

رئیس هیئت مدیره انجمن علوم صنایع غذایی ایران خبرداد : بیست و چهارمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران به صورت بین المللی در دانشگاه تربیت مدرس برگزار می شود .



دکتر محمد حسین عزیزی از برگزاری بیست و چهارمین کنگره صنایع غذایی ایران در تاریخ ۲۷ لغایت ۲۹ مهرماه در دانشگاه تربیت مدرس خبر داد

رئیس ستاد بیست و چهارمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران در گفتگو با آگرو فود نیوز گفت : این کنگره همچون سال های گذشته با حمایت و همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه ها، مراکز تحقیقاتی و صنایع غذایی و با حضور شرکتهای صنایع غذایی داخلی و خارجی در تاریخ ۲۷ مهر ماه ۹۵ به مدت سه روز برگزار خواهد شد . وی اهداف کنگره را

• هدایت پتانسیل تحقیقاتی دانشجویان کشور به سمت حل مشکلات و نیازهای صنایع غذایی

- فراهم سازی بستر مناسب جهت انتقال نیازهای پژوهشی صنایع به محققین و دانشجویان کشور
- فراهم نمودن زمینه جذب طرح‌های پژوهشی و عملیاتی مورد نیاز شرکت‌های صنعتی توسط پژوهشگران و صنعتگران داخلی و خارجی.
- ایجاد فضای تعامل و هم اندیشی علمی بین پژوهشگران و اندیشمندان حوزه‌های مختلف علوم و صنایع غذایی؛
- دعوت از اساتید، دانشمندان، محققان، سیاستگذاران و دانشجویان مرتبط با علوم و صنایع غذایی از ایران و سایر کشورها برای ارائه دستاوردهای جدید علمی، پژوهشی و فناوری
- گسترش همکاری‌های بین المللی در صنعت غذا
- برگزاری جلسات هم اندیشی، نشست‌های تخصصی، کارگاه‌های آموزشی و تبادل اطلاعات
- انعکاس نتایج پژوهش‌های انجام شده به بخش‌های اجرایی و تولیدی صنایع غذایی برای رفع موانع و مشکلات فراوری و تولید و نیز صادرات محصولات غذایی.
- بر شمرده.

دکتر عزیزی در سؤال اگروفودنیوز مبنی بر استقبال محققان و پژوهشگران از کنگره و وضعیت مقالات رسیده گفت :

با توجه به اینکه طبق توافق انجام شده بین گروه‌های علوم و صنایع غذایی دانشگاه های سراسری مقدور شده بود که همگی از برگزاری کنگره حمایت کنند. الحمدلله استقبال خیلی خوب بوده و حدود ۷۰۰ مقاله به دبیرخانه کنگره واصل شده که بعد از داوری های علمی حدود ۶۰۰مقاله پذیرفته شده که از این تعداد ۹۰مقاله برای سخنرانی انتخاب شدند و حدود ۵۰۰مقاله بصورت پوستر و در روزهای برگزاری کنگره ارائه خواهند شد .

۵سخنران خارجی مدعو هم از کشورهای هلند، هندوستان، اطریش و استرالیا خواهیم داشت که مقالات کلیدی خود را ارائه خواهند کرد و دو کارگاه هم برگزار خواهند کرد.

رییس ستاد کنگره در ادامه گفت: تعداد کارگاه های ارائه شده توسط اساتید داخلی ۸کارگاه به شرح ذیل می باشد:

۱- آموزش طراحی و تحلیل انواع روش های بهینه سازی(سطح پاسخ- مخلوط- تاگوچی) در آزمایشات صنایع غذایی

۲- کاربرد آنزیم ها در اصلاح و بهبود کیفیت محصولات نانوائی

۳- فناوری تولید کیک-آشنایی با امولسیفایرها ، پدیده امولسیون و کف در تولید کیک

۴-Good Labotatorial Practice

- ۵-رزومه (CV) و Cover Letter نویسی موثر
- ۶- مبانی الکتروویسی و کاربرد آن در صنایع غذایی
- ۷- کارگاه آموزشی عملیات خوب کشاورزی و تولید محصول سالم
- ۸- کروماتوگرافی مایع با کارائی بالا (HPLC) و کروماتوگرافی گازی (GC)

دکتر عزیزی افزود در مراسم افتتاحیه دو یا سه نفر از مسئولان سطح بالای کشوری را خواهیم داشت و چهار تا پنج سخنران کلیدی نیز توسط اساتید خارجی ارائه خواهد شد. وی ادامه داد: در روز افتتاحیه از ثبت نام کنندگان در روزهای برگزاری کنگره با ناهار و میان وعده پذیرائی می گردد. دبیرخانه کنگره امکان تهیه محل اقامت را ندارد.

وی در پاسخ به اینکه آیا این کنگره نیز نمایشگاه جانبی دارد؟ گفت: بله استقبال از نمایشگاه نیز نسبتاً خوب بوده و تعدادی از شرکتهای برتر صنایع غذایی از قبیل زرماکارون، صنایع غذایی گلها، حلوای عقاب، سبزی ایران، پگاه، لبنیات دوشه آمل(هراز) و همچنین چند شرکت عرضه کننده تجهیزات، لوازم و مواد آزمایشگاهی و یک شرکت عرضه کننده خدمات مشاوره ای و بازرگانی (آپادانا) در نمایشگاه حضور دارند که جمع شرکت کنندگان با توجه به فضای قابل عرضه شامل ۱۶ شرکت کننده می باشد.

عزیزی در بخش دیگری از صحبت های خود مبنی بر اینکه محورهای کنگره شامل چه مواردی است گفت:

با توجه به اینکه امسال اولین کنگره بین المللی را خواهیم داشت شمار اصلی گسترش همکاریها بین المللی می باشد و محورهای کنگره عبارتند از:

- کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا
- روشهای نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی
- سلامت بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
- غذاهای فراسودمند، پری بیوتیک و پروبیوتیک
- کاربرد اسانسها و عصاره های طبیعی در صنایع غذایی
- ترکیبات ضد مغذی در مواد غذایی
- امنیت و ایمنی مواد غذایی
- بحران آب و صنایع غذایی
- غنی سازی مواد غذایی
- نانو تکنولوژی و نانو بیوتکنولوژی در صنایع غذایی
- میکروبیولوژی و بیو تکنولوژی در صنایع غذایی

- مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید مواد غذایی
- راهکارهای کاهش مصرف انرژی در صنایع غذایی
- فرمولاسیون مواد غذایی
- صنایع فرآورده‌های گوشتی
- صنایع فرآورده‌های غلات
- صنایع بسته‌بندی مواد غذایی
- صنایع فرآورده‌های لبنی
- صنایع روغن
- سایر پژوهش‌های نوین در صنایع غذایی

گفتنی است کنگره در روزهای ۲۷ الی ۲۹ مهر ماه ۱۳۹۵ در محل کیلومتر ۱۷ اتوبان تهران کرج، شهرک علم و فناوری پژوهش، بلوار دانش، خ دانش، پژوهشگاه شیمی و مهندسی شیمی ایران برگزار خواهد شد.

تهیه کننده مصاحبه خبر : مهندس ندا عزیزی