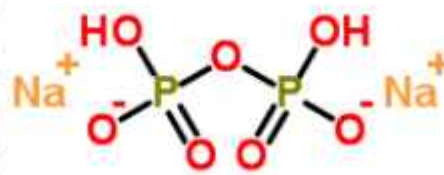
مهم است به دقت مقادیر مصرف سدیم اسید پیروفسفات و دیگر مواد افزودنی را کنترل کنید، زیرا مصرف بیش از حد ممکن است به سلامتی مضر باشد. همچنین، توجه به مقررات و استانداردهای بهداشتی در صنعت غذا بسیار مهم است تا اطمینان حاصل شود که استفاده از این مواد افزودنی به صورت ایمن و مطابق با مقررات انجام می‌شود.

در این مقاله قصد داریم توضیح کاملی از ماده «سدیم اسید پیرو فسفات» ارائه دهیم، که این توضیحات شامل اجزای تشکیل دهنده و همچنین کاربرد این ماده در صنایع مختلف می‌باشد.

سدیم اسید پیرو فسفات با نام‌های دیگری مانند دی سدیم دی هیدروژن پیروفسفات، دی سدیم پیروفسفات، اسید سدیم پیرو فسفات، دی سدیم دی هیدروژن دی فسفات و با نام اختصار SAPP شناخته می‌شود و همچنین این ماده به عنوان یک نمک فسفاته غذایی در صنعت کاربرد دارد. سدیم اسید پیرو فسفات با فرمول شیمیایی $Na_2H_2P_2O_7$ یک ترکیب نسبتاً اسیدی با PH حدود ۴ و به صورت پودر سفید رنگ می‌باشد. اجزای تشکیل دهنده آن اسید فسفریک خوراکی و نوعی نمک است. از ترکیب سدیم اسید پیروفسفات با بی‌کربنات سدیم گاز کربن دی‌اکسید یا گاز کربنیک آزاد می‌شود و باعث پوکی، پف کردن و پختن خمیر می‌شود و همچنین و این گاز موجب افزایش حجم و اسفنجی شدن بافت نان، بیسکویت و کلوچه و سایر فرآورده‌های آردی می‌شود. البته به جز سدیم اسید پیرو فسفات موادی دیگری مانند اسید تارتاریک و کرم تارتار یا مونو کلسیم فسفات و دی کلسیم فسفات و سدیم آلومینیوم فسفات هم از جمله عوامل تاثیر گذار در ور آمدن می‌باشند.

این ویژگی‌ها باعث شده تا در بسیاری از فرآورده‌های آردی از سدیم اسید پیروفسفات برای حجم دهی و کاهش زمان تخمیر استفاده شود. بیشترین کاربرد پیرو فسفات در تولید بیکنینگ پودر و بهبود دهنده‌های نان و آرد، صنعت کیک و کلوچه و تا حدی بیسکویت و ویفر است. سدیم اسید پیرو فسفات در فرآورده‌های دریایی برای جلوگیری از تشکیل کریستال‌های استروایت مورد استفاده قرار می‌گیرد. در فرآورده‌های گوشتی و پروتئینی جهت ثابت نگه داشتن رنگ و افزایش ماندگاری مورد استفاده قرار می‌گیرد. در غذاهای کنسروی باعث کاهش کریستال‌های نامطلوب (منیزیم آمونیوم هگزافلوریدرات) از طریق تشکیل کمپلکس با منیزیم می‌شود. و در نهایت در صنعت لبنیات به عنوان عامل امولسیفایر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پیروفسفات با توجه به سرعت عملکرد و انتظاری که از آن در تولید محصول می‌رود یعنی مدت زمان آزاد سازی گاز CO_2 ، به سه گروه: پیرو فسفات





صنعت شیرینی و شکلات با کمبود و افزایش ۸۰ درصدی مواد اولیه از دهان افتاد

صنعت شیرینی و شکلات کشور در شرایطی با کمبود و گرانی مواد اولیه همچون شکر، هل و کره روبرو است که تولید کنندگان این حوزه می گویند قیمت برخی از این مواد نسبت به سال قبل تا ۸۰ درصد افزایش یافته است.

در حالی صنعت شیرینی و شکلات کشور با مسائلی همچون کمبود و گرانی برخی مواد اولیه اصلی از جمله شکر روبرو است که فعالان این حوزه معتقدند ثبات نداشتن قیمت مواد اولیه در فرایند تولید بسیار مشکل زا است.

پدرام درخشان تولید کننده حلوائ صنعتی در این خصوص می گویند: در حال حاضر بیشترین چالش ما، قیمت مواد اولیه است چرا که متأسفانه قیمت ثابتی ندارد و هر روزه و هر بار قیمت ها رو به بالا است.

درخشان، تولید کننده حلوائ صنعتی قیمت مواد اولیه از جمله شکر و هل نسبت به سال قبل بسیار افزایش داشته به طوری که در برخی مواد تا ۸۰ درصد گرانتر از سال قبل به دست ما می رسد

درخشان با بیان اینکه آرد، شکر و هل اصلی ترین مواد اولیه مصرفی ما است می گویند: الان در تامین شکر مشکل داریم و اگرچه بعضی مواقع تعاونی مربوط کمک می کند اما غالباً با نرخ آزاد خریداری می کنیم. به عبارت بهتر اصلاً با نرخ های مصوب شکر یافت نمی شود و از بازار آزاد به قیمت کیلویی ۳۴ هزار تومان تامین می کنیم.

این تولید کننده حلوائ صنعتی ادامه داد: متأسفانه قیمت مواد اولیه نسبت به سال قبل تقریباً ۸۰ درصد گران تر شده است. البته به جز شکر، ماده اولیه دیگر ما یعنی هل نیز بیش از اندازه گران شده است. چون محصولی کاملاً وارداتی است و لذا با نوسانات ارز خیلی گران شده است.

کشورهای اطراف؛ خواهان محصولات ایران

درخشان افزود: با این وجود قیمت محصول نهایی را چندان نمی توانیم افزایش بدهیم چون بازار کشتش ندارد. البته برای رقابت در بازار غالباً روی کیفیت بسته بندی و کیفیت محصول خود کار می کنیم. به این ترتیب برای رقابت در این بازار حاشیه سود خود را نسبت به سال قبل ۱۰ درصد کاهش یافته است.

او ادامه داد: در واقع از یکسو چون چند سالی است وضعیت و کیفیت تولیدات جایگاه ارتقا یافته و در حوزه بسته بندی ها شاهد رشد هستیم، ما نیز سعی کرده ایم با تولید کننده های بهتری کار کنیم چون بسته بندی نقش مهمی در فروش دارد و تنوع زیاد است. درخشان در پایان گفت: با این تفاسیر با تمرکز بر کیفیت و بسته بندی تا حدودی به بازارهای صادراتی وارد شده ایم و اخیراً نیز عراق،

برای رقابت در بازار شیرینی و شکلات کشور تولید کننده ها از یکسویه دنبال مواد اولیه با کیفیت هستند از سوی دیگر خود را به روز می کنند تا در سطح بین المللی نیز بتوانند رقابت کنند

اریبل قطر و عمان خواهان محصولات ما هستند.
گرانی و نوسان قیمت مواد اولیه آزار دهنده است

بر اساس این گزارش، چالش گرانی و کمبود مواد اولیه و بنا دشواری دسترسی به این مواد تنها منحصر به فعالان صنعت شیرینی و شکلات نیست بلکه کسانی که خود نیز تولید و تامین مواد اولیه برای این بخش را برعهده دارند نیز با این مشکل روبرو هستند. به طوری که مجید قاضیانی که در حوزه تولید و پخش مواد اولیه قنادی ها و کافه های فعالیت دارد در این خصوص به خبرنگار بازار می گوید: در مورد تامین مواد اولیه اصلی ترین مشکل ما گرانی، نوسان قیمت و تامین آن است به خصوص اینکه برخی از مواد اولیه مورد نیاز ما وارداتی است و از خارج از کشور باید تامین شود.

قاضیانی تولید کننده مواد اولیه قنادی ها و کافه های فعالیت در بازار شیرینی و شکلات کشور تولید کننده ها از یکسویه دنبال مواد اولیه با کیفیت هستند از سوی دیگر خود را به روز می کنند تا در سطح بین المللی نیز بتوانند رقابت کنند

قاضیانی در خصوص تاثیر این گرانی ها بر بازار شیرینی و شکلات کشور نیز گفت: به هر حال باید بپذیریم که توان مردم برای شیرینی جات کمتر شده بنابراین با افزایش نرخ ها تقاضا هم کمتر می شود. با این وجود شاهد هستیم که حوزه شیرینی و شکلات کشور بسیار پیشرفت کرده است. به این معنا که مدل ها و طعم های جدید شیرینی ها را شاهد هستیم لذا تولید کننده ها هم دنبال مواد اولیه بهتر هستند در واقع چون مردم ایران به اصطلاح شیرینی شناس هستند تولید کننده ها نمی توانند از کیفیت بزنند.

این تولید کننده پخش مواد اولیه قنادی ها و کافه های فعالیت در این سوال که برای بقا در بازار از چه تکنیک هایی می توان بهره برد می گوید: به روز بودن و ارائه محصولات جدید اصلی ترین ترغیب ما برای رقابت در بازار است. در واقع باید هر روز خود را به روز کنیم و محصولات جدیدی که در سطح بین المللی ارائه می شود را ارائه دهیم.

محدودیت های واردات ماده اولیه کره، به دلیل نوسانات نرخ ارز

وی در پاسخ به این سوال که به روز بودن و ارائه محصول در سطح بین المللی چه الزاماتی دارد، نیز گفت: در واقع برای به روز رسانی تولیدات خود با کشورهای دیگر ارتباط داریم. در حقیقت با کشورهای ترکیه و آلمان و برخی کشورهای اروپایی ارتباط داریم: به این معنا که دانش خود را با تولید کننده های این کشورها به اشتراک می گذاریم.

این تولید کننده همچنین در خصوص جایگاه ایران در بازار جهانی شیرینی و شکلات نیز گفت: تا جایی که بنده اطلاع دارم از نظر حجم تولید در حال حاضر جزو ۵ کشور اول هستیم یعنی کشورهایی مانند آلمان، اتریش، بلژیک بیشترین تولیدات را دارند و ما نیز جزو ۵ کشور اول هستیم.

قاضیانی در خصوص آنچه می توان برای آینده بازار شیرینی و شکلات کشور متصور شد نیز گفت: اگر محصولات گران نشود و واردات راحت تر صورت بگیرد بازار خوب است. اما اگر واردات برخی مواد اولیه مانند «کره»

کماکان محدود انجام شود و به همین نحو ادامه یابد قطعاً روی تولید اثر می گذارد. البته محدودیت واردات چنین مواد اولیه ای غالباً تنها به دلیل نوسانات ارز است.



دنیای اقتصاد

مصرف قهوه در کشور افزایش یافت

میزان واردات دانه قهوه سبز در سال ۱۳۹۸ معادل ۸ هزار تن بوده، اما این رقم در سال ۱۴۰۱ به ۳۲ هزار تن رسیده است.

رئیس انجمن قهوه ایران در افتتاحیه اولین نمایشگاه تخصصی قهوه ایران که ۲۴ تا ۲۸ ماه جاری در حال برگزاری است با اعلام این آمار اظهار کرد: این آمار نشان از افزایش مصرف داخلی و تعداد شرکتهای فعال در صنعت قهوه دارد که باعث شده میزان واردات مواد اولیه رشد کنند. به گفته حسام ربیعی ارزش افزوده این صنعت، جلوگیری از خروج ارز است. اکنون ایران به یکی از تولیدکنندگان محصولات قهوه تبدیل شده و میزان واردات مواد اولیه مثل دانه سبز نیز با روند افزایشی روبهرو شده است.

از گوشه و کنار جهان

رونمایی راسل کرو از مجسمه «گلادیاتور شکلائی» در ابعاد واقعی!

بارها به عنوان توریست به این کشور سفر کرده است. این بازیگر چند ماه پیش هنگامی که با گروه موسیقی‌اش برای اجرا در مالت حضور داشت به رسانه‌ها به شوخی گفته بود به فکر این است که شهروند مالت شود او به تایمز مالت گفته بود مذاکراتی در مورد اخذ شهروندی اینجا صورت گرفته و باید موضوع را با نخست وزیر این کشور در میان بگذارد. راسل کرو گفته بود: «اینجا احساس می‌کنم «عمو» هستم. تنها دلیلی که در مورد مالت اینقدر مثبت صحبت می‌کنم این است که اینجا واقعا فوق العاده است.

در همین حال تولید دنباله گلادیاتور با بازی پاول مسکال و دنزل واشینگتن در مالت در حال انجام است. با آنکه فیلم جدید را ریدلی اسکات، کارگردان فیلم اصلی «گلادیاتور» کارگردانی می‌کند، راسل به خاطر مرگ شخصیت اصلی داستان در نسخه اصلی، در «گلادیاتور ۲» آن جایی نخواهد داشت.

فیلم حماسی تاریخی «گلادیاتور» پنج برابر بودجه خود درآمد در پی داشت و به تثبیت شهرت راسل کرو و خواکین فینیکس کمک شایسته کرد. «گلادیاتور» برنده پنج جایزه اسکار از جمله بهترین فیلم و بهترین بازیگر مرد برای راسل شد.



راسل کرو هنرپیشه معروف و محبوب هالیوود با رونمایی از یک مجسمه که تماما از شکلات و در ابعاد یک انسان واقعی ساخته شده و او را در نقش «ماکسیموس» در فیلم «گلادیاتور» نشان می‌دهد طرفدارانش را شگفت‌زده کرد.

به گزارش تازه‌نیوز، بازیگر ۵۹ ساله استرالیایی روز جمعه در شبکه اجتماعی ایکس (تویتر سابق) عکسی از این مجسمه چشمگیر را به اشتراک گذاشت و توضیح داد که این طرح چگونه توسط تیزیانو کاسار از شرکت شکلات سازی مالتیزرز برای جشنواره جهانی شکلات هامرون ساخته شده است. راسل کرو نوشت: «برخی مجسمه‌هایی از برنز و برخی دیگر از سنگ مرمر گیرشان می‌آیند. در مالت آنها مرا از شکلات ساختند. این آخر هفته در مالت زیبا جشنواره شکلات هامرون برگزار می‌شود. تیزیانو کاسار هنرمند این را ساخته است.» و ادامه داد: «وقتی مسابقه تمام شود من برای خوردن در دسترس خواهم بود.

