

Τι είναι τα χημικά πρόσθετα;

Είναι ουσίες που προσθέτονται στις τροφές για να συντηρηθούν περισσότερο χρονικό διάστημα ή για να αυξήσουν την ελκυστικότητα τους (είναι αρεστά στην γεύση και εμφάνιση), ή για να καλυτερεύσουν την ποιότητα τους.

Αν δεν υπήρχαν ;

Θα είχαμε πολλές δηλητηρίασης γιατί θα χαλούσαν τα τρόφιμα, ούτε θα προτιμούσαμε να φάμε μια μεγάλη ομάδα βιομηχανικών Τροφίμων λόγω του χρώματος, του σχήματος ή της οσμής που θα είχαν χωρίς αυτές τις ουσίες.

Από την αρχαιότητα είναι γνωστή η λειτουργικές τους ιδιότητες. Έτσι για παράδειγμα το ξύδι ήταν ένα καλό συντηρητικό μέσο για το κρασί, το αλάτι για τα κρέατα και η ζελατίνη, πολύτιμη για την πήξη .

Με τα χρόνια όμως άρχισαν να γίνονται ανεξέλεγκτες προσθήκες ουσιών στα τρόφιμα από τους κατασκευαστές, με πολλές δυσάρεστες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.

Σήμερα μεγάλοι κρατικοί οργανισμοί προσπαθούν να 'ελέγξουν τα πράγματα'. Συγκεκριμένα για να εκκριθεί μια χημική ουσία κατάλληλη για τον ανθρώπινο οργανισμό και να προστεθεί στα βιομηχανοποιημένα τρόφιμα περνά από αυστηρούς έλεγχους διεθνών επιτροπών (Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, Οργάνωση Τροφής και Γεωργίας, Διεύθυνσης Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ και τις Ε.Ε) .Εφόσον εκκριθεί δίνετε ένας αριθμός "E". Κατά καιρούς ακούμε για τα "έψιλον" διάφορα με το αν είναι τελικά επιβλαβή ή όχι. Σίγουρο είναι ότι υπάρχει περιορισμός όσο αφορά την ποσότητα μιας συγκεκριμένης που πρέπει να καταναλωθεί καθημερινά.

Γενικά ,όμως από κάποιες έρευνες που έκανε η Επιστημονική Επιτροπή Τροφίμων της Ε.Ε. βρήκαν ότι ένα άτομο στα χίλια είναι πιθανόν να παρουσιάσει αλλεργίες ή δυσανεξία σε ένα συγκεκριμένο χημικό πρόσθετο.

Εφόσον λοιπόν κάθε συσκευασμένο τρόφιμο αναγράφει τι περιέχει, το καλύτερο που έχουμε να κάνουμε είναι να μην φορτώνουμε τον οργανισμό μας με πολλές τέτοιες ουσίες.