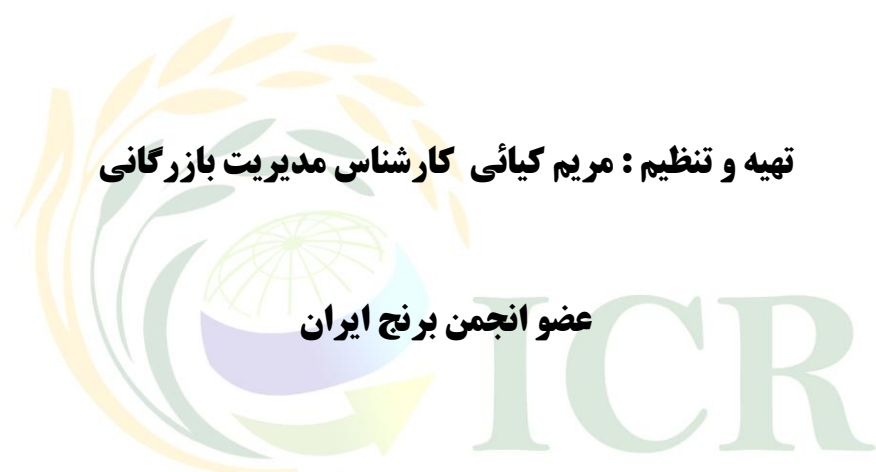


به نام خداوند بخشنده مهربان

عنوان تحقیق: بررسی بازار قطر برای صادرات برنج ایران



تهیه و تنظیم: مریم کیائی کارشناس مدیریت بازرگانی

عضو انجمن برنج ایران

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

مرداد ماه ۱۳۹۶

مقدمه :

برنج از قدیمی ترین گیاهانی است که در دنیا کشت شده و مبدا پیدایش آن آسیای جنوب شرقی می باشد که پس از گندم بیشترین سطح زیر کشت اراضی زارعی جهان را به خود اختصاص و نقش چشمگیری در تغذیه مردم جهان و ایران دارد و دومین محصول استراتژیک می باشد.

برنج مهمترین محصول و منبع غذایی بیش از یک سوم جمعیت جهان را تشکیل می دهد. بیش از ۹۰ درصد برنج تولیدی دنیا در قاره آسیا که محل زندگی ۶۰ درصد جمعیت جهان می باشد تولید و مصرف می شود. برنج منبع ۳۵- ۶۰ درصد کالری است که به مصرف حدود ۳ میلیارد نفر در آسیا می رسد. عمده کشت برنج در استان های مازندران و گیلان میباشد که حدود ۷۵ درصد کل کشت برنج کشور را تشکیل می دهد. مازندران را به برنج می شناسند و برنج جز کالاهای اساسی و اصلی مردم مازندران است. در واقع برنج هویت مازندران است و در این راستا نقش بازرگانی بسیار جانی اهمیت می باشد و با معرفی برنج ملی و مرغوب و با کیفیت در صادرات برنج می توانیم توسعه پایدار را تضمین کنیم و خود اتکایی در محصول برنج را صورت دهیم. وقتی توسعه افزایش یابد و حفظ زمین های کشاورزی، این باعث انگیزه سود آوری برای کشاورزان می شود. و یکی از اهداف مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادران برنج ایران این است که با معرفی ارقام کیفی برنج مازندران و برند سازی به صادرات برنج ایران -

مازندران در جهان پردازد. لذا مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران به عنوان یک برند بین المللی روند توسعه صادرات برنج مازندران را شامل خواهد شد. یکی از اصلی ترین راهها برای رسیدن به رشد اقتصادی مطلوب در هر کشوری، افزایش صادرات و کسب بازارهای جهانی برای تولیدات داخلی است. بنابراین یکی از اصلی ترین شرایط ماندگاری در بازار قطر رعایت اصول تجارت جهانی و ارسال محصولات با کیفیت به این کشور است.

در حالی که شاهدیم که بسیاری از کشورهای پیشرفته و در حال توسعه از کوچکترین فرصت ها در جهت گسترش بازارهای خود در دنیا بهره می برند و در این رقابت نفس گیر به وجود آمده است، ما نیز موظفیم از هر حادثه ای در جهت افزایش صادرات خصوصا صادرات برنج مازندران به عنوان یک محصول استراتژیکی استفاده کنیم.

وجود تنش های سیاسی بین کشورهای قطر و عربستان سعودی را شاید بتوان یکی از فرصت ها بر شمرد که موجب شد سیر جدیدی از صادرات کالای ایرانی به ویژه محصولات کشاورزی و مواد غذایی به قطر شود. لذا برنج مازندران میتواند با دارا بودن ارقام کیفی و معطر در این استراتژی صادرات به قطر شرکت کند و به امید خداوند از طریق مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران، توسعه یابد.

از اهداف مرکز بین المللی بازار یابی و شناخت رفتار مصرف کننده و تأمین رضایت مشتری و ایجاد روابط

بلند مدت می باشد و با شناخت و حفظ فرهنگ بازارهای هدف همچون بازار قطر امر صادرات ارقام کیفی برنج مازندران را تسهیل خواهد کرد.

شروع این صادرات نقطه عطفی در روابط تجاری بین در کشور بوده و با توجه به اینکه قطر یکی از پر درآمدترین کشورهای جهان است می تواند بازار پرسودی برای محصولات ایرانی و محصولات کشاورزی و برنج مازندران در

آینده باشد. لذا با وجود مرکز بین المللی با توسعه ارقام کیفی برنج مازندران سبب سود آوری در بازار قطر خواهد شد.

در گذشته ما در زمینه صادرات برنج مازندران به بلوغ و توانمندی کامل نرسیده بودیم ولی هم اکنون با وجود مرکز بین المللی تجارت در پایانه صادرات برنج ایران واقع در شهرستان آمل، می توانیم از این فرصت بهره لازم را به نفع افزایش صادرات برنج مازندران ببریم با وجود مرکز بین المللی چالش های ورود به بازار جهانی در زمینه صادرات برنج مازندران کاهش می یابد و قطر می تواند بازار خوب و بستر مناسبی برای صادرات برنج کشور باشد تا خاطره خوبی را برای مصرف کنندگان خارجی به جای گذاریم.

در رابطه با صادرات به کشور قطر طبق بررسی ها، استان فارس سنجشی از مایحتاج کشورهای حوزه خلیج فارس از جمله کشور قطر را تامین کرده است و این صادرات بیشتر در زمینه مواد غذایی و مصالح ساختمانی بوده است. بنابراین استان مازندران با صادرات ارقام کیفی برنج فرصت خوبی را می تواند در بازار قطر بدست آورد.

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

ضرورت توجه به قطر به عنوان یک بازار پایدار فرصت مناسبی برای شناخته شدن کالا و خدمات ایرانی در کشور و شکل گیری راه ها و زیر ساخت های لازم برای ادامه تجارت بین دو کشور خواهد بود.

در گذشته زمانی که روسیه واردات را از ترکیه قطع کرده پوتین از ایران خواست تا محصولات خود را جایگزین ترکیه در این کشور کنیم اما متأسفانه استاندارد پایین محصولات ایرانی و محدود بودن پتانسیل صادرات و ضعف مدیریتی موجب شد تا ما نتوانیم به این امر مهم دست یابیم با توجه به اینکه قطر دارای یکی از بهترین شاخص های رفاه زندگی در کل دنیا است باید سعی شود در مراودات تجاری با این کشور فرصت سوزی نکرده و در عین صادرات کالای مرغوب از صدور کالا و محصولاتی که به درد آنها نمی خورد هم جلوگیری شود.

ایران صادرات کالا به قطر را از هوا و دریا شروع کرده است قطر به دلیل شرایط جغرافیایی و آب و هوای گرم و خشک صنعت کشاورزی، دامپروری قابل توجهی ندارد و وابسته به واردات است و چون خاک شور دارد نمی شود برنج کشت کرد و یکی از وارد کنندگان اصلی در زمینه برنج می باشد.

ارقام برنج باسماتی از هند و پاکستان به قطر صادر می شود. استاندارد واردات کشور قطر در زمینه برنج ارقام دانه بلند و کیفی می باشد لذا مازندران با دارا بودن ارقام دانه بلند کیفی برنج و معطر می تواند یکی از صادر کنندگان به کشور قطر از طریق مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران باشد.

در فهرست کالاهای صادراتی ایران به قطر از بخش های مختلف کالاهای صنعتی و غیر صنعتی ذکر شده است که در بخش کشاورزی، پسته تازه و زعفران خرد نشده جز کالاهای صادراتی ایران به قطر می باشد. از آنجا که برنج مازندران از نوع ارقام کیفی بسیار خوش عطر و با کیفیت است. می توان در این لیست و فهرست کالاهای صادراتی به قطر قرار گیرد، زیرا کشور قطر در بخش واردات از محصولات با کیفیت استقبال می کند بنابراین برنج مازندران را با دارا بودن عنوان محصیول با کیفیت می توان برای ورود به بازار قطر معرفی کرد. لذا باید با تمام کوشش و با مدیریت قاطع در بخش بازرگانی و بازاریابی استراتژی های توسعه صادرات برنج مازندران را در بازار قطر پیاده کرد، زیرا ارقام کیفی برنج مازندران بسیار بازار پسندی خوبی دارد.

