

مدیرعامل شرکت رامک فارس خبر داد؛ تولید شیر فراپاستوریزه (ESL) در شرکت رامک



مدیرعامل شرکت رامک با اعلام خبر راه اندازی خط تولید شیرفراپاستوریزه گفت: تولید محصولات فراپاستوریزه با افزایش بهداشت و کیفیت، گامی در جهت افزایش مصرف سرانه شیراست که شرکت فراورده‌های لبنی رامک واقع در استان فارس برای اولین بار در ایران، آن را کلید زده است

به گزارش آگرو فود نیوز، هاشم نصیری با بیان اینکه راه اندازی این خط تولید پیشرفته در راستای افزایش سطح بهداشتی تولید شیر و بالا بردن سرانه مصرف لبنیات در سبد خانوار می است گفت: طبق آمارهای موجود، سرانه مصرف لبنیات در ایران حدود ۶۰ تا ۷۰ کیلوگرم است که کمتر از نصف سرانه مصرف جهانی که معدل ۱۹۰ کیلوگرم و حدود یک سوم سرانه مصرف اروپا معادل ۳۰۰ کیلوگرم می باشد. وی افزود: از طرفی آمار بیماری پوکی استخوان به عنوان یک بیماری خاموش و مرموز در بین ایرانیان در سالهای اخیر روند صعودی داشته است که مطمئناً وضعیت نامناسبی را در راه ایجاد یک جامعه سالم و پویا ایجاد می کند. مدیر عامل شرکت رامک با طرح این موضوع که درحالی که در قرن فعلی سیاست کشورهای پیشرفته و حتی درحال توسعه، به داشتن جامعه ای سالم متمرکز شده است، افزود: دلیل اتخاذ چنین تصمیمی این است که جامعه سالم، پایه و اساس ایجاد یک کشور قوی با ارکان اقتصادی

وسیاسی و فرهنگی قوی است. نصیری با بیان اینکه در این میان رسالت صاحبان صنایع سنگین تر می شود و شرکت فراورده های لبنی رامک نیز با توجه به خط مشی همیشگی خود در ارائه محصولات سالم و ارتقای فرهنگ مصرف جامعه، با انجام سرمایه گذاری سنگین، اقدام به خرید تجهیزات پیشرفته تولید شیرهای ESL از معتبرترین شرکت های اروپایی کرده است افزود: نتیجه این اقدام موثر و مفید، ارائه محصول با کیفیت به بازار و ان شالله تامین نیاز مصرف کنندگان و پیرو آن افزایش سرانه مصرف در آینده است که با کمک و یاری نیروهای انسانی مستعد و توانمند محقق می شود. وی با ابراز امیدواری نسبت به نایج مثبت این سرمایه گذاری در جامعه افزود: این اتفاق مطمئناً در ایجاد رونق اجتماعی کشور به خصوص در شرایط پساتحریم، بسیار موثر و کارساز خواهد بود.

نصیری ادامه داد: در حال حاضر ۸۰٪ شیر مصرفی در اروپا تولید شده با تکنولوژی ESL می باشد. تولید محصولات فرا پاستوریزه (Extended Shelf Life) و توجه به نیروی انسانی متخصص و آموزش دیده و با توجه به کیفیت و بهداشت بالاتر شیر نسبت به شیر پاستوریزه این امکان را فراهم کرده که کشورمان با سرمایه های خرد و کلان گسترده ای که دارد، بتواند این سرمایه ها را از دلال بازی، واسطه گری ها و فعالیت های سوداگرانه مخرب به سمت سرمایه گذاری های مولد و مطمئن سوق دهد.

وی ادامه داد: اجرای اقتصاد مقاومتی، قطعاً ملزومات خاصی را می طلبد که عزم راسخ مسئولان، پرهیز از شعارزدگی و باور به اجرای آن اولین شرط آن است. نصیری با بیان اینکه این ایده اکنون در شرکت تولید محصولات لبنی رامک محقق شده است افزود: در سالی که به نام اقتصاد مقاومتی - اقدام و عمل نامگذاری شده است از هیچ کوششی در راستای رسیدن به خودکفایی اقتصادی به ویژه در حوزه تولید محصولات غذایی نباید فروگذار کرد. این عضو انجمن مدیران صنایع ادامه داد: هر اقدامی که در جهت بهینه سازی تولید و تولید بر اساس ذائقه و سلیقه مشتری انجام شود یا دست تولید کنندگان محصولات غذایی را برای مشتری پسند تر شدن محصولات باز بگذارد اقدامی شایسته و در راستای مقاوم سازی اقتصاد است، ما با توجه به ضرورت های موجود و نیاز بازار و جامعه، تولید محصولات فراپاستوریزه (ESL) با ماندگاری بالا را اکنون کلید زده ایم و این اقدام را حرکتی نو و تاثیر گذار در تغییر شرایط بازار و مقاوم سازی اقتصادی می دانیم.

نصیری با بیان اینکه شیر یکی از فراآورده های بی نظیر است که به دلیل خواص غذایی ویژه که در مواد غذایی دیگر کمتر یافت می شود

وهمواره مورد توجه طیف وسیعی از جامعه بوده است گفت : سرانه مصرف این ماده مهم غذایی در ایران ۶۰ تا ۷۰ کیلوگرم اما در کشورهای اروپایی ۳۰۰ کیلوگرم است، با رشد جمعیت و افزایش آگاهی مصرف کنندگان ، این نیاز احساس شده است که روش هایی برای بهبود شرایط نگهداری و افزایش ماندگاری این محصول و افزایش مصرف سرانه آن در نظر گرفته شود. 