

پرسشی از متخصصان حوزه صنعت غذا در پی انتشار خبر تخلف در تولید فراورده‌های حجیم‌شده ذرت

استفاده از ذرت دامی خطرناک است؟



بهتر است بدانید ذرت انسانی جزو محصولات درجه ۱ است که از نظر مواد خوراکی، عدم آفت‌زدگی یا سلامت در رتبه بالاتری نسبت به ذرت دامی قرار دارد. این درحالی است که ذرت دامی، ممکن است حاوی دانه‌های شکسته ذرت، مواد خارجی یا درجاتی از آفت‌زدگی باشد و به همین دلیل هم قیمت آن بسیار کمتر است. از این‌رو، هرچند استفاده از ذرت دامی برای محصولات انسانی تقلب یا تخلفی کاملا آشکار است، اگر این محصولات راهی بازار شده باشند و شما هم یکی-دو بسته از آنها را مصرف کرده باشید، به‌طور حتم مشکل چندانی برای سلامت‌تان پیش نخواهد آمد



«پفک یا طعم گاو»، «پفک گاو» در بازار ایران، «استفاده از ذرت دامی برای تهیه پفک!» اینها تیتراهای داغی بودند که برخی رسانه‌ها در حوزه تغذیه و در روزها و هفته‌های اخیر به‌وفور از آنها استفاده کردند. ماجرا از آنجا شروع شد که مسوولان سازمان غذا و دارو متوجه شدند دو برند تولیدکننده فراورده‌های حجیم‌شده ذرت، از ذرت تراریخته دامی به‌جای ذرت انسانی برای تهیه محصولات خود استفاده کرده‌اند. جهان‌بخش کیان‌پور، سخنگوی سازمان غذا و دارو، اعلام کرده، براساس اطلاعاتی که به دست آنها رسیده، دو کارخانه مشهور تولید فراورده‌های حجیم ذرت از ذرت دامی برای تولید محصولات خود استفاده کرده‌اند که تا به این تکتدیب این خبر نیاز به بررسی کارشناسانه بیشتری خواهد داشت. به‌گفته کیان‌پور، اگر قرار باشد کارخانه‌ای به‌جای ذرت انسانی از ذرت دامی برای تهیه محصولات خود استفاده کند، باید این موضوع را روی برچسب محصول خود درج کند تا مصرف‌کننده تصمیم بگیرد که آیا تمایلی به مصرف چنین محصولی دارد یا نه. از طرف دیگر، اگر کارخانه‌ای تصمیم به استفاده از ذرت دامی برای تهیه محصولات خود داشته باشد، باید این موضوع را با سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو در میان بگذارد که به‌طور حتم در این صورت، مجوزهای بهداشتی لازم برای ادامه کار را دریافت نخواهد کرد. او درباره استفاده از ذرت دامی برای تهیه این قبیل محصولات می‌گوید: «اگر مشخص شود این دو برند معتبر از ذرت دامی برای تهیه اسنک‌های حجیم بر پایه ذرت استفاده می‌کرده‌اند، به‌طور حتم بر خورد قضایی و توقف تولید محصول در مورد آنها اعمال خواهد شد زیرا بیشتر گروه هدف چنین محصولاتی کودکان هستند و به‌هیچ‌عنوان نمی‌توان بر سر سلامت بخش بزرگی از جامعه هدف این محصولات خطر کرد.»

“

است، خاطرنشان می‌کند: «امکان اینکه سایر اسنک‌های حاوی بلغور ذرت یا آرد ذرت موجود در این کارخانه‌ها نیز با ذرت دامی تهیه شده باشد هم وجود دارد اما مصرف‌کنندگان نباید بیش از اندازه نگران این موضوع باشند زیرا هم تخلف این کارخانه‌ها در دست بررسی است و هم مصرف یکی-دو مورد از چنین محصولاتی نمی‌تواند مشکلی جدی برای سلامت ایجاد کند. بهتر است بدانید ذرت انسانی یا ذرت با درجه غذایی جزو محصولات درجه ۱ است که از نظر مواد خوراکی، عدم آفت‌زدگی یا سلامت در رتبه بالاتری نسبت به ذرت دامی قرار دارد. این درحالی است که ذرت دامی ممکن است حاوی دانه‌های شکسته ذرت، مواد خارجی یا درجاتی از آفت‌زدگی باشد و به همین دلیل هم قیمت آن بسیار کمتر از ذرت‌هایی با درجه غذایی است. از این‌رو، هرچند استفاده از ذرت دامی برای محصولات انسانی تقلب یا تخلفی کاملا آشکار است، اگر این محصولات راهی بازار شده باشند و شما هم یکی-دو بسته از آنها را مصرف کرده باشید، به‌طور حتم مشکل چندانی برای سلامت‌تان پیش نخواهد آمد.»

گوجه‌فرنگی، شکر و روغن است که قبل از بسته‌بندی اسنک‌ها روی آنها اسپری می‌شود.»

رعایت چه نکاتی مهم است؟

دکتر عزیزی با تاکید بر اینکه کودکان زیر ۲ سال به‌هیچ‌عنوان نباید هیچ خوراکی صنعتی مانند چیپس و پفک را مصرف کنند، می‌افزاید: «کودکان زیر ۲ سال، به‌دلیل تکمیل نشدن سیستم گوارشی به‌هیچ‌عنوان نباید از خوراکی‌های صنعتی استفاده کنند. در غیر این صورت، ممکن است حساسیت یا مشکلات گوارشی شدید برای آنها به‌وجود بیاید. از طرف دیگر، نمک، رنگ‌های خوراکی، روغن و شکر موجود در سس اسنک‌های حجیم‌شده برپایه ذرت نیز باعث می‌شوند مصرف مداوم آنها به سایر گروه‌های سنی و جنسی هم توصیه نشود. البته طبیعی است که تمام ترکیبات موجود در این محصولات براساس استاندارد و دارای مجوز هستند، اما به‌هرحال زیاده‌روی در مصرف آنها می‌تواند مشکلاتی را برای مصرف‌کننده ایجاد کند.»

رئیس انجمن صنایع غذایی ایران، با اشاره به اینکه تخلف دو کارخانه در تولید فراورده‌های حجیم ذرت با ذرت دامی در حال بررسی

تیه انواع اسنک‌های حجیم استفاده می‌کنند. برای تولید این محصول، ابتدا بلغور ذرت را در دستگاهی به نام اکسترودر می‌ریزند و آن را با کمی آب ترکیب می‌کنند. این ترکیب تحت فشار بسیار زیادی قرار می‌گیرد تا حالتی خمیری به خود بگیرد. در انتهای دستگاه، قالب‌های شکل‌دهنده ذرت حجیم‌شده قرار دارند. زمانی که خمیر ذرت از تانک دستگاه وارد قالب می‌شود، از یک شریط فشار قوی به یک شرایط فشار کم می‌رسد. به همین دلیل هم به‌طور ناگهانی خلاء یا هوایی در محصول نهایی ایجاد می‌شود که شکل پفک‌کرده یا هوادار این محصولات را ایجاد می‌کند. مادر اصطلاح صنعت غذا به این حالت پفک‌کرده، حالت «متخلخل» می‌گوییم.»

دکتر عزیزی درمورد زمان اضافه کردن طعم‌دهنده‌های مختلف به اسنک‌ها توضیح می‌دهد: «فراورده‌های حجیم‌شده ذرت که بیشتر شما آنها را با نام پفک می‌شناسید، پس از خارج شدن از دستگاه کاملا بدون رنگ و بدون طعم هستند. از این‌رو، در ظرف‌های بزرگی به‌صورت جداگانه سسی برای آنها آماده می‌کنند. این سس مخلوطی از انواع ادویه‌ها، نمک، رنگ‌های مجاز خوراکی، پودر پنیر، رب

دو کارخانه متخلف، یکی ذرت را به‌صورت کامل و دیگری به‌صورت بلغور شده تهیه کرده است. از این‌رو، باز هم نیاز به کارشناسی بیشتری وجود دارد تا مسوولان متوجه شوند آیا آن کارخانه اطلاعی از دامی بودن بلغور ذرت داشته یا نه. در هر صورت، نکته مهم این است که تعطیلی کامل خط تولید برای پیشگیری از به‌خطر انداختن سلامت مردم و مصرف‌کنندگان می‌تواند زنگ خطری جدی برای سایر تولیدکنندگان باشد.

فراورده‌های حجیم‌شده ذرت چطور تولید می‌شوند؟

قبل از اینکه بدانیم این گروه از محصولات هستند و چطور تولید می‌شوند، باید به این نکته مهم اشاره کنیم که کلمه «پفک»، یک برند تجاری است که به‌اشتباه میان مردم برای نامیدن همه فراورده‌های ذرت حجیم‌شده استفاده می‌شود.

