

راههای تامین امنیت غذایی و جایگاه آن در پدافند غیر عامل

ابراهیم فلاحتی^{۱*}، سمیرا شکری جوکاری^۲، شیرین قاضی^۱

- ۱- استاد، گروه تغذیه، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد، ایران.
- ۲- کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، خرم آباد، ایران.
- ۳- دانشجوی دکترای مدیریت آموزشی، مرکز مطالعات توسعه آموزش پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد، ایران.

یافته / دوره نوزدهم / شماره ۱۴ / ویژه‌نامه پدافند غیر عامل

چکیده

دریافت مقاله: ۹۶/۵/۱۵ پذیرش مقاله: ۹۶/۱۲/۶

*** مقدمه:** با توجه به نقش نیروی انسانی سالم در توسعه یک کشور و اهمیت تغذیه و غذای سالم در سلامت انسان بعنوان محور توسعه کشور و مقابله با تهدیدهای خارجی در این مقاله ابتدا به تعریف امنیت غذایی، وضعیت امنیت غذایی در ایران و نقش آن در مقابله با تهدیدات پرداخته می‌شود و سپس راهکارهای موجود و استفاده از پتانسیل بومی برای ارتقاء امنیت غذایی مطرح می‌گردد.

*** مواد و روش‌ها:** در این مطالعه از تجربیات نویسنده و سوابق و متون علمی مرتبط برای واکاوی موضوع و تحلیل آن استفاده شده است.

*** یافته‌ها:** برای جلوگیری از تهدیدات خارجی در زمینه داشتن غذای سالم و ایمن و در عین حال مغذی نیازمند سیستمی هستیم که به خودمان تکیه داشته باشد و تهدیدات خارجی نتواند بر این دسترسی تاثیرگذار باشد. در کشور ما شرایط اقلیمی متفاوت، تنوع گونه‌های گیاهی خوراکی وحشی در طبیعت ایران و وجود امکانات و شرایط در استانهای مختلف برای تولید غذای سالم و محلی پتانسیل خوبی را برای مقابله با ناامنی غذایی و داشتن جامعه‌ای سالم فراهم نموده است.

*** نتیجه گیری:** با توجه به اینکه در امنیت غذایی، تهییه غذای سالم و مغذی و دسترسی افراد از نظر اقتصادی، اجتماعی در همه زمان‌ها مدنظر است نتایج مطالعه حاضر نشان داد که در حال حاضر نامنی غذایی در کشور بالاست و تهدید کننده می‌باشد لذا برای تامین امنیت غذایی و افزایش دسترسی به غذای سالم و مغذی استفاده از پتانسیل مواد غذایی بومی و محلی از جمله مواد غذایی کشت شده و خودرو محلی توصیه می‌شود.

*** واژه‌های کلیدی:** امنیت غذایی، پدافند غیر عامل، غذاهای محلی، غذای سالم، غذای مغذی.

*آدرس مکاتبه: خرم آباد، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، گروه تغذیه.

پست الکترونیک: e_falahi@yahoo.com

غذایی بعنوان یک پدافند غیر عامل در مقابل تهدیدات بیگانگان مقاومت نمود؟ هدف از این مقاله این است که جایگاه امنیت غذایی در پدافند غیر عامل مشخص شود و راهکارهای ارتقاء امنیت غذایی بدون وابستگی به خارج و با اتکا به منابع داخلی تبیین گردد. ضمناً بر اساس دانسته‌های اینجانب تا کنون مطالعه‌ای در رابطه با نقش امنیت غذایی در پدافند غیر عامل و استفاده از راهکارهای بومی و محلی در حوزه غذا و تغذیه انجام نشده است و این مطالعه اولین در نوع خود می‌باشد.

مبانی نظری و پیشینه پژوهش

ایران از نظر وسعت دومین کشور خاورمیانه است. از نظر اقتصادی ایران جزو کشورهای در حال توسعه با درآمد متوسط رو به بالاست. محدودیت تولیدات کشاورزی و بروز سوء تغذیه و چاقی از جمله مسائلی هستند که در آینده می‌تواند امنیت غذایی در ایران را تهدید کنند. از طرفی تحریم‌های ظالمانه سالهای گذشته نیز بر تورم و دسترسی به غذا تاثیر گذار بوده است. این تهدیدات احتمالی قدرت‌های زورگو در آینده نیز می‌تواند ادامه داشته باشد. اختلاف قابل ملاحظه درآمد و ثروت در ایران نیز بر امنیت غذایی تاثیر گذار است. نابرابری با استفاده از ضریب جینی مشخص می‌شود که در ایران نسبتاً بالاست، در سال ۲۰۱۳ برابر $\frac{۳۷}{۴}$ در مقایسه با مصر که $\frac{۳۰}{۸}$ در سال ۲۰۰۸ بوده است آمار بیکاری نیز در ایران بالاست. این مساله بر سبد غذایی مردم تاثیر گذار است. همچنین باعث خرید مواد غذایی ارزان و فاقد ارزش تغذیه‌ای شده و وضعیت تغذیه و سلامت افراد را بدتر می‌کند. بر اساس آمارهای رسمی میزان بیکاری در کشور ما $\frac{۱۲}{۷}$ درصد است و این آمار در بین جوانان ۲۵ درصد است. جوانان و نوجوانان بیشتر در معرض نامنی غذایی هستند. کشور ما با جمعیتی بالغ بر ۸۰ میلیون نفر و نرخ رشد جمعیتی $\frac{۱}{۴۳}$ درصد و نرخ باروری $\frac{۱}{۸۳}$ درصد نیاز به تامین منابع غذایی سالم و خودکفا دارد تا عوامل خارجی نتواند

مقدمه

امنیت غذایی عبارتست از دسترسی فیزیکی، اقتصادی و اجتماعی همه افراد در همه زمانها به غذای سالم و مغذی کافی جهت تامین نیازهای تغذیه‌ای در راستای ترجیحات غذایی و داشتن زندگی فعال و سالم. در این تعریف غذا هم باید اینم و سالم باشد و هم از نظر مواد مغذی تامین‌کننده نیازهای افراد باشد. با داشتن امنیت غذایی است که می‌توان جامعه‌ای سالم داشت تا بتواند فکر کند، اندیشه داشته باشد و در مقابل تهدیدات خارجی و جنگ نرم و تهاجم فرهنگی دوام بیاورد. پر واضح است، جامعه‌ی گرسنه و با نامنی غذایی همیشه تحت سلطه قدرت‌های زورگو خواهد بود و نمی‌تواند از ارزش‌های خود دفاع کند. بنابراین امنیت غذایی در پدافند غیر عامل جایگاه ویژه‌ای دارد. رویکردهای نوینی که اکنون دنیا با آن روبروییم در زمینه‌های کشاورزی، منابع طبیعی، زیست محیطی، امنیت غذایی و غیره در جوامع بشری می‌باشد. این رویکردها به ویژه بیوتوریسم و اگروتوروریسم تهدیدی جدی برای کشورها محسوب می‌شود. خسارات این تهدیدها قابل پیش‌بینی نبوده و هر روز که می‌گذرد لایه‌های جدیدی از فاجعه آشکار و ابعاد آن گسترش می‌یابد. در همین راستا برای مقابله با این مخاطرات فاجعه ساز؛ با طراحی و برنامه ریزی‌های اصولی، باید برای شرایط قبل از وقوع بحران، حين بحران و بعد از بحران تمهیدات لازم را فراهم نمود. به سبب اهمیت پیامدهای مخاطره آمیز ناشی از بیوتوریسم و اگروتوروریسم، ضرورت اتخاذ تدابیر و گام‌های مبتنی بر پدافند غیرعامل در راستای کاهش آسیب‌های احتمالی و پیشگیری از آن‌ها مطرح می‌شود (۱). این سوال مطرح می‌شود که برای جلوگیری از تاثیر بیوتوریسم و اگروتوروریسم بر امنیت غذایی چه راهکارهایی وجود دارد که با تکیه بر آنها می‌توان از نامنی غذایی جلوگیری کرد و با افزایش امنیت

(۴). پدافند غیرعامل به معنای کاهش آسیب‌پذیری در هنگام بحران، بدون استفاده از اقدامات نظامی و صرفاً با بهره‌گیری از فعالیت‌های غیرنظامی، فنی و مدیریتی است. اقدامات پدافند غیرعامل شامل پوشش، پراکندگی، تفرقه و جابجایی، فریب، مکان یابی، اعلام خبر، قابلیت بقا، استحکامات، استثار، اختفاء، ماقت فریبنده و سازه‌های امن می‌باشد. در پدافند غیرعامل تمام نهادها، نیروها، سازمان‌ها، صنایع و حتی مردم عادی می‌توانند نقش موثری ایفا کنند در حالیکه در پدافند عامل مانند سیستم‌های ضد هوایی و هوایپماهای رهگیر، تنها نیروهای مسلح مسئولیت بر عهده دارند (۵).

فرضیه‌ها و الگوهای مفهومی

مطالعات تحقیقاتی مرتبط با وضعیت غذاهای تولید شده محلی

بر اساس مطالعه‌ای که بهزادی فر و سایر همکاران بصورت متا‌آنالیز انجام داده است، شیوع ناامنی غذایی در بین خانوارهای ایرانی ۴۹٪ بود. شیوع ناامنی غذایی در بین کودکان ۶۷٪، سالمندان ۶۵٪، مادران ۶۱٪ و نوجوانان ۴۹٪ بود (۶). در مطالعه‌ای دیگر نویسنده و همکاران مشخص شد که غلظت سرب و کادمیوم در نمونه‌های برنج سه منطقه از استان لرستان (خرم آباد، بروجرد و دورود) در مقایسه با حد بالای مجاز توصیه شده توسط وزارت بهداشت بسیار پایین تر بود (۱۰٪ و ۰٪ میلی گرم به ازای کیلوگرم به ترتیب برای کادمیوم و سرب). از این مطالعه نتیجه گیری شد که مصرف برنج‌های تولید شده در لرستان از نظر این دو فلز خطری ایجاد نمی‌کنند. مقدار روی و آهن موجود در نمونه‌های برنج محلی تفاوت معناداری با مقدار این عناصر در مطالعات بین‌المللی مربوط به سایر مناطق جهان نداشت (۷). در مطالعه‌ای دیگر که کیانی و همکاران ارائه نموده اند، مصرف گوشت گوساله لری که در سیستم روستاوی و سنتی پرورش یافته بود از نظر نسبت اسیدهای چرب امگا ۶ به امگا ۳ سالم تر

باعث ناامنی در زمینه مواد غذایی شود. خوشبختانه، در طی ۳۰ سال گذشته پیشرفت‌های زیادی در زمینه کاهش ناامنی غذایی در ایران صورت گرفته است. طبق گزارشات سازمان‌های بین‌المللی، شاخص جهانی گرسنگی در ایران از ۸/۵ در دهه ۱۹۹۰ به ۵ کاهش یافته است. ایران دارای بیشترین کاهش در این زمینه در بین کشورهای خاورمیانه بوده است. ما در یک گذار تغذیه‌ای هستیم. غذاهای سنتی ما شامل گندم، میوه و سبزی جات بوده‌اند، حال آنکه در حال حاضر مصرف میوه و سبزی کاهش یافته است. در حال حاضر مردم ما مقدار زیادی شکر، روغن و چربی مصرف می‌کنند. عادات غذایی مردم تغییر کرده است. مصرف غذاهای آماده و پر چربی و پرنمک در بین مردم مخصوصاً جوانان زیاد شده است. این مساله باعث شده که ۵۵٪ زنان و ۳۵٪ مردم در کشور ما مبتلا به اضافه وزن و یا چاقی باشند. سوء تغذیه مخصوصاً در زمینه ریز مغذی‌ها، از جمله کمبود آهن و ید در ایران گسترش پیدا کرده است (۲). جان کالینز توریسین دانشگاه ملی جنگ آمریکا جنگ نرم اینگونه تعریف کرده است: استفاده طراحی شده از تبلیغات و ابزارهای مربوط به آن، برای نفوذ در مختصات فکری دشمن با توصل به شیوه‌هایی که موجب پیشرفت مقاصد امنیت ملی مجری می‌شود. پدافند غیرعامل نوعی دفاع غیر نظامی است و به مجموعه اقداماتی اطلاق می‌گردد که به جنگافزار نیاز ندارد و با اجرای آن می‌توان از وارد شدن خسارات مالی به تجهیزات و تاسیسات حیاتی و حساس نظامی و غیرنظامی و تلفات انسانی جلوگیری نموده و یا میزان این خسارات و تلفات را به حداقل ممکن کاهش داد (۳). پدافند غیرعامل به مجموعه اقداماتی اطلاق می‌گردد که مستلزم بکارگیری جنگ افزار نبوده و با اجرای آن می‌توان از وارد شدن خسارات مالی به تجهیزات و تاسیسات حیاتی و حساس نظامی و غیر نظامی و تلفات انسانی جلوگیری نموده و یا میزان این خسارات و تلفات را به حداقل ممکن کاهش داد

وجود دارد که به صورت خودرو و وحشی در یک منطقه رویش دارند و توسط افراد محلی مورد استفاده قرار می‌گیرند که به اعتقاد نویسنده می‌تواند جزو غذاهای محلی دسته بندی شوند. دانشگاه میشیگان آمریکا خرید و مصرف مواد غذایی محلی را توصیه می‌کند و دلایل زیر را برای فواید این کار ذکر می‌کند (۱۲). ۱- غذاهای محلی پر از طعم و عطر هستند. وقتی محصولی قرار است در همان محل فروخته شود در اوج رسیدگی برداشت می‌شود و حداکثر طی ۲۴ ساعت مصرف می‌شود ولی وقتی قرار است به منطقه دیگری انتقال یابد کمی زودتر برداشت می‌شود، بنابراین عطر و طعم آن در حالت اول بیشتر است و بهتر حفظ می‌شود. ۲- مصرف غذاهای محلی به صورت فصلی است. محصولات غذایی که در همان محل به فروش می‌رسند بسیار تازه و فصلی هستند، حال آنکه وقتی در محل دیگری به فروش می‌رسند در فصول دیگر سال به مصرف می‌رسند. ۳- غذاهای محلی دارای مواد مغذی بیشتری هستند. با توجه به فاصله کم بین محل تولید و فروش مواد غذایی محلی، این محصولات مواد مغذی بیشتری موقع مصرف دارند ولی مواد غذایی موجود در فروشگاهها بعلت گذراندن انبارش و فاصله طولانی بین زمان تولید و مصرف بخشی از مواد مغذی خود را ازدست داده اند. ۴- غذاهای محلی حامی اقتصاد محلی هستند. پولی که صرف خرید مواد غذایی محلی می‌شود در چرخه اقتصادی همان محل وارد می‌شود و به اشتغال زایی و حفظ سرمایه در آن محل کمک می‌کند. ۵- محصولات غذایی محلی به محیط زیست کمک می‌کنند. با خرید مواد غذایی محلی به حفظ زمین‌های کشاورزی و سربزی آنها کمک می‌شود. ۶- غذاهای محلی به این‌می‌غذا کمک می‌کنند. هر چه فاصله بین تولید و مصرف مواد غذایی بیشتر باشد، احتمال آلودگی در آنها بیشتر است. احتمال آلودگی‌های شیمیایی و میکروبی در فاصله زیاد بین تولید، نگهداری، توزیع و مصرف مواد غذایی بالا

