

هشدار یک پژوهشگر حوزه غذا و سلامت: شیوع مصرف غیرقانونی رنگهای مصنوعی در مواد غذایی



یک پژوهشگر غذا و سلامت گفت: مصرف غیرقانونی رنگهای مصنوعی در مواد غذایی شایع شده است.

فتح‌الله عالی‌پور هفشجانی در گفت‌وگو با خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا) منطقه مازندران درباره تعیین میزان شیوع آلودگی مواد غذایی به رنگهای مصنوعی با روش "کروماتوگرافی لایه نازک" در استان چهارمحال و بختیاری اظهار کرد: رنگهای مصنوعی به عنوان یکی از افزودنی‌های غذایی به طور وسیع در مواد غذایی استفاده میشوند. استفاده نامناسب از رنگهای مصنوعی در مواد غذایی مخاطراتی مانند آلرژی و سرطان را برای مصرف‌کنندگان ایجاد میکند.

این پژوهشگر با بیان اینکه این تحقیقات با هدف تعیین میزان شیوع آلودگی مواد غذایی به رنگهای مصنوعی انجام شد، تصریح کرد: این بررسی یک مطالعه توصیفی است و این بررسی بر روی ۲۵۴۲ نمونه مواد غذایی شامل نبات، پولکی، چای قنادی، انواع شیرینی‌های خامه‌ای و غیرخامه‌ای، بستنی، جوجه کباب و مایعات زعفرانی به وسیله بازرسی بهداشتی از کارخانه‌ها، کارگاه‌ها، قنادی‌ها، رستوران‌ها و فست‌فودهای استان چهارمحال و بختیاری بین سالهای ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۲ جهت

کنترل و نظارت به صورت تصادفی نمونه برداری و به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد ارسال شد.

وی افزود: همه نمونه های ارسالی براساس استاندارد ملی و به روش "کروماتوگرافی لایه نازک" و داده ها با استفاده از نرم افزار spss16 و آزمون های توصیفی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند.

هفشجانی اظهار کرد: ۷ درصد نمونه های مورد بررسی با رنگ های مصنوعی رنگ شده بودند و بیشترین فراوانی مصرف رنگ های مصنوعی در نمونه های چارقنادی با ۷ درصد مشاهده شد.

وی در پایان افزود: نتیجه این مطالعه نشان داد که مصرف غیرقانونی رنگ های مصنوعی در مواد غذایی شایع شده است و تداوم این وضع سلامت جامعه را تهدید می کند و از این رو آموزش و نظارت جهت حفظ سلامت جامعه امری مهم و ضروری است.