

Jabłka z Lidla są bardziej skażone niż z Biedronki

23 marca 2024

Fundacja Pro-Test postanowiła sprawdzić jakość jabłek oferowanych przez dwa konkurujące ze sobą dyskonty – Biedronkę i Lidl. W jednej z sieci owoce zawierają nawet dwa razy więcej pestycydów.

Niedawno polski internet żył wojną cenową pomiędzy portugalską Biedronką a niemieckim Lidle. Wszystko zaczęło się w okolicy Tłustego Czwartku, a w wyniku tych przepychanek klienci mogli kupować pączki prawie za darmo.

Fundacja Pro-Test postanowiła sprawdzić, która z tych sieci wygrywa w innym starciu – na zdrową żywność. W tym celu działacze fundacji przebadali jabłka sprzedawane przez jeden i drugi dyskont. W laboratorium zbadano polskie jabłka odmiany ligol. Naukowcy sprawdzili zawartość aż 549 pestycydów.

Okazało się, że najwięcej pestycydów było w jabłkach z Lidla – czasem nawet dwukrotnie więcej niż w tych z Biedronki. W dodatku w jabłkach z niemieckiej sieci stosowano kilka pestycydów o takim samym działaniu jednocześnie. Lidłowskie jabłka miały w sobie czasem mieszanki nawet dziewięciu różnych środków, gdy, jak pisał eksperci, „zwykle w badaniach jabłek wykrywa się od około czterech do sześciu różnych substancji”. „W jabłkach znaleźliśmy kilka różnych pestycydów naraz, które mają tę samą funkcję – na przykład aż cztery środki grzybobójcze (folpet, kaptan, boskalid i piraklostrobina). Po co stosować aż tyle różnych fungicydów na raz? Może być to uwarunkowane pogodą, ale może też wskazywać na zbędne używanie pestycydów na wyrost przez rolników, którzy nie dbają o zdrowie konsumentów, tylko o zysk” – czytamy w raporcie Pro-Test.

Naukowcy ostrzegają, że ekspozycja na pestycydy m.in. zwiększa

ryzyko wystąpienia raka jajnika, piersi, mózgu czy prostaty, a także chorób takich jak Parkinson, Alzheimer i choroby układu sercowo-naczyniowego, niepłodności i zaburzeń rozwojowych u dzieci. „Celem naszego testu jabłek nie jest zniechęcenie konsumentów do jedzenia tych owoców, ale wpłynięcie na polepszenie ich jakości. Duże sieci sklepów mają możliwość kontrolowania jakości jabłek, które trafiają na ich stoiska. Mogą – tak jak my – badać zawartość w nich pozostałości pestycydów i eliminować ze swojej oferty tych dostawców, którzy stosują duże ilości związków szkodliwych dla zdrowia konsumentów, a wybierać te owoce, w których pestycydów jest jak najmniej. A najlepiej te, w których nie ma ich wcale. Jak widać na przykładzie jabłek z Biedronki, da się wyprodukować owoce z mniejszą liczbą pestycydów” – wyjaśniają autorzy.

Autorstwo: SG

Źródło: NCzas.info