

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 رضائی رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و دارو در خصوص سوال خبرنگار صدا و سیما 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 آن‌ها وجود ندارد در حالی که در ترشیجات صنعتی هیچگونه نگهدارنده شیمیایی حتی مجاز هم استفاده نمی‌شود که آن هم به علت وجود سرکه در انواع ترشیجات به همراه نمک می‌باشد که با داشتن pH اسیدی امکان رشد میکروارگانیسم‌ها از بین رفته و نیازی به افزودن مواد نگهدارنده نمی‌باشد. ایشان در خصوص ترشی‌های خانگی چند ساله نیز افزودند این که هر چه از عمر ترشی خانگی گذشته باشد بهتر و مغذی‌تر خواهد بود کاملاً اشتباه بوده و طی گذشت زمان انواع ویتامین‌های حساس آن دچار فعل و انفعالات شیمیایی شده و ارزش غذایی خود را از دست می‌دهند و چه بسا برای سلامتی مضر باشد. ایشان همچنین تاریخ مصرف ترشی‌های صنعتی را 18 تا 24 ماه بیان کردند. دکتر رضائی افزودند به وجود نمک زیاد در انواع ترشیجات که با رنگ قرمز در نشانگرهای تغذیه‌ای نشان داده می‌شود توجه کرده و از مصرف بی‌رویه آن خودداری کنید.