

# هیچ ماده نگهدارنده‌ای در شیر مدت‌دار نیست



یک کارشناس صنعت لبنیات گفت: هیچ ماده نگهدارنده‌ای در شیر مدت‌دار نیست و نوع فرآیندی که در فرآوری و بسته بندی شیر فرادما طی می شود، دلیل بالا بودن ماندگاری شیر است.

حسین چمنی در گفت‌وگو با ایسنا در پاسخ به این سوال که آیا شیرهایی که ماندگاری بالایی دارند، حاوی مواد نگهدارنده هستند یا خیر، گفت: برخی از افراد تصور می کنند چون شیر فسادپذیر است نمی تواند برای مدت طولانی بیرون از یخچال بماند و این ماندگاری طولانی نشان دهنده این است که ماده نگهدارنده در آنها وجود دارد. ضروریست مصرف کنندگان بدانند هیچ ماده نگهدارنده‌ای در شیر مدت‌دار نیست و نوع فرآیندی که در فرآوری و بسته بندی شیر فرادما طی می‌شود، دلیل بالا بودن ماندگاری شیر است.



وی ادامه داد: شیر پاستوریزه شیری است که به مدت ۱۵ ثانیه در

دمای ۷۵ درجه سانتی گراد حرارت داده می شود. با این حرارت میکرو ارگانیزم‌های بیماری‌زای شیر از بین می‌رود ولی بخشی از میکرو ارگانیزم‌ها که بیشتر سرما دوست هستند، زنده می‌مانند. وجود این میکرو ارگانیزم‌ها باعث می‌شود که شیر بیشتر از چند روز آن هم در یخچال با برودت ۴ تا ۶ درجه ماندگاری نداشته باشد.

این کارشناس صنعت لبنیات اضافه کرد: اما در فرآیند استرلیزه کردن، شیر در مدت ۲ ثانیه در دمای ۱۴۵ درجه سانتی‌گراد حرارت داده می‌شود و طی آن تمام میکرو ارگانیزم‌های زنده از بین می‌رود. بنابراین عامل فسادزایی وجود ندارد. از طرفی این شیرها را در بسته‌بندی‌های چندین لایه قرار می‌دهند که این بسته‌بندی‌ها اجازه ورود نور و هوا و یا هرگونه ارتباط با محیط بیرونی را سلب می‌کند. بنابراین شیر استرلیزه شده می‌تواند بدون هیچ مشکلی تا ۶ ماه بیرون از یخچال باقی بماند. توجه کنیم که شیر فرادما نیز پس از باز شدن بسته‌بندی همانند شیر پاستوریزه باید در یخچال نگهداری شده و طی ۳-۴ روز به مصرف برسد.

چمنی به اهمیت تولید شیر استرلیزه اشاره کرد و گفت: شیر غذای روزانه است و به دلیل نیاز بدن انسان بایستی هر روز مصرف شود. استرلیزه کردن این شرایط را فراهم می‌کند که شیر قابلیت استفاده در هر زمان و مکانی از جمله نقاط فاقد زنجیره سرما داشته باشد.

وی در پاسخ به این سوال که آیا شیر استرلیزه ارزش غذایی کمتری نسبت به شیر پاستوریزه دارد یا خیر، گفت: شیر به عنوان منبع اصلی تامین کلسیم، فسفر و پروتئین حیوانی شناخته می‌شود. از این منظر شیر فرادما تفاوتی با شیر پاستوریزه ندارد. البته در شیر مقداری ویتامین C هم وجود دارد. ویتامین C به حرارت حساس است و در حرارت فرادما ویتامین C کاهش می‌یابد. البته شیر به عنوان منبع اصلی تامین ویتامین C نیست. ولی به طور کلی ارزش غذایی این دونوع شیر تفاوتی با هم ندارد.

این کارشناس با اشاره به برخورد دوگانه با نوشیدنی‌های سبذ غذایی گفت: نوشیدنی‌های قندی گازدار دارای مواد نگهدارنده هستند و براساس قوانین لیبلینگ، نام و مقدار نگهدارنده‌ها روی آن درج شده است. این نوشیدنی‌ها متأسفانه به مقدار زیاد مصرف می‌شوند و هیچکسی به آن حساسیت نشان نمی‌دهد. اما جای تعجب است که در مورد شیر که از نظر قانونی استفاده از نگهدارنده‌ها در آن ممنوع است، چنین شایعاتی پخش و در بسیاری از موارد مورد پذیرش هم قرار می‌گیرد.

چمنی در پایان گفت: استفاده از مواد نگهدارنده در شیر و فرآورده‌های آن مطلقاً ممنوع است. زیرا شیر و فرآورده‌های آن به عنوان غذای اصلی روزانه و به میزان زیاد مصرف می‌شود، اما در نوشیدنی‌های قندی گازدار استفاده از مواد نگهدارنده مجاز است، زیرا این نوشیدنی‌ها غذا نبوده و نباید به صورت مستمر و زیاد مصرف شوند. متأسفانه بر اساس برخی گزارش‌ها مصرف این نوع از نوشیدنی‌ها در ایران بالاست و اطلاع رسانی در مورد خطرهای آن ضرورت دارد.

**سرویس خبری: صنعت غذا**