

## Hạt dũa ăn có độc?

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s&#223;u t&#223;m  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 13 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 20:49

---

"Nếu ăn hạt dũa nhuộm Rhodamine lâu dài sẽ gây suy gan, thận và có thể ung thư", BS Nguyễn Xuân Hồng, chuyên gia dinh dưỡng.

"Ngay cả việc nhuộm quần áo bằng chất Rhodamine B người ta cũng rất dễ dàng, vì nếu mua quần áo mà vẫn còn trên dũa có chất nhuộm này có thể gây ngứa da cho người mặc. Vì thế, việc cấm tình nhuộm Rhodamine B vào hạt dũa hay bất cứ thực phẩm nào là điếu không thể chấp nhận được", BS Hồng nói tiếp.



*Chiếc túi vàng, bên trái là màu tự nhiên nâu sẫm, còn bên phải, là chiếc nhuộm màu nâu đỏ hèn.*

Theo BS Hồng, khi nhuộm hạt dũa bằng chất này, người ta pha loãng rồi đổ hạt dũa vào trên lên, sau đem phơi khô. Chất này có thể qua vỏ dũa ngấm vào bên trong hạt mà chỉ cần nhìn hạt dũa, tiếp xúc vỏ dũa dính hoá chất này cũng đã rất nguy hiểm. Sử dụng lâu ngày trong các chất này trực tiếp gây tổn thương gan, thận, lâu dần gây ung thư. Còn việc nhuộm người gan kém, sẽ đào thải qua gan kém có thể gây độc người thì, biểu hiện là nổi mụn trên da, xung huyết.

BS Hồng cho rằng, việc nhuộm kinh doanh này vì quá ham lợi cũng như vì số tiền đáng kể nên đã lạm dụng Rhodamine B. Còn bình thường, thực phẩm có thể nhuộm màu đỏ, lên màu rất đẹp bằng cây chi ho hoặc nghệ kết hợp nếm cùi mà không hề độc hại.



*Chất nhuộm có thể qua vỏ dũa ngấm vào bên trong hạt, chỉ cần nhìn hạt dũa hay tiếp xúc vỏ dũa*

## Hạt dũa ăn có độc?

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s&#u t&#m

Ch&#250;a Nh&#7853;t, 13 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 20:49

---

*dính hoá chất này cũng đã rất nguy hiểm*

Người dân có thể dùng nước ép chi tử để nhuộm màu thực phẩm, vẽ lên màu tươi đẹp và không gây độc hại cho cơ thể. Nhưng cũng cần lưu ý rằng chi tử tự nhiên, không bổ nhuộm chất này.

Tuy nhiên BS Hoàng Lưu ý, thời gian vừa qua, Viện Kiểm nghiệm thực phẩm Trung ương đã phát hiện 25/57 mẫu chi tử chứa chất độc hại Rhodamine B này, do người ta nhuộm vào để chi tử vẽ có thêm màu đẹp, vẽ đẹp hơn mắt. Vì thế, nếu dùng phẩm nhuộm loại chi tử đã bổ nhuộm Rhodamine B để nhuộm màu thực phẩm thì cũng nguy hiểm không kém việc nhuộm trực tiếp chất này lên thực phẩm.