



خرابی لبنیات در تابستان و یک توضیح ضروری؛ دوغ پاستوریزه خارج از یخچال نخرید

با توجه به افزایش دما طی روزهای اخیر، شرایط نگهداری لبنیات در برخی فروشگاه‌های توزیعی موجب شده که گزارش‌هایی از خرابی لبنیات در شبکه‌های اجتماعی منتشر شود. بر همین اساس، روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) توضیحاتی ارائه داد.

به گزارش [صنعت غذا و کشاورزی](#)، و طبق اعلام این شرکت، محصولات لبنی که روی آن جمله «در یخچال نگهداری شود» درج شده است باید در یخچال و دمای بین ۱ تا ۶ درجه سانتی‌گراد نگهداری شود؛ در غیر این صورت حالت دمل‌ه ایجاد می‌شود. این در حالی است که بررسی‌ها از شرکت‌های لبنیاتی در این خصوص نشان می‌دهد که شرایط نگهداری برخی دوغ‌های پاستوریزه (به ویژه در فصل تابستان) باعث خرابی محصول و مشاهده «دلمه» در محصول شده است.

بدترین روش برای نگهداری قبل از فروش دوغ، قرار دادن آنها در خارج از مغازه یا در معرض نور خورشید است. نور خورشید در تماس با

بطری یا کیسه‌های پلاستیکی، موجب اکسید شدن چربی موجود در محصول و ایجاد خرابی محصول و ایجاد طعم بدی در دوغ ایجاد می‌شود. بر همین پایه کارشناسان صنایع لبنی توصیه می‌کنند که از خریدن دوغ‌هایی که خارج از یخچال و در معرض نور خورشید قرار دارند باید اجتناب شود. در همین خصوص بررسی سازمان غذا و دارو و دانشگاه علوم پزشکی نشان داده است که نگهداری محصولات لبنی مانند دوغ در خارج از یخچال و در معرض نور خورشید منجر به آزاد شدن پلیمر خواهد شد و بر همین اساس ضروری است که دوغ پاستوریزه در یخچال نگهداری شود و از خرید از فروشگاه‌هایی که این شرایط را رعایت نمی‌کنند پرهیز شود.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت