

پنیر ليقوان در راه ثبت ملي

وقتي صحبت از سوغات آذربايجان شرقي مي‌شود در بين آجيل، نوفا و قورابيه، پنير ليقوان جاياگاه خاصي دارد.



وقتي صحبت از سوغات آذربايجان شرقي مي‌شود در بين آجيل، نوفا و قورابيه، پنير ليقوان جاياگاه خاصي دارد. پنير ليقوان نامي آشنا براي بسياري از آيراني‌هاست. دليل نامگذاري اين پنير، توليد آن در روستاي ليقوان در دامنه کوه‌هاي سهند آذربايجان شرقي است؛ روستايي در 36 كيلومتری جنوب تبريز در کنار مهران رود و کوه‌هاي سر به فلك کشيده سهند.

به گزارش ايسنا، روستاييان ليقوان معتقدند از شير ليقوان مي‌توان بيشتر از شيرهاي ديگر مناطق، پنير به دست آورد و از هر سه كيلو شير منطقه ليقوان مي‌توان يك كيلو پنير توليد کرد که اين ميزان در مناطق ديگر ديده نمي‌شود. اين پنير از نظر غذايي نيز غني و به دليل استفاده از شيرپر پروتئين اين منطقه پروتئين باکيفيت دارد.

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان آذربایجان شرقی در مورد ثبت ملی این محصول گفت: با وجود پیگیری‌های صورت گرفته هنوز پنیر ليقوان به ثبت ملي نرسیده است.

تراب محمدي با اشاره به اقدامات انجام شده براي ثبت ملي و ميراث معنوي پنير ليقوان گفت: پرونده‌اي درخصوص ثبت ملي و ميراث معنوي پنير ليقوان، کوفته تبريز و کباب بناب به اجلاس شوراي عالي ثبت کشور که هر ساله طی جلسه‌اي به ثبت اين موارد مي‌پردازد، تقديم شده، اما تاکنون به ثبت ملي نرسیده است. وي پنير ليقوان را جزو پنيرهاي مشهور و منحصربه‌فرد دنيا برشمرد و افزود: با توجه به اين که پنير ليقوان از شير حيوانات پرورش يافته در دامنه سهند توليد مي‌شود، اين نوع پنير از لحاظ مرغوبيت، کيفيت، عطر و طعم خوب در سطح عالي است.

محمدي اضافه کرد: اين موارد زمينه‌اي است تا بتوانيم براي پنير ليقوان در سطح جهاني برند دريافت کنيم.

وي گفت: محصولي که بسته‌بندي مناسب دارد، نمای ظاهري و مقبوليت بيشتري هم خواهد داشت که بر اين مبنا بسته‌بندي پنير ليقوان روز به روز بهتر شده و تلاش مي‌شود هماهنگ با بسته‌بندي‌هاي عصر کنوني باشد.

مدیر صنایع کشاورزی و روستایی سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی نیز گفت: کمیته تدوین استاندارد تلاش می‌کند تا درصد چربی و نمک این پنیر را به سطح سلامت و حفظ ارزش غذایی آن برساند.

اياز برنو با اشاره به ايجاد تنوع در بسته‌بندي اين محصول، خاطرنشان کرد: در پنج سال گذشته شاهد تغيير و اصلاح هر چه بهتر بسته‌بندي پنير ليقوان بوده‌ايم؛ هم‌اکنون اين پنير در 20 نوع بسته‌بندي عرضه مي‌شود، البته باز هم رو به پيشرفت است.

وي صادرات پنير ليقوان را به صورت محدود و سفارشي به کشورهايي از قبيل کانادا و آمریکا ذکر کرد.

علیرضا استاد رحيمي، متخصص تغذیه گفت: پروتئين کازئين موجود در اين پنير براي سوءهاضمه و جذب پروتئين‌هاي ديگر مفيد است.