



Mar 09, 2022

## مشاركات مهيّزة لطلبة التغذية في تحدي FoodWise

شارك عدد من طلبة كلية الصيدلة- برنامج التغذية والحيويات في تحدي FoodWise الذي استضافته وزارة التغيير المناخي والبيئة. والذي يعد جزءاً من قمة مستقبل الغذاء التي أقيمت في مركز دبي للمعارض في إكسبو دبي 2020. كانت مهمة الطلبة في التحدي اقتراح حلول للتحديات المتعلقة بهدر الطعام وفقدانه؛ والنظام الغذائي النباتي للبيئة والصحة؛ وإنتاج الغذاء الهلّي واستهلاكه؛ العلامات التجارية، ووعي المستهلك ومسؤولية منتجي الأغذية والموزعين.

المشروع النول جاء تحت عنوان: النهج الجديد في إنتاج منتجات المخبوزات منخفضة البروتين المدعمة بالهورينجا أوليفيرا، والذي يهدف إلى إنتاج دقيق منخفض البروتين من دقيق النرز والذرة، بالإضافة إلى نشا البطاطس المضاف إليه الهورينجا بنسب مختلفة، من أجل توفير المزيد من الخيارات الغذائية لمرضى الاضطرابات الهضمية. حيث يهكّن صنع شطائر الخبز العربي والبسكويت باستخدام هذا الدقيق منخفض البروتين. وقد قدم المشروع كل من ريم الريس، ومرح عبد السلام، ودانية أبو طريف، وبسمة أحمد، وهنير الأخرس، ودعاء حسين تحت إشراف الأستاذ الدكتور محمود أبو

غوش.

المشروع الثاني جاء بعنوان: نهج جديد في مراقبة سلامة الأغذية (المفتش الذكي)، والذي يهدف إلى تطبيق الذكاء الاصطناعي في نظام سلامة الغذاء ككل، تحسين إجراءات مراقبة جودة المواد الغذائية من خلال استخدام أجهزة المراقبة الذكية، واستخدام التطبيق الذكي لتقليل هدر الطعام عن طريق المراقبة المستمرة لدرجة الحرارة. وقدم المشروع كل من الطالبين شيها حجازي، وإسراء بزبوز تحت إشراف كل من الأستاذ الدكتور محمود أبو غوش، والأستاذ الدكتور هيثم بني سلامة من كلية الهندسة.

أما المشروع الثالث فجاء جاهلاً لشعار اختر محلياً، وتناول طعاماً مغذياً، وعش بصحة جيدة والذي يهدف إلى تعزيز الأكل والعادات الصحية بين طلاب الجامعة، ونشر الوعي حول الفوائد الصحية لتناول الطعام المحلي، وإيجاد طرق شيقة للوصول إلى المزارعين المحليين والجمهور المستهدف، وتوفير السبل والبدائل للترويج للغذاء المحلي. وقد قدم المشروع كل من الطالبات يارا جهاد، وزهرة نبأ، وبيان سليمان، تحت إشراف الأستاذ الدكتورة سهاد أبو موسى.

وجاء المشروع الرابع والأخير تحت عنوان: تقليل الغذاء من مصادر حيوانية وزيادة النظام الغذائي النباتي من خلال إعلانات وسائل التواصل الاجتماعي، والذي يهدف إلى تثقيف الجمهور حول فوائد التحول إلى النظم الغذائية النباتية من خلال الإعلان على وسائل التواصل الاجتماعي واللوحات الإعلانية، ورفع مستوى الوعي حول كيفية إنتاج أنظمة الأغذية الزراعية وصناعات اللحوم والألبان لتقليل المخلفات الحيوانية الناتجة عن الصناعات حيث أن 14.5% من إجمالي الإنبعاثات بسبب الإنسان لها يضر بالبيئة. وقد قدم المشروع كل من علا ناصح، وهيا أبو عجلان، وعبدالله قشنة، وحمزة العبسي وأنور عياش، تحت إشراف الأستاذ الدكتورة سهاد أبو موسى.

وتعد مشاركة جامعة العين في هذا التحدي جزءاً من أنشطتها المتعلقة بالبيئة والاستدامة بما يتماشى تحدي مع الاستراتيجية الوطنية للأمن الغذائي لدولة الإمارات العربية المتحدة 2051.

[رابط الخبر](#)