خودروهای غیراستاندارد از دوشنبه آینده متوقف می‌شوند

نیره پیروزبخت رئیس سازمان ملی استاندارد اعلام کرد که از دوشنبه هفته آینده، این سازمان تکلیف خودروها را مشخص می‌کند تا آنهایی که همچنان امکان تولید دارند، به کارشان ادامه دهند و آنهایی که باید تولیدشان متوقف شود، دیگر تولید نشوند.این سازمان آخرین وضعیت گزارش رعایت استانداردهای ۸۵ گانه صنعت خودرو را به روزرسانی کرده و در فرآیندها تغییراتی به‌وجود آمده که می‌تواند شرایط تولید برخی خودروها را تغییر دهد. /ایسنا

آفتاب روی خط آفتاب

۸۸۳۱۸۵۵۵-۸۸۳۱۸۵۵۶
پیام کوتاه: ۳۰۰۰۱۴۱۴۲۷

عقل سلیم و تفکر سالم و منطقی و گوش کردن به ندای وجدان و فکر آزاد و فارغ از هر نوع قید و بند غیرعقلانی و خُرافه پرستی برای هر انسان آزاداندیشی حکم می‌کند که سخنان بحق و عقلانی را گوش کنیم و از قوه عقل و بینش خود و افرادِ صالح، درستکار و بی‌طَرف و باوجدان و مورد قبول همه استفاده صحیح کنیم و یا حداقل برای روشن‌شدن حقایق از افراد دلسوز و دنیادیده و با انصاف و خداپرست یاری و کمک بگیریم، لذا بر اساس همین اعتقادات عقلانی و انسانی و خداپسندانه و منطق‌پذیر در بزرگترین دادگاه مورد قبول هر بشری، یعنی وجدان، نتیجه همه این مطالب این است که باید به همه سخنان و مطالب دوستان و حتی اگر از سوی دشمن هم باشد گوش فرا دهیم و با دِرایت از بین آنها بهترین را انتخاب کنیم. محمود بلیغیان

۰۹۱۳...

با وجود اینکه بارها و به دفعات از طریق رسانه‌ها و حتی تلفنی به خودشان گفته‌ایم و نوشته‌ایم معلوم نیست چرا هنوز نوشته چاپی یا پرینت شده اغلب لیزری تاریخ تولید و مصرف و قیمت گرانتر شده از قبل و زود به زود به روی پاکت‌های شیر پاستوریزه پگاه و دیگر محصولات لبنی این شرکت تولیدی در اصفهان و برخی مارک‌های دیگر، به‌قدری ریز و ناخوانا و درهم و مخدوش در محل‌های نامناسب و تیره رنگ چاپ می‌شود! و این درحالی است که محل‌های سفید رنگ و قابل چاپ زیادی روی این پاکت‌های کیسه‌ای شیر پاکتی وجود دارد، ضمناً در تذکرات قبلی در این مورد مدت نسبتاً کوتاهی این را رعایت کردند ولی دوباره به همان روش قبلیِ بازگشته‌اند، سوال این است که واقعاً این روش فعلی چه منفعتی برای آنها دارد؟!

۰۹۱۳...

سخنرانی محکم و کوبنده اخیر جناب آقای دکتر حسن روحانی رئیس جمهوری اسلامی ایران در اجلاس سران کشورهای عضو سازمان ملل متحد در آمریکای جهانخوار که موجب خوشحالی بسیاری شد، نشان داد که حرف‌های آقای حسین شریعتمداری مدیر مسئول روزنامه کیهان، که در هر فرصتی ایشان را زیر سوال می‌بُرد و به ایشان و دولت تدبیر و امید ایشان می‌تاخت، حرف‌ها، موضع‌گیری، جبهه‌گیری و قضاوت زودهنگام کاملاً عَبَث و بیهوده‌ای بوده است و ایشان، یعنی آقای روحانی با موقعیت شناسی و تدبیر و سنجش اوضاع و وظیفه شناسیِ خود حرف‌هایی را در سخنرانی قبلاً تهیه و نوشته شده خود گفته است که تبعات و اثرات مثبت و پیامدهای آن را از سوی کشورها، در داخل و خارج کشور، در آینده نه چندان دور ما و همه مردم جهانیان خواهند دید.

۰۹۱۳...

