

Роспотребнадзор информирует:

**8 апреля - Международный день действий против ГМО продуктов и организмов.
Опасны ли ГМО для организма?**

8 апреля отмечается Международный День действий против генетически модифицированных продуктов и организмов.

Генетически модифицированный организм (ГМО) — организм, генотип которого был искусственно изменен при помощи методов генной инженерии. Если перевести язык науки на общепонятный, то ГМО – это некий организм, в геном которого были «встроены» чужеродные гены.

Преимущества технологий генной инженерии заключаются в следующем:

- защита культурных растений от вредителей;
- геномодифицированные продукты имеют больший срок хранения и привлекательный внешний вид;
- вывод новых сортов культурных растений, тем самым увеличивая их популяцию;
- повышение питательности и витаминной пищевых продуктов и другие.

Производство геномодифицированных продуктов сравнительно выгоднее, нежели производство стандартных, но так ли это безопасно для человека?

Получение геномодифицированных продуктов.

Трансгенными называются растения, в которые искусственно внедряется полезный ген (его берут от других растений), который добавляет растению новые выгодные свойства. Такой ген может дать устойчивость к неблагоприятному климату и вредителям, большую плодовитость, увеличить срок хранения и улучшить вкус. Перед тем, как выпустить продукт в массовое производство, все его свойства всесторонне изучаются, в том числе и безопасность его употребления.

Приведем пример всем известных продуктов. Задумывались ли вы о том, почему помидоры могут долго храниться, не теряя своего товарного вида и вкусовых качеств? Оказывается, они получили ген морозоустойчивости от полярной камбалы. Томат долгое время способен быть зеленым при температуре +12 градусов С, но, попадая в тепло, он сразу краснеет. Еще примеры. Наверняка каждый дачник знаком с вредителем огородов, и в особенности картофеля, – колорадским жуком. Так вот, благодаря генной инженерии и полученному от скорпиона гену картофель теперь потерял всю привлекательность для своего извечного врага. Хлеб с добавлением генетически модифицированных ферментов долго не черствеет.

Положительные качества ГМО

В немалой степени это – экономическая выгода. Нет необходимости бороться с вредителями и сорняками, обрабатывать растения пестицидами, нитратами и другими химикатами, а значит, затраты на выращивание ГМО продукции снижаются, а кроме того, люди получают продукты, которые не проходили обработку вредными веществами.

Еще один плюс - такие продукты более плодовиты и меньше подвержены негативным факторам, а это значит, что повышается урожайность и решается проблема обеспечения населения необходимыми продуктами питания.

В чем опасность ГМО

Однако существуют и некоторые риски использования генных модификаций. В настоящее время нельзя говорить о 100% безопасности ГМО, поскольку не прошло еще достаточно времени для оценки последствий употребления этих продуктов.

В первую очередь, большинство людей боятся появления генных болезней, и, хотя встраивания инородных генов в геном подопытных животных ученые ни разу не наблюдали, говорить о невозможности таких последствий еще рано.

Другой риск – аллергическая реакция. Генномодифицированный продукт действительно является потенциальным аллергеном, однако любое растение проходит процедуру оценки аллергенных свойств перед тем, как будет выпущено в производство. Это же относится и к возможной токсичности продуктов.

Поскольку соя и рисовый крахмал входят во многие продукты питания массового потребления, не стоит покупать колбасы и сосиски, которые являются чемпионами по содержанию ГМО, а также пельмени, быстрые супы, кетчупы. Сюда же относятся соевые молочные продукты, маргарин, майонез, свекольный сахар, кукурузное и рапсовое масло, мороженое, конфеты и шоколад и, не поверите, детское питание. Если вы думаете, что покупать овощи и фрукты на рынке безопасно, это не значит, что там все натуральное. Не ведитесь на красивые, крупные, глянцевые плоды. Лучше выбрать некрасивую свеклу или картофель, а яблоки «с червоточинкой». Да, не идеальны, зато натуральны.

Специалист-эксперт Ковалева С.В.