# كبريتيد الكالسيوم (E226)

**نشر في جريدة أخبار الخليج بتاريخ 22 يناير 2018**

**بقلم الدكتور زكريا خنجي**

**كبريتيد الكالسيوم هو مركب كيميائي، وهو ملح الكالسيوم الناتج من تفاعله أحماض الكبريت، صيغة العلمية ($CaSO_3 \cdot x(H_2O)$)، ومما يجدر ذكره أن جميع أشكال مواد صلبة بيضاء، ومن أبرز استخدامها منتج لإزالة الكبريت من غاز المداخن.**

**كما ويستخدم كبريتيد الكالسيوم (E226) عادة كمادة وسيطة في الجبس، وهو المكون الرئيسي لجبس الحائط، ومن الجدير بالملاحظة أن معظم المنازل في الولايات المتحدة يحتوي على 7 طن متري من ألواح الجبس.**

**وكمادة مضافة للغذاء يتم استخدامها كمادة حافظة تحت (E226) جنبًا إلى جنب مع غيرها من مشتقات الكبريت المضادة للأكسدة، والتي عادة ما تستخدم في الحفاظ على النبيذ، وعصير التفاح، وعصير الفاكهة، والفواكه والخضراوات المعلبة. ومن المعروف أن مشتقات الكبريت تُعد عناصر شديدة الذوبان، لذلك فإنها تعمل كمضادات للأكسدة لأنها تتفاعل بشدة مع الأوكسجين في الغذاء، ولكن من المطلوب وضع علامة على البطاقة الإعلامية للمادة الغذائية تدل على أن هذا الغذاء تم معالجة بمشتقات الكبريت لأن بعض الأفراد يعانون بشدة من تأثيرها فهم شديدو الحساسية.**

**فقد وجد أن مرضى الربو الذين يعانون من الحساسية الشديدة لغاز ثاني أكسيد الكبريت المتطاير من كبريتيد الكالسيوم (E226) يمكن أن تسبب لهم آثار مهيجة وخاصة عند تناولهم للأطعمة الحمضية، أو عند تناول عبر المعدة الأغذية ذات التركيزات المنخفضة من هذا المركب، كما وقد يسبب ابتلاع الكبريتيد تهيج المعدة بسبب تحرير حمض الكبريت.**

**ومن المعروف أن مشتقات الكبريت تسبب ما يعرف بالنفور الغذائي وربما بعض حساسية الجلد. وهي تتأكسد بواسطة الإنزيمات المنتجة في الكلى والكبد. لذلك يجب على أولئك الذين يعانون من ضعف في هذه الأعضاء تجنب كل تناول الأغذية المحتوية على مشتقات الكبريت.**

**ومن الجدير بالذكر إن معالجة الطعام بالكبريت يقلل من نسبة تواجد محتوى الثيامين (فيتامين B1)، لذلك فإنه من الأفضل ألا تعالج الأطعمة التي تحتوي على مصدر كبير من الثيامين (مثل: اللحوم والحبوب ومنتجات اليوميات). كما وتوصي لجنة دعم الأطفال مفرط النشاط بتفادي إضافة هذا المركب (E226) في أغذية الأطفال.**