

الملوثات الناتجة عن العمليات الصناعية المرتبطة بحفظ الأغذية (تعقيم ، إضافة مواد حافظة ، استخدام مبيدات آفات)

موضوع البحث :

يهدف البحث إلي إعداد دليل للمواد الحافظة التي تضاف للصناعات الغذائية المختلفة (كمرحلة أولي) مع دراستها من حيث التأثيرات الصحية ، ثم دراسة عمليات التعقيم واستخدام مبيدات الآفات

نتائج البحث :

- شملت الدراسة الأسس العلمية لحفظ الأغذية وخاصة باستخدام المواد الحافظة والغازات المطهرة التي يمكن اعتبارها مواد حافظة حيث تستخدم في تقليل الحمل الميكروبي في الأغذية وقد تضمنت الدراسة ٣١ مادة حافظة أساسية و ١٤ مادة ثانوية ، و ٦ مواد للتغليف والتعبئة.
- وتخلص الدراسة إلي أن إضافة المواد الحافظة للأغذية ضرورة بشرط تطبيق القوانين والتشريعات الغذائية الخاصة بها ، واتباع اشتراطات الأمن لسلامة المستهلك .

توصيات البحث :

- (١) يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة كمواد حافظة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل مادة.
- (٢) استخدام المواد الحافظ في تصنيع او تحضير او معالجة أو تعبئة أو نقل أو تخزين الغذاء بشرط ألا تستخدم لإخفاء عيوب الخامات أو المنتجات المصنعة.
- (٣) يراعي ألا تسبب مضادات الأكسدة ومساعداتها عند استخدامها بالنسب المسموح بها أي تغيير في لون أو طعم أو رائحة المسلي البلدي.