

TÁC HẠI CỦA DẦU ĂN THẢI LOẠI ĐẾN CƠ THỂ

Các chuyên gia cảnh báo, ăn thực phẩm chế biến từ dầu tái chế sẽ tích tụ độc chất lại và chết dần mòn với các nguy cơ ung thư, béo phì, tim mạch...

>>> Sản phẩm từ dầu ăn thải loại xuất hiện tại Việt Nam

14 sản phẩm chế biến từ dầu ăn cống rãnh trong vụ bê bối tại Đài Loan được xuất sang 12 quốc gia và vùng lãnh thổ, trong đó có Việt Nam. Hai sản phẩm được phía Đài Loan cảnh báo đang có mặt tại thị trường Việt Nam là dưa chuột trộn thịt lợn đóng hộp và sốt thịt cay đóng hộp. Cơ quan chức năng chưa phát hiện sản phẩm trên thị trường và đang trong quá trình kiểm tra.

Theo tiến sĩ Nguyễn Duy Thịnh, giảng viên Viện Công nghệ sinh học và Thực phẩm, Đại học Bách Khoa Hà Nội, ăn các loại thực phẩm được chế biến từ dầu cống rãnh, cơ thể con người sẽ bị đầu độc dần dần.

Tiến sĩ Thịnh giải thích, dầu ăn bản không phải là dầu thực phẩm và không được phép dùng chế biến thực phẩm. Nó được vớt từ nước thải, lẫn trong nước cống cùng rất nhiều rác thác, chất cặn bã. Ban đầu, người ta vớt dầu bản này lên với mục đích làm sạch môi trường vì chúng thường nổi lên mặt nước thải khiến bề mặt nước thải không được thoáng khí, vi sinh vật không tồn tại được, khó xử lý.

Sau khi vớt, dầu được làm trong, xử lý tiếp nhưng vẫn rất bẩn vì không lọc được hết các tạp chất. Dầu này ban đầu được dùng làm nguyên liệu trong các sản phẩm ngành công nghiệp như sản xuất đồ gốm (bôi trơn bề mặt gốm, gạch nung...), hay có phần rất nhỏ trong thức ăn chăn nuôi. Nếu con người ăn trực tiếp dầu này sẽ rất nguy hiểm. Nó là dung môi hòa tan các chất độc hại nằm trong nước thải, cống rãnh (từ các hóa chất tẩy rửa tới cặn kim loại nặng, thuốc nhuộm, dầu mỡ dùng bôi trơn máy móc...). Khi tiêu thụ, cơ thể con người sẽ tích tụ không biết bao nhiêu chất độc này có thể gây các bệnh nguy hiểm.

Hàng trăm tấn dầu ăn tái chế từ rác thải cống rãnh tại Đài Loan gây chấn động khắp nơi. (Ảnh: financet)

"Một miếng thịt rơi xuống đất, chưa nói tới rơi xuống cống, đã không ai nhặt lên ăn. Món ăn được chế biến với dầu bản càng không nên ăn. Loại dầu này phải bị cấm sử dụng cho con người. Nếu ai cố tình dùng, phải bị xử lý thật nặng bằng pháp luật", tiến sĩ Thịnh bày tỏ.

Ông Thịnh cho hay, không cần phải phân tích nhiều cũng có thể thấy trong dầu ăn bản chứa nhiều chất độc như thế nào. Con người tiêu thụ nó có thể không bị ảnh hưởng ngay, bởi mỗi lần ăn với lượng không nhiều nhưng chắc chắn nó sẽ tích tụ lại và gây nhiễm độc dần dần. "Cái gây chết dần chết mòn còn nguy hiểm hơn nhiều so với những thứ có thể giết người ngay vì người dùng mất cảnh giác với nó, không biết được những nguy cơ tiềm ẩn bên trong", chuyên gia về công nghệ thực phẩm nhấn mạnh.

Phó giáo sư Trần Hồng Côn, khoa Hóa học, Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội cho biết, trên nguyên tắc dầu ăn chỉ được sử dụng một lần. Dầu đã qua sử dụng không được phép dùng để chế biến thực phẩm. Thông thường dầu mỡ ăn thải từ nhà bếp hay được thu gom từ cống rãnh nhà hàng, khách sạn chỉ được sử dụng để chế biến thành các chất khác như cồn khô, dầu mỡ bôi trơn...

"Dầu ăn đã qua chiên nấu nhiều lần, cộng thêm việc tái chế ở nhiệt độ cao nên thành phần hóa học bị biến đổi, phân hủy thành nhiều chất gây hại sức khỏe, nhất là các chất béo chuyển hóa (trans-fat). Loại chất béo này vào trong cơ thể, làm tăng nguy cơ mắc các bệnh ung thư, béo phì,

tim mạch...", phó giáo sư cho biết.

Ngoài ra nguồn dầu thải loại ra cống rãnh được hút lên để tái chế lại sẽ không tránh khỏi nguy cơ lẫn tạp chất độc hại, kim loại nặng từ bên ngoài môi trường và quá trình tái chế luôn đi kèm việc sử dụng thêm hóa chất hỗ trợ nên sẽ ẩn chứa vô vàn nguy cơ độc hại cho sức khỏe. Nếu dầu mỡ và cả nguyên liệu dùng để sản xuất dầu mỡ không được bảo quản cẩn thận, bị nấm mốc thì nguy cơ chứa các hợp chất aflatoxin, một loại chất độc có khả năng gây ung thư rất cao.

Liên quan đến scandal dầu ăn từ rác thải cống rãnh gây chấn động Đài Loan nhiều ngày qua, tờ South China Morning Post cho biết, không chỉ kém vệ sinh, loại dầu được tái chế từ dầu thải của các nhà hàng, chất thải từ các lò giết mổ gia súc, vật liệu nhiễm độc, mỡ da quá hạn... này còn chứa các chất gây ung thư như benzopyrene và aflatoxin.

Theo một chuyên gia công nghệ thực phẩm tại TP HCM, độc chất aflatoxin được tạo ra từ các loài nấm mốc thuộc giống Aspergillus, mọc trên các loài ngũ cốc. Aflatoxin gây ra những tác hại rất lớn và hậu quả vô cùng nghiêm trọng cho cơ thể của người và động vật như gây thương tổn tế bào gan, thận cũng bị sưng to làm cho việc bài thải chất độc ra khỏi cơ thể trở nên hết sức khó khăn.

Độc chất này còn làm giảm khả năng đề kháng của động vật, ức chế hệ thống sinh kháng thể, bào mòn niêm mạc của ống tiêu hóa do lớp tế bào niêm mạc bị chết đi bong ra và khô lại, làm cản trở sự vận chuyển thức ăn trong ống tiêu hóa...

Tiêu đề đã được khoahoc.tv đặt lại.