

هشدار جدی به علاقمندان ته‌دیگ سیب زمینی

شنبه ۱۴ مهر ۱۳۹۷ / ۰۷:۲۴

منبع: ایسنا/یزد

کد خبر: ۹۷۰۷۱۴۰۷۴۲۶

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/97071407426>



بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران، با اشاره به ضرورت جلوگیری از ته‌دیگ سیب زمینی برشته شده، گفت: ته‌دیگ سیب زمینی در صورت طبخ نامناسب سرطان‌زا می‌شود.

دکتر «بهادر حاجی‌محمدی» در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا- با اشاره به این‌که در کشور ما سه نوع ته‌دیگ لذیذ و پرطرفدار وجود دارد، اظهار کرد: این سه نوع شامل ته‌دیگ برنج، ته‌دیگ نان و ته‌دیگ سیب زمینی است.

وی با بیان این‌که ته‌دیگ سیب زمینی در صورت طبخ نامناسب می‌تواند سرطان‌زا باشد، گفت: هنگامی که اغذیه غنی از کربوهیدرات طی زمان مدیدی در معرض دماهای بالای ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد قرار می‌گیرند، سم سرطان‌زای آکریلامید در آن‌ها تولید می‌شود.

رییس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای دانشگاه علوم پزشکی یزد، با اشاره به این‌که سم آکریلامید یکی از عوامل ابتلا به ناباروری و سرطان است، افزود: به‌طور کلی خطر سرطان‌زایی در اثر حرارت بیش از حد همه انواع ته‌دیگ‌ها وجود دارد.

وی دلیل بیشتر بودن احتمال خطر سرطان و ناباروری در ته‌دیگ سیب‌زمینی را ترکیبات موجود در آن دانست و بیان کرد: مقدار قندهای پیش‌ساز سم آکریلامید در سیب زمینی بسیار بیشتر از برنج یا گندم است.

حاجی‌محمدی تصریح کرد: خطر سرطان‌زایی و ناباروری در اثر طبخ نامناسب ته‌دیگ سیب زمینی، بیشتر از ته‌دیگ نان یا ته‌دیگ برنج است.

وی در ادامه با بیان این‌که هدف از اعلام این‌خبر منع مصرف سیب زمینی نیست، گفت: استفاده از حرارت ملایم در حین طبخ یکی از ضرورت‌های اجرایی در پخت و پز است و ته‌دیگی مناسب است که قهوه‌ای رنگ باشد.

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران، در پایان با اشاره به این‌که برشته شدن بیش از حد ته‌دیگ مهم‌ترین عامل خطر است، خاطرنشان کرد: اگر رنگ ته‌دیگ سیب زمینی طلایی روشن باشد، خطری وجود ندارد، اما هر چه رنگ ته‌دیگ سیب زمینی تیره‌تر باشد احتمال وجود سم آکریلامید بیشتر است.