

انتخاب استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی خوی به عنوان عضو هیئت رئیسه انجمن جهانی پنیرهای سنتی

خرداد 1395، 19

دکتر یحیی شفیعی استادیار گروه علوم و صنایع غذایی [دانشگاه آزاد اسلامی خوی](#) به عنوان عضو هیئت رئیسه [انجمن جهانی پنیرهای سنتی](#) [انتخاب گردید](#).

به گزارش خبرنگار [نشریه الکترونیکی نگاه](#)، در سومین جلسه [انجمن جهانی پنیرهای سنتی](#) که بصورت الکترونیکی در سالن جلسات دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوی برگزار شد برگزار گردید، دکتر یحیی شفیعی بعنوان تنها نماینده کشورمان توانست با کسب حداکثر آراء یکی از هفت کرسی هیئت رئیسه این انجمن را بخود اختصاص دهد.

دکتر شفیعی با اشاره به موضوع مطرح شدن نام پرافتخار کشور عزیزان ایران در بین سایر کشورهایی از جمله ایرلند، ایتالیا، دانمارک، یونان، اسپانیا و صربستان که در زمینه علوم و تکنولوژی فرآورده های لبنی و پنیر در دنیا سرآمد می باشند، ابراز امیدواری نمود: با یاری خداوند متعال بتوانیم هرچه بیشتر باعث درخشش نام پرشکوه ایران در مجامع بین المللی باشیم.

وی افزود: این انجمن در سال 2012 با پیشنهاد پروفسور گیسپ لیسیترا در شهر راگوزای ایتالیا تأسیس گردید و هدف آن توسعه یک شبکه جهانی بمنظور حفظ و حمایت از پنیرهای سنتی و فن آوری تولید آنها، و آگاه ساختن تولید کننده ها، مصرف کننده ها و محققین این عرصه با مفهوم واقعی و جایگاه ویژه این فرآورده ها از نقطه نظر تاریخی، فرهنگی، اقتصادی و تغذیه ای می باشد. این انجمن در حال حاضر متشكل از 52 نفر عضو فعال از بین دانشمندان برجسته دنیا در زمینه علوم مواد غذایی بویژه پنیر می باشد.

عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوی خاطر نشان ساخت:

انتخابات هیئت رئیسه این انجمن هر 4 سال یکبار از بین اعضاء فعال انجام می‌پذیرد که وظیفه آن انتخاب رئیس انجمن، برگزاری جلسات و گردشماهی‌های منظم در جهت پیشبرد اهداف انجمن و برنامه‌ریزی‌های مالی و تنظیم بودجه سالانه، سازمان دهی فعالیت‌های پژوهشی اعضا و تیم‌های تحقیقاتی، شناسایی فاند های تحقیقاتی و مشارکت دادن اعضاء در پروژه‌های تحقیقاتی علمی معتبر می‌باشد.

دکتر یحیی شفیعی در پایان خاطر نشان کرد: پنیرهای سنتی به عنوان میراث گرانبها بخش از تاریخ، فرهنگ و تمدن و هویت ملی ما بوده و در جهت حفظ و حمایت از این منابع ارزشمند ملی باستی اقدامات اساسی انجام گیرد. برخلاف آنچه تصور می‌شود، کشور ما نیز از نظر پنیرهای سنتی غنی بوده و انواع متنوعی از پنیرهای سنتی در جای جای کشور تولید می‌گردد و متسافانه بدلیل کم توجهی بخش عظیمی از این منابع ملی ارزشمند ناشناخته مانده اند که امیدوار هستیم با حمایت مسئولین محترم کشور، و با کمک اساتید و پژوهشگران این عرصه جایگاه واقعی این محصولات و اهمیت آنها شناخته شود.

وی تصريح نمود: بخش وسیعی از بودجه پژوهشی کشور در حوزه علوم و صنایع غذایی در دانشگاه‌ها و مراکز تحقیقاتی صرف پژوهش بر روی فرآورده‌های غذایی غیر بومی و خارجی می‌گردد که بهتر است به سمت تحقیق و پژوهش بر روی فرآورده‌های غذایی بومی و سنتی کشور سوق داده شود و کار و پژوهش بر روی فرآورده‌های غذایی سنتی از جمله پنیرهای سنتی هر شهر یا استان جزو اولویت‌های اصلی موضوع پایان نامه‌های دانشجویی و طرح‌های تحقیقاتی گردد تا بتوانیم این منابع ملی ارزشمند را شناسایی و حفظ نماییم.

وی همچنین از اساتید، دانشجویان و فعالان عرصه علوم و صنایع غذایی کشور دعوت بعمل آورد تا در صورت تمايل به عضویت این انجمن در آمده و از امتیازات و تسهیلات ویژه آن بهره مند گردند.

انجمن جهانی پنیرهای سنتی در سال 2012 با پیشنهاد پروفسور گیسپ لیسیتررا در شهر راگوزای ایتالیا تأسیس گردید و هدف آن توسعه یک شبکه جهانی بمنظور حفظ و حمایت از پنیرهای سنتی و فن آوری تولید آنها، و آگاه ساختن تولید کننده‌ها، مصرف کننده‌ها و محققین این عرصه با مفهوم واقعی و جایگاه ویژه این فرآورده‌ها از نقطه نظر تاریخی، فرهنگی، اقتصادی و تغذیه‌ای می‌باشد. این انجمن در حال حاضر متشکل از 52 نفر عضو فعال از بین دانشمندان برجسته دنیا در زمینه علوم مواد غذایی بویژه پنیر می‌باشد.

