



شیر



شیر به عنوان یکی از فرآورده‌های دامی با ارزش محسوب می‌شود که سرشار از پروتئین، کلسیم، فسفر و دلایل ویتامین‌های A, B, C, D بوده و همچنین به علت داشتن چربی و قند لاکتوز تامین کننده انرژی بدن است.

تفاوت شیر خام و پاستوریزه

✓ شیر خام: مایعی است مترشح از دوشش کامل و بهداشتی پستان دام که نفت هیچ شرایطی آب و یا ماده دیگری به آن اضافه و یا کسر نگردیده و هیچگونه عملیات سالم سازی حرارت بر روی آن صورت نگرفته باشد.

✓ شیر پاستوریزه: شیری است که با یکی از روش‌های معمول پاستوریزاسیون تهیه شده و کلیه میکروب‌های بیماری‌زا آن معدوم و تعداد میکروب‌های فاقد بیماری‌زا آن به حداقل رسیده و کمترین تغییرات در آن حاصل شده باشد.

ویژگی‌های شیر سالم

رنگ طبیعی شیر سفید صدفی یا خامه‌ای و کاهی متمایل به زرد کمرنگ بوده و هر کونه تغییر رنگ نشان دهنده غیر طبیعی بودن شیر می‌باشد.

طعم، بو و مزه طبیعی شیر مخصوص به خود بوده و باید عاری از هر کونه طعم، بو و مزه نامطبوع باشد.

توصیه‌های بهداشتی

از آنجا که انواع آلودگی شیر از طریق دام، محیط زیست و هر نقطه از زنجیره تولید، دوشش، جمع آوری، حمل و نقل و فرآوری تا هنگام مصرف ایجاد می‌شود عوامل زیر در افزایش کیفیت بهداشتی شیر بسیار موثر است:



۱-سلامت و بهداشت دام، خوارک و جایگاه آن نفت نظارت دامپزشکی

۲-استفاده از آب مناسب و بهداشتی جهت شستشو در روند شیردوشی

۳-وجود جایگاه مناسب جهت شیردوشی

۴-شستشو و خشک کردن پستان قبل از شیردوشی

۵-شستشوی مناسب دست، ماشین و تاسیسات شیردوشی

۶-جمع آوری، هم زدن و سرد نمودن سریع شیر پس از دوشش در مفارن استیل مناسب

۷-ارسال سریع شیر به مراکز جمع آوری شیر یا کارخانه با خودروهای تانکردار دو جداره استیل

۸-تجهیز بودن مراکز جمع آوری شیر به سیستم شستشو و ضدغونی (CIP) نفت نظارت مسئول فنی

۹-صرف شیر، پنیر، خامه، بستنی، سرشیر، کره و سایر فرآورده‌های لبنی به صورت پاستوریزه

بیماری‌های قابل انتقال از دام به انسان از طریق شیر

بیماری‌های مختلف ویروسی و باکتریایی مانند: سل، شاربین، تب مالت، تب کیو و ... و همچنین باقی مانده‌های آنتی بیوتیک‌ها و سموم قارچی موجود در علوفه و خوارک دام نیز قادرند از طریق شیر وارد بدن انسان شده و موجب ایجاد بیماری، مسمومیت و یا اختلالات و مشکلات متعدد گردند.