

چهارشنبه



پگاه در رسانه

news

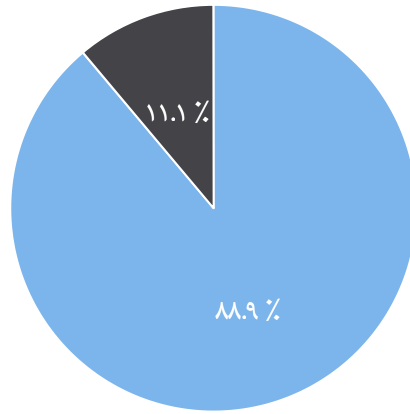
# گزیده اخبار و رویدادها

بولتن شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و شرکتهای تابعه



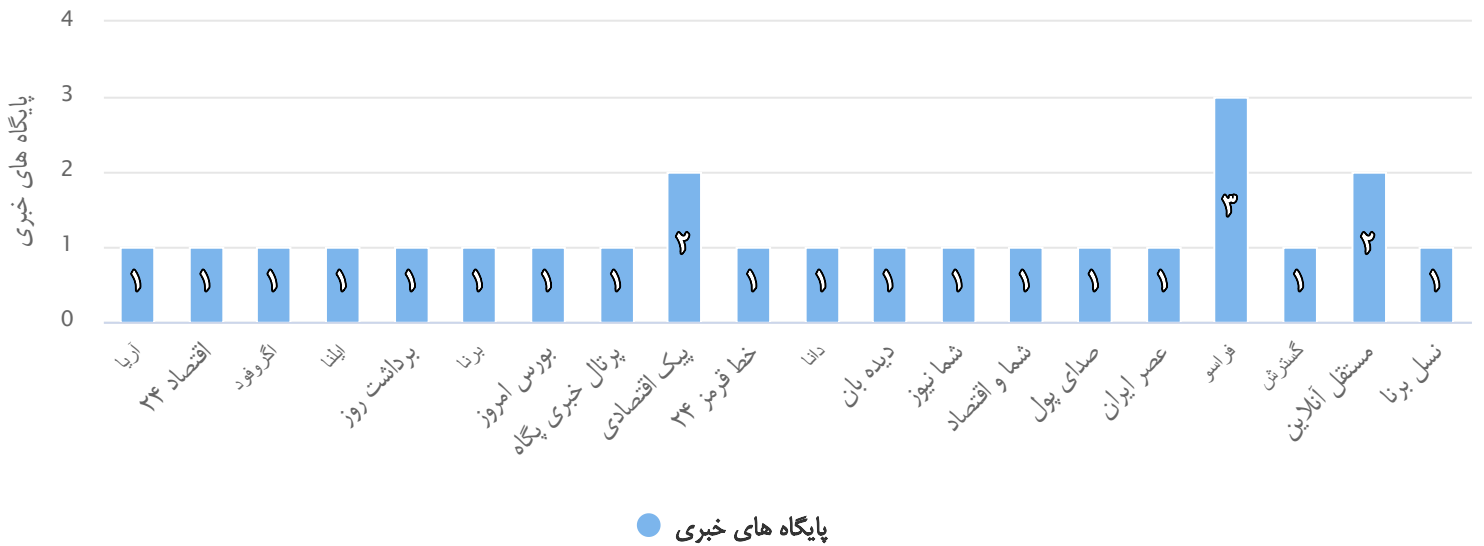
۱۳۹۹/۰۸/۲۷ - ۱۳۹۹/۰۸/۲۸

## درصد فراوانی اخبار بوتن به تفکیک نوع رسانه



● خبرگزاری  
● روزنامه

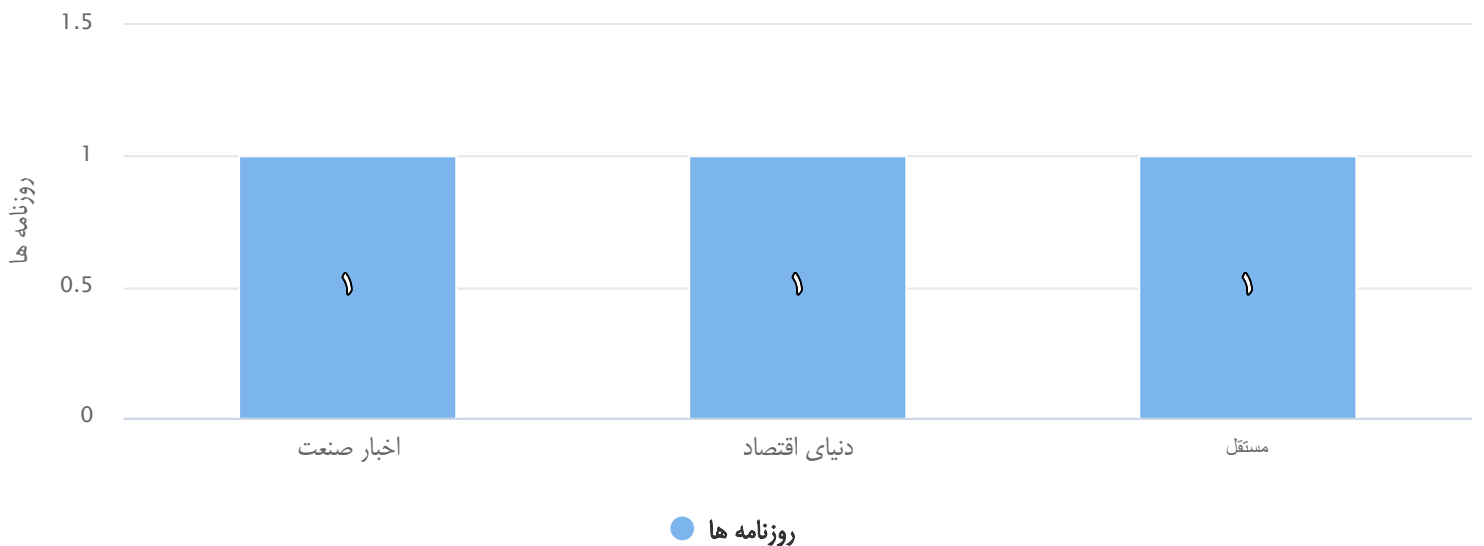
## نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در پایگاه های خبری



● پایگاه های خبری

Highcharts.com





















## نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در روزنامه ها



● روزنامه ها


Highcharts.com

## پگاه

برنا ۰۹:۳۶ - ۶	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
خط قرمز ۲۴ ۰۹:۳۰ - ۷	بازدید مدیرعامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان	
دانا ۰۹:۲۷ - ۸	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
اقتصاد ۲۴ ۰۹:۱۶ - ۹	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها	
صدای پول ۰۹:۱۰ - ۱۰	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
نسل برنا ۰۹:۱۰ - ۱۱	با حضور آنلاین ۱۵۰ چهره علمی و دانشگاهی انجام شد درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی...	
شما و اقتصاد ۰۹:۰۹ - ۱۲	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها	
مستقل ۱۳	بازدید مدیرعامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان	
عصر ایران ۰۸:۲۳ - ۱۴	کتمان کرونا از سوی کارگران از ترس اخراج/ "بحران معیشتی" ۷ هزار کارگر ساختمانی لر...	
دنیای اقتصاد ۱۶	افتتاح ۲ پروژه جدید در پگاه فارس	
پیک اقتصادی ۰۶:۱۰ - ۱۷	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
اخبار صنعت ۱۸	رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»	
شما نیوز ۲۳:۴۳ - ۱۹	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
برداشت روز ۲۱:۲۸ - ۲۰	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
آریا ۱۸:۳۶ - ۲۱	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
مستقل آنلاین ۱۸:۱۱ - ۲۲	انتصاب مدیرعامل صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه	
مستقل آنلاین ۱۷:۵۰ - ۲۳	بازدید مدیرعامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان	
فراسو ۱۷:۰۱ - ۲۴	بازدید مدیرعامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان	
فراسو ۱۷:۰۱ - ۲۵	درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»	
بورس امروز ۱۶:۱۶ - ۲۶	«غفارس» ۲ طرح جدید افتتاح کرد	
ایلنا ۱۴:۱۹ - ۲۷	مدعی عنوان «آقای دوغ» روزانه ۱۵۰ تن کمتر از پگاه تولید دارد!	
گسترش ۱۳:۱۲ - ۲۸	مردم بدانند: لبنیات در ایران دستکاری نمی‌شود	
پیک اقتصادی ۱۱:۵۸ - ۳۲	در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد	
اگروفود ۱۱:۳۰ - ۳۳	در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد؛ رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر او...»	
پرتال خبری پگاه ۱۱:۳۰ - ۳۴	بازدید مدیرعامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان	

● **فارس** مردم بدانند : لیبیات در ایران دستکاری نمی‌شود

فراسو ۱۱:۲۲ ۳۵

●  رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»

دیده بان ۱۱:۲۲ ۳۹

پگاہ



بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترا مالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند. وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



خط قرمز ۲۴

۱۳۹۹/۰۸/۲۸

۰۹:۳۰



بدون تصویر

## بازدید مدیر عامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیلان، بازدید کرد

عبداله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران، از پروژه پنیر سیاهمزیگی، محصول جدید پگاه گیلان، بازدید کرد قدوسی بر حمایت صنایع شیر ایران، از برنامه های توسعه ای پگاه گیلان، تاکید کرد در این بازدید، مدیرعامل و معاونت بازاریابی و فروش شرکت بازار گستر پگاه منطقه یک، نیز حضور داشتند دیدار با نمایندگان کانون بازنشستگان پگاه گیلان، نیز از برنامه های دیگر این بازدید بود در این نشست، مسائل پیش روی بازنشستگان، به بحث و تبادل نظر گذاشته شد



بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

به نقل از روابط عمومی و امور بین‌الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود.

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترا مالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است.

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند. وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد.





بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وبینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وبینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترامالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وبینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وبینار در نوع خود قابل توجه بوده است.

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وبینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وبینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وبینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند. وی یادآور شد: وبینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وبینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد.



بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد به گزارش صدای پدل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترامالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند

وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



بدون تصویر

## با حضور آنلاین ۱۵۰ چهره علمی و دانشگاهی انجام شد در بخش علمی پگاه در وبینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وبینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وبینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترمالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وبینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وبینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وبینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وبینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وبینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند و یادآور شد: وبینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وبینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترمالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. آنچه دیگران می‌خوانند؛ فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند

وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



مستقل

۱۳۹۹/۰۸/۲۸



بدون تصویر

## بازدید مدیر عامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیان

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیان، بازدید کرد

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیان، بازدید کرد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، عبد اله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران، از پروژه پنیر سیاهمزیگی، محصول جدید پگاه گیان، بازدید کرد قدوسی بر حمایت صنایع شیر ایران، از برنامه های توسعه ای پگاه گیان، تاکید کرد در این بازدید، مدیرعامل و معاونت بازاریابی و فروش شرکت بازار گستر پگاه منطقه یک، نیز حضور داشتند دیدار با نمایندگان کانون بازنشستگان پگاه گیان، نیز از برنامه های دیگر این بازدید بود در این نشست، مسائل پیش روی بازنشستگان، به بحث و تبادل نظر گذاشته شد



بدون تصویر

## کتمان کرونا از سوی کارگران از ترس اخراج / "بحران معیشتی" ۷ هزار کارگر ساختمانی لرستان

بسیاری از کارگران استان لرستان تن به قراردادهای کاری چندماهه می دهند درحالی که ماهیت شغلی آنها مستمر است

بسیاری از کارگران استان لرستان تن به قراردادهای کاری چندماهه می دهند درحالی که ماهیت شغلی آنها مستمر است کارگران لرستانی با گسترش کرونا شرایط بدی را تجربه می کنند؛ اگرچه تمام کارگران استان لرستان از آثار گسترش کرونا در امان نبوده اند ولی آسیب پذیری کارگران ساختمانی نسبت به صنوف دیگر بیشتر بوده است به گزارش ایلنا ، گسترش کرونا در کشور زندگی تمام آحاد جامعه را تحت تاثیر قرار داده و در این میان برخی از اقشار آسیب بیشتری دیده اند؛ کارگران جزو همین گروه هستند برخی از کارگران استان لرستان به دلیل ترس از بیکار شدن ، ابتلای خود به کرونا را پنهان می کنند آنها از مرخصی استعلاجی صرف نظر می کنند و به کار ادامه می دهند اگرچه کارگران پروژه ای استان لرستان ۳ درصد حق بیمه بیکاری خودشان را پرداخت می کنند ولی با پایان پروژه از دریافت مقرری بیمه بیکاری محروم هستند محمدحسین موسیوند (دبیر اجرایی خانه کارگر لرستان) درباره وضعیت کارگران این استان گفت : کارگران لرستان وضعیت مناسبی ندارند و آسیب پذیرترین قشر جامعه در دوران کرونا هستند وضعیت کارگران ساختمانی نسبت به کارگران صنوف دیگر بدتر است؛ این گروه از میان کارگران بیشترین آسیب را دیده اند ۴۰ درصد از کل کارگران استان لرستان ، کارگران ساختمانی هستند وی ادامه داد : متأسفانه مقرری بیکاری به کارگران ساختمانی تعلق نمی گیرد دولت باید راهکار یا برنامه ای برای بیمه بیکاری آنها در نظر بگیرد حدود ۷ هزار نفر کارگر ساختمانی بیمه شده ، وضعیت مناسبی ندارند در شرایط عادی بخشی از سهم بیمه این کارگران را دولت پرداخت می کند ، اما از دولت می خواهیم که در دوران کرونا حق بیمه آنها را به تمامی پرداخت کند به دلیل اینکه این افراد در حال حاضر بیکار هستند دبیر اجرایی خانه کارگر خرم آباد درباره وضعیت کارگران صنوف دیگر توضیح داد : واحدهای صنعتی استان لرستان زیاد فعال نیستند شرایط صنعتی استان مربوط به دولت فعلی نیست و به تمام دولت ها مربوط می شود باید گفت سالهاست بیشتر کارخانه های استان تعطیل یا نیمه تعطیل هستند واحدهای «نساجی بروجرد» و «شیر پگاه» فعال هستند ولی کارگران این کارگاه ها هم مشکلات خاص خودشان را دارند موسیوند افزود : حدود ۹۴۰ کارگر در بهترین کارخانه استان یعنی نساجی بروجرد کار می کنند ولی مشکل نقدینگی دارند کارگران نساجی ۱ یا ۲ ماه دستمزد معوقه دارند کارگران واحد «فارسیت دورود» مدت هاست که حقوق معوقه دارند مشکل استان لرستان ، نداشتن واحد تولیدی مناسب (سرپا) است تا دستمزد کارگران را کامل پرداخت کند او ادامه داد : مشکل اصلی تامین نبودن امنیت شغلی کارگران است قراردادهای کاری ۱ یا ۳ ماهه در استان لرستان رایج شده است بیشتر کارفرمایان با کارگران قرارداد کاری یک یا سه ماهه می بندند حتی اگر کار ، ماهیت مستمر داشته باشد کارگر پس از اتمام قرارداد بیکار می شود و در صورت تمایل کارفرما به کار باز خواهد گشت قانون همیشه به نفع کارفرما است قانون می گوید قرارداد کاری تمام شده است و کارگر دیگر نمی تواند کار کند موسیوند توضیح داد : کارگرانی که در پروژه ها کار می کنند ، ۳ درصد حق بیمه بیکاری پردا



خت می کنند پس از اتمام پروژه به دلیل اینکه کمتر از یکسال در کارگاه مشغول به کار بوده اند شامل بیمه بیکاری نمی شوند چرا وقتی به کارگران پروژه ای مقرر می بیمه بیکاری پرداخت نمی کنند ، از آنها ۳ درصد حق بیمه بیکاری می گیرند؟ او در پایان درباره وضعیت کارگران در روزهای کرونایی گفت : کارگری که کرونا بگیرد ، تحت پوشش تامین اجتماعی است و به مرخصی استعلاجی می رود اما کارفرما حقوق این یک ماه را پرداخت نمی کند به همین دلیل برخی کارگران از ترس بیکار شدن یا به دلیل نگرانی حقوق در دوران استعلاجی ، بیماری خود را پنهان می کنند . این یعنی برخی کارگران کرونا دارند ولی به محل کار خود می روند و کارگران دیگر را هم آلوده می کنند



بدون تصویر

## افتتاح ۲ پروژه جدید در پگاه فارس

دنیای اقتصاد : خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد

افتتاح ۲ پروژه جدید در پگاه فارس دنیای اقتصاد : خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه) ، با افتتاح این پروژه ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر ، روزانه ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از یک به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیر خام ، از دستاوردهای دیگر این پروژه ها است در مراسم افتتاح این خطوط تولید ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه گذاری استاندار فارس ، حضور داشتند برای بهره برداری این پروژه ها ، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح ، محمد بزم آرا ، مدیرعامل پگاه فارس ، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد جعفر قادری ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان ، نیز تصریح کرد : مجلس توان خود را برای رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان ، به کار می گیرد ، تا جهش تولید بیش از گذشته ، محقق شود این مطلب برایم مفید است بلی • نفر این پست را پسندیده اند کلمات کلیدی : ایران روابط عمومی سرمایه شیر افتتاح





بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد. به گزارش روابط عمومی و امور بین‌الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود.

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترامالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است.

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند.

وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد.



اخبار صنعت

۱۳۹۹/۰۸/۲۸

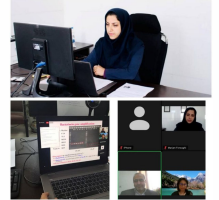


بدون تصویر

## رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، با افتتاح این پروژه ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر ، روزانه ، ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیر خام ، از دستاوردهای دیگر این پروژه هاست در مراسم افتتاح این خطوط تولید ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه گذاری استاندار فارس ، حضور داشتند برای بهره برداری این پروژه ها ، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح ، محمد بزم آراء مدیرعامل پگاه فارس ، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد جعفرقادری ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان ، نیز تصریح کرد : مجلس توان خود را جهت رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان ، بکار می گیرد ، تا جهش تولید بیش از گذشته ، محقق شود



## درخشش علمی پگاه در وینار بین المللی «پروبیوتیک ها»

روز گذشته و به صورت آنلاین، کنگره بین المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

به گزارش شمانیوز به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل های سخنرانی این وینار بود.

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل های ۳۰ دقیقه ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترا مالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به طور هم زمان از برخی دانشگاه های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می کردند که از نظر تعداد افراد شرکت کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است.

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت **صنایع شیر** ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت زده شده و از آن تقدیر کردند. وی یادآور شد: وینار بین المللی پروبیوتیک ها فرصت مناسبی بود تا شرکت **صنایع شیر** ایران به دلیل دارا بودن توانمندی های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد.



بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترا مالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند. وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



## درخشش علمی پگاه در وینار بین المللی «پروبیوتیک ها»

خبرگزاری آریا روز گذشته و به صورت آنلاین، کنگره بین المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

خبرگزاری آریا روز گذشته و به صورت آنلاین، کنگره بین المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد به گزارش خبرگزاری آریا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پبل های سخنرانی این وبینار بود فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وبینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پبل های ۳۰ دقیقه ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترا مالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وبینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به طور هم زمان از برخی دانشگاه های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می کردند که از نظر تعداد افراد شرکت کننده آنلاین این وبینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وبینار شرکت **صنایع شیر** ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وبینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وبینار از اینکه پگاه به عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت زده شده و از آن تقدیر کردند وی یادآور شد: وبینار بین المللی پروبیوتیک ها فرصت مناسبی بود تا شرکت **صنایع شیر** ایران به دلیل دارا بودن توانمندی های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به عنوان یکی از سخنرانان اصلی وبینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



مستقل آنلاین

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۸:۱۱



بدون تصویر

## انتصاب مدیرعامل صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه

ناصر فرج‌زاده ، به‌عنوان مدیرعامل صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه ، منصوب شد

به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، طی حکمی از سوی عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران ، ناصر فرج‌زاده ، مدیرعامل شرکت صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه شد .

ناصر فرج‌زاده ، به‌عنوان مدیرعامل صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه ، منصوب شد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، طی حکمی از سوی عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران ، ناصر فرج‌زاده ، مدیرعامل شرکت صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه شد



مستقل آنلاین

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۷:۵۰



بدون تصویر

## بازدید مدیر عامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد

عبداله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه پنیر سیاهمزیگی ، محصول جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد قدوسی بر حمایت صنایع شیر ایران ، از برنامه های توسعه ای پگاه گیلان ، تاکید کرد در این بازدید ، مدیرعامل و معاونت بازاریابی و فروش شرکت بازار گستر پگاه منطقه یک ، نیز حضور داشتند دیدار با نمایندگان کانون بازنشستگان پگاه گیلان ، نیز از برنامه های دیگر این بازدید بود در این نشست ، مسائل پیش روی بازنشستگان ، به بحث و تبادل نظر گذاشته شد



بدون تصویر

## بازدید مدیر عامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد

عبداله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه پنیر سیاهمزیگی ، محصول جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد قدوسی بر حمایت صنایع شیر ایران ، از برنامه های توسعه ای پگاه گیلان ، تاکید کرد در این بازدید ، مدیرعامل و معاونت بازاریابی و فروش شرکت بازار گستر پگاه منطقه یک ، نیز حضور داشتند دیدار با نمایندگان کانون بازنشستگان پگاه گیلان ، نیز از برنامه های دیگر این بازدید بود در این نشست ، مسائل پیش روی بازنشستگان ، به بحث و تبادل نظر گذاشته شد





بدون تصویر

## درخشش علمی پگاه در وینار بین‌المللی «پروبیوتیک‌ها»

روز گذشته و به‌صورت آنلاین، کنگره بین‌المللی میکروبیولوژی غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک‌ها) با شرکت ۱۵۰ نفر از اساتید دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا در تهران برگزار شد.

مرجان فروغی، مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، مدیر اجرایی، هماهنگی و پنل‌های سخنرانی این وینار بود

فروغی با بیان اینکه تعداد ۵ مقاله در این وینار ارائه شد، گفت: پنج سخنران در پنل‌های ۳۰ دقیقه‌ای مقاله خود را به زبان اصلی ارائه کردند که سه سخنران آن ایرانی و از اعضای هیأت علمی مرکز پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و استاد دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران و دو سخنران خارجی از مرکز سلامت دانمارک و دانشگاه پوترامالزی بودند. وی افزود: زمان برگزاری وینار به وقت گرینویچ تنظیم شده بود و بالغ بر ۱۵۰ نفر به‌طور هم‌زمان از برخی دانشگاه‌های آمریکا، اروپا و آسیا آن را مشاهده می‌کردند که از نظر تعداد افراد شرکت‌کننده آنلاین این وینار در نوع خود قابل توجه بوده است

مدیر تحقیق و توسعه پگاه اصفهان، با اشاره به اینکه برگزارکنندگان این وینار شرکت صنایع شیر ایران و دانشکده میکروبیولوژی دانشگاه علوم پزشکی تهران بودند، تصریح کرد: هدف از برگزاری این وینار، ارائه جدیدترین دستاوردهای علمی در زمینه استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک بود که به خوبی توانستیم آن را انجام دهیم. فروغی خاطر نشان کرد: حاضران در وینار از اینکه پگاه به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی توانسته در بخش تحقیق و پژوهش نیز فعال بوده و چنین دستاوردهایی را به صورت کاربردی و عملیاتی ارائه دهد، شگفت‌زده شده و از آن تقدیر کردند

وی یادآور شد: وینار بین‌المللی پروبیوتیک‌ها فرصت مناسبی بود تا شرکت صنایع شیر ایران به‌دلیل دارا بودن توانمندی‌های قابل توجه کارشناسی و تحقیقی خود در مجامع علمی نه تنها به‌عنوان یک شرکت تولیدی لبنی، بلکه به‌عنوان شرکتی که دارای دپارتمان تحقیق و توسعه نیز بوده و از مقالات علمی حمایت می‌کند، شناخته شود. گفتنی است، مرجان فروغی، به‌عنوان یکی از سخنرانان اصلی وینار و به نمایندگی از شرکت پگاه، مقاله خود را با عنوان «پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در تولید محصولات لبنی»، برای حاضران ارائه کرد



بدون تصویر

بورس امروز

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۶:۱۶



بدون تصویر

## «غفارس» ۲ طرح جدید افتتاح کرد

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد

با افتتاح این پروژه‌ها افزون برتنوع درصادرات پنیر ، روزانه ، ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیرخام ، از دستاوردهای دیگر این پروژه‌هاست در آیین گشایش این خطوط تولید ، جعفرقادی ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه‌گذاری استاندار فارس ، حضور داشتند برای بهره‌برداری این پروژه‌ها ، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح ، محمد بزم آرا ، مدیرعامل شیر پاستوریزه پگاه فارس ، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان ، نیز تصریح کرد : مجلس توان خود را برای رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان ، به کار می‌گیرد تا جهش تولید بیش از گذشته ، محقق شود



ایلنا

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۴:۱۹



بدون تصویر

## مدعی عنوان «آقای دوغ» روزانه ۱۵۰ تن کمتر از پگاه تولید دارد!

به گزارش ایلنا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، مدیر عامل شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه، با اشاره به تنوع تولیدات این شرکت گفت: شرکت صنایع شیر ایران به صورت روزانه حدود ۱۹۰۰ تا ۲ هزار تن محصول لبنی در طول و عرض جغرافیای کشور توزیع می کند که خود نخستین تولیدکننده اغلب آنها مانند ماست، دوغ و پنیر بوده است.

به گزارش ایلنا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، مدیر عامل شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه، با اشاره به تنوع تولیدات این شرکت گفت: شرکت صنایع شیر ایران به صورت روزانه حدود ۱۹۰۰ تا ۲ هزار تن محصول لبنی در طول و عرض جغرافیای کشور توزیع می کند که خود نخستین تولیدکننده اغلب آنها مانند ماست، دوغ و پنیر بوده است. وی توضیح داد: در حال حاضر هر ماه حدود ۸۰۰ قلم کالای لبنی به بازار مصرف سراسر کشور عرضه می شود که ۲۰۰ قلم آن کالای پر فروش و اصلی لبنی است؛ داود خسروی، در پاسخ به اینکه مدتی است برخی شرکتها با وجود اطلاع از میزان تولید بالا و گستردگی بازار مصرف محصولات پگاه، مدعی آقایی در برخی از محصولات لبنی را دارند و حتی یکی از آنها در تبلیغات گسترده، خود را «آقای دوغ ایران» معرفی می کند، اظهار داشت: اینگونه نیست چراکه میزان تولید دوغ در گروه پگاه هم اکنون از آقای دوغ به لحاظ تناژی بیشتر است و روزانه ۱۵۰ تن بیشتر از شرکتی که چنین ادعایی دارد، دوغ تولید می کنیم.

خسروی با تأکید بر اینکه این پیشتاز بودن فقط شامل پنیر و دوغ نیست بلکه ابداع برخی از محصولات فعلی صنعت لبنیات یا ورودشان نیز از سوی پگاه بوده است، اضافه کرد: به عنوان نمونه پنیر UF که در گذشته به نام پنیر شبنم شناخته می شد یا ماست همزده که تولید آن را در پگاه گیلان آغاز کردیم و سپس رقبا ادامه دادند یا ماست دبه ای، دوغ و پنیر لاکتیکی یا همان پنیر زیارت که در گلستان تولید شد و همچنین پنیر بلغاری که شروع تولید آن در پگاه گلپایگان بود و شرکت های لبنی دیگر پس از پگاه آن را تولید و به بازار عرضه کردند، همگی برای نخستین بار در شرکت صنایع شیر ایران تولید و به بازار عرضه شد.

وی درباره کنترل وضعیت ماشین آلات توزیع محصول و راننده ها از نظر سلامتی و بهداشت در شرایط کرونا تصریح کرد: ماشینها در بدو ورود به شرکت های تولیدی شست و شو شده و به پرسنل توزیع اقلام بهداشتی شامل ماسک، اسپری ضد عفونی کننده و الکل داده می شود و باتوجه به اینکه برخی توزیع کننده ها در خطر ابتلا به بیماری هستند علاوه بر اهدای این اقلام بهداشتی، مراتب پیشگیری از بیماری به آنها آموزش داده شده و اطلاعات مداوم در دسترس آنها قرار می گیرد. به گفته خسروی وضعیت سلامتی فیزیکی رانندگان نیز بررسی می شود که بیشتر این اقدامات به طور روزانه بوده و شست و شوی ماشینها در هر بار ورود به شرکتها انجام می شود؛ مدیر عامل شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه درباره سلامتی محصولات توزیعی یادآور شد: محصولات بسته بندی دارد و با رعایت کامل دستورالعمل های بهداشتی وارد فروشگاهها می شود من به همه مردم و مصرف کنندگان محصولات پگاه اطمینان خاطر می دهم که دو رسالت اصلی پگاه یکی سلامت آن و دیگری اصالت و ماندگاری محصول در همه حال رعایت می شود.

گسترش

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۳:۱۲



بدون تصویر

## مردم بدانند: لابیات در ایران دستکاری نمی‌شود

در **صنایع لبنی** ، شیرخام به عنوان اصلی‌ترین ماده ورودی به شرکت‌های فعال در این عرصه هم از لحاظ وزن و هم از لحاظ ارزش قیمتی محسوب می‌شود .

در **صنایع لبنی** ، شیرخام به عنوان اصلی‌ترین ماده ورودی به شرکت‌های فعال در این عرصه هم از لحاظ وزن و هم از لحاظ ارزش قیمتی محسوب می‌شود با توجه به پراکندگی صنعت شیر و پراکنش کارخانه‌ها در سطح کشور دسترسی شرکت‌ها به شیر خام بسیار تفاوت دارد به همین دلیل یکی از دغدغه اصلی شرکت‌ها دسترسی به شیرخام با درجه‌های کیفی مختلف است از طرفی شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه) سیاست‌هایی را در دوران‌های مختلف به عنوان یک استراتژی در امر تولید شیر پیگیری کرده که در این راستا وارد عرصه تولید و احداث کشت و صنعت‌ها نیز شده است حمیدرضا شادمانی قریب به ۳ دهه سابقه فعالیت در حوزه **صنایع لبنی** را داراست وی ۱۳ سال در وزارت جهاد کشاورزی مشغول به کار بوده و از حدود ۱۶ سال پیش نیز در شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه) مشغول به کار شده است شادمانی این روزها به عنوان مدیر شیرخام و مجتمع‌های کشت و صنعت این شرکت فعالیت داشته و در رابطه با فراز و نشیب‌های مربوط به صنعت شیر پاسخگوی سوالات ما بوده است آیا کشور در حوزه فرآورده‌های لبنی واردات دارد؟؛ سال‌ها قبل با بررسی آمارها متوجه شدیم که کشور در دوران‌هایی ، مقادیر زیادی واردات این محصولات به کشور را شاهد بوده است جشن خودکفایی پنیر سال ۷۸ توسط شرکت **صنایع شیر** ایران برگزار شد ما قبل از آن حدود یک میلیارد دلار انواع محصولات به خصوص پنیر ، **شیر خشک** و کره وارد می‌کردیم بعد از سال ۷۸ بیشترین محصولی که وارد کشور شده محصول کره بوده است بعد از آن سال کشور جزو صادرکنندگان **محصولات لبنی** نیز قرار گرفت در همین راستا لازم به توضیح است که ما در کشور به صورت سالانه معادل یک میلیون تن شیر خام که به محصولات مختلف تبدیل شده است را صادر می‌کنیم ارزش این محصولات نیز حدود ۸۰۰ تا ۱ میلیارد دلار است

