



غذاهای رستوران‌ها بیشتر از آنچه گمان می‌رود کالری دارد

نتایج یک تحقیق نشان می‌دهد غذاهای رستوران‌های بزرگ و همچنین محصولات غذایی فریز شده در فروشگاه‌های زنجیره‌ای بزرگ بیشتر از آنچه در مورد آنان گفته می‌شود کالری دارد...

نتایج یک تحقیق نشان می‌دهد غذاهای رستوران‌های بزرگ و همچنین محصولات غذایی فریز شده در فروشگاه‌های زنجیره‌ای بزرگ بیشتر از آنچه در مورد آنان گفته می‌شود کالری دارد.

به گزارش آسوشیتدپرس در این تحقیق 10 شعبه از یک رستوران بزرگ زنجیره‌ای در آمریکا مورد بررسی قرار گرفت و مشخص شد 29 غذایی که در فهرست این رستوران قرار دارد، به صورت میانگین 18 درصد بیشتر از آنچه در مقابل آنان فهرست شده است کالری دارد. در این تحقیق همچنین مشخص شد غذاهای فریز شده در فروشگاه‌های بزرگ به صورت میانگین 8 درصد بیشتر از آنچه روی برچسب‌های آنان نوشته شده است کالری دارد.

با این حال تهیه‌کنندگان این تحقیق می‌گویند آنها نمی‌خواهند رستوران‌ها و فروشگاه‌ها را متهم به فریبکاری کنند بلکه این ناهمخوانی میزان کالری می‌تواند به خاطر تنوع مواد اولیه غذاها و تفاوت آزمایش‌های اندازه‌گیری کالری باشد.

برای نمونه آنان می‌گویند اینکه افراد سس بیشتری روی غذای خود بریزند می‌تواند میزان کلی کالری غذا را بیشتر کند. سوزان رابرتز که در تهیه این تحقیق همکاری داشته است در این باره می‌گوید: هر بار که شما برای غذا خوردن بیرون می‌روید بیشتر از آنچه گمان می‌کنید کالری مصرف می‌کنید.

پروفسور ماریون نستله از دانشگاه نیویورک که در تهیه این تحقیق هیچ نقشی نداشته است در این باره می‌گوید که به هیچ عنوان از نتایج تحقیق متعجب نشده است چون مردم فکر می‌کنند میزان کالری‌ای که روی محصولات غذایی نصب می‌شود کاملاً علمی تهیه شده است در حالی که اصلاً این طور نیست.

هشدار سازمان امنیت غذایی اروپا در باره غذاهای دودی

سازمان سلامت غذایی اروپا می‌گوید برخی روش‌هایی که برای دودی کردن غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرد می‌تواند سمی باشد و به بدن انسان آسیب برساند.

به گزارش بی‌بی‌سی این سازمان در بررسی‌های خود 11 طعم‌دهنده اصلی را مورد بررسی قرار داده است. در اروپا به جای استفاده از روش‌های سنتی دودی کردن ماهی و گوشت، از برخی طعم‌دهنده‌ها استفاده می‌شود.

در گزارش این سازمان اروپایی آمده است، خطر برخی از این طعم‌دهنده‌ها آنقدر زیاد است که به بدن انسان آسیب‌های جدی وارد می‌کند. از این رو کمیسیون اروپایی قرار است فهرستی از این طعم‌دهنده‌ها که برای انسان امن هستند منتشر کند.

کلاوس دیتز یانی یکی از کارشناسان سازمان امنیت غذایی اروپا در این باره می‌گوید این گزارش بسیار محافظه‌کارانه تهیه شده است و در آن کوچک‌ترین احتمال‌ها هم در نظر گرفته شده است. از این رو افرادی که از طعم‌دهنده‌هایی استفاده می‌کنند که نام آنها در فهرست این سازمان نیامده است نباید چندان نگران سلامتی خود باشند.

از سوی دیگر برخی از دست‌اندرکاران صنعت تولید چنین طعم‌دهنده‌هایی اعلام کرده‌اند به زودی با نمایندگان سازمان امنیت غذایی اروپا جلسه‌هایی تشکیل خواهند داد تا این موضوع را بررسی کنند. آنها می‌خواهند با رعایت استانداردهایی که این سازمان تعیین خواهد کرد، احتمال خطر این محصولات را پایین بیاورند.