



برگزاری دوره "راهکارهای کاهش مصرف نمک در صنایع غذایی؛ رویکردها و چالشها"

به گزارش روابط عمومی مدیریت غذا و دارو، دوره آموزشی کاهش نمک در فرمولاسیون مواد غذایی و آشامیدنی با هدف آشنایی کارشناسان نظارت بر مواد غذایی این حوزه و مسئولین فنی کارخانجات مواد غذایی برگزار گردید.

با توجه به هشدارهای سازمان بهداشت جهانی دریافت بالای نمک، شکر و اسیدهای چرب ترانس بالا از طریق فرمولاسیون های غذایی یکی از مهمترین عوامل بروز بیماری های غیرواگیر نظیر بیماری های قلبی عروقی، سرطان و بیماری های گوارشی حاد می باشد. مدرس این دوره دکتر احسان مقدس کیا، عضو هیئت علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه، ضمن ارایه ی وضعیت مصرف نمک روزانه در ایران مقدار 8-12 گرم را بسیار بالادانسته و ضمن لزوم کاهش این مقدار به 6 گرم دریافتی نمک در روز به بررسی رویکردها و راهکارهای این امر پرداخت. در این دوره نقش نمک در فراورده های غذایی، جایگزین های نمک در فرمولاسیون های غذایی از از طریق جایگزینی با یون پتاسیم، استفاده از تشدید کننده های طعم و سایر نگهدارنده ها بررسی شده و تاثیرات افزایش مصرف نمک بر شاخص های سلامتی مورد بررسی قرار گرفت. همچنین در ادامه جایگزین های نمک در صنعت معرفی شد و به نقش نشانگرهای رنگی تغذیه در کاهش میزان نمک مصرفی روزانه اشاره شد. این جلسه در انتها با پرسش و پاسخ حاضرین و مدرس دوره پایان یافت.