

عنوان مقاله:

بررسی موارد استفاده از بافت های غیرمجاز در همبرگرهای دست ساز در شهر تهران

محل انتشار:

دوماهنامه طلوع بهداشت، دوره 17، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

معصومه غضنفری - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، پردیس بین الملل، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران

بهادر حاجی محمدی - استادیار مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران.

سهیل اسکندری - دانشیار گروه تحقیقات سیاست گذاری و برنامه ریزی غذا و تغذیه، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی و دانشیار مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو، سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

نادر کریمیان خسروشاهی - کارشناس ارشد، اداره کل نظارت و ارزیابی مواد خوراکی آشامیدنی سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: امروزه فرآورده های گوشتی آماده پخت و مصرف بسیار مورد توجه مصرف کنندگان بوده و همبرگر بعنوان یک فراورده های گوشتی خام منجمد که تولید آن اغلب به صورت صنعتی است، از آن جمله می باشد. اخیراً تولید همبرگرهای دست ساز در صنف با مجوز معاونت بهداشتی وزارت بهداشت صورت پذیرفته و جایگزینهای گوشتی غیرمجاز نظیر آلایش نامطلوب حیوانات کشتاری (ریه، پستان، بافتهای طحال، اندامهای داخل حفره شکمی، سنگدان مرغ، پوست و غیره) در فرمول ترکیبی، از تقلبات موجود در این فراورده می باشد. هدف این مطالعه تعیین موارد استفاده از بافت های غیر مجاز در همبرگرهای دست ساز عرضه شده در شهر تهران به روش بافت شناسی بوده است. روش بررسی: در این مطالعه در سال 1393، پس از تعریف مطالعه به صورت توصیفی، لیست اغذیه فروشی ها در مناطق مورد نظر شهر تهران تهیه و ضمن مراجعه حضوری بصورت تصادفی ساده، تعداد 42 نمونه همبرگر موجود تولید شده به روش دست ساز نمونه برداری و پس از ارسال به آزمایشگاه با حفظ شرایط سرد، از نظر وجود بافتهای غیرمجاز و جایگزین های غیرمجاز گوشت در فرمولاسیون به روش بافت شناسی (رنگ آمیزی با همتوکسیلین و ایوزین) مورد آزمون و بررسی قرار گرفت. یافته ها: در این مطالعه، میزان درصد موارد استفاده از بافتهای غیرمجاز در نمونه های دست ساز % 54/76 شامل خمیر مرغ (19 مورد) و پوست (4 مورد) مشاهده شد. آنالیز آماری دادهها نشان داد که استفاده از خمیر مرغ به عنوان تقلب در تولید همبرگر دست ساز اختلاف معنا داری در مقایسه با استفاده از پوست دارد. ($P < 0/05$) نتیجه گیری: باتوجه به اینکه استفاده از بافتهای غیرمجاز در همبرگر براساس استانداردهای موجود، تقلب محسوب میشود و سلامتی مصرف کنندگان را به مخاطره میاندازد، لذا لزوم کنترل و نظارتهای دقیق بهداشتی بر اغذیه فروشیها ضروری است.

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی، جایگزین های گوشتی غیرمجاز، بافت شناسی، تقلبات، تهران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/764750>



