



# ما می توانیم را جدی بگیریم

گفتگو با «سید محمد جواهریان»



**رمز موفقیت صبر و پشتکار است... البته این رهنمود در هبر انقلاب هم همیشه در گوشه بوده که همیشه به جوانان می فرماید: ما می توانیم**

**معتقد علمی خوب است که ثروت هم به دنبال خودش بیاورد و به نظر من علمی که ثروت به دنبال خودش بیاورد علم مطلوب است و اگر الان نگاه کنید می بینید که ثروتمندترین افراد دنیا آنهایی هستند که با تکیه بر علم کسب ثروت کرده اند**



لذت نوشیدن یک قهوه دلچسب با شیرین کننده گیاهی

## \*قدری از خودتان بگویید.

\*سید محمد جواهریان متولد اسفند ۱۳۴۹ قم فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی دارای دو فرزند به نامهای مریم و امیر  
\*از اختراعات برای ما توضیح دهید.

\*من چون تحصیلاتم در زمینه مواد غذایی ست اختراعم نیز در همین راستا بود. علت اینکه روی این موضوع خاص اختراعم را انجام دادم این است که طبق آمارهایی که الان در دنیا منتشر شده تقریباً می شود گفت بیشترین عامل مرگ و میر در جوامع صنعتی و دنیای امروز مسایلی است که به نوعی با تغذیه ناسالم در ارتباطند در تغذیه ناسالم یکی از شایع ترین مسایلی که وجود دارد بحث استفاده خیلی زیاد از مواد شیرین کننده به ویژه شکر است به طوری که می گویند ۳ تا ۴ سم سفید در جهان امروز در قرن ۲۱ عامل تهدید کننده حیات بشر است آن ۳ سم نمک، شکر و هروئین است و متأسفانه مصرف شکر در کشور فوق العاده بالاست و همین امر باعث شده در کشور آمار دیابتی ها بالا رود. من آمدم با چند ابتکار و اختراع متفاوت در محصولات مختلف شکر را حذف کردم و به جای شکر از یکسری شیرین کننده های گیاهی و کاملاً بی ضرر استفاده کردم طوری که آن محصول نهایی که دست مصرف کننده و مشتری می رسد علاوه بر اینکه همان طعم و مزه را دارد اما به علت حذف شکر ضرری متوجهش نمی شود و نه تنها شکر در آن وجود ندارد بلکه حتی شیرین کننده های مصنوعی هم که صحبتش خیلی است در آن وجود ندارد. یعنی در محصولاتی که من آنها را ثبت اختراع کردم و الان خیلی های آن به تولید رسیده، شما شکر و هیچ گونه ماده مصنوعی شیرین کننده ای نمی بینید. علاوه بر آن ظاهر محصول هم شبیه همان محصولی است که شما با شکر به آن طعم رسیدید یعنی ظاهر انواع دمنوش ها، چای، قهوه... ما شبیه همان محصولاتی است که با شکر به آن طعم داده می شود و اصلاً قابل تشخیص نیست چون همان طعم و رنگ را دارد و شما هیچ تفاوتی احساس نمی کنید، و برای همه هم قابل استفاده است. هم آدمهای سالم و هم آنهایی که رژیم دارند و نیز آنهایی که دیابت دارند همه می توانند از این محصول استفاده کنند و به هیچ عنوان مشکلی برایشان ایجاد نمی کند. برای اولین بار می توانم بگویم که یک ماده غذایی تولید شده که هم شیرین است و هم اینکه قند خون را بالا نمی برد.

## \*درباره محصول خودتان کمی بیشتر توضیح دهید.

\*ببینید ما وقتی در مواد غذایی شکر را حذف می کنیم دو مشکل داریم. مشکل اول این است که باید با یک ماده ای آن طعم را ایجاد کنیم که به اصطلاح می گویند طعم سازی و باید آن طعم را جوری بسازیم و در واقع در آن محصول اولیه تغییر بدهیم و در طعم محصولات اولیه تغییراتی بدهیم که منجر به این بشود که آن طعم شیرین مشابه شکر ایجاد بشود که اگر غیر از این باشد مصرف کننده استفاده نمی کند. موضوع دوم این است که شکر در بعضی از مواد غذایی علاوه بر اینکه طعم شیرین ایجاد می کند در واقع خواص تکنولوژی هم دارد یعنی به محصول شکل و بافت می دهد بهترین مثال اثر تکنولوژیکی شکرکیک است اگر به کیک شکر زده نشود پف نمی کند و بافتش تشکیل نمی شود یا مثلاً در شیر کاکائو شکر باعث می شود که آن قوام یا غلیظ شدن شیر کاکائو اتفاق بیافتد اگر شکر در آن استفاده نشود این اتفاق نمی افتد و شیر کاکائو آبکی و رقیق می شود و آن قوام را ندارد بنابراین وقتی شکر را حذف می کنیم باید بر این دو مشکل غلبه کنیم و این کار بسیار سختی است.

برای غلبه بر این دو مشکل ۴ سال بر روی این پروژه به تنهایی کار کردم و آزمون و خطاهای زیاد که خیلی حوصله می خواهد و خیلی هم وقتگیر و هزینه بر است. لذا به همین خاطر کاری که صورت گرفته بسیار حائز اهمیت است چرا که ماده ای اختراع کردم که به جای شکر در کیک و شیرینی از آن استفاده می شود و به آن مثل شکر بافت و شکل می دهد و دیگر نیاز نیست از شکر استفاده کنیم. رسیدن به آن بافت مطلوب که ظاهرش همان ظاهری باشد که در قنادی ها می بینیم کار بسیار سختی بود که به باری خدا من این کار را کردم و همان طور که عرض کردم بر روی قهوه و چای هم همین کار را کردم و آن را به تولید انبوه رساندم قهوه و چای ما را اگر کنار محصول قهوه و چایی که در آن شکر استفاده شده بگذارید نمی توانید تشخیص دهید و قابل تشخیص نیست که کدام یک از آنها شکر دارد و کدام ندارد یعنی اینقدر طعمش، طعم طبیعی است. از هیچ گونه مواد شیمیایی در آن استفاده نشده، این تثبیت طعم فقط با کارهایی که روی شیرین کننده گیاهی به صورت فیزیکی انجام دادم حاصل شد.

## \*رمز موفقیت شما چه بود؟

\*اصولاً رمز موفقیت صبر و پشتکار است... البته این رهنمود رهبر انقلاب هم همیشه در گوشه بوده که همیشه به جوانان می فرماید ما می توانیم. این ما می توانیم خیلی به من کمک کرد. جالب است بدانید هنگامی که می خواستم کار را شروع کنم خیلی ها به من گفتند که تو نمی توانی اگر شدنی بود خیلی زودتر از اینها خارجی ها انجام می دادند اما این صحبت رهبری که ما می توانیم به من انگیزه داد که اگر آنها انجام ندادند دلیل بر این نمی شود که ما هم نتوانیم انجام بدهیم و واقعاً هم همین اتفاق افتاد تا آنجا که من می دانم چنین محصولی نمونه خارجی ندارد و یا اینکه حداقل من تا به حال در جایی نمونه آن را ندیده ام.

## \*مسئولین از شما حمایت می کنند؟

\*بله به خاطر نوع کاری که انجام دادیم خیلی مورد تقدیر قرار گرفتیم. از جمله به خاطر دانش بنیان بودن کارمان در دانشگاه شهید بهشتی دفتری به ما دادند تحت عنوان مرکز رشد افراد و وزرای مختلف برای بازدید تشریف می آورند و در جریان کارها قرار می گیرند. آخرین بار آقای هاشمی وزیر محترم بهداشت از دفتر ما بازدید داشتند و بطور کامل در جریان تولید محصولات ما قرار گرفتند و کار ما بسیار مورد استقبال و توجه ایشان قرار گرفت.

## \*نخبه و مخترع در جامعه ما از چه جایگاهی برخوردار است؟

\*خب نگاه کنید من در مورد خودم صحبت می کنم انتظار من به عنوان یک مخترع اگر این باشد که از جامعه اطراف خودم چیزی دریافت کنم یا انتظاری داشته باشم معنایش فقط مسایل مالی و پول نیست بلکه این است که من را ببینند و ارزش کار را درک بکنند و به آن بها بدهند یعنی یک کارآفرین یا مخترع جایگاه ویژه ای پیدا کند که قبل از اختراع آن جایگاه را نداشته و حالا بعد از اختراع آن جایگاه ویژه را پیدا کند. متأسفانه این انتظارات در کشور ما برآورده نمی شود بیشترین ارضای روحی که امثال من در بحث اختراعات با آن مواجه هستیم همین است و البته رفع مشکلی از جامعه. به عنوان مثال در نمایشگاهی شرکت داشتم پیرمردی به غرفه ما آمد و من به او شیرینی تعارف کردم وقتی شیرینی را خورد شروع کرد به گریه کردن و به من گفت من دیابتی هستم سالهاست که لب به شیرینی نزدم و همین که بعد از سالها توانستم این شیرینی که شما