

# گزارش اگرو فود نیوز از بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران به میزبانی گروه صنعتی و پژوهشی زر



## برای اولین بار بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران در یک شرکت صنعتی افتتاح شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر مهدی امینی دبیر اجرایی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران و عضو هیئت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر در آیین افتتاحیه این مراسم به ویژگی خاص و ممتاز این رویداد نسبت به کنگره های قبل پرداخت و گفت: مشارکت گروه صنعتی و پژوهشی زر و انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در برگزاری این کنگره می بایستی بعنوان یک مدل برای تبیین ارتباط بین صنعتگران و دانشگاهیان اتفاق بیافتد.

امینی در ادامه گفت: در اینجا لازم است با نگاه به زاویه دیگر به

صنعت کشور نهیب زد چرا که دانشگاهیان ما توانستند که در جهان رتبه مناسبی بدست بیاورند که این موضوع در صنعتگران کمتر دیده شده است.



دکتر مهدی امینی دبیر اجرایی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران و عضو هیئت مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر عضو هیات مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر بیان کرد: برگزاری کنگره های علمی و تبادل صنعت با دانشگاه با همکاری انجمن در سال های آتی در صنایع دیگر نیز می تواند ادامه یابد و باعث پیشرفت و نوآوری بیشتر در صنایع مختلف شود.

امینی افزود: موضوعی که صنعت غذا را از سایر صنایع متفاوت می کند، زنجیره ارزش آن از مزرعه تا سفره است که متولیان آن از وزارت های جهاد کشاورزی، صنعت، معدن و تجارت، بهداشت و درمان، سازمان استاندارد، صنوف، زنجیره توزیع و پخش و تامین کیفیت است.

امینی افزود: ما در گروه صنعتی زر، حرکت در جهت زنجیره ارزش را ملاک راه خود قرار داده ایم و تولید و بهره برداری از علم را در زنجیره ارزش خود نهادینه کرده ایم و همین امر باعث شده است که روز به روز ارتباط قویتری بین گروه زر و دانشگاهها و مراکز تحقیقات و نوآوری صورت پذیرد و شرکت های پیشرو در صنعت،



لوکوموتیو های مناسبی برای کشیدن واگنهای مختلف و مصدر تحولات خواهند بود.

در ادامه دکتر محمدحسین عزیزی، رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و رئیس ستاد کنگره با اشاره به شرایط خاص و پاندمیک کرونا گفت: کنگره امسال در دو بخش حضوری و مجازی برگزار گردیده است که متخصصان بتوانند از همه ظرفیت ها موجود استفاده کرد و از کنگره بهره ببرند.

دکتر عزیزی در ادامه افزود: باید و نبایدهای تغذیه توسط صنعت غذا اجرایی می شود و در این بین امنیت غذایی نقش اصلی را ایفا می کند که ارتباط زیادی با امنیت ملی دارد. رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در بخش دیگری از سخنان خود گفت: انجمن از سال ۱۳۶۴ تاسیس شده که ۳۷ سالگی خود را پشت سر می گذارد و از اولین انجمن های تاسیس یافته در حوزه صنعت غذای کشور است.



دکتر محمدحسین عزیزی، رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و رئیس ستاد کنگره

عضو هیات علمی دانشگاه تربیت مدرس بیان داشت که در انجمن صنایع غذایی علاوه بر کارشناسان، اساتید، شرکتهای صنایع غذایی و انجمن های صنفی صنعت غذا بعنوان عضو در آن حضور دارند و این انجمن

توانسته است در طی ۱۲ سال گذشته رتبه A را در بین ۳۶۴ انجمن علمی سراسر کشور به دست آورد.

رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی گفت: در این بین انجمن تعامل خوبی با سایر انجمن ها از جمله کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی داشته و سعی بر این است که تا حد امکان برای حل مشکلات صنایع غذایی کارها را پیش ببریم.

دکتر عزیزی با اشاره به اینکه حدود ۱۵۰۰۰ شرکت صنایع غذایی در کشور فعال هستند که از این تعداد ۲۵۰۰ شرکت به صورت جدی با بیش از ۱۰ نفر نیروی کار به فعالیت می پردازند.

