



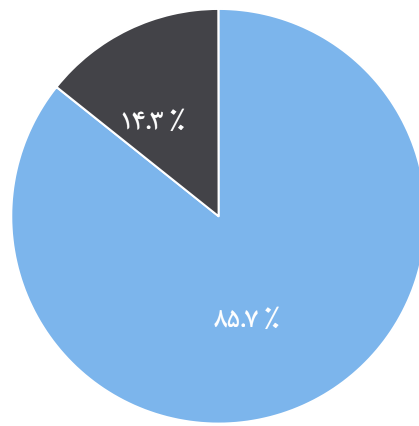
صنعت شیر در رسانه

یکشنبه



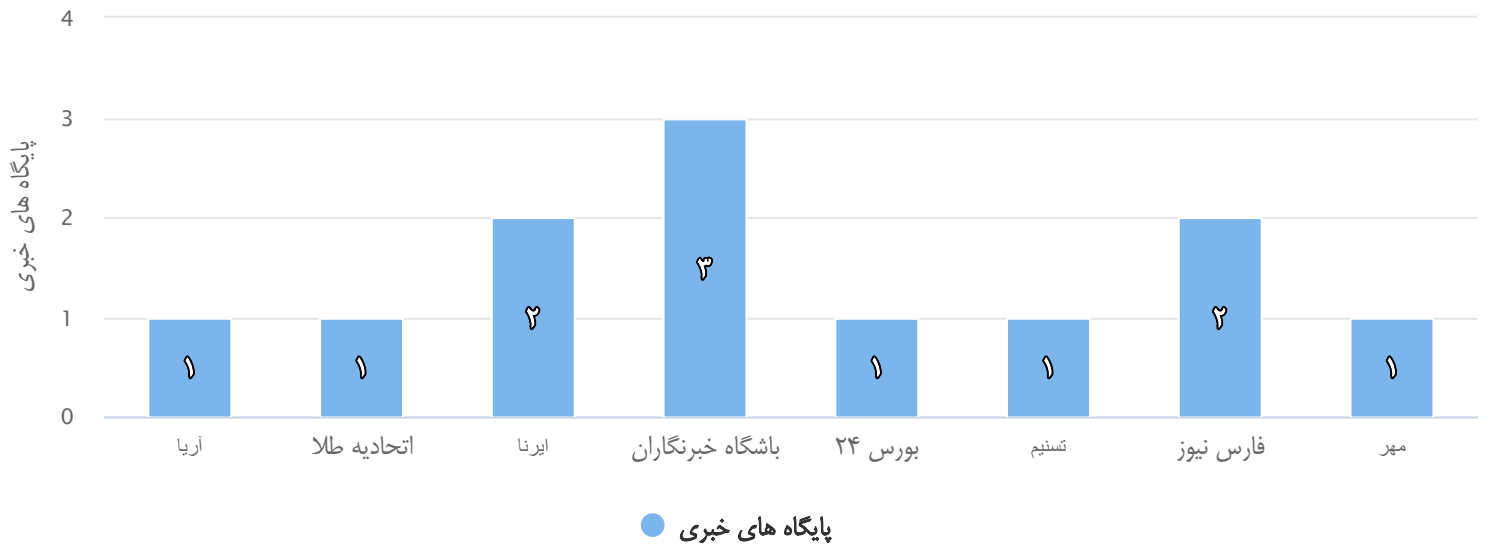
۱۳۹۹/۰۹/۲۹ - ۱۳۹۹/۰۹/۳۰

درصد فراوانی اخبار بولتن به تفکیک نوع رسانه



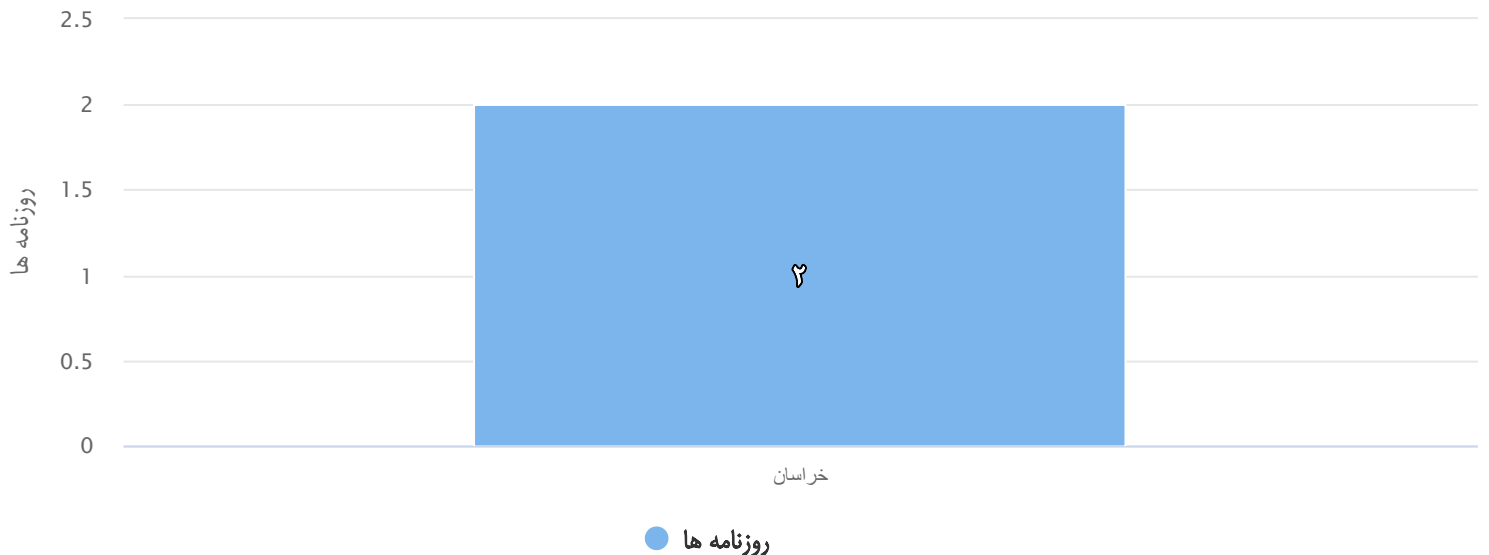
● خبرگزاری
● روزنامه

نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در پایگاه های خبری



Highcharts.com

نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در روزنامه ها



Highcharts.com

صنایع لبنی

۵	بورس ۲۴ ۰۸:۴۳	صادرات محصولات لبنی ۳۰ درصد افت کرد	
۶	باشگاه خبرنگاران ۰۵:۰۲	صادرات محصولات لبنی ۷۰ درصد سال های گذشته است	
۷	خراسان	فراسان راهنمای راه اندازی کسب و کاری ساده و سودآور/کاسبی از شیر	
۹	خراسان	فراسان راهنمای راه اندازی کسب و کاری ساده و سودآور/کاسبی از شیر	
۱۱	اتحادیه طلا ۱۹:۵۱	عالیس؛ همراه همیشگی خانواده ها	
۱۳	باشگاه خبرنگاران ۱۸:۲۲	صدر ۱۰ پروانه کاربرد نشان حلال در استان اصفهان	
۱۴	مهر ۱۷:۵۸	عالیس؛ همراه همیشگی خانواده ها	
۱۶	باشگاه خبرنگاران ۱۷:۳۲	۵۵۰ تن محصولات لبنی دسترنج عشایر شهربابک	
۱۷	فارس نیوز ۱۳:۳۸	کیفیت فرآورده های لبنی با استارتر «ایران ساخت» افزایش یافت	
۱۹	تسنیم ۱۳:۱۵	روزانه ۸۰۰ تن شیر در استان یزد تولید می شود	
۲۰	ایرنا ۱۲:۳۸	۱۰ پروانه کاربرد نشان حلال در استان اصفهان صادر شد	
۲۱	ایرنا ۱۱:۲۸	با حضور ستاری : /اولین خط تولید استارتر لبنی رونمایی شد	
۲۳	فارس نیوز ۱۱:۰۶	شگردهای تولیدکنندگان برای گرفتن مجوز افزایش قیمت/ سازمان حمایت در نقش تایید کنند...	
۲۶	آریا ۱۱:۰۰	بومی سازی استارتر ماست نخستین بار در کشور	

پگاہ



بورس ۲۴

۱۳۹۹/۰۹/۳۰

۰۸:۴۳



بدون تصویر

صادرات محصولات لبنی ۳۰ درصد افت کرد

ظفری گفت: علی رغم تمامی مشکلات پیش روی تولید، ۷۰ درصد سال های گذشته به بازار های هدف محصولات لبنی صادر شده است

بورس ۲۴: ظفری گفت: علی رغم تمامی مشکلات پیش روی تولید، ۷۰ درصد سال های گذشته به بازار های هدف محصولات لبنی صادر شده است. علی احسان ظفری مدیر عامل اتحادیه تعاونی های لبنی درباره آخرین جزئیات توزیع شیر مدارس اظهار کرد: در سال گذشته قرار شد شیر مدرسه در ۸ استان کمتر برخوردار توزیع شود، به همین خاطر دولت باید منابعی را به این امر تخصیص می داد او افزود: در ابتدا قرار شد اتحادیه لبنی با کارخانه ها قراردادی منعقد کند تا شیر در ۸ استان کمتر برخوردار توزیع شود و کار به اجرا برسد که با واریز پول به آموزش و پرورش در جلسه اعلام کردند که مصوبات را قبول ندارند و خودشان اقدام به توزیع می کنند بنابر آخرین آمار تنها در ۲ تا ۳ نوبت توزیع صورت گرفته است. ظفری با بیان اینکه آموزش و پرورش مطالبات کارخانه ها را که مربوط به سال گذشته است، هنوز پرداخت نکرده است، گفت: چندین سال است که وزارت آموزش و پرورش بودجه توزیع شیر مدارس را می گیرد، اما گویا در بخش های دیگر تغذیه استفاده می کند حداکثر نرخ خرید هر کیلو شیر خام از دامدار ۵ هزار و ۱۰۰ تومان این مقام مسئول قیمت کنونی خرید هر کیلو شیرخام را ۴ هزار و ۸۰۰ تا ۵ هزار و ۱۰۰ تومان اعلام کرد. مدیر عامل اتحادیه تعاونی لبنی با اشاره به اینکه صنعت لبنیات تعریفی ندارد، بیان کرد: گرچه تولیدکنندگان در تلاش هستند که روی پای خود بایستند، اما دولتمردان نگاه چندانی به تولید ندارند.

ظفری در پایان درباره آخرین وضعیت صادرات محصولات لبنی تصریح کرد: علی رغم تمامی مشکلات سد راه تولید، ۶۰ تا ۷۰ درصد سال های قبل محصولات لبنی صادر شده است که با این وجود نمی توان گفت رشد صادرات داشته ایم، چرا که مقداری صادرات افت کرده است. منبع:

باشگاه خبرنگاران



باشگاه خبرنگاران

۱۳۹۹/۰۹/۳۰

۰۵:۰۲

صادرات محصولات لبنی ۷۰ درصد سال های گذشته است

ظفری گفت: علی رغم تمامی مشکلات پیش روی تولید، ۷۰ درصد سال های گذشته به بازار های هدف محصولات لبنی صادر شده است



علی احسان ظفری مدیر عامل اتحادیه تعاونی های لبنی در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، درباره آخرین جزئیات توزیع شیر مدارس اظهار کرد: در سال گذشته قرار شد شیر مدرسه در ۸ استان کمتر برخوردار توزیع شود، به همین خاطر دولت باید منابعی را به این امر تخصیص می داد. او افزود: در ابتدا قرار شد اتحادیه لبنی با کارخانه ها قراردادی منعقد کند تا شیر در ۸ استان کمتر برخوردار توزیع شود و کار به اجرا برسد که با واریز پول به آموزش و پرورش در جلسه اعلام کردند که مصوبات را قبول ندارند و خودشان اقدام به توزیع می کنند بنابر آخرین آمار تنها در ۲ تا ۳ نوبت توزیع صورت گرفته است بیشتر بخوانید نرخ مصوب لبنیات افزایش یافت ظفری با بیان اینکه آموزش و پرورش مطالبات کارخانه ها را که مربوط به سال گذشته است، هنوز پرداخت نکرده است، گفت: چندین سال است که وزارت آموزش و پرورش بودجه توزیع شیر مدارس را می گیرد، اما گویا در بخش های دیگر تغذیه استفاده می کند حداکثر نرخ خرید هر کیلو شیر خام از دامدار ۵ هزار و ۱۰۰ تومان این مقام مسئول قیمت کنونی خرید هر کیلو شیرخام را ۴ هزار و ۸۰۰ تا ۵ هزار و ۱۰۰ تومان اعلام کرد مدیر عامل اتحادیه تعاونی لبنی با اشاره به اینکه صنعت لبنیات تعریفی ندارد، بیان کرد: گرچه تولیدکنندگان در تلاش هستند که روی پای خود بایستند، اما دولتمردان نگاه چندانی به تولید ندارند

ظفری در پایان درباره آخرین وضعیت صادرات محصولات لبنی تصریح کرد: علی رغم تمامی مشکلات سد راه تولید، ۶۰ تا ۷۰ درصد سال های قبل محصولات لبنی صادر شده است که با این وجود نمی توان گفت رشد صادرات داشته ایم، چرا که مقداری صادرات افت کرده است. انتهای پیام/



بدون تصویر

راهنمای راه اندازی کسب و کاری ساده و سودآور / کاسبی از شیر

یکی از مهم ترین مواد مغذی که بدن انسان در طول روز به آن نیاز دارد و در صورت مصرف نشدن صدمات جبران ناپذیری متوجه بدن انسان می شود ، لبنیات است

یکی از مهم ترین مواد مغذی که بدن انسان در طول روز به آن نیاز دارد و در صورت مصرف نشدن صدمات جبران ناپذیری متوجه بدن انسان می شود ، لبنیات است لبنیات یکی از قدیمی ترین خوراکی هایی است که همواره در طول تاریخ مورد توجه بشر بوده و در طول زمان از مصرف آن کاسته نشده و جایگزینی نیز برای آن یافت نشده است

با این که پیشرفت صنعت این حوزه را نیز تحت تاثیر خود قرار داده و بخش انبوهی از محصولات لبنی توسط کارخانجات تولید می شوند اما میزان زیاد مشتری این محصولات و البته حاشیه سود خوبی که دارد موجب شده است بازار این محصولات اشباع نشود و کسب و کارهای کوچک نیز امکان ورود به این حرفه را داشته باشند . این نکته نیز قابل توجه است که برخی مصرف کنندگان اصالت و کیفیت محصولات لبنی کارخانجات را نمی پسندند و تمایل بیشتری به روش سنتی تهیه این محصولات دارند این عوامل باعث شده است تهیه و فروش این خوراکی سالم و مغذی به عنوان شغلی پایدار مورد توجه افرادی باشد که به فکر راه اندازی کسب و کاری به نسبت ساده و سود آور هستند در صفحه کارآفرینی این هفته با گام های راه اندازی فروشگاه عرضه لبنیات آشنا خواهیم شد با ما همراه باشید لزوم برخورداری از دانش فنی اولین قدم برای ورود به این کسب و کار آشنایی با ملزومات و مهارت های مربوط است آشنایی با منابع تهیه شیر خام ، برقراری ارتباط و ایجاد سازوکار دریافت اولین گام است همچنین آشنایی با اصول اولیه فراوری و بهداشت مربوط به شیر موجب می شود محصولی که ارائه می کنید با کیفیت و سالم باشد بهره مندی از دانش فنی تهیه مشتقات شیر اعم از کره ، خامه ، پنیر ، ماست ، کشک ، دوغ و که سبب فروش شما محسوب می شوند نیز از مواردی است که باید قبل از آغاز کار از آن ها آگاه شوید لبنیاتی در چه مکانی ؟ بعد از این که با مقدمات و شیوه کار لبنیاتی آشنا شدید باید به فکر تامین مکانی برای شروع کار باشید به طور متوسط باید کارگاهی ۴۰ تا ۵۰ متری برای تهیه فرآورده های لبنی و فروشگاههای ۲۰ تا ۳۰ متری برای فروش محصولات در نظر بگیرید باید توجه داشته باشید مکانی را انتخاب کنید که از لحاظ موازین بهداشتی مورد تایید قرار بگیرد تا بتوانید مجوز فعالیت در آن را کسب کنید همچنین در خصوص انتخاب مکان باید تا می توانید مکان های شلوغ و پررفت و آمد را در نظر بگیرید تا مشتریان بالقوه به سرعت با فروشگاه شما آشنا شوند و روند بازگشت سرمایه تان تسریع شود تامین تجهیزات و نیروی کار توانمند گام بعدی تامین تجهیزات مورد نیاز و نیروی کار است به طور کلی برای این که بتوانید تنوع خوبی از محصولات را به مشتریان عرضه کنید باید تجهیزات لازم برای تهیه و نگهداری هر نوع فرآورده را فراهم کنید

یخچال برای نگهداری محصولات لبنی ، دریافت شیر خام ، دستگاه پخت شیر برای جوشاندن و پخت شیر ، شیر سرد کن برای سرد کردن شیر پس از جوشاندن و نگهداری آن تا زمان فروش ، گرمخانه ماست برای تولید ماست باکیفیت ، مشک برقی برای تبدیل ماست به فرآورده هایی اعم از دوغ و کفیر ، مخزن تبدیل کره به خامه ، دیگ بخار ، خمیرگیرو پمپ انتقال از تجهیزاتی هستند که شما در ابتدای کار باید فکری برای تهیه آن ها بکنید . هزینه های تجهیزات چه قدر است؟ اگر قصد خرید این تجهیزات را داشته باشید باید بین ۹۰ تا ۱۵۰ میلیون تومان هزینه کنید؛



بدون تصویر

اگر چه می توانید با اجاره آن ها از میزان سرمایه اولیه مورد نیازتان کم کنید ، البته با این کار درصدی از سودتان را از دست خواهید داد به کارگیری نیروی کار توانمند و آشنا با فضای کار هم از نکات حائز اهمیت در این حرفه است به طور کلی در این کار شما نیاز به نیروی کار زیادی نخواهید داشت و بسته به میزان فعالیت و فروش تان با ۱ تا ۴ نیرو توان پاسخ گویی به نیاز مشتریان را خواهید داشت با کسب مجوزهای لازم اعتماد مشتریان را به خود جلب کنید قدم بعدی دریافت مجوز های لازم برای شروع کار است ارائه مدارک احراز هویت ، کارت بهداشت کارکنان ، کارت پایان خدمت یا معافیت ، سند یا اجاره نامه مغازه و گواهی گذراندن دوره های آموزشی برای گرفتن مجوزهای لازم الزامی است به طور معمول اگر مدارک بالا را داشته باشید و همچنین ملاحظات بهداشتی را رعایت کرده باشید دریافت جواز کسب و مجوز تاسیس و بهداشت کارگاه و فروشگاه زمان زیادی را از شما نخواهد گرفت میزان سود بالا با رعایت چند نکته اساسی به طور متوسط سود این کسب و کار بین ۲۵ تا ۳۰ درصد برآورد شده است به این معنی که اگر شما ۱۰۰ هزار تومان فروش داشته باشید بین ۲۵ تا ۳۰ هزار تومان سود خواهید کرد در واقع هر چه میزان فروش خود را با افزایش میزان تولید ، کیفیت بالای محصولات و همچنین بازاریابی مناسب افزایش دهید تعداد مشتریان خود را افزایش می دهید و در نتیجه سود و درآمد بیشتری را برای خود رقم خواهید زد هزینه جاری این کسب و کار در سال حدود ۶۰۰ تا ۷۰۰ میلیون تومان برآورد و میزان فروش روزانه نیز بین ۱ تا ۲ میلیون تومان تخمین زده شده است که از این مقدار ۴۰ درصد هزینه تامین مواد اولیه ، ۱۰ درصد هزینه های آب ، برق و گاز و ۱۵ درصد هزینه بسته بندی خواهد بود در حالت کلی اگر بتوانید محصولاتی با کیفیت بالا تولید کنید و با بازاریابی و تبلیغات مناسب میزان خوبی از فروش را رقم بزنید خواهید توانست سرمایه اولیه تان را در طول مدت یک سال برگردانید و از آن پس به سود برسید



