

آشنایی با تقلبات مواد غذایی

تهیه کننده :

آیدا عارف کارشناس بهداشت محیط شبکه بهداشت و درمان داراب

خلاصه: تقلب در مواد غذایی که توسط عده ای

سود جو و به منظور کسب در آمد بیشتر انجام می

شود، گاهی ممکن است سلامت افراد را مختل کند و

یا حتی پیامد های جدی تری را در پی داشته باشد

ضمن این که موسسات و ادارات مرتبط باید از راه

قانونی با این اقدامات مقابله کنند لازم است کلیه

افراد نیز با تقلبات آشنایی داشته باشند تا در هنگام

خرید کالا این موضوع را همواره مورد توجه قرار

دهند .

مقدمه :

موضوع تقلب پرسابقه و تاریخی است. در دوران قدیم تقلب عمدتاً در زمینه هایی صورت می گرفت که تاثیر مستقیم بر زندگی و بهداشت مردم نمی گذاشت، و علت آن علاوه بر تاثیر اخلاق و بیداری وجدان عمومی از کوچک بودن محیط های زندگی و محلی بودن واحد های خرید و فروش و تولید مایه می گرفت، اما با گسترش شهر نشینی و بزرگ شدن مراکز تولید و فروش و علل مختلف اخلاقی شرایط زندگی اجتماعی و انواع تقلب در رشته های مختلف تولید و توزیع مواد غذایی نیز گسترش یافت. امروزه این پدیده زشت فرهنگی به طور گسترده در جوامع مختلف توسط افراد سود جو به طور حساب شده و عمدی در مواد غذایی اعمال می شود که فقط کشور هایی که استاندارد مناسب برای متخصصان کمی و کیفی مواد غذایی و قوانین و مقررات سختی برای مبارزه با متخلفین وضع کرده اند و با قدرت آنها را اعمال می کنند، از این گرفتاری تا حدی در امان هستند.

اهمیت کنترل تقلب :

۱- از نظر بهداشتی: به خاطر موادی که به مواد غذایی اضافه شده و برای سلامتی مضر و خطر ناک است.

۲- از نظر اقتصادی: زیرا پولی که برای خرید پرداخت می شود، بیش از ارزش ماده خریداری شده است.

۳- از نظر اجتماعی: بر اینکه پایه و اساس جامعه بشری را بر تقلب و فساد می گذارد و اعتماد عمومی را به محصولات غذایی کاهش می دهد.

تعریف تقلب :

انجام هر یک از اعمال زیر تقلب در مواد غذایی محسوب می شود.

- عرضه یا فروش یک جنس به جای جنس دیگر (مانند فروش روغن آفتابگردان به جای روغن زیتون).
- مخلوط کردن مواد مشابه به جنس، به منظور سوء استفاده (مانند افزودن شکر به عسل و یا آب به شیر).
- تقلب به منظور افزایش حجم (مانند ریختن سنگریزه در حبوبات و افزودن آب به شیر)
- تقلب در علائم تجاری
- تقلب به منظور پنهان کردن فساد مواد غذایی (مانند ریختن جوش شیرین در شیر فاسد شده).

برخی از متداولترین تقلبات مواد غذایی :

در این قسمت سعی شده تا شما را با برخی از متداولترین تقلبات مواد غذایی که معمولا مورد مصرف روزانه ما هستند، آشنا کنیم :

چای

چای از نقطه نظر مواد رنگ دهنده و طعم دهنده تقلبی همواره مورد استفاده سودجویان قرار گرفته است، حتی تفاله های خشک شده چای از قهوه خانه و ... جمع آوری شده و با رنگ و طعم مصنوعی و غیر مجاز تغییر و به نام چای مرغوب به مصرف کنندگان بی اطلاع عرضه می شود. بهترین آزمون برای تشخیص چای تقلبی ریختن مقداری از آن در آب سرد است. چای طبیعی و مرغوب در آب سرد رنگ نداده و طعم آب را چندان تغییر نمی دهد .

شیر و ماست

رایج ترین تقلباتی که ممکن است در شیر صورت بگیرد، افزودن آب، افزودن نشاسته، مخلوط کردن شیر خشک حل شده به شیر و اضافه کردن جوش شیرین (برای پنهان کردن فساد) می باشد، چون با اضافه کردن آب حالت و رنگ شیر تغییر چندانی نمی کند، بنابراین برخی فروشندگان سود جو مقداری آب به شیر اضافه می کنند و برای این که غلظت آن نیز در حد طبیعی باقی

بماند مقداری نشاسته نیز به آن اضافه نموده تا به سادگی قابل تشخیص نباشد. برای مخفی ماندن فساد شیر برخی فروشندگان یا دامداران مقداری جوش شیرین به شیر اضافه می کنند، که موجب خثی شدن اسید های حاصل از میکروب ها می شود و بدین ترتیب بر اثر حرارت لخته نمی شود و فساد آن مخفی می ماند .



ماست علاوه بر احتمال تقلب در شیر مورد استفاده، برای تولید کنندگان امکان افزودن موادی برای افزایش قوام ماست وجود دارد. یک شیوه تقلب اضافه کردن نشاسته برای افزایش قوام ماست است که می توان با اضافه کردن ید و یا نشان دادن رنگ آبی در برخی موارد این تقلب را شناسایی کرد.. در

مواقعی که از نشاسته استفاده می شود ماست زودتر ترش می شود که برای جلوگیری از این عمل به آن جوش شیرین اضافه می کنند، در این حالت ماست به علت افزایش pH زمینه مناسبی برای رشد میکروبها فراهم می آورد ..گاهی اوقات هم چنانچه شایع است برای نشان دادن چربی ماست ممکن است از انداختن یک دستمال کاغذی روی سطح کاسه یا سطل ماست استفاده شود .

زرد چوبه :

موادی نظیر آرد یا نان خشک، پوسته پسته، گل افرا و زرد چوبه را با یکدیگر مخلوط کرده و به عنوان زرد چوبه می فروشند .

کشک :

کشک به صورت خشک یا مایع عرضه می شود. تقلب اصلی در کشک اضافه کردن آردبه آن میباشد که در چنین شرایطی کشک مایع تولید شده به اندازه کافی اسیدی نیست، یکی از عوامل اصلی ایجاد خطر مسمومیت های کشنده مانند بوتولیسم بر اثر مصرف این ماده غذایی به صورت سنتی و غیر پاستوریزه می باشد، در ضمن در مواردی برای تولید کشک تقلبی از آرد، نمک، روغن نباتی، گل سفید و ... استفاده می کنند .