

مقایسه شیر سنتی و صنعتی

فاطمه کاوسی / دانشجوی کارشناسی علوم دامی دانشگاه تهران

همراه با مردم

امروزه

با گسترش

تبلیغات غیرواقعی فروشگاه‌های لبنیات

سنتی، مردم به سمت خرید فرآورده‌های تولیدشده در این واحدها تشویق شدند. اصولاً بسیاری از این واحدهای سنتی از عناوین کاذب برای فریب مشتریان استفاده می‌کنند که از آن جمله می‌توان به کلسیم سنتی، ماست یا پنیر گوسفندی اشاره کرد. (۱)

معاون تولید بهبودهای دامی سازمان جهاد کشاورزی قم از توزیع روزانه‌ی یک‌صد تن شیر سنتی به‌صورت خام در استان خبر داد و همچنین با یادآوری سرانه‌ی مصرفی ۱۲۰ لیتری شیر در قم در سال ۸۶ افزود: در سال‌های اخیر و در پی حذف یارانه‌های شیر و توانایی نداشتن مردم برای خرید و تهیه‌ی این محصول، استقبال عمومی از مصرف شیر سنتی افزایش یافته است؛ وی نیز افزود انتشار اخبار مبنی بر وجود پالم در شیر صنعتی عامل دیگر پرهیز مردم از این شیر شده است. (۲)

در واحدهای شیر سنتی ممکن است فرایندهای صنعتی روی شیر انجام شود اما به‌صورت ناقص و بدون کنترل که اکثراً مورد تأیید سازمان‌های نظارتی و غذایی قرار نمی‌گیرند اما به مشتریان القا می‌شود که فرآورده‌های لبنیات با روش‌های سنتی و سالم تهیه شده است. (۱)

معاون جهاد کشاورزی قم با اشاره به دغدغه‌ها و نگرانی‌های وزارت بهداشت در خصوص آلوده بودن شیر سنتی به ویروس تب مالت خاطرنشان کرد که این مشکل از طریق تهیه‌ی دستگاه پاستوریزاسیون و پاستوریزه کردن شیر قابل رفع است چرا که درصد احتمال آلودگی شیر پاستوریزه شده به میکروب تب مالت کمتر از شیر خام

است؛ (۲) در ادامه با برخی چالش‌ها و خطرات مرتبط با مصرف فرآورده‌های لبنی سنتی را بررسی می‌کنیم. (۱)

(۱) نبود نظارت بر سلامت شیر: در برخی واحدهای سنتی شیرهای مرجوعی از کارخانه پس از برگشت دادن به دامدار از راه‌های غیرقانونی وارد فروشگاه‌های



لبنیاتی سنتی شده و باقیمت‌های نازل به مشتریان فروخته می‌شود.

برخی شیرها به دلایل خاص همچون وجود آنتی‌بیوتیک‌ها آلودگی بالای میکروبی یا وجود خون در شیر که آن را در صنعت غیرقابل استفاده می‌کند از کارخانه‌ها برگشت می‌خورند، این محموله‌های شیر در صورت استفاده در کارخانه‌ها مشکلات زیادی ایجاد می‌کنند و در بسیاری از موارد، علاوه بر شیر سایر محصولات لبنی نظیر پنیر، ماست، بستنی و غیره را تحت تأثیر می‌دهند.

(۲) کامل نبودن تجهیزات شیر در پاستوریزاسیون: منظور از پاستوریزاسیون این است که مواد غذایی تا پایین‌تر از نقطه جوش حرارت داده شوند و سپس سرد شوند.

در این روش نگهداری برخی انواع میکروب‌های موجود در مواد غذایی (و نه لزوماً همه‌ی آن‌ها) کشته می‌شوند بنابراین مواد غذایی می‌توانند در این شرایط مدت‌زمان بیشتری قابل استفاده بمانند.

به علت استفاده از درجه حرارت‌های پایین، مواد مغذی در این روش نسبت به استریلیزاسیون بیشتر حفظ می‌شود.

معیار اصلی در تعیین کفایت پاستوریزاسیون شیر نابودی میکروب‌هایی است که عامل بیماری‌های مشترک بین انسان و دام هستند.

(۳) نبود نظارت کافی از طرف سازمان‌های مسعول: به دلیل اینکه سازمان‌های نظارتی اکثراً مخالف مصرف لبنیات

سنتی هستند؛ لذا کنترل و نظارت کافی روی این واحدها وجود ندارد.

(۴) شستشوی نامناسب تجهیزات و استفاده از ظروف بسته بندی نامناسب: آلودگی خطوط و تجهیزات می‌تواند برای واحدهای تولیدی به دنبال داشته باشد. امروزه در تمام کارخانه‌ها روش GPI یا تمیز کردن در محل برای ضدعفونی و شستشوی خطوط استفاده می‌شود. (۱)

* مهم‌ترین تفاوت بین شیر سنتی و شیر صنعتی:

مهم‌ترین تفاوت بین آن‌ها تفاوت در میزان چربی آن‌هاست از آنجا که شیرهای خام یا سنتی دارای حدود ۳/۵ درصد چربی هستند و شیرهای صنعتی چربی استاندارد روی ۲/۵ درصد دارند که مصرف‌کنندگان خیال می‌کنند به دلیل چربی زیاد شیر خام خوشمزه تر است اما ممکن است این شیر دارای آلودگی‌های مهلکی باشد (اگر شیر خام به محض خریدن جوشانده نشوند با قرار دادن آن داخل یخچال باعث انتقال عوامل بیماری‌زا به آن محیط می‌شود).

(۳)



* تقلب در شیر (۴)

تقلب در شیر می‌تواند به صورت‌های مختلفی شکل گیرد که مهم‌ترین آن‌ها:

(۱) مخلوط کردن شیر با آب: با اضافه کردن آب حالت و رنگ شیر تغییری نمی‌کند لذا برخی از فروشندگان چربی شیر را می‌گیرند زیرا این کار باعث افزایش وزن شیر می‌شود.

(۲) مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف: شیر حیوانات مختلف قسمت‌های مختلفی دارد برای نمونه در کشور ما شیر گوسفند بهتر از شیر گاو است که به همین دلیل متقلبین مقداری شیر باز یا شیر گاو را مخلوط می‌کنند.

(۳) اضافه کردن نشاسته یا جوش شیرین به شیر:

برای اینکه شیر مخلوط شده با آب تشخیص داده نشود، نشاسته را برای غلظت طبیعی شیر اضافه می‌کنند همچنین برای نگهداری شیر در حالت‌های نامساعد و غیربهداشتی و جلوگیری از دلمه شدن بعد از حرارت جوش شیرین اضافه می‌کنند درحالی‌که سایر موارد مضر حاصل از میکروب‌ها ممکن است همچنان فعال باقی بمانند و اختلالاتی در بدن به وجود آورند.