

[Главная](#) > Таблица Менделеева в пищевой упаковке?

Таблица Менделеева в пищевой упаковке?|La table de Mendeleïev dans les emballages?

Автор: Лейла Бабаева, Цюрих, 7. 03. 2017.



Где больше вредных веществ? (ekosystemplus.com)

В недавнем исследовании Швейцарской организации Food Packaging Forum приведены новые данные о том, как часть химических веществ, содержащихся в упаковках продуктов, растворяются в пище. Со своей стороны, менеджер по вопросам питания Романдской федерации потребителей Барбара Пфеннигер дает читателям несколько практических советов, как позаботиться о своем здоровье. |

L'étude récente du Food Packaging Forum contient de nouvelles données sur la diffusion dans la nourriture des certaines substances chimiques, présentes dans les emballages. De son côté, Barbara Pfenniger, Responsable Alimentation à la Fédération romande des consommateurs, donne aux lecteurs quelques conseil pratiques qui peuvent aider à protéger leur santé.

Ситуацию усугубляет то, что на многих упаковках напечатаны красочные надписи и изображения, чернила которых могут дополнительно повредить продуктам питания. Это явление подробно описано в новом исследовании организации Food Packaging Forum (FPF), опубликованном 28 февраля в журнале Packaging Technology and Science. Среди веществ, вредных для здоровья человека и используемых для придания гибкости пластмассе, организация называет фталаты, которые, накапливаясь в организме, могут стать причиной разных болезней.

Химик из Женевы Патрик Эддер отметил в интервью газете Le Temps, что это «не новая проблема, но она приобретает все большие масштабы. Во многих случаях мы не имеем достаточно информации об опасности, которую могут представлять для здоровья определенные вещества». В 2012 году журнал Tabula, издаваемый Швейцарским обществом по вопросам питания (SSN), подсчитал число веществ, способных мигрировать из упаковок в продукты питания: всего 100 000 наименований. На сегодня подтверждена токсичность 1500 из них. В той же публикации журнала приведены слова диетолога Мюрель Жаке: «Исследователи, контролеры качества продовольственных товаров, законодательные органы, производители упаковок прекрасно осознают необходимость действовать, но на сегодня все еще не хватает нужных знаний и эффективных технических решений».

В 2014 году эксперты FPF изучили список потенциально вредных веществ и обнаружили, что 175 компонентов, используемых при изготовлении упаковок, обладают либо канцерогенным и мутагенным эффектом, либо вредят репродуктивной или эндокринной системам; при этом 21 вещество причислено к особо опасным (англ.: substances of very high concern (SVHC) согласно регламенту Европейского союза (REACH).

Замена вредных веществ на альтернативные – еще одна проблема, так как заменители не всегда бывают безвредными для здоровья человека. Например: бисфенол А, который недавно использовали при производстве пластмасс, запрещен сегодня во многих странах из-за его негативного воздействия на эндокринную систему. Однако последние исследования показали, что заменители бисфенола А могут вызывать проблемы во время беременности.

«Всегда предпочтительнее знать своего врага в лицо, чем иметь дело с малоизвестными веществами», - подчеркнул Патрик Эддер.

По мнению управляющего директора FPF Джейн Мунке, принятие специальных постановлений снизило бы уровень содержания вредных веществ в упаковках. Тем временем торговые сети Швейцарии прикладывают усилия, чтобы сократить «поток» упаковок, при этом некоторые меры не заметны покупателям. Как отметил представитель Migros Тристан Сер, компания перешла от картонных коробок для бананов к ящикам многократного использования, что позволяет экономить 75 000 тонн картона каждый год.

Со своей стороны, представитель компании Соор Рамон Гандер подчеркнул, что клиенты могут приходить с собственной упаковкой или емкостью в магазины сети, если хотят купить мясо или сыр, при условии, что их емкости – не бьющиеся.

Для тех, кому перемены в этой области кажутся слишком медленными, в Migros пояснили, что

«каждая упаковка должна соответствовать конкретным нормам».

Менеджер по вопросам питания Романдской федерации потребителей (FRC) Барбара Пфеннигер добавила, что проблема вредных веществ касается не только пластиковых упаковок, но также картонных и металлических.

Эксперт указала на то, что в Конфедерации в этой сфере существует достаточно серьезное законодательство, но его необходимо обновлять по мере того, как исследователи получают новые данные. Барбара Пфеннигер уверена в необходимости уменьшить допустимое содержание вредных для здоровья химических веществ в упаковках. «В Швейцарии можно было бы создать базу данных с информацией о химических веществах и рисках, которые они представляют. Это позволило бы контролировать производимые в стране товары и быстро реагировать в случае необходимости».

Эксперт дала несколько советов и потребителям: повторное использование некоторых упаковок и емкостей в домашних условиях не всегда разумно. Например, хранение жирного соуса в пластиковой банке из-под варенья (которая произведена не для соуса) не приносит пользы, так как некоторые вещества из пластика легче растворятся в жире.

Также FRC советует разогревать продукты в микроволновой печи не в пластиковой упаковке, а в стеклянной или фарфоровой посуде, так как высокая температура способствует переходу в пищу нежелательных веществ.



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
