

تقلب در شیر

تقلب در شیر نیز به شکل های مختلفی صورت می گیرد که مهم ترین آنها عبارتند از

مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف -

شیر حیوانات مختلف در برخی از نقاط دنیا، دارای قیمت متفاوتی است. برای نمونه در مملکت ما شیر گوسفند مطلوب تر از شیر گاو است و به همین جهت متقلبین شیر گوسفند را با مقداری شیر بز یا گاو مخلوط می کنند و به فروش می رسانند

اضافه کردن آب به شیر -

چون با اضافه کردن آب، حالت و رنگ شیر تغییر چندانی نمی کند، لذا برخی از فروشندگان سودجو، مقداری آب به شیر اضافه نموده و به بازار عرضه می کنند

عده ای از متقلبین ابتدا مقداری از چربی شیر را می گیرند. در این صورت وزن مخصوص شیر افزایش می یابد. حال اگر مقداری آب افزوده شود، این دو تقلب با استفاده از وزن مخصوص شناخته نمی شود

اضافه کردن نشاسته به شیر -

برای این که شیر مخلوط شده با آب به سادگی تشخیص داده نشود، متقلبین مقداری نشاسته به شیر اضافه می کنند، به نحوی که غلظت آن در حد شیر طبیعی باشد

اضافه کردن جوش شیرین به شیر -

شیر در طی مراحل تولید، نگهداری و توزیع از راه های گوناگون آلوده می شود و چنانچه در شرایط شیر آلوده و فاسد در اثر حرارت، نامساعد و غیر بهداشتی نگهداری شود به سرعت فاسد می گردد لخته شده و به دو بخش مایع و دلمه تبدیل می گردد که این عمل به علت بالا رفتن مقدار اسیدهای آلی سنتز شده توسط میکروب های آلوده کننده ی شیر می باشد و بیان کننده ی این است که شیر فاسد بوده است

برای پوشاندن عیب و فساد شیر، دام داران یا فروشندگان شیر متقلب، مقداری جوش شیرین به شیر فاسد می افزایند که موجب خنثی شدن اسیدهای سنتز شده توسط میکروب ها شده و به این ترتیب شیر در اثر حرارت، لخته و دلمه نمی شود و فساد آن مخفی می ماند. در حالی که سایر مواد



مرکز آموزشی درمانی حضرت زینب (س)
کمیته آموزش

تقلبات رایج در مواد غذایی



سمیه مودب - کارشناس تغذیه

مهرماه ۱۳۹۷

مضر حاصل از میکروب ها ممکن است همچنان فعال باقی بماند و با مصرف شیر فاسد اختلالاتی در بدن به وجود آید

افزودن کرومات و بی کرومات پتاسیم در شیر -

عده ای از دامداری ها به جای جوش شیرین، مقداری کرومات و بیکرومات پتاسیم به شیر فاسد و ترش شده اضافه می کنند تا از لخته شدن آن طی فرآیند حرارتی جلوگیری شود

تقلب در کره

اضافه کردن آب به کره -

عده ای از متقلبین برای بالا بردن وزن کره، مقداری آب یا کازئین و آب به آن می افزایند. به این ترتیب که آب ولرم را با کره مالش می دهند یا آب را با کره در دستگاه های ویژه ای به صورت امولسیون در می آورند. در نتیجه مقدار آب کره از حدود ۲۰ درصد، گاهی تا ۴۰ درصد افزایش می یابد. برای سهولت جذب آب، مقداری کازئین، کازئینات سدیم یا مواد جاذب رطوبت دیگری مانند کلروسدیم به کره اضافه می کنند؛ بنابراین وزن آب و کازئین به وزن کره اضافه می شود و از مقدار چربی آن کاسته می گردد

اضافه کردن چربی های حیوانی یا نباتی (مانند مارگارین) به کره -

در این حالت نیز چون قیمت روغن ها و چربی ها از کره ارزان تر است، این عمل برای افراد متقلب مقرون به صرفه می باشد

اضافه کردن مواد رنگی به کره -

گاهی رنگ زرد کره، مطلوب و مورد توجه مصرف کنندگان است. به همین جهت تولید کنندگان کره آن را با مواد رنگی مخلوط می کنند که تعدادی از این مواد رنگی از دسته ی مواد افزودنی مجاز مانند ویتامین های A, B هستند و پاره ای دیگر ممکن است از مواد افزودنی غیر مجاز و خطرناک باشند

افزودن بی کرومات به کره -

در مواردی برای جلوگیری از بروز نشانه های تندی و ترشی کره، بی کرومات به آن افزوده می شود

تقلب در کشک

برخی از متقلبین برای تهیه ی کشک، آرد و روغن نباتی و اسانس را با یکدیگر مخلوط نموده و به نام کشک مرغوب به فروش می رسانند

تقلب در انواع روغن

متقلبین، روغن حیوانی را با انواع روغن گیاهی مانند روغن ذرت، روغن سویا، روغن پنبه دانه، روغن آفتابگردان، روغن مغزهای خوردنی مخلوط کرده و به فروش می رسانند و این کار با توجه به اینکه روغن های حیوانی در بسته های استاندارد به بازار عرضه نمی شوند، کار بسیار ساده ای است

مورد دیگر تقلب در روغن، مخلوط کردن روغن دنبه و پیه به روغن های حیوانی و حتی روغن های گیاهی است

تقلب در عسل

عسل طبیعی حاصل از زنبور دارای بهای بالایی است و برعکس موادی مانند گلوکز مایع که از کارخانه های نشاسته و گلوتن به دست می آید، به مراتب ارزان تر می باشد که این ماده دارای ویژگی های ظاهری کم و بیش شبیه عسل است. به همین جهت افراد سودجو گلوکز مایع را با مقداری اسانس عسل، موم و رنگ مخلوط کرده و به جای عسل به بازار عرضه می دارند

تقلب در عسل ممکن است با اضافه کردن شکر و گلوکز مایع به مقداری عسل طبیعی انجام گیرد

نوع دیگر تقلب در عسل به این ترتیب صورت می گیرد که زنبور داران در اطراف لانه ی زنبور، مقداری شکر، شیره ی خرما، شیره ی انگور یا شیره ی سایر میوه های شیرین را قرار می دهند

منبع: جزوه آموزشی تغذیه، نسرین قاسمیان پور