

21/11/2024

ناقشه خبراء في يوم دراسي بالمدرسة العليا للفلاحة

الابتكار التكنولوجي في خدمة التغذية وصحة الإنسان

منها تحسين عمليات التصنيع، التكنولوجية الحيوية الغذائية، الأطعمة الوظيفية والمغذيات، الفش في الأغذية والمنتجات المحلية، النباتات العطرية والطبية واستغلال التكنولوجيا الحديثة في التصنيع.

وذكر البروفيسور بن عبد الله توهيق، أن التطوير والابتكار مهم في الحياة، لكن يجب أن يكون ذا فائدة يسهل حياة الناس ويحل مشكلا ويمكن تجسيده في الميدان، مؤكدا أن العبرة ليست بالإتيان بالجديد بكونها تلقى قبولا وطريقا للتطبيق والانتشار.

وشرح البروفيسور بن عبد الله، المختص في الذكاء الميكانيكي، فضائل هذا التخصص في التطوير الغذائي، مفيدا أنه توصل إلى صنع طابعة تعمل بالأبعاد الثلاثة صارت تستعمل حتى في تصنيع الأغذية وتشكيلها تماما مثل باقي المواد الأخرى، لكن العبرة - حسبه - أن تلقى المواد المصنعة قبولا لدى المستهلك وأن تكون صحية.

وذكر المختصون في التغذية والبيولوجيا، خلال هذا اللقاء أن تكنولوجيا الأغذية التي تغطي مجموعة واسعة من التقنيات والابتكارات، تعد ضرورية في صناعة الأغذية الحديثة، حيث تتم معالجة غالبية المنتجات المستهلكة، وتسمى هذه الصناعة باستمرار إلى تحسين عملياتها وتقنياتها مع ضمان سلامة الأغذية والنظافة.

تحت شعار "الابتكار التكنولوجي في خدمة التغذية وصحة الإنسان" نظمت أمس، المدرسة الوطنية العليا للفلاحة بالعاصمة، يوما دراسيا حول استعمال التكنولوجيا الحديثة في إنتاج مواد غذائية تتماشى ومقاربة الأمن الغذائي وصحة الإنسان معا، التقى خلاله مختصون في التغذية والإنتاج الغذائي،

رشيد كعبوب

شكّلت المناسبة فرصة من أجل بحث سبل توفير أغذية مفيدة وصحية، في وقت أصبحت معظم المواد الاستهلاكية مصنعة، حيث رافع المختصون في التغذية والصحة من أجل مراعاة الجوانب الصحية في تصنيع الغذاء واحترام المعايير التي توصي بها منظمة الصحة العالمية، وعدم الجري وراء الترويج وتحصيل الأموال.

ويهدف اللقاء الذي يأتي في طبعته الثانية، إلى رفع مستوى الوعي في أوساط المنتجين والمستهلكين حول الوقاية من المخاطر الغذائية والكشف عنها وإدارتها، وبالتالي تشجيع الالتزام في هذه المجالات الحاسمة، حيث شهد اللقاء العديد من المحاضرات والشروحات مسّت جوانب عدة من هذا القطاع الهام الذي له علاقة مباشرة بصحة وحياة الإنسان.

وناقش المشاركون عدة مواضيع ذات صلة