



پیوست شماره (1) دستورالعمل اصلاحی نحوه اداره جلسات شوراهای استانی گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی

شناسه	رویه اجرایی	تاریخ:
عنوان موضوع	ممنوعیت استفاده از پودر وانیل سفید رنگ شیمیایی	
مرجع طرح موضوع	اتحادیه صادرکنندگان استان خراسان شمالی	
شرح موضوع	وانیل طبیعی (Natural Vanillin) ترکیبی است که به طور طبیعی در دانه های وانیل یافت میشود و عطر و طعم شیرین و گرمی دارد. در مقابل، وانیل مصنوعی (سنتزی) در آزمایشگاه تولید میشود و از نظر شیمیایی مشابه وانیل طبیعی است، اما معمولاً از منابعی مانند لیگنین (یک ترکیب گیاهی) یا گایاکول (مشتق نفتی) ساخته میشود. منابع طبیعی وانیل: وانیل طبیعی عمدتاً از غلافهای گیاه وانیل پلانیفولیا (Vanilla planifolia) استخراج میشود. این گیاه یک اراکیده بالارونده است که در مناطق گرمسیری مانند ماداگاسکار، مکزیک و تاهیتی کشت میشود. فرآیند تولید وانیل طبیعی بسیار زمانبر و پرهزینه است، زیرا شامل گردهافشانی دستی، برداشت و فرآوری طولانی (شامل تخمیر و خشک شدن) است. ترکیب شیمیایی: وانیل طبیعی حاوی وانیلین (۴-هیدروکسی-۳-متوکسی بنزآلدئید) به عنوان ترکیب اصلی است، اما همچنین شامل صدها ترکیب فرار دیگر مانند کومارینها، آلدئیدها و الکلها است که عطر و طعم پیچیده تری نسبت به وانیل مصنوعی ایجاد میکنند. تفاوت با وانیل مصنوعی: -طعم و عطر: وانیل طبیعی دارای عمق و پیچیدگی بیشتری است، در حالی که وانیل مصنوعی طعمی سادهتر و تندتر دارد. -قیمت: وانیل طبیعی بسیار گرانتر است (گاهی تا ۱۰۰ برابر بیشتر از نوع مصنوعی). -منابع: وانیل مصنوعی معمولاً از مشتقات نفتی یا ضایعات صنعت کاغذسازی تولید میشود. -صنایع غذایی (بستنی، شیرینی، شکلات، نوشیدنیها) -عطر سازی و لوازم آرایشی -محصولات دارویی و مکملها امروزه به دلیل هزینه بالای وانیل طبیعی، بسیاری از تولیدکنندگان از وانیل مصنوعی استفاده میکنند، اما محصولات لوکس و ارگانیک همچنان از وانیل طبیعی بهره میبرند.	



استفاده از پودر وانیل سفید رنگ (که معمولاً به عنوان وانیل تقلبی یا مصنوعی شناخته میشود) ممکن است ایراداتی داشته باشد که برخی از آنها عبارتند از : ۱. طعم و عطر مصنوعی -پودر وانیل سفید اغلب از اتیل وانیلین (یک ترکیب شیمیایی مصنوعی) ساخته میشود که طعم و بوی واقعی وانیل طبیعی را ندارد . -ممکن است طعمی تند یا شیمیایی داشته باشد که در دسرها و غذاها احساس شود . ۲. مواد افزودنی مضر -برخی از پودرهای وانیل تقلبی حاوی مواد پرکننده مانند نشاسته، شکر یا سلولوز هستند که کیفیت محصول را کاهش میدهند . -در مواردی ممکن است از رنگهای مصنوعی یا مواد نگهدارنده استفاده شود که برای سلامتی مضر باشند . ۳. عدم خواص طبیعی وانیل -وانیل طبیعی دارای آنتیاکسیدانها و ترکیبات مفید است، در حالی که وانیل مصنوعی فاقد این خواص است . ۴. تأثیر منفی در پخت و پز -برخی از پودرهای وانیل مصنوعی ممکن است در دمای بالا تغییر طعم دهند یا باعث تغییر رنگ غذا شوند . ۵. گمراهی مصرفکننده -برخی تولیدکنندگان ممکن است محصول را به عنوان "وانیل طبیعی" معرفی کنند در حالی که فقط حاوی مقدار کمی عصاره وانیل است . -استفاده از عصاره وانیل طبیعی (حتی اگر گرانتر است) کیفیت بهتری دارد . -در صورت استفاده از پودر وانیل، به ترکیبات و منشأ آن توجه کنید . اگر برای مصارف خانگی یا صنعتی از پودر وانیل استفاده میکنید، بهتر است از محصولات معتبر و طبیعتر استفاده کنید تا هم طعم بهتری داشته باشد و هم برای سلامتی مضر نباشد.	ایرادات و مشکلات مطروحه
روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۴/۲۴ جلسه کمیته کارشناسی ذیل شورای گفتگو با حضور جناب آقای کاظمی ریاست محترم اتاق و اعضای بخش دولتی و بخش خصوصی در محل سالن جلسات اتاق بازرگانی برگزار گردید. در این جلسه علاوه بر طرح موضوعات مختلف در خصوص استفاده از وانیل طبیعی در مصارف خانگی و حوزه غذایی بحث و گفتگو شد. جناب آقای فریدون ناصری عضو محترم اتحادیه صادرکنندگان استان با بیان اینکه ماده ی سفید رنگ پودری که بنام وانیل در بازار توزیع و مصرف می شود نوع خطرناکی از وانیل غیر طبیعی است. ایشان افزودند: پودر وانیل سفید اغلب از اتیل وانیلین (یک ترکیب شیمیایی مصنوعی) ساخته میشود که طعم و بوی واقعی وانیل طبیعی را ندارد و ممکن است طعمی تند یا شیمیایی داشته باشد که در دسرها و غذاها احساس شود.	جمع بندی جلسات کارشناسی به تاریخ



ایشان با بیان اینکه ماده اصلی این محصول عمدتاً از غلافهای گیاه وانیل پلانیفولیا (<i>Vanilla planifolia</i>) استخراج میشود گفتند: این گیاه یک ارکیده بالارونده است که در مناطق گرمسیری مانند ماداگاسکار، مکزیک و تاهیتی کشت میشود. فرآیند تولید وانیل طبیعی بسیار زمانبر و پرهزینه است، زیرا شامل گرده افشانی دستی، برداشت و فرآوری طولانی (شامل تخمیر و خشک شدن) است. آقای ناصری افزودند: محصول اصلی و ارگانیک <i>Vanilla planifolia</i> از طریق گمرک استان خراسان شمالی برای اولین بار وارد استان شده است. در ادامه جناب آقای حسینی نماینده محترم اتاق اصناف با اظهار گلایه از برخی دستگاههای مرتبط با صدور مجوز توزیع وانیل طبیعی در بازار گفتند: محصولی مانند وانیل طبیعی که تمامی گواهینامه های معتبر دنیا را اخذ نموده و مورد تایید گمرک کشور و استان بوده در پروسه اداری برخی دستگاهها افتاده و مانع توزیع این محصول شده اند. جناب آقای شرافتمند نماینده محترم گمرک استان با اظهار خشنودی از اینکه برای اولین بار این محصول از طریق گمرک استان خراسان شمالی وارد کشور شده است گفتند: از منظر گمرک استان این محصول قابلیت توزیع در بازار را دارند زیرا تمامی مراحل تایید ورودی را داشته است. در ادامه نماینده محترم سازمان غذا و دارو ضمن بیان اینکه محصول وانیل طبیعی دارای امتیازات فراوانی جهت مصرف در سبد غذایی مردم به شمار می آید و با توجه به اینکه اتاق تعاون استان نظرات تخصصی در مورد توزیع این محصول را مطالعه نموده، فعلاً در مرحله پایش از مرکز هستیم و متعاقباً اعلام خواهیم کرد.	
مصرف وانیل غیرطبیعی (سنتزی) که معمولاً از ترکیبات شیمیایی مانند وانیلین ساخته میشود، ممکن است در برخی افراد باعث مشکلات سلامتی شود، به ویژه اگر به مقدار زیاد یا طولانی مدت مصرف شود. برخی از این مشکلات عبارتند از : ۱. واکنشهای آلرژیک بعضی افراد ممکن است به وانیلین یا سایر ترکیبات موجود در وانیل مصنوعی حساسیت داشته باشند که میتواند باعث : -خارش پوست -کهیر -تورم صورت یا گلو (در موارد شدید) -مشکلات تنفسی ۲. مشکلات گوارشی مصرف زیاد وانیل مصنوعی ممکن است باعث : -تهوع -استفراغ	پیشنهادهات



-درد معده -اسهال ۳. تأثیر بر سیستم عصبی برخی گزارشها نشان میدهند که مقادیر بسیار بالای وانیلین ممکن است باعث : -سردرد -سرگیجه -بیخوابی یا تحریک پذیری ۴. نگرانیهای مربوط به سرطان (در صورت مصرف بسیار زیاد) بعضی از ترکیبات شیمیایی موجود در وانیل مصنوعی (مانند کومارین در برخی انواع تقلبی) در مطالعات حیوانی با خطر سرطان مرتبط بودهاند، اما در مقادیر معمول مصرف غذایی، این خطر بسیار پایین است . ۵. تداخل با داروها وانیلین ممکن است با برخی داروها تداخل داشته باشد، هرچند این مورد نادر است . مصرف متعادل وانیل مصنوعی برای اکثر افراد بیخطر است، اما اگر علائم حساسیت یا مشکلات گوارشی مشاهده کردید، بهتر است مصرف آن را کاهش دهید یا از وانیل طبیعی استفاده کنید. همچنین، زنان باردار، کودکان و افراد با سیستم ایمنی ضعیف باید احتیاط بیشتری کنند .	
	فهرست مستندات و مدارک پشتوانه