

❖ گروه های محصولی لبنی با برند پاکبان:

- شیر و شیرکاکائو نایلونی ۸۰۰ گرمی ESL
(تنها ESL بازار است که یک ماه ماندگاری دارد)

محصول یخچالی و فاقد هرگونه ماده نگهدارنده است.

رتبه یک فروش شیر و شیرکاکائو در افق کوروش

ESL یعنی چه؟ چه تفاوتی از نظر فرآیند و میزان ماندگاری با پاستوریزه دارد؟

شیر ESL معمولاً مخفف Extended Shelf Life است؛ یعنی «ماندگاری طولانی‌تر».

از نظر طعم و کیفیت، به شیر تازه نزدیک‌تر است. با فرایند حرارتی و فیلتراسیون ویژه تولید می‌شود تا باکتری‌های بیشتری حذف شوند. ماندگاری آن بیشتر از شیر پاستوریزه عادی است ولی باید در یخچال نگهداری شود.

شیر پاستوریزه معمولی: حدود ۷۲ تا ۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ تا ۲۰ ثانیه

شیر ESL: حدود ۸۵ تا ۱۲۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱ تا ۱۰ ثانیه (گاهی همراه با میکروفیلتراسیون)

ماندگاری تقریبی:

پاستوریزه: ۳ تا ۷ روز در یخچال ESL: حدود ۲ تا ۶ هفته در یخچال

چرا شیر ESL پاکبان بیشتر از بقیه برندها ماندگاری دارد؟ امکانات دستگاه فنلاندی بسته بندی شیر نایلونی پاکبان و دمای بیشتر باعث ماندگاری بیشتر شده است. فراموش نکنیم تمام شیرها در هر بسته بندی که باشند، بعد از باز شدن بسته بندی باید ظرف دو تا سه روز مصرف شوند.

- شیرهای کم چرب و پرچرب استریلیزه یا فرادما یا UHT
UHT یعنی چه؟

UHT milk یا شیر فرادما، شیری است که برای افزایش ماندگاری، تحت فرایند حرارتی بسیار شدید قرار می‌گیرد. در این روش، شیر معمولاً در دمای حدود ۱۳۵ تا ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲ تا ۵ ثانیه حرارت داده می‌شود و سپس در شرایط کاملاً استریل بسته‌بندی می‌شود. این فرایند تقریباً تمام باکتری‌ها و اسپورهای مقاوم را از بین می‌برد و ایمنی میکروبی بالایی ایجاد می‌کند. ماندگاری شیر UHT معمولاً ۳ تا ۹ ماه در دمای محیط است، به شرطی که بسته باز نشده باشد. پس از باز شدن، باید در یخچال نگهداری و طی ۳ تا ۵ روز مصرف شود. بسته‌بندی این شیر اغلب در پاکت‌های چندلایه آسپتیک مانند تتراپک انجام می‌شود که از نفوذ نور، هوا و آلودگی جلوگیری می‌کنند. طعم شیر UHT نسبت به شیر تازه کمی پخته‌تر است، اما بیشتر پروتئین‌ها، چربی‌ها و مواد معدنی آن حفظ می‌شوند و تنها بخشی از ویتامین‌های حساس به حرارت کاهش می‌یابد.

استاندارد درصد چربی در طبقه بندی شیر؟

ویژگی فنی - آزمایشگاهی
درصد چربی
مساوی 3 به بالا پرچرب
از مساوی 1.8 تا کمتر از 3 نیم چرب
از 0.5 تا 1.8 کم چرب
کمتر از 0.5 بدون چربی

- خامه‌های پاستوریزه ۱۰۰ گرمی (رتبه یک و دو پرفروشترین خامه پاستوریزه افق کوروش، در رقابت با پاک) استاندارد درصد چربی در طبقه بندی خامه؟

درصد چربی
بیشتر از 48 تا مساوی 55 پرچرب
بیشتر از 35 تا مساوی 48 چرب
از 18 تا مساوی 35 نیم چرب
مساوی 10 تا مساوی 18 کم چرب

ترکیبات؟ خامه پاستوریزه، شیرخشک، استابلایزر

- خامه استریلیزه ۲۰۰ گرمی یا خامه صورتی (رتبه دو و سه پرفروشترین خامه ۲۰۰ افق) درصد چربی؟ 25 درصد ماندگاری؟ 6 ماه

- کره حیوانی

تفاوت کره لاکتیکی و غیرلاکتیکی:

کره لاکتیکی از خامه‌ای تهیه می‌شود که پیش از کره‌گیری با باکتری‌های لاکتیکی تخمیر شده است. این تخمیر باعث تولید ترکیبات معطری مانند دی‌استیل می‌شود و به کره عطری عمیق‌تر، کمی ترش، خامه‌ای و پیچیده می‌دهد؛ عطری که معمولاً یادآور ماست، فندق یا خامه‌ی رسیده است. رنگ آن اغلب اندکی مات‌تر و بافتش نرم‌تر و کشسان‌تر است. در مقابل، کره غیرلاکتیکی یا شیرین از خامه تازه و بدون تخمیر تولید می‌شود و طعمی ملایم‌تر، خنثی‌تر و شیرین‌تر دارد؛ همان طعمی که در بسیاری از کره‌های صنعتی رایج دیده می‌شود. ظاهر آن معمولاً روشن‌تر و یکدست‌تر است و عطر آن کمتر در فضا پخش می‌شود.

از نظر فرآیند تولید، تفاوت اصلی در مرحله «رسیدن خامه» است؛ در کره لاکتیکی خامه برای چند ساعت تحت کنترل دما و باکتری استارتر تخمیر می‌شود، اما در کره غیرلاکتیکی خامه مستقیماً پاستوریزه و سپس وارد مرحله چرن‌کردن و جداسازی چربی می‌شود.

استاندارد درصد چربی با نمک و بدون نمک:

درصد چربی در ماده خشک
بدون نمک کمینه 82
با نمک کمینه 80

- ماست همزده و موسیر

درصد چربی؟ 4 درصد

ترکیبات؟ شیر، خامه، شیرخشک بدون چربی، استارتر، گرانول موسیر، نمک، استابلایزر

تفاوت ماست همزده و ماست چکیده؟

آب ماست مایع مغذی‌ای است که روی ماست جمع می‌شود یا هنگام تهیه ماست چکیده جدا می‌گردد. این مایع حاوی بخشی از پروتئین‌های محلول شیر (وی)، کلسیم، پتاسیم، فسفر و مقدار کمی ویتامین‌های گروه B است. همچنین اگر ماست دارای باکتری‌های زنده باشد، آب ماست نیز مقداری پروبیوتیک دارد که می‌تواند به سلامت دستگاه گوارش کمک کند.

مصرف آب ماست به تأمین مواد معدنی مورد نیاز بدن، حفظ سلامت استخوان‌ها و دندان‌ها، عملکرد بهتر عضلات و کمک به هضم غذا کمک می‌کند. به همین دلیل معمولاً توصیه می‌شود آب جمع‌شده روی ماست را دور نریزید و آن را با ماست مخلوط کرده و مصرف کنید تا ارزش غذایی ماست حفظ شود. ماست چکیده این بخش از مواد مفید خود را از دست داده است. ماست موسیر پاکبان با گرانول موسیر بسیار زیاد و ماست همزده تهیه شده است.

• پنیر سفید UF

استانداردهای درصد چربی در پنیر سفید

درصد چربی (بر پایه ماده خشک)
مساوی 60 به بالا پرچرب
مساوی 45 تا 60 چرب
مساوی 25 تا 45 نسبتاً چرب
مساوی 10 تا 25 کم چرب
کمتر از 10 بدون چربی

پروتئین:

درصد پروتئین
مساوی 14 به بالا
مساوی 12 تا 14

پنیرهای سفید تازه موجود در بازار به دو روش UF و Whey less تولید شده اند که گاهی در بخش ترکیبات روی بسته بندی به آن اشاره میشود. روش UF یا فرآپالایش با در فرآیند خود تغلیظ شیر به کمک فیلتراسیون را دارد و روش فرآپالایش در فرآیند خود تغلیظ شیر به کمک افزودن ماده خشک را دارد. میزان پروتئین پنیر سفید بیش از دو برابر پنیر لبنه و دو برابر پنیر خامه ای است. در استاندارد پنیرهای سفید، وزن محصول که روی بسته بندی درج شده است، مجموع وزن پنیر و وزن آب داخل ظرف است زیرا در مراحل تولید این پنیر آب پنیر به ظرف اضافه نمیشود و آب داخل ظرف حاصل آب اندازی پنیر به دلیل وجود نمک است. این نکته در پنیرهای لاکتیکی متفاوت است و وزن محصول برابر با وزن پنیر داخل بسته بدون آب است.

• پنیر خامه ای

استانداردهای چربی

درصد چربی (کمینه 20)
بیشتر از 24
24
مساوی 20 تا 24

میزان پروتئین؟ 5 تا 6 درصد

• کشک

درصد چربی 1 تا 5 و درصد کشک خشک 1 تا 5، همچنین نوع بسته بندی تعیین کننده قیمت است. کشک پاکبان با 3 درصد چربی و 55 درصد کشک خشک از باکیفیت ترین کشک های بسته بندی بازار است.

❖ گروه های محصولی آبمیوه و نوشیدنی با برند ماکسیتو:

• آبمیوه:

تعاریف آبمیوه و نوشیدنی و نکتار و نوشابه

آبمیوه و نکتار: تمام مواردی که به نام آبمیوه و نکتار در بسته بندی های شیشه و بطری و تتراپک در بازار عرضه میشود و حاوی 35 تا 50 درصد کنسانتره طبیعی میوه است. آبمیوه های پاکبان نیز 35 تا 50 درصد کنسانتره طبیعی میوه دارد.

کنسانتره طبیعی میوه چیست؟ آب میوه بعد از آبگیری با حرارت و فیلتراسیون تغلیظ میشود و در بسته بندی های آسپتیک غیرقابل نفوذ برای تولید آبمیوه در فصلی که میوه در دسترس نیست نگهداری میشود. در زمان تهیه آبمیوه و نکتار، کنسانتره غلیظ میوه با آب و گاهی شکر و اسید سیتریک رقیق و به حالت عادی آب میوه درمی آید.

میزان ماندگاری و روش افزایش ماندگاری:

آبمیوه های پاکبان فاقد مواد نگهدارنده هستند و از طریق پاستوریزه کردن تا 6 ماه بدون یخچال امکان نگهداری دارند.

دلیل تفاوت میزان ته نشینی نکتارها

آبمیوه ها و نکتارها به صورت طبیعی بعد از چند روز ثابت ماندن در قفسه، ته نشین خواهند داشت. برای کاهش این ته نشینی، در کارخانه ها به آبمیوه پایدارکننده های طبیعی اضافه میشود که همه از موارد گیاهی استخراج میشوند مانند گوارگام یا صمغ صمغ عربی که هردو از گیاه بدست آمده و مانند پودر ژلاتین در پایداری مایعات کمک کننده هستند. برای کاهش ته نشینی بخش جامد آبمیوه ها یا تخم شربتی یا تکه های نارگیل و آلوئه ورا در نوشیدنی ها از این مواد استفاده میشود که هیچ ضرری برای انسان ندارند.

• نوشیدنی تکه نارگیل دار:

تکه های سلولزی داخل نوشیدنی از طریق تخمیر آب نارگیل تهیه شده اند. این نوشیدنی در 7 طعم عرضه میشود.