



کپک نقیرت انگیز

مترجم: الهه ایزدی

حتماً روی مواد غذایی کپک دیده‌اید. چندان شده؟ بدتان آمده؟ حق دارید. می‌دانستید اصلاً نباید به کپک دست بزنید یا آن را بو کنید؟ دوست دارید بدانید چرا؟ پس بیایید با هم این مطلب را بخوانیم تا بفهمیم کپک چگونه تشکیل می‌شود.

فاندرک

شماره ۶۴
آبان ۱۴۰۱

حرف‌های
علمی

۴

● آیا همه کپک‌ها سمی هستند؟

نه. ولی بعضی از کپک‌ها سمی به نام مایکوتوکسین تولید می‌کنند و برای بدن بسیار ضرر دارند. سم آفلاتوکسین یکی از انواع سموم مایکوتوکسین است و مسمومیت‌های شدید و بیماری‌های جدی در بدن ایجاد می‌کند.

● انواع کپک

۱ حساسیت‌زا: اگر تکه‌های ریز کپک از طریق بینی وارد ریه شوند، موجب عطسه، خارش چشم و آبریزش بینی می‌شوند و مشکلات تنفسی مانند آسم در بدن ایجاد می‌کنند. بنابراین هیچ‌وقت

● کپک چیست؟

کپک نوعی قارچ است و رنگ‌های مختلفی دارد، مثل سبز، سفید، خاکستری و سیاه. کپک شبیه کرک یا پنبه است و معمولاً در محیط‌های مرطوب و تاریک تشکیل می‌شود. رطوبت، گرما و اکسیژن سه عاملی هستند که موجب ایجاد کپک می‌شوند. کپک‌ها می‌توانند روی مواد غذایی، چوب، کاغذ، فرش و... رشد کنند و موجب فاسد شدن یا خرابی آن‌ها بشوند. غذاهای کپک‌زده، به‌جز ظاهر بد، مزه و بوی بدی هم پیدا می‌کنند. کپک‌ها می‌توانند در مدت ۱۲ تا ۲۴ ساعت غذا را فاسد کنند.