

Jak wielkie koncerny testują żywność?

6 lipca 2013

Czekolady, batoniki, herbaty, ciasteczka owsiane, wody, napoje, suplementy diety... wielkie koncerny testują nie tylko leki i kosmetyki, ale także żywność. Firmy takie jak Unilever, Nestle oraz Danone przeprowadzały okrutne eksperymenty na myszach, szczurach, królikach i świniami. Wszystko po to, aby odkryć „cudowne właściwości zdrowotne” żywności – donosi brytyjska organizacja walcząca z wivisekcją, BUAV.

To, że większość kosmetyków jest testowanych na zwierzętach, to fakt powszechnie znany. Jednak wciąż mało mówi się o prowadzeniu przez koncerny spożywcze testów na zwierzętach. Na pewno większość czytelników zada sobie pytanie – po co testuje się jedzenie na zwierzętach?

„Testy żywności stosuje się zazwyczaj w celu zbadania prozdrowotnych właściwości danych składników gotowego produktu. Zdarza się także, że badania dotyczą szkodliwego wpływu danej substancji na organizm. Np. w popularnych jogurtach zawierających bakterie *L.casei*, testy polegały na określeniu dokładnego wpływu tych bakterii na procesy trawienne oraz rozwój mikroflory jelit” – wyjaśnia Monika Gawlik ze Stowarzyszenia Otwarte Klatki.

Testowanie produktów spożywczych na zwierzętach faktycznie może brzmieć dziwnie. Czym to się różni od testowania leków, czy kosmetyków?

Przez określony czas podaje się zwierzętom (podskórnie, dożylnie lub z pokarmem) badany składnik żywienia. Nie podaje się zwierzętom gotowego produktu spożywczego, lecz ekstrakt, wyciąg lub proszek – wymienia Monika Gawlik i dodaje, że w trakcie doświadczenia obserwuje się zwierzęta, a po zakończeniu dawkowania substancji zwierzęta się uśmierca i

badają ich organy poprzez rutynowe sekcje zwłok oraz analizy na poziomie komórkowym i molekularnym. Brzmi niewiarygodnie?

W czerwcu 2013 roku BUAV, ujawniła szczegóły eksperymentów, których wyniki w ciągu dwóch ostatnich lat opublikowały jedne z największych korporacji produkujących żywność. Z opracowania można dowiedzieć się, jak konkretne firmy badają „cudowne właściwości zdrowotne” żywności.

Firma Nestle analizowała właściwości antyoksydacyjne i przeciwzapalne jagód goji. W tym celu karmiono myszy mieszanką sproszkowanych jagód i odtłuszczonego mleka (Lacto-Wolfberry). Po siedmiu dniach karmienia wstrzykiwano im do odbytu drażniącą substancję, która wywoływała choroby jelit. Przez następne 5 dni myszy nadal zmuszano do jedzenia mieszanki, a następnie zabijano je i badano ich jelita – czytamy na stronie Stowarzyszenia Otwarte Klatki.

Z kolei w ramach eksperymentów Unilevera myszy i króliki były zmuszane do jedzenia ekstraktu z Hoodia gordonii, afrykańskiej rośliny znanej z właściwości odchudzających. Ciężarnym zwierzętom podawano ekstrakt przez 25 dni ciąży. Dzień przed planowanym porodem zabijano zarówno matki, jak i ich płody.

Natomiast Danone próbował dowieść leczniczych właściwości swojego napoju Fortasyn TM Connect, który rzekomo ma zmniejszać ryzyko zachorowania na chorobę Alzheimera. W doświadczeniu wykorzystano myszy, które zmodyfikowano genetycznie w celu wywołania u nich niektórych objawów ww. choroby. Przez 3 miesiące podawano im napój – w tym czasie niektóre zwierzęta zmarły z nieznanych przyczyn. Pozostałe zostały zabite, a ich mózgi badano pod kątem „poprawy” dotyczącej choroby Alzheimera.

Czy badania substancji pokarmowych z wykorzystaniem zwierząt są niezbędne? BUAV podkreśla, że eksperymenty te są nie tylko okrutne, ale zupełnie niepotrzebne, ponieważ istnieje wystarczająca ilość danych dotyczących korzyści zdrowotnych

badanych produktów. Tego samego zdania jest Monika Gawlik ze Stowarzyszenia Otwarte Klatki „Testowanie składników żywności na zwierzętach jest zupełnie zbędne, nie wspominając o tym, że jest wysoce nieetyczne. Szereg analiz przeprowadzanych na zwierzętach można spokojnie wykonywać na alternatywnych modelach komórkowych (analizy in vitro). Sama logika zresztą podpowiada, że bardziej trafne jest testowanie żywności, przeznaczonej zresztą do spożycia przez ludzi, na ochotnikach, niż na zwierzętach, które mają zupełnie inne niż my układy pokarmowe, co oznacza, że inaczej niż my przyswajają substancje odżywcze” – wyjaśnia Gawlik.

Autor: Joanna Szubierajska

Źródło: Ekologia.pl i [Otwarte Klatki](http://OtwarteKlatki.pl)