



اولویت های تحقیقاتی مرکز تحقیقات سلامت مواد غذایی :

- ۱- بررسی اسیدهای چرب ترانس در روغن های خوراکی.
- ۲- بررسی میزان نمک در فرمولاسیون مواد غذایی و آشامیدنی صنعتی.
- ۳- بررسی کیفیت نانهای سنتی و صنعتی مصرفی در سطح استان هرمزگان.
- ۴- پایش باقیمانده سموم و آفت کش ها و کودهای شیمیایی در محصولات پرمصرف.
- ۵- مطالعات مداخله ای در اصلاح الگوی مصرف مواد غذایی در راستای کاهش بار بیماریهای غیر واگیر.
- ۶- استفاده از فناوری های نوین در بهبود بسته بندی و نگهداری دراز مدت مواد غذایی.
- ۷- استفاده از فناوری های نوین در بهبود کیفیت محصولات تولیدی کارخانجات مواد غذایی.
- ۸- ارائه روشهای بهینه و جدید در پایش سموم، فلزات سنگین و آنتی بیوتیک ها ، هورمون ها و سایر مواد مضر در موادی که به مصرف تغذیه و سلامت جامعه می رسند.
- ۹- بررسی سلامت کالاهای غذایی قاچاق.
- ۱۰- بررسی شاخص های شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و فلزات سنگین و باقیمانده سموم در مواد وارداتی اولیه آشامیدنی و غذایی.
- ۸- بررسی شرایط نگهداری کالاهای غذایی در گمرکات استان هرمزگان.
- ۹- بررسی آلاینده های مواد غذایی از زمان ورود به گمرکات تا عرضه در بازار.
- ۱۰- بررسی فراوانی و علل مسمومیت های غذایی.
- ۱۱- بررسی ژن های مقاومت به آفت کش ها و سموم در آفات کشاورزی.
- ۱۲- شناسایی مشکلات استانی مربوط به سلامت و امنیت غذایی و ارائه راهکار جهت رفع این مشکلات.
- ۱۳- بررسی باقیمانده سموم و فلزات سنگین در محصولات کشاورزی تولید شده در استان.
- ۱۴- بررسی سلامت آبزیان مورد استفاده در تغذیه جامعه.
- ۱۵- بررسی نقش موجودات و گیاهان دریایی در پزشکی و درمان بیماریها.
- ۱۶- بررسی نقش موجودات زنده و گیاهان دریایی در تولید مکملهای غذایی.