



پگاه در رسانه

سه شنبه

news

گزیده اخبار و رویدادها

بولتن شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و شرکتهای تابعه



۱۴۰۰/۰۶/۰۸ - ۱۴۰۰/۰۶/۰۹



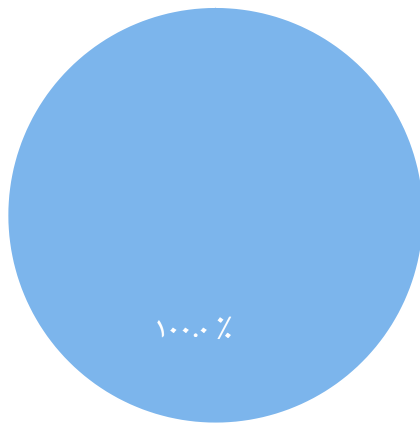
pegah.ir



pegah_dairy

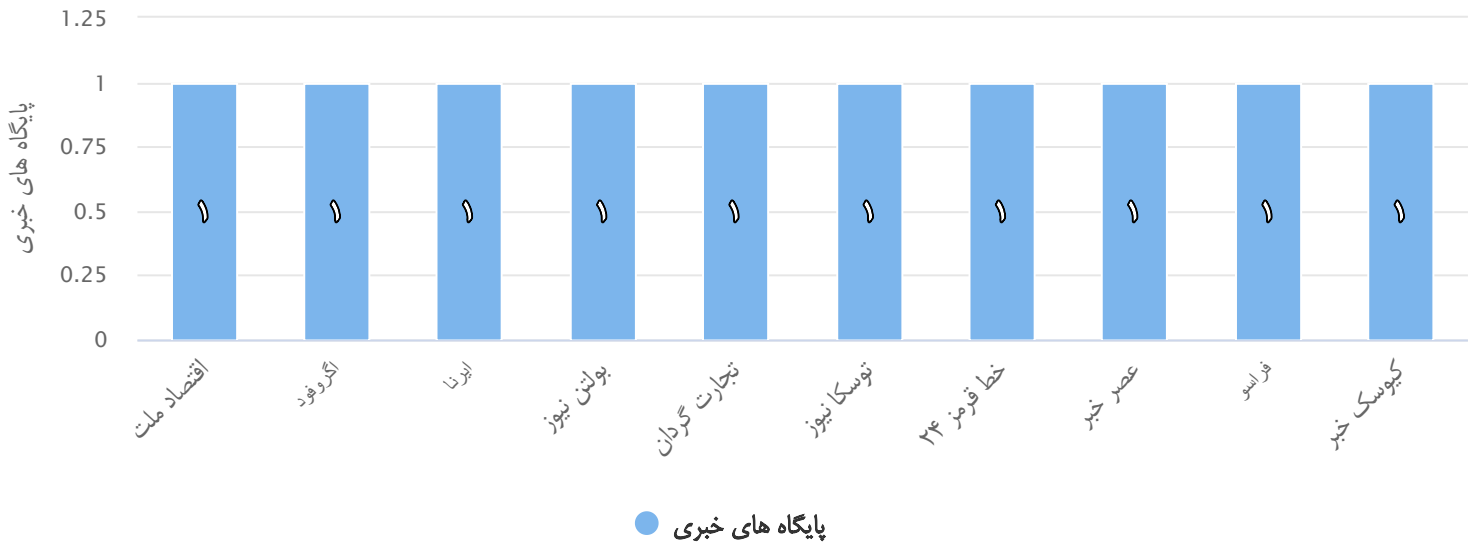
روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

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

● روزنامه ها

Highcharts.com

پگاه

۵	خط قرمز ۲۴ ۲۲:۳۰	سبد پگاه گیلان بزرگتر شد : تولید پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در پگاه گیلان	
۶	اگروفود ۱۹:۵۰	مقاله مروری (شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران - دپارتمان معاونت آموزش و تحقیق وتوس...)	
۷	ایرنا ۱۵:۱۵	رئیس اتحادیه لبنیات سنتی تهران : /مشکل صنعت لبنیات تامین خوراک دام است	
۸	بولتن نیوز ۱۴:۳۳	شمارش معکوس برای ورود بازرس ویژه عبدالملکی به شرکت صنایع شیر ایران/آقای وزیر کا...	
۹	عصر خبر ۱۲:۵۸	آقای وزیر کار حواستان به پگاه هست؟! شمارش معکوس برای ورود بازرس ویژه عبدالملکی به شرکت	
۱۰	تجارت گردان ۱۱:۵۰	آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی	
۱۱	فراسو ۱۱:۵۰	آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی	
۱۲	کیوسک خیر ۱۱:۳۲	آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی	
۱۳	توسکا نیوز ۱۱:۳۲	تولید پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در پگاه گیلان	
۱۴	اقتصاد ملت ۱۱:۳۲	واکسیناسیون پیشگیری از کرونا در پخش سراسری پگاه	

پگاہ



خط قرمز ۲۴

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۲۲:۳۰



بدون تصویر

سبد پگاه گیلان بزرگتر شد: تولید پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در پگاه گیلان

پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان، تولید و روانه بازار شد

به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، اسماعیل زاده مدیرعامل شرکت پگاه گیلان، ضمن اعلام این خبر افزود: در راستای سیاست‌های صنایع شیر ایران مبنی بر توسعه بازار و حفظ سلامت بیشتر مصرف کنندگان، پنیر تازه UF غنی شده با ویتامین D۳ با طرح جدید در اوزان ۱۰۰ و ۴۰۰ گرمی، تولید و به بازار عرضه شد.



اگروفود

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۱۹:۵۰



بدون تصویر

مقاله مروری (شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران - دپارتمان معاونت آموزش و تحقیق وتوسعه) "تأثیر کاربرد کفیر و محصولات پروبیوتیک در کنترل و مدیریت عفونت های ناشی از ویروس"

پاندمی کرونا امروزه به معضلی اساسی و مهم در جهان مبدل شده است این بیماری عفونی توسط ویروس کرونا (COVID ۱۹) ایجاد و منجر به سندرم شدید تنفسی می گردد

پاندمی کرونا امروزه به معضلی اساسی و مهم در جهان مبدل شده است این بیماری عفونی توسط ویروس کرونا (COVID ۱۹) ایجاد و منجر به سندرم شدید تنفسی می گردد بررسی هایی در خصوص اثر ضد ویروسی برخی داروها همچنین ترکیبات غذایی و مکملها بر روی کنترل این ویروس تاکنون صورت گرفته است کفیر ، شیر تخمیر شده با اسید ملایم است که در اثر افزودن باکتریهای اسید لاکتیک و مخمرها اختصاصی این محصول به شیر تولید می شود کفیر و محتوای پروبیوتیک آن می تواند باعث بهبود عملکرد سیستم ایمنی و کنترل عفونتها گردد از جمله می توان به عفونتهای ناشی از زیکا ، هپاتیت C ، آنفلوانزا و روتاویروسها اشاره کرد از جمله مکانیسمهای ضدویروسی کفیر می توان به افزایش تولید ماکروفاژ ، فاگوسیتوز ، تولید لنفوسیتها ، ایمونوگلوبولین ، سلولهای T ، نوتروفیلها و همچنین سیتوکین ها (اینترلوکین ۲ و IL ۱۲ ، اینترفرون گاما) اشاره کرد کفیر می تواند با مهار کردن بیان IL۱ و IL۶ به عنوان یک عامل ضد التهابی نیز عمل کند در نتیجه این امکان وجود دارد که به عنوان یک مهارکننده جهت جلوگیری از طوفان سیتوکین یاسندرم آزادسازی سیتوکین ، به کنترل COVID ۱۹ کمک نماید کفیر حاوی ویتامین ها ، مواد معدنی و آمینو اسیدهای ضروری است که در بهبود و هموستاز مفید است (Otlis) ؛ دکتر مهناز خدایی؛ دکتر وحید مفید؛ شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران؛ تیرماه ۱۴۰۰



رئیس اتحادیه لبنیات سنتی تهران : /مشکل صنعت لبنیات تامین خوراک دام است

تهران ایرنا رئیس اتحادیه لبنیات سنتی تهران ، اعلام کرد : مشکل اصلی صنعت لبنیات ، تامین خوراک دام است که علاوه بر نایاب بودن ، قیمت بسیار بالایی دارد .

به گزارش ایرنا از اعلام روز دوشنبه اتاق اصناف تهران علی رجبی ، گفت : اگر خوراک دام به موقع و با قیمت مناسب عرضه شود قابلیت آن را داریم که تا ۱۵ سال قیمت لبنیات را ثابت نگه داریم وی با تاکید بر اینکه با سخنان چندی پیش محمد مخبر معاون اول رئیس جمهوری مبنی بر ارائه وام و تسهیلات به تولیدکنندگان موافق هستیم ، افزود : ارائه تسهیلات به دامداران و تولیدکنندگان صنایع لبنی می تواند قیمت محصولات لبنی را کنترل کند رئیس اتحادیه لبنیات سنتی تهران اضافه کرد : با برگزاری جلسات فوری در هفته آتی راهکارهای کوتاه مدت برای جلوگیری از افزایش قیمت شیر بررسی می شود وی با بیان اینکه قیمت ۹۰ درصد از محصول های لبنی ثابت است ، افزود : ۲ شرکت لبنی در روزهای اخیر قیمت محصول های خود را افزایش دادند که بابت این اقدام تذکر گرفتند



شمارش معکوس برای ورود بازرس ویژه عبدالملکی به شرکت صنایع شیر ایران / آقای وزیر کار حواستان به پگاه هست؟

در سالهای اخیر آن قدر درباره شستا صحبت شده که برخی فکر می کنند زمینه های فساد فقط در این شرکت مهیاست در صورتی که اظهارات عبدالملکی و

به گزارش بولتن نیوز به نقل از عصر خبر ، وزیر تعاون ، کار و رفاه اجتماعی گفته است : شرکت داری دولتی ، عدم شفافیت دارایی ها و فعالیت ها ، همچنین مدیریت سیاسی و غیراقتصادی و فسادآلود و انتصابات رانتی و حقوق نجومی باعث شده این وزارتخانه به حیاط خلوت برخی جریان های خاص تبدیل شود که فسادزدایی را اولین گام خود قرار می دهیم . دکتر حجت الله عبدالملکی تصریح کرده است : تا کی بنشینیم کنار و بگوییم آنجا را مافیا گرفته است؟ با وجود دولت و مجلس انقلابی از ما پذیرفته نیست برخی در این زمینه جوسازی و دروغ پراکنی می کنند که باید بگوییم بنده پای مسئله ریشه کن کردن فساد از مجموعه های این مجموعه ها می ایستم و پشتیبانی رئیس جمهور را نیز دارم که ان شاء الله پشتیبانی مجلس انقلابی فسادستیز را هم اتخاذ می کنیم

در سالهای اخیر آن قدر درباره شرکت سرمایه گذاری تامین اجتماعی(شستا) صحبت شده که برخی فکر می کنند زمینه های فساد فقط در این شرکت مهیاست در صورتی که اظهارات دکتر عبدالملکی در مجلس رای اعتماد نمایندگان به وی و تصریح وی به وجود ۵۰ شرکت بزرگ در صندوق بازنشستگی کشوری نشان داد که اطلاعات وزیر جامع و کامل است و وی نگاه تک بعدی ندارد . آقای وزیر کار حواستان به شرکت پگاه هست؟ / شمارش معکوس برای ورود بازرس ویژه عبدالملکی به شرکت صنایع شیر ایران از جمله شرکت ها و هلدینگ های بزرگ صندوق بازنشستگی کشوری ، شرکت صنایع شیر ایران(پگاه) است این هلدینگ با ۲۹ شرکت در ۱۳ استان کشور فعالیت دارد پگاه آن قدر شرکت ممولی بود که مدیر عاملی ان به ابراهیم حسینی از اعضای حزب اعتدال و توسعه رسید فردی که گفته می شد حمایت یک مقام ارشد در دفتر حسن روحانی را داشت حمایتی که انتصاب احمد رضا داداندیش در پستی بالا در این شرکت که از بستگان پروین داداندیش ، همسر محمود واعظی حکایت دارد

