



مردم از خوردن لبنیات سنتی پرهیز کنند

یک متخصص تغذیه به مردم توصیه کرد از خوردن آبمیوه‌های باز و لبنیات غیرپاستوریزه سنتی از جمله شیر، پنیر و خامه پرهیز کنند.

مرتضی احمدیان روز یکشنبه در گفت و گو باخبرنگار حوزه سلامت ایرنا افزوود: در نان‌های سنتی بعد از فرآیند پخت احتمال الودگی از طریق محیط و عرضه وجود دارد به همین دلیل از منتظر ماندن در واحدهای نانوایی و پهن کردن نان برای خنک شدن در میز نانوایی جدا خودداری و نیز از خرد کردن نان توسط چاقو و برس‌های عمومی که در نانوایی‌ها است، پرهیز شود.

وی اظهار داشت: اگر از نایلون برای حمل نان به منزل استفاده می‌شود آن را داخل خانه نبرید و پس از خارج کردن نان آن را دور بپاندازید. نان‌های کاملاً سنتی که همگی بسته‌بندی شده‌اند، آلووده به کونا نبوده و استفاده از نان سنتی در صورت گرما دادن قبل از مصرف مشکل ندارد.

این متخصص تغذیه درباره انتقال ویروس کرونای از فرآورده‌های غیرصنعتی ادامه داد: مردم به خرید و مصرف آبمیوه‌های باز، لبنیات غیر پاستوریزه سنتی همچون شیر، پنیر، خامه و بستنی اصرار نداشتند و اگر تصور می‌کنند با جوشاندن شیر سنتی مشکل آلوودگی رفع می‌شود، بهتر است بدانند جوشاندن شیر از نظر تغذیه‌ای و بهداشتی اصلاً کاری درست و اصولی نیست.

به گفته احمدیان، سبوس برجسته، ماکارونی، جو دوسر، گندم سیاه و سایر غلات سبوس دار مواد غذایی بسیار مفید برای تقویت سیستم ایمنی بدن علیه کرونای است، زیرا ماندگاری طولانی، آماده سازی سریع و راحتی داشته و علاوه بر این در جذب فیبرها نیز نقش دارد.

وی افزود: سیب‌زمینی نیز از مواد غذایی ماندگار و منابع خوبی از کربوهیدرات است و پس از شست و شو و پخت کامل و مناسب این مواد غذایی را پوست مصرف کرد.

احمدیان در مورد مصرف سوسیس و کالباس اظهار داشت: دمای پخت این محصولات نیز بالای ۲۰ درجه است، اما در مورد کالباس احتمال برخواست آلوودگی ثانویه هنگام باز کردن بسته بندی اولیه، برش زدن و گذاشتن آن در بسته در مغازه یا مرکز خرید وجود دارد اما در خصوص سوسیس این نگرانی وجود ندارد زیرا هم به صورت بسته بندی اولیه از کارخانه به فروش می‌رسد و مصرف کننده طی پخت و پز خانگی، مجدداً آن را در معرض گرمای کافی قرار می‌دهد.

سوانه مصرف شیر و لبنیات در ایران ۱۱۷ کیلوگرم است

رییس هیات مدیره انجمن گاوداران ایران گفت: اکنون سرانه مصرف شیر و لبنیات در ایران برای هر نفر سالانه ۱۱۷ کیلوگرم است که حدود ۴۸ کیلوگرم کمتر از میانگین مصرف جهانی است. «سید احمد مقدسی» روز یکشنبه در گفت و گو باخبرنگار اقتصادی ایرنا افزوود: طبق آمارهای موجود میانگین سرانه مصرف شیر و لبنیات در جهان برای هر نفر ۱۶۵ کیلوگرم است.

وی با بیان اینکه اکنون برخی کشورهای پیشرفته همچون هلند سالانه ۵۲۰ کیلوگرم سرانه مصرف دارند اظهار داشت: در حالیکه طبق گزارش سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحده فاتو استاندارد جهانی سرانه مصرف شیر و لبنیات را برای هر فرد باید ۳۰۰ کیلوگرم در سال باشد.

رییس هیات مدیره انجمن گاوداران تصریح کرد: دولت در برنامه پنج ساله ششم توسعه تلاش دارد تا میانگین مصرف سرانه شیر و لبنیات در ایران را حداقل به میانگین جهانی ۱۶۵ کیلوگرم در سال برساند.

شیر دارای ۹ ماده غذایی ضروری بدن رییس هیات مدیره انجمن گاوداران تصریح کرد: شیر به عنوان یک ماده غذایی کامل تامین کننده پروتئین، انواع ویتامین، کلسیم و فسفر مورد نیاز بدن است.

به گفته وی، شیر دارای ۱۶ درصد پروتئین، ۱۵ درصد ویتامین α ، حدود ۳۵ درصد ویتامین β ، حدود ۱۰ درصد ویتامین δ ، نزدیک ۲۰ درصد کلسیم، حدود ۵۰ درصد ویتامین ϵ ، حدود ۲۵ درصد ویتامین ζ ، نزدیک ۴۲ درصد فسفر است که نیاز بدن را تامین می‌کند.

مقدسی جذب کلسیم از طریق مصرف شیر و ماست را بالادانست و گفت: برای تولید هر کیلوگرم پنیر نیز حداقل پنج کیلوگرم شیر مصرف شده که جذب کلسیم پنیر و شیر به مراتب بالاتر از خود شیر است.

وی تنواع محصولات لبنی را برای ذائقه‌های مختلف دانست و افزود: اکنون سالانه ۱۱ میلیون تن شیر در کشور تولید می‌شود که ۱۰ درصد آن در قالب فراورده‌های لبنی به ۲۹ کشور دنیا از جمله اتحادیه اروپا و امریکا صادر می‌شود.

به گفته وی، سرانه تولید شیر برای هر ایرانی سالانه ۱۳۰ کیلوگرم است. رییس هیات مدیره انجمن گاوداران صنعت لبنیات ایران را یکی از پیشرفته ترین صنایع در دنیا بر شمرد و اظهار داشت: اکنون ایران یکی از بزرگترین صادرکنندگان لبنیات در منطقه است در حالیکه ۴۰ سال گذشته یکی از بزرگترین واردکنندگان بودند.

مقدسی افزود: برای اصلاح فرهنگ مصرف جهانی می‌توان بخش عمده هزینه‌های بهداشت افزایش مصرف و رساندن آن به میانگین مصرف جهانی می‌توان بخش عمده هزینه‌های بهداشت و درمان و بیمه را کاهش داد.

وی بر این باور است که روزانه مصرف یک لیوان شیر در افزایش سیستم ایمنی بدن تاثیرگذار است.



وی افزود: سیب‌زمینی نیز از مواد غذایی ماندگار و منابع خوبی از کربوهیدرات است و پس از شست و شو و پخت کامل و مناسب این مواد غذایی را پوست مصرف کرد.

احمدیان در مورد مصرف سوسیس و کالباس اظهار داشت: دمای پخت این محصولات نیز بالای ۲۰ درجه است، اما در مورد کالباس احتمال برخواست آلوودگی ثانویه هنگام باز کردن بسته بندی اولیه، برش زدن و گذاشتن آن در بسته در مغازه یا مرکز خرید وجود دارد اما در خصوص سوسیس این نگرانی وجود ندارد زیرا هم به صورت بسته بندی اولیه از کارخانه به فروش می‌رسد و مصرف کننده طی پخت و پز خانگی، مجدد آن را در معرض گرمای کافی قرار می‌دهد.

رشد ۵۱ درصدی قیمت شیر پاکتی در مدت یک سال

وزارت صنعت، معدن و تجارت گزارش داد که قیمت شیر استریل پاکتی با ۲.۵ درصد چربی در بهمن پارسال نسبت به ماه مشابه در سال ۹۷ افزایش ۵۱٪ درصدی را ثبت کرد.

برپایه جداول آماری وزارت صنعت، معدن و تجارت، بهای شیر استریل پاکتی ۲.۵ درصد چربی در بهمن ماه ۹۸ هر پاکت ۷۳ هزار و ۵۹۰ ریال بود و در مقایسه با دی ماه همان سال که هر پاکت ۷۳ هزار و ۵۱۸ ریال بود، رشد ۰.۱ درصدی داشت، اما نسبت به بهمن ۹۷ که هر پاکت ۷۳ هزار و ۵۴۳ ریال بود، افزایش ۵۱٪ درصدی را نشان می‌دهد.

همچنین شیر خام ۲.۳ درصد چربی در بهمن ماه سال گذشته هر لیتر ۲۶ هزار و ۵۰۱ ریال بود و در مقایسه با دی ماه ۹۸ که ۲۶ هزار و ۵۵۲ ریال بود، ۰.۱۹ درصد افت کرد.

علاوه بر این شیر کم چرب یک لیتری نیز در بهمن ماه به قیمت ۵۱ هزار و ۸۷۵ ریال بود که نسبت به قیمت دی ماه با ۵۱ هزار و ۵۷۹ ریال افزایش ۰.۵۷ درصدی داشت.

قیمت شیر خشک اطفال ۱.۲ و ۳ در قوطی ۴۰۰ گرمی بهمن ماه ۲۸۰ هزار و ۴۸۲ ریال بود و نسبت به قیمت دی ماه با رقم ۲۷۸ هزار و ۴۲۰ ریال دارند. رشد ۰.۷۰ درصدی را ثبت کرد.

ماست دبه ای کم چرب پگاه در آمار مورد بررسی در بهمن به قیمت ۱۳۴ هزار و ۱۹۹ ریال بود، ۰.۵۰ درصد رشد داشت.

ماست پاستوریزه ۹۰۰ گرمی پرچرب پگاه هم در بهمن ماه ۵۸ هزار و چهار ریال قیمت خورد که در مقایسه با قیمت ۵۷ هزار و ۹۶۷ ریال در دی ماه ۹۸ تفاوت معناداری نداشت.

کره پاستوریزه ۱۰۰ گرمی نیز در بهمن ماه به ارزش ۴۵ هزار و ۵۰ ریال بود و در مقایسه با دی ماه ۹۸ که ۴۵ هزار و ۶۱ ریال بود، تغییر محسوسی نداشت و نسبت به بهمن ۹۷ که ۴۵ هزار و ۱۱ ریال بود، افت ۰.۱ درصدی دارد.

پنیر تراپک روزانه ۴۵۰ گرمی نیز بهمن ماه سال گذشته ۱۳۲ هزار و ۲۸۸ تفاوت معناداری را نداشت.

پنیر قیمت خورد که در مقایسه با تاریخ ۱۳۲ هزار و ۳۸۰ ریالی دی ماه ۹۸ تفاوت معناداری را نداشت.

پگاه حامی مدافعان سلامت؛ اهدای محصول به ارزش بیش از یک میلیاردریال به کادر درمان کشور

صفحه دوم را بخوانید

پگاه حامی مدافعان سلامت؛ اهدای محصول به ارزش بیش از یک میلیاردریال به کادر درمان کشور

به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران چهارشنبه ۲۰ فروردین، همزمان با ولادت با سعادت امام زمان (عج)، محموله شیر و فرآوردهای شیری توسط شرکت صنایع شیر ایران به بیمارستان شهدای یافت آباد اولین سایت پذیرش و درمان کرونا در تهران اهدا شد. به گزارش فودنا، پیش از این نیز، محموله ها در فازهای مختلف به بیمارستان فیاض بخش یکی از بزرگترین سایتهای درمانی کرونا واقع در جنوب غرب تهران و سایر استانهای کشور از جمله بیمارستان حضرت علی اصغر (ع) شیراز، بیمارستان ولی عصر (عج) قائم شهر، بیمارستان رازی شهر رشت و اورژانس گیلان، بیمارستانهای الزهرا و عیسی بن مریم (ع) اصفهان و مراکز درمانی استان قزوین، فارس و آذربایجان غربی اهدا گردید. ارزش ریالی این بسته های اهدایی که شامل محصولات فرا سودمند از جمله شیر استریل غنی شده با ویتامین D3 می باشد بیش از یک میلیارد ریال برآورد شده است.

این اقدام به دستور مهندس قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران - پگاه در حوزه تحقق رسالت اجتماعی و در راستای منوبات رهبر معظم انقلاب اسلامی و قدردانی معظم له از ایثارگری های کادر درمان کشور، همچنین بیانات وزیر محترم تعاون، کار و رفاه اجتماعی و تشریح اقدامات دولت برای مقابله با بیماری کرونا و حمایت از سنگریان حوزه سلامت و نیز تدبیر مدیرعامل محترم صندوق بازنگی کشوری صادر شد و در سایر مراکز درمانی کشور نیز تداوم خواهد داشت. خانواده صنایع شیر ایران - پگاه از ابتدای شیوع ویروس منحوس کرونا در جبهه تولید با تمام توان و ظرفیت در کنار کادر درمان ایستادگی و سلامتی را به این فرشتگان زمینی در حوزه درمان اهدا می نماید.

