

مرکبات نوبرانه یا رنگ شده

این روزها اغلب پرورش دهندگان، انواع مرکبات تولیدی خود را روانه بازار کرده‌اند. برخی از آنها ترش مزه، بعضی ملس و بقیه طعم شیرین دارد.



جام جم آنلاین: این روزها اغلب پرورش دهندگان، انواع مرکبات تولیدی خود را روانه بازار کرده‌اند. برخی از آنها ترش مزه، بعضی ملس و بقیه طعم شیرین دارد.

در واقع بیشتر مرکبات رسیده‌ای که مربوط به نواحی شمالی کشورمان است، پوستی نازک و طعمی ترش دارد و آن دسته که در جنوب کشور تولید می‌شود، پوستی سفت و ضخیم، اما مزه‌ای شیرین دارد؛ اما نکته قابل توجه آن‌که به دلیل تفاوت دمای هوا مرکبات مناطق جنوبی کمی دیرتر از نواحی شمالی تغییر رنگ می‌دهد.

به همین دلیل برخی کشورهای گرمسیر صادرکننده مرکبات یا تعدادی از شهرهای جنوبی یا حتی شمالی برای ایجاد ظاهری جذاب و رسیده و بازاری پسندی بیشتر، مرکبات آبداری را که هنوز پوستی سبز رنگ دارد به روش مصنوعی رنگ‌آوری یا سبزدایی می‌کنند؛ اما شاید برای بسیاری از افراد این سوال مطرح باشد، مگر می‌توان رنگ سبز مرکبات را هم مانند موز، خرمالو یا گوجه‌فرنگی تغییر داد و مدت زمان رسیدن آنها را به جلو انداخت؟

مرکباتی که به صورت نابالغ برداشت می‌شوند یا به دلیل ریزش زود هنگام یا دمای بالای هوا پوست آنها سبزرنگ بوده و قدرت رنگ‌آوری ندارد به کمک گاز اتیلن یا رنگ‌های مصنوعی رنگ‌آوری و سبزدایی می‌شوند.

رنگ‌آوری با گاز اتیلن

در این روش مرکبات بخصوص انواع پرتقال‌های آبدار و درشت و زودرسی که پوست سبزرنگ دارد در مجاورت گاز اتیلن قرار می‌گیرد.

این گاز رنگدانه سبز پوست میوه را تجزیه کرده و موجب تبدیل آن به رنگ‌های نارنجی و زرد می‌شود.

گاز اتیلن گرچه موجب تغییر رنگ پوست میوه می‌شود، اما بر رسیدن، افزایش میزان قند یا طعم‌دهی محصول اثری نداشته و اغلب مرکباتی که به این روش رنگ‌آوری می‌شود برخلاف ظاهری تازه و رسیده، طعم‌ترشی دارد.

نکته قابل توجه آن‌که طبق نظر مدیریت غذا و داروی فلوریدای آمریکا اگر میزان گاز اتیلن باقیمانده در مرکبات از حد معینی بالاتر باشد برای سلامت مصرف‌کننده مخاطره‌آمیز خواهد بود.

سبزدایی با رنگ‌های مصنوعی

در این روش که غیرمعمول است اغلب مرکبات نارس و تیره‌رنگ را در حوضچه‌های محلول آب و رنگ غوطه‌ور می‌کنند.

برای ایجاد رنگ مطلوب از دز بالای رنگ‌های شیمیایی استفاده می‌شود. این رنگ‌ها در مدت زمان مشخصی جذب پوست مرکبات شده و پوست محصول را زرد یا نارنجی می‌کند.

اما بنا به گفته کارشناسان، رنگ‌آوری مصنوعی سبب افت کیفیت، ایجاد لکه و کاهش زمان ماندگاری محصول می‌شود.

از سوی دیگر به دلیل آن‌که ویژگی‌های شیمیایی و بهداشتی اغلب رنگ‌های مورد استفاده شناخته‌شده نیست و تولیدکنندگان از دزهای بالای رنگ، در مدت زمان تعریف‌نشده‌ای استفاده می‌کنند این موضوع نفوذ بیش از حد رنگ به پوست و سپس گوشت میوه را در پی دارد که با ورود به بدن موجب مسمومیت و حتی سرطان‌زایی خواهد شد.

در ضمن مرکبات نارس به دلیل آن‌که مدت زمان لازم برای ایجاد مواد مغذی در بافت خود را طی نکرده است، ارزش تغذیه‌ای چندانی ندارد.

بنابراین تا حد امکان از خرید مرکبات وارداتی و آنهایی که خارج از فصل عرضه می‌شود خودداری کنید و هر میوه‌ای را در فصل خود و از اماکن معتبر همچون میدان‌های میوه و تره‌بار خریداری کنید.

به یاد داشته باشید، بیشتر مرکبات رنگ شده با مواد شیمیایی، واکس خورده است و باعث رنگی شدن پوست می‌شود.