



صورتجلسه کمیسیون کشاورزی و آب
اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی

تعداد صفحات: ۲

تاریخ برگزاری: ۱۳۹۶/۰۹/۰۲

شماره جلسه: ۳۱

ساعت شروع: ۸:۳۰ ساعت خاتمه: ۱۰:۴۵

رئیس جلسه: جناب آقای مهندس شریعتی مقدم دبیر: جناب آقای دکتر عیدی زاده

دستور کار جلسه:

- ↑ ارائه و بررسی استفاده از تکنولوژی ماکروویو در خشک کردن و افزایش عمر محصولات کشاورزی و باغی (ارائه دهنده: شرکت بین‌المللی کشاورزی ایروما)
- ✓ پیگیری موضوعات طرح شده در کارگروه‌های تخصصی ذیل کمیسیون کشاورزی و آب (کارگروه دام و طیور- صنایع غذایی و توسعه کشت‌های گلخانه‌ای)
- ✓ دریافت نظرات برای برگزاری همایش راهکارها و برنامه‌های نجات شرق کشور از بحران آب

اهم موارد مطرح شده:

- ۱- در ابتدای جلسه، رئیس محترم کمیسیون کشاورزی و آب، جناب آقای مهندس شریعتی مقدم ضمن عرض خیر مقدم به اعضاء حاضر در جلسه و خوشامدگویی به آقایان آندریا فینکو و لوییجی کامپلو، با اشاره به دستور کار اول جلسه بیان نمودند: ارائه و بررسی تکنولوژی‌های روز دنیا در حوزه کشاورزی و صنایع تبدیلی از ملزومات این بخش می‌باشد و باید با گسترش روابط خود با کشورهای پیش رو در این زمینه با بهبود وضعیت کشاورزی کشور کمک کرد.
- ۲- در ادامه جناب آقای دکتر کندی مدیرعامل محترم شرکت بین‌المللی ایروما، با اشاره به فعالیت‌های این شرکت بیان نمودند: این شرکت بین‌المللی در حوزه‌های تحقیقات آکادمیک، تولید فناوری‌های نوین و ارائه تکنولوژی‌های روز دنیا در حوزه‌های مختلف کشاورزی و صنایع تبدیلی و به طور تخصصی تکنولوژی استفاده از مایکروویو در خشک کردن محصولات کشاورزی و باغی فعالیت دارد.
- ۳- آقای لوییجی کامپلو از شرکت آروم یولی ایتالیا در ادامه به حوزه تخصصی فعالیت شرکت آروم یولی بر روی زعفران پرداختند. فعالیت‌های این شرکت در حوزه تکنولوژی‌های روز زعفران- کاشت زعفران و فرآوری و بهداشت زعفران می‌باشد. از برنامه‌های اصلی این شرکت خرید زعفران با کیفیت از ایران و همچنین ارتباط با مراکز تحقیقاتی دانشگاهی همچون دانشگاه فردوسی مشهد می‌باشد.
- ۴- این شرکت رباتی را طراحی کرده است که عملیات کاشت زعفران توسط این ربات، کاملا مکانیزه انجام می‌شود. ربات پیاز را در عمق ۱۳ سانتیمتری و به فواصل ۱۰ سانتیمتری کشت می‌کند و به این روش در روز یک هکتار کشت پیاز زعفران انجام می‌شود. در ایتالیا کشت زعفران در قسمت‌های مرکزی و جنوب کشور انجام می‌شود و سالیانه ۵۰۰ کیلوگرم زعفران در ایتالیا تولید می‌شود.
- ۵- پس از ارائه توضیحات آقای کامپلو در خصوص فعالیت‌های شرکت آروم یولی، اعضا حاضر در جلسه به بیان سوالات خود پرداختند: در پاسخ به این سوال که آب و هوا چه تاثیری بر کیفیت و میزان تولید زعفران در ایتالیا دارد، آقای لوییجی کامپلو پاسخ دادند: بیشترین میزان برداشت زعفران از مناطق ساحلی و در مجاورت دریا در ایتالیا می‌باشد اما بهترین کیفیت زعفران در مناطق معتدل و کوهپایه‌ای به دست می‌آید.
- ۶- همچنین در پاسخ به این سوال که روش خشک کردن تا چه اندازه بر میزان کیفیت زعفران تاثیر خواهد داشت ایشان پاسخ دادند: در ایتالیا از تکنولوژی مایکروویو در خشک کردن زعفران استفاده می‌شود که این روش در مدت زمان کوتاه و با حفظ کیفیت محصول، موثرترین روش در خشک کردن محصولات کشاورزی و زعفران بوده است.
- ۷- در راستای استفاده از تکنولوژی مایکروویو جناب آقای دکتر کندی بیان نمودند: تکنولوژی مایکروویو دو کاربرد عمده در بخش کشاورزی دارد: ۱- افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی و باغی که تا کنون بر روی محصولات زیادی از جمله قارچ، کلم، کاهو، لفل دلمه‌ای، توت فرنگی و... آزمایش و تایید شده است و ۲- خشک کردن محصولات زراعی و باغی که این تکنولوژی در خشک کردن زعفران، زرشک، سبزیجات و میوه جات تا کنون مورد استفاده قرار گرفته است.
- ۸- خشک کردن توسط مایکروویو می‌تواند یک روش جایگزین برای کاهش اتلاف محصولات باشد. برای محصولات دارای محتوای رطوبتی بالا نظیر، هویج، قارچ و کلم و حتی زرشک و زعفران مناسب است، زیرا به علت ویژگی‌های دی الکتریک آب انرژی مایکروویو سریع جذب می‌شود. مکانیسم‌های فیزیکی در خشک کردن مایکروویو متفاوت از روش متداول است. حرارت تولید شده در داخل محصول طی تیمار مایکروویو، باعث افزایش فشار بخار شده و در نتیجه رطوبت را به سطح انتقال می‌دهد.



