

خطرات مصرف خشکبار کهنه

گاهی آلودگی خشکبار جنبه ظاهری دارد، گاهی از نوع میکروبی، انواع کپک و قارچ، مصرف بیش از حد کود و سموم و بیوشیمیایی یا شیمیایی است که در این مورد برخی تولیدکنندگان از رنگ های غیراستاندارد در تهیه آجیل استفاده می کنند.

گاهی آلودگی خشکبار جنبه ظاهری دارد، گاهی از نوع میکروبی، انواع کپک و قارچ، مصرف بیش از حد کود و سموم و بیوشیمیایی یا شیمیایی است که در این مورد برخی تولیدکنندگان از رنگ های غیراستاندارد در تهیه آجیل استفاده می کنند.

به گزارش جام جم آنلاین از میزان، گاهی آلودگی خشکبار جنبه ظاهری دارد، گاهی از نوع میکروبی، انواع کپک و قارچ، مصرف بیش از حد کود و سموم و بیوشیمیایی یا شیمیایی است که در این مورد برخی تولیدکنندگان از رنگ های غیراستاندارد در تهیه آجیل استفاده می کنند. مثلا ممکن است خشکباری رنگ زعفرانی داشته باشد، اما ممکن است رنگ آن از نوع ناسالم باشد.

گاهی علاوه بر این که آلودگی های قارچی و کپکی باعث ایجاد مسمومیت می شود، سمومی که توسط قارچ ها تولید می شود نیز باعث ایجاد بیماری در افراد می شود.

همچنین بعضی انواع آلودگی ها بخصوص میکروبی یا استفاده از سموم با دوز بالا، موجب بروز ناراحتی های گوارشی و تنفسی شده و حتی سیستم ایمنی بدن را درگیر می کند البته تشخیص سلامت آجیل ها از یکدیگر حتی برای یک فرد کارشناس نیز چندان ساده نیست مگر این که بو یا طعم خاصی داشته باشد.