

رفع مشکلات واحدهای صنعتی میان دو مجموعه شکل گرفته است که در چند حوزه در حال پیگیری است که رفع نیازهای فناورانه واحدهای صنعتی یکی از آنها به شمار می رود. وی با تاکید بر این مهم که منحنی رشد محصولات تولید شده در بسیاری از واحدهای صنعتی تمام شده و می بایست محصولات جانشین جایگزین برخی از تولیدات فعلی شود، افزود: با بهره گیری از ظرفیت های موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی به صورت مشترک در جهت رفع نیازهای فناورانه واحدهای صنعتی ۱۷ استان کشور اقدام شده است.

ارایه خدمات کلینیکی از دیگر اشکال همکاری های مشترک میان دو مجموعه است که رفع مشکلات واحد های صنعتی از این طریق انجام می شود. در این زمینه علاوه بر استان خراسان رضوی استان های سیستان و بلوچستان، بوشهر، هرمزگان، سمنان، گلستان، خراسان های شمالی و جنوبی خدمات مورد نیاز در حوزه صنعت شیلات خرما، کشمش و سایر موارد را دریافت کرده اند.

وی ضمن اشاره به مزیت های همکاری های مشترک میان دو مجموعه افزود: این موسسه علاوه بر تجهیز آزمایشگاه های تخصصی در حوزه صنعت غذا و اعضای هیات علمی متخصص و کادر مجرب، با کمترین هزینه خدمات موثری را به واحدهای تولیدی صنایع غذایی ارائه می دهد.

وی در پاسخ به این سوال که وضعیت فناوری را در صنعت غذای کشور چگونه ارزیابی و چه توصیه ای به صنایع فعال در این عرصه دارید، گفت: تا زمانی که فرهنگ تحقیقات بازار برای شناخت نیاز مصرف کنندگان در بین تولیدکنندگان ترویج داده نشود شاهد حضور موفق آنان در بازار نخواهیم بود، بر این اساس در همکاری های مشترک با موسسه بر این اصل تمرکز شده تا فرهنگ تولید محصولات نوآورانه و ایجاد تنوع در تولید در بین صنعتگران ترویج داده شود.

وی با تاکید بر گرایش جامعه به سمت مصرف محصولات سالم بیان کرد: در این زمینه نیز همکاری بسیار خوبی با موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی داشته ایم.

علیخواه در ادامه خواستار توجه بیشتر مدیران واحدهای صنعتی تولیدکننده محصولات غذایی به ایجاد تنوع در کالاهای تولیدی و نیز تولید محصولات پاک شد و تاکید کرد: خوشبختانه امروزه شاهد این تنوع در فروشگاه های عرضه مواد غذایی هستیم. وی در پایان عمده ترین مشکلات صنعت غذای کشور را برند سازی و حضور در بازارهای بین المللی عنوان کرد و گفت: در حال حاضر بیشتر برندهای تولیدکننده محصولات غذایی، منطقه ای و ملی هستند که برای رشد و توسعه بیشتر می بایست به رعایت سطح کیفی محصولات و تداوم در حفظ آن بپردازند.



موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی،

حامی علمی و بهره وری در صنایع غذایی

◆ ایجاد درآمد پایدار با پذیرش ریسک پژوهش و مشارکت در سود تولید در واحدهای صنعتی

رجب زاده در ادامه به شتاب موسسه پژوهشی علوم و صنایع برای افزایش درآمد های اختصاصی اشاره کرد و افزود: انعقاد قراردادهای مشارکت در توسعه دانش فنی از دیگر اقدامات در حال انجام در موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی می باشد که بر این اساس، موسسه با پذیرش ریسک سرمایه گذاری در پژوهش های اولیه برای تولید نمونه از محصول، پس از ارایه دانش تولید؛ در در آمد حاصل از فروش محصول نهایی با واحد تولیدی سهیم می شود. این روش در مقایسه با روش های قبلی علاوه بر جذابیت آن برای متقاضی، درآمدی پایدار را برای موسسه ایجاد می کند.

◆ تولید غذا دارو با رویکرد پیشگیری و سلامتی بخشی

رئیس موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با اشاره به رسالت ملی این مرکز پژوهشی در پرداختن به سلامت جامعه گفت: این موسسه در بحث غذا داروها تحقیقات در خور توجهی با رویکرد پیشگیری و سلامتی بخشی انجام داده است که در این زمینه می توان به انجام بیش از ۳۰ طرح پژوهشی اشاره کرد که تعدادی از آنها در قالب محصولات غذایی فراسودمند توسط مشارکت کنندگان صنعتی تولید و به بازار عرضه شده است. وی میزان بالای ضایعات مواد غذایی را یکی از چالش های امنیت غذایی کشور دانست و تاکید کرد: این موسسه با تمرکز بر ایجاد ارزش افزوده از این ضایعات فعالیت های شایان توجهی را در دست انجام دارد که از این میان می توان به استخراج و پایدارسازی رنگ آنتوسیانین موجود در گلبرگ زعفران و راه اندازی ۲ خط تولید الکل از ضایعات مواد غذایی با توجه به شیوع بیماری covid ۱۹ اشاره کرد.

