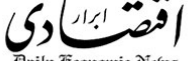




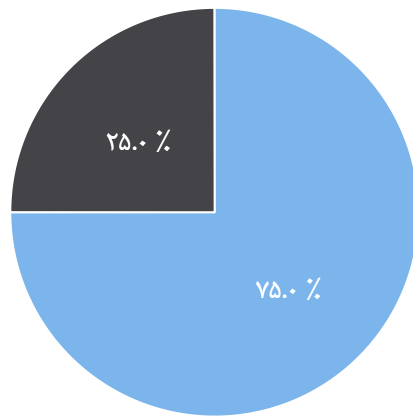
صنعت شیر در رسانه

چهارشنبه



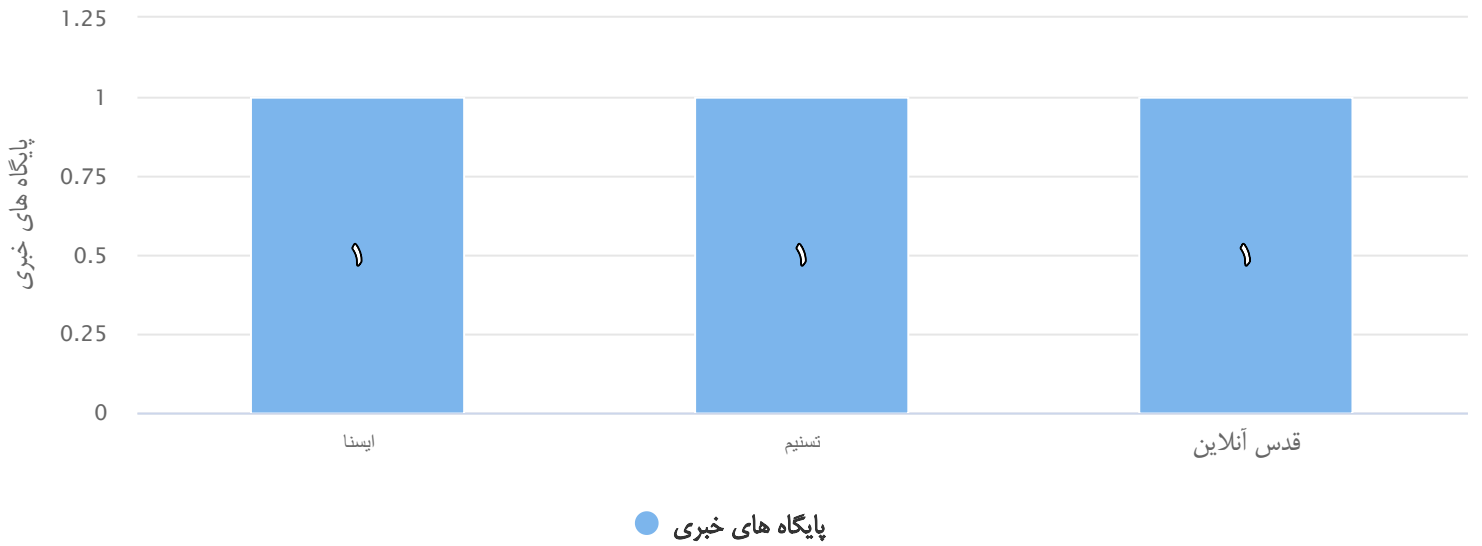
۱۴۰۰/۰۶/۰۹ - ۱۴۰۰/۰۶/۱۰

درصد فراوانی اخبار بولتن به تفکیک نوع رسانه



● خبرگزاری
● روزنامه

نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در پایگاه های خبری







Highcharts.com

نمودار توزیع فراوانی مطالب منتشره در روزنامه ها



Highcharts.com

پگاه

- | | | |
|--------------------|--|---|
| ۵ ۰۹:۲۰ قدس آنلاین | جهاد کشاورزی اصفهان تا ۳ روز آینده مکلف به تعیین نرخ شیرخام شد |  |
| ۶ ۰۸:۳۱ تسنیم | جهاد کشاورزی اصفهان تا ۳ روز آینده مکلف به تعیین نرخ شیرخام شد |  |
| ۷ ۰۷:۰۸ ایسنا | دو باکتری جدا شده از لبنیات سنتی با خاصیت پروبیوتیک |  |
| ۹ دنیای اقتصاد | قیمت انواع شیرخوراکی در بازار |  |