ماموریت مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران با معرفی ارقام کیفی برنج دانه بلند و خوش عطر که دارای کیفیت پخت و بازار پسندی خوبی است به توسعه صادرات برنج مازندران خواهد پرداخت و با اجرای

استراتژی های بازرگانی و بازار یابی صحیح و درست در زمینه خرید و فروش برنج و صادرات ارقام کیفی تضمین در توسعه پایدار می باشد.

یکی از چشم اندازهای مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران اجرای استراتژی های مدیریت واردات برنج می باشد تا با اجرای استراتژی های ورود به بازار جهانی توسعه پایدار و توسعه صادرات برنج را شامل شود.

استراتژی های ورود به بازار قطر :

۱- تحقیق و بررسی بازار قطر: شناخت بازار و فرهنگ مصرف در قطر و سایر مولفه های بازار

۲- توسعه پایدار برنج مرغوب مازندران و صادرات به قطر

۳- توسعه مناطق ویژه گمرکی برای ساده سازی مراحل تشریفات بین ایران و قطر

۴- برگزاری نمایشگاه محصولات کشاورزی در قطر و معرفی برنج مازندران در آنجا

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

۵- شرکت در نمایشگاه بین المللی در قطر
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران با حضور فعال و شرکت در نمایشگاه بین المللی قطر زمینه برای تحقق صادرات برنج مازندران را فراهم کرده است.

از نقاط فرصت مرکز بین المللی وجود نمایشگاه بین المللی برنج در این مرکز در شهرستان آمل می باشد لذا پرچم برنج ایران توسط این مرکز همیشه بالاست.

۶- کاهش تعرفه ها

۷- شکل‌گیری شرکت‌های بزرگ صادراتی و حمایت از برند سازی

لازم به ذکر است شرکت توسعه تجارت برنج مازندران به عنوان یک شرکت بزرگ صادراتی در امر صادرات برنج مازندران تشکیل شده است بنابراین قدم اصلی برای اجرای استراتژی صادرات برنج مازندران با مدیریت صحیح گرفته شده است و در آینده ای نزدیک با هدف توسعه این استراتژی از جانب مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران برای سر بلندی ایران عزیز بسیار افتخارآمیز خواهد بود.

طبق بررسی های انجام شده قطر ۵۰ در صد مواد غذایی خود را از کشورهای عرب وارد می کند. هم اینک ایران و ترکیه هم جایگزین شده اند و انتخاب ایران به دلیل نزدیکی به قطر اولین بازار صادر کننده به قطر است و باید موانع و چالش های ورود به بازار قطر برای افزایش صادرات برنج را رفع کنیم که اولین قدم رفع موانع در حمل و نقل است. مسیر زمینی ایران بهترین راه صادرات محصولات کشاورزی به قطر است.

استان مازندران که در بخش توسعه برنج مرغوب و با کیفیت به عنوان یکی از استان های با اهمیت کشور است باید از این استراتژی مسیر حمل و نقل برای صادر کردن ارقام با کیفیت برنج مازندران به قطر استفاده کند.

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

از اهداف مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران کمک به دولت در امر نظارت بر نحوه عرضه و برنامه ریزی و سازماندهی نظام تولید - توزیع - بازاریابی محصولات با کیفیت برنج مازندران می باشد لذا لازم است دولت و اداره گمرک و حمل و نقل خلیج فارس در تعامل با مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران باشند، تا به بهترین شکل ممکن صادرات برنج مازندران از شمال ایران به کشور قطر که جزء کشورهای حاشیه جنوبی خلیج فارس است از راه دریا صورت گیرد.

تنها راه ارتباط زمینی با قطر از طریق عربستان سعودی است و با تشدید تحریم ها علیه این کشور ، ایران نزدیک ترین کشور به قطر است که می توان از طریق راه آبی با طی مسافتی ۱۲ ساعته محصولات غذایی و کشاورزی را به این کشور صادر کنند .

امکان ارسال محصولات کشاورزی از سه بندر بوشهر ، بندرعباس ، و بندر لنگه از طریق خطوط کشتیرانی ایران به قطر فراهم است .

قطع روابط تجاری قطر با کشورهای عربی فرصتی را برای ایران ممکن کرد تا روابط تجاری خود را با این کشور گسترش دهد .

بنابراین باید نیاز بازار قطر را کاملا شناسایی کرد تا ورود برای صادر کردن برنج مازندران از طریق بندر ایران صورت گیرد .



توضیح برخی از ویژگی های برنج بر اساس استاندارد ۱۲۷:

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین ویژگیها ، درجه بندی، نمونه برداری ، روش های آزمون ، بسته بندی و نشانه گذاری انواع برنج می باشد.

برنج گیاهی یک ساله ، از خانواده غلات و از جنس *oryza.sativa* می باشد.

شلتوک : به برنج گفته می شود که پوسته خارجی آن گرفته نشده باشد .

برنج سبوس دار ((برنج قهوه ای)) به برنجی گفته می شود که پوسته خارجی آن گرفته و لایه سبوس به آندوسپرم آن چسبیده باشد.

برنج سفید: به برنجی گفته می شود که تمام یا بخشی از سبوس آن و جوانه آن گرفته شده و به رنگ یکنواخت باشد.

برنج دانه بلند: به برنجی گفته می شود که طول آن حداقل $6/8$ حدود 7 میلیمتر بوده و نسبت طول به قطر آن حداقل 3 باشد.

برنج دانه متوسط به برنجی گفته می شود که طول آن حداقل 6 میلیمتر و نسبت طول به قطر آن $1/2$ می باشد.

برنج دانه کوتاه: به برنجی گفته می شود که طول آن حداقل 5 میلیمتر بوده و نسبت طول به قطر آن حداکثر 2 می باشد.

برنج معطری: به گونه ای از برنج می شود که به علت داشتن مواد شیمیایی معطر مختلف از جمله استیل-پیلین دارای بوی مخصوص بوده که به روش ارزیابی حسی قابل ارزیابی است و بر منبای شدت و ضعف عوامل مربوطه به سه درجه قوی، متوسط، ضعیف درجه بندی می شود.

ارقام کیفی برنج مازندران مانند طارم محلی از نوع دانه بلند و درجه عطری قوی می باشد و پر محصول مانند فجر از نوع دانه بلند و درجه عطری متوسط رو به قوی می باشد

همین طور انواعی از ارقام پر محصول مانند شیرودی درجه عطری متوسط و ندا درجه عطری ضعیف می باشد.

دانه کامل: به دانه ای گفته می شود که فاقد هر نوع شگستگی باشد.

ناخالص : به هر چیزی غیر از دانه کامل یا شکسته برنج گفته می شود .

دانه های گچی : به دانه هایی گفته می شود که تمام سطح آن به رنگ مات و آردی دیده می شود. ارقام کیفی برنج مازندران از نظر ژنتیکی فاقد دانه های گچی میباشد و سطح دانه برنج مازندران سفید و عاری از حالت گچی و آردی می باشد و به دلیل آمیلوز متوسط و خوب کیفیت پخت عالی دارد .

آمیلوز : یکی از اجزاء نشاسته می باشد که ساختمان مولکول آن دارای زنجیره خطی می باشد .

بسته بندی : جنس بسته های برنج باید از موادی باشد که مانع انتقال هر گونه بو یا طعم نامناسب گردد و فاقد موادی بوده که برای محصول مضر برای و برای سلامت مصرف کننده خطر ناک باشد .

بسته های مصرفی باید نو و تمیز بوده و از استقامت کافی برخوردار باشد و به خوبی دوخته شده باشد .

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران با هدف برند سازی و بسته بندی مناسب جهت صادرات برنج

می تواند نقش مهمی را در توسعه استراتژی صادرات برنج مازندران ایفا کند.

International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

لازم به ذکر است مکانی با عنوان قسمت سورتینگ پایانه صادرات برنج ایران برای بسته بندی انواع ارقام کیفی برنج

در دست احداث میباشد که در آینده ای نزدیک بهره برداری از این واحد آغاز خواهد شد.

سورتینگ مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران جهت بسته بندی و معرفی ارقام کیفی برنج مازندران

بر طبق استاندارد های بین المللی می باشد.

وزن : وزن کیسه ها نباید از ۵ کیلوگرم تجاوز کند

نشانه گذاری : مواد زیر باید به طور روشنی ، خوانا ، به فرمان فارسی و در صورت صادرات علاوه بر زمان فارسی به زمان مورد تقاضای خریدار بر روی بسته های برنج نوشته شود.

۱- نوع و نام محصول

۲- وزن خالص

۳- درجه برنج

۴- سال تولید

۵- نام کشور تولید کننده

۶- نشانی شرکت توزیع کننده

۷- شرایط نگهداری



مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

همه ارقام اصلاح شده ایران باید از نظر راندمان تبدیل ، اندازه دانه شکل و ظاهر از نظر فاکتورهای پخت و خوراک ارزیابی شوند

چون کیفیت پخت برنج در کشورمان از اهمیت ویژه ای برخوردار است تا کنون اکثر ارقام اصلاح شده برنج ایران آمیلوز بالا بوده است در صورتیکه ارقام با آمیلوز متوسط از نظر مصرف کنندگان برتری دارد بنابراین باید در مصرفی ارقام جدید با آمیلوز متوسط ، قابلیت قد کشیدن زیاد و معطر بودن آنها تاکید کرد در واقع یکی از مهمترین اهداف برنامه اصلاح برنج ، برتری راندمان تبدیل و کیفیت پخت و قابلیت بازار پسندی برنج می باشد

راندمان تبدیل: به مقدار برنج سفیدی که از یک واحد شلتوک در فرآیند تبدیل بدست می آید، گفته می شود که بر اساس درصد بیان می شود بنابراین هر قدر وزن پوسته اولیه و ثانویه ((سبوس)) کمتر باشد وزن برنج سفید بیشتر و در نتیجه دانه مان تبدیل بالاتر خواهد بود

$$\text{درصد تبدیل} = \frac{\text{وزن برنج سفید}}{\text{وزن شلتوک اولیه}} \times 100$$

اندازه دانه: اهمیت اندازه و شکل دانه از یک گروه مصرف کننده به گروه دیگر متفاوت است بعضی برنج های دانه گرد و کوتاه بعضی برنج های دانه بلند و متوسط را می پسندند ولی اغلب جوامع برنج دانه بلند و قلمی را ترجیح می دهند به همین دلیل در بازار بین المللی تفاوت برای برنج دانه بلند زیاد است.

ارقام کیفی و معطر برنج مازندران از نوع دانه بلند می باشد و بازار پسندی خوبی چه در داخل و چه در خارج دارند و می تواند به عنوان یک محصول صادراتی وارد بازار قطر شود. چرا که کشور قطر از صادرات برنج معطر و دانه بلند به داخل کشور استقبال می کند.

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

طبقه بندی طول دانه:

خیلی بلند: طول دانه بیش از ۷/۵ میلیمتر

بلند: طول دانه بین ۶-۷ میلیمتر

متوسط: طول دانه بین ۵-۵/۹۹ میلیمتر

کوتاه: طول دانه کمتر از ۵ میلیمتر

ظاهر برنج: اگر اندوسپرم برنج سفید فاقد تیرگی یا ظاهر گچی باشد برنج دارای ظاهری خوب بوده و از بازار پسندی بالایی نیز برخوردار است، مانند طارم محلی که از ارقام کیفی برنج مازندران می باشد در مقابل اگر اندوسپرم در ناحیه شکم سفیدی مرکز سفیدی و یا در پشت دانه ((پشت سفیدی)) گچی باشد برنج دارای ظاهری ضعیف و فاقد بازار پسندی مناسب است. و در هنگام تبدیل خرده برنج بیشتری تولید می شود. زیرا در مقایسه با مناطق شفاف دارای نشاسته کمتر و در بین مولکولهای نشاسته ی آن هوا وجود دارد

کیفیت پخت و خوراک در برنج - آمیلوز و مقدار آن در برنج:

فاکتورهای پخت و خوراک عمدتاً به وسیله خواص نشاسته مشخص می گردد که ۹۰ درصد از آندوسپرم برنج سفید را تشکیل داده و از دو جزء آمیلوز و آمیلوپکتین تشکیل شده است.

که از نظر آمیلوز به چند گروه تقسیم می شود:

برنج های کم آمیلوز: پس از پخت نرم، چسبنده، لعاب دار و پس از سرد شدن سفت
مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran
می شود

برنج های آمیلوز متوسط: پس از پخت نرم، سبک، دانه های آن کاملاً از هم جدا هستند و مدتها پس از پخت نرم می مانند (۲۵-۲۰) که طارم محلی و همین طور ارقام کیفی مازندران جزو این گروه هستند که آمیلوز آنها متوسط می باشد بخاطر این بازار پسندی خوبی دارد

برنج های آمیلوز بالا: پس از پخت به سرعت سفت و خشک شده و مصرف آن مشکل است.

عطر: برنج های معطر جایگاه خاصی در بازار جهانی دارند

برنج های معطر در ایران به عنوان گروه صدری دارای عطر مطلوبی در مزرعه زمان برداشت انبار کردن مراحل سفید کردن و در هنگام پخت می باشد ، این برنج ها طوشان پس از پخت تقریبا دو برابر می گردد.

قیمت و کیفیت این نوع برنج ها بالاست وجود و عطر یک عامل ژنتیکی و تحت تاثیر و هوا یا خاک نیز قرار می گیرد.

طارم محلی مازندران و همین طور ارقام کیفی ، جزء ارقام معطر و خوش عطر در بازار می باشد و بازار پسندی خوبی چه در داخل کشور و چه در خارج کشور دارد .

