

عشق سنتی و بی خیال سلامتی

دوغ، پنیر، ماست، شیر و بستنی خوشمزه سنتی با طعم باورنکردنی بصورت باز و فله ای و به نام لبنیات سنتی در فروشگاه هایی عرضه می شود که بین برخی مردم به نام «لبنیات های سنتی فروش» معروف شده است.

به گزارش ایسکانیوز به نقل از ایرنا، لبنیاتی های سنتی فروش این روزها مانند قارچ در گوشه و کنار شهر سر برآورده اند و اتفاقا خیلی هم مورد استقبال و توجه مردم قرار گرفته اند.

اغلب محصولات لبنی سنتی به صورت فله ای عرضه می شود اما اخیرا محصولات لبنی در بسته بندی هایی همانند محصولات صنعتی عرضه می شود و تنها فرقشان این است که آرم سازمان غذا و دارو را ندارند.

فله ای یا عرضه شده در بسته بندی بدون نشان سازمان غذا و دارو دیگر برای مردم مهم نیست؛ مهم این است که فکر می کنند شیر سنتی، پنیر سنتی، ماست سنتی و دوغ سنتی خاصیت بیشتری از نوع صنعتی دارد و البته نباید از طعم بهتر این محصولات سنتی هم گذشت.

حتی برخی رستوران ها نیز در منوی خود دوغ سنتی را قرار داده اند.

رسانه ها بارها و بارها اعلام کرده اند که عوامل پنهان تب مالت یا سل گاوی در لبنیات سنتی، سلامتی مردم را تهدید می کند؛ برخی رسانه ها نیز بدین نکته اشاره داشته اند که لبنیات سنتی از شیرهای برگشتی کارخانه ها تهیه می شود و برخی دیگر از رسانه ها نوشته اند که برای تولید لبنیات سنتی و از بین بردن بار میکروبی و باکتریایی آنها از وایتکس استفاده می شود.

حتی گزارشی اعلام کرد که صد در صد لبنیات سنتی مملو از باکتری و میکروب است.

حقیقت یا شایعه، باز هم در اقبال مردم به لبنیات سنتی، خللی ایجاد نمی کند و قضیه تا آنجا پیش رفته است که برخی مغازه ها کل محصولات خود را به فروش لبنیات سنتی اختصاص داده اند.

به راستی چند درصد شیرهای مورد استفاده در این محصولات، آلوده و مشکل دار است؟

احتمال جذب شیرهای مشکل دار به بازارهای فرآوری سنتی و غیرصنعتی وجود دارد

مدیرکل نظارت بر فرآورده های غذایی آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو می گوید: تولید شیرخام در محدوده نظارتی سازمان دامپزشکی کشور است.

بهر روز جنت می افزاید: شیرهای خام تحویلی به کارخانه های فرآوری شیر باید دارای مجوز بهداشتی قرنطینه ای حمل باشد و همچنین خودروی حمل شیر نیز باید پروانه اشتغال به حمل شیر خام از سازمان دامپزشکی داشته باشد و این موضوع در برنامه های کنترل و نظارت ادارات نظارت بر مواد غذایی سراسر کشور قرار داده شده است.

او تصریح می کند: با این وجود احتمال جذب شیرهای مشکل دار به بازارهای فرآوری سنتی و غیرصنعتی وجود دارد و این، یکی از دلایلی است که به مصرف کنندگان توصیه می شود از فرآورده های لبنی تولید شده توسط واحدهای تولیدی دارای مجوزهای بهداشتی استفاده شود.

او گفت: زمان ماندگاری (فاصله زمانی بین تاریخ تولید و انقضا) مجاز شیر پاستوریزه حداقل ۲ تا سه روز بسته به فصل برای واحدهای دارای حداقل شرایط بهداشتی ساخت و حداکثر هفت روز با احتساب زمان قرنطینه برای واحدهای دارای مجوز ویژه شرایط خوب ساخت است.

مدیرکل نظارت بر فرآورده های غذایی آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو می گوید: در صورت مشاهده تخلف از این زمان ها لازم است مراتب به واحدهای نظارتی اطلاع داده شود.

جنت اضافه می کند: در صورت بالابودن کیفیت شیرخام اولیه، احتمال اینکه مصرف کننده، شیر پاستوریزه ای را بدون ترشیدگی تا بیش از زمان های درج شده روی برچسب نگهداری کند، وجود دارد و این نمی تواند دلیل بر تقلب باشد اما در این حالت احتمال تغییر طعم شیر می رود و از نظر علمی این موضوع بسیار مفصل و قابل بحث به صورت تخصصی است.

تب مالت بر اثر مصرف لبنیات سنتی را جدی بگیرید

طی چند سال اخیر فروشگاه هایی که لبنیات غیر پاستوریزه عرضه می کنند افزایش یافته است که این خود عاملی برای افزایش بیماری تب مالت است.

تقلب در تولید فرآورده های لبنی، سلامت این محصولات را به خطر می اندازد و از جمله این تقلب ها می توان به اضافه کردن آب و روغن گیاهی و گاهی مواد غیرمجاز یا آنتی بیوتیک ها اشاره کرد.

هرچند برخی آمارها حکایت از این دارد که سرانه مصرف شیر در جامعه ایرانی کم است اما این مساله نباید موجب شود که برخی سودجویان با سو استفاده از باورهای مردمی، محصولات تهدیدکننده سلامت در بازار عرضه کنند.

گزارشی از وجود وایتکس در واحدهای تولید لبنیات سنتی وجود ندارد

مدیر کل نظارت بر فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو در پی انتشار اخباری مبنی بر احتمال وجود وایتکس در واحدهای تولید لبنیات سنتی گفت: در این خصوص گزارش دریافت نکرده ایم.

بهر روز جنت می افزاید: متأسفانه گاهی تخلفاتی رخ می دهد اما در خصوص وجود وایتکس در واحدهای لبنیات سنتی تاکنون گزارشی

دریافت نکرده ایم.

او تصریح می کند: هر چند سال یکبار در خصوص وجود وایتکس در لبنیات از سوی افرادی مطرح می شود درحالیکه این گفته ها، موضوعیت ندارد.

جنت گفت؛ که همکاران ما در سازمان دامپزشکی ناظر بر شیرخام تولیدی در دامداری ها هستند و نظارت های کافی در این امر صورت می گیرد.

او یادآور می شود: درخصوص شیرهای پاستوریزه و استریل و محصولات لبنی هم قبل از ورود شیر خام به خط تولید توسط مسئولان فنی و معاونت های غذا و دارو کنترل های لازم صورت می پذیرد و این گفته در مورد محصولات استریل موضوعیت ندارد.

دریافت کننده: سولماز ظریفی / انتشار دهنده: زهره حاجیان

۷۰۴/۷۰۰