

Ołów i kadm w niektórych czekoladach z Brazylii

5 września 2014

Po zbadaniu kupionych w Brazylii czekolad zespół Solange Cadore stwierdził, że występują w nich potencjalnie szkodliwe dla zdrowia ołów i kadm. Ich stężenie korelowało z zawartością kakao w produkcie.

Wcześniejsze studia wykazały, że kakaowce mogą wychwytywać te naturalnie występujące metale. Autorzy artykułu z Journal of Agricultural and Food Chemistry przypominają, że u dorosłych ołów powoduje bóle brzucha, głowy i anemię, a u dzieci m.in. zaburzenia behawioralne. Kadm może za to uszkadzać narządy wewnętrzne i wykazuje działanie estrogenopodobne.

Akademicy analizowali 30 różnych czekolad (mleczne, gorzkie i białe). Większość to brazylijskie marki, ale niektóre da się kupić także w USA. Okazało się, że gorzkie czekolady zawierały najwięcej ołowiu i kadmu, ale stwierdzone stężenia nie przekraczały poza normy spożycia ustalone przez Brazylię, Unię Europejską i Światową Organizację Zdrowia. Amerykańska Agencja Żywności i Leków zaleca jednak, by poziom ołowiu w słodyczach nie był wyższy od 100 nanogramów na gram, a dwie próbki przekraczały tę granicę o ok. 30-40 ng/g.

W przypadku kadmu zespół wyliczył, że jeśli ważące 33 funty (ok. 15 kg) dziecko zje dziennie ok. 1/3 uncji (9 g) czekolady, spożyje maksymalnie 20% sugerowanej przez UE tolerowalnej tygodniowej dawki.

Choć tylko część ołowiu i kadmu dostanie się do krwiobiegu, naukowcy i tak uważają, że stężenie ołowiu w gorzkiej czekoladzie rodzi obawy.

Autor: Anna Błońska

Na podstawie: American Chemical Society

Źródło: [Kopalnia Wiedzy](#)