



### مواد شیمیایی موجود در خیارشورهای فله‌ای بیماری‌زا است

به گفته ایرج خسرو نیا، تولیدکنندگان خیارشورهای فله‌ای برای سبز ماندن رنگ خیارشور از کات کبود که ماده‌ای شیمیایی است، استفاده می‌کنند.

سلامت نیوز: به گفته ایرج خسرو نیا، تولیدکنندگان خیارشورهای فله‌ای برای سبز ماندن رنگ خیارشور از کات کبود که ماده‌ای شیمیایی است، استفاده می‌کنند.

ایرج خسرو نیا رییس انجمن پزشکان داخلی در گفت‌وگو با برنا اظهار داشت: خیار شور های دست ساز به خاطر این‌که به صورت فله‌ای و با حجم زیاد درست می‌شود و از همه مهمتر زمان تولید تا مصرف آن مشخص نیست، آلوده به میکروب است.

این متخصص تغذیه با اشاره به این‌که استاندارد نبودن مواد غذایی موجب بروز مشکلاتی برای مصرف کنندگان می‌شود، ادامه داد: هر ماده‌ای که نمک زیاد در آن به کار برده شود، برای بدن مضر بوده و سبب ناراحتی‌های کلیوی، کبدی و بالا رفتن فشار خون می‌شود.

خسرو نیا افزود: ماده شیمیایی کات کبود در خیار شور سبب می‌شود تا خیار شورها سبز بماند و اگر میزان مصرف آن رعایت نشود، سبب ناراحتی های کبدی می‌شود.