



نشریه تخصصی اتحادیه
صنف دارندگان قنادی،
شیرینی فروشی و کافه
قنادی تهران

No.33 Confectionery Magazine

شماره ۳۳ • دوره پاییز ۱۴۰۴



هرچی خوبه
تو اسنپ فوده!

Snapp!
Food

Flora

Roozbeh Chocolate Food ind.
صنایع غذایی روزبه شکلات



✓ تکنولوژی روز با بهترین کیفیت

✓ ماشین آلات و فناوری روز اروپا

✓ کارخانه‌ای به وسعت ۲۵۲۰۰ متر مربع

✓ واحدها و سیستم‌های یکپارچه ارتباط با مشتریان

✓ انبارهای منطبق با استاندارد بین‌المللی

TÜV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

Modern Technology, Premium Quality
تکنولوژی روز، به‌ترین کیفیت

آدرس: استان البرز، نظرآباد، شهرک صنعتی سپهر
بلوار کار آفرینان، خیابان آذر غربی | تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۲۴۵۳

فلورا





- کرم‌های مغزی
- پودر کیک
- پودر خامه
- بهبود دهنده
- محصولات پوششی
- محصولات تزئینی





تولید کننده انواع بهبود دهنده نان، آرد
پودر کیک نیمه آماده
بیکنگ پودر
دونات و پیراشکی
انواع کرمفیل، بریلو، ویوافیل



Escaut Valley
Technology meets the art

تحت لیسانس و
نماینده انحصاری فروش
اسکاتولی بلژیک در ایران

SarvIran
سروایران



گروه سرو
SarvGroup

فلسفه وجودی ما، پایداری نعمت و برکت است



آکادمی سروپارس
Sarv Pars Academy

SarvIran
سروایران

نان و شیرینی
سروطابایی

✉ Info@SarvGroup.co

🌐 www.Sarvgroup.co

📍 تهران، ستارخان، همایونشهر جنوبی، پلاک ۳۹

☎ ۰۲۱-۶۸۴۱۴
۰۹۱۰-۱۱۴۲۸۵۷



Fidan

fidanco.ir

فیدان

@fidanco.ir

SINCE 1972

تولید کننده: کیک ژل | بیکینگ پودر
کرم مغزی | سدیم اسید پیروفسفات
انواع پودر کیک | پودر خمیر پیتزا نیمه آماده
ژله های تزئینی | روغن جدا کننده

مشهد، منطقه صنعتی آستان قدس
مشهد، بلوار سجاد، بهارستان ۱۸، پلاک ۱۵۰
۳۷۶۸۰۴۹۶ | ۳۷۶۵۲۹۴۹ | (۰۵۱)



بازتعریف صنعت قنادی با رویکرد سلامتی

در دنیای امروز و با تغییر سبک زندگی، مصرف‌کنندگان بیش از پیش به سلامت و کیفیت مواد غذایی اهمیت می‌دهند. بسیاری ترجیح می‌دهند مصرف مواد با ارزش تغذیه‌ای کمتر را محدود کرده یا به طور کامل از سبد غذایی خود حذف کنند.

برای مثال ۷۰٪ از علاقه‌مندان به طعم شیرین، از این موضوع آگاه‌اند که کاهش مصرف قند می‌تواند ارزش تغذیه‌ای غذا را بهبود بخشد. به همین دلیل، حدود ۴۵٪ از آن‌ها پیش از خرید، بسته‌بندی محصول را برای اطلاع از میزان قند بررسی می‌کنند.

در پاسخ به این نیاز و نگرش، تولیدکنندگان نیز با نوآوری، راهکارهایی سالم‌تر و متناسب با نیازهای روز مصرف‌کنندگان ارائه می‌دهند.

tastetomorrow
by Puratos

Always On
Consumer
Insights

در گلمان پوراتوس، حفظ کیفیت، طعم و بافت مطلوب محصولات، همواره در رأس اولویت‌های ما قرار دارد. با توجه به اهمیت سلامت جامعه، ما راهکارهای نوآورانه‌ای برای کاهش میزان شکر در محصولات قنادی ارائه می‌دهیم تا مصرف‌کنندگان بتوانند تجربه‌ای لذت‌بخش و در عین حال سالم داشته باشند.

ما با شناسایی نیازهای پنهان مشتریان، تلاش می‌کنیم محصولات نوآورانه و متناسب با خواسته‌های بازار را عرضه کنیم، تا انتخابی شیرین، سالم و هوشمندانه را برای قنادان و مصرف‌کنندگان فراهم آوریم.

در راستای پاسخ‌گویی به روند روبه رشد تمایل مصرف‌کنندگان به سبک زندگی سالم‌تر، سال گذشته «تگرال ساتین شکلاتی و ویوافیل شاتوت» بدون شکر افزوده را به بازار معرفی کردیم. به‌تازگی نیز با عرضه «تگرال ساتین وانیلی و ویوافیل توت فرنگی» بدون شکر افزوده، سبد محصولات سلامت‌محور خانواده ساتین و ویوافیل را تکمیل کرده‌ایم.





از دیگر نوآوری تازه ما در حوزه محصولات سلامت محور، معرفی مغزی‌های میوه‌ای بدون شکر افزوده با طعم دلنشین توت‌فرنگی است. با استفاده از این ویوافیل می‌توانید انواع کیک‌ها و دسر و نوشیدنی‌های رژیمی را با طعمی طبیعی میوه تازه توت‌فرنگی آماده کنید؛ محصولی که به کاهش مصرف شکر کمک می‌کند و محبوبیت ویژه‌ای برای کودکان و بزرگسالان دارد.



در پودر کیک‌های بدون شکر افزوده ساتین، به جای شکر از اینولین استفاده شده است؛ فیبری خوراکی که به عنوان پری‌بیوتیک عمل می‌کند و رشد باکتری‌های مفید روده را تحریک می‌کند. مطالعات نشان داده‌اند اینولین می‌تواند به بهبود کنترل قند خون از طریق افزایش حساسیت به انسولین کمک کرده و در کاهش کلسترول LDL نقش داشته باشد. همچنین این فیبر محلول جذب مواد معدنی مانند کلسیم و منیزیم را افزایش داده و به بهبود عملکرد سیستم گوارشی کمک می‌کند. به این ترتیب، اینولین علاوه بر ایجاد شیرینی ملایم، فواید تغذیه‌ای قابل توجهی را فراهم می‌آورد.

علاوه بر این، استفاده از فناوری پیشرفته Acti-Fresh در پودر کیک‌های ساتین، تازگی و ماندگاری کیک‌ها را تضمین کرده و به قنادان امکان می‌دهد بدون افزودن شکر، کیک‌هایی نرم، مرطوب و یکنواخت تهیه کنند.



این پودر کیک مناسب تهیه انواع کیک‌های لایه‌ای، کاپ‌کیک و دسرهای خلاقانه است و با تنوع طعمی شکلاتی و وانیلی و غنی‌شده با فیبر گیاهی طبیعی، انتخابی حرفه‌ای برای قنادانی است که می‌خواهند سلامت، کیفیت و نوآوری را در هر برش کیک به مشتریان خود ارائه دهند.

سبد کاملی از محصولات قنادی با گوستو





Taste of life, Color of art





سال

بیش از ۷۰۰۰ همکار

همکاری با قنادان منتخب ایران

Snapp!
Food



هرچی خوبه
تو اسنپ فوده!



Snapp!
Food

MUFFIN CAKE POWDER

پودرکیک مافین

www.ardineh-iran.com

 [ardineh_iran](https://www.instagram.com/ardineh_iran)



تولید کننده فرآورده های کاکائویی



091P 10P A1 VF

کیک‌کیک

تاسیس: ۱۳۷۸



کیک تصویری مروارید تهران



سازمان غذا و دارو
شماره پروانه بهداشتی ساخت
۳۳۲۱۱۸۴-۱

عنابی	قرمز قرمز	قرمز اکسترا	قرمز اسکاتلت	نارنجی	گلبهی	پوست	زرد کهربایی	زرد لیمویی	سفید
فیروزه ای	آبی پاستیلی	آبی	آبی یاقوتی	سورمه ای	بنفش	یاسی	سرخایی	صورتی گل رز	صورتی
مشکی مطلق	مشکی	طوسی	خاکی	شکلاتی	کaramلی	سبز آووکادو	سبز روشن	سبز	سبز زمردی

Kopykake

since 1999



رنگ خوراکی ژله‌ای (۳۰ رنگ) مناسب جهت استفاده در خامه، آیسینگ، فوندانت.
رنگ خوراکی پودری محلول در آب (۲۳ رنگ) مناسب جهت استفاده در ماکارون و کیک
رنگ خوراکی پودری محلول در روغن (۱۸ رنگ) مناسب جهت استفاده در شکلات
رنگ خوراکی مایع (۱۶ رنگ)

اسانس و طعم‌دهنده‌های خوراکی فوق غلیظ (۳۰ طعم)
اسپری رنگ متالیک خوراکی (طلایی، نقره‌ای، برنز، صدفی)
اسپری رنگ مخملی خوراکی جهت تزئین کیک و شیرینی (۱۲ رنگ)
اسپری روغن جداکننده قالب
کافد خوراکی (کیک تصویری)
جوهر خوراکی مخصوص پرینتر

www.caketasviri.com
Irankopykake
caketasviri@gmail.com

دفتر مرکزی: تهران، میدان مادر، برج بیژن، طبقه ۱۱، واحد ۲
۰۲۱-۲۲۲۲۰۶۸۰ / ۰۲۱-۷۲۲۲۰۹

اسانس فوق غلیظ (عصاره)

									
نارگیل	هل	پاریکیو	فندق	تافی	لوتوس	گل رز	خامه	شکلات	سیب
									
موز	آناناس	هلو	نوتلا	انبه	انار	نعنا	کره	کژ امل	تمشک
									
لیمو	وانیل	زعفران	قهوه	آلبالو	بلوبری	توت فرنگی	عسل	بسکویت	پرتقال



اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران



قناد تی وی اولین رسانه
رسمی ویدئویی
(تلویزیون اختصاصی)
صنف قنادان



با فالو کردن پیج قناد تی وی از جدیدترین برنامه‌های حوزه کیک و شیرینی با خبر شوید

@ghannadtv

@qannadacademy

@ ali_bahrehamand67

Www.ghanadtv .com

اولین تولیدکننده بسته بندی های کیک و شیرینی یک تکه

در سایزهای نیم، یک، یک و نیم و دو کیلویی

تجهیزات مدرن، مواد اولیه مرغوب، تیم حرفه ای، کیفیت، دقت و سرعت در انجام کار از دلایل اصلی متمایز نمودن مجموعه مهران پک می باشد.



مبتکر تولید زیره های کیک و دسر مقوایی با طرح اختصاصی

بامغزی سفید کاملاً بهداشتی باروکش سلفون در ایران



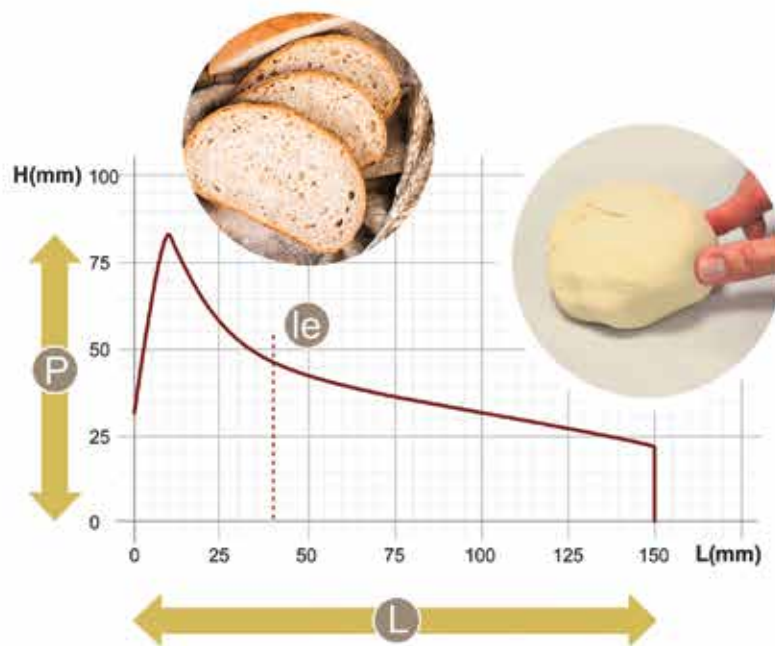
RYE FLOUR

Ardineh Iran
Manufacturing
Company



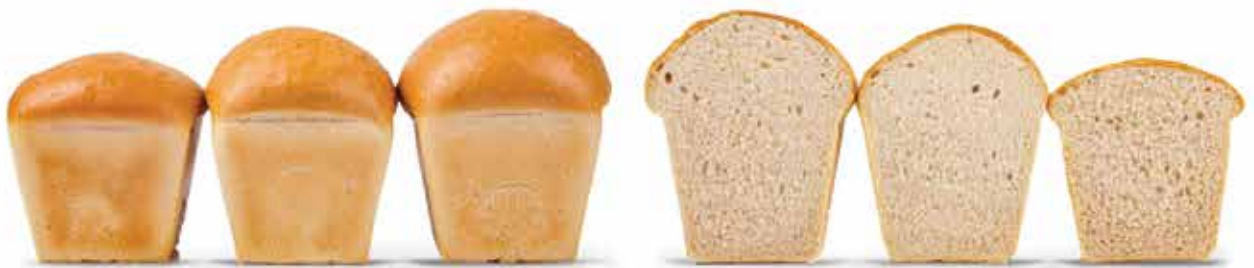
 www.ardineh-iran.com
 [ardineh_iran](https://www.instagram.com/ardineh_iran)





کیفیت نان از آزمایشگاه شروع میشود

ما در آزمایشگاه آردینه ایران با بهره گیری از تجهیزات پیشرفته و متخصصین صنعت غذا و غلات، خدمات تخصصی در حوزه کنترل کیفیت آرد و خمیر نان ارائه می دهیم. از آزمون های رئولوژیکی، بافت سنجی، پخت و خصوصیات حسی و گلوتن تا ویژگی های فیزیکی، میکروبی و شیمیایی، نتایج ما پایه گذار استانداردهای واقعی کیفیت است.





نشریه تخصصی اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران

دوره پاییز ۱۴۰۴

صاحب امتیاز: اتحادیه صنف
دارندگان قنادی، شیرینی فروش و کافه قنادی تهران
مدیر مسئول: علی بهره‌مند
سردبیر: سیمین باقری
مدیر اجرایی و بازرگانی: مریم ترکمنی
هیأت تحریریه: زیر نظر شورای نویسندگان
دبیر هنری: شادی آرمان نهاد
مترجم: الهه کیهانی
تایپيست: مینا رضایی
ویراستار: ماهور علیزاده

دفتر اتحادیه: میدان انقلاب، خیابان
کارگر جنوبی، خیابان آذربایجان، نبش خیابان زرین قدم، پلاک ۲
فکس: ۶۶۹۴۴۴۰۰
تلفن: ۶۶۹۴۴۴۹۹



سخن در عرس

علی بهره‌مند



این اعتماد از بین خواهد رفت، به همین دلیل، اتحادیه قنادان تهران، جلساتی با مسئولین محترم انستیتو تغذیه داشته و در زمینه‌های آموزش قنادان در راستای استانداردهای بهداشتی و تغذیه‌ای، توصیه به استفاده از روغن‌های سالم‌تر و کاهش مصرف روغن‌های ترانس، تشویق به کاهش مصرف شکر و جایگزینی تدریجی با شیرین‌کننده‌ای طبیعی در تولید محصولات قنادی و نیز همکاری با دانشگاه‌ها و مراکز تحقیقاتی به منظور یافتن راهکارهای علمی، گام برخواهد داشت.

من چشم‌اندازی را برای صنعت قنادی متصورم که در آن، شیرینی‌های سنتی ایران با همان اصالت و زیبایی اما با ترکیبات سالم‌تر بازآفرینی شوند، شیرینی‌های مدرن و بین‌المللی با رعایت استانداردهای جهانی سلامت به تولید و حتی صادرات برسند، قنادان به جای آنکه تنها هنرمندان طعم باشند، پیشگامان تغذیه سالم نیز شناخته شوند؛ این هدف، دست‌یافتنی است به شرط آنکه صنف و دانشگاه در کنار هم بایستند.

مادر صنعتی فعالیت می‌کنیم که شاید بیش از هر صنف دیگری با فرهنگ، شادی و خاطره‌های مردم پیوند خورده است. کمتر خانواده‌ای را می‌توان یافت که در لحظات مهم زندگی خود، از عید نوروز گرفته تا جشن‌ها و حتی آیین‌های مذهبی، شیرینی و محصولات قنادی در سفره‌اش نباشد. این جایگاه ارزشمند، مسئولیتی بزرگ را هم بر دوش ما نهاده است.

قنادی در ایران، فقط یک حرفه اقتصادی نیست بلکه یک هنر اصیل است اما امروز این هنر زیبا باید در کنار دانش تغذیه و پژوهش‌های علمی قرار گیرد چرا که جامعه امروز ما بیش از هر زمان دیگر با چالش‌هایی همچون دیابت، چاقی، بیماری‌های قلبی و فشار خون روبه‌رو است. در چنین شرایطی، ما قنادان تلاش می‌کنیم محصولاتی ارائه کنیم که هم طعم خوش زندگی را حفظ کند و هم سلامت جامعه را تهدید نکند.

ما به خوبی می‌دانیم که ادامه مسیر صنف ما، وابسته به اعتماد مردم است. اگر شیرینی صرفاً یک لذت لحظه‌ای باشد اما سلامتی را به خطر بیندازد،



زرین مهر آمیتیس Zarin Mehr Amitis

تمرکز بر تولید محصولات سالم، ناب و نوآورانه در شرکت زرین مهر آمیتیس

به عنوان مرکز تخصصی فرآوری و بسته بندی، با هدف تأمین محصولات سالم، استاندارد و بهداشتی فعالیت می کند.

در مرکز بسته بندی زرین مهر آمیتیس، از جدیدترین و پیشرفته ترین فناوری های روز دنیا در حوزه ی طبقه بندی، جداسازی و ضد عفونی تخم مرغ ها استفاده می شود. این فناوری شامل سیستم های پیشرفته ضد عفونی با اشعه ی UV (فرا بنفش)، ربات های هوشمند تشخیص سلامت تخم مرغ و دستگاه های بسته بندی اتوماتیک است. این عملیات به صورت کاملاً مکانیزه و بدون دخالت دست انسان انجام می شود که در حفظ بالاترین سطح بهداشت نقش بسزایی دارد.

پس از فرآیند ضد عفونی و کنترل کیفی، تخم مرغ ها در بسته بندی های متنوع شامل ۴، ۶، ۹، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ عددی با ظروف پلی اتیلنی استاندارد بسته بندی می شوند. این ظروف از مقاومت بالا، بهداشت مطلوب و قابلیت بازیافت برخوردار هستند و در طراحی آن ها اصول بهداشتی و زیست محیطی رعایت شده است.

محصولات پس از بسته بندی به انبارهای سرد با دمای کنترل شده (۰- تا ۴- درجه سانتی گراد) منتقل می شوند. در این بخش، امکان سفارشی سازی سفارش ها بر اساس نیاز و درخواست مشتریان فراهم است؛ به ویژه برای مراکز فروش زنجیره ای، سوپرمارکت ها، فروشگاه های آنلاین، و مشتریان عمده.

در تمام مراحل تولید، بسته بندی، نگهداری و حمل و نقل، تمامی فرایندها بر اساس ضوابط زنجیره ی سرد (Cold Chain) اجرا می شود تا تازگی، سلامت و کیفیت محصول تا رسیدن به دست مصرف کننده حفظ گردد.

شرکت زرین مهر آمیتیس با نام تجاری تخم مرغ سینوپه فعالیت خود را از سال ۱۴۰۳ آغاز کرده و با تمرکز بر تولید محصولات سالم، ناب و نوآورانه در حوزه فرآورده های تخم مرغ، توانسته جایگاه قابل توجهی در صنعت غذایی کشور به دست آورد.

این شرکت یکی از زیر مجموعه های مجموعه بزرگ و با سابقه کشت و صنعت زرین مهر قومن است؛ مجموعه ای که به عنوان یکی از بزرگ ترین و معتبرترین تولیدکنندگان تخم مرغ خوراکی در کشور شناخته می شود و با ظرفیت روزانه ۷۰ تن تخم مرغ، نقش مهمی در تأمین بازار داخلی و نیز صادرات ایفا می کند. همچنین، زرین مهر قومن یکی از توزیع کنندگان اصلی غلات و کنجاله های دامی در سطح کشور است.

زرین مهر آمیتیس با بهره گیری از تجهیزات پیشرفته، پرسنل متخصص و کنترل کیفیت مداوم، اقدام به تولید و عرضه انواع فرآورده های تخم مرغ از جمله تخم مرغ تازه سینوپه، تخم مرغ مایع پاستوریزه و پودر تخم مرغ نموده است. این محصولات، ضمن حفظ ارزش غذایی بالا، به صورت کاملاً بهداشتی و مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی تولید و بسته بندی می شوند و نیاز طیف گسترده ای از مشتریان در صنایع غذایی، رستوران ها، هتل ها و فروشگاه های بزرگ را پاسخ می دهند. خانواده بزرگ زرین مهر آمیتیس، ارائه محصولات سالم و با کیفیت را نه تنها یک تعهد حرفه ای، بلکه بخشی جدایی ناپذیر از مسئولیت اجتماعی خود می داند. ما بر این باوریم که تولید غذای سالم، پایه گذار جامعه ای سالم تر و آینده ای روشن تر است.

تخم مرغ سالم بسته بندی شده در ظروف بهداشتی (پلی اتیلن)

تخم مرغ های سینوپه از مزارع صنعتی کشت و صنعت زرین مهر قومن پس از طی فرآیند جمع آوری اولیه، به کارخانه ی زرین مهر آمیتیس منتقل می شوند؛ این کارخانه

ویژگی‌ها	نوع بسته‌بندی	تعداد تخم‌مرغ در هر بسته
مناسب استفاده روزانه؛ سبک و کم‌حجم	ظروف پلی‌اتیلن	۴ عددی
محبوب برای خانواده‌های کوچک	ظروف پلی‌اتیلن	۶ عددی
تعادل بین قیمت و مصرف	ظروف پلی‌اتیلن	۹ عددی
رایج‌ترین بسته‌بندی خانوادگی	ظروف پلی‌اتیلن	۱۰ عددی
مناسب فروشگاه‌ها و مصرف متوسط	ظروف پلی‌اتیلن مقاوم	۱۵ عددی
مناسب رستوران‌ها و مراکز تهیه غذا	ظروف پلی‌اتیلن مقاوم	۲۰ عددی
مخصوص عمده‌فروشان، سوپرمارکت‌ها و هتل‌ها	ظروف پلی‌اتیلن صنعتی	۳۰ عددی

تخم مرغ مایع

تخم‌مرغ مایع پاستوریزه در کیسه‌های پلی‌اتیلن ۳ لایه

تخم‌مرغ مایع پاستوریزه یکی از فرآورده‌های نوین و پرکاربرد در صنایع غذایی است که به دلیل ویژگی‌های بهداشتی و سهولت مصرف، جایگاه ویژه‌ای در خط تولید بسیاری از محصولات غذایی پیدا کرده است. این محصول، به عنوان جایگزینی ایمن و باکیفیت برای تخم‌مرغ سنتی، گزینه‌ای مناسب برای استفاده در کارخانجات مواد غذایی، شیرینی‌پزی‌ها، رستوران‌ها، فست‌فودها و مراکز تهیه غذا می‌باشد.

فرایند تولید و مزایای تخم‌مرغ مایع پاستوریزه

فرایند پاستوریزاسیون تخم‌مرغ، شامل حرارت‌دهی دقیق و کنترل‌شده به تخم‌مرغ مایع به منظور حذف کامل باکتری‌های بیماری‌زا بدون ایجاد تغییر در ساختار و خواص آن است. در طی این فرایند، زرده و سفیده تخم‌مرغ از یکدیگر جدا شده و به صورت جداگانه یا ترکیبی (تخم‌مرغ کامل) در بسته‌بندی‌های مختلف عرضه می‌شوند.

تخم‌مرغ مایع پاستوریزه از نظر بافت، کاملاً مشابه تخم‌مرغ خام طبیعی است، اما با سطح بهداشت بالاتر، ماندگاری بیشتر و خطر کمتر در انتقال آلودگی‌های میکروبی، جایگزینی مطمئن و اقتصادی محسوب می‌شود.

توانمندی‌های شرکت زرین مهر آمیتیس

شرکت زرین مهر آمیتیس با بهره‌گیری از پیشرفته‌ترین دستگاه‌های پاستوریزاتور روز دنیا و رعایت کامل استانداردهای بهداشتی ملی و بین‌المللی، توانسته است تخم‌مرغ مایع پاستوریزه را بدون تغییر در بافت، رنگ یا خواص تغذیه‌ای تولید نماید. این محصول در کیسه‌های پلی‌اتیلن سه لایه مقاوم و بهداشتی بسته‌بندی شده و مطابق با سفارش مشتریان در حجم‌های مختلف عرضه می‌گردد.

این شرکت با هدف:

- اشتغال‌زایی پایدار
- توسعه فرهنگ مصرف تخم‌مرغ پاستوریزه
- افزایش سلامت عمومی
- توسعه بازار داخلی و صادراتی
- فعالیت خود را آغاز کرده و با اتکا به نیروی انسانی متخصص، دانش فنی روز،

و بهره‌گیری از مواد اولیه مرغوب، در تلاش است گامی مؤثر در ارتقای کیفیت صنعت مواد غذایی کشور و به‌ویژه صنعت تخم‌مرغ مایع پاستوریزه بردارد.

پودر تخم مرغ

پودر تخم‌مرغ در کیسه‌های متالایز با پوشش پلی‌اتیلن

یکی از محصولات اصلی شرکت زرین مهر آمیتیس، پودر خالص تخم‌مرغ است که در سه نوع پودر زرده، پودر سفیده و پودر مخلوط تولید می‌شود. این محصولات در پاکت‌های ۱۰ کیلوگرمی با بسته‌بندی مقاوم و بهداشتی از جنس کیسه‌های متالایز با پوشش داخلی پلی‌اتیلن، با برند تجاری سینیوپه به بازار عرضه می‌گردند. با توجه به ویژگی‌های منحصر به فرد این محصول، امروزه طیف گسترده‌ای از صنایع غذایی از جمله صنایع کیک و شیرینی، فرآورده‌های گوشتی، سس‌ها و محصولات نیمه آماده، از پودر تخم‌مرغ به عنوان جایگزینی ایمن، به صرفه و کاربردی در فرمولاسیون‌های خود استفاده می‌کنند. استفاده از پودر تخم‌مرغ مزایای متعددی برای مصرف‌کنندگان صنعتی به همراه دارد، از جمله:

- امکان ذخیره‌سازی آسان در مدت زمان طولانی بدون نیاز به شرایط خاص نگهداری

- افزایش مدت ماندگاری محصول نهایی به دلیل کاهش رطوبت اولیه

- ایمنی بهداشتی بالا به دلیل فرآیندهای دقیق پاستوریزه و خشک‌سازی

- سادگی در مصرف و دوزبندی دقیق در تولید صنعتی

شرکت زرین مهر آمیتیس همواره در تلاش است تا محصولاتی را تولید کند که بیشترین هماهنگی را با نیازهای روز بازار و سلاقی مصرف‌کنندگان داشته باشند. در نگاه ما، کیفیت تنها به معنای رعایت استانداردها نیست، بلکه رضایت مشتریان مهم‌ترین شاخص ارزیابی کیفیت محصولات ماست — حتی اگر این کیفیت فراتر از استانداردهای تعریف‌شده باشد.

در همین راستا، تیم تضمین و کنترل کیفیت ما با دقت بالا بر کلیه مراحل تولید و بسته‌بندی نظارت می‌کند تا ایمنی و بهداشت محصول نهایی تضمین شده باشد. همچنین، تیم تحقیق و توسعه با رصد مستمر بازار و بررسی نیازهای جدید مشتریان، طراحی محصولات نوآورانه را در دستور کار خود قرار داده تا بتواند همواره پیشگام در ارائه راهکارهای جدید در صنعت فرآوری تخم‌مرغ باشد.

Chocolate trends to look for in
2025



روند بازار شیرینی‌های شکلاتی آمریکا در سال ۲۰۲۵

مصرف‌کنندگان به دنبال محصولات هستند که نه تنها هوس آن‌ها را برآورده می‌کند بلکه با ارزش‌های آن‌ها نیز همسو است. این شامل مواد اولیه با منشأ اخلاقی و برندهای دارای برچسب‌های پاک است. برندهایی که بر پایداری و مسئولیت اجتماعی تأکید می‌کنند، می‌توانند مصرف‌کنندگانی را جذب کنند که به دنبال خوراکی‌هایی با تأثیر مثبت هستند.

۵۴ درصد از مصرف‌کنندگان نسل Z و هزاره آمریکای شمالی معتقدند هر برندی باید یک گزینه شیرینی شکلاتی، گیاهی، وگان و بدون لبنیات داشته باشد.

از آنجا که تغذیه آگاهانه در مورد سلامت، همچنان بر انتخاب‌های مصرف‌کنندگان تأثیر می‌گذارد، بخش لذت سالم در حال افزایش محبوبیت است. این شامل محصولات شکلاتی است که مزایایی مختلف مانند مواد تشکیل‌دهنده کاربردی یا محتوای قند کمتر را ارائه می‌کنند. برندهایی که با فرمولاسیون‌های سالم‌تر مانند شکلات‌های سرشار از پروتئین یا شکلات‌های حاوی مواد مغذی، نوآوری ارائه می‌کنند، می‌توانند به طور مؤثر، این تقاضای روبه‌رشد را برآورده کنند.

۵۳ درصد از مصرف‌کنندگان آمریکای شمالی فکر می‌کنند که شیرینی‌های شکلاتی باید چیزی بیش از خوشمزه بودن ارائه کنند و باید با نیازهای سلامتی آن‌ها نیز هماهنگ باشند.

بازار شیرینی‌های شکلاتی در آمریکای شمالی به سرعت در حال تحول است و این امر، ناشی از تمایل مصرف‌کنندگان به لذت، پایداری و سلامتی است. با توجه به نوسان قیمت کاکائو، پیش‌بینی می‌شود این بازار که ارزش آن در سال ۲۰۲۴ بیش از ۳۱ میلیارد دلار در خرده‌فروشی بود، از سال ۲۰۲۵ تا ۲۰۲۹ با نرخ رشد مرکب سالانه ۵/۸ درصد رشد کند.

به گزارش غلات نیوز به نقل از bakemag ، «روندهای برتر شکلات ۲۰۲۵»، نوشته بری کالبوت، به بررسی عمیق این روندها می‌پردازد و شما را درباره بینش‌های لازم برای حفظ رقابت، آگاه می‌کند.

مصرف‌کنندگان به دنبال طعم‌های جسورانه و غنی هستند تا یک تجربه شکلاتی چندحسی را فراهم کنند. این روند با افزایش محصولات متنوع، چند طعم و چند بافت مشخص می‌شود و برای کسانی در نظر گرفته شده که به دنبال تجربیات شکلاتی عمیق‌تر و بیشتر هستند. برندها می‌توانند با توسعه محصولاتی که منشأ منحصربه‌فرد کاکائو، پروفایل‌های طعم متنوع یا طعم‌های نسخه محدود را برجسته می‌کنند، از این امر بهره ببرند. ۷۵ درصد از مصرف‌کنندگان آمریکای شمالی می‌خواهند تجربیات جدید و هیجان‌انگیز محصولات شکلاتی را امتحان کنند.

روند آگاهانه لذت بردن از این محصولات، بر مصرف مسئولانه تمرکز دارد؛ جایی که



در آیین گرامیداشت روز ملی اصناف

اتحادیه قنادان تهران و علی بهره‌مند لوح و نشان ملی اصناف ایران را کسب کرد

نمایندگان اتاق اصناف ایران و برخی اتحادیه‌های تهران در سالن خواجه نصیر مرکز همایش‌های صدا و سیما برگزار شد، از علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کارگروه تخصصی قنادی و کافه‌قنادی اتاق اصناف ایران، به پاس تلاش بی‌وقفه، تعهد حرفه‌ای و نقش‌آفرینی مؤثر در توسعه و ارتقای جایگاه تشکلهای صنفی و به عنوان فرد شاخص صنفی در حوزه تشکلهای صنفی، با اهدای تندیس و لوح تقدیر، قدردانی به عمل آمد. شایان ذکر است علی بهره‌مند، اقداماتی تأثیرگذار در حوزه توسعه و ارتقای کیفی و کمی تشکلهای صنفی را در کارنامه خود دارد.

یکی از اقدامات ارزنده و قابل تحسین هیأت رئیسه اتاق اصناف ایران، انتخاب و اهدای نشان ملی اصناف به اتحادیه‌های صنفی است که برای اولین بار در تاریخ اصناف، در این رویداد صورت گرفت. در جریان آیین برگزاری روز ملی اصناف که بیست‌ویکم مهرماه با حضور دکتر محمدرضا عارف معاون اول رئیس‌جمهور، دکتر نوری قزلبچه وزیر جهاد کشاورزی، مهندس محمد اتابک وزیر صمت و معاونان وزارت صمت، محمدصادق مفتاح جانشین وزیر صمت در امور بازرگانی و نمایندگان مجلس شورای اسلامی، رئیس و هیأت رئیسه اتاق اصناف ایران، رئیس و هیأت رئیسه اتاق اصناف تهران، هیأت

به مناسبت روز ملی اصناف، از میان اتحادیه‌های صنفی کشور، اتحادیه صنف قنادان تهران به ریاست علی بهره‌مند، نشان ملی اصناف را از دکتر عارف، معاون اول رئیس‌جمهور دریافت کرد.





در راستای توسعه همکاری‌های بین‌المللی

بازدید نماینده شرکت escaut valley بلژیک از اتحادیه صنف قنادان تهران

تبیین راهکارهای توسعه صادرات محصولات قنادی ایرانی به بازارهای جهانی اتحادیه صنف قنادان تهران با بهره‌گیری از توانمندی و خلاقیت هنرمندان این عرصه، همواره کوشیده است تا با حفظ اصالت و کیفیت، گامی بلند در جهت ارتقای استانداردهای صنعت قنادی بردارد و بازدید نماینده شرکت escaut valley را فرصتی مغتنم برای نمایش این ظرفیت‌های غنی و حرکت به سمت همکاری‌های دوسویه و سازنده می‌داند.

اتحادیه صنف قنادان تهران از این تعامل سازنده استقبال نموده و امیدوار است این گونه‌گفت‌وگوها، زمینه‌ساز ایجاد همکاری‌های پایدار و حضور پررنگ‌تر محصولات باکیفیت ایرانی در عرصه بین‌المللی باشد.

این بازدید که در چارچوب توسعه مناسبات اقتصادی و تبادل دانش فنی انجام شد، فرصتی ارزشمند برای هر دو طرف جهت شناخت بیشتر ظرفیت‌های صنعت قنادی ایران و آخرین دستاوردهای جهانی این صنعت بود.

در این دیدار که با حضور اعضای هیأت مدیره و تعدادی از پیشکسوتان صنف قنادان برگزار گردید، طرفین به بحث و تبادل نظر در زمینه‌های زیر پرداختند؛

بررسی امکان استفاده از فناوری‌ها و نوآوری‌های روز دنیا در فرایندهای تولید

معرفی محصولات و مواد اولیه باکیفیت شرکت escaut valley به فعالان این صنف

در راستای توسعه همکاری‌های بین‌المللی و ارتقای سطح فناوری در صنعت شیرینی و شکلات، یکم مهرماه سال جاری، نماینده ارشد شرکت escaut valley بلژیک و هیأت همراه، از اتحادیه قنادان تهران بازدید به عمل آوردند. این بازدید با حضور اعضای هیأت مدیره و جمعی از فعالان برجسته صنف قنادی برگزار شد.



Dirty Dough excites customers with yuzu stuffed cookie



کوک‌های پر شده با میوه یوزو، محصول هیجان‌انگیز برند Dirty Dough

در یک پیشنهاد ویژه با مدت زمان محدود، برند Dirty Dough، یک کوکی یخی یوزو را در تمام شعب خود عرضه کرد. به گفته یک خرده‌فروش، این یک برداشت تازه از یک کلاسیک نوستالژیک است که ترکیب طعم خامه‌ای و مرکباتی یوزو با یک دسر یخی قدیمی است که همه در قالب کوکی پر شده با طعم لذیذ و خاص خود، تهیه خواهد شد.

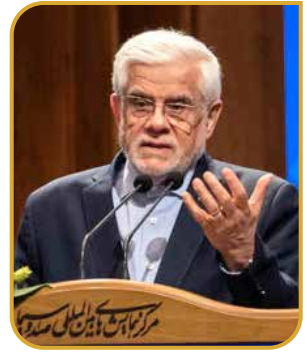
به گزارش غلات نیوز به نقل از bakemag، یوزو یکی از مرکبات ژاپنی است که به خاطر طعم ترش و درخشندگی گل‌هایش، شناخته می‌شود و در حالی که هنوز یک ماده نادر در اکثر منوهای ایالات متحده است، طبق گفته Datassential، علاقه به آن نسبت به سال گذشته ۳۸ درصد افزایش یافته است به ویژه نسل Z و نسل هزاره به طعم غیرمنتظره و منحصر به فرد آن جذب شده‌اند.

کوک‌های Dirty Dough از درون به بیرون مهندسی می‌شوند و هر کوکی، ترکیبی از لایه‌ها، مواد مخلوط یا مواد پرکننده درون خمیر دارد. این شرکت می‌گوید: کوکی یخی یوزو، کاملاً مناسب خواسته‌های مصرف‌کنندگان امروزی است؛ یک حس نوستالژیک با چاشنی تازگی. سرپرست شیرینی‌پزی Dirty Dough توضیح می‌دهد: ما می‌خواستیم چیزی با طراوت، هوس‌برانگیز و کمی غیرمنتظره اما مناسب خلق کنیم. برای الهام گرفتن، به دسر یخی قدیمی روی آوردیم سپس با یوزو که یک میوه مرکباتی ژاپنی است و هم جسورانه و هم ترش‌مزه است اما هنوز در دسرهای آمریکایی نسبتاً کم استفاده می‌شود، به آن جلوه‌ای منحصر به فرد و جهانی بخشیدیم. ترکیب طعم ترش میوه گلداری یوزو همراه با شیرینی خنک، برای کوکی سرد و دلچسب ما بسیار مناسب به نظر می‌رسید. پس از چندین دور تحقیق، توسعه و آزمایش تیم ما، کوکی یخی یوزو به بازار آمد و بازخوردها تاکنون از زمان عرضه، فوق‌العاده مثبت بوده است.

وی افزود: این کوکی با پایه‌ای از گراهام کراکر نرم ساخته شده، روی آن با فراستینگ یوزوی ترش و شیرین پوشانده شده و در نهایت با سس مرکبات خوش طعم، تزئین شده است. این کوکی خامه‌ای، باطراوت و دلچسب است و همه این‌ها یکجا سرو می‌شوند. مانند تمام کوکی‌های Dirty Dough، این کوکی به صورت تکی یا در جعبه‌های چهار، شش یا دوازده‌تایی، در بسته‌بندی‌های مقاوم در برابر دستکاری با برند مخصوص برای تازگی و راحتی در قابلیت حمل، فروخته می‌شود.

این کوکی Dirty Dough، بیانگر این است که چگونه روند طعم‌ها، مواد اولیه جهانی و نوستالژی خالص، می‌توانند در یک خوراکی واحد با هم تلاقی کنند.





معاون اول رئیس‌جمهور در آیین گرامیداشت روز ملی اصناف مطرح کرد:

نزوم بازنگری در قانون نظام صنفی با رویکرد جدید / از دخالت دولت در بازار خوشحال نمی‌شویم

معاون اول رئیس‌جمهور در مراسم گرامیداشت روز اصناف که ۲۱ مهر ۱۴۰۴ در مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما برگزار شد با اشاره به اینکه بازنگری در قانون نظام صنفی با رویکرد جدید لازم است، گفت: جایگاه اصناف باید در اقتصاد کشور ارتقا یابد.

محمدرضا عارف، معاون اول رئیس‌جمهور با اشاره به اینکه اصناف تشکلی است که حداقل در ۶۰ سال گذشته خوش درخشیده است افزود: از قبل از انقلاب دو واژه "دانشگاه" و "بازار" در کنار یکدیگر نقش کلیدی داشتند. وی با تشکر از اصناف به دلیل کنترل بازار در اسفندماه و شب عید و همچنین جنگ ۱۲ روزه، گفت: اصناف در جنگ ۱۲ روزه تمام توان و امکاناتشان را در ویرترین مغازه‌ها گذاشتند و اقدامات خودجوش داشتند در حالی که می‌توانستند عکس این عمل کنند. عارف تصریح کرد: من روز اصناف را تبریک می‌گویم. از کار ماندگاری که اصناف در اسفند سال گذشته انجام دادند، تشکر می‌کنم. شرایط اقتصادی را می‌دانیم. تنگناها و مشکلات از یک طرف آزاردهنده برای مردم هست. مهار تورم و کنترل تورم مسائل مشکلی است و زمینه را برای سواستفاده فراهم می‌کند. در شرایط ناپایدار اقتصاد، اگر فردی به فکر جیب خودش باشد، می‌تواند جیب خود را سریع پر کند؛ اما کسبه ما قیمت خرید قدیم و جدید دارند. من احساس غرور می‌کنم که در خدمت این قشر هستیم. معاون اول رئیس‌جمهور افزود: مشکلاتی که امروز در این جلسه در خصوص کسبه‌ها گفته شد باید پیگیری شود. ما اطمینان داریم اما بپذیریم که در هر جمع شایسته و برجسته ممکن است یکی که شرایط لازم را نداشته باشد، حضور داشته باشد. کسبه ما می‌دانند که یک ریال مال حلال برکت بی‌نهایت دارد و هزاران ما حرام هیچ تأثیری ندارد. فرهنگ ما، فرهنگ این است. باید این فرهنگ را تقویت کنیم که یک شاهی مال حرام، تمام اموال را نجس می‌کند. من بچه‌بوم زمانی که این حرف را می‌شنیدم نمی‌فهمیدم یعنی چه. اما اکنون واقعا می‌فهمم. ما این فرهنگ را می

خواهیم و این فرهنگ به دست شماست. عارف خطاب به اصناف، گفت: اتکای ما در تنظیم بازار شماست. معاون اول رئیس‌جمهور با اشاره به اینکه بازنگری در قانون اصناف با رویکرد جدید لازم است، گفت: جایگاه اصناف باید در اقتصاد کشور ارتقا یابد. وی با تأکید بر اهمیت اخلاق و تعهد در بازار گفت: بازاری متعهد می‌داند که این قیمت مربوط به گذشته است و حتی یک ریال مال حلال، برکتی بی‌نهایت دارد، در حالی که هزاران مال حرام هیچ اثری ندارد. این فرهنگ ریشه در سنت و آموزه‌های ما دارد و امروز بیش از هر زمان دیگری نیازمند تقویت است؛ زیرا حتی یک شاهی مال حرام می‌تواند تمام اموال را آلوده کند. معاون اول رئیس‌جمهور تأکید کرد: این فرهنگ متعلق به شماست. شما صاحبان فرهنگ بازار هستید و سابقه‌ای دیرینه در بازار ایران دارید. این نگاه تنها محدود به کشور ما نیست و در مراودات تاریخی با دیگر کشورها نیز مشهود بوده است. وظیفه شماست که این فرهنگ را پاسداری کنید. وی ادامه داد: اگر ستاد تنظیم بازار، نظام صنفی و اتاق اصناف به جایگاه واقعی خود برسند، دیگر نیازی به دخالت دولت نخواهد بود. ما از دخالت دولت در امور بازار خوشحال نمی‌شویم، اما گاهی مجبور به این کار هستیم؛ به‌ویژه وقتی فردی، خدای نکرده، باوجود تذکرات مکرر، دست از سوءاستفاده برنمی‌دارد. عارف از بازرسان اتاق اصناف قدردانی کرد و گفت: در این دو دوره‌ای که ستاد تنظیم بازار را جدی‌تر دنبال کردیم، عملکرد بازرسان شایسته و درخشان بوده است. معاون اول رئیس‌جمهور خاطر نشان کرد: ما صاحب این فرهنگ بودیم. سابقه دیرینه بازار ایران بر این



فرهنگ استوار است، حتی در مراودات بین المللی نیز با این نگاه سرمایه داران ما مبادله می کردند. اگر اتاق اصناف و ستاد تنظیم بازار این نگاه را داشته باشد، دیگر نیازی به دخالت دولت نیست. ما از دخالت کردن در امور بازار ناراحت هستیم. اما مجبور هستیم. وقتی علی رغم همه تذکرات یک فردی دست از سوءاستفاده بر نمی دارد، راهی نیست. من از بازرسان اتاق اصناف تشکر می کنم. ما در ایام عید شاهد بودیم که اتاق اصناف و همه اتحادیه ها و واحدهای صنفی خوش درخشیدند.

وی در ادامه بیان کرد: حدود ۱۰ ماه قبل ما یک کالایی را می خواستیم خریداری کنیم؛ به یک نفر ماموریت خرید داده بودیم. مغازه دار گفته بود کالایی که شما می خواهید ۱۱ میلیون ۵۰۰ هزار تومان است اما یک کالای ایرانی بهتر از آن ۷ میلیون ۵۰۰ هزار تومان است. آن روزی خریداری نکردیم. فردا که رفتیم خریداری کنیم، فاکتوری که برای کالای ایرانی داده بود نوشته بود ۴ میلیون ۵۰۰ هزار تومان. بعد گفته بود که اشتباه کردید. اما بازاری متعهد گفته بود که من نگاه کردم که این خرید قدیم است. این ۴ میلیون ۵۰۰ تومان است. ما این را بازاری می شناسیم. یک جوانی که به بازار آمده و در چارچوب همه قوانین کار می کند، وضعیت خوب می شود اما یک عده ای عجله دارند. خود شما باید آنها را ارشاد کنید.

عارف در ادامه بیان کرد: به پشتوانه این ارزش ها و اقدامات است که بخش مهمی از آن را شما نمایندگی می کنید. صمیمانه از همه تلاش های شما به ویژه در جنگ ۱۲ روزه قدردانی می کنم. گزارش هایی که از سراسر کشور به صورت ساعتی و روزانه می رسید یک آرامشی را به رزمندگان می داد. وقتی در جبهه اقتصادی و جبهه بازار به این صورت کار می شود، در جبهه دانشگاه و جبهه پژوهش با جدیت کار می شود. در خط مقدم نیز طوری کار شد که

در روز دوازدهم با واسطه هایی که فرستادند و اصراری که داشتند، ما خاموش شدن آتش را پذیرفتیم. این عظمت و اقتدار متعلق به مردم است. ما نمایندگان شما هستیم تا دنباله رو مردم باشیم. معاون اول رئیس جمهور افزود: من از طرف دولت تشکر ویژه از اصناف دارم. ما همین انتظار را داریم. اتکای ما برای تنظیم بازار شما هستید. حمایت و وظیفه دولت است. وظیفه دولت حمایت از آحاد ملت است به خصوص افرادی که خدمات آنان به ملت می رسد یعنی همین اصناف. علت اینکه دو وزیر کلیدی دولت با بنده در این جمع حضور پیدا کردیم در این مسیر است. ما آمده ایم در حد توان از شما حمایت کنیم. معجزه نمی توانیم انجام دهیم. در حد امکانات و مقدرات باید تلاش کنیم. ما این قول را می دهیم که برای حل مشکلات شما اولویت قائل شویم. ولی اگر نمی توانیم مشکلی را حل کنیم، صراحتاً می گوئیم امروز قابل حل نیست.

وی در پایان بیان کرد: راهبردهای ما درست است؛ اما شرایط برای حل برخی از مشکلات فراهم نیست. مثلاً بازار غیر رسمی ارز، تلاش دولت از ابتدا این بوده که این مشکل را حل کند. در یک دوره نیز در دهه ۸۰ این مشکل حل شد. حدود ۵ سال نرخ ارز در همه جا یکسان بود. این راهبرد را دولت دارد اما به محض اینکه می خواهیم یک اقدامی انجام دهیم، یک سنگی بر سر راه ما قرار می گیرد. یکباره جنگ تحمیلی را داریم. ما با تحریم ها مواجه هستیم. ما را تحریم ها از پا در نیآورده است. ما داریم دور زدن تحریم ها را به کنار گذاشتن تحریم ها تبدیل می کنیم. در دهه گذشته تلاش ما این بود که تحریم ها را دور بزنیم. هزینه دور زدن تحریم ها زیاد است. ما امیدوار هستیم بتوانیم با تجربه ای که پیدا کردیم و عزم ملی، تحریم ها را کنار بزنیم. اگر خداوند عقلی به دشمنان داد خود آنان دست بر خواهند داشت، اگر هم دست برنداشتند ما در حال تلاش هستیم تا خودمان به این نقطه برسیم تا تحریم ها را کنار بزنیم.

به پشتوانه این
ارزش ها و اقدامات
است که بخش
مهمی از آن را
شما نمایندگی می
کنید. صمیمانه از
همه تلاش های
شما به ویژه در
جنگ ۱۲ روزه
قدردانی می کنم

Cinnaholic arrives in Times Square

افتتاح نانوایی زنجیره‌ای گیاهی Cinnaholic در میدان تایمز نیویورک



دفتر مرکزی مشهد بلوار سجاد بهارستان ۱۸ پلاک ۱۵۰
تلفن تماس: ۰۵۱۳۷۶۸۰۴۹۶ - ۰۵۱۳۷۶۵۲۹۴۹

فیدان
Fidan

ویژه نامه اتحادیه قنادان | دوره پاییز ۱۴۰۴

۳۲



منوی Cinnaholic، نانوائی زنجیره‌ای گیاهی

نیویورک سیتی، شامل موارد زیر است:

- اولد اسکول: رول دارچینی کلاسیک

Cinnaholic با فراستینگ وانیلی گرم

- کوکی مانستر رول: رول نمادین Cinnaholic

با فراستینگ پنیر خامه‌ای و روکش خمیر

کوکی، چیپس شکلاتی خانگی، چیپس

شکلات و سس شکلات

- شیک، رتل اند رول: فراستینگ کره بادام

زمینی با رویه فنجانی کره بادام زمینی

خانگی، موز تازه و چوب شور

- وری بری: فراستینگ خمیر کیک با رویه

توت فرنگی تازه، بلوبری، مربای تمشک و

پودر قند

مدیر بازاریابی Cinnaholic توضیح داد:

ما از آوردن دسرهايمان به شهر نیویورک،

بسیار هیجان زده ایم. هدف ما همیشه خلق

خوراکی‌هایی بوده است که هم دلچسب

باشند و هم فراگیر. چه گیاهخوار باشید

چه نباشید، مطمئنیم که این رول‌ها شما را

مجدوب خود خواهند کرد.

وی در پایان بیان کرد ما معتقدیم همه، قدرت

ایجاد تغییر مثبت در جهان را برای مردم،

حيوانات و سیاره‌مان دارند. به همین دلیل

است که تمام محصولات ما با بالاترین

کیفیت مواد اولیه تولید می‌شوند و ۱۰۰

درصد گیاهی، بدون لبنیات و لاکتوز، بدون

تخم مرغ و بدون کلسترول هستند.

Cinnaholic، نانوائی زنجیره‌ای گیاهی

که به خاطر رول‌های دارچینی لذیذ و

مشتري‌پسند خود شناخته می‌شود، رسماً

در شهر نیویورک در دسترس خواهد بود.

این برند، اولین فروشگاه دیجیتال خود را

در یک سالن غذاخوری با فناوری پیشرفته

راه‌اندازی کرده است که تنها چند قدم با

میدان تایمز فاصله دارد.

به گزارش غلات نیوز به نقل از bakemag

، یکی از مالکان شعبه نیویورک سیتی

می‌گوید: نیویورک، مقصد نهایی برای

دوستانان غذا است و ما بسیار خوشحالیم

که بالاخره Cinnaholic، نانوائی زنجیره‌ای

گیاهی را به این شهر می‌آوریم.

وی همچنین اظهار کرد: ما می‌خواستیم

چیزی ویژه برای فرزندان و جامعه

خود بسازیم. Cinnaholic، نانوائی

زنجیره‌ای گیاهی که محلی برای شادی و

خوراکی‌های شیرین هوس‌انگیز است، دقیقاً

همان چیزی است که ما امیدواریم بتوانیم

به شهر نیویورک بیاوریم تا افراد دارای

محدودیت‌های غذایی یا آلرژی‌های غذایی

بتوانند از آن لذت ببرند. ما متعهد به ایجاد

یک جامعه کاری هستیم که در آن کارمندان

بتوانند رشد کنند، شکوفا شوند و به تأثیری

که می‌گذارند، افتخار کنند زیرا ما در حال

ایجاد فرهنگی از فرصت و مراقبت برای همه

افراد درگیر هستیم.



وزیر صنعت، معدن و تجارت در
همایش گرامیداشت روز اصناف:

اصناف، ستون اصلی اقتصاد کشورند / حمایت از اصناف برای ورود آن‌ها به روش‌های نوین تجاری، از وظایف اصلی ما است



وزیر صنعت، معدن و تجارت در مراسم روز ملی اصناف ایران با تقدیر از نقش فعال اصناف در دوران بحران اخیر و نقش تاریخی آن‌ها در اقتصاد کشور، گفت: اصناف ستون اصلی اقتصاد کشور و بازوان ستبر انقلاب هستند.

کشور را در اختیار دارند و بزرگ‌ترین نهاد اجتماعی-اقتصادی کشور محسوب می‌شوند. نحوه فعالیت این قشر، تأثیر مستقیم بر رضایتمندی مردم دارد و دولت باید از این ظرفیت، صیانت کند.

وی تحولات دیجیتال را فرصتی مهم برای توسعه اصناف دانست و اظهار کرد: اصناف در حال تطبیق با شرایط جدید دیجیتال هستند و آینده آن‌ها روشن است. ما معتقدیم با گسترش تجارت الکترونیک، جایگاه اصناف نه تنها تضعیف نمی‌شود بلکه ارتقا می‌یابد. مغازه‌های کوچک شهرهای ما باید بتوانند با یک کلیک، به مشتریان سراسر کشور و حتی کشورهای همسایه دسترسی پیدا کنند.

وزیر صنعت، معدن و تجارت با اشاره به نقش اصناف در بازرسی‌ها و تنظیم بازار گفت: اکثر بازرسی‌ها از سوی خود اصناف انجام می‌شود و هیچ سازمانی نباید در چارچوب وظایف اصناف، مداخله کند. در برنامه هفتم توسعه نیز برای نخستین بار، دولت موظف شده از کسب‌وکارهای خرد حمایت ویژه کند و این موضوع در دستور کار وزارت صمت قرار دارد.

اتابک در پایان تأکید کرد: وزارت صنعت، معدن و تجارت، خود را خادم و شریک اصناف می‌داند، نه ناظر از بالا. حمایت از صنوف، واحدهای تولیدی و سنتی و کمک به ورود آن‌ها به روش‌های نوین تجاری، از وظایف اصلی ما است. اصناف چراغ روشن اقتصاد کشورند و بی‌تردید، آینده‌ای درخشان‌تر در انتظارشان خواهد بود.

محمد اتابک با تأکید بر پرهیز اصناف از بهره‌کشی در شرایط دشوار اقتصادی، بیان کرد: بیش از ۹ میلیون نفر در اصناف مشغول کارند. بازاریان کشور با تقوای حرفه‌ای خود در سخت‌ترین روزهای اقتصادی، نشان دادند که می‌توان بر اخلاق صنفی آنان تکیه کرد. همان‌گونه که امام خمینی (ره) فرمودند، اصناف بازوان ستبر انقلاب اسلامی هستند و امروز نیز این حقیقت بار دیگر اثبات شده است.

وی با تقدیر از نقش فعال اصناف در دوران بحران اخیر و نقش تاریخی آن‌ها در اقتصاد کشور، گفت: اصناف در جنگ دوازده‌روزه اخیر نشان دادند همچنان پای کار انقلاب و دولت ایستاده‌اند و با تقوای حرفه‌ای و تعهد اجتماعی، درخشان ظاهر شدند. همان‌گونه که امام خمینی (ره) فرمودند، اصناف بازوان ستبر انقلاب اسلامی هستند و امروز نیز این حقیقت، بار دیگر اثبات شده است.

وزیر صنعت، معدن و تجارت با اشاره به حضور میدانی دکتر عارف و هماهنگی گسترده اصناف در آن ایام، افزود: از نخستین ساعات بحران، ستادهای اصناف فعال شدند و مردم مشاهده کردند که بازاریان همانند همیشه با دولت و ملت همراه‌اند. این رفتار، استمرار همان روحیه‌ای است که در دوران انقلاب، جنگ و بحران‌های طبیعی از اصناف دیده‌ایم.

اتابک با بیان اینکه بیش از سه میلیون واحد صنفی و حدود ۹ میلیون نفر در این بخش فعال هستند، گفت: اصناف بیش از ۱۷ درصد تولید ناخالص داخلی



دیدار صمیمی رئیس اتحادیه قنادان تهران با معاون اجرایی رئیس جمهور

همچنین علی فاضلی رئیس سابق اتاق اصناف ایران، دکتر علی اژدرکش رئیس اتحادیه کفش ماشینی و دکتر مصطفی زاده عضو هیأت رئیسه اتاق اصناف تهران، در این جلسه حضور داشتند. این جلسه، نشان دهنده اهمیت توجه به مشکلات صنفی و تلاش برای ایجاد راهکارهای مؤثر در جهت حمایت از قنادان و سایر تولیدکنندگان داخلی بود.

در این نشست، مهم‌ترین مشکلات و چالش‌های اصناف به‌ویژه صنف قنادان کشور مطرح شد و راهکارهایی برای برون‌رفت از وضعیت دشوار کنونی و حمایت از تولیدکنندگان داخلی در این حوزه مورد بررسی قرار گرفت. این دیدار با حضور دکتر آقاپور علی‌شاهی، مشاور امور اقتصادی ریاست جمهوری برگزار شد.

علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کارگروه تخصصی قنادان ایران با دکتر جعفر قائم‌پناه، معاون اجرایی رئیس جمهور و رئیس نهاد ریاست جمهوری دیدار کرد.



Frozen Cookie Dough: ***Convenience and Consistency***



تجربه راحتی و ثبات با خمیر کوکی منجمد

می‌شود زیرا تهیه آن‌ها راحت و آسان است. انتظار می‌رود بخش بیسکویت و کوکی از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰ با سریع‌ترین نرخ رشد سالانه رشد کند. رشد این بخش به افزایش استفاده از بیسکویت و کوکی‌های منجمد در بین مصرف‌کنندگان به دلیل تمایل روزافزون به بیسکویت و کوکی‌های خانگی نسبت داده می‌شود. خمیر بیسکویت و کوکی منجمد، کیفیت و طعمی ثابت را ارائه کرده و آماده استفاده است و این موضوع منجر به افزایش استفاده از آن می‌شود و در نتیجه، رشد این بخش را پیش می‌برد. انتظار می‌رود روند روبه‌رشد فعالیت‌های پخت‌وپز در بین بزرگسالان و کودکان نیز باعث رشد این بخش شود. در اینجا چند دلیل که خمیر کوکی منجمد، این‌گونه مورد استقبال در نانوائی‌ها است، آورده شده است؛ نخست اینکه این محصول، راحتی و صرفه‌جویی در زمان را ارائه می‌کند، دیگر اینکه به نانوائیان اجازه می‌دهد تا به مشتریان، ثبات ارائه کنند و کنترل کیفیت داشته باشند و در نهایت این محصول، ایمن و بهداشتی است.

خمیر کوکی منجمد، ممکن است به صورت رول، پک یا ورقه‌های تکه‌ای باشد و در طعم‌های کلاسیک مانند چیپس شکلاتی یا طعم‌های نوآورانه مانند لاته کارامل و همچنین تهیه شده با مواد اولیه معمولی، ارگانیک یا گیاهی، به نانوائی‌ها و خانه‌ها بیاید. این اتفاق در حال رخ دادن است.

به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers، این خمیر، ماندگاری طولانی‌تر دارد و ضایعات را کاهش می‌دهد و مشاغل می‌توانند خمیر را برای مدت طولانی‌تر بدون خراب شدن نگهداری کنند. همچنین امکان مدیریت بهتر موجودی را فراهم می‌کند و تضمین می‌کند که نانوائی‌ها می‌توانند بدون تولید بیش از حد، تقاضا را برآورده کنند. طبق گزارشی که Grand View Research منتشر کرد، انتظار می‌رود بازار جهانی خمیر منجمد از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰، نرخ رشد سالانه ۵/۱ درصد را ثبت کند. عامل کلیدی محرک این صنعت، افزایش مصرف محصولات نانوائی در سراسر جهان است که منجر به افزایش تقاضا برای خمیرهای منجمد



حضور رئیس اتحادیه قنادان تهران در جشنواره باشکوه کلمپه کرمان

در بین قنادان کشور دارد لذا پیشنهاد می‌شود کرمان، در نمایشگاه‌های تهران نیز شرکت کند و به معرفی ظرفیت‌های خود بپردازد تا بتوان به خارج از ایران هم این شیرینی و فرهنگ غنی را معرفی کرد. بهره‌مند با ابراز خرسندی از برگزاری باشکوه جشنواره کلمپه کرمان، گفت: برگزاری این جشنواره، فرصتی ارزشمند برای معرفی شیرینی کلمپه و فرهنگ غنی دیار کریمان و شهر کرمان خواهد بود.

این جشنواره با همکاری سازمان فرهنگی، اجتماعی و ورزشی شهرداری کرمان و اتحادیه قنادان این استان برگزار شد که علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران نیز حضوری پررنگ و فعال در جشنواره کلمپه داشت.

رئیس اتحادیه قنادان تهران با تأکید بر تداوم برگزاری جشنواره کلمپه در سال‌های پیش رو، خاطرنشان کرد: قنادی کرمان، جایگاهی ویژه

جشنواره کلمپه، دوم تا چهارم مهرماه امسال در میدان تاریخی ارگ کرمان برگزار شد. شیرینی کلمپه به عنوان یکی از شیرینی‌های اصیل و شناخته‌شده کرمان، نمادی از فرهنگ و ذائقه مردم این دیار است و برپایی جشنواره در این زمینه می‌تواند گامی مؤثر در ترویج خوراکی‌های سنتی، جذب گردشگران و رونق اقتصادی باشد.





مجوز ساخت شهرک شیرینی اخذ شد

رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران از اخذ مجوز ساخت شهرک شیرینی خبر داد. علی بهره مند خاطر نشان کرد: مجوز ساخت شهرک شیرینی را به منظور ایجاد یک شهرک تخصصی ویژه قنادان دریافت کرده ایم. وی افزود: هدف از ایجاد شهرک شیرینی در واقع تاسیس و راه اندازی یک کارگاه صنعتی قنادی است. بهره مند خاطر نشان کرد: بدین منظور هماهنگی های لازم جهت تامین ۶۰ هکتار زمین برای ایجاد این شهرک تخصصی شیرینی توسط اتحادیه قنادان صورت گرفته است.





محمدجواد شیرزادنیآ،
مدیرعامل شرکت مهران پک:

رعایت اصل مشتری‌مداری، بهره‌گیری از مواد اولیه مرغوب و استاندارد، نوآوری و خلاقیت، سه اصل مهم در مهران پک

مدیرعامل شرکت مهران پک افزود: در کنار اینکه بعضاً به دلیل مشکلات و موانع وارداتی، برای تأمین مواد اولیه، با کمبودهایی مواجه می‌شویم، متأسفانه گاهی کیفیت مواد اولیه نیز با نوسان همراه است و این موضوع، چالش‌های بسیار برای ما ایجاد می‌کند لذا مدیریت بخش دولتی در این راستا ضروری بوده و باید دغدغه تولیدکنندگان برای تأمین مواد اولیه، کنترل شود.

شیرزادنیآ با بیان اینکه امیدواریم دولت برای سرمایه‌گذاران بخش خصوصی و صنعتگران که نقشی بسیار اثرگذار در رونق اقتصاد کشور دارند، حمایت‌های ویژه قائل شود، ادامه داد: در کنار اینکه دوام و مقاومت بالای مواد اولیه در تولید محصولات برای مجموعه مهران پک حائز اهمیت است، ما همواره تلاش کرده‌ایم محصولات خود را علاوه بر حفظ کیفیت و استحکام، توأم با نوآوری و خلاقیت به بازار عرضه کنیم.

وی خاطرنشان کرد: علاوه بر اینکه مشتری به دنبال محصولاتی با نرخ‌گذاری مقرون‌به‌صرفه است، بسیار مهم است که در عین قیمت‌گذاری مناسب، کیفیت محصولات تولیدی نیز حفظ شود چرا که قطعاً کیفیت، مستقیماً با سلامتی مصرف‌کننده ارتباط دارد لذا حفظ بهداشت و استاندارد بودن محصول تولیدی، یک مزیت رقابتی مهم به شمار آمده و موجب حفظ برتری برندینگ در بازار خواهد شد.

مدیرعامل شرکت مهران پک در آخر با تأکید بر رعایت اصل مشتری‌مداری در این مجموعه، تصریح کرد: از قنادان محترم تقاضا داریم برای خرید جعبه و محصولات بسته‌بندی، صرفاً ملاک‌های ظاهری را مدنظر قرار ندهند و کیفیت محصولات برایشان مهم باشد و از خرید جعبه‌های کم‌کیفیت، پرهیز کنند.

شرکت مهران پک، علی‌رغم تأمین بخشی قابل توجه از بازار داخل و همچنین تأمین نیاز قنادان کشور، به بازارهای خارجی نیز ورود کرده و اکنون بزرگ‌ترین برندهای تولید نان و شیرینی در خاورمیانه، از مشتریان مهران پک هستند.

شایان ذکر است جعبه‌های یک‌تکه و فانتزی کیک و شیرینی این شرکت، مورد استقبال مشتریان قرار گرفته و مشتریانی از کشورهای انگلستان، استرالیا، دبی و عراق نیز از محصولات این شرکت استفاده می‌کنند. مهران پک علی‌رغم وجود همه چالش‌ها و موانع در مسیر تولید، همواره به دنبال نوآوری و خلاقیت در تولیدات خود بوده است.

محمدجواد شیرزادنیآ، مدیرعامل شرکت مهران پک خاطرنشان کرد: اصل مهم در تولیدات ما، استفاده از مواد اولیه باکیفیت و البته استاندارد است؛ مسأله‌ای مهم که باید در تولید، مورد توجه قرار گیرد اما اکنون بسیاری از صنایع در کشور، با مشکلات بسیار مواجه هستند و صنعت بسته‌بندی هم از این قاعده، مستثنی نیست. از مهم‌ترین چالش‌های پیش روی ما، تأمین مواد اولیه خصوصاً کاغذ است که تحت تأثیر نوسان ارز قرار دارد و کنترل قیمت خرید مواد اولیه و البته قیمت‌گذاری نهایی محصولات تولید شده، در اختیار ما نیست و این موضوع، حتی برای مشتریان هم چالش‌برانگیز است.

وی در ادامه گفت: با توجه به اینکه بخشی عمده از مواد اولیه مورد نیاز ما از محل واردات تأمین می‌شود، مشکلاتی که در این مسیر وجود دارد، متأسفانه ناخودآگاه تولید را هم احاطه می‌کند. به عبارت دیگر، مهم‌ترین مواد اولیه مورد نیاز صنعت جعبه‌سازی و بسته‌بندی، کاغذ و مقوا است که باید از طریق واردات تأمین شود اما متأسفانه محدودیت‌هایی در این بخش حاکم است.

 شرکت مهران پک با بیش از ۳۰ سال سابقه فعالیت در زمینه طراحی و تولید انواع جعبه‌های شیرینی و شکلات، وارد صنعت بسته‌بندی شده و اکنون حدود ۵۰ درصد از بازار این صنعت را در اختیار دارد. محصولات مهران پک مطابق با استانداردهای لازم و با بهره‌گیری از تکنولوژی روز و مواد اولیه باکیفیت تولید می‌شوند.



