پیام گلنان

101
۴۸ صفحه
سال هفدهم–اسفند ماه ۱۳۹۸

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال نو مبارک

روز نوآوری (اهواز)

مصاحبه با پیشکسوت قنادی آقای احمد لادن

جشن صدمین شماره نشریه پیام گلنان

سازمانها چگونه صد ساله می شوند

گلنان پوراتوس تولیدکننده برگزیده بهبود دهنده‌های نانوایی

نانوایی در مریخ

بسم الله الرحمن الرحیم

سرمقاله ۳

گزارش ۴

گفتگو ۶

اخبار ۱۴

نانوایی ۱۸

نان پیشنهادی ۲۲

قنادی ۲۴

شیرینی پیشنهادی ۲۶

شکلات ۳۲

مسئولیت اجتماعی ۳۶

صاحب امتیاز: شرکت گلنان

مدیر مسئول: دکتر پروانه خضرایی نیا

مدیر اجرایی: نگار صحبتی

زیر نظر هیات تحریریه

گرافیست و صفحه آرا: ملیحه یاوری

پیام گلنان آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی و تحلیلی و نظرات شما در زمینهٔ این صنعت اعلام می دارد.

نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنان با ذکر منبع بلامانع است.

نقـل و چاپ مطالب در پیام گلنان، الزاماً بـه معنی تایید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمد آباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوی شهید غلامی، پلاک ۴

کد پستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳ تلفن: ۴۸۳۴۴–۰۲۱

فکس: ۴۸۳۴۳۳۰۰ – ۰۲۱

پست الکترونیکی: payamegolnan@golnanpuratos.com

چاپ: نامی نقش – تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالارفاتح، پلاک ۳ . تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس

امام هادی (علیه السلام):
التَوَاضع اَن تُعطِی النَاس مَا تُحِبُّ اَن تُعطاه؛
فروتنی آن است که با مردم چنان رفتار کنی که دوست داری با تو چنان باشند.

سرمقاله

گامی بلند

اول بهمن ماه سال جاری بدون شک نقطه عطفی در تاریخ حضور گلنان پوراتوس در صحنه کسب و کار قنادی و نانوایی کشور است. در این روز ما خط جدید و بسیار مدرن تولید انواع شکلات‌ها و فرآورده‌های کاکائویی مورد نیاز واحدهای تولیدی صنفی و صنعتی را با اعتباری بالغ بر هفتصد میلیارد ریال راه‌اندازی کردیم.

در این شرایط سیاسی و اقتصادی، افتتاح چنین خط تولیدی خود به تنهایی موفقیتی بزرگ است ضمن اینکه تولید شکلات‌ها و فرآورده‌های کاکائویی با این خط بسیار مدرن به همراه دانش پوراتوس با قدمت ۱۰۰ ساله در سطح جهان، مسیر روشن و جدیدی را پیش پای کسب و کار قنادی و نانوایی کشور خواهد گشود. به گفته خود عزیزان قناد و نانوا، محصولات نوآورانه گلنان پوراتوس در گذشته همواره موجب تحول و نوآوری در حوزه این کسب و کارها شده است. اطمینان داریم که محصولات جدید این خط ضمن کامل‌کردن بسته تولیدات گلنان پوراتوس، خواهد توانست تحول مثبت دیگری را در این حوزه رقم بزنند.

ما اطمینان داریم که با عرضه و معرفی این محصولات، فرآورده‌های قنادی و نانوایی ایران خواهد توانست فاصله خود را با بهترین و بالاترین استانداردهای جهانی باز هم کمترکرده و موجبات رونق هر چه بیشتر کسب و کار عزیزان قناد و نانوا را فراهم نماید.

با بهترین آرزوها
حبیب اله حداد
مدیر عامل

روز نوآوری

گزارش

بیست و یک آبان ماه ۹۸ روز نوآوری با هدف به اشتراک گذاشتن تنوع محصولات و معرفی محصول جدید شرکت گلنان پوراتوس، با حضور ۱۰۰ واحد از قنادی‌ها و نان فانتزی‌های استان خوزستان، همچنین چند واحد صنعتی فعال در زمینه محصولات نان به همراه رئیس اتحادیه قنادان، جناب آقای جعفری، بازرس اتحادیه و جمعی از فعالان این صنف در تالار همایش هتل پارس برگزار گردید.

در شروع برنامه جناب آقای مهندس حبیب اله حداد مدیرعامل شرکت گلنان پوراتوس، ضمن خوش‌آمدگویی، تاریخچه فعالیت شرکت را مطرح نموده و طی آن با اشاره به یکی از اهداف مهم شرکت که ایجاد فرصت‌های شغلی و نوآوری است، به گفتگو پرداخت.
سپس جناب آقای صدرا حداد قائم مقام مدیر عامل شرکت، استراتژی‌های بلند مدت و کوتاه مدت شرکت را مطرح کرده و طی آن چشم‌اندازها و مأموریت‌های شرکت را در راستای بهبود کیفیت سبد غذایی مصرف کننده نهایی بیان کرد.
خانم کامیاب مدیر محصول میکس‌های قنادی و روغن‌های تخصصی، به شرح تنوع پودر کیک‌های آماده روغنی با بیش از ۱۰ سال حضور در بازار قنادی با برند اختصاصی ساتین و پودر کیک‌های آماده اسفنجی جهت تهیه کیک‌های لایه‌ای و همچنین معرفی بسته‌بندی‌های کوچک ۲/۵ کیلویی جهت پاسخ به نیاز مصرف‌کنندگان این صنعت پرداخت. ایشان در ادامه طی معرفی روغن‌های ویژه قنادی و نانوایی موجود در سبد کالایی شرکت و بیان ویژگی‌های منحصر به فرد این محصولات و تاثیر آن‌ها در کیفیت محصول نهایی و همچنین روش‌های مختلف ایجاد تنوع در رنگ، طعم و ظاهر در قالب ایده نوآورانه ویوا آریستو، به نسل جدیدی از روغن‌های تخصصی با برند جهانی می‌متیک نیز اشاره نمود. این محصول که در دو نوع برای مصارف لایه‌ای و داخل خمیر تهیه و تولید می‌شود، با کاهش هزینه‌ها در مقایسه با کره و همچنین ایجاد کیفیت عالی در محصولات پخت شده نهایی، می‌تواند تحول بی‌نظیری را در صنعت نان و شیرینی کشور به همراه داشته باشد.
در خصوص تنوع محصولات گروه مغزی‌ها، دکور و شکلات‌ها، خانم رضایی مدیر محصول قنادی نکاتی را مطرح کرد و طی آن به برشمردن مزیت و سهولت استفاده از آن‌ها در محصولات نهایی پرداخت و مطالبی را در مورد برنامه‌های آتی شرکت در زمینه خط شکلات، بیان نمود.
در پایان خانم نجف‌زاده مدیر محصول نانوایی، محصولات سبد کالایی بخش نانوایی شرکت مانند انواع بهبود دهنده‌ها و مخلوط‌های آماده و نیمه آماده را معرفی نمود. ایشان در خصوص محصولات سلامت بخش نانوایی با برند پوراویتا، توضیحاتی ارائه کردند. گروه محصولات سلامت پوراویتا، حاوی دانه و غلات است که با استفاده از پودر خمیر ترش، طعم‌های منحصر به فردی داشته و شامل پوراویتا امگا۳، پوراویتا لیدی و پوراویتا مولتی گرین می باشد.
بخش دوم برنامه زمانی آغاز گردید که تنوع محصولات نهایی شرکت در سه بخش قنادی، نانوایی و شکلات برای بازدیدکنندگان به نمایش گذاشته شد. همچنین یکی از محصولات جدید شرکت به نام دکوفوندانت توسط کارشناس فنی قنادی معرفی و آموزش داده شد.
برنامه با پذیرایی شام و اهداء یادبود به مهمانان خاتمه یافت.

تهیه کننده: سرپرست فروش اهواز- مرجان ریاحی

بریلو
BRILLO
چون الماس درخشنده

ویژه مهمان

گفتگو

مصاحبه با
آقای احمد لادن

قنادی لادن با بیش از نیم قرن تجربه و سابقه فعالیت در صنعت شیرینی از سال ۱۳۲۹ با همت و مدیریت آقای «احمد لادن» فعالیت خود را در زمینه تولید و فروش انواع شیرینی، کیک، نان و خشکبار آغاز نموده و اینک در صدر شیرینی فروشی های نامدار تهران قرار گرفته است. جناب آقای احمد لادن از پیشکسوتان صنعت قنادی کشور محسوب می شوند که تجربیات ماندگاری را از خود در این صنعت بر جای گذاشته‌اند. گفتگوی زیر حاصل نشست دوستانه‌ای با ایشان است.

■ حاج آقای لادن، جنابعالی برای ما شخصیتی شناخته شده هستید، خوشحال خواهیم شد که خوانندگان ما نیز با شما آشنا شوند، لطفا خودتان را برای آنها معرفی بفرمایید؟

احمد لادن هستم، متولد ۱۳۰۷، دو فرزند پسر و یک دختر دارم و نزدیک به هفتاد سال است که در صنعت قنادی مشغول به کار هستم. به کشورهای متعددی از جمله اتریش، آلمان و ایتالیا سفر می‌کنم و علاقه مندان به صنعت شیرینی که متوجه حضورم می‌شوند، جهت یادگیری مبحث شیرینی‌های سنتی ایران، به دیدنم می‌آیند و من نیز با اشتیاق فراوان تجربه‌هایی که طی این سالها با مشقت فراوان بدست آوردم را در اختیارشان قرار می‌دهم.

■ چطور شد که به حرفه قنادی علاقه مند شدید؟

پدرم هفتاد سال پیش از کارگران با تجربه صنعت شیرینی در قنادی الهی واقع در امیریه تهران مشغول به کار بود.
ما سه برادر بودیم که از بین آنها فقط من به این حرفه علاقه مند شدم. ۱۰ سالم بودکه بعد از مدرسه می‌رفتم در مغازه و به هر گوشه‌ای سرک می‌کشیدم، درست کردن کیک و شیرینی‌های سنتی پدرم را خیلی دوست داشتم.
ایشان به اینکه کار قنادی بسیار پر زحمت و با مسئولیت است، اشاره کردند و گفتند: هر کس بخواهد وارد این حرفه شود باید زحمت‌های فراوانی بکشد و هر روز به دنبال مطالب و ایده‌های جدید باشد.

■ هر چند کار مشکلی است لیکن دوست داریم از زبان شما تحولات و تفاوت‌هایی که در کسب و کار قنادی از زمانی‌که جنابعالی به این کار مشغول شدید را بشنویم.

از سال ۱۳۲۸ مشغول به کار شدم وسال ۶۳ قنادی لادن ثبت شد. ابتدا کارها به صورت سنتی بود و بعدها با ورود دستگاهای جدید به این عرصه شاهد پیشرفت‌های بسیاری در این صنعت بوده‌ام، حتی از ترکیه به تهران می‌آمدند و کارهای سنتی ایران را یاد می‌گرفتند. با سفر به کشورهای مختلف کارهای سنتی ایرانی را یاد آنها می‌دادم وایده‌های جدید و نو را از آنها یاد می‌گرفتم.
وی اشاره کرد: با وجود رقبا و مشکلاتی که در این راه بود توانستیم همه موانع را پشت سر گذاشته و از پس آن به خوبی برآییم.

■ از چه سالی با شرکت گلنان پوراتوس آشنا شدید و دلیل تداوم دوستی شما چه بوده است؟

با وجود اینکه سال‌های زیادی نیست که با این شرکت آشنا شده‌ام اما کیفیت محصولات و نوآوری های این مجموعه که با سبک سنتی ما تلفیق گردیده باعث شد سبک جدیدی از کار را برای رفع نیاز مشتریانمان فراهم آوریم.
وی اشاره کرد:مردم داری آقای مهندس حداد مدیرعامل شرکت گلنان پوراتوس و کیفیت محصولات این شرکت باعث تداوم دوستی ما شده است. حتی یادم می‌آید یک روز گرم تابستان ایشان به قنادی من آمدند و با فضای گرم مجموعه ما مواجه شدند، فردای آن روز یک دستگاه خنک کننده برای ما هدیه آوردند. خیلی انسان باگذشتی هستند.
به جرات می‌توانم بگویم که عدم حسادت در کار این مجموعه نسبت به دیگر رقبا وکشورهای نوآور باعث شد تا بیشتر به ایشان علاقه مندگردم.

■ در طی این سال ها آیا گلنان پوراتوس توانسته نیازهای شما و مشتریانتان را برآورده کند ؟ لطفا در این باره برای خوانندگان ما توضیح دهید؟

بله، به این صورت که با خلق ایده ها و نوآوری های جدید توانسته اند نیاز مشتریان را برآورده کنند.

■ گلنان پوراتوس را چه اندازه در ایجاد این تغییرات موثر می دانید؟

این شرکت با برگزاری نمایشگاه ها و سمینارهای تخصصی در صنعت شیرینی و نان با معرفی محصولات جدید در ایجاد این تغییرات بسیار موثر بوده اند.

■ آینده کسب و کار قنادی را چگونه می بینید؟

متاسفانه عده زیادی از کارگران قنادی‌ها فکر می‌کنند با چهار الی پنج ماه کار در قنادی، بسیار حرفه‌ای و با تجربه شده‌اند، این ها کار می‌کنند ولی به شکل کار

شباهت دارد و کیفیت لازم را ندارد. در این حرفه باید زحمت‌ها کشید، اگر امروز حرفی برای گفتن دارم، به خاطر هفتاد سال تجربه کاری من است و هنوز هم دوست دارم اگر عمری باشد بیشتر در این زمینه تجربه کسب کنم و بیشتر بدانم.
قدیم‌ها کارگران همه کارها را بلد بودند اما امروزه فقط به یک یا دو مدل اکتفا کرده و از ایجاد تنوع در کسب کار خود امتناع می‌ورزند.

■ از دیدگاه شما شاخص های یک قناد موفق چیست؟

ایشان به سه فاکتور، اخلاق خوب، نظافت و قیمت منصفانه اشاره کردند. اگر محصولی استقبال بیشتری دارد قیمت را زیاد نکنند. کارگر با تربیت و با فرهنگ خیلی کم پیدا می‌شود، یک کارگر اصیلی که خوب کار می‌کند حتما باید تشویق بشود. کسی که می‌خواهد در این کار موفق شود باید کارش را دوست داشته باشد.
از شاخص‌های یک قناد موفق: تازگی محصولات، تولید روزانه، مرغوبیت، کیفیت مواد اولیه و به کارگیری از تکنولوژی روز دنیا در کنار تجربه سالها فعالیت است.

■ تا آنجاکه ما مطلعیم هم اکنون جنابعالی بطور مستمر در مجموعه حضور ندارید، در غیاب جنابعالی چه کسی مجموعه به این بزرگی را مدیریت می کند؟

آقای کلانتری که انسان شریفی هستند در غیاب من مغازه را اداره می‌کند.

■ آقای کلانتری لطفا خودتان را برای خوانندگان پیام گلنان معرفی کنید؟

سید محمد کلانتری هستم. سال ۸۰ بازنشسته تربیت معلم و سال ۸۱ با حاج آقا لادن آشنا شدم. درغیاب ایشان با همان خط مشیی که برای ما مشخص کردند، مغازه را اداره می کنم. خوبی و بزرگواری ایشان باعث جذب من به این حرفه شده است. با حضور در جلسات شرکت گلنان پوراتوس، توانستم با محصولات آشنا و در تهیه و تولید شیرینی های روزانه قنادیمان به دلیل بالا بودن کیفیت مواد اولیه استفاده‌کنیم.

■ همان طور که استحضار دارید روز به روز به دلیل زندگی شهر نشینی تحرک مردم کمتر می‌شود و هم زمان دانش مردم نسبت به آن چه می‌خورند بیشتر می شود، قنادان در چنین بازاری چگونه باید عمل کنند؟

باید ببینیم که جامعه ما چه چیزی را بیشتر می پسندد. برای مثال شیرینی دانمارکی نوعی شیرینی خشک است که در تهیه آن از آرد سفید، شیر، شکر، تخم مرغ، کره یا مارگارین، مایه خمیر، وانیل و نمک استفاده می‌شود. ولی چه مارگارینی و چه نوع مواد اولیه ای، با چه کیفیتی، تهیه این شیرینی را متمایز می‌کند. استفاده از مواد اولیه با کیفیت از مهمترین فاکتورهایی است که همیشه در نظر می گیرم. من نمونه این شیرینی را از دانمارک آوردم، با توجه به نظرات مشتریان، شیرینی آن راکم یا زیاد و بر اساس نیاز و سلیقه مشتری دستور پخت شیرینی را تنظیم می‌کردم.

■ یکی از رسالت‌های گلنان پوراتوس، راحت‌تر کردن کار صاحبان قنادی‌ها است، ما را در این زمینه و هم چنین ارتقا کیفیت کار قنادان ایران چگونه ارزیابی می کنید؟

به نظر من تاسیس گلنان پوراتوس به پیشرفت کار قنادی خیلی کمک کرده است. سابق یادم می آید برای درست کردن کیک باید کل مواد را یکی یکی وزن کرده و بعد مخلوط می کردند. اما امروزه محصولات گلنان پوراتوس به صورت آماده مصرف بوده و کار را برای کارگران کارگاه ما بسیار آسان کرده است.
وی در پایان گفت: دوست دارم قنادها سود کمتری ببرند ولی محصول با کیفیتی به مردم ارائه بدهند که مردم محصولات خوب بخورند.
ایشان با وجود کهولت سن و بیماری هر روز در محل کار حاضر شده تا کارگران قنادی اگر سوالی دارند از ایشان بپرسند و از راهنماییهای ایشان بهره ببرند.

ممنونیم از اینکه وقت عزیزتان را در اختیار ما گذاشتید، برایتان سلامتی و بهروزی آرزو می کنیم.

گفتگو با

سرکار خانم
فرشته دهقان نصیری

مدیر تضمین کیفیت شرکت گلنان پوراتوس

■ لطفا خودتان را برای خوانندگان پیام گلنان معرفی فرمایید؟

فرشته دهقان نصیری هستم. فارغ التحصیل رشته صنایع غذایی در مقطع کارشناسی ارشد از دانشگاه فردوسی مشهد.

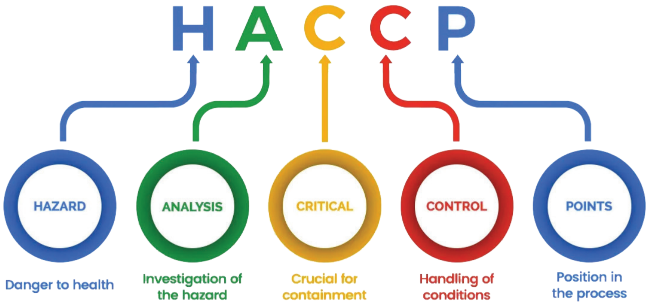
■ از چه سالی با شرکت گلنان پوراتوس آشنا شدید و در کدام واحدها فعالیت داشته اید؟

در طول دوره تحصیل در مقطع کارشناسی ارشد در شرکت بسته بندی زعفران انجمن به عنوان مسئول فنی مشغول به کار شدم. پس از اتمام تحصیلات به منظور کسب تجارب جدید در حوزه بازرگانی برای مدتی کوتاه در شرکت بیک صنعت فعالیت داشتم و از این طریق با معرفی جناب آقای مهندس حداد، مدیریت عامل محترم شرکت گلنان پوراتوس، از ۲۰ مهرماه ۱۳۹۰ این افتخار را داشتم که عضو مجموعه دوست داشتنی گلنان پوراتوس در کارخانه باشم.
در این مجموعه به عنوان مسئول تضمین‌کیفیت فعالیت خودم را زیر نظر جناب آقای دکتر حدادزاده، معاونت اجرایی و بهره‌برداری مجموعه شروع کردم. این عنوان شغلی در مجموعه کاملا جدید بود و من به عنوان کسی که از محیط دانشگاه وارد حیطه صنعت، آن هم در مقیاس بزرگ شده بود با فراز و نشیب های زیادی مواجه بودم که البته تمام آن لحظات فرصت مناسبی برای کسب تجربه و رشد بود. فعالیت من در واحد تضمین کیفیت از روز اول تا به امروز که بیش از ۸ سال از آن می گذرد ادامه دارد. در طول این مدت در مسئولیت های زیادی کسب تجربه داشته‌ام، برای ۴ سال مدیر واحد کیفیت شامل واحدهای کنترل‌کیفی، تضمین‌کیفیت و HSE بودم و به عنوان سفیر

محیط زیست گلنان پوراتوس در سال ۲۰۱۷ به پوراتوس معرفی شدم.
در سال ۲۰۱۹ نیز به عنوان مسئول آموزش واحد کیفیت پوراتوس آفریقا، Chipkins Puratos، از سوی پوراتوس بلژیک انتخاب شده و این افتخار را داشتم که به مدت ۴۰ روز، همکاران واحدهای مختلف تولید و کیفیت را در آن مجموعه آموزش دهم و مفتخرم که اعلام کنم نتایج تلاش ما در پوراتوس آفریقا بسیار رضایت بخش بود.

■ به عنوان مدیر تضمین کیفیت تجارب خود را در این زمینه بیان کنید؟

در واحد تضمین کیفیت وظیفه اصلی نظارت بر تولید محصول با کیفیت مناسب و پایدار است و این مهم با همکاری کلیه واحدهای کارخانه بویژه R&D، زنجیره تامین و خدمات محقق می‌شود که خوشبختانه در کارخانه گلنان پوراتوس به دلیل وجود روحیه بالای کار تیمی تاکنون در این امر موفق بوده‌ایم. در مجموعه پوراتوس ما به پیشرفت مداوم معتقدیم و این بدان معناست که همه تیم در تلاشیم تا در جهت اصلاح مداوم شرایط گام برداریم. بی شک همراهی مشتریان مجموعه گلنان پوراتوس در این مسیر همواره یارای ما بوده است. نظرات، پیشنهادات، انتقادات از خدمات و محصولات ما که از جانب مشتریان، بازدیدکنندگان و گروه ممیزی پوراتوس دریافت می‌شود همواره راهنمای ما در پیمودن این مسیر بوده است. از دیگر وظایف ما در واحد تضمین کیفیت، پیگیری شکایات و عدم انطباق‌های محصولات و نظرات ممیزان داخلی و خارجی مجموعه می‌باشد. همه می‌دانیم پیداکردن ریشه مشکلات آسان نیست، خوشبختانه با همکاری مداوم واحدهای مختلف در سایت های تولید بخصوص تیم حرفه‌ای R&D مجموعه با مدیریت سرکار خانم دکتر خضرائی‌نیا و واحد تولید با مدیریت جناب آقای نظرعلیپور تاکنون در این امر گام‌های موثری برداشته شده است.
همچنین در واحد تضمین کیفیت برآن شدیم تا با ارتقا سطح دانش پرسنل در جهت تولید محصول با کیفیت پایدار گام برداریم، از این رو برنامه‌های آموزشی متعدد با موضوعات سلامت، بهداشت، ارتقا ایمنی محصولات، بهبود شرایط کار و لزوم حفاظت از محیط زیست در برنامه کار ما قرار گرفت تا بتوانیم با ارتقا سطح آگاهی در کلیه سطوح مجموعه در راستای تولید محصولات منطبق بر استانداردهای اروپایی که بمراتب سختگیرانه‌تر از استانداردهای ملی است حرکت نماییم.
در بخش محیط زیست با دشواری‌های فراوان موفق به اصلاح وضعیت تصفیه خانه انسانی- صنعتی شدیم به طوری که خروجی آن منطبق بر کلیه استانداردهای زیست محیطی است. بدین ترتیب با توجه به امکان مصرف پساب تصفیه شده برای آبیاری فضای سبز مجموعه در راستای هدف پوراتوس که مدیریت منابع آب است حرکت کرده‌ایم.
در بخش مدیریت مصرف انرژی، بخش مانیتورینگ را از سال ۲۰۱۸ آغاز کردیم که در طول یکسال با ارزیابی‌های متعدد و شناسایی مصارف بالا در بخش‌های مختلف و با اعمال اقدامات اصلاحی شامل اصلاح سیستم تامین هوای فشرده، ایزولاسیون و رفع نشتی‌ها موفق شدیم تا میزان CO_2 تولیدی مجموعه را به میزان ۵٪ در مقایسه با سال گذشته کاهش دهیم تا در جهت تحقق هدف ما که تبدیل شدن به صنعت سبز در آینده‌ای نزدیک است گام برداریم.
همچنین با هدف ترویج فرهنگ حفاظت و نگهداری از محیط زیست، به مناسبت روز جهانی زمین پاک، در اردیبهشت ماه سال جاری، اقدام به پاکسازی ۲۰ کیلومتر مربع از اراضی اطراف سایت های تولیدی مجموعه از پلاستیک نمودیم. در روز درختکاری سال گذشته نیز، با کاشت ۱۰۰ اصله درخت، به مناسبت صدسالگی شرکت پوراتوس اقدام به ایجاد یک نوار سبز در حد فاصل سایت های تولیدی واقع در کردان نمودیم.
از دیگر وظایف اصلی ما در واحد تضمین کیفیت پیگیری در جهت دریافت گواهینامه های ایزو می‌باشد که در این راستا نیز تاکنون موفق به اخذ گواهینامه‌های ISO9001 در مدیریت اسناد و مدارک، ISO22000 و HACCP در سلامت و ایمنی موادغذایی شده‌ایم.



■ بهترین دستاورد خود را در شرکت گلنان پوراتوس چه می دانید؟

آنچه بعد از ۸ سال تلاش مستمر باعث رضایت خاطر من از فعالیت در کارخانه است مشارکت پرسنل در کلیه سطوح در بهبود مستمر است. در سال‌های ابتدایی، اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه صرفا توسط مدیران واحدها مطرح می‌شد، امروز مفتخریم که کلیه پرسنل در واحدهای مختلف در این امر همراه و همیار مدیران هستند که این یک اقدام فرهنگی ارزشمند است و اینجانب از اینکه سهمی در تحقق آن داشته‌ام بسیار خرسندم.

■ کلام آخر

در پایان لازم می دانم از جناب آقای دکتر حدادزاده که همانند پدری دلسوز همواره راهنما و معلم اینجانب بودند و کلیه همکاران عزیزم خانم‌ها شوشتری، فاتحی، بابایی، جونعلی وند و آقایان اندرخورا، عباسی، تقی پور، مفید و سلطانی که در تیم کیفیت همواره یاور من در جهت بهبود و اصلاح بودند تشکر و قدردانی نمایم.

فرشته دهقان نصیری
مدیر واحد تضمین کیفیت
دیماه ۱۳۹۸

آشنایی با فعالیت‌های
واحد کنترل کیفیت

به منظور آشنایی با فعالیت‌های واحد کنترل کیفیت با سرکار خانم فاطمه فرامرزی مدیر واحد کنترل کیفی به گفتگو نشستیم. ایشان فارغ التحصیل مقطع کارشناسی مهندسی کشاورزی ـ علوم صنایع غذایی از دانشگاه آزاد علوم تحقیقات تهران و کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی از دانشگاه آزاد علوم تحقیقات کرج هستند.

توجه خوانندگان پیام گلنان را به مشروح این گفتگو جلب می نماییم.

■ لطفا خودتان را برای خوانندگان پیام گلنان معرفی نمایید؟

فاطمه فرامرزی هستم متولد سال ۶۲. موضوع آشنایی و علاقه ی من به صنایع غذایی برمی‌گردد به زمانی‌که در مقطع راهنمایی تحصیل می‌کردم و از طرف مدرسه به بازدید از یک کارخانه مواد غذایی رفتم. با توجه به علاقه‌ای که به این صنعت داشتم همانجا تصمیم گرفتم که در آینده رشته صنایع غذایی را دنبال کنم. سال ۱۳۸۰ وارد دانشگاه علوم تحقیقات تهران شدم. پس از اتمام تحصیلات، در شرکت گلنان مشغول به کار شدم.

■ از چه طریقی با شرکت گلنان پوراتوس آشنا شدید؟

بعد از اینکه فارغ التحصیل شدم، خیلی دوست داشتم کار کنم به همین خاطر هر روز در روزنامه‌ها و آگهی‌ها دنبال کار می‌گشتم، تا اینکه در روزنامه همشهری آگهی استخدام شرکت را دیدم و برای مصاحبه به کارخانه رفتم و با آقای دکتر حدادزاده صحبت کردم. از آنجاییکه افراد با تجربه‌ای برای مصاحبه آمده بودند، انتظار پذیرش در این مصاحبه را نداشتم اما فردای آن روز با من تماس گرفتند و از آن زمان در این شرکت مشغول به کار هستم.

■ از چه سالی در شرکت گلنان پوراتوس مشغول به کار شدید؟

تیر ماه ۸۵ به عنوان مسئول فنی در شرکت گلنان مشغول به کار شدم. آن موقع شرکت گلنان دارای یک خط تولید بود که انواع بهبود دهنده ها و مخلوط‌های نیمه آماده نان را به بازار عرضه می‌کرد. بعد از گذشت ۲ ماه در شهریور ماه سال ۸۵، شرکت گلنان با پیوستن به شرکت بین‌المللی پوراتوس، خطوط تولید بیشتری راه اندازی و سطح تولیدات خود را ارتقا بخشید. در این سال محصولات پودری قنادی به سبد تولیدات اضافه گردید.
در سال ۸۸ خط تولید انواع مغزی ها و دکورهای قنادی تاسیس شد. سال ۹۰ خط تولید مارگارین و در سال ۹۸ خط تولید شکلات و فوندانت راه اندازی گردید.
در ابتدا پرسنل این شرکت نزدیک به ۲۰ نفر بود که پس از مشارکت با شرکت بلژیکی پوراتوس به بیش از ۳۰۰ نفر افزایش پیدا کرد.

آزمایشگاه پخت

طی ۱۳ سال سابقه کاری، در بخشهای مختلفی از جمله تحقیق و توسعه، تولید و برنامه ریزی فعالیت داشتم و در حال حاضر به عنوان مدیر کنترل کیفی مشغول به کار هستم.

■ از دیدگاه شما کنترل کیفیت چیست و اهمیت استفاده از این ابزار مدیریتی را در فرایند تولید محصولات بیان نمایید؟

کنترل کیفیت عبارت است از: اطمینان از تهیه و تولید کالا طبق استانداردهای تعیین شده جهت رسیدن به ویژگی‌های مطلوب محصول که از طریق اندازه‌گیری یا آزمون بر روی یك محصول یا کالا انجام می‌گیرد تا مشخص گردد که با مشخصات فنی یا استانداردها مطابقت دارد یا خیر.
مهمترین بخش کنترل کیفی مربوط به انجام صحیح نمونه‌گیری از مواد اولیه و محصولات می‌باشد که از طریق آن نتایج به کل انباشت تعمیم داده می‌شود. هر یک از مواد اولیه و محصول، ویژگی‌های مخصوص به خود داشته و در نتیجه، آزمایشات ویژه خود را نیز دارا می‌باشد.
بر روی یکسری از مواد اولیه، آزمایشات فیزیکی و شیمیایی انجام شده که در صورت عدم تطابق، اجازه ورود مواد اولیه به انبار صادر نمی‌شود. در مورد محصولات نیز بسته به نوع محصول، آزمایشات متعددی مانند تست‌های میکروبی، تست پخت، تست‌های فیزیکی و شیمیایی انجام می‌شود که در قسمت‌های بعدی به صورت کامل توضیح داده خواهد شد.
اهمیت کنترل کیفیت در هر صنعت در درجه‌ی اول کسب اطمینان از ثبات کیفی محصولات تولیدی و در نهایت جلب رضایت مصرف کننده می‌باشد.

