

خشکبار

ماهنامه خشکبار ایران

شماره سی و پنجم ■ سال چهارم ■ مهر ۹۳

شماره تماس های دفتر مجله
۰۲۱-۴۴۲۱۹۶۴۹ ۰۲۱-۴۴۲۱۹۶۵۵

DRIED FRUIT & NUTS



Head Office: First Floor, No.12, Behafarin St.,
KarimKhan-e-Zand Ave., Tehran, Iran.
Tel. (+98 21) 88941981
Fax (+98 21) 88942004

SAFFRON



E-mail:
info@viraman.com
Website:
www.viraman.com



■ قوطی ۲۵۰ گرمی



■ قوطی ۲۰۰ گرمی



■ سلفون ۴۰۰ گرمی



■ سلفون ۸۰، ۱۰۰ گرمی



■ سلفون ۳۵، ۴۰ گرمی



خصوصیاتی که شما می توانید در پسته بسته بندی لورا پیدا کنید :

- پسته لورا از نظر کیفیت پسته و بسته بندی منحصر به فرد می باشد .
- پسته لورا صد در صد طبیعی ، برشته شده به صورت کاملاً اتوماتیک همراه با نمک و آلبومی طبیعی می باشد .
- پسته لورا به صورت اورگانیک و بدون هیچ گونه افزودنی غیر مجاز جهت طعم ، رنگ و ماندگاری پسته می باشد .
- پسته لورا بدون کلسترول ، ترد و کم نمک و همراه با برشته شدن به صورت یکنواخت به طوری که پوست مغز آن به راحتی جدا می شود ، می باشد .
- پسته لورا دارای علامت استاندارد و بهداشت ایران و مورد تایید سازمان قانونی باشد .
- پسته لورا سفارش شده برای سلامتی جسمی و جنسی ، کمبود خون ، رشد کودکان و نوجوانان ، افزودن حافظه برای تمامی سنین می باشد .
- پسته لورا محصولی است که با یکبار خوردن آن مزه آن را فراموش نخواهید کرد .

www.lourapistachio.com

info@lourapistachio.com

تلفکس : ۰۳۴-۳۴۲۶۵۲۰۰



Color Sorter machine

آرین کار پک

arian pack.co
۲۰ سال تجربه



دانش تمام آزمایش سور تینگ محصولان
سورت بر اساس رنگ و شکل
دقت سورت ۹۹٪

ظرفیت ۱ تا ۸ تن در ساعت
مجهز به سنسور کنترل لنس فارسی و انگلیسی

جدا سازی انواع خشکبار (کشمش و میوه های خشک)
انواع حبوبات و غلات (برنج، گندم، لوبیا، نخود...)

افزایش کیفیت محصول نهایی با جدا
سازی ضایعات و محصولات نامرغوب

بیش از ۳۰۰۰ دستگاه در سراسر جهان

آزمایش رایگان نمونه در ایران

سور تینگ



تلفن: ۰۲۱-۶۶۹۱۶۴۱۵ و ۱۶

وعده دیدار ما نمایشگاه آگرو فود - سالن ۴۱ - غرفه ۳۸



نقاله آکاردیونی



انواع چسبهای نواری
ماشین کربد



نقاله تخلیه و بارگیری



چسب زن کارتن

www.ariancarpack.com

arian@ariancarpack.com



تلاش ما

بهترین های بسته بندی
برای شما



شرکت کارتن بهروز (سهامی خاص)



تولید انواع کارتن و ورق کارتن

دفتر فروش تهران: خیابان فتحی شقاقی، شماره ۷، طبقه ۳، واحد ۶
تلفن: ۸۸۱۰۳۵۴۸ - ۸۸۱۰۲۸۶۴ - ۸۸۱۰۲۵۵۳ فکس: ۸۸۵۵۴۵۹۸
کارخانه: اتوبان کرج قزوین، بعد از سوپا، نرسیده به خروجی کردان
قطعه ۱۱۰ تلفکس: ۰۲۶-۴۴۳۸۳۶۳۹ ، ۰۲۶-۴۴۳۸۳۶۳۸

E-mail: ramezani193@gmail.com

بازرگانی انجیر رضایی

تهیه، تولید و بسته‌بندی انواع انجیر
جهت مصارف داخل و صادرات

آدرس: استهبان - میدان بسیج - ۵۵۵۸۳ - ۷۴۵۱۷
تلفن: ۰۷۱ - ۵۳۲۲۲۰۳۴ فکس: ۰۷۱ - ۵۳۲۲۳۹۰۹
همراه: ۰۹۱۷ - ۱۳۱۸۱۷۷ (حسیب - رمضان)

شرکت آراز خاک آذربایجان

تولید و صادرات انواع
خرما - کشمش - انگوری - تیز آبی - آفتابی

کارخانه کشمش

ساجدی

تولید و

فرآوری

کشمش (مخصوص صادرات)



آدرس: قوچان - شهرک صنعتی - خ کوشش یک کدپستی ۹۴۷۱۷۵۴۱۴۶
موبایل: ۰۹۱۵۵۸۱۴۶۰۰ تلفکس: ۰۵۱-۴۷۲۱۵۴۲۲
sorting_sajedi@yahoo.com



زعفران

تلفیق بیش از یک قرن سنت با صنعت زعفران



مقام کننده نمونه کشور
در سال ۱۳۹۳



تندیس واحد نمونه
استاندارد در سال ۹۳



واحد نمونه صنایع
خوابان ایران



واحد نمونه سلامت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی



واحد نمونه ایران گاو
در سال ۱۳۹۳



مستقیم مسئولان گیاهان
دارو در سال ۱۳۹۱



واحد تولیدی استاندارد
مدارک معوز

تلفن واحد بازاریابی و فروش تهران : ۰۲۱-۸۸۸۱۰۰۸۸ | تلفن واحد بازاریابی و فروش قاین : ۰۵۶-۳۲۵۳۸۴۸۸

www.tarvavdnsaffron.com | www.tarvandsaffron.ir

email: saffron@tarvandsaffron.com

شرکت تعاونی بیتاتین استهبان

آدرس کارخانه :

شیراز - منطقه ویژه اقتصادی - فاز دو

تلفن : ۰۷۱-۳۷۱۷۵۲۳۴-۳۵ ۰۷۱-۳۷۱۷۵۲۸۷-۸۸ ۰۹۱۷۱۳۱۸۲۲۴

آدرس دفتر: استهبان - خیابان شهید فقیهی

تلفن: ۰۷۱-۵۳۲۲۸۰۲۰-۱

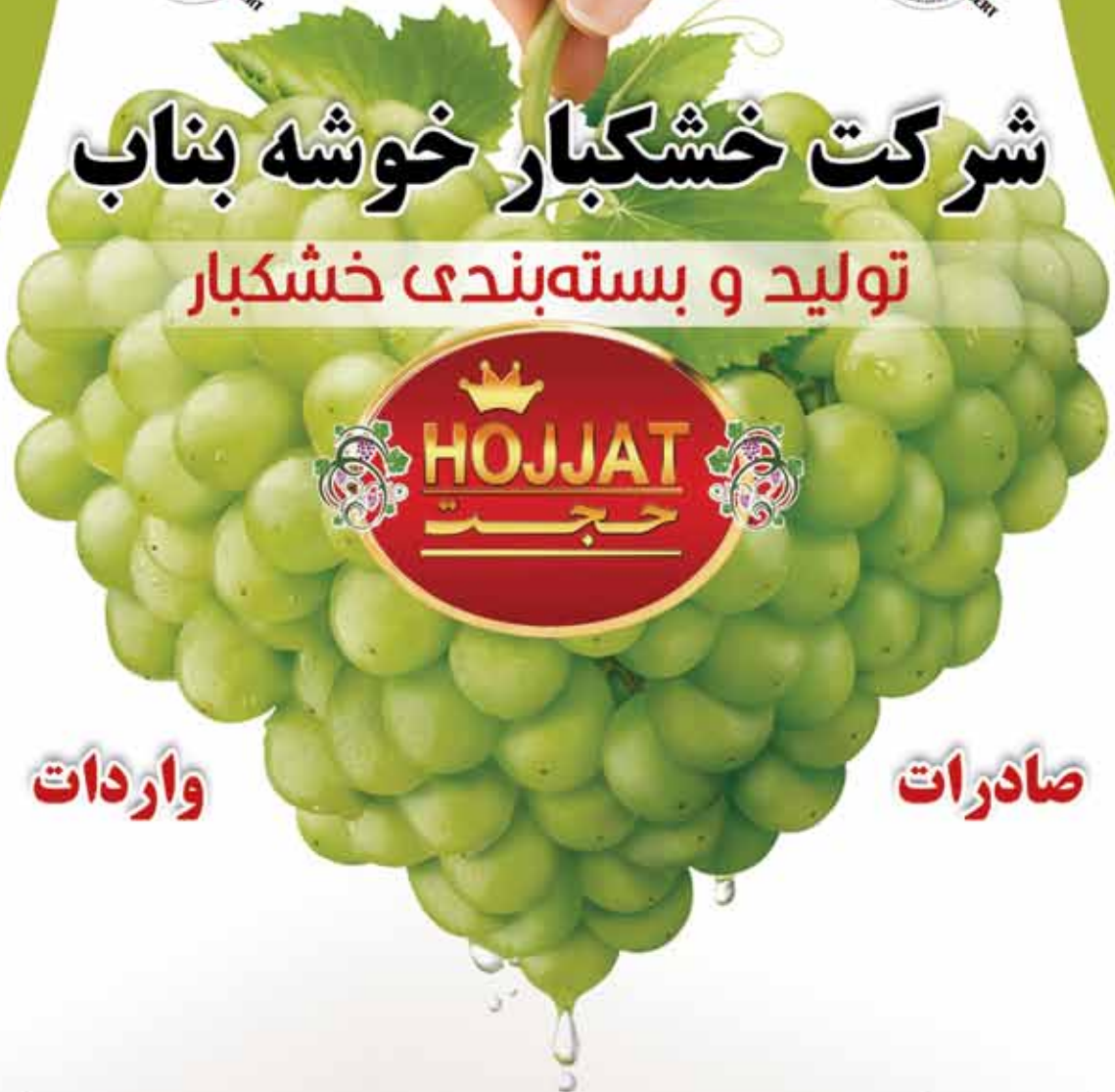
ایمیل: Bitatin_trading@yahoo.com

WWW.BITATIN.COM



شرکت خشکبار خوشه بناب

تولید و بسته بندی خشکبار



واردات

صادرات

khoshenik@gmail.com

آدرس: بناب، کیلومتر ۳ جاده بناب - تبریز، شهرک صنعتی
تلفن: ۰۴۱-۳۷۷۸۰۱۳۲ فکس: ۰۴۱-۳۷۷۷۸۰۱۳۳ همراه: ۰۹۱۴-۱۲۱۸۳۶۸



صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

شهرام پایکار

زیر نظر شورای سردبیری

دبیر تحریریه: مریم حق‌بیان

لیتوگرافی: نقش سبز

مدیر هنری: افسانه انتظاری

امور آگهی‌ها: بهرام پایکار

چاپ: نقش ایران

نشانی دفتر ماهنامه:

تهران - ستارخان

روبروی برق آلستوم - خیابان

کاشانی پور - مجمع توحید -

طبقه اول - واحد ۹۹

کدپستی: ۱۴۵۳۷۸۴۴۸۵

تلفن:

۰۲۱-۴۴۲۱۹۶۴۹

۰۲۱-۴۴۲۱۹۶۵۵

۰۹۱۲-۴۰۹۵۰۲۸

۱۴ پیش‌نیازهای بنگاه‌های ایرانی برای تجارت با روسیه

مدیر عامل مرکز آموزش بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت تاکید کرد: با توجه به فضای مثبت بین طرف‌های ایرانی و روسیه باید دو طرف از این ظرفیت استفاده کنند، چراکه زمینه صادرات انواع مواد غذایی، میوه، خشکبار...



۱۵ عمده‌ترین مشکلات رونق و توسعه صنعت خشکبار آذربایجان غربی

ارومیه - ایرنا- روزنامه آراز آذربایجان غربی در شماره روز دوشنبه خود به بررسی عمده‌ترین مشکلات رونق و توسعه صنعت خشکبار در استان به قلم 'مهدی قلی پور' پرداخته است...



۱۹ تولید پسته حال و روز خوبی ندارد

رییس هیات مدیره انجمن پسته ایران گفت: چاره‌ای جز افزایش میزان برداشت در هکتار را نداریم و در غیر این صورت نمی‌توانیم شرایط رقابتی را در آینده داشته باشیم...



۲۰ واردات تخمه آفتابگردان و بادام زمینی سبب کاهش تولید شده است

وی افزود: الان اکثر کشاورزان در حال برداشت سر درختی هستند و خشکبار تازه و به نوعی امسالی تا چند روز آینده وارد بازار می‌شود، خشکبار از جمله مواد غذایی است که طرفداران زیادی در سراسر دنیا دارد اما...



