

مفاجأة: «المطاحن» تخلط الدقيق بمادة كيماوية تؤدي إلي اشتعال الخبز



الخميس 1 يناير 2004 12:01 م

مادة «هولجابريرف» تسبب نقص السكر في الدم وأصحاب المخابز يكتشفون حبات تشبه «الزلط» في الدقيق

والأهالي يصفون الخبز بـ«المشع»

شكاوي من المواطنين لمباحث التموين و«حماية المستهلك».. ورئيس مطاحن مصر العليا حظرت استخدامها بعد الشكاوي تقدم عدد من المواطنين بشكاوي إلي الأجهزة الرقابية في مباحث التموين وجمعيات حماية المستهلك ضد شركة مطاحن مصر العليا لطرحها دقيقا مشعا ينتج عنه خبز قابل للاشتعال في المخابز وورد في الشكاوي أن الدقيق يحتوي علي حبات تشبه الأرز، نتيجة خلطه بمادة كيماوية يطلق عليها «هولجابريرف» بهدف التحايل علي أزمة عدم تماسك العجين المصنوع من الدقيق المستورد من أوكرانيا

وأكد جمال جاد الكريم، عضو شعبة المخابز في غرفة سوهاج التجارية، طرح دقيق متماسك مخلوط بمادة تشبه «الأرز» أو «الزلط» في محافظتي سوهاج وقنا، خلال اليومين الماضيين، وتم تداوله في المخابز من قبل مطاحن مصر العليا، إلا أن بعض المواطنين اكتشفوا أن الخبز يشتعل فور وضعه علي النار، فبادر عدد منهم إلي تقديم شكاوي إلي مباحث التموين التي أخذت عينات من الدقيق، ويجري تحليلها حاليا

ونفي ناصر فهمي رئيس مجلس إدارة شركة مطاحن مصر العليا، قطاع إدفو، ورود شكاوي من هذا النوع إلي الشركة، وقال إن مسألة احتواء الدقيق علي مواد مشعة كلام خال تماما من الصحة، لكنه أكد أن الحبات الشبيهة بالأرز المعزوجة بالدقيق بها إضافة مادة كيماوية علي الدقيق تسمي «هولجابريرف» مهمتها أن تجعل العجين متماسكا، وأضاف فهمي أن هذه المادة أضيفت، الأسبوع الماضي فقط، للحد من مشكلة العجين غير المتماسك الناتج عن استخدام القمح الأوكراني، وقال إنه بعد الشكاوي التي وردت إلي الأجهزة الرقابية تم حظر استخدام هذه المادة علي الرغم من الحصول علي الموافقات الرسمية اللازمة لاستخدامها، مؤكدا أنها غير ضارة بالصحة وقال فهمي إن هذا النوع من الدقيق لم يطرح إلا في مركز دشنا بمحافظة قنا ولم يجر تداوله في باقي المحافظات الأخرى، نظرا لقرب قنا من قطاع إدفو التابع للشركة وقال عطية حماد، عضو شعبة المخابز بغرفة القاهرة التجارية، إن هناك مشكلة فعلية في الدقيق المستخدم في صناعة الخبز، لكنه قال إن مشكلة الدقيق المخلوط بمادة «هولجابريرف» لم تظهر في القاهرة، وأكد أن مشكلة الدقيق غير المتماسك مازالت قائمة، وأضاف أن وزارة التضامن الاجتماعي تتحايل علي أزمة القمح الأوكراني بطرح دقيق مخلوط بالذرة بنسبة 20% يساعده علي التماسك نظرا لقلة المخزون الاستراتيجي من القمح المصري، الذي يجب خلطه بالدقيق الأوكراني بنسبة 50% لتحسين رغيف الخبز

وقال حماد إن الوزارة تضع أصحاب المخابز في مأزق، عبر طرحها دقيقا غير صالح للاستخدام الآدمي، تضطر المخابز لاستخدامه، نظرا لحاجة المستهلكين للخبز المدعوم يوميا

وقال سيد عبدالفضيل، عضو شعبة المخابز بغرفة الجيزة التجارية، إن الدقيق أصبح متماسكا عما كان في الفترة القريبة الماضية، وأوضح أن من الصعب علي صاحب المخبز أن يكتشف ما إذا كان الدقيق مخلوطا بمواد أخرى أم لا وأضاف عبدالفضيل أن الخبز بالفعل قابل للاشتعال بطريقة لافتة ولكن نتوقع أن يكون ذلك بسبب الذرة، ومن هنا يجب أن تتدخل الأجهزة الرقابية لردع أصحاب المطاحن من خلط الدقيق بأي مواد كيماوية، يمكن أن تصيب أصحاب المخابز أو المستهلك بأضرار صحية جسيمة

وقال الدكتور يوسف أبوالعزم، رئيس وحدة الخبز والعجين في بحوث تكنولوجيا التغذية إن هذه المادة تعمل علي تخفيض نسبة السكر في الدم في حالة استخدامها أكثر من اللازم وبكميات كبيرة، لافتا إلي أن هذه المادة تعمل علي تماسك العجين من خلال خلطها بالدقيق □
وأضاف أبوالعزم أن هذه المادة تستخرج من النشا وبعض المواد الكيماوية الأخرى من خلال الخلط، مشيرا إلي وجود مادة أخرى لها نفس الاستخدام وأكثر أمانا وهي مادة «ملتي بركستين» التي تستخرج من النشا أيضا، وهي يضر ضارة بصحة المواطن
البديل