



بیست و سومین نمایشگاه شیرینی و شکلات؛ رونق و رشد صنعت شیرینی و شکلات ایران

دولت باید نقش تسهیلگر را در صنعت ایفا کند

ضرورت ایجاد ساختار صادراتی در دولت چهاردهم

شیرینی و شکلات و نقش نوآورانه پروبیوتیکها



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

۰۹۳۵۳۰۶۶۱۷۰ 📞

تلفن: ۸۸۸۸۶۶۱۷

۸۸۸۸۶۹۷۱

www.parskak.com



فراوری فروکتوز ناب

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



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

📍 کارخانه: شهرک صنعتی نقرآباد، انتهای بلوار امام خمینی | دفتر مرکزی: تهران، یونک، بلوار مرزآبایی، پلاک ۵۷- واحد یک غربی

☎ ۰۲۶-۳۵۳۳۴۱۲۸ (۰۲۶) | ☎ ۰۲۶-۳۵۳۳۴۱۲۸ (۰۲۶) | ☎ ۰۲۶-۳۵۳۳۴۱۲۸ (۰۲۶) | ☎ ۰۲۶-۳۵۳۳۴۱۲۸ (۰۲۶)

✉ Info@ffnab.com | 🌐 www.fffab.com | 📱 @FFNAB.OFFICIAL

DEKRA Standard
Hygiene Management
HACCP



شرکت زرین تجارت عرفان

Environmental
Management
ISO 14001

• Voluntary participation
in registration



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 آراد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلایزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون
به همراه مشاوره تخصصی و فنی



طراوت افزا تهران

Taravat Afza Tehran



Lucta

تولید کننده انواع طعم دهنده های خوراکی

Manufacturer of flavor
and animal feed additives



dallant

تولید کننده انواع طعم دهنده،
امولسیون و کامپاند

Manufacturer of flavor, Juices,
Compounds and Emulsions



RAYAN

COCOA PRODUCTS

تولید کننده انواع فرآورده های کاکائویی:
پودر کاکائو طبیعی و آنکالایز، کره کاکائو
و کاکائو مس

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

ISO:9001
ISO:14001
ISO:45001



PAYA SANAT
SALIMI
پایا صنعت سلیمی
شرکت دانش بنیان



خط تولید تمام اتوماتیک انواع کاپ کیک و کیک روغنی

Fully automatic cupcake
production line



- میکسر خمیر و هموژنایزر دیسکی خمیر
- ایستگاه دپازیتور خمیر در انواع تک رنگ، دورنگ و حلقه ای (در مدل های پمپی و سیلنور پیستونی)
- ایستگاه روغن پاش و کاغذ گذار
- ایستگاه تخلیه سینی در انواع برگردان (یک طرفه و دو طرفه)
- سوزنی و ساکشن کاپ
- تونل شستشو و خشک کن سینی



خط تولید کیک لایه ای، مینی رول و سویس رول

Layer cake - Swiss
roll & Mini roll
production line

- میکسر خمیر و هموژنایزر توربو خمیر
- انواع دپازیتور خمیر تک رنگ، دو رنگ و شطرنجی
- میز تزئینات Make Up Conveyor با کاملترین تجهیزات و نوار PU آبی استاندارد اروپا
- نوار سرد کن
- هموژنایزر توربو کرم



A Z E M

عازم



تتهدینه

پالایشگاه فرآوری گندم

- گلوکز گندم
- گلوٹن فعال گندم
- نشاسته فوق تصفیه گندم

www.shahdineh.com

۰۳۱ - ۴۶ ۴۶



پالایشگاه‌های فرآوری غلات — گروه عازم —



گلشاهد
پالایشگاه فرآوری ذرت

- گلوکز ذرت ، گلوکز پودری ذرت
- نشاسته ذرت ، نشاسته قالبی (مولد)
- مالتودکسترین‌های طعم دار
- دکستروز آنهیدروز و منوهیدرات

www.golshahdco.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 TBHQ , BHT, BHA

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

۳۶ ۹۷ ۳۷ ۲۶ (۰۲۱)

۳۸ ۹۷ ۳۷ ۲۶ (۰۲۱)

۳۹ ۹۷ ۳۷ ۲۶ (۰۲۱)

تولید کننده تخصصی انواع طعم دهنده و اسانس Manufacturer Of Food Flavor & Seasoning



طعم دهنده / اسانس Flavors/Seasoning

کره
Butter

توت فرنگی
Strawberry

وانیل
Vanilla

سس و غذای آماده
Sauce & Ready Meals

انواع پنیر
Cheese

دوغ
Dough

اسنک
Snack

مرغ
Chicken

گوشت
Meat

"The Power To Do It Best"

قدرت خلق بهترین ها

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



www.dibamandegar.ir

TEL:+98 26 34760526-7

Matrix

TREAT
YOURSELF



DORKIT



**COCOA COATED
BISCUIT WITH
HAZELNUT CREAM**

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





تداوم در تعهد

- انواع روغن‌های خوراکی مخصوص صنایع و صنعت و خانوار
- انواع شورتنینگ‌های مخصوص شیرینی‌های لایه‌ای
- انواع لسیتین خوراکی (Food Grade)



Kaziweh

Shahin Sardasht Company



صنایع غذایی شاهین سردشت

تولیدکننده انواع تافی و آبنبات

لذت طعم واقعی آبنبات و تافی با کازیوه

آدرس کارخانه: آذربایجان غربی، سردشت، کیلومتر

۱۳ جاده مهاباد، شهرک صنعتی سردشت.

•۴۴۴۴۲۲۳۳۱۸ / ۰۹۱۴۴۴۴۴۴۷۲

www.kaziweh.com

پارس تدیر میثاق **م**

نماینده انحصاری شرکت **TEQPOL** ترکیه

TEQPOL SLC35IPA براق کننده درازه شکلاتی و اسمارتیز مخصوص بستنی

TEQPOL 1500 پودر کارنوبواکس میکرو کریستالیزه

TEQPOL 550 پیش براق کننده درازه شکلاتی

TEQPOL 650IPA براق کننده اسمارتیز

TEQPOL 9900 براق کننده پاستیل

TEQGUM 350 صمغ عربی

☎ (۰۲۱) ۸۸۳۳۵۱۷۰

☎ ۰۹۱۹۲۴۰۲۱۱۳

☎ (۰۲۱) ۸۶۰۹۴۵۰۸

🌐 www.parstmco.com





آرون شیمی نامدار

برترین کیفیت

آرون شیمی نامدار

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



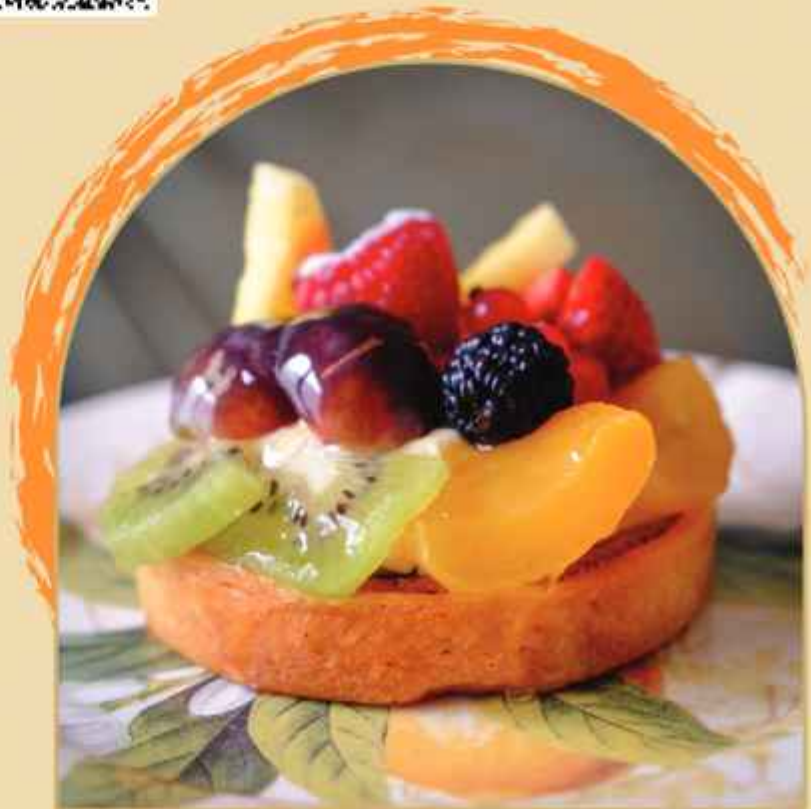
رقابتی ترین قیمت

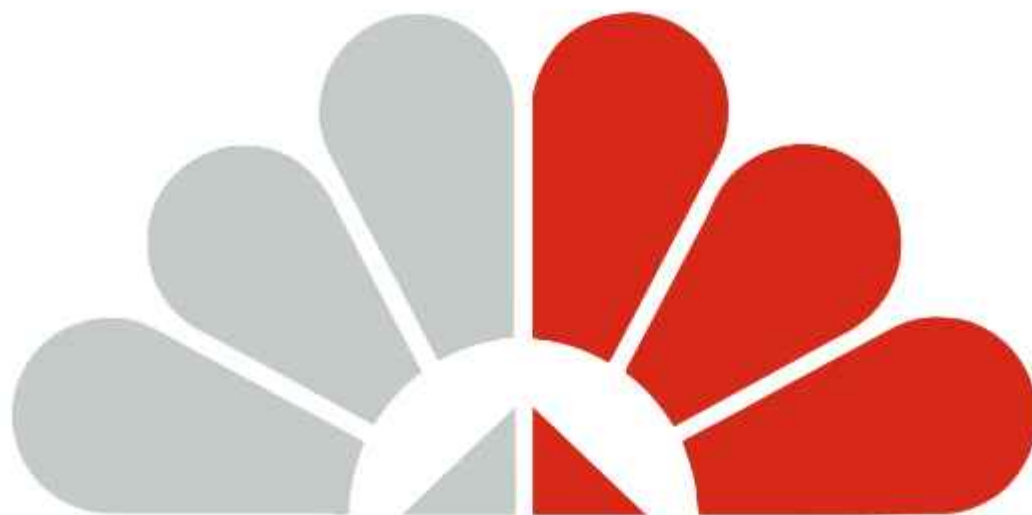
☎ ۰۲۱_ ۸۶۰ ۴۷۰ ۵۴

☎ ۰۹۲۲ ۸۵۴ ۵۱۵۲

🌐 aaronshiminamdar.com

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





تاجران کهن پارس

TAJERAN KOHAN PARS



وارد کننده ی مستقیم، و تامین کننده ی مواد اولیه
صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

با مشاورین ما در ارتباط باشید

فاطمه مظفری | +۹۸ ۹۱۲ ۴۴۱ ۰۶۷۴ | بهار سینگ | +۹۸ ۹۱۲ ۰۹۳ ۷۸۷۲

WWW.TAJERANKOHAN.COM

تهران، جنت آباد مرکزی، ساختمان اداری و تجاری اکسین، واحد ۲۰





FOX



AZARSHAHD
CONFECTIONERY

AZARSHAHD.CO

www.azarshahdco.ir

E.mail: info@azarshahdco.ir

صنایع غذایی آذرشهد

تولید کننده انواع

ویفر، آبنبات، تافی، بیسکویت، کیک،
پاستیل، آدامس، شکلات، اسنک و...

آدرس:

ارومیه، کیلومتر ۴ جاده سرو

تلفن: ۸-۱۵۶۵-۴۴۳۲۵۱

فکس: ۴۴۳۲۵۱۱۵۷۱

Producer of:

Cakes. Wafers. Hard Candies.
Soft Candies. Chocolate.
Gummies. Biscuits...

Tel: +98(44)32511565-8

Tel: +98(44)32511571





deZaan

شرکت صفا گستر شکلات ایرانیان

با سابقه بالای ۴۵ سال در تامین مواد اولیه و ماشین آلات صنایع غذایی
و نماینده شرکت olam deZaan در ایران



۰۲۱۸۸۷۸۶۸۵۲

۰۲۱۸۸۷۸۴۵۹۷

safatek.com

ارتباط مستقیم با شرکت olam dezaan
جهت ارتقا کیفیت فرمول دهی و نوآوری محصولات



ایران شکلات
تاسیس ۱۳۵۷

ویفر فوریو

در 4 طعم متنوع

ژله چیچک

حاوی ویتامین C

شکلات
نارگیله
چیچک

شکلات آلتون

مغزدار بادام زمینی
و کارامل

شکلات پاکوبار
در 8 طعم متنوع

CHICHAK.CO

WWW.CHICHAK.COM

کارخانه: ۰۴۱-۳۶۳۰۹۰۷۵-۸۰

دفتر مرکزی تهران: ۰۲۱-۲۲۰۵۹۳۸۳

آدرس: تبریز، اکیلومتر مانده به پلیس راه تبریز-تهران، جاده سرم سازی، شهرک صنعتی عالی نسب، انتهای خیابان صنعت.

سازنده ماشین آلات خط تمام اتوماتیک انواع کلوچه و شیرینی مغزدار، کیک لایه دار و رول کیک، انواع کاپ کیک و شوکوپای، بیسکویت های نرم و سخت و روکش شکلات



دستگاه خنک کن اسپیرال
MODEL: OMSP



دستگاه تولید کلوچه و شیرینی مغزدار
چند نازله
MODEL: OM10N



دستگاه تولید کلوچه و شیرینی مغزدار
تک نازله
MODEL: OM522



خط تمام اتوماتیک تولید انواع کاپ کیک



خط تمام اتوماتیک تولید انواع کیک لایه دار و رول کیک



خط تمام اتوماتیک تولید انواع شوکوپای



خط تمام اتوماتیک تولید انواع بیسکویت نرم و سخت



Oil Golshahd



غیر طعم‌ها

۴۶ ۴۶ - ۳۱

www.golshahdoil.com

روغن حلب

مخلوط و سرخ کردنے حاوی ذرت
مخصوص صنایع غذایی و اصناف

روغن خانوار

ذرت خالص | مخلوط | سرخ کردنے



آکتی،

راهکاری برای بهبود کیفیت و کاهش هزینه تولید کیک

آکتی برند ثبت شده گروه پوراتوس است که شامل رنج وسیعی از بهبود دهنده‌های کیک بر پایه تکنولوژی آنزیمی می‌باشد و برای تهیه انواع کیک صبحانه، لوف، کیک لایه‌ای، کیک اسفنجی، برونی و ... مناسب است.

بهبود کیفیت کیک ارائه کرده است. آنزیم‌ها ترکیبات پروتئینی طبیعی هستند که در تمام موجودات زنده، از جمله میکروارگانیسم‌ها، گیاهان و حیوانات یافت می‌شوند و نقش کلیدی در واکنش‌های شیمیایی و حفظ تعادل آنها ایفا می‌کنند. پوراتوس با استفاده از آنزیم‌های خاصی که از طبیعت استخراج شده‌اند، نه تنها کیفیت کیک را بهبود بخشیده، بلکه امکان جایگزینی بخشی از مواد گران‌قیمت را نیز فراهم کرده است. این گروه از محصولات پوراتوس با نام "آکتی" شناخته می‌شوند.

طبق نتایج تحقیقات "طعم فردا" (Taste Tomorrow)*، مصرف‌کنندگان امروزی بیش از هر زمان دیگری به کیفیت و تنوع غذای خود اهمیت می‌دهند. این موضوع چالشی جدی برای کسب‌وکارها ایجاد می‌کند؛ زیرا برای جلب رضایت بیشتر مشتریان، لازم است که به سرعت و به طور مستمر محصولات جدید و باکیفیت ارائه دهند. پوراتوس با بهره‌گیری از فناوری آنزیم، راه‌حلی نوآورانه برای

www.tastetomorrow.com *



مشخصات فنی محصولات آکتی

- در بسته بندی: ۱۰ کیلوگرمی
- مدت زمان ماندگاری: ۱۲ ماه

آکتی؛ ترکیبی خاص برای بهبود کیفیت کیک و کاهش هزینه های تولید

- ✓ آکتی فرش (Acti Fresh) (تازگی بیشتر)
- ✓ آکتی اِگ (Acti Egg Reduction) (تخم مرغ کمتر)
- ✓ آکتی فِت (Acti Fat Reduction) (روغن کمتر)



تازگی بیشتر Acti Fresh

از سال ۲۰۰۸، آکتی فرش به‌عنوان یک بهبوددهنده مؤثر برای حفظ تازگی انواع کیک‌ها از جمله کیک لوف، پوند، شکلاتی، اسنک، کلوچه و دونات به کار گرفته شده است. این محصولات، همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد، کاملاً از آنزیم‌های طبیعی استخراج شده و با محصولات مشابهی که ادعای ایجاد تازگی در کیک‌ها دارند، کاملاً متفاوت هستند.

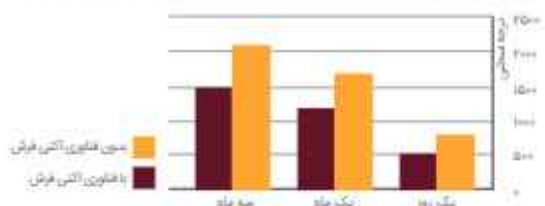
✓ میزان مصرف پیشنهادی آکتی فرش ۱٪ وزن خمیر؛



golnan
puratos

Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس

نمودار سفلی و سفلی تنگ های حاوی اکتی فرش و تنگ فلاد آن (Reference) در مدت زمان ماندگاری



تاثیر اکتی فرش بر تازگی طولانی مدت

تکنولوژی اکتی فرش این اطمینان را به شما می‌دهد که کیک‌های تولیدی، تازگی خود را در طول دوره ماندگاری حفظ کنند و با اطمینان کامل، محصولات خود را به بازارهای جهانی صادر کنید.

تاثیر اکتی فرش بر بافت

ترکیبات اکتی فرش سبب یکنواختی، نرمی و تازگی محصول در طول مدت ماندگاری می‌شود و از خرد شدن ناخواسته کیک هنگام گاز زدن یا برش دادن و از خشک شدن آن جلوگیری می‌کند.

سهولت استفاده از اکتی فرش در خط تولید

استفاده از اکتی فرش در خط تولید بسیار ساده است. نیاز به فرآیند خاصی ندارد و همراه با آرد به سایر ترکیبات اضافه می‌گردد.