از گونه پرورش یافته با تغذیه نیمه صنعتی بود. در این مطالعه نسبت امگاه ۶ به امگا ۳ در گوشت گوساله لری تغذیه شده با مواد غذایی سنتی ۵/۲ در مقایسه با نوع نیمه صنعتی ۸/۹ بود (۸). در مطالعه فلاхи و همکاران بر روی سیب زرد و قرمز لبنانی تولیدی استان لرستان مشخص شد که مقدار ویتامین ث موجود در آن ۳ برابر مقدار موجود در جدول ترکیبات غذایی ایران است (۹). در مطالعه ای که خلخالی راد و همکاران بر روی نمونه‌های چای خارجی موجود در بازار شهر خرم آباد انجام دادند، مشخص شد که غلظت کادمیوم، سرب و جیوه به ترتیب ۵/۵، ۲۰/۵ و ۴۰ میلی گرم به ارزی کیلوگرم بود. بنابراین مصرف چای خارجی می‌تواند یک منبع خطر جدی در رساندن فلزات سنگین و ایجاد خطرات ناشی از دریافت بالای آنها از جمله سرطان در بین مردم باشد (۱۰). همانطور که در مطالعه متاتالیز فلاхи و همکاران ذکر شد نامنی غذایی در بین خانوارهای ایرانی بالاست. وجود شیوع نامنی غذایی بالا در کشور و توجه به یکی از مولفه‌های امنیت غذایی که دسترسی به غذای سالم است و اینکه این مولفه طبق نتایج مطالعات فوق الذکر با مصرف غذاهای تولید شده محلی می‌تواند بدست آید این فرضیه که مصرف غذاهای تولید شده هر محل در افزایش امنیت غذایی و کاهش نامنی غذایی موثر است را تایید می‌نماید. بر اساس یک مطالعه سه الگوی غذایی در خرم آباد سه الگوی غذایی و جوشناسایی شده است: الگوی غذایی سنتی، شبه غربی و سالم و همچنین داشتن الگوی غذایی شبه غربی با افزایش شیوع سندروم متابولیک در اتباط بوده است (۱۱).

مواد غذایی محلی و خودرو و نقش آنها در امنیت غذایی
استاندارد خاصی برای تعریف غذاهای محلی وجود ندارد. اما تعاریف مختلف نشان می‌دهد به مواد غذایی که در فاصله نزدیک محل فروش تولید می‌شوند محلی گفته می‌شود. البته علاوه بر این محصولات برخی مواد غذایی

غربی و مخصوصاً آمریکا هستیم. آنها از هر فرصتی برای ضربه زدن و دور کردن ما از ارزش‌های خود و وابستگی فرهنگی و غالب نمودن فرهنگ و ارزش‌های غربی بر کشورهای دیگر از جمله کشور ما دریغ نمی‌کنند. علیرغم راههای مختلفی همچون بیوتوریسم مواد غذایی و نقش آن در جنگ نرم به اعتقاد نگارنده مساله ناامنی غذایی خود می‌تواند روزنه‌ای برای تهاجم فرهنگی و جنگ نرم دشمنان علیه کشور باشد زیرا با تهدید سلامت جسمی افراد یک کشور به راحتی و بدون ورود به جنگ نظامی و از دست دان نیرو و تلفات انسانی و صرف هزینه‌های مادی بالا می‌توان یک کشور را از پای درآورد. با توجه به نقش مهمی که دریافت غذای سالم و مغذی در سلامت روحی و فکری و جسمی انسان دارد، اگر این غذا کافی نباشد و یا آلوده باشد مجالی برای فکر کردن و مقابله با جنگ نرم باقی نمی‌ماند. داشتن الگوی غذای شبه غربی با تهدید سلامت و شیوع سندرم متابولیک همراه بوده است. وابستگی افراد جامعه مخصوصاً قشر جوان به برندها و مارکهای خارجی مخصوصاً در زمینه مواد غذایی با توجه به مطالعاتی که مطرح شد و مشکلاتی که غذاهای خارجی دارند می‌تواند نگرانی عمده‌ای باشد. مثالی که در مورد چای خارجی در متن مقاله ذکر شد و وجود فلزات سنگین در آن نمونه ای از مصرف غذای خارجی و تهدید سلامت است. حال آنکه بیشتر مطالعات و تجربیات نگارنده مقاله نشان می‌دهد که بیشتر غذاهای تولیدی استان ما از سلامت برخوردار هستند و این امر مطمئناً در سایر مناطق کشور نیز وجود دارد. وقتی فاصله بین محل تولید و مصرف مواد غذایی زیاد می‌شود احتمال هر گونه آلودگی در آنها بیشتر می‌شود و این آلودگی خود تهدید کننده امنیت غذایی است. وقتی غذا تهدید شود سلامت جامعه تهدید می‌شود و تهدید سلامت جامعه همان تهدید ارزش‌های والای انسانی حاکم بر جامعه ما و عرضه فرهنگ بیگانه و ایجاد وابستگی است. وقتی پتانسیل

می‌رود. حال آنکه وقتی این فاصله کوتاه می‌شود و محل تولید و مصرف نزدیک هستند این احتمال به شدت کاهش می‌یابد. ۷- با خرید مواد غذایی محلی شما می‌توانید متوجه شوید که دقیقاً چه چیزی می‌خورید. به راحتی می‌توان با سوال از کشاورز و بازدید محل فروش متوجه شوید که این غذایی که می‌خورید دقیقاً چی هست ریا، کجا و توسط چه کسی و چگونه تولید می‌شود. از میزان احتمالی کودها و سموم استفاده شده، فاصله بین آخرین سم پاشی و برداشت محصول و سایر اطلاعات مربوط به محصول آگاهی پیدا کنید. مواد غذایی خودرو و وحشی نیز می‌توانند منبع خوبی از مواد مغذی و غیر مغذی مفید برای بدن باشند. از این پتانسیل خدادادی در کشور و استان نیز نباید غافل شد. این منبع عظیم می‌تواند در آینده در تامین غذای مفید و سالم و عدم وابستگی غذایی به خارج از کشور موثور باشند. به شرط اینکه محیط زیست را طوری نگهداری کنیم که این گونه‌ها از بین نزوند. در مطالعه‌ای که فلاхи و سایر همکاران روی ۱۰ گونه گیاه خوارکی وحشی لرستان انجام دادند مشخص شد که این گونه‌ها دارای مقادیر قابل ملاحظه‌ای از، فلافونوئیدها، فنل‌ها، ویتامین‌ث، و ظرفیت آنتی اکسیدانی بالا هستند که برای سلامت انسان بسیار مفید است. در مطالعه‌ای دیگر خواص آنتی اکسیدانی و آنتی توکسیسیتی عصاره نسترن کوهی مشخص شده است (۱۳). با توجه به مطالعه بالا و فواید ذکر شده در رابطه با غذاهای محلی فرضیه استفاده از این غذاها بعنوان راه حلی جهت مقابله با ناامنی غذایی و بیوتوریسم تایید می‌گردد.

یافته‌ها

همانطور که ذکر شد، علیرغم تلاش‌ها و موفقیتها فراوان بعد از انقلاب در زمینه امنیت غذایی و پیشرفت‌های قابل ملاحظه در این زمینه هنوز ناامنی غذایی در کشور بالاست. از طرفی ما در حال یک جنگ نرم با کشورهای

می باشد و برای تامین امنیت غذایی و افزایش دسترسی به غذای سالم و مغذی استفاده از پتانسیل مواد غذایی بومی و محلی شامل هم مواد غذایی کشت شده و هم خود رو محلی توصیه می شود. در این زمینه لازم است به پژوهشگران کمک شود تا شناخت علمی و دقیقی از مواد غذایی بومی و وحشی مناطق مختلف کشور بعمل آورند و جدول ترکیبات مواد غذایی بومی تهیه گردد. امکان اهلی کردن آنها و افزایش تولید آنها و آموزش به مردم برای استفاده از آنها در تمام فصول سال فراهم گردد. دولت باید از کشت و تولید محصولات غذایی بومی در هر منطقه حمایت کند و با فراهم نمودن امکانات صنایع تبدیلی در هر منطقه امکان تامین غذا به صورت بومی و محلی و با تکیه بر منابع غذایی محلی را فراهم نماید. این امر باعث مقابله با تهدیدات خارجی در حوزه غذا خواهد شد و بعنوان یک پدافند غیر عامل در مقابله با جنگ نرم دشمنان مطرح خواهد بود.

تشکر و قدردانی

نویسنده‌گان مراتب تقدير و تشکر خود را از سرکار خانم ناهید قاضی و آقای امید مقیمی منفرد به خاطر زحماتی که کشیدند اعلام می دارند.

غذهای محلی چه تولید شده توسط خودمان و چه مواد غذایی خود رو و وحشی بالاست، چرا از این پتانسیل برای تامین غذای کافی و ایجاد امنیت غذایی استفاده نمی شود؟ یافته های مطالعات بر روی مواد غذایی تولیدی استان لرستان و سالم بودن آنها و در عین حال مغذی بودن آنها نشان می دهد که کمک به تولیدات محلی و تأکید بر مصرف آنها توسط مردم منطقه در افزایش امنیت غذایی بسیار موثر است زیرا هر دو مؤلفه ایمن و سالم بودن و مغذی بودن را دارا هستند. نقش و جایگاه امنیت غذایی در پدافند غیر عامل بسیار برجسته است. یکی از جاهایی که دشمنان می توانند روی آن برنامه ریزی کنند همین بحث غذاست. ماده غذایی وارداتی احتمال آسودگیهای تهدید کننده از جمله مواد رادیو اکتیو را نیز دارد. بحث محصولات تاریخته و تهدید کنندگی احتمالی آنها نیز مطرح است. پس چرا ما از پتانسیل غذاهای محلی خود استفاده نمی کنیم تا در زمینه مواد غذایی به واردات وابسته نباشیم و احتمال خطر را کاهش دهیم؟ توجه به گونه های خوارکی موجود در طبیعت نیز می توان زمینه دسترسی به مواد غذایی سالم و مغذی را برای همه افشار جامعه فراهم کند. زیرا این مواد غذایی علاوه بر سالم بودن از نظر اقتصادی نیز ارزان هستند و امکان دسترسی را برای کلیه افراد فراهم می نمایند.

بحث و نتیجه‌گیری

با استفاده از نتایج مطالعات می توان گفت در حال حاضر ناامنی غذایی در کشور بالاست و تهدید کننده

References

1. Mirzaie A. Bioterrorism and Agroterrorism, Food security and Passive Defense. International conference on sustainable development, strategies and challenges with a focus on agriculture, natural resources, environment and tourism, Tabriz, Permanent Secretariat of international conference on sustainable development, strategies and challenges. 2014.
2. Mita S, Murano N, Akaike M, Nakamura K. Mutants of *Arabidopsis thaliana* with pleiotropic effects on the expression of the gene for β -amylase and on the accumulation of anthocyanin that are inducible by sugars. *The Plant Journal*. 1997;11(4):841-851.
3. Sell H, Laurencikiene J, Taube A, Eckardt K, Cramer A, Horrights A, et al. Chemerin is a novel adipocyte-derived factor inducing insulin resistance in primary human skeletal muscle cells. *Diabetes*. 2009;58(12):2731-2740.
4. Bosello O, Zamboni M. Visceral obesity and metabolic syndrome. *Obesity reviews*. 2000;1(1):47-56.
5. Grundy SM, Cleeman JI, Daniels SR, Donato KA, Eckel RH, Franklin BA, et al. Diagnosis and management of the metabolic syndrome. *Circulation*. 2005;112(17):2735-2752.
6. Student MBP, Shadi Abdi. Prevalence of food insecurity in Iran: a systematic review and meta-analysis. *Archives of Iranian Medicine*. 2016;19(4):288.
7. Falahi E, Hedaiati R, Ghiasvand A. Survey of iron, zinc, calcium, copper, lead, and cadmium in rice samples grown in Iran. *Food additives and Contaminants*. 2010;3(2):80-83.
8. Kiani A, Gharoni M, Shariati R, Fallahi E. Comparison of fatty acid profile of longissimus dorsi muscle in indigenous Lori cattle reared under rural and semi-industrial production system. *Livestock Research for Rural Development*. 2014;26(11):192-201.
9. Khalkhali Rad A, Falahi E, Ebrahimzadeh F. Recent Patents on Physical, Mineral & Organic Acid Composition of Golden Delicious and Red Delicious Apples (*Malus Domestica Borkh*) Grown in the West of Iran. *Recent patents on food, nutrition & agriculture*. 2014;6(2):93-99.
10. Falahi E, Hedaiati R. Heavy metal content of black teas consumed in Iran. *Food Additives & Contaminants: Part B*. 2013;6(2):123-126.
11. Falahi A, Rousta S, Khalkhali Rad A, Anbari K. The association between western-like food pattern and metabolic syndrome among adults in Khorramabad. *Health System Research Journal. Special Issue Nutrition*, 2013. (In persian)
12. Falahi A, Anbari K. Food patterns among Iranian adults. *Yafte*. 2012;14(5):29-39. (In Persian)
13. Falahi E, Farhadi J, Abdollahpour F, Ghasemi M, Kakaee Z, Karimi Z. Anti-oxidative and cytotoxicity effects of aqueous and alcoholic extracts of *Rosa canina L* on U937 cell line. *Yafte*. 2015;17(3): 15-25. (In Persian)

The ways and means of Food Security provided and its position in passive defense

Falahi E*¹, ShokriJokari S², Ghazi Sh³

1. Professor, Department of Nutrition, Nutrition Health Research Center, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran, e_falahi@yahoo.com

2. MSc in Health andFood Safety , Nutrition Health Research Center, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran.

3. PhD Student in Educational Management,Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran.

Received: 27 May 2017 **Accepted:** 6 Aug 2017

Abstract

Background: This paper aims to examine the association between food security and passive defense and the position of food security in this context. Given the role of healthy manpower in the development of a country and the importance of healthy food and nutrition in human health as the core center of development and the main confronting factor with foreign threats, in this paper, we first discuss a definition of food security and the condition of food security in Iran and its role in acting against threats. Then, current solutions and domestic potentials for promoting food security will be considered.

Materials and Methods: In this study, the experiences of the author and relevant literature were used. Since providing nutritious , healthy food , social and economic availability for all persons at all times is indicated in food security.

Results: In order to prevent from external threats in context of safe, healthy and nutritious food, we need a system which is dependent on ourselves and external threats could not affect its availability. In our country, there is a good potential for confronting with food insecurity and having a healthy society due to various climatic conditions, diversity of edible plants in nature and facilities and conditions in different provinces to produce local and healthy food.

Conclusion: Considering that in food security, the provision of healthy and nutritious food and access to individuals is considered socially and socially at all times. The results of this study showed that food insecurity in the country is high and threatening. Therefore, to ensure food security and increase access to healthy and nutritious food. The use of indigenous and local food products, including cultivated food and local vehicles, is recommended.

Keywords: Food security, Passive defense, local foods, Healthy food, Nutritious food

***Citation:**Falahi E, ShokriJokari S, Ghazi Sh.The ways and means of Food Security provided and its position in passive defense.Yafte. 2017; 19(3):41-48.