۲۱ بادام بخورید تا لاغر بمانید

اگرچه ارتباط میان چاقی و اعتیاد به غذا یا عشق به خوردن غیر قابل انکار است، اما دانشمندان بر این باورند که ناتوانی افراد در داشتن احساس رضامندی پس از صرف غذا مهم‌ترین عامل چاقی است...



۲۸ آب زرشک دارای ویتامین C فراوان و املاح است

آب زرشک دارای ویتامین C فراوان و املاح است، طبیعت زرشک تا حدی سرد و خشک است. گیاه زرشک دارای آلکالوئیدی است به نام بربرین که تلخ مزه است. سابقه استفاده از زرشک به سال‌های دور برمی‌گردد، ابوریحان بیرونی از دانشمندان مشهور ایرانی در کتاب خود...





صادرات - واردات

شرکت پسته نوئی خبازان

NOEE KHABAZAN PISTACHIO CO.

صادر کننده نمونه از طرف سازمان صنعت ، معدن و تجارت در سال ۱۳۹۲
برند برتر از طرف انجمن مدیران صنایع در سال ۱۳۹۲



دفتر مرکزی: مشهد، چهارراه میدان بار نادری، ابتدای مطهری جنوبی
مقابل مطهری ۳۲، ساختمان ۷۲، طبقه ۱، واحد ۱ و ۲
تلفن: ۰۵۱-۳۷۲۷۳۱۵۶-۰۵۱-۳۷۲۷۱۳۹۰-۰۵۱-۳۷۲۷۲۹۷۵ دورنما: ۰۵۱-۳۷۲۷۲۹۷۵
همراه: ۰۹۱۵۵۱۳۴۲۵۸-۰۹۱۵۵۱۳۲۴۸۱
دفتر رفسنجان: خیابان مطهری
جنب اداره راه و شهرسازی، ساختمان NPC
تلفن: ۰۳۴-۳۴۳۲۲۰۰۱-۰۳۴-۳۴۳۲۲۰۰۵ همراه: ۰۹۱۵۱۱۶۴۶۳۳

infonpc@yahoo.com
www.npcpistachio.com



طبا صنعت

www.taba-sanat.com

بزرگترین تولیدکننده و صادرکننده دستگاه‌های آجیل در ایران
دارای سه اختراع ثبت در اداره مالکیت صنعتی
به شماره ۲۷۶۸۰-۲۸۱۴۰-۲۷۷۲۶



TS1001



TS1002



TS1003

خط کامل دستگاه‌های آجیل در تناژهای مختلف از روزانه ۱۰۰ کیلو تا ۲۰ تن
دستگاه‌های خشک‌کن جهت استفاده برای آجیل، میوه و زرشک
بوده‌نده، شورکننده، خشک‌کننده و بوجاری تمام محصولات آجیل
دستگاه تفت قهوه و سویا

کارخانه: اتوبان تهران - قم، ۵ کیلومتر بعد از فرودگاه، شهرک صنعتی شمس‌آباد

بلوار نخلستان، گلشید ۷، پلاک ۱۰

تلفن: ۰۲۱-۵۶۲۳۰۳۹۲-۳ فکس: ۰۲۱-۵۶۲۳۰۳۹۴

همراه: ۰۹۱۲-۱۲۴۳۷۲۷ (سید حسین طباطبایی) همراه: ۰۹۱۲-۵۷۷۳۱۳۶ (سید محمد طباطبایی)

پیش‌نیازهای بنگاه‌های ایرانی برای تجارت با روسیه



بازرگانان موانع را قبل از صادرات بررسی کنند تا بتوانیم صادراتی پایدار در کشور روسیه داشته باشیم.

وی با بیان اینکه توجه به تولید با کیفیت برای ماندگاری در بازار روسیه بسیار حائز اهمیت است، تصریح کرد: روسیه در حال حاضر ۱۱.۵ درصد خشکی جهان را دارد و وسعت تقاضا از ویژگی‌های آن کشور است. همچنین اکثر کالاهای پر مصرف آن کشور وارداتی بوده و این ویژگی خاص بازار روسیه محسوب می‌شود.

مدیر عامل مرکز آموزش بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت گفت: شناخت روش‌های مناسب حمل و نقل کالاهای ایرانی به روسیه، بررسی فرصت‌های روز و آتی تجارت با روسیه، معرفی وسعت و حجم مبادلات بازار مشترک ایران و روسیه، پیش‌نیازهای بنگاه‌های ایرانی جهت تجارت با روسیه، آشنایی با استانداردهای کالایی و خدمات بازار روسیه و معرفی کالاهای ایرانی دارای مزیت جهت تجارت با روسیه از جمله محورهای اصلی این همایش محسوب می‌شود.

خالقی تبار اظهار کرد: آدرس وب سایت همایش www.ru.ibtc.ir و وب سایت مرکز آموزش بازرگانی وزارت صنعت www.ibtc.ir بوده و علاقه‌مندان می‌توانند برای اطلاعات بیشتر به این سایت‌ها مراجعه کنند.

وی یادآور شد: این همایش با توجه به شرایط کنونی رویدادی است که فرصت‌های منحصر به فردی جهت حضور کالا و خدمات ایرانی در کشور روسیه فراهم کرده و این شرایط ویژه مصرف‌کنندگان، تجار و بازرگانان کشور روسیه را به خرید کالا و خدمات ایرانی سوق داده است

مدیر عامل مرکز آموزش بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت تاکید کرد:

با توجه به فضای مثبت بین طرف‌های ایرانی و روسیه باید دو طرف از این ظرفیت استفاده کنند، چراکه زمینه صادرات انواع مواد غذایی، میوه، خشکبار، مصالح

ساختمانی و قطعات خودرو به این کشور وجود دارد.

خبه گزارش ایسنا، عباس خالقی تبار با بیان این که تحولات منطقه باعث شده فرصت خوبی برای صادرات غیر نفتی موجود ایجاد شود، اظهار کرد: اطلاع‌رسانی و ایجاد زیرساخت سرمایه‌گذاری و برگزاری همایش‌های مرتبط در این زمینه، می‌تواند بازرگانان را برای ورود به این بازارها آگاه کند.

وی با اشاره به برگزاری همایش کاربردی تجارت با روسیه که بیست و سوم مهر ماه در مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما برگزار می‌شود، گفت: بازار روسیه متفاوت از بازارهای دیگر است و حدود ۳۵۰ میلیون دلار واردات دارد که سهم ایران تا پیش از این کمتر از یک درصد بود.

مدیر عامل مرکز آموزش بازرگانی وزارت صنعت، معدن و تجارت با بیان این که در این همایش رایزنان بازرگانی دو کشور، سفیران و مسئولان کشتیرانی برای ارائه دیدگاه‌هایشان دور هم جمع می‌شوند، اظهار کرد: باید از این فرصت پیش آمده به بهترین نحو استفاده کنیم و

رییس اتحادیه خشکبار و آجیل‌فروشان مطرح کرد

عامل گرانی بادام هندی چیست؟

رییس اتحادیه خشکبار و آجیل‌فروشان تهران گفت: در حال حاضر هر کارتن ۲۰ کیلویی بادام هندی بیرون مرزها ۵۰۰ هزار تومان است در حالی که همین کارتن وقتی وارد کشور می‌شود با ۳۳ درصد افزایش ۷۵۰ هزار تومان به فروش می‌رود.

احمدی افزود: با توجه به تولید پایین و مصرف بالای بادام هندی مجبور هستیم که آن را از خارج از کشور وارد کنیم ولی واردات باید مدیریت شود که قیمت‌ها متفاوت نباشند.

وی ادامه داد: از تیر و مردادماه امسال، اقداماتی در این زمینه شروع شده تا در روزهای پایانی

سال که با افزایش مصرف مواجه می‌شویم، مشکلی نداشته باشیم

ایسنا



رییس اتحادیه خشکبار و آجیل‌فروشان تهران گفت: بادام‌های هندی که در بازار آجیل عرضه می‌شوند به دلیل ممنوعیت واردات، به صورت قاچاق وارد می‌شوند که باعث گرانی این محصول شده است.

مصطفی احمدی با بیان این که بادام هندی تولید داخلی ندارد و باید از خارج وارد شود، اظهار کرد: با توجه به اینکه مصرف داخلی این محصول در ایران زیاد است هنوز ممنوعیت آن برداشته نشده و بادام زمینی قاچاقی وارد می‌شود که باعث شده هرگونه قیمت‌گذاری روی این محصول اعمال شود.

وی تصریح کرد: این در حالی است که اگر بادام هندی به صورت قانونی وارد می‌شد وزارت بهداشت و سازمان‌های مربوطه می‌توانستند روی بهداشت آن نظارت کنند تا مطابق استانداردها وارد شود و قیمت گذاری آن نیز واقعی می‌شد اما با این کار، دولت نیز حق خود را گرفته است.



عمده ترین مشکلات رونق و توسعه صنعت خشکبار آذربایجان غربی

در حال حاضر تعداد ۷۰ واحد فعال در بخش های مختلف تولید، پخت و توزیع در صنف آجیل و خشکبار در استان آذربایجان غربی فعال هستند

استان آذربایجان غربی و به تبع آن شهر ارومیه از مراکز عمده تولید و تهیه خشکبار و آجیل در کشور بوده و بیشتر محصولات آن به خارج از کشور صادر می شود و بازار کشورهای عراق، ترکیه و آذربایجان را از جمله بازار هدف محصولات استان آذربایجان غربی ذکر کرد.

این در حالی است که نبود میدان و مجتمع مرکزی برای تسریع در ارائه محصولات مشکل اصلی توسعه صنعت خشکبار آذربایجان غربی است.

نبود میدان مرکزی و مجتمع ویژه ارائه محصولات در حوزه آجیل و خشکبار و عدم حمایت مسئولان برای ایجاد اشتغال برای مناسب سازی بسته بندی های محصولات از عمده ترین مشکلات رونق این صنعت در استان است.

ایجاد میادین و همچنین توسعه صنعت بسته بندی خشکبار با ایجاد زیرساخت های مناسب از جمله مواردی است که باید مورد حمایت جدی مسئولان قرار گیرد.

ظرفیت و پتانسیل های بالقوه استان آذربایجان غربی در تولید آجیل و خشکبار توجه بر کسی پوشیده نیست و ایجاد مجتمع مرکزی این محصولات برای حمایت از کشاورزان امری ضروری و لازم است.

از سوی دیگر، نظارت بر نحوه عملکرد مراکز فعال در صنف آجیل و خشکبار توسط گروه بازرسی متشکل از بازرسان سازمان صنعت، معدن و تجارت و مجمع امور صنفی و اتحادیه به صورت مستمر برای جلوگیری از تخلفات ناشی از گران فروشی و کم فروشی به صورت مستمر انجام می شود. اغلب اقلام آجیل و خشکبار یا صادراتی هستند و یا وارداتی، علت اصلی عدم ثبات قیمت در این صنف وجود نوسانات در بازار است و اتحادیه و بازرسان صنف خشکبار آذربایجان غربی سعی در کنترل قیمت و یکسان سازی آن دارند

نیم میلیارد دلار در بخش تولید ناخالص داخلی به خشکبار ایران تعلق دارد.

نیم نگاهی به آمار و ارقام رسمی منتشر شده نشان می دهد که از ۱۴ نوع تنوع کالایی خشکبار ایران در دهه ۷۰، امروز تنها پسته، کشمش، خرما و انجیر به یادگار مانده است.

روزگاری رتبه نخست تولید و صادرات این اقلام به ایران اختصاص داشت، اما امروز در تولید پسته به رتبه دوم، در تولید کشمش به رتبه پنجم و در صادرات خرما به رتبه ششم تنزل کرده ایم.

این در حالی است که تقاضای بازارهای هدف رو به افزایش است، در حالیکه سهم ایران کمرنگ تر شده، کاربری باغات و زمین های کشاورزی تغییر می یابد، اما تقاضای بازار بین الملل پررنگ تر و رقبا در تلاش برای افزایش سهم بازارهای خود سرسخت تر می شوند.

از سوی دیگر، آسیب شناسی فرآیند تولید خشکبار از باغ تا صادرات، ارایه ساز و کارهای اجرایی و عملیاتی برای بهبود فرآیند خشکبار، تبیین زنجیره ارزش در چرخه تولید خشکبار ایران و تبیین جایگاه تحقیق و توسعه در این صنعت از اهداف راهبردی صنعت خشکبار در استان آذربایجان غربی است.

نبود سرمایه گذاری بخش دولتی برای توسعه و تحقیق، حمایت نکردن مستمر از بخش خصوصی، نگاه سنتی به بازار، نشناختن تولیدهای مشابه از دیگر دلایلی است که صنعت خشکبار استان آذربایجان غربی را به سمت رکود سوق می دهد. می توان با سرمایه گذاری در توسعه و تحقیق در تمام صنعت اقتصاد کشور را به سمت یک اقتصاد پایدار دانش بنیان رهنمون کرد و همه جانبه، مستمر، پایدار، فراگیر بودن توسعه از اهداف آرماتی توسعه و تحقیق است.

کارشناسان، اقتصاد دانش بنیان را یک اقتصاد دارای فراوانی منابع عنوان می کنند و معتقدند که می توان بارها از این اقتصاد استفاده کرد بدون اینکه مستهلک شود، چرا که پایه آن علم و دانش است. اشتغالزایی و ارز آوری که خشکبار برای کشور به ارمغان می آورد، نقطه قوتی بوده که همه بر آن واقف هستند.

ارومیه - ایرنا- روزنامه آراز آذربایجان غربی در شماره روز دوشنبه خود به بررسی عمده ترین مشکلات رونق و توسعه صنعت خشکبار در استان به قلم 'مهدی قلی پور' پرداخته است. در این مقاله می خوانیم:

نبود میدان مرکزی و مجتمع ویژه ارائه محصولات در حوزه آجیل و خشکبار و عدم حمایت مسئولان برای ایجاد اشتغال برای مناسب سازی بسته بندی های محصولات از عمده ترین مشکلات رونق این صنعت در آذربایجان غربی است.

تحقیق و توسعه محور اساسی پیشرفت اقتصادی در هر جامعه است و توسعه و تحقیق یکی از ارکان اساسی اقتصاد، شاخص های تعیین توسعه و اقتصاد پایدار در کشورها بوده که می توان با آن به یک توسعه اقتصادی دانش بنیان دست یافت.

اقتصاد کشور فاقد این ویژگی است و می توان از آن به عنوان مهمترین علت رشد نیافتن اقتصاد ایران نام برد و در این بین صنعت خشکبار کشور بیشتر از هر صنعتی دچار آن شده است.

صنعت خشکبار ایران به عنوان کالایی استراتژیک با سابقه ۱۴۰ ساله، اکنون درگیر مشکلاتی است که نیاز مبرم به بررسی و نقد کارشناسانه دارد.

باقیمانده سموم از جمله مشکلات مهم این صنعت در صادرات است که آن را با مخاطرات سنگینی مواجه کرده و بر این اساس، اتحادیه اروپا از سال ۲۰۱۵ به عنوان یک آسیب جدی، نظارت سرسختانه ای بر ورود خشکبار ایران به اروپا برقرار خواهد کرد.

به طور حتم، رفع مشکلات صنعت خشکبار، نیاز جدی به عزم ملی و مدیریت جهادی از باغ تا صادرات دارد تا جریان سنتی این صنعت اشتغال زا و ارز آور را از ورطه نابودی نجات دهد.

این در حالی است که خشکبار به عنوان مواد اولیه صنایع غذایی ارزش معاملاتی معادل ۱۸۰ میلیارد دلار را در بازارهای جهانی به خود اختصاص داده است. از این حجم معاملات، تنها دو میلیارد دلار در بخش صادرات آن و کمتر از

محصولات ایران به کجا صادر شوند



دلخوش با بیان این که اگر همه‌ی نگاه اقتصاد به رایزنی‌های سیاسی ایران با ۱+۵ دوخته شود ممکن است از بازارهای دیگر غافل شویم، تصریح کرد: طی یک سال گذشته، دولت آرامشی را در محیط سیاست خارجی ایجاد کرده که کشور را از رشد منفی ۵,۸ درصد به رشد مثبت ۴,۶ درصد رساند. اما به اعتقاد من همه ظرفیت‌های خود را نباید تنها وابسته به گفت‌وگوهای ۱+۵ کنیم. در حال حاضر بخش اعظمی از تمرکز اقتصاد به سمت گفت‌وگوهای ژنو رفته که باعث غفلت از دیگر وجوه اقتصادی شده است. این مساله ممکن است در فرآیند درازمدت و رسیدن به اهداف اقتصادی سند چشم‌انداز، ما را دچار مشکل کند.

وی اظهار کرد: باید در اقتصاد کلان، سبب سهام (پرتفوی) تشکیل دهیم و تمرکز بیش از حد خود را از سیاست خارجی و اتکای صرف به فروش نفت برداریم. استفاده از پرتفوی در اقتصاد کلان و تقسیم ریسک سرمایه‌گذاری بین بخش‌های مختلف، اقتصاد را از خطری که ممکن است به هر بخش وارد شود مصون نگه می‌دارد.

به گزارش اقتصادآنلاین به نقل از ایسنا، به گفته این کارشناس اقتصادی، ضررهایی در قالب یک گفتمان اشتباه سیاسی طی هشت سال گذشته به کشور تحمیل شد و بخش اقتصادی بار اصلی این گفتمان اشتباه را بر دوش کشید که خوشبختانه این گفتمان در دولت یازدهم اصلاح شده است

مرتضی دلخوش کارشناس اقتصادی، اظهار کرد: کشورهایی همچون مالزی، تایلند، اندونزی، سنگاپور، هند و ... به بسیاری از کالاهای تولید ایران همچون محصولات شیمیایی، دارویی و خشکبار نیاز دارند اما به دلیل این که بحث مارکتینگ در این کشورها جدی گرفته نشده، صادرات چندانی به آن مناطق نداریم.

وی افزود: بعضی از کالاهای تولید کشور شاید برای اروپایی‌ها کاربردی نباشد اما می‌تواند در آسیای مرکزی و آسیای جنوب شرقی مشتری داشته باشد. رشد اقتصادی و سطح رفاه در کشورهای جنوب شرقی آسیا به شدت در حال افزایش است و به نظر می‌رسد ثروت آینده جهان در این کشورها جمع خواهد شد. لذا باید از هم‌اکنون خود را برای ایجاد بازار در این کشورها آماده کنیم.

این کارشناس اقتصادی، صادرات به کشورهای آفریقایی به دلیل پایین بودن امنیت سرمایه‌گذاری در آن مناطق را مناسب ندانست و گفت: به استثنای کشور آفریقای جنوبی، در سایر نقاط آفریقا، ریسک سرمایه‌گذاری بالا و حجم گردش نقدینگی بسیار پایین است، لذا سرمایه‌گذاری برای ایجاد بازار هدف در این کشورها را توصیه نمی‌کنم.

بازار خشکبار ایران هم دست چینی‌ها افتاد



توت، انجیر، برگه آلو و زردآلو، بادام، گردو، فندق نخود و کشمش به خارج از کشور صادر می‌شود اما شاهد هستیم که به همین میزان نیز از دیگر کشورها به‌ویژه چین، آجیل و خشکبار نظیر پسته و بادام وارد کشور می‌شوند تا آنجا که بازار آجیل و خشکبار نیز این روزها تحت تاثیر واردات قرار گرفته است و به نوعی بازار خشکبار کشور همانند سوغات و صنایع دستی آن در دست چین قرار دارد.

به همین منظور گفت وگویی با تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان فروشگاه‌های آجیل و خشکبار انجام شده است که در ادامه می‌خوانید.

محمد یعقوبی یکی از فروشندگان خیابان‌های منتهی به حرم مطهر رضوی در این باره گفت: متأسفانه با وجود فراوانی خشکبار در استان خراسان رضوی روزانه شاهد آجیل و خشکبار قاچاق به کشور هستیم که اکثر این خشکبار غیر قانونی وارد کشور می‌شوند از طرفی در داخل استان نیز افرادی به طور غیر بهداشتی اقدام به تهیه و فروش خشکبار می‌کنند

این روزها در کنار واردات صنایع دستی که بازار کشور را در بر گرفته است و بیشتر آن را صنایع دستی چینی رقم می‌زند، بازار خشکبار نیز به جرگه وارداتی‌ها

پیوسته است.

به گزارش پایگاه ۵۹۸ به نقل از تسنیم؛ این روزها در کنار واردات صنایع دستی که بازار کشور را در بر گرفته است، بیشتر آن را صنایع دستی چینی رقم می‌زند بازار خشکبار نیز به جرعه وارداتی‌ها پیوسته است به طوری که با وجود تولیدات گسترده کشاورزی در استان خراسان رضوی شاهد واردات بی‌رویه خشکبار و قاچاق برخی از دانه‌های خوراکی نظیر بادام هندی هستیم.

از طرفی سالانه مقادیر زیادی آجیل و خشکبار نظیر پسته،



موافقت دولت یازدهم با ساخت شهرک آجیل و خشکبار در مشهد

رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار کشور گفت: دولت یازدهم با ساخت شهرک آجیل و خشکبار در مشهد موافقت کرده است. به گزارش پایگاه اراده ملی، علیرضا ارزانی ممقانی افزود: مدتی بود که ایجاد این مجموعه به صورت معوق مانده بود اما با پیگیری‌هایی که انجام شد و با حمایت‌های دولت جدید این طرح در دست اقدام است. او گفت: خراسان رضوی در پنج سال آینده قطب نخست پسته کشور می‌شود که در این زمینه باید اقدامات لازم برای تقویت زیرساخت‌های استان انجام شود. رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار مشهد همچنین افزود: پیش‌بینی می‌کنیم امسال مشهد صادرات خوبی در حوزه آجیل و خشکبار داشته باشد. ارزانی ممقانی افزود: مشهد به علت ورود و خروج فراوان زائران، پرمصرف‌ترین آجیل و خشکبار کشور را به خود اختصاص داده است. رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار گفت: یکی از مهم‌ترین مشکلاتی که آجیل خراسان رضوی را با مشکل مواجه کرده کمبود فندق است که به علت سرمای شدید زمستان گذشته در منطقه شمال کشور روی داده است و احتمالاً با افزایش قیمت دو برابری روبرو می‌شود.

کاهش میزان مصرف خشکبار در بین مردم

است و علاوه بر عرضه در سطح کشور به کشورهای نظیر پاکستان و عراق نیز صادر می‌شود از طرفی واردات تخمه، بادام هندی و پسته نیز وارد بازار می‌شود. کاظم حضرتی یکی از تولیدکنندگان آجیل و خشکبار نیز با اشاره به مشکلات عرضه آجیل به بازار گفت: متأسفانه آنطور که باید از کشاورزان حمایت نمی‌شود و این امر سبب شده است تا اکثر کشاورزان با خرده فروشان کار کنند اما آن‌طور که باید نمی‌توانند محصولات خود را به فروش برسانند این در حالی است که شاهد واردات بی رویه از کشورهای مختلف هستیم کشوری که خود معدن آجیل و خشکبار متنوع است نباید با واردات بی رویه بازار خود را تحت شعاع قرار دهد.

وی افزود: خراسان رضوی یکی از استان‌هایی است که تولیدات گسترده‌ای در عرصه آجیل و خشکبار از جمله پسته، کشمش، بادام، تخمه آفتابگردان دارد و همین امر سبب شده امروز خشکبار استان خراسان به کشورهای زیادی صادر شود و از طرفی به عنوان یکی از سوغات‌های مشهد مطرح شود. غلامرضا حسن زاده نیز گفت: در گذشته توان مردم برای خرید آجیل و خشکبار بسیار بالا بود از طرفی خشکبار همیشه در سبد خرید زائران وجود داشت و به خرید آن اهمیت می‌دادند اما در حال حاضر مردم تنها به خرید آجیل و خشکبار در شب‌های یلدا و اعیادی مانند عید نوروز اکتفا می‌کنند و دیگر ایام سال میزان خریدشان کاهش پیدا می‌کند. وی تصریح کرد: خشکبار مشهد از کیفیت بالایی برخوردار



ثابت بودن میزان تولید خرما طی ۱۵ سال اخیر

نخلستان‌های بندرعباس کیلویی هزار تومان عنوان و اظهار کرد: این قیمت به نسبت هزینه‌های نخلداران هیچ توجیهی ندارد.

موسوی افزود: سه سال پیش قیمت خرما کیلویی ۲۰۰۰ تا ۳۰۰۰ تومان بود و تاکنون نیز نه تنها افزایش نیافته بلکه در برخی مواقع با کاهش قیمت نیز مواجه بوده‌ایم.

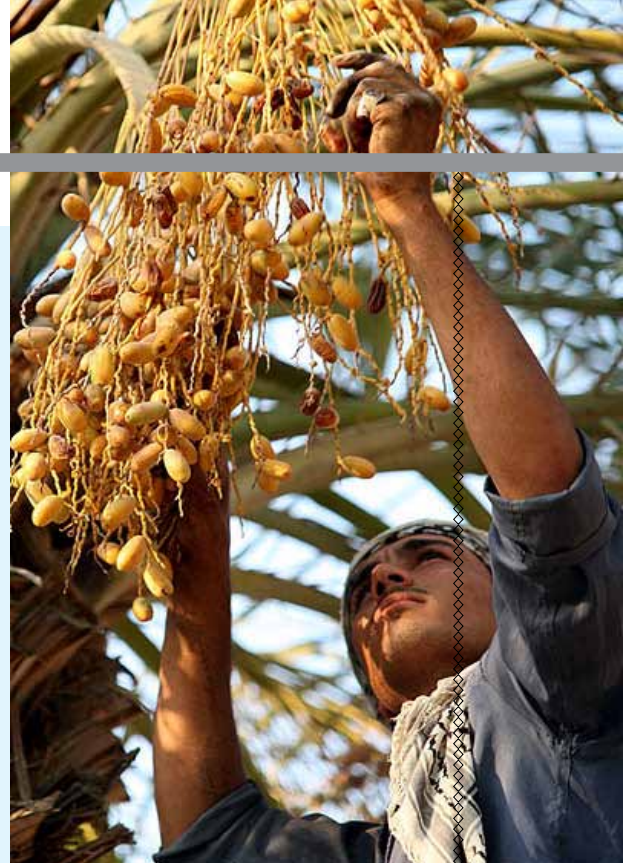
وی راهکار تنظیم بازار خرما را خروج دلال‌ها از بازار این محصول عنوان کرد و گفت: تاکنون پیگیری‌های بسیاری برای رفع این مساله داشته‌ایم اما وزارت تجارت واکنشی به این موضوع نشان نمی‌دهد و وزارت جهاد کشاورزی هم توجه چندانی به این بخش ندارد.

ایسنا

می‌تواند ارزآوری بیشتری داشته باشد. وی ادامه داد: در اکثر مناطق به جز کرمان و جهرم این محصول به صورت غرقابی آبرسانی می‌شوند که انتظار می‌رود وزارت جهاد کشاورزی با اختصاص بودجه به نخلداران آبیاری نخلستان‌های کشور را قطره‌ای کنند.

دبیر کل انجمن خرمای ایران اظهار کرد: آنچه اهمیت دارد حفظ نخلستان‌ها برای امنیت کشور است و برای این کار حتی اگر لازم باشد باید یارانه هم در نظر بگیریم.

موسوی زمان برداشت خرما را از مرداد تا مهر عنوان و اظهار کرد: در حال حاضر برداشت خرما از بلوچستان آغاز شده است و در استان فارس به پایان می‌رسد. وی قیمت خرما را در نخلستان‌های کرمان کیلویی ۲۲۰۰ تومان و در



دبیر کل انجمن خرمای ایران سطح زیرکشت خرما را حدود یک میلیون تن عنوان و اظهار کرد: ۱۵ سال است که میزان تولید خرمای ایرانی ثابت مانده است.

علی اصغر موسوی با بیان این‌که تولید خرما آب زیادی را مصرف می‌کند، گفت: خرمای ایرانی مورد ظلم واقع شده است چرا که اگر توجه بیشتری به آن شود

پسته صادراتی کیلویی ۲۷۰۰۰ تومان!

در حالی که قیمت متوسط هر کیلو پسته خندان در کشور حدود ۴۵ هزار تومان است، قیمت پسته صادراتی در چهار ماه نخست سال حدود ۲۷ هزار تومان برآورد می‌شود.

در چهار ماهه نخست امسال حدود ۲۶ هزار تن پسته به کشورهای خارجی صادر شده است که ارزش این معاملات رقمی بالغ بر ۲۱۷ میلیون دلار است.

به این ترتیب قیمت هر کیلو پسته صادراتی برابر با ۸.۴ دلار می‌شود که در صورتی که نرخ متوسط دلار در این مدت حدود ۳۲۰۰ تومان در نظر گرفته شود، قیمت هر کیلو پسته صادراتی برابر ۲۶ هزار و ۸۸۰ تومان بوده است.

این در حالی است که پسته در داخل کشور به طور متوسط قیمتی برابر ۴۵ هزار تومان به ازای هر کیلو دارد. همچنین در مدت مشابه سال گذشته میزان صادرات پسته ۱۴.۳ هزار تن به

ارزش ۱۱۸ میلیون دلار بوده است که مقایسه این آمار نشان از افزایش ۸۳ درصدی صادرات پسته به لحاظ ارزش دارد.

بر اساس این گزارش، هنگ کنگ، قزاقستان، امارات، عراق، ترکیه، هند و آلمان بزرگترین مشتریان پسته خندان ایران هستند.

ایسنا



تولید پسته حال و روز خوبی ندارد

رئیس هیئت مدیره انجمن پسته ایران اظهار کرد: باید همه دست اندرکاران برای گسترش حیطه حضور انجمن در کشور و استان تلاش کنند.

وی در ادامه تاکید کرد: چاره ای جز افزایش میزان برداشت در هکتار را نداریم و در غیر این صورت با توجه به اینکه در رقابت به شدت عقب هستیم، نمی توانیم شرایط رقابتی را در آینده داشته باشیم.

جلالپور تصریح کرد: در تولید نیز وظیفه همه ما همکاری، تعامل، انتقال دانش و اطلاعات به باغداران است و باید از آب کنونی حداکثر استفاده را ببریم.

وی بیان کرد: انجمن پسته در سال پیش رو باید به این سمت حرکت کند تا دامنه حضور خود را وسیع تر کرده و حضور گسترده و جدی را در این صنعت داشته باشیم.

جلالپور گفت: میزان تولید پسته در سال پیش رو بیشتر است و حداقل ۲۲۰ هزار تن محصول در کشور خواهیم داشت.

رئیس هیات مدیره انجمن پسته ایران اظهار کرد: پیشنهاد این است که همه مالکان و بهره برداران بخشی از محصول را در ابتدای برداشت و بخشی را در پایان سال و در غیر این صورت اول سال آینده عرضه کنند.

وی افزود: اگر به امید شرایط بهتر، محصول را نگه داریم، بازار را از دست می دهیم و یا پسته امریکا جایگزین می شود.

جلالپور در ادامه تصریح کرد: دولت تصمیم جدی برای تک نرخی شدن ارز دارد و تصمیم دارد طی یک ماه آینده نرخ ارز مبادله ای را افزایش دهد.

وی بیان کرد: امیدواری به خروج از رکورد، این امید را می دهد که سال پیش رو بهتر از سال قبل باشد.

جلالپور با اشاره به فعالیت های انجمن پسته ایران گفت: ادامه کار خوشه پسته به انجمن پسته محول شده و کارهای خوبی در صنعت پسته توسط این خوشه انجام شده است.

وی بیان کرد: شهرک تخصصی پسته رفسنجان پیشرفت خوبی از سال قبل داشته و در دو سال آینده کمک خوبی به صنعت پسته می کند.

رئیس هیات مدیره انجمن پسته ایران گفت: چاره ای جز افزایش میزان برداشت در هکتار را نداریم و در غیر این صورت نمی توانیم شرایط رقابتی را در آینده داشته باشیم.

"محسن جلالپور" در مجمع عمومی عادی سالانه انجمن پسته ایران در کرمان اظهار کرد: تولید پسته حال و روز خوبی ندارد و در بحث آب وضعیت بسیار بحرانی داریم و باید در برداشت آب های زیرزمینی دقت کنیم.

وی افزود: کشور ما در مسائل آب در دنیا شاخص شده و امروز دشت همدان به عنوان درس دانشگاهی در دانشگاه ها تدریس می شود که افت سالانه سفره های آن به یک متر رسیده است.

جلالپور تصریح کرد: بیش از دولت، خود ما به عنوان صاحبان استان و کشور باید نگران برداشت آب بوده و دنبال استفاده حداکثری از آب کنونی باشیم.

نایب رئیس اتاق ایران گفت: شورای عالی آب حدود ۵ میلیارد دلار از بودجه کشور را به آب اختصاص داده تا مشکلات حل شود و رقم خوبی برای آبیاری تحت فشار در استان کرمان گرفته ایم. وی بیان کرد: در تولید سم و کود بسیاری از مشکلات ما به عدم مدیریت و سوء مدیریت کامل وزارت جهاد کشاورزی در سال های گذشته برمی گردد.

رئیس اتاق بازرگانی استان کرمان اظهار کرد: وزارت جهاد کشاورزی در اواخر دولت دهم مصیبت های بسیاری برای کشاورزی ما به وجود آورد.

وی افزود: امروز عقل و تدبیر بر شرایط کشاورزی حاکم است و دومین جلسه ستاد عالی پسته یکشنبه هفته آینده در دفتر وزیر جهاد کشاورزی برگزار خواهد شد.

جلالپور تصریح کرد: مطالب حوزه سم و کود به وزارت جهاد کشاورزی ارائه شده و همه مسائل در ورود سم و کود و تولید تدوین شده و به زودی استاندارد آن اجباری می شود.

وی بیان کرد: در سال های گذشته میزان ماده کود برخی محصولات صفر بوده و با ارزش کمتری از خاک استفاده می شده و سم های مضر زیاد بود که از توزیع آنها جلوگیری شده و بعد از این کنترل بهتری خواهد شد و کشاورزان باید هوشیار بوده و کنترل کنند.

واردات تخمه آفتابگردان و بادام زمینی سبب کاهش تولید شده است

ایران یکی از قطب‌های بادام زمینی بوده است و مشهد نیز به عنوان یکی از تامین کنندگان پسته کشور است اما واردات پسته از دیگر کشورها بازار این محصول را تحت شعاع قرار داده است. رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار کشور اظهار کرد: برداشت پسته در خراسان رضوی معمولاً هر سال ۲۰ روز زودتر از استان کرمان آغاز می‌شود و در حال حاضر برداشت پسته از باغالت کاشمر، فیض آباد و بردسکن آغاز شده است.

۹۰ درصد بادام زمینی موجود در بازار وارداتی است

ارزانی مقناتی بیان کرد: از سوی دیگر در آستانه عید قربان هستیم و صادرات برای تامین بازار عید قربان در کشورهای اسلامی نیز آغاز شده و کشورهایی مانند عراق و پاکستان مهمترین بازار هدف محصولات خشکبار ایران در آستانه عید قربان هستند و صادرات برکه آلو و زردآلو نیز به کشور پاکستان آغاز شده اما گردو و بادام به دلیل سرمازدگی بازار مناسبی ندارد.

وی خاطر نشان کرد: برداشت آفتابگردان نیز آغاز شده اما این محصول شرایط مناسبی ندارد شاید به این دلیل باشد که کشاورزان استان کمتر به تولید این محصول توجه کرده‌اند از طرفی واردات بی رویه این محصول رمقی برای تولید و سرمایه گذاری کشاورزان نگذاشته است و با وجود اینکه ما در این حوزه خود تولید کننده هستیم اما با واردات بی رویه این محصول به کشاورزان برخی کشورها یارانه پرداخت می‌شود.

وی عنوان کرد: در حال حاضر ۹۰ درصد بادام زمینی موجود در بازار وارداتی است و این برای قشر کشاورز بسیار گران تمام می‌شود بیشتر بادام هندی موجود در بازار از طریق قاچاق وارد کشور می‌شود و نظارت بهداشتی مناسب روی آن وجود ندارد

وی افزود: الان اکثر کشاورزان در حال برداشت سر درختی هستند و خشکبار تازه و به نوعی امسالی تا چند روز آینده وارد بازار می‌شود، خشکبار از جمله مواد غذایی است که طرفداران زیادی در سراسر دنیا دارد اما مردم مشهد کمتر به خوردن خشکبار اهمیت می‌دهند، تنوع خشکبار ایران به نسبت بسیاری از کشورها بیشتر است و از طرفی از کیفیت بالایی برخوردار است اما انطور که باید از کشاورزان خریداری نمی‌شود و همین امر سبب شده است تا کشاورزان به دنبال خرده فروشی و یا صادرات بروند.

وی اظهار کرد: اگر دولت از کشاورزان حمایت کند و جلوی واردات بی رویه را بگیرد قطعاً بازار خشکبار به شرایط مناسبی می‌رسد نه اینکه کشاورزان مجبور باشند محصولاتشان را پایین تراز قیمت بازار به فروش برسانند.

این تولیدکننده آجیل و خشکبار خاطر نشان کرد: در میان محصولات خشکبار تخم آفتابگردان و بادام زمینی در حجم بالا وارد کشور می‌شود که متأسفانه همین امر سبب کاهش تولید این محصولات در داخل کشور شده است، ایران مهد آجیل و خشکبار دنیا بوده و در این زمینه جایگاه ویژه‌ای دارد اما هنوز تولید و عرضه محصولات کشاورزی در ایران به صورت محدود انجام می‌شود و این موضوع سبب افزایش قیمت تمام شده محصولات کشاورزی و در نهایت قاچاق این محصولات در کشور شده است.

یکی دیگر از تولیدکنندگان آجیل و خشکبار گفت: واردات بی‌رویه آفتابگردان، تخمه کدوی مرمری و بادام زمینی با حداقل عوارض گمرکی، وضعیت خشکبار کشور را تهدید می‌کند این در حالی که ۹۰ درصد بادام زمینی کشور از طریق واردات تامین می‌شود در حالی که

سهم ۵۰ درصدی خوزستان از صادرات خرما

بزرگ‌ترین مشکلات صادرکنندگان در سال‌های گذشته تحریم بوده است که موجب شد فروش این محصولات به اسم خرمای ایران با مشکلاتی در بازارهای خارجی رو به رو شود.

رئیس اتحادیه خشکبار خوزستان در خصوص نقش خوزستان در بخش صادرات و ارزآوری این استان، گفت: از یک و نیم میلیون تن خرمای تولید شده در کشور، ۱۶۰ هزار تن از کل صادرات آن متعلق به خوزستان است و ۵۰ درصد از کل صادرات خرمای کشور متعلق به این استان است.

رئیس در گفتگو با خبرنگار ایلنا در رابطه با صادرات خرمای خوزستان، اظهار کرد: قیمتی که برای خرما اعلام می‌کنند کمتر از قیمت تمام شده خرما در داخل کشور است به همین خاطر صادرکنندگان کمتر از قبل علاقه به صادرات این محصول دارند.

