



## داروهای اقیانوسی

آب‌های کره زمین دارای مواد شیمیایی مبارز علیه بیماری‌ها هستند



## احیای زندگی با احیای قنات تاریخی

# زندگی

چهارشنبه ۲۲ آبان ۱۳۹۸ | شماره ۵۵۲۳



معاون توسعه صندوق نوآوری و شکوفایی در گنت وگوی اختصاصی با جام جم از اهمیت شکل‌گیری کارخانه‌های نوآوری در فضای کسب‌وکار کشور می‌گوید

## کشف گنج در کارخانه‌های متروکه



info@jamejamdaily.ir

روابط عمومی: ۲۲۶۳۲۴۰

### ارتش- سپاه

شجاعیان از تهران: ارتش و سپاه دو بازی مبتدر کشور و حامی مردم هستند و تقویت این دو سازمان، تقویت جمهوری اسلامی ایران است و حمایت مردم از ایشان نیز گواهی موضوع است.

### رهبری - تضاحیح

عرفانی از تهران: این‌که رهبر معظم انقلاب در خصوص تحولات منطقه مواضع حکیمانه اتخاذ می‌کنند و مقامات کشور را به برقراری امنیت سفارش می‌کنند، جای تامل و توجه فراوان دارد. باید حکام منطقه تضاحیح رهبر فرزانه را سرلوحه راهبردی کشور خود قرار دهند.

### ساختان- نیمه‌کاره

رهگوی از قزوین: بیش از ۱۲ سال است که یک ساختمان ۱۵ طبقه در خیابان طالقانی در حال ساخت است و کمترین پیشرفت فیزیکی را داشته است. متأسفانه تعلل در تکمیل این پروژه باعث زشتی شهر و دشواری رفت و آمد مردم در این محدوده شده است.

### وام- اولی

اسکویی از تهران: وام مسکن اولی با اوراق که سود بالایی دارد افزایش پیدا کرد. چرا که به نفع بانک مسکن است، ولی وام مسکن اولی‌ها به خاطر سود کم هیچ افزایشی نداشته است.

### پیش- فروش- خودرو

مسنی از تهران: چرا وقتی خودروها پیش از فروش شده راحت‌تر ندادن اقدام به فروش فوری خودرو می‌کنند به نظر می‌رسد حمایت دولت از خودروسازان برای آنها کم بوده و به دنبال خرید کنندگی جیب مردم هستند.

### سندج- آب شرب

خامسی از سندج: آب شرب شهر سندج نامطوبع است و مرز بدی می‌دهد و دیگر قابل آشامیدن نیست. با وجود پیگیری‌های فراوان، ولی مسئولان آب و فاضلاب این شهر اقدامی صورت ندادند.

### میرداماد- نیمکت

زارعی از تهران: از شهرداری منطقه ۳ درخواست می‌شود تعدادی صندلی در بهادری بلوار میرداماد برای استراحت شهروندان نصب کند.



## سرپرست اداره کل غذای سازمان غذا و دارو می‌گوید خرف‌های رئیس این سازمان درباره فرآورده‌های گوشتی، بد منعکس شده است

# واقعیت‌های سوسیس کالباسی!



لیلا شوفی

جامعه

حدود ۹۰ سال پیش که سوسیس و کالباس به ایران وارد شد، کسی فکرش را نمی‌کرد که حرف و حدیث‌های بی‌پایان این خوراک حاضر و آماده زیاد باشد. تا آنجا که اگر یک روز به نظر برسد جمعیت کره‌های شهر کم شده نگاه همه به سمت کارخانه‌های سوسیس و کالباس‌سازی جلب شود و روز دیگر هم خبر بر سر بسته شدن چند کارگاه گوشتی، گوش به گوش پیچید. حرف‌های اخیر محمد رضا شانه‌ساز رئیس سازمان غذا و دارو درباره تولید سوسیس و کالباس دوباره توجه‌ها را به این محصول نه چندان خوشنام جلب کرد. او گفته سوسیس و کالباس با ضایعات گوشتی تولید می‌شود و باید جلوی تولید این محصولات را گرفت. به همین دلیل برای شفاف‌سازی بیشتر سران سازمان غذا و دارو، فرقی بین کالباس و گوشتی با محمدحسین عزیزی، سرپرست اداره کل غذای سازمان غذا و دارو یک‌زیم، او مانند رئیس خود تمام و کمال از صنعت سوسیس و کالباس‌سازی اشتد نکرد.

آخرین بار که سوسیس و کالباس خرید می‌بود؟ ده روز قبل آخرین بار بود که از سوسیس و کالباس استفاده کردم. اگر اعضای خانواده در فهرست خرید سوسیس و کالباس بخواهند شامان را تهیه می‌کنند؟ بله، اتفاقا گاهی اوقات ما هم سوسیس و کالباس می‌خریم، ولی برای خرید، مجوزهای محصول را چک می‌کنیم. برند سوسیس و کالباسی که می‌خریم، باید همه مجوزها را داشته باشد یعنی همه مجوزهایی که مورد تأیید سازمان غذا و دارو و استاندارد است. توصیه ما به همه مردم این است که کمتر از سوسیس و کالباس استفاده کنند. موضوع اینجاست که این فرآورده در کل دنیا تولید می‌شود، بنابراین منبع استفاده را نمی‌توان اجزای کرد. این محصول نمک، چربی و افزودنی‌های زیادی دارد و بهتر است کمتر مصرف شود. اگر این فرآورده درست و اصولی تولید شود، منبع برای مصرف وجود ندارد.

آن ترفندی که از کالباس و سوسیس توسط سازمان غذا و دارو شده که مخلوطی پایدار از گوشت حیوانات حلال گوشت، چربی، آب و... است، آیا در تولید سوسیس و کالباس در کشور اجزایی می‌شود؟ صد درصد اجزایی می‌شود، از طرف سازمان‌های مختلف، نظارت و نمونه‌گیری مرتب انجام می‌شود. این نظارت در سطوح مختلف هم در مغازه‌ها و هم در کارخانه‌ها انجام می‌شود. اگر عدم انطباق در این نمونه‌گیری‌ها وجود داشته باشد گزارش و به کارخانه‌ها اعلام می‌شود و بسته به عدم انطباق که وجود دارد، جریمه و برخورد با متخلف اعلام می‌شود.

عمده‌تخلف شرکت‌های سوسیس و کالباس‌سازی کشور چیست؟

کارخانه‌هایی که برندهای معتبر و معروف هستند در بازار جا افتاده‌اند و معمولاً خلاف نمی‌کنند. آنها آسایشان را جابجایی نمی‌کنند. موضوع اینجاست که این کارخانه‌ها تحت کنترل و نظارت مداوم سازمان‌ها قرار می‌گیرد. حمله دامپزشکی، استاندارد، سازمان غذا و دارو وزارت

محصول هم می‌تواند به روز زده‌نگام سرطان کمک کند. اگر این مواد مفصل است چرا وزارت بهداشت منابع تولید آنها نمی‌شود؟ همه چیز بسته به میزان تخلفات دارد. اگر تخلفات خیلی زیاد باشد، با تولید فرآورده‌ها هم برخورد می‌شود. اگر یکی از فاکتورهای تولید کم تر باشد، در این صورت، ممکن است که با آنها برخورد کنند. باید توجه داشت که سطوح بروز تخلفات هم متفاوت است. ممکن است فرآورده‌ای نمک یا تله، چربی آن متفاوت باشد و در این صورت، با آنها برخورد می‌شود. برای این مورد از تخلفات، جریمه در نظر گرفته می‌شود، ولی برای تخلفات بزرگتری مانند ضایعات که ممکن است مخاطره‌آمیز باشد و سلامت مردم را به خطر می‌اندازد، برخورد جدی با کارخانه می‌شود و جریمه‌های سنگین هم برای او در نظر می‌گیرند.

مکتر شانه‌ساز رئیس سازمان غذا و دارو می‌گوید ضایعات مرغ و گوشت می‌تواند به سوسیس و کالباس استفاده می‌شود و باید جلوی تولید آن گرفته می‌شود؟ ضایعات مرغ و گوشتی که در کارخانه‌های سوسیس و کالباس استفاده می‌شود باید جلوی تولید آن گرفته می‌شود؟

خوبن این فرآورده در ابتدا به بیماری‌هایی مانند سرطانی چقدر می‌تواند منجر شود؟ در حالت خیلی افراطی و در زمان‌های این فرآورده مصرف شود، می‌تواند باعث بروز سرطان شود. عوامل مختلفی در بروز سرطان نقش دارند و آب و هوا، استرس و غذا می‌تواند دست به دست بدهد.

محصول بدون گوشت عملاً نظارت در کارخانه‌های تولید فرآورده‌های گوشتی وجود ندارد. این را یکی از کارشناسان غذایی که از کارخانه‌های تولیدکننده فرآورده گوشتی نظارت می‌کند، می‌گوید. کسی که نمی‌خواهد آسایشش فاش شود، آن‌ها تکلیف می‌کنند. در صنعت صد درصد نمی‌توان نظارت را اجزایی کرد و نمی‌توان محصولی هم تولید کرد که صد درصد سالم است. در تولید فرآورده‌های گوشتی، ماده‌ای استفاده می‌شود به نام نیترات که اتفاقاً رنگ صورتی فرآورده‌های گوشتی هم به خاطر همین ماده است. این ماده اما در همه کشورها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این کارشناس در این باره می‌گوید: ما محصور به استفاده از این ماده هستیم. نیترات در واقع نگه‌دارنده است. و موضوع اینجاست که نیترات سرطان‌زاست و در حرارت بالا همین نیترات به نیتروآمین تبدیل می‌شود و این نیتروآمین هم اصلاً ایمن نیست. در تولید فرآورده‌های گوشتی از این سمت، از دستگاه‌های استفاده می‌شود، دستگاهی که در آن درخت ریخته شود، یک خمیر یکدست تشکیل می‌دهد. بنابراین می‌توان درون آن هر چیزی ریخت، چیزی که ممکن است طعم و بافتی شبیه به سوسیس و کالباس داشته باشد، اما ماده اولیه مطلوبی نداشته باشد.

کارخانه‌هایی که مجوز وزارت بهداشت دارند، تخلف نمی‌کنند. برای آنها انجام این عمل غیرممکن است و استانداردهای سرطان‌زاست از آنجا که جایگزین برای آن وجود ندارد. در همه دنیا هم از آن استفاده می‌شود. به همین دلیل است که گفته می‌شود، بهتر است از فرآورده‌های گوشتی کمتر استفاده شود. در این میان این نکته مهم دیگری هم وجود دارد. طبق آمار به دست آمده، آنجا که در مقالات علمی به چاپ رسیده است، در حدود ۱۰ تا ۲۴ درصد از محصولات تقلب صورت می‌گیرد. برندهای معتبر عموماً تقلب نمی‌کنند، اما برندهای گمنامی هستند که در آنها تقلب انجام می‌شود. استفاده از بافت‌های غیرمجاز مانند پوست مرغ و سنگدان از شایع‌ترین تقلب‌ها در صنعت غذایی کشور است. باید گفت که مصرف سنگدان به خودی خود هیچ ضرر ندارد. در سنگدان اسید آمین وجود دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.



### بدون سرطان هرگز

فست‌فودها و غذاهای فوری، فارغ از مواد اولیه‌ای که در آن استفاده می‌شود، باعث سرطان روده می‌شود. در تولید فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس هم از ترکیب استاندارد به نام نیترات استفاده می‌شود که سمی و سرطان‌زاست. از آنجا که جایگزین برای آن وجود ندارد، در همه دنیا هم از آن استفاده می‌شود. به همین دلیل است که گفته می‌شود، بهتر است از فرآورده‌های گوشتی کمتر استفاده شود.

در این میان این نکته مهم دیگری هم وجود دارد. طبق آمار به دست آمده، آنجا که در مقالات علمی به چاپ رسیده است، در حدود ۱۰ تا ۲۴ درصد از محصولات تقلب صورت می‌گیرد. برندهای معتبر عموماً تقلب نمی‌کنند، اما برندهای گمنامی هستند که در آنها تقلب انجام می‌شود. استفاده از بافت‌های غیرمجاز مانند پوست مرغ و سنگدان از شایع‌ترین تقلب‌ها در صنعت غذایی کشور است. باید گفت که مصرف سنگدان به خودی خود هیچ ضرر ندارد. در سنگدان اسید آمین وجود دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

محصولات حاوی گوشتی در این میان اسید آمین دارد و هیچ خاصیتی هم ندارد. وقتی چیزی نکات مثبت ندارد، چرا باید خریداری و مصرف می‌شود؟ در این میان اما مواردی هم هستند که استفاده از آنها در فرآورده‌های گوشتی خوب نیست. در برخی از گزارش‌های منتشر شده، از استفاده از طحال در تولید فرآورده‌های گوشتی گفته‌اند.

هر سال حدود ۳۰ هزار نفر در کشورهای تولید و مصرف می‌شود