سخن مدیرعامل

به نام خدا

شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی به عنوان بازوی تجاری هلدینگ توسعه نیشکر، مأموریت خود را ایجاد سازمانی سرآمد در حوزه بازرگانی صنعت شکر و صنایع جانبی تعریف کرده است. ما با تمرکز بر بازاریابی و فروش محصولات تولیدی و تأمین کالاها و تجهیزات مورد نیاز این صنعت در مسیر تداوم تولید ، پایداری صنعت و تسهیل مدیریت کلان شرکت توسعه نیشکر گام بر می‌داریم.

محصولات متنوع صنعت نیشکر از جمله شکر سفید، شکر دارویی، شکرهای طعم‌دار و... و سایر فرآورده‌های جانبی، با تکیه بر کیفیت بالا و زنجیره تأمین مطمئن به سراسر کشور عرضه می‌شود. ما خود را متعهد می‌دانیم که با شفافیت، تعهد و خدمات حرفه‌ای، شریکی قابل‌اعتماد برای مشتریان، تأمین‌کنندگان و ذی‌نفعان باشیم.

این شرکت با درک جایگاه خود در زنجیره ارزش نیشکر و صنایع جانبی و با اتکا به دانش، تجربه و توانمندی سرمایه‌های انسانی و بر اساس نظام مدیریت کیفیت اصول و تعهداتی از جمله مشتری‌مداری و افزایش رضایت مشتری، رعایت الزامات قانونی، مقرراتی و تعهدات سازمان، تضمین کیفیت محصولات و خدمات، مدیریت ریسک‌ها و بهره‌گیری از فرصت‌ها، توسعه و توانمندسازی سرمایه‌های انسانی، اخلاق حرفه‌ای و مسئولیت‌پذیری، بهبود مستمر سیستم مدیریت کیفیت و فرآیندها را در راس اهداف خود قرار داده است.

از اعتماد و همراهی شما سپاسگزاریم و امیدواریم در مسیر رشد پایدار صنعت نیشکر و تأمین امنیت غذایی کشور کنار هم باشیم.

با احترام

مهدی عباسی

مدیرعامل شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی

درباره ما

شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی در سال ۱۳۸۲ با رویکرد ایجاد یک گروه تخصصی بازرگانی و در راستای نیازهای شرکت‌های گروه توسعه نیشکر و صنایع جانبی راه‌اندازی شد.

این شرکت با درک جایگاه خود در زنجیره ارزش نیشکر و صنایع جانبی و با اتکا به دانش، تجربه و توانمندی سرمایه‌های انسانی و بر اساس نظام مدیریت کیفیت مبتنی بر استاندارد ISO 9001 خود را متعهد به ارائه محصولات و خدمات باکیفیت، تأمین نیازها و افزایش رضایت مشتریان و ذی‌نفعان، رعایت الزامات قانونی و مقرراتی و بهبود مستمر عملکرد و اثربخشی سیستم مدیریت کیفیت می‌داند.

مدیریت ارشد شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی، کیفیت را مسئولیتی سازمانی و مشترک دانسته و بر این باور است که دستیابی به کیفیت پایدار، مستلزم تمرکز بر مشتری، شایستگی و مشارکت کارکنان، مدیریت فرآیندها، تصمیم‌گیری مبتنی بر شواهد، مدیریت ریسک و فرصت و یادگیری و بهبود مستمر است.

منشور شرکت در راستای ارتقاء کیفیت و مشتری‌مداری

۱) مشتری‌مداری و افزایش رضایت مشتری : شناسایی، درک و برآورده‌سازی نیازها و انتظارات مشتریان و پایش مستمر و تلاش برای ایجاد ارزش پایدار از طریق ارائه محصولات و خدمات قابل اعتماد و متناسب با نیاز بازار از اصول بنیادین شرکت است.

۲) رعایت الزامات قانونی، مقرراتی و تعهدات سازمان: شرکت خود را متعهد به شناسایی، رعایت و پایش الزامات قانونی، مقرراتی، قراردادی و سایر الزامات قابل اعمال مرتبط با فعالیت‌های خود می‌داند.

۳) تضمین کیفیت محصولات و خدمات: استقرار و اجرای کنترل‌های مؤثر در فرآیندهای تأمین، ارزیابی، نگهداری، توزیع و عرضه محصولات و همچنین ارائه خدمات بازرگانی همواره مورد توجه خواهد بود.

۴) مدیریت ریسک‌ها و بهره‌گیری از فرصت‌ها: شرکت متعهد است ریسک‌ها و فرصت‌های مؤثر بر کیفیت محصولات و خدمات، رضایت مشتریان و دستیابی به اهداف سازمان را به‌صورت نظام‌مند شناسایی، ارزیابی، پایش و مدیریت نماید.

۵) توسعه و توانمندسازی سرمایه‌های انسانی : شرکت متعهد به توسعه شایستگی‌ها، آموزش و توانمندسازی کارکنان، ارتقای آگاهی آنان نسبت به الزامات کیفیت و ایجاد زمینه مشارکت مؤثر ایشان در بهبود فرآیندها و تحقق اهداف سازمان است.

۶) اخلاق حرفه‌ای و مسئولیت‌پذیری: رعایت اصول اخلاق حرفه‌ای، صداقت، شفافیت، عدالت، احترام متقابل و مسئولیت‌پذیری در تعامل با مشتریان، تأمین‌کنندگان، کارکنان و سایر ذی‌نفعان، از اصول بنیادین فعالیت‌های شرکت است.

۷) **بهبود مستمر سیستم مدیریت کیفیت و فرآیندها:** بهبود مستمر کیفیت، بهره‌وری و اثربخشی فرآیندها، یکی از اصول پایدار مدیریت شرکت است.

هیات مدیره (اسامی و بیوگرافی مختصر به همراه عکس)

مقررات پولشویی

مقررات مبارزه با پولشویی برای سازمان‌های دولتی (دستگاه‌های اجرایی) بر اساس قانون مبارزه با پولشویی (مصوب ۱۳۸۶ با اصلاحات ۱۳۹۷) و آیین‌نامه اجرایی مقابله و پیشگیری از جرایم پولشویی و تأمین مالی تروریسم (نسخه تنقیحی ۱۴۰۴) تنظیم شده است و مرکز اطلاعات مالی (زیرمجموعه وزارت امور اقتصادی و دارایی) نهاد اصلی نظارت و هماهنگی است.

شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی بر اساس قوانین کشور و در راستای مبارزه با پولشویی متعهد به رعایت موارد زیر است:

احراز هویت و شناسایی مراجعان (مشتریان/ارباب‌رجوع)، مالکان واقعی و در صورت اقدام توسط نماینده یا وکیل، احراز سمت و هویت آن‌ها.

ارائه اطلاعات، گزارش‌ها، اسناد و مدارک لازم به مرکز اطلاعات مالی.

نگهداری سوابق مربوط به شناسایی و معاملات.

گزارش معاملات و عملیات مشکوک.

همکاری با مرکز و سایر مراجع ذی‌صلاح.

تشکیل واحد مبارزه با پولشویی و تأمین مالی تروریسم (ماده ۳۷ آیین‌نامه) و معرفی مسئول آن به مرکز. وظایف این واحد نظارت بر فعالیت‌ها برای شناسایی معاملات مشکوک، بررسی گزارش‌ها، پاسخ به استعلامات مرکز، آموزش کارکنان و تدوین رویه‌های داخلی است.

محصولات

نیشکر

نیشکر، گیاهی است از خانواده گندمیان (گرامینه) که در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری کاشته می‌شود. ساقه این گیاه حاوی قند است و برای تولید شکر از آن استفاده می‌شود. مقدار قند ذخیره شده در ساقه نیشکر در انواع مختلف حدود ۱۴ تا ۱۶ درصد است و گاهی اوقات به ۱۸ درصد نیز می‌رسد. ذخیره ساکارز بیشتر در قسمت‌های مرکزی و پایین ساقه انجام می‌شود. قسمت فوقانی ساقه از نظر فروکتوز و بخصوص گلوکز و نیز عناصر معدنی غنی است.

ملاس

ملاس نیشکر، پساب شربت بعد از قندگیری است؛ مایعی غلیظ به رنگ قهوه ای تیره مایل به سیاه که ترکیب شیمیایی آن شامل پلاریزاسیون (حدود ۳۰درصد)، درجه خلوص (حدود ۳۶ درصد)، ساکارز (حدود ۳۴ درصد) و قند انورت (حدود ۱۵ درصد) است. از ملاس نیشکر علاوه بر خوراک دام به عنوان یک ماده صنعتی ارزشمند نیز استفاده می‌شود.

فرآورده‌های صنعتی حاصل از ملاس عبارتند از:

قند مایع ، الکل، خمیرمایه، مخمر خوراک دام، سرکه، انواع اسید، پودر ملاس، قندگیری از ملاس

شکر سفید

شکر یکی از مهمترین مواد غذایی مورد نیاز انسان برای تولید انرژی است. قیمت ارزان شکر در مقایسه با مقدار کالری که تولید می‌کند این محصول استراتژیک را به منبعی اساسی در تأمین انرژی روزانه بدن انسان تبدیل کرده است.

از شکر سفید در تولید کیک، بستنی، نوشابه و دیگر مواد غذایی استفاده می‌کنند. از مزایای تولید شکر از نیشکر می‌توان به تبدیل ملاس باقیمانده از استحصال شکر و هم چنین تفاله نیشکر(باگاس) به انرژی و سایر محصولات با ارزش اشاره کرد.

شکر سفید کترینگ (ساشه‌ای)

شرکت‌های تابعه شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی در راستای پاسخ به نیاز مصرف‌کنندگان، حفظ کیفیت، رعایت بهداشت و تنوع بخشی در محصول تولیدی، شکر سفید را در بسته بندی‌های تک نفره ساشه‌ای سازگار با محیط زیست تولید می‌کند تا مصرف کنندگان بتوانند به مقدار نیاز از آن تهیه و استفاده نمایند. هر یک ازاین ساشه ها دارای شش گرم وزن است که در بسته‌بندی آن از جنس دولایه کاغذ و پلی اتیلن Food Grade استفاده شده که به راحتی باز می‌شود.

شکر مایع

شکر مایع در مقایسه با شکر گرانولی مزایای زیادی در صنایع دارد. این شکر در فرایندهای تهیه مواد غذایی برای مصرف مستقیم تولید می‌شود، بدون آنکه نیاز به حل کردن، صاف کردن یا پاستوریزه کردن داشته باشد.

شکر مایع محصولی تازه با زمان ماندگاری (Shelf Life) محدود می‌باشد. انواع مختلفی از شکرهای مایع تولید و به صورت تجاری استفاده می‌شود که بر اساس رنگ، نسبت شکر جامد به آب، محتوای خاکستر و نسبت ساکاروز به اینورت تقسیم بندی می‌شود. شکر مایع را از نیشکر به چندین روش می‌توان تهیه کرد که یکی از آنها تهیه شکر مایع از شربت رنگبری شده کارخانجات تصفیه شکر خام است. استفاده از لیکور تصفیه شده که عملیات رنگبری روی آن انجام می‌شود یکی از بهترین روش‌های تهیه شکر مایع است چون این لیکور به صورت کامل تصفیه شده و عملیات رنگبری بر روی آن انجام می‌شود. لیکور تصفیه شده دارای مقداری ترکیبات رنگی و مواد ریز دیگری مانند صمغ‌ها و رزین‌هاست. عملیات رنگبری ساده و حذف خاکستر مراحل اصلی

تبدیل شربت رنگبری شده به شکر مایع است که در این حالت از رزین‌های تبادل یونی استفاده می‌شود.

باگاس

ساقه‌های نیشکر پس از درو به صورت قطعات بزرگ و کوچک به کارخانه ارسال و پس از شستشو به آسیاب‌ها ارسال می‌شوند. در کارخانه قطعات نیشکر بین غلتک‌های بزرگ قرار داده شده، فشرده و شربت آن‌ها به صورت عصاره از آسیاب‌ها به تصفیه خانه هدایت می‌شود. تفاله‌های نیشکر (باگاس) بعد از عبور از چند آسیاب و گرفتن کامل عصاره به کاه تبدیل شده و به وسیله نوار نقاله از کارخانه خارج می‌شوند. از باگاس در مصارف صنعتی مانند: سوخت، فیبر، نئوپان، کاغذ، خوراک دام وفورفورال استفاده می‌کنند.

شکر خام

در کارخانه، شربت تهیه شده از نی به قسمت تولید خام منتقل می‌شود و در هیترهایی با دمای ۱۰۶ درجه حرارت داده می‌شوند. سپس به بخش ته‌نشین کننده‌ها وارد شده برای ته نشین شدن رسوبات به آن‌ها شیرآهک اضافه می‌شود. در مرحله بعد از فیلترهای مخصوص عبور داده می‌شوند و شربت صاف شده جهت تغلیظ به قسمت تبخیر کننده‌ها منتقل می‌شوند. درصد غلظت شربت در ابتدای ورود حدود ۱۳ درصد است که به آن بریکس می‌گویند. این شربت بوسیله بخار جوشانده، تبخیر و در نهایت تا ۶۰ درصد غلیظ می‌شود و پس از آن شربت به قسمت طبخ شکر منتقل می‌شود. در قسمت طبخ و در دستگاه‌هایی بنام دیگ پخت (وکیوم پن‌ها) شربت را مجدداً جوشانده تا به نقطه فوق اشباع برسد که در این قسمت کریستال‌های شکر ظاهر می‌شوند. سپس این کریستال‌ها بوسیله شربت تغذیه شده، رشد کرده و به اندازه استاندارد (۰.۸ میلی متر) تبدیل می‌شوند. عملیات طبخ تحت خلاء و در دمای ۷۰ درجه صورت می‌گیرد. سپس عمل جداسازی کریستال از شیره بوسیله دستگاهی بنام سانتریفیوژ انجام می‌شود. شکر تولید شده جهت سفید

شدن به سالن تصفیه ارسال و شیره باقی مانده که حاوی مواد قندی نیز می باشد، جهت شکرگیری مجدد به قسمت طبخ بازگردانده می‌شود.

شکر دارویی

شکر دارویی؛ ساکاروز کاملا خالص و بهداشتی و عاری از هرگونه آلودگی میکروبی است و مطابق با فارماکوپه و استانداردهای دارویی بین المللی usp-BP و IP تولید و بسته‌بندی می‌شود.
کارخانجات دارویی از این محصول جهت تولید انواع شربت‌های دارویی، شربت‌های ویتامینه و تهیه انواع پودرها و قرص‌های دارویی و همچنین تولید انواع دیگر شکرهای دارویی استفاده می‌کنند.
ساکارز کاربرد وسیعی در فرمولاسیون محصولات دارویی مایع خوراکی دارد. ساکارز پودری به عنوان Day Binder(۲۰-۲ درصد وزنی) و یا بعنوان Bulking Agent و شیرین کننده در قرص های جویدنی استفاده می‌شود. قرص‌هایی که حاوی مقدار زیادی ساکارز هستند در مقابل خرد شدن و از هم پاشیدن مقاومت بیشتری دارند. شربت‌های دارویی، فرآورده‌های مایع و تغلیظ شده با حدود ۶۶ درصد ساکارز (بیش از ۵۰ درصد) می‌باشند. در شربت‌ها، مزه نامطبوع مواد دارویی به واسطه شیرینی شکر و همچنین چگالی زیاد مایع زیاد حس نمی‌شود.

شکر دارویی، غیر اسیدی و عاری از ناخالصی و رسوبات است و خلوص آن نزدیک به صد در صد است. سولفور عمده‌ترین ناخالصی موجود در شکر است و میزان مجاز آن در شکر دارویی نباید بیشتر از ۱۰ ppm باشد. شکر دارویی مطابق استانداردهای دارویی اروپا تولید می‌شود و میزان رنگ آن کمتر از ۲۵ است. همچنین محلول آبی شکر دارویی برخلاف دیگر شکرها، غیر اسیدی است.

شکر طعم‌دار

شکر طعم‌دار؛ شکر سفیدی است که دانه‌های کریستال آن با طعم‌دهنده‌های طبیعی مخلوط و پوشانده می‌شود. طعم دهنده‌ها معمولا از گیاهان معطر مانند دارچین، لیمو، زنجبیل، هل، نعناع، وانیل، گل سرخ، پوست پرتقال، زعفران، قهوه، کاکائو، رازیانه تهیه می‌شوند. این طعم دهنده‌ها پس

از اضافه شدن به شکر ضمن حفظ خواص گیاهی و دارویی خود، طعم و عطری مطلوب به خوراکی‌ها می‌دهند. این محصولات در بسته بندی‌های مختلف تک نفره سازگار با محیط زیست (بسته بندی ساشه‌ای مدادی و مربعی) تولید می‌شوند. وزن هر ساشه هفت گرم و در بسته بندی دولایه کاغذ و پلی اتیلن Food Grade به بازار ارائه می‌شوند.

