

Ambalajele impermeabile utilizate pentru pizza, hamburgeri și alte alimente gata preparate conțin substanțe fluorurate potențial dăunătoare, informează un studiu publicat miercuri, informează AFP.

Cercetările efectuate pe subiecți umani sugerează că substanțele perfluoroalchilate (PAFS), utilizate pentru impermeabilizarea hârtiei și a cartonului ambalajelor produselor alimentare tip fast-food, sunt asociate cu anumite tulburări de dezvoltare la copii, scăderea fertilității, dar și creșterea riscului de apariție a cancerului și a problemelor la nivelul tiroidei, potrivit Agenției pentru substanțe toxice și registrul bolilor (ATSDR) din Statele Unite.

Studii anterioare au demonstrat că aceste substanțe se pot regăsi în alimentele care iau contact cu ambalajele, mai arată sursa citată.

Noul studiu, publicat în jurnalul american "Environmental Science și Technology Letters", a testat peste 400 de eșantioane de ambalaje de la 27 de lanțuri de fast-food din SUA. Aproape jumătate dintre ambalajele de hârtie și 20% dintre cele de carton precum cutiile pentru pizza și cartofi prăjiți conțin fluor, utilizat la impregnarea unor materiale în vederea impermeabilizării acestora, precum hainele rezistente la umezeală, mochete care resping apa sau recipientele antiadezivele.

Hârtia folosită la ambalarea produselor tip fast-food, a deserturilor și a pâinii conține cea mai mare cantitate de fluor, se arată în studiu. "Aceleste produse au fost asociate în cadrul cercetărilor cu un număr mare de probleme de sănătate, prin urmare este îngrijorător faptul că mulți oameni sunt potențial expuși", atrage atenția Laurel Schaidler, chimist la Institutul Silent Spring și autor principal al acestei lucrări. "Copiii sunt cei mai expuși riscului deoarece organismele lor se află în dezvoltare și sunt mai vulnerabile la produsele chimice", a explicat omul de știință.

Șase dintre eșantioanele studiate conțineau acid perfluorooctanoic (PFOA) sau C8, în ciuda faptului că mai mulți dintre marii producători de ambalaje din SUA anunțaseră că vor stopa utilizarea substanței din cauza riscurilor de sănătate, în urma unui raport din 2011 al Agenției Americane pentru Alimente și Medicamente (FDA).

Statele Unite au început să reducă începând din anul 2000 utilizarea unora dintre aceste substanțe PAFS în producția ambalajelor, însă alte țări continuă să le întrebuințeze în acest scop, mai arată AFP care menționează că cercetătorii au atras de asemenea atenția că acești compuși chimici pot persista mult timp în mediu.

AGERPRES