



فرهنگ غذایی در تولید، مصرف و نگهداری غذا با تکیه بر امنیت غذایی

علیرضا صبا

در این پژوهش سعی شد تا با بررسی عوامل مؤثر در فرهنگ غذایی و طبقه‌بندی آن‌ها در سه زمینه تولید، مصرف و نگهداری غذا، گام نخست در ایجاد ارتباط میان صنعت و فرهنگ غذایی برداشته شود تا متخصصین و طراحان علوم کشاورزی با بهره‌گیری از اصول و عوامل مؤثر در فرهنگ غذایی نسبت به تولید دستگاه‌ها و شیوه‌های علمی مبنی بر فرهنگ غذایی، در جهت رسیدن به امنیت غذایی گام بردارند.

افراد و نیز هنجارها و ارزش‌های انسانی و دینی را به شدت کاهش می‌دهد و آموزه‌های فرهنگی ما در ابعاد ملی و دینی بر این موضوع صحه می‌گذارند.

در زمینه ارتباط میان فرهنگ و امنیت غذایی بر اساس مطالعات دستگیری و همکاران (۲۰۰۶) می‌توان تأثیر عوامل اقتصادی و اجتماعی و فرهنگی همچون بُعد خانوار، درآمد، شغل و تحصیلات را جزو عوامل مؤثر بر امنیت غذایی یاد کرد. توجه به ارتباط میان امنیت غذایی و فرهنگ غذایی ما را در کاربردی نمودن دیدگاه‌مان نسبت به فرهنگ غذایی یاری کرده و نقشه راه ما را ترسیم می‌کند.

بیان مسئله و اهداف

این امر که دیدگاه و نگرش یک متخصص علوم کشاورزی به مسئله فرهنگ و امنیت غذایی می‌تواند وی را در تعیین روش‌ها و شیوه‌های مؤثر و طراحی دستگاه‌های کارآمد برای رسیدن به غذایی که مطابق با فرهنگ مصرف‌کننده باشد امری مهم است.

هدف این پژوهش آن است که با دیدگاه یک کارشناس علوم کشاورزی و با هدف ترغیب صنعتگران، طراحان و متخصصان حوزه کشاورزی به تفکر و تحقیق و طراحی مدل‌های مناسب، فرهنگ غذایی را تشریح و طبقه‌بندی کنیم. در حقیقت نگارنده معتقد است با تفہیم صحیح فرهنگ غذایی در بین پژوهشگران، صنعتگران، طراحان و مهندسان علوم کشاورزی می‌توان، آن‌ها را در طراحی، ساخت و اجرای مدل‌ها، ساختارها و دستگاه‌های مناسب با فرهنگ غذایی جامعه یاری کرد تا با این امر بتوان به امنیت غذایی به معنای صحیح دست یافت. با همین دیدگاه فرهنگ غذایی را در سه زمینه تولید، مصرف و نگهداری طبقه‌بندی کردیم و به تشریح هر یک از این طبقات و زیر موضوعات مربوط به آن پرداختیم. در حقیقت این طبقه‌بندی برای درک بهتر صنعتگران، مهندسان و پژوهشگران حوزه علوم کشاورزی از فرهنگ غذایی ارائه شده است تا با استفاده از آن در طراحی‌های صنعتی به فناوری لازم برای رسیدن به امنیت غذایی دست یابند. دلیل انتخاب این طبقه‌بندی، کاربرد و استفاده این طبقه‌بندی برای صنایع مربوط به هر طبقه است.

پیشینه پژوهش و فرضیات

پژوهش‌های نوابخش و مثنی نشان داد که غذا به عنوان یک مسئله اجتماعی و فرهنگی مطرح است و تغذیه تنها امری در جهت رفع نیازهای روزمره مانند گرسنگی و تشنجی نیست، بلکه به عنوان بخشی از فعالیت‌های روزمره انسان ارزشی نمایدین دارد. از دیدگاه آن‌ها مواد غذایی، بخش اعظمی از تاریخ و فرهنگ یک ملت را بازگو می‌کند.

