

برگزاری دوره آموزشی برای مسئولین فنی واحدهای کنسروی و آشامیدنی استان آذربایجان شرقی



دوره های آموزشی ویژه مسئولین فنی واحدهای تولیدی استان با هدف کاهش نمک، قند و اسیدهای چرب ترانس در محصولات تولیدی توسط معاونت غذا و دارو تبریز برگزار شد.

به گزارش روابط عمومی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز در راستای اجرای اهداف سازمان غذا و دارو و افزایش ایمنی محصولات تولیدی استان و بالا بردن سطح سلامتی مردم، دوره آموزشی برای مسئولین فنی واحدهای کنسروی و آشامیدنی در سالن کنفرانس این معاونت برگزار شد. خانم سلطانی کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی ضمن تشریح برنامه عملیاتی سازمان غذا و دارو در خصوص کاهش مقادیر قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس در محصولات تولیدی، از آمار بالای مصرف قند و نمک در کشور نسبت به سایر کشورها خبر داده و افزود: مسئولین فنی واحدهای تولیدی می توانند با اصلاح ساده فرمولاسیون و ضمن حفظ طعم و کیفیت ماده غذایی مقادیر نمک و قند را بطور قابل ملاحظه ای در طی زمان کاهش دهند که البته به مرور باعث بهبود ذائقه مردم نیز خواهد شد. خانم سلطانی همچنین استفاده از شیرین کننده های طبیعی با کالری کم را نیز برای مصارف روزانه و بخصوص واحدهای تولیدی آشامیدنی پیشنهاد داد. وی تاکید کرد کاهش و حذف کامل اسیدهای چرب ترانس مقوله مهمتری است که در بعضی محصولات و بخصوص انواع روغن های جامد مشاهده می شود که از واحدهای تولیدی می خواهیم مصرف این نوع روغن ها را در محصولاتشان به حداقل برسانند. وی در خاتمه خاطر نشان کرد واحدهایی که تصمیم به کاهش مقادیر قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس در فرمولاسیون محصولات خود با اصلاح پروانه بهداشتی ساخت داشته باشند هیچ هزینه ای برابر هماهنگی های انجام شده، برای صدور پروانه بهداشتی ساخت جدید اخذ نخواهد شد.