



برگزاری کارگاه آموزشی راهکارهای کاهش اسیدهای چرب ترانس

کارگاه آموزشی راهکارهای کاهش اسیدهای چرب ترانس توسط مدیریت غذا و دارو دانشکده علوم پزشکی مراغه برای مسئولین فنی واحدهای تولیدی صنایع غذایی حوزه نظارتی این مدیریت و شهرستانهای همجوار برگزار گردید.

دکتر احسان مقدس کیا، سرپرست اداره نظارت بر مواد خوراکی آشامیدنی و بهداشتی، به عنوان مربی دوره به ارائه مطالب در خصوص اسیدهای چرب ترانس پرداخت. ایشان ابتدا بعنوان مقدمه در خصوص انواع اسیدهای چرب و خصوصیات اسیدهای چرب اشباع شده و غیر اشباع توضیحاتی داده و سپس به موضوع اسیدهای چرب در صنعت غذا اشاره و فواید و مضرات انواع اسیدهای چرب را بیان کرد.

دکتر مقدس کیا افزود: امروزه سه عامل قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس عوامل مهم در بروز بیماری های غیر واگیر بوده و کاهش مصرف آن باعث کاهش بروز این بیماری ها خواهد بود.

وی در ادامه وارد مبحث اسیدهای چرب ترانس شده و به خصوصیات این نوع از اسیدهای چرب اشاره کرده و در باب مضرات و نحوه تولید آن در صنعت غذا توضیحاتی داد. در ادامه به سوالات مسئولین فنی در خصوص اسیدهای چرب ترانس و نحوه تولید آن در صنایع مختلف غذایی و راههای کاهش آن پاسخ داده شد. در انتهای جلسه و پس از پایان پذیرفتن دوره آموزشی مشکلات مسئولین فنی توسط آنان مطرح گردیده و تصمیمات لازم در این خصوص توسط سرپرست و کارشناسان اداره نظارت بر مواد خوراکی آشامیدنی و بهداشتی گرفته شد.