

چاشنی‌های تقلبی



مصرف زیاد ادویه که در فارسی امروز با جمع اشتباه واژه «دوا» به معنی دارو، به چاشنی‌های غذا اطلاق می‌شود، یا انواع تقلبی آن می‌تواند سلامت مصرف کننده را به خطر بیندازد. این روزها در بازار ادویه، انواع تقلبی همچنان یافت می‌شوند و بنابراین آگاهی از وجود این مواد می‌تواند مفید باشد.

ادویه‌ها به عنوان طعم‌دهنده‌های غذا، همچنان مشمول برداشتها و باورهای غلط تعدادی از خریداران هستند. به گفته آگاهان بازار، هر ماده عطری با منشا گیاهی ادویه محسوب می‌شود.

بنابراین پوست درخت (دارچین)، میوه (لفل)، برگ (نعنا و ریحان)، ریشه (زنجبیل)، گل (زعفران و گلپر) یا دانه (جوزهندی)، خردل) به صورت خرد و پودر شده می‌تواند مشمول عنوان ادویه و چاشنی محسوب شود اما نکته مهم این است که دارا بودن

عطر و شکل مواد یاد شده، نمی‌تواند متضمن اصالت و سلامت آنها باشد. برای نمونه همانطور که یاد شد در حال حاضر سماق‌هایی تقلبی در بازار یافت می‌شوند که به لحاظ شکل و ظاهر تفاوتی با نمونه‌های اصل ندارند. متقلب‌ها، تفاله‌های غوره و زرشک را با گل اخدی و آب شاه‌توت مخلوط کرده و به عنوان سماق به دست مشتری می‌دهند. برای تقلب در تهیه فلفل نیز از موادی مانند پودر پوست گردو و فندق، آرد نخودچی، پودر هسته خرما، تفاله زیتون و مواد مشابه به عنوان پایه استفاده کرده و برای ایجاد تندی و رنگ و مزه، آن را با پودر فلفل فرنگی یا خردل سیاه مخلوط می‌کنند. پودر خردل اصل نیز از نرم کردن دانه خردل سیاه یا سفید یا مخلوطی از هر دو به دست می‌آید. گاهی آن را با آب غوره یا سرکه مخلوط کرده و خردل خمیری به دست می‌آورند با وجود این خردل تقلبی از نشاسته آرد غلات به دست می‌آید. برای ایجاد رنگ مورد نظر مقداری پودر زردچوبه به آن اضافه می‌شود. بنابراین خرید محصولات بسته‌بندی شده و

داراي نشان استاندارد
توصيه مي‌شود.