

یک عضو کمیسیون کشاورزی مجلس:

حذف سیاست دونرخی بودن ارز، وضعیت بازار لبنیات را بهتر می کند

یک عضو کمیسیون کشاورزی، آب، منابع طبیعی و محیط زیست مجلس گفت: علت گرانی تخم مرغ، مرغ و لبنیات این است که تخصیص ارز برای مسئله نهاده‌های دامی کافی نبوده و تفاوت نرخ ارز مدیریت را سخت کرده است.

حجت الاسلام سید صادق طباطبایی نژاد در گفت‌وگو با ایسنا در مورد افزایش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات گفت: بخش زیادی از علت افزایش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات به مسئله تخصیص ارز مربوط است. کمیته‌های مختلف کمیسیون کشاورزی، آب، منابع طبیعی و محیط زیست مجلس با مسئولان بانک مرکزی جلسات متعددی برگزار کردند و بررسی‌ها نشان می‌دهد که تخصیص ارز برای مسئله نهاده‌های دامی کافی نبوده و تفاوت نرخ ارز مدیریت را سخت کرده است.

نماینده مردم اردستان و زواره در مورد راهکارهای کاهش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات اظهار کرد: با تخصیص ارز کافی بخش زیادی از مشکلات حل می‌شود. با توجه به تنوع کالاهای وارداتی، بانک مرکزی محدودیت زیادی برای تخصیص ارز دارد. اینکه ارز روزانه گران می‌شود، واقعیتی انکار ناپذیر است.

این عضو کمیسیون کشاورزی با انتقاد از سیاست ارزی دولتی، تصریح کرد: طبق گزارش‌های مجلس، تورم کالاهایی که ارز دولتی می‌گیرند کمتر از دیگر کالاها نیست. پس دو یا چند نرخ بودن ارز اثری نداشته است. این سیاست در بعضی موارد منجر به ایجاد رانت شده که سایر تولیدکنندگان را متضرر می‌کند.

ادامه در صفحه ۲

افزودن وایتکس در شیر صحت ندارد

استادیار دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی اعلام کرد: در یک برهه زمانی کارشناسی از روی ناآگاهی، بحث وایتکس در داخل شیر را مطرح کرد و موج‌های رسانه‌ای این مسئله را در کشور گسترش دادند و نگرانی‌هایی بین مردم ایجاد کردند.

به گزارش سلامت نیور به نقل از انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، وحید مفید با بیان این مطلب گفت: به هیچ وجه ضرورتی برای افزودن وایتکس در شیر وجود ندارد و اگر این ماده را به عنوان اثر ضد میکروبی بدانیم، وقتی دامداری‌های ما مجهز به امکانات هستند و شیر را بعد از دو شیدن سرد می‌کنند، کیفیت آن در حد اعلا حفظ می‌شود.

وی افزود: هیچ دلیلی برای اضافه کردن وایتکس به شیر وجود ندارد و این مسئله دروغی از روی ناآگاهی بود و صحت ندارد.

ادامه در صفحه ۲

پارادوکس تامین ارز و کمبود نهاده

عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران گفت: بانک مرکزی ارز واردات کنندگان نهاده را تامین می‌کند اما به دلیل اینکه ارز مرغوبی نیست امکان انتقال آن به حساب فروشندگان خارجی وجود ندارد.

تولیدکنندگان محصولات پروتئینی همچون مرغداران و دامداران در تامین نهاده‌های دامی همچنان مشکلاتی دارند، این درحالی است که بانک مرکزی اعلام می‌کند تامین ارز برای واردات نهاده‌های دامی به اندازه کافی انجام شده است. در مورد این پارادوکس که چطور می‌شود ارز تخصیص باید اما واردات به اندازه کافی وجود نداشته باشد، با مجید موافق قدیری عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران گفتگو کردیم.

قدیری در این باره گفت: یکی از مشکلات واردکنندگان نهاده‌های دامی در بخش خصوصی در ماه‌های گذشته این بوده علیرغم تخصیص ارز از سوی وزارت صمت و تامین ارز از سوی بانک مرکزی، این ارزها به حساب فروشنده خارجی واریز نمی‌شود و به همین دلیل محموله‌ها از گمرک ترخیص نمی‌شوند و حتی هزینه دموراژ زیادی به آنها پرداخت می‌شود.

ادامه در صفحه ۳

شیر را نجوشانید، ارزش غذایی آن کم می‌شود

دانشیار گروه و مدیر فناوری‌های انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور اعلام کرد: دلیلی برای جوشاندن شیر و برای چندین دقیقه علمی نیست چرا که ارزش غذایی شیر کاهش پیدا می‌کند و برخی مواد آن تغییر ماهیت می‌دهد که صلاح نیست.

به گزارش سلامت نیور به نقل از انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دکتر محمدرضا کوشکی در پاسخ به این سوال که چرا برخی شیرهای پاستوریزه آبکی هستند، گفت: این سوال بسیاری از مردم عزیز کشور مان است، لازم است بدانیم به دلیل تغذیه‌ای و نیاز مصرف‌کننده و طبق استاندارد ملی ایران شیرهای پاستوریزه به شیرهای بدون چربی، کم چرب، نیم چرب و پر چرب تقسیم بندی شده‌اند. لذا شیرهایی که آبکی هستند تنها چربی آن‌ها حذف و یا کاهش داده شده‌اند. واضح است این نوع شیرهای پاستوریزه غلظت کمتر و رقیق‌تر داشته باشند. در شیرهای سنتی، چربی را از شیر جدا نمی‌کنیم که این مسئله موجب غلظت بیشتر و خوشمزه‌تر (چربی) می‌شود.

دانشیار گروه و مدیر فناوری انستیتو و دانشکده در ادامه با بیان اینکه جوشاندن شیر غیرعلمی و غیر منطقی است، بیان کرد: به طور معمول شیر را نباید جوشاند، چون که این کار غیرعلمی و غیرمنطقی است و به دلیل اینکه از زمان لوئیس پاستور تا کنون انواع دستگاه پاستوریزاتور ساخته شده است تا شیر طی فرایندی بدون استفاده از دست ۷۲ درجه سانتیگراد حرارت بمدت ۱۵ ثانیه و بلافاصله تا ۵ درجه خنک و بسته بندی می‌شود. این شیر هیچ گونه عارضه‌ای برای انسان ندارد.

ادامه در صفحه ۳

یک عضو کمیسیون کشاورزی مجلس:

حذف سیاست دونرخی بودن ارز، وضعیت بازار لبنیات را بهتر می کند

یک عضو کمیسیون کشاورزی، آب، منابع طبیعی و محیط زیست مجلس گفت: علت گرانی تخم مرغ، مرغ و لبنیات این است که تخصیص ارز برای مسئله نهاده‌های دامی کافی نبوده و تفاوت نرخ ارز مدیریت را سخت کرده است.

حجت الاسلام سید صادق طباطبایی نژاد در گفت‌وگو با ایسنا در مورد افزایش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات گفت: بخش زیادی از علت افزایش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات به مسئله تخصیص ارز مربوط است. کمیته‌های مختلف کمیسیون کشاورزی، آب، منابع طبیعی و محیط زیست مجلس با مسئولان بانک مرکزی جلسات متعددی برگزار کردند و بررسی‌ها نشان می‌دهد که تخصیص ارز برای مسئله نهاده‌های دامی کافی نبوده و تفاوت نرخ ارز مدیریت را سخت کرده است.

نماینده مردم اردستان و زواره در مورد راهکارهای کاهش قیمت مرغ، تخم مرغ و لبنیات اظهار کرد: با تخصیص ارز کافی بخش زیادی از مشکلات حل می‌شود. با توجه به تنوع کالاهای وارداتی، بانک مرکزی محدودیت زیادی برای تخصیص ارز دارد. اینکه ارز روزانه گران می‌شود، واقعیتی انکار ناپذیر است. طبق گزارش‌های مجلس، تورم کالاهایی که ارز دولتی می‌گیرند کمتر از دیگر کالاهای نیست. پس دو یا چند نرخ بودن ارز اثری نداشته است. این سیاست در بعضی موارد منجر به ایجاد رانت شده که سایر تولیدکنندگان را متضرر می‌کند. به نظر حذف سیاست دو نرخ بودن ارز، بازار را شفاف‌تر می‌کند. مقدار ارز دولتی ما نیز باید مدیریت شود. تولیدکنندگان این روزها اوضاع خوبی ندارند. اگر ارز کافی تخصیص پیدا نکند، تولیدکنندگان شکست سنگینی می‌خورند. به نظر من سیاست تفاوت نرخ ارز، سیاستی است که نظارت کافی روی آن نمی‌شود. از کجا معلوم است که دریافت کننده ارز چهار هزار و دویست تومانی کالای وارداتی را با قیمت ارز آزاد نفروشد؟ از بین بردن سیاست تفاوت قیمت ارزی، نوسان بازار را کم می‌کند و قیمت‌ها مدام بالا و پایین نمی‌شود. بانک مرکزی به اندازه کافی ارز دولتی ندارد و نیاز ما بیشتر از منابع بانک مرکزی است. به همین خاطر عده‌ای مجبورند که با قیمت آزاد وارد بازار شوند. قیمت بازار آزاد اصلا برای فعالان اقتصادی نمی‌صرفد.

افزودن وایتکس در شیر صحت ندارد

استادیار دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی اعلام کرد: در یک برهه زمانی کارشناسی از روی ناآگاهی، بحث وایتکس در داخل شیر را مطرح کرد و موج‌های رسانه‌ای این مسئله را در کشور گسترش دادند و نگرانی‌هایی بین مردم ایجاد کردند.

به نقل از انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، وحید مفید با بیان این مطلب گفت: به هیچ وجه ضرورتی برای افزودن وایتکس در شیر وجود ندارد و اگر این ماده را به عنوان اثر ضد میکروبی بدانیم، وقتی دامداری‌های ما مجهز به امکانات هستند و شیر را بعد از دوشیدن سرد می‌کنند، کیفیت آن در حد اعلا حفظ می‌شود. وی افزود: هیچ دلیلی برای اضافه کردن وایتکس به شیر وجود ندارد و این مسئله دروغی از روی ناآگاهی بود و صحت ندارد. استادیار دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی بیان کرد: اگر وایتکس به شیر اضافه شود، بوی وایتکس یا کلر در شیر مشخص می‌شود و این شیر توسط مصرف کننده قابل تشخیص است. دکتر مفید در ادامه به شیرهای برگشتی از کارخانه‌های تولیدکننده اشاره کرد و گفت: مجوزهای بهداشتی شیرهای برگشتی از کارخانه‌های تولیدکننده، مرتبط با سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد جهان است. چون آن‌ها براساس پروتکل‌ها و دستورالعمل‌هایی که دارند، ملزم هستند در ورودی کارخانه‌ها، کیفیت شیر را کنترل کنند. و اگر از استانداردهای لازم برخوردار باشد، اجازه ورود به داخل کارخانه را می‌دهند و در غیراینصورت برگشت داده می‌شود.

