

دوشنبه



پگاه در رسانه

news

گزیده اخبار و رویدادها

بولتن شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و شرکتهای تابعه



۱۳۹۹/۰۷/۲۰ - ۱۳۹۹/۰۷/۲۱



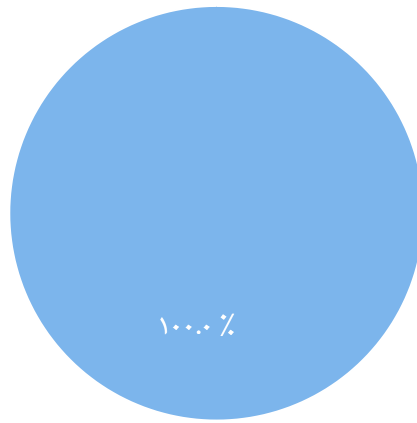
pegah.ir



pegah_dairy

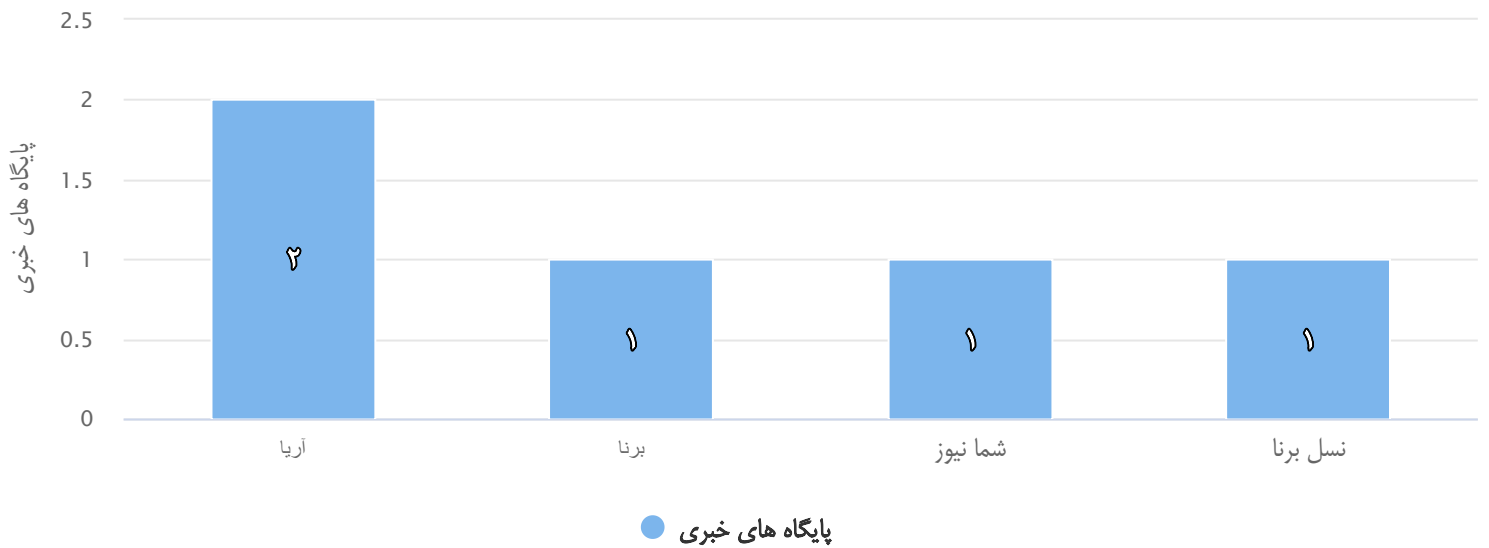
روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

درصد فراوانی اخبار بولتن به تفکیک نوع رسانه



● خبرگزاری

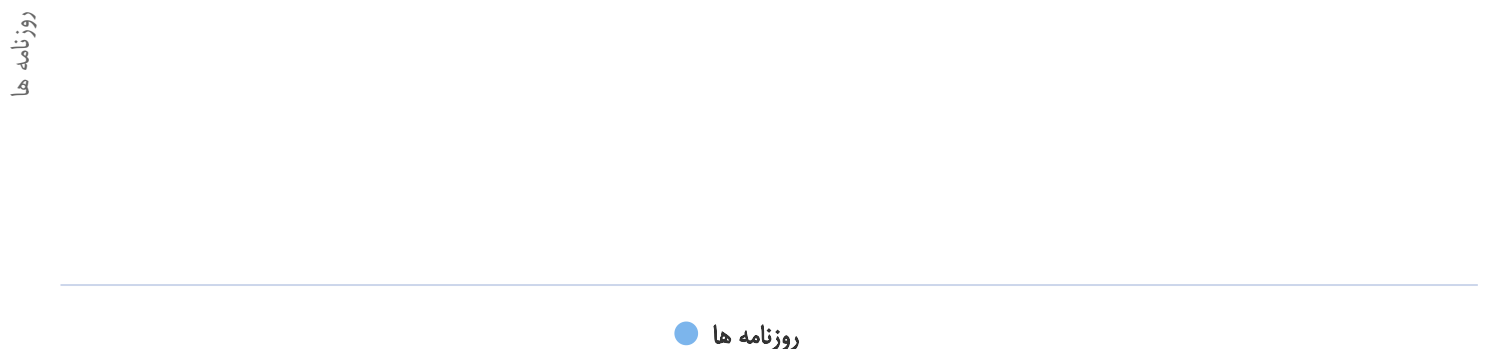
نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در پایگاه های خبری



● پایگاه های خبری

Highcharts.com






نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در روزنامه ها



● روزنامه ها

Highcharts.com

پگاه

- | | | | |
|---|----------------|--|---|
| ۵ | آریا ۱۶:۱۶ | رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی |  |
| ۶ | آریا ۱۶:۱۶ | چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟ |  |
| ۷ | شما نیوز ۱۶:۰۶ | رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی |  |
| ۸ | برنا ۱۱:۴۴ | رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی |  |
| ۹ | نسل برنا ۱۱:۲۲ | چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟ |  |

پگاہ

آریا

۱۳۹۹/۰۷/۲۰

۱۶:۱۶



رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی

خبرگزاری آریا شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را ، بین شرکت های بورسی کسب کرد .

خبرگزاری آریا شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را ، بین شرکت های بورسی کسب کرد به گزارش خبرگزاری آریا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه) ، محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس ، با اعلام این خبر افزود : با افتتاح خط تولید محصولات استریل و پنیرخامه ای (الماسی) توان تولید و فروش این شرکت افزایش یافت او افزود : افزایش دو برابری تولید محصولات تخمیری نیز از دستاوردهای پگاه فارس در ۶ ماهه اول سال جاری ، است مدیرعامل پگاه فارس ، تصریح کرد : ایجاد زیر ساخت جهت تولید محصولات جدید و متنوع ، توسعه بازارهای صادراتی و داخلی ، افزایش توان رقابتی و اشتغال آفرینی از اهداف راه اندازی این خطوط تولید جدید است

چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟

خبرگزاری آریا شیر سویا یکی از نوشیدنی هایی است که این روزها در انواع مختلف طعم دار ، غنی شده با املاح و ویتامین ها و ... در بسیاری از فروشگاه ها و مغازه ها عرضه می شود .



خبرگزاری آریا شیر سویا یکی از نوشیدنی هایی است که این روزها در انواع مختلف طعم دار ، غنی شده با املاح و ویتامین ها و ... در بسیاری از فروشگاه ها و مغازه ها عرضه می شود به گزارش خبرگزاری آریا به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر ایران** (پگاه) ، شیر سویا یکی از نوشیدنی هایی است که این روزها در انواع مختلف طعم دار ، غنی شده با املاح و ویتامین ها و در بسیاری از فروشگاه ها و مغازه ها عرضه می شود

برخی افراد به این تصور که این شیر با شیر گاو مخلوط شده یا با این عقیده که این شیر نسبت به شیرهای لبنی خواص و ارزش یکسانی دارد آن را جایگزین شیر معمولی می کنند و حتی به کودکان و نوزادان خود هم می خوراند ، اما پرسش اینجاست که چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟ شیر سویا مخلوطی از شیر و سویا نیست بلکه شیره سویا است و سویا یک دانه گیاهی و پروتئینی است که هرگز جانشین شیر نمی شود و حدود یک چهارم کلسیم شیر حیوانی را دارد . در صورتی که شیر هر شش ماده غذایی شامل آب ، پروتئین ، چربی ، قند ، مواد معدنی و ویتامین ها را با نسبتی متناسب با نیاز انسان در خود دارد عصاره لوبیای سویالوبیای سویا گیاهی است که در اصل بوی علفی می دهد و مزه بدی دارد اما فناوری روز توانسته عامل بدبویی و طعم بد سویا را حذف و آن را برای مصارف خانگی و صنعتی آماده کند ابتدا دانه های سویا را تمیز و سپس خیس می کنند و بر اثر خیساندن تا حدی قندهای نامطلوب سویا که بسیار نفاخ هستند ، خارج می شود در مرحله بعد دانه ها را خرد و به وسیله بخار آنزیم زدایی می کنند هدف از این کار غیرفعال کردن مواد نامطلوبی است که مانع جذب پروتئین های موجود در سویا می شوند در این فرآیند حرارتی تا حدودی بوی علفی سویا کم شده و در مرحله آخر از طریق سانتریفیوژ ، شیر یا عصاره سویا از فیبر آن جدا می شود این فرآورده حاصله از سویا یک محصول کاملاً گیاهی است و با شیرگاو مخلوط نمی شود و تنها شباهت آن با شیر لبنی در رنگ شیری آن است این شیر از نظر طعم و مزه و خواص تغذیه ای شباهت چندانی به شیرگاو ندارد و طعم آن مشابه طعم غلات است تفاوت شیر سویا با شیر گاو شیرسویا محلولی پروتئینی و حاوی چربی ، کربوهیدرات و ویتامین هایی چون E ، B6 ، B1 و همچنین لسیتین و فیبر است این شیرحدوداً یک چهارم کلسیم شیر گاو را دارد حساسیت به شیر سویاشاید در اینجا این پرسش مطرح شود ، چرا عده ای از افراد با خوردن شیر سویا دچار حساسیت می شوند؟ عدم تحمل سویا حالتی است که در آن دستگاه گوارش فرد نمی تواند پروتئین شیر سویا یا غذاهایی را که در تهیه آنها از سویا استفاده شده هضم کند این مشکل در کودکان و نوزادان بسیار شایع است و نشانه های آن در نوزادان مبتلا که مادرانشان از غذاهای حاوی سویا استفاده کرده باشند ، پدید می آید شایع ترین علائم در نوزادان و کودکان ، استفراغ ، گریه مکرر و اسهال و در بزرگسالان سردرد ، گیجی ، منگی ، تعرق زیاد ، تحریک پذیری ، تپش قلب و گاهی تنگی نفس است خطرناک ترین علامت این بیماری شوک حساسیتی آنافیلاکسی است که با افت فشارخون ، ضربان سریع قلب ، تب و از دست دادن هوشیاری بروز می کند این اختلال ، درمان دارویی و قطعی ندارد و فقط باید از غذاهای حاوی سویا پرهیز کرد

شما نیوز

۱۳۹۹/۰۷/۲۰

۱۶:۰۶



بدون تصویر

رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی

شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را ، بین شرکت های بورسی کسب کرد .

محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس ، با اعلام این خبر افزود : با افتتاح خط تولید محصولات استریل و پنیرخامه ای (الماسی) توان تولید و فروش این شرکت افزایش یافت او افزود : افزایش دو برابری تولید محصولات تخمیری نیز از دستاوردهای پگاه فارس در ۶ ماهه اول سال جاری ، است مدیرعامل پگاه فارس ، تصریح کرد : ایجاد زیر ساخت جهت تولید محصولات جدید و متنوع ، توسعه بازارهای صادراتی و داخلی ، افزایش توان رقابتی و اشتغال آفرینی از اهداف راه اندازی این خطوط تولید جدید است



برنا

۱۳۹۹/۰۷/۲۰

۱۱:۴۴



بدون تصویر

رتبه دوم تولید و فروش «غفارس» در شرکت های بورسی لبنی

شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه فارس ، با نماد «غفارس» ، رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری را ، بین شرکت های بورسی کسب کرد .

محمد بزم آراء مدیر عامل پگاه فارس ، با اعلام این خبر افزود : با افتتاح خط تولید محصولات استریل و پنیرخامه ای (الماسی) توان تولید و فروش این شرکت افزایش یافت او افزود : افزایش دو برابری تولید محصولات تخمیری نیز از دستاوردهای پگاه فارس در ۶ ماهه اول سال جاری ، است مدیرعامل پگاه فارس ، تصریح کرد : ایجاد زیر ساخت جهت تولید محصولات جدید و متنوع ، توسعه بازارهای صادراتی و داخلی ، افزایش توان رقابتی و اشتغال آفرینی از اهداف راه اندازی این خطوط تولید جدید است



بدون تصویر

چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟

شیر سویا یکی از نوشیدنی‌هایی است که این روزها در انواع مختلف طعم‌دار، غنی‌شده با املاح و ویتامین‌ها و... در بسیاری از فروشگاه‌ها و مغازه‌ها عرضه می‌شود.

شیر سویا یکی از نوشیدنی‌هایی است که این روزها در انواع مختلف طعم‌دار، غنی‌شده با املاح و ویتامین‌ها و... در بسیاری از فروشگاه‌ها و مغازه‌ها عرضه می‌شود.

برخی افراد به این تصور که این شیر با شیر گاو مخلوط شده یا با این عقیده که این شیر نسبت به شیرهای لبنی خواص و ارزش یکسانی دارد آن را جایگزین شیر معمولی می‌کنند و حتی به کودکان و نوزادان خود هم می‌خورانند، اما پرسش اینجاست که چه تفاوتی میان شیر سویا با شیر گاو است؟ شیر سویا مخلوطی از شیر و سویا نیست بلکه شیر سویا است و سویا یک دانه گیاهی و پروتئینی است که هرگز جانشین شیر نمی‌شود و حدود یک چهارم کلسیم شیر حیوانی را دارد. در صورتی که شیر هر شش ماده غذایی شامل آب، پروتئین، چربی، قند، مواد معدنی و ویتامین‌ها را با نسبتی متناسب با نیاز انسان در خود دارد؛ عصاره لوبیای سویا؛ لوبیای سویا گیاهی است که در اصل بوی علفی می‌دهد و مزه بدی دارد اما فناوری روز توانسته عامل بدبویی و طعم بد سویا را حذف و آن را برای مصارف خانگی و صنعتی آماده کند؛ ابتدا دانه‌های سویا را تمیز و سپس خیس می‌کنند و بر اثر خیساندن تا حدی قندهای نامطلوب سویا که بسیار نفاخ هستند، خارج می‌شود در مرحله بعد دانه‌ها را خرد و به وسیله بخار آنزیم‌زدایی می‌کنند؛ هدف از این کار غیرفعال کردن مواد نامطلوبی است که مانع جذب پروتئین‌های موجود در سویا می‌شوند در این فرآیند حرارتی تا حدودی بوی علفی سویا کم شده و در مرحله آخر از طریق سانتریفیوژ، شیر یا عصاره سویا از فیبر آن جدا می‌شود؛ این فرآورده حاصله از سویا یک محصول کاملاً گیاهی است و با شیرگاو مخلوط نمی‌شود و تنها شباهت آن با شیر لبنی در رنگ شیری آن است این شیر از نظر طعم و مزه و خواص تغذیه‌ای شباهت چندانی به شیرگاو ندارد و طعم آن مشابه طعم غلات است؛ تفاوت شیر سویا با شیر گاو؛ شیر سویا محلولی پروتئینی و حاوی چربی، کربوهیدرات و ویتامین‌هایی چون E، B6، B1 و همچنین لسیتین و فیبر است این شیر حدوداً یک‌چهارم کلسیم شیر گاو را دارد؛ حساسیت به شیر سویا؛ شاید در اینجا این پرسش مطرح شود، چرا عده‌ای از افراد با خوردن شیر سویا دچار حساسیت می‌شوند؟ عدم تحمل سویا حالتی است که در آن دستگاه گوارش فرد نمی‌تواند پروتئین شیر سویا یا غذاهایی را که در تهیه آنها از سویا استفاده شده هضم کند این مشکل در کودکان و نوزادان بسیار شایع است و نشانه‌های آن در نوزادان مبتلا که مادرانشان از غذاهای حاوی سویا استفاده کرده باشند، پدید می‌آید؛ شایع‌ترین علائم در نوزادان و کودکان، استفراغ، گریه مکرر و اسهال و در بزرگسالان سردرد، گیجی، منگی، تعرق زیاد، تحریک‌پذیری، تپش قلب و گاهی تنگی نفس است؛ خطرناک‌ترین علامت این بیماری شوک حساسیتی آنافیلاکسی است که با افت فشارخون، ضربان سریع قلب، تب و از دست‌دادن هوشیاری بروز می‌کند این اختلال، درمان دارویی و قطعی ندارد و فقط باید از غذاهای حاوی سویا پرهیز کرد / روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)