

CHAI VÀ BAO BÌ THỰC PHẨM GÂY UNG THƯ?

(khoaahoc.tv) - Một số nhà khoa học cho rằng, rất có thể những hóa chất đang được sử dụng trong việc đóng chai và bao bì sản phẩm có thể gây nguy cơ ung thư cho người sử dụng.

12.00

Họ cho rằng, rất cần thiết có những nghiên cứu mới về tác động của hơn 4000 hóa chất đóng chai-bao bì đến cơ thể người cũng như sự phát triển của phôi thai.

Các nhà khoa học cảnh báo có một sự liên kết giữa các hóa chất với các bệnh như: béo phì, tiểu đường và các rối loạn về thần kinh.

Tuy nhiên, nhiều nhà khoa học khác lại phê bình rằng, đó chỉ là những nhận định gây hoang mang đến người tiêu dùng.

Các nhà khoa học Jane Muncke, John Peterson Myers, Martin Scherlinger và Miquel Porta kêu gọi một cuộc điều tra về những rủi ro sức khỏe mà bao bì thực phẩm gây nên trong đoạn bình luận trên tạp chí Dịch tễ học và Y tế cộng đồng.

Ảnh minh họa: thenakeddish.com

Tiếp xúc suốt đời

Nhiều loại hóa chất mà họ cho rằng có nguy cơ gây ra ung thư như Formaldehyde được sử dụng trong nhiều loại vật liệu, như chất dẻo đóng chai các loại đồ uống có ga và đồ ăn.

Các nhà nghiên cứu lại cho biết, những rủi ro khi tiếp xúc suốt đời với những hóa chất này cho đến nay chưa được ghi nhận.

Nghiên cứu này đã gây nên tranh cãi giữa các nhà khoa học cũng như sự hoang mang trong người tiêu dùng khi chính họ đang tiếp xúc hàng ngày với các hóa chất, và các cuộc kêu gọi nghiên cứu đã gây ra nhiều sự chỉ trích.

Tiến sĩ Musgrave, giảng viên Dược học cao cấp Đại học Adelaide cho biết: "khó có thể tuyên bố chính xác rằng formaldehyde trong chai nhựa có thể gây ra ung thư. Formaldehyde có mặt trong nhiều loại thực phẩm tự nhiên, để tiêu thụ hết lượng chất này trong một quả táo bạn cần uống đến 20 lít nước đóng trong chai nhựa; nếu như formaldehyde tiềm ẩn nguy cơ gây ra ung thư, chúng tôi đã dán nguy hiểm đó trên trái cây tươi và rau quả", ông cho biết thêm.

Mức độ chất béo cao

Jon Ayres, giáo sư Môi trường và khoa Hô hấp Đại học Birmingham cho biết, không thể phủ nhận rằng tiêu thụ một lượng trên mức cho phép của một số chất có thể gây ra tác hại, tuy nhiên làm thế nào để nhận biết và xác định được lượng gây ảnh hưởng của từng chất.

Tiến sĩ Oliver Jones, giảng viên Đại học RMIT tại Melbourne, Australia cho biết: "những nghiên cứu mới luôn luôn được đón nhận khi chúng dựa trên quan điểm của nhà khoa học. Tôi lo ngại rằng, mức độ ảnh hưởng của chất béo, đường và muối trong rất nhiều thực phẩm chế biến hiện nay, có nguy cơ gây hại đến sức khỏe con người hơn là các hóa chất từ bao bì".

Normal

0

false

false

false

EN-US

X-NONE

X-NONE

MicrosoftInternetExplorer4

