



نشست خبری سلامت فرآورده های لبنی استان با حضور معاون غذا و دارو و اصحاب رسانه برگزار شد

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز : به مردم اطمینان می‌دهیم که شیرهای پاستوریزه و استرلیزه موجود در آذربایجان شرقی از سلامت کامل برخوردار هستند.

به گزارش روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی تبریز ، نشست خبری سلامت فرآورده های لبنی استان با حضور دکتر محبوب نعمتی معاون غذا و دارو ، دکتر یوسف رضانی مدیر اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی تبریز ، صدا و سیما استان آذربایجان شرقی و اصحاب رسانه روز دوشنبه هفتم بهمن ماه سال نود و هشت در سال کنفرانس حوزه ریاست دانشگاه برگزار شد .

دکتر محبوب نعمتی معاون دارو و غذا در نشست خبری با موضوع رفع نگرانی های موجود در خصوص فرآورده های شیر با بیان اینکه وجود آفلاتوکسین در شیر، واقعیتی انکارناپذیر است، اظهار کرد: منشا ورود آفلاتوکسین به شیر، خوراک آلوده ای است که دام از آن تغذیه می کند، بنابراین منشا آفلاتوکسین خود شیر نیست، بلکه خوراک آلوده دام است.

وی افزود: آفلاتوکسین محصول رشد نوعی از کپک آسپرژیلوس بر روی علوفه و ذرت دام بوده و آفلاتوکسین موجود در شیر از نوع B1 بوده که طی فرایندی با هیدروکسیله شدن به نوع M1 تبدیل می‌شود؛ که 10 بار ضعیف تر از B1 است.

وی خاطر نشان کرد: امکان حذف کامل آفلاتوکسین وجود ندارد، اما می توان با اعمال نظارت هایی آن را به زیر حد مجاز رساند و کنترل خوراک دام یکی از راه های کنترل میزان آفلاتوکسین است.

دکتر نعمتی بیان کرد: آمارها نشان می دهد که وضعیت خوراک دام در استان ما در طول چند سال گذشته بهبود پیدا کرده و میزان آفلاتوکسین آن، پایین تر از حد مجاز بوده و مصرف خوراک دام متفرقه مانند نان کپک زده نیز به دلیل افزایش قیمت نان، به حداقل رسیده است.

وی با اشاره به ساختار فیزیکی و شیمیایی شیر و احتمال زندگی کردن برخی میکروارگانیسم ها مانند میکروب و قارچ در محیط آن، گفت: لازم است تا با تشدید نظارت از مرحله تولید، فرآوری و تا عرضه به بازار زمینه اطمینان مصرف کنندگان را فراهم کنیم.

وی با اشاره به اینکه در استان ما هفت واحد صنعتی تولید و بسته بندی شیر پاستوریزه و استرلیزه فعال است، اظهار کرد: بخش عمده ای از شیر مورد نیاز استان ما به صورت سنتی تولید می‌شود؛ و نظارت ها قبل از ورود به کارخانه بر عهده اداره کل دامپزشکی استان و از لحظه ورود به کارخانه تا زمان تولید و عرضه به بازار مصرف بر عهده معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز است.

دکتر نعمتی خاطر نشان کرد: شیرهای سنتی مورد تایید به مراکز جمع آوری شیر که دارای مجوز از اداره کل دامپزشکی هستند، تحویل داده شده و از آنجا با کامیون های حمل شیر به کارخانه ها حمل می‌شوند؛ که محض ورود شیر به کارخانه، کیفیت و سلامت آن با نمونه برداری توسط مسئول فنی تایید و سپس شیرها با رگیری و یا در صورت آلودگی و سالم نبودن، مرجوع می شوند.

وی بیان کرد: معاونت غذا و دارو ، معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی، سازمان جهاد کشاورزی و سازمان صمت و اداره کل دامپزشکی، ارگان های دخیل در نظارت و کنترل کیفیت و سلامت شیر هستند.

وی با تاکید بر اینکه به مردم اطمینان می دهیم که شیرهای پاستوریزه و استرلیزه موجود در آذربایجان شرقی از سلامت کامل برخوردار هستند، گفت: نتایج نمونه برداری ها و آنالیزهای ما نشان می دهد که میزان آفلاتوکسین شیرهای ما کم تر از حد مجاز و در حد قابل قبول است، جای هیچ نگرانی نبوده و مردم با خیال راحت، شیر مصرف کنند، حد مجاز آفلاتوکسین M1، صد گرم بر کیلوگرم است.

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز با بیان اینکه نتایج برخی پایان نامه ها و مقالات مبنی بر آلودگی بیش از حد مجاز شیر برخی مناطق، قابل قبول و قابل استناد نیستند، اظهار کرد: آنالیز با روش های رسمی قابل استنادتر بوده و بررسی ها نشان می دهد که آلودگی شیرهای ایران زیر حد مجاز است.

وی با تکذیب افزودن مواد افزودنی به شیرها بیان کرد: هر گونه تقلب و وجود مواد افزودنی مانند آب یا وایتکس که برخی ادعا می کنند، توسط دستگاه ها و آزمایشات پیشرفته قابل تشخیص است.

وی با ارائه توضیحاتی در خصوص تفاوت شیر پاستوریزه و استرلیزه بیان کرد: در روش پاستوریزاسیون، شیر به مدت نیم ساعت و در دمای حدود 70 درجه برای از بین بردن میکروب ها حرارت داده می شود که امروزه با استفاده از روش های نوین و تغییر مدت حرارت دادن، عمر شیرها و ماندگاری شیرهای پاستوریزه افزایش پیدا کرده است.

دکتر نعمتی افزود : در روش استرلیزاسیون هم میکروب های مفید و مضر هر دو در دمای حدود 122 درجه از بین می‌روند و علت طعم متفاوت شیر بسته بندی شده و سنتی نیز تغییر برخی پروتئین ها بر اثر فرایند پاستوریزاسیون و استرلیزاسیون است، توصیه می‌شود هموطنان به شایعات توجه نکرده و مصرف شیر از نوع پاستوریزه و استرلیزه را از برنامه غذایی شان حذف نکنند.

وی در بخش دیگری از سخنانش با بیان اینکه روغن پالم آنقدرها هم که فکر می کنیم، مضر نیست، اظهار کرد: روغن پالم به عنوان پوشش مواد غذایی مانند پوشش کاکائویی بستنی مورد استفاده قرار می گیرد، تنها تفاوت روغن پالم با سایر روغن ها کیفیت پایین آن نسبت به سایر روغن هاست.

دکتر یوسف رضانی، مدیر اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی نیز در ادامه این نشست خاطر نشان کرد: شیرهای مرجوعی از کارخانجات، معمولا به شیر سرراه داده می‌شود؛ و متأسفانه به دلیل افزایش سنتی گریبی، مردم تمایل بیشتری برای مصرف شیرهای سنتی دارند. که در اینخصوص به مردم توصیه می شود در حد امکان از شیرهای فله ای یا سنتی به علت انواع تقلبات پرهیز نموده و از شیرهای پاستوریزه و استرلیزه استفاده نمایند .

در خاتمه دکتر نعمتی و دکتر رضانی به تمامی سوالات مطرح شده از سوی خبرنگاران پاسخهای مفیدی ارائه نمودند.