تخم مرغ کمتر Act Egg Reduction

اکتی اگ ACTI For Reduction

تولیدکنندگان کیک به دلیل بالا رفتن هزینه‌های تأمین مواد اولیه به دنبال راه حلی برای کاهش هزینه‌های تولید هستند. از آنجایی که تخم‌مرغ به‌عنوان ماده اولیه با میزان مصرف و قیمت بالا در خمیر کیک شناخته می‌شود، کاهش میزان مصرف این ماده می‌تواند تأثیرات چشمگیری در کم‌شدن هزینه‌های تولید و افزایش سود تولیدکنندگان داشته باشد.

پوراتوس در راستای استراتژی‌های خود تلاش کرده است تا مواد اولیه با منشأ حیوانی، مانند محصولات لبنی و تخم‌مرغ را با سایر ترکیبات جایگزین کند. این اقدام علاوه بر کاهش هزینه‌های تولید برای مشتریان، محصولاتی همسو با توسعه پایدار (sustainability) ایجاد می‌کند. به همین منظور، با به‌کارگیری دانش و تکنولوژی آنزیم‌ها، پوراتوس موفق شده است با کاهش مصرف تخم‌مرغ تا ۱۵٪ وزن تخم‌مرغ، هزینه تولید کیک را بدون افت کیفیت کاهش دهد.

میزان مصرف پیشنهادی اکتی اگ ۰/۵ الی ۰/۷٪ وزن خمیر نسبت به میزان تخم‌مرغ مصرفی!



روغن کمتر Act Oil Reduction

اکتی فت ACTI For Reduction

امروزه مصرف‌کنندگان به‌خوبی از مضرات مصرف زیاد روغن، مانند کالری بالا و افزایش تری‌گلیسیرید خون، آگاه هستند. علاوه بر این، افزایش قیمت جهانی روغن تأثیر چشمگیری بر هزینه‌های تمام‌شده تولید دارد. نقش روغن در تولید کیک افزایش نرمی و رطوبت آن است و کاهش میزان مصرف آن می‌تواند به افت کیفیت کیک منجر شود.

به همین منظور، پوراتوس با استفاده از تکنولوژی آنزیم و کاهش مصرف روغن تا ۳۰٪ وزن روغن مصرفی، محصولی به نام اکتی فت را به‌عنوان راه‌حلی برای این چالش معرفی کرده است.

میزان مصرف پیشنهادی اکتی فت ۰/۲ الی ۰/۴٪ وزن خمیر نسبت به میزان روغن مصرفی!

اگر به دنبال بهبود کیفیت، ارائه محصولات نوآورانه و کاهش هزینه تولید هستید، کارشناسان و نمایندگان ما مشتاقانه پاسخگوی سوال‌های شما هستند. برای کسب اطلاعات بیشتر با ما در تماس باشید.



دریافت اطلاعات بیشتر درباره محصولات اکتی

اسکن کنید!

golnampuratos_iran

www.golnampuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارما، خیابان صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰

SANAT YARAN ARAD

شرکت صنعت یاران آراد

شرکت صنعت یاران آراد ماشین،

در سال ۱۴۰۱ با هدف تولید و ساخت ماشین‌آلات مرتبط با صنایع غذایی تأسیس شده است. این شرکت با بهره‌گیری از کارکنان ماهر و با تجربه در زمینه ماشین‌آلات تولید و بسته بندی صنایع غذایی، مفتخر است اعلام نماید که این شرکت دانش بنیان توانسته است دستگاه بسته بندی آبنبات چوبی لالی پاپ را برای اولین بار در ایران ساخته و به ثبت برساند.

محصولات دیگر این شرکت عبارتند از:

- دستگاه خردکن سیب با ظرفیت ۳۵ تن در ساعت با مش ۲۲ میلیمتر، که در صنعت کنسانتره استفاده می‌شود.
- دستگاه هسته‌گیر هلو با استفاده از تکنولوژی جدید جداسازی هسته.
- دستگاه جفت‌کن ساندویچ و بفرهای حجم‌دار
- بسته‌بندی فلوپیک.



بسته بندی پیلوپک (فلوپیک)



دستگاه له کن هلو



دستگاه خرد کن سیب



دستگاه بسته بندی تمام اتوماتیک آبنبات چوبی لالی پاپ

امپریال شکلات

شرکت پیشگام شکلات افشار
تولیدکننده فرآورده های کاکائویی



✉ imperial.chocolate@yahoo.com

🌐 www.imperialchocolate.org

📷 imperial.chocolate.company

🏠 شهرک صنعتی نصیرآباد، شمشاد ۱، پلاک ۵

☎ ۰۲۱ ۵۶۳۹۰۳۳۳

📞 ۰۹۱۴ ۱۰۲ ۸۱۷۴

زندگی شهد گل است.
زنبور زمان می مکندش.
آنچه می ماند عسل خاطره هاست....

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:
جمشید مغازه ای
سردبیر تحریریه:
علی اکبر علیان نژادی
دبیر اجرایی:
محمد علی شریف
مدیر فنی و هنری:
حمیدرضا مغازه
کارشناسان علمی:
محبوبه مظفری
تحقیق و ترجمه:
مریم خان بیگی
همکاران این شماره:

معصومه نیکدل، ملیکا لطیفی، محمد غفاری، زهرا سسیاح نیری، شبنم تفکری
و یونس کریمی
ویراستار:

زهرا کساییان، محمد دریانی
طراحی گرافیک و صفحه آرایی:
آتلیه میان گرافیک
بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش، سائیا مهر آوز
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 میان 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

حقوق قانونی مطالب منتشر شده شهد متعلق به "انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات" بوده و هرگونه استفاده از آنها بدون ذکر منبع "نشریه شهد" پیگرد قانونی دارد.
نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است



جمشید مغازه ای، دبیر انجمن

ظرفیت ارزآوری سالانه ۲
میلیارد دلار با رفع موانع
تولید

» ۲۴

یوسف قاضی سنگر، عضو هیات مدیره انجمن
صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

صنعت شیرینی و شکلات
ایران در مسیر توسعه
جهانی



» ۲۸



حسام ربیعی، رئیس انجمن قهوه

کمبود دانه سبز قهوه
قیمت‌ها را بالا می‌برد

» ۳۲

بررسی ورود غافل گیرکننده صنعت
شکلات به خودروسازی

» ۳۷

لغو مصوبه تعدد پروانه تولید صنایع
غذایی از سوی هیات مقررات زدایی

» ۳۴



بیست و سومین نمایشگاه شیرینی و شکلات؛ رونق و رشد صنعت شیرینی و شکلات ایران

بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات از ۲۸ تا ۳۱ شهریور ماه در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار می‌شود. جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، ضمن بیان جزئیات این نمایشگاه، بر اهمیت آن برای تبادل نظرها و تفاهم‌های تجاری تأکید کرد.

بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات با حضور ۳۵۰ شرکت داخلی و ۲۵ شرکت خارجی از ۲۸ تا ۳۱ شهریور ماه در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برپا خواهد شد. این نمایشگاه، در فضایی بالغ بر ۵۰ هزار مترمربع که ۳۰ هزار مترمربع آن فضای مفید و ۱۲ هزار مترمربع آن به شرکت‌های خارجی اختصاص داده شده است، برگزار می‌شود.

تفاوت‌های امسال

جمشید مغازه‌ای دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، با اشاره به تفاوت‌های نمایشگاه امسال به نسبت سال‌های پیش افزود که فضای نمایشگاه نسبت به سال گذشته ۱۰ هزار متر افزایش یافته است. زیرساخت‌ها و تعداد شرکت‌های حاضر نیز در این دوره به‌طور قابل ملاحظه‌ای تقویت شده‌اند. همچنین سمینارهای جانبی تحلیلی نقاط قوت و ضعف و توانمندی‌های صنعت در نمایشگاه، از دیگر ویژگی‌های این دوره محسوب می‌شود.

اهداف برگزاری

اهداف برگزاری این نمایشگاه شامل معرفی توانمندی‌های صنعت شیرینی و شکلات، بیان نوآوری‌ها و نمایش نقاط قوت شرکت‌های حاضر است. مغازه‌ای تأکید کرد که این نمایشگاه در سه بخش محصول، مواد اولیه و ماشین‌آلات برگزار شده و شرکت‌های خارجی عمدتاً روی بحث مواد اولیه و ماشین‌آلات و شرکت‌های داخلی در هر سه بخش فعالیت می‌کنند.

فضای تبادل نظر و تفاهم‌های تجاری

مغازه‌ای در پیام تبریک خود به مناسبت برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات، از استقبال بسیار باشکوه فعالان این صنعت خیر داد. وی تأکید نمود که این نمایشگاه فرصتی استثنایی برای تبادل نظرها و تفاهم‌های تجاری است و از مسئولان درخواست کرد که در این فضای صنعتی و صمیمانه حضور یابند.

نیاز به حمایت مسئولان

دبیر انجمن صنفی توصیه نمود که مسئولان در سالی که به نام «سال جهش تولید» نامگذاری شده، با حضور در این نمایشگاه به رشد و پیشرفت صنعت کمک کنند. ایشان معتقد بود که تعامل‌های صنعتی در این نمایشگاه می‌تواند به ارتقاء اقتصادی کشور کمک کند.

حضور بین‌المللی شرکت‌ها

در این دوره از نمایشگاه، علاوه بر شرکت‌های داخلی، شاهد حضور شرکت‌هایی از کشورهای مختلف جهان نظیر لهستان، اتریش، ترکیه، فرانسه، روسیه، چین و اسپانیا نیز هستیم. این حضور بین‌المللی، فرصتی بزرگ برای توسعه تجارت خارجی و معرفی توانمندی‌های ایران در صنعت شیرینی و شکلات در بازارهای جهانی است.

قدردانی و تشکر

در پایان، مغازه‌ای از تمامی مشارکت‌کنندگان در این نمایشگاه و همچنین از اعضای انجمن و هیأت مدیره انجمن و تعاونی صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات تشکر کرد. وی ابراز امیدواری نمود که این همکاری موجب توسعه و ارتقاء جایگاه واقعی صنعت شیرینی و شکلات بشود.



به نام خدا

مهدی ضیغمی

معاون وزیر صمت و رییس کل سازمان توسعه تجارت ایران
به مناسبت بیست و سومین دوره نمایشگاه بین المللی شیرینی
و شکلات، ماشین آلات و مواد اولیه بیسکویت تهران



روی خوش بازارهای همسایه به شیرینی و شکلات ایران

صنعت شیرینی و شکلات ایران با بهره‌گیری از فناوری‌های روز و استقبال مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی، توانسته است جایگاه مناسبی در تولید و صادرات غیرنفتی کشور به دست آورد. این صنعت با ایجاد اشتغال و توسعه اقتصادی، نقش مهمی در اقتصاد کشور ایفا می‌کند.

از گذشته تاکنون، مزه شیرین نمادی از خوشمزگی و لذت بوده است. امروزه با ورود دانش و فناوری در صنایع غذایی، صنعت شیرینی و شکلات به یکی از صنایع پویا و پرقابلیت تبدیل شده است. اما پیشینه صنعت شیرینی و شکلات در ایران چندان طولانی نیست؛ اولین کارخانه شکلات‌سازی ایران حدود ۶۰ سال پیش در تبریز راه‌اندازی شد. با این وجود، این صنعت با توجه به استقبال مصرف‌کنندگان در بازار داخلی و خارجی و با بهره‌گیری از فناوری‌های روز در بخش تولید و تجارت، توانسته است در مدت زمان کوتاه جایگاه بسیار مناسبی را در بخش تولید و صادرات غیرنفتی کشور به خود اختصاص دهد. بر اساس آمارهای رسمی، صنعت شیرینی و شکلات ایران چهارمین ارزش افزوده را در بین صنایع غذایی کشور دارد که این آمار به‌خوبی اهمیت و جایگاه این صنعت را در ایران نشان می‌دهد.

اهمیت اقتصادی و اشتغال‌زایی

علاوه بر این، صنعت شیرینی و شکلات قادر به ایجاد اشتغال و توسعه اقتصادی نیز هست. از یک سطح کوچک مانند یک کارگاه قنادی محلی تا مقیاس‌های بزرگتر نظیر کارخانجات شیرینی‌پزی، این صنعت امکان ایجاد اشتغال را برای افراد فراهم می‌کند. در حال حاضر، موفقیت ایران در تولید محصولات شیرینی و شکلات ارزش افزوده را افزایش داده است.

بازارهای هدف صادراتی

عمده بازارهای هدف صادراتی این محصولات عبارتند از عراق، افغانستان، پاکستان، ترکیه، آذربایجان، امارات و قطر. مطابق با گزارش‌های رسمی، عراق به‌عنوان نخستین کشور هدف بیشترین سهم صادراتی محصولات شیرینی و شکلات و فرآورده‌های غلات را به خود اختصاص داده است.

خودکفایی در تولید ماشین‌آلات و تجهیزات

آنچه بیش از هر چیز این صنعت را نسبت به دیگر صنایع غذایی متمایز کرده، این است که بخش عمده‌ای از ماشین‌آلات و تجهیزات مربوط به صنعت شیرینی و شکلات کشور در داخل کشور تولید و تامین می‌شود. این امر نشان‌دهنده نزدیکی شدن به خودکفایی در این حوزه است.

نقش نمایشگاه‌ها در توسعه صنعت

در پایان، برگزاری رویدادهای حرفه‌ای، در واقع انعکاس‌دهنده و بازتاب عملکرد صنایع تخصصی است. توجه به این رویدادها بستری برای توسعه صنایع و اقتصاد کشور را فراهم می‌کند. از این‌رو، این امید وجود دارد که با برگزاری بیست و سومین دوره نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات، ماشین‌آلات و مواد اولیه بیسکویت تهران، ضمن معرفی و به نمایش گذاشتن توانمندی‌های ایران در این صنعت، امکان تصاحب بازارهای جدید برای فعالان این حوزه فراهم

شود.



مصاحبه اختصاصی با یوسف قاضی عسگر؛

عضو هیات مدیره انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

صنعت شیرینی و شکلات ایران در مسیر توسعه جهانی

یوسف قاضی عسگر، عضو هیات مدیره انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، در گفتگویی اختصاصی با ما از چالش‌ها و فرصت‌های این صنعت سخن گفت. او معتقد است که صنعت شیرینی و شکلات ایران در بسیاری از حوزه‌ها با استانداردهای جهانی همگام شده و حتی در برخی موارد پیشروتر از دیگر کشورها است. همچنین به مشکلات زیرساختی و تسهیلات صادراتی که بر سر راه صنعت قرار دارد، اشاره کرد و راه‌حل‌های پیشنهادی خود را مطرح کرد.

آقای قاضی عسگر، به عنوان یکی از فعالان برجسته صنعت شیرینی و شکلات، وضعیت فعلی این صنعت را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

صنعت شیرینی و شکلات جزو صنایعی است که خواسته‌های کمی دارد و در مقایسه با تکنولوژی‌های روز دنیا، چه از نظر محصول نهایی، بسته‌بندی و مواد اولیه، فاصله بسیار کمی با صنعت جهانی دارد. حتی در بعضی از حوزه‌ها از دیگر کشورها نیز جلوتر است. طبق تحقیقات وزارت صنعت، معدن و تجارت (صمت)، نسبت مصارف ارزی این صنعت ارزآورترین و اشتغال‌آورترین صنعت کشور است که این یک مزیت بسیار بزرگ برای این صنعت ایجاد می‌کند و نشان می‌دهد چه فرصت‌هایی در این صنعت نهفته است.

نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات چه تأثیری بر این صنعت دارد؟

این نمایشگاه جزو بزرگ‌ترین و بهترین نمایشگاه‌های ایران است و به نظر من حتی در کل صنعت نمایشگاهی ایران هم جزو سه نمایشگاه بزرگ و پررونق کشور محسوب می‌شود. همچنین در سطح منطقه‌ای نیز بسیار مهم است، خصوصاً با توجه به اینکه صنعت شیرینی و شکلات از گلفود امارات جدا شده و نمایشگاه شیرینی و شکلات ایران اکنون بهترین نمایشگاه منطقه است. این نشان از اهمیت بالای نمایشگاه و صنعت شیرینی و شکلات ایران در منطقه دارد.

با همه این مزایا، مشکلات زیرساختی این صنعت چیست؟

متأسفانه از نظر سخت‌افزار و زیرساخت، ضعف‌های قابل توجهی وجود دارد مانند مشکلات ترافیک ورود و خروج، آمارها و اطلاعات تحلیلی، تهویه‌ها و غیره. در نمایشگاه‌های معتبر دنیا سیستم ثبت نام برای ورود و خروج وجود دارد که به کیفیت نمایشگاه کمک می‌کند و بازدیدکنندگان دارای هویت صنعتی هستند. عدم توجه به این موضوع باعث می‌شود سیاهی لنگر ایجاد شود و کیفیت پایین بیاید. سازمان نمایشگاهی تهران باید سیاست‌گذاری خود را اصلاح کرده و به عنوان مثال، سه روز تخصصی و یک روز بازدید عمومی تعیین کند.

چرا نمودار صادراتی این صنعت نوسان دارد؟

بسیاری از این نوسانات به دلیل تعدد بخشنامه‌ها و دستورالعمل‌های ارزی، تعهدات ارزی و تخصیص ارزها به بخشی از کالاها و عدم تخصیص به دیگر بخش‌های صنعت است. این عوامل باعث می‌شود صنعت نتواند یک برنامه بلندمدت و مدون برای چشم‌انداز پیش رو داشته باشد. در حال حاضر نیز ثبت سفارش مواد اولیه بسته شده که باعث توقف تولید برخی کالاها شده است. این مسائل مربوط به نرخ‌گذاری‌های دستوری و دستورالعمل‌های شبانه و بدون مشورت با صنعت است.

نقش تشکل‌ها در بهبود رابط چگونه است؟

انجمن‌ها باید سازگاری قوی در تعامل با اعضا داشته باشند. با حضور کمیسیون‌های تخصصی و کارگروه‌های تخصصی، می‌توانیم مشکلات را استحصاء کنیم و با همین رویکردها وارد مذاکره با دولت شویم. غیر از موضوع ارز که موضوعی بالادستی است، در بقیه حوزه‌ها وقتی با استدلال و در تعامل با مسئولان حضور داشتیم، به نتیجه رسیدیم زیرا عنادی از طرفین وجود نداشته است.

توصیه شما به دولت چهاردهم

توصیه ما به دولت چهاردهم استفاده از تیم‌های تخصصی با مشارکت و مشورت انجمن‌ها و تشکل‌هاست که تجربه در موضوعات مختلف اقتصادی هستند. دولت باید به عنوان یک امین و همراه به تشکل‌ها نگاه کند. هیچ یک از طرفین به تنهایی نمی‌توانند این مشکلات را حل کنند و با تعامل هر کاری شدنی است.

به نظر من اگر جایگاه انجمن‌ها به عنوان مشاوران تخصصی در دولت نهادینه شود، این می‌تواند از دوباره‌کاری‌ها و آزمون و خطاها جلوگیری کند. ما باید در بخش خصوصی و دولت نگاه همگرا داشته باشیم. چنانچه بخش خصوصی دنبال توسعه است، دولت هم باید دنبال همین هدف باشد و این نباید شائبه تضاد منافع ایجاد کند که به تقابل طرفین برسد. همکاری و تعامل بین بخش خصوصی و دولت می‌تواند به اهداف هر دو سو برسد.

جمع‌بندی

یوسف قاضی عسگر در پایان این مصاحبه تأکید کرد که ما تحریم‌ها و محدودیت‌های جهانی را می‌دانیم و وقتی می‌گوییم مشورت کنیم، منظور این است که مشکلات را می‌بینیم و راهکارها را بیان می‌کنیم. امیدواریم با همکاری بخش خصوصی و دولت بتوانیم موانع موجود را برطرف کرده و به توسعه صنعت بپردازیم.



لغو مصوبه تعدد پروانه تولید صنایع غذایی از سوی هیات مقررات زدایی

بعد از ماه‌ها پیگیری فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی، مصوبه تعدد پروانه تولید برای واحدهای صنایع غذایی لغو شد و ما از تمامی اعضای هیات مقررات زدایی قدر دانی می‌کنیم.

مصوبه‌ای که در دسر ساز شد

محسن نقاشی دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی بیان کرد: در جلسه روز سه شنبه مورخ ۲۳ مردادماه هیات مقررات زدایی و بهبود محیط کسب و کار که با حضور احسان خاندوزی، وزیر وقت اقتصاد و دارایی و سید امیر سیاح، معاون وزیر اقتصاد و رئیس مرکز ملی پایش و بهبود محیط کسب و کار و جعفری، معاون ایشان و همچنین جمعی از نمایندگان تمام‌الاحیان قوه قضائیه و وزارت دادگستری، وزارت صنایع و معادن و... برگزار شد، مصوبه تعدد پروانه‌های تولید که یکی از بزرگ‌ترین موانع تولید در صنایع غذایی بود، حذف شد.

مشکل مجوزهای متعدد

نقاشی ادامه داد: مطابق با مصوبه‌ای که از حدود یک سال و نیم قبل وضع شده بود، واحدهای صنایع غذایی برای ساخت هر محصول جدید یا هر تغییر کوچکی در محصولات خود، باید مجوزی از سازمان غذا و دارو اخذ می‌کردند. به عنوان مثال، اگر یک واحد تولید آب میوه می‌خواست محصولی جدید تولید کند، یا اگر یک واحد تولید بیسکویت می‌خواست تغییری کوچک در محصولات خود ایجاد کند، مجبور به اخذ مجوز جدید بود.

فقدان انعطاف پذیری در مصوبه قدیمی

دبیر فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی بیان کرده، یکی از بزرگ‌ترین معضلات این مصوبه این بوده که اگر در نمایشگاه‌های داخلی یا بین‌المللی مشتریان به واحدهای صنایع غذایی مراجعه کرده و محصول خاصی سفارش می‌دادند، واحدهای تولیدی باید در فرآیندی طولانی مجوز مربوطه را اخذ می‌کردند که این امر منجر به از دست رفتن مشتریان می‌شد.

راه حل تسهیل کسب و کار

نقاشی افزود: الان با حذف این مصوبه، واحدهای تولیدی می‌توانند در چارچوب پروانه‌های کاری خود تغییراتی ایجاد کنند و محصولات جدیدی تولید کنند بدون نیاز به اخذ مجدد پروانه تولید.

بخشنامه‌های سلیقه‌ای و حذف آنها

این فعال عرصه صنایع غذایی گفت: از سال قبل بخشنامه‌های سبکی بر اخذ پروانه مجدد برای تغییرات در محصولات واحدهای تولیدی صادر شده بود. در هیچ‌جای دنیا چنین مسائلی وجود ندارد و این مصوبه یکی از بزرگ‌ترین معضلات سراسر تولید بوده که خوشبختانه توسط هیات مقررات زدایی لغو شد.

با حضور نمایندگانی از نهادهای نظارتی و اجرایی در اتاق ایران شیوه‌های مؤثر جلوگیری از ایجاد مقررات و بخشنامه‌های خلق الساعه بررسی شد

با حضور نمایندگانی از نهادهای نظارتی و اجرایی، اتاق ایران شیوه‌های مؤثر جلوگیری از ایجاد مقررات و بخشنامه‌های خلق الساعه و عدم رعایت مواد ۲۴ و ۳۰ قانون بهبود مستمر محیط کسب و کار را بررسی کرد. این نشست به بررسی راهکارهای حقوقی برای واکنش سریع به تصمیمات ناپایدار پرداخته شد.

نواقص اجرایی مواد ۲۴ و ۳۰؛ چالش‌ها و راهکارها محمد زائری، رئیس مرکز بهبود کسب و کار اتاق ایران، تأکید کرد که بسیاری از دستگاه‌های تصمیم‌گیرنده آیین‌نامه‌های اجرایی مرتبط با مواد ۲۴ و ۳۰ قانون بهبود مستمر محیط کسب و کار را عملی نکرده‌اند و این امر به خسارات بسیاری برای فعالان اقتصادی منجر شده است. وی افزود: باید یک فرآیند حقوقی واکنش سریع جهت مقابله با این عدم رعایت‌ها تعریف شود.

تبعات تصمیمات خلق الساعه: از دست رفتن فرصت‌های اقتصادی

محمد اسکندری، مدیر دبیرخانه شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی اظهار داشت: ممنوعیت صادرات سیب زمینی یک نمونه از تصمیمات خلق الساعه است که باعث از بین رفتن ۱۰۰ هزار تن محصول و همچنین از دست رفتن بازارهای صادراتی شده است. او خواستار اجرای جدی‌تر مواد قانونی مربوطه شد.

سامانه سوت زنی؛ راهکاری برای شفافیت

امیر سیاح، رئیس مرکز ملی مطالعات، پایش و بهبود محیط کسب و کار وزارت اقتصاد، با اشاره به ایجاد سامانه سوت زنی IT ۲۴۳۰ گفت: این سامانه برای کشف سریع عدم رعایت آیین‌نامه‌های مربوط به مواد ۲۴ و ۳۰ طراحی شده است. این سامانه به فعالان اقتصادی امکان می‌دهد که فوراً تخلفات را گزارش کنند.

ضرورت ضمانت اجرایی

اصفهان‌ای، نماینده دادستانی کل کشور، مشکل اصلی را نداشتن ضمانت اجرایی برای مواد ۲۴ و ۳۰ دانست و خواستار اصلاح قانون از این منظر شد.

نقش نمایندگی دستگاه‌های نظارتی

قهرمانی، نماینده دیوان عدالت اداری، با اشاره به ضمانت‌های اجرایی ماده ۳۰ قانون اظهار داشت: اگر مقررات پیش از ابلاغ در پایگاه ملی اطلاع‌رسانی قوانین و مقررات بارگذاری نشود، فاقد حیات حقوقی خواهد بود. وی افزود که متضرر می‌تواند درخواست ابطال مقرر را در دیوان عدالت اداری ثبت کند.

نیاز به اطلاع‌رسانی و فرهنگ‌سازی

فرهاد بیات، نماینده معاونت حقوقی ریاست جمهوری، بر نیاز به صبر استراتژیک و پیگیری مستمر تأکید کرد و بیان داشت که اطلاع‌رسانی کافی به مدیران و فعالان اقتصادی و همچنین رصد اجرایی و بازخورد مشکلات اجرا ضروری است.





دولت باید نقش تسهیلگر را در صنعت ایفا کند

صادرات، می‌توان صادرات را به چند میلیارد دلار افزایش داد. گرچی افزود که در حال حاضر، قیمت مواد اولیه در دنیا رو به افزایش است و این موضوع می‌تواند ظرفیت جایگزینی صادرات به جای محصولات خارجی را قراهم کند.

نیاز به تسهیل دولت

گرچی تأکید کرد که دولت باید نقش تسهیلگر را ایفا کند و تصمیمات ناکارآمد و دست‌وپاگیر را حذف کند. واحدهای تولیدی نباید برای هر گونه تغییر در محصولات نیاز به دریافت پروانه جدید از سازمان غذا و دارو داشته باشند.

قطع مکرر برق و تبعات آن برای تولید

بخش خصوصی که همواره از ظرفیت‌های خود برای مقابله با مشکلات استفاده کرده است، این بار با چالش قطع مکرر برق در فصل تابستان مواجه شده که زیان‌های زیادی را به همراه داشته است. طبق قوانین موجود، دولت موظف است از قطع برق واحدهای تولیدی خودداری کند و در صورت قطع شدن نیز خسارات وارده را جبران کند؛ اما این قوانین هنوز به طور عملی اجرا نمی‌شوند.

قوانین حمایتی موجود و عدم اجرای آنها

حسن گرچی، عضو هیات مدیره انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات، بیان می‌کند که قوانین کافی برای حمایت از تولیدکنندگان وجود دارد. برای مثال، قانون «بهبود مستمر محیط کسب و کار» که توسط وزارت اقتصاد تدوین شده است، تأکید دارد که واحدهای تولیدی نباید در اولویت قطع برق و گاز قرار گیرند. اما در عمل، این واحدها در اولویت هستند.

هزینه‌های بالای قطع برق برای صنعت

قطع مکرر برق نه تنها تولید را مختل می‌کند، بلکه باعث افزایش هزینه‌های حقوق و دستمزد و سایر هزینه‌ها می‌شود. جدول‌های زمانی قطع برق نیز که قبلاً مشخص بودند، اکنون به صورت ناگهانی تغییر می‌کنند، که این وضعیت را برای تولیدکنندگان پیچیده‌تر می‌کند.

ضرورت استفاده از ظرفیت مشاوره بخش خصوصی

گرچی تأکید می‌کند که دولت باید از توان مشاوره‌ای بخش خصوصی بهره‌بردار تا مشکلات تولیدی حل شوند. وی اظهار داشت که آمارها نشان می‌دهند که قطع برق چه تأثیرات منفی‌ای بر تولید واحدهای مختلف داشته است و این موضوع نیازمند توجه جدی است.

مدیرعامل برند ویتانا همچنین اشاره کرد که صنعت شیرینی و شکلات اولین صنعت پراشتغال و با ارزش افزوده بالا در کشور است. وی با بیان اینکه این صنعت توانایی رفع خلاهای صادراتی کشور را دارد، خواستار همکاری دولت در رونق بخشیدن به تولید و بهبود فضای کسب و کار شد.

در پی سیاست‌های پولی نادرست و کمبود نقدینگی، صادرات صنعت شیرینی و شکلات ایران که تا پیش از سال ۱۳۹۸ یکی از بزرگترین صادرکنندگان کشور بود، با کاهش شدیدی مواجه شده است. این در حالی است که این صنعت دارای ارزش افزوده بالا و پتانسیل صادراتی قابل توجهی است.

تغییر سیاست‌های پولی نادرست

حسن گرچی مدیرعامل گروه شهیدین گام، اعلام کرد که صنعت شیرینی و شکلات ایران با فاصله‌ای کمتر از ۵ درصد از لحاظ کمیت و کیفیت با پیشروان جهانی، به دلیل تصمیمات غیراصولی سیاست‌گذاران پولی با چالش‌های جدی در تأمین سرمایه در گردش مواجه شده است. این مسئله موجب کاهش حجم صادرات این صنعت به حدود یک سوم حجم سابق شده است.

مشکلات ایجاد شده پس از جراحی اقتصادی دولت

گرچی در برنامه ایران فود به مشکلات کمبود نقدینگی در صنایع غذایی به ویژه در حوزه شیرینی و شکلات پرداخت و توضیح داد که یکی از مشکلات اصلی از زمان تصمیم به جراحی اقتصادی دولت در اردیبهشت ۱۴۰۱ آغاز شد. این تصمیم به آزادسازی قیمت سه قلم کالای اساسی آرد، روغن و شکر منجر شد که بیش از ۹۶ درصد مواد اولیه صنایع شیرینی و شکلات را تشکیل می‌دهد.

اثرات تصمیمات بانک مرکزی

وی افزود که به دلیل سیاست‌های انقباضی بانک‌ها و افزایش نرخ سود اوراق به ۲۰ درصد، مشکلات تأمین مالی شرکت‌ها به شدت افزایش یافته است. این نرخ سود برای واحدهای تولیدی به ۲۸ تا ۴۰ درصد رسیده است که در دنیا قابل قبول نیست و موجب فشار مضاعف به بخش تولید شده است.

ارزش افزوده بالا و پتانسیل صادراتی

حسن گرچی، مدیرعامل گروه شهیدین گام و عضو هیئت مدیره انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات، بیان کرد که صنعت شیرینی، شکلات و بیسکویت ایران در بخش صادرات از وضعیت مطلوبی برخوردار نیست. وی افزود که با وجود پتانسیل‌های بالا، صادرات این صنعت در سال‌های اخیر به کمتر از ۳۰۰ میلیون دلار کاهش یافته است. این در حالی است که در سال‌های ۹۶ و ۹۷ صادرات این محصولات به بیش از یک میلیارد دلار رسیده بود.

موانع و مشکلات صادرات

گرچی تأکید کرد که جلوگیری از بخشنامه‌های مغلط تولید و دستورالعمل‌های خلق‌الساعه می‌تواند فرصت‌های صادراتی را بهبود بخشد. او معتقد است که با همکاری تمامی ارگان‌های دخیل در امر



نظارت ناکافی بر فنای‌های آنلاین

آنلاین که نظارتی بر آنها وجود ندارد، خرید نکنند. در صورت بروز هرگونه مشکل، به علت عدم نظارت اتحادیه، این کسب و کارها قابل پیگیری و شکایت نیستند.

درخواست وضع قوانین

او از دولت خواست تا تدابیری برای این کسب و کارهای آنلاین وضع کنند. بهره‌مند گفت: "دولت باید فعالیت این کسب و کارها را زیر نظر اتحادیه فنای، وزارت بهداشت و اداره امکان قرار دهد تا استانداردهای لازم رعایت شود."

و همچنین مبلغی بابت مالیات پرداخت نمی‌کنند. این مسئله می‌تواند مشکلات جدی‌ای از نظر بهداشتی برای مصرف‌کنندگان ایجاد کند.

عدم پرداخت بیمه برای کارکنان

او افزود: "این کسب و کارها برای نیروهای زیر نظرشان هیچ بیمه‌ای نیز پرداخت نمی‌کنند. بنابراین، در صورت بروز هرگونه حادثه یا بیماری، هیچگونه پوشش بیمه‌ای برای کارکنان وجود ندارد."

توصیه به مصرف‌کنندگان

بهره‌مند به مصرف‌کنندگان توصیه کرد: "خریداران هوشیار باشند و از کسب و کارهای

علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه صنف دارندگان فنای، شیرینی‌فروشی و کافه‌فنای، بیان کرد که کسب و کارهای آنلاین در بخش شیرینی‌پزی و کیک‌پزی به صورت کاملاً مجزا و بدون نظارت اتحادیه فنای در حال فعالیت هستند. او افزود: "اغلب این کسب و کارها تحت عنوان شیرینی و کیک خانگی فعالیت می‌کنند، اما هیچگونه نظارتی بر بهداشت و شرایط آنها وجود ندارد."

خطرات بهداشتی و مالیاتی

بهره‌مند با اشاره به عدم نگرانی از نظر بهداشت و پرداخت مالیات، گفت: "این کسب و کارها هیچگونه نظارت بهداشتی ندارند



ربیعی تصریح کرد: "در حال حاضر نزدیک به ۲۰۰ شرکت به واردات دانه‌های قهوه مشغول‌اند و حدود ۵۰۰ واحد تولیدی نیز در این حوزه فعالیت دارند. بیش از ۲۰ هزار نفر به شکل مستقیم در این واحدهای تولیدی مشغول به فعالیت هستند."

نیاز به آموزش تخصصی

او افزود: "افرادی که می‌خواهند فعالیت حرفه‌ای در این بخش داشته باشند، نیازمند آموزش‌هایی از فرآوری تا صنعت بسته‌بندی و نقل و انتقال هستند."

گردش اقتصادی بالای صنعت قهوه

ربیعی خاطر نشان کرد: "به جز ماده اولیه این کالا که در داخل کشور موجود نیست، در سایر موارد مشکلی وجود ندارد و قهوه دارای گردش اقتصادی بسیار بالایی است."

و تأمین ارز با مشکل مواجه هستیم."

برخ‌گذاری دانه سبز قهوه در بورس

ربیعی تصریح کرد: "در خصوص واردات قهوه با جهاد کشاورزی مشکلات زیادی داشته‌ایم که هنوز هم حل نشده است. قیمت دانه سبز قهوه در بورس نرخ‌گذاری می‌شود و در طول مدت کوتاهی تغییر می‌کند. این قیمت به عواملی مانند شرایط اقلیمی و سیاسی کشورها وابسته است."

تأثیرات اقلیمی و سیاسی بر قیمت قهوه

او افزود: "قیمت قهوه ویتنام طی یک سال گذشته تقریباً دو برابر شده است به دلیل خشکسالی و گرمایش زمین که باعث شد تا برداشت این محصول بسیار کمتر از پیش‌بینی‌ها شود."

چالش‌های تولید داخلی

ربیعی با تأکید بر مشکلات ثبت سفارش برای سال جاری، گفت: "برای امسال هنوز هیچ ثبت سفارشی تأیید نشده است. کمبود مواد اولیه باعث کاهش تولید قهوه شده و تولیدات از سال قبل به خطر افتاده است."

افزایش قیمت‌ها به دلیل کمبود کالا

وی گفت: "کمبود کالا باعث افزایش قیمت‌ها شده و ما باید مستندات را برای راستی‌آزمایی به صورت ماهانه برای تعیین قیمت‌ها ارائه دهیم تا نرخ‌های جدید را اعلام کنند."

اهمیت اقتصادی قهوه

کمبود دانه سبز قهوه قیمت‌ها را بالا می‌برد

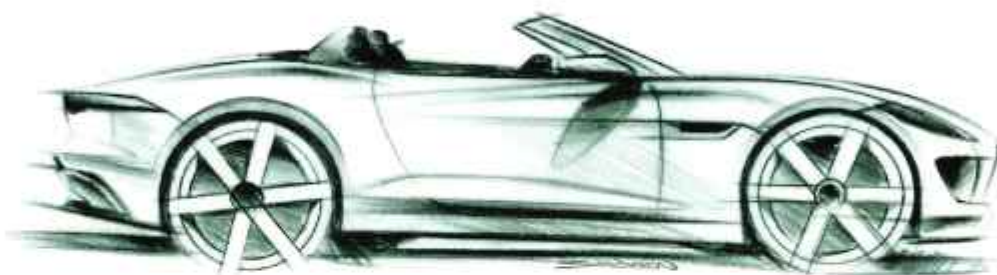


رئیس انجمن قهوه ایران با اشاره به کمبود دانه سبز قهوه در کشور و مشکلات وارداتی، اعلام کرد قیمت این ماده اولیه به دلیل عوامل مختلف اقلیمی و سیاسی در حال افزایش است.

حسام ربیعی، رئیس انجمن قهوه ایران، درباره وضعیت تولید قهوه در کشور گفت: "هرچند تولید قهوه نسبت به سال گذشته روند افزایشی داشته است، اما در ارتباط با واردات دانه‌های سبز قهوه که ماده‌ی اولیه آن محسوب می‌شود، با چالش‌هایی مواجه هستیم." او افزود: "دانه‌ی سبز قهوه در ایران قابل کشت نیست و ما مجبور به واردات این محصول هستیم، اما در بخش ثبت سفارش



بررسی ورود غافل گیرکننده صنعت شکلات به خودروسازی



در اردیبهشت ماه سال ۱۴۰۲، شرکت شیرین عسل که به عنوان یکی از بزرگ ترین تولیدکنندگان مواد غذایی در ایران شناخته می شود، اعلام کرد که قصد دارد وارد صنعت خودروسازی شود. این خبر بسیاری از ناظران و تحلیلگران را شگفت زده کرد، چراکه ورود یک شرکت غذایی به این صنعت کم سال سابقه دارد.

دریافت مجوز تولید خودرو

پس از اعلام تصمیم خود، شیرین عسل موفق به اخذ مجوز برای تولید خودرو شد. اما این موفقیت تنها اولین گام بود و شیرین عسل برای ادامه مسیر نیاز به همکاری و انعقاد قرارداد با خودروسازان مطرح اروپایی داشت.

مشکلات و موانع موجود / مذاکرات با خودروسازان

اروپایی

آرمان خالقی، مشاور ارشد شرکت شیرین عسل اعلام کرد که این شرکت برای شروع تولید خودرو نیاز به انعقاد قرارداد با خودروسازان اروپایی دارد. با این حال، تاکنون موفق به عقد چنین قراردادی نشده است. مشاور مذکور دلایل متعددی از جمله تحریم های بین المللی، مشکلات تجاری و عدم تطابق قوانین محلی و بین المللی را به عنوان موانع ورود به صنعت خودروسازی مطرح کرد.

عدم حمایت دولت

یکی از نکات قابل توجه مطرح شده توسط مشاور ارشد شرکت شیرین عسل، عدم حمایت دولت از این پروژه بود. وی اظهار داشت که دولت تاکنون هیچ گونه حمایتی از شیرین عسل برای ورود به این حوزه نداشته است و این موضوع نیز یکی از موانع اصلی بر سر راه این پروژه محسوب می شود.

زمان بندی احتمالی تولید خودرو

بر اساس پیش بینی ها و اظهارات مقامات شیرین عسل، هنوز زمان دقیقی برای آغاز تولید خودرو توسط این شرکت مشخص نشده است. با این حال، مشاور ارشد شرکت شیرین عسل بیان کرد که آنها در انتظار شرایط بهتری برای انعقاد قرارداد با شرکت های اروپایی هستند و به محض فراهم شدن این شرایط، فرایند تولید خودرو آغاز خواهد شد.

از کاکائو تا شیرینی‌های لذت بخش: تاریخچه طولانی و آموزنده شکلات

اساس افسانه‌ها، مونترزوما، پادشاه آرتک‌ها، یک نوشیدنی تلخ به هرن کورتس، فاتح امپراتوری آرتک، داد. بعدها افرادی که به کورتس خدمت می‌کردند، به نوشیدنی کاکائو، عسل و نیشکر افزودند و آن را به اسپانیا بردند و به ملکه اسپانیا پیشکش کردند و این‌گونه باعث ورود شکلات به اروپا شدند.

شکلات در تمدن‌های باستانی

تمدن مایا

مایاها از حدود ۲۵۰ تا ۹۰۰ میلادی در مناطقی از آمریکای مرکزی امروزی زندگی می‌کردند و از دانه‌های کاکائو به‌عنوان عنصر مقدس در مراسم و آیین‌های دینی به‌کار می‌بردند. آنها دانه‌های کاکائو را به‌عنوان نوشیدنی در مراسم‌های مذهبی استفاده می‌کردند.

تمدن آرتک

تمدن آرتک که در قرن ۱۴ تا ۱۶ میلادی در مکزیکوسیتی امروزی وجود داشت، به شکلات اهمیت می‌دادند. آنها از دانه‌های شکلات به‌عنوان واحد پول و هدیه‌ای مقدس برای خدایان خود به‌کار می‌بردند. آنها معتقد بودند خدای کاکائو، کوکتز الکوآتل، دانه‌های کاکائو را به بشریت هدیه داده است. آرتک‌ها از شکلات نوشیدنی تولیدی که مخصوص نجیب‌زادگان و جنگجویان قدرتمند بود، استفاده می‌کردند.

درخت شکلات

شکلات از میوه درخت تفویروما تهیه می‌شود. درخت‌های کاکائو بومی حوضه‌های رودهای آمازون و اورینکو در آمریکای جنوبی هستند. هر کدام از میوه‌های درخت کاکائو هم‌اندازه و هم‌شکل پاپایا هستند و درون هر کدام ۵۰ دانه کاکائو وجود دارد. این دانه‌ها داخل بافتی خمیری و سفید هستند و شکلات از مغز این دانه‌ها تولید می‌شود.

تاریخچه مواد غذایی و ورود تنقلات و مواد غذایی جدید در ایران، از مباحث مهم در تاریخ اجتماعی است؛ زیرا در پیچه‌های جدیدی را پیش چشم ما می‌گشاید که تا پیش از آن نسبت به آن بی‌اطلاع بودیم. شکلات به‌عنوان یک ماده غذایی از نوع تنقلات خوراکی تاریخچه‌ای طولانی دارد؛ در حالی که بسیاری تصور می‌کنند قدمت و تاریخچه شکلات مربوط به دوران مدرن است؛ این ماده از دوران باستان وجود داشته و تاریخچه و داستان مختص به خود را دارد. در این پژوهش تلاش شده است، ابتدا این ماده را از دوران باستان بررسی کرد و سپس به زمانی رفت که این ماده خوراکی متداول‌تر از گذشته شد و در نهایت پرسش و ابهام این است که این خوراکی چه زمانی وارد ایران شد و در ایران چه سیری را گذراند؟

واژه شکلات
کلمه مدرن شکلات از دو کلمه یعنی چوکولاتی (Chocolati) به معنای آب‌گرم و کاکاهوآتل (Cacahuatl) به معنای نوشیدنی تلخی که از کاکائو تهیه می‌شود، نشأت می‌گیرد.

تاریخچه شکلات

سوفی و مایکل کو، از مورخان و نویسندگان کتاب تاریخ واقعی «شکلات» (تیمز و مادسون، ۲۰۱۳)، معتقدند که تاریخچه شکلات به ۴ هزار سال پیش بازمی‌گردد. ریشه کلمه شکلات را می‌توان در کلمه آرتک یافت که نام یک نوشیدنی تلخ از دانه‌های کاکائو بود که تا پیش از ورود اسپانیایی‌ها به آمریکای مرکزی از آن استفاده می‌شد. در مجله اسمیتسونین اشاره شده که در دوران پیشاکلمبی در جوامع آمریکایی لاتین از دانه‌های کاکائو به‌عنوان واحد پول استفاده می‌شده است.

مایاها و آرتک‌ها که از اولین تمدن‌هایی بودند که از شکلات استفاده می‌کردند، معتقد بودند که دانه‌های کاکائو خواص عرفانی دارند. بر



ورود شکلات از آمریکا به اسپانیا

به‌طور کلی شکلات اولین بار از آمریکا به اسپانیا رسیده، اما درباره اینکه چگونه به اسپانیا رسید، دو روایت وجود دارد:

۱. در روایت اول معتقدند که کریستف کلمب پس از رهگیری یک کشتی تجاری در سفر به آمریکا دانه‌های کاکائو را کشف کرد و در سال ۱۵۰۲ با خود به اسپانیا برد.

۲. در روایت دوم آمده است که هرنان کورتس، فاتح اسپانیایی، در سفرش به آمریکا برای دستیابی به طلا و ثروت توسط آرتک‌های دریار مونتروما با شکلات آشنا شد و آن را به اسپانیا برد.

شکلات در انقلاب صنعتی و جنگ جهانی اول

انقلاب صنعتی دنیای شکلات را نیز تغییر داد. این تغییر باعث توسعه مزارع درخت کاکائو و تولید انبوه شکلات شد. آدریان مورگانلی در کتاب «بیوگرافی شکلات» (شرکت انتشارات کراپیری، ۲۰۰۵)، اشاره می‌کند که مستعمره‌نشینان اسپانیایی مردم آمریکای میانه را وادار به کشف مزارع کاکائو کردند. بعدها به دلیل شیوع بیماری توسط اروپایی‌ها، تعداد زیادی از مردم جان باختند و آنها بردگان آفریقایی را برای جبران کمبود نیروی کار به آمریکا منتقل کردند و به کاشت و پرورش کاکائو در کارائیب، آمریکای مرکزی و آمریکای جنوبی پرداختند.

تهیه شکلات به شکل جامد و امروزی به سال ۱۸۱۵ میلادی بازمی‌گردد. کونراد ون هوتن، فیزیکی‌دان و شیمی‌دان هلندی، موفق شد شکلات جامد تولید کند. پس از این، جان کدبری موفق شد اولین قطعه شکلات را اختراع کند که در جنگ جهانی اول برای افزایش انرژی سربازها استفاده می‌شد و افراد عادی کمتر از وجود شکلات خبر داشتند.

سربازها با خوردن این ماده و تعریف از طعم خوب آن، شکلات را شهرت دادند. شکلات تا جنگ جهانی اول همچنان کالایی لوکس بود. وقوع جنگ جهانی اول ارزش غذایی این ماده خوراکی را بیش از پیش نشان داد. تمامی این تحولات باعث شد که در دهه ۲۰ میلادی شکلات از نوشیدنی سلاطین آرتک به جیره سربازان جنگ و در نهایت خوراک روزانه مردم کوچه و بازار تبدیل شود. در جنگ جهانی دوم نیز شکلات به‌عنوان میان‌وعده سربازان مورد استفاده قرار می‌گرفت.

ورود شکلات به ایران

دوران قاجار

شکلات کاکائو از اولین شکلات‌هایی بود که در دوره قاجار وارد ایران شد. در دوره قاجار به دلیل ارتباطات گسترده با اروپاییان، شاهد ورود خوراکی‌های فرنگی به ایران بودیم. شکلات که یکی از تنقلات فرنگی محسوب می‌شد، در دوره قاجار وارد ایران شد. در آشپزی‌نامه‌های فرنگی دوره قاجار و پهلوی به‌طور مفصل انواع شکلات‌ها را با طرز تهیه آن برای آشپزان ایرانی ذکر کرده‌اند.

واردات شکلات به‌طور رسمی و گسترده بعد از جنگ جهانی اول و تا دهه ۱۹۳۰ صورت گرفت. در دوران پهلوی اول با تغییرات فرهنگی و اقتصادی، شکلات به‌عنوان یک محصول جدید وارد بازار ایران شد. ورود شکلات به زمان محمدشاه قاجار بازمی‌گردد که تجار انگلیسی و مستشاران این شکلات را به سفارت‌خانه‌ها آوردند. داروخانه‌هایی که مدیریت آنها را افراد اروپایی و غربی بر عهده داشتند، شروع به فروش شکلات کردند. یکی از این داروسازان معروف، موسیو شورین آلمانی، معلم داروسازی دارالفنون و داروساز مخصوص ناصرالدین‌شاه بود.

تاریخ اجتماعی پر از موضوعاتی است که در ظاهر از منظر عوام سنخیتی با تاریخ ندارد؛ اما تاریخ‌دانان می‌دانند این موضوعات تاریخچه‌های بلند به عظمت موضوعات سیاسی و نظامی دارند. شکلات یکی از این موضوعات است. این ماده نه تنها به‌عنوان یک خوراکی، بلکه به‌عنوان یک عنصر فرهنگی، اقتصادی، و حتی دینی نقش داشته است. از دوران باستان تا جنگ‌های جهانی و نهایتاً ورود به ایران، شکلات تاریخچه‌ای پر از تحولات و تغییرات را پشت سر گذاشته و امروز به یک خوراکی محبوب و معمول تبدیل شده است.

این مقاله توسط **فاطمه زارعی**، دانشجوی کارشناسی ارشد تاریخ ایران دوره اسلامی دانشگاه تهران، تهیه شده است.



تحول صنعت شکلات با ورود شکلات دست ساز



محبوبه مظفری
مهندس صنایع شیمیایی
عربی فنی حرفه ای شکلات سازی

این تنوع باعث شده مصرف کنندگان به دنبال تجربه های جدید و متفاوت در دنیای شکلات باشند.

۴. ایجاد بازارهای تخصصی

رشد محبوبیت شکلات دست ساز باعث ایجاد فروشگاه های تخصصی و شوکولاتری ها شده است. چنین فضاهایی نه تنها بر فروش متمرکز هستند، بلکه به ارائه تجربه هایی مانند چشایی و یادگیری فرآیند تولید نیز می پردازند. برای مثال، فروشگاه تخصصی «L.A. Burdick» در ایالات متحده، فضایی را فراهم کرده که مشتریان می توانند نه تنها شکلات های دست ساز با کیفیت بالا بخرند، بلکه در کارگاه ها و جلسات چشایی نیز شرکت کنند تا بیشتر درباره فرآیند تولید شکلات بیاموزند. در اروپا نیز، شوکولاتری «Patrick Roger» در پاریس تجربه ای یکپارچه از فروش و آموزش را ارائه می دهد، که شامل نمایش فرآیند تولید در محل فروشگاه می شود.

۵. شناخت از برندهای کوچک و مستقل

با افزایش علاقه به شکلات های دست ساز، برندهای کوچک و مستقل فرصتی برای رشد پیدا کرده اند. این برندها اغلب از طریق داستان سرایی و تأکید بر اصالت و هنری بودن محصولاتشان، بازاریابی خود را انجام می دهند. برای مثال، برند «Askinosie Chocolate» در میسوری، آمریکا، با تأکید بر تأمین کاکائو به صورت مستقیم از کشاورزان و پرداخت منصفانه به آنها، به شهرت رسیده است. همچنین، برند «Pump Street Chocolate» در انگلستان، با استفاده از تکنیک های سنتی نانوائی و ترکیب آنها با تولید شکلات، توانسته است توجه زیادی را جلب کند و محصولاتش را به عنوان تجارتي اصیل و هنرمندانه معرفی کند. این برندهای کوچک و مستقل با تمرکز بر کیفیت و داستان سرایی، توانسته اند جایگاه خاصی در بازار برای خود پیدا کنند.

تحول صنعت شکلات با ورود شکلات دست ساز نه تنها به تنوع و کیفیت محصولات افزوده، بلکه باعث تحولاتی در زنجیره تأمین، توجه به پایداری و اخلاقی تجارت، و پاسخگویی به تقاضاهای مصرف کنندگان برای تجربه های شخصی تر و خاص تر شده است. این جنبش در دنیا فرصتی برای بسته بندی مجدد مفهوم «لوكس» در شکلات است که به جایگاه برتر و تمایل به محصولات دست ساخته ارزش می دهد.

تاثير ورود شکلات دست ساز بر تحول صنعت شکلات موضوعی برجسته و جالب است که شامل ابعاد مختلفی از زنجیره عرضه، تغییرات در سلیقه مصرف کنندگان، و نوآوری در فرآوری و تولید است. در زیر به برخی از نکات کلیدی این تحول پرداخته می شود:

۱. افزایش توجه به کیفیت و منبع یابی

ورود شکلات دست ساز باعث شده مصرف کنندگان بیش از پیش به کیفیت مواد اولیه توجه کنند. این شکلات ها اغلب از دانه های کاکائو با کیفیت بالا و به صورت دقیقی فرآوری می شوند. تولیدکنندگان شکلات دست ساز معمولاً بر روی منبع یابی اخلاقی و تجارت منصفانه تمرکز دارند.

برای مثال، شرکت پرتغالی «Feitoria do Cacao» که در تولید شکلات دست ساز تخصص دارد، از دانه های کاکائو تولیدکنندگانی در اکوادور، پرو، و ماداگاسکار استفاده می کند که تحت شرایط تجارت منصفانه فعالیت می کنند. این تلاش ها نه تنها به تولید شکلات با کیفیت برتر کمک می کند، بلکه شرایط زندگی و کار کشاورزان و کارکنان مرتبط را نیز بهبود می بخشد.

این حرکت به سمت کیفیت و اخلاقی تجاری ممکن است تأثیرات گسترده تری بر صنعت شکلات داشته باشد، از جمله ارتقای استانداردهای تولید و مصرف مسئولانه تر.

۲. نوآوری در فرآیند تولید

تولیدکنندگان شکلات دست ساز اغلب از روش های سنتی و فناوری های نوین به طور همزمان استفاده می کنند تا طعم ها و بافت های جدیدی را ایجاد کنند. این نوآوری ها شامل تخمیر دقیق، زمان بندی مناسب برای رست دانه ها، و تکنیک های پیشرفته در مخلوط کردن و قالب گیری است.

برای مثال، شرکت بریتانیایی «Duffy's Chocolate» از تکنیک های خاصی در تخمیر و رست دانه های کاکائو استفاده می کند تا طعم های میوه ای و گلی منحصر به فردی ایجاد کنند. همچنین شرکت آمریکایی «Mast Brothers» از ترکیب روش های سنتی و تجهیزات مدرن برای خلق شکلات های بافت دار و خوش طعم استفاده می کند.

این نوآوری ها باعث می شود که شکلات های دست ساز طعم و کیفیتی متمایز از محصولات تولید انبوه داشته باشند.

۳. ایجاد تنوع بیشتر در بازار

شکلات دست ساز با معرفی طعم های نو و استفاده از مواد طبیعی گوناگون (مانند انواع توت ها، مغزها، و ادویه ها) تنوع زیادی به بازار می دهد. این امر باعث شده که مصرف کنندگان تجربه های جدیدی را جستجو کنند و تمایل به خرید شکلات های خاص بیشتری داشته باشند.

برای مثال، شرکت بلژیکی «Pierre Marcolini» شکلات هایی با ترکیبات منحصر به فردی همچون فلفل صورتی، یوزو (توعی مرکبات ژاپنی)، و پسته ایتالیایی تولید می کند. یا شرکت آمریکایی «Compertes» شکلات هایی با طعم هایی مانند بلوبری، خراگی و هابانرو-تکیلا عرضه می کند.



شیرینی و شکلات و نقش نوآورانه پروبیوتیک‌ها در صنعت سلامت محور

می‌تواند به ارتقای سلامت دستگاه گوارش کمک کند. فواید استفاده از منابع حاوی پروبیوتیک شامل موارد زیر است:

- حفظ سلامت سیستم ایمنی بدن یا کاهش خطر عفونت و بیماری
- سلامت روانی و عصبی
- حفظ وزن و متابولیسم نرمال
- سلامت قلب و عروق
- سلامت کلیه و ادرار
- مدیریت بیماری‌های گوارشی مانند IBS (سندرم روده تحریک پذیر)

نقش پروبیوتیک‌ها در بیسکویت، شیرینی و شکلات

پروبیوتیک‌ها به‌عنوان باکتری‌های مفیدی که با بهبود سلامت روده ارتباط دارند، اکنون به بیسکویت، شیرینی و شکلات‌ها وارد شده‌اند. این نوآوری نه تنها به بهبود سلامت گوارشی کمک می‌کند، بلکه می‌تواند طعم‌های جدید و هیجان‌انگیزی ارائه دهد. علاوه بر این، محصولات بیسکویتی و شیرینی‌ها به دلیل ترکیب‌های خشک و نیمه جامدی که دارند، محیط مساعدی برای حفظ زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها فراهم می‌کنند که می‌تواند ماندگاری این محصولات را افزایش دهد.

تنوع جدید در بازار پروبیوتیک‌ها

شیوع روزافزون محصولات حاوی پروبیوتیک در قالب بیسکویت، شیرینی و شکلات نشان‌دهنده پتانسیل بالای این بازار است. از جمله محصولاتی که اخیراً شاهد رشد در این حوزه بوده‌اند، بیسکویت‌های بدون قند اضافه و شکلات‌های پرشده با باکتری‌های سالم و حتی آب‌نبات‌های پروبیوتیک هستند.

در دنیای امروزی، مصرف‌کنندگان بیش از پیش به سلامت غذایی و خواص آن توجه دارند. این تغییر نگرش به تولیدکنندگان فرصت می‌دهد تا با تلفیق علم و صنعت، محصولات نوینی را عرضه کنند که هم لذت بخش هستند و هم سودمند برای سلامتی.

پروبیوتیک اصطلاحی نسبتاً جدید به معنای «برای زندگی» است و به گروهی از باکتری‌ها اطلاق می‌شود که اگر به مقدار کافی دریافت و مصرف شوند، اثرات مفیدی برای انسان و حیوانات ایجاد می‌کنند. این مفهوم، اگرچه جدید به نظر می‌رسد، اما به تاریخچه طولانی مصرف انسان از فرآورده‌های غذایی تخمیر شده بازمی‌گردد. اولین انواع این فرآورده‌ها شامل پنیرها و شیرهای تخمیر شده توسط باکتری‌های اسیدلاکتیک و همچنین نان تخمیر شده بوده است.

فواید پروبیوتیک‌ها

فواید این مواد غذایی تخمیر شده از دیرباز به سلامت مرتبط دانسته شده است. بقراط و پلیتیوس، از دانشمندان دوران باستان، به تأثیر مثبت این محصولات بر اختلالات گوارشی پی برده بودند. در عصر جدید، مطالعات میکروبیولوژیست‌هایی مانند Ilya Mechnikov نشان داده‌اند که سلامت عمومی انسان به تعادل بین باکتری‌های مفید و بیماری‌زا در روده وابسته است.

منابع حاوی پروبیوتیک چیست؟

پروبیوتیک‌ها ترکیبی از باکتری‌های زنده و مخمر هستند که به‌طور طبیعی در بدن زندگی می‌کنند. این باکتری‌ها مضر را کنترل می‌کنند، به بدن کمک می‌کنند تعادل سالمی داشته باشد، التهاب را کاهش می‌دهند و سلامت روده را بهبود می‌بخشند. مصرف یک رژیم غذایی متعادل و متنوع



فواید سلامت محصولات پروبیوتیک

- علاوه بر طعم مطلوب، این محصولات فواید گوناگونی را به همراه دارند:
۱. بهبود سلامت دستگاه گوارش
 ۲. تقویت سیستم ایمنی
 ۳. کاهش التهاب و کنترل وزن

شیوه‌های بازاریابی برای فروش بیشتر محصولات پروبیوتیک در

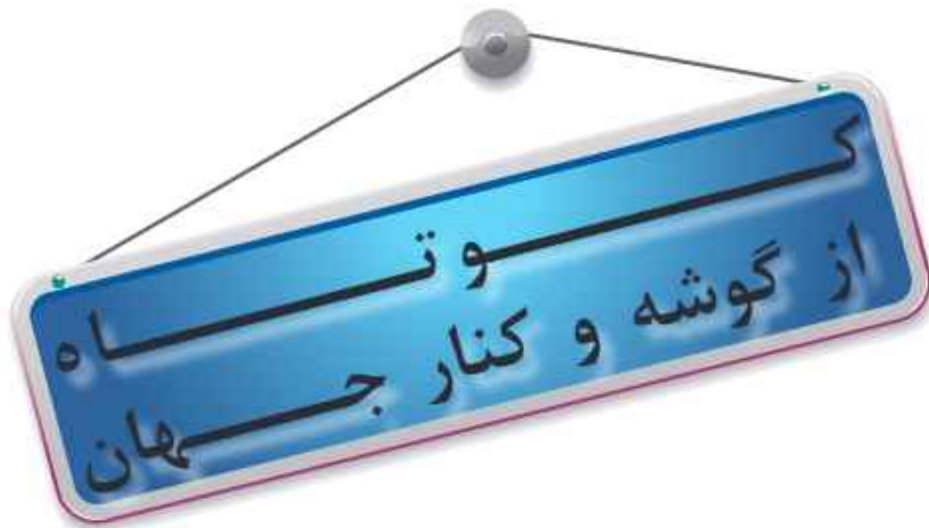
صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات

۱. آموزش و آگاهی بخشی به مصرف‌کنندگان مصرف‌کنندگان باید بدانند که پروبیوتیک‌ها چه هستند و چگونه می‌توانند به سلامت آنها کمک کنند. راه‌های مختلفی برای آموزش و آگاهی بخشی وجود دارد؛
 - کمپین‌های تبلیغاتی گسترده؛ استفاده از رسانه‌های اجتماعی، تلویزیون، رادیو و مجلات برای معرفی فواید پروبیوتیک‌ها.
 - وبلاگ‌ها و مقالات آموزشی؛ انتشار مقالات علمی و آموزشی در وبلاگ‌ها و وبسایت‌های مرتبط با سلامت و تغذیه.
 - کارگاه‌ها و سمینارها؛ برگزاری کارگاه‌ها و سمینارهای آموزشی برای مصرف‌کنندگان و حتی فروشندگان.
۲. همکاری با نهادهای بهداشتی و علمی
 - تاییدیه‌های علمی؛ دریافت تاییدیه از نهادهای معتبر بهداشتی و علمی برای افزایش اعتماد مصرف‌کنندگان.
 - همکاری با دانشگاه‌ها و مؤسسات تحقیقاتی؛ انجام تحقیقات مشترک با دانشگاه‌ها و انتشار نتایج آن‌ها.
۳. استفاده از بسته‌بندی جذاب و اطلاعاتی
 - بسته‌بندی‌های اطلاعاتی؛ ارائه اطلاعات دقیق و علمی درباره فواید پروبیوتیک‌ها بر روی بسته‌بندی محصولات.
 - طراحی جذاب؛ استفاده از طراحی‌های جذاب و لوکس برای بسته‌بندی محصولات پروبیوتیک، به ویژه در بازار شیرینی و شکلات‌های لوکس.
۴. نمونه‌های رایگان و تخفیفات معرفی
 - نمونه‌های رایگان؛ ارائه نمونه‌های رایگان به مصرف‌کنندگان جدید برای تجربه محصول و افزایش آگاهی.
 - تخفیفات ویژه؛ برگزاری تخفیفات و کمپین‌های تبلیغاتی مبتنی بر تخفیف برای محصولات جدید.
۵. همکاری با اینفلوئنسرها و بلاگرها
 - اینفلوئنسر مارکتینگ؛ همکاری با اینفلوئنسرها و بلاگرهای سلامت و تغذیه برای معرفی و تبلیغ محصولات پروبیوتیک.

- تبلیغات در شبکه‌های اجتماعی؛ استفاده از شبکه‌های اجتماعی مانند اینستاگرام، فیس‌بوک و یوتیوب برای تبلیغ محصولات.
- ۶. برنامه‌های وفاداری و باشگاه مشتریان
 - باشگاه مشتریان؛ ایجاد باشگاه مشتریان ویژه برای مصرف‌کنندگان محصولات پروبیوتیک و ارائه تخفیفات و مزایای ویژه به اعضا.
 - برنامه‌های وفاداری؛ برگزاری برنامه‌های وفاداری برای مشتریان دائمی و تشویق آنها به خرید منظم.
- ۷. مشارکت در رویدادها و نمایشگاه‌ها
 - نمایشگاه‌های تغذیه و سلامت؛ حضور فعال در نمایشگاه‌های تخصصی تغذیه و سلامت برای معرفی محصولات.
 - رویدادهای ورزشی؛ حمایت مالی از رویدادهای ورزشی و تغذیه‌ای به منظور افزایش دیده شدن برند.
- ۸. تبلیغات محیطی و بسته‌های ترکیبی و هدیه
 - بیلبوردها و تبلیغات بیرونی؛ استفاده از بیلبوردها و تبلیغات محیطی در مکان‌هایی مانند مراکز خرید، باشگاه‌ها و مسیرهای پر تردد برای افزایش دیده شدن محصولات پروبیوتیک.
 - فروشگاه‌ها و داروخانه‌ها؛ توزیع هدفمند محصولات در فروشگاه‌های معتبر و داروخانه‌ها به منظور افزایش دسترسی و دیده شدن محصولات.
 - بسته‌های ترکیبی؛ ارائه محصولات پروبیوتیک به صورت بسته‌های ترکیبی با دیگر محصولات مرتبط و ارائه تخفیف‌های ویژه برای تشویق مصرف‌کنندگان به خرید بیشتر.
 - بسته‌های هدیه؛ طراحی و ارائه بسته‌های هدیه شیک و جذاب برای مناسبت‌های مختلف مانند جشن‌ها، عیدها و تولدها.

چالش‌های تولید محصولات پروبیوتیک در بیسکویت، شیرینی و شکلات

- یکی از چالش‌های اصلی، حفظ زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در طول فرآیند تولید و نگهداری محصول است. نوآوری در بسته‌بندی و انتخاب سویه‌های مقاوم‌تر پروبیوتیک‌ها از روش‌هایی است که تولیدکنندگان به کار می‌گیرند.
- با توجه به مزایای فراوان و تقاضای رو به رشد برای محصولات سالم‌تر، پروبیوتیک‌ها نقش کلیدی در آینده صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات ایفا می‌کنند. مصرف‌کنندگان نیز با انتخاب این محصولات می‌توانند گامی مؤثر در جهت بهبود سلامت خود بردارند.



بازنگری استراتژیک ISM: هم‌افزایی بیشتر در "هفته شیرین" کلن

نمایشگاه "LAB5 BY ISM" برای تقویت هم‌افزایی با نمایشگاه PRO SWEETS COLOGNE در "هفته شیرین" سال آینده به سالن ۱۰۱ منتقل می‌شود. این بازنگری استراتژیک شرایط مناسبی برای شبکه‌سازی و تبادل حرفه‌ای بین تولیدکنندگان، استارت‌آپ‌ها و کسب‌وکارهای دستی کوچک فراهم می‌آورد.

نمایشگاه "LAB5 BY ISM" برای تقویت هم‌افزایی با PRO SWEETS COLOGNE در "هفته شیرین" سال آینده به سالن ۱۰۱ منتقل می‌شود. این تغییر استراتژیک به منظور تقویت ارتباط بین این دو رویداد بزرگ و ایجاد فضای مناسب برای نمایش محصولات جدید و استارت‌آپ‌ها طراحی شده است. نمایشگاه در بخش مستقلی در سالن ۱۰۱ و در نزدیکی ورودی شرقی برپا خواهد شد که این مکان جدید، کیفیت تجربه و امکان تبادل حرفه‌ای را به‌طور قابل ملاحظه‌ای افزایش می‌دهد.

بخش‌های مواد اولیه و بسته‌بندی در نزدیکی نمایشگاه، شرایط مناسبی برای شبکه‌سازی و مشاهده تمام مراحل تولید از معرفی مواد اولیه تا بسته‌بندی نهایی فراهم می‌کند. همچنین توجه ویژه‌ای به پایداری بسته‌بندی و مواد اولیه خواهد شد که فرصت‌های جدیدی برای تولیدکنندگان و تأمین‌کنندگان ایجاد می‌کند.

۵ محور اصلی LAB5 BY ISM:

CREATIONS FINEST: یکی از جذابیت‌های مورد اعتماد و محبوب که هنر شیرینی‌پزی و کیک‌سازی را به‌طور زنده نمایش می‌دهد، بازدیدکنندگان می‌توانند از تولید شیرینی‌های منحصر به فرد به صورت زنده لذت ببرند.

SCALE-UP: برای شرکت‌هایی که بین پنج تا ده سال در بازار فعالیت داشته‌اند و تیز استارت‌آپ‌ها جهت نمایش محصولات و ایده‌های نوآورانه خود به مخاطب تخصصی وسیع.

TREND SNACKS: میان‌وعده‌هایی که جایگزین وعده‌های غذایی می‌شوند و از اسموتی‌ها و بارهای موزلی تا میوه‌های خشک و آجیل را شامل می‌شوند.

GISMO: فضایی دعوت‌کننده برای استراحت با قهوه و نوشیدنی‌های تازه، همراه با موسیقی زنده DJ که محیطی مناسب برای شبکه‌سازی و تبادل غیررسمی فراهم می‌کند.

NEW PRODUCT SHOWCASE: نمایش جدیدترین محصولات صنعت که بازدیدکنندگان می‌توانند با آخرین نوآوری‌ها آشنا شوند.

پاک‌سازی ابتکارات صنعتی و برندهای معروف در LAB5 BY ISM فرصت‌های جدیدی را برای همکاری بین تولیدکنندگان ISM و تأمین‌کنندگان فراهم می‌کند. نمایشگاه ISM و PRO SWEETS COLOGNE به عنوان دو رویداد هم‌زمان در "هفته شیرین"، زنجیره ارزش صنعتی بین‌المللی صنعت شیرینی و تنقلات را نمایندگی می‌کنند و بزرگ‌ترین نمایشگاه برجسته‌های خصوصی در بخش شیرین و شور را ارائه می‌دهند. بازدیدکنندگان می‌توانند از جدیدترین فناوری‌ها، محصولات، توسعه‌ها، و روندها آگاه شوند و با بازیکنان اصلی صنعت به تبادل نظر بپردازند.

بیسکویت لیدی فینگرز: یک شیرینی کلاسیک با شهرت جهانی

بیسکویت لیدی فینگر در دسته شیرینی‌های خشک قرار دارد و یک بیسکویت اسفنجی، سبک و شیرین است. زادگاه اصلی بیسکویت لیدی فینگر قاره اروپا است و تولید و پخت این محصول در اروپا قدمتی ۶۰۰ ساله دارد.

آغاز و گسترش لیدی فینگر در اواخر قرن پانزدهم، در دربار دوک دوپل ساووی، به مناسبت دیدار با پادشاه فراتسه تولید شد. در کشورهای مختلف، این بیسکویت نام‌های متفاوتی دارد. به عنوان مثال، در فراتسه به آن **Savoirdi** گفته می‌شود که بین فرانسویان از محبوبیت خاصی برخوردار است. در بریتانیا، آن را با نام انگلستان اسفنجی می‌شناسند که شامل بیسکویت‌های اسفنجی با طعم شیرین و ظاهری خشک، مشابه انگلستان بزرگ دست هستند.

مواد اصلی و استفاده‌ها لیدی فینگر از بیسکویت‌هایی است که طرز تهیه آن بر پایه تخم‌مرغ است. غالباً از بیسکویت لیدی فینگر در تهیه دسرهای خامه‌ای و شکلاتی استفاده می‌شود. عنصر اصلی دسر معروف تیرامیسو همین بیسکویت‌ها هستند که در ترکیب با دیگر مواد، یک دسر فوق‌العاده با جذابیت بین‌المللی به وجود می‌آورند. همچنین برای تهیه انواع شارلوت، تراقل و برخی کیک‌ها استفاده می‌شوند.

شرکت‌های معروف تولیدکننده لیدی فینگر یکی از معروف‌ترین مدل‌های لیدی فینگر، بیسکویت لیدی فینگر ایتالیایی وینچنزو است که مشخصه اصلی اش، صد در صد ارگاتیک بودن این محصول است. این بیسکویت‌ها اولین بار در منطقه ساووی ایتالیا توسط شخصی محلی و طبق دستورالعمل سنتی خانوادگی تولید شدند. این برند همچنان محصولات خود را با بهترین کیفیت و با مواد ارگاتیک تولید می‌کند.

بیسکویت تیرامیسو لیدی فینگر وینچنزو نسبتاً بزرگ، با بافتی ترد و پوک و طعمی متعادل است که معمولاً در تهیه دسرهای مختلف استفاده می‌شود. با این حال، طعم بیسکویت‌های تیرامیسو لیدی فینگر وینچنزو با جای و قهوه نیز بسیار عالی است. از دیگر شرکت‌های معروف تولیدکننده بیسکویت لیدی فینگر خارجی، می‌توان لاگو را نام برد. همچنین از شرکت‌های داخلی و ایرانی معروف، بیسکویت تیرامیسو لیدی فینگر رویال و بیسکویت لیدی فینگر ناتالی می‌باشند.

انواع بیسکویت لیدی فینگر بیسکویت‌های لیدی فینگر با بافتی نرم و اسفنجی، به تنهایی به عنوان یک عصرانه لذت بخش با قهوه و جای سرو می‌شود. این بیسکویت‌ها غالباً در طعم‌ها و شکل‌های زیر تولید می‌شوند:

- لیدی فینگر ساده
- لیدی فینگر رویال
- لیدی فینگر ایتالیایی
- لیدی فینگر با رویه شگری

Seed + Mill سس شکلاتی کنجدی را به بازار معرفی کرد

برند معروف **Seed+Mill** ترکیب جدیدی از شکلات و کنجد با نام سس شکلاتی کنجدی را به بازار عرضه کرد. به گزارش پایگاه خبری صنایع غذایی فودنا، برند **Seed+Mill** که به دلیل تولید تاهینی مصروف است، محصول جدیدی را به خط تولید خود اضافه کرد. سس شکلاتی کنجدی این برند برای استفاده بر روی نان تست، بستنی، وافل یا همراه با میوه طراحی شده است.

راشل سیمونز، بنیان‌گذار **Seed+Mill**، در بیاناتی گفت: «من سال‌ها در آشپزخانه خودم ترکیب شکلات و تاهینی را امتحان کرده‌ام و از زمان راه‌اندازی برندهام، تقریباً ۸ سال پیش، نیاز به این طعم خاص را در جامعه مشاهده کرده‌ام.» **Seed+Mill** از سال ۲۰۱۶ در بازار غذایی **Chelsea** در نیویورک فعالیت دارد و تاهینی تولیدی آن که از کنجد اتیوپیایی تهیه می‌شود، برای پخت‌وپز، شیرینی‌پزی و به عنوان چاشنی استفاده می‌شود. این برند همچنین یک محصول تاهینی تند به فروش می‌رساند.

همچنین، استفاده از کنجد، که در آشپزی آسیایی و خاورمیانه‌ای یک عنصر اصلی محسوب می‌شود، در محصولات غذایی غربی نیز به طور چشمگیری افزایش یافته است. کنجد حاوی ۱.۵ گرم پروتئین در هر قاشق غذاخوری به همراه کلسیم، آهن و مواد معدنی می‌باشد. طبق گفته وزارت کشاورزی ایالات متحده.

در سال‌های اخیر، محصولات جدیدی مانند شیر کنجدی و سس‌های سالاد مبتنی بر کنجد به بازار عرضه شده‌اند. طبق اطلاعات **Mordor Intelligence**، بازار دانه‌های کنجد با نرخ رشد ترکیبی سالانه ۲.۶ درصد تا سال ۲۰۲۹ به ارزش ۸.۷ میلیارد دلار خواهد رسید.

نوسانات قیمت کاکائو بر تولید و فروش محصولات شیرینی و شکلات در جهان

افزایش بی سابقه قیمت کاکائو در بازارهای جهانی، چالش‌های جدی را برای تولیدکنندگان شیرینی و شکلات به همراه داشته است. این افزایش قیمت‌ها نه تنها بر هزینه‌های تولید تأثیر می‌گذارد، بلکه بر قیمت نهایی محصولات و تقاضای مصرف‌کنندگان نیز تأثیرگذار است. در این تحلیل، به بررسی تأثیرات افزایش قیمت کاکائو بر تولید و فروش محصولات شیرینی و شکلات در جهان پرداخته می‌شود.

افزایش قیمت کاکائو

در اوایل سال ۲۰۲۴، قیمت کاکائو در بازارهای جهانی بیش از دو برابر شد. این افزایش قیمت‌ها به دلیل کاهش تولید و افزایش تقاضا بود. سازمان بین‌المللی کاکائو (ICCO) پیش‌بینی کرد که در سال ۲۰۲۴، میزان تولید کاکائو نسبت به تقاضا با کسری ۳۷۴ هزار تنی روبرو خواهد بود. این کمبود تولید، نگرانی‌های زیادی را در بین تولیدکنندگان و بازرگانان ایجاد کرده است.

تأثیرات بر تولیدکنندگان

افزایش هزینه‌های تولید

افزایش قیمت کاکائو به طور مستقیم بر هزینه‌های تولید شیرینی و شکلات تأثیر می‌گذارد. تولیدکنندگان مجبور هستند هزینه‌های بیشتری را برای تأمین مواد اولیه خود پرداخت کنند. این افزایش هزینه‌ها می‌تواند منجر به کاهش سودآوری و حتی زیان‌دهی برخی از شرکت‌ها شود. به طور خاص، شرکت‌های کوچک‌تر که منابع مالی محدودی دارند، بیشتر تحت تأثیر قرار می‌گیرند.

کاهش تولید

افزایش هزینه‌های تولید ممکن است تولیدکنندگان را مجبور به کاهش تولید کند. برخی از شرکت‌ها ممکن است تصمیم بگیرند تولید خود را به دلیل افزایش هزینه‌ها کاهش دهند یا حتی متوقف کنند. این کاهش تولید می‌تواند منجر به کمبود محصولات در بازار و افزایش قیمت‌ها شود. تغییر در ترکیب محصولات

برخی از تولیدکنندگان ممکن است تصمیم بگیرند ترکیب محصولات خود را تغییر دهند و به جای استفاده از کاکائو، از جایگزین‌های ارزان‌تر استفاده کنند. این تغییر ممکن است کیفیت محصولات را تحت تأثیر قرار دهد و باعث کاهش رضایت مشتریان شود.

تأثیرات بر بازار جهانی

افزایش قیمت محصولات نهایی

افزایش قیمت کاکائو به طور مستقیم بر قیمت نهایی محصولات شیرینی و شکلات تأثیر می‌گذارد. تولیدکنندگان مجبور هستند هزینه‌های اضافی خود را به مشتریان منتقل کنند. این افزایش قیمت‌ها ممکن است منجر به کاهش تقاضا و کاهش فروش محصولات شود. کاهش تقاضا

کاهش تقاضا

افزایش قیمت محصولات می‌تواند تقاضای مصرف‌کنندگان را کاهش دهد. مصرف‌کنندگان ممکن است به دنبال جایگزین‌های ارزان‌تر باشند یا

مصرف خود را کاهش دهند. این کاهش تقاضا می‌تواند تولیدکنندگان را با چالش‌های بیشتری مواجه کند و منجر به کاهش فروش شود. نوسانات بازار

تریستان فلچر، تحلیلگر بازار کالا، اعلام کرد که افزایش قیمت کاکائو ممکن است منجر به نوسانات بیشتر در بازار شود. افزایش ناگهانی قیمت‌ها و نگرانی‌ها درباره کمبود عرضه می‌تواند باعث بی‌نظمی در بازار شود و تجارت کاکائو را با چالش‌های بیشتری مواجه کند.

تأثیرات بر بازارهای منطقه‌ای

اروپا

اروپا یکی از بزرگ‌ترین مصرف‌کنندگان محصولات شیرینی و شکلات در جهان است. افزایش قیمت کاکائو می‌تواند به طور قابل توجهی بر بازارهای اروپایی تأثیر بگذارد. تولیدکنندگان اروپایی ممکن است مجبور به افزایش قیمت‌ها شوند و این امر می‌تواند منجر به کاهش تقاضا در این بازار شود.

آمریکا

بازار آمریکا نیز تحت تأثیر افزایش قیمت کاکائو قرار خواهد گرفت. تولیدکنندگان آمریکایی ممکن است مجبور به افزایش قیمت‌ها شوند و این امر می‌تواند بر تقاضای مصرف‌کنندگان تأثیر بگذارد. همچنین، شرکت‌های کوچک‌تر ممکن است با چالش‌های بیشتری در تأمین مواد اولیه و مدیریت هزینه‌ها مواجه شوند.

آسیا

بازارهای آسیایی نیز تحت تأثیر افزایش قیمت کاکائو قرار خواهند گرفت. با توجه به رشد سریع اقتصادهای آسیایی و افزایش تقاضا برای محصولات شیرینی و شکلات، افزایش قیمت‌ها می‌تواند تأثیرات بیشتری بر این بازارها داشته باشد. تولیدکنندگان آسیایی ممکن است با افزایش هزینه‌ها و کاهش تقاضا مواجه شوند.

افزایش بی سابقه قیمت کاکائو چالش‌های جدی را برای صنعت شیرینی و شکلات در سراسر جهان به همراه دارد. این افزایش قیمت‌ها منجر به افزایش هزینه‌های تولید، کاهش تولید، افزایش قیمت محصولات نهایی و کاهش تقاضا می‌شود. تولیدکنندگان در بازارهای مختلف با چالش‌های متفاوتی مواجه خواهند شد و نیاز به استراتژی‌های مناسب برای مقابله با این وضعیت دارند. همکاری بین تولیدکنندگان و دولت‌ها برای مدیریت این چالش‌ها و حفظ پایداری صنعت ضروری است.



منبع: خبرگزاری علم و فناوری آنا



سوسن کریمی کارآفرین و دانشجوی دکتری تخصصی تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

نوآوری در تولید شکلات رژیمی با فواید متعدد سلامت

استفاده از جایگزین‌های ایمن، به پیشگیری از دیابت، چاقی و مشکلات دندانی کمک می‌کند. افزایش رهش تدریجی انرژی؛ کربوهیدرات‌های هضم محدود باعث می‌شوند انرژی به تدریج آزاد شده و سطح قند خون ثابت بماند.

تاریخچه فعالیت

آغاز فعالیت: هسته فناور همیاران سلامت از سال ۱۳۹۴ فعالیت خود را آغاز کرده و این محصول را در چند نمایشگاه معرفی کرده است.

موفقیت‌ها: این شکلات رژیمی موفقیت‌های زیادی کسب کرده و مورد استقبال قرار گرفته است.

چالش‌ها و نیازمندی‌ها

تجاری‌سازی: این هسته فناور برای تجاری‌سازی محصول با چالش‌های زیادی روبرو بوده و نیازمند حمایت‌های بیشتری از مراکز و ارگان‌های مربوطه است.

تیم برند و بازاریابی: تلاش‌هایی برای تیم برند و آماده‌سازی محصول برای عرضه به بازار صورت گرفته اما نیاز به تسهیلات و حمایت‌های بیشتری وجود دارد.

آینده محصول

این نوآوری می‌تواند زندگی افرادی که علاقه‌مند به مصرف شکلات و شیرینی هستند اما به دلایل پزشکی نمی‌توانند از قند و شیرینی استفاده کنند را بهبود بخشد. با حمایت و تجاری‌سازی مناسب، این شکلات رژیمی می‌تواند جایگاه ویژه‌ای در بازار مصرفی پیدا کند و به یک محصول پرفروش تبدیل شود.

یک تیم محقق از هسته فناور همیاران سلامت موفق به تولید شکلات رژیمی‌ای شده‌اند که بدون استفاده از شکر و با جایگزینی کربوهیدرات‌های دارای قابلیت هضم محدود، می‌تواند به پیشگیری و بهبود بیماری‌های متابولیک مانند پوکی استخوان، دیابت و سنگ کلیه کمک کند.

ویژگی‌های محصول

حذف شکر: در این شکلات رژیمی به جای ساکارز از کربوهیدرات‌های با قابلیت هضم محدود استفاده شده است. خاصیت پیشگیری: این محصول می‌تواند از بیماری‌های متابولسمی نظیر پوکی استخوان، دیابت و سنگ کلیه پیشگیری کند.

حاوی مواد مغذی: شکلات رژیمی حاوی پودر سنجد است که سرشار از فیبر بوده و به پیشگیری از یبوست و پوکی استخوان کمک می‌کند.

ترکیبات و فرایند تولید

پودر سنجد: استفاده از پودر سنجد این شکلات را به منبعی غنی از فیبر تبدیل می‌کند.

کربوهیدرات‌های هضم محدود: جایگزینی این نوع کربوهیدرات‌ها به جای ساکارز باعث کاهش کالری و افزایش قابلیت گوارشی محصول می‌شود.

مزایا و فواید سلامتی

کاهش وزن و بهبود عملکرد گوارش: فیبر موجود در شکلات به بهبود عملکرد گوارش و کمک به کاهش وزن کمک می‌کند. پیشگیری از بیماری‌ها: این شکلات با کاهش مصرف شکر و

استفاده از روغن نارگیل در تولید روکش بستنی، شیرینی و شکلات



ستایش نوروزخانی،
مدیرعامل لیان تجارت ترنج

حالت سفت و پایداری دارند. طعم و عطر دلپذیر، طعم ملایم روغن نارگیل در ترکیب با شکلات و مواد شیرین کننده باعث بهبود طعم محصولات نهایی می شود. فرآیند تولید:

روغن نارگیل با کاکائو و شیرین کننده ها ترکیب شده و در قالب های مخصوص ریخته می شود تا شکلات شکل بگیرد. برای شیرینی ها نیز از این روغن در تهیه خمیر و روکش استفاده می شود تا محصولاتی با بافت و طعم بهتر به دست آید.

روغن نارگیل با داشتن ویژگی های منحصر به فرد خود، به یکی از اجزای اصلی در تولید روکش های بستنی، شیرینی و شکلات تبدیل شده است. پایداری بالا، نقطه ذوب مناسب و بافت و طعم دلپذیر از مهم ترین مزایای این روغن در تولید محصولات غذایی می باشند. با توجه به این مزایا، استفاده از روغن نارگیل در صنایع غذایی همچنان روبه افزایش است و پتانسیل زیادی برای بهبود کیفیت محصولات دارد.

روغن نارگیل محصولی پرطرفدار در صنایع غذایی است که به دلیل ویژگی های منحصر به فرد خود، در تولید محصولات مختلف از جمله روکش بستنی، شیرینی و شکلات، کاربرد گسترده ای یافته است. این مقاله به بررسی کاربردهای روغن نارگیل در این محصولات می پردازد و مزایای آن را توضیح می دهد.

ویژگی های روغن نارگیل

روغن نارگیل با داشتن نقطه ذوب پایین (حدود ۲۴ درجه سانتی گراد) و بافت نرم و لطیف، یکی از مواد ایده آل برای استفاده در محصولات غذایی مختلف است. تری و یکتواختی حاصل از استفاده از این روغن، به همراه پایداری بالا در برابر اکسیداسیون، از ویژگی هایی هستند که آن را متمایز می کنند.

روکش بستنی

مزایا:

نقطه ذوب پایین؛ روغن نارگیل با داشتن نقطه ذوب پایین، باعث می شود که روکش های بستنی سریعاً سفت شوند و لایه ای صاف و براق ایجاد کنند.

پایداری و ماندگاری؛ مقاومت در برابر اکسیداسیون باعث افزایش ماندگاری روکش های بستنی می شود و از تغییر طعم و بو جلوگیری می کند.

بافت و طعم؛ بافت نرم و طعم ملایم روغن نارگیل، روکش هایی با ترکیب یکتواخت و دلپذیر ایجاد می کند. فرآیند تولید:

روغن نارگیل به همراه سایر مواد مانند شکلات و شیرین کننده ها ترکیب و ذوب می شود. سپس بستنی که از قبل سرد شده در این مخلوط غوطه ور می شود تا روکش سفت و یکتواخت شود.

شیرینی و شکلات

مزایا:

بافت صاف و براق؛ استفاده از روغن نارگیل در روکش شکلات و شیرینی باعث براق و صاف شدن سطح آنها می شود.

مقاومت در برابر گرما؛ شکلات هایی با روغن نارگیل در دمای اتاق نیز



نقش کلیدی روابط عمومی و تعامل با رسانه‌ها در موفقیت سازمانی



روابط عمومی (PR) یکی از ارکان اصلی در استراتژی‌های سازمان‌ها برای ارتباط با مخاطبان، رسانه‌ها و جامعه است. روابط عمومی، به معنای مدیریت تصویر عمومی یک سازمان، اهمیت بسیاری در کسب موفقیت دارد. این تعاملات به ویژه در دنیای امروز که رسانه‌ها و اطلاعات به سرعت در حال انتشار هستند، می‌تواند تعیین‌کننده آینده سازمان باشد. در این مقاله به بررسی جزئیات و نقش حیاتی روابط عمومی در تعامل با رسانه‌ها و تأثیر آن در موفقیت سازمانی می‌پردازیم.

۶. نقش رسانه‌های اجتماعی در روابط عمومی در عصر دیجیتال، رسانه‌های اجتماعی نقشی حیاتی در استراتژی‌های روابط عمومی ایفا می‌کنند. سازمان‌ها باید به صورت فعال در پلتفرم‌های مختلف رسانه‌های اجتماعی حضور داشته باشند و از این فضا برای برقراری ارتباط با مخاطبان و افزایش تعاملات استفاده کنند. رسانه‌های اجتماعی به سازمان‌ها اجازه می‌دهند تا به طور مستقیم و بدون واسطه با مخاطبان خود ارتباط برقرار کنند، بازخوردهای سریع دریافت کنند و از این تعاملات برای بهبود عملکرد خود بهره‌برداری کنند.

نقش رسانه‌ها در موفقیت سازمانی

۱. افزایش آگاهی از برند

مهم‌ترین مزیت تعامل با رسانه‌ها، افزایش آگاهی از برند است. رسانه‌ها با انتشار اخبار و گزارش‌های مربوط به سازمان، می‌توانند نام و برند سازمان را به مخاطبان بیشتری معرفی کنند و در نتیجه آگاهی عمومی از سازمان را افزایش دهند. این امر به ویژه برای شرکت‌های تازه تأسیس یا محصولات جدیدی که به تازگی وارد بازار شده‌اند، بسیار مهم است.

۲. اعتمادسازی

پوشش خبری مثبت و حضور مستمر در رسانه‌ها می‌تواند به افزایش اعتماد عمومی نسبت به سازمان کمک کند. هنگامی که مخاطبان از طریق رسانه‌های معتبر اطلاعاتی راجع به سازمان دریافت می‌کنند، احتمال بیشتری وجود دارد که به آن سازمان اعتماد کنند. این اعتماد، یک عامل کلیدی در جذب مشتریان جدید و حفظ مشتریان فعلی است.

۳. توسعه بازار و جذب مشتریان جدید

تعاملات مؤثر با رسانه‌ها به سازمان‌ها این امکان را می‌دهد که محصولات و خدمات جدید خود را به طور مؤثرتر به مخاطبان معرفی کنند. رسانه‌ها با انتشار اخبار مرتبط با محصولات و نوآوری‌های سازمان، به توسعه بازار و جذب مشتریان جدید کمک می‌کنند. در نتیجه، تعاملات روابط عمومی و رسانه‌ها می‌تواند تأثیر مستقیمی بر رشد و توسعه اقتصادی سازمان داشته باشد.

و در نهایت روابط عمومی و تعامل با رسانه‌ها دو ابزار قدرتمند در دستان سازمان‌ها برای مدیریت تصویر عمومی، افزایش آگاهی از برند، و بهبود اعتماد عمومی هستند. سازمان‌هایی که بتوانند استراتژی‌های روابط عمومی خود را به درستی پیاده‌سازی کرده و از تعاملات رسانه‌ای به بهترین شکل بهره‌برداری کنند، می‌توانند به سرعت در مسیر موفقیت حرکت کنند.

۱. ایجاد و تقویت تصویر مثبت سازمان

یکی از مهم‌ترین وظایف روابط عمومی، ایجاد و حفظ تصویری مثبت از سازمان در اذهان عمومی و مخاطبان است. این تصویر مثبت از طریق ارتباطات مؤثر و مدیریت پیام‌های سازمان به دست می‌آید. روابط عمومی با کمک رسانه‌ها، می‌تواند اطلاعات صحیح و مثبت را به مخاطبان انتقال دهد و اعتماد عمومی به سازمان را افزایش دهد.

۲. مدیریت بحران‌ها

در مواقع بحران، سازمان‌ها با چالش‌های زیادی روبرو می‌شوند که ممکن است به اعتبار و تصویر عمومی آن‌ها آسیب بزنند. روابط عمومی با ارائه اطلاعات به موقع، دقیق و شفاف به رسانه‌ها و پاسخ‌دهی سریع به شایعات، می‌تواند در کاهش آسیب‌های احتمالی بحران‌ها مؤثر باشد. مدیریت صحیح بحران از طریق تعامل با رسانه‌ها، به سازمان‌ها کمک می‌کند تا از بروز مشکلات بزرگ‌تر جلوگیری کنند و حتی از بحران به عنوان فرصتی برای تقویت تصویر خود بهره‌برداری کنند.

۳. تعامل سازنده با رسانه‌ها

تعامل مثبت با رسانه‌ها یکی از استراتژی‌های کلیدی روابط عمومی است. رسانه‌ها به عنوان واسطه‌ای بین سازمان و مخاطبان، تأثیر زیادی در نحوه درک عمومی از سازمان دارند. برقراری روابط حرفه‌ای با خبرنگاران و سردبیران می‌تواند باعث شود که اخبار و پیام‌های سازمان با دقت بیشتری منتشر شوند. از این طریق، سازمان می‌تواند کنترل بهتری بر نحوه ارائه خود به جامعه داشته باشد و اطمینان حاصل کند که رسانه‌ها به شکل مطلوبی از فعالیت‌های آن پوشش خبری می‌دهند.

۴. پوشش خبری و تبلیغات هدفمند

روابط عمومی با برنامه‌ریزی مناسب، می‌تواند از فرصت‌های مختلف برای ایجاد پوشش خبری مثبت و هدفمند استفاده کند. این استراتژی شامل تنظیم کنفرانس‌های خبری، انتشار بیانیه‌های مطبوعاتی و برگزاری رویدادهای مختلف است که می‌تواند توجه رسانه‌ها و مخاطبان را جلب کند. علاوه بر این، تبلیغات و کمپین‌های رسانه‌ای نیز می‌توانند به شکل مؤثر پیام‌های سازمان را به مخاطبان منتقل کرده و باعث ایجاد اعتماد و آگاهی بیشتر شوند.

۵. تحقیقات و تحلیل رسانه‌ای

روابط عمومی نه تنها باید ارتباطات خود را با رسانه‌ها مدیریت کند، بلکه باید تحلیل دقیقی از نحوه پوشش رسانه‌ها نسبت به سازمان داشته باشد. این تحلیل‌ها می‌توانند به شناسایی نقاط قوت و ضعف در ارتباطات رسانه‌ای سازمان کمک کنند. با بررسی اخبار و گزارش‌های مرتبط با سازمان، روابط عمومی می‌تواند استراتژی‌های خود را بهبود بخشد و پیام‌هایی که بیشترین تأثیر را دارند، تقویت کند.



اخبار صنعت از دریچه رسانه

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

مالیات سوپرمارکتها و خردهفروشیها کاهش یافت

مالیات بر درآمد سوپرمارکتها، فروشندگان مواد پروتئینی و خردهفروشیها از ۱۰ به ۸.۵ درصد کاهش یافت. صمد شاهرخ شریفی - رئیس اتحادیه صنف سوپرمارکتها و مواد پروتئینی تهران - اظهار کرد: با افزایش نرخ مالیات صنف سوپرمارکتها و مواد پروتئینی و همچنین برخی صنوف دیگر، این موضوع در کمیسیون بیمه و مالیات اتاق اصناف تهران مطرح و مورد بحث و بررسی قرار گرفت.

وی ادامه داد: با توجه به شرایط فعالیت، نرخ سود و هزینههایی که واحدهای صنفی متحمل می‌شوند، کمیسیون پیگیری موضوع از سازمان امور مالیاتی جهت کاهش ضریب مالیاتی را مصوب کرد. شریفی با اشاره به اینکه اصناف هیچ زمان نسبت به پرداخت مالیات و حقوق و عوارض که قانون تعیین کرده مقاومت نداشته‌اند، تصریح کرد: پایبندی و التزام اصناف به قانون قابل توجه است و بی‌شک می‌توان مدعی شد اصناف در گروه اقشار اقتصادی هستند که کمترین قرار مالیاتی را دارند.

وی گفت: اما در خصوص تعیین مالیات بر درآمد ۱۰ درصد برای صنف سوپرمارکتها و مواد پروتئینی، اعتقاد داریم که باید میان مالیات، درآمد و سود بنگاه صنفی تناسب و تعادل حاکم باشد.

رئیس اتحادیه صنف سوپرمارکتها و مواد پروتئینی تهران با اشاره به اینکه با بررسی نرخ سود اقبال سوپرمارکتی و هزینههای این صنف، تعیین مالیات ۱۰ درصد بار سنگینی بر اعضای این صنف تحمیل می‌کرد، توضیح داد: با جمع بندی موضوع در اتحادیه، درخواست خود را در کمیسیون بیمه و مالیات اتاق اصناف تهران مطرح و پس از تصویب در کمیسیون موضوع از سازمان امور

www.iranianacm.com پیگیری شد.

وی اظهار کرد: خوشبختانه مذاکرات انجام شده و مستندات ارائه شده از سوی کارتهائیان سازمان امور مالیاتی پذیرفته و مالیات بر درآمد صنف سوپرمارکتها و مواد پروتئینی، خرده فروشیها و برخی صنوف دیگر به ۸ و نیم درصد کاهش یافت.

شریفی تاکید کرد: موفقیت با کاهش مالیات برخی صنوف از ۱۰ به ۸ و نیم درصد مشمول تمامی فعالان صنفی کشور در این رستهها می‌شود.

کنترل سیستمی کارت‌های بازرگانی در صادرات

مجوز و امکان قانونی صادرات برای کارت‌های بازرگانی از ۱۶ تیر ماه ۱۴۰۳ به صورت سیستمی کنترل می‌شود.

وزارت صنعت معدن، تجارت در راستای اجرای مصوبه شماره ۵۵۹۱۵/ت/۵۷/۸۸۷ مورخ ۲۱/۵/۱۳۹۹ و متعاقب آن مصوبه شماره ۸۸۴۳۱/ت/۵۹۷۱۳ مورخ ۲۶/۵/۱۴۰۱ و مصوبه شماره ۲۴۳۱۹۹/ت/۶۰۸۹۲ مورخ ۲۸/۱۲/۱۴۰۱ هیات وزیران و همچنین پیگیری مکرر بانک مرکزی، اتاق بازرگانی ایران و همکاری سازنده دادستانی تهران، اقدامات لازم را در خصوص کنترل هوشمند و برخط امکان صادرات برای کارت‌های بازرگانی انجام می‌دهد.

این گزارش می‌افزاید: این مهم در جهت اعمال کنترل در بازگشت ارز ناشی از صادرات، سالمسازی فضای کسب و کار و حمایت از شرکت‌های قانونمدار تأثیر ویژه‌ای خواهد داشت. امید می‌رود با هماهنگی سازمان توسعه تجارت، بانک مرکزی و گمرک، پیاده‌سازی این سامانه، اهداف از پیش تعیین شده را محقق سازد.



foodna_ir

در اینستاگرام فودنا اخبار و اطلاعات منابع غذایی را پیگیری کنید

همواره مطلع باشید

www.foodna.ir



Baklava Yufkasi

خمير باقلوا

WWW.Pamingroup.com





● فروش کاغذهای سینگل فود گرید Food grade
● مورد مصرف در صنعت بیسکوئیت شیرینی و شکلات
● گرمازهای پایین و باکیفیت بالا در تناژ (به صورت رولی)

+989399197598

نماینده انحصاری شرکت یونیفیل ایتالیا در ایران

UNIFILL
SINCE 1982

آروین تجارت
صندوقچیان
واردات - صادرات



دستگاه ترموفورمینگ عمودی



۰۲۱ - ۴۶۰ ۴۹ ۲۱۲ | ۰۲۱ - ۴۶۰ ۴۹ ۱۳۱
www.sandoughchian.com
info@sandoughchian.com

آروین تجارت
صندوقچیان





گروه صنعتی چرخش ماشین تبریز
طراحی و ساخت ماشین آلات مواد غذایی
Charkhesh Machine Industrial Group



Spiral Mixer



2Z Mixer



5Roll Refiner

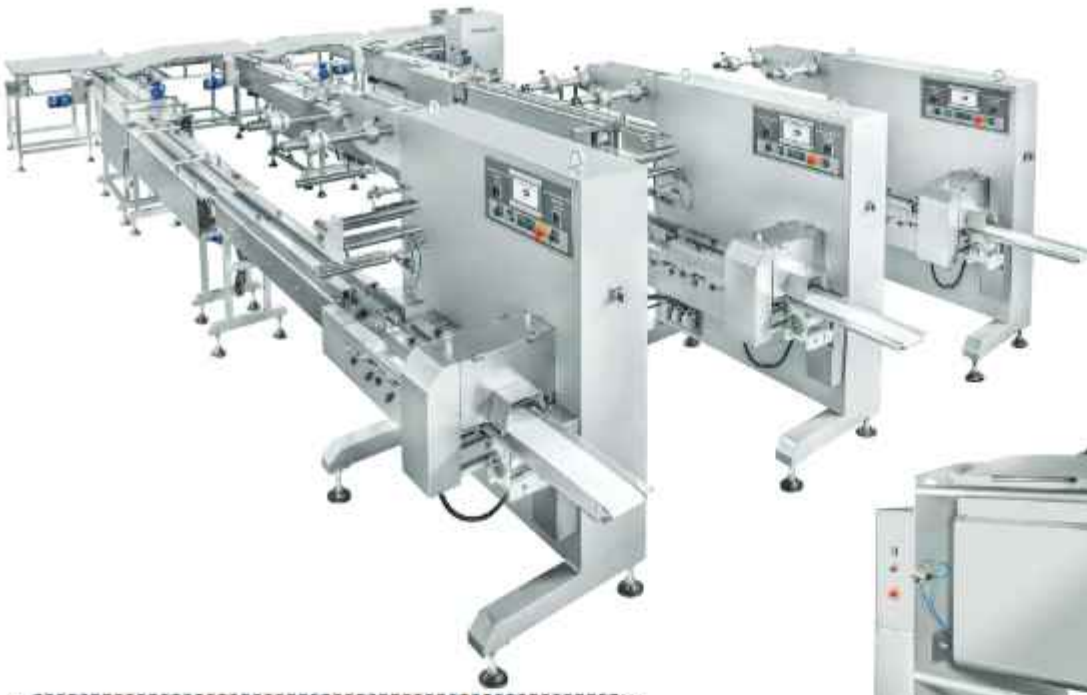


Sigma Mixer

گروه صنعتی چرخش ماشین با بیش از 30 سال سابقه درخشان به عنوان تولید کننده انواع ماشین آلات شیرینی و شکلات می باشد.

سازنده انواع دستگاه های :

میکسر 2Z ، میکسر اسپیرال ، سیگما میکسر در ظرفیت و قدرت های مختلف
ریفاینر 5 رول و 3 رول جهت عمل آوری در خطوط شکلات در ظرفیت های مختلف
بنده بندی افقی (flow pack) با انواع فیدرها ، متناسب با نوع نیاز مشتری



Horizontal Packing Machine



Chocolate Mixer



Packaging Machine



3Roll Refiner



تیریز، شهرک صنعتی شهید سلیمی، سی متری دوم
چهل و پنج متری دوم، پلاک 37/4

تلفن : 041-34329918-9

فاکس : 041-32329875

باکسیران
BOXIRAN



طراحی | چاپ | بسته بندی

- تولید جعبه های مقوایی شکلات، کیک و شیرینی، خشکبار و سوغات
- بسته بندی محصولات صنایع غذایی، کشاورزی و بهداشتی
- تولید کننده انواع پاکت های زیپ دار و لفاف های بسته بندی
- پکیجینگ ویژه و لوکس برای کالاهای صادراتی و هدایای تبلیغاتی



boxiran.pack.market

www.boxiranpack.com

تهران، شهر قدس، منطقه صنعتی هفت جوی، پلاک ۷۵۰

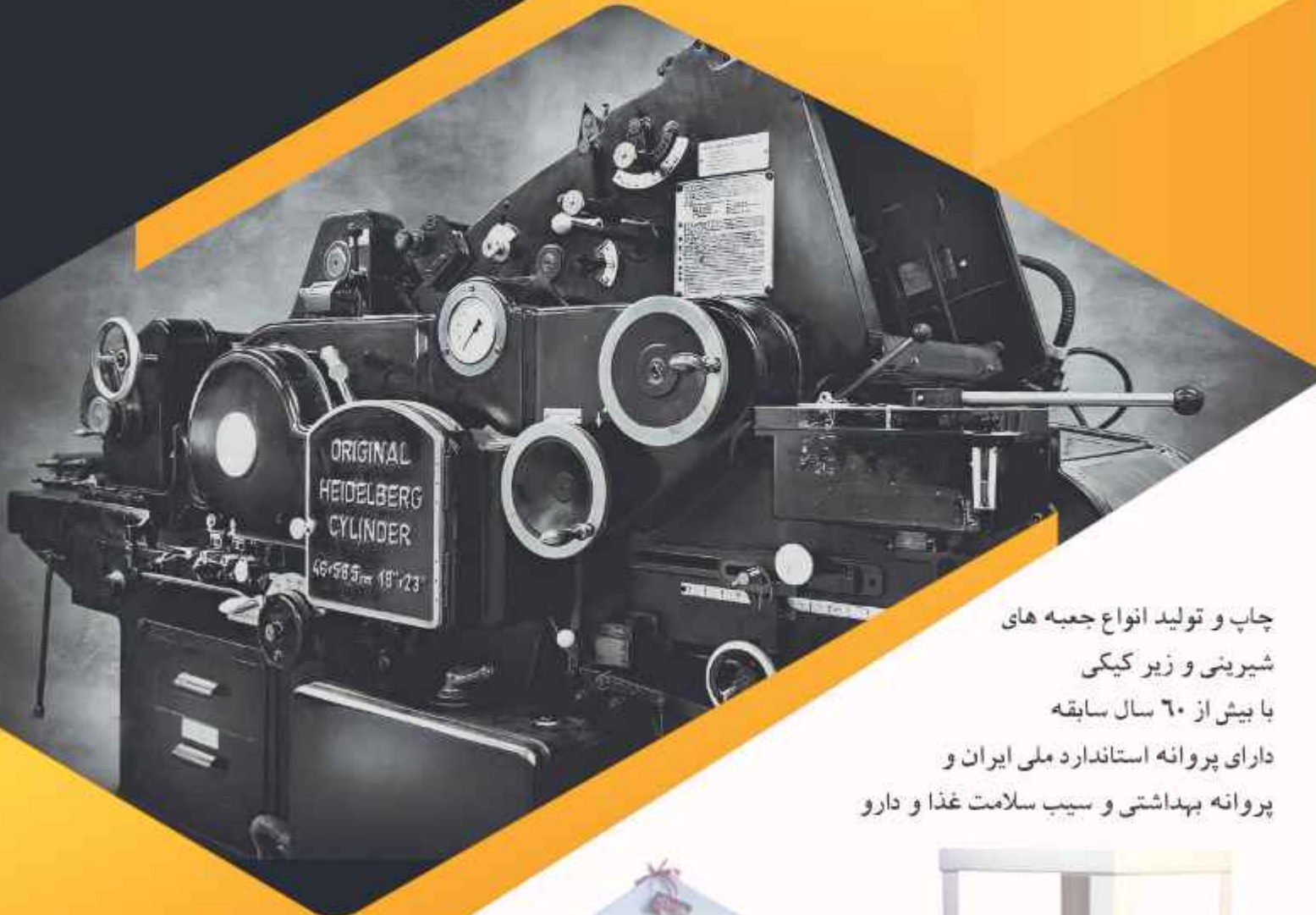
تلفن: ۰۲۱ ۴۶۸ ۰۰ ۴۱۸ | فکس: ۰۹۱۹ ۸۱۵ ۱۲ ۷۱ - ۰۹۳۶ ۹۶۲ ۵۶ ۲۶

چاپ و حبه سازی فشرته باهر

FERESHTEH BAHAR



۹۹۹۹۹۹۹۹ ۲۲/۱-۲۲-۱



چاپ و تولید انواع جعبه های
شیرینی و زیر کیکی
با بیش از ۶۰ سال سابقه
دارای پروانه استاندارد ملی ایران و
پروانه بهداشتی و سیب سلامت غذا و دارو





بیسکویت جو دوسر + شهد توت
Barley Biscuit + Berry Nectar

بیسکویت چندغله
شیرین ولی بدون قند



برای سدی سبز



www.jomanehfood.com

@jomanehfoodofficial

تلفن تماس: ۰۲۶۴۴۷۶۲۱۹۰

youtop



تلفن: ۰۵۱۳۵۴۱۳۲۸۳

خراسان رضوی، مشهد، شهرک صنعتی توس
فاز ۱، نیش تلاش شمالی ۶/۲، قطعه ۱۴۴
تلفن تماس: ۰۵۱۳۵۴۱۳۲۸۳

@shahrbabana

sale@shahrbabana.com

www.shahrbabana.com



Chocolife

شوكولايف

يك لظه و شكلاتى...

+98 (41) 36309381-2

Chocolife.group

WWW.chocolifegroup.com





بستنی ظفر

ظفر

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

☎ ۰۹۳۷ ۳۸۸ ۹۵ ۲۶

☎ ۰۲۱۴۰ ۳۳ ۵۴ ۸۷

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com

ژل تک

Jel tech

آلفا ژل

Alpha jel

مکس لایف

Max life

آلفا فرش

Alpha fresh

پودر امولسیفایر

Emulsifier powder

باندکس

Bandex

PAKPOODR
پاک پودر



شرکت پاک پودر گلستان

تولید کننده انواع امولسیفایرهای غذایی و دارویی



WWW.PAKPOODR.COM

EMAIL:INFO@PAKPOODR.COM

بچین

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

گرگان / شهرک صنعتی آق قلا

مهندس قوامی ۰۹۱۱ ۲۸۰ ۲۹۳۳



شیرخشک‌های صنعتی / پودری و گرانوله / پودر آب پنیر / پودر پنیر و پوشش‌های خوراکی / طعم دهنده‌های خوراکی / پودر ماست / پنیر پیتزا / پودر کشک

POWDERED & GRANULATED MILK POWDERS / WHEY POWDER / CHEESE POWDER & EDIBLE COATING POWDER
 EDIBLE FLAVORINGS / YOGURT POWDER / CURD POWDER / PROCESS CHEESE



Bina

FOOD PRODUCTS CO. RAZAN

www.binarazan.com

تولید و بسته بندی در کارخانه : تولید فرآورده‌های غذایی بیدارزن

آدرس کارخانه : استان همدان، شهرستان رزن کیلومتر ۵ جاده رزن به تهران
 تلفکس : ۰۸۱-۱۱۱۱۳۶۶۳۴

دفتر مرکزی : تهران، بلوار نلسون ماندلا (جردن)، بلوار ناهید شرقی، پلاک ۱۸
 تلفکس : ۰۲۱-۲۲۵۶۱۹۲-۰۲۲۰۱۵۷۹

Address: No. 18, E. Nahid Ave, Nelson Mandela Blvd, TEHRAN, IRAN
 Tel.: +98 (21) 220 56 192 Fax: +98 (21) 220 546 39



شرکت تولیدی فرآورده های غذایی
 BINA RAZAN FOOD PRODUCTS CO.



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



Tablet Chocolates

شكولات تابلت

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



WWW.POOKPOOKCO.COM

تولید کننده انواع: ویفر، ویفر بار و کوش شکلاتی
 بیسکویت های ساده، مغزدار، کر م دار، پتی بور
 کراکر، والس میوه ای، غلات صبحانه مغزدار
 سریال بار

مجموعه ساحل شمالی، بوک بوک
 کارخانه: ارومیه، کیلومتر ۸ جاده فردا
 تلفن: ۰۴۱ ۳۳۳۰ ۳۳۱۷ - A
 فکس: ۰۴۱ ۳۳۳۰ ۷۵۱۱ - B
 شماره: ۰۹۱۰ ۶۱۶ ۱۳۰۰
 Add: 4th km of Darya Road
 Tel: +98 44 3235 2387
 Fax: +98 44 3238 6978 - B
 Mob: +98 44 3234 7568
 pookpookco@yahoo.com



صنایع غذایی همیلا

تولیدکننده بیکینگ پودر و جوش شیرین خوراکی



آدرس دفتر: تهران، پونک، خ مخبری، روبروی آتش نشانی، پلاک ۴۸، واحد ۱۰

آدرس کارخانه: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار خرداد، مجتمع خشایار ۲

تلفن: ۰۲۱-۴۶۰۴۹۶۵۹

۰۲۱-۴۶۰۴۳۷۸۵

۰۹۱۲۰۷۳۹۴۵۹

* اولین تولیدکننده بیکینگ پودر برای بیماران سلیاک و فاقد فلزات سنگین *

WWW.1000AFSAN.COM



ثمین نان سحر

تولیدکننده انواع مکمل‌های نان، شیرینی و غلات

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

تهران، خیابان دکتر شریعتی، بالاتر از پل صدر،
روبروی ایستگاه متروی صدر، پلاک ۱۷۰۹، واحد ۱۱
تلفن واحد فروش: ۰۲۲۲۱ ۵۹ ۵۲ - ۰۲۲۲۱ ۱۱ ۵۷
ایمیل: snsahar@sahargroup.ir
www.sahargroup.ir



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



IPRA

The only exclusive representative throughout Iran

شرکت طعم آوران میثاق

تنها نماینده انحصاری ایپرا، ساخت فرانسه در سراسر ایران

عرضه کننده انواع اسانسهای خوراکی آشامیدنی تنباکویی و محصولات بهداشتی از کشور فرانسه

02186190613 / 09123803571

آدرس شرکت: تهران خیابان سنایی تقاطع خدری

ساختمان اداری آریا پلاک 124 واحد 15

www.ipra-tamavaranmisagh.com

mitra.mafakheri@tamavaranmisagh.com

شرکت ارجان تجارت لیماک

تولید کننده انواع اسانس های قنادی

در بسته بندی 200 گرمی



آدرس شرکت: تهران خیابان سنای تقاطع خدیری

ساختمان اداری آریا پلاک 124 واحد 15

09123485751-02186190725

www.limactejarat.ir

Tejarat.limak@gmail.com

در محصولات ما

قدرت نهفته شما

MAGMA
MAGMAFFIC

واردکننده تخصصی هیدروکلوئیدها و صمغ های صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

سازنده انحصاری شرکت هایلت اتریش

Hanit
The Power of Ingredients

• پکتین • گاراگینان
• سی.ام.سی • آگار آگار
• زانتان گام • ژلان گام
• آکاسیا (صمغ عربی)
• نشاسته اصلاح شده و...

۰۲۱-۴۴۲۹۷۴۳۱-۲

۰۲۱-۴۴۳۸۸۳۷۴

www.magmaff.com



لیان تجارت ترنج
Lian Tejarat Toranj

LIAN TEJARAT TORANJ

با ما متفاوت تامین کنید

Our products:

Sodium acid pyrophosphate , Tetra sodium pyrophosphate
Ammonium bicarbonate , Mono Propylene Glycol
Phosphoric Acid 85% , Dicalcium phosphate , Sorbitol
Bicarbonate sodium , Potassium sorbate
Coconut oil (RBD) , Xanthan gum , Soya Lecithin
CMC , Guar gum , Dextrose
And more...

High quality of service, Compliance Schedules, Competitive price

Contact Us:



(+98 21) 44020048

(+98 21) 44020049

(+98 26) 34024033

(+98 26) 34024034

liantejarattoranj

www.lianttco.com





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

"به مالت" بزرگترین تولیدکننده مالت
و فرآورده های مالت در خاورمیانه

بهبود دهنده مغذی، رنگ و طعم دهنده
طبیعی و مورد استفاده در انواع صنایع غذایی
مانند نان و بیسکویت، شیرینی و شکلات، غلات
صبحانه و نوشیدنی ها.
سرشار از کربوهیدرات، ویتامین های گروه B
آمینواسیدهای ضروری و مواد معدنی.

☎ ۰۵۴۵۲۰۴۵۸ ۳۲۵۸ ۳۳۸
🌐 www.behmalt.com

پودر مالت تیره
Dark malt powder

عصاره مالت
Malt extract

پودر عصاره مالت
Malt extract powder



JOHAR VISTA TIZRO

گروه بازرگانی جوهر ویستا تیزرو
عاملیت و تامین کننده
چسب kmelt کشور پرتقال
در ایران

COLQUIMICA
ADHESIVES



تجربه ای منحصر به فرد از تولیدات حرفه ای

انواع چسب های تخصصی کپ برای
خطوط تولید شیر و آبنمیه پاکتی (تتراپک، IPI، SIG، ...)
مناسب برای انواع کپ (HELICAP, RECAP, SLIM CAP)
انواع چسب های کارتن پکیجینگ و صنایع غذایی منجمد
(DEEP FREEZ PACKAGING , CARTON CLOSING)
انواع چسب های نی چسبان با رزین پلی اولفین و
اتیلن استات (EVA ، PO)
انواع چسب لیبل OPP برای نوشیدنی های گازدار و بدون گاز
چسب های پایه آب کازین جهت چسباندن لیبل
شیشه های رنگی نوشیدنی

آدرس: تبریز / هفده شهریور جدید / روبروی برج
آذربایجان / طبقه سوم داروخانه دکتر عبدالله زاده
تلفن: ۰۴۱-۹۱۰۱۱۰۴۰ / ۰۴۱-۹۱۰۱۷۷۸۷
Tel: +98 41 910 110 40 GSM: +98 914 332 84 77
Email: jvt.trading.co@gmail.com





شرکت زرین تجارات عرفان



سریع ، حرفه ای و تخصصی

برای سلامتی تو
مخصوص انواع بیسکویت



Zero trans fat
روغن ترانس صفر

برای انواع خامه قنادی با سالید مختلف



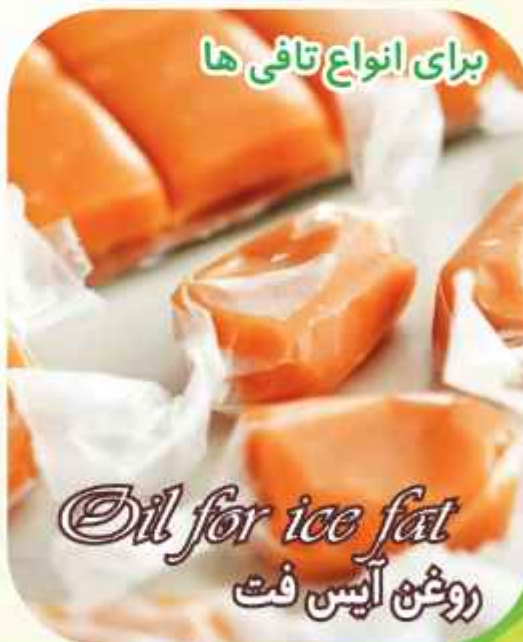
Oil for pastry cream
روغن خامه قنادی

برای تولید انواع کیک و کلوچه
و شیرینی



Multi-purpose oil
روغن چند منظوره

برای انواع تافی ها



Oil for ice fat
روغن آیس فت

انواع روغن های تخصصی صنایع غذایی ایران



تولید
روغن سفارشی

Unit 11, No293, Farhang Building,
35th St., Assadabadi Ave., Tehran-Iran

www.zte.co.ir

Tel: +98 21 88 21 29 24

Fax: +98 21 88 21 29 24



FELDA IFFCO

INVESTING IN THE FUTURE



شرکت زرین تجارت عرفان نماینده فلدا ایفکو در ایران

Unit 11, No293, Farhang Building,
35th St., Assadabadi Ave., Tehran-Iran

www.zte.co.ir

Tel: +98 21 88 21 29 24
Fax: +98 21 88 21 29 24

بازرگانی بارمان تجارت پایدار

وارد کننده انواع مواد اولیه شیمیایی صنایع غذایی، شوینده، آرایشی، بهداشتی، کشاورزی و دارویی



● درباره ما

بازرگانی بارمان تجارت پایدار، با تکیه بر تجربه و تیم‌های کارشناسی، به واردات مواد اولیه با کیفیت برای صنایع غذایی، دارویی، کشاورزی، آرایشی، بهداشتی و شیمیایی از کشورهای چین، مالزی، کره و هند پرداخته و با بخش‌های مختلف مانند آزمایشگاه، بازرگانی و فروش، به یکی از معتبرترین تامین‌کنندگان تبدیل شده است.

● تماس با ما

● اسکن کنید ●



● ۰۹۱۲ ۳۶۵ ۴۰۲۲ ●

واحد بازرگانی

● ۰۹۱۹ ۵۴۵ ۰۵۴۷ ●

کارشناس ارشد فروش

● ۰۲۱-۴۴۶۲ ۷۵۸۰ ●

● ۰۲۱-۴۶۱۳ ۶۴۷۰ ●

تلفن ثابت

● شبکه‌های اجتماعی ●



www.btp.one



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



[btp_one](https://www.telegram.com/btp_one)



[btp-one](https://www.linkedin.com/company/btp-one)

● با توجه به گسترش سبد محصولات، برای دریافت آخرین لیست محصولات و کسب اطلاعات بیشتر با ما در ارتباط باشید. ●

گريد خوراكي

• تری سدیم سیترات

برند TTCA، تولید چین



• سوکرالوز

برند Kanbo، تولید چین



طشک و آیداز

• اسید سیتریک

برند TTCA، تولید چین



• آسه سولفام

برند VITASWEET، تولید چین



• اسید فسفریک ۸۵٪

مایع شفاف، تولید چین



• آسپارتام

برند VITASWEET، تولید چین



• آنتی اکسیدان (TBHQ)

تولید هند



گريد صنعتی

• ادتا ۴ سدیم (EDTA)

اتیلن دی آمین تترا استیک اسید



• ادتا ۲ سدیم (EDTA)

اتیلن دی آمین تترا استیک اسید



• پتاسیم هیدروکسید

تولید چین



• پتاسیم هیدروکسید

تولید کره، برند Unid





آرون تتیمی یارس
ARON CHEMI PARS

وارد کننده مواد اولیه صنایع
غذایی، دارویی، کشاورزی،
صنعتی، آرایشی و بهداشتی



پایدار کننده

سدیم کربوکسی متیل سلولز
زانتان گام
گوارگام

شیرین کننده ها

دکستروز خشک
مالتو دکستریز
دکستروز آبدار

امولسیفایر ها

مونو دی گلیسرید
سویا لسیتین
آلژینات سدیم
PGE

اسید ها

اسید فسفریک 85%
اسید آسکوربیک
اسید لاکتیک
اسید مالیک

سایر

پتاسیم هیدروکسید
منوپروپیلن گلیکول
بی کربنات آمونیوم
ایزوله سویا
گلیسرین

فسفات ها

تترا سدیم اسیدپیروفسفات
سدیم اسید پیروفسفات
دی کلسیم فسفات

تقویت کننده طعم دهنده

مونو سدیم گلوتامات
تری سدیم سیترات

نگهدارنده ها

سوربات پتاسیم
پروپیونات کلسیم
پروپیونات سدیم
لاکتات سدیم



WWW.ARONCHEMI.COM
INFO@ARONCHEMI.COM



۰۹۱۲ ۳۹۳ ۷۳۷۷
۰۲۱-۸۸ ۶۹۰ ۰۸۸



تهران، بلوار سعادت آباد،
خیابان ۲۶، پلاک ۱۲۲، واحد ۱۲

شرکت اکبریه

-۱۳۹۳-

Akbarieh Company
Since 1890

واردکننده تخصصی مواد اولیه مورد نیاز در صنعت غذا از منابع معتبر



• بتاکاروتن

• انواع هیدروکلوییدها شامل: آگار،

کاراگینان، گوارگام، پکتین،

سدیم آلزینات و لوکاست بین گام

• انواع ویتامین های محلول در آب و چربی

• انواع فیبرهای محلول در آب (اینولین) و نامحلول

ایمیل : food@akbarieh.ir

شماره تماس: ۰۳۸۴۸-۰۲۱-۵۱۵۰۴۶۰



رهروان تجارت کهن
RAHROVAN TEJARAT KOHAN

رهروان تجارت کهن

واردات مستقیم مواد اولیه صنایع غذایی و دارویی

سديم اسيد پيروفسفات	پروپیلن گلیکول	آلژینات سدیم	زانتان گام
تتراسدیم پیروفسفات	بی کربنات آمونیوم	سوربات پتاسیم	گوار گام
دی کلسیم فسفات	تری سدیم سیترات	مالتو دکسترین	گلیسرین
اسید فسفریک خوراکی	مونو دی گلیسرید	اسکوربیک اسید	اسید مالیک
پلی گلیسرول استر	پروپیونات سدیم	دکستروز آبدار	اسید لاکتیک
مونو سدیم گلوتامات	پروپیونات کلسیم	کربوکسی متیل سلولز	ایزوله سویا

☎ 021-88690009 📞 0912-4962696

🌐 <https://rahrovantejarat.com>

✉ info@rahrovantejarat.com

📍 تهران - سعادت آباد - خیابان حق طلب غربی
پلاک ۱۲۲ واحد ۱۳ طبقه ۶



یک انتخاب شیرین
A SWEET CHOICE



Licorice
Biscotto
30% Less Sugar

بیسکویت سبوس دار
با طعم نعنا
دای شیرین بیان



بیسکویتو
لیکورائیس



www.kimiyachasht.com



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولید کننده انواع گلوکز و فروکتوز، انواع نشاسته های اصلاح شده،
نشاسته پری ژل خوراکی، شربت اینورت، مالتودکسترین و روغن ذرت



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

سیسارون شیمی

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



۳-۴۳۲۶۸۳۰۰-۰۵۱



نیشابور شهرک صنعتی خیام، تلاش ۳



WWW.CICERONECHEMI.COM