◆ نگاه به آینده و طراحی جیره های غذایی

رجب زاده با تاکید بر اینکه در کشور جیره های غذایی مطابق با استانداردهای جهانی وجود ندارد بیان کرد: در بحث آینده پژوهی در زمینه جیره های غذایی این موسسه با پیش بینی جمعیت ۲۰ میلیونی گروه سنی بالای ۶۵ سال کشور در ۳۰ سال آینده و مشکلات پیش روی آنها در زمینه جویدن، بلع و هضم غذا اقدام به طراحی محصولات غذایی ویژه سالمندان نموده است.

وی گفت: همچنین در این زمینه طراحی جیره های غذایی ۲۴ ساعته به سفارش ستاد کل نیروهای مسلح و جیره های غذایی دانش آموزی با هدف ارتقاء توان یادگیری، کاهش استرس، افزایش تمرکز و تامین انرژی روزانه طراحی شده است.

◆ رفع نیازهای فناورانه صنایع غذایی ۱۷ استان کشور با همکاری موسسه

«مهندس مجید علیخواه»، معاون صنایع کوچک شرکت شهرک های صنعتی خراسان رضوی نیز با اشاره به همکاری تنگاتنگ شرکت شهرک های صنعتی خراسان رضوی با موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در زمینه ارائه خدمات تخصصی و فناورانه به صنایع غذایی کشور گفت: این همکاری ها در جهت

صنعت غذا از جمله صنایع استراتژیک بوده که با توجه به اهمیت تامین سلامت، ایمنی و امنیت غذایی جوامع برای دولت ها، صیانت از آن نیاز به توجه ویژه دارد. در این میان نقش تحقیق و پژوهش به عنوان یکی از حلقه های اصلی در زنجیره اقتصاد دانش بنیان برای بهره برداری از سرمایه های ملی در حوزه صنایع غذایی حایز اهمیت است.

موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی که با توجه به مزیت های ملی و منطقه ای در حوزه صنعت غذا در مشهد مستقر می باشد با بیش از سه دهه فعالیت های علمی، پژوهش های کاربردی و فناورانه، دارای دستاوردهای اثربخشی در زمینه ارتقاء سلامت و ایمنی غذایی و تحول در صنعت غذای کشور با اتکاء به منابع و پتانسیل های داخلی بوده است.

در این گزارش ضمن گفتگو با رئیس موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، به عنوان تنها مرکز پژوهشی مستقل وابسته به وزارت علوم در زمینه تخصصی صنعت غذا؛ به بررسی فعالیت ها و تعاملات گسترده این موسسه با بخش خصوصی و سایر نهاد های مرتبط به منظور ارتقای صنعت غذا و تامین سلامت و ایمنی غذایی پرداخته ایم که در ادامه می خوانید:

◆ ایجاد ارزش افزوده از مواد خام کشاورزی

«دکتر قدیر رجب زاده»، رئیس موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با اشاره به رسالت ها و مأموریت های این مرکز پژوهشی بیان کرد: این موسسه با هدف تامین امنیت و سلامت غذایی و ایجاد ارزش افزوده از مواد خام کشاورزی تعاملات گسترده ای را با بخش صنعت و جامعه ایجاد کرده و با تمرکز فعالیت های پژوهشی در زمینه تحقیقات کاربردی منشاء تحولات گسترده ای در صنعت غذا و رفع مشکلات این صنعت در بخش خصوصی و دولتی بوده است.

◆ فعالیت در دو حوزه چالش های ملی و صنایع غذایی

وی به تحریم ها و مشکلات پیش رو صنعت در تامین مواد اولیه اشاره کرد و گفت: با توجه به شرایط موجود بسیاری از واحدهای صنعتی به استفاده از منابع بومی برای تامین مواد اولیه مورد نیاز روی آورده اند که موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با شناخت مشکلات پیش روی صنایع غذایی در این زمینه نسبت به تولید مواد اولیه مورد نیاز با استفاده از منابع بومی اقدام نموده است و در سال های اخیر بخشی از فعالیت های موسسه به این موضوع اختصاص یافته است.

رجب زاده در مورد نحوه تعامل این مرکز پژوهشی با صنعت افزود: ارتباط با صنایع غذایی فعال متناسب با نیازهای این صنعت در حال پیگیری است که از این میان می توان به انعقاد قرارداد های ارائه خدمات فنی و مهندسی و دانش فنی برای مرتفع سازی چالش های پیش روی تولید، تا عقد قراردادهای طرح های پژوهشی برای تامین نیازهای فناورانه صنعت غذای کشور اشاره کرد.

وی با بیان اینکه خاتمه این قراردادها منوط به رضایت کارفرما است گفت: در غیر این صورت پرونده طرح تا زمان حصول نتایج دلخواه برای واحدهای صنعتی بسته نخواهد شد.

