

# پهفام

## بازارى با آسودگى خريد

اولين پلتفرم  
آنلاين خريد و  
فروش صنعت  
طيور کشور



WWW.UFARM.IR

## خدمتى صادقانه از پودر ماهى مشهد

## قيمت واقعى پودر ماهى را از ما بخواهيد

۰۹۱۵۵۱۴۹۲۶۱  
آقاى نيازى

## سپيد پارس نياك طنبور

آربر اكرز



انتخابى با صرفه خدماتى گسترده

آدمى كه جنگيدن بلد نيست، به بدبختى هاش مى كه قسمت

## توزيع نهاده هاى دامى بين كارخانجات خوراك طيور

معاون بهبود توليدات دامى سازمان جهادكشاورزى كردستان گفت: مرغداران استان در ازاي دريافت دان با ارز دولتى مكلف به تحويل مرغ با قيمت تنظيم بازار هستند.

سيد محمد ذكرياى نژاد در جلسه تبادل نظر در خصوص تحويل نهاده هاى طيور به كارخانجات و لزوم فروش دان آماده به مرغداران استان با مديرعاملان كارخانجات خوراك طيور استان، در خصوص تامين نهاده هاى دامى در کشور اظهار داشت: در شرايط موجود با همكارى و تعامل همدگر مى توانيم مديريت كنيم تا هم توليد كنندگان و هم مصرف كنندگان در اين زمينه متقبل ضرر نشوند. وي با بيان اينكه تا اكنون حتى يك كيلوگرم نهاده دامى با قيمت ارز آزاد وارد کشور نشده تاكيد كرد: بر اساس دستور العمل هاى وزارت جهادكشاورزى، تحويل دان از سوى كارخانجات خوراك طيور به مرغداران استان با معرفى اتحاديه مرغداران استان و با اخذ تعهد از مرغداران برای عرضه مرغ با قيمت تنظيم بازار صورت خواهد گرفت و تمامى مرغداران موظف هستند مرغ توليدى خود را با قيمت مصوب تنظيم بازار به مصرف كننده عرضه كنند.

ذكرياى نژاد همچنين در خصوص توزيع نهاده هاى دامى بين كارخانجات خوراك طيور، گفت: اين توزيع براساس ميزان فروش دان توليدى خواهد بود و مرغداران در انتخاب كارخانه توليد خوراك طيور برای خريد آزاد خواهند بود.

## ماه رمضان و قيمت منطقى مرغ

عظيم حجت، عضو هيئت مديره اتحاديه مرغداران گوشتى افزود: ميزان جوجه ريزى در ماه رمضان به گونه اى است كه كشتش تقاضا برای خريد نتوانسته تغييرى در قيمت ها ايجاد كند و تنها مرغدارانى كه در شرايط فعلى اقدام به عرضه مرغ در بازار مى كنند، به سبب كمبود نقدينگى در ماه هاى آتى دچار مشكل مى شوند.

حجت نرخ واقعى هر كيلو مرغ زنده درب مرغدارى را ۹ هزار و ۵۰۰ و مرغ آماده به طبخ در خرده فروشى ها را ۱۳ هزار و ۵۰۰ تا ۱۴ هزار تومان اعلام كرد و گفت: با توجه به آنكه وزارت جهادكشاورزى نرخ منطقى هر كيلو مرغ گرم را با احتساب هزينه هاى توليد ۱۳ هزار و ۵۰۰ تا ۱۴ هزار تومان مى داند، از اين رو انتظار داريم مكاتباتى ميان وزارت جهادكشاورزى و ستاد تنظيم بازار صورت گيرد تا براساس هزينه هاى واقعى نرخ مصوب اعلام شود تا مرغداران در ماه هاى بعدى دچار چالش نشوند چرا كه استمرار اين روند و كمبود عرضه مرغ در بازار زمينه را برای شوک قيمت در بازار ايجاد مى كند.

وي ادامه داد: با توجه به كشتش تقاضا برای خريد مرغ در ماه رمضان انتظار مى رود كه قيمت مرغ به نرخ منطقى خود كه ۱۳ تا ۱۴ هزار تومان است، برسد. عضو هيئت مديره اتحاديه مرغداران گوشتى ميانگين ماهانه توليد مرغ را ۱۵۰ تا ۱۶۰ هزار تن اعلام كرد و گفت: اين در حالى است كه در ايام عيد و ماه رمضان ميزان جوجه ريزى به ۱۸۰ هزار تن مى رسد كه با توجه به زيان حداقل ۲ هزار و ۵۰۰ تومانى مرغداران در فروش هر كيلو مرغ، زيان چشمگيرى متحمل توليدكنندگان شده است.

حجت در پايان تصريح كرد: با وجود اظهارات مسؤلان پشتيبانى امور دام مبنى بر عرضه بيش از نياز نهاده هاى دامى به مرغداران مى بايست قيمت ذرت و كنجاله سويا در بازار شكسته مى شد و بازار به تعادل مى رسيد، در حاليكه در شرايط فعلى نوسان نرخ نهاده ها در بازار آزاد نشان مى دهد كه ميزان عرضه با نرخ دولتى به حد كافي نيست چرا كه در صورت تعادل ميان عرضه و تقاضا، شاهد آرامش و ثبات در بازار نهاده هاى دامى بوديم.

## ورود نانو به صنعت بسته بندي در كارخانجات توليد گوشت و مرغ

يکى از شرکتهای توليدکننده محصولات پروتئينى با انعقاد قراردادى با محققان حوزه نانو، بسته بندي نانويى آنها را برای محصولات گوشت و مرغ استفاده کرد.

يکى از شرکتهای فعال در حوزه توليد محصولات گوشت و مرغ با انعقاد قراردادى برای استفاده از فناورى بسته بندي نانويى با يکى از شرکتهای فناور، توانست فناورى بسته بندي نانويى اين شرکت را برای محصولات گوشت و مرغ استفاده کند. محمد حاج کریم، مدير توليد کارخانه اين شرکت توليدکننده محصولات پروتئينى در اين باره گفت: نتايج آزمون هاى اوليه نشان داد كه بسته هاى نانويى داراي خاصيت آنتى باكتريال است و مى توانند زمان ماندگارى گوشت و مرغ را افزايش دهند: از اين رو قرارداد همكارى را با محققان شرکت توليدکننده اين بسته بندي منعقد كرديم و مصرف ظروف بسته بندي نانويى روند افزايشى دارد، به طورى كه در حال حاضر روزانه ۳۰ تا ۴۰ هزار بسته بندي مرغ و ۲۰ تا ۳۰ هزار بسته بندي گوشت با استفاده از اين فناورى انجام مى شود.

با اين تجربه موفق محققان شرکت توليدکننده بسته بندي نانويى قصد دارند از اين فناورى برای بسته بندي سوسيس و کالباس استفاده کنند. با اين کار ميزان مواد نگهدارنده نظير تركيبات نيترات در محصولات کاهش مى يابد كه برای ارتقاى سلامت مصرف كننده بهتر است. آزمون هاى اوليه روى اين فناورى به پايان رسيده و به زودى در اين حوزه نيز همكارى هاى جديدي آغاز خواهد شد.