

# صنایع غذایی

## مقدمه

صنایع غذایی مانند علوم پایه یعنی شیمی ، فیزیک ، ریاضی و غیره یک رشته نسبتاً مستقلی نیست که بتوان آنرا به تنهایی تعریف کرد . بلکه ترکیبی است از بسیاری از علوم پایه و عملی مانند شیمی ، میکروبیولوژی . مهندسی ، تغذیه و اقتصاد از بسیاری از آنها برای کنسرواسیون غذاها ی جدید و پخش و انبار داری صحیح استفاده می شود . گرچه صنایع غذایی مانند بسیاری از علوم دیگر با روشهای سنتی شروع شد ، و اما امروزه این صنایع نه تنها علمی پیچیده ، بشمار می رود بلکه در پیشرفت علوم وابسته بسیار مهم داشته است. با در نظر گرفتن این حقیقت که تولیدات روزانه هر کارخانه غذایی هزاران و گاهی میلیونها نفر را تغذیه می کند . یعنی با سلامتی و بهداشت توده عظیمی از مردم سروکار دارد و کوچکترین غفلت ممکن است به قیمت جان هزاران نفر تمام شود ، پس به این نتیجه می رسیم که تولید کنندگان فراورده های غذایی نمی توانند هیچ گونه غفلتی را مرتکب شوند . لذا متخصصین صنایع غذایی باید نه تنها اطلاع کامل از کلیه مواد اولیه ای که مصرف می کنند داشته باشند بلکه باید با کلیه تغییراتی که در حین تهیه بسته بندی انبارداری و پخش غذا ممکن است پیش آید همگام باشند، این نکات در کنار برنامه ریزی اقتصادی یک واحد تولیدی ، این واقعیت را روشن می سازد

صنایع غذایی دیگر نمی تواند تنها متکی به تجربیات سنتی باشد بلکه باید در راستای بهره گیری هر چه بیشتر از این سنتها ، از کسانیکه با شیمی ، میکروبیولوژی ، تغذیه ، مهندسی غذا ، اقتصاد و مدیریت این صنعت آشنایی لازم را دارند ، استفاده کند تا یک واحد موفق و پیشرفته شکل یابد. صنایع غذایی امروزه علاوه بر اهمیتی که در اقتصاد ملل دارد ، وظیفه خطیری را در تغذیه هر ملت و بلکه جامعه بشریت به عهده دارد . لذا آشنایی با اصول تغذیه از جمله نیازهای لازم برای حداکثر استفاده از کلیه منابع غذایی مانند: فراورده های کشاورزی ، دامی ، دریایی تک سلولی و نیز تهیه فراورده های فرعی از مواد زاید ، برای تغذیه دامها می باشد ، علاوه بر این نباید فراموش کرد که بشر غذا را تنها برای رفع نیازهای تغذیه ای خود نمی خورد بلکه لذت بردن از خوردن غذاهای متنوع و لذیذ نیز اهمیتی کمتر از تغذیه آن ندارد؛ چرا که تلاش ما در زندگی برای لذت بردن از آن است و نه زنده بودن تنها. به همین علت امروزه انواع غذاهای متنوعی که در بازار قابل خریدند به چندین هزار نوع می رسد و هر روزه نیز بر تعداد آنها افزوده می شود و همه این تلاشها برای تامین بهره و لذت بیشتر از غذا می باشد. احتیاج به رشته های متفاوت علم و صنعت در صنایع غذایی سبب شده است که این علم نیز مانند سایر علوم ، تخصصهای جالبی مانند : شیمی مواد غذایی ، میکروبیولوژی

مواد غذایی و مهندسی مواد غذایی را بوجود آورد و یا تخصصهای ویژه ای مانند : صنایع لبنیات ، گوشت ، غلات ، ادویه ها و غیره را سبب می شود. امروزه با تمام پیشرفتهایی که صنایع غذایی داشته است ، هنوز راهی طولانی برای رسیدن به نیازها و انتظارات بشر در پیش دارد. برای تامین این نیاز می توان به تهیه غذا با خواص تغذیه ای بهتر ، حفظ طعم طبیعی غذاها با روشهای مختلف کنسرواسیون حداکثر استفاده از مواد غذایی و یا آنچه بصورت زباله تلف می شود ، سیستمهای بسته بندی بهتر و پخش غذا در شعاع طولانی تر و بالاخره کمک بیشتر به تغذیه هموعان گرسنه ، و جمعیت رو به افزایش آینده و هزاران مسائل نظیر اینها اشاره کرد.

## تاریخچه صنایع غذایی

از ابتدای تاریخ بشر ، غذا از احتیاجات اولیه بشر بوده است. تا اواخر قرن 18 اقتصاد دنیا بیشتر متکی به کشاورزی بود ، و در این میان هر گروهی عهده دار و یا مصرف نیازهای روزمره زندگی خود بودند. لذا کمتر از دو قرن است که تهیه و توزیع غذا به صورت تجارتي و به تدریج بصورت نوین امروزه در آمده است ، تا آنجا که هر نوع فرآورده و یا محصولی در هر فصلی و هر جایی قابل خرید گشته است. اختراع ماشین ، برق و بخار و تشکیل قطبهای صنعتی و به وجود آمدن شهرها و مراکز جمعیت و مهاجرت روستائیان به مراکز علل اولیه بوجود آمدن واحدهایی شد که غذا ها را از مراکز تولید جمع آوری کرده و در مراکز مصرف ، پخش می کردند. ولی از آنجایی که غذا ماده ای فاسد شدنی است سیستمهای متفاوت کنسرواسیون به وجود آمدند. این تغییرات و یا به عبارتی تاریخچه صنایع غذایی را می توان به مراحل زیر تقسیم کرد:

- 1- مهاجرت جمعیت روستا نشین به شهرها سبب شد که مواد غذایی گوناگون از دهات به شهرها آورده شود. در این نقل و انتقالات ، به منظور جلوگیری از فساد مواد غذایی ، روشهای مختلف کنسرواسیون افتتاح شد.



# ProjectCenter

www.ProjectCenter.ir

📷 | @projehcenter

📍 | @projehcenter\_ir