این یک میلیون تن ، مازاد بر نیاز کشور است؟؛ با توجه به اینکه بحث مصرف سرانه و مازاد ، جایگاه خاص خود را دارد ولی باید به این مسئله ادعان داشت که مصرف سرانه ما همچنان کم است ولی با توجه به بحث‌هایی که در کشور ما وجود دارد همچنان تولید ادامه دارد و از طرفی نیز کشور ما بازارهای هدف صادراتی خوبی هم دارد که با توجه با این امر ، صادرات انجام می‌شود . بحث صادرات در مورد دام زنده نیز صادق است؟؛ صنعت مدرن کشور در حوزه شیر از دهه ۳۰ شکل گرفته است امروزه دامداران صنعتی ما به عنوان یکی از پیشروترین دامداری‌ها هستند با جرات می‌توان گفت که صنعت دامداری ما معادل بهترین‌های امریکا و کانادا هستند امکان صادرات دام زنده نیز وجود دارد ولی معمولا کشورهای همسایه ما بیشتر روی واردات محصولات دامی از کشور ما متمرکز هستند نه خود دام ما در ده سال اخیر تجربه‌هایی از صادرات دام به برخی کشورها مانند تاجیکستان و افغانستان را کسب کرده‌ایم ولی حجم این صادرات مقدار قابل توجهی نیست اواخر مهرماه خبری منتشر شد مبنی بر اینکه بخشی از دامداران به دلیل مشکلاتی در تامین نهاده‌ها و دارو ، دامپروری را رها کرده و به سمت واردات محصولات دامی سوق پیدا کرده‌اند در این رابطه شما اطلاعاتی دارید؟ مطالعاتی که در دهه هفتاد پیرامون موضوع شیر و گوشت کشور انجام شد مطالعاتی بود که در ۲۰۰ سال اخیر سابقه نداشت در بحث کشاورزی ما بحثی با عنوان زنجیره تامین و زنجیره ارزش داریم از آب و خاک تا مصرف ، تمام موارد با زنجیره اعلام می‌شود اگر آبی و خاکی نباشد دامی نیست؛



بدون تصویر

دامی نباشد صنعتی نیست و اگر صنعتی نباشد مصرفی وجود نخواهد داشت در بحث ارزش مشاغل نیز اگر بخش کشاورزی بعد از انقلاب را در نظر بگیریم بیشتر تسهیلات، اعتبارات و ورود سرمایه دولتی بوده است این موضوع به این معنی است که بخش خصوصی علاقه و انگیزه‌ای به سرمایه‌گذاری در این حوزه ندارد چرا که مجموعه‌ای از عوامل موجب می‌شوند که دیگر مشاغل نسبت به سرمایه‌گذاری در بخش شیر و لبنیات کشور سوددهی بیشتری داشته باشد از دیدگاه امنیت غذایی نیز تمام کشورهای دنیا به صنایع کشاورزی و دامپروری یارانه می‌دهند امروزه در تجارت جهانی جنگ بین کشورهای قدرتمند در زمینه یارانه‌های کشاورزی است بحثی در کشور ما از سال ۸۹ مبنی بر آزادسازی یارانه‌ها مطرح شد بر اساس همین طرح یارانه صنعت کشاورزی نیز حذف شد ولی باید توجه داشت که اگر حمایتی از طرف دولت از این گونه صنایع وجود نداشته باشد صنایع کشاورزی و دامداری قدرت ماندگاری خاصی نخواهند داشت و چون به طور مستقیم با قوت لایموت مردم در ارتباط هستند بحث امنیت غذایی پیش می‌آید بنابراین تمام دولت‌ها علاقه مند هستند که از صنایع حمایت کنند تا این صنعت حفظ شود در دوران اوایل انقلاب وام‌هایی به صنایع کشاورزی و دامپروری اختصاص داده می‌شد تا این صنایع رشد و توسعه پیدا کنند اگر به تاریخ آن برهه از تاریخ مراجعه کنیم می‌بینیم که این صنایع در آن دوران رشد و افری داشته‌اند امروزه اگر ما بخواهیم واحدهای سنتی را حذف کنیم و صنعتی‌ها نیز به دلیل نبودن حمایت و رقابت از عرصه حذف شوند به طور حتم مشکلات عدیده‌ای در سال‌های نه چندان دور گریبانگیر این صنعت خواهد شد

باوری در میان مردم وجود دارد مبنی بر اینکه محصولات لبنی تولید داخل، امروز کیفیت گذشته را نداشته به قول معروف در آنها آب بسته می‌شود! یک بار برای همیشه این موضوع را برای مردم روشن کنید که آیا محصولات لبنی ما خصوصا شیر دارای مواد نگهدارنده، افزودنی‌های خاص یا چیزی شبیه به اینها هست یا خیر؟ قطعا در تولید محصولات لبنی چیزی به عنوان دستکاری یا تقلب وجود ندارد. تفکیک تولیدکنندگان ما به صورت دامداران صنعتی و سنتی است آن چیزی که به عناوین مخالف مانند تقلب، دستکاری یا کاهش کیفیت محصولات لبنی مطرح می‌شود از موضوع خوراک دام نشات می‌گیرد این موضوع تنها به کشور ما نیز محدود نمی‌شود بلکه در تمام دنیا اگر خوراک دام تغییر پیدا کند تغییراتی در ترکیبات شیر ایجاد می‌شود این موضوع از نظر علمی نیز ثابت شده است در تمام فصول گرم سال خوراک محصولات دامی کاه و علوفه است این امر موجب می‌شود که شیر دام‌ها شیری کم چرب باشد در فصل سرد سال که غذای کنسانتره‌ای به حیوانات داده می‌شود درصد چربی شیر افزایش پیدا می‌کند شرکت صنایع شیر ایران که دهه ۶۰ در میان تمام شرکت‌های صنعت شیر سرآمد بود به منظور تامین شیر خود مراکزی با عنوان مراکز جمع آوری شیر را پایه‌گذاری کرد لازم به توضیح است که امروزه بزرگترین مراکز جمع آوری شیر در دنیا در کشور مصر قرار دارد این مراکز شیر را از دامداران خرد می‌گیرند و به کارخانه‌های فرآوری می‌رسانند شیر وقتی از حیوان دوشیده می‌شود تا دو ساعت خراب نمی‌شود بعد از گذشت دو ساعت و افزایش زمان و دما، شیر فاسد می‌شود به همین علت کاری که این مراکز انجام می‌دهند این است که دمای شیر را تا ۴ درجه سانتیگراد کاهش می‌دهند در این صورت می‌توان شیر را تا ۲۴ ساعت نگه داشت مراکز جمع آوری شیر در این مدت زمان شیر را به کارخانه‌های فرآوری منتقل می‌کنند تا در آنجا عملیات فرآوری انجام شود در بحث کارخانه‌ها ما موضوع استانداردسازی را نیز داریم از این سو ممکن است دستکاری یا تقلب‌هایی که در کیفیت شیر به وجود می‌آید در مراکز جمع‌آوری شیر انجام شود البته در بحث کیفیت شیر باید به نژاد دام‌ها نیز توجه داشته



