



لبنیات «سکته مغزی» را کاهش می دهد

کارشناسان در یک مطالعه بزرگ دریافته اند افراد بالنی که مقادیر بیشتری از فرآورده های لبنی کم چرب استفاده می کنند کمتر با خطر سکته مغزی مواجه هستند

به گزارش خبرنگار گروه علمی و دانشگاهی خبرگزاری فارس به نقل از دیلی میل، تحقیقات جدید نشان می دهد که خوردن پنیر، ماست و شیر کم چرب می تواند خطر ابتلا به سکته مغزی را تا ده درصد کاهش دهد این پژوهش همچنین حاکی از آن است که مصرف ۲۰۰ گرم میوه و سبزیجات در روز خطر سکته مغزی ایسکمیک را به میزان ۱۳ درصد کاهش می دهد

محققان باور دارند، کسانی که تخم مرغ به میزان کافی می خورند به میزان قابل توجهی کمتر از سایر افراد در معرض ابتلا به سکته مغزی هستند

سکته مغزی یعنی بسته شدن یا پاره شدن یک شریان مغزی که به دنبال آن اختلال در گردش خون آن ناحیه از مغز ایجاد شده و موجب بروز علائمی مثل فلج نیمه بدن، اختلال تکلم و اختلال در راه رفتن می شود این مطالعه بزرگ بیش از ۴۰۰ هزار نفر را تحت بررسی قرار داد و در نهایت مشخص شد مصرف بیشتر شیر، پنیر و ماست کم چرب می تواند خطر ابتلا به انواع سکته مغزی را کاهش دهد

به گفته کارشناسان علمی، برای هر لیوان شیر اضافی که افراد می نوشند، خطر سکته مغزی ایسکمیک ناشی از لخته خون ۵ درصد کاهش یافته و این ریسک با مصرف ماست حدود ۹ درصد کاهش می یابد

محققان به سرپرستی دانشگاه آکسفورد تأکید کردند: مصرف لبنیات کم چرب بخش مهمی از یک رژیم غذایی سالم است که می تواند در حفظ سلامت افراد نقش پررنگی داشته باشد. مهمترین نتایج نشان داد افرادی که فیبر زیادی به همراه میوه و سبزیجات می خورند، به طور قابل توجهی کمتر از سکته مغزی برخوردار هستند

قیمت شیر و لیموترش فروکش کرد

این روزها که «کووید-۱۹» یا همان «کرونا» ویروس به سر خط خبرها تبدیل شده؛ برخی سودجویان بازار فرصت را غنیمت شمرده و از آب گل آلود ماهی می گیرند، در این میان انتظار مردم از بازرسان بازار تعادل قیمت هاست

به گزارش خبرگزاری فارس از گرگان، این روزها که «کووید-۱۹» یا همان «کرونا» ویروس به سر خط خبرها تبدیل شده؛ برخی سودجویان بازار فرصت را غنیمت شمرده و از آب گل آلود بنفع خودشان ماهی می گیرند، آنچه به عنوان دغدغه عمومی مطرح و موجب نگرانی مردم است اینکه با شیوع این ویروس؛ قفسه بسیاری از داروخانه ها از لوازم بهداشتی «ماسک و ژل ضد عفونی کننده» خالی شده و از طرفی افزایش کاذب برخی اقلام نظیر لیموترش، مرکبات، زنجبیل و سیر موجب ناراحتی مردم شده است

با شیوع کرونا ویروس؛ بازرسان و ناظران بازار روزهای پرتراژیک کاری را سپری می کنند تا نبض تند بازار به حالت تعادل برسد، در این راستا علی اصغر معاون بازرسی، نظارت و حمایت از مصرف کنندگان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان در واکنش به کمبود موارد بهداشتی و تب گرانی میوه و صیفی جات پرمصرف گفت: دسترسی به ماسک و دستکش بخشی از دغدغه های مردم در این روزهاست و عموماً این موضوعات را به لحاظ اینکه متولی دستگاه تخصصی دانشگاه علوم پزشکی است موارد را به دانشگاه منتقل می کنیم و آنها به ما قول دادند که دسترسی مواد مورد نیاز برای مردم را تسهیل کنند

ادامه در صفحه ۲

استفاده از پروبیوتیک ها موثر در بالا رفتن سیستم ایمنی

استفاده از باکتری های فراسودمند و پروبیوتیک ها در محصولات لبنی امروزه مورد توجه متخصصین تغذیه و بسیاری از پزشکان به جهت کمک در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها با بالا رفتن سیستم ایمنی افراد، قرار گرفته است

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، استفاده از فرآورده های لبنی پروبیوتیک (ماست، پنیر و...) موجب تقویت "سیستم ایمنی بدن" و در نتیجه بالا بردن مقاومت بدن در برابر انواع بیماری ها خواهد شد

مطابق بررسی های صورت گرفته استفاده از باکتری های فراسودمند و پروبیوتیک ها در محصولات لبنی امروزه مورد توجه متخصصین تغذیه و بسیاری از پزشکان به جهت کمک در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها با بالا رفتن سیستم ایمنی افراد، قرار گرفته است

شیر و فرآورده های لبنی به دلیل دارا بودن مواد غذایی ضروری، محیط مناسبی برای رشد باکتری های پروبیوتیک به عنوان یکی از موثرترین عوامل ارتقا کیفی به شمار می رود. افزایش سیتو کین ها، ایمونوگلوبولین ها، تکثیر مونوکلنار، فعال کردن ماکروفاژها و... از جمله فواید ناشی از مصرف فرآورده های لبنی پروبیوتیک است

اصلاح پروبیوتیک "برای زندگی" است و سازمان جهانی بهداشت، این اصطلاح را به "ارگانسیسم های زنده ای" اطلاق می کند که در صورت مصرف مداوم، اثرات "سلامت زایی" موثری برای میزبان خود دارند

کفیر نوعی دانه پروبیوتیک طبیعی سرشار از ویتامین های گروه ب، کلسیم، منیزیم، فسفر و ویتامین کا است که برای اولین بار بیش از ۲۰۰۰ سال پیش در کوه های قفقاز کشف شد. ساکنین این سرزمین به زندگی سالم و عمر طولانی شهرت داشته و سلامت و طول عمر آنان را به استفاده از این دانه های سحرآمیز نسبت می دهند

ادامه در صفحه ۳

آذربایجان شرقی قطب لبنیات کشور

تولید لبنیات از صنعت های پرمصرف مردم است که در هر وعده بر سفره ها حاضر می شود و در این میان آذربایجان شرقی قطب تولید لبنیات کشور است

محصولات لبنی در هر سه وعده غذایی بر سر سفره های مردم قرار دارد، اما گویا این صنعت، چندان مورد توجه مسئولان قرار نمی گیرد و فعالان این صنعت، گلایه هایی از مسئولان دارند

صنعت تولید لبنیات در ایران، سابقه حدوداً ۷۰ ساله دارد، اولین کارگاه تولید لبنیات ایران در سال ۱۳۳۶ در تهران تأسیس و اقدام به تولید شیرهای بطری با درب چوبی کرد، اما ۹ سال قبل از آن، کارخانه مدرنی در تهران احداث شده بود که در واقع نخستین صنعت مدرن شیر را در ایران پایه گذاری کرد



حدود سال ۱۳۴۱ واحدهای دیگری در شهرستان های تبریز، رشت و آبادان تأسیس شد، سپس در سال ۱۳۵۱ شرکت سهامی صنایع شیر ایران تشکیل و علاوه بر کارخانه های شیر پاستوریزه تهران، کارخانه های شیر پاستوریزه تبریز و شیراز نیز در اختیار این شرکت قرار گرفت، ضمناً یک کارخانه شیر نیز توسط بخش خصوصی در ارومیه ایجاد شد

شرکت تهیه و توزیع شیر ایران مأموریت یافت ۱۱ کارخانه برای تولید ۷۵ تن شیر پاستوریزه در روز احداث کند، کارهای ساختمانی و نصب ماشین آلات چهار کارخانه از ۱۱ کارخانه براساس کارخانه های شیر پاستوریزه و استریزه در مناطق آذربایجان، خراسان، اصفهان و فارس در اوایل سال ۱۳۵۷ به اتمام و بهره برداری رسید

نیاز شیر آذربایجان شرقی از واحدهای دامپروری استان تأمین می شود رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان شرقی، در گفت و گویی با اشاره به اینکه ۵۸۰ واحد دامپروری در سطح استان فعالیت می کنند، گفت: از این میزان تعداد ۱۴۶ واحد صنعتی و مابقی نیمه صنعتی است، مبنای گاوداری های صنعتی و نیمه صنعتی صرفاً یک مبنای مقایسه ای داخل سازمانی است که بر حسب تعداد دامها نامگذاری می شود

اکبر فتحی از وجود ۵۵۰ هزار تا ۶۰۰ هزار رأس گاو و گوساله در سطح استان خبر داد و افزود: اگر تعداد دام های نگهداری شده در واحد دامپروری کمتر از ۲۰ رأس باشد، گاوداری نیمه صنعتی و بیشتر از آن گاوداری صنعتی اطلاق می شود

ادامه در صفحه ۲

قیمت شیر و لیموترش فروکش کرد

این روزها که «کووید-۱۹» یا همان «کرونا» ویروس به سر خط خبرها تبدیل شده، برخی سودجویان بازار فرصت را غنیمت شمرده و از آب گل آلود ماهی می‌گیرند، در این میان انتظار مردم از بازرسان بازار تعادل قیمت‌هاست به گزارش خبرگزاری فارس، این روزها که «کووید-۱۹» یا همان «کرونا» ویروس به سر خط خبرها تبدیل شده، برخی سودجویان بازار فرصت را غنیمت شمرده و از آب گل آلود بنفع خودشان ماهی می‌گیرند، آنچه به عنوان دغدغه عمومی مطرح و موجب نگرانی مردم است اینکه با شیوع این ویروس؛ قفسه بسیاری از داروخانه‌ها از لوازم بهداشتی «ماسک و ژل ضدعفونی کننده» خالی شده و از طرفی افزایش کاذب برخی اقلام نظیر لیموترش، مرکبات، زنجبیل و سایر موجب نگرانی مردم شده است

با شیوع کرونا ویروس؛ بازرسان و ناظران بازار روزهای پرتراژیک کاری را سپری می‌کنند تا نبض تندی بازار به حالت تعادل برسد، در این راستا علی‌اصغر اصغری معاون بازرسی، نظارت و حمایت از مصرف کنندگان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان در واکنش به کمبود موارد بهداشتی و تب گرانی میوه و صیفی‌جات پرمصرف گفت: دسترسی به ماسک و دستکش بخشی از استفاده‌های مردم در این روزهاست و عموماً این موضوعات را به لحاظ اینکه متولی دستگاه تخصصی دانشگاه علوم پزشکی است موارد را به دانشگاه منتقل می‌کنیم و آنها به ما قول دادند که دسترسی مواد مورد نیاز برای مردم را تسهیل کنند

اصغری با اشاره به فضای عمومی بازار برای سایر کالاها تصریح کرد: در روزهای اخیر با شیوع کرونا گرانی لیموترش را در بازار داشتیم که اکنون قیمت این میوه پایین آمده همچنین تعدیل قیمت شیر را داشتیم که با توجه به پیگیری‌های مستمر این کالا نیز در بازار تعدیل پیدا کرد، با همراهی مردم و کمک مسوولان همچنین توجه به فضای روانی جامعه می‌توانیم این شرایط را پشت سر بگذاریم، همکارانم در حوزه ادارات صنعت و معدن شهرستان، واحدهای بازرسی اصناف، تعزیرات حکومتی، عوامل و نیروهای دادگستری و دادستانی به صورت صبح و عصر مشکلات و گزارش‌های مردمی را رصد و نظارت می‌کنند

معاون بازرسی، نظارت و حمایت از مصرف‌کنندگان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان با اشاره به تشدید نظارت بر بازار ابراز کرد: شک تکمیل نظارت در بازار جدی است با توجه به تقاضایی که برای مصرف لیمو در سطح کشور و از جمله استان گلستان به یکباره افزایش پیدا کرد، یک سری سواستفاده‌کنندگان باعث رشد قیمت اقلام بازار شدند. از همان روز اول که این اخبار منتشر شد بازرسان ما در محل‌های عرضه میوه همچنین میدان میوه و تره بار مستقر شدند و سعی می‌کنند آنچه که در سطح میدان وارد می‌شود به درستی توزیع شود، همچنین از دامن زدن به قیمت‌های نجومی خودداری شود و افرادی که کالاها را به میدان بار می‌آورند خودشان عرضه کنند و از در اختیار گذاشتن این اقلام در اختیار کسانی که شاید فاقد صلاحیت صنفی و حرفه‌ای هستند، خودداری شود. روزانه در سازمان صنعت، معدن و تجارت با حضور رئیس شعبه تعزیرات به پرونده‌هایی که در این زمینه تشکیل می‌شود، رسیدگی می‌کنیم

معاون بازرسی، نظارت و حمایت از مصرف‌کنندگان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان افزود: ورود افراد غیرمتفرقه به داخل نانوایی به دلیل اینکه محل تولید مواد غذایی است مجاز نیست حتی مأموران بازرسی هم زمانی که می‌خواهند به نانوایی ورود کنند باید دارای کارت سلامت باشند. برای این افراد مواد ضدعفونی و بهداشتی تهیه کردیم و از طریق واحدهای تولیدی و دانشگاه علوم پزشکی تعدادی از ژل‌های ضدعفونی‌کننده در اختیارشان قرار دادیم تا سلامت بازرسان دچار خدشه نشود

تولید لبنیات از صنعت‌های پرمصرف مردم است که در هر وعده غذایی بر سفره‌ها حاضر می‌شود و در این میان آذربایجان شرقی قطب تولید لبنیات کشور است. محصولات لبنی در هر سه وعده غذایی بر سفره‌های مردم قرار دارد، اما گویا این صنعت، چندان مورد توجه مسئولان قرار نمی‌گیرد و فعالان این صنعت، گلایه‌هایی از مسئولان دارند

صنعت تولید لبنیات در ایران، سابقه حدوداً ۷۰ ساله دارد، اولین کارگاه تولید لبنیات ایران در سال ۱۳۲۴ در تهران تأسیس و اقدام به تولید شیرهای بطری با درب چوبی کرد، اما ۹ سال قبل از آن، کارخانه مدنی در تهران احداث شده بود که در واقع نخستین صنعت مدرن شیر را در ایران پایه‌گذاری کرد

حدود سال ۱۳۴۱ واحدهای دیگری در شهرستان‌های تبریز، رشت و آبادان تأسیس شد، سپس در سال ۱۳۵۱ شرکت سهامی صنایع شیر ایران تشکیل و علاوه بر کارخانه‌های شیر پاستوریزه تهران، کارخانه‌های شیر پاستوریزه تبریز و شیراز نیز در اختیار این شرکت قرار گرفت، ضمناً یک کارخانه شیر نیز توسط بخش خصوصی در ارومیه ایجاد شد

شرکت تهیه و توزیع شیر ایران مأموریت یافت ۱۱ کارخانه برای تولید ۷۵ تن شیر پاستوریزه در روز احداث کند، کارهای ساختمانی و نصب ماشین‌آلات چهار کارخانه از ۱۱ کارخانه براساس کارخانه‌های شیر پاستوریزه و استرلیزه در مناطق آذربایجان، خراسان، اصفهان و فارس در اوایل سال ۱۳۵۷ به اتمام و بهره‌برداری رسید

نیاز شیر آذربایجان شرقی از واحدهای دامپروری استان تأمین می‌شود رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان شرقی، در گفت‌وگویی با اشاره به اینکه ۵۸۰ واحد دامپروری در سطح استان فعالیت می‌کنند، گفت: از این میزان تعداد ۱۴۶ واحد صنعتی و مابقی نیمه صنعتی است، مبنای کاواری‌های صنعتی و نیمه صنعتی صرفاً یک مبنای مقایسه‌ای داخل سازمانی است که بر حسب تعداد دامها نامگذاری می‌شود

اکبر فتحی از وجود ۵۵۰ هزار تا ۶۰۰ هزار رأس گاو و گوساله در سطح استان خبر داد و افزود: اگر تعداد دام‌های نگهداری شده در واحد دامپروری کمتر از ۲۰ رأس باشد، کاواری نیمه صنعتی و بیشتر از آن کاواری صنعتی اطلاق می‌شود

درصد نهادهای دامی مورد نیاز کشور وارداتی و از خارج تأمین می‌شودوی تأکید کرد: نیاز گوشتی و شیر استان آذربایجان شرقی از واحدهای دامپروری فعال ۸۰ استان تأمین و تولید مازاد بر مصرف به سایر استان‌ها صادر می‌شود، ۴۵ درصد گوشت ممرقی استان از دام‌های سبک (گوسفند) و ۵۵ درصد آن از دام‌های سنگین (گاو و گوساله) تأمین می‌شود

به گفته رئیس جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی، ۸۰ درصد نهادهای دامی مورد نیاز کشور وارداتی و از خارج تأمین می‌شود که تلاش می‌شود به طرف خودکفایی و خود اکتفا در تولید این نهادهای پیش برویم

سالانه ۴۰۰ هزار تن شیر در آذربایجان شرقی به لبنیات تبدیل می‌شود، این آماری است که معاون امور دام سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی می‌دهد. در استان ما سالانه ۵۵۰ هزار تن تولید شیر داریم که در مقایسه با کل کشور تولید شیر سنتی بیش از تولید شیر صنعتی است، ۴۰ درصد تولید شیر صنعتی و حدود ۶۰ درصد نیز سنتی است

معاون امور دام سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان شرقی در ادامه با اشاره به اقدامات صورت گرفته در حمایت از واحدهای تولید لبنیات ادعای داشت: در گذشته حمایت‌های بی رویه و تخصیص وام‌های کم بهره و حتی وام‌های ارزی، به رشد کاریکاتوری صنایع لبنی استان دامن زد که تولیدکنندگان را با چالش روبه رو کرده است

در گذشته حمایت‌های بی رویه و تخصیص وام‌های کم بهره و حتی وام‌های ارزی، به رشد کاریکاتوری صنایع لبنی استان دامن زدشریفان افزود: زنجیره ارزش و تأمین مالی این زنجیره می‌تواند تمام حلقه‌های آن را پشتیبانی کند، اما اتفاقی که در جامعه ما اتفاق افتاده این است که واحدها به صورت جزیره‌ای برای خودشان تولید می‌کنند، سهم سالانه استان آذربایجان شرقی در پارانه دام و طیور ۵ هزار میلیارد تومان است، دولت این پارانه را تأمین می‌کند، اما چون زنجیره ارزش و زنجیره تولید نمی‌توانند به هم منتقل کنند، در یک بخش متوقف می‌شود. پیشنهاد ما این است که زنجیره‌هایی در قالب تشکیل های دولتی را به هم متصل کنند، اما مردم در جامعه ما از بحث مشارکت استقبال نمی‌کنند. استانداردهای تولید ایران از کشورهای توسعه یافته آمریکا نیز سخت‌گیرانه تر است و بر این اساس در سایه این سخت‌گیری ها، صادراتی به کشورهای همسایه داریم

شریفان با اشاره به شایعه پراکنی و کارشناسی کذب آلوده بودن شیرهای آذربایجان شرقی افزود: اگر کالا و مواد تولیدی و شیرهای تولید شده استان آذربایجان شرقی، دارای مشکل باشد کشورهای دیگر آن را نمی‌پذیرند

شیر پاستوریزه مغذی‌تر از سنتی است اما شاید شما هم از آن خانواده‌هایی هستید که به صورت سنتی، شیر خریداری کرده و با جوشاندن، آن را مصرف می‌کنید، یکی از کارشناسان صنایع غذایی معتقد است این روش، دیگر منسوخ شده و بهتر است از شیرهای پاستوریزه استفاده کنیم

این کارشناس صنایع غذایی در گفت‌وگویی ابراز داشت: از نظر تکنولوژی صنعت لبنیات استان آذربایجان شرقی مجهز به تکنولوژی روز دنیا است، شاید در برخی از شاخه‌های صنعت غذا به روز نباشیم، اما در این صنعت مثل تولید پنیر و تولید شیر استریل مجهز هستیم. استان آذربایجان شرقی از نظر میزان تولید شیر چهارمین استان کشور است، اما رشد این صنعت، ناهمگون است و ظرفیت تولید ما در استان تولید ۵۵۰ هزار تن شیر خام است و ظرفیت فراوری ۲ برابر تولید شیر خام است

عضو هیات علمی دانشگاه تبریز کیفیت پایین شیر خام بزرگ‌ترین گلوگاه صنعت لبنیات دانست و اظهار داشت: این مساله به تولید سنتی شیر خام برمی‌گردد که باید از تولید شیر صنعتی حمایت کنیم. عضو هیات علمی دانشگاه تبریز کیفیت پایین شیر خام بزرگ‌ترین گلوگاه صنعت لبنیات دانست و اظهار کرد: این مساله به تولید سنتی شیر خام برمی‌گردد که باید از تولید شیر صنعتی حمایت کنیم

وی با اشاره به اینکه مخالف سوق دادن مردم به سمت استفاده از لبنیات سنتی هستیم، تأکید کرد: با بررسی علمی که صورت گرفته، کیفیت شیرهای صنعتی بسیار بالاتر از تولید شیر سنتی است، چرا که زیر نظر مسئولان فنی تولید می‌شود و سازمان‌های ناظر محصولات تولیدی را آزمایش و تأیید می‌کنند

کارشناس صنایع غذایی با اشاره به اینکه ۹۸ درصد شیرهای تولیدی در اروپا از چرخه صنعتی است، ادامه داد: مردم فکر می‌کنند شیرهای سنتی خوش طعم تر است، شیرهای سنتی در منازل جوش داده و مصرف می‌شود، اما در شیر صنعتی، پاستوریزه می‌شود و در حداقل دمای ۷۲ درجه به مدت ۱۵ ثانیه، تا مواد مغذی آن حفظ شود که بالاترین ارزش غذایی را دارد ولی در زمان جوشاندن شیر، پروتئین تغییر ماهیت می‌دهد که از نظر علمی منسوخ شده است. اگر به ۲۰ سال پیش برگردیم دانش بشری می‌گفت که مصرف لبنیات در رشد بدن و سلامت انسان مفید است، اما دانش امروز بسیار متفاوت شده است و ما به شیر به عنوان غذا نگاه نمی‌کنیم، بلکه به آن به عنوان غذای سلامت افزا می‌بینیم.

عضو هیات علمی دانشگاه تبریز ادامه داد: افرادی که شیر و لبنیات مصرف می‌کنند، احتمال ابتلا به بیماری قلبی شان بسیار پایین بوده و فشار خون پایینی دارند، چراکه سود غنی از پتاسیم و کلسیم است و مصرف کننده شیر دارای وزن متعالی هستند

وی شیر را اکسیر زندگی امروز بشری دانست و تصریح کرد: مصرف شیر، جلوی تنش‌های عصبی و اضطراب‌ها را گرفته و بیماری‌های داخلی را پیشگیری می‌کند

پارانه اختصاصی دارو به تولید شیر پرداخت شود

دامداران، قدرت خرید نهادهای دامی را ندارند و بانک‌ها نیز با نرخ سودهای بسیار بالا پشت آنها را خالی کرده‌اند، فعالان واحدهای تولیدی لبنیات استان نیز مشکلاتی مشابه این دارند و خواستار حمایت بیشتر مسئولین هستند

فعالان تولید محصولات لبنی هم مثل سایر صنعتگران و تولیدکنندگان در خط مقدم جهاد هستند و نقش تعیین کننده‌ای در تحقق اقتصاد مقاومتی و رونق تولید دارند و باید در این شرایط ناگوار اقتصادی، از پشتوانه حمایت مسئولین محروم نشوند

مدیر یکی از واحدهای تولید لبنیات در آذربایجان شرقی گفت: این واحد تولیدی از سال ۱۳۸۴ آغاز به کار کرد که با ۵۰ نفر نیرو شروع کردیم که هم اکنون ۱۵۰ نفر اشتغال مستقیم و برای ۵۰۰ نفر اشتغال غیرمستقیم ایجاد شده است. شیر، ماست و دوغ در این واحد لبنیاتی تولید می‌شود و تمامی محصولات تولیدی کنترل کیفی و بازرسی می‌شود. مشکل واحدهای تولید لبنیات در مقایسه با سایر واحدها زیاد است، چرا که محصول حساسی است و مصرف لبنیات در کشور ما بسیار رقم پایینی دارد.

این مدیر واحد تولید لبنیات تأکید می‌کند: مصرف لبنیات در سطح کشور باید افزایش پیدا کند اما عده‌ای بدون کارشناسی، جلوی آن را می‌گیرند، شاخص توسعه هم کشاورزی، میزان مصرف شیر است. برای دوام کارخانه‌های لبنی باید وام‌های ارزان قیمت پرداخت شود، امروز ما سود ۴ درصد نمی‌توان وام‌هایی با سود ۱۸ درصد را پرداخت کرد

یکی دیگر از مدیران واحد تولیدی لبنیات به خبرنگار بازار گفت: پارانه‌ای که برای تولید شیر پرداخت می‌شود بهتر است که به نهادهای دامی و یا شیرهای پاستوریزه اختصاص پیدا کند، چرا که شیرها هر قدر ارزان‌تر به دست مردم برسد، میزان مصرف سرنانه افزایش پیدا می‌کند

عباسی ادامه می‌دهد: مقدار مصرف سرنانه در کشور ما ۸۰ لیتر است در حالی که میانگین جهانی آن بیش از ۲۵۰ لیتر است، اگر می‌خواهیم واقعاً از نظر بیماری در آینده مشکل نداشته باشیم، پارانه اختصاصی به داروها باید به شیر پرداخت شود چرا که پیشگیری بهتر از درمان است

استفاده از پروبیوتیک ها موثر در بالا رفتن سیستم ایمنی

استفاده از باکتری های فراسودمند و پروبیوتیک ها در محصولات لبنی امروزه مورد توجه متخصصین تغذیه و بسیاری از پزشکان به جهت کمک در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها با بالا رفتن سیستم ایمنی افراد، قرار گرفته است
به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، استفاده از فرآورده های لبنی پروبیوتیک (ماست، پنیر و ...) موجب تقویت "سیستم ایمنی بدن" و در نتیجه بالا بردن مقاومت بدن در برابر انواع بیماری ها خواهد شد

پروبیوتیک ها:
فرا سودمند برای زندگی

استفاده از فرآورده های لبنی پروبیوتیک (ماست، پنیر و ...) موجب تقویت "سیستم ایمنی بدن" و در نتیجه بالا بردن مقاومت بدن در برابر انواع بیماری ها خواهد شد.

مطابق بررسی های صورت گرفته استفاده از باکتری های فرا سودمند و پروبیوتیک ها در محصولات لبنی امروزه مورد توجه متخصصین تغذیه و بسیاری از پزشکان به جهت کمک در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها با بالا رفتن سیستم ایمنی افراد، قرار گرفته است.

شیر و فرآورده های لبنی به دلیل دارا بودن مواد غذایی ضروری، محیط مناسبی برای رشد باکتری های پروبیوتیک به عنوان یکی از موثرترین عوامل ارتقاء کیفیت به شمار می رود. افزایش سینتیک ها، ایمونوگلوبولین ها، تکثیر مونوکلنار، فعال کردن ماکروفاژها و ... از جمله فواید ناشی از مصرف فرآورده های لبنی پروبیوتیک است.

اصطلاح پروبیوتیک (probiotic)
"برای زندگی" است و سازمان جهانی بهداشت، این اصطلاح را به "ارگانیسم های زنده ای" اطلاق می کند که در صورت مصرف مداوم، اثرات "سلامت رایی" موثری برای میزبان خود دارند.

مطابق بررسی های صورت گرفته استفاده از باکتری های فرا سودمند و پروبیوتیک ها در محصولات لبنی امروزه مورد توجه متخصصین تغذیه و بسیاری از پزشکان به جهت کمک در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها با بالا رفتن سیستم ایمنی افراد، قرار گرفته است
شیر و فرآورده های لبنی به دلیل دارا بودن مواد غذایی ضروری، محیط مناسبی برای رشد باکتری های پروبیوتیک به عنوان یکی از موثرترین عوامل ارتقا کیفی به شمار می رود. افزایش سینتیک ها، ایمونوگلوبولین ها، تکثیر مونوکلنار، فعال کردن ماکروفاژها و ... از جمله فواید ناشی از مصرف فرآورده های لبنی پروبیوتیک است
اصلاح پروبیوتیک "برای زندگی" است و سازمان جهانی بهداشت، این اصطلاح را به "ارگانیسم های زنده ای" اطلاق می کند که در صورت مصرف مداوم، اثرات "سلامت رایی" موثری برای میزبان خود دارند
کفیر نوعی دانه پروبیوتیک طبیعی سرشار از ویتامین های گروه ب، کلسیم، منیزیم، فسفر و ویتامین کا است که برای اولین بار بیش از ۲۰۰۰ سال پیش در کوه های قفقاز کشف شد. ساکنین این سرزمین به زندگی سالم و عمر طولانی شهرت داشته و سلامت و طول عمر آنان را به استفاده از این دانه های سحرامیز نسبت می دهند

ویتامین A به میزانی قابل توجهی سیستم ایمنی بدن را در برابر ابتلا به بیماری ها تقویت می کند.

نیرنگ نیستانی، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی گفت: در بحث های مربوط به تغذیه استفاده از ویتامین A اهمیت ویژه ای دارد تا جاییکه این ویتامین به عنوان **ویتامین ضد عفونت** معروف شده است. به گفته وی، **ویتامین A به میزانی قابل توجهی سیستم ایمنی بدن را در برابر ابتلا به بیماری ها (از جمله کرونا) تقویت می کند.** نیستانی با اشاره به این که **لبنیات، تخم مرغ، انواع گوشت، سبزیجات زرد و نارنجی منبع سرشار ویتامین A هستند.** ادامه داد: **کمیود ویتامین A عامل عفونت تنفسی و آسیب به پوست و سیستم گوارشی می شود.** سیب زمینی، کلم، هویج، فلفل، زردآلو، انبه، تخم مرغ و کره حاوی این ویتامین هستند.

کفیر نام خود را از کلمه ترکی "کیف" به معنای "حال خوب" گرفته است. این محصول لبنی یکی از غنی ترین منابع غذایی حاوی پروبیوتیک هاست. تقویت سیستم ایمنی بدن، برای مقابله با انواع بیماری ها (از جمله کرونا) امری بسیار مهم تلقی می شود. کفیر دارای فواید بسیار زیادی برای تقویت سیستم ایمنی بدن و گوارش است و شما می توانید برای افزایش ایمنی بدن با اطمینان کامل آن را هر روز مصرف نمایید. این نوشیدنی حاوی سطح بالایی از ویتامین ب۱۲، کلسیم، فولات و ویتامین کا است. کفیر منبع خوبی از بیوتین است که به بدن در جذب سایر ویتامین های گروه ب کمک می کند و بدین ترتیب باعث تقویت سیستم ایمنی بدن و دستگاه گوارش می شود
نیرنگ نیستانی، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی گفت: در بحث های مربوط به تغذیه استفاده از ویتامین A اهمیت ویژه ای دارد تا جاییکه این ویتامین به عنوان **ویتامین ضد عفونت** معروف شده است
به گفته وی، **ویتامین A به میزانی قابل توجه سیستم ایمنی بدن را در برابر ابتلا به بیماری ها (از جمله کرونا) تقویت می کند.** نیستانی با اشاره به این که **لبنیات، تخم مرغ، انواع گوشت، سبزیجات زرد و نارنجی منبع سرشار ویتامین A هستند.** ادامه داد: **کمیود ویتامین A عامل عفونت تنفسی و آسیب به پوست و سیستم گوارشی می شود.** سیب زمینی، کلم، هویج، فلفل، زردآلو، انبه، تخم مرغ و کره حاوی این ویتامین هستند