

مدیرعامل شرکت  
غله و خدمات بازرگانی  
استان قزوین:

### کارخانه‌های آردسازی استان از پتانسیل بالایی برخوردارند

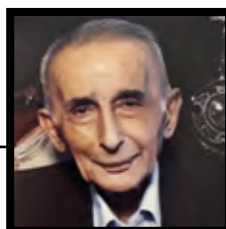
ودود ایرانیان درباره پتانسیل آردسازی در استان قزوین خاطرنشان کرد: بر اساس درجه‌بندی که در سطح استان انجام می‌شود، ۵ کارخانه آردسازی استان جزو کارخانه‌های درجه یک به شمار می‌آیند. همه واحدها مجهز به سیلوهای ذخیره‌سازی استاندارد و همچنین تکنولوژی مدرن آردسازی هستند و برخی کارخانه‌های ما در حوزه صادرات آرد و مشتقات آن از جمله ماکارونی ورود کرده‌اند و در دو الی سه سال گذشته توانسته‌اند سهم بزرگی را در بازار عراق و افغانستان به خود اختصاص دهند. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: دو الی سه ماه مانده به نوروز ۹۷ طی جلساتی که با جهاد کشاورزی استان قزوین داشتیم، خوشبختانه هماهنگی‌ها و تعاملات خوبی ایجاد گردید و در خصوص مسأله سن‌زدگی، قبل از اینکه پیش‌درآمد خرید تضمینی سال ۹۷ را داشته باشیم، جلساتی را با جهاد کشاورزی استان برگزار نمودیم. سن‌زدگی در استان قزوین طی سالیان گذشته به خصوص ۵ الی ۶ سال پیش به حد بسیار بالا رسیده و این مسأله تأثیرات بسیار منفی را در استحصال آرد کارخانه‌های استان ایجاد کرده بود. وی ادامه داد: استان قزوین جزو استان‌های تولیدکننده گندم است و بیشترین گندم مصرفی استان حاصل تولید خودمان است و از استان‌های دیگر گندم به قزوین ارسال نمی‌شود لذا مجبوریم گندم مناطق مختلف استان را با اختلاط مناسب در اختیار کارخانه‌های استان بگذاریم.

ایرانیان افزود: با توجه به اینکه تماماً گندم استان قزوین به کارخانه‌های استان تحویل داده می‌شود، تلاش کردیم بازخوردهایی از کارخانه‌ها بگیریم و از بازخوردهایی که از کارخانه‌های آرد و نانوائی‌ها دریافت می‌شد، متوجه شدیم عمده‌ترین مشکل گندم‌های استان، سن‌زدگی است که کیفیت آرد استان را به شدت پایین می‌آورد بنابراین در این راستا برنامه‌ها و جلسات متعددی با جهاد کشاورزی استان برگزار نمودیم. همچنین از سوی وزارت جهاد کشاورزی و استانداری قزوین این مسأله مطرح شد که به جهت افزایش کیفیت گندم در سطح استان، برنامه‌ریزی شده و گندم‌هایی با واریته‌های مناسب کشت شود و برنامه‌ریزی آموزشی و مستمر برای کنترل سن در استان قزوین اجرایی گردد. خوشبختانه جهاد کشاورزی استان برنامه‌ریزی خوبی در جهت مقابله با افزایش سن داشت و نیز مبارزات خوبی در این راستا انجام شد. **ادامه در صفحه بعد**



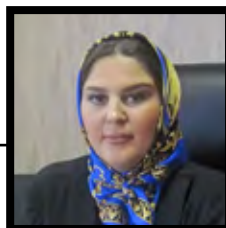
شرکت شمس آذر فرا تراز  
مرزهای داخلی می‌در خشد

صفحه ۶



آرد سالم، نان سالم و  
جامعه سالم با آرد بهمان

صفحه ۸



کارخانه آرد فرد ناکستان همواره  
حفظ کیفیت را سرلوحه کار خود  
قرار داده است

صفحه ۱۰



کارخانه اترک بوئین زهرا  
همواره برای حفظ کیفیت  
می‌کوشد

صفحه ۱۲



تمام توان خود را برای تولید  
آرد با کیفیت به کار گرفته‌ایم

صفحه ۱۵



مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین در ادامه بیان کرد: باتوجه به اینکه گلوتن و ایندکس گندم‌های سن‌زده حدود ۵۰ الی ۶۰ درصد کاهش پیدا می‌کند، متأسفانه استحصال آرد خوبی نداشتیم و ناوایان از کیفیت آرد دریافتی ناراضی بودند. این مسأله موجب گردید امسال کاهش سن‌زدگی گندم را در سطح استان با جدیت پیگیری کنیم و خوشبختانه در این راستا همکاری‌های خوبی با نهادهای ذی‌ربط در استان برقرار شد و خوشبختانه سن‌زدگی در فصل خرید امسال تا حد بسیار زیادی کاهش یافت.

ایرانیان در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه پیش‌بینی میزان خرید گندم در فصل خرید امسال، ۲۰۵ هزار تن بود و خوشبختانه امسال جزو استان‌های غربی کشور بودیم که افزایش تولید داشتیم، گفت: امسال به جهت تسریع در امر خرید، تعداد مراکز خرید را در سطح استان افزایش دادیم و خوشبختانه میزان خرید امسال، ۲۰ درصد از پیش‌بینی‌های انجام گرفته بیشتر شد و از مرز ۲۴۰ هزار تن گذشت.

وی با بیان اینکه متأسفانه مشکلات و موانعی که بازار صادراتی را در شرایط فعلی درگیر کرده، کارخانه‌های آردسازی کشور را در آینده دچار مشکل خواهد نمود، اظهار کرد: خوشبختانه در سال‌های گذشته ظرفیت‌های ذخیره‌سازی بالایی را در استان ایجاد کردند. البته در ایجاد این ظرفیت‌ها به مقوله مهم مکان‌یابی توجه نشده است. در مجموع بالغ بر ۴۰۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی در استان ایجاد گردیده و با توجه به حجم تولید گندم، ما با مزاد ظرفیت ذخیره‌سازی در استان مواجه هستیم و عمدتاً سیلوها خالی می‌مانند.

وی گفت: یکی از مشکلاتی که در سطح استان قزوین وجود داشت، این بود که تنها یک سیلو و آن هم سیلوی دولتی استان به حمل ریلی متصل بود. یک پایانه در استان از سوی بخش خصوصی و یکی از کارخانه‌های آرد استان ایجاد گردید و در واقع سیلوی متصل به حمل ریلی را در دست احداث دارند که در چند ماه آینده آن را به بهره‌برداری خواهند رساند و تحول خوبی به لحاظ امکانات ریلی در سطح استان ایجاد خواهد شد.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین خاطر نشان کرد: در استان قزوین با توجه به سطح کیفی متوسط گندم‌ها، تلاش می‌شود با اختلاط مناسب، گندمی تحویل کارخانه‌ها داده شود که آرد استاندارد و معقول استحصال گردد. تولید نان خوب در گرو گندم خوب و آرد خوب است. درخواست ما این است که گندم استان‌هایی مانند خوزستان یا گلستان را که سطح گلوتن بالایی دارد، به استان قزوین هم اختصاص دهند. درست است که قزوین یک استان تولیدکننده به شمار می‌آید اما اگر درصدی از گندم‌های درجه یک کشور به استان ما تزریق شود، می‌توانیم آرد بهتری داشته باشیم. با توجه به اینکه عمده‌ترین نان مصرفی مردم قزوین نان لواش است، آرد آن، گندمی با سطح بالای گلوتن و ایندکس را می‌طلبد و متأسفانه گندم‌های قزوین این خاصیت را ندارند.

66

66





نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir

معاون بهبود تولیدات گیاهی  
سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین:

## استان قزوین در راستای کاهش سن زدگی گندم جزو استان‌های برتر است



با سن گندم، این امر محقق گردیده است. خوشبختانه امسال شاهد سال بسیار خوبی در حوزه تولید گندم باکیفیت در سطح استان هستیم.

وی افزود: اولین کاری که امسال مد نظر قرار دادیم بحث آموزش کارشناسان جدیدالاستخدام در پهنه‌های کشاورزی بود که جلسات متعدد آموزشی برای این دسته از کارشناسان برگزار شد و در کلاس‌های آموزشی در راستای مبارزه به‌هنگام با سن شرکت کردند. همچنین برنامه‌ریزی بسیار مدونی در حوزه خرید گندم داشتیم. امسال تعداد ۲۳ مرکز خرید گندم در سطح استان به صورت فعال مستقر شدند و در تمام مراکز خرید، یک نفر به عنوان کارشناس قابل تشخیص و ناظر سازمان و یک نفر به عنوان عامل ذی‌حساب در کنار همکاران مرکز خرید مستقر کردیم. این همکاران از ساعات بازگشایی، در مراکز خرید حضور فعال داشتند.

به طور کلی یک نظارت ویژه در راستای مبارزه با سن چه در سطح مزارع و چه در مراکز خرید گندم از سوی همکاران ما در سطح استان اعمال شد.

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین خاطر نشان کرد: در خصوص کارهای ترویجی هم کلاس‌ها، کارگاه‌ها و بازدیدهای مختلف و حتی گرده‌هایی در خصوص سن گندم در سطح استان برگزار شد و این اطلاع‌رسانی برای کشاورزان از طریق نصب بنر در مراکز خدمات جهاد کشاورزی در روستا و مناطق پرتردد کشاورزان، همچنین صدور اطلاعیه‌ها و پیامک صورت گرفت. همچنین امسال برای اولین بار در سطح استان پیامک صوتی را راه‌اندازی کردیم و بهره‌برداران کشاورزی از این طریق هم در جریان زمان و نحوه مبارزه با سن غلات قرار گرفتند.

وی گفت: امیدواریم نقاط قوتی که به دست آمده، در سال‌های آتی هم حفظ شود و برنامه‌ریزی مدونی هم برای سال‌های آتی در این خصوص داشته باشیم.

مجید اسماعیلی گفت: امروز شاهد این هستیم که در سطح استان قزوین علی‌رغم اینکه برنامه خریدمان ۲۰۵ هزار تن بود، تا کنون بیش از ۲۴۰ هزار تن گندم استاندارد خریداری شده و درصد سن‌زدگی گندم‌ها هم کاهشی بسیار چشمگیر داشته است و از نظر استانداردهایی که در سازمان حفظ نباتات ذکر گردیده در این راستا جزو استان‌های برتر هستیم.

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز تصریح کرد: متأسفانه در یک الی دو سال اخیر مشکلاتی که در حوزه کشاورزی استان وجود داشت، باعث شده بود آمار سن‌زدگی در محصول گندم، مقداری افزایش پیدا کند و موجب شد استان قزوین جزو استان‌هایی در سطح کشور مطرح شود که در حوزه گندم عملکرد مطلوبی ندارند اما خوشبختانه با برنامه‌ریزی که برای مبارزه با سن گندم در سال زراعی ۹۶-۹۷ در سطح استان صورت گرفت و نیز با بسیج کلیه امکانات در سطح استان، شهرستان و مرکز جهاد کشاورزی در مناطق دهستان و بخش‌های موجود، در سطح استان توفیقاتی حاصل شد. امروز شاهد این هستیم که در سطح استان قزوین علی‌رغم اینکه برنامه خریدمان ۲۰۵ هزار تن بود، تا کنون بیش از ۲۴۰ هزار تن گندم استاندارد خریداری شده و درصد سن‌زدگی گندم‌ها هم کاهشی بسیار چشمگیر داشته است و از نظر استانداردهایی که در سازمان حفظ نباتات ذکر گردیده، در این راستا جزو استان‌های برتر هستیم.

اسماعیلی ادامه داد: این امر مرهون تلاش‌های همکارانمان در تمام سطوح مراکز خدمات کشاورزی و کارشناسان محترم پهنه‌ها، کارشناسان محترم حفظ نباتات و زراعت شهرستان‌ها و همکاران ما در مجموعه معاونت تولیدات گیاهی استان، مدیر محترم حفظ نباتات و مدیر زراعت است و با پشتیبانی‌هایی که رئیس محترم سازمان جهاد کشاورزی استان از این موضوع داشتند و حضور مستمرشان در جلسات فنی استان در حوزه مبارزه



رئیس اداره امور آزمایشگاه‌های اداره کل استاندارد استان قزوین:

## کارخانه‌های استان هیچ نمره منفی از سازمان استاندارد نگرفته‌اند



مجید دولت‌آبادی با بیان اینکه در حال حاضر در هر ۵ کارخانه، استاندارد ملی تولید آرد کاملاً رعایت می‌شود و خوشبختانه کارخانه‌های استان در سال ۹۶ هیچ نمره منفی از سازمان استاندارد دریافت نکرده‌اند، اظهار کرد: پروژه‌ای در سطح استان در خصوص استفاده از بلانکیت در واحدهای نانواپی بود که ما هم به صورت مشترک با کارگروه گندم، آرد و نان استان و هم به صورت مستقل وارد عمل شدیم، آرد را از واحدهای نانواپی در سطح استان خریداری کردیم و برای تست بلانکیت به آزمایشگاه ارسال نمودیم. همچنین گزارش‌هایی که مبنی بر استفاده از آرد غیرمنطبق در واحدهای نانواپی سنگک و توزیع آرد سفید برای واحدهای سنگک‌پز استان اعلام شد، از سوی تیم بازرسی ما مورد رصد و کنترل قرار گرفت و تخلفاتی مطرح شده که البته از سوی مراجع ذی‌صلاح اداره تعزیرات حکومتی و سازمان صنعت، معدن و تجارت برخوردهای قانونی اعمال شده است.

رئیس اداره امور آزمایشگاه‌های اداره کل استاندارد استان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در حال حاضر استان قزوین ۵ کارخانه آردسازی دارد. این ۵ واحد آردسازی هر روز در قالب دو شیفت کاری فعالیت و تولید دارند. نظارت‌های ما در قالب نمونه‌برداری از واحد تولیدی و بعضاً از مراکز مصرف است. ما متناسب با تعداد مجوزی که برای کارخانه‌های آرد صادر کرده‌ایم باید از انواع آردی که در کارخانه‌ها تولید می‌شود در طول یک سال حداقل ۴ بار نمونه‌گیری انجام دهیم و نمونه‌گیری‌ها و آزمایش‌های مربوطه به صورت سرزده از سوی تیم‌های بازرسی ما طبق اصول سازمان استاندارد انجام خواهد شد.

وی ادامه داد: پس از اخذ آزمایش‌ها اگر با استاندارد ملی مغایرت داشته باشد، بلافاصله مطابق با سری ساخت و تولید، خط تولید تا زمانی که اصلاح صورت گیرد، متوقف خواهد شد و نیز همان سری ساخت را اگر در داخل واحد تولیدی باشد، ضبط خواهیم کرد.

دولت‌آبادی بر نظارت جدی و مستمر سازمان استاندارد بر کارخانه‌های آردسازی استان تأکید کرد و گفت: طی همکاری که با سازمان جهاد کشاورزی استان داشتیم، قبل از آغاز فصل خرید گندم ۹۷، کلیه مراکز خرید استان را کنترل و ارزیابی نمودیم و گزارش‌ها را به سازمان جهاد کشاورزی اعلام کردیم و این سازمان با توجه به سیاست‌های خودشان تصمیم گرفتند که امسال به چه مرکزی گندم را تحویل دهند.



نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه



## نماینده مردم قزوین در مجلس شورای اسلامی:



### تعهد به اجرای قانون نظام صنفی در صنف نانوایان الزامی است

معدن و تجارت لغو گردیده اما تبعات اجرای این قانون در گذشته همچنان باقی است و البته افرادی هستند که هنوز تقاضای احداث واحد نانوایی دارند و این مساله باید حتما ساماندهی شود.

زرآبادی در بخش دیگری از اظهاراتش با اشاره به اینکه نظارت بر واحدهای نانوایی باید دقیق تر اعمال شود، افزود: متأسفانه اغلب کارفرمایان در محل نانوایی ها حضور ندارند و این موضوع یکی از مسائلی است که روی مقوله کیفیت اثرگذار خواهد بود. لذا مسئولین مربوطه باید این مساله را جدی بگیرند و حضور کارفرمایان در واحدهای نانوایی الزامی گردد.

نماینده مردم البرز، آبیگ و قزوین در مجلس شورای اسلامی گفت: خوشبختانه کیفیت نان در استان قزوین در حال حاضر وضعیت قابل قبولی دارد اگرچه باید برای افزایش بیشتر کیفیت و رسیدن به نقطه ایده آل تلاش شود.

سیدحمیده زرآبادی با اشاره به عوامل تاثیرگذار در افزایش و یا کاهش کیفیت نان عنوان کرد: تعهد به اجرای قانون نظام صنفی یکی از مواردی است که در صنف نانوایان با توجه به تک محصولی بودن این صنف الزامی است که متأسفانه این مساله در صنف نانوایان اجرایی نمی شود.

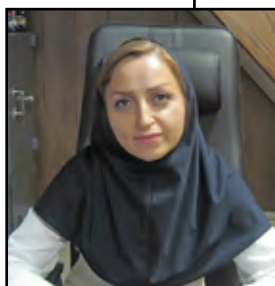
نماینده مردم قزوین در مجلس شورای اسلامی در گفت و گو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق و با اشاره به اینکه حریم و حدود صنفی در چند سال اخیر در اعطای مجوز برای احداث نانوایی در سطح کشور رعایت نشده و این مساله مشکلاتی را به همراه داشته است، افزود: قطعا احداث واحدهای نانوایی بدون حریم و حدود صنفی یکی از موضوعاتی است که در کاهش کیفیت نان اثرگذار خواهد بود.

نماینده مردم قزوین در مجلس شورای اسلامی ادامه داد: البته در حال حاضر اگرچه قانون احداث واحدهای نانوایی بدون رعایت حریم و حدود صنفی از سوی وزارت صنعت،

66



## شرکت شمس آذر فرا تراز مرزهای داخلی می درخشد



جهانی به دست آورده، نتیجه زحمات و تلاش‌های بسیار زیاد فعالان این صنعت و ایجاد نمایندگی‌ها و تبلیغات خارج از کشور بوده است و با این شرایط حیف است که یک شبه از بین برود. حضور کارخانه‌های آردسازی ایران در بازار جهانی علاوه بر اینکه به ارزآوری برای کشور کمک می‌کند به توسعه صنایع در بازارهای خارجی هم منجر خواهد شد.

نجفیان در بخش دیگری از سخنانش اظهار کرد: از ابتدا تا کنون تمام کارخانه‌های آرد ایران بر این عقیده بوده و هستند که سیستم دولتی، سیستم خوشایندی نبوده و باید آزادسازی اتفاق بیفتد و خرید و فروش گندم بر اساس عرضه و تقاضا شکل بگیرد.

در واقع اجرای طرح آزادسازی، توانمندی کارخانه‌ها را برای تولید آرد باکیفیت و صادرات، بالا خواهد برد. فعالیت آزاد موجب رشد مداوم ابزار تولید ماشین‌آلات بخش فنی و رونق تولید می‌شود. طبیعتاً وقتی دولت حضور خود را در این عرصه کم‌رنگ کند، فضای رقابتی خوبی در این صنعت شکل خواهد گرفت. متأسفانه بیش از ۴ دهه است که گرفتار سیستم سهمیه‌بندی و نظارت‌های دولتی هستیم و هیچ‌کس هم علاقه‌مند نیست که این سیستم را تغییر دهد.

کارخانه آرد شمس آذر به تازگی در حوزه ایجاد امکانات حمل و نقل ریلی ورود کرده است. نجفیان در این‌باره توضیح داد: پایانه صادراتی شرکت آرد شمس آذر که در کیلومتر ۱۵ شهر آبیگ واقع شده، کنار ریل راه‌آهن است. شرکت تولیدی آرد شمس آذر در همان منطقه از یک سیلوی ۳۰ هزار تنی برخوردار است و بخشی از پروژه احداث امکانات حمل و نقل ریلی به اتمام رسیده است. در نظر داریم آرد و ماکارونی را به واسطه حمل ریلی صادر کنیم.

در حال حاضر برای ورود گندم به کشور، پروسه‌ای سنگین طی می‌شود و با ایجاد امکانات ریلی به منظور واردات گندم، حداقل ۳۵ دلار صرفه‌جویی ارزی خواهیم داشت. در واقع حمل و نقل ریلی نزدیک به ۵۰ درصد صرفه‌جویی هزینه‌ای برایمان در پی خواهد داشت.

از سال ۹۱ کارخانه شمس آذر با این هدف ورود به صنایع تبدیلی و سودآوری برای کارخانه تولید ماکارونی با برند تجاری آذر را آغاز نمود.

دسترسی داشته باشیم و بتوانیم ترکیب ۲۰ درصد گندم با گلوتن و ایندکس بالا را وارد مدار تولید کارخانه کنیم. ضمن اینکه نیروهای کارخانه در بخش R&D به کشورهای متفاوت از جمله عمان، عراق، افغانستان و ترکمنستان سفر می‌کنند تا با ذائقه مردم و نوع پختشان آشنایی پیدا کنند.

نجفیان هدف کارخانه را در وهله اول جذب بازار کشور افغانستان دانست و بیان کرد: در چهار الی پنج سال گذشته به کشورهای ترکمنستان و ارمنستان هم آرد صادر شده است اما به عنوان بازارهای جدید، کشورهای عمان، آفریقا و سوریه را برای ورود هدف گرفته‌ایم.

کارخانه آرد شمس آذر ۸ سال است که به بازار جهانی صادرات ورود کرده و با وجود اینکه موانع صادراتی سد راه کارخانه‌های آردسازی شده و بسیاری از واحدها عملاً فعالیت صادراتیشان را تعطیل کرده‌اند، این کارخانه علی‌رغم فراز و نشیب‌ها و نوساناتی که مشکلات و دغدغه‌ها در طی این مسیر ایجاد کرده، همچنان به راه خود برای حضور مستمر و موفق در بازار جهانی ادامه می‌دهد.

نجفیان در این‌باره تصریح کرد: در طول دوران فعالیت صادراتی، ما شاهد بودیم که مشوقه‌ها و جایزه‌های صادراتی از سوی دولت‌ها به کشورهای رقیب داده می‌شد اما متأسفانه در ایران هر چند وقت یک بار که به نقطه اوج صادرات می‌رسیم، با صدور یک بخشنامه جدید که البته از قبل هم برای اجرای آن هیچ زمینه‌سازی نشده، تمام برنامه‌های ما را به هم می‌ریزد. متأسفانه عدم تداوم حضور ما در بازار صادراتی موجب گردیده مشتریان خارجی چندان به ایران اعتماد نکنند.

رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد شمس آذر با اشاره به مشکلات صادرات از طریق طرح عبور موقت گندم و طولانی بودن پروسه این طرح ادامه داد: تقاضای ما این است که دولت در این مورد عجلوانه تصمیم‌گیری نکرده و قبل از تصویب و اجرای هر قانونی به ما اطلاع‌رسانی کند. پیش از هر چیز وابستگی سبد غذایی کشورهای همسایه به ایران طبیعتاً به لحاظ سیاسی مسائل امنیتی را برای ایران در پی خواهد داشت. جایگاهی که ایران در طی چند سال اخیر در بازار

سابقه تأسیس کارخانه آرد شمس آذر به سال ۱۳۵۷ برمی‌گردد و مدیریت این کارخانه از سال ۸۱ به مهرداد نجفیان با برخورداری از تجربه علمی سی‌ساله در صنعت آسیابانی، سپرده شده است. از فاصله زمانی دهه ۵۰ تا ۸۰، کارخانه وضعیت بسیار نامطلوبی را سپری کرده به طوری که مدت ۲۰ سال تعمیرات اساسی روی کارخانه انجام نشده بود. در آن زمان کارخانه از ظرفیت تولید ۹۸۰ تن در سال برخوردار بود و مکانی به عنوان ذخیره‌سازی غلات نداشت. در حال حاضر کارخانه با برخورداری از ظرفیت تولید ۴۰۰ تن آرد در شبانه‌روز از جدیدترین تجهیزات و تکنولوژی برخوردار است.

مهرداد نجفیان، رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد شمس آذر در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در حال حاضر کارخانه آرد شمس آذر در دو مرکز از امکانات ذخیره‌سازی ۶۰ هزار تنی برخوردار است. علاوه بر اینکه ظرف ۵ الی ۶ سال گذشته روی صنایع تبدیلی کارخانه هم کار کردیم و در حال حاضر کارخانه به طور ماهیانه بالغ بر ۲۵۰۰ تن تولید ماکارونی دارد و با طرح توسعه‌ای که کارخانه در دست اقدام دارد، امیدواریم تا دو ماه آینده اشتغال‌زایی ۵۰ نفر دیگر را در این بخش فراهم آوریم و ظرفیت تولید را در بخش ماکارونی، ۵ هزار تن در ماه افزایش دهیم.

وی افزود: تولید آرد خوب، ارتباطی مستقیم با مواد اولیه (گندم) دارد. خوشبختانه امسال با حضور مدیر جدید سازمان جهاد کشاورزی برای اولین بار در سطح استان شاهد کاهش شدید میزان سوزیدگی گندم‌ها بوده‌ایم.

کارخانه آرد شمس آذر در هر دو مرکز خرید خود مجهز به به‌روزترین دستگاه‌های نمونه‌برداری اتوماتیک بوده و گندم ورودی پیش از کنترل، اجازه ورود به کارخانه نخواهد یافت. آنچه برای کارخانه آرد شمس آذر مهم است، اهمیت دادن به تکنولوژی تولید، واحد R&D و تحقیق و توسعه است؛ مسأله‌ای که متأسفانه کارخانه‌های آردسازی چندان به این بخش اهمیت نمی‌دهند.

رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد شمس آذر درباره فعالیت‌های صادراتی کارخانه گفت: فعالیت در حیطه صادراتی، ما را به این نقطه رسانده که به گندم وارداتی

از مواد کاملاً طبیعی استفاده گردد. افزودنی‌هایی که در بازار هستند، عمدتاً شیمیایی بوده و سلامت مصرف‌کننده را به مخاطره می‌اندازند. تلاش ما این است که در مواقع افت بالا و ضعف کیفی گندم‌ها، گندم خارجی را به عنوان یک ماده طبیعی وارد مدار تولید کارخانه کنیم.

وی افزود: در ایران ماکارونی باکیفیت در میان مردم این‌گونه جا افتاده که وقتی محصول در حالت پخت قرار می‌گیرد، به هم نچسبد. اما در اصل ماکارونی استاندارد و باکیفیت وقتی در آب جوش قرار می‌گیرد، نباید بیش از حد مجاز از خود نشاسته تولید کند.

مدیر کنترل کیفی واحد ماکارونی شرکت شمس آذر اظهار کرد: متأسفانه در برهه‌ای هستیم که واردات گندم خارجی برای کارخانه‌های آرد مقدور نیست ضمن اینکه گندم‌های ایران کیفیت مطلوبی ندارند. متأسفانه هنگام خرید گندم، تفکیک‌پذیری صورت نمی‌گیرد و میزان افت گندم‌ها به صورت تخصصی هنگام خرید بررسی نمی‌شود. مسأله مهم افت که روی کیفیت محصول ما بسیار اثرگذار است، هنگام خرید گندم مورد توجه قرار نمی‌گیرد.

دوستی افزود: مهم‌ترین چالشی که عمدتاً هرساله اسفندماه به آن برمی‌خوریم، در اختیار نداشتن گندم کیفی است و دولت باید برای این مسأله، تدبیری بیندیشد.

شیوا ابوالفتحی مسئول فنی قسمت آرد شرکت شمس آذر در بخش دیگری از این گزارش با بیان اینکه بیشتر هدف ما در کارخانه، اختلاط مناسب گندم است، گفت: متأسفانه در خرید گندم فقط فاکتورهای افت مفید و غیر مفید از سوی دولت لحاظ می‌شود. این درحالی است که در کارخانه معیار گلوتهنی گندم برای ما مهم است و دولت باید برای خرید گندم، گلوتهن، ایندکس و پروتئین را در نظر بگیرد. در گذشته که به گندم خارجی دسترسی داشتیم، کارخانه‌ها برای تولید آرد کیفی دغدغه‌ای نداشتند، در حال حاضر ما برای رساندن کیفیت آرد به حد ایده‌آل فقط اختلاط مناسب را مد



نظر قرار می‌دهیم. مسئول فنی قسمت آرد شرکت شمس آذر در ادامه با بیان اینکه واردات گندم خارجی باید آزاد شود و نیز وزارت جهاد کشاورزی برای اصلاح بذر و واریته‌های گندم وارد عمل شود، گفت: به عنوان مثال وزارت جهاد کشاورزی می‌تواند واریته‌های برتر را که در دنیا کشت می‌شود، با محیط کشت ایران مطابقت دهد، بسیاری از بذرهای خارجی هستند که در ایران قابل کشت خواهند بود.

