

‘জুস নয় ফল খান’



‘জুস নয় ফল খান’ এই আহ্বানের মধ্য দিয়ে মঙ্গলবার জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরে অনুষ্ঠিত হয়েছে ‘নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত আইনের কঠোর প্রয়োগের সঙ্গে প্রযুক্তির ব্যবহার’ শীর্ষক সেমিনার।

এতে মন্ত্রণালয়, বাংলাদেশ ব্যাংক, পুলিশ কর্মকর্তা এবং বিভিন্ন সরকারি সংস্থার পেশাজীবী সংগঠনের কর্মকর্তারা অংশগ্রহণ করেন।

Advertisement

সেমিনারে জাদুঘর মহাপরিচালক মোহাম্মদ মুনির চৌধুরী বলেন, খাদ্য নিরাপত্তা মানেই খাদ্যের পর্যাপ্ততা নয়। স্বাস্থ্যরক্ষায় যে গুণগতমান ও পুষ্টিসম্মত খাবার প্রয়োজন, তা বিষমুক্ত, রাসায়নিকমুক্ত ও জীবাণুমুক্ত রাখাটাই বড় চ্যালেঞ্জ। এক্ষেত্রে আইনের কঠোর অনুশাসন অপরিহার্য।

পাশাপাশি আধুনিক প্রযুক্তির প্রয়োগও একান্ত প্রয়োজন। এর সমান্তরালে প্রয়োজন জনগণের খাদ্যাভ্যাসের পরিবর্তন। জুস খাওয়ার প্রবণতা পরিহার করে জুসের পরিবর্তে সরাসরি ফল খেতে হবে। কারণ ফল ফাইবারে সমৃদ্ধ ও এর পুষ্টিমাণ অনেক উঁচু। জুসে এন্টি অক্সিডেন্ট ২৩-৫৪ শতাংশ হ্রাস পায় এবং জুসে ৩৫ ভাগ চিনি থাকে, যা স্বাস্থ্যকর নয়।

এছাড়া খাদ্য সংরক্ষণ ব্যবস্থায় রেফ্রিজারেটরের পরিবর্তে প্রাকৃতিক পদ্ধতি অনুসরণ করে খাদ্যমান বজায় রাখা যায়। রেফ্রিজারেটরে দীর্ঘদিন সংরক্ষিত খাবার মোটেই স্বাস্থ্যসম্মত নয়। কারণ তাতে এক ধরনের ব্যাকটেরিয়া জন্ম নেয়।

অনুষ্ঠানে সেমিনার পেপার উপস্থাপন করেন শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের মাধ্যমিক ও উচ্চশিক্ষা বিভাগের সিনিয়র সহকারী সচিব শতরূপা তালুকদার। অংশগ্রহণ করেন খুলনার অতিরিক্ত উপ-পুলিশ মহাপরিদর্শক মো. আতিকুর রহমান এবং বাংলাদেশ ব্যাংকের অতিরিক্ত পরিচালক শাহিদা সুলতানা প্রমুখ।

বক্তারা নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে সরকারি সংস্থাগুলোর সমন্বিত প্রয়াস ও ব্যাপক জনসচেতনতা তৈরি করা আবশ্যিক বলে অভিমত ব্যক্ত করেন।

ঢাকা, বৃহস্পতিবার ০৮ জুন ২০২৩
২৫ জ্যৈষ্ঠ ১৪৩০, ১৮ জিলকদ ১৪৪৪

কালের বর্ধ

বিজ্ঞান জাদুঘরে নিরাপদ খাদ্য নিয়ে সেমিনার

জুস নয়, ফল খান : মুনীর চৌধুরী



নিরাপদ খাদ্য নিয়ে সেমিনারে জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরের মহাপরিচালক মোহাম্মাদ মুনীর চৌধুরী। ছবি : সংগৃহীত

জুস খাওয়ার প্রবণতা পরিহার করে জুসের পরিবর্তে সরাসরি ফল খাওয়ার আহ্বান জানিয়েছেন জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরের মহাপরিচালক মোহাম্মাদ মুনীর চৌধুরী। জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরে গতকাল মঙ্গলবার 'নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিতকরণে আইনের কঠোর প্রয়োগের সঙ্গে প্রযুক্তির ব্যবহার' শীর্ষক সেমিনারে এই আহ্বান জানান তিনি।

সেমিনারে মন্ত্রণালয়, বাংলাদেশ ব্যাংক, পুলিশ কর্মকর্তা, বিভিন্ন সরকারি সংস্থাসহ পেশাজীবী সংগঠনের কর্মকর্তারা অংশগ্রহণ করেন। বাংলাদেশ ইনস্টিটিউট অব গভর্নেন্স অ্যান্ড ম্যানেজমেন্টের (বিআইজিএম) প্রশিক্ষণার্থী হিসেবে কর্মকর্তারা সেমিনারে অংশগ্রহণের পাশাপাশি জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরও পরিদর্শন করেন।

অনুষ্ঠানে জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘরের মহাপরিচালক মোহাম্মাদ মুনির চৌধুরী বলেন, খাদ্য নিরাপত্তা মানেই খাদ্যের পর্যাপ্ততা নয়। স্বাস্থ্য রক্ষায় যে গুণগতমান ও পুষ্টি সম্মত খাবার প্রয়োজন, তা বিষমুক্ত, রাসায়নিকমুক্ত ও জীবাণুমুক্ত রাখাটাই বড় চ্যালেঞ্জ। এক্ষেত্রে আইনের কঠোর অনুশাসন অপরিহার্য। পাশাপাশি আধুনিক প্রযুক্তির প্রয়োগও একান্ত প্রয়োজন।

এর সমান্তরালে প্রয়োজন জনগণের খাদ্যাভাসের পরিবর্তন। জুস খাওয়ার প্রবণতা পরিহার করে জুসের পরিবর্তে সরাসরি ফল খেতে হবে। কারণ ফল ফাইবারে সমৃদ্ধ ও এর পুষ্টিমান অনেক উঁচু। জুসে এন্টি অক্সিডেন্ট ২৩ থেকে ৫৪ শতাংশ হ্রাস পায় এবং জুসে ৩৫ ভাগ চিনি বেশি থাকে, যা স্বাস্থ্যকর নয়।

এছাড়া খাদ্য সংরক্ষণ ব্যবস্থায় রেফ্রিজারেটরের পরিবর্তে প্রাকৃতিক পদ্ধতি অনুসরণ করে খাদ্যমান বজায় রাখা যায়। রেফ্রিজারেটরে দীর্ঘদিনের সংরক্ষিত খাবার মোটেই স্বাস্থ্যসম্মত নয়। কারণ তাতে এক ধরনের ব্যাকটেরিয়া জন্ম নেয়।



সেমিনার পেপার উপস্থাপন করেন শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের মাধ্যমিক ও উচ্চ শিক্ষা বিভাগের সিনিয়র সহকারী সচিব শতরুপা তালুকদার, খুলনার অতিরিক্ত উপ-পুলিশ মহাপরিদর্শক মো. আতিকুর রহমান (পিপিএম) এবং বাংলাদেশ ব্যাংকের অতিরিক্ত পরিচালক শাহিদা সুলতানা। বক্তারা নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিতকরণে সরকারি সংস্থাগুলোর সমন্বিত প্রয়াস এবং ব্যাপক জনসচেতনতা সৃষ্টি করা প্রয়োজন বলে মতামত দেন।



National Museum of Science and Technology director general Mohammad Munir Chowdhury addresses a seminar on "Implementing legal action by using technology to ensure safe food" at the museum on Wednesday where Bangladesh Institute of Governance and Management trainees were also present