المحلية ..تحت المجهر!!

أستاذ تكنولوجيا الألبان بجامعة صنعاء الدكتور شيبان لـ"الثورة" :

الحليب الموجود في السوق المحلية مقلد وليس طبيعيا

قال الدكتور مطهر شرف حسين شيبان رئيس قسم علوم وتقنية الأغذية البروفيسور في علوم الأغذية في كلية الزراعة بجامعة صنعاء: إن القيمة الغذائية والصحية للحليب المجفف المنزوع منه ماؤه فقط كبيرة مقارنة بالحليب المنزوع منه دهن الحليب.

وفي حوار مع "الثورة" تحدث الدكتور شيبان حول القيمة الغذائية للألبان والحليب للمستهلكين ومواصفات الحليب وضرورة الالتزام بالمواصفات والمقاييس المحلية والعالمية ليكسب رضاء المسهلك.. التفاصيل في السطور التالية:

حوار/ حسن شرف الدين

***بداية.. تقييمك لصناعة الألبان في اليمن؟**

- في الحقيقة لدينا نـدرة في الحليب السائل، الحليب الطازج، أي أنه ليس متوفرا بشكل كاف، فتلجأ المصانع إلى استيراد حليب بودر من الخارج.. حليب البودر منه أنواع، قد يستورد حليب كامل الدسم كالحليب البودر الموجود في السوق حاليا، وهو عبارة عن حليب نزع منه ماؤه في البلد الذي صنعه، ونحن نرجع إليه الماء كي يصبح حليباً، لأنه ليس معقولا أن يصدر حليباً سائلا، فيفضل حليبا مجففا.. هناك نوع آخر من الحليب ينزعون منه دهن الحليب ويرسلوه حليبا خالياً من الدسم يسموه حليب فرز خاليا من الدهن.. وينزع الدهن بغرض أن يعطي فرصة لصانعي الألبان ليصنعوا الدهن الذي يرونه، منهم من يفضل حليب دهن ومنهم حليب نصف دهن ومنهم لا يريد..والمصانع تصدر الحليب في أكياس عندما يصدر حليب بدهن يتلف الحليب بسرعة إذا خزنت كمية الحليب لفترات طويلة وبالتالي يستوردون حليباً مفروزاً منه الدهن ويضيفوا له دهون نباتية قد تكون دهون نخيل أو دهون خلائط المهم أنها دهون غير حليبية.

خلاف

وأنت تتحدث عن دهون الحليب ودهـون نباتية، هناك خلاف بين المواصفات والمقاييس والقطاع الخاص.. المواصفات والمقاييس تطالب بإضافة دهن حليب حيواني، بينما القطاع الخاص يضيف دهن حليب نباتي.. ما رأيكم الأكاديمي؟

أولا يجب أن أوضح أن هناك كـثـيرا يـقـعـون في هـذا الـكـلام وأكاديميين أحيانا يقولون "دهن حيواني" وهذا قد يحمل معنيين قد يكون دهن الحيوان شحم الحيوان الذي في بطنه مثلا، وقد يكون دهن حليب.. لكن عندما أحدد بالاسم "دهن حليب" والمقصود به الدهن المقصود في الحليب.. والمواصفات تقول باستخدام دهن حليب أو يصنعون حليبا كاملا.. وإذا كان يستورد حليب فرز يضيف دهن حليب.. وهـو أفضل بكثير من حليب المضاف إليه دهن نباتي، لأن الله سبحانه وتعالى امتدح الحليب في القرآن الكريم، وهناك آيات كثيرة تذكر فضل الحيب حتى أنه في الجنة الله سبحانه وتعالى وعد المتقين بالحليب في الجنة، يعني القيمة الغذائية للحليب كبيرة.

كلفة أقل

*** لـمـاذا يتهرب القطاع الـخـاص مـن إضـافـة دهن الـحـلـيـب ويـفـضـل دهـن الحليب النباتي؟**

- حليب الدهن أكثر كلفة بينما النباتي أقـل كلفة ويعيش فترة أطول، فالمنتج يلجأ إلى الأقل كلفة، لكن في الصورة العامة أنه حفاظا على صحة المستهلك وكرسترول وما إلى ذلك وهي حجة باطلة، ولو سلمنا بقضية وجود الكرسترول المضر لا يكون إلا في الدول المتقدمة التي يشربون فيها الناس بكميات كـبـيرة لكن نحن نـشـرب حليب بكميات بسيطة.

دهن الحليب

*** الـدهـن الـنـبـاتـي هل لـه تـأثـير عـلـى المستهلك مـن الـنـاحـيـة الـغـذائـيـة والصحية؟**

- الدهن النباتي لوحده مفيد.. لكن تنزع دهن الحليب من الحليب وتضع دهناً آخر بدلا عنه لا يفيد، وكأنه حليب ممسوخ أو حليب مقلد أو حليب شبيه.. وفي الغرب لا يستطيع أن يقول حليب.. يقول أنه حليب مقلد.

*المصداقية لديهم أكثر؟

- نعم..الدهن النباتي جيد..لكن لا يصل إلى مرتبة دهن الحليب.

حليب مقلد

*** الحليب المـوجـود في السوق هل ينزعوا منه دهن الحليب ويضعون بدلا عنه الدهن النباتي؟**

- مـنـزوع منه دهـن الحليب ومضاف إليه دهن نباتي..الموجود في السوق يسمونه حليب مقلد، ليس الحليب الطبيعي.. ويعتبر الحليب الطبيعي من أفضل المواد الغذائية كامل القيمة والعناصر الغذائية بدليل أن الطفل حتى عمر سنتين لازم شرب حليب وهو بأمس الحاجة إلى النمو.. يعني بناء الإنسان مستقبلا يتوقف على أول سنتين في عمره، إذا تغذى الطفل تغذية جيدة خلال السنتين ستظل صحته ممتازة طوال عمره.. الحليب هو الـذي يستطيع أن يعطي الطفل حاجته الغذائية.

سبب الخلاف

*** نقرأ دائـمـا عـلـى علب الألـبـان والحليب عبارة "طـازج".. هل من يستخدم هذه العبارة يستخف بعقول المستهلكين؟**

- لا يسمح له بهذا..هذا هو مربط الفرس للمشكلة التي بين هيئة المواصفات والمصنعين، بأن المواصفة المـوجـودة أن يستخدم حليباً طبيعياً..ولم تصدر هيئة المواصفات مواصفة بحليب مضاف إليه دهن نباتي..والمصنعون استخدموا زيتاً نباتياً مخالفاً للمواصفات.. وقد ارسـل سابقا حليب إلى الإمـارات وكـتـب عليه "حليب بالدهن النباتي" نفس النوع الذي يوزع في اليمن لكن مكتوب عليه "حليب طبيعي".. هل المواطن الإماراتي له قيمة أفضل من المواطن اليمني.. لماذا لا يكتبون على العبوات "حليب دهن نباتي" حتى يعلم المستهلك ماذا يـشـرب.. 90% من مستهلكي الحليب السائل المكرتن الموجود في السوق يظنون أنه حليبا طازجاً ولا يعلمون أنه حليب مقلد يحتوي على دهن نباتي.

يعيش أكثر

*** كم مـدة صلاحية مثل هذه المنتجات؟**

- هذه المنتجات تعيش والسبب أنهم يستخلصون دهن الحليب ويضعون بدلا عنه دهنا نباتيا ليعيش أكـثـر.. عندما ترسل شحنات حليب من أوروبا يرسل كميات كبيرة والمصانع الصغيرة يبقى معه فـترة طويلة ولـو كان حليبا كامل الدسم سيتلف بسرعة، لكن المصانع الكبار عندما تستورد حليباً كامل الدسم يقوم بتوزيعها في يوم.. بالتالي لا يفسد عليه أما المصانع الصغيرة تستورد حليب فرز منزوعة الدسم حتى لا يفسد عليه ويظل لديهم لمدة طويلة.

الالتزام بالقانون

***ما هو دور الجهات الرقابية للحد مثل هذه المخالفات إذا استطعنا القول بأنها مخالفة؟**

- أقيمت مـؤخـرا نـدوة حول "الألـبـان" هـدفـت إلى دعـوة المصنعين إلى إنـزال منتجات حليب ذو مواصفات صحيحة وكتابة المعلومات صحيحة على العبوات حتى يعلم المستهلك ماذا يشتري.. وكتابة حليب طبيعي أو كامل الدسم أو وضع صورة بقرة والحليب منزوع عنه دهن الحليب ووضع مكانه دهن نباتي فهذا يعتبر مخالفة قانونية.

فقروغش

*** مـاذا عن سوء التغذية في اليمن التي بلغت أكثر من 40%.. مـاذا يعني هذا المؤشر؟**

- فيما يتعلق بالحليب إذا رجعت لـلـدول الغربية فإنهم يتهمون الحليب بأنه يسبب الكروسترول فيلجأون إلى حليب الـدهـن النباتي.. ومـثـال آخر السعودية يقولون أن فيها حليب دهن نباتي، السعودية 40% من السكان يعانون من السمنة، عندنا 40% تحت خط الفقر.. كما أننا عملنا دراسة على كمية الحليب الذي يشربها المواطن اليمني وجد أن المواطن اليمني يشرب 23 ملي في اليوم، يعني أقل من قلص ماء، والمتعارف عليه عالميا أن يشرب المواطن العادي نصف لتر حليب في اليوم.. يعني أن المواطن اليمني لم يصل إلى 20% من احتياجاته اليومية من الحليب.. أضف إلى ذلك بأن أعطيه حليبا مقلدا منزوع الدسم.

مطابقة

*** الحليب المـسـتـوردة مـن الـخـارج والمـوجـودة في الأسـواق.. هـل هي مطابقة لشروط المواصفات والمقاييس؟**

- من الناحية الظروف الصحية ظـروف الإنتاج تعتبر مطابقة.. ويأتي مكتوب عليه حليب فرز لا يوجد فيه دهن..وهناك خياران إما استيراد حليب كامل أو حليب فرز أو حليب دهن.

المصداقية

***المشكلة عندنا في صناعة الألـبـان في الـيـمـن غياب المصداقية!**

- هم يقولون بأنهم يكتبون في البيانات أنه مضاف إليه حليب دهن نباتي، وفعلا مكتوب لكنه بخط صغير.. وغالبا المستهلك له خمس سبع سنوات يشتري المنتج وهـو لا يـرى البيانات المكتوبة بخط صـغـير.. لكن مـن ناحية القانون في جميع دول العالم وما دام أنه غير في مكونات الحليب الأساسية يجب عليك احترام المستهلك وتكتب المعلومات الصحيحة مقترنا باسم المنتج "حليب دهن نباتي" وإذا كتبت "حليب" فقط فهو الحليب المتعارف عليه "حليب طبيعي".

حليب مجفف

***نصيحتك للمستهلكين؟**

- أقول للمستهلك بأن يشرب حليبا كامل الدسم..إذا وجده خام من المزارع أو يشتري حليبا مجففا فهو حليب كامل الـدسـم فقط يضيف فيه الماء..والقيمة الغذائية فيه أكبر.. وأعتبر القيمة الغذائية للحليب الجاف أكبر من حليب المصانع.

الهدف من اكتشاف الأخطاء هو التصحيح وليس التشهير

الدهون تثير الجدل في صناعة الألبان

تمثل الألبان محوراً أساسياً في الجدل الدائر حول الغذاء، ليس من الناحية الاقتصادية والمعايير الصناعية فحسب بل أيضا من الناحية الثقافية والصحية للوجبة المتكاملة التي نحتاج لمعرفة أسسها ومكوناتها.

هنا يستنتج خبراء ومختصون ومنهم الدكتور عدنان القباطي نقطة هامة في هذا السياق "الفقير يصاب بسوء التغذية بسبب دخله والغني بسبب جهله"، ولهذا فإن هناك مشكلة عميقة لمسببات سوء التغذية المنتشرة في مختلف شرائح المجتمع.

وطبقا للبروفيسور الغذائي عدنان القباطي الذي استطلعت "الثورة" رأيه في هذه القضية فإن الدهن لايمثل أي مشكلة في الألبان، حيث تتركز المشكلة في تدني الاستهلاك وليس في الكالسيوم ونسبة الدهون في مثل هذه المنتجات الغذائية المحلية.

استطلاع / محمد راجح

يرى الدكتور عدنان القباطي أستاذ تغذية الإنسان بجامعة صنعاء أن الكالسيوم من المكونات الغذائية الجيدة التي ينبغي التركيز كثيراً عليها، معتقداً كخبير غذائي أنه ليس هناك مشكلة لوجود الدهن في الحليب والقضية في تدني الاستهلاك، حيث يستهلك الفرد (300مـل) حليب في اليوم، تشكل 19 % من احتياجات الفرد.

ويضيف : الشخص البالغ يحتاج أقل شيء في اليوم (كوبين) من الحليب، وبالطبع تختلف الاحتياجات بحسب الجنس والعمر والحالة الفسيولوجية .

ويقول إن الحليب يعتبر المصدر الأول والأسـاسي للكالسيوم، ومصدر مهم كذلك للبروتين وليس الدهن، وهذه هي المشكلة التي ندور حولها والمتمثلة بسوء التغذية.

مكونات

هناك اختلاف في المفاهيم الغذائية حول إضافة دهن الحليب لان المعمول به حاليا الدهن النباتي، لكن هذا الأمر في نظر القباطي سيرفع السعر، وبالتالي ستقل كمية الاستهلاك، ومعالجة المشكلة كما يقول تتمثل في عدة خيارات، أقربها حل وسطي في إيجاد مواصفة قياسية للمنتجين والخيار في الأخير سيكون للمستهلك، لأنه ليس هناك آثار صحية للدهن النباتي.

ويرى أن الكالسيوم يضل مصدراً هاماً وليس فيه أي مشكلة، ولهذا تجد حاجة المرأة المرضع مثلا إلى ما يقرب من أربعة أكواب من الحليب، بالإضافة إلى أن مشكلة سوء التغذية والحديث لأستاذ الغذاء بجامعة صنعاء " لا تتعلق بالحليب المنزوع من الكالسيوم .

سوء التغذية

يرى مختصون أن مشكلة سوء التغذية سببها قلة المأخوذ الغذائي، والجوع الذي يعاني منه الناس حيث لايجدون ما يأكلون وإذا توفرت لهم الأموال وتحسنت أوضاعهم المعيشية، تجدهم يفتقدون في هذه الحالة للوعي في التغذية الصحيحة وكيف يتم تناول وجبة متزنة وصحية .

ويقول الدكتور القباطي أن الفقير يصاب بسوء التغذية بسبب دخله والغني بسبب جهله، والجهل في هذه الحالة يكون بعدم المعرفة ماذا يأكلون.

من جانبه يشير الدكتور محمد الحميري حول هذه النقطة إلى الفقر السبب الرئيسي لسوء التغذية وانعدام الغذاء ويؤثر كذلك في العديد من القضايا الاجتماعية والاقتصادية وعلى فهم الاسر للعديد من القضايا المرتبطة بالإدارة الأسرية للأطفال والصحة والتعليم .

وتعتبر اليمن أحد أفقر البلدان في العالم العربي، وتشير التقديرات إلى أن معدلات الفقر ــ التي كانت في زيادة فعلية قبل الأزمة السياسية الأخيرة ــ قد ارتفعت من 42 % من السكان في 2009 إلى 54 % في 2012م.

وتُعد معدلات النمو السكاني في اليمن من بين أعلى المعدلات في العالم، ورغم ذلك فإن بلادنا من بين أكثر بلدان العالم معاناة من انعدام الأمن الغذائي، فنحو 45 %من السكان يعانون من انعدام الأمن الغذائي،

ولهذا فإن سوء التغذية بحسب الدكتور الحميري سببها نقص الغذاء وكذا الإمراض والأوبئة، حيث هناك مشاكل عديدة في هذا الخصوص ترتبط بمياه الـشرب والخدمات الصحية غير المتوفرة .

استهلاك

يرى أستاذ الألبان ورئيس قسم علوم وتقنية الأغذية بكلية الزراعة بجامعة صنعاء الدكتور مطهر شرف شيبان ـ أن تناول المستهلك اليمني لمنتجات الألبان منزوعة دهن الحليب يكرس حالات سوء التغذية بين أفراد المجتمع، نظرا لفقدهم الفوائد الغذائية والصحية التي تحتويها الألبان الطبيعية ومنتجاتها واعتمادهم على استهلاك المنتجات المقلدة المتداولة في الأسواق اليمنية .

كما تقتضي التشريعات الغذائية على المنتجين طبقا للدكتور شرف في حالة استخدام زيوت نباتية او غيرها في تصنيع المنتجات بان يوضح للمستهلك على عبوة المنتج وبشكل مفهوم عن مكونات المنتج غير الحليبية ويقترن مع اسم المنتج حتى يعرف المستهلك بأن الحليب او الزبادي المنتج مقلد ولايحتوي على دهن الحليب الحقيقي .

ويوضح ان المواطن اليمني يعاني أصلاً من تدني استهلاك الحليب، وفي نفس الوقت فهو محروم أيضا من اهم العناصر الغذائية في الحليب لتناوله البان مصنعة منزوعا منها دهن الحليب والتي تعد من اهم الأسباب التي تؤدي إلى الإصابة بسوء التغذية .

الوجبة المتكاملة

يتمنى الدكتور عدنان القباطي ان يكون لدى كل مواطن بقرة في البيت، المشكلة في عدم التعود ولهذا يفترض ان يتم التركيز على الأطفال في تناول الواجبات الغذائية السليمة والتعود على شرب الألبان بشكل يومي .

ويؤثر الدخل بحسب الدكتور عدنان على عملية الاستهلاك، وبالتالي التأثير على الإنتاج بشكل عام من الألبان.

ويـقـدم نصائح هامة للوجبة الغذائية الصحيحة والتي يمكن أن تحتوي على كل العناصر الغذائية، وليس بالضرورة أن تكون اللحوم مكونا اساسيا ورئيسيا في الوجبات، فهناك إمكانية لتعويض ذلك بمواد أخرى مثل البقوليات لأنها تعوض البروتين الموجود في اللحم.

والأهـم في نظر الدكتور القباطي الثقافة الغذائية الصحية، ولهذا كما يقول إن الأجانب بما أن لديهم وعيا غذائيا صحيحا تجدهم يضيفون البازيليا إلى الأرز، وهذه خطوة هامة لأنها إيجابية من الناحية الغذائية نتيجة نقص الحمضيات الامينية في الأرز ويتم تعويضها من هذه المادة البازيليا وبالتالي تكوين وجبة غذائية جيدة وصحية .