

Ryby z Bałtyku mogą być bardzo niebezpieczne

26 września 2016

Poziom skażenia toksynami łososia, śledzia i dorsza, złowionego w Morzu Bałtyckim, jest bardzo wysoki. Eksperci ostrzegają, że istnieje niebezpieczeństwo związane z wykorzystaniem bałtyckich ryb w przetwórstwie żywności, donosi Skaties.lv.

Argumenty naukowców przedstawiono na konferencji, która odbyła się w Rydze. Wzięło w niej udział około 800 ekspertów z całego świata. Według nich, Bałtyk jest stale zanieczyszczany, głównie chemią gospodarczą i kosmetykami. Substancje trafiają do kanalizacji i w konsekwencji, docierając do morza, przyczyniając się do niedotlenienia. Bardzo niebezpieczna jest mikroplastmasa zawarta w kosmetykach, szczególnie w piance do golenia.

Naukowcy podkreślają, że zanieczyszczenie śledzia w Bałtyku jest pięć razy większe niż zanieczyszczenia ryb w Oceanie Atlantyckim. Trucizny kumulują się głównie w wątrobach ryb i w ikrze śledzi. Ponadto, im cięższa tusza, tym większe prawdopodobieństwo występowania dioksyn.

Dlatego miłośnicy wątróbek z dorsza powinni zachować ostrożność przy wyborze ryb do konsumpcji, a w niektórych przypadkach całkowicie zrezygnować z ich stosowania w kuchni.

Autorstwo: tallinn

Na podstawie: Skaties.lv

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl