

در راستای کنگره ملی نگهداری مواد غذائی

دکتر مهین آذر

استاد مدعو گروه مهندسی صنایع غذائی دانشگاه صنعتی امیرکبیر

بحران جهانی غذا:

واقعیت امر این که بالغ بر ۵۰ درصد مردم جهان از گرسنگی، سوء تغذیه و یا هر دو رنج می‌برند. این مسأله در کشورهای توسعه نیافته و با در حال توسعه باعث بروز بیماریهای ناشی از کمبود تغذیه و یا مرگ می‌شود در حالی که در کشورهای توسعه یافته این امر به ندرت اتفاق می‌افتد. باین مسأله کمبود مواد غذائی که تقریباً نصف بیشتر مردم جهان را شامل شده موضوع رشد سریع جمعیت در این کشورها را نیز باید اضافه کرد.

کارشناسان سازمان ملل پیش‌بینی کرده‌اند در پایان سال ۲۰۰۰ جمعیت جهان حدود ۷-۶ میلیارد خواهد بود و متأسفانه این ازدیاد جمعیت در همین کشورهایی خواهد بود که از بدی تغذیه در عذاب هستند.

مسأله عمده عدم تعادل در توزیع تولیدات کشاورزی و درآمد در این کشورهاست، به طوری که در کشورهای کمتر توسعه یافته که ۷۰ درصد جمعیت دنیا را دارا هستند، فقط حداکثر ۴۰ درصد تولیدات کشاورزی جهان را بخود اختصاص داده‌اند. ضمناً فقط ۲۰ درصد از درآمد جهانی را بدست می‌آورند. حدود ۲۰۰ سال پیش بود که مالتوس^۱ تئوری راجعه گرسنگی را ارائه داد، (۱) ولی بعد از آن تا اوایل دهه ۱۹۶۰ کاری در جهت مبارزه با گرسنگی نشد. در آن موقع هیأتی وضعیت مواد غذائی را در آینده مورد بررسی قرار دادند. یکی از این محققین پروفیسور براون^۲ بود که در سال ۱۹۶۳ در گزارشی نوشت که اگر کشورهای صادر کننده مواد غذائی با حداکثر قدرت تولیدی خود کار کنند حداکثر تولید مازاد بر مصرف داخلی آنها سه برابر سال ۱۹۶۳ خواهد بود (۲).

بررسی دیگری که در سال ۱۹۶۵ شد نشان داد که در سالهای قبل از جنگ جهانی دوم کلیه کشورهای آسیائی، آفریقائی و امریکای لاتین بدون استثناء صادرکننده مواد غذائی از قبیل برنج، ذرت، گندم، و گوشت بوده‌اند. بعد از جنگ به تدریج کشورهای صادرکننده مجبوره وارد کردن مواد غذائی شدند. در سال ۱۹۵۰ میزان واردات مواد غذائی در کشورهای جهان سوم ۴ میلیون تن بود که در سال ۱۹۶۴ به ۲۵ میلیون تن رسید و اگر فکر اساسی نشود این مقدار در سال ۲۰۰۰ به ۲۰۰ میلیون تن خواهد رسید. در صورتی که تولید مواد غذائی بصورت فعلی باشد حداقل احتیاج کشورهای جهان سوم به چهار برابر حالا خواهد

رسید. بنابراین این بررسیهای فوق نشان می‌دهد که مسأله گرسنگی روز به روز حادثتر خواهد شد.

پیش‌بینی می‌شود که برای تمام مردم جهان در سال تغییر قرن بایستی تولیدات مواد غذائی سه برابر شده باشد چون برای افزایش هر یکصد میلیون دهان، مثلاً "در خاور دور، سالیانه ۱۶ میلیون تن غلات ۲ میلیون تن حبوبات، ۷ میلیون تن سبزی و میوه، ۳ میلیون تن گوشت تخم مرغ، ماهی و ۳ میلیون تن شیر بایستی افزایش تولید وجود داشته باشد.

پروفیسور کالدر (۳) در سال ۱۹۶۳ نوشت: حدود ۲۰۰ هزار سال طول کشید تا جمعیت جهان سه میلیارد شد، ولی فقط ۴۰ سال طول خواهد کشید که این جمعیت دو برابر شود (اشاره به سال ۲۰۰۰ است).

نتیجه یک نکته بسیار حساس و باریک است. $\frac{1}{4}$ جمعیت جهان حدود $\frac{3}{4}$ تولیدات غذائی جهان را می‌خورند، معنای مخالف اینکه برای $\frac{1}{4}$ جهان $\frac{3}{4}$ تولیدات باقی می‌ماند که فقط مزه مزه می‌کنند. (۳)

بنابراین علاوه بر رشد سریع جمعیت سایر مسائل سیاسی، اقتصادی جغرافیائی، دورنمای بسیار وحشتناکی از وضعیت گرسنگی و کمبود مواد غذائی را به ما نشان می‌دهد. از راه حل‌های پیشنهادی توسعه سطح کشت نیست و فقط با برقراری سیستم کنترل جمعیت در کنار به کار بردن اصول تکنولوژی صحیح و سرمایه‌گذاری در امر کشاورزی و صنایع غذائی است که برای این بحران می‌توان چیره شد.

باید اذعان داشت با تمام این تفصیلات هیچ‌گاه مثل اکنون بشر آن قدر تبحر و دانش و انرژی نداشته که بتواند با این کمبودها مبارزه کند.

نگهداری مواد غذائی:

همه ما سیب‌گندیده، پرتقال پخ‌زده، سیب‌زمینی و پیاز جوانه‌زده، روغن تند شده، گوشت بدبو، آرد آفت‌زده، نخود و لوبیا و عدس شپشک‌زده و بسیاری غذاهای قاسد دیگر از این قبیل را دیده و تأسف خورده‌ایم که چرا این مواد که می‌توانستند بمصرف تغذیه مردم برسند و سلامتی و شادابی و لذت برایشان تأمین نمایند به صورت توده زباله در آمده‌اند که در صورت باقی ماندن در محیط زیست باعث تعفن و آلودگی و انتشار بیماری نیز گشته‌اند. چطور ممکن است از این همه ضایعات

جلوگیری کرد؟

و توزیع وجود دارد و مختص یک مرحله و یا یک عامل خاص نیست. بسیاری از مواد غذایی از هنگامی که هنوز در مزرعه هستند تا زمان مصرف طی مراحل گوناگون برداشت محصول و فرآیند دستخوش تغییرات و دگرگونی‌های زیادی می‌شوند که بیشتر آنها مطلوب نبوده و می‌بایستی از وقوعشان جلوگیری بعمل آورد و یا به حداقل کاهش داد در غیر اینصورت مقادیر قابل ملاحظه‌ای از مواد غذایی ضایع شده از بین می‌روند. به طور کلی ضایعات حاصل از تغییرات مواد غذایی را می‌توان بصورت زیر طبقه بندی کرد.

۱- ضایعات حاصل از فعالیت آنزیمها

۲- ضایعات حاصل از فعالیت میکربها

۳- ضایعات حاصل از تغییرات شیمیائی و بیوشیمیائی

۴- ضایعات حاصل از تغییرات فیزیکی و فیزیکی شیمیائی

در باره از بین رفتن مواد غذایی خواه به طور مستقیم یعنی در انبارها، یا به وسیله آفات و یا به طور غیر مستقیم به وسیله افراد امری است که باید مورد توجه قرار گیرد چه میزان به هدر رفتن مواد غذایی در صورت اول طبق آمار سازمان خواربار و کشاورزی جهانی (F.A.O.) ۳۰ درصد محصولات غذایی می‌باشد که هر سال در جهان تولید می‌گردد این رقم برای کشورهای در حال توسعه و توسعه نیافته تا ۵۰ درصد تخمین زده می‌شود. آمار از میزان تلفات مواد غذایی در نزد افراد و در اجتماعات وجود ندارد که بتوان ذکر آن نمود. ولی می‌توان گفت که این ضایعات نیز قابل توجه است.

کاهش از بین رفتن مواد غذایی به عنوان یک دورنما و یک وسیله مهم مبارزه در جهت افزایش مواد غذایی مورد توجه کامل است. با کمی دقت در این تنگنای تاریخی بحران جهانی غذا ملاحظه می‌شود که می‌توان از نقش نجات دهنده جلوگیری از ضایعات استفاده نمود.

