

Антибиотики в продуктах

Ни для кого не секрет, что современное животноводство активно использует антибиотики при выращивании животных. И происходит это далеко не всегда лишь с лечебными и профилактическими целями. Препараты добавляют в пищу и воду свиней, телят и птиц для стимуляции быстрого роста. Возникает резонный вопрос – а безопасно ли это для потребителя?

На начальных этапах жизни свиней и птицы медикаментозная защита имеет особенно важное значение, поскольку помогает предотвратить заболевания и ускорить рост.

Однако профилактические мероприятия против заболеваний животных вовсе не дают гарантию безопасности еды. Практика показывает, что тысячи фермеров буквально засыпают своих животных антибиотиками, боясь инфекции, при том, что их свиньи и коровы совершенно здоровы. Часто люди при этом используют те же препараты, что применяются для лечения человеческих болезней.

Некоторые думают, что термическая обработка мяса и молока уничтожает следы лекарств. Но это верно лишь частично. К примеру, из курицы тетрациклин не вываривается полностью даже после 30 минутной варки, а если варить несчастную тушку бройлера час, все антибиотики из мяса действительно выварятся... и полностью перейдут в бульон. Что же касается молока и яиц, едва ли найдутся люди, настолько терпеливые, чтобы варить эти продукты более 30 минут.

Промышленность Европы не знает, как может повернуться эта проблема в будущем, поскольку никто и никогда еще не проводил исследований бактерий, устойчивых к антибиотиками. Изначально применение антибиотиков должно было обеспечить производителям здоровое и безопасное мясо. Однако Общество защиты прав потребителей и организация Общественного здравоохранения доказали, что опасность от применения антибиотиков достаточно велика и продолжает расти постоянно.

Но дело не только в том, что с мясом или другими продуктами животноводства человек может заразиться устойчивыми бактериями. Постоянно получая микродозы этих лекарств в виде остаточных веществ в фарше или бифштексах, мы снижаем устойчивость своего организма к инфекциям и убиваем полезную микрофлору.

Результат применения антибиотиков при откорме животных для повышения их продуктивности - практически неконтролируемое распространение данных препаратов в окружающей среде, которое может приводить к развитию «привыкания» к ним, в том числе и у человека.

Учёные уверены, что пассивный приём антибиотиков с пищей содействовал резкому росту случаев аллергии и астмы у детей в течение последних 20 лет. Наблюдения за 448 детьми с момента рождения до возраста семи лет, проведённые в Детройте в «Госпитале Генри Форда», показали, что риск столкнуться с астмой и аллергией у детей, принимавших

антибиотики в первые шесть месяцев жизни, гораздо выше. Поэтому в Евросоюзе в 2006 году применение антибиотиков в качестве пищевых добавок для ускорения роста животных было запрещено. Ранее по данным «Союза обеспокоенных учёных» за 2000 год в ЕС и США в животноводстве использовались десятки тысяч тонн антибиотиков в год (при этом антибиотики давались здоровым животным).

Важным негативным последствием применения антибиотиков в сельском хозяйстве является постоянное увеличение их фоновых значений. Этот факт связан с отсутствием в природе эффективного механизма разложения этих веществ, чуждых естественным средам.

Согласно российским санитарным правилам в кисломолочных продуктах антибиотиков быть не должно. Это связано с тем, что молоко от пролеченных антибиотиками коров в течение 5-10 дней (до момента вывода лекарства из организма) должно утилизироваться. Однако на внутреннем рынке это условие далеко не всегда соблюдается. Российским производителям такое «нерациональное» использование продукта оказывается невыгодным, и они начинают разбавлять молоко от нормальных коров молоком с антибиотиками. Кроме того, добавление в молоко антибиотика низина (что запрещено российским законодательством) позволяет обеспечить продление его срока хранения. Таким образом, употребляя в пищу пастеризованное молоко, неинформированный потребитель оказывается заложником недобросовестных производителей.

Во времена, когда большинство людей выращивали пищу для себя сами, вопрос использования антибиотиков и гормонов не стоял. Сейчас же общество требует от производителей постоянно растущие объемы продуктов питания, при этом ожидая невысоких цен.

Первое что можно сделать, это уменьшить пассивный прием антибиотиков. Для этого нужно самым тщательным образом **выбирать продукты**. Пусть фрукты будут не самого большого размера и не самые красивые, пусть их даже «надкусит» червячок, это точно гарантия того, что вредных веществ в них минимум. Обязательно нужно смотреть срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Те продукты, у которых минимальный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредностей. Ну не может творог или молоко храниться месяц, сыр лежать на полке 3 месяца, а морепродукты – полгода.

Думайте, прежде чем покупать и кушать!