

در گفت‌وگو با ایسنا مطرح شد؛

خطر مسمومیت با سیب زمینی‌های سبز رنگ



بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با اشاره به این که بافت سبز رنگ زیر پوست سیب زمینی مهمترین محل تجمع سم سولانین است، گفت: مصرف سیب زمینی‌های سبز رنگ باعث مسمومیت افراد می‌شود.

دکتر «بهادر حاجی‌محمدی» در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا- منطقه یزد، با اشاره به ضرورت آگاهی اقشار مختلف جامعه از سم‌های گیاهی موجود در طبیعت، اظهار کرد: ارتقای سطح آگاهی افراد از سموم مختلف نقش مهمی در کاهش آمار بیماری‌ها ایفا می‌کند.

وی سولانین را یکی از سهم‌های گیاهی دانست و افزود: این سم بیشتر در گیاهان و خانواده سیب زمینی دیده می‌شود.

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با بیان این که برخی سم‌های گیاهی بطور طبیعی در سیب زمینی وجود دارد، گفت: این سم موجب تهوع، استفراغ و دل‌درد در افراد مصرف کننده می‌شود.

حاجی‌محمدی با اشاره به این که در بیشتر موارد افرادی که در اثر مصرف این نوع سیب زمینی‌ها بیمار می‌شوند معمولاً پس از دو روز، بهبود می‌یابند، تصریح کرد: این سم بعد از بهبودی فرد در بدن وی باقی مانده و به سلول‌های عصبی آسیب و در نهایت منجر به تشنج و مرگ افراد می‌شود.

وی در ادامه با بیان این که بافت سبز رنگ زیر پوست سیب زمینی مهمترین محل تجمع سم سولانین است، افزود: باید قبل از مصرف سیب‌زمینی پوست آن به ضخامت دو تا سه میلی‌متر برداشته شود و بلافاصله طبخ داده شود چرا که حتی پوست گیری سیب زمینی موجب استرس گیاه و تولید سولانین در بافت گوشتی می‌شود.

این مسئول همچنین نگهداری طولانی این نوع سیب زمینی‌ها را خطرناک دانست و بیان کرد: برخی از افراد در هنگام آشپزی پس از پوست کنی سیب زمینی، آن را مدتی در ظرف حاوی آب در محیط آشپزخانه یا در یخچال قرار می‌دهند و چند ساعت بعد نسبت به طبخ آن اقدام می‌کنند.

حاجی محمدی بیان کرد: این اقدامی بسیار خطرناک است زیرا پوست کنی سیب زمینی، موجب افزایش احتمال تولید این سم

انتهای پیام