



یزد تولید کننده روغن‌های خوراکی فراتر از استانداردهای جهانی

خوزنا :

یزد-بهناز عسکری

عضو هیات علمی دانشگاه نورث فلوریدای آمریکا گفت: یک واحد تولیدی در یزد، روغن‌های خوراکی با استانداردهای فراتر از استانداردهای جهانی تولید می‌کند. علیرضا جهان میهن در جمع خبرنگاران افزود:

در حالی کشورهای توسعه یافته در تلاش برای کاهش نسبت امگا ۶ به امگا ۳ به ۱۰ هستند این واحد تولیدی در یزد این نسبت را قبلاً تا ۹.۲ کاهش داده و روغن‌های خوراکی با استانداردهای فراتر از استانداردهای جهانی تولید می‌کند.

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

اوبا بیان این که عمده مصرف چربی‌ها از طریق روغنهای خوراکی اتفاق می‌افتد و به همین دلیل نیز سلامت این محصولات غذایی از اهمیت بسزایی برخوردار است افزود:

چربی در کنار پروتئین‌ها از اجزا اصلی خوراکی‌هاست و در برخی فرهنگ‌ها

از لذائق غذاها محسوب می‌شود

جهان‌میهن در ادامه به دو فاکتور اصلی در این باره شامل چربی‌های امگا ۶ و امگا ۳ در روغن‌ها اشاره و عنوان کرد: هرچند این فاکتورها برای رشد بدن لازم هستند ولی مقادیر بالای مصرف هر یک می‌تواند تبعات و عواقبی برای سلامت انسانها داشته باشد.

این متخصص صنعت غذایی با بیان این که نسبت امگا ۶ به امگا ۳ در روغن‌های بازارهای جهان عمدتاً ۲۴ به یک است در حالی که نسبت ایده‌آل آن باید یک به یک یا دو به یک باشد، گفت: 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 روغن‌های مختلف ۹.۲ تا ۱۲.۲ به یک و به عبارتی بسیار جلوتر از کشورهای پیشرفته در این حوزه است.

دکتر «امین صالحی ابرقوئی» معاون تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی یزد نیز یکی از حوزه‌های همکاری دانشگاه در این رابطه را مربوط به حوزه محصولات غذایی از جمله در مورد روغن‌های خوراکی ذکر کرد و گفت: دانشگاه در این حوزه با صنایع غذایی مختلف استان به ویژه واحد تولیدی داتیس در زمینه روغن‌ها داشته و طرح‌های تحقیقاتی مشترکی را انجام داده است.

وی آخرین کار مشترک دانشگاه با این واحد را بحث روغن بنه و مخلوط کردن آن با سایر روغن‌های 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 قرار گرفته را بحث ترجمان دانش و اطلاع‌رسانی عمومی در این حوزه به زبان ساده در قالب یک تفاهم نامه اعلام و اجرای این پیشنهاد را برای دانشگاه حائز اهمیت خواند.

وی با بیان ۲۵ تا ۲۵ درصد انرژی بدن از طریق روغن تامین می‌شود گفت: بهترین روغن برای مصارف خانگی روغن زیتون و کانولا است.

محمدعلی قوه نوشنی " دبیر شورای ارتباط صنعت و جامعه با دانشگاه علوم پزشکی یزد هم با اشاره به نقش مهم ارتباط این دانشگاه با صنعت گفت: دانشگاه آمادگی دارد که با تمام توان در این حوزه با صنایع همکاری داشته باشد.

سید علی یاسینی، مدیر ارتباط با صنعت این واحد تولیدی نیز با اشاره به بهره‌گیری واحد R&D این مجموعه از اساتید دانشگاه‌های داخل و خارج کشور، به حمایت‌های این مجموعه از پایان‌نامه‌های دانشگاهی اشاره و افزود: پارسال تعداد ۲۶ پایان‌نامه در همین راستا مورد حمایت این واحد تولیدی قرار گرفت.

گفتنی است: در این نشست تفاهم نامه ای بین معاون تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی و با این واحد تولیدی مواد خوراکی منعقد شد.

این تفاهم نامه در راستای سیاست کلی نظام و به منظور برقراری ارتباط منظم و سازمان یافته و بهره‌گیری از توانمندی‌های علمی، تحقیقاتی، مشاوره‌ای، فناوری، دانش بنیان و در جهت بهره‌مندی نظام مند از خرد جمعی امضا شد.

وی همچنین از همکاری این واحد با دانشگاه در سایر حوزه‌ها مانند ساخت دستگاه‌هایی 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 یافته‌ایم که امیدواریم با تحقق آن گامی در راستای بهبود وضعیت سلامتی جامعه برداریم.



