

“الغذاء والدواء”: تحميض اللبن لا يحوّل له إلى “كفير”

4 مايو، 2025



نفت الهيئة العامة للغذاء والدواء صحة المعلومات المتداولة، التي تزعم أن ترك اللبن العادي ليتحمّض يمنحه خصائص تشبه “الكفير”، مؤكدة أن ذلك غير صحيح.

وأوضحت الهيئة أن لبن الكفير يُنتج عبر عملية تصنيع دقيقة باستخدام حبيبات الكفير، وهي مزيج طبيعي بين البكتيريا النافعة والخمائر، ولا يمكن الحصول على ذات الفوائد أو الخصائص بمجرد تحميض اللبن خارج ظروف الحفظ الآمن أو بعد انتهاء صلاحيته، إذ قد يؤدي ذلك إلى نمو بكتيريا ضارة تسبب اضطرابات هضمية.

ويأتي هذا التوضيح ضمن جهود الهيئة المستمرة للرد على الإشاعات الغذائية المتداولة، وتعزيز وعي المستهلك بالممارسات الصحية الآمنة.