

شیرپاستوریزه و استرلیزه را نجوشانید

یک استاد دانشگاه اظهار کرد: جوشاندن شیر پاستوریزه شده باعث از بین رفتن کیفیت آن می‌شود...



یک استاد دانشگاه اظهار کرد: جوشاندن شیر پاستوریزه شده باعث از بین رفتن کیفیت آن می‌شود. دکتر احسانی استاد دانشگاه تهران ضمن بیان این مطلب گفت: در پاستوریزه شدن شیر کلیه میکروب‌های بیماری‌زای این ماه از بین می‌رود، بنابراین نیازی به جوشاندن آن نیست، ضمن آن که جوشاندن مجدد شیر پس از پاستوریزه شدن باعث از بین رفتن برخی ویتامین‌های آن می‌شود. وی با اشاره به این که در استرلیزه کردن شیر نیز علاوه بر میکروب‌های بیماری‌زا کلیه میکروب‌های غیربیماری‌زا نیز از بین می‌روند، افزود: به همین دلیل ضمن حفظ شرایط نگهداری می‌توان شیرهای استرلیزه را تا مدت طولانی برای مصرف نگهداری کرد. وی وجود نگهدارنده در شیر را رد و تأکید کرد: در مواد لبنی و شیرهای مدت‌دار به هیچ‌عنوان ماده نگهدارنده و مواد افزودنی برای ماندگاری بالا اضافه نمی‌شود. دکتر احسانی در خصوص شرایط تهیه و نگهداری شیرپاستوریزه و استرلیزه گفت: چنانچه اکسیژن را از نزدیک ماده حذف کنیم و حین نگهداری جلوی نفوذ نور را به داخل بسته بگیریم همچنین از شیرخام اولیه به خوبی استفاده کنیم، شیرپاستوریزه از لحاظ ارزش غذایی هیچ تفاوتی با شیرخام ندارد و حتی می‌توان از شیر برای چند ماه در سرما نگهداری کرد. استاد دانشگاه تهران در پایان گفت: در استرلیزه کردن شیر میزان حرارتی که به شیر داده می‌شود تا کلیه میکروب‌های موجود در شیر از بین روند بالا بوده و مدت زمان حرارت کوتاه است تا حداقل لطمه به مواد موجود در شیر وارد آمده و مواد مغذی در شیر حذف شود.