



درهمایش تخصصی «صنعت کنسروسازی، سلامت، امنیت غذایی و رشد پایدار کشاورزی» عنوان شد:

اطلاعات ناکافی شهروندان و برخورد های سلیقه ای مسوولین مهم ترین چالش صنایع غذایی کشور است

درهمایش تخصصی «صنعت کنسروسازی، سلامت، امنیت غذایی و رشد پایدار کشاورزی» که با حضور مدیران کل استاندارد و شیلات استان اصفهان، رییس سندیکای صنایع کنسرو کشور، جمعی از تولیدکنندگان، مدیران دستگاه های اجرایی و اساتید دانشگاه استان برگزار شد، اطلاعات ناکافی شهروندان و برخورد های سلیقه ای مسوولین از مهم ترین چالش های صنایع کنسروسازی کشور عنوان شد. به گزارش روابط عمومی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی اصفهان این نشست با اهداف بررسی جایگاه صنعت کنسروسازی در سلامت و بهداشت غذایی جامعه، نقش و جایگاه صنعت کنسروسازی در امنیت غذایی جامعه، نقش این صنعت در رشد پایدار کشاورزی، سهم مواد غذایی کنسرو شده در سبد خانوارهای ایرانی و عوامل فرهنگی موثر بر آن و همچنین بررسی نقاط قوت و ضعف این صنعت در استان و کشور در اتاق بازرگانی اصفهان برگزار شد.

اصالت صنعت غذا، حفظ مواد مغذی است

جواد حصاری، مدرس دانشگاه و مشاور تحقیق و توسعه صنایع، غذایی پیشینه کنسروسازی را مربوط به سال 1790 میلادی در زمان جنگ دولت فرانسه با کشورهای اروپایی بیان کرد و گفت: این صنعت به عنوان روشی برای نگهداری مواد غذایی سالم به منظور تامین غذای سربازان به وجود آمد. وی کنسروسازی را بسته بندی مواد غذایی در ظروف غیرقابل نفوذ و از بین بردن عوامل فساد و بیماری با فرایند حرارتی بیان و تصریح کرد: نخستین کارخانه کنسروسازی کشور حدود 80 سال قبل در بندرعباس به منظور تولید کنسرو تن ماهی به وجود آمد. این مدرس دانشگاه با ابراز تاسف از اینکه کنسروسازی چه در بخش صنعت و اجرایی کشور و چه در بخش دانشگاهی و مراکز تحقیقاتی مهجور مانده است، از اتاق بازرگانی اصفهان به منظور برپایی این همایش قدردانی نمود. حصاری گفت: امروزه نزدیک به دو هزار واحد کنسروسازی در کشور راه اندازی شده که متأسفانه بخشی از این واحدها به تعطیلی کشانده شده اند. وی با ابراز تاسف از اینکه به دلیل دید سنتی در جامعه، اغلب مردم محصولات کنسروی را با ارزش غذایی پایین ارزیابی می کنند، تصریح کرد: این در حالی است که طی مستندات علمی تحت فرایند کنسروسازی چربی، پروتئین، کربوهیدرات ها، املاح و ویتامین های محلول در چربی معمولاً پایدار هستند. وی افزود: در این میان تنها ویتامین های C و B به حرارت حساس می باشند با این وجود ثابت شده در مقابل، برخی از مواد مغذی در مقابل فرایند حرارتی آزاد شده و بیشتر در دسترس قرار خواهند گرفت. مشاور تحقیق و توسعه صنایع غذایی گفت: به عنوان نمونه آنتی اکسیدان موجود در گوجه فرنگی و ذرت در فرایند کنسروسازی بیشتر آزاد می شوند. حصاری در ادامه حفظ کیفیت از طریق جلوگیری از فرایند اضافی، تولید محصول سالم از طریق استریلیزاسیون تجارتي و مواد غذایی با ماندگاری بالا را از جمله اهداف سه گانه در تولید صنعتی محصولات کنسروی خواند و گفت: در حالی که توصیه شده به منظور حفظ سلامتی لازم است روزانه بین 5 تا 15 وعده میوه و سبزی مصرف شود، و عدم مصرف کافی میوه و سبزی ششمین عامل مرگ و میر می باشد، استفاده از میوه و سبزیجات به صورت تازه، خشک، کنسروی و منجمد می تواند به تامین نیاز روزانه بدن کمک نماید. این مدرس دانشگاه در پایان سخنان خود تامین امنیت غذایی، توسعه شهرنشینی، کاهش ضایعات و افزایش بهره وری بخش کشاورزی و ایجاد ارزش افزوده و اشتغال را از جمله دلایل نیاز به توجه به صنایع کنسروسازی کشور بیان کرد و خواستار کمک مسوولین برای نوسازی این صنعت، اطلاع رسانی و افزایش سواد تغذیه ای جامعه و سرمایه گذاری بیشتر در کنسروسازی شد.

ایمنی میکروبی محصولات کنسروی استاندارد، تضمین شده است

مریم میرلوحی، مدیر گروه صنایع غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان گفت: از یک فناوری کنسروی انتظار می رود که نگهداری ماده غذایی را بین 1 تا 5 سال افزایش دهد اما امروزه با تلفیق روش های مختلف نگهداری و توسعه علم کنسروسازی امکان نگهداری برخی مواد غذایی در زمان های طولانی تر نیز به وجود آمده است. میرلوحی ایمنی میکروبی در محصولات کنسرو شده را مبحثی انکارناپذیر خواند و افزود: در فرایند کنسروسازی استاندارد میکروب کشی صورت گرفته و خطر بروز بوتولیسم از بین می رود. وی تنها راه اطمینان مصرف کننده از انجام پروسه کنسروسازی صحیح را توجه به وجود حداکثر مجوزهای سلامتی محصول، مندرج بر روی قوطی محصولات عنوان و تصریح کرد: این مساله نیازمند فرهنگسازی از سوی مسوولین ذیربط است. این مدرس دانشگاه دلیل توصیه بر جوشاندن محصولات کنسروی به مدت بیست دقیقه قبل از مصرف را از بین بردن سم میکروبی احتمالی موجود در قوطی کنسرو در موارد نادر عنوان کرد و گفت: لازم است با وجود درج علائم بهداشتی مختلف از جمله علامت استاندارد، ایزو 22 هزار و... بر روی فرآورده کنسروی به هیچ عنوان احتمال خطر بروز بوتولیسم در محصول وجود نداشته باشد. میرلوحی در ادامه افزود: فرآورده های کنسرو شده صنعتی از نظر ایمنی میکروبی و ایمنی شیمیایی با بسیاری از مواد غذایی مناسب قابل مقایسه هستند. وی ایمنی را امری نسبی دانست و افزایش ضریب ایمنی را از مهمترین مسایل تولیدکنندگان و سازمان های ناظر خواند. این مدرس دانشگاه در پایان سخنان خود خواستار ایجاد سیستم دقیق ثبت و گزارش دهی از نقش مواد غذایی در ایجاد بیماریها، بانک اطلاعاتی و نشر رسمی اطلاعات مربوط به ایمنی محصولات مورد آزمایش از طرف سازمان های ناظر و حتی بخش خصوصی و ارتباط هر چه بیشتر صنعت با دانشگاه و مراکز علمی در این صنعت شد.

مصرف فرآورده های کنسروی نیازمند فرهنگسازی است

در ادامه **مسعود سامی**، دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان نیز در ارتباط با نقش فرهنگ تغذیه در توسعه استفاده از مواد غذایی کنسرو شده به ایراد سخن پرداخت و گفت: بر اساس گزارش صنعت پردازش میوه و سبزیجات جهانی (IBIS WORLD) تا سال 2015 با نرخ رشد سالانه 3/1 درصد حرکت کرده و به درآمدی به ارزش 3/271 میلیارد دلار رسیده و پیش بینی می شود تا سال 2020 با نرخ رشد سالانه 3 درصد به ارزشی بالغ بر 315 میلیارد دلار برسد که این نشان از رشد سریع این صنعت در چند سال آینده دارد. وی افزود: مردم به اشتباه معتقد هستند که کنسروها به دلیل ماندگاری طولانی ارزش تغذیه ای پایینی دارند، مواد نگهدارنده داشته و سرطازما می باشند که لازم است این عقاید نادرست با فرهنگسازی و اطلاع رسانی مناسب از سوی مسوولین اصلاح شود. سامی کاهش نمک، روغن و شکر موجود در صنایع غذایی را نیازمند برنامه ریزی دانست. وی تأکید کرد: از آنجا که در فرایند کنسروسازی در پروتئینها، کربوهیدراتها و... تغییر چندانی ایجاد نشده و حتی برخی از ویتامین ها و آنتی اکسیدان ها نیز طی این فرایند تغلیظ می شوند، در برخی از کشورها بر مصرف فرآورده های کنسروی توصیه می شود.