بدون تصویر

راهنمای راه اندازی کسب و کاری ساده و سودآور / کاسبی از شیر

یکی از مهم ترین مواد مغذی که بدن انسان در طول روز به آن نیاز دارد و در صورت مصرف نشدن صدمات جبران ناپذیری متوجه بدن انسان می شود ، لبنیات است

یکی از مهم ترین مواد مغذی که بدن انسان در طول روز به آن نیاز دارد و در صورت مصرف نشدن صدمات جبران ناپذیری متوجه بدن انسان می شود ، لبنیات است لبنیات یکی از قدیمی ترین خوراکی هایی است که همواره در طول تاریخ مورد توجه بشر بوده و در طول زمان از مصرف آن کاسته نشده و جایگزینی نیز برای آن یافت نشده است

با این که پیشرفت صنعت این حوزه را نیز تحت تاثیر خود قرار داده و بخش انبوهی از محصولات لبنی توسط کارخانجات تولید می شوند اما میزان زیاد مشتری این محصولات و البته حاشیه سود خوبی که دارد موجب شده است بازار این محصولات اشباع نشود و کسب و کارهای کوچک نیز امکان ورود به این حرفه را داشته باشند . این نکته نیز قابل توجه است که برخی مصرف کنندگان اصالت و کیفیت محصولات لبنی کارخانجات را نمی پسندند و تمایل بیشتری به روش سنتی تهیه این محصولات دارند این عوامل باعث شده است تهیه و فروش این خوراکی سالم و مغذی به عنوان شغلی پایدار مورد توجه افرادی باشد که به فکر راه اندازی کسب و کاری به نسبت ساده و سود آور هستند در صفحه کارآفرینی این هفته با گام های راه اندازی فروشگاه عرضه لبنیات آشنا خواهیم شد با ما همراه باشید لزوم برخورداری از دانش فنی اولین قدم برای ورود به این کسب و کار آشنایی با ملزومات و مهارت های مربوط است آشنایی با منابع تهیه شیرخام ، برقراری ارتباط و ایجاد سازوکار دریافت اولین گام است همچنین آشنایی با اصول اولیه فراوری و بهداشت مربوط به شیر موجب می شود محصولی که ارائه می کنید با کیفیت و سالم باشد بهره مندی از دانش فنی تهیه مشتقات شیر اعم از کره ، خامه ، پنیر ، ماست ، کشک ، دوغ و که سبب فروش شما محسوب می شوند نیز از مواردی است که باید قبل از آغاز کار از آن ها آگاه شوید لبنیاتی در چه مکانی ؟ بعد از این که با مقدمات و شیوه کار لبنیاتی آشنا شدید باید به فکر تامین مکانی برای شروع کار باشید به طور متوسط باید کارگاهی ۴۰ تا ۵۰ متری برای تهیه فراورده های لبنی و فروشگاههای ۲۰ تا ۳۰ متری برای فروش محصولات در نظر بگیرید باید توجه داشته باشید مکانی را انتخاب کنید که از لحاظ موازین بهداشتی مورد تایید قرار بگیرد تا بتوانید مجوز فعالیت در آن را کسب کنید همچنین در خصوص انتخاب مکان باید تا می توانید مکان های شلوغ و پررفت و آمد را در نظر بگیرید تا مشتریان بالقوه به سرعت با فروشگاه شما آشنا شوند و روند بازگشت سرمایه تان تسریع شود تامین تجهیزات و نیروی کار توانمند گام بعدی تامین تجهیزات مورد نیاز و نیروی کار است به طور کلی برای این که بتوانید تنوع خوبی از محصولات را به مشتریان عرضه کنید باید تجهیزات لازم برای تهیه و نگهداری هر نوع فراورده را فراهم کنید

یخچال برای نگهداری محصولات لبنی ، دریافت شیر خام ، دستگاه پخت شیر برای جوشاندن و پخت شیر ، شیر سرد کن برای سرد کردن شیر پس از جوشاندن و نگهداری آن تا زمان فروش ، گرمخانه ماست برای تولید ماست باکیفیت ، مشک برقی برای تبدیل ماست به فراورده هایی اعم از دوغ و کفیر ، مخزن تبدیل کره به خامه ، دیگ بخار ، خمیرگیرو پمپ انتقال از تجهیزاتی هستند که شما در ابتدای کار باید فکری برای تهیه آن ها بکنید . هزینه های تجهیزات چه قدر است؟ اگر قصد خرید این تجهیزات را داشته باشید باید بین ۹۰ تا ۱۵۰ میلیون تومان هزینه کنید؛



بدون تصویر

اگر چه می توانید با اجاره آن ها از میزان سرمایه اولیه مورد نیازتان کم کنید ، البته با این کار درصدی از سودتان را از دست خواهید داد به کارگیری نیروی کار توانمند و آشنا با فضای کار هم از نکات حائز اهمیت در این حرفه است به طور کلی در این کار شما نیاز به نیروی کار زیادی نخواهید داشت و بسته به میزان فعالیت و فروش تان با ۱ تا ۴ نیرو توان پاسخ گویی به نیاز مشتریان را خواهید داشت با کسب مجوزهای لازم اعتماد مشتریان را به خود جلب کنید قدم بعدی دریافت مجوز های لازم برای شروع کار است ارائه مدارک احراز هویت ، کارت بهداشت کارکنان ، کارت پایان خدمت یا معافیت ، سند یا اجاره نامه مغازه و گواهی گذراندن دوره های آموزشی برای گرفتن مجوزهای لازم الزامی است به طور معمول اگر مدارک بالا را داشته باشید و همچنین ملاحظات بهداشتی را رعایت کرده باشید دریافت جواز کسب و مجوز تاسیس و بهداشت کارگاه و فروشگاه زمان زیادی را از شما نخواهد گرفت میزان سود بالا با رعایت چند نکته اساسی به طور متوسط سود این کسب و کار بین ۲۵ تا ۳۰ درصد برآورد شده است به این معنی که اگر شما ۱۰۰ هزار تومان فروش داشته باشید بین ۲۵ تا ۳۰ هزار تومان سود خواهید کرد در واقع هر چه میزان فروش خود را با افزایش میزان تولید ، کیفیت بالای محصولات و همچنین بازاریابی مناسب افزایش دهید تعداد مشتریان خود را افزایش می دهید و در نتیجه سود و درآمد بیشتری را برای خود رقم خواهید زد هزینه جاری این کسب و کار در سال حدود ۶۰۰ تا ۷۰۰ میلیون تومان برآورد و میزان فروش روزانه نیز بین ۱ تا ۲ میلیون تومان تخمین زده شده است که از این مقدار ۴۰ درصد هزینه تامین مواد اولیه ، ۱۰ درصد هزینه های آب ، برق و گاز و ۱۵ درصد هزینه بسته بندی خواهد بود در حالت کلی اگر بتوانید محصولاتی با کیفیت بالا تولید کنید و با بازاریابی و تبلیغات مناسب میزان خوبی از فروش را رقم بزنید خواهید توانست سرمایه اولیه تان را در طول مدت یک سال برگردانید و از آن پس به سود برسید



اتحادیه طلا

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۹:۵۱

عالیس؛ همراه همیشگی خانواده ها

ایرانیان مردمی خوش ذائقه و دارای تنوع غذایی بسیار بالایی هستند و آداب خوردن و نوشیدن، از گذشته های دور همواره مورد توجه آنها بوده است



ایرانیان مردمی خوش ذائقه و دارای تنوع غذایی بسیار بالایی هستند و آداب خوردن و نوشیدن، از گذشته های دور همواره مورد توجه آنها بوده است اما در این میان آنچه قابل تأمل است، الگوی تغذیه ای ماست به گزارش بازرگانی خبرگزاری مهر، سطح سلامت جامعه وابستگی زیادی به مصرف نوشیدنی مناسب و سالم دارد الگوی تغذیه ای کشور ما، دست خوش تغییرات زیادی بوده و به گفته کارشناسان، وضعیت مصرف نوشیدنی در ایران مطلوب نیست و حتماً باید تغییراتی در مصرف نوشیدنی های سالم و مفید انجام شود چرا متخصصان تغذیه به مصرف لبنیات و نوشیدنی های سالم تأکید دارند؟ بیش از ۶۰ درصد وزن بدن را آب تشکیل می دهد مصرف نوشیدنی های سالم، بخش مهمی از نیاز روزانه بدن به آب را تأمین می کنند و کاهش آب بدن، موجب ایجاد اختلالات خطرناکی در بدن می شود دو عامل سن و جنس در تعیین میزان کل آب بدن نقش اساسی دارند در کودکان، تقریباً ۸۰ درصد وزن بدن را آب تشکیل می دهد و به مرور زمان و با افزایش سن، این نسبت کاهش می یابد به طوری که در افراد مسن این عدد به حدود ۴۵ تا ۵۰ درصد می رسد به همین دلیل، نوشیدنی ها جزو مهم ترین دسته های غذایی هستند که متخصصان همیشه به نقش مهم آنها در وعده ها و رژیم های غذایی تأکید دارند یک دنیا سلامتی با نوشیدنی های ایده آل تقریباً تا ۳۰ سالگی سرعت رشد و ترمیم استخوان ها بیشتر از تحلیل آن ها است اما اگر کلسیم کافی به بدن شما نرسد، با گذر از ۳۰ سالگی، استخوان های شما کم کم استحکام خود را از دست داده و دچار آسیب می شوند با مصرف روزانه و منظم محصولات لبنی عالیس می توانید مطمئن باشید که همیشه کلسیم کافی را برای استخوان هایتان تأمین خواهید کرد البته کلسیم تنها دلیل مصرف محصولات لبنی عالیس نیست و این مواد غذایی منبعی برای تأمین فسفر، ویتامین دی و برخی دیگر از ویتامین های مورد نیاز بدن هم به شمار می روند تنوع محصول در اولویت است یا سالم بودن آن؟ با وجود تنوع محصول، استفاده از مواد اولیه درجه یک و به کار بردن فناوری روز دنیا در فرآیند تولید را می توان از نقاط قوت محصولات عالیس به شمار آورد بدون شک، مهم ترین عامل تمایل مشتریان به استفاده از محصولات عالیس را باید توجه این برند به سالم بودن محصولات تولیدشده اش دانست نوشیدنی های محبوب دوغ، این نوشیدنی سنتی و خوشمزه، بخش دیگری از محصولات لبنی عالیس را تشکیل می دهد عالیس ۴ مدل مختلف دوغ تولید می کند دوغ بدون گاز با طعم نعنای یکی از این محصولات است دوغ سنتی هم با عصاره مرزه، پونه کوهی و کاکوتی، مزه دوست داشتنی دوغ های سنتی و قدیمی را برای شما زنده خواهد کرد شیر از مهمترین محصولات لبنی عالیس است که در طعم ها و اندازه های مختلف توسط این شرکت تولید می شود شیر به دو دسته کلی شیر ساده و طعم دار تقسیم می شود ماءالشعیر یکی از محصولات محبوب به حساب می آید و در این شرکت با ۱۲ طعم مختلف به تولید می رسد آیمپوه ها در فهرست بهترین و سالم ترین نوشیدنی های دنیا قرار دارند از آنجا



ادامه خبر صفحه قبل

[۲]

اتحادیه طلا

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۹:۵۱



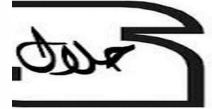
که استفاده از دستگاه آبمیوه گیری و گرفتن آب میوه ها کمی زمان بر و سخت است ، نوشیدن آبمیوه عالیس که از مواد طبیعی و بدون افزودنی های شیمیایی تولید شده ، لذت نوشیدن یک آبمیوه طبیعی را بدون دردسرهای گذشته به شما هدیه می دهد طبیعی و بدون نگهدارنده تنوع در طعم یکی از مزیت های سبد متنوع محصولات عالیس به شمار می رود اگر از آن دسته افرادی هستید که تجربه ی نوشیدن طعم های متنوع را دوست دارید ، محصولات عالیس به شما حق انتخاب کافی می دهد حالا دیگر می توانید محصولات را با هر طعمی که مناسب ذائقه خودتان است انتخاب و در وعده غذایی خود قرار دهید از دیگر ویژگی های مهم در تولید این محصولات ، استفاده نکردن از نگهدارنده های شیمیایی است وجود نگهدارنده های شیمیایی با اینکه به عمر محصولات غذایی اضافه می کنند ، اما در درازمدت اثرات زیان بار فراوانی برای سلامتی به همراه دارند به همین دلیل ، شرکت عالیس در تولید محصولات طبیعی خود ، از این مواد شیمیایی استفاده نکرده است تاثیر نوشیدنی های طبیعی در سلامتی ما همیشه مورد تاکید متخصصان تغذیه بوده و مصرف روزانه انواع مختلفی از نوشیدنی ها به عنوان مثال لبنیات ، آبمیوه ها ، ماء الشعیرها و ... به ما توصیه شده است نوشیدنی های عالیس با تنوع فراوان طعم و استفاده از مواد اولیه درجه یک ، از بهترین گزینه ها برای لذت بردن از مصرف نوشیدنی ها و بهره مندشدن از فواید کامل این مواد مغذی است آدرس اینستاگرام عالیس : <https://www.instagram.com/alisdrinks> این مطلب ، یک خبر آگهی بوده و خیرگزاری مهر در محتوای آن هیچ نظری ندارد



باشگاه خبرنگاران

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۸:۲۲



صدور ۱۰ پروانه کاربرد نشان حلال در استان اصفهان

مدیر کل استاندارد استان اصفهان از صدور پروانه کاربرد نشان حلال برای ۱۰ محصول و فرآورده لبنی و طیور در استان اصفهان خبر داد و گفت: صدور مجوز حلال در جهت توسعه صادرات بویژه در زمینه صنایع غذایی انجام می شود.

به گزارش گروه استان های باشگاه خبرنگاران جوان از اصفهان، محمود فرمانی مدیرکل استاندارد استان اصفهان اظهار داشت: تا کنون در استان اصفهان نشان حلال برای محصولات **شیر پاستوریزه**، **شیر استریل (فرا دما)**، **کره**، **شیر خشک** و گوشت مرغ از چهار واحد صنعتی لبنی و کشتارگاه صادر شده است و با توجه به ظرفیت های بالای صنعتی، کشاورزی و خدماتی این خطه زمینه خوبی برای صدور نشان حلال جهت محصولات بیشتر وجود دارد.

او با تاکید بر اینکه اصفهان از استان های پیشرو در کشور در صدور پروانه کاربرد نشان حلال است، افزود: نشان حلال جزو استاندارد های تشویقی بشمار می آید، اما در بازار رقابت خارجی بویژه در کشور های اسلامی اهمیت بسیاری دارد و صادرکنندگان انواع محصولات بویژه صنایع غذایی می توانند با دریافت این نشان، سهم بیشتری در بازار جهانی داشته باشند. فرمانی با اشاره به اینکه ایران در تدوین نشان حلال یکی از محور های اصلی در بین کشور های اسلامی است، تصریح کرد: نشان حلال صادر شده در کشورمان در سطح دنیا معتبر است و وزارت امور خارجه نیز در مکاتبه هایی با کشور های اسلامی بر این موضوع تاکید کرده است.

مدیرکل استاندارد استان اصفهان با بیان اینکه زمینه صدور پروانه کاربرد نشان حلال برای موارد مانند هواپیمایی، گردشگری و آرایشی و بهداشتی نیز وجود دارد، خاطر نشان کرد: زمینه بسیار خوبی برای صدور این نشان جهت محصولات دیگر مانند انواع محصولات و فرآورده های کشاورزی و صنایع غذایی نیز وجود دارد و همه تولیدکنندگان می توانند برای آن درخواست دهند. فرمانی، سازمان ملی استاندارد ایران را مرجع رسمی اعطای نشان حلال در کشورمان خواند و گفت: صدور این مجوز از حدود ۲ سال گذشته در استان آغاز شده است و اصفهان جزو نخستین استان هایی است که در این زمینه اقدام کرد او اضافه کرد: در زمان حاضر تقاضای زیادی از سوی تولیدکنندگان و صادرکنندگان استان اصفهان برای دریافت نشان حلال وجود دارد که در حال بررسی است استان اصفهان با تولید سالانه یک میلیون و ۳۷۰ هزار تن شیر در جایگاه نخست قرار دارد و با تولید ۲۰۰ هزار تن گوشت مرغ و ۱۰۰ هزار تن تخم مرغ جایگاه دوم کشوری را به خود اختصاص داده است این استان با بیش از ۹ هزار واحد صنعتی و تولیدی یکی از قطب های صنعتی کشور بشمار می آید سال گذشته ۲ میلیارد و ۶۴۰ میلیون دلار کالا از اصفهان به کشور های دیگر صادر شد و این استان از این نظر بین دیگر استان ها در رتبه پنجم قرار گرفت منبع: ایرنا انتهای پیام/م



مهر

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۷:۵۸



عالیس؛ همراه همیشگی خانواده ها

ایرانیان مردمی خوش ذائقه و دارای تنوع غذایی بسیار بالایی هستند و آداب خوردن و نوشیدن، از گذشته های دور همواره مورد توجه آنها بوده است اما در این میان آنچه قابل تأمل است، الگوی تغذیه ای ماست

به گزارش بازرگانی خبرگزاری مهر، سطح سلامت جامعه وابستگی زیادی به مصرف نوشیدنی مناسب و سالم دارد الگوی تغذیه ای کشور ما، دست خوش تغییرات زیادی بوده و به گفته کارشناسان، وضعیت مصرف نوشیدنی در ایران مطلوب نیست و حتماً باید تغییراتی در مصرف نوشیدنی های سالم و مفید انجام شود چرا متخصصان تغذیه به مصرف لبنیات و نوشیدنی های سالم تأکید دارند؟ بیش از ۶۰ درصد وزن بدن را آب تشکیل می دهد مصرف نوشیدنی های سالم، بخش مهمی از نیاز روزانه بدن به آب را تأمین می کنند و کاهش آب بدن، موجب ایجاد اختلالات خطرناکی در بدن می شود دو عامل سن و جنس در تعیین میزان کل آب بدن نقش اساسی دارند در کودکان، تقریباً ۸۰ درصد وزن بدن را آب تشکیل می دهد و به مرور زمان و با افزایش سن، این نسبت کاهش می یابد به طوری که در افراد مسن این عدد به حدود ۴۵ تا ۵۰ درصد می رسد به همین دلیل، نوشیدنی ها جزو مهم ترین دسته های غذایی هستند که متخصصان همیشه به نقش مهم آنها در وعده ها و رژیم های غذایی تأکید دارند یک دنیا سلامتی با نوشیدنی های ایده آل تقریباً تا ۳۰ سالگی سرعت رشد و ترمیم استخوان ها بیشتر از تحلیل آن ها است اما اگر کلسیم کافی به بدن شما نرسد، با گذر از ۳۰ سالگی، استخوان های شما کم کم استحکام خود را از دست داده و دچار آسیب می شوند با مصرف روزانه و منظم محصولات لبنی عالیس می توانید مطمئن باشید که همیشه کلسیم کافی را برای استخوان هایتان تأمین خواهید کرد البته کلسیم تنها دلیل مصرف محصولات لبنی عالیس نیست و این مواد غذایی منبعی برای تأمین فسفر، ویتامین دی و برخی دیگر از ویتامین های مورد نیاز بدن هم به شمار می روند تنوع محصول در اولویت است یا سالم بودن آن؟ با وجود تنوع محصول، استفاده از مواد اولیه درجه یک و به کار بردن فناوری روز دنیا در فرآیند تولید را می توان از نقاط قوت محصولات عالیس به شمار آورد بدون شک، مهم ترین عامل تمایل مشتریان به استفاده از محصولات عالیس را باید توجه این برند به سالم بودن محصولات تولیدشده اش دانست نوشیدنی های محبوب دوغ، این نوشیدنی سنتی و خوشمزه، بخش دیگری از محصولات لبنی عالیس را تشکیل می دهد عالیس ۴ مدل مختلف دوغ تولید می کند دوغ بدون گاز با طعم نعنای یکی از این محصولات است دوغ سنتی هم با عصاره مرزه، پونه کوهی و کاکوتی، مزه دوست داشتنی دوغ های سنتی و قدیمی را برای شما زنده خواهد کرد شیر از مهمترین محصولات لبنی است که در طعم ها و اندازه های مختلف توسط این شرکت تولید می شود شیر به دو دسته کلی شیر ساده و طعم دار تقسیم می شود ماءالشعیر یکی از محصولات محبوب به حساب می آید و در این شرکت با ۱۲ طعم مختلف به تولید می رسد آبمیوه ها در فهرست بهترین و سالم ترین نوشیدنی های دنیا قرار دارند از آنجا که استفاده از دستگاه آبمیوه گیری و گرفتن آب میوه ها کمی زمان بر و سخت است، نوشیدن آبمیوه عالیس که از مواد طبیعی و بدون افزودنی های شیمیایی تولید شده، لذت نوشیدن یک آبمیوه طبیعی را بدون دردسرها



ادامه خبر صفحه قبل

[۲]

مهر

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۷:۵۸



ی گذشته به شما هدیه می دهد طبیعی و بدون نگهدارنده تنوع در طعم یکی از مزیت های سبد متنوع محصولات عاليس به شمار می رود اگر از آن دسته افرادی هستید که تجربه ی نوشیدن طعم های متنوع را دوست دارید ، محصولات عاليس به شما حق انتخاب کافی می دهد حالا دیگر می توانید محصولات را با هر طعمی که مناسب ذائقه خودتان است انتخاب و در وعده غذایی خود قرار دهید از دیگر ویژگی های مهم در تولید این محصولات ، استفاده نکردن از نگهدارنده های شیمیایی است وجود نگهدارنده های شیمیایی با اینکه به عمر محصولات غذایی اضافه می کنند ، اما در درازمدت اثرات زیان بار فراوانی برای سلامتی به همراه دارند به همین دلیل ، شرکت عاليس در تولید محصولات طبیعی خود ، از این مواد شیمیایی استفاده نکرده است تاثیر نوشیدنی های طبیعی در سلامتی ما همیشه مورد تاکید متخصصان تغذیه بوده و مصرف روزانه انواع مختلفی از نوشیدنی ها به عنوان مثال لبنیات ، آبمیوه ها ، ماء الشعیرها و ... به ما توصیه شده است نوشیدنی های عاليس با تنوع فراوان طعم و استفاده از مواد اولیه درجه یک ، از بهترین گزینه ها برای لذت بردن از مصرف نوشیدنی ها و بهره مندشدن از فواید کامل این مواد مغذی است آدرس اینستاگرام عاليس : <https://www.instagram.com/alisdrinks> این مطلب ، یک خبر آگهی بوده و خبرگزاری مهر در محتوای آن هیچ نظری ندارد



باشگاه خبرنگاران

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۷:۳۲

۵۵۰ تن محصولات لبنی دسترنج عشایر شهربابک

رییس امور عشایری شهرستان شهربابک گفت: به همت عشایر شهرستان شهربابک سالانه ۵۵۰ تن انواع محصولات لبنی تولید می شود



سعید ریسی، رییس امور عشایری شهرستان شهربابک در گفتگو با خبرنگار گروه استان های باشگاه خبرنگاران جوان از کرمان، گفت: جامعه عشایر شهرستان شهربابک هزار و ۴۵۰ خانوار، شامل ۶ هزار و ۷۰۲ نفر در قالب ۳ ایل بزرگ شکاری، منگلی و میمندی هستند و افزود: ۵ طایفه مستقل در ۱۱ سامانه عرفی شهرستان مشغول به امر تولید و امرار معاش هستند ریسی یکی از خصوصیات بارز جامعه عشایر شهربابک را کوچ درون شهرستانی دانست و افزود: ۹۰ درصد عشایر درون شهرستان کوچ می کنند و ۱۰ درصد عشایر کوچ های برون شهرستانی و برون استانی دارند ریسی بیان داشت: فاصله کوچ عشایر در درون شهرستان بین ۲۰ تا ۱۲۰ کیلومتر متغیر است او به محصولات لبنی بی نظیر شهربابک به دلیل پوشش گیاهی متنوع شهرستان اشاره و تصریح کرد: عشایر شهربابک محصولات ارگانیک و منحصر به فردی تولید می کنند که از بازارپسندی بسیار مطلوب در شهرستان، استان و حتی کشور برخوردارند ریسی افزود: عشایر شهربابک سالانه بالغ بر ۳ هزار و ۱۰۰ تن گوشت قرمز، ۵۵۰ تن انواع محصولات لبنی و ۱۲۰ تن پشم روانه بازار مصرف می کنند که این امر نقش بسیار مهمی در رونق اقتصاد شهرستان ایفا می کند او تاکید کرد: عمده فعالیت عشایر شهربابک دامداری، کشاورزی و تولید صنایع دستی مانند قالی، گلیم و تابلو فرش است ریسی با اشاره به اینکه خوشبختانه با توجه به بارندگی های چند سال اخیر تمام مراتع بیلاقی و قشلاقی شهرستان از وضعیت نسبتاً خوبی برخوردار بوده و به عنوان یکی از مناظر دیدنی شهرستان محسوب می شود، بیان داشت: در این خصوص می توان به دشت بسیار زیبای ریواس در منطقه بیلاقی مدوارات و دشت بزرگ ریگ سفید در جنوب شهرستان و مراتع چاه علم و دزدان بازرگان در نقاط مرزی شهرستان که از پوشش بسیار خوب گیاهی آنگوزه پوشیده هستند نام برد. انتهای پیام/ح



فارس نیوز

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۳:۳۸



کیفیت فرآورده های لبنی با استارتر «ایران ساخت» افزایش یافت

محصول استارتر کالچر ماست «ایران ساخت» با حضور معاون علمی و فناوری رییس جمهوری رونمایی و از خط تولید زیست تخمیر بازدید شد

به گزارش گروه علم و پیشرفت خبرگزاری فارس به نقل از مرکز ارتباطات و اطلاع رسانی معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری ، محصول استارتر کالچر ماست «ایران ساخت» با حضور سورنا ستاری ، معاون علمی و فناوری رییس جمهوری رونمایی و از خط تولید زیست تخمیر بازدید شد ستاری صنعت طیور را یکی از بزرگ ترین صنایع کشور و دارای وابستگی های بسیار زیادی در بخش های فناوری دانست و گفت : تا پیش از تولید این محصول ، صنعت لبنیات نیز در شمار صنایع وابسته قرار داشت اما اکنون با تولید این محصول مهم به دست یک شرکت دانش بنیان که پیش از این نیز دستاوردهای بسیار خوبی در پروبیوتیک ها داشته ، راه برای کاهش وابستگی صنعت لبنیات هموار شده است معاون علمی و فناوری رییس جمهوری با اشاره به ضرورت ورود شرکت های دانش بنیان به بخش های فناورانه و نهفته حوزه لبنیات افزود : در حوزه پروبیوتیک ها فرهنگی غنی داریم و هر قوم و فرهنگ کشور ، سبک و ذائقه منحصر به فردی را تولید لبنیات دارد این تنوع زیست بوم ، ظرفیتی بسیار ارزشمند بسیار ارزشمند برای ورود به عرصه جهانی است ستاری ، از حمایت شرکت های فناوری و دانش بنیان حوزه زیست تخمیری گفت و ادامه داد : کار شرکت زیست تخمیر در شناسایی و ایجاد پایگاه جامعی از ذائقه ها و سوبه های پروبیوتیکی بسیار ارزشمند است و ورود فناوری به این عرصه زمینه ای فراهم می کند تا از این میراث غنی صیانت شود

رییس ستاد توسعه زیست فناوری با تاکید بر این که باید با تزریق نوآوری ها به این ذخیره غنی و هزاران ساله ، سلامت جامعه و خلق ارزش افزوده در کنار رفع وابستگی ممکن شود ، افزود : پروبیوتیک در حوزه های مواد غذایی ، حوزه دام و طیور و دیگر حوزه ها ، بازار بسیار گسترده ای دارد که مغفول مانده و نیاز داریم تا ظرفیت های نهفته این حوزه بیش از پیش به دست شرکت های دانش بنیان شکوفا شود . ستاری از حمایت های معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری از فعالان این حوزه گفت و ادامه داد : این یک آغاز و مشوق برای شرکت های دانش بنیان و فناور در حوزه فناوری های لبنیات است خوشبختانه زیست تخمیر به عنوان یکی از شرکت های توانمند به این حوزه ورود پیدا کرده و الگویی برای دیگر شرکت های دانش بنیان این حوزه قرار گرفت ما نیز با حمایت از تلاش های شرکت های دانش بنیان سعی می کنیم فناوری های وابسته بومی شوند گامی بزرگ در تولید یک محصول فناورانه همچینین مصطفی قانعی در این مراسم ، با اشاره به اهمیت بسیار بالای تولید محصولات پروبیوتیک گفت : حوزه ای که این شرکت دانش بنیان ورود پیدا کرده است ، بخشی بسیار راهبردی در حوزه سلامت به شمار می رود قانعی با اشاره به نقش میکروارگانیسم ها و باکتری ها در سلامت مردم گفت : این باکتری ها در سلامت جامعه بسیار تاثیر دارند و بنابه همین حقیقت ، دهه آینده متعلق به فناوری پروبیوتیک ها است دبیر ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ، با اشاره به وابستگی هایی که در بخش فناوری های پیچیده در حوزه طیور ، دام و کشاورزی وجود دارد ، افزود : در حوزه لبنیات هم بومی سازی شاهراه های اصلی فناوری مدیریت نشده بود استارترهای لبنی ، یکی از همین بخش های فناورانه این صنعت است که خوشبختانه امروز در دستان فناوران کشورمان قرار داده است وی یکی از تلاش های ارزنده معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری را ورود و حمایت از فناوری های حوزه پروبیوتیک و دیگر گلوگاه های فناورانه صنایع غذایی دانست و گفت : بومی سازی در این حوزه ها ، ضمن استقلال اقتصادی کشور ، احتمال ابتلا به بیماری ها و سرطان های شایع با حمایت از این فناوری و افزایش سهم جامعه از لبنیات سالم و مواد غذایی پروبیوتیک ، کاهش یابد .



ادامه خبر صفحه قبل

[۲]

فارس نیوز

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۳:۲۸



تولید لبنیات با سالم و مناسب با ذائقه جامعه استارتر ماست زیست تخمیر از بهترین و خالص ترین باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک بومی در ایران تولید شده که در **صنایع لبنی** برای تولید با کیفیت ترین انواع ماست و نوشیدنی های تخمیری مورد استفاده قرار می شود این فرآورده پس از گذراندن دوره ۳ سال فعالیت فعالان بخش تحقیق و توسعه شرکت زیست تخمیر ، تولید و بومی سازی شده است به واسطه این تلاش ها هم اکنون پلتفرم تولید صنعتی دیگر استارترها نیز فراهم سازی شده است استفاده از میکروارگانسیم های تخمیری برای تهیه و تولید فرآورده های لبنی پیشینه ای تاریخی دارد که با گذشت زمان و پیشرفت فناوری ، امکان تهیه و تولید بهترین و مرغوب ترین **محصولات لبنی** را که بر سلامت مصرف کننده تاثیر مستقیم دارند ، فراهم شده است سالانه بیش از ۷۰ تن استارتر لبنی وارد می شود و با توجه به هزینه های بالای مواد اولیه و ریسک بالا ، در صورتی که استارتر لبنی وارداتی از کیفیت لازم برخوردار نباشد ، می تواند خسارت های سنگینی را به شرکت های تولید لبنیات و همچنین سلامت جامعه وارد کند استارتر کالچر ماست زیست تخمیر که از باکتری های استرپتوکوکوس ترموفیلوس ، لاکتوباسیلوس بولگاریوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس به دست آمده که از مرغوب ترین میکروارگانسیم های زنده و فعال مورد استفاده در صنعت لبنیات است که به تولید محصولات با عطر و قوام بالا منجر می شود انتهای پیام /



تسنیم

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۳:۱۵



روزانه ۸۰۰ تن شیر در استان یزد تولید می شود

گروه استان ها مدیرعامل اتحادیه شرکت های تعاونی کشاورزی دامداران استان یزد با بیان اینکه روزانه ۸۰۰ تن شیر در استان یزد تولید می شود گفت : تنها ۴۰ درصد از شیر تولیدی در استان یزد مصرف می شود .

اخبار استانها امیر ثقفی در گفت و گو با خبرنگار تسنیم در یزد در خصوص علل افزایش بی رویه قیمت مواد لبنی در استان اظهار داشت : ما برنامه برای بالا بودن و افزایش قیمت مواد لبنی و شیر نداریم اما عدم تامین نهاده ها توسط دولت سبب افزایش هزینه های دامداران شده است وی گفت : روزانه حدود ۸۰۰ تن شیر در استان یزد تولید می شود و تنها ۴۰ درصد آن در استان یزد مصرف و مابقی به استان های همجوار اصفهان ، تهران ، کرمان ، کرج و گلستان فرستاده می شود مدیرعامل اتحادیه شرکت های تعاونی کشاورزی دامداران استان یزد بیان کرد : دلیل افزایش قیمت تولیدات به این دلیل است که نهاده هایی که در اختیار دامداران قرار می گیرد ، حداکثر ۳۰ درصد نهاده مورد نیاز دامداران است ثقفی تصریح کرد : در شش ماهه نخست سال نهاده ها بهتر از شش ماه دوم سال تامین می شد ، از نیمه دوم سال حدود ۳۰ درصد نهاده به دامداران داده می شود و دامدار مابقی را از بازار آزاد تهیه می کند

قیمت میوه ، لبنیات و مواد پروتئینی در شهرکرد؛ پنجشنبه ۲۷ آذرماه + جدولزنگ خطر شیوع پوکی استخوان در همدان با گرانی شیر و کاهش مصرف لبنیات به صدا در آمدبازار سیاه در حوزه نهاده دامی / نهاده خارج از سامانه بازارگاه توزیع می شودنماینده مردم اردستان در مجلس : دولت نظارت کافی بر ارز تخصیص یافته به نهاده دامی ندارد/کاهش ۷۰۰ هزار قطعه ای جوجه ریزی در اردستانوی اظهار داشت : اگر تمام نهاده ها از طرف دولت اختصاص می یافت هزینه شیر ۴۷۵۲ تومان می شد ، درحالی که ستاد تنظیم بازار کشور قیمت شیر را ۴۵۰۰ تومان تعیین کرده است . مدیرعامل اتحادیه شرکت های تعاونی کشاورزی دامداران استان یزد بیان کرد : ما از ستاد تنظیم بازار گله مندیم ، متاسفانه حداکثر دو نفر از طرف وزارت جهاد کشاورزی در آن ستاد حضور دارند و ۱۳ نفر مابقی اعضا از ارگان های دیگر هستند که در ستاد حضور دارند و قیمت گذاری می کنند ثقفی گفت : من فکر می کنم که بر قیمت گذاری در ستاد تنظیم بازار کار کارشناسی دقیقی انجام نمی شود ، اما جهاد کشاورزی کارشناسی شده قیمت گذاری انجام می دهد و وقتی این قیمت را در ستاد مطرح می کند تنها دو رای بیشتر ندارد وی ضمن اشاره به اینکه از مهر ماه تنها ۳۰ درصد نهاده ها تامین شده افزود : دامدار مجبور است از بازار آزاد نهاده را تامین کند و قیمت تمام شده برای دامدار برای هر کیلو شیر حدود ۵۹۵۶ تومان هزینه دارد انتهای پیام/۷۸۱/ت



۱۰ پروانه کاربرد نشان حلال در استان اصفهان صادر شد

اصفهان ایرنا مدیر کل استاندارد استان اصفهان از صدور پروانه کاربرد نشان حلال برای ۱۰ محصول و فراورده لبنی و طیور در این خطه خبر داد و گفت : صدور مجوز حلال در جهت توسعه صادرات بویژه در زمینه صنایع غذایی انجام می شود .

محمود فرمانی روز شنبه در گفت و گو با خبرنگار ایرنا اظهار داشت : تا کنون در استان اصفهان نشان حلال برای محصولات **شیر پاستوریزه** ، شیر استریل (فرا دما) ، کره ، **شیر خشک** و گوشت مرغ از چهار واحد صنعتی لبنی و کشتارگاه صادر شده است و با توجه به ظرفیت های بالای صنعتی ، کشاورزی و خدماتی این خطه زمینه خوبی برای صدور نشان حلال جهت محصولات بیشتر وجود دارد .

وی با تاکید بر اینکه اصفهان از استان های پیشرو در کشور در صدور پروانه کاربرد نشان حلال است ، افزود : نشان حلال جزو استانداردهای تشویقی بشمار می آید اما در بازار رقابت خارجی بویژه در کشورهای اسلامی اهمیت بسیاری دارد و صادرکنندگان انواع محصولات بویژه صنایع غذایی می توانند با دریافت این نشان ، سهم بیشتری در بازار جهانی داشته باشند . فرمانی با اشاره به اینکه ایران در تدوین نشان حلال یکی از محورهای اصلی در بین کشورهای اسلامی است ، تصریح کرد : نشان حلال صادر شده در کشورمان در سطح دنیا معتبر است و وزارت امور خارجه نیز در مکاتبه هایی با کشورهای اسلامی بر این موضوع تاکید کرده است

مدیرکل استاندارد استان اصفهان با بیان اینکه زمینه صدور پروانه کاربرد نشان حلال برای موارد مانند هواپیمایی ، گردشگری و آرایشی و بهداشتی نیز وجود دارد ، خاطر نشان کرد : زمینه بسیار خوبی برای صدور این نشان جهت محصولات دیگر مانند انواع محصولات و فراورده های کشاورزی و صنایع غذایی نیز وجود دارد و همه تولیدکنندگان می توانند برای آن درخواست دهند . فرمانی ، سازمان ملی استاندارد ایران را مرجع رسمی اعطای نشان حلال در کشورمان خواند و گفت : صدور این مجوز از حدود ۲ سال گذشته در استان آغاز شده است و اصفهان جزو نخستین استان هایی است که در این زمینه اقدام کرد وی اضافه کرد : در زمان حاضر تقاضای زیادی از سوی تولیدکنندگان و صادرکنندگان استان اصفهان برای دریافت نشان حلال وجود دارد که در حال بررسی است استان اصفهان با تولید سالانه یک میلیون و ۳۷۰ هزار تن شیر در جایگاه نخست قرار دارد و با تولید ۲۰۰ هزار تن گوشت مرغ و ۱۰۰ هزار تن تخم مرغ جایگاه دوم کشوری را به خود اختصاص داده است این استان با بیش از ۹ هزار واحد صنعتی و تولیدی یکی از قطب های صنعتی کشور بشمار می آید سال گذشته ۲ میلیارد و ۶۴۰ میلیون دلار کالا از اصفهان به کشورهای دیگر صادر شد و این استان از این نظر بین دیگر استان ها در رتبه پنجم قرار گرفت مرغ ، تخم مرغ ، ماهی ، میگو ، خامه ، پنیر ، خامه پاستوریزه و استریل ، عسل ، پای مرغ ، پنجه مرغ ، هزارلا ، پودر آب پنیر ، کنسانتره شیر و روغن صنعتی طیور از جمله محصولات صادراتی استان اصفهان است



با حضور ستاری : / اولین خط تولید استارتر لبنی رونمایی شد

تهران ایرنا اولین خط تولید «استارتر کالچر بومی لبنیات ماست» به همت یک شرکت دانش بنیان داخلی با حضور سورنا ستاری معاون علمی و فناوری ریاست جمهوری در پارک فناوری پردیس رونمایی شد .

به گزارش خبرنگار ایرنا ، استارتر کالچر بومی ماست تولید شده در این شرکت دانش بنیان از بهترین و خالص ترین باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک بومی در ایران تولید شده که در « صنایع لبنی » برای تولید با کیفیت ترین انواع ماست و نوشیدنی های تخمیری مورد استفاده قرار می گیرد سحر بهمنی مدیرعامل این شرکت دانش بنیان روز شنبه در مراسم رونمایی از این محصول دانش بنیان گفت : شرکت زیست تخمیر اولین شرکت دانش بنیان در زمینه تولید محصولات دارویی و مکمل های پروبیوتیک است که از سال ۱۳۸۸ فعالیت خود را آغاز کرده است وی افزود : این شرکت با اتکا به دانش متخصصان ایرانی در راستای تحقق اهدافی همچون خودکفایی ملی و اشتغال جوانان این مرز و بوم در این مسیر گام نهاد و موفق شد با استفاده از راهکارهای واحد تحقیقات و توسعه و با بکارگیری تجهیزات روز دنیا در آزمایشگاه های مجهز و پیشرفته بیش از ۵۰ محصول دارویی و مکمل دانش بنیان برای اولین بار در کشور مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی در دسترس قرار دهد . مدیرعامل این شرکت دانش بنیان خاطرنشان کرد : این شرکت همواره در به کارگیری علم روز در تولید محصولات دارویی اهتمام ورزیده و با برقراری ارتباط بین صنعت و دانشگاه و تلاش شبانه روزی متخصصین مجرب در تلاش برای بهبود کیفیت محصولات خویش بوده است و با جمع آوری نمونه های باکتریایی از سراسر کشور ، موفق به تهیه جامع ترین بانک میکروبی ارزشمند در ایران از انواع باکتری های پروبیوتیک شده و همواره تلاش در بومی سازی سویه های مورد استفاده در محصولات پروبیوتیک دارد . ایجاد پلتفرم تولید صنعتی دیگر استارترها در کشور بهمنی ادامه داد : استارتر ماست پس از طی دوره سه سال فعالیت متخصصین در بخش تحقیق و توسعه شرکت تولید و بومی سازی شده و به واسطه این تلاش ها هم اکنون پلتفرم تولید صنعتی دیگر استارترها نیز فراهم سازی شده است وی افزود : استفاده از میکروارگانیسم های تخمیری جهت تهیه و تولید فرآورده های لبنی پیشینه ای تاریخی داشته است که با گذشت زمان و پیشرفت علم ، امکان تهیه و تولید بهترین و مرغوب ترین « محصولات لبنی » را که می تواند بر سلامت مصرف کننده تاثیر مستقیمی داشته باشند میسر کرده است .

بی نیازی « صنایع لبنی » از واردات استارتر مدیر عامل این شرکت دانش بنیان تصریح کرد : این شرکت با داشتن دانش تخصصی و تجربه درخشان و پیشتازانه در زمینه مطالعه و بررسی میکروارگانیسم های مفید با آغاز تولید استارتر کالچر بومی ماست ، قدمی رو به جلو جهت بهبود کیفیت تغذیه و کمک به سلامت جامعه بردارد و همچنین « صنایع لبنی » کشور را بی نیاز از واردات کند .

بهمنی گفت : استارتر ماست که از باکتری های استرپتوکوکوس ترموفیلوس ، لاکتوباسیلوس بولگاریوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس به دست آمده از مرغوب ترین میکروارگانیسم های زنده و فعال مورد استفاده در صنعت لبنیات است که موجب تولید محصولاتی با عطر و قوام مطلوب و سازگار با ذائقه شهروندان می شود و با توجه به پتانسیل بالای صنعتی این شرکت دانش بنیان امکان تولید این استارتر در مقیاس بالا فراهم شده است . وی در خصوص مراحل این فرایند افزود : این امر به دو مرحله تقسیم می شود مرحله نخست جدا سازی میکروارگانیسم های پایه تولید کننده ماست (لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس) است که شامل مراحل کشت اولیه جداسازی کلونی ، آزمون های مولکولی PCR و توالی یابی و بیوانفورماتیک ، آزمون های تاییدی و بیوشیمیایی طبق استاندارد ملی ایران ، است .

ادامه خبر صفحه قبل

[۲]

ایرنا

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۱:۲۸



این فعال در عرصه دانش بنیان ها ادامه داد : مرحله دوم شامل تست های غربال گری سویه برتر تولید کننده ماست و بررسی فاکتورهای درونی سویه ها است که شامل اندازه گیری میزان تولید اسید لاکتیک و اندازه گیری میزان تولید ترکیبات آروماتیک ، اندازه گیری میزان تولید آگزوپلی ساکارید (EPS) ، اندازه گیری میزان توانایی تخمیر قند لاکتوز و بررسی سویه های واجد پلاسمید حامل ژن سیترات پرمناز ، بررسی مقایسه آرایش ژنی سویه بررسی شده با نمونه شاهد به روش بیوانفورماتیک و طراحی منحنی های رشد است .

بهمین ادامه داد : همچنین این فرایند شامل عوامل بیرونی ، انجام آزمون های تست لخته بررسی ویژگی های رئولوژیکی (گرانروی و سفتی) ویژگی های فیزیکی (آب اندازی ارزیابی حسی هیدونیک ۵ طبقه ای بافت طعم رنگ قاشق زنی) ، بهینه سازی محیط کشت ، شامل انجام آزمون های درشیشه - فرماتور تحقیقاتی - فرماتور صنعتی اپتیمیزاسیون محیط کشت ، لیوفیلیزاسیون شامل «استفاده از لیوفیلیزاتور تحقیقاتی - تهیه لیوفیلیزاتور صنعتی تهیه لیوفیلیزاتور صنعتی و فرمولاسیون شامل «بهینه سازی نسبت تلقیح کانت نهایی تولید صنعتی لیوفیلیزاسیون تولید آزمایشی محصول نهایی است .

به گزارش ایرنا ، پیش از رونمایی از این دستاورد ، «اولین پکیج کامل محصولات IVF» تولید شده توسط شرکت دانش بنیان مستقر در پارک فناوری پردیس امرو با حضور معاون علمی و فناوری ریاست جمهوری ، امیر علی حمیدیه دبیر ستاد سلول های بنیادی معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری و مهدی صفاری نیا رییس پارک فناوری پردیس در محل شرکت دانش بنیان روان سازه رونمایی شد .



فارس نیوز

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۱:۰۶

سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان

شگردهای تولیدکنندگان برای گرفتن مجوز افزایش قیمت / سازمان حمایت در نقش تایید کننده همیشگی

در حالی که یکی از وظایف سازمان حمایت، حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان در مقابل نوسانات نامناسب قیمت هاست، اما این سازمان بدون توجه به این مساله با افزایش قیمت انواع محصولات و کالاها بدون انجام کار کارشناسی دقیق موافقت می‌کند.

به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس، براساس اساسنامه سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان برخی از وظایف و اختیارات این سازمان در مقابل مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان شامل حمایت از مصرف‌کنندگان در مقابل نوسانات نامتناسب قیمت‌های داخلی و خارجی و کنترل آنها، بررسی و محاسبه و کنترل عوامل موثر در قیمت تمام شده کالا و خدمات و سیستم‌های مربوطه به توزیع تا مرحله مصرف، مراجعه به مراجع و سازمان‌های تولید و واسطه‌ها و بازارهای بین‌المللی در داخل و خارج از کشور در تعیین بهای تمام شده کالاها است.

بر این اساس یکی از وظایف اصلی سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان کنترل قیمت کالا و تعیین قیمت کالاهای مشمول قیمت‌گذاری تثبیتی است، لذا در حالی که این سازمان مشخصاً وظیفه قیمت‌گذاری و نظارت بر قیمت کالاها و خدمات را بر عهده دارد مشاهده می‌شود که در سایه بی‌توجهی این سازمان افزایش قیمت انواع کالا و خدمات به راحتی و بدون هیچ دغدغه‌ای بعضاً با تایید یا بدون تایید این سازمان انجام می‌شود و در صورت واکنش‌های مردمی و رسانه‌ای به افزایش قیمت‌ها این سازمان با اعلام اینکه براساس بررسی‌ها افزایش قیمت کالایی غیرقانونی است یا اینکه افزایش قیمت با مجوز سازمان حمایت انجام شده بسنده می‌کند و در صورتی که افزایش قیمتی را غیرقانونی بداند اعلام می‌کند که مطابق قانون با متخلفان برخورد می‌شود و اگر هم با تایید خود یا ستاد تنظیم بازار انجام شده باشد آن افزایش قیمت هر چند لجام‌گسیخته قانونی می‌شود و مردم نیز ناچار به پذیرش آن هستند.

اما یکی از نکات بسیار قابل‌تأمل در این زمینه، شیوه‌های گرفتن مجوز افزایش قیمت از سازمان حمایت است: * مجوز سازمان حمایت برای افزایش قیمت روغن موتور علیرغم سودآوری کلان شرکت‌ها به گزارش فارس، سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان در اوایل آبان ماه امسال با صدور بخشنامه‌ای مجوز افزایش قیمت ۵۳ درصدی روغن‌های دیزلی و ۴۰ درصدی روغن‌های بنزینی را برای مصرف داخلی این محصولات صادر کرد، این در حالی است که در حال حاضر ۴ شرکت نفت ایرانول، نفت پارس، نفت سپاهان و نفت بهران تولیدکنندگان اصلی روغن موتورهای بنزینی و دیزلی از لوبکات حاصل از نفت هستند که این ماده جزء اصلی و ماده اولیه تولید روغن موتور است و حدود ۸۵ الی ۹۵ درصد آن را تشکیل می‌دهد، ضمن اینکه ماده اولیه بلوکات یکی از برش‌های نفتی است که به عنوان فرآورده ویژه در پالایشگاه‌های نفت تولید می‌شود.

گفتنی است مجوز این افزایش قیمت روغن موتور از سوی سازمان حمایت در حالی صادر شده است که صورت‌های مالی چهار شرکت تولیدکننده روغن موتور در کشور نشان می‌دهد که این شرکت‌ها سود بالایی از طریق صادرات محصولات تولیدی به دست می‌آورند و عملاً ثبات قیمت در بازار داخلی تأثیر چندانی بر سودآوری کلان این شرکت‌ها ندارد.

بنابراین سوال این است که با توجه به اینکه لوبکات مورد نیاز این شرکت‌ها از داخل تامین می‌شود و از طرفی سودآوری این شرکت‌ها نیز افزایش داشته است سازمان حمایت با چه استدلال و منطقی بخشنامه افزایش قیمت این محصولات را صادر کرده است؟ آیا بهتر نبود با توجه به حاش



ادامه خبر صفحه قبل

[۲]

فارس نیوز

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۱:۰۶

سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان

به سود بالای شرکت های روغن ساز به خصوص روغن سازان بزرگ از محل صادرات ، این شرکت ها و همینطور دستگاه های متولی از جمله سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان قیمت فروش داخلی این روغن ها را در شرایط سخت اقتصادی مردم پایین نگه دارند؟ به گزارش فارس البته سازمان حمایت دلیل صدور مجوز افزایش قیمت برای تولید کنندگان روغن موتور را افزایش ۱۱۷ درصدی نرخ ارز نیمایی عنوان می کند که منجر به افزایش ۸۴ درصدی قیمت لوبکات به عنوان ماده اولیه و اصلی روغن موتور شده است و در کنار افزایش قیمت این کالا افزایش قیمت حقوق و دستمزد ، هزینه بسته بندی و . موارد را ذکر می کند غافل از اینکه بررسی صورت های مالی چهار شرکت تولید کننده روغن موتور نشان می دهد که این شرکت ها سود بالایی از طریق صادرات محصولات تولیدی داشته اند و شاید بتوان با محاسباتی و در جهت جلوگیری از افزایش قیمت ها ، مقداری افزایش قیمت در این بخش را تعدیل می کرد

* حمایت سازمان حمایت از افزایش قیمت مواد شوینده و بهداشتی یکی دیگر از موارد افزایش قیمت کالا در سال جاری که به تایید سازمان حمایت مواجه شد افزایش قیمت مواد شوینده بود ، بطوریکه پس از اعلام رسمی افزایش قیمت مواد شوینده و بهداشتی توسط رئیس انجمن صنایع شوینده ، آرایشی و بهداشتی در آبان ماه سال جاری افزایش ۴۰ درصدی قیمت مصوب ۶ محصول شوینده و بهداشتی شامل پودر ماشین لباسشویی ، صابون ، مایع ظرف شویی ، مایع دست شویی ، خمیردندان ، شیشه پاک کن و افزایش ۳۰ درصدی سایر محصولات شوینده و بهداشتی به تایید سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان رسید و واکنش سازمان حمایت در مورد این افزایش ناگهانی قیمت این بود که مواد شوینده تابع قیمت گذاری تشبیتی و تکلیفی سازمان حمایت نیست .

اسماعیل مهدی پور مدیرکل نظارت بر محصولات بهداشتی سازمان حمایت نیز در مورد افزایش قیمت محصولات شوینده و بهداشتی بیان داشت : افزایش ۴۰ درصدی قیمت مواد شوینده و بهداشتی به علت افزایش قیمت ارز و همچنین افزایش قیمت مواد اولیه در بورس انرژی بوده و با توجه به این افزایش قیمت ها ، افزایش قیمت مواد شوینده اجتناب ناپذیر است و تثبیت قیمت در این بخش با توجه به افزایش قیمت مواد اولیه با سیاست های حمایت از تولید مغایرت دارد .

گفتنی است اگرچه بخشی از مواد اولیه تولید مواد شوینده یعنی الکل چرب وارداتی است و با افزایش قیمت ارز افزایش قیمت برخی کالاها اجتناب ناپذیر است اما نکته قابل توجه این است که فرآوری الکل چرب توسط شرکت های پتروشیمی داخلی انجام می شود و ضمن اینکه بخشی از مواد اولیه تولید مواد شوینده نیز از تولیدات داخل تامین می شود .

* شگرد همیشگی کارخانه های لبنی برای افزایش قیمت محصولات به گزارش فارس علاوه بر دو محصول مذکور در سایه بی توجهی سازمان حمایت ، افزایش قیمت محصولات لبنی نیز پایانی ندارد بطوریکه تولید کنندگان محصولات لبنی در سال جاری با شگردهای همیشگی خود دو بار قیمت محصولات لبنی را یعنی یک بار در تیرماه و بار دیگر در آبان ماه افزایش دادند ، این در حالی است که ۱۰ قلم محصول لبنی مشمول قیمت گذاری تشبیتی سازمان حمایت است .

اما برخی از صنایع لبنی در سال های گذشته بخشی از افزایش قیمت ها را حتی بر روی محصولات لبنی مشمول قیمت گذاری تشبیتی سازمان حمایت خود سرانه اعمال می کنند و آن گاه سازمان حمایت در نهایت با اعلام رسمی مهر تاییدی بر این افزایش قیمت ها می زند .

صنایع لبنی در سال های گذشته ابتدا قیمت های محصولات تولیدی خود را افزایش می دهند و پس از آن سازمان حمایت و ستاد تنظیم بازار را واردار به افزایش نرخ مصوب می کنند و در نهایت بطور رسمی نرخ جدیدی برای محصولات لبنی از سوی سازمان حمایت و ستاد تنظیم بازار اعلام می شود .



ادامه خبر صفحه قبل

[۳]

فارس نیوز

۱۳۹۹/۰۹/۲۹

۱۱:۰۶

سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان

گفتنی است واکنش سازمان حمایت در مقابل این گونه افزایش قیمت **صنایع لبنی** بسنده کردن به جملات است که افزایش قیمت **محصولات لبنی** بدون مجوز غیرقانونی و با متخلفان مطابق قانون برخورد می شود برخورد مطابق قانون نیز به منزله ارسال گزارش تخلف توسط بازرسی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان است که در این مورد نیز باید گفت که سالهاست سازمان تعزیرات جریمه های بی ثمری را مقابل گرانفروشی ها و کم فروشی **صنایع لبنی** اعمال می کند

بنابراین **صنایع لبنی** تا زمانی که قیمت را گران می کنند تا سازمان تعزیرات و دیگر مسئولان نظارتی مانند سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولید کنندگان واکنش نشان دهند ، محصول خود را به قیمت بالاتری فروخته اند و سود خوبی هم عایدشان شده است و در صورت جریمه احتمالی ، جریمه ها در مقابل سود هنگفت آنقدر ناچیز است که به برای آنها اینگونه جریمه شدن کاملاً صرفه اقتصادی دارد و حتی حاضرند در ازای سودی که به دست می آورند بارها این جریمه ها را بپردازند . نکته قابل ذکر این که حتی در صورت جریمه نیز قیمت ها معمولاً به قبل بازمی گردد و گران فروشی ادامه دارد

براین اساس در سایه بی توجهی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان افزایش قیمت هایی بر محصولات تولید داخل اعمال می شود که اگر چه بخشی از آن به دنبال افزایش قیمت ارز و افزایش قیمت مواد اولیه اجتناب ناپذیر است اما بخشی از این افزایش قیمت ها در سایه بی توجهی سازمان حمایت بر نحوه قیمت گذاری کالا و خدمات صورت می گیرد و نمونه بارز آن مثال های مذکور و بخصوص افزایش قیمت روغن موتور است که با توجه به سود عالی این شرکت های تولید کننده ، سازمان حمایت می توانست درخواست افزایش قیمت تولیدکنندگان را با توجه به معیشت مردم در حد قابل قبول تری مجاز اعلام کند . انتهای پیام /

بومی سازی استارتر ماست نخستین بار در کشور

خبرگزاری آریا استارتر ماست محصول راهبردی در صنایع لبنی برای تولید با کیفیت ترین انواع ماست و نوشیدنی های تخمیری در کشور بومی شد .



خبرگزاری آریا استارتر ماست محصول راهبردی در صنایع لبنی برای تولید با کیفیت ترین انواع ماست و نوشیدنی های تخمیری در کشور بومی شد به گزارش خبرگزاری آریا ، این فرآورده پس از طی دوره ۳ سال فعالیت متخصصان در بخش تحقیق و توسعه شرکت زیست تخمیر تولید و بومی سازی شده و با حضور معاون علمی و فناوری رییس جمهور رونمایی شد استفاده از میکروارگانیسم های تخمیری برای تهیه و تولید فرآورده های لبنی پیشینه ای تاریخی داشته است که با گذشت زمان و پیشرفت علم ، امکان تهیه و تولید بهترین و مرغوب ترین محصولات لبنی را که می توانند بر سلامت مصرف کننده تاثیر مستقیمی داشته باشند میسر کرده است این شرکت با داشتن دانش تخصصی و تجربه درخشان و پیشتازانه در زمینه مطالعه و بررسی میکروارگانیسم های مفید با آغاز تولید استارتر کالچر بومی ماست ، قدمی رو به جلو به منظور بهبود کیفیت تغذیه و کمک به سلامت جامعه بردارد و همچنین صنایع لبنی کشور را بی نیاز از واردات کند

استارتر ماست زیست تخمیر که از باکتری های استرپتوکوکوس ترموفیلوس ، لاکتوباسیلوس بولگاریوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس به دست آمده که از مرغوب ترین میکروارگانیسم های زنده و فعال مورد استفاده در صنعت لبنیات است که مسبب تولید محصولاتی با عطر و قوام مطلوب و سازگار با ذائقه هموطنان می شود و با توجه به ظرفیت بالای صنعتی شرکت زیست تخمیر امکان تولید این استارتر در مقیاس بالا فراهم شده است .