



در این شماره میخوانید:

ازدانه تادانایی / وقتی کیفیت، زبان مشترک صنعت می‌شود / تکنولوژی بدون انسان توانمند، فقط یک ویتترین گران قیمت است / اقتصاد خوردنی / وقتی آرد سرنوشت یک محصول را رقم می‌زند / کیفیت، از انتخاب گندم تا تولید آردهای تخصصی / رمز ماندگاری و جهانی شدن شیرینی تبریز / بحران مواد اولیه و ضرورت هم‌افزایی برای حفظ تولید / دریچه ای به تحقیق و توسعه / نگاهی به منتخب مطالب نشریات / صنعت بیکری در مسیر تحول / ثبات اقتصادی، شرط توسعه صنعت شیرینی و شکلات / سفر گندم / دورنمای رویدادهای تخصصی آینده...

در نگاه نخست، آسیاب تنها محل تبدیل گندم به آرد است؛ اما اگر عمیق‌تر بنگریم، هر دانه گندم، حامل داستانی از خاک، باران، تلاش کشاورز، دانش متخصص، دقت آسیابان و اعتماد مصرف‌کننده است. صنعتی که قرن‌ها بر پایه تجربه شکل گرفته، امروز بیش از هر زمان دیگری به دانش، نوآوری و گفت‌وگو نیاز دارد...

www.ardmilad.ir

ardmilad_

از نسل آسیابان کهن...
آرد میلاد آذربایجان



ازدانه تادانایی

در نگاه نخست، آسیاب تنها محل تبدیل گندم به آرد است؛ اما اگر عمیق تر بنگریم، هردانه گندم، حامل داستانی از خاک، باران، تلاش کشاورز، دانش متخصص، دقت آسیابان و اعتماد مصرف کننده است. صنعتی که قرن ها بر پایه تجربه شکل گرفته، امروز بیش از هر زمان دیگری به دانش، نوآوری و گفت وگو نیاز دارد.

«آسیابان کهن» با همین باور متولد شده است؛ اینکه یک نشریه، تنها مجموعه ای از خبرها و گزارش ها نیست، بلکه می تواند بستری برای هم اندیشی، انتقال تجربه، معرفی ایده های نو و ثبت دانش ارزشمند صنعت آرد و صنایع وابسته باشد.

در این شماره، مجموعه ای از مطالب تخصصی، تجربه های کاربردی و روایت هایی الهام بخش را گرد آورده ایم. همچنین انتشار نسخه صوتی کتاب «اقتصاد خوردنی» را آغاز کرده ایم؛ زیرا معتقدیم گاهی یک ایده شنیده شده، آغازگر نگاهی تازه و تغییری ماندگار است.

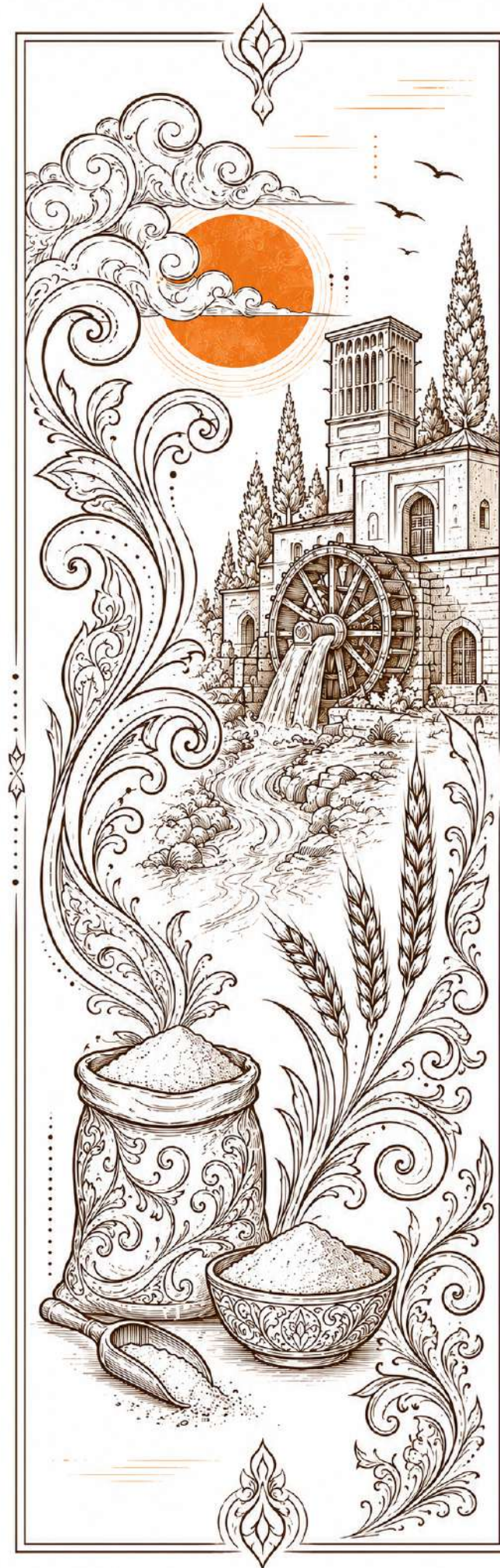
امید ما این است که «آسیابان کهن» تنها نشریه ای برای خواندن نباشد؛ بلکه بستری برای گفت وگو، هم اندیشی و تبادل تجربه میان فعالان صنعت آرد، غلات و صنایع وابسته باشد. رسانه ای که صفحه های آن، همواره به روی اندیشه های نو، تجربه های ارزشمند و صدای متخصصان این صنعت گشوده است و از مطالب و مقالات تخصصی برای نشر استقبال می کند؛ زیرا باور داریم آینده این صنعت، در سایه ارتباط، یادگیری و هم افزایی ساخته می شود.

به ثمر نشستن هر اندیشه، حاصل همدلی و همراهی است.

از سرکار خانم مهسا سمایی، خبرنگار این شماره از نشریه، و جناب آقای عادل سلطانی، طراح گرافیک نشریه، صمیمانه سپاسگزاریم. همچنین از همه عزیزانی که با دانش، تجربه و همراهی خود در شکل گیری این مجموعه نقش داشتند، قدردانی می کنیم.

سپاس ویژه از مهندس حافظ ابراهیم پور که همواره با نگاه آینده نگر و حمایت های ارزشمند خود، پشتیبان پروژه هایی بوده اند که به رشد، هم افزایی و اعتلای صنعت آرد و صنایع وابسته می اندیشند.

با تشکر
علی عبد الهی



پیام مدیرعامل آرد میلاد آذربایجان
به مناسبت نمایشگاه تخصصی شیرینی و شکلات تبریز

وقتی کیفیت، زبان مشترک صنعت می شود.

هر صنعتی، زبان ویژه ای برای گفت وگو با مخاطبان خود دارد. زبان صنعت شیرینی و شکلات، طعم، عطر، زیبایی و خلاقیت است؛ اما پیش از آنکه این زبان در محصول نهایی جلوه گر شود، نخستین واژه های آن در آسیاب ها نوشته می شود؛ جایی که کیفیت متولد می شود.

نمایشگاه تخصصی شیرینی و شکلات تبریز، تنها یک رویداد تجاری نیست؛ بلکه جلوه ای از توانمندی، نوآوری و آینده نگری صنعت غذایی ایران است. در چنین رویدادهایی، آنچه بیش از محصولات به نمایش گذاشته می شود، اندیشه تولیدکنندگان، فرهنگ کیفیت و باور به توسعه پایدار است.

در دنیای امروز، کیفیت دیگر یک مزیت رقابتی نیست؛ بلکه شرط بقا و ماندگاری است. مشتری امروز تنها محصول نمی خرد؛ او اعتماد را انتخاب می کند. این اعتماد از نخستین حلقه زنجیره تولید شکل می گیرد؛ از انتخاب دقیق گندم، فرآوری علمی، کنترل مستمر کیفیت و مدیریتی که هرگز موفقیت دیروز را برای فردا کافی نمی داند.

ما در آرد میلاد آذربایجان باور داریم که مدیریت، صرفاً اداره یک کارخانه نیست؛ بلکه ساختن فرهنگی است که در آن کیفیت به یک باور، نوآوری به یک مسئولیت و رضایت مشتری به ارزشمندترین سرمایه سازمان تبدیل می شود. هر کیسه آردی که از این مجموعه خارج می شود، تنها یک محصول نیست؛ امضای تعهد ما به صداقت، تخصص، مسئولیت پذیری و احترام به اعتماد مشتریان است.

نمایشگاه تبریز فرصتی ارزشمند برای هم افزایی همه حلقه های زنجیره صنعت غذاست؛ از کشاورزان و آسیابانان تا قنادان، صنعتگران، پژوهشگران و صادرکنندگان. این گردهمایی، بستری برای تبادل تجربه، گسترش همکاری ها و ترسیم آینده ای است که بر پایه دانش، فناوری، نوآوری و تعامل سازنده شکل می گیرد.

ما ایمان داریم آینده از آن مجموعه هایی است که کیفیت را نه یک هزینه، بلکه سرمایه ای ماندگار برای نسل های آینده می دانند. آینده از آن مدیرانی است که به جای تکرار گذشته، جسارت نوآوری را برمیگزینند و از آن تولیدکنندگانی است که اعتبار خود را در رضایت مشتری جست و جو می کنند، نه صرفاً در آمار تولید.

امروز، در کنار همه فعالان صنعت شیرینی و شکلات، با افتخار دست دوستی و همکاری می فشاریم و باور داریم هر گام در مسیر ارتقای کیفیت، گامی در مسیر توسعه صنعت غذا و پیشرفت ایران است.

امیدواریم این نمایشگاه، آغازگر همکاری های مؤثرتر، اندیشه های نو و افق هایی روشن تر برای صنعت آرد، شیرینی و شکلات کشور باشد.

کیفیت، اتفاقی نیست؛

کیفیت، حاصل اندیشه، مدیریت و تعهد است.

تکنولوژی بدون انسان توانمند فقط یک ویتترین گران قیمت است.

مدیرعامل آرد میلاد آذربایجان در این گفت‌وگو مطرح کرد: صنعت آرد ایران بیش از سرمایه، به تغییر نگرش مدیریتی نیاز دارد.

در شرایطی که صنعت آرد ایران با چالش‌هایی همچون نوسانات کیفی گندم، تغییر الگوی مصرف نان، افزایش رقابت و ضرورت حرکت به سمت تولید محصولات تخصصی مواجه است، برخی مدیران با رویکردهای نوین مدیریتی توانسته‌اند مسیر متفاوتی را در این صنعت ترسیم کنند. «آرد میلاد آذربایجان» از جمله مجموعه‌هایی است که طی سال‌های اخیر با تمرکز بر توسعه دانش محور، سرمایه‌گذاری در تحقیق و توسعه و تغییر نگرش سازمانی، جایگاه ویژه‌ای در بازار آرد‌های تخصصی به دست آورده است.

در گفت‌وگوی پیش رو، **مهندس حافظ ابراهیم پور**، مدیرعامل آرد میلاد آذربایجان، از تجربه‌های خود در مسیر مدرن سازی صنعت آرد، چالش‌های مدیریت کیفیت، اهمیت آموزش نیروی انسانی و آینده بازار آرد و نان در ایران سخن می‌گوید.

بسیاری از مدیران صنعت آرد را یک صنعت سنتی می‌دانند؛ شما چگونه این دیدگاه را تغییر دادید و مدرن سازی را نه فقط در تجهیزات بلکه در ذهنیت کل مجموعه پیاده کردید؟

مدرن سازی فیزیکی و خرید ماشین آلات پیشرفته، آسان‌ترین بخش توسعه است که تنها به سرمایه نیاز دارد؛ اما چالش اصلی، تغییر چارچوب ذهنی سازمان است. در آرد میلاد، آرد را نه به عنوان یک کالای اساسی و سنتی، بلکه به عنوان یک محصول مهندسی شده و تخصصی تعریف کرده‌ایم. برای تغییر ذهنیت مجموعه، سیستم مدیریت مبتنی بر داده را مستقر کردیم. زمانی که همکاران مشاهده کردند تصمیمات نه بر اساس شهود و عادت‌های گذشته، بلکه بر پایه نتایج آزمایشگاهی، تحلیل بازار و شاخص‌های کلیدی عملکرد اتخاذ می‌شود، به تدریج فرهنگ سنتی جای خود را به فرهنگ یادگیرنده و چابک داد. ما نشان دادیم که در صنعت آرد نیز می‌توان استارت آپی فکر کرد و صنعتی عمل نمود.

هر مدیر پیشرویی در مسیر مدرن سازی با شکست‌ها یا تصمیمات اشتباه مواجه می‌شود. یکی از تصمیمات مهم شما که نتیجه مورد انتظار را نداشت چه بود و چه درسی برایتان داشت؟

یکی از تجربیات ارزشمند من در سال‌های گذشته، تمرکز بیش از حد و زود هنگام بر اتوماسیون کامل یکی از خطوط تولید بدون آماده سازی بستر انسانی بود. ما پیشرفته‌ترین سیستم را پیاده‌سازی کردیم، اما خروجی با افت کیفیت و توقف‌های مکرر مواجه شد. دلیل اصلی این اتفاق، مقاومت پنهان و عدم تسلط اپراتورهایی بود که هنوز با منطق سیستم جدید ارتباط برقرار نکرده بودند. این تجربه به من آموخت که «تکنولوژی بدون انسان توانمند، تنها یک ویتترین گران قیمت است.» از آن زمان، فرمول توسعه در آرد میلاد تغییر کرد؛ پیش از ورود هر فناوری جدید، ابتدا زیرساخت‌های انسانی و فرهنگی آن را از طریق آموزش، توانمندسازی و شفاف سازی ارزش‌ها آماده می‌کنیم.

امضای شخصی شما در سیستم مدیریت آرد میلاد چیست؟ در تصمیم‌های دشوار چه تفکری باعث می‌شود مسیر شما از دیگران متفاوت باشد؟

امضای مدیریتی ما «تفکر سیستمی و ارزش آفرینی متقابل» است. در شرایط بحرانی و تصمیمات دشوار، مانند نوسانات ارزی یا بحران تأمین مواد اولیه، واکنش سنتی بازار معمولاً کاهش کیفیت برای حفظ حاشیه سود یا تعدیل نیرو است. اما مسیر ما متفاوت است. ما در بحران‌ها سرمایه‌گذاری بیشتری بر تحقیق و توسعه (R&D) و بهینه سازی فرآیندها انجام می‌دهیم. باور ما این است که در طوفان، به جای کوچک کردن بادبان‌ها، باید کشتی را مقاوم‌تر کرد. انتخاب راه‌حل‌های دشوار اما پایدار به جای مسکن‌های موقت، امضای مدیریتی ما در آرد میلاد است.

چرا سرمایه‌گذاری در آموزش پرسنل برای شما اهمیت دارد و بازگشت واقعی این سرمایه‌گذاری چه بوده است؟

من واژه «هزینه» را برای آموزش نمی‌پذیرم؛ آموزش، امن‌ترین سرمایه‌گذاری در هر کسب‌وکاری است. تجهیزات مستهلک می‌شوند،

اما دانش سازمانی با گذر زمان سود مرکب ایجاد می‌کند. بازگشت این سرمایه‌گذاری را در سه سطح کاملاً ملموس مشاهده کرده‌ایم؛ نخست، کاهش چشمگیر ضایعات و خطاهای انسانی. دوم، افزایش سرعت تطبیق‌پذیری مجموعه در تولید آرد‌های تخصصی جدید. و سوم که از همه مهم‌تر است، شکل‌گیری لایه‌ای از مدیران میانی و سرپرستان تصمیم‌ساز که با مدیریت اجرایی روزمره را از دوش مدیریت ارشد برداشته‌اند و امکان تمرکز بر برنامه‌های کلان و راهبردی را فراهم کرده‌اند.

بازار در حال حرکت به سمت نان‌های صنعتی و سلامت محور است. این تغییر را تهدید می‌دانید یا فرصت؟

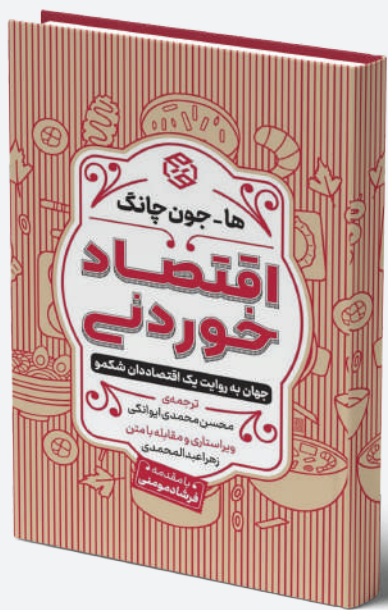
برای مجموعه‌ای که در گذشته متوقف مانده، این یک تهدید جدی است؛ اما برای آرد میلاد، دقیقاً همان اقیانوس آبی است که سال‌ها برای آن برنامه‌ریزی کرده‌ایم. تغییر ذائقه مصرف‌کنندگان به سمت نان‌های کامل، سلامت‌محور و صنعتی، بازار را از رقابت صرف بر سر قیمت به رقابت بر سر کیفیت، تخصص و نوآوری سوق می‌دهد. ما با درک این روند، از سال‌ها پیش زیرساخت‌های تولید آرد‌های تخصصی را ایجاد کرده‌ایم و این تغییر را فرصتی برای توسعه و افزایش فاصله با رقبای سنتی می‌دانیم.

با وجود نوسانات کیفی گندم، شکاف میان خواسته مشتری برای آرد تخصصی و واقعیت مواد اولیه را چگونه مدیریت می‌کنید؟

این دقیقاً نقطه تلاقی علم و هنر در مدیریت صنعت آرد است. گندم یک محصول زنده و ارگانیک است و نوسان کیفیت، بخشی از ماهیت آن محسوب می‌شود. ما این شکاف را از طریق مهندسی اختلاط پیشرفته و تقویت جدی واحدهای کنترل کیفیت (QC) و تحقیق و توسعه (R&D) مدیریت می‌کنیم. منتظر رسیدن گندم ایده‌آل نمی‌مانیم؛ بلکه با آنالیز دقیق شیمیایی و رئولوژیکی هر محموله و بهره‌گیری از دانش بهبوددهنده‌های طبیعی، پروفایل کیفی آرد را مهندسی می‌کنیم تا محصول نهایی از نظر کیفیت و عملکرد، کاملاً یکنواخت باشد. ایجاد این سیستم و توسعه شبکه تأمین گندم از مناطق مختلف با واریته‌های متنوع، حدود ۴۰ درصد از توان راهبردی تیم ما را به خود اختصاص می‌دهد، زیرا پایداری کیفیت، خط قرمز آرد میلاد است.

به نظر شما صنعت آرد ایران برای عبور از چالش‌های فعلی بیشتر به سرمایه‌گذاری مالی نیاز دارد یا تغییر نگرش مدیریتی؟

بدون کوچک‌ترین تردیدی، پاسخ من «تغییر نگرش مدیریتی» است. تزریق سرمایه به سیستمی که همچنان با تفکر سنتی اداره می‌شود، تنها منجر به اتلاف منابع و ایجاد کارخانه‌هایی خواهد شد که با وجود تجهیزات مدرن، همچنان با بهره‌وری پایین فعالیت می‌کنند یا همان محصول گذشته را با ظاهری جدید عرضه می‌کنند. صنعت آرد ایران بیش از آنکه از کمبود فناوری رنج ببرد، به مدیرانی نیاز دارد که زنجیره ارزش جهانی را بشناسند، مدیریت ریسک را درک کنند، به تحقیق و توسعه بها دهند و مشتری را به عنوان شریک استراتژیک خود ببینند. زمانی که نگرش علمی و آینده‌نگر در یک سازمان حاکم باشد، سرمایه‌هوشمند نیز مسیر خود را به سوی آن مجموعه پیدا خواهد کرد.



«اقتصاد خوردنی»

اثر ها-جون چانگ

اقتصاد را این بار از زاویه‌ای متفاوت بشنوید. همراه ما باشید و سه فصل جذاب کتاب صوتی اقتصاد خوردنی را با عنوان‌های «شکلات»، «چاودار» و «کوکاکولا» بشنوید؛ سفری شنیدنی به دنیای غذا، تاریخ و اقتصاد.

در نسخه صوتی این فصل‌ها، با نگاهی متفاوت به دنیای اقتصاد رد صنعت غذا سفر می‌کنید؛ سفری که از دل غذاها آغاز می‌شود و به مفاهیمی جذاب و تأمل برانگیز درباره اقتصاد، تاریخ و جامعه می‌رسد.



برای شنیدن نسخه صوتی، کد را اسکن کنید:

وقتی آرد، سرنوشت یک محصول را رقم می‌زند

نگاهی به نقش آرد در کیفیت کیک، بیسکویت، ویفر، شکلات و نان‌های صنعتی بر پایه مطالعات بین‌المللی و تجربه صنعت

در نگاه نخست، آرد تنها یکی از ده‌ها ماده اولیه مورد استفاده در صنایع غذایی به نظر می‌رسد؛ اما بررسی‌های علمی و تجربه صنعت نشان می‌دهد این ماده، نقشی فراتر از یک ترکیب ساده در فرمولاسیون محصولات دارد. کیفیت آرد، از همان مراحل ابتدایی تولید، مسیر شکل‌گیری بافت، حجم، رنگ، ماندگاری و حتی بازده اقتصادی محصول نهایی را تعیین می‌کند. به همین دلیل، متخصصان صنایع غذایی معتقدند کیفیت واقعی بسیاری از محصولات، نه در خط پخت، بلکه در فرآیند انتخاب گندم و آسیابانی آغاز می‌شود.

شاخص‌هایی که کیفیت آرد را می‌سازد

مطالعات منتشرشده در نشریات معتبر بین‌المللی از جمله Trends in Food Science & Technology و Journal of Cereal Science نشان می‌دهد ویژگی‌هایی مانند میزان پروتئین، کیفیت گلوتن، اندازه ذرات آرد، درصد خاکستر، ظرفیت جذب آب، فعالیت آنزیم‌ها و میزان آسیب‌دیدگی نشاسته، هر یک به‌طور مستقیم بر عملکرد آرد در فرآیند تولید اثر می‌گذارند. حتی تغییرات جزئی در این شاخص‌ها می‌تواند بر حجم نان، لطافت کیک، تردی بیسکویت یا استحکام ورقه‌های ویفر تأثیر محسوسی داشته باشد.

پایان عصر «آرد عمومی»

در همین راستا، صنعت آسیابانی جهان نیز طی سال‌های اخیر دستخوش تحولی اساسی شده است. تولیدکنندگان بزرگ آرد در اروپا، آمریکای شمالی و شرق آسیا دیگر محصولی با عنوان «آرد عمومی» عرضه نمی‌کنند، بلکه متناسب با نیاز هر صنعت، آردهایی با مشخصات فنی متفاوت تولید می‌شود. این رویکرد نتیجه سال‌ها پژوهش و تجربه در صنایع غذایی است که نشان داده هر محصول، به آردی با ویژگی‌های اختصاصی نیاز دارد و استفاده از یک نوع آرد برای همه فرآورده‌ها، کیفیت تولید را تحت تأثیر قرار می‌دهد.



کیک؛ جایی که آرد نرم بهترین نتیجه را می‌دهد

یکی از روشن‌ترین نمونه‌های این تفاوت، صنعت تولید کیک است. پژوهش‌های انجام‌شده درباره فناوری تولید کیک نشان می‌دهد آردهای حاصل از گندم نرم با پروتئین پایین و خاکستر کم، بهترین عملکرد را در این صنعت دارند. دلیل این موضوع، تشکیل شبکه گلوتنی ضعیف‌تر است که امکان انبساط بهتر حباب‌های هوا در زمان پخت را فراهم می‌کند و در نهایت، محصولی سبک، اسفنجی و لطیف به دست می‌آید. در مقابل، افزایش میزان پروتئین و قدرت گلوتن، بافت کیک را متراکم و لاستیکی کرده و از حجم نهایی آن می‌کاهد.