همراهی هر چه بیشتر دانشگاه با صنعت نیاز امروز جامعه است

در ادامه این همایش **کامران سپهری**، عضو هیات علمی دانشگاه شهید بهشتی نیز وجود فقر در جوامع را به دلیل عدم توزیع صحیح غذا در بین مردم، نابرابری در سهم مردم در

برخورداری از بارندگی، زمین حاصلخیز و... بیان کرد و گفت: امروزه میزان برخورداری جوامع از صنایع مختلف پشتوانه اقتصادی آنها تلقی شده و میزان پیشرفت هر کشور در گروهی این مساله است. وی با ابراز تاسف از عدم وجود این تفکر در جوامع عقب مانده افزود: امروزه تکنولوژی زیربنای حرکت بوده و لازم است دانشگاه ها به روز حرکت کنند. سپهری نیاز جوامع را در ابتدا تامین غذا ذکر و تصریح کرد: تکنولوژی در ابتدا به تغذیه کمی و سپس تغذیه کیفی افراد توجه می کند. این مدرس دانشگاه دلیل به وجود آمدن تکنولوژی را جلوگیری از افزایش ضایعات مواد غذایی بیان کرد و گفت: ضایعات غذایی در ایران حدود 20 درصد بوده در حالی که این آمار در یک کشور پیشرفته اروپایی کمتر از 5 درصد است. سپهری اولین هدف در صنایع غذایی را نگهداری دانست و افزود: با اصلاح روش های نگهداری در کل دنیا می توان در حدود 20 درصد درغذاصرفه جویی نمود. وی با انتقاد از اینکه بعضا اتهامات نادرستی به صنایع غذایی کشور وارد می شود تصریح کرد: به منظور رفع این اتهامات لازم است دانشگاه ها با صنایع همراهی نموده و نتایج تحقیقات به اطلاع عموم رسانده شود. سپهری با بیان اینکه این صنایع با هزینه گزافی ایجاد شده و کارگران زیادی در آنها مشغول به کار می باشند و جواز تاسیس آنها توسط مسوولین همین کشور صادر شده است، افزود: زمانی که مسوولین در مورد اثرات سوء مصرف یک ماده غذایی صنعتی سخن می گویند باید میزان سرانه مصرف آن ماده غذایی برای ایجاد ضرر به بدن نیز مشخص شود. این مدرس دانشگاه در پایان سخنان خود با تاکید بر اینکه امروزه باید قدردان تولیدکنندگان بود، تصریح کرد: در شرایطی که تولیدکننده با انبوهی از مشکلات روبرو بوده و باز همدار امر تولیدی و اشتغالزایی ایستادگی می کند، باید از او استقبال و حمایت کرد.

در ادامه **فریده روشن**، رییس کمیسیون فرهنگی اجتماعی و ورزشی شورای اسلامی شهر اصفهان ضمن ابراز خرسندی از برگزاری این همایش با اشاره به اهمیت صنایع غذایی در بخش سلامت و اشتغال جامعه گفت: صنایع غذایی دومین صنعت کشور بوده و مهم ترین چالش موجود در این صنعت وجود برخوردهای سلیقه ای به دلیل اطلاع رسانی و فرهنگ سازی نامناسب در این بخش می باشد. وی از حمایت کمیسیون های بهداشت، ایمنی و سلامت و فرهنگ و رسانه شورای شهر کلانشهر اصفهان از این صنعت خبر داد و افزود: شورای شهر گام های مهمی در زمینه ارتقاء فرهنگ شهری و فرهنگسازی در زمینه های مختلف اجتماعی به ویژه مباحث مرتبط با سلامت و صنایع غذایی برخواهد داشت.

کنسرو ماهی، شیر و آبیوه های تتراپک فاقد مواد نگهدارنده هستند

مسعود بختیاری، نایب رییس سندیکای صنایع کنسرو ایران نیز تنویر افکار عمومی و اصلاح باور غلط مردم در خصوص صنایع کنسرو را از اهداف برگزاری این همایش عنوان کرد و گفت: متأسفانه برخی از پزشکان و معلمان و دست اندرکاران آموزش کشور، ذهنیت درستی نسبت به غذاهای کنسروی نداشته به عنوان مثال در کتاب علوم سوم دبستان در بحث «مواد نگهدارنده در موادغذایی» کنسرو ماهی و شیر و آبیوه تتراپک از جمله موادغذایی حاوی نگهدارنده و مضر برای بدن ذکر شده اند در حالی که این موادغذایی مطلقاً فاقد مواد نگهدارنده می باشند. وی همچنین از اطلاع رسانی های نادرست نسبت به موادغذایی کنسرو شده با حجم وسیع در سطح شهر انتقاد نموده و افزود: لازم است مدیریت شهری استان و شهرستان اطلاعات جامعی در مورد صنایع کنسروی به دست آورده و از ترویج باورهای غلط در اذهان عمومی جلوگیری کند و به بیان واقعیات و حقایق این صنعت بپردازند.

مجتبی ملااحمدی، نایب رییس کمیسیون صنایع اتاق بازرگانی اصفهان، تولیدکنندگان و کارآفرینان صنایع غذایی را سربازان گمنام جبهه کار و تولید و عرصه اقتصاد خواند و گفت: در شرایطی که صدای شکسته شدن استخوان تولیدکنندگان کشور در زیر چرخ های مقررات، بروکراسی اداری و عدم همکاری برخی مدیران به گوش می رسد، تولیدکنندگان این صنعت به دلیل اعتقاد به اعتلای کشور همچنان محکم و استوار ایستادگی می کنند. وی با اشاره به اینکه صنعت کنسروسازی یکی از اساسی ترین صنایع کشور است بر نقش موثر و مهم این صنعت در تامین غذای سالم در زمان جنگ تحمیلی ایران و عراق اشاره و تاکید کرد: لازم است تولیدکنندگان و کارآفرینان کشور به منظور حل مشکلات این صنعت وارد عمل شده و در کنار دولت آینده ساز ایران باشند.

همچنین **سید اسماعیل محمودی**، نایب رییس کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی اصفهان با بیان اینکه یکی از وظایف اتاق بازرگانی برگزاری جلسات و همایش هایی با رویکرد علمی، بررسی مسایل و مشکلات و در نهایت جمع بندی و ارائه راهکارها به مقامات استانی و کشوری است، گفت: در دوره هشتم اتاق بازرگانی اصفهان نقش موثری در برگزاری جلسات، همایش ها و نشست های تخصصی داشته است. وی افزود: در همین راستا کمیسیون کشاورزی همایش ها و جلسات متعددی برگزار نموده که منجر به انعقاد تفاهم نامه های متعددی با مراکز علمی و دانشگاهی و دستگاه های اجرایی مرتبط در استان مانند سازمان های جهاد کشاورزی، محیط زیست، دامپزشکی و... شده است. در پایان این همایش نیز در قالب یک پنل تخصصی با حضور **فریده روشن**، رییس کمیسیون فرهنگی اجتماعی شورای اسلامی شهر اصفهان، **غلامحسین احمدی** عضو هیات مدیره شرکت موادغذایی مهرام، **مسعود بختیاری** نایب رییس سندیکای صنایع کنسرو ایران، **کامران سپهری** عضو هیات علمی دانشگاه شهید بهشتی، **نفیسه زمین دار** عضو هیات علمی دانشگاه آزاد خوراسگان و **جواد حصاری**، مدرس دانشگاه به سوالات حضار پاسخ داده شد.

لازم به ذکر است این همایش به همت کمیسیون های صنایع و کشاورزی، آب و محیط زیست اتاق بازرگانی اصفهان به منظور اطلاع رسانی، فرهنگسازی و تغییر نگرش مخاطبین در حوزه صنعت کنسروسازی برگزار شد.