



هفدهمین جلسه کارگروه تخصصی صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران

مورخ ۹۳/۰۶/۲۳ ساعت ۱۴ الی ۱۶

مکان: دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

خانم ها: دکتر پیراوی ونک (رئیس پژوهشکده غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد)، خاکنژاد (بورس کالای ایران)، دکتر غزال نعمتی (دکترای بهداشت مواد غذایی)، دکتر فلاحی (شرکت رباط)، شیرین هداوندخانی (پارس مینو)، الناز خالق خواه (شرکت شکلی)، مرجان کاشانی (اس جی اس) نادیا ذهابیان (شرکت لبنی کاله)

آقایان: دکتر دبیریان (صنایع شیر ایران)، مهندس امامی (دبیر انجمن)، مهندس برازندگان (پژوهشگاه استاندارد)، صلاح الدین آدابی (سقزسازی کردستان)، روزبه معتمد (سولیکو)، سید محمد رضا ساداتی (انجمن کیفیت مازندران)، امیر حیدری (انجمن مدیریت کیفیت ایران)

- در ابتدای جلسه آقای مهندس امامی؛ دبیر انجمن مدیریت کیفیت ایران، ضمن خوش آمدگویی به اعضای کارگروه در خصوص برنامه ریزی و تقویم دوره های آموزشی توضیحاتی را ارائه نمودند و از اعضا خواسته شد که در این زمینه و اعلام دوره های مورد نیاز صنایع غذایی موارد را به انجمن اعلام تا در این زمینه اقدامات لازم صورت پذیرد.

- آقای دکتر دبیریان رئیس کارگروه غذایی نسبت به تعیین فهرست و سرفصل عناوین مورد نیاز آموزش های تخصصی و همکاری با سازمان غذا و دارو پیشنهاداتی را ارائه نمودند.

لذا در این زمینه مقرر شد نسبت به تهیه پیش نویس متن تفاهم نامه با سازمان غذا و دارو در خصوص همکاری به منظور ارزیابی تخصصی آزمایشگاه های همکار و همچنین برگزاری دوره های آموزشی در زمینه های فرآورده های گوشتی، شیرینی و شکلات و ضد عفونی کننده های مورد استفاده در صنایع غذایی اقدام مناسب صورت پذیرد.

- در این جلسه سرکار خانم نعمتی دانشجوی دکتری دانشگاه تهران به شرح پایان نامه خود تحت عنوان شناسایی روغنهای متفرقه در کره و لبنیات با استفاده از روش PCR پرداخت.

در این روش با استخراج DNA و ظهور آن در طول موج ۲۶۰ نانومتر میتوان نوع چربیها را شناسایی نمود. روشهای شیمیایی دیگر نظیر MS, HPLC, GC و..... که در حال حاضر دارای کاربرد بیشتری هستند دارای ممانعت هایی نظیر هزینه های بالا خرید تجهیزات، تغییر پروفایل اسیدهای چرب بر اساس تغذیه و فصل. در روش PCR تغییرات DNA محسوس نبوده ولی اختلاط فقط بیش از ۵٪ قابل تشخیص میباشد.

از محاسن این روش اختصاصی بودن، هزینه مناسب و تکرار پذیری آن است.

در پایان مقرر شد هر کدام از اعضای کارگروه در زمینه فعالیت تخصصی خود (استاندارد، شیرینی و شکلات، گوشت، آرد، روغن، لبنیات و...) سرفصل های دوره های آموزشی مورد نیاز را تهیه و ارسال نمایند.