



Пестициди в продуктах харчування



Підготувала учениця
10-Б класу
Березянська Альона

Пестициди



Pesticide

- Пестициди – це отруйні хімічні речовини (отрутохімікати), призначені для обробки сільськогосподарських насаджень. Застосовують пестициди в цілях захисту від комах – шкідників, різних хвороб культур, бур'янів і гризунів.
- Мета застосування отрутохімікатів у сільському господарстві, звичайно ж, збереження врожаю культурних рослин.
- Сьогодні не одне високопродуктивне сільське господарство не обходиться без застосування пестицидів – це факт



Найбільш поширені і найефективніші отрутохімікати хлорорганічних, фосфорорганічних і ртутьорганічних груп. У сільському господарстві пестициди застосовують у різних видах і субстанціях – порошок, газ, емульсія, аерозоль, розчин.



- За підрахунками Всесвітньої організації охорони здоров'я, наслідки наявності пестицидів у продуктах харчування призводять до 2 мільйонів випадків отруєння. В людський організм вони потрапляють кількома шляхами: через дихальні шляхи, через шкіру і з продуктами харчування. Так, хлорорганічні пестициди застосовують у боротьбі зі шкідниками овочевих і зернових культур, плодових дерев, виноградників. Відзначається їх підвищена стійкість до навколишнього середовища, деякі з цієї групи пестицидів, були знайдені після 4-12 років в ґрунті, після їх застосування. Потрапивши в організм людини, вони накопичуються в жирових відкладеннях. Періодичне потрапляння до організму людини, навіть у незначних дозах призводить до хронічного отруєння.





Вчені провели 89000 тестів, щоб виявити найбільш забруднені пестицидами овочі і фрукти.

1. Лідером цього списку є стеблової селера, тобто він виявився найбільш забрудненим з усіх рослин. Стебла селери зберігають до 13 видів пестицидів.

2. У болгарському перці також було виявлено багато пестицидів.

3. Чимало їх і в шпинаті.

4. Від перців і шпинату не відстає і картопля.

5. **Всіма улюблена полуниця також містила до 13 видів пестицидів.**

6. Виявлені пестициди були і в персиках.

7. Яблука також містили пестициди, особливо в шкірці і насінні.

8. Автори дослідження не рекомендують їсти не органічну вишню і черешню, так як в цих ягодах можуть міститися пестициди, а ягоду можна почистити.

Треба намагатися купувати органічні продукти з цього списку.

Якщо немає органічних продуктів, то купувати зовсім не багато, а хворим і не великої кількості цих ягід краще не купувати. Бачите, самі здорові продукти, якщо вони з пестицидами, можуть бути небезпечні для здоров'я людей, не дивлячись на корисні речовини, що містяться в них.

Чи є захист від пестицидів



Овочі і фрукти піддаються обробці пестицидами. Рекомендується дотримувати наступні правила, які допоможуть знизити ризик потрапляння в організм пестицидів зі свіжих овочів і фруктів.



- 1. По можливості купуйте продукцію, вирощену з застосуванням екологічних методів.**
- 2. Дізнайтеся, звідки надійшла продукція сертифікована ця продукція.**
- 3. Ретельно мийте овочі та фрукти. Є пестициди які залишаються на поверхні, але є й такі, які проникають всередину плоду.**
- 4. Очистіть шкірку. Цим ви видалите ті пестициди, які збираються на шкірці. Правда, при цьому віддаляється частина цінних корисних речовин.**
- 5. Будьте активні й наполегливі у своєму бажанні харчуватися екологічно чистими продуктами, говоріть про це людям, несіть їм інформацію.**
- 6. Відмовляйтеся від покупок в магазинах, які не надають інформацію про овочах і фруктах, країні-виробнику і т.д.**

