

# دپوی ۲۵ هزار تن شیر خشک در انبارها / تحریم‌ها بازار صادراتی را به کشورهای خلیج فارس محدود کرد / کاهش یکسوم مصرف شیر صنعتی در کشور



رئیس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی خاطر نشان کرد: با افزایش قیمت شیر خام میزان مصرف لبنیات در کشور کاهش پیدا کرد اما از سوی دیگر تولید شیر خشک روند صعودی به خود گرفت و هم‌اکنون در انبارهای تولیدکنندگان ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایلنا؛ سیاوش سلیمی با اشاره به توقف قاچاق شیر خشک صنعتی، گفت: سازمان حمایت از تولیدکنندگان و بازرسان وزارت صمت، ماهیانه انبارهای واحدهای تولیدکننده شیر خشک را رصد می‌کند با بررسی‌های صورت گرفته در عمل شاهد توقف پدیده قاچاق شیر خشک صنعتی هستیم.

وی با اشاره به توقف روند واردات شیر خشک، بیان کرد: در حال حاضر مازاد تولید داریم و تولیدکنندگان با زیان محصول خود را می‌فروشند تا با این کار چرخ تولیدشان بچرخد و نقدینگی خود را تامین کنند.

این فعال اقتصادی تصریح کرد: افزایش قیمت لبنیات قدرت خرید مردم را کاهش داده است. کاهش خرید لبنیات منجر به کاهش تولید شیر خام نشد مازاد شیر خام وقتی جذب بازار نشود به واحدهای تولید شیر خشک هدایت می‌شود.

به گفته سلیمی، در حال حاضر در انبار هر واحد تولیدکننده ۲۵ هزار تن شیر خشک دپو شده است تردیدی وجود ندارد که این میزان از تولید در بازار داخلی جذب نخواهد شد و ما چاره‌ای جز صادرات آن نداریم.

وی با اشاره به الزام صادرات، تصریح کرد: در ماه‌های آخر سال شیر خام بیشتری به واحدهای شیرخشک سرازیر می‌شود از این‌رو میزان تولید در این ماه‌ها افزایش پیدا می‌کند. در ۶ ماه نخست سال جاری حدود ۳۷ هزار تن شیر خشک صادر کردیم.

این فعال اقتصادی با اشاره به کشورهای هدف صادراتی، گفت: کشورهای حوزه خلیج فارس بیشترین خریداران شیر خشک صنعتی هستند. اعمال تحریم‌ها علیه ما باعث شد که در انتقال پول با مشکلات جدی مواجه شویم و نتوانیم به بازار جهانی راه پیدا کنیم به همین دلیل به کشورهای حاشیه خلیج فارس بسنده کرده‌ایم.

وی با اشاره به بالا بودن کیفیت شیر خشک صنعتی، افزود: کیفیت تولید برخی از تولیدکنندگان داخلی آنقدر قابل توجه است که برخی از آنها موفق به دریافت کد آی آر شده‌اند این موفقیت باعث شد که تولیدات آنها به کشورهای اوراسیا صادر شود.

وی در پاسخ به این پرسش که چه میزان از تولید شیر خشک در داخل کشور مصرف می‌شود؟ خاطر نشان کرد: در سال‌های گذشته که میزان مصرف لبنیات بالا بود سالیانه ۶۰ هزار تن شیرخشک صنعتی در کشور مصرف می‌شد. اما هم اکنون میزان مصرف شیر خشک به حدود ۴۰ هزار تن در سال رسیده است.

بنا به اظهارات این فعال اقتصادی، ماهیانه حداقل ۱۲ هزار تن شیر خشک صنعتی در بسته‌بندی‌های ۲۵ کیلویی تولید می‌شود.

سلیمی با اشاره به تولید شیر خشک پایه نوزاد، افزود: تولیدکنندگان شیر خشک نوزاد بعد از تهیه شیر خشک یا پودر آب پنیر آن را فرآوری و با افزودن ویتامین‌های لازم آن را به شیر مادر نزدیک می‌کنند.

وی با بیان دیگر کاربردهای شیر خشک صنعتی در صنایع غذایی، گفت:

شیر خشک به دلیل پروتئین و چربی حیوانی موجود در آن قابلیت استفاده در کل مواد غذایی را دارد. شیر خشک صنعتی ارزش غذایی محصولات را بالا می‌برد و پایه اصلی تولید بستنی، شیرینی و شکلات است؛ در تولید بیسکویت مادر ۲ درصد شیر خشک اضافه می‌شود.

رییس هیات مدیره انجمن شیر خشک صنعتی با اشاره به دلایل افزایش نرخ شیر خشک صنعتی، گفت: با آغاز سال هزینه‌های انرژی، دستمزد و دیگر ملزومات تولید افزایش پیدا کرد. اما از سوی دیگر در مرداد سال جاری قیمت شیر خام ۱۹۰۰ تومان گران شد و همین مسئله در قیمت تمام شده محصول تاثیر مستقیمی گذاشت.

وی با اشاره به ضریب تبدیل شیر خام به شیر خشک، تصریح کرد: تولیدکنندگان شیر خشک از ۱۲٫۵ کیلو شیر خام یک کیلو شیر خشک و یک کیلو خامه ۴۰ درصد می‌گیرند. قیمت تمام شده با توجه به چربی شیر، کیلویی ۶۵ هزار تومان است این در حالیست که تولیدکننده برای فروش محصول خود در نهایت مجبور است تولید خود را زیر قیمت بازار کیلویی ۶۰ هزار تومان عرضه کند.

سلیمی پروسه تولید شیر خشک را تحت خلا عنوان کرد و افزود: شیر خشک دمای زیادی نمی‌بیند و افزودنی‌های قابل توجهی هم به آن اضافه نمی‌شود از این‌رو جزو سالم‌ترین محصولات به حساب می‌آید و قابلیت بازگشت به چرخه تولید را دارد.

وی در تشریح روند تولید شیر خشک صنعتی، بیان کرد: شیر بعد از عمل پاستوریزه شدن سرد و دو مسیر را دنبال می‌کند. نخست تولید شیر خشک بدون چربی و دوم شیر خشکی که چربی آن جدا نمی‌شود تولید بستنی و شکلاتی که با این شیر خشک بسیار لذیذ و خوشمزه است.

سلیمی در پاسخ به این پرسش که شیر خشک می‌تواند جایگزین شیر تازه باشد؟ بیان کرد: بدون تردید این امکان وجود دارد حالیت این شیر فوری است و اگر در آب حل شود غلظت آن با شیر تازه تفاوتی ندارد.

**سرویس خبری: صنعت غذا**

منبع: ایلنا