

Łosoś hodowlany – śmiercionośny koktajl toksyn

28 listopada 2019

Dietetycy zalecają jedzenie ryb przede wszystkim ze względu na obecność cennego białka i kwasów tłuszczowych omega-3. Problem w tym, że przez wzmożone zapotrzebowanie na ten surowiec, na całym świecie rozpowszechniły się sztuczne hodowle ryb, takich jak np. łosoś.



„Ryba czy tylko filet” – „Filet Oh! Fish” to film dokumentalny wyreżyserowany przez Nicolasa Daniela, który przedstawia ponury obraz przemysłu rybnego. Zawiera wyjątkowe zdjęcia z obszarów rybołówstwa na całym świecie i argumenty, które pokazują, dlaczego musimy unikać jedzenia ryb hodowlanych.

Powód nr 1 – zagrożenie dla środowiska

Hodowla łososia jest katastrofą nie tylko dla ludzkiego zdrowia, ale i dla środowiska.

Naukowcy z Fundacji George’a Mateljana stwierdzili, że duża

hodowla łososia produkuje ilość zanieczyszczeń odpowiadającą ściekom z miasta liczącego 10 000 mieszkańców.

W samej Norwegii poniżej łososiowych farm rozsianych po norweskich fiordach znajduje się warstwa odpadów (pełna bakterii, pestycydów i antybiotyków) o wysokości 15 metrów.

Ta nagromadzenie odpadów tworzy pożywkę dla wielu rodzajów bakterii, które z kolei zagrażają innym formom życia morskiego i wiąże się ze zwiększeniem użycia toksycznych substancji stosowanych do zwalczania tych bakterii w obrębie hodowli ryb.

Powód nr 2 – pestycydy

Hodowcy ryb stosują pestycydy, aby zabić wszy morskie, które są częstym problemem podczas hodowli ryb.

Wszy morskie to pasożyty, które żywią się głównie martwymi rybami, choć mogą też żerować na żywej tkance.

Pestycydy stosowane do ich zwalczania krążą w wodzie i koncentrują się w tłuszczu ryb.

Wśród tych pestycydów są i taki, które wywołują mutacje genetyczne i deformacje u ryb.

Według Kurta Oddekalva, który jest szanowanym norweskim działaczem na rzecz ochrony środowiska, około 50% dorsza hodowlanego jest zdeformowanych z powodu pestycydów.

Oddekalv uważa również, że to właśnie przez pestycydy łosoś hodowlany zawiera nawet aż 34% tłuszczu (dziki łosoś od 4% do 7%), który gromadzi toksyny z wody, a jego mięso rozpada się w dłoniach.

Wiele badań wskazuje obecnie na wysoki poziom rakotwórczych polichlorowanych bifenyli (PCB) w łososiu hodowlanym.

Jego stężenie jest aż 16 razy większe niż u dzikiego łososia!

Powód nr 3 – antybiotyki

Ryby hodowlane karmione są dużą liczbą antybiotyków, aby powstrzymać rozprzestrzenianie się chorób.

Choroby te powstają i roznoszą się na skutek warunków życia i zatłoczonego sposobu przetrzymywanie ryb.

Na stosunkowo niewielkim obszarze farma może pomieścić ponad 2 mln łososi!

Spożywanie mięsa ryb naszpikowanych antybiotykami sprawia, że z czasem nie mamy, czym się leczyć.

Nasz organizm uodparnia się na działanie niektórych leków i łatwo zaraża się superbakteriami odpornymi na antybiotyki.

Powód nr 4 – dioksyny i toksyczna karma

Toksyczność łososia hodowlanego nie wynika tylko z pestycydów i antybiotyków, ale także z suchej, granulowanej karmy podawanej rybom.

To w niej występują dioksyny należące do substancji chemicznych, które są wysoce toksyczne i przechowują się w organizmie przez dłuższy czas.

Jedynym ze składników takiej paszy jest bardzo toksyczny dichlorek dibutylocyny, który wywołuje w organizmie człowieka stan zapalny oraz przyczynia się do powstawania astmy, alergii, otyłości i szeregu zaburzeń metabolicznych.

Często stosowaną substancją chemiczną w paszach dla ryb jest polibromowany eter difenyłowy (PBDE), który przyczynia się do raka i zaburza pracę układu endokrynologicznego.

Ogółem stwierdzono, że dioksyny są również substancjami

rakotwórczymi, które mają duży wpływ na układ rozrodczy, odpornościowy, hormonalny i nerwowy.

Badanie przeprowadzone na Uniwersytecie w Nowym Jorku wykazało, że poziomy dioksyn zidentyfikowane w łososiu hodowlanym są 11 razy wyższe niż w łososiu dzikim.

Dioksyny wiążą się z tłuszczem, dlatego śledź, węgorz i łosoś są szczególnie wrażliwe na ich działanie i w rezultacie gromadzą większe ilości toksyn w swym mięsie niż inne ryby.

To właśnie takich tłustych ryb używa się do produkcji suchej karmy.

Problem w tym, że ryby te pochodzą najczęściej z Bałtyku, które jest jednym z najbardziej zanieczyszczonych mórz na świecie.

Ryby w tym regionie są zanieczyszczone toksynami i promieniowaniem.

Nie nadają się do spożycia przez ludzi, dlatego stosuje się je do produkcji karm dla ryb hodowlanych.

W ten sposób nagromadzone w ich tłuszczu toksyny przenikają do mięsa ryb w hodowli, np. łososa, a następnie do organizmu konsumentów, czyli człowieka.

Tak koło się zamyka...

Powód nr 5 – kantaksantyna

Czy zastanawiałeś się kiedyś, skąd u łososa różowy kolor mięsa?

W środowisku naturalnym dieta łososa obejmuje spożywanie żyjątek morskich, takich jak krewetki i kryle, które zawierają karotenoidy, odpowiadające za różowawo-pomarańczowy kolor łososiowego mięsa.

Ryby hodowlane są jednak karmione syntetycznymi pigmentami, takimi jak kantaksantyna, aby nadać mięsu różowy kolor.

Używanie kantaksantyny zostało zakazane w niektórych krajach, np. w Wielkiej Brytanii, ponieważ przy jej nadmiernym spożywaniu mogą wystąpić problemy ze wzrokiem (np. utrata nocnego widzenia), a także odbarwienia skóry, nawracające pokrzywki oraz wrażliwość na ostre światło.

Niestety dla nas wszystkich większość ryb dostępnych w sklepach pochodzi z hodowli, jest nadmiernie zanieczyszczona i nie powinna być regularnie spożywana.

Władze francuskie, które od ponad 30 lat zalecają nieograniczoną konsumpcję ryb, obecnie zalecają spożywanie ryb maksymalnie dwa razy w tygodniu.

Wody mórz na całym świecie są pełne metali ciężkich, rtęci i chemikaliów, które poważnie zagrażają naszemu zdrowiu...

Zdjęcie: [TJFREE](#) (CC0)

Źródło: OdkrywamyZakryte.com