عوامل ارزیابی پخت مستقیم ارقام اصلاح شده برنج :

عوامل ارزیابی پخت شامل فاکتورهایی از قبیل عطر و طعم ، طویل شدن ، رنگ ظاهری ، و نظر نهایی در خصوص

ارقام اصلاح شده قبل از معرفی به شرح زیر است : **برترین سهمی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران**

International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

درجه ارزیابی : عالی ۴ ، خوب ۳ ، متوسط ۲ ، ضعیف ۱

رنگ ظاهری : روشن ۲ - کدر ۱

در مورد ارقام کیفی برنج از نوع پرمحصول مانند فجر و شیروی با درجه ارزیابی ۳ کیفیت پخت خوبی دارد

طارم محلی مازندران با درجه ارزیابی ۴ کیفیت پخت عالی دارد.

ترکیبات دانه برنج : قسمت اعظم دانه برنج از هیدرو کربن تشکیل شده است که بیشتر آن نشاسته و آندوسپرم

قرار دارد .

نشاسته از ترکیبات اصلی برنج و یک نوع پلی ساکارید است که ۷۰ تا ۷۳ درصد دانه برنج را تشکیل می دهد که از دو نوع هیدروکربن بنام آمیلوز و آمپوپکتین تشکیل شده و از لحاظ ساختمان شیمیایی با هم متفاوت می باشند .

پروتئین دانه : بعد از نشاسته مهمترین ترکیب شیمیایی برنج پروتئین آن است که حدود ۷ تا ۸ درصد وزن دانه برنج را تشکیل می دهد که این میزان در برنج محتوای ۸/۹ درصد و در برنج سفید شده ۷/۶ درصد و بعضی نمونه ها به ۶ درصد می رسد .

در مورد عمده پروتئین برنج از نوع گلوتهین است .

پروتئین بالای برنج موجب سخت تر شدن و شفافیت دانه می شود و رابطه مستقیمی بین مدت زمان پخت در انواع برنج با پروتئین وجود دارد . زیرا پروتئین غیر قابل حل در آب بوده و به صورت مانعی در برابر جذب آب عمل می نماید .

پروتئین برنج از نظر میزان اسید آمینه با پروتئین گندم و ذرت متفاوت می باشد . بالا بودن ارزش بیولوژیکی و قدرت هضم پروتئین برنج موجب برتری آن بر پروتئین گندم و ذرت می شود . خوشبختانه در ایران ارقامی با پروتئین بالا نظیر رقم طارم محلی مازندران و بینام و صدری دم سفید و صدری سالاری وجود دارد .

چربی : میزان چربی دانه برنج حدود ۱-۳ درصد است .

برنج همانند گندم منبع ضعیف از چربی رادار است که میزان آن در برنج قهوه ای حدود ۲ درصد و در طی مراحل سفید شدن دانه کاهش یافته و به ۰/۳ درصد می رسد . به عبارت دیگر عمده چربیهای موجود در سبوس و جوانه دانه برنج در اثر آسیاب نمودن آن ، از دانه جدا می شود .

ویتامین: برنج سفید دارای مقادیر کمی از ویتامین A و D محلول در چربی است، ولی میزان ویتامین E و B آن نسبتاً زیاد است و فاقد ویتامین C می باشد.

مواد معدنی: میزان مواد معدنی دانه برنج نظیر سایر غلات بوده و مقدار آهن آن کم و کلسیم موجود در برنج نیز غذای انسان را بر آورده نمی سازد. سایر مواد موجود در دانه برنج عبارتند از قندها، فیبر، اسیدهای امینه آزاد، اسیدها با زنجیره کوتاه و ترکیبات فسفر. خاکستر برنج شامل آهن، پتاسیم، منیزیم، گوگرد و فسفر و مقادیر کمتری از عناصر دیگر است.

خصوصیات انواع ارقام کیفی مازندران برای صادرات به قطر:

رقم طارم محلی مازندران: از بهترین و مرغوب ترین ارقام کیفی برنج می باشد که مبدا آن در مازندران است. و به طور کلی شکل دانه بلند و قلمی و رنگ آن سفید متمایل به کرم و دارای کیفیت پخت عالی و طعم و عطر خوب می باشد که از رقم توده محلی شهرستان آمل و بابل انتخاب گردید. و از طریق کشاورزان به سایر مناطق دیگر استان انتقال یافت و کشت گردید.

برنج پخته شده طارم ساعت ها پس از پخت خوش خوراک و نرم باقی می ماند. طول دانه ۷ میلی متر و طول دانه پخته شده ۱۳ تا ۱۴ میلیمتر و عرض دانه ۱/۹ و میزان آمیلوز دانه ۲۰ درصد می باشد

رقم طارم هاشمی: از انواع برنج صدری بوده که از سال ۱۳۷۸ کشت آن در مازندران متداول و در اصل از توده محلی گیلان می باشد که در حال حاضر یکی از ارقام است که بیشترین سطح زیر کشت را در ارقام بومی و کیفی

شمال کشور داشته که مهمترین دلیل، شکل ظاهری مناسب، بازار پسندی زیاد و خوش پخت و خوراک بسیار خوب آن می باشد.

طول دانه کشیده و قلمی و رنگ آن سفید متمایل به کرم و این نوع برنج پس از پخت کاملاً دانه ها از هم جدا و کیفیت بسیار عالی و مطبوع برنج ایران را دارد. طول دانه ۷ میلیمتر و پس از پخت ۱۳ میلیمتر که نشان دهنده قد کشیدن پس از پخت این رقم می باشد و میزان آمیلوز ۲۰ درصد و عطر آن متوسط است.

رقم طارم دیلمانی: این رقم از توده محلی که در برخی از نقاط غرب استان مازندران از شهر چالوس، تنکابن و رامسر کشت می شود و از خصوصیات آن کیفیت پخت خوب و طعم عالی می باشد، پس از رقم طارم محلی از بهترین ارقام کیفی مازندران است. طول دانه قبل از پخت ۷/۹۰ و پس از پخت ۹/۲۴ میلیمتر و نسبت طویل شدن دانه ۱/۱۷ و میزان آمیلوز آن ۲۳ درصد پروتئین دانه ۸ است. فرم دانه بلند و میزان گچی بودن دانه صفر و یک است.

انواع رقم های پر محصول:

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

انواع مختلف ارقام پر محصول برنج از تلاتی یا دورگ گیری دو رقم برنج که دارای خصوصیات مختلف از قبیل، مقاوم در مقابل آفات و بیماری ها، ارتقا کیفیت دانه برنج، تقویت خواص مطلوب و حذف معایب آن در نهایت دستیابی به عملکرد و تولید بالا توسط و مرکز معاونت تحقیقات برنج کشور در مازندران معرفی می گردد. خصوصیات کیفی این ارقام از قبیل عطر و بو، طعم، بازار پسندی؛ نسبت به ارقام بومی کمتر ولی از نظر میزان تولید و عملکرد بیشتر میباشد.

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران با توسعه ارقام پر محصول باعث حفظ زمین های کشاورزی و ترغیب کشاورزان به تولید با کیفیت و کاهش هزینه و رسیدن به خودکفایی کشور خواهد شد.

رقم فجر: در سال ۱۳۷۱ تعداد ۲۱۰ لاین کیفی پس از درگ گیری و رسیدن به خلوص در ایری به ایران ارسال گردید ، پس از کشت این لاین ها ، تعداد ۱۷ لاین که از نظر صفات ارتفاع بوته ، زودرسی عملکرد و سایر صفات فنوتیپی از بقیه لاین ها برتر بود در سال ۱۳۷۷ در قالب طرح تحقیقی -ترویجی و با همکاری کارشناسان ترویج سازمان و مدیریت های کشاورزی استان مازندران در مزارع برنج کاران کشت و ارزیابی شده است .

نتایج حاصل از بررسی ها نشان داد که لاین مورد نظر برتری های قابل ملاحظه ای نسبت به ارقام شاهده از خزر نعمت داشته است بدین جهت پس از طی مراحل قانونی در سال ۱۳۷۹ به نام فجر به تأیید رسمی شورای سازمان تحقیقات ، آموزش و ترویج کشاورزی قرار گرفته است .این رقم با دارا بودن صفات مطلوب نظیر زودرس ، عملکرد و کیفیت مطلوب ، ارتفاع کوتاه ،ابتدا مقاومت کامل به بیماری بلاست و مقاومت نسبی به سایر بیماریها و آفات داشته و با توجه به سازگاری وسیع این رقم در شالیزارهای مازندران و سایر استان در برنج خیز کشور توانست گامی موثر و مفیدی در توسعه برنج کشور داشته است .

این رقم از نظر کیفیت پخت و عطر و طعم مطلوب می باشد. و میزان آمیلوز آن ۲۲ درصد می باشد و همین طور
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran
حالت گچی ندارد .

رقم شیرودی: جهت وصول به رقم با عملکرد کمی و کیفی بالا ، دو رگ گیری لاین شماره ۵ ((خزر + دیلمانی)) شده است .در سال ۱۳۸۳ پس از آزمایشات نهایی توسط مسئول دفتر برنج وقت با همکاری تنگاتنگ محققین در معاونت تحقیقات برنج در آمل به صورت ترویجی مشاهده ای در مزارع برنج کشاورزان کشت گردید که مورد استقبال بسیار خوب کشاورزان قرار گرفته است .

