المضافات الغذائية

الصبغة السوداء البراقة (E151)

تاريخ النشر في جريدة أخبار الخليج :11 أغسطس 2015

بقلم: الدكتور زكريا خنجي

تعد الصبغة السوداء البراقة (Black PN «E151») صبغة صناعية تستخدم كمادة ملونة للغذاء، وعرفت في التصنيف العالمي بالرقم (E151)، وهي من مجموعة صبغة الآزو، وعادة ما يتم تصنيعها من هيدروكربونات البترول.

وبصرف النظر عن النتيجة خراجات المعوية الناتجة من خنازير التجارب وخاصة تلك التي تمت تغذيتها مدة 90 يوماً من صبغة (E151)، فقد لوحظت أنه لا توجد آثار ذات أهمية من الناحية السمية يمكن أن يتأثر بها الجنين، أو وراثية، أو مسرطنة في الدراسات الأيضية والتحولات الغذائية.

وإن كانت بعض الدراسات تشير إلى أنه يمكن أن تسبب بعض الحساسية والتهيج لبعض الأفراد، وخاصة ممن يعانون من مشاكل من تعاطي الأسبرين، فالصبغة تحرر الهستامين، ويمكن أن تفاقم من أعراض الربو. وعلى الرغم من عدم ثبوت سمية الصبغة، فإنه ينصح بإبعادها عن تغذية الأطفال مفرطي النشاط. ولقد وجد أن الصبغة (E151)تتحلل في الأمعاء بواسطة بكتيريا الأمعاء، وتفرز نواتج التحلل بسهولة في البول.

وتستخدم هذه الصبغة السوداء لتزيين الطعام وخاصة الحلويات، وكذلك تضاف إلى الآيس كريم، والخردل، المربى الحمراء، والمشروبات الغازية ومشروبات الحليب المنكهة، وفطائر السمك، والكافيار وغيرها من الأطعمة.

وقد تم حظر (E151) في الولايات المتحدة، وبلجيكا، والدنمارك، وفرنسا، وألمانيا، والسويد، والنمسا، وسويسرا، واليابان وفنلندا والنرويج التي بقي مسموحاً للتداول حتى عام 2001 عندما تم منعه من التداول بسبب المحافظة على علاقاتها التجارية مع الدول الأخرى، وإن كان الجدل ما زال مستمراً حول هذه الصبغة.