

“مواد كيميائية خطيرة” .. مختص في علوم الغذاء يوضح مخاطر غلي الشاي في العلب

27 أبريل، 2026



حذّر المختص في علوم الغذاء، الدكتور مشوح المشوح، من خطورة

استخدام علب الشاي المعدنية في تسخين وتحضير الشاي مباشرة على اللهب، كما يظهر في بعض المقاطع المتداولة في البر، مؤكداً أن هذا السلوك غير آمن صحياً ولا يُنصح به على الإطلاق.

وأوضح أن أبرز المخاطر تتمثل في تحليل الطبقة الداخلية البلاستيكية (Epoxy / BPA) الموجودة داخل العلب لحماية المحتوى من المعدن، حيث يؤدي التسخين المباشر إلى إطلاق مواد كيميائية قد ترتبط باضطرابات هرمونية ومخاطر صحية على المدى الطويل.

كما أشار إلى احتمال تسرب كميات من معادن مثل النيكل والكروم، خاصة عند استخدام حرارة عالية ومع وجود الشاي الحمضي، ما يزيد من التفاعل الكيميائي داخل العلبة.

وأضاف أن احتراق الطلاء الخارجي للعلب قد ينتج عنه أبخرة ومواد كيميائية ضارة، مشدداً على أن هذه العلب صممت للتخزين فقط وليست للاستخدام في الطهي أو التسخين.

ونصح باستخدام أدوات مخصصة وآمنة مثل الغلايات أو أواني الستانلس ستيل أو أواني التخييم المعتمدة، مؤكداً أن الاستخدام لمرة واحدة قد لا يسبب خطراً مباشراً، إلا أن تكراره قد يؤدي إلى تراكم مواد ضارة في الجسم على المدى البعيد.