

منتجات الحليب والألبان



د. خالد ناصر حميد لـ "الثورة":

آن الأوان للتحويل لإنتاج الألبان الداعمة للحوية

يطرح الدكتور خالد ناصر حميد الأستاذ المساعد بقسم الأغذية والخبر في الألبان بكلية الزراعة جامعة صنعاء أمام المنتجين الوطنيين للألبان فرصة إنتاج أنواع جديدة من الألبان بمواصفات عالية الجودة وذات بعد علمي جديد تتمثل في المنتجات الداعمة للحوية من اللبن.

هذه المنتجات ستمكن السوق اليمنية من استقبال منتجات لبنية جديدة أكثر جودة وغذاء وهي كما يقول الدكتور حميد ستكون طفرة علمية في إنتاج أقوى مضادات حيوية من اللبن في اليمن تسهم في الوقاية من السرطانات ومنع التلوث في الجسم ووفياتها من سوء التغذية.

الدكتور حميد قال إن هذه المنتجات معروفة في اليابان والولايات المتحدة وألمانيا والدول الأوروبية وأستراليا والبرازيل وكندا وينتج منها أكثر من 90 نوعاً وماركة النصف منها تأتي من الألبان ومشقاتها فقط. wv

المواطن ودخله وقوته الشرائية التي أصبحت غير قادرة على تحمل أي ارتفاعات سعرية لكن الاقتصاديين يؤكدون على أهمية صحة المواطن في الدرجة الأولى وخدمته من خلال تقديم منتجات آمنة غذائياً ومطابقة للمواصفات.

تحقيق/عبدالله الخولاني

ضعف القوة الشرائية حجة لغش المستهلك!!



ضعف القوة الشرائية للمواطن اليمني أصبحت الشماعة التي يتحجج بها التجار عند استيراد أو إنتاج السلع الرديئة حتى أصبحت السوق اليمنية مكب نفايات لكل ماهو سيئ ويمنع تداوله في الدول الأخرى.

العالمية العظمى من المستهلكين اليمنيون يقبلون على شراء المنتجات المحلية من الألبان والحليب السائل وهم لا يدركون ماهي مواصفات هذه المنتجات وهل هناك فرق بين اللبن الدهن النباتي أو دهن الحليب فهم يشترطون عليه الزبادي أو الحقين وهمهم الأول هو تاريخ الصلاحية لكن هذا الجهل والتعميم المتعمد للمستهلك تتحمل وزره هيئة المواصفات والمقاييس التي تعجز عن تطبيق مواصفة هي أصدرتها أو على الأقل توعية المواطنين بالفرق بين الدهن النباتي ودهن الحليب.

جهل

محمد المملوكي-الموظف الحكومي يستغرب عن الحديث عن وجود مواصفات تتعلق بمنتجات الألبان ويقول كل ما يهمني كمستهلك هو تاريخ الصلاحية وحتى هذا لا زال محل شك عند سماعة بأن تاريخ الصلاحية وفقاً للمواصفات هو 10-15 يوماً وليس شهراً، ويؤكد أنه يجهل الفرق بين دهن الحليب النباتي ودهن الحليب الحيواني ويحمل المستهلك المسؤولية عن صحة المنتج مسؤولة الغش والتضليل الحاصل.

تطبيق المواصفة

خبراء الأغذية يقولون انه بالرغم من وجود المواصفات المنظمة لصناعة الألبان فإنها لم تعد قادرة على تتبع عمليات الغش المتطورة والتدليس المتفن نظراً للخطا السريعة للتكنولوجيا الحديثة كما ان المواصفات القياسية للألبان تعاني من القصور من عدة وجوه منها صعوبة فحص نوع الدهن وتأثيره على المستهلك علي المدى القريب والبعيد.

هناك أنواع ممتازة من الزيوت النباتية مثل زيت المسسم والذرة واللوز ولكنها غالية الثمن مما يدفع المنتج إلى استخدام زيوت أخرى مهدرجة مثل زيت النخيل مع الاستمرار في الرخص سعراً وزيت الشلح والذ الذي يحتوي على حمض ايرسك الذي يؤدي إلى تلف النسيج الحيوي لعضلة القلب وتصلب الشرايين.

وأيضا الحد الأدنى للدهن لا يكفي للكشف عن الغش حيث ان تقدير نسبة الدهن في اللبن لا يفيد إلا في التعرف علي ما إذا كان اللبن يحتوي على الحد الأدنى من الدهن أم لا ولا يجزم قطعياً بنفشه كالماء أو اللبن الفزز ونوع الدهن أو كلاهما معا فالقائم بالغش ماهر في ذلك ويمكنه خسة الدهن مثلا من 4% إلى 3% ويصعب على القائم بالتدليل الجرم بوجود غش وان كان الغش باللبن الفزز قد يكون مقبولاً طالما ان نسبة الدهن في الحدود القانونية، ولكن الضرر الفعلي في إضافة الماء والذي قد لا يعرف مصدره حتى ولو كان من مصدر مأمون لأنه يتسبب في خفض المكونات الأخرى، وبالتالي خفض القيمة الغذائية لذلك نحتاج إلى اختبارات أخرى أكثر دقة في الحكم على الغش بالماء كتقدير معامل الانكسار، والكثافة النوعية ونقطة التجمد وتقدير محتوى اللبن من الرماد.

عدم التساهل

ويؤكد خبراء الأغذية أن تطبيق المواصفة الغذائية بكل دقة وبدون تساهل هو السبيل للغذاء الجيد لان المواصفة الغذائية تؤكد جودة الانتاج وانضباطه بالسوق وهذا لا يتحقق بإصدار بنود المواصفة فقط للمنتجين بل يجب على الجهات الرقابية الاهتمام بمراقبة صلاحية الغذاء وطالبوا بتشديد الرقابة على المواد المستوردة ومنع استيراد ما لا يستدل على المواد الداخلة في تركيبه وعدم تصديق كل ما يكتب من بيانات دون معرفة صفاتها وألا تعتبر المواصفة اليمنية حدا أدنى للمواصفات بل ينبغي تطبيق المواصفات الدولية لانها أكثر دقة.

لقاء/ أحمد الطيار

البكتيريا الحوية

* باعتباركم خبيرا وطنيا في الألبان دكتور خالد ما هي أحدث الابتكارات في عالم الألبان؟

- لدي بحث عملي حول تدعيم منتجات الألبان بالبكتيريا الحوية أو ما يسمى بالبروبيوتيك (probiotic bacteria) وهي بكتيريا تدعم الحوية وهي البكتيريا وهي أحدث بحوث في عالم الألبان في اليمن فقد وجد أن لها منافع كثيرة وقد أقرها العلماء على أنها ستكون بداية عصر انتهاء المضادات الحيوية وستستبدل المضادات بهذه البكتيريا، ولهذه البكتيريا فوائد فهي داعمة للحوية تقلل ضغط الدم وتقلل من الكوليسترول الزائد والخفيف في جسم الإنسان وتعمل على مكافحة التلوث ومنع بعض الحساسية حتى أن العلماء اكتشفوا أن هناك مواد تولدها هذه البكتيريا تقوم بالقضاء على السرطانات وما إلى ذلك.

* هل يمكن الأخذ بها في المصانع المنتجة؟

- طبعاً هي في المقام الأول موجهة للمنتجين من المصانع الوطنية ويصنعي خبيراً فإني أقدم النصح والإرشاد للمصانع الوطنية أن يهتموا بتدعيم منتجاتهم وحتى وإن استدعى الأمر إنتاج منتجات جديدة تقوم على التدعيم يمثل هذه البكتيريا كونها لها فوائد كبيرة تستعد على المجتمع اليمني بالخير.

تطور

* هل لكم أن تشرحوا لنا ماهي هذه البكتيريا وكيف يتم الحصول عليها؟

- هذه البكتيريا عبارة عن أنواع من السلالات الموجودة منها ما يستخدم في الواقع العملي والحياة العملية كما هو الحال في البكتيريا الموجودة في الزبادي والأجبان وما إلى ذلك، ومنها ما لم يكن موجوداً وهي موجودة من نفس السلالات أي أنها اجناس المنتج الذي سيقوم بتصنيعه.

الأول هو الحليب قبل الإستبدال ، كما هو الحال في الحليب منزوع الدهن الذي لا يمكن أن نطلق عليه حليباً كاملاً لكون الأول خالياً من الدهن والثاني محتوي عليه وما عدا ذلك فكلهما يمثلان المنتج (الحليب) نفسه وإن الانخفاض في القيمة الغذائية للمنتج الأول هو انعكاس طبيعي لنزع الدهن منه، وعطفاً على ذلك فإنه عند إضافة زيت أو دهن نباتي مطابق للمواصفات القياسية لهذا الحليب المزروع الدهن فإن ذلك يؤدي حتماً إلى زيادة القيمة الغذائية بقدر ما يمثل هذا الزيت أو الدهن المضاف من طاقه.

ناهيك عما يحتويه هذا الزيت من حوامض دهنية أساسية وبعض الفيتامينات ومضادات الأكسدة.

مطابقة المواصفات ولتحقيق الجودة كما تؤكد دراسة للدكتور طلال الكوري عن تأثير استعمال الزيوت النباتية والحيوانية أو خلطها في صناعة منتجات الألبان وعلاقة ذلك بصحة المستهلك يجب أن نؤمن بضرورتها وأن توضع الأنظمة والقوانين اللازمة لضمانها ومنع تسرب الغش والتدليس إليها وعليه يجب أن تكون هذه الزيوت والدهون النباتية مطابقة للمواصفات القياسية المحلية والعالمية لتحقيق الجودة المنشودة عند استعمالها بديلاً جزئياً أو كلياً لدهن الحليب كما هو معمول به منذ وقت طويل في كثير من دول العالم . ومن ثم لا يوجد ما يمنع من استخدام الزيوت والدهون النباتية بدلاً من دهن الحليب لاسيما أن كثيراً من الهيئات والمنظمات والتشريعات الغذائية تسمح بذلك بل وتدعو إلى استبدال الحوامض الدهنية المشبعة (SFA) والمشباهة (TFA) بحوامض عديدة عدم التشبع (PUFA) وكذلك تحدد نسبة الحوامض عديدة عدم التشبع إلى الحوامض المشبعة ، وتوصي بأن تكون نسبة الحوامض الدهنية أوميغا 6 إلى الحوامض الدهنية أوميغا 3 ضمن مدى محدد لا تتجاوز.



علي المقطري

تجارب ناجحة

* هل نجحت هذه المنتجات في دول العالم؟ ومن كمثال؟

- في اليابان هناك 90 نوعاً من البروبيوتيك بكتيريا (probiotic bacteria) التي هي المنتجات الداعمة للحوية، هم يصنعون تسعين نوعاً منها 45 نوعاً تعتمد على المنتجات اللبنة المخمرة ولها أسماء ومسميات مختلفة، كذلك في البرازيل ينتج منها العديد من الأسماء والماركات وكذلك في أستراليا وألمانيا والولايات المتحدة، وينتج الآن بشكل كبير، ويقول بعض العلماء إن عصر المضادات الحيوية قد ولى ويستخدم بدلاً عنها البكتيريا المدعمة للحوية، والبعض الآخر من العلماء اعتبر هذه المنتجات جزءاً من أجهزة الجهاز الهضمي هذا الجزء يحتل ويستوطن في الجهاز الهضمي المدعوم بالبكتيريا الداعمة للحوية .

تعزيز الانتاج

* إذا طبقنا هذه المنتجات في اليمن هل سيزيد الإنتاج والفائدة الغذائية؟

- نحن لدينا الإنتاج موجود والاستهلاك كذلك ونحن في الأول والأخير يهتما كيف نقدم الشيء المثالي للمستهلك، ومن ناحية علمية الاستهلاك سيزيد زيادة تقديم منتجات جديدة فبدلاً من أن يكون لدينا في اليمن الحقين المعروف عندنا حقين داعم للحوية بعدة أشكال ومسميات فمثلاً يوجد لدينا منتجات من الألبان كاملة الدسم وأخرى بنصف دسم وغيرها خالية من الدسم كذلك يمكن أن نقول إن هناك منتجات تكون في الأسواق ذات طبيعة داعمة للحوية ولاشك أن سوء التغذية وتراجع مستوى الصحة للإنسان اليمني يعود لعدم دخول صحتنا هذه المنتجات وهي مايسمى المنتجات الداعمة للحوية.

السوق اليمنية

* كيف تقيمون سوق الألبان في اليمن؟

- للامانة الألبان لاغنى عنها وما يقدمه الإحوة المنتجون والصناعيون الوطنيون يشكرون على ذلك ولكن هناك ضرورة لزيادة الإنتاج من خلال النوع والكيف وليس الكم فالاهتمام بالكيف سيؤدي إلى زيادة الإنتاج والكم.

مربي الماشية

* ما هي النصائح لدعم الإنتاج الفريدي للمزارعين من الحليب والألبان؟

- لدينا في كلية الزراعة بجامعة صنعاء بعض المشاريع ومازلنا ننادي ونشجع الصندوق الاجتماعي للتنمية ونشجع بعض المنظمات الدولية والمحلية الداعمة على أن يكون مثل هذا الإنتاج على سلم أولوياتهم ونرى أهمية هذا الدعم سواء على المستوى الحوي أو الفروي أو أي شيء المهم أن يكون المجتمع منتجاً والإنتاج يجب أن يبدأ من المنزل الريفي فلو اكتفى صاحب المزرعة وقريته ما رأينا هذه الهجرة الفظيعة من الريف للمدن، وللأسف اليوم نشاهد منتجات الألبان الصناعية تغزو القرى والأرياف التي كانت في الفترة الماضية منتجة للحليب واللبن بقوة وهذا تقصير يجب أن يكون هناك إنتاج ريفي ولو بتكلفة مرتفعة في بداية الأمر لكنها ستتتهي بإنتاج وافر مربح في نهاية المطاف.

والنسبة لمدة الصلاحية لمنتجات الألبان يوضح المقطري أنها مسألة خلافية بين المصنعين المحليين وهيئة المواصفات وباعتبارها تمتلك السلطة والقانون وهما في صفها فما يتبناه سيقر .

ويدافع المقطري عن وجهة نظر المصنعين المحليين باعتقاد فترة الصلاحية الحالية من خلال استدلاله بعدم وجود أي حالة انتهاء لهذه المنتجات خلال الفترة المحددة ولم يحصل إطلاقاً بمعنى ان الواقع يقول ان هذه الفترة التي تزيد هيئة المواصفات اعتمادها ليست الصلاحيات المناسبة ويجب أن نضع في الاعتبار مصلحة



وأنواع تستخدم الآن كبروتيك لها فوائد حيوية كثيرة .

الاستفادة

* هل يستطيع المنتجون اليمنيون للألبان الحصول عليها واستخدامها؟

- نعم فهذه البكتيريا تنتجها شركات عالمية متخصصة وتقدم على شكل مظاريف أو على شكل سلالات أو مزارع وما إلى ذلك كلها يمكن شراؤها ويقوم المنتجون الوطنيون للألبان بتسليمها عندهم في المصنع أو إدخالها على المنتج الذي سيقوم بتصنيعه.



مدير عام جمعية الصناعيين اليمنيين

الدهن النباتي يستخدم في اليمن وأغلب دول العالم

الثورة/عبدالله الخولاني

مدير عام جمعية الصناعيين اليمنيين علي المقطري نفى صحة ما يقال عن مخالفة المنتجات المحلية من الألبان والحليب بل هناك وجهة نظر حول بعض القضايا البسيطة التي يمكن تصحيحها. مشيراً إلى أن هناك بعض الالتباسات وسوء فهم في المواصفات وهناك تشدد في المواقف من قبل الجهة الرقابية كما أن هناك فرقاً بين وجود مخالفات بسيطة قد يتم تصحيحها من قبل الجهة الرقابية.

ويرى مدير عام جمعية الصناعيين اليمنيون أن الهدف من اكتشاف الأخطاء هو تصحيحها وليس التشهير بها.

الطرفين الصناعة الوطنية والقوة الشرائية للمستهلكين.

مؤكداً أنه يمكن أن تستخدم دهن الحيواني أو النباتي وليس كما يتصور البعض أن تستخدم امدادها حيوانياً أو سما والحقيقة هي أنك تستخدم دهنًا لكل نوع خصائص هذا الدهن له تكلفة ليست مقارنة بين جنه ونار.

ويشير إلى أن وجهة نظر جمعية الصناعيين أن الدهن النباتي يستخدم في اليمن ودول كثيرة وهناك من يستخدم الدهن الحيواني والقصة تتلخص في خيار المستهلك وتم الاتفاق على أن يتم إنتاج الألبان معاً والمستهلك له الخيار الأخير.