



## ماجرای آفلاتوکسین در شیر

### دنیای اقتصاد

مهندس وحیدرضا طاهری مدیر کسب و کار شیر کاله چند وقتی است شایعاتی در خصوص آلودگی شیر و محصولات تولیدشده به صورت صنعتی از شیرخام به سم «آفلاتوکسین» مطرح می‌شود. ارزیابی‌ها نشان می‌دهد فرآیند فعالیت اکثر تولیدکنندگان شیر و تولید تمامی محصولات برند شده به صورت صنعتی، مبتنی بر استانداردهای بین‌المللی و ملی است.

این درحالی است که به منظور تضمین کیفیت و سلامت مواد اولیه و محصولات تولیدشده از شیر خام، تمامی فرآیندها و استانداردهای تولید به صورت مداوم و دوره‌ای اعمال می‌شوند. ضمن اینکه در ۱۰ سال اخیر دامداری های کشور توسعه بسیار خوبی داشته‌اند و فارم‌های بسیار بهداشتی و با تکنولوژی روز دنیا در ایران ایجاد و توسعه داده شده‌اند.

از همین رو برای آگاهی رسانه‌ها، کارشناسان و مصرف‌کنندگان در سراسر کشور، شرکت‌ها باید هرکدام به‌طور شفاف این فرآیند را در اختیار افکار عمومی قرار دهند. معمولاً آزمایش‌های کنترل کیفی و بهداشتی متعددی (از جمله آزمایش آفلاتوکسین) در محل سکوهای شرکت‌ها به صورت دقیق و روزانه در حال انجام است. همچنین این آزمایش‌ها در واحد کنترل فرآیندهای بهداشتی و سلامتی کارخانه‌ها، تکرار و صحت‌گذاری می‌شوند و راهکارهای بهبود کیفی شیر خام و تغذیه دام بررسی شده و به دامداری‌های تحت همکاری، راهکارهای کیفی و ایمنی به منظور اعمال در فرآیندهایشان اعلام می‌شود. بررسی و اعمال تمامی فرآیندهای آزمایش شیر خام و محصولات لبنی نه تنها براساس استانداردهای بین‌المللی و ملی انجام می‌شود، بلکه در جلسات راستی‌آزمایی، این فرآیندها با حضور استادان و پژوهشگران شناخته شده مراکز علمی و دانشگاهی به صورت مستمر مورد بررسی و بازبینی قرار می‌گیرد. در خصوص شایعات اخیر در مورد آلودگی شیرها به آفلاتوکسین باید عنوان کرد که تمامی مراکز و مراجع علمی و پژوهشی و استانداردهای کشور اعلام کرده‌اند این شایعات به هیچ وجه قابل تسری به محصولات تولیدشده صنعتی شناخته شده صنایع لبنی کشور نیست. ضمن اینکه ایران یکی از کشورهایی است که به دلیل همسایه بودن با برخی کشورهای فاقد صنعت لبنیات، روزانه صادرات قابل توجهی به این کشورها با استانداردهای حتی سختگیرانه‌تر دارد و این موضوع می‌تواند اطمینان بیشتری به مصرف‌کنندگان در کشور دهد. از سوی دیگر طبق برآوردها، هم‌اکنون سرانه مصرف لبنیات کشور ۵۰ درصد برنامه پیش‌بینی شده جامع کشور است و اثرات این میزان کسری مصرف لبنیات، قطعاً کشور را در شرایط تحریم وادار به واردات دارو و افزایش هزینه‌های درمان می‌کند. متأسفانه هر چند سالی یکبار با مطرح شدن مواردی چون وجود باکم در شیر، وجود وایتکس و نیز موضوع اخیر آفلاتوکسین در جامعه، نه تنها رسیدن به سرانه مصرف پیش‌بینی شده غیرممکن می‌شود، بلکه همین مقدار کم فعلی نیز تحت تأثیر قرار می‌گیرد. از سوی دیگر این اخبار بر روند صادرات محصولات لبنی هم تأثیر سوء برجا خواهد گذاشت. باتوجه به شرایط کنونی کشور که بابت فروش نفت در تحریم است، اینگونه تخریب‌ها در صنایع غذایی کشور قطعاً آسیب‌های کوتاه‌مدت و میان‌مدتی به صادرات این فرآورده به کشورهای همسایه می‌رساند و ارزآوری در کشور از طریق صادرات غیرنفتی را با چالش جدی مواجه می‌کند.



## محصولات لبنی سالم با تغییر رژیم غذایی دام

مطالعات اخیر محققان دانشگاه ری‌دینگ در انگلیس نشان می‌دهد تغییر رژیم غذایی دام می‌تواند منجر به تولید شیری با چربی اشباع کمتر و در نتیجه محصولات لبنی سالم‌تر شود.

به گزارش پایگاه خبری ساینس دیلی، مطالعات مختلف تأثیر منفی مواد لبنی پرچرب بر سلامت قلب و عروق را تأیید کرده‌اند.

مطالعات اخیر نشان می‌دهد با تغییر رژیم غذایی دام می‌توان به شیری با درصد چربی اشباع پایین‌تر دست یافت و به تبع آن محصولات لبنی سالم‌تری داشت.

ادامه مطالعات نشان می‌دهد اگر در تغذیه گاو از مکمل‌های روغن آفتابگردان استفاده شود، شیر حاوی چربی‌های غیر اشباع سالم (مانند آنچه در زوغن زیتون موجود است) خواهد بود.

محصولات لبنی به طور طبیعی حاوی چربی‌های اشباعی هستند که احتمال بیماری‌های قلبی را افزایش می‌دهند و با این رویکرد می‌توان به محصولات سالم‌تر دست یافت.

بررسی این محصولات در آزمایشگاه نشان می‌دهد شیری که پس از تغییر در رژیم غذایی گاو حاصل می‌شود، حاوی تمام مواد مغذی شیر به علاوه چربی سالم است.

نتایج این مطالعه در نشریه زیر منتشر شده است.

American Journal of Clinical Nutrition



## دامپزشکی تضمین کننده سلامت محصولات لبنی کشور

دکتر علیرضا رفیعی پور در بازدید از شرکت لبنیاتی کاله در مازندران گفت، تضمین می‌دهیم که همه شیرهای تولیدی در کشور از کیفیت، سلامت و بهداشت کامل برخوردارند.

به گزارش سازمان دامپزشکی کشور، رئیس سازمان دامپزشکی کشور طی بازدید از خط تولید محصولات لبنیاتی در شرکت کاله اصل اظهار داشت: امنیت غذایی مردم با استفاده از محصولات لبنیاتی از پشتوانه نظارتی دامپزشکی، استاندارد و دانشگاه علوم پزشکی برخوردار بوده و دامپزشکی بعنوان دستگاه متولی بهداشت عمومی با منشاء دامی، با انجام نظارت‌های بهداشتی لازم با استفاده از آزمایشات میکروبی، سلامت کلیه محصولات لبنیاتی تولید شده در داخل کشور را تضمین می‌کند.

کلیه محصولات لبنی پاستوریزه که در کارخانجات لبنی در داخل کشور تولید می‌شوند سالم و بهداشتی بوده و حد استانداردهای مجاز در آنها رعایت شده و می‌توانند با ضمانت سازمان دامپزشکی از کلیه محصولات لبنی تولید شده در کارخانجات لبنی داخل کشور استفاده کنند.

رفیعی پور خاطر نشان کرد، بیش از ۱۰۰ هزار واحد دامداری در کشور با دارا بودن دامپزشکی پروانه بهره‌برداری بهداشتی، شیر را بعنوان یک ماده اولیه کارخانجات لبنی تولید و بیش از ۹۰۰ مرکز جمع‌آوری شیر هم تحت نظارت دامپزشکی با انجام آزمایشات اولیه سلامت شیر را تأیید و سپس به کارخانجات لبنی ارسال می‌کنند که در آنجا با انجام آزمایشات تکمیلی نسبت به فرآوری و عرضه اقدام می‌شود. در تمامی مراحل تولید، اعم از دامداری، شرایط دوشش، حمل و نقل، تولید، نگهداری و عرضه حتی در مرحله صادرات، کلیه استانداردهای ایران که کمتر از حد مجاز کشورهای دنیا بوده با نظارت دامپزشکی و دیگر نهاد های ذیربط موارد کنترل می‌شود و در هر مرحله ای که عدم انطباق با استاندارد مشاهده شود شیر تولیدی از چرخه مصرف حذف می‌شود. رئیس سازمان دامپزشکی کشور در پایان از صادرات بیش از ۱ میلیون تن شیر و محصولات لبنی در طول سال با نظارت‌های بهداشتی دامپزشکی خبر داد و تأکید کرد، دامپزشکی از تولید تا سفره مردم حضور دارد و مردم با اطمینان از این ماده پروتئینی مغزی استفاده کنند.

