

مصاحبه با صدا و سیما در خصوص انواع ترشیجات صنعتی و خانگی -

مصاحبه با صدا و سیما در خصوص انواع ترشیجات صنعتی و خانگی



به گزارش روابط عمومی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز دکتر رضانی رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و دارو در خصوص سوال خبرنگار صدا و سیمای استان در خصوص افزودن انواع نگهدارنده به انواع ترشیجات صنعتی گفت: متأسفانه باور عمومی در مورد ترشیجات صنعتی بدینگونه است که بدون مواد نگهدارنده امکان تولید آن ها وجود ندارد در حالی که در ترشیجات صنعتی هیچگونه نگهدارنده شیمیایی حتی مجاز هم استفاده نمی شود که آن هم به علت وجود سرکه در انواع ترشیجات به همراه نمک می باشد که با داشتن pH اسیدی امکان رشد میکروارگانیسم ها از بین رفته و نیازی به افزودن مواد نگهدارنده نمی باشد. دکتر رضانی در خصوص ترشی های خانگی چند ساله نیز افزود: این که هر چه از عمر ترشی خانگی گذشته باشد بهتر و مغذی تر خواهد بود کاملاً اشتباه بوده و طی گذشت زمان انواع ویتامین های حساس آن دچار فعل و انفعالات شیمیایی شده و ارزش غذایی خود را از دست می دهند و چه بسا برای سلامتی مضر باشد. وی همچنین افزود : تاریخ مصرف ترشی های صنعتی را 18 تا 24 ماه بیان کرد. دکتر رضانی گفت : وجود نمک زیاد در انواع ترشیجات که با رنگ قرمز در نشانگر های تغذیه ای نشان داده می شود قابل توجه بوده و مصرف بی رویه آن برای کسانی که نمک برای آنان مضر می باشد توصیه نمی گردد.