

مدیر تحقیقات تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای: دغدغه روغن پالم افزوده بر شیر را نداشته باشیم



مدیر تحقیقات تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور اعلام کرد: در شیر کم چرب و پرچرب مشکل افزودنی روغن پالم نداریم چرا که شیری که به عنوان نیم چرب مصرف می‌شود، $5/2$ درصد چربی دارد و نمی‌تواند پالم داشته باشد.

به گزارش ایسنا، تیرنگ نیستانی با بیان این مطلب گفت: براساس مطالعات انجام شده، دریافت زیاد پالم می‌تواند زمینه ساز برخی مشکلات باشد و گاهی نیز می‌تواند تاثیری نداشته باشد.

وی افزود: شیر وقتی از پستان گاو دفع می‌شود، حدود ۳ درصد چربی دارد و شیری که به عنوان شیر نیم چرب مصرف می‌کنیم، $5/2$ درصد چربی دارد. بنابراین این شیر با وجود چربی، نمی‌تواند پالم داشته باشد.

مدیرگروه تحقیقات تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور بیان کرد: مواد لبنی پرچرب همچون ماست می‌تواند ۵ تا ۷ درصد چربی داشته باشد و تصور عموم بر این است که باید به این مواد

لبنی، خامه اضافه شود. اما گاهی از چربی های گیاهی استفاده می شود. البته افرادی که شیر نیم چرب یا کم چرب استفاده می کنند نباید دغدغه روغن پالم افزوده داشته باشند. چون چربی چه پالم و چه چربی لبنی، گران و هزینه بر است.

بنا بر اعلام روابط عمومی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دکتر نیستانی تمرکز گروه تحقیقات تغذیه انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور را بر ریزمغذی ها، غنی سازی و مراقبت تغذیه در کشور دانست و بر انجام مطالعات بالینی مرتبط با همین موضوعات اشاره کرد.

سرویس خبری: صنعت غذا