



Persatuan Pengguna Pulau Pinang Consumers Association of Penang

檳城消費人協會 பிளாங்கு பயனீட்டாளர் சங்கம்

Websites:
www.consumer.org.my

10 Jalan Masjid Negeri, 11600 Pulau Pinang, Malaysia
Tel: 604-8299511 Fax: 604-8298109
email: consumerofpenang@gmail.com

Kenyataan Akhbar

24 Ogos 2021

CAP: Jangan Tertipu oleh Daging Tiruan

Baru-baru ini rakyat Malaysia dikejutkan dengan skandal daging. Ramai yang menuntut keadilan dilaksanakan terhadap individu yang tidak beretika ini yang menyebabkan rakyat Malaysia termakan daging Halal yang sebenarnya tidak Halal atau mungkin telah dicampur dengan daging kuda dan kanggaru yang berpenyakit.

Tetapi apa yang akan datang adalah lebih mengejutkan. Impossible Foods, pembuat daging tiruan yang berpangkalan di Amerika Syarikat (AS) telah menggunakan ramuan kejuruteraan genetik untuk menghasilkan produk daging tiruan Impossible Burger, bahan ini telah pun diedarkan kepada beberapa negara seperti AS, Kanada dan Singapura.

Daging tiruan adalah alternatif berasaskan tumbuhan kepada daging sebenar yang ia nya diperbuat daripada sumber protein tumbuhan seperti soya atau protein kacang yang diasingkan(soy isolate). Ia semakin mendapat sambutan dalam kalangan mereka yang ingin untuk mengurangkan pengambilan daging. Bagi ramai pengguna, daging tiruan menjadi jawapan kepada kelestarian kepada memakan daging yang tidak sihat yang memusnahkan planet. Bagaimanapun, daging tiruan adalah pengganti yang buruk memandangkan ia bukan hanya kekurangan khasiat tetapi ia juga mengandungi ramuan berbahaya.

Daging tiruan dijual dalam bentuk patty atau dalam bungkusan yang sama dengan daging sebenar. Di luar negara daging tiruan telah diperkenalkan sebagai alternatif berasaskan tumbuhan di rangkaian restoran utama seperti Burger King dan Subway.

Syarikat pengeluaran daging tiruan mahu menawarkan burger yang kelihatan berdarah, dimasak dengan rasa seperti daging sebenar. Daging tiruan ini dilihat sebagai pengganti kepada gaya hidup tanpa daging. Tetapi realitinya daging tiruan merupakan makanan proses yang mengandungi jumlah natrium dan bahan kimia yang amat tinggi.

Menurut kajian, produk daging tiruan sering mengandungi 20 hingga 35 peratus lebih kandungan natrium maksimum yang disarankan (RDI) (iaitu 5g garam atau 2,000mg natrium). Terdapat juga daging tiruan yang mengandungi 1,100mg natrium yang merupakan lebih daripada separuh RDI.

Produk daging tiruan mungkin mengandungi sekitar 17-18 ramuan seperti metilselulosa, kalium klorida, leghemoglobin dan konjac gum.

Bagaimanapun, ramuan yang paling membimbangkan ialah soya leghemoglobin iaitu bahan penambah pewarna yang menjadikan produk kelihatan “berdarah” seperti daging sebenar.

Leghemoglobin adalah singkatan bagi legume haemoglobin atau heme yang merupakan protein yang ditemui dalam akar tumbuhan kekacang (dalam kes ini kacang soya) yang menjadikan daging tiruan rasa daging yang unik dan penampilan darah dalam daging.

Tujuan menambah leghemoglobin soya kepada produk daging analog adalah untuk meniru khasiat (sumber zat besi), perisa dan aroma myoglobin, oksigen yang mengangkut protein haem (atau heme).

Leghemoglobin soya tidak mempunyai sejarah penggunaan selamat dalam makanan, dalam keadaan semula jadinya ia didapati di dalam akar kacang soya dan tidak pernah dimakan oleh manusia.

Pada asalnya pengeluar daging tiruan mendapatkan leghemoglobin daripada akar tumbuhan soya, tetapi menganggap kaedah ini tidak mampan. Sebagai ganti, mereka bertukar kepada kejuruteraan genetik, di mana mereka memasukkan DNA daripada tumbuhan soya ke dalam ragi, untuk menghasilkan ragi kejuruteraan genetik (GE) dengan gen leghemoglobin soya. Bahan ini tidak pernah digunakan dalam makanan. Oleh sebab itu, keselamatan pengguna berikutan pengambilan leghemoglobin soya yang berasal dari GMO tidak dapat dijamin. Ini mendorong Friends of Earth Australia (FOE) menggesa Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) untuk menguatkuasakan standard keselamatan yang lebih ketat untuk produk ini.

Di samping kehadiran jumlah natrium dan leghemoglobin soya yang tinggi, daging tiruan juga mengandungi bahan kimia ini:

- Tertiary butylhydroquinone. TBHQ adalah bahan pengawet sintetik yang mencegah perubahan warna dalam makanan proses. Kajian ke atas haiwan makmal mendapati kaitan TBHQ dan kanser.
- Magnesium carbonate. Digunakan dalam makanan untuk mengekalkan warna, ia juga digunakan dalam pembuatan lantai, bahan untuk elak kebakaran, dan sebatian pemadam api.
- Erythosine (Red #3). Red#3 adalah pewarna makanan tiruan. FDA mengharamkan penggunaan Red #3 dalam produk seperti kosmetik pada 1990 selepas dos bahan itu yang tinggi dikaitkan dengan kanser. Tetapi ia dibenarkan dalam makanan seperti daging tiruan.
- Propylene glycol. Ia cecair tidak berbau dan berwarna digunakan sebagai pelembap. Ia juga digunakan sebagai cecair dalam e-rokok dan ramuan utama dalam antibeku.
- Ferric orthophosphate. Ia juga dipanggil fosfat besi, bahan kimia ini digunakan untuk menambahkan zat pemakanan. Ia juga digunakan sebagai racun makhluk perosak untuk membunuh lintah dan siput. Bahan ini boleh memedehkan mata dan kulit serta sakit perut.

Daging tiruan mungkin kelihatan seperti impian menjadi kenyataan bagi pemakan daging tetapi ia hanya khayalan. Daging tiruan adalah produk yang diproses yang tidak setanding khasiatnya berbanding daging sebenar. Amalan untuk mengurangkan memakan daging amat wajar sekali, tetapi menukarkannya kepada alternatif berasaskan tumbuhan adalah tidak sihat seperti yang fikirkan. Pengguna tidak seharusnya tertipu dengannya.

Memandangkan potensi bahaya menanti pengambilan daging tiruan, Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) menggesa pihak berkuasa melarang penjualan daging tiruan.

Mohideen Abdul Kader
Presiden
Persatuan Pengguna Pulau Pinang