MERCURY

المواد المضافة وملوثات الأغذية

28 يونيو – 2 يوليو 2027

روما (إيطاليا)

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

المواد المضافة وملوثات الأغذية

المرجع: 120806_186841 **التاريخ:** 28 يونيو – 2 يوليو 2027 **المكان:** روما (إيطاليا) **الرسوم:** Euro 6200

المقدمة:

تعتبر المواد المضافة وملوثات الأغذية من المواضيع الحيوية والهامة في مجال سلامة الغذاء والصحة العامة. تلعب المواد المضافة دوراً رئيسياً في تحسين جودة الأغذية وتمديد فترة صلاحيتها، كما تسهم في تعزيز النكهة واللون والمظهر العام للأطعمة. ومع ذلك، يمكن أن تشكل ملوثات الأغذية تحدياً كبيراً يؤثر سلباً على صحة المستهلكين وسلامة المنتجات الغذائية.

تهدف دورة "المواد المضافة وملوثات الأغذية" إلى تزويد المشاركين بالمعرفة الشاملة حول أنواع المواد المضافة المختلفة، واستخداماتها المشروعة، والمعايير الدولية المنظمة لاستخدامها. كما تركز الدورة على تعريف المشاركين بمصادر الملوثات الغذائية المختلفة، مثل الملوثات الكيميائية والبيولوجية والفيزيائية، وأثرها على سلامة الأغذية وصحة الإنسان.

من خلال هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من فهم الطرق المثلى لتقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالمواد المضافة والملوثات، بالإضافة إلى التعرف على أحدث التقنيات والإجراءات الوقائية التي يمكن تطبيقها لضمان إنتاج أغذية آمنة وصحية. تسعى هذه الدورة إلى تعزيز الوعي والمعرفة العلمية لدى المهتمين بقطاع الأغذية، مما يسهم في تحسين جودة وسلامة المنتجات الغذائية المتداولة في الأسواق.

الفئات المستهدفة:

- متخصصو سلامة الأغذية.
- العاملون في صناعة الأغذية والمشروبات.
- مفتشو الصحة العامة.
- موظفو الهيئات الرقابية والتنظيمية.
- مديرو الجودة في مصانع الأغذية.
- الباحثون في مجال سلامة الأغذية.
- الطلاب والمتدربون في مجالات العلوم الغذائية.
- الأطباء وأخصائيو التغذية.

الأهداف التدريبية:

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

- تزويد المشاركين بالمعرفة الأساسية حول أنواع المواد المضافة المختلفة واستخداماتها المشروعة في صناعة الأغذية.
- تعزيز فهم المشاركين للمعايير والقوانين الدولية التي تنظم استخدام المواد المضافة في الأغذية.
- تعريف المشاركين بمصادر الملوثات الغذائية الكيميائية، البيولوجية، والفيزيائية وتأثيراتها الصحية المحتملة.
- تطوير مهارات المشاركين في تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالملوثات الغذائية والمواد المضافة.
- تقديم أحدث التقنيات والإجراءات الوقائية للكشف عن الملوثات وضمان سلامة الأغذية.
- تمكين المشاركين من تحليل الآثار الصحية للملوثات الغذائية على المستهلكين.
- تعزيز قدرات المشاركين في تطوير استراتيجيات فعالة لتحسين جودة وسلامة المنتجات الغذائية.
- تطبيق المفاهيم العلمية والتكنولوجية الحديثة لضمان إنتاج أغذية آمنة وصحية.

الكفاءات المستهدفة:

- معرفة أنواع المواد المضافة واستخداماتها.
- فهم المعايير الدولية لتنظيم المواد المضافة.
- التعرف على مصادر الملوثات الغذائية المختلفة.
- تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالملوثات والمواد المضافة.
- تطبيق التقنيات الوقائية لضمان سلامة الأغذية.
- تحليل الآثار الصحية للملوثات الغذائية.
- تطوير استراتيجيات لتحسين جودة المنتجات الغذائية.
- استخدام أحدث التقنيات في الكشف عن الملوثات والمواد المضافة.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

محتوى الدورة:

الوحدة الأولى: مقدمة في المواد المضافة وملوثات الأغذية:

- تعريف المواد المضافة والملوثات الغذائية.
- تاريخ استخدام المواد المضافة في صناعة الأغذية.
- أهمية دراسة المواد المضافة والملوثات الغذائية.
- الأطر القانونية والتنظيمية للمواد المضافة والملوثات.

الوحدة الثانية: أنواع المواد المضافة واستخداماتها:

- المواد الحافظة وأهميتها في تمديد فترة صلاحية الأغذية.
- المواد الملونة ودورها في تحسين مظهر الأغذية.
- تعرف على المواد المنكهة وتعزيز الطعم والرائحة.
- اكتشف المواد المثبتة والمغلظة للقوام.
- المواد المضادة للأكسدة وأثرها على جودة الأغذية.
- المواد المغذية والفيتامينات المضافة.

الوحدة الثالثة: مصادر الملوثات الغذائية وأنواعها:

- الملوثات الكيميائية: المبيدات الحشرية، المعادن الثقيلة، والمركبات العضوية.
- ما هي الملوثات البيولوجية: البكتيريا، الفيروسات، والفطريات.
- الملوثات الفيزيائية: الأجسام الغريبة مثل الزجاج والمعادن والبلاستيك.
- تأثير التلوث الغذائي على الصحة العامة.
- مصادر التلوث خلال مراحل الإنتاج والتوزيع والتخزين.

الوحدة الرابعة: تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالمواد المضافة والملوثات:

- مبادئ تقييم المخاطر الصحية.
- أدوات ومنهجيات تحليل المخاطر.
- استراتيجيات الحد من المخاطر في صناعة الأغذية.
- دراسات الحالة حول حوادث تلوث غذائي معروفة.
- أفضل الممارسات في إدارة سلامة الأغذية.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الوحدة الخامسة: التقنيات الحديثة للكشف عن الملوثات والمواد المضافة:

- التقنيات التحليلية للكشف عن الملوثات الكيميائية.
- تقنيات الزراعة والبيولوجيا الدقيقة في الكشف عن الملوثات البيولوجية.
- استخدام الأشعة والتحليل الطيفي للكشف عن الملوثات الفيزيائية.
- تطبيقات التكنولوجيا النانوية في سلامة الأغذية.
- الابتكارات الحديثة في صناعة الأغذية لتعزيز سلامة المنتجات.
- تلخيص المعلومات والمفاهيم الرئيسية التي تم تغطيتها.
- مناقشة دور الأفراد والمؤسسات في ضمان سلامة الأغذية.
- كيفية تطبيق المعرفة المكتسبة في الحياة المهنية اليومية.
- توصيات لتحسين جودة وسلامة الأغذية على المستوى العالمي.