■ به نظر شما چه مواردی در افزایش سطح کیفیت محصولات موثر خواهد بود؟

محور اصلی فعالیت‌های ما بر کیفیت استوار است، ما بر این باوریم که کارایی موفق عملکرد ما منوط به حفظ استانداردها می‌باشد. واحد کنترل کیفیت شرکت گلنان پوراتوس متشکل از پرسنل آموزش دیده‌ای است که به موازات واحدهای دیگر در راستای کنترل و حفظ شاخص‌های کیفی و ارائه محصولات مطلوب تلاش می‌کنند. علاوه بر نقش کارشناسان فنی یکی از فاکتورهای موثر در کنترل کیفیت، تجهیزات آزمایشگاهی بوده که بر اساس آن شرکت گلنان پوراتوس، دستگاه‌ها و وسایل پیشرفته خریداری کرده تا توانایی ارزیابی دقیق کیفیت محصول و مواد اولیه را داشته باشد.

■ طی چه مراحلی کالاهای خریداری شده و محصول نهایی توسط شما مورد کنترل قرار می گیرد؟

تمامی کالاها در ابتدای ورود به کارخانه، توسط پرسنل کنترل کیفیت نمونه برداری شده و طبق استانداردهای مرتبط مورد تست و آزمایش قرار می گیرند و در صورت تائید جهت مصرف در خطوط تولید، اجازه ی تخلیه و ورود به انبار مواد اولیه داده می شود، در غیراینصورت به تامین کننده عودت داده خواهد شد. ضمن اینکه بازدیدهای دوره ای از خطوط تامین کننده ها توسط تیمی متشکل از مدیریت، تحقیق و توسعه، بازرگانی، تضمین کیفیت و کنترل کیفی انجام می شود تا از رعایت شرایط استاندارد توسط تامین کننده نیز اطمینان حاصل نماییم.
همچنین در حین فرآیند تولید محصول، مراحل تولید تحت نظارت قرارگرفته و بر طبق استاندارد نمونه برداری های لازم در مراحل مختلف تولید انجام و مورد آزمایش قرار می گیرند تا محصول با کیفیت مورد انتظار،

آزمایشگاه میکروبی

آزمایشگاه شیمی

تولید گردد.
در مرحله کنترل محصول نهایی، نمونه‌برداری از محصول طبق استانداردهای مرتبط انجام گرفته و ویژگی‌های کیفی محصول مورد کنترل و بازرسی قرارمی‌گیرد.

■ واحد کنترل کیفیت از چه بخش‌هایی تشکیل شده است؟

واحد کنترل کیفی متشکل از بخش‌های، آزمایشگاه شیمی و فیزیک، میکروبی، رئولوژی آرد و آزمایشگاه پخت می باشد.
در آزمایشگاه شیمی و فیزیک: بسته به نوع محصول آزمایشات مختلف بریکس، فعالیت آبی، PH، خاکسترکل و خاکستر نامحلول در اسید، ویسکوزیته، طعم و بو، بافت و رنگ، اندازه‌گیری قندکل و احیا، DE، رطوبت، اندازه‌گیری چربی به روش هضم و سوکسله، اندازه‌گیری عدد یدی، اندیس رفراکت، عدد صابونی، پراکسید، اسیدیته، نقطه ذوب، اندازه گیری درصد چربی جامد در دماهای مختلف(NMR)، ضریب شکست، ویتامین C، نمک، بیکربنات سدیم، پیرو فسفات، قلیائیت کل، اندازه‌گیری رنگ، انجام می‌شود.
در آزمایشگاه میکروبی بر اساس نوع محصول شناسایی کپک و مخمر، شمارش کلی میکروارگانیسم ها، ای کلای، سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس، کلی فرم، لاکتو باسیلوس صورت می گیرد.
آزمایشگاه رئولوژی شامل دستگاه‌های میکسولب، گلوتن شوی، گلوتن ایندکس، SDmatic، دستگاه اندازه گیری فالینگ نامبر، دستگاه اندازه‌گیری ذرات، بافت‌سنج(Texture analyzer) و دستگاه‌های کوچک تمام اتوماتیک پخت نان (Bread maker)می باشد. محصولاتی که نیاز به پخت دارند، در آزمایشگاه پخت از نظر طعم، حجم، بافت، رنگ و مقاومت در برابر حرارت مورد بررسی قرار می گیرند.

■ در صورتیکه نتایج ارزیابی‌های محصولات تولیدی مطابق با استانداردهای شما نباشد به چه نحوی با آنها برخورد می نمایید؟

محصول نامنطبق محصولی است که با یک یا چند ویژگی از پیش تعیین شده مطابقت ندارد. در این صورت تیمی از همکاران تحقیق و توسعه، تولید، تضمین کیفیت و کنترل کیفیت به بررسی موضوع می پردازند، در صورتیکه قابلیت اصلاح و رفع مشکل و تبدیل به کالای مطابق با استاندارد وجود داشته باشد اقدامات اصلاحی انجام و مجددا آزمایشات کنترل کیفی صورت می‌گیرد، در غیر این صورت محصول از طرف کنترل کیفی غیر قابل مصرف اعلام می‌گردد.

■ چقدر امر کنترل کیفیت را مهم می‌دانید؟

کنترل کیفیت در تمامی صنایع بسیار مهم است. تولید محصولات مغایر با

ویسکومتر

انکوباتور

استانداردهای تعیین شده، سبب افزایش ضایعات و هزینه‌های تولید می‌گردد و اگر چنین محصولاتی وارد بازار مصرف کننده شود، مشکلات جبران ناپذیری اتفاق می‌افتد. شرکت‌ها باید محصولات و خدمات با کیفیت بالا را به مشتری ارائه کنند تا سلامتی آنها را تضمین و از رضایت مشتری اطمینان حاصل نمایند. قطعا رابطه‌ی مستقیم و بسیار قوی بین کیفیت محصول، خدمات مناسب، رضایت مشتری و سودمندی شرکت وجود دارد.

■ آیا موردی هست که دوست داشته باشید به عنوان مطلب پایانی برای خوانندگان مطرح نمائید؟

در کنار تمام فعالیت‌هایی که در واحد کنترل کیفیت انجام می‌گیرد مبحث سلامت نکته ای است که همیشه مد نظر دارم و به همکارانم در این واحد یادآور می‌شوم. با این تفکر که مصرف کننده ی این محصولات خود ما و خانواده‌ی ما هستند و خوشبختانه مدیریت شرکت هم بر این باورند که سلامت مصرف کننده مهمترین وظیفه ما است. بنابراین تمام تلاش ما ارائه‌ی محصول سالم، مطابق با استانداردهای داخلی و بین المللی می باشد.

در پایان از وقتی که در اختیار ما و خوانندگان گرامی پیام گلنان گذاشتید صمیمانه سپاسگزاریم.

میکسولب

دستگاه NMR

جشن صدمین شماره نشریه پیام گلنان

اخبار

نشریه پیام گلنان با مخاطبان بی شمار در حوزه نان، شیرینی و شکلات با عبور از تمامی موانع و مشکلات اکنون صدمین شماره اش را جشن می‌گیرد.
مدیران ارشد شرکت گلنان برای ارتقاء دانش و بروز نمودن اطلاعات صاحبان صنف و صنعت نان، شیرینی و شکلات تصمیم به راه اندازی نشریه پیام گلنان نمودند. ضمن اینکه پیام گلنان یک پل ارتباطی بین ما و مشتریان عزیزمان می‌باشد.
جشن صدمین شماره نشریه مورخ ۹۸/۸/۲۸ با حضور پرسنل وهمکاران فروش مناطق در دفتر مرکزی شرکت برگزار گردید.
این روز که مصادف با جشن تولد مدیرعامل شرکت گلنان پوراتوس آقای مهندس حداد همراه بود، رنگ و بوی تازه ای به خود گرفت.

سازمان ها چگونه صد ساله می‌شوند!؟

به نظر برخی از اندیشمندان عرصه سازمان و مدیریت، بقای سازمان‌ها و طول عمر آن‌ها بیشتر ناشی از انطباق‌پذیری سازمان‌ها با محیط کسب وکار است. سازمان‌ها تحت تاثیر عوامل پیش برنده و بازدارنده بطور مداوم در تلاش برای زیستن هستند. البته این ضعف‌ها و قدرت‌های موجود در سازمان‌ها است که فرصت‌ها و تهدیدات محیطی را معنادار می‌کنند. نقش فرآیندهای داخلی واحدها و تعامل آن‌ها جهت ساخت هم‌افزایی بسیار حیاتی است. اگر بخواهیم مثالی ساده بزنیم، می‌توان سازمان را به مانند گربه‌ای تصور کرد که تحت هر شرایطی به هنگام سقوط از ارتفاع (تهدید) به سلامتی و از طریق هماهنگی بین اعضا و جوارح خود (قدرت و هماهنگی بین فرآیند های داخلی سازمان) بر روی دست و پای خود فرود می‌آید. برخی از سازمان‌ها در این فرود ها زنده نمی‌مانند و برخی دیگر به واسطه آنچه گفته شد سقوط‌های بعدی را نیز تاب می‌آورند. جنس تهدیدات متفاوت است، آنچه مهم است توجه و تکیه بر توان داخلی سازمان‌ها است چراکه در بهترین حالت ما تنها امکان شناخت تحولات محیطی را خواهیم داشت و نمی‌توانیم درآن ها دخالتی داشته باشیم و راه مقابله یقیناً در درون سازمان است. مانند آفتاب پرستی که رنگ خود را در انطباق با محیط اطراف تغییر می‌دهد تا هم با فریب صیاد شکار نشود (دفع تهدیدات) و هم اینکه بتواند با فریب صید شکار کند(استفاده از فرصت ها). سازمان‌های صد ساله تمرکز بسیار زیادی بر بروز رسانی فرآیندهای خود در راستای پاسخ به محیط پویا دارند. در واقع بیشتر از اینکه توجه به تولید کالا کنند به کارخانه‌های حل مسئله می‌مانند. **آنها از طریق ساز و کار خود تنظیمی مدام در حال پایش جایی که هستند و جایی که باید باشند و کاری که انجام می‌دهند با کاری که باید انجام بدهند هستند و این راز صدساله شدن سازمان‌ها است**. خلاقیت در روش‌های تامین مواد اولیه، روش های رقابتی ارائه خدمات و فناوری‌های تولید، مهم‌تر از همه ترکیب و توان افزایی منابع انسانی که عامل انطباق پذیری است برخی از ویژگی‌های سازمان های صد ساله است. اگر بخواهیم از زاویه دیگری نگاه کنیم تقریبا همه سازمان ها واحد های مشابهی دارند: تولید، تحقیق و توسعه، فروش، منابع انسانی، بازاریابی ...که همگی رسالت‌های مشابهی در سازمان‌ها دارند. پس چرا گاهی اینقدر در عمرشان تفاوت است!؟ پاسخ در نوع انجام کارها نیست بلکه در چگونگی انجام کارها است. در واقع سازمان‌های صد ساله کارهای متفاوتی انجام نمی‌دهد بلکه همان کارهایی که در همه سازمان ها عمومیت دارند متفاوت انجام می‌دهند و این همان قدرت فرآیندهای داخلی است که همه و همه در راستای تامین خواسته محیط کسب و کار که شامل همه ذی‌نفعان اعم از مشتریان، کارکنان، جامعه و... است. تا زمانی که این موازنه شناخت از محیط و واکنش متناسب برقرار باشد سازمان نیز تداوم حیات دارد.

گروه پوراتوس نمونه‌ای واقعی و زنده از کاربست مفاهیم عنوان شده است. رعایت اصل تناسب در راهبرد های این گروه بیشتر از همه خصایص برجسته شده و مدیران ارشد بخوبی توانسته اند بین یک کسب و کار خانگی و یک کسب وکار فراملیتی در گذر زمان تفاوت قائل شوند و امکانات لازم را جهت ظرفیت‌سازی به‌منظور تحقق اهداف فراهم آورند. اعتماد به مدیران خارج از خانواده به‌عنوان اشخاص متخصص، طراحی الگوهای شایستگی برای کارکنان باعث شده تا روند تقویت فرآیندهای داخلی این گروه با نرخ فزاینده‌ای در مقایسه با بازار رشد داشته باشد. سازمان‌ها یا محکوم به انطباق محیطی هستند یا مانند گروه پوراتوس با ایجاد قابلیت‌های داخلی از تغییرات محیطی بهره مند می گردند و ۱۰۰ ساله می شوند.

مدیر منابع انسانی، ناصر کریمی

شرکت گلنان پوراتوس

تولیدکننده برگزیده بهبود دهنده‌های نانوایی

جشنواره تقدیر از برترین‌های زنجیره گندم، آرد و نان و صنایع تبدیلی در بیست بهمن ماه نودوهشت در سالن خلیج فارس نمایشگاه بین‌المللی با مشارکت وزارت صنعت، معدن و تجارت، شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران و کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان برگزار شد. در این همایش شماری از دست‌اندرکاران زنجیره تولید گندم، آرد و نان، فرآورده‌های آردی قنادی و شیرینی پزی، تولیدکننده بهبوددهنده و خمیرمایه، پیشکسوتان، پژوهشگران و فعالان کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان تقدیر به عمل آمد. شرکت گلنان پوراتوس به عنوان تولیدکننده برتر در حوزه بهبود دهنده های نانوایی موفق به کسب لوح سپاس گردید.

می متیک

برای تهیه شیرینی‌های لایه‌ای با کیفیت اصیل فرانسوی، می‌توانید از نسل جدیدی از چربی‌های لمینیت به نام می‌متیک استفاده کنید. آنچه که در مورد خوردن محصولات لایه‌ای اصیل فرانسوی وجود دارد، صدای خرد شدن، ظاهر طلایی زیبا، لایه‌های کاملا مجزا و تجربه احساسی فوق العاده حاصل از ذوب شدن محصول در دهان و طعم آن است که باعث می‌شود چشم‌هایتان را ببندید و از کیفیت آن لذت ببرید.

از مزایای محصول می‌متیک می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- ✔ **خلق محصولات لایه ای تخمیری و غیر تخمیری در نهایت کیفیت**
- ✔ **قابلیت کارکرد فوق العاده، پلاستیسیته عالی**
- ✔ **ایجاد حس فوق العاده کره**
- ✔ **کاهش هزینه ها، حمل و نقل و نگهداری آسان در مقایسه با کره**

با می متیک می توان تردی فوق العاده محصول، حس عالی ذوب شدن محصول در دهان به هنگام خوردن و طعم بسیار خوشمزه را تجربه کرد. این محصول در بسته بندی ۱۰ کیلویی و در دو نوع لمینیت و داخل خمیر جهت پاسخ به نیاز مشتریان تولید و به بازار عرضه می شود.

برای اطلاعات بیشتر به سایت ما به آدرس www.golnanpuratos.com مراجعه و یا با کارشناسان ما در منطقه خود تماس بگیرید.

۶۰ ایده الهام بخش برای داشتن یک نانوایی مدرن

(قسمت پایانی)

برای رستوران‌ها، کافی‌شاپ‌ها و کیترینگ‌ها نان با امضای خاص خودتان تهیه و نام برندتان را بر روی آن چاپ نمایید.

۳ مزیت و دلیل اصلی که مردم باید از نانوایی شما خرید کنند را در نظر داشته باشید و مطمئن شوید این دلایل برای مشتریانتان نیز واضح است.

با الهام‌بخش بودن برای مشتریان خود، فروشتان را ارتقا دهید. با پوستر و بروشور می‌توان نکات جالب در مورد مصرف نان را به اطلاع مشتریان رساند. نکاتی مانند اینکه این نان در دنیا چگونه مصرف می‌گردد؟ چه زمان از روز و در چه مناسباتی تهیه می‌شود؟ در کدام کشور طرفدار بیشتری دارد؟

نان و اسنک با سایز کوچکتر و قیمت بالاتر از نظر مشتری، بیشتر مورد پذیرش قرارمی‌گیرد.

نان هایی مناسب برای استفاده در مسیر (صبحانه، ناهار و عصرانه) و یا با امکان پخت نهایی در منزل (bake-off) ارائه دهید.

مردم مناسبت های خاص را جشن می گیرند بنابراین برای این روزها، نان های خاص داشته باشید. به طور مثال برای "روز مادر" می توان نان با نام خاص تهیه نمود یا برای "روز عشق" نان به شکل قلب ویا برای ماه رمضان نان هایی که تنها در این زمان تهیه می شود ارائه کرد.

آینده نان، در گذشته آن است.

نان و غذا تماما در طعم و بافت خلاصه می شوند.

نانوایی در مریخ چیست؟

یک سیستم اکولوژی* بسته کشت گیاه و تولید نان به منظور فراهم‌آوردن شرایط مناسب برای اقامت طولانی در سیاره مریخ و نیز استفاده ازاین تکنیک‌ها برای سیاره زمین می‌باشد. اخیرا یک کنسرسیوم خاصی شروع به فعالیت در این زمینه نموده است و تحقیقات خود را از ابتدای سال ۲۰۲۰ به مدت دو سال و نیم در بلژیک آغاز می نماید و مبلغ ۶/۳میلیون یورو توسط هفت عضو شرکت‌کننده در این طرح برای تأمین اعتبار این تحقیق سرمایه‌گذاری می‌شود.

اولویت‌های این پروژه در پایداری، سلامتی، استفاده کارآمد از منابع، فراهم‌آوردن تسهیلات و راهکارهایی که منطبق بر نیازهای تکنولوژی‌های فضایی در آینده و در حال حاضر زمین است.

۶/۳ میلیون یورو برای پخت نان در مریخ

بروکسل، بلژیک، ۲۷ نوامبر ۲۰۱۹ آیا اولین افرادی که روی کره زمین نان می پزند و مصرف می کنند، مدیون این تحقیقات جدید در ژانویه خواهند بود؟

این تحقیقات یک چالش بزرگ به عنوان پروژه نانوایی در مریخ می باشد که توسط یک انجمن متشکل از هفت سازمان بلژیکی و به رهبری شرکت پوراتوس، تولید کننده مواد اولیه نان، شیرینی و شکلات انجام می گردد.

اگر چه، آنها قبل از اینکه از تحقیقاتشان در زمینه تغذیه اولین افراد در سطح کره مریخ در آینده استفاده کنند، هدف این پروژه تأثیر مشخص آن بر روی زمین امروز می‌باشد. این پروژه بر روی چگونگی تولید مواد غذایی با روشی پایدارتر برای کمک به تولید مواد مغذی اصلی در تمامی مناطق در سراسر جهان، تمرکز می‌کند.

کنسرسیوم به میزان بیش از ۶/۳میلیون یورو سرمایه‌گذاری کرده و اخیرا موفق به دریافت یارانه ۴/۵میلیون یورویی شده‌است.

به زودی چهار کانتینر بزرگ به هم پیوسته در محل دفتر مرکزی پوراتوس در نزدیکی بروکسل ـ بلژیک نصب می‌گردد.

این کانتینرها ممکن است از بیرون عادی به نظر برسند، اما در تاریخ ۱ ژانویه سال ۲۰۲۰ محققان در یک سیستم اکولوژیک بسته، فعالیت‌های مربوط به کشت گیاه و تولید نان را شروع خواهندکرد.

نتیجه این اکتشافات می‌تواند اثرات شگرفی بر تولید موادغذایی بر روی زمین و همین‌طوردر مریخ پس از به ثمر رسیدن دست‌آوردهای اکتشافات فضایی انسان‌ها داشته باشد.

هفت عضو انجمن نانوایی در مریخ با استفاده ازاین زیرساخت های شگفت انگیز، موفق به شناخت محیط کشت ایده آل برای تولید کارآمد محصولات زراعی گندم و سایر گیاهان خواهند شد که می توانند برای افزایش ارزش غذایی نان به کار روند.

اما چرا نان ؟ به خاطر مصرف زیاد و ارزش غذایی بالا در سراسر جهان، نان انتخاب مناسبی به عنوان غذای اصلی در تحقیقات اکتشافات فضایی تبدیل گردیده است.

فیلیپ آرناوت ، مدیر تحقیق و توسعه در پوراتوس: با این انجمن، ما حوزه‌های مختلف دانش و تخصص را برای پاسخ به یک سؤال بسیار مهم در کنار هم جمع می‌کنیم. ما چگونه می‌توانیم ارزش غذایی، توسعه پایدار و استفاده کارآمد از انرژی برای تولید مواد غذایی را بهبود بخشیم. منظور از مواد غذایی در اینجا نان می‌باشد که نه تنها یکی از اصلی‌ترین تخصص امروز ما است، بلکه در محیط‌های پرچالش‌تر فردا نیز مهم می‌باشد.

*بوم‌شناسی یا اکولوژی (به فرانسوی: Écologie) دانش بررسی برهمکنش‌های میان جانداران و زیست‌بوم (محیط زندگی) آن‌ها است.)

شرایط زیست محیطی مریخ با زمین بسیار متفاوت است. با توجه به خلاء، دماهای پایین و طوفان‌های غبار، شرایط رشد غلات در مریخ نامطلوب است. به همین دلیل است که این تحقیق در کانتینر، یک سیستم بسته و خود پایدار انجام می‌شودکه در آن می‌توان آب و هوا را برای ایجاد رشد محصول با استفاده بهینه از منابع، سازگار ساخت.
در راستای تحقیقات بر روی محصولات زراعی، انجمن نانوایی در مریخ همچنین بسیاری دیگر از مفاهیم درگیر در کل پروسه تولید مواد غذایی، مانند استفاده و بازیافت منابع، نظارت بر وضعیت آب و هوای میکروبی، تأثیر تابش و گرده افشانی را از طریق شبیه سازی (پهباد کشاورزی) مطالعه خواهد کرد.

هدایت این انجمن بر عهده شرکت پوراتوس می باشد که تولید کننده بین المللی مواد اولیه و ارائه دهنده راه حل های نوآورانه برای بخش های نانوایی، شیرینی و شکلات بوده و دفتر مرکزی آن در بلژیک است. یک قرن تخصص این شرکت در تهیه نان و نوآوری بسیار حائز اهمیت می‌باشد، چرا که غذای مصرفی در مریخ یا روی زمین باید مغذی و درعین حال خوش طعم باشد.

نانوایی در مریخ شامل گروه های زیر می باشد:

PORATUS: گروه بین المللی متخصص در صنعت نانوایی، قنادی، شکلات و ارائه تخصصی این محصولات به مشتریان صنفی، صنعتی، خرده فروشان و رستوران‌ها

FLANDERS’ FOOD: سازمان ذیربط در صنایع غذایی تبدیلی وابسته به نهادهای کشاورزی به منظور تسهیل در نوآوری

URBAN CROP SOLUTIONS: ارائه‌دهنده راه حل برای صنعت کشاورزی عمودی

MAGICS: شرکت فناوری توسعه‌دهنده تراشه‌ها و هوش مصنوعی بر پایه سنسورهای هوشمند

UNIVERSITIET GENT: آزمایشگاه اکولوژی گیاهان، دانشکده مهندسی علوم‌زیستی

SCK•CEN: گروهی متشکل از متخصصانی در علوم زیستی

UHASSELT: مرکز علوم زیست محیطی

دنیش سیب

ترکیبات

آرد	۱۰۰۰ گرم
اس ۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
خمیر مایه	۲۰ گرم
میمتیک اینکو (داخل خمیر)	۴۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
آب	۴۵۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم
میمتیک ۳۲ لمینیت	۲۵ تا ۳۰ درصد وزن خمیر
ویوافیل سیب	۲۰۰ گرم

روش تهیه :

میکس کردن : ۴ دقیقه دور یک ، ۷ دقیقه دور دو میکسر
استراحت اولیه : ۱۰ دقیقه در یخچال
دمای خمیر برای کار کردن با میمتیک باید ۱۶ تا ۱۸ درجه سانتی‌گراد باشد .
لایه گذاری :۳ تا ۳ تا
دمای اتاق تخمیر : ۲۸ تا ۳۲ درجه سانتی‌گراد و رطوبت ۸۰-۷۵ درصد
تخمیر نهایی : ۵۰ تا ۶۰ دقیقه
دمای فر : ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد
زمان پخت :۱۵ دقیقه

خمیرآماده شده را به روش ۳ تا ۳ تا، لایه گذاری می‌کنیم .در هر مرحله استراحت بین لایه ها ، خمیر را در یخچال می گذاریم . وقتی ضخامت خمیر با دستگاه شیتر به ۴ میلی‌متر رسید ، خمیر را به‌صورت گرد برش داده و داخل قالب یا رینگ قرار می‌دهیم سیب را برش‌داده و بر روی خمیر گذاشته و درون اتاق تخمیر قرار می‌دهیم . در آخر ویوافیل سیب را به عنوان مغزی محصول استفاده می‌نماییم .

تهیه کننده : کارشناس فنی نانوایی
امیر گل گیری

تاپینگ

قنادی

تاپینگ محصول جدید گلنان پوراتوس است که در بطری‌های ۱ لیتری آماده و روانه بازار شده است. تاپینگ‌ها در طعم‌های کاکائو، توت‌فرنگی، شاتوت و سالتدکارامل طراحی شده و هم‌اکنون در لوازم قنادی‌های سراسر ایران موجود می‌باشد. این محصولات در بستنی، کیک، موس، دسر و انواع نوشیدنی‌های گرم و سرد قابل استفاده هستند.

با استفاده از این محصول می توانید به چند ترکیب رویایی زیر فکر کنید:

شیک توت فرنگی که از تاپینگ توت فرنگی، بستنی، میوه های فصل و خامه تشکیل شده باشد.

فرنچ تستی که ترکیبی باشد از کیک ساتین مولتی گرین، تاپینگ سالتدکارامل، میوه های فصل، موز کاراملی شده و بستنی وانیلی.

کارامل ماکیاتویی که از فوم شیر و قهوه اسپرسو، و تاپینگ سالتد کارامل تشکیل شده است.

و در نهایت یک بشقاب از براونی داغ اصیل که در کنار یک اسکوپ از بستنی وانیلی و البته همراه با تاپینگ شاتوت سرو شود.

بسته بندی این محصولات بطری های ۱ لیتری است و ماندگاری ۱۵ ماهه دارند.

تاپینگ سالتد کارامل یک سس با طعم کارامل نمکی است. سالتد کارامل از طعم های محبوب در اروپا ست که نه تنها در صنایع کیک و شیرینی بلکه در غذا و اسنک ها هم طرفداران زیادی دارد.

تاپینگ شاتوت رنگ و طعم طبیعی و واقعی میوه را دارد و چون دارای تکه های میوه است حس طبیعی بودن را بیشتر القا می کند.

تاپینگ توت فرنگی رنگ و طعم طبیعی و واقعی میوه را دارد و چون دارای تکه های میوه است حس طبیعی بودن را بیشتر القا می کند.

تاپینگ کاکائو یک سس غلیظ با طعم قوی شکلات است که دامنه کاربرد بسیار وسیعی دارد علاوه بر بستنی، کیک ، موس و دسر این محصول قابل استفاده در نوشیدنی و قهوه نیز است.

مرلیتون لیمو

تگرال پاتاکروت	۵۰۰ گرم
آریستو کروسان	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم
مغزی	کرمفیل لیمو

کرم مرلیتون:

کرمیویت	۱۵۰ گرم
شیر	۷۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم
زرده تخم مرغ	۶۰ گرم
پودر بادام رست شده	۲۰۰ گرم
خامه	۲۵۰ گرم
وانیل	۱ گرم

روش تهیه کراست:

کلیه مواد را با هم میکس کنید ۱ ساعت در فریزر قرار دهید سپس تا ضخامت ۴ میل پهن کنید در قالب تارت قرار دهید

روش مرلیتون:

خامه را داخل میکسر ریخته فرم دهید. سپس کلیه مواد را درمیکسر ریخته با هم مخلوط کنید سپس با خامه فرم گرفته ترکیب کنید.

ترکیب و تزیین:

داخل کراست مقداری کرمفیل کلاسیک لیمو قیف بزنید و روی آنرا با مرلیتون بپوشانید. در فر ۱۸۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه پخت نماید.

به عنوان دکور می توانید ۵۰۰ گرم خامه قنادی راکه با ۵۰۰ گرم خامه ۳۵٪ ترکیب شده است فرم دهید و استفاده کنید.

تهیه کننده:
کارشناس فنی قنادی
حسن زند پویا

دکوفوندانت

به لطافت ابریشم

عمده‌ترین کاربرد کیک‌های با طراحی خاص فوندانتی، استفاده در مجالس عروسی است. کیک از دیر باز همواره یک پای ثابت در مجالس عروسی بوده که نمادی از باروری و خوشبختی است. به طور سنتی، کیک عروسی یک کیک میوه‌ای لوکس محسوب شده و در مراسم عروسی ابتدا طعم و سپس جلوه آن که برگرفته از طراحی چند طبقه و دکورهای جذاب است بسیار تاثیرگذار می‌باشد. امروزه انواع مدرن آن بنا به تقاضای موجود در شکل‌ها، اندازه‌ها، بافت‌ها و طعم‌های سفارشی یافت می‌شود.

در ایده‌ای که در این شماره از پیام گلنان در نظر گرفته‌ایم بنا داریم یک کیک عروسی را با استفاده از محصولات گلنان پوراتوس پیاده سازی کنیم.

دکوفوندانت سفید

دکوفوندانت مشکی

دکوفوندانت قرمز

هر انچه که برای خلق یک کیک عروسی نیاز دارید:

کیک اسفنجی با استفاده از تگرال اسپونج

تگرال اسپونج مخلوط آماده برای تهیه کیک اسفنجی

مزایا:

سهولت آماده سازی

بافت یکنواخت و نرم

مغزی میوه ای با استفاده از ویوافیل

نسل جدید مغزی های میوه ای

مزایا:

مقاوم در برار حرارت

دارای حداقل ۲۰در صد میوه

بدون رنگ و طعم مصنوعی

مقاوم در برابر انجماد و یخ زدایی

روکش کیک و گلسازی با استفاده از دکوفوندانت

خمیر فوندانت آماده مصرف

مزایا:

کشسانی و استحکام بالا هنگام کار کردن

بافت مناسب جهت ایجاد طرح و فیگورهای فانتزی

بافت نرم به لطافت ابریشم

طعم عالی

دکوفوندانت خمیر فوندانت آماده مصرف مناسب برای پوشش کیک، گل‌سازی، مجسمه‌سازی و سایر طرح های تزئینی است. از مهم‌ترین مزایای آن کشسانی، استحکام بالا و بافت لطیف و نرم است. دکوفوندانت به واسطه طعم خوب و ملایمی که دارد حسی از سبکی را به محصول نهایی می بخشد. یک کیک فوندانتی و ویژه می‌تواند هر دورهمی معمولی را به یک خاطره به یاد ماندنی تبدیل کند. به عبارتی این قبیل کیک‌ها می‌تواند در جشن‌های تولد، سالگردها و حتی رویدادهای کاری استفاده شود. با دکو فوندانت که به نرمی و لطافت ابریشم است می‌توانید ویترین خود را با روند های رو به رشد بازار همگام کنید.

BAKE SANAT

پهن کن خمیر فوندانت

در دو مدل

باعرض کار

۸۰ و ۵۵

سانتی متر

- مناسب برای ظرفیت تولید بالا (heavy duty)
- غلطك‌های نچسب و ضد سایش
- مناسب با ارگونومی بدن انسان
- تمام استیل
- سهولت تنظیم ضخامت خمیر به وسیله اهرم
- كوچك و كارآمد، مناسب فضاهای كوچك

WWW.BAKESANAT.COM

تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور، کوچه زنبق
کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۲-۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰ فکس: ۰۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳

BAKE SANAT
BAKE SANAT
در دو مدل
تمام استیل
یا
داخل آهن
پخت کاملا یکنواخت
مصرف بهینه انرژی
(فقط ۷/۳ مترمکعب گاز در ساعت)
کوچک و کارآمد
(عرض فر فقط ۱۴۳ سانتی متر)
تکنولوژی روز اروپا
۱۴۳ سانتی متر
فر گردان
تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور، کوچه زنبق
کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰-۲ فکس: ۰۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳
WWW.BAKESANAT.COM

کارات

شکلات

طعم فوق العاده، کاربرد آسان!

کارات مجموعه‌ای از مغزی‌ها و شکلات‌های کامپاند با کیفیت بالاست که به طور ویژه برای مصارف صنفی و صنعتی طراحی شده است. مجموعه کارات با روش استفاده آسان نتیجه مطلوبی را در کاربردهای مختلف ایجاد می‌کنند. کارات تمام آن چیزی است که شما به آن نیاز دارید. طعم عالی و کاربرد ساده از ویژگی‌های منحصر به فرد کارات است.

تحقیق اختصاصی پوراتوس به نام Taste Tomorrow بزرگترین تحقیق دنیا در زمینه بررسی دیدگاه های مصرف کنندگان نانوایی، قنادی و شکلات است که در ۴۰ کشور مختلف و از بین ۱۷۰۰۰ نفر انجام شده است. این تحقیق اولین بار در سال ۲۰۱۱ انجام شد اکنون پس از ۹ سال برای سومین بار مورد بازبینی قرار گرفته و روندهای مختلفی از آن استخراج شده است. از جمله این روندها می‌توان به طعم، سلامتی و تازگی اشاره کرد. محصولات کارات از آنجا که روش استفاده بسیار آسانی دارند به‌راحتی قابل استفاده در شکلات‌های دست‌ساز هستند و می‌توانند در انواع شکل، بافت و رنگ متفاوت با طعم‌های مختلفی که متناسب به ذائقه مشتریان شما باشد خلق شوند. تمایل مردم به محصولات دست‌ساز یکی دیگر از روندهای حاصل از تحقیق Taste Tomorrow است. طبق این نظریه مردم حاضرند برای این گونه محصولات دست ساز مقدار پول بیشتری بپردازند.

شکلات‌های کامپاند کارات به سه بخش اصلی تقسیم می‌شوند:

شکلات کامپاند نرم و کرمی

کارات دکورکرم طیف محصولات پوششی ـ کرمی است که راحتی مصرف فوق العاده‌ای را برای کاربر ایجاد می‌کند و قابل استفاده در دکور کردن کیک، براونی، رولت، موس و... است.
کارات دکورکرم ظاهر براق، بافت نرم و طعم قوی دارد.

دکورکرم

- محصولات پوششی ـ کرمی
- قابلیت برش خوردن عالی
- بافت کرمی استثنایی برای ایجاد طعم عالی و حس خوب هنگام چشیدن

شکلات‌های کامپاند سخت

در طیف شکلات های کامپاند کارات که بافت سختی دارند، شما انتخاب های وسیعی از محصولات با قابلیت کاربرد چندگانه خواهید داشت که در کاربردهای شکلات‌های قالبی، پوشش سطح، دکور، طعم دادن و مقاوم به حرارت قابل استفاده هستند. این محصولات ظاهری براق، تردی عالی و قابلیت ذوب خوبی دارند.
شکلات‌های کامپاند با بافت سخت کارات، حس شکلاتی بیشتری به خلاقیت‌های شما در نان، شیرینی، شکلات، بیسکوییت و بستنی می‌بخشد.
در حال حاضر شکلات‌های کارات کاورلوکس در دوشکل تخته ای و سکه ای و در طعم‌های تلخ اکسترا، تلخ، شیری و سفید موجودند.
شکلات‌های چیپسی مقاوم به حرارت نیز در این گروه جای دارند که در طعم تلخ موجود است.

مغزی های شکلاتی کارات

مغزی‌های کارات به واسطه کیفیت فوق‌العاده و کارایی عالی به خوبی با کاربردهای پرطرفدار شما هماهنگ هستند.
این محصولات به طور ویژه ای در محصولات تازه و منجمد قابل استفاده هستند و به خوبی در محصولات خشک با ماندگاری طولانی مدت کاربرد دارند.
کرم کاکائو فندقی که یک مغزی چند منظوره است در این دسته قرار داشته و ویژگی‌های زیر را دارد:

طعم شکلاتی عالی

- انتخاب درستی از کاکائو و مغزدانه های آجیلی
- حس خوشایند هنگام چشیدن
- طعم برجسته بر اساس نقطه نظرات مصرف کنندگان

راحتی مصرف

- بدون نیاز به تمپرینگ
- آماده مصرف
- ذخیره زمان برای حرفه ای های پرمشغله

سالامانکا

ساختار: ۱ – کیک ۲ – کرمی ۳ – موس ۴ – گلیز ۵ – دکوراسیون

نام رسپی: کیک

تگرال ساتین شکلاتی	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۰۰ گرم
روغن مایع	۲۰۰ گرم

روش تهیه:

کلیه مواد را در میکسر بریزید با دور متوسط ۳ دقیقه میکس کنید به ضخامت ۵میلی متر روی کاغذ پخت پهن کنید و در فر ۱۸۰ درجه به مدت ۱۰ دقیقه پخت نمایید.

آب	۱۰۰ گرم
رنده پوست پرتقال	۱ عدد

نام رسپی: کرمی

خامه صبحانه	۱۲۵ گرم
شیر	۱۲۵ گرم
زرده تخم مرغ	۵۰ گرم
خمیر ژلاتین	۵۰ گرم
کارات کاور لوکس تلخ	۱۹۰ گرم
چای سبز	۱ تی بگ
رازیانه	۳ گرم

روش تهیه:

چای سبز و رازیانه را در مخلوط شیر وخامه دم کرده و از صافی رد کنید. زرده تخم مرغ را به آن اضافه نمایید و تا دمای ۸۳ درجه حرارت دهید. از روی حرارت بر دارید. خمیر ژلاتین را با مخلوط خوب میکس کرده و در انتها کارات کاور لوکس تلخ را اضافه کنید.

نام رسپی: موس

خامه صبحانه	۲۵۰ گرم
خمیر ژلاتین	۵۰ گرم
کارات کاور لوکس شیری	۲۵۰ گرم
خامه فرم گرفته	۳۷۵ گرم

روش تهیه:

خامه را تا ۴۰ درجه گرم کرده و خمیر ژلاتین را به آن اضافه کنید. کارات کاورلوکس ذوب شده را با خامه خوب مخلوط کنید. ودر دمای ۳۵ با خامه فرم گرفته فولد نمایید.

نام رسپی:گلیز

خامه صبحانه	۱۵۰ گرم
گلوکز	۲۵۰ گرم
خمیر ژلاتین	۹۰ گرم
کارات کاور لوکس تلخ	۱۵۰ گرم
کارات کاور لوکس شیری	۳۵۰ گرم
بریلو کارامل	۵۰۰ گرم

روش تهیه:

خامه وگلوکز را داغ کنید . خمیر ژلاتین آب شده به همراه کارات کاورلوکس ذوب شده را به خامه اضافه کنید . در انتها بریلو کارامل را اضافه و مخلوط را کاملا با بلندر دستی هوا گیری کنید.

دکوراسیون

کارات کاور لوکس شیری

روش تهیه:

کارات کاورلوکس شیری را تا دمای ۴۵ درجه گرم نمایید، صبر کنید تا دمای ۳۵ درجه خنک شود. روی لایه ای از نایلون شکلات را پهن و سپس قبل از سفت شدن به شکل مثلث برش دهید. از تکه ای کاغذ برای محافظت می توانید استفاده کنید. دکور را دور وردنه بپیچید و داخل یخچال قرار دهید.

جمع بندی :

برای درست کردن مغزی موس ۶ قطعه گرد یکسان از کیک برش دهید. ۳ عدد رینگ با قطر ۱۴ سانتی متری به همراه تلق آماده نمایید که کف هریک با یک لایه کیک پوشانده شده است. روی هر یک ۱۶۰ گرم از کرمی آماده شده بریزید و با لایه دیگری از کیک بپوشانید و داخل فریزر قرار دهید. ۳ عدد رینگ ۱۶ سانت را به همراه تلق آماده کنید و موس آماده شده را تا نصف رینگ پر کنید و مغزی ها را از فریزر خارج کرده و روی موس فشار دهید و یک شب داخل فریز قرار دهید. گلیز آماده شده را تا دمای ۳۰ تا ۳۵ درجه گرم کنید. موس را که تا دمای ۲۰– درجه رسیده اند از فریزر خارج کرده و با گلیز بپوشانید و در انتها با شکلات دکور کنید.

بهبود ارگونومی در محیط کار

انسان‌ها در محیط کار خود بسته به نوع شغلشان تحت تاثیر عوامل مخاطره‌آمیز گوناگونی قرار دارند به‌گونه‌ای که اگر این عوامل زیان‌آور از حد تحمل فیزیولوژیك بدن فزونی گیرند، آسیب‌های شغلی را سبب گشته و از بهره‌وری نیروی کار تا حدود زیادی کاسته خواهد شد. از آنجایی که نیروی کار هر کشور به‌ویژه کشورهای در حال توسعه، بخش پر اهمیتی از سرمایه ملی آن را تشکیل داده و از پایه‌های توسعه اقتصادی و اجتماعی نامیده می‌شوند لذا حفاظت از تندرستی نیروی کار و بهسازی محیط کار از اهمیت فراوانی برخوردار است.

