

POŁOWA WĘDLIN NIE SPEŁNIA NORM ANTYRAKOTWÓRCZYCH

..,WWW.ZDROWIE.DZIENNIK.PL (2014-06-18 00:00:00)

zdrowie.dziennik.pl/diety/artykuly/462347,pzh-wedliny-nie-spelniaja-nowych-norm-antyrakotworczych-az-polowa-produktow-miesnych.html

Wędzona kiełbasa / Shutterstock) Połowa tradycyjnie wędzonych produktów mięsnych nie spełnia nowych unijnych norm, które wejdą od września. Normy dotyczą dopuszczalnych substancji rakotwórczych i smolistych, które trzeba ograniczyć.

Wędzona kiełbasa

/ Shutterstock)

Monitoring wyrobów mięsnych przeprowadził Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny w marcu i kwietniu tego roku. Doktor Andrzej Starski z Instytutu podkreślił, że to sami producenci alarmowali o tym, iż trudno będzie spełnić nowe normy. Dlatego specjaliści postanowili sprawdzić, z jaką skalą problemu mamy do czynienia. - Rzeczywiście, te sygnały producentów potwierdziły się i trzeba przyznać się, że ponad 50 procent produktów nie będzie mogła spełnić unijnych norm w odniesieniu do benzopirenu i wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych zwanych związkami smolistymi - powiedział. Odpowiednie praktyki podczas wędzenia mogą szkodliwe substancje ograniczyć - zaznacza. Takie działania to na przykład odsunięcie paleniska czy miejsca wytwarzania dymu od produktu, odpowiednie oczyszczanie dymu, stosowanie odpowiedniego drewna i używanie bardzo małej wilgotności. Jak zaznaczył doktor Starski, ze nie wszystkie te parametry można dowolnie regulować, bo konsument jest przyzwyczajony do produktu i oczekuje tradycyjnego wyglądu i smaku. W Polsce mamy stosunkowo dużo zachorowań na nowotwory i dlatego musimy dążyć, między innymi, do zmniejszenia szkodliwych substancji w żywności.

Monitoring wyrobów mięsnych przeprowadził Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny w marcu i kwietniu tego roku.

Doktor Andrzej Starski z Instytutu podkreślił, że to sami producenci alarmowali o tym, iż trudno będzie spełnić nowe normy. Dlatego specjaliści postanowili sprawdzić, z jaką skalą problemu mamy do czynienia. - Rzeczywiście, te sygnały producentów potwierdziły się i trzeba przyznać się, że ponad 50 procent produktów nie będzie mogła spełnić unijnych norm w odniesieniu do benzopirenu i wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych zwanych związkami smolistymi - powiedział.

Odpowiednie praktyki podczas wędzenia mogą szkodliwe substancje ograniczyć - zaznacza. Takie działania to na przykład odsunięcie paleniska czy miejsca wytwarzania dymu od produktu, odpowiednie oczyszczanie dymu, stosowanie odpowiedniego drewna i używanie bardzo małej wilgotności. Jak zaznaczył doktor Starski, ze nie wszystkie te parametry można dowolnie regulować, bo konsument jest przyzwyczajony do produktu i oczekuje tradycyjnego wyglądu i smaku.

W Polsce mamy stosunkowo dużo zachorowań na nowotwory i dlatego musimy dążyć, między innymi, do zmniejszenia szkodliwych substancji w żywności.

Źródło: IAR