

تشميع الخضراوات والفواكه فوائده كثيرة ومضاره محدودة



تحقيق: محمد الدويري

يتخوف الفرد أحيانا من طبيعة وحقيقة الفاكهة والخضراوات المستوردة والمحفوظة في الأسواق لغايات العرض، حيث لا شك أن ذلك الدور التسويقي والجمالي المستخدم لعرض المنتجات النباتية يؤثر على أذواق الزبائن واختياراتهم للمواد المتوفرة في السوق، ولكنه في حقيقته تأثير مزدوج، فتلك الجمالية تسهم في استقطاب الكثيرين لشراء هذه المنتجات، ولكنها تثير في الوقت ذاته مخاوف الناس من نوعية المواد المستخدمة في تحسين مظهر الفاكهة، حيث تتحرك هواجسهم وشكوكهم فيبدؤون بطرح العديد من الاحتمالات والتساؤلات حول سر جماليتها وإمكانية تأثيرها على الصحة، وحقيقة طازجيتها أم هو مجرد تلاعب بالمظهر الخارجي

كثرت في الآونة الأخيرة، الأحاديث التي تبحث في ماهية تلك المواد السحرية التي تمنح بعض أنواع الفاكهة بريقاً يميزها عن غيرها، والأنواع الموجودة في المحلات التي تفننت في أساليب إغراء الزبائن واستقطابهم وتحفيزهم على الشراء، ولكن مع دخول مكونات هذه العملية التسويقية بخلطتها السحرية دائرة التشكيك في سلامتها من قبل المستهلك، بات من الضروري تسليط الضوء عليها وكشف بعض أسرارها من خلال التحقيق الذي تقدمه «الخليج» لإيضاح ذلك

المظهر واللون والرائحة

قالت نوري عتيق الغافري، إن مظهر حبات الخضراوات والفواكه في الأسواق يميز الطازجة من غيرها، وتغير لون المنتجات النباتية وتغير شكلها أو صدور رائحة منها من أكثر ما يميز الثمار الصالحة للاستخدام البشري من التي أصبحت قديمة وغير صالحة.

وأكدت أن أسلوب العرض المغربي للفواكه والخضراوات والبريق الذي يشع منها كلوحة فنية جميلة، يخفي خلفه أسباباً مشكوكاً في أمرها وذلك باستخدام مواد تؤدي إلى هذه النتيجة، الأمر الذي يجعلنا نحن «ريبات البيوت» نقوم باستخدام كافة الأساليب الوقائية من غسل حبات الثمار وتقشيرها للتخلص من أي مواد حافظة في حال وجدت.

وأشارت علياء البلوشي إلى أن الشك الذي يراودها في وجود مواد حافظة للخضراوات والفواكه يأتي من بريقها ونضارة حبات الثمار، وخاصة المستوردة منها، مبينة أن المنتجات المستوردة تحتاج لأيام معدودة للوصول إلى أسواقنا ولا يتغير شكلها أو لونها وتظهر كأنها طازجة، فهذا أمر يخلق نوعاً من الشك.

المهندس الزراعي محمد طه ذياب والمختص في الوقاية النباتية وهندسة المياه، قال إنه يتم تشميع ثمر الفواكه للحد من فقدان الثمرة للماء، موضحاً أن التفاح يفقد المياه عن طريق التنفس والنتح (تبخر الماء من النباتات) فيتقلص ويصبح غير مرغوب فيه، كما أنه أثناء النقل يكون التشميع مطلوباً لإبطاء معدلات النضج التلقائي التي تؤدي إلى فقدان الكثير من المواد الغذائية من الثمرة.

وأكد أنه من الطبيعي أن يكون هناك طلاء من الشمع الطبيعي على سطح الثمار وهذا الطلاء هو شمع طبيعي، وبغض النظر عن اختلاف نوعه أو تركيبته فهو يساعد على حماية ثمار التفاح من الذبول وفقدان الوزن والماء، ومع ذلك وقبل التعبئة والتغليف لثمار التفاح يتم غسلها عن طريق حك سطح الثمرة لإزالة الأوساخ والمخلفات الكيميائية، مبينة أن هذا الغسيل يزيل ما يقرب من 50٪ من طلاء الشمع الطبيعي. ومن خلال الكثير من المعالجات والتطبيقات التي تمت تجربتها للوصول إلى طرق تحافظ على نضارة حبات الثمر، استقر الأمر على عمل تغطية أو طلاء لأسطح تلك الفواكه بأنواع من الشمع يمكن تطبيقها على التفاح وغيره، وهي تتكون من الشمع المستخلص من النباتات والشموع الاصطناعية لتحل محل طلاء الشمع الطبيعي للثمار، لأنه يفترض أن يكون لها مظهر لامع وعلامة تجارية جذابة والتي تعتبر ذات نوعية خاصة متفوقة على غيرها، وهذه ممارسة شائعة جداً وخاصة في محلات بيع الخضراوات والفواكه.

وبين أن الشمع يستمد من بعض النباتات الصحراوية مثل: الكروبي أو شمع الشيلاك والذي يستخرج من بعض الحشرات، موضحاً أن الفرق بين الشمع الطبيعي والشمع المضاف صناعياً هو وجود حامض يورسوليك، والذي يشكل عنصراً رئيسياً من شمع التفاح.

شروط ضرورية

وبين المهندس عثمان خليفة الأخصائي في الوقاية النباتية، أن عملية التشميع تجري بعد قطاف الثمار من خلال وضع طبقة رقيقة من الشمع الطبيعي على سطح الثمار لغرض إعطائها مظهراً جذاباً وإطالة مدة حفظها، حيث أن الطبقة الشمعية تقلل من فقد المائي للثمار حيث تضاف إلى الشموع بعض المواد المطهرة أو المواد التي تقلل من شيخوخة الثمار التي يمكن أن تشمع مثل (البرتقال - الليمون - اليوسفي - الخيار - الطماطم - الموز - التفاح). وأكد أن التشميع يستخدم للثمار المراد تخزينها كونه يمنحها مظهراً جذاباً ويظهر جماليتها ويحسنها ويسهم في قبولها بشكل

أكبر من المستهلك، وإلى جانب ذلك فالتشميع يؤدي إلى التخفيف أو التقليل من شدة الفقد المائي في الثمار فالماء موجود بنسبة 80-85% في تركيب البرتقال و85-90% في التفاح

ولفت إلى شروط ضرورية أثناء عملية التغليف، وذلك في عدم زيادة فترة التخزين أو زيادة سماكة الطبقة الشمعية حتى لا تسد المسام فيحدث فساد وتخمّر كون الثمرة جزءاً حياً يأخذ الأوكسجين ويطرح ثاني أكسيد الكربون، وعندما يتم إغلاق المسامات تقل نسبة الأوكسجين وتزداد نسبة الكربون مما يؤدي إلى التخمر وخلق نواتج عكسية ضارة ذات رائحة كريهة تؤثر في جودة طعم الثمرة، كما أن زيادة مدة تخزين المادة المشمعة تتسبب في تزايد النواتج الضارة الناتجة عن العمل الحيوي ولذلك يجب أن تخرج

وبين أن الشموع المستخدمة طبيعية وخاصة للتفاح وتؤكل وليس لها أضرار ولكن في حال تخزينها لمدة طويلة يجب الانتباه إلى أن بعض المواد الفطرية (المبيدات الفطرية) التي تستخدم من أجل حماية الثمار من الإصابة ببعض الأمراض، حيث أن أي ثمرة مجروحة بجرح ولو كان غير مرئي فهي معرضة لدخول الفطر إلى الداخل وإفسادها

وقال: لا أنصح باستخدام أي مادة شمعية أو غير شمعية وخاصة بالنسبة لثمار التفاح و البندورة التي تملك طبقة شمعية طبيعية أثناء النضج وهي قابلة للتخزين دون أي مواد أخرى

مواد طبيعية غير ضارة

أبوظبي - مجدي زهرالدين

أكد جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية، أن الطبقة الشمعية التي تغطي معظم الفاكهة، مصنوعة من مواد طبيعية تحمي الثمرة، وتحافظ على جودتها وحمايتها من التأكسد والجفاف، مشيراً إلى أن المواصفات الإماراتية رقم (UAE.S /FDS/) تسمح باستخدام المواد الشمعية والملمعات لحماية الفواكه والمحافظة على جودتها (CAC 192:2014)

وقال محمد جلال الريسي مدير إدارة الاتصال وخدمة المجتمع في الجهاز، إن الطبقة الطبيعية التي تولد مع الثمرة تزول مع عمليات الغسيل التي تتم قبل تعبئة المنتجات، بهدف التخلص من الغبار والمبيدات الحشرية، التي قد يتم استخدامها على أشجار التفاح والفواكه عموماً، مشيراً إلى أن بعض المزارعين والتجار يستخدمون بدلاً من الطبقة الشمعية الأصلية، طبقة من الشمع المستخرج من مصادر طبيعية، وهذه المواد غير مسرطنة، ولا تهدد صحة الإنسان، وفق العديد من الدراسات الموثوقة التي أجريت عليها عالمياً ومحلياً.

وأضاف أن هذه المواد تكون عادة من شمع الكانديلا، وشمع الكارنوبا، وشمع النحل الطبيعي، وتتم إضافة بعض المواد الأخرى مثل اللستين، مشيراً إلى أن هذه المواد هي عبارة عن مضافات غذائية آمنة ومعتمدة عالمياً، ويتم استخراجها من منتجات طبيعية، وليست من مشتقات نفطية أو معدنية، وليست لها آثار جانبية، حسب هيئة الغذاء والدواء الأمريكية، كما أنها تستخدم بكميات قليلة، حيث تكفي قطرتان من الشمع للثمرة الواحدة. وأكد أن المعاملة بالشمع لا تتم على نوع معين من الفاكهة، بل على كثير من الفاكهة والخضراوات وأنواع من الجبن أيضاً، مثل تغليف جبن الجودا بالشمع، وكذا جبن الإيدام، الذي يغلف بالشمع الأحمر

إجراءات صارمة لضمان السلامة

دبي - يمامة بدوان

أعلن حسن السوقي مدير إدارة المشتريات في جمعية الشارقة التعاونية، عن اتخاذ إجراءات صارمة، لدى استيراد الخضار والفواكه من مختلف البلدان، والتأكد من سلامتها للاستخدام البشري، وعدم احتوائها على مواد كيميائية أعلى من المسموح بها حسب قوانين الدولة.

وأضاف أن هناك العديد من أصناف الخضار والفواكه، معرضة للتلف وإصابتها بالعفن أكثر من غيرها، خاصة التي تحتوي على كمية زائدة من المياه، مثل الطماطم والعنب والفراولة، نتيجة سوء التخزين لدى المستهلك بالتحديد. وقال إنه يتوجب على المستهلك وضع أغلب الأصناف في الثلاجة بدرجة حرارة تتراوح بين 7-8 درجات مئوية. وأضاف أن بعض الأصناف من الفواكه، توضع عليها مادة شمعية غير ضارة، بهدف المحافظة عليها لمدة تتراوح من 4-5 شهور.

وحول المدة التي تحتاجها بعض أصناف الخضار المستوردة، عبر الطريق البرية للوصول إلى منافذ البيع، أوضح أن الطماطم على سبيل المثال، التي يتم استيرادها من الأردن، تتطلب 10 أيام، حيث يلجأ أصحاب المزارع في البلد المصدر إلى قطفها وهي خضراء اللون قبل نضجها، ومن ثم يتم إطفاء أجهزة التبريد في المركبات الناقلة، لدى دخولها حدود الأردن - السعودية، ورشها بمادة ليست ضارة، بهدف الحفاظ عليها، وتحول لونها إلى الأحمر تدريجياً، مع وصولها إلى منفذ البيع.

مستخدم منذ عقود

ندى زهير أبو الأديب خبيرة الغذاء والتغذية ومديرة إدارة التغذية المجتمعية في مستشفى توام، تقول إن أي ثمرة بطبيعتها مغلفة بطبقة رقيقة من الشمع الطبيعي ولكنها لا تحمي الثمرة ضد أي كدمة أو خدش، لذا فإن طبقة الشمع التي تغلف الثمرة ضرورية سواء في عمليات التصدير أو الاستيراد لأنها تمنع الرطوبة وتحمي الثمرة من الكدمات أثناء الشحن، كما تزيد من مدة صلاحيتها، ولكن هذه الطبقة غير ضارة ومستخدمة منذ عشرات الأعوام.

وبينت بأن الشمع نوعان: شمع طبيعي مستخرج من النبات أو الحيوان كشمع عسل النحل أو أنواع من النخيل، وأن الموزعين وبائعي التفاح قد يضيفون شمعا لزيادة المظهر الجيد وزيادة الطزاجة الظاهرة وهذه ممارسة مشتركة مهمة وكلاهما Shellac أو شيلاك Canauba خاصة للمتاجر وأكثر ما يستخدم من الشمع هو: شمع نباتي يدعى كانيوبا مجاز استخدامه من قبل هيئة دستور الأغذية (الكودكس)، وكذلك من الهيئة العامة للغذاء والدواء الأمريكية، وأستراليا، وأوروبا، ودول أخرى.

والمادتان تستخدمان منذ عدة عقود في كثير من الأطعمة، إذ تحتويان على مكونات طبيعية، ولا توجد مواد بتروكيميائية ضمن مكوناتهما.

وتابعت: هناك أيضا الشمع الصناعي، علماً بأن بعض المنتجين ليس لديهم ضمير فقد يغطون سطح الفاكهة بشمع من نوع البتروليوم، ويأتي من منتجات البترول كبعض المواد الراتنجية أو بنزين اللبن وهي ليست سمية، ولكن قد تسبب حساسية لبعض الناس وبأي حال من الأحوال سواء كانت عضوية أم لا فلا بد على المنتجين الالتزام بكتابة نوع الشمع المستخدم.

غسل الفواكه والخضراوات جيداً

حذرت لطيفة محمد راشد رئيسة قسم التغذية في وزارة الصحة، المستهلكين من تناول الخضر والفواكه، من دون غسلها بشكل جيد، عبر استخدام بارمنغادات البوتاسيوم، الذي يتوفر في أقسام بيع الخضر بمختلف منافذ البيع، تفادياً لعدم نقل الآفات من الثمار إلى البشر، والتي لا يمكن الجزم برؤيتها عبر العين المجردة. وقالت إن غسل الفواكه

والخضر قبل تناولها، يعتبر أمراً ضرورياً، للتأكد من نظافتها وصلاحياتها للأكل بطريقة آمنة، حيث إن الكثير من الناس على دراية بأهمية طهو اللحوم بطريقة آمنة، ولكن الكثير منهم أيضاً، يعتبرون أن خطر التسمم من الخضر شيء نادر. وأضافت أنه عند شراء الأطعمة الطازجة، يتوجب على المستهلكين الحرص على انتقاء المنتج ذي الغلاف غير الممزق أو التالف، وعند اختيار منتجات مقطوعة كالبطيخ أو طبق من السلطة الخضراء، يجب أن تكون في الثلاجة أو محاطة بقطع من الثلج، أثناء عرضها في المتاجر للمستهلكين. وحول عملية غسل الفواكه والخضر الصحيحة، أوضحت أن ذلك يساعد في إزالة البكتيريا عن السطح الخارجي للمنتج، حيث إن التربة العالقة بالخضر، تحمل أنواعاً من البكتيريا التي تنتقل للطعام، لذلك فإن غسل الخضر والفواكه لإزالة التراب هي عملية مهمة جداً، ويتوجب على المستهلك غسل المنتج بكميات مياه كبيرة وجارية، على أن يتم استبدال المياه أكثر من مرة، للتأكد من عدم نقلها لآفات أو البكتيريا للفرد الذي سيتناولها فيما بعد. وذكرت أنه عند إعداد أطباق الأطعمة الطازجة، يتوجب الحرص على غسل اليدين لمدة 20 ثانية بالماء الدافئ والصابون، والحرص على غسل المنتجات غير المقطعة الموضوعة في أكياس عند شرائها، حتى لو تم غسلها قبل التغليف من قبل المنتج، خاصة حينما يكون التغليف غير محكم