بر اساس پژوهش‌های قلی زاده و همکاران (۱۳۹۶) در کرمانشاه و با تکیه بر پژوهش‌های دیگری از سایر نقاط جهان، عنوان شد که تفاوت در شرایط جغرافیایی، اقتصادی، فرهنگی و عادتها و الگوهای غذایی می‌تواند باعث اختلاف در مقیاس‌های نامنی غذایی گردد. وی دانش غذایی را یک راهکار مؤثر در جهت کاهش نامنی غذایی

دانست این‌که "فرهنگ غذایی چیست؟"، به چه کار متخصصان علوم کشاورزی می‌آید؟ پاسخ این سؤال درواقع، ریشه در نگاه ما به مسئله فرهنگ و اثرات آن بر تمام ابعاد اقتصادی، اجتماعی، سیاسی و صنعتی جامعه دارد. وقتی متخصص علوم کشاورزی بداند تا چه حد باورها و رفتارهای فرهنگی، می‌توانند در سه مبحث، تولید، مصرف و نگهداری غذا سهیم باشد و نگاه عمومی مردم و همچنین نگاه جامعه علمی، به این سه مورد چیست، می‌توانند تصمیم بهتری در زمینه طراحی و پژوهش‌های خود بگیرد. تصور کنید یک مهندس صنایع غذایی را که دیدگاه عمومی جامعه و جامعه علمی درباره نگهداری غذا را می‌داند. آنگاه می‌تواند با طراحی یک فرآیند مؤثر، گامی در جهت بهره‌برداری بیشتر محصولات غذایی با استفاده از فرهنگ جامعه، بردارد. همچنین است در رابطه با متخصصین دیگر حوزه‌های علوم کشاورزی.

می‌دانیم که غذا با فرهنگ انسان مرتبط است. به بیان توکلوس دروف: انسان در فاصله نیاز "گرسنگی" و ارضاء "خوردن و نوشیدن" کل نظام فرهنگی خود را به سر می‌برد.

حال که از وجود ارتباط بین فرهنگ انسان و غذا آگاهیم، لازم است که ضمن تعریف فرهنگ، ابعاد دقیق‌تری از این ارتباط را روش‌ن سازیم. فرهنگ را می‌توان نظامی از باورها و ارزش‌ها، سنت‌ها، رفتارها و مصنوعات مشترک که اعضاء یک جامعه آن را مورد استفاده قرار می‌دهند، دانست. فرهنگ آن نظامی است که از طریق یادگیری، نسل به نسل منتقل می‌گردد.

عادات غذایی را می‌توان تا حدود زیادی از اجزاء ثابت فرهنگ هر جامعه پنداشت. عادات غذایی، الگوهای رفتار تغذیه‌ای و به‌طور کامل نحوه تغذیه مردم جزئی از این الگوهای رفتاری محسوب می‌شود که در حقیقت شکل‌دهنده فرهنگ می‌باشد. که به اعتقاد نگارنده می‌توان این امر را فرهنگ غذایی عنوان کرد و آن را در سه حوزه فرهنگ غذایی تولید، مصرف و نگهداری موردنرسی و واکاوی بیشتری قرار داد.

در شکل‌گیری عادات غذایی به عنوان یک بخش کلیدی در فرهنگ غذایی، عوامل زیستی، روانی، فرهنگی و اجتماعی مؤثرند. هر یک از عوامل از مجراهای متفاوتی روی رفتارهای غذایی اثر می‌گذارند.

بحث امنیت غذایی یکی از مباحث قابل توجه در علوم غذایی است که می‌توان آن را دسترسی گستردۀ مردم در تمام اوقات به منابع غذای کافی و مغذی و سالم عنوان کرد. به عنوانی دیگر امنیت غذایی توانایی به دست آوردن منابع غذایی از راههای متعارف اجتماعی است. حال آنکه در گذشته و در کنفرانس جهانی غذا در سال ۱۹۷۴، امنیت غذایی را با افزایش عرضه تولید غذا همسو می‌دیدند که بر ما لازم است تا با ایجاد تمایز میان این دو مقوله، درک صحیحی از امنیت غذایی داشته باشیم.

می‌توان این گونه تصریح کرد که عدم داشتن امنیت غذایی یا همان نامنی غذایی، ذخیره سرمایه اجتماعی



روش‌شناسی

در این پژوهش سعی بر آن شد تا با دیدگاهی صنعتی و تولید محور و از منظر جامعه علمی کشاورزی، به جمع‌آوری و نکته برداری از منابع موجود شامل مقالات و کتاب‌ها، و جمع‌بندی آن‌ها برای تفهیم امر فرهنگ غذایی جامعه در میان قشر متخصص و سازنده دستگاه‌ها و فرآیندهای کشاورزی استفاده شود تا دیدگاه و نگرش متخصصین علوم تغذیه و جامعه‌شناسی در رابطه با امر فرهنگ و امنیت غذایی به دست متخصصین علوم کشاورزی برسد. در حقیقت در این پژوهش، نگارنده با بر Sherman عوامل مؤثر و کلیدی در فرهنگ غذایی، آن‌ها را با دیدگاه صنعتی طبقه‌بندی کرده است. به نظر نگارنده، آشنایی متخصصین حوزه کشاورزی از فرهنگ غذایی و منابع و تعریف‌های این حوزه می‌تواند گامی مؤثر در زمینه تولید روش‌ها و دستگاه‌های صنعتی، مبتنی بر فرهنگ غذایی جامعه برای رسیدن به امنیت غذایی باشد. به نظر نگارنده، در نظر گرفتن طبقه‌بندی فرهنگ غذایی در سه زمینه تولید، نگهداری و مصرف غذا می‌تواند متخصصین علوم کشاورزی را در طراحی فرآیندهای کشاورزی و دستگاه‌های تولیدی و پژوهش‌های بیشتر یاری کند. لذا برای دستیابی به این طبقه‌بندی، منابع مرتبط با جزئیات این طبقه‌بندی استخراج شد و با مطالعه روی تمام منابع، به این طبقه‌بندی سه‌گانه برای صنایع و علوم کشاورزی دست‌یافته شد. نگارنده معتقد است این طبقه‌بندی می‌تواند طراحان و مهندسین علوم و صنایع کشاورزی را به پژوهش‌های بیشتر در رابطه با هر طبقه و دستیابی به مدل‌های قابل بحث و طراحی ماشین‌آلات مبتنی بر فرهنگ غذایی ترغیب نماید. تقسیم‌بندی انجام شده در حقیقت به عنوان یک راهنمای برای صنعتگران، طراحان و پژوهشگران حوزه علوم کشاورزی است تا با کاربردی‌تر کردن طراحی‌ها و پژوهش‌ها در جهت تولید فرآیندها و دستگاه‌های مبتنی بر فرهنگ غذایی، برای رسیدن به امنیت غذایی گام بردارند.

محدودیت‌های پژوهش

با آنکه بحث فرهنگ غذایی بحثی در خور توجه و مهم به خصوص در دستیابی به امنیت غذایی است، اما منابع بحث شده در رابطه با این امر که بخواهد مبتنی بر فرهنگ ایرانی و اسلامی ما باشد در محدودیت قرار داشت.

دانست. در این پژوهش فرهنگ غذایی در چهار زمینه باورهای زمینه‌ای، الگوسازی تغذیه، الگوی رفتاری و ذائقه و علاقه شخصی طبقه‌بندی شد. فیلدهاوس در کتاب خود با عنوان "غذا و تغذیه" عادت‌های غذایی، ایدئولوژی غذایی، جنسیت و نژادپرستی در تغذیه، دین، باورها، اخلاق و اصول اخلاقی، آشپزی و مسائل اجتماعی همچون منزلت اجتماعی و حتی روان‌شناسی انتخاب غذا را به عنوان عوامل مؤثر در تغذیه عنوان کرد. بدیهی است با اثرگذار دانستن این عوامل در انتخاب غذا، که به نظر نگارنده شکل‌دهنده اصول و زیرشاخه‌های فرهنگ غذایی می‌باشد، می‌توان عوامل فوق را در بحث امنیت غذایی نیز مؤثر دانست.

از دیگر پژوهش‌های انجام‌شده در این حوزه نیز می‌توان به رمضانی تهرانی و همکاران (۲۰۱۱) اشاره کرد که درنتیجه آن فرهنگ نامناسب، الگوهای رفتاری، کمبود دسترسی به مواد غذایی سالم و نوع ذائقه و علاقه شخصی از مهم‌ترین موانع تغذیه سالم و درنتیجه عامل عدم دستیابی به امنیت غذایی است. همچنین پور قاسم و همکاران (۲۰۱۳) نشان دادند فرهنگ غذایی و دانش و اطلاعات تغذیه‌ای، یک عامل مؤثر در الگوی مصرف در گروه‌های مختلف غذایی است.

همچنین بر اساس پژوهش‌های پاکروان و همکاران علاوه بر Sherman میزان درآمد در امنیت غذایی خانوار مسائلی مانند سیاست‌های حمایتی دولتها و تحصیلات و سواد سرپرستان و اعضای خانواده‌ها را به عنوان عوامل بهبوددهنده امنیت غذایی عنوان شد و نشان داده شد که در صورت توجه به این عوامل در خانوارهای روستایی، نتیجه بهتری نسبت به خانوارهای شهری، در بهبود شرایط امنیت غذایی می‌توان گرفت. موارد نشان داده شده ضمن بیان اهمیت فرهنگ غذایی و عوامل مؤثر در آن، ارتباط نزدیک میان فرهنگ و امنیت غذایی را نیز نشان می‌دهند.



لذا مطالعه و روش‌شناسی مقالات بین‌المللی توانست ما را در دستیابی به مفاهیم لازم برای تحقیق بیشتر یاری رساند. کمبود پژوهش‌های انجام‌شده در حوزه فرهنگ غذایی یک معضل مهم است که وظیفه تحقیق بیشتر در این زمینه را بر دوش متخصصان و پژوهشگران می‌گذارد.

یافته‌های پژوهش

۱- فرهنگ غذایی در تولید غذا سازمان فائقو در گزارشی اعلام کرده است که برای تأمین امنیت غذایی جمعیت ۹ میلیارد نفری در سال ۲۰۵۰ باید دو برابر مقدار کنونی غذا تولید شود. عوامل فرهنگی بسیاری هستند که بر تولید غذا اثر

می‌گذارند. محدودیت‌های زمین کشاورزی، کمبود آب و ضایعات غذایی جزو عواملی هستند که مانع رسیدن به این حجم از تولید می‌شوند. بنابراین برای دستیابی به این حجم از تولید غذا بایستی عوامل فرهنگی مؤثر در تقسیم زمین‌های کشاورزی، مصرف و نگهداری آب و مصرف غذا را مورد بررسی قرار داد. یقیناً بررسی امر تقسیم زمین‌های کشاورزی و اثرات و شیوه‌های درجایی جز محیط روستایی به درستی صورت نمی‌گیرد. بنابراین بایستی نقش فرهنگ روستایی و سبک ساخت آن‌ها در تولید غذا را بررسی کرد.

۱- نقش و اثر فرهنگی سبک ساخت روستاهای در تولید غذا

شغل و حرفة اصلی خانوارهای روستایی، کشاورزی است و بخش قابل توجهی از درآمدهای معیشتی خانوارهای این مناطق از طریق کشاورزی به دست می‌آید. با توجه به این نکته می‌توان اظهار داشت که روستا و روستاییان ایرانی مهمنترین منبع تولید غذا در کشور می‌باشند. این امر باعث شده است که بافت و کالبد ساخت روستاهای همانند فرهنگ روستایی و سبک زندگی روستاییان بر مبنای تولید و کشاورزی ساخته شود. قاسمی و رستمعلی زاده نشان دادند که این سبک از زندگی به دلایل متعددی از تولیدی بودن به سمت مصرف‌گرا بودن در حال تغییر می‌باشد. عدم توجه به نقش تولید محور روستاهای در طرح‌های توسعه روستایی موجب از بین رفتن زمین‌های کشاورزی، مزارع و باغات می‌گردد. علاوه بر این امر با اختصاص زمین‌های حاصل خیز به خیابان کشی‌های غیرضروری در جهت شهری کردن چهره روستاهای و ترویج الگوهای ناهمگون ساختمان‌سازی به صورت عام و یا خانه‌سازی به صورت خاص، نقش و فرهنگ تولیدی در روستاهای ایران را رو به ضعف در حقیقت این چنین می‌توان گفت که با توجه به این امر مهم که فرهنگ روستایی با تولید غذا عجین شده است، تغییر در سبک ساخت روستاهای و تقليد از نظامهای شهرسازی در ساخت و توسعه روستاهای باعث تضییف



فرهنگ تولید در میان روستاییان می‌شود. این امر با توجه به نیاز روزافزون جوامع به غذا می‌تواند در ایجاد نامنی غذایی مؤثر باشد. یقیناً ورود متخصصان علوم کشاورزی به بحث ساخت و توسعه روستایی می‌تواند از اثرات سوء شهری شدن فضای روستا و درنتیجه از کاهش فرهنگ تولید محور روستایی بکاهد.

۲- ضرورت‌های تولید غذا مبتنی بر فرهنگ اسلامی جامعه ایران یک جامعه اسلامی است. اسلام به عنوان یک دین، نقش مهمی در فرهنگ جامعه ایران دارد. اسلام برای تولید غذا ضرورت‌هایی را مطرح می‌کند که در اینجا به عنوان مثال ضرورتها و پیشنهادها استخراج شده از روایات اسلامی در تولید نان را مطرح می‌کنیم. سه مسئله تولید و مصرف نان جو به عنوان الگوی عمومی، استفاده از نان سرد شده و تولید نان در خانه به عنوان مثال بخشی از ضرورت‌هایی است که اسلام برای تولید نان پیشنهاد داده است. به نظر نگارنده استفاده از خوراک حلال، طرز پخت حلال و مسائلی از این دست می‌تواند، به عنوان الگویی معرفی شود که فرهنگ اسلامی در تولید غذا مطرح می‌کند.

۳- فرهنگ غذایی در نگهداری غذا

۴- دانش مدیریت نگهداری مواد غذایی به صورت سنتی در برخی از جوامع مانند ایران به دلیل شرایط خاص تاریخی و جغرافیایی، کمبود آب و غذا، حمله اقوام بیگانه، حوادث طبیعی و عواملی از این دست، تجربیات فراوان و ارزشدهای در زمینه امور مربوط به ذخیره‌سازی و نگهداری غذا به دست آمده است که متأسفانه این تجربیات در حال فراموشی است که از آن می‌توان به عنوان دانش بومی در مدیریت نگهداری مواد غذایی نام برد. فرهنگی و سالمی با تکیه بر این امر مهم، نوعی طبقه بندي پیشنهادی را برای پژوهش‌های آتی در زمینه

به عنوان یک محصول مهم در صنایع غذایی نشان داد که آموزش و تهیه یک برنامه آموزشی با استفاده از تفکر سیستمی که از همه نظر مسئله ضایعات گندم و عوامل فرهنگی و اجتماعی مؤثر در آن را موردنبررسی قرار دهد، می‌تواند در کاهش ضایعات گندم و نگهداری بهینه آن به عنوان یک محصول غذایی مؤثر باشد. همچنین وی پیشنهاد کرد که این آموزش‌ها نه تنها برای مصرف‌کنندگان گندم در غالب نان، بلکه برای تولیدکنندگان (نانوایان) و گندم‌کاران لازم است.

بر ای طبیعتاً بررسی و تعیین برنامه آموزشی استاندارد آموزش به این سه سطح از جامعه مخاطب نیاز به وسایل و نگرش‌های مختلفی دارد که متخصصین علوم کشاورزی صلاحیت لازم برای تعیین را دارند.

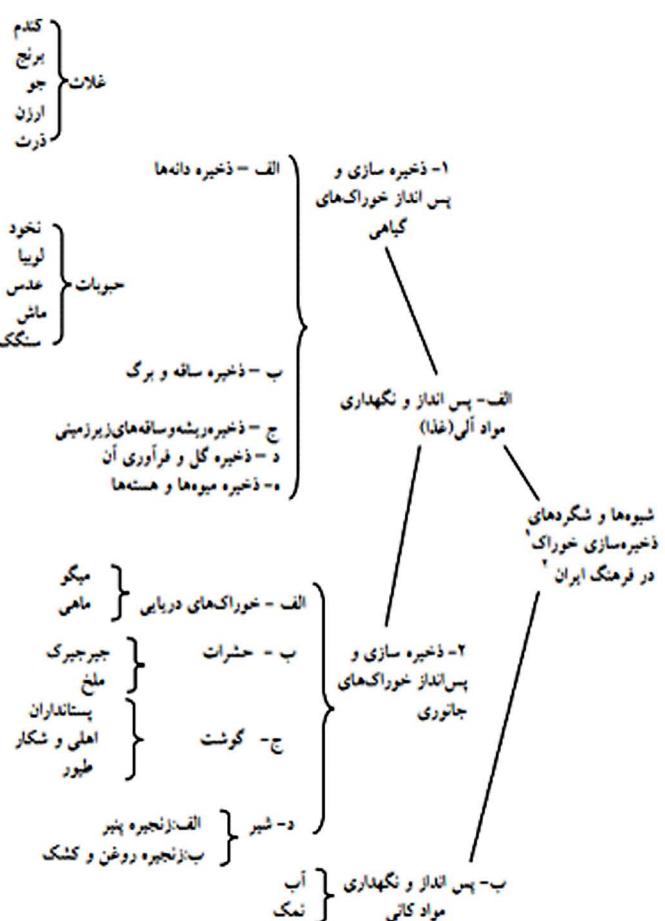
۳- فرهنگ غذایی در مصرف غذا جالب توجه است که باور به بیماری‌زایی برخی از غذاها و ترکیبات نامناسب، مردم ایران را در رژیم غذایی خود حساس کرده و استفاده از گیاهان دارویی متتنوع، در این موازنی مؤثر بوده است. وجود رسم سنتی بردن برخی از میوه‌ها به عیادت بیماران و رژیم‌های ویژه غذایی در دور شدن جامعه از گرسنگی پنهان و ایجاد بهداشت غذایی مؤثر بوده است که این امر بیانگر نقش مهم فرهنگ غذایی در مصرف غذا می‌باشد.

۱-۳-۱- تأثیر عوامل فرهنگی و اجتماعی در الگوی مصرف غذایی
می دانیم الگوی مصرف و عادت غذایی افراد تحت تأثیر عوامل متعددی مثل محل زندگی، شرایط اجتماعی و فرهنگی است. نظریه‌ای وجود دارد که معتقد است عادات غذایی با روند اجتماعی شدن درون افراد نهادینه می‌شود. به دیگر بیان تغییر شرایط اجتماعی فرد می‌تواند در عادات غذایی وی تغییر ایجاد کند. از آن‌رو که مردم پس از مهاجرت به شهرها اغلب فرهنگ غربی را اتخاذ می‌کنند حال آنکه فرهنگ اصلی غذایی خود را به طور کامل از دست نمی‌دهند، پس باید رژیم غذایی را با توجه به ملاحظات اجتماعی و فرهنگی بر الگوی مصرف غذایی، برنامه‌ریزی کرد.

۲-۳- فرهنگ اسلامی مصرف غذا
از دیدگاه اسلام و متابع اسلامی به عنوان بخش مهمی از فرهنگ می‌توان این چنین برداشت کرد که اسلام پس از بیان اهمیت و نقش تغذیه در حالات روای و خلقيات آدمیان در مقام عمل به بیان سبک و برنامه مشخصی برای رسیدن به این امر مهم پرداخته است. به نحوی که دارای



جمع آوری اطلاعات در حوزه دانش بومی حفظ و نگهداری غذا پیشنهاد دادند که طبقه‌بندی آن‌ها را در ادامه نمایش می‌دهیم.



نمودار طبقه‌بندی پیشنهادی فرهادی و سالمی برای
مطالعه دانش بومی در زمینه نگهداری مواد غذایی

۲-۲- عوامل فرهنگی و اجتماعی پرهیز از ضایعات در پژوهش انجام شده توسط علی بیگی در سال ۱۳۸۳، بر روی عوامل فرهنگی و اجتماعی مؤثر در کاهش ضایعات گندم



ساختار و نظامی جالب توجه است که خروجی آن سبک مصرف غذایی است. در حقیقت نگاه اسلام به غذا یک نگاه یک بعدی نیست، بلکه اسلام جایگاه بسیار والایی برای غذا قائل است. از دیدگاه اسلام نه تنها خود غذایی که می خوریم بلکه حتی دیدگاه ما در خورد غذا دارای توجه و اهمیت است.

بحث و نتیجه‌گیری

هدف ما در این پژوهش آن بود تا با آشنایی با فرهنگ غذایی به عنوان یک عامل کلیدی و قابل توجه در تولید، نگهداری و مصرف غذا، دانشمندان و طراحان علوم کشاورزی را به طراحی سیستم‌ها و شیوه‌های تولید، نگهداری و مصرف غذا مبتنی بر فرهنگ غذایی، در راستای دستیابی به امنیت غذایی ترغیب و تشویق کنیم. با توجه به این امر دیدگاه‌ها و یافته‌های پژوهشگران حوزه علوم غذایی در زمینه فرهنگ غذایی را به سه زمینه تولید، نگهداری و مصرف غذا تقسیم کردیم و با بیان نمونه‌هایی از فرهنگ غذایی جامعه ایران، عوامل مؤثر در فرهنگ غذایی در هر یک از این سه زمینه را بر شمردیم.

نتایج به دست آمده نشان که طراحی سبک ساخت روستایی و منازل و راه‌ها در روستاهای تا چه حد می‌تواند در فرهنگ تولیدی روستاییان اثر داشته باشد. دریافتیم که دین اسلام به عنوان یک بخش مهم از فرهنگ جامعه ایرانی ضرورت‌ها و الزاماتی را در تولید غذا دارد.

در نگهداری غذا دریافتیه شد که دانش بومی جامعه ایرانی در نگهداری غذا، منبعی قابل توجه برای مطالعات بیشتر در این حوزه است. همچنین فرهنگ پرهیز از اتلاف گندم از طریق آموزش صحیح می‌تواند، گامی مؤثر در جهت حفظ منابع غذایی جامعه باشد.

در مصرف غذا نیز دیدگاه اسلام را بررسی کردیم که نگرش آن به غذا نگرشی فراتر از مرز و محدوده مادیات بود. همچنین قابل اثبات است که شرایط اجتماعی فرد و محیطی که فرد در آن زندگی می‌کند می‌تواند در الگوهای غذایی وی و در نتیجه در فرهنگ غذایی او اثر بگذارد.

با بررسی تمامی این عوامل به این نتیجه می‌رسیم که غذا، جدای از طعم و کیفیت و مسائل مربوط به این امر، دارای یک فرهنگ خاص است. دانستن و درک صحیح از فرهنگ غذایی مردم ایران می‌تواند متخصصین و پژوهشگران حوزه علوم کشاورزی را به سمت تولید دستگاه‌ها و شیوه‌های علمی مبتنی بر فرهنگ غذایی سوق دهد. این پژوهش توانست گام اول در جهت پیوند صنعت کشاورزی با فرهنگ و امتداد غذایی را بردارد و با ارتباط دادن این دو حوزه به هم، سعی در بهبود وضعیت امنیت غذایی بکند.