



رکنا: رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران درباره محصولات و فرآورده‌های پروبیوتیک توضیح داد.

دکتر مریم تاج‌آبادی در سومین کارگاه بین‌المللی آسیا – اقیانوسیه پروبیوتیک‌ها که در پارک علم و فناوری خراسان برگزار شد، با اعلام اینکه انجمن پروبیوتیک‌ها شش سال گذشته تأسیس و اکنون ۴۰۰ متخصص حقوقی و دانشجو در این کارگاه فعالیت دارند، عنوان کرد: با توجه به طرح ممیزی که توسط رئیس جمهور بر روی پروبیوتیک‌ها انجام شده و همچنین بر اساس مقالات علمی تحقیقی، ایران رتبه نخست در خاورمیانه را در این زمینه داراست.

وی تصریح کرد: پروبیوتیک‌ها اگر به میزان کافی مصرف شوند، برای سلامتی مصرف کننده مفید هستند.

رئیس انجمن پروبیوتیکو غذاهای فراسودمند ایران با بیان اینکه صنایع غذایی مانند ماست، دوغ، پنیر، بیسکویت در بازار ارائه می‌شوند که دارای پروبیوتیک هستند، افزود: وجود پروبیوتیک در خوراک دام مانند مرغاری‌ها و دامداری‌ها به مراتب مفیدتر از فرآورده‌های لبنی است.

تاج‌آبادی اشاره کرد: محصولات دارای پروبیوتیک در قیمت این محصولات تغییر چشمگیری ندارد. ما سعی بر این داریم که ریشه پروبیوتیک‌ها از فرآورده‌های لبنی تخمیری بومی باشد.

وی افزود: در تمام دنیا از آنتی بیوتیک‌ها به عنوان محرک رشد استفاده می‌شود. باید پروبیوتیک‌ها جایگزین آن شوند، تا مصرف آنتی بیوتیک‌ها کاهش یابد. بزرگترین مشکل ما این است که مردم هنوز پروبیوتیک‌ها را نمی‌شناسند و آگاهی در این بخش بسیار مهم است.

وی با اشاره به سخن بفراتر که گفته «ریشه مرگ در روده است»، بیان کرد: پروبیوتیک‌ها باکتری‌های مفید هستند و به تنظیم فعالیت‌های گوارش، تعدیل سیستم ایمنی کمک می‌کنند و روی خلق و خوی افراد تأثیرگذار هستند.

در ادامه دکتر مرضیه حسینی‌نژاد، دبیر سومین کارگاه بین‌المللی آسیا – اقیانوسیه پروبیوتیک‌ها نیز با اعلام اینکه ایران به عنوان یکی از کشورهای پیش قدم در زمینه پروبیوتیک‌ها در آسیا محسوب می‌شود، اظهار کرد: این کارگاه به میزبانی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی و همکاری انجمن ایرانی پروبیوتیک‌ها و غذاهای فراسودمند، اتحادیه کشورهای حاشیه هند، انستیتو اقیانوسیه متخصصین علوم، صنایع غذایی و دانشگاه چین برگزار شده است.

وی تصریح کرد: پروبیوتیک‌ها به نوعی غذا - دارو هستند که در سیستم گوارش انسان و حیوانات خنثی وجود دارند. در محصولات پروبیوتیک، میکروکائیزها به‌طور زنده درون‌شان نگهداری می‌شوند، به همین دلیل فرایند تولید محصولات پرچالش است.

دبیر سومین کارگاه بین‌المللی آسیا – اقیانوسیه پروبیوتیک‌ها در خصوص خاصیت پروبیوتیک‌ها، عنوان کرد: این محصولات اهمیت تخصصی، دارویی، پزشکی، تغذیه و بالینی دارند که منجر به بهبود سیستم گوارشی و ایمنی بدن شده و خاصیت ضد سرطانی دارد.

وی اشاره کرد: در این کارگاه از ۹ کشور (نیوزلند، استرالیا، چین، مالزی، ویتنام، مجارستان، پاکستان، عراق و ایران) از انستیتوهای علمی، مسئولین دپارتمان‌های صنایع غذایی، روسا و معاونان دانشگاه شرکت داشته‌اند.

دبیر سومین کارگاه بین‌المللی آسیا – اقیانوسیه پروبیوتیک‌ها با اشاره به اینکه ما در این کارگاه از شرکت‌کنندگان مقاله یا پوستر دریافت نکرده‌ایم، گفت: شش متخصص بین‌المللی از معتبرترین دانشگاه‌های اقیانوسیه سخنرانی دارند.

وی یادآور شد: به تازگی شرکت‌های داخلی ایرانی شروع به تولید محصولات پروبیوتیک کرده‌اند و روز به روز گسترش می‌یابد.