دکتر محمدحسین عزیزی، متخصص صنایع غذایی و رئیس انجمن صنایع غذایی ایران، درباره فرایند تولید این فراورده حجیم‌شده ذرت می‌گوید: «ماده اصلی تشکیل‌دهنده این فراورده‌های حجیم، بلغور ذرت است؛ یعنی از ذرت شکسته و خردشده به‌جای آرد ذرت در

ذرتی که به‌عنوان خوراک دام مورد استفاده قرار می‌گیرد، با ارزش دولتی ۴۲۰۰ تومانی وارد کشور می‌شود. این درحالی است که ذرت‌هایی با درجه غذایی که مصارف انسانی دارند، با ارزش ۸ هزار تومانی به‌کشور می‌آیند. از این‌رو، متأسفانه برخی کارخانه‌ها برای داشتن حاشیه سود بیشتر، اقدام به تهیه ذرت دامی با ارزش‌تر و تبدیل آن به خوراک انسانی کرده‌اند.» با این حال، وی معتقد است با تخلف دو شرکت نباید دید مردم نسبت به تمام محصولات و کارخانه‌هایی که به‌صورت سالم اقدام به فعالیت می‌کنند، عوض شود. به‌گفته شریعتی، ذرت‌هایی با درجه غذایی بیشتر در صنعت غذاهای نیمه‌آماده، شکلات‌سازی، اسنک‌های حجیم، شربت فروت‌کوز و... مورد استفاده قرار می‌گیرند و ذرت‌های حیوانی برای خوراک دام یا صنعت چسب‌سازی به مصرف می‌رسند.

وی به یک نکته جالب دیگر در صنعت تولید فراورده‌های حجیم‌شده ذرت هم اشاره می‌کند و آن اینکه برخی کارخانه‌ها، ذرت را به‌صورت درسته تهیه و آن را به بلغور و محصول نهایی تبدیل می‌کنند. این درحالی است که برخی کارخانه‌ها از ابتدا بلغور ذرت را برای تهیه محصولات خود خریداری می‌کنند. حالا این

چرا ذرت دامی؟

باتوجه به اطلاعاتی که درباره استفاده از ذرت دامی برای تهیه این محصولات در دو کارخانه مشهور به‌دست آمده، شاید این سوال برای خیلی‌ها پیش بیاید که اصلا دلیل جایگزین کردن ذرت دامی با ذرت انسانی در این کارخانه‌ها چه بوده است؟ علی شریعتی، عضو هیات‌مدیره کانون صنایع غذایی ایران، با تاکید بر اینکه برای تولید اسنک‌های برپایه ذرت باید از ذرت‌هایی با درجه غذایی استفاده شود، می‌گوید: «با توجه به نوسانات اخیر ارزی در کشور، این روزها نهادهای دامی مانند

مهم‌ترین عوارض خوردن فراورده‌های حجیم‌شده ذرت

از چاقی تا پوسیدگی دندان

شانس غذا خوردن سالم را از بچه‌ها بگیرد. تحقیقات نشان داده‌اند مصرف این اسنک‌ها شدیداً با کاهش مصرف میوه، سبزی و وعده‌های اصلی غذاهای خانگی در کودکان همراه است که ارتباط مستقیمی با کمبودهای تغذیه‌ای در بدن آنها دارد.

۳. بیوست

انواع فراورده‌های حجیم‌شده ذرت به دلیل داشتن ترکیبات کربوهیدراتی، نمکی و شکرزی خود، شدیداً باعث کمبود آب در بدن می‌شوند. از طرف دیگر، این فراورده‌ها فیبر غذایی چندانی هم برای جبران این مشکل خود ندارند. به همین دلیل ابتلا به بیوست یا مشکلات گوارشی دیگر مانند ایجاد سنگینی سر دل یا حس پری بیش از اندازه از شایع‌ترین مشکلاتی است که در طرفداران این اسنک‌ها ایجاد می‌شود.

۴. حساسیت در کودکان

یکی از موارد حساسیت غذایی که معمولاً نادیده گرفته می‌شود، حساسیت به ذرت است. به همین دلیل هم شدیداً توصیه می‌شود به‌هیچ‌عنوان به کودکان زیر ۲ سال، فراورده‌های حاوی ذرت ندهید و علائم حساسیت به ذرت را در کودکان بالای ۲ سال بشناسید. اگر فرزندان بعد از مصرف فراورده‌های حجیم‌شده ذرت دچار بثورات پوستی، بلع دردناک و حالت تهوع شد، بهتر است بدانید امکان مبتلا شدن او به حساسیت به ذرت وجود دارد. از طرف دیگر، مصرف فراورده‌های حاوی ذرت می‌تواند شرایط بیماران مبتلا به آسم را بدتر کند. پس باز هم توصیه می‌شود که اگر فرزندان مبتلا به آسم یا بیماری تنفسی است، به‌هیچ‌عنوان او را با فراورده‌های حجیم‌شده ذرت آشنا نکنید.

۵. نفخ و دل‌درد

انواع فراورده‌های حجیم‌شده ذرت حاوی درصد بالایی از نشاسته

متأسفانه خیلی از کودکان یا حتی برخی نوجوانان و افراد بزرگسال، تمایل زیادی به مصرف روزانه انواع فراورده‌های حجیم‌شده ذرت دارند. این فراورده‌ها غیر از ذرت، حاوی ترکیبات دیگری هستند که باعث می‌شوند متخصصان تغذیه استمرار مصرف آنها را کاملاً برای سلامت مضر بدانند. انواع اسنک‌های حجیم‌شده که ما آنها را بیشتر با نام پفک می‌شناسیم، می‌توانند به‌صورت تفتنی و حداکثر ماهی یک مرتبه در برنامه غذایی شما جا بگیرند. بهتر است بدانید مصرف بیشتر از این مقدار فراورده حجیم‌شده ذرت می‌تواند عوارض فراوانی را برای شما یا فرزندان ایجاد کند که در ادامه به ۶ مورد از مهم‌ترین آنها اشاره می‌کنیم.

۱. چاقی

متأسفانه ما گاهی از اسنک‌ها برای کاهش استرس یا هنگام تماشای برنامه‌های تلویزیونی استفاده می‌کنیم و در این موارد خیلی متوجه نیستیم چه حجمی از آنها را می‌خوریم. از طرف دیگر، گاهی برخی کودکان عادت دارند هر روز حداقل یک نوع فراورده حجیم‌شده ذرت را در میان وعده‌های خود مصرف کنند. بهتر است بدانید این فراورده‌ها حجم بالایی از کالری و حجم بسیار محدودی از فیبر غذایی را در خود جا داده‌اند. از این‌رو، مصرف آنها تنها می‌تواند باعث بالا رفتن میزان کالری دریافتی روزانه و اضافه‌وزن ناشی از آن، مخصوصاً در کودکان و افراد کم‌تحرک شود.

۲. سوءتغذیه

فراورده‌های حجیم‌شده ذرت، علاوه بر کالری دارای انواع افزودنی‌ها مانند رنگ‌های خوراکی، شکر، نمک و روغن هستند. از این‌رو، مصرف آنها می‌تواند با ایجاد احساس سیری کاذب،



هستند. زمانی که شما محصولات حاوی نشاسته بالا مصرف می‌کنید، ترکیبات نشاسته‌ای در دستگاه گوارش می‌شکنند و تبدیل به گاز می‌شوند. به همین دلیل هم خیلی از کودکان با خوردن اسنک‌های حاوی ذرت، دچار نفخ و دل‌درد شدید می‌شوند. این محصولات به‌هیچ‌عنوان نباید حدود ۲ ساعت قبل از وعده‌های غذایی اصلی مصرف شوند و بهتر است در یک وعده بیشتر از یک لیوان از آنها به مصرف نرسد تا کمترین آسیب را برای فرزندان در پی داشته باشد.

۶. پوسیدگی دندان

یکی دیگر از مهم‌ترین و بزرگ‌ترین مشکلات ناشی از مصرف

فراورده‌های حجیم‌شده ذرت، افزایش احتمال پوسیدگی دندان با خوردن آنهاست. ذرت به‌خودی‌خود به دلیل وجود کربوهیدرات خاصیت چسبندگی دارد. از طرف دیگر، همین ذرت برای تبدیل شدن به انواع اسنک، با شکر و افزودنی‌های دیگر ترکیب می‌شود. زمانی که شما یا فرزندان، فراورده حجیم‌شده ذرت مصرف می‌کنید، مقداری از آن لابلای دندان‌ها یا روی لثه باقی می‌ماند و احتمال پوسیدگی دندان را به‌شدت بالا می‌برد. از این‌رو، علاوه بر توصیه به کاهش شدید مصرف این فراورده‌ها، بهتر است فرزندان را عادت بدهید حتماً بعد از مصرف هر نوع اسنکی، دندان‌های خود را با مسواک و آب بشوید. ■