

Mąka do kontroli. Rentgen żywności w akcji

data aktualizacji: 2021.05.13 autor:



Analiza mąk została przeprowadzona w Zakładzie Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa - Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach zgodnie z akredytowanymi metodami. Autorzy badania chcieli sprawdzić, czy w najczęściej kupowanych przez Polaków mąkach znajdują się pozostałości pestycydów.

W ramach akcji FoodRentgen analizie poddano 15 rodzajów mąk dostępnych w polskich sklepach. Badano produkty w czterech kategoriach: mąki pszenne, żytnie, orkiszowe i ziemniaczane. Sprawdzano, czy znajdują się w nich pozostałości glifosatu.

- Producentom produktów wyselekcjonowanych przez konsumentów zaproponowaliśmy, na takich samych warunkach, możliwość rozszerzenia badania o dodatkowe pestycydy. Na naszą propozycję odpowiedziała dosłownie garstka firm gotowa poddać swoje produkty badaniu - wyjaśnia Marzena Poniatowska-Galicka, współorganizatorka FoodRentgen.

Wyniki badań czystości mąk prezentują się następująco: w dwóch produktach badania nie wykazały obecności żadnych pestycydów (ponad 500 substancji, w tym glifosatu), w pozostałych 13 produktach badania nie wykazały obecności pozostałości glifosatu

W kilku przypadkach w mąkach znaleziono śladowe ilości insektycydu o nazwie pirymifos metylowy.

Bardzo dobrą wiadomością w tym przypadku jest fakt, że producent, podjął ze swoim dostawcą, działania naprawcze mające na celu wyeliminowanie pozostałości tego środka w żywności. Warto też podkreślić, iż pirymifos metylowy nie jest stosowany bezpośrednio w procesie produkcji roślinnej, ale wciąż jest używany w miejscach przechowywania surowca, jako środek przeciwko insektom – czytamy w raporcie FoodRentgen.

Najwyższe miejsca w raporcie FoodRentgen zajęły produkty z linii BIO mąk pełnoziarnistych od Naury.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38392-maka-do-kontroli-rentgen-zywnosci-w-akcji>