

Ciemna strona plastikowych pojemników na żywność

9 grudnia 2018

Niestety, plastikowe pojemniki, które zapełniają półki sklepowe, nie zawsze są dobrej jakości, a niektóre z nich są nawet szkodliwe dla zdrowia. Amerykańscy i kanadyjscy naukowcy wyjaśnili, że 95% butelek plastikowych dla dzieci wyprodukowanych z poliwęglanu oraz większość pojemników na żywność zawiera bisfenol. Dopóki przechowujemy w nich wychłodzoną żywność, są bezpieczne. Ale po podgrzaniu plastik poliwęglanowy zaczyna wydzielać niebezpieczną ilość bisfenolu, który przedostaje się do jedzenia.



Naukowcy nazywają między sobą bisfenol syntetycznym analogiem estrogenu – kobiecego hormonu płciowego. Posiadając podobne właściwości co ten hormon, bisfenol wpływa na układ rozrodczy i mózg. Badania amerykańskich naukowców wykazały, że czasami powoduje on raka piersi lub raka prostaty, a w przypadku dzieci – upośledzenie umysłowe, autyzm.

Tymczasem naukowcy z Uniwersytetu Harvarda w drodze doświadczeń udowodnili, że już po tygodniu spożywania zimnych napoi z plastikowych pojemników poziom bisfenolu w moczu

wzrośnie niemal o 70%.

Laura Vandenberg, profesor Wydziału Zdrowia i Ochrony Środowiska na Uniwersytecie Massachusetts, również jest przeciwna przechowywaniu żywności w plastikowych pojemnikach. Jej zdaniem szkodzi to nie tylko jedzeniu, które było przygotowywane lub przygrzewane w plastikowym pojemniku, ale też temu, będącemu w ich pobliżu. Najbardziej szkodliwymi związkami, które przedostają się do żywności podczas podgrzewania plastiku, są bisfenol A i ftalany.

Alan Aragon jest jednym z najbardziej szanowanych ekspertów w Stanach Zjednoczonych, jeśli chodzi o zdrowe żywienie. W przypadku plastikowych naczyń, jego głównym postulatem jest: w żadnym wypadku nie podgrzewać w nich jedzenia. Jego zdaniem naukowcy nie do końca zbadali, jak szkodliwe może być spożywanie żywności w plastikowych pojemnikach i jakie będą tego konsekwencje.

W Europie Inspekcja Bezpieczeństwa Żywności ma pozytywny stosunek do bisfenolu A. Według niej ta substancja jest łatwo wydalana z moczem. W odpowiedzi Laura Vandenberg przedstawiła wyniki badań naukowych, z których wynika, że zarówno bisfenol A, jak i inne związki, przedostające się z plastiku do żywności, mają negatywny wpływ na hormony, przyczyniając się do rozwoju nowotworów, cukrzycy i otyłości.

Umiejętność korzystania z plastikowych naczyń to cała nauka. Niewiele osób zwraca uwagę na nalepki z tyłu pojemników. Na przykład, liczby wskazują na rodzaj użytego tworzywa sztucznego, a trójkątny znak ze strzałką – przydatność materiału do recyklingu. Skrzyżowana czaszka i kości – w żadnym wypadku nie można w tym pojemniku przechowywać żywności.

Oznaczenie 2 HDPE mówi o bezpieczeństwie plastikowych pojemników, ale nie można podgrzewać w nich żywności. Jeśli zamierzamy podgrzać potrawę w plastikowym pojemniku, należy

wziąć takie z oznaczeniem 5 PP – rozgrzewać do 150 stopni Celsjusza. Nie są one szkodliwe, ale jedzenie powinno być nietłuste. Z pojemników z takim oznaczeniem nie można pić napoi alkoholowych.

Stosunkowo niegroźne są 1 PET, 4 LPDE, 6 PS, 7 OTHER. Do każdego takiego pojemnika można schować jedzenie dla dziecka. W szkole nie podgrzewa się jedzenia.

Zdjęcie: [MabelAmber](#) (CC0)

Źródło: pl.SputnikNews.com