

Что же такое экологически чистый продукт?

В наше время на рынке продовольственных товаров сложно найти продукты, выращенные без химии. Экологически чистые продукты, или как их еще называют органические, не содержат генетически модифицированных элементов, выращиваются без употребления химических веществ (удобрений), не содержат искусственных консервантов и красителей.

Самым распространенным ответом является — фрукты и овощи. Но не только фрукты и овощи можно вырастить без использования химии. Существует огромный список экологической продукции. Так, на прилавках современных магазинов можно встретить экологически чистые макаронные изделия и растительные масла, орехи, натуральные консервы, молочные изделия, из сладкого: конфеты, сухофрукты и шоколад.

Экопродукты животного происхождения — это продукты, выращенные без применения гормона роста, химических препаратов, антибиотиков и использованием некачественного корма в процессе выращивания.

Соответственно, экологически чистыми продуктами питания (ЭЧПП) следует считать экологически чистое сырье, непосредственно доступное для употребления в пищу (овощи, фрукты, яйцо и т. п.), а также полуфабрикаты и готовые продукты питания, произведенные из экологически чистого сырья с использованием экологически безопасных технологий.

Требования, предъявляемые к экологически безопасным продуктам

Для того чтобы выпустить на рынок действительно безопасные, полезные и качественные экологически чистые продукты, производителям необходимо соблюдать определенные требования.

При выращивании сельскохозяйственных культур не допускается использование минеральных удобрений, гербицидов, пестицидов, химикатов и какого-либо неестественного облучения. Животные могут выращиваться только на экологически чистых кормах, а в питании их не должны присутствовать гормональные препараты и кормовые антибиотики.

При производстве экологической пищи запрещается использовать искусственные консерванты, генетически модифицированные организмы, синтетические ароматизаторы, заменители и регуляторы вкуса. Не допускается применение агрессивных способов обработки и изменений исходных свойств продуктов.

Для экологически чистых продуктов характерна минимальная внешняя обработка. Воск и воздействие химических факторов — признак искусственного увеличения срока годности продуктов и улучшения их внешнего вида.

Что же такое ГМО (Генетически модифицированный продукт)?

В наши дни все больше людей стараются питаться правильно и уделяют повышенное внимание качеству продуктов, которые они употребляют в пищу.

Что же на самом деле кроется под этой аббревиатурой ГМО и как она переводится на простой человеческий язык? Так ли страшны генномодифицированные продукты питания для нашего здоровья? На эти вопросы мы постараемся дать ответ далее.

Генетически модифицированные организмы (далее ГМО) — это организмы, геном (ДНК) которых был целенаправленно изменен (улучшен, дополнен) при помощи методов генной инженерии (источник — Википедия). Важно отметить, что изменения, специально внесенные человеком в генотип таких организмов, в живой природе был бы невозможен из-за механизмов естественной рекомбинации и размножения.

Генетически модифицированный продукт намного проще вырастить. Скорость роста, устойчивость к заболеваниям, продолжительность сохранности плода, в этом заключаются многочисленные плюсы нечистого продукта. Стоимость такого неприхотливого к выращиванию плода будет явно ниже, чем экологически чистого продукта.

Однако не стоит забывать, что все микрочастицы удобрений, использованные при выращивании, тоже попадают в продукт, а затем и в организм человека во время приема пищи.

Иногда опасность могут таить в себе и самые распространенные продукты питания, естественной составной частью которых являются некоторые токсические вещества.

Естественные токсические компоненты, входящие в состав продукта представлены довольно многочисленными группами различных веществ и могут присутствовать в продуктах как растительного, так и животного происхождения.

Эти вещества либо присуще самому продукту, обычно в небольших количествах, так, например, в картофеле присутствует гликозид соланин, который может вызывать отравление, либо могут образовываться в нем при определенных условиях, например, в период нереста у некоторых видов рыб могут быть ядовитыми икра, молоки и печень (налим, щука, усач, скумбрия), которые могут вызвать гастроэнтерит.

Из загрязнителей продуктов питания, связанных с производственной деятельностью человека, в первую очередь стоит отметить ядохимикаты (пестициды), тяжелые металлы, радионуклиды, лекарственные вещества, нитраты, а также полициклические ароматические углеводороды.

Проблема безопасности продуктов питания - комплексная проблема, требующая комплексных усилий для ее решения, как со стороны ученых - биохимиков, микробиологов так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов и конечного потребителя.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

*Информация подготовлена специалистами
консультационного центра по защите прав потребителей
«ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»
с использованием материалов сайтов
articlekz.com Экология, workoutcrew.ru*

*НАШИ КОНТАКТЫ:
г. Иркутск, ул. Трилисера 51, каб. 113
тел.: 8 (395-2) 22-23-88,
г. Иркутск, Пушкина 8, каб. 404
тел.: 8 (395-2) 63-66-22,
e-mail: zpp@sesoirkutsk.ru*