

موفقیتی دیگر برای صنایع غذایی گلها / دریافت تندیس طلایی تولیدکننده برتر صنایع غذایی کشور در دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فراورده های غذایی (تکنو فود)



مجمع صنایع غذایی گلها موفق به کسب تندیس طلایی تولید کننده برتر در دومین همایش تکنوفود شد.

به گزارش اگرو فود نیوز، محور های کنفرانس تکنوفود ۲،

مواد اولیه صنایع غذایی که شامل

- تاثیر شرایط تولید محصولات دامی و کشاورزی در ماندگاری فراورده های تبدیلی
- تاثیر شرایط انبارداری و کیفیت مواد اولیه در ماندگاری محصولات
- کودها و آفت کش های مورد استفاده در کشاورزی
- هورمون و آنتی بیوتیک مورد استفاده در صنایع دام و طیور

، فناوری‌ها و روش‌های تولید که شامل

▪ نقش بهداشت تولید در ماندگاری تولیدات صنایع غذایی

▪ بهداشت محیط

▪ نظافت، ضدعفونی و گندزدایی

▪ سالم سازی هوای سالن تولید

▪ کنترل آفات

▪ اجرای استاندارد ISO 22000

▪ فناوری‌ها و روش‌های تولید

▪ فناوری خلاء

▪ فناوری ازون

▪ فناوری انجماد سریع

▪ جریان الکترومغناطیس با فرکانس بالا

▪ کاربرد اشعه ماوراء بنفش و اشعه مادون قرمز

▪ روش‌های ترکیبی

▪ غذاهای فراسودمند Functional foods

▪ مواد نگهدارنده طبیعی

▪ روش‌های کاهش بکارگیری افزودنی‌ها و مواد نگهدارنده مصنوعی

در محصولات غذایی

▪ استانداردهای استفاده از افزودنی‌ها و مواد نگهدارنده

، بسته‌بندی و نگهداری که شامل :

▪ بسته‌بندی‌های با ماندگاری بالا

▪ بسته‌بندی با فیلم‌های ضد میکروبی

▪ بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده

▪ بسته‌بندی با فیلم‌های چند لایه

▪ روش‌های انبارش و انبارداری تولیدات صنایع غذایی

▪ مدیریت کیفیت در لجستیک مواد غذایی با رویکرد نگهداری

حداکثری

▪ میکروبیولوژی نگهداری تولیدات صنایع غذایی

▪ شیمی نگهداری

▪ کاربرد نانو فناوری در ماندگاری

▪ تکنولوژی‌های نوین بسته‌بندی

▪ بسته‌بندی‌های با دوره ماندگاری و پایداری بالا

▪ بسته‌بندی‌های مقاوم در برابر آلودگی‌های میکروبی،

شرایط فیزیکی و محیطی

- بسته بندی های خود گرمایشی
- بسته بندی های مقاوم به جوشیدن در آب
- بسته بندی های هوشمند و خودپایش

پدافند غیرعامل در تولیدات صنایع غذایی که شامل :

- نقش غذاهای آماده در مدیریت بحران
- روش های محافظت مواد اولیه و تولیدات از آلودگی به عوامل شیمیائی، زیستی، پرتویی، هسته ای و انفجار
- روش های ارزیابی میزان آلودگی مواد اولیه
- شیوه های محافظت مواد غذائی بسته بندی شده از آلودگی های نامتعارف
- روش های شناسائی و رفع آلودگی های نامتعارف در مواد اولیه و تولیدات صنایع غذائی ذخیره شده

و همچنین گیاهان دارویی بود .

گفتنی است در این همایش از دکتر مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل شرکت صنایع غذایی گلها بعنوان شرکت برتر تقدیر بعمل آمد و تندیس طلایی این همایش به ایشان اهدا گردید . ضمناً در این همایش از دکتر محمد حسین عزیزی عضو هیئت علمی دانشگاه تربیت مدرس و رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران تقدیر بعمل آمد.