بیسکویت؛ تردی در گرو انتخاب آرد مناسب

در صنعت بیسکویت نیز شرایط کاملاً متفاوت است. اگرچه این محصول نیز از آرد گندم تولید می‌شود، اما هدف تولیدکننده دستیابی به بافتی ترد، شکننده و یکنواخت است. مطالعات مروری منتشرشده درباره فناوری بیسکویت نشان می‌دهد استفاده از آردهای با گلوتن محدود، ضمن تسهیل فرآیند شکل‌دهی خمیر، از جمع‌شدگی محصول جلوگیری کرده و تردی مطلوب را ایجاد می‌کند. افزون بر این، یکنواختی اندازه ذرات آرد نیز در رنگ، بافت و کیفیت نهایی بیسکویت نقشی تعیین‌کننده دارد.

در میان محصولات آردی، ویفر از حساس‌ترین فرآورده‌ها نسبت به تغییرات کیفیت آرد به شمار می‌رود. پژوهشگران معتقدند کوچک‌ترین نوسان در میزان گلوتن، اندازه ذرات یا ظرفیت جذب آب آرد می‌تواند موجب ترک‌خوردگی، شکنندگی یا تغییر رنگ ورقه‌های ویفر شود. مطالعات انجام‌شده در حوزه فناوری ویفر نشان داده است دستیابی به ورقه‌هایی نازک، سبک و یکنواخت تنها زمانی امکان‌پذیر است که ویژگی‌های آرد با نسبت آب، دمای صفحات پخت و زمان فرآوری هماهنگ باشد.

محصولات شکلاتی؛ جایی که آرد نقش پنهان دارد

هرچند در تولید شکلات مطابق استانداردهای بین‌المللی از آرد استفاده نمی‌شود، اما در طیف گسترده‌ای از محصولات شکلاتی مانند ویفرهای شکلاتی، بیسکویت‌های روکش‌دار، اسنک‌های غلات و فرآورده‌های چندلایه، کیفیت آرد نقش تعیین‌کننده‌ای در حفظ ساختار محصول دارد. متخصصان این صنعت تأکید می‌کنند انتخاب آرد مناسب، ضمن افزایش استحکام مکانیکی، از شکست محصول در فرآیند روکش‌زنی جلوگیری کرده و به کنترل جذب رطوبت و افزایش ماندگاری کمک می‌کند. به همین دلیل، بسیاری از شرکت‌های بین‌المللی تولیدکننده شکلات، مشخصات فنی دقیقی برای آرد مصرفی در لایه‌های بیسکویتی یا ویفری خود تدوین کرده‌اند.

حرکت صنعت آسیابانی ایران به سمت تولید آردهای تخصصی

در ایران نیز صنعت آسیابانی طی سال‌های اخیر مسیر تخصصی شدن را در پیش گرفته است. بسیاری از کارخانه‌های آرد با توسعه آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت، استفاده از فناوری اختلاط هدفمند گندم و پایش مستمر شاخص‌هایی مانند پروتئین، گلوتن مرطوب، خاکستر، جذب آب و فالینگ نامبر، تولید آردهای ویژه برای صنایع نان، کیک، بیسکویت، ویفر و ماکارونی را در دستور کار قرار داده‌اند. کارشناسان معتقدند آینده صنعت آسیابانی، تنها در افزایش ظرفیت تولید خلاصه نمی‌شود، بلکه به توسعه آردهای اختصاصی، استفاده از سامانه‌های هوشمند کنترل کیفیت، پایش برخط ویژگی‌های آرد و طراحی محصولات متناسب با نیاز صنایع مختلف وابسته است. روندی که امروز در بسیاری از کشورهای پیشرو آغاز شده، نشان می‌دهد نقش آسیابان از تولیدکننده یک ماده اولیه، به شریک فنی صنایع غذایی در توسعه محصولات جدید تغییر یافته است.

مطالعات علمی و تجربه صنعت، یک واقعیت را آشکار می‌کند: آرد دیگر تنها یک ماده اولیه ساده نیست، بلکه یکی از مهم‌ترین عوامل تعیین‌کننده کیفیت، بهره‌وری و رقابت‌پذیری صنایع غذایی به شمار می‌رود. از لطافت یک کیک و تردی یک بیسکویت گرفته تا استحکام ویفر و حجم نان صنعتی، همه این ویژگی‌ها به انتخاب صحیح آرد وابسته است. از این رو، سرمایه‌گذاری در تولید و استفاده از آردهای تخصصی، نه تنها کیفیت محصول را ارتقا می‌دهد، بلکه با کاهش ضایعات، افزایش راندمان تولید و جلب رضایت مصرف‌کنندگان، ارزش افزوده قابل توجهی برای زنجیره صنعت غذا ایجاد می‌کند.



کیفیت؛ از انتخاب گندم تا تولید آردهای تخصصی

در صنعت آسیابانی امروز، کیفیت یک ضرورت است. در کارخانه آرد میلاد آذربایجان، واحد کنترل کیفیت با هدف تولید آردهای پایدار و متناسب با نیاز صنایع غذایی، فرآیند کنترل را از مرحله انتخاب گندم آغاز می‌کند.

تمامی محموله‌های ورودی پیش از مصرف، از نظر شاخص‌هایی مانند رطوبت، پروتئین، وزن هکتولیت، سختی دانه، ناخالصی و سلامت گندم بررسی و بر اساس نتایج آزمون‌ها برای تولید آردهای مختلف طبقه‌بندی می‌شوند.

یکی از مهم‌ترین برنامه‌های این واحد، طراحی فرمول‌های دقیق اختلاط گندم برای تولید آردهای مورد نیاز صنایع مختلف است. هر محصول، از نان و بیسکویت گرفته تا کیک و شیرینی، به آردی با ویژگی‌های مشخص نیاز دارد و به همین دلیل، تولید آردهای تخصصی در دستور کار قرار گرفته است.

آزمایشگاه کنترل کیفیت کارخانه با انجام آزمون‌های فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی مانند اندازه‌گیری پروتئین، گلوتن، عدد فالینگ، خاکستر، رنگ، دانه‌بندی و جذب آب، عملکرد آرد را در فرآیند تولید پایش می‌کند. همچنین آزمون‌های کاربردی پخت در مقیاس آزمایشگاهی انجام می‌شود تا کیفیت نهایی محصول پیش از ارسال به مشتری ارزیابی شود.

استقرار نظام بهبود مستمر، آموزش کارکنان، کالیبراسیون تجهیزات، رعایت استانداردها و دریافت بازخورد مشتریان از دیگر اقدامات واحد کنترل کیفیت برای تضمین کیفیت پایدار است.

در کارخانه آرد میلاد آذربایجان، کیفیت تنها یک مرحله از تولید نیست؛ فرآیندی است که از انتخاب گندم آغاز می‌شود و تا رضایت نهایی مشتری ادامه دارد.

تمپه شده در واحد کنترل کیفی آرد میلاد آذربایجان

کیفیت، رمز ماندگاری و جهانی شدن شیرینی تبریز

گفتگو با حمید صفری، رئیس اتحادیه قنادان تبریز



صنعت شیرینی و قنادی تبریز، با تکیه بر پیشینه‌ای چند دهه‌ای و محصولاتی که شهرتی فراتر از مرزهای کشور دارند، همچنان یکی از مهم‌ترین ظرفیت‌های صنایع غذایی آذربایجان شرقی به شمار می‌رود. با این حال، فعالان این صنعت معتقدند حفظ جایگاه شیرینی تبریز در بازارهای داخلی و دستیابی به سهمی شایسته از بازارهای جهانی، نیازمند ارتقای کیفیت، استانداردسازی، نوآوری در بسته‌بندی و تعامل نزدیک‌تر میان تولیدکنندگان مواد اولیه و واحدهای قنادی است. حمید صفری، رئیس اتحادیه قنادان تبریز، در گفت‌وگو با آسیابانان کهن از مزیت‌های رقابتی قنادان تبریز، چالش‌های صادرات، انتظارات از کارخانه‌های آرد و راهکارهای توسعه این صنعت سخن می‌گوید که در ادامه می‌خوانید.