وی ادامه داد: متأسفانه یکی از مقاصد شیرهای برگشتی از کارخانه‌های تولیدکننده، انتقال به سوی ماست بندی‌ها و کارگاه‌های سنتی غیرمجاز است که کنترلی بر شیرخام ندارند. چون که آزمایشگاهی برای کنترل آن‌ها وجود ندارد. استادیار دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در پاسخ به این سوال که دلیل خوشمزگی شیر سنتی نسبت به شیر پاستوریزه چیست، گفت: مردم به مصرف چربی در موادغذایی علاقمند هستند. متخصصین تغذیه اصطلاحی دارند که هر چیزی که خوشمزه تر است، زبان آن بیشتر است. شیرهای سنتی به نوعی شیرهایی هستند که میزان درصد چربی آن بالا است. براساس برنامه سوم، چهارم، پنجم و ششم توسعه، توجه به این نکته شده است که رساندن سرانه مصرف شیر در کشور به عنوان یکی از هدف گذاری‌ها باشد. این در حالی است که در برنامه پنجم، ۱۶۵ کیلو سرانه مصرف شیر را هدف گذاری کرده بودند. و این هدف گذاری زمانی می‌تواند عملیاتی شود که از یک سو ما میزان تولید شیر خام را به حد موردنیاز برسانیم و از طرف دیگر زمینه‌های مصرف را ایجاد کنیم. در همه کشورها، سرانه مصرف شیر متفاوت است. اما یکی از دلایل پایین بودن سرانه شیر به دلیل عدم فرهنگ سازی از سوی متخصصین است.

استادیار دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی گفت: برای اینکه تولید شیر خام را به آن حد برسانیم باید در توسعه دامداری‌ها کار کنیم که ما هم در تولید به این عدد نرسیدیم. در حال حاضر دامداران، ۱۰ تا ۱۱ میلیون تن شیر تولید می‌کنند. این در حالی است که این عدد برای صنایع لبنی پایین است. این سم می‌تواند در شیر و فرآورده‌های دامی از طریق غذای دام منتقل شود و منشأ آن خوراکی است. اما اینکه این سم در شیرهای ایران وجود دارد یا نه، احتمال دارد یک زمانی که در گاو‌داری‌های سنتی بیشتر از نان خشک‌های کپک زده استفاده می‌شد یا در خوراک دام مصرفی در دامداری‌های سنتی بودند این مشکل را داشتیم. اما طی دو دهه اخیر روند تغییر دامداری‌های ما از سنتی به صنعتی شتاب گرفته است و ما دامداری‌هایی داریم که حداقل از ۱۰ تا ۱۵ تن تا ۳۰۰ تن شیر به طور روزانه تولید می‌کنند. تامین خوراک دامی در مبادی کنترل شده است و وقتی این کنترل‌ها انجام می‌شود آفلاتوکسین در خوراک دام وجود ندارد. بسیاری از تحقیقاتی که در سال‌های اخیر انجام شده، ثابت کرده است که آزمایشاتی که انجام شده میزان آن در شیرهای تولیدی در کشور ناچیز و پایین تر از تولید مشخص شده در استانداردها بوده است. چرا که در استانداردها حد مجازی برای آفلاتوکسین مشخص کردند که این حد مجاز با توجه به سرانه مصرف کشورهای مختلف نیز متفاوت است.

دکتر مفید ادامه داد: استانداردی که ما در کشور داریم از استاندارد FDA آمریکا سخت تر است. اما حد استاندارد ما از اتحادیه اروپا بالاتر است. در حالی که بیشتر شیرهایی که در ایران تولید می‌شود این حد را در نزدیک اتحادیه اروپا دارند. اما هیچ نگرانی در مورد شیر سم آفلاتوکسین وجود ندارد و خوراکی که دام‌ها مصرف می‌کنند، کاملاً قابل کنترل است.

پارادوکس تامین ارز و کمبود نهاده

عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران گفت: بانک مرکزی ارز واردات کنندگان نهاده را تامین می کند اما به دلیل اینکه ارز مرغوبی نیست امکان انتقال آن به حساب فروشندگان خارجی وجود ندارد.

تولیدکنندگان محصولات پروتئینی همچون مرغداران و دامداران در تامین نهاده‌های دامی همچنان مشکلاتی دارند، این در حالی است که بانک مرکزی اعلام می کند تامین ارز برای واردات نهاده‌های دامی به اندازه کافی انجام شده است. در مورد این پارادوکس که چطور می شود ارز تخصیص یابد اما واردات به اندازه کافی وجود نداشته باشد، با مجید موافق قدیری عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران گفتگو کردیم.

