

مقام مسئول سازمان غذا و دارو: واردات روغن سرخ کردنی ممنوع است



رئیس اداره نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی و آشامیدنی با منشاء دامی و دریایی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: واردات روغن سرخ کردنی به دلیل حمایت از تولید داخل و همچنین سیاست های اقتصاد مقاومتی ممنوع است.

علی اکبر دادمهر تصریح کرد: اگر روغن به صورت خام وارد کشور شود و در کارخانه های تولیدی تصفیه و فرآورده های دیگر تولید روی آنها صورت گیرد به شرط داشتن برچسب گذاری و ذکر برند داخلی، ممانعتی در واردات نخواهد داشت.

به گزارش ایرنا براساس ارزیابی الگوی مصرف انواع روغن و چربی های خوراکی، روغن مخصوص سرخ کردنی ۳۰ درصد سهم روغن مصرفی را تشکیل می دهد.

گفتنی است روغن و چربی های خوراکی به عنوان مهمترین منابع دریافت

اسیدهای چرب ترانس و اشباع در رژیم غذایی خانوارهای ایرانی به شمار می رود.

به نظر می رسد مصرف روغن های سرخ کردنی نیز به دلیل رشد غذاهای آماده در سرتاسر دنیا به ویژه در کشورهای در حال توسعه به شدت رو به افزایش است.

پیش تر علیرضا مهاجر، مجری طرح دانه های روغنی وزارت جهادکشاورزی گفته بود که در حال حاضر سرانه مصرف روغن در ایران به ۲۰ کیلوگرم رسیده است که حداقل هفت کیلوگرم بیش از سرانه مصرف جهانی است.

این مقام مسئول در وزارت جهاد کشاورزی ، سرانه مصرف روغن در ایران را در سال ۱۳۴۲ به میزان ۲۰۵ کیلوگرم اعلام کرد.

وی خاطرنشان کرد: براساس گزارش های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بیشترین درصد مرگ و میر در ایران مربوط به سکته قلبی و ناشی از گرفتگی عروق است که استفاده از روغن های کم کیفیت می تواند یکی از دلایل آن باشد.

وی با اشاره به اینکه ما به دنبال کاهش مصرف روغن در جامعه و افزایش کیفیت روغن های مصرفی هستیم، افزود: سعی داریم با آگاه سازی مردم استفاده از روغن را در سبد خانوار کاهش دهیم.

مهاجر با بیان اینکه در سال های اخیر مصرف روغن کنگد افزایش یافته است، گفت: مصرف این روغن نقش بسیار مهمی در تضمین سلامت جامعه دارد.