جام جم ۵

رسانه

دوشنبه :: ۶ اردیبهشت ۱۴۰۰ :: شماره ۵۹۲۳

۶ نگاهی به ۲ سریال «ستایش» و «یاور» که بعضی‌ها معتقدند شباهت‌هایشان بیشتر از تفاوت‌هایشان است

آیا یاور همان حشمت است؟

بببینید و بشنوید

شبکه یک

۳	ماه خدا
۱۰:۳۰	مجموعه «سه در چهار»
۱۱:۴۰	سیمای خانواده

شبکه دو

۱۴:۴۵	مستند طبس
۱۷:۳۰	به روایت تاریخ
۱۸:۳۰	کلبه عمو پورنگ

شبکه سه

۳	ماه من
۲۰:۱۵	سریال «یاور»
۲۲:۳۰	زوجی نو

شبکه چهار

۷:۳۰	مدرسه تلویزیونی ایران
۱۷	یادگیری آسان
۲۰:۳۰	کابینه

شبکه پنج

۴	برنامه سحرگاهی
۱۱:۱۰	شهرآرا
۱۹	سریال «شکرانه»

شبکه افق

۱۶	انارستان
۱۸	عصر شیرین
۱۹	چشمه

سایت رسمی وزارت خارجه آمریکا اظهارات یک مقام ارشد این وزارتخانه را درباره مفاد مذاکرات وین منتشر کرد

آمریکا حق دارد هر زمان که خواست از برجام خارج شود

مذاکرات ایران و آمریکا در زمان دولت باراک اوباما که به امضای برجام منتهی شد

۸

همراه با نخبگان عرصه سلامت در رادیو

مرتضی میلانی، تهیه‌کننده برنامه با نخبگان در این‌باره توضیح داد: برنامه «با نخبگان» گفت‌وگو محور است و ما در این برنامه نخبگان عرصه سلامت را معرفی می‌کنیم. البته معرفی ما فقط محدود به پیشکسوتان عرصه سلامت نمی‌شود و جوانانی که رتبه‌های اول و دوم در عرصه‌های مختلف سلامت را کسب کرده‌اند، هم معرفی خواهیم کرد. به گزارش جام‌جم، وی که ۱۱ سال است برنامه با نخبگان را روی آنتن رادیو سلامت دارد، درباره این‌که چگونه طراوت را در طول این سال‌ها در این برنامه حفظ کرده‌اید تا برای شنوندگان شنیدنی باشد؟ ادامه داد: مرتب رویکرد سوال‌هایی که از نخبگان می‌پرسیم را تغییر داده و از زوایای مختلف به موفقیت‌های آنها نگاه کرده‌ایم. از سوی دیگر هر فردی، قصه و داستان خودش را دارد، بنابراین شنیدن قصه زندگی نخبگان حتما برای شنوندگان جذاب خواهد بود. همچنین گاهی بدون آن‌که در جریان باشند با خانواده‌های آنها تماس می‌گیریم و هنگام برنامه آنها را روی خط می‌آوریم که برای مهمانان نخبه هم جالب است.

متخصصان مجموعه «پویا فراوران کامیاب» موفق شده‌اند از هسته خرما که پیش‌تر جزو ضایعات بود، محصولاتی فراسودمند و با ارزش افزوده بسیار بالا تولید کنند

فلاوینا، هسته خرما را طلا کرده است!

فراز سهیلی آزاد

نشان ایرانی ۲

تا به حال به این فکر کرده‌اید که اگر بتوان ضایعات یا مواد دور ریختنی را به محصولاتی مفید و با ظرفیت تجاری بالا تبدیل کرد، چه سودی خواهید برد؟ از مزایای این کار، از بین بردن دور ریز ضایعات است که منجر به حفاظت از محیط زیست می‌شود. مزیت دیگر فرآیندی است که باید برای تبدیل مواد زائد به محصولات جدید طی شود؛ راه‌اندازی سازوکاری برای انجام این فرآیند، منجر به اشتغال‌زایی برای جوانان کشور می‌شود. از طرف دیگر موادی که دور ریخته می‌شود، در واقع غیرقابل استفاده تشخیص داده شده‌اند و هیچ ارزش مالی برای آنها در نظر نگرفته‌اند؛ از همین جا واضح است که چه منفعت اقتصادی فراوانی از این کار می‌توان متصور شد. البته پیدا کردن مواد دور ریزی که بتوان آنها را به محصولات مفید و قابل عرضه تبدیل کرد، کار آسانی نیست؛ علاوه بر این، طراحی و راه‌اندازی یک خط تولید با استفاده از ماشین‌آلاتی که باید برای انجام فرآیند تبدیل ضایعات به محصول جدید، از صفر تا صد طراحی و تولید شوند یا با توجه به نرخ برابری ارز، نمونه‌های خارجی آنها با قیمت‌های سرسام‌آوری وارد کشور شوند، هزینه بسیار بالایی خواهد داشت. ولی با تمام این مشکلات، اگر چنین ایده‌ای قابل اجرا شدن باشد، قطعا آرزوی هر کارآفرینی خواهد بود! «هسته خرما» همان ماده دور ریزی است که متخصصان خوش فکر شرکت «پویا فراوران کامیاب» توانسته‌اند نه فقط یک محصول، بلکه محصولات متنوع و بسیار مفیدی را از آن استخراج کنند.

مدیرفناوری شرکت دانش‌بنیان پویا فراوران کامیاب، در خصوص نحوه شکل‌گیری این ایده درخشان و روند تجاری‌سازی آن، به جام‌جم می‌گوید: «من همراه با سه نفر دیگر از همکارانم، به‌عنوان بنیان‌گذاران شرکت «پویا فراوران کامیاب» این شرکت را در سال ۹۴ و با هدف تولید محصولات غذایی فراسودمند و دارای ارزش افزوده از ضایعات کشاورزی، به ثبت رساندیم و در شهرک علمی‌وتحقیقاتی اصفهان شروع به فعالیت کردیم. به‌دنبال آن در سال ۹۶ موفق شدیم مجموعه‌ای از محصولاتمان را با نشان تجاری «فِلاوینا» روانه بازار کنیم. یک سال پس از آن هم توانستیم پروانه بهداشتی و نشان «سیب سلامت» را دریافت کنیم.» دکتر سید حمید نوربخش در ادامه می‌گوید: «ایران دومین تولیدکننده بزرگ خرما در جهان است که حدود یک میلیون تن خرما در سال تولید می‌کند. با توجه به اینکه هر هسته خرما تقریبا ۱۰ درصد از کل وزن آن را تشکیل می‌دهد، می‌توان فهمید که سالانه حدود ۱۰۰ هزار تن هسته خرما از فرآیند تولید خرمای کشور حاصل می‌شود. اگر اندکی به این اعداد و ارقام فکر کنید و این را هم درنظر داشته باشید که تمام هسته‌های خرما به‌عنوان ضایعات دور ریخته می‌شود، احتمالا شما هم از هدر رفتن این میزان هسته خرما افسوس خواهید خورد! حالا اگر این را هم بدانید که از هسته خرما می‌توان برای تولید انواع محصولات فوق‌مفید خوراکی، آرایشی و بهداشتی استفاده کرد، قطعا وسوسه می‌شوید از دورریز هسته‌های خرما جلوگیری کنید و آنها را به خوراکی‌هایی با خواص طبیعی منحصربه‌فرد و ارزش غذایی بسیار بالا تبدیل کنید؛ این همان ایده‌ای بوده که در ذهن ما شکل گرفت و به‌دلیل داشتن زمینه تحصیلی و شغلی مرتبط، موفق به اجرای آن شدیم.»

ویژگی‌ها و افق‌های پیش‌رو

هم‌بنیان‌گذار شرکت پویا فراوران کامیاب، درباره ویژگی‌های منحصربه‌فرد محصولات این شرکت می‌گوید: «خرما از محصولات بومی کشورمان است که در حجم بالایی تولید می‌شود و به‌دنبال آن قیمت به نسبت پایینی دارد. این ویژگی باعث شده است برای بسیاری از کشورهای دنیا سرمایه‌گذاری در تولید چنین محصولاتی، صرفه اقتصادی نداشته باشد. فلاوینا توانسته است از این منبع باارزش که تابه‌حال دور ریخته می‌شد، استفاده کند و آن را به محصولاتی فراسودمند تبدیل کند. ما در این مجموعه موفق شده‌ایم در سال ۹۷ گواهی دانش‌بنیانی را برای تولید محصول دیگری از مشتقات هسته‌خرما، به‌نام «فیبرخوراکی خالص» که در صنایع غذایی و دارویی کاربرد دارد، دریافت کنیم. همچنین در سال ۹۸ نیز برای تولید همین محصولاتی که ذکر شد، گواهی خلاقیت‌وفناوری را در حوزه گیاهان دارویی و طب‌سنتی از معاونت علمی ریاست‌جمهوری دریافت کرده‌ایم.» نوربخش در پایان ضمن اشاره به بخشی از برنامه‌هایی که این شرکت برای آینده درنظر دارد، خاطرنشان می‌کند: «باتوجه به خط‌مشی فلاوینا یکی از اهداف ما برای آینده، کار روی قسمت خوراکی یا به‌اصطلاح «گوشت‌خرما» خواهد بود تا بتوانیم ترکیبات بسیار مفیدی مانند آنتی‌اکسیدان‌ها و پلی‌ساکاریدها را از آن استخراج کنیم. از این ترکیبات در صنایع داروسازی به‌طور گسترده‌ای استفاده می‌شود. همچنین یکی دیگر از برنامه‌های فلاوینا که اخیرا کار روی آن را شروع کرده‌ایم، استفاده از ضایعات کنجد برای تولید محصولات فراسودمند است. وقتی روغن از دانه‌های کنجد استخراج می‌شود، تفاله‌ای به‌جا می‌ماند که همان ضایعات کنجد محسوب می‌شود و خواص بسیار زیادی دارد.»

مشتقات هسته خرما

دمنوش هسته خرما

این محصول از هسته خرمای بوداده شده به‌دست می‌آید و نحوه استفاده از آن، درست مانند پودر قهوه ترک است و پس از دم کردن می‌توان آن را مصرف کرد. این محصول از دیرباز در کشورمان وجود داشته و در کتب بوعلی سینا، به‌عنوان داروی دیابت و تنظیم‌کننده قند خون به آن اشاره شده است. این محصول در خارج از کشور با نام «قهوه هسته‌خرما» (Date Seed Coffee) به‌فروش می‌رسد و در کشورهای عربی نیز طرفداران زیادی دارد. با اینکه این پودر هم از نظر شکل ظاهری و هم از نظر طعم و مزه شباهت فراوانی با قهوه دارد، اما برخلاف قهوه طبع گرمی دارد و به‌دلیل نداشتن کافئین، خانم‌های باردار و افرادی که نسبت به مصرف کافئین حساسیت دارند می‌توانند به‌راحتی آن را مصرف کنند. از دیگر خواص طبیعی این محصول، می‌توان به کاهش کلسترول و فشار خون اشاره کرد و نقش آن را در کاهش وزن نیز نمی‌توان نادیده گرفت.

پودر هسته خرمای خام

آسیاب‌کردن هسته‌خرما به دلیل بافت محکمی که دارد، بسیار فرآیند سخت و حساسی است و اگر به‌خاطر اصطکاک زیاد در حین آسیاب شدن دمای آن افزایش پیدا کند، خواص مفیدش را کاملا از دست می‌دهد؛ بنابراین یکی از چالش‌های بزرگ در این بخش، طراحی و ساخت دستگاهی است که بتواند فرآیند آسیاب‌کردن را در دمای پایین انجام دهد. مجموعه فلاوینا، برای اولین بار این دستگاه را تولید کرده است. پودر هسته خرمای خام و دست‌نخورده، محصولی است که در طب سنتی تأکید بسیاری بر آن شده است و ترکیبات فنولیکی دارد که آنتی‌اکسیدان‌هایی قوی هستند؛ به‌همین دلیل می‌توان گفت پودر هسته‌خرما خواص ضدسرطانی دارد و در جوان‌سازی نیز موثر است. این محصول نمونه مشابهی در دنیا نداشت تا اینکه اخیرا یک شرکت کانادایی شروع به تولید و عرضه پودر هسته‌خرمای خام در قالب کپسول‌های مکمل تغذیه کرده است.

نان هسته خرما

ایده تولید چنین محصولی از آنجا به‌وجود آمد که متخصصان فلاوینا متوجه شدند در قدیم، زمانی‌که بخش‌هایی از کشور با قحطی روبه‌رو می‌شدند، با آسیاب‌کردن هسته‌خرما، محصولی مانند نان درست می‌کردند که نیازهای غذایی بدنشان را تأمین می‌کرده و از قحطی جان سالم به‌در می‌بردند. برهمین اساس فلاوینا توانسته است به فرمولی برسد که با استفاده از پودر هسته‌خرما و مخلوط‌کردنش با آرد گندم، نوعی نان خشک و رژیمی تولید کند. این محصول شباهت زیادی به بیسکویت دارد و می‌تواند جایگزینی سالم برای میان‌وعده‌های مضری باشد که قند و چربی زیادی دارند. این محصول به‌دلیل مقادیر بالای فیبری که دارد، در کاهش وزن موثر است. جلوگیری از سرطان و تنظیم قند و چربی خون، از دیگر خواص نان هسته‌خرما است.

روغن هسته خرما

این محصول فلاوینا منحصربه‌فرد است و هیچ‌گونه مشابهی در داخل یا خارج از کشور ندارد. هسته‌خرما روغن بسیار اندکی دارد که برای استخراج آن، به فناوری پیشرفته‌ای نیاز است. متخصصان فلاوینا موفق شده‌اند با استفاده از یک فناوری نوین، روغن هسته‌خرما را در دمای پایین استخراج کنند تا ترکیبات و خواص مفید آن نیز حفظ شود.

از روغن هسته‌خرما در صنایع آرایشی و بهداشتی استفاده می‌شود و به‌دلیل خاصیت ترمیم‌کنندگی بالایی که دارد، در تولید محصولات مراقبت از پوست (مانند کرم‌های ضدآفتاب) به‌کار برده می‌شود.

در حال حاضر فلاوینا علاوه‌بر فروش این روغن در سطح کشور، آن را به کشورهای آلمان و کره‌جنوبی نیز صادر می‌کند. تنها رقیب فلاوینا در این حوزه، یک شرکت از رژیم صهیونیستی است که عصاره هسته‌خرما را استخراج می‌کند و این کار بسیار راحت‌تر از استخراج روغن هسته‌خرماست.

راه‌های تماس با «پویا فراوران کامیاب»

pfkco.ir

info@pfkco.ir

@dr.flavinea

@drflavinea

۰۳۱۳۳۹۳۲۴۵۸

اصفهان، بلوار دانشگاه صنعتی، شهرک علمی‌وتحقیقاتی اصفهان، خیابان شماره ۹، ساختمان صباسکه، واحد ۴

برای ورود به سایت شرکت «پویا فراوران کامیاب» با دوربین گوشی خود این کیوآرکد را اسکن کنید