

تولید و کیفیت مواد غذایی ارگانیک

نگارش

پروفسور رابرت بلر

انه تاد دانشگاه بریتیش کلمبیا کانادا

ترجمان

دکتر حسن اکبر مؤیدی

عضو هیأت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

مهندس سید امیر ادیبی

دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی دانشگاه ف.وسی مشهد

ویراستار علمی

دکتر محمدرضا عباسی

عضو هیأت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی



سرشناسه	: بلر، رابرت، ۱۹۳۳م - Blair, Robert
عنوان و نام پدیدار	: تولید و کیفیت مواد غذایی ارگانیک / نگارش رابرت بلر؛ مترجمان علی اکبر مؤیدی، سیدامیر اولیایی، ویراستار علمی محمدرضا عباسی.
مشخصات نشر	: مشهد، سخن گستر، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۳۴۸ ص.: جدول.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۲۴۷-۷۷۳-۶
فهرست نویسی	: فیبا.
یادداشت	: عنوان اصلی: Organic production and food quality: a down to earth analysis, 2012.
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: غذاهای طبیعی -- آماده سازی
موضوع	: Natural foods -- Processing
موضوع	: مواد غذایی -- کیفیت
موضوع	: Food -- Quality
موضوع	: مصرف کنندگان - نگرش ها
موضوع	: Consumers-- Attitudes
شناسه افزوده	: مؤیدی، علی اکبر، ۱۳۳۸ -، مترجم
شناسه افزوده	: اولیاء، سید امیر، ۱۳۶۱-، مترجم
شناسه افزوده	: عباسی، محمدرضا، ۱۳۴۸ -، ویراستار
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷-۵-۸۳۶ / TX۳۶۹
رده بندی دیویی	: ۶۳۷
شماره کتابخانه ملی	: ۵۱ ۸۳۲۴

تولید و کیفیت مواد غذایی ارگانیک
دکتر علی اکبر مؤیدی، مهندس سید امیر اولیاء، دکتر محمدرضا عباسی

چاپ اول / ۱۳۹۷

جلد ۱۰۰۰

چاپ، دیجیتال خادمی

۲۸۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۴۷-۷۷۳-۶



ناشر: سخن گستر

مشهد- خیابان ابن سینا- بین ابن سینا ۱ و ۳- ساختمان اطبا /

تلفن: ۵۱-۳۸ ۴۳ ۹۹ ۵۵

فهرست

۱۱	پیشگفتار.....
۱۳	فصل ۱ / تغییر به‌سوی غذاهای ارگانیک.....
۱۴	پیش‌زمینه تولید مواد غذایی ارگانیک.....
۱۷	قوانین تولید ارگانیک.....
۲۲	آگاهی مصرف‌کنندگان.....
۲۵	تشریح سرفصل‌ها.....
۲۷	منابع.....
۲۹	فصل ۲ / نگرانی‌های مصرف‌کنندگان درباره مواد غذایی.....
۳۱	نگرانی‌ها.....
۳۳	نگرانی و نگرش مصرف‌کنندگان.....
۳۹	مقررات مواد غذایی.....
۴۰	توجیه نگرش مصرف‌کنندگان در مورد ایمنی مواد غذایی ارگانیک و غیرارگانیک.....
۴۱	گستره غذاهای ارگانیک.....
۴۳	منابع.....
۴۵	فصل ۳ / سبزی‌ها.....
۴۵	کنترل آفات و بیماری‌ها.....
۴۹	یافته‌های مستند در مورد باقیمانده آفت‌کش‌ها.....
۵۷	آلاینده‌های شیمیایی.....
۵۸	ترکیبات سمی و ضدتغذیه‌ای.....

۵۹	هورمون‌ها
۶۰	آیا مواد غذایی ارگانیک می‌توانند مسمومیت‌زا باشند؟
۶۸	مراقبت‌های تغذیه‌ای
۷۹	کیفیت حسی
۸۱	تشخیص تولیدات ارگانیک
۸۳	مواد غذایی وارداتی
۸۴	سبزی‌های «الاد»
۸۴	نتیجه‌گیری
۸۶	منابع
۹۰	فصل ۴ / میوه‌ها
۹۰	باقیمانده آفت‌کش‌ها
۹۹	سایر خطرات در میوه‌ها
۹۹	باقیمانده مواد شیمیایی
۱۰۳	مشکلات میکروبی
۱۰۳	مایکوتوکسین‌ها (سموم قارچی)
۱۰۴	میوه‌های تراریخته و حاصل از کشت بافت
۱۰۵	غلظت مواد مغذی
۱۱۹	خواص ظاهری و حسی
۱۲۵	انبارداری
۱۲۶	نتیجه‌گیری
۱۲۷	منابع
۱۳۱	فصل ۵ / دانه غلات
۱۳۱	باقیمانده آفت‌کش‌ها
۱۳۵	باقیمانده مواد شیمیایی
۱۳۷	سایر مسائل مربوط به غلات
۱۳۷	مایکوتوکسین: آیا غلات و دانه‌های ارگانیک امنیت کمتری دارند؟
۱۴۲	محصولات تراریخته
۱۴۳	خواص کیفی، حسی و تغذیه‌ای
۱۴۴	گندم

۱۵۰	جو دوسر
۱۵۰	جو
۱۵۰	نتیجه گیری
۱۵۲	منابع
۱۵۵	فصل ۶ / گوشت
۱۵۶	باقیمانده مواد شیمیایی و آفت کش ها
۱۶۲	گوشت ارگانیک
۱۶۹	هوره بها
۱۷۳	سطح باقیمانده هورمون در گوشت: آیا سازمان های دولتی برای این امر نظارت دارند؟
۱۷۴	کشورهای "آل ته سعه"
۱۷۵	آنتی بیوتیک ها
۱۷۸	آلودگی باکتریایی گوشت
۱۸۰	شبیه سازی
۱۸۲	بیماری جنون گاوی
۱۸۴	محصولات گوشت آلوده گاو
۱۸۶	اصلاح ژن
۱۸۸	کیفیت تغذیه ای و حسی
۱۸۸	گوشت گاو
۱۹۳	یافته های مصرف کنندگان
۱۹۶	طیور
۲۰۱	ماهی
۲۱۰	نتیجه گیری
۲۱۳	منابع
۲۱۸	فصل ۷ / شیر و فرآورده های لبنی
۲۱۸	مسئله هورمون ها
۲۲۱	شیر خام
۲۲۳	بقایای آنتی بیوتیک ها
۲۲۵	باقیمانده مواد شیمیایی و آفت کش ها
۲۲۴	کیفیت تغذیه و حسی

۲۲۴	یافته‌های علمی
۲۳۴	یافته‌های مصرف‌کنندگان
۲۳۶	نتیجه‌گیری
۲۴۱	منابع
۲۴۴	فصل ۸ / تخم‌مرغ
۲۴۶	کلسترول
۲۵۰	سالمونلا و سمومیت غذایی
۲۵۶	آلودگی با باکتری‌ها
۲۵۶	آنتی‌بیوتیک‌ها
۲۵۷	باقیمانده‌های شیمیایی
۲۶۵	کیفیت تخم‌مرغ
۲۶۵	یافته‌های تحقیقاتی
۲۷۲	یافته‌های مصرف‌کنندگان
۲۷۳	نتیجه‌گیری
۲۷۴	منابع
۲۷۸	فصل ۹ / آیا مواد غذایی ارگانیک سالم‌تر هستند؟
۲۷۸	باقیمانده‌ها
۲۷۹	سبزی‌ها
۲۷۹	میوه‌ها
۲۷۹	دانه غلات
۲۷۹	گوشت
۲۸۰	شیر
۲۸۱	تخم‌مرغ
۲۸۲	سمومیت غذایی
۲۸۳	مایکوتوکسین‌ها
۲۸۴	سایر مواد ضد تغذیه‌ای
۲۸۴	نیتрат
۲۸۶	اهمیت یافته‌های مرتبط با سلامت
۲۹۰	سایر پژوهش‌های انجام شده بر روی ارتباط مواد غذایی و سلامت

۲۹۴	سلامت کشاورزان و کارگران مزارع
۲۹۷	سایر دیدگاه‌ها
۲۹۸	نتیجه‌گیری
۳۰۰	منابع
۳۰۲	فصل ۱۰ / آیا غذاهای ارگانیک مغذی‌تر و خوش‌طعم‌تر هستند؟
۳۰۳	بررسی‌ها
۳۱۵	تجزیه و تحلیل گروه‌های مواد غذایی
۳۱۵	توانایی سبزی‌ها
۳۱۷	دانه‌های غلات
۳۱۷	گوشت
۳۱۸	تخم‌مرغ
۳۱۹	مزه
۳۲۰	منابع
۳۲۲	فصل ۱۱ / روانشناسی انتخاب مواد غذایی ارگانیک
۳۲۳	ایمنی
۳۲۳	کیفیت تغذیه‌ای و طعم و مزه
۳۲۹	مسائل زیست‌محیطی
۳۳۵	تصورات و ذهنیت‌ها
۳۴۱	نتیجه‌گیری
۳۴۲	منابع
۳۴۴	فصل ۱۲ / نتیجه‌گیری
۳۵۰	منبع

پیشگفتار

امروزه کلمات ارگانیک، محلی، کشت و صنعت، آفت‌کش، تغذیه، سلامت، ایمنی مواد غذایی و پایداری محیط زیست برخی از کلمات کلیدی در مباحث مواد غذایی هستند. همانطور که برخی از مصرف‌کنندگان از چگونگی تولید و عرضه مواد غذایی در سیستم‌های تولید اطلاع ندارند، سیستم‌های جدیدی به وجود آمده‌اند که از قطع ارتباط واقعیت تولید و ادراک مصرف‌کنندگان سوء استفاده می‌کنند. همانطور که دنیا پیچیده‌تر می‌شود و برخی افراد کنترل آن را از دست می‌دهند، بسیاری از مردم به دنبال کنترل آن با استفاده از روش‌های باقیمانده احتمالی هستند. کنترل انتخاب غذا یکی از چندین گزینه احتمالی است. هم‌چنان که مردم به منابع جدید اطلاعاتی نظیر اینترنت دسترسی پیدا می‌کنند، اغلب با کاهش کیفیت محتوای روبرو می‌شوند و کیفیت اطلاعات موجود کاهش می‌یابد. همان‌گونه که مردم از جوامع، ادیان و سایر ارزش‌های سنتی دور می‌شوند به ارزش‌ها و علائق جدید روی می‌آورند. همان‌طور که مردم ثروتمندتر می‌شوند و زمان کمتری برای صرف کارهایی که از آنها لذت می‌برند دارند، به دنبال روش‌هایی برای تمایز معنی‌دار الگوهای هزینه می‌شوند.

بنابراین چه چیزی واقعاً برای مصرف‌کنندگان راد غذایی مهم است و راه حل احتمالی برای تأمین این نیاز چیست؟ آیا این نیاز واقعی است؟ در روال عادی نیز از صنایع غذایی خواسته شده است که این کار را با هزینه مناسب انجام دهد، اما به نظر می‌رسد که این غدودیت در حال افزایش است؛ زیرا مردم پول بیشتری برای هزینه‌ها در اختیار دارند. اما باید عوامل خارجی و چگونگی اثر آنها بر قیمت‌گذاری مواد غذایی در سطح خرده‌فروشی را نیز ارزیابی کنیم.

در حال حاضر غذاهای ارگانیک در دنیا در حال گسترش هستند. میزان رشد بازار غذاهای ارگانیک قابل توجه است، اما هم‌چنان یک تجارت کوچک محسوب می‌شود. این سوال مطرح است که آیا روش تولید مواد غذایی ارگانیک قادر به برآورده کردن انتظارات مصرف‌کنندگان می‌باشد؟ مطابق دانسته‌های مؤلف، این کتاب نخستین متن جامع حاصل از بررسی منابع علمی است که به مقایسه کشاورزی ارگانیک و غیرارگانیک پرداخته است. افراد مختلف داده‌های مختلف و متفاوتی ارائه می‌کنند. کسانی که به شدت از کشاورزی ارگانیک حمایت می‌کنند، مؤلف کتاب و کشاورزی غیرارگانیک را به شدت مورد انتقاد قرار می‌دهند. کسانی هم که فکر می‌کنند که کشاورزی ارگانیک یک کار بی‌نتیجه است، احتمالاً با برخی از بخش‌های این کتاب مخالف هستند.

بنابراین، هدف از این کتاب چیست؟ این امر به وضوح مشخص است، ما معتقدیم آنچه که ما نمی-دانیم به اندازه آن چیزهایی که می-دانیم مهم هستند. مؤلف این کتاب نشان می-دهد که بسیاری از تفاوت-های موجود واقعی نیستند و این امر منجر به بروز برخی عواقب ناشی از آن می-شود؛ زیرا در گذشته مردم بر اساس این فرض که برخی از این تفاوت-ها واقعی هستند؛ تصمیم گرفته-اند. آنچه در این کتاب به وضوح بیان می-شود این است که غذاهای آمریکایی و اروپایی، صرف-نظر از روش‌های تولید، غذاهایی بی-خطر، مغذی و سالم هستند. در حقیقت عطر، طعم و تازگی ویژگی‌های کلیدی مواد غذایی ارگانیک هستند. اما در واقع متغیرهایی هستند که بیشتر به گونه گیاه، نحوه نگهداری و توزیع مواد غذایی وابسته هستند و وابستگی کمی به ارگانیک یا غیرارگانیک بودن دارند. بنابراین ممکن است تولیدات محلی در برخی مناطق سفداری سه-گانه داشته باشند، اما به مرور زمان این سود از بین می-رود زیرا تولید ارگانیک جریان اصلی را می-گیرد و شانس‌های بزرگ فرصت می-کنند که حاشیه سود بالاتری را از مواد غذایی ارگانیک برای خود ایجاد نمایند.

در ایالات متحده آمریکا مصوبات ارگانیک توسط دولت کنترل می-شوند. در آینده احتمالاً تعداد کمی از شرکت‌های بزرگ می-توانند تولید ارگانیک حمایت کنند. شرکت‌هایی که به دلیل داشتن منابع زیاد در فرآیندهای تصمیم‌گیری قوانین تولید، توزیع مواد ارگانیک اعمال نظر خواهند کرد. این واقعیت وجود دارد که کشاورزان، کارخانجات و خردسروان مواد غذایی ارگانیک نتوانسته‌اند استانداردهای چندگانه را قبول کنند و بارها این بحث در میان کشاورزان ارگانیک منعکس شده است و در نهایت از دولت خواسته شد که وارد عمل شود. به علاوه، برای معادل مهم است که در روش‌شناسی و ارائه اطلاعات خود دقت داشته باشند و همه کسانی که در امر تربیت نیروهای متخصص تولید و عرضه مواد غذایی مشغول به کار هستند، باید دیدگاه متعادلی از افکار ایده‌آل و کاربردی را تبعیج دهند و بر حقایق تأکید داشته باشند. در آینده ممکن است مصرف‌کنندگان در مورد حمایت از این روش گران‌قیمت تولید مواد غذایی تأمل کنند و به جای آن به تولیدات محلی روی بیاورند و بر مسائل دیگر عرضه مواد غذایی تمرکز نمایند یا فقط تعدادی از غذاهایی را که امروزه در دسترس هستند بخرند و پول خود را برای خرید وسایل الکتریکی، بخاری‌های خورشیدی و ماشین‌های برقی هزینه کنند. حتی ممکن است برخی افراد حمل و نقل عمومی یا جابجایی با دوچرخه را ترجیح بدهند. این کتاب نشان می-دهد که برخی از پیشنهادات جایگزین ممکن است سود بیشتری داشته باشد. پس از هر چه می-خورید، لذت ببرید.

در انتهای پیشگفتار بر خود وظیفه می-دانیم که از اساتید گرانقدر جناب آقایان دکتر مهدی عزیزی و دکتر رضا اقنوم به خاطر همکاری صمیمانه‌شان که در بازخوانی، رفع ایرادات علمی و نگارشی و بهبود شیوایی متن کتاب نقش بسزایی داشته‌اند؛ مراتب تشکر و قدردانی خود را ابراز داریم.