بدون تصویر

باشیم نژاد گاوی که از دهه سی وارد صنعت شیر شد ، نژاد گاو هلشتاین بود میانگین رکورد دام در کشور ما ۴۰ کیلو به بالا تر است ولی در اروپا این عدد کم است ولی چربی و پروتئین بیشتری دارند متأسفانه ما روی این موضوع به صورت شایسته و بایسته فعالیت نکرده‌ایم و عمده فعالیت ما بر روی حجم شیر تولید شده انجام شده است چرا که تناژ برای ما مهم بوده نه کیفیت ما در صدد این بوده‌ایم که مردم کشور ما شیر بیشتری مصرف کنند اما در اروپا بر روی نژادهای دامی کار می‌کنند به همین علت ترکیبات شیر هم از نظر پروتئینی و هم از نظر چربی بسیار غنی تر است وزارت جهاد حدود سه سال است که موضوع دام‌های دو منظوره را مد نظر قرار داده است در همین راستا یک سری دام‌ها از نژادهای خاص را وارد کشور می‌کند این دام‌ها شیر کمتری تولید می‌کنند ولی از لحاظ کیفیت ، مزایای بسیار بالاتر و شیر مرغوب‌تری دارند در مجموعه پگاه مواد اولیه مورد نیاز خود را چگونه تامین می‌کنید؟؛ در قسمت شیرخام چند کار بسیار مهم انجام می‌شود که یکی از این اقدامات موضوع تامین شیر است ما به عنوان بزرگترین شرکت فرآوری شیر در ایران و خاورمیانه بالاترین میزان دریافت شیر را داریم به طور حتم سیاست‌هایی را در راستای تامین و حفظ این شیر تعریف کرده‌ایم یکی از اقداماتی که در خصوص شیر خام انجام می‌دهیم بحث بهبود کیفیت شیر است ما در برهه‌های مختلف تاریخ در شرکت ، پروژه‌های بزرگی را اجرا کرده‌ایم که یکی از این پروژه‌ها طرح جامع بهبود کیفیت شیر خام بود در این میان باید این نکته را یادآور شد که الگوهای تولید شیرخام با یک دیگر تفاوت دارند در واحدهایی که الگوی تولید شیرخام آنها سنتی بودند به صورت نرم افزاری با آموزش‌ها و به صورت سخت افزاری با امکاناتی و وسایلی که به آنها دادیم شاهد بهبود کیفیت در تولید شیر بودیم به عنوان مثال در بحث‌های سخت افزاری به دامداران وسایل شیر سرد کن ، تانکرهای حمل شیر و داده‌ایم در خصوص کیفیت شیر نیز باید اشاره کنم که شاخص‌های مختلفی وجود دارد ما سعی می‌کنیم با کار کردن بر روی این شاخص‌ها کیفیت شیر را بالا ببریم در بحث آموزش نیز انواع اقدامات مختلفی را انجام داده‌ایم به عنوان مثال ما مراکز الگو را تعریف کردیم و با صرف هزینه ، کارشناسانی را در این مراکز به کار گرفتیم کلاس‌های آموزشی با شیوه‌های به روز را نیز در این مراکز برقرار کردیم در بحث نگهداری و پرورش دام نیز اقداماتی را در روستاها و مبادی تامین‌کننده دام و شیر انجام داده‌ایم گفتنی است بیش از ۲۰۰۰ دامدار صنعتی و نزدیک ۱۰۰ هزار دامدار روستایی طرف قرارداد ما هستند در رابطه با سهم بازار خود نیز آماری در اختیار دارید؟؛ از سال ۳۳ که شرکت صنایع شیر ایران تاسیس شده ما بیش از ۳۲ میلیون تن شیر فرآوری کرده‌ایم که حدود ۱۵ درصد از کل شیر تولید شده در کشور است باید به این موضوع نیز توجه داشت که کل شیر تولیدی ایران قابلیت فرآوری ندارد ما یک شیر تولیدی داریم و شیری که قابلیت فرآوری دارد تمام شیر تولیدی ایران وارد چرخه فرآوری نمی‌شود با تمام این تفاسیر سالانه حدود ۵۷ میلیون تن شیر وارد چرخه فرآوری می‌شود تولید شیر در کشور طبق آمارهای وزارت جهاد حدود ۱۰ تا ۱۰۵ میلیون تن است اما آماری که مرکز آمار ارائه کرده است عددی کمتر از این عدد است برنامه‌ای برای ارتقا سطح مصرف شیر در کشور دارید؟؛ سرانه مصرف شیر در تمام برنامه‌های توسعه کشور لحاظ شده است در برنامه ششم توسعه نیز قید شده که تولید شیرخام در کشور باید سالانه به ۷ درصد برسد ولی عملاً این چنین اتفاقی در کشور نمی‌افتد در این خصوص سیاست‌های حمایتی ، آموزش و فرهنگ‌سازی نقش بسزایی دارد که باید مد نظر قرار داشته باشیم یکی از اقداماتی که در جهان پیرامون این موضوع انجام می‌شود بحث شیر مدرسه است ولی در کشور ما این موضوع سال به سال افت می‌کند تبلیغاتی هم که امروزه در خصوص مصرف شیر انجام می‌شود بیشتر پیرامون برند تولید



ادامه خبر صفحه قبل

[ ۴ ]

گسترش

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۳:۱۲



بدون تصویر

کننده محصولات لبنی است نه بالا بردن مصرف شیر در کشور با توجه به تغییرات اقلیمی که داریم و پراکنش منابع تولید شیر در کشور کار تامین شیر برای ما بسیار سخت می‌شود در همین راستا ما برنامه هایی برای ورود به تولید شیر خام تعریف کرده‌ایم هم اکنون ما راه اندازی ۵ مجتمع کشت و صنعت را برنامه ریزی کرده‌ایم و برای آینده نیز برنامه هایی در این خصوص داریم این حوزه صنعتی کاملاً رقابتی است مردم کشور ما پروتئین حیوانی خود را از منبع شیر، گوشت سفید، تخم مرغ و گوشت قرمز است از طرفی نیز منابع تامین گوشت قرمز و سفید ما نیز محدود است در همین خصوص یکی از بهترین و ارزان ترین راه‌ها برای رساندن پروتئین حیوانی به دست مردم تولید و فرآوری شیر است



بدون تصویر

## در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، با افتتاح این پروژه ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر ، روزانه ، ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیر خام ، از دستاوردهای دیگر این پروژه هاست در مراسم افتتاح این خطوط تولید ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه گذاری استاندار فارس ، حضور داشتند برای بهره برداری این پروژه ها ، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح ، محمد بزم آراء مدیرعامل پگاه فارس ، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد جعفرقادری ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان ، نیز تصریح کرد : مجلس توان خود را جهت رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان ، بکار می گیرد ، تا جهش تولید بیش از گذشته ، محقق شود





اگروفود

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۱:۳۰



بدون تصویر

## در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد؛ رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، افتتاح شد به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی ، به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، با افتتاح این پروژه ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر ، روزانه ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیر خام ، از دستاوردهای دیگر این پروژه هاست در مراسم افتتاح این خطوط تولید ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه گذاری استاندار فارس ، حضور داشتند برای بهره برداری این پروژه ها ، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح ، محمد بزم آراء مدیرعامل پگاه فارس ، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد جعفرقادری ، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان ، نیز تصریح کرد : مجلس توان خود را جهت رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان ، بکار می گیرد ، تا جهش تولید بیش از گذشته ، محقق شود



پرتال خبری پگاه

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۱:۳۰



بدون تصویر

## بازدید مدیر عامل پگاه از پروژه توسعه ای پگاه گیلان

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد

مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه های توسعه ای محصولات جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، عبد اله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران ، از پروژه پنیر سیاهمزیگی ، محصول جدید پگاه گیلان ، بازدید کرد قدوسی بر حمایت صنایع شیر ایران ، از برنامه های توسعه ای پگاه گیلان ، تاکید کرد در این بازدید ، مدیرعامل و معاونت بازاریابی و فروش شرکت بازار گستر پگاه منطقه یک ، نیز حضور داشتند دیدار با نمایندگان کانون بازنشستگان پگاه گیلان ، نیز از برنامه های دیگر این بازدید بود در این نشست ، مسائل پیش روی بازنشستگان ، به بحث و تبادل نظر گذاشته شد



بدون تصویر

## مردم بدانند: لابی‌ها در ایران دستکاری نمی‌شود

در صنایع لبنی، شیرخام به عنوان اصلی‌ترین ماده ورودی به شرکت‌های فعال در این عرصه هم از لحاظ وزن و هم از لحاظ ارزش قیمتی محسوب می‌شود. با توجه به پراکندگی صنعت شیر و پراکنش کارخانه‌ها در سطح کشور دسترسی شرکت‌ها به شیر خام بسیار تفاوت دارد به همین دلیل یکی از دغدغه اصلی شرکت‌ها دسترسی به شیرخام با درجه‌های کیفی مختلف است

از طرفی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) سیاست‌هایی را در دوران‌های مختلف به عنوان یک استراتژی در امر تولید شیر پیگیری کرده که در این راستا وارد عرصه تولید و احداث کشت و صنعت‌ها نیز شده است.

در صنایع لبنی، شیرخام به عنوان اصلی‌ترین ماده ورودی به شرکت‌های فعال در این عرصه هم از لحاظ وزن و هم از لحاظ ارزش قیمتی محسوب می‌شود با توجه به پراکندگی صنعت شیر و پراکنش کارخانه‌ها در سطح کشور دسترسی شرکت‌ها به شیر خام بسیار تفاوت دارد به همین دلیل یکی از دغدغه اصلی شرکت‌ها دسترسی به شیرخام با درجه‌های کیفی مختلف است از طرفی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) سیاست‌هایی را در دوران‌های مختلف به عنوان یک استراتژی در امر تولید شیر پیگیری کرده که در این راستا وارد عرصه تولید و احداث کشت و صنعت‌ها نیز شده است حمیدرضا شادمانی قریب به ۳ دهه سابقه فعالیت در حوزه صنایع لبنی را داراست وی ۱۳ سال در وزارت جهاد کشاورزی مشغول به کار بوده و از حدود ۱۶ سال پیش نیز در شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) مشغول به کار شده است به گزارش فراسو، شادمانی که اکنون مدیر شیرخام و مجتمع‌های کشت و صنعت این شرکت فعالیت دارد در گفت و گو با گسترش نیوز به تشریح فراز و نشیب‌های مربوط به صنعت شیر پرداخت آیا کشور در حوزه فرآورده‌های لبنی واردات دارد؟ سال‌ها قبل با بررسی آمارها متوجه شدیم که کشور در دوران‌هایی، مقادیر زیادی واردات این محصولات به کشور را شاهد بوده است جشن خودکفایی پنیر سال ۷۸ توسط شرکت صنایع شیر ایران برگزار شد ما قبل از آن حدود یک میلیارد دلار انواع محصولات به خصوص پنیر، شیر خشک و کره وارد می‌کردیم بعد از سال ۷۸ بیشترین محصولی که وارد کشور شده محصول کره بوده است بعد از آن سال کشور جزو صادرکنندگان محصولات لبنی نیز قرار گرفت در همین راستا لازم به توضیح است که ما در کشور به صورت سالانه معادل یک میلیون تن شیر خام که به محصولات مختلف تبدیل شده است را صادر می‌کنیم ارزش این محصولات نیز حدود ۸۰۰ تا ۱ میلیارد دلار است

این یک میلیون تن، مازاد بر نیاز کشور است؟ با توجه به اینکه بحث مصرف سرانه و مازاد، جایگاه خاص خود را دارد ولی باید به این مسئله اذعان داشت که مصرف سرانه ما همچنان کم است ولی با توجه به بحث‌هایی که در کشور ما وجود دارد همچنان تولید ادامه دارد و از طرفی نیز کشور ما بازارهای هدف صادراتی خوبی هم دارد که با توجه به این امر، صادرات انجام می‌شود. بحث صادرات در مورد دام زنده نیز صادق است؟ صنعت مدرن کشور در حوزه شیر از دهه ۳۰ شکل گرفته است امروزه دامداران صنعتی ما به عنوان یکی از پیشروترین دامداری‌ها هستند با جرات می‌توان گفت که صنعت دامداری ما معادل بهترین‌های آمریکا و کانادا هستند امکان صادرات دام زنده نیز وجود دارد ولی معمولاً کشورهای همسایه ما بیشتر روی واردات محصولات دامی از کشور ما متمرکز هستند نه خود دام ما در ده سال اخیر تجربه‌هایی از صادرات دام به برخی کشورها مانند تاجیکستان و افغانستان را کسب کرده‌ایم ولی حجم این صادرات مقدار قابل توجهی نیست اواخر مهرماه خبری منتشر شد مبنی بر اینکه بخشی از دامداران به دلیل مشکلاتی در تامین نهاده‌ها و دارو، دامپروری را رها کرده و به سمت واردات محصولات دامی سوق پیدا کرده‌اند در این رابطه شما اطلاعاتی دارید؟ مطالعاتی که در دهه هفتاد پیرامون موضوع شیر و گوشت کشور انجام شد مطالعاتی بود که در ۲۰۰ سال اخیر سابقه نداشت در بحث کشاورزی ما بحثی با عنوان زنجیره تامین و زنجیره ارزش داریم از آب و خاک تا مصرف، تمام موارد با زنجیره اعلام می‌شود اگر آبی و خاکی نباشد دامی نیست؟



بدون تصویر

دامی نباشد صنعتی نیست و اگر صنعتی نباشد مصرفی وجود نخواهد داشت در بحث ارزش مشاغل نیز اگر بخش کشاورزی بعد از انقلاب را در نظر بگیریم بیشتر تسهیلات، اعتبارات و ورود سرمایه دولتی بوده است این موضوع به این معنی است که بخش خصوصی علاقه و انگیزه‌ای به سرمایه‌گذاری در این حوزه ندارد چرا که مجموعه‌ای از عوامل موجب می‌شوند که دیگر مشاغل نسبت به سرمایه‌گذاری در بخش شیر و لبنیات کشور سوددهی بیشتری داشته باشد از دیدگاه امنیت غذایی نیز تمام کشورهای دنیا به صنایع کشاورزی و دامپروری یارانه می‌دهند امروزه در تجارت جهانی جنگ بین کشورهای قدرتمند در زمینه یارانه‌های کشاورزی است بحثی در کشور ما از سال ۸۹ مبنی بر آزادسازی یارانه‌ها مطرح شد بر اساس همین طرح یارانه صنعت کشاورزی نیز حذف شد ولی باید توجه داشت که اگر حمایتی از طرف دولت از این گونه صنایع وجود نداشته باشد صنایع کشاورزی و دامداری قدرت ماندگاری خاصی نخواهند داشت و چون به طور مستقیم با قوت لایموت مردم در ارتباط هستند بحث امنیت غذایی پیش می‌آید بنابراین تمام دولت‌ها علاقه مند هستند که از صنایع حمایت کنند تا این صنعت حفظ شود در دوران اوایل انقلاب وام‌هایی به صنایع کشاورزی و دامپروری اختصاص داده می‌شد تا این صنایع رشد و توسعه پیدا کنند اگر به تاریخ آن برهه از تاریخ مراجعه کنیم می‌بینیم که این صنایع در آن دوران رشد و افروزی داشته‌اند امروزه اگر ما بخواهیم واحدهای سنتی را حذف کنیم و صنعتی‌ها نیز به دلیل نبودن حمایت و رقابت از عرصه حذف شوند به طور حتم مشکلات عدیده‌ای در سال‌های نه چندان دور گریبانگیر این صنعت خواهد شد

باوری در میان مردم وجود دارد مبنی بر اینکه محصولات لبنی تولید داخل، امروز کیفیت گذشته را نداشته به قول معروف در آنها آب بسته می‌شود! یک بار برای همیشه این موضوع را برای مردم روشن کنید که آیا محصولات لبنی ما خصوصا شیر دارای مواد نگهدارنده، افزودنی‌های خاص یا چیزی شبیه به اینها هست یا خیر؟ قطعا در تولید محصولات لبنی چیزی به عنوان دستکاری یا تقلب وجود ندارد. تفکیک تولیدکنندگان ما به صورت دامداران صنعتی و سنتی است آن چیزی که به عناوین مخالف مانند تقلب، دستکاری یا کاهش کیفیت محصولات لبنی مطرح می‌شود از موضوع خوراک دام نشات می‌گیرد این موضوع تنها به کشور ما نیز محدود نمی‌شود بلکه در تمام دنیا اگر خوراک دام تغییر پیدا کند تغییراتی در ترکیبات شیر ایجاد می‌شود این موضوع از نظر علمی نیز ثابت شده است در تمام فصول گرم سال خوراک محصولات دامی کاه و علوفه است این امر موجب می‌شود که شیر دام‌ها شیری کم چرب باشد در فصل سرد سال که غذای کنسانتره‌ای به حیوانات داده می‌شود درصد چربی شیر افزایش پیدا می‌کند شرکت صنایع شیر ایران که دهه ۶۰ در میان تمام شرکت‌های صنعت شیر سرآمد بود به منظور تامین شیر خود مراکزی با عنوان مراکز جمع آوری شیر را پایه‌گذاری کرد لازم به توضیح است که امروزه بزرگترین مراکز جمع آوری شیر در دنیا در کشور مصر قرار دارد این مراکز شیر را از دامداران خرد می‌گیرند و به کارخانه‌های فرآوری می‌رسانند شیر وقتی از حیوان دوشیده می‌شود تا دو ساعت خراب نمی‌شود بعد از گذشت دو ساعت و افزایش زمان و دما، شیر فاسد می‌شود به همین علت کاری که این مراکز انجام می‌دهند این است که دمای شیر را تا ۴ درجه سانتیگراد کاهش می‌دهند در این صورت می‌توان شیر را تا ۲۴ ساعت نگه داشت مراکز جمع آوری شیر در این مدت زمان شیر را به کارخانه‌های فرآوری منتقل می‌کنند تا در آنجا عملیات فرآوری انجام شود در بحث کارخانه‌ها ما موضوع استانداردسازی را نیز داریم از این سو ممکن است دستکاری یا تقلب‌هایی که در کیفیت شیر به وجود می‌آید در مراکز جمع‌آوری شیر انجام شود البته در بحث کیفیت شیر باید به نژاد دام‌ها نیز توجه داشت



