



مواد شیمیایی ظروف یکبار مصرف بعد از یخ زدن وارد غذا می‌شوند

عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران گفت: از قراردادن ظروف یکبار مصرف پلی استایرن حاوی مواد غذایی چرب در فریزر خودداری شود زیرا این مواد در کنار مواد غذایی چرب در سرما خاصیت شکنندگی پیدا می‌کنند و خطر مهاجرت مونومرها به غذا وجود دارد.

عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران گفت: از قراردادن ظروف یکبار مصرف پلی استایرن حاوی مواد غذایی چرب در فریزر خودداری شود زیرا این مواد در کنار مواد غذایی چرب در سرما خاصیت شکنندگی پیدا می‌کنند و خطر مهاجرت مونومرها به غذا وجود دارد.

احمد رضا درستی مطلق در گفت‌وگو با فارس، گفت: از لیوان‌های یکبار مصرف از جنس پلی استایرن برای نوشیدنی‌های داغ مانند چای استفاده نشود، زیرا احتمال سرطان را افزایش می‌دهند. این لیوان‌ها برای نوشیدنی‌های سرد باید به مصرف برسند.

عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران افزود: بطری‌های نوشابه و آب معدنی (PET) یکبار مصرف هستند و پس از استفاده باید دور انداخته شوند. از قرار دادن ظروف (PET) محتوی آب به مدت طولانی در یخچال و فریزر باید خودداری شود و مواد غذایی ترش مانند آبغوره و آبلیمو در این ظروف نباید نگهداری شود.

درستی گفت: از ظروف پلی استایرن فوم (EPS) در پیتزافروشی‌ها نباید استفاده شود، زیرا دمای بسیار زیاد پیتزا (بالای 120 درجه سانتیگراد) باعث ذوب شدن EPS می‌شود.

وی افزود: ظروف جدید تهیه شده از نشاسته ذرت، در کمتر از 6 ماه دوباره تجزیه و به چرخه طبیعت باز می‌گردد و هیچ‌گونه مشکل زیست محیطی نخواهد داشت.