شکر پودری

شکر سفید پودری یکی از ساده‌ترین شکرهای تولیدی است که از آسیاب کردن شکر سفید گرانوله و کریستال به بافتی نرم تبدیل می‌شود. به شکر پودری معمولا مقدار کمی مواد ضدکلوخه‌ای مانند نشاسته خوراکی اضافه می‌شود. از این محصول در تزئین و پاشش بر روی انواع مغزها و میوه‌ها، انواع دونات‌ها، کیک‌های میوه‌دار، تهیه انواع شیرینی خشک، تهیه ترکیبات کرم‌دار، خامه‌زده، تهیه مربا، انواع پودینگ، مارمالاد و... استفاده می‌شود.

شکر قهوه‌ای

محصولی کاملاً طبیعی و فرآوری نشده است که از عصاره نیشکر خالص تهیه شده و در فرآیند تولید آن از هیچ گونه سفیدکننده یا افزودنی شیمیایی استفاده نمی‌شود. برخلاف شکر سفید تصفیه شده، شکر قهوه ای حاوی مقادیری از املاح معدنی مانند پتاسیم، منیزیم و آهن است که آن را به گزینه‌ای مغذی برای مصرف روزانه تبدیل می‌کند.

این شکر به دلیل طعم ملایم و کاراملی خود، انتخابی فوق العاده برای استفاده در نوشیدنی‌های گرم مانند چای و قهوه، تهیه کیک‌ها و شیرینی‌های خانگی و حتی پخت غذاهای خاص است.

بسته‌بندی بهداشتی و استاندارد این محصول باعث حفظ کیفیت، طراوت و طعم آن در طول زمان می‌شود.

فرصت‌های همکاری

افراد حقیقی و شرکت‌ها و اشخاص حقوقی که تمایل به همکاری با شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و صنایع جانبی را دارند، می‌توانند با کامل کردن یکی از فرم‌های پیوست و ارسال آن به نشانی (ایمیل شرکت) درخواست خود را ارائه کنند.

فرم اشخاص حقیقی

نام و نام خانوادگی

کدملی

جنسیت

شماره تماس

ایمیل

علاقمندی‌ها و پیشنهاد همکاری:

نوع همکاری(مشاوره، پروژه،شراکت، آموزش و...) کادر ایده و پیشنهاد

اطلاعات تکمیلی:

پیوست‌ها:

(رزومه کاری)

فرم اشخاص حقوقی

نام کامل شرکت:

شماره ثبت:

شناسه ملی:

موضوع فعالیت:

آدرس:

مسیر ارتباطی(شامل معرفی نماینده و شماره تماس) :

اطلاعات تکمیلی:

پیوست ها:

کاتالوگ معرفی شرکت و ...

مجله خبری

*خبر

*عکس

*چند رسانه‌ای

تماس با ما

*ایمیل

*پیام‌رسان بله

*اینستاگرام

*لینکدین

*شماره تلفن شرکت

*آدرس دفتر تهران

*آدرس دفتر خوزستان

همکاران

کشت و صنعت‌های نیشکر

*شرکت کشت و صنعت امام خمینی(ره)

* شرکت کشت و صنعت حکیم فارابی خوزستان

*شرکت کشت و صنعت دعبل خزاعی

*شرکت کشت و صنعت میرزا کوچک خان

*شرکت کشت و صنعت نیشکر دهخـدا

*شرکت کشت و صنعت سلمان فارسی

*شرکت و صنعت نیشکر امیرکبیر

*شرکت کشت و صنعت نیشکر هفت تپه

موسسه تحقیقات و آموزش توسعه نیشکر و صنایع جانبی خوزستان

شرکت‌های صنایع جانبی

*شرکت خمیر مایه و الکل رازی

*شرکت آبان بسپار توسعه

*شرکت راصد صنعت توسعه

*شرکت تهیه و تولید خوراک دام شعیبیه

*شرکت لوح سبز جنوب

شرکت‌های خدمات بازرگانی

*شرکت ایمن ترابر نیشکر

*شرکت سدادفام نیشکر