# لزوم نظارت و توجه بیشتر به کیفیت روغن فلافل‌فروشی‌ها



بررسی‌های یک مطالعه در خصوص کیفیت نمونه روغن فلافل‌فروشی‌ها نشان داد که بیشتر این روغن‌ها فاسد و غیرقابل مصرف هستند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، از مجله علوم و صنایع غذایی ایران؛ غذاهای سرخ‌شده به دلیل سرعت و سهولت در تهیه، محبوبیت زیادی دارند. این نوع غذاها به دلیل داشتن ویژگی‌های حسی جذاب مانند رنگ، عطر و طعم و بافت ویژه، بسیار مورد توجه مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرند. امروزه میزان استفاده از غذاهای آماده و سرخ‌شده، به دلیل توسعه اقتصادی و تغییر در عادات غذایی افزایش یافته است.

استفاده از حرارت‌های بالا در روغن‌ها و چربی‌ها، منجر به اکسیداسیون آن‌ها می‌شود. این فرآیند، یکی از مهم‌ترین رخدادهای شیمیایی هنگام سرخ‌کردن غذا است. شاخص‌های شیمیایی که در این فرآیند آزاد می‌شود، می‌تواند زمینه‌ساز بیماری‌های مختلفی مانند تصلب شرائین یا سختی عروق، سرطان، پیری زودرس، سندرم زجر تنفسی و اختلالات مختلف کبدی باشد.

از آن‌جا که کیفیت روغن سرخ‌کردنی، موضوع مهمی در مورد ایمنی موادغذایی و سلامت مصرف‌کنندگان است، پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی اراک با انجام یک مطالعه، شاخص‌های اکسیداتیو روغن‌های مصرفشده در

فلافل‌فروشی‌ها را مورد بررسی قرار دادند.

در این مطالعه ۵۰ نمونه روغن فلافل‌فروشی سطح شهر اراک، از نظر ترکیبات شیمیایی آنالیز شدند. برای انجام این تحقیق؛ از روغن استفاده شده جهت سرخ‌کردن فلافل هر مغازه ، دوبار (یک‌بار در آغاز کار و یک‌بار در پایان ساعت کاری فلافل‌فروشی) نمونه‌برداری شد.

بررسی‌های این مطالعه حاکی از آن بود که بیش از نیمی از نمونه‌های روغن، قابلیت مصرف نداشتند و تنها کیفیت ۴۲ درصد از نمونه‌ها مورد تایید قرار گرفت.

بررسی‌های این پژوهش، نشان داد که میزان اکسیداسیون بیشتر روغن‌های مصرفشده، بالاتر از حد مجاز استاندارد است. بیشتر این روغن‌ها فاسد و غیرقابل مصرف هستند و همچنین روغن مصرفی در روزهای متمادی مورد مصرف قرار گرفته است.

با توجه به نتایج به‌دست‌آمده، پژوهشگران این تحقیق پیشنهاد می‌کنند: اقداماتی در جهت آموزش متصدیان این صنف، در خصوص عدم استفاده چندباره از روغن‌ها، استفاده از روغن‌های مخصوص سرخ‌کردن و عدم استفاده از حرارت‌های بالا به مدت طولانی برای سرخ‌کردن انجام شود.

این محققان می‌گویند: نکته بسیار مهم دیگر؛ نظارت بر نوع روغن تهیه‌شده توسط مراکز غذای آماده است؛ زیرا روغن‌های سرخ‌کردنی مخصوص صنایع، نسبت به روغن‌های خانوار مدت زمان بیشتری قادر به تحمل حرارت هستند و بر اساس استاندارد ۴۱۵۲ ملی ایران؛ میزان ساعات تحمل روغن صنایع، دو برابر روغن خانوار است.

بر همین اساس ضروری است که نظارت هرچه بیشتر مسئولان این امر و ناظران بهداشتی در خصوص نوع و کیفیت شیمیایی روغن‌های مصرفی در مراکز تهیه غذاهای آماده انجام گیرد.

در انجام این تحقیق عباس علیمرادیان، رضا تاجیک، عاطفه نوایی، رحمت‌اله مرادزاده، احمد عبدالهی و محدثه آصفری؛ پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی اراک مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه بهار سال جاری به صورت مقاله علمی با عنوان «اندازه‌گیری شاخص‌های اکسیداتیو روغن‌های مصرفی در فلافل‌فروشی‌های سطح شهر اراک» در مجله علوم و صنایع غذایی ایران منتشر شده است.

**سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا**

منبع: مجله علوم و صنایع غذایی ایران