

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴



Iranian Society of Probiotic and Functional Foods

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

خبرنامه انجمن پروبیوتیک و غذاهای

فراسودمند

شماره: ۱۳، ۱۴، ۱۵

برگزاری سومین همایش مکمل های غذایی و
رژیمی



جامعه سالم زیر بنای توسعه هر کشور بوده و یکی از راههای نیل به این هدف برخورداری از تغذیه صحیح می باشد، بنابراین در اختیار قرار دادن اطلاعات لازم در مورد مکمل های غذایی، رژیمی و ورزشی به افراد جامعه ضروری است.

عدم استفاده از مکمل های متناسب با سن و نوع فعالیت ورزشی و نیز تهیه مکمل ها از منابع غیرمطمئن و غیر بهداشتی و تجویز آنها توسط افراد غیرمتخصص از عوامل خطرناک در زمینه مصرف مکمل های ورزشی به شمار می روند.

آنچه در این شماره از خبرنامه می خوانیم:

برگزاری سومین همایش مکمل های غذایی و رژیمی

رژیمی

کارگاه جایگاه مکمل ها در تنظیم وزن ورزشکاران

فراخوان دریافت مقاله سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند

غذاهای فراسودمند

برگزاری کنفرانس طعم برتر و سالم

برگزاری هشتمین کنگره بین المللی پروبیوتیک و پری بیوتیک

پری بیوتیک

همایش طراحی نوین مهندسی با رویکرد حفاظت از محیط زیست

محیط زیست

فراخوان مقاله نشریه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی

کاربرد در صنایع غذایی

برگزاری کارگاه آموزشی تغذیه بالینی کارشناسان تغذیه

تغذیه

گلوتن و بیماری سلیاک

معرفی شرکت های تولید کننده محصولات پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند عضو انجمن

پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند عضو انجمن

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴



در روز دوم شرکت های بینگو(کیک پروبیوتیک) و نیکو تک(فزاورده پروبیوتیکی پروتکسین (انگلستان)، ایکوسایل (انگلستان)) و پاک (ماست و پنیر پروبیوتیک) حضور یافتند.



و در روز سوم شرکت های درنا(کیک پروبیوتیک) و گرجی(بیسکویت پروبیوتیک) حضور داشتند که کلیه شرکت ها مورد استقبال مراجعه کنندگان قرار گرفتند.

منبع خبر: <http://www.supplementgold.ir>

به منظور ارتقا سطح آگاهی افراد جامعه و ورزشکاران و همچنین در پی استقبال بی نظیر علاقه مندان و متخصصان جامعه علمی و ورزشی از دو دوره متوالی همایش مکمل ها

“سومین همایش مکمل های غذایی و رژیمی با نگاهی به سلامت مکمل های ورزشی” در راستای تأمین و ارتقاء سلامت و امنیت مکمل ها غذایی، رژیمی و ورزشی با بهره مندی از حمایت ارزشمند فدراسیون پزشکی ورزشی کشور، سندیکای تولیدکنندگان مکمل های رژیمی غذایی ایران، اتحادیه واردکنندگان مکمل های غذایی، رژیمی، ویتامینی و گیاهی و انجمن متخصصین علوم دارویی ایران در تاریخ های ۲۸-۳۰ مرداد ماه ۱۳۹۴ برگزار شد.

انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند نیز به عنوان حامی معنوی در این همایش حضور یافت. انجمن همچنین در سه روز برگزاری همایش از تعدادی از صنایع تولید کننده محصولات پروبیوتیک عضو انجمن دعوت به عمل آورد تا با حضور در نمایشگاه به ارائه محصولات خود جهت آشنایی مخاطبین با محصولات تولیدی پروبیوتیک کشور بپردازند. در روز اول همایش شرکت نان سحر (نان پروبیوتیک سحر) و شرکت مینو شرق (بیسکویت پروبیوتیک جوانه) حضور یافتند و به معرفی محصولات پروبیوتیک خود پرداختند.

