

مدیر دفتر نمایندگی شرکت بازرگانی دولتی ایران:

اتحاد همگانی برای مهار سن زدگی در استان قزوین / کارخانه روغن کشی این استان، سال ۹۹ راه اندازی می شود

ودود ایرانیان، مدیر دفتر نمایندگی شرکت بازرگانی دولتی ایران در استان قزوین در گفت و گو با غلات نیوز بیان کرد: سال گذشته ۲۴۶ هزار تن گندم در استان قزوین خریداری شد، پیش بینی ها در سال جاری حاکی از آن است که میزان تولید ۳۲۷ هزار تن و میزان خرید بالغ بر ۲۷۰ هزار تن باشد.

ایرانیان ادامه داد: خوشبختانه سال گذشته شاهد کاهش سن زدگی در مزارع گندم استان بودیم، با توجه به اینکه در سنوات قبل، استان قزوین با این معضل روبه رو بود و کارخانه ها و واحدهای خبازی به دلیل سستی گندم و آرد با

ادامه در صفحه ۲



• کارخانه آرد شمس آذر

• کارخانه آرد فردتاکستان

• کارخانه آرد اترک بوبین زهرا

• کارخانه آرد بارانا



فرهای پخت طبقه ای مرشد گوهر، کم ترین مصرف انرژی را در دنیا دارد





وی افزود: اما در فصل خرید امسال با توجه به حجمی که از بارندگی‌ها در سطح استان شاهد بودیم، به احتمال بسیار قوی تولید زیادی از گندم را در دیم‌زارها خواهیم داشت. البته بر اساس بررسی‌های صورت گرفته، مشخص است که حدوداً ۸ هزار هکتار به سطح زیر کشت افزوده شده که این امر نشان از افزایش میزان تولید دارد.

ایرانیان با اشاره به برخورداری استان قزوین از بالغ بر ۴۰۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی استاندارد، خاطرنشان کرد: در حال حاضر حدوداً ۶۵ هزار تن گندم از خرید سال گذشته در استان ذخیره‌سازی و پروسه خواب این گندم‌ها هم رعایت شده و هم‌اکنون تزریق این گندم‌ها به کارخانه‌های آردسازی سطح استان آغاز گردیده است تا گندم‌های خرید امسال وارد چرخه آرد و نان نشده و خواب آن‌ها رعایت شود و شاهد کاهش کیفیت آرد و نان نباشیم.

مدیر دفتر نمایندگی شرکت بازرگانی دولتی ایران در استان قزوین در ادامه بیان کرد: اگرچه افزایش میزان بارندگی روی میزان تولید گندم اثرگذار خواهد بود اما در صورت بی‌توجهی، امراضی هم برای مزارع با خود به دنبال خواهد داشت. در شرایطی که دانه گندم هنوز مرطوب است، تعداد زیادی از کشاورزان درخواست دارند که گندم‌هایشان را سریع‌تر تحویل دهند. در واقع زمانی که رطوبت دانه گندم از بین نرفته، دانه آسیب‌پذیرتر خواهد بود. ما مجاز به خرید گندم با رطوبت کمتر از ۱۲ درصد خواهیم بود و این امر باعث می‌شود مراکز خرید از خرید دانه‌های مرطوب گندم امتناع کنند که متأسفانه در این میان ممکن است ناهنجاری‌هایی نیز میان کشاورزان اتفاق بیفتد.

ایرانیان با اشاره به تبعات خرید گندم با میزان رطوبت غیرمجاز گفت: اگرچه فشارهای زیادی برای تحویل گندم‌ها به ما وارد می‌شود اما تا زمانی که رطوبت دانه‌های گندم به حد مجاز نرسد ما عملیات خرید را انجام نخواهیم داد.

وی در بخش دیگری از اظهاراتش به خرید کلزا در سطح استان اشاره نمود و تصریح کرد: سال گذشته ۱۱ هزار و ۷۰۰ تن کلزا در استان خریداری شد و پیش‌بینی‌ها حاکی از آن است که امسال احتمالاً ۱۲ هزار تن کلزا خریداری نماییم اما با مشکلاتی از بابت حمل در پروسه خرید کلزا مواجه هستیم. با توجه به اینکه کلزای استان قزوین به سایر نقاط کشور حمل می‌شود، درخواست داریم که با توجه به فسادپذیری دانه کلزا، دستور حمل به مناطق نزدیک نیز صادر گردد.

از سوی دیگر استان قزوین از کارخانه روغن‌کشی برخوردار نبود

و ما پیشنهاد احداث یک کارخانه در سطح استان را مطرح و نیز سرمایه‌گذارانی هم در این خصوص پیدا کردیم که به سازمان جهاد کشاورزی معرفی شدند. خوشبختانه با این پیشنهاد موافقت گردید و احتمالاً اوایل سال ۹۹ کارخانه روغن‌کشی در استان قزوین راه‌اندازی و کلزا در خود استان مصرف خواهد شد. ایرانیان در ادامه اظهار کرد: استان قزوین با برخورداری از هزار و ۸۱۷ واحد خبازی در سطح استان، هزار و ۴۴۴ واحد در بخش یارانه‌ای، ۳۷۳ واحد در بخش آزادپزی و ۲۵ واحد در بخش حجیم و نیمه حجیم دارد که البته غالب تولید و مصرف نان در این استان به نان‌های بربری و لواش اختصاص دارد.

وی افزود: بیشترین حجم فعالیت در حوزه صنف و صنعت به کارخانه شمس آذر تعلق دارد. این کارخانه ماهیانه حدود ۳ هزار و ۳۰۰ تن گندم در این بخش مصرف می‌کند و ماهیانه بالغ بر ۱۷۰۰ تن تولید آرد حجیم و نیمه‌حجیم دارد. کارخانه شمس آذر رتبه اول را در تولید آرد صنف و صنعت به خود اختصاص داده و در این حوزه جزو کارخانه‌های پیشرو محسوب می‌شود. مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز در خصوص روند شکل‌گیری و اجرای طرح جامع نان سالم در استان کرمان بیان کرد: اواخر سال ۹۳ بعد از جلسات متعددی که با استاندار وقت داشتیم، قرار شد اقدامی کارشناسانه در حوزه نان صورت گیرد. با توجه به اینکه در آن محدوده زمانی متأسفانه نان دچار وضعیت اسفباری بود و به لحاظ کیفی اصلاً وضعیت راضی‌کننده‌ای نداشت، به‌ویژه برای من که به تازگی در شرکت غله مسئولیت پذیرفته بودم لذا طرح جامعی تهیه کردیم که البته بسیار مورد حمایت استاندار و امام جمعه استان کرمان واقع شد و این مایه دلگرمی ما بود. وی افزود: می‌دانستم قرار است در راهی قدم بردارم که با منافع بسیاری از افراد در تضاد است، خیلی کارها باید انجام می‌شد و احتمال این را می‌دادم که مقاومت و مشکلاتی در روند اجرای طرح ایجاد شود. اما در نهایت بعد از اینکه هماهنگی‌ها ایجاد شد و استاندار وقت و امام جمعه استان کرمان قول مساعدت و همکاری دادند، با شدت و قدرت به این مسأله ورود کردیم. ابتدا یک تیم کارشناسی برای طراحی و تدوین طرح جامع نان سالم از مزرعه تا سفره، تشکیل داده و کل این چرخه را در ۵ گام پنج‌ساله تعریف کردیم و برای هر یک از این گام‌ها چند زیرمجموعه تعریف کردیم سپس برای همه گام‌ها و همه زیرمجموعه‌ها، دستگاه متولی و کارشناس مسئول مشخص نمودیم تا دقیق مشخص شود چه شخص و دستگاهی باید پیگیری کند، پاسخگو باشد و کار را به سرانجام برساند.

رئیس اتحادیه نانوایان قزوین:

طرفدار آزادسازی کامل نان هستیم



مصیب بهرامی، رئیس اتحادیه نانوایان قزوین در گفت‌وگو با غلات نیوز ابراز کرد: حدود ۳۱ واحد صنفی حجیم و نیمه‌حجیم در سطح شهرستان قزوین داریم که تحت پوشش اتحادیه خبازان هستند. متأسفانه با توجه به افزایش سرسام‌آور قیمت مواد اولیه در بازار، در چند روز اخیر شاهد تجمع و اعتراض نانوایان این صنف نسبت به نرخ نان در اتحادیه بودیم. اتحادیه خبازان، آنالیز قیمت را در صنف حجیم و نیمه‌حجیم بررسی نموده و جهت تعیین نرخ جدید به مسئولین استانی ارائه خواهد داد.

بهرامی در ادامه با اشاره به وضعیت نرخ‌گذاری نان‌های سنتی گفت: قیمت نان سنتی سال گذشته صرفاً در برخی از استان‌ها ۱۰ درصد افزایش یافت در حالی که این مسأله باید به صورت کشوری لحاظ می‌شد. متأسفانه به منظور جبران هزینه‌ها در این صنف، کم‌فروشی در واحدهای خبازی بسیار شایع شده و اگر نانوایی کم‌فروشی نکند، چاره‌ای جز تعطیلی واحد نانوایی‌اش نخواهد داشت.

