

خلاصه مقالات

دومین کنفرانس غذای عملکرد (فراسودمند) (سیب طلایی)

انتشارات دیموند بلورین

گردآوری: فاطمه آقاجانی

۱۳۹۵

سرشناسه	: کنفرانس غذای فراسودمند (عملگر) دومین : ۱۳۸۷ :
عنوان و نام پدیدآور	تهران (خلاصه مقالات دومین کنفرانس غذای عملگر(فراسودمند)(سیب طلایی)/برگزارکننده شرکت آریا بسپار ؛ گردآوری فاطمه آقاجانی.
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات دیموند بلورین، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۱۴۰ص.
شابک	: ۲۰۰۰۰۰ ریال ۹۷۸-۶۰۰-۸۶۷۳-۱۹-۴ :
وضعیت فهرست‌ریسی	: فیا
موضوع	: غذاهای سالم -- کنگره‌ها
موضوع	Functional foods -- Congresses
شناسه افزوده	: آقاجانی فاطمه، ۱۳۶۰ -، گردآورنده
شناسه افزوده	: شکیبایی، آریا
رده بندی کنگره	: ۳۸۷.۹۴۴ : QP ۱۴۴
رده بندی دیویی	: ۶۱۳/۲
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۴۹۹۰۰۴



خلاصه مقالات

دین کنفرانس غذای عملکرد (فرا سودمند) (سیب طلایی)

محرران: فاطمه آقاجانی

مشخصات نشر: انتشارات دیموند بلورین، ۱۳۹۵

مشخصات ظاهری: ۴۰ صفحه

نوبت چاپ: ۱

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ: نوتاش

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۶۷۳-۱۹-۴

ISBN : 978-600-8673-19-4

نشانی ناشر: تهران، ابتدای خیابان شهید مطهری، خیابان لارستان، کوچه جلالین، پلاک ۴۱

تلفن و دورنگار: ۵-۸۸۹۲۸۶۶۰

آدرس سایت: www.dimond.asia

فهرست مطالب

۴	تکفتار
۶	نورهای کنفرانس
۷	سازمان کنفرانس
۱۱	پشتیبانان کنفرانس
۱۲	عناوین کارگاههای آموزشی
۱۳	مقدمه
۱۶	فهرست موضوعی مقالات برگزیده



پیشگفتار

جهان امروز در حال پیشرفت بوده و هر پیشرفتی نیاز به گسترش علوم مختلف دارد و در همین راستا صنایع مختلفی به وجود می آیند که پیشرفت هر کدام از آنها متاثر از علوم مختلف می باشد. بی شک در بین این صنایع، صنایع غذایی و مسائل مربوط به آن از اهمیت ویژه ای برخوردار است، که با پیشرفتهای سریع فناوری همگام بوده و مانند تمامی صنایع از دانش و فناوریهای جدید متاثر می باشد. در این صنایع استفاده از فن آوریها و دانشهای دیگر برای تولید محصولات با رویکرد افزایش ایمنی، ارزش تغذیه ای برای ارتقا سلامت جامعه یکی از راهبردهای مهم محسوب گردیده و علاوه بر این ای گرسنگی باعث افزایش عمر سلامت می گردد. غذاهای فراسودمند (عملگر) به گونه ای جدیدی از غذاهای که مورد استفاده عموم مردم بوده و باعث جلوگیری از بیماریها و افزایش عمر سلامت می گردد، گفته می شود این غذاها علاوه بر مزایای یاد شده دارای مزندهای اقتصادی از جمله: کاهش هزینه های درمان، افزایش ارزش افزوده مواد غذایی، تسهیل بسیار بالا برای صادرات، استفاده بهینه از محصولات کشاورزی و افزایش اشتغال بوه و مهمترین ره آورد این غذاها سلامتی و آرامش زندگی برای انسانها است.

بدین سبب برآن شدیم برای ارتقاء سطح معلومات جامعه دست اندرکاران دومین کنفرانس غذای فراسودمند (عملگر) در ۱۱-۱۲ آذر ماه ۱۳۸۷ برگزار کنیم.

هدف اصلی کنفرانس جمع آوری اطلاعات و ارائه آخرین دستاوردهای مرتبط با علوم و صنایع غذایی (فناوری- مدیریت)، ایجاد ارتباط علمی و صنعتی و تبادل نظر بین اندیشمندان دانشگاه و پژوهشگران صنایع و ترویج فرهنگ غذای فراسودمند (عملگر) می باشد. سایر اهداف کنفرانس عبارتند از: گسترش فضای



علمی، تحقیقاتی و صنعتی، ارزیابی توان علمی و توسعه مرزهای دانش، برپایی جلسات علمی و بخشهای تحقیقی، ترغیب و تشویق افراد شاغل در این صنعت. در کنفرانس علاوه بر ارائه مقالات، ۹ کارگاه آموزشی برای ارائه تجارب و انتقال یافته های جدید علمی در نظر گرفته شده است.

۱۹۰ مقاله به دبیرخانه ارسال شد که پس از داوری، مقالات ۲۴ مقاله برای ارائه به صورت سخنرانی و ۱۰۲ مقاله برای ارائه به صورت پوستر پذیرفته شد. هر مقاله بطور متوسط ۳ داور مورد بررسی قرار گرفت.

در کنفرانس پس از ۴۲ شرکت فعال صنایع غذایی ایران حضور خواهند داشت که نقطه عطفی در مسیر ارتباط صنعت و دانشگاه می باشد.

در پایان لازم است به از تمامی همکاران و اعضای کلیه کمیته های کنفرانس که برای برگزاری کنفرانس نهایت تلاش را انجام دادند و همچنین از پشتیبانان این کنفرانس به خصوص شهرداری تهران به ویژه - جناب آقای دکتر قالیباف، پارک علم و فناوری مدرس جناب آقای دکتر امی و مرکز رشد واحدهای فناور دانشگاه تربیت مدرس جناب آقای دکتر ساعی و تشکر نمایم.

تشکر ویژه ای از جناب آقای دکتر دانشجو رییس محترم دانشگاه تربیت مدرس که اگر رهنمودها و کمکهای بی دریغ ایشان نبود، برگزاری کنفرانس امکانپذیر نمی شد. امیدواریم این کنفرانس مقدمه ای برای ترویج فرهنگ تولید غذای فراسودمند (عملگر) و افزایش سطح فناوری و مدیریت صنایع غذایی ایران گردد.

دکتر محمد علی سحری

دبیر علمی کنفرانس