تا گفته می‌شود که وزارت بهداشت باید کمیت را رها کند و هم از نظر ساختاری و هم از نظر تکنولوژی‌های آموزشی جدید پیشرفت سریعی داشته باشد. مسئولین چند آمار و اسم چند پزشک زبده را نشان می‌دهند. در حالی که در نظام آموزشی و بازآموزی کلیه رسته‌های علوم پزشکی اشکالات فراوانی وجود دارد.

۰۹۱۰...

حضرت امام علی(ع) می‌فرمایند: صبور در دنیا و آخرت بزرگوار است.

۰۹۳۸...

ساخت فیلم‌های سینمایی با توجه به رده‌بندی گروه‌های سنی مختلف با شرایط جامعه اسلامی کاملا سنخیت داشته و مفید است و بارزترین آثارش، جلوگیری از اتلاف وقت است. اما از اهم واجبات است که همه فیلم‌ها وجه مشترک و واحد داشته باشند و آن القای ارزش‌های دینی و انسانی در سوژه و متون چه در تلویزیون و چه در سینما است.

۰۹۳۸...

پیام‌های مردمی در صفحات ۲-۶-۱۱

خبر تلگرامی

رضا اردکانیان وزیر نیرو با اشاره به شایعاتی مبنی بر اینکه با حذف قبوض کاغذی برق، تعرفه افزایش یافته است، گفت: حذف قبوض کاغذی به هیچ وجه به معنای حتی یک ریال افزایش تعرفه نیست و هر هموطنی که اطلاعات مستندی در این حوزه دارد به دفتر من اطلاع دهد تا شخصا پیگیری کنم. /ایسنا

کشاورزی

معاون وزیر جهاد کشاورزی تشریح کرد

جزئیات تولید ۶ هزار و ۷۵۰ تن بذر

با برنامه‌ریزی‌های انجام شده، ظرفیت تولید انواع بذور اصلاح شده در واحدهای کشت و صنعت به بیش از ۱۹ هزار تن بالغ خواهد شد.

به گزارش پات، حسین شیرزاد در گفت‌وگو با پایگاه اطلاع‌رسانی سازمان مرکزی تعاون روستایی ضمن اشاره به مجموعه امکانات بالقوه و بالفعل کشت و صنعت‌های تحت پوشش این سازمان نظیر کشت و صنعت شهید رجایی دزفول(خوزستان) و کشت و صنعت جیرفت در خصوص تولید بذر محصولات اساسی و سبزی و صیفی در سال زراعی ۱۳۹۸-۱۳۹۷ اظهار داشت: کشت و صنعت شهید رجایی دزفول با عنایت به برنامه‌های تنظیمی در زمینه محصولات بذری، موفق به تولید ۱۲۰۰ تن بذر کلزای ارقام بهاره شامل ۵۰ تن بذر OP و ۱۵۰تن بذر هیبرید برابر با استانداردهای ملی و کیفیت بسیار بالا و همچنین تولید بذر شبدر «برسیم» مناسب مناطق شمالی کشور به میزان ۲۵۰ تن شده است. مدیرعامل سازمان مرکزی تعاون روستایی ایران در ارتباط با طرح‌های تحقیق و توسعه در واحدهای کشت و صنعت تصریح کرد: کشت و صنعت شهید رجایی دزفول به منظور استفاده از ظرفیت‌ها و پتانسیل قابل توجه ارقام خارجی برتر با همکاری شرکت امریکن ژنتیک (یونانی-ایتالیایی) اقدام به آزمایشات سازگاری ارقام و کشت میزان ۴۰هکتار بذر والدین جهت تولید حدود ۶۰ بذر ذرت هیبرید خالص نموده که با برنامه‌ریزی‌های مدون میان‌مدت، این میزان، تا سقف ۱۰۰۰تن بذر ذرت هیبرید قابل افزایش خواهد بود.

