



## 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



## مصرف نوشابه های گازدار در ایران سه برابر متوسط جهانی است

نوشابه نوعی نوشیدنی شیرین گازکربونیک دار است که به عنوان

نوشیدنی خنک و معمولاً برای بر طرف نمودن تشنگی و یا به همراه غذا، مورد استفاده قرار می گیرد.

برای طعم دادن به نوشابه از وانیل، دارچین، کارامل و همچنین اسانس انواع مرکبات، مخصوصاً پرتقال و لیموترش استفاده می کنند. از آنجا که بخش اعظم نوشابه آب بوده و سایر مواد افزودنی، بخش ناچیزی دارند، این نوشیدنی را نوشابه نام نهاده اند. نوشابه ها اغلب کافئین دار هستند. البته انواعی از آن بدون کافئین هم تهیه می شوند. نوشابه ها را معمولاً با شکر شیرین می کنند. برای تهیه نوشابه های رژیمی از مواد شیرین کننده مصنوعی مثل آسپارتام استفاده می کنند که این مواد، گرچه مزه شیرینی ایجاد می کنند، اما کالری یا مواد مغذی ندارند.

نوشابه یکی از پرطرفدارترین نوشیدنی های دنیاست و مصرف آن هر روز بیشتر می شود. متأسفانه امروزه سن شروع مصرف نوشابه ها پایین آمده است و حتی کودکان هم مقدار زیادی نوشابه مصرف می کنند و نوجوانان و جوانان در تمام دنیا، میل و رغبت زیادی به مصرف آن نشان می دهند.

مصرف سرانه نوشابه در ایران حدود ۴۲ لیتر است و مصرف این نوشابه ها در کشورهای دیگر به میزان ۱۱ تا ۱۲ لیتر در سال است، که نشان می دهد هر ایرانی در سال تا چهار برابر متوسط جهانی از نوشابه های گازدار استفاده می کند.

هر قوطی نوشابه گازدار معادل ۱۰ قاشق شکر، ۱۵۰-۲۰۰ کالری و ۵۵-۳۰ میلی گرم کافئین دارد و غرق در رنگهای مصنوعی است. این مقدار شکر، کالری و مواد افزودنی مضر، در یک محصول که هیچ ارزش غذایی ندارد، نگران کننده است. به علاوه تحقیقات نشان داده است که انواع نوشابه های گازدار بیماری هایی چون پوکی استخوان، چاقی، پوسیدگی دندان و بیماری های قلبی را تشدید می کنند، اما با تمام اینها یک چهارم مصرف سالیانه نوشیدنی ها را از انواع نوشابه ها تشکیل می دهند.

## مواد تشکیل دهنده نوشابه های گازدار

■ **اسیدیته**: اسیدیته اغلب نوشابه ها ۸/۲ است که نشان می دهد نوشابه ماده ای بسیار اسیدی است. بدن ما بطور طبیعی کمی حالت قلیایی دارد. بنابراین مصرف ماده ای که شدیداً اسیدی باشد اثرات سوئی بر سلامت بدن دارد و تعادل اسیدیته

بدن را بهم می زند. اثر دیگر اسید فسفریک دفع کلسیم از استخوانهاست. این ماده موجب کاهش توانایی بدن در استفاده از کلسیم می شود و منجر به پوکی استخوان و سستی دندانها می شود.

■ □□□□: سازندگان نوشیدنیهای غیرالکلی بزرگترین مصرف کننده قند تصفیه شده هستند. این یک امر اثبات شده است که قند میزان انسولین خون را بالا می برد و منجر به افزایش فشار خون و کلسترول، بروز بیماری های قلبی، دیابت، افزایش وزن و پیری زودرس می شود. نوشیدنی های ملایم به دلیل داشتن کالری بالا و شکر باعث چاقی و پوسیدگی دندان می شوند. همچنین قند موجود در این نوشابه ها برای بیماران مبتلا به دیابت بسیار خطرناکتر از سایر کربوهیدراتها می باشد. یک قوطی سودا حدود نیمی از قند مورد نیاز روزانه فرد را تأمین می کند در حالیکه فرد اصلاً متوجه این موضوع نمی شود.

■ □□□□□□□□□□ **Aspartame**: این ماده شیمیایی در نوشابه های رژیمی به عنوان جانشین قند بکار می رود و بیش از ۹۰ عارضه جانبی دارد. از جمله می توان به تومور مغزی، معلولیت جنین، دیابت، عدم تعادل احساسی و بروز حمله های صرع اشاره کرد. بعلاوه زمانی که آسپارتام مدت زیادی در فضای گرم نگهداری شود به متانول تبدیل می شود، الکلی که می تواند به فرم آلدتین یا اسید فسفریک مبدل شده که از عوامل سرطان زا هستند.

■ □□□□□□□□□□: نوشیدنی های کافئین دار موجب بروز اضطراب، فشار خون بالا، ضربان قلب نامنظم یا تپش قلب و بالا رفتن مقدار کلسترول خون می شوند. ویتامینها و مواد معدنی را می سوزانند و موجب مشکلات بارداری و سرطان می شوند. مشکل بزرگی که مصرف نوشابه های ملایم (غیرالکلی) بوجود می آورد به اینجا ختم نمی شود.

■ افرادیکه به مصرف این نوشابه ها روی می آورند مصرف شیر و فرآورده های مشابه آن را کاهش می دهند به گونه ای که امروزه جوانان آمریکایی بیش از دو برابر مصرف شیر از نوشابه های ملایم غیر الکلی استفاده می کنند. همین امر باعث می شود در آن دسته از جوانانی که نوشابه ها را مصرف می کنند حدود یک پنجم کمتر از آنهایی که این نوشابه ها را مصرف نمی کنند کلسیم به بدنشان برسد. این موضوع بخصوص برای دختران جوان که نیاز به کلسیم زیاد دارد می تواند مشکل ساز باشد. در نهایت باید گفت که مصرف نوشیدنی های غیرالکلی

گازدار یا ساده، علاوه بر داشتن مضرات فراوان، اشتهای افراد را برای مصرف مواد غذایی مفید مانند سبزیجات، پروتئینها، لبنیات و سایر مواد غذایی از بین می برند.

همچنین مصرف نوشابه های گازدار باعث تخریب مینای دندان می شود.

ترکی عادت مصرف این نوشابه ها ساده ترین راه به سوی سلامتی است. اگر ترکی این عادت برایتان مشکل است، می توانید از آب معدنی های گازدار استفاده کنید و کم کم مصرف آنها را نیز قطع کنید و فراموش نکنید که بهترین راه حفظ سلامتی استفاده هر چه بیشتر از مواد غذایی طبیعی است.

### دوغ به جای نوشابه

دوغ یک نوشیدنی لبنی مناسب است که می تواند جای نوشابه را در سبد غذایی تمام ما ایرانی ها بگیرد. یک نوشیدنی سالم و مفید که تامین کننده یک چهارم نیاز روزانه به کلسیم و حاوی ویتامین های B2 و B6 و B12 است. از این رو دقیقاً بر عکس نوشابه قوی کننده استخوانهاست.

دوغ علاوه بر مزایای تغذیه ای، حاوی باکتری های مفیدی است که اثرات زیادی بر سلامت دستگاه گوارش دارد. اگر بطور مرتب دوغ مصرف کنید، باکتریهای مفید استریتوبوکوکوس، ترمونیلوس و لاکتوباسیلوس بولگارس موجود در آن، در دستگاه گوارش لانه می گزینند و اثرات بسیار مفیدی بر سلامت دستگاه گوارش خواهند داشت. همچنین موجب عدم رشد ارگانیزم های مضر می شوند.

بنابراین قبل از اینکه تصمیم بگیریم چیزی بخوریم کمی هم به کیفیت آن و اثرش بر سلامتی بدنمان بیاندیشیم.

مینا کاویانی

سرپرست واحد آموزش همگانی

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور



## میزان مصرف شیر و دوغ در سال گذشته

بنا بر نظرسنجی‌های مرکز افکاسنجی دانشجویان ایران (ایسپا) ، ۳۱.۱ درصد مردم در یک سال گذشته هر روز شیر مصرف کرده‌اند و ۵۰.۳ درصد مردم هم در یک سال گذشته چند بار در هفته دوغ مصرف کرده‌اند.

