



### در توزیع غذاهای نذری از ظروف یکبار مصرف مناسب استفاده شود

یک متخصص تغذیه گفت: افراد به علت ثواب داشتن خوردن غذاهای نذری در مصرف آن‌ها زیاده روی نکنند چون تبعات منفی بر سلامت انسان دارد.

یک متخصص تغذیه گفت: افراد به علت ثواب داشتن خوردن غذاهای نذری در مصرف آن‌ها زیاده روی نکنند چون تبعات منفی بر سلامت انسان دارد.

دکتر رضا راست‌منش، در گفت‌وگو با ایسنا اظهار کرد: افراد به نیت انجام عملی خیر، مبلغ زیادی را صرف تهیه مواد و پخت غذای نذری می‌کنند البته باید ظروف مناسبی را برای این کار تهیه کنند این در حالیست که ظروف مورد استفاده برای توزیع غذاهای گرم برای غذاهای سرد ساخته شده‌اند.

وی توصیه کرد: برای توزیع غذاهای گرم یا از ظروف متناسب با این نوع غذاها استفاده شود یا غذا پس از خنک شدن در ظروف ریخته شود.

این عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی درباره مضرات استفاده زیاد از برخی مواد غذایی مانند روغن برای پخت غذاهای نذری در هیات‌ها، گفت: برخی از صاحبان نذر برای خوشمزه‌تر شدن غذای خود از برخی مواد مانند روغن و زعفران بیش از حد استفاده می‌کنند. هر چند که به اعتقاد بعضی افراد، یک بار مصرف کردن این غذاها باعث ایجاد اشکالی جدی در بدن نمی‌شود، اما باید به دنبال کسب منفعت از غذای صرف شده باشیم.

وی در ادامه اظهار کرد: نگرانی‌های مربوط به مسمومیت‌های غذایی ناشی از پخت، مصرف غذاهای نذری کاهش یافته است، با این حال باید از ظروف یک بار مصرف مناسب برای توزیع غذاها استفاده شود، چون استفاده از ظرف‌های نامناسب علاوه بر تاثیر منفی بر سلامت انسان بر بوی غذا تاثیر منفی می‌گذارد.

راست‌منش درباره احتمال مقرون به صرفه نبودن استفاده از ظروف یک بار مصرف مناسب با غذای گرم گفت: این گونه ظروف، قیمتی یکسان یا حداکثر 2 برابر ظروف معمول را دارند البته خرید ظروف یکبار مصرف نیاز به تجربه هم دارد.