

شایعه سرطانزا بودن شکلات صحت دارد؟

لسیتین طبیعی که به عنوان یک امولسیفایر در تولید شکلات از آن کمک می گیرند، از سویا گرفته می شود...



سلامت نیوز: لسیتین طبیعی که به عنوان یک امولسیفایر در تولید شکلات از آن کمک می گیرند، از سویا گرفته می شود...

برخی از افراد ادعا می کنند این روزها کارخانه های شکلات سازی از لسیتین صنعتی در تهیه شکلات استفاده می کنند و این کار باعث سرطانزا شدن شکلات ها می شود اما این شایعه ها کاملاً بی اساس هستند. به طور کلی، تمام لسیتین ها پیش از ورود به کشور به وسیله اداره بهداشت و نظارت بر مواد غذایی بررسی و آزمایش می شوند تا سلامت آنها تایید شود بنابراین هیچ کدام از کارخانه های معروف و معتبر صنایع شیرینی و شکلات که زیر نظر سازمان استاندارد یا سازمان های نظارتی و بهداشتی کشور فعالیت می کنند، از لسیتین صنعتی استفاده نمی کنند. از آنجا که لسیتین های داخلی معمولاً کیفیت بالایی برای استفاده در صنعت شکلات ندارند، این محصول از کشورهای آلمان و هلند که لسیتین مرغوبی دارند، وارد می شود.

البته ممکن است برخی کارخانه هایی که نام و نشان معتبری ندارند یا تحت نظارت سازمان های نظارتی نیستند، لسیتین بی کیفیت یا صنعتی هم برای تهیه شکلات به کار برند، اما این کار به هیچ وجه عرف نیست و تقلب و محسوب می شود. بد نیست بدانید که لسیتین صنعتی برخلاف لسیتین طبیعی بوی زائدی دارد و استفاده از آن در تولید شکلات، باعث ایجاد طعمی نامطلوب در محصول نهایی می شود.

منبع: هفته نامه سلامت