

ماجرای پنجه در کنسرو ماهی چه بود؟



اخیرا در فضای مجازی فیلمی منتشر شده که در آن فردی با شستن بخشی از ماهی داخل کنسرو در زیر آب ادعا می کند که در کنسرو به جای ماهی از پنجه استفاده شده است. فیلمی که به سرعت دست به دست شد و این سوال را در اذهان عمومی ایجاد کرد که آیا واقعا در تولید کنسرو ماهی از پنجه استفاده می شود و نظارتی هم بر واحدهای تولیدی صورت نمی گیرد؟

صنعت غذا و کشاورزی- انتشار این فیلم و سوالات مطرح شده در فضای مجازی باعث شد تا روز گذشته سازمان استاندارد توضیحاتی در خصوص آن ارائه دهد و این سازمان طی اطلاعیه ای اعلام کرد محصولی که در این ویدئو مشاهده می شود، کنسرو ماهی مارلین در روغن مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۷۶۳۴ "کنسرو نیزه ماهی در روغن (کنسرو ماهی بادبان و مارلین ماهی در روغن)- ویژگی ها و روش های آزمون" بوده و دارای پروانه کاربرد علامت استاندارد به شماره ۷۴۷۵۹۸۱۹۸۱ است که تا تاریخ ۱۵/۲/۱۴۰۱ اعتبار دارد.

این سازمان در بخش دیگری از اطلاعیه نیز گفته بود که پروتئینهای ساختمانی میوزین، اکتین و اکتومیوزین در حدود سه چهارم کل پروتئین عضله ماهی را تشکیل می دهند. اکتومیوزین ماهی کاملا ناپایدار بوده و به آسانی با فرآیند و نگهداری تغییر می یابد. در

فرآیند شستشوی پروتئین با آب، معمولاً پروتئین‌ها که حدود ۸۰ درصد از گوشت ماهی را تشکیل می‌دهند از ارزش تغذیه‌ای بالایی نیز برخوردارند و ضخامت پروتئین میوفیبریلار براساس گونه و سایز ماهی متفاوت است و در برخی گونه‌ها مانند ماهی مارلین بسیار ضخیم بوده که در اثر شستشو با آب به صورت رشته‌هایی با بافتی شبیه پنجه مشاهده می‌شود و هر مقدار که پروتئین‌های ماهی بیشتر در معرض تماس با آب قرار گیرند رشته‌های عضلانی شفاف‌تر و سفیدتر می‌شوند و همچنین بو و طعم ماهی از بین می‌رود.

ویدیوی منتشر شده بهانه‌ای شد تا از مدیرکل دفتر بهبود کیفیت، فرآوری و توسعه بازار آبزیان شیلات ایران این سوال را بپرسیم که اساساً چه نظارت‌هایی بر فرآیند تولید کنسرو ماهی می‌شود و آیا با واحدهای تولید کنسرو ماهی که مرتکب تخلف می‌شوند برخوردی صورت می‌گیرد یا خیر؟

عیسی گلشاهی در گفت‌وگو با ایسنا با بیان اینکه چندین نوع نظارت بر فرآیند تولید کنسرو ماهی انجام می‌شود، اظهار کرد: یک بخش از نظارت توسط سازمان دامپزشکی از اسکله تا کارخانه‌ها انجام می‌شود تا ماده خام براساس ضوابط تعیین شده بهداشتی به کارخانه برسد. در کنار آن نیز پایش فنی و گونه‌ای سازمان شیلات در اسکله و محل تخلیه صید انجام می‌شود تا گونه ماهی مورد استفاده تایید و اطلاعاتی که قرار است در گواهی حمل برای کارخانه‌ها صادر شود، درست باشد.

وی ادامه داد: در داخل کارخانه‌ها نیز نظارت‌های فنی و بهداشتی توسط سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو انجام می‌شود. علاوه بر این کارخانه‌ها دارای مسئول فنی هستند که به طور مستمر بر فرآیند تولید نظارت می‌کنند. از طرفی به هنگام عرضه به بازار نیز دستگاه‌های مربوطه اقدامات نظارتی انجام می‌دهند و از تولیدات نمونه برداری می‌شود. در این پایش‌ها اگر به مواردی برخورد شود که انحراف کیفیتی، بهداشتی و کم‌فروشی نباشد صرفاً به کارخانه تذکر داده می‌شود و اگر تخلفات محرز و در زمینه کیفیت و بهداشت یا مصادیق کم‌فروشی باشد کارخانه به مراجع ذی‌ربط یعنی سازمان استاندارد، غذا و دارو و سازمان تعزیرات معرفی می‌شوند.

مدیرکل دفتر بهبود کیفیت، فرآوری و توسعه بازار آبزیان شیلات ایران با اشاره به فیلمی که اخیراً در فضای مجازی منتشر شده و در آن فردی نشان می‌دهد که در تن ماهی از پنجه به جای ماهی استفاده

شده است، گفت: بایستی مندرجات روی قوطی با محتویات آن مطابقت داشته باشد. کنسروی که در تصویر دیده می شود کنسرو ماهی مارلین (بادبان ماهی) است که به درستی نام مارلین بر روی آن درج شده و از این نظر تخلفی صورت نگرفته است. از طرفی گوشت و عضله همه جانوران از پروتئین ها و رشته های بهم پیوسته پروتئینی بنام میو فیبریل تشکیل شده اند. در گوشت قرمز به هم پیوستگی این الیاف بیشتر و در گوشت سفید و ماهی به مراتب کمتر است.

وی با بیان اینکه وقتی گوشت قرمز یا مرغ را بپزید و رشته رشته کنید این بافت ها به راحتی مشخص می شوند، گفت: ما معمولا ماهی را رشته رشته نمی کنیم و گوشت ماهی نیز رشته الیاف طولی مانند سایر موجودات جانوری ندارد. کسی که فیلم را گرفته، می گوید چرا گوشت در آب حل نمی شود؟ هیچ گوشتی یا به عبارتی رشته عضلانی در آب حل نمی شود و وقتی آن را زیر آب بگیرید صرفا مواد و پروتئین های محلول در آب شسته و رشته های الیافی عضلانی آن باقی می ماند.

گلشاهی در پایان گفت: در فیلم یا نگاه اول اینطور تصور می شود که بافت پنبه ای دارد اما با دقت متوجه می شویم که اینها در واقع رشته های پروتئینی یا به عبارتی بافت گوشت هستند. هیچ تکنولوژی ای وجود ندارد که بتواند به پنبه ظاهری مانند گوشت بدهد. با اطمینان کامل می توان گفت که در هیچ کنسروی از الیاف پنبه استفاده نمی شود و با این فرد یا افراد متخلف که به صورت هدفمند در مسیر تخریب اعتماد مردم به صنایع شیلاتی و غذایی قدم برداشته اند، باید برخورد شود.

ایسنا