ادعای مصرف مواد غذایی برای مقابله با کرونا ریشه در باورها دارد/۷ فناوری مؤثر در ایجاد امنیت غذا



رییس موسسه علوم و صنایع غذایی در زمینه مصرف برخی از مواد غذایی برای پیشگیری از بروز کرونا در بدن با تاکید بر اینکه تاکنون استفاده از غذا و محصولات غذایی به عنوان دارو یا پیشگیری‌کننده از ویروس کرونا به اثبات نرسیده است، بر مصرف هر نوع مواد غذایی که موجب ارتقای سیستمی ایمنی می‌شود، تاکید کرد.

دکتر قدیر رجب‌زاده در گفت‌وگو با ایسنا، با اشاره به برخی ادعاها در زمینه مصرف برخی از مواد غذایی برای پیشگیری از بروز کرونا در بدن با تاکید بر اینکه تاکنون استفاده از غذا و محصولات غذایی به عنوان دارو یا پیشگیری کننده از ویروس کرونا به اثبات نرسیده است، افزود: اکثر ادعاهای مطرح شده در حوزه درمان بیماری کووید ۱۹ با مصرف محصولات غذایی ریشه در باورها و سنت‌های جوامع بشری در طی قرون متمادی دارد.

وی ویروس‌ها را عوامل بیماری‌زایی دانست که توسط سیستم ایمنی بدن شناسایی و محدود می‌شوند، اظهار کرد: بنابراین به طور کلی هر

محصول غذایی که علاوه بر ایفای نقش تغذیه‌ای، بتواند عملکرد سیستم ایمنی ما را ارتقاء دهد، می‌تواند ما را در رهایی از دام بیماری کمک کند.

رجب‌زاده ادامه داد: از این رو بهتر است این طور بیان شود که تا زمان دسترسی به درمان موثر بیماری کووید- ۱۹، با استفاده از غذای سالم و فراسودمند به سیستم ایمنی خود در دفع بیماری کمک کنیم و در این راستا مطمئنا سبزی‌ها و میوه‌های سالم و تازه، ویتامین‌ها و ریز مغذی‌ها عملکرد سیستم ایمنی را بهبود می‌بخشند.

وی با اشاره به چالشهای امروز کشور برای رسیدن به امنیت غذایی، افزود: "کاهش منابع آب و خاک"، "آلودگی‌های زیست محیطی"، "تغییرات اقلیمی و عدم مدیریت شایسته" و "فشار فزاینده به این منابع" از مهمترین چالشهای امنیت غذایی در جهان و کشور به شمار می‌روند، هرچند که به راحتی نمی‌توان دیگر عوامل تهدیدکننده امنیت غذایی نظیر "عدم توجه به تنوع زیستی"، "تغییر سبک زندگی و رژیم غذایی"، "افزایش ضایعات" و "استفاده بی رویه از کودها و آفت کشهای شیمیایی" را نادیده گرفت.

رییس موسسه علوم و صنایع غذایی سیاستگذاری صحیح در تولید مواد اولیه غذایی را یکی از مهمترین عوامل در امنیت غذایی ذکر کرد و یادآور شد: باید این سوال اساسی را پاسخ گفت که توان و ظرفیت کشور در تأمین منابع غذایی اساسی مورد نیاز جامعه چه اندازه است؟ برای این منظور نگاهی به آمار و ارقام تولیدات و واردات محصولات اصلی کشاورزی و غذایی امری ضروری است. بررسی این آمار و ارقام نشان می‌دهد که حرکت کشور در ایجاد خودکفایی در محصولات اساسی کشاورزی در اکثر محصولات روند نسبتا قابل قبولی دارد.

وی با تاکید بر اینکه در این بین خودکفایی در تولید "ذرت"، "روغن نباتی" و "کنجاله" پایین است، خاطر نشان کرد: نکته قابل توجه در این امر آن است که وضعیت خودکفایی در تولید گوشت قرمز و سفید در سنوات گذشته قابل قبول بوده، اما خودکفایی بسیار پایین در کنجاله به عنوان بخشی از خوراک دام و طیور می‌تواند امنیت غذایی را دچار چالش کند.

رجب‌زاده توانایی خرید مواد غذایی کافی و مناسب از سوی خانوار را از مباحث دیگر مطرح در امنیت غذایی دانست و اظهار کرد: بر اساس اطلاعات و آمار مرکز آمار ایران در سال ۱۳۹۷، به طور متوسط

۲۴ درصد از هزینه‌های خانوار شهری و ۳۷ درصد از هزینه‌های خانوار روستایی صرف تأمین مواد غذایی شده است.

رییس موسسه علوم و صنایع غذایی اضافه کرد: نکته قابل توجه در این رابطه آن است که در کشورهای توسعه‌یافته این نسبت بین ۹ تا ۱۴ درصد است و در سال اخیر با پاندمی ویروس کرونا فاکتور دیگری به این عوامل تهدیدکننده اضافه شده است. با قرنطینه‌های اجتناب ناپذیر، رکود کسب وکارها و کندی در ارتباطات، هزینه تولید افزایش یافته و خسارت‌های جبران‌ناپذیری بر پیکر اقتصاد و به طبع آن اقتصاد خانوار وارد شده که این فشار افسار گسیخته، سفره خانواده را هدف قرار داده است.

وی تاکید کرد: این امر دسترسی به ماده غذایی کافی و ریز مغذی‌ها را دشوارتر کرده که آثار سوء آن در سال‌های آتی بیشتر نمایان می‌شود. این امر نشان می‌دهد از جمله اولویت‌های دولت برای ارتقای سطح امنیت غذایی در کشور بایستی بهبود اقتصاد خانوار باشد.

رییس موسسه علوم و صنایع غذایی بر لزوم توسعه فناوری‌های مرتبط با امنیت غذایی همچون "فناوری تولید مواد اولیه از منابع داخلی برای پاسخ به نیاز صنایع غذایی کشور"، "فناوری‌های مرتبط به صنایع تبدیلی جهت ایجاد ارزش افزوده از منابع بومی کشور و جلوگیری از خام فروشی"، "فناوری‌های مقتضی در برداشت، فرآوری، انبارداری و حمل‌ونقل برای کاهش تلفات مواد غذایی"، "توسعه روش‌های بسته‌بندی مواد غذایی با رویکرد افزایش ماندگاری و کاهش تلفات"، "فناوری‌های توسعه روش‌ها و زیرساخت‌های مناسب برای کنترل کیفیت مواد غذایی، شناسایی آلاینده‌های غذایی و بکارگیری فناوری‌های جدید و بومی (سنسورها، کیت‌ها…)"، "روش‌ها و فناوری‌های زیستی و اصلاح ژنتیکی برای پرورش گیاهان و حیوانات" و "توسعه فرمولاسیون‌های جدید مواد غذایی با رویکرد استفاده بهینه از ظرفیت‌های بالقوه کشور" تاکید کرد.

این محقق حوزه صنایع غذایی با اشاره به توفیقات کشور در زمینه تحقیقات حوزه امنیت غذایی، خاطر نشان کرد: تاکنون اقدامات قابل ملاحظه‌ای در رابطه با ارتقای سطح امنیت غذایی در کشور انجام شده است. اقدامات صورت‌گرفته و توسعه دانش در زمینه فناوری‌های زیستی و نانو در سال‌های اخیر در کشور قابل ملاحظه بوده است. در زمینه کاهش ضایعات مواد غذایی که تأثیر قابل توجهی بر سطح امنیت غذایی در کشور دارد، پژوهش‌های متعددی صورت گرفته، اما آمار و ارقامی که

از سوی مراجع ذی‌صلاح منتشر می‌شود، نشان می‌دهد این پژوهش‌ها آنچنان که انتظار می‌رود اثربخشی لازم را نداشته و اصلاح و بازنگری در مرحله تعریف، انجام و کاربست نتایج این پژوهش‌ها ضروری به نظر می‌رسد. به طور کلی می‌توان گفت اقدامات قابل توجه و شایسته‌ای از سوی مراکز علمی و پژوهشی در سال‌های اخیر صورت گرفته، اما این حرکت در مقایسه با نیازها و الزامات نیازمند شتاب بیشتری است.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت