

هشدار! بیش از نیمی از آبلیموها تقلبی است

نتایج یک پژوهش دانشجویی نشان می‌دهد بیش از نیمی از آبلیموهای موجود در بازار غیرطبیعی است و برای این منظور روشی نوین ابداع شده است.



نتایج یک پژوهش دانشجویی نشان می‌دهد بیش از نیمی از آبلیموهای موجود در بازار غیرطبیعی است و برای این منظور هشدار، نم، ابداع شده است. دکتر مهرداد ایرانشاهی، معاون پژوهشی دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد در باره پایان نامه «بررسی تقلبهای آبلیمو» اظهار کرد: آبلیمو به عنوان یکی از محصولات پرمصرف در کشور ما شناخته شده است و کارخانه های بسیاری اقدام به تولید این محصول غذایی می کنند.

وی ادامه داد: همچنین آبلیمو به عنوان یکی از پرمصرف ترین مکمل های مواد غذایی در کشور ما شناخته می شود. ایرانشاهی در خصوص علت بررسی تقلب در حوزه تولید آبلیمو تصریح کرد: طی مذاکراتی که معاونت غذا و داروی استان با دانشکده داروسازی داشت، از ما خواسته شد تا روشی برای شناسایی این موارد ابداع کنیم. وی گفت: در این راستا، مهندس ایمان سعیدی از اداره استاندارد استان نیز همکاری و مساعدت لازم را با ما داشت که باید از این اقدام وی تشکر کرد.

معاون پژوهشی دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد با اشاره به برخی استانداردها برای بررسی آبلیموهای تقلبی خاطرنشان کرد: در حال حاضر برخی شاخص ها مانند میزان سدیم، pH و... در بررسی گونه های تقلبی آبلیمو مورد بررسی قرار می گیرد، اما باید دانست که این شاخص ها دقیق نیست.

وی افزود: کسانی که به دنبال تقلب در تولید آبلیمو هستند، از این شاخص ها با خبر بوده و می دانند چگونه از موانع عبور کنند. ایرانشاهی گفت: در این روش بر اساس تعیین مقدار فلاونوئیدهای آبلیمو صحت تولید یا فرایند متقلبانه ساخت آبلیمو مورد بررسی قرار می گیرد. این روش بسیار مطمئن تر از سایر روش هاست.

معاون پژوهشی دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد خاطرنشان کرد: در روش بررسی شده در این پایان نامه میزان مواد Diosmin، Hesperidin و Eriocitrin که در آبلیموی طبیعی یافت می شوند، مورد بررسی و ارزیابی قرار می گیرد. الگوی غلظتی این مواد در آبلیموی طبیعی به شکلی خاص تعریف شده است.

وی تصریح کرد: باید توجه داشت تولید کننده آبلیمو نمی تواند این مواد را در بازار یافته و با خریداری آن نسبت به تولید تقلبی آبلیمو اقدام کند، چراکه هزینه خرید این مواد بسیار بالا است.

ایرانشاهی ادامه داد: در روش های پیشین که به عنوان مثال pH آبلیمو مورد بررسی قرار می گرفت، تولید کننده متقلب به راحتی می توانست با خرید اسید، میزان pH آبلیمو را به حد استاندارد برساند.

معاون پژوهشی دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد همچنین بر لزوم لحاظ شدن تناسب خاصی بین مواد مورد آزمایش در روش نوین تشخیص گونه تقلبی آبلیمو تاکید کرد و افزود: نسبت مواد مذکور در آبلیموی طبیعی کاملاً مشخص بوده و می تواند به عنوان شاخص دیگری مطرح باشد.

وی از انتشار یافته های این پایان نامه با عنوان «تعیین مقدار فلاونوئیدهای شاخص موجود در نمونه های آب لیموترش ایران به منظور تدوین روش کمی برای تعیین تقلبات در آبلیمو» در مجله معتبر Pharmaceutical and Biomedical Analysis خبر داد.

ایرانشاهی افزود: در حال حاضر روش معرفی شده در این پایان نامه به راحتی در آزمایشگاه های غذا و دارو، ادارات کنترل کیفی معتبر و ادارات استاندارد استان ها قابل اجراست.

وی تاکید کرد: باید توجه داشت، تحقیقات مربوط به این پایان نامه از چهار سال پیش آغاز شده است و از آن زمان تاکنون نیز همچنان آبلیموهای تقلبی در بازار موجود هستند.

معاون پژوهشی دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد تصریح کرد: ما نمی توانیم به دنبال مراجع ذی صلاح برای توصیه به استفاده از این روش برویم؛ اما مسؤولان باید به این سوال پاسخ دهند که چرا علی رغم انتظاری که از دانشگاه ها در انجام اقدامات کاربردی دارند، متقابلاً از این فعالیت ها بهره برداری نمی کنند.

مشاهده مضرات آبلیموهای تقلبی زمان بر است

دکتر ابوالقاسم محمد دوست، محقق این پژوهش که آن را در قالب رساله دکتری خود ارائه کرده است، نیز با اشاره به خواص آبلیمو خاطرنشان کرد: آبلیمو پرمصرف ترین محصول گیاهی در ایران به شمار می آید و در جهان نیز پس از آب پرتقال، رتبه دوم مصرف را به خود اختصاص داده است.

وی افزود: کشور ایران دهمین تولید کننده آبلیمو در جهان است.

محمد دوست خاطرنشان کرد: این ماده غذایی به تولید آنزیم های گوارش معده و هضم غذا کمک کرده و خواص آنتی

اکسیدان و ضد میکروب دارد؛ همچنین آلبیمو در افزایش قدرت سیستم ایمنی بدن موثر بوده و در درمان سوختگی ها، فشار خون بالا، سرماخوردگی، اختلالات تنفسی، زخم های دهانی و آب مروارید موثر است.

وی با بیان اینکه این روش در نقاط مختلف دنیا برای شناسایی آلبیموی قلبی مورد استفاده قرار می گیرد، گفت: در کشورهایمانند آلمان و انگلستان ارزیابی فلاونوئیدها جزو شاخص های استاندارد آلبیمو است.

این دکتر داروساز افزود: به طور کلی از فلاونوئیدها برای شناسایی انواع خانواده های مرکبات استفاده می شود، اما متاسفانه این روش در ایران کمتر مورد توجه بوده است.

محمددوست با بیان اینکه استفاده از این روش برای اولین بار در ایران صورت گرفته است، تاکید کرد: این روش بسیار ساده و کم هزینه است و در هر کارخانه و آزمایشگاه غذا و دارویی می توان از آن استفاده کرد.

وی اظهار کرد: روش و متد ارزیابی آلبیموهای قلبی از طریق دستگاه HPLC صورت می گیرد و بر اساس آن نمونه های آلبیمو و سه ترکیب مورد نظر مورد بررسی قرار می گیرد.

وی با اشاره به برخی روش های قلب در تولید آلبیمو گفت: رقیق کردن، خیساندن در تفاله آلبیمو، خیساندن در کاه و اضافه کردن برخی ترکیبات کنسانتره از روش های قلب در تولید این محصول غذایی است.

محمددوست با اشاره به روش خیساندن در تولید آلبیموی قلبی اظهار کرد: در این روش در حقیقت تفاله آلبیمو را با آب مخلوط می کنند و پس از چند روز رنگ و طعم آن مانند آلبیمو می شود، همچنین روش خیساندن در کاه برای رنگ دادن به آلبیموی تولیدی مورد بهره قرار می گیرد.

وی با اشاره به میزان قیمت آلبیموها یادآور شد: حتی قیمت محصول نیز می تواند خریدار را در قلبی بودن آلبیمو راهنمایی کند؛ در حقیقت به ازای هر 2.5 کیلوگرم لیمو، می توان یک لیتر لیموترش تولید کرد.

این دکتر داروساز با اشاره به مضرات آلبیموهای قلبی گفت: استفاده از آلبیموی قلبی باعث می شود مصرف کننده از خواص مفید این ماده غذایی محروم بماند، در حقیقت آلبیموی قلبی اصلا آلبیمو نیست و این مساله از مصادیق اعمال مجرمانه است، چرا که مردم به دنبال خرید محصولات طبیعی هستند.

وی با اشاره به عوارض مصرف آلبیموی قلبی تاکید کرد: باید دانست، استفاده از این مواد به صورت روزانه در سید غذایی مردم وجود دارد و نمی توان عوارض آن را در کوتاه مدت دنبال کرد؛ بررسی مضرات آلبیموهای قلبی زمان بر است.

محمددوست تاکید کرد: این روش باید در آئین نامه های استاندارد درج شود و گره اصلی ما این است که استفاده از این روش در ارزیابی آلبیموهای قلبی هنوز در سرفصل های بررسی صحت مواد غذایی وارد نشده است.

وی گفت: همچنین استفاده از این روش جلوی ضرر بسیاری از تولید کنندگان آلبیموی طبیعی را می گیرد، چرا که بسیاری از خریداران به دنبال تهیه اجناس ارزان هستند و وجود آلبیموهای قلبی و ارزان قیمت در بازار می تواند عوارض مصرف این مواد را گسترش دهد. (ایسنا)