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

کارگاه جایگاه مکمل ها در تنظیم وزن ورزشکاران

کارگاه تخصصی بررسی جایگاه مکمل ها در تنظیم وزن ورزشکاران سومین همایش مکمل های غذایی و رژیمی روز جمعه ۳۰ مرداد ۹۴ با حضور آقای دکتر سید علی کشاورز دبیر علمی سومین همایش مکمل های غذایی و رژیمی و مدیر تغذیه و رژیم شناسی دانشکده علوم پزشکی تهران و عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند و آقای فواد عسجدی عضو دپارتمان تغذیه ورزشی آکادمی ملی المپیک ایران برگزار شد.



دکتر سیدعلی کشاورز بیان کرد: در مورد کاهش و افزایش وزن ورزشکاران باید نکات فراوانی را مد نظر قرار داد. در مورد ورزش های سرعتی و قهرمانی اگر بخواهیم نتایج مثبتی در کاهش وزن ورزشکاران به دست آوریم باید وزن را طی یک دوره تدریجی به حد مناسب برسانیم. متأسفانه یکی از نکاتی که برای به وزن رساندن برخی از ورزشکاران رعایت نمی شود همین نکته است به نحوی که مربیان می خواهند ورزشکار را ۴۸ ساعت پیش از مسابقه به وزن برسانند. برای این موضوع باید تخلیه گلیکوژن

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

رساند تا مواد زائد متابولیسم از بدن او دفع شود. بعد از این دوره برای عضله سازی می توان از مکمل ها، اسیدهای آمینه و ... استفاده کرد.

فواد عسجدی در این کارگاه بیان کرد: تمام هدف ما به عنوان متخصصان تغذیه به حداکثر رساندن توده بدون چربی است. ما قصد نداریم عضله سوزی انجام دهیم. برای افزایش و یا کاهش وزن باید نکته ای را مورد توجه قرار داد و آن هم این است که به گونه ای دوره را برای فرد تعیین کنیم که ورزشکار با افت عملکرد روبرو نشود.

وی بیان کرد: اغلب ورزشکاران تمایل دارند در رسته های پایین تر از وزن خود شرکت کنند که در این مرحله مربیان مجبور می شوند وزن ورزشکار را کاهش دهند. همانطور که دکتر کشاورز گفتند، کاهش وزن باید به صورت تدریجی و خارج از فصل مسابقه صورت بگیرد. به هیچ عنوان نباید پیش از مسابقه این اقدام صورت بگیرد.

منبع خبر: <http://www.supplementgold.ir>



صورت بگیرد که این تخلیه سبب می شود ورزشکار آب بدنش را از دست بدهد و در نتیجه شادابی لازم را ندارد.



وی اضافه کرد: زمانی که یک ورزشکار طی یک دوره کوتاه مدت می خواهد وزن خود را کم کند با توجه به فشار هایی که به او می آید عملکرد ورزشی او افت می کند. در برخی از مواقع کاهش وزن برای ورزشکاران می تواند تبدیل به فاجعه شود. برای جلوگیری از این فاجعه باید در یک دوره وزن فرد را کاهش دهیم که به طور معمول باید ۱۵ روز پیش از رقابت فرد به وزن رسیده باشد تا بتواند شادابی خود را دوباره به دست آورد.

دکتر کشاورز بیان کرد: در مورد افزایش وزن نیز این موضوع صدق می کند و نمی توان در یک یا دو روز، فشار بالا به ورزشکار وارد کرد، در این مورد نیز باید تا ۱۵ روز قبل از رقابت فرد را به وزن مناسب

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

برگزاری سمینار طعم برتر و سالم

سمینار طعم برتر و سالم ۳۰ شهریور ماه ۱۳۹۴ در مرکز همایش‌های بین‌المللی صنعت نفت در راستای بهبود سلامت غذایی و نیز ارتقاء سطح تولیدات و محصولات غذایی و با همکاری موسسه فرهنگی و هنری عصر گفتگوی قلم برگزار شد. در حاشیه برگزاری کنفرانس "نمایشگاه طعم و مزه های برتر" نیز برپا شد که به نمایش آخرین محصولات و صنایع وابسته غذایی پرداخت.



در این همایش خانم دکتر عبدالهی مدیر کل دفتر بهبود تغذیه و سلامت جامعه، آقای دکتر هدایت حسینی مدیر کل غذایی، آشامیدنی و آرایشی بهداشتی در سازمان غذا و دارو و عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند نیز حضور داشته و سخنرانی نمودند.

فراخوان دریافت مقاله سومین همایش

پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند

همانگونه که مستحضر می‌باشید، سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۸-۲۰ بهمن ماه سال جاری در محل همایش‌های بین‌المللی دانشگاه شهید بهشتی تهران برگزار می‌گردد. دبیرخانه همایش آماده پذیرش مقالات شما اعضای ارجمند می‌باشد. فرصت ارسال مقالات تا تاریخ ۳۰ آذرماه ۱۳۹۴ می‌باشد. برای کسب اطلاعات بیشتر و شرکت در همایش به آدرس وب سایت همایش مراجعه فرمایید.

<http://www.probioticconference.ir>



خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

همایش طراحی نوین مهندسی با رویکرد حفاظت از محیط زیست

کنگره ملی طراحی نوین مهندسی با هدف ایجاد بستر لازم برای هم اندیشی صاحب نظران رشته های مختلف فنی و مهندسی، پزشکی و علوم انسانی پیرامون ارتقا زمینه های صیانت از محیط زیست کشور و توسعه پایدار ملی آغاز به کار و در تاریخ ۱۶ مهر ماه ۱۳۹۴ در سمنان برگزار شد.



انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند به همراه چندی از انجمن های علمی از حامیان معنوی این کنگره بود.

آقای دکتر مرتضویان دبیر علمی همایش و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی و عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در رابطه با اهمیت طعم برتر و سالم در مواد غذایی سخنرانی نمودند. خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند نیز در این همایش در رابطه با جایگاه پروبیوتیک ها در تولید غذاهای سالم صنعتی و صنفی سخنرانی نمودند.

برگزاری هشتمین کنفرانس آسیایی باکتری های اسید لاکتیک

هشتمین کنفرانس آسیایی باکتری های اسید لاکتیک ۸-۱۰ جولای در بانگوک تایلند برگزار شد. انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند نیز در این همایش به عنوان عضو هیئت مدیره فدراسیون آسیایی باکتری های اسید لاکتیک و پروبیوتیک حضور یافت و خانم دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی در این همایش سخنرانی نمودند.

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

فراخوان مقاله نشریه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی



انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند موفق به دریافت مجوز علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی گردید. شماره اول این نشریه در حال چاپ می باشد. جهت اطلاع از چگونگی ارسال مقالات به وب سایت انجمن مراجعه فرمایید.

محورهای پیشنهادی:

- بیوتکنولوژی صنایع غذایی
- میکروبیولوژی کاربردی و صنعتی
- میکروبیولوژی غذایی
- بیوتکنولوژی میکروبی
- ایمنی زیستی و اخلاق در بیوتکنولوژی

کارگاه حضور پیدا کرده و به بحث و تبادل نظر با اساتید کارگاه پرداختند.

همچنین در این کارگاه برخی از صنایع تولید کننده محصولات پروبیوتیک به دعوت انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند از جمله شرکت صنایع شیر ایران پگاه و گروه صنعتی نان سحر و شرکت درنا حضور پیدا کرده و با پذیرایی میان وعده های کارگاه به معرفی محصول پروبیوتیک خود و بیان خواص آن پرداختند.

برگزاری کارگاه آموزشی تغذیه بالینی

کارشناسان تغذیه

کارگاه سه روزه تغذیه بالینی کارشناسان تغذیه سراسر کشور در شهریور ماه ۱۳۹۴ در دانشگاه علوم پزشکی ایران برگزار شد. در این کارگاه خانم دکتر ربابه شیخ الاسلام مدیر انجمن علمی غذا و تغذیه حامی سلامت، خانم دکتر پریسا ترابی مسئول گروه تغذیه بالینی دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی، خانم دکتر میترا زراتی عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی ایران که از اعضای فعال انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند نیز می باشند و همچنین سایر متخصصین از اعضای کمیته علمی راهبردی بودند. کارشناسان تغذیه از شهرهای مختلف ایران در این



خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴

گلوتن و بیماری سلیاک

پیتر گرین (یکی از نویسندگان این تحقیق) می‌گوید: ظاهراً برچسب این محصولات باعث نمیشود که به فاقد گلوتن بودن آنها اعتماد کرد. این یک خطر بالقوه برای بیماران و باعث نگرانی ماست.

بنجامین لیبول می‌گوید: بیشتر افراد مبتلا به بیماری سلیاک که بیشتر از ۱۰ میلی گرم گلوتن در روز دریافت کنند، درد و آسیب بیشتری در روده را تجربه خواهند کرد. این یافته‌ها نگرانی در این باره را بیشتر می‌کند.

این تحقیق اخیراً در گردهمایی «هفته بیماری دستگاه گوارش» در شهر واشنگتن دی سی، ارائه شده است

منبع: مجله پزشکی دکتر سلام

معرفی شرکت های تولید کننده محصولات

پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند عضو انجمن

گروه صنعتی نان سحر یکی از اعضای فعال حقوقی انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند می‌باشد.

این شرکت با تولید نان پروبیوتیک به نام "بیونان"

جزء تولید کنندگان برتر محصولات پروبیوتیک می‌باشد.

در مراسم روز جهانی غذا که در ۲۵ مهر ماه ۱۳۹۴ در محل سالن اجلاس سران کشورهای اسلامی از سوی سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی، اتاق بازرگانی و سازمان فائو برگزار گردید، گروه صنعتی نان سحرپس از طی بررسی های به عمل آمده توسط شورای ارزیابی سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت و درمان و کانون انجمن های صنایع غذایی، موفق به اخذ تندیس سرآمد صنعت نان کشور از سوی برگزار کنندگان همایش شد.

گلوتن پروتئینی است که در گندم، چاودار و جو پیدا می‌شود، و افراد مبتلا به بیماری سلیاک باید آن را از رژیم غذایی شان حذف کنند، در غیر این صورت با درد روده روبرو شده و خطر ابتلا به سرطان در آنها افزایش پیدا می‌کند.

محققان دانشگاه کلمبیا روی ۲۲ نوع پروبیوتیک پرفروش آزمایشاتی انجام دادند. در این آزمایش مشخص شد که ۱۲ نوع آنها (۵۵ درصدشان) گلوتن قابل تشخیص داشتند.

پروبیوتیک ها معمولاً توسط افراد برای بالا بردن سلامت دستگاه گوارش استفاده می‌شود.

سامانتا نازارت (متخصص گوارش) می‌گوید: خیلی از بیماران مبتلا به بیماری سلیاک، مکمل های غذایی حاوی پروبیوتیک دریافت کرده بودند.

سامانتا اضافه می‌کند: بیماران مبتلا به سلیاک که از مکمل های غذایی پروبیوتیک استفاده می‌کردند نسبت به کسانی که از این مکمل ها استفاده نمی‌کردند، علائم بیشتری داشتند، بنابراین ما تصمیم گرفتیم میزان آلودگی پروبیوتیک به گلوتن را آزمایش کنیم.

بیشتر پروبیوتیک هایی که مثبت اعلام شدند، میزان گلوتن آنها کمتر از ۲۰ بخش در هر میلیون بود، و توسط سازمان FDA (اداره مواد غذایی و دارویی آمریکا) فاقد گلوتن در نظر گرفته می‌شوند.

