

القاتل الخفي في بيتك

السموم الفطرية هي نواتج تمثيل ثانوية ناتجة عن نشاط الفطر في الوسط الغذائي النامي عليه والتي تتسلل إلى أجسامنا خفية عن طريق المأكولات، من دون أن ندري بعبورها ولا بوجودها إلا بعد أن تعلن نصرها وذلك عن طريق تخريب بعض الأعضاء أو إصابتها بالضربة القاضية.

وتعتبر السموم الفطرية من أخطر السموم على صحة الإنسان والحيوان، وأشهرها أربعة هي: الأفلاتوكسين، الفيومونسين، الزيرالونين، والفيوميتوكسين، إلا أن الأفلاتوكسين هو أشهرها وأخطرها على الإطلاق، فهو يوجد في عدد كبير من الأطعمة، ومن هذه الأطعمة التوابل .

التوابل هي عبارة عن مادة أو مجموعة مواد تضاف عادة إلى الطعام بكميات قليلة والتي لا يمكن الاستغناء عنها في المطبخ، إذ تستعمل لتحسين نكهة الطعام واستساغته ، وتصنع البهارات من كافة أجزاء النباتات كالبذور والثمار والأوراق واللحاء والجذور. وتستعمل البهارات في مجالات أخرى غير الطعام كحفظ الغذاء في الطب، وفي مستحضرات التجميل، فالكرم يستعمل أيضاً كمادة حافظة على سبيل المثال، ؛ القرنفل يستعمل في الطب كمخدر؛ الثوم كخضار وما إلى ذلك.

أن منتجات التوابل والبهارات يشترط أن تكون بعيدة عن المناطق الرطبة وعن أشعة الشمس ومرتفعة عن الأرض ما لا يقل عن ١٥-١٠سم، ويفضل وضعها في صناديق خشبية من النوعية الجيدة كالزنان إلا أنه غال أو ستانلس ستيل لأنها تقاوم الصدأ والرطوبة وحتى لا تتغير النكهة تحت تأثير عدة عوامل

أكد بعض الدراسات الحديثة بخطورة البهارات والتي تبين وجود بعض السموم الفطرية خاصة ما يسمى بـ "الأفلاتوكسين" وإن وجود هذه السموم في التوابل تؤدي إلى إصابة الإنسان بالإسهال وأمراض معوية، والسموم الفطرية تسبب تسمما غذائيا ومشاكل أخطر، وتؤكد الدراسات أن الأسواق تعاني ضعفا شديداً في الرقابة عليها وعلى المحال. وان التوابل لها فترة صلاحية طويلة نسبياً لأنها هي بحد ذاتها مواد حافظة ولا تشجع على النمو البكتيري، وبالتالي تكون الرقابة عليها أقل تركيزاً من الأغذية الأخرى.

كما اوضحت الدراسات إن البهارات من المواد الجالبة للحشرات والقوارض وتتغذى عليها بشكل جيد، ووارد في أي محل يوجد عنده بهارات أن يكون هناك حشرات، وهذا يؤثر سلباً عليها لأن مخلفاتها أو أجزاء منها تبقى داخلها، وخاصة في المحلات القديمة، مع أن هناك شروطاً للتخزين لكنه لا يتم الالتزام بها. لذلك فإن التدقيق أهم شروط اختبار المنتج أي عند شراء أي منتج من أي سورب ماركت يجب التأكد من صلاحيتها، كما أننا لا بد أن نتدقق المنتج الذي قمنا بشراؤه وإذا ظهر به أي تغيرات في الطعم فنتوقف عن تناوله أو أي تغيرات في شكل المنتج