به نظر شما مهم‌ترین مزیت رقابتی قنادان آذربایجان شرقی چیست؟

بزرگ‌ترین سرمایه قنادان تبریز، تجربه چند نسل، اصالت دستورهای تولید و کیفیتی است که در طول سال‌ها حفظ شده است. مردم شیرینی تبریز را با طعم خاص و کیفیت قابل اعتمادش می‌شناسند. برای حفظ این جایگاه باید کیفیت را همچنان در اولویت قرار دهیم، بسته‌بندی‌ها را ارتقا دهیم، از فناوری‌های جدید استفاده کنیم و همکاری میان قنادان و تولیدکنندگان مواد اولیه را تقویت کنیم.

مهم‌ترین موانع صادرات شیرینی‌های تبریز را چه می‌دانید؟

با وجود شهرت شیرینی‌های تبریز، هنوز برند شناخته‌شده‌ای در بازارهای جهانی نداریم. بسته‌بندی محصولات در بسیاری موارد با استانداردهای بین‌المللی فاصله دارد و مسائل مربوط به استانداردسازی، صادرات و حمل‌ونقل نیز از دیگر چالش‌هاست. برای حضور موفق در بازارهای جهانی باید روی بسته‌بندی حرفه‌ای، رعایت استانداردهای بین‌المللی، بازاریابی تخصصی و حضور مؤثر در نمایشگاه‌های خارجی سرمایه‌گذاری کنیم.

امروز صنعت قنادی تبریز با چه چالش‌هایی روبه‌رو است؟

افزایش قیمت مواد اولیه، هزینه بالای نیروی کار ماهر، اجاره‌های سنگین واحدهای صنفی و کاهش قدرت خرید مردم، مهم‌ترین مشکلات امروز قنادان است. برای عبور از این شرایط باید آموزش نیروهای متخصص، نوسازی تجهیزات، مدیریت هزینه‌ها و تعامل بیشتر میان تولیدکنندگان مواد اولیه و قنادان را جدی بگیریم. همچنین لازم است در کنار حفظ اصالت، محصولات متناسب با ذائقه نسل جوان نیز تولید شود.

کارخانه‌های آرد چگونه می‌توانند به صنعت قنادی کمک کنند؟

مهم‌ترین انتظار قنادان، تولید آردی با کیفیت یکنواخت و تخصصی است. ویژگی‌هایی مانند میزان گلوتن، جذب آب و کیفیت آرد باید در همه تولیدات ثابت باشد. تولید آردهای تخصصی متناسب با انواع شیرینی‌های سنتی و ارتباط نزدیک کارخانه‌های آرد با واحدهای قنادی، می‌تواند کیفیت محصول نهایی را به شکل محسوسی افزایش دهد.

نمایشگاه شیرینی و شکلات چه نقشی در توسعه این صنعت دارد؟

نمایشگاه‌ها محل گردهمایی همه حلقه‌های زنجیره تولید هستند؛ از قنادان گرفته تا تولیدکنندگان آرد، ماشین‌آلات و مواد اولیه. این رویدادها فرصت مناسبی برای آشنایی با فناوری‌های جدید، تبادل تجربه، ایجاد همکاری‌های تجاری و معرفی ظرفیت‌های شیرینی تبریز فراهم می‌کنند. اگر بخش‌های آموزشی و صادراتی نمایشگاه‌ها تقویت شود، بدون تردید تأثیر قابل توجهی بر توسعه صنعت قنادی خواهد داشت.

اگر قرار باشد تنها یک اقدام راهبردی برای آینده صنعت قنادی استان پیشنهاد کنید، آن اقدام چیست؟

باید روی معرفی جهانی شیرینی‌های شاخص تبریز مانند قرابیه، لوز، ریس و نوقا تمرکز کنیم. این محصولات می‌توانند به برندهای بین‌المللی و نماد صنعت قنادی تبریز تبدیل شوند. تحقق این هدف نیازمند همکاری همه فعالان زنجیره تولید است. پیام من به همکاران صنف و تولیدکنندگان آرد این است که کیفیت، همکاری و پایداری به استانداردهای مشترک، مسیر موفقیت و جهانی شدن شیرینی تبریز را هموار می‌کند. آرد باکیفیت و شیرینی باکیفیت، دو بخش جدایی‌ناپذیر یک زنجیره موفق هستند.



رئیس هیأت‌مدیره انجمن شیرینی و شکلات ایران با هشدار نسبت به توقف فعالیت بیش از ۵۰ درصد واحدهای تولیدی این صنعت به دلیل کمبود روغن، خواستار تسریع در ترخیص این کالای اساسی شد. وی همچنین با تأکید بر تداوم همکاری با سازمان غذا و دارو، حل مرحله‌ای مشکلات و دستیابی به نتایج عملیاتی را راهکار عبور از چالش‌های موجود دانست.

سید یوسف قاضی‌عسگر، رئیس هیأت‌مدیره انجمن شیرینی و شکلات ایران، در نشست ماهانه کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران با حضور رئیس سازمان غذا و دارو، ضمن هشدار درباره بحران کمبود روغن، بر ضرورت تقویت همکاری میان دولت و بخش خصوصی برای رفع موانع تولید تأکید کرد.

تعطیلی نیمی از واحدهای تولیدی

وی با اشاره به نقش صنعت شیرینی و شکلات در اشتغال‌زایی گفت: «صنایع غذایی حاضر در این حوزه برای بیش از ۳۰۰ هزار نفر اشتغال مستقیم ایجاد کرده‌اند و توقف فعالیت هرواحد تولیدی، زنجیره‌ای از صنایع وابسته از جمله بسته‌بندی، کارتن، سلفون، آرد و سایر تأمین‌کنندگان را نیز تحت تأثیر قرار می‌دهد.»

قاضی‌عسگر با بیان اینکه «بیش از ۵۰ درصد واحدهای تولیدی صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات به دلیل کمبود روغن از چرخه تولید خارج شده‌اند»، افزود: «این وضعیت به توقف اشتغال مستقیم حدود ۵۰ هزار نفر منجر شده و خسارت‌های قابل توجهی به تولیدکنندگان وارد کرده است.»

وی ادامه داد: «فعالان این صنعت طی ماه‌های گذشته با ارسال نامه‌ها و برگزاری جلسات متعدد، نسبت به کمبود روغن و پیامدهای آن هشدار داده بودند، اما هنوز اقدام مؤثر و فوری برای رفع این مشکل انجام نشده است.»

رئیس هیأت‌مدیره
انجمن شیرینی و شکلات ایران:

بحران مواد اولیه و ضرورت هم‌افزایی برای حفظ تولید

لزوم تسریع در ترخیص روغن

رئیس هیأت‌مدیره انجمن شیرینی و شکلات ایران با اشاره به وجود ذخایر روغن در بنادر تصریح کرد: «تأمین مواد اولیه صنایع غذایی از جمله وظایف حاکمیت است و ادامه تعلل در ترخیص روغن می‌تواند علاوه بر تولید و اشتغال، امنیت غذایی کشور را نیز با تهدید جدی روبه‌رو کند.» وی تأکید کرد تسریع در ترخیص روغن و تأمین پایدار مواد اولیه، شرط اصلی بازگشت واحدهای تولیدی به چرخه فعالیت و جلوگیری از گسترش خسارت‌های اقتصادی است.

تأکید بر تعامل دولت و بخش خصوصی

قاضی‌عسگر در بخش دیگری از سخنان خود از رویکرد تعاملی سازمان غذا و دارو با بخش خصوصی قدردانی کرد و گفت: «با وجود همه دغدغه‌ها و محدودیت‌ها، امیدواریم الگوی همکاری مؤثری میان بخش خصوصی و دولت شکل بگیرد تا بتوانیم به‌تدریج شاهد بهبود شرایط صنعت باشیم.»

وی با تأکید بر لزوم پیگیری مرحله‌به‌مرحله مسائل مشترک افزود: «پیشنهاد می‌کنم موضوعات یکی‌یکی بررسی و هر پرونده تارسیدن به نتیجه نهایی دنبال شود تا خروجی‌های عملیاتی و مؤثری برای بهبود وضعیت صنعت و کشور به دست آید.»

آمادگی انجمن برای همکاری بیشتر با سازمان غذا و دارو

رئیس هیأت‌مدیره انجمن شیرینی و شکلات ایران در پایان ضمن اعلام آمادگی انجمن برای همکاری نزدیک با سازمان غذا و دارو، اظهار امیدواری کرد: «با تصمیم‌گیری سریع در حوزه تأمین روغن و استمرار تعامل میان دولت و بخش خصوصی، زمینه بازگشت واحدهای تولیدی به چرخه تولید و کاهش فشار بر صنعت غذا فراهم شود.»

دریچه‌ای به تحقیق و توسعه

از پژوهش تا تولید؛ خلق آردهای تخصصی برای صنعت شیرینی و شکلات

در دنیای امروز، مزیت رقابتی در صنعت غذا تنها به ظرفیت تولید یا قیمت تمام‌شده محدود نمی‌شود، بلکه بر پایه دانش، نوآوری و توانایی پاسخ‌گویی به نیازهای تخصصی بازار شکل می‌گیرد. صنعت شیرینی و شکلات نیز بیش از هر زمان دیگری به مواد اولیه‌ای نیاز دارد که با رویکردی علمی، مهندسی‌شده و متناسب با فرآیندهای تولید طراحی شده باشند.

آرد، اگرچه یکی از اصلی‌ترین مواد اولیه این صنعت است، اما نقشی فراتر از یک ماده اولیه ساده دارد. کیفیت بافت، حجم، ماندگاری، یکنواختی محصول و عملکرد خطوط تولید، تا حد زیادی به ویژگی‌های فنی آرد وابسته است. به همین دلیل، تفاوت میان یک آرد معمولی و یک آرد تخصصی، تفاوت میان تولید سنتی و تولید دانش‌محور است.

در آرد میلاد آذربایجان، تحقیق و توسعه تنها یک واحد سازمانی نیست؛ بلکه قلب تپنده نوآوری و مرجع تصمیم‌گیری‌های فنی مجموعه به شمار می‌آید. هر پروژه توسعه محصول با شناخت دقیق نیازهای صنعت آغاز می‌شود و از بررسی ارقام مختلف گندم، ارزیابی ویژگی‌های کیفی، آزمون‌های آزمایشگاهی و پایلوت، تا تحلیل عملکرد آرد در خطوط تولید مشتریان ادامه می‌یابد. این فرآیند، زمینه تولید آردهایی را فراهم می‌کند که علاوه بر انطباق با استانداردهای ملی و بین‌المللی، پاسخگوی نیازهای تخصصی تولیدکنندگان صنایع شیرینی و شکلات هستند.

ما آینده صنعت آسیابانی را در تولید آردهای هدفمند و کاربردمحور می‌بینیم؛ آردهایی که متناسب با هر فرآیند تولید، ویژگی‌های فنی مشخصی داشته باشند و بتوانند عملکرد مطلوبی در تولید انواع بیسکویت، ویفر، کیک، کراکر، محصولات آردپایه و سایر فرآورده‌های نوآورانه ارائه دهند. دستیابی به این هدف، نیازمند سرمایه‌گذاری مستمر در پژوهش، فناوری، آزمایشگاه‌های تخصصی و توسعه سرمایه انسانی است.

تیم تحقیق و توسعه آرد میلاد آذربایجان با ایجاد ارتباطی مؤثر میان کشاورزی، آسیابانی و صنایع غذایی، دانش را به محصول و محصول را به ارزش افزوده برای مشتری تبدیل می‌کند. باور ما این است که موفقیت مشتریان، معیار واقعی موفقیت ماست و هر دستاورد پژوهشی زمانی ارزشمند خواهد بود که به بهبود کیفیت، افزایش بهره‌وری و ایجاد مزیت رقابتی در صنعت منجر شود.

تحقیق و توسعه در فرآیند تولید آرد

فرآیند تحقیق و توسعه در تولید آرد از مبدأ زنجیره تأمین، یعنی انتخاب ارقام مناسب گندم، آغاز می‌شود و تا تولید، کنترل کیفیت و ارزیابی عملکرد محصول در صنایع مصرف‌کننده ادامه می‌یابد. انتخاب مواد اولیه مناسب، شناخت ویژگی‌های گندم، طراحی فرمولاسیون اختلاط و پایش مستمر فرآیند آسیابانی، نقش تعیین‌کننده‌ای در تولید آردهای تخصصی دارد.

واحد تحقیق و توسعه کارخانه با بهره‌گیری از متخصصان حوزه آسیابانی، شیمی، فناوری صنایع غذایی، کنترل کیفیت و بهداشت، و همچنین استفاده از تجهیزات پیشرفته آزمایشگاهی، تمامی مراحل تولید را به صورت مستمر پایش و تحلیل می‌کند تا کیفیت محصول در بالاترین سطح حفظ شود و امکان توسعه محصولات جدید متناسب با نیاز بازار فراهم گردد.

نقش و مأموریت واحد تحقیق و توسعه:

➔ بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و بهره‌وری

واحد تحقیق و توسعه با بررسی مستمر فرآیندهای تولید، راهکارهای علمی برای افزایش راندمان، کاهش مصرف انرژی، مدیریت ضایعات و ارتقای سطح اتوماسیون ارائه می‌دهد تا تولید با کیفیت بالاتر و هزینه کمتر انجام شود.

➔ توسعه محصولات تخصصی و کاربردمحور

مطالعه نیاز صنایع غذایی، انجام آزمون‌های کاربردی و ارزیابی عملکرد آرد در شرایط واقعی تولید، امکان طراحی و تولید آردهای تخصصی متناسب با کاربردهای مختلف صنعت شیرینی و شکلات را فراهم می‌سازد.

➔ پژوهش، نوآوری و توسعه فناوری

این واحد با انجام تحقیقات کاربردی، بررسی فناوری‌های نوین، بومی‌سازی دانش فنی و توسعه روش‌های تولید، زمینه ارتقای مستمر کیفیت محصولات و افزایش توان رقابتی مجموعه را فراهم می‌کند.

➔ کنترل کیفیت و بهبود مستمر

پایش دقیق مواد اولیه، فرآیند تولید و محصول نهایی با استفاده از آزمایشگاه‌های تخصصی، موجب حفظ کیفیت پایدار، افزایش قابلیت اطمینان محصولات و انطباق آن‌ها با استانداردهای روز صنعت می‌شود.

➔ افزایش ارزش افزوده و توسعه زنجیره تأمین

تحقیق و توسعه با شناسایی ظرفیت‌های داخلی، بهبود کیفیت مواد اولیه و ارائه راهکارهای نوآورانه، ضمن کاهش هزینه‌های تولید، ارزش افزوده بیشتری برای مشتریان و کل زنجیره صنعت ایجاد می‌کند.

حضور در نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات، برای ما تنها فرصتی برای معرفی محصولات نیست؛ بلکه بستری برای گفت‌وگو با متخصصان، شناخت نیازهای نوظهور بازار، تبادل دانش و ایجاد همکاری‌های پایدار است. ما آینده این صنعت را آینده‌ای مبتنی بر پژوهش، تخصص و نوآوری می‌دانیم و با اتکا به توان علمی تیم تحقیق و توسعه، خود را متعهد می‌دانیم که همراهی قابل اعتماد برای تولیدکنندگان کشور باشیم. زیرا باور داریم کیفیت پایدار، حاصل پژوهش مستمر است و نوآوری، نقطه آغاز هر موفقیت ماندگار.

«ما تنها آرد تولید نمی‌کنیم؛ ما زیرساخت خلق کیفیت را برای صنعت شیرینی و شکلات فراهم می‌کنیم.»

تهیه شده در واحد R&D آرد میلاد آذربایجان

نگاهی به منتخب مطالب نشریات

تأکید بر ضرورت واردات همزمان با فصل خرید در کشور

«سیدمحمدرضا مرتضوی، رئیس کانون انجمن‌های صنایع غذایی کشور، در گفت‌وگو با نشریه نگاه هستی بر ضرورت واردات همزمان گندم، اصلاح سیاست‌های خرید تضمینی و رفع انحصار واردات برای حفظ ذخایر استراتژیک و بهبود صنعت آرد تأکید کرد.»

