

شیر داغ در ظروف پلاستیکی نریزید

چند سالی است که بازار مصرف ظروف یکبار مصرف در کشور داغ شده است.



جام جم آنلاین: چند سالی است که بازار مصرف ظروف یکبار مصرف در کشور داغ شده است. بازاری که به دلیل رعایت نکردن استانداردها و اصول بهداشتی تولید از یک سو و عدم کاربرد صحیح ظروف یکبار مصرف از سوی دیگر، سلامت مردم را به خطر انداخته است.

بسیاری از ظروف یکبار مصرفی که توسط مردم ما مصرف می‌شوند، ظروفی از جنس پلی استالینی یا پلاستیکی هستند. این ظروف از هرنوعی که باشد از فومی گرفته تا براق و سفید دارای ترکیباتی است که مضر است.

کارشناسان معتقدند در اثر درجه حرارت غذا، مواد تشکیل‌دهنده ظروف یکبار مصرف جدا شده و داخل مواد غذایی می‌شود و می‌تواند خطرات زیادی برای مصرف‌کننده به همراه آورد.

همچنین استفاده از این ظروف باعث ایجاد عوارضی همچون بی‌خوابی و بی‌حوصلگی شده و در نهایت بعضی ترکیبات پرخطر آن وارد مواد غذایی شده و به ابتلای سرطان منجر می‌شود.

در چنین شرایطی و باوجود سیاست وزارت بهداشت در جایگزینی ظروف یکبار مصرف پلاستیکی با ظروف تخریب شونده با منشأ گیاهی، استفاده از ظروف پلاستیکی در صنایع لبنی که غالباً طی فرآیند پاستوریزه و استریلیزه شدن در کارخانه تحت حرارت بالا قرار می‌گیرند، همچنان رایج است و تردیدهای ناشی از به خطر افتادن سلامت مصرف‌کنندگان را قوت می‌بخشد.

دکتر عبدالرسول ارومیه‌ای، دانشیار پژوهشگاه پلیمر و پتروشیمی ایران در گفت‌وگو با «جام‌جم» در پاسخ به این تردیدها می‌گوید: اگر ظروف پلاستیکی استفاده شده در صنایع لبنی که غالباً طی فرآیند پاستوریزه و استریلیزه شدن در کارخانه تحت حرارت بالا قرار می‌گیرند، همچنان رایج است و تردیدهای ناشی از به خطر افتادن سلامت مصرف‌کنندگان را قوت می‌بخشد.

ضرورت تامین ظروف پلاستیکی استاندارد

دکتر شهریار دبیران، مدیر تضمین کیفیت کارخانه پگاه وابسته به صنایع شیر ایران در این باره می‌گوید: استفاده از ظروف پلاستیکی حتی در صورتی که با مواد داغ پر شوند مانند پنیر خامه‌ای مشکلی برای سلامت مردم ایجاد نمی‌کند.

وی در گفت‌وگو با «جام‌جم» می‌افزاید: البته استانداردها لازم و ضروری در تهیه ظروف پلاستیکی در بسیاری از کارخانه‌های تولید کننده صنایع لبنی کشور رعایت می‌شود، اما آنچه ضرورت دارد توجه و تاکید کارخانه‌ها به تامین مواد و ظروف پلاستیکی مورد نیاز از طریق تولیدکنندگان معتبر است.

وی با تاکید بر این‌که ظروف پاستوریزه تا دمای 70 درجه را می‌توانند تحمل کنند، می‌افزاید: به جز پنیر خامه‌ای بقیه محصولات لبنی پاستوریزه از جمله شیر و ماست پس از سرد شدن، یعنی وقتی دمایشان از حدود 70 تا 75 درجه سانتی‌گراد به 20 تا 25 درجه کاهش یافت، داخل ظروف پلاستیکی ریخته می‌شوند و مشکلی برای سلامت مصرف‌کنندگان ایجاد نمی‌کنند.

از سوی دیگر دکتر ارومیه‌ای که به‌عنوان مشاور وزارت بهداشت در تایید سلامت ظروف یکبار مصرف نیز فعالیت می‌کند، با تاکید بر این‌که مواد سرطان‌زای ظروف یکبار مصرف شفاف پلاستیکی در دمای 40 درجه سانتی‌گراد آزاد شده و وارد مواد غذایی می‌شود، می‌افزاید: ظروف پلاستیکی اگر به‌طور استاندارد و با درجه خلوص بالا تولید شوند و کاربردشان هم به درستی صورت بگیرد، تأثیری بر سلامت افراد ندارد؛ اما زمانی که آنها در مجاورت غذاهایی با دمای بالا و یا با خاصیت اسیدی قرار می‌گیرند، به ترکیباتی تجزیه می‌شوند که حاوی مواد سمی بوده و در درازمدت می‌تواند سرطان‌زا باشد.

عضو هیات علمی پژوهشگاه پلیمر با بیان این‌که یکی دیگر از مشکلات استفاده از ظروف یکبار مصرف در کشور ما ظروف یکبار مصرف غیراستاندارد و تهیه شده از مواد دست دوم است، می‌گوید: مشکل ما نه با کارخانه‌های معتبر تولیدکننده ظروف یکبار مصرف استاندارد، بلکه با کارگاه‌های زیرزمینی و فروشگاه‌های بی‌نام و نشان است که ضایعات و زباله‌های کارخانه‌ها را جمع کرده و با استفاده

از این مواد دست دوم، ظروف یکبار مصرفی با یک چهارم قیمت ظروف یکبار مصرف تولید شده از مواد اولیه تولید می‌کنند که این ظروف به دلیل این که یکبار تجزیه شده‌اند مواد سمی آنها براحتی وارد مواد غذایی می‌شود.

ظروف گیاهی هم بدون اشکال نیستند

در حال حاضر ظروف یکبار مصرف با منشأ گیاهی در ایران 30 تا 70 درصد تخریب پذیر هستند و منشأ آنها غالباً مواد نشاسته‌ای است.

دکتر ارومیه‌ای با اشاره به این مطلب اضافه می‌کند: اما این ظروف نیز به دلیل قابلیت حل شدن نشاسته در آب باعث تغییر رنگ و طعم آب بویژه آب یا مواد آبکی که دمای بالایی دارند می‌شود بنابراین برای نگهداری غذاهای آبکی و گرم مناسب نیستند.

همچنین این ظروف که منشأ نشاسته‌ای دارند در معرض نور، گرما یا رطوبت در درازمدت کپک می‌زنند، بنابراین برای استفاده طولانی مدت مناسب نیستند.

وی تأکید می‌کند: قارچ‌ها و میکروب‌ها از عوارض دیگر استفاده از ظروف یکبار مصرف با منشأ گیاهی هستند و اگر کاربرد درست ظروف گیاهی شناخته نشود، مضرات آن کمتر از ظروف پلاستیکی نخواهد بود.

به گفته وی اگر بتوان با تمهیداتی ظروف سرامیکی، آلومینیومی و شیشه‌ای را با قیمت مناسب، جایگزین ظروف یکبار مصرف پلاستیکی کرد؛ بسیاری از تهدیدهای ناشی از مصرف این نوع ظروف، از بین خواهد رفت.

پونه شیرازی - گروه سلامت