

چند درصد روغن‌های وارداتی پالم است؟

سعید نمکی امروز در نشست خبری بسیج ملی فشار خون در پاسخ به سؤالی درباره میزان استفاده از روغن پالم در صنایع غذایی اظهار کرد: در گذشته که بحث پالم در بوق و کرنا شد، هدف رساندن یک پیام بهداشتی به جامعه نبود؛ به اعتقاد من مصرف یک درصد پالم در لبنیات هیچ عارضه‌ای ندارد و اگر هم داشته باشد، عارضه آن کمتر از این است که مردم لبنیات مصرف نکنند.

نمکی افزود: مطرح کردن موضوع پالم به این صورت نه تنها سودی ندارد بلکه باعث ضربه زدن به کارخانه‌های لبنیات و ایجاد وحشت در مردم خواهد شد که نتیجه‌اش گسترش پوکی استخوان ناشی از مصرف نکردن لبنیات خواهد بود.

۳۰ درصد روغن‌های وارداتی پالم است

در ادامه کیانوش جهانپور، سرپرست اداره کل روابط عمومی وزارت بهداشت با ارائه توضیحاتی درباره کنترل مصرف روغن پالم در صنایع غذایی بیان کرد: در حال حاضر نظارتی جامع بر میزان واردات روغن پالم به کشور وجود دارد.

جهانپور ادامه داد: ۳۰ درصد حجم روغن‌های وارداتی به کشور پالم است که در صنایع آرایشی و بهداشتی و غذایی مورد استفاده است. با این حال بر میزان استفاده از روغن پالم در صنایع غذایی نظارت وجود دارد.

وی یادآور شد: در حال حاضر برخی از روغن‌های پایه روغن‌های سرخ کردنی، روکش‌های بستنی‌ها و برخی کیک‌ها پالم است که ضرری ندارد.

<https://www.otaghkhabar24.com/news/172276> Source URL: