

مدیرعامل گروه تک ژن زیست در گفتگو با اگرو فود نیوز عنوان کرد: سهم ۱۸ درصدی اشتغال صنعتی کشور در صنایع غذایی



خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی می گوید؛ ورود اقتصاد دانش بنیان به فناوری‌های نوین به صنعت غذا توانسته است راندمان تولید را تغییر چشمگیری دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی "اگرو فود نیوز"، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران در خصوص وضعیت فعلی این صنعت استراتژیک در کشور به خبرنگار ما گفت: صنعت غذا از نظر حجم تولید مواد و گردش مالی یکی از بزرگترین صنایع کشور می باشد. رشد این صنعت به شدت وابسته به واردات بوده و نیازهای اساسی مورد نیاز تولیدکنندگان کاملاً وابسته به واردات می-باشد.

مدیرعامل گروه دانش بنیان تک ژن زیست با بیان اینکه در سال‌های اخیر و با تشدید تحریم‌های ظالمانه و همچنین بالا رفتن قیمت ارز، مشکلات فراوانی در این حوزه به وجود آمده است، افزود: مواد غذایی از اساسی‌ترین عوامل اثرگذار بر سلامتی موجودات زنده و انسان هستند که حاوی ترکیب‌های موثر (شیمیایی یا میکروبی) با قابلیت ایجاد یک

یا چند اثر سلامت‌بخش مشخص در بدن (ارتقای سلامت پایه، کاهش احتمال دچار شدن به بیماری یا درمان نسبی بیماری)، فرای اثرات تغذیه‌ای معمول غذا، «فراسودمند» نامیده می‌شوند.

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند تصریح کرد: در حال حاضر، تقاضای مصرف مواد غذایی فراسودمند در جهان به سرعت رو به افزایش است و علت این پدیده را می‌توان در افزایش آگاهی مردم از اثرگذاری غذاها بر سلامت آنها جستجو کرد. برای مثال، در سال ۲۰۰۰، بازار جهانی غذاهای فراسودمند حدود ۳۳ میلیارد دلار، در سال ۲۰۰۵، حدود ۷۴ میلیارد دلار، در سال ۲۰۱۰، حدود ۱۶۷ میلیارد دلار، در سال ۲۰۲۰ حدود ۲۰۳ میلیارد دلار و در سال ۲۰۲۲ بیش از ۲۳۰ میلیارد دلار بوده است. پیش‌بینی می‌شود بازار جهانی غذاهای فراسودمند در سال ۲۰۲۷ به بیش از ۳۵۵ میلیارد دلار نیز برسد.

این عضو هیئت علمی دانشگاه عنوان کرد: میکروارگانیزم‌ها از نخستین جلوه‌های حیات گسترده و شگفت‌آور کره‌ی زمین بوده‌اند. هرچند تعداد مشخصی از این موجودات برای سلامتی انسان مضر هستند، بسیاری از آن‌ها نه تنها سبب ارتقای سلامتی آدمی می‌شوند، بلکه اثرات سودمند اساسی برای محیط زیست دارند. این میکروارگانیزم‌ها را «میکروارگانیزم‌های مفید» می‌نامند.

خانم ابراهیمی تاج آبادی گفت: میکروارگانیزم‌های مفید در سامانه‌های زیستی گیاهی، دامی و انسانی، کشاورزی و صنایع گوناگون ایفاکننده‌ی نقش‌ها و مزایای فراوان هستند. «پروبیوتیک‌ها» از جمله‌ی این میکروارگانیزم‌ها به شمار می‌روند که اساساً با استقرار و عمل فعال در دستگاه گوارش جانوران، آن‌ها را از مزایای سلامت‌بخش گوناگون برخوردار می‌سازند. فرآورده‌های پروبیوتیک در دسته غذاهای فراسودمند قرار می‌گیرند.

وی افزود: امروزه، نه تنها علوم مربوط به این موضوع از گستردگی و پیشرفت قابل توجه برخوردار است، بلکه فرآورده‌های غذایی و دارویی از این دست برای مصرف عموم در دسترس قرار دارد.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست بیان داشت: فرآورده‌های غذایی پروبیوتیک بیش از ۶۰٪ بازار فرآورده‌های فراسودمند را شامل می‌شوند و با توجه به اهمیت جهان‌شمول پروبیوتیک‌ها و در راستای چشم‌انداز ایران ۱۴۰۴، جای آن بود که در کشور ما نیز انجمن علمی در خور و کارآمد تشکیل شود تا در تمامی جنبه‌های پیش از تولید فرآورده (جنبه‌های میکروبی‌شناختی و زیست‌فناوری)، تولید فرآورده تا مصرف (فناوری غذایی، فناوری دارویی، بازاریابی و فروش) و پس از تولید فرآورده

(بالینی و شبیه‌سازی‌شده‌ی بالینی) فعالیت داشته و با بخش‌های مربوط داخلی و بین‌المللی به تعامل بپردازد. در همین راستا انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در سال ۱۳۸۹ زیر نظر وزارت علوم تحقیقات و فناوری تاسیس شد.

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند افزود: از اهداف این انجمن می‌توان به افزایش آگاهی و شناخت پروبیوتیک‌ها و غذاهای فراسودمند در سطوح عمومی، متخصصین و صنعتگران همچنین فراهم آوردن تسهیلات لازم برای بومی‌سازی تولید صنعتی این محصولات در کشور و نیز همکاری با سازمان‌های ذیربط جهت افزایش کنترل کیفیت و استاندارد سازی و ممیزی وضعیت آنها اشاره داشت.

عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران گفت: یکی از مزیت‌های کشور ما صنایع غذایی است، سه تا چهار مزیت در نفت، گاز و گردشگری کشور داریم، که به طور قطع صنایع غذایی نیز یکی از این مزیت‌ها به شمار می‌رود. در واقع صنعت غذا از جمله صنایعی است که نقش اصلی در اقتصاد ایران دارد و به خصوص تنوع آبوهوا، چهار فصل بودن، خاک حاصلخیز و تعداد روزهای آفتابی که در کشور وجود دارد، همه و همه باعث می‌شود که انواع مختلفی از محصولات کشاورزی را بتوانیم در کشور تولید کنیم. همین موضوع را می‌توان به صنایع غذایی وابسته نیز تعمیم داد؛ به این معنا که خوشبختانه صنایعی اکنون در کشور وجود دارد که بسیار قوی بوده و تبدیل به برندهای جهانی شده‌اند و در بحث تأمین نیازهای داخلی و صادرات، بسیار موفق عمل می‌کنند.

دکتر تاج آبادی ابراهیمی افزود: وابستگی صنعت غذا به زمین است و در واقع وقتی زراعتی صورت می‌گیرد؛ پشتیبانی درستی از سوی صنایع غذایی هم انجام می‌شود. آنجاست که پتانسیل بزرگی برای رشد اشتغال در بخش زراعت ایران به وجود می‌آید؛ بنابراین اگر صنایع تبدیلی کارآمدی داشته باشیم، محصول زراعی خود را می‌توانیم به خوبی مورد استفاده قرار داده و ضایعات را به صفر برسانیم. در عین حال، در میزان تولید محصول زراعی و هم بهبود وضعیت کیفیت این محصولات باید نقش پررنگی داشته باشیم.

وی در ادامه گفت: تا جایی که مطلع هستم، صنعت غذا ۱۸ درصد اشتغال صنعتی کشور را در اختیار دارد؛ ولی از طرفی نقش صنعت غذا در حمایت و به ثمر رساندن بخش زراعی کشور می‌تواند پررنگ‌تر باشد؛ به خصوص اینکه ارزش افزوده صنایع غذایی از محصول زراعی که بر سر

سفره مردم می‌رسد، بسیار بیشتر است.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست با بیان اینکه امنیت غذایی نقش مهمی در بحث غذا دارد، افزود: طبق تعریف سازمان بهداشت جهانی غذای سالم و ایمن، غذایی است که از مواد غذایی سالم و ایمن تشکیل شده باشد، به عبارتی سالم و عاری از مواد زیانبار (فقدان هرگونه آلودگی میکروارگانیسم‌ها، فیزیکی و شیمیایی) و متشکل از اجزای سودمند بر سلامت مصرف‌کنندگان باشد.

این فعال اقتصادی کشور بیان کرد: یکی از چالش‌های عمده در بحث ایمنی صنعت غذا رعایت استانداردهای است که این استانداردها باید مطابق استانداردهای بین‌المللی به روزرسانی شوند. خوشبختانه ما گام‌های بسیار موثری در حوزه امنیت غذایی برداشته ایم. از جمله آنها می‌توان به احصای استانداردهای ملی مواد غذایی با احتمال تراریختگی به منظور بازنگری استانداردها و پایش آن با توجه به پروبیوتیک‌های وارداتی دستکاری ژنتیک شده مقاوم به آنتی‌بیوتیک اشاره کرد. همچنین ورود اقتصاد دانش‌بنیان به فناوری‌های نوین به این حوزه توانسته است راندمان تولید را تغییر چشمگیری دهد.

وی در پایان گفت: با توجه به گردش مالی بسیار بالایی که در حوزه صنایع غذایی وجود دارد، استفاده از فناوری‌های نوین می‌تواند ارزش افزوده بالاتری را در این حوزه ایجاد کند. همچنین از اتلاف ماده اولیه بکاهد و طبیعتاً محصولی با کیفیت بالاتر و با قیمت پایین‌تری را در دسترس مردم قرار دهد.