

Про можливу небезпеку полуниці

Написав Administrator

П'ятниця, 11 травня 2018, 08:08 -



Небезпеку ранньої рослинної продукції у нас звикли оцінювати тільки за вмістом нітратів, і це незважаючи на те, що в такій продукції можуть бути залишки пестицидів, солі важких металів, мікроорганізми, показники яких нормуються затвердженими Міністерством охорони здоров'я України нормативними документами. Нормативи щодо вмісту нітратів розроблені для багатьох видів овочів, для баштанних і тільки для двох видів фруктів: яблука та груші окремо.

В продукції рослинництва завжди є нітрати, що надходять до неї з ґрунту, підземних вод, а також з атмосферного повітря. Нітрати - це сполука азоту, який вважається елементом росту всього живого. Самі по собі нітрати не так вже й небезпечні для нашого організму. Але частина їх перетворюється на нітрити – отруту, яка блокує дихання клітин. Тому шкідливими є не просто нітрати, а їх надмірна концентрація в овочах, фруктах, і в першу чергу таких, що споживаються у сирому вигляді.

На ринках області з'явилася перша полуниця, яку люблять і дорослі, і діти. І, незважаючи на високу ціну, люди купують її. У разі появи якихось проблем із здоров'ям після вживання полуниці, у багатьох з'являється підозра на дію нітратів. Але це не так.

У всіх ягодах, враховуючи полуницю, вміст нітратів не нормується. Це, перш за все, пов'язане з тим, що в такій продукції рослинництва нітрати не накопичуються. Купуючи полуницю на ринках, часто ми куштуємо її на смак без попередньої обробки, тобто миття.

Взагалі всю полуницю перед вживанням треба мити, при цьому продукція позбавляється мікроорганізмів взагалі та патогенних в тому числі, а також яєць гельмінтів. Такі забруднювачі частіше за все і стають причиною біди після вживання рослинної продукції без попередньої підготовки. Справа в тому, що для вирощування ранньої

Про можливу небезпеку полуниці

Написав Administrator

П'ятниця, 11 травня 2018, 08:08 -

рослинної продукції найчастіше використовуються органічні добрива, які завжди містять у своєму складі велику кількість мікроорганізмів, частина з яких є патогенними, тобто їх надходження до організму людини разом з їжею може привести до розвитку інфекційних хвороб кишкової групи (дизентерія, сальмонельоз та інші), гельмінтозів. При цьому найбільш вразливими є діти дошкільного віку та люди похилого віку.

Будьте обережні! Головне правило безпеки такої смачної продукції – ретельне її миття перед вживанням в їжу, і бажано, під проточною водою питної якості.