رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی خبر داد: تولید جیره غذایی ۲۴ تا ۴۸ ساعته در کشور/سرنوشت طرح ملی سند پایش آلودگی مواد غذایی



رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی با بیان اینکه سند ملی پایش آلاینده های مواد غذایی که از طرح های کلان ملی است، به دلیل محدودیت در اعتبارات در حد سند باقی مانده است، گفت: با استفاده از این سند قادر هستیم تا با کاهش آلاینده های مواد غذایی، سلامت جامعه را تضمین کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، دکتر قدیر رجب زاده در نشست خبری آنلاین امروز با اشاره به اینکه کلیه تحقیقات این موسسه با هدف کاربردی شدن در صنایع اجرایی می شود، افزود: بر این اساس حدود ۹۷ درصد از بودجه های ما از طریق همکاری با صنایع تأمین می شود.

وی با اشاره به اهمیت امنیت غذایی در کشور، خاطر نشان کرد: برای بررسی وضعیت امنیت غذایی در کشور باید به آمارها توجه کنیم که آمارهای کشور در این زمینه مربوط به سال ۹۷ می شود. بر این اساس

نسبت هزینه های خوراکی به کل هزینه ها ۲۴ درصد است که این آمار برای کشورهای پیشرفته بین ۹ تا ۱۴ درصد گزارش شده است.

رجب زاده با تأکید بر اینکه نسبت هزینه خوراکی به کل هزینه ها یکی از شاخص های امنیت غذایی به شمار می رود، ادامه داد: افزایش این عدد موجب نگرانی از لحاظ دسترسی مردم به مواد غذایی سالم می شود که لازم است وضعیت اقتصادی مردم و دسترسی آن ها به غذای سالم و مفید مورد توجه قرار گیرد.

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی با اشاره به وضعیت صادرات و واردات کشور در حوزه مواد غذایی، یادآور شد: در برخی از محصولات مانند غلات، گوشت مرغ و میوه جات صادرات داریم، ولی در محصولاتی مانند روغن و دانه های روغنی کمتر از ۲۰ درصد در داخل کشور تولید می شود.

وی اضافه کرد: این امر باعث شده است که در مواردی مانند کنجاله وابسته به خارج باشیم. کنجاله در تولید گوشت سفید و قرمز موثر است.

مأموریت محققان در حوزه امنیت غذایی

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی، سلامت غذا و امنیت غذا را از مأموریت های اصلی این موسسه نام برد و ادامه داد: در این زمینه ما در حوزه های کاهش و استفاده از ضایعات مواد غذایی اقداماتی را در دستور کار قرار دادیم، چرا که بر اساس آمارها علیرغم اینکه ایران یک درصد جمعیت جهان را دارد، ولی دو درصد ضایعات مواد غذایی به ایران اختصاص یافته است.

وی اضافه کرد: در این زمینه پروژه های مختلفی را اجرایی کرده ایم که از آن جمله می توان به استفاده از ضایعات کارخانجاتی چون نبات سازی برای تولید الکل اشاره کرد.

رجب زاده تولید مواد اولیه مانند پایدارکننده ها و استارترها را از دیگر پروژه های این موسسه نام برد و یادآور شد: علاوه بر آن برای گروه های خاص مانند بیماران خاص و یا گروه های سنی خاص، جیره های غذایی را تهیه و به بازار عرضه کرده ایم.

به گفته وی، جیره غذایی برای دانش آموزان به منظور کاهش کمبود انواع ویتامین ها و جیره غذایی برای افراد مسن از جمله این

دستاوردها به شمار می رود.

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی همچنین اضافه کرد: با همکاری صنایع دفاع نیز جیره غذایی ۲۴ تا ۴۸ ساعته به ما واگذار شده است که در این پروژه اقدام به تهیه جیره های غذایی کرده ایم.

تدوین سند ملی آلاینده های مواد خام کشاورزی

رجب زاده ادامه داد: تدوین سند ملی پایش آلاینده های مواد خام کشاورزی یکی از طرح های کلان وزارت علوم است که در سال ۹۳ تصویب و این موسسه به عنوان مجری محوری انتخاب شد.

وی با بیان اینکه در این پروژه اقدام به تدوین سندی برای پایش آلاینده های مواد غذایی دام، طیور و انسانی شده است، خاطر نشان کرد: این سند با همکاری این موسسه، وزارت جهاد کشاورزی و دانشگاه بقیه الله تدوین شد، ولی به دلیل محدودیت اعتبارات، این پروژه در حد تدوین یک سند باقی مانده است.

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی خاطر نشان کرد: این در حالی است که ما معتقدیم این سند حداقل می تواند به صورت پایلوت در خراسان رضوی اجرایی شود؛ چرا که یکی از معضلات اصلی ما وجود مواد آلاینده غذایی است که اگر این معضل رفع شود، محصولات غذایی با آلاینده های کمتر در دسترس مصرف کننده قرار خواهد گرفت که سلامت جامعه را نیز دربرخواهد داشت.

رجب زاده این آلاینده ها را شامل باقی مانده سموم، آنتی بیوتیک ها و هورمون ها نام برد و گفت: هر چقدر ما در زمینه کاهش آلاینده ها تعلل کنیم، سخت تر می توانیم آن را مدیریت کنیم.

تولید سنسورهای ویژه محصولات غذایی

وی از طراحی و تولید کیت های تشخیصی برای شناسایی برخی از ترکیبات موجود در مواد غذایی خبر داد و گفت: ترکیباتی مانند تتراسایکلین، نیترید و پروکسیدها در روغن از جمله مواد آلاینده در محصولات غذایی هستند که با استفاده از سنسورها می توانیم آن ها را شناسایی کنیم.

رئیس موسسه علوم و صنایع غذایی ادامه داد: اینکه روغن ها تا چه زمانی قابل استفاده است و ماندگاری آن تا چه زمانی است، به راحتی قابل تشخیص نیست؛ ولی با استفاده از این کیت ها می توانیم به

صورت سریع و برخط میزان ماندگاری روغن ها را اعلام کنیم.

وی همچنین تتراسایکلین ها را مواد آلاینده موجود در لبنیات دانست که کیتی برای تشخیص آن ساخته شده است و به گفته وی این محققان در حال رایزنی برای واگذاری دانش فنی آن به متقاضیان هستند.

سرویس خبری: صنعت غذا