

هشدار نسبت به مصرف زیتون سیاه و روغن زیتون تصفیه شده



[heading] رئیس شورای ملی زیتون ضمن تاکید بر اینکه مردم «روغن زیتون تصفیه شده»، «زیتون بی‌هسته»، «زیتون سیاه» و «روغن زیتون پوماس» مصرف نکنند، از کاهش تعرفه واردات روغن زیتون به چهار درصد خبر داد. [/heading]

سید احمد بلندنظر در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، در تشریح علت ممنوعیت مصرف این محصولات اظهار کرد: این محصولات در فرآیند تولیدشان دچار تغییرات غیر استاندارد میشوند، به عنوان مثال وقتی دستگاه‌ها هنگام هسته‌گیری مقدار زیادی از سلول دانه‌های زیتون را پاره می‌کنند که این باعث می‌شود تا وقتی دانه‌ها در محلول آب نمک کنسروها قرار می‌گیرند روغن و عصاره زیتون به علت اختلاف چگالی با آب روی سطح قوطی قرار می‌گیرند که مردم در نهایت فقط آب و تفاله این کنسروها را مصرف خواهند کرد.

وی ادامه داد: در خصوص روغن زیتون پوماس هم باید گفت که در تولید این روغن از هگزان استفاده می‌شود که در کیفیت محصول تاثیر منفی می‌گذارد که خوشبختانه این محصول در قوانین استاندارد کشور ما ممنوع است ولی به صورت قاچاق در مغازه‌ها یافت می‌شود که خرید آن به هیچ عنوان توصیه نمی‌شود.

رئیس شورای ملی زیتون گفت: توصیه ما به مردم برای مصرف محصولات

سالم زیتون استفاده از روغن های فوق بکر (اکسترا ویرجین) و دانه های سبز طبیعی زیتون است.

به گزارش ایسنا، زیتون سیاه نیز با آن که در کشور هایی مثل ایتالیا و اسپانیا کشت می شود، اما این محصولات به صورت طبیعی در بازار ایران وجود ندارد و آنچه به شکل قاچاق در بازار موجود است زیتون های سبزی است که در فرآیند های شیمیایی رنگ سیاه به خود گرفته اند.



همین الان به کانال باشگاه صنایع غذایی آریا پیوندید