هشدار به استفاده کنندگان برخی ظروف برای نگهداری ترشیجات



بررسی‌های یک مطالعه نشان داد که نگهداری ترشیجات در ظروف PET باعث آزاد شدن فلزات سنگین به درون مواد غذایی می‌شود و غلظت ترکیبات سرب و کادمیوم در این محصولات چندین برابر مقادیر استاندارد است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از پایگاه نتایج پژوهش‌های سلامت کشور؛ آزاد شدن ترکیبات شیمیایی مختلف از ظروف پلاستیکی و پلی‌اتیلنی، یکی از دغدغه‌های متخصصان و پژوهشگران است. فلزات سنگین از ترکیباتی هستند که در خصوص مهاجرت آن‌ها از دیواره ظروف پلی اتیلنی به درون ترکیبات موادغذایی نگرانی وجود دارد. با توجه به این‌که در ظروف پلی‌اتیلنی مواد غذایی مانند؛ مواد لبنی، آب معدنی، آبلیمو، آبغوره، ترشیجات و شوریجات نگهداری می‌شود، آزاد شدن این ترکیبات به مواد غذایی می‌تواند مضراتی برای سلامتی انسان داشته باشد.

بر همین اساس پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی ایران، با انجام یک مطالعه میزان غلظت فلزات سنگین در ترشیجات نگهداری شده در ظروف پلاستیکی پلیمر پلی اتیلن ترفتالات (PET) را بررسی کردند.

نتایج این پژوهش نشان داد بیشترین میانگین غلظت فلزات سنگین در نمونه‌های ترشی لیته بوده است. حداکثر غلظت بین فلزات سنگین

بررسی‌شده، مربوط به فلز روی است. با مقایسه غلظت‌های مشاهده شده برای فلزات سنگین با استانداردهای جهانی مشاهده شد که غلظت ترکیبات سرب و کادمیوم چندین برابر مقادیر استاندارد است.

بررسی‌ها حاکی از این است که با افزایش دمای نگهداری، زمان نگهداری، افزایش اسیدیته (کاهش pH) و قرار گرفتن ظروف در جلو آفتاب، غلظت فلزات سنگین در ترشیجات افزایش می‌یابد.

پژوهشگران این تحقیق می‌گویند: با کمک نتایج حاصل از این طرح، و با ارائه راهکارهای مناسب برای نگهداری و توزیع ترشیجات در ظروف مناسب، می‌توان به میزان قابل توجهی، آزادسازی فلزات سنگین را کاهش داد. همچنین می‌توان شرایط مناسب ذخیره و نگهداری ترشیجات را به منظور اطمینان از ایمنی آن‌ها فراهم کرد.

همچنین این محققان معتقدند که نتایج این مطالعه می‌تواند منجر به افزایش آگاهی اقشار مختلف جامعه و همچنین مراکز تولید و توزیع این ترکیبات شود.

نتایج این پروژه تحقیقاتی با عنوان «مطالعه میزان فلزات سنگین در ترشیجات نگهداری شده در ظروف پلاستیکی پلیمر پلی اتیلن ترفتالات (PET)» در پایگاه نتایج پژوهشهای سلامت کشور منتشر شده و میترا غلامی، زهرا اسدگل و حسین ارفعی نیا؛ پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی ایران در انجام آن مشارکت داشتند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: پایگاه نتایج پژوهشهای سلامت کشور