

Cần Thiêng Việc Lon Hộp Xốp Và Nhựa Plastic Dùng Thức Ăn

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM

Thứ Bảy, 05 Tháng 6 Năm 2010 11:06

Hộp xốp kinh hoàng?



Giống đây nhiều tin đồn về các lon hộp xốp và nhựa plastic dùng thức ăn lúc đem hâm nóng trong lò vi ba (microwave oven) sẽ thải ra các chất độc có hại cho sức khỏe.

Food safety: Microwaving food in plastic: dangerous or not?

<http://www.aolhealth.com/conditions/food-safety-microwaving-food-in-plastic-dangerous-or-not>

Hiện nay, dân chúng bên nhà cũng rất hoang mang trước tin đồn lon hộp xốp, khăn giấy và thậm chí cả đồ nhựa và sinh nhíp tại Trung Quốc có nhiều chất độc có thể ảnh hưởng đến sức khỏe.

Thông tin lon hộp xốp có chứa chất gây ung thư: người ta có trách nhiệm nói gì?

<http://www.giaoducsuckhoe.net/article.asp?articleID=2205&CategoryID=2&SubCategoryID=1&SpecialtyID=3>

Trong cuộc sống hàng ngày, lon hộp plastic dùng chứa thực phẩm và lò vi ba (microwave oven) là những vật dụng rất cần thiết và rất tiện lợi cho mọi gia đình.

Bạn thường mua bắp ra mà xem. Ôi thôi, sao mà lạ như thế này! Nào là lon bắp, nào là hộp margarine, hộp sauce, hộp cà rem, hộp tofu v.v... tất cả đều là hộp không! Đây là “chính trị”

Cần Thiêng Vài Lon Hộp Xốp Và Nhựa Plastic Đựng Thức Ăn

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM
Thứ Bảy, 05 Tháng 6 Năm 2010 11:06

phẩm” mà các bà xã kim chi đã cäc ca cäc cũm chäu khó giäi läi đäi lúc nào cän đän thì có sän mà xài.

Ngoài lon hộp ra, chúng ta cũng phải kể đến một sản phẩm đặc biệt khác nữa, đó là màng nhựa plastic (cling wrap, pelliculle plastique, pelli moulante). Loại màng này được sử dụng rộng rãi để bọc tô canh, đĩa đồ xào, hay để bao miếng bánh mì cho nó vừa hộp vừa sinh mà cũng läi vừa để bảo quản nữa. Trong chợ, màng nhựa cũng được sử dụng để bao, gói thức phẩm, thịt cá, rau củ, bánh trái, và fromage v,v...

Số tiền ích của đồ nhựa plastic đã quá rõ ràng rồi, nhưng gần đây một số nhà khoa học trên thế giới đã cảnh giác mối nguy hại về mối nguy của chất plastic có thể gây hại đến sức khỏe.

Đặc biệt là khi thức phẩm tiếp xúc trực tiếp với plastic lúc được đem hâm nóng trong lò vi ba. Trong điều kiện này, nhiệt độ có thể giúp cho một số chất được trong màng nhựa có đi vào kiän nhiäm vào thức ăn. Khoa học gọi đây là hiện tượng di chuyển plastic (plastic migration).

Migration of chemicals from plastic into food

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/chemicals-nutrients-additives-and-toxins/chemicals-from-plastic-packaging.htm>

Cơ quan trách nhiệm về vấn đề sinh an toàn thực phẩm Joint Food Safety and Standards Group của Anh Quốc đã đặc biệt quan tâm và nghiên cứu vấn đề này từ nhiều năm nay rồi.

Các chất liệu nào nguy hiểm nhất?

Nói chung thì các vật dụng nào có chứa chất plastic PVC (polyvinyl chloride) đều được xem là nguy hiểm nhất! Để tăng tính chống däo dai của sản phẩm, nhà sản xuất thường cho trộn vào thêm chất di-(ethylhexyl) adipate, gọi tắt là DEHA. Đây là tác dụng của nhiệt độ cao lúc hâm trong lò vi ba, chất DEHA được thải ra từ màng nhựa và nhiäm vào thức ăn. Thức phẩm càng chứa nhiều dầu mỡ thì phản ứng càng mạnh hơn. Một số tiếp xúc giữa màng nhựa và thức phẩm cũng như thời gian hâm nóng lâu hay mau, quyết định mức độ nhiäm của chất được nhiäu hay ít.

DEHA ảnh hưởng thế nào đến sức khỏe?

DEHA được các nhà khoa học gọi là chất làm phá vỡ hoạt động nội tiết tố (endocrine disrupter). Bởi lý do này nên nó ảnh hưởng đến chức năng của tuyến sinh däc, làm giảm số lượng tinh trùng, tạo ra quái thai, và có thể gây ra cancer nữa. Ghê chưa!

Cần Thiêng Vài Lon Hộp Xốp Và Nhựa Plastic Dùng Thức Ăn

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM

Thứ Bảy, 05 Tháng 6 Năm 2010 11:06

Những thông tin ra, đây mới chỉ là kết quả thí nghiệm trên loài chuột mà thôi.

