

## آیا مواد شیمیایی از راه بسته بندی به مواد غذایی منتقل می شود؟

یک کارشناس بهداشت مواد غذایی با بیان اینکه آلودگی ناشی از بسته بندی مواد غذایی جدی گرفته شود، گفت: پلاستیک ها ممکن است در اثر اکسیداسیون در هوا خراب شوند، به ویژه وقتی که به صورت لایه های نازک با سطح گسترده در برابر هوا قرار گیرند.

به گزارش ایسکانیوز، حسین عبدالعزیزی کارشناس بهداشت مواد غذایی در پاسخ به این سوال که آیا پلاستیک مصرفی در حفظ و نگهداری مواد غذایی می تواند باعث ایجاد مسمومیت شود گفت: پلاستیک ها ممکن است در اثر اکسیداسیون در هوا خراب شوند، به ویژه وقتی که به صورت لایه های نازک با سطح گسترده در برابر هوا قرار گیرند. پلاستیک ها به عنوان بسته بندی مواد غذایی با افزایش روز افزون استفاده می شوند و این هنگامی است که خود پلی مرها غیر سمی هستند اما ترکیباتی که ممکن است برای بهبود ارزششان به آنها اضافه شده باشند به همان اندازه بی ضرر نباشند.

کارشناس بهداشت مواد غذایی بیان کرد: برای کاهش اکسیداسیون از آنتی اکسیدان ها استفاده می شود و متاسفانه آنتی اکسیدان ها که برای این منظور به کار می روند برای استفاده در مواد غذایی مناسب نیستند.

وی گفت: برای این مهم بهتر است از پایدارکننده ها که ممکن است نمک های آلی قلع یا نمک های کلسیم اسید چرب باشند می توان در برخی مواد پلاستیکی استفاده کرد.

این کارشناس افزود: زمانی که از پلاستیک ها برای بسته بندی غذا استفاده شود ورود هر یک از این مواد به غذا امکان پذیر است و مقادیر کمی از آنها ممکن است در غذا موجود باشد اما حتی این مقادیر کم اگر برای مدتی مصرف شوند می توانند مسموم کننده باشد.

عبدالعزیزی در پایان گفت: به طور کلی بسته بندی مواد غذایی به طور گسترده انجام می شود و همان طوری که اغلب اتفاق می افتد اگر کاغذ یا چوب به منظور افزایش مقاومتشان در حالت مرطوب مورد معامله قرار گیرند حتی چنین مواردی می توانند یک منبع آلودگی محسوب شوند.