

روغن پالم و باورهای نادرست مصرف‌کنندگان



کارشناسان صنایع غذایی معتقدند روغن‌های بدون پالم که چند سال پیش با جنجال رسانه‌ای روغن پالم وارد سبد خانوار شدند، به دلیل مقاومت کمتر در مقابل حرارت و برخی معیارهای دیگر مزیتی نسبت به روغن‌های دارای پالم ندارند و فقط به دلیل یک سوء برداشت در سبد بسیاری از خانواده‌ها قرار گرفتند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایرنا، جنجال‌های رسانه‌ای ایجاد شده درباره وجود روغن پالم در محصولات لبنی که چند سال پیش با اظهارنظر سید حسن قاضی‌زاده هاشمی وزیر وقت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برپا شده بود، پس از این که آسیبی جدی به صنعت روغن کشور وارد کرد، به مرور گرایش اجتماعی به سمت مصرف روغن‌های خوراکی بدون پالم را افزایش داد، تا جایی که امروز بخش مهمی از قفسه‌های روغن فروشگاه‌ها و سوپرمارکت‌ها با روغن‌هایی پر می‌شود که عنوان بدون پالم را یدک می‌کشند.

این موضوع از نظر کارشناسان صنایع غذایی و متخصصان صنعت روغن‌های خوراکی اتفاق مناسبی نیست، چرا که معتقدند روغن‌های بدون پالم ضمن این که برای سلامتی مشکلی ایجاد نمی‌کنند، مقاومت کمتری در مقابل حرارت برای سرخ کردن مواد غذایی دارند، اما به دلیل باور نادرست ایجاد شده در جامعه مبنی بر سمی بودن روغن پالم،

تولیدکنندگان روغن نیز بخشی از تولید را به روغن‌های بدون پالم اختصاص دادند و سعی کردند نظر مصرف‌کنندگان را با اضافه کردن عنوان «بدون پالم» به روغن‌های تولیدی به سمت تولیدات خود جلب کنند، اقدامی که به مرور باور ایجاد شده درباره زیان‌آور پالم در ذهن مصرف‌کنندگان را تقویت کرد.



همایش کیفیت روغن های خوراکی؛ حقوق مصرف کننده و مسئولیت تولیدکننده / بابلسر - ۱۷ بهمن ۱۳۹۹
پالم، روغن مکمل

نگاهی به قفسه‌های روغن فروشگاه‌ها در شهرهای مختلف و همچنین پرسوجو از فروشندگان و مصرف‌کنندگان در این باره نیز نشان می‌دهد که همچنان روغن‌های بدون پالم مورد توجه مصرف‌کنندگان هستند. اما پرسش اینجاست که آیا واقعاً روغن‌های دارای روغن پالم زیان‌آور هستند؟ پرسشی که چندی پیش نیز در همایش تخصصی باورهای مربوط به روغن‌های خوراکی که از سوی پویش کیفیت محصولات غذایی در هتل میزبان بابلسر برگزار شده بود مطرح شد و کارشناسان مختلفی به آن پاسخ دادند.

مدیر فنی انجمن صنایع روغن نباتی ایران در واکنش به باور ایجاد شده درباره روغن پالم با طرح این پرسش که «اگر روغن پالم زیان‌آور است چرا در سایر کشورها مصرف می‌شود؟» به تولید آن در کشورهای مانند مالزی و اندونزی اشاره می‌کند و می‌گوید: مسأله اینجاست که خیلی‌ها تصور می‌کنند روغن پالم به صورت خالص به مصرف کننده عرضه می‌شود. در حالی که روغن پالم را باید در کنار سایر روغن‌ها و در سبد کالاهای روغنی تعریف کرد. یعنی روغن پالم به تنهایی تبدیل به روغن خوراکی نمی‌شود.

مزدا کاظم‌زاده می‌افزاید: روغن پالم یکی از روغن‌هایی است که برای تولید روغن‌های خوراکی در کنار سایر روغن‌ها به دلیل برخی مزیت‌های آن مورد استفاده قرار می‌گیرد. این روغن کاربردهای مختلف و متنوعی دارد که سبب می‌شود در دنیا پرمصرف و پرتیرفدار باشد.

