

'Gıda güvenliği için onaylanmamış hiçbir ürünü kullanmayın'

İZMİR, (DHA)-Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Uğur Toprak, salça üretimine ilişkin sosyal medyada paylaşılan tariflerde, bu ve benzer ürünlere 'salisilik asit' konulması gerektiği yönünde bilgiler olduğuna dikkat çekip, "Eczanede satılan ve domates ilacı olarak bilinen 'salisilik asit' hem insan hem hayvanlarda cilt başta olmak üzere birtakım hastalıkların iyileştirilmesi için kullanılıyor. Bunun gıda ürünlerinde kullanımı onaylanmamıştır. Hem evde hem sanayide salça, domates konserve veya turşu üretmeleri, onaylanmamış hiçbir ürünü kullanmamaları konusunda uyarıyoruz" dedi. Sonbahar mevsimi ile evlerde ve gıda sanayinde salça yapımına başlandı. Salça üretimine ilişkin sosyal medyada paylaşılan tariflerde, bu ve benzer ürünlere 'salisilik asit' konulması gerektiği yönünde bilgiler olduğunu söyleyen Gıda Mühendis-



Uğur TOPRAK

leri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Uğur Toprak, onaylanmamış ürünlerin tehlike yaratabileceğine dikkat çekti.

'GÜVENLİ GIDA KONUSUNDA UYARIYORUZ'

Toprak, "Sonbaharın yaklaşmasıyla salça, turşu ve domatesin konserve türevlerinin hem sanayide hem evde yapımı hızlandı. Tarımsal ürünlerin israf olmaması için bu tür ürünleri kadim ürünler olarak tanımlarız. Bunların üretiminde, katkı maddesi kullanılmaz. Çünkü tuz ve asit oranı yüksek ürünlerdir. Bu nedenle ayrıca bir katkı maddesine de gerek duyulmaz. Son zamanlarda özellikle sosyal medyada 'domates ilacı' diye tabir edilen ürünlerin kullanımını yönünde paylaşımlar görüyoruz. Bunları sıkça duyar olduk. Gıda Mühendisleri Odası olarak vatandaşlarımızı güvenli gıda konusunda uyarıyoruz. Eczanede satılan ve

domates ilacı olarak bilinen 'salisilik asit' hem insan hem hayvanlarda cilt başta olmak üzere birtakım hastalıkların iyileştirilmesi için kullanılıyor. Aspirin ve ecopirin gibi ürünlerin içinde bulunan bir asit. Bunun gıda ürünlerinde kullanımı onaylanmamıştır" dedi.

Gıda güvenliği açısından sosyal medyadan yapılan paylaşımlara rağbet edilmemesi gerektiğini belirten Uğur Toprak, "Yurttaşları uyarmamız gereken konu ise doğru bilgiyi doğru kaynaktan öğrenmeleri. Bu ürünün gıdayla teması ile ne gibi sonuçlar doğuracağı yönünde bir bilgi yoktur. Bu ürünleri kullanmamalıyız. Doğru sıcaklıkta, uygun koşullarla ve doğru ekipmanlarla üretim yapmalıyız. Önerilen 'salisilik asit'in gıda zehirlenmesi yaratıp yaratmayacağı da belli değil. Hem evde hem sanayide salça, domates konserve veya turşu üretmeleri, onaylanmamış hiçbir ürünü kullanmamaları konusunda uyarıyoruz. Bu şekilde gıda güvenliğinden oluşacak sağlık riski yaratmayın" diye konuştu.