

## پروبیوتیک پگاه همه را غافلگیر کرد



در حاشیه نمایشگاه ایمنی و سلامت غذایی و مواد بهداشتی که اکثر غرفه‌ها متعلق به صنایع شیر ایران (تهران و شهرستان‌ها) بود، دفتر مرکزی پگاه همایشی با عنوان ایمنی و سلامت شیر با حضور مسوولان و مدیران آن شرکت، اساتید، کارشناسان، دامداران بزرگ، صاحب‌نظران و اصحاب رسانه برگزار کرد.

دکتر نجفی با مدرک دکترای تخصصی دارو، دبیر کمیته شیر

فراکسیون و صنایع غذایی مجلس و عضو هیات مدیره و مدیر عامل صنایع شیر ایران، دکتر دبیربان دکترای تخصصی بهداشت و عضو هیات علمی دانشگاه تهران، دکتر هدایت حسینی مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، دکتر احسانی دکترای صنایع غذایی از فرانسه و استاد دانشگاه تهران، دکتر رضوی، دکترای فرآیندهای بیوتکنولوژی و استاد دانشگاه تهران و دکتر نواب‌پور از جمله حاضران بودند.

### فاصله سرانه موجود با مطلوب بسیار است

دکتر نجفی به عنوان اولین سخنران با توجه به نقش مهم امنیت غذا و سلامت در کشورها، جلسه را موثر خواند و اظهار داشت امنیت غذایی از اوجب واجبات است و شیر به دلیل ارزش غذایی بالا نقش مهمی در رشد و توسعه نیروی انسانی دارد و مساله جدی و پیچیده‌ای است. شیر ناسالم نه تنها ارزش غذایی ندارد بلکه مضر هم هست و باید برای سلامت شیر برنامه‌ریزی شود. سهم کشاورزی از تولید ناخالص ملی ۳۱ درصد است همچنین با سهم اشتغال ۲۳ درصد، بیش از ۱/۵ میلیون نفر در بخش دام سنگین، یک میلیون و ۳۰۰ هزار نفر در بخش دام سبک و ۲۵۰ هزار نفر در حوزه صنعت لبنیات و زیربخش‌ها فعال هستند. در این میان ۵ درصد از تولید ناخالص ملی مربوط به دام و طیور است.

دکتر نجفی افزود در سال ۲۰۰۸ به میزان ۶۸۴,۰۰۰,۰۰۰ میلیون تن شیر در دنیا تولید شد که سهم ایران براساس آمار وزارت جهاد

می‌توان میزان توزیع ۷۰ بسته شیر ۲۰۰ CC به هر دانش‌آموز در مدارس (در سال) را افزایش داد و سلامت آینده‌سازان را تضمین کرد.

### شیر خام و سلامت مصرف‌کننده

دکتر دبیربان دومین سخنران بود که بحث را تحت عنوان کیفیت شیر خام و سلامت مصرف‌کننده ادامه داد و گفت عمده نقاط بحرانی و خطر خیز محصولات لبنی به شیر خام و کیفیت آن باز می‌گردد. شیر به دلیل مواد معدنی، آلی و مغذی در رشد و جلوگیری از بیماری‌ها نقش بسیار موثری دارد.

وی با ارایه تعریفی جامع به نقل از فدراسیون بین‌المللی شیر گفت: کیفیت شیر در ۳ بخش ظاهری، بهداشتی و ایمنی مورد بررسی قرار می‌گیرد. اهمیت بار میکروبی در کیفیت شیر خام بسیار مهم است و در مواردی که از استاندارد جهانی عقب هستیم باید کار کنیم. به دلیل این که اگر شیر خام از کیفیت لازم برخوردار نباشد در هنگام فرآیند، هیچ کاری برای بهبود آن نمی‌توان انجام داد. وی پیشنهاد کرد آزمایشگاه‌های منطقه‌ای دایر شود تا شیر قبل از رسیدن به کارخانه ارزیابی شده و هم شیر نامرغوب وارد کارخانه نگردد و هم دامدار از سطح کیفی شیر و میزان آن مطمئن شود.

### ضرر پوکی استخوان ۳ برابر قیمت شیر کشور

دکتر احسانی به عنوان سومین سخنران گفت زبانی که ایران از پوکی استخوان می‌برد ۳ برابر قیمت شیر است. علاوه بر آن ناآگاهی مردم باعث می‌شود برخی در هنگام استفاده، شیر پاستوریزه را به دلیل ترس ۱۰ دقیقه بجوشانند که باعث کاهش ارزش غذایی شیر و از دست رفتن ویتامین‌های آن می‌شود.

همچنین باید بگوییم که در شیر استرلیزه هیچ گونه مواد نگهدارنده وجود ندارد و کارخانه‌ها با دستگاه‌های مجهز، آنزیم‌ها را غیرفعال می‌سازند. همچنین خود بسته‌بندی هم در حفظ خواص و نگهداری ویتامین‌ها موثر است و تا ۵۰ درصد جلوی ضایعات را می‌گیرد.

### صنایع شیر ایران فعال و قوی

دکتر رضوی آخرین سخنران همایش، با عرضه تخصصی مطالب و ضمن تشکر از مسوولان و دست‌اندرکاران صنایع شیر ایران گفت امروز با یکی دیگر از محصولات پروبیوتیک پگاه غافلگیر شدیم و این نشان از آگاهی، فعال بودن و ارتباط قوی صنایع شیر با دانشگاه‌ها و

کشاورزی ۸ میلیون و ۳۰۰ هزار تن، برابر ۱/۲ درصد تولید جهانی بود، سرانه مصرف شیر در دنیا به طور متوسط ۱۸۰ کیلوگرم برای هر نفر و در اروپای شمالی حدود ۴۰۰ کیلوگرم، در اروپا حدود ۳۰۰ و در ایران ۸۰ کیلوگرم می‌باشد که با حداقل ۱۶۰ کیلوگرم برای هر نفر فاصله زیادی دارد. این کاستی موجب کاهش سن پوکی استخوان از ۶۵ سال (در دنیا) به ۴۵ سال در ایران شده است. علاوه بر کمبود تولید و سرانه مصرف، مشکل بزرگ دیگر کشور، خود مصرفی تقریباً نیمی از شیر تولیدی کشور (حدود ۴ میلیون تن) می‌باشد که علاوه بر خالی ماندن ظرفیت صنعت و افزایش قیمت تمام شده باعث انتقال بیماری‌های مشترک بین انسان و دام می‌شود.

نبود مرجع واحد برای این حوزه و حوزه‌های مشابه (صدور موافقت اصولی توسط وزارت جهاد کشاورزی و صنایع و معادن، سنجش کیفیت توسط موسسه استاندارد و اداره بهداشت و...) باعث عدم رشد همگون صنعت (۲۰ درصد) و تولید (۷ درصد) در برنامه چهارم توسعه گردیده و ۵۰ درصد ظرفیت صنعت خالی مانده است. ما در تولید هم مانند فرآوری مشکل داریم زیرا فقط ۳۵ درصد تولید شیر به طریقه صنعتی صورت می‌گیرد و این نیز باعث افزایش قیمت و کاهش کیفیت می‌شود. توزیع نامناسب ۵۸۶ میلیارد تومان یارانه شیر (حدود ۲ میلیون تن شیر) در بخش خانوار و مغفول ماندن امر شیر مدارس و تخصیص تنها ۱۶۱ میلیارد تومان به آن، مصرف سرانه را در حد مطلوب افزایش نداده است در حالی که

## جشنواره ماکارونی جلوه گاه قهرمانان صنعت غذا

مهر ماه امسال نیز همچون سالهای گذشته، نوید بخش رشد حرکت و تلاش مضاعف تولیدکنندگان و خدمت‌رسانان بخش کشاورزی، در زمینه برگزاری نمایشگاه‌های تخصصی و طلیعه‌دار آنها، جشنواره ماکارونی غذای سالم بود.

اگر چه این اولین بار بود که این جشنواره برگزار می‌شد، اما می‌توان گفت که مشکلات اجرایی و جنبی زیادی وجود نداشت و نمره قابل قبولی را گرفت.

یکی از مسائلی که حجم بازدیدکنندگان و علاقمندان را به میزان قابل توجهی کاهش داد، زمان برگزاری این نمایشگاه در اولین روزهای مهر و همزمانی آن با آغاز مدارس بود.

از دیگر معضلات، همزمانی این رویداد با نمایشگاه دام، طیور و صنایع وابسته بود که به طور مضاعفی از تعداد متخصصین صنایع غذایی برای بازدید کاسته بود.

با این همه نمایشگاه حاوی دستاوردهای مثبت نیز بوده است. از جمله تمایز قابل توجه در این جشنواره فضای شاد و مردمی و همچنین رضایت نسبی بازدیدکنندگان و بالطبع برگزارکنندگان نمایشگاه و همچنین بخش جنبی بسیار دلچسب آن بود. در این نمایشگاه شرکتهای تولید و عرضه کننده ماکارونی دست به اقدام بسیار مناسبی در جهت فرهنگ سازی برای استفاده هر چه بیشتر از این غذای سالم زده بودند بدین صورت که از بازدیدکنندگان و غرفه‌داران با ماکارونی پذیرایی مناسبی به عمل آمد و تهیه و طبخ این خوراک به صورت زنده و در محل برگزاری ( که برای کودکان بسیار جذاب بود ) باعث شد تا بازدیدکنندگان به این غذا که دیگر نمی‌توان گفت از فرهنگ بیگانه وارد سفره ما شده است بیش از پیش علاقمند شوند.

امید که در سالهای آینده با برطرف شدن اشکالات و نواقص هر چند کوچک نمایشگاه و جشنواره‌های همسان شاهد بهبود سطحی کیفی و کمی روزافزون آنها باشیم.

مراکز تحقیقات دارد که سبب پیشتازی آن شده است.

وی سپس در رابطه با محصولات فانکشنال صحبت کرده و اظهار امیدواری نمود این محصولات جایگاهش را در کشور مان پیدا کند. هر چند اخیراً فعالیت‌هایی در این باره شروع شده است.

در تعریف، فانکشنال لبنی، بهبود وضعیت سلامت جامعه و کاهش خطرات، ریسک‌ها و بیماری‌های موجود در جامعه است و به ترکیباتی اطلاق می‌شود که در کنار ارزش تغذیه‌ای، سلامت و بهداشت را هم بهبود بخشند. احترام به حقوق مصرف کننده در این باره اولین انگیزه تولید این محصولات است و دولت پس از آن، نقش موثری دارد.

وی گفت: همکاری متخصصان تغذیه و صنایع غذایی برای تحقق محصولات فرآورده بسیار مهم است. البته اهداف کشورها متفاوت بوده و بستگی به مشکلات و بیماری‌های آن جوامع دارد.

در پایان همایش سوالات ارباب جراید و حضار پاسخ داده شد.

## برگ اشتراک ماهنامه کشت دام و صنعت

نام خانوادگی:	نام شرکت یا موسسه:	شغل:	سمت:
نوع فعالیت:	درخواست اشتراک از شماره:	تعداد مورد نیاز از هر شماره:	
نشانی کامل:	تلفن:	کد پستی:	صندوق پستی:

برای اشتراک ماهنامه کشت دام و صنعت می‌توانید با روش‌های زیر اقدام فرمایید و وجه مربوط به دوره اشتراک انتخابی خود را به یکی از حسابهای زیر واریز نموده، همراه با فرم تکمیل شده به نشانی مجله ارسال نمایید:

- حساب فراگیر ۰۰۹۸۱۲۶۷۶۷ بانک تجارت به نام ابوالقاسم گلباف
- مهربانک کشاورزی ۰۳۰۱۰۵۷۲۲۷۰۰۳ به نام ابوالقاسم گلباف
- قرض الحسنه سیبا ۰۳۰۲۷۰۴۸۲۴۰۰۹ بانک ملی به نام مجله دام، کشت و صنعت
- سپهر ۰۱۰۲۳۵۵۲۸۲۰۰۱ بانک صادرات به نام مجله دام، کشت و صنعت

توجه: حق اشتراک یک ساله برای موسسات دولتی ۴۰/۰۰۰ تومان

برای بخش خصوصی ۳۰/۰۰۰ تومان و برای دانشجویان ۲۵/۰۰۰ تومان است

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۳۳۷۸۱ فکس: ۰۲۱-۸۸۸۳۳۳۶۱

E-mail: Info@iranagrimagazine.com

\* فرم اشتراک را کاملاً خوانا تکمیل کرده و کد پستی را حتماً قید فرمایید.

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۵۴۶۷