

نصائح حول الحليب



الحليب ومشتقاته مصدر غذائي طبيعي للعناصر الغذائية التي تساعد على بناء عظام قوية للمحافظة عليها ويعتبروا من المواد الحساسة السريعة التلف لذا تحفظ في درجة تبريد تساوي أو أقل من 04 م .



الحليب في الأسواق متوفر على شكل عدة أنواع يختص كل نوع بمواصفاته و شروط تخزينه منها من يدوم أسبوع، منها من يدوم 6-9 أشهر، منها من يدوم سنة و منها من يدوم سنتين.



يقدر ثمن اللتر الواحد من الحليب المبستر ب: 25 دينار جزائري و هو ثمن مقنن و كل سعر آخر يعتبر مخالفة للقوانين المعمول بها.



للكشف عن الغش في الحليب :

- على مستوى مديرية التجارة (جهاز قياس كثافة الحليب للكشف عن الماء (Lactodensimetre)
- على مستوى مخبر قمع الغش (إجراء تحاليل فيزيوكيميائية و ميكرو بيولوجية للكشف عن المواد الدسمة ، المواد الجافة ، كمية الحموضة و الجراثيم) .



يجب مراعاة الآتي عند شرائك للحليب و مشتقاته :

- الشراء من مصادر موثوقة و التأكد من حفظ الحليب لدى البائع في المبرد .
- عدم تركه فترة طويلة معرضا لدرجة حرارة الجو و التوجه به مباشرة للمنزل .
- غلي الحليب جيدا مع حفظه داخل الثلاجة بعد تبريده مباشرة .
- يجب احترام مدة صلاحية الحليب المدونة على مختلف العبوات .

لمعلوماتك أخي المستهلك

يجب أن تكون التعبئة المستعملة في تكييف الحليب عازلة و نظيفة و فاقدة للتفاعل الكيميائي و تكون مطابقة. كما يجب أن تبرز عليها بيانات الوسم بكيفية واضحة و سهلة القراءة و غير قابلة للمحو متضمنة الآتي:

- تسمية البيع.
- الاسم أو اسم الشركة أو علامة المنتج و المستورد عندما يكون المتوج مستوردا و عنوانه.
- الوزن الصافي للمتوج.
- تاريخ الإنتاج.
- تاريخ نهاية الاستعمال.
- نسبة المادة الدسمة.
- البلد الأصلي.
- رقم الحصة
- الشروط الخاصة بالحفظ



قال رسول الله صلى الله عليه و سلم : " إن الله عز و جل لم يضع داء إلا وضع له شفاء فعليكم بالبان البقر ، فإنها ترم من كل الشجر " (اللبن يغذي البدن و يخصبه) .

