دراسة: الكشف عن منتجات شوكولاته شهيرة تحتوي على مواد مسببة للسرطان

قال فريق من العلماء، إن "بعض حلويات الشوكولاته المتاحة في المتاجر، قد تحتوي على مواد كيميائية خطيرة يمكن أن تلحق الضرر بالحمض النووي وتسبب السرطان".

ووجد العلماء، أن "الحلويات الشائعة، مثل الكريب والفطائر، تحتوي على مستويات عالية من مواد مسرطنة تُطلق أثناء عملية التصنيع، خاصة عند تحميص حبوب الكاكاو للمساعدة في إعطاء الحلويات طعم الشوكولاتة أثناء التحضير"، بحسب ما نقلته "ديلي ميل".

وقال علماء معهد Louvain للعلوم والتكنولوجيا الجزيئية الحيوية (IBST) في بلجيكا، إن جزيئات تسمى "مركبات ألفا بيتا كاربونيل غير المشبعة"، تتشكّل أثناء تحميص حبوب الكاكاو وبعد إضافة زبدة الكاكاو.

وأوضح العلماء، أن "هذه ظاهرة تحدث في الغالب في الحلويات ذات الإنتاج الضخم، لأن الشركات تستخدم درجات حرارة أعلى للخبز، ما يطلق نكهات وروائح أكثر تعقيداً في منتجاتها".

"وعند استهلاكها، يمكن أن تؤدي مركبات الكربونيل إلى إتلاف الحمض النووي عن طريق التفاعل مع البروتينات والإنزيمات الموجودة في معدة المستهلك، ما قد يتسبب في انقسام الخلايا بمعدل أسرع يحول الخلايا الطبيعية إلى سرطانية".

وشملت الدراسة نحو 22 نوعاً من الحلوى بالشوكولاتة وبدونها، بما في ذلك الكريب والكعك والبسكويت، دون إعلام موقع "ديلي ميل" عن العلامات التجارية المعنية، لكن العلماء قالوا إنها تشمل "العلامات التجارية الوطنية والموزعة، التي تم شراؤها من محلات السوبر ماركت البلجيكية".

واكتشف فريق البحث، أن "الحلويات المعبأة، مثل البسكويت والكريب، تحتوي على تركيزات بلغت أقل من 9 من أصل 10 كربونيل، وتبين أن حلويات الوافل والكعك تحتوي على أعلى كمية من المادة السامة (4.3 ملغ لكل كلغ) – الكمية الموصى بها هي 0.15 ملغ إجماليا فقط في اليوم".

يُذكر أنه على الرغم من وجود مركبات الكربونيل بشكلٍ طبيعي في العديد من الأطعمة، إلا أنها تستخدم أيضاً كمضافات منكهة، وقد تم حظر بعضها في الاتحاد الأوروبي.

ويأمل فريق البحث أن توفّر النتائج فهماً أفضل لكيفية ومكان تشكّل الكربونيل في الشوكولاته، مع تسليط الضوء على أهمية مراقبة النكهات المضافة في الطعام.