Λαχανικά δηλητήριο (Μάνος Χαραλαμπάκης)

Categories : ΥΓΕΙΑ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Date : 27 Ιουνίου, 2006

Λαχανικά με απαγορευμένα και επικίνδυνα για την υγεία φυτοφάρμακα, όπως το παραθείο και το μεθυλπαραθείο, φτάνουν στο τραπέζι των καταναλωτών. Ερευνητές του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης αγόρασαν λαχανικά και στη συνέχεια έκαναν χημικές αναλύσεις: **διαπίστωσαν ότι περίπου το 40% των λαχανικών που εξετάσθηκαν περιείχαν υπολείμματα των επικίνδυνων φυτοφαρμάκων.**

Το παραθείο και το μεθυλπαραθείο ανήκουν στην κατηγορία των οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων και θεωρούνται ιδιαιτέρως τοξικά. Γι' αυτό και η χρήση τους στη γεωργία έχει απαγορευτεί με οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης από τον Ιανουάριο του 2003.

Επιστημονικές μελέτες έχουν δείξει ότι η έκθεση του ανθρώπινου οργανισμού σε μεγάλες ποσότητες Parathion μπορεί να προκαλέσει βλάβες στο κεντρικό νευρικό σύστημα και αναπνευστικά προβλήματα, ενώ οι επιστήμονες κατατάσσουν το Parathion στις ουσίες που είναι πιθανόν να προκαλούν καρκίνο.

«Δεν είναι άγνοια»

Όπως αποδεικνύεται ωστόσο, τρία χρόνια μετά την απαγόρευση της επικίνδυνης ουσίας, η χρήση της στην Ελλάδα συνεχίζεται... «Δύο είναι οι πιθανές αιτίες. Ή γίνεται παράνομη εισαγωγή και χρήση παραθείου από τρίτες χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης που δεν έχει απαγορευθεί ή χρησιμοποιούνται ποσότητες του φυτοφαρμάκου που είχαν μείνει σε στοκ», λέει στα «ΝΕΑ» ο διευθυντής του εργαστηρίου ελέγχου ρύπανσης περιβάλλοντος και υπεύθυνος της έρευνας κ. Κωνσταντίνος Φυτιάνος. «Θέμα άγνοιας από την πλευρά των αγροτών δεν υφίσταται», προσθέτει ο καθηγητής. «Όλοι γνωρίζουν ότι το παραθείον είναι απαγορευμένο και επικίνδυνο. Το χρησιμοποιούν όμως γιατί έχει καλά αποτελέσματα...». Πάντως, παραθείο εντοπίστηκε και σε εισαγόμενα λαχανικά και μάλιστα σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις απ' ό,τι στα εγχώρια.

Από τα 125 δείγματα λαχανικών που αναλύθηκαν, το 38% περιείχε υπολείμματα

φυτοφαρμάκων, ενώ στο 2% των δειγμάτων οι συγκεντρώσεις των φυτοφαρμάκων ήταν πάνω από τα επιτρεπόμενα όρια.

Ειδικότερα, οι επιστήμονες του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου έκαναν αναλύσεις σε δείγματα 13 ειδών λαχανικών (ντομάτα, πατάτα, αγγούρι, καρότο, πιπεριές, σέλινο, μαρούλι, μελιτζάνα, κρεμμύδι, μαϊντανός, κολοκυθάκι, παντζάρι, μπρόκολο). Τα 94 δείγματα ήταν από την Ελλάδα (Θεσσαλονίκη, Πεντάλοφος, Έδεσσα, Επανομή, Βασιλικά Χαλκιδικής, Λαγκαδά, Κρήτη, Νευροκόπι, Σκύδρα) και τα 31 ήταν εισαγόμενα (Γαλλία, Τουρκία, Ολλανδία, Ιταλία, Ισπανία).

Τα εκτός εποχής

Το καρότο, η πατάτα, η ντομάτα και το κρεμμύδι είναι τα λαχανικά όπου η παρουσία φυτοφαρμάκων είναι συχνότερη, δείχνει η μελέτη. Όπως τονίζουν οι ειδικοί, αυτό συμβαίνει επειδή στα περισσότερα από αυτά τρώμε κατ' ουσίαν τις «ρίζες» των φυτών, που κάτω από το έδαφος απορροφούν μεγάλες ποσότητες φυτοφαρμάκων. Καμπανάκι κινδύνου όμως «χτυπούν» οι επιστήμονες και για τα εκτός εποχής λαχανικά. Όπως έδειξε η έρευνα, ήταν περισσότερο επιβαρυμένα με φυτοφάρμακα και καλό θα είναι οι καταναλωτές να τα αποφεύγουν. Άλλη έρευνα που πραγματοποίησε το Τμήμα Χημείας του Αριστοτελείου δείχνει ότι έξι στα δέκα λαχανικά και φρούτα που μελετήθηκαν στην περιοχή της Λάρισας περιείχαν υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ενώ σε ποσοστό 3% ήταν πάνω από το ανώτατο επιτρεπτό όριο. Τα φυτοφάρμακα που ανιχνεύθηκαν ανήκουν στην κατηγορία των καρβαμιδικών, που όμως είναι λιγότερο τοξικά από τα οργανοφωσφορικά. Μάλιστα, σε καθένα από τα φρούτα και τα λαχανικά ανιχνεύθηκαν από 4 έως 6 διαφορετικά φυτοφάρμακα.

Ούτε ίχνος στα βιολογικά

ΑΠΟΛΥΤΩΣ ασφαλή για την υγεία των καταναλωτών είναι τα βιολογικά λαχανικά που μελέτησαν οι ερευνητές, αφού σε κανένα από τα 20 δείγματα δεν εντοπίστηκαν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Οι επιστήμονες πάντως συμβουλεύουν ότι το καλό πλύσιμο ή το ξεφλούδισμα όπου μπορεί να γίνει ελαχιστοποιεί τους κινδύνους, Ωστόσο, προσθέτουν ότι δεν είναι η τέλεια λύση. Έτσι, οι καταναλωτές προφυλάσσονται από τα φυτοφάρμακα αλλά χάνουν τις βιταμίνες και τις θρεπτικές φυτικές ουσίες.

(Πηγή: "ΤΑ ΝΕΑ" 14-6-2006)