

سم در ظروف غذاهای آماده



تنها صرف دو وعده سوپ از قوطی کنسروی می‌تواند میزان ماده سمی بیسفنول را در بدن چند برابر کند. این ماده در جدار داخلی قوطی‌های نوشیدنی و کنسروها وجود دارد و برای ساخت انواع پلاستیک با کاربردهای مختلف استفاده می‌شود.

سلامت نیوز: تنها صرف دو وعده سوپ از قوطی کنسروی می‌تواند میزان ماده سمی "بیسفنول آ" را در بدن چند برابر کند. این ماده در جدار داخلی قوطی‌های نوشیدنی و کنسروها وجود دارد و برای ساخت انواع پلاستیک با کاربردهای مختلف استفاده می‌شود.

در حال حاضر در اروپا روی شیشه‌های شیر و پستانک با حروف بزرگ روی عدم وجود "بیسفنول آ" در ساخت این محصولات تأکید می‌شود. این ماده شیمیایی گویا به ویژه برای نوزادان و کودکان مضر است و آثار مخربی روی سیستم عصبی آنها می‌گذارد.

البته "بیسفنول آ" برای بزرگسالان هم می‌تواند خطرآفرین باشد. نتایج پژوهش‌های مختلف همواره نشانگر احتمال بالای خطرات جبران‌ناپذیر این ماده جنجال‌برانگیز برای انسان‌ها است. اگر غلظت "بیسفنول آ" زیاد باشد، می‌تواند روی کیفیت اسپرم در مردان تأثیر منفی بگذارد و در زنان نیز احتمال ناباروری را افزایش دهد. افزایش وزن، ابتلا به دیابت و بیماری‌های قلبی-عروقی نمونه‌هایی دیگر از عوارض جانبی "بیسفنول آ" هستند.

وجود "بیسفنول آ" تنها به قوطی‌های کنسروی و شیشه شیرها محدود نمی‌شود، بلکه برای ساخت اسباب‌بازی‌های پلاستیکی، بسته‌بندی‌های مواد غذایی و اشیاء دیگری که ما به طور روزمره با آنها در تماس هستیم نیز از این ماده سمی استفاده می‌شود.

میزان بالای "بیسفنول آ" در بدن پس از صرف غذاهای کنسروی

تیمی پژوهشی متشکل از محققین آمریکایی به سرپرستی "جنی کاروایل" Jenny Carwile در این زمینه به نتایج جدیدی دست یافته‌اند.

به گزارش دویچه‌وله، آنها ۷۵ داوطلب را به دو گروه تقسیم کردند. یک گروه برای ناهار یک وعده سوپ کنسروی و گروه دیگر سوپ تازه دریافت می‌کردند. پس از دو روز گروه‌ها برنامه غذایی خود را با هم عوض کردند تا هر دو گروه از لحاظ دریافت "بیسفنول آ" پیشینه‌ای مشابه داشته باشند. به غیر از این وعده غذایی، هر کدام از داوطلبان اجازه داشتند در طول روز هر غذایی که می‌خواهند بخورند.

در روز چهارم و پنجم داوطلبان باید آزمایش ادرار می‌دادند. در ۵۸ نفر از داوطلبان، مدت کوتاهی پس از صرف سوپ تازه همچنان "بیسفنول آ" در ادرارشان مشاهده شد. اما پس از صرف سوپ کنسروی در ادرار تمام داوطلبان این ماده شیمیایی به میزان بالایی وجود داشت.

در ادرار داوطلبانی که سوپ تازه خورده بودند میزان "بیسفنول آ" ۱.۱ میکروگرم در لیتر بود، در حالی که میزان این ماده در ادرار داوطلبانی که سوپ کنسروی خورده بودند ۲۰.۸ میکروگرم در لیتر بود.

این محققین آمریکایی خود از نتیجه این آزمایشات شگفت‌زده شدند. آنها در مجله علمی Jama نوشته‌اند: «میزان تراکم "بیسفنول آ" که پس از خوردن غذا از قوطی‌های کنسروی در این آزمایش مشاهده شده، بیشترین حدی است که تا به حال اندازگیری شده است.>»

احتمالا تراکم بسیار زیاد "بیسفنول آ" در ادرار پس از مصرف غذاهای کنسروی موقت است، اما به هر حال نتایج این آزمایش به ویژه برای افرادی که به طور مرتب مواد غذایی کنسرو شده مصرف می‌کنند مهم است.

بیشتر: ..سلامت نیوز: سرویس خبری: تغذیه: سم در ظروف غذاهای آماده:..