بيروكبريتيت البوتاسيوم (E224)

نشر في جريدة أخبار الخليج بتاريخ 1 يناير 2018

بقلم الدكتور زكريا خنجي

ملح حمض البيروكبريت ($K_2S_2O_5$)، يصنع بالتفاعل ما بين أحد أملاح الصوديوم المصنعة تجارياً من حامض الكبريت، ويستخدم في صناعة الغزل والنسيج لطباعة الصباغة والقطن، بالإضافة إلى تثبيت التصوير الفوتوغرافي.

ويستخدم كمواد حافظة ومضادة للميكروبات، وخاصة في العملية التي تعرف باسم (كامبدن Campden) والتي تمارس للمحافظة على الفاكهة والنبيذ محلي الصنع، وكذلك تستخدم لوقف التخمير في مصانع الجعة (البيرة)، بالإضافة إلى أنه عامل مضاد للاسمرار، ويرمز لها دولياً برمز (E224).

ومن المعروف أن مرضى الربو حساسون جداً للمواد المحتوية على غاز ثاني أكسيد الكبريت، إذ أن الكبريت يتحرر من تلك الأطعمة الحمضية وتنطلق عندئذ يتم استنشاقها أو ابتلاعها فتسبب تهيج لتكل المناطق الحساسة. وقد يسبب ابتلاع الكبريت تهيج المعدة بسبب تحرير حمض الكبريت. ويمكن أن يكون سبباً فيما يعرف بالنفور الغذائي أو كراهية الغذاء وكذلك بعض ردود فعل

وحساسية الجلد، كما إنها تتأكسد من قبل الإنزيمات المنتجة في الكبد والكلى، اذلك فإنه ينصح لأولئك الذين يعانون من ضعف الأعضاء تجنب الأغذية المحتوية على الكبريت.

ومن المعروف أيضًا أن معالجة بعض الطعام – مثل اللحوم والحبوب ومنتجات الألبان – بالكبريت يقلل من نسبة الثيامين (فيتامين B1)، لذلك لا ينبغي معالجتها به.

وبناء على كل تلك المعلومات فإنه لجنة دعم الأطفال مفرطي النشاط ينصحون بتفادي وضع هذا المضاف الغذائي في الأغذية الخاصة بالأطفال.