

Нова студија коалиције која заговара здраву животну средину наводи се да уобичајена конзервирана храна може да садржи забрињавајуће нивое бисфенола А, хемикалије која се често повезује са бројним здравственим проблемима. Национална радна група за безбедна тржишта и америчка сенаторка Дајан Фајнстајн, представили су то истраживање на конференцији за новинаре у Вашингтону почетком недеље.

Реч је о најновијој бици против бисфенола А, или БПА, хемикалије која се користи за облагање унутрашњег зида конзерви с храном. Сенаторка Дајан Фајнстајн из Калифорније каже: "Бисфенол продире у храну која улази у ваш желудац".

Нова студија установила је да 46 од 50 тестираних конзерви хране садржи висок ниво БПА, који се користи се за продужење рока трајања конзервиране хране, а они који подржавају индустрију хране га сматрају безбедним.

Међутим, Лиз Хичкок, директорка америчке Групе за истраживање јавног интереса се не слаже. Она је изразила забринутост због утицаја бисфенола А на нерођену децу.

"Узимањем само разумне количине хране из конзерве, трудница стара двадесет и нешто година може да унесе количину бисфенола, која се у лабораторијским тестирањима показала као небезбедна", каже Хичкок.

Центри за контролу и превенцију болести наводе да се бисфенол налази у организму 93 одсто Американаца.

Колико је опасан БПА у конзервираној храни?

Осим у конзервама, та хемикалија може се пронаћи у многим пластичним производима и производима за бебе. Ненси Бјуермајер, из Фондације за борбу против рака дојке објашњава:

"Постоји велика забринутост не само због рака дојке, већ и за појаву рака простате, дијабетеса, гојазности, поремећаја учења и других неуролошких проблема".

Елизабет Кроу, директорка Фондације за животну средину државе Кентаки, каже да родитељи нису увек упознати са хемикалијама у производима, које могу да нашkode деци:

"Велика конзерва грашка купљена у локалном супермаркету садржи други по реду

највиши ниво бисфенола, од свих конзерви које смо тестирали. Највиши ниво био је у конзерви бораније, компаније ДелМонте“.

Студија је испитивала конзерве хране из 19 америчких држава, а укључене су биле конзервирана риба, воће, поврће и газирани пића. Пре две године, Конгрес је преиспитивао научне студије које упозоравају на употребу бисфенола у кутијама од провидне пластике. Шест држава забранило је употребу БПА у флашицама за бебе и неким дечјим производима.

Сенаторка Фајнстајн представила је законски предлог, којим се забрањује употреба бисфенола у свој амбалажи за храну и пиће, али како је рекла, многе индустрије противе се даљим ограничењима:

"Мораћемо да се боримо , јер постоје веома моћне интересне групе које не желе да закон буде усвојен. Мислим да троше милионе долара да би код чланова конгреса лобирали да не гласају за то“.

Једна од тих моћних интересних група - Удружење произвођача хране, издала је саопштење 18. маја да је бисфенол А безбедан и да се већ више од 30 година користи за побољшање квалитета хране и пића. Удружење је навело да се у извештају Националне групе за безбедност тржишта не нуде нови научни подаци.

Међутим, та група истиче да би индустрија хране требало да престане да употребљава отровне хемикалије и препоручује да се више користе свежа храна и безбеднији пластични производи.

(VOA)