

پنجشنبه



پگاه در رسانه

news

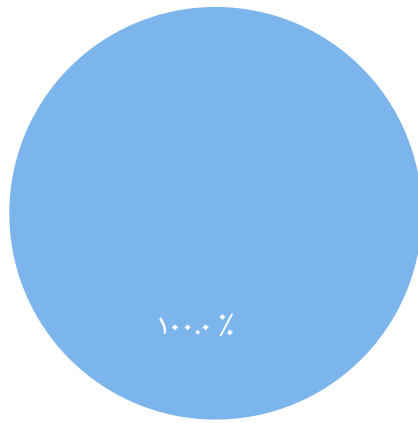
گزیده اخبار و رویدادها

بوطن شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و شرکتهای تابعه



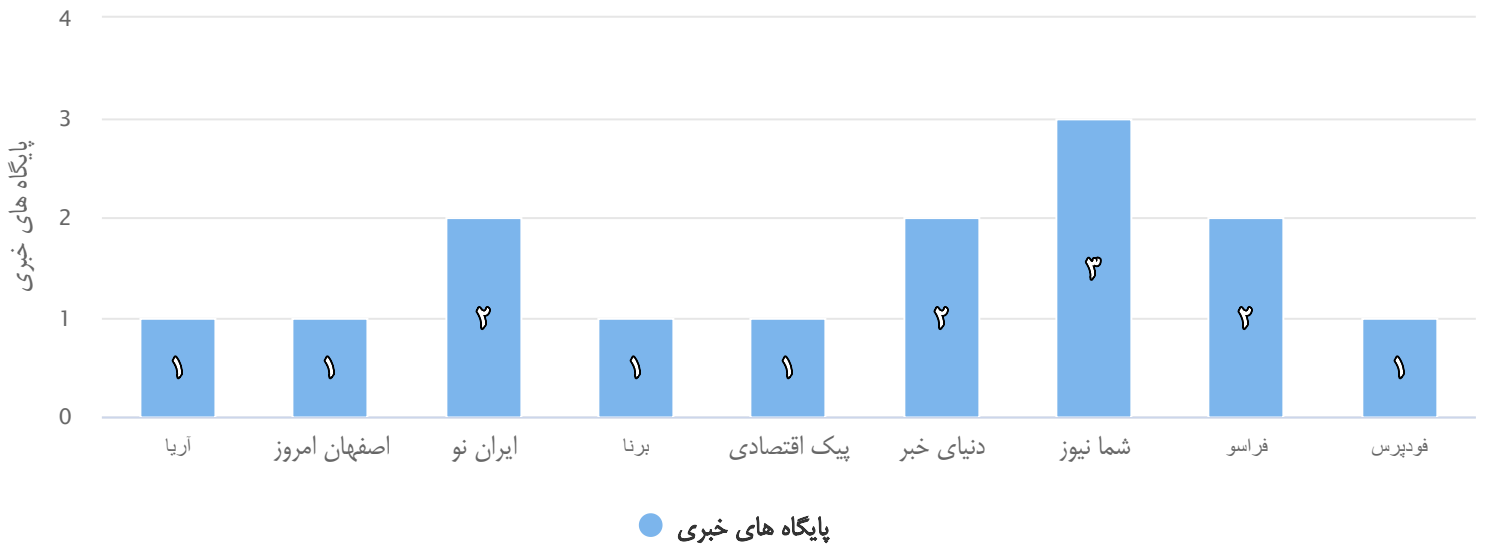
۱۳۹۹/۱۱/۰۱ - ۱۳۹۹/۱۱/۰۲

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

● روزنامه ها

Highcharts.com

پگاه

۵	۱۲:۳۲	شما نیوز	با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید	نتیمانیوز shoma news
۶	۱۲:۳۲	شما نیوز	همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید	نتیمانیوز shoma news
۷	۱۱:۳۶	اصفهان امروز	گزارش فرارو از بورس تهران در روز چهارشنبه اول بهمن ۹۹/جزئیات شاخص و معاملات بورس...	اصفهان امروز
۸	۱۱:۱۳	ایران نو	همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید	ایران نو IranNo.ir
۹	۱۱:۱۳	دنیای خبر	همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید	دنیای خبر
۱۰	۱۱:۱۳	دنیای خبر	جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری صنایع شیر ایران با هدف توسعه زیر ساخت های پگاه	دنیای خبر
۱۱	۱۱:۱۳	فراسو	با خوردن این پنیر بدنتان را ضدعفونی کنید	فراسو
۱۲	۱۱:۱۳	فراسو	با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید	فراسو
۱۳	۱۱:۱۳	برنا	طرز تهیه سوپ سرد ماست با مرغ	خبرگزاری برنا bomanews.ir
۱۴	۱۱:۱۳	پیک اقتصادی	با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید	پیک اقتصادی
۱۵	۱۱:۱۳	ایران نو	جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری صنایع شیر ایران با هدف توسعه زیر ساخت های پگاه	ایران نو IranNo.ir
۱۶	۱۱:۱۳	فودپرس	با خوردن این پنیر بدنتان را ضدعفونی کنید	فودپرس
۱۷	۱۱:۰۴	آریا	همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید	مهرگزار آریا
۱۸	۱۱:۰۰	شما نیوز	با پنیر بدنتان را ضدعفونی کنید همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید	نتیمانیوز shoma news

پگاہ



بدون تصویر

با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید

ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه های کفیر ، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می شود

آنچه دیگران می خوانند : فال روزانه سه شنبه ۳۰ دی ۹۹ + فال حافظ و فال روز تولد ۹۹/۱۰/۳۰ سقوط قیمت طلا و سکه در بازار + آخرین قیمت سکانس لحظه کشته شدن حشمت فردوس در ستایش ۳ به دست عرووش لو رفت + فیلم جهت ورود به سایت رسمی اینستاگرام اینجا کلیک کنید به گزارش شمانیوز ، ماست قفقازی بیشترین خواص را در بین سایر ماست های عرضه شده دارد . این ماست به هضم غذا کمک می کند و در کاهش آلرژی و درمان آن موثر است وقتی هیچ ایده ای برای پختن غذا ندارید یا رژیم لاغری دارید ، دانستن طرز تهیه سوپ سرد با ماست و مرغ بسیار به کارتان می آید معمولا در مجالس سوپ سرد را به عنوان پیش غذا سرو می کنند این پیش غذا علاوه بر خوش مزه بودن بسیار ساده تهیه می شود کالری کمی دارد و سرشار از پروتئین است در تهیه این سوپ از ماست قفقازی که دارای خواص فوق العاده است ، استفاده شده که با خوردن آن ، سیستم ایمنی بدنتان را ارتقاء می دهید با طرز تهیه این پیش غذا با ما همراه باشید مواد اولیه : مرغ : ۲۰۰ گرم ماست قفقازی : ۳ پیمانه شوید : یک سوم پیمانه پیازچه : یک سوم پیمانه کرفس : یک سوم پیمانه خیار : یک سوم پیمانه آب لیمو ، نمک ، فلفل سیاه ، پودر سیر : به مقدار لازم طرز تهیه ۱مرغ را با کمی پیاز آبپز کنید بعد از پخته شدن مرغ را جدا کرده و ریش ریش کنید مرغ ریش شده را در یک ظرف برزگ بریزید لیمو ترش بزرگی را نصف کنید و آب آن را روی مرغ ها بریزید کمی نمک ، فلفل و پودر سیر به آن اضافه کنید پیازچه را خرد کنید و به ظرف اضافه کنید کرفس و شوید تازه را هم به همین صورت خرد شده اضافه کنید خیار را حلقه حلقه کنید در آخر سه پیمانه ماست قفقازی و خیار را به ظرف اضافه کنید ۳بعد از مخلوط کردن مواد ظرف مرغ را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید سوپ سرد شما به همین سرعت آماده شد نوش جان ! نکات تکمیلی سوپ سرد ماست با مرغ در طرز تهیه سوپ سرد ماست با مرغ به جای شوید تازه می توانید از نصف قاشق مریاخوری شوید خشک استفاده کنید همچنین با خلاقیت خود سبزیجات دیگری امتحان کنید منبع : روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



بدون تصویر

همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید

فرآورده های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری های عفونت زا در بدن ، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند .

به گزارش شمانوز ، تمام فرآورده های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف کنندگان تولید و به بازار عرضه می شوند پنیر جزو محصولات می باشد که در سبد خرید و مصرف خانواده های ایرانی ، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی ها محسوب می شود ، بنابراین می توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است روند تولید این گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری های معمولی (باکتری های گرمادوست یا میان دوست) ، باکتری های پروبیوتیک هم به ترکیب های پنیر اضافه می شوند این باکتری ها پس از اضافه شدن به محصول ، هنگام تخمیر رشد می کنند و به جمعیتشان افزوده می شود بر اساس استاندارد ایران ، میزان باکتری های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصولات پروبیوتیک ، دارای میکروارگانیسم های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری ها را ندارند و در نتیجه نمی توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری زا کمک شایانی کند خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان ، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن ، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه ای محصول ، از دیگر ویژگی های پنیر ، ماست و شیرهای پروبیوتیک است طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن ، اثر مشخص و مفیدی دارد در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است ، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری زا کمک شایانی نماید افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری زا مثل عفونت ها و بیماری های التهابی می شود ، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می کند . نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال سازی سلول های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می گذارند حتی به تازگی ، مفید بودن محصول های پروبیوتیک برای سلامت دندان ها هم به اثبات رسیده است روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری های موجود در آن ها نمیرند در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول های پروبیوتیک ، اولین اتفاقی که می افتد این است که میزان باکتری های پروبیوتیک موجود در آن ها به زیر ۱ میلیون عدد می رسد با این اتفاق ، ارزش درمانی این محصول ها هم از بین می رود ، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است

منبع : روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



گزارش فرارو از بورس تهران در روز چهارشنبه اول بهمن ۹۹/ جزئیات شاخص و معاملات بورس امروز چهارشنبه اول بهمن ۹۹

شاخص بورس بعد از دو هفته کار خود را با روند صعودی آغاز کرد صبح امروز در ۳۰ دقیقه ابتدایی بازار شاهد رشد ۲۲ هزار واحدی شاخص کل و رسیدن آن به رقم یک میلیون و ۱۷۲ هزار واحد هستیم نماد های شاخص ساز فولاد، فملی، شستا، فارس، کچاد، وبملت و وپاسار بیشترین تاثیر را در رشد شاخص کل گذاشته و باعث افزایش ۹۳۱ درصدی آن شده اند از طرف دیگر شاخص هم وزن تنها ۴۶ صدم درصد رشد داشته که نشان می دهد این بار دور، دور شرکت های بزرگ بازار است

شروع سبز رنگ بورس در اولین روز بهمن به گزارش فرارو در ساعات ابتدایی معاملات امروز از مجموع ۳۱۵ نماد بورسی معامله شده، ۲۲۸ نماد روند صعودی دارند و ۸۷ نماد در مدار نزولی حرکت می کنند همچنین در بین ۲۲۵ نماد بازار فرابورس، ۹۰ نماد ارزش سهام خود را از دست داده اند و شاهد افزایش قیمت سهام در ۱۳۵ نماد هستیم

نقشه بازار در ابتدای معاملات روز چهارشنبه اول بهمن ماه (برای مشاهده در ابعاد بزرگتر، روی عکس کلیک کنید) آنطور که نقشه بازار نشان می دهد، آغاز دوران صف خرید شرکت های بزرگ را شاهد هستیم در گروه خودرو و ساخت قطعات که بیشترین آمار معاملات را به خود اختصاص داده، خودرو، خیمهن، خگستر و خساپا صف خرید دارند و دیگر نماد ها هم اغلب سبز رنگ هستند، اما شرکت های کوچک شرایطشان چندان مساعد نیست. در گروه محصولات شیمیایی به جز شتوکا که صف فروش دارد و کلر که نزدیک به قیمت روز گذشته معامله می شود، دیگر نماد ها عموماً سبز رنگ است صندوق های ETF سهامی امروز مثل روز گذشته به هجوم متقاضیان روبرو شده و هر کدام بیش از پنج درصد و بعضاً بیش از ۱۰ درصد افزایش قیمت پیدا کرده اند فلزات اساسی عموماً سبز رنگ هستند و شاهد تشکیل صف خرید برای فملی، فولاد و فخور هستیم در این گروه نفت، زنگان و فمراد همچنان قرمز رنگ هستند حکشتی به صف خرید رسیده و نیمی از گروه حمل و نقل را در کنار حفارس و حتاید سبز رنگ کرده، اما همچنان نیم دیگر به خاطر خحریل و حتوکا قرمز هستند بانک ها و موسسات اعتباری، هولدینگ ها، فرآورده های نفتی و محصولات چوبی امروز همگی شاهد تشکیل صف خرید هستند و اجازه ورود به سهامداران جدید نمی دهند یک سوم نماد ها صف خرید دارند ساعات میانی بازار امروز، ۲۰۳ نماد که ۳۲ درصد بازار را تشکیل می دهند، صف خرید دارند ارزش مجموع صف های خرید در بازار امروز به حدود سه هزار و ۲۲۰ میلیارد تومان می رسد در سوی مقابل، ۱۱۷ نماد معادل ۱۹ درصد بازار سرمایه شاهد تشکیل صف فروش هستند و مجموع ارزش صف آن ها حدود دو هزار و ۱۸۰ میلیارد تومان است شپنا؛ سنگین ترین صف خرید بازار شرکت پالایش نفت اصفهان که ریزش قابل توجهی را پشت سر گذاشته، امروز در صدر فهرست سنگین ترین صف های خرید قرار دارد ارزش صف خرید شپنا در نیمه معاملات امروز حدود ۲۳۷ میلیارد تومان است صندوق پالایش از شگفتی های امروز بازار با رشد ۱۰ درصدی، شاهد تشکیل ۲ ف خرید ۱۵۰ میلیارد تومانی است شستا هم با صف ۱۳۱ میلیارد تومانی در رتبه سوم ایستاده است دارا یکم، و تجارت، شبندر و شتران در کنار عرضه اولیه های سپیدار، رافزا و **غگیلا** دیگر نماد های دارای صف خرید سنگین در بازار امروز هستند خموتور؛ سنگین ترین صف فروش بازار سبز رنگ امروز که اغلب نماد ها با صف خرید دل سهامدارانشان را شاد کرده اند، خموتور با صف فروش به ارزش ۱۱۵ میلیارد تومان روبرو شده و صدر نشین فهرست سنگین ترین صف های فروش است کدما با صف ۹۸ میلیاردی در مقام دوم ایستاده و غگرچی با صف فروش ۵۷ میلیاردی در رتبه سوم قرار دارد کاذر، وتوس، وآذر و غنوش دیگر نماد های دارای صف فروش سنگین در بازار امروز هستند



بدون تصویر

همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی‌کننده دارند.

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی‌کننده دارند به گزارش روابط عمومی شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، تمام فرآورده‌های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف‌کنندگان تولید و به بازار عرضه می‌شوند پنیر جزو محصولاتی است که در سبد خرید و مصرف خانواده‌های ایرانی، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی‌ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی‌ها محسوب می‌شود، بنابراین می‌توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است روند تولید این‌گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری‌های معمولی (باکتری‌های گرمادوست یا میان‌دوست)، باکتری‌های پروبیوتیک هم به ترکیب‌های پنیر اضافه می‌شوند این باکتری‌ها پس از اضافه شدن به محصول، هنگام تخمیر رشد می‌کنند و به جمعیتشان افزوده می‌شود بر اساس استاندارد ایران، میزان باکتری‌های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد؛ پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصولات پروبیوتیک، دارای میکروارگانسیم‌های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری‌ها را ندارند و در نتیجه نمی‌توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی کند خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه‌ای محصول، از دیگر ویژگی‌های پنیر، ماست و شیرهای پروبیوتیک است طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن، اثر مشخص و مفیدی دارد در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی نماید

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری‌زا مثل عفونت‌ها و بیماری‌های التهابی می‌شود، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می‌کند. نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال‌سازی سلول‌های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می‌گذارند حتی به تازگی، مفید بودن محصولات پروبیوتیک برای سلامت دندان‌ها هم به اثبات رسیده است روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی‌گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری‌های موجود در آن‌ها نمرند در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول‌های پروبیوتیک، اولین اتفاقی که می‌افتد این است که میزان باکتری‌های پروبیوتیک موجود در آن‌ها به زیر ۱ میلیون عدد می‌رسد با این اتفاق، ارزش درمانی این محصولات هم از بین می‌رود، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است



بدون تصویر

همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی‌کننده دارند.

به گزارش روابط عمومی شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، تمام فرآورده‌های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف‌کنندگان تولید و به بازار عرضه می‌شوند. پنیر جزو محصولات است که در سبد خرید و مصرف خانواده‌های ایرانی، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی‌ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی‌ها محسوب می‌شود، بنابراین می‌توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است. روند تولید این‌گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری‌های معمولی (باکتری‌های گرمادوست یا میان‌دوست)، باکتری‌های پروبیوتیک هم به ترکیب‌های پنیر اضافه می‌شوند. این باکتری‌ها پس از اضافه شدن به محصول، هنگام تخمیر رشد می‌کنند و به جمعیتشان افزوده می‌شود. بر اساس استاندارد ایران، میزان باکتری‌های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد. پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصولات پروبیوتیک، دارای میکروارگانسیم‌های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری‌ها را ندارند و در نتیجه نمی‌توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند. مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی کند. خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه‌ای محصول، از دیگر ویژگی‌های پنیر، ماست و شیرهای پروبیوتیک است. طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن، اثر مشخص و مفیدی دارد. در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی نماید.

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری‌زا مثل عفونت‌ها و بیماری‌های التهابی می‌شود، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می‌کند. نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال‌سازی سلول‌های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می‌گذارند. حتی به تازگی، مفید بودن محصولات پروبیوتیک برای سلامت دندان‌ها هم به اثبات رسیده است. روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی‌گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری‌های موجود در آن‌ها نمیرند. در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول‌های پروبیوتیک، اولین اتفاقی که می‌افتد این است که میزان باکتری‌های پروبیوتیک موجود در آن‌ها به زیر ۱ میلیون عدد می‌رسد. با این اتفاق، ارزش درمانی این محصولات هم از بین می‌رود، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است.



دنیای خبر

۱۳۹۹/۱۱/۰۱

۱۱:۱۳



بدون تصویر

جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری صنایع شیر ایران با هدف توسعه زیر ساخت های پگاه

با حضور اعضای هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران ، جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری شرکت به منظور توسعه زیر ساخت های پگاه برگزار شد .

به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، با حضور ولی ملکی رئیس هیئت مدیره و محمدرضا ویژه عضو هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران و یغمور قلی‌زاده مدیرعامل شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران ، جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری برگزار و نیازهای شرکت‌های تابعه پگاه ، جهت توسعه زیرساخت‌ها ، بررسی شد . در این جلسه که جمعی از مدیران شرکت های صنایع شیر ایران و بازرگانی نیز حضور داشتند ، ولی ملکی خواستار ارائه گزارش توجیه فنی و مالی با طرح توجیهی کامل به این کمیته شد وی تاکید کرد : جهت تسهیل امور ، روند کامل کار مشخص شده و طبق تشریفات وارد کمیته خواهد شد تا طبق روال قانونی در مباحث مالی روال کار بر اساس مصوبه هیئت مدیره شرکت‌ها و با تأیید حسابرس انجام پذیرد گفتنی است ، در این جلسه علاوه بر بررسی طرح‌های مانده از قبل ، موارد خرید تجهیزات و اقلام سرمایه‌ای شرکت‌های تابعه صنایع شیر ایران ، نیز طرح و بررسی شد



بدون تصویر

با خوردن این پنیر بدنمان را ضد عفونی کنید

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند.

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند؛ به گزارش فراسو به نقل از روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، تمام فرآورده‌های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف‌کنندگان تولید و به بازار عرضه می‌شوند؛ پنیر جزو محصولاتی است که در سبد خرید و مصرف خانواده‌های ایرانی، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی‌ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی‌ها محسوب می‌شود، بنابراین می‌توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است؛ روند تولید این گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری‌های معمولی (باکتری‌های گرمادوست یا میان‌دوست)، باکتری‌های پروبیوتیک هم به ترکیب‌های پنیر اضافه می‌شوند این باکتری‌ها پس از اضافه شدن به محصول، هنگام تخمیر رشد می‌کنند و به جمعیتشان افزوده می‌شود؛ بر اساس استاندارد ایران، میزان باکتری‌های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد؛ پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصول‌های پروبیوتیک، دارای میکروارگانیزم‌های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری‌ها را ندارند و در نتیجه نمی‌توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند؛ مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن؛ استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی کند؛ خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه‌ای محصول، از دیگر ویژگی‌های پنیر، ماست و شیرهای پروبیوتیک است؛ طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن، اثر مشخص و مفیدی دارد؛ در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی نماید

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امری روزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری‌زا مثل عفونت‌ها و بیماری‌های التهابی می‌شود، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می‌کند. نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال‌سازی سلول‌های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می‌گذارند حتی به تازگی، مفید بودن محصول‌های پروبیوتیک برای سلامت دندان‌ها هم به اثبات رسیده است؛ روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک؛ پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی‌گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری‌های موجود در آن‌ها نمیرند؛ در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول‌های پروبیوتیک، اولین اتفاقی که می‌افتد این است که میزان باکتری‌های پروبیوتیک موجود در آن‌ها به زیر ۱ میلیون عدد می‌رسد با این اتفاق، ارزش درمانی این محصول‌ها هم از بین می‌رود، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است



بدون تصویر

با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید

ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر ، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود

ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر ، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود به گزارش فراسو به نقل از روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، ماست قفقازی بیشترین خواص را در بین سایر ماست‌های عرضه‌شده دارد این ماست به هضم غذا کمک می‌کند و در کاهش آلرژی و درمان آن موثر است وقتی هیچ ایده‌ای برای پختن غذا ندارید یا رژیم لاغری دارید ، دانستن طرز تهیه سوپ سرد با ماست و مرغ بسیار به کارتان می‌آید معمولا در مجالس سوپ سرد را به عنوان پیش غذا سرو می‌کنند این پیش غذا علاوه بر خوش‌مزه بودن بسیار ساده تهیه می‌شود کالری کمی دارد و سرشار از پروتئین است ؛ در تهیه این سوپ از ماست قفقازی که دارای خواص فوق‌العاده است ، استفاده شده که با خوردن آن ، سیستم ایمنی بدنتان را ارتقاء می‌دهید با طرز تهیه این پیش غذا با ما همراه باشید مواد اولیه : مرغ : ۲۰۰ گرم ماست قفقازی : ۳ پیمانه شوید : یک سوم پیمانه پیازچه : یک سوم پیمانه کرفس : یک سوم پیمانه خیار : یک سوم پیمانه آب‌لیمو ، نمک ، فلفل سیاه ، پودر سیر : به مقدار لازم طرز تهیه ۱مرغ را با کمی پیاز آبپز کنید بعد از پخته شدن مرغ را جدا کرده و ریش ریش کنید مرغ ریش شده را در یک ظرف بزرگ بریزید لیمو ترش بزرگی را نصف کنید و آب آن را روی مرغ‌ها بریزید کمی نمک ، فلفل و پودر سیر به آن اضافه کنید پیازچه را خرد کنید و به ظرف اضافه کنید کرفس و شوید تازه را هم به همین صورت خرد شده اضافه کنید خیار را حلقه حلقه کنید در آخر سه پیمانه ماست قفقازی و خیار را به ظرف اضافه کنید ۳بعد از مخلوط کردن مواد ظرف مرغ را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید سوپ سرد شما به همین سرعت آماده شد نوش جان ! نکات تکمیلی سوپ سرد ماست با مرغ در طرز تهیه سوپ سرد ماست با مرغ به جای شوید تازه می‌توانید از نصف قاشق مرباخوری شوید خشک استفاده کنید همچنین با خلاقیت خود سبزیجات دیگری امتحان کنید



بدون تصویر

طرز تهیه سوپ سرد ماست با مرغ

به گزارش روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود.

به گزارش روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود به گزارش نسل برنا، ماست قفقازی بیشترین خواص را در بین سایر ماست‌های عرضه‌شده دارد این ماست به هضم غذا کمک می‌کند و در کاهش آلرژی و درمان آن موثر است وقتی هیچ ایده‌ای برای پختن غذا ندارید یا رژیم لاغری دارید، دانستن طرز تهیه سوپ سرد با ماست و مرغ بسیار به کارتان می‌آید معمولاً در مجالس سوپ سرد را به عنوان پیش غذا سرو می‌کنند این پیش غذا علاوه بر خوش مزه بودن بسیار ساده تهیه می‌شود کالری کمی دارد و سرشار از پروتئین است در تهیه این سوپ از ماست قفقازی که دارای خواص فوق‌العاده است، استفاده شده که با خوردن آن، سیستم ایمنی بدن را ارتقاء می‌دهید با طرز تهیه این پیش غذا با ما همراه باشید



بدون تصویر

با این غذا ایمنی بدنتان را بالا ببرید

ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر ، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود

به گزارش روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، ماست قفقازی به دلیل داشتن دانه‌های کفیر ، موجب تقویت سیستم ایمنی و گوارش بدن می‌شود به گزارش نسل برنا ، ماست قفقازی بیشترین خواص را در بین سایر ماست‌های عرضه‌شده دارد این ماست به هضم غذا کمک می‌کند و در کاهش آلرژی و درمان آن موثر است وقتی هیچ ایده‌ای برای پختن غذا ندارید یا رژیم لاغری دارید ، دانستن طرز تهیه سوپ سرد با ماست و مرغ بسیار به کارتان می‌آید معمولا در مجالس سوپ سرد را به عنوان پیش غذا سرو می‌کنند این پیش غذا علاوه بر خوش‌مزه بودن بسیار ساده تهیه می‌شود کالری کمی دارد و سرشار از پروتئین است در تهیه این سوپ از ماست قفقازی که دارای خواص فوق‌العاده است ، استفاده شده که با خوردن آن ، سیستم ایمنی بدنتان را ارتقاء می‌دهید با طرز تهیه این پیش غذا با ما همراه باشید



بدون تصویر

جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری صنایع شیر ایران با هدف توسعه زیر ساخت های پگاه

با حضور اعضای هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران ، جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری شرکت به منظور توسعه زیر ساخت های پگاه برگزار شد .

با حضور اعضای هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران ، جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری شرکت به منظور توسعه زیر ساخت های پگاه برگزار شد

به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) ، با حضور ولی ملکی رئیس هیئت مدیره و محمدرضا ویژه عضو هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران و یغمور قلی‌زاده مدیرعامل شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران ، جلسه شورای عالی سرمایه‌گذاری برگزار و نیازهای شرکت‌های تابعه پگاه ، جهت توسعه زیرساخت‌ها ، بررسی شد . در این جلسه که جمعی از مدیران شرکت های صنایع شیر ایران و بازرگانی نیز حضور داشتند ، ولی ملکی خواستار ارائه گزارش توجیه فنی و مالی با طرح توجیهی کامل به این کمیته شد وی تاکید کرد : جهت تسهیل امور ، روند کامل کار مشخص شده و طبق تشریفات وارد کمیته خواهد شد تا طبق روال قانونی مباحث مالی روال کار بر اساس مصوبه هیئت مدیره شرکت‌ها و با تأیید حسابرس انجام پذیرد گفتنی است ، در این جلسه علاوه بر بررسی طرح‌های مانده از قبل ، موارد خرید تجهیزات و ارقام سرمایه‌ای شرکت‌های تابعه صنایع شیر ایران ، نیز طرح و بررسی شد



بدون تصویر

با خوردن این پنیر بدنمان را ضد عفونی کنید

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی‌کننده دارند.

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی‌کننده دارند به گزارش روابط عمومی شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، تمام فرآورده‌های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف‌کنندگان تولید و به بازار عرضه می‌شوند پنیر جزو محصولاتی است که در سبد خرید و مصرف خانواده‌های ایرانی، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی‌ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی‌ها محسوب می‌شود، بنابراین می‌توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است روند تولید این‌گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری‌های معمولی (باکتری‌های گرمادوست یا میان‌دوست)، باکتری‌های پروبیوتیک هم به ترکیب‌های پنیر اضافه می‌شوند این باکتری‌ها پس از اضافه شدن به محصول، هنگام تخمیر رشد می‌کنند و به جمعیتشان افزوده می‌شود بر اساس استاندارد ایران، میزان باکتری‌های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصولات پروبیوتیک، دارای میکروارگانیزم‌های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری‌ها را ندارند و در نتیجه نمی‌توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن؛ استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی کند خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه‌ای محصول، از دیگر ویژگی‌های پنیر، ماست و شیرهای پروبیوتیک است طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن، اثر مشخص و مفیدی دارد در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی نماید

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری‌زا مثل عفونت‌ها و بیماری‌های التهابی می‌شود، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می‌کند. نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال‌سازی سلول‌های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می‌گذارند حتی به تازگی، مفید بودن محصولات پروبیوتیک برای سلامت دندان‌ها هم به اثبات رسیده است روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک؛ پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی‌گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری‌های موجود در آن‌ها نمرند در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصولات پروبیوتیک، اولین اتفاقی که می‌افتد این است که میزان باکتری‌های پروبیوتیک موجود در آن‌ها به زیر ۱ میلیون عدد می‌رسد با این اتفاق، ارزش درمانی این محصولات هم از بین می‌رود، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است

همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید

خبرگزاری آریا فرآورده های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری های عفونت زا در بدن ، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند .

خبرگزاری آریا فرآورده های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری های عفونت زا در بدن ، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند به گزارش شمانیوز ، تمام فرآورده های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف کنندگان تولید و به بازار عرضه می شوند پنیر جزو محصولاتی است که در سید خرید و مصرف خانواده های ایرانی ، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی ها محسوب می شود ، بنابراین می توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجه است روند تولید این گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری های معمولی (باکتری های گرمادوست یا میان دوست) ، باکتری های پروبیوتیک هم به ترکیب های پنیر اضافه می شوند این باکتری ها پس از اضافه شدن به محصول ، هنگام تخمیر رشد می کنند و به جمعیتشان افزوده می شود بر اساس استاندارد ایران ، میزان باکتری های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصول های پروبیوتیک ، دارای میکروارگانسیم های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری ها را ندارند و در نتیجه نمی توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدناستفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری زا کمک شایانی کند خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان ، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن ، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه ای محصول ، از دیگر ویژگی های پنیر ، ماست و شیرهای پروبیوتیک است طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن ، اثر مشخص و مفیدی دارد در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است ، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری زا کمک شایانی نماید

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری زا مثل عفونت ها و بیماری های التهابی می شود ، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می کند . نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال سازی سلول های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می گذارند حتی به تازگی ، مفید بودن محصول های پروبیوتیک برای سلامت دندان ها هم به اثبات رسیده است روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری های موجود در آن ها نمیرند در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول های پروبیوتیک ، اولین اتفاقی که می افتد این است که میزان باکتری های پروبیوتیک موجود در آن ها به زیر ۱ میلیون عدد می رسد با این اتفاق ، ارزش درمانی این محصول ها هم از بین می رود ، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است

منبع : روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



بدون تصویر

با پنیر بدنمان را ضد عفونی کنید همه آنچه درباره پنیر پروبیوتیک باید بدانید

فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک با جلوگیری از رشد باکتری‌های عفونت‌زا در بدن، باعث پیشگیری از ابتلا به عوارض ناشی از انواع بیماری‌های عفونی شده و خواص ضد عفونی کننده دارند.

تمام فرآورده‌های پروبیوتیک از شیرهای تخمیری گرفته تا ماست یا پنیرهای پروبیوتیک با هدف افزایش سلامت مصرف‌کنندگان تولید و به بازار عرضه می‌شوند پنیر جزو محصولات است که در سید خرید و مصرف خانواده‌های ایرانی، جایگاه خاصی دارد از آنجا که معمولاً پنیر یکی از اصلی‌ترین ارکان صبحانه بیشتر ما ایرانی‌ها محسوب می‌شود، بنابراین می‌توان ادعا کرد که تولید پنیرهای پروبیوتیک قابل توجیه است روند تولید این گونه پنیرها بسیار ساده است یعنی در کنار استارترها یا باکتری‌های معمولی (باکتری‌های گرمادوست یا میان‌دوست)، باکتری‌های پروبیوتیک هم به ترکیب‌های پنیر اضافه می‌شوند این باکتری‌ها پس از اضافه شدن به محصول، هنگام تخمیر رشد می‌کنند و به جمعیتشان افزوده می‌شود بر اساس استاندارد ایران، میزان باکتری‌های پروبیوتیک باید حداقل ۱۰ به توان ۶ (معادل ۱ میلیون) باکتری زنده در هر گرم پنیر باشد پنیرهای پروبیوتیک مانند دیگر محصولات پروبیوتیک، دارای میکروارگانسیم‌های پروبیوتیک هستند که پنیرهای معمولی این باکتری‌ها را ندارند و در نتیجه نمی‌توانند خواص بسیار مفید انواع پنیرهای پروبیوتیک را هم داشته باشند مصرف پنیرهای پروبیوتیک و تقویت سیستم ایمنی بدن استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی کند خواص ضد سرطانی و کاهش خطر ابتلا به سرطان، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و در کل افزایش ارزش تغذیه‌ای محصول، از دیگر ویژگی‌های پنیر، ماست و شیرهای پروبیوتیک است طی تحقیقات جدید مشخص شده است که مصرف پنیرهای پروبیوتیک در رژیم غذایی روزانه در تقویت سیستم ایمنی بدن، اثر مشخص و مفیدی دارد در این تحقیق که در کشور فنلاند انجام شده است، مشخص شده است که استفاده از پنیر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی افراد مسن در پاسخ به عوامل بیماری‌زا کمک شایانی نماید.

افزایش نسبت افراد مسن نسبت به افراد جوان در جوامع مدرن امروزی و به تبع آن کاهش کارایی سیستم ایمنی در نتیجه افزایش سن که منجر به آسیب پذیری بیشتر افراد نسبت به عوامل مختلف بیماری‌زا مثل عفونت‌ها و بیماری‌های التهابی می‌شود، لزوم ارائه راهکارهای مناسب در راستای حفظ سلامتی این افراد را خاطر نشان می‌کند. نتایج این تحقیق نشان داده است که پنیرهای پروبیوتیک با فعال سازی سلول‌های NK خونی و افزایش میزان فعالیت فاگوسیتوزی بدن در تقویت عملکرد سیستم ایمنی اثر می‌گذارند حتی به تازگی، مفید بودن محصولات پروبیوتیک برای سلامت دندان‌ها هم به اثبات رسیده است روش نگهداری پنیرهای پروبیوتیک پنیرهای پروبیوتیک باید حتماً در دمای یخچال (۵ درجه سانتی‌گراد بالای صفر) نگهداری شوند تا باکتری‌های موجود در آن‌ها نمیرند در صورت گذشتن تاریخ انقضای محصول‌های پروبیوتیک، اولین اتفاقی که می‌افتد این است که میزان باکتری‌های پروبیوتیک موجود در آن‌ها به زیر ۱ میلیون عدد می‌رسد با این اتفاق، ارزش درمانی این محصولات هم از بین می‌رود، اما ایجاد فساد میکروبی یا شیمیایی و تغییر رنگ، بافت یا طعم این پنیرها هم مانند پنیرهای معمولی است منبع: روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)