

رئیس سازمان غذا و دارو : صنایع غذایی ذائقه مردم را به سمت مواد ناسالم هدایت می کنند



رئیس سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت ،
درمان و آموزش پزشکی گفت: صنایع غذایی با
برنامه ریزی و گاهی به صورت ناخواسته،
ذائقه مردم را به سمت مواد ناسالم شور،
شیرین و چرب هدایت کرده اند.



رسول دیناروند روز جمعه در گفت و گو با خبرنگار سلامت ایرنا،
افزود: به طور کلی با یک مشکل اساسی در تغذیه مردم رو به رو بوده
و شاهد این هستیم که طی سال های متمادی به صورت برنامه ریزی شده
و گاهی ناخواسته ذائقه مردم به سمت مواد مضر و ناسالم هدایت شده
است و تغییر این ذائقه در کوتاه مدت امکان پذیر نیست.

****ماءالشعیر مفید را با شکر و اسانس مضر می کنند**
وی افزود: به عنوان مثال ذائقه مردم در مصرف نوشیدنی و آبمیوه ها
به سمت مصرف مواد شیرین تر هدایت شده است، حتی ماءالشعیر به

عنوان نوشیدنی که به علت داشتن مخمر می تواند مفید باشد، آن را با استفاه از شکر و اسانس های طعم دهنده و رنگ به یک شربت کاملاً مضر تبدیل می کنند.

دیناروند گفت: در مورد هر ماده غذایی که توجه کنید، این پدیده را می بینید، این همه تبلیغاتی برای مصرف غذاهای آماده و فرآورده های گوشتی شور و طعم دار با چه هدفی دنبال می شود. وی افزود: دوغ یک نوشیدنی مفید است، ذائقه مردم را به سمت دوغ شور هدایت کرده اند به نحوی که مردم دوغ شورتر را خوشمزه تر می دانند و می پسندند.

رئیس سازمان غذا و دارو اضافه کرد: حتی در مورد نان نیز، مردم نانی را می پسندند که نمک بیشتری داشته باشد، اصلاح این ذائقه ها کار ساده ای نیست، کاری نیست که با تصمیم و اقدام یک شبه، یک روزه یا حتی یک ساله امکان پذیر باشد.

وی گفت: مثلاً اگر همین فردا اعلام کنیم که نانوها نمک نان را در حدی که ضرر نداشته باشد، پایین بیاورند، مردم می گویند، چه نان بی مزه ای است و از آن استقبال نمی کنند.

دیناروند افزود: برنامه وزارت بهداشت این است که به تدریج و کم کم ذائقه مردم را به سمت مواد کم ضررتر و موادی که شکر، چربی و نمک کمتری داشته باشد، هدایت کنیم.

معاون غذا و دارو وزیر بهداشت افزود: در این مسیر به تدریج میزان نمک مجاز در نان ها و تولیدات صنایع غذایی و همین طور میزان حد مجاز شکر را در نوشیدنی های صنعتی و آبمیوه ها پایین می آورده شده و برای اولین بار برای حد مجاز شکر نوشابه ها و نمک نان ها سقف تعیین شده و این مسیر به صورت تدریجی برای اصلاح ذائقه مردم، ادامه پیدا می کند.

**** هر ایرانی ۳ برابر استاندارد دنیا نمک مصرف می کند**
دیناروند، پیش از این نیز به خبرنگار ایرنا گفته بود استاندارد مصرف نمک در دنیا حداکثر روزانه پنج گرم و در برخی کشورها سه گرم است، در حالی که هر ایرانی روزانه بیش از ۱۲ گرم نمک مصرف می کند.

وی گفته بود ناوایی های سنتی یکی از مهمترین مراکز عرضه نمک بیش از حد در غذای مردم هستند. در این ناوایی ها نمک به صورت مشتی به آرد اضافه می شود که البته برخی ناوایی ها به علت کیفیت آرد پایین و برای پخت بهتر این کار را انجام می دهند.

به گفته معاون وزیر بهداشت، در دولت یازدهم به همه ناوایی های کشور ابلاغ شده که مصرف نمک را کاهش دهند و با ابلاغیه جدید وزارت

بهداشت حد مجاز نمک نان از ۱٫۸ درصد به یک درصد کاهش یافته است. دیناروند درباره چربی های مضر نیز گفت: دو نوع چربی مضر در مواد غذایی وجود دارد که شامل اسید چرب ترانس و روغن های اشباع است. در گذشته صنایع روغن کشور، دانه های روغنی و روغن مایع که روغن اشباع ندارد و زیان بار نیست را وارد می کردند و با صرف هزینه های زیادی آن را به صورت روغن جامد اشباع که حاوی اسید چرب ترانس است، تبدیل و به بازار عرضه می کردند.

وی افزود: در مورد زیان روغن های اشباع بین محققان اختلاف نظر وجود دارد و برخی چربی های اشباع حیوانی مانند چربی های موجود در شیر، کره حیوانی یا روغن های حیوانی را مفید می دانند اما در مورد اسید چرب ترانس بدون تردید یافته های علمی نشان می دهد که اسید چرب ترانس بسیار مضر و سرطان زا است و نباید به هیچ وجه در محصولات غذایی باشد.

وی افزود: هدف گذاری وزارت بهداشت این است که میزان اسید چرب ترانس در مواد غذایی به صفر برسد. اجرای این هدفگذاری شروع شده و به عنوان مثال واردات هر نوع روغن حاوی اسید چرب ترانس به کشور متوقف شده و به صفر رسیده است.