

معایب و محاسن ظروف مختلف

۱. تفلون؛ متهم دوست‌داشتنی

اگر تاریخ ظروف را مطالعه کنید، متوجه می‌شوید که تا به حال پشت سر هیچ جنسی این همه حرف و حدیث و بدگویی نبوده است. ظروف تفلون از آلودگی محیط زیست گرفته تا سرطان‌زایی به هر چیزی متهم شده‌اند، اما جالب اینجاست که هنوز هم محبوب‌ترین ظروف آشپزخانه هستند و از پُر فروش‌ترین ظروف پخت و پز به شمار می‌روند.

تاریخچه پیدایش ظروف تفلون به سال ۱۹۳۸ باز می‌گردد. در این سال پلانک در شرکت "دوپونت" آمریکا، ماده‌ای پلیمری به نام پلی‌تترافلوئوراتیلن (PTFE) را کشف کرد و این ماده را با نام تجاری تفلون به صنایع غذایی و پزشکی هدیه کرد. این ماده در واقع نوعی پوشش نجسب و عایق الکتریسیته است که هم مقاومت حرارتی بالایی دارد و هم مقاومت شیمیایی خوبی در مقابل اسیدها و بازها دارد. تفلون



در مقایسه با پوشش‌های نجسب دیگر، از بالاترین ضریب نجسبی برخوردار است و اداره نظارت بر غذا و داروی آمریکا تفلون را به‌عنوان پوشش مجاز در ظروف پخت غذا مورد تایید قرار داده است. اما با این وجود، گاهی برخی از کارشناسان نسبت به استفاده از این ظروف هشدار می‌دهند.

دکتر کشاورز در این زمینه می‌گوید: "در تهیه ظروف تفلون از کادمیوم استفاده می‌شود که از فلزات سنگین است. این ماده به مرور وارد غذا می‌شود و باعث بروز سرطان، کوتاهی قد و ضایعات پوستی می‌شود. علاوه بر این، کادمیوم در سنتز هموگلوبین دخالت می‌کند و منجر به کم‌خونی می‌شود."

در مقابل این نظر، مهندس رفیعی، کارشناس یک کارخانه تولید ظروف تفلون می‌گوید: "کادمیوم قبلاً برای تولید رنگ قرمز به کار می‌رفت. این رنگ در قسمت خارجی ظروف استفاده می‌شد و کادمیوم نمی‌توانست وارد غذا شود، اما به هر حال در تولید ظروف جدید استفاده از این فلز ممنوع شده است و هیچ نگرانی از این جهت وجود ندارد."

چندی پیش هم محققان دانشگاه تورنتو بر پایه نتایج یک تحقیق اعلام کردند که تفلون در اثر حرارت تجزیه می‌شود و گازی که در اثر تجزیه از آن متصاعد می‌شود برای محیط زیست زیان‌آور است. این مسئله نگرانی‌های جدیدی در مورد ظروف تفلون به‌وجود آورد اما شرکت "دوپونت" در یک اظهار نظر رسمی اعلام کرد پوشش‌های نجسب این شرکت، کیفیت خود را تا دمای ۲۶۰ درجه سانتی‌گراد حفظ می‌کنند و تجزیه پوشش فقط زمانی اتفاق می‌افتد که درجه حرارت به‌طور مستمر از ۳۴۰ درجه تجاوز کند. این در حالی است که در طبخ غذا هیچ‌گاه دما از ۲۵۰ درجه بالاتر نمی‌رود.

در مورد ظروف تفلون توجه به این نکته ضروری است :

* تنها ظروفی که در کارخانه‌هایی با مجوز پروانه ساخت از وزارت بهداشت تولید می‌شوند، استاندارد و بهداشتی هستند .

مهندس رفیعی در این زمینه حتی می‌گوید: "طبق نظر کارشناسان، تفلون مرغوب حتی اگر بلعیده شود، بدون هیچ اثر سوئی بر بدن، دفع می‌شود."

به هر حال از آنجایی که اصولاً در بلعیدن تفلون هیچ خاصیت و لذتی وجود ندارد، بهتر است در استفاده از تفلون‌ها نکات ایمنی را رعایت کنید:



* برای شستشوی این ظروف حتماً از ابر استفاده کنید و با سیم ظرف‌شویی به جان قابلمه‌های تفلونی خود نیفتید .

* در ضمن بهتر است از پودرهای شوینده استفاده نکنید و به استفاده از مایع ظرف‌شویی بسنده کنید .

* قاشق فلزی را هم به ته ظرف تفلونی نکشید و برای این کار از قاشق‌های تفلون یا چوبی استفاده کنید. این طوری می‌توانید مطمئن باشید که در میان لقمه‌های غذایتان تکه‌های تفلون وجود ندارد.

* نکته مهم در مورد ظروف تفلون این است که هرگز برای صرفه‌جویی و کمک به اقتصاد خانواده، به بازسازی ظروف تفلون خود فکر نکنید و به دنبال راه‌های دیگری باشید، چون وزارت بهداشت با توجه به مورد تایید نبودن واحدهای بازسازی تفلون و نوع تفلون مصرفی در این موارد، فعالیت این‌گونه واحدها را غیرمجاز اعلام کرده است.

۲. ظروف آلومینیومی:

بعضی از موادی که در تهیه ظروف مواد غذایی به کار برده شده اند می‌توانند در حین پخت و پز وارد غذا شوند و اثراتی را به دنبال داشته باشند .



ظروف آلومینیومی سبک هستند و به خوبی گرما را انتقال می‌دهند. بیشتر از نیمی از ظروف پخت و پز که امروزه به کار برده می‌شوند، آلومینیومی هستند .

بعضی شواهد حاکی از آن است که آلومینیوم در درازمدت باعث بیماری آلزایمر می‌شود که البته این رابطه هنوز کاملاً به اثبات نرسیده است .

بعضی نظریه ها نیز مطرح است که جوش آوردن آب در کتری های آلومینیومی می تواند باعث بروز بیماری هایی همچون زخم معده، کولیت، خشکی دهان، یبوست و تغییر رنگ زبان شود . افرادی که هرروز از ظروف آلومینیومی پوشش داده نشده برای پخت و پز و نگهداری مواد غذایی استفاده می کنند، تقریبا ۳/۵ میلی گرم آلومینیوم در روز وارد بدن خود می کنند. هر چه غذا بیشتر در این ظروف پخته یا نگهداری شود، مقدار آلومینیوم وارد شده به آن بیشتر می شود. البته سازمان بهداشت جهانی تخمین زده است که بزرگسالان می توانند بیشتر از ۵۰ میلی گرم آلومینیوم را در روز بدون هیچ ضرری دریافت کنند. زیرا بسیاری از داروهای معمول حاوی آلومینیوم هستند، مثلا یک عدد قرص آنتی اسید حاوی ۵۰ میلی گرم و یک قرص آسپیرین حاوی ۲۰-۱۰ میلی گرم آلومینیوم است .

سبزیجات برگی شکل و غذاهای اسیدی یا نمکی همچون گوجه فرنگی، مرکبات و ریواس اگر در ظروف آلومینیومی قرار داده شوند، بیشترین آلومینیوم را به خود جذب می کنند و باعث می شوند آلومینیوم به مقدار زیاد وارد غذا شود. همچنین باعث می شوند روی این ظروف حالت سوراخ سوراخ بگیرد. بنابراین پختن این مواد در ظروف آلومینیومی توصیه نمی شود . برای جلوگیری از وارد شدن آلومینیوم به غذا، از نگهداری مواد غذایی در ظروف آلومینیومی پوشش داده نشده باید اجتناب کرد. در بعضی مناطق، آب حاوی مواد معدنی و قلیا بوده که ممکن است روی سطح ظروف آلومینیومی رسوب کند. پختن غذاهای اسیدی، نمکی یا قلیایی در ظروف آلومینیومی می تواند باعث سیاه شدن این ظروف شود، البته تغییر رنگ و لکه دار شدن این ظروف روی کیفیت پخت غذا تاثیری ندارد. برای برطرف کردن رنگ یا لکه، غوطه ور کردن ظرف در محلول آب و آب لیمو یا سرکه مفید است .

