

Отделение гигиены питания УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» информирует население г.Могилева и Могилевского района об обнаружении в темном шоколаде (минимум 70% какао), производства шоколадной фабрики de l'Opera, Испания, годен до 27.02.2017г. превышения содержания бенз(а)пирена и полициклических ароматических углеводов.

Многие полициклические ароматические углеводороды, к которым относится и бензапирен, обладают ярко выраженными канцерогенными, тератогенными и мутагенными свойствами. Канцерогенные свойства заключаются в способности химических веществ, таких как бензапирен, вызывать мутации изменения генетической структуры клетки, которые в последующем могут вести к процессу развития опухоли (раковых заболеваний).

Тератогенные свойства заключаются в способности химического фактора (например, полициклических ароматических углеводов) вызывать нарушения процесса эмбриогенеза, приводящие к возникновению аномалий развития (врожденных пороков развития). Бензапирен обладает свойствами биоаккумуляции, что вызывает особую тревожность, так как вероятность развития мутаций у ближайших поколений потомства возрастает во много раз.

Таким образом пища, которую мы употребляем оказывает огромное влияние на организм человека, часто приводя к злокачественным образованиям и другим заболеваниям, поэтому необходимо тщательно выбирать продукты для своего рациона питания.