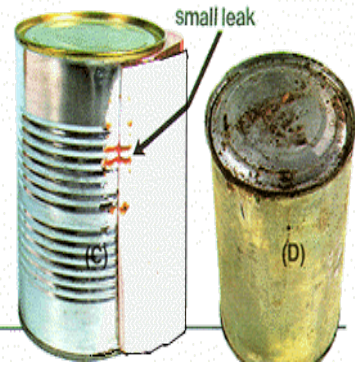


لم نعد نعرف ماذا نأكل!!!! ما هي مظاهر الاغذية الفاسدة؟؟

للحوم الفاسدة فتحت الأبواب على كوارث غذائية في لبنان: فكل ما نأكله أو نستعمله قد ضربه الفساد. اللحوم، الالبان والاجبان، المعلبات، الحلويات، الأدوية وحتى «العلكة». كنا نسمع عن فتاة بعمر الورود قد قضت بداء السرطان أو شاب مات بمرض مجهول فتعجب وتتساءل لماذا؟ أما الآن وبعد هذه الفضائح وما رأينا وما سمعنا فقد زالت كل علامات الإستفهام. البيئة ملوثة المواد الغذائية فاسدة... الكارثة كبيرة وكبيرة جداً ولم يعد ينفع سوى أن ينتبه المواطن لنفسه ولعائلته. أصداء رحلة والباق تعرض لكم مظاهر الفساد في المواد الغذائية عليكم تستفيدون منها



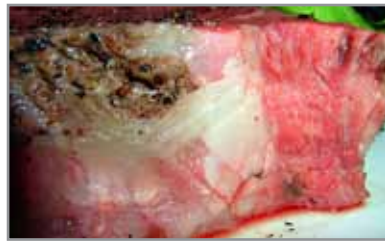
من اهم مظاهر فساد الاجبان:



- أ- ظهور العفن الأزرق.
- ب- انتفاخ الجبن بسبب الاختمار غير الطبيعي الذي يظهر على شكل ثقب أو أخاديد على قطع الجبن.
- ت- ظهور نموات فطرية عليها.
- ث- وجود ثقباً على سطحها وجوانبها.



عزيري المواطن إن تناول الأطعمة الفاسدة يؤدي إلى أمراض خطيرة جداً أقلها ما يعرف بالتسمم الغذائي فإن لم تنتبه بنفسك إلى هذه الناحية في الحياة فتأكد أنه لا يوجد من سينتبه لك سواء على الصعيد العام أو على الصعيد الخاص. فعليك بنفسك.



من أهم مظاهر فساد الأطعمة المحفوظة:



- ١- إذا كان سطحها الأعلى أو الأسفل منتفخاً فهذا يعني وجود غازات في الداخل.
- ٢- إذا كانت مثقوبة.
- ٣- إذا علاها الصدأ أو خرجت منها رائحة كريهة عند الفتح.
- ٤- أن تكون قد انتهت مدة صلاحية استعمالها.



من أهم مظاهر فساد لحوم الدواجن:



- ١- يتغير اللون اللامع إلى لون أزرق رمادي ناشف.
- ٢- يصبح اللحم طرياً بحيث يدخل في الأصبع.
- ٣- تصدر منه رائحة كريهة.
- ٤- إذا قطع بسكين حاد مع العظم تشم رائحة كريهة جداً.



من أهم مظاهر فساد اللحوم الحمراء:



- ١- تغير في اللون من الأحمر الزاهي إلى الأحمر الغامق الذي يميل نحو الأزرق.
- ٢- تخرج منه رائحة غير مستحبة إذا قطع اللحم مع العظم.
- ٣- ظهور بقع بنية أو غامقة على قطع اللحم.

من أهم مظاهر الفساد في الاسماك مايلي:



- ١. تغير في الرائحة: ويتدرج من رائحة السمك (البات) مروراً برائحة النشادر ثم رائحة التفسخ putrefaction وهي رائحة كريهة وتشتبك في إظهارها مركبات كثيرة ، وقد تلاحظ الزناخة Rancidity في الأسماك الدسمة كنتيجة لتأكسد الدهون.
- ٢. تغير في لون الخياشيم: تعتبر منطقة الخياشيم Gills أكثر أجزاء السمكة عرضة للفساد الميكروبي ، لذا فإن اللون والرائحة فيها تتغير حالماً يبدأ الفساد ، ويمكن ملاحظة تغير اللون الوردي المحمر للخياشيم إلى اللون الوردي الباهت إلى البني ثم الأصفر الرمادي حسب درجة الفساد.
- ٣. لون الجلد: يتغير اللون البراق المميز للسمك إلى اللون البني الترابي الباهت ، وقد تظهر ألوان أخرى مقرونة بطبقة لزجة على سطح الجلد نتيجة نمو بعض الميكروبات ولا سيما في السمك المبرد.
- ٤. قوام لحم السمك:

يتغير قوام اللحم من شاد ومتماسك إلى طري يخرج منه العصير عند الضغط عليه مع سهولة انفصاله من العظم ، هذا التغير يكون نتيجة لتحلل البروتين بسبب النمو الميكروبي وكتيجة للتحلل الذاتي الذي ينشأ من جراء نشاط الإنزيمات الذاتية في اللحم Autoenzyme. ومن مظاهر الفساد أيضاً أن العيون تفقد بريقها وتضمحل وتصبح غائرة ، كما أن منطقة الذيل تتلون بلون بني محمر.

المصدر: كتاب ميكروبيولوجيا الأغذية

