

مخاطر استخدام ورق الألمنيوم في تخزين الطعام

3 ديسمبر، 2024



حذر الخبراء من استخدام ورق الألمنيوم لتخزين الطعام بسبب عدم فعاليته في منع نمو البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي.

وأوضح الدكتور زاكاري كارترايت، عالم الأغذية في مختبر AquaLab بشيكاغو، أن ورق الألمنيوم لا يضمن إحكام الإغلاق، مما يسمح للأكسجين والهواء بالوصول إلى الطعام ويحفز نمو الميكروبات الضارة.

على عكس الحاويات البلاستيكية محكمة الإغلاق، التي تمنع وصول الأكسجين، يفتقر ورق الألمنيوم إلى القدرة على الالتصاق الكامل بالأسطح، مما يجعله غير كافٍ لحماية الطعام بشكل فعال.

وأشار الخبراء إلى أن تناول بقايا الطعام المغلفة بورق الألمنيوم يمكن أن يؤدي إلى التسمم الغذائي، مما قد يعرض الصحة للخطر. وينصح باستخدام الحاويات البلاستيكية محكمة الإغلاق، الأكياس البلاستيكية، أو غلاف الطعام البلاستيكي كبديل أكثر أمانًا لتخزين الطعام.

وتشمل البكتيريا التي قد تنمو في ظروف التخزين غير المناسبة المكورات العنقودية (Staphylococcus)، التي تفرز سمومًا تسبب

التسمم الغذائي، وبكتيريا *Bacillus cereus*، التي قد تؤدي إلى التقيؤ والإسهال. كما يزيد التخزين غير السليم من خطر نمو بكتيريا خطيرة مثل *Clostridium botulinum* و *Listeria monocytogenes*، التي تشكل تهديدًا كبيرًا، خاصة للأشخاص ذوي المناعة الضعيفة وكبار السن.

وأضاف الدكتور كارترايت أن الألومنيوم قد يتفاعل مع الأطعمة الحمضية أو المالحة مثل صلصة الطماطم، مما يؤدي إلى تسرب مواد ضارة للطعام، وهو ما تم ربطه ببعض الاضطرابات العصبية وأضرار تصيب الكلى، الكبد، والعظام عند استهلاك الألومنيوم على المدى الطويل.

وأكد البروفيسور بريمرز فريستون، المحاضر في علم الأحياء الدقيقة السريرية بجامعة ليستر، أهمية تخزين الطعام في حاويات محكمة الإغلاق، مشيرًا إلى أن التجميد يوفر خيارًا أكثر أمانًا لتخزين الطعام لفترات طويلة مقارنة بدرجات حرارة الثلاجة المعتادة.