







## فهرست



- ۳ واردات کره ۱۱۲ درصد و واردات آب پنیر ۱۰۰ درصد افزایش یافت
- ۴ شیر استریل مواد نگهدارنده دارد؟
- ۵ ۴۵ درصد صادرات مازندران مربوط به فرآورده های لبنی است
- ۵ روش عجیب دامداران برای تولید شیر بیشتر



بولتن خبری روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های لبنی ایران



[www.ir-dis.org](http://www.ir-dis.org)



[IrainianDairyIndustry](https://www.IrainianDairyIndustry.com)





## واردات کره ۱۱۲ درصد و واردات آب پنیر ۱۰۰ درصد افزایش یافت

نود اقتصادی 

بررسی آمارهای بخش کشاورزی نشان میدهد در ۶ ماهه اول سال جاری ۱۵۶۶ تن آب پنیر و ۴۴/۶ هزار تن کره گیاهی وارد کشور شده است. طبق آمارهای بدست آمده بخش کشاورزی آمارهای بدست آمده از میزان واردات آب پنیر و کره گیاهی نسبت به سال ۹۷ به ترتیب ۱۰۰ درصد و ۱۱۲ درصد رشد داشته است.

مقایسه میزان واردات محصولات لبنی بخش کشاورزی تا تتهای شهریور ماه سال ۱۳۹۸ و مدت مشابه سال قبل

عنوان	HsCode	شرح	سال ۱۳۹۸		سال ۱۳۹۷		درصد تغییرات	
			وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	وزنی	ارزشی
آب پنیر	۴۰۴۱۰۰۰۰	آب پنیر و آب پنیر	۱۰۵۶۶	۵۶۹۸	۵۸۵	۲۰۸۴۷	۱۶۷/۹۵	۱۰۰/۱۱
شیر خشک صنعتی	۴۰۲۱۰۰۳۰	شیر خشک صنعتی	۱۰۲۱۶	۳۰۷۶۷	۵۷۴	۱۹۰۱	۱۱۱/۸۰	۹۸/۱۰
شیر خشک سایر	۴۰۲۲۰۱۲۰	مواد اولیه شیر خشک	۱۰۶۲۲	۶۰۹۸۲	۶۴۲	۳۰۳۰	۱۵۲/۵۸	۱۳۰/۴۰
	۴۰۲۲۰۱۱۰	شیر خشک اطفال در بسته بندی های تحت	۹۲۷	۱۱۰۸۲۷	۶۵۳	۶۰۴۵۹	۴۷/۹۶	۸۳/۲۷
	۴۰۲۱۰۰۱۰	شیر خشک اطفال در بسته بندی های تحت	۲۶۷	۵۰۱۰۰	۲۲۳	۳۰۹۵	۲۰/۰۹	۶۴/۷۷
جمع			۲۰۸۱۶	۲۳۰۹۱۸	۱۰۵۱۸	۱۲۰۵۸۴	۸۵/۵۵	۹۰/۰۷
کره	۴۰۵۱۰۰۲۰	کره بسته بندی به صورت بسته های بیش از ۵۰۰ گرم	۴۴۰۳۶	۲۷۸۰۲۹۰	۱۹۰۳۷۲	۱۳۱۰۳۳۱	۱۲۹/۱۸	۱۱۲/۰۶





## ✍ شیر استریل مواد نگهدارنده دارد؟

### سلامت نیوز

یکی از پرسش‌های مطرح شده توسط برخی از افراد این است که چرا شیرهای استریل یا فرادما با وجود نگهداری در خارج از یخچال، تا ماه‌ها فاسد نمی‌شود؟ برخی بر این باورند که احتمالاً در کارخانجات لبنی، نگهدارنده‌های شیمیایی به شیرهای استریل یا فرادما اضافه می‌شود که موجب ماندگاری طولانی آنها در خارج از یخچال می‌گردد.

در کارخانجات لبنی، شیر استریل یا فرادما دمایی حدود ۱۳۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد را تحمل می‌کند و بنابراین تمام میکروبهای موجود در آن نابود می‌شوند. هیچ یک از میکروبهای مولد فساد در شیر استریل باقی نمی‌ماند و لذا شیر استریل را می‌توان بدون بروز فساد میکروبی تا شش ماه خارج از یخچال نگهداری کرد. به همین علت دیگر هیچ دلیلی برای استفاده از نگهدارنده‌های شیمیایی متصور نبوده و اساساً توجیه علمی یا اقتصادی ندارد. البته بعد از گذشت شش ماه، با احتمال بروز فساد شیمیایی چربی شیر که به تندشدگی موسوم است، دیگر نمی‌توان شیر استریل را مصرف کرد.

از سوی دیگر، از آنجا که شیرهای استریل یا فرادما در مقایسه با شیرهای پاستوریزه در معرض حرارت بالاتری قرار می‌گیرند، بنابراین باید کیفیت شیر خام اولیه آنها مطلوب باشد و در غیر اینصورت کیفیت نهایی شیر استریل به علت مواجهه با حرارت‌های زیاد، کاهش محسوسی پیدا می‌کند.

لذا بر خلاف تصور عده‌ای از افراد، باید تأکید شود که شیرهای استریل یا فرادما کیفیت بهداشتی ضعیفی نداشته و فاقد هرگونه نگهدارنده شیمیایی هستند. البته تأکید می‌شود پس از بازکردن در پاکت یا بطری شیرهای استریل، باید باقیمانده شیر را حتماً در یخچال نگهداری کرد و همچنین باید بلافاصله در عرض چند روز مصرف شوند. زیرا پس از باز کردن در پاکت یا بطری، باکتری‌های موجود در هوا ممکن است وارد شیر شده و می‌توانند طی مدت کوتاهی موجب فساد شیر شوند. گفتنی است شیرهای پاستوریزه دمای ۷۲ درجه را تحمل می‌کنند؛ در این دما فقط میکروبهای بیماری‌زا از بین می‌روند و بخشی از میکروبهای مولد فساد باقی می‌مانند؛ به همین دلیل است که بر خلاف شیر استریل، باید شیر پاستوریزه را در یخچال و تا حداکثر ۴۸ تا ۷۲ ساعت نگهداری و مصرف کرد.





## ۴۵ درصد صادرات مازندران مربوط به فرآورده های لبنی است

### خبرگزاری مهر

رئیس اتاق بازرگانی مازندران گفت: ۴۵ درصد صادرات استان مربوط به فرآورده های لبنی است و بهره برداری از دیگر ظرفیت ها نیز باید مورد توجه قرار گیرد. عبدالله مهاجر با اظهار اینکه سال قبل ۱۵۰ میلیون دلار صادرات لبنی توسط یک شرکت در استان انجام شد گفت: امسال نیز میزان صادرات فرآورده های لبنی کمتر از سال قبل نبوده است. مازندران دارای یکسری ظرفیت هایی برای توسعه صادرات دارد که باید از آن بهره گیری شود و در حال حاضر روزانه کمتر از پنج کانتینر پرتقال صادر نمی شود.

وی در مورد مرکبات افزود: در حال حاضر در داخل انبار هر کیلوگرم پرتقال سه هزار و ۵۰۰ تا چهار هزار تومان خریداری می شود و در تنظیم بازار نقش کنترلی داشته است. قیمت کیوی در بالای درخت به ازای هر کیلوگرم چهار هزار تومان است که آماده به نرخ هشت هزار تومان عرضه می شود. مرکبات استان بیشتر در انبارها در حال فروش است و برای باغدار این کار به صرفه تر است. آمار صادراتی مازندران در این بخش حدود پنج هزار تن است و بسته بندی هایی که در گمرک آستارا صورت می گیرد صادرکنندگان را ترغیب به صادرات از استان دیگر کرده است.

## روش عجیب دامداران برای تولید شیر بیشتر

### باشگاه خبرنگاران جوان

تحقیقات نشان داده که بین وضعیت عاطفی گاوها و عملکرد روزانه شیردهی آنها رابطه ای نزدیک وجود دارد. به تازگی تصاویری عجیب از مزرعه های دامداری در منطقه ای از روسیه منتشر شده که کاربران را متعجب کرده است.

این تصاویر نشان می دهد که گاوها با هدست های واقعیت مجازی در حال چرا در مزارع هستند. هدست ها به گونه ای طراحی شده اند که با حالت سر گاوها و میدان دید آنها همخوانی دارند. یک دامدار روسی قصد دارد تا با این کار، به تأثیر استفاده از واقعیت مجازی بر کاهش اضطراب گاوهای شیرده و افزایش میزان تولید شیر آنها پی ببرد.

البته برخی این آزمایش را یک اقدام هوشمندانه به شمار می آورند و بعضی دیگر از آن به عنوان یک نوع حقه بازاریابی پرزحمت یاد می کنند. طراحان این برنامه مأمور شدند تا محیط یک دشت تابستانی زیبا را شبیه سازی کنند که حیوانات از دیدن آن لذت ببرند. پیش از این برای از بین بردن استرس گاوها موسیقی کلاسیک آرامبخش پخش می کردند، اما با پیشرفت فناوری، راه حل های جدید تغییردهنده خلق و خوی برای آنها معرفی شد.



