

سیب را با پوست نخورید

21 مرداد 1403

یک پژوهش تازه ثابت کرد که سطح آفت‌کش‌ها در ۲۰ درصد از میوه‌ها و سبزیجات آزمایش‌شده به حدی است که «خطرات قابل‌توجهی» 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.

دونگ‌دونگ 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 می تواند برای دانشگاہیان و کارشناسان دولتی در درک بهتر ماندگاری آفت کش ها در غذاها و نحوه محافظت بهتر از مصرف کنندگان مفید باشد.

هانسن خاطرنشان کرد: «این تحقیق برای درک چگونگی نفوذ این آفت کش ها ارزشمند است، چرا که گواه علمی دیگری است که به شما می گوید فکر نکنید شستن تنها به شما کمک می کند.»



خطرات ناشی از آفت کش ها

درست است که خطرات سلامتی ناشی از آفت کش ها قبلا هم در چندین مطالعه علمی بررسی شده است، اما بیشتر آن ها به جای پرداختن به رژیم های غذایی مصرف کننده، 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 باقی مانده آفت کش ها در غذاها اگر در محدوده قانونی قرار بگیرند، به طور کلی برای سلامتی نگران کننده نیستند.

این دو نهاد ده ها سال است که سطوح باقی مانده آفت کش ها را در غذاها ردیابی می کنند و یافته های خود را سالانه گزارش می دهند.

در آخرین گزارش وزارت کشاورزی آمریکا در مورد آفت کش ها، این آژانس خاطرنشان کرد که ۹۹ درصد از غذا های آزمایش شده دارای بقایای آفت کش در محدوده قانونی هستند و بنابراین «خطری برای سلامت مصرف کنندگان ندارند و ایمن هستند.»

این نتیجه گیری با یافته های کانسی یومر ریپورتس در تضاد است. کانسی یومر ریپورتس استدلال می کند که محدودیت های قابل قبول دولت زیادی موسع است.

بنا به یافته های وزارت کشاورزی آمریکا، بیش از ۷۲ درصد از ۱۰ هزار نمونه غذای دارای بقایای آفت کش قابل تشخیص بودند.