

الحلقة العلمية حول التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة في دول الشرق الأوسط المنامة - البحرين من ١٤-١٦ يونيو ١٩٩٨ م

إعداد

د. عبد الرحمن مصيقر
مركز البحرين للدراسات والبحوث

نظم مركز البحرين للدراسات والبحوث بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وجمعية التغذية العربية حلقة علمية حول التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة في دول الشرق الأوسط في دولة البحرين خلال الفترة من ١٤ - ١٦ يونيو ١٩٩٨ م . و شارك في الحلقة مسئولو وباحثون من مختبرات الأغذية في إحدى عشرة دولة شرق أوسطية هي: البحرين و الكويت والمملكة العربية السعودية وقطر والإمارات العربية المتحدة ولبنان والأردن والسودان وباكستان و إيران وقبرص، بالإضافة إلى خبراء من منظمة الأغذية والزراعة وجامعة اسكوتلندا ومعهد الأغذية في نيوزلنده .

وتضمنت الحلقة ست جلسات علمية توزعت على مدار ثلاثة أيام حيث تم في اليوم الثالث تقسيم المشاركين إلى مجموعتي عمل ناقشت المجموعة الأولى الخطط والبرامج المستقبلية للتعرف على الأغذية المتداولة في دول مجلس التعاون الخليجي ، أما المجموعة الثانية فناقشت النشاطات ومجالات التنسيق بين دول الشرق الأوسط في البرامج المتعلقة بتحليل الأغذية وتركيبها .

الجلسة الأولى : نشاطات تحليل الأغذية وتركيبها في دول الشرق الأوسط

تحدثت السيدة منزا من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة حيث أوضحت أهمية وجود معلومات عن القيمة الغذائية للأطعمة التي تفيد في التخطيط للوجبات العلاجية للمرضى وتساعد في تقدير الكمية والنوعية التي يستهلكها الشخص من العناصر الغذائية، وهي تستخدم في التوعية الصحية والغذائية، كما تستخدم في الدراسات الوبائية ويمكن أن تساهم في وضع خطط الأمن الغذائي وبرامجه، كما تساعد في وضع التشريعات الغذائية .

وقدم د. سمير الميلادي المستشار الإقليمي للتغذية في منظمة الأغذية والزراعة ورقة حول نشاطات تحليل الأغذية في الشرق الأوسط وأوضح أن الاهتمام بتركيب الأغذية قد بدأ منذ الخمسينات في كل من مصر والعراق ، بعد ذلك قامت لبنان بإعداد أول معلومات دقيقة ومتكاملة حول القيمة الغذائية للأغذية والأكلات الشعبية وأضاف د. ميلادي أن نشاطات تحليل الأغذية مازالت محدودة في العديد من دول المنطقة نتيجة النقص في الأجهزة والكفاءات المحلية المتدربة في هذا المجال وأشار إلى أن منظمة الأغذية والزراعة على استعداد لتقديم العون الفني للدول التي تعاني من هذا النقص .

أما د. عبد الرحمن مصيقر مدير برنامج البحوث البيئية والحيوية بمركز البحرين للدراسات والبحوث فقد تقدم بدراسة حول النشاطات القائمة حالياً والتي تم إنجازها في مجال التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة في دول الخليج العربية بصفته المنسق العام لبرنامج أغذية الخليج وأوضح د. مصيقر أن هذا الاجتماع هو الثاني لدول الخليج حول هذا الموضوع بعد الاجتماع الأول الذي عقد في عام ١٩٩٥م في دولة الإمارات العربية المتحدة. وأنه خلال الفترة من ١٩٩٥ - ١٩٩٨م حدثت العديد من النشاطات في دول الخليج، وأن إعداد كتاب عن القيمة الغذائية للأغذية الخليجية أصبح مسألة وقت فقط وأشاد المتحدث بالتعاون والتنسيق الذي يقوم به مركز البحرين للدراسات والبحوث مع المراكز المتخصصة بتحليل الأغذية في كل من دولة الإمارات العربية والسعودية والكويت وقطر، حيث تم إعداد مجموعة كبيرة من الدراسات المشتركة. وأفاد أن أكثر المعلومات المتوفرة عن القيمة الغذائية للأطعمة المحلية تتوفر في المملكة العربية السعودية تليها دولة البحرين ثم دولة الكويت، أما بقية الدول فمازالت تعاني من نقص شديد في هذه المعلومات.

واختتمت الجلسة الأولى بورقة مقدمة من الدكتورة باربارة بيورلنجم من معهد بحوث المحاصيل والأغذية في نيوزلندا ومنسقة برنامج تحليل الأغذية العالمي. حيث بينت أن دول الخليج قد خطت خطوات متقدمة عن بقية دول الشرق الأوسط في مجال التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة وأوضحت أنه يجب الحرص على إتمام التعاون والتنسيق بين دول المنطقة لتعزيز النشاطات المتعلقة بتحليل الأغذية، وأشارت إلى أن برنامج تحليل الأغذية العالمي على استعداد لتوفير الخبرات اللازمة لدعم هذه النشاطات، كما أشارت إلى وجوب تقوية المختبرات والعناية بجودة طرائق تحليل الأغذية واختيار العينات للحصول على معلومات دقيقة وموثوقة .

الجلسة الثانية : الأوراق الفنية المتعلقة بتحليل الأغذية

ابتدأت الجلسة الثانية بورقة من الدكتورة إيفي باركلي من جامعة اسكوتلندا عن الأوليات التي يجب أن

تؤخذ في الاعتبار عند اختيار العناصر الغذائية في برامج القيمة الغذائية للأطعمة حيث يجب أولاً تحديد الفئة المستهدفة التي سوف تستفيد من هذه المعلومات، وبعد ذلك يجب تحديد الإمكانيات المحلية وإعطاء أولوية للعناصر الغذائية الرئيسية وتلك المرتبطة بالأمراض السائدة في المجتمع وركزت على اعتماد طرائق علمية موثوق بها في تحليل الأغذية واختيار عدد كافٍ من العينات لكل نوع من الأغذية .

بعد ذلك قدم د. عبد الرحمن مصيقر مدير برنامج البحوث البيئية والحيوية بمركز البحرين للدراسات والبحوث ورقة حول طريقة اعتماد وصفات خاصة بالأكلات الشعبية، وأشار إلى أن معظم الدول في المنطقة وقعت في خطأ عام عندما اعتمدت وصفات لا تمثل الوصفات السائدة في المجتمع وأعطى أمثلة عن كيفية إعداد معلومات عن القيمة الغذائية للأكلات الشعبية حيث أنه في البداية يجب أن تجرى دراسة مسحية عن نوعية الأكلات الشعبية وطريقة تحضيرها، ومن ثم تجرى حسابات خاصة للحصول على متوسط المقادير الداخلة في تحضير هذه الأكلات، وبعد ذلك يمكن إعداد وطبخ الوصفة لغرض تحليلها كيميائياً. وأن هذه الصفات تصبح بعد ذلك وصفات معيارية، يمكن إعادة إعدادها في أي وقت.

وركزت الورقة الأخيرة في هذه الجلسة على استخدام برامج الكمبيوتر في معرفة القيمة الغذائية للأطعمة وقدمتها الدكتورة بارياره بيورلنجم من نيوزلندا حيث تطرقت إلى أهمية استخدام تكنولوجيا الكمبيوتر في الحصول على معلومات عن القيمة الغذائية لمعظم الأطعمة وأوضحت أن هناك العديد من البرامج العالية الكفاءة التي يمكن استخدامها في هذا المجال، لكن من المهم أن تكون المعلومات المحلية عن الأغذية دقيقة ومتكاملة و أشادت بأهمية استخدام الإنترنت للتعرف على الخدمات التي تقدمها المراكز العلمية المتخصصة .

الجلسة الثالثة : نشاطات دول مجلس التعاون الخليجي

قدم د. عبد الرحمن مصيقر مدير برنامج البحوث البيئية والحيوية بمركز البحرين للدراسات والبحوث ورقة دولة البحرين في إعداد جداول لتحليل الأغذية، وأوضح أن دولة البحرين هي أول دولة خليجية، وثاني دولة عربية تضع جداول متكاملة للقيمة الغذائية للأطعمة المحلية والمتداولة بالاعتماد على الدراسات والبحوث المنشورة والتحليل الكيميائي والتحليل الحسابي بواسطة الكمبيوتر وأنه تم إصدار أول كتاب للقيمة الغذائية للأطعمة في عام ١٩٨٥م بواسطة وزارة الصحة وقد تم استخدام هذا الكتاب في جميع الجامعات و المؤسسات العلمية في دول الخليج العربية .

وقدمت السيدة باسمة دشتي من معهد الكويت للأبحاث العلمية ورقة دولة الكويت وأشارت إلى أن محاولات تحليل الأغذية بدأت في دولة الكويت مع بداية عام ١٩٨٠م ولكن هذه المعلومات لم تنشر، وفي عام ١٩٨٥م قامت الكويت بإعداد أول جداول لتحليل الأغذية الشعبية وأخيراً في عام ١٩٩٨م صدرت الطبعة المنقحة والمزيدة للقيمة الغذائية للأكلات الشعبية في دولة الكويت .

وتناولت الورقة الثالثة تجربة المملكة العربية السعودية وقدمها الدكتور محمد الكنهل أستاذ التغذية في جامعة الملك سعود حيث أفاد بأن السعودية قامت بمشروع ضخم لتحليل الأغذية والأكلات الشعبية وتم تحليل أكثر من ١٤٠ نوعاً من الأغذية، ويعتبر هذا المشروع أكبر مشروع من نوعه في المنطقة العربية وقامت بدعمه مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقولوجيا وتقوم الجهات المختصة بإصدار كتاب شامل

سوف يفيد المؤسسات العلمية ومراكز البحوث في المنطقة خاصة في ظل أهمية دراسة العلاقة بين العادات الغذائية والأمراض المزمنة المنتشرة في دول المنطقة .

وقدم الدكتور محمد زين من المختبرات المركزية في وزارة الصحة العامة في دولة قطر ورقة حول نشاطات دولة قطر في تحليل الأغذية وأوضح أنه بالرغم من وجود بعض البرامج المحدودة في تحليل الأطعمة الشعبية والأسماك المتداولة في قطر إلا أن المختبرات المركزية تقوم حالياً بوضع برنامج شامل على أسس علمية للتعرف على القيمة الغذائية للأغذية في دولة قطر .

وقدم د. موسى أحمد رئيس مختبر الأغذية في بلدية دبي بدولة الإمارات العربية المتحدة ورقة حول برامج تحليل الأغذية في دبي وأوضح أن هناك تعاوناً وثيقاً بين مختبر الأغذية في دبي ومركز البحرين للدراسات والبحوث وبناء على هذا التعاون تم إعداد العديد من الدراسات حول القيمة الغذائية في سلطنة عمان ودولة البحرين كما أجريت تحاليل لبعض الأغذية في الإمارات وهذا يعطي دليلاً للتنسيق بين دول الخليج العربية لخدمة بعضها البعض. وأشار إلى أن مختبر الأغذية في دبي يقوم حالياً بإعداد مشروع كبير عن القيمة الغذائية للأكلات الشعبية في الإمارات بالتعاون مع مركز البحرين للدراسات والبحوث .

الجلسة الرابعة : تجارب الدول الأخرى المشاركة

ابتدأت الجلسة الرابعة بورقة عن تجربة لبنان وقدمتها الدكتورة نهلة البابا أستاذة التغذية في الجامعة الأمريكية في بيروت وأشارت إلى أن لبنان هي أول دولة عربية قامت بإعداد جداول لتحليل الأغذية تخدم دول الشام مثل لبنان وسوريا والأردن وكذلك العراق، وقد تم إصدار أول كتاب عن القيمة الغذائية في عام ١٩٧٠م ويستخدم هذا الكتاب في معظم الدول العربية وتقوم حالياً الجامعة الأمريكية في بيروت بمشروع كبير لتحديث المعلومات المقدمة في هذا الكتاب بدعم من منظمة الأغذية والزراعة الدولية.

وقدم د. حامد تكروري أستاذ التغذية في الجامعة الأردنية تجربة الأردن وأشار إلى أن المعلومات المتعلقة بالقيمة الغذائية في الأردن متفرقة ولا يوجد كتاب متخصص في هذا المجال وأن معظم الباحثين ما زالوا يستخدمون الكتاب الصادر من الجامعة الأمريكية في بيروت، وركز على أهمية التنسيق بين دول المنطقة لغرض إعداد معلومات عن القيمة الغذائية .

وقدمت الدكتورة مهين أزار من المعهد القومي للتغذية وتكنولوجيا الغذاء في إيران ورقة حول نشاطات تحليل الأغذية في جمهورية إيران الإسلامية وبينت أنه منذ عام ١٩٨٠م وجمهورية إيران تقوم بالعديد من البرامج للتعرف على القيمة الغذائية للأغذية ويتم التركيز حالياً على الأطعمة والأكلات التقليدية.

أما ورقة قبرص فقد قدمها الدكتور ريتوس أرجريديس من المختبر المركزي التابع لوزارة الصحة القبرصية وأفاد بأن نشاطات تحليل الأغذية بدأت في قبرص منذ عام ١٩٩٢م وما زال البرنامج قائماً ويحتاج إلى دعم فني من الجهات الرسمية والدولية .

وقدم الدكتور تاجمال حسين من جامعة بيشاور في باكستان تجربة الجامعة في إعداد جداول خاصة بالقيمة الغذائية في باكستان وتم إصدار هذه الجداول في عام ١٩٨٥م واعتمدت على التحليل الكيميائي

للعناصر الغذائية وما زالت هذه الجداول تنقصها العديد من البيانات المهمة وأوصى الدكتور تاجمال بأهمية التعاون بين دول المنطقة .

وقد كانت الورقة الأخيرة من نصيب الجمهورية السودانية وقدمها الدكتور حامد درار من جامعة الخرطوم وبين أن تجربة السودان قديمة جداً، حيث بدأت مع بداية هذا القرن ولكنها كانت محدودة وفي بداية التسعينات قامت السودان بإصدار أول كتاب للقيمة الغذائية للأطعمة السودانية وتضمن معلومات عن ١٦٠ نوعاً من الغذاء. وأشار إلى أن هناك بعض المعلومات المنشورة في المختبرات العلمية والتي يجب تجميعها والاستفادة منها.

التوصيات

خرج المشاركون بمجموعة من التوصيات في ختام فعاليات الحلقة من بينها قيام مركز البحرين للدراسات والبحوث بدور المنسق الإقليمي لبرنامج تركيب الأغذية في منطقة الخليج وإعتماد عدد من المراكز الخليجية المتعاونة حيث تم اختيار أربعة مراكز متعاونة هي قسم علوم الغذاء بجامعة الملك سعود بالمملكة العربية السعودية ومختبر الأغذية ببلدية دبي في دولة الإمارات والمختبر المركزي بوزارة الصحة في دولة قطر وقسم التكنولوجيا الحيوية في معهد الكويت للأبحاث العلمية .

كما وضع المشاركون خطة عمل لإعداد أول دليل للأغذية المتداولة في منطقة الخليج ومواعيد الاجتماعات الدورية لتنفيذ هذه الخطة، على أن يتكفل مركز البحرين للدراسات والبحوث بالتنسيق لعقدتها.

وأوصى المشاركون باعتماد المقترح المقدم من برنامج البحوث البيئية والحيوية بمركز البحرين للدراسات والبحوث بخصوص أنشطة تحليل الأغذية مع بعض التعديلات، وسيبدأ البرنامج بتنفيذ هذه الأنشطة عن طريق تأسيس قاعدة معلومات للأغذية ومن ثم البدء في إعداد جداول تحليل هذه الأغذية في دول الخليج، كما سيتم إعداد برنامج في الحاسوب لإعداد قاعدة معلومات مبرمجة لمكونات الأغذية .

وشملت التوصيات إعداد نشرة خاصة لمكونات الأغذية يقوم مركز البحرين للدراسات والبحوث بإعدادها بالتنسيق مع برنامج مكونات الأغذية العالمي ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة .

أما بالنسبة للدول الأخرى في منطقة الشرق الأوسط فقد تم تشكيل لجنة تضم السودان والأردن ولبنان وباكستان وقبرص وإيران لتقوم بالتنسيق والتعاون في مجال تحليل الأغذية وتركيبها، إلى جانب قيام المشاركين بإعداد توصيات خاصة بأهمية وضع مسميات للأغذية من الناحية العلمية والمحلية والتأكيد على وجود معلومات تفصيلية عن طريق تحليل عينات الأغذية وإعدادها.