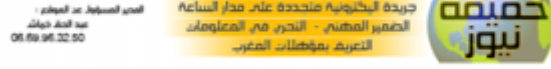


وضع الخبز في "الفريكو" .. سم قاتل!



الكثير من الأمهات يلجأن إلى حفظ الأغذية وخاصة الخبز في "الفريكو" لاعتقادهن أن ذلك سيحافظ عليه أكثر ولكن العلماء أكدوا أن هذا الأمر يعد كارثياً حيث إن الخبز عندما يتم وضعه في "الفريكو" وتجميده وبعد ذلك تسخينه من أجل الأكل فإنه يتحول إلى سم قاتل بسبب طريقه حفظه في "الفريكو".

ووفقاً لصحيفة البيان الإماراتية، نقلاً عن الديار اللبنانية، فربات البيوت يقمن بحفظ الخبز في أكياس بلاستيكية وبالرغم من أن تلك الأكياس لا تحترق أو تتحلل بالاستخدام إلا أنها تتحول إلى أداة قاتلة حيث إن تلك الأكياس تتأثر بالحرارة كثيراً فعند وضع الخبز الساخن داخل الأكياس ثم تعريضه إلى "الفريكو" وهي ذات درجات الحرارة المنخفضة جداً فما نقوم به من ساخن ثم بارد يؤدي إلى إنتاج مادة تعرف باسم ديوكسين والتي هي واحدة من مسببات السرطان عموماً فباستخدام تلك الطريقة البدائية والتقليدية والقاتلة يتحول الخبز من وسيله للطعام إلى أداة للقتل ويصبح أكبر مسبب للسرطان.

والجدير بالذكر أيضاً إلى أن حفظ الخبز في "الفريكو" يؤدي بذلك إلى سرعه تعفنه حيث يحدث له ما يعرف بتسريع الدورة الحياتية مما يؤدي لفقد الخبز لكثير من عناصره وكذلك لقيمه الغذائية من فيتامينات وكربوهيدرات وبروتين ومواد دهنية والتي تعطي للخبز مذاقه الطازج المميز عند تسخينه للمرة الثانية.

لذا للحفاظ على صحة الإنسان يجب على الأفران والمخابز حفظ الخبز في أكياس ورقية بدلا عن الأكياس البلاستيكية ويجب على الأمهات وربات البيوت أيضاً أن يحرصن على سلامة أفراد الأسرة ويحفظن الخبز بالأكياس الورقية كبديل للأكياس البلاستيكية للحفاظ على صحة وسلامة الأسرة.