

الكبدة واللانشون والسبق قنابل موقوتة في أمعاء المصريين



السبت 13 ديسمبر 2025 06:00 م

مما تشتهر به مصر، انتشار عربات الكبدة والسبق والحوالوشي في شوارعها المختلفة، والتي تمثل وجهة لكثير من المصريين الذين يضطرون بحكم تواجدهم لأوقات طويلة خارج المنزل للأكل منها، وبخاصة الطلاب والعمال، وخاصة مع رخص أسعارها

وعادة ما يلجأ الباعة إلى استخدام الكبدة والسبق المستورد في ظل انخفاض سعرهما في الأسواق، وهم أكثر ما يقبل عليه محبو الأكل من عربات الكبدة، في ظل رخص سعرهما، على الرغم من كونهما أكثر الأطعمة التي تتعرض للفساد سرّعاً، فيما يتم إخفاء ذلك عن طريق إضافة كمية كبيرة من البصل والثوم والتوابل، ونسبة الدهون التي تكون عالية جدًا

ما يشكل خطراً على مرضى القلب والضغط والسكر، وقد تؤدي إلى تصلب الشرايين، وضيق الشرايين، ويصبح الشخص معرضاً لحدوث جلطات، بالإضافة إلى "السمنة" لاحتوائها على سعرات حرارية عالية، علاوة على أن هذه المنتجات قد تؤدي للإصابة بالتسعم الغذائي بسبب ظروف التخزين غير الصحية، وفق تحذيرات خبراء التغذية

ومن وقت لآخر تبرز التحذيرات من مخاطر تناول ساندويتشات الكبدة والسبق وغيرها من اللحوم المصنعة، في ظل الدراسات العلمية التي تربط بينها وبين الأمراض الخطيرة، مثل السرطان، ويترافق الخطر في مصر حيث لا تطبق معايير السلامة، وتتعذر الرقابة الصحية

اللانشون والبسطروفة والسبق

وجاءت أحدث التحذيرات على لسان الدكتور مجدي حسن، نقيب البيطريين الذي حذر من خطر تناول منتجات اللحوم المصنعة مثل اللانشون والبسطروفة والسبق، قائلاً إنها تحمل مخاطر غذائية واضحة حيث لا تُطبق المواصفات القياسية بالشكل الكامل

وكشف في مقابلة مع الكاتب الصحفي مجدي الجلاد، أنه لا يدخل هذه المنتجات إلى بيته، في ظل المخاوف من انعدام تطبيق المواصفات القياسية المصرية على هذه المنتجات، والتي تشرط على سبيل المثال أن يتكون السبق من 40 لحم أحمر، و60 بالعائمة المكونات الأخرى مثل الصويا أو العيش

وأعرب نقيب البيطريين عن شكوكه في تطبيق هذه المعايير، لأن المُمْتَنَعِ لـ التزم بوضع 40 من اللحوم كما هو مددد سيؤدي ذلك إلى ارتفاع أسعارها، لذا فإنه يعتقد بأنه لا يتم التزام بهذه النسبة، بدليل انخفاض الأسعار

بينما حذر من أنه يتم وضع ألوان صناعية على اللانشون، للإيهاء بأنه يحتوي على نسبة لحوم كبيرة على غير الحقيقة، في حين أن هناك أنواعاً من اللانشون من الدجاج يُصْنَع من بواقي الدجاج" بعد أن يتم تشفيفها، حيث يذهب الهيكل العظمي إلى المجاز المخصصة

أما الهمبورجر، فقد حذر نقيب البيطريين من أنه في منتهى الخطورة، في ظل عدم الالتزام بالمواصفات القياسية في تصنيعه

المواد الكيميائية المستخدمة في اللحوم المصنعة

وبعد نترات البوتاسيوم من أكثر المواد الكيميائية استخداماً في معالجة اللحوم، حيث يلتجأ المصنعون إلى استخدامه لإطالة مدة صلاحية المنتج وتحسين مظهره

كما تستخدم مواد حافظة من النترات ونترات الصوديوم لمنع انتشار البكتيريا وهذه المواد تُسبب السرطان لذلك كلما طالت مدة استهلاكها، زادت احتمالية الإصابة بسرطان القولون

اللحوم المُصَنَّعة وخطر الإصابة بالسرطان

وُصُّف اللحوم المُصَنَّعة ضمن المجموعة الأولى من المواد التي تسبب خطر الإصابة بالسرطان، وهي نفس المجموعة التي ينتمي إليها الزرنيخ والأنسبستوس والكحول والتبغ

وتحذر منظمة الصحة العالمية من أن اللحوم المصنعة تزيد من خطر الإصابة بسرطان القولون

وأظهرت الدراسات أن تناول 50 جراماً فقط من اللحوم المصنعة يومياً يزيد من خطر الإصابة بسرطان القولون بنسبة 18 بالمائة كما أن تناول 100 جرام أو أكثر من اللحوم الحمراء يزيد من هذا الخطر بنسبة 17 بالمائة إضافية