ضایعات کشاورزی:

به دلیل اینکه فرآورده‌های کشاورزی خصوصا " غلات اهمیت بسیار زیادی در تأمین احتیاجات غذایی ملت ایران دارد، لذا هر پژوهش و اقدامی که بتواند عرضه این محصولات را در سطح کشور بالا ببرد در نزدیک شدن به هدف خودکفائی نسبی مؤثر خواهد بود. چنان که می‌دانیم هنگامی که به تولید جهانی غذا به عنوان یک سیستم متشکل از سه عامل تولید، توزیع، مصرف بنگریم مشخص می‌شود که اکثریت قریب به اتفاق کوششها و نیروهای بکار رفته جهت بهبود وضع غذا به عامل اول یعنی تولید بیشتر اختصاص یافته است ولی این حقیقت ثابت شده است که علیرغم تولید کافی مواد غذایی گرسنگی و کمبود تغذیه‌ای می‌تواند وجود داشته باشد. توزیع نامتعادل غذا بین ممالک مختلف، در داخل یک مملکت، در یک شهر یا حتی یک خانواده می‌تواند ایجاد گرسنگی یا سوء تغذیه نماید و همان طور که اشاره شد ضایع و فاسد شدن مواد غذایی یک مسأله حیاتی است اگر چه بررسی ضایعات محصولات کشاورزی بعد از برداشت حائز اهمیت فراوان است ولی نباید عواملی را که باعث ایجاد ضایعات قبل از برداشت می‌شود از نظر دور داشت. این مسأله بخصوص

هنوز در قرن اخیر متخصصین مواد غذایی موفق نشده‌اند که مواد غذایی مورد مصرف را طوری کنسرو کنند که فاسد نشده و خطرناک نباشد. گوشت دام و ماهی و طیور را فقط یک الی دو روز می‌توان به صورت تازه حفظ کرد و پس از این مدت دیگر قابل استفاده نیست مگر این که به صورت کنسرو درآید. عده‌ای تصور می‌کنند که یخچال گوشت را سالم حفظ می‌کند، گوشت حتی در یخچال پس از سه روز فاسد شده و غیرقابل استفاده می‌باشد. یخچالها فقط گوشت را خنک و سرد نگاه می‌دارند بدون این که از فساد آن جلوگیری کنند. گوشتهای کنسروویا مواد غذایی خشک و نمک سود مشروط بر این که فرآیند صحیحی را طی کرده باشند فقط یکسال پس از کنسرو شدن و خشک شدن قابل استفاده است و پس از این مدت استفاده از آنها ممکن است مسمومیت ایجاد کند. هر نوع میوه‌ای اگر تازه باشد پس از یک هفته فاسد شده و غیرقابل مصرف می‌شود. میوه‌های خشک شده به اصطلاح خشکبار فقط یکسال قابل مصرف می‌باشد و پس از آن باید از خوردن آن خودداری کرد. سیب‌زمینی و پياز چند هفته پس از برداشت قابل مصرف است. بعد از آن ممکن است ایجاد مسمومیت کند. موادی هم که برای نگهداری به کار می‌روند اگر از مقدار معینی تجاوز کند خطرناک است حتی نمک زیاد از حد عوارض بعدی بوجود می‌آورد. نباید فراموش کرد که حرارت و گرما تا حدی و فقط بعضی از میکروبهای غذایی را نابود می‌کند و سرما و سردخانه فقط تولید مثل و رشد میکربها را مدتی به عقب می‌اندازد بدون این که از نشو و نمای آن جلوگیری کند و یا اینکه قادر به نابودی آن شود.

بد نیست بدانیم که در مملکت ما به طور متوسط ۱۰٪ از مواد غذایی مختلف که با زحمت تهیه شده‌اند دستخوش آلودگی و فساد می‌شوند و این مقدار تقریبا معادل مقدار غذایی است که با صرف مقادیر زیادی ارز و صرف وقت سازمانهای دست اندر کار وارد مملکت می‌شود در حالی که با استفاده از اصول صحیح نگهداری مواد غذایی و هزینه‌های به مراتب کمتری می‌توان از این همه ضایعات جلوگیری کرد.

