در راستای تحقق جهش تولید در پگاه رخ داد: رشد ۳ برابری تولید پنیر در «غشاذر»



تولید پنیر کوزه پگاه آذربایجان غربی، با نماد«غشاذر»، ۳۰۰ درصد، افزایش یافت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، سید فضل اله قریشی مدیر عامل پگاه آذربایجان غربی، با بیان این مطلب افزود: تولید روزانه این محصول در ابتدای سال ۹۸، ۷۰۰ کیلوگرم بود که با اقدامات صورت گرفته این میزان، در نیمه دوم سال جاری به بیش از ۲ تن در روز، افزایش یافت.

او تصریح کرد: در این راستا، اقدامات مختلفی از جمله افزایش تناژ لخته سازی، نصب و راه اندازی دستگاه بسته‌بندی جدید، توسعه سالن آماده سازی پنیر (رایپنینگ) و نصب پاستوریزاتور در بخش آب پنیر، انجام شد.

قریشی افزود: در بخش توزیع و فروش نیز با هدف توسعه بازار از طریق فروش مویرگی، جلسات متعددی با مدیران فروش و ویزیتورهای شعب بازارگستر برگزار و نتایج خوبی حاصل شده است.

وی گفت: پگاه آذربایجان غربی، به‌عنوان اولین واحد لبنی کشور، با استفاده از مواد اولیه با کیفیت و بهره‌گیری از تکنولوژی روز دنیا، پنیر کوزه را به روش صنعتی تولید و روانه بازارهای مصرف کرد.

گفتنی است، پنیر کوزه یکی از انواع پنیر محلی در منطقه آذربایجان است که علاوه بر خواص تغذیه ای و آنتی اکسیدانی بالا به دلیل داشتن عطر و طعم مطلوب و منحصر به فرد، از محبوبیت بالایی در این منطقه برخوردار است.

سرویس خبری: صنعت غذا