

عنوان مقاله:

بررسی راه های حفظ منابع غذایی در دسترس

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زینب اوجانی - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

فاطمه مومنی زاده - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

دولت بیشتر روی مسئله ی دفع پسماندها تمرکز دارد که این روش هم موجبات نابودی منبع غذایی را فراهم می آورد و هم الودگی محیط زیست رابه دنبال دارد. اما ما می توانیم با ارائه ی روش های جدید در زنجیره ی فراوری مواد غذایی تولید این پسماندهایی که قابل بازیافت نبودند را کنترل کنیم ویا از این پسماندها استفاده کنیم. مثلا وقتی از روش مناسب برای نگهداری و انتقال محصول استفاده شود، عمر مفید ماده ی غذایی موردنظر افزایش یافته و پسماند کمتری تولید می شود، همچنین با برنامه ای دقیق شامل خرید به اندازه، پخت صحیح و نگهداری صحیح بسته به ماده ی غذایی را به مصرف کننده آموزش داد و از تولید پسماند جلوگیری کرد.

کلمات کلیدی:

پسماند، حفظ منابع ،الودگی محیط زیست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235647>

