

## معمای کوچک شدن قالب پنیر!

کوچک شدن قالب پنیر در برخی برندها این سوال را در ذهن ایجاد می‌کند که آیا تولیدکنندگان این محصولات اقدام به کم فروشی می‌کنند یا اتفاقی دیگری در این بین رخ می‌دهد؟ سوالی که یکی از اعضای هیات مدیره انجمن صنایع لبنی توضیحاتی در خصوص آن ارائه کرد.

به گزارش سایت خبری پرسون، محمد فرید در پاسخ به این سوال که چرا قالب های پنیر لیوانی برخی برندها روز به روز کوچکتر و آب نمک داخل آن بیشتر می شود، گفت: کوچک شدن اندازه پنیر گاهی در اثر پدیده آب انداختگی است. برخی پنیرها مانند یوفا یا سفید دچار این پدیده می‌شوند. یعنی آب پنیر در اثر شرایط نامساعد در طی تولید یا پس از آن از پنیر جدا شده و به کاهش وزن پنیر ( وزن آبکش ) منجر می شود.

وی ادامه داد: سال ۱۳۹۳ از پژوهشگاه استاندارد تقاضا کردیم که پدیده آب انداختگی پنیر را بررسی و درصد مجاز آن را اعلام کند. براساس گزارش تهیه شده توسط این مرکز ۱۴ تا ۱۵ درصد آب انداختگی در مورد پنیرهای یوفا مجاز است. گذشت زمان و افزایش دمای نگهداری باعث افزایش میزان درصد آب اندازی می شود.

عضو هیات مدیره انجمن صنایع لبنی در پاسخ به سوال دیگری مبنی بر اینکه آیا کوچک شدن پنیرها علاوه بر پدیده ذکر شده می تواند ناشی از کم فروشی برخی برندها باشد و آیا انجمن نظارتی بر واحدهای تولیدی دارد؟ گفت: اگر مصرف کنندگان احساس کردند وزن پنیر با عددی که بر روی بسته آن درج شده همخوانی ندارد کفایت که آن را وزن کنند و قطعاً اگر این موضوع اثبات شود که برندی اقدام به کم فروشی کرده با آن برخورد خواهد شد و انجمن صنایع لبنی نیز پیگیر آن خواهد بود.

به گفته وی مصرف کنندگان می‌توانند شکایات خود را در سامانه های سازمان بازرسی و نظارت یا انجمن صنایع لبنی ثبت کنند که قطعاً پیگیری خواهد شد.

فرید در پایان با بیان اینکه در این پدیده بحث کم فروشی مطرح نیست بلکه به دلایل ذکر شده پنیر آب خود را از دست می‌دهد و کوچکتر به نظر می‌رسد، گفت: رقابت میان شرکت‌های لبنی به حدی بالاست که هیچ برندی با کاهش کمیت و کیفیت خود را از عرصه رقابت خارج نمی‌کند.

منبع: ایسنا