بيروكبريتيت الصوديوم (E223)

نشر في جريدة أخبار الخليج بتاريخ 23 نوفمبر 2017

بقلم الدكتور زكريا خنجي

عادة ما يصنع هذا المركب (E223) بصورة تجارية بتفاعل الصوديوم مع حامض الكبريت، ومن المعروف علميًا أن بيروكبريتيت الصوديوم (E223) مركب كيميائي صيغته ($Na_2S_2O_5$)، ويكون على شكل مسحوق بلوري أبيض. وتستخدم بصورة شائعة كمواد حافظة بهدف الوقاية من الكائنات الدقيقة، وكذلك كمضادات للأكسدة، ومواد مبيضة.

وفي الأغذية يستخدم لتغيير نوعية الغلوتين وخصائص العجين، وتستخدم أيضًا في تعزيز طعم ونكهة الفواكه والمربى وكذلك في تصلب البكتين، ولكن بصورة عامة وجد أن الكبريت قد يكون لها آثار جانبية ضارة.

ولقد وجد أن مرضى الربو حساسون جدًا للآثار المهيجة لغاز ثاني أكسيد الكبريت الذي يتم تحريره وانطلاقه من بيروكبريتيت الصوديوم (E223) وخاصة من الأطعمة الحمضية والذي يمكن أن يتم استنشاقه أو ابتلاعه مع الطعام. وكذلك فإن ابتلاع الكبريت بأي صورة كانت قد يسبب تهيج المعدة في الأفراد الآخرين، وذلك بسبب تحرير وانطلاق حمض الكبريت. وكذلك فإنه من المعروف

أن الكبريت وأملاحه يمكن أن يسبب بعض من ردود الأفعال وحساسية الجلد.

ومن ناحية أخرى وجد أنها (E223) تتأكسد بفعل الإنزيمات المنتجة في الكلى والكبد، لذلك فإن على أولئك الذين يعانون من ضعف هذه الأعضاء يجب تجنب تناول الأغذية التي تحتوي على الكبريت.

بالإضافة إلى أن بعض الأطعمة المحتوي على الثيامين (فيتامين B1) مثل اللحوم والحبوب والحليب ومنتجاته يجب ألا تعالج بالمواد المحتوية على الكبريت، إذ أنها ذات تأثير سيء على هذا الفيتامين ويقلل من كميته في الأغذية.

وبسبب كل ذلك فإن مجموعة الأطفال ذو الأنشطة المفرطة عادة ما توصي بتجنب إضافته لأغذية الأطفال.

ولقد وجد هذه المركب في الكوسا البرتقالي، البصل المخلل، الملفوف الأحمر المخلل، رقائق البطاطس المجمدة السريعة.