

تلخ و شیرین شکر

ملیکا قلیچ پور

«شکر» از کلمه «ساکارا» می‌آید که در زبان باستانی هند - سانسکریت - به گیاه نیشکر و شیرۀ آن اطلاق می‌شده است. ایرانیان از نخستین اقوامی بودند که شکر را می‌شناختند و براساس شواهد تاریخی، حدود ۳۰۰ سال قبل از میلاد مسیح از آن استفاده می‌کردند.

شکرستان

ایرانیان از نخستین اقوامی بودند که هزاران سال پیش توانستند شکر متبلور سفید را به صورت جامد از نیشکر به‌دست آورند. «خوز» در زبان ایلامیان باستان به معنی نی‌شکر است. از آن‌جا که خوزستان از زمان‌های بسیار دور محل رویش گیاه نیشکر بوده، نام این منطقه خوزستان نهاده شده است. امیرکبیر نیز در زمان وزارت خود، با وارد کردن قلمه‌های جدید نیشکر از هندوستان، کشت نیشکر را بیش از پیش در خوزستان و مازندران رونق داد.

شکر نیشکری و چغندری

شکر غالباً از دو گیاه نیشکر و چغندر قند به‌دست می‌آید. بیشترین میزان تولید شکر در جهان، از گیاه نیشکر است و میزان کمی از آن از چغندر قند تهیه می‌شود. کشت نیشکر در جهان قدمت بسیار طولانی دارد، در حالی که کشت چغندر قند چندان قدیمی نیست.

شکر هفت تپه

تلاش برای کشت نیشکر در ایران با احداث اولین واحد بزرگ کشت و صنعت نیشکر در سال ۱۳۳۸ در هفت تپه در استان خوزستان آغاز شد. در سال‌های ۱۳۸۳ تا ۱۳۸۵، تولید شکر این واحد به علت سرمازدگی کاهش

یافت. اکنون در این واحد صنعتی دولتی تولید بخش عمده‌ای از شکر انجام می‌شود. در سال‌های اخیر تعرفه واردات شکر کاهش یافته است. به همین دلیل با وجود تولید زیاد و به میزان کافی شکر در داخل کشور، حجم زیادی شکر به کشورمان وارد شده است که مقدار واردات در سال ۱۳۸۵ بیشترین مقدار طی ۱۰ سال اخیر بوده است. این موضوع سبب شد تولید داخلی این محصول در انبارها بماند و به تولید این محصول راهبردی و کشاورزی و تولیدکننده نیشکر و چغندر قند لطمه وارد شود.

بزرگ‌ترین‌های شکر

برزیل بزرگ‌ترین تولیدکننده و صادرکننده شکر و هندوستان بزرگ‌ترین مصرف‌کننده شکر در جهان است. در ایران، شکر پس از روغن، بیشترین واردات را به خود اختصاص می‌دهد و از این‌رو دومین محصول غذایی وارداتی ایران به‌شمار می‌رود. ایران جزو ۱۰ وارد کننده بزرگ شکر در جهان محسوب می‌شود.



ملاس عصاره‌ای غلیظ، چسبناک و تیره‌رنگ است که از شکر گرفته می‌شود و از چغندر قند و نیشکر به‌دست می‌آید. در ایران از ملاس الکل، سرکه و علوغه دامی تهیه می‌کنند

بسیاری از مردم تنها شکر را محصول نیشکر می‌دانند، در حالی که حدود ۵۰ نوع محصول از نیشکر به‌دست می‌آید. بنابراین، از بین رفتن صنعت کشت نیشکر، علاوه بر این که تولید داخلی شکر را متوقف می‌کند، تولید محصولات دیگر نیشکر از جمله ملاس، خوراک دام، نئوپان و تخته صنعتی، کاغذ، الکل اتانول و علوغه سبز را نیز تحت تأثیر قرار می‌دهد.

باگاس در خدمت طبیعت

سرمایه‌گذاری نکردن در برخی از صنایع و موقعیت‌ها موجب ضررهای بسیاری می‌شود. برای مثال، بی‌توجهی به تولید نیشکر در داخل، به خودکفا نشدن در تولید کاغذ و MDF از باگاس (باقی‌مانده ساقه نیشکر پس از تولید شکر در کارخانه) نیز می‌انجامد.



قند خرما



قند خرما که از خرما تولید می‌شود به صورت مایع است و قابلیت کریستاله شدن ندارد. امروزه برخی قندهای حبه‌ای قهوه‌ای رنگ را با نام «قند رژیمی» یا همان قند خرما می‌فروشند که بهتر است بدانیم از خرما تهیه نشده‌اند و در حقیقت همان قند تصفیه نشده‌اند، ولی برای سلامت انسان ضرر ندارند.

قهوه‌ای رنگ برای درمان برخی بیماری‌ها استفاده می‌شود. بعدها دانشمندان دریافتند که این شکر ناخالص اثر طبی ندارد و به علت داشتن برخی مواد مضر، باید تصفیه شود. در حال حاضر شکر قهوه‌ای از ترکیب شکر تصفیه شده طبیعی با لایه نازکی ملاس به دست می‌آید و در تولید شیرینی و بستنی کاربرد دارد. شکر قهوه‌ای کالری کمتری نسبت به شکر سفید دارد و حاوی عناصری چون کلسیم، منیزیم، پتاسیم و سدیم است. از این رو برای سلامت افراد مفید است.



استفاده از دورریز ساقه نیشکر نیاز به قطع درختان را کاهش می‌دهد و به حفظ جنگل‌ها کمک می‌کند.

شیرینی کم، سلامتی زیاد

مصرف قند و شکر ایرانی‌ها بالاتر از میانگین جهانی است. هر ایرانی به طور متوسط سالانه مقدار ۳۰ کیلوگرم قند و شکر مصرف می‌کند، در حالی که میانگین جهانی حدود ۲۰ کیلوگرم است. از نظر شاخص سلامت باید مقدار مصرف سالانه قند و شکر هر فرد حداکثر ۱۵ کیلوگرم باشد و بقیه انرژی مورد نیاز از سایر مواد غذایی تأمین شود.

شکر قهوه‌ای

در گذشته از شکر تصفیه نشده