وی ادامه داد: این کارخانجات از نظر ارزشی حدود ۱۰۰ میلیارد دلار در سال تولید دارند.

دکتر عزیزی افزود: از بین ۲۵۰۰ کارخانه صنایع غذایی ۱۰۰ شرکت جز برندهای برتر کشور می باشند که از بزرگترین آنها می توان به هلدینگ صنعتی و پژوهشی زر اشاره کرد که تنها در واحد تحقیق و توسعه آن بالای ۴۰ نفر مشغول به فعالیت هستند که ۱۵ نفر از آنها دارای مدرک دکتری هستند.

در ادامه دکتر زهرا عبداللهی مدیر کل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت به رسالت این اداره کل و کمک به ارتقا امنیت غذایی اشاره کرد و گفت این اداره همراه با صنایع غذایی در تلاش است که محصولات غذایی سلامت محور در اختیار جامعه قرار بگیرد.

دکتر عبداللهی بیان داشت: امنیت غذایی به این معنی است که همه مردم در همه اوقات غذای کافی و سالم در دسترس داشته باشند.

مدیرکل دفتر بهبودتغذیه وزارت بهداشت افزود: نکته مهم در تهیه مواد غذایی و محصول نهایی توجه به مواد اولیه حتی قبل از ورود به مزرعه است تا آنجا که محصول نهایی سالم عاری از هرگونه آلاینده باشد.



اگرو فود نیوز

دکتر زهرا عبداللهی مدیر کل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت این مقام وزارت بهداشت ادامه داد: در کنار عاری بودن آلاینده‌های محصولات غذایی باید به فاکتورهای خطر تغذیه ای اشاره کرد. چرا اولویت دنیا بحث بیماری‌هایی است که تا سال ۲۰۳۰ به علت تغذیه ناسالم و الگوی غذایی نامناسب باعث افزایش مرگ و میر می‌شود. دکتر عبداللهی ضمن انتقاد از الگوی غذایی جامعه به لحاظ مصرف بالای نمک، قند، چربی و مصرف کم فیبر، گفت: در این مسیر باید ضمن اصلاح الگوی تغذیه ای روی اصلاح و تغییر ذائقه جامعه کار شود.

وی بیان داشت: در سیاستگذاری کلان باید به این نکات توجه شود و در سند ملی تغذیه آمده است که تا سال ۱۴۱۰ با کمک همه ذینفعان با کاهش مصرف قند، چربی، نمک در مواد غذایی و افزایش به دسترسی نان به غلات و آرد سبوس دار مواجه باشیم.

دکتر عبداللهی در پایان از صنایع غذایی خواست تا نسبت به تولید محصولات با کیفیت با ارزش غذایی بالا جهت ارائه به بوفه مدارس اقدام نمایند چرا که به گفته این مسئول در مدارس تنها کیک، کلوچه، شکلات توزیع می‌شود و دانش‌آموزان نمی‌توانند وعده سالم غذایی دیگری را تهیه کنند.









پس از افتتاحیه کنگره، پند ارتباط دانشگاه و صنعت با حضور تنی چند از اساتید و صنعتگران کشور برگزار شد. همچنین سخنرانی های مقالات برگزیده این کنگره به سمع و نظر شرکت کنندگان رسید.





پنل ارتباط دانشگاه و صنعت



پنل ارتباط دانشگاه و صنعت



وب سایت خبری صنعت غذا و کشاورزی



اگر رو فود نیوز

پنل ارتباط دانشگاه و صنعت

وب سایت خبری صنعت غذا و کشاورزی



اگر رو فود نیوز

پنل ارتباط دانشگاه و صنعت





یکی از برنامه های جانبی بیست و هشتمین کنگره علوم و صنایع غذایی، تور بازدید از مجموعه پالایشگاه غلات زر و شرکت های زرنام و زرکام بود.





بازدید از پالایشگاه غلات زر



بازدید از پالایشگاه غلات زر



بازدید از شرکت زرکام

گفتنی است مراسم اختتامیه این کنگره فردا پنجشنبه با صدور  
قطعنامه ای برگزار خواهد شد.

سرویس خبری: صنعت غذا