از بین رفتن مواد غذایی:

بهر صورت هر ساله مقادیر عظیمی از مواد غذایی فاسد شدنی به علت ضعف تکنیک‌های نگهداری یا وسایل توزیع ناقص از بین می‌رود. ضایعات غذا در همه جا دیده می‌شود ولی میزان آن متفاوت است. هدف این است که ضایعات این غذاها را تا حد قابل قبولی که در کشورهای پیشرفته صنعتی وجود دارد پایین آوریم. با این حساب می‌توانیم ضایعات را به نصف یا بیشتر تقلیل دهیم. از این راه میلیونها نفر گرسنه و کسانی که دچار کمبود غذایی هستند تغذیه می‌شوند. مثلا ۵۵ میلیون نفر آفریقائی از غلاتی که هر ساله به وسیله آفات و میکروارگانیسمها از بین می‌روند می‌توانند تغذیه شوند. اگر در محصول غله و حبوبات جهان این کنترل عملی شود یعنی ضایعات نصف گردد، ذخیره پروتئین بالغ بر ۹ میلیون تن در سال خواهد بود یا تقریبا "مقداری برابر با تغذیه ۳۰۰ میلیون نفر در سال.

از بین رفتن مواد غذایی در تمام مراحل کاشت، داشت، برداشت

در مزارع کوچک و در کشورهای نظیر ایران که غالباً "دانه‌های مورد استفاده برای کاشت، از محصول سال قبل همان مزرعه تأمین می‌گردد. حائز اهمیت زیادی است. تولید غلات در واحد سطح می‌تواند با میزان و نحوه استفاده از کودهای شیمیایی، روشهای مختلف داشت و درصد قوه نامیه دانه‌های مورد استفاده برای کاشت تغییر کند.

در مناطقی که تولیدات کشاورزی بدون آبیاری امکان پذیر نیست مقدار و زمان آبیاری در کیفیت و کمیت دانه تولید شده اثر می‌گذارد. حتی نحوه برداشت در میزان تولید مؤثر است. مزارعی که از ماشین‌هایی نظیر کمباین برای برداشت استفاده می‌کنند واریته دانه مورد استفاده بایستی به نحوی انتخاب شود که بتوان با کمباین برداشت کرد. مهارت و توانائی مسئول کمباین در کیفیت و کمیت محصول اثر می‌گذارد چنانچه دستگاه به خوبی تنظیم نشده باشد دانه‌ها ممکن است طوری آسیب ببینند که به راحتی پذیرای آفات و انواع باکتریها و قارچها بشوند. از نمودار پیوست که گویای وضع کاشت، برداشت، توزیع و مصرف می‌باشد می‌توان مشخص نمود که ضایعات مواد غذایی در چه مراحل اتفاق می‌افتد.

جلوگیری از ضایعات مواد غذایی در مواردیکه توسط حشرات، میکرو ارگانیسم‌ها و جوندگان بوجود می‌آید می‌تواند بخصوص در ایران عرضه مواد غذایی را به مقدار قابل ملاحظه‌ای افزایش دهد.

ضایعات در صنایع غذایی:

صنایع غذایی به رشته‌هایی از صنعت اطلاق می‌گردد که در زمینه فرآیند و تولید فرآورده‌های غذایی فعالیت دارند. از نقطه نظر علمی، دامنه و کاربرد علوم و صنایع غذایی عبارت است از تمام تغییرات و تبدیلاتی که بر روی ماده غذایی از زمان برداشت تا زمانی که بدست مصرف‌کننده برسد انجام می‌گیرد، از قبیل انبارکردن، نگهداری بروشهای مختلف (حرارت، خشک‌کردن، انجماد، تابش...) و بسته‌بندی. مهمترین هدف این صنعت طولانی کردن عمل نگهداری مواد غذایی و حفظ آن در فصل یا دوره‌ای از زمان به دوره دیگر و سهولت حمل و نقل آن از مکانی به مکان دیگر می‌باشد. در اهمیت ضایعات صنایع غذایی قابل تذکر است که مطابق آمارهای بین‌المللی حدود ۳۰ درصد غذاهای تولید شده قبل از این که بدست مصرف‌کننده برسد هدر می‌رود و یا طبق بررسیهای انجام شده در کشورمان ۴۰ درصد از پرتقال داخلی قبل از مصرف فاسد شده و دور ریخته می‌شود. در حالی که در بسیاری از کشورها این رقم با استفاده از تکنولوژی تبدیلی به ۶ درصد تقلیل یافته است. همین طور در زمینه غلات و دانه‌های غلات از مرحله درو تا حمل و نقل و نگهداری در انبار ضایعات فراوانی هست که بایستی بآن توجه کافی مبذول گردد.

