

برندهای نامعتبر روغن زیتون را بشناسید / روش تشخیص روغن زیتون اصلی از تقلبی

۱۳۹۵/۱۰/۲۹ - ۱۳:۲۴

تحقیقات نشان می‌دهد در آمریکا 70 درصد برندهای روغن زیتون عرضه شده به بازار تقلبی و بی‌کیفیت هستند.

روغن زیتون به واسطه فواید بی‌نظیر آن، در همه کشورها محصول پرفروشی محسوب می‌شود به طوری که بازار هدف پرسودی برای سودجویان ایجاد کرده است. گفته می‌شود در کشور آمریکا 70 درصد روغن زیتون های فروخته شده تقلبی است.

بسیاری از تولیدکنندگان، روغن زیتون طبیعی را با برخی مواد یا روغن های مصنوعی ترکیب کرده و به اسم روغن زیتون به فروش می‌رسانند.

در ایتالیا نیز این موضوع در برهه‌ای از زمان به حدی گسترش پیدا کرده که 400 مامور در قالب «عملیات روغن طلایی» به کشف و ضبط این روغن های تقلبی پرداختند.

محققان در آمریکا 124 برند روغن زیتون را که در سراسر جهان به فروش می‌رسند، مورد مطالعه قرار داده و دریافتند که بیش از 70 درصد آن ها روغن زیتون خالص نبوده و حتی برخی از این برندها به طور کامل فاقد روغن زیتون طبیعی هستند.

اسامی این برندهای روغن زیتون به شرح زیر است:

کاراپلی (Carapelli)

مزتا (Mezzetta)

پامپین (Pompeian)

مازولا (MAZOLA)

پریمادونا (Primadonna)

کولاویتا (Colavita)

ساسو (Sasso)

آنتیکا بادیا (Antica Badia)

استار (star)

هول فودز (Whole Foods)

فیلیپو بریو (Felippo Berio)

سیف وی (Safeway)

کوریسلی (Coricelli)

برتولی (Bertolli)

شما می توانید روغن زیتون را که در خانه دارید با روشی خاص تست کرده و خالص بودن آن را تشخیص دهید. در این روش باید روغن زیتون را به مدت نیم ساعت در یخچال قرار دهید. اگر روغن شروع به سفت شدن کرد یا حالت یخ زدگی دانه های روغن را مشاهده کردید به این معنی است که روغن زیتون خالص است.

منبع: Healthyfoodhouse

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