

Vědecké a politické problémy v dietologii

Biopotraviny a geneticky modifikované potraviny

 *Podrobnější informace naleznete na stránce [Geneticky modifikované potraviny](#).*

Některé problémy současné dietologie jsou spíše problémy politickými (snaha zvýhodnit či znevýhodnit některé producenty) či názorovými (snaha neohrožovat životní prostředí). Tyto názory se neopírají vždy o vědecké podklady. Správné by například bylo omezovat potraviny nezdravé a zvýhodňovat zdravé.

Pohled na zdravé a nezdravé potraviny je ale například rozdílný v Evropě a Americe. Spojené státy začaly např. označovat na potravinách obsah aterosklerózu vyvolávajících tzv. transmastných kyselin na potravinách. Evropa to zatím neprovádí. Jde přitom o jedny z nejvíce škodlivých (aterogenních) látek a jejich obsah např. v některých čokoládách a polevách je značný.

Ve Spojených státech a i v dalších zemích se užívají **geneticky modifikované rostliny**. Ty nemohou lidskému organismu nijak škodit, ale lidé se jich často bojí. V Evropě se prodávají zatím málo (v poslední době například některé rostlinné oleje). Jde přitom o efektivněji a ekologicky čistěji pěstované rostliny pro potravinářství, které například méně alergizují.

Evropa naopak zažívá nesmyslný **boom tzv. biopotravin** vyráběných bez průmyslových hnojiv, bez prostředků proti škůdcům a bez konzervačních přísad. Jejich produkce je paradoxně složitější a zcela jistě více zatěžuje přírodu. Většina konzervačních látek v potravinách má za sebou desítky let používání a monitorování jejich vlivu na člověka. V medicíně se může stát vše, ale že by náhle byla prokázána škodlivost jejich konzumace je velmi nepravděpodobné. Škodlivost konzervačních látek se připouští jen u malých dětí. Jistě je více pravděpodobné, že by mohl mít závažné vedlejší účinky třeba lék, užívaný a v klinických zkouškách testovaný třeba jen deset let. Naopak je jisté, že i ten, kdo jí drahé biopotraviny a utrácí tím za potraviny více než ostatní, přijímá spoustu škodlivin, které vznikají stejně v biopotravině jako v potravině běžné nevhodnou domácí úpravou například pečením či smažením. Pojem biopotravina se nevztahuje jen na obilniny, mléko či ovoce, ale i třeba na masité výrobky. S názvem biopotraviny je přitom možné konzumovat i potraviny zcela prokazatelně škodící lidskému zdraví jako uzeniny či tučné vepřové. Kuriózní je tak například pojem biošpekáček či smažený řízek připravený z biomