

PHÁT HIỆN HÓA CHẤT GÂY UNG THƯ TRONG CÀ PHÊ, BIM BIM

Các cơ quan quản lý thực phẩm của châu Âu phát hiện, một loại hóa chất xuất hiện trong cà phê, bim bim, khoai tây chiên, bánh mì nướng, bánh quy giòn và các loại thức ăn nhất định dành cho trẻ con có nguy cơ gây ung thư.

Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) tuyên bố, căn cứ vào trọng lượng cơ thể, trẻ em là đối tượng tiếp xúc nhiều nhất với hóa chất có tên gọi acrylamide, vốn hình thành khi chúng ta nướng, chiên và làm nâu thực phẩm.

Nhà chức trách y tế ở châu Âu từ lâu đã biết tới các quan ngại về acrylamide và họ yêu cầu EFSA xác định quy mô của vấn đề cũng như nguy cơ hóa chất có thể gây ra. Trong báo cáo tham vấn vừa được công bố, cơ quan này cảnh báo: "EFSA đã xác thực những đánh giá trước đây rằng, dựa vào các nghiên cứu trên động vật, acrylamide trong thực phẩm tiềm tàng khả năng tăng nguy cơ phát triển ung thư đối với người tiêu dùng ở mọi lứa tuổi".

Một số thực phẩm có chứa lượng acrylamide cao. Hóa chất này hình thành khi chúng ta nướng, chiên và làm nâu thực phẩm. (Ảnh minh họa: Shutterstock)

Theo EFSA, cà phê, các sản phẩm khoai tây chiên, bánh quy, bánh mì nướng và các thực phẩm nhất định dành cho trẻ em là những nguồn thức ăn quan trọng có chứa acrylamide. Cơ quan này đề xuất có thể cần phải thiết lập các khung kiểm soát pháp lý mới đối với ngành công nghiệp thực phẩm nhằm cố gắng giảm lượng hóa chất dễ gây ung thư trong các sản phẩm bày bán ở nhà hàng và siêu thị.

EFSA cho rằng, việc đưa ra các khuyến cáo mới đối với những đầu bếp ở các hộ gia đình, nhằm giúp họ cắt giảm lượng acrylamide trong các bữa ăn tại gia cũng rất cần thiết.

Các hãng sản xuất thực phẩm ở Anh đang đối mặt với áp lực phải thay đổi phương pháp nấu nướng và công thức của họ nhằm giảm lượng hóa chất gây ung thư hình thành trong quá trình chế biến món ăn. Bất chấp điều này, acrylamide vẫn tồn tại với hàm lượng cao trong một số sản phẩm, đặc biệt là thực phẩm quay/nướng và chiên/rán.

Một nghiên cứu hồi năm ngoái của Ủy ban Các tiêu chuẩn thực phẩm của Anh (FSA) từng phát hiện mức acrylamide tăng cao trong các thực phẩm của những nhãn hàng lớn, từ đồ chiên/rán của KFFC tới bim bim khoai tây và khoai tây chiên, bánh quy gừng và thậm chí cả bột ngũ cốc ăn sáng.

Tiến sĩ Diane Benford, chủ tịch một ủy ban EFSA điều tra về acrylamide, cho biết: "Acrylamide đi vào cơ thể qua đường miệng được hấp thu từ hệ thống dạ dày - ruột, phân phát tới mọi cơ quan nội tạng và được chuyển hóa rộng khắp. Glycidamide, một trong những chất chuyển hóa chính từ quá trình này, là nguyên nhân nhiều khả năng gây đột biến gene và hình thành khối u nhất, quan sát được trong các nghiên cứu ở động vật".

Tuy nhiên, tiến sĩ Benford nhấn mạnh, các nghiên cứu về sự nguy hại của acrylamide đối với người cho tới hiện nay chỉ "cung cấp các bằng chứng hạn chế và mâu thuẫn nhau về nguy cơ phát triển ung thư tăng cao". Ủy ban của ông Benford đề xuất nhu cầu phải có nghiên cứu mới về ảnh hưởng của acrylamide trên người, cũng như các cuộc khảo sát nhằm đưa ra bức tranh hoàn chỉnh hơn về lượng hóa chất tồn tại trong thực phẩm được nấu nướng và ăn tại gia đình.

