

Неприятный сюрприз в красивой упаковке | An unpleasant surprise in a beautiful package

Автор: Азамат Рахимов, [Цюрих](#) , 30.07.2014.



Всегда обращайте внимание на упаковку продукта
Исследование независимой организации Food Packaging Forum показывает, что в упаковке, используемой для хранения продуктов питания, содержится до 175 опасных химикатов.

|
A research by the Food Packaging Forum shows that packages may contain up to 175 dangerous chemicals.

An unpleasant surprise in a beautiful package

Ученые, пристально изучавшие тысячи самых разных материалов, в которых продаются продукты питания, пришли к парадоксальному выводу: «токсичные вещества, запрещенные при производстве компьютеров или текстиля, продолжают использоваться для создания упаковок». Через прямой контакт с продуктами эти химикаты попадают в организм человека, говорится в исследовании некоммерческой организации Food Packaging Forum, штаб-квартира которой находится в Цюрихе.

Химики выяснили, что даже продукты с лейблом «Bio» содержат вредные вещества: например, само мясо может быть совершенно безопасным, но в пластике, в котором оно хранится, присутствуют химикаты, способные провоцировать рост раковых клеток или вызывать мутации.

Наибольшую опасность представляют продукты с высоким содержанием жиров или те, что хранятся в масле, объясняет один из авторов исследования Конрад Гроб, занимающий пост главы отдела газохроматографии в Кантональной лаборатории Цюриха. По его словам, это связано с тем, что большинство из обнаруженных опасных веществ растворяются жирами и переходят из упаковки в сам продукт.

Ученые выяснили, что сегодня в Швейцарии используется не менее 175 химикатов, многие из которых негативно влияют на работу эндокринной системы, могут ухудшать работу печени и почек и тормозить процесс регенерации клеток. Например, около половины найденных веществ входит в список «Substitute It Now!» («Замените это немедленно!»), составленный международной организацией International Chemical Secretariat (ChemSec). При этом ученые обнаружили, что в Конфедерации для создания упаковок применяют 21 химикат, запрещенный европейским законодательством.

«Мы еще очень далеки от понимания того, как именно опасные вещества, содержащиеся в упаковках, могут вступать во взаимодействие с продуктами. Однако не вызывает сомнения тот факт, что они вредны для здоровья человека. При этом некоторые химикаты опасны даже в малых количествах, поскольку могут накапливаться в организме при регулярном употреблении тех или иных продуктов», - объясняет Гроб. А как показывают исследования диетологов, если человек долгое время не покидает одно место жительства, то он крайне редко склонен к смене гастрономических предпочтений.

Далеко не каждый покупатель в продуктовом магазине внимательно изучает этикетки, на которых приводится подробная информация о составе продукта. Но даже те, кто серьезно относится к пище, никогда не узнают, что именно содержится в упаковке. Сегодня закон не требует от производителя указывать, во что именно завернут товар. Эта информация не кажется особенно важной, ведь главное – сам продукт. Такое заблуждение и приводит к тому, что мы фактически продолжаем употреблять в пищу вещества, от которых, как нам казалось, мы уже давно отказались.

Почему это происходит? Авторы исследования не дают ответа на этот вопрос. Некоторые производители идут на такой шаг намеренно, поскольку понимают, что определенные вещества, содержащиеся в упаковочном материале, могут продлить срок хранения товара. Другие следуют элементарной логике экономии средств, выбирая самый дешевый из всех доступных вариантов упаковки.

Авторы исследования мало верят в то, что их открытие приведет к реальным изменениям в сфере питания. Для того, чтобы были введены новые законы или ограничения, необходимо предоставить примеры массовых отравлений или доказать, что определенные болезни вызваны тем, что пациент на протяжении 20 лет покупал одни и те же сосиски, упакованные в пластик с содержанием опасных химикатов. Единственное, что остается ученым, - напомнить потребителям о том, что их здоровье находится только в их руках.

Статьи по теме

[В Швейцарии в сосиски не докладывают мясо!](#)

[Признание женеvской сосиски](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/zdor/18058>