به گزارش ایسنا، در بخشی از نظرسنجی ملی مرکز افکارسنجی دانشجویان ایران (ایسپا) که در روزهای ۳۱ اردیبهشت و یک خرداد ماه ۹۸ به صورت تلفنی با جامعه آماری شهروندان کل کشور (اعم از شهر و روستا) انجام شد، از شرکت‌کنندگان پرسیده شد: «در خانواده شما در یک سال گذشته تا چه حد شیر مصرف شده است؟»

بنا بر نتایج این نظرسنجی، ۳۱.۱ درصد پاسخگویان اعلام کرده‌اند هر روز شیر مصرف کرده‌اند. ۴۷.۱ درصد پاسخگویان گفته‌اند چند روز در هفته شیر نوشیده‌اند، ۱۳.۸ درصد پاسخگویان چند روز در ماه، ۲.۶ درصد چند بار در سال شیر مصرف کرده‌اند و ۵.۲ درصد پاسخگویان هم گفته‌اند که در یک سال گذشته اصلاً شیر مصرف نکرده‌اند.

۰.۱ درصد شرکت‌کنندگان در این نظرسنجی به این سوال پاسخ ندادند.

بنا بر یکی دیگر از نظرسنجی‌های ایسپا که در روزهای ۳۱ اردیبهشت و یک خرداد به صورت تلفنی با جامعه آماری شهروندان کشور (اعم از شهر و روستا) انجام شده، ۵۰.۳ درصد مردم در یک سال گذشته چند روز در هفته دوغ مصرف کرده‌اند.

۱۵.۷ درصد پاسخگویان هم گفته‌اند که در یک سال گذشته هر روز دوغ مصرف کرده‌اند. ۵.۱ درصد پاسخگویان اعلام کرده‌اند که چند بار در سال دوغ مصرف کرده‌اند و ۵.۵ درصد هم گفته‌اند که در یک سال گذشته اصلاً دوغ مصرف نکرده‌اند.

۰.۲ درصد شرکت‌کنندگان به این پرسش پاسخ نداده‌اند.



**دستاوردی دیگر از محققان کشور؛  
تولید شیری با طعم دوغ که قادر**

# به کاهش کلسترول است

دکتر محمد امین حجازی، مجری طرح در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، پروبیوتیک‌ها را میکروارگانیزم‌هایی دانست که وقتی به صورت زنده مصرف می‌شوند، در میزبان اثرات مثبتی دارند و افزود: مصرف این میکروارگانیزم‌ها در مواد غذایی موجب ارتقای سطح سلامت میزبان خواهد شد.

وی با بیان اینکه بر این اساس از ۱۲ سال قبل تحقیقاتی را در پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در زمینه پروبیوتیک‌ها اجرایی کردیم، اظهار کرد: این مطالعات در زمینه‌هایی چون جداسازی و شناسایی و ارزیابی سویه باکتری‌های اسیدلاکتیک بوده است؛ چراکه این سویه‌ها دارای پتانسیل پروبیوتیک هستند.

حجازی هدف از این مطالعات را معرفی یکسری سویه‌های پروبیوتیک به صنعت غذایی کشور ذکر کرد و یادآور شد: در حال حاضر عمده پروبیوتیک‌های موجود در بازار کشور از سویه‌های خارجی است و این درحالی است که سویه‌های بومی علاوه بر آنکه به توسعه اشتغال دانش‌بنیان کمک می‌کند، دارای اثربخشی زیادی است.

به گفته مجری طرح، نتایج تحقیقات نشان داده است که اثربخشی سویه‌های پروبیوتیک به ژنتیک آنها بستگی زیادی دارد، از این رو سویه‌هایی که از محیط پیرامون ما جداسازی شوند، دارای اثربخشی بالاتری نسبت به سویه‌هایی است که از محیط‌های دیگری وارد می‌شوند.

حجازی ادامه داد: در مرحله بعدی این تحقیقات تلاش کردیم که از سویه‌هایی در صنایع غذایی استفاده شود که دارای اثرات فیزیولوژیکی چون کاهش کلسترول و خاصیت آنتی باکتریال باشند و از عفونت‌های سیستم گوارش جلوگیری کنند.

وی از دستیابی به موفقیت‌هایی در این زمینه خبر داد و گفت: در این مطالعات توانستیم سویه‌هایی را جداسازی کنیم که ما را به اهداف مورد نظر نزدیک کند.



حجازی با اشاره به نتایج به دست آمده اظهار کرد: تست‌های آزمایشگاهی و آزمایش بر روی مدل‌های حیوانی نشان داد که استفاده از این سویه‌ها بر کاهش کلسترول اثرات خوبی داشته است، ضمن آنکه خاصیت آنتی باکتریال آن نیز به اثبات رسید.

این محقق با بیان اینکه در این مطالعات سویه‌های استخراج شده بر اساس بازارپسندی و ذائقه مردم ایران انتخاب و تولید شده است، خاطر نشان کرد: با استفاده از این سویه‌ها نوشیدنی را تولید کردیم که کاهش دهنده کلسترول و کنترل کننده سیستم ایمنی است؛ ضمن آنکه مورد پسند ذائقه ایرانی است.

وی نوشیدنی تولید شده را شیر تخمیری دانست و یادآور شد: تخمیر این شیر بر اساس استارترها صورت گرفته و در محصول تولید شده میزان کلسترول آن نسبت به شیرهای معمول ۵۰ درصد کمتر و در فرمولاسیون آن نمک کمی استفاده شده است؛ از این رو مصرف این محصول برای افراد مبتلا به فشار خون بالا و یا بیماری قلبی مناسب است.

حجازی با تاکید بر اینکه شیر تولیدشده برای افراد مبتلا به عدم تحمل به لاکتوز قابل مصرف است، در این باره توضیح داد: از آنجایی که لاکتوز این شیر در طول تخمیر متابولیزه می‌شود، قابل مصرف برای افرادی که مبتلا به عدم تحمل به لاکتوز هستند، است.

وی تاکید کرد: تست‌هایی که بر روی مدل‌های حیوانی انجام شد، نشان داد که این محصول در کاهش کلسترول موثر است و امیدواریم به زودی با کمک شرکت‌هایی که مشتری این محصول هستند، تست‌های انسانی انجام شود تا اثرات کاهش کلسترول را در انسان به اثبات برسانیم.

حجازی در خصوص اینکه چرا در تولید این شیر به سمت محصولی رفتند که عطر و طعم آن شبیه دوغ است، گفت: به دلیل آنکه مردم ما شیر تخمیر شده را در قالب دوغ می‌شناسند. محصولاتی در این زمینه در دنیا تولید شده که دارای طعم شیرین هستند که مورد پسند کشور نیست؛ از این رو سویه‌هایی را انتخاب کردیم که نزدیک به عطر و طعم دوغ است.

رییس پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور با بیان اینکه در فرمولاسیون دوغ مخلوط آب و دوغ است و میزان آب آن ۵۰ و ۴۰ درصد است، خاطر نشان کرد: ولی در این محصول آب مخلوط نمی‌شود و این محصول شیرکامل است که تخمیر در آن انجام شده و از نظر عطر و طعم شبیه دوغ است؛ ولی از نظر فرمولاسیون از آب در آن استفاده



## موفقیت دوغ و زعفران ایران در اجلاس کدکس

با تصویب استانداردهای دوغ و موافقت با تدوین استانداردهای جدید زعفران در چهلمین اجلاس کدکس مواد غذایی، این دو فرآورده ایرانی از این پس بیشتر به جهانیان معرفی خواهد شد.

به گزارش ایلنا به نقل از روابط عمومی و ارتباطات بین‌الملل سازمان ملی استاندارد ایران؛ در دومین روز از نشست چهلمین اجلاس کمیسیون کدکس مواد غذایی در ژنو، ارتقای استاندارد منطقه ای دوغ از مرحله ۵ به مرحله ۸ استانداردسازی کدکس پذیرفته شد.

از فعالیت کمیته متناظر دوغ بیش از ۸ سال می‌گذرد و این استاندارد پیش از این در نهمین اجلاس کمیسیون منطقه ای برای خاور نزدیک بررسی شده بود و در اجلاس فعلی مصوب شد.

تصویب این استاندارد سهم بسزایی در تسهیل تجارت منطقه ای و بین المللی این فرآورده و همچنین شناخت دوغ به عنوان نوشیدنی انحصاری

ایران خواهد داشت.



از دیگر موارد مصوب در چهلمین اجلاسیه کدکس، پذیرش تدوین استاندارد زعفران به عنوان موضوع جدید در این اجلاس بود.

این درخواست را جمهوری اسلامی ایران در سومین کمیته کدکس ادویه و گیاهان مورد مصرف در آشپزی مطرح کرده بود و در اجلاسیه چهلیم کدکس، تدوین استاندارد جدید این محصول با همکاری کشور هندوستان مصوب شد.



نیره پیروزبخت، رئیس سازمان ملی استاندارد ایران در راس هیئتی از کارشناسان این سازمان برای دفاع از جایگاه و شخصیت علمی و حقوقی

ایران در استانداردهای مواد غذایی در چهلمین اجلاس کدکس غذایی که در ژنو سویس در حال برگزاری است شرکت کرده‌اند.



## دوغ کفیر هزار با خواصی شگفت انگیز

خواص شگفت انگیز دوغ کفیر و نوشیدنی های لبنی هزار در تسکین درد، استرس و التهابات فیزیکی بدن است.

مهندس فتانه آبادیان عضو هیئت مدیره و مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت دوشه آمل به پرسش یکی از مصرف کنندگان محصولات لبنی هزار پاسخ داد:

پرسش: اینجانب چندی پیش دچار درد شدیدی در قسمت گردن که در زبان عامیانه به آن گرفتگی و یا کشیدگی رگ گردن گفته میشود شده از شدت درد زیاد دچار سردرد و حالت تهوع شدم. به پزشک متخصص مراجعه کردم، تجویز پزشک برای تسکین درد و رفع حالت بوجود آمده مصرف یک ونیم لیتر دوغ درروز بودالبته داروهای دیگر نیز تجویز کردند، نکته جالب و قابل توجه اینکه بعد از خوردن دوغ کفیر(۴لیوان) در کمتر از یک ساعت بهبودی نسبی حاصل شد و شدت درد به وضوح کاهش یافت، این سوال

که در دوق چه چیزی ویا چه ماده ای است باعث تسکین درد میشود ذهنم را به شدت مشغول کرده است، لذا خواهشمندم در صورت امکان کارشناسان محترم آن مجموعه به این سوال پاسخ دهند.



پاسخ: اصولاً منبع تولید انرژی در بدن انسان که همان متابولیسم انرژی نام دارد در دو مسیر صورت می گیرد :

۱- مسیر اصلی تولید انرژی در بدن، به واسطه سوخت و ساز مواد غذایی است. در این فرایند مواد غذایی مختلف بویژه قندها (گلوکز) پس از ترکیب با اکسیژن، به آب،  $CO_2$  و انرژی تبدیل می شوند و انرژی حاصله در سلولها ذخیره گردیده و به مصرف می رسد .

۲- مسیر دوم سیستم بی هوازی یا سیستم اسید لاکتیک نام دارد که در واقع مسیر گلیکولیز میباشد. در این مسیر تولید انرژی بدون اکسیژن

و با اسید لاکتیک (که تنها در ماست و دوغ و فراورده های تخمیری شیر وجود دارد . ) صورت می گیرد. این امر به دلیل عدم اکسیژن رسانی کافی به عضلات در شرایط قدرتی و یا ورزش شدید و یا در بی غذایی های طولانی و یا خستگی و گرفتگی های شدید عضلانی رخ داده و منجر به ترشح اسید لاکتیک در خون می گردد.

بنا براین هر نوع خستگی، درد و گرفتگی که به واسطه فشارهای فیزیکی و فکری و استرس و.. ایجاد می گردد و در نهایت منجر به کاهش کارایی بدن میشود ، میتواند با اسید لاکتیک ترشح شده درخون و در واقع اسیدی شدن خون ، ریلکس و شلی عضلات و التیام درد را در پی داشته باشد .

