

طرفداران لبنیات سنتی بخوانند



معاون سلامت اداره کل دامپزشکی استان کرمانشاه از خانواده‌ها خواست از خرید و مصرف لبنیات سنتی پرهیز کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا؛ شاهرخ یارویسی با بیان اینکه خرید شیر از لبنیاتی‌های سنتی توصیه نمی‌شود، گفت: شیر خیلی زود دچار آلودگی و فساد می‌شود، لذا خرید آن از لبنیاتی‌های سنتی به هیچ عنوان توصیه نمی‌شود.

وی ادامه داد: اگرچه جوشاندن مستقیم شیر برای از بین بردن آلودگی‌های شیر راهکار صحیحی است، اما باید توجه داشت شیر جوشیده شده ارزش غذایی خیلی کمتری در مقایسه با شیر پاستوریزه دارد، زیرا در اثر جوشاندن شیر پروتئین‌ها و قند شیر شکسته شده و همین موضوع ارزش غذایی آن را به شدت پایین می‌آورد.

معاون سلامت اداره کل دامپزشکی استان کرمانشاه تاکید کرد: شیر پاستوریزه در عین حال که ارزش غذایی بیشتری در مقایسه با شیر فله ای دارد، از سلامت بالاتری هم برخوردار است.

یارویسی اضافه کرد: به خانواده ها توصیه می شود اگر اصرار به خرید شیر فله‌ای دارند، حتماً آن را به مدت پنج دقیقه پس از رسیدن به مرحله جوش (مرحله قُل خوردن) بجوشانند.

وی با بیان اینکه در بین محصولات لبنی "پنیر" و "بستنی سنتی"

خطرناک‌ترین فرآورده‌ها هستند، گفت: برای تولید این فرآورده های لبنی به شیوه سنتی نیازی به جوشیدن شیر در دمای بالا نیست، لذا احتمال بیماری‌زا بودن این فرآورده ها بیشتر است.

یارووسی با تاکید بر اینکه در مجموع سلامت محصولات لبنی واحدهای لبنیاتی سنتی مورد تایید نیست، گفت: توصیه می شود خانواده‌ها محصولات لبنی را از مراکز مطمئن خریداری کرده و خرید محصولات پاستوریزه و صنعتی را در اولویت قرار دهند.

یارووسی اضافه کرد: احتمال آلودگی به بیماری‌های مشترک بین انسان و دام که مهمترین آنها بیماری تب مالت است، در اثر مصرف لبنیات سنتی وجود دارد.

یارووسی با تاکید بر ضرورت برخورد با عرضه محصولات لبنی به صورت سنتی، گفت: باید مجموعه شهرداری، اصناف، بهداشت و دامپزشکی برای برخورد با این واحدها با هم همراه شوند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا