

مدیر تولید شرکت گسترش بازرگانی کرمان مطرح کرد؛

تلاش کردیم محصول صادراتی ما در بالاترین رده باشد

توان تولید باغات پسته سالانه در حال کاهش است

مرحله خرید تا بسته‌بندی پسته را مدام چک می‌کنیم

محمد لطیف کار



دلیل الزامات میکروبی آن‌ها را لحاظ می‌کنیم و تمام آزمایشات میکروبی را انجام می‌دهیم. آزمایشاتی که شما انجام می‌دهید مرحله پایانی است یا بعد از خروج محموله از شرکت، مجدد آزمایش می‌شوند؟

یکسری آزمایشات را در شرکت انجام می‌دهیم. گاهی برای صحت‌گذاری کار یا برای انجام آزمایشات مربوط به باقی‌مانده سموم، نمونه‌ها را به شرکت‌های دیگری که دستگاه‌های پیشرفته دارند هم می‌فرستیم. وقتی محصول صادر می‌شود ارگان‌های دولتی هم نظارت می‌کنند. در این زمینه، ابتدا معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی طی دو مرحله از محصول نهایی ما نمونه‌برداری می‌کند. در حوزه استاندارد، سال‌هاست که سعی کردیم با اخذ استاندارد تشویقی از سازمان مربوطه و نظارتی که دارند، این بخش را پوشش دهیم. این دو ارگان از لحاظ کیفی محصول را بررسی می‌کنند. وقتی هم محموله به خارج می‌رود وزارت بهداشت زیرمجموعه اتحادیه اروپا نمونه‌برداری می‌کنند. گواهی که در ایران صادر می‌شود صرفاً کاغذی است که با آن مجوز واردات می‌دهند و چیزی نیست که برای آن‌ها ملاک باشد و بگویند چون این گواهی را دارید نمونه‌برداری نمی‌کنیم بلکه از ابتدا آزمایشات را انجام می‌دهند؛ مهم‌ترین موضوع برای آن‌ها آفلاتوکسین است. متأسفانه برخی صادرکنندگان به خاطر آفلاتوکسین مرجوعی محموله داشتند که باعث می‌شود اعتبار کل کشور زیر سوال برود. هرچه این مشکل پیش نیاید به نفع همه صادرکنندگان است.

مشتریان خارجی شما از مغز سبز پسته چه استفاده‌ای دارند؟ مغز سبز پسته به خاطر رنگی که دارد برای تولید کالباس کاربرد دارد. به جز این، در قنادی و بستنی هم استفاده می‌شود.

چه حجم از بازار مغز سبز پسته دنیا در اختیار ایران است؟

بازار مغز سبز پسته دنیا به‌صورت انحصاری در دست ایران است. آمریکا توان تولید این محصول را ندارد و پسته آن‌ها به رنگ پسته ما در نمی‌آید. ضمن اینکه برداشت آن باید حتماً توسط نیروی انسانی انجام شود و توان این را هم ندارند. تهدیدی که داریم این است که اگر نتوانیم محصول موردنیاز مشتریان را تامین کنیم، محصول دیگری را در صنعت تولید کالباس، جایگزین مغز پسته ایران کنند.

در مجموع می‌توان گفت که دو دسته تهدید داریم. یکی اینکه اگر اشتباهی در فرآیند تولید انجام دهیم غیرقابل جبران است و باعث از دست رفتن محصول می‌شود، تهدید دیگر اینکه اگر اشتباهی رخ بدهد قابل جبران است. یک کانتینر مغز سبز پسته ارزش بسیار بالایی دارد و چون درصد بالایی از این محصول به اتحادیه اروپا صادر می‌شود، باید الزامات و استانداردهای اتحادیه را رعایت کنیم تا تهدیدات غیرقابل اصلاح را اصلاً نداشته باشیم. سعی ما در تمام این سال‌ها این بوده که سیستم خط‌ناپذیری در زمینه این تهدیدات ایجاد کنیم. یکی از این تهدیدات آفلاتوکسین است که در این زمینه، از مرحله خرید تا بسته‌بندی محصول، به‌طور مدام آن را چک می‌کنیم و خوشبختانه تاکنون محموله‌ای نداشتیم که دچار آفلاتوکسین شود. اثبات آن هم بازخوردی است که از بازارهای اروپایی داریم. تهدید جدی دیگری که داریم مربوط به بخشی از محصول است که به اتحادیه اروپا صادر می‌شود و درباره آن تضمین می‌کنیم بدون سم است. باقی‌مانده سموم دفع آفات نباتی می‌تواند بسیار خطرناک‌تر از آفلاتوکسین باشد. اتحادیه اروپا چنین نگاهی دارد که آفلاتوکسین سمی است که در طبیعت ایجاد شده ولی سموم دفع آفات، شیمیایی و ساخته دست انسان هستند و عوارض بدتری می‌توانند داشته باشند. بنابراین، اگر محموله‌ای را با ادعای اینکه سم ندارد ارسال کنیم ولی سم داشته باشد به قیمت معدوم شدن آن محموله خواهد بود. به همین دلیل، سیستم کنترل کیفیت شرکت مدام این مسائل را رصد می‌کند. تهدیداتی هم داریم که اگر پیش بیاید جای اصلاح و چانه‌زنی دارد. یکی از آن‌ها، مسائل فیزیکی است. مثلاً ممکن است رنگ‌بندی مغز سبز ما با استاندارد قبلی متناسب نباشد. با روش‌های انسانی و مکانیکی سعی کردیم این مشکل پیش نیاید و در سال‌های اخیر خوشبختانه هیچ مشکلی در این حوزه نداشتیم. برای شرکت اروپایی خریدار مغز سبز پسته، خیلی مهم است که وقتی کیسه‌های ما را باز می‌کند و مثلاً داخل گوشت می‌ریزد تا کالباس درست کند مطابق استانداردهای آن‌ها باشد و هیچ ماده خارجی نداشته باشد. تهدید دیگری که نسبتاً قابل حل است آلودگی میکروبی است. و مصرف‌کنندگان ما خودشان تست‌های میکروبی را انجام می‌دهند و ما هم همیشه سعی کردیم استانداردها را بالاتر از آنچه تدوین شده رعایت کنیم چون برایمان مهم است که مشتری ثابت و راضی باشد به همین

می‌دهد، وقتی پسته کال تر برداشت شد وارد مجموعه ما می‌شود. ما خوشه و برگ را جدا می‌کنیم و سپس پسته کال تر را در میدان‌های آفتابی که خودمان داریم و تعدادی را هم اجاره می‌کنیم، خشک می‌کنیم. از آن‌جایی که استانداردهای ایمنی موادغذایی اروپایی را داریم برای پوشش این استانداردها تمام محصولات ما از زمانی که به صورت کال تر وارد مجموعه شده تا زمانی که به صورت مغز سبز خارج می‌شوند قابل ردیابی است. بنابراین، از ابتدا که پسته در میدان خشک می‌شود کدی به آن اختصاص پیدا می‌کند و پس از تکمیل این فرایند، داخل گونی در انبار نگه‌داری می‌شود و سپس در موعد مقرر، بازرسی مجدد صورت می‌گیرد. در این مرحله، دانه‌های نامطلوب را از پسته کال جداسازی می‌کنیم و سپس پسته برای شکسته شدن می‌رود. پس از شکسته شدن، اقدامات لازم برای تبدیل به مغز پسته انجام می‌شود. در کارگاه مغز پسته، با آب جوش پوست نرم پسته را طی فرایندی جدا می‌کنیم و پس از این، مغز سبز را براساس رنگ‌هایی که سال‌ها با مشتریان به توافق رسیدیم



رنگ‌بندی می‌کنیم. مغز رنگ‌بندی‌شده دسته‌بندی و داخل کارتن گذاشته می‌شود و سرانجام محموله نهایی صادر می‌شود. از زمانی که پسته وارد مجموعه ما می‌شود تا زمانی که خارج می‌شود نظارت ۱۰۰ درصدی از سوی واحد کنترل کیفیت صورت می‌گیرد. موضوعی که درباره پسته بسیار جدی می‌باشد آفلاتوکسین است که توسط واحد کنترل کیفیت نمونه‌برداری و آزمایشات لازم انجام می‌شود. میزان باقی‌مانده سموم هم با توجه به حساسیت اتحادیه اروپا نیز تحت نظارت است. به جز آفلاتوکسین و باقی‌مانده سموم، چه تهدیدات بهداشتی دیگر درباره مغز سبز پسته وجود دارد؟

به فکر توسعه باغات پسته باشیم؟ بله. البته من از لحاظ باغداری تخصص ندارم و شاید در این حوزه، روش‌هایی باشد که با همین میزان کم آبی که داریم بتوانیم درختانی را از ابتدا پرورش دهیم. در کنار مشکل کمبود آب، تغییرات اقلیمی را هم باید لحاظ کرد. در یک دهه اخیر تغییر اقلیم بسیار بر تولید تأثیر گذاشته و آن را کاهش داده است. به‌عنوان مثال، سال گذشته در تابستان در یک دوره زمانی، گرمای شب بیش‌تر از روز باغات را تحت‌تأثیر قرار داد. در واقع، نبود خنکای شب باعث کاهش محصول هم از لحاظ کمی و کیفی نه فقط در پسته که در بسیاری دیگر از محصولات کشاورزی شد؛ به طوری که می‌دیدیم در یک خوشه، پسته کال و کاملاً رسیده با هم بودند. قبلاً اصلاً چنین مسائلی را نداشتیم. این تنش‌های دمایی و شرایط اقلیمی متفاوت موجب می‌شود آلودگی به آفلاتوکسین هم تشدید شود. همه این تغییرات بر تولید تأثیر دارند. بر این اساس، باید تصمیم درباره اینکه توسعه باغات در سطح کلان و با لحاظ همه پارامترهای موثر گرفته شود.

درباره تولید شرکت گسترش بازرگانی کرمان توضیح دهید؟

در سال‌های اخیر تمرکز ما در شرکت بیش‌تر بر مغز سبز پسته بوده است. به نظر من مغز سبز پسته مثل نفت برای ایران می‌ماند. هرچه کیفیت مغز پسته را افزایش دهیم و آن را در حد مطلوبی که بازارهای هدف می‌خواهند حفظ کنیم کار بزرگی انجام دادیم. در حال حاضر، تعداد شرکت‌هایی که مغز سبز صادر می‌کنند کم است، چون صادرات آن کار ساده‌ای نیست. خوشبختانه به خاطر اینکه آمریکا مثل ما محصول پسته‌ی کال ندارد، بازار انحصاری در دست ایران است. بنابراین باید تمام تلاش خود را به‌کار گیریم تا محصول را متناسب با بازار صادر کنیم. ما در شرکت گسترش بازرگانی کرمان با شناخت از این بازار، به گونه‌ای برنامه‌ریزی کرده‌ایم که با

در همایش روز ملی صادرات که پنجشنبه ۲۴ مهرماه در محل اتاق بازرگانی استان کرمان با حضور برخی مسئولان کشوری و استانی و نیز جمعی از فعالان اقتصادی کرمان برگزار شد، واحدهای نمونه صنعتی و کشاورزی استان معرفی و از آنان تجلیل به عمل آمد. شرکت گسترش بازرگانی استان کرمان از جمله واحدهای کشاورزی بود که با عنوان نمونه در سال ۱۴۰۲ در استان کرمان معرفی و تقدیر شد.

امین حسینی‌زاده مدیر تولید این شرکت ۲۵ سال است که در این‌جا فعالیت دارد. نیمی از این دوران را در بخش پشتیبانی فروش فعالیت کرده و از حدود سال ۹۳ تاکنون مدیر تولید شرکت است.

در گفت‌وگویی که با او داشتیم او هم درباره مراحل تولید مغز پسته سبز صادراتی توضیح داد و هم از چالش‌های متعددی که سد راه تولیدکنندگان و صادرکنندگان ایران است، سخن به میان آورد.

قبل از اینکه وارد موضوع فعالیت‌های شرکت گسترش بازرگانی کرمان شویم، لطفاً بفرمایید در حال حاضر، تولید پسته از نظر کمی و کیفی در دنیا چگونه است؟ چندین سال است آمریکا به‌عنوان تولیدکننده نخست پسته در دنیاست. پیش از این ایران چنین جایگاهی را داشت که متأسفانه به‌دلیل سوءمدیریت در بخش کشاورزی آن را از دست دادیم. آمریکا سالانه ۶۰۰ هزار تن و حتی یک میلیون تن تولید دارد که با میانگین ۲۰۰ هزار تن تولید ما در ایران قابل مقایسه نیست.

از لحاظ کیفیت، اما پسته ایران همچنان از جایگاه خوبی برخوردار است؛ همین‌طور است؟

خوشبختانه به‌دلیل شرایط آب و خاک در ایران به‌ویژه کرمان، مصرف‌کنندگان پسته ایرانی را از لحاظ طعم و میزان چربی که دارد به پسته آمریکا ترجیح می‌دهند. پسته آمریکا چربی ندارد و خشک است. پسته ایرانی را تا ۳۰،۴۰ درجه بالاتر از پسته آمریکایی می‌توان برشته کرد، ولی پسته آمریکایی تحمل این دما را برای برشته شدن ندارد.

ظرفیت افزایش تولید پسته در ایران وجود دارد؟

درباره اینکه افزایش تولید داشته باشیم یا خیر؛ کسانی که تخصص باغداری و کشاورزی در سطح کلان دارند بهتر می‌توانند نظر بدهند. به نظر من اما در عمده مناطق کشور، نه‌تنها امکان توسعه نیست بلکه حتی نمی‌توان سطح زیرکشت فعلی را حفظ کرد. شرکت ما در مناطق متعددی در کرمان باغ دارد، ولی با وجود رسیدگی مطلوب و انجام تمام اقدامات لازم کشاورزی، توان تولید این باغات سالانه در حال کاهش است. برخی مناطق البته وضعیت بهتری دارند، مثلاً باغات منطقه راین کیفیت مطلوب و ظرفیت تولید خوبی دارند.

دلیل اصلی کاهش تولید به مسئله آب مربوط است؟

بله. وقتی آب به اندازه کافی نباشد، انجام اقداماتی مثل پیوند زدن و اصلاح درختان تأثیر چندانی ندارد. پس شما معتقدید که نباید در استان