

نتایج بررسی‌های پژوهشگران نشان داد؛ نیترات خیارهای بازار البرز بالاتر از حد مجاز/ پوست خیار را نخورید



نتایج یک پژوهش نشان می‌دهد میزان نیترات در خیارهای عرضه‌شده در بازار استان البرز بیش از حد مجاز تعیین شده توسط سازمان بهداشت جهانی و سازمان استاندارد ملی ایران است. از آن جایی که میزان نیترات در بخش پوست خیار بیش از سایر قسمت‌های آن است، بهتر است پوست خیار قبل از استفاده کنده شود. بالا بودن غلظت نیترات در سبزیجات می‌تواند تاثیرات منفی بر بدن بگذارد.

به گزارش ایسنا، نیتروژن یک عنصر ضروری و جزء ساختاری مهمی در ترکیبات آلی بوده و بر رشد، عملکرد و کیفیت گیاه تاثیر مثبت دارد. شکل غالب نیتروژن که توسط گیاه جذب می‌شود، نیترات است. سبزیجات و صیفی‌جات تمایل به تجمع نیترات در خود دارند، به خصوص اگر طی رشد آن‌ها مقدار بالایی کود نیتروژنه مصرف شود. بالاتر بودن غلظت نیترات از حد مجاز می‌تواند بر سلامت تاثیر منفی داشته باشد.

در پژوهشی که توسط مهدی بهشتی، دانشجوی دکتری علوم و مهندسی خاک دانشگاه تهران، کریم شهبازی، کامبیز بازرگان از دانشیاران موسسه

تحقیقات خاک و آب و الهه ملکزاده کارشناس آزمایشگاه موسسه تحقیقات خاک و آب انجام شده، آمده است: «حد مجاز نیترات برای گوجه فرنگی و خیار بر اساس وزن تر به ترتیب ۳۰۰ و ۱۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم است. جهت بررسی وضعیت نیترات در محصول گوجه فرنگی و خیار در بازار استان البرز به مدت ۱۶ ماه از پاییز ۱۳۹۵ تا زمستان ۱۳۹۶ هفته‌ای دو نمونه خیار و دو نمونه گوجه فرنگی به صورت تصادفی از مراکز عرضه این محصولات جمع‌آوری و به آزمایشگاه منتقل شد. کلیه شرایط نمونه‌برداری طبق دستورالعمل ارائه شده توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران با شماره ۴۱۰۶ انجام شد.»

نمونه‌ها بعد از شستشو با آب و آب مقطر، درون آون ۶۵ درجه سانتی‌گراد تا رسیدن به وزن ثابت قرار داده شد و درصد رطوبت هر نمونه اندازه‌گیری شد. در نمونه‌های خیار اندام پوست، گوشت و خیار کامل به طور جداگانه برای اندازه‌گیری نیترات آماده‌سازی شد. در نهایت نمونه‌های خشک‌شده آسیاب شد و به صورت پودری درآمد و برای هر آزمایش ۰.۵ گرم از نمونه پودر شده استفاده شد. جهت اندازه‌گیری نیترات از روش تقطیر از دستگاه سمی میکرو کجلدال استفاده شد.

محققان در این پژوهش می‌گویند: «مقدار نیترات در تمامی نمونه‌های گوجه فرنگی از حد مجاز نیترات اعلام شده توسط سازمان بهداشت جهانی (۳۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر) کمتر است. سازمان ملی استاندارد نیز حداکثر میزان مجاز نیترات را در گوجه فرنگی ۱۲۰ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر تعیین کرده است. با این توضیحات میانگین میزان نیترات در گوجه فرنگی توزیع شده در بازار میوه و تره‌بار استان البرز کمتر از حد مجاز است.»

در این مقاله آمده است: «حداکثر مقدار نیترات اندازه‌گیری شده در خیار برابر ۱۲۲۱ و کمترین مقدار نیترات برابر ۱۵۰.۸ و میانگین میزان نیترات ۲۱۲.۲۵ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر بود. میانگین نیترات در خیار از میزان نیترات اعلام شده توسط سازمان بهداشت جهانی (۱۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر) بیشتر است. سازمان ملی استاندارد نیز حداکثر میزان مجاز نیترات را در خیار ۹۰ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر گزارش کرده است. با این توضیحات میانگین میزان نیترات در خیار توزیع شده در بازار میوه و تره‌بار استان البرز بیشتر از حد مجاز است.»

به گفته نویسندگان این مقاله، بخش عمده خیار عرضه شده در بازار استان البرز (حدود ۷۴ درصد) دارای نیترات بیشتر از حد مجاز

بودند. این امر نشان‌دهنده آن است که از نقطه نظر تجمع نیترات و خطر ابتلا به سرطان‌های دستگاه گوارش در نتیجه مصرف این محصول، جمعیت مصرف‌کننده را تهدید می‌کند، ولی برای گوجه‌فرنگی خطر چندانی در نتیجه مصرف آن وجود ندارد. به دلیل بالا بودن مقدار نیترات در قسمت پوست نسبت به گوشت خیار، پوست کردن هنگام مصرف می‌تواند خطر ورود نیترات به بدن مصرف‌کننده را به شدت کاهش دهد.

محققان این پژوهش می‌گویند: «به منظور کاهش تجمع نیترات در محصولات کشاورزی به کارگیری روش‌های زراعی نظیر استفاده از کشتهای آلی، مواد آلی کمپوست‌شده و کودهای زیستی برای افزایش کارایی مصرف نیتروژن و در نتیجه کاهش مصرف کودهای شیمیایی نیتروژنه پیشنهاد می‌شود.»

این پژوهش در سومین شماره هشتمین جلد نشریه علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی البرز منتشر شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا