

Độc chất & bệnh tật

Tác Giả: Theo BS Nguyễn Văn Việt, Sĩ Y tá Hội Phòng
Chúa Nhật, 02 Tháng 8 Năm 2009 21:33

1. Khí SO₂ xâm nhập vào cơ thể qua đường hô hấp hoặc hòa tan với nước bọt, tiếp đó qua đường tiêu hóa đi ngấm vào máu. SO₂ có thể kết hợp với các hạt nước nhỏ hoặc bụi mịn để tạo thành các hạt axit H₂SO₄ như li ti, xâm nhập qua phổi vào hệ thống bạch huyết.

Trong máu, SO₂ tham gia phản ứng hoá học để làm giảm đường kính gây rối loạn chuyển hóa đường và protein, gây thiếu vitamin B và C, làm tăng nồng độ mỡ máu cũng như làm giảm khả năng vận chuyển oxy của hồng cầu, gây co hẹp dây thanh quản, khó thở.

2. Clo là thành phần không thể thiếu của các chất tẩy rửa và sát khuẩn, khử trùng hệ thống cấp nước, bể bơi, công nghệ rửa, bệnh viện (cloramin). Khi trong nước có các chất hữu cơ, cloramin có thể kết hợp tạo ra các hợp chất độc. Theo giới chuyên môn, các hóa chất này vừa ảnh hưởng vừa bào mòn hàng hóa lâu bền hơn. Chúng có gốc Clo rất độc nhưng do không mùi, không vị, không màu nên khó phát hiện.

Chúng thấm thấu rất mạnh vào bên trong cơ quan. Khí Clo gây ngứa, ngạt thở, đau rát xương, ho, ngứa mắt và mũi, chảy nước mắt, tím tái niêm mạc. Nếu bị nhiễm nặng có thể đau đầu, đau thần kinh, nôn mửa, vàng da, thậm chí phù nề phổi.

Hiện nay các nhà khoa học của Viện Khoa học Công nghệ Việt Nam đã sản xuất được một loại phụ gia thực phẩm có tên là PDP từ nguyên liệu tự nhiên như vôi, tôm, cua, mai, mực, có thể thay thế hàn the trong sản phẩm chế biến.

Thông tin cho thấy, có nơi người ta còn sử dụng chất 2,4D (thuốc diệt cỏ) để tưới tiêu ruộng lúa nhằm mục đích bảo vệ lúa lâu. Sử dụng chất này không chỉ trở thành chất kích thích cực mạnh làm cho ruộng tăng kích thước nhanh bất thường. Khi trên chuồng, thủy lợi chất này có khả năng gây đột biến, kích thích tế bào khỉu phát triển, như hình ảnh độn bào thai, gây dị tật cho thế hệ sau.

Theo đường máu hay mồ hôi, chất này đi vào cơ thể và kích thích cơ thể sản sinh ra chất tiếp nhận, giúp đưa dioxin vào trong tế bào. Khi đã vào đến tế bào, dioxin sẽ bắt các men để biến đổi chuyển hóa thành một dạng chất tiếp nhận có hoạt tính. Chúng tác động lên ADN và làm sai lệch nó, gây ra những đột biến tính trạng như méo miệng, mù mắt, tật ngón...

3. Carbendazim là một hóa chất mßi đßc phát hißn đßc dùng đß phun hay tßm nhanh trái cây sau thu hoạch. Nó có tác đßng trß nßm, đßc xßp vào loßi hóa chất gây rßi loßn các nßi tißt tß. Kßt quß thß trên chußt cho thßy, carbendazim có khß năng tích lũy đßn trong cß thß, tßi lúc nào đó sß gây đßt bißn, kích thích tß bào khßi u phát trißn, ßnh hßng đßn bào thai và gây đß đßng cho thß hß sau.

Hàn the

Hàn the là một chất hóa học không màu, đß tan trong nßớc, có tính sát khuẩn nhßng rßt đßc. Hàn the có tính sát trùng và kích ßng nhß nên trong công nghißp đßc cß phßm dùng đß pha thußc súc mißng, thußc đánh răng, thußc mß chßng nßm ngoài da (10-15%). Trong đßng y còn dùng bßng sa (cách gßi khác cßa chất này vßi nßng đß dung đßch 1-2%) đß súc mißng trß hôi mißng, viêm hßng...

Hàn the là một hóa chất thußc nhóm đßc trung bình. Khi vào cß thß, hàn the chß đßào thßi khoßng chßng 80%, còn lßi sß tích tß trong ngßõi vßinh vißn. Vì vßy, nßu sß đßng hàn the ít trong mßt thßi gian dài cũng nguy hißm nhß dùng nhißu hàn the trong mßt lßn. Nó có ít tính đßc trßc tißp và tßc khßc nhß các chất khác (ví đß: asen, thßy ngân) nhßng lßi có tính tích lũy tß tß, lâu dài trong cß thß, đßc bißt trong mô mß, mô thßn kinh, gây ßnh hßng đßc tßi tiêu hóa, hßp thu, các quá trình chuyßn hóa và chßc phßn cßa các cß quan trong cß thß bißu hißn bßng các đßu hißu: mßt cßm giác ngon mißng, gißm cân, nôn, tiêu chßy nhß, mßn đß da, rßng tóc, suy thßn và cßn đßng kinh...

Trißu chßng đß nhßn bißt khi nhißm đßc: Rßi loßn tiêu hóa, chán ăn, mßt mßi khó chßu. Hàn the có thß gây nôn mßa, ßa chßy, co cßng cß, ban đß da, màng niêm đßch, sßc trßy tím... Vßi trß em sß gây suy dinh đßng, chßm phát trißn trí não. Ngoài ra hàn the còn làm tßn thßng các tß bào gan, gây trßm cßm, làm tßn thßng thßn, rßi loßn chßc năng, teo tinh hoàn và là mßt trong nhßng tác nhân gây ung thß.

Ăn nhißu có thß gây tß vong trong thßi gian ngßn. Vß lâu dài có thß gây khô da, rßi loßn đß dày, suy thßn mãn tính, đßi vßi thßn kinh, hàn the gây kích thích đßn đßn trßm cßm, hoßc kích thích màng não, thay đßi nhißt đß cß thß.

Độc chất & bệnh tật

Tác Giả: Theo BS Nguyễn Văn Vũ, Sĩ Y tá Hội Phòng
Chúa Nhật, 02 Tháng 8 Năm 2009 21:33

Hàn the công nghiệp còn là nhiều thuốc chất độc hại như arsen, chì... thường được sử dụng để tăng độ giòn cho thực phẩm như giò, chân gà luộc, bánh cuốn, bánh đúc, bánh xu xê, tai heo luộc...

Hàn the không có trong danh mục các chất được Bộ Y tế cho phép dùng chế biến thực phẩm do tính độc hại của nó. Với độc tính cao, nó gây tổn thương hệ tiêu hóa và toàn thân, gây rối loạn chức năng, yếu ớt, mất ngủ, rối loạn kinh nguyệt, rụng tóc. Thường gặp là các ca nhiễm độc thực phẩm do tích lũy hàn the qua nhiều lần ăn thực phẩm chế biến từ đây. Vì vậy, phần lớn người có mặt trong ngành acid boric thì trên nhãn phải ghi rõ "không dùng cho trẻ sơ sinh".

Cần lưu ý rằng hàn the mà các gia đình sử dụng để nướng bánh phồng, bún... cho vào sản phẩm đều là loại hàn the công nghiệp, là rất nhiều thuốc chất độc hại khác như arsen, chì... Chính do tính giòn kết với thực phẩm chế biến hàn the mà nó làm cho thực phẩm khó được tiêu hóa hơn bình thường rất nhiều. Phần lớn bệnh nhiễm độc mãn tính do hàn the thì có thể được điều trị qua nhau thai và sữa, gây nhiễm độc thai nhi và trẻ nhỏ. Tuy nhiên ngành tác động sinh học có hại của hàn the đối với chế độ con người còn chưa được khám phá đầy đủ.

Một số kinh nghiệm nhận biết chất béo quặng

- Hoa quặng bày trên đĩa hoặc khi bốc quặng để một lúc mà không thấy ruồi, muỗi hoặc côn trùng không bay đến thì cần cẩn thận giác, chắc chắn quặng đã nhiễm độc.

- Các loại quặng nhiễm thuốc trừ sâu sẽ rất lâu hỏng.

- Các loại quặng khi bốc ra thấy hạt đã mọc rễ bên trong, xung quanh hạt bị nấm, màu sẫm hơn các vùng khác thì quặng không có triu chứng hỏng thì chắc chắn quặng đã được ngâm thuốc.

- Dưa hấu bị mốc hoặc mặt bên vỏ da rạn nứt ngoài thì tuy tốt đẹp nhưng không nên ăn.

- Thanh long có quặng to, lá dài, mốc, ăn quặng thấy nhức tức là đã bị phun thuốc ngâm thuốc kích

Đặc tính & biện pháp

Tác Giả: Theo BS Nguyễn Văn V&, S& Y t& H&i Phòng
Chúa Nhật, 02 Tháng 8 Năm 2009 21:33

thích.

Trßc khi ăn củ n

- Ngâm rửa củ n củ mu&i phòng thu&c tr& sâu. Quả có thu&c tr& sâu nh&n bi&t b&ng nh&ng v&t tr&ng có trên v&, lá.
- Khi ăn nhãn, h&ng ngâm không đ& c cho vào m&m bóc v&.
- Các lo&i n& c ngâm rửa hoa quả bán trên th& tr&ng hoàn toàn không có hi&u quả đ&i v&i vi&c kh& đ&c.

Phát hi&n hàn the trong th&c ph&m

Đ& phát hi&n nhanh hàn the trong th&c ph&m, có thể làm nh& sau: chu&n b& m&t ít gi&y l&c (ho&c gi&y th&m màu tr&ng) nhúng vào n& c ngh& gi&, đ& khô t& nhiên rửa dùng đ&n.

Khi mu&n bi&t trong th&c ăn có hàn the hay không, ch& củ n v&t m&t ít chanh ho&c đ& m&t ít gi&m lên th&c ăn củ n ki&m tra (t&o đ& chua) rửa áp mi&ng gi&y đã t&m ngh& (có màu vàng) lên ch& đã có chanh, gi&m. Nếu màu vàng trên gi&y chuyển thành màu đ& t&c là th&c ăn đó có ch&a hàn the (Theo BS Nguyễn Văn V&, S& Y t& H&i Phòng)

M&t số Test Kit đang có bán trên th& tr&ng dùng đ& th& nhanh hàn the.