نشرة

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية ـ عدد رقم (٨١)

أبريل ٢٠١٩

- مصر تشارك فى المؤتمر الدولى الأول لسلامة الغذاء فى إفريقيا بأثيوبيا

- المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية بالقاهرة تحتفل بيوم الصحة العالمى

- شروط وقواعد استخدام الألوان فى الأغذية

- مصر تستضيف ورشة عمل تدريبية فى مجال الدستور الغذائي

- الهند تستضيف الدورة الـ٤ للجنة الدستور الغذائي المعنية بالتوابل وأعشاب الطهى

- منظمة التجارة العالمية تنظم فعاليات المنتدى الدولى لسلامة الغذاء والتجارة

رئيس مجلس الإدارة :
مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

المواصفات الغذائية والاستثمار في الغذاء الآمن
بقلم :م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى ٣
مصر تشارك في فعاليات المؤتمر الدولي الأول لسلامة الغذاء
في إفريقيا بأثيوبيا
(أخبار)..... ٤
تقارير علمية ٨
مقالات ١٢
كودكس حول العالم ١٨

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

افتتاحية العدد

بقلم :

م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

المواصفات الغذائية والاستثمار في الغذاء الآمن

يعاني العالــم في الآونة الأخيرة
من انتشار واسع للأمراض المنتقلة عبر الأغذية
الغيــر آمنة، بالرغم من الجهود التي تبذلها الحكومات ومنها
مصر لإحكام ضبط السوق والحد من انتشار الأمراض عبر التجارة
في الأغذية غير الآمنة، حيث أن الأمراض المنقولة عبر الغذاء تتســبب في
خســارة العالم مليارات الدولارات إلى جانب أعداد الوفيات المتزايدة ســواء من
الأطفال أو الشــباب والكبار لكلا الجنسين؛ وتحتاج هذه الخطوة إلى تضافر الجهود بين
الأجهزة الرقابية والتشريعية والتنظيمية على المستوى الوطني والإقليمي والدولي، وتشجيع
الاســتثمار في الأغذية الآمنة وتشــديد اجراءات الفحص والرقابة بين كافة القطاعات المختلفة
لضمان غذاء صحي آمن، والقضاء على الأغذية غير الآمنة والتجارة فيها.

وتقوم الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بدورها وبالتعاون مع كافة الجهات المعنية بالغذاء وسلامته وجودته بتحقيق مخرجات المؤتمر الدولي الأول لسلامة الغذاء في إفريقيا والذي عقد في أديس أبابــا – أثيوبيا يومي ١٢-١٣ فبراير ٢٠١٩، برعاية كل من منظمــة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمــة الصحة العالمية (WHO) والاتحاد الأفريقي (AU) حيث تشــرفت بالمشــاركة فيه ضمن وفد مصري رفيع المستوى، فقد أوصى بالتزام حكومات الدول الأعضاء بالاتحاد الإفريقي بتضمين سلامة الغذاء ضمن أولوياتها واستراتيجياتها خاصة فيما يتعلق بالتحكم في الأمراض التي تنتقل عبر الغذاء وخفض متبقيات المبيدات والملوثات في الأغذية.

كما تقوم الهيئة بتوفير الدعم ليس فقط للحكومة المصرية بل للمســتهلكين في اختيارهم الأغذية الصحية عــن طريق توفير المعلومــات الغذائية الواضحة والموثوقة على الأغذية المباعة في الأســواق والتي تتوافق مع متطلبات المواصفات القياسية التي تصدرها الهيئة في مجالات الأغذية المختلفة.

ومــن الأهداف أيضًــا التي توليها الهيئــة المصرية العامــة للمواصفات والجــودة اهتمامًا بالغًا وتضعها على قائمة الاستراتيجيات وخطط العمل الدورية، ربط وتعزيز الشراكة بين الحكومة والمستهلكين والقطاع الخاص مما يثمر في فهم واستيعاب التطورات التكنولوجية الحديثة في مجال التصنيع الغذائي وسد الفجوة بين القطاع الانتاجي والاطار التشريعي والتنظيمي من خلال نقل ودراســات طلبات المســتهلكين والقطاع الخاص إلى كافة الجهات والقطاعات المعنية بسلامة الغذاء وصحة المستهلك، وتضمين ذلك في خطة الهيئة الدورية لتطوير وتحديث المواصفات القياسية في قطاع الغذاء، وعقد المؤتمرات وورش العمل لمناقشة كافة الموضوعات الحرجة والمخاطر المحتملة المتعلقة بســلامة وجودة الغذاء.

مصر تشارك في فعاليات المؤتمر الدولي الأول لسلامة الغذاء في إفريقيا بأثيوبيا

في اطـــار تعزيز دور مصر الريادي على الســـاحة الإقليمية والدولية، ومن منطلق التوجه العام للتوســـع في القارة الإفريقية وتزامنا مع تسلم مصر رئاســـة الاتحاد الأفريقي في فبراير الماضي، شاركت الهيئة ضمن وفد مصري رفيع المســـتوى في المؤتمر الدولي الأول لسلامة الغذاء في إفريقيا والذي عقد في أديس أبابا – أثيوبيا يومي ١٢-١٣ فبراير ٢٠١٩، برعاية كل من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحـــة العالمية (WHO) والاتحاد الأفريقي (AU)، حيث شـــارك في المؤتمر العديد من الوزراء وممثلي الوزارات وصانعي القرار والإدارات السياســـية العليا المعنية بالغذاء والتجارة في الدول المختلفة، وبحضور عدة منظمات دولية وإقليمية إلى جانب العديد من ممثلي القطاع الخاص.

شـــمل المؤتمر عرض مختصر عن أفضل الممارســـات لأنظمة سلامة الغـــذاء في العالم والتي تطبقها بعض الـــدول وذلك بهدف تبادل الخبرات ونقل المعلومات للدول الأفريقية، ودعم التعاون في مجالات بناء القدرات وتحســـين البنية التحتية لســـلامة الغـــذاء والتزام الحكومـــات بتضمين موضوعات ســـلامة الغذاء ضمن أولوياتها واســـتراتيجياتها خاصة فيما يتعلـــق بالتحكم في الأمـــراض التي تنتقل عبر الغـــذاء وخفض متبقيات المبيدات والملوثات في الأغذية.

كمـــا عقدت عدة ورش عمل على هامش المؤتمر، تضمنت التنبيه على أهمية تشـــجيع ودعم الاســـتثمار في الغذاء، للحد من انتشـــار الأمراض عبـــر التجارة في الأغذية غير الآمنة وغير الموثوقة، حيث أن الأمراض المنقولة عبر الغذاء تســـببت في خســـارة العالم مليارات الدولارات إلى جانب أعداد الوفيات المتزايدة ســـواء من الأطفال أو الشباب والكبار لكلا الجنســـين؛ وللعمل على الوقاية من الأمراض المنقولة عبر الغذاء، فإنه ولابد من تطبيق نظام قوي فعال لسلامة الغذاء يشجع على الاستثمار في الأغذية الآمنة ويدعم التعاون بين دول العالم لتنســـيق وتشديد اجراءات الفحص والرقابة بين كافة القطاعات المختلفة لضمان غذاء صحي آمن، والقضاء على الأغذية غير الآمنة والتجارة فيها.

كما ألقت ورشة عمل أخرى الضوء على دراسة لدعم الأنظمة الغذائية المســـتدامة لمواجهة نقص المـــوارد الغذائية وزيادة الكثافة الســـكانية ومحاولـــة تحقيق الأمن الغذائي والقضـــاء على الجوع، بينما كانت هناك ورشـــة عمل تركز على آليات تمكين المســـتهلكين مـــن اختيار الأغذية الصحيـــة عن طريق توفير المعلومـــات الغذائية الواضحة والموثوقة من جانب الحكومات للمستهلكين في الوقت المناسب خاصة ما يتعلق بالمخاطر التغذويـــة والتحذير مـــن الأمراض المرتبطة باختيارات المســـتهلكين أو بعاداتهـــم الغذائية ورفع الوعي بالمخاطر المرتبطة بســـلامة الغذاء من خلال وســـائل تواصل مبتكرة غير تقليدية عبر وســـائل الإعلام ووسائل التواصل الاجتماعي انطلاقًا من مبدأ الشـــفافية والتعاون المشـــترك بين المســـتهلكين والحكومات لتعزيز الثقة والتفاهم، مما يحمل المســـتهلكين مسؤولية الشراكة نحو بناء أنظمة سلامة غذاء على نحو أفضل.

ومن الأهداف التي توليها الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة اهتمامًـــا وتضعها على قائمة خطتها واســـتراتيجية عملها، ربط وتعزيز الشراكة بين الحكومة والمســـتهلكين والقطاع الخاص مما يثمر في فهم واســـتيعاب التطـــورات التكنولوجية الحديثة في مجـــال التصنيع الغذائي وســـد الفجوة بين القطـــاع الانتاجي والاطار التشـــريعي والتنظيمي من خـــلال نقل ودراســـات طلبات المســـتهلكين والقطاع الخـــاص إلى كافة الجهات والقطاعات المعنية بســـلامة الغذاء وصحة المستهلك، وتضمين ذلـــك في خطة الهيئة الدورية لتطوير وتحديث المواصفات القياســـية في قطاع الغذاء، وعقد المؤتمرات وورش العمل لمناقشة كافة الموضوعات الحرجة والمخاطر المحتملة المتعلقة بسلامة وجودة الغذاء.

منظمة التجارة العالمية بجنيف تستضيف فعاليات المنتدى الدولى لسلامة الغذاء والتجارة

استضاف مقر منظمة التجارة العالمية بجنيف فعاليات المنتدى الدولى لسلامة الغذاء والتجارة والذى عقد خلال شهر أبريل الماضى، بمشاركة دولية واسعة من ممثلي المنظمات الدولية المعنية بالغذاء وعلى رأسها منظمة الأغذية والزراعة بالأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) .

وقال السيد جوزيه غرازيانو داسيلفا -المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) أن التجارة الدولية أداة تتسم بأهمية بالغة في معالجة الجوع، ولكن في المقابل، يتعين على الدول أيضاً ضمان أن تكون المواد الغذائية المتداولة عالمياً جيدة النوعية وآمنة وصحية.

وأضاف أن العديد من الدول تعتمد بشكل كبير على واردات الأغذية لضمان توفير الطعام لمواطنيها، ولسوء الحظ فإن الأطعمة غير الصحية فائقة المعالجة تتفوق على الأغذية غير المصنعة في التجارة الدولية فيما يخص النقل والتخزين، والتجارة في مثل هذه المنتجات أسهم بالفعل في زيادة كبيرة في أعداد من يعانون من البدانة في الدول التي تستورد معظم طعامها، مثل الدول الجزرية في المحيط الهادي والكاريبي، ودعا المدير العام للفاو المجتمع الدولي إلى وضع اللوائح والنظم التي تشجع على استهلاك أغذية مغذية وصحية.

وقال الدكتور تيدروس أدهانوم غيبريسوس -المدير العام لمنظمة الصحة العالمية (WHO)-: «تتجاوز سلامة الأغذية الحدود الدولية، فالأغذية التي يتم إنتاجها في إحدى الدول اليوم، يمكن أن تكون في طريقها إلى المتاجر والمطاعم والمنازل على الجانب الآخر من الكوكب في غضون ٢٤ ساعة، ولا يوجد فرق بين الغني والفقير عندما يتعلق الأمر بسلامة الأغذية، فيجب حماية صحة الجميع على قدم المساواة، بغض النظر عن المكان الذي يعيشون فيه والطعام الذي يأكلونه».

ومن جهته قال المدير العام لمنظمة التجارة العالمية (WTO) السيد/ روبيرتو أزيفيدو: «الحصول على الغذاء الآمن هو أمر هام للغاية لتحقيق أهداف التنمية المستدامة، وبالتالي فمن الضروري جداً بحث الموائمة بين سياسات الأغذية والصحة والتجارة للمساعدة في تحقيق هذه الأهداف، ويسرني إتاحة هذه الفرصة لتسليط الضوء على هذه القضية في مؤتمر اليوم هنا في منظمة التجارة العالمية، فعلينا التفكير في كيفية الاستفادة من الفرص التي يقدمها التطور التكنولوجي لتحقيق أهدافنا فيما يتعلق بسلامة الأغذية والصحة العامة، كما علينا أن نكون مستعدين، وهو أمر يتطلب نقاشات مستنيرة، وهذا بالضبط ما يسعى مؤتمرنا اليوم إلى تعزيزه»

وفي كلمته أمام المنتدى، أكد المدير العام للفاو أن سلامة الأغذية لا يجب أن تتعلق فقط بحماية الآخرين من الإصابة بالتسمم الغذائي أو الإصابة بالإعياء نتيجة للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، ولكن يجب أيضاً أن تعالج المخاطر الصحية المتعددة المرتبطة بسوء النظم الغذائية، ففي الوقت الراهن، ما زالت هناك كمية كبيرة من الأغذية فائقة المعالجة تعتبر آمنة للاستهلاك، لكن الحقيقة هي أن استهلاك الأغذية فائقة المعالجة هو السبب الرئيسي للمستويات المتزايدة المفزعة للبدانة في العالم، حيث تعد القيمة الغذائية للأغذية فائقة المعالجة قليلة لأنها تحتوي على نسبة عالية من الدهون المشبعة والسكر المكرر والأملاح والإضافات الكيميائية. واليوم، يعاني أكثر من ٦٧٠ مليون بالغ من البدانة، كما تشير بعض التوقعات إلى أن عدد الأشخاص الذين يعانون من البدانة سيتجاوز قريباً عدد الأشخاص الذين يعانون من الجوع في العالم، والذي بلغ ٨٢١ مليون طبقا لإحصائيات عام ٢٠١٧.

وبينما يقتصر الجوع على مناطق محددة لا سيما مناطق النزاع والمناطق المتأثرة بتغير المناخ، فإن البدانة موجودة في كل مكان، بما يمكن أن نسميه الآن عولمة البدانة، فعلى سبيل المثال، فإن ثمانية من بين ٢٠ دولة في العالم لديها أسرع معدلات زيادة في البدانة بين البالغين تقع في القارة الإفريقية، وترتبط البدانة بالعديد من الأمراض المزمنة، مثل مرض السكري وأمراض القلب وارتفاع ضغط الدم وبعض أشكال السرطان، وتكلف حوالي ٢ تريليون دولار سنوياً في مصاريف الرعاية الصحية المباشرة وفقدان الإنتاجية، وهذا يعادل تأثير التدخين أو تأثير النزاعات المسلحة هذه الأيام، ولكي يكون الغذاء مناسباً للاستهلاك الآدمي، يجب أن يكون صحياً وليس آمناً فقط.

وسلط المدير العام للفاو الضوء على أهمية المواصفات الموحدة لسلامة الأغذية في ضمان الممارسات التجارية العادلة، فإذا طبقت كل حكومة مواصفات مختلفة للأغذية، فستصبح التجارة أكثر تكلفة، وسيكون من الصعب جداً ضمان سلامة الأغذية المتداولة»، وتعد هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) التي أنشأتها منظمة الفاو ومنظمة الصحة العالمية لوضع مواصفات لمعالجة مخاطر سلامة الأغذية، وهي الهيئة الدولية الأكثر صلة بمواصفات الأغذية، كما دعا سيادته جميع الدول على تعزيز مشاركاتها في أعمال هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) فيما يتعلق بوضع مواصفات الأغذية وتسهيل تطبيقها، كما أكد سيادته على أن الفاو ملتزمة التزاماً تاماً بالعمل مع جميع البلدان والشركاء لتعزيز النظم الغذائية المستدامة، وضمان أن تكون الأغذية المتداولة آمنة وصحية ومغذية، مشدداً على أنه لا يوجد أمن غذائي دون سلامة للغذاء وللأنظمة الغذائية الصحية.

خلال الإحتفال بيوم الصحة العالمي ٢٠١٩

منظمة الصحة العالمية وشركاؤها يتكاتفون في تضامنهم من أجل التغطية الصحية الشاملة

شارك المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية لشرق المتوسط العالم في الاحتفال بيوم الصحة العالمي لهذا العام في ٥ أبريل ٢٠١٩، والذي ركز على الرعاية الصحية الأولية كطريق للوصول إلى التغطية الصحية الشاملة. وقد ركز يوم الصحة العالمي هذا العام على الإنصاف والتضامن في مجال رفع مستوى الصحة للجميع في كل مكان من خلال معالجة الثغرات في الخدمات، وضمان عدم اغفال أي شخص بدون الحصول على رعاية صحية شاملة. وتتماشى هذه المبادئ الرئيسية مع رؤية المنظمة الإقليمية الجديدة للصحة العامة ٢٠٢٣، والتي تدعو إلى التضامن والسعي الدؤوب لتحقيق «الصحة للجميع وبالجميع».

وتعتبر التغطية الصحية الشاملة إحدى الغايات الرئيسية التي حددها رؤساء دول العالم ضمن أهداف الأمم المتحدة للتنمية المستدامة، كما أن الرعاية الصحية الأولية ضرورية لتحقيق التغطية الصحية الشاملة.

حيث حثت منظمة الصحة العالمية في يوم الصحة العالمي لهذا العام صانعي القرار على التأكد من مراعاة الصحة في جميع السياسات الحكومية واستثمار المزيد من الموارد في الرعاية الصحية الأولية لجعل التغطية الصحية الشاملة حقيقة فعلية.

وقد نظم المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية يوم ٥ أبريل ٢٠١٩ بالقاهرة –مصر احتفالاً بيوم الصحة العالمي بمشاركة عددًا كبيرًا من الشركاء وأصحاب المصلحة المحليين والإقليميين والدوليين، فضلا عن أعضاء المجتمع المدني والشباب ووسائل الإعلام. وشارك جميع الحاضرين في دورة للنشاط البدني من أجل الصحة، ثم شكلوا سلسلة تضامن إنسانية كبيرة تحت شعار الصحة للجميع وبالجميع.

كما شارك في الحفل وتحت استضافة السيد الدكتور/ أحمد المنظري -المدير الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية لشرق المتوسط- ممثل عن معالي الدكتورة هالة زايد -وزيرة الصحة والسكان- والسيد/ خيرت كابيلير -المدير الإقليمي لمنظمة الأمم المتحدة للطفولة (اليونيسف) لمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا-، والسيد/ إيثان وونغ -المنسق المقيم لبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي في مصر.

وفي الرسالة التي بعثتها الدكتورة/ هالة زايد –وزير الصحة والسكان- إلى الاحتفال، فقد أشادت بالتعاون بين منظمة الصحة العالمية ووزارة الصحة والسكان في مصر، والذي كان من ثماره الحملة الصحية على مستوى الوطني لفحص ١٠٠ مليون مصري للكشف عن مرض التهاب الكبد والأمراض غير السارية، كما سلطت الرسالة الضوء على نظام التأمين الصحي الشامل الجديد في مصر، والذي يعد خطوة هامة اتخذتها الحكومة لإتاحة التغطية الصحية الشاملة للجميع في جميع أنحاء البلد.

وقد أكد الدكتور أحمد المنظري في كلمته أن منظمة الصحة العالمية ومنظمة اليونيسف لديهما شراكة طويلة الأمد وعميقة الجذور في مجال الرعاية الصحية الأولية منذ إعلان (Alma Ata) التاريخي حول «الصحة للجميع» في عام ١٩٧٨، والذي جرى تجديده في أستانا-كازاخستان، في أواخر عام ٢٠١٨، وأشار سيادته إلى أنه يمكن تقديم ما يتراوح بين ٨٠٪ إلى ٩٠٪ من الخدمات الصحية الأساسية من خلال مستوى الرعاية الصحية الأولية، والتي تشمل خدمات الطوارئ على سبيل المثال والتي تُعد إحدى السمات للإقليم، وقد أشار سيادته إلى أنه في زيارته الأخيرة لليمن، التقى العشرات من المرضى في المستشفيات الذين كادوا أن يموتوا بسبب عدم توفر الأدوية والعلاج والرعاية الأساسية التي تشكل جزءًا من خدمات الرعاية الصحية الأولية، وتمكن سيادته من مقابلة طفلة عمرها عامان، تم انقاذ حياتها من سوء التغذية الحاد في مستشفى صحي تدعمه منظمة الصحة العالمية مجهزًا بالموظفين والإمدادات اللازمة لإنقاذ حياتها، وهذا هو السبب في أهمية الرعاية الصحية الأولية والتغطية الصحية الشاملة، لأنهما يضمنان حصول أشد الفئات ضعفًا على الخدمات الصحية الأساسية المنقذة للحياة على مستوى الرعاية الصحية الأولية حتى لا نفقد حياة أي شخص بسبب حالة مرضية يمكن علاجها طبيا.

كما أشاد السيد خيرت كابيلير -المدير الإقليمي لمنظمة اليونيسف- في كلمته بالشراكة والتعاون المشترك بين المنظمتين، مما ساعد على جعل الإعلان التاريخي بتحقيق الصحة للجميع حقيقة فعلية، وأوضح سيادته أن الرعاية الصحية الأولية لديها القدرة على الوصول إلى المجتمعات، بما فيها المجتمعات الأشد ضعفًا، ولها دور فاعل في ضمان حصول الجميع على الحق في الصحة، وهي منصة حيوية يفضل الاستثمار فيها؛ وهذا ما تفعله منظمة اليونيسيف ويجب عليها الاستمرار فيه، فمن خلال الرعاية الصحية الأولية تحدث معظم الولادات الآمنة، ويُحَصَّن الأطفال ضد الأمراض التي يمكن الوقاية منها، وتفحص حالتهم التغذوية، وتعد هي الخط الأول الذي يقدم الدعم النفسي الاجتماعي، حيث يمكن مساعدة الأطفال ضحايا العنف وحمايتهم على نحو أفضل، كما يمكن تزويد الأسر بأفضل النصائح لرعاية أطفالهم، وهذا يشمل تبنيهم لممارسات النظافة الآمنة، كذلك التشخيص المبكر لحالات التأخر في النمو من أجل إجراء التدخلات والعلاجات في الوقت المناسب.

وخلال هذه المناسبة، تم إطلاق مبادرة أداء الرعاية الصحية الأولية التابعة لمؤسسة بيل وميليندا غيتس من أجل دعم قياس الرعاية الصحية الأولية وتحسينها في الإقليم، وتعتبر هذه المبادرة شراكة هامة لتحويل الحالة العالمية

للرعاية الصحية الأولية، وهي تعمل عن قرب مع الحكومات والشركاء في التنمية الذين يتطلعون إلى تعزيز الرعاية الصحية الأولية، وتزوّدهم بالبيانات والمعلومات والدعم الذي يحتاجون إليه لتوجيه وتحسين وتطوير الاستفادة من هذه البيانات، كما تهدف المبادرة إلى الوقوف على التقدم الذي تحرزه البلدان في سبيل تحسين الرعاية الصحية الأولية.

وقال ممثل مؤسسة بيل وميليندا غيتس: «إن مؤسسة غيتس متحمسة لدعم منظمة الصحة العالمية ومنظمة اليونيسيف من خلال اطلاق هذه المبادرة على مستوى الإقليم لتقييم أداء الرعاية الصحية الأولية على المستوى القطري بالشراكة مع مبادرة أداء الرعاية الصحية الأولية، وسيكون هذا الإقليم في طليعة الحركة العالمية لتحسين الرعاية الصحية الأولية، وستكون مبادرة تقييم الرعاية الصحية الأولية هذه الأكبر من نوعها حتى الآن، ونحن متحمسون للانضمام إلى في هذه الرحلة، وأخذ الدروس المستفادة على طول الطريق ومشاركتها مع المجتمع العالمي».

وأشار السيد ريتشارد ديكتوس -المنسق المقيم للأمم المتحدة- في كلمته في الحفل، إلى أنه على الرغم من أن الصحة هي محور التركيز الرئيسي للهدف الثالث من أهداف التنمية المستدامة للأمم المتحدة إلا أنها ترتبط بالعديد من الأهداف الأخرى، مثل الأهداف المتعلقة بالتعليم والحماية الاجتماعية والبيئة، ضمن عدة أمور أخرى، وبالإشارة إلى إطلاق مبادرة أداء الرعاية الصحية الأولية في هذا الاحتفال، أبرز سيادته أهمية الشراكة بين وكالات الأمم المتحدة لتحقيق هدف الصحة للجميع وبالجميع، واستشهد سيادته بمبادرات التغذية الصحية، والتي يمكن أن تساهم فيها وكالات مثل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وبرنامج الأغذية العالمي.

واختتم الدكتور المنظري الحفل قائلًا: «في يوم الصحة العالمي، أهيب بالحكومات والشركاء والمجتمع المدني والأفراد وجميع الموجودين هنا أن نتضامن معًا ونسعى سويًا لنضمن تحقيق الصحة للجميع في إقليم شرق المتوسط وخارجه».

مصر تستضيف ورشة العمل الاقليمية التدريبية الوطنية في مجال الدستور الغذائي

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية

– مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

عقدت ورشة العمل التدريبية لتطوير القدرات الوطنية في مجال الدستور الغذائي في القاهرة خلال شهر يناير ٢٠١٩ برعاية منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومكتب منظمة الأمم المتحددة للتنمية الصناعية (UNIDO) في مصر، كذلك بدعم من المبادرة العربية لسلامة الغذاء وتسهيل التجارة (SAFE)، وقد مثل هيئة المواصفات والجودة في هذا الاجتماع كلا من:

- م. حنان فؤاد حامد
(مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية).
- م. أحمد محمد الحلو
(نقطة اتصال الكودكس – مصر).
- ك. مريم برسوم أنسي
(ممثل عن وحدة الكودكس المصرية).

١- الهدف من ورشة العمل

أ- تقييم وشرح إجراءات الدستور الغذائي بهدف زيادة المعرفة بشأن الدستور الغذائي كهيئة دولية لوضع مواصفات معنية بسلامة الأغذية.

ب- المساهمة في دعم عملية مشاركة الجهات والأطراف ذات صلة ببرنامج عمل الدستور الغذائي علي المستوى الوطني.

ج- المساهمة في تشكيل موقف إقليمي قبل الدورة القادمة للجنة تنسيق الشرق الأدنى في نوفمبر ٢٠١٩.

د- تحسين البنية التحتية الوطنية للدستور الغذائي وزيادة التعاون في دول إقليم الشرق الأدنى.

٢- الخبراء المشاركون

- د/ صابر منصور – مستشار دولي بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)– المكتب الإقليمي لشمال أفريقيا والشرق الأدنى.
- أ.د/ صلاح الدين حسين أبو ريه – خبير سلامة الأغذية.
- Giuseppe - سكرتارية هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex).

٣- الدول المشاركة

أ - جمهورية مصر العربية

ب - جمهورية اليمن.

ج - جمهورية السودان.

٤- تضمنت ورشة العمل ما يلي:

أ- شرح أهمية الدستور الغذائي وعلاقته باتفاقية الصحة والصحة النباتية (SPS) والتعرف علي معايير تحديد اللجان ذات الأولوية لكل دولة.

ب- شرح الدليل الإقليمي للدستور الغذائي في الدول العربية مع تسليط الضوء على ما يلي: (السياسة الوطنية للدستور الغذائي - اللجنة الوطنية للدستور الغذائي - معايير تحديد اللجان ذات الأولوية - نقطة الاتصال الوطنية مع الدستور الغذائي - إجراءات عمل لجنة الدستور الغذائي الوطنية - معايير وإجراءات اختيار الوفد الوطني في اجتماعات هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) - بلورة الموقف الوطني للمشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي - كيفية التعامل مع وثائق الدستور الغذائي - استخدام موقع الدستور الغذائي الإلكتروني).

ج- شرح الخطوات الثمانية لإعداد مواصفات الدستور الغذائي الدولية.

د- شرح لمنتدى مجموعات العمل الإلكترونية Forum eWG.

هـ - شرح نظام التعليق الإلكتروني علي الإنترنت OCS.

و- شرح لصندوق الدعم Codex Trust Fund المقدم من الأمانة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) مع تشجيع الدول المشاركة للتقديم فيه.

ز- تشكيل مجموعات عمل للأنشطة التالية:

- وضع سياسة / رؤية وطنية للدستور الغذائي ومن ينبغي أن يشارك ووضع رؤية شاملة مرتبطة بالاستراتيجيات والسياسات الخاصة بالتنمية الغذائية والزراعية في البلاد حسب الاهتمامات الاقتصادية والتجارية ومناقشة أفضل تنظيم علي المستوي الوطني.

- التعرف علي وثائق الدستور الغذائي من حيث استلامها و كيفية عمل دراسة تمهيدية لنقطة الاتصال.

ـــــة لتطوير القدرات

- ما الذي يجب تطويره بنقطة الاتصال الوطنية من حيث العضوية - المشاركة – المساهمة – إجراءات العمل – الاستراتيجية؟
- إعداد الموقف الوطني تحضيرا لأجندة اجتماع هيئة الدستور الغذائي ومن يجب أن يشارك وكيفية تلقي ردود الأفعال والإبلاغ وإدراج وثائق الدستور الغذائي.
- من ينبغي أن يمثل البلد وما هي المعايير التي ينبغي اعتمادها لاختيار الوفد الوطني ودور رئيس الوفد والتمويل والمدخلات التقنية والعلمية.
- محاكاة نموذج اجتماع لجنة وطنية للدستور الغذائي (مع تحديد اللجان ذات الأولوية) وجمع البيانات الوطنية واستخدامها في أعمال الدستور الغذائي.

٥- قدمت مصر (٢) عرض تقديمي بشأن:

أ- نقطة الاتصال الوطنية للدستور الغذائي (التجربة المصرية) لإجراءات العمل والممارسات والخبرات.

ب- التجربة المصرية في بلورة واعداد الموقف الوطني.

٦- التوصيات النهائية للهيئة

أ- عرض الموقف الوطني للجان الفرعية المنبثقة عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية على اللجنة المصرية لدستور الاغذية قبل سفر الوفد الممثل لمصر، أو قبل ارسال الردود لسكرتارية الكودكس الدولية وذلك عبر البريد الالكتروني لنقطة اتصال الكودكس المصرية.

ب- اخطار اللجنة المصرية لدستور الأغذية بأسماء السادة أعضاء الوفود المصرية المشاركة في اجتماعات لجان هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex).

ج- تبني الأدلة الإقليمية لتنظيم عمل الدستور الغذائي في الدول العربية على المستوى الوطني.

د- مخاطبة سكرتارية هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) لمراجعة طلب مصر بشأن الدعم من صندوق Codex Trust Fund.

هـ - عقد تدريب للسادة أعضاء اللجنة المصرية لدستور الأغذية واللجان الفرعية المنبثقة عنها ورؤساء الوفود علي تطبيق الأدلة الارشادية الاقليمية للدستور الغذائي فور تبنيها .

و- تدريب الفنيين بإدارة المواصفات الغذائية على استخدام الوسائل الإلكترونية المتاحة لأنشطة الدستور الغذائي.

بمشاركة مصر وممثلى ٢٥ دولة عضو

الهند تستضيف اجتماعات الدورة رقم (٤) للجنة الدستور الغذائي الدولية المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي (CCSCH4)

م/ أحمد محمد الحلو

الأمانة الفنية للجنة الكودكس المصرية - المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي

شـــاركت مصر في اجتماعات الـــدورة رقم (٤) للجنة الدســـتور الغذائي الدولية المعنية بالتوابل وأعشـــاب الطهـــي (CCSCH4) والتي عقدت في ثيروفانانثابورام، كيرلا- الهند خلال شـــهر يناير ٢٠١٩ بدعوة من حكومة الهند، حيث رأس الاجتمـــاع الدكتور M R SUDHARSHAN الرئيس الحالي للجنة وعضو مجلس ادارة التوابل بالهند، كما شارك في الاجتماعات ممثلـــي عدد (٢٦) دولة عضو، ومنظمة واحدة عضو، بالإضافة إلى منظمة واحدة بصفة مراقب بجانب أمانة هيئة الدستور الغذائي الدولي (CODEX).

وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلاً من:

- أ.د/ مرفت أحمد فؤاد استشـــاري الأغذية الخاصة والأعشاب – المعهد القومي للتغذية (رئيس الوفد)
- م/ أحمـــد محمد الحلـــو الأمانة الفنية للجنة الكودكـــس المصرية المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي - بالهيئة

أهم الموضوعات التي تم عرضها ومناقشتها والنتائج التي أقرتها اللجنة:

(١) وافقت اللجنة على اعتماد مشاريع المواصفات التالية:

أ- عند الخطوة (٥) من إجراءات الكودكس:

- المشروع المقترح لمواصفة الأوريجانو الجاف والمقدم من دولة تركيا.

- المشـــروع المقترح لمواصفة الزنجبيل الجـــاف أو المجفف والمقدم من دولة نيجيريا.
- المشروع المقترح لمواصفة الريحان المجفف والمقدم من جمهورية مصر العربية.
- المشروع المقترح لمواصفة القرنفل المجفف والمقدم من دولة نيجيريا.
- المشروع المقترح لمواصفة الزعفران والمقدم من دولة إيران.

ب- عند الخطوة (٨/٥) من إجراءات الكودكس:

- المشـــروع المقترح لمواصفة الثوم الجـــاف أو المجفف والمقدم من دولة الهند.

حيـــث قدمت كل دولة -بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية الخاصة بمشروع المواصفة المقترح- تقريرا عن المشروع مشيرة إلى أنه تم التوصل إلى توافق في الآراء بشأن جميع البنود باستثناء بعض البيانات والتي تتطلب مزيدا من الدراسة من جانب اللجنة، وقد أوصت اللجنة بشأن المشاريع سالفة الذكر بما يلي:

- إرســـال مشـــروع المواصفة المقترح إلى اجتماع هيئة الدستور الغذائي القادم (CAC42) لاعتماده.
- إحالة البنود الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية، البيانات على العبوات وطـــرق التحليل وأخذ العينات إلى لجان الكودكس الدولية المتخصصة للنظر فيها؛
- استكمال مجموعات العمل الإلكترونية عملها لكل مشروع وذلك لمراجعة البنود محل الخلاف إضافة إلى البيانات التي لم يتم التوافق عليها.

(٢) وافقـــت اللجنـــة على ارجاء اعتماد مشـــاريع المواصفـــات التالية وعودتها إلى:

أ- الخطوة (٣/٢) من إجراءات الكودكس:

- المشروع المقترح لمواصفة الفلفل الحار (البابريكا) والفلفل الحلو(الشيلي) الجاف أو المجفف والمقدم من دولة الهند.

ب- الخطوة (٢) من إجراءات الكودكس:

- المشـــروع المقترح لمواصفـــة جوزة الطيب المجففـــة والمقدم من دولة اندونيسيا.

حيـــث قدمت كل دولة -بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية الخاصة بمشروع المواصفة المقترح- تقريرا عن المشروع، وراجعت اللجنة المشروع تفصيلا وأجـــرت التعديلات الصياغية والفنية المطلوبـــة عليه وفقا للنموذج الخـــاص بمواصفات التوابل والمعتمد لـــدى اللجنة، ولم يكن هناك توافق في الآراء بالقـــدر الكافي فيما يتعلـــق بالحدود الخاصـــة بالخصائص الكيميائية والفيزيائية للمنتجات الواردة بمشروع المواصفة، وفي ضوء الافتقار الكبير إلى التوافق في الآراء بشـــأن مشـــروع المواصفة المقترح، **قررت اللجنة ما يلي:**

- ابقـــاء مشـــروع المواصفة المقتـــرح لمزيد من الدراســـة، مع الأخذ في الاعتبار التعليقات المقدمة إلى اللجنة بشأن هذا المشروع.
- استكمال مجموعات العمل الإلكترونية عملها لكل مشروع لإعادة صياغة مشـــروع المواصفة ثم إعادة توزيعه للتعليق عليه مـــرة أخرى وتقديمه إلى اللجنة في اجتماعها القادم.

التوصيات النهائية للهيئة

١- اســـتمرار رئاســـة مصر لمجموعة العمل الإلكترونية للتوابل وأعشاب الطهي (مجموعة الأوراق المجففة Dried Leaves) بالمشـــاركة مع دولة السودان، بحيث تستكمل أعمال مشروع المواصفة الدولية الخاصة بالريحان، حيث أن مصر هي الدولة المقدمة لهذا المشروع.

٢- التعـــاون مع الدول الأخرى من خلال المشـــاركة في مجموعات العمل الإلكترونية للتوابل وأعشـــاب الطهي، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر، والاســـتفادة من نتائج الدراسات الخاصة بالبيانات محل الخلاف باللجنة.

٣- العمل على تحديـــث قائمة مجموعة التوابل من الأوراق الجافة وتحديد أولويات الأعشـــاب والتوابـــل ذات الأهمية لمصر، وتقديـــم مقترحات عمل مواصفات جديدة لها فور الاعلان عن ذلك.

٤- التعـــاون مع لجنة الأيـــزو الدوليـــة (ISO/TC 34/SC 7) المعنية بالتوابل وأعشـــاب الطهي والبهارات لتبادل الخبرات والمعلومات في مجال التوابل وأعشـــاب الطهي والبهارات على مستوى المنتجات أو طرق الفحص والإختبار.

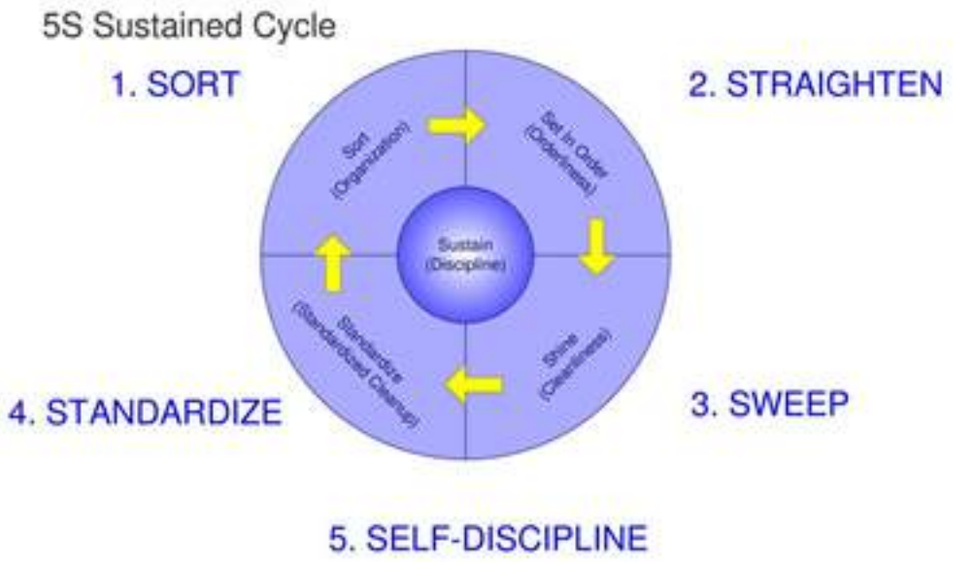
الإنتاج الأنظف وتنظيم مكان العمل في الت

مهندس / أسامة غيث إبراهيم
رئيس قطاع الجودة وبحوث الإنتاج والتطوير - شركة الإسكندرية للزيوت والصابون

ترجع أهمية الإنتاج الأنظف إلى أن تطبيقه في المنشآت الإنتاجية يؤدى إلى تحقيق الاستخدام الأمثل للموارد الطبيعية وتقليل المخلفات وترشيد استخدام الطاقة، مع التركيز على العناية والتوعية البيئية وصيانة الموارد من أجل أجيال مصر في الحاضر والمستقبل، هذا بالإضافة إلى تحقيق مكاسب اقتصادية كبيرة من خلال الاستفادة من الفاقد وإعادة تدويرها مع تقليل تكاليف تشغيل وحدات معالجة المخلفات، ومن ثم تقليل تكلفة الإنتاج ودعم تنافس المنتجات في الأسواق المحلية والعالمية. و تتم منظومة الإنتاج الأنظف من خلال تطوير عمليات الإنتاج والتحكم في الفاقد والتحول إلى استخدام مواد أولية لا تسبب تلوثاً، مع استخدام أساليب اقتصادية لإعادة استخدام المخلفات وعوادم الإنتاج.

ما هو الإنتاج الأنظف:

يعرف برنامج الأمم المتحدة للبيئة United Nations of Environmental Program (UNEP) الإنتاج الأنظف (CP) على أنه: «تطبيق مستمر لاستراتيجية وقائية متكاملة لتحقيق فوائد اقتصادية واجتماعية وصحية وبيئية» كما يعرفه أيضًا أنه: «هو التركيز على استراتيجيات التخفيض المستمر للتلوث والمؤثرات البيئية من خلال التحكم في المصدر، وهذا لتقليل الفاقد أثناء العمليات الإنتاجية بدلاً من المعالجات النهائية للأنبوب End-Pipe Treatments» (وهذه لا تدخل ضمن الإنتاج الأنظف حيث أنها لا تمنع الفاقد ولكن تعالجها بعد حدوثها).



تعرف وكالة حماية البيئة بالولايات المتحدة الأمريكية (Environmental Prevention Agency (EPA) الإنتاج الأنظف بأنه:

«خفض أو منع أو تجنب الفاقد بداية من المنشأ ومن مصدره، ويشمل ذلك الممارسات التي تحمى الموارد الطبيعية من خلال تقليل أو منع الفاقد، وتعظيم كفاءة استخدام المواد الخام والطاقة والمياه والأرض»، وطبقاً لقانون حماية البيئة في الولايات المتحدة الأمريكية الصادر عام ١٩٩٠ فإن تجنب التلوث والفاقد هو السياسة البيئية الوطنية للولايات المتحدة.

وفي كندا يعرف الإنتاج الأنظف بأنه:

«تجنب التلوث باستخدام عمليات ومواد ومنتجات وطاقة من شأنها خفض أو تقليل الفاقد والمخلفات، ومن ثم تخفيض الخطر الإجمالي على صحة الإنسان والبيئة المحيطة»

هيئة الحماية البيئية بأستراليا تعرف الإنتاج الأنظف بأنه:

«هو استراتيجية للتحسين المستمر للمنتجات والخدمات والعمليات بهدف تخفيض المؤثرات البيئية بهدف تطوير التنمية البيئية والاقتصادية»

بعض الأمثلة للمصادر الرئيسية للفاقد:

١- الإنتاج الزائد عن طاقة الإنتاج.
٢- الإنتاج المعيب أو المرتجع.

صنيع الغذائي (الجزء الأول)

CLEANER PRODUCTION & WORKPLACE ORGANIZATION IN FOOD INDUSTRIES (Part I)

٣- فترة انتظار المواد الخام أو الماكينات أو تعليمات العمل.
٤- مشاكل النقل والحركة.
٥- مشاكل التخزين الزائد.
٦- عدم كفـاءة الماكينات والآلات أو العملية الإنتاجية.
٧- اسـتبدال جزء أو خط انتـاج أو تجهيز وإعداد ماكينات العمل.
٨- عـدم وجود آلية ترتيب أو تنظيم داخلي بالوحـدة الإنتاجيـة Plant House-Keeping .
٩- وجود خطأ في الاتصالات أو نقص في تعليمات العمل.

فوائد الإنتاج الأنظف :

١- يعتبر إجراء وقائي للبيئة.
٢- تقديم الخدمات والمنتجات مع العمل على تقليل الآثار البيئية والصحية تحت ظروف التشغيل القائمة.
٣- يسـاعد علـى النمو مـع تطبيق مفهوم الاسـتدامة Sustinability .
٤- خفض تكلفة الإنتاج خلال تعظيم الكفاءة.
٥- تقليل الفاقد في مدخلات الخامات والإنتاج.
٦- خفض استهلاك الطاقة.
٧- زيـادة الإنتاجيـة يتبعه تحسـين المنتجات ورفع القدرة التنافسـية بالأسواق.
٨- استعادة النواتج ذات القيمة.
٩- تقليل مشاكل التخلص من الفاقد، وتتضمن تكلفة المعالجة.

استراتيجية الإنتاج الأنظف تقوم على قاعدتين هامتين:

- حماية البيئة والمستهلك.
- رفع الكفاءة التشغيلية في الصناعة.

والفرق بين الإنتاج الأنظف والتحكم في التلوث أن الإنتاج الأنظف يعمل ضمن تخطيط شـامل للوقاية منذ البداية، بينما التحكم يعالج المشكلة بعد حدوثها.

آليات وأنشطة تحقيق وتطبيق الإنتاج الأنظف:

- مراجعة الأوضـاع البيئية الحالية وعمل إجـراءات تصحيحية جديدة للمعالجة أو للحد من مصادر التلوث في الوحدات الإنتاجية.
- تنفيذ الإجراءات الوقائية في إطار خطة شاملة للإنتاج الأنظف، وإدخال ضوابط جديدة للحد من التلوث بإتباع إجراءات ووسـائل قليلة التكلفة داخل المنشأة الإنتاجية.
- تشجيع اسـتخدام بدائل الخامات واستخدام خامات صديقة للبيئة وغير مسببة للتلوث.
- العمـل على تطوير وإعادة تصميم أو تكويـن المنتج وكذلك المعدات بهدف الحد من انبعاث الملوثات وتقليـل الآثار البيئية والصحية للمنتج خلال دورة المنتج تحت ما يسمى بـ «العناية المسئولة بالمنتج»
- العمل على استعادة العوادم والفاقد من الإنتاج وإعادة تدويره.
- زيادة الوعي البيئي لدى العاملين، وتشـجيع مشـاركتهم في مكافحة التلوث من المصدر.
- ترشـيد استخدام الموارد من خلال استنباط تقنيات حديثة لزيادة كفاءة اسـتخدام الطاقة مثل استخدام الدوائر المغلقة للمياه واستخدام المبادلات الحرارية . . . . وغيرها.
- وجود أنظمـة إدارية لمتابعة ومراقبة واسـتمرارية منظومة الإنتاج الأنظف.

تستكمل في العدد القادم...

الألوان وعلاقاتها بجودة الاغذية

د/ رضا ابراهيم عبد الجليل
غرفه الصناعات الغذائية

يتم تقييم جودة الأغذية بأربع حواس مشتركة هي (النظر والشم والتذوق واللمس)، ويكون للنظر النصيب الأكبر في إشتِهاء الطعام أو تركه، فبمجرد رؤية الطعام بلونه الجذاب المُحبب تشتعل خلايا عصبية خاصة تنبه المعدة فتزيد رغبة الشخص لتناوله، وبعض الألوان تكون مقبولة غذائيا دون الأخرى.

والمواد الملونة هي من المواد المضافة إلى الأغذية والتي تعتبر بحيث لا تستهلك بذاتها كطعام ولا تعتبر مكونا أساسيا من مكونات الطعام، وقد يكون لها قيمة غذائية أو لا، ويتم إضافتها إلى الطعام لفائدة صناعية مثل التخزين والتغليف والتعبئة والتصنيع والإعداد والشكل العام للمنتج الغذائي حيث تعطي شكلا تحسينيا جذابا.

وتعتمد دول الاتحاد الاوروبي على نظام كودي يرمز له بالحرف "E" ويقابل هذا الحرف رقم يعبر عن المادة المضافة المستخدمة في الغذاء والمصرح باستخدامها في الصناعات الغذائية، فمثلا E100 ترمز إلى مادة الكركم، ويقابل ذلك النظام الأمريكي في نفس الموضوع والصادر عن هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA في نظام يطلق عليه Generally Recognized as Safe (GRAS)، وتجري العديد من الدراسات والابحاث اليومية علي المواد المضافة سواءً الطبيعية أو الصناعية بحيث تضاف أو تزال من القائمة.

وتوجد عدة جهات رقابية عالمية ومحلية تحرص على أن تكون جميع المواد المضافة إلى الأغذية آمنة ومصرح باستخدامها في الحدود الآمنة، وهناك شروط وقواعد عامة لاستخدام الملونات الغذائية، فعلى سبيل المثال: تطلب هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA توافر شروط محددة في المادة الملونة للأغذية المراد استخدامها لكي يتم السماح والموافقة عليها مثل تقديم معلومات تفيد بأن الاستعمال المقترح للمادة المضافة يعتبر آمنًا ولا يشكل أي خطورة على الصحة، وإن الاستعمال المقترح لا ينطوي على غش للمستهلك أو احتيال عليه، وأن استعمال المادة المضافة يعمل على تحقيق الهدف التكنولوجي المقصود من استخدامها، وفي حالة ثبوت عدم وجود آثار سلبية صحية للمادة المضافة على حيوانات التجارب المستخدمة، يتم السماح بتلك المواد للإنسان بنسب أقل بكثير من المستخدمة في التجارب المعملية على الحيوانات.

وتستخدم الالوان في الاغذية بهدف تعزيز اللون الأصلي للغذاء واعطاءه مظهر وشكل جذاب وتحسين جودة المادة الغذائية واعطاءها لونا موحدا متجانسا متماثلا مما يحسن من مظهرها وشكلها وزيادة تركيز اللون الطبيعي بها، كما يعمل على حماية المذاق والنكهة وارجاع اللون الطبيعي إلى الغذاء بعد إذا أصبح باهتا أو تغير بعد التخزين أو تعرض للضوء، بالإضافة الي علاج اختلاف ألوان الثمار والخضروات بغرض توحيد لونها أثناء التصنيع حيث تختلف ألوانها باختلاف أوقات الحصاد ودرجة النضج.

ومن الجدير بالذكر ان استخدام اللون في الاغذية يحكمه ثقافة الافراد والشعوب، حيث تستخدم الألوان الطبيعية منذ القِدم لتعزيز استساغة الطعام وقبوله، فقد لوَّن القدماء المصريون والرومان النبيذ بالأعشاب والتوابل لجعله أكثر جاذبية، وفي أواخر القرن التاسع عشر تطورت وانتشرت صناعة الألوان الاصطناعية وتم استخدامها تجاريا في معظم الأغذية بغرض التزيين أو إخفاء رداءة جودة الأغذية، وتعتبر الملونات قليلة التكلفة وتتميز بارتفاع درجة ثباتها وقابليتها للزوبان وقوة الصبغة بها، لكن انخفضت استخدامها بدرجة كبيرة لكونها قد تكون غير آمنة صحيا ولا تضيف أي قيمة غذائية للمنتج.

وللألوان أهمية كبيرة في تحديد جودة الطعام وصلاحيته أو فساده وهل الفساد في بدايته أم بلغ ذروته، ويتأثر مفهوم تذوق الطعام حسب درجة اللون حيث يوجد ارتباط وثيق بين الطعم واللون، فعند إخفاء اللون قد يختلط الأمر على المستهلك في تحديد نوع الطعام أو الشراب، كما يؤثر لون الغذاء على شهية الفرد ورغبته في تناول الطعام وكميته؛ حيث يشعر الفرد أثناء تناوله للطعام ذو اللون المُحبب له بالراحة والمتعة والإشباع في ذات الوقت.

وتساهم ألوان الأغذية في زيادة الوزن لدى بعض الأفراد الذين يفتقرون إلى القدرة على التحكم في أنفسهم نتيجة لتعطيل القدرة الإدراكية للإحساس بالشبع جزئيا أو بصفة مؤقتة، فكثيرا ما تُثير الألوان الجذابة للأغذية شهية الفرد مما يجعله يتناول أضعاف احتياجاته، كما أن للون الغذاء أثرا عاطفيا ونفسيا وفسيولوجيا له تأثير مباشر على مدى كفاءة عملية الهضم وعلي حالة الفرد النفسية والمزاجية، حيث تؤثر على تَقَبُّل أو رفض ألوان محددة في الأغذية. وترتبط ألوان الأغذية بجاذبيتها ارتباطا وثيقا، فرؤية الطعام المحبب بلونه المثالي تشعل الخلايا العصبية، فيتم تنبيه المعدة لإشعار الفرد بالجوع والنهم، وفي المقابل عند تناول الطعام في الظلام، يفقد الطعام عنصرا هاما وهو مظهر وجاذبية الغذاء المرتبط باللون.

وللألوان الدافئة قدرة مُحَفزة ومثيرة للشهية، فاللون الأحمر في الأغذية محفز بشدة للشهية وله تأثير رافع لضغط الدم ومعدل ضربات القلب، وغالبا ما يُنتج مشاعر الألفة والطاقة والعاطفة لذلك يستخدم في صالات الطعام في الفنادق والمطاعم وغرف الطعام في المنزل، واللون الأصفر يُشبه اللون الأحمر فهو يرتبط مع الطاقة والسعادة، فالجمع بين اللونين الأحمر والأصفر يضاعف التحفيز للشهية ويزيد سرعة تناول الطعام، أما اللون البرتقالي وهو قريب من الأحمر في زيادة الشهية وجعل الطعام أكثر جاذبية. ويستهلك الإنسان اللون الأبيض بكثرة، كالسكر والملح والخبز الأبيض والكوكيز والشوكولا البيضاء وبقية المصادر التي تدخل في تركيبها هذه المواد البيضاء الغنيّة بالسعرات الحرارية، ويتمّ تناولها بلا وعي لأنّ الدماغ يعتبر تلقائياً أنّ كل ما هو أبيض لذيذ، ويعتبر اللون الأزرق من أوائل الألوان الأقل فتحاً للشهية ومثبطا لها؛ فهو مهدئ بصفة عامة ويبطئ من تناول الطعام ويزيد الارتخاء ويُثير الرغبة في النوم.

كذلك اللون الرمادي المعروف بحيادتيه وتأثيره السلبي على جميع الألوان الأخرى يرتبط عادةً بفقد الأغذية نضارتها؛ لذلك فهو يضعف الشهية للطعام، ويرتبط اللون الأسود عادة بالتعفن والتحلل وبالتالي فهو لا يثير الشهية نحو التهام الطعام حيث يمتص كل الطاقات المتواجدة حوله، لذا فهو مثبط للشهية كما يميل للرسمية وتناول الطعام بحذر، بينما اللون البني (وهو لون شرائح اللحم والشكولاتة والخبز الطازج..) يعتبر مثبط للشهية، لكن علميا عند استخدام هذا اللون كخلفية للطعام يسبب نقص الطاقة، حيث يزيد من الإحساس بالشبع ويقلل الافراط في تناول الطعام، واللون الأرجواني لون قوى يغذي الخيال ويثير التفكير لكن نادرا ما يتواجد في الاغذية باستثناء الباذنجان والكرنب الأرجواني وبعض أصناف العنب، لذا لا يرتبط في عقلنا الباطن بالطعم الحلو، ولا يثير الشهية بدرجة عالية، ويعتبر اللون الوردي غير مرغوب عادةً فكل الأغذية التي تتحلى به، كالمرتديلا واللحوم المعلبة أو المثلجة، تكون ورديّة جدا، فتوحي بتشبعها بالملوّنات الصناعية والحافظة، مما ينبه المستهلكين بالابتعاد عن هذه المنتجات المشكوك في طبيعتيها.

ويستخدم العلاج بالألوان للتأكيد علي تأثيرها القوى على عواطفنا ومشاعرنا اللاواعية، وتأثيرها على رغبتنا في تناول الغذاء من حيث تثبيط او تحفز الشهية، وهناك حيل يمكن اتباعها عند اتباع نظام غذائي بغرض إنقاص الوزن والتي تعتمد على علم الألوان؛ حيث يمكن استخدام اللون الأزرق في أدوات المائدة وغرفة الطعام وفرش الأرضيات وضوء الثلاجة، والابتعاد عن اللون الأحمر والأصفر والبرتقالي قدر الإمكان سواء في الأطعمة أو المكان أو في أدوات المائدة، أما اللون الأخضر في الأغذية يوحي بالراحة والسكينة فلا يميل لإثارة او تثبيط الشهية ويتجلى ذلك في الخضروات الطازجة والسلطات الخضراء، ويفضل استخدام اللون الأحمر والأصفر لتشجيع الاطفال علي تناول المزيد من الطعام، وتلوين الاغذية بألوان طبيعية حمراء مثل عصير بنجر المائدة (الشمندر) أو عصير الجزر برتقالي اللون أو عصير البرتقال، وتزين الأطعمة بالكركم الأصفر مثل واستعمال الكركم الأصفر في طهي الأرز، وتزيين منتجات الألبان بالفراولة أو الكرز أو المشمش والبرقوق، واستعمال أدوات المائدة الحمراء البرتقالية أو الصفراء أو مزيج بينهم، وكذلك اختيار مكان تناول الطعام.

إرشادات تغذوية لذوي الاحتياجات الخاصة

م. محمد محمد عبد الحميد
أمين لجنة الأغذية الخاصة – إدارة المواصفات الغذائية

ذوي الاحتياجات الخاصة (special needs) هم فئة من الأشخاص يحتاجون إلى رعاية خاصة بسبب إصابتهم بنوع من الإعاقة التي تحد من قدرتهم على ممارسة النشاطات الحركية والعقلية بشكل طبيعي، ويعاني الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة غالباً من العديدً من المشاكل في الجهاز العضلي والعظمي والجهاز الهضمي وغير ذلك، كما أنهم بحاجة إلى توفير الرعاية والدعم الكامل خاصة في الجانب الغذائي، وقد بينت الأبحاث والدراسات الحديثة أنَّ النظام الغذائي المتَّبع يمكن أن يُحدث تأثيرا كبيرا في حياة الشخص المصاب، ويختلف النظام الغذائي الواجب اتباعه باختلاف درجة الإصابة ونوعها وعمر الشخص والحالة النفسية للمريض.

قواعد التغذية السليمة لذوي الاحتياجات الخاصة

تعد التغذية السليمة من أهم الوسائل التي تساعد على نمو الطفل المصاب وتطوره بشكل أقرب إلى الطبيعي، كما أنها تساعد في تحسين نمو الدماغ وتحسن من سلوكيات الشخص، وأبرز أسس التغذية السليمة لذوي الاحتياجات الخاصة هي:

- الحد من السكر المكرر
- يجب تقليل أو منع تناول الطعام السكر المكرر والذي يتواجد في المشروبات الغازية والعصائر والحلويات وغيرها، فالسكر المكرر يضعف الذاكرة ويشتت الشخص ويقلل الانتباه.
- الحرص على تناول الدهون الصحية

وهي تلك الدهون المتوفرة في الأسماك وزيت الزيتون وبعض الفواكه مثل الأفوكادو؛ فالدهون الصحية ضرورية في نمو الدماغ وتطوره.

- الابتعاد عن تناول الدهون الضارة

مثل الدهون الموجودة في الزيوت النباتية؛ وبعض أنواع الشحوم الحيوانية فهي تعوق نمو الدماغ السليم وتساهم في رفع الدهون الثلاثية في الدم.

- الإكثار من شرب الماء
- تناول الماء بانتظام وبالكمية المطلوبة يوميا والبعد عن شرب العصائر المصنّعة والمشروبات الغازية ومشروبات الطاقة، حيث أنها لا تمثل عوضًا عن الماء.

أنظمة التغذية لذوي الاحتياجات الخاصة

تعتمد أنظمة التغذية التي توصف من قبل أخصائي التغذية للشخص من ذوي الاحتياجات الخاصة على عمر الشخص وحالته الصحية ونوع المشكلة والإعاقة التي يعاني منها، وأبرز الأنظمة الغذائية لذوي الاحتياجات الخاصة هي:

١- نظام غذائي خال من الجلوتين

يتم في هذا النظام الابتعاد عن تناول الأطعمة الغذائية الغنية بالجلوتين مثل: القمح والشعير ودقيق الشوفان، ويخصص هذا النظام لذوي الاحتياجات الخاصة حيث أن غالبهم يعانون من اضطرابات في الجهاز الهضمي بسبب حساسية الجلوتين.

٢- نظام غذائي محدود الكربوهيدرات

يستخدم هذا النظام للحد من اضطرابات الجهاز الهضمي التي تحدث عادةً مع مرضى التوحد واضطرابات النمو ومرض كرون، ويساعد تحديد الكربوهيدرات على خفض تطورات الاصابة وانتظام هضم الأطعمة وتقليل مضاعفات الامراض.

