

تأثیر فرآوری غذایی بر میزان باقی‌مانده سموم دفع آفات نباتی در پیاز فرآیند شده

مهندس سعید ملک، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، میزان باقی‌مانده سموم آفت‌کش را در نمونه‌های پیاز و فرآورده‌های آن مورد بررسی قرار داد و مشاهده نمود مقدار باقیمانده سموم ناچیز و یا قابل تشخیص نیست. همچنین فرآیند پخت، سرخ کردن و خشک کردن پیاز مقدار باقیمانده ایمیداکلوپراید و ایپرودیون را ۱۰۰ درصد از بین می‌برد.

استفاده بیش از حد و نامتعارف از سموم آفات نباتی، مشکلات مزمنی برای سلامتی بشر ایجاد کرده است. این نگرانی جهانی بوده به طوری که هیچ‌کس از خطر آلودگی محیط زیست و مواد غذایی با باقی‌مانده سموم در امان نیست، تا زمانی که محصولات ارگانیک در دسترس همگان قرار گیرد.