۳. ظروف مسی:

مس گرما را به خوبی هدایت می کند و با آن به راحتی می توان دمای پخت و پز را کنترل کرد. تنها با دادن حرارت کم تا متوسط می توان بهترین نتیجه را از آن گرفت . ظروف برنجی هم از مس و روی ساخته شده اند که کمتر به کار می روند .



مقادیر اندک مس برای سلامتی مفید است، ولی مقادیر زیاد آن می تواند مسمومیت زا باشد. مس با غذاهای اسیدی واکنش می دهد و به این خاطر ظروف مسی را معمولا با لایه ای از یک فلز دیگر مثل قلع یا استیل یا نیکل می پوشانند تا از ورود مس به غذا جلوگیری شود. این لایه در هنگام پخت و پز به مقدار کم در غذا حل می شود، به خصوص اگر غذاهای اسیدی برای مدت طولانی در این ظروف پخته یا نگهداری شوند. لذا از پختن غذاهای اسیدی در ظروف مسی پوشش داده نشده باید اجتناب کرد .

همچنین با خراشیدن یا ساییدن این ظروف در هنگام شست و شو، لایه پوششی محافظ از بین می رود. از خراشیدن این ظروف باید خودداری نمود و در ظروفی که لایه پوششی آنها از بین رفته نباید پخت و پز کرد. سازمان غذا و دارو (FDA) در مورد مصرف ظروف مسی بدون پوشش هشدار داده است، زیرا این فلز هنگامی که در مقادیر زیاد وارد غذا می شود باعث تهوع، استفراغ و اسهال می شود.

۴. ظروف سفالی

همچنان دود از کنده بلند می شود

قدیمی ترین ظروف سفالی که باستان شناسان موفق به یافتن آنها شده اند، مربوط به هزاره دهم پیش از میلاد و از محدوده بین النهرین است. این مسئله نشان می دهد که وقتی انسان های اولیه از خوردن غذا در ظرف سنگی و چوبی به تنگ آمدند، به سفال روی آوردند .



قدیمی ترین ظرف سفال ایرانی نیز مربوط به ۸ هزار سال پیش از میلاد است که در روستای گنج دره در حوالی کرمانشاه پیدا شده است. به هر حال ظروف سفالی را می توان قدیمی ترین ظروف غذاخوری نامید که البته این قدمت باعث فراموشی آنها نشده است و هنوز هم به دو شکل سنتی سفال و سرامیک استفاده می شوند .

۵. ظروف سرامیکی:

سفالی که لعاب می خورد و مجدداً پخته می شود به سرامیک تبدیل می شود. امروزه ظروف سرامیکی معمولاً به عنوان ظروف غذاخوری استفاده می شوند و ظروف سفالی بیشتر جنبه تزئینی دارند، چون سفال اگر لعاب نداشته باشد چربی و رطوبت را پس می دهد .

تهیه ظروف سرامیکی:

برای تهیه این ظروف معمولاً از خاک کائولن به عنوان ماده اولیه به همراه مقداری کاه و شن به عنوان چسب استفاده می شود. این مواد با آب مخلوط می شوند و گل حاصل به شکل ظرف مورد نظر در می آید و سپس در کوره ای با حرارت حدود ۸۰۰ درجه به مدت ۸ ساعت عملیات پخت صورت می گیرد. سپس کوره خاموش می شود و ظروف شب تا صبح همانجا می مانند و به آرامی خنک می شوند. بعد از این مرحله با کمک اکسیدهای رنگی فلزات آهن و آلومینیوم و مس و سرب، لعاب بر روی ظرف قرار می گیرد و مجدداً عملیات پخت تکرار می شود. ظرفی که به این ترتیب تهیه شده است، چون در درجه حرارت ۸۰۰ درجه پخته شده، توان تحمل حرارت بالایی دارد، به طوری

که بعضی از ظروف سرامیک را می‌توان در ماکروفر استفاده کرد. همچنین این ظروف تحمل شعله ملایم را نیز دارند.



خطرات ظروف سفالی:

کارشناسان هشدار می‌دهند در استفاده از ظروف سفالی و سرامیک باید از استفاده از ظروف آبی‌رنگ به‌عنوان ظروف غذایی پرهیز کرد، چون این ظروف دارای ترکیبات سربی هستند و احتمال بروز مسمومیت غذایی را ایجاد می‌کنند. غیر از

این، در مذمت ظروف سرامیک و خطرات آن برای سلامت، هیچ مطلب دیگری نمی‌توانید پیدا کنید، اگرچه از محاسن این ظروف می‌توان به سبک بودن و قیمت کمترشان نسبت به ظروف چینی و کریستال اشاره کرد.

۶. ظروف ملامین

محبوبیت از دست رفته

این روزها ملامین‌ها از مهجورترین ظروف هستند. باور نمی‌کنید؟ برای تهیه این گزارش با بیش از ۱۰ کارخانه ملامین سازی تماس گرفتیم که همگی یا تعطیل شده بودند و یا تغییر کاربری داده بودند. البته وقتی این ظروف حتی گاهی به سرطان‌زایی متهم می‌شوند - هرچند بسیاری از کارشناسان این نظریه را قبول ندارند - چنین چیزی طبیعی است. به هر حال با وجود کاهش تولید ملامین، هنوز هم در اکثر خانه‌ها چند دست بشقاب و کاسه ملامین پیدا می‌شود و خیلی‌ها به عنوان ظروف پیک‌نیک از این جنس استفاده می‌کنند.

ملامین اولین بار در حدود ۴۵ سال پیش در ایتالیا ساخته شد و حدود ۳۰ تا ۳۵ سال پیش به ایران راه یافت.

مهندس امینی‌نیا، مدیر یک کارخانه ملامین‌سازی در مورد مزایا و ویژگی‌های ملامین می‌گوید: «این ظروف سبک و قابل حمل هستند، قیمت ارزانی دارند، دیرتر می‌شکنند و برای استفاده در



مسافرت و پیک‌نیک بسیار مناسب هستند.» وی تصریح می‌کند: «اگر فرآیند تولید ظروف ملامین درست و اصولی انجام شود، مقدار لعاب و زمان پخت قطعه کافی باشد، این ظروف مشکلی برای سلامتی افراد به وجود نمی‌آورند.»

البته در هنگام مصرف این ظروف هم توجه به چند نکته حائز اهمیت است. امینی‌نیا در این زمینه می‌گوید: «ظروف ملامین را نباید با اجسام خشن مانند سیم ظرف‌شویی شست، چون خش برمی‌دارند. همچنین هنگام بردن میوه باید مراقب باشید تا چاقوی تیز با ظروف برخورد نکند و

باعث از بین رفتن لعاب محافظ نشود که در این صورت میکروب‌ها به راحتی در ظرف نفوذ می‌کنند و در نوبت‌های استفاده بعدی موجب آلودگی غذاها می‌شوند. همچنین مرور زمان ممکن است باعث از بین رفتن کیفیت این ظروف یا لب‌پر شدن آنها شود. به دلیل نفوذ میکروب‌ها، استفاده از ملامین‌های ترک‌دار و کهنه توصیه نمی‌شود.»

به گفته این تولیدکننده ملامین، وجود مواد اسیدی مانند آب لیمو در ظروف ملامینی مرغوب مشکلی به وجود نمی‌آورد، چون در موسسه استاندارد، ملامینی می‌تواند مهر قبولی دریافت کند که در آزمایش‌ها، اسید توان نفوذ در آن را نداشته باشد، در غیر این صورت مشخص می‌شود که زمان پخت ملامین کافی نبوده و مولکول‌ها کاملاً در هم نیامیخته‌اند و قطعه مذکور از کیفیت مناسبی برخوردار نیست.

در استفاده از ظروف غذاخوری چند نکته مشترک وجود دارد؛ مثلاً **نداشتن ترک و لب‌پریدگی در مورد کلیه ظروف** لازم است. همچنین هنگام خرید ظرف دقت کنید که حتماً استاندارد باشد و با استفاده از مجوز وزارت بهداشت تهیه شده باشد. در پشت این‌گونه ظروف (خصوصاً ملامین و تفلون) شماره پروانه ساخت حک شده است که تضمین‌کننده کیفیت مواد اولیه ی مورد استفاده در تهیه ظرف و رعایت اصول بهداشتی است.

نظر مخالفین ملامین

مهندس فرساد، کارشناس بهداشت محیط در این زمینه می‌گوید: «هرچند تا کنون سرطان‌زایی ظروف ملامین مشخص نشده، ولی تحقیقات در این زمینه ادامه دارد. در ضمن ظروف بهتر و سالم‌تر از ملامین نیز وجود دارد.»

دکتر کشاورز نیز معتقد است ملامین‌ها قابلیت نگهداری رنگ را ندارند و استفاده از ملامین‌های رنگی برای سلامت مضر است، چون به مرور زمان این رنگ وارد غذاها می‌شود. در تهیه ملامین ممکن است مقداری از مواد اولیه که مونومرهای سمی هستند، باقی بمانند که این مواد هم به مرور وارد غذا می‌شوند و برای سلامت افراد ضرر دارند. از سوی دیگر **ماده‌ای که به عنوان براق‌کننده به ظروف ملامین اضافه می‌شود هم ممکن است برای سلامت افراد چندان بی‌ضرر نباشد»**

خب خوانندگان عزیز، اگر پس از خواندن این متن به هیچ نتیجه قطعی نرسیده‌اید و نتوانسته‌اید تصمیم بگیرید که با خیال راحت از ملامین‌هایتان استفاده کنید یا به کلی بی‌خیال آنها شوید، ما بی‌تقصیریم!

هنگام خرید ملامین از استاندارد بودن و حک شماره پروانه بهداشتی ساخت در پشت این ظروف مطمئن شوید. بنابر اعلام معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، همه واحدهای تولیدی ظروف ملامین ملزم به حک این شماره در پشت ظروف هستند. مسئولین وزارت بهداشت در این اعلامیه آورده‌اند: هم‌اکنون ظروفی که با مجوز وزارت بهداشت تهیه می‌شوند، از نظر استانداردهای ملی و بین‌المللی کمترین مشکل را دارند و خطرات جدی مصرف‌کنندگان را تهدید نمی‌کند.

۷. ظروف رویی یا روحی

حتما شما هم تا به حال از مادرتان شنیده‌اید که: آن قابلمه روحی را بده به من. و حتما مثل خیلی از جوان‌های دیگر احساس باسوادی به شما دست داده و فکر کرده‌اید اصل و نسب این قابلمه از روی است و مادرتان به اشتباه آن را روحی تلفظ می‌کند. اما در این مورد، شما هم اشتباه می‌کنید .



این ظروف به‌طور عمدۀ از جنس آلومینیم هستند و برای سلامت انسان هم ضرر دارند . دکتر کشاورز در این زمینه می‌گوید: «اگر جنس این ظروف از روی بود که جای خوشوقتی بود، چون در آن صورت کمی از آن وارد غذا می‌شد و جذب بدن می‌شد. این عنصر برای بدن بسیار مفید است. اما نگهداری مواد غذایی ترش اسیدی یا شور در ظروف آلومینیومی و یا طبخ غذا در این ظروف موجب خروج آلومینیم از ظرف و ورود آن به غذا می‌شود . بیبوست، اختلالات گوارشی، پوکی استخوان و آلزایمر از مهم‌ترین عوارض ناشی از مصرف آلومینیوم است. » نتایج یک تحقیق داخلی بر روی ظروف آلومینیومی نشان می‌دهد که در اثر پخت غذا در این ظروف، یون‌هایی آزاد و به غذا اضافه می‌شوند که موجب بروز بیماری‌هایی مانند آلزایمر، راشیتیزم و عوارضی همچون غش، کم‌خونی مفرط و اختلال در هنگام راه‌رفتن می‌شود . بر پایه نتایج این تحقیق، هرچه مدت زمان پخت در این ظروف بیشتر شود، میزان یون‌های آزاد شده نیز افزایش می‌یابد. همچنین استفاده از اسیدهای خوراکی مثل سرکه، آب لیمو و آب غوره در غذا موجب افزایش آزاد شدن یون‌ها می‌شود.

البته این خطرات فقط مخصوص ظرف آلومینیومی نیست. کارشناسان همچنین معتقدند در طبخ غذا از ظروف مسی هم نباید استفاده کرد. نرم بودن فلز مس و ورود آن به غذا باعث می‌شود که در طولانی‌مدت فرد دچار مسمومیت شده و مس اضافی روی احشاء و اندام داخلی بدن اثرات سوئی بگذارد.

بعضی از کارشناسان عقیده دارند، **ظروف استیل بهترین نوع ظروف برای پخت غذا هستند** و در صورت استفاده از ظروف مسی، باید این ظروف قلع‌اندود باشند. دکتر کشاورز در این زمینه می‌گوید: «البته جذب آهن فلزی از طریق سیستم گوارش پایین است. اما همان اندازه آهنی که از این طریق وارد غذا می‌شود و جذب می‌شود، نکته مثبتی در استفاده از این ظروف است. »

به گفته دکتر خداداد، فوق تخصص بیماری‌های گوارشی و کبدی، تا کنون در ایران چندین مورد بیماری ذخیره‌ای مس کبد گزارش شده که علت آن ناشی از استفاده ی ظروف مسی است. وی در این زمینه می‌گوید: «عمده‌ترین علت بروز این بیماری استفاده از ظروف مسی به هنگام پختن غذا یا داغ کردن شیر یا انتقال شیر در این نوع ظروف (از تولیدکننده به مصرف‌کننده) است. این ظروف

باعث اضافه شدن مس در غذای روزانه ی افراد می شود که این مس اضافی در کبد ذخیره می شود و باعث از کار افتادن کبد فرد و در نهایت مرگ شخص می شود. «

هشدار پزشکان درباره ظروف یک بار مصرف

روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران، طی اطلاعیه ای از شهروندان درخواست کرد جهت توزیع مواد غذایی و آشامیدنی تنها از ظروف یک بار مصرف استاندارد استفاده کنند.

این در حالی است که پیش از این مسئولان وزارت بهداشت و کارشناسان مختلف، بارها نسبت به استفاده از این ظروف هشدار داده بودند. واقعیت این است که این روزها استفاده از این نوع ظرف چنان متداول شده است که به سختی می توان دنیای بدون یک بار مصرف ها را مجسم کرد .

علاوه بر آبمیوه فروشی ها، بستنی فروشی ها، پیتزا فروشی ها، سلف سرویس ادارات و دانشگاه ها، پای ظروف یک بار مصرف به میهمانی های خانگی هم باز شده است و بسیاری ترجیح می دهند هنگام پخش غذای نذری و در مراسم هایی مانند جشن تولدهای کودکانه در دسر شستشوی ظرف را به کلی از برنامه حذف کنند و از بشقاب و لیوان های رنگارنگ پلاستیکی استفاده کنند.



