

ماهنامه آموزشی شرکت پگاه تهران



سال جهش تولید
تاریخ: مرداد ۱۳۹۹



دوره آموزشی پیشگیری از کرونا



عناوین کلیدی در این شماره:

- روش نوین میکروکپسوله کردن..
- تاثیرات شیر غنی شده با ویتامین D
- خواص تغذیه ای و بیولوژیکی شیر شتر
- اهمیت بازاریابی کوچه بازاری (دهان به دهان)



۶۶ سال

دیدگاه

مدیر

عامل

هیچ راهی برتر از تحقیق و حقیقت جویی نیست (امام علی (ع) غررالحکم، ص 249)

بی تردید، با توجه به حرکت شتابان و رو به رشد صنایع به ویژه صنایع لبنی، آینده متعلق به شرکت‌هایی خواهد بود که اهداف خود را بر پایه علم و تحقیق تنظیم نمایند، از سویی دیگر آنچه مشخص است تلاش بی‌وقفه و هدفمند به منظور تبدیل استعدادهای بالقوه به بالفعل، جز از طریق پژوهش میسر نخواهد شد. لذا انتظار می‌رود حضور متخصصین پرتلاش شرکت، علاوه بر تقویت توان کمی با استعانت از پژوهش‌های نو و نوین به ارتقا کیفی محصولات و افزایش تنوع در سبد محصول کمک نماید.

سید جعفر میر

مدیرعامل شرکت پگاه تهران

فهرست مطالب

صفحه

۲

سخن آغازین

۲

رویداد آموزشی

مباحث مرتبط با تحقیقات

۳

- روش نوین میکروکپسوله کردن جهت بالابردن زمان

زنده مانی باکتری های پروبیوتیک

مباحث مرتبط با کیفیت و آزمایشگاه

۴

- تاثیرات شیر غنی شده با ویتامین D

مباحث مرتبط با شیر خام

۵

- خواص تغذیه ای و بیولوژیکی شیر شتر

مباحث مرتبط با مطالعات بازار و مدیریت

۷

- اهمیت بازاریابی کوچه بازاری (دهان به دهان)

ایده های عملیاتی شده در سطح شرکت

۸

- دوغ شور مست

مسئول کمیته تدوین: مهناز خدایی

تهیه و تنظیم: الهام مدیری

دپارتمان آموزش، تحقیق و توسعه

سخن آغازین

- ما تصدّق النَّاس بصدقه أفضل من علم ینشر: هیچ صدقه ای که مردم دهند از علمی که منتشر شود بهتر نیست (پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله و سلم).
- لیس من أخلاق المؤمن التَّمَلُّق و لا الحسد إلّا فی طلب العلم: تملق و حسد بر مؤمن روا نیست مگر در طلب علم (پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله و سلم).
- تنها چیزی که در یادگیری من تداخل ایجاد می کند، تحصیلاتم است (آلبرت اینشتین).
- مشکلات ما را متوقف نمی کنند، بلکه به ما آموزش می دهند (برایان تریسی).

رویداد های آموزشی

دوره های آموزشی

عنوان	زمان
کدینگ کالا در انبار	هفته اول مرداد (اجرا به صورت آنلاین)
دوره آموزشی راهکارهای پیشگیری از ابتلا به ویروس کرونا	اواسط تیر تا اواخر مرداد
مالیات بر ارزش افزوده	هفته دوم مرداد (غیر حضوری)
دوره تفسیر آزمایشگاه شیر و فراورده های آن با نگاهی به کنترل کیفیت	هفته اول مرداد (اجرا به صورت آنلاین از طریق اسکای روم)
بیوفیلیم ها در صنعت لبنیات	هفته آخر مرداد ماه
آشنایی با شیمی و قوانین بین المللی و ضوابط سازمان غذا و دارو در	هفته آخر مرداد و هفته اول شهریور (اسکای روم)

• برگزاری دوره آموزشی در خصوص مراقبت های

کرونا

• اخذ پروانه بهره برداری مرکز آموزش جوارکارگاهی



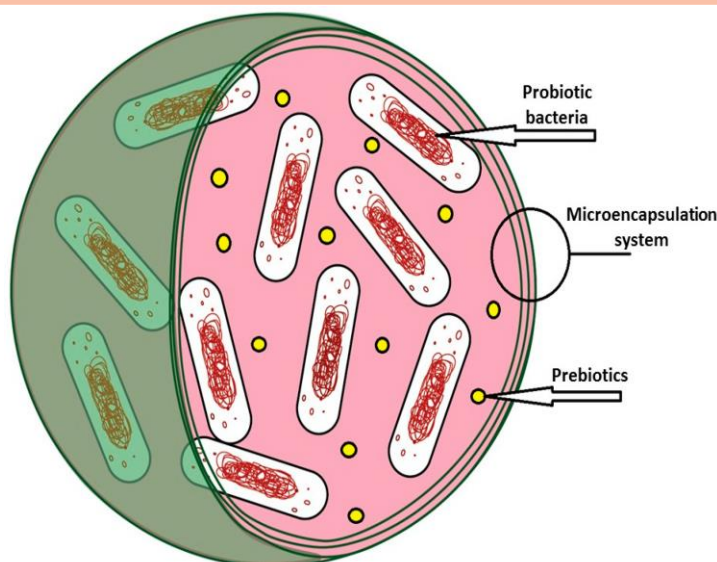
روش نوین میکروکپسوله کردن جهت بالابردن زمان زنده ماندن باکتری‌های

پروبیوتیک

نویسنده: فاطمه بحر کاظمی

باکتری پروبیوتیک میکروارگانیسم های زنده ای هستند که با متوازن کردن جامعه میکروبی بدن اثرات مفید خود را اعمال می کنند و باعث سلامت انسان می شود. از نظر علم تغذیه در درمان عوامل بیماریزایی که در بزرگسالان وجود دارد و همچنین درمان کودکانی که طی روزهای اولیه پس از تولد به بیماری مبتلا می شوند نیز تاثیر گذارند.

میکروکپسوله کردن فرایندی است که طی آن باکتری های پروبیوتیک در یک **پوشش زمینه ای** قرار می گیرند، با این تکنیک زمان زنده ماندن، پایداری، حفاظت باکتری های پروبیوتیک در برابر تغییرات محیطی بهبود می یابد.



از میکروکپسوله کردن جهت حفاظت از ترکیبات بسیار حساس که معمولا از ماندگاری کمی برخوردارند نیز استفاده می شود. از جمله مواد آنتی اکسیدانی، که برای غنی سازی مواد غذایی استفاده می شود. میکرو کپسوله کردن باعث افزایش ماندگاری آنها در مواد غذایی می شود. از جمله می توان به بتاکاروتن اشاره کرد.

میکروکپسوله کردن باکتری های پروبیوتیک و مواد آنتی اکسیدان باعث می شود این مواد از آسیب های محیطی ناشی از فراوری و نگهداری مواد غذایی و همچنین طی عبور از دستگاه گوارش محافظت شوند.

برگرفته از: استفاده از تکنولوژی میکروکپسوله کردن باکتری های پروبیوتیک در ماست. ۱۳۹۳.
- میکروانکپسولاسیون نانومولسیون اسانس دارچین پایدار شده توسط بتا سیکلودکسترین و کازئینات سدیم. ۱۳۹۸.

با تکنولوژی میکروکپسوله می توان از افت باکتری ها به دلیل عدم پایداری در طول پروسه تولید مواد غذایی و همچنین حساسیت به اسید معده آن جلوگیری کرد. برای میکروکپسوله کردن از مواد مختلفی مثل **کیتوزان، کاپا کاراگینان و آلژینات** به عنوان یک ماده پوشش دهنده جهت تقویت باکتری پروبیوتیک استفاده می شود تا طول عمر باکتری پروبیوتیک افزایش یابد.

به طور مثال باکتری پروبیوتیک (بیفیدوباکتر) به منظور حفاظت در برابر افزایش اسیدیته ماست در پوشش صمغی کاپا کاراگینان، میکروکپسوله شده و به نمونه های ماست اضافه می شود. استفاده از این روش همانطور که ذکر شد برای حفظ جمعیت میکروبی باکتری های پروبیوتیک در برابر افزایش اسیدیته ماست در طی مدت نگهداری، همچنین جهت حفظ و بهبود فعالیت آنها بعد از استفاده در مجرای معده - روده می باشد. در گزارش علمی منتشر شده ای، شمارش جمعیت میکروبی حفظ شده بیفیدوباکترها و تغییرات ایجاد شده در نمونه های ماست حاوی بیفیدوباکترهای میکروکپسول شده و نمونه های فاقد کپسول نشان داد نمونه های ماست حاوی بیفیدوباکترهای میکروکپسول شده تعداد **بیشتری** از جمعیت میکروبی را نسبت به نمونه های فاقد کپسول برخوردار بود که این مسئله نشان دهنده حفظ بیشتر این باکتری در نمونه های میکروکپسوله شده می باشد. استفاده از بیفیدوباکترهای میکروکپسول شده در ماست می تواند منجر به حفظ بیشتر این باکتری های مفید در طی مدت نگهداری و افزایش ارزش تغذیه ای ماست شود.

تأثیرات شیر غنی شده با ویتامین D

نویسنده: الهه جهدکاران

استفاده از مکمل‌ها به منظور افزایش ارزش غذایی عموماً به دو شکل صورت می‌گیرد، اول **غنی سازی (Fortification)**: شامل افزودن ماده مغذی به غذایی است که به طور طبیعی آن ماده را ندارد و دوم **جبران سازی (Enrichment)**: در مواردی که غذای مورد نظر در مراحل تولید، ماده مغذی را از دست می‌دهد و برای جبران آن این ماده اضافه می‌گردد. در هر حال هدف از هر دو مورد افزایش ارزش غذایی است که می‌توان به جای آنها از اصطلاح مغذی سازی (Nutrification) استفاده نمود.

اولین گزارش موجود از غنی سازی مربوط به 400 سال قبل از میلاد مسیح است.

شیوع کمبود ویتامین D از معضلات بهداشتی مهم جهان امروز به ویژه در سطح کودکان در کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه از جمله ایران است. مهمترین منابع تأمین کننده این ویتامین، برخی غذاها و نور مستقیم آفتاب است. روغن جگر ماهی، **لبنیات** و تخم مرغ در نسبت‌های مختلف از این ویتامین برخوردار می‌باشند. نور مستقیم آفتاب سبب ساختن این ویتامین در پوست می‌شود، اما مطالعات نشان می‌دهند که **اثربخشی این سنتز بیش از نیمی از نیاز روزانه نمی‌باشد.**

غنی‌سازی مواد غذایی با ویتامین D تاکنون با حامل‌های مختلف صورت گرفته است که از آن جمله می‌توان به **شیر و فراورده های لبنی** اشاره نمود. برنامه‌های غنی‌سازی شیر با ویتامین D از سال 1924 در آمریکا مرسوم و تا به حال ادامه دارد. از کمبود ویتامین D به عنوان علت بیماری‌های متابولیک استخوان از جمله ریکتز (Rickets)، نرمی استخوان (Osteomalacia)، پوکی استخوان و بالآخره ضعف و کاهش توده عضلانی یاد شده است، اما مطالعات جدیدتر مؤید تأثیر کمبود این ویتامین در **کاهش قدرت ایمنی** مخصوصاً ایجاد پنومونی در اطفال، کاهش قدرت باروری، کاهش پاسخ انسولین به گلوکز، کاهش قدرت انقباض قلب و افزایش میزان فشار خون و .. می‌باشد.

بر طبق مطالعات مصرف شیر غنی شده با **کاهش** واضح شیوع کمبود ویتامین D همراه است. مصرف این ویتامین به همراه مقدار کافی کلسیم می‌تواند اثربخشی لازم را در سلامت استخوان‌ها داشته باشد. در بعضی جوامع علاوه بر غنی‌سازی مواد غذایی با ویتامین D، غنی‌سازی مواد با کلسیم نیز رایج است. لذا غنی‌سازی شیر با ویتامین D به عنوان منبع دریافت کلسیم و توسعه فرهنگ مصرف آن می‌تواند نقش مهمی در تأمین نیاز به هر دو ماده غذایی داشته باشد. از طرفی فناوری غنی‌سازی شیر، **ساده**، قابل دستیابی و نسبتاً ارزان می‌باشد. پروتئین‌های شیر نیز مستقل از ویتامین D و کلسیم در متابولیسم استخوان و مهار باز جذب استخوانی نقش ارزنده‌ای دارند.



از دلایل شیوع کمبود ویتامین D:

- عدم اثر بخشی کافی آفتاب و سنتز پوستی (رنگ پوست در این مسئله موثر است به طوریکه شیوع کمبود در افراد غیر سفیدپوست بیشتر است)
- صنعتی شدن و آلودگی هوا
- تغییرات فصلی

مطالعات در زمینه ارزش اقتصادی غنی‌سازی با ویتامین D نشان‌دهنده مقرون به صرفه بودن این روش است.

درجات مختلف کمبود ویتامین D در ۸۱/۳٪ بزرگسالان تهرانی وجود دارد.

برگرفته از: اثربخشی شیر غنی شده با ویتامین D در بالا بردن میزان سرمی این ویتامین. ۱۳۸۲.

- ارزشیابی حسی و میزان پذیرش شیر غنی شده با کلسیم و ویتامین D از نظر کودکان دبستانی شهر تهران. ۱۳۹۱.

خواص تغذیه ای و بیولوژیکی شیر شتر

Aadvik
Camel
Milk Powder

100%
Natural

نویسنده: فاطمه پور شفیع

چند سالی است که محصولات غذائی طبیعی **فاقد** دارو و سموم مختلف و دارای **خواص درمانی**، مورد توجه مصرف کنندگان در سراسر جهان قرار گرفته است. مطالعات گسترده‌ای در مورد ترکیب شیر انواع حیوانات شیرده مانند مادیان، گاو میش، گوسفند، بز و شتر و اثرات تغذیه ای آن در انسان صورت گرفته است.

بهتر است بدانیم شتر دیگر، دام درجه ۴ محسوب نمی شود و از نظر سازمان خواروبار جهانی شتر و شیر آن، محصولی ارزشمند برای دهه‌های آینده حیات بشر به شمار می رود. بر طبق گزارش های علمی شتر در شرایط بیابانی روزانه به طور متوسط ۲ تا ۶ لیتر و در شرایط پرورش یافته ۱۲ تا ۲۰ لیتر شیر تولید می کنند. این حیوان در مناطقی که سایر حیوانات اهلی کمتر دیده می شود، توانایی تولید شیر دارد. رویکرد جهانی در خصوص مصرف شیر در پی آشنایی با خواص شیر شتر و تغییر نگرش به شیر شتر به عنوان **یک دارو و نه فقط غذا**، کشورهای غربی را بر آن داشته، علی رغم عدم بومی بودن این دام، نسبت به واردات و پرورش آن اقدام کنند. شیر شتر بیشتر به صورت تازه مصرف می شود، شیر شتر نوشیدنی خالص بوده که با وجود شورتر بودن نسبت به شیر گاو برای سلامتی انسان بسیار مفید می باشد. امروز شعار کشورهای پیشرفته علمی این است **"غذای انسان باید دارو باشد"** و انسان سالم نباید در مصرف دارو زیاده روی نماید. بدین منظور، شتر امروز در بین دام های اهلی اهمیت خاصی پیدا کرده و سخن پیامبر بزرگمان که فرمودند **"شتر مایه سربلندی صاحبان است"** مصداق یافته است. ترکیب شیر شتر تقریباً شبیه شیر بز است. شیر شتر با وجود اینکه ظاهراً در ترکیبات ثابت است، اما طرز تغذیه ی حیوان در بعضی موارد موجب نوسان های نسبتاً شدیدی در ترکیب شیر می شود. شتر و بز معمولاً از خار و گیاهان سخت که مورد استفاده گوسفند و گاو و ... نیست تغذیه می کنند، از این رو به علت زیاد بودن مقدار املاح (که مقدار زیادی به صورت کلروهای سدیم و ... است) در این گونه از گیاهان مقدار مواد معدنی موجود در شیر شتر بیش از گاو می باشد.

