



## استفاده از ظروف آلومینیومی باعث ابتلا به آلزایمر می‌شود

معاون مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت، از ظروف آلومینیومی که در پخت و پز استفاده می‌شود به عنوان یکی از موارد انتقال آلزایمر نام برد.

همشهری آنلاین: معاون مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت، از ظروف آلومینیومی که در پخت و پز استفاده می‌شود به عنوان یکی از موارد انتقال آلزایمر نام برد.

مهندس محمد رضا غلامی افزود: بهترین نوع تجهیزات برای پخت و پز غذا ظروف استیل است و این جنس بر اساس استانداردهای جهانی در اولویت اول سلامت قرار دارد.

وی گفت: انتخاب ظرف مناسب برای پخت غذا نقش مهمی در میزان سلامت مواد غذایی دارد چرا که وقتی مواد یک غذا کنار هم به نقطه جوش می‌رسند، می‌توانند مواد ظروف را به خود جذب کرده و اگر از استاندارد کافی برخوردار نباشند برای سلامتی انسان مضراتی را به دنبال خواهند داشت.

غلامی درباره بهترین نوع ظرف برای پخت و پز گفت: بر اساس اعلام سازمان جهانی بهداشت (WHO) بهترین تجهیزات برای پخت و پز ظروف استیل است و این جنس بر اساس استانداردهای جهانی در اولویت اول قرار دارد.

وی افزود: ظروف آلومینیومی در پخت و پز ترکیباتش جدا شده و وارد غذا می‌شود همچنین از مضرات این ظروف این است که در صورت مصرف طولانی مدت می‌تواند باعث ابتلا به آلزایمر در افراد شود بنابراین استفاده از ظروف آلومینیومی یکی از موارد انتقال آلزایمر است.

معاون مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت درباره خصوصیت ظروف تفلون در پخت و پز ابراز داشت: ظروف تفلونی تا زمانی که خراشی برنداشته اند مشکلی برای سلامت غذا ایجاد نمی‌کنند ولی اگر خراشی پیدا کنند هنگام پخت و پز غذا اجزایشان از هم جدا شده و مواد آلومینیومی وارد مواد غذایی می‌شود.

غلامی اضافه کرد: روکش تفلون مانع ورود پایه آلومینیومی به غذا می‌شود و تعمیر و روکش مجدد نمی‌تواند در بهبود خراش‌ها نقشی داشته باشد و همچنان برای پخت غذا مناسب نیستند چرا که ترکیبات و مواد تشکیل دهنده این ظروف با بدن انسان سازگاری نداشته و در استفاده طولانی مدت، خطرات جبران‌ناپذیری را بر بدن انسان باقی می‌گذارد.