

چه نوع روغن‌هایی تراریخته هستند؟



دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران اعلام کرد که وقتی روغنی تولید و فرآورده‌های شیمیایی بر روی آن انجام می‌شود، امکان اینکه گفته شود محصول بدست آمده تراریخته است یا خیر، بسیار کم است.

امیرهوشنگ بیرشک در گفت و گو با ایسنا با بیان اینکه در کشور از چهار نوع روغن آفتابگردان، پالم، سویا و کلزا در تولید روغن نباتی استفاده می‌شود، گفت: روغن‌های آفتابگردان و پالم در تمام دنیا روغن‌های غیرتراریخته هستند که اکثراً برای تولید روغن‌های پخت و پز و سرخ کردنی مورد استفاده قرار می‌گیرند.

وی ادامه داد: در کشور دانه سویا و کلزا کشت می‌شود که با توجه به سخت‌گیری‌های وزارت جهاد کشاورزی، این دانه‌ها همه به صورت غیرتراریخته هستند و روغنی که از استحصال این دانه‌های داخلی در کشور تولید می‌شود نیز همه غیر تراریخته است.

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران با تأکید بر اینکه روغن سویا و کلزایی که از دانه‌های کشت داخل تولید می‌شود، غیرتراریخته هستند، گفت: روغن خام سویایی که از خارج وارد می‌شود، حدود ۸۰ درصد گواهی غیرتراریخته ندارند. اما نکته مهم و قابل توجه که از سوی مراکز بهداشتی مربوطه نیز اعلام شده این است که وقتی روغنی تولید و فرآورده‌های شیمیایی بر روی آن انجام می‌شود، امکان

اینکه گفته شود محصول بدست آمده تراریخته است یا خیر، بسیار کم است.

وی با اشاره به اینکه هنوز در هیچ مقاله ای ثابت نشده که محصولات تراریخته مضر هستند و همه صحبت ها در حد ادعاست، اظهار کرد: وزارت بهداشت ما را مکلف کرده است که اگر روغنی تولید کردیم که سویای آن وارداتی بود و گواهی تراریخته نیز نداشت، حتما از برجسب تغییرژنتیک یافته بر روی آن محصول تولید شده استفاده شود.

سرویس خبری: صنعت غذا