پگاہ



جهاد کشاورزی اصفهان تا ۳ روز آینده مکلف به تعیین نرخ شیر خام شد

معاون امور بازرگانی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان اصفهان گفت: براساس مصوب امروز جلسه ستاد تنظیم بازار استان طی ۳ روز کاری آینده سازمان جهاد کشاورزی اصفهان باید وضعیت قیمت تمام شده شیر خام را تعیین تکلیف کند.

به گزارش قدس آنلاین، اسماعیل نادری، درباره نوسانات قیمتی بازار **محصولات لبنی** طی روزهای اخیر، اظهار داشت: در ماه های گذشته با تعیین قیمت شیر خام متأسفانه یک سری مباحثی در کشور مطرح و تصمیماتی اتخاذ شد که بعد از آن تصمیمات با عقب نشینی ها، ستاد تنظیم بازار کشوری به صورت دقیق و مشخص قیمت تمام شده شیر خام را اعلام نکرد.

وی با تأکید بر اینکه وزارت جهاد کشاورزی با توجه به وظایف قانونی محول شده به این وزارتخانه براساس قانون انتزاع در تصمیم گیری دخیل است، افزود: این دوگانگی تصمیم گیری ها و یا مباحث حمایت جهاد کشاورزی از دامداران و یا در حقیقت قیمت تمام شده نهاده ها برای دامداری ها که طی خشکسالی ها افزایش یافته بود همانند پازلی در کنار یکدیگر سبب رشد قیمت شیر خام شده است.

معاون امور بازرگانی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان اصفهان با بیان اینکه شیر خام مواد اولیه اصلی واحدهای صنعتی لبنی را تشکیل می دهد و به تبع تغییر و افزایش نرخ این کالا بی تأثیر بر قیمت **محصولات لبنی** است، تصریح کرد: این اثرپذیری قیمت شیر خام بر نرخ انواع شیر، پنیر، ماست کم چرب و پرچرب و دیگر کالاهای لبنی سبب به هم ریختگی بازار لبنیات شده است.

وی با تأکید بر اینکه براساس مصوب امروز جلسه ستاد تنظیم بازار استان اصفهان مقرر شده سازمان جهاد کشاورزی استان طی ۳ روز کاری آینده قیمت تمام شده شیر خام را تعیین تکلیف کند، خاطرنشان کرد: در این مدت جهاد کشاورزی یا از طریق کمک وزارتخانه و یا داخل استانی باید نرخ شیر خام را تعیین کند زیرا با اعلام نهایی، طبیعتاً بهای **محصولات لبنی** هم مشخص خواهد شد.

نادری در پاسخ به پرسشی مبنی بر اینکه با افزایش نرخ شیر خام، **صنایع لبنی** تا چند درصد مجاز به رشد محصولات هستند، گفت: با تغییر نرخ شیر خام از ۴ هزار و ۵۰۰ به ۶ هزار و ۵۰۰ تومان و سیر صعودی در حدود ۵۰ درصدی، بسیاری از **کارخانجات لبنی** اعلام کردند که شیر به عنوان مواد اولیه اصلی آنها ۷۰ تا ۸۰ درصد قیمت تمام شده برخی کالا را مشخص می کند اما بدلیل عدم کشش بازار فقط ۲۰ تا ۲۵ درصد محصولات خود را افزایش داده اند.

وی با اشاره به اینکه افزایش نرخ **محصولات لبنی** فقط متخص استان اصفهان نیست و در سطح کشوری هم این کالاها تغییراتی داشته اند، افزود: با توضیحات فعلی اهداف اصلی ما شفاف سازی موضوع است که طی این روزها علت افزایش قیمت **محصولات لبنی** چیست و تفاوت نرخ ها در بازار به چه دلیل است تا بتوانیم طی چند روز آینده اطلاع رسانی دقیق به مردم انجام شود. منبع: تسنیم انتهای خبر/



جهاد کشاورزی اصفهان تا ۳ روز آینده مکلف به تعیین نرخ شیر خام شد

گروه استان ها معاون امور بازرگانی سازمان صنعت ، معدن و تجارت استان اصفهان گفت : براساس مصوب امروز جلسه ستاد تنظیم بازار استان طی ۳ روز کاری آینده سازمان جهاد کشاورزی اصفهان باید وضعیت قیمت تمام شده شیر خام را تعیین تکلیف کند .

اخبار استانها اسماعیل نادری در گفت و گو با خبرنگار تسنیم در اصفهان ، درباره نوسانات قیمتی بازار **محصولات لبنی** طی روزهای اخیر ، اظهار داشت : در ماه های گذشته با تعیین قیمت شیر خام متاسفانه یک سری مباحثی در کشور مطرح و تصمیماتی اتخاذ شد که بعد از آن تصمیمات با عقب نشینی ها ، ستاد تنظیم بازار کشوری به صورت دقیق و مشخص قیمت تمام شده شیر خام را اعلام نکرد .

وی با تاکید بر اینکه وزارت جهاد کشاورزی با توجه به وظایف قانونی محول شده به این وزارتخانه براساس قانون انتزاع در تصمیم گیری دخیل است ، افزود : این دوگانگی تصمیم گیری ها و یا مباحث حمایت جهاد کشاورزی از دامداران و یا در حقیقت قیمت تمام شده نهاده ها برای دامداری ها که طی خشکسالی ها افزایش یافته بود همانند پازلی در کنار یکدیگر سبب رشد قیمت شیر خام شده است .

معاون امور بازرگانی سازمان صنعت ، معدن و تجارت استان اصفهان با بیان اینکه شیر خام مواد اولیه اصلی واحدهای صنعتی لبنی را تشکیل می دهد و به تبع تغییر و افزایش نرخ این کالا بی تاثیر بر قیمت **محصولات لبنی** است نیست ، تصریح کرد : این اثرپذیری قیمت شیر خام بر نرخ انواع شیر ، پنیر ، ماست کم چرب و پرچرب و دیگر کالاهای لبنی سبب به هم ریختگی بازار لبنیات شده است .

وی با تاکید بر اینکه براساس مصوب امروز جلسه ستاد تنظیم بازار استان اصفهان مقرر شده سازمان جهاد کشاورزی استان طی ۳ روز کاری آینده قیمت تمام شده شیر خام را تعیین تکلیف کند ، خاطرنشان کرد : در این مدت جهاد کشاورزی یا از طریق کمک وزارتخانه و یا داخل استانی باید نرخ شیر خام را تعیین کند زیرا با اعلام نهایی ، طبیعتاً بهای **محصولات لبنی** هم مشخص خواهد شد .

نادری در پاسخ به پرسشی مبنی بر اینکه با افزایش نرخ شیر خام ، **صنایع لبنی** تا چند درصد مجاز به رشد محصولات هستند ، گفت : با تغییر نرخ شیر خام از ۴ هزار و ۵۰۰ به ۶ هزار و ۵۰۰ تومان و سیر صعودی در حدود ۵۰ درصدی ، بسیاری از **کارخانجات لبنی** اعلام کردند که شیر به عنوان مواد اولیه اصلی آنها ۷۰ تا ۸۰ درصد قیمت تمام شده برخی کالا را مشخص می کند اما بدلیل عدم کشش بازار فقط ۲۰ تا ۲۵ درصد محصولات خود را افزایش داده اند .

افزایش ۴۷ درصدی نرخ شیر خام از محل ایجاد بدهی برای دولت آینده تصویب افزایش ۴۷ درصدی قیمت شیر خام / صادرات **شیر خشک** و دام زنده آزاد شد افزایش قیمت شیر خام غیرقانونی است وی با اشاره به اینکه افزایش نرخ **محصولات لبنی** فقط متخص استان اصفهان نیست و در سطح کشوری هم این کالاها تغییراتی داشته اند ، افزود : با توضیحات فعلی اهداف اصلی ما شفاف سازی موضوع است که طی این روزها علت افزایش قیمت **محصولات لبنی** چیست و تفاوت نرخ ها در بازار به چه دلیل است تا بتوانیم طی چند روز آینده اطلاع رسانی دقیق به مردم انجام شود . انتهای پیام /۱۷۰/ی



دو باکتری جدا شده از لبنیات سنتی با خاصیت پروبیوتیک

پژوهشگران سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران و دانشگاه آزاد اسلامی شهر قدس ، با انجام یک مطالعه ، ایمنی دو باکتری پروبیوتیک جدا شده از محصولات لبنی سنتی ایران را ارزیابی کردند .

به گزارش ایسنا ، امروزه مصرف پروبیوتیک ها در جوامع مختلف به سرعت در حال گسترش است بر اساس تعریف سازمان جهانی بهداشت پروبیوتیک ها میکروارگانیسم های زنده هستند که در صورت مصرف به میزان مناسب ، می توانند سبب ارتقای سلامت میزبان شوند این میکروارگانیسم ها اثرات سلامتی بخشی مانند بهبود سلامت روده ، تقویت سیستم ایمنی بدن ، جلوگیری از اسهال حاد ناشی از مصرف آنتی بیوتیک ها و سرطان ، کاهش علائم عدم تحمل لاکتوز ، تنظیم سطح کلسترول و کاهش خطر بیماری های قلبی عروقی دارند باکتری های پروبیوتیک باید بی خطر ، فاقد قدرت بیماری زایی و تولید سم و دارای منشا کاملاً مشخص باشند و به طور کلی پروبیوتیک ها نباید هیچ یک از ویژگی های خاص باکتری های بیماری زا مانند قدرت استقرار و تهاجم به بافت های بدن ، جایگزینی در لایه های زیرین بافت ها و نفوذ به بدن را داشته باشند تا کنون نیز ارتباط معنی داری میان مصرف پروبیوتیک ها و بیماری های خطرناک مشاهده نشده است برخی از سویه های باکتریایی که به عنوان پروبیوتیک معرفی شدند ، به دلیل نزدیکی خویشاوندی با باکتری های بیماری زا ، ارزیابی ایمنی آن ها بسیار حیاتی است باکتری های لاکتیکی به عنوان اصلی ترین باکتری های پروبیوتیک ، دارای سابقه طولانی و ایمنی در تولید و مصرف مواد غذایی و نوشیدنی های تخمیری دار هستند با وجود این که بسیاری از آن ها جزو باکتری های ایمن طبقه بندی می شوند؛ اما گزارش هایی نیز در خصوص ایجاد بیماری های زمینه ای و عفونتی توسط لاکتوباسیل ها و بیفیدوباکترها وجود دارد با توجه به کاربرد وسیع سویه های لاکتیکی در تولید محصولات غذایی پروبیوتیک ، به کارگیری روش های مطمئن برای ارزیابی خطر و سلامتی این نوع باکتری ها ضروری است

بر همین اساس پژوهشگران سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران و دانشگاه آزاد اسلامی شهر قدس ، با انجام یک مطالعه ، ایمنی لاکتوباسیل های جدا شده از محصولات لبنی سنتی ایران را ارزیابی کرده و امکان کاربرد آن ها در تولید محصولات تخمیری پروبیوتیک و فراسودمند را بررسی کردند . برای انجام این مطالعه ، دو سویه لاکتوباسیلوس (لاکتوباسیلوس فرمنتوم و لاکتوباسیلوس هلوتیکوس) جدا شده از محصولات لبنی بومی ایران از استان های اردبیل (گردنه حیران) و خوزستان (روستای حسین آباد بهبهان) انتخاب شدند سپس باکتری ها از نظر ژنتیکی مورد بررسی قرار گرفتند و DNA آن ها استخراج شد در نهایت نیز ایمنی آن ها ، بر اساس دستورالعمل های بین المللی به خصوص استاندارد اتحادیه اروپا مورد بررسی قرار گرفت یکی از مهم ترین فاکتورهای تهاجمی در باکتری های بیماری زا ، فعالیت همولیتیک آن ها است باکتری هایی که فعالیت همولیتیک دارند ، می توانند سلول های خونی را تجزیه کنند به همین دلیل برای ارزیابی ایمنی باکتری های پروبیوتیکی فعالیت همولیتیک باید بررسی شود نتایج این ارزیابی نشان داد ، دو سویه باکتری جدا شده در این مطالعه ، فعالیت همولیتیکی ندارند همچنین توانایی تولید آنزیم «ژلاتیناز» نیز در این سویه های باکتریایی به عنوان شاخص دیگری از ارزیابی ایمنی مورد بررسی قرار گرفت این آنزیم می تواند ژلاتین و ترکیباتی مانند کلاژن ، کازئین و را حذف کند از طرف دیگر؛ فعالیت آنزیم ژلاتیناز توسط باکتری ها در روده ، باعث از هم پاشیدن لایه مخاطی روده و آغاز مسیرهای عفونت زایی می شود به همین دلیل؛



عدم وجود فعالیت ژلاتیناز در باکتری ها یکی از معیارهای غیر تهاجمی شناخته شدن باکتری مورد نظر است بررسی های این مطالعه نشان داد در باکتری های بررسی شده ژن آنزیم ژلاتیناز وجود ندارد فعالیت آنزیم های «دکربوکسیلاز» نیز یکی دیگر از معیارهای ارزیابی باکتری ها است فعالیت آنزیم های دکربوکسیلاز می تواند باعث تولید ترکیباتی به نام «آمین های بیوژنیک» در محصولات تخمیری حاوی پروتئین شود حضور این ترکیبات در غذاهای تخمیری مانند پنیر ، آب جو ، سوسیس و ماهی به میزان ۱۰۰ تا ۱۰۰۰ میلی گرم در یک کیلوگرم ، پیامدهای بهداشتی ناخواسته ای نظیر میگرن ، زخم معده و روده و یا پاسخ های آلرژیک برای مصرف کننده خواهد داشت بر همین اساس لازم است سویه های باکتریایی ، قبل از استفاده در فرمولاسیون غذایی از نظر توانایی تولید آنزیم های دکربوکسیلاز نیز مورد ارزیابی قرار گیرند در این مطالعه مشخص شد که باکتری های بررسی شده ، توانایی تولید آمین های بیوژنیک را ندارند در این مطالعه ژن های بیماری زای باکتریایی دیگری نیز مورد بررسی قرار گرفت و نتایج آن نشان داد که باکتری های بررسی شده ، فاقد این ژن ها هستند فقدان عوامل بیماری زا ، به تنهایی ایمنی لاکتوباسیل ها را تضمین نمی کند مقاومت آنتی بیوتیکی نیز یک فاکتور منفی در ارزیابی باکتری های پروبیوتیک است وجود ژن های مقاومت آنتی بیوتیک ها در شرایطی خاص ، می تواند باعث انتقال ژن مقاومت به آنتی بیوتیک ، به باکتری های بیماری زای دستگاه گوارش شود به همین دلیل دو سویه باکتری لاکتوباسیلوس از نظر مقاومت به آنتی بیوتیک نیز مورد بررسی قرار گرفتند این ارزیابی نشان داد باکتری های مورد نظر به پنی سیلین ، آمپی سیلین ، جنتامایسین ، تتراسایکلین و ریفامپین حساس هستند با وجود حساسیت به اکثر آنتی بیوتیک های مورد بررسی ، هر دو سویه نسبت به کانامایسین و سیپروفلوکساسین مقاومت نشان دادند باکتری لاکتوباسیلوس فرمنتوم ، علاوه بر دو آنتی بیوتیک ذکر شده نسبت به ونکومایسین نیز مقاومت داشت

پژوهشگران این مطالعه می گویند : از آن جا که موارد مقاومت به آنتی بیوتیک بر اساس گزارشات متعدد ، ذاتی هستند؛ به همین دلیل نتایج به دست آمده پتانسیل کاربرد دو سویه باکتری جدا شده از محصولات لبنی سنتی را به عنوان استراتژی در محصولات لبنی تخمیری و لزوم به کارگیری روش های ارزیابی ایمنی باکتری های پروبیوتیک را تایید می کند . این محققان معتقدند؛ نتایج این مطالعه علاوه بر تاکید بر اهمیت ارزیابی کامل خطر ، نشان دهنده این است که دو سویه باکتریایی جداسازی شده از محصولات لبنی بومی ایران ، پتانسیل سلامت بخشی دارند و فاقد قدرت بیماری زایی از طریق ویژگی های مورد بررسی در این تحقیق هستند در انجام این تحقیق فاطمه باقری ، سعید میردامادی و سید ملیحه صفوی؛ پژوهشگران زیست فناوری سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران و مهتا میرزایی ، استادیار علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس ، مشارکت داشتند یافته های این مطالعه مهرماه سال ۱۳۹۹ به صورت مقاله علمی با عنوان «ارزیابی ایمنی لاکتوباسیلوس های جداسازی شده از محصولات لبنی سنتی ایران» در فصل نامه علوم و صنایع غذایی منتشر شده است انتهای پیام



بدون تصویر

قیمت انواع شیر خوراکی در بازار

لبنیات در سال های اخیر همواره یکی از گروه کالاهایی بوده که افزایش قیمت داشته است دلیل بزرگ این افزایش قیمت خشکسالی در مراتع و البته کمبود نهاده های دامی در کشور عنوان شده است به همین دلیل سرانه مصرف لبنیات در کشور بسیار پایین آمده و این هشدار و زنگ خطری برای سلامتی جامعه محسوب می شود به گزارش باشگاه خبرنگاران ، قیمت انواع شیر خوراکی در بازار به این شرح است : شیر نیم چرب ارگانیک کوهپناه مقدار ۹۴۰ میلی لیتر ۱۶ ۳۰۰ ، شیر غیرلبنی بادام کاله یک لیتر ۵۰ ۰۰۰ ، شیر کم چرب میهن ۹۵۰ میلی لیتر ۱۰ ۵۰۰ ، شیر کامل ارگانیک آقای طبیعی ۹۴۵ میلی لیتر ۱۸ ۰۰۰ ، شیر پرچرب سنتی و تازه پاک ۱ لیتر ۲۱ ۵۰۰ ، شیر کم چرب میهن یک لیتر ۵ ۰۰۰ و شیر پر چرب میهن حجم ۹۵۰ میلی لیتر ۱۲ ۰۰۰ تومان به فروش می رسد این درحالی است که هر کیلو شیرخام در لبنیاتی های سنتی به قیمت ۲۰۰۹ تومان به فروش می رسد

قیمت انواع شیرخوراکی در بازار لبنیات در سال های اخیر همواره یکی از گروه کالاهایی بوده که افزایش قیمت داشته است دلیل بزرگ این افزایش قیمت خشکسالی در مراتع و البته کمبود نهاده های دامی در کشور عنوان شده است به همین دلیل سرانه مصرف لبنیات در کشور بسیار پایین آمده و این هشدار و زنگ خطری برای سلامتی جامعه محسوب می شود به گزارش باشگاه خبرنگاران ، قیمت انواع شیر خوراکی در بازار به این شرح است : شیر نیم چرب ارگانیک کوهپناه مقدار ۹۴۰ میلی لیتر ۱۶ ۳۰۰ ، شیر غیرلبنی بادام کاله یک لیتر ۵۰ ۰۰۰ ، شیر کم چرب میهن ۹۵۰ میلی لیتر ۱۰ ۵۰۰ ، شیر کامل ارگانیک آقای طبیعی ۹۴۵ میلی لیتر ۱۸ ۰۰۰ ، شیر پرچرب سنتی و تازه پاک ۱ لیتر ۲۱ ۵۰۰ ، شیر کم چرب میهن یک لیتر ۵ ۰۰۰ و شیر پر چرب میهن حجم ۹۵۰ میلی لیتر ۱۲ ۰۰۰ تومان به فروش می رسد این درحالی است که هر کیلو شیرخام در لبنیاتی های سنتی به قیمت ۲۰۰۹ تومان به فروش می رسد این مطلب برایم مفید است بلی ۰ نفر این پست را پسندیده اند کلمات کلیدی : افزایش قیمت جامعه خشکسالی شیر لیتر