

ECO-SELECȚIA ALIMENTELOR

În viața cotidiană, de multe ori oțim sau pur și simplu trecem, fără a ne mai gândi, pe lângă industria care ne asigură traiul zilnic. Începând cu alimentația, îmbrăcăminte și terminând cu ambalajele care le înconjoară, toate provin din ramuri ale unei industrii create pentru a ne susține stilul de viață. Consumerismul nostru nu este ceva apărut peste noapte, ci este ceva cultivat peste mai multe generații din lupta eternă între câștigul mai mare în defavoarea calității și calitatea superioară în defavoarea prețului. Lupta invizibilă de astăzi se duce pe etichetele produselor scrise parcă din ce în ce mai mic. În era victoriană era considerat ceva rușinos sau nedemn să îți faci singur reclamă. Prestigiul te recomanda în funcție de numărul de clienți pe care îi deserveai și calitatea unui anumit produs pe care îl ofereai. Intrând totuși în pătura selectă de furnizori, chiar și fără reclamă, te vedeai pus în fața unui fapt cât se poate de adevărat. Cum poți să păstrezi calitatea sau aspectul calității satisfăcând totodată mase tot mai mari de clienți. Aici intervin secretele comercianților care astăzi sunt obligați să le înscrie pe ambalaj, dar noi nu le luăm în seamă. Diferența dintre neștiința de atunci și nepăsarea de azi este inexistentă. Cauzele bolilor diverse sunt aceleași, conținuturile ridicate de substanțe dăunătoare organismului în concentrații mici, dar acumulate în timp.

Un exemplu îl constituie muștarul.



INDEPENDENȚA
ROMÂNĂ
*Independența
prin Cultură*

De la Philippe Cutezătorul, care l-a numit „Moult me tarde” („Îmi doresc cu ardoare”), prescurtat în „moutarde”, de unde avem și noi azi denumirea muștarului, acest condiment ales a fost scump. Scump atunci că nu se inventase o industrie agricolă și de producție și mai scump azi în boabe decât în banala pastă. În pastă, atunci ca și acum, se poate adăuga o gamă variată de agenți de îngroșare, arome și coloranți. Nu vorbim numai de muștarul de azi, vorbim de muștarul disponibil în băcăni în era victoriană. Trăim cu impresia că doar recent suntem supuși bombardamentului chimic.

Nimic mai greșit, comercianții sau producătorii fac asta de sute de ani, pentru rotunjirea profitului în defavoarea calității. În Anglia, în anul 1885, a fost brevetat un colorant alimentar ce a fost introdus și în muștarul lui Philippe. Acest colorant alimentar era cromatul de plumb, care datorită culorii sale de galben auriu era folosit la pigmentarea muștarului alimentar îngroșat cu făinuri și oțet. Printre multele lucruri la care era întrebuințat cromatul de plumb se numără mai târziu și vopsirea autobuzelor școlare în galben aprins, specific acestora.

Efectele adverse erau multiple dacă acesta era consumat în cantități mari, dar fiind considerat de producător un condiment se înțelegea că nu era folosit în cantități mari.



Problemele apăreau când în compoziția altor produse erau incluse, de asemenea, substanțe care în cantități mici nu sunt dăunătoare, dar în compoziție cu alte substanțe pot provoca boli. Printre ele se numără banalul lapte, care, pentru a-i tăia aciditatea după trecerea termenului de valabilitate, se amesteca cu acidul boracic sau, cum era numit, Borax. În 1882, 1/5 din laptele din piața engleză și franceză era alterat. Laptele era tratat cu acid boracic, aparent inofensiv, care prelungea alcalinele din lapte și neutraliza Ph-ul în jurul cifrei de 7. Laptele, astfel stabilizat cu Borax, era tocmai bun de consum. În era victoriană, în anul 1893, Boraxul era folosit la multe alte lucruri, precum purificarea apei, dezinfectarea de țevi sau eliminarea insectelor și dăunătoarelor. Cele două produse chimice pot produce iritații ale tubului digestiv, greață, diaree, blocajul rinichilor și pot duce până la afecțiuni ale sistemului circulator și creierului.

Exemple sunt multe, dar în acea perioadă nu existau legi care să reglementeze conținutul produselor sau obligativitatea inscripționării acestora pe ambalaj.

Astăzi avem eticheta, dar nimeni nu o citește, deoarece prețul mic bate sănătatea.

Pentru a ne feri măcar de o parte din substanțele nocive, chiar dacă nu vrem să citim ambalajul, putem folosi câteva obiceiuri de a face cumpărături. Evităm produsele sub formă de pastă sau cremă, luăm produse al căror termen de valabilitate de la producție până la expirare este mic și încercăm să alegem produse în recipiente sau ambalaje cât mai ecologice: hârtie, carton, sticlă, lemn.

Alimentele ce au termen de valabilitate mic de la producție până la expirare nu au agenți de conservare și sunt în esență cât mai naturale. Totodată, ambalarea spune mult despre produs în sine și, fără a face reclamă câtorva companii, au apărut pe piață ambalaje neutre. Laptele și apa se găsesc în recipiente de sticlă, legumele - tot la conservă de sticlă, iaurturi în ambalaje de carton și nu de plastic și cărnuri afumate la rece în loc de mezeluri în ambalaje de hârtie maro ceruită. Mulți ar spune că e o întoarcere în timp, dar nu este cazul. O conștientizare a faptului că prin prepararea sau conservarea produselor în mod tradițional implicit ne protejăm de o parte din substanțele chimice la care suntem expuși zilnic. Pe lângă compușii chimici din interiorul alimentelor, le avem și pe cele care înconjoară produsul. Prin ambalaj înțelegem ceva neutru, care să protejeze și nu să transforme produsul.



Studiile făcute de un laborator din București, fără a da numele respectivului laborator sau al produselor testate, arată că în momentul în care un produs ambalat în mase plastice trece prin fluctuații de temperatură, 40 de grade în mașina de transport și, la scurt timp, se răcește la 5 grade - media din depozit, ambalajele degajă agenți toxici ce intră în amestec cu produsele alimentare.

Recent, Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor (MMA) a supus dezbaterii publice Proiectul de OM pentru aprobarea Listei cuprinzând standardele românești care adoptă standarde europene armonizate prevăzute la art. 6 alin. (1) lit. a din Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje vizând, printre multe alte lucruri, și acest aspect.

Combinatia optimă între alimente fără chimicale și modul lor de ambalare este c h e i a E C O S E L E C Ț I E I ALIMENTARE.

O viață sănătoasă nu înseamnă o viață mai scumpă, ci doar să fim atenți la linia fină dintre neștiință și nepăsare.



INDEPENDENȚA
ROMÂNĂ

DRAGOȘ STOICA

*Independența
prin Cultură*