علت رواج تولید آبلیموهای بدون لیموترش



[heading]نایب رییس اتحادیه باغداران گفت: با توجه به کاهش ۳۰ درصدی تولید لیموترش، دستگاه‌های نظارتی باید رواج تولید آبلیموهایی که خبری از لیمو در آن نیست را جدی بگیرند، چراکه نه تنها مردم بلکه تولیدکنندگان هم نمی‌توانند با علائم و نشانه‌های معمول، آبلیموی طبیعی و خوب را از غیرطبیعی تشخیص دهند.[/heading]

مجتبی شادلو در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، اظهار کرد: به دلیل شرایط جوی و بیماری‌هایی مانند جاروک جادوگر لیموترش، تولید این محصول در کشور حدود ۳۰ درصد کاهش یافته است اما از نظر کیفی وضعیت بسیار مناسبی وجود دارد.

وی افزود: بسیاری از تولیدکنندگان آبلیموهای صنعتی از فرآیند طبیعی تولید آبلیمو خارج شده‌اند که اینجا وظایف دستگاه‌های نظارتی بیش از پیش نمایان می‌شود و باید نظارت خود را بیش از پیش در تولید این محصول اعمال کنند.

نایب رییس اتحادیه باغداران تصریح کرد: آبلیمو پایه و اساس تمام غذاهای طبخ شده ایرانی است که متاسفانه در بازار امروز و در

بسیاری از غرفه‌های عرضه‌کننده آبلیمو شاهدیم که آبلیمویی تولید می‌شود که در آن خبری از لیمو نیست و برخی با استفاده از مواد شیمیایی به گونه‌ای تقلب می‌کنند که نه تنها مردم، بلکه تولیدکنندگان هم توان تشخیص آبلیموی طبیعی و غیرطبیعی را ندارند.

وی گفت: آبلیموهای غیرطبیعی که با مواد شیمیایی تولید می‌شوند هم از نظر رنگ و هم از نظر پالپ به گونه‌ای از سوی تولیدکنندگان متخلف مورد تقلب واقع می‌شوند که هیچ تفاوتی با آبلیموهای طبیعی ندارند؛ لذا دستگاه‌های نظارتی باید با جدیت هرچه بیشتر به بازار آبلیمو وارد شوند و با متخلفان برخورد کنند.

شادلو قیمت هر کیلوگرم لیموی صنعتی را ۵۰۰۰ تومان و قیمت منطقی هر کیلوگرم آبلیموی واقعی را حدود ۸۰۰۰ تومان عنوان کرد و گفت: اگر لیموترش صنعتی نباشد و دارای شرایط خاص از نظر کیفیت باشد طبیعی است که حدود ۲۰ تا ۳۰ درصد گران‌تر از لیموهای صنعتی مخصوص آبگیری است.