ترکیبات شیر شتر

ترکیبات شیر شتر در گزارش های مختلف متفاوت است. این اختلاف می تواند در اثر روش های مختلف آنالیز، منطقه جغرافیایی، فصل، نوع تغذیه، نژاد، مرحله شیردهی، سن و تعداد زایش باشد. شیر شتر از نظر میزان بتا کازئین مشابه شیر انسان است. بالا بودن میزان بتاکازئین در شیر شتر سبب افزایش قابلیت هضم و کاهش آلرژی زایی در کودکان شده است

مشخصات ظاهری شیر شتر

شیر شتر سفید، غیر شفاف (مات) و دارای طعم مطبوعی است، طعم شیر شتر گاهی شورا است، طعم شیر شتر می تواند در اثر نوع تغذیه، میزان دسترسی به آب و تعداد دفعات شیر دوشی تغییر نماید.



که این خود نیز یکی از ویژگی های منحصر به فرد این شیر محسوب می شود. ترکیب آمینو اسیدهای شیر شتر مشابه شیر گاو بوده (تنها

اسید آمینه‌های گلیسین و سیستئین، در شیر شتر پایین تر است). شیر شتر دارای اسید آمینه و اسیدهای چرب مورد نیاز انسان است. مقدار کم کاروتن می‌تواند از دلایل سفیدی رنگ شیر شتر باشد. شیر شتر حاوی ویتامین‌های متنوعی از جمله A, D, C, E و ویتامین‌های گروه B است. وجود ویتامین C در شیر آن را به عنوان منبعی جایگزین در مناطق با دسترسی محدود به سبزی و میوه جات مبدل کرده است. میزان نیاسین در شیر شتر در مقایسه با شیر گاو بالاتر اما ویتامین A و ریبو فلاوین پایین تر می باشد. غلظت اسید پانتوتنیک، اسید فولیک و B12 در شیر شتر بسیار بالاتر از شیر گاو است. **شیر گاو به علت کمبود آهن در نوزادان ایجاد آنمی می‌کند اما در شیر شتر به دلیل داشتن آهن بیشتر، این عارضه کمتر دیده می‌شود.** کلسیم شیر شتر از شیر گاو بیشتر و از شیر گاومیش کمتر است. میزان لاکتوز و عنصر روی در شیر شتر کمتر از شیر انسان است. به همین دلیل افرادی که مبتلا به عارضه عدم تحمل لاکتوز هستند می‌توانند از شیر شتر بدون مشکل استفاده نمایند.



خواص درمانی شیر شتر

شیر شتر به دلیل دارا بودن ماده شبه **انسولین** و مقاومت در برابر اسید معده، در بهبود بیماری دیابت نوع اول موثر است. این نوع از شیر همچنین برای تقویت عضله قلب کودکان و پیشگیری از ابتلا به بسیاری از سرطان‌ها نیز مفید است.