صورتجلسه کمیسیون کشاورزی و آب
اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی

تعداد صفحات: ۲
تاریخ برگزاری: ۱۳۹۶/۰۹/۰۲
شماره جلسه: ۳۱

رئیس جلسه: جناب آقای مهندس شریعتی مقدم دبیر: جناب آقای دکتر عیدی زاده ساعت شروع: ۸:۳۰ ساعت خاتمه: ۱۰:۴۵

- ۹- خشک شدن سطحی در تیمار مایکروویو به علت اثر پمپ رطوبت مشاهده نمی‌شود. بنابراین، افزایش سرعت خشک شدن بدون افزایش درجه حرارت سطح و بهبود ویژگی‌های کیفی محصول مشاهده می‌شود. خشک کردن مایکروویو، اساساً طی مرحله سرعت نزولی برای اتمام خشک کردن یا کنترل دقیق محتوای رطوبتی محصول به کار گرفته می‌شود. در طی کاهش سرعت خشک کردن، مقاومت ناشی از مواد جامد عامل محدود کننده سرعت است و خروج رطوبت به سطح محصول را برای تبخیر محدود می‌کند. مایکروویو مستقیماً بر مولکولهای قطبی مانند آب اثر می‌کند. بنابراین، خشک کردن مایکروویو می‌تواند باعث افزایش سرعت مهاجرت رطوبت شود. بعلاوه، حرارت دهی انتخابی قسمت‌های مرطوب ماده غذایی، مانع از خشک کردن سطحی و قهوه‌ای شدن سطحی می‌گردد.
- ۱۰- امواج مایکروویو به طور مستقیم با مواد غذایی برهمکنش داده و حرارت به صورت حجمی تولید می‌گردد. علاوه بر گرادیانت غلظت، گرادیانت فشار نیز نقش مهمی در انتقال رطوبت طی حرارت دهی مایکروویو ایفا می‌کند. زمان کوتاه فرآوری در خشک کردن توسط مایکروویو، استریلیزاسیون و رفع انجماد در کاهش اتلاف کیفیت، به ویژه برای محصولات فسادپذیر، سودمند است.
- ۱۱- یکی دیگر از مزیت‌های استفاده از تکنولوژی مایکروویو کمک به تولید ارگانیک می‌باشد.
- ۱۲- در ادامه جناب آقای شریعتی مقدم با تاکید بر لزوم انتقال تکنولوژی‌های جدید و فناوری‌های نوین در عرصه کشاورزی به داخل کشور بیان نمودند: در این حوزه کمیسیون کشاورزی و آب اتاق بازرگانی می‌تواند نقش موثری داشته باشد و در سطح وسیع تر از محققین برجسته سایر کشورها و در حوزه‌های مختلف دعوت بالعمل آورد تا در قالب یک همایش یا سمینار تخصصی به طور کاربردی در حوزه تکنولوژی‌های نوین بخش کشاورزی و صنعت غذا و انتقال آن به داخل کشور اقدام شود.
- ۱۳- در ادامه ایشان با اشاره به دستور کار دیگر جلسه در خصوص پیشنهاد برگزاری همایش راهکارها و برنامه‌های نجات شرق کشور از بحران آب از اعضای محترم کمیسیون درخواست نمود تا با توجه به بحران آب شرق کشور و لزوم برنامه ریزی جدی در این زمینه، نظرات و پیشنهادات خود را در خصوص برگزاری همایش به دبیرخانه کمیسیون ارجاع دهند تا در صورت تایید نهایی برگزاری، همایش با حضور وزرا و معاونین ریاست جمهوری برگزار گرددو خراسان رضوی به عنوان متولی نجات شرق کشور از بحران آب قدمی ارزنده در این زمینه بردارد.

مصوبات جلسه:

۱. مقرر گردید کمیسیون کشاورزی و آب با همکاری شرکت بین‌المللی ایروما فن آور پویا جلسه‌ای تخصصی در قالب همایش یا سمینار تخصصی در حوزه انتقال تکنولوژی‌های روز دنیا در بخش کشاورزی و صنعت غذا برگزار نماید.
۲. مقرر گردید اعضای محترم کمیسیون نظرات و پیشنهادات خود را در خصوص برگزاری همایش راهکارها و برنامه‌های نجات شرق کشور از بحران آب به دبیرخانه کمیسیون ارجاع دهند تا در جلسه آتی کمیسیون تصمیم‌گیری نهایی در خصوص برگزاری آن انجام پذیرد.

حاضرین جلسه:

آقایان: شریعتی مقدم، لبافی، صادقی، عیدی زاده، آندریا فینکو، اوئیچی کامپلو، خسروی، اردکانیان، مظفری، کدخدایی، موسوی فرد، موسی پور، رضوی خبیر، تازه دل، صادقیان، رضازاده، سلطانی
خانم‌ها: سبزواری

غایبین جلسه:

آقایان: اشرفی، دانشور، داوری، دوراندیش، صراف، فارسی، فرامرزی، قدمی، کدخدایی، کلالی، مرادی، مصدق، مروارید، میری، موسوی نژاد
خانم‌ها: بنایی، سنوئی، حسینی، سراج احمدی

میهمانان جلسه:

رأفتی، انیسی، محتشمی، کهرم، حاجی امیری، عامری، اکبری