

<http://www.aawsat.com/details.asp?section=6&article=276020&issueno=9538>

السعودية تفتح تحقيقاً حول استخدام شركات أميركية لحوم حيوانات نافقة في مواد غذائية ومستحضرات تجميل تصدرها للدول العربية

تقارير تشير إلى فرم القطط والكلاب والأحصنة تتم لاستخراج مادة البروتين وإدخالها في التصنيع

الرياض: زيد بن كمي

فتحت السلطات السعودية التحقيق حول ما أثير من أن عدداً من الشركات الأميركية تستخدم الحيوانات النافقة في تصنيع بعض المواد الغذائية وخاصة البروتين، وبعض مستحضرات التجميل، خوفاً من تصديرها للدول العربية عامة والسعودية تحديداً، بعد انكشاف أمرها في أميركا، إذ وصفت بعض التقارير والكتب التي صدرت في أميركا، عمليات الإذابة للحوم الحيوانات النافقة ومنها الفئران والخنازير والقطط والأحصنة والكلاب ومشيمات الإجهاض البشري وغيرها، لاستخلاص مادة البروتين لاستخدامها في تصنيع المواد الغذائية وبعض المنتجات الأخرى.

وأفادت مصادر سعودية لـ«الشرق الأوسط» أنه بعد ورود تلك التقارير بدأت السلطات السعودية بفتح تحقيق موسع للكشف عن الأغذية التي يتم استيرادها من أميركا، خاصة أن مادة البروتين المستخلصة من تلك الحيوانات النافقة قد يصعب الكشف عنها، الأمر الذي يستدعي تظافر كافة الجهات الحكومية للتحقق من الموضوع واتخاذ الإجراءات اللازمة.

وبينت تلك المصادر أن التقارير التي نشرت، كشفت أن عمليات إذابة الحيوانات النافقة تتم بخلطها ثم وضعها في قوالب كبيرة بعد تقطيعها ليتم طبخها على درجة حرارة تصل ٢٨٠ فهرنهايت لمدة تستمر لمدة ٧ أيام من دون توقف ليذوب اللحم عن العظام، ومن ثم تصهر اللحوم لتنتج دهونا صفراء اللون ليتم إرسال اللحوم في ما بعد إلى ضاغطة تقوم بعصر ما تبقى من الرطوبة وتبلور المنتج إلى مسحوق حبيبي يتم استخدامه كبروتين ومغذيات أخرى تستخدم كغذاء مع الأعلاف للحيوانات من الدواجن والخنازير. وأضافت تلك التقارير التي أوردتها أن مارتن ومايكل فوكس في كتابهما، والذي حمل عنوان «الطعام الذي تموت فيه الحيوانات الأليفة»، أن منتجات تلك الشركات التي تقوم بعملية الإذابة للحيوانات النافقة تباع على تحت مسميات محسنة للغذاء والتي تقدم لمزارع الدواجن والأبقار وأعلاف للأسمك والتي يأكلها بدورة الإنسان. مضيفة أنه نحو ٢٥٠ منشأة في أميركا تعمل في صناعة إذابة الحيوانات النافقة والتي تصل عائداها نحو ٢.٤ مليار دولار سنوياً.

وذكر التقرير أن منتجات تلك الشركات تستخدم أيضاً في مواد التشحيم وأحمر الشفاه والمواد اللاصقة والملمعات والأحبار والشمع، إضافة إلى أن الأجزاء الأخرى من الطبقات الجيلاتينية تذهب لتتم إضافتها لتصنيع الصابون وبعض الأدوية والسكريات، في الوقت الذي تبلغ فيه الوجبات الناتجة عن الإذابة في أميركا نحو ٧.٢ مليار رطل ونسبة ما تستهلكه الماشية في أميركا من مواد الإذابة نحو ١٣ في المائه. من جهته قال لـ«الشرق الأوسط» الدكتور محمد حبيب بخاري المستشار الزراعي السعودي أن منتجات

العمليات التي تقوم بها بعض شركات الإذابة في أميركا لا يستبعد أن يتم تصديرها للدول العربية في ظل التجارة البيئية الكبيرة التي تربطها بتلك الدول. مشيراً إلى أنه تم العام الماضي اكتشاف استخدام بقايا لحوم الخنزير لتغذية بعض المواشي في استراليا والتي يتم تصديرها للسعودية، الأمر الذي يشير الشكوك حول مدى التزام الشركات التي تقوم على إذابة تلك الحيوانات النافقة وعدم تصدير الحيوانات التي تتغذى عليها للأسواق السعودية والعربية.

وشدد بخاري على أن هنالك دراسات أثبتت أن نحو ٤٢ في المائة من مادة الجيلاتين المستخدمة في المواد الغذائية ومستحضرات التجميل في العالم يتم إنتاجها من عظام الخنازير والأبقار المذبوحة بغير الطريقة الإسلامية أو حيوانات نافقة، مشدداً على ضرورة تكاتف الجهود للحد من الممارسات التي تقودها بعض الشركات الغربية في تصدير تلك المنتجات للدول الإسلامية والعربية.

مذيبيات الدهون

قيل قديماً: **إذا كان الغذاء سيئاً، لا جدوى من الدواء** وحين يكون الغذاء سليماً فلا داعي للدواء

الحياة الرتيبة والتقدم والنعم التي انعم الله علينا بها إذا لم نستغلها بالطريقة السليمة تكون وبالاً علينا. لقد اكتشف الكثيرون ممن اجري لهم تشخيص حقيقي أن نسبة دهون عالية عندهم وكان واضحاً جلياً في صورة القزحية فكان لزاماً أن نوضح بعض الأساليب الطبيعية لإذابة تلك الدهون وهي ليست بالصعبة ويمكن الحصول عليها ومتوفرة جداً، مع شرح طريقة الاستعمال.

قبل الدخول في صلب الموضوع يجب تعريف بعض المصطلحات أو ما يتردد على لسان الكثير من الناس وهي:

١. **منشط:** هو كل طعام يحارب التعب والإجهاد ويمد الجسم بالنشاط تطلق عليه هذه التسمية.
٢. **مولد للحرارة:** هو كل طعام يرفع درجة حرارة الجسم فبالتالي يساعد في حرق الدهون عوضاً عن تخزينها كوقود.
٣. **مدر بولي:** هو كل طعام أو شراب يعمل على نزع الفائض من الماء المخزن في الجسم فبالتالي يعمل على تخفيف وزن الجسم الناتج عن تخزين الماء في خلايا الجسم.
٤. **مزيل للسمية:** هو كل طعام يخلص الجسم من السموم ويعمل على تنظيف الكبد من سمومه فبالتالي يصبح الكبد نظيفاً نشيطاً جاهزاً للعمل كحارق للدهون.
٥. **مزيل للكوليسترول:** هو الطعام أو الشراب الذي يعمل على تخليص الجسم من الكوليسترول والموازنة بين الكوليسترول السيئ والحيد.

٦. **موازن لسكر الدم:** هو الطعام أو الشراب الذي يعمل على توازن السكر فيالتالي يساعد على ضبط الشهية والحيولة دون تخزين الدهون التي تشكل جزءا من مقاومة الأنسولين.

٧. **تذويب الدهون:** ماذا تعني هذه الكلمة؟ أو ما التعريف الصحيح لها؟ هل هو إنقاص الوزن فقط أم تنظيف الكبد؟ الواقع التعريف الصحيح لها هو : تنظيف الكبد من السموم ليصبح نشيطا يساعدك على حرق الدهون الزائدة وعدم تخزينها عندما يكون ملوثا بالسموم فكل الأنظمة الصحيحة التي تعمل على تذويب الدهون أو ما يسمى بالدايت يجب أن تقوم على تنظيف الكبد، تنشيط الدورة الدموية، تناول الأغذية التي تساعد على تذويب الدهون والتي يخزنها الجسم عادة في الوركين، الفخذين، والردفين.

المشروبات والزيت التي تذيب الدهون وتقي الكبد من السموم:

خل التفاح (مزيل للسمية، مزيل للكولسترول، منشط):

نستطيع أن نقول: إن خل التفاح مذيب جيد للدهون ويساعدك للتخلص من الوزن الزائد وفي الوقت نفسه ينشط عمليات الايض في الجسم، وحيث يحتوي على نسبة عالية من البوتاسيوم التي تساعد على نقل المغذيات إلى الخلايا وإزالة المواد السامة، كم تعمل البيتا كاروتين الموجودة في خل التفاح على تخليص الجسم من الجذور الحرة والتي تعمل بدورها على تدمير الدهون، البروتين، وحتى الحمض النووي.

كيفية تناوله: إما برشه على السلطات أو بخلطه مع الماء وشربه بشرط أن لا يتجاوز ذلك معدل ملعقتين صغيرتين في اليوم.

بذر الكتان (مزيل للكولسترول، موازن لسكر الدم، مزيل للسمية):

بحق من اسمه اللاتيني تفهم فائدته لينوم اوزينيتيسيوم (الأكثر فائدة) يحتوي على نسبة زيت ثابت عالية من ٣٠ %٤٠ ويعتبر مصدرا غنيا لمادة الليغان وهي استروجينات نباتية تعمل على محاربة السرطانات وإبعاد الفيروسات ويقلل من مقاومة الأنسولين، يعتبر منظفا للأعضاء، يعمل على توازن السكر في الدم ويحد من امتصاص الكولسترول.

كيفية تناوله: الكمية المسموح بها يوميا ملعقتان صغيرتان مطحونتان ويا حبذا في فترتين متباعدتين.

زيت بذر الكتان أو ما يسمى بالزيت الحار (مزيل للكولسترول، منشط، موازن لسكر الدم، مزيل للسمية):

هو عبارة عن زيت مستخلص من بذور الكتان حيث نسبته تبلغ من ٣٠ ٤٠ % وكما لا يخفى على أحد يحتوي على مجموعة اوميغا ٣ حيث تعتبر أحماضا دهنية أساسية ونقص هذه المجموعة (أوميغا ٣) عدم إيصال إشارة إلى الدماغ وبالذات إلى مركز الشهية بأنك شبعت فبالتالي تأكل أكثر من حاجتك هذا من ناحية ومن ناحية أخرى تعمل على إبطاء عمليات الايض فيدخل الجسم سرعات حرارية أكثر فيزيد الوزن، ومن ناحية أخرى تقوي مادة السيراتونين في الدماغ والتي تبعدك عن الاكتئاب وما يترتب عليه.

كيفية تناوله: إما برشه على السلطات والفول والحمص، بمعدل ملعقتين صغيرتين يوميا في فترتين متباعدتين.

الليمون الحامض (مزيل للكولسترول، مزيل للسمية، مدر بولي، مولد للحرارة):

بحق نستطيع أن نسميه مستشفى الليمون حيث إنه غني بقشره، وبذره، وشحمه وعصيره، يعتبر أكبر مذيّب للدهون، يجعلها سائلة لكي يتخلص منها الجسم بسهولة، مضاد للتأكسد، يحتوي على نسبة عالية من فيتامين C ، يساعد في عمليات الايض، منشط للمرارة والكبد منقيه من سمومه، يعتبر مدرا بوليا، ويحتوي على فيتامين B6 وبوتاسيوم، وكالسيوم، ومغنيسيوم وفولات. وكما انه مفيد من مشكلة لزوجة وتزنج الحيوانات المنوية، كما أنه يعتبر معالجا نوعا ما لبعض الأمراض الجلدية الخفيفة، وعصيره مخلوطا مع زيت الزيتون يعتبر مذيبا قويا لحصى الكلى على الريق وقبل النوم.

كيفية تناوله: يُسمح بتناول ليمونه واحدة فقط يوميا أو عصيرها، ورشه على السلطات.

الخضروات التي تذيب الدهون وتنقي الكبد من السمية

نستطيع القول: إن أفراد العائلة الصليبية من أهم الخضروات في التخلص من الدهون حيث تحتوي على مواد كبريتية من شأنها أن تعمل على توسعة الشرايين والأوردة وتنظيفها من الدهون.

الهليون (مدر بولي، مزيل للسموم):

يعمل على محاربة احتباس الماء بالجسم لغناه بالبوتاسيوم وفقره بالصوديوم ويحتوي على حمض أميني (يدخل في تسريع عمليات الايض ما يمنع ويذوب الدهون) مشتق من اسمه هيلونين يساعد على الوقاية من التعب، يحتوي على مادة إنولين تعمل على تغذية البكتيريا النافعة في الأمعاء الغليظة، كما يعتبر مصدرا جيدا لمادة الغلوتاثيون حيث يقضي على الشوارد الحرة، كما يحتوي على فيتامين A.C.

كيفية تناوله: يُطبخ على البخار، أو بتناول نصف كوب من عصيره أسبوعيا.

البروكلي (مزيل للكولسترول، مزيل للسمية، موازن لسكر الدم):

ينتمي إلى العائلة الصليبية والمشهورة باحتوائها على فيتامين C ، ألياف، بوتاسيوم، حمض الفوليك يعمل على تعزيز بعض الإنزيمات والتي بدورها تساعد على تنقية الجسم من السموم وخاصة الوقاية من السرطان، وداء السكري، ومرض القلب وتخلخل العظام وفرط ضغط الدم وتنقية الكبد من السموم والذي بدوره يعمل على عدم تخزين الدهون في الجسم.

يحتوي البروكلي على نسبة ألياف عالية ومنها ليف البكتين والذي بدوره يتحد مع حمض الصفراء حيث يحول دون إطلاق الكولسترول في الدم، كما أن البروكلي غني بمعدن الكروم الذي قد يكون فعالا في الوقاية من داء السكري.

كيفية تناوله: مطبوخا بالبخار أو مع الحساء أو عصيرا من 3-5 أكواب في الأسبوع، نيا مع السلطة.

الملفوف والقرنبيط (مزيل للسمية، منشط، مزيل للكولسترول، موازن لسكر الدم):

ينتمي إلى العائلة الصليبية والمشهورة باحتوائها على فيتامين C ، ألياف، بوتاسيوم، حمض الفوليك يعمل على تعزيز بعض الإنزيمات والتي بدورها تساعد على تنقية الجسم من السموم (يحتوي الملفوف على عنصرين هامين هما السلفورافان والاندول) حيث إن لهما دورا فعالا في الوقاية من السرطان، وداء السكري، ومرض القلب وتخلخل العظام وفرط ضغط الدم وتنقية الكبد من السموم والذي بدوره يعمل على عدم تخزين الدهون في الجسم.

كما يوجد للمفوف خواص مضادة للبكتريا حيث تعمل على علاج القرحة كما يحتوي الملفوف على الجلوتامين وهو حمض أميني يغذي الخلايا التي تمتد في المعدة والأمعاء الدقيقة، كما يعمل هذا الحمض على شفاء القرحة .

كيفية تناوله: نصف كوب إلى كوب أسبوعيا كعصير أو نيا مع السلطة.

القرع (مزيل للكولسترول، موازن لسكر الدم):

من الفصيلة القرعية يحتوي على فيتامينات ومعادن عديدة، يعمل على محاربة التحولات الشبيهة بالسرطان في الخلايا، زيتة يدخل في علاج البروستاتا مضاد للتأكسد والالتهاب، يعمل على امتصاص الدهون من الدم، يعمل على تعديل السكر في الدم يساعد في التغلب على مقاومة الأنسولين، معدن البوتاسيوم يعمل على تخفيض ضغط الدم.

كيفية تناوله: مطبوخا بالبخار، عصيرا في حدود كوب واحد أسبوعيا.

الطماطم (مزيل للكولسترول، موازن للسكر، منشط):

تحتوي الطماطم علي فيتامينات عديدة ومنها A,C مزيلة لمواد الأكسدة في الجسم حيث تعمل على القضاء على الجذور الحرة ولا ننسى الطماطم فهي تحتوي على الثلاثي المهم الذي يحافظ على سلامة القلب (بوتاسيوم، فيتامين B6 والفولات) كما تحتوي على الليكوبين حيث يعمل على تخفيض معدل الكولسترول في الجسم.

كيفية تناوله: هناك طرق عدة لا تخفى على أحد وعصيره يوميا ليس له أية تأثيرات جانبية.

الكوسا (مزيل للسموم، مزيل للسمية):

ينتمي الكوسا للفصيلة القرعية، تحتوي على نسبة فيتامينات عالية A,B6,C ومعادن بوتاسيوم، مغنيسيوم، فولات والبيوفلافين وألياف، تقي من تصلب الشرايين، داء السكري، أمراض القلب، حيث البوتاسيوم الموجود فيها يعمل على تقلص الإصابة بالنوبة القلبية ويخفض البوتاسيوم تصلب الشرايين ويساعد فيتامين B6 والفولات على تجزئة مادة الهوموستين وهي مادة مسببة لأمراض القلب.

كيفية تناوله: هناك طرق عدة لا تخفى على أحد ويوميا حسب الرغبة.

الفواكهة المذيبة للدهون والمنقية لسمية الكبد

يوجد كثير من الفواكه التي تذيب الدهون ومنها وليس على سبيل الحصر: التفاح، جميع التوتيات، الدراق.

الأعشاب والتوابل المذيبة للدهون والمنقية لسمية الكبد

يانسون، فلفل أحمر، قرفة، قرنفل، كسبرة، كمون، شبت، خردل، شومر، ثوم، زنجبيل. تركيبة مقترحة لإذابة الدهون: خردل، زنجبيل، فلفل أحمر، قرفة، يانسون، شومر.

التحضير: نسب متساوية من العناصر المذكورة تطحن جيدا وتعبأ في كبسولات ٥٠٠ ملغم.

الاستعمال: تؤخذ كبسولة بعد كل وجبة، أو تؤخذ على شكل سفوف (مباشرة ملعقة صغيرة ويتبعها بالماء).

كيفية عمل التركيبة:

١. الأصناف الأربعة الأولى تعتبر حرارتها في الدرجة الرابعة وهذا يعني عندما يتحول الغذاء الذي نتناوله إلى دم فبالتالي يعمل على إذابة الدهون أثناء تغذيته للخلايا.
 ٢. اليانسون: يعمل على تذويب المخاط المترسب في الجسم والذي يشكل نسبة كبيرة من السمنة المصاب بها كثير من الناس فإذا أذيب هذا المخاط سهل على الجسم التخلص منه .
 ٣. الشومر: يعتبر كأكبر مدر بولي ومصرف للسوائل والدهون الطائشة الزائدة عن حاجة الجسم.
- المحاذير: يُمنع منها مرضى القرحة، ذوي حساسية المعدة، النساء الحوامل.

نصيحة أخيره: يجب الإكثار من الخضروات والفواكه في وجباتنا وخاصة الورقية منها مثل القمح المنبت، الحلبة المنبته، الخس، الفجل، البصل، الجرجير.