

رئیس سازمان غذا و دارو مطرح کرد: بیش از ۸۰ درصد تولیدات محصولات غذایی در داخل کشور/صنایع غذایی به سمت دانشهای جدید حرکت کنند



رئیس سازمان غذا و دارو گفت: بیش از ۸۰ درصد تولیدات مواد غذایی در داخل صورت می‌گیرد که اگر این‌گونه نبود با مشکلات بسیار عدیده‌ای مواجه می‌شدیم.

به گزارش اگرو فود نیوز ، دکتر محمدرضا شانه ساز سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی و بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران با تاکید بر اینکه یکی از مهم‌ترین عوامل و فاکتورهای تأثیرگذار در تأمین سلامت مردم، دسترسی به غذای سالم و ایمن است، اظهار کرد: وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو در مورد ایمنی غذا وظایفی دارند و در موضوع ایمنی و امنیت غذا در بسیاری از موارد با برخی سازمان‌ها همپوشانی‌هایی وجود دارد.

وی با بیان اینکه غذای سالم یکی از عوامل مهمی است که از بیماری‌های همه‌گیر و اپیدمی پیشگیری می‌کند، عنوان کرد: بیماری‌های غیر واگیر از مواردی هستند که همچنان باید در حوزه مواد غذایی و صنایع غذایی نگاه ویژه‌ای به آن‌ها شود و در زمینه بیماری‌هایی چون قلبی و عروقی، دیابت و ... نحوه تغذیه و سلامت غذایی بسیار حائز اهمیت است.

معاون وزیر بهداشت تصریح کرد: اگر نقش صنایع غذایی نبود ما امروز در چنین جایگاهی نبودیم و الان معضلات بسیاری داشتیم. متخصصین و افراد کاردان در این حوزه سرمایه‌گذاری کرده و با دانش و فکر و اندیشه به همراه برنامه‌هایی که در سازمان غذا و دارو ظرف چند سال گذشته در زمینه کاهش مواد قندی و نمک مواد غذایی قدم‌های شایان توجهی بوده است.

وی با اشاره به اجرای کمپین فشارخون، گفت: پیش‌بینی می‌شد که حدود ۳۰ میلیون نفر در قالب این طرح غربالگری شوند اما خوشبختانه بیش از ۳۰ میلیون نفر پایش و منجر به شناسایی ۲۰۵ میلیون مورد جدید مبتلا فشارخون شد.



شانه ساز با تأکید بر اینکه ایمنی و امنیت غذایی با هم همپوشانی دارند، افزود: در حوزه غذا حدود ۶ میلیارد و ۱۱۸ میلیون دلار ارز

برای واردات کمتر از ۲۰ درصد واردات اختصاص می‌یابد. و بیش از ۸۰ درصد تولیدات مواد غذایی در داخل صورت می‌گیرد که اگر این‌گونه نبود با مشکلات بسیار عده‌ای مواجه می‌شدیم.

وی خاطرنشان کرد: ظرفیت‌های خالی در کارخانه‌های تولید مواد غذایی وجود دارد که از فعالان صنعت غذا می‌خواهیم در زمینه ظرفیت‌های خالی این حوزه اهتمام بیشتر داشته باشند و سازمان غذا و دارو نیز این صنعت را حمایت می‌کند.

وی از فعالان صنعت غذا خواست روی ورود بیشتر دانش‌های جدید در حوزه غذا برای تولیدات محصولات غذایی جدید بیشتری داشته باشند، چراکه این موضوع باعث گسترش صادرات در این حوزه می‌شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

بایست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران برای سومین سال متوالی بصورت بین‌المللی برگزار می‌شود




3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress



Registration and Submission Deadline: 21 June 2019

Tehran- Tarbiat Modares University | 17-19 September 2019

- Food Chemistry and Analysis
- Food Technology and Nanotechnology
- Food Microbiology and Biotechnology
- Food Processing and Packaging
- Food Quality, Safety and Security

www.ifstacongress26.ir

Email: ifstacongress26@gmail.com
 Tel: (+9821) 44293450 - 44293455 - 44780539
 Fax: (+9821) 44293412




سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران



3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress

مهلت ارسال چکیده مقالات: ۳۱ اردیبهشت ماه ۹۸ | آخرین مهلت ثبت نام در کنگره: ۳۱ تیر ماه ۹۸ | تاریخ برگزاری همایش: ۱۷ تا ۱۹ شهریور ماه ۹۸

تهران - دانشگاه تربیت مدرس | 17-19 September 2019

محورهای کنگره:

- کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا
- روش های نوین برای آوری و نگهداری مواد غذایی
- سلامت بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
- غذاهای فراسودمند، پری بیوتیک و پروبیوتیک
- کاربرد اساسی ها و عمده های طبیعی در صنایع غذایی
- ترکیبات ضد عفونی در مواد غذایی
- امنیت و ایمنی مواد غذایی
- بهران آب و صنایع غذایی
- غنی سازی مواد غذایی
- نانوتکنولوژی و نانوبیوتکنولوژی در صنایع غذایی
- میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی
- مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید مواد غذایی
- راهکارهای کاهش مصرف انرژی در صنایع غذایی
- فرمولاسیون مواد غذایی
- صنایع فرآورده های گوشتی
- صنایع فرآورده های نباتی
- صنایع بسته بندی مواد غذایی
- صنایع فرآورده های لبنی
- صنایع روغن
- سایر پژوهش های نوین در صنایع غذایی

www.ifstacongress26.ir

کتبی: ۴۴۲۹۳۴۵۰ - ۴۴۲۹۳۴۵۵ - ۴۴۷۸۰۵۳۹ | تلفن: ۴۴۲۹۳۴۵۰ - ۴۴۲۹۳۴۵۵ - ۴۴۷۸۰۵۳۹
 Email: ifstacongress26@gmail.com | پست الکترونیک: ifstacongress26@gmail.com

بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران در دانشگاه تربیت مدرس در تاریخ بیست و ششم الی بیست و هشتم شهریور ماه برگزار می شود.

به گزارش اگرو فود نیوز، دکتر محمد حسین عزیزی با بیان اینکه بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور همزمان با سومین کنگره بین المللی صنایع غذایی توسط انجمن علوم و صنایع غذایی ایران با همکاری دانشگاه تربیت مدرس برگزار می شود، گفت: در کنار این کنگره نیز نمایشگاه جانبی با حضور شرکتهای صنایع ذایی که در حوزه تحقیق و توسعه سرآمد هستند و اهمیت زیادی به ارتباط بین دانشگاه و صنعت می دهند برگزار خواهد شد. رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران زمان ارسال مقالات را پایان اردیبهشت ماه سال ۱۳۹۸ عنوان کرد و افزود با توجه به استقبالی که از این کنگره در طی بیست و شش دوره گذشته داشتیم امکان تمدید ارسال مقالات در پایان زمان اعلام شده محتمل خواهد بود.

دبیر علمی بخش بین الملل سومین کنگره بین المللی صنایع غذایی ایران با اشاره به اینکه در کنگره سال گذشته پنج سخنران از سه کشور اروپایی اسپانیا، اوکراین و لهستان حضور داشتند، گفت: در این کنگره علاوه بر این بخش سعی شده از ایرانیان مقیم و شاغل خارج از کشور نیز به منظور ارائه مقالات علمی با محور نانوتکنولوژی در صنایع غذایی دعوت بعمل آید.

دکتر محمدحجتی افزود: در سومین کنگره بین المللی صنایع غذایی بستری فراهم شده تا از متخصصین کشورهای همسایه نیز در این کنگره حضور داشته باشند، عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران همچنین افزود: متخصصین و اساتید و دانشجویان می توانند مقالات خود را بصورت انگلیسی در بخش بین الملل کنگره علوم و صنایع غذایی ارائه دهند.

گفتنی است از محور های این کنگره می توان به کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا، روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سلامت بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی، غذاهای فراسودمند، پری بیوتیک و پروبیوتیک، کاربرد اسانس ها 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 فرآورده های گوشتی، صنایع فرآورده های غلات، صنایع بسته بندی مواد غذایی، صنایع فرآورده های لبنی، صنایع روغن و سایر پژوهش های نوین در صنایع غذایی می باشد.