یکی از مخاطرات جدی در محیطهای کار آسیب‌های اسکلتی ـ عضلانی مرتبط با شغل می‌باشد که از جمله بزرگ‌ترین مشکلات بهداشت شغلی در کشورهای صنعتی و کشورهای در حال توسعه است.

از مهم‌ترین عوامل مؤثر در بروز این آسیب‌های چند علتی می‌توان به حمل دستی بار، وضعیت نامطلوب بدن، طراحی نامناسب ایستگاه کار و ابزار و وسایل مورد استفاده در آن و ... در هنگام کار اشاره نمود.

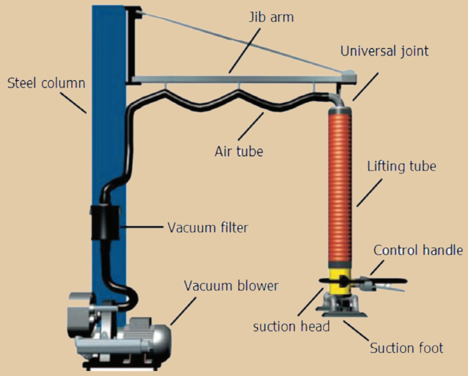
با توجه به موارد فوق، جهت جلوگیری از مخاطرات اشاره شده مبحثی به‌نام ارگونومی مطرح می‌گردد. یکی از تعاریف ارائه شده جهت ارگونومی، طراحی محیط کار و وظیفه متناسب با ظرفیت‌های اپراتور می‌باشد. با توجه به حیطه گسترده دانش ارگونومی و با عنایت به این دیدگاه که این علم گستره وسیعی از سیستم‌های صنعتی، یعنی محیط کار، انسان و ماشین آلات را مورد توجه قرار می‌دهد، می‌توان گفت که یکی از مهم‌ترین راه‌های توجه به انسان و چگونگی عملکرد صحیح و برتر او، آگاهی از اصول ارگونومی و کاربرد آن اصول در طراحی پست‌های کاری است. در همین راستا شرکت گلنان پوراتوس همواره رویکردی با هدف بهبود ارگونومی در محیط کار داشته و امکانات فراوانی را جهت رسیدن به این مهم بکار بسته است.

آخرین تکنولوژی بکار گرفته شده روز دنیا، استفاده از دستگاه وکیوم لیفتر جهت جابه‌جایی و حمل بار در جهت بهبود ارگونومی در محیط کار و خطوط تولید می‌باشد که این دستگاه هم‌اکنون در خطوط تولید شرکت گلنان پوراتوس نصب شده و در حال استفاده می‌باشد.

وکیوم لیفتر یک بالابر وکیومی (خلا) است که استفاده از آن بسیار آسان بوده و برای بلندکردن انواع کیسه‌های مواد اولیه استفاده می‌شود. اپراتور با استفاده از این دستگاه به‌راحتی می‌تواند کیسه‌هایی تا وزن ۸۰ کیلوگرم را به تمامی جهات حرکت دهد و صرفا جابجایی مواد اولیه را با هدایت دستگاه بدون وارد آمدن فشار بر سیستم اسکلتی بدن برعهده داشته باشد. از مزایای استفاده از وکیوم لیفتر می‌توان به کاهش فشار کاری بر روی نیروی انسانی، افزایش ایمنی، افزایش راندمان، کنترل آسان محل قرار گرفتن اجسام و کاهش زیان‌های ناشی از حمل و نقل اشاره کرد.

ارتقا شرایط ارگونومی در محیط کار مزایای بسیاری داشته که از آن جمله می‌توان به ارتقا ایمنی، سلامت و راحتی نیروی انسانی در محیط کار، نگهداری و حفظ سلامت شاغلین، کاهش آسیب‌های اسکلتی و عضلانی، کاهش غیبت‌های ناشی از کار و در نتیجه کاهش روزهای کاری از دست رفته و هزینه‌های مرتبط به آن و ارتقا کیفیت زندگی اشاره نمود. امید آنکه با بکارگیری هر چه بیشتر تکنیک‌های مطرح و تجهیزات بروز در ارگونومی، بتوانیم از نیروی انسانی زحمت‌کش کشورمان هر چه بهتر و مفیدتر بهره‌مند شده و قدر این منبع اصلی تولیدی را که حتی بسیاری از کشورهای صنعتی و فراصنعتی هم از داشتن آن بی بهره اند، ارج نهیم.

سرپرست خط پودر ،امین جوانی



Develop a signature bread and sell it to restaurants or catering but make sure your name is tagged on it.

Think of three good reasons why people should buy products in your shop instead of any other shop, and make sure these are visible to your customers.

Food and bread are all about taste and texture.

Inspire your customers with point of sale promotion. Printed material (posters and leaflets) can be used to give inspiring tips and tricks or other ideas. For example, about eating bread: how? When? Where? What occasions?

Size matters. The smaller the breads (rolls, viennoiserie,…), the more a consumer will accept a higher price.

Offer a range of convenient bread products for on-the-go consumption (breakfast and/or lunch) or for bake-off at home (aperitive).

60 inspiring ideas on Bread

People like celebrating special days, so adapt the assortment of breads for special holidays. E.g. for mothers’ Day, have a special ‘lady bread’ in promotion; for valentine’s Day: make heart shaped breads…

“The future of bread lies in its past.” (X. Dahl).

cold temperatures and dust storms don't provide the right conditions for crop growth. It's for this reason that the research will take place in the coupled containers, a closed and self-sustainable system in which the climate can be adapted to make it suitable for crop growth, with optimal use of resources.
In parallel to the research on crops, the consortium will also study many other aspects involved in the entire food production cycle, such as the use and recycling of resources, the monitoring of microbial climate, influence of radiation, and pollination through automated drones.

The consortium is led by Puratos, an international producer of ingredients and innovative solutions for the bakery, pastry and chocolate sector, headquartered in Belgium. Their century-long expertise in bread-making and innovation will be key as food consumed on Mars or on Earth must be nutritional - and also tasty.

Space Bakery consists of scientific groups offered including:

Puratos — Reliable partners in innovation

PURATOS: International group offering bakery, patisserie and chocolate products and application expertise for artisans, industry, retailers and QSR

FF FLANDERS' FOOD

FLANDERS' FOOD : Cluster organization for the agrifood industry to facilitate innovation

URBAN CROP SOLUTIONS

URBAN CROP SOLUTIONS: Solution provider for the vertical farming industry

Magics

MAGICS : Technology company developing chips and artifial intelligence based smart sensors.

UNIVERSITEIT GENT

UNIVERSITIET GENT: Laboratory of Plant Ecology, Faculty of Bioscience Engineering.

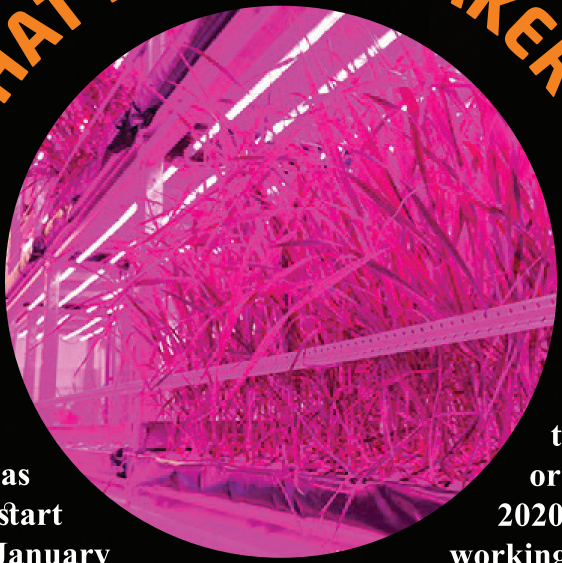
SCK•CEN — STUDIECENTRUM VOOR KERNENERGIE CENTRE D'ÉTUDE DE L'ÉNERGIE NUCLÉAIRE

Expert group for Interdisciplinary BioSciences

UHASSELT

Centre for Environmental Sciences.

WHAT IS SPACEBAKERY?



A closed Ecological Plant Cultivation System and Bakery for extended stays on Planet Mars and their applications for Planet Earth.
The unique consortium was recently launched and will start its research in Belgium on 1 January 2020 for a period of two-and-a-half years.
A total of 6.3 million euros will be invested by the seven partners to fund the research.
The Space Bakery project prioritises sustainability, health and the efficient use of resources, providing solutions that will be extremely relevant for space technology tomorrow and here on Earth today.

6.3 Million Euros to bake bread on Mars

Brussels, Belgium, 27 November 2019 — Will the first people to bake and eat bread on Mars do it thanks to new research starting in January? This is the challenge facing the SpaceBakery project, a unique consortium composed of seven Belgian organisations and led by the global bakery, pastry and chocolate expert Puratos. However, before they use their research to help feed the first people on the red planet later this century, the project aims to have a clear impact on Earth today. The project will focus on how we can produce food in a more sustainable way and will help provide a nutritional staple food for many regions across the globe. The consortium has just been awarded a new subsidy of 4.5 million euros, contributing to a total of over 6.3 million euros in funding.
Four large interconnected containers will soon be installed at Puratos' headquarters near Brussels, Belgium. From the outside they may seem ordinary, but on 1 January 2020 researchers will start working in the enclosed ecological plant cultivation system and bakery. What they discover could have a huge impact on our food production on Earth, as well as on Mars once humans launch their space exploration efforts.
Using the impressive plant cultivation infrastructure, researchers from the seven members of the consortium will learn how to create the ideal environment for the efficient production of wheat crops, as well as other plants that could be included in bread to increase its nutritional value. But, why focus on bread? Because it is highly nutritional and consumed all over the world, making it an ideal candidate as a staple food for space exploration.
Speaking about the project, Upstream R&D Director at Puratos, Filip Arnaut said: "With this consortium, we are bringing together various knowledge domains and expertise in order to answer a very important question: how can we further improve nutritional value, sustainability and the efficient use of energy to produce food – here bread, one of our main specialties – today, but also tomorrow in more challenging environments."
The environment on Mars is very different from ours on Earth; the lack of atmosphere,

Payam-e-Golnan

Feb 2020

کارات

طعم فوق العاده، کاربرد آسان!