

اليوم والتاريخ : الاثنين 2011/09/05

مختبر دبي المركزي يفحص الحلويات للتأكد من مطابقتها للشروط

الحلويات، مثل فحص بكتيريا القولونية البرازية، وبكتيريا السالمونيلا، والبكتيريا العضوية الدقيقة، والبكتيريا العنقودية، إضافة إلى الفحوص الكيميائية، مثل فحص الألوان الصناعية، وفحص معدل السكريات، واحتساب الطاقة لمثل هذه المنتجات، من خلال تقدير نسبة كل من الدهون والرطوبة والرماد والبروتين. كما أجرى المختبر فحص السموم الفطرية على نسبة كبيرة من الحلويات المحتوية على المكسرات، وفحص المحليات الصناعية مثل الأسبرتام والأسيسولفام والساكرين للحلويات المعدة خصيصاً لمرضى السكري، أو الأشخاص المتبعين لحميات غذائية ذات سعرات حرارية منخفضة. • دبي - وام

أعد مختبر دبي المركزي التابع لبلدية دبي، بالتعاون مع إدارة الرقابة الغذائية، برامج دورية على مدار العام لفحص جودة المنتجات الغذائية وسلامتها، بما فيها الحلويات العربية بأنواعها، والتي ترد إلى قسم مختبر الأغذية والبيئة. ويتم تسلم العينات من منافذ إمارة دبي المختلفة، بغرض فحصها وتحليلها، حسب المواصفات الإماراتية والخليجية أو العالمية القياسية المعتمدة محلياً ودولياً، حسب نظام الأيزو 17025. وحرصت بلدية دبي على رقابة جودة منتجات حلويات العيد، للمحافظة على سلامة وصحة أفراد المجتمع، وأجرى قسم مختبر الأغذية والبيئة في إدارة المختبر فحوصاً ميكروبيولوجية مختلفة على