وی افزود: علاوه بر این برای ارتقاء کیفیت گندم در ایران جهاد کشاورزی باید ارتباط تنگاتنگی با کشاورزان داشته باشد و متأسفانه در حال حاضر این ارتباط و کنترل و نظارت روی تولید کشاورز وجود ندارد. متأسفانه از فارغ‌التحصیلان حوزه کشاورزی استفاده نمی‌شود. در دنیا مرسوم است که قبل از تولید هر محصول از خاک نمونه‌برداری می‌شود که آیا خاک آن منطقه، مناسب کشت محصول مورد نظر هست یا خیر. اما در ایران این مسائل فقط در حد مراحل ابتدایی و بررسی‌های حداقلی مانده و مکانیزم کشاورزی ما هیچ تغییری نکرده است.

ابوالفتحی خاطرنشان کرد: از سوی دیگر دولت هرساله قیمت خرید تضمینی گندم را افزایش می‌دهد و بعد برای خرید گندم فقط معیارهای افت مفید و غیر مفید را لحاظ می‌کند. این در حالی است که صرفاً در نظر گرفتن این معیارها برای خرید گندم کافی نیست و به کشاورز برای تولید کیفی انگیزه‌ای نمی‌دهد.

هم‌اکنون خط اول تا سوم تولید ماکارونی آذر در این کارخانه راه‌اندازی شده و تا دو ماه آینده ظرفیت تولید را به سه برابر خواهیم رساند.

نجفیان در این‌باره گفت: در تولید ماکارونی تنها کارخانه‌ای هستیم که از مواد افزودنی استفاده نمی‌کنیم و تلاش می‌کنیم مشکلات پروتئینی و کیفیتی را از طریق گندم برطرف نماییم. خوشبختانه ماکارونی آذر در بازارهای داخلی و خارجی به محبوبیت دست یافته و همین مسأله دلیل پیشرفت و توسعه کارخانه است.

وی با اشاره به کشورهای ارمنستان، ترکمنستان، عراق و افغانستان به عنوان بازارهای طرفدار ماکارونی آذر اظهار کرد: اخیراً یک خط تولید جدید از کشور ایتالیا وارد کرده‌ایم که این خط مخصوص تولید ماکارونی آشیانه‌ای کشور عراق است و با توجه به بازار خوبی که در کشور عراق به دست آورده‌ایم، این خط تولید را وارد خواهیم کرد.

همچنین در نمایشگاه‌های عمان و آفریقا شرکت کرده‌ایم و ورود به بازارهای جهانی سوریه، لبنان، عمان و آفریقا در برنامه کاریمان است.

شرکت ماکارونی آذر در تمام نقاط ایران نمایندگی دارد. البته تعداد نمایندگی‌ها در تهران و البرز کمتر است که با شروع خط جدید، در این استان‌ها هم حضور پررنگ‌تری خواهد داشت. در حال حاضر ۵۵ درصد تولید این شرکت به مصرف داخلی و ۴۵ درصد سهم تولید به بازارهای صادراتی اختصاص دارد.

رئیس هیأت مدیره شرکت تولیدی شمس آذر در ادامه گفت: تلاش ما این است که تا حد ممکن هزینه تولید را کاهش دهیم تا محصول را با قیمت پایین‌تری به بازار عرضه کنیم که البته از بحث کیفیت عبور نکرده‌ایم. خوشبختانه ماکارونی آذر با قیمت پایین و کیفیت مطلوب روانه بازار می‌شود. ماکارونی آذر تنها محصولی است که در تولید آن از گلوتهن و ریزمغذی‌ها استفاده نمی‌شود. نجفیان با اشاره به موانع و مشکلات پیش روی کارخانه در بخش تولید ماکارونی بیان کرد: برای تأمین گندم از طریق بورس ناچاریم از نقاط مختلف ایران اقدام کنیم که این هزینه حمل‌بالی را برای کارخانه در بر دارد و

طبیعتاً روی قیمت تمام شده محصول هم اثر می‌گذارد و در نهایت این مصرف‌کننده نهایی است که متضرر می‌شود. من نسبت به اصلاح این سیاست نقد دارم و به عقیده من هر شرکت تولیدکننده باید بتواند گندمش را در شرایطی تأمین کند که برایش صرفه اقتصادی داشته باشد. قطعاً این صرفه اقتصادی به نفع کارخانه و نیز مصرف‌کننده خواهد بود.

وی ادامه داد: از سوی دیگر تولید هر هزار تن ماکارونی بازگشت سرمایه سه ماهه دارد که اگر به طور متوسط ماکارونی را کیلویی ۲ هزار تومان و سرمایه در گردش ۲ میلیاردی را در طی مدت سه الی چهار ماهه در نظر بگیریم، نیاز به سرمایه اولیه ۶ تا ۸ میلیاردی برای واحد تولیدی خواهد بود. اینکه ما نمی‌توانیم از همه ظرفیت‌های تولید کارخانه استفاده کنیم، یک دلایل به عدم توان تأمین سرمایه در گردش اولیه برمی‌گردد.

در ادامه، سمیه دوستی، مسئول فنی و مدیر کنترل کیفی واحد ماکارونی شرکت شمس آذر بیان کرد: خوشبختانه کارخانه آرد و ماکارونی نزدیک به هم هستند و از این بابت هیچ حمل و نقل آردی صورت نمی‌گیرد و مستقیماً آرد از واحد تولید به سیلوهای ماکارونی و در نهایت پروسه تولید ماکارونی انتقال خواهد یافت.

دوستی ادامه داد: یکی از فاکتورهایی که ما برای تولید ماکارونی داریم، این است که از هیچ‌گونه افزودنی استفاده نمی‌کنیم و تلاش ما این است که در تولید محصولمان

”

نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir







## آرد سالم، نان سالم و جامعه سالم با آرد بهنان

ثبات در قوانین مربوط به صادرات، عرضه نشدن گندم صادراتی در بورس، نوسان نرخ ارز، پایین بودن کیفیت گندم داخلی، بهای بالای تمام شده کالا به علت افزایش هزینه‌های جانبی و عدم افزایش قیمت آرد به صورت مقطعی با عنایت به حداقل تورم سالیانه رسمی کشور از سال ۹۱، مهم‌ترین دغدغه امروز کارخانه‌های آرد است. ضمن اینکه افزایش بیش از ۱۰۰ درصد قیمت کیسه‌های مصرفی و قطعات یدکی و ملزومات مصرفی ظرف چند ماه اخیر، به مشکلات کارخانه اضافه شده است.

معتمدی با بیان اینکه کیفیت گندم‌های ورودی به کارخانه در حد متوسط است، اظهار کرد: کارخانه آرد بهنان تلاش می‌کند با جداسازی گندم‌ها برحسب کیفیت و میزان پروتئین و ذخیره‌سازی در سیلوهای جداگانه و اختلاط مناسب در هنگام تولید، نظارت مستمر بر نحوه تولید آرد و کنترل مستمر کیفیت با تجهیزات آزمایشگاهی، تجهیز آزمایشگاه به تکنولوژی روز، اضافه کردن دستگاه‌های جدید در خط تولید و تولید نان آزمایشی به صورت روزانه با دستگاه‌های بهداشتی تمام اتوماتیک پخت منصوب در کارخانه، آردی باکیفیت و راضی‌کننده، تولید و تحویل مشتری دهد.

کارخانه آرد بهنان همواره تضمین سلامت محصول و افزایش رضایت مشتری را سرلوحه کار خود قرار داده و شعار کارخانه، آرد سالم، نان سالم و جامعه سالم است.

شرکت آرد بهنان با ادغام چندین آسیاب سنگی و قدیمی استان با قدمت ۵۰ ساله در صنایع آرد در سال ۱۳۷۸ با عالی‌ترین و معتبرترین ماشین‌آلات خارجی به ظرفیت ۳۰۰ تن در روز فعالیت خود را آغاز نموده و همچنان به خدمت صادقانه خود ادامه می‌دهد و هم‌اکنون دارای خط تولید آرد کامل، آرد سبوس‌گرفته، آرد ستاره، آرد نول و آرد سمولینا در دو خط مجزا و جداگانه است.

این شرکت در سال ۱۳۸۴ موفق به اخذ گواهینامه استاندارد کالا شد و هم‌اکنون در حال طی کردن مراحل نهایی اخذ گواهینامه ISO 9001:2000 است. تلاش و توجه به کیفیت توانسته رضایت مصرف‌کنندگان، خبازان محترم و مقامات مسئول را به همراه داشته باشد.

کارخانه آرد بهنان هم‌اکنون از بیست و پنج هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی برخوردار است.

اصغر معتمدی قزوینی، مدیرعامل کارخانه آرد بهنان در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه کارخانه در حال حاضر تنها با ۴۰ درصد توان واقعی خود فعالیت می‌کند، به فعالیت‌های کارخانه فراتر از مرزهای داخلی و حضور در بازار جهانی اشاره نمود و گفت: کارخانه آرد بهنان تا کنون طی چندین مرحله آرد خود را به کشورهای عراق و افغانستان صادر نموده است.

وی در ادامه به دغدغه‌های کارخانه در راستای تولید و صادرات اشاره نمود و در این باره خاطر نشان کرد: عدم





## ادغام صنعت و کشاورزی، عاملی در جهت افزایش کیفیت گندم



املاح و مواد معدنی غنی‌تر خواهد بود یعنی به ترتیب آرد سنگک بعد تافتون و لواش بعد بربری بعد نول میزان سیوس بالاتری دارند و پیرو آن، اعتراض و درخواست نان‌وایان برای تولید آردی با درصد سیوس کمتر از میزان استاندارد (روشن تر از حد استاندارد)، از مشکلات عمده کارخانه‌های آرد است.

وی ادامه داد: تلاش کارخانه آرد بهنان همواره بر این بوده که آردی حاصل از گندم خالص و بدون مواد افزودنی اصلاح‌کننده به بازار عرضه نماید که این خود ممکن است موجب کاهش سهم بازار برای این شرکت گردد.

مسئول فنی کارخانه آرد بهنان افزود: از مسئولین تقاضا داریم علاوه بر شاخص‌های خرید گندم اعم از افت مفید، غیر مفید و میزان سن‌زدگی، میزان گلوتن و کیفیت آن را که رابطه مستقیم با کیفیت آرد و نان و متعاقباً رضایت مشتری را در پی دارد، حتماً لحاظ کنند. وی در پاسخ به این پرسش که پیشنهاد شما برای افزایش کیفیت گندم چیست، ابراز کرد: استفاده از بذره‌های مناسب و همچنین به‌روز شدن تجهیزات کشاورزی مانند کمباین که در صورت ناکارآمدی، باعث خرد شدن گندم و افزایش افت مفید و نیز بالا رفتن افت غیر مفید به واسطه وجود خاک همراه گندم برداشت شده می‌گردد، از جمله مواردی است که منجر به افزایش کیفیت گندم خواهد شد.

مرضیه مهران‌فرد، ادغام صنعت و کشاورزی و توجه به عواملی را که در کیفیت گندم‌ها و در نتیجه آرد تولیدی موثر هستند، عاملی در جهت افزایش کیفیت گندم خواند و گفت: بالا بردن سطح دانش کشاورزان به گونه‌ای که گندم برداشتی نه تنها از نظر کمیت بلکه از نظر کیفیت نیز مناسب گردد، از راهکارهای افزایش کیفیت گندم است که البته این امر مستلزم آشنایی کامل با مراحل کاشت، داشت و برداشت اعم از توجه به شرایط آب و هوا و خاک، گردش زراعتی، زمان کشت، آماده‌سازی زمین جهت کشت و شخم زدن، رعایت نوبت سم‌پاشی، سم‌پاشی به موقع و صحیح و سایر موارد خواهد بود.

مسئول فنی شرکت آرد بهنان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه وضعیت کیفی گندم‌های ارسالی به کارخانه از نظر محتوای گلوتنی، معمولی و از نظر کیفیت گلوتن، متوسط و یا ضعیف است، گفت: در آزمایشگاه کارخانه آرد بهنان سعی بر این شده که از تجهیزات به‌روز برای پایش و اندازه‌گیری شاخص‌های کیفیت استفاده گردد. این موضوع خود امری مهم در راستای آگاهی از اشکالات فرایند و رسیدن به آردی مطلوب است.

مهران‌فرد در ادامه به عدم فرهنگسازی برای مصرف‌کنندگان در خصوص ارزش غذایی انواع آردها اشاره نمود و تصریح کرد: هرچه آرد تیره‌تر باشد، میزان سیوس آن بیشتر است در نتیجه از نظر

# 66 99

غلات نیوز

نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

# کارخانه آرد فرد تاکستان همواره حفظ کیفیت را سرلوحه کار خود قرار داده است

است که دولت در راستای کاهش هزینه‌ها اقدامی کند تا کلیه واحدهای تولیدی آرد در سراسر کشور بتوانند فروش بالاتری داشته باشند و نیز با ظرفیت بالاتری کار کنند. کارخانه آرد فرد تاکستان همواره حفظ کیفیت را سرلوحه کار خود قرار داده است. اصلی‌ترین شعار این کارخانه جلب رضایتمندی مشتری است.

ژوبین در خصوص فعالیت صادراتی این کارخانه گفت: کارخانه آرد فرد تاکستان از مجوز صادراتی برخوردار است اما متأسفانه دولت عرضه گندم صادراتی در بورس را متوقف نمود و ما از صادرات بازماندیم. انجام فعالیت صادراتی به واسطه طرح عبور موقت گندم هم با توجه به نوسانات نرخ ارز امکان‌پذیر نیست و عملاً ریسک بسیار بالایی دارد و ترجیح‌مان این است که فعلاً به حیطه صادراتی ورود نکنیم.

وی در بخش دیگری از سخنانش تصریح کرد: به عقیده من دولت باید شیوه حمایت از کشاورز را تغییر دهد و به عبارتی دیگر یارانه را در مسیر تولید بهینه به کشاورز اختصاص دهد. اگر دولت شیوه حمایتی از کشاورز را اصلاح کند اهداف تولید کیفی از مزرعه تا سفره محقق خواهد شد. به جای اینکه دولت مبلغی را به عنوان خرید تضمینی در اختیار کشاورز بگذارد، می‌تواند امکاناتی در حیطه تولید به کشاورز اختصاص دهد از جمله بذر کیفی و یا کود و سم‌های مخصوص کشاورزی که بتواند هزینه‌های تولید کشاورز را پوشش دهد و نیز کشاورز برای تولید کیفی انگیزه داشته باشد. این روش خیلی بهتر از این خواهد بود که دولت هرساله هزینه کند، یارانه بدهد و این یارانه به دست کشاورزان واقعی نرسد و به جیب دلالان و افراد سودجو سرازیر شود.

اخذ گواهی بین‌المللی ایمنی غذا، گواهی بین‌المللی ایمنی شغلی، تندیس و گواهی‌نامه زنان صنعتگر و مدیران برتر ایران، تولید و بسته‌بندی گیاهک گندم برای اولین بار در ایران، اخذ سیب سلامت از معاونت غذا و دارو، کسب مقام برتر اداره استاندارد، کسب مقام برتر سازمان غذا و دارو، اخذ تقدیرنامه از معاون وزیر و مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی در سال ۸۹ و کسب مقام برتر از واحد استاندارد استان قزوین از جمله جوایزی است که کارخانه آرد فرد



کارخانه آرد فرد تاکستان در سال ۱۳۶۳ به همت مرحوم حاج‌محسن ژوبین بنیان‌گذاری و تأسیس شد و در سال ۱۳۶۷ به بهره‌برداری رسید. این کارخانه از ظرفیت تولید به صورت سالیانه ۷۵ هزار تن برخوردار است و در حال حاضر صرفاً با یک سوم ظرفیت واقعی خود معادل ۲۲ هزار تن به فعالیت می‌پردازد.

این کارخانه همچنین از ظرفیت ذخیره‌سازی ۳۶ هزار تن برخوردار است و با تأمین انواع آرد به علاوه تولید آرد کامل، بازار داخلی را تأمین می‌کند. علاوه بر تنوع تولید آرد، تولید انواع سبوس، جوانه و گیاهک گندم از محصولات جانبی این کارخانه است.

مهديه ژوبین، مدیرعامل کارخانه فرد تاکستان در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: یکی از مشکلاتی که آردسازان کشور با آن دست و پنجه نرم می‌کنند، کیفیت پایین گندم‌های داخلی است. در سال‌های گذشته واردات گندم خارجی آزاد بود و مشکلی بابت مسائل کیفی در کارخانه‌های آرد وجود نداشت اما در شرایط فعلی به دلیل محدودیت در واردات مجبوریم از استان‌های دیگر که گندم مرغوب‌تری دارند، خریداری کنیم و یا به کمک بهبود دهنده‌ها و آنزیم‌ها، آرد را به کیفیتی یکنواخت و ایده‌آل برسانیم. با در نظر گرفتن اینکه خرید گندم از سایر استان‌ها و همچنین تأمین بهبود دهنده‌ها و آنزیم‌ها هزینه بالایی را برای کارخانه در بر دارد و نیز دولت چهار سال است که قیمت آرد را ثابت نگه داشته است، متأسفانه کارخانه‌ها دچار چالش و دغدغه شده‌اند.

ژوبین با اشاره به چالش‌های خرید کیسه، پرمیکس و لوازم و قطعات جانبی کارخانه تحت تأثیر نوسانات نرخ ارز بیان کرد: در این شرایط از دولت این انتظار می‌رود که آردسازان را مورد حمایت قرار دهد و یا ارز دولتی در اختیار کارخانه‌ها بگذارد و نیز واردات گندم خارجی را آزاد کند تا کارخانه‌ها به گندم مرغوب خارجی جهت اختلاط دسترسی راحتی داشته باشند.

مدیرعامل کارخانه آرد فرد تاکستان در ادامه گفت: کارخانه به طور ماهیانه در بخش آزاد ۴۰۰ تن و در بخش دولتی ۱۴۰۰ تن فروش دارد. با توجه به هزینه‌ها این میزان فروش واقعاً پاسخگوی نیاز ما نیست و بخشی از هزینه‌های کارخانه را پوشش نمی‌دهد. توقع ما این

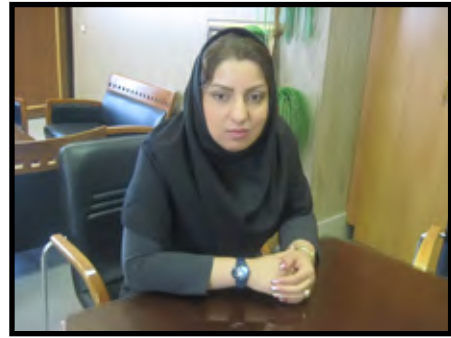
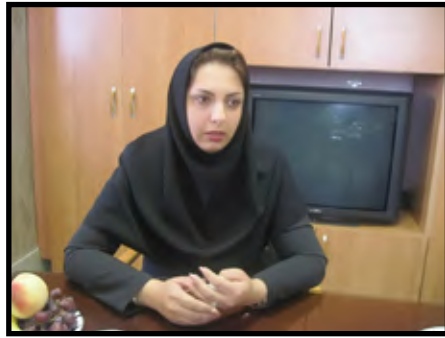
# 66

غلات نیوز

نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir





مشتری، سیوس را به صورت جداگانه در فرایند تولید نان به خمیر اضافه کرده و بدتر اینکه بسیاری از مردم با رغبت و قیمت بیشتر آن را خریداری می‌کنند. شرکت غله و خدمات بازرگانی استان بسیار تلاش نمود تا فرهنگ صحیح نان سیوس‌دار را در سطح استان نهادینه کند اما فرهنگ‌سازی تنها از عهده یک نهاد برنخواهد آمد و همه ارگان‌ها باید در این راستا متحد شوند و این فرهنگ را برای مردم جا بیندازند که نان سفید، نان باکیفیتی نیست.

محمدی در بخش دیگری از اظهاراتش به دغدغه‌ها و چالش‌های کارخانه‌های آرد هنگام تحویل گندم اشاره نمود و در این باره توضیح داد: قاعدتاً اگر کارخانه‌های آردسازی هنگام خرید، گندم را تحویل بگیرند چون منافع خودشان برایشان اهمیت دارد، گندم باکیفیت تحویل و در نهایت همان را تبدیل به آرد می‌کنند. اما یکی از مشکلاتی که به هنگام تحویل گندم وجود دارد، ورود سیلوه‌های بخش خصوصی به این موضوع است. متأسفانه در سال‌های اخیر پروانه‌های زیادی برای احداث سیلوه‌های خصوصی در کشور صادر گردیده و اغلب در این سیلوه‌ها افرادی مسئولیت خرید و تحویل گندم را دارند که حتی تحصیلات دانشگاهی مرتبط با این حوزه را هم نداشته و با آموزش‌های حداقلی گندم را تحویل می‌گیرند و متأسفانه برخی اتفاقات هم که در پروسه نگهداری گندم در سیلوه‌های خصوصی رخ می‌دهد و در نهایت کارخانه، گندمی با افت بسیار زیاد تحویل می‌گیرد و با این شرایط انتظار تولید آرد باکیفیت هم از ما می‌رود. جدا از اینکه ما با افت کیفی مواجه خواهیم شد، سودآوری کارخانه پایین می‌آید و کارخانه با چالش مواجه خواهد شد. چه بسا اینکه متأسفانه بسیاری از این سیلوه‌ها محل ذخیره‌سازی خوراک دام بوده و گندم تحویل می‌گیرند و نگهداری می‌کنند. لذا ضروری است که مسئولین به این امر رسیدگی کنند و کارخانه‌ها به عنوان مصرف‌کنندگان گندم را هنگام خرید تحویل بگیرند.

فرزانه یزدی، مسئول فنی کارخانه آرد فرد تاکستان هم بیان کرد: یکی دیگر از معضلاتی که کارخانه‌ها با آن مواجه هستند، این است که هر نانوای دربار آردی که تحویل می‌گیرد یک نظر متفاوت دارد. روش پخت در واحدهای نانوایی متفاوت است و اغلب این صنف به صورت تجربی مهارت‌های پخت نان را فراگرفته‌اند بنابراین نیاز است که نانوایان تحت آموزش قرار گیرند و روشی واحد برای پخت در نانوایی‌ها لحاظ شود. متأسفانه در حال حاضر ضعف آموزش و آگاهی در واحدهای نانوایی وجود دارد و این مسأله تبدیل به یک معضل برای ما شده است.

تاکستان موفق به دریافت آنها شده است. حمیده محمدی، مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد فرد تاکستان اظهار کرد: ما یکی از کارخانه‌هایی هستیم که برای کیفیت هزینه می‌کند. علاوه بر اینکه از گندم‌های باکیفیت کشور و نیز گندم‌های خارجی که البته با شرایط بسیار سخت به دست کارخانه می‌رسند، استفاده می‌کنیم تا کیفیت آرد را به شرایط ایده‌آل برسانیم ما از سال ۹۰ مطالعه و تحقیقات را روی بهبود دهنده‌ها آغاز کردیم، در این زمینه سرمایه‌گذاری نمودیم و دستگاه‌هایی که لازم بود، خریداری شد. در واقع هدف از چنین کاری ارتقاء کیفیت آرد و جلب رضایتمندی مشتری بوده است.

محمدی در ادامه گفت: از هنگام ورود گندم به کارخانه طبق استاندارد ۱۰۴ و ضوابط کارخانه، آزمایش‌های مربوطه روی آن انجام خواهد شد. کنترل و رصد روی گندم تا لحظه‌ای که وارد پروسه تولید و از کارخانه خارج می‌شود، ادامه خواهد داشت. حتی زمانی که مشتری از کیفیت آرد دریافتی اعلام نارضایتی کند، ما به آن واحد نانوایی مراجعه و مرحله به مرحله آزمایش‌های مربوطه را انجام خواهیم داد تا مشکل، بررسی و رفع گردد.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد فرد تاکستان در ادامه با بیان اینکه آزمایشگاه نقش مهمی در کیفیت محصول خروجی کارخانه دارد، خاطرنشان کرد: علی‌رغم دقت زیادی که ما روی دانه گندم به خرج می‌دهیم اما متأسفانه کارخانه در منطقه‌ای قرار گرفته که به گندم کیفی دسترسی ندارد و این به یک معضل بزرگ برایمان تبدیل شده است. البته ناگفته نماند شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین همواره تلاش می‌کند تا بهترین اختلاط را انجام و گندم با کیفیت در اختیار کارخانه‌ها بگذارد. با اینکه برای ارتقاء کیفیت آرد از بهبود دهنده‌ها کمک می‌گیریم اما ۹۰ درصد کیفیت متأثر از ماده اولیه مرغوب است.

محمدی با اشاره به پاسخگویی ۲۴ ساعته و تعامل مستمر کارخانه با مشتریان گفت: یکی از اقداماتی که باید صورت گیرد، فرهنگ‌سازی در خصوص آرد است؛ اینکه نانوایان سنگک‌پز بپذیرند آرد این نوع نان باید تیره باشد. متأسفانه مسأله‌ای که فکر می‌کنم اغلب کارخانه‌های آرد با آن سر و کار دارند، عدم آگاهی مردم از نان تیره (سیوس‌دار) است. این مسأله موجب گردیده روی تیرگی و روشنی آرد با نانوایان دچار چالش شویم و نتوانیم آن‌ها را در مورد آنچه استاندارد است، متقاعد کنیم.

وی افزود: از طرف دیگر متأسفانه نانوایان، آرد سفید خریداری می‌کنند و برای ارائه نان سیوس‌دار به







”

## کارخانه اترک بوئین زهرا همواره برای حفظ کیفیت می کوشد

صادرات اقدام خواهیم نمود. مدیرعامل کارخانه آرد اترک بوئین زهرا گفت: اگرچه استان قزوین گندم‌هایی باکیفیت در سطح یکنواخت ندارد اما خوشبختانه امسال گندم‌های دریافتی از رشد قابل توجهی به خصوص در حوزه کاهش سن‌زدگی برخوردار بوده‌اند. هدف مجموعه ما همواره تولید آرد باکیفیت و حفظ رضایتمندی مشتری است.

صدری در بخش دیگری از سخنانش به موانع و چالش‌های پیش روی کارخانه اشاره نمود و تصریح کرد: دغدغه‌ها و چالش‌های پیش روی آردسازان کشور سراسری است. چهار سال است که قیمت آرد ثابت مانده و هزینه‌های جانبی تولید، حقوق پرسنل، بیمه، مالیات، هزینه‌های استهلاک و کرایه حمل گندم در طی این مدت، متأسفانه افزایش چند برابری داشته است و دولت فکری به حال این موضوع نکرده است.

وی ادامه داد: کارخانه‌های آردسازی، تولیدکننده استراتژیک‌ترین کالای مردم هستند اما با این حال از سوی دولت رها شده‌اند. قطعاً اگر آردسازان دچار مشکل شوند، جامعه دچار بحران خواهد شد. با تورم نظام‌گسیخته‌ای که کارخانه‌های آرد کشور را درگیر کرده، اگر دولت به فکر چاره نباشد مطمئناً اغلب کارخانه‌های کشور ورشکست خواهند شد.

صدری بیان کرد: دولت باید در تأمین قطعات لوازم یدکی کارخانه، کیسه و بهبوددهنده، کارخانه‌های آرد را در اولویت ارزی قرار دهد و یا اینکه حداقل در پرداخت بیمه و مالیات به کارخانه‌ها کمک کند. متأسفانه با این وضع پیش آمده، آینده و سرنوشت کارخانه‌های آرد در کشور نگران‌کننده خواهد بود.

کارخانه آرد اترک بوئین زهرا از سال ۱۳۸۰ احداث شده و از نیمه دوم سال ۸۴ آغاز به کار کرده است. کارخانه از ظرفیت اسمی تولید ۲۰۰ تن در شبانه‌روز برخوردار است اما در حال حاضر صرفاً با تولید ۶۰ تن در روز به فعالیت می‌پردازد. این مجموعه همچنین در حوزه ذخیره‌سازی، ۴۵ هزار تن سیلوی مکانیزه فلزی دارد.

احمدعلی صدری، مدیرعامل کارخانه آرد اترک بوئین زهرا در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: ما همواره اختلاط گندم‌ها را به نسبت درصدی که در آزمایشگاه آنالیز می‌شود برای افزایش کیفیت آرد تولیدی مد نظر قرار می‌دهیم. اصلاح خط تولید و دی‌گرام کارخانه با حضور مستمر و کنترل مداوم خط تولید و همچنین تجهیز خط تولید و بخش آزمایشگاه کارخانه به آخرین تکنولوژی روز دنیا، همواره در کارخانه اترک بوئین زهرا رعایت می‌شود.

وی ادامه داد: بخش آزمایشگاه به جهت اطمینان از تولید کیفی، آردها را قبل از خروج از کارخانه آنالیز و خمیر را در حالت تخمیر قرار می‌دهند و در صورت بروز هرگونه مشکل، اقدام به رفع و سپس عرضه می‌کنند.

کارخانه آرد اترک بوئین زهرا از پتانسیل‌های صادراتی برخوردار است اما هنوز به بازار جهانی ورود نکرده است. صدری در این‌باره گفت: مجوز صادرات آرد را دریافت کرده بودیم که متأسفانه با ایجاد مشکلات و نابه‌سامانی در بازار ارز هم‌زمان شد و از فعالیت در بازار صادراتی بازماندیم. کارخانه از پتانسیل‌های صادراتی برخوردار است و هدف ما جذب بازار کشورهای عراق و افغانستان و قطر است. در صورت رفع موانع و مشکلات ارزی در اولین فرصت برای



”



# ”

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد اترک بوئین زهرا:

## در زنجیره تولید تا مصرف نان، باید نظارت جدی اعمال شود



افزایش کیفیت آرد چه اقداماتی انجام می‌دهد، توضیح داد: کنترل در خرید گندم باکیفیت، انجام روزانه آزمایش‌ها روی نمونه آرد، انجام آزمایش‌هایی نظیر شیمیایی و میکروبی شامل رطوبت، گلوتن، PH، خاکستر غیرمحلول در اسید، خاکستر اسیدیته پروتئین و دانه‌بندی و از همه مهم‌تر آزمون غنی‌سازی آرد در حوزه شیمیایی و آزمایش‌های میکروبی که شامل کپک و شمارش کلی باکتری‌ها روی محصول تولیدی می‌شود، از جمله این اقدامات است.

وی در خاتمه تصریح کرد: سازمان جهاد کشاورزی و کشاورزان محترم باید به مقوله کشت گندم با واریته‌های خوب و کیفی توجه کافی را داشته باشند. ضمن اینکه آموزش‌های لازم در راستای کشت و برداشت و سم‌پاشی به‌موقع به کشاورزان، بسیار ضروری است.

فاطمه مصلحی‌راد با بیان اینکه آزمایشگاه کارخانه مجهز به تجهیزات روز و مدرن دنیا بوده که این تجهیزات تأثیر به‌سزایی در کنترل مواد اولیه و تولید محصول دارد، گفت: گندم و آرد از محصولات استراتژیک در کشور محسوب می‌شوند و باید در زنجیره تولید تا مصرف، نظارت جدی اعمال شود تا نان تهیه شده نیز کیفی و رضایت‌بخش باشد.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد اترک بوئین زهرا در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به وضعیت کیفی گندم‌های ارسالی به کارخانه خاطرنشان کرد: وضعیت کیفی بستگی به نوع گندم‌ها دارد. البته خوشبختانه امسال گندم‌های استان از لحاظ سن‌زدگی کاهش به‌سزایی داشته‌اند که خوشبختانه این موضوع می‌تواند در کیفیت گندم مؤثر باشد. مصلحی‌راد در پاسخ به این پرسش که کارخانه آرد اترک بوئین زهرا برای



غلات نیوز

نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir



## تمام توان خود را برای تولید آرد با کیفیت به کار گرفته ایم

“



آردسازی کشور بتوانند سرپا بمانند.

پیرمحمدی با اشاره به اینکه تمام تلاش و توان کارخانه، تولید آرد باکیفیت است، گفت: صنعت آردسازی جزو صناعی به شمار می‌آید که به طور مداوم نیاز به به‌روزرسانی دارد. در واقع ما هم تلاش می‌کنیم مطابق با سیستم روز دنیا حرکت کنیم و در جهت به‌روزرسانی کارخانه همگام با تکنولوژی کشورهای اروپایی در صنعت آردسازی گام برمی‌داریم.

مدیرعامل کارخانه آرد مغز گندم در ادامه با اشاره به وضعیت بازار آزاد در استان قزوین اظهار کرد: متأسفانه با توجه به سطح کیفی گندم‌های استان چندان در بازار آزاد درخواستی نداریم و با توجه به اینکه برخی از استان‌های کشور به گندم مرغوب دسترسی دارند که البته آن هم برای استان تهران و البرز صادر می‌شود، عمده آرد مورد نیاز بخش صنف و صنعت استان از کارخانه‌های تهران و البرز تأمین می‌گردد.

کارخانه آردسازی مغز گندم علاوه بر تأمین نیازهای بازار داخلی به بازار صادراتی هم ورود نموده و توانسته بود بازار عراق را به دست بیاورد اما متأسفانه به یکباره با توجه به شرایط پیش آمده در بخش صادراتی دچار مشکلات و موانعی شده و در حال حاضر صادرات کارخانه متوقف شده است.

پیرمحمدی در بخش دیگری از سخنانش به فعالیت صادراتی کارخانه اشاره نمود و در این باره گفت: عرضه گندم صادراتی در بورس طی مدتی از سوی دولت اجرا شد و به قیمتی که اوایل طرح عرضه می‌گردید برای کارخانه‌ها قابل توجه بود اما اواخر قیمت را رقابتی کردند و با توجه به اینکه در سطح کشور فقط تعداد محدودی از استان‌ها از گندم کیفی برخوردارند، خرید و پرداخت کرایه حمل برای کارخانه مقرون به صرفه نبود و با گندم‌هایی هم که در حال حاضر در اختیار داریم قادر به جذب بازار خارجی نخواهیم بود. از طرف دیگر نوسانات بسیار شدید نرخ ارز، مشکلاتی را در حوزه صادراتی ایجاد می‌کند و متأسفانه با توجه به تحریم‌هایی که کشورمان در آن قرار گرفته، گمان نمی‌کنم دیگر قادر به حضور در بازار جهانی صادرات باشیم.

کارخانه آرد مغز گندم یکی از کارخانه‌های آردسازی استان قزوین است که در سال ۱۳۷۵ مجوزهای لازم را برای احداث و راه‌اندازی اخذ نموده و در سال ۱۳۷۸ به بهره‌برداری رسیده است.

کاظم پیرمحمدی، مدیرعامل کارخانه آرد مغز گندم در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه این کارخانه در حال حاضر در سطح استان جزو کارخانه‌های نمونه و برتر محسوب می‌شود، گفت: کارخانه آردسازی مغز گندم برای بخش صنف و صنعت و کارخانه‌های ماکارونی، کیک، کلوچه و شیرینی، انواع آردها را با تنوع گوناگون تولید و عرضه می‌کند.

پیرمحمدی در ادامه با اشاره به ظرفیت تولید و همچنین فضای ذخیره‌سازی کارخانه بیان کرد: کارخانه از ظرفیت تولید روزانه ۲۰۰ تن و ۲۵ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی برخوردار است. از سال ۷۹ کارخانه مغز گندم اقدام به ایجاد ظرفیت ذخیره‌سازی نموده و در حال حاضر از ۲۵ هزار تن سیلوی فلزی مکانیزه برخورداریم.

مدیرعامل کارخانه آرد مغز گندم عمده‌ترین مشکل آسیابانان کشور را در شرایط فعلی عدم تأمین نقدینگی برای خرید گندم و افزایش هزینه‌های جانبی تحت تأثیر نرخ ارز دانست و در این راستا تصریح کرد: با توجه به افزایش نرخ ارز از ابتدای سال جاری و افزایش ناگهانی قیمت مواد اولیه مورد نیاز کارخانه و با در نظر گرفتن این که از سال ۹۳ تا کنون دولت قیمت آرد را ثابت نگه داشته و از همان سال تا به امروز هر ساله حداقل ۲۵ درصد به هزینه دستمزد پرسنل، هزینه حامل‌های انرژی و تمام هزینه‌های جانبی کارخانه اضافه گردیده، متأسفانه مشکلات مالی گریبان‌گیر صنعت آردسازی کشور شده و آسیابانان نفس‌های آخرشان را می‌کشند.

وی افزود: اگر قرار به این باشد که همچنان ارائه سوبسید در این صنعت باقی بماند تا نان برای مردم ارزان تمام شود، در این صورت کارخانه‌های آرد کشور متضرر خواهند شد. اگر در موقعیت سیاسی و اقتصادی که بر کشور حاکم است، امکان اجرای طرح آردسازی وجود ندارد، دولت باید حداقل برای تغییر وضعیت آرد وارد عمل شود تا کارخانه‌های

“





مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مغز گندم:

## امسال شاهد رشد کیفی گندم در استان بوده‌ایم

برخوردار است. ضمن اینکه درصد سن‌زدگی گندم امسال نسبت به سال‌های قبل کاهش یافته بسیار چشمگیر داشته و در حقیقت از وضعیت گندم‌های دریافتی امسال نسبت به گذشته رضایت بیشتری داریم.

وی ادامه داد: ماده اولیه مورد نیاز ما گندم است لذا آنچه در جداول برای ما اهمیت پیدا می‌کند، معیارهای کیفی گندم خواهد بود. قاعدتاً زمانی که گندم‌های ورودی به کارخانه سطح کیفی بالایی داشته باشند، تولید آرد کیفی هم به آسانی برای کارخانه میسر خواهد شد. البته عوامل دیگری هم در ارتقاء کیفیت آرد اثرگذار هستند اما بخش آزمایشگاه در هر کارخانه آردسازی نقش به‌سزایی را در ارتقاء سطح کیفی محصول خروجی کارخانه ایفا می‌کند که باید در دریافت گندم ورودی به کارخانه دقت بالایی را به خرج دهد.

علاوه بر آزمایش گندم‌های ورودی به کارخانه، ما به صورت روزانه نمونه‌ای از آردهای تولید شده را به لحاظ فاکتورهای گلوتن، ایندکس، رطوبت، اندازه ذرات و خاکستر مورد آزمایش قرار می‌دهیم و این فاکتورها نقش بسیار بالایی در افزایش یا کاهش کیفیت آرد خواهند داشت.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مغز گندم در بخش دیگری از سخنانش با اشاره به برگزاری دوره‌ها و همایش‌های آموزشی برای مسئولین فنی خاطرنشان کرد: خوشبختانه امسال یک دوره آموزشی برای شناخت سن و فاکتورهای که برای دریافت گندم باید مد نظر باشد، از سوی سازمان جهاد کشاورزی و شرکت غله استان برای مسئولین فنی برگزار گردید. به عقیده من برگزاری چنین دوره‌هایی در حوزه آرد، گندم و بالاخص شناخت دستگاه‌ها می‌تواند بسیار مؤثر باشد. به‌روزرسانی سطح دانش در صنف ما بسیار ضروری است و برگزاری چنین دوره‌هایی به این مقوله کمک خواهد کرد و ما نیز از برگزاری دوره‌ها و همایش‌هایی در این راستا استقبال می‌کنیم.



مهدی حسنی گفت: خوشبختانه با برنامه‌ریزی‌هایی که شرکت غله و سازمان جهاد کشاورزی استان داشته‌اند، کیفیت گندم ورودی امسال به کارخانه نسبت به سالیان گذشته از وضعیت مقبول‌تری برخوردار است ضمن اینکه درصد سن‌زدگی گندم استان، امسال نسبت به سال‌های قبل کاهش یافته بسیار چشمگیر داشته و در حقیقت از وضعیت گندم‌های دریافتی امسال نسبت به گذشته رضایت بیشتری داریم.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مغز گندم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: هر ساله طبق دستورالعملی که از طرف شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین به کارخانه ابلاغ می‌شود، گندم‌ها بر اساس افت مفید و غیرمفید، سن‌زدگی و میزان رطوبت، آزمایش‌های لازم را روی گندم‌های ورودی به کارخانه انجام داده و در صورت تأیید اجازه تخلیه گندم‌ها صادر خواهد شد و در صورتی که درصد هر یک از این پارامترها بیشتر از حد استاندارد باشد، گندم‌ها را برگشت خواهیم زد. حسنی با بیان اینکه کنترل اصلی و اولیه ما روی قسمت دریافت گندم است، گفت: خوشبختانه با برنامه‌ریزی‌هایی که شرکت غله و سازمان جهاد کشاورزی استان داشته‌اند، کیفیت گندم ورودی امسال به کارخانه نسبت به سالیان گذشته از وضعیت مقبول‌تری

# ۶۶



غلات نیوز

نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir

## گزارش

## مبارزه با سن گندم در استان قزوین



استان قزوین از جمله استان‌های غربی کشور است که در سال‌های گذشته از مشکل کیفی گندم رنج می‌برد و عمده‌ترین مشکل در این استان، سن‌زدگی بالای گندم‌ها بوده است اما آنچه امروز به همت مهندسين جهاد کشاورزی و تدوین برنامه‌های مدون در این استان رقم خورده، مهار سن‌زدگی گندم تا حدی بسیار قابل توجه است و طبق اظهارات کارخانه‌های آرد که اصلی‌ترین مصرف‌کننده گندم هستند، امسال گندم‌ها از وضعیت بسیار مقبول‌تری نسبت به سالیان گذشته برخوردارند.

در حوزه ذخیره‌سازی، استان قزوین بالغ بر ۴۰۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی استاندارد به طور کلی در بخش دولتی و خصوصی دارد و بخشی از این میزان ظرفیت ایجاد شده با توجه به حجم کم تولید در استان مازاد بر نیاز بوده و عمدتاً سیلوها خالی می‌مانند.

این استان با برخورداری از ۵ واحد آردسازی، در سال‌هایی که گندم وضعیت مناسبی نداشته، هیچ‌گاه دست از تلاش برای تولید آرد کیفی و حفظ رضایتمندی مشتری برنداشته و امروز کارخانه‌های آرد این استان جزو واحدهای برتر و نمونه آردسازی در سطح کشور به شمار می‌آیند.

کارخانه‌های آردسازی استان قزوین مجهز به تکنولوژی روز دنیا بوده و علاوه بر تامین نیاز بازار داخلی، در حوزه بازار جهانی هم ورود کرده و خوش درخشیده‌اند. اگرچه اخیراً بازار صادراتی برای آردسازان کشور چالش‌ها و موانعی را به دنبال داشته اما آسیابانان قزوین تلاش کرده‌اند تا از این موانع عبور و همچنان جایگاه خود را در بازار صادرات حفظ کنند.

کارخانه آرد شمس آذر از جمله واحدهای فعال

آردسازی این استان است که در کنار تولید آرد به صنایع وابسته نیز ورود کرده و با تولید ماکارونی تحت عنوان برند تجاری آذر، فراتر از مرزهای داخلی گام برداشته و هم اکنون این محصول را به بازارهای جهانی نیز ارائه می‌دهد.

در کنار تلاش‌های سازمان جهاد کشاورزی در راستای ارتقاء کیفیت گندم و مهار سن‌زدگی، شرکت غله و خدمات بازرگانی استان همواره تلاش نموده با ایجاد تعامل مثبت با کارخانه‌ها و نیز اختلاط مناسب، گندمی استاندارد و قابل قبول به واحدهای آردسازی تحویل دهد.

با توجه به اینکه استان قزوین جزو استان‌های تولیدکننده گندم بوده، بیشترین گندم مصرفی آن حاصل تولید بومی است و گندم سایر استان‌ها به قزوین تزریق نمی‌شود، با این حال اختلاط مناسب برای رسیدن به یک درجه کیفی معقول برای کارخانه‌های استان ضروری است و خوشبختانه شرکت غله استان این مساله را به خوبی مدیریت نموده است. خواسته و تقاضای مسئولین استان این است که جهت تولید کیفی‌تر، گندم استان‌های درجه یک کشور به قزوین هم اختصاص داده شود.

استان قزوین پس از سال‌ها در فصل خرید امسال شاهد کاهش سن‌زدگی گندم بوده است و این انتظار از مسئولین استان می‌رود که این روند همچنان ادامه یابد تا جایی که استان قزوین به یک استان پایلوت گندم‌های بدون سن‌زدگی در سطح کشور تبدیل گردد. قطعاً کارشناسان جهاد کشاورزی استان هم این هدف را دنبال خواهند کرد.





## نان سنتی قزوین نانی سالم، با طعم و رایحه ای خوش

“



نانوا و غیرفنی و نبود کارگران ماهر باعث گردیده از کیفیت نان لواش قزوین کاسته شود. وی ادامه داد: متأسفانه این مسائل موجب گردیده عمده نانوایان لواش ما به استان البرز مهاجرت کنند. باتوجه به اینکه این نوع نان در قزوین با نرخ ۳۵۰ تومان به فروش می‌رسد، نانوایان ما برای کسب درآمد بیشتر به البرز مهاجرت کرده‌اند و همین نوع نان در استان البرز با نرخ آزاد ۶۰۰ تومان به فروش می‌رسد. علی‌رغم اینکه نان لواش به دلیل اینکه با آرد سفید تولید می‌شود و هیچ‌گونه ویتامینی را به بدن نمی‌رساند و مصرف آن از سوی پزشکان و متخصصین تغذیه توصیه نمی‌شود اما در استان قزوین نان لواش با آرد سبوس‌دار تولید می‌گردد. رئیس اتحادیه نانوایان قزوین ضمن بیان این مطلب خاطرنشان کرد: نان لواش در استان قزوین با آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده تولید و عرضه می‌شود بنابراین مصرف این نان تمام ویتامین‌ها و املاح مورد نیاز را به بدن می‌رساند. ضمن اینکه طبق آزمایش‌ها و کنترل‌هایی که صورت می‌گیرد، مصرف افزودنی جوش شیرین در تولید نان لواش استان، کاملاً به صفر رسیده و نانی کاملاً استاندارد، سالم و بدون ضایعات در سطح استان تولید و عرضه می‌شود. بهرامی در خاتمه تصریح کرد: متأسفانه نان لواش مرغوب و سنتی ما، درحال نابودی است و هیچ‌کس هم برای احیاء دوباره و حفظ این سنت قدیمی تلاشی نمی‌کند. چندین بار به مسئولین استانی این پیشنهاد را دادیم که چاره‌ای بیندیشند تا این نان به شکل واقعی خود حفظ شود اما متأسفانه قدمی از قدم برداشته نمی‌شود...

مردم ایران از فرهنگ، آداب و رسوم بسیاری برخوردارند. نان یکی از قدیمی‌ترین غذاهایی است که در سرزمین کهن ایران، جایگاهی والا داشته و همواره به عنوان یکی از خوراکی‌های مقدس، در سفره‌های ما ایرانیان جای گرفته است. هر قومیتی در کشور، یک نوع نان سنتی را به خود اختصاص داده است، در استان قزوین هم نان سنتی لواش از قدیم‌الایام جزو نان‌های بسیار معروف این استان به شمار می‌آمده و سال‌ها پیش به عنوان سوغات این استان به نقاط مختلف کشور و حتی کشورهای همسایه صادر می‌شده است.

بنابر منابع و اطلاعاتی که وجود دارد، نان لواش از نان‌های سنتی و کهن ایرانیان بوده به طوری که دست کم ۸۰۰ سال از رواج و شهرت این نوع نان در ایران می‌گذرد و در حال حاضر اصلی‌ترین نان مصرفی مردم قزوین به شمار می‌آید.

مصیب بهرامی، رئیس اتحادیه نانوایان استان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز در این راستا خاطرنشان کرد: نان لواش قدیمی‌ترین نان استان قزوین است که در گذشته با عنوان لواش خانگی معروف بوده است. در گذشته گندم به وسیله آسیاب‌های سنگی تبدیل به آرد می‌شد و پخت این نوع نان با آرد کامل و البته تنورهای سنتی بود.

وی ادامه داد: نان لواش تنوری قزوین، متأسفانه رفته رفته از حالت اصلی خود خارج شد و از تنور سنتی تبدیل به نان ماشینی گردید و در حال حاضر تعداد واحدهای اصیل سنتی لواش‌پز در سطح استان بسیار کم شده است.

بهرامی افزود: بی‌مهری‌های دولت درباره نرخ نان، صدور بی‌رویه مجوز و روی کار آمدن افراد به اصطلاح



نشریه الکترونیکی گندم، آرد و نان  
شماره سوم / شهریور ۱۳۹۷ / ۱۷ صفحه

No.3 August/September 2018  
www.ghalatnews.ir