طبیعی است که وقتی کالایی این چنین جای خود را در سبد خانوار باز می کند، با چند اطلاعیه بهداشتی مصرف آن محدود نمی شود، اما استفاده صحیح از این پدیده حداقل کاری است که می توان نسبت به آن امید داشت. ضمن اینکه استفاده از ظروف یک بار مصرف گاهی اوقات محاسنی هم به همراه دارد و اطلاعیه ی دانشگاه علوم پزشکی ایران دقیقاً به همین موضوع اشاره دارد:

« به منظور جلوگیری از مسمومیت های ناشی از آلودگی ظروف توصیه می شود جهت توزیع مواد غذایی و آشامیدنی از ظروف یک بار مصرف استفاده شود»

البته به نظر نمی رسد این توصیه دانشگاه علوم پزشکی ایران با اطلاعیه های قبلی وزارت بهداشت منافاتی داشته باشد که این گونه بود :

«حتی المقدور در مکان هایی که ظرفشویی حداقل دو مرحله ای شستشو- آبکشی موجود و امکان شستشوی صحیح و ضد عفونی مناسب وجود دارد، توصیه می شود ظروف شیشه ای (پیرکس)، استیل و چینی سالم بدون ترک خوردگی و لب پریدگی به جای ظروف یک بار مصرف مورد استفاده قرار گیرند « .

ظرف شفاف به علاوه ی غذای داغ مساوی است با سرطان

اگر به هشدارهای کارشناسان در مورد ظروف یک بار مصرف دقت کنیم، متوجه می‌شویم که فصل مشترک تمام این اطلاعیه‌ها یک جمله است: ظروف یک بار مصرف بی‌رنگ و شفاف فقط برای غذاها و نوشیدنی‌های سرد مناسب هستند و نباید برای نوشیدنی‌ها و غذاها استفاده شوند. همچنین ظروف یک بار مصرف سفید رنگ و فوم دار برای مواد غذایی سرد، گرم و مرطوب مناسب هستند، ولی برای مواد غذایی داغ نباید استفاده شوند و استفاده از این ظروف مثلاً برای پیتزایی که در دمای ۱۴۰ درجه سانتیگراد طبخ می‌شود، توصیه نمی‌شود.

استفاده نابجا از ظروف پلی‌اتیلن (پلاستیکی) موجب آزاد شدن مواد آلی و ترکیبات شیمیایی موجود در دیواره ظروف و ورود آنها به داخل مواد غذایی می‌شود که مصرف آنها برای سلامتی مضر است و ممکن است مشکلات گوارشی و حتی بروز برخی بدخیمی‌ها در افراد را به دنبال داشته باشد.

خسروی، کارشناس بهداشت محیط در این زمینه می‌گوید: «در ساخت ظروف یک بار مصرف، به منظور جلوگیری از شکنندگی ظروف، از مواد پلاستیکی لایزر استفاده می‌شود. بنابراین اگر در درون این ظروف آب جوش یا غذای داغ مانند آش ریخته شود، این مواد حل شده، وارد بدن می‌شوند و به دلیل داشتن ترکیبات خاص منجر به بروز سرطان‌های مختلف می‌شود. این خاصیت به خصوص در مورد ظروف یک بار مصرف شفاف که درصد بالاتری از مواد سرطان‌زا را دارا هستند و در جامعه کاربرد بیشتری هم دارند، بسیار حائز اهمیت است.»

اما نکته مهم دیگر در استفاده از ظروف یک بار مصرف به نوع رنگی این ظروف مربوط می‌شود که استفاده از آنها احتیاط بیشتری را می‌طلبد، چرا که اصولاً جنس یک بار مصرف‌ها به گونه‌ای است که توانایی نگهداری رنگ را ندارند و هنگام تماس با چای یا غذای داغ رنگ حل می‌شود و یک لایه از آن همراه غذا یا چای میل می‌شود. اما از آنجایی که خوردن رنگ در هیچ شرایطی توصیه نمی‌شود، اگر در میهمانی خود قصد استفاده از تکنولوژی‌های نوین را دارید، لطفاً به این بهانه رنگ به خورد خلاق ندهید!

استاندارد را فراموش نکنیم

اما علاوه بر انواع پلاستیک‌هایی که به عنوان ظروف یک بار مصرف در سرو چای یا غذا مورد استفاده قرار می‌گیرند، دسته‌ای دیگر از این مواد به عنوان ظروف آشپزخانه، ظروف نگهداری غذا در یخچال، ظروف بسته بندی مواد غذایی به خصوص لبنیات مانند ماست و پنیر و همچنین بطری‌های آب معدنی استفاده می‌شوند که استفاده از این ظروف نیز مستلزم رعایت نکات ایمنی خاصی است.

دکتر کشاورز، متخصص تغذیه، در این زمینه می‌گوید: «به طور کلی پلاستیک‌ها، پلیمرهایی هستند که از سنتز مواد اولیه‌ای به نام مونومر تهیه می‌شوند. مونومرها موادی سمی و برای سلامت انسان مضر هستند؛ در حالی که پلیمرها خنثی هستند و مشکلی ندارند. اما اشکال کار اینجاست که معمولاً در فرایند تهیه پلیمرها مقداری مونومر باقی می‌ماند. اگر این فرآیند اصولی و مطابق

استانداردهای لازم صورت گرفته باشد، مشکلی برای سلامت افراد به وجود نمی‌آورد. برای همین در استفاده از پلاستیک‌ها به عنوان ظروف غذا باید بسیار محتاط بود و در ضمن به هرنوع پلاستیکی نباید مجوز بسته بندی مواد غذایی داده شود.»

نکته دیگری که دکتر کشاورز به آن اشاره می‌کند، مطلبی است که استفاده کنندگان از ظروف هم باید به آن توجه کافی داشته باشند و ظروف یک بار مصرف پلاستیکی را حتماً از مراکز معتبر که از مواد اولیه مرغوب و مطلوب استفاده می‌کنند؛ تهیه کنند.

اما در میان تمام انواع ظروف یک بار مصرف شاید بتوانیم از بطری‌های آب آشامیدنی به عنوان پرمصرف ترین انواع این ظروف نام ببریم. بطری‌هایی که در ماه‌های گرم سال حتی اگر حاوی آب معدنی نباشند، به طور مرتب از آب شهری پُر می‌شوند و درون یخچال قرار می‌گیرند تا آب خنک مصرفی خانواده را تامین کنند و در دیگر ایام هم برای نگهداری موادی چون آب لیمو و آب غوره مورد استفاده قرار می‌گیرند.

دکتر کشاورز در زمینه استفاده از این بطری‌ها می‌گوید: «معمولاً جنس این بطری‌ها از PVC است که مشکلی هم برای سلامت انسان به وجود نمی‌آورد. اما اگر آب بیش از ۶ ماه در این ظروف نگهداری گردد، آلوده می‌شود. بنابراین خانواده‌ها باید از استفاده مکرر این ظروف برای نگهداری آب در یخچال خودداری کنند.»

طبیعتاً وقتی برای نگهداری آب استفاده طولانی مدت از بطری‌های یک بار مصرف توصیه نمی‌شود، هیچ عقل سلیمی حکم نمی‌کند که مواد ترشی مانند آب لیمو، آب غوره و سرکه را در طولانی مدت در این ظروف نگهداری کنیم؛ به خصوص که خاصیت اسیدی این مواد تاثیر بیشتری بر بطری دارد.