

ISU

Mudarat minyak masak kitar semula

Kosmo

19/11/16

MIS 24



ZUBAIDI

MASALAH kekurangan bekalan dan kenaikan harga minyak masak yang dilaporkan di negara ini baru-baru ini turut membawa bersama kebimbangan terhadap penjualan minyak masak kitar semula yang boleh memudaratkan kesihatan.

Sungguhpun pemeriksaan oleh pihak berwajib ke atas 214 premis pembungkus minyak dan 33,352 premis makanan sejak tahun lalu mendapati tiada bukti berlakunya proses dan pembungkusan minyak masak kitar semula, namun hal ini perlu sentiasa diingatkan kepada masyarakat.

Menjelaskan lebih terperinci tentang bahaya menggunakan



MINYAK masak yang kerap diulang panas akan mudah menggelegak kerana kestabilannya berkurangan.

PENGGUNA dinasihatkan agar tidak membeli minyak masak kitar semula.
 - Gambar hiasan

semula minyak masak yang telah digunakan.

Ketua Aktivis Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM), Datuk Nadzim Johan mendesak kerajaan memandangkan serius isu terbabit kerana boleh

tentang bahaya menggunakan minyak masak kitar semula kepada kesihatan, Anggota Jawatankuasa Pusat Pertubuhan Doktor Islam Malaysia (Perdim), Dr. Zubaidi Ahmad berkata, ia boleh mengundang risiko penyakit serangan jantung, strok dan kanser usus atau hati dalam jangka masa panjang.

“Anda mungkin rasa tidak ada apa-apa atau tidak nampak kesannya pada diri sekarang, tunggu antara 10 hingga 15 tahun akan datang.

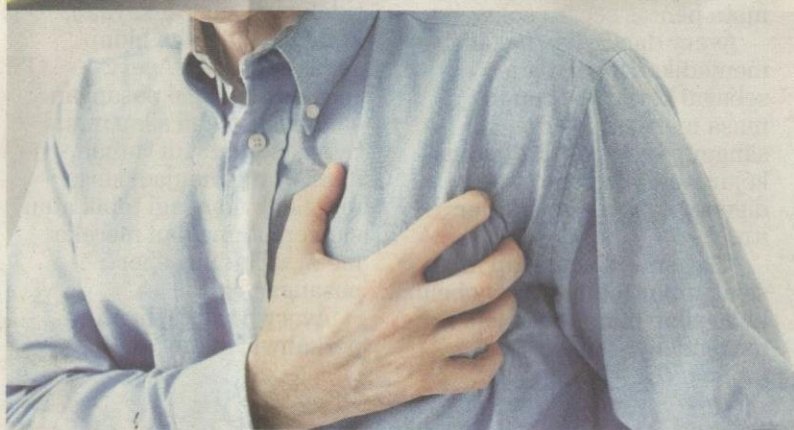
“Tidak mustahil akibat mengamalkan makan masakan yang menggunakan minyak yang diulang panas berkali-kali sejak kecil mengundang banyaknya kes serangan jantung pada usia lebih muda seperti 25 atau 30 tahun yang semakin kerap dilaporkan akhir-akhir ini,” katanya kepada *Kosmo!* baru-baru ini.

Toksik

Zubaidi menerangkan, semakin banyak kali minyak masak dipanaskan semula ia akan meningkatkan kandungan bahan toksik pada minyak tersebut.

“Apabila minyak masak dipanaskan berkali-kali apatah lagi sehingga berpuluh kali, ia akan meningkatkan penghasilan bahan toksik hidrokarbon aromatik polisiklik yang boleh menyebabkan kanser pada usus dan hati untuk jangka masa panjang.

“Selain itu, ia juga menghasilkan toksik HNE (4-hydroxy-trans-2-nonenal) yang akan menyumbatkan salur



PENGUNAAN minyak masak kitar semula boleh mengundang penyakit jantung. — Gambar hiasan

darah dan meningkatkan paras kolesterol jahat dalam badan sekali gus membawa risiko strok, serangan jantung, alzheimer dan parkinson,” katanya.

Zubaidi menambah, minyak masak kitar semula hanya berbahaya untuk tujuan memasak, tetapi amat baik jika diproses untuk dijadikan bahan bakar seperti diesel dan gasolin atau pembuatan barangan seperti sabun.

“Di Britain dan Australia, ada polisi mengumpul minyak masak terbuang yang digunakan untuk tujuan penghasilan bahan bakar. Ia lebih bersih daripada diproses menggunakan sumber lain seperti petroleum,” katanya.

Tambah Zubaidi, sesuatu minyak masak yang telah digunakan antaranya dapat dikesan apabila ia mudah menggeleak kerana kestabilannya berkurangan.

“Minyak masak adalah minyak yang masih stabil pada suhu 200 darjah Celsius. Apabila

ia sudah banyak kali dipanaskan, kestabilannya semakin berkurangan dan ia dapat dilihat misalnya cepat menggeleak ketika menggoreng,” katanya.

Justeru, Zubaidi menasihatkan orang ramai supaya berhati-hati dalam membeli minyak masak dan sebaiknya memilih jenama yang sudah terkenal dan dipercayai.

Dalam pada itu, Zubaidi turut meminta masyarakat Malaysia untuk membiasakan amalan yang betul dalam penggunaan minyak masak.

“Kita jangan menggunakan minyak masak terlalu banyak. Di India, misalnya mereka menggoreng telur hanya menggunakan sesudu minyak.

“Kita perlu biasakan yang betul dan betulkan yang biasa,” ujarnya.

Persatuan Pengguna Islam Malaysia, sebelum ini mendakwa hampir 90 peratus minyak masak di pasaran dipercayai hasil daripada kegiatan kitar

isa terdapat pada bahan-bahan tersebut. Pengguna kesihatan pengguna.

Halal

Malah, menurut beliau, aktiviti kutipan, penghasilan dan jualan minyak masak terpakai telah lama berlaku di negara ini serta merupakan satu industri yang besar.

Tambah mengejutkan, sebahagian besar minyak masak dikitar semula itu dijual dalam bentuk peket.

“Mereka (pengusaha) membeli minyak masak terpakai di restoran makanan segera untuk dikitar semula dan kemudiannya dicampur dengan minyak baharu.

“Minyak masak yang dipeketkan itu bukan daripada jenama terkenal dan ramai peniaga yang tidak sedar mereka menggunakan minyak masak kitar semula,” katanya.

Seperkara lagi yang menjadi persoalan mengenai isu ini ialah status halal minyak masak tersebut kerana dikhuatiri ia pernah digunakan untuk masakan yang haram di sisi Islam.

“Status halal minyak masak itu juga meragukan kerana mungkin diambil daripada restoran bukan Islam,” ujarnya.

Sehubungan itu, katanya, pihak berkaitan seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Kementerian Kesihatan, Lembaga Minyak Sawit Malaysia dan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan perlu bekerjasama membanteras aktiviti tersebut.