قدیری در این باره گفت: یکی از مشکلات واردکنندگان نهاده های دامی در بخش خصوصی در ماه‌های گذشته این بوده علیرغم تخصیص ارز از سوی وزارت صمت و تامین ارز از سوی بانک مرکزی، این ارزها به حساب فروشنده خارجی واریز نمی شود و به همین دلیل محموله‌ها از گمرک ترخیص نمی شوند و حتی هزینه دمو راژ زیادی به آنها پرداخت می شود. موارد متعددی وجود دارد که ارز به بانک کشورهای همسایه مانند بانک عمان رفته اما به دلایل مختلفی به حساب فروشنده خارجی واریز نمی شود و تا زمانی که این پول به حساب آنها واریز نشود، امکان ترخیص از گمرک هم وجود ندارد.

عضو هیأت نمایندگان اتاق ایران تصریح کرد: آمارهای بانک مرکزی و سامانه جامع تجارت نشان می دهد ثبت سفارش‌ها و تخصیص ارز وجود داشته اما به همان نسبت ترخیص انجام نشده و نشان می دهد که کالاها امکان ترخیص نداشتند. به گفته این مسؤول ۲ میلیون تن نهاده دامی هم در گمرکات دپو شده و ترخیص نیافته اند که دلیلی بر شرایط سخت ترخیص به دلیل مشکل تامین و انتقال ارز است. یعنی ارز را نمی توانیم به موقع به حساب فروشنده خارجی انتقال دهیم.

قدیری در پاسخ به این سؤال که آیا عدم امکان انتقال ارز مربوط به مسائل تحریم است یا دلیل دیگری دارد؟ گفت: تحریم تأثیر دارد اما مشکل اصلی اینجاست که بانک مرکزی ارز مرغوب به واردکنندگان بخش خصوصی در نهاده های دامی نمی دهد؛ مثلاً ارزهایی مانند دینار عراق، روپیه هند، ریال عمان و لیر ترکیه می دهد که فروشنده‌های معتبر خارجی نهاده های دامی در این بانک‌های طرف حساب ایران رد این کشورها حساب بانکی ندارند تا برای آنها مستقیم پول واریز شود. ضمن این که هزینه تبدیل و انتقال پول بسیار بالاست و حداقل ۱۵ درصد هزینه دارد که البته بعضاً تا ۲۵ درصد هم افزایش یافته است.

رییس انجمن صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان ایران تأکید کرد: متأسفانه بانک مرکزی به دلیل شرایط تحریم و پایین آمدن فروش نفت نمی تواند دلار یا یورو به واردکنندگان نهاده های دامی تولید خوراک دام بدهد، بنابراین این ارزها هم قابلیت انتقال به حساب فروشندگان معتبر خارجی نهاده های دامی را ندارند.

قدیری گفت: چندی پیش ستاد تنظیم بازار مصوب کرده که بانک مرکزی ارز مرغوب به واردکنندگان بخش خصوصی بدهد و پیگیری نماید که این ارزها به حساب فروشندگان بین المللی آنها واریز شود، اما بعضاً بانک مرکزی موضوع را جدی نمیگیرد و ادعا می کند ارز مرغوب در اختیار واردکنندگان بخش خصوصی قرار می گیرد.

شیر را نجوشانید، ارزش غذایی آن کم می شود

دانشیار گروه و مدیر فناوری های انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور اعلام کرد: دلیلی برای جوشاندن شیر و برای چندین دقیقه علمی نیست چرا که ارزش غذایی شیر کاهش پیدا می کند و برخی مواد آن تغییر ماهیت می دهد که صلاح نیست.

به نقل از انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دکتر محمدرضا کوشکی در پاسخ به این سوال که چرا برخی شیرهای پاستوریزه آبکی هستند، گفت: این سوال بسیاری از مردم عزیز کشور مان است، لازم است بدانیم به دلیل تغذیه ای و نیاز مصرف کننده و طبق استاندارد ملی ایران شیرهای پاستوریزه به شیرهای بدون چربی، کم چرب، نیم چرب و پر چرب تقسیم بندی شده اند. لذا شیرهایی که آبکی هستند تنها چربی آن ها حذف و یا کاهش داده شده اند. واضح است این نوع شیرهای پاستوریزه غلظت کمتر و رقیق تر داشته باشند. در شیرهای سنتی، چربی را از شیر جدا نمی کنیم که این مسئله موجب غلظت بیشتر و خوشمزه تر (چربی) می شود. به طور معمول شیر را نباید جوشاند، چون که این کار غیرعلمی و غیرمنطقی است و به دلیل اینکه از زمان لوئیس پاستور تا کنون انواع دستگاه پاستوریزاتور ساخته شده است تا شیر طی فرایندی بدون استفاده از دست ۷۲ درجه سانتیگراد حرارت بمدت ۱۵ ثانیه و بلافاصله تا ۵ درجه خنک و بسته بندی می شود. این شیر هیچ گونه عارضه ای برای انسان ندارد.

کوشکی گفت: پاستوریزاسیون همه باکتری هایی که برای انسان بیماری زا هستند را نابود می کند. بنابراین دلیل ندارد که شیر را ۱۰۰ درجه برای چندین دقیقه بجوشانیم. چون که ارزش غذایی شیر کاهش پیدا می کند و برخی مواد آن تغییر ماهیت می دهد که صلاح نیست. در شیر پاستوریزه، برخی باکتری ها مقاوم به حرارت در داخل آن باقی می مانند که نباید بیش از ۳ تا ۵ روز نگهداری شود و در زمان تعیین شده تا مصرف باید در یخچال نگهداری شود. بنابراین به هیچ وجه نمی توان گفت که با جوشاندن شیر همه میکروب ها از بین می رود زیرا امکان اینکه بتوانیم دمای جوش را فوری به ۵ درجه برسانیم نداریم و نکته دیگر اینکه به طور حتم آلودگی ثانویه بوجود می آید. افزون بر این، جوشاندن ارزش غذایی این ماده غذایی مهم را کاهش می دهد. به هیچ وجه در شیر استریزه هیچ گونه مواد نگهدارنده وجود ندارد چون استاندارد ملی اعتقاد دارد که هیچ چیزی دال بر اینکه بتواند نگهداری شیر استریزه را بیشتر کند، مجاز به استفاده آن نیستیم. اگر بخواهم اشاره ای کنم که چرا ماندگاری شیر استریزه بیشتر است، باید بیان کنم که این شیرها ۴ تا ۶ ماه در ایران و در خارج از کشور یکسال تا دو سال نیز می تواند ماندگاری داشته باشد. این ماندگاری به دلیل این است که این شیر در ابتدا، در مدار بسته گرم و استریزه می شود. یعنی حدود ۱۴۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد بمدت ۲ ثانیه حرارت می بیند سپس یکنواخت و خنک می شود و به طور استریل بسته بندی می گردد. بنابراین طبیعی است که هوا در شیر نیست و هیچ گونه آلودگی هم وجود ندارد و در این صورت می توان شیر را تا مدت ها نگهداری کرد. بنابراین این تصور که انواع شیرها مواد نگهدارنده در آن است، چنین چیزی وجود ندارد. آیا ارزش غذایی شیر سنتی (صنغی) و فرآورده های لبنی غیر پاستوریزه از شیر و فرآورده های لبنی پاستوریزه بیشتر است، گفت: پاسخ من به این سوال خیر است. چرا که شیر اولیه که از دام تولید می شود ترکیبات آن برای هر دو شیر سنتی و پاستوریزه یکسان است. بخشی از تولید شیر وارد شیر سنتی می شود و شاید نیمی از شیر به این شکل وارد شود. بخش دیگر آن وارد کارخانجات صنعتی می شود که پاستوریزه، استریلیزه و ... می شوند. شیر اولیه خواص و ارزش غذایی یکسان دارد. تنها تفاوت شیر صنعتی با شیر صنعتی دارا بودن چربی کامل در شیر صنعتی می باشد.