

مدیرعامل فرآورده‌های غذایی سمیه خبر داد: استاندارد آبلیمو نیازمند بازمهندسی است، نه ویرانی! / آبلیمو یک چاشنی است، نه نوشیدنی



کارشکنی‌ها در تولید آبلیمو و ورود آبلیموهای غیراستاندارد را نمی‌توان در بازار انکار کرد، اما به نظر می‌رسد نبود اجماع بین وزارت بهداشت و درمان و سازمان استاندارد برای تعریف یک استاندارد واحد، منجر به خط بطلان کشیدن روی صنایع آبلیمو تا مرز ورشکستگی شد.

به گزارش اگرو فودنیوز به نقل از ایانا یک تولید کننده سرشناس آبلیمو در کشور با اعلام این خبر گفت: در حالی که سازمان استاندارد طی سال‌های گذشته چندین بار شاخص سنجش اصالت آبلیمو را مورد بررسی قرار داده و در سال ۹۳ با بررسی فلاونوئیدهای نظیر "اریوسیتترین" و "هسپریدین" استاندارد جدیدی برای آبلیمو تعریف کرد و وزارت بهداشت نیز پروانه ساخت ارائه کرده است، هجمه منفی

علیه آبلیمو باعث ورشکستگی بسیاری از برندهای معتبر این صنعت شده است.

مدیرعامل فرآورده‌های غذایی سمیه افزود: هرچند معتقدم اصلاح فرمولاسیون آبلیمو کاری درست و در راستای امنیت غذایی مردم است و باید مورد بازمهندسی قرار گیرد، اما آنچه از رسانه‌های ملی پخش شد، ویرانی صنعت آبلیمو بود که تا سال‌های سال اثر آن باقی خواهد ماند.

مجید کلانتری داریان خاطرنشان کرد: بسیاری از برندهای معتبر تولیدکننده آبلیمو که طی سال‌های گذشته با هجمه منفی علیه این محصول روبه‌رو شده بودند، پس از پخش گزارش اخیر از صداوسیما، به ورشکستگی نزدیک یا ناچار شدند خطوط تولید آبلیموی خود را به شربت و سایر نوشیدنی‌ها تغییر دهند.

آبلیمو یک آبمیوه جهت چاشنی است، نه آبمیوه جهت نوشیدن !

مدیرعامل فرآورده‌های غذایی سمیه در پاسخ به این پرسش که استانداردهای آبلیموی داخلی چقدر مشابه برندهای خارجی است، ادامه داد: در کشورهای اروپایی و آمریکایی که از قوانین کدکس پیروی می‌کنند، بطری‌های حاوی لمون (لیمو) عبارت است از مقدار مشخصی عصاره لیمو و اسیدسیتریک و نگهدارنده‌های مجاز که به عنوان یک چاشنی در کنار غذا استفاده می‌شود.

کلانتری داریان تصریح کرد: بر خلاف یک بطری آب پرتقال که به‌عنوان نوشیدنی، ممکن است همه ۳۰۰ سی‌سی آن مصرف شود، آبلیمو به عنوان یک چاشنی برای مزه‌دار کردن غذاها یا درست کردن نوشیدنی‌ها به‌کار می‌رود.

وی یادآور شد: لیمو به صورت طبیعی حاوی اسیدسیتریک و رنگدانه های طبیعی (بتاکاروتن و کلروفیل) است و هنگام آنالیز، به سختی می توان اضافه شدن این مواد را بصورت صنعتی از طبیعت خود لیمون (لیمو) داد.

کلانتری داریان تأکید کرد: لذا به شکل طبیعی به منظور افزایش مدت ماندگاری نظیر سایر محصولات غذایی، لیمو نیز که تنها از مرداد تا پایان مهرماه فصل برداشت آن در کشور وجود دارد، در مابقی فصول آبلیمو در سردخانه ها نگهداری می شود.

وی اظهار داشت: در همه دنیا نیز سیستم نگهداری آبلیمو به عنوان یک چاشنی در سردخانه ها و با استفاده از دستگاه های فرآوری کننده است.

صداوسیما علیه آبلیمو

مدیرعامل فرآورده های غذایی سمیه همچنین گفت: در حالی گزارش صداوسیما باعث ورشکستگی بسیاری از برندهای تولید آبلیمو در کشور شد که از یکسو نمی توان منکر تقلبی بودن برخی تولیدات موجود در کشور شد و از سوی دیگر کارخانه های زیرزمینی آبلیمو کم نیستند، اما گزارشی که از سوی رسانه ملی پخش شد، در جهت اصلاح صنایع آبلیمو نبود؛ بلکه در مسیر ویرانی صنعت آبلیمو بود.

کلانتری داریان افزود: به نظر می رسد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان استاندارد نتوانسته اند به یک اجماع درباره تدوین آبلیمو برسند و همین تناقضها باعث شد تا چوب ناکارآمدی عده ای، بر سر همه صنایع آبلیمو زده شود و این صنعت در آستانه ورشکستگی مطلق قرار گیرد.

وی خاطرنشان کرد: سازمان استاندارد تاکنون چندین بار اقدام به

تغییر تشخیص اصالت آبلیمو کرده و آخرین آزمون آن که مبتنی بر بررسی "اریوسیتترین" و "هسپریدین" است، به قدری پیچیده تعریف شده که از یکسو کمتر آزمایشگاهی امکان آنالیز آن را دارد و از سوی دیگر درصد خطای انسانی و دستگاه های پایش در آن بسیار بالاست.

کلانتری داریان ادامه داد: میزان وجود این دو فلاونوئید در آبلیمو در مرور زمان کاهش می یابند به نحوی که در زمان فصل آبیگری میزان بالاتری نسبت به زمان نگهداری آبلیمو در سردخانه را دارند. لذا به نظر میرسد به جای دستپاچگی برای جبران تضادهای موجود و ویران کردن یک صنعت که بر پایه درآمد بخش خصوصی بنا شده است، باید هرچه سریع تر استاندارد آبلیمو در کشور بازمهندسی شود.

قضاوت های ناشیانه به جای آنالیزهای منطقی

مدیرعامل فرآورده های غذایی سمیه تصریح کرد: در میان هجمه منفی علیه صنایع آبلیمو، قضاوت های غیرکارشناسانه ای مطرح شد که با واقعیت موجود تناقض بسیار دارد. هرچند از گذشته بر اعتمادی به صنایع آبلیمو وجود داشت، اما واقعیت آن است که پس از آبان ماه که لیموهای جهرم و مینابی که به عنوان لایم شناخته میشود از بازار میروند، لیموهای سنگی (لمون) که ترشی کمتری نسبت به لیموهای جهرمی و مینابی را دارند به بازار عرضه می شوند که تفاوت فاحشی از لحاظ قیمت و مزه با لیموهای کوچک خوشطعم اصیل ایرانی دارند.

وی یادآور شد: در گزارش صداوسیما گفته شد که چگونه ممکن است وقتی قیمت یک کیلوگرم لیمو ۱۵ هزار تومان تمام میشود و از هر چهار کیلوگرم لیمو یک لیتر آبلیمو استحصال میشود، قیمت آبلیمو بسیار پایین تر از لیمو تمام شود؟ در پاسخ به این تشکیک غیر کارشناسی باید گفت ۱۵ هزار تومان قیمت لیمو برای مصرف کنندگانی است که مقدار محدود مورد نیاز خود را از سوپرمارکت ها و میوه فروشی های نزدیک منازل خود خریداری میکنند، اما فعالان حوزه صنایع غذایی و آبلیمو، لیموی مورد نیاز خود را در حجم های بالا که صد ها و بعضا

هزاران تن از کشاورزان خریداری می‌کنند که قیمت آن پایین‌تر از این نرخ اعلام شده است.

کلانتری داریان تأکید کرد: از آنجا که پوست لیموهای لایم بسیار نازک است، از هر یک کیلوگرم لیمو، ۵۶۰ گرم آبلیمو استحصال می‌شود؛ لذا چنین قضاوت‌های غیرکارشناسی نباید ذهن مصرف‌کنندگان را نسبت به این صنعت منفی کند.

رقبای آمریکایی و اروپایی آبلیمو در کویت

وی اظهار داشت: هرچند صادرات آبلیمو به کشورهای عربی منطقه به ویژه کشور کویت، حداقل توسط این شرکت مورد ارزیابی قرار گرفته است. با وجود بازارپسندی محصول، به‌علت بالا بودن قیمت تمام‌شده لیمو در ایران، چندین‌بار آبلیموی تولیدی کشورمان دامپینگ شد.

کلانتری داریان در پایان گفت: آبلیموهای تولیدی آمریکا و اروپا با قیمتی پایین‌تر در بازارهای بین‌المللی و در کشورهای عربی عرضه می‌شود و صادرات این محصول را با چالش جدی روبه‌رو کرده و آن را خارج از صرفه اقتصادی کرده‌اند.

منبع: ایانا

گفتگو: فاطمه مهردادیان