

# BỊ CHUYỂN ĐỔI GIỚI TÍNH NẾU ĂN NHIỀU THỊT LỢN SIÊU NẠC

Không chỉ ở Trung Quốc mà tại Việt Nam cũng có nhiều mẫu thịt lợn nhiễm chất clenbuterol (chất độc gây siêu nạc) khiến người tiêu dùng rất hoang mang. Tại các chợ, hầu hết thịt lợn được bày bán nhiều nạc, ít mỡ. Vậy đây có đúng là thịt lợn nhiễm chất

Không chỉ ở Trung Quốc mà tại Việt Nam cũng có nhiều mẫu thịt lợn nhiễm chất clenbuterol (chất độc gây siêu nạc) khiến người tiêu dùng rất hoang mang. Tại các chợ, hầu hết thịt lợn được bày bán nhiều nạc, ít mỡ. Vậy đây có đúng là thịt lợn nhiễm chất độc nêu trên? Cách phân biệt giữa lợn nạc và lợn bị nhiễm chất độc như thế nào?

Clenbuterol thường tập trung trong nội tạng động vật

Trước thông tin Trung Quốc công bố nhiều mẫu thịt lợn dương tính với hormon tăng trưởng clenbuterol và đã có hàng trăm người nhập viện trong thời gian gần đây, PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh, Viện Công nghệ Sinh học & Thực phẩm, Đại học Bách khoa Hà Nội cho biết, thịt lợn chứa chất clenbuterol không phải là mới.

Tại Việt Nam trước đây đã có nhiều mẫu thịt lợn được kiểm tra có chứa chất này và vì tính nguy hại của nó, người ta đã cấm sử dụng. Tuy nhiên, do lợi ích kinh tế, loại chất này dễ mua, giá rẻ, dễ sử dụng nên người chăn nuôi không ngần ngại trộn vào thức ăn để lợn tăng trọng nhanh, biến khối lượng mỡ thành nạc, màu sắc thịt tươi ngon.

Mua thịt lợn ngoài chợ nên chọn miếng thịt tươi ngon, khối thịt săn chắc, có độ đàn hồi cao.

Bột này là loại chất kích thích tuyến thượng thận, điều tiết sinh trưởng động vật, thúc đẩy quá trình phát triển cơ bắp và đẩy nhanh việc phân giải mỡ, giảm tối đa lượng mỡ hình thành trong cơ thể, chỉ để lại một lớp rất mỏng. Ăn phải loại lợn này, đặc biệt gây nguy hại cho sức khỏe người tiêu dùng. Tuy nhiên, cái khó của chúng ta là chưa kiểm soát chặt chẽ các khâu cả trong chăn nuôi và giết mổ, kiểm tra thú y cũng không xét nghiệm chất này, nên người tiêu dùng mua phải thịt nhiễm chất độc cũng không biết.

Việc ăn phải thịt lợn chứa chất kích thích tăng trọng về lâu dài sẽ bị tích tụ chất tăng trọng trong cơ thể dễ dẫn gây rối loạn chuyển hóa như tăng cân, béo phì, thậm chí chuyển đổi giới tính, mất sức đề kháng, xương bị xốp rất nguy hiểm.

Theo PGS.TS Nguyễn Công Khẩn, cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế thì chất clenbuterol trong thịt gia súc, gia cầm có thể gây biến chứng ung thư, ngộ độc cấp (run cơ, đau tim, tim đập nhanh, tăng huyết áp, choáng váng); Clenbuterol sẽ gây tổn hại cho hệ thần kinh, hệ tuần hoàn, thậm chí gây chết người. Chất này thường tập trung nhiều ở các cơ quan nội tạng như tim, gan, thận, phổi... của con vật bị nhiễm.

Tránh mua thịt có độ ẩm cao

PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh phân tích, hiện nay, hầu hết thịt lợn bán ngoài thị trường đều rất nạc và người dân không thể biết thịt nào là an toàn. Thực tế, có giống lợn siêu nạc trong chăn nuôi và loại thịt này không giống thịt do lợn ăn "bột siêu nạc". Nếu quan sát kỹ sẽ thấy, loại thịt lợn ăn "bột siêu nạc" tích nước nhiều, thịt có độ ẩm cao, mặt cắt trên thớ thịt không được mịn, thớ ngắn, trơn láng, độ săn chắc kém (do mô mỡ biến thành mô nạc). Thịt ít mỡ, nạc sát da. Tại bắp vai, đùi cho thấy lượng thịt phát triển bất thường, thịt u lên, màu đỏ au giống màu đỏ của thịt bò.

PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh khuyên, tốt nhất chỉ nên mua loại thịt có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Khi mua nên chọn miếng thịt tươi ngon, màng ngoài khô, không bị nhớt, mùi và màu sắc bình thường, khối thịt rắn chắc, có độ đàn hồi cao, ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không

để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra. Các thớ thịt đều.

Cuối tháng 1/2011, Chi Cục Thú y TPHCM đã tiến hành khảo sát trên 6 quận, huyện với gần 500 mẫu thịt lợn đang bày bán tại các chợ, thịt ở một số lò vừa giết mổ xong. Kết quả có gần 30% mẫu nhiễm clenbuterol. Đáng chú ý, toàn bộ số thịt trên đã được tuồn ra thị trường và tiêu thụ hết.