



ظروف مسي مضر براي سلامت انسان

کارشناس مواد آشامیدنی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی یزد تاکید کرد: ظروف مسی نه تنها مس بدن را تامین نمی کند بلکه به سلامتی نیز آسیب می‌رساند.

کارشناس مواد آشامیدنی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی یزد تاکید کرد: ظروف مسی نه تنها مس بدن را تامین نمی کند بلکه به سلامتی نیز آسیب می‌رساند.

رضا مورکیان در این باره اظهار کرد: ظروف مسی برای هدایت گرمایی، ظروف خیلی مناسبی هستند و از زمان قدیم نیز از این ظروف برای پخت و پز استفاده می شد، اما در صورت تشکیل شدن اکسید مس یا زنگ مس - که زرد رنگ و دارای ترکیبی بسیار سمی است- در این ظروف، به سلامت بدن آسیب می رسد چراکه این ماده خطرناک است.

وی ادامه داد: چون در حین استفاده از ظروف مسی، لایه قلع از این گونه ظروف جدا شده و وارد مواد غذایی می شود و یا در اثر شستشو نیز ممکن است این لایه از ظرف جدا شود.

این کارشناس مواد آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی افزود: وجود قلع یا استفاده بی رویه از ظروف مسی سبب افزایش قلع در مواد غذایی و آسیب به سلامت انسان می شود، بنابراین بهتر است از این ظروف به ویژه در ظروف خانگی و آشپزخانه به طور مداوم استفاده نشود.

براساس گزارش وبدا، مورکیان در پایان تصریح کرد: بعضی از افراد معتقدند استفاده مداوم از ظروف مسی سبب می شود که مس مورد نیاز بدن تامین شود در حالی که این تفکر اشتباه است چرا که به مقدار مورد نیاز بدن، مس در مواد غذایی وجود دارد و نیازی به استفاده از این ظروف جهت تامین مس بدن نیست.