

مخاطر تخزين الطعام بورق الألومنيوم تعرفي عليها



الأحد 1 ديسمبر 2024 01:00 م

حذر أحد خبراء التغذية من استخدام ورق الألومنيوم لتخزين الطعام، إذ أنه لا يوفر حماية كافية ضد نمو البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي.

وقال زاكاري كارتررايت عالم الأغذية في مختبر "أكوا لاب" في شيكاغو إن ورق الألومنيوم لا يستطيع إنشاء ختم محكم، ما يتيح للأكسجين والهواء الوصول إلى الطعام، وهو ما يعزز نمو الميكروبات الضارة، وفقا لصحيفة "ديلي ميل" البريطانية.

وأوضح: "ورق الألومنيوم ليس لاصقا بطبيعته ولا يتوافق تماما مع الأسطح، ما يجعله غير فعال في حماية الطعام".

ووفقا للخبراء، يمكن أن يؤدي تناول بقايا الطعام المغلفة بورق الألومنيوم إلى الإصابة بالتسمم الغذائي، ما يعرض حياة الشخص للخطر. وأكد كارتررايت أن أفضل الخيارات هي الحاويات البلاستيكية القابلة للإغلاق أو الأكياس البلاستيكية أو حتى غلاف الطعام البلاستيكي، حيث تضمن هذه الخيارات إغلاقا محكما يساعد في تقليل خطر نمو البكتيريا.

وأضاف أن الألومنيوم قد يتفاعل مع الأطعمة الحمضية أو المالحة مثل صلصة الطماطم، ما يسبب تسرب مواد سامة إلى الطعام. وتم ربط استهلاك الألومنيوم على المدى الطويل ببعض الاضطرابات العصبية السامة وأضرار في الكلى والكبد والعظام.

من جانبه، أكد البروفيسور بريمروز فريستون، المحاضر في علم الأحياء الدقيقة السريرية بجامعة ليستر، على أهمية استخدام الحاويات محكمة الإغلاق لتخزين بقايا الطعام.

وأوضح أن درجة حرارة الثلاجة المعتادة بين 3 و5 درجات مئوية قد لا تمنع بعض الميكروبات من النمو، مشيرا إلى أن التجميد يعد خيارا أكثر أمانا لتخزين الطعام لفترات أطول.

وتشمل الميكروبات الخطيرة التي قد تنمو على الطعام المكورات العنقودية التي تنتج سموما تؤدي إلى التسمم الغذائي، وبكتيريا التي قد تسبب التقيؤ والإسهال.

كما أن التخزين غير السليم يزيد من خطر نمو بكتيريا من نوع "كلوستريديوم البوتولينوم" أو "الليستيريا المستوحدة"، التي يمكن أن تؤدي إلى أمراض خطيرة، خاصة لدى الأشخاص ذوي المناعة الضعيفة أو كبار السن.