



وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی  
سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران  
موسسه تخصصی زبان فارسی

# پنیر خیکی یا پوستی؟ معرفی محصول و ویژگی‌ها



موسسه اسناد و کتابخانه ملی ایران  
۱۳۹۸



برای





وزارت جہاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی  
مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

# پنیر خیکی یا پوستی؛ معرفی محصول و ویژگی‌ها

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سرشناسه             | : شویکلو، امیرضا، ۱۳۴۷ -                                                                                                                                                                                                                             |
| عنوان و نام پدیدآور | : پنیر خیکی یا پوستی؛ معرفی محصول و ویژگی‌ها/ نویسندگان امیررضا شویکلو، حمیدرضا مهدوی‌عادلی؛ ویراستاران ترویجی فرانک صحرایی، نصیبه پورفاتح؛ ویراستار ادبی سمیرا میرنظامی؛ تهیه شده در موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، دفتر شبکه دانش رسانه‌های ترویجی. |
| مشخصات نشر          | : کرج: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی، نشر کشاورزی، ۱۳۹۸.                                                                                                                                                        |
| آموزش               |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| مشخصات ظاهری        | : ۳۲ ص: مصور، جدول، نمودار.                                                                                                                                                                                                                          |
| شابک                | : ۹۷۸-۹۶۴-۵۲۰-۶۲۰-۶                                                                                                                                                                                                                                  |
| وضعیت فهرست نویسی   | : فیبا                                                                                                                                                                                                                                               |
| موضوع               | : پنیر خیکی                                                                                                                                                                                                                                          |
| موضوع               | : Khiki cheese                                                                                                                                                                                                                                       |
| موضوع               | : پنیر -- ایران -- انواع                                                                                                                                                                                                                             |
| موضوع               | : Cheese -- Varieties -- Iran                                                                                                                                                                                                                        |
| شناسه افزوده        | : مهدوی‌عادلی، حمیدرضا، ۱۳۳۰ -                                                                                                                                                                                                                       |
| شناسه افزوده        | : سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی. نشر آموزش کشاورزی                                                                                                                                                              |
| شناسه افزوده        | : سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی                                                                                                                                                                           |
| شناسه افزوده        | : مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور. دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی                                                                                                                                                                                    |
| رده بندی کنگره      | : SF۲۷۲                                                                                                                                                                                                                                              |
| رده بندی دیویی      | : ۳۵/۶۳۷                                                                                                                                                                                                                                             |
| شماره کتابشناسی ملی | : ۶۰۳۶۲۵۴                                                                                                                                                                                                                                            |

ISBN: 978-964-520-620-6

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۵۲۰-۶۲۰-۶



نشر آموزش کشاورزی

**عنوان:** پنیر خیکی یا پوستی؛ معرفی محصول و ویژگی‌ها  
**نویسندگان:** امیررضا شویکلو و حمیدرضا مهدوی‌عادلی  
**مدیر داخلی:** شیوا پارسانیک  
**ویراستاران ترویجی:** فرانک صحرایی، نصیبه پورفاتح  
**ویراستار ادبی:** سمیرا میرنظامی  
**تهیه شده در:** مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور، دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی  
**ناشر:** نشر آموزش کشاورزی  
**صفحه آرا:** سبا سادات کرمانی پورباقایی  
**نمونه خوان:** حمیدرضا خاوری  
**شمارگان:** ۱۰۰۰ جلد  
**نوبت چاپ:** اول، ۱۳۹۸  
**قیمت:** رایگان  
**مسئولیت درستی مطالب با نویسندگان است.**

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۵۷۴۴۸ به تاریخ ۹۹/۰۲/۱۳ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، ساختمان دکتر حسایی، طبقه ۱۲

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱

## مخاطبان

♦ کارشناسان، دامداران و مروجان پهنه های تولیدی

## اهداف آموزشی

♦ شما پس از مطالعه این نشریه با پنیر خیکی به عنوان یک محصول لبنی محلی، روش ساخت و بسته بندی آن آشنا می شوید.





## فهرست

| عنوان                                                | صفحه |
|------------------------------------------------------|------|
| مقدمه.....                                           | ۹    |
| معرفی محصول.....                                     | ۱۰   |
| مناطق تولید و پراکنش آن در کشور.....                 | ۱۱   |
| نحوه نگهداری و عرضه.....                             | ۱۱   |
| موارد مصرف.....                                      | ۱۲   |
| ترکیبات.....                                         | ۱۲   |
| فرایند تولید.....                                    | ۱۲   |
| ویژگی های فیزیکوشیمیایی.....                         | ۱۹   |
| آشنایی با نمونه هایی از انواع پنیر خیکی / پوستی..... | ۱۹   |
| پنیر خیکی یا کردی شمال خراسان.....                   | ۱۹   |
| پنیر خیکی لرستان.....                                | ۲۰   |
| پنیر خیکی عمارلو.....                                | ۲۲   |
| پنیر خیکی تالش و اسالم.....                          | ۲۳   |
| پنیر افتر.....                                       | ۲۴   |
| پنیر موتال.....                                      | ۲۵   |
| پنیر پاریز.....                                      | ۲۶   |
| پنیر سیاه مزگی.....                                  | ۲۷   |
| مزیت نسبی تولید.....                                 | ۲۸   |



## مقدمه

دانش بومی بخشی از سرمایه هر ملت است که باورها، ارزش ها، روش ها و آگاهی های محلی آنان را در بر می گیرد. سهمی از این دانش بومی مربوط به تولید محصولات دامی متنوع است که عشایر و دامداران به کمک تجربه فرا گرفته اند و آن را از نسلی به نسلی دیگر منتقل کرده اند. پاسداشت و نگه داشت این داشته های بومی ضروری است و در امنیت غذایی کشور بسیار مؤثر است. از سوی دیگر فراهم آوردن امکان اشتغال برای گروهی از مردم که در روستاها و مناطق ییلاقی به تولید محصولات لبنی محلی به ویژه پنیر می پردازند، از اهمیت بسزایی برخوردار است. استقبال طیف مشخصی از مردم از مصرف این فراورده ها به دلیل دارا بودن عطر و طعم خاص آن ها، اهمیت و ضرورت شناسایی دقیق نحوه تولید و تعیین استانداردهای مشخص برای فراورده های لبنی بومی به منظور تولید این محصولات در مقیاس تجاری و صنعتی (همراه با در نظر گرفتن تمامی استانداردها و آیین کار بهداشتی تولید) را روشن می سازد. همچنین تولید محصولات لبنی محلی سالم و بهداشتی در روستا توسط روستاییان یا عشایر می تواند باعث ارتقای سطح زندگی روستاییان و عشایر شود و به عنوان یکی از جاذبه های گردشگری به گردشگران داخلی و خارجی عرضه شود.

## معرفی محصول

پنیر خیکی یا پوستی که در مناطق مختلف کشور آن را با نام‌های محلی درئ پنیر، تولوخ پنیری یا تولوم پنیر می‌شناسند، به گونه‌ای پنیر گفته می‌شود که از گذشته‌های دور در استان‌های مختلف کشور تولید می‌شود (شکل ۱). این محصول، پنیر نیمه خشکی است که آن را در خیک یا همان پوست بز یا گوسفند می‌ریزند و نگهداری می‌کنند. فرایند رسیدن پنیر در این خیک انجام می‌شود. این پنیر، به جز در بعضی از مناطق و روستاهای شمالی کشور که طعمی شیرین دارد، در بیش‌تر مناطق ایران، دارای طعمی تند و اسیدی یا کمی شور همانند پنیر و اندکی ترش، مانند ماست چکیده است. پنیر پوستی تولیدی در استان کرمان در برخی مناطق مانند شهرستان بافت و سیرجان به «پنیر کلویی» یا «کلو» معروف است. این نوع پنیر در منطقه کوهستانی پاریز (از توابع سیرجان) به «پنیر پاریز» مشهور است.



شکل ۱- پنیر خیکی



خیک به داخل ظرف‌های مناسب دیگری انتقال می‌دهند و برای فروش آماده و عرضه می‌کنند.

