

هشدار؛ مصرف این رب ممنوع!

مصرف کنسروهای آماده مصرف مثل رب گوجه فرنگی، عوارض نجوشاندن کنسرو تن ماهی و ضرب دیدگی قوطی کنسرو نکاتی دارد که در این مطلب گفته شده است.

به گزارش سایت خبری پرسون، به وجود آمدن فرآیند کنسرو سازی به اواخر قرن هجدهم میلادی برمی گردد؛ جایی که ناپلئون بناپارت نگران غذای سربازان خود بود و از این رو جایزه‌ای را برای فردی که بتواند روشی موثر را جهت نگهداری مواد غذایی ابداع کند، تعیین کرد. با گسترش بیشتر و افزایش کنجکاو‌ها در این زمینه پای این صنعت به ایالات متحده نیز رسید و نخستین کارخانه کنسروسازی برای صدف، گوشت، میوه و سبزیجات در این کشور نیز تاسیس شد.

بیش از ۵۰ سال بعد لوئیس پاستور توانست دلیل اثرگذاری کنسرویزاسیون را شرح دهد. او اثبات کرد که رشد میکروارگانیسم‌ها دلیل اصلی فساد به وجود آمده در مواد غذایی است و این روش از رشد میکروارگانیسم‌ها جلوگیری می کند.

با گسترش زندگی صنعتی روز به روز سرعت فعالیت مردم دستخوش تغییر شده و این سرعت زیاد و شتاب در گذران زندگی روز مره باعث شده تا بسیاری افراد فرصت تهیه و پخت مواد غذایی را نداشته باشند و لاجرم مجبور به استفاده از غذاهای آماده و کنسروی شوند.

سعیده شجاعی علی‌آبادی، استاد دانشگاه علوم پزشکی شهیدیهشتی درباره مصرف کنسروهای آماده مصرف مثل رب گوجه فرنگی، عوارض نجوشاندن کنسرو تن ماهی و ضرب دیدگی قوطی کنسرو مواردی را مطرح کرد.

وی با اشاره به اینکه رب گوجه فرنگی در دسته مواد غذایی اسیدی قرار دارد افزود: پس از باز شدن درب قوطی کنسرو محیط مناسبی برای رشد کپک‌ها ایجاد می‌شود.

دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی ادامه داد: کپک‌ها توانایی تولید توکسین‌هایی تحت عنوان مایکوتوکسین‌ها را دارند که معمولاً باعث ایجاد مسمومیت‌های مزمن بر اثر مصرف طولانی مدت غذاهای آلوده به آن‌ها می‌شوند.

این عضو هیأت علمی دانشگاه خاطرنشان کرد: در رب گوجه فرنگی رشد کپک‌ها می‌تواند باعث ایجاد مایکوتوکسین‌هایی مانند آلترناریول و پاتولین شود و از آنجایی که امکان نفوذ این ترکیبات به بخش‌هایی از رب گوجه که در آن‌ها کپک دیده نمی‌شود وجود دارد، بنابراین توصیه می‌شود که از مصرف رب کپک زده پرهیز شود.

وی در ادامه با اشاره به اینکه کنسرو تن ماهی در دسته غذاهای کم اسید بوده و کنسرو کردن آن در قوطی امکان رشد باکتری کلاستریدیوم بوتولینوم را فراهم می‌کند اضافه کرد: کلاستریدیوم بوتولینوم باکتری است که توانایی تولید نوروتوکسین بسیار سمی را دارد، البته در صنعت با انجام استریلیزاسیون تجاری در دمای بالای ۱۰۰ درجه سانتیگراد اسپور این باکتری و در نتیجه امکان تولید توکسین به نزدیک صفر می‌رسد، بنابراین امکان نگهداری کنسرو تن ماهی در دمای محیط بدون نیاز به نگهدارنده وجود خواهد داشت.

عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهیدیهشتی نگرانی اصلی را در مورد تولید بوتولیسم، تولید کنسروهای خانگی و غذاهای کم اسید عنوان کرد و گفت: به دلیل عدم کفایت فرایند حرارتی احتمال تولید توکسین در کنسروهای خانگی وجود دارد.

نحوه مصرف باقی‌مانده کنسرو ماهی از دیگر مواردی بود که شجاعی به آن اشاره کرد و ادامه داد: توصیه می‌شود که باقیمانده تن ماهی مصرف نشود اما در غیر این صورت، در دمای یخچال (حداکثر ۳ درجه سانتیگراد) و نهایتاً برای مدت سه تا چهار روز قابل نگهداری است.

شجاعی ادامه داد: کفایت فرایند حرارتی که در صنعت تولید کنسرو تن ماهی اعمال می‌شود، نگرانی وجود توکسین را در قوطی کاهش داده، اما همچنان توصیه اکید این است که قبل از مصرف کنسرو ماهی را برای ۲۰ دقیقه بجوشانید.

وی هشدار داد: از مصرف کنسروهایی که قوطی‌های آن بادکرده، سطح چرب یا دارای نشتی دارند و یا قوطی‌هایی که ظاهر غیر نرمال و کف دار شده‌اند پرهیز کنید.

این عضو هیأت علمی دانشگاه تاکید کرد: توجه داشته باشید اگر قوطی کنسرو مشکلاتی همچون بادکردگی، چربی در سطح و یا ظاهر غیرنرمال دارد، برای دور ریختن آن هم دقت کنید، این کنسروها را در بسته‌بندی پلاستیکی و در دولا به انجام دهید و توجه داشته باشید که قوطی و محتویات آن را جدا از زباله‌های قابل بازیافت امحا کنید.

