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

خرداد 19, 1395

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 عزیزمان 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 متشکل 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 می پذیرد که وظیفه آن انتخاب رئیس انجمن، برگزاری جلسات و گردهمایی های منظم در جهت پیشبرد اهداف انجمن و برنامه‌ریزی های مالی و تنظیم بودجه سالانه، سازمان دهی فعالیت های پژوهشی اعضا و تیم های تحقیقاتی، شناسایی فاند های تحقیقاتی و مشارکت دادن اعضاء در پروژه های تحقیقاتی علمی معتبر می باشد.

دکتر یحیی شفیعی در پایان خاطر نشان کرد: پنیرهای سنتی به عنوان میراث گرانبها بخشی از تاریخ، فرهنگ و تمدن و هویت ملی ما بوده و در جهت حفظ و حمایت از این منابع ارزشمند ملی بایستی اقدامات اساسی انجام گیرد. برخلاف آنچه تصور می شود، کشور ما نیز از نظر پنیرهای سنتی غنی بوده و انواع متنوعی از پنیرهای سنتی در جای جای کشور تولید می گردد و متاسفانه 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 تصریح نمود: بخش وسیعی از بودجه پژوهشی کشور در حوزه علوم و صنایع غذایی در دانشگاه ها و مراکز تحقیقاتی صرف پژوهش بر روی فرآورده های غذایی غیر بومی و خارجی می گردد که بهتر است به سمت تحقیق و پژوهش بر روی فرآورد های غذایی بومی و سنتی کشور سوق داده شود و کار و پژوهش بر روی فرآورده های غذایی سنتی از جمله پنیرهای سنتی هر شهر یا استان جزو اولویت های اصلی موضوع پایان نامه های دانشجویی و طرح های تحقیقاتی گردد تا بتوانیم این منابع ملی ارزشمند را شناسایی و حفظ نماییم.

وی همچنین از اساتید، دانشجوبان و فعالان عرصه علوم و صنایع غذایی کشور دعوت بعمل آورد تا در صورت تمایل 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 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 متشکل از 52 نفر عضو فعال از بین دانشمندان برجسته دنیا در زمینه علوم مواد غذایی بویژه پنیر می باشد.