

## Evde bomba var: Poşet çay, folyo, damacana

Evde kullandığımız birçok malzeme son derece tehlikeli özellikler taşıyor. Poşet çay, folyo veya damacana gibi son derece "masum" görünen şeyler bile birer saatli bomba gibi. Uzman Kimyager Dr. Memduh Sami Taner evdeki kimyasal silahları anlattı.



07.01.2007 tarihli Vatan-Pazar'da ve beslenmebulteni.com'da yayınlanan bu haberi Türkan Hiçyılmaz yapmış. Mutlaka okuyun.

### Metal zımbalı poşet çayları içmeyin

Poşet çaylar çok pratik. Bu yüzden de kullanımı hızla artıyor. Ancak dünya zımba telli poşet çayları terk etmesine rağmen (zımba yerine poşete, ip doğal yapıştırıcı ya da dikiş ile tutturuluyor) Türkiye'de hâlâ metal zımbalı poşet çayları satılıyor. Bu insan sağlığı için çok tehlikeli. Çünkü metal zımbalı poşet çay, sıcak suyun içine girdiğinde ve uzun süre bekletildiğinde, çay poşetindeki metal çözünebilir. Bu da vücutta metal birikimine yol açıyor. Vücutta biriken ağır metal iyonları karaciğer, beyin, akciğerde çeşitli sorunlara ve kansere neden oluyor.

Özellikle limonlu çay içenler kesinlikle metal zımbalı poşet çay kullanmamalı. Çünkü limon asit özelliğinden dolayı metalle tepkimeye girip metalin çözülmesine ve vücuda daha fazla metal yüklenmesine neden oluyor. Poşet çayları alırken ya da kullanırken dikkatli olmak gerekir. Dokunduğunuzda naylon hissi veren metal zımbalı poşet çayları almayın. Onun yerine lifli, doğal malzemeden yapılan, ipi dikişle ya da yapıştırılarak tutturulmuş çayları tercih edin. Önce şekeri atın. Çünkü şeker suyu soğutacak ve metalin çözülmesini engelleyecek. Su mümkün olduğunca ılık olmalı. Ve metal zımbalı poşet çay su içerisinde en fazla iki dakika bekletilmeli. Aslında salt bitkiyi suda kaynatarak veya demleyerek hazırlamak en sağlıklı yoldur.

### Konservede metalik tat tehlike sinyali

Konserve balık gibi yiyeceklerin konulduğu teneke kutu dediğimiz ambalajların, iç yüzeyi plastik malzemeyle kaplı ise standartlara uygundur. Fakat bu tür bir önlem alınmadan salt metal ambalaj ile gıda veya gıda maddesinin suyunun teması söz konusu ise, tüketilecek yiyeceklere çok dikkat edilmeli. Uzun süre beklemiş gıdaların tüketilmesi çok risklidir. Bu nedenle son kullanma tarihine yakın ürünler tüketilirken "metalik bir tat" hissedilirse, gıdanın tüketilmesi sakıncalıdır. Son kullanma tarihi geçmemiş olsa bile bu tür bir tat alınıyorsa, o yiyecekler tüketilmemeli, tüketicilerin başvurması gereken noktalara veya ilgili firmaya bu konuda şikayet bildirimini yapılmalıdır.

### Folyolar Alzheimer ve kansere sebep oluyor

Alüminyum folyo ve streç film bazı maddelerle bir araya geldiğinde reaksiyona geçip çözülür. Özellikle uzun süre alüminyum folyoda kalan sıcak, sulu, asitli yiyecekler aşınmaya neden olabilir. Bu malzemelerin sürekli kullanımı halinde ise Alzheimer ve kanser gibi birçok ciddi sağlık sorununa neden olabilir.