عشق راسل کرو به کشور مالت (کشوری جزیره‌ای در جنوب اروپا) شناخته شده است. او اولین بار برای فیلمبرداری فیلم پرفروش «گلادیاتور» به این کشور سفر کرد و از آن زمان



ساخت بزرگ‌ترین فواره شکلات جهان در سوئیس

سوئیس یکی از کشورهای اروپای مرکزی است که با کوه‌های سر به فلک کشیده و باشکوه احاطه شده است و از اینرو دارای طبیعت بکر و منحصر به فردی است که هر گردشگری تمایل بازدید از این کشور رویایی را دارد. مناظر طبیعی بی نظیر، جنگل‌های آلپ، دریاچه‌های باشکوه، مراتع سرسبز، معماری منحصر به فرد، فرهنگ رنگارنگ، تنوع زبانی، ثبات سیاسی، امنیت مثال زدنی و... از جمله دلایل محبوبیت این کشور نزد گردشگران است. اما چیزی که این کشور را بسیار خاص کرده است، شکلات‌های منحصر به فرد و بی نظیر اینجاست که بسیار محبوب هستند.

خانه شکلات لینت و بزرگ‌ترین فواره شکلات جهان

این شکلات با ۳۰ فوت ارتفاع و وزن سه تن که در بالای آن یک همزن دستی بزرگ طلایی قرار گرفته است به عنوان بزرگ‌ترین شکلات جهان شناخته می‌شود که ۱۵۰۰ لیتر شکلات واقعی در آن در حال ریختن درون یک لیندور (Lindor) گول بیکر است. این شکلات عظیم و پر ماجرا در خانه شکلات جدید لینت در زوریخ سوئیس ساخته و قرار داده شده است، که این خانه شکلات دارای مساحتی حدود ۶۰۳۸،۶ متر مربع است و همچنین شامل نمایشگاه‌های تعاملی، کارخانه شکلات و بزرگ‌ترین فروشگاه لینت در جهان است که فرصتی برای ابداع و نوآوری در شکلات را در اختیار بازدیدکنندگان و علاقه‌مندان به این خوراکی خوشمزه قرار داده است. به این صورت که زمان بازدید از این فروشگاه، در صورت تمایل می‌توانید در کارخانه شکلات مشغول شوید و رویاهای خود در مورد ساخت شکلاتی متفاوت را تحقق ببخشید. در کنار این جذابیت‌هایی که خانه شکلات جدید لینت فراهم کرده است، به طور کلی قرار گرفتن بزرگ‌ترین فواره شکلات جهان درون این فروشگاه و در همان ابتدای ورودی برجسته‌ترین ویژگی اینجاست و جذابیت این فروشگاه را دو چندان کرده است به صورتی که افراد زیادی برای دیدن این شاهکار خوشمزه و البته دیدنی راهی اینجا می‌شوند.



توصیف فواره شکلات در یک نگاه

ساخت این شکلات به قدری ظریفانه و هنرمندانه است که در نگاه اول ممکن است این شکلات بی وزن به نظر برسد در صورتی که این شکلات حدود سه تن وزن دارد و جالب فنی و ساختمانی قابل توجهی برای ساخت آن وجود داشته است. همچنین ساخت آن نیازمند برنامه ریزی اصولی و استفاده از مصالح خاص و زیادی بوده است. و حدود ۱۴۰۰ لیتر شکلات با سرعت بسیاری از درون فواره عبور می‌کند به گونه‌ای که در هر ثانیه حدود یک کیلوگرم شکلات سرازیر می‌شود. که گفته می‌شود برای ساخت آن، از لوله‌هایی با طول ۹۴ متر در داخل فواره شکلات که تقریباً ۹،۳ متر ارتفاع دارد استفاده شده که با هنرمندی هر چه تمامتر درون آن قرار داده شده است.





محبوبه مظفیری
مهندس صنایع شیمیایی
مربی فنی حرفه ای شکلات‌سازی

ویژگی‌های شکلات دست‌ساز در رقابت با صنعت

شکلات دست‌ساز در صنعت شکلات جایگاه خاص خود را دارد و معمولاً به عنوان محصولات با کیفیت و لوکس در این صنعت مطرح می‌شود. این نوع شکلات‌ها به وسیله‌ی صنعتی تولید نمی‌شوند و به صورت دستی توسط شکلات‌سازان حرفه‌ای تولید می‌شوند. این نوع شکلات‌ها معمولاً با استفاده از مواد اولیه با کیفیت بالا مثل شکلات با کاکائو با کیفیت تولید می‌شوند.

جایگاه شکلات دست‌ساز در اقتصاد صنعت شکلات می‌تواند به چندین نحو تأثیرگذار باشد:

محصولات لوکس: شکلات‌های دست‌ساز معمولاً با دقت بالا و طراحی‌های زیبا تولید می‌شوند. این محصولات برای افرادی که به دنبال تجربه‌ی لذت‌بخش و لوکس هستند، جذابیت دارند و به عنوان هدیه ویزه‌ای در بازار معرفی می‌شوند. **تعداد محدود تولید:** به دلیل تولید دستی، تعداد شکلات‌های دست‌ساز محدود است. این محدودیت در توزیع و ارتباط با مشتریان می‌تواند باعث افزایش ارزش و تقاضا برای این محصولات شود.

حفظ معنای محلی و سنتی: تولید شکلات‌های دست‌ساز می‌تواند به حفظ معنا و سنت‌های محلی و ملی کمک کند. این محصولات معمولاً به روش‌های سنتی و محلی تهیه می‌شوند که ارتباط با فرهنگ و تاریخ محلی را حفظ می‌کنند. **ایجاد مشاغل محلی:** تولید شکلات دست‌ساز به عنوان یک صنعت دستی می‌تواند اشتغال‌زایی در مناطق مختلف و حتی در کشورهای کمتر توسعه یافته را تشویق کند.

رقابت با برندهای بزرگ: در مقابل برندهای بزرگ در صنعت شکلات، شکلات‌های دست‌ساز می‌توانند یک بازار مخصوص خود را ایجاد کرده و با رقبا رقابت کنند. این محصولات معمولاً ارزش افزوده بالایی دارند که به توجه به جزئیات و کیفیت تمرکز می‌کنند.

در کل، شکلات دست‌ساز نقش مهمی در صنعت شکلات ایفا می‌کنند و باعث ایجاد تنوع و تنوع در بازار مصرف می‌شوند. این نوع شکلات‌ها به عنوان محصولات با ارزش افزوده بالا و طراحی زیبا توسط مشتریانی که به دنبال تجربه شکلات خاص هستند، مورد توجه قرار می‌گیرند.

آلمان در صدر تولید جهان شکلات؛ دست سازها، سرآمد بازارها

در حالی که در صنعت شکلات آلمان پیشرو است، اخیراً در ایران برخی فعالان یخش اقدام به تولید شکلات های دست ساز کرده اند تا از این طریق بتوانند سهم بیشتری از بازارهای لوکس جهان داشته باشند.

وی خاطر نشان کرد: با اینکه برندی نوظهور هستیم محصول ما فعلا رقیب خاصی در بخش شکلات های دست ساز ندارد. اما به هر حال صنعت شکلات بسیار بزرگ است و رقبای زیادی وجود دارد که به دو بخش لوکس و اکونومی (ارزان و اقتصادی) تقسیم می شود و رقابت به هر حال سخت است.

پورفیکویی در خصوص چالش هایی که پیش روی تولید محصولات خود دارند نیز گفت: در ابتدای راه چالش های زیادی داشتیم چه در زمینه تامین مواد اولیه و چه تولید و محدودیت هایی که وجود داشت. در واقع وقتی قرار است محصول لوکس و ویژه باشد دقت بیشتری نیاز داریم و چون شکلات ما دست ساز است لذا مشکلات هم بیشتر بود.

او ادامه داد: جدای از آن روی جزئیات از تامین مواد گرفته تا بسته بندی و عرضه با چالش های مختلف روبرو بودیم. با این وجود در مورد مجوزهای لازم همچون مجوزهای بهداشت و غیره چندان چالش خاصی نداشتیم و تمامی مراحل قانونی و زیر نظر ازگان های مربوطه پیش رفت. به این ترتیب الان واردات محصولاتی مانند پودر کاکائو، کره و یکسری فیلینگ ها و اساس ها که وارداتی است به صورت قانونی و بدون مشکل وارد می شود.