رئیس اتحادیه نانوایان قزوین در ادامه بیان کرد: نان لواش تنوری سنتی قزوین در گذشته سرآمد نان‌های ایران به شمار می‌آمد به طوری که به سایر نقاط کشور نیز صادر می‌شد اما متأسفانه ثبات قیمت در یک دوره متمادی و عدم توجه مسئولین، به مرور از وزن و کیفیت نان کاست. نان لواش در استان قزوین با آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده تولید می‌شود و بیشترین مصرف را در سطح استان دارد.

بهرامی در ادامه با اشاره به نایاب و گران شدن خمیرمایه در بازار خاطرنشان کرد: از ابتدای سال جاری با افزایش هزینه‌های تولید برای صنف نانوایان روبه‌رو بودیم از جمله هزینه خمیرمایه، دستمزد و بیمه نیروی کارگر و حامل‌های انرژی؛ حال سؤال ما این است که نانوایی که چندین سال از ثابت بودن نرخ محصول تولیدی‌اش می‌گذرد، از کجا و چگونه باید هزینه‌های مربوط به بقای واحد تولیدی‌اش را تأمین کند؟ در شرایطی هستیم که دولت باید هرچه سریع‌تر برای وضعیت فعلی صنف نانوایان چاره‌ای ببیند؛ یا برای تمام آیت‌های تولید نان به طور کامل یارانه تخصیص دهد یا اینکه نان را آزاد کند و یارانه نان را مستقیماً به مردم بدهد. ما طرفدار آزادسازی کامل نان هستیم.



رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد شمس آذر:

جذب بازار آرد حجیم و نیمه حجیم حتی فراتر از مرزهای داخلی



مهرزاد نجفیان، رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد شمس آذر در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه ۳۵ درصد تولید کارخانه به آرد حجیم و نیمه حجیم اختصاص دارد، گفت: طبیعتاً تولید آرد باکیفیت، ارتباطی مستقیم با گندم کیفی و مرغوب دارد لذا در تشخیص این امر، بخش آزمایشگاه و کنترل کیفیت کارخانه نقش بسیار مهمی خواهد داشت زیرا مدیران کنترل کیفی کارخانه هستند که باید با طبقه‌بندی واریته‌های مختلف گندم، انواع آرد را تولید نمایند.

قزوین وارد نمی‌شود بلکه آرد حجیم و نیمه حجیم قزوین به ۵ الی ۶ استان کشور ارسال می‌گردد. نجفیان در ادامه با تأکید بر اینکه حمایت بی‌رویه از صنعت نان در طول ۴ دهه منجر به تضعیف این صنعت شده است، ابراز کرد: متأسفانه تخصیص یارانه به صنعت مهم نان نه تنها توفیقی در وضعیت این صنعت ایجاد نکرده بلکه متأسفانه عقب‌ماندگی و توسعه نیافتگی این صنعت مهم را به دنبال داشته است. به طور طبیعی مکانیزم درآمد حاصل از این صنعت باید به این صورت باشد که ۷۰ درصد از درآمد کسب شده صرف خرید مواد اولیه، ۱۰ درصد هزینه‌های تولید و ۲۰ درصد سود باشد. این در حالی است که متأسفانه در طی این سال‌ها این مکانیزم برعکس شده و در حال حاضر سهم نانو از سود دریافتی بسیار ناچیز و حتی صفر درصد است. لذا باید گفت حمایت از اقشار کم‌درآمد به واسطه آرد، صدمه بزرگی به صنعت گندم، آرد و نان وارد نموده است.

وی ادامه داد: ما در تأمین آرد صنف حجیم و نیمه حجیم حتی فراتر از مرزهای داخلی حرکت کرده‌ایم. با توجه به اینکه نوعی نان حجیم در عراق و افغانستان تولید می‌شود، ما تحقیقات میدانی خود را در این کشورها آغاز نموده و آردی متناسب با این نوع نان تولید کردیم. در حال حاضر آرد کارخانه شمس آذر به عراق و افغانستان صادر می‌شود و خوشبختانه توانسته اعتماد و رضایت مشتریان این کشورها را جلب نماید. رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد قزوین در ادامه با بیان اینکه فعلاً افزایش قیمت برای آرد حجیم و نیمه حجیم در استان قزوین لحاظ نشده است، گفت: هدف ما این است که آرد از سایر نقاط کشور از جمله تهران وارد قزوین نشود. آردسازان قزوین تلاش می‌کنند با عرضه آرد با قیمت و کیفیت مناسب، رضایت نانوایان را جلب نمایند. خوشبختانه تحقق کیفیت در استان موجب شده علاوه بر اینکه هیچ آردی از سایر نقاط کشور به



مسئول فنی کارخانه آرد شمس آذر:

شاخصه‌های کیفی گندم آرد حجیم و نیمه حجیم



شیوا ابوالفتحی با اشاره به شاخصه‌های مهم گندم برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم اظهار کرد: فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز این نوع آردها باید حتماً بالا باشد. ضروری است این نوع گندم‌ها از ایندکس، گلوتن و شاخص کیفی پروتئینی بالاتری نسبت به آردهای نان‌های مسطح برخوردار باشند.

