

شیر و لبنیات

یکی از مزایای **شیرهای پاستوریزه** نسبت به **شیرهای فله** وجود تاریخ تولید و تاریخ انقضا روی محصول است. درج این تاریخ روی پاکت شیر به مصرف کننده نشان می دهد که این محصول در چه تاریخی تولید شده و تا چه زمانی مجوز مصرف دارد؛ در حالی که این مورد درباره شیرهای فله صدق نکرده و مصرف کننده در این مواقع، تنها باید به نظر عرضه کننده محصول اعتماد کند. به همین دلیل منطقی تر آن است که محصولات لبنی صنعتی مصرف شوند. همچنین **خواص تغذیه ای** شیر پاستوریزه به دلیل اعمال حرارت کنترل شده بیشتر حفظ می گردد.

در مورد شیرهای فله **خطرات و آلودگی** های فراوانی امکان بروز دارد. این محصولات علاوه بر امکان آلودگی های ثانویه به دلیل آسیب پذیری فراوان در برابر عوامل بیماری زا و وجود انواعی از میکروارگانیسم ها در شیر، خواه ناخواه دچار فساد می شوند.. مهمترین بیماری مشترک انسان و دام **تب مالت** می باشد که از طریق مصرف شیر غیرپاستوریزه منتقل می گردد.



درج نشانگر **رنگی تغذیه ای** بر روی محصولات بویژه لبنیات بعلت حساس تر بودن بعنوان یک راهنما به خریداران جهت انتخاب سالم تر کمک خواهد نمود.

