

عنوان مقاله:

تبیین مدل مفهومی غذای طیب

محل انتشار:

دومین کنگره ملی غذای حلال (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین زمانی - استادیار، گروه طراحی ماشینآلات مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران؛ موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

مجتبی جوکار - دانش آموخته دکتری محیط زیست، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران؛ موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: غذای طیب میتواند با عناوینی مانند غذای حسن، غذای مفید، غذای حلال، غذای متناسب با مزاج، غذای پاک، غذای بدون آلودگی ظاهری و باطنی، غذای با ارزش غذایی کامل، غذای سالم، غذای بدون ضرر نیز اشتراکات مفهومی داشته باشد بنابراین لازم است غذای طیب امتیازات سایر برندهای فعال و مطرح در زمینه مواد غذایی مانند غذای حلال؛ غذای ارگانیک، غذای سالم، غذای هدفمند را به صورت توأم داشته باشد. هدف ارائه مدل مفهومی تعیین رابطه بین مولفه ها و متغیرهای مرتبط با یک تابع می باشد. با توجه به اینکه در فرایند تولید غذای طیب پارامترهای زیادی وجود دارند ارائه یک تصویر روشن از روابط بین آنها میتواند در تبیین بیشتر آنها کمک نماید. مواد و روشها: پژوهش حاضر یک مطالعه از نوع تحلیل محتوای کیفی جهت بررسی مفهوم غذای طیب و استخراج یک مدل برای این مفهوم میباشد. برای اسن منظور از آیات قرآن کریم، تفاسیر مختلف، منابع لغوی، اسناد موجود در مبحث ارگانیک و حلال استفاده شده است. در این تحقیق از زوایای مختلف روابط بین متغیرها و مولفه های غذای طیب بررسی شده است تا دیدی روشن نسبت به ابعاد مختلف مفهوم غذای طیب پیدا شود. یافته ها و نتایج: در بخش یافته ها، روابط بین پارامترهای مرتبط غذای طیب به صورت مدل های تصویری که سطح ساده تری از تابع تبدیل متغیرها میباشد نشان داده شده است. همچنین نتایج این پژوهش شامل زنجیره و الزامات تولید غذای طیب، مدل اثرگذاری غذا در وجود انسان، سهم غذای طیب بر شکل گیری شخصیت انسان و ویژگیهای غذای طیب میباشد.

کلمات کلیدی:

غذای طیب، مدل مفهومی، نگرش اسلام به زنجیره غذایی، استاندارد غذای طیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1271681>

