

مدیرکل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو: آب لیموی صنعتی و خانگی فاقد ویتامین C است/آب لیموی تازه بخورید



مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو با اشاره به اینکه لیمو به صورت محدود در کشور کشت می شود، گفت: آب لیموی کارخانه ای از لحاظ خاصیت با آب لیموهای خانگی تفاوت ندارد.

به گزارش خبرگزاری مهر، دکتر محمدحسین عزیزی، با اشاره به شایعاتی که در خصوص برخی فرآورده های غذایی وجود دارد، اظهار کرد: اغلب شایعاتی که در مورد مواد غذایی فرآوری شده در کارخانجات مطرح می شود، غیر کارشناسی و عوامانه است، چرا که سازمان غذا و دارو بر محصولات و فراورده های تولیدی کارخانجات نظارت مستمر دارد.

وی افزود: دو نوع آب لیمو داریم که یکی به صورت خانگی از لیموی تازه تهیه و دیگری به صورت کنسانتره فرآوری می شود، با توجه به محدودیت در کشت لیمو و قیمت نسبتاً بالای آن در کشور، آب لیموهای موجود در بازار بیشتر از کنسانتره وارداتی تولید می شوند.

عزیزی با بیان اینکه کنسانتره همان عصاره غلیظ میوه‌ها است، عنوان کرد: کنسانتره در کارخانه‌ها فرموله شده، رقیق و فرآوری می‌شود که از لحاظ خاصیت تفاوت چندانی با نمونه‌های خانگی ندارد.

وی با اشاره به اینکه آب‌لیمو اساساً چه از لیموی طبیعی گرفته شود و چه کنسانتره باشد، در معرض نور و زمان، فاقد ویتامین C بوده و تنها به عنوان چاشنی مطرح است، توصیه کرد بهتر است برای استفاده از فواید لیمو این میوه به صورت تازه مورد استفاده قرار گیرد.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت