

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الحليب و مشتقاته وكيفية التعرف على طرق الغش فيه .





يجب مراعات الآتي عند شرائك للحليب و مشتقاته :

- ❖ الشراء من مصادر موثوقة .
- ❖ التأكد من حفظه لدى البائع مبردا .
- ❖ عدم تركه فترة طويلة معرضا لدرجة حرارة الجو أي التوجه مباشرة إلى المنزل عند شراءه.
- ❖ غلي الحليب جيدا مع حفظه داخل الثلاجة مباشرة بعد تبريده .
- ❖ يجب أن لا تتجاوز فترة حفظه في الثلاجة أكثر من أسبوع واحد .





طرق الغش في الحليب :

- ❖ إضافة مواد ملونة للحليب .
- ❖ إضافة مواد حافظة مثل " الفورمالين " .
- ❖ إضافة الماء .
- ❖ إضافة النشاء و الدقيق .
- ❖ إضافة الدهون النباتية .
- ❖ نزع جزء من الدهون .





كيف يمكن التعرف على الغش في الحليب :

- ❖ ظهور اللون الدموي يدل على أن الماشية مصابة بمرض التهاب الضرع لهذا يجب بسترة الحليب .
- ❖ ظهور لون يميل الى الزرقة دل ذلك على إضافة الماء له.
- ❖ ظهور بعض حبيبات النشاء به.
- ❖ عدم تعلق الحليب المغشوش بسطح الزجاج الأملس .
- ❖ عدم ظهور الدسم عند وضع الحليب بين أصابعك و إعادة فركها .





قد يحدث تلوث للحليب و منتجاته بسبب :

- ❖ أمراض البقر مثل السل البقري .
 - ❖ براز البقر نتيجة الإتصال المباشر مع الحليب .
 - ❖ إلتهاب الضرع للبقر.
 - ❖ البكتيريا التي تعيش على جلد البقر .
 - ❖ تلوث البيئة بالبراز ، و الأوساخ ، و تلوث الأدوات المستخدمة في عملية الحلب .
 - ❖ عدم إتباع ممارسات النظافة الشخصية مثل تلوث الملابس و الأحذية المتسخة .
- و الحل الأمثل لتقليل نسب الإصابة بهذه الميكروبات هو استخدام البسترة أو التعقيم لضمان سلامة الحليب و مشتقاته , فهذه الطريقة تؤدي إلى تقليل كمية الجراثيم التي تسبب السل مع العلم أن عملية البسترة لا تضر القيمة الغذائية للحليب و مشتقاته ولا تغير في الطعم أو الشكل أو الرائحة .