٣- النظام الغذائي للكيتوجينك Ketogenic Diet

هو نظام غذائي خاص يحتوي على كمية مرتفعة من الدهون نسبيا وكمية متوسطة من البروتين وكمية منخفضة من الكربوهيدرات، ويعتمد هذا النظام على حصول الجسم على الطاقة من خلال حرق الدهون بصورة أساسية بدلاً من الكربوهيدرات، وينتج عن عملية حرق الدهون الأجسام الكيتونية التي تعمل على تخفيف شدة نوبات الصرع، ويستخدم هذا النظام الغذائي بشكل رئيسي للسيطرة على حالات الصرع التي تصاحب بعض حالات ذوي الاحتياجات الخاصة .

أهمية المركبات النشطة بيولوجيا في الحبـــ

أ د / محمد كمال عبد الرحمن منصور
استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية ـ المعهد القومي للتغذية

سبق وأن أشرنا في الأعداد السابقة إلى الحبوب الكاملة وأهميتها، وسلطنا الضوء على أنواع المركبات المختلفة النشطة بيولوجيا الموجودة في الحبوب الكاملة، وفي هذا العدد نستكمل هذه المركبات وخصائصها وأهميتها كما يلي:

ثامنا: جاما أوريزانول
من مضادات الأكسدة المميزة لزيت نخالة الأرز، وهو مركب خليط من الإستيرولات وحمض الفيروليك، وتحتوى حبة الأرز الكاملة على تركيزات (١٨–٦٣ ملجم/١٠٠جم وزن جاف)، بينما تركيزه في نخالة الأرز (١٨٥–٤٢١ ملجم/١٠٠ جم نخاله) حسب نوعية الأرز وزمن الطحن وطريقة الاستخلاص، وترتبط مركبات الأوريزانول بنقص كوليسترول البلازما وسيرم الدم كما أنها ترتبط بتقليل امتصاص الكوليسترول وتقليل تجمع الصفائح الدموية، ويستخدم أيضا في معالجة مرضى زيادة الدهون بالجسم وعلاج أعراض اضطرابات سن اليأس في السيدات.

تاسعا: البيتا ـ جلوكان
سكريات عديده توجد أساسا في جدر خلايا طبقة البروتين النباتي وفى إندوسبرم الشعير وأنوية الشوفان، ويحتوي الشعير على أكبر كمية من البيتاجلوكان (٣ – ١١٪) ويحتوي الشوفان على (٣ – ٧٪)، وأقل كمية منه توجد في حبوب الجاودار (١ – ٢٪) والقمح (أقل من١٪)، وقد وجدت كميات ضئيلة جدا منه في الذرة والسورجم والأرز. وفي الفترة الأخيرة زاد الاهتمام بحبوب الإفطار التي أساسها الشوفان نظرا لأنها غنيه بالبيتاجلوكان النشط حيويا والذى له دور أساسي في تقليل مستويات كوليسترول سيرم وبلازما الدم، وتخفيض استجابة ارتفاع سكر الدم بعد الأكل.
وبمقارنة تركيب البيتاجلوكان بالسليلوز نجد أن البيتاجلوكان أكثر مرونة وذوبان ولزوجه، ووجد أن تأثيراته في خفض مستوى الكوليسترول والتحكم في سكر الدم قد ترجع أساسا الى خاصية لزوجته العالية كألياف ذائبه قادره على الارتباط بالكوليسترول وأملاح الصفراء وتسهيل إزالتها من الجسم، كما أن التأثير الفعال لنخالة الشوفان في تخفيض الكوليسترول أساسه مركب البيتاجلوكان. وفي عام ١٩٩٧ سمحت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية بإدراج هذا الادعاء الصحي: (الوجبات المنخفضة في الدهون المشبعة والكوليسترول ترجع للألياف الذائبة في حبوب الشوفان الكامل والتي تقلل من مخاطر أمراض القلب)، وهذا الادعاء حدد أن البيتاجلوكان هو المكون الأولى للنشاط الحيوي وتأثيره المفيد للتحكم في سكر الدم لمرضى السكر، ويساعد في تقليل ارتفاع مستوى سكر الدم المحتمل بعد الأكل، لأنه يؤخر تفريغ الجهاز الهضمي مما يسبب بطئ امتصاص سكر الغذاء، وقد ثبت أن البيتاجلوكان في الشوفان يلعب دور أساسي أيضًا في تنظيم وزن الجسم وضغط الدم وتخفيض الكوليسترول.

النشاط المضاد للأكسدة للمركبات النشطة الحيوية في الحبوب الكاملة:
تتركز مضادات الأكسدة النشطة حيويا في كل من جنين ونخالة الحبوب الكاملة، وأهمها المركبات الفينولية المضادة للأكسدة المتواجدة في كل من الذرة والقمح والشوفان، فارتفاع النشاط المضاد للأكسدة لحبوب الشوفان الكاملة يرجع الى الوضع التبادلي لمركبات الأفينان ثراميدات مع مركب السينامول، وقد وجد أن وجبة الحبوب التي أساسها الشوفان أعلى في قدرتها كمضاد للأكسدة عن الوجبة التي تتكون من الشاي أو عصائر الفاكهة، كما وجد أن السلاسل الطويلة لإسترات الكحوليات (الأحادية والثنائية) لكل من حمض الفيروليك والكافيك لها نشاط عالي كمضادات للأكسدة.
ويتوقف نشاط مضادات الأكسدة في الحبوب على تركيبها وطريقة تفاعلها، فإما أن يكون بطريقة غير مباشرة مثل: عناصر الحديد والزنك والنحاس والسيلينيوم الموجودة في الحبوب والتي تتفاعل كعوامل مساعده لنشاط الإنزيمات المضادة للأكسدة، أو يكون بطريقه مباشره: بقدرتها على اصطياد الشقوق الحرة النشطة الضارة للجسم مثل: وجود حمض الفيروليك والبولي فينولات الأخرى (اللجنينات والأنثوسيانينات والألكيل ريزوسينولات)، والكاروتينويدات، وفيتامين (E)، والمركبات المميزة للحبوب الأخرى بخلاف القمح مثل (جاما أوريزانول) في الأرز، (والأفينان ثراميدات) في الشوفان.
وتستطيع هذه المركبات الفينولية تثبيط نشاط الشقوق الحرة الضارة بالجسم و/أو وقف التفاعلات المتسلسلة التي ينتج عنها المركبات المؤكسدة الضارة بخلايا الجسم، وتتميز حبوب القمح الكاملة بوجود حمض الفايتيك القادر على ربط عنصر الحديد، وبالتالي قدرته على إيقاف تفاعل فيناتون الذى يسبب أكسدة عالية وإنتاج شقوق الهيدروكسيل الحرة الضارة بالخلايا، ومن ثم يحد من أكسدة الدهون، كما أن حمض الكيوماريك له خاصية اصطياد الشقوق الحرة الضارة، وقد وجد معمليا أن مركبات الألكيل ريزوسينولات مضادة للأكسدة ومثبطة للشقوق الحرة الضارة إلا أنها أقل كفاءة من فيتامين (E)، وبالرغم من ذلك فإن نشاطها الحيوي عالي كمضاد للأكسدة في أغشية الخلايا نظرا لسهولة امتصاصها، ولذا تعتبر من مضادات الأكسدة القوية داخل الجسم، وتعتمد قدرتها على طول السلسلة فضلا عن طبيعتها المحبة للارتباط بكل من الوسط المائي والدهني معا، ومن ثم فإن التركيزات الصغيرة من الألكيل ريزوسينولات في الحبوب تمكنها من حماية أغشية خلايا الدم الحمراء ضد شقوق الهيدروجين بيروكسيد المسببة لأكسدة الدهون في جسم الإنسان.
وتتميز حبوب القمح باحتوائها على مجموعة متنوعه من المركبات النشطة بيولوجيا والتي لها قدره عالية كمضادات للأكسدة وتشمل كل من (الكاروتينويدات، التوكوفيرولات، التوكوترينولات، أحماض الفينوليك، الفيتوستيرولات، الفلافونويدات)، وتتركز مضادات الأكسدة بدرجة رئيسية في طبقات نخالة القمح، ومع ذلك فإن كمية مضادات الأكسدة تتوقف بدرجة كبيره على نوعية القمح، حيث يحتوى القمح الأحمر على مضادات أكسدة بنسبة أعلى من القمح الأبيض، وتعتبر أحماض الفينوليك من مضادات الأكسدة الطبيعية الفعالة ضد

ـــــوب الكاملة وفوائدها الصحية (٣)

الشــقوق الحرة وبعض أنواع الأكسجين النشــطة التي تسبب كثير من الأمراض المزمنة للإنســان مثل الســرطان وأمراض القلب والأوعية الدموية، ويتركز حمض الفيروليك في نخالة القمح بنســبة (٩٩–٢٣١ ميكروجرام/ جرام) وهو العنصر الفعال الرئيســي كمضاد أكســده في القمح، وتوجد أنواع أخرى من الأحماض الفينولية في نخالة القمح مثل حمض الفانيليك وحمض السيرنجيك.

ويحتوى الأرز على مضادات للأكســدة مركزة فــي الطبقة الخارجية للحبــه، وقد وجد أن نخالة الأرز تحتوى على مركب جاما أوريزانول- بمقدار عشــرة أضعاف محتواه من فيتامين (E)، وهو مضاد الأكسدة الرئيسي في نخالة الأرز، ولحبوب الأرز الملونة قدره اعلى كمضادات أكســده مقارنة بأصناف الأرز غير الملونة، فحبوب الأرز (الأســود) الداكنة اللون تحتوى على مضادات أكســده رئيسية مثل (سيانيدين-٣-جلوكوسيد وبيونيدين-٣-جليكوسيد) وهذه المركبات لا توجد في الأرز الأبيض، كما وجد أيضا أن مركب البروسيانيدين من المركبات الرئيسية النشطة كمضادات أكسده في الأرز الأحمر.

أهمية المركبات النشطة حيويا في الوقاية من سرطان القولون:

معظم المركبات النشــطة بيولوجيا في الحبوب لها أهميه لحماية الجهاز الهضمــي والقولون، حيث يمكنها توفير بيئــة واقيه وتعمل كمضادات للأكســدة، وتتميز تلك المركبات النشــطة بيولوجيــا بأنها في صورة غير ذائبه ومرتبطة بجــدار الخلية النباتية، ونظرا لصعوبة هضم مادة جــدر الخلايا في الجزء العلــوى من الجهاز الهضمــي، فإنها تحمى المركبات النشــطة بيولوجيا من تكسيرها (هضمها) وبالتالي تصل الى القولــون، وفيه يحدث تخمر للألياف وتتحرر منها المركبات النشــطة حيويا كمضادات أكسده فعالة، فعلى سبيل المثال تمتص الأمعاء الدقيقة ٠,٥٪ - ٥٪ من حمض الفيروليك الذي له تأثير في حماية القولون من السرطان، وهكذا فإن مضادات الأكسدة المرتبطة بجدر الخلايا النباتية للحبــوب تحمى الجهاز الهضمي كله باصطيادها للمركبات المؤكســدة الضارة.

الخلاصة:

ستظل الحبوب ومنتجاتها عنصر أساسي للنظام الغذائي في العالم، فهي مصدر جيــد للمغذيات الكبرى (الكربوهيــدرات والبروتين والألياف) والمغذيات الصغرى مثل فيتامين (E) وبعض فيتامينات (B) وعنصر الصوديوم والســيلينيوم والماغنســيوم والزنك، هذا فضلاً عن تأثيرها في تحســين الحالة الصحية، وقد وجد أن الانتظــام في تناول منتجات الحبوب خاصة الحبــوب الكاملة قد يكون له دور وقائي من الأمراض المزمنــة مثل أمراض القلــب والأوعية الدموية، ومرض الســكرى، وسرطان القولون، و ترجع الفوائد الصحية لتناول الحبوب الكاملة الى احتوائهــا على مركبات نشــطه حيويا والتي تتركــز بدرجه كبيره في نخالة وجنيــن الحبوب، كما تحتوى الحبوب الكاملة على مدى واســع مــن المركبات ذات التأثير المضاد للأكســدة بدرجة أكثر من الحبوب المكــررة (المنزوع جزئيــا بعض مكوناتها المركزة فــي جنين الحبة والقشرة المغلفة للحبة)، وهذه المركبات النشطة حيويا تشمل: المركبات الفينولية، والتوكولات، وحمض الفايتيك، والكاروتينويدات، واللجنينات والألكيل ريزوسينولات.

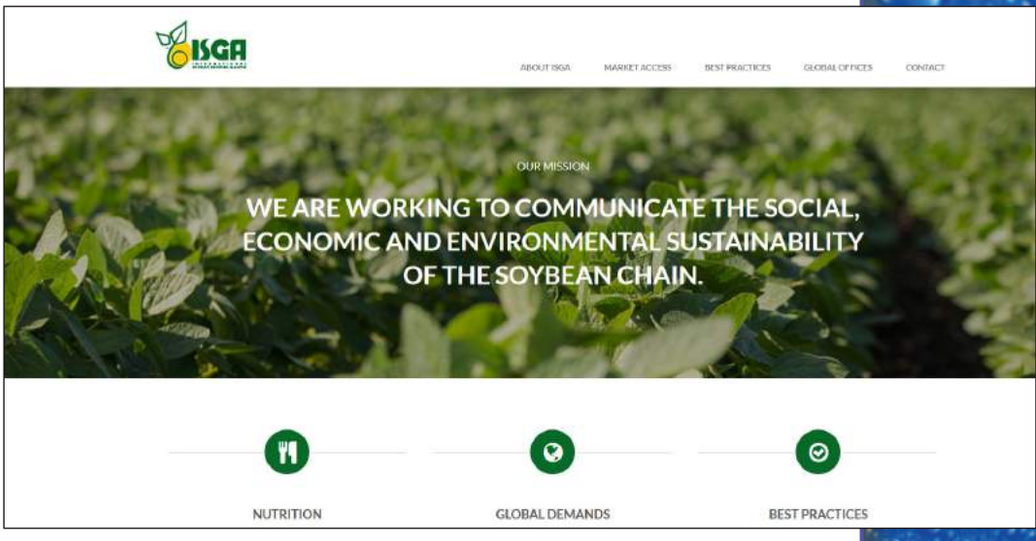
التحالف الدولي لمزارعي فول الصويا

International Soybean Growers Alliance (ISGA)

إعداد : م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

يعد فول الصويا من أهم النباتات البقولية، ويعرف علميًا بإسم (Glycine max) وينتمي للفصيلة البقولية، ويصنف على أنه من البذور الزيتية كما يستخدم في الصين منذ ٥٠٠٠ عام في الغذاء وتصنيع الأدوية، ويعتبر فول الصويا من المحاصيل الغذائية والصناعية الهامة علي المستوي العالم، ويتميز عن بقية الأنواع الأخرى من البقوليات بأنه يحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية الثمانية الضرورية لجسم الإنسان لتصنيع البروتين، مما يجعله مصدرا ممتازا للبروتين الكامل خصوصا للنباتيين.



وكلمة صويا مأخوذة من أصل إنجليزي (soy) والتي جاءت في الأساس من المعنى الياباني لصلصة الصويا (شويو).

ويتميز فول الصويا بالآتي:

- ارتفاع الجودة الحيوية النسبية للبروتينات فيه، حيث أنها تعد من البروتينات المتكاملة غذائيًا لاحتوائها على كافة الأحماض الأمينية التي يحتاجها الجسم لبناء سلسلة البروتينات.
- يحتوي على ملونات كيميائية طبيعية قابلة للذوبان في الماء (Isoflavones) وهي جزء من عائلة (Flavonoids) والتي تعطي للخضراوات والفواكه والأزهار ألوانها، كما أنها مضادات قوية للأكسدة، وتعرف بالإستروجينات النباتية.
- يحتوى الزيت الخام منه على كميات كبيرة من الأحماض الدهنية ذات القيمة الغذائية العالية، كما يحتوي على الفوسفاتيدات، وتصل نسبة الأحماض الدهنية الحرة بالزيت الخام إلى ٠,٥٪ أو أكثر، ويتراوح الرقم اليودى لزيت فول الصويا (١٣٠-١٤٠)، كما يتميز برائحة ونكهة خاصة، وعادة تزال الفوسفاتيدات بدرجة كبيرة بالماء قبل تسويق الزيت.
- خالٍ من الكوليسترول ويعمل على تقليل نسبته المرتفعة سواء الكوليسترول الكلي أو الدهون الثلاثية أو الكوليسترول الضار منخفض الكثافة (LDL) .
- يساعد على الوقاية من الإصابة بتصلب الشرايين وتراكم الدهون بها ويضبط ضغط الدم.
- يساعد على بقاء الأوعية الدموية بحالة جيدة وحماية الجسم من أضرار كثيرة مثل الشقوق الحرة (Free radicals).
- ينشط جهاز المناعة ويقلل من حدوث التجلط الدموي.

ولأهمية هذا النبات الموضحة في النقاط السابقة، تكونت فكرة إنشاء تحالف يعرف بالتحالف الدولي لمزارعي فول الصويا (ISGA) من مزارعين وممثلين عن الصناعة من الدول التالية: (الأرجنتين، البرازيل، كندا، باراجواي، الولايات المتحدة الأمريكية، وأوروجواي) بحيث يشارك هذا الاتحاد في الالتزام بتلبية الطلب العالمي المتزايد بسرعة على منتجات الصويا عالية الجودة والصحية المنتجة بطريقة مستدامة وصديقة للبيئة تحت شعار **"العمل من أجل ربط الاستدامة الاجتماعية والاقتصادية والبيئية لسلسلة فول الصويا"**.

ويعمل التحالف (ISGA) على توحيد أصوات منتجي فول الصويا على مستوى العالم لإزالة القيود المفروضة على السوق في البلدان الأعضاء بالتحالف، وتخفيف الضرائب والرسوم الزائدة وإزالة العوائق التجارية غير الجمركية غير الصحيحة من الناحية العلمية فيما يتعلق بالموافقات البيئية، أو الصحية، أو المخلفات الكيميائية، أو التكنولوجيا الحيوية، بالإضافة إلى:

- التعاون للوصول إلى أفضل الممارسات لإنتاج فول الصويا الصديق للبيئة.
- ممارسات العمل بشفافية وعدالة في صناعة إنتاج فول الصويا.

التعاون لضمان الإمداد المستدام لمنتجات الأغذية والأعلاف من فول الصويا عالية الجودة والآمنة.

- التثقيف حول التطور الوراثي والتكنولوجيا الحيوية في انتاج فول الصويا.
- الحفاظ على المكانة القوية لسوق فول الصويا ومشتقاته في مقابل البذور الزيتية المنافسة في أسواقهم المعنية.

ويستخدم نبات فول الصويا في أغراض عديدة، منها:

- غذاء للإنسان، حيث تطحن البذور الجافة لتصبح دقيق يخلط بدقيق القمح لصناعة الخبز- حيث يحتوي دقيق الصويا على ٥٠٪ بروتين و ٥٪ ألياف كما يحتوي على مستويات أعلى من البروتين والثيامين والريبوفلافين والفوسفور والكالسيوم والحديد مقارنة بدقيق القمح، كما أنه لا يحتوي على الجلوتين المسبب للحساسية.
- تعامل البذور بالماء لتصبح الصويا لبنًا نباتيًا يمكن تناوله مباشرة.
- تعصر البذور ويستخرج منها الزيت الذي يستخدم في أغراض الصناعة والطهى.
- الكسب الناتج عن عصر البذور يكون علفاً غذائياً للحيوانات أو كسماد لتحسين خواص الأرض.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:
https://globalsoygrowers.org/

Food safety,
everyone's
business.
7 June
World Food Safety Day
pasta

Food and Agriculture Organization of the United Nations
World Health Organization
7 June 2019 World Food Safety
Food safety,
everyone's
business.
#WORLDFOODSAFETYDAY

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين ـ الأميرية ـ القاهرة
تليفون :٢٢٨٤٥٥٣١ـ ٢٢٨٤٥٥٢٢
فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ ـ ٢٢٨٤٥٥٠٢
البريد الالكترونى : E-mail: eos@idsc.net.eg
eg.codex@eos.org.eg
الموقع الالكترونى : www. eos.org.eg