

Popularny konserwant obniża odporność

29 marca 2021

Jak wynika z najnowszych badań Grupy Roboczej ds. Środowiska, popularny dodatek do żywności, który znajdziemy w prawie 1250 przetworzonych produktach, może szkodzić układowi odpornościowemu.

Wyniki badań zostały opublikowane w tym tygodniu w „International Journal of Environmental Research and Public Health”.

Mowa o konserwancie E319, zwanym także jako Tert-butylohydrochinon (TBHQ). Wykorzystywany jest podczas produkcji tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, w tym oleju rybnego, suchych półproduktów cukierniczych, gotowych śniadań, zup i sosów. E319 był dodawany do żywności od dziesięcioleci i nie ma innej funkcji niż przedłużenie okresu przydatności do spożycia produktu.

Po przeprowadzeniu testów na zwierzętach okazało się, że konserwant ten osłabia układ odpornościowy organizmu.

Źródło: [pl.SputnikNews.com](https://pl.sputniknews.com)