

▪ **پنجشنبه ۱۸ فروردین ماه ۱۴۰۱**

▪ **سال دوازدهم ▪ شماره ۲۲۶۹**

سپهرغرب، گروه اقتصادی – عباس سربیشی؛
داستان رابطه عنصر اولیه نان با محصول نهایی و فرآیند پخت آن‌قدر نه هم نزدیک است که نمی‌توان آن‌ها را جدا از یکدیگر در نظر گرفت اما در نهایت این مردم هستند که به‌عنوان مصرف‌کننده‌ای که در این روند اساساً هیچ نقش و تأثیری هم در کمیت این عناصر ندارند باید هم تاوان کم‌کاری و بی‌سلیقه‌گی نانوایان را بپردازند و هم سوءمدیریت مسئولان در تهیه گندم مرغوب را.

آمارها نشان می‌دهد که سالانه در دنیا بیش از ۳۰۰ میلیون هکتار زمین زیر کشت گندم رفته که ماحصل آن برداشت بیش از ۶۰۰ میلیون تن از این محصول استراتژیک است. البته در کشور ما و مستند به برخی آمارهای قبلی سطح زیر کشت این محصول تقریباً ۶۵ میلیون هکتار است که ۶۲ میلیون هکتار آن با کشت دیم و ۲/۳ میلیون هکتار آن با کشت آبی عمل می‌آید.

باین‌حال و به‌رغم سطح زیر کشت وسیع اما به دلیل آنکه مصرف سرانه این محصول در سفره مردم ما بسیار بیشتر از سطح سرانه مصرف جهانی است لاجرم تمام دولت‌های گذشته و حال مجبور به خرید و واردات میزان قابل توجهی نیز از این محصول بوده‌اند.

در این خصوص کارشناسان معتقدند ازآنجاکه با بروز خشک‌سالی‌های اخیر سطح زیر کشت این محصول تا حدودی کاهش یافته؛ بنابراین در سال‌های آینده نیز واردات گندم برای تضمین تأمین نان امری ضروری است درعین‌حال براین نکته نیز تأکید ویژه دارند که افزایش چشمگیر واردات گندم، ناخواسته امکان واردات کالاهای دیگری شامل سویا، ذرت و… را نیز تحت تأثیر قرار داده و به‌شدت محدود خواهد کرد.

آنچه صاحب‌نظران در این خصوص بر آن تأکید ویژه دارند اینکه هرچند این وضعیت (کاهش کشت گندم) یک مسئله جهانی محسوب می‌شود اما لاجرم قیمت بالای آن منعکس‌کننده نگرانی‌های امنیتی غذایی جهانی است ضمن اینکه افزایش واردات گندم از سوی ایران با قیمت بسیار بالاتر از بازار جهانی ناخواسته هزینه‌های مالی زیادی را بر ساختار اقتصادی کشورمان به همراه خواهد داشت پس بسیار ضروری است که با استفاده از راهکارهای مناسب اعم از تأمین بذره‌ای اصلاح‌شده، کود و سموم به‌اندازه کافی، مبارزه با بیماری‌ها و استفاده از روش‌های نوین آبیاری و به‌تبع آن جلوگیری از دورریز و اتلاف و هدررفت محصولاتی که از آن به دست می‌آید به‌دنبال کاهش واردات و بار مالی بر اقتصاد کشور باشیم.



یک لقمه نان پر حرف و حدیث و

حاشیه…!

گندم نه‌فقط در تغذیه انسان بلکه در استفاده از آن در دام‌پروری و صنعت نیز اهمیت غذایی دارد. جدا از آن بخش گندمی که به مصرف صنایع غذایی غیر نانی و یا دام و طیور می‌رسد اما در کشور ما بخش عظیمی از این محصول فقط برای تولید نان به‌کار گرفته می‌شود زیرا از دیرباز تکتون و بر اساس فرهنگ تغذیه نان یکی از مهم‌ترین اجزای اصلی سفره‌های ما محسوب می‌شده است.

در واقع گندم از نظر داشتن پروتئین، کربوهیدرات‌ها، چربی، مواد معدنی و ویتامین‌ها نسبت به سایر اقلام خوراکی دارای ارزش غذایی

بیشتری است که البته با توجه به مقدار مصرفی در ایران، کشور ما از نظر مصرف گندم در ردیف کشورهای پرمصرف قرار می‌گیرد. بررسی‌ها و آمارهای موجود نشان می‌دهد طی سال‌های اخیر نیز عمده‌ترین رقم یارانه آشکار دولت‌ها نیز صرفاً جهت تهیه، تدارک و توزیع گندم و نان اختصاص یافته تا این فراورده به قیمت حمایت‌شده در دسترس مردم قرار گیرد.

باین‌حال اما به‌رغم همه سرمایه‌گذاری‌های صورت‌گرفته در این چرخه بسیار مهم اما متأسفانه فرآیند تولید نان در ایران را به جرأت می‌توان یکی از معیوب‌ترین بخش‌های اقتصادی کشور معرفی کرد که علی‌رغم اختصاص حجم قابل توجهی از یارانه‌های دولتی، هیچ‌یک از طرفین دخیل در آن، از کشاورز گندم‌کار گرفته تا مصرف‌کننده نان و دولت نسبت به عملکرد آن رضایت نداشته و همیشه نیز هرکدام سعی داشته و دارند تا با انداختن توپ تقصیر به زمین دیگری، خود را از زیر بار سؤاَل و توضیح خلاص کنند که

کیفیت ضعیف است.

همچنین بیشتر فضای نانوایی‌ها و تجهیزات آن‌ها مستهلک بوده و به دلیل هزینه تعویض و تعمیر بالا، مالکان علاقه چندانی به این هزینه‌گردها ندارند.

به‌عنوان مهم‌ترین فاکتور که حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می‌دهد، آموزش کارگران نانوایی در قالب عمل‌آوری و تهیه خمیر و پخت نان چندان جدی گرفته نمی‌شود.

برای عمل‌آوری خمیر در طولانی‌مدت اهمیتی قائل نشده و با اضافه کردن افزودنی‌های نامناسب (جوش‌شیرین) در کوتاه زمان سعی در آماده‌سازی خمیر دارند.

همچنین گفتنی است مدل حمل‌ونقل بارگیری، بسته‌بندی و فضای نگهداری آرد در مصرف‌کننده نان و دولت نسبت به عملکرد آن رضایت نداشته و همیشه نیز هرکدام سعی داشته و دارند که پی و بنیان تولید این محصول، خوب،

جز اتلاف و هدررفت حجم بسیار عجیب و غریب و تأمل‌برانگیزی از گندم با ارزش که در یک چرخه ناقص به نان بی‌کیفیت تبدیل شده است.

البته در این خصوص برخی کارشناسان معتقدند ازآنجاکه گندم، آرد و طرز پخت نان یک زنجیره به‌هم‌پیوسته است که اگر در هر مرحله رعایت استاندارد نادیده گرفته شود، محصول نهایی آسیب‌دیده و در نتیجه از کیفیت آن کاسته خواهد شد تأکید دارند؛ اساساً تولید نان خوب در قدم نخست مستلزم داشتن آرد باکیفیت،

هنر نانوایی خوب و در ادامه خرید به‌اندازه و نگهداری صحیح از سوی مصرف‌کننده است که براین اساس می‌توان این‌گونه برداشت کرد که مردم به‌عنوان مصرف‌کننده کمترین و آرد و نانوا بیشترین سهم را در کیفیت‌بخشی و متعاقباً افزایش یا کاهش ضایعات نان، بر عهده دارند.

این صاحب‌نظران با اشاره به عوامل کیفیت تولید نان نامطلوب در ایران و با توجه به عوامل چهارگانه مؤثر در کیفیت یعنی مواد اولیه، وسایل، روش تولید و بالاخره بسته‌بندی، معتقدند واقعیت این است که در این چرخه ناقص و پرتلاطم ساختار تولید ماده اولیه (آرد) ماحصل ترکیب حدود ۴۰ درصد گندم باکیفیت خوب، ۴۰ درصد باکیفیت متوسط و ۲۰ درصد از

نخست اینکه بسیاری از غذاهای ما ایرانی‌ها

اقتصادی

نان بی کیفیت هدیه نانوایان ومسئولان به مردم

به‌راستی مردم همدان در اجبار به خرید و مصرف نان بی‌کیفیت تاوان کدام اشتباه را می‌دهند؟ بی‌تفاوتی مسئولان یا بی‌توجهی نانوایان…؟!

به‌عنوان مهم‌ترین فاکتور که حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می‌دهد، آموزش کارگران نانوایی در قالب عمل‌آوری و تهیه خمیر و پخت نان چندان جدی گرفته نمی‌شود.

برای عمل‌آوری خمیر در طولانی‌مدت اهمیتی قائل نشده و با اضافه کردن افزودنی‌های نامناسب (جوش‌شیرین) در کوتاه زمان سعی در آماده‌سازی خمیر دارند.

همچنین گفتنی است مدل حمل‌ونقل بارگیری، بسته‌بندی و فضای نگهداری آرد در مصرف‌کننده نان و دولت نسبت به عملکرد آن رضایت نداشته و همیشه نیز هرکدام سعی داشته و دارند که پی و بنیان تولید این محصول، خوب،

جز اتلاف و هدررفت حجم بسیار عجیب و غریب و تأمل‌برانگیزی از گندم با ارزش که در یک چرخه ناقص به نان بی‌کیفیت تبدیل شده است.

البته در این خصوص برخی کارشناسان معتقدند ازآنجاکه گندم، آرد و طرز پخت نان یک زنجیره به‌هم‌پیوسته است که اگر در هر مرحله رعایت استاندارد نادیده گرفته شود، محصول نهایی آسیب‌دیده و در نتیجه از کیفیت آن کاسته خواهد شد تأکید دارند؛ اساساً تولید نان خوب در قدم نخست مستلزم داشتن آرد باکیفیت،

هنر نانوایی خوب و در ادامه خرید به‌اندازه و نگهداری صحیح از سوی مصرف‌کننده است که براین اساس می‌توان این‌گونه برداشت کرد که مردم به‌عنوان مصرف‌کننده کمترین و آرد و نانوا بیشترین سهم را در کیفیت‌بخشی و متعاقباً افزایش یا کاهش ضایعات نان، بر عهده دارند.

این صاحب‌نظران با اشاره به عوامل کیفیت تولید نان نامطلوب در ایران و با توجه به عوامل چهارگانه مؤثر در کیفیت یعنی مواد اولیه، وسایل، روش تولید و بالاخره بسته‌بندی، معتقدند واقعیت این است که در این چرخه ناقص و پرتلاطم ساختار تولید ماده اولیه (آرد) ماحصل ترکیب حدود ۴۰ درصد گندم باکیفیت خوب، ۴۰ درصد باکیفیت متوسط و ۲۰ درصد از

نخست اینکه بسیاری از غذاهای ما ایرانی‌ها

کیفیت ضعیف است.

همچنین بیشتر فضای نانوایی‌ها و تجهیزات آن‌ها مستهلک بوده و به دلیل هزینه تعویض و تعمیر بالا، مالکان علاقه چندانی به این هزینه‌گردها ندارند.

به‌عنوان مهم‌ترین فاکتور که حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می‌دهد، آموزش کارگران نانوایی در قالب عمل‌آوری و تهیه خمیر و پخت نان چندان جدی گرفته نمی‌شود.

برای عمل‌آوری خمیر در طولانی‌مدت اهمیتی قائل نشده و با اضافه کردن افزودنی‌های نامناسب (جوش‌شیرین) در کوتاه زمان سعی در آماده‌سازی خمیر دارند.

همچنین گفتنی است مدل حمل‌ونقل بارگیری، بسته‌بندی و فضای نگهداری آرد در مصرف‌کننده نان و دولت نسبت به عملکرد آن رضایت نداشته و همیشه نیز هرکدام سعی داشته و دارند که پی و بنیان تولید این محصول، خوب،

جز اتلاف و هدررفت حجم بسیار عجیب و غریب و تأمل‌برانگیزی از گندم با ارزش که در یک چرخه ناقص به نان بی‌کیفیت تبدیل شده است.

البته در این خصوص برخی کارشناسان معتقدند ازآنجاکه گندم، آرد و طرز پخت نان یک زنجیره به‌هم‌پیوسته است که اگر در هر مرحله رعایت استاندارد نادیده گرفته شود، محصول نهایی آسیب‌دیده و در نتیجه از کیفیت آن کاسته خواهد شد تأکید دارند؛ اساساً تولید نان خوب در قدم نخست مستلزم داشتن آرد باکیفیت،

هنر نانوایی خوب و در ادامه خرید به‌اندازه و نگهداری صحیح از سوی مصرف‌کننده است که براین اساس می‌توان این‌گونه برداشت کرد که مردم به‌عنوان مصرف‌کننده کمترین و آرد و نانوا بیشترین سهم را در کیفیت‌بخشی و متعاقباً افزایش یا کاهش ضایعات نان، بر عهده دارند.

این صاحب‌نظران با اشاره به عوامل کیفیت تولید نان نامطلوب در ایران و با توجه به عوامل چهارگانه مؤثر در کیفیت یعنی مواد اولیه، وسایل، روش تولید و بالاخره بسته‌بندی، معتقدند واقعیت این است که در این چرخه ناقص و پرتلاطم ساختار تولید ماده اولیه (آرد) ماحصل ترکیب حدود ۴۰ درصد گندم باکیفیت خوب، ۴۰ درصد باکیفیت متوسط و ۲۰ درصد از

نخست اینکه بسیاری از غذاهای ما ایرانی‌ها

کیفیت ضعیف است.

همچنین بیشتر فضای نانوایی‌ها و تجهیزات آن‌ها مستهلک بوده و به دلیل هزینه تعویض و تعمیر بالا، مالکان علاقه چندانی به این هزینه‌گردها ندارند.

به‌عنوان مهم‌ترین فاکتور که حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می‌دهد، آموزش کارگران نانوایی در قالب عمل‌آوری و تهیه خمیر و پخت نان چندان جدی گرفته نمی‌شود.

برای عمل‌آوری خمیر در طولانی‌مدت اهمیتی قائل نشده و با اضافه کردن افزودنی‌های نامناسب (جوش‌شیرین) در کوتاه زمان سعی در آماده‌سازی خمیر دارند.

همچنین گفتنی است مدل حمل‌ونقل بارگیری، بسته‌بندی و فضای نگهداری آرد در مصرف‌کننده نان و دولت نسبت به عملکرد آن رضایت نداشته و همیشه نیز هرکدام سعی داشته و دارند که پی و بنیان تولید این محصول، خوب،

جز اتلاف و هدررفت حجم بسیار عجیب و غریب و تأمل‌برانگیزی از گندم با ارزش که در یک چرخه ناقص به نان بی‌کیفیت تبدیل شده است.



خصوص کیفیت نان اینگونه عنوان می‌شود که:
–تقریباً همه این۱۰۰ نفر با تأکید بر اهمیت و نقش نان در ساختار تغذیه، داشتن نان با کیفیت را یک حق مسلم برای خود تلقی کردند.

همین گروه (به‌جز پنج نفر) با اشاره به ساختار غذاهای ایرانی معتقدند هیچ جایگزینی برای نان وجود ندارد.

–۸۶ نفر با عنوان اینکه فقط از نان‌های سنتی استفاده می‌کنند براین باورندکه نان‌های جمعی و صنعتی فعلاً هیچ جایگاهی در سفره ایرانی‌ها ندارد.

۸۱ نفر با اشاره به اینکه نمی‌توانند هر روز در صف بایستند، خرید در تعداد بالا را تنها راهکار موجود عنوان کرده درعین‌حال که ضمن اشاره به بی‌کیفیت بودن نان تولیدی در همدان عنوان کردند تقریباً همه نان‌ها چند ساعت پس از پخت کیفیت خود را از دست داده و اصطلاحاً بیات می‌شوند.

–۷۳ نفر ضمن اشاره به وضعیت بهداشت فیزیکی نانوایی‌ها و ظاهر نانوایان معتقدند تأکید بر رعایت دستورالعمل‌های بهداشتی صرفاً به مشت حرف بی‌ارزش است.

–تعداد ۶۸ شهروند همدانی حاضر در گفت‌وگو، فقدان مهارت نانوایان در عمل‌آوری خمیر، شاطری و مستهلک بودن تنورها را مهم‌ترین علت بی‌کیفی نان می‌دانند.

–همین گروه با اشاره به اینکه در پی شکایت و گزارش عملاً هیچ برخوردی صورت نمی‌گیرد معتقدند وقتی بازرس از صف خود این افراد باشد طبیعی است که از این همه شکایت هم نتیجه‌ای حاصل نمی‌شود.

–۶۳ شهروند همد نی حاضر در گفت‌وگو معتقدند هیچ ساماندهی و سازماندهی مشخصی در مهارت‌آموزی و آموزش نانوایان و یا الزام مالکان به نوسازی و بهسازی محیط نانوایی‌ها وجود ندارد و اگر هم هست فقط در قالب مصوبات گذری است.

این گروه عدم تغییر در وضعیت ظاهر و عملکرد تخصصی نانوایی‌ها طی چند ۱۰ سال گذشته را شادی بر این مدعا می‌دانند.

البته در این میان ۳۲ نفر نیز با اشاره به بهتر شدن نسبی فضای داخلی نانوایی‌ها اما معتقدند این کار عملاً هیچ تأثیری در کیفیت پخت نان نداشته و بیشتر صرف ظاهرسازی مکان بوده نه کیفی‌سازی محصول.

–از منظر ۵۱ شهروند و در کنار بحث کیفیت بد آرد و عملکرد ضعیف نانوایان اما فقدان نظارت، برخورد و یا مجازات مؤثر با نناوایی‌های متخلف باعث شده تا این معضل به یک زخم مزمن تبدیل شود.

از دید همین گروه اگر کمی فشار و تحکم و بازخواست چاشنی کار گردد قطعاً کیفیت نان بهتر خواهد شد.

–۳۱ شهروند نیز با اشاره به لزوم اخلاق‌محوری در بین متصدیان نانوایی‌ها معتقدند جدا از کیفیت پخت نان باید به احترام به مشتری و رعایت ادب از سوی نانوایان نیز توجه خاص داشت.

–از دید ۲۶ نفر اجبار به خرید نان بی‌کیفیت و اصرار به افزایش قیمت بزرگ‌ترین ظلمی است که امروزه گریبانگیر مردم شده و بدبختانه هم کسی پاسخگوی این مسئله نیست.

همین گروه تأکید دارند که مسئولان کاملاً در جریان این ضعف هستند اما عملاً اراده‌ای برای برخورد و مقابله با آن ندارند.

یک کارشناس بازار نفت عنوان کرد:

کنترل قیمت نفت با ورود طلای سیاه ایران به بازار اوپک پلاس ظرفیت مازاد ندارد

۹۰ دلار در هر بشکه هستند تا تولید نفت شیل و همچنین انرژی‌های تجدیدپذیر اقتصادی نشود. وی افزود، اگرچه اکنون قیمت نفت بالای ۱۱۰ دلار در هر بشکه است اما نمی‌توان انتظار داشت که میانگین قیمت سال ۲۰۲۲ میلادی بیش از کانال ۸۰ دلار باشد.

قیمت نفت به دنبال حمله روسیه به اوکراین و کاهش عرضه در بازارهای جهانی، با رشد قیمت همراه شده است.

پیش‌بینی‌ها نشان می‌دهد اگر قیمت نفت به ۱۳۰ دلار در هر بشکه برسد، تورم هفت درصدی در انتظار اقتصاد جهان خواهد بود که می‌تواند بحران غذایی را تشدید کند.

همچنین برخی منابع اعلام کرده‌اند که نفت ۱۵۰ دلاری، رشد اقتصادی جهان را متوقف خواهد کرد.

باوجود به التهاب موجود در بازار نفت به دلیل کاهش عرضه و تأثیر حمله روسیه به اوکراین و در پی آن افزایش قیمت‌ها، اوضاع همه‌جانبه برای ورود ایران به این بازار مثبت است و پیش‌بینی شرایطی مطلوب برای ایران در بازار نفت وجود دارد.

یکی از دلایل مهم تسجیل آمریکا برای توافق، بازشدن عرضه نفت ایران به بازار جهانی و مدیریت تنش در غرب آسیا برای کنترل قیمت نفت است. از سویی روسیه سومین صادرکننده نفت به آمریکاست و با تحریم‌های آمریکا علیه روسیه، بحران تومی آمریکا که هم‌اکنون بیشترین تورم چهارده‌گانه گذشته را تجربه می‌کند تشدید خواهد شد.

کنترل کنند، اما در حال حاضر ظرفیت مازادی برای تولید در بین اعضای اوپک‌پلاس وجود ندارد.

یک کارشناس بازار نفت یکی از مهم‌ترین عوامل کاهش عرضه نفت را کاهش سرمایه‌گذاری‌ها در سه سال گذشته عنوان کرد و بیان کرد: کاهش قیمت نفت یکی از اصلی‌ترین دلایل افت سرمایه‌گذاری‌ها بوده است.

قربان تأکید کرد: با توجه به افزایش قیمت نفت، در ماه‌های آینده دو تا سه میلیون بشکه در روز به تولید نفت شیل اضافه می‌شود.

وی ادامه داد: بر همین اساس کشورهای عضو اوپک‌پلاس به‌دنبال قیمت نفت بین ۸۰ تا