

## جوهر قند چیست و در نان چه می کند؟

آنها نان مان را آجر نمی کنند، سمی اش می کنند تا آرام آرام با مرگی دردناک مثل ابتلا به سرطان بمیریم. جوش شیرین اضافه کردن به خمیرنان، دیگر تخلف آماتورهاست....



جام جم نیوز می نویسد: آنها نان مان را آجر نمی کنند، سمی اش می کنند تا آرام آرام با مرگی دردناک مثل ابتلا به سرطان بمیریم. جوش شیرین اضافه کردن به خمیرنان، دیگر تخلف آماتورهاست که وزارت بهداشت آسان تشخیصش می دهد اما کچروهای حرفه ای، سمی به نان اضافه می کنند که هیچ کارشناسی به سرعت نمی تواند تشخیصش بدهد؛ سمی که بین خودشان اسمش را گذاشته اند « جوهر قند » و شیمی دان ها به آن می گویند « سدیم دیتینونیت »!

به گزارش ایسنا، در ادامه این گزارش می خوانید:

هر ایرانی در سال 160 کیلوگرم و به طور متوسط هر روز 440 گرم نان می خورد و به همین علت نان، جزو اصلی ترین خوراکی های سفره ایرانی ها محسوب می شود اما در ماه های اخیر، این ماده مغذی هم از دیگر خوراکی های آلوده عقب نمانده است و میان خوراکی های آلوده ای مثل گوشت مرغ و پیاز سرشار از سرب، سوسیس و کالباس پر از تفاله های آلوده به هورمون های سرطانزا، میوه های مان آغشته به واکس، لبنیات آلوده به پالم و آب نوشیدنی با نیترات بالا، جایی برای خودش باز کرده و بر اساس اخبار، به جوهر قند یا سدیم دیتینونیت یا بلانکت آلوده شده است.

هرچند آرش رشیدیان ، معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی تهران به تازگی در گفتگو با فارس اعلام کرده است که بر اساس گزارش ها، برخی نانواهای متخلف از جوهر قند استفاده می کنند اما در حقیقت این خبر تازه نیست و قصه سر دراز دارد و پیش از این هم مسئولانی درباره اش هشدار داده اند برای نمونه حدود 2 سال پیش نیز خبرگزاری فارس درباره استفاده از جوهر قند در تولید نان های سنتی مانند بربری، لواش و تافتون در شماری از نانوایی ها خبر داده بود.

### جوهر قند چیست ؟

گول اسم شیرینش را نخورید. جوهر قند یا سدیم دیتینونیت یا بلانکت، پودری سفید رنگ با ترکیب گوگردی و کاربرد صنعتی است که در صنایع رنگریزی برای از بین بردن رنگ و بازیافت کاغذ باطله و در موارد معدودی برای زیست شناسی، زمین شناسی و عکاسی مورد استفاده قرار می گیرد و برای سلامت انسان مضر است و در هیچ جای دنیا ، یک افزودنی غذایی محسوب نمی شود اما در ایران برخی نانواهای متخلف، آن را به آرد نان اضافه می کنند.

علی میلانی، استاد دانشگاه و متخصص سیاست های غذا و تغذیه در گفتگو با جام جم آنلاین توضیح می دهد که از لحظه استفاده و افزودن جوهر قند به نان ، عوارض چشمی ، گوارشی و پوستی اش در بدن نانوایی که آن را به نان می افزاید، آغاز می شود اما فاجعه اصلی وقتی ظاهر می شود که مردم نان آلوده به این ماده را می خورند.

به گفته او سدیم دیتینونیت، با از بین بردن پیرهای داخل روده مانع جذب مواد غذایی مفید در بدن می شود. برخی پژوهش ها ثابت کرده است تنظیم انسولین را در بدن به هم می زند و باعث دیابت زودرس می شود و از همه مهم تر این که مانع عملکرد آنتی اکسیدان ها می شود.

آنتی اکسیدان ها مواد غذایی مفیدی هستند که فعالیت رادیکال های آزاد به عنوان عناصر سرطان زا را در بدن خنثی می کنند و بنابر این در نبودشان ، بدن در برابر عوامل سرطانزا بی دفاع می شود که همه این ها یعنی سدیم دیتینونیت احتمال ابتلا به سرطان بویژه سرطان های دستگاه گوارش را به شدت بالا می برد.

تنها خوراکی که جوهر قند به آن اضافه می شود نان نیست و این ماده برای سفید تر کردن رنگ کله قند و درست کردن آبنبات های سفید نیز به کار می رود و احتمالاً نامش نیز از همین کاربرد گرفته شده است و یکی از راه های سنجش کیفیت قند ، اندازه گیری میزان گوگرد باقی مانده در آن است که اگر زیاد باشد قند نیز غیرقابل استفاده است.

یدالله ج نانوای یکی از محله های قدیمی تهران که 30 سال است که هزار هزار بار، کیسه های آرد روی دوشش انداخته و تا نانوایی آورده است و آرد را با آب و نمک ورز داده و چانه زده و وردنه کشیده و دست آخر حاصل کارش را چسبانده به دیوار تبادر تنور. او وقتی حرف های مان به جوهر قند می رسد زیر لب می گوید « خدا لعنت شان کند !» و سرتکان می دهد « نانوایی نیست که از قضیه بی خبر باشد ، همه می دانند بعضی ها چه طور سر مردم کلاه می گذارند اما کاری از دست کسی ساخته نیست. از هر 10 نانوایی شاید یکی این جور کند. »

چرا برخی نانواها خوش دارند آردشان، آغشته به جوهر قند شود؟ یدالله می گوید « خمیری که جوهر قند دارد زودتر ورز می آید.» در همان محله اما نانوایی جوان تر ، حرف های پیرمرد را تکمیل می کند « جوهر قند نان را سفید می کند. مردم نان سفید را بیشتر می برند. بیشتر دوست دارند.»

اصغر شهریاری، کارشناس تغذیه و مدیرعامل یکی از کارخانه های بزرگ تولید نان در کشور است که در گفتگو با جام جم آنلاین شرح می دهد نانواهای متخلف استفاده از جوهر قند را به صرفه تر از به کاربردن خمیرمایه عادی نان می دانند و به جای آن استفاده می کنند چون هم اکنون هر کیلو خمیر مایه 6 هزار تومان و هر کیلو جوهر قند 12 هزار تومان است اما نسبت استفاده از خمیرمایه به آرد نان، یک به صد است در حالی که میزان جوهرنمک استفاده شده برای هر صد کیلو آرد فقط به اندازه در یک

بطری آب است و با این حال تاثیر منفی اش را بر سلامت مصرف کننده می گذارد.

از سوی دیگر خمیر نان و تخمیر کامل پیش از پخت، به قول نانوایان باید حدود دو ساعت استراحت کند و در محیطی مناسب با درجه رطوبت و حرارت معین، باقی بماند بنابراین این نانوا برای آماده کردن خمیر باید هم محیطی مناسب در اختیار داشته باشد و هم وقت کافی صرف کند اما نانوایی که نمی خواهند برای آماده کردن خمیر وقت صرف کنند و محیط کارشان غیراستاندارد و ناسالم است، با جوهرقند به سرعت خمیر را آماده پخت می کنند و نیازی هم به مناسب سازی محیط تخمیر نیست.

نانوای متخلف پیش از این، جوش شیرین را برای زودتر ور آمدن خمیر استفاده می کردند که برای معده ضرر داشت اما در آن زمان تشخیص متخلف ها سخت نبود و کارشناسان وزارت بهداشت با یک آزمایش ساده شیمی حتی در نانوائی می توانستند متخلف ها را شناسایی کنند اما به گفته شهرداری، تشخیص استفاده از جوهر قند در آرد، آسان نیست و به آزمایشی چند روزه نیاز دارد و همین موضوع هم یکی از علل محبوبیت این ماده سمی میان نانوایان قانون شکن است.

### **تنور نظارت، سرد است**

بیشترین میزان استفاده از جوهر قند در آرد نان هایی مانند لواش و تافتون است که طیف سپید دارند اما این روزها در برخی نانوائی ها نان سنگک سپید هم پرترفدار شده است و خیلی ها دیگر مشتری آن سنگک های خوش عطر با رنگ قهوه ای نیستند.

میلانی، متخصص سیاست های غذا و تغذیه از باور نادرست مردم درباره مغذی تر بودن نان های سپید انتقاد می کند و می گوید: هرچه رنگ نان تیره تر باشد، مواد غذایی آن بیشتر است. اگر باور غلط مردم در این باره اصلاح شود، کمتر کسی نان سپید می خرد و نانوایان متخلف هم مجبور می شوند استفاده از جوهر نمک را کنار بگذارند.

شهرداری، کارشناس تغذیه هم با این ایده موافق است و تاکید می کند: مردم باید بدانند که هرچه سبوس نان بیشتر باشد رنگش تیره تر است و مواد مغذی همچون کلسیم، منیزیم، روی، آهن و ویتامین های ای و خانواده ب در آن بیشتر وجود دارد. اگرچه باور غلط مردم نسبت به مغذی بودن نان های سپید، در تخلف نانوایان نقش داشته است اما به نظر می رسد جای خالی نظارت دقیق بر نانوائی های سنتی در این زمینه تاثیرگذارتر است؛ نظارتی که پیامدهای نبودش را در محیط های غیراستاندارد و غیر بهداشتی برخی نانوائی های سنتی و افزایش ضایعات و دور ریز نان سنتی هم می شود مشاهده کرد.