

# بالتجميد وقطرات من الخل اختبر غش الحليب والخضراوات والعسل منزلياً بخطوات بسيطة



الاثنين 12 فبراير 2018 12:02 م

الغش التجاري للسلع هو الخروج عن اتباع المعايير القانونية لها، أو اخفاء عيوب معينة، ما قد يؤثر سلباً في صحة الإنسان، بهدف تحقيق ربح سريع. وينقسم إلى نوعين: إما غش مقصود بإضافة بعض المواد مثل الأصباغ والماء، أو غش غير مقصود نتيجة الإهمال وعدم اتباع معايير السلامة. وخلال الأسطر التالية سنوافيكم بطرق مجرّبة وبسيطة، تساعدك على اكتشاف غش بعض السلع الأساسية في منزلك.

اللبن

milk

تتنوع أساليب غش الألبان، ويمكنك معرفة غش اللبن في المنزل باستخدام سطح أملس مائل، ضعي قطرات من اللبن عليه، إن كان مغشوشاً فسينسكب سريعاً دون ترك أي أثر له، أما إذا كان سليماً فسيأخذ فترة لكي ينزلق من على السطح، تاركاً أثراً واضحاً له. ولكشف غشه بالنشا أو الجلاتين يمكنك إضافة قطرات من محلول يوديد البوتاسيوم، فإذا ظهر لون أزرق فهو مغشوش. أمّا المغشوش بالمضادات الحيوية فسيفشل عند استخدامه لعمل الزبادي، بعد أن ماتت البكتيريا المفيدة بفعل المضادات الحيوية. وكفي تعرفي إذا كان اللبن مغشوشاً بالفورمالين أم لا، ضعي 10 مل من الحليب في أنبوب اختبار، ومثله من حامض الكبريتيك بدون رجّه، فإذا ظهر اللون الأزرق فهو مغشوش بكميات فورمالين غير المصبوطة. أمّا لكشف غش اللبن المجفّف فإن الطعم المر هو أول دليل على ذلك، بالإضافة إلى ملمسه الصابوني عند فركه.

الزبد

توصلت أحدث الدراسات إلى أن الزبد أكثر فائدة من السمن لصحة الإنسان، إلا أن الكثيرين يفضلون الأخير، لكن نفع أحياناً في فخ غشها بمنتجات دهنية أخرى حيوانية أو نباتية رخيصة، أو إضافة ملح ودقيق. وتوجد طريقة تقليدية تتداولها البيوت منذ القدم للكشف عن غش السمن، وهو غليه، فإذا ظهرت رغاوي كثيرة فهو مغشوش، أو إذا نقص حجمه كثيراً بعد الغلي.

أو استخدمتي قطعة من البطاطا الحلوة، ضعها في قليل من الزبد الساخن إذا ظلت بلونها، أو مالت للبنني فهي سليمة، أما إذا تحوّلت للون الأزرق فهي مغشوشة.

الزيتون

لاختبار زيت جوز الهند، ضعي زجاجة صغيرة منه في الثلاجة، إذا كان صالحاً فإنه سيتصلّب، مكوّناً طبقةً منفصلةً عن أي شوائب أو زيوت أخرى.

ولمعرفة جودة زيت الزيتون لا بد أن تكون ثمرة الزيتون المستخدمة في صناعة الزيت من أفضل وأجود الأنواع، لكن يغش البعض ذلك بخلطه بالثمار الرديئة أو إضافة أنواع زيوت أخرى أقل جودة.

ويمكنك التعرف على غشه بعدة طرق أهمها: تجميد كمية منه في الثلاجة لوضع ساعات، فإذا تجفّد وكان لونه أبيض فهو أصلي، أمّا إذا ظل سائلاً فهو مغشوش. وللأصلي رائحة تشبه لذعة الفلفل الأسود، أو رائحة كالمطاطم، وكلما زادت مرارته كان أفضل. ويجب عليك التأكد من أنّه يحمل اسم "البكر الممتاز"، لأن فئات أخرى مثل زيت "نقي" أو "خفيف" و"زيت تفل الزيتون" قد خضعت لعمليات كيميائية.

السكر

sugar

يُغش السكر بمسحوق الطباشير الأبيض، وللتأكد من صلاحية السكر، أذب 10 غم منه في كوب من الماء، ودعه يستقر، سيظهر المسحوق الأبيض على سطح الماء دون ذوبان، أو ستشم رائحة النشادر.

العسل

عليك الانتباه، فطرق غش عسل النحل متعددة، إما بالماء أو سكر الجلوكوز، ولكي تكتشفيها: ضعي قطرة منه على سطح نظيف، فإذا انتشر بسرعة فهو مغشوش، وإذا تحرّك ببطء فهو سليم، كما أن العسل المغشوش إذا وضع في كوب من الماء يذوب بسرعة، أمّا السليم فيستقر في الأسفل.

كما يمكنك تجربة العسل باستخدام فتيل من القطن المغموس به، ثم حاولي إشعاله بالنار فإذا اشتعل فهو سليم، وإذا لم يشتعل فهو دليل على غشه بالماء، أو يمكنك إضافة بعض قطرات من الخل إلى العسل، وإذا حدثت رغوة فهو مغشوش، وإذا لاحظت انجذاب النمل إليه فهو مغشوش بالجلوكوز، فالعسل الأصلي لا يجذب النمل، كما أنّ قوامه يكون سميكاً

الألوان الصناعية

لمعرفة غش الحلويات والآيس كريم والمشروبات بالألوان الصناعية غير المسموح بها، ضعي قطرات من حمض الهيدروكلوريك عليها، وسيتحول لونها إلى الأورجواني أو الأحمر، كذلك ابتعدي عن المواد الملونة، ويمكنك أن تري مكوناتها المكتوبة على العصار، مثل ترترازين، ولونه برتقالي، ورمزه E 102، وأصفر غروب الشمس، ورمزه E 110 وغيرها، التي من الأفضل تجنبها لما تسببه من مخاطر على

الأطفال

حبوب الطعام

قد تجدين في بعض الحبوب مثل (القمح، الأرز، البقوليات بأنواعها، الشعير) بعض التراب أو القش أو حبوباً متكسرة، أو حشرات وكلها أشياء تجعل المحصول مغشوشاً، خاصة الحبوب المتكسرة، فهي إما تحوي سموماً فطرية أو نتيجة تآكلها من القوارض كما يغش البعض الأرز بإضافة حبوب منقوعة سلفاً، وخط الأرز المتكسر بالسليم، وزيادة نسبة الشوائب والمواد الغريبة، ويسهل كشف كل ذلك بالعين المجردة

ولكشف غش الدقيق عليك أخذ عينة ووضعها في أنبوب اختبار، وأضيفي قطرات من حامض الهيدروكلوريك وماء مع إضافة الكركم، فإذا تحول اللون إلى الأحمر فهذا دليل على الغش

أما غش القمح بالأرجوت (فطر يتغذى على القمح ويسبب أمراضاً خطيرة للإنسان)، فيمكنك اكتشافه عن طريق نقع كوب منه في مياه بها ملح، فإذا وجدتها تطفو على السطح، فهي مغشوشة، أما القمح السليم فسيستقر في الأسفل

التوابل

spices

أفرغي التوابل على سطح نظيف، ولاحظي النخالة أو الغبار المتصاعد منها وتغش القرقة مثلاً بأعواد من قرقة الكاسيا، التي لها المذاق نفسه لكن ليس لها فوائد القرقة الأصلية، ويمكنك التفريق بينهما بالنظر إلى أسفل العود، فإذا كان مكوناً من عدة طبقات فهي أصلية

ويغش ملح الطعام بإضافة البودرة البيضاء أو بأنواع أخرى رديئة لذا أضيفي ملعقة صغيرة منه إلى كوب ماء، وامزجي جيداً، سيذوب الملح في الماء أما الشوائب فستكون بالأسفل

الخضراوات

تغش الخضراوات بوضع مادة خضراء لكي تبدو طازجة، ويمكنك اكتشاف ذلك عن طريق فرك الجزء الخارجي منها بقطنة مغموسة في النفط المنزلي "البارافان"، إذا تحولت للون الأخضر فهو مغشوش

الشاي

تتعدد طرق غشه إما بإضافة أوراق سبق استعمالها، أو إضافة بيكربونات الصوديوم للحصول على لون داكن، أو إضافة نشارة خشب وسيقان شجرة الشاي، ولتكشف هذا الغش خذي ورقة ترشبح "فلتر" مبللة بقطرات من الماء، وافركي عليها أوراق الشاي بحرص، فإذا تحولت للون داكن فالشاي به صبغات، أو ضعي الشاي في كوب به ماء بارد، واتركيه لمدة 15 دقيقة، فإذا تحول إلى لون داكن فهو

مصبوغ

اللحوم والأسماك

تتعدد طرق غش اللحوم، وتوجد عدة طرق لاختبارها منزلياً، سواء للمظهر أو اللون أو الرائحة أو القوام ويعتمد اختبار اللون على معرفتك

بالأساس على لون كل نوع من اللحم، فالبقري يختلف عن الجاموسي الخ

خذي شريحة لحم وضعي عليها سكينه ساخنة، وشقي الرائحة الناتجة عنها فإذا كانت سيئة فهي لحوم مجهولة المصدر، أو روائح مثل إسطنبول الخيول فهذه اللحوم للحمير أو ضعيتها في مياه ساخنة فإذا تلوثت المياه بلون الدم فهذه اللحوم ميتة

وإذا اشتريت لحوماً مجمدة فيجب أن تكون من مكان موثوق فيه تماماً، وتأكد من التواريخ المكتوبة عليه، وخلوها من أي سائل مجمد أو تغير لونها للداكن

أما في الأسماك، فاختبارها يكون عن طريق الرائحة فالأسماك النتنة لها رائحة لا تطاق، ويجب ألا تكون قشورها سهلة الانفصال، ولون الخياشيم أحمر طبيعي، ذات عيون براقية كذلك حاولي مسكها أفقياً فإذا سقط الذيل فهي فاسدة، وإذا وضعتها في إناء به ماء يجب أن تسقط في القاع، فالفاسد يطفو على السطح

الأثاث

يجب عليك الحذر من غش الأثاث بأخشاب وصبغات رديئة قم بالطرق على الخشب فإذا كان فارغاً سيصدر صوت رنان، أما إذا كان صوته مكتوماً فهو جيد، لذا ابحث عن الخشب الصلب، الذي به نسبة عالية من النفط والمطاط ولا مانع من السؤال عن العملية التي تمت بها

إزالة رطوبة الخشب بفرن التجفيف، أم باستخدام الحرارة، لأن الخشب المجفف في الفرن عمره أطول

وللتحقق من جودة الخشب يجب ألا يقل عرض السمك عن 1 وربع بوصة واختبار جودة النسيج والخياطة يكون بالنظر للزوايا والمناطق المخفية وألا تكون قطع القماش المستخدمة منفصلة عن بعضها، وتم توصيلها بالخياطة

وينصح بأن يكون لون الدهان الخارجي داكناً وليس لامعاً جداً، لأنه يصعب ترميمه فيما بعد، ويفضل الأثاث الذي به مفصلات وليست معاقب، لأنه يحتاج خشباً ذا جودة أعلى

اختر الأثاث المستخدم فيه الغراء للتكيب، بخلاف المسامير التي تجعله يتفكك بمرور الوقت، ويجب ألا ترى الغراء واضحاً، وتجنب الأدرج التي لديها شرائح خشبية لأنها غير عملية، وتجنب السطح الخشن والحواف المتقطعة