

كلمة أخيرة

لعبت الكيمياء وتلعب إلى الآن دوراً رئيسياً في تطوير الحياة وكان هذا الدور ممثلاً في تخليق مواد جديدة لعلاج بعض الأمراض أو تخليق مواد جديدة مكسبة للطعم أو الرائحة أو مواد حافظة للإنتاج من التلف.. إلا أن هناك عدة حقائق علمية لابد أن يعرفها المستهلك حول الأغذية المحفوظة سواء أكانت سائلة أم جافة، إن المواد الحافظة التي تضاف إليها في مراحل إعدادها للتصنيع أو التعليب أو الحفظ أو التخزين ليست كلها مسموح بها عالمياً بموافقة منظمة الصحة العالمية بل إن عدداً كبيراً منها مازال تحت البحث والدراسة لدراسة الآثار الجانبية والحيوية على صحة من يتناول هذه الأطعمة وقد سبق شرح الآثار الناجمة عن إضافة هذه المواد.. كما أن المواد المكسبة للطعم والرائحة وكلها مواد تخليقية عضوية وليس لها أى آثار غذائية صحية بل كلها لتحسين شكل وطعم السلعة لا أكثر من ذلك ومعظمها تسبب أنواعاً مختلفة من السرطانات كما أن لها آثاراً سمية ضارة على معظم أجهزة الجسم.

كما أن إضافة المواد المانعة لنمو البكتريا للأطعمة المحفوظة تسبب بعد تناول تلك الأطعمة بعض أنواع الحساسية كما أنها تقتل الميكروفلورا الطبيعية الموجودة في الأمعاء والقولون والتي تخلق الفيتامينات المختلفة التي يحتاجها الإنسان ولا يأخذها من مصدر خارجي لذلك فأنا أنادى بأعلى صوتي بأن ترجع ربة البيت إلى حياة الفطرة كما كان أجدادنا يعيشون حيث يأكلون كل شيء طازجاً غير محفوظ وغير معلب ويأخذون غذاءهم بدون إضافة مواد حافظة كالتى تضاف الآن للمربّات والمخللات واللحوم المحفوظة وإذا أرادت تخزين شيء فتخزنه دون إضافة مواد حافظة. وذلك بتجميده في الديب فريزر كما يحدث في الخضراوات وكذلك اللحوم تجمد أيضاً دون اللجوء لاستعمال مصنعات اللحوم كما سبق ذكره.. أما بالنسبة للمربّات فيجب إضافة ملح الليمون أو حامض الستريك بدلاً من البنزوات الصوديوم نظراً لشدة سميتها كما سبق ذكره. لذلك يجب الرجوع إلى الطبيعة بقدر الإمكان. فى كل تصرفاتنا وسلوكياتنا وعاداتنا والابتعاد تماماً عن كل ما يشبه فيه أنه ضار بالصحة أو الحالة العامة للمزاج. فكل شيء طبيعى لا يضر بالإنسان لأن الطبيعة وجدت لنفع الإنسان وليس لضرره.