مسئول فنی کارخانه آرد شمس آذر در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: گندم‌های دریافتی در حوزه صنف و صنعت از شاخص کیفی چندین مرغوبی برخوردار نبوده و نیاز است از برخی افزودنی‌های

مجاز طبق اعلام اداره استاندارد برای جبران کمبود کیفیت در فرایند تولید آرد استفاده شود. ابوالفتحی در ادامه با بیان اینکه جبران کیفیت گندم‌های تحویلی، استفاده از اصلاح‌کننده‌های آرد و یا در غیر این صورت گندم خارجی الزامی است، گفت: اصلاح‌کننده‌های آرد، برخی ویتامین‌ها از جمله ویتامین C هستند که شاخص کیفیت و پروتئین گندم و آرد را بالا می‌برند. آنچه در پخت نان اهمیت دارد، شاخص کیفیت است که در صورت برخوردار نبودن دانه گندم از این ویژگی، به ناچار کمبود آن باید به واسطه افزودنی‌ها جبران شود.



مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد اترک بوئین زهرا:

نیاز به گندم خارجی برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم احساس می‌شود



فاطمه مصلحی‌راد با بیان اینکه دغدغه اصلی در فرایند تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم، دسترسی به گندم‌های قوی و مرغوب است، اظهار کرد: برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم نیاز به گندم‌هایی با گلوتن و ایندکس بالا داریم لذا با توجه به شرایط گندم‌های داخلی نیاز به گندم خارجی در این حوزه احساس می‌شود.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد اترک بوئین زهرا در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: گندم‌های دریافتی کارخانه در حوزه صنف و صنعت غالباً نوسان کیفی دارد و در مواقعی که با افت کیفی روبه‌رو هستیم، از آنزیم‌ها و بهبوددهنده‌های مجاز کمک می‌گیریم. مصلحی‌راد افزود: اگر قرار به واردات گندم خارجی نیست، سازمان جهاد کشاورزی به عنوان متولی اصلی این حوزه باید روی کشت گندم‌های قوی و اصلاح بذرها به جد کار کند؛ گندم‌هایی که مناسب نان‌های حجیم و نیمه حجیم باشند.



نان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین



مدیرعامل کارخانه آرد اترک بوئین زهرا:

دولت خرید گندم را به آسیابانان واگذار نماید

احمدعلی صدری، مدیرعامل کارخانه آرد اترک بوئین زهرا در گفت‌وگو با غلات نیوز گفت: ۱۵ درصد از تولید کارخانه به آرد حجیم و نیمه حجیم اختصاص دارد، خوشبختانه توانسته‌ایم علاوه بر جلب رضایت نانوایان استان، آردمان را به استان‌های قم، ساوه، گیلان و زنجان هم ارسال نماییم.

مسئولیت خرید گندم به بخش خصوصی است. دولت باید خرید گندم را در قالب ارائه تسهیلات بانکی به بخش خصوصی واگذار نماید و این مسئولیت سنگین را از دوش خود بردارد. صدری افزود: متأسفانه معضل دیگر، خرید گندم از سوی سیلوهای بخش خصوصی است. برخی از سیلوهای بخش خصوصی هنگام خرید، گندم‌ها را بدون توجه به مشخصه‌های آن تحویل می‌گیرند و صرفاً به دنبال دریافت هزینه انبارداری هستند. اگر شرکت بازرگانی دولتی ایران آن قسمت از خرید را که از جانب سیلوهای خصوصی انجام می‌گیرد به کارخانه‌های آرد واگذار نماید، قطعاً بخشی از مشکلات مربوط به کیفیت در زنجیره گندم، آرد و نان مرتفع خواهد شد.