Mối liên hệ giữa chất DEHA và sức khỏe con người vẫn còn là một giả thuyết, nằm trong vòng tranh luận và dè đoán mà thôi.

Vẫn còn trong vòng tranh luận

Kể ngành plastic Hoa Kỳ cho biết là hai cơ quan US Food & Drug Administration (FDA) và Environmental Protection Agency (EPA) đều xác nhận là công chúng không nên lo ngại vì các sản phẩm plastic hiện có trên thị trường đều đã được thông qua các thủ tục xét nghiệm chặt chẽ. Tất cả đã đáp ứng đầy đủ các điều kiện an toàn mà cơ quan FDA đã đòi hỏi. Tuy vậy vẫn có một số người vẫn còn hoài nghi.

Hiệp hội các nhà tiêu thụ Hoa Kỳ (Consumers Association) cũng như một số nhà khoa học trên thị trường đều e dè thận trọng trước những lời tuyên bố đầy lý do của chính phủ và các giới kể ngành đã đưa ra.

Tại Canada thì sao?

Santé Canada không mấy quan tâm đến vấn đề plastic cho lắm vì họ chưa có báo cáo cụ thể nào nói lên hiểm họa của nhựa plastic cả.

Tuy vậy vẫn có một số nhà sản xuất vật liệu plastic như Dow Brands (Saran wrap, Handi wrap, Stretch'n seal) nhằm mục đích quảng cáo, đã cần thận cho ghi chú thêm cách sử dụng an toàn trên sản phẩm của họ bán ra. Chẳng hạn như đối với hộp Saran Wrap, chúng ta thấy có ghi chú: dùng để bọc thức ăn lúc hâm nóng trong lò vi ba trong một thời gian lâu dài thì nhiệt độ cao!

Hộp Handi Wrap thì có ghi chú: chỉ được sử dụng để hâm nóng trong một thời gian ngắn mà thôi!

Stretch'n Seal: không được đem dùng trong lò vi ba!

Cũng có những hộp khác chỉ nêu những câu chung chung như: rất hữu ích, tiện lợi và lý tưởng cho lò vi ba!

Tại Quebec có 9 hộp màng nhựa có mang câu chỉ dẫn để biết, chẳng hạn như: có thể dùng cho lò vi ba (aussi pour micro onde, microwaveable).

Câu này do hiệp hội các nhà sản xuất hàng bách hóa (Grocery Products Manufacturers of Canada) đề xuất ra chỉ không có điều kiện nào của chính phủ quy định hết.

Cần Thơ n V i Lon H p X p Và Nh a Plastic Đ ng Th c ă n

Tác Giả: Nguy n Th ng Chánh, DVM
Thứ Bảy, 05 Tháng 6 Năm 2010 11:06

Nên c n th n!

Hi n t ng di chuy n plastic còn r t m i m , ch a r r t cho l m. Ng i thì nói nguy hi m, ng i thì nói không. N u ch t plastic th t s có h i thì cũng c n h i thêm nhi u y u t khác n a m i có th nh h ng th t s đ n s c kh e, ch ng h n nh ph i ă n th ng xuyên trong m t th i gian th t lâu dài. Thôi thì t t h n h t là chúng ta nên c n th n và đ phòng:

1. Ch s đ ng lo i v t đ ng plastic nào có ghi chú câu: For Microwave use, Microwave safe, Microwaveable, Aussi pour Four à Micro Onde v,v...

Tuy t đ i không s đ ng l i các lon, h p cũ đã đ c dùng đ đ ng các th c ph m l nh nh h p đ ng tàu hũ, h p b , h p margarine, h đ ng yogurt, h p cà rem vv...đ đ ng th c ă n và đ m hâm nóng trong lò vi ba. i nhi t đ cao, chúng s b méo mó, t t ra mùi hôi l th ng và đ ng th i cũng t t ra nh ng ch t nguy h i cho s c kh e n a.

2. M i khi c t vào t l nh cũng v y, nên tránh có s ti p xúc tr c ti p gi a màng nh a v i th c ă n, đ c bi t là v i nh ng món có ch a nhi u m đ u.

3. Nh g b màng nh a đ y b t th c ă n m i khi đ m hâm nóng trong lò vi ba. N u có mu n gi màng này l i thì ph i ch a h m t kho ng cách đ 2.5 cm trên m t th c ă n, và nên đ h m t góc cho h i n c đ b c ra ngoài.

4. Không nên đ m hâm nóng trong lò vi ba các v t li u b ng ch t styrofoam, là ch t li u x p nh mà có ng i th ng hay g i là ch t m p. Lon h p b ng styrofoam s b m p méo, b c mùi hôi khó chi và th i ra ch t styrene không t t cho s c kh e.

Trong trang nhà c a H i Đ c Sĩ VN t i Hoa K , m c Gi i Đáp Th c M c, DS Tr n Đ c Hi u có nói v v n đ n y.

<http://www.vphausa.org/vphavn/faq.htm>

QUESTION: Ông Quang i! N u có th đ c xin Ông vi t cho m t bài v vi c s đ ng nh ng cup và h p b ng foam đ đ ng th c ă n, có nguy h i gì cho s c kh e không, vì tôi m i có m t ng i khách hàng cho bi t r ng cô ta đi mua cá kho Food To Go, mang v nhà đ vào microoven hâm nóng, cup foam b ch y dính vào đ ă n, nh ng cô y v n mang ra ă n, vài ngày sau th y đau b ng, đi Bác sĩ cho u ng Donnatal không h t đau, g i đi n tho i đ n nhà thu c h i ý ki n xem có gì nguy hi m đ n tính m ng không, tôi bèn nghĩ t i Ông, xin cho bi t ý ki n , Cám n nhi u, Tr n Đ c Hi u.

Còn Thêm Vỏ Lon Hộp Xốp Và Nhựa Plastic Dùng Thức Ăn

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM

Thứ Bảy, 05 Tháng 6 Năm 2010 11:06

TRẢ LỜI:

Kết luận: Túi Hoa Kỳ, sản phẩm các loại cốc lon hộp xốp (styrofoam) dùng thực phẩm (kiểu Food To Go) rồi đem hâm nóng trong microwave oven cũng không có gì phải đáng ngại lắm.

Một số người có thể bị dị ứng với nhựa styrene, bị nhức đầu, chóng mặt, xót ruột, nôn mửa, mất mị đôi chút...

Xài đồ dùng bằng styrofoam có bị cancer không? Không chắc lắm!

Chất lượng và tính an toàn của lon hộp styrofoam đã đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn an toàn và được FDA chấp thuận.

WHAT'S INSIDE THAT CONTAINER? Foamed cups, trays, egg cartons, etc. are made of polystyrene foam products, which are 95 percent air and 5 percent polystyrene. The foam is also referred to as styrofoam, which is a trade name of polystyrene made activities of styrene (a monomer). Styrene, commercially available since the 1930s, was first used in the manufacture of synthetic rubber and, later on, as automobile parts, electronic components, boats, etc. Styrene is also present in many foods and beverages, including beef, strawberries, peanuts, and coffee beans. It is also approved by the US FDA as a flavoring agent. While styrene may have some toxic properties, polymerization has made polystyrene non-toxic since polymers, in general, cannot be absorbed due to its huge molecular weight. Nevertheless, it should be remember that all packagings (including polystyrene by Dow Chemical. Polystyrene is made from styrene, a petroleum by product, through the process of polymerization. The polymerization reaction has, in a way, inactivated the biological, paper, plastics, etc.) contains substances that can migrate or transfer to food or beverage. Leaching of a small amount of styrene would not be unusual, especially when the container melts. At high doses (emphasis added), styrene fume is irritating to the eyes, skin, and mucous membranes. Signs and symptoms of exposure may include fatigue, headache, CNS depressant, muscle weakness, dizziness, and significant irritation of the esophagus and stomach. The International Agency for Research on Cancer (IARC) has determined that there is inadequate evidence for carcinogenicity in humans. However, a metabolite of styrene, styrene oxide, is carcinogenic. Treatment of over-exposure is symptomatic. Activated charcoal would be preferred in case of poisoning.

CONCLUSION: Are food contained in polystyrene foam safe? Yes, they are since systemic absorption of polymers is almost impossible. Polystyrene meets stringent FDA standards for use in food packaging and is safe. However, in circumstances when small amounts of styrene are present, some sensitive persons may develop transient mild reactions including GI irritation, nausea, vomiting, and fatigue. Can we get cancer from using foam containers? Very unlikely.

5. Tránh khi làm tan đông (defrost) thịt trong lò vi ba, nhựa gói bọc màng nhựa cũng như vỏ đồ dùng bằng styrofoam ra ngoài .

6. Không nên bọc các loại rau củ như broccoli, bông cải trắng v.v... vào bao plastic (sandwich

bag) đ đ em h m nóng trong lò microoven.

K t lu n

Ph i ch ă ng đ ă y là m t trái c a s ti n b khoa h c?

Hình nh ngày nay các tr ng h p b cancer xu t hi n nhi u h n ngày x a. Có l đ ư ng v y, nh ng cũ ng có th là nh vào các phát minh không ng ng c a khoa h c mà các ph ng pháp ch n đoán b nh cũ ng chính xác h n ngày x a, l i n a con ng i cũ ng có khuynh h ng s ng lâu h n nên b nh cancer càng đ đ c phát hi n ra.

Hi n nay (2010) t i Canada, b nh cancer là nguyên nhân t v ong đ ng hàng đ u.

Th nh tho ng, nh ng tin gi t gân lo i này th ng đ c tung ra làm m i ng i hoang mang lo ng i.

Đ ư ng hay sai? Không ai dám kh ng đ nh tr i i m t cách chính xác đ c, nh ng r i d n d n chúng ta cũ ng ph i quên nó đi và t i p t c cu c s ng bình th ng mà thôi!

H i đ ă u mà lo.

Que sera, serawhatever will be, will be