بدون تصویر

ه باشیم نژاد گاوی که از دهه سی وارد صنعت شیر شد، نژاد گاو هلشتاین بود میانگین رکورد دام در کشور ما ۴۰ کیلو به بالا تر است ولی در اروپا این عدد کم است ولی چربی و پروتئین بیشتری دارند متأسفانه ما روی این موضوع به صورت شایسته و بایسته فعالیت نکرده‌ایم و عمده فعالیت ما بر روی حجم شیر تولید شده انجام شده است چرا که تناژ برای ما مهم بوده نه کیفیت ما در صدد این بوده‌ایم که مردم کشور ما شیر بیشتری مصرف کنند اما در اروپا بر روی نژادهای دامی کار می‌کنند به همین علت ترکیبات شیر هم از نظر پروتئینی و هم از نظر چربی بسیار غنی تر است وزارت جهاد حدود سه سال است که موضوع دام‌های دو منظوره را مد نظر قرار داده است در همین راستا یک سری دام‌ها از نژادهای خاص را وارد کشور می‌کند این دام‌ها شیر کمتری تولید می‌کنند ولی از لحاظ کیفیت، مزایای بسیار بالاتر و شیر مرغوب‌تری دارند شیرپگاه دفترتهران ۱ در مجموعه پگاه مواد اولیه مورد نیاز خود را چگونه تامین می‌کنید؟ در قسمت شیرخام چند کار بسیار مهم انجام می‌شود که یکی از این اقدامات موضوع تامین شیر است ما به عنوان بزرگترین شرکت فرآوری شیر در ایران و خاورمیانه بالاترین میزان دریافت شیر را داریم به طور حتم سیاست‌هایی را در راستای تامین و حفظ این شیر تعریف کرده‌ایم یکی از اقداماتی که در خصوص شیر خام انجام می‌دهیم بحث بهبود کیفیت شیر است ما در برهه‌های مختلف تاریخ در شرکت، پروژه‌های بزرگی را اجرا کرده‌ایم که یکی از این پروژه‌ها طرح جامع بهبود کیفیت شیر خام بود در این میان باید این نکته را یادآور شد که الگوهای تولید شیرخام با یک دیگر تفاوت دارند در واحدهایی که الگوی تولید شیرخام آنها سنتی بودند به صورت نرم افزاری با آموزش‌ها و به صورت سخت افزاری با امکاناتی و وسایلی که به آنها دادیم شاهد بهبود کیفیت در تولید شیر بودیم به عنوان مثال در بحث‌های سخت افزاری به دامداران وسایل شیر سرد کن، تانکرهای حمل شیر و... داده‌ایم در خصوص کیفیت شیر نیز باید اشاره کنم که شاخص‌های مختلفی وجود دارد ما سعی می‌کنیم با کار کردن بر روی این شاخص‌ها کیفیت شیر را بالا ببریم در بحث آموزش نیز انواع اقدامات مختلفی را انجام داده‌ایم به عنوان مثال ما مراکز الگو را تعریف کردیم و با صرف هزینه، کارشناسانی را در این مراکز به کار گرفتیم کلاس‌های آموزشی با شیوه‌های به روز را نیز در این مراکز برقرار کردیم در بحث نگهداری و پرورش دام نیز اقداماتی را در روستاها و مبادی تامین‌کننده دام و شیر انجام داده‌ایم گفتنی است بیش از ۲۰۰۰ دامدار صنعتی و نزدیک ۱۰۰ هزار دامدار روستایی طرف قرارداد ما هستند در رابطه با سهم بازار خود نیز آماری در اختیاردارید؟ از سال ۳۳ که شرکت صنایع شیر ایران تاسیس شده ما بیش از ۳۲ میلیون تن شیر فرآوری کرده‌ایم که حدود ۱۵ درصد از کل شیر تولید شده در کشور است باید به این موضوع نیز توجه داشت که کل شیر تولیدی ایران قابلیت فرآوری ندارد ما یک شیر تولیدی داریم و شیری که قابلیت فرآوری دارد تمام شیر تولیدی ایران وارد چرخه فرآوری نمی‌شود با تمام این تفاسیر سالانه حدود ۵۷ میلیون تن شیر وارد چرخه فرآوری می‌شود تولید شیر در کشور طبق آمارهای وزارت جهاد حدود ۱۰ تا ۱۰۵ میلیون تن است اما آماری که مرکز آمار ارائه کرده است عددی کمتر از این عدد است برنامه‌ای برای ارتقا سطح مصرف شیر در کشور دارید؟ سرانه مصرف شیر در تمام برنامه‌های توسعه کشور لحاظ شده است در برنامه ششم توسعه نیز قید شده که تولید شیرخام در کشور باید سالانه به ۷ درصد برسد ولی عملاً این چنین اتفاقی در کشور نمی‌افتد در این خصوص سیاست‌های حمایتی، آموزش و فرهنگ‌سازی نقش بسزایی دارد که باید مد نظر قرار داشته باشیم یکی از اقداماتی که در جهان پیرامون این موضوع انجام می‌شود بحث شیر مدرسه است ولی در کشور ما این موضوع سال به سال افت می‌کند تبلیغاتی هم که امروزه در خصوص مصرف شیر انجام می‌شود بیشتر پ



بدون تصویر

یرامون برند تولیدکننده محصولات لبنی است نه بالا بردن مصرف شیر در کشور با توجه به تغییرات اقلیمی که داریم و پراکنش منابع تولید شیر در کشور کار تامین شیر برای ما بسیار سخت می‌شود در همین راستا ما برنامه‌هایی برای ورود به تولید شیر خام تعریف کرده‌ایم هم اکنون ما راه‌اندازی ۵ مجتمع کشت و صنعت را برنامه‌ریزی کرده‌ایم و برای آینده نیز برنامه‌هایی در این خصوص داریم این حوزه صنعتی کاملاً رقابتی است مردم کشور ما پروتئین حیوانی خود را از منبع شیر، گوشت سفید، تخم‌مرغ و گوشت قرمز است از طرفی نیز منابع تامین گوشت قرمز و سفید ما نیز محدود است در همین خصوص یکی از بهترین و ارزان‌ترین راه‌ها برای رساندن پروتئین حیوانی به دست مردم تولید و فرآوری شیر است



دیده بان

۱۳۹۹/۰۸/۲۷

۱۱:۲۲



بدون تصویر

## رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»

با افتتاح این پروژه‌ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر، روزانه، ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد

با افتتاح این پروژه‌ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر، روزانه، ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیرخام، از دستاوردهای دیگر این پروژه‌هاست در مراسم افتتاح این خطوط تولید، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه‌گذاری استاندار فارس، حضور داشتند برای بهره‌برداری این پروژه‌ها، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است در مراسم افتتاح، محمد بزم‌آراء مدیرعامل پگاه فارس، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد جعفرقادی، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان، نیز تصریح کرد: مجلس توان خود را جهت رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان، بکار می‌گیرد، تا جهش تولید بیش از گذشته، محقق شود / پگاه + شیر