۳- ماست و دوغ به واسطه برخی پپتیدها (واحدهای پروتئین) موجود در کازین شیر ازجمله مهمترین آن تریپتوفان که با ترشح هورمون سروتونین (هورمون آرام بخش بدن ) موجب کاهش استرس و اضطراب شده و عضلات را آرام میکند (منشا خواب آور بودن دوغ هین امر می باشد. )

۴- از خواص بسیار مهم دیگر ماست و دوغ به ویژه دوغ کفیر ، داشتن باکتری های مفیدی است که تاثیرات شگرفی بر سلامت دستگاه گوارش داشته و مهمترین دلیل برتری و تفاوت دوغ و نوشیدنی های تخمیری لبنی برسایر نوشیدنی ها ، وجود این باکتریهای زنده در آن است که علاوه بر فواید تسهیل و آسانی هضم و گوارش، از عوامل مسلم ضد سرطان به ویژه سرطان های مربوط به دستگاه گوارشی می باشند. (اینکه در بعضی افراد بعداز نوشیدن دوغ ، اجابت مزاج صورت میگیرد، به این علت میتواند باشد . )





## کاهش صادرات شیر و لبنیات/ روسیه هم کارساز نشد

سال گذشته بالغ بر ۵۲۸ میلیون دلار انواع محصولات و فرآورده‌های لبنی از شیر خشک تا پنیر، ماست، دوغ و غیره به ۲۲ کشور مختلف صادر شد که علیرغم اضافه شدن مشتریانی مانند روسیه، صادرات این محصولات از نظر وزنی و ارزشی با کاهش مواجه شدند.

به گزارش خبرنگار ایسنا، شیر و فرآورده‌های لبنی از جمله شیر خشک، ماست، دوغ، کره، پنیر و غیره جزو محصولات صادراتی است که ایران سال‌هاست آن را به کشورهای مختلف می‌فروشد، اما سال گذشته متفاوت از سال‌های دیگر بود، چرا که ایران در پی افزایش مشتریان خود، روسیه را به جمع مشتریان لبنیات اضافه کرد و از طرفی روسها که با آمریکا و کشورهای اروپایی روابطشان تیره و تار شده بود، اصرار داشتند انواع فرآورده‌های لبنی و دیگر محصولات غذایی خود را از طریق ایران و دیگر کشورهای آسیایی تامین کنند.

اما با وجود اینکه روسها در جلسات متعدد خواهان خرید محصولات لبنی ایران بودند و حتی چهار کارخانه لبنی ایرانی مورد تایید هیات بازرسی و ارزیابی روسیه قرار گرفت، ایرانیان نتوانستند از این فرصت خوب استفاده کنند و حجم صادرات محصولات لبنی خود را افزایش دهند.



چراکه با وجود تایید شدن چهار شرکت ایرانی از ابتدای بهمن سال گذشته، هیچ یک از کارخانه‌های لبنی نتوانستند در دو ماهه پایانی پارسال لبنیات خود را به روسیه صادر کنند و طی بیش از ۴۰ روز ابتدای امسال تنها چند محموله جزئی به این کشور صادر شد.

براساس آمار رسمی منتشر شده از سوی گمرک سال گذشته ۳۵۴ هزار و ۱۰۰ تن انواع محصولات لبنی به ارزش ۵۲۸ میلیون و ۳۰۰ هزار دلار به ۲۲ کشور مختلف صادر شد که از نظر وزنی ۶۲ درصد و از نظر ارزشی ۸۴ درصد نسبت به سال ۱۳۹۳ کاهش داشته است.

پاکستان، آذربایجان، آلمان، اتریش، ازبکستان، افغانستان، امارات، بحرین، تاجیکستان، ترکیه، ترکمنستان، سوریه، سنگال، عراق، عربستان، غنا، روسیه، قرقیزستان، قزاقستان، قطر، کویت و مالزی مشتریان شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در سال گذشته هستند.

به گفته کارشناسان، یکی از دلایل ناتوانی تاجران در صادرات محصولات لبنی، گرانی این محصولات بوده که ناشی از بالا بودن قیمت تمام شده آنهاست و در این میان کشورهایمانند ترکیه به راحتی می‌توانند بازارهای منطقه را قبضه کنند و سهمی برای ایران قائل نشوند.

اما باید دید در سال جاری با باز شدن راه صادرات لبنیات ایران به روسیه و وجود پتانسیل ۵۰۰ میلیون دلاری برای بازار لبنیات، می‌توان صادرات این محصولات را افزایش داد یا خیر؟