

جولان رنگ‌های زیان‌آور در آب‌نبات‌ها/ غیر قابل مصرف بودن حجم بالایی از آب‌نبات‌ها

[ad_1]



رنگ‌های غذایی، به‌طور گسترده‌ای در سرتاسر جهان برای تولید مواد خوراکی مورد استفاده قرار می‌گیرند اما استفاده بیش‌ازحد از این رنگ‌ها و بی‌توجهی به منشأ آن‌ها، می‌تواند عوارض نامطلوبی برای سلامت جامعه داشته باشد. این موضوع توسط پژوهشگران داخلی با تأکید بر شیرینیجات مورد بررسی قرار گرفته است.

به گزارش روابط عمومی گروه تجاری ققنوس، آب‌نبات و فرآورده‌های آب‌نباتی از مواد خوردنی پرمصرف در جهان هستند که روزبه‌روز طعم و فرم آن‌ها تنوع بیشتری یافته و فن‌آوری تولید آن‌ها پیشرفته‌تر می‌شود.

قرن‌ها است که رنگ‌ها به اشکال مختلف به مواد غذایی اضافه می‌شوند. رنگ‌های طبیعی از نظر خواص فیزیکی و شیمیایی دارای انواع متفاوتی هستند و تعدادی از آن‌ها به اکسیداسیون، تغییرات اسیدیته و نور حساس‌اند. این رنگ‌ها دارای پایداری کمی بوده و نسبت به رنگ‌های سنتتیک یا ساخته‌شده به‌وسیله انسان گران‌تر هستند.

بنابر عقیده صاحب‌نظران، رنگ‌های شیمیایی به‌سادگی و ارزان تولید می‌شوند و برای رنگ‌آمیزی، مقدار کمی از آن‌ها مورد نیاز است. این رنگ‌ها همچنین برای از بین بردن طعم نامطلوب مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند.

با افزایش سریع استفاده از رنگ‌های شیمیایی و اثرات آن‌ها بر کیفیت مواد غذایی و سلامتی مصرف‌کنندگان، این امر منجر به وضع قوانین زیادی در سراسر جهان در مورد استفاده از آن‌ها شده است چراکه استفاده از رنگ‌های سنتتیک عوارض و اثرات سمی نظیر آسم، کهیر، تضعیف سیستم ایمنی و ایجاد فشارخون بر روی انسان دارد.

این موضوع، زمینه‌ای برای مطالعه محققین کشورمان فراهم کرده و آنها با توجه به افزایش کارگاه‌های آبنبات‌سازی و عدم آگاهی آنان از عوارض بهداشتی و همچنین ممنوعیت استفاده از رنگ‌های مصنوعی در فرآورده‌های آبنباتی، این مطالعه را جهت بررسی رنگ‌های مصرفی در آبنبات‌های تولیدشده انجام داده‌اند.

در این تحقیق، پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی بجنورد، تعداد ۹۰ نمونه آبنبات رنگی (زعفرانی، کاکائویی، پرتغالی، آلبالویی) را به‌طور تصادفی از مناطق مختلف شهر بجنورد جمع‌آوری کرده و رنگ مورد استفاده در آنها را مورد آزمایش قرار داده‌اند.

نتایج این بررسی‌ها نشان داد که از رنگ‌های مصنوعی، استفاده وسیعی در تولید آبنبات می‌شود. بر این اساس مشخص شد که حدود ۸۲ درصد نمونه‌های آبنبات مورد آزمایش، غیرقابل‌مصرف بوده و در تولید آنها از رنگ‌های مصنوعی مجاز و غیرمجاز خوراکی که مصرف آنها در فرآورده‌های قنادی و آبنبات‌ها ممنوع بوده، استفاده شده است.

به گفته سیده نسترن اسدزاده، پژوهشگر دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی و همکارانش که اجرای این تحقیق را به عهده داشته‌اند: «الگوی کلی استفاده از رنگ‌ها در تحقیق ما نشان داد که از رنگ‌های مصنوعی بیش‌ازحد انتظار استفاده شده بود بر همین اساس اجرای قوانین و مقررات مربوط به موادغذایی ازجمله فرآورده‌های آبنبات نیاز به نظارت خیلی بیشتری دارد. یافته‌های این مطالعه نشان داد که رنگ موسوم به سانستیلو، شایع‌ترین رنگ مورد استفاده در بین انواع مختلف رنگ‌های مصنوعی بوده است و این موضوع، بر اساس عادت سنتی تولیدکنندگان است که تمایل دارند بیشتر از رنگ‌های مصنوعی سانستیلو و کینولینیلو به‌جای رنگ‌های طبیعی مانند رنگ زعفران و آب پرتغال استفاده کنند».

آنها این‌چنین ادامه می‌دهند: «اگرچه صنایع غذایی معمولاً این اختیار را دارند که از رنگ‌های مصنوعی مجاز مطابق استاندارد ملی شماره ۷۴۰ در فرآورده‌های خود استفاده کنند، اما استفاده آنها در موادغذایی باید تحت نظارت مسئول فنی آن صنعت باشد. بر این اساس هریک از رنگ‌های مصنوعی مجاز باید در محدوده قانونی مجاز که اصطلاحاً ADI گفته می‌شود مصرف شوند، چراکه اگر بیش‌ازحد مربوطه استفاده شوند، مخاطراتی را برای مصرف‌کننده ایجاد می‌کنند».

طبق اطلاعات ارائه‌شده در این پژوهش، از سال ۱۹۵۰ تا ۲۰۱۲، میزان

مصرف رنگ‌های مصنوعی خوراکی مورد تأیید سازمان غذا و دارو بیش از پنج برابر افزایش یافته است. بر همین اساس افزایش آگاهی در تهیه‌کنندگان مواد غذایی، انجام بازرسی مؤثرتر و برخورد قاطع ارگان‌های مسئول با متخلفین، توزیع کنترل‌شده رنگ‌های مصنوعی و برجسب‌گذاری مواد غذایی می‌توانند در مدیریت این مشکل بهداشتی مؤثر باشد.

این یافته‌ها که می‌توانند با آگاهی دادن به عموم در کاهش مصرف این‌گونه رنگ‌ها و جایگزینی رنگ‌های طبیعی و تأکید بر خواص مفید آن‌ها مؤثر باشند، در نشریه‌ای علمی پژوهشی به نام «مجله بهداشت و توسعه» منتشر شده‌اند.

بهداشت و توسعه، نشریه‌ای متعلق به دانشگاه علوم پزشکی کرمان است که مقالات علمی را در زمینه‌های بهداشت عمومی، ارتقاء سلامت، آموزش بهداشت، بهداشت محیط، بهداشت حرفه‌ای، مدیریت خدمات بهداشتی، پزشکی اجتماعی، اپیدمیولوژی و آمار و تغذیه به چاپ می‌رساند.

انتهای پیام

[ad_2]