

فرمول خوراکی که شاید به بازار ایران هم وارد شود!

اطلاعات تکمیلی **Night Food**: در ۱ تکه (۴۰ گرم)، ۱۵۰ کالری، کالری حاصل از چربی ۳۵ و میزان کل چربی ۴ گرم (۶ درصد از کل کالری مورد نیاز بدن در یک روز) چربی اشباع شده ۲/۵ گرم (۱۳ درصد مورد نیاز روزانه)، میزان کل کربوهیدرات ۲۶ صدم گرم (۹ درصد نیاز روزانه)، میزان فیبر غذایی ۵ گرم (۲۰ درصد نیاز روزانه)، میزان قند ۹ گرم (میزان مصرف روزانه تعیین نشده) پروتئین ۶ گرم (۱۲ درصد مصرف روزانه)، کلسیم ۳۳ میلی‌گرم (۳ درصد مصرف روزانه)، آهن ۲ میلی‌گرم (۸ درصد مصرف روزانه)، سدیم ۹۰ میلی‌گرم (۴ درصد مصرف روزانه)، ملاتونین ۱/۵ میلی‌گرم (مصرف روزانه تعیین نشده)، چوکامین ۵۰۰ میلی‌گرم (مصرف روزانه تعیین نشده)، حاوی شیر، سویا و گندم. درصد مصرف روزانه بر اساس مصرف ۲۰۰۰ کالری در روز تعیین شده است. محتویات: شیرین‌کننده برنج قهوه‌ای، پوشش شکلات سفید (شکر، روغن پالم تفکیک شده، شیر خشک بدون چربی، پودر آب پنیر، لسیتین سویا (امولسیفایر و وانیل)، قطعات پروتئین سویا (پروتئین ایزوله سویا، آرد برنج، و نمک)، پرک جو دوسر، اینولین، صمغ ارگانیک آکاسیا، خرده بیسکویت‌های اورئو (آرد غنی شده، شکر، روغن کانولا با اولئیک بالا یا روغن سویا، کاکائو، شربت ذرت با فروکتوز بالا، بیکربنات سدیم، نمک، لسیتین سویا، شکلات، وانیل)، دانه آمارانت پف کرده، گلیسرین، پودر کاکائو، روغن آفتابگردان با اولئیک بالا، چوکامین (کاکائو کم چربی، تئوبرومین، نشاسته تاپیوکا، و ادویه‌جات (زنجبیل، دارچین، فلفل فرنگی و طعم‌دهنده‌های طبیعی)، طعم‌دهنده‌های مصنوعی، مخلوط توکوفرول، نمک دریایی، ملاتونین. حاوی تخم‌مرغ فرایند شده، بادام زمینی و بادام.

کارایی نداشتن ایزو ۲۲۰۰۰ در صنعت غذای کشور

صادرات فرآورده‌های غذایی از ایران به کشورهای اروپایی مستلزم انجام دوباره آزمایش‌ها توسط کشورهای قاره سبز است تا پس از تایید سلامت محصولات، فرآورده‌های سالم از نظر آنها، مجوز ورود به آنجا را اخذ کند که این امر علاوه بر اتلاف وقت و افزایش هزینه‌ها، ریسک صادرات فرآورده‌های غذایی ایران به اروپا را نیز افزایش می‌دهد.

براین اساس از آنجا که تجارت میان کشورهای مختلف با استانداردهای متفاوت کاری بس دشوار و در بسیاری از موارد غیر ممکن است یکسان سازی عوامل کنترلی در تولید محصولات غذایی، تحت نظارت و مشورت یک سازمان بین‌المللی قرار گرفته است که به تدریج سبب تکامل استانداردهای اولیه شده است و در آخرین اصلاحات، استاندارد ISO ۲۲۰۰۰ ۲۰۰۵ پس از طراحی توسط مراجع ذیصلاح، در صنعت غذایی کشورها اجرا می‌شود تا سلامت و ایمنی غذا را تضمین کند.

لازم به ذکر است به منظور کنترل تولیدات در کارخانه‌های غذایی ایران هنوز روش سنتی و منسوخ شده‌ی نمونه برداری و آزمایش محصول نهایی یا همان روش کنترل کیفیت (QC) رایج است. که البته در این روش با وجود هزینه‌های بالای آزمایش‌های فراوان، احتمال تایید صد درصد سلامت محصول تولید شده نیز به دلیل نبود سیستم ردیابی محصول امکان ندارد.



دستاوردهای جدید نظامی

ساندویچی که تا دو سال تازه می‌ماند

دستاوردی با نام M.R.E یا «غذای آماده‌ی خوردن»- بسته‌ی مهر و موم شده پر از پاستای چسبنده و منجمد- در حال ارتقاء به حد بسیار مطلوبی است. این غذاها خوش طعم‌تر از غذاهای بدون آب نیستند و همچنین در ساخت آنها از تکنولوژی‌های فریز یا خشک‌کننده‌ی بهتری استفاده نشده است. ولی اکنون ارتش آمریکا ساندویچی را توسعه داده است که حتی پس از دو سال، می‌توان آن را به طور تازه مصرف کرد.

وقتی غذا فاسد می‌شود، در واقع بر اثر فعل و انفعالات شیمیایی و روند‌های بیولوژیکی تغییراتی در آن ایجاد می‌شود. برخی از این تغییرات به طور ذاتی، در مواد تشکیل‌دهنده‌ی غذا و برخی دیگر، توسط باکتری‌ها رخ می‌دهد. ولی هر دوی این عوامل، برای پیشرفت خود، نیاز به آب و یا اکسیژن دارند. ارتش آمریکا، ساندویچ یا مواد سازنده‌اش را مجدداً اختراع نکرده است تا ماندگاری آن را زیاد کند، بلکه هدفش این بوده تا ساندویچی بسازد که آب و اکسیژن را طی معادله‌ای از بین ببرد. برای این کار، محققان از اجزایی همچون شکر (مثلاً در ژله یا مربا)، نمک، یا عسل که رطوبت دارند، ولی آن را حفظ می‌کنند و در ارتباط با دیگر اجزا قرار نمی‌دهند، شروع کردند. به یک گوجه فرنگی تازه بر روی ساندویچ فکر کنید که به سرعت نان را خیس می‌کند زیرا آب، از گوجه به نان منتقل می‌شود. ولی ژله یا مربا بر روی نان تست، هر چند مرطوب هستند، ولی رطوبت خود را به نان نفوذ نمی‌دهند. اجزایی که رطوبت خود را حفظ می‌کنند، کلید دستیابی محققین به این موفقیت بود. شاید دور نگه داشتن اکسیژن از ساندویچ به این سادگی نباشد. برای این کار، هر ساندویچ در یک پاکت مهرموم شده با یک مصرف‌کننده‌ی اکسیژن (scavenger) نگهداری می‌شود. پاکت مذکور، یک پاکت با براده‌های آهن است که با کشش اکسیژن از محیط، آن را در لایه‌ای از زنگ آهن به دام می‌اندازد. این پاکت، اکسیژن را از چیزهایی مثل نان دور نگه می‌دارد و از نفوذ آن در جهت پوسیدگی و فساد جلوگیری می‌کند.

بدون آب و اکسیژن، یک ساندویچ می‌تواند در مدت زمان بسیار طولانی، سالم مانده و حتی ادعا می‌شود که تا دو سال هم دوام می‌آورد. حالا اینکه چطور این دو سال را دقیقاً محاسبه کرده‌اند، از پرسش‌هایی است که کسی پاسخگو آن نیست!

