

تقلبات در انواع مواد غذایی



برای اجتناب از مصرف مواد غذایی تقلبی حتماً مواد غذایی مورد نیاز را در بسته بندی های مناسب و با برچسب خریداری کنید

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، برچسب مواد غذایی بسته بندی شده باید دارای نام و آدرس تولیدکننده ، نام محصول ، مواد تشکیل دهنده ، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، شماره سری ساخت ، تاریخ تولید و انقضاء و وزن خالص به زبان فارسی باشد

در مورد محصولات غذایی خارجی توجه کنید فقط آن دسته از مواد غذایی خارجی که دارای برچسب فارسی و شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت داشته باشند مورد تأیید هستند.

در صورتیکه با مواد غذایی فاسد تقلبی و مشکوک برخورد نمودید سریعاً مشخصات و محل فروشنده را به اداره نظارت بر مواد غذایی معاونت غذا و دارو خبر دهید.

عرضه مواد غذایی فاسد یا تقلبی یا تاریخ گذشته جرم محسوب شده و مجازات قانونی دارد و فروشگاهها ، سوپرمارکتها و مراکز پخش تعاونی ها و سایر اماکن ، مجاز به عرضه کالاهایی هستند که دارای پروانه ساخت و یا مجوز ورود از وزارت بهداشت باشند و تخلف از این امر جرم محسوب می شود

کارخانجات تولید کننده مواد غذایی مشمول قانون نیز بدون حضور

مسئول فنی حق تولید هیچ محصولی را ندارند و عدم رضایت فرمول ساخت محصولاتی که پروانه ساخت از وزارت بهداشت دریافت نموده اند جرم تلقی شده و پیگرد قانونی دارد.

تولید کنندگان مواد غذایی همواره در صدد یافتن راهکاره ایمن برای کاهش هزینه مواد اولیه مورد استفاده خود می باشند تا از این طریق متعاقبا بتوانند منافع مالی خود را افزایش دهند.

متاسفانه این راهکارهای همیشه منطقی نیستند و در سالهای اخیر آمار تقلبات در عرضه مواد غذایی افزایش قابل توجهی یافته است.

به هر حال برای مصرف کنندگان همواره معیارهای همچون باورهای دینی و مذهبی، سلامتی محصول، طمع و مزه آن و همچنین پرهیز از مصرف مواد حساسیت زا و در نهایت قدرت خرید، میزان استقبال از مواد غذایی مورد عرضه را تحت تاثیر قرار داده است.

در دهه اخیر روشهای نوین بیوتکنولوژی امکان کنترل سلامتی و جلوگیری از تقلبات تولیدکنندگان مواد غذایی را فراهم نموده است. نمونه هایی از دستاوردهای کاربردی این علم در کنترل و نظارت بر تولیدات غذایی را می توان تحت مثال ذیل عنوان نمود: تقلبات در فروش گوشت چه به صورت خام و چه در مواد غذایی از عمده ترین مسائلی است که به وفور دیده می شود.

این تقلبات به دو دسته استفاده از گوشت گونه غیر متعارف (عمدتا در رستورانهای بین راهی) و همچنین تقلب در جنسیت گوشت مورد ارائه (در قصابی ها) می باشد. به هر حال گوشت دام نر از ارزش اقتصادی بالاتری نسبت به دام ماده برخوردار است چرا که دام ماده به منظور تولید مثل پرورش داده می شود و طبیعتا ذبح آن در ۷-۸ سالگی یعنی در زمانی که ضخامت فیبرهای ماهیچه ای افزایش یافته و سطح کلاژن بالایی را برخوردار است کشتار می شود.