وی با تأکید بر اینکه خرما و پسته و زعفران ایران تنها محصولات غیر نفتی هستند که در دنیا بازار رقیب ندارند، افزود: بزرگ‌ترین مشکلات صادرکنندگان در سال‌های گذشته تحریم بوده است که موجب شد فروش این محصولات به اسم خرمای ایران با مشکلاتی در بازارهای خارجی رو به رو شود.

ایلنا



بادام بخورید تا لاغر بمانید



اگرچه ارتباط میان چاقی و اعتیاد به غذا یا عشق به خوردن غیر قابل انکار است، اما دانشمندان بر این باورند که ناتوانی افراد در داشتن احساس رضامندی پس از صرف غذا مهم ترین عامل چاقی است.

به گزارش صبحانه، تحقیقات اخیر دانشمندان نشان داده است، افزودن بادام به رژیم غذایی موجب می شود فرد در طول روز احساس سیری و پُری بیشتری داشته باشد. در این مطالعه از شرکت کنندگان خواسته شد تا به مدت چهار روز حجم نسبتاً بالایی از بادام در صبحانه خود قرار دهند، سپس میزان گرسنگی و میل آنها نسبت به غذاهای کم چرب و پُر چرب در طول روز توسط محققان اندازه گیری شد.

به گزارش medicaldaily، یافته های به دست آمده حاکی از آن بود که عدم رضایت از وعده های غذایی موجب می شود یک فرد تمایل بیشتری به خوردن میان وعده یا غذاهای حجیم داشته باشد. اما همین افراد اگر تغییراتی در برنامه غذایی خود ایجاد کنند، به عنوان مثال بادام را در برنامه غذایی روزانه خود جای دهند اشتیاق کمتری برای خوردن غذا دارند و میزان رضایتشان از وعده های غذایی که دارند بیشتر می شود. در واقع بادام یکی از بهترین مهارکننده های طبیعی گرسنگی است.

اما واقعاً چه چیزی در بادام وجود دارد که باعث سیری انسان می شود؟ به عقیده متخصصان تغذیه، پروتئین، ترکیبات چربی غیر اشباع و فیبر موجود در بادام آن را به یک دانه کوچک با خواص بیشمار تبدیل کرده است که در لاغری هم اثر گذار است. اگرچه این واقعیت که جویدن بادام کار سختی است، موجب دیرتر هضم شدن آن می شود و این موضوع با داشتن احساس سیری در طول روز بی ارتباط نیست

کاهش ۱۵ درصدی تولید خرما در سال جاری

رئیسری تصریح کرد: در زمان جنگ درختان نخل مناطق جنوبی کشور چهار سال بدون آبیاری دوام آوردند و محصولاتشان هم به میزان چشمگیر کاهش نیافت.

وی در آخر تاکید کرد: محصول سال جاری خرما ۱۵ درصد کاهش یافته است که از دلایل آن می توان به کم آبی و وزش باد گرم اشاره کرد؛ اما این کاهش محصول چشمگیر نیست.

ایلنا

عضو اتحادیه صادرکنندگان ایران گفت: اگر دولت، تدبیر را به دست باغدار بسپارد و تسهیلات با سود پایین به آنها بدهد، این مساله هم به نفع باغدار و هم به نفع تولید ملی کشور خواهد بود. رئیسری در رابطه با بحران کم آبی و میزان تاثیر آن در تولید خرما گفت: نخل خرما شبیه به درختان دیگر نیست این به این معنی است که کم آبی تاثیر چندانی بر میزان تولید خرما ندارد. وی با تاکید بر اینکه ریشه درخت نخل در حالت شوره زاری رشد می کند و ریشه می دواند، افزود: ریشه نخل استقامت بسیار زیادی دارد به طوری که سه سال بی آبی را تاب می آورد.



داستان تلخ دلالت بازی در مزارع جنوب کرمان

هم اکنون در زمان کشت محصول در جنوب استان کرمان بار دیگر داستان تلخ حضور دلالتان و خرید زیر قیمت محصول در استان کرمان آغاز شده است، مشکلی که پیش از این نیز برای محصول کشاورزی گوجه، خیار، هندوانه و سایر محصولات سیفی نیز در سال جاری روی داد و کشاورزان



در برخی مواقع به دلیل نبود صرفه اقتصادی محصول را نیز برداشت نکردند.

در آن زمان عدم رعایت الگوی کشت دلیل افت قیمت اعلام شد اما تکرار این داستان در زمینه محصول خرما نشان داد الگوی کشت در این بین نقش ندارد زیرا امکان توسعه تولید خرما در یک سال عملاً وجود ندارد و عدم تنظیم مناسب بازار و نبود زیر ساختهای مناسب دلیل بروز این مشکلات است. نماینده مردم شهرستان های جیرفت و عنبرآباد در گفتگو با مهر با تاکید این مسئله گفت: ما درخواست های خود را برای پیگیری وضعیت موجود برای کشاورزان نخل دار جنوب کرمان را به مسئولان داده ایم و انتظار داریم بررسی های لازم را انجام دهند.



SOUTH
DIAMOND KAVIR
PISTACHIO

شرکت پسته الماس کویر جنوب
شماره ۲۰۲۸

شرکت پسته الماس کویر جنوب

جمشید نورمندی پور

آدرس: سیرجان - کیلومتر ۲ بلوار تهران (جاده شهر بابک) - روبروی منطقه ویژه اقتصادی

همراه: ۰۹۱۳-۱۴۵۱۰۴۴ فکس: ۰۳۴-۴۲۲۳۴۷۸۰ خانم پرواس: ۰۹۱۳-۱۷۹۹۹۶۳

info@almaspistachio.com



مدیرعامل: هادی تهرانیان

کارخانه زیره پاک کنی بی‌هق

خواص زیره سبز:

مقوی و محرک معده، ضدنفخ و اسپاسم و ضدقارچ و شیرافزا بوده، جهت لاغری نیز استفاده می‌شود و مهم‌ترین مصرف آن به‌عنوان چاشنی و ادویه می‌باشد.

بوجاری و بسته‌بندی زیره سبز صادراتی
جهت تحویل به صادرکنندگان



Beihagh.cuminseed@Gmail.com

آدرس: سبزوار، شهرک صنعتی

تلفن: ۳ و ۴۴۲۲۲۴۲۲ - ۴۴۲۲۲۲۲۱ - ۰۵۱

فاکس: ۴۴۲۲۶۵۶۶ - ۰۵۱

همراه: ۱۱۵۵۰۸۴ - ۰۹۱۵



صادرات فلهای و قیمت پایین خرما تهدیدی برای کشت

امیری کهنوج گفت: در بازار داخلی قیمت خرما بسیار پایین است و دلان هم محصول را با قیمت خیلی کمی از کشاورز خریداری می کنند که این مسئله می تواند زمینه کاهش تولید را فراهم کند.

محمد رضا امیری کهنوج عضو کمیسیون کشاورزی مجلس در باره بحران بازار خرما و آسیب های صادرات فلهای در بازار خارجی گفت: ضعف در بسته بندی یکی از مشکلات بزرگ ما در زمینه بسیاری از محصولات کشاورزی است که متأسفانه صنایع بسته بندی در آنها وجود ندارد و تاجر ما نیز چاره ای جز این ندارد که به صورت فله ای صادر کند.

امیری کهنوج در زمینه وضعیت قیمت خرما در کشور گفت: متأسفانه در بازار داخلی قیمت خرما بسیار پایین است و دلان هم خرما درجه یک را با قیمت خیلی پایین از کشاورز خریداری می کنند که همین مسئله زمینه را برای کاهش تولید فراهم می کند. این نماینده مجلس درباره عوامل ایجاد بحران در بازار خرما گفت: نداشتن برنامه مناسب در زمینه بسته بندی یکی از عوامل بحران است علاوه بر آن ضعف در حوزه بازاریابی نیز مشکل دیگری است که به آن دامن می زند که متأسفانه تاجر ما در این زمینه چندان فعال نیستند.

امیری در این خصوص ادامه داد: مشکل دیگر ما در بازار خرما اینجاست که کشاورزان ما قدرت نگهداری خرما را ندارند به عبارتی سردخانه کافی برای نگهداری وجود ندارد اگر هم وجود داشته باشد کشاورزان باید بابت آن پول بپردازند که آنها نقدینگی لازم در اختیار ندارند که این ها مهم ترین عوامل بحران را در بازار خرما است.

امیر کهنوج درباره نوسازی باغات خرما گفت: اقداماتی در این زمینه صورت نگرفته یعنی انگیزه ای برای کاشت و برداشت وجود ندارد تا نوسازی صورت بگیرد چون نرخ خرما پایین آمده دیگر کسی به سراغ کاشت خرما مضافتی و رطب نمی رود الان فقط خرما سیاه درجه یک در جنوب کرمان با قیمت ۱۵ تا ۱۲ هزار تومان از کشاورز خریداری می شود که این محصول هم در مناطق خاصی کشت می شود.

وی در پایان گفت: برای حل معضلات بازار خرما مسئله بسته بندی باید به طور دقیق بررسی شود چون به سود کشورهای دیگر است که با محصول ما اقدام به صادرات می کنند.

باشگاه خبرنگاران

قیمت خرید تضمینی خرما اعلام شد

وی ادامه داد: پیش بینی ما برداشت ۴ هزار تن محصول خرماست که بیشترین رقم خرما در شهرستان استعمران است و عمده این محصول به کشورهای خارجی صادر خواهد شد.

مدیر اداره جهاد کشاورزی ماهشهر خاطر نشان کرد: کشاورزان انتظار داشتند خرید توافقی دولت در سال جاری بیشتر باشد، زیرا خرید تضمینی قیمتی پایه ای و پایین است.

نیسی از افتتاح ۸ طرح پرواربندی گوساله با ظرفیت ۸۰۰ راس و اشغال زایی ۳۰ نفر و سرمایه گذاری ۱۰ میلیارد ریال و افتتاح یک طرح پرورش ماهی در سطح ۱۴ هکتار، دارای ۷ حوضچه، با تولید سالانه ۷۰ تن و اشغال زایی ۱۷ نفر و سرمایه گذاری ۴ میلیارد ریال در سال جاری خبر داد.

ایسنا

مدیر اداره جهاد کشاورزی ماهشهر گفت: روز گذشته قیمت خرید تضمینی خرما اعلام شد که براساس آن هر کیلو خرما ۱۱۰۰ تومان به صورت تضمینی از باغداران خریداری می شود.

حسن نیسی، اظهار کرد: سازمان تعاون روستایی آمادگی خود را برای خرید محصول خرما از باغداران اعلام کرده است.

وی افزود: در شهرستان ۳ کارگاه بسته بندی خرما وجود دارد که کشاورزان خرما خود را به آن ها تحویل می دهند.

نیسی تصریح کرد: در حال حاضر برداشت خرما آغاز شده و این عملیات اواسط مهرماه امسال ادامه دارد. سطح زیر کشت نخلیلات شهرستان ۱۷۵۰ هکتار است که تقریباً ۸۰۰ هکتار این اراضی بارور هستند.





نقش چای سیاه در مقابله با دیابت

چای سیاه سرشار از آنتی اکسیدان بوده و باعث تقویت سیستم ایمنی می شود و با فشارخون بالا نیز مقابله می کند. نتایج یک پژوهش نشان می دهد که خواص چای سیاه به اینجا ختم نمی شود و برای مقابله با دیابت نیز مفید است. حتماً می دانید که دیابت چه بیماری پردردسری است و میلیون ها نفر را در سرتاسر جهان گرفتار کرده است. برای همین بهترین کار این است که با تغییر سبک زندگی، داشتن تغذیه مناسب و ورزش و کنترل وزن از همان ابتدا از ابتلا به این بیماری قندی پیشگیری کنید.

محققان معتقدند که همین چای سیاهی که دم و نوش جان می کنید برای تقویت سیستم ایمنی بدن مفید بوده و با دیابت مقابله می کند. چای سیاه خواص آنتی اکسیدانی زیادی دارد. در اینجا می خواهیم نتایج چند پژوهش متعدد را بررسی کنیم که همگی از تأثیر مفید چای سیاه برای مقابله با دیابت می گویند. با ما همراه باشید. علاوه بر اینکه چای سیاه سرشار از آنتی اکسیدان بوده و باعث تقویت سیستم ایمنی می شود می تواند با فشارخون بالا نیز مقابله کند. نتایج یک پژوهش چینی نشان می دهد که خواص چای سیاه به اینجا ختم نمی شود و برای مقابله با دیابت نیز مفید است. باید بدانید که این چای بعد از آب دومین نوشیدنی پرطرفدار مردم سرتاسر جهان است.

برای همین متخصصان علاقه بیشتری برای کشف خواص مختلف آن دارند. محققان چینی روی میزان پلی ساکارید موجود در سه چای سبزی، چای اولانگ و چای سیاه بررسی هایی انجام دادند. هدف این بود که تأثیر این سه

نوع چای را روی درمان دیابت بررسی کنند. پلی ساکاریدها نوعی گلوکید حاوی نشاسته و سلولز هستند.

این ترکیبات می توانند برای افرادی که دیابت دارند مفید باشند به خاطر اینکه جذب گلوکز را به تأخیر می اندازند. به عقیده این محققان از این سه نوع چای، چای سیاه حاوی پلی ساکاریدهایی است که بیشترین تأثیر را در جلوگیری از جذب قند دارد. باید بدانید که پلی ساکاریدهای موجود در چای سیاه نقش مهمی در مقابله با رادیکال های آزاد دارد. این مولکول های موذی و آسیب رسان باعث بروز بیماری هایی مانند سرطان و آرتریت روماتوئید می شود. به عقیده این محققان پلی ساکاریدهای موجود در چای سیاه یک روش طبیعی برای کنترل و مقابله با دیابت است.

در سال ۲۰۰۸ نیز نتایج یک پژوهش اسکاتلندی نشان داده بود که چای سیاه می تواند با دیابت نوع ۲ مقابله کند. محققان این پژوهش چینی هم به این نتیجه رسیده اند که پولیفنول ها و آنتی اکسیدان های موجود در چای که از تخریب سلول ها جلوگیری می کند می تواند عملکرد انسولین را نیز کنترل کند. پژوهش اسکاتلندی انجام شده در سال ۲۰۰۸ نشان داده بود که چای سیاه بهتر از چای سبز با دیابت مقابله می کند. با این حال چای سبز بهتر از چای سیاه باعث لاغری می شود. به خاطر اینکه ترکیبات موجود در چای سبز به چربی سوزی کمک می کند. این دو نوع چای همچنین از ابتلا به بیماری های قلبی پیگیری می کنند.

در سال ۲۰۰۵ نیز پژوهشی در این خصوص

انجام شده بود. بررسی هایی که روی موش های آزمایشگاهی انجام شده بود نشان می دهد که چای سیاه و چای سبز هر دو برای مقابله با دیابت نوع دو موثر هستند. نتایج این پژوهش نشان داده بود که این دو چای برای جلوگیری از ابتلای دیابتی ها به بیماری آب مروارید نیز موثرند. در سال ۲۰۰۵ محققان اعلام کردند که چای سیاه و چای سبز ترکیبات مناسب و غیر سمی دارند که میزان قند خون را پایین می آورد. در واقع نوشیدن چای یک روش ساده و ارزان قیمت برای پیشگیری یا به تأخیر انداختن ابتلا به دیابت و مشکلات ناشی از این بیماری محسوب می شود. محققان به مدت ۳ ماه به موش های آزمایشگاهی چای سیاه و چای سبز دادند.

بعد از بررسی هایی مشخص شد که این دو نوع چای مانع از ابتلا به بیماری آب مروارید ناشی از دیابت می شود و تأثیر مثبتی روی کاهش قند خون دارند. اگر بخواهیم طبق این پژوهش معادل یابی کنیم باید بگوییم که یک فرد ۶۵ کیلویی باید روزانه یک لیتر یا ۴ لیوان چای سیاه بنوشد. البته این میزان چای نباید با قند فراوان خورده شود به خاطر اینکه قند زیاد همان و ابتلا به بیماری قند خون یا همان دیابت نوع ۲ همان. همچنین حواستان باشد که نوشیدن چای بلافاصله بعد از غذا باعث جلوگیری از جذب آهن می شود.

منبع: روزنامه آرمان

گردآوری و تنظیم:

گروه سلامت پرشین پرشیا

www.persianpersia.com/health

طوبی نام درختی است که در روز اول ماه شعبان به امر خداوند عزوجل از بهشت شاخه های خود را به
این دنیا نزدیک می کند
(توضیح کامل در مفاتیح الجنان اعمال روز اول شعبان)

WWW.SHPTSY.BLOGFA.COM



شرکت پسته طوبی سبز یزد



استان یزد یکی از استان های بزرگ پسته خیز کشور

قابل توجه صادر کنندگان محترم پسته، کارخانجات سوهان، گز و شیرینی سازی
فروشگاه های زنجیره ای، آجیل و خشکبار در سراسر کشور

مدیر بازرگانی سید علی میردهقان

EMAIL: SHPTSY@GMAIL.COM

آدرس: یزد - بلوار شهید دشتی - روبروی ایران خودرو جدید - کدپستی: ۱۶۶۸۴-۸۹۴۹۱
تلفن: (۰۳۵۱-۸۳۳۰۳۵۰) (خط ۱۰) فکس: ۰۳۵۱-۸۳۳۰۳۵۳ همراه: ۰۹۱۳-۱۵۳۲۲۳۶

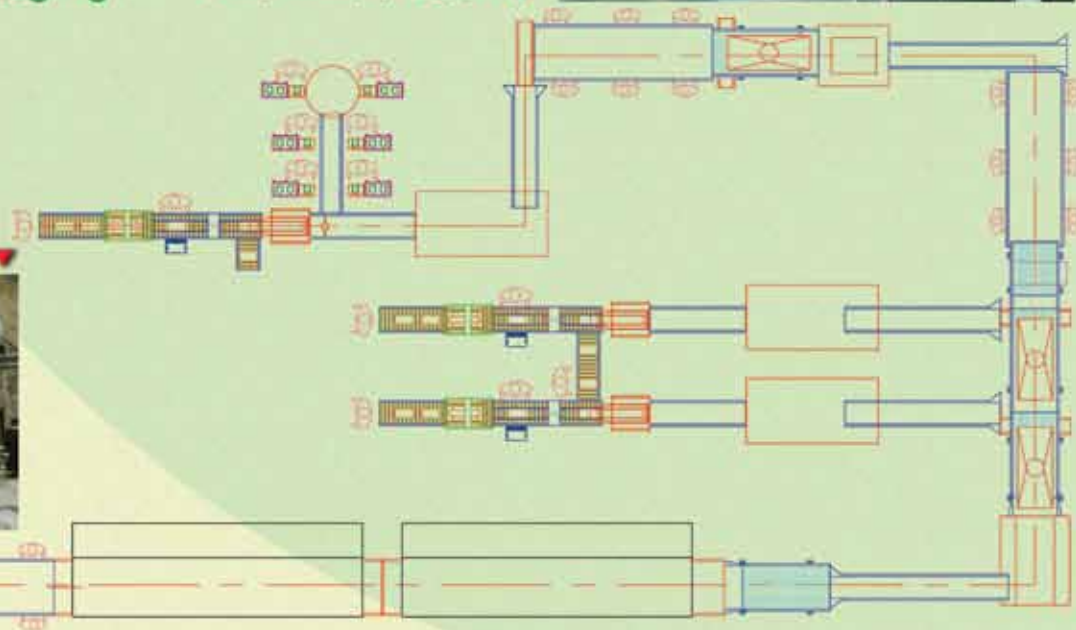
Rahnmoon In Raisins Processing Industries

- ▶ Feeder
 - ▶ Washing
 - ▶ Dewatering
 - ▶ Sulphuring
 - ▶ Dryer
 - ▶ Grader & Cleaner
 - ▶ Oiling
 - ▶ Stem Remover
 - ▶ Weighing & Packaging
- ◀ دریافت
 - ◀ شستشو
 - ◀ آب گیری
 - ◀ سولفور زنی
 - ◀ خشک کن
 - ◀ درجه بندی و تمیزکاری
 - ◀ روغن زنی
 - ◀ دم گیری
 - ◀ توزین و بسته بندی

دستگاه خشک کن



دستگاه ضد عفونی برای میوه های خشک



تهران ، خیابان دکتر فاطمی ، روبروی سازمان آب
ساختمان ۱۸۳ ، طبقه هفتم ، کد پستی: ۱۴۱۴۶
تلفن: ۸۸۹۵۳۴۶۳ - ۹ و ۸۸۹۵۰۵۳۸
فاکس: ۸۸۹۶۲۴۸۹

Add: 7th fl., No.183, Dr. Fatemi Ave. Tehran 14146 Iran

Tel: (+98 21) 88950538-9 , 88953463

Fax: (+98 21) 88962489

Web: www.rahnamoon.com - Email: rahnamoon@rahnamoon.com

گردو راز سلامت قلب

فقد چربی ترانس یا کلسترول است. بر اساس طب چینی، گردو تقویت کننده کلیه و کمر، منقبض کننده ریه، تسکین دهنده آسم و چرب کننده روده است.

خاصیت آنتی اکسیدان دارد که علاوه بر تقویت سیستم ایمنی، روند پیری را نیز به تاخیر می اندازد.

برای تغذیه سیستم مغز، به کودک خود روزی یک عدد گردو بدهید.

برای بیماران دیابت نوع ۲ مفید است.

با مصرف گردو یا روغن آن بهتر می توانید استرس را تحمل کنید.



مصرف روزی یک مشت گردو از بروز بیماری قلبی پیشگیری می کند. محققان در تحقیقات خود دریافتند ۴ ساعت بعد از مصرف گردو یا روغن آن، میزان کلسترول خون بهبود چشمگیری پیدا می کند و انعطاف پذیری رگ ها افزایش می یابد.

به نقل از سایت «هلت نیوز» مصرف منظم گردو از بدن در برابر بیماری قلبی، عروقی محافظت می کند. این مغز دارای خواص زیادی است.

سرشار از اسید چربی امگا ۳ است.

غنی از پروتئین است.

منبع غنی مواد معدنی از جمله منگنز، مس، پتاسیم، کلسیم، آهن، منیزیم، روی و سلنیم است.

آهن، منیزیم، روی و سلنیم است.

و جهت نارسایی های قلبی و تپش قلب و بی اشتها می مفید است. غرغره کردن آب زرشک، آنژین، گلو درد و آسم را برطرف کرده و دهان را ضد عفونی و زخم های گلوئی را مرتفع می کند. از دیگر خواص آب زرشک می توان به ضد چربی بودن، ضد قند، پایین آورنده فشار خون، شستشو دهنده مثانه و کلیه، کوچک کردن شکم، تقویت قلب، باز کردن رگ ها، نابود کردن سنگ های کلیه و مثانه و قابلیت استفاده برای تهیه انواع ترش های میوه و تسکین دهنده روح و روان و اعصاب اشاره کرد.

خواص ریشه و پوست ساقه

ریشه و پوست ساقه درخت زرشک، کبد را پاک و تقویت و اعمال دستگاه گوارش را منظم می کند. همچنین سوء هاضمه را از بین می برد، بی اشتها را برطرف کرده و نفوس و رماتیسم را برطرف می کند. برای رفع یبوست مفید است، در درمان یرقان و زردی موثر بوده و برای معالجه بواسیر نافع است و فشار خون را پایین می آورد. برای شست و شوی چشم نیز می توان از جوشانده ریشه و ساقه و زرشک استفاده کرد.

خواص برگ درخت زرشک

برگ زرشک دارای مقدار زیادی ویتامین C است، بنابراین در درمان بیماری اسکوربوت اثر مفید دارد. جویدن برگ زرشک باعث محکم شدن لثه و دندان می شود و اسهال های مزمن را درمان می کند. در موقع آنژین و گلو درد، دم کرده برگ زرشک را غرغره کنید.

گردآوری و تنظیم گروه سلامت پرشین پرشیا
www.persianpersia.com/health

آب زرشک دارای ویتامین C فراوان و املاح است

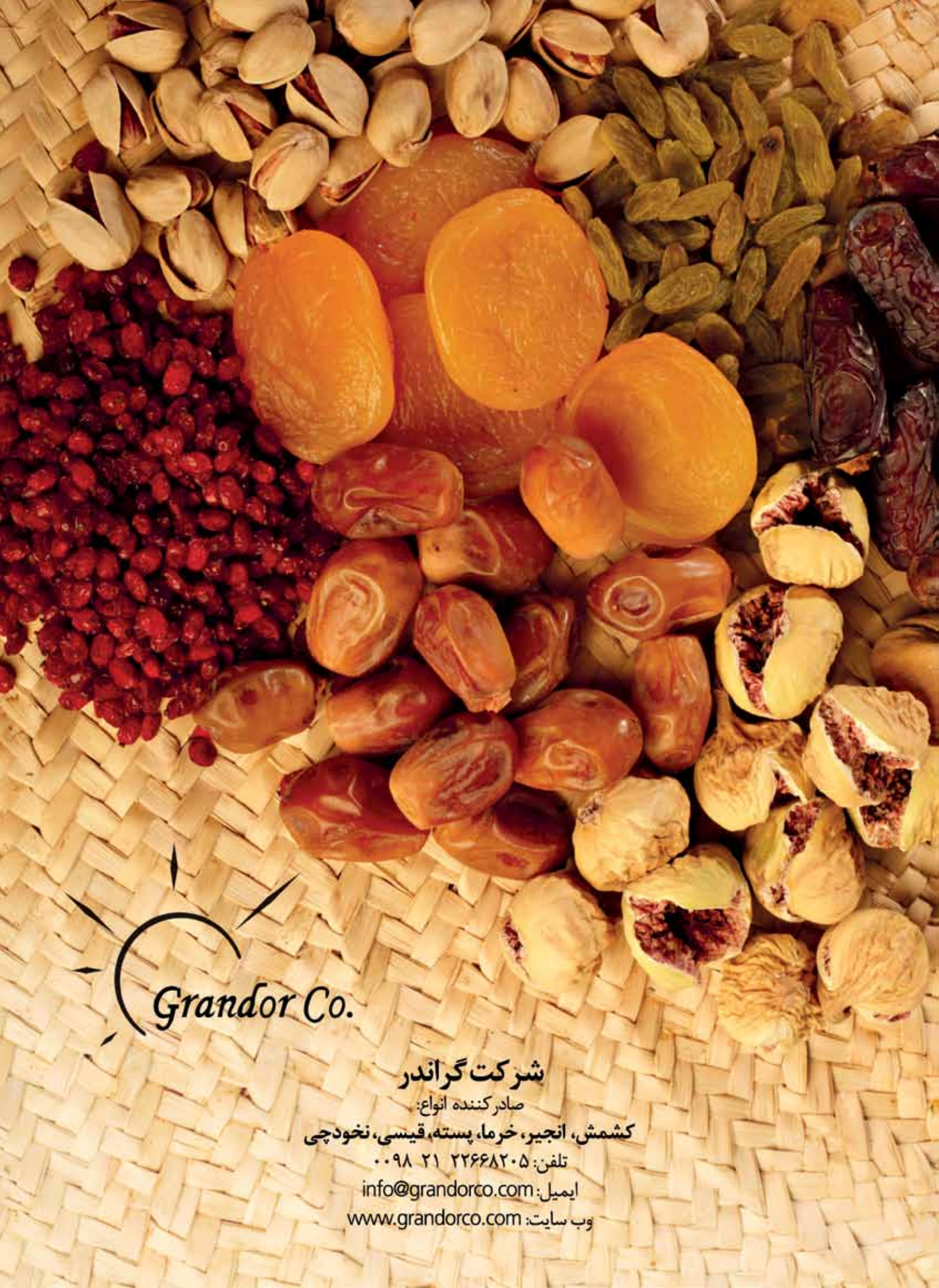
است. محسن پویان، پژوهشگر گیاهان دارویی می گوید زرشک از مهم ترین گیاهان دارویی ایران است و زیستگاه زرشک بی دانه قاینات در خراسان جنوبی است. مصرف زرشک به عنوان دارو محدود به گونه زرشک بیدانه نیست، بلکه از گونه های دانه دار آن نیز حدود هزار سال قبل استفاده می شده است. این پژوهشگر در حوزه گیاهان دارویی تصریح می کند: تحقیقات اخیر این گیاه را از نظر ترکیبات شیمیایی مورد تجزیه و تحلیل قرار داده و مصرف فرآورده های آن را از قبیل افشرد، شربت، مارمالاد و نوشابه توصیه می کند. پویان ادامه داد: چوب پوست ریشه، ساقه، برگ و میوه درخت زرشک در مصارف دارویی کاربرد دارد.

خواص درمانی آب زرشک

آب زرشک خون را تصفیه و ضد عفونی می کند. عمل دستگاه گوارش را منظم کرده، قلنج کلیه و کبد، حالت تهوع، استفراغ، صفرا، کبد، سوء هاضمه و سنگ کلیه را از میان می برد. آب زرشک در مخلوط با مقدار مساوی آب سیب و کمی آب لیمو و شکر برای بهبودی جهت مسمومیت توسط نیش مارو افعی مؤثر



آب زرشک دارای ویتامین C فراوان و املاح است. طبیعت زرشک تا حدی سرد و خشک است. گیاه زرشک دارای آلکالوئیدی است به نام بربرین که تلخ مزه است. سابقه استفاده از زرشک به سال های دور برمی گردد، ابوریحان بیرونی از دانشمندان مشهور ایرانی در کتاب خود از گیاهی به نام امرباریس و خاصیت های آن یاد کرده است که همان درخت زرشک است. اولین دانشمندی که خاصیت های دارویی و غذایی زرشک را بررسی و بیان کرده، زکریای رازی، دانشمند بزرگ ایران در بیش از هزار سال پیش بوده است. زرشک از نظر طب سنتی ایران سرد و خشک است و مصرف میوه آن برای کاهش ترشحات مخاطی کاربرد دارد. این ماده در ریشه گیاه زرشک نیز وجود دارد. در جوانه ها و ریشه های زرشک نوعی قند و مواد زرین، موسیلاژ و مواد پکتیک و در پوست ریشه گیاه آلکالوئیدی بنام اوکسیاکانتین و ویرپامین و پالماتین و در میوه آن مواد قندی، اسید مالیک، مواد پکتیک و صمغ وجود دارد. آب میوه زرشک ضد اسهال، صفرا، ضد تب های عفونی، تب های صفراوی و رماتیسم



Grandor Co.

شرکت گراندور

صادر کننده انواع:

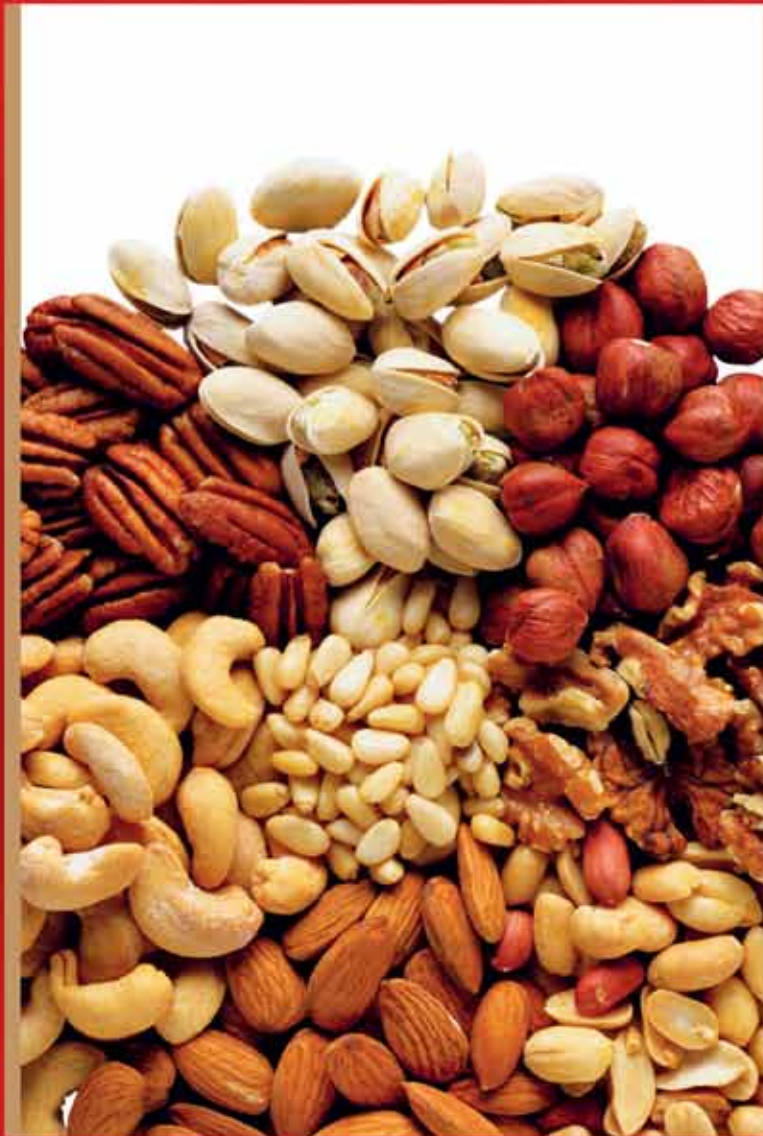
کشمش، انجیر، خرما، پسته، قیسی، نخودچی

تلفن: ۰۰۹۸ ۲۱ ۲۲۶۶۸۲۰۵

ایمیل: info@grandorco.com

وب سایت: www.grandorco.com

خشکبارهای شمی



تولید و عرضه کننده انواع آجیل خام و بوداده با کیفیت برتر

آدرس : قزوین . خیابان شهید انصاری . مقابل سازمان تاکسیرانی

۰۹۱۲ ۱۸۱ ۱۴۷۰

۰۲۸ ۳۳ ۵۶ ۱۳۰۰

hasheminuts.ir

khoshkbarhashemi.ir

We Manufacturer for:

تعمیر ماشین آلات برنج

تبریزکار

صنایع ماشین سازی



TabrizKar

Machinery Industrial Manufactory
Manufacturer of Shelling line and Processing Machinery for Tree Nuts and Grains

اولین طراح و سازنده ماشین آلات عمل آوری مغز پسته، بادام، فندق

گردو، الوک، بنه، هسته زردآلو

خط کامل شستشو میوه و خرما و سبزیجات

خط کامل خشک کن میوه و سبزیجات

خط کامل پوست گیر مغز (مغز سبز) و خلال کن - جدید -

خط کامل برشته کن آفت دهی آجیل

خط کامل فرآوری کشمش



آلات عمل آوری مغز گردو



خط تولید مغز بادام و گردو



خط تولید مغز پسته



خط تولید مغز بادام



خط تولید مغز گردو



بالاترین کیفیت محصول صادراتی شده

تعمیر ماشین سازی

آدرس کارخانه: تبریز - نرسیده به پمپ بنزین پالایشگاه - خیابان بوتان گاز - پلاک ۵ کد پستی: ۵۱۹۷۸-۱۳۱۷۱

تلفن: ۰۴۱-۲۲۲۴۴۲۷-۹

فکس: ۰۴۱-۲۲۲۴۹۳۱

Add : No.5 ButanGas Ave. Azarshahr Road - Tabriz / IRAN

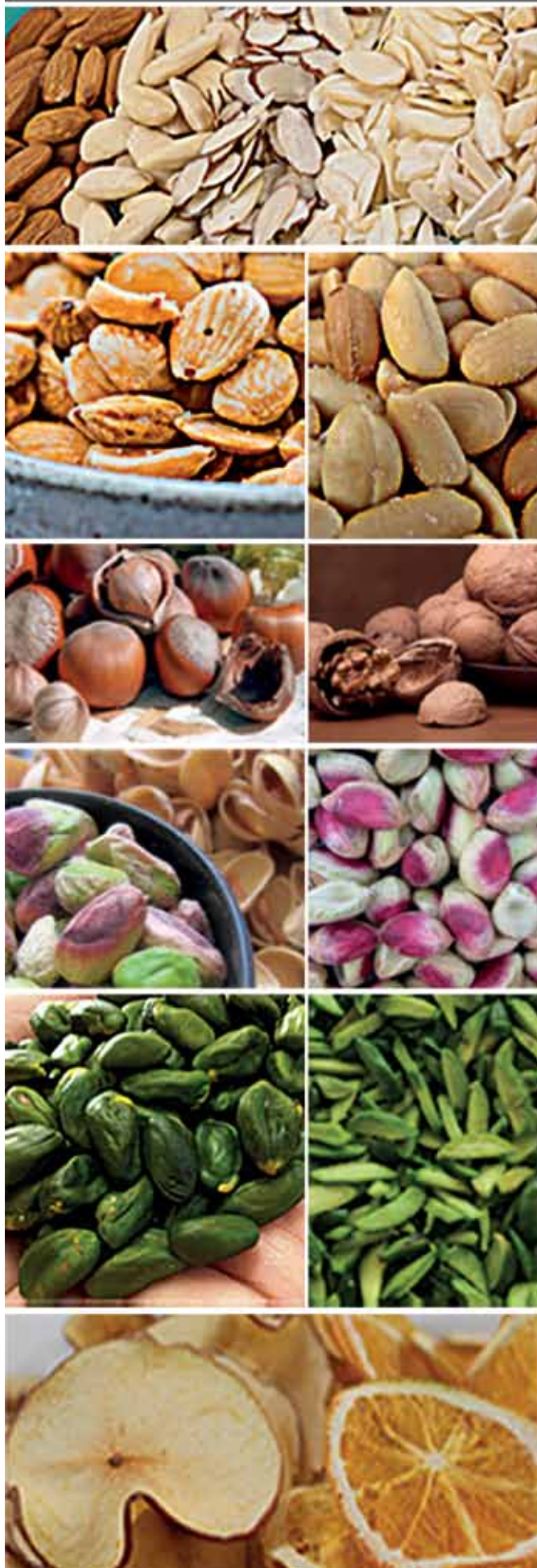
P.Code : 51978-13171

TEL : +98 41 34244847-9

Fax : +98 41 34249231

Web site : TabrizKar.com

Email : tabrizkarco@gmail.com





شرکت کشت و صنعت پیوند خاوران

سهامی خاص شماره ثبت: ۴۴۵

تولید کننده

علوفه، پسته، زعفران و غلات

آدرس: بیرجند - کیلومتره جاده بیرجند - کرمان

جنب دانشگاه کشاورزی مجتمع تولیدات گیاهی امام رضا(ع)

