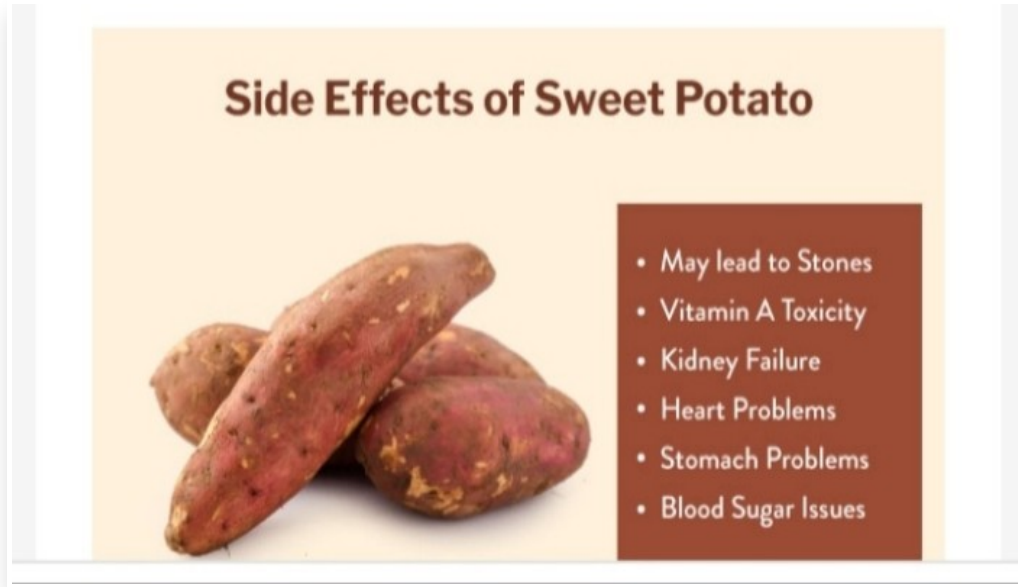


التموين تَصّر على خبز البطاطا .. ودراسات تتحدث عن سميتها على المدى البعيد



الأربعاء 10 أغسطس 2022 09:33 م

كشف الدكتور علي المصليحي وزير التموين والتجارة الداخلية بحكومة السيسي، عن أنه سيتم دراسة إمكانية إقامة مصانع لإنتاج عجينة البطاطا أو البطاطس ومدى جدواها اقتصاديا، بالإضافة إلى شبكة التوزيع التي ستتم عليها

وقال المصليحي خلال تصريحات صحفية على هامش جولة تفقدية في محافظة بني سويف، إن مصر لديها أراض صحراوية كبيرة، ونستطيع زراعة نوع معين من البطاطا وهي البطاطا البيضاء ذات الإنتاجية العالية

وأدعى وزير التموين أن الفكرة مطبقة في العديد من الدول كالولايات المتحدة وإنجلترا ، ورغيف الخبز المنتج من البطاطا يتميز بطعمه الجيد وبإمكانية حفظه لفترات طويلة

وقال المصليحي إن فكرة إضافة البطاطا لإنتاج رغيف الخبز البلدي المدعم فكرة عظيمة والمنظور رائع، ولكن المهم هو توفير التكنولوجيا، مشيرا إلى صعوبة توفير غلايات بكل مخبز

سمية على المدى البعيد

ولفتت منصات ومواقع غربية للدراسات أن عيش البطاطا به سم قاتل على المدى البعيد، وقالت الدراسات إن ثمرة البطاطا من الثمار الممتازة التي لها فوائد كثيرة مثل احتوائها على الألياف والسعرات الحرارية العالية والأملاح المعدنية والفيتامينات، إلا أنه تناولها يوميا وبكثرة سوف يؤدي إلى أضرار خطيرة بالجسم

ومن تلك الآثار؛ تدمير الكبد؛ حيث تحتوى البطاطا على كميات كبيرة من فيتامين A وعلى الرغم من أهميته للجسم فكثرة تناول البطاطا يؤدي إلى تحول هذا الفيتامين إلى فيتامين سام يدمر خلايا الكبد بصورة بطيئة، وتناول خبز البطاطا يوميا يساعد على ذلك

كما أن للبطاطا على المدى البعيد (كخبز) دور في الفشل الكلوى وحصوات الكلى والمثانة؛ لإحتوائها على كميات كبيرة من أملاح الأوكسالات، المتمثل في تناول خبز البطاطا يوميا

وتحتوى البطاطا على كميات كبيرة من أملاح البوتاسيوم وتنتقل هذه الأملاح للدم مما تسبب زيادة البوتاسيوم، موضحين أن مرض فرط البوتاسيوم بالدم، هو ارتفاع البوتاسيوم عن نسبته الطبيعية 3.5-5 مل مول/لتر، ويسبب في هذه الحالة أمراضا خطيرة للقلب

ويسبب خبز البطاطا بحسب الورقة المنشورة الاسهال وآلام المعدة والانتفاخ، حيث كل 100 جرام بطاطا يحتوى على 0.27 جرام مانتول وهي مادة كيميائية تشبه السكرز تؤدي إلى الاسهال وآلام بالمعدة وانتفاخات، وتناول خبز البطاطا يوميا يزيد نسبة المانتول بالجسم وحدوث تلك الأعراض

كما يمكن لذلك أن يزيد مشاكل سكر الدم، فعلى الرغم من أن البطاطا آمنة على مرضى السكر، إلا أن تناولها بصورة يومية فى خبز البطاطا قد يؤدي إلى ظهور مشاكل متعلقة بنسبة السكر فى الدم للأفراد الطبيعيين

الإصابة بالفطريات

قالت دراسات ومصادر متنوعة بقطاعات المخازن والمطاحن والتغذية إن سلق البطاطا دون تجفيفها يعرضها للإصابة بالفطريات، ما سيخرب العجين كله، وفقاً لـ «مدى مصر»، وهي الاتهامات التي يرفضها مسؤولو الوزارة ويصرّون على أنها غير دقيقة!

إلا أن نفس المسؤولين ومنهم وزير التموين تحدث عن تجفيف البطاطا إلا أنه أشار إلى تطلبتها العالية بحسب "مدى مصر".

وبدأ الوزير في دفع مسؤولي وزارته، للتحدث مع الإعلام عن استخدام البطاطا المجففة بدلاً من المسلوقة، أو عدم التحدث مع الإعلام من الأصل، وذلك عقب توجيه انتقادات لمسألة سلق البطاطا

ويقول مصدر بقطاع المخازن: إن كانت خطوة تجفيف البطاطا مهمة وتقلل فرص إصابة العجين بالفطريات، إلا أن عملية التجفيف نفسها تحتاج إلى مجففات صناعية، ما يكلف الدولة أضعاف تكلفة صناعة الخبز التقليدي، بما فيها تكلفة شراء القمح «يبقى إحنا كده استفدنا إيه؟».

ولا تقتصر التكلفة على التجفيف فقط، تزيد عملية التجفيف نفسها من فاقد البطاطا الذي يصل إلى نصف الوزن في حالة السلق، ويرتفع إلى نحو 90% في حالة التجفيف وفقاً للجندي، وهو ما يضاعف كميات البطاطا المطلوبة لإنتاج نفس الوزن من الدقيق، وبالتالي مساحات البطاطا المطلوبة زراعتها فبدلاً من الحاجة إلى زراعة 100 ألف فدان، ستحتاج الحكومة إلى أكثر من نصف مليون فدان لتوفير عشرة مليون طن بطاطا، لتنتج فقط المليون طن المطلوبة من دقيق البطاطا

وأيضاً لا تستطيع مصر الاعتماد على البطاطا طوال العام في إنتاج الخبز، كونها محصول صيفي، فضلاً عن أنه لا بد من سلقها أولاً قبل وضعها مع الدقيق لاحتوائها على نسبة عالية من السكر، وهو ما يؤدي إلى فرص نمو الفطريات بها، ما يسبب مخاطر غذائية

عيش بطاطا

وكان الدكتور علي المصليحي وزير التموين والتجارة الداخلية، قال في مؤتمر صحفي خلال شهر يونيو الماضي، إنه يتم حالياً دراسة إضافة طحين البطاطا على دقيق القمح المستخدم في إنتاج الخبز المدعم

وأشار إلي أن ذلك بهدف تخفيض تكلفة استيراد الأقمح ، وخفض الكميات التي يتم استيرادها بنحو 500 ألف طن ، حيث إنه جار دراسة تكنولوجيا طحن البطاطا واستخدامها في الخبز المدعم ، موضحاً أنه من المقرر أن تكون النسبة ما بين 10 إلى 20%.

وشرح المصليحي الفكرة قائلاً: يتم سلق البطاطا وخلطها مباشرة مع دقيق القمح، وتوفير كمية من مياه العجن لوجودها في البطاطا المسلوقة، حيث يتم بعد حصاد البطاطا غسلها جيداً وسلقها وتعبئتها في عبوات مختلفة تنقل إلى الأفران مباشرة أو مجمدة بالعبوات الخاصة بها

وقال المصليحي إنه بعد أن يتم العجن والخبز بنفس الطرق العادية المتداولة ليخرج رغيف خبز فائق الجودة مستصاغ ، ويعتبر منتج محلياً مصرياً يسهل توفيره طول العام، كما أنه يمكن عمل كل ذلك آلياً وعمل كميات كبيرة جداً وتوفيرها وتوزيعها على المخازن المختلفة في أي مكان

وأضاف "وإذا استقر الوضع وسنستقر إن شاء الله سوف نعيد الدعم النقدي المشروط ميزة للمواطن إن الفلوس تكون على بطاقته التموينية ويشترى العيش زي ما هو عايز بـ 5 قروش برضه ، واللي يفضله يفضل فلوس ويقدر يستفيد منه".

تقليل 10%

إلا أن البديل بخبز البطاطا يتحدث عن تقليل 10% من استهلاك مصر من القمح، حيث أعلن وزير التموين، على المصليحي، وظهرت الفكرة في أعقاب أزمة القمح التي تلت غزو روسيا لأوكرانيا، فكرت وزارة التموين في إضافة الشعير للدقيق المستخدم في الخبز المدعم، ثم استبعدت الفكرة لعدم كفاية الإنتاج المحلي من الشعير الذي يصل إلى 220 ألف فدان فقط، يبلغ إنتاجها 200 ألف طن، ويستخدم معظمها في المشروبات، وذلك وفقاً لتصريحات المصليحي

واستبعد استخدام الذرة البيضاء التي أدت إلى نتائج سلبياً سابقاً، حسبما يوضح عضو غرفة مخازن القاهرة، مضيفاً أن الحكومة كانت تضيف الذرة البيضاء أحياناً للخبز المدعم في أوقات نقص القمح، خاصة خلال أزمة الخبز في 2008، لكن تأثيره كان سلبياً على جودة الخبز «كان العيش لو يرد ما يتاكلش يبقى زي الطوبة فكان بيهدر كتير وبيترمي في الزبالة».