التلاعب في المنتجات الغذائية

التلاعب\الغش في الطعام يعني تغيير جودة الغذاء عمدًا. أحد أشكال الغش هو إضافة مادة أخرى إلى المادة الغذائية بهدف تعديل الخصائص المختلفة للمنتجات الغذائية لتحقيق ربح اقتصادي. تشمل هذه الخصائص اللون، المظهر، الطعم، الوزن، الكمية ومدة الصلاحية. يتم أيضًا استبدال الطعام أو محتواه الغذائي لزيادة جودة المنتج الظاهرة. قد تسبب المنتجات الغذائية المغشوشة آثار صحية خفيفة أو شديدة بالإضافة إلى الأضرار المالية. الإسهال والغثيان ورد الفعل التحسسي ومرض السكري وأمراض القلب والأوعية الدموية وما إلى ذلك ، هي أمراض يتم ملاحظتها في كثير من الأحيان عند تناول طعام مغشوش. كما أظهرت بعض المنتجات المغشوشة خصائص مسرطنة وخصائص سامة للجينات.

طرق التلاعب بالطعام قد تكون عبر:

* إضافة مادة دخيلة مثل إضافة الطبشور إلى الحليب المجفف أو إضافة مادة الرصاص إلى الكركم.
* خلط مواد ذات جودة رديئة الى مواد ذات جودة عالية مثل العسل الممزوج بشراب السكر.
* إضافة مواد حافظة وصبغات غير قانونية، مثل تلوين النبيذ أو التوابل.
* إزالة بعض المكونات الحيوية مثل استبدال دهون الحليب بدهن نباتي.
* إضافة معلومات خاطئة الى الملصق.
* استبدال / تخفيف / إزالة بعض المواد في المنتجات.
* إخضاع المنتجات الى معالجات أو عمليات غير موافق عليها.
* التعدي على حقوق الملكية الفكرية.

المنتجات الغذائية	طريقة التلاعب \ الغش	الأثار الصحية
الحليب، اللبن ومشتقاته	إضافة الماء والنشا	إضطرابات المعدة
السمنة، الجبنة والزبدة	إضافة البطاطا المهروسة والنشا	اضطرابات الجهاز الهضمي واضطرابات المعدة
القمح، الحبوب و البقوليات	الغبار والحصى والحجارة والقش وبذور الحشائش والحبوب التالفة وغيرها من الصبغة، المواد الكميائية و كرومات الرصاص	اضطرابات الكبد و المعدة ، التسمم وغيرها
سكر	طبشور، صودا الغسيل ، اليوريا ، إلخ	اضطرابات المعدة والفشل الكلوي
الزيوت	الزيوت المعدنية وزيت الخروع والألوان الاصطناعية.	سرطان المرارة ، الحساسية ، الشلل ، السكتة القلبية ، وزيادة نسبة الكوليسترول الضار.
المربى والعصير والحلويات	الصبغات غير المسموح بها بما في ذلك الصبغات الصفراء والملونات الاصطناعية الأخرى.	هذه الأصباغ مسرطنة بشدة ويمكن أن تسبب أنواعًا مختلفة من السرطان.
الخضار والفاكهة	الصبغات الكيميائية،الملكيت الأخضر، كربيد الكالسيوم ، كبريتات النحاس وشمع السكرين الأوكسيتوسين.	اضطرابات المعدة والقيء والأصباغ المستخدمة مسببة للسرطان بدرجة كبيرة
صلصة البندورة	لب اليقطين والألوان والنكهات الاصطناعية غير الصالحة للأكل.	التهاب المعدة والتهاب الأعضاء الحيوية.

من أجل تجنب الطعام المغشوش قدر المستطاع، يجب أن يسعى المستهلكون دائمًا إلى خيارات أفضل مثل شراء الأطعمة التي لديها ملصق جيد، والذي يتضمن على الأقل على قائمة مفصّلة بالمكونات مع الكمية والإشارة الواضحة لتاريخ انتهاء الصلاحية. كما يجب تجنب اختيار المنتجات ذات العبوات غير المحكمة جيداً وغير معروفة المصدر .

لمزيد من المعلومات الرجاء التواصل معنا عبر الخط الساخن لقسم الزراعة 79/184288
نشرة صادرة عن قسم الزراعة في مؤسسة جورج ن. افرام - عدد شباط 2023

إنتاج الفطر

نظمت مؤسسة جورج ن. افرام مؤخرًا دورة ضمن برنامج بذور التغيير Seed of Change - تحت عنوان زراعة الفطر. غطت الحصص الأربع جميع مراحل الإنتاج ، من الزراعة حتى الحصاد ، وشارك فيها أكثر من 140 مشاركًا فيما يلي بعض النقاط الرئيسية التي تم تناولها في هذا التدريب.

مقدمة:

* **ما هو الفطر:** هو نوع من الفطريات التي تنمو و يتم استهلاكها لقيمتها الغذائية ونكهتها الفريدة.

* **أهمية إنتاج الفطر:** يعتبر إنتاج الفطر صناعة مهمة توفر فرص العمل والدخل للمزارعين وتساعد على تلبية الطلب المتزايد على خيارات غذائية صحية ومستدامة.

أنواع الفطريات:

* **الفطر الصالح للأكل:** الفطر الصالح للأكل هو أكثر أنواع الفطر شيوعًا. يأتي في مجموعة متنوعة من النكهات والأشكال والأحجام ، بما في ذلك فطرالشيتاكي والمحار.

* **الفطر الطبي:** تم استخدام بعض أنواع الفطر لخصائصه الطبية لآلاف السنين (فطر ريشي مثلاً).

خطوات إنتاج الفطر:

* **تحضير ركيزة الزرع:** يبدأ إنتاج الفطر بتحضير الركيزة، وهي الأساس التي ينمو عليها الفطر. تشمل الركيزة القش والنشارة الخشب والسماد.
* **التلقيح:** بعد تحضير الركيزة ، يتم تلقيحها بمايسيليوم الفطر ، والذي سينمو ليصبح فطرًا ناضجًا.
* **زراعة الفطر:** يتم بعد ذلك وضع الركيزة الملقحة في غرفة النمو ، والتي تتوفر فيها درجة الحرارة المثالية والرطوبة ، وظروف الإضاءة لنمو الفطر.
* **الحصاد والتعبئة:** عندما ينمو الفطر ، يتم حصاده وتعبئته للبيع.

التحديات في إنتاج الفطر:

* **الآفات والأمراض:** أحد أكبر التحديات في إنتاج الفطر هو مكافحة الآفات والأمراض التي يمكن أن تلحق الضرر بالمحاصيل.

* لتنمية المايسيليوم ، هناك العديد من الركائز التي يمكن استخدامها. ومع ذلك ، بمجرد إنشاء البيئة المناسبة للميسيليوم، يمكن أن تغزو فطريات أخرى الركيزة وتتغلب على الفطريات التي يتم زراعتها. لمنع هذا التلوث ، يجب استخدام تقنيات معقمة ويجب الحفاظ على الظروف المثالية لينمو المايسيليوم بشكل صحيح. على الرغم من هذه المشاكل ، فإن معظم أنواع الفطر المتخصصة تزرع بهذه الطريقة. عادةً ما يُزرع المايسيليوم في أكياس أو زجاجات ويخرج الفطر من هذه الحاويات.

بيئة الإنتاج و النمو:

* في المختبر باستخدام تقنيات معقمة للتحكم في ظروف النمو.
* في عبوات مغلقة مثل الأكياس البلاستيكية أو الزجاجات ، مما يسمح بالتحكم في بيئة النمو.
* في الطوابق السفلية، البيوت البلاستيك ، المخازن، القبو أو أماكن باردة ومظلمة.
* في الطبيعة باستخدام ركائز طبيعية مثل الأوراق المتساقطة أو جذوع الأشجار أو الخشب.

من أجل منع التلوث، غالبًا ما يكون من الضروري الحفاظ على ظروف معقمة للحصول على الفطر الأمثل.

لمزيد من المعلومات الرجاء التواصل معنا عبر الخط الساخن لقسم الزراعة 79/184288
نشرة صادرة عن قسم الزراعة في مؤسسة جورج ن. افرام - عدد شباط 2023