

شیشه‌های نگهداری از قوطی‌های کنسرو

بسته‌بندی یکی از روش‌های نگهداری مواد غذایی است. امروزه بیشتر غذاهای کارخانه‌ای به وسیله مواد فلزی، شیشه‌ای، پلاستیکی، کاغذی و... بسته‌بندی می‌شود.



جام جم آنلاین: بسته‌بندی یکی از روش‌های نگهداری مواد غذایی است. امروزه بیشتر غذاهای کارخانه‌ای به وسیله مواد فلزی، شیشه‌ای، پلاستیکی، کاغذی و... بسته‌بندی می‌شود. شیشه و کاغذ، قدیمی‌ترین و فلزات مقاوم‌ترین نوع بسته‌بندی است. اکنون طیف وسیعی از فلزات برای تهیه قوطی کنسرو، کمپوت و انواع نوشابه استفاده می‌شود.

این قوطی‌ها اگرچه از غذا در برابر آلودگی ناشی از میکروارگانیسم‌ها، حشرات، رطوبت، نفوذ گازها و اکسیژن محافظت می‌کند، اما معایبی هم دارد که می‌تواند برای سلامت مصرف‌کننده مخاطره‌آمیز باشد.

معمولا قوطی‌هایی که برای کمپوت یا کنسرو استفاده می‌شود از جنس آلومینیوم یا فولاد نرم است که با يك لایه قلع یا کروم، اندود شده و در نهایت يك لایه لاک مخصوص، روی آن را می‌پوشاند.

این لاک‌ها از ایجاد فعل و انفعالات شیمیایی میان فلز و ماده غذایی جلوگیری می‌کند. اما متأسفانه گاهی بر اثر لاک اندود نامناسب، غذا با فلز بدنه قوطی تماس پیدا می‌کند و رنگ، طعم و ارزش تغذیه‌ای آن افت می‌کند و از همه مهم‌تر بر اثر فعل و انفعالات شیمیایی، به سلامتی مصرف‌کننده آسیب می‌زند.

گاهی نیز اسیدیت بالایی برخی کمپوت‌ها یا نوشابه‌های گازدار یا حتی سموم دفع آفات باقی‌مانده در برخی از میوه‌جات کنسروی، می‌تواند به آزاد شدن پوشش لاک و سپس قلع قوطی منجر شده و با خوردگی جدار داخلی قوطی عاملی برای نفوذ و رشد میکروب‌های بیماری‌زا در محصول شود؛ یا سطح لحیم‌کاری قوطی‌هایی که با ماده غذایی تماس دارد، باعث ورود یون سرب و کادمیم به داخل ماده غذایی می‌شود و مسمومیت ایجاد می‌کند.

سرب به کاهش ضریب هوشی، بیش‌فعالی، خستگی مفرط، افسردگی، فشار خون بالا و... منجر می‌شود و کادمیم اثر سوء بر کلیه‌ها می‌گذارد و با آزادسازی کلسیم از استخوان‌ها موجب نرمی و پوکی آنها می‌شود. همچنین ساییدگی‌ها، کدگذاری‌های عمیق یا چسب‌های نامناسب نیز می‌تواند از عوامل زنگ‌زدگی و نفوذ ترکیبات مضر به داخل قوطی باشد.

بنابراین برای آن‌که از سلامت و بهداشت کنسرو و کمپوت انتخابی خود مطمئن شوید، از خرید محصولات نامعتبر، متفرقه و بی‌نام و نشان خودداری کنید و هنگام خرید، قوطی‌هایی را انتخاب کنید که کاملاً سالم، بدون نشئی، سوراخ‌شدگی، زنگ‌زدگی و ضرب‌دیدگی باشد. این را هم بدانید مشخصات و تاریخ مصرف محصول باید روی بدنه فلزی قوطی حک شده باشد.

توصیه‌ها:

- هیچ‌گاه مواد غذایی کنسروی را جایگزین غذاهای خانگی نکنید.
- اگر هنگام بازکردن قوطی متوجه ریختگی لاک یا لکه‌های سیاه‌رنگ و زنگ‌زده در جدار داخلی آن شدید از مصرف محصول بپرهیزید. لکه‌های زنگ‌زده، غذا را فاسد و شیمیایی می‌کند.
- سیاه‌شدن جدار خارجی بدنه قوطی و البته رشد کپک روی آن نشان‌دهنده آن است که کنسرو در شرایط بهداشتی نگهداری نشده است و از خرید آن اجتناب کنید.
- وقتی در قوطی را باز کردید، بلافاصله محتویات آن را درون ظروف شیشه‌ای بریزید. خوب است بدانید بر اثر بازشدن در کنسرو بخصوص کمپوت، اسید میوه با کمک اکسیژن هوا با دیواره فلزی قوطی واکنش نشان داده و ماده غذایی را مسموم می‌کند.
- هیچ‌گاه قوطی کنسرو و کمپوت را درون یخچال نگهداری نکنید، زیرا رطوبت این محیط به زنگ‌زدگی بدنه قوطی منجر می‌شود.

