

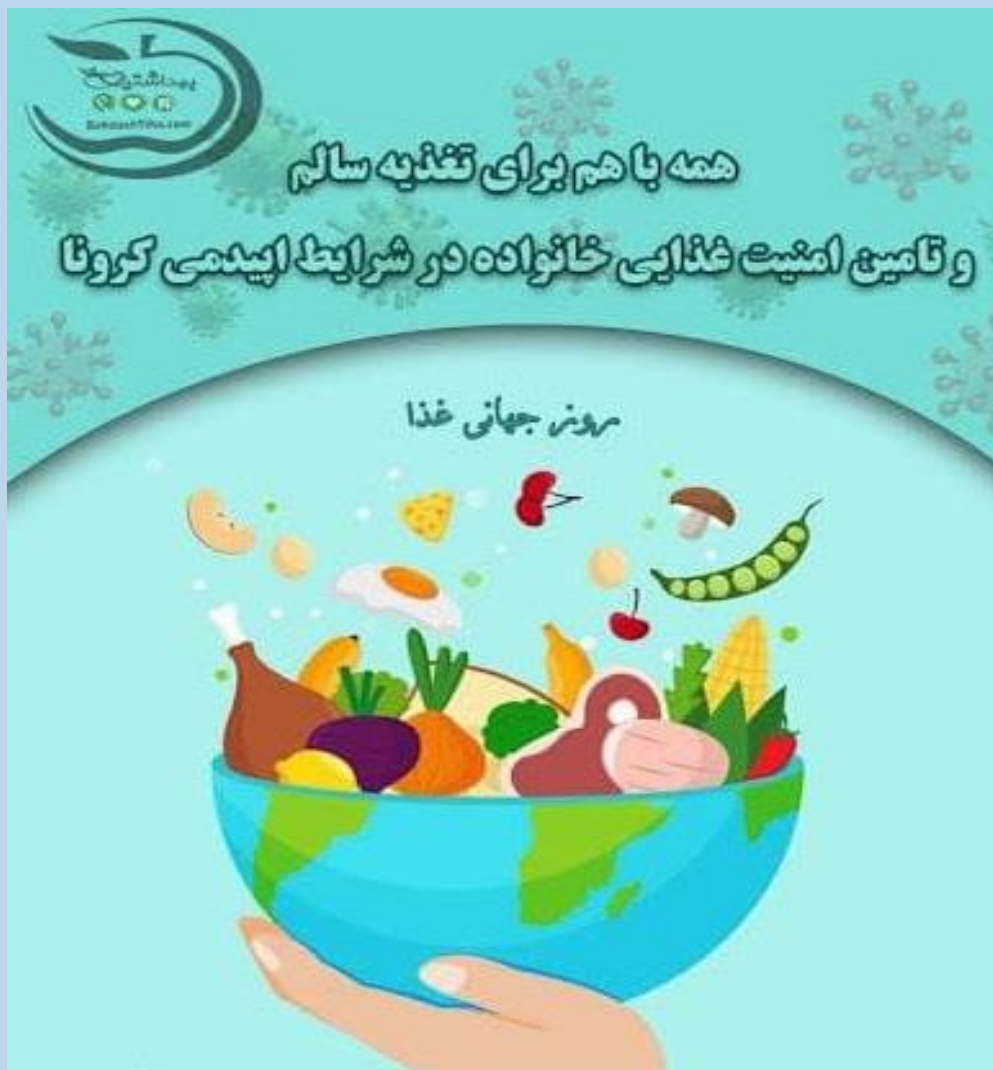


WORLD FOOD DAY-OCT 16



روز جهانی غذا گرامی باد

واحد بازرسی و نظارت مواد غذایی شبکه بهداشت ورامین



غذا ، آموزش ، سلامت

چند نکته برای انتخاب مواد غذایی سالم

واحد بازرسی و نظارت مواد غذایی شبکه بهداشت ورامین

تشخیص عسل طبیعی و خوب

گفته میشود عسل طبیعی خوب به هنگام ریزش از قاشق معمولاً قطع نشده و به صورت مداوم ریزش دارد.

موم عسل مرغوب به هنگام خوردن در دهان آب میشود در حالی که موم عسل نامرغوب در دهان تجمع می یابد.

برای تشخیص عسل طبیعی سر گوگرد را در عسل کرده (آغشته به عسل) سپس با فندک سعی کنید آن را آتش بزنید اگر روشن نشد عسل خوب است.

ظرف شیشه ای حاوی عسل را جلوی نور بگیرید اگر نور به راحتی از آن عبور کرد عسل خوبی نیست ، عسل نباید کاملاً شفاف باشد.



تشخیص زعفران طبیعی

• برای تشخیص تقلب زعفران آن را بین دو تکه کاغذ فشار دهید زعفران طبیعی کاغذ را رنگی نمی کند ولی زعفران تقلبی کاغذ را زرد می کند.

• برای تشخیص زعفران آن را به وسیله یک پنبه تمیز روی شعله بگیرید شعله زعفران طبیعی از رنگ بنفش تا نارنجی در می آید ولی شعله زعفران تقلبی زرد می شود.

• زعفران طبیعی در دهان تلخ بوده و هنگام قرار گرفتن در آب رنگ آن پخش نمی شود.



تشخیص ماهی تازه

چشم ماهی تازه محدب بوده و کاملاً براق است و مردمک آن کاملاً سیاه و عاری از کدورت و سفیدی است.

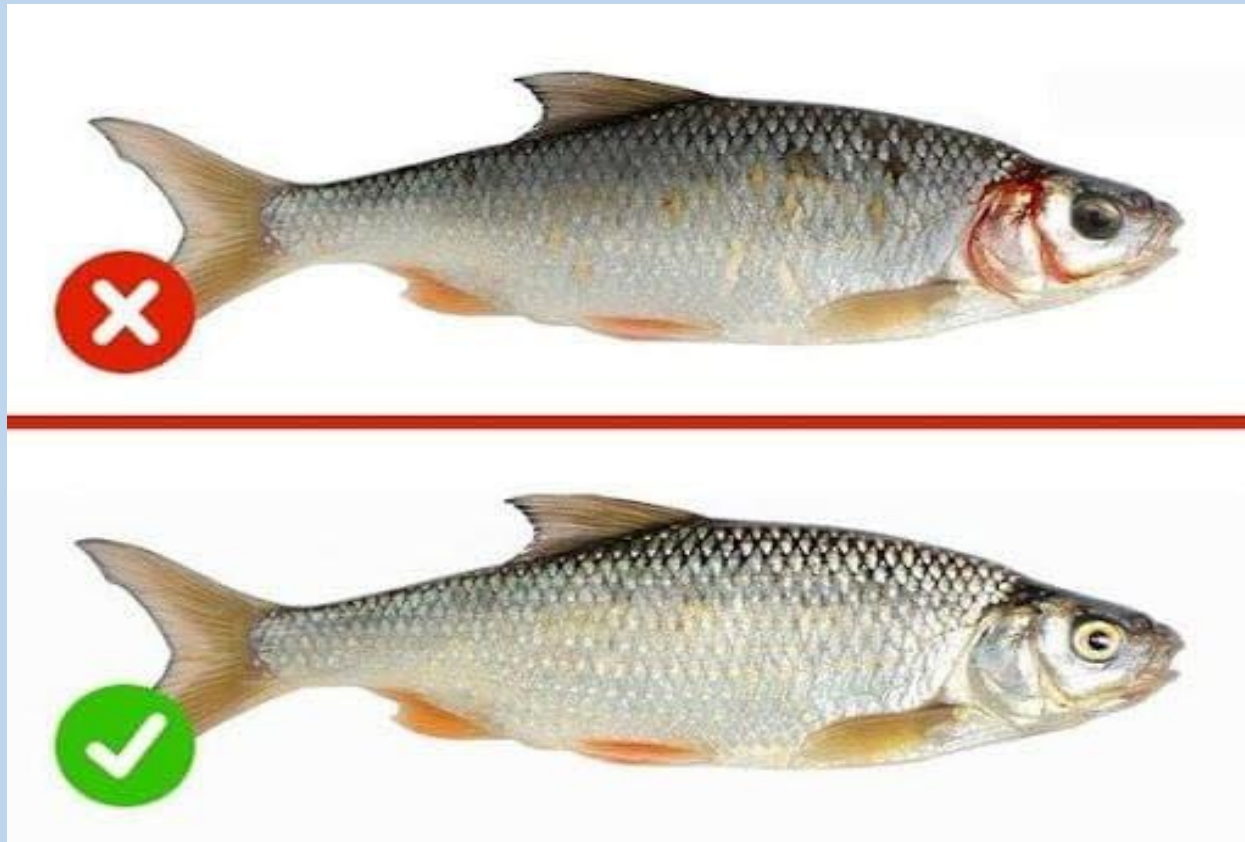
عضله ماهی تازه دارای واکنش بوده و بعد از وارد کردن فشار انگشت و برداشتن آن سریعاً جای انگشت را پر می‌کند و خاصیت ارتجاعی دارد و به استخوان متصل است.

دهان ماهی تازه بسته است ولی دهان ماهی کهنه کاملاً باز است.

آبشش‌های ماهی تازه صورتی مایل به قرمز بوده و عاری از هرگونه مایع لزج است.

فلس‌های ماهی تازه درخشان، براق، محکم و به بدن چسبیده است.

دیواره شکمی ماهی تازه سالم، محکم و دارای خاصیت ارتجاعی کافی می‌باشد.



تشخیص گوشت قرمز سالم و تازه

. سطح گوشت باید کاملا تمیز و بدون آثار آلودگی ، بیماری ، کوفتگی ، خون مردگی ، غده های لنفاوی و ذرات خارجی باشد.

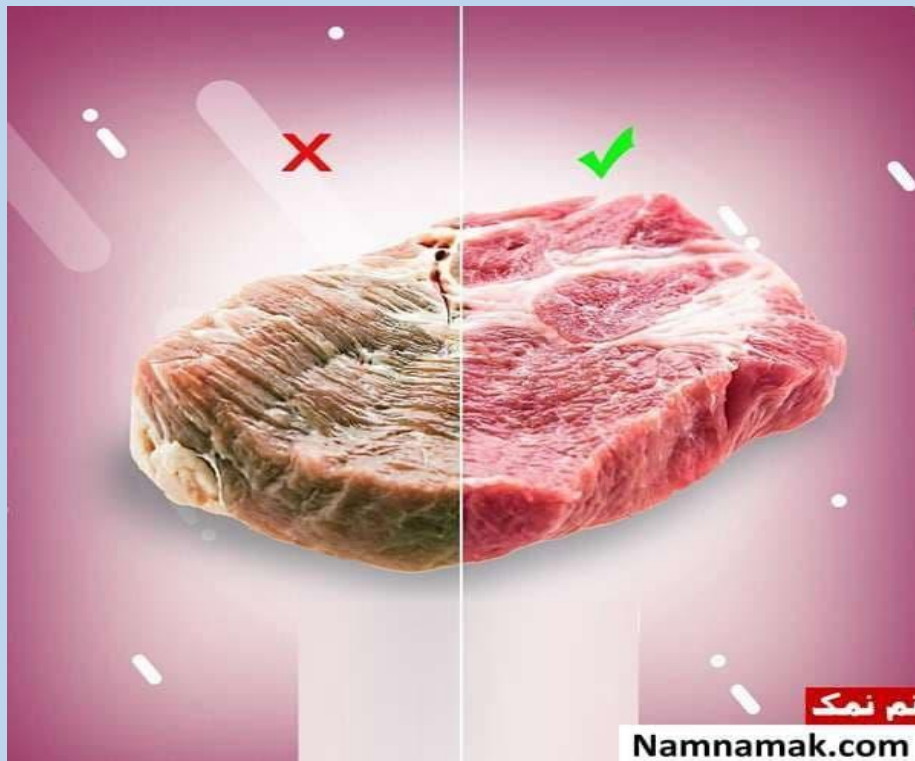
. گوشت باید به رنگ طبیعی مخصوص خود باشد (قرمز مایل به صورتی).

. گوشت باید دارای قوام و سفتی طبیعی خود بوده و نباید لزج و نرم باشد ، نرمی و لزج بودن از نشانه های فساد گوشت است.

. بوی گوشت باید کاملا طبیعی بوده و هیچ گونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تحفن از آن به مشام نرسد.

. چربی گوشت باید سفت به رنگ طبیعی (سفید) بوده و بوی نامطبوع نداشته باشد.

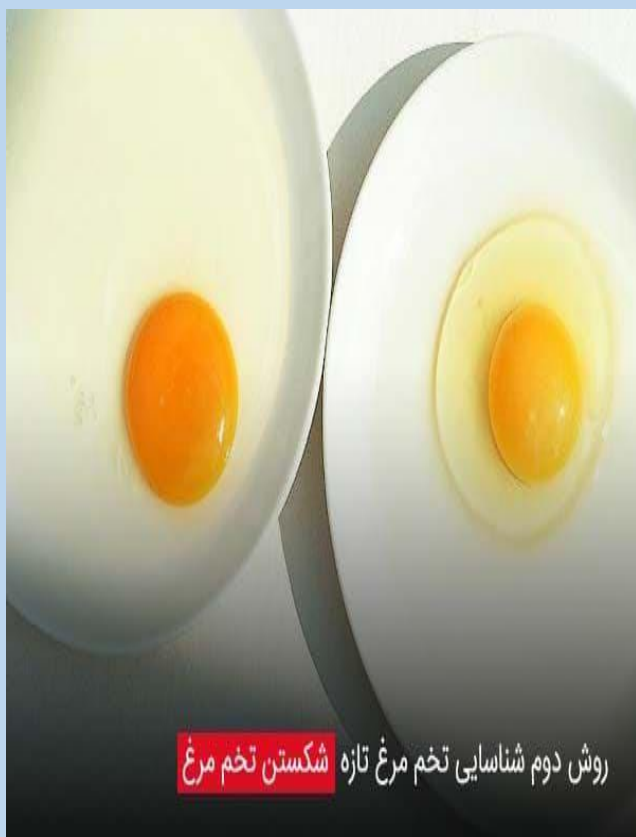
. سطح گوشت باید دارای رطوبت بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.



تشخیص تخم مرغ تازه و کهنه

تخم مرغ را در محلول تقریبی یک به ده آب نمک قرار دهید تخم مرغ تازه در ته محلول قرار می گیرد و تخم مرغ کهنه در روی محلول قرار می گیرد اگر تخم مرغ در وسط محلول بالا و پایین شود نه کاملا تازه است و نه کاملا کهنه.

تخم مرغ سالم و تازه در هنگام شکستن دارای زرده کروی و حجم دار رو به بالا بوده و سفیده در اطراف آن قرار می گیرد به صورتی که روان نیست و پخش نمی شود ولی تخم مرغ کهنه و ناسالم به هنگام شکستن زرده با سفیده مخلوط شده و یا سفیده مانند آب روان می باشد و در بشقاب پخش می شود.



واحد بازرسی و نظارت مواد غذایی شبکه بهداشت ورامین