صندوق پستی ۳۶۸-۹۷۱۷۵

تلفن: ۴۵۸-۳۳۳۵۰۴۵۸-۰۵۶-۳۲۳۵۰۰۱۰

نمابر: ۴۳۸-۳۳۳۵۰۴۳۸-۰۵۶

Email: peyvandkhavaran@agriholding.ir



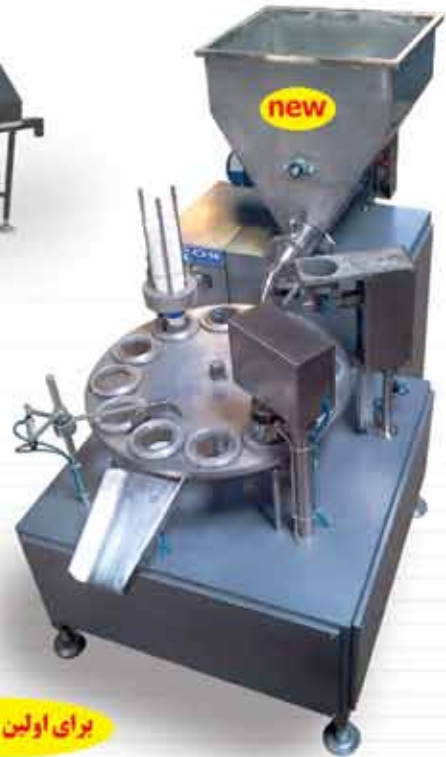
شرکت ماشین سازی

رُز صنعت تبریز

سازنده ماشین آلات صنایع غذایی و بسته بندی



خط تولید قند پرسی ۲۸ قالبی
ویژگی های دستگاه:
مجهز به سیستم PLC جهت کنترل کلیه عملیات دستگاه



برای اولین بار در ایران

دستگاه پرکن تمام اتوماتیک حلوا و ارده
مناسب جهت وزن کشی و بسته بندی تمام اتوماتیک انواع حلوا و ارده
از وزن ۲۰ گرم الی ۵۰۰ گرم
مجهز به سیستم PLC
مجهز به سیستم کنترل دور موتور



دستگاه فله پرکن گرانول ۲۰ گرم الی ۱۰ کیلوگرم
جهت وزن و پرکردن: حبوبات، قند، شکر، تافی، آبنبات و ...
اولین و تنها سازنده پرکن گرانول تمام اتوماتیک در ایران



دستگاه بسته بندی حجمی
جهت بسته بندی مواد گرانولی از قبیل تخمه، پسته
برنج، حبوبات، پفک، پودر شوینده، شکر و ...



دستگاه بسته بندی عمودی پودری
جهت بسته بندی مواد پودری از قبیل آرد، کاکائو، شیر خشک
نمک، ادویجات، مواد شیمیایی و ...



دستگاه بسته بندی عمودی چهار توزین
جهت بسته بندی کلوچه لقمه ای، قند، چای، شکر، حبوبات
خشکبار، چیپس، تافی، آبنبات، بیسکویت و ...

www.rosesanat.com

آدرس: تبریز / سه راهی اهر / جاده ونیار / کوی صنعتی بابک - تلفن: ۰۹۱۴۴۱۰۷۰۳۲ - ۰۴۱-۳۶۳۷۸۷۱۲-۳۶۳۷۰۶۴۷

Address: babak industrial, vaniar road, areaahar crossroad, Tabriz - Tel: +(98) 411 637 0647 - 637 8712 Mob: +(98) 914 410 7032

مهد ایرانید

● اولین شهر بین المللی خشکبار

● دهکده بین المللی گل ریحان پاکدشت

● شهر بین المللی چوب، مبلمان و صنایع دستی

● پیش بینی فضای مناسب جهت استقرار
صنوف پوشاک و بنکداران مواد غذایی

● پیش بینی فضای مناسب جهت استقرار
کارخانجات بسته بندی، بار انداز، باربری و سردخانه

● باغ بازار ایرانی
شامل واحدهای تجاری، اداری، هتل بین المللی،
نمایشگاه های دائمی و باغ ایرانی

دفتر فروش ۵ - ۳۳۸۵۱۰۰۴

آدرس پروژه: تهران، کیلومتر دهم بزرگراه امام رضا (خاوران)



شرکت تعاونی الماس تای تاجکستان

به شماره ثبت ۵۲۳

صادرکننده برتر کیفیت محصول در سال ۸۴، ۸۸، ۸۹، ۹۰ و ۹۱

تولید، بسته‌بندی و صادرات کشمش به سراسر دنیا



آماده همکاری با صادرکنندگان کشور

کیلومتر ۳ جاده تاجکستان - قزوین، خیابان صنعت ۶

تلفن: ۰۲۸-۳۵۲۴۵۵۱۹ و ۰۲۸-۳۵۲۲۲۳۹۸ فکس: ۰۲۸-۳۵۲۴۵۵۱۸ موبایل: ۰۹۱۲-۱۸۱۹۴۲۶

اسانس شیراز

Shiraz Essence Company (PJS)

با نام تجاری "آیت"

فرآورده ها و محصولات شرکت اسانس شیراز تحت نام "آیت" شامل گیاهان خشک، دارای ایزو ۹۰۰۱ و ۲۲۰۰ و هرگونه سفارش برای کلیه اسانس های طبیعی پذیرفته می شود. اسانس های گیاهی بدین شرح است:

گل محمدی (گل رز، گل سرخ)

اسانس گل رز، گلاب، گلبرگ و غنچه خشک: مقوی اعصاب و قلب و معده - رفع خلط خونی

آویشن شیراز

اسانس آویشن: درمان سرفه - تنگی نفس - رقیق کننده خون

نعناع

اسانس، صمغ باریجه، افشیره و نعناع خشک: صنایع آرایشی بهداشتی - تثبیت کننده بوی عطرها - ضد جوش. در حال حاضر اسانس ترخون و اسانس اوکالیپتوس موجود می باشد. آماده سفارش برای کلیه اسانس های گیاهی می باشد. این شرکت دارای مزرعه کشت داروهای گیاهی می باشد



دفتر فروش: تهران - خیابان وزراء - نبش کوچه ۱۱ - پلاک ۱۰۵ - طبقه ۵ - واحد ۱۷
آدرس کارخانه: فارس - داراب - بلوار سپاه پاسداران - قطب صنعتی
تلفن دفتر تهران: ۸۸۷۱۱۴۰۵ - تلفن: ۰۲۳۲-۶۳۳۲۵۹۱ - همراه: ۰۹۱۲-۱۱۳۲۸۶۸

www.Shirazessence.com



IXUS™
ایکس ری سورتر



HELIUS™
لیزر سورتر



**we sort
all kinds of
nuts & dried
fruits**

ارائه راه حل مناسب برای سورت انواع محصولات خشکبار و میوه خشک

شرکت TOMRA Sorting بزرگترین تولید کننده انواع دستگاه های سورت لیزری، دوربینی و ایکس ری تمام تجارب و دانش فنی خود را جهت ارائه راه حل مناسب، مقرون به صرفه و پیشرفته ترین روش سورت و جداسازی ضایعات، اختلاف رنگ و مواد خارجی را با مشتریان خود به اشتراک می گذارد.



GENIUS™
سورتر دوربینی

TOMRA همچنان در مسیر رهبری تحول صنعت سورتینگ

- سورتینگ لیزری Hi-spec
- شناسایی فوق پیشرفته مواد خارجی
- تصویر برداری Hyperspectral
- جداسازی افلاتوکسین
- سورتینگ سه طرفه (سه خروجی) به روش تسمه ای یا سقوط آزاد
- حذف اپراتور و تنظیم اتوماتیک دستگاه با سیستم Smart Sort



شرکت آسان پاک صنعت نمائنده انحصاری
شرکت TOMRA در ایران

برای رویای زیبای کالایتان لگافی از ابریشم ناب ساخته ایم

تولید انواع ورق های سه و پنج لایه با فلوت های A ، B ، C و E در عرض های:

۱۵۰، ۱۶۰، ۱۸۰، ۲۰۰، ۲۱۰، ۲۲۰ و ۲۴۰ سانتیمتر.

ساخت و تولید انواع کارتن های عادی، دایکاتی و لمینیتی در ابعاد و اندازه های مختلف

جهت کلیه بسته بندی های عمومی و خاص.

چاپ کارتن تا چهار رنگ (چاپ هفتون و ترامه با دقت و کیفیت مطلوب)

بهره گیری از نرم افزار شبیه سازی و ماشین نمونه سازی پیشرفته جهت ساخت انواع کارتن

با مدل های متفاوت و بر اساس نیاز مشتریان.

چاپ ورق کاغذ و مقوا جهت لمینت توسط ماشین چاپ ۶/۵ ورقی Roland (چهار رنگ)

چاپ و دایکات انواع کارتن جهت بسته بندی های ثانویه در ابعاد و اندازه های مختلف.

تولید انواع مقوای دو لا (سینگل فیس) منقسم و داخلی کارتن.



شرکت صنایع بسته بندی Towhid Carton

کارتن توحید

Towhid Carton Packaging Industries Co.



کارخانه: تهران، کیلومتر ۱۰ جاده قدیم تهران - کرج، روبروی شهرک دریا، خیابان انبارهای عمومی، ۲۰ متری دوم، کد پستی: ۹۴۹-۱۳۴۴۵

تلفن: ۶۶ ۱۸ ۴۰ ۵۵ - ۱۸ - ۶۶ ۱۸ ۴۰ ۱۷ / ۲۷ - ۶۶ ۵۹ ۶۴ ۲۳ / فکس: ۶۶ ۱۸ ۵۷ ۴۱

Factory: Sec. 20m. St. Anbarhaye Omoomi Ave. 10 th km OF Old Karaj- Tehran Road Tehran (13445:949)- IRAN

Tel: +98 (21) 66 18 40 55/ 66 18 40 17- 18 / 66 59 64 23-27

Fax: +98 (21) 66 18 57 41

www.towhidcarton.com

info@towhidcarton.com

لرک ديبا

Lork Diba

صادرکننده پسته به بیش از ۱۴ کشور جهان

info@jalalabadco.com



آدرس: سیرجان، نجفشهر، فرآوری پسته جلال آباد

تلفن: ۰۳۴-۴۲۳۹۶۰۷۶

فکس: ۰۳۴-۴۲۳۹۶۳۷۶

در دوران زرتشتیان سینی آجیلی که روی پارچه ابریشمی قرار می‌گرفت و داخل آن هفت مغز یا آجیل تشریفاتی وجود داشت را لرک ديبا می‌گفتند

e-mail: info@nazari-pistachio.com
website: www.nazari-pistachio.com



Nazari pistachio is one of the most famous pioneers in producing and exporting pistachio in Iran. Nazari pistachio is established in 1980 and located in Kerman-Iran. The company uses modern equipment and expert leaders and labors in its production processes. This company produces the wide variety types and form of pistachios such as Round, Long Closed, Kernel and Green Kernel.

Nazari Company
Km2 Zangi-Abad Road – Kerman – Iran
Tel: (+98) 341 271 99 59
Fax: (+98) 341 271 99 56
Mobile: (+98) 913 140 1371
(+98) 913 140 1231

www.farcegalplast.com
Cegal

FARCEGAL PLAST COMPANY

Producer of Packaging Containers
with In Mold Labeling Method in the Middle-East

شرکت فرسگال پلاست

تولیدکننده ظروف بسته‌بندی صنایع لبنی، غذایی، خشکبار، و محصولات دریایی



- رسانه‌ای جدید برای کاربردهای تبلیغاتی
- کاملاً متمایز بر روی قفسه‌ها
- قابلیت استفاده از کلیه سطوح ظرف برای درج لیبل
- نامحدود در بازآفرینی رنگ بر روی لیبل
- پایداری فوق العاده لیبل در برابر شرایط جوی و محیطی
- مناسب‌ترین ظروف برای محصولات صادراتی

دفتر مرکزی : تهران - خیابان بخارست - کوچه نهم - پلاک ۲۶ - طبقه ۴
کارخانه : شهرک صنعتی علی آباد
تلفن های تماس : ۹ - ۸۸۷۰۹۸۰۵
فاکس : ۸۸۵۵۳۱۶۵
E-mail: info@farcegalplast.com
Site: www.farcegalplast.com



شرکت سلیم آریا نوش

- راهنمایی و مشارکت در فرید و فروش کالاهای شما بصورت شرآلتی و یا بصورت حق العمل کاری در هر نقطه دنیا
- تهویل پای در تهران و گمرک
- فرید پای از کشور های هندوستان و سریلانکا و تهویل در هر نقطه دنیا
- آماده همکاری با کلیه شرکت های بسته بند پای



قهرمان



تلفن نشان



بوفالو



چراغ راهنما



دو قوچ



مری چای



گلبران



یونی تی

Salim Aria Noush Co.

انواع خشکبار و گیاهان دارویی



زعفران



پسته



کل پنیرک



کل رز

۰۲۱ - ۳۳ ۹۹ ۶۰ ۱۳-۱۴

www.salimaria.com
info@salimaria.com

آدرس: تهران، خیابان پانزده خرداد، شماره ۶۸۹

ساختمان سهیل، طبقه همکف، واحد ۶

Pisteej
پسته

فراوری پسته و خشکبار با مدرن ترین تکنولوژی روز دنیا از کشور ایتالیا

PREMIUM
QUALITY PISTACHIO

www.pisteej.com

