

شناسایی تقلبات مواد غذایی

تقلبات شیر و لبنیات

تقلب در شیر

اضافه کردن آب به شیر

برای این که شیر مخلوط شده با آب به سادگی تشخیص داده نشود، متقلبین مقداری نشاسته به شیر اضافه می کنند، به نحوی که غلظت آن در حد شیر طبیعی باشد.

اضافه کردن جوش شیرین به شیر

برای پوشاندن عیب و فساد شیر، دام به شیر فاسد می افزایند

افزودن کرومات و بی کرومات پتاسیم در شیر

به شیر فاسد و ترش شده اضافه می کنند تا از لخته شدن آن طی فرآیند حرارتی جلوگیری شود

تقلب در کره

اضافه کردن آب به کره

اضافه کردن مواد رنگی به کره

افزودن بی کرومات به کره

تقلب در کشک

برخی از متقلبین برای تهیه کشک، آرد و روغن نباتی و اسانس را با یکدیگر مخلوط نموده و به نام کشک مرغوب به فروش میرسانند

تقلبات در فرآورده های گوشتی

تقلب در گوشت از جمله تقلب هایی که در فرآورده های گوشتی انجام می شود، می توان به موارد زیر اشاره نمود:



۱- افزودن مواد ازته ی غیر پروتئینی به نحوی که در آزمون های کنترل ،مقدار ازت بالاتر بنظر برسد.

۲- افزودن پودر استخوان به فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس

۳- مخلوط کردن گوشت با گوشت حیوانات ارزان قیمت

۴- افزودن پودر خون به سوسیس و کالباس

۵- افزودن نیتريت و نیترات به مقدار بیش از حد ،برای بهبود رنگ و جلوگیری از رشد میکروارگانیزم ها در موارد آلودگی شدید

تقلب در ماهی

با خون حیوانات رنگ نموده و برخی از افراد سودجو شش ماهی های فاسد و مانده را با مرکورکوروم به نام ماهی تازه به فروش می رسانند.

تقلب در مرغ

تعدادی از فروشندگان، مرغ کشته را در آب می اندازند تا مقداری آب به خود گرفته و سنگینتر شود.



انواع تقلب در ادویه هاوچای

تقلب در زعفران

برای تقلب در زعفران، عده ای از متقلبین، از پرچم گیاه گل رنگ و گیاهان مشابه استفاده می کنند و آن را با زعفران مخلوط می نمایند و عده ای دیگر از ریشکهای اطراف ذرت استفاده کرده و آن را با رنگ های مصنوعی به رنگ زعفران درمیآورند.

تقلب در خردل پودر خردل از نرم کردن دانه ی خردل سیاه یا سفید یا مخلوط این دو به دست می آید و گاهی آن را با آب غوره یا سرکه مخلوط کرده و خردل خمیری به دست میآورند. در مورد خردل متقلبین از نشاسته ی آرد غلات استفاده می کنند و برای ایجاد رنگ مورد نظر مقداری پودر زردچوبه به آن اضافه می نمایند

تقلب در زردچوبه

برای تولید زردچوبه ی تقلبی، موادی نظیر آرد یا نان خشک، پوست پسته و کمی زردچوبه را با یکدیگر مخلوط کرده و به عنوان زردچوبه به فروش میرسانند.

تقلب در سماق:

از دیگر تقلبات مواد غذایی مهم ،تقلب در سماق است. عده ای از متقلبین تفاله ی غوره و زرشک را با گل اخدی و آب شاه توت مخلوط نموده و به عنوان سماق به فروش می رسانند

تقلب در سرکه

سودجویی در این ماده و تهیه ی سرکه ی ارزان قیمت، مقداری اسید استیک تجارتي را با آب به نسبتی تهیه می کنند که مقدار اسید استیک آن معادل سرکه ی طبیعی باشد و برای ایجاد طعم ویژه ی سرکه، از مواد معطر ساختگی یا موادی مانند فلفل، ریشه ی گیاه بابونه، فلفل فرنگی و خردل استفاده می نمایند.

تقلب در آب لیمو

مقداری کاه زبر را با آب ولرم مخلوط کرده و مدتی به حال خود قرار می دهند که در این صورت پس از مدت کوتاهی مایع زرد رنگی حاصل می شود که آنرا مدتی روی لیموی آب گرفته و گاه چرخ شده قرار می دهند. سپس پوست لیموها را جدا کرده و مقداری اسید استیک یا جوهر لیمو به آن اضافه می کنند.

تقلب در آب غوره

برای تقلب در آبغوره برخی از فروشندگان جوهر لیمو را با آب و کمی آب غوره مخلوط کرده و به عنوان آب غوره به فروش می رسانند.

تقلب در رب گوجه فرنگی

برخی از افراد سودجو آن را با مقداری پوره ی کدو یا کدوی پخته و له شده مخلوط می کنند و همراه با رب گوجه فرنگی می جوشانند



تقلب در رب انار

برای تولید رب انار تقلبی برخی از افراد گوجه فرنگی های ترش را پس از خیس نمودن با رب انار مخلوط نموده و به عنوان رب انار مرغوب به فروش می رسانند

تقلب در چای

چای از نقطه نظر مواد رنگ دهنده و طعم دهنده تقلبی همواره مورد استفاده سودجویان قرار گرفته است حتی تفاله های خشک شده چای از قهوه خانه جمع آوری شده و با رنگ و طعم مصنوعی ... و غیرمجاز تغییر و به نام چای مرغوب به مصرف کننده بی اطلاع عرضه می شود. بهترین آزمون برای تشخیص چای تقلبی، ریختن مقداری از آن در آب سرد است



چای طبیعی و مرغوب در آب سرد رنگ نداد و طعم آب سرد را چندان تغییر نمی دهد.

گردآورندگان

واحدنظارت موادغذایی شیکه
بهداشت ودرمان شهرستان عجب
شیر

چوب دارچین در بازار به دو نوع چوب دارچین کاسیا و چوب دارچین سیلان وجود دارد، دارچین سیلان از نظر کیفیت عطر و رنگ بالاتر بوده و اگر در دست قرار گیرد بوی آن تا یک ساعت بر روی دستمیانند و رنگ قهوه ای کم رنگ دارد و در مقابل آن چوب دارچین کاسیا دارای رنگ قهوه ای تند تر است و عطر آن هم نسبت به سیلان کمتر است دارچین کاسیا حاوی ماده ای به نام کومارین میباشد که یک نوع سم طبیعیست که در بسیاری از گیاهان وجود دارد و مصرف زیاد و مداوم آن برای بدن مضر همچنین موادی مانند آرد است. سوخاری رنگ شده، پوست فندق، رنگ های شیمیایی، پودر نشاسته با پودر آن مخلوط میکنند و به



عنوان پودر دارچین به فروش میرسانند

تقلب در پودر فلفل سیاه

فلفل سیاه آسیاب نشده به شکل دانه های کوچک با رنگ سیاه تا قهوه ای تیره و با پوست چروکیده است که ممکن است دانه های آن را با هسته گیلاس و آلبالو مخلوط کنند و به عنوان جنس درجه دو و سه بفروشند و یا اینکه در هنگام آسیاب به آن پودر هسته خرما، آرد سوخاری رنگی، پودر پوست فندق و گردو، خاک اره نرم و تفاله زیتون اضافه کنند. حتی برای تندی آن نیز از ترکیبات تند استفاده میکنند که میزان تندی آن را افزایش دهد. پ



و در فلفل سیاه اصل بعد از آسیاب کمی چرب بوده در حالیکه پودر فلفل سیاه تقلبی کمی خشک به نظر میرسد.

تقلب در پودر زنجبیل

چوب زنجبیل در بازار با توجه به نوع و خاستگاه آن از رنگ زرد کم رنگ تا زرد مایل به قهوه ای موجود میباشد و بنابراین رنگ پودر حاصل از این چوب ها نیز این طیف رنگی را دارد. میزان تندی آنها نیز ممکن است کمی با هم متفاوت باشد. مواردی مانند پودر نشاسته، آرد نرت، آرد نخودچی، آرد سوخاری رنگی، خاک اره نرم و ... با پودر زنجبیل مخلوط میکنند.

تقلب در پودر فلفل قرمز

فلفل قرمز از جمله ادویه جاتی است که تقلب در آن بسیار رایج میباشد. مواردی مانند رنگ های مصنوعی، پودر سوخاری رنگی، پودر آجر و ... را به دلیل شباهت رنگی با آن مخلوط میکنند و به عنوان جنس درجه دو فلفل قرمز از و سه به فروش میرسانند جمله ادویه جاتی است که نوع ایرانی آن وجود دارد و در ایران نیز کشت میشود و نوع خارجی آن هم از کشور هند وارد میگردد

