

Koktail chemiczny w szklance mleka

12 lipca 2011



Jak podaje „Daily Mail” w szklance mleka może znajdować się koktajl składający się z 20 leków przeciwbólowych, antybiotyków i hormonów wzrostu – wykazali naukowcy.

Wykorzystując bardzo dokładny test badacze wykryli obecność wielu substancji chemicznych stosowanych w leczeniu chorób u zwierząt i ludzi w próbkach koziego, krowiego i kobiecego mleka.

Dawki wykrytych leków nie były na tyle duże, by powodować negatywny wpływ na osoby spożywające mleko, ale wyniki wskazują, że produkowane przez człowieka chemikalia są obecne w naszym łańcuchu pokarmowym – poinformowała Daily Mail. Największe ilości leków wykryto w mleku krowim.

Naukowcy uważają, że niektóre leki i stymulatory wzrostu dostały się do mleka przez paszę lub zostały podane zwierzętom

bezpośrednio.

Hiszpańsko-marokański zespół przeanalizował 20 próbek mleka krowiego zakupionego w Hiszpanii i Maroku, a także próbki z mleka koziego i mleka ludzkiego.

Badania opublikowane na łamach Journal of Agricultural and Food Chemistry, wykazały, że mleko krowie zawiera śladowe ilości leków przeciwzapalnych, kwas niflumowy, mefenamowy i ketoprofen – substancje powszechnie stosowane jako leki przeciwbólowe u zwierząt i ludzi.

Ponadto w badanych próbkach wykryto hormon płciowy o nazwie estradiol, który zalicza się do estrogenów. Hormon wykryto w trzech milionowych części grama na każdy litr mleka. Z kolei dawka kwasu niflumowego występowała w stężeniu mniejszym niż jedna milionowa część grama na litr mleka.

Badania wykryły również kwas niflumowy kwasu w kozim mleku. Z kolei mleku ludzkim wykryto śladowe ilości środków przeciwbólowych ibuprofenu i naproksenu, a także triclosan.

Naukowcy z Uniwersytet de Jaen w Hiszpanii, pod kierownictwem dr Evaristo Ballesteros mają nadzieję, że ta metoda pomoże skutecznie wykrywać obecności tego rodzaju zanieczyszczeń w mleku, ale także w innych produktach.

„Laboratorium kontroli jakości żywności może wykorzystać nowe narzędzie do wykrywania leków przed ich wejściem do naszego łańcucha pokarmowego. Spowodowałoby to zwiększenie wiedzy konsumentów i dałoby to im pewność, że żywność, którą spożywają jest zdrowa i wolna od toksycznych pozostałości” – powiedział dr Evaristo Ballesteros.

Naukowcy twierdzą, że ich nowy 30-minutowy test jest najbardziej wrażliwym testem ze wszystkich dostępnych na rynku. Jeżeli wyniki są prawdziwe w odniesieniu do mleka hiszpańskiego czy pochodzącego z Maroka, mogą być również prawdziwe w odniesieniu do mleka wyprodukowanego w Wielkiej

Brytanii i Europie.

Zdjęcie: [alagam](#)

Źródło: [Ekologia.pl](#)