

# « Есть или не есть? Антибиотики в продуктах питания»



- Презентацию подготовила : учитель истории  
МБОУ СОШ №1 г.Константиновска
- Владимирова Елена Владимировна

- Возрастающая устойчивость к антибиотикам достигает опасно высокого уровня по всему миру. Всемирная организация здравоохранения предупреждает, если не предпринять срочных мер, наступит конец эпохе антибиотиков, лекарства перестанут быть эффективными, а простые инфекции и незначительные травмы вновь станут смертельно опасными для жизни и здоровья людей.



- Растущая устойчивость к антибиотикам обусловлена их чрезмерным использованием. Около половины антибиотиков, производимых в мире, используются в сельском хозяйстве. При этом большая часть используется для стимуляции роста, а также в качестве превентивных мер защиты от болезней, вместо применения антибиотиков для лечения в случае необходимости.



- В этой связи в целях предотвращения глобальной угрозы для здоровья населения Международная организация по защите потребителей (CI) призывает убедить продовольственные компании изменить политику в отношении использования антибиотиков. Важную роль в этом процессе могут сыграть потребители.



- О пользе и вреде антибиотиков не устают спорить: с одной стороны они спасали и продолжают спасать жизнь людям, с другой -- являются сильнейшим аллергеном и уничтожают в организме человека наряду с патогенной микрофлорой и всю полезную.



## Есть или не есть? Насколько опасны антибиотики в продуктах питания

- ⦿ **Антибиотики - вещества, которые заполнили аптеки. Наиболее известен полученный из плесени пенициллин, спасший миллионы жизней со времён Второй мировой войны. Избегая вольных трактовок, попробуем понять влияние подобных препаратов на наше здоровье сегодня.**



- Антибиотики – вещества, которые возможно получить из природных грибов, тем не менее их основная промышленно производимая масса давно имеет синтетическое происхождение. Препараты для людей и животных, как правило, являются веществами разного спектра действия, чтобы остаточные их количества, попадая в продукты питания, не вызывали сопротивляемость человека к лечебным антибиотикам от гриппа или более тяжёлых заболеваний. Тем не менее, до 75% препаратов идентичны



- ⦿ Так почему же требования к органическим продуктам запрещают использование этих веществ в сельском хозяйстве, а общественность ищет продукты «без антибиотиков»?



# МОЛОКО

- Рассмотрим, к примеру, молоко, как самый массовый продукт в доли которого антибиотиков может находиться более всего.



## Согласно российским санитарным правилам в кисломолочных продуктах антибиотиков быть не должно

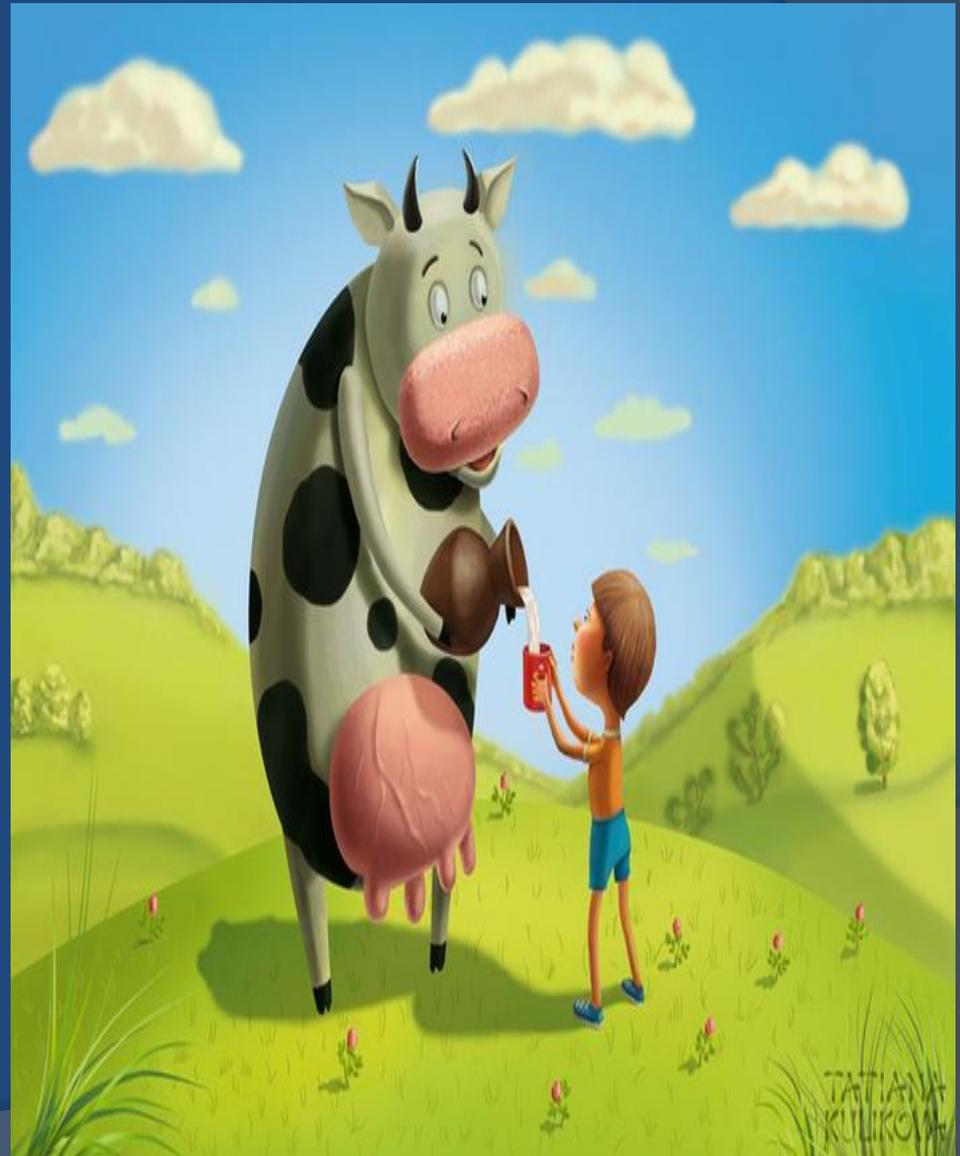
. Это связано с тем, что молоко от пролеченных антибиотиками коров в течение 5-10 дней (до момента вывода лекарства из организма) должно утилизироваться. Однако на внутреннем рынке это условие далеко не всегда соблюдается.



- 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



# . В молоко препараты попадают после прививок

- .Отраслевые нормы требуют не сдавать в производство молоко привитых коров в течение срока вывода антибиотика из организма животных. Но мало кто на фермах соблюдает такие предписания, и мы получаем заражённое молоко, пастеризация или стерилизация которого способствует разрушению до 20% содержащихся в нем антибиотиков. Почти полное разрушение препаратов в молоке возможно кипячением от 30 минут при температуре 120 градусов. Только что после этого останется от начального продукта?



Антибиотики намеренно помещаются в молоко во время производства с целью уничтожения патогенной флоры и упрощения консервации для увеличения сроков годности. На что это влияет?

- Присутствие в молоке антибиотиков подавляет развитие бактерий, применяемых при производстве кисломолочных продуктов. Антибиотики нарушают свёртывание молока при производстве творога и сыра, что отрицательно сказывается на вкусе и консистенции этих продуктов. Мы получаем пищу не соответствующую ожидаемой полезности.



Ещё хуже обстоит дело с препаратами в птицеводстве: количество лечебных и кормовых антибиотиков для профилактики и стимуляции роста превышает допустимые нормы в разы.

- Выращивание курицы в начале прошлого века занимало 122 дня и требовало 20 килограммов кормов. Сейчас на 4 кг корма курица вырастает за 42 дня. Такие результаты современная промышленность получила благодаря антибиотикам и гормонам роста.



Птица стала реже болеть, интенсивнее расти и меньше есть.

- В первый месяц формирования из цыплёнка взрослой особи антибиотики применяются ежедневно. Если этого не делать, то в санитарных условиях большинства птицефабрик и фактической скученности содержания птица не выживет без препаратов. Поэтому мы и едим «лечебное» мясо с профилактическими целями



## Антибиотики используют для консервации мяса, рыбы, птицы, молока, плодов, овощей и др.

- Сохранение свежего мяса, рыбы и птицы затруднено из-за того, что эти продукты -- идеальная среда для развития микроорганизмов.
- Антибиотик скармливают животным непосредственно перед убоем или вводят его под давлением в сонную артерию сразу же после убоя.
- Это позволяет увеличить срок хранения свежего мяса до 2--3 суток и улучшить его внешний вид, запах, окраску. Эффективно также опрыскивание разделанных и охлажденных говяжьих туш раствором антибиотика. Добавка антибиотика удлиняет срок хранения мясного фарша.



# Как удалить антибиотики из пищевых продуктов???

- Проварка говядины и свинины кусками а также тушек птицы в течении часа, позволяет снизить исходное количество антибиотиков на 90%. В процессе варки разрушается 20% препаратов, около 70% переходит в бульон.



- В колбасных изделиях содержание антибиотиков не опускается ниже 90% от исходного содержания в фарше.
- 
- При изготовлении варёных колбас из сырья, содержащего антибиотики в количествах, превышающих предельно допустимые, в готовом изделии остаётся до 93% исходного количества препарата. Термохимический способ изготовления колбас не приводит к заметному снижению количества антибиотиков.



- . Промывание мяса способствует снижению содержания препаратов на 25% в зависимости от способа их введения. После замораживания количество антибиотиков снижается на 23%.



# Молоко и мясо не единственные продукты масштабного применения антибиотиков

- . Препараты используют для любой пищи с коротким сроком хранения, от полуфабрикатов до колбас. В сельском хозяйстве антибиотики применяют для подавления грибных заражений почвы и растений, для продления сроков хранения собранной продукции. В некоторых потребительских корзинах содержание продуктов с антибиотиками может достигать 100%.



- ⦿ Важно знать, что если этот препарат остался в организме животного, то больше всего его в печени и почках.



# Рыба, морепродукты

- Еще одна категория продуктов, которые подвергаются воздействию антибиотиков, - морепродукты. Им даже устраивают купание в левомицетине. Поэтому во избежание опосредованной антибиотикотерапии надо, по возможности, выбирать рыбу и креветки, выловленные в открытом водоеме, а не выращенные в питомниках.



# Яйца

- Если кур лечат и спасают от инфекций антибиотиками, то естественно эти вещества проникают и в яйца. Но по новой методике несушкам могут давать большие дозы препарата не только для профилактики, в результате антибиотики не успевают выводиться из организма птицы и попадают в яйца. Яйца, содержащие повышенные дозы препарата, меньше подвергаются воздействию микроорганизмов и дольше сохраняются.

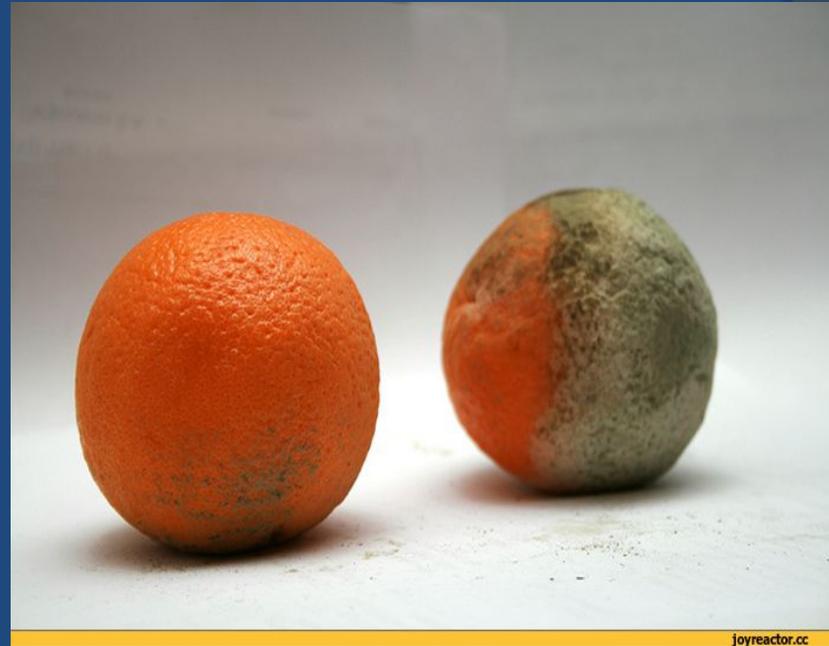


- Куриные яйца можно заменить на перепелиные, которые по питательной ценности ничуть не уступают «большому собрату». Но зато перепела устойчивы к инфекционным заболеваниям и не нуждаются в таком большом количестве лекарственных препаратов.



Казалось бы, единственная категория продуктов, которую антибиотики обошли стороной, это овощи и фрукты, но нет. И сюда они добрались.

- Взять хотя бы всеми любимые новогодние мандарины. Привезенные из Грузии фрукты, портятся довольно быстро, а их сородичи из Турции и Греции могут лежать хоть целый месяц, и будут такие же красивые и блестящие, и никто, кроме человека есть их не будет. Сколько же в них антибиотиков? Не известно. Это тайна. Коммерческая. Многие другие овощи и фрукты содержат антибиотики, попавшие в них из почвы с удобрениями, и определить их на глаз и на вкус не возможно.



joyreactor.cc



# Чем же грозит человеку такой бесконтрольный прием антибиотиков?

- Сейчас уже с этим связывают рост количества заболеваний астмой и аллергическими заболеваниями. **Вред антибиотиков** для желудочно-кишечного тракта очевиден: о **дисбактериозе после антибиотиков** или нарушении микрофлоры в кишечнике, можно не говорить, об этом знают все.



Кроме того, организм привыкает к постоянному приему антибиотиков, и в случае серьезной необходимости антибиотики могут просто не сработать.



# Как же свести вред антибиотиков в продуктах питания к минимуму?

- ⦿ 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.



- Верю, что со временем, благодаря каждому из нас, выбирающему здоровые продукты, рынок разовьётся и конкуренция заставит производителей заботиться о нашем здоровье. Необходимо читать этикетки и выбирать производителей, которые осознанно не используют антибиотики, честно проходят необходимые анализы и сообщают об этом потребителям.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!**