این تولید کننده شکلات دست ساز نوسان قیمت این مواد اولیه و تأثیری که بر بازار دارد گفت: به صورت میانگین قیمت مواد اولیه ما نسبت به سال قبل حدود ۳۰ درصد افزایش داشته است. با این وجود چون محصول ما لوکس است و برای قشر بالای جامعه است، لذا این افزایش ۳۰ درصدی قیمت ها تأثیری منفی روی فروش ما نداشته است.

تولیدات ما قابل رقابت با برندهای لوکس خارجی است

بر اساس این گزارش یکی از مشکلاتی که صنایع غذایی کشور در بازارهای جهانی با آن مواجه هستند به بحث بسته بندی ها بر می گردد. به نحوی که برخی صادرکننده ها می گویند چون بسته بندی هر محصولی و بهترین آن محسوب می شود وقتی بسته بندی شکلی به بازار و مشتریان خارجی ارائه نمی شود در نتیجه روی فروش تأثیری مستقیم می گذارد.

در حالی که سرانه مصرف شکلات در کشورهایمانند سوئیس و آلمان تا ۵ کیلوگرم است در ایران سرانه مصرف کمتر از یک کیلوگرم است

با این وجود این تولید کننده شکلات دست ساز مدعی است آنچه امروز تولید می کند از نظر بسته بندی قابل رقابت با برندهای لوکس خارجی است.

او می گویند: بسته بندی های محصول ما به صورت بیرون سپاری و البته زیر نظر خود ما توسط یک شرکت مطرح در این حوزه انجام می شود. لذا تولیدات ما از نظر دیزاین و مقاومت جعبه ها، قابل مقایسه با برندهای لوکس خارجی است.

بر اساس این گزارش در حوزه سرانه مصرف شکلات نیز کشورهای همچون سوئیس، اریش، آلمان، ایرلند و بریتانیا در صدر قرار دارند و ایران نیز در رده های پایین قرار دارد. به طوری که پورفیکویی در این خصوص می گویند: جالب است بدانید چند سال پیش یک نمودار توسط یک گروه تحقیقاتی در مورد سرانه مصرف شکلات تهیه شده بود که بر اساس آن تحقیق برای هر ایرانی سالانه زیر یک کیلو گرم مصرف شکلات است. اما در کشورهای پرفروش مثل سوئیس و آلمان سرانه مصرف حدود ۵ کیلوگرم در سال است. لذا هر کجا مصرف بالاتر باشد بازار فروش شکلات در آن منطقه بازار بهتری است و قطعاً رقبای بیشتری هم دارند.

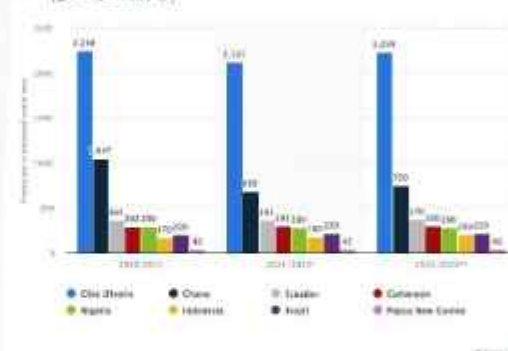
صنعت شکلات جهان یکی از صنایع با گردش مالی بالا است و برخی کشورها همچون آلمان، بلژیک، ایتالیا و لهستان عمدتاً در بحث تولید انواع شکلات بسیار نامی هستند. این در شرایطی است که کشور سوئیس نیز که تولید شکلات را در قرن هفدهم آغاز کرده است، در حال حاضر بزرگترین مصرف کننده انواع شکلات است و بالاترین سرانه مصرف را در بین تمام کشورها دارد.

ساحل عاج و غنا: تولید کننده ۵۰ درصد کاکائو جهان

از سوی دیگر بر اساس آنچه سایت آماری تحلیلی Statista منتشر کرده است، حدود ۷۰ درصد از دانه های کاکائو جهان از چهار کشور غرب آفریقا یعنی «ساحل عاج، غنا، نجره و کامرون» تهیه می شود. به این معنا که ساحل عاج و غنا دو تولید کننده بزرگ کاکائو هستند و بیش از ۵۰ درصد کاکائو جهان را تولید می کنند. به نحوی که در سال ۲۰۲۱-۲۰۲۲، ساحل عاج حدود ۲۰.۱ میلیون تن دانه کاکائو تولید کرده است.

نمایز محور بودن؛ سیاست

تولید جهانی دانه کاکائو از 2020/21 تا 2022/23، بر اساس کشور (بر 1000 مترمکعب)



در واقع رقابت پذیر بودن بازار شکلات جهان به نحوی است که برخی کشورها سعی در تولید محصولات متمایز دارند تا بتوانند سهم بیشتری از بازار را از آن خود کنند به

طوری که بلژیک به عنوان یکی از بزرگترین تولید کننده های شکلات، بیشترین تولیدات خود را به تولید شکلات های دست ساز اختصاص می دهد. در این میان هستند تولید کننده هایی در کشور که آنها نیز طبق اصول متمایز محور بودن سعی کرده اند با ارائه شکلات هایی متفاوت با آنچه در بازار توزیع می شود سهم بیشتری را برای خود داشته باشند.

«آرین پورفیکویی» از فعالان حوزه شکلات کشور که به صورت تخصصی در حوزه تولید انواع شکلات با دست کار می کند در این خصوص در گفتگو با بازار می گویند: غالباً استراتژی هایی که برای رقابت استفاده می شود یا «قیمت محور» است یا «نمایز محور» و ما سیاست و استراتژی که برای تولیدات خود انتخاب کرده ایم در واقع نمایز محور است و سعی می کنیم روی نمایزهای خود نسبت به آنچه در بازار ارائه می شود مانور بدهیم. به همین دلیل شکلات های تولیدی را با دست تولید می کنیم و کاملاً دست ساز است. پورفیکویی افزود: به این ترتیب علاوه بر تامین بخشی از نیاز بازار داخلی که در واقع طبقه خاصی را پوشش می دهیم چون تولیدات ما در واقع لوکس محسوب می شود، برخی بازارهای خارجی را نیز رصد کرده ایم. به نظر می رسد کشورها عراق و روسیه در درجه اول صادراتی ما خواهند بود و در مراحل بعدی به افغانستان و حوزه خلیج فارس نیز ورود خواهیم کرد.

پورفیکویی فعال حوزه تولید شکلات دست ساز: از اصلی ترین مواد اولیه وارداتی ما کره و کاکائو است که نسبت به سال قبل حدود ۳۰ درصد افزایش قیمت داشته است



اخبار صنعت از دریچه رسانه

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

بیسکویت گرچی برنده تندیس طلایی در
اجلاس سراسری رضایتمندی مشتریان

این همایش به منظور تجلیل از برندهای مسئولیت پذیر و مشتری مدار با هدف معرفی و قدردانی از مدیران و شرکت های مشتری مدار که در طول سال گذشته موفق به جلب رضایت مشتریان در زمینه های مختلف از جمله خرید محصولات و پشتیبانی شده اند، برگزار شد.

با بررسی و ارزیابی شاخص های هفده گانه توسط کمیته داوران، شرکت بیسکویت گرچی به عنوان برنده تندیس طلایی این اجلاس شناخته شد. این افتخار نشان دهنده پیشرفت و عملکرد برتر این شرکت در حفظ کیفیت محصولات به صورت مستمر و رعایت اصول مشتری مداری است. مدیران این شرکت به عنوان اولویت اصلی خود قرار داده اند تا مشتریان عزیز خود را در سراسر کشور به بهترین شکل خدمت رسانی نمایند.



در روز یکشنبه، پنجم آذرماه، سیزدهمین اجلاس سراسری رضایتمندی مشتری با حضور مقامات کشوری و چهره های شاخص در سالن همایش های صدا و سیما برگزار گردید.



اخبار صنعت از دریچه رسانه

رئیس اتاق ایران که در رأس هیأتی برای شرکت در سی و نهمین اجلاس اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی به دوحه سفر کرده است در حاشیه این اجلاس ضمن دیدار با عبداللہ صالح کامل، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی، با روسای اتاق‌های بازرگانی قطر، مصر و یمنه نیز دیدار و گفت‌وگو کرد.

اولین دیدار رئیس اتاق ایران با روسای اتاق‌های بازرگانی حاضر در سی و نهمین اجلاس اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی، با شیخ خلیفه بن جاسم آل ثانی، رئیس اتاق بازرگانی و صنعت قطر انجام شده و در این نشست ضمن تأکید بر ضرورت توسعه و متوازن‌سازی تجارت دو کشور، در مورد سرمایه‌گذاری مشترک بحث و تبادل نظر شد.

رئیس اتاق بازرگانی و صنعت قطر، با اشاره به حجم روایت تجاری دوجانبه، گفت: در شرایط فعلی ارزش تجارت ایران و قطر به حدود ۲۰۰ میلیون دلار می‌رسد که این رقم در مقایسه با ظرفیت‌های دو کشور اصلاً رضایت‌بخش نیست.

شیخ خلیفه بن جاسم آل ثانی، در دیدار با حسین سلاح‌ورزی، رئیس اتاق ایران با اشاره به اینکه بیش از ۹۰ درصد تجارت ایران و قطر، مربوط به واردات قطر از ایران است، اظهار کرد: ما تمایل داریم که تجارت ایرانی به قطر عزیمت کنند و ضمن آشنایی با تولیدات صنعتی قطر، محصولاتی از صنایع مختلف قطر را به ایران صادر کنند.

راه اندازی رشته نان، شیرینی و شکلات در دو هنرستان کار دانش شیراز

رئیس اداره فنی و حرفه‌ای و کار دانش آموزش و پرورش فارس، افزود: رشته نان و شیرینی و شکلات را با مشارکت بخش خصوصی در دو هنرستان دخترانه شهدای بدر و پسرانه شهید شهرستانی ناحیه سه شیراز امروز راه اندازی شد.

یحیی علی‌رضا پور در آیین افتتاحیه رشته نان، شیرینی و شکلات در جوار کارخانه نان دهقان در جومه شیراز گفت: بزرگترین کار فرهنگی ایجاد اشتغال پایدار برای جوانان و حل معیشت مردم است.

علیرضا پور تصریح کرد: با تلاش‌های صورت گرفته و همکاری و همکاری سایر دستگاه‌ها در سال تحصیلی جدید تاکنون ۶ واحد هنرستان جوار و وابسته را در استان راه‌اندازی کرده ایم.

رئیس اداره فنی و حرفه‌ای و کار دانش اداره کل آموزش و پرورش فارس، افزود: امروز رشته نان و شیرینی و شکلات را با مساعدت و مشارکت بخش خصوصی در دو هنرستان دخترانه شهدای بدر و پسرانه شهید شهرستانی ناحیه سه شیراز راه اندازی کردیم و محل کار عملی این رشته را نیز در کارخانه نان افتتاح کردیم.

افتتاح فاز توسعه دو واحد تولیدی شیرینی و شکلات با اشتغال ۶۵۰ نفر در آذربایجان شرقی

مدیرکل صنعت، معدن و تجارت آذربایجان شرقی گفت: افتتاح فاز توسعه دو واحد تولیدی شونیز و شیرین وطن با سرمایه‌گذاری سه هزار و ۵۰۰ میلیارد تومان از جمله دستاوردهای سفر دو روزه محمد مهدی برادران معاون صنایع عمومی وزارت صنعت به آذربایجان شرقی است.

کاروانشغال به گزارش بازارکار؛ محمدجعفر عظمایی افزود: سرمایه‌گذاری سه هزار و ۵۰۰ میلیارد تومانی برای افتتاح این واحدها تأثیر چشمگیری در تکمیل زنجیره ارزش افزوده و بالا بردن سهم اشتغال در این صنعت خواهد داشت. وی ادامه داد: علاوه بر ایجاد اشتغال برای ۶۵۰ نفر در این واحدها، سهم صادرات صنایع غذایی شیرینی و شکلات استان ۵۰ میلیون دلار افزایش خواهد یافت. در این سفر دو روزه علاوه بر بهره‌برداری از فاز توسعه دو واحد تولیدی، از خطوط تولید شرکت آنانا، فولاد غرب، شرکت پالایش روغن سکان و شرکت استیل الکترونیک آذربایجان بازدید شد و با طرح مسایل و مشکلات تولیدکنندگان در این بازدیدها دستورات لازم برای تسهیل و رفع موانع در این حوزه‌ها صادر شد. افتتاح و بازدید از نمایشگاه‌های بین‌المللی صنایع غذایی و طلا و جواهر و همچنین بازدید از بازار تاریخی طلای تبریز و شرکت در میز کشوری طلا و جواهر و همایش ملی توسعه صادرات مصنوعات طلا، جواهر، نقره، گهر سنگ و صنایع وابسته و همچنین گفتگو و تبادل نظر با فعالان هنر صنعت طلا و جواهر از جمله برنامه‌های سفر دو روزه معاون صنایع عمومی وزارت صنعت به استان بود.

هدفگذاری رسیدن تجارت ایران و عمان به ۵ میلیارد دلار

وزیر صمت گفت: هدفگذاری ما برای تجارت با عمان ۳.۵ میلیارد و سپس ۵ میلیارد دلار است.

عباس علی‌آبادی، وزیر صنعت، معدن و تجارت گفت: از اهداف وزارت صمت تسهیل تجارت برای بازرگانان است و یکی از این راهکارها کاهش تعرفه‌های تجاری است. تعرفه‌های تجارت ترجیحی کمی از تجارت آزاد بالاتر و محدودتر هستند، اما اثر بخشی مناسبی بر میزان تجارت دارند.

هدف تجارت با عمان برای قدم اول ۳.۵ میلیارد دلار در سال است، اما بررسی‌ها نشان می‌دهد به سادگی می‌توانیم به ۵ میلیارد دلار است. برآوردهای ما نشان می‌دهد برای سال آینده این رقم دست یافتنی خواهد بود.

کمیته مشترک سرمایه‌گذاری اتاق‌های ایران و قطر تشکیل شود

رئیس اتاق ایران در دیدار با رئیس اتاق قطر و در پاسخ به ابزار علاقه‌مندی‌ها برای سرمایه‌گذاری مشترک در ایران، پیشنهاد تشکیل کمیته مشترک سرمایه‌گذاری اتاق‌های ایران و قطر در دستور کار قرار گیرد.

پاسخ به این سوال که برای بقا در بازار از چه تکنیک هایی می توان بهره بردمی گوید: به روز بودن و ارائه محصولات جدید اصلی ترین ترغیب ما برای رقابت در بازار است. در واقع باید هر روز خود را به روز کنیم و محصولات جدیدی که در سطح بین المللی ارائه می شود را ارائه دهیم.

