

دبیر انجمن صنایع سوسیس و کالباس: سوسیس و کالباس ایرانی، سرطانزا نیست



[heading] اگرچه گاه گاهی خبرهای متناقضی از مصرف سوسیس و کالباس در رسانه ها منتشر می شود، اما؛ نمایندگان این صنف در ایران، نسبت به سالم بودن این محصول به مردم اطمینان خاطر می دهند. [/heading]

به گزارش خبرنگار خبرگزاری موج، دبیر انجمن صنایع سوسیس و کالباس در ارتباط با پیامی که از طرف بهداشت جهانی مبنی بر سرطانزا بودن این محصولات منتشر شده، گفت: می توان به جرات اذعان کرد که این موضوع درباره محصولات ایرانی صحت ندارد. مجید افلاکی افزود: از آنجا که تنها عامل مشکوک در سوسیس و کالباس، نیتريت موجود در آن است، بنابراین میزان استفاده از آن، می تواند نقشی تعیین کننده در سلامت مصرف کننده داشته باشد. به گفته افلاکی، طبق استانداردهایی که سازمان ملی استاندارد تدوین کرده، میزان مجاز استفاده از نیتريت در کارخانه های سوسیس و کالباس ایران، بین ۱۰۰ تا ۱۲۰ ppm (واحد در میلیون) است. این در حالی است که مقدار ماده مذکور در محصولات اروپایی و آمریکایی، بین ۲۰۰ تا ۲۵۰ ppm برآورد می شود. بنابراین میزان نیتريت در سوسیس و کالباس داخل کشور، تقریباً نصف مقدار جهانی است.

وی با اشاره به فاصله ۳ تا ۴ روز بین تولید تا مصرف این محصولات، عنوان کرد: در این برهه زمانی، یعنی تا وقتی که کالا بعد از تولید به مصرف کننده برسد، نیتريت موجود در آن به ۶۰ یا ۵۰ ppm کاهش یافته و در نتیجه، آنچه که از این ماده وارد بدن می شود بسیار ناچیز و اندک است و هیچ شبهه ای برای سرطانزا بودن ندارد. دبیر انجمن صنایع سوسیس و کالباس ادامه داد: از اینها گذشته احتمال می رود که معیار سنجش سازمان بهداشت جهانی، مصرف کنندگان کشورهای پیشرفته باشد. به عنوان مثال، سرانه مصرف سوسیس و کالباس در آمریکا بیش از ۶۰ کیلوگرم است در حالی که این رقم در ایران بین ۵٫۶ تا ۵٫۸ کیلوگرم تخمین زده می شود. بنابراین میزان مصرف در کشورهای دیگر آن هم با ۲ برابر نیتريت استاندارد ایران، می تواند برای مسوولان بهداشتی نگرانی ایجاد کند. به گزارش موج، چندی پیش آژانس بین المللی تحقیقات سرطان سازمان بهداشت جهانی اعلام کرده بود که مصرف گوشت فرآوری شده نظیر سوسیس می تواند به سرطان روده بزرگ و سایر گونه های سرطان منجر شود.