خبر

دیدار ناظر پولی بانک مرکزی در استان یزد با مدیر شعب استان

ناظر پولی بانک مرکزی در استان یزد با مدیر شعب استان دیدار و گفت‌وگو کردند. به گزارش پایگاه خبری بانک مسکن-هیبنا، ناظر پولی بانک مرکزی در استان با حضور در مدیریت استان، ضمن بازدید از خزانه با مدیر شعب و کارکنان دایره خزانه و پول‌رسانی دیدار و در خصوص پول‌رسانی و تامین نقدینگی بانک گفت‌وگو کرد. حجت اله اخوان ضمن تشکر از همکاری بانک مسکن اظهار داشت: نظارت بانکی موثر از جمله پیش شرط‌های اساسی برای حصول اطمینان از صحت عملکرد نظام اقتصادی کشور است. هدف اصلی نظارت بانکی، حفظ ثبات نظام مالی و افزایش اعتماد به آن از طریق کاهش ریسک برای سپرده‌گذاران است. ناظر پولی بانک مرکزی در استان یزد با ارایه گزارشی از میزان نقدینگی و وجوه استان تاکید داشت: تشویق و ترغیب مشتریان به استفاده از خدمات بانکداری الکترونیک و کاهش مبادله اسکناس موجب جلوگیری از هدررفت سرمایه ملی جهت تجدید چاپ اسکناس خواهد شد. مدیرشعب استان در این دیدار ضمن عرض خیر مقدم به ناظرپولی بانک مرکزی که به صورت مشترک در استان یزد و اصفهان حضور دارد، از همکاری و مساعدت وی با بانک مسکن تشکر کرد و گفت: حضور ناظر پولی بانک مرکزی در استان در رفع مشکلات تامین نقدینگی بانک‌های استان موثر بوده و موجب فعالیت بهتر و ارایه خدمات پولی مطلوب‌تر توسط بانک‌های استان شده است. سیدنبی حیدریان با ارایه گزارشی از میزان منابع، مصارف و مطالبات بانک مسکن در استان، این بانک را بانک تخصصی و توسعه‌ای در زمینه مسکن و ساختمان نام برد و افزود: بانک مسکن با ارایه تسهیلات ارزان قیمت و بازپرداخت طولانی و طراحی محصولات متنوع بانکی نقش اساسی در تامین مسکن اقشار متوسط جامعه داشته و دارای نقش اثرگذار در کنترل عرضه و تقاضای مسکن می‌باشد. وی در پایان آمادگی این بانک را نسبت به همکاری همه جانبه با ناظر پولی بانک مرکزی اعلام نمود و اظهار داشت: قانونمندی بانک مسکن به الزامات بانک مرکزی همیشه مدنظر این بانک بوده است. گفتنی است، ناظرین پولی بانک مرکزی در استان‌ها وظیفه کنترل نقدینگی بانک ها، جمع‌آوری و ارسال آمار بانک ها، پشتیبانی و توزیع نقدینگی و انتقال مازاد آن را به بانک مرکزی برعهده دارند.

بازار ایران جولانگاه تولیدات غیر استاندارد

تقلب‌های عجیب در مواد غذایی

آفتاب یزد - داود خانی: تقلب گسترده در بازار موادغذایی ایران موج می‌زند. تقریبا هر ماده غذایی را که می‌بینید رد و نشانی از تقلب در آن دیده می‌شود که این مسئله باعث بی‌اعتمادی مشتریان شده است. اما این تقلب‌ها به موارد جزئی و کم‌اهمیت خلاصه نمی‌شود و حالا در غیاب نظارت‌های کارآمد، گاهی اخبار هولناکی از پدیده تقلب در بازار مواد غذایی شنیده می‌شود. در این شرایط سودجویان با هدف به دست آوردن بالاترین سود ممکن از تجارت کثیف خود دست به تقلب‌هایی می‌زنند که این روزها نگرانی‌های جدی‌ای برای سلامتی مردم را به دنبال داشته است. دسترسی به مواد غذایی سالم حق طبیعی هر شهروند است، اما به نظر می‌رسد در حال حاضر در ایران این حق به طور کامل رعایت نمی‌شود. موارد گزارش شده از تقلب یا به اصطلاح غش زدن در مواد غذایی متاسفانه در همه حوزه‌ها گسترش پیدا کرده است. برخی از این تقلب‌ها خطرناک و برخی کم خطر یا بی‌خطرند، برای مثال اقدام به فروش تخم‌مرغ عددی بدون سایزبندی و در نظر گرفتن وزن گرمی آن نوعی تقلب است چرا که در تمام دنیا تخم مرغ دارای سه سایز با سه قیمت‌مختلف‌می‌باشد.همچنین‌بسته‌بندی‌گوشت چرخ‌کرده بدون ذکر درصد چربی آن تقلب مشابهی است که مجددا می‌توان گفت حق انتخاب را از شهروندان می‌گیرد. اما دسته‌ای دیگر از تقلب‌های رایج در مواد غذایی در ایران نه تنها جیب بلکه سلامت شهروندان را تهدید می‌کنند مانند تقلب‌های موجود در شیر و سایر محصولات لبنی. محصولات لبنی به علت خطر ابتلا به تب مالت از موارد حساس بوده و توصیه می‌شود که از لبنیاتی‌های سنتی ناشناس تهیه نشود اما با این وجود اقبال مردم به لبنیاتی‌های سنتی خیلی بیشتر از محصولات لبنی کارخانه‌ای است چرا که احساس می‌کنند طبیعی‌تر و سالم‌تر است. دسته دیگری از تقلب‌ها افزودن مواد مشابه ماده غذایی اصلی به منظور افزایش حجم آن و در واقع کم فروشی است. از این قبیل غش زدن‌ها در بسیاری از محصولات دیده می‌شود از جمله در ادویه جات. برای مثال نیمی از پاکت زردچوبه خریداری شده، آرد یا مواد بی‌ارزشی است که با رنگهای غیرخوراکی به شکل زردچوبه درآمده‌اند. البته شاید بتوان گفت یکی از تقلب‌های کم خطر نسبت به سایر موارد، تقلب در ادویه هاست. چرا که حجم کمی از آن را وارد بدن خود می‌کنیم. اما به جز ادویه گروه‌های دیگری از مواد غذایی همچون چای، قهوه و رب نیز دستخوش همین تغییرات میشوند. همچنین گفته می‌شود برخی، کدو پخته و له شده و یا پوره کدو را با آب گوجه فرنگی، جوشیده و مخلوط می‌کنند و مجدداً همراه با آب گوجه فرنگی می‌جوشانند. و یا پودر نشاسته به رب گوجه فرنگی اضافه می‌کنند تا نشاسته، مقداری از آب رب گوجه را جذب نماید و به عنوان رب خالص به بازار عرضه می‌کنند. تولید ۱۰ تن آبلیمو از تنها ۴ لیتر اسید سولفور و گوگرد به تنهایی سود کلان بازیگران این تجارت غیراخلاقی را فاش می‌کند. در بازار روغن زیتون نیز برخی تجار در بسته‌بندی‌های شیک، کالایی با عنوان روغن زیتون خارجی به مشتریان عرضه می‌کنند که در واقع یک نوع روغن خطرناک صنعتی و ارزان قیمت است که برای ساخت کرم و پمادها مورد استفاده قرار می‌گیرد و مصرف خوراکی آن در تمام کشورها منع شده است و متقلبان داخلی نیز بدون میوه زیتون و با استفاده از پارافین و روغن مایع و اسانس شیمیایی زیتون، اقدام به تولید روغن زیتون تقلبی می‌کنند.

■ تولید عسل بدون دخالت زنبور

عسل تقلبی همپای آبلیمو در صدر تخلفات بازار مواد غذایی قرار دارد. به‌طوری که نقل قول‌های متفاوت از درصد بالا و نزدیک به ۹۰درصدی سهم عسل تقلبی از بازار این ماده غذایی خبر می‌دهند. البته تعریف‌ها از عسل تقلبی متفاوت است و برهمین اساس عده‌ای خوراندن محلول آب شکر به زنبور را تقلب نمی‌دانند. این در شرایطی است که دسته‌ای دیگر از کارشناسان هرگونه تغییر غیرطبیعی در فرآیند تولید ماده غذایی را نوعی تصرف و تقلب می‌دانند. با این حساب تقلب جالب دیگری در این بازار وجود دارد و آن تولید عسل بدون دخالت زنبور است. عفت رئیسی، مدیرعامل اتحادیه سراسری زنبورداران در این‌باره به "شهروند" می‌گوید: در کشور ما سه نوع عسل وجود دارد؛ نوع اول عسل‌های طبیعی و نوع دوم عسل‌های تغذیه‌ای هستند که در تولید نوع دوم به زنبور مخلوط آب و شکر خورانده می‌شود و در نوع سوم که عسل‌های دست‌ساز نامیده می‌شود متقلبان با گلوکز و اسانس و بدون دخالت زنبور عسل تولید می‌کنند. به‌گفته کارشناسان مصرف قند و شکر مصنوعی مورد استفاده در عسل‌های دست‌ساز به‌ویژه برای بیماران بسیار خطرناک است و موجب تشدید عوارض بیماری‌هایی مانند سرطان، دیابت و بیماری‌های هورمونی می‌شود. کافی است بدانید در شرایطی که متوسط برداشت عسل طبیعی از یک کندو تنها ۳ تا ۱۴ کیلوگرم است، متقلبان از یک کندو با استفاده از شکر ۸۰ کیلوگرم عسل برداشت می‌کنند و دسته دیگری عسل‌هایی به بازار روانه می‌کنند که از قند مصنوعی و بدون دخالت زنبور ساخته شده است.

■ فروش روغن پماد و کرم به جای روغن زیتون!

روغن زیتون یکی دیگر از رکورددارن تقلب در بازار ایران است. به گفته کارشناسان سازمان استاندارد، روغن زیتون تقلبی بدون استفاده از میوه زیتون و با ترکیب پارافین، روغن مایع و اسانس زیتون ساخته می‌شود، اما تقلب در این کالا به همین موضوع محدود نمی‌شود و نوعی روغن زیتون در بازار ایران وجود دارد که اصولا مصرف خوراکی ندارد و در سایر کشورها برای تولید خمیر دندان، پماد و کرم مورد مصرف قرار می‌گیرد. این نوع روغن زیتون که با فعل و انفعالات شیمیایی و از تفاله زیتون (پومیت) استخراج می‌شود بسیار خطرناک و سرطان زاست و مطابق قوانین کشور واردات و عرضه آن به‌عنوان روغن خوراکی ممنوع است. اما سودجویان این نوع روغن زیتون را با یک‌سوم قیمت از کشورهایی مانند ترکیه و ایتالیا وارد کرده و با نرخ روغن زیتون خوراکی به مشتریان ایرانی می‌فروشند. به طور کلی تقلب در مواد غذایی ممکن است به صورت‌های زیر انجام شود:

• تقلب به منظور افزایش وزن و حجم محصول مانند افزودن آب به شیر.

• استفاده از بسته‌بندی سنگین و یا عرضه مواد غذایی به میزان کمتر از آنچه که روی بسته‌های آن ذکر شده است.

• مخلوط نمودن انواع مواد غذایی ارزان و گران‌قیمت و یا مواد غذایی با کیفیت پایین و با کیفیت بالا و فروش آن به عنوان جنس گران قیمت و مرغوب.

• عرضه و فروش جنسی به جای جنس دیگر.

• فروش و عرضه جنس فاسد و آلوده به جای جنس سالم.

• تقلب در علامت‌های تجاری و معروف و عرضه جنس نامرغوب با آن علامت‌ها و نام‌های تجاری.

• استعمال رنگ‌ها،اسانس‌ها،مواد نگهدارنده و سایر ترکیبات افزودنی غیر مجاز و یا استعمال بیش از حد مجاز برای جلوگیری از فساد،پوشاندن فساد و یا مخفی کردن عیوب کالای نامرغوب.

■ تقلب در نان

• مقدار متوسط آب در نان‌های مختلف متفاوت است.بعضی از افراد،مقداری نشاسته سیب زمینی و نشاسته برنج به نان اضافه می‌کنند و در نتیجه خمیر مقدار بیشتری آب جذب کرده و مقدار آب آن بیشتر از حالت عادی خواهد بود.

• به علت متفاوت بودن قیمت آرد غلات مختلف،در مواردی آرد این غلات با یکدیگر مخلوط می‌گردد.

• در مورد آردهای کهنه که به علت فساد چربی،دارای اسیدیته بالایی هستند،متقلبین مقداری کربنات یا بیکربنات سدیم به آرد اضافه می‌کنند.این مواد،اسیدهای حاصل از فساد را خنثی کرده،عیب کهنگی و ماندگی آرد را می‌پوشانند.

• نان‌های سفید در پاره‌ای از مناطق دارای طرفداران بیشتری هستند و لذا پاره‌ای از متقلبین مقداری زاج سفید یا سولفات مس و یا براکس را به آردهای تیره اضافه می‌کنند.

• گاهی نیز ترکیباتی مانند گچ،پودر استخوان و تالک به آرد افزوده می‌شود.

• در مخمّر نانوایی نیز که ماده‌ای با ارزش است با افزودن سویا در آن تقلب می‌شود.

■ تقلب در ماکارونی و رشته

در مورد ماکارونی نیز یکی از تقلب‌های متداول استفاده از آردهای نامناسب است. در ماکارونی رنگ زرد طرفداران زیادی دارد که در واقع مربوط به نوع مواد اولیه یعنی آرد آن است.اما عده‌ای از متقلبین به جای استفاده از مواد اولیه مناسب،از مواد اولیه نامرغوب استفاده کرده،برای پوشاندن این عیب مقداری مواد رنگی به خمیر ماکارونی اضافه می‌کنند.

■ تقلب در برنج

انواع برنج مرغوب و غیر مرغوب را با هم مخلوط می‌کنند و به عنوان برنج مرغوب به فروش می‌رسانند. برنج‌های در حال فساد را دود می‌دهند و به عنوان برنج دودی با قیمت گرانتر می‌فروشند.

■ تقلب در کیک و شیرینی

در تولید کیک و شیرینی که لازم است از تخم مرغ استفاده شود،متقلبین از تخم مرغ‌های ضایعاتی،شکسته و دارای پوسته آلوده استفاده می‌کنند که در نتیجه بار میکروبی این محصولات به طور چشمگیری افزایش می‌یابد.

■ تقلب در شیر

با اضافه کردن آب،حالت و رنگ شیر تغییر چندانی نمی‌کند.لذا برخی از فروشندگان سودجود،مقداری آب به شیر اضافه نموده،به فروش می‌رسانند. عده‌ای از متقلبین نیز ابتدا مقداری از چربی شیر را می‌گیرند،در این صورت وزن ویژه شیر افزایش می‌یابد،حال اگر مقداری آب افزوده شود،این دو تقلب با استفاده از وزن ویژه شناخته نمی‌شود. برای تشخیص این که شیر خالص است و یا آب اضافه شده می‌توان آزمایش زیر را انجام داد:یک سوزن خیاطی پاکیزه را که از هر گونه چربی و آلودگی‌ها پاک شده است به طور عمودی در شیر فرو ببرید و سپس بیرون بکشید، اگر قطره‌ای از شیر در نوک سوزن باقی ماند شیر خالص است و در غیر اینصورت اگر چیزی باقی نماند و به سرعت چکید به آن آب اضافه شده است. برای اینکه شیر رقیق شده به سادگی تشخیص داده نشود،متقلبین مقداری نشاسته به شیر اضافه می‌کنند به نحوی که غلظت آن در حد شیر طبیعی باشد. در اثر دما دادن شیری که نشاسته به آن اضافه شده،یک لایه ضخیم ته دیگ به شکل صاف تشکیل می‌شود درحالی‌که ته دیگ شیر طبیعی و سالم متخلخل و نازک است. شیر در طی مراحل تولید،نگهداری و توزیع از راه‌های گوناگون آلوده می‌شود و چنانچه در شرایط نامساعد و غیر بهداشتی نگهداری شود به سرعت فاسد می‌شود،شیر آلوده و فاسد در اثر دما لخته شده،تبدیل به دو فاز مایع و فاز دلمه می‌گردد که این عمل به علت بالارفتن مقدار اسیدهای آلی سنتز شده توسط میکروب‌های آلوده‌کننده شیر است و بیان‌کننده این است که شیر فاسد بوده است.برای پوشاندن عیب و فساد شیر،متقلبین،مقداری جوش شیرین به شیر فاسد اضافه می‌کنند که موجب خنثی شدن اسیدهای سنتز شده توسط میکروب‌ها شده و به این ترتیب شیر در اثر دما دادن لخته و دلمه نمی‌شود و فساد آن مخفی می‌ماند،در حالی که سایر مواد مضر حاصل از میکروب‌ها ممکن است فعال باقی بماند و مصرف شیر آلوده اختلالاتی را به وجود آورد.

■ تقلب در کره

• با افزودن مواد جاذبه الرطوبه به کره،میزان جذب آب در آن افزایش می‌یابد و مقدار آب را از ۱۸ درصد به ۲۲ درصد می‌رسانند.

• در کره،گاهی رنگ زرد ظاهر،مطلوب و مورد توجه مصرف‌کنندگان است،به همین جهت کره را با مواد رنگی مخلوط می‌کنند.

• در مواردی برای جلوگیری از بروز نشان‌های تندی و ترش شدگی، بیکرومات به آن افزوده می‌شود.

■ تقلب در ماست وکشک

برای تولید ماست‌هایی که از شیر کم چربی تهیه شده‌اند برای کش آمدن و غلیظ شدن به آن موادی نظیر نشاسته،کربوکسی میتل سلولز(CMC) اضافه می‌کنند.در مواقعی که از نشاسته استفاده شود،ماست زود ترش می‌شود که برای جلوگیری از این امر به آن جوش شیرین می‌افزایند.در این حالت ماست که در حالت طبیعی از آلودگی‌های میکروبی مضر،به دور است اما با افزایش PH(کاهش اسیدیته)،زمینه مناسبی برای رشد میکروب‌های بیماری‌زا فراهم می‌آورد. در کشک نیز برخی از متقلبین مواد غذایی آرد،نمک،روغن نباتی،گل سفید،اسانس را با یکدیگر مخلوط نموده به نام کشک مرغوب به فروش می‌رسانند.

■ تقلب در فرآورده‌های گوشتی

گوشت و بیشتر فرآورده‌های آن،گران قیمت هستند و امکان تقلب در آن‌ها زیاد است.از جمله تقلب‌هایی که در فرآورده‌های گوشتی انجام می‌شود می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

• مخلوط کردن گوشت با گوشت حیوانات ارزان قیمت.

• افزودن پودر استخوان به فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس.

• رعایت نکردن فرمول و استاندارد فرآورده‌های گوشتی و افزودن مقادیر زیاد مواد پرکننده.

• فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس و همبرگر هر کدام دارای ترکیبات خاصی هستند که متقلبین با کاهش درصد گوشت و افزایش میزان سویا و آرد در این مواد تقلب می‌کنند.

• در مواد غذایی تقلبی که دارای گوشت کمتر از حد استاندارد هستند با استفاده از رنگ‌های قرمز غیر مجاز و یا رب گوجه فرنگی رنگ آن‌ها را طبیعی جلوه می‌دهند.

• افزودن نیتریت و نیترات به مقدار بیش از حد،برای بهبود رنگ و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌ها در موارد آلودگی شدید.

■ تقلب در ماهی

برخی از افراد سودجود،ماهی‌های فاسد و مانده را با مرکوکروم یا خون حیوانات مختلف رنگ نموده،به نام ماهی تازه به فروش می‌رسانند.

■ تقلب در زعفران

زعفران یکی از گرانبهاترین محصولات کشاورزی است که از ارزش غذایی بسیار بالایی برخوردار است.در این میان عده‌ای از افراد سودجود در این محصول دست برده،در آن تقلب می‌نمایند. قیمت بالای زعفران موجب شده که این ماده مورد تقلب‌های زیادی قرار گیرد.زعفران از پرچم گل‌های گیاه آن تهیه می‌شود.

• برای تقلب در زعفران،عده‌ای از متقلبین از پرچم گیاه گلرنگ و گیاهان مشابه استفاده می‌کنند و آن را با زعفران مخلوط می‌کنند.

• عده‌ای دیگر از ریشک های اطراف ذرت استفاده کرده و آن را با رنگ های مصنوعی متمایل به رنگ زعفران رنگ می‌کنند.البته در این تقلب چون ریشک های بلال مستقیم است و پرچم زعفران اغناء دارد به تشخیص تقلب کمک می‌شود.

• گاهی زعفران را با روغن آغشته می‌کنند تا افزایش وزن یابد.

■ تقلب در خردل

پودر خردل از نرم کردن دانه خردل سیاه یا سفید و یا از مخلوط این دو به دست می‌آید و گاهی آن را با آبغوره یا سرکه مخلوط کرده، خردل خمیری به دست می‌آورند. متقلبین از نشاسته و آرد غلات استفاده می‌کنند و برای ایجاد رنگ مورد نظر،مقداری خردل طبیعی و زردچوبه به آن اضافه می‌کنند.

■ تقلب در فلفل

برای تقلب در فلفل،از موادی نظیر خاک اره نرم،نرم کرده پوست گردو و فندق،آرد نخودچی،نرم شده هسته خرما،تفاله زیتون و مواد مشابه به عنوان پایه استفاده کرده،برای ایجاد تندی و رنگ و مزه،آن را با پودر فلفل فرنگی یا خردل سیاه مخلوط می‌کنند.

■ تقلب در زردچوبه

برای تولید زردچوبه تقلبی،موادی نظیر آرد یا نان خشک،پوست پسته،گل اخری و کمی زردچوبه را با یکدیگر مخلوط نموده و به عنوان زردچوبه به فروش می‌رسانند.

عده‌ای از متقلبین،تفاله غوره و زرشک را با گل اخری و آب شاتوت مخلوط نموده و به عنوان سماق به فروش می‌رسانند.

تقلب در سرکه

با توجه به اینکه سرکه طبیعی به ویژه،سرکه انگور تا حدی گران قیمت است،معدودی از افراد برای سودجویی در این ماده و تهیه سرکه ارزان قیمت،مقداری اسید استیک تجاری را با آب به نسبتی تهیه می‌کنند که مقدار اسید استیک آن معادل سرکه طبیعی باشد و برای ایجاد طعم ویژه سرکه،از مواد معطر سنتزی یا موادی مانند فلفل،ریشه گیاه بابونه،فلفل فرنگی و خردل استفاده می‌کنند. گاهی نیز سرکه طبیعی را با مقداری آب مخلوط می‌کنند و برای تعدیل وزن ویژه آن که با این تقلب تغییر می‌کند،مقداری زاج به آن اضافه می‌کنند.

■ تقلب در رب انار

برای تولید رب انار تقلبی،برخی از افراد گوجه فرنگی‌های ترش را پس از خیس نمودن با رب انار مخلوط کرده،به عنوان رب انار مرغوب به فروش می‌رسانند.

■ تقلب در آبغوره

برخی از فروشندگان،جوهر لیمو را با آب و کمی آبغوره مخلوط کرده،به عنوان آبغوره به فروش می‌رسانند.

■ تقلب در چای، قهوه و کاکائو

متقلبین با اضافه کردن مرکوکروم و یا پرمنگنات پتاسیم به تفاله های چای و یا چای درجه ۳ و۴ و همچنین اضافه کردن مواد معطر،چای تقلبی تهیه می‌کنند. برخی از افراد سودجود مخلوطی از قهوه، نخودچی سوخته، جو سوخته و آرد سوخته را به عنوان قهوه خالص و مرغوب به فروش می‌رسانند. تقلب در کاکائو نیز با افزودن خاک رس و اسانس به کاکائو در آن تقلب کرده و این تقلب را با افزودن مقداری نشاسته،اکسید فرو و رنگ غیر مجاز تکمیل می‌کنند.

■ تقلب در آبمیوه

محصولاتی مانند آبمیوه که دارای ارزش نسبتاً بالایی هستند معمولاً مورد استفاده قرار می‌گیرند و احتمال اقداماتی مانند رقیق کردن و یا افزودن موادی غیر از خود میوه در آن ها صورت می‌گیرد.

■ تقلب در کنسرو

اقدام عجیب متقلبین در این مورد،سلامت عمومی را به مخاطره می‌اندازند،این افراد قوطی‌های باد کرده و انواع کنسرو و کمپوت را جهت خروج گاز سوراخ می‌کنند و مجدد قوطی را لحیم می‌کنند.

■ تقلب در حبوبات و غلات

خاک و سنگ را با حبوبات و غلات جهت سنگین‌نمودن آن ها مخلوط می‌کنند.

■ تقلب در فلافل

از آب ریختن داخل سس خردل و استفاده از روغن سوخته و مانده که بگذریم،یکی از رایج ترین تقلب‌ها در تهیه فلافل،افزودن آرد نخودچی داخل مایه فلافل است. نکته غم‌انگیز ماجرا این است که به گواهی مسئولان سازمان استاندارد نام برخی برندهای سرشناس مواد غذایی کشور در لیست متقلبان بزرگ دیده می‌شود. اما حلقه مفقوده این بازار، نظارت‌های قانونی است که اجرا نمی‌شود. براساس قوانین موجود ناظران آزمایشگاهی کارخانه‌های تولیدی نباید در استخدام مالی کارفرما باشند و باید حقوق خود را از نهادی مستقل دریافت کنند. ولی این قانون سال‌هاست که در ایران رعایت نمی‌شود و در بسیاری از موارد کارکنان و متخصصین آزمایشگاه‌های کنترل کیفی کارخانجات حقوق خود را از کارخانه‌دار دریافت می‌کنند و همین موضوع موجب می‌شود که کیفیت فدای ارتباط مالی کارفرما و ناظران شود. در این گزارش به‌طور مفصل به سه کالای بازار مواد غذایی پرداخته‌ایم که در صدر تقلب‌های بزرگ و عمده قرار دارند. اما چرا این همه تقلب در بازار موادغذایی ایران موج می‌زند؟ مگر دستگاههای نظارتی ما بر فرآیند تولید تا عرضه یک محصول غذایی نظارت ندارند؟ سازمان استاندارد، وزارت بهداشت، سازمان غذا ودارو و... این همه دستگاه عریض وطویل کارکردشان دقیقا چیست و چه می‌کنند؟