نشریه نگاه هستی / شماره خردادماه ۱۴۰۵

شیرینی‌های دانمارکی، زبان و پاپیونی، نماد قدمت خمیر لایه‌ای در فرهنگ ایرانی

«شیرینی‌های دانمارکی، زبان و پاپیونی از محبوب‌ترین شیرینی‌های لایه‌ای ایران هستند که به دلیل بافت ترد، عطر و طعم مطلوب و ظاهر جذاب، جایگاه ویژه‌ای دارند. فعالان این صنعت، کیفیت مواد اولیه و مهارت در تهیه خمیر لایه‌ای را مهم‌ترین عوامل تولید محصولی با کیفیت می‌دانند.»

آرشیو نشریه نگاه هستی

از چالش گندم تا فرصت صادرات؛ روایت امروز

«رضا جواهر فروش، رئیس هیئت‌مدیره صنایع غذایی انسی ماکارون، ثبات سیاست‌های صادراتی را لازمه تقویت تولید و ارزآوری دانست و افزایش هزینه‌های تولید، به‌ویژه قیمت گندم، را مهم‌ترین چالش صنعت ماکارونی عنوان کرد. وی همچنین از برنامه‌های توسعه‌ای این شرکت برای گسترش بازارها، تنوع محصولات و حفظ کیفیت خبر داد.»

آرشیو نشریه نگاشته

تداوم تولید و تأمین ماکارونی در دوران جنگ

«رسول مزده شفق، سخنگوی انجمن صنفی کارفرمایان ماکارونی ایران، از تداوم تولید و تأمین بازار در دوران جنگ خبر داد و افزایش هزینه‌ها و ابهام در قیمت گندم را مهم‌ترین چالش صنعت دانست. وی بر واقعی‌سازی قیمت گندم، معافیت مالیاتی ماکارونی و اصلاح قیمت پایه صادراتی برای حفظ رقابت‌پذیری تأکید کرد.»

آرشیو نشریه نگاشته

توضیحات علی بهره‌مند درباره برگزاری روز ملی قنادان و مسابقات بین‌المللی کیک

«علی بهره‌مند، رئیس اتحادیه قنادان تهران، از برگزاری پنجمین نمایشگاه توانمندی قنادان و مسابقات بین‌المللی کیک‌های تجسمی ایران در آذرماه خبر داد. وی با اشاره به چالش‌های اقتصادی صنف، نقش این رویدادها را در توسعه صنعت قنادی و توجه به نیاز مشتریان مهم دانست.»

نشریه تخصصی اتحادیه صنف دارندگان قنادی و شیرینی شکلات شماره ۳۵ / فصلنامه بهار

ماسلامتی مردم را باهیج سودی معامله نمی‌کنیم

«محمدعلی برهانی‌زاد، مدیرعامل شیرین عسل، کیفیت را عامل اصلی ماندگاری در بازارهای داخلی و جهانی دانست و تأکید کرد این مجموعه سلامت مصرف‌کنندگان را بر سود اقتصادی مقدم می‌داند. وی با اشاره به صادرات محصولات به ۷۵ کشور، حفظ کیفیت و اعتماد مشتریان را از اصول فعالیت شرکت عنوان کرد.»

ویژه نامه اختصاصی صنف و صنعت غلات نیوز / شماره ۳ / ۱۴۰۴



صنعت بیکری در مسیر تحول؛
از تجربه محوری تا تولید مبتنی بر علم و داده

گفتگو با سجاد صدیق، فعال صنعت بیکری

صنعت بیکری ایران در سال‌های اخیر با تغییرات قابل توجهی در حوزه فناوری، آموزش، تجهیزات و نگرش به کیفیت مواجه شده است. در همین راستا، سجاد صدیق، از اساتید و فعالان صنعت بیکری، در گفت‌وگویی به بررسی مهم‌ترین چالش‌ها، فرصت‌ها و چشم‌انداز این صنعت پرداخت.

صدیق با اشاره به مهم‌ترین تحول سال‌های اخیر صنعت بیکری گفت: «امروز صنعت بیکری از تولید مبتنی بر تجربه به سمت تولید مبتنی بر علم و داده در حال حرکت است. در گذشته، موفقیت یک بیکری بیشتر به مهارت فردی وابسته بود، اما اکنون کیفیت محصول حاصل عملکرد هماهنگ تمام اجزای زنجیره تولید است؛ از ژنتیک گندم، مدیریت مزرعه و فرآیند آسیابانی گرفته تا ویژگی‌های آرد، کنترل تخمیر، استانداردسازی فرآیند و دانش نیروی انسانی.»

وی یکی از مهم‌ترین چالش‌های صنعت بیکری ایران را نوسان کیفیت مواد اولیه دانست و افزود: «هنوز ارتباط مؤثر میان کشاورزان، کارخانه‌های آرد و بیکرها به شکل مطلوب شکل نگرفته است. کیفیت نان باید در کل زنجیره گندم، آرد و نان مدیریت شود، نه فقط در مرحله پخت.»

این استاد صنعت بیکری با تأکید بر اینکه کیفیت از مزرعه آغاز می‌شود، اظهار کرد: «تا زمانی که نگاه زنجیره‌ای بر صنعت حاکم نشود، بخش زیادی از توان تولیدکنندگان صرف جبران نوسانات مواد اولیه خواهد شد، نه توسعه کیفیت و نوآوری.»

کیفیت، پایه اصلی نوآوری

صدیق با بیان اینکه نوآوری نباید با تنوع محصول اشتباه گرفته شود، گفت: «خلاقیت واقعی زمانی شکل می‌گیرد که برپایه شناخت علمی از مواد اولیه و فرآیند تولید باشد. امروز مصرف‌کنندگان علاوه بر طعم و ظاهر، به سلامت، ارزش غذایی، شفافیت مواد اولیه و اصالت محصول نیز توجه ویژه‌ای دارند.»

به گفته وی، کاهش هزینه‌ها نباید به قیمت افت کیفیت تمام شود و مجموعه‌هایی که در شرایط مختلف کیفیت خود را حفظ کرده‌اند، در بلندمدت اعتماد بیشتری از بازار به دست آورده‌اند.

فناوری در خدمت تصمیم‌گیری، نه جایگزین تخصص

این فعال صنعت بیکری درباره نقش فناوری‌های نوین نیز اظهار داشت: «هوش مصنوعی می‌تواند در تحلیل کیفیت گندم و آرد، پیش‌بینی رفتار خمیر، کنترل تخمیر، کاهش ضایعات، بهینه‌سازی مصرف انرژی و توسعه محصولات جدید نقش مؤثری داشته باشد، اما فناوری هرگز جایگزین دانش و تخصص نخواهد شد.»

وی تأکید کرد: «آینده صنعت متعلق به مجموعه‌هایی است که از فناوری برای تقویت تصمیم‌گیری، افزایش ثبات کیفیت و توسعه دانش فنی استفاده کنند.»

ظرفیت حضور در بازارهای جهانی

صدیق با ارزیابی جایگاه صنعت بیکری ایران گفت: «از نظر نیروی انسانی، خلاقیت و ظرفیت فنی، ایران توان رقابت در بازارهای منطقه‌ای و بین‌المللی را دارد، اما تحقق این هدف مستلزم استانداردسازی فرآیندها، توسعه برند، ایجاد سیستم‌های ردیابی مواد اولیه، تقویت تحقیق و توسعه و ارتباط نزدیک‌تر میان صنعت و دانشگاه است.»

وی افزود: «بازار جهانی محصولی را می‌پذیرد که بتواند کیفیت خود را به صورت مستمر و پایدار حفظ کند.»

دانش، مهم‌ترین سرمایه یک برند ماندگار

این مدرس صنعت بیکری تفاوت یک بیکر حرفه‌ای با یک تولیدکننده معمولی را در شناخت عمیق فرآیند تولید دانست و گفت: «بزرگ‌ترین سرمایه یک مجموعه، تجهیزات یا فرمول تولید نیست؛ بلکه نیروی انسانی آموزش‌دیده‌ای است که بتواند کیفیت را درک، حفظ و تکرار کند.»

وی ادامه داد: «برندهای موفق جهان، بیش از آنکه به تنوع محصولات شناخته شوند، به دلیل توانایی در حفظ استاندارد ثابت کیفیت، اعتماد مشتریان را به دست آورده‌اند.»

نمایشگاه‌ها؛ فراتر از معرفی محصول

صدیق با اشاره به نقش نمایشگاه‌های تخصصی صنعت شیرینی و شکلات اظهار کرد: «این رویدادها باید علاوه بر معرفی تجهیزات و محصولات، به محلی برای انتقال دانش، ارائه دستاوردهای پژوهشی، برگزاری کارگاه‌های آموزشی و ایجاد ارتباط میان صنعت، دانشگاه و فعالان زنجیره تولید تبدیل شوند.»

توصیه به نسل جوان

وی در پایان خطاب به علاقه‌مندان ورود به صنعت بیکری گفت: «پیش از آنکه یاد بگیرید چگونه محصول تولید کنید، یاد بگیرید چرا هر اتفاقی در فرآیند تولید رخ می‌دهد. آینده این صنعت متعلق به افرادی است که تجربه را با دانش، فناوری و یادگیری مستمر تلفیق کنند و بتوانند کیفیت را به یک سیستم قابل آموزش و تکرار تبدیل کنند.»



**گفت‌وگو با علی بهرمند،
رئیس اتحادیه قنادان تهران**

ثبات اقتصادی، شرط توسعه صنعت شیرینی و شکلات



رئیس اتحادیه قنادان تهران با تأکید بر ظرفیت‌های بالای صنعت شیرینی و شکلات ایران، مهم‌ترین چالش این صنعت را نوسانات قیمت مواد اولیه و بی‌ثباتی اقتصادی عنوان کرد و گفت: در صورت رفع موانع تولید و توسعه صادرات، صنعت قنادی ایران می‌تواند به یکی از برندهای معتبر منطقه تبدیل شود.

علی بهرمند اظهار کرد: صنعت قنادی ایران از نظر تنوع محصولات، مهارت نیروی انسانی و پیشینه فرهنگی، جایگاه مهمی در صنایع غذایی کشور دارد و قنادان ایرانی توانایی تولید انواع شیرینی‌های سنتی و مدرن، کیک، شکلات و دسر با کیفیتی رقابتی را دارند.

نوسانات قیمت، مهم‌ترین دغدغه تولیدکنندگان

وی با اشاره به افزایش مستمر قیمت آرد، شکر، روغن، کره، خامه، کاکائو، مغزها، مواد بسته‌بندی و حامل‌های انرژی گفت: این شرایط برنامه‌ریزی برای تولید و قیمت‌گذاری را دشوار کرده و فشار قابل توجهی بر واحدهای تولیدی وارد آورده است. به گفته وی، ادامه این روند علاوه بر کاهش حاشیه سود تولیدکنندگان، فعالیت واحدهای کوچک و سنتی را نیز با مخاطره روبه‌رو کرده است.

تغییر ذائقه بازار و رشد محصولات سالم

رئیس اتحادیه قنادان تهران با بیان اینکه ذائقه مصرف‌کنندگان در سال‌های اخیر تغییر کرده است، افزود: امروز مشتریان علاوه بر طعم، به کیفیت، سلامت، ظاهر و بسته‌بندی محصولات نیز توجه دارند و همین موضوع تولیدکنندگان را به سمت نوآوری و ارتقای کیفیت سوق داده است.

وی همچنین رشد تقاضا برای محصولات سالم، کم‌شکر و رژیمی را یکی از فرصت‌های مهم صنعت شیرینی و شکلات دانست و تأکید کرد تولیدکنندگان باید متناسب با نیازهای جدید بازار حرکت کنند.

توسعه صادرات نیازمند رفع موانع

بهرمند تنوع محصولات، کیفیت مطلوب و خلاقیت قنادان ایرانی را از مهم‌ترین مزیت‌های صادراتی این صنعت برشمرد و گفت: توسعه صادرات نیازمند برندسازی، بسته‌بندی استاندارد، بازاریابی حرفه‌ای و رفع موانعی همچون مشکلات نقل و انتقال مالی، محدودیت‌های تجاری، نوسانات نرخ ارز و افزایش هزینه‌های حمل‌ونقل است.

وی همچنین از برگزاری دوره‌های آموزشی و برنامه‌های ارتقای مهارت‌های تخصصی به عنوان بخشی از اقدامات اتحادیه برای حمایت از فعالان این صنف خبر داد.

چشم‌انداز صنعت قنادی

رئیس اتحادیه قنادان تهران در پایان با تأکید بر اینکه ایجاد ثبات در تأمین مواد اولیه و کاهش موانع تولید، مهم‌ترین پیش‌نیاز رشد این صنعت است، اظهار امیدواری کرد با حمایت از تولید، تسهیل صادرات و سرمایه‌گذاری در حوزه فناوری و آموزش، صنعت شیرینی و شکلات ایران در سال‌های آینده جایگاه پررنگ‌تری در بازارهای داخلی و بین‌المللی به دست آورد.

دورنمای رویدادهای مهم صنعت

عناوین و تاریخ برگزاری رویدادهای مهم صنایع غذایی تا پایان سال ۱۴۰۵

۴ تا ۷ شهریور ۱۴۰۵	ترکیه استانبول	F Istanbul 2026
نمایشگاه غذا، نوشیدنی و فناوری تولید؛ شامل غذا، شیرینی، فرآوری و بسته بندی، مناسب رصد بازار منطقه.		
۲۷ تا ۳۰ شهریور ۱۴۰۵	تهران / ایران	آی بکس تهران / IBEX2026
مستقیم ترین رویداد داخلی برای زنجیره غلات، آرد، نان، آسیابانی، سیلو، نانوائی و ماشین آلات مرتبط.		
۲۷ تا ۳۰ شهریور ۱۴۰۵	تهران / ایران	آی سی اف تهران / IRANICF2026
مهم ترین نمایشگاه داخلی شیرینی، شکلات، قنادی، مواد اولیه و ماشین آلات؛ بسیار مناسب بازار آردمحور شیرینی.		
۲۱ تا ۲۴ مهر ۱۴۰۵	ترکیه / استانبول	Food-Tech Eurasia 2026
رویداد فناوری غذا و نوشیدنی؛ مناسب ماشین آلات فرآوری، بسته بندی، پرکنی، ایمنی غذایی و تولید صنعتی.		
۲۲ تا ۲۵ مهر ۱۴۰۵	ترکیه / استانبول	IBAKTECH Istanbul 2026
نمایشگاه تخصصی نان، قنادی، بستنی، شکلات و فناوری های مرتبط؛ از مهم ترین رویدادهای منطقه برای صنایع آردمحور.		
۱۲ تا ۱۴ آبان ۱۴۰۵	امارات / دبی	ISM Middle East 2026
رویداد تخصصی شیرینی و اسنک در خاورمیانه؛ مهم برای شکلات، بیسکویت، ویفر، کیک و محصولات قنادی.		
۱۲ تا ۱۴ آبان ۱۴۰۵	امارات / دبی	Gulfood Manufacturing 2026
نمایشگاه بزرگ تولید صنعتی غذا؛ مرتبط با فرآوری، مواد اولیه، بسته بندی، اتوماسیون و خطوط تولید کارخانه ای.		
۲۴ تا ۲۷ آذر ۱۴۰۵	ترکیه / استانبول	WorldFood Istanbul 2026
نمایشگاه بین المللی محصولات غذایی و فناوری فرآوری؛ مناسب محصولات غذایی، بسته بندی، خریداران عمده و بازار ترکیه.		
۲۰ دی ۱۴۰۵	ایران	روز ملی قناد
رویداد نمایشگاهی نیست، اما برای تقویم محتوایی، روابط عمومی و ارتباط با صنف قنادان ایران ارزش بالایی دارد.		
۲۴ تا ۲۸ اسفند	امارات / دبی	Gulfood 2027
یکی از بزرگ ترین رویدادهای جهانی غذا در منطقه؛ مهم برای صادرات، بازاریابی، برندینگ و ارتباط با خریداران بین المللی.		

سفرگندم از مزرعه تا آرد حرفه ای

مسیر تولید آرد باکیفیت برای یک محصول باکیفیت