حسینی که در اردیبهشت سال ۹۷ به مدیر عاملی پگاه منصوب شده بود در پی اتهاماتی که در فضای مجازی مطرح و گفته شد که مدیر عامل صندوق بازنشستگی کشوری در نامه ای به وزیر کار تخلفات وی را گزارش کرده است در مرداد ماه سال ۹۸ از سمتش برکنار و در کمال تعجب در چند هفته بعد به عنوان مشاور مشاور مدیرعامل هلدینگ صنایع غذایی ، کشاورزی و دارویی صبا جهاد از زیر مجموعه های صندوق بازنشستگی کشوری منصوب شد . عبدالله قدوسی مدیر عامل فعلی پگاه نیز نتوانسته است بدون حاشیه کار کند و بعد از اینکه پگاه گلپایگان به تهران آمد و مدیر عاملی پگاه را تصاحب کرد در ملک مسکونی پگاه واقع در محله لاکچری نشین زعفرانیه مستقر شد ، آن هم بدون دادن یک ریال باید پرسید حقوق دریافتی ماهانه و پدش هایی که قدوسی در این مدت مدیر عاملی گرفته چقدر بوده است و باید بررسی شود که انتصاب وی چگونه بوده است؟باید پرسیده شود که آقای قدوسی شما که حقوق مدیر عاملی می گرفتید چرا در ملک مسکونی لاکچری شرکت مستقر شدید؟آیا خون شما از کارگرانی که بسیار کمتر از شما حقوق می گیرند رنگین تر است؟ و خیلی از سوالات دیگری که حراست و بازرس ویژه وزیر تعاون ، کار و رفاه باید از مدیر عامل فعلی وسابق پگاه ببرسد . باید درباره قرار دادهای میلیاردی تبلیغاتی پگاه در زمان مدیریت فعلی و سابق تحقیق شده و نتیجه به اطلاع عموم مردم برسد و با خاطیان احتمالی برخورد محکمی شود تا درس عبرتی برای خائنین به شرکت های متعلق به مردم باشد دیگر وضعیت مثل گذشته نخواهد بود و مردم در وزارت مردم از همه چیز مطلع خواهند شد



عصر خبر

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۱۲:۵۸



بدون تصویر

آقای وزیر کار حواستان به پگاه هست؟ / شمارش معکوس برای ورود بازرسی ویژه عبدالملکی به شرکت صنایع شیر ایران

در سالهای اخیر آن قدر درباره شستا صحبت شده که برخی فکر می کنند زمینه های فساد فقط در این شرکت مهیاست در صورتی که اظهارات عبدالملکی و تصریح وی به وجود ۵۰ شرکت بزرگ در صندوق بازنشستگی کشوری نشان داد که اطلاعات وزیر جامع است .

وزیر تعاون ، کار و رفاه اجتماعی گفته است : شرکت داری دولتی ، عدم شفافیت دارایی ها و فعالیت ها ، همچنین مدیریت سیاسی و غیراقتصادی و فسادآلود و انتصابات رانتی و حقوق نجومی باعث شده این وزارتخانه به حیاط خلوت برخی جریان های خاص تبدیل شود که فسادزدایی را اولین گام خود قرار می دهیم به گزارش عصر خبر ، دکتر حجت الله عبدالملکی تصریح کرده است : تا کی بنشینیم کنار و بگوییم آنجا را مافیا گرفته است؟ با وجود دولت و مجلس انقلابی از ما پذیرفته نیست برخی در این زمینه جوسازی و دروغ پراکنی می کنند که باید بگوییم بنده پای مسئله ریشه کن کردن فساد از مجموعه های این مجموعه ها می ایستم و پشتیبانی رئیس جمهور را نیز دارم که ان شاء الله پشتیبانی مجلس انقلابی فسادستیز را هم اتخاذ می کنیم

در سالهای اخیر آن قدر درباره شرکت سرمایه گذاری تامین اجتماعی (شستا) صحبت شده که برخی فکر می کنند زمینه های فساد فقط در این شرکت مهیاست در صورتی که اظهارات دکتر عبدالملکی در مجلس در رای اعتماد نمایندگان به وی و تصریح وی به وجود ۵۰ شرکت بزرگ در صندوق بازنشستگی کشوری نشان داد که اطلاعات وزیر جامع و کامل است و وی نگاه تک بعدی ندارد . از جمله شرکت ها و هلدینگ های بزرگ صندوق بازنشستگی کشوری ، شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) است این هلدینگ با ۲۹ شرکت در ۱۳ استان کشور فعالیت دارد پگاه آن قدر شرکت متمولی بود که مدیر عاملی آن به ابراهیم حسینی از اعضای حزب اعتدال و توسعه رسید فردی که گفته می شد حمایت یک مقام ارشد در دفتر حسن روحانی را داشت حمایتی که انتصاب احمد رضا داداندیش در پستی بالا در این شرکت که از بستگان پروین داداندیش ، همسر محمود واعظی حکایت دارد

حسینی که در اردیبهشت سال ۹۷ به مدیر عاملی پگاه منصوب شده بود در پی اتهاماتی که در فضای مجازی مطرح و گفته شد که مدیر عامل صندوق بازنشستگی کشوری در نامه ای به وزیر کار تخلفات وی را گزارش کرده است در مرداد ماه سال ۹۸ از سمتش برکنار و در کمال تعجب در چند هفته بعد به عنوان مشاور مشاور مدیرعامل هلدینگ صنایع غذایی ، کشاورزی و دارویی صبا جهاد از زیر مجموعه های صندوق بازنشستگی کشوری منصوب شد . عبدالله قدوسی مدیر عامل فعلی پگاه نیز نتوانسته است بدون حاشیه کار کند و بعد از اینکه پگاه گلپایگان به تهران آمد و مدیر عاملی پگاه را تصاحب کرد در ملک مسکونی پگاه واقع در محله لاکچری نشین زعفرانیه مستقر شد ، آن هم بدون دادن یک ریال باید پرسید حقوق دریافتی ماهانه و پداس هایی که قدوسی در این مدت مدیر عاملی گرفته چقدر بوده است و باید بررسی شود که انتصاب وی چگونه بوده است؟ باید پرسیده شود که آقای قدوسی شما که حقوق مدیر عاملی می گرفتید چرا در ملک مسکونی لاکچری شرکت مستقر شدید؟ آیا خون شما از کارگرانی که بسیار کمتر از شما حقوق می گیرند رنگین تر است؟ و خیلی از سوالات دیگری که حراست و بازرسی ویژه وزیر تعاون ، کار و رفاه باید از مدیر عامل فعلی وسابق پگاه بپرسند . باید درباره قرار دادهای میلیاردی تبلیغاتی پگاه در زمان مدیریت فعلی و سابق تحقیق شده و نتیجه به اطلاع عموم مردم برسد و با خاطیان احتمالی برخورد محکمی شود تا درس عبرتی برای خائنین به شرکت های متعلق به مردم باشد دیگر وضعیت مثل گذشته نخواهد بود و مردم در وزارت مردم از همه چیز مطلع خواهند شد



تجارت گردان

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۱۱:۵۰



بدون تصویر

آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی

پنیر لاکتیکی از پنیرهای سنتی ایران است این پنیر از گروه پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود

پنیر لاکتیکی همچون سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است این پنیر مشابه پنیرهای روستایی طعم بسیار عالی و دلچسب و بافتی نیمه سخت و اسفنجی دارد و هیچ گونه افزودنی یا چربی گیاهی به آن افزوده نمی‌شود پنیر لاکتیکی ضمن آنکه مثل سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است علاوه بر آن به دلیل استفاده از باکتری‌های لاکتیکی جهت تخمیر شیر حاوی ویتامین‌های A و املاح معدنی با ارزش است همچنین، به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر، مواد مغذی به خوبی در پنیر حفظ می‌شوند این پنیر با توجه به عطر و طعم، تازگی، بافت و ارزش غذایی بالا مورد پسند اکثر مردم قرار گرفته‌است از آن جایی که در این پنیر، اکثر پروتئین‌های شیر وارد دلمه‌ی پنیر شده و بخش ناچیزی از مواد معدنی و پروتئین‌ها وارد آب پنیر می‌شوند، ارزش غذایی بالایی دارد روش تولید پنیر؛ پنیرها با دو روش اصلی اسیدی کردن شیر یا استفاده از آنزیم پنیرسازی تولید می‌شوند آنزیم می‌تواند باعث لخته شدن بافت پنیر شود اسیدسازی در برخی از پنیرها به وسیله باکتری‌ها انجام می‌شود و در واقع، همان باکتری‌ها یا استارترهایی که می‌توانند منجر به تولید ماست شوند، قادر به ساخت پنیر هم خواهند بود بنابراین، زمانی که عمل تخمیر در روند تولید پنیر انجام شود، محصول نهایی با نام لاکتیکی شناخته می‌شود لاکتیکی، به معنای ساخته شدن پنیر از اسید لاکتیک است این پنیر از دسته پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود پنیر لاکتیکی دارای بافتی اسفنجی است در واقع برای تولید پنیر لاکتیکی مطابق با استاندارد ایران، از ماست و در کنار آن از سرکه یا یک اسید خوراکی برای تشکیل لخته و تهیه‌ی این نوع پنیر استفاده می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه لخته، آن را در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر و آب نمک قرار می‌دهند و به صورت تازه مصرف می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه لخته آن در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر، آب نمک قرارداده و به صورت تازه مصرف می‌کنند به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر مواد مغذی آن به خوبی در پنیر حفظ می‌شود توجه به این نکته ضروری است که به دلیل اینکه این پنیر فعالیت‌های مخمری زیادی انجام می‌دهد، اگر شرایط زنجیره سرد رعایت نشود، امکان بادکردگی بسته‌بندی وجود دارد، ولی این بادکردگی به معنای خراب یا فاسد شدن پنیر لاکتیکی نیست

ابتدا شیر خام را استاندارد کرده سپس دمای شیر را افزایش داده (۹۶ درجه سانتی گراد) سپس میکس را به مقدار ۲۰ لیتر آب مقطر (۳۵ درجه سانتی گراد) افزوده سپس مخلوط اضافه شده به آب مقطر را به شیر افزوده و به مدت چند ثانیه همزن را روشن کرده تا بخوبی حل شود سپس پس از چند دقیقه در داخل تانک ثابت نگه می‌داریم پس از تشکیل لخته، آگیری را انجام داده سپس لخته را خارج کرده و به اندازه سه برابر وزن لخته وزن روی لخته قرار داده و پس از مدت زمان محدود برش پنیر را انجام می‌دهیم.



بدون تصویر

آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی

پنیر لاکتیکی از پنیرهای سنتی ایران است این پنیر از گروه پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود

پنیر لاکتیکی همچون سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است این پنیر مشابه پنیرهای روستایی طعم بسیار عالی و دلچسب و بافتی نیمه سخت و اسفنجی دارد و هیچ گونه افزودنی یا چربی گیاهی به آن افزوده نمی‌شود پنیر لاکتیکی ضمن آنکه مثل سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است علاوه بر آن به دلیل استفاده از باکتری‌های لاکتیکی جهت تخمیر شیر حاوی ویتامین‌های A و املاح معدنی با ارزش است همچنین، به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر، مواد مغذی به خوبی در پنیر حفظ می‌شوند این پنیر با توجه به عطر و طعم، تازگی، بافت و ارزش غذایی بالا مورد پسند اکثر مردم قرار گرفته‌است از آن جایی که در این پنیر، اکثر پروتئین‌های شیر وارد دلمه‌ی پنیر شده و بخش ناچیزی از مواد معدنی و پروتئین‌ها وارد آب پنیر می‌شوند، ارزش غذایی بالایی دارد روش تولید پنیر؛ پنیرها با دو روش اصلی اسیدی کردن شیر یا استفاده از آنزیم پنیرسازی تولید می‌شوند آنزیم می‌تواند باعث لخته شدن بافت پنیر شود اسیدسازی در برخی از پنیرها به وسیله باکتری‌ها انجام می‌شود و در واقع، همان باکتری‌ها یا استارترهایی که می‌توانند منجر به تولید ماست شوند، قادر به ساخت پنیر هم خواهند بود بنابراین، زمانی که عمل تخمیر در روند تولید پنیر انجام شود، محصول نهایی با نام لاکتیکی شناخته می‌شود لاکتیکی، به معنای ساخته شدن پنیر از اسید لاکتیک است این پنیر از دسته پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود پنیر لاکتیکی دارای بافتی اسفنجی است در واقع برای تولید پنیر لاکتیکی مطابق با استاندارد ایران، از ماست و در کنار آن از سرکه یا یک اسید خوراکی برای تشکیل لخته و تهیه‌ی این نوع پنیر استفاده می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه‌ی لخته، آن را در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر و آب نمک قرار می‌دهند و به صورت تازه مصرف می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه لخته آن در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر، آب نمک قرارداده و به صورت تازه مصرف می‌کنند به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر مواد مغذی آن به خوبی در پنیر حفظ می‌شود توجه به این نکته ضروری است که به دلیل اینکه این پنیر فعالیت‌های مخمری زیادی انجام می‌دهد، اگر شرایط زنجیره سرد رعایت نشود، امکان بادکردگی بسته‌بندی وجود دارد، ولی این بادکردگی به معنای خراب یا فاسد شدن پنیر لاکتیکی نیست

ابتدا شیر خام را استاندارد کرده سپس دمای شیر را افزایش داده (۹۶ درجه سانتی گراد) سپس میکس را به مقدار ۲۰ لیتر آب مقطر (۳۵ درجه سانتی گراد) افزوده سپس مخلوط اضافه شده به آب مقطر را به شیر افزوده و به مدت چند ثانیه همزن را روشن کرده تا بخوبی حل شود سپس پس از چند دقیقه در داخل تانک ثابت نگه می‌داریم پس از تشکیل لخته، آگیری را انجام داده سپس لخته را خارج کرده و به اندازه سه برابر وزن لخته وزن روی لخته قرار داده و پس از مدت زمان محدود برش پنیر را انجام می‌دهیم.



بدون تصویر

آشنایی با ارزش غذایی و روش تهیه پنیر لاکتیکی

پنیر لاکتیکی از پنیرهای سنتی ایران است این پنیر از گروه پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود

به گزارش کیوسک خبر به نقل از روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، پنیر لاکتیکی همچون سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است این پنیر مشابه پنیرهای روستایی طعم بسیار عالی و دلچسب و بافتی نیمه سخت و اسفنجی دارد و هیچ گونه افزودنی یا چربی گیاهی به آن افزوده نمی‌شود. پنیر لاکتیکی ضمن آنکه مثل سایر پنیرها غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر است علاوه بر آن به دلیل استفاده از باکتری‌های لاکتیکی جهت تخمیر شیر حاوی ویتامین‌های A و املاح معدنی با ارزش است همچنین، به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر، مواد مغذی به خوبی در پنیر حفظ می‌شوند این پنیر با توجه به عطر و طعم، تازگی، بافت و ارزش غذایی بالا مورد پسند اکثر مردم قرار گرفته‌است از آن جایی که در این پنیر، اکثر پروتئین‌های شیر وارد دلمه‌ی پنیر شده و بخش ناچیزی از موادمعدنی و پروتئین‌ها وارد آب پنیر می‌شوند، ارزش غذایی بالایی دارد روش تولید پنیر: پنیرها با دو روش اصلی اسیدی کردن شیر یا استفاده از آنزیم پنیرسازی تولید می‌شوند آنزیم می‌تواند باعث لخته شدن بافت پنیر شود اسیدسازی در برخی از پنیرها به وسیله باکتری‌ها انجام می‌شود و در واقع، همان باکتری‌ها یا استارترهایی که می‌توانند منجر به تولید ماست شوند، قادر به ساخت پنیر هم خواهند بود بنابراین، زمانی که عمل تخمیر در روند تولید پنیر انجام شود، محصول نهایی با نام لاکتیکی شناخته می‌شود لاکتیکی، به معنای ساخته شدن پنیر از اسید لاکتیک است این پنیر از دسته پنیرهای تازه‌ای است که دارای بافتی نیمه‌سخت بوده و از انعقاد شیر تولید می‌شود پنیر لاکتیکی دارای بافتی اسفنجی است در واقع برای تولید پنیر لاکتیکی مطابق با استاندارد ایران، از ماست و در کنار آن از سرکه یا یک اسید خوراکی برای تشکیل لخته و تهیه‌ی این نوع پنیر استفاده می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه‌ی لخته، آن را در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر و آب نمک قرار می‌دهند و به صورت تازه مصرف می‌شود در این نوع پنیر، بعد از تهیه لخته آن در داخل آب نمک یا مخلوط آب پنیر، آب نمک قرارداده و به صورت تازه مصرف می‌کنند به دلیل تازگی و سرعت بالای فرآوری این پنیر مواد مغذی آن به خوبی در پنیر حفظ می‌شود توجه به این نکته ضروری است که به دلیل اینکه این پنیر فعالیت‌های مخمری زیادی انجام می‌دهد، اگر شرایط زنجیره سرد رعایت نشود، امکان بادکردگی بسته‌بندی وجود دارد، ولی این بادکردگی به معنای خراب یا فاسد شدن پنیر لاکتیکی نیست ابتدا شیر خام را استاندارد کرده سپس دمای شیر را افزایش داده (۹۶ درجه سانتی گراد) سپس میکس را به مقدار ۲۰ لیتر آب مقطر (۳۵ درجه سانتی گراد) افزوده سپس مخلوط اضافه شده به آب مقطر را به شیر افزوده و به مدت چند ثانیه همزن را روشن کرده تا بخوبی حل شود سپس پس از چند دقیقه در داخل تانک ثابت نگه می‌داریم پس از تشکیل لخته، آگیری را انجام داده سپس لخته را خارج کرده و به اندازه سه برابر وزن لخته وزن روی لخته قرار داده و پس از مدت زمان محدود برش پنیر را انجام می‌دهیم.



توسکا نیوز

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۱۱:۳۲



بدون تصویر

تولید پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در پگاه گیلان

پنیر UF غنی شده با ویتامین D۳ در شرکت **شیر پاستوریزه** پگاه گیلان، تولید و روانه بازار شد

توسکانیوز/به گزارش روابط عمومی و امور بین الملل شرکت **صنایع شیر** ایران (پگاه)، اسماعیل زاده مدیرعامل شرکت پگاه گیلان، ضمن اعلام این خبر افزود: در راستای سیاست‌های **صنایع شیر** ایران مبنی بر توسعه بازار و حفظ سلامت بیشتر مصرف کنندگان، پنیر تازه UF غنی شده با ویتامین D۳ با طرح جدید در اوزان ۱۰۰ و ۴۰۰ گرمی، تولید و به بازار عرضه شد.



اقتصاد ملت

۱۴۰۰/۰۶/۰۸

۱۱:۳۲



بدون تصویر

واکسیناسیون پیشگیری از کرونا در پخش سراسری پگاه

واکسیناسیون سراسری همکاران مناطق پنج گانه شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه، آغاز شد

واکسیناسیون سراسری همکاران مناطق پنج گانه شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه، آغاز شد به گزارش اقتصادملت و به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)؛ در این اقدام و با همکاری دانشگاه علوم پزشکی، واکسیناسیون در مناطق دو، سه و چهار شرکت پخش سراسری پگاه آغاز و در منطقه یک نیز در حال پیگیری است، تا عملیاتی شود همچنین در راستای حفظ سلامت رانندگان، موزعین، ویزیتورها و همکاران ستادی هم عملیات واکسیناسیون در حال انجام است و با برنامه ریزی صورت گرفته، در شعب نیز انجام می شود