

Nie tylko glifosat czyha w woreczkach z kaszą

4 grudnia 2019

Nie milkną echa burzy związanej z raportem na temat obecności glifosatu w kaszach, które trafiają do polskich sklepów. Jednak jak się okazuje to nie wszystko, co może czyhać na konsumenta w tej „zdrowej” potrawie.

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. Pozostałości glifosatu na poziomie 0,1 mg/kg (określony w rozporządzeniu UE) przekroczyła m.in. kasza sprzedawana w sieci handlowej Lidl Polska pod nazwą „Kuchnia Lidla Kasza gryczana 400 g”.

Raport cieszy się niezwykle powodzeniem, odnotowano już ponad 20 tys. pobrań. Do sprawy odnieśli się też niektórzy producenci z „czarnej listy”. 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.

Jak piszą 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 kaszą 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.

Dr Rutkowska obaliła też królujący mit na temat tradycyjnego gotowania kaszy na sypko. Jej zdaniem to nieprawda, że w ten sposób spędzimy w kuchni więcej czasu. Ekspert dała wskazówkę, jak powinien wyglądać prawidłowy proces gotowania kaszy. Należy zalać kaszę wrzątkiem, posolić i gotować na wolnym ogniu. Efekt? „Cudowny posiłek, który zawiera wszystkie wartości odżywcze, makro i mikroelementy. Co ważne, nie ma w nim groźnych dla naszego zdrowia substancji” – zaznacza biotechnolog.

Podobnego zdania jest dietetyk z Ukrainy Swietłana Fus, która w wywiadzie dla Sputnika jednoznacznie podkreśliła swój negatywny stosunek do kaszy w plastikowych torebkach. „Uważam, że mamy wystarczająco dużo szkodliwych substancji w środowisku. Dobrowolne dodanie szeregu toksyn nie jest dobrym

pomysłem” – powiedziała dietetyk. Dodała, że mimo ogólnej opinii, że woreczek nie wydziela toksycznych substancji i jest dozwolony w wielu krajach, nadal nie ma całkowitej pewności, że jest w 100% bezpieczny.

W komentarzach pod artykułem zdania są jednoznaczne. Konsumenci są wręcz oburzeni, że ich zdrowie nie jest chronione w odpowiedni sposób oraz, że kontrola jakości produktów, które trafiają do sprzedaży nie jest przeprowadzana w należyty sposób.

„Glifosat jest w zaleceniach, więc można go stosować do desykacji (suszenia) roślin przed zbiorem, więc rolnicy nie łamią prawa, prawo jest wadliwe. Glifosat powinien być stosowany tylko do usuwania chwastów po zbiorach, wtedy nie będzie go w kaszy” – pisze Rolnik Janusz.

„Te problemy rząd może zlikwidować w ciągu JEDNEJ nocy! Ale po co? Lepiej robić cyrk w innych tematach, a to, co zagraża nam fizycznie, niech leży w krzakach! Jak słyszę o zdrowej, polskiej żywności, to szlag mnie trafia! Ministerstwu wydaje się, że jak coś rzuci się w eter to już jest prawdą. Ciekawa jestem, czy takie zachowania są zbrodnią na zdrowiu swych obywateli” – dodaje Stara Polka.

„Czemu woreczki, skoro szkodliwe? Niech ten Sejm weźmie się do roboty! Zakazać sprzedaży kaszy, ryżu w woreczkach. Skończyć z butelkami plastikowymi, wprowadzi w sklepach tylko torby papierowe. Proste?! Tylko komu na tym zależy?” – sugeruje rozwiązanie problemu kolejny komentujący.

„Powinno się bezwzględnie ścigać i karać pazernych do absurdu plantatorów, którzy oszczędzają na suszeniu ziaren i opryskują chwastobójczymi truciznami dojrzałe rośliny. (...) Skażone chwastobójczymi truciznami ziarna zawożone są do punktów skupu. Dlaczego poddaje się badaniom zapakowane ziarna leżące na półkach sklepowych, a nikt nie bada tych samych ziaren w punktach skupu ? To co wyprawiają oszuści-plantatorzy jest

niehumanitarne!” – dodaje z oburzeniem Michał.

„Ludzie, trują nas na każdym kroku. Bardzo ograniczyłam kupowanie produktów w markecie. Jak patrzę jak ludzie wywożą kosze przetworzonej i zapakowanej w tworzywa sztuczne (bisfenol A) żywności, to im się dziwię. Dziwne jest to, że wiemy, że coś jest szkodliwe, a cały czas dopuszcza się to do spożycia do kupowania” – dodaje z kolei Kasia.

Źródło: pl.SputnikNews.com