

بهبود کیفیت روغن های نباتی ایران چشمگیر است

۱۳:۵۰ - ۱۳۸۸/۰۴/۰۳

مهندس ابوالحسن خلیلی، دبیر انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران در پاسخ به سخنان دکتر حسین حسینی عضو کمیسیون بهداشت و درمان مجلس شورای اسلامی مبنی بر اینکه "70 درصد روغن های خوراکی در کشور ناسالم است" توضیحاتی را ارائه کردند

1- بیش از 90 درصد روغن نباتی مورد نیاز کشور در قالب دانه روغنی و یا روغن خام از خارج به کشور وارد می شود. آمار واردات انواع روغنهای خام در سایت و نشریات گمرک جمهوری اسلامی ایران قابل دسترسی است. باتوجه به ترکیب واردات در سالهای اخیر، حدود 65 درصد روغن خام مصرفی کشور سویا، حدود 15 درصد آفتابگردان و حدود 20 درصد انواع روغن پالم می باشد. صنعت روغن نباتی کشور با استفاده از مواد اولیه با ترکیب فوق، انواع روغنهای مصرفی مورد نیاز خانوار، صنوف و صنایع کشور را تولید می نماید.

2- نسبت تولید و مصرف روغن مایع به جامد در طی سالهای اخیر مرتبا در حال افزایش بوده است. تولید انواع روغن مایع در سال 82 حدود 280 هزار تن، در سال 83 حدود 322 هزار تن، در سال 84 حدود 440 هزار تن، در سال 85 حدود 573 هزار تن، در سال 86 حدود 651 هزار تن و در سال 87 حدود 704 هزار تن بوده است. در واقع در راستای سیاستهای دولت و به دلیل ارتقاء سطح آگاهیهای مردم هر سال سهم روغن مایع در سبد مصرفی جامعه افزایش یافته است نسبت تولید روغن مایع به کل روغن تولیدی از حدود 22% در سال 82 به حدود 50% در سال 87 رسیده است. در واقع هم اکنون نیمی از روغنهای تولیدی و مصرفی کشور را انواع روغنهای مایع تشکیل می دهند که فاقد اسیدهای چرب ترانس هستند.

3- در راستای برنامه ها و سیاستهای تدوین شده با مشارکت این انجمن به عنوان تشکل صنفی صنعت روغن نباتی کشور، استاندارد روغن جامد هیدروژنه تغییر کرده و محدودیت اسید چرب ترانس از سال 84 در آن گنجانده شد. این محدودیت در سال 86 مورد تجدیدنظر قرار گرفت و با تغییر استاندارد قبلی (روغن جامد هیدروژنه به شماره 144) به استاندارد جدید روغن خوراکی مصرفی خانوار (به شماره 9131) حداکثر اسیدهای چرب ترانس در روغنهای جامد و نیمه جامد درحد 10% تصویب و از آبان 86 اجرا گردید. بررسی آزمایشگاهی نمونه های روغن تولید و عرضه شده در سطح بازار در سال 87 نشان داد که میانگین مقدار اسیدهای چرب ترانس در روغنهای نیمه جامد و جامد مصرفی خانوار حدود 6% می باشد.

4- مصرف سرانه انواع روغن نباتی در کشور حدود 19 کیلوگرم برآورد می شود که همانگونه که در بند 2 توضیح داده شد نیمی از آن شامل انواع روغن مایع می باشد. مصرف سرانه روغنهای نباتی در برخی کشورهای اروپایی نظیر هلند، سوئیس و آلمان حدود 40 کیلوگرم و بعضا بیش از 50 کیلوگرم است. کشور ایران حدود 1% جمعیت دنیا را دارد و حدود 1% روغن نباتی تولیدی در سطح جهان را مصرف می کند. بنابراین مصرف سرانه روغن نباتی در کشور ما نه خیلی زیاد و نه خیلی کم است. مردم برخی کشورها بیش از 50 کیلوگرم و مردم برخی کشورها حدود یک کیلوگرم انواع روغن نباتی مصرف می کنند.

پس از مروری بر مطالب فوق که مستندات همه آنها حسب نیاز قابل ارائه به حضرتعالی می باشد و صحت و سقم آنها را از وزارت بهداشت، موسسه استاندارد، وزارت بازرگانی و گمرک جمهوری اسلامی ایران می توانید جویا شوید، به جملات درج شده در اخبار از قول شما می پردازیم :

- 70 درصد روغن های خوراکی کشور ناسالم بوده و اسید چرب ترانس آنها 20 برابر حد استاندارد است.

- 80 درصد نیاز داخلی روغن کشور، از خارج وارد می شود.

- سالانه 2/1 میلیون تن روغن جامد در کشور مصرف می شود.

- ایران با واردات 850 هزار تن روغن نخستین وارد کننده روغن در خاورمیانه است.

- سرانه مصرف روغن جامد در ایران 17 کیلوگرم و در دنیا 5/12 کیلوگرم است.

استاد ارجمند، پزشک گرامی و نماینده محترم !

به نظر می رسد برخی آمار و اطلاعات که به استحضار جنابعالی رسانده اند مربوط به سالهای دور و گذشته می باشد و برخی دیگر نیز اساسا اشتباه است. کل تولید روغن نباتی کشور در سال 87 حدود 1,447,000 تن بوده است که حدود 742 هزار آن روغن نیمه جامد (با ترانس کمتر از 10%) و حدود 705 هزار تن آن انواع روغن مایع (بدون ترانس) بوده است. واردات انواع روغن خام در سال 86 بیش از 1,150,000 تن و واردات انواع دانه روغنی بیش از 1,279,000 تن بوده است. صنعت روغن نباتی کشور ما با اتکا به توان علمی و تحقیقاتی متخصصان ارزشمند داخلی در سالهای اخیر تولید انواع روغنهای کم ترانس و بدون ترانس را در دستور کار خود قرار داده و با همکاری مسئولان وزارت بهداشت و موسسه استاندارد موفق شد میزان ترانس موجود در روغنهای جامد را از متوسط 30 درصد (در سالهای اول دهه 80) به متوسط کمتر از 7% (در سال 87) برساند. امیدواریم با مساعدت و همیاری بیشتر همه مسئولان، این مسیر را ادامه دهیم و در آینده تولید روغنهای با ترانس کمتر از 5% کم ترانس (Low Trans) و کمتر از 2% بدون ترانس

(Zero Trans) را به تولید انبوه برسانیم .

اما انتظار داریم، اگر از تلاشهای انجام شده در سالیان اخیر قدردانی نمی کنیم حداقل منکر آنها نشویم. افزایش چشمگیر تولید، توزیع و مصرف انواع روغنهای مایع و روغنهای مخصوص سرخ کردنی که فاقد اسیدهای چرب ترانس هستند و قرار گرفتن آن در سبد مصرفی خانوار و جایگزینی آنها با روغن جامد هیدروژنه امری است که به وضوح در سطح جامعه قابل مشاهده و ردیابی است.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.