

Czym jeszcze nie było zaskoczy nas kasza gryczana?

6 grudnia 2019

Na wielbicieli kaszy gryczanej padł blady strach. Dopiero co otrząsnęli się po wynikach raportu na temat obecności glifosatu w kaszy, potem pojawiły się informacje o szkodliwym bisfenolu, który może uwalniać się w trakcie gotowania jej w plastikowym woreczku.

Przypomnijmy, niedawno w sieci pojawił się niepokojący raport autorstwa FoodRentgen i Fundacji Konsumentów dotyczący kasz gryczanych trafiających na polskie stoły. Produkt różnych marek testowano na obecność glifosatu – herbicydu używanego do suszenia zbóż, który spożywany przez człowieka zwiększa ryzyko zachorowania m.in. na raka. Wyniki nie były zadowalające – niektóre produkty w ogóle nie powinny trafić do sprzedaży.

Stanowisko w sprawie zajęło również Polskie Stowarzyszenie Ochrony Roślin (PSOR). W komunikacie zarzucono autorom raportu m.in. brak rzetelności oraz niepotrzebne szerzenie strachu wśród konsumentów. Wytknięto także chęć sabotowania oficjalnego systemu kontroli jakości.

Głos w sprawie zabrał też prezes Krajowej Federacji Producentów Zbóż Rafał Mładanowicz. Portal Farmer.pl zwrócił się do niego z pytaniem, gdzie został popełniony błąd, czy wynika on z przeprowadzenia złej kontroli jakości i nieprawidłowości podczas stosowania środków ochrony roślin. Pojawiła się także teoria, że zanieczyszczona gryka mogła pochodzić z importu. „Polska słynie w Europie z gryki, uprawia się ją od dekad, znaczący udział gryki w obrocie ziarnem stanowi gryka ekologiczna – certyfikowana, jest to zboże, które z powodzeniem udaje się w uprawie na glebach słabych i bardzo słabych” – mówi ekspert.

Zdaniem Mładanowicza to niemożliwe, żeby glifosat był obecny w

polskiej gryce, jest on zabroniony w gospodarstwie ekologicznym – dodał. Skąd według niego może pochodzić skażona kasza? „To import ze wschodu, w 2018 roku skierowałem pismo wskazujące na nadmierny import do Polski ziarna gryki przez Litwę do Polski, co także spowodowało załamanie się ceny gryki w Polsce, na Litwie można było kupić tonę gryki za 700 złotych” – wyjaśnił prezes KFPZ.

Ekspert uważa również, że polska gryka jest masowo eksportowana na zachód. Podkreślił też, że każda sieć handlowa powinna zlecić badania produktu z własnej inicjatywy. „Dzisiaj wychodzi na to, że znowu winny jest polski rolnik, a prawda jest taka, że winę ponosi pośrednik i sprzedawca produktu, jeżeli prawdą jest szkodliwość glifosatu to same sieci z automatu powinny zlecać takie badania” – podkreślił Maładanowicz.

Jak informowali autorzy FoodRentgen i Fundacja Konsumentów raport „Prześwietlamy Kasze Gryczane” miał za zadanie wyróżnić na rynku producentów, którzy w trosce o zdrowie swoich klientów stosują najlepsze praktyki oraz dostarczyć konsumentowi rzetelnej i niezależnej informacji na temat żywności. Jak wyjaśniono wybrano 10 kasz gryczanych i sprawdzono je laboratoryjnie na zawartość pozostałości glifosatu.

Niestety, wspomniany glifosat to nie wszystko. W materiale WP.pl dr n. med. Aleksandra Rutkowska biotechnolog, prezes Detoxed, spółki spin off Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego i Politechniki Gdańskiej wypowiedziała się właśnie na temat gotowania kasz w plastikowych woreczkach. Według niej wraz z ugotowaną kasza dostajemy „w pakiecie” cały zestaw substancji chemicznych, które podczas gotowania przenikają do potrawy. W wysokiej temperaturze plastikowy woreczek może wydzielać toksyczny bisfenol.

„Gotowanie w plastikowych woreczkach może zwiększać uwalnianie substancji chemicznych w nich zawartych, które przenikają do

produktu i są później przez nas spożywane” – podkreśliła biotechnolog, dodając, że podczas takiego gotowania kasza traci też na wartości, ponieważ wiele pożytecznych składników ucieka do wody, którą później wylewamy.

Ekspertka ostrzega także, że niektóre z substancji wchodzących w skład plastikowego woreczka mogą być endokrynnie czynne. W najgorszym wypadku mogą przyczynić się do raka piersi, raka prostaty i bezpłodności.

Źródło: pl.SputnikNews.com