



بستنی بسته‌بندی شده بخورید

کارشناس مسوول واحد اسانس آزمایشگاه مرجع کنترل غذا و داروی سازمان غذا و دارو، با اشاره به این‌که سال گذشته سه درصد از بستنی‌های فله‌ای موجود در بازار حاوی طعم‌دهنده‌ها و اسانس‌های تقلبی بود از مردم خواست تا از بستنی‌ها و آبمیوه‌های بسته‌بندی شده - بویژه در فصل تابستان - استفاده کنند.

جام جم آنلاین: کارشناس مسوول واحد اسانس آزمایشگاه مرجع کنترل غذا و داروی سازمان غذا و دارو، با اشاره به این‌که سال گذشته سه درصد از بستنی‌های فله‌ای موجود در بازار حاوی طعم‌دهنده‌ها و اسانس‌های تقلبی بود از مردم خواست تا از بستنی‌ها و آبمیوه‌های بسته‌بندی شده - بویژه در فصل تابستان - استفاده کنند.

اکرم فراهانی در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان این‌که کنترل بخشی از اسانس‌هایی که به عنوان طعم‌دهنده در مواد غذایی و دارویی استفاده می‌شود بر عهده وزارت بهداشت و کنترل بخشی دیگر بر عهده معاونت‌های غذا و داروی دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور است، اظهار کرد: میزان تقلب در طعم‌دهنده‌ها و رنگ‌ها بالاست، زیرا مردم قادر به تشخیص آن نیستند.

وی اضافه کرد: به عنوان مثال با توجه به گرانی زعفران، هم رنگ و هم طعم زعفران می‌تواند مورد تقلب قرار گیرد. برخی تولیدکنندگان از رنگ‌های مجاز خوراکی استفاده می‌کنند که کیفیت زعفران طبیعی را ندارد.

فراهانی با بیان این‌که علاوه بر زعفران‌های بسته‌بندی شده در بازار، از زعفران‌های تقلبی و سایر طعم‌دهنده‌ها در تولید بستنی‌ها استفاده می‌کنند، گفت: طبیعتاً انتظار داریم بستنی‌های میوه‌ای حاوی طعم طبیعی میوه‌ها باشد، تا مردم هم در حین استفاده کمتر آسیب ببینند.

وی افزود: البته کارخانه‌هایی که تحت نظر وزارت بهداشت است، کنترل می‌شود. این تقلب‌ها بیشتر در محصولات فله‌ای نظیر بستنی‌های سنتی مشاهده می‌شود.

فراهانی با اشاره به این‌که حتی ممکن است کافی‌شاپ‌هایی که خودشان بستنی تولید می‌کنند از طعم‌دهنده‌ها و اسانس‌های مصنوعی و تقلبی استفاده کنند، گفت: لازم است نظارت بیشتری بر این مراکز صورت پذیرد.