او به برخی مخالفت‌ها درباره افزایش مصرف روغن پالم در کشورهای مختلف اشاره می‌کند و می‌گوید: اتفاقاً در کشورهای دیگر یکی از دلایل اصلی مخالفت با مصرف پالم ریشه در دلایل غذایی و سلامت ندارد. بلکه به مسائل محیط زیستی برمی‌گردد و ناشی از نگرانی بابت نابودی جنگل‌های پالم است. اما در کشور ما به دلیل یک اظهارنظر نادرست و موج رسانه‌ای اشتباه اکنون این باور ایجاد شده که پالم سرطان‌زا است.



چرا پالم؟

در چنین شرایطی این پرسش پیش می‌آید که اصلاً روغن پالم به چه دلیلی برای استفاده از صنعت روغن‌های خوراکی انتخاب شده است؟ کارشناسان معتقدند در صنعت روغن خوراکی جهان پالم را برای برخی مزیت‌های مناسب و مقاومتی که در مقابل حرارت برای سرخ کردن مواد غذایی دارند استفاده می‌کنند تا روغن سالم‌تری به دست مصرف‌کننده برسد.

دکتر بابک قنبرزاده استاد تمام گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز در این زمینه می‌گوید: یکی از دلایل استفاده از روغن پالم این است که روغن را هیدروژنه نکنیم. در گذشته روغن به صورت هیدروژنه تولید می‌شد که با این روش، در روغن اسید چرب ترانس تولید می‌شد. راهکار مناسب و جایگزین برای جلوگیری از ایجاد اسید چرب ترانس در روغن این بود که روغن پالم را با روغن‌هایی که اشباعیت کمتری دارند مخلوط کنیم. از این نظر روغن پالم نقش مثبتی را ایفا کرد.

وی می‌افزاید: دلیل دیگر هم افزایش توان حرارتی روغن برای سرخ کردن است. در واقع با اضافه کردن روغن پالم به روغن‌های خوراکی، محصول سالم‌تری به دست آمد که مشکل کمتری دارد. چرا که روغن‌های اکسید شده در اثر حرارت ترکیبات سرطان‌زا تولید می‌کند. در واقع ما انتخاب می‌کنیم که آن روغن را انتخاب کنیم یا روغنی که توان حرارتی بیشتری دارد و مشکل کمتری ایجاد می‌کند.

سوءاستفاده در لبنیات، زیان به صنعت روغن

اما نکته قابل توجه اینجاست که پس از اظهار نظر وزیر پیشین بهداشت درباره روغن پالم حتی با وجود این که چند روز بعد از آن اظهار نظر، سید حسن قاضی‌زاده هاشمی اعلام کرد هرگز منظورش این نبود که روغن پالم سرطان‌زا است، باز هم اقشار مختلف جامعه و حتی رسانه‌ها این موضوع را نپذیرفتند و موج ایجاد شده علیه پالم فروکش نکرد. این در حالی است که آن اظهار نظر جنجالی درباره استفاده از روغن پالم در لبنیات بود و ارتباطی به استفاده از روغن پالم در روغن‌های خوراکی نداشت. موضوعی که در اظهار نظرهای رسانه‌ای کمتر به آن پرداخته شده است.

قنبرزاده در این باره تصریح می‌کند: مشکل مربوط به روغن پالم از زمانی آغاز شد که عده‌ای پالم را وارد صنعت لبنیات کردند. در واقع

با توجه به این که در برخی بازارهای خارجی مانند اقلیم کردستان عراق استفاده از روغن پالم برای محصولات لبنی مجاز است، مجوزی برای تولیدکنندگان داخلی صادر شد که برای محصولات لبنی صادراتی‌شان اجازه استفاده از روغن پالم دارند. اما عده‌ای از این مجوز سوءاستفاده کردند و در تولید محصولات لبنی مصرف داخلی هم روغن پالم به کار بردند. در واقع این اظهار نظر ارتباطی به صنعت روغن نداشت.