### Plastik damacana sakıncalı

Plastik damacaneler da sağlık açısından sakıncalıdır. Çünkü evimize içmek için aldığımız kaynak suları eşme sularına göre daha aşındırıcıdır. Bu nedenle bilinen ve güvenilen firmalar dışındaki yerlerden su alınmamalıdır. Çünkü tüketicinin sağlıksız damacanayı çıplak gözle anlaması mümkün değildir. Ayrıca bu konuda yeterli denetim olup olmadığı da şüpheli bir durum. Bunun için gerek su gerek yiyecekler açısından cam ambalajlar her zaman en sağlıklıdır. (iyibilgi'nin notu: Eskiden su saklamak için kullanılan toprak kapları da tercih edebilirsiniz. Toprak kaplar suyu serin tutar.)

### **Yıpranmış damacanayı geri gönderin**

Damacanelerin hammaddesinde fosgen adı verilen, savaşlarda yaygın şekilde kullanılan kimyasal zehirli bir gaz dahi bulunuyor. Yıprandığında ve içinde uzun süre su bekletildiğinde, damacanayı oluşturan plastikteki birçok tehlikeli kimyasal suya karışabiliyor. Bu kimyasallar mide, karaciğer, sinir sistemi ve akciğer dokusunda tahribata yol açıyor. Bu yüzden evinize gelen damacananın yıpranmamış olmasına özen gösterin. Damacanelerin son kullanma tarihlerini üretici firmalarda bulunması gereken bir dedektör belirliyor. İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e göre üretici firmaların bu dedektörleri bulundurmaları için 31 Aralık 2007'ye kadar süreleri var. Şu anda firmalar damacanelerini kendi istedikleri sürece kullanabilirler. Tek kullanımlık pet şişelerde ise bu tehlike yok.

### **Streç filmi pişirme sırasında kullanmayın**

Streç film plastik bir malzeme olduğu için dikkatli kullanılmalıdır. Özellikle sıcak yiyeceklerin saklanmasında kullanılmamalıdır. Çünkü ısı ile temasında çok çabuk erir ve plastikteki zararlı kimyasal maddeler yiyeceklere, oradan da insan vücuduna geçer. Ayrıca yemeklere karışmaması için ısıtma-pişirme esnasında kaplarda ve gıdaların iç yüzeylerinde kesinlikle bulunmaması gerekir.

### **Plastik bardak kanser nedeni**

Köpük, plastik bardak ve malzemeler ile sıcak yiyecek-içecek tüketimi kesinlikle terk edilmesi gereken alışkanlıklardır. Sağlık Bakanlığı bu duruma müdahale etmelidir. Maliyeti düşürmek ve daha çok kâr elde edebilmek için üretilen "çok ince" plastik bardak ve tabaklar 70-90 derece sıcaklığındaki sıvılar içine bulunduğu tehlike yaratır. Sıcak sıvı, plastik malzemeyi eritir. Toksik maddeler ilk önce sıvıya sonra ağız yoluyla vücuda geçer ve kansere yol açar. Sıcak su ile ilişkiye en az geçme ihtimali, kağıt bardaklar için geçerlidir. Özellikle ABD, İngiltere ve Avrupa Birliđi'nde kağıt bardak yaygın olarak kullanılıyor.

### **Alüminyum folyoyu fırına koymayın**

Alüminyum folyoyu tamamen koruma amaçlı olarak kullanmak yani yiyeceği folyoya sarıp buzdolabına koymak sağlıklıdır. Ancak saklanacak gıdanın ıslak, çok tuzlu ya da limonlu olmaması gerekiyor. Alüminyum folyoya ısıtma işlemleri uygulamak, balık v.s yiyeceği alüminyum folyoya sarıp fırında pişirmek sakıncalıdır. Çünkü yüksek ısı ve yiyeceklerin pişirilmesi esnasında çıkan kimyasal içerikli buhar, alüminyum folyo ile reaksiyona girebilir. Alüminyum metal çözünerek gıdaya karışır. Bu da vücutta metal birikimine sebebiyet verir. Kanser, akciğer ve karaciğer hastalıklarına yol açabilir. Alüminyum folyo yerine mumlu kağıt tercih edilmelidir.

Vatan-Pazar

Türkan Hiçyılmaz