ماهانه ۲۱۰ هزار تن شکر در کشور مصرف می شود

دبیر اسبق انجمن تصفیه کنندگان شکر گفت: بنا بر آمار در ۶ ماهه دوم سال ۱۸۰ تا ۲۱۰ هزار تن شکر مورد نیاز بازار داخل است.

آقای غلامحسین بهمنی گفت: قیمت مصوب کنونی هر کیلو شکر درب کارخانه ۲۵ هزار و ۵۰۰ تومان و شکر بسته بندی یک کیلویی خالص ۳۴ هزار تومان است.

او با بیان اینکه کمبودی در عرضه شکر نداریم، افزود: با توجه به برداشت چغندر و عرضه شکر نیشکری و واردات، مشکلی در تامین نیاز بازار داخل نداریم.

بهمنی ادامه داد: بنابر آمار در ۶ ماهه دوم سال به طور متوسط ماهانه ۱۸۰ تا ۲۱۰ هزار تن شکر مورد نیاز بازار داخل است. دبیر اسبق انجمن تصفیه کنندگان شکر افزود: با استمرار روند فعلی تامین شکر پیش بینی می شود که نوسانی در بازار رخ ندهد. او از آرامش بازار شکر خبر داد و گفت: بنابر آمار سالانه ۷۰۰ تا ۸۰۰ هزار تن کسری نیاز کشور از طریق واردات تامین می شود که با واردات به موقع شکر در زمان پیک مصرف، آرامش بازار ادامه خواهد داشت.

تفاهم نامه ترانزیتی بین گمرک ایران، ایرو و اتاق بازرگانی ایران امضا شد

تفاهم نامه همکاری های مشترک ترانزیتی سه جانبه بین گمرک ایران، سازمان جهانی ایرو و اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران امضا شد.

در نشست مشترکی که با حضور محمد رضوانی فر معاون وزیر اقتصاد و رئیس کل گمرک ایران و امبرتو دپرتو، دبیرکل اتحادیه بین المللی حمل و نقل جاده ای (IRU) و محمدرضا بهرامی، نائب رئیس اتاق ایران برگزار شد، تازه ترین راهکارهای توسعه تیر و حمل و نقل ترکیبی مورد بحث و تبادل نظر قرار گرفت و تفاهم نامه ای در همین خصوص به امضای طرفین رسید.

در این نشست محمد رضوانی فر بر ضرورت تعهد مسئولان کشورهای همسایه و شرکای اصلی تجاری ایران به این کنوانسیون تأکید کرد.

رئیس کل گمرک ایران با تأکید بر همکاری برای توسعه حمل و نقل ترکیبی از بنادر جنوبی خلیج فارس به ویژه بندر چابهار و بندر عباس، افزود: گمرک ایران آمادگی همکاری در جهت آموزش تیر به کشورهای همسایه از جمله عراق و افغانستان با هدف توسعه ترانزیت را دارد.

ایران میزبان اجلاس آتی اتاق های بازرگانی کشورهای اسلامی

سی و نهمین اجلاس اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی در دوحه پایتخت قطر برگزار شد. در این اجلاس مجمع عمومی با پیشنهاد میزبانی اتاق ایران برای چهارمین اجلاس این مجمع در سال ۲۰۲۴، به اتفاق آرا موافقت کرد.

رئیس اتاق بازرگانی و صنایع و معادن و کشاورزی ایران، عضو هیاتمدیره اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی است و پیشنهاد میزبانی ایران را در جلسه پیشین هیاتمدیره که در تیرماه امسال در باکو، پایتخت جمهوری آذربایجان برگزار شد، مطرح کرده بود و این پیشنهاد در جلسه مجمع عمومی اتاق بازرگانی، صنایع و کشاورزی کشورهای اسلامی به تصویب رسید.

گرانگی و نوسان قیمت مواد اولیه آزار دهنده است

بر اساس این گزارش، چالش گرانگی و کمبود مواد اولیه و یا دشواری دسترسی به این مواد تنها متحصر به فعالان صنعت شیرینی و شکلات نیست بلکه کسانی که خود نیز تولید و تامین مواد اولیه برای این بخش را برعهده دارند نیز با این مشکل روبرو هستند.

مجید قاضیانی که در حوزه تولید و پخش مواد اولیه قنادی ها و کافی شاپ ها فعالیت دارد در این خصوص به خبرنگار بازار می گوید: در مورد تامین مواد اولیه اصلی ترین مشکل ما گرانگی، نوسان قیمت و تامین آن است به خصوص اینکه برخی از مواد اولیه مورد نیاز ما وارداتی است و از خارج از کشور باید تامین شود.

قاضیانی تولید کننده مواد اولیه قنادی ها و کافی شاپ ها: برای رقابت در بازار شیرینی و شکلات کشور تولید کننده ها از یکسو به دنبال مواد اولیه با کیفیت هستند از سوی دیگر خود را به روز می کنند تا در سطح بین المللی نیز بتوانند رقابت کنند قاضیانی در خصوص تأثیر این گرانگی ها بر بازار شیرینی و شکلات کشور نیز گفت: به هر حال باید بپذیریم که نوسان مردم برای شیرینی جات کمتر شده بنابراین با افزایش نرخ ها تقاضا هم کمتر می شود. با این وجود شاهد هستیم که حوزه شیرینی و شکلات کشور بسیار پیشرفت کرده است. به این معنا که مدل ها و طعم های جدید شیرینی ها را شاهد هستیم لذا تولید کننده ها هم دنبال مواد اولیه بهتر هستند در واقع چون مردم ایران به اصطلاح شیرینی شناس هستند تولید کننده ها نمی توانند از کیفیت بزنند.

این تولید کننده پخش مواد اولیه قنادی ها و کافی شاپ ها در

وینترین 61

وینترین 61





کلوچه تادری



بنیس



آیدین



شیرین عمل



پشنگ حاج عبدالله



مرداس

ماشین سازی مسائلی

MASAEELI

طراح و سازنده مدرنترین ماشین آلات بسته بندی



ماشین سازی مسائلی تولید کننده تجهیزات خطوط بسته بندی اتوماتیک و حرفه ای است که تحقیق و توسعه، طراحی، مونتاژ و تولید ماشین آلات بسته بندی را انجام می دهد. محصولات این شرکت عمدتاً در صنایع غذایی، محصولات پزشکی، ظروف یکبار مصرف، قطعات، اسباب بازی و سایر صنایع استفاده می شود.

نصب و راه اندازی و خدمات فنی محصولات پیشرو توسط مهندسین مجرب این شرکت انجام میشود. ماشین سازی مسائلی یکی از بزرگترین تامین کننده های دستگاه آلات بسته بندی برای بسیاری از شرکت های مواد غذایی شناخته شده در داخل و خارج از کشور از جمله کشورهای نظیر لندن، عربستان، عراق، آلمان و غیره می باشد.

همواره شرکت ما افتخار این را داشته است که در صنعت بسته بندی تمام شهر های کشور عزیزمان ایران را پوشش داده و به بیش از ۵۵ کشور ماشین آلات خود را صادر کند، در حال حاضر حدود ۴۰۰۰ مشتری در داخل و خارج از ایران در حال استفاده از ماشین آلات و خطوط بسته بندی ماشین سازی مسائلی می باشند.

این شرکت با زیربنایی بالغ بر ۲۵۰۰۰ متر مربع و با به کارگیری مجرب ترین پرسنل ها و ماشین آلات تمام اتوماتیک CNC توانسته خط تولید خود را از دیگر رقبا متمایز سازد. تمامی محصولات این شرکت دارای استاندارد، استاندارد ملی Ce و گواهینامه سیستم کیفیت ISO۹۰۰۱ هستند.

ماشین سازی مسائلی همواره به سمت تدوین استانداردهای صنعتی، استانداردهای ملی و استانداردهای بین المللی حرکت می کند.

به عنوان یکی از پیشگامان صنعت اتوماسیون بسته بندی، راه حل بسته بندی خودکار محصول های تولیدی، توسط ماشین سازی مسائلی یک خط تولید تمام اتوماتیک کارآمد، دائمی، ایمن، دقیق و هوشمند متناسب با محصولات متفاوت را به مشتریان ارائه می دهد. شرکت ما همواره بر کاهش هزینه های تولید، بهبود راندمان، نوآوری در حالت های تولیدی را برای مشتریان با محصولات درجه یک و خدمات عالی و ایجاد چشم انداز صنعتی روشن برای مشتریان در نظر داشته است.

ماشین سازی مسائلی در سال ۱۳۵۷ - ۱۹۷۸ به مدیریت علی مسائلی رسماً به صنعت ماشین سازی معرفی گردید. تیم ماشین سازی مسائلی با تلاش مستمر و هدفمند، توانسته است به عنوان یک برند پیشرو در طراحی، ساخت و تولید ماشین های بسته بندی در صنعت های مختلف مطرح گردد.

بسته بندی حرفه ای تخصص ماست



+98 31 3692



www.masaelipack.com



masaelimachine

در محصولات ما

قدرت نهفته شما

MAGMA
MAGMA P.C.

واردکننده تخصصی هیدروکلوریدها و صنمغ های صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

| نماینده انحصاری شرکت هانیت آریژن |

Hanit
For Flavor & Ingredients

پکتین • گاراگیمان
سی.ام.سی • آگار آگار
زانتان گام • زلان گام
آگاسیا (صمغ عربی)
نشاسته اصلاح شده و...

۰۲۱-۴۴۲۹۷۴۳۱-۲

۰۲۱-۴۴۳۸۸۳۷۴

www.magmaff.com



بستنی ظفر

ظفر

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

☎ ۰۹۱۲ ۸۲۱۶۶۴۱

☎ ۰۲۱۴۰ ۳۳۵۴۸۷

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com



ثمین نان سحر

تولیدکننده انواع مکمل‌های نان، شیرینی و غلات

پودر کیک اسفنجی، ردولوت، مافین،
کرم معزی (فیلینگ)، بیکنینگ پودر،
پودرکرم، کریستالین (براق‌کننده)، بهبود
دهنده کروسان، قیفا قنادی و

تهران، خیابان دکتر شریعتی، پلاک ۱۷۰۹، واحد ۱۱
روبروی ایستگاه متروی صدر، پلاک ۱۷۰۹، واحد ۱۱
تلفن واحد فروش: ۲۲۲۱۵۹۵۲ - ۲۲۲۱۱۵۷
ایمیل: snsahar@sahargroup.ir
www.sahargroup.ir

New
Micro
Flute

F

NAFIS
Laminate & Packing

جعبه ات را نفیس کن!

کارتن نفیس

تولید کننده کارتن های لوکس لمینتی



Post press



Litho Laminate



Press

www.nafis.ir
۰۳۱-۳۵۷۲۰۴۱۳-۱۵


@nafispacking



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 ۳ تا ۱۲۰ میلی لیتر



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



۰۲۱۸۸۲۶۵۴۳۱



۰۲۱۸۸۲۴۸۲۴۰_۴۹



۰۹ ۲۴ ۲۴۸ ۰۹۰۲



ashavarz62

www.ashavarz.com

• جهت بسته بندی در کارخانجات
• کیک • کلوچه • شکلات
• تنقلات • فرآورده های لبنی و ...



صنایع پلاستیک ظرفینه

تولید ظروف PS-PET-PP ورق PET

— www.zarfineh.com —

 ZARFINEH_PLASTIC
 info@zarfineh.com

 کارخانه: شهرک صنعتی، چناران صنعت ۱۸ پلاک ۵

 051 461 39 333-36  0912 058 1 490

MEDIA

Dr. Pakdel Industrial Group

اولین و بزرگترین تولید کننده امولسیفایر در ایران و انگلستان

MONO-GEL
SOFTNESS
BISCO-GEL
FIBROTEX
EGG-GEL



Karma Farayand Co.

Agh-ghala Industrial Area Gorgan,

Postal Code: 49311-71178

Tel: (+9817) 3453 3636-8

Fax: (+9817) 3453 3635-8



بار کیک درنا
با طعمی تهنه‌شانی



Aysuda Food Industrial Group
Manufacturer Various
of Sweets , Chocolates
Candies , Jellies & ...



Tablet Chocolates شكلات تبت

www.[Aysuda](http://Aysuda.com).com
info@aysuda.com
 aysuda_co



شرکت بارمان تجارت پایدار

تاریخچه و موضوع فعالیت شرکت

بارمان تجارت پایدار، شرکتی با سابقه‌ای درخشان در تامین مواد اولیه صنایع غذایی، دارویی، کشاورزی، آرایشی، بهداشتی و شیمیایی است. مدیریت این شرکت با تجربه چندین ساله در این زمینه، از سال ۱۳۸۲ فعالیت خود را آغاز کرده و با همت و تلاش بی‌وقفه، به سرعت به موفقیت رسیده است.

شرکت بارمان تجارت پایدار برای اطمینان از کیفیت بالای مواد اولیه، تیم‌هایی را برای بررسی کیفیت هر محصول قبل از خرید، پس از خرید و قبل از ارسال به ایران به نمایندگان کشورهای مختلف اعزام می‌کند.

این شرکت با تلاش‌های بی‌وقفه و با تکیه بر تیم‌های کارشناسی، مواد اولیه با کیفیت بالا را از کشورهای چین، مالزی، کره و هند وارد می‌کند. این شرکت با داشتن بخش‌های مختلفی مانند بخش آزمایشگاه، بخش مدیریتی، بخش بازرگانی و بخش فروش، همیشه در حال فعالیت و پیگیری تلاش برای ارائه بالاترین کیفیت است.

بارمان تجارت پایدار با تمرکز بر کیفیت، بهترین مواد اولیه را به تولیدکنندگان ارائه می‌دهد و به همین دلیل، این شرکت به یکی از معتبرترین شرکت‌های تامین کننده تبدیل شده است.

در شبکه‌های مجازی همراه ما باشید



www.btp.one

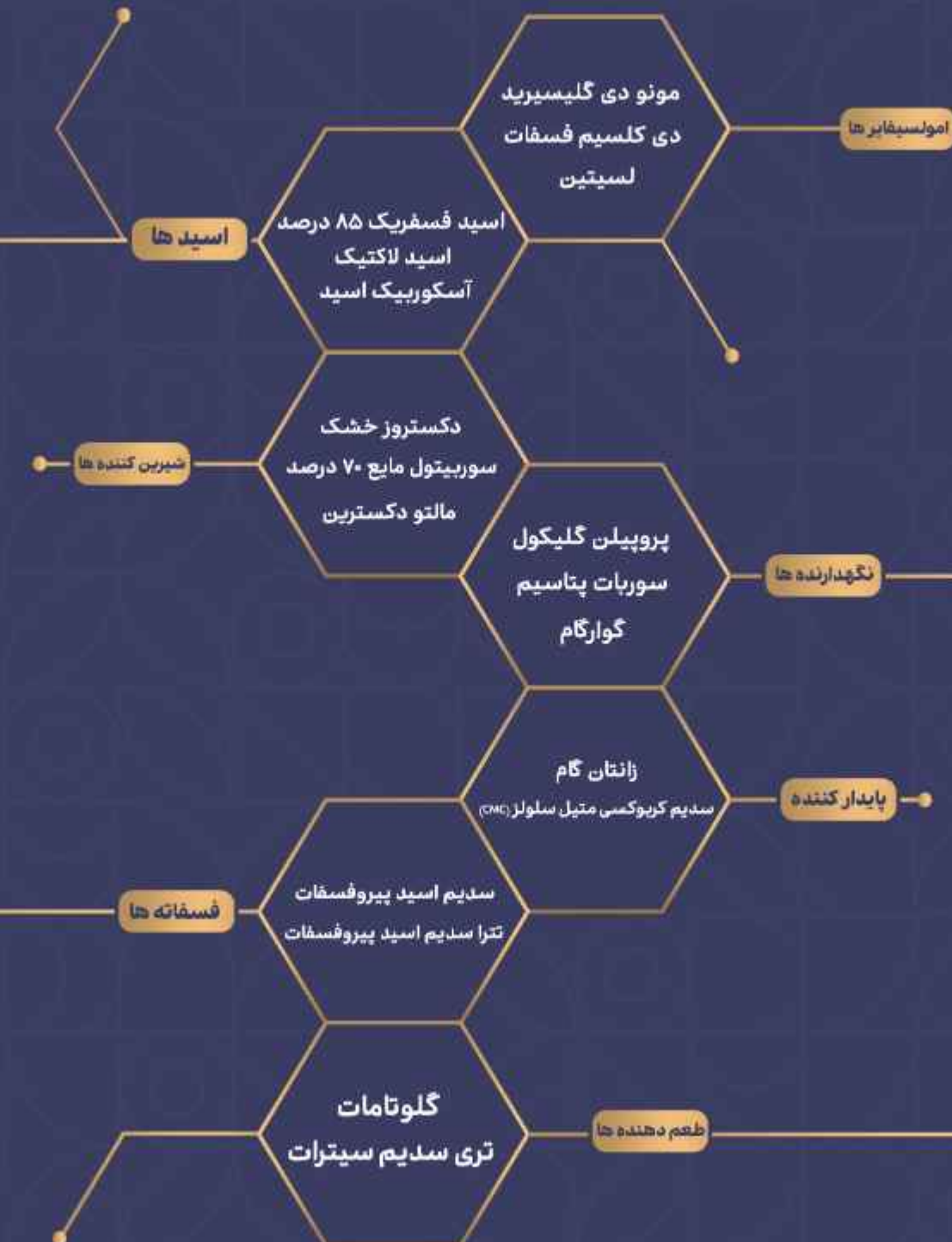


btp.one



[btp.one](https://www.instagram.com/btp.one)

لیست محصولات شرکت



جهت کسب اطلاعات بیشتر با کارشناسان ما در ارتباط باشید...



021-4462 7580



لیان تجارت ترنج
Lian Tejarat Toranj

تولید و تامین مواد اولیه صنایع



کیفیت مناسب خدمات، رعایت زمان بندی ها، قیمت های رقابتی

با ما متفاوت تامین کنید

مونو سدیم گلو تامات	سدیم اسید پیروفسفات (برند هوفل)
تری سدیم سیترات	بی کربنات سدیم (برند رایکا)
مونو دی گلیسیرید	مونو پروپیلن گلیکول (MPG)
سوربات پتاسیم	اسید آسکوربیک (ویتامین C)
مالتو دکستروز	کربوکسی متیل سلولز (cmc)
اسید لاکتیک	اسید فسفریک ۸۵٪ خوراکی
روغن نارگیل	دی کلسیم فسفات خوراکی
سویا لستین	دکستروز خشک و آبدار
زانتانگام	تترا سدیم پیروفسفات
گوارگام	سوربیتول مایع ۷۰٪

(+۹۸۲۱) ۴۴۰۲۰۰۴۹
(+۹۸۲۱) ۴۴۰۲۰۰۴۸
www.lianttco.com
@liantejarattoranj



RAHROVAN TEJARAT KOHAN
TRADE

رهروان تجارت کهن

واردات مستقیم مواد اولیه صنایع غذایی و دارویی

MNK 1200308

32G-1

گلیسرین	سدیم اسید پیروفسفات	cmc	پروپیلن گلایکول
لاکتات سدیم	دی کلسیم فسفات	مالتو دکسترین	لسیتین
اسید فسفریک خوراکی	اسید آسکوربیک	دکستروز	سوربیتول
اسید سیتریک خشک و آبدار	تترا سدیم پیروفسفات	سوربات پتاسیم	مونو دی گلیسرید
آمونیم بی کربنات	سیترات سدیم	اسید لاکتیک	زانتان گام
پتاسیم هیدروکسید	پروپیونات سدیم	بنزوات سدیم	گوارگام
مونو سدیم گلوتامات	پروپیونات کلسیم	گلیسین	ایزوله سویا
			مالیک اسید

☎ 021-88690009 📞 0912-4962696

🌐 <https://rahrovantejarat.com>

✉ info@rahrovantejarat.com

📍 تهران، سعادت آباد، علامه جنوبی، خیابان

حق طلب غربی، بلاک 124، واحد 13



قدیم
طعم ماندگار
پشمک حاج عبداللہ باہمان



پشمک پشیزی، پشیزی



www.hajabdollah.com

Biscotto

بیسکوئیتو

Cocoa Biscuits



| www.kimiyachasht.com |

خراسان رضوی، کاشمر: کیلومتر ۱۲ جاده مشهد شهرک صنعتی، خیابان تلاش - تلاش ۶
تلفن: (۰۵۱)۵۵۳۸۲۷۳۵ | همراه: ۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵ | کدپستی: ۹۶۷۶۱۳۵۵۱۶

انٹرافے

بازرگانی

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

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

نمایندہ انحصاری ریالی اسانس (Sweet & Beverage) سیمرایز آلمان

۰۹۱۴۳۱۳۳۶۲۳ / ۰۳۳-۰۸۳۰-۹۹۱۲۶۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷

INSTAGRAM: ASHRAFI_CO WEB: WWW.ASHRAFITEAM.COM



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



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز، مالتودکسترین انواع نشاسته و روغن ذرت در ایران

کاربرد نشاسته های اصلاح شده در صنعت بیکری:

- ✓ تنظیم گلوتن آرد
- ✓ ایجاد قوام مناسب در فیلینگ ها
- ✓ کاربرد شربت فروکتوز در صنعت بیکری:
- ✓ جهت ایجاد طعم شیرین
- ✓ به تعویق انداختن بیاتی
- ✓ ایجاد رنگ طلایی

کاربرد شربت گلوکز در صنعت بیکری:

- ✓ به تعویق انداختن بیاتی
- ✓ بهبود بافت

کاربرد مالتودکسترین در صنعت بیکری:

- ✓ ایجاد بافت ترد

کاربرد روغن ذرت در صنعت بیکری:

- ✓ افزایش ماندگاری محصول
- ✓ بهبود کیفیت محصول نهایی از نظر رنگ و طعم
- ✓ افزایش براقیت و طلایی شدن محصول
- ✓ افزایش بافت اسفنجی



SCAN ME!

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

zarfructose ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

سیسارون شیمی

GICERONE CHEMI CO.



تولید کننده سدیم اسید پیروفسفات،
بی کرینات سدیم (جوش شیرین)،
بیکینگ پودر و دیگر افزودنی های فسفات غذایی

۰۵۱-۴۳۲۶۸۳۰۰-۳

WWW.GICERONECHEMI.COM

نیشابور، شهرک صنعتی خیام، تلاش ۳