

# بعد انتشار لحم أسماك القرش في الأسواق المصرية [ خبير: "به سم قاتل" ]



الثلاثاء 14 فبراير 2023 م

قال الدكتور محمود حنفي أستاذ علوم البحار بجامعة السويس إنه يجب عدم تناول لحم أسماك القرش، مشيراً إلى خطورة تناولها وخاصة على الأطفال [ ]

وأوضح حنفي في تصريحات تلفزيونية أن تناول لحم القرش خطر جداً على الصحة وخاصة على الأطفال، وذلك لوجود مادة الزئبق في لحمه بكميات كبيرة جداً [ ]

وتتابع أن كل المواد السامة والعناصر الثقيلة، وخصوصاً الزئبق، تترسب في لحم القرش، وتجاور 9 أضعاف النسبة المسموح به عالمياً، مشيراً إلى أن الزئبق خطر جداً على نسبة ذكاء الأطفال، لذلك تحرم دول كثيرة أكل لحوم القرش [ ]

ولفت حنفي إلى أن هناك الكثير من الأسواق التي تبيع لحم القرش في مصر، محذراً من تناول هذه اللحوم [ ]

وفي سياق متصل، وجدت دراسة حديثة نسبياً أن زعانف هذا النوع من الأسماك تحتوي على كميات كبيرة من السوموم [ ]

وبحسب ما أوردته مجلة فوربس في وقت سابق، قام فريق بحثي من أميركا وهونغ كونغ بفحص أكثر من 250 قطعة من زعانف سمك القرش بأنواعها المختلفة ، وتبين وجود مستويات زئبق عالية جداً [ ]

وعلى وجه التحديد، تحتوي زعانف القرش على نسبة من الزئبق أكثر من 6 إلى 10 مرات مقارنة بالمستوى الآمن الذي حدده مركز هونغ كونغ لسلامة الأغذية [ ]

يذكر وفق الإحصاءات أن لحم أسماك القرش يستهلك بكثرة في قارة آسيا [ ]