



مصرف آنتی بیوتیک در ایران بالاتر از استاندارد جهانی است

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران، مصرف آنتی بیوتیک در کشورمان را بالاتر از استاندارد جهانی دانست.

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران، مصرف آنتی بیوتیک در کشورمان را بالاتر از استاندارد جهانی دانست.

به گزارش نصر، مریم تاج آبادی ابراهیمی، از صرفه جویی ۲۰۰ میلیون دلاری با تولید محصولات پروبیوتیک در کشور خبر داد و گفت: باید با افزایش تولید محصولات پروبیوتیک و رقابت در بازارهای بین المللی، به سهم یک میلیارد دلاری صادرات در این حوزه دست یابیم.

رئیس ششمین کنگره بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران افزود: ایران بزرگ ترین مصرف کننده آنتی بیوتیک است که از استاندارد جهانی بالاتر است و بسیاری از بیماران به دلیل مصرف آن دچار عفونت می شوند در حالیکه مصرف محصولات پروبیوتیک باعث مقابله این عفونت ها می شود.

وی اظهار داشت: استفاده از محصولات پروبیوتیک مهمترین عامل پیشگیری کننده از عفونت های ناشی از مصرف آنتی بیوتیک ها است و باعث کاهش هزینه های سلامت می شود.

تاج آبادی ابراهیمی تاکید کرد: با توجه به اینکه جمعیت کشور به سمت سالمندی پیش می رود، خطر ابتلاء به برخی بیماری ها از جمله بیماری های متابولیک، سکنه مغزی و آلزایمر نیز افزایش می یابد، در حالی که مصرف محصولات پروبیوتیک در جلوگیری از ابتلاء به این بیماری ها تأثیرگذار است.

وی با تاکید بر اینکه ارتقا آگاهی مردم در مورد مصرف محصولات پروبیوتیک ضروری است، گفت: در حال حاضر دنیا بر روی موضوع محصولات پروبیوتیک سرمایه گذاری می کند زیرا هر روز مشاهده می شود که فواید زیادی به طور مثال در درمان دیابت، برخی بیماری های مغز و اعصاب، برخی سرطان ها، بیماری های قلبی - عروقی، اختلالات رفتاری، سلامت دهان و دندان و غیره دارد. تاج آبادی ابراهیمی گفت: اقتصاد پروبیوتیک در کنار اقتصاد دارو می تواند ثمرات مفیدی را برای سلامت جامعه داشته باشد.

وی ادامه داد: مقوله ای که در زمینه محصولات پروبیوتیک بسیار مطرح بوده کاربرد آنها در حوزه دامپروری و آبزیان با هدف ارتقا سطح ایمنی موجودات زنده و مقاومت در برابر انواع ویروس ها، باکتری ها و انگل ها است.

رئیس انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران افزود: ضروری است محصولات دام، طیور و آبزیان به صورت غنی شده مورد استفاده انسان ها قرار گیرد، به این صورت که برای مصرف محصولات بسته بندی شده پروبیوتیک به شیر و غیره افزوده شده و افراد جامعه از فواید آن بهره مند شوند.

تاج آبادی ابراهیمی با تاکید بر مصرف منطقی مکمل ها گفت: مکمل های پروبیوتیک نیز موجود بوده که افراد می توانند با توجه به نیاز بدنشان آنها را استفاده کنند.

وی با اشاره به ششمین کنگره بین المللی محصولات پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند که اول تا سوم اسفندماه برگزار می شود، گفت: در این کنگره نگاه ویژه ای به بحث مقاومت های آنتی بیوتیک داریم که با حضور کارشناسان و اساتید از کشورهایی مانند استرالیا و چین بحث و تبادل نظر می شود.

در ادامه، محمود مقتدائی عضو سندیکای تولید کنندگان محصولات پروبیوتیک کشور گفت: پروبیوتیک ها در کشور بعد از سال ها تحقیقات، بازار خوبی دارد اما هنوز به جایگاه اصلی در منطقه دست نیافته زیرا در کشورهای پیشرفته میان مردم شناخته شده تر است و بیشتر مصرف می شود.

وی افزود: ایران به عنوان تولید کننده محصولات پروبیوتیک قابل رقابت با محصولات اروپایی است و از لحاظ قیمتی هم مناسب تر بوده و ضروری است به بازارهای منطقه ای ورود پیدا کنیم.

مقتدائی تصریح کرد: اکنون سه شرکت تولیدی مواد اولیه محصولات پروبیوتیک در کشور فعالیت دارند و علاوه بر تولید داخل، می توانند کشورهای منطقه را هم پوشش دهند.

در ادامه وحید مفید عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی نیز گفت: یک سری از غذاها (غذاهای فراسودمند) ارزش تغذیه ای بالایی دارند که محصولات پروبیوتیک ها جزو آنها بوده و برای سلامتی بسیار مفید هستند.

دبیر علمی ششمین کنگره بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران افزود: فرهنگ سازی مصرف محصولات پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در جامعه بسیار ضروری است و باید اطلاع رسانی در مورد فواید مفید این غذاها گسترش یابد زیرا تحقیقات زیادی بر روی محصولات در کشور شده و ارزش بالایی غذایی آنها ثابت شده است.

مفید تاکید کرد: در کنگره امسال ۴۵۰ مقاله به صورت سخنرانی و پوستر داریم و کارگاه های آموزشی نیز برگزار می شود. خبرگزاری مهر