

# سیب را با پوست نخورید

21 مرداد 1403

**یک پژوهش تازه ثابت کرد که سطح آفتکشها در ۲۰ درصد از میوهها و سبزیجات آزمایش شده به حدی است که «خطرات قابل توجهی» برای سلامت انسان دارد.**

به گزارش یورونیوز، یافته‌های یک مطالعه علمی جدید، نگرانی‌های مصرف‌کنندگان در مورد اثرات باقی‌مانده آفتکشها بر روی محصولات باغی را تقویت می‌کند و شواهد تازه‌ای ارائه می‌کند که شستن میوه‌ها قبل از خوردن آنها هم نمی‌تواند مواد شیمیایی سمی مختلفی را که معمولاً در کشاورزی استفاده می‌شوند، از بین ببرد.

این مقاله در اوج بحث‌های جاری در مورد میزان آلودگی مواد غذایی با آفتکشها و خطرات بالقوه آن برای سلامتی در روز چهارشنبه ۷ اوت (۱۷ مرداد ۱۴۰۳) در مجله «نانو لترز - Nano Letters» متعلق به انجمن شیمی آمریکا منتشر شد.

سازمان غیرانتفاعی «کانسی‌یومر ریپورتس» در ماه مه اعلام کرد که بر اساس تجزیه و تحلیلی که از داده‌های جمع‌آوری شده توسط وزارت کشاورزی ایالات متحده تهیه کردند، مشخص شد که ۲۰ درصد از ۵۹ گروه از میوه و سبزیجات مختلف دارای بقایای آفتکشها در سطوحی هستند که «خطرات قابل توجهی» برای مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند.

هدف اصلی این مقاله جدید به اشتراک گذاشتن جزئیات فنی فرآیندی است که نویسندگان برای تشخیص ردیابی بهتر آفتکشها در خوراکی‌ها توسعه داده‌اند. با این حال، نویسندگان خاطرنشان کردند که آگاهی‌بخشی به مصرف‌کنندگان در مورد ناکارآمدی شستشوی میوه بسیار مهم است، چرا که شستشو با شیوه‌های رایج ممکن است ایمنی لازم را فراهم نیاورد.

در این مقاله آمده است: «تمیز کردن میوه‌ها به شکل سنتی آن نمی‌تواند آفتکشها را به طور کامل از بین ببرد.»

به عنوان مثال، پس از شستن یک سیب به روش مرسوم، محققان دریافتند که «نتایج تصویربرداری ثابت می‌کند که آفتکشها از لایه پوست به لایه گوشتی میوه نفوذ می‌کنند.» نویسندگان با استفاده از فناوری پیشرفته در یافتند که وقتی پوست سیب به همراه مقداری از لایه پالپ برداشته شد، آلودگی آفتکشها کاهش می‌یابد.

دونگ‌ونگ یه، استاد دانشکده مواد و شیمی چین در دانشگاه کشاورزی آنهویی و نویسنده اصلی این مقاله گفت: «این پژوهش که در حوزه مطالعات ایمنی مواد غذایی طبقه‌بندی می‌شود، با هدف ارائه راهنمایی‌های بهداشتی به مصرف‌کنندگان تهیه شده است.» وی در ادامه توضیح می‌دهد که «به جای ایجاد دلهره‌های بی‌خود و بی‌جهت، این تحقیق به سادگی نشان می‌دهد که کندن پوست میوه، برخلاف روش معمول شستشو می‌تواند به طور موثر تقریباً تمام بقایای آفتکشها را از بین ببرد.»

مایکل هانسن، محقق ارشد کانسی یومر ریپورتس گفت که این پژوهش جدید می‌تواند برای دانشگاهیان و کارشناسان دولتی در درک بهتر ماندگاری آفت‌کش‌ها در غذاها و نحوه محافظت بهتر از مصرف‌کنندگان مفید باشد.

هانسن خاطرنشان کرد: «این تحقیق برای درک چگونگی نفوذ این آفت‌کش‌ها ارزشمند است، چرا که گواه علمی دیگری است که به شما می‌گوید فکر نکنید شستن تنها به شما کمک می‌کند.»



### خطرات ناشی از آفت‌کش‌ها

درست است که خطرات سلامتی ناشی از آفت‌کش‌ها قبلاً هم در چندین مطالعه علمی بررسی شده است، اما بیشتر آن‌ها به جای پرداختن به رژیم‌های غذایی مصرف‌کننده، تمرکز مطالعاتی خود را بر روی کاربرد آن توسط کشاورزان قرار داده بودند. کما اینکه وزارت کشاورزی ایالات متحده و سازمان غذا و داروی آمریکا هم معتقدند که باقی‌مانده آفت‌کش‌ها در غذاها اگر در محدوده قانونی قرار بگیرند، به طور کلی برای سلامتی نگران‌کننده نیستند.

این دو نهاد ده‌ها سال است که سطوح باقی‌مانده آفت‌کش‌ها را در غذاها ردیابی می‌کنند و یافته‌های خود را سالانه گزارش می‌دهند.

در آخرین گزارش وزارت کشاورزی آمریکا در مورد آفت‌کش‌ها، این آژانس خاطرنشان کرد که ۹۹ درصد از غذاهای آزمایش شده دارای بقایای آفت‌کش در محدوده قانونی هستند و بنابراین «خطری برای سلامت مصرف‌کنندگان ندارند و ایمن هستند.»

این نتیجه‌گیری با یافته‌های کانسی یومر ریپورتس در تضاد است. کانسی یومر ریپورتس استدلال می‌کند که محدودیت‌های قابل قبول دولت زیادی موسع است.

بنا به یافته‌های وزارت کشاورزی آمریکا، بیش از ۷۲ درصد از ۱۰ هزار نمونه غذای دارای بقایای آفت‌کش قابل تشخیص بودند.