

میوه‌های کرم‌دار ارگانیک‌تر هستند!

داوودآبادی با بیان این‌که در کشورهای اروپایی و آمریکایی میوه‌های ارگانیک گران‌تر از میوه‌های غیر ارگانیک هستند، گفت: در این کشورها میوه‌هایی که در آن‌ها کرم وجود دارد به دلیل ارگانیک بودن از اهمیت بالاتری برخوردار هستند.



داوودآبادی با بیان این‌که در کشورهای اروپایی و آمریکایی میوه‌های ارگانیک گران‌تر از میوه‌های غیر ارگانیک هستند، گفت: در این کشورها میوه‌هایی که در آن‌ها کرم وجود دارد به دلیل ارگانیک بودن از اهمیت بالاتری برخوردار هستند.

برای تولید آبمیوه از میوه‌های پادردختی سالم استفاده می‌شود و در طول فرآیند تولید نیز تمام میوه‌ها مورد ارزیابی قرار می‌گیرند؛ چنانچه میوه خرابی هم وارد پروسه تولید شود به دلیل فشرده شدن و حرارت دیدن مشکلی برای سلامت مردم ایجاد نمی‌کند.

ولی‌الله داوودآبادی - دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آب‌میوه - در گفت‌وگو با ایسنا، ضمن بیان مطلب فوق، در پاسخ به اینکه آیا برای تولید آبمیوه از میوه‌های خراب استفاده می‌شود، گفت: برای تولید آبمیوه نمی‌توان از میوه‌های درجه یک استفاده کرد چرا که از نظر اقتصادی اصلاً مقرون به صرفه نیست و از آنجاکه اینگونه میوه‌ها طبیعی‌تر و ارگانیک هستند به نوعی می‌تواند سالم‌تر نیز باشد.

وی ادامه داد: استفاده از میوه درجه یک و سالم برای تولید آبمیوه و کنسانتره اصلاً مقرون به صرفه نیست به همین دلیل در تولید این محصول از میوه‌های پادردختی سالم استفاده می‌شود.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آب‌میوه ایران اظهار کرد: در کارخانه‌ها سیستم‌هایی مبنی بر شناسایی میوه‌های خراب در نظر گرفته شده و نظارت دقیق و کاملی در پروسه تولید صورت می‌گیرد.

میوه‌هایی که کرم دارند ارگانیک‌تر هستند

داوودآبادی با بیان این‌که در کشورهای اروپایی و آمریکایی میوه‌های ارگانیک گران‌تر از میوه‌های غیر ارگانیک هستند، گفت: در این کشورها میوه‌هایی که در آن‌ها کرم وجود دارد به دلیل ارگانیک بودن از اهمیت بالاتری برخوردار هستند.

وی با بیان اینکه باید سیاست کشاورزان نیز بر این مبنی باشد که از سم‌پاشی و کوددهی بی‌موقع به درختان خودداری کنند، اظهار کرد: استفاده از میوه‌های طبیعی و ارگانیک بسیار بهتر از میوه‌های شیمیایی است.

واردات قاچاق آبمیوه

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آب‌میوه ایران با بیان این‌که در آبمیوه و کنسانتره از هیچ‌گونه افزودنی استفاده نمی‌شود، گفت: در گذشته تنوع آبمیوه تنها در سه میوه پرتقال، سیب و انگور خلاصه می‌شد اما در حال حاضر توانسته‌ایم با ترکیب میوه‌های مختلف این دامنه را افزایش دهیم.

داوودآبادی ادامه داد: در حال حاضر تنوع آبمیوه‌های ایران بسیار زیاد است؛ به طوری که محصولات خارجی نتوانسته‌اند جای زیادی را برای خود باز کنند.

دبیر انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آب‌میوه ایران با بیان این‌که برخی از آبمیوه‌های موجود در بازار به صورت غیر قانونی و قاچاق وارد می‌شوند، اظهار کرد: اقداماتی نیز در راستای جلوگیری عرضه این آبمیوه‌ها صورت گرفته است و پس از طبقه‌بندی آبمیوه‌ها بر اساس کیفیت که در دست اجرا است این موضوع به راحتی قابل پیگیری است.