در هر حال، چهار نوع از این پروبیوتیک ها (۱۸ درصد) حاوی مقدار زیادی از گلوتن بودند.

بیشتر از نیمی از این پروبیوتیک های بررسی شده، روی بسته بندی خود ادعا کرده بودند که بدون گلوتن هستند. دو نوع از آنها که توسط سازمان FDA تایید نشده بودن هم این برچسب را داشتند!

خبرنامه الکترونیک انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۴



جناب آقای خان محمدی مدیر عامل محترم گروه صنعتی سحر ضمن قدردانی از مسئولان برگزارکننده

همایش، موفقیت حاصل را به خانواده بزرگ نان سحر و تمامی صنایع منتخب در این همایش تبریک عرض نموده و خاطر نشان کردند که با اتکال به الطاف حضرت حق و تداوم تلاش صادقانه و مجاهدت های فعالین اقتصاد شاهد پیشرفت روز افزون کشور در حوزه صنعت غذا و ارتقاء سطح سلامت جامعه باشیم.

در این مراسم که با حضور وزیر بهداشت درمان و آموزش پزشکی، معاون وزیر، رئیس سازمان غذا و دارو و نمایندگان مجلس برگزار شد، از دیگر تولید کنندگان برتر مواد غذایی نیز تجلیل به عمل آمد.

انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند
آماده پذیرش نظرات ارزشمند شما
اعضای ارجمند می باشد.

Anjoman.probiotic@gmail.com



Probiotic Bread بیو نان برای اولین بار در ایران

✓ کمک به جذب غذا

✓ دفع مواد سرطانزا

✓ تقویت سیستم ایمنی

✓ کاهش کلسترول خون

✓ تامین ویتامین ها و مواد مغذی

✓ پیشگیری از بیماری های گوارشی

✓ ممانعت از رشد میکروبهای بیماریزا در روده

پروبیوتیک ها میکروارگانیزم های زنده ای هستند که اگر به مقدار کافی و مداوم مصرف شوند، باعث ارتقا سلامت میزبان می گردند. این باکتریها اثرات مثبتی بر زندگی انسان دارند. آنها از طریق رشد و فعالیت خود مانع رشد و تکثیر باکتری های مضر می شوند و علاوه بر آن با سنتز برخی مواد ضروری برای بدن مانند ویتامین ها، اسیدهای آمینه و... نقش مهمی در حفظ سلامتی فرد ایفا می کنند.

نان سحر مفتخر است که برای اولین بار در ایران موفق به تولید نان فرا سودمند پروبیوتیک با نام تجاری "بیو نان (Bio Bread)" گردیده است. این نان خاص با دارا بودن گونه خاصی از باکتری پروبیوتیک که در طی فرآیند پخت و ماندگاری خصوصیات خود را حفظ می کند، فرآورده ای فراسودمند بوده تولید آن با هدف ارتقاء سلامت مصرف کنندگان صورت می گیرد. "بیو نان" پس از اخذ تأییدیه های لازم از آزمایشگاه های معتبری چون انستیتو پاستور و نیز پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو برای نخستین بار در ایران به بازار عرضه می گردد.



بیو نان (نان پروبیوتیک سحر) را با همان طعم و بوی مطبوع نان می توانید از شعبه و نمایندگیهای فروش نان سحر تهیه کنید



www.sahargroup.ir

آدرس دفتر مرکزی: تهران - خیابان شریعتی - بعد از پل صدر - ساختمان سحر - طبقه دوم - واحد ۶ - تلفن: ۱۸ - ۲۲۶۷۸۲۱۵
آدرس کارخانه: ریاط کریم - شهرک صنعتی نصیرآباد - میدان شقایق - خیابان ارغوان هفتم - نان سحر - تلفن: ۳ - ۵۶۳۹۱۵۹۰