



فست‌فود در نمایشگاه غذای حلال!

دومین نمایشگاه بین‌المللی غذای حلال، هفته گذشته درحالی به‌کار خود پایان داد که به اعتقاد کارشناسان این دوره از نمایشگاه صحنه‌ای از نبرد نابرابر و رقابت غذای فست‌فودی با لبنیات بود.

دومین نمایشگاه بین‌المللی غذای حلال، هفته گذشته درحالی به‌کار خود پایان داد که به اعتقاد کارشناسان این دوره از نمایشگاه صحنه‌ای از نبرد نابرابر و رقابت غذای فست‌فودی با لبنیات بود.

شاید زمانی که نخستین رستوران غذای فست‌فودی در ایران افتتاح شد، هیچ‌کس فکرش را هم نمی‌کرد که روزی غذای فست‌فودی به گزینه اول بسیاری از افراد در جامعه ایران تبدیل شود و با وجود هشدارهای مختلف کارشناسان بازهم آمار مصرف‌کنندگان این نوع از غذاها در ایران بالا باشد.

شاید برای شما این سؤال پیش آید که چرا و به چه دلیل غذاهای فست‌فودی را برنده این نمایشگاه اعلام کردیم، در پاسخ باید گفت که شواهد موجود از کیلومترها قبل از محل برگزاری نمایشگاه تا چند صدمتر بعد از آن این موضوع را اثبات می‌کند. نزدیک نمایشگاه که می‌شوی بنرها و تابلوهای اطلاع‌رسانی با عکس‌های بزرگ فست‌فود خودنمایی می‌کنند. در بنرهای تبلیغاتی این نمایشگاه غذاهایی همانند پیتزا، همبرگر و غذاهای آماده نظر هر بازدیدکننده‌ای را به سمت خود جلب می‌کند. این درحالی است که هدف اصلی برگزاری چنین نمایشگاهی ایجاد بسترهای لازم برای معرفی غذاهای سالم و استفاده از ظرفیت‌های موجود برای تهیه و توزیع غذای سالم با توجه به نیازهای افراد معرفی شده بود!

هرچند که به گفته مسئولان برگزاری این نمایشگاه برای انتخاب شرکت‌های تولید غذای آماده حساسیت خاصی مورد توجه بوده و سلامت، گزینه اول کارشناسان برای واگذاری غرفه به این شرکت‌ها بوده است اما دراین بین نمی‌توان از نقش غذاهای حلال دیگر در سلامت افراد چشم‌پوشی کرد؛ غذاهایی که به باور کارشناسان مصرف آنها عملکرد سلول‌های زنده بدن را تنظیم و نقش حیاتی در سلامت افراد دارند؛ این غذاها همان شیر و کره و ماست خودمان هستند که آنها را به نام «#171؛ لبنیات» می‌شناسیم.

#171؛ لبنیات» مظلوم‌ترین غذای حاضر در نمایشگاه!

گویی همه چیز دست در دست هم داده بود تا در دومین نمایشگاه غذای حلال، لبنیات به مظلوم‌ترین غذای حاضر تبدیل شود و نه تنها در بنرها و بروشورهای اطلاع‌رسانی کمترین جا را داشته باشد بلکه از نظر فضای غرفه‌ای هم کمترین فضا در نمایشگاه را به غرفه‌های لبنیات اختصاص دهند. به جرات می‌توان گفت که در هیاهوی تبلیغات غذاهای فست‌فودی تنها یک یا دو غرفه محصولات لبنی را عرضه می‌کردند و مابقی غرفه‌ها هم در بخشی محصولات دامی و در بخش دیگری چیپس و پفک به نمایشگاه آورده بودند. این محصولات در حالی در نمایشگاه امسال بیشترین غرفه‌ها را به‌خود اختصاص دادند که مصرف لبنیات هر فرد در ایران برابر با 139 گرم است و باید به مرز 240 گرم در روز برسد.

نمایشگاه جوان پسند غذای حلال!

محسن امینی، بازنشسته آموزش و پرورش در حالی که با اشتیاق خاصی به همراه فرزندان خود به نمایشگاه غذای حلال آمده درباره این نمایشگاه می‌گوید: تصور من ابتدا نمایشگاهی متفاوت با محصولاتی جدید بود اما مشاهده کردم که نه تنها محصول جدیدی در نمایشگاه عرضه نشده بلکه همان غذاها و محصولاتی که در فروشگاه‌ها می‌توان تهیه کرد، در این نمایشگاه هم عرضه شده است.

خانم رضایی بازدیدکننده دیگری است که با وجود سن بالایش به نمایشگاه آمده، از او درباره دلیل حضورش سؤال می‌کنم، در جواب می‌گوید: پزشکان به من توصیه کرده‌اند که از غذاهای کم چرب استفاده کنم، برای همین به این نمایشگاه آمدم تا غذاهای سالم را شناسایی و برای استفاده انتخاب کنم. این خانم خانه‌دار با اظهار تعجب از غذاهای ارائه شده در نمایشگاه امسال، واژه جالبی را برای این نمایشگاه به‌کار می‌برد؛ #171؛ نمایشگاه جوان پسند غذای حلال! «وی غذاهای ارائه‌شده در نمایشگاه را غذاهایی می‌داند که این روزها بیشتر جوانان از آن استفاده می‌کنند.

سالن دوم در تسخیر خارجی‌ها

بعد از بازدید از سالن اول به سراغ سالن دوم می‌روم، سالن دوم را گویی شرکت‌کنندگان 3 کشور اندونزی، مالزی و کانادا در تسخیر خود گرفته‌اند، این کشورها دستاوردهای خود را در این سالن در زمینه صنایع غذایی و خدمات غذایی حلال، فروشگاه‌های زنجیره‌ای و پخش، صنایع وابسته، فناوری اطلاعات و ارتباطات، دارو، خدمات بیمه، حمل‌ونقل و مالی و لوازم آرایشی و بهداشتی ارائه کرده‌اند.

بفرمایید میوه‌های خشک شده تازه

اما ارائه انواع میوه‌های خشک شده در قالب بسته‌بندی‌های مجزا از جمله ابتکارات نمایشگاه امسال بود. این میوه‌ها که همگی با دستگاه‌های بخارپز خشک می‌شوند، قابلیت نگهداری طولانی مدت را دارند. به گفته محمد طهماسبی کارشناس سلامت، در حال حاضر یکی از غذاهایی که در کشورهای شرق آسیا به آن توجه می‌شود و آمار مصرف آن در چند سال گذشته افزایش داشته، میوه‌های خشک شده‌ای است که در قالب تنقلات مصرف می‌شود. به باور این کارشناس سلامت، این نوع از میوه‌ها جایگزین مناسبی برای تنقلات مضر و سرشار از ویتامین هستند. طهماسبی معتقد است که میوه‌های خشک شده میان‌وعده‌ای سالم و مناسب برای افراد در سنین مختلف است که به تقویت قوای عمومی و تنظیم وزن کمک می‌کند. این کارشناس سلامت ارائه این ابتکار جدید در نمایشگاه دوم غذای حلال را از معدود ویژگی‌های مثبت نمایشگاه می‌داند.

فست‌فودها همچنان پیشتانز، حتی در فضای باز نمایشگاه!

آسمان صاف و آفتابی روزهای برگزاری نمایشگاه باعث شد تا شرکت‌های مختلف تولید و توزیع غذا از این فرصت به بهترین شکل ممکن استفاده کنند. فضای بیرون نمایشگاه به محلی برای عرضه انواع غذاها تبدیل شده بود، به‌صورتی که بازدیدکنندگان می‌توانستند نمونه‌هایی از غذاهای ارائه شده را مصرف کنند. هرچند که در این بخش از نمایشگاه هم از محصولات لبنی خبری نبود، اما استقبال خوبی از این بخش توسط بازدیدکنندگان صورت گرفت.

مواظب فرهنگ & #171; فست‌فودی» باشیم

حضور پررنگ شرکت‌های تولید و توزیع غذای فست‌فودی در نمایشگاه غذای حلال امسال باعث شد تا در حاشیه نمایشگاه گفت‌وگویی با رضا اعتمادی کارشناس تغذیه داشته باشیم. به گفته اعتمادی در حال حاضر غذاهای فست‌فودی بازار خوبی را در ایران به‌دست آورده‌اند که این موضوع می‌تواند از جهات مختلف به زیان سلامت غذایی کشور باشد. به باوری در حال حاضر کشورهای شرق آسیا دچار نوعی بحران فست‌فودی شده‌اند و در این کشورها غذای فست‌فودی جایگزین غذاهای سنتی شده است. این کارشناس تغذیه معتقد است که در ایران هم با حرکت خزنده و رو به رشدی در بحث استفاده از غذاهای فست‌فودی مواجه هستیم.

اعتمادی با بیان اینکه امروزه یکی از مشتریان ثابت این نوع غذاها در کشور جوانان و نوجوانان هستند و کودکان نیز از آن دسته افرادی هستند که علاقه زیادی به این نوع غذاهای آماده و سریع دارند، می‌گوید: این روزها می‌توان رخنه فرهنگ غذاهای فست‌فودی در کشور را به خوبی مشاهده کرد. به گفته وی مصرف مداوم و بی‌رویه فست‌فودها یا غذاهای حاضری، افزایش فشار خون و بیماری‌های قلبی را تشدید می‌کند. وی ضمن هشدار درباره رخنه فرهنگ فست‌فودی به کشور خواستار توجه بیشتر به محصولات عرضه شده در چنین نمایشگاه‌هایی می‌شود.