صدری ادامه داد: خوشبختانه کارخانه از ظرفیت افزایش میزان تولید برخوردار است و در صورتی که تقاضای آرد حجیم و نیمه حجیم داشته باشیم، قطعاً تولیدمان را در این بخش افزایش خواهیم داد. مدیرعامل کارخانه آرد اترک بوئین زهرا در ادامه گفت: متأسفانه مشکلات صنعت آرد و نان، سال گذشته و امسال به شدت افزایش یافته و این در حالی است که مشکلات ما ارتباط مستقیمی با وضعیت ارزی و اقتصادی حاکم بر کشور دارد لذا این دو مشکل عمده باید مرتفع گردد تا بخش اعظمی از معضلات صنعت آرد و نان از میان برداشته شود. وی در بخش دیگری از اظهاراتش بیان کرد: یکی از راه‌های نجات صنعت از مشکلات در حوزه تأمین گندم کیفی، واگذاری



نان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین



موسوی در ادامه با بیان اینکه در حال حاضر اصلی‌ترین دغدغه کارخانه بارانا کمبود سهمیه گندم است، گفت: هزینه‌های تولید آسیابانی از ابتدای سال جاری به شدت افزایش یافته و توقع ما از مسئولین این است که سهمیه گندمان را افزایش دهند تا با تولید بیشتر بتوانیم بخشی از هزینه‌هایمان را جبران کنیم. متأسفانه در حال حاضر فعالیت کارخانه پاره‌وقت است و بخشی از ظرفیت تولیدمان بلااستفاده مانده، این مسأله ما را در تأمین هزینه‌هایمان بسیار دچار چالش کرده و فعالیت آسیابانی جز ضرر، چیزی برایمان ندارد.

مدیرعامل کارخانه آرد بارانا در ادامه به پتانسیل صادراتی کارخانه اشاره نمود و اظهار کرد: خوشبختانه کارخانه از توانایی ورود به عرصه صادرات برخوردار است و قطعاً اگر در آینده به سهمیه‌مان اضافه شود و چرخ تولید کارخانه رونق گیرد، به فراتر از مرزهای داخلی نیز ورود خواهیم کرد.

موسوی با اشاره به موانع صادراتی پیش روی آسیابانان خاطرنشان کرد: آسیابانان ایرانی از این پتانسیل برخوردارند که در بازارهای جهانی با کشورهایی چون ترکیه رقابت کنند اما متأسفانه قوانین بی‌ثبات و سختگیری‌های مسئولین، منجر به کناره‌گیری صنعت آرد ایران از عرصه صادرات شده است. قطعاً اگر تولیدکنندگان آرد ایران هم مانند کشورهای دیگر از سوی دولت حمایت شوند، می‌توانند در بازار صادراتی بدرخشند.

وی افزود: هدف ما در آینده علاوه بر ورود به عرصه صادرات، جذب بازار آزاد سراسر کشور است. تلاش می‌کنیم تا با ارتقاء کیفیت آرد، مشتریان را به خود وفادار نگه داریم.



مدیرعامل کارخانه آرد بارانا:

تلاش می‌کنیم با ارتقاء کیفیت آرد، مشتریان را به خود وفادار نگه داریم



کارخانه آرد بارانا در سال ۹۳ در استان قزوین احداث گردیده اما از مهرماه سال ۹۷ رسماً آغاز به فعالیت نموده است. این کارخانه تازه‌تأسیس از ظرفیت تولید روزانه ۱۰۰ تن برخوردار است اما به دلیل کمبود سهمیه گندم دولتی، روزانه صرفاً ۱۵ تن تولید دارد.

سیدجواد موسوی، مدیرعامل کارخانه آرد بارانا در گفت‌وگو با غلات نیوز ابراز کرد: خوشبختانه آرد بارانا در دوران کوتاه عرضه به بازار، توانسته رضایت مشتریان را جلب نماید و ناوایان قزوین خواستار آرد ما هستند.

وی با اشاره به اینکه ما در فرایند تولید به هیچ عنوان از افزودنی‌های غیرمجاز استفاده نمی‌کنیم، ادامه داد: کارخانه آرد بارانا هم‌اکنون آرد ۷ تا ۱۵ درصد سبوس‌گیری شده تولید و به بازار عرضه می‌نماید.

آسیابانان ایرانی از این پتانسیل برخوردارند که در بازارهای جهانی با کشورهایی چون ترکیه رقابت کنند



نان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین



نان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین

مدیرعامل کارخانه آرد فرد تاکستان:

دغدغه ما، تامین گندم کیفی است



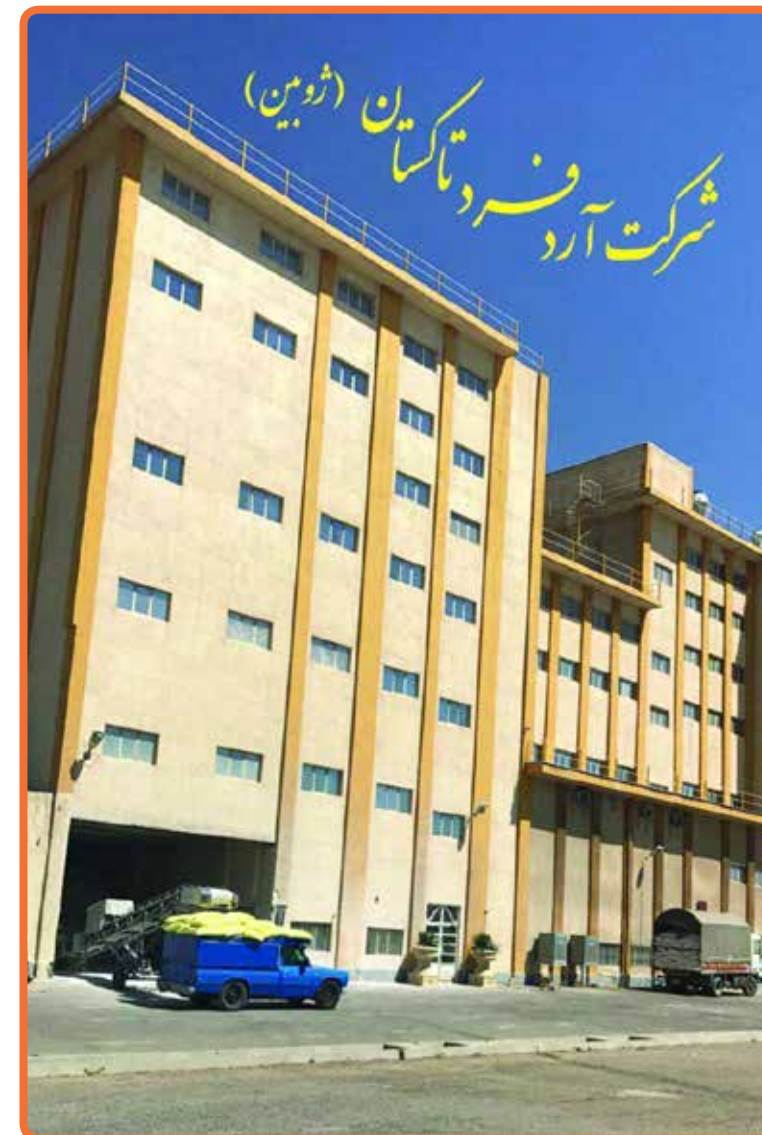
مهدیه ژوبین گفت: از متولیان امر خواستاریم در شرایطی که برخی از استان‌های کشور از گندم‌های کیفی محروم هستند، به جهت ارتقا، کیفیت آرد تولیدی و تامین نیاز صنف استان، برای واردات گندم‌های مرغوب خارجی تمهیداتی را بپندیشند.

مدیرعامل کارخانه آرد فرد تاکستان در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: میزان تولید آرد حجیم و نیمه حجیم کارخانه متناسب با درخواست مشتری متغیر بوده و به طور متوسط ماهیانه به ۲۰۰ تن می‌رسد.

وی با اشاره به مشکلات تامین گندم برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم بیان کرد: مسلماً نوع گندم بر کیفیت آرد تولیدی بسیار تأثیرگذار خواهد بود. در گذشته به کارخانه‌ها گندم وارداتی عرضه می‌شد اما متأسفانه حدود ۳ سال است که با ممنوعیت واردات گندم خارجی مواجه هستیم و با وجود مصرف بهبوددهنده‌ها و گندم‌های آبی حومه استان قزوین و صرف هزینه‌ای هنگفت، آردهای تولیدی به کیفیت سابق نمی‌رسد و همچنان دغدغه ما تامین کیفیت است.

ژوبین در ادامه تصریح کرد: مجموعه کارخانه فرد تاکستان تلاش می‌کند به منظور ارتقا، کیفیت آرد تولیدی و جلب رضایت و اعتماد مشتری، گندم مورد نیاز را از استان‌های فارس و خوزستان که دارای گندم‌هایی با گلوتن و ایندکس بالاتر هستند، خریداری نماید.

همچنین در مواقعی که دسترسی به گندم‌های کیفی برای کارخانه میسر نیست، به کمک بهبوددهنده‌های مخصوص آردهای حجیم و نیمه حجیم (زیر نظر وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو) تلاش می‌کنیم تا حدودی ضعف و کمبود کیفیتی دانه گندم را جبران نماییم.



مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد فرد تاکستان:

اصلاح کننده‌ها جای گندم با کیفیت را نمی‌گیرند



نیمه حجیم نداشتیم اما متأسفانه با ممنوعیت این امر از پایان سال گذشته و با توجه به نوع گندم‌هایی که در شرایط فعلی به دست کارخانه می‌رسد، دچار چالش در تولید آرد باکیفیت حجیم و نیمه حجیم هستیم.

محمدی با اشاره به مهم‌ترین دغدغه کارخانه در تامین گندم کیفی برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم تصریح کرد: با توجه به اینکه گندم‌های منطقه تاکستان و حومه از نوع دیم بوده و گلوتن و ایندکس مطلوبی جهت تولید آردهای مخصوص حجیم و نیمه حجیم ندارد، تلاش می‌کنیم با خرید گندم کیفی از استان‌های برخوردار و با اختلاط گندم‌ها، مشکل کیفیت را برطرف نماییم.

حمیده محمدی خاطرنشان کرد: در شرایطی که دسترسی به گندم‌های مرغوب برای کارخانه امکان‌پذیر نیست، از اصلاح‌کننده‌های آرد کمک می‌گیریم که البته استفاده از آن‌ها مانند گندم کیفی اثر مطلوبی روی سطح کیفی آرد نخواهد گذاشت و درخواست ما این است که برای تامین گندم کیفی کارخانه‌ها اقدام شود.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد فرد تاکستان در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه متأسفانه کیفیت گندم‌هایی که برای تولید آردهای حجیم و نیمه حجیم در اختیار کارخانه قرار می‌گیرد، یکنواخت نبوده و به صورت متغیر است، ابراز کرد: در گذشته با عرضه گندم در بورس، مشکلی بابت تولید آردهای حجیم و

تلاش می‌کنیم با
خرید گندم کیفی
از استان‌های
برخوردار و با
اختلاط گندم‌ها،
مشکل کیفیت را
برطرف نماییم



نان حجیم و
نیمه حجیم
استان قزوین



عملکرد این سامانه خوشبختانه در حال حاضر رضایت‌بخش است اما باید گفت قبل از اینکه این سامانه ایجاد و راه‌اندازی شود، در خرید آرد آزادی عمل بیشتری داشتیم

محمدفلاح امینی یکی دیگر از نانوایان صنف حجیم و نیمه حجیم این استان است که در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: از میان کارخانه‌های استان قزوین، کارخانه آرد شمس آذر در مجموع از کیفیت مطلوبی برخوردار است. این نانوایان اظهار کرد: متأسفانه ارتباط مسئولین فنی کارخانه‌های آرد با نانوایان صنف حجیم و نیمه حجیم کمتر است و درخواست ما بیشتر شدن این ارتباط است چرا که قطعاً به رفع مشکلات و نواقص آرد و نان کمک خواهد کرد. مهدی علی‌اکبری، از دیگر نانوایان حجیم و نیمه‌حجیم این استان در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه آرد مورد نیازش را از کارخانه آرد شمس آذر خریداری می‌کند، گفت: سامانه فروش آرد سایر مصارف، عملکرد خوب و رضایت‌بخشی دارد و علاوه بر این، موجب شفاف‌سازی در صنف ما شده است. این نانوایان با ابراز رضایت نسبت به همکاری مثبت اتحادیه صنف در تامین آرد بیان کرد: خوشبختانه مسئولیت حمل آرد در استان قزوین در سال‌های اخیر به اتحادیه سپرده شده و تاکنون دغدغه‌ای از این بابت نداشته‌ایم و محموله‌های آرد سریعاً برای واحدهای صنفی ارسال می‌شود.



گفت‌وگو با نانوایان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین

جواد امینی‌نیا، یکی از نانوایان حجیم و نیمه حجیم استان قزوین است که در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: از میان کارخانه‌های استان قزوین، کارخانه اترک از کیفیت مطلوبی برخوردار است و خوشبختانه توانسته رضایت ما را جلب نماید.

امینی‌نیا افزود: ترجیح ما این است که آردمان را از کارخانه‌های استان قزوین (کارخانه آرد اترک) تامین نماییم چرا که علاوه بر کیفیت مطلوب آرد، از پرداخت هزینه سنگین حمل هم معاف خواهیم شد. این نانوایان حجیم و نیمه‌حجیم با اشاره به اینکه آرد مخصوص نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم باید قوی بوده و از گلوتن بالایی برخوردار باشد، بیان کرد: در صنف ما گلوتن آرد بسیار مهم است و بر کیفیت نهایی نان بسیار اثر می‌گذارد و اگر گلوتن آردهایی که به دستمان می‌رسد ضعیف باشد، قطعاً کیفیت نانمان هم پایین می‌آید.

وی در ادامه با اشاره به عملکرد سامانه فروش آرد سایر مصارف در استان قزوین تصریح کرد: عملکرد این سامانه خوشبختانه در حال حاضر رضایت‌بخش است اما باید گفت قبل از اینکه این سامانه ایجاد و راه‌اندازی شود، در خرید آرد آزادی عمل بیشتری داشتیم. امینی‌نیا همچنین به خبرنگار ما درباره تعامل اتحادیه با صنف نانوایان گفت: خوشبختانه تعامل خوبی میان نانوایان و اتحادیه استان قزوین حاکم است و مسئولین اتحادیه در جهت رفع مشکلات ما تلاش می‌کنند.



فرهای پخت طبقه‌ای مرشد گوهر، کم‌ترین مصرف انرژی را در دنیا دارد



مجموعه ماشین‌سازی مرشدگوهر با تولید انواع تجهیزات و ماشین‌آلات پخت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم سال‌هاست که در صنعت نان می‌درخشد. در میان تمام تولیداتی که مرشدگوهر از خود به بازار عرضه نموده، فرهای پخت طبقه‌ای نیز به چشم می‌خورد.

رقابت سالم در قزوین برای تولید آرد حجیم و نیمه‌حجیم

استان قزوین یکی از استان‌های صادرکننده آرد حجیم و نیمه‌حجیم به نقاط مختلف کشور است. خوشبختانه بخش عمده‌ای از آسیابانان این استان توانسته‌اند علاوه بر جذب بازار محلی، بازار سایر استان‌های کشور را هم در این بخش از آن خود کنند. کارخانه آرد شمس آذر یکی از کارخانه‌های فعال و درجه یک استان قزوین به شمار می‌آید که در تأمین آرد مخصوص نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم حتی فراتر از تأمین نیاز داخلی گام برداشته و هم‌اکنون آرد خود را به کشور عراق نیز صادر می‌کند. این کارخانه با بررسی و تحقیق در بازار عراق توانسته به خوبی نیاز این کشور را به آردهای حجیم و نیمه‌حجیم برطرف سازد. کارخانه اترک بوئین زهرا هم در این بخش عملکرد خوبی داشته و آرد خود را علاوه بر قزوین به سایر نقاط کشور صادر می‌کند. اما مسلماً تولید آرد حجیم و نیمه‌حجیم نیازمند گندمی کیفی است و آسیابانان توقع دارند در این بخش گندم کیفی در اختیارشان قرار گیرد تا جابجایی نیاز نانوایان این صنف باشند که البته شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قزوین در این زمینه از هیچ تلاشی دریغ ننموده است به طوری که رضایتمندی آسیابانان نسبت به تأمین گندم کیفی و نیز نانوایان از بابت آرد کیفی، نشان از این مساله دارد.

این دستگاه انواع نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم با کیفیت و یکنواخت (بدون جابه‌جا کردن سینی) را به شما ارائه خواهد داد

فرهای پخت طبقه‌ای مرشدگوهر جزو اولین فرهای دنیا به شمار می‌آید که حداقل مصرف انرژی را دارد لذا می‌تواند از لحاظ مصرف سوخت برای مشتری اقتصادی باشد.

این دستگاه انواع نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم با کیفیت و یکنواخت (بدون جابه‌جا کردن سینی) را به شما ارائه خواهد داد علاوه بر این نحوه عملکرد دستگاه به گونه‌ای است که کاربر به راحتی و بدون پیچیدگی فنی قادر به کار کردن با دستگاه خواهد بود.

تجربه مشتریان طی سال‌ها استفاده از فرهای طبقه‌ای مرشدگوهر ثابت کرده این دستگاه می‌تواند بدون استهلاک و نقص فنی در طولانی‌مدت برای شما کاربرد داشته باشد.

محمود مرشدی، مدیرعامل شرکت ماشین‌سازی مرشدگوهر در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: فرهای طبقه‌ای مرشدگوهر طی سال‌های متمادی به‌روزرسانی شده و مطابق با مدرن‌ترین تکنولوژی روز یک محصول با ویژگی‌های جدید در بازار عرضه می‌گردد.

وی با تأکید بر اینکه مجموعه ماشین‌سازی مرشدگوهر همواره اصل مهم استاندارد را سرلوحه تولیدات خود قرار داده است، گفت: دو فاکتور مهم در تولید، بهداشت برای مصرف‌کننده و ایمنی برای کاربر است که در تجهیزات و ماشین‌آلات مجموعه مرشدگوهر دو جز، جدانشدنی هستند.



نان حجیم و
نیمه‌حجیم
استان قزوین