رئیس اتحادیه قنادان تهران:

خروج صنف قنادی از بحران، مستلزم اقدام فوری و مؤثر مسئولان است

 رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران با بیان اینکه صنف شیرینی‌پزی به شدت تحت تأثیر بحران‌های اقتصادی و اجتماعی قرار گرفته است، گفت:

چالش اصلی صنف، تأمین مستمر و مقرون به صرفه مواد اولیه اساسی و کاهش شدید قدرت خرید مشتریان است. راهکارهای ما متمرکز بر تولید محصولات کوچک، ساده و ارزان تر است اما این راهکارها محدود و ناکافی هستند. نجات این صنف، مستلزم اقدام فوری و مؤثر مسئولان در ساماندهی تأمین مواد اولیه با قیمت‌های تنظیم شده خواهد بود. متأسفانه بدون حمایت‌های هدفمند و اقدامات سازنده در جهت رفع مشکلات، چالش‌های حاکم بر صنف، روز به روز بیشتر خواهد شد. علی بهره‌مند با اشاره به مشکلات و چالش‌های حاکم بر صنف قنادان تحت تأثیر شرایط بحرانی، تصریح کرد: کاهش شدید فروش، تغییر الگوی خرید، افزایش هزینه‌های عملیاتی و نوسان بازار، از چالش‌های حاکم بر صنف قنادی است. وی با بیان اینکه متأسفانه بی‌ثباتی اقتصادی، برنامه‌ریزی بلندمدت را غیرممکن کرده و قنادان هر روز با چالش‌های جدید روبه‌رو هستند، به چالش‌های تأمین مواد اولیه در این صنف اشاره نمود و خاطرنشان کرد: کمبود و عرضه نامنظم مواد اولیه، افزایش سرسام‌آور قیمت‌ها، کاهش کیفیت و نیز چالش‌های حمل و نقل و توزیع، از مهم‌ترین مشکلات صنف قنادان در بخش تأمین

مواد اولیه است. رئیس اتحادیه قنادان تهران خاطرنشان کرد: متأسفانه دسترسی به آرد مرغوب و روغن باکیفیت، به ویژه در مقادیر مورد نیاز و به صورت مستمر، بزرگ‌ترین چالش است. گاهی روزها یا هفته‌ها درگیر تأمین این مواد هستیم. این کمبودها به دلایل مختلف از جمله تحریم‌ها، مشکلات ارزی، توزیع ناکارآمد و گاهی احتکار ایجاد می‌شود. بهره‌مند ادامه داد: حتی در صورت تأمین مواد اولیه، قیمت‌ها به صورت روزانه و گاهی ساعتی افزایش می‌یابد. افزایش قیمت آرد، روغن، شکر، تخم‌مرغ، شیر و حتی افزودنی‌ها، محاسبه قیمت تمام شده را بسیار دشوار و افزایش قیمت فروش را اجتناب‌ناپذیر می‌کند. گاهی همکاران مجبور به استفاده از مواد جایگزین یا با کیفیت پایین‌تر هستند که بر طعم، بافت و ماندگاری محصول نهایی، تأثیر منفی می‌گذارد و رضایت مشتری را کاهش می‌دهد. وی در ادامه اظهار کرد: علیرغم همه چالش‌ها و مشکلاتی که صنف با آن روبه‌رو است و تولید را تحت‌الشعاع قرار داده، انتظار ما این است که تأمین‌کنندگان و تولیدکنندگان مواد اولیه، برای مقابله با احتکار مواد اولیه، همکاری مناسب با قنادان داشته باشند.



انتظار ما این است
که تأمین کنندگان
و تولید کنندگان
مواد اولیه، برای
مقابله با احتکار
مواد اولیه، همکاری
مناسب با قنادان
داشته باشند

بررسی راهکارهایی برای کاهش بار مالیاتی (مثلاً معافیت‌های موقت) و هزینه‌های انرژی برای صنوف کوچک آسیب‌دیده و همچنین اجرای برنامه‌هایی برای حمایت از اقشار کم‌درآمد، از جمله اقدامات حمایتی است که بخش دولتی می‌تواند از صنف قنادان داشته باشد.

رئیس اتحادیه قنادان تهران با بیان اینکه فشار روانی ناشی از بحران‌ها بر همکاران صنف و مشتریان بسیار سنگین است و این مسأله بر فضای کسب‌وکار و انگیزه تولید، تأثیر منفی می‌گذارد، گفت: بسیاری از واحدهای کوچک و متوسط این صنف، در آستانه تعطیلی قرار دارند و متأسفانه باید گفت ادامه این روند می‌تواند منجر به از بین رفتن شغل‌های بسیار و کاهش بیشتر تنوع محصولات در بازار شود. البته شایان ذکر است با وجود همه فشارها، حفظ حداقل استانداردهای بهداشتی و کیفیتی، یک ضرورت اخلاقی و قانونی بوده و راهکارهای کاهش هزینه، نباید منجر به تولید محصولات خطرناک برای سلامت شود.

رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران در بخشی دیگر از اظهاراتش با تأکید بر اینکه صنف قنادان نیز مانند سایر اصناف و تولیدکنندگان در کشور، نیازمند حمایت بخش دولتی هستند، گفت: اولویت‌دهی و توزیع عادلانه مواد اولیه، تأمین مستمر و قابل پیش‌بینی آرد، روغن و شکر با کیفیت مناسب و قیمت تنظیم‌شده مخصوصاً برای صنوف غذایی از طریق توزیع عادلانه و نظارت دقیق، حیاتی‌ترین انتظارات ما از بخش دولتی است. ایجاد سازوکارهای شفاف و سریع برای واردات مواد اولیه اساسی و تخصیص ارز ترجیحی به این بخش نیز از اولویت‌های ما خواهد بود.

بهره‌مند با بیان اینکه نظارت جدی‌تر بر بازار مواد اولیه و برخورد قاطع با احتکارکنندگان و دلالان، بسیار ضروری بوده و باید از سوی بخش دولتی مورد توجه قرار گیرد، گفت: تشویق و حمایت از تولید داخلی آرد و روغن با کیفیت و کافی،

*Miyoko's Creamery and
Sprinkles team up for
limited-edition cupcake*



همکاری شرکت‌های Miyoko's Creamery و Sprinkles برای کاپ‌کیک‌هایی با نسخه محدود

روش‌های سنتی خامه‌گیری با استفاده از شیر جو دوسر ارگانیک ساخته شده است، بدون لبنیات، خامه‌ای و غنی است و طعمی بی‌نظیر از شکر قهوه‌ای و دارچین دارد. این کره‌های شیر جو دوسر در کنار دو طعم دیگر، سیر پارمزان و نمکی، برای علاقه‌مندان به لبنیات و محصولات وگان، جذاب هستند و با مواد اولیه ساده تهیه می‌شوند.

شرکت Sprinkles که در سال ۲۰۰۵ تأسیس شد، به سرعت طرفداران وفادار و حمایت افراد مشهور را به دست آورد و در سال ۲۰۱۲، اولین فروشگاه کاپ‌کیک خود را راه‌اندازی کرد و از آن زمان به بیش از ۷۰ نانوائی گسترش یافته است و برنامه‌هایی برای گسترش جهانی در سال ۲۰۲۵ دارد.

رئیس و مدیر ارشد عملیاتی شرکت Sprinkles توضیح داد: در Sprinkles، ما دائماً تلاش می‌کنیم مرزهای طعم و نوآوری را جابه‌جا کنیم. همکاری با Miyoko برای تولید یک کاپ‌کیک وگان، گامی هیجان‌انگیز در ارائه گزینه‌های خوشمزه و گیاهی است که همه می‌توانند بدون به خطر انداختن طعم یا کیفیت، از آن لذت ببرند. تعهد Miyoko به تولید محصولات استثنایی و بدون لبنیات کاملاً با مأموریت ما برای ارائه تجربیات به‌یادماندنی و دلچسب به مشتریانمان، همسو است. این همکاری به ما امکان می‌دهد تا مهمانان بیشتری را در جشن‌های شیرین خود بگنجانیم.

شرکت Miyoko's Creamery که برندی پیشرو در تولید کره و پنیر وگان است، از همکاری خود با نانوائی‌های زنجیره‌ای معروف Sprinkles خبر داده است. این دو برند از محصول کاپ‌کیک جدید وگان Sugar & Spice که یک خوراکی بدون لبنیات با نسخه محدود است، رونمایی می‌کنند و این محصول در تمام نانوائی‌های Sprinkles موجود خواهد شد.

به گزارش غلات نیوز به نقل از bakemag، این کاپ‌کیک با الهام از فصل، یک کیک ادویه‌دار وگان مرطوب است که با کره شیر جو دوسر دارچینی Miyoko تهیه شده و با فراستینگ پنیر خامه‌ای وگان تزئین شده است.

مدیر اجرایی شرکت Miyoko's Creamery بیان کرد: ما از اعلام همکاری خود با Sprinkles، برندی که مظهر خلاقیت در دنیای دسرها است، بسیار هیجان‌زده‌ایم. همکاری با Sprinkles برای تهیه یک کاپ‌کیک ویژه قبل از جشن‌های شکرگزاری و دوستی، برای ما کاری ساده بود زیرا کره شیر جو دوسر دارچینی ما، طعمی غنی و مخملی دارد که کاملاً مکمل رویکرد نوآورانه شرکت Sprinkles برای خوراکی‌های شیرین است. این همکاری فقط در مورد طعم نیست بلکه در مورد کمک به مردم برای لذت بردن از محصولات بدون لبنیات و در عین حال تعریف مجدد تجربه دسر برای همه، صرف نظر از محدودیت‌های غذایی است.

کره شیر جو دوسر دارچینی Miyoko که با





دبیر انجمن صنفی کارفرمایی
تصفیه‌کنندگان شکر خام:

واردات بموقع شکر خام مدیریت شود تا کشور دچار کمبود شکر نشود

دبیر انجمن صنفی کارفرمایی تصفیه‌کنندگان شکر خام و مدیرعامل تعاونی تأمین نیاز کارخانه‌های قند و شکر ایران با انتقاد از عملکرد بخش دولتی در تخصیص شکر خام، گفت: متأسفانه نحوه تخصیص شکر خام، یکی از چالش‌ها و معضلات جدی است، به عبارتی دیگر، وزارت جهاد کشاورزی باید تخصیص شکر خام را صرفاً برای کارخانه‌های تصفیه‌ای قائل شود در صورتی که این اتفاق نمی‌افتد.

واردکننده هم شکر خام را به کارخانه‌های تصفیه‌ای تحویل نمی‌دهند آن هم به این دلیل که قیمت حمل‌ونقل در آنالیز قیمت تمام شده شکر محاسبه می‌شود و بر این اساس، تحویل مواد اولیه به کارخانه‌هایی که نزدیک‌ترین مسافت را به بندرها دارند، برای تاجران، مقرون‌به‌صرفه‌تر است در حالی که تصفیه شکر خام، فعالیت اصلی این واحدها نیست. متأسفانه تحت تأثیر همین امر، اغلب مواقع، کارخانه‌های تصفیه‌ای با محدودیت شدید مواد اولیه و مشکلات بسیار عدیده روبرو هستند. وی افزود: به دلیل کیفیت و مرغوبیت بالای شکر تولیدی در بخش تصفیه‌ای، تقاضای بسیار از سمت کارخانه‌های شیرینی و شکلات داریم اما متأسفانه محدودیت‌ها و چالش‌های سنگین تأمین مواد اولیه، کارخانه‌های ما را دچار بحران کرده است.

مدیرعامل تعاونی تأمین نیاز کارخانه‌های قند و شکر ایران با تأکید بر ضرورت مدیریت واردات شکر خام از سوی بخش دولتی، گفت: فعالیت کارخانه‌های تصفیه‌ای، صرفاً به عنوان تصفیه شکر خام تعریف شده است لذا بر این اساس،

مریم قوام معنوی با بیان اینکه یکی از مشکلات اساسی ما اکنون در صنعت شکر، کم‌آبی و به دنبال آن خشکسالی است، تصریح کرد: در واقع با توجه به اینکه بخشی از شکر مورد نیاز کشور از طریق کارخانه‌های چغندری تأمین می‌شود، متأسفانه تحت تأثیر کمبود آب در کشور و کاهش تولید چغندر قند، مسلماً در آینده‌ای نزدیک، بحران کمبود شکر در کشور پیش خواهد آمد. وی در ادامه تأکید کرد: اگر تدابیری در این زمینه اتخاذ نشود و به اندازه کافی، واردات شکر خام صورت نگیرد، مطمئناً در تأمین و عرضه شکر مورد نیاز کشور در فصل‌های آتی، دچار مشکلات عدیده خواهیم شد.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایی تصفیه‌کنندگان شکر خام، با انتقاد از عملکرد بخش دولتی در تخصیص شکر خام، گفت: متأسفانه نحوه تخصیص شکر خام، یکی از چالش‌ها و معضلات جدی است، به عبارتی دیگر وزارت جهاد کشاورزی باید تخصیص شکر خام را صرفاً برای کارخانه‌های تصفیه‌ای قائل شود در صورتی که این اتفاق نمی‌افتد.

قوام معنوی ادامه داد: از طرف دیگر، تاجران



فعالیت
کارخانه‌های
تصفیه‌ای، صرفاً
به عنوان تصفیه
شکر خام تعریف
شده است لذا
بر این اساس،
واردات مواد
اولیه نیز باید از
سوی کارخانه‌ها
صورت گیرد

غیرکارشناسی شده و سیاست‌گذاری‌های اشتباه بخش دولتی که به بدنه تولید آسیب می‌زند، انتقاد کرد و گفت: قطع به یقین، در صورتی که دولت از سیاست‌های دستوری دست بردارد، بازار به سمت عرضه و تقاضا خواهد رفت. دبیر انجمن صنفی کارفرمایی تصفیه‌کنندگان شکر خام در خاتمه بیان کرد: با توجه به کاهش تولید چغندر قند در کشور تحت تأثیر محدودیت‌های آبی، بسیار ضروری است که وزارت جهاد کشاورزی به عنوان متولی اصلی تأمین کالاهای اساسی در کشور، این بحران را مدیریت کرده و در تأمین شکر خام مورد نیاز کارخانه‌های تصفیه‌ای، تخصصی و کارشناسی شده عمل کند تا کشور دچار کمبود شکر نشود.

واردات مواد اولیه نیز باید از سوی کارخانه‌ها صورت گیرد اما متأسفانه به دلیل عدم مدیریت و نظارت کافی در این بخش، تاجران هم به این حیطه ورود کرده‌اند که این مسأله، مهم‌ترین چالش کارخانه‌های ما محسوب می‌شود. قوام معنوی با تأکید بر عدم حمایت دولت از تولیدکنندگان در کشور، خاطرنشان کرد: بوروکراسی‌های پیچیده اداری که عمدتاً چرخ تولید را متوقف می‌کند و نیز مشکلات تأمین نقدینگی برای مواد اولیه، از چالش‌های پیش روی کارخانه‌های تصفیه شکر در کشور به شمار می‌آید. وی با اشاره به بلا تکلیفی کارخانه‌های تصفیه شکر برای تأمین مواد اولیه، از عملکرد وزارت جهاد کشاورزی در صدور مصوبه‌های ناگهانی و

*Sweet Surprises
in 2025*



شگفتی‌های شیرین و عرضه محصولات جدید شکلاتی در سال ۲۰۲۵

محبوب فصلی تبدیل می‌کند که به خصوص با نزدیک شدن به فصل پاییز، جذاب است.

