



## برگزاری دومین کنفرانس غذاهای عملگر در سالن حجاب

# غذاهای عملگر، جلوگیری از بیماری افزایش طول عمر

- ۱- شرکت پگاه تهران (پرنوش)
- ۲- تک ماکارون (ماکارونی سبوس دار)
- ۳- زرماکارون (ماکارونی سبوس دار)
- ۴- ماکارونی رشد (با پروتئین و فیبر)
- ۵- پیتزا بوف نان امگا ۳ پیتزا
- ۶- سقزسازی کردستان (آدامس طبیعی ون)
- ۷- پاک (پنیر کم نمک)
- ۸- محصولات غذایی سمیه (کشک غنی شده)
- ۹- شرکت شکلی (عسل ویژه)
- ۱۰- کاله (ماست پروبیوتیک)
- ۱۱- پارس زنیق (اکسیر زعفرانی)
- ۱۲- مهنام (سوپ گل کلم)
- ۱۳- نان آوران (نان فیبریکس)
- ۱۴- گلفام طلایی البرز (پفیش)
- ۱۵- عالی فرد سن ایچ (آبمیوه غنی از کلسیم)
- ۱۶- پگاه فارس (پنیر کم نمک)
- ۱۷- شهیدگستران نوین (انواع کنجد پرورده)



### جوایز اهدایی در بخش ادامه روند تولید

- ۱- شیرین عسل (کیک غنی شده)
  - ۲- شرکت مینو (ساقه طلایی)
  - ۳- بهنوش (ماءالشعیر)
  - ۴- شایان دشت (ماست پروبیوتیک)
- در بخش مصرف نیز رستوران شرکت نفت پالایش نفت تهران موفق به دریافت جایزه گردید.
- در پایان مراسم نیز لوح تقدیر بخش تحقیق به پروفیسور شجاع الساداتی و پروفیسور سحری تقدیم گردید. به نظر می رسد با توجه به اهمیت روزافزون سلامت و کیفیت غذا در جامعه، نقش غذاهای عملگر بیش از پیش حیاتی و اثرگذار است که در این راستا حمایت دولت از طرح های تولید غذاهای عملگر توسط شرکت های تولیدکننده موفق از طریق اعطای تسهیلات ارزان قیمت، مواد اولیه و... لازم و ضروری است.

وی می افزاید: این کنفرانس در آسیا به عنوان پنجمین کنفرانسی است که به این شکل برگزار می گردد و امیدواریم که در سال آینده به شکل بین المللی برگزار شود.

آقاجانی گفت: در اولین دوره برگزاری این کنفرانس، در سال ۸۴، جایزه سیب طلایی در بخش تولید به تولیدکنندگان اهدا شد ولی در سال جاری برای همگانی کردن فرهنگ مصرف، علاوه بر بخش تولید، قسمت مصرف هم انتخاب



شد که نخستین فراخوان آن در اردیبهشت ماه سال ۸۶ برای کلیه دانشگاهی ها ارسال شد که تا آذر ۸۷ ارسال فراخوان ها ادامه داشت. در این همایش در بخش تولید به ۱۷ شرکت منتخب تندیس زیبای سیب طلایی به همراه لوح تقدیر به این شرکت ها تقدیم شد:

دومین کنفرانس غذاهای عملگر (فرا سودمند) در آذرماه سال جاری همراه با اولین نمایشگاه غذایی عملگر با حضور بیش از ۴۰۰ نفر از کارشناسان، اساتید دانشگاه و محققان و بیش از ۴۰ شرکت صاحب نام صنایع غذایی در سالن حجاب تهران برگزار شد.

غذاهای عملگر گونه ای جدید از غذاها هستند که به واسطه ارزش بالای غذایی و غنی شدن از عناصر و ویتامین های مورد نیاز، مورد استفاده عموم مردم بوده و باعث جلوگیری از بیماری ها و افزایش طول عمر و سلامت می گردند.

در این همایش که با حضور دکتر مصری، وزیر رفاه، مهندس صفایی مدیرعامل سازمان میوه و تره بار، دکتر گل مکانی، مشاور سلامت شهرداری تهران و جمعی دیگر از مسوولین برگزار شد، بالغ بر ۱۹۰ مقاله در بخش سخنرانی پذیرفته شده بود، ۲۲ مقاله در بخش سخنرانی، انتخاب گردید و ۱۰۱ مقاله در بخش پوستر پذیرفته و همزمان ۹ کارگاه آموزشی نیز برگزار شد.

همچنین به برگزاری در بخش های تولید، مصرف و ادامه روند تولید تندیس زیبای سیب طلایی، توسط دکتر مصری، وزیر رفاه و تامین اجتماعی اهدا گردید.

به گفته ی مهندس مهدی آقاجانی، رئیس کنفرانس، این کنفرانس در خاورمیانه منحصر به فرد بوده و جایزه ای بدین شکل در سطح جهان برای اولین بار طراحی شده است که فکر برگزاری آن در سال ۱۳۸۴ در گروه بیوتکنولوژی دانشگاه تربیت مدرس پدید آمد.

**یک تیر، دو نشان**

هم سایت دام گشت و صنعت را ببینید

هم کلیه سایتهای کشاورزی ایران و جهان

[www.iranagrimagazine.com](http://www.iranagrimagazine.com) [www.nagrimagazine.com](http://www.nagrimagazine.com)

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۳۳۷۸۱ | فکس: ۰۲۱-۸۸۸۳۳۳۶۱ | E-mail: m.damkesht@gmail.com