وی با اشاره به ضعف بودن روغن‌های بدون پالم در برابر حرارت بالای سرخ کردن، خاطرنشان می‌کند: از زمان اظهارنظر اعلام شده درباره پالم تا امروز بخش مهمی از دیدگاه‌های منتشر شده از سوی مسئولان در رسانه‌ها به شکلی بود که باعث شد نه تنها گام مثبتی برداشته نشود، بلکه آگاهی لازم برای مردم ایجاد نشد و در نتیجه هم صنعت روغن آسیب دید و هم اعتماد مردم به محصولات صنعتی و به ویژه لبنیات صنعتی کمتر شد.

اولویت با روغن‌های مخلوط با پالم

امروز مسئولان و متخصصان صنایع غذایی کشور معتقدند که روغن‌های بدون پالم هیچ مزیتی نسبت به روغن‌های دارای پالم ندارند و حتی به دلیل ساختار شکننده‌تر نسبت به روغن‌های دارای پالم در مقابل حرارت می‌توانند آسیب بیشتری وارد کنند. رئیس اداره ایمنی مواد غذایی سازمان غذا و داروی ایران یکی از کارشناسانی است که این موضوع را تایید می‌کند و معتقد است که روغن‌های بدون پالم مزیتی نسبت به روغن‌های دارای پالم ندارند.

وحیده شایگان با تأکید بر این که به هیچ عنوان مزیتی برای روغن‌های بدون پالم قائل نیستیم می‌گوید: اگر کاربری ما از روغن برای سرخ کردن است، باید از روغنی استفاده کنیم که توان حرارتی بالاتری دارد. روغن‌های بدون پالم از مقاومت بالایی برای سرخ کردن برخوردار نیستند. با توجه به این که در خانواده‌های ایرانی معمولاً پیش می‌آید که روغن مازاد را دست‌کم یک بار دیگر نیز مصرف می‌کنند، این روغن‌های بدون پالم به هیچ وجه مناسب نیستند. البته ما همواره تأکید می‌کنیم که استفاده بیش از یک بار در مورد هیچ روغنی مناسب نیست. اما در شرایط کلی روغن‌های مخلوط با روغن پالم برای سرخ کردن مناسب‌تر هستند.

رئیس اداره ایمنی مواد غذایی سازمان غذا و دارو: به هیچ عنوان مزیتی برای روغن‌های بدون پالم قائل نیستیم. وی به مصرف بالای روغن پالم در دنیا اشاره می‌کند و می‌افزاید: در زمینه روغن‌های خوراکی دنیا روغن پالم بیشترین سهم را دارد. اما اشتباهی از سوی چند واحد تولیدی لبنیات در اضافه کردن پالم به شیر در کنار واکنش نادرست وزیر وقت و همچنین عملکرد نادرست رسانه‌ها باعث شد که در ایران چنین تصویری نسبت به روغن پالم ایجاد شود. اتفاقاً در این زمینه پیگیری‌هایی در حال انجام است تا برای تبلیغات رسانه‌ای مرتبط با صنایع غذایی نماینده‌ای از طرف سازمان غذا و دارو حضور داشته باشد که از تقویت برخی باورها در تبلیغات تلویزیونی جلوگیری شود.

رئیس اداره ایمنی مواد غذایی سازمان غذا و دارو تصریح می‌کند: من به عنوان یک مصرف‌کننده راغب نیستم روغن بدون پالم را مصرف کنم. چون زمانی که اسید چرب غیراشباع در حرارت بالا شروع به تجزیه شدن می‌کند مواد مضر تولید خواهد کرد. در حالی که در روغن‌های دارای روغن پالم مقاومت بیشتری وجود دارد.

فرهنگسازی برای پرهیز از سرخ کردن

البته در کنار همه این دیدگاه‌ها، برخی کارشناسان نیز بر این باورند که باید جامعه را به سمت فاصله گرفتن از مصرف غذاهای سرخ شده و به ویژه سرخ کردن عمیق هدایت کرد. دکتر اسماعیل خاتمی‌مقدم عضو پویش کیفیت محصولات غذایی و عضو انجمن صنایع غذایی مازندران چنین دیدگاهی دارد و معتقد است که ترویج فرهنگ پرهیز از سرخ کردن عمیق باید در اولویت فرهنگسازی‌های مرتبط با صنایع غذایی باشد. اما در عین حال اعتقاد دارد که در صورت تأکید مصرف‌کننده بر سرخ کردن عمیق، بهتر است که روغن پالم استفاده شود.

وی می‌افزاید: اگر دغدغه‌های مصرف‌کننده واقعاً بحث سلامت است و بر کمتر مصرف کردن روغن و اجتناب از سرخ کردن عمیق تأکید دارد، در مورد مصرف کردن روغن بدون پالم حق با مصرف‌کننده است. اما در صورتی که قرار است همچنان فرهنگ مصرفی داشته باشیم و به سرخ کردن عمیق با همین شیوه ادامه دهیم، مصرف روغن پالم مناسب‌تر است.

این کارشناس البته پرسش‌های دیگری را نیز متوجه صنعت روغن کشور می‌داند. او تصریح می‌کند: باید در کنار این مسائل کمی به عقب برگردیم و از خودمان بپرسیم که آیا در کشور ما این امکان وجود

ندارد که با ارتقاء تکنولوژی و افزایش هیدروژینزاسیون به روغن مناسب‌تری برسیم؟ چون ما راهکار دوم یعنی مخلوط سازی (Blending) را انتخاب کردیم.

مزیت‌های روغن پالم

با این حال آن چه که در حال حاضر به عنوان یک نکته مهم و اولویت‌دار مد نظر کارشناسان صنایع غذایی و به ویژه صنعت روغن مطرح می‌شود، مزیت‌های روغن‌های دارای پالم است. کارشناس ارشد صنایع روغن، دبیر انجمن کره گیاهی ایران و عضو کمیسیون فنی استاندارد ایران در حوزه روغن‌ها با بیان این که ۳۰ تا ۳۵ میلیون تن از ۲۳۰ میلیون تن روغن گیاهی را که در جهان تولید می‌شود روغن پالم تشکیل می‌دهد، می‌گوید: در دنیا برای تولید محصولات غذایی مختلف معیارهای کیفی مشخصی مد نظر قرار می‌گیرد. در مورد روغن‌های خوراکی سه شاخص مهم کاربری، تغذیه و مقاومت مطرح هستند.

محسن کشمیری با اشاره به مزیت‌های روغن پالم با تأکید بر این که روغن میوه پالم پس از تفکیک برای کاربردهای مختلفی استفاده می‌شود، اظهار می‌کند: روغن پالم خالص در هیچ کشوری در اختیار مصرف کننده قرار نمی‌گیرد. در واقع محصولی به نام روغن خالص پالم را در هیچ فروشگاه نمی‌توانیم بیابیم. پس از فرآوری روغن پالم بخشی از آن برای مخلوط کردن با سایر روغن‌ها استفاده می‌شود. چرا که صنایع غذایی متنوعی در جهان وجود دارد و باید تولیدات متنوعی هم وجود داشته باشد.



دبیر انجمن کره گیاهی: روغن پالم مقاوم‌ترین روغن خوراکی حال حاضر جهان است.

وی با بیان این که روغن پالم مقاوم‌ترین روغن خوراکی حال حاضر جهان است، می‌گوید: روغن پالم به این دلیل که اسیدهای چرب و اسیداولئیک کمتری دارد و با توجه به مقاومت بالایش فعلاً درست‌ترین نسخه روغن مصرفی برای سرخ کردن محصولات غذایی است.

این اظهارات را دکتر محمد احمدی عضو کمیسیون فنی صدور پروانه‌های بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مازندران نیز بیان می‌کند و می‌افزاید: مصرف روغن پالم پیش از این که در صنعت لبنیات کشور خرساز شود، در صنعت روغن استفاده می‌شد و اتفاقاً استفاده از آن در صنعت روغن امری ناگزیر است. این روغن کلسترول ندارد، اسید چرب ترانس ندارد و اسیداولئیک کمتری دارد. اما به خاطر سوءتبلیغ ایجاد شده بسیاری

از افراد جامعه آن را یک ماده زیان‌آور تلقی می‌کنند.

همراهی تولیدکنندگان با باورها و حاشیه‌ها

یکی از پرسش‌های که با مرور این اظهارنظرها پیش می‌آید، چرایی گرایش صنعت روغن به تولید روغن بدون پالم پس از واکنش گسترده جامعه است. این که اگر روغن پالم چنین نقشی در صنعت روغن‌های خوراکی جهان دارد، چرا واحدهای تولیدکننده روغن در ایران بلافاصله به سمت تولید روغن بدون پالم گام برداشتند و اکنون مدتهاست که بخش مهمی از بازار روغن کشور را روغن‌های بدون پالم در اختیار گرفته‌اند؟

فعالان صنعت روغن معتقدند که این صنعت برای روی پا ماندن و کاهش آسیب‌های ناشی از باور ایجاد شده در جامعه ناچار بود که به تقاضای ایجاد شده در جامعه پاسخ دهد و اعتماد مصرف‌کنندگان را جلب کند. علی‌اصغر فلاح یکی از فعالان صنعت روغن در مازندران در این باره می‌گوید: صنعت روغن تلاش کرد که با جایگزین کردن روغن بدون پالم به مصرف‌کننده حق انتخاب بدهد. یعنی با توجه به این که مصرف روغن در خانوار چندان بالا نیست و میزان روغن مصرفی خانوار قابل مقایسه با روغن مصرفی صنوف و صنایع غذایی نیست، با پرداخت مبلغی بیشتر بتواند روغنی را تهیه کند که به آن اعتماد بیشتری دارد. به این شکل هم نیاز مصرف‌کننده برآورده می‌شد و هم صنعت بازاریارش را از دست نمی‌داد.

اما برخی از کارشناسان نیز بر این باورند که تولیدکنندگان روغن نباید تسلیم فضای ایجاد شده می‌شدند و لازم بود که با آگاه‌سازی اجتماعی، پس از جلب اعتماد مصرف‌کنندگان باز هم روغن‌هایی که مصرفشان به سود سلامت جامعه است را عرضه می‌کردند.

دکتر بتول عرب‌سرخی پژوهشگر صنایع غذایی و دکترای نانوشیمی در این باره می‌گوید: این که صنعت ناچار شد روغن بدون پالم تولید کند را نمی‌پذیرم. البته دلایل دیگری مانند محدود شدن واردات پالم در این زمینه تاثیرگذار بودند. اما به نظرم تولیدکنندگان روغن باید در مقابل این جریان ایجاد شده مقاومت می‌کردند و به کمک ارگان‌های نظارتی تصمیم بهتری می‌گرفتند.

آنچه که امروز در آشپزخانه‌های خانواده‌ها دیده می‌شود، تقویت روزافزون باور زیان‌آور بودن روغن‌های دارای روغن پالم است. باوری که در سایه کم‌توجهی به فرهنگسازی درباره روغن‌های خوراکی و همچنین

بی‌توجهی رسانه‌ها و نهادهای مرتبط به رفع ابهام ایجاد شده در سبد خرید محصولات غذایی خانواده‌ها ریشه زد و حالا بین بسیاری از مصرف‌کنندگان به یک باور عمیق و درست تبدیل شده است. باوری که به گفته کارشناسان صنایع غذایی، مصرف‌کننده نه تنها از آن سودی نمی‌برد، بلکه علاوه بر خرید روغنی که در مقابل حرارت مقاومت کمتری دارد، هزینه بیشتری هم بایدپردازد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایرنا