

## رپرتاژ REPORTAGE

## مدیران مدیران

گروه تخصصی مدیران طلایی  
پل ارتباطی: ۰۵۱-۳۷۵۰۹۹۱۱  
GOLDEN MANAGERS

بستری مناسب برای مهر فی برندها  
و واحدهای ممتاز و طرح دیدگاههای  
کار آفرینان موفق و مدیران طلایی



# سوالات متداول پیرامون مصرف فرآورده‌های لبنی و پاسخ به آنها

گردآوری: مهندس مهدی محمدی پور  
کارشناس صنایع غذایی

بولگاریکوس در حفظ سلامت سیستم گوارش به ثبوت رسیده است و موجودیت این باکتری‌ها موجب جلوگیری از رشد میکرو ارگانیسم‌های مضر و بیماری‌زا می‌شود و بطور معمول مصرف روزانه دوغ تا مین کهنه یک چهارم نیاز روزانه بدن را موجب می‌شود. اما فسفات موجود در نوشابه (نوشابه نوشابه‌های گازدار) با کلسیم موجود در بدن ترکیب و در کلیه‌ها سبب ایجاد سنگ کلیه می‌گردد.

**میزان فساد پذیری فرآورده‌های لبنی**  
لبنیت به سایر مواد غذایی در بحث بهداشت مواد غذایی، حساسیت و سرعت فساد پذیری محصولات مواد غذایی به سه گروه تقسیم‌بندی شده است که شیر و بستنی و بطور کلی تمامی فرآورده‌های لبنی در دسته اول قرار گرفته است که همواره به لحاظ شرایط بیو شیمیایی و ضریب بالای آسیب پذیری آن، نسبت به شرایط حمل و نقل نگهداری و مصرف آن سیکل سرما در درجات ۶ تا ۲ درجه سانتیگراد توصیه و تاکید شده است.

**حساسیت برخی از افراد به مصرف شیر:**  
موضوع حساسیت به مصرف شیر دو بحث جداگانه است، اینکه بدن به مصرف شیر پاسخ غیر طبیعی می‌دهد در واقع بدن نسبت به پروتئین شیر حساس و پاسخ منفی می‌دهد، ولی مورد دوم عدم تحمل لاکتوز شیر از جانب مصرف کننده شیر است که دلیل آن کمبود میزان آنزیمی بنام لاکتاز در بدن است که عامل جلوگیری از هضم لاکتوز که قند ویژه شیر است می‌باشد.

**علت غنی سازی شیر:**  
در جهت جبران و تکمیل عوامل نبود و یا ناکافی ریز مغذی‌ها در شیر، افزودن برخی از ویتامین‌ها و املاح معدنی به شیر صورت می‌پذیرد و تحت عنوان شیر غنی شده به بازار عرضه می‌گردد.  
<http://mimasrd.ir> برگرفته از سایت:

دوغ، آب پنیر، کشک، انواع نوشابه‌های پروبیوتیکی لبنی از محصولات تخمیری استفاده می‌کنند.

**دلیل افزودن شیر خشک به ماست:**  
ماست که شیر دوشیده شده از دام تنها ۸/۵٪ ماده خشک دارد، به عبارت دیگر چنانچه مقدار ۱۰۰ کیلوگرم شیر تازه را به سیستم برج خشک کننده بدهیم، میزان باز دهی شیر خشک آن فقط ۸/۵ کیلوگرم خواهد بود و این مقدار ماده خشک به همراه ۹۱/۵٪ آب موجود در شیر برای تهیه ماست کیفیت مطلوبی نخواهد داشت، لذا در جهت بهبود کیفیت استحکام و بافت و رایحه خوب برای ماست قابل قبول، اضافه کردن مقداری شیر خشک و تکمیل ماده خشک ضروری بنظر می‌رسد.

**عرضه محصولات لبنی گاهی توسط مغازه‌داران در فضای باز و خارج از یخچال انجام می‌شود، آیا این روش آسیبی به سلامت محصول نمی‌زند؟**  
شرایط سیکل سرما برای محصولات فرآورده‌های لبنی پاستوریزه از ابتدای عملیات تولیدی، بازرگانی و منظور انتقال به بازار، توزیع و نگهداری در مغازه‌ها تا رسیدن به دست مصرف کننده و زمان مصرف، درجات ۲ تا ۶ درجه سانتیگراد عامل اصلی حفظ سلامت محصول است، و عدم توجه به این مهم، کاهش عمر زمان نگهداری و نهایتاً تخریب کیفیت و فساد محصول را بدنبال خواهد داشت.

**ترجیح مصرف دوغ به نوشابه:**  
دوغ یک فرآورده لبنی و مشخصی است که از ترکیب آب، ماست، نمک، همراه با طعم دهنده‌های گیاهان معطر مانند نعنا، کاکوتی و چند گیاه معطر دیگر تشکیل می‌شود و لذا سلامت تمامی این ترکیب از نظر هیچ کس پنهان نیست، از طرفی وجود کلسیم، ویتامین و باکتریهای مفید از جمله استرپتوکوکوس ترموفیلوس

تفاوت اصلی در اصلات حیوانی و گیاهی آنهست، کره استحصال خامه یا چربی از شیر دام است، در حالی که مارگارین از فرآیند دانه‌های گیاهی و ابتدا تهیه روغن نباتی و سپس تصفیه آن و افزودن رنگدانه‌ها، کالچرها، و اسانسها و طعم دهنده‌ها می‌باشد، شاید اگر بگوییم

**مهندس مهدی محمدی پور، در این شرکت در بخش صنایع شیر پاستوریزه براسون، انواع ماست پاستوریزه در بسته‌بندی‌های مختلف و انواع دوغ، شیر پاستوریزه، خامه، کره پاستوریزه و روغن حیوانی تولید می‌شود و در بخش کشاورزی در مقیاس ۳ هکتار و به میزان قابل توجهی انار برداشت نموده‌ایم و انشاء... در آینده تولید انار ما به ۱۵۰ تن و زعفران خشک به ۸۰ کیلو خواهد رسید. محصولات پاستوریزه این شرکت هم اکنون در بجنستان و در استان‌های سیستان و بلوچستان، خراسان جنوبی و بخشی از خراسان رضوی عرضه می‌گردد. بر آنیم تا به زودی حضوری پررنگ در مرکز استان خراسان رضوی داشته باشیم.**

مارگارین شبیه سازی شده کره می‌باشد چندان نادرست نباشد. بطور کلی شرایط خاص خودش را دارا می‌باشد.

**علت ترشی شیر و لخته شدن آن:**  
عوامل مختلفی در ترش شدن شیر دخیل هستند که اصلی‌ترین آن فعالیت‌های لاکتیکی یعنی تبدیل لاکتوز شیر به اسید لاکتیک است که می‌تواند ناشی از نگهداری در شرایط خارج از یخچال و دمای بیش از ۱۰ درجه سانتیگراد و عدم توجه نسبت به حفظ شرایط قنی و بهداشتی در سیکل عملیات تولیدی باشد.

**محصولات تخمیری در لبنیات:**  
در انواع پنیر، خامه ترشها، انواع ماست،

علت کپک زدن پنیر پاستوریزه شده: علل کپک زدگی پنیر، شرایط غیر فنی و غیر بهداشتی عملیات تولیدی، مناسب نبودن شرایط شستشوی سیستمها و ادوات، آلودگی تجهیزات و ظروف بسته بندی، ورود و نفوذ هوا به داخل بسته بندی، ورود آلودگیهای ثانویه به محصول.

**زمان نگهداری محصولات لبنی:**  
برای ضوابط تعریف شده استاندارد و دستورالعمل اداره نظارت وزارت بهداشت، درج تاریخ معتبر نسبت به زمان مصرف عمر ماندگاری محدود (زمان تولید، زمان انقضاء) روی بسته بندی محصول الزام قانونی می‌باشد و همواره بایستی تولیدکنندگان از آن تبعیت داشته باشند، بدیهی است عدول از این ضوابط موجب کاهش کیفیت فرآورده می‌گردد و خارج از عرف قانونی می‌باشد.

**تاریخ مصرف محصولات پاستوریزه:**  
آسیب پذیری و محدودیت عمر نگهداری محصولات پاستوریزه، مصرف محصولات تاریخ منقضی را توصیه نمی‌نماید، ولی تا حائیکه شرایط نگهداری کاملاً رعایت شده باشد و کیفیت ارگانولوژیکی (نبود تغییرات ظاهری، رنگ، بو، طعم) آن تغییری نگردد باشد ممکن است مصرف آن مشکلی ایجاد ننماید.

**شرایط قابل قبول برای نگهداری و جلوگیری از فساد فرآورده‌های لبنی:**  
نگهداری محصولات مایع لبنی و انواع پنیر و دسرها در دمای ۲ تا ۶ درجه سانتیگراد و محصولات کره و بستنی بصورت کوتاه مدت در دمای منتهای ۱۵ درجه و در صورت نگهداری تجاری و طولانی مدت در سردخانه‌ها، منتهای ۳۵ درجه سانتیگراد می‌باشد. محصولات فرآوری شده با روش فرادما (استریل) در شرایط متعارفی و دمای محیط قابل نگهداری می‌باشد.

**تفاوت کره و مارگارین:**

علت هموزنیزه کردن محصولات لبنی: متلاشی کردن گویچه‌های بزرگ چربی شیر و تبدیل آنها به ذرات ریز و همچنین توزیع یکسان این ذرات در تمامی حجم محصول را هموزنیزه یا همگن کردن محصول می‌گوئیم، این ویژه گی در شرایط فرآوری محصول موجب سهل الهضم و سهولت در جذب آن در سیستم گوارش می‌شود.

**زمان نگهداری محصولات لبنی:**  
برای ضوابط تعریف شده استاندارد و دستورالعمل اداره نظارت وزارت بهداشت، درج تاریخ معتبر نسبت به زمان مصرف عمر ماندگاری محدود (زمان تولید، زمان انقضاء) روی بسته بندی محصول الزام قانونی می‌باشد و همواره بایستی تولیدکنندگان از آن تبعیت داشته باشند، بدیهی است عدول از این ضوابط موجب کاهش کیفیت فرآورده می‌گردد و خارج از عرف قانونی می‌باشد.

**تاریخ مصرف محصولات پاستوریزه:**  
آسیب پذیری و محدودیت عمر نگهداری محصولات پاستوریزه، مصرف محصولات تاریخ منقضی را توصیه نمی‌نماید، ولی تا حائیکه شرایط نگهداری کاملاً رعایت شده باشد و کیفیت ارگانولوژیکی (نبود تغییرات ظاهری، رنگ، بو، طعم) آن تغییری نگردد باشد ممکن است مصرف آن مشکلی ایجاد ننماید.

**شرایط قابل قبول برای نگهداری و جلوگیری از فساد فرآورده‌های لبنی:**  
نگهداری محصولات مایع لبنی و انواع پنیر و دسرها در دمای ۲ تا ۶ درجه سانتیگراد و محصولات کره و بستنی بصورت کوتاه مدت در دمای منتهای ۱۵ درجه و در صورت نگهداری تجاری و طولانی مدت در سردخانه‌ها، منتهای ۳۵ درجه سانتیگراد می‌باشد. محصولات فرآوری شده با روش فرادما (استریل) در شرایط متعارفی و دمای محیط قابل نگهداری می‌باشد.

روش تهیه شیر خام برای کارخانجات شیرخام در دامداریهای صنعتی و نیمه صنعتی توسط سازمان دامپزشکی کشور مدیریت می‌شود و همچنین نظارتها و کنترلهای ادواری نیز توسط مسئولین نظارتی کارخانجات نسبت به شرایط بهداشتی و کیفیتی شیرخام در واحدهای دامداری صورت می‌پذیرد و توسط تاکرهای ویژه حمل شیر به سکوی کارخانه حمل و با توجه به ضوابط و استانداردهای قانونی و پس از آزمونهای اولیه آزمایشگاه کارخانه، عملیات دریافت و تخلیه شیر انجام می‌گردد.

**کنترلهای بهداشتی محصولات:**  
تمامی عملیات تولیدی از ابتدای ورود شیر خام و مواد ضمايم آن مانند شکر، پودر کاکائو و سایر، با توجه به جدول و تعرفه نظارتی آزمایشگاه کارخانه تا پایان عملیات بسته بندی و سردخانه گذاری و حتی بازرگانی توسط نیروهای ویژه آزمایشگاه و کنترل کیفی تحت پوشش کنترلهای میکروبی، کمی، کیفی، بهداشتی قرار دارد.

**هدف از پاستوریزه کردن محصولات لبنی:**  
مفهوم کلی پاستوریزه کردن محصول به معنی از بین بردن میکرو ارگانیسمهای بیماری زا که ممکن است از طریق دام یا انجام عملیات ثانویه در شیر موجود باشد از یکسو و حفظ ارزشهای کیفی و حیاتی شیر از سوی دیگر است که البته تحت شرایط و فرایندهای حرارتی دمای ۷۲- ۷۵ درجه سانتیگراد صورت می‌پذیرد.

**هدف از استریل کردن محصولات لبنی:**  
در اجرای فرایند حرارتی ۱۴۰ - ۱۳۵ سانتیگراد (فرادما، شرایط استریل) در زمانهای اندک ۳-۴ ثانیه کلیه میکرو ارگانیسمها از بین می‌روند که با توجه به بسته بندی ویژه آن، این محصول قابلیت نگهداری طولانی مدت را در دمای محیط دارا می‌باشد، بدیهی است که اعتبار زمان نگهداری مندرج روی محصول تا قبل از باز کردن درب محصول است.



• امامزاده بوم گردی آصف



• مسجد جامع بجنستان



• مسجد، مرادیز



• مشرف آصف برخیا



• باغ سلیمه روستای مزار بجنستان



• روستای کاهه



• روستای مزار