الجمهورية اللبنانية
وزارة الإعلام

NNA
http://nna-leb.gov.lb/ar)

لقاء علمي في الصناعة محوره معالجة المواد الغذائية من خلال تطبيق تكنولوجيا الضغط المرتفع المتوازن

الثلاثاء ١٠ نيسان ٢٠١٨ الساعة ١٣:٤٦ اقتصاد وبيئة

وطنية - نظمت وزارة الصناعة لقاء علميا مع الجامعة اللبنانية - الالمانية عن معالجة المواد الغذائية High Hydrostatic Pressure من خلال تطبيق تكنولوجيا الضغط المرتفع المتوازن، وذلك في اطار العمل على تطوير مختلف الصناعات خصوصا الغذائية منها من خلال جذب الأخصائيين من مختلف المجالات العلمية ودعوتهم لتبادل الخبرات حول أحدث التقنيات.

حضر اللقاء المدير العام للوزارة داني جدعون، وشارك فيه ممثلون عن قطاعي صناعة المواد الغذائية وصناعة الأدوية وأساتذة جامعيون.

مطر

وقدم رئيس الجامعة اللبنانية الألمانية البروفسور سمير مطر محاضرة بعنوان "القيمة المضافة في معالجة المواد الغذائية: آفاق جديدة من خلال تطبيق تكنولوجيا الضغط المرتفع المتوازن High Hydrostatic Pressure-"، تحدث خلالها

عن الطرق الجديدة الممكن إعتمادها تبعا لأحدث الأبحاث العلمية في هذا القطاع. وعرض الفوائد الهائلة والقيم المضافة لاستخدام هذه التقنية الحديثة لمعالجة المواد الغذائية مما يسمح للقطاع الصناعي الغذائي اللبناني بالاستفادة من فوائدها لمعالجة وحفظ المواد الإستهلاكية والغذائية بأفضل وسيلة للصحة.

وقال: "ان تكنولوجيا الضغط المرتفع هي تقنية ممكن إستعمالها لمعالجة وحفظ المأكولات وغيرها، تقوم على رفع الضغط الى ٥٠٠٠" بار- bar" تقريبا خلال بضع دقائق، بالمقابل فإن تقنية الحفظ بالحرارة تقوم على رفع الحرارة إلى ٩٠ درجة مئوية. إن التقنيتين تقضيان على البكتيريا الموجودة في المأكولات ولكن الحرارة العالية تقضي أيضا على الفيتامينات على عكس تقنية الضغط المرتفع التي تحافظ على الانزيمات والفيتامينات المفيدة في المأكولات. كما تحافظ على مميزاتها مثل اللون، والذوق والنسيج مما يضمن جودتها على جميع الاصعدة".

وأشار الى أن "تطبيق تكنولوجيا الضغط المرتفع يشمل ايضا مجالات أخرى تخص عالم الحيويات: المجال الطبي، مستحضرات التجميل ومجال صناعة الأدوية وغيرها... وتكمن الميزة الرئيسية لاستعمال تكنولوجيا الضغط المرتفع بالتخفيف من وطأة إستعمال الإرتفاع الحراري على المواد الحيوية بمعنى أن هذه التقنية تسمح بالحفاظ على المواد الحيوية بينما في تقنية الحرارة المرتفعة تتلف المواد الحيوية. مما يعني أن ارتفاع الحرارة من ٢٠ الى ٢٥ درجة مئوية لليتر واحد من الماء، ضمن الشروط العادية، يعادل ضغط نفس الكمية من ١ إلى ٤٠٠٠ بار. لهذا السبب، فإن الضغط المرتفع لا يؤثر على وظائف المواد الغذائية إذ يعمل بتوازن دقيق يتميز بمفعول الطاقة الضئيلة. على سبيل المثال، ان الموقع الاول لمفعول الضغط هو غلاف خلية البكتيريا، ما يؤدي إلى شلل هذه الخلية بشكل دائم وإضعاف مكوناتها".

========== نوال مكداش

تابعوا أخبار الوكالة الوطنية للاعلام عبر أثير إذاعة لبنان على الموجات ٩٨.٥ و١٠٤ و٩٦.٢ FM

(https://www.youtube.com/watch?v=J9aAVQShkug&list=PL_aiKCsGozdO-h9e_nRpvXtHCSTABX9Rv)