

معاون وزیر جهاد کشاورزی: نبود
گواهی تاییدیه برخی مواد
غذایی، ضایعات و هدر رفتن مواد
غذایی و الگوی مصرف نادرست غذا
در کشور سه چالش اصلی حوزه در
صنایع غذایی است



معاون وزیر جهاد کشاورزی گفت: نبود گواهی تاییدیه برخی مواد غذایی، ضایعات و هدر رفتن مواد غذایی و الگوی مصرف نادرست غذا در کشور سه چالش اصلی حوزه در صنایع غذایی است.

به گزارش اگرو فود نیوز، معاون وزیر جهاد کشاورزی در همایش تغذیه سالم با مشارکت زنان عشایر افزود: افزایش جمعیت، خوش خوراکی و تغییرات اقلیمی تعادل عرضه و تقاضای مواد غذایی را در جهان از بین برده است و تقاضای غذا بیش از عرضه مواد غذایی است.

اسکندر زند ادامه داد: ۸۶ درصد کالری مورد نیاز مردم در کشورهای کمتر توسعه یافته از منابع گیاهی و ۱۶ درصد از منابع جانوری تامین می شود و در کشورهای توسعه یافته ۳۰ درصد کالری مورد نیاز از منابع حیوانی تامین می شود در حالی که می دانیم هر کیلو پروتئین حیوانی ۱۰ برابر بیشتر از پروتئین گیاهی، منابع گیاهی و آب را مصرف می کند.

زند در این باره افزود: در ایران حدود ۱۱ درصد کالری مردم از منابع حیوانی تامین می شود.

وی گفت: در ایران ۸۰ درصد کالری مورد نیاز مردم در داخل تولید می شود و با توجه به اهداف توسعه پایدار چهار هدف کاهش فقر غذایی، افزایش کمیت و کیفیت مواد غذایی و پایداری اکوسیستم در تولید مواد غذایی مورد توجه است.

وی گفت: انسان حدود ۱۰۰ هزار نوع ماده شیمیایی را وارد اکوسیستم و طبیعت کرده است و این آلاینده ها بر کیفیت مواد غذایی تاثیر گذاشته است.

زند افزود: در تولید و عرضه مواد غذایی باید سه نکته اساسی وجود گواهی ایمنی و سلامت ، کاهش میزان ضایعات و اصلاح الگوی مصرف به خصوص کاهش مصرف نمک ، چربی و شکر و نیز اصلاح الگوی آشپزی و بازگشت به طبخ غذا در زمان کافی به جای غذاهای آماده و سریع مورد توجه قرار گیرد.