

روغن زیتون پومیس (Pomace) غیر مجاز است

مصرف روغن زیتون به دلیل داشتن خواص ارزشمند غذایی و دارویی از طرف متخصصین تغذیه توصیه می شود. متوسط مصرف سرانه جهانی آن حدود 500 گرم است، این در حالی است که مصرف سرانه این روغن در کشور ما حتی نصف متوسط جهانی آن نیز نیست، ضمن اینکه علی رغم تولید روغن زیتون باکیفیت در کشورمان بیشتر نیاز ایران به این محصول از راه واردات تأمین می شود. دکتر نعمتی مدیر غذا معاونت غذا و دارو در خصوص روغنهای زیتون موجود در بازار خاطر نشان کردند: روغن زیتون به شکل فرا بکر، بکر و تصفیه شده برای مصارف خوراکی عرضه می شود، اما یک نوع روغن زیتون که اخیراً در بازار مشاهده و بصورت قاچاق وارد کشور شده است روغن استخراج شده از تفاله زیتون می باشد. طرز تهیه آن نیز به این صورت است که باقی مانده حاصل از تفاله زیتون بعد از استخراج روغن که هنوز دارای مقداری روغن است را با حلال های شیمیایی (مثل هگزان) و حرارت استخراج می کنند و با عنوان روغن حاصل از تفاله زیتون یا پومیس (**Pomace**) به فروش می رسانند. قابل ذکر است روغن زیتون مذکور با داشتن هیدروکربن های حلقوی فرار زیاد به عنوان حلال اصلی (هگزان) بسیار خطرناک و سرطان زا می باشد. روغن زیتون پومیس از کشورهای اسپانیا، و ایتالیا و یونان به صورت قاچاق وارد کشور شده و برای مصارف خوراکی با ده درصد زیر قیمت روغن های دیگر بفروش می رسد و این در حالی است که این روغن در تمامی کشورها به مصرف صنعتی می رسد. وزارت بهداشت هیچگونه مجوزی برای واردات این نوع روغن برای مصارف خوراکی صادر ننموده است و کلیه روغن های تفاله زیتون **Pomace** موجود در بازار قاچاق و غیر مجاز می باشند. عرضه آن ها در سوپر مارکتها و مراکز فروش مواد غذایی ممنوع بوده و کارشناسان نظارتی در صورت مشاهده آنها نسبت به جمع آوری اقدام می نمایند.