

تولید روغن های خوراکی فراتر از استانداردهای جهانی در یزد



ایسنا/یزد عضو هیات علمی دانشگاه نورث فلوریدای آمریکا گفت: در حالی کشورهای توسعه یافته در تلاش برای کاهش نسبت امگا ۶ به امگا ۳ به ۱۰ هستند که یک واحد تولیدی در یزد این نسبت را قبلاً تا ۹.۲ کاهش داده و روغن های خوراکی با استانداردهای فراتر از استانداردهای جهانی تولید می کند.

«علیرضا جهان میهن» در نشست امضای تفاهم نامه همکاری بین دانشگاه علوم پزشکی یزد با این واحد صنعتی تولید محصولات غذایی با بیان این که چربی در کنار پروتئین ها از اجزا اصلی خوراکی هاست و در برخی فرهنگ ها از لذائق غذاها محسوب می شود، گفت: عمده مصرف چربی ها از طریق روغن های خوراکی اتفاق می افتد و به همین دلیل نیز سلامت این محصولات غذایی از اهمیت بسزایی برخوردار است.

وی با اشاره به منابع مختلف تامین روغن های خوراکی و بعضاً ترکیب این منابع برای تولید روغن های ترکیبی، اظهار کرد: در حالی در بسیاری از صنایع غذایی دنیا شاهد اهتمام به سودمحوری هستیم که در این مجموعه نگاه سلامت نگرانی به حوزه تولید وجود دارد به طوری که از ابتدای فعالیت خود با دانشگاه همکاری و توفیقات خوبی داشته اند.

این عضو هیات علمی دانشگاه فلوریدا به اهمیت شناخت و انتخاب روغن مناسب و سالم، گفت: روغن ها دارای شاخص های مختلفی از اسیدهای چرب هستند که آنها را بر همین اساس بسیار متنوع کرده است.

جهان میهن در ادامه به دو فاکتور اصلی در این باره شامل چربی های امگا ۶ و امگا ۳ در روغن ها اشاره و عنوان کرد: هرچند این فاکتورها برای رشد بدن لازم هستند ولی مقادیر بالای مصرف هر یک می تواند تبعات و عواقبی برای سلامت انسانها داشته باشد.

وی در این باره با بیان این که چربی های امگا ۶ به رغم فواید زیادی که برای بدن دارد، التهاب زا هستند، تصریح کرد: چربی های امگا ۳ نیز اهمیت زیادی در رشد و نگهداری مغز و نیز دوران بارداری دارند و علاوه بر این که در انعقاد خون نیز خاصیت موثری ایفا می کنند، در برخی موارد افسردگی می توانند کمک درمانی باشند ولی مصرف مقادیر زیاد آنها نیز سلامتی را تحت تاثیر قرار می دهد.

این متخصص صنعت غذایی با بیان این که نسبت امگا ۶ به امگا ۳ در روغن های بازارهای جهان عمدتاً ۲۴ به یک است در حالی که نسبت ایده آل آن باید یک به یک یا دو به یک باشد، اظهار کرد: در همین راستا کشورهای توسعه یافته در تلاش برای کاهش این نسبت به مقدار ۱۰ به یک هستند و این در حالیست که در این واحد تولیدی در استان یزد این نسبت در روغن های مختلف ۹.۲ تا ۱۲.۲ به یک و به عبارتی بسیار جلوتر از کشورهای پیشرفته در این حوزه است.

وی میزان آنتی اکسیدان های روغن های خوراکی نیز به ویژه در مہار رادیکالهای آزاد و پیشگیری از بیماریهایی مانند سرطانها حائز اهمیت خواند و گفت: با افتخار این مجموعه ایرانی موفق شده علاوه بر برقراری نسبت مناسب بین امگا ۶ به امگا ۳، آنتی اکسیدان و طول عمر روغن را نیز ارتقا دهد.

جهان میهن در پایان بر لزوم اصلاح باورهای غلط مردم در حوزه مصرف روغن ها مانند روغن های بکر که سم زدایی نشده اند، تاکید کرد و گفت: البته این امر نیازمند اهتمام رسانه ها به این موضوع است.