در کمک به درمان زردی، سل و آسم و حتی در فرایند درمان کودکان مبتلا به اوتیسم از این فراورده لبنی استفاده شده است. در شیر پروتئین ویژه ای وجود دارد که میزان **کلسترول خون را کاهش** داده و مانع از تصلب شرائین می‌شود. این شیر حاوی مواد ضد میکروبی، فاکتورهای رشد، مواد پایین آورنده فشار خون، مواد ضد سرطان و آنتی اکسیدان است. عواملی نظیر ایمونوگلوبولین‌ها، **لاکتوفرین‌ها**، لاکتوپراکسیداز، لیزوزیم و گلوکوزمیداز از عوامل ضد میکروبی موجود در شیر می‌باشند. پروتئین لاکتوفرین در این شیر که **۱۰ بار بیشتر از شیر گاو بوده و** دارای خاصیت آنتی باکتریال و ضد ویروسی است. وجود این مواد ضد میکروبی شاید بتواند مصرف شیر شتر را در درمان اسهال‌های میکروبی و ویروسی را توجیه نماید. شیر گاو دارای آلفالاکتالبومین و فاقد بتالاکتوگلوبولین است. وجود بتالاکتوگلوبولین سبب بروز آرژی‌های غذایی در نوزادان انسان می‌گردد. شباهت‌های شیر شتر یا شیر انسان سبب گردیده تا در سال‌های اخیر به تهیه شیر خشک نوزادان از شیر شتر توجه خاصی شود. اکثر خواص درمانی که تا به حال در رابطه با شیر گزارش شده است مربوط به پروتئین‌های شیر می‌باشد. مطالعات اخیر نشان می‌دهد که علاوه بر پروتئین‌های شیر شتر **پپتیدهای فعال زیستی** به دست آمده از آنها نیز دارای خواص درمانی بسیار خوبی می‌باشند. پپتیدهای فعال زیستی توالی اسیدهای آمینه ای هستند که دارای خواص بیولوژیکی و درمانی می‌باشند و در اثر هیدرولیز پروتئین‌ها با استفاده از آنزیم‌های مختلف بدست می‌آیند.

لزوم سیاست گذاری

تولید و عرضه شیر شتر در سطح ملی می‌تواند به افزایش سطح سلامت و بهداشت جامعه، کاهش و کمک به درمان بیماری‌های صعب‌العلاج و در نتیجه کاهش هزینه‌های درمانی بیماران خاص کمک نماید. در این راستا به نظر می‌رسد خرید شیر شتر، تولید و بسته بندی خوب این **طلای سفید بیابان** می‌تواند از جمله اقدامات و سیاست‌های پیش روی شرکت‌های در حال توسعه و به ویژه علاقه‌مند به صادرات در کشور باشد. از سویی دیگر لازم است که محققین ضمن بررسی اثرات شناخته شده و ناشناخته شیر شتر در درمان بیماری‌ها، استخراج مواد دارویی موجود و تولید داروهای تجاری را مد نظر قرار دهند. با امید آنکه در آینده نه چندان دور بخشی از درآمد ناخالص ملی کشور از طریق عرضه محصولات بخش بیولوژیک استحصال از شیر شتر تامین گردد.

Based on: Camels for Meat and Milk Production in Sub-Sahara Africa, 1984.

-Utilization of Mares, Ewes, Camels and Yaks' Milk in the USSR, 1952.

-A review on medicinal properties of Camel milkWorld, 2014.

اهمیت بازاریابی کوچه بازاری

(دهان به دهان)

۹۲٪ از مصرف‌کننده‌ها، پیشنهادهای دوستان یا خانواده‌شان را بیشتر از هر نوع دیگری از تبلیغات باور می‌کنند.

این آمار ساده، یکی از قدرتمندترین حقایق در بازاریابی را در خود پنهان کرده است: بزرگ‌ترین سرمایه بازاریابی شما، پایگاه مشتریان فعلی شماست.

نویسنده: فاطمه جابری



قدرت جادویی بازاریابی کوچه بازاری یا همان دهان به دهان، بیش از پیش خودش را به رخ کشیده است، از یک رستوران ساده‌ی محلی در شمال کشور خودمان تا ظهور و بروز شبکه‌های اجتماعی قدرتمندی مثل فیس‌بوک، اپلیکیشن اسنپ و یا فروشگاه بزرگی مثل دیجی‌کالا، همه به‌نوعی تحت تأثیر جادوی قدرتمند بازاریابی دهان به دهان بوده‌اند.

بازاریابی دهان به دهان به دنبال ایجاد موضوعی قابل بحث و سپس مشتاق کردن مردم برای صحبت در مورد آن هستند.

بازاریابی دهان به دهان یا WOMM همان مخفف Word Of Mouth Marketing به‌طور کلی یعنی تأثیرگذاری فعال و برانگیختن طبیعی گفت‌وگوهای حول یک برند، سازمان، محصول و یا رویداد.

در حقیقت در بازاریابی دهان به دهان، محصول شما باید به قدری قدرتمند باشد تا مشتریان دلیلی برای تعریف و صحبت درباره محصول شما داشته باشند. زمانی که مشتری از محصول یا خدماتی رضایت داشته باشد، چه اتفاقی می‌افتد؟ سعی می‌کند آن را به دوستان و آشنایان خود معرفی کند و در این راه از اعتبار خود مایه می‌گذارد!

- ۷۴٪ از مصرف‌کننده‌ها، تعریف و تمجید از یک کالا را به‌عنوان عامل کلیدی تصمیم‌گیری خریدشان می‌دانند.
- ۹۲٪ از مصرف‌کننده‌ها پیشنهادهای دوستان یا خانواده‌شان را بیشتر از هر نوع دیگری از تبلیغات باور می‌کنند.
- متولیدین دهه ۹۰ به بعد میلادی، بازاریابی دهان به دهان را به‌عنوان عاملی تأثیرگذار در تصمیم‌گیری خرید یک محصول در نظر گرفته‌اند.
- ۶۸٪ از نظرات اطمینان‌بخش در خرید محصولات آنلاین، به خاطر خواندن نظرات دیگر مصرف‌کننده‌ها بوده است.
- ۷۲٪ می‌گویند خواندن نظرات یک مصرف‌کننده درباره‌ی یک موضوع، اطمینان‌شان را نسبت به یک کسب‌وکار افزایش می‌دهد.

بازاریابی دهان به دهان در دنیای دیجیتال

نوع جدیدی از بازاریابی دهان به دهان وجود دارد که در آن مردم در شبکه‌های اجتماعی و فضای سایبری از خوبی‌های خرید کردن از برند شما صحبت می‌کنند. **مشتریان همواره به افراد هم‌رده و هم‌تراز خود بیشتر اعتماد می‌کنند.** در بازاریابی دهان به دهان مردم تبلیغ برند شما را از زبان افرادی بی‌طرف می‌شنوند که در قبال تبلیغ کار شما **پولی دریافت نکرده‌اند.** بازاریابی دهان به دهان در دنیای دیجیتال بسیار **سریع‌تر** از بازاریابی توصیه‌ای سنتی پخش می‌شود و در مدت زمان کمی مورد بازدید تعداد زیادی از افراد قرار خواهد گرفت. بخش اعظمی از بازاریابی دهان به دهان در دنیای دیجیتال در شبکه‌های اجتماعی اتفاق می‌افتد. جاییکه مردم تجربیات تلخ و شیرین خود را با هم به اشتراک می‌گذارند، و می‌توانند پست‌های شما را دوباره با دوستانشان شیر کنند (به اشتراک بگذارند) و از همه مهم‌تر اینکه **اینفلوئنسرها** حضور دارند.

برگرفته از: مطالعه مروری بر انواع روش‌های بازاریابی ویروسی. ۱۳۹۸.

- تأثیر بازاریابی دهان به دهان الکترونیکی بر تصویر نام تجاری محصولات تند مصرف. ۱۳۹۸.

- <https://www.novin.com/>

دوغ شورمست

از نمونه محصولات تولیدی در سطح شرکت پگاه تهران که می توان به عنوان نمونه عینی صنعتی شدن و رسیدن به تولید انبوه یک ایده از آن یاد کرد دوغ شورمست است. این محصول در ابتدای دهه ۹۰ پیشنهاد و به بازار ورود یافت. این نام برگرفته از نام دریاچه طبیعی شورمست در شهرستان سواد کوه است. این دریاچه در ۶ کیلومتری غرب شهر پل سفید و در ارتفاعات مشرف روستای شورمست واقع شده است. این محصول با فرایندی متفاوت تولید و با الهام از طبیعت نامگذاری شد.

نویسنده: مرکز تحقیق و توسعه

