

Dùng sụn quan tài làm... xôi gạo c

Tác Giả: Theo M H ng

Thứ Hai, 19 Tháng 4 Năm 2010 19:59

GS Lê Doãn Diên, Chủ tịch Hội Khoa học và Công nghệ Lương thực, Thực phẩm Việt Nam (VAFOST) cho biết,

việc sử dụng các loại hóa chất công nghiệp để tạo màu cho thực phẩm vẫn còn nhức nhối.



Hình ảnh mang tính minh họa

Một số nơi còn sử dụng loại sụn dùng sụn quan tài để tạo màu để đem bán cho xôi gạo c. Một đám cưới ở thị trấn Ngô thành Hà Nội có phục vụ khách loại xôi này, kết quả là nhiều người nhập viện.

GS Diên cũng khẳng định Thanh Oai (Hà Nội), nhiều nông dân giã m cà chua bằng cách nhúng vào hóa chất.

“Ngay cả ta dùng một ít to thuốc bọ vò thực vật có hòa lẫn chất kích thích sinh trưởng, khi cà chua còn non thì dúng vào. Đây là tác động của những chất này, cà, dưa tăng trưởng nhanh hơn, sâu cũng sợ, không dám “đụng chạm”. Tuy nhiên, hàm lượng các chất độc hại là vô cùng lớn”.

Chuyên nông dân trồng rau củ luống này để bán, luống khác cho nhà ăn không còn lỗ. Lưu ý

Dùng sản phẩm quan tài làm... xôi gạo

Tác Giả: Theo M&# H&ng

Thứ Hai, 19 Tháng 4 Năm 2010 19:59

là nay đến chợ siêu thị cũng không dám ăn rau củ bán trong chợ a hàng chợ a mình.

Một số nhà sản xuất nông nghiệp sản xuất dùng sản phẩm quan tài để tạo màu đẹp đẹp phẩm cho xôi gạo

PGS.TS Phạm Công Thành, Trưởng ngành bộ môn Công nghệ Thực phẩm và Công nghệ sau thu hoạch, Đ&#i h&#c Bách khoa Hà Nội, cho rằng, nhiều siêu thị hiện nay chỉ yêu nhập hàng từ các hộ thu mua, trưởng nhất nhà nên việc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định là rất hạn chế.

TS Lê Thị Hồng Hoa - Viện trưởng Viện Kỹ thuật An toàn Vệ sinh thực phẩm quốc gia - công bố địa chỉ, số điện thoại liên quan và cá nhân để ai có nhu cầu kỹ thuật thực phẩm có thể gọi hoặc tìm kiếm, tuy nhiên cũng thông tin cho biết, nhiều loại hóa chất không thể xác định được.

Theo TS Hoa, các Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công Thương đều chưa kiểm soát được các loại hóa chất ngoài lưu hành.

Các nhà khoa học đã xuất hiện có những nghiên cứu sản xuất các sản phẩm tự nhiên thay thế hóa chất công nghiệp. Theo giới khoa học Việt Nam, hiện nay có khoảng 500 loại thực vật bản địa có các sắc tố tự nhiên có thể sản xuất làm phẩm màu thực phẩm và rất giàu các kháng chất oxy hóa. Chúng hiện, rất quen thuộc, là dùng dứa gạo để tạo màu đẹp cho xôi, nghệ tạo màu vàng cho thịt gà, v.v...

Riêng với thực phẩm Tết, TS Thành khuyến cáo người dùng tránh mua các sản phẩm bảo quản lâu ngày mà nên mua thực phẩm tươi rói bảo quản ở chế độ đông lạnh, rau củ thì bọc trong túi nilon, để lạnh, là tốt nhất.