دکتر «امین صالحی ابرقوئی» معاون تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی یزد نیز ضمن امضای این تفاهم نامه به نمایندگی از دانشگاه بیان کرد: دانشگاه در حیطه ارتباط با صنعت، خود را موظف به همکاری با صنعت در راستای کمک به بهبود سلامت جامعه می داند.

وی یکی از حوزه های همکاری دانشگاه در این رابطه را مربوط به حوزه محصولات غذایی از جمله در مورد روغن های خوراکی ذکر کرد و گفت: دانشگاه در این حوزه با صنایع غذایی مختلف استان به ویژه واحد تولیدی داتیس در زمینه روغن ها داشته و طرح های تحقیقاتی مشترکی را انجام داده است.

صالحی آخرین کار مشترک دانشگاه با این واحد را بحث روغن بنه و مخلوط کردن آن با سایر روغن های مرسوم خواند که هم اکنون در مرحله تجزیه و تحلیل نتایج این پژوهش قرار دارد.

وی یکی دیگر از وجوه همکاری دانشگاه با این واحد تولیدی را که به تازگی در دستور کار گرفته را بحث ترجمان دانش و اطلاع رسانی عمومی در این حوزه به زبان ساده در قالب یک تفاهم نامه اعلام و اجرای این پیشنهاد را برای دانشگاه حائز اهمیت خواند.

«محمدعلی قوه ندوشنی» دبیر شورای ارتباط صنعت و جامعه با دانشگاه علوم پزشکی یزد هم با تاکید بر حضور پررنگ اصحاب رسانه به عنوان شکل دهنده ارتباط بین دانشگاه و صنعت، گفت: دانشگاه آمادگی دارد که با تمام توان در این حوزه با صنایع همکاری داشته باشد.

وی اهمیت اهتمام به سلامت تولیدات در کنار سلامت جامعه و نیروی کار را یادآور شد و گفت: استفاده از دانشجویان در برگزاری رویدادهای مختلف و معرفی اقدامات جدید به کل جامعه از دیگر برنامه های دانشگاه در این حوزه است.

«سید علی یاسینی» مدیر ارتباط با صنعت این واحد تولیدی هم در سخنانی با اشاره به بهره گیری واحد R&D این مجموعه از اساتید دانشگاه های داخل و خارج کشور، به حمایت های این مجموعه از پایان نامه های دانشگاهی اشاره و عنوان کرد: سال گذشته تعداد ۲۶ پایان نامه در همین راستا مورد حمایت این واحد تولیدی قرار گرفت.

وی همچنین از همکاری این واحد با دانشگاه در سایر حوزه ها مانند ساخت دستگاه هایی جهت ارتقای سلامت و کیفیت محصولات خبر داد و گفت: در حالی تولیدات این واحد ماندگاری ۱۳ ساعته دارند ولی در تحقیقات خود به ماندگاری تا ۴۰ ساعت روغن نیز دست یافته ایم که امیدواریم با تحقق آن گامی در راستای بهبود وضعیت سلامتی جامعه برداریم.

انتهای پیام

مطالب پیشنهادی

آرتروز مفاصل خود را به طور قطعی درمان کنید! «ارسال فرم»

درمان قطعی زانو درد، بدون دارو، بدون تزریق، بدون جراحی! (ارسال فرم)

زیبایی خانه خود را دو چندان کنید! طراحی روف گاردن در انواع مدل

اجرای تمامی طرح های روف گاردن، تراس سبز و معماری داخلی با بهترین کیفیت

رفع دائم سفیدی مو

راه درمان سفیدی مو پیدا شد! راه درمان موهای سفید پیدا شد!!!

رفع دائم سفیدی مو

با این محصول 10 سال جوانتر شو! با سفیدی موها خداحافظی کن!

فقط برای بازنشستگان

خرید قسطی بدون چک و ضامن

خرید راحت و قسطی

لطفاً عدد مقابل را در جعبه متن وارد کنید

253

ارسال