

گزارش اگرو فود نیوز از یازدهمین جشنواره علوم و صنایع غذایی ایران و دهمین همایش تحقیق و توسعه برتر صنایع غذایی+ تصاویر



یازدهمین جشنواره علوم و صنایع غذایی ایران و دهمین همایش تحقیق و توسعه برتر صنایع غذایی امسال با محوریت محصولات لبنی و با عنوان نخستین همایش پژوهش‌های نوین در حوزه R&D و شرکت‌های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده‌های لبنی با همکاری شرکت صنایع شیر ایران در انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد.

به گزارش اگرو فود نیوز، این همایش با حضور گسترده مدیران، کارآفرینان و اساتید در دو نوبت صبح و عصر و در دو بخش علمی و تقدیر از شرکتها، مدیران و اساتید برگزار شد.

در نوبت صبح مقالات پذیرفته شده به صورت سخنرانی در دو سالن ارائه شد و همچنین سایر مقالاتی که به صورت پوستر پذیرفته شده بودند نیز در سالن دیگری به نمایش درآمد.

در این همایش سه پنل علمی با عناوین راهبردهای توسعه کمی و کیفی شیر خام و مواد اولیه، تولید ناب، محور توسعه بازار و نقش پژوهش های علمی و کاربردی در بهبود شاخص های کیفی محصولات برگزار شد.

در نوبت عصر نیز از دامداران نمونه، شرکتهای برتر در سال ۹۷ و همچنین اساتید منتخب تقدیر و جایزه علمی دکتر حبیب الله هدایت به آنها اعطا شد.

دکتر سید ابراهیم حسینی رئیس ستاد نخستین همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی در خصوص برگزاری این جشنواره گفت این همایش یک جشنواره معتبری است که از یازده سال گذشته در تقدیر از پیشکسوتان صنعت غذا (دکتر حبیب الله هدایت و دکتر شهاب واعظ زاده) انجام شد ولی امسال محوریت این جشنواره با فرآورده های لبنی در حوزه تحقیق و توسعه است. دکترسید ابراهیم حسینی به تفاوت این همایش نسبت به سالهای گذشته اشاره کرد و افزود: علمی بودن این همایش و اضافه شدن مقالات علمی آن و کارگاههای آموزشی در دو نوبت صبح و عصر از تغییراتی است که نسبت به دوره های قبل شاهد آن بودیم همچنین دربرگزاری این دوره همایش به تولیدکنندگان اولیه نیز توجه خاص شد و از دامداران نمونه تقدیر بعمل آمد و سعی شد از کسانی که از مزرعه تا سفره در این زمینه کارآفرینی می کنند، تقدیر بعمل آید.



رئیس ستاد این همایش و مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران افزود : این همایش در چند بخش برگزیده داشت که بخشی از آن دامداران بودند که معیارهایی مثل میزان تولید ، کیفیت شیر تولیدی اعم از میکروبی و شیمیایی ، در بخش دیگر تحقیق و توسعه برتر بودند با حوزه های نوآوری و استفاده از ظرفیت های داخلی توجه ویژه ای داشتند و همچنین جایگزینی بسیاری از مواد اولیه و بسته بندی از تولیدات داخل در بخش تولید کنندگان و کارخانجات هم منتخب داشتیم که در این حوزه نیز معیارهایی مثل بهره وری ، میزان اشتغال، کاهش مصرف انرژی و آیتم هایی همچون سودآوری و مسئولیت اجتماعی در نظر گرفته شده است . همچنین در بخش های دیگر از اساتید منتخب صنایع غذایی و پیشکسوتان ارگان های دولتی تقدیر شد.

از شرکتهای برتر و منتخب در یازدهمین جشنواره علوم و صنایع غذایی می توان به شرکتهای **سبزی ایران ، پگاه آذربایجان شرقی، شیر خشک نوزاد پگاه، آلیما، ماستر فوده، بازار گستر منطقه ۵ پگاه، کشت و صنعت فارس، لبنیات گلا آمل، ممتاز لبن نگین و زرماکارون** اشاره کرد.

همچنین در بخش اساتید از آقایان دکتر محمدرضا احسانی، مهندس مرتضی مشایخ، دکتر جواد حصاری، دکتر مهرداد نیا کوثری، دکتر خمیری، مهندس

دبیران ادامه داد که از مجموع مقالات پذیرفته شده ۹ مقاله به صورت سخنرانی و بقیه به صورت پوستر ارائه می شود.





