شکلات شیرینی Hershey با کارامل، ارتقای S'mores

شرکت Hershey با شکلات شیرینی کاراملی خود که در نسخه محدود با هدف افزایش تجربه کلاسیک S'mores عرضه شده است، بر نوستالژی فضای باز تمرکز دارد. این شکلات که با در نظر گرفتن اردوهای تابستانی و علاقه‌مندان به آتش‌دان‌های حیاط خلوت طراحی شده است، هم به عنوان یک خوراکی مستقل و هم به عنوان یک ماده همه‌کاره عمل می‌کند. این بخشی از تلاش گسترده این شرکت برای احیای آیین‌های سنتی مصرف شکلات با لایه‌هایی جدید از طعم است.

ادویه‌های عجیب و غریب و طعم‌های گیاهی، روندهای روبه‌رشد

فراتر از عرضه‌هایی که برندهای شکلات داشته‌اند، سال ۲۰۲۵ شاهد افزایش طعم‌های متمرکز بر سلامتی بوده است. تولیدکنندگان صنایع دستی و برندها، در حال معرفی ادویه‌های عجیب و غریب مانند اسطوخودوس، هل و فلفل چیلی هستند تا پیچیدگی و گرمی را به شکلات تخته‌ای اضافه کنند. شکلات‌های گیاهی نیز در حال افزایش هستند و محصولات جدید در حال عرضه‌اند که از شیر جو دوسر، شیر نارگیل و بادام هندی برای ایجاد جایگزین‌های خامه‌ای و بدون لبنیات استفاده می‌کنند. این شکلات‌ها فقط برای وگان‌ها نیستند، آن‌ها هرکسی را که به دنبال گزینه‌های سالم‌تر بدون دست دادن طعم است، جذب می‌کنند.

در سالی با عدم ثبات زنجیره تأمین و هزینه‌های بی‌سابقه کاکائو، صنعت شکلات توانسته است با طعم‌های جدید و جسورانه و عرضه محصولات خلاقانه، دوست‌داران شکلات را غافلگیر و خوشحال کند. از نوع جدید و تاریخی نوتلا گرفته تا ادویه‌های عجیب و غریب شکلات تخته‌ای، سال ۲۰۲۵ به سالی تبدیل می‌شود که نوآوری در آن حرف اول را می‌زند.

هیجان‌انگیزترین نوآوری‌ها و عرضه محصولات با طعم شکلات، از دستاوردهای سال ۲۰۲۵ است. به گزارش غلات نیوز به نقل از chocolateaffairsmagazine، با وجود سالی پرتلاطم برای صنعت کاکائو، سال ۲۰۲۵ همچنان برای دوستداران شکلات، زمانی هیجان‌انگیز به نظر می‌رسد. علی‌رغم افزایش قیمت کاکائو و چالش‌های تولید، همچنان می‌توان انتظار بازاری آرام را داشت.

با این حال، عکس این قضیه نیز صادق است. شرکت‌های شیرینی‌پزی با موجی از خلاقیت، با ارائه طعم‌های جدید جسورانه، احساسات فراگیر و نسخه‌های محدود دلچسب خود را ارائه کردند که این فعالیت‌ها، مصرف‌کنندگان را در سراسر جهان، خوشحال می‌کند اما شرکت‌های شیرینی‌پزی را با سختی‌هایی نیز روبه‌رو کرد. در اینجا نگاهی به برخی از جذاب‌ترین نوآوری‌ها و عرضه محصولات با طعم شکلات می‌اندازیم که امسال خبرساز شده‌اند.

نوتلای بادام‌زمینی شرکت Ferrero

شاید چشمگیرترین عرضه سال، از سوی شرکت Ferrero، سازنده نوتلا باشد. برای اولین بار در بیش از ۶ دهه، این کرم فندقی محبوب، طعمی جدید پیدا کرد؛ نوتلای بادام‌زمینی. این ترکیب خامه‌ای، طعم کاکائو-فندق مخصوص نوتلا را با بادام‌زمینی بو داده ترکیب می‌کند و جایگزینی غنی‌تر و مغذی‌تر برای کسانی است که از کره بادام‌زمینی لذت می‌برند اما هوس شکلات می‌کنند.

Snickerdoodle Twix، طعمی الهام گرفته از کوکی

شرکت Mars با نسخه محدود Snickerdoodle Twix به حس نوستالژیک روی آورده است. این تغییر جدید در شکلات آشنای Twix، با الهام از کوکی دارچین و شکر کلاسیک، کارامل سنتی را با لایه‌ای آغشته به دارچین و ادویه‌ها جایگزین می‌کند که روی یک پایه کوکی نرم قرار می‌گیرد که در شکلات شیرینی محصور می‌شود. ترکیب ادویه‌های گرم و شکلات خامه‌ای، این محصول را به یک محصول

قنادان، این هنرمندان طعم، به پیشگامان تغذیه سالم تبدیل خواهند شد

 نخستین گردهمایی

دفتر سیاست‌گذاری و تدوین راهبردهای سلامت اصناف غذایی کشور ویژه اتحادیه قنادان تهران، چهاردهم مهرماه در محل انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد. در این رویداد که با حضور فعال اعضای صنف قنادان تهران برگزار شد، جایگاه اصناف در سلامت امنیت

غذایی، بهبود کیفیت تولید و عرضه غذا و محصولات غذایی، اصول و فنون مذاکره مشتری‌مداری و توسعه کسب‌وکار و بهره‌گیری از فناوری‌های نوین در واحد صنفی، بررسی گردید.

همچنین اعضای حاضر در رویداد، از آزمایشگاه‌های تخصصی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور بازدید کردند و در پایان، گواهینامه‌های معتبر به شرکت‌کنندگان اعطا شد.

*قنادان، حافظه فرهنگی مردم به شمار می‌آیند

دکتر ناصر کلانتری، رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، در این رویداد با تأکید بر حفظ امنیت غذایی در صنعت غذای کشور، اظهار کرد: اصناف فعال در صنعت غذا باید در حوزه امنیت غذایی فعال باشند، در واقع بازیگران کلیدی در الگوی مصرف، اعضای صنف هستند چراکه با انتخاب مواد اولیه مناسب و سلامت‌محور می‌توانند موجب کاهش یا افزایش بیماری‌ها در مصرف‌کنندگان شوند.

وی با تأکید بر اهمیت استفاده از مواد اولیه باکیفیت، سالم و استاندارد توأم با تولید نوآورانه در صنف غذایی کشور، خاطرنشان کرد: متأسفانه اکنون در جامعه‌ای هستیم که تغذیه سالم با چالش اقتصادی همراه است. چالش‌های تحریم، محدودیت منابع و ارتباطات جهانی و منطقه‌ای، اثرات منفی بر جای گذاشته و اعضای صنف باید حساسیت بیشتری به خرج دهند تا محصولاتی که تولید و عرضه می‌کنند، موجب ناامنی غذایی نشود.

کلانتری با بیان اینکه قنادان در این صنف به عنوان حافظه فرهنگی مردم به شمار می‌آیند، گفت: تأکید ما، ایجاد تحول و نوآوری و حرکت به سمت سلامت‌محوری در صنعت غذای کشور خصوصاً در

صنعت قنادی است. اکنون با چالش سلامتی در کشور مواجه هستیم و باید در همه صنوف غذایی کشور از جمله صنف قنادی، به سمت تولید محصولات سلامت‌محور به کمک روش‌های خلاقانه پیش برویم.

*هدف ما ایجاد زندگی شیرین‌تر و سالم‌تر برای مردم ایران است

در ادامه، علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران بیان کرد: ما در صنعتی فعالیت می‌کنیم که شاید بیش از هر صنف دیگری با فرهنگ، شادی و خاطره‌های مردم پیوند خورده است. کمتر خانواده‌ای را می‌توان یافت که در لحظات مهم زندگی خود، از عید نوروز گرفته تا جشن‌ها و حتی آیین‌های مذهبی، شیرینی و محصولات قنادی در سفره‌اش نباشد. این جایگاه ارزشمند، مسئولیتی بزرگ را هم بر دوش ما نهاده است.

وی ادامه داد: قنادی در ایران، فقط یک حرفه اقتصادی نیست بلکه یک هنر اصیل است اما امروز این هنر زیبا باید در کنار دانش تغذیه و پژوهش‌های علمی قرار گیرد چرا که جامعه امروز ما بیش از هر زمان دیگر با چالش‌هایی همچون دیابت، چاقی، بیماری‌های قلبی و فشار خون روبه‌رو است. در چنین شرایطی، ما قنادان تلاش می‌کنیم محصولاتی ارائه کنیم که هم طعم خوش زندگی را حفظ کند و هم سلامت جامعه را تهدید نکند.

بهره‌مند افزود: ما به خوبی می‌دانیم که ادامه مسیر صنف ما، وابسته به اعتماد مردم است. اگر شیرینی صرفاً یک لذت لحظه‌ای باشد اما سلامتی را به خطر بیندازد، این اعتماد از بین خواهد رفت، به همین دلیل، اتحادیه قنادان تهران، جلساتی با مسئولین



قنادی در ایران،
فقط یک حرفه
اقتصادی نیست
بلکه یک هنر
اصیل است اما
امروز این هنر
زیبا باید در کنار
دانش تغذیه و
پژوهش‌های علمی
قرار گیرد

اصالت و زیبایی اما با ترکیبات سالم‌تر بازآفرینی شوند، شیرینی‌های مدرن و بین‌المللی با رعایت استانداردهای جهانی سلامت به تولید و حتی صادرات برسند، قنادان به جای آنکه تنها هنرمندان طعم باشند، پیشگامان تغذیه سالم نیز شناخته شوند؛ این هدف، دست‌یافتنی است به شرط آنکه صنف و دانشگاه در کنار هم بایستند.

بهره‌مند با بیان اینکه اتحادیه قنادان تهران، آمادگی کامل خود را برای همکاری با انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی ایران در قالب طرح‌های مشترک آموزشی، پژوهشی و اجرایی اعلام می‌کند، گفت: امیدوارم که این همایش، نقطه آغازی باشد برای حرکتی ملی؛ حرکتی که در آن، همه ما، چه پژوهشگر و چه قناد، برای یک هدف مشترک تلاش کنیم، ایجاد زندگی شیرین‌تر و سالم‌تر برای مردم ایران.

در بخش‌های دیگر این رویداد، به مباحثی در حوزه هوشمند کسب‌وکار و روش‌های نوین در این حوزه و همچنین مباحثی در خصوص شناخت مواد اولیه صنایع قنادی و معرفی شرکت‌های برتر در حوزه تأمین مواد اولیه صنف نان و شیرینی پرداخته شد.

محترم انستیتو تغذیه داشته و در زمینه‌های آموزش قنادان در راستای استانداردهای بهداشتی و تغذیه‌ای، توصیه به استفاده از روغن‌های سالم‌تر و کاهش مصرف روغن‌های ترانس، تشویق به کاهش مصرف شکر و جایگزینی تدریجی با شیرین‌کننده‌ای طبیعی در تولید محصولات قنادی و نیز همکاری با دانشگاه‌ها و مراکز تحقیقاتی به منظور یافتن راهکارهای علمی، گام برخواهد داشت.

رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران در ادامه اظهاراتش، خطاب به مدیران علمی و متخصصان صنایع غذایی در انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور خاطرنشان کرد: ما آگاه هستیم که این مسیر تنها با تلاش صنف ممکن نیست، ما به دانش، پژوهش و پشتیبانی علمی در انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای نیازمندیم. شما می‌توانید راهکارهای علمی را به ما ارائه کنید و ما در میدان عمل، آن‌ها را پیاده‌سازی کنیم. این پیوند میان علم و تجربه است که می‌تواند صنعت قنادی ایران را متحول کند.

وی گفت: من چشم‌اندازی را برای صنعت قنادی متصورم که در آن، شیرینی‌های سنتی ایران با همان



The Science of Softness

نقش مهم عوامل ژله‌کننده در شیرینی‌پزی

همچنین راه‌حل‌هایی را برای بهبود پایداری و کاهش چسبندگی در فرمولاسیون‌های پاستیل معرفی کرده است که فرایندپذیری و ماندگاری بهتر را تضمین می‌کند.

علاوه بر این، شرکت **Herbstreith & Fox GmbH** و **Co. KG**، تولیدکننده جهانی محلول‌های پکتین، محصولات پکتین بسیار کاربردی متناسب با شیرینی‌ها، مرباها و ژله‌های میوه‌ای را توسعه داده است. سبد محصولات پکتین آن‌ها شامل پکتین‌هایی با متوکسیل بالا (HM) و کم‌متوکسیل (LM) است که به تولیدکنندگان اجازه می‌دهد سرعت ژله شدن، سفتی و پایداری را در شرایط مختلف قند و اسید، تنظیم کنند. شرکت **Herbstreith & Fox** همچنین بر بهینه‌سازی پکتین برای شیرینی‌های گیاهی تمرکز کرده است و تضمین می‌کند که پاستیل‌های وگان بدون ژلاتین، به تعادلی مناسب از قابلیت جویدن و شفافیت دست یابند.

در همین حال، شرکت **Gino Gums & Stabilizers** در تولید مخلوط‌های هیدروکلوئیدی تخصص دارد که برای بهبود خواص بافتی در طیفی وسیع از کاربردهای شیرینی‌پزی، طراحی شده است. فرمولاسیون‌های آن‌ها شامل آگار، کاراگینان، صمغ دانه خرنوب و نشاسته‌های اصلاح‌شده است تا راه‌حل‌هایی مناسب برای محصولات سنتی و گیاهی ایجاد کند. شرکت **Gino Gums** مخلوط‌هایی را ارائه می‌کند که حس ژلاتینی را تقلید می‌کنند و خاصیت ارتجاعی را در شیرینی‌های مناسب وگان، بهبود می‌بخشند بدون اینکه کارایی یا پایداری فرایند را به خطر بیندازند. ترکیبات هیدروکلوئیدی آن‌ها به ویژه در دستیابی به تعادل مناسب بین حالت جویدن و شفافیت در پاستیل‌های غیرژلاتینی، مارشمالوها و آبنبات‌های نرم، مفید هستند.

این شرکت‌ها از طریق پیشرفت در اصلاح ژلاتین، پالایش پکتین و ترکیب هیدروکلوئیدها، به تولیدکنندگان شیرینی‌پزی کمک می‌کنند تا بر چالش‌های فنی استحکام ژل و کنترل بافت، غلبه کنند. چه برای افزایش خاصیت ارتجاعی شیرینی‌های ژلاتینی و چه برای تنظیم دقیق سفتی جایگزین‌های گیاهی، متخصصان مواد اولیه همچنان در حال گسترش مرزهای ممکن در تولید آبنبات‌های مدرن هستند.

عوامل ژله‌کننده، نقشی مهم در شیرینی‌پزی دارند و به بافت، پایداری و جذابیت حسی کمک می‌کنند. از پاستیل گرفته تا مارشمالو و ژله میوه، این هیدروکلوئیدها، ساختار و حسی از شیرینی‌هایی بی‌شمار را تعریف می‌کنند. با این حال، کاربرد آن‌ها به هیچ‌وجه ساده نیست. تولیدکنندگان با طیفی وسیع از چالش‌های فنی، از دستیابی به قدرت ژله ثابت گرفته تا تضمین کارایی و پایداری فرایند در شرایط محیطی مختلف، روبه‌رو هستند. علاوه بر این، تلاش برای برچسب تمیز، جایگزین‌های گیاهی و فرمولاسیون‌های کم‌قند، انتخاب و عملکرد عامل ژله‌کننده را پیچیده‌تر می‌کند. پاسخ صنعت به این چالش‌ها، موجی از نوآوری را به خود دیده است، به طوری که تأمین‌کنندگان مواد اولیه، راه‌حل‌هایی متناسب را برای افزایش عملکرد و برآورده کردن انتظارات متغیر مصرف‌کننده، توسعه می‌دهند.

به گزارش غلات نیوز به نقل از **in-confectionery**، یکی از مهم‌ترین چالش‌ها در فرمولاسیون شیرینی‌پزی، دستیابی به قدرت و بافت ژله مورد نظر در عین حفظ پایداری محصول و جذابیت حسی آن است. ژلاتین به طور سنتی پرکاربردترین عامل ژله‌کننده در شیرینی‌پزی است که خاصیت ارتجاعی، حس ذوب شدن و نرمی در دهان را فراهم می‌کند. با این حال، عملکرد آن به عواملی مانند دما، pH، غلظت قند و شرایط فراوری، بسیار وابسته است. به عنوان مثال، قدرت ژله ژلاتین می‌تواند بین درجات مختلف به طور قابل توجه متفاوت باشد و بر جویدن و احساس دهانی در شیرینی‌های پاستیلی و ژله‌ای تأثیر بگذارد.

برای مقابله با این چالش‌ها، چندین تولیدکننده، راه‌حل‌های تخصصی متناسب با کاربردهای مختلف شیرینی‌پزی را توسعه داده‌اند.

به عنوان مثال، شرکت **GELITA AG** در خط مقدم نوآوری ژلاتین بوده است و طیفی گسترده از قدرت برای بهینه‌سازی الاستیسیته، بافت و شفافیت در شیرینی‌پزی را ارائه می‌کند. سبد محصولات آن‌ها شامل ژلاتین‌هایی ویژه است که هوادهی در مارشمالوها را بهبود می‌بخشند، قابلیت جویدن پاستیل‌ها را افزایش می‌دهند و یک پروفایل ذوب کنترل شده برای تجربیات حسی منحصربه‌فرد فراهم می‌کنند. شرکت **GELITA**



واردات گندم و آرد بر اساس نرخ جهانی برایمان مقرون به صرفه تر از خرید داخلی است! / تک نرخی شدن ارز، نیاز اساسی امروز صنعت

 مدیرعامل شرکت شیرین عسل گفت: صنعت شیرینی و شکلات، یکی از صنایع اصلی مصرف کننده آرد در کشور به شمار می آید اما اکنون به دلیل سیستم یارانه ای و سیاست گذاری که در زنجیره گندم و آرد کشور حاکم است، قیمت آرد در داخل، بسیار گران تر از بازارهای جهانی برای ما تمام می شود و اگر دولت مجوز واردات گندم برای تولید آرد را صادر کند، قطعاً قیمت آرد، مقرون به صرفه تر خواهد شد.

محمدعلی برهانی زاد به مهم ترین مشکلات و موانع تولید در کشور خصوصاً صنایع غذایی اشاره نمود و خاطرنشان کرد: بیشترین چالش های موجود در مسیر تولید، تأمین مواد اولیه، عدم تخصیص یا تأخیر در زمان تخصیص ارز، ثبت سفارش ها و بوروکراسی های غیرکارشناسی و طولانی است که به جز تحمیل هزینه های غیرضروری به تولیدکننده، هیچ ثمره ای ندارد. وی ادامه داد: صنعت شیرینی و شکلات، یکی از صنایع اصلی مصرف کننده آرد در کشور به شمار می آید اما اکنون به دلیل سیستم یارانه ای و سیاست گذاری که در زنجیره گندم و آرد کشور حاکم است، قیمت آرد در داخل بسیار گران تر از بازارهای جهانی برای ما تمام می شود و اگر دولت مجوز واردات گندم برای تولید آرد را صادر کند، قطعاً قیمت آرد، مقرون به صرفه تر خواهد شد.

مقرون به صرفه تر خواهد شد. مدیرعامل شرکت شیرین عسل افزود: از طرف دیگر، مسأله کیفیت در تأمین مواد اولیه خصوصاً بخش آرد، بسیار حائز اهمیت است چرا که مستقیماً روی کیفیت محصول نهایی اثرگذار خواهد بود. متأسفانه امسال به دلیل خشکسالی که کشور با آن مواجه شد میزان تولید گندم در کشور کاهش یافته و دولت به جهت جبران کسری باید از محل واردات اقدام نماید. امیدواریم گندم خارجی باکیفیت برای تولید آردهای تخصصی مورد نیاز بخش صنف و صنعت، به واحدهای آسیابانی تخصیص داده شود. برهانی زاد در بخشی دیگر از اظهاراتش با اشاره به محدودیت هایی که تولیدکنندگان ایرانی برای حضور در بازارهای جهانی دارند، گفت: مشکلات در حوزه نقل و انتقالات مالی در سایه تحریم ها، مهم ترین چالش است. از طرف دیگر، بعضاً به

دلیل تحریم‌های بین‌المللی که کشور ما با آن روبه‌رو است، امکان تأمین مواد اولیه وارداتی از برندهای معتبر و سرشناس برای ما بسیار سخت می‌شود.

وی افزود: علاوه بر چالش‌هایی که بازار جهانی دارد، متأسفانه در داخل نیز با قوانین غیرکارشناسی مواجه هستیم. برای مثال، دولت در بحث صادرات، سامانه‌ای تعبیه کرده که عملاً مشکلات را پیچیده‌تر و تولیدکننده را سردرگم کرده است.

مدیرعامل شرکت شیرین عسل در ادامه با تأکید بر اینکه تک‌نرخی شدن ارز، اساسی‌ترین اقدام برای شفافیت اقتصاد و از نیازهای اساسی امروز صنعت است، تصریح کرد: مادامی که شاهد تنوع ارزی در کشور باشیم، علاوه بر چالش‌هایی که تحت تأثیر این امر، مسیر تولید را احاطه کرده، بساط فساد، رانت و به تبع آن تخلفات، از بازار برچیده نخواهد شد.

برهانی‌زاد در بخشی دیگر از اظهاراتش با انتقاد از ناترازی انرژی در کشور، اظهار کرد: متأسفانه به طور میانگین از فروردین‌ماه تا کنون، نزدیک به ۲۴ درصد خاموشی برق در فرایند تولید داشته‌ایم در حالی که این اتفاق، خود بزرگ‌ترین ضربه به صنعت است و هزینه‌های سربار تولید را افزایش می‌دهد. حتی قطعی‌های مکرر برق به جهت اینکه تولید را مختل و متوقف می‌کند، قدرت رقابت در بازارهای صادراتی را هم از ما خواهد گرفت، به تبع این مشکل، علاوه بر اینکه هزینه تولید برایمان بالاتر می‌رود، نمی‌توانیم به تعهداتمان در مقابل مشتری، پاسخگو باشیم.

وی به سایر چالش‌های حاکم در کشور خصوصاً مشکلاتی که صنایع غذایی با آن مواجه هستند، اشاره کرد و گفت: لجستیک از دیگر مشکلات اساسی در زنجیره عرضه و مدیریت محصولات است. متأسفانه به دلیل عدم واردات تجهیزات ماشین‌آلات و قطعات ناوگان‌های حمل‌ونقل به کشور در سال‌های گذشته، اکنون حمل‌ونقل جاده‌ای در کشورمان مستهلک و فرسوده شده که این موضوع، هزینه‌هایی به این بخش تحمیل کرده و به تبع آن، کرایه حمل برای تولیدکنندگان صنایع غذایی به شدت افزایش یافته است به طوری که از ابتدای بهمن‌ماه سال گذشته تاکنون، شاهد افزایش ۵۴ درصدی نرخ کرایه حمل بوده‌ایم که متأسفانه در قیمت تمام شده ما اثر منفی خواهد گذاشت.

مدیرعامل شرکت شیرین عسل در خاتمه به نقش انجمن‌ها در جهت رشد و تعالی صنوف اشاره نمود و خاطرنشان کرد: انجمن‌های صنفی در کشور می‌توانند برای رایزنی با دولت در جهت پیشبرد اهداف صنف و عبور از موانع و بحران‌های دخیل در تولید، نقشی مؤثر داشته باشند اما متأسفانه باتوجه به ساختارهای اقتصادی حاکم در جامعه، نمی‌توانند آن‌گونه که باید، اثرگذار باشند چرا که اختیاراتی چندان من‌جمله در بخش‌های قانون‌گذاری یا سیستم‌های مالی ندارند. در مجموع باید گفت طبیعتاً هرقدر انجمن‌های صنفی اختیارات بیشتری داشته باشند، می‌توانند قوی‌تر عمل کنند و امیدوارم فرایندی در سطح کشور ایجاد گردد که انجمن‌ها در تعامل با دولت بتوانند فعال‌تر در صحنه حاضر شوند.

انتظار ما این است
که تأمین‌کنندگان
و تولیدکنندگان
مواد اولیه، برای
مقابله با احتکار
مواد اولیه، همکاری
مناسب با قنادان
داشته باشند



تولید کننده انواع ماشین آلات نان های حجیم و نیمه حجیم کیک و شیرینی



تلفن: ۰۲۱۸۸۷۴۴۳۱۱
morshedgohar.com

آدرس: کیلومتر ۲۵ جاده آبدلی
شهرک صنعتی خرم دشت
سی متری اول - خیابان دوم شرقی پلاک ۵۶ و ۵۸

صنایع برودتی ایران صنعت

دادگستر



www.iransanat.net



ایران صنعت دادگستر
[iransanat.dadgostar](https://www.instagram.com/iransanat.dadgostar)

نمایشگاه : میدان آزادی ، ابتدای خیابان آزادی ، روبروی ایستگاه (BRT)
بلوار استاد معین ، پلاک ۵۳۷ تلفن : ۶۶۰۰۸۱۸۴ - ۶۶۰۰۲۳۴۱
همراه : ۰۹۱۲۱۰۳۳۴۵۶ - ۰۹۱۲۱۲۳۳۱۰۲ (مدیریت : دادگستر)

۳۰ دی ماه لغایت ۳ بهمن ماه ۱۴۰۴

فراخوان ششمین دوره مسابقات کیک شوایران بزرگسال نوجوان

در بخش های:

کیک های حجمی
نمایشگاه ترنینی (فیگور تاپر)
کیک های مجلسی
کوکی های دوبعدی
کیک های خامه ای
کوکی های سه بعدی
مجسمه های شکلاتی

محل دائمی نمایشگاه های تخصصی شهرداری تهران

مهلت ثبت نام تا تاریخ ۳۰ آذر ۱۴۰۴

ثبت نام و پاسخ گویی   ۰۹۳۹۶۸۸۰۵۰۳



2025
1 4 0 4

فیدان



ششمین دوره مسابقات کیک شو، ویژه بزرگسالان و نوجوانان

 ششمین دوره مسابقات کیک شو، ویژه بزرگسالان و نوجوانان، سیام دی ماه الی سوم بهمن ماه در بوستان گفتگو، محل دائمی نمایشگاه های تخصصی شهرداری تهران برگزار می شود. علاقه مندان و واجدان شرایط برای کسب اطلاعات بیشتر جهت حضور در این دوره از مسابقات کیک شو می توانند تا سیام آذرماه با شماره درج شده روی تصویر، تماس بگیرند.



javaneh mill

شرکت تولیدی آرد جوانه



javaneh mill co.

آدرس: شوشتر، کیلومتر ۵ جاده دزفول،
صندوق پستی ۱۹۱۳، شرکت تولیدی آرد جوانه
تلفن: ۰۶۱-۳۶۲۱۴۷۱۱-۱۷ فکس: ۰۶۱-۳۶۲۱۴۷۱۵

اصول علمی آسیابانی، محصول با کیفیت ایرانی

عرضه کننده آردهای صنفی و صنعتی به سراسر کشور
با استفاده از گندم مرغوب استان خوزستان



☎ (021) 2861
 @soldooshco



☎ (021) 37684
 @nanonafascafe



☎ (021) 22965056
 @soldoosh.bakerycafe



فامه قنادی رنگی
 ساقدوش

☎ (021) 36427214
 @saghdosh_cream

