

"موش كل ياغورت....ياغورت"



بفعل تطور الصناعات الغذائية في تونس إلى جانب تطور الإنتاج الوطني من الحليب، تطور في السنوات الأخيرة مستوى إستهلاك التونسي للياغورت، حيث مر من معدل 17 علبة للفرد الواحد في السنة سنة 2000 إلى 79 علبة للفرد الواحد في السنة سنة 2015 أي ما قدره حوالي 8.7 كغ في السنة (باحتساب 110 غ للعلبة الواحدة) (يبلغ معدل الإستهلاك على المستوى العالمي 2.1 كغ للفرد الواحد في السنة سنة 2015).

ويعتبر هذا المستوى من الإستهلاك متوسطا مقارنة بعدة دول أخرى، حيث أن هولندا مصنفة من أكثر البلدان إستهلاك الياغورت بمعدل 186 علبة للفرد الواحد في السنة، وفرنسا بمعدل 168 علبة، وتركيا بمعدل 166 علبة، وفي اسفل ترتيب الدول المستهلكة للياغورت نجد كولومبيا بمعدل 32 علبة للفرد الواحد في السنة، ومصر بمعدل 14 علبة (تقرير مكتب الدراسات AC Nielsen-2015).

وبما أن الياغورت والحليب بصفة عامة تشكل مصدر هام من الكالسيوم فإن نسبة تغطية الحاجيات اليومية من الكالسيوم في تونس تتجاوز الحاجيات بنسبة 53 بالمائة (المسح الوطني حول الإستهلاك والإنفاق 2015).

تجدر الإشارة إلى أن مستوى إنتاج الحليب في تونس شهد تطورا هاما خلال السنوات الأخيرة و مر من 1059 مليون لتر سنة 2010 إلى 1424 مليون لتر سنة 2017، تم تحويل 168 مليون لتر منها إلى ياغورت (المجمع المهني المشترك للحوم الحمراء والألبان 2017).

وتوفر صناعة الياغورت في تونس عديد الأنواع والمذاقات من الياغورت وبنكهات متعددة، إلا أن ما يعرض في السوق يختلف بصفة كبيرة من حيث القيمة الغذائية والتركيبية، مما يخلق في ذهن عديد المستهلكين لبسا. فنجد مثلا الياغورت، والمقلب أو brassé أو الممزوج، أو مشروب الياغورت A boire، وكريمة التحلية dessert lacté، والياغورت ثنائي الخمائر البكتيرية أكتيفيا Activia،

ولتوضيح المسألة أمام المستهلكين، الذين ندعوهم دائما إلى ضرورة قراءة التأشير الغذائي للمنتجات، نقدم هذه البطاقة والتي تبين الفارق بين مختلف هذه المشتقات من الحليب حسب التشريع التونسي.

1/ الياغورت :

تخصص تسمية الياغورت للحليب المتخمّر المتحصل عليه بالإقتصار على نمو البكتيريا اللكتيكية (Lactobacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus) وحدها، التي يجب بذرها في المنتج المعروض

للبيع في نفس الوقت والإبقاء عليها حية في المنتج نفسه عند بيع الياغورت للمستهلك. ويجب أن لا تقل كمية الحامض اللبني (اللكتيكي) التي يتضمنها عن 0.8 غرام /100 غرام.

ونجد في التسمية "ياغورت" عديد المنتجات التي تختلف بينها خاصة في مستوى طريقة الإعداد، من ذلك:

- ياغورت المزرعة "yaourt ferme": يتميز هذا النوع من الياغورت بأن البروتينات تكون مبلورة (جالا) gel) وذلك تحت تأثير الحامض اللكتيكي وهو الياغورت الأكثر رواجاً.
- ياغورت مقلب "yaourt brassé" يتميز بنسيج ملمس وشبه سائل plus ou moins fluide
- ياغورت للشرب: يتميز بنسيج سائل وسهل الشرب.

والفرق مثلاً بين ياغورت المزرعة yaourt ferme والياغورت المقلب yaourt brassé، أن الأول يكون نمو البكتيريا اللكتيكية في المنتج وعند العرض، في حين أن الثاني يكون نمو نفس البكتيريا في المنتج في حاويات كبيرة ثم تتم تعبئته داخل العلب للبيع وهو ما يجعله شبه سائل.

ونجد في السوق التونسية عديد العلامات التي تطرح منتجات مُشابهة للياغورت ومؤشر علمها بعبارة "للشرب" A boire، إلا أنها لا يمكن أن تتحصل على التسمية "ياغورت" وإنما تصنف في خانة "الإختصاصات اللبنية" أي يتم التحصل عليه بعد إضافات أخرى (gelatine, amidon....). وبالتالي يجدر التأكيد على أن ما يُعرض حالياً في السوق التونسية من إختصاصات لبنية في قوارير بلاستيكية en bouteille plastique، لا يمكن إعتباره ياغورتاً، عكس ما هو شائع لدى عديد المستهلكين.

ويسمح بإضافة مكونات أخرى إلى الحليب المتخمر ك:

- السكر (السكروز = سكر القصب أو اللفت السكري).
- المواد الملونة المسموح باستعمالها.
- المواد المنكهة الطبيعية.
- المواد المنكهة الطبيعية المقواة.

غير أن النسبة الجمالية للمواد المضافة لا يجب أن تتجاوز 200 مليغرام بالكيلوغرام من الياغورت عند إستعمالها في إعدادها.

ويمكن إضافة الألباب أو عصير الفواكه و العسل أو معجون الفواكه إلى الياغورت شريطة أن تبلغ نسبة الحليب المتخمر 70% بالضبط من وزن المنتج المعروض للبيع.



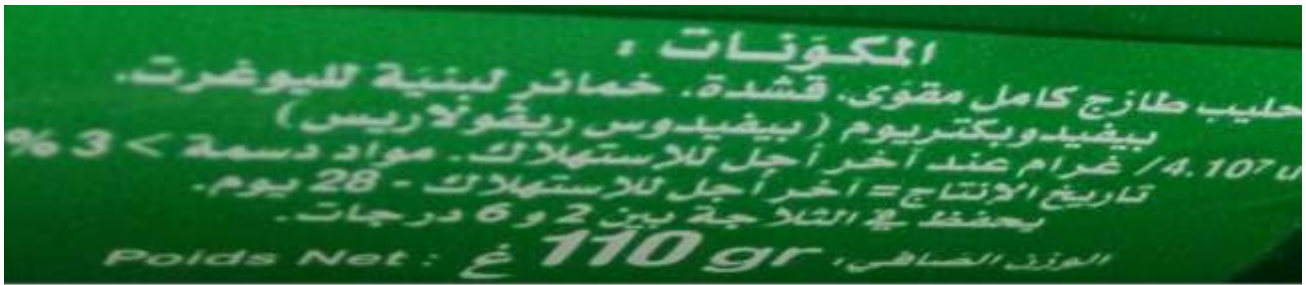
2/ الحليب المتخمّر مثال أكتيفيا

تُخصّص تسمية الحليب المتخمّر لمنتجات الحليب و المتأتية من حليب منزوع الدسم أو الدسم أو الحليب المركز او الحليب المجفف منزوع الدسم و مُغنى بمكونات الحليب، و تعرّض لعملية تسخين تُقارب البسترة (pasteurisation) يضاف إليها بكتيريا تنتمي للصنف الخاص بالمنتوج و نجد خاصة bifidobacteries

التسمية المعروفة و المتداولة هي بيفيدوس " bifidus ". يحتوي الحليب المتخمّر على بكتيريا التي تعرف بتسمية Bifidobacterium bifidum et Bifidobacterium longum و هذه البكتيريا في الغالب تضاف مع البكتيريا اللكتيكية للياغورت لتعطي نكهات عذبة (une saveur assez douce).

وتوجد هذه البكتيريا الدقيقة في الحالات الطبيعية داخل الجهاز الهضمي لجميع الاطفال عند الولادة، فهي بكتيريا نافعة تساهم في تقوية المناعة الطبيعية حيث تساعد الطفل الصغير على محاربة البكتيريا الضارة في بعض الاضطرابات الهضمية والمشاكل اليومية.

و يحتوي الحليب المتخمّر على نسبة أقل من الحامض اللكتيكي مقارنة بالياغورت مما يعطيه طعم أكثر نعومة 0.6 بالمائة حامض اللكتيكي عوضا عن 0.7



3/ اختصاص لبني specialité laitière مثال " الممزوج "

تخصص تسمية اختصاص لبني حسب النصوص الترتيبية عندما يتم استعمال مادة أولية غير الحليب كالجيلاتين و النشاء و تضاف هذه المواد الأولية للحليب الطازج و ذلك بكميات ضرورية للحصول على الغاية التكنولوجية المنتظرة بالمنتج النهائي، أي أن الفرق بين الياغورت و " الممزوج " هو ما يتم إضافته من نشاء أو كريمة طازجة أو جيلاتين، على حساب نسبة الحليب فيه.



4/ كريمة التحلية أو dessert lacté

لا يوجد نص ترتيبي خاص بكريمة التحلية و تُصنع من الحليب كمادة أولية بنسبة 50% و يُمكن إضافة الأرز والسكر و الغلال و كرامال و الشكلاطة و عجين الكاكو. كما يمكن استعمال إضافات غذائية كالمغلظة للوقام (epaississants ou gélifiants) و المنكهات و مضاد الفطريات لحماية المنتج من التعفن.



المراجع :

- مواصفة تونسية 01.14(1983) تعاريف الحليب.
- مواصفة تونسية 08.14(1983) الحليب المتخمّر.
- مواصفة تونسية 09.14(1983) الياغورت.

ملاحظة: الصور الواردة بالبطاقة ليست ذات صبغة إخبارية وإنما للإعلام فقط.