## موارد مصرف

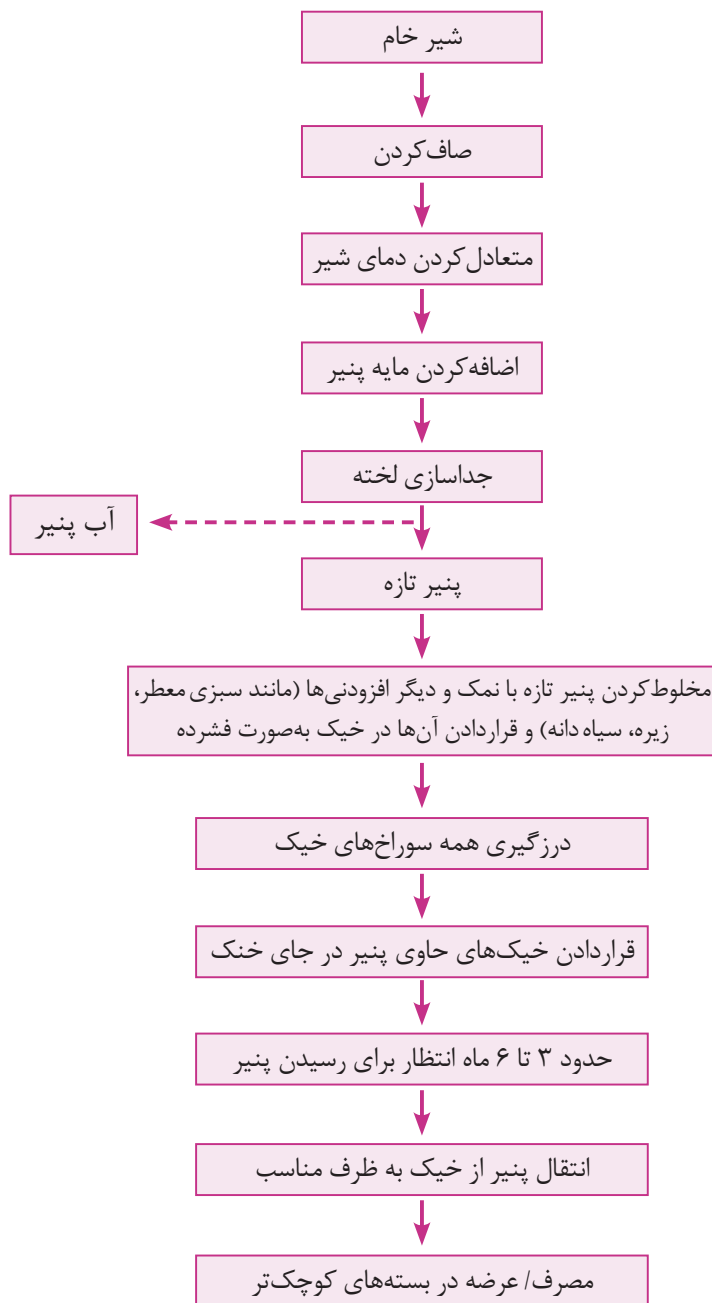
پنیر خیکی برای همه گروه‌های سنی (کودکان بالای ۳ سال) قابل استفاده است. مصرف این نوع پنیر بیش‌تر در استان‌های آذربایجان، کردستان، سمنان و گیلان و نیز در بین بیش‌تر عشایر کشور (به‌ویژه بین عشایر بختیاری، سنگسر، قشقایی، لر، لک، کرد، عرب، بلوچ و شاهسون) رایج است.

## ترکیبات

پنیر خیکی از شیر، مایه پنیر، نمک و گیاهان معطر محلی تولید می‌شود. همچنین برای خوش طعم کردن پنیر، در هر منطقه بنا به رسم و عادت از بذر و برگ و ساقه گیاهان مختلفی مانند سیاه دانه، رازیانه، تخم شنبلیله، پونه، کاکوتی، نعنا، نوعی گزنه (در شمال)، آویشن و بسیاری دیگر از گیاهان محلی معطر استفاده می‌شود. این نوع پنیر همچنین به صورت ساده و بدون هیچ افزودنی نیز تولید می‌شود.

## فرایند تولید

نمودار ۱، فرایند تولید پنیر خیکی را نشان می‌دهد. در تهیه این پنیر به‌طور عمده از شیر گوسفند و بز یا از مخلوطی از شیر گاو و گوسفند و بز و در مواردی نیز تنها از شیر گاو استفاده می‌شود. در این روش شیر تازه بدون اعمال حرارت و قبل از اینکه در معرض هوا قرار گیرد، صاف می‌شود (شکل ۳) و توسط مایه پنیر (بیش‌تر قارچی تجاری) مایه زنی می‌شود (شکل ۴).





شکل ۳- صاف کردن شیر خام



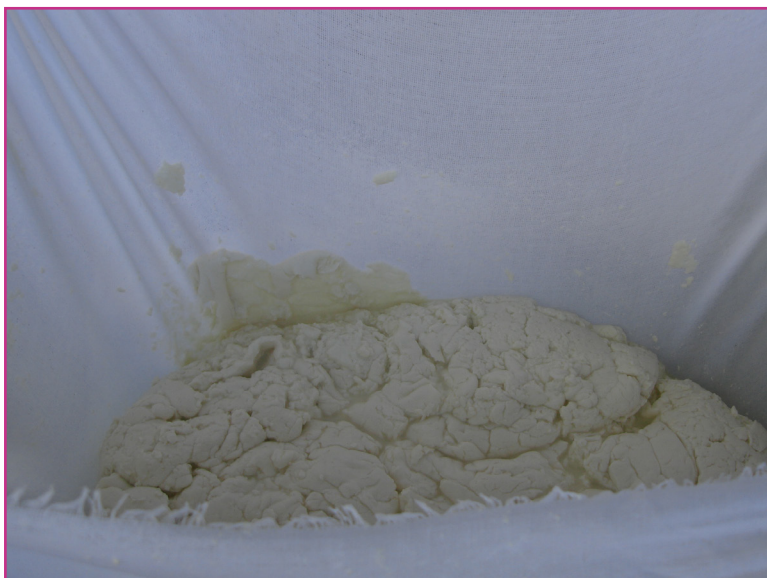
شکل ۴- اضافه کردن مایه پنیر



پس از ایجاد لخته، آب گیری انجام می شود (شکل ۵). در مرحله آب گیری، با پاشیدن نمک خشک بر روی لخته، سرعت آب گیری را افزایش می دهند (شکل ۶). پس از آب گیری، لخته در داخل آب نمک ۱۲ درصد قرار می گیرد. پس از ۲۰ تا ۴۵ روز که بافت پنیر سفت شد، آن را به صورت قالبی یا خردشده به داخل خیک منتقل می کنند. در بعضی مناطق، مانند ناحیه گردنشین شمال خراسان، لابه لای قالب های پنیر را با ماست چکیده پُر می کنند و هر ۲۰ روز یک بار، برای جلوگیری از کاهش رطوبت پنیر، مقداری آب پنیر یا دوغ یا شیر و در مواردی آب نمک به آن اضافه می کنند (شکل ۷). ماده خشک پنیر باتوجه به ازدست دادن رطوبت هر بار از دفعه قبل بیش تر می شود و هنگامی که به حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد برسد، پنیر می رسد و قابل مصرف می شود. یکی از ویژگی های این نوع پنیر آن است که به دلیل کاهش رطوبت، تا یک سال یا بیش تر قابلیت ماندگاری دارد. از این رو نیاز به نگهداری در یخچال ندارد؛ ولی پس از هر بار استفاده، باید در خیک را محکم بست تا هوا در آن نفوذ نکند (شکل ۸). ماست چکیده، رطوبت پنیر را حفظ کرده و از خروج مواد معدنی آب پنیر جلوگیری می کند. پنیر خیکی رسیده به روش های مختلفی به بازار عرضه می شود (شکل ۹).



شکل ۵- آب گیری لخته



شکل ۶- پنیر تازه آب گیری شده



شکل ۷- پُر کردن لخته درون خیک



شکل ۸- خیک پُر از پنیر



شکل ۹- پنیر خیکی رسیده عرضه شده به بازار

## ویژگی های فیزیکوشیمیایی

ویژگی های فیزیکوشیمیایی نوعی پنیر خیکی در شمال خراسان که در آزمایشگاه مرکزی مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور اندازه گیری شده است، در جدول ۱ آورده شده است.

جدول ۱- ویژگی های فیزیکوشیمیایی نوعی پنیر خیکی (شمال خراسان)

| ویژگی   | میانگین   |
|---------|-----------|
| رطوبت   | ۵۲/۱ درصد |
| پروتئین | ۱۹/۳ درصد |
| چربی    | ۲۲/۸ درصد |
| خاکستر  | ۵/۸ درصد  |
| نمک     | ۴/۵ درصد  |
| pH      | ۴/۷       |

## آشنایی با نمونه هایی از انواع پنیر خیکی / پوستی

### پنیر خیکی یا کردی شمال خراسان

تولید پنیر از خرداد تا شهریور ماه انجام می شود. دمای هوا در این ماه ها مناسب است. از این رو پودر مایه پنیر قارچی، مستقیم به شیر گوسفندی که تازه دوشیده شده است، اضافه شده و به خوبی هم زده می شود. آب گیری از لخته در پارچه متقال انجام می شود. برای خروج سریع آب پنیر، پودر سنگ نمک به لخته آب گیری شده اضافه می شود. قطعات پنیر ۴۰ تا ۴۵ روز در آب نمک ۱۲ درصد نگهداری می شود و



پس از آن به قطعات مکعبی کوچک تری بریده شده و در ماست چکیده، درون خیک نگهداری می‌شود. خیک پنیر، ۳ تا ۴ ماه در چاله‌ای در جای خنک نگهداری می‌شود تا به طور کامل برسد. ماست چکیده، رطوبت پنیر را حفظ کرده و از خروج مواد معدنی آب پنیر جلوگیری می‌کند (شکل ۱۰).



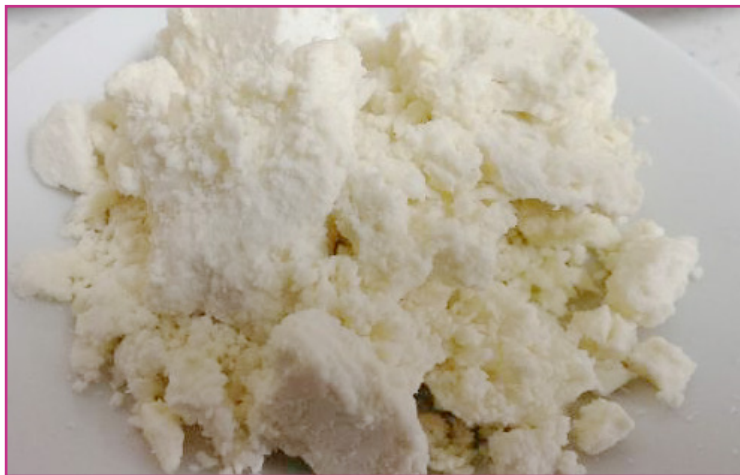
شکل ۱۰- پنیر خیکی یا کردی شمال خراسان

## پنیر خیکی لرستان

شیوه تهیه پنیر خیکی در استان لرستان به ویژه نزد عشایر حسنون، به این صورت است که نخست شیر دوشیده شده گوسفند را صاف می‌کنند و به آن پودر مایه پنیر قارچی یا مایه پنیر حیوانی (شیردان خشک شده بره شیرخوار) می‌افزایند. سپس لخته ایجادشده را آب‌گیری می‌کنند و در نمک خشک می‌خوابانند. ماده اولیه تولید

کشک یا توف\* تهیه شده از قبل را به صورت یک لایه با ضخامت ۳ تا ۴ سانتی متر در داخل خیکی که از پوست بزغاله تهیه شده است، قرار می‌دهند و بر روی آن یک لایه پنیر تولید شده را می‌چینند و این کار را تا پر شدن کامل پوست ادامه می‌دهند. البته در هنگام پر کردن پوست، به هر لایه پنیر چیده شده مقداری نمک نیز اضافه می‌کنند. پس از چند روز دوباره مقداری دوغ جوشیده شده را به محتوی پوست می‌افزایند تا پنیر و توف به طور کامل در پوست جای گیرد و کلیه هوای موجود در آن خارج شود. پنیری که به این روش تولید می‌شود سفت و کم آب است و دارای درصد چربی بالایی است و تا مدت ۹ ماه نیز می‌توان آن را نگهداری و مصرف کرد (شکل ۱۱).

**\*توف:** روستاییان ماست را درون «مشک» می‌ریزند و با زدن و تکان دادن آن، کره‌اش را می‌گیرند. پس از اینکه کره از ماست گرفته شد، چیزی که می‌ماند همان دوغ است که یکی از نوشیدنی‌های خوشمزه ایرانی است. در برخی روستاهای ایران برای تهیه «کشک» این دوغ را در کیسه‌ای می‌ریزند و آب آن را می‌گیرند؛ چیزی که باقی می‌ماند، مانند ماست چکیده، سفت بوده و ماده اولیه کشک است که در مناطق کردنشین و لرهای لرستان «توف» نامیده می‌شود.



شکل ۱۱- پنیر خیکی لرستان

## پنیر خیکی عمارلو

این پنیر در منطقه عمارلوی استان گیلان و از شیر خام تهیه می‌شود. برای ایجاد یک لخته محکم، از مایه پنیر حیوانی استفاده می‌شود. بعد از مایه زنی و انعقاد کامل و ایجاد لخته، آن را برش می‌دهند. سپس لخته به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در دمای جوش می‌پزد. پس از آب‌گیری کامل، آن را با نمک مخلوط کرده و آسیاب می‌کنند و در خیک تهیه شده از پوست گوسفند پُر و نگهداری می‌کنند. از این محصول، بیش‌تر همراه با برنج استفاده می‌شود. برای تهیه مایه پنیر نیز، قسمتی از شکمبه بره را که شیله نام دارد و چسبیده به هزارلاست، جدا می‌کنند و پس از نمک زدن خشک می‌کنند. پس از آسیاب کردن به آن آب نمک یا آب پنیر می‌افزایند و از آن سوسپانسیون تهیه می‌کنند. پس از افزودن گیاه خشک شده مایوآش، پوست پرتقال و لیمو، آن را به مدت دو هفته به شکل سرپوشیده نگهداری و سپس استفاده می‌کنند (شکل ۱۲).



شکل ۱۲- پنیر خیکی عمارلو



### پنیر خیکی تالش و اسالم

این پنیر در استان گیلان از شیر گوسفند یا مخلوط آن با شیر بز و با استفاده از مایه پنیر حیوانی تولید می‌شود. در مدت نگهداری در خیک، پنیر تولیدشده در داخل آب نمک قرار دارد (شکل ۱۳).



شکل ۱۳- پنیر خیکی تالش

## پنیر افتر

این فراورده در منطقه خاصی از سمنان، از شیر گوسفند تهیه می‌شود و در غاری به همین نام نگهداری می‌شود (شکل ۱۴). پس از پایان فرایند انعقاد، لخته در پارچه ململ یا کرباس آب‌گیری می‌شود. آب‌گیری تا ۱۲ ساعت و با قراردادن وزنه‌ای سنگین بر روی لخته انجام می‌شود. لخته آب‌گیری شده پس از قرار گرفتن به مدت ۱۸ تا ۲۴ ساعت در آب نمک اشباع (۲۲ درصد)، به مدت ۲ هفته به صورت خشک نگهداری می‌شود. پس از خرد کردن لخته، سنگ نمک خرد شده نیز به آن اضافه می‌شود. سپس درون خیک فشرده و پُر می‌شود، به گونه‌ای که هیچ هوایی در خیک باقی نماند. در پایان در محیط خنک غار نگهداری می‌شود تا برسد. دوره رسیدن و نگهداری آن تا ۶ ماه است (شکل ۱۵).



شکل ۱۴- غار افتر در سمنان، محل نگهداری خیک‌های محتوی پنیر



شکل ۱۵- پنیر افتر

## پنیر موتال

در تهیه این پنیر، مایه پنیر قارچی به طور مستقیم به شیر خام با دمای ۳۰ تا ۳۲ درجه سانتی گراد اضافه می‌شود. آب گیری از لخته، درون کیسه‌ای به نام «جوننا» انجام می‌شود و این فرایند ۱۲ ساعت طول می‌کشد. برای این کار از وزنه‌ای به سنگینی ۲/۵ برابر وزن لخته استفاده می‌شود. ابعاد برش لخته، ۵ تا ۶ سانتی متر است و نمک، به صورت خشک به آن اضافه می‌شود. پس از ۳ ساعت، لخته نمک زده داخل پوستی که «تجان» نام دارد و پشم آن زدوده نشده است، در مجاورت پشم آن پُر می‌شود. پوست پُر شده در جای خنکی مثل آلاچیق نگهداری می‌شود. ترشحات روی پوست، با نمک زنی خشک می‌شود. در صورت تورم پوست، یکی از سوراخ‌های بسته آن باز شده تا گاز آن خارج شود. دوره رسیدن این پنیر ۴ ماه است و رنگ سفید و رایحه مخصوصی دارد. وزن قطعات آن ۱ تا ۴ کیلوگرم است و تا یک سال قابل نگهداری است (شکل ۱۶).



شکل ۱۶- پنیر موتال

## پنیر پاریز

در منطقه کوهستانی پاریز (از توابع سیرجان) تولید می‌شود. پس از نمک پاشی لخته آب‌گیری شده و آب‌گیری کامل از آن، لخته‌ها درون پوست بز پُر می‌شوند. چنانچه عمل نمک‌زدن و پُرکردن خیک به خوبی انجام شود، پنیر تا ۲ سال قابل نگهداری است. پس از بازشدن خیک به علت تماس با هوای آزاد، فساد در آن شروع می‌شود. بنابراین برای افزایش زمان ماندگاری، آن را در مقادیر کوچک تری داخل کیسه سفید کرباس پُر می‌کنند و پس از گذاشتن آن در کیسه دیگر، در گونی می‌پیچند و زیر پوشال، بدون خطر فاسد شدن نگهداری می‌کنند (شکل ۱۷).



شکل ۱۷- پنیر پاریز

### پنیر سیاه مزگی

این نوع پنیر از شیر خام گوسفند تهیه می شود. برای تولید لخته، از مایه پنیر حیوانی که از معده بره بزغاله یا گوساله ۱۰ تا ۱۵ روزه به دست آمده است، استفاده می شود. با فشردن لخته، قالب های ۲ تا ۴ کیلوگرمی آب گیری شده به دست می آید که مدتی به حال خود رها می شوند تا آب بیش تری از آن خارج شود. قالب های پنیر را از سمت پشم دار پوست گوسفند، داخل آن می گذارند و به آن آب نمک اضافه می کنند و در آن را محکم می بندند. هر ۱۰ تا ۲۰ روز یک بار، در صورتی که لازم باشد، آب نمک یا مخلوط شیر و ماست به خیک اضافه می شود تا لخته سفت نشود. دوره نگهداری و رسیدن پنیر، بسته به کیفیت پوست، ۳ تا ۱۲ ماه است. بهترین پنیر، به ترتیب، از شیر و مایه پنیر گوسفندی و شیر و مایه پنیر بز تهیه می شود. هرچه چربی و ماده خشک شیر بیش تر باشد، عطر و طعم پنیر بهتر می شود (شکل ۱۸).



شکل ۱۸- پنیر سیاه مزگی



## مزیت نسبی تولید

پنیر خیکی به دلیل داشتن مواد معدنی بیش تر، از ارزش غذایی فراوانی برخوردار است. این پنیر از نظر ویژگی‌های حسی به خصوص عطر و طعم، با پنیر فرانسوی بلوچیز<sup>۱</sup> قابل مقایسه است. از آن گذشته میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک موجود در این پنیر شامل باکتری‌های اسیدلاکتیک و متابولیت‌های تولیدی آن‌ها می‌توانند از رشد باکتری‌های بیماری‌زا جلوگیری کنند. این امر نقش مثبت این دسته از باکتری‌ها را در سلامت انسان به خوبی نشان می‌دهد و در نتیجه استفاده بیش تر از آن‌ها به عنوان عوامل ضدمیکروبی طبیعی توصیه می‌شود.

باکتری‌های اسیدلاکتیک همچنین مکمل‌های غذایی هستند که روی میزبان تأثیرات سودمندی دارند. این باکتری‌ها می‌توانند به سلامت انسان کمک شایانی کنند و با تغییر فلور میکروبی روده سبب نابودی باکتری‌های مضر در بدن شوند. باتوجه به افزایش استقبال مصرف‌کنندگان از محصولات سالم و در راستای بهبود سلامت عمومی و کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های خاص، فراهم کردن امکان استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک موجود در منابع لبنی بومی می‌تواند یکی از مزیت‌های تولید انبوه و تجاری این فراورده‌ها باشد.

یادداشت

## یادداشت



## یادداشت

## یادداشت



مختار و آگاهان و خبری محدود در این باره است. هر یک از این نهادها دارای  
 شعایر و اهدافی گوناگون است و به همین جهت اهداف و مصلحت‌های آنان متفاوت است.

