

>> **Penggunaan klorin turut digunakan untuk memutihkan serbuk penaik**

HARIAN METRO

SUSULAN AMBIL SAMPEL TEPUNG

Usah berlebihan

■ **Penggunaan BP tidak mudarat jika ikut had dibenarkan**

Siti Fatimah Hassan

sfhassan@hmetro.com.my

KUALA LUMPUR

Penggunaan bahan peluntur Benzoyl peroxide (BP) dalam tepung adalah selamat jika ia mengikut had dibenarkan iaitu 50 miligram (mg) bagi setiap kilogram (kg) bagi mengeluarkan warna kuning dalam bahan makanan itu.

Pensyarah Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Dr Roselina Karim berkata, tujuan penggunaannya adalah untuk menghasilkan produk yang memberi tarikan kepada pengguna semata-mata dan tidak akan mengubah kualiti tepung sekiranya BP tidak digunakan dalam penghasilannya.

Katanya, terdapat dua bahan kimia yang diguna-

kan dalam penghasilan tepung iaitu BP dan 'improver' untuk meningkatkan lagi kualitinya.

"Tidak menjadi isu sekiranya penggunaan mengikut Akta Makanan dan had dibenarkan juga dirujuk menerusi Codex Alimentarius Commission (CAC), iaitu badan antarabangsa yang ditubuhkan di bawah program bersama standard pemarkanan Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) dan Pertubuhan Makanan dan Pertanian Sedunia (FAO).

"Isunya jika ia digunakan secara berlebihan daripada had dibenarkan. Kebiasannya tepung gandum yang dihasilkan menggunakan BP untuk menge-

luarkan warna kuning. Jika tidak menggunakan BP, ia tidak memberi sebarang kesan.

"Tujuan penggunaannya untuk menarik pelanggan dan jika tepung tidak ditambah bahan kimia pun, kita boleh mencapai hasil yang diinginkan tetapi memakan masa," katanya ketika dihubungi Harian Metro, di sini, semalam.

Semalam, Menteri Kesihatan, Datuk Seri S Subramaniam berkata pihaknya akan mengambil sampel tepung untuk melakukan uji kaji susulan dakwaan Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) mengenai penggunaan BP yang boleh memberi kesan kesihatan pengguna.

PPIM mendedahkan ter-

dapat beberapa jenama yang mengandungi bahan peluntur yang boleh menyebabkan kanser.

Selain itu, Roselina berkata, selain BP terdapat bahan kimia lain yang lazim digunakan dalam bahan makanan seperti klorin bagi memutihkan warna serbuk penaik.

"Cuma saya tidak pasti mengenai kesan terhadap kesihatan dalam penggunaan BP dan peluntur lain secara berlebihan. Cuma apa yang boleh dikatakan ialah sebarang penggunaan bahan secara berlebihan mungkin ada kesannya.

"Sebenarnya sudah lama BP digunakan sebagai peluntur sebagai pemutih tepung tetapi ia perlu mengikut had berdasarkan Akta Makanan 1983 termasuk semua bahan tambahan dalam makanan," katanya.

