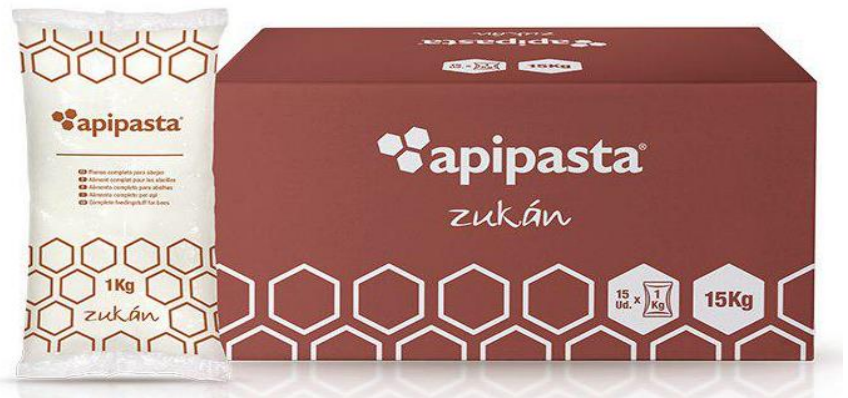


چند روزی هست که بحث آپا پاستا در گروه های زنبورداری بحث پرتنش گروه ها شده است و در این بین این موضوع مخالفان و موافقینی دارد. بنده نیز به نوبه خودم سعی می کنم نظرات ام رو در این مورد در گروه ارسال کنم و این نظرات من تنها در جهت تنویر افکار عمومی است و تایید و یا تکذیبی برای هیچ شرکت و جناح و گروهی قابل تفسیر نیست.

لازم به ذکر است که بنده نه نمایندگی این محصول را داشته ام و دارم و نه ذی نفع بوده ام و دوستانی که با من آشنایی دارند می توانند این نظرات من رو بررسی نمایند.

ورود آپا پاستا به کشور از حدود دو سال پیش به نحوی بحث بیشتر محافل زنبورداری کشور بوده است و این محصول از زوایای مختلفی قابل بررسی می باشد.

لذا سعی می کنیم با استناد به موارد علمی این رو دقیق تر بررسی کنیم و نقد و بررسی این نظرات توسط فعالان این بخش با رعایت احترام کاملا آزاد می باشد.



خمیرشیرین آپا پاستا apipasta

شرکت سازنده : زوکان اسپانیا

محتوی هر کارتن : ۱۵ بسته ۱ کیلویی

قیمت در سایت های خارجی برای خرید جزئی

قیمت هر کارتن : ۱۶,۵ یورو - ۷۹۵۳۰ تومان

قیمت هر کیلو : ۵۳۰۲ تومان



قیمت آبی پاستا در ایران

برای هر بسته یک کیلوپی : حدود ۳۵۰۰ تومان

البته بسته به میزان خرید و فروشنده قیمت می تواند چند صد تومان کم یا زیاد باشد

آبی پاستا از چه موادی تشکیل شده است ؟

معرفی محصول	شربت قند / شربت گلوکز- فروکتوز
مواد اولیه محصول	شربت قند: از چغندر قند یا تیشکر شربت گلوکز- فروکتوز: از ذرت

حیواناتی که از این ماده خوارگی می توانند مصرف کنند	زنبورها
دستور العمل مصرف مناسب	به طور مستقیم

خواص حسی

ظاهر	خمیر جامد سفید همگن
بو	معمولی
طعم	شیرین

خواص شیمیایی / فیزیکی

ماده خشک (درصد)	۹۰
درجه بریکس	۸۸ تا ۹۰
دی اکسید گوگرد (میلی گرم در هر کیلوگرم)	کمتر از ۱۰

ترکیب قند (درصدی از ماده خشک)

ساکاروز (درصد)	۸۱ تا ۸۵
فروکتوز (درصد)	حد اکثر ۲
دکستروز (درصد)	۴ تا ۶
مالتوز (درصد)	۴ تا ۶
مالتوتریوز و قندهای بزرگتر (درصد)	۳ تا ۵

میکروبیولوژی

کپکها (CFU ^o در هر ۱۰ گرم)	کمتر از ۱۰
مخمر (CFU در هر ۱۰ گرم)	کمتر از ۱۰
پاکتری‌های مزوفیلیک (CFU در هر ۱۰ گرم)	کمتر از ۲۰۰

colony-forming unit = CFU

میانگین ارزش غذایی (هر ۱۰۰ گرم)

انرژی	۱۵۳۰ کیلوژول (یا ۳۶۰ کیلوکالری)
چربی (گرم)	صفر
بخش چربی اشباع (گرم)	صفر
کربوهیدرات (گرم)	۹۰
بخش قند (گرم)	۸۶/۳
الیاف (گرم)	صفر
پروتئین (گرم)	صفر
نمک (گرم)	صفر

مواد تشکیل دهنده آبی پاستا بر اساس بروشورهای فارسی ارائه شده توسط شرکت زوکان در ایران

ساکارز: حدود ۸۰ درصد

گلوکوز و فروکتوز: حدود ۱۰ درصد

آب: حدود ۱۰ درصد

بررسی آبی پاستا به لحاظ ترکیبات سازنده:

بر اساس نتایج آزمایشگاهی ارائه شده توسط شرکت سازنده و همچنین یک مورد آزمایش انجام شده در ایران آپی پاستا یک ترکیب قندی است که می توان آن را در دسته خمیرشیرین طبقه بندی کرد.

آپی پاستا فاقد هر گونه مواد پروتئینی و ویتامینی است و تنها ترکیبات سازنده آن قندهای ساده ساکارز، فروکتوز و گلوکوز می باشد. قند فروکتوز و گلوکوز تولیدی به روش آنزیمی و از نشاسته ذرت تولید شده است و نگرانی شربت های ذرت فروکتوز بالا را ندارد

میزان ماده هیدروکسی متیل فورفورال HMF در این محصول بر طبق نتایج آزمایشگاهی ارائه شده کمتر از ۵ میلی گرم در کیلوگرم است و این میزان HMF تقریباً میشود گفت بی خطر است و قابل چشم پوشی است .

لازم به ذکر است که حتی در عسل های طبیعی و تازه که هیچ گونه حرارتی داده نشده است این میزان HMF وجود دارد و در آزمایشات فیزیکوشیمیایی عسل قابل اندازی گیری است در نتیجه نگرانی از بابت ماده سمی هیدروکسی متیل فورفورال در آپی پاستا حداقل براساس نتایج آزمایشگاهی موجود وجود ندارد.

ترکیب قندی ارائه شده در این محصول نیز با قند غالب ساکارز است و حدود ۸۱ تا ۸۵ درصد از ماده خشک آپی پاستا را شامل میشود و قندهای فروکتوز و گلوکوز و سایر قندها از جمله مالتوز و ... نیز به میزان کمی در ترکیب آپی پاستا بکار رفته است.

ساکارز یا همان شکر معمولی نیز به روش میکرونیزه تهیه شده است و کاملاً ذرات ساکارز پودر شده است و این باعث جذب بهتر و عدم دور ریزی محصول توسط زنبورعسل می شود.

قندهای فروکتوز و گلوکوز نیز سنتزی نیست و به روش آنزیمی از نشاسته ذرت تولید شده است و جهت خوشخوراکی بهتر محصول افزوده شده است. لازم به ذکر است که قند فروکتوز یک قند مونوساکارید و با درجه شیرینی بیشتری از سایر قندها است و باعث قوام بهتر و مزه مطلوب تر خمیر شیرین می شود و به صورت گسترده ای در صنایع قنادی و شیرینی پزی مورد استفاده قرار می گیرد و نگرانی از بابت استفاده آن وجود ندارد.

نگرانی در مورد شربت ذرت در دو مورد است :

در شربت های ذرتی که میزان فروکتوز بسیار بالا است نگرانی هایی بابت این میزان بالا برای زنبورعسل گزارش شده است و نگرانی مهمتر بحث میزان HMF است که به روش حرارتی و اسید تولید شده باشد که اگر معیار نتایج آزمایشگاهی ارائه شده موجود باشد می توان با اطمینان گفت که نگرانی از این بابت در مورد آپی پاستا برای تغذیه زنبورعسل وجود ندارد

PRODUCT DATA SHEET		
APIPASTA		
Product Description	Sugar / Glucose-Fructose syrup	
Raw material	Sugar: Beet or sugar cane Glucose-Fructose syrup : Corn	
The species or categories of animals for which the compound feed is intended	Bees	
Instructions for proper use	direct	
Información Sensorial		
▪ Aspect	White homogeneous solid paste	
▪ Odour	Typic	
▪ Taste	Sweet	
Chemical / physical specifications		
Dry matter (%)	90 %	
° Brix ¹	88-90	
SO ₂	< 10 mg/kg	
Sugar Spectrum (% DM)		
Sucrose	81-85	
Fructose	2 max	
Dextrose	4-6	
Maltose	4-6	
Maltotriose + higher sugars	3-5	
Microbiology		
Molds (cfu /10 g)	< 10	
Yeast (cfu /10 g)	< 10	
Mesophilic bacteria (cfu /10 g)	< 200	
Average Nutritional Values (100 g)		
Energy	1530kj / 360kcal	
Fat		
of which :		
- Saturates	0 gr	
Carbohydrate	90 gr	
of which :		
- Sugars	86.31 gr	
Fibre	0 gr	
Protein	0 gr	
Salt	0 gr	
Code product: 26-44310	Current ton: 27/07/2015	Review: 0.05 eng.
Aproved by: Antonio Bernal	Replace: 28/01/2015	Page: 1 de 2

Alergen	Containing			Containing	
	YES	NO		YES	NO
Gluten ²		X	Nuts and products thereof		X
Crustaceans and products thereof		X	Celery and products thereof		X
Eggs and products thereof		X	Mustard and products thereof		X
Fish and products thereof		X	Sesame seeds and products thereof		X
Peanuts and products thereof		X	Molluscs and products thereof		X
Soybeans and products thereof		X	Lupins and products thereof		X
Milk ³ and products thereof		X	Sulfur dioxide ⁴		X
² Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof) .					
³ Including lactose.					
⁴ And sulphites at concentrations of more 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .					
Packaging	Carboard box - 15 kgs (15 ud x 1 kg)				
Shelf Life after production date	12 months Store in a cold place and protect from sunlight.				
General Information					
This product complies with the requirements of the legislation in the EU for food and ingredients. And the regulation of labelling, hygiene and additives .					
Additional Product Information					
GMO statement: This product complies with the EU GMO requirements and Regulations (EC)1829/2003 and 1830/2003 , for which no additional specific labelling requirements apply.					
Irradiation: This product is not irradiated / treated with ionizing radiation.					
Nuestro servicio técnico está a su disposición para cualquier información complementaria.					
Code product: 26-44310	Current ton: 27/07/2015	Review: 0.05 eng.			
Aproved by: Antonio Bernal	Replace: 28/01/2015	Page: 2 de 2			

بر طبق آنالیز میکروبیولوژی نگرانی از بابت آلودگی های مخمری و قارچ ها وجود ندارد.

استفاده آبی پاستا:

بر طبق اظهار نظر شرکت سازنده استفاده از این محصول در زمان کمبود منابع شهد در طبیعت می باشد.

با توجه به این که آبی پاستا فاقد هر گونه مواد پروتئینی و ویتامینی است تنها می تواند به عنوان کمکی جایگزین شهد باشد. البته که اولویت اصلی برای زنبورعسل شهد گیاهان است و قطعا ترکیب شهد به مراتب از آبی پاستا غنی تر است اما در شرایطی که به دلایلی شهد مرتع جواگویی نیاز قندی کلنی ها نیست می توان از آبی پاستا استفاده کرد.

توصیه ما هم به لحاظ کیفی و تاثیر آن بر زنبورعسل و هم اقتصادی این است که بایستی در وهله اول شهد گیاهان به اندازه کافی در دسترس زنبورعسل باشد

شهد گیاهان تاثیر به مراتب بهتری بر طول عمر زنبورها و زمستان گذرانی بهتر کلنی خواهد داشت و این که عنوان کنیم آبی پاستا جایگزین کامل شهد برای زنبورعسل می باشد صحیح نیست و شرکت سازنده نیز این را متذکر شده است و دلیل این امر نیز این است که شهد گیاهان علاوه بر یک ترکیب قندی ویژه با غالبیت قندهای (ساکارز و فروکتوز و گلوکوز و ..) مقادیر قابل توجهی از مواد پروتئینی، آمینواسیدی، ویتامینی، عناصر معدنی و .. می باشد که می

تواند به نحو مطلوبی نیاز غذایی زنبورعسل را برآورده نماید

عسل تولید شده از شهد گیاهان به مراتب اثرات بهتری برای کلنی خواهند داشت تا ترکیب خمیر شیرین آبی پاستا. البته این مقایسه برای سایر خمیرشیرین ها نیز صادق است و توصیه ما برای تغذیه زنبورعسل در وهله اول شهد گیاهان است و در موارد بعدی با در نظر گرفتن سهولت و اقتصادی می توان آبی پاستا را نیز مورد استفاده زنبورعسل قرار داد.

لازم به ذکر است که جهت زمستان گذرانی نیز به هیچ وجه زنبورعسل را از عسل تولیدی کلنی محروم نکنید و به این تفکر که عسل را برداشت نمایید و خمیرشیرین در اختیار زنبورعسل قرار دهید و صرفه اقتصادی را مدنظر قرار دهید میزان تلفات زمستانه زنبورستان را افزایش ندهید.

بهترین ترکیب قندی برای زمستان گذرانی قطعا عسل طبیعی است و در وهله بعد عسل های تغذیه ای و سالم و در وهله های بعد خمیرشیرین.

آزمایشات متعددی ثابت نموده است که عسل بیشترین تاثیر را بر طول عمر زنبورهای کارگر دارد.

استفاده از آبی پاستا در زمان جریان شهد اصلی در مرتع و ذخیره عسل در کلنی قابل توصیه نیست و می تواند به اندازه مصرف آن در کلنی عسل تولیدی شما را تحت تاثیر قرار بدهد.

به عبارتی زنبورعسل قادر به ذخیره آبی پاستا در عسل می باشد و زنبورداران که به فکر تولید عسل کاملا طبیعی هستند نبایستی از خمیرشیرین در زمان ذخیره عسل استفاده نمایند (نقل قول از آقای مهندس غفوری با استناد به صحبت های آقای دکتر پدرو)

البته قابل ذکر است که میزان ذخیره خمیرشیرینو تاثیر آن به عسل نسبت به شربت شکر به مراتب کمتر است به بیان ساده تر شربت شکر تاثیر بیشتری در ذخیره عسل دارد تا خمیرشیرین هایی از جمله آبی پاستا.

نتیجه گیری نهایی:

خمیرشیرین به هیچ وجه جایگزین کاملی برای عسل نیست و حتما سهم عمده ذخیره غذایی کلنی برای زمستان بایستی عسل تولیدی کلنی باشد و می توان در شرایطی که برخی از کلنی ها با کمبود عسل مواجه هستند از خمیرشیرین استفاده نمود.

مزیت آبی پاستا قیمت پایین تر و سهولت استفاده است ولی به لحاظ کیفی و اثرات آن بر کلنی با عسل قابل قیاس نیست و حتی توسط کارشناسان علمی شرکت نیز به آن اشاره شده است.

ورود آبی پاستا به ایران و نگرانی هایی از خروج ارز و عدم حمایت از تولید کننده های داخلی این بخش :

قطعا همگی هم عقیده هستیم که بایستی از کار و سرمایه ایرانی حمایت کنیم و اولویت ما در صنعت زنبورداری نیز بایستی خرید محصول ایرانی باشد که هم به نحوی حمایت از اشتغال کارگر ایرانی باشد و هم حمایت از سرمایه و خروج ارز از کشور.

اما نکته مهم در مورد این بحث و در کل موارد مشابه این است که بایستی هدف حمایت از تولید با کیفیت ایرانی باشد و به حقوق مصرف کننده احترام گذاشت و الزاما حمایت از تولید داخلی مطلوب نیست بلکه حمایت و خرید تولید با کیفیت ایرانی را بایستی مدنظر قرار بدهیم.

تجربه ثابت کرده است که بازار انحصاری برای تولیدات داخلی همیشه به ضرر مصرف کننده و در بلند مدت تولید کننده بوده است و فضای رقابتی در جهت افزایش کیفیت تولیدات است که در اقتصاد کنونی مطلوب می باشد. صنعت خودروسازی ایران نمونه بارز نبود فضای رقابتی سالم و انحصاری بودن بازار و در ادامه کاهش کیفیت محصولات می باشد. سعی کنیم این تجربه را برای صنعت زنبورداری کشور ایجاد نکنیم.

البته که باید حمایت از تولید داخلی باشد و این نه الزاما با وام های کم بهره و .. بلکه بهتر با استفاده از افزایش دانش و تکنولوژی بروز بایستی باشد که بتواند در نهایت این شرکت ها در بازارهای جهانی توان رقابت به لحاظ قیمت و کیفیت را داشته باشند.

در مورد خروج ارز و نگرانی هایی که از این بابت در مورد آبی پاستا وجود دارد تا حدی درست است اما بپذیریم که در شرایط کنونی شکر نیز به عنوان یکی از نهاده های مهم زنبورداری کشور از سایر کشورها وارد می شود و واردات آبی پاستا در این شرایط به این لحاظ منطقی به نظر می رسد. البته باز عنوان می کنیم خیلی بهتر است که شکر نیز در کشور تولید شود و از کشاورز حمایت بشود اما بایستی قبول کنیم که گاهی تولید همه محصولات در کشور شاید اقتصادی نباشد و واردات برخی از نهاده ها با در نظر گرفتن منافع ملی می تواند به سود مصرف کننده باشد. که البته این مورد نیز بحث جداگانه ای را می طلبد که در این مقال نمی گنجد.

نگرانی دیگر در ارتباط با دامپینگ است که برخی از کارشناسان این حوزه به آن اشاره دارند و یکی از ابزارهای رقابتی شرکت ها برای حذف رقیب های محلی و کوچکتر است و این با عرضه محصول با قیمت های غیرواقعی در بازار صورت می گیرد و در این شرایط کوتاه مدت قیمت های پایین باعث حذف سایر رقبا و در ادامه کسب کامل بازار برای یک تولید کننده می شود.

قیمت مناسب آبی پاستا در مقایسه با سایر محصولات شاید این تصور را برای برخی از فعالان این بخش ایجاد نماید و بایستی از این منظر نیز توسط کارشناسان بخش مورد بررسی قرار گیرد و راه حل های متناسب در صورت تایید آن اتخاذ شود.

جمع بندی نهایی:

۱ - آبی پاستا یک محصول سالم و با کیفیت در نوع خود می باشد که در شرایط کنونی قیمت مناسب و سهولت در استفاده را برای زنبورداران ارائه داده است.

قیمت مناسب، کیفیت مطلوب و از همه مهمتر استراتژی بازار متکی بر ساختارهای موجود در بخش زنبورداری کشور از نکات مثبت این محصول می باشد. به نحوی که توانسته است در کنار عرضه محصول با کیفیت با حمایت هایی از برخی از ارگان ها و بخش های علمی به صورت اسپانسرینگ باعث افزایش توان مالی این بخش ها شده است.

۲ - استراتژی ورود به بازار و حمایت های مالی از ارگان های علمی و تعاونی ها جهت ورود به بازار بسیار هوشمندانه است و به نحوی ارائه آن در بازار ایران با ارسال نمونه شروع شده و در ادامه با سازکارهای درست و با در نظر گرفتن شرایط بازار بخش زنبورداری عرضه مناسبی در کشور داشته است و این نحوه ورود به بازار و در ادامه برخی از حمایت ها در جهت جلب نظر و حمایت برخی از فعالان این بخش می تواند مورد استفاده سایر تولید کنندگان این بخش قرار بگیرد تا بتوانند محصولات با کیفیت خود با این استراتژی عرضه نمایند.

باید این اطمینان در تولید کنندگان شکل بگیرد که در صورت تولید محصول با کیفیت و رعایت برخی از استراتژی های بازار می توان فروش مناسبی داشت.

۳ - هر گونه اغراق در کیفیت و اثرات مطلوب این محصول در جهت ترغیب مصرف کاذب زنبورداران به استفاده از این محصول مذموم است و اگر برخی از عاملین فروش با ایجاد نیاز کاذب در زنبورداران و توصیه استفاده از آن به شکل غیراصولی مباردت ورزند بایستی مورد بررسی دقیق قرار گیرد و تذکرات لازم توسط فعالان و دلسوزان این بخش داده شود .

۴ - نگرانی هایی در مورد استفاده آبی پاستا در زنبورداری کشور تاکنون به لحاظ افزایش تلفات و مسمومیت و ... گزارش نشده است و آنالیز کیفی و شیمیایی محصول نیز این را تایید می کند که این ترکیب می تواند در صورت استفاده مناسب و اصولی در زمان کمبود شهد اثرات مطلوبی در کلنی داشته باشد.

این حق انتخاب برای زنبورداران نیز وجود دارد که در صورت تمایل می توانند خود نیز نسبت به تهیه خمیرشیرین اقدام نمایند و با در نظر گرفتن سهولت استفاده و قیمت نهایی تولید و کیفیت محصول نسبت به خرید خمیرشیرین های آماده ای همچون آبی پاستا اقدام نمایند.

۵ - با توجه به تجربه جدید نهاده های همچون آبی پاستا در کشور و بازخوردهایی که داشته است می توان امیدوار بود که در صورتی که تولیدکننده های داخلی نسبت به تولید محصولات با کیفیت اقدام نمایند این نیاز در زنبورداری کشور وجود دارد و در این شرایط با رعایت حقوق مصرف کنندگان در انتخاب کالای مورد نظر بایستی هدف حمایت از جنس با کیفیت تولید داخل باشد. و در یک فضای رقابتی سالم محصولات عرضه شود و در نهایت عرضه و تقاضا تعیین کننده قیمت باشد.

با تشکر - بهزاد رفاهی - آبان ۱۳۹۶