رقم شیروودی با دار بودن عملکرد ۸ تن در هکتار و کیفیت مطلوب پخت و مقاوم به آفات و معیارهای مهم و دارای عملکرد بیشتر از رقم های رایج منطقه به عنوان لاین برتر انتخاب و به کشاورزان معرفی گردید. و میزان آمیلوز آن ۲۳ درصدی می باشد .

رقم کشوری: این رقم با ویژگی های عملکرد بالا - کیفیت پخت مطلوب دارای پتانسیل بالای رتون زایی می باشد که می تواند در افزایش تولید نقش مهمی داشته باشد.



فرهنگ کشور قطر:

مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران با دارا بودن و حفظ فرهنگ قوی در زمینه توسعه صادرات برنج

مازندران کسب مزیت رقابتی در بازار جهانی همچون بازار قطر را فراهم می کند. **برنج ایران**

International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

قطر با نام رسمی دولت قطر کشوری در جنوب غربی قاره آسیا در منطقه خاورمیانه و در شرق شبه جزیره عربستان و

بخش جنوبی خلیج فارس واقع شده است ، پایتخت آن دوحه است .

قطر مرز مشترک زمینی با عربستان و مرز آبی با کشورهای ایران به کویت و عراق و بحرین - امارات دارد .

قبل از کشف نفت خام ، قطر عمدا به خاطرشکار مروارید و تجارت دریایی شناخته می شد . این کشور تا سال ۱۹۷۱

تحت نظارت بریتانیا بود. پس از انتقال در سال ۱۹۷۱ به سبب درآمدهای سرشار نفتی و گاز طبیعی این کشور تبدیل

به یکی از ثروتمندان کشورهای منطقه شد.

تمام موقعیت های حساس حکومتی توسط خاندان آل ثانی یا افراد نزد آن اداره می شود این کشور از سال ۱۳۹۲ روابط نظامی گسترده با ایلات متحده دارد .

قطر بالاترین شاخص توسعه انسانی بین کشورهای عرب را دارد. زبان رسمی آن عربی است و زبان انگلیسی معمولاً بعنوان زبان دوم استفاده می کنند .

دین رسمی اسلام و واحد پول آن ریال است اقتصاد قطر یک اقتصاد کاملاً به گاز محسوب می شود و بزرگترین صادره کننده گاز طبیعی است .

آب و هوای بیابانی است در این کشور زمستان بسیار خنک دارد. در زمستان بر اثر توده های هوایی سودانی بارانهای سیل آسایی در این کشور می بارد که خسارت به بار می آورد ولی تابستان هوای گرم دارد و چون خاک آن شور است به دلیل شرایط آب و هوایی بیابانی و خشک کشت برنج در آن مقدور نمی باشد و یکی از کشورهای وارد کننده برنج می باشد در زمینه واردات کشورش اهمیت می دهد، لذا با صادر کردن ارقام کیفی برنج مازندران مانند طارم محلی و هاشمی و پر محصول مانند فجر و شیرودی می توانیم در این استراتژی توسعه صادرات از طریق مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران وارد بازار قطر شویم .

سپاسگزاری :

در پایان لازم می دانم از همکاری و مساعدت جناب آقای مهندس سید اسماعیل یزدان پناه مدیر عامل محترم مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران، آقای دکتر مرتضی نصیری عضو هیات علمی موسسه تحقیقات برنج کشور- معاونت مازندران، خانم مهندس فاطمه توسلی و خانم مهندس ناهید فتحی کارشناسان آزمایشگاه کیفیت موسسه تحقیقات برنج در مازندران تشکر و قدردانی می نمایم.



مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران
International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran

منابع مورد استفاده:

- ۱- زمانی، ق.، عزیزاده، م. ۱۳۸۶. خصوصیات و فرآوری ارقام مختلف برنج ایران. انتشارات پلک
- ۲- توسلی، ف. ۱۳۸۵. خصوصیات کیفی ارقام محلی و اصلاح شده برنج مازندران . مرکز تحقیقات برنج کشور - معاونت مازندران

۳- عمرانی، م. بیک نژاد، ص. ۱۳۹۰ معرفی ارقام اصلاح شده برنج در معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور

انتشارات عصر ماندگار

۴- حسینی، م. ۱۳۸۳. بازاریابی بین الملل. انتشارات دانشگاه پیام نور

۵- خداداد حسینی، ح. رضوانی، م. ۱۳۹۱. مدیریت جامع برند. انتشارات دفتر پژوهش های فرهنگی

۶- استاندارد ۱۲۷ ((برنج و ویژگی آن)). موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور

۷- سازمان آمار گمرک ایران



مرکز بین المللی تجارت و پایانه صادرات برنج ایران

International Trade Center and Terminal Exports of Rice Iran