Медики отговаривают покупать апрельские ягоды

Горловский Медиа Портал
25.04.10 16:25



Практически на всех рынках области на прилавках уже появились первые весенние овощи и фрукты: аппетитные клубничка, редис, картофель и даже кабачки! Как утверждают продавцы местных рынков, овощи и фрукты привезены из Крыма.

«Эта клубничка выращена на Южном берегу, в специальных парниках. Нитраты?! Да вы что! Экологически чистый продукт», - убеждают торговцы купить немного клубники.

Внешне ягода выглядит очень симпатично - крупная и ярко-красная. Как с картинки. Правда, от цены волосы встают дыбом - за 600 граммов вкусняшки сейчас просят 60 грн (это сто грн за кило)! Более доступен редис - 15 грн за килограмм, помидоры- 21 грн, огурцы - 18-21 грн в зависимости от сорта, кабачки - 20 грн, сто граммов зеленого лука - 6-7 грн.

«Люди очень соскучились за редиской и огурцами - все хотят весенний салат! Нарасхват и клубника! Пост-то уже закончился - вот люди и украшают свой стол вкусностями», - рассказывает продавец газете
"Сегодня"
.

Но ведущие медики Украины категорически не советуют покупать сейчас первые ягоды и овощи. *«За долгие годы работы у меня,как у медика сформировалось свое личное мнение о ранних продуктах. Нельзя их кушать, категорически нельзя»,* - говорит **Татьяна Бахтеева, гендиректор и главврач ДОКТМО**
.

Поддерживают коллегу и в институте НИИ гигиены питания при Минздраве. *«Мы живем во времена рыночных отношений, где качество продуктов, к сожалению, не играет решающей роли. Производители различными методами ухитряются ускорить рост и созревание ранних сортов клубники. Для этого используются высокие дозы азотных и прочих удобрений. Доза нитратов, поступающая в ягоды, часто в 4-8 раз выше предельно допустимой концентрации (ПДК), а в некоторых случаях – и в 10-30 раз выше ПДК. Ягоды клубники, содержащие высокое количество нитратов, консервантов и других вредных веществ могут вызвать пищевые отравления, аллергическую реакцию. Не*

следует увлекаться ранней клубникой людям страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта (гастритом, гастродуоденитом, язвенной болезнью), подагрой, а также беременным женщинам, кормящим матерям и детям»
, - объяснила
Наталия Банковская, научный сотрудник института
.

Специалист рекомендует использовать раннюю клубнику в качестве кулинарного украшения для торта, мороженого, салатов. «*Для употребления в пищу ранняя клубника пока непригодна. Рекомендую подождать до конца мая (начала июня), когда созреет клубника в центральных областях Украины. При покупке – выбирайте не слишком крупные крепкие ягоды, с ароматным запахом, естественным цветом, с сохранившимися цветоножками»* , - говорит Наталия Банковская.

Катерина Терехова