بنابر این ضایعات و تلفات مواد غذایی رقم بزرگی از تولیدات را می‌بلعد و نابود می‌کند. لذا موضوع ضایعات در صنایع غذایی شایان اهمیت به سزائی است.

همانطور که گفته شد ضایعات مختص به یک مرحله از تولید نبوده بلکه در تمام مراحل تولید، انبارداری، حمل و نقل، بسته‌بندی، ذخیره

سازی و غیره وجود دارد.

لزوماً "افزایش می‌نماید که هر یک از اقلام ضایعات با مقداری از ضایعات انرژی و سوخت توأم است که محاسبه آن برای متخصصین بسیار ساده و قابل ارزیابی است.

آمار و ارقام ارائه شده به وسیله کارشناسان و متخصصان صنایع غذایی از قبیل قند و روغن نباتی و... به دلیل فقدان یک سیستم قابل اطمینان نگهداری صحیح مواد اولیه، ضررهای هنگفتی به واحدهای صنعتی و در نتیجه به تولید ناخالص ملی کشور وارد می‌شود. مثلاً "در کارخانجات قند بر اثر نگهداری غیر صحیح چغندر قند، ضایعات انبار داری چغندر، بر حسب زمان جمع آوری و نگهداری و شرایط فیزیکی سیلو کردن ۱۰-۵ درصد وزنی چغندر تولید شده در مزرعه است و از این رهگذر امکان استحصال ۲۵ تا ۵۰ هزار تن شکر از بین می‌رود و یا ضایعات حاصل از تبدیل شکر به قند برابر ۲-۱/۵ درصد است. این رقم ۷ الی ۸ هزار تن در سال و برابر محصول یک کارخانه قند چغندر با ظرفیت پانصد تن در روز است.

همچنین معضل مشابهی در کارخانجات روغن کشتی وجود دارد. ذرت تولید شده و یا وارداتی تحویلی به کارخانجات در اثر نگهداری غیر صحیح در بعضی موارد تا ۳۰ درصد از بین می‌رود.

در مورد دانه‌های تخم پنبه مناطق مرطوب شمالی کشور نیز که کاملاً "آماده برای تخمیر می‌شود، اسیدپتیه روغن به مقدار قابل توجهی بالا می‌رود و در موقع استخراج روغن و خنثی نمودن آن کارخانه با تلفات زیادی روبرو می‌شود. از ذکر همین چند قلم که در صنایع نسبتاً "استراتژیک مثال آورده شد می‌توان به میزان سرمایه‌ای که فقط در همین مرحله از عملیات هدر می‌رود پی برد و همین توجه کافی است که ما را برای چاره جویی و اتخاذ تدابیر لازم جهت جلوگیری از اتلاف این سرمایه‌ها وادار کند.

تشکیل کنگره ملی نگهداری مواد غذایی:

بررسی‌های انجام شده در کشور ما در زمینه میزان ضایعات خصوصاً "فرآورده‌های کشاورزی و صنایع غذایی رقم قابل ملاحظه‌ای را نشان می‌دهد. مثلاً "تولید میوه و تره‌بار در ایران ۱۵ میلیون تن حدس زده می‌شود، که حدود ۴/۵ میلیون آن پس از برداشت محصول تلف می‌گردد. تولید غله ایران ۸ میلیون تن است که ۱۵ درصد آن طی برداشت تا مصرف از بین می‌رود.

بنابر این ملاحظه می‌شود که کشور ما در مقیاس متفاوتی از این درد جهانی رنج می‌برد. از این رو کنگره‌ای به همت دانشکده فنی دانشگاه تهران و با همکاری بسیار نزدیک وزارت صنایع، وزارت کشاورزی، انستیتو علوم تغذیه و صنایع غذایی و دیگر وزارتخانه‌ها، دانشگاهها، از آن جمله دانشگاه امیرکبیر، دانشگاه صنعتی شریف، مراکز تحقیقاتی و بالاخره بنیاد مستضعفان با ویژگیهای خاصی که شاید تاکنون در ایران سابقه نداشته تشکیل گردید.

ستاد برگزاری این کنگره و کمیته اجرائی آن مرکب از رؤسای دانشکده‌های

ذیفن، معاونین و مدیران کل بعضی وزارتخانه‌ها، رؤسای مراکز تحقیقاتی، استادان با سابقه کشور، متخصصین و دانشمندان با تجربه و بالاخره دانشجویان رشته علوم و صنایع غذایی بمدت یکسال به فعالیت پرداخت. این کنگره که با فضل الهی و پشتکار و ارشاد هیأت دولت، اربابان علم و فن بمدت سه روز از تاریخ ۲۵ لغایت ۲۷ مهر ماه برگزار شد مورد استقبال بی نظیر متخصصین، دانشمندان، محققین و دانشجویان قرار گرفت.

در این کنگره علاوه بر رهنمودها و ارشادات مسئولین کشور، ۴۰ سخنرانی علمی (که توسط مشاورین علمی کنگره از بین ۹۰ سخنرانی ارسال) انتخاب شد و توسط استادان و متخصصین علوم و صنایع غذایی ارائه گردید.

پس از بحث و بررسی حاصل کار به صورت قطعنامه که بیانگر اهم عقاید و نظرات شرکت کنندگان بود در ۱۲ بند بشرح زیر ارائه گردید و متعاقباً ستاد پیگیری جهت رسیدن به اهداف کنگره تشکیل و بلافاصله به فعالیت پرداخت.

۱- تشکیل شورای عالی نظام غذا و تغذیه کشور تحت ریاست عالی جناب آقای نخست وزیر متشکل از مسئولان وزارتخانه‌های فرهنگ و آموزش عالی، کشاورزی، برنامه و بودجه، بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، بازرگانی، صنایع، جهاد سازندگی، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی، انستیتو علوم تغذیه و صنایع غذایی و استادان و متخصصان رشته‌های علوم و صنایع غذایی و تغذیه توصیه میگردد.

۲- آموزش: لزوم آموزش آحاد ملت برای تولید، حفظ و نگهداری محصولات کشاورزی و غذایی و صرفه‌جویی در مصرف آن و جلوگیری از ضایعات که از جمله وظایف شرعی و میهنی هر فردی محسوب می‌شود، کنگره توصیه می‌نماید برنامه آموزشی در چهار سطح به مرحله اجرا گذارده شود:

الف- آموزش عمومی به منظور افزایش آگاهی‌های بهداشتی، فنی جهت بهره‌گیری از حداکثر امکانات تولیدی کشور در زمینه محصولات غذایی (کشاورزی و دامی...) در کلیه سطوح کار، از روستائی کشاورز و روستائی صنعتگر، دامدار، کارگر ساده و فنی، تولیدکننده و پخش و توزیع و بالاخره مصرف‌کننده و... از طریق سازمانهای ذیربط و رسانه‌های گروهی... و گسترش فرهنگ مردمی در مصرف و نگهداری مواد غذایی از جمله گنجانیدن برنامه آموزش در کتابهای درسی به منظور آشنائی دانش‌آموزان با موازین نگهداری و بهداشت غذا و تغذیه.

ب- آموزش عملی (سمعی و بصری) در سطح روستا با تشکیل دوره‌های کوتاه مدت با همکاری وزارتخانه‌های ذیربط و متخصصین مربوطه پ- تأسیس دوره‌های کارشناسی ارشد و دکتری در رشته‌های وابسته به علوم و صنایع غذایی و تغذیه و اعطای بورسهای تحصیلی.

ت- آموزش فنی و تخصصی در ارتباط با تولید صنعتی و کنترل کیفیت از ابتدا تا آخرین مرحله توزیع با هماهنگی و همکاری آموزش عالی و وزارتخانه‌های ذیربط.

۳- با توجه به این که کنترل کیفیت مواد غذایی بدون وجود سیستم‌های کنترل کیفیت کارخانه‌ای و آزمایشگاه‌های مجهز در مراکز تولید صنعتی و

کنترل دولتی امکان پذیر نخواهد بود توصیه میشود دولت در زمینه رفع تنگنایهای نیروی انسانی و تجهیزات این آزمایشگاهها و مراکز نظارت تسهیلات لازم را فراهم نماید.

۴- توجه بیشتر به رعایت اصول بسته بندی و نشانه گذاری به منظور توسعه صادرات مواد غذایی

۵- با در نظر گرفتن آن که امروزه بعضی از نتیجه‌گیری‌هایی که از گردهماییهای علمی بین‌المللی به عمل می‌آید و منافع کشورهای ذینفع را در بر می‌گیرد، این کنگره شرکت محققان و صاحبانظران ذیربط را به منظور اطلاع از پیشرفت‌های جدید علمی و دانش اندوزی و حفظ منافع جمهوری اسلامی ایران توصیه می‌نماید.

۶- با توجه به مصرف روز افزون نوشابه‌های الگوی غربی شایسته است در جهت توسعه تولید آب میوه‌های طبیعی و آب معدنی و تهیه ماشین‌آلات مربوطه اقدام و جایگزینی آنها صورت گیرد.

۷- با توجه به این که کشاورزی (کشت و دامداری) به عنوان محور اصلی توسعه اقتصادی در سیاست کلی دولت جمهوری اسلامی ایران پذیرفته شده است، لذا لازم است صنایع کشور بخصوص صنایع مربوط به کشاورزی و دامی به ویژه صنایع تبدیلی مربوط به مواد غذایی را در اولویت خاصی در نظر گرفته و در این مهم توجه لازم و جدی مبذول دارند.

۸- ضایعات محصولات کشاورزی و دامی به ویژه مواد غذایی رقم قابل ملاحظه‌ای را در بر می‌گیرد. توصیه می‌شود امکانات مورد نیاز در زمینه جلوگیری از ضایعات در بخش کشاورزی و دامی به ویژه صنایع مواد غذایی و فرآورده‌های قابل مصرف در اختیار صنایع گذارده شود.

۹- صنایع تبدیلی مواد غذایی بایستی بیش از پیش مورد توجه خاص قرار گرفته، اعتبارات و امکانات مورد نیاز در اختیار بخش دولتی و خصوصی با اولویت در روستا قرار گیرد.

۱۰- با عنایت به پیشنهاد جناب آقای نخست وزیر و استقبال جناب آقای وزیر کشاورزی توصیه می‌شود نسبت به تشکیل کنگره مربوط به امور و تولیدات کشاورزی و دامی با همکاری دانشگاه‌ها در آینده نزدیک اقدام لازم بعمل آید.

۱۱- برای تبادله نظرات علمی و همچنین برای ایجاد ارتباط بیشتر بین دانشگاه‌ها و صنعت و استفاده از تخصص و کارآئی صاحبانظران ذیفن داخلی تسهیلات لازم در تشکیل "جامعه متخصصین علوم و صنایع غذایی کشور" فراهم گردد. و ضمناً پیشنهاد میشود که کنگره بین‌المللی غذا و صنایع غذایی تشکیل و برای همکاری از استادان صاحب‌نظر خارجی نیز دعوت بعمل آید.

۱۲- با توجه به منبع عظیم انرژی خورشیدی در کشور ما و استفاده در ایجاد سردخانه‌ها و مراکز خشک‌کردن سبزیجات و سایر فرآورده‌های مواد غذایی پیشنهاد می‌شود که امکانات لازم در اختیار اساتید محترم این رشته گذارده تا از این منبع عظیم انرژی در مملکت استفاده گردد.

در حاشیه برگزاری این کنگره موضوعات روز و مبتلا به کشور و منطقه بنحوی عنوان گردید که برخی از آنها به جهت اهمیت به اختصار بیان می‌گردد.

نیاز کارخانجات صنعتی در آن کشورها هستند نیز می‌باشد. لذا با موافقت مقامات مسئول مقرر گردیده است در سالهای آتی کنگره‌ای تحت عنوان "غذا و جهان سوم" در سطح بین‌المللی تشکیل گردد تا کلیه استادان، دانشمندان، متخصصین بتوانند ضمن حل معضل تأمین مواد غذایی راه‌حلهای مناسبی برای سایر کشورهای جهان سوم ارائه دهند.

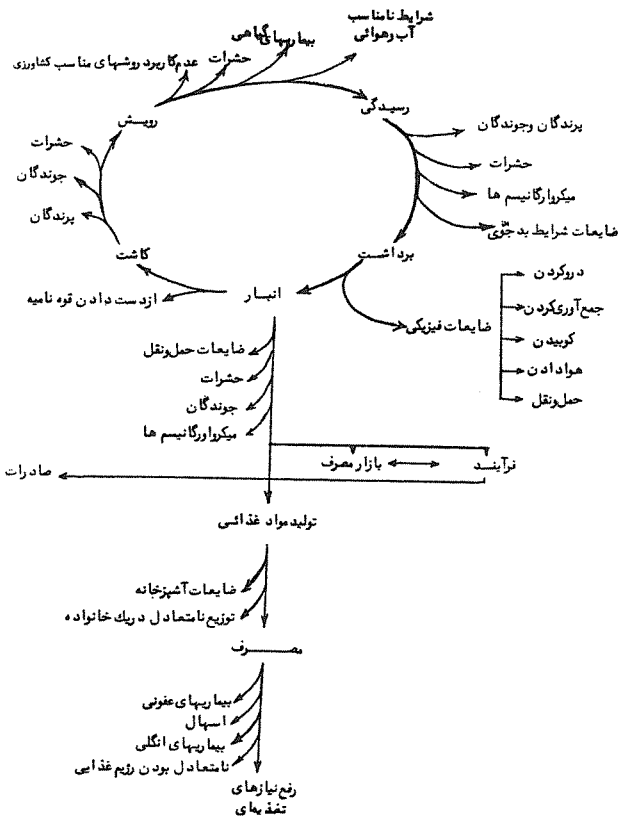
چون جنگ تحمیلی از اهم مسائل مملکت ماست موضوع کنگره از نقطه نظرهای بهداشتی، اقتصادی و سیاسی بدان ارتباط پیدا می‌کند لذا مقرر گردیده است که مسأله به طور جداگانه دقیقاً مورد بررسی عمیق قرار گیرد. مقامات و مسئولین با متخصصین و استادان شرکت کننده در کنگره نشست‌های فشرده داشته باشند و تصمیمات قاطع و سریع اتخاذ نمایند که مقدمات امر هم اکنون در جریان است.

۲- کنگره ضایعات کشاورزی

با توجه به این که فرآورده‌های کشاورزی، مواد اولیه صنایع غذایی را تأمین می‌نماید، و ضایعات آن لطمه شدیدی به صنایع غذایی وارد می‌سازد لذا وزیر محترم کشاورزی طی سخنرانی و رهنمودهای خود به این مطلب اشاره نموده و وعده دادند که نظر به اهمیت موضوع بزودی کنگره‌ای با همکاری کلیه متخصصین و استادان ذی‌فن تشکیل خواهد شد و مسأله ضایعات در ارتباط با فرآورده‌های کشاورزی مورد بررسی و چاره‌جویی قرار خواهد گرفت.

۳- کنگره بین‌المللی تحت عنوان "غذا و جهان سوم"

از آنجائی که جهان سوم مقدار زیادی از مواد غذایی خود را از کشورهای توسعه یافته صنعتی وارد می‌کند، لذا موضوع تأمین غذا برای مردم جهان سوم خارج از ابعاد اقتصادی و غیره بعد وسیع سیاسی را نیز دربردارد و این مطلب نه تنها شامل کشور ما می‌شود بلکه شامل تعداد بی‌شماری از کشورهای جهان سوم که خود تأمین کننده مواد اولیه مورد



1. Malthus
2. Brown
3. Caldes

1. Malthus, T.R., "An Essay on The Principle of Population as it Affects The Future Improvement of Society in 1798". The Encyclopedia Americana, Vol. 22, P. 369 – b. Edition 1962.
2. Brown, L.R., "Man. Land and Food." Foreign Agriculture Economic Report No. 11, Washington. U.S. Department of Agriculture 1963.
3. Calder, R., "The mathematic of hunger in Food Supplies and Population Growth", Oliver and Boyd Edinburgh 1983.