



سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

اخبار بخش کشاورزی استان فارس در رسانه‌های مکتوب ۱۰ بهمن ماه ۱۴۰۱



روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

اجرای پایلوت طرح ملی عرضه نان کامل در شیراز

عطر نان کامل در شهر می‌پیچد

اعلام آدرس ۱۷ نانوائی پایلوت طبخ نان کامل

به فرهنگسازی که دکتر صالحی و دیگر افراد در کل کشور انجام داده‌اند مقوله نان سالم بسیار بهتر از قبل رشد یافته است. احمد اسد سنگاوی با اشاره به سختی پخت نان کامل گفت: ۲۰ تا ۵۰ دقیقه زمان پخت آن طولانی تر است و در واقع بیش از ۱۰۰ درصد باید افزایش قیمت داشته باشد، اما این میزان در طرح فعلی بیش از ۵۰ درصد است.

وی در مورد چالش‌های این طرح گفت: فقدان اطلاع‌رسانی در جامعه و دید منفی مردم نسبت به نان تیره نیز جزو چالش‌هایی است که ممکن است باعث عدم امکان توسعه طرح به سایر نانوائی‌ها شود.

حسینی رئیس اتحادیه صنف نانوائیان نیز گفت: با کمک همه سعی داریم این طرح اجرا شود و به منظور رسیدن به اهداف مطلوب برای پخت نان کامل پای طرح ایستاده ایم.

معاون فنی معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در این نشست بیان کرد: سالیان گذشته بسیار روی سلامت نان کار کرده ایم، به طور مثال، جوش شیرین را که سرطانی‌زا است حذف کردیم و اگر در حال حاضر واحد نانوائی از جوش شیرین استفاده کند، تخلف است و در مورد نمک زیاد هم همین‌طور.

دکتر محمدرضا کریمی افزود: ما قبلاً به دنبال عرضه نان سبوس دار به مردم بودیم و الان داریم به عرضه نان کامل و سالم می‌رسیم و این بسیار مطلوب است و از مردم خواستار توجه جدی به اهمیت موضوع در حفظ سلامتی‌شان هستیم. وی در مورد فواید مصرف نان سالم گفت: نان کامل هضم بهتری دارد، قند را آهسته‌تر بالا می‌برد و فرد دیرتر احساس گرسنگی می‌کند، به همین دلیل از زیاده‌خواری و چاق شدن پیشگیری می‌شود و علاوه بر این امکان جذب آهن، روی و کلسیم را بیشتر می‌کند. معاون فنی معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز افزود: چند سال قبل که بر استفاده از نان سبوس دار تاکید داشتند و روی این قضیه کار می‌کردیم ۸۵ درصد مردم استان به استفاده از نان سبوس دار تمایل داشتند، اما خود من هم نمی‌دانستم کجا این نان را عرضه می‌کنند.

آدرس نانوائی‌هایی که نان کامل توزیع خواهند کرد
نان کامل سفید در نانوائی‌ها واقع در «تپه تلویزیون، میدان جام‌جم، نبش خیابان چنجه»، «فردوسی، خیابان رودکی»، «میان‌رود، شهرک بهارستان، خیابان روزبهان، جنب در مانگا»، «خیابان قصردهشت، باشگاه افسران، نبش کوچه ۶۲»، «خیابان لطفعلی خان زند، روبه‌روی مسجد آقا احمد»، «خیابان قصرالدشت، کوچه ۶۳»، «چوگان، نبش خیابان سبحان»، «کمربندی معالی آباد، شهرک شهید باهنر، بلوار شهید زارعی»، «معالی آباد خیابان خلیفانان، کوی جماران»، «بلاغی، بلوار گلستان، روبه‌روی تاکسی‌رانی»، «شهرک گلستان، خیابان رایجه»، «دباغی، بلوار شهدای ارتش»، «بهارراه چنجه، باغ ناری»، «خیابان مبعث، بلوار پاسداران، جنب در مانگا، محمد رسول‌الله(ص)»، «شهرک فرهنگیان، کوچه ۱۱ رشد جنوبی»، «دروازه اصفهان، کوچه چاپارخانه» و «خیابان نیاپش، روبه‌روی مجموعه ورزشی علوم پزشکی» عرضه خواهد شد.

به کلینیک‌ها می‌آیند و همان ویتامین‌ها را به شکل دارو برایشان تجویز می‌کنیم. دکتر سیاوش باباجعفری گفت: اگر مردم به طور منظم از نان کامل و سالم استفاده کنند، مصرف دارو بسیار پایین می‌آید و عوارض نان سفید که چاقی، دیابت و این قبیل بیماری‌ها است رفع می‌شود. مدیرعامل شرکت غله استان فارس نیز عنوان کرد: به این امر در ادوار مختلف پرداخته شده و اقدامات زیادی هم برای عرضه نان سالم و کامل صورت گرفته، اما اینکه چرا تاکنون به موفقیت نرسیده، به موانع و مشکلاتی که وجود داشته برمی‌گردد. مهدی جمالی گفت: معترض بودن واحدهای نانوائی، به این دلیل که آرد نان کامل زبر و ناهمگن است یکی از علت‌های یادشده است. در حال حاضر یکی از کارخانجات آرد مکلف شده که یک خط تولید آردی که قابلیت تولید نان سالم را داشته باشد، راه بیندازد.

یک متخصص تغذیه و استاد دانشگاه علوم پزشکی شیراز: جوانه گندم مهم‌ترین بخش نان و مهم‌ترین عامل ضد سرطان است
رئیس انجمن تغذیه فارس و رئیس دانشکده بهداشت و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز هشدار داد: ویتامین نان را می‌گیریم، بعد همان‌ها را به شکل دارو تجویز می‌کنیم

وی با اشاره به پیگیری‌های سه ماهه اخیر برای اجرای طرح گفت: ۶۷ واحد نانوائی را در مرحله ابتدایی انتخاب کردیم و یکی از مهم‌ترین ملاک‌های ما این بود که نانوا علاقه مند و متعهد به اجرای صحیح طرح باشد. در مرحله بعد این تعداد به ۴۷ واحد نانوائی و در حال حاضر هم به ۱۷ نانوائی رسید. وی با بیان اینکه پخت نان کامل، ساده نیست، فرهنگسازی به منظور دستیابی به اهداف مورد نظر را در این باره بسیار مهم دانست، جمالی با بیان اینکه آرد مربوط به این طرح مشمول پارانته شده، افزود: در مورد استقبال مردم هنوز نگرانی داریم، نانی که رنگش تیره است اگرچه ارزش تغذیه‌ای بالاتری نسبت به آرد نان سفید دارد اما گاهی مطلوب مردم نیست و نیاز به حمایت رسانه‌ها به منظور فرهنگسازی در خصوص نقش نان سالم در سلامت مردم داریم.

معاون اتحادیه صنف نانوائیان شیراز نیز در این نشست با بیان اینکه نان کامل به طور پراکنده و خودجوش در کشور در حال اجرا بوده است، گفت: شاید این طرح به این دلیل که قبلاً حمایت مسئولان را به دنبال نداشته توسعه نیافته، اما با توجه

سهیلا ربیعی نژاد- «خبر جنوب» / نشست خبری طرح آزمایشی تولید و عرضه نان کامل (نان سلامت با سبوس و جوانه کامل) در حالی برگزار شد که هم متخصصان تغذیه از اهمیت این طرح مطلع اند و هم صنف نانوائیان و در همین باره در دوره‌های مختلف افرادی بر اهمیت عرضه نان کامل حداقل در چند نانوائی در شیراز تاکید داشتند، اما به دلیل وجود موانعی از جمله عدم استقبال مردم و نانواها و سختی پخت نان به این روش، هنوز اجرایی نشده است. اما در حال حاضر به همت متولیان سلامت و صنف نانواها و حمایت استاندار قرار است از ۱۶ بهمن ماه به مدت ۱۰ روز در ساعات محدودی (۹ تا ۱۰:۳۰ صبح)، ۱۷ نانوائی در شیراز نان کامل بپزند و بوی خوش نان واقعی را در برخی محلات بگسترانند. طبق صحبت‌های انجام شده در این نشست، ادامه بر خورداری مردم از نان کامل به استقبال از این نان از سوی مردم بستگی دارد و اگرچه نان کامل نسبت به معمولی تیره تر و البته بیش از ۵۰ درصد گران تر است، اما خانواده‌ها باید بدانند که با مصرف نان کامل می‌توانند برخی از بیماری‌های غیرواگیر از جمله چاقی و دیابت و سرطان را بین خانواده‌ها کاهش دهند. مدیر نظارت و ارزیابی مواد خوراکی آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در این نشست با اشاره به اهمیت حمایت مردم از این طرح گفت: نان کامل از سفره غذایی ما رنگ باخته و اگر مردم در خصوص اهمیت این نان بر سلامتی‌شان مطلع باشند، برای حفظ این طرح همراهی می‌نمایند.

دکتر سیدمحمد مظلومی افزود: در آینده نزدیک مشروط به اینکه فرهنگسازی شود و مردم استقبال کنند این طرح ادامه می‌یابد. اگرچه طرح عرضه نان کامل از ۱۷ نانوائی شروع می‌شود، اما قابلیت توسعه به همه نانوائی‌ها را در استان خواهد داشت. متخصص تغذیه و استاد دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز گفت: اگر قرار باشد کسی از سلامت حرف بزند، باید از نان سالم حرف بزند. اما جوانه را از نان می‌گیرند و به دست مردم می‌دهند. در حالی که جوانه گندم مهم‌ترین بخش نان است و آنتی‌اکسیدان بسیار قوی دارد. مهم‌ترین عامل ضد سرطان در جوانه گندم است و حالا چگونه به خودشان اجازه می‌دهند آن را از نان بگیرند نمی‌دانم.

دکتر موسی صالحی عنوان کرد: با اجرای طرح یادشده می‌خواهند سلامت را به سفره مردم برگردانند. در قدم اول با آرد کامل، خمیر ور آمده و با پخت در دمای پایین تبدیل به نان سالم می‌شود. این متخصص تغذیه گفت: در عین حال تاکید می‌کنم که گندم عامل بسیار مهمی در تغذیه مردم است و ما حق نداریم جوانه را از گندم بگیریم و آرد سفید تحویل مردم بدهیم.

وی گفت: تاکنون چندین طرح تحقیقاتی در این باره انجام گرفته است و آنهایی که از این نان‌ها استفاده کنند، دیابت شان پایین می‌آید. در اصفهان قلمی را دیدم که مردم صف‌های طولانی برای نان کامل گرفته‌اند و در عین حال برای حفظ سلامتی‌شان، گران تر هم می‌خرند. فرهنگسازی در این باره بسیار مهم است. رئیس انجمن تغذیه فارس و رئیس دانشکده بهداشت و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز هشدار داد: ویتامین نان را می‌گیریم و به مردم می‌دهیم و بعد آنها



روزنامه صبح ایران

صاحب امتیاز و مدیرمسئول: بهمن حاج قائم مقام صاحب امتیاز و سردبیر: مهد توزی

تلفن: ۰۶۵۱۹۰
 ۴۳۰۴۵-۳۲۲۳۷۶۳۹-۰۷۱-۳۲۲۳۷۸۰۹
 چاپ و لیتوگرافی: مجتمع چاپ دنیا تلفن: ۴۲۳۱۲

* دوشنبه ۱۰ بهمن ۱۴۰۱ *

مدیر توسعه بازرگانی جهاد کشاورزی فارس:

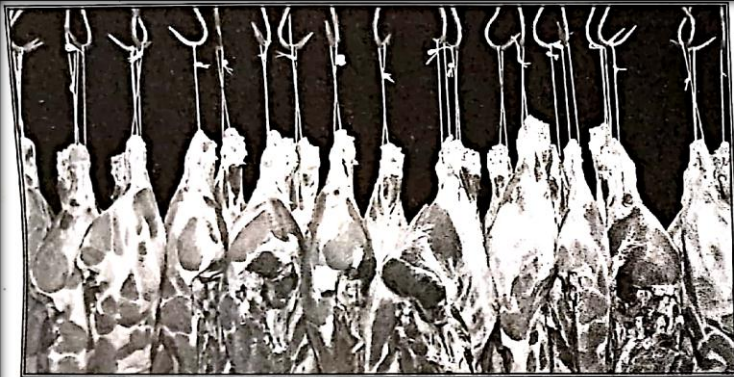
اتحادیه مربوطه باید قیمت گوشت قرمز را تعیین کند

بیشتر تحت تأثیر بازارهای جهانی است، افزود، تولید داخلی نهاده‌ها کفاف نیاز واحدهای دامی موجود را نمی‌دهد لذا بخش عمده‌ای از این نهاده‌ها به خصوص ذرت، از خارج از کشور خریداری شده و وارد می‌شود. رنجبر ضمن یادآوری اینکه تا حدود یکماه پیش، خرید دام مازاد عشایر توسط شرکت پشتیبانی امور دام انجام و ذخیره‌سازی مناسبی نیز انجام شده است، خاطر نشان کرد، وضعیت ذخیره گوشت قرمز در استان فارس خوب است و مشکلی در این خصوص نداریم. او ضمن بیان اینکه در حال حاضر توزیع ۹۰ تن گوشت قرمز منجمد در دستور کار قرار دارد و

داشته باشند تا از چند نرخ بودن آن پیشگیری شود. رنجبر با تأیید روند افزایش قیمت گوشت قرمز طی هفته‌های اخیر در بازار، اضافه کرد: افزایش قیمت نهاده‌هایی که برای خوراک دام مصرف می‌شود و در نتیجه افزایش هزینه‌های تولید، به همراه کاهش عرضه دام برای ذبح به دلیل بارش‌های مناسب اخیر و امیدواری دامداران برای نگهداری دام، موجب افزایش قیمت گوشت قرمز شده است و این موضوع تنها مختص استان فارس نیست. مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی فارس با اشاره به اینکه قیمت تمام شده نهاده‌های دامی

زهرامهری - تماشا

مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس با بیان اینکه گوشت قرمز قیمت مصوب تنظیم بازار ندارد، گفت: براساس قانون، اتاق اصناف و اتحادیه صنف فروشندهگان این محصول باید نسبت به تعیین قیمت گوشت قرمز طبق آتالیژی که دارند مبادرت کنند. صمد رنجبری با اشاره به اینکه فرآیند تعیین قیمت براساس قیمت تولیدکننده و دام زنده در روزهای آتی انجام می‌شود، گفت: قیمتی که تعیین می‌شود باید منصفانه بوده و همه واحدهای عرضه کننده این کالا نسبت به رعایت آن اهتمام



علاوه بر شیراز در شهرستان‌های فارس هم در حال انجام است، بیان کرد، به طور متوسط هر کیلو گوشت گوسفند و گوساله منجمد ۱۵۰ هزار تومان عرضه می‌شود که با توجه به قیمت مناسب آن عموم مردم می‌توانند مصرف آن را در نظر داشته باشند. مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی فارس با تأکید بر اینکه اقدامات دیگری نیز توسط دولت برای تعدیل قیمت گوشت در دستور کار قرار دارد، اضافه کرد: برای افزایش عرضه، واردات گوشت قرمز توسط وزارت جهاد کشاورزی دنبال می‌شود و سفر وزیر جهاد کشاورزی به کشور قزاقستان هم در همین راستا بوده است.

نان کامل

شود.
*** پخت نان کامل مانند نان معمولی نیست و پخت این نان دشوارتر از نان معمولی است**
 وی با بیان اینکه کنترل و نظارت بر واحدهای نانوبایی مشخص شده در دستورکار قرار گرفته است، گفت: پخت نان کامل مانند نان معمولی نیست و پخت این نان دشوارتر از نان معمولی است. مردم باید بدانند رنگ تیره نان، نشان‌دهنده ارزش غذایی بالاتر آن است.

*** فرهنگ‌سازی استفاده از نان کامل برای مردم جامعه از دیگر چالش‌های طرح است**
 چمالی با اشاره به اینکه فرهنگ‌سازی استفاده از نان کامل برای مردم جامعه از دیگر چالش‌هایی است که با آن مواجه بوده و هست، گفت: برخی مردم به دلیل تیره بودن رنگ نان کامل از این نوع نان استقبال نمی‌کنند. ممکن است مردم هنوز طرز فکر گذشته را داشته باشند و با آن نوع نگرش به نانوبایی مراجعه کنند. این در حالیست که مردم باید بدانند تانی که رنگش تیره است ارزش بالاتری نسبت به نان سفید دارد.

وی با اعتقاد به اینکه رسانه نقش مؤثری برای شناخت و آگاهی مردم نسبت به مزایای این نان دارد، گفت: یک نوبت پخت را به پخت های سه گانه نانوبایی اضافه کردیم و قرار شد بنری بروی شیشه نانوبایی‌ها برای آگاهی مردم از مزایای مصرف نان کامل نصب شود.

*** آدرس نانوبایی‌هایی که نان کامل توزیع خواهند کرد**
 چمالی در پایان سخنانش به معرفی نانوبایی‌هایی که قرار است در طرح شرکت کنند پرداخت و عنوان کرد: نان کامل سفید در نانوبایی‌ها واقع در «ته تلویزیون، میدان جام جم، نیش خیابان چنجه، فردوسی، خیابان رودکی»، «میانرود، شهرک بهارستان، خیابان روزهان، جنب درمانگاه»، «خیابان قصردشت، باشگاه افسران، نیش کوچه ۶۲»، «خیابان لطفعلی خان زند، روبه‌روی مسجد آقا احمد»، «خیابان قصردشت، کوچه ۶۳»، «چوگان، نیش خیابان سبحان»، «کمربندی عالی‌آباد، شهرک شهید باهنر، بولوار شهید زاعی»، «عالی‌آباد خیابان خیابان، کوی جماران»، «بولوار گلستان، روبه‌روی تاکسی‌رانی»، «شهرک گلستان، خیابان ریچه، دهیانی، بولوار شهدای ارتش»، «چهارراه چنجه، باغ ناری»، «خیابان معیت، بولوار پاسداران، جنب درمانگاه محمد رسول-»، «شهرک فرهنگیان، کوچه اراشد جنوبی»، «دروازه اصفهان، کوچه چاپارخانه» و «خیابان نوایش، روبه‌روی مجموعه ورزشی علوم پزشکی» عرضه خواهد شد.

*** معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز: اگر به مقوله مواد خوراکی توجه بیشتری شود، درگیری‌مان با حوزه دارو و درمان به مراتب کمتر خواهد شد**
 محمدجواد زاعی، معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در ادامه این نشست بیان کرد: بسیاری از انرژی و توجهات معطوف به حوزه دارو و درمان می‌شود.

سیده ناهید تقویان- تماشا
 طرح تولید نان کامل (نان غنی شده با سنوس و جوانه کنده) در بهمن ماه سال جاری در شیراز اجرایی می‌شود. به گزارش تماشا: در یک نشست خبری مشترک با موضوع اهمیت مصرف نان سالم در ارتقای سلامت جامعه و توزیع نان سالم در استان فارس، با حضور مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس، برخی از مسئولان دانشگاه علوم پزشکی شیراز و اتحادیه صنف نانوبایان، جزئیات طرح پخت نان کامل در شیراز تشریح شد.

*** هفده نانوبایی از شانزدهم تا بیست و ششم بهمن آغازگر این طرح خواهند بود**
 در این نشست مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس گفت: طرح تولید و عرضه نان کامل در ۱۷ واحد از کل نانوبایی‌های شیراز از ۱۱ تا ۲۱ بهمن امسال به صورت آزمایشی اجرایی شود.

مهدی جمالی با بیان اینکه بهره‌آزمایی طی ۱۰ روز و برای ۱۵ ساعت در هر روز اجرا خواهد شد، تداوم آن را مشروط به حمایت و همراهی مردم دانست و افزود: از گذشته تاکنون اقدامات زیادی در این خصوص انجام شده بود اما در اجرا موفق نبود. مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس با اشاره به برگزاری نشست‌های تخصصی برای آسیب‌شناسی و بررسی رویایای مختلف این طرح، تولید آرد کامل از آاز چالش‌ها ذکر و بیان کرد: درصد بودیم آرد کامل را توسط کارخانجات فعال تهیه و در اختیار واحدهای نانوبایی قرار بدهیم. اما واحدهای نانوبایی نسبت به این موضوع معترض بودند. به عنوان مثال ما قصد داشتیم آرد هفت درصد را در اختیار واحدهای سنگک بگذاریم. این در حالی بود که آرد ۱۲ درصد در اختیار خط تولید می‌شد. باید در مراحل پایانی درصد سنوس به آرد اضافه می‌شد. وی ادامه داد: واحدهای نانوبایی از ناهمگن بودن این آرد گلایه داشتند. افراد فعال در این عرصه نسبت به این آرد معترض بودند که این آرد همگن نیست و می‌توان گفت این از عمده‌ترین مشکلات ما در اجرای این طرح بود. بدین ترتیب به این نتیجه رسیدیم که با خط تولید آرد فعلی کارخانجات آرد نمی‌توانیم آرد کامل و مناسب طبع در واحدهای نانوبایی تولید کنیم. لذا یکی از کارخانجات آرد مکلف شد یک خط تولید آرد کامل را مچراز آرد تولیدی کنونی در کارخانجات راه‌اندازی کند.

وی انتخاب واحدهای نانوبایی به عنوان عرضه‌کننده نان کامل را از دیگر مشکلات اجرایی این طرح در سالهای گذشته قلمداد کرد و گفت: در مرحله ابتدایی حدود ۶۷ واحد انتخابی کردیم. فاکتورها و شاخص‌های سختگیرانه در آن جلسه گذاشته شد و در این شاخص‌ها علاقمندی، متعهد بودن و متخصص بودن نانا برای اجرای این طرح مدنظر قرار داده شد. به عنوان مثال تسلط کامل ناناو بر کارگران مجموعه و برخورداری از تخصص بالا از مهم‌ترین شاخص‌های ما محسوب می‌شد.

جمالی اضافه کرد: این شاخص‌ها را گسترده‌تر کردیم تا به ۴۷ واحد نانوبایی رسیدیم و در نهایت تعداد واحدهای نانوبایی به ۱۷ واحد تعدیل شدند.
 او افزود: می‌بایست یک جامعه آماری کوچکی را انتخاب کنیم تا با دستگاه‌های ذی ربط بتوانیم بر این جامعه کوچکی نظارت و آن را به نقطه‌ای برسانیم که به هدفمان نزدیک شویم. ناگفته نماند که بگیری‌ها و حمایت‌های مجدانه استاندار فارس باعث شد این طرح مجدداً آغاز

روزنامه صبح ایران

صاحب امتیاز و مدیرمسئول: بهمن حاج قائم مقام صاحب امتیاز و سردبیر: مهد تویزی

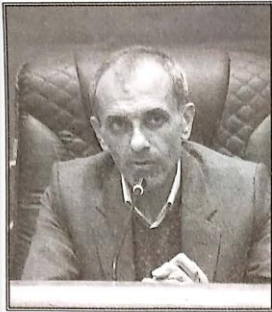
تلفن: ۰۶۵۱۹۰
 ۴۳۰۴۵-۳۲۳۳۷۶۳۹-۰۷۱ دورنگار: ۰۷۱-۳۲۳۳۷۸۰۹
 چاپ و لیتوگرافی: مجتمع چاپ دنیا تلفن: ۴۲۳۱۲

*** دوشنبه * ۱۰ بهمن ۱۴۰۱ ***

www

نان کامل بر سر سفره شیرازی‌ها می‌آید

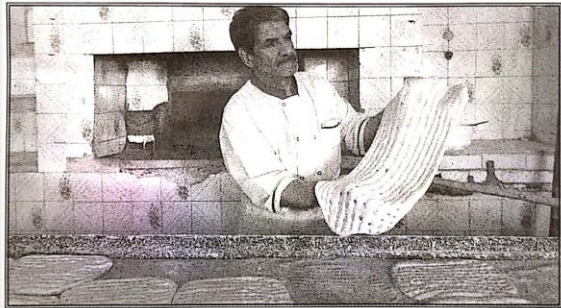
به صورت آزمایشی طی ده روز با مشارکت هفده نانوبایی:



* مدیر کل غله و خدمات بازرگانی فارس: مردم باید بدانند رنگ تیره نان، نشان‌دهنده ارزش غذایی بالاتر آن است

* معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز: ای کاش به اندازه توجه به درمان و دارو به مقوله مواد غذایی نیز توجه می‌گردید

* عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز: ما حق نداریم گندم را سفید کنیم و جوانه که عامل ضدسرطان است را از گندم بگیریم



جهت پیشبرد این پروژه بین دستگاه‌های مختلف شکل گرفته است.

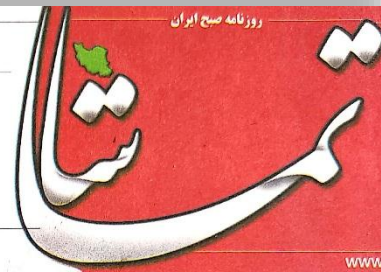
راعی اضافه کرد: بدون شک نان کامل به بهبود و حفظ تندرستی مردم جامعه کمک شایانی می‌کند و امیدواریم بتوانیم در این مسیر متمرثمر واقع شویم.

* مدیر نظارت و ارزیابی دانشگاه: آرد سفید از نظر فیبر و ویتامین‌ها فقیر است

دکتر سید محمد مظلومی، مدیر نظارت و ارزیابی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در این نشست با بیان اینکه نان کامل از گندمی که هیچ چیزی از آن جدا نمی‌شود، تولید می‌شود، گفت: در نان سفید بخش مهمی از سیوس جدا می‌شود. او همچنین با بیان این نکته که در آرد کامل میزان نیاسین ۲۵ میکروگرم است اما در آرد سفید به ۳.۵

در صورتی که اگر به مقوله مواد خوراکی توجه بیشتری شود، به طبع درگیری مان با حوزه دارو و درمان کمتر خواهد شد. در حوزه معاونت غذا و دارو مدیریت‌ها و بخش‌های مختلفی مشغول به کار هستند و شبانه روز فعالیت می‌کنند ای کاش به میزان انرژی و توجهاتی که معطوف به حوزه دارو و درمان می‌شود به مقوله مواد غذایی نیز توجه می‌گردید یا حداقل توجهات بیشتری بود و آنگاه درگیری به مراتب کمتری با حوزه درمان و دارو داشتیم. لذا تمام تلاش خود را به کار گرفتیم تا این رسالت را دنبال کنیم.

محمدجواد راعی بر ضرورت اجرای پروژه نان کامل تأکید و به نقش مهم رسانه در عرصه تحقیقات و اطلاع‌رسانی برای پیشبرد پروژه نان اشاره کرد و گفت: استاندار فارس توجه ویژه‌ای به این مقوله داشتند و همکاری و تعامل خوبی



روزنامه صبح ایران

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: بهمن حاج

قائم مقام صاحب امتیاز و سردبیر: مهد

توزیع: ۰۶۵۱۹۰

تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۳۷۸۰۹ - دورنگار: ۳۲۳۳۷۶۳۹-۴۳۰۴۵

چاپ و لیتوگرافی: مجتمع چاپ دنیا تلفن: ۴۲۳۱۲

* دوشنبه ۱۰ بهمن ۱۴۰۱ *

به صورت آزمایشی طی ده روز با مشارکت هفته نانوايي:

نان کامل بر سر سفره شیرازی‌ها می‌آید

با می آید

تعبیر زیادی در سلامت مردم ایجاد کند. او ادامه داد: با توجه به اینکه نان قوت غالب است، اگر بتوانیم نان کامل در اختیار جامعه بگذاریم، مصرف دارو پایین می‌آید و مراجعه به سیستم سلامت کاهش پیدا خواهد کرد. با چغفری تأکید کرد، این ۱۷ نانویی به عنوان پایلوت انتخاب شده اند و با بررسی مداوم طی ۱۰ روز از این واحدها انجام می‌شود.

*** معاون اتحادیه صنف نانویان شیراز: نانویان‌های مشخص شده هر روز ساعت ۹ تا ۱۰:۳۰ را به تهیه نان کامل اختصاص داده‌اند.**

احمد اسد سنگابی معاون اتحادیه صنف نانویان شیراز هم گفت: نان کامل در تمامی دنیا به عنوان مواد غذایی اصلی، ارزشمند و بسیار گران‌تر از سایر نان‌ها به شمار می‌رود. در واقع نان تیره در تمامی جوامع به عنوان بهترین مواد غذایی شناخته شده است.

وی ادامه داد: هرچند اجرای طرح نان کامل در کشور در سال‌های گذشته به صورت پراکنده و خودجوش در حال اجرا بوده است. اما مسأله حمایت مسئولان را به همراه نداشت. است. او با بیان اینکه با توجه به فرهنگ سازی که در کشور و استان فارس انجام شد این طرح به مثابه نهایی کاشته شده و تکرار شده است. گفت: این طرح به عنوان طرح آزمایشی و به صورت سیستمی و یکپارچه و با همکاری مسئولان استانی در حال اجراست.

سنگابی با بیان اینکه ۱۷ واحد نانویی برای عرضه نان کامل در نظر گرفته شده‌اند، گفت: حدود سه ماه است که درگیر تولید نان کامل به صورت آزمایشی هستیم. با توجه به انواع نانی که در استان فارس و شیراز وجود دارد تلاش شد تا نانویان‌هایی از شهرک گلستان تا شهرک میانه‌رود برای اجرای این طرح در نظر گرفته شود.

وی با اشاره به اینکه طرح به مدت ۱۰ روز در نقاط مختلف شهر اجرا خواهد شد، گفت: این طرح از ۱۶ بهمن ماه آغاز می‌شود و نانویان‌های مشخص شده هر روز ساعت ۹ تا ۱۰:۳۰ را به تهیه نان کامل اختصاص داده‌اند. اگر با استقبال مردمی روبه رو شویم این ساعات افزایش می‌یابد.

او با بیان اینکه فرآیند تولید نان کامل بسیار پیچیده است، گفت: با توجه به آنالیزی که صورت گرفت باید بیش از ۱۰ درصد افزایش قیمت داشته باشد. اما با توجه به خواست جامعه و حمایت مسئولان و نانویان این نان افزایش ۵۰ درصدی نسبت به نان‌های متداول داشته است. اتحادیه به میدان آمده تا نانویان‌ها این نان را با قیمت مناسبی به مردم عرضه کنند.

معاون اتحادیه صنف نانویان شیراز با یادآوری اینکه فقدان اطلاع رسانی در این حوزه و نگاه نادرست مردم به نان کامل باعث شده که این طرح در دوره‌های گذشته اجرا نشود، گفت: انتخاب نانویان، تولید آزمایشی و مورد توجه قرارداشتن نان به عنوان یک محصول استراتژیک و خاص در کشور موجب شد نتوانیم این طرح را در سال‌های گذشته اجرا کنیم.

دکتر محمدرضا کریمی، معاونت فنی معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در پایان این جلسه بیان کرد: استفاده روزانه از نان کامل موجب پیشگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی، چاقی، دیابت و ... می‌شود. او با بیان اینکه ۷۵ درصد بیماری‌ها و مرگ و میرها ناشی از بیماری‌های غیرواگیر است، گفت: نمک و جوش شیرین در گذشته از نان حذف شدند.

کاهش پیدا می‌کند، عنوان کرد: بنابراین آرد سفید در نظر فیبر و ویتامین‌ها، فقیر است.

مدیر نظارت و ارزیابی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در خصوص اجرای طرح تولید و عرضه نان کامل هم گفت: چنین طرحی در کشور نداشتیم و باید از یک جایی آغاز می‌شد. لذل به مدت ۱۰ روز این مهم اجرایی می‌شود. * متخصص تغذیه: جوانه مهم‌ترین بخش گندم است و یک آنتی‌اکسیدان بسیار قوی و فعال به شمار می‌رود

دکتر یوسا صالحی، متخصص تغذیه و عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در این نشست اظهار داشت: اگر قرار باشد کسی به غذای خوب و سالم و تعیین کننده وضعیت سلامت، اشاره کند باید از نان کامل حرف بزند. چرا که قوت غالب مردم ایران است.

وی با بیان اینکه جوانه مهم‌ترین بخش گندم است و یک آنتی‌اکسیدان بسیار قوی و فعال به شمار می‌رود، گفت: گویا خداوند بلند مرتبه می‌دانست که گندم یک عامل اصلی در غذای مردم خواهد بود. لذا مهم‌ترین عامل ضد سرطان را در جوانه گندم جای داده است، اما ما برای سفید کردن گندم، جوانه را از آن گرفته‌ایم.

صالحی یادآور شد: استاندارد فارس و دیگر دستگاه‌های ذوب‌نیپ پیگیری‌های بسیاری انجام دادند تا سلامت را به سفره مردم برگردانند؛ برای تحقق این امر باید به نان که یکی از مهم‌ترین عامل فر تغذیه مردم است توجه می‌شد.

و خوشبختانه این اتفاق افتاده و در قدم اول تعدادی از نانویان‌ها تقبل کردند با آرد کامل، خمیر ورشده و دمای پایین، نان تهیه کنند.

وی عنوان داشت: گندم عامل مهمی در تغذیه مردم است و ما حق نداریم گندم را سفید کنیم و جوانه که عامل ضد سرطان است را از گندم بگیریم.

او یادآور شد: قیمت نان سفید افزایش داده نمی‌شود اما نان کامل یک محصول جدید است که با گندم کامل تهیه می‌شود و هر کس بخواهد سلامت را به سفره برد می‌تواند از این محصول آرد کامل گندم استفاده کند. مردم می‌توانند نان سفید را با همان قیمت بخردند اما نان کامل با قیمت بیشتری به مردم عرضه خواهد شد.

این متخصص تغذیه اضافه کرد: نان کامل از گندم کامل به دست می‌آید و حاوی سیوس و جوانه و بقیه اجزا به طور کامل است؛ اگر نان کامل جایگزین نان سفید بشود، می‌تواند در پیشگیری بیماری‌های مختلف و کاهش مرگ و میر کلی نقش ایفا کند.

* رئیس دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز: یک تغییر کوچک در نان، می‌تواند تغییر زیادی در سلامت مردم ایجاد کند

دکتر سیاوش باجفهری، رئیس دانشکده تغذیه و متخصص تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز هم در این نشست با بیان اینکه ۳۰ تا ۴۰ درصد انرژی روزانه از غلات گرفته می‌شود، گفت: یک تغییر کوچک در نان، می‌تواند

روزنامه صبح ایران

صاحب امتیاز و مدیرمسئول: بهمن حاج قائم مقام صاحب امتیاز و سردبیر: مهد توری

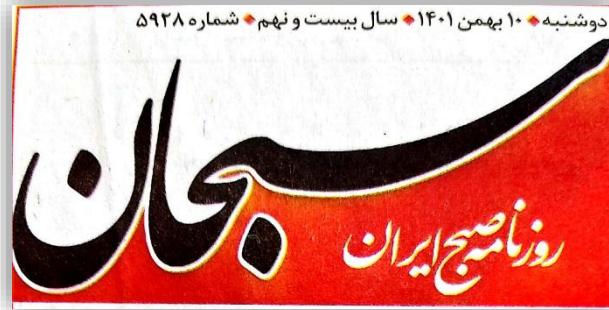
تلفن: ۰۶۵۱۹۰
۰۶۳۰۴۵-۳۲۳۳۷۶۳۹-۰۷۱۰ دورنگار: ۳۲۳۳۷۸۰۹

چاپ و لیتوگرافی: مجتمع چاپ دنیا تلفن: ۴۲۳۱۲

* دوشنبه ۱۰ بهمن ۱۴۰۱ *

www.

به صورت آزمایشی طی ده روز با مشارکت هفده نانویی؛ نان کامل بر سر سفره شیرازی‌ها می‌آید



کاهش ۱۰۰ تا ۱۵۰ هزار تومانی قیمت گوشت با واردات طی هفته آینده

تسنیم - محمد آقامیری، معاون وزیر و رئیس سازمان دامپزشکی کشور اظهار داشت: با توجه به تلاطم قیمت گوشت در بازار، طی هفته آتی به مقدار کافی گوشت و دام زنده از مرزها به کشور وارد خواهد شد و قیمت کنونی گوشت به شدت کاهش پیدا خواهد کرد. وی افزود: به دامدارانی که دام خود را به منظور افزایش قیمت و فروختن با سود بالاتر نگه داشته‌اند توصیه می‌کنیم هرچه سریعتر دام خود را به بازار عرضه کنند تا با کاهش قیمت گوشت دچار ضرر و زیان مالی نشوند چرا که وزارت جهاد کشاورزی پاسخگوی ضرر و زیان آن‌ها نخواهد بود.

آقامیری اعلام کرد: با واردات گوشت به کشور، طی هفته آینده قیمت گوشت به شدت کاهش پیدا خواهد کرد به طوری که برآورد می‌شود بین ۱۰۰ تا ۱۵۰ هزار تومان قیمت آن کاهش یابد.

نانوایی‌های متخلف با هوشمندسازی یارانه آرد و نان به پایان خط می‌رسند

نانوایی‌ها را مرتفع می‌کند. اما به طور کلی تا زمانیکه آرد با قیمت یارانه در اختیار واحدها قرار بگیرد، رانت و فساد وجود دارد.

رئیس بنیاد ملی گندمکاران با اشاره به راهکار رفع رانت و فساد حوزه آرد و نان گفت: زمانی مشکل رفع می‌شود که آرد به قیمت تمام شده در اختیار واحدهای نانوایی قرار گیرد و در مقابل یارانه نان به حساب خانوار واریز شود.

به گفته وی، در شرایط کنونی دولت به ازای تحویل هر کیلو آرد به واحدهای نانوایی ۱۳ هزار و ۵۰۰ تا ۱۴ هزار تومان یارانه می‌دهد که به دلیل اختلاف قابل توجه قیمت بدیهی است که ریزش‌ها ادامه داشته باشد و از طرفی کیفیت نان خوب نباشد.

این مقام مسئول ادامه داد: بارها اعلام کرده ایم که حاکمیت یکبار برای همیشه باید قیمت آرد را تعیین تکلیف کند و به تولیدکننده آرد را به قیمت تمام شده بدهد.

وی با بیان اینکه هوشمندسازی در جلوگیری از تخلفات واحدهای نانوایی تأثیر چندانی ندارد، گفت: اگر دولت با اجرای هوشمندسازی بخواهد جلوی تخلفات را بگیرد، برای هر واحد خبازی باید یک بازرس بگذارد؛ بنابراین هوشمندسازی مسکن مقطعی است و راهکار اساسی توزیع براساس مکانیزم عرضه و تقاضا و حمایت از اقشار آسیب‌پذیر است.

ارسلان قاسمی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون گفت: هدف از هوشمندسازی نان، رفتن به سمت و سوی اقتصاد شفاف است. بنده اطلاعی از مبنای آماری مشاور وزیر اقتصاد مبنی بر گم شدن روزانه ۵ هزار تن آرد ندارم. به گفته وی، با اجرای هوشمندسازی نان به سمت شفافیت و جلوگیری از رانت حرکت نکردیم چرا که در صورت تحقق این موضوع شاهد خروج این حجم آرد از سفره مردم نبودیم. قاسمی می‌گوید: با اجرای کامل طرح باید الزاماتی صورت گیرد چرا که طی پروسه ۸ تا ۹ ماه اخیر به صورت آزمایشی طرح هوشمندسازی آغاز شده و دست اندرکاران باید موضوع را آسیب شناسی و نقاط قوت و ضعف آن بررسی شود.

• رانت و فساد با آزادسازی قیمت به پایان می‌رسد
عطاالله‌هاشمی، رئیس بنیاد ملی گندمکاران گفت: روزانه ۲۱ هزار تن سهمیه آرد مصرف نان کشور است که گم شدن ۵ هزار تن از این میزان معادل یک چهارم سهمیه کشور منطقی نیست.

به گفته وی، با توجه به آرد یارانه‌ای، ریزش‌هایی در سطح نانوایی‌های کشور وجود دارد، اما به میزان ۵ هزار تن نیست. لذا مشاور وزیر اقتصاد باید مستنداتی در این خصوص ارائه دهند.

هاشمی می‌گوید: هوشمندسازی نان تنها ۱۰ درصد از مشکلات و سوء استفاده‌های احتمالی مبنی بر خروج آرد از واحدهای نانوایی و ریزش‌های فعلی در سطح

باشگاه خبرنگاران - بسیاری از کارشناسان بر این باورند که با اجرای کامل هوشمندسازی یارانه آرد و نان، جلوی ریزش‌های احتمالی و رانت و فساد در این بخش گرفته می‌شود. اجرای فاز اول طرح هوشمندسازی یارانه آرد و نان و نصب کارتخوان‌ها در نانوایی‌ها از اواخر خرداد در کشور آغاز شد که بنابر آخرین آمار ۹۸ درصد نانوایی‌ها تحت پوشش سامانه هوشمند آرد و نان هستند و تنها یک تا دو درصد به دلیل مشکلات فنی و حقوقی، امکان نصب کارتخوان هوشمند نان را نداشته‌اند که آن هم به زودی رفع می‌شود.

اخیراً جلال مشاور وزیر اقتصاد خبر از گم شدن روزانه ۵ هزار تن آرد داد و گفت: بنابر رصد کارتخوان‌های هوشمند، روزانه ۵ هزار تن آرد معادل حدود ۵۰ میلیون قرص نان لواش در نانوایی‌ها گم می‌شود. این درحالی است که رئیس اتحادیه نانوایان سنتی این موضوع را تکذیب می‌کند.

بسیاری از کارشناسان حوزه آرد معتقدند تا زمانیکه آرد یارانه‌ای در اختیار واحدهای نانوایی قرار گیرد، خروج آرد از واحدهای نانوایی و سوء استفاده رخ می‌دهد؛ بنابراین آزادسازی تنها راهکار پایان دادن به این ماجراست چرا که هوشمندسازی تاحدی جلوی رانت و فساد را می‌گیرد.

• اجرای کامل هوشمندسازی یارانه آرد و نان راهی برای شفافیت



مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس:

طرح عرضه نان کامل از نیمه بهمن در شیراز اجرایی می‌شود

کردن گندم، جوانه را از گندم گرفته‌اند. حال آنکه بهترین کار برای بازگشت سلامت به سفره مردم، وجود نان کامل است. صالحی با بیان اینکه آرد کامل و خمیر برآمده و دمای پایین، نان سالم را تشکیل می‌دهند، افزود: گندم عامل بسیار مهمی در تغذیه مردم است و حق نداریم که گندم را سفید کنیم و جوانه را که مهم‌ترین عامل ضد سرطان است بگیریم و به نانوا تحویل بدهیم.

آرد نان کامل در اختیار جامعه بگذاریم

مصرف دارو پایین می‌آید

سیاوش بابا جعفری، رئیس دانشکده تغذیه و متخصص تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز هم در این نشست با بیان اینکه ۳۰ تا ۴۰ درصد انرژی روزانه از غلات گرفته می‌شود، گفت: یک تغییر کوچک در نان، می‌تواند تغییر زیادی در سلامت مردم ایجاد کند. او ادامه داد: با توجه به اینکه نان قوت غالب است، اگر بتوانیم نان کامل در اختیار جامعه بگذاریم، مصرف دارو پایین می‌آید و مراجعه به سیستم سلامت کاهش پیدا خواهد کرد.

باباجعفری تأکید کرد: این ۱۷ نانوايي به عنوان پایلوت انتخاب شده‌اند و بازرسی مداوم طی ۱۰ روز از این واحدها انجام می‌شود.

احمد اسد سنگایی، معاون اتحادیه صنف نانوايان شیراز نیز با بیان اینکه شروع تاریخی تولید نان کامل به بیش از ۴ هزار سال می‌گذرد و اولین دست‌ساخته تاریخ بشر بوده است، گفت: نان کامل در تمام دنیا به عنوان یک مواد غذایی اصلی و ارزشمند و گران‌تر از نان معمولی محسوب می‌شود.

اسدی با بیان اینکه تولید آزمایشی نان کامل طی سه‌ماه آینده تاکنون در دستورکار قرار گرفت، عنوان کرد: مقرر شد نان کامل در چهار نانوايي سنگک، تافتون، نان‌های فانتزی و بربری پخت شود.

بادآوری اینکه پخت نان کامل ساده نیست، تأکید کرد: مردم باید بدانند رنگ تیره نان، نشان‌دهنده ارزش غذایی بالاتر آن است. محمدجواد راعی، معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در ادامه این نشست بیان کرد: بسیاری از انرژی و توجهات معطوف به حوزه دارو و درمان می‌شود، در صورتی که اگر به مقوله مواد خوراکی توجه بیشتری شود، به طبع درگیری‌مان با حوزه دارو و درمان کمتر خواهد شد.

آرد سفید از نظر فیبر و ویتامین‌ها فقیر است

سید محمد مظلومی، مدیر نظارت و ارزیابی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در این نشست با بیان اینکه نان کامل از گندمی که هیچ جزئی از آن جدا نمی‌شود، تولید می‌شود، گفت: در نان سفید بخش مهمی از سبوس جدا می‌شود. وی همچنین با بیان این نکته که در آرد کامل میزان نیاسین ۲۵ میکروگرم است اما در آرد سفید به ۳/۵ کاهش پیدا می‌کند، عنوان کرد: بنابراین آرد سفید از نظر فیبر و ویتامین‌ها، فقیر است. مدیر نظارت و ارزیابی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در خصوص اجرای طرح تولید و عرضه نان کامل هم گفت: چنین طرحی در کشور نداشتیم و باید از یک جایی آغاز می‌شد. لذا به مدت ۱۰ روز این مهم اجرایی می‌شود.

موسی صالحی، متخصص تغذیه و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز در این نشست گفت: اگر قرار باشد کسی از غذای خوب و سالم سخن بگوید، باید از نان کامل حرف بزند، چرا که قوت غالب مردم ایران است.

بهترین کار برای بازگشت سلامت به سفره

وجود نان کامل است

او با بیان اینکه سال‌هاست جوانه را از گندم می‌گیرند و آرد را سفید دست مردم می‌دهند، عنوان کرد: جوانه، مهم‌ترین بخش گندم و یک آنتی‌اکسیدان بسیار قوی است اما در سفید



عکس: ناصر جلیلی

به گزارش سبحان، مهدی جمالی، مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس در یک کنفرانس خبری با بیان اینکه بازه آزمایشی عرضه نان کامل طی ۱۰ روز و برای ۵.۱ ساعت در هر روز اجرا خواهد شد، تداوم آن را مشروط به حمایت و همراهی مردم دانست و افزود: از گذشته تاکنون اقدامات زیادی در این خصوص انجام شده بود اما در اجرا موفق نبود.

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس با اشاره به برگزاری نشست‌های تخصصی برای آسیب‌شناسی و بررسی زوایای مختلف این طرح، تولید آرد کامل را از چالش‌ها ذکر و بیان کرد: تلاش این بود که با همکاری کارخانه‌ها، آرد ۷ درصد در اختیار نانوايي‌ها قرار گیرد اما نانوايي‌ها نسبت به زبر و ناهمگن بودن آرد معترض بودند.

جمالی اضافه کرد: با توجه به اینکه با دستگاه‌های فعلی کارخانه‌ها امکان تولید آرد کامل وجود نداشت، لذا یکی از واحدهای تولیدی مکلف به راه‌اندازی یک خط تولید برای این هدف شده است.

عرضه نان کامل توسط ۱۷ واحد نانوايي

او اضافه کرد: جلسات متعددی با واحدهای نانوايي برگزار شد و ۶۷ واحد را در مرحله ابتدایی انتخاب کردیم؛ یک‌سری شاخص‌ها نظیر تمایل نانواها هم پیش‌بینی شد و نهایتاً نانوايي‌های منتخب به ۱۷ واحد تقلیل یافت. مدیرکل غله و خدمات بازرگانی فارس ضمن



مدیر صنایع تبدیلی و غذایی جهاد کشاورزی فارس:

صدور مجوز بسته‌بندی گیاهان دارویی

تسریع می‌شود

به گزارش سبحان، محمود باصری، مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گفت: به منظور تسریع و تسهیل در صدور مجوز بسته‌بندی گیاهان دارویی از این پس استعلام از اداره امور فراورده‌های طبیعی، سنتی و مکمل دانشگاه علوم پزشکی حذف شده است.

باصری با اذعان به اینکه بسیاری از متقاضیان موفق به اخذ پاسخ استعلام از اداره مذکور نمی‌شدند، تصریح کرد: مقرر شده بعد از این استعلام مورد نیاز از مدیریت غذا و محصولات آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی انجام شود.

این مقام مسئول با بیان اینکه مسائل و مشکلات روند صدور مجوز بسته‌بندی گیاهان دارویی در قالب ستاد گیاهان دارویی پیگیری و دنبال می‌شود، اظهار کرد: امیدواریم تصمیم اتخاذ شده در تسهیل و تسریع صدور مجوزهای صنایع مذکور تأثیر بسزایی داشته باشد.



مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی فارس:
گوشت قرمز قیمت مصوب تنظیم بازار ندارد

گوشت در قرق تورم

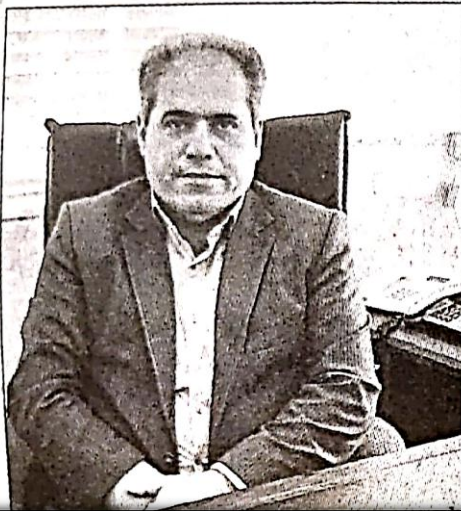
رنجبر: تولید داخلی نهاده‌ها کفاف نیاز واحدهای دامی همچون
را نمی‌دهد؛ کاهش عرضه باعث افزایش قیمت شد

مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس با بیان اینکه گوشت قرمز قیمت مصوب تنظیم بازار ندارد، گفت: بر اساس قانون، اتاق اصناف و اتحادیه صنف فروشندگان این محصول باید نسبت به تعیین قیمت گوشت قرمز طبق آئین‌نامه‌ای که دارند، مبادرت کنند. صمد رنجبر یکشنبه نهم بهمن با اشاره به اینکه فرایند تعیین قیمت بر اساس قیمت تولیدکننده و دام زنده در روزهای آتی انجام می‌شود، گفت: قیمتی که تعیین می‌شود، باید منصفانه بوده و همه واحدهای عرضه کننده این کالا نسبت به رعایت آن اهتمام داشته باشند تا از چندترخی بودن آن پیشگیری شود. به گزارش شیرازنوبن به نقل از جهاد کشاورزی فارس، رنجبر با تأیید روند افزایش قیمت گوشت قرمز طی هفته‌های اخیر در بازار، اضافه کرد: افزایش قیمت نهاده‌هایی که برای خوراک دام مصرف می‌شود و در نتیجه افزایش هزینه‌های تولید، به همراه کاهش عرضه دام برای ذبح به دلیل بارش‌های مناسب اخیر و امیدواری دامداران برای نگهداری دام، موجب افزایش قیمت گوشت قرمز شده است و این موضوع تنها مختص استان فارس نیست. مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی فارس با اشاره به اینکه قیمت تمام شده نهاده‌های دامی بیشتر تحت تأثیر بازارهای جهانی است، افزود: تولید داخلی نهاده‌ها کفاف نیاز واحدهای دامی موجود را نمی‌دهد؛ لذا بخش عمده‌ای از این نهاده‌ها به خصوص ذرت، از خارج از کشور خریداری شده و وارد می‌شود. رنجبر ضمن یادآوری اینکه تا حدود یک ماه پیش، خرید دام مازاد عشایر توسط شرکت پشتیبانی امور دام انجام و ذخیره‌سازی مناسبی نیز انجام شده است، خاطر نشان کرد: وضعیت ذخیره گوشت قرمز در استان فارس خوب است و مشکلی در این خصوص نداریم. او ضمن بیان اینکه در حال حاضر توزیع ۹۰۰ تن گوشت قرمز منجمد در دستور کار قرار دارد و علاوه بر شیراز در شهرستان‌های فارس هم در حال انجام است، بیان کرد: به طور متوسط هر کیلو گوشت گوسفند و گوساله منجمد ۱۵۰ هزار تومان عرضه می‌شود که با توجه به قیمت مناسب آن عموم مردم می‌توانند مصرف آن را در نظر داشته باشند. مدیر توسعه بازرگانی سازمان جهاد کشاورزی فارس با تأکید بر اینکه اقدامات دیگری نیز توسط دولت برای تعدیل قیمت گوشت در دستور کار قرار دارد، اضافه کرد: برای افزایش عرضه، واردات گوشت قرمز توسط وزارت جهاد کشاورزی دنبال می‌شود.





دیم کاری بیش از ۸۰ هکتار خاکشیر در فسا



مدیر جهاد کشاورزی شهرستان فسا از کشت ۸۶ هکتار خاکشیر در این شهرستان خبر داد و گفت: کشت این محصول از دی ماه آغاز شد و در اوایل بهمن ماه به پایان رسید. به گزارش روابط عمومی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان فسا، ناصر انصاری افزود: بیش بینی می‌شود در خردادماه آینده ۳۶ تن محصول از این مزارع برداشت شود. وی با اشاره به اینکه کشت این محصول به صورت دیم و در قالب طرح جهش تولید در دیم‌زارها کشت گردیده است، افزود: در قالب این طرح، دیم کاری ۹ محصول همچون گندم، جو، گلرنگ، کاملینا، نخود، عدس، گیاهان دارویی و علوفه‌ای و کلزا انجام می‌شود.

ناصر انصاری ابراز کرد: در راستای اجرای این طرح، برنامه‌های حمایتی و تشویقی از جمله ارائه آموزش رایگان به کشاورزان، یارانه بیمه محصولات کشاورزی و پرداخت تسهیلات ارزان قیمت، پرداخت یارانه کود و سایر نهادها از جمله سم و بذر و تأمین تجهیزات و ادوات کشاورزی از محل اعتبارات تشویقی ستاد اجرایی فرمان امام (ره) به کشاورزان اعطا می‌شود.

به گفته وی، بیش از ۵۵۰۰۰ هکتار کشت دیم در قالب طرح جهش تولید در دیم‌زارها در شهرستان کشت شده است.



معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز: ۱۷ نانوائی شیرازی نان غنی‌شده پخت می‌کنند

آرد به تنور آزمایش رفت



دکتر رازی:

نان کامل به حفظ تندرستی مردم کمک می‌کند؛ آرد غنی‌شده از ۲۶ بهمن توزیع می‌شود

می‌دانستند و می‌توان گفت این از عمده‌ترین مشکلات ما در اجرای این طرح بود. جمالی بیان کرد: بدین ترتیب به این نتیجه رسیدیم که با خط تولید آرد فعلی کارخانجات آرد نمی‌توانیم آرد کامل و مناسب طبخ در واحدهای نانوائی تولید کنیم. لذا یکی از کارخانجات آرد مکلف شد یک خط تولید آرد کامل را مجزا از آرد تولیدی کنونی در کارخانجات راهاندازی کند. وی انتخاب واحدهای نانوائی به عنوان عرضه‌کننده نان کامل را از دیگر مشکلات اجرای این طرح در سال‌های

نخستی با موضوع «اهمیت مصرف نان سالم در ارتقای سلامت جامعه» در دانشگاه علوم پزشکی شیراز برگزار و در این نشست زمان و نحوه توزیع نان کامل در ۱۷ نانوائی شیراز اعلام شد. نان کامل، نان غنی شده با سبوس و جوانه گندم است. به گزارش شیرازنوین به نقل از ایرنا، معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز در این نشست خبری با موضوع «اهمیت مصرف نان سالم در ارتقای سلامت جامعه و توزیع نان سالم در استان فارس» اظهار کرد: در حوزه معاونت غذا و دارو، مدیریت‌ها و بخش‌های مختلفی مشغول به کار هستند و شبانه روز فعالیت می‌کنند؛ اما با توجه به حساسیتی که در جامعه جهانی در حوزه دارو وجود دارد، اسرزی و توجهات معطوف به حوزه دارو و درمان می‌شود. در صورتی که اگر به مقوله مواد غذایی توجه بیشتری شود، به طبع درگیری کمتری با حوزه درمان و دارو داریم. لذا تمام تلاش خود را به کار گرفتیم تا این رسالت را دنبال کنیم. محمدجواد رایی بر ضرورت اجرای پروژه نان کامل تأکید و به نقش مهم رسانه در عرصه تحقیقات و اطلاع‌رسانی برای پیشبرد پروژه نان اشاره کرد و گفت: استاندار فارس توجه ویژه‌ای به این مقوله داشتند و همکاری و تعامل خوبی جهت پیشبرد این پروژه بین دستگاه‌های مختلف شکل گرفته است.

راعی اضافه کرد: بدون شک نان کامل به بهبود و حفظ تندرستی مردم جامعه کمک شایانی می‌کند و امیدواریم بتوانیم در این مسیر مثمرتر واقع شویم. مهدی جمالی مدیرعامل شرکت غله استان فارس نیز یکی از چالش‌ها را بحث تولید آرد کامل دانست و گفت: درصدد بودیم آرد کامل را توسط کارخانجات فعال تهیه کنیم و در اختیار واحدهای نانوائی قرار بدهیم. اما واحدهای نانوائی نسبت به این موضوع معترض بودند. به عنوان مثال ما قصد داشتیم آرد هفت درصد را در اختیار واحدهای سنگک بگذاریم. این در حالی بود که آرد ۱۲ درصد در انتهای خط تولید می‌شد و باید در مراحل پایانی ۵ درصد سبوس به آرد اضافه می‌شد؛ این آرد زمانی که در اختیار واحدهای نانوائی قرار می‌گرفت، افراد فعال در این عرصه نسبت به این آرد معترض می‌شدند؛ زیرا آنها این آرد را ناهمگن

گذشته قلمداد کرد و گفت: در مرحله ابتدایی حدود ۶۷ واحد انتخاب کردیم. فاکتورها و شاخص‌های سخت‌گیرانه در آن جلسه گذاشته شد و در این شاخص‌ها علاقه‌مندی، متعدد بودن و متخصص بودن نانوا برای اجرای این طرح مدنظر قرار داده شد. به عنوان مثال تسلط کامل نانوا بر کارگران مجموعه و برخورداری از تخصص بالا از مهم‌ترین شاخص‌های ما محسوب می‌شد. سیاوش باباجعفری رئیس دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز هم اظهار کرد: حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد انرژی روزانه افراد از غلات به دست می‌آید که نان عمده این غلات است. یک تغییر کوچک در کیفیت نان تغییر بزرگی در سلامت جامعه ایجاد می‌کند. این متخصص تغذیه اظهار کرد: بازرسی‌های لازم در نانوائی‌هایی که پخت نان کامل به عهده دارند، انجام می‌شود. تمام تلاش خود را به کار گرفتیم تا چند طرح تحقیقاتی و فرهنگ‌سازی‌های لازم را در این زمینه انجام دهیم تا مردم این نیاز را احساس کنند. احمد اسد سنگابی معاون اتحادیه صنف نانوائیان شیراز با اشاره به اینکه طرح به مدت ۱۰ روز در نقاط مختلف شهر اجرا خواهد شد، گفت: این طرح از ۲۶ بهمن ماه آغاز می‌شود و نانوائی‌های مشخص شده هر روز ساعت ۹ تا ۱۰:۳۰ را به تهیه نان کامل اختصاص داده‌اند و اگر با استقبال مردمی روبه‌رو شویم، این ساعات افزایش می‌یابد. او با بیان اینکه فرایند تولید نان کامل بسیار پیچیده است، گفت: با توجه به آنالیزی که صورت گرفت، باید بیش از ۱۰۰ درصد افزایش قیمت داشته باشد. اما با توجه به خواست جامعه و حمایت مسئولان و نانوائیان، این نان افزایش ۵۰ درصدی نسبت به نان‌های متداول داشته است. اتحادیه به میلان آمده تا نانوائی‌ها این نان را با قیمت مناسبی به مردم عرضه کنند. معاون اتحادیه صنف نانوائیان شیراز با یادآوری اینکه فقدان اطلاع‌رسانی در این حوزه و نگاه نادرست مردم به نان کامل باعث شد که این طرح در دوره‌های گذشته اجرا نشود، گفت: انتخاب نانوائیان، تولید آزمایشی و مورد توجه قرار داشتن نان به عنوان یک محصول استراتژیک و خاص در کشور موجب شد نتوانیم این طرح را در سال‌های گذشته اجرا کنیم.



۸۰ میلیارد ریال یارانه برای کاهش سود تسهیلات توسعه باغ‌های فارس اختصاص یافت

ایرنا: معاون برنامه ریزی و امور اقتصادی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گفت: تا کنون ۸۰ میلیارد ریال یارانه برای کاهش سود تسهیلات اصلاح و توسعه باغات این استان، از محل اعتبارات کمک‌های فنی و اعتباری سال ۱۴۰۰ مصوب سفر ریاست

جمهوری تخصیص داده شده است. جعفر صوری پور شامگاه شنبه در حاشیه برگزاری سی امین کارگروه اقتصادی و توسعه سرمایه گذاری این سازمان با اشاره به اینکه مبلغ هزار میلیارد ریال اعتبار مصوب شده، تصریح کرد: در فاز اول مبلغ ۸۰

میلیارد ریال یارانه برای اعطای ۱۶۷ میلیارد ریال تسهیلات اصلاح و توسعه باغات به باغداران، اختصاص یافت. این مقام مسئول با بیان اینکه تا کنون بالغ بر ۱۰۰ نفر باغدار استان فارس با سطحی بیش از ۳۰۰ هکتار باغ از یارانه‌های تسهیلات اصلاح و

توسعه باغات بهرمنند شده اند، اظهار کرد: کمک‌های فنی و اعتباری در حوزه اصلاح و توسعه باغات، پنج عنوان پروژه اصلاح باغات، تولید نهال، بهبود کیفیت محصولات باغی، توسعه و اصلاح و جایگزینی باغات با ۲۴ کد عملیاتی را در بر دارد.

اجرای طرح آزمایشی پخت «نان کامل» در ۱۷ نانوائی شیراز

مصطفی دوام



طرح آزمایشی تولید و عرضه نان کامل «نان سلامت با سیبوس و جوانه کامل» در شیراز به مرحله اجرا در خواهد آمد. دکتر محمد جواد راعی معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز دیروز در نشست خبری با اصحاب رسانه با اشاره به آغاز طرح از ۱۶ بهمن ماه در شهر شیراز، تصریح کرد: با توجه به حساسیت موجود در جوامع مختلف همواره به بحث دارو و درمان توجه شده است در حالیکه توجه به مواد غذایی و بهبود تغذیه از مبانی مهمی است که باید به آن توجه شود.

دکتر سید محمد مظلومی مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی و محصولات آرایشی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز اظهار داشت: نان سفید، نان سیبوس دار و نان کامل، نان کامل نانی است که از گندم کامل تولید می‌شود و نان سیبوس دار ۱۰۰ درصد جوانه و بخشی سیبوس و نان کامل در کاهش آمار بیماری‌ها مؤثر خواهد بود. در ادامه دکتر سیاوش بابا جعفری رئیس دانشکده تغذیه و علوم غذایی نیز با بیان اینکه تغییر در کیفیت نان با توجه به جایگاه غذایی اش در بحث سلامت جامعه را ارتقاء خواهد بخشید، یاد آور شد: این مهم در کاهش بار بیماری‌ها و کاهش مصرف دارو و مراجعین به سیستم درمانی نیز مؤثر خواهد بود.

او ابتلا به بیماری‌هایی نظیر دیابت، بیماری‌های قلبی و عروقی، انواع سرطان و یوکی استخوان را از عوامل مصرف نان غیر کامل عنوان کرد و افزود: چنانچه ویتامین و املاحی که در نان است کم نشود موجب ارتقاء و کارآمدی افراد جامعه نیز خواهد شد.

وی ادامه داد: مطالعاتی که در جهان و سطح کشور در این حوزه انجام شده در اجرای طرح مورد توجه قرار می‌گیرند و اساتید تغذیه دانشگاه علوم پزشکی بطور مستمر نظارت و ارزیابی خواهند داشت. مهدی جمالی مدیر کل غله و بازرگانی استان فارس نیز در با اشاره به اینکه طرح پخت نان کامل در ادوار مختلف پرداخته شده است، اضافه کرد: اقدامات مناسبی نیز در این خصوص صورت گرفته است با این حال عدم موفقیت در این مسیر جای بحث است که با پیگیری مستمر استاندار فارس بحث تولید و عرضه نان کامل «نان سلامت با سیبوس و جوانه کامل» در دستور کار قرار گرفته است. جمالی افزود: از جمله موانع در این مسیر تولید آرد کامل و مناسب طبلخ بود که با پیگیری انجام شده مقرر گردید که یکی از واحدهای غلات خط تولید آرد کامل به عهده گرفته است.

وی از انتخاب تعداد ۱۷ نانوائی در کلانشهر شیراز در مرحله نخست اجرای طرح توزیع نان کامل خبر داد و افزود: این تعداد از بین ۶۷ نانوائی برگزیده شده اند با این حال انتخاب تعداد نانوائی‌ها بر اساس توان نظارتی و رصد کردن نانوائی‌ها در جهت توزیع نان استاندارد انجام شده است.

او با بیان اینکه پخت نان کامل کار ساده‌ای نیست، خاطر نشان کرد: شایسته است که این تعداد نانوائی کار را در چرخه کامل قرار دهند سپس در جهت افزایش تعداد نانوائی‌های توزیع نان کامل اقدام کنیم.

مدیر کل غله استان فارس توجه به فرهنگ سازی در این رابطه مهم توصیف کرد و گفت: این نکته مهمی است که مردم ما آگاه شوند که نان با رنگ سیاه ارزش تغذیه‌ای مهم تری نسبت به نان سفید دارد.

وی افزود: فعلاً پخت نان در ۱۷ واحد نانوائی تعیین شده برای توزیع نان کامل روزانه بین ساعت ۹ تا ۱۰ و نیم اعلام شده است.

دکتر موسی صالحی متخصص تغذیه نیز در این نشست اظهار داشت: اگر قرار باشد شخصی از تغذیه سالم صحبت کند باید به نان مناسب و با کیفیت توجه لازم داشته باشد چرا که حذف جوانه از گندم کاهش مهم‌ترین بخش این محصول یعنی آنتی اکسیدان در این جوانه قرار دارد که ضد سرطان نیز می‌باشد.

این متخصص تغذیه ادامه داد: با توجه به تبخیر کافی استاندارد فارس در علوم پزشکی و همچنین توجه لازم به سلامت جامعه، هم اکنون توزیع نان سالم در دستور کار قرار گرفته است از این رو نانوائی‌هایی نان کامل با آرد کامل، خمیر ورآمده و دمای پایین به طبخ نان خواهند پرداخت. وی خاطرنشان کرد: گندم عامل مهمی در سلامتی مردم جامعه است بر این اساس حق تصرف در کاهش و حذف آنتی اکسیدان در این محصول مهم غذایی نباید انجام شود.

احمد اسد سنگانی معاون اتحادیه صنف نانوائیان شیراز نیز در این نشست با اشاره به پیشینه مصرف نان در هزاره‌های تاریخ بشریت، خاطر نشان کرد: نان کامل در همه جوامع به عنوان یکی از محوری‌ترین مواد غذایی اصلی و گران تر شناخته شده اند.

وی با اشاره به اینکه تولید نان کامل به صورت خودجوش در همه نقاط کشور در دستور کار بوده است، اما این بار استان فارس با حمایت دولتی برای نخستین بار در کشور به مرحله اجرا در خواهد آمد.

این فعال صنفی در شیراز ادامه داد: این طرح بصورت آزمایشی و با نظارت کامل دانشگاه علوم پزشکی اجرا خواهد شد و با توجه به پیش‌های انجام‌شده از سوی اتحادیه و اداره کل غله استان فارس در رابطه با مرغوبیت نان و دارا بودن از استاندارد لازم در ۱۷ نانوائی کلانشهر شیراز آغاز خواهد شد.

وی یادآور شد: در انتخاب واحدهای نانوائی توزیع نان کامل در شیراز از شهرک گلستان تا شهرک میانرود مورد توجه قرار گرفته است.

وی افزود: البته افزایش ساعت تولید نان در ساعات دیگر شبانه روز پس از دوره کوتاه آزمایشی مورد توجه قرار می‌گیرد.

دکتر محمد رضا کریمی معاون فنی معاون بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز با بیان اینکه ۲۵ درصد علل مرگ و میر ناشی از بیماری‌های غیرواگیر است، یاد آور شد: در سالیان اخیر بحث کیفیت نان و حذف جوش شیرین و کاهش نمک در تولید نان و دیگر فاکتورها از سوی علوم پزشکی مورد توجه قرار گرفت.

وی ادامه داد: هم اکنون تولید نان کامل پس از فرآیند تولید نان سیبوس دار مورد توجه قرار گرفته است بنابراین تولید نان کامل با خاصیت‌های مهم نظیر کاهش قند و چربی، پیشگیری از چاقی و سوء تغذیه در جهت رشد سلامت و کاهش بیماری مردم جامعه تأثیرگذار خواهد بود.

وی آموزش نانوائیان برای طبخ نان کامل را از اقدامات انجام شده اعلام کرد و گفت: آموزش فعالان صنفی نانوائی‌ها و کارگران مربوطه توسط دانشگاه علوم پزشکی نیز همچنان ادامه خواهد داشت.





روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس