

مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران: فاماس، ماست جدید پگاه تهران برای همه سلیقه‌هاست



فاماس، ماست جدید پگاه تهران در استان تهران با انواع بسته‌بندی شامل دبه ۲ کیلوگرمی و لیوان ماست ۹۰۰ گرمی توزیع و در اختیار مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران با بیان این مطلب درباره توانمندی‌های پگاه پایتخت در تولید فاماس گفت: این شرکت با استفاده از دانش فنی و توان متخصصان خود و همچنین دارا بودن تجهیزات، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات پیشرفته و تکنولوژی روز دنیا توانسته گونه‌ای از ماست همزده به نام «فاماس» را با بالاترین کیفیت تولید و به بازار عرضه کند.

سیدجعفر میر درباره توان تولید این محصول در تهران اظهار داشت: در حال حاضر ماست فاماس در استان تهران در انواع بسته‌بندی شامل دبه ۲ کیلوگرمی و لیوان ماست ۹۰۰ گرمی توزیع و به مصرف‌کنندگان عرضه می‌شود.

به گفته وی علاوه بر عرضه فاماس در دو بسته‌بندی بالا، امکان تولید آن در بسته‌بندی‌های متفاوت و مورد نیاز بازار نیز وجود دارد که در

آینده‌ای نزدیک به شهروندان عرضه خواهد شد.

میر درباره ویژگی‌های فاماس گفت: از آنجا که تغذیه و سلامت مردم برای صنایع شیر ایران و پگاه تهران اهمیت زیادی دارد، تولید این نوع ماست همزده به‌عنوان یکی از محصولات تخمیری با منبعی غنی از کربوهیدرات‌ها، چربی، کلسیم و فسفر در دستور کار قرار گرفته است.

وی یادآور شد: این نوع ماست به‌دلیل دارا بودن بافت یکسان، طعم بسیار دلنشین و امکان مصرف در تهیه انواع غذاها، دسرها و چاشنی‌های خوشمزه در بین مردم طرفداران زیادی دارد.

وی اضافه کرد: از آنجا که این نوع ماست، پس از فرایند تخمیر و تجزیه‌پذیری، بخش قابل توجهی از لاکتوز شیر را تجزیه می‌کند برای کسانی که با مشکل عدم تحمل لاکتوز روبه‌رو هستند از محبوبیت بالایی برخوردار بوده و هضم غذا و گوارش را برای ایشان تسهیل می‌کند.

مدیرعامل پگاه تهران خاطرنشان کرد: برای تولید ماست همزده، مخلوط شیر اولیه پس از ترکیب با استارترهای اختصاصی ماست، به جای بسته‌بندی در ظرفهای مخصوص و گرمخانه‌گذاری، فرآیند درون تانک را طی می‌کند و پس از افت PH و ایجاد ساختار ژلی توسط همزن، تبدیل به یک سیال غلیظ با بافتی شفاف، حجیم و یکنواخت می‌شود.

میر با اشاره به سابقه درخشان این شرکت در تولید انواع ماست، تأکید کرد: پگاه تهران با دارا بودن تجهیزات و دستگاه‌های تخصصی و مهارت بالای نیروهای تولید و فنی خود، توانسته در سال‌های اخیر با تولید انواع ماست سهم بزرگی از بازار را در اختیار بگیرد.

به‌گفته وی در حال حاضر پگاه پایتخت علاوه بر «فاماس»، انواع ماست از جمله آرسیل، یونانی، پروبیوتیک، سورماس، اعلاء، موسیر را نیز تولید و به بازار عرضه می‌کند. همچنین این شرکت با سابقه درخشان در زمینه تولید انواع ماست‌ها، تولید ماست شاین، میوه‌ای و انواع ماست قالبی سنتی و رویه‌دار را نیز در کارنامه خود دارد.

گفتنی است شهروندان تهرانی و مصرف‌کنندگان محصولات پگاه می‌توانند با خرید این محصول، علاوه بر تضمین سلامتی خود و خانواده‌شان، با ارسال نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود از طریق سامانه پیامکی و تلفن ۰۲۱۴۲۰۴۷ و چت آنلاین www.pegah.ir، پگاه را در تولید و توزیع هرچه بهتر محصولات لبنی یاری کنند.