بعضی از موارد نیز به طور غیر مستقیم بر تقلبات گوشت تاثیر گذار است به عنوان مثال افزودن پیه و منابع چربی و فضولات حیوانات غیر متداول به خوراک دامهای اهلی و طیور گوشتی و تخمگذار به طور حتم ترکیبات گوشت مورد عرضه آتی را تحت اثر قرار خواهد داد. محور دیگر تقلبات عمدتا در شیر و فرآوردهای متعاقب حاصل از آنمی باشد که معمولا از مخلوط کردن شیر گونه ارزان قیمت مانند گاو برای ساخت پنیر گاومیش استفاده می شود. خاویار از جمله بحث انگیز ترین موارد تقلب می باشد این ماده غذایی با ارزش در تمام گونه های

ماهی دارای ارزش یکسانی نمی باشد و معمولا از مخلوط کردن خاویار گونه های کم ارزش با گونه مورد نظر استفاده می کنند.

بعضی مواقع نیز تقلبی در کار نیست و حمایت از سلامتی افراد دارای حساسیت ایجاب می کند تا ماده خوراکی مورد نظر از لحاظ ترکیبات و مواد سازنده کنترل شود. حساسیتهای غذایی ازبزرگترین معضلات امروزی می باشد و از هر ۲۰۰ نفر یک نفر معمولا به مواد غذایی مانند بادام حساسیت دارند و مصرف اشتباهی ممکن است به بهای گرفتن جان مصرف کنندگان تمام شود.

لذا با استفاده از روشهای بیوتکنولوژی می توان وجود ۱۰۰ نانو گرم از بادام رادر بیسکویت، سوسیس و کالباس و شکلات شناسایی نمود. و آخرین محور کاربرد روشهای بیولوژی مولکولی شناسایی محصولات تراریخت مانند گندم و ذرت و برنج در گوشت و شیر و بیسکویت و شکلات و کیک می باشد که به نوعی کنترل کیفیت و حمایت از سلامتی مصرف کنندگان را نوید می دهد.

به هر حال تکنولوژی DNA نو ترکیب با منافع سرشاری در کشاورزی در جهت مقاوم سازی گیاهان به آفات و بیماریها و افزایش تولید در واحد سطح و حفاظت از محیط زیست با کاهش مصرف کود و سم همراه بوده و همچنین تولید دارو و واکسن و اسیدهای آمینه و ویتامین را در محصولات زراعی به نفع مصرف کنندگان افزایش داده است با این حال نیم نگاهی به آن روی سکه و اطمینان از سلامتی گوشت دامهای و طیور مصرف کننده این تولیدات و متعاقبا محصولات ساخته شده بعدی از چنین مواد اولیه چندان غیرمنطقی به نظر نمی رسد.

تقسیم بندی انواع تقلب

تقسیم بندی انواع تقلب درمواد غذایی براساس میزان خطر آن برای مصرف کننده انجام میشود و بر این اساس تقلبات به دو صورت خطرناک و کم خطر تقسیم می شود به عنوان مثال: افزایش نشاسته به ماست که به منظور قوام بیشتر آن انجام میشود یک تقلب است ولی خطری برای سلامت مصرف کننده نخواهد داشت در صورتیکه استفاده از یک رنگ سبز صنعتی برای زیبا ساختن محصولی مثل خیارشور به طور مستقیم سلامت مصرف کننده را موردخطر قرار میدهد.

۱ - تقلب کم خطر : افزودن نشاسته به ماست به منظور قوام بیشتر آن

۲ - **تقلب خطرناک :** استفاده از یک رنگ سبز صنعتی برای زیبا ساختن محصولی مثل خیارشور .

اما به لحاظ ماهیت تقلب دسته بندی دیگری وجود دارد :

۱ - فروش یک ماده غذایی به جای ماده غذایی دیگر همانند عرضه پودر لوبیا سبز به جای پودر پسته

۲ - مخلوط کردن یک ماده غذایی با مواد غذایی مشابه ارزان قیمت مثل اضافه کردن روغن نباتی جامد به کره

۳ - عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت استاندارد الزامی است مانند کم بودن درصد چربی شیرهای استریلیزه و هموژنیزه نسبت به میزانی که در فرمول ترکیبات آنها ثبت شده است

۴ - فروش و عرضه ماده غذایی فاسد یا عرضه ماده غذایی تاریخ گذشته

۵ - استفاده از رنگ ها و اسانس ها و سایر مواد افزودنی غیر مجاز مانند استفاده از رنگهای صنعتی برای خوش رنگ کردن شیرینی جات

6 - کم و زیاد کردن ترکیبات یک ماده غذایی : گرفتن چربی شیر یا اضافه کردن آب به آن.

شناسایی و کشف تقلب:

اساس کارشناسایی مواد غذایی در شکل طبیعی و بدون تقلب و بعد مقایسه مواد غذایی مشکوک با مشخصات نمونه طبیعی است. بنابراین از قبل مشخصات مواد طبیعی موجود در انواع مواد غذایی باید به وسیله کارشناسان مشخص شود و برای ماده طبیعی حداقل و حداکثری تعیین گردد، اگر غذای مشکوک به تقلب بود عوامل مورد نظر را در آزمایشگاه اندازه گیری کرده و با مشخصات طبیعی مقایسه می کنند اگر متفاوت بود احتمال تقلب وجود دارد .

” تقلب در ادویه ها ”

زعفران

قیمت بالای زعفران موجب شده که این ماده در معرض تقلب های زیادی قرار گیرد. زعفران از پرچم گل های گیاه آن تهیه می شود که معمولاً

رنگ گرده های آن زرد، قرمز ارغوانی و قرمز نارنجی است که به سادگی از پرچم جدا می شود و این ویژگی کمتر در سایر گیاهان مشاهده می گردد .

برای قلب در زعفران، عده ای از متقلبین، از پرچم گیاه گل رنگ و گیاهان مشابه استفاده می کنند و آن را با زعفران مخلوط می نمایند و عده ای دیگر از ریشک های اطراف ذرت استفاده کرده و آن را با رنگ های مصنوعی به رنگ زعفران در می آورند .

فلفل

برای قلب در فلفل از موادی نظیر خاک اره ی نرم، نرم کرده ی پوست گردو و فندق، آرد نخودچی، نرم شده ی هسته ی خرما، تفاله ی زیتون و مواد مشابه به عنوان پایه استفاده کرده و برای ایجاد تندی و رنگ و مزه آن را با پودر فلفل فرنگی یا خردل سیاه مخلوط می کنند .

خردل

پودر خردل از نرم کردن دانه ی خردل سیاه یا سفید یا مخلوط این دو به دست می آید و گاهی آن را با آب غوره یا سرکه مخلوط کرده و خردل خمیری به دست می آورند.

در مورد خردل متقلبین از نشاسته ی آرد غلات استفاده می کنند و برای ایجاد رنگ مورد نظر مقداری پودر زردچوبه به آن اضافه می نمایند .

زردچوبه

برای تولید زردچوبه ی قلبی، موادی نظیر آرد یا نان خشک، پوست پسته و کمی زردچوبه را با یکدیگر مخلوط کرده و به عنوان زردچوبه به فروش می رسانند .

سماق

عده ای از متقلبین تفاله ی غوره و زرشک را با گل اخدی و آب شاه توت مخلوط نموده و به عنوان سماق به فروش می رسانند.

” قلب در لبنیات ”

شیر

- مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف :

شیر حیوانات مختلف در برخی از نقاط دنیا، دارای قیمت متفاوتی است. برای نمونه در مملکت ما شیر گوسفند مطلوب تر از شیر گاو است و به همین جهت متقلبین شیرگوسفند را با مقداری شیر بز یا گاو مخلوط می کنند و به فروش می رسانند .

- اضافه کردن آب به شیر :

چون با اضافه کردن آب، حالت و رنگ شیر تغییر چندانی نمی کند، لذا برخی از فروشندگان سودجو مقداری آب به شیر اضافه نموده و به بازار عرضه می کنند .

عده ای از متقلبین ابتدا مقداری از چربی شیر را می گیرند. در این صورت وزن مخصوص شیر افزایش می یابد. حال اگر مقداری آب افزوده شود، این دو تقلب با استفاده از وزن مخصوص شناخته نمی شود .

- اضافه کردن نشاسته به شیر :

برای این که شیر مخلوط شده با آب به سادگی تشخیص داده نشود، متقلبین مقداری نشاسته به شیر اضافه می کنند، به نحوی که غلظت آن در حد شیر طبیعی باشد .

- اضافه کردن جوش شیرین به شیر :

شیر در طی مراحل تولید، نگهداری و توزیع از راه های گوناگون آلوده می شود و چنانچه در شرایط نامساعد و غیر بهداشتی نگهداری شود به سرعت فاسد می گردد. شیر آلوده و فاسد در اثر حرارت لخته شده و به دو بخش مایع و دلمه تبدیل می گردد که این عمل به علت بالا رفتن مقدار اسیدهای آلی سنتز شده توسط میکروب های آلوده کننده شیر می باشد و بیان کننده ی این است که شیر فاسد بوده است .

برای پوشاندن عیب و فساد شیر، دام داران یا فروشندگان شیر متقلب، مقداری جوش شیرین به شیر فاسد می افزایند که موجب خنثی شدن اسیدهای سنتز شده توسط میکروب ها شده و به این ترتیب شیر در اثر حرارت، لخته و دلمه نمی شود و فساد آن مخفی می ماند. در حالی که سایر مواد مضر حاصل از میکروب ها ممکن است همچنان فعال باقی بماند و با مصرف شیر فاسد اختلالاتی در بدن به وجود آید.

- افزودن کرومات و بی کرومات پتاسیم درشیر:

عده ای از دامداری ها به جای جوش شیرین، مقداری کرومات و بیکرومات پتاسیم به شیر فاسد و ترش شده اضافه می کنند تا از لخته شدن آن طی فرآیند حرارتی جلوگیری شود.

کره

- اضافه کردن آب به کره:

مقدار آب موجود روغن حیوانی حدود صفر در صفر و مقدار آب موجود در کره حدود ۲۰ تا ۲۵ درصد است. عده ای از متقلبین برای بالا بردن وزن کره، مقداری آب یا کازئین و آب به آن می افزایند.

به این ترتیب که آب ولرم را با کره مالش می دهند یا آب را با کره در دستگاه های ویژه ای به صورت امولسیون در می آورند. در نتیجه مقدار آب کره از حدود ۲۰ درصد، گاهی تا ۴۰ درصد افزایش می یابد. برای سهولت جذب آب، مقداری کازئین، کازئینات سدیم یا مواد جاذب رطوبت دیگری مانند کلروسدیم به کره اضافه می کنند؛ بنابراین وزن آب و کازئین به وزن کره اضافه می شود و از مقدار چربی آن کاسته می گردد.

- اضافه کردن چربی های حیوانی یا نباتی (مانند مارگارین) به کره:

در این حالت نیز چون قیمت روغن ها و چربی ها از کره ارزان تر است، اینعمل برای افراد متقلب مقرون به صرفه می باشد.

- اضافه کردن مواد رنگی به کره:

گاهی رنگ زرد کره، مطلوب و مورد توجه مصرف کنندگان است. به همین جهت تولید کنندگان کره آن را با مواد رنگی مخلوط می کنند که تعدادی از این مواد رنگی از دسته ی مواد افزودنی مجاز مانند ویتامین های A و B هستند و پاره ای دیگر ممکن است از مواد افزودنی غیر مجاز و خطرناک باشند.

- افزودن بی کرومات به کره:

در مواردی برای جلوگیری از بروز نشانه های تندی و ترشی کره، بی کرومات به آن افزوده می شود.

کشک

برخی از متقلبین برای تهیه کشک، آرد و روغن نباتی و اسانس را با یکدیگر مخلوط نموده و به نام کشک مرغوب به فروش می‌رسانند.

"تقلب در غلات"

نان

در کشور ایران به دلیل اعمال سیاست کمک بها (سوبسید) از طرف دولت برای برخی از فرآورده های غذایی (مثل نان) قیمت نان که غذای اصلی مردم را تشکیل می‌دهد پایین بوده و کمتر کسی به فکر تقلب در این ماده ی غذایی می‌افتد. با این وجود گاهی افراد سودجو و متقلب در این ماده ی غذایی هم تقلب می‌کنند که در زیر به برخی از آنها اشاره می‌کنیم:

- اضافه کردن نشاسته به آرد:

عده ای از متقلبین، مقداری نشاسته ی سیب زمینی و برنج به نان اضافه می‌کنند و در نتیجه خمیر آب بیشتری آب جذب می‌کند.

- اضافه کردن آردهای دیگر مانند آرد جو و ذرت به آرد گندم

- استفاده از آرد های کهنه:

در مورد آردهای کهنه که به علت فساد چربی، دارای اسیدیته ی بالایی هستند، متقلبین مقداری کربنات یا بیکربنات سدیم به آرد اضافه می‌کنند. این مواد اسیدهای حاصل از فساد را خنثی کرده و عیب کهنگی و ماندگی آرد را می‌پوشانند. لازم به یادآوری است که برخی از این ترکیبات گاهی برای کمک به عمل آمدن خمیر به آن اضافه می‌شوند.

- اضافه کردن زاج برای سفید کردن سطح نان:

نان های سفید در پاره ای از مناطق دارای طرفداران بیشتری هستند و لذا پاره ای از متقلبین مقداری زاج سفید یا سولفات مس یا براکس به آردهای تیره اضافه می‌کنند.

- اضافه کردن ترکیباتی مانند گچ، پودر استخوان و تالک و امثال آن به آرد

ماکارونی و رشته

- افزودن آردهای نامناسب:

در مورد ماکارونی نیز یکی از تقلب های متداول استفاده از آردهای نامناسب است.

- افزودن مواد رنگی به خمیر ماکارونی :

ماکارونی زرد طرفداران زیادی دارد که رنگ آن مربوط به مواد اولیه ی آن است. اما عده ای از متقلبین به جای استفاده از مواد اولیه ی مناسب، از مواد اولیه ی نامرغوب استفاده کرده و برای پوشاندن این عیب مقداری مواد رنگی به خمیر ماکارونی اضافه می کنند.

- ماندگی و کهنگی ماکارونی:

ماکارونی مانده و کهنه به علت فساد چربی هر چند اندک، دارای محیطی اسیدی می باشد.

” تقلب در عسل “

عسل

عسل به شهد گل ها اطلاق می شود که زنبور عسل پس از تغذیه از گیاهان مختلف، آن را ساخته باشد. به بیان دیگر عسل ماده شیرین و غلیظی است که توسط زنبوران عسل از شهد گل ها جمع آوری شده و تغییر شکل می یابد و سپس در داخل سلول های مومی کندو ذخیره می شود.

زنبوران عسل دارای نیروی ذاتی هستند که گل های مفید را از غیر مفید تشخیص می دهند. آنها با علاقه فراوان سراغ تمام گیاهان طبی و گل های شفا بخش می روند و عصاره آنها را گرفته و به بهترین شکل در اختیار ما قرار می دهند.

این عسل کاملاً طبیعی و سرشار از مواد غذایی و حیات بخش بوده و می تواند تمام نیازهای غذایی را برطرف کند، زیرا زنبور تمام املاح و ویتامین های موجود در گل را به شکل عسل می پروراند و آن را قابل جذب در خون می سازد.

از طرفی کیفیت عسل طبیعی چندین برابر بیشتر از عسل مصنوعی است که زنبور با آب و شکر تغذیه می شود.

هر گونه تغییری در عسل مانند افزودن یک سری مواد به آن، تقلب محسوب می شود. به طور کلی عسل تقلبی به دو روش تهیه و در سطح

جامعه توزیع می شود.

الف) بخشی از عسل، تقلبی است

- با کمک زنبور

- بدون کمک زنبور

ب) عسل صد در صد تقلبی است

در این روش عسل ۱۰۰ درصد مصنوعی بوده و از شیر میوه هایی مانند خرما، توت و غیره یا از مواد گلوکزی (شربت قند)، مواد نشاسته ای و ... ساخته می شود که این عسل ها به هیچ وجه عطر و طعم عسل واقعی را ندارند.

عسل های مصنوعی تهیه شده از شیر میوه ها، دارای مواد و ترکیباتی مشابه عسل طبیعی هستند که از تغلیظ آب میوه ها به طریق مصنوعی و صنعتی به دست آمده اند.

این نوع عسل، بدون دخالت زنبور، از قند، نیشکر و میوه های شیرین مانند خربزه، هندوانه، کدو تنبل و خرما تولید می شوند. این روش در ایران متداول نبوده، ولی در بعضی از کشورها مرسوم است.

استانداردهای عسل:

استانداردهای عسل از کشوری به کشور دیگر متفاوت است که آنها را می توان در استخراج، عسل شکر زده، عسل شان، شان با قاب کم عمق، بریده شده و یا کل شان عسل در نظر گرفت. سایر مواردی که در تهیه و تولید عسل اهمیت دارند، میزان قند، میزان رطوبت، طعم، رنگ و عطر عسل می باشد.

گاهی اوقات در توزیع و فروش عسل مواردی چون: یکنواختی رنگ، پاکیزگی برش، ظاهر شان و نحوه چینش و یکنواختی وزن نیز ذکر شده است.

راه های تشخیص عسل طبیعی:

▪ فروشگاه های معتبر

آسان ترین روش تشخیص عسل طبیعی، خرید از فروشگاه ها و اشخاص معتبر می باشد که شما از سابقه فعالیت آنها در زنبورداری و یا

تهیه و فروش عسل مطلع هستید.

۲- میزان رطوبت

برخی افراد، میزان رطوبت عسل را به وسیله برگرداندن شیشه عسل و سرعت بالا و پایین رفتن حباب داخل شیشه، و برخی به وسیله میزان کش آمدن عسل اندازه گیری می کنند، ولی باید توجه داشت که این روش ها دقیق و مطمئن نیستند.

۳- میزان تخمیر شدن

باید توجه کرد که عسل در زمستان به دلیل سرمای زیر ۱۱ درجه تخمیر نمی شود. البته نگهداری عسل در دمای ۳۸ درجه سانتی گراد نیز می تواند از تخمیر آن جلوگیری کند، ولی در دراز مدت به کیفیت عسل صدمه می زند، زیرا حرارت بالا کیفیت عسل را از بین می برد.

عسل با رطوبت بیش از ۱۷ درصد بیشتر در معرض تخمیر می باشد. بعد از شکرک زدن، درصد تخمیر عسل افزایش می یابد.

تخمیر تمام عسل ها حاوی مخمرهای خوراکی بی ضرر برای انسان می باشند.

۴- مزه کردن

عسل طبیعی، علاوه بر شیرینی خاص، دارای مزه و طعم ویژه ای است که فقط در عسل وجود دارد و عسل های مصنوعی فاقد این نوع مزه می باشند. لذا افراد می توانند با مصرف زیاد و توجه دقیق به درجه خلوص عسل، حتی نوع عسل را از نظر گیاه مورد مصرف زنبور تعیین کنند، زیرا هر گیاه مزه خاصی به عسل می دهد.

باید توجه داشت که عسل مصنوعی بیشتر مزه شیرینی شکر می دهد تا مزه خالص عسل.

۵- عطر و بوی طبیعی

اگر درپوش عسل مدتی بسته باشد، هنگام باز کردن درپوش حتماً بو و رایحه قوی و مطبوع عسل طبیعی را می توانید استشمام کنید.

۶- سرعت حل شدن در آب

اگر عسل را داخل لیوان محتوی آب بریزید، چنانچه به صورت عمودی

وارد لیوان پر از آب شده و در ته آن جمع شود و به سرعت حل نگردد، عسل مطلوبی است، ولی اگر عسل هنگام ریختن، در آب حل شود، از مطلوبیت و خلوص کمتر و رطوبت بالاتری برخوردار است.

با این وجود، هر یک از روش های فوق به تنهایی نمی تواند خالص بودن عسل را ثابت کند.

در این روش به وسیله تغذیه مصنوعی زنبوران با شربت قند و آبمیوه ها یا استفاده از عسلک، عسل مصنوعی یا تقلبی تهیه می کنند. در این روش مستقیماً عسل طبیعی با مواد گلوکزی (شربت قند) و شیر میوه ها مخلوط شده و عسل تقلبی تولید می گردد.

“ تقلب در فرآورده های گوشتی ”

انواع سوسیس و کالباس، همبرگر از فرآورده های گوشتی رایج در کشور هستند، شاید صنایع گوشت بیشترین امکان تقلب را در بین گروه های مختلف مواد غذایی داشته باشند زیرا که مواد اولیه پس از مخلوط شدن و یکنواخت شدن در ظاهر، قابل شناسایی نیستند. فلسفه تولید فرآورده های گوشتی در ابتدا این بوده که از مجموعه گوشت و ترک و ترک یبات دیگر، مثل آرد و شیرخشک و سویا و ... محصولی به وجود بیاید که علاوه بر انرژی زیادی که برای انجام فعالیت های روزمره به وجود می آورد، قیمت تمام شده کمتری نسبت به گوشت خالص و در کنار همه اینها، طعم و مزه دلخواهی داشته باشد.

تفاوت اصلی در کیفیت و قیمت فرآورده های گوشتی در میزان گوشت استفاده شده در این محصولات و در مرحله بعدی نوع گوشت از نظر تقسیم بندی است، بنابراین اول تقلب می تواند استفاده بیشتر از محصولات ارزانتر مثل آرد و سویا و ... باشد

گوشت قرمز

گوشت و بیشتر فرآورده های آن گران قیمت هستند و امکان تقلب در آنها زیاد است. از جمله تقلب هایی که در فرآورده های گوشتی انجام می شود، می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- افزودن مواد ازته ی غیر پروتئینی به نحوی که در آزمون های کنترل، مقدار ازت بالاتر به نظر برسد.

- افزودن پودر استخوان به فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس

- مخلوط کردن گوشت با گوشت حیوانات ارزان قیمت
- افزودن پودر خون به همبرگر و سوسیس و کالباس
- رعایت نکردن فرمول و استاندارد فرآورده های گوشتی و افزودن مقادیر زیاد مواد پر کننده
- افزودن نیتريت و نیترات به مقدار بیش از حد، برای بهبود رنگ و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها در موارد آلودگی شدید.

ماهی

شش ماهی های فاسد و مانده را با مرکورکروم (MERCUROCHROME) یا خون حیوانات رنگ نموده و به نام ماهی تازه به فروش می رسانند.

مرغ

مرغ کشته را در آب می اندازند تا مقداری آب به خود گرفته و سنگین تر شود.

” سایر تقلبات “

سرکه

نظر به این که سرکه ی طبیعی به ویژه سرکه ی انگور تا حدی گران قیمت است، معدودی از افراد برای سودجویی در این ماده و تهیه ی سرکه ی ارزان قیمت، مقداری اسید استیک تجارتي را با آب به نسبتی تهیه می کنند که مقدار اسید استیک آن معادل سرکه ی طبیعی باشد و برای ایجاد طعم ویژه ی سرکه، از مواد معطر ساختگی یا موادی مانند فلفل، ریشه ی گیاه بابونه، فلفل فرنگی و خردل استفاده می نمایند.

گاهی نیز سرکه ی طبیعی را با مقداری آب مخلوط می کنند و برای تعدیل وزن مخصوص آن مقداری زاج یا استات دو سود به آن می افزایند.

آب لیمو

یک نوع آب لیموی تقلبی به این ترتیب تهیه می شود که مقداری کاه زیر را با آب ولرم مخلوط کرده و مدتی به حال خود قرار می دهند که در این صورت پس از مدت کوتاهی مایع زرد رنگی حاصل می شود که آنرا

مدتی روی لیموی آب گرفته و گاه چرخ شده قرار می دهند. سپس پوست لیموها را جدا کرده و مقداری اسیداستیک یا جوهر لیمو به آن اضافه می کنند.

در پاره ای از موارد تنها مقداری آب به لیموی آب گرفته و چرخ شده اضافه می کنند و پس از مدتی مخلوط را به هم زده و قسمت مایع را جدا کرده و مقداری جوهرلیمو به آن اضافه می کنند.

آب غوره

برای تقلب در آبغوره برخی از فروشندگان جوهر لیمو را با آب و کمی آب غوره مخلوط کرده و به عنوان آب غوره به فروش می رسانند.

رب گوجه فرنگی

در مواردی که رب گوجه فرنگی گران باشد، برخی از افراد سودجو آن را با مقداری پوره ی کدو یا کدوی پخته و له شده مخلوط می کنند و همراه با رب گوجه فرنگی می جوشانند.

همچنین در پاره ای از موارد مقداری سیب زمینی پخته و له شده به آن می افزایند. به علاوه متقلبین مقداری نشاسته به رب گوجه فرنگی اضافه می کنند تا نشاسته مقداری از آب رب را جذب کند، در نتیجه رب سفت و غلیظ به نظر می رسد.

رب انار

برای تولید رب انار تقلبی برخی از افراد گوجه فرنگی های ترش را پس از خیس نمودن با رب انار مخلوط نموده و به عنوان رب انار مرغوب به فروش می رسانند.

چای

چای از نقطه نظر مواد رنگ دهنده و طعمدهنده تقلب همواره مورد استفاده سودجویان قرار گرفته است حتی تفاله های خشک شده چای و قهوه خانه و... جمع آوری شده و با رنگ و طعم مصنوعی و غیرمجازتغییر و به نام چای مرغوب به مصرفکننده بی اطلاع عرضه میشود. بهترین آزمون برای تشخیص چای تقلبی، ریختن مقداری از آن در آب سرد است چای طبیعی و مرغوب در آب سردرنگ نداده و طعم آب سرد را چندان تغییر نمیدهد .

“ تقلب در مواد غذایی فله ”

مواد غذایی که به صورت فله عرضه می گردند امکان تقلب بیشتری وجود دارد مثل:

کاکائو و قهوه

در کاکائو و قهوه با افزودن رنگ و آرد غلات تقلباتی صورت می گیرد

روغن های زیتون

در روغن های زیتون بدون مشخصات ، با استفاده از انواع روغنهای مایع، حتی غیرقابل مصرف و افزودن رنگ سبز محصولات تقلبی تهیه و عرضه میکنند.

لواشک

لواشک های بدون مارک و مشخصات، اغلب از میوه های خشک شده فاسد و آلوده و با رنگهای مصنوعی تهیه می شوند

شکلات

شکلات هایی که به صورت فله و یا بدون مارک عرضه می شوند از پارافین صنعتی و کاکائو و رنگهای غیرمجاز تهیه می گردند

رشته های پلویی

در بعضی از رشته های پلویی بجای بو دادن از رنگ قهوه ای شیمیایی استفاده می شود.

لیموعمانی

در بعضی از لیموعمانی سیاهرنگ از رنگ سیاه صنعتی استفاده می شود.

تخمه آفتابگردان

گاهی در تخمه آفتابگردان از رنگ سیاه صنعتی به منظور خوشرنگ یا یکدست شدن آنها استفاده می کنند