الحيرة بشأن سلامة الأطعمة المجمدة تؤدي إلى طن من النفايات

كتبه 5 | ndbndnt يوليو, 2016

ترجمة حفصة جودة

المفاهيم الخاطئة حول "متى يصبح الطعام المجمد آمنًا" تساهم في رفع مستويات النفايات الغذائية في البلاد، حيث وجدت وكالة Food Standard أن 43% من الناس يعتقدون أنه بإمكانهم تجميد الطعام يوم شرائه فقط، بينما يعتقد 38% منهم أنه من الخطورة إعادة تجميد اللحوم بعد طهوها، وحوالي 36% يعتقدون أن الأطعمة من الممكن أن تفسد وتصبح غير آمنة وهي مجمدة، لكن هذه المفاهيم جميعًا مفاهيم خاطئة.

كما قال 31% من الناس إنهم بحاجة لمعلومات حول تجميد الطعام بطريقة آمنة، للحد من نفايات الطعام، ففي المملكة المتحدة، حوالي 7 ملايين طن من المواد الغذائية يتم التخلص منها، بينما نجد أن أكثر من نصف تلك الكمية صالحة لتناولها.

ودعت وكالة Food Standard إلى قيام الجمهور بتحقيق الاستفادة القصوى من الأطعمة المجمدة للحد من النفايات الغذائية، والمساعدة كذلك في دحض الخرافات حول سلامة الأطعمة المجمدة، ويقول ستيف ويرن مدير هيئة الرقابة المالية: "تشير أبحاثنا إلى أن العديد من مخاوف العامة حول الأطعمة المجمدة لا أساس لها من الصحة، ونحن بحاجة للتأكد من أنهم يعرفون تلك الحقائق".

يقول ويرن "ليس من الضروري تجميد الطعام يوم شرائه، فأي يوم قبل انتهاء تاريخ صلاحيته آمن للتجميد، فالمجمد مثل زر الإيقاف ولذا يمكنك تجميد الطعام في أي يوم قبل انتهاء صلاحيته، وبمجرد إذابته يتوقف زر الإيقاف عن العمل، وعليه فيمكنك تناول الطعام بعد تذويبه بالكامل خلال 24 ساعة".

من الناحية النظرية، يمكنك الاحتفاظ بالطعام في المجمد لأجل غير مسمى، لكن جودة الطعام تبدأ في التناقص ما بين 3 إلى 6 أشهر من التجميد، لذا فمن الأفضل تناول الطعام المجمد خلال تلك الفترة.

وتحذر لورا روزويل – من فريق الصحة العامة وعلم الأحياء الدقيقة بهيئة الرقابة المالية – من أن تجميد الطعام لا يدمر البكتيريا لكنه يوقف نشاطها، وهذا يجعل الأطعمة آمنة وهي مجمدة، لكن البكتيريا تبدأ في النمو مرة أخرى بعد تذويبها، وتضيف روزويل قائلة "كقاعدة عامة، كلما كانت الحرارة عالية كلما زاد نشاط البكتيريا، ولذا فنحن نوصي بإذابة الثلج ببطء وأمان، ويفضل وضع الطعام في الثلاجة منذ المساء قبل استخدامه في اليوم التالي".

تذويب الطعام ثم تجميده مرة أخرى يجعله أكثر عرضة للتسمم، لأن التجميد لا يقتل البكتيريا لكنه يجعلها غير نشطة فقط، حيث تحذر روزويل قائلة "عند إعادة تجميد الطعام، تظل البكتيريا على قيد الحياة، وعند إذابة الثلج مرة أخرى، تصل البكتيريا إلى مستويات ضارة وقد تسبب تسممًا غذائيًا".

المصدر: الإندبندنت

رابط المقال : https://www.noonpost.com/12702/