



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

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.

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 ایسنا، آب نبات و فرآورده‌های آب نباتی 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 به وسیله انسان گران‌تر هستند.

بنابر عقیده صاحب‌نظران، رنگ‌های شیمیایی به سادگی 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 آب نباتی، این مطالعه را جهت بررسی رنگ‌های مصرفی در آب نبات‌های تولیدشده انجام داده‌اند.

در این تحقیق، پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی بجنورد، تعداد ۹۰ نمونه آب نبات 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 آب نبات می‌شود. بر این اساس مشخص شد که حدود ۸۲ درصد نمونه‌های آب نبات مورد آزمایش، غیرقابل مصرف بوده و در تولید آن‌ها از رنگ‌های مصنوعی مجاز و غیرمجاز خوراکی که مصرف آن‌ها در فرآورده‌های قنادی و آب نبات‌ها 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 مواد غذایی از جمله فرآورده‌های آب نبات نیاز به نظارت خیلی بیشتری دارد. یافته‌های این مطالعه نشان داد که رنگ موسوم به سانست یلو، 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 سانست یلو و کینولین یلو به جای رنگ‌های طبیعی مانند رنگ زعفران و آب پرتغال استفاده کنند».

آنها این چنین 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 از آن‌ها در مواد غذایی 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

طبق اطلاعات ارائه شده در این پژوهش، از سال ۱۹۵۰ تا ۲۰۱۲، میزان مصرف رنگ های مصنوعی خوراکی مورد تأیید سازمان غذا و دارو بیش از پنج برابر افزایش یافته است. بر همین اساس افزایش آگاهی در تهیه کنندگان مواد غذایی، انجام بازرسی مؤثرتر و برخورد قاطع ارگان های مسئول با متخلفین، توزیع کنترل شده رنگ های مصنوعی و برچسب گذاری مواد غذایی می توانند در مدیریت این مشکل بهداشتی مؤثر باشد.

این یافته ها که می توانند با آگاهی دادن به عموم در کاهش مصرف این گونه رنگ ها و جایگزینی رنگ های طبیعی و تأکید بر خواص مفید آن ها مؤثر باشند، در نشریه ای علمی پژوهشی به نام «مجله بهداشت و توسعه» منتشر شده اند.

بهداشت و توسعه، نشریه ای متعلق به دانشگاه علوم پزشکی کرمان است که مقالات علمی را در زمینه های بهداشت عمومی، ارتقاء سلامت، آموزش بهداشت، بهداشت محیط، بهداشت حرفه ای، مدیریت خدمات بهداشتی، پزشکی اجتماعی، اپیدمیولوژی و آمار و تغذیه به چاپ می رساند.