

شیر یکی از مهمترین ترکیبات غذایی مورد مصرف انسان بوده و مهمترین دام شیری جهان گاو می باشد که از آن در اغلب کشورها برای تولید شیر استفاده می نماید. مصرف سرانه شیر در کشور ما سالانه حدود یک سوم کشورهای اروپایی است که از اثرات ناشی از مصرف کم شیر می توان به پوکی استخوان و پوسیدگی دندان ها اشاره کرد.

ترکیبات شیر به عواملی مانند نژاد، تغذیه و شرایط اقلیمی بستگی دارد و ترکیبات عمده تشکیل دهنده آن عبارتند از: آب-چربی-پروتئین-لاکتوز-مواد معدنی و ترکیبات جزئی(رنگدانه، آنزیم، ویتامین ها، فسفولیپیدها و گازها)

شیر پاستوریزه شیری است، که با یکی از روشهای معمول پاستوریزاسیون تهیه شده باشد، به طوری که میکروب های بیماری زا بی آن معدوم گردیده و تعداد میکروب های غیر بیماری زا در آن به کمینه رسیده باشد و کمترین تغییرات کیفی در ترکیب آن حاصل شده باشد.

عمر شیر پاستوریزه محدود است و تا تاریخ مصرف آن باید در یخچال در دمای 3 ± 5 درجه سلسیوس و دور از نور نگه داری شود.

در استاندارد ملی ایران، انواع شیر پاستوریزه را شیر پاستوریزه با ماندگاری طولانی(ESL)، شیرهای فراسودمند، غنی شده، کم لاکتوز و بدون لاکتوز تهیه شده از شیر تازه، شیر باز ساخته یا شیر باز ترکیبی و ... معرفی نموده است.

پاستوریزاسیون شیر به روشهای پاستوریزاسیون کند، پاستوریزاسیون سریع، پاستوریزاسیون فوری، پاستوریزه با ماندگاری طولانی، فراپاستوریزاسیون انجام می پذیرد.

انواع شیر پاستوریزه از نظر مقدار چربی به شیر پاستوریزه پرچرب(درصد چربی آن حداقل ۳ درصد وزن به وزن یا بیشتر از آن باشد)، شیر پاستوریزه نیم چرب (درصد چربی آن کمتر از ۳ و بیشتر و مساوی ۱/۸ درصد وزن به وزن باشد)، شیر پاستوریزه کم چرب (درصد چربی آن بیشتر از ۰/۵ درصد وزن به وزن و کمتر از ۱/۸ درصد وزن به وزن باشد)، شیر پاستوریزه بدون چربی(شیری که میزان چربی آن بیشینه ۰/۵ درصد وزن به وزن باشد) تقسیم بندی می شود.

شیر پاستوریزه باید دارای رنگ طبیعی سفید متمایل به خامه ای، دارای بوی طبیعی و عاری از بوهای غیر عادی و نامطبوع، و دارای طعم مخصوص به خود و عاری از طعم های نامطلوب، باشد.

شیر پاستوریزه باید در ظروف مناسب شیشه ای، یا ظروف یک بار مصرف پلاستیکی از جنس مناسب و مجاز ویژه مصرف در مواد غذایی، یا پاکتی مناسب، بطری های پلی اتیلین ترفتالات، فیلمهای پلاستیکی سه لایه ، ظروف پلی پروپیلن، ظروف پلی استایرن، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم، گنجاچه های مقوایی یکبار مصرف، بسته بندی مواد پلیمری و ورق های آلومینیومی، فویل آلومینیوم مناسب، مجاز و مطابق با استانداردهای ملی مربوطه بسته بندی شود. بسته بندی در هنگام حمل و نقل باید در مقابل ضربه مقاوم باشد و

نشستی نیز نداشته، محکم و غیرقابل نفوذ و به نحوی باشد که هیچ گونه دخل و تصرف در فرآورده انجام نشود. نشانه گذاری در بسته بندی ها ذکر آگاهی های زیر شامل، نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و علامت تجارتي آن، عبارت (تهیه شده از شیر تازه گاو یا شیر بازساخته یا بازترکیبی)، وزن یا حجم خالص، سری ساخت، تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)، تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، درصد چربی، درج شرایط نگه داری (دما-نور)، عبارت (ساخت ایران)، و در خصوص شیرهای فرآسودمند دارای امگا ۳ ذکر عبارت (از حرارت دادن این فرآورده خودداری شود) و درج کد ده رقمی استاندارد ذیل علامت استاندارد، الزامی است.

از جمله آزمایشهای کنترل کیفیت که بر روی شیر های پاستوریزه مطابق استاندارد ملی ایران انجام می شود می توان به تعیین ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی (نظیر میزان چربی، نقطه انجماد، دانسیته، ماده خشک بدون چربی، اسیدیته، pH، استرول های گیاهی و ...)، میکروبی و آلاینده ها (میزان افلاتوکسین M1، فلزات سنگین، بازدارنده میکروبی)، بسته بندی و نشانه گذاری اشاره نمود.

برای آگاهی از جزئیات و آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران می توانید از پرتال سازمان ملی استاندارد ایران، متن استاندارد ملی را دریافت نمایید.

جهت اطمینان از اصالت استاندارد محصول، کد ده رقمی زیر علامت استاندارد بر روی محصولات را به سامانه ۱۰۰۰۱۵۱۷ پیامک نمایید.