



بولتن خبری روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران

دوشنبه ۲۵ آذر ۱۳۹۸



 www.ir-dis.org

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



فهرست



- 3 وزارت صمت و جهاد باید پاسخگوی افزایش قیمت لبنیات باشند
- 4 رشد 150 برابری مصرف نوشابه در مقایسه با شیر در 20 سال گذشته
- 5 فاضلاب کارخانه لبنی عامل بوی نامطبوع سال گذشته
- 6 چرا باید از شیر پاستوریزه استفاده کرد؟



بولتن خبری روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی ایران



www.ir-dis.org



IranianDairyIndustry



✍ وزارت صمت و جهاد باید پاسخگوی افزایش قیمت لبنیات باشند

رویداد 

مشاور مالیاتی اتاق اصناف گفت: وزارت صمت به همراه جهاد کشاورزی باید بر عملکرد کارخانه های لبنی نظارت کنند و ما نیز بر بازار و اصناف نظارت داریم. محمدرضا جعفریان با اشاره به اینکه افزایش قیمت بعد از سهمیه بندی بنزین بصورت جزئی اتفاق افتاده، گفت: برخی کالاها نیز با ورود دستگاه های نظارتی افزایش قیمت بالایی پیدا نکردند. وزارت صمت، اتاق اصناف و تعزیرات سه گروه عمده در بعد نظارت بر بازار هستند که از این سه، اصناف حدود ۱۷۰۰ نفر گروه نظارتی و عده ای دیگر نیز در حال آموزش کوتاه مدت هستند و در مجموع ۲ هزار نفر مشغول نظارت بر واحدهای صنفی در سطح کشورند.

جعفریان با بیان اینکه شماری از اصناف متخلف را به تعزیرات حکومتی معرفی کرده ایم، ادامه داد: این گران فروشی ها به قیمت قبلی باز می گردد و اگر رعایت نکنند، واحد صنفی آن ها پلمپ می شود. وزارت صمت به همراه جهاد کشاورزی باید بر عملکرد کارخانه های لبنی نظارت کنند و ما نیز بر بازار و اصناف نظارت داریم. همکاران ما لبنیات را برابر نرخ مصوب می فروشند ولی اگر افزایش قیمت در کارخانه صورت گرفته باشد، وزارت جهاد و صمت باید جوابگو باشند و به مردم پاسخ دهند. بهترین روش برای اعلام تخلفات شماره ۱۲۴ است که بصورت ۲۴ ساعته فعال است و مردم می توانند به اتحادیه های مربوطه نیز مراجعه نمایند.



رشد 150 برابری مصرف نوشابه در مقایسه با شیر در 20 سال گذشته

نوش آنلاین 

عضو هیات مدیره کنفدراسیون صنعت ایران گفت: در حالی که در کشورهای چون آمریکا که دارای بالاترین میزان مصرف نوشابه در دنیا هستند، به دلیل آگاهی رسانی شاهد کاهش مصرف هستیم، مصرف نوشابه طی ۲۰ سال گذشته در ایران ۱۵ درصد رشد داشته و این ۱۵۰ برابر میزان رشد مصرف شیر در کشور طی همین مدت است.

مهدی کریمی تفرشی: هر ایرانی سالانه به طور متوسط ۴۲ لیتر نوشابه مصرف می کند. در ۲۰ سال اخیر مصرف نوشابه های گازدار در کشور نزدیک به ۱۵ درصد افزایش داشته ولی مصرف شیر و لبنیات تنها حدود یک دهم درصد رشد کرده است! سرانه مصرف نوشابه در جهان حدود ۱۰ لیتر است و این یعنی میانگین مصرف نوشابه در ایرانیان ۴ برابر میانگین جهان است. آمریکا یکی از پرمصرف ترین کشورهای جهان در مصرف نوشابه است. در این کشور حدوداً ۴۸ درصد مردم به طور روزانه نوشابه مصرف می کنند. با این وجود به نظر می رسد با افزایش آگاهی عمومی در آمریکا مصرف نوشابه کاهش پیدا کرده است. آمریکا در کنار کشورهای مانند آرژانتین، مکزیک و ... در میان بزرگ ترین مصرف کننده های نوشابه در جهان است اما از سال ۲۰۰۶ تاکنون این مقدار با برنامه های مختلف مثل گذاشتن مالیات برای نوشابه ها کاهش یافته است. امور تغذیه بر این باورند که نوشابه های گازدار باعث چسبندگی خون می شوند و افزایش غلظت خون سبب کند شدن حرکت خون در رگ ها می شود. افزون بر این، این پدیده می تواند باعث لخته شدن خون و بروز مشکلات قلبی و مغزی شود. بر اساس اظهارات این پژوهشگران نوشابه های خنک حس چشایی را نیز از بین می برند و در مصرف کننده اشتها را کاذب به غذای بیشتر ایجاد و سبب چاق شدن او می شود. نوشیدنی های خارجی چند سالی است از کشورهای مختلف مانند امارات متحده عربی، کره شمالی، تایلند، سنگاپور، ترکیه، هند، آلمان، ژاپن و ... وارد بازار ایران شده اند. طبق آمارهای منتشر شده، تایلند، برزیل، اسپانیا، بلژیک و ایرلند عمده کشورهای هستند که در حوزه آبمیوه و کنسانتره محصولات خود را به ایران صادر کرده اند.



فاضلاب کارخانه لبنی عامل بوی نامطبوع سال گذشته



استاد سرشناس حوزه محیط زیست با اشاره به اینکه متاسفانه مسئولین مربوطه دلیل بوی نامطبوع تهران را اعلام نمی‌کنند، گفت: سال گذشته بوی بد تهران، ناشی از چاه‌های فاضلاب یک کارخانه لبنی بود که این مواد فاسد شده بوی بد ایجاد کرد.

اسماعیل کهرم، کارشناس حوزه محیط زیست گفت: مسئولین مربوطه دلیل بوی نامطبوع سال جاری را اعلام نکردند و کتمان شده است تنها می‌دانم دستگاهی مانند شهرداری و کارخانه‌ای خطایی کرده و وظیفه‌شان را به خوبی انجام نداده‌اند، موادی را در فاضلاب‌ها ریختند و گفتند بو از بین می‌رود. احتمالاً امسال مخزنی با ترکیباتی به فاضلاب ریخته شده است. سال گذشته بوی بد ناشی از چاه‌های فاضلاب کارخانه لبنی بود که این مواد فاسد شده بوی بد ایجاد می‌کند. دلیل بوی نامطبوع هم امسال کم‌کم مشخص می‌شود. کاش مسئولین مربوطه به خصوص شهرداری پاسخگو بود و این مسائل را پنهان نمی‌کرد. سال گذشته چاه‌های فاضلاب برخی کارخانه‌های لبنی که میان فرودگاه امام خمینی (ره) و تهران بود پر شد و باقیمانده شیر و... فاسد شده را در چاه‌ها ریختند و به دلیل اینکه این چاه‌ها ظرفیت نداشته باعث انتشار بوی نامطبوع شد ولی امسال تا جان به لب نرسد دلش را نمی‌گویند.

او در پاسخ به این سوال که ریختن لجنیات در چاه‌ها باعث انتشار بو در کل تهران خواهد شد، گفت: هوا، بو را منتقل می‌کند. جبهه‌های هوا و باد، بو را انتقال می‌دهد. امسال هم حتماً دستگاهی کم‌کاری کرده و یواشکی چند تن ماده فاسد را در جوی‌ها ریخته که نتیجه‌اش بوی نامطبوع شده است. سرازیری مواد فاسد لبنی، به محیط زیست آسیب می‌رساند. موش‌ها چه موادی را تغذیه می‌کنند؟ همان زباله‌هایی که در جوی‌ها ریخته می‌شود و همین مواد لبنی یعنی شیر و پنیر و ماست که فاسد شده برای موش‌ها غذاست و حشرات مانند سوسک‌ها، که همه چیز خوار هستند، چاق می‌شوند و به جان ما می‌افتند. می‌گویند به

ازای هر تهران ۴ موش پروار وجود دارد و تغذیه‌شان از همین راه است. گربه‌ها از این موش‌ها می‌ترسند و تغذیه‌شان از همین است و جای موش‌ها و گربه‌ها عوض شده است.



چرا باید از شیر پاستوریزه استفاده کرد؟



چندی است که استفاده از محصولات لبنی سنتی طرفداران بسیاری پیدا کرده، این در حالی است که شیر غیرپاستوریزه می‌تواند ناقل بیماری‌هایی چون تب کیو، سل و ذات‌الریه باشد.

مطلب پیش رو ترجمه و بازنویسی ژورنالیستی از خلاصه یک مقاله علمی پژوهشی ISI حوزه پزشکی تحت عنوان «پاستوریزاسیون و ایمنی شیر: تاریخچه مختصر و به‌روزرسانی» یا **Milk pasteurisation and safety: a brief history and update** است که توسط هولسینگر Holsinger در ایالات متحده نوشته شده و در سال ۱۹۹۷ در مجله **IDF Publications Catalogue** منتشر شده است.

شیر نوشیدنی و غذای کاملی است که پایه تمام لبنیات را تشکیل می‌دهد، عضوی ضروری در سفره مردم جهان است. خواص خوراکی شیر بر هیچ‌کس پوشیده نیست اما چالشی که این روزها در جامعه ما مطرح است در خصوص فرآورده‌های پاستوریزه همانند شیر و تمام محصولات لبنی است. عده‌ای معتقدند محصولات لبنی با پاستوریزاسیون خواص مفید خود را از دست می‌دهند و عملاً به آب سفید رنگ تبدیل می‌شود. بر همین اساس مردم را تشویق به مصرف شیرهای به اصطلاح ریخته ای (کیلویی) در لبنیات‌فروشی‌ها کردند که به طور مستقیم از گاوداری به مغازه‌ها می‌آید یا پنیرهایی تحت عنوان پنیرهای خیکی که فرآیند پاستوریزاسیون روی آن‌ها انجام نشده است.

اینکه این افراد چه کسانی هستند و با چه اهدافی سعی در ترویج عدم اعتماد به جامعه علمی جهانی و وزارت بهداشت دارند بحثی است که در این مطلب نمی‌گنجد اما در این مقاله سعی داریم این ابهام را در ذهن مخاطب حل کنیم: آیا پاستوریزه کردن محصولات لبنی لازم است؟ چرا؟ برای پاسخ به این سؤال از مقاله علمی «پاستوریزاسیون و ایمنی شیر: تاریخچه مختصر و به‌روزرسانی» کمک می‌گیریم.

اولین بار در سال ۱۹۲۴ قوانین پاستوریزه کردن برای مقابله با باکتری مایکوباکتریوم توبرکلوزیس منتشر شد. این باکتری عامل بیماری سل دامی است که قابل انتقال به انسان بوده و باعث ایجاد سل ریوی در انسان می‌شود. در آن زمان اعلام شد اگر شیر در دمای ۶۱٫۱ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه بجوشد؛ این باکتری از بین می‌رود.

بعدها مشخص شد این درجه حرارت برای باکتری کوکسیلا برونٹی عامل تب Q کافی نیست. تب Q در موارد حاد بیماری، یک یا چند نشانه اعم از تب بالا، سردرد شدید، بی‌حالی، درد ماهیچه‌ها، پریشان‌حالی، گلودرد، لرز، تعریق، سرفه خشک، حالت تهوع، اسهال، استفراغ، درد شکم و درد سینه در انسان ایجاد می‌کند. پس از آن استانداردهای مربوط به پاستوریزاسیون تا ۶۲٫۸ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه افزایش پیدا کرد.

پاستوریزاسیون به روش HTST در سال ۱۹۲۳ معرفی شد. در این روش فرآیند پاستوریزاسیون تحت دمای ۷۱٫۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ ثانیه اعلام شد. این شرایط پس از مطالعات بسیاری در مورد ارزیابی اثرات پاستوریزاسیون بر بقای میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا نظیر مایکوباکتریوم توبرکلوزیس عامل سل، بروسلا عامل بیماری بروسلاوز و استرپتوکوکوس عامل ذات‌الریه، سالمونلا عامل مسمومیت غذایی پیشنهاد شد.

همانطور که مطرح شد پاستوریزاسیون باعث جلوگیری از انتقال بیماری‌های زیادی که بین انسان و حیوانات مشترک هستند خواهد شد.

اگر با خواندن این مطلب هنوز هم تمایل به مصرف شیر کیلویی دارید حتماً آن را در منزل پاستوریزه کنید.