



برگزاری دوره های آموزش مسئولین فنی با هدف کاهش نمک، قند و اسیدهای چرب ترانس در محصولات تولیدی

به گزارش روابط عمومی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز دوره های آموزشی ویژه مسئولین فنی واحدهای تولیدی شیرینی و شکلات، انواع نوشیدنی ها و کنسرو ها با هدف کاهش و کنترل مقادیر قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس در محصولات تولیدی در سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو برگزار گردید. در این دوره های آموزشی ضمن ارائه فرمولاسیون های جدید و جایگزین های مناسب توسط کارشناسان نظارتی برای موارد ذکر شده مضرات افزایش قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس در محصولات مختلف نیز به مسئولین فنی آموزش داده می شود. قابل ذکر است مطابق برنامه پایش عملیاتی سازمان غذا و دارو کاهش 25 % نمک، 20% قند و کاهش اسیدهای چرب ترانس روغن مصرفی در صنایع غذایی به حداکثر 2% در طول پنج سال در محصولات تولیدی کارخانجات کشور مد نظر می باشد.