

Нитраты с грядки

Весна-замечательная пора. Солнышко,...да и овощной сезон набирает обороты. От обилия витаминной продукции на прилавках глаза разбегаются, а для работников лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы начинается работа с повышенным вниманием, ведь симпатичный бочок молоденького кабачка или оранжевый хвостик аппетитной морковки могут принести не только радость и пользу для организма, но и причинить вред. Как известно, выращенные в тепличных условиях растения содержат намного больше нитратов, чем овощи, поспевшие в свой срок на открытой грядке.

Все мы знаем, что нитраты – это очень плохо и вредно. Они появляются в пище из-за удобрений.

Нитраты – это азотистые соединения, которые играют важную роль в развитии растений, участвуя в процессе формирования белка. Они содержатся в любой растительной пище и в норме безвредны для здорового организма.

Когда содержание нитратов в продуктах питания избыточно, они могут стать опасными для здоровья, но вред причиняют не нитраты как таковые, а их производные – нитриты и нитрозамины. Они образуются в кислой желудочной среде под действием ферментов организма. Вступая в реакцию с гемоглобином, нитриты превращают его в метгемоглобин, который уже не может доставлять кислород к клеткам нашего тела. Наступает кислородное голодание.

Избыточное содержание нитратов происходит по разным причинам. Чаще всего вину возлагают на безответственных производителей, которые используют избыток азотных удобрений для быстрого созревания и повышения урожая в целом. Растения не могут полностью усвоить все нитраты и накапливают их сверх нормы. Тем не менее, есть и другие факторы. Содержание нитратов будет зависеть от вида растения, наличия азота в почве, количества тепла и света. «Рекордсменами» можно назвать свеклу, капусту, кабачки, петрушку, укроп и зеленый лук. Как показывает практика, ежегодно в весенний период наибольшее количество продукции снимается с реализации, текущий период с марта по апрель не исключение. За короткий промежуток времени, сотрудниками передвижной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы было снято с реализации 148 кг свеклы столовой с повышенным содержанием нитратов, но на этом «период

нитратов» не закончен. Специалисты ПЛВСЭ продолжают контроль за качеством реализуемой продукции.

И напоследок, что бы обезопасить свой организм, ничего не покупайте в местах несанкционированной торговли - там никто не гарантирует вам качества предлагаемой продукции, в то время как, даже самая маленькая ярмарка подвергается проверке. Ветеринарные врачи проводят отбор проб и экспертизу поступающей на ярмарки продукции и на основании результатов проведенной экспертизы выдают заключение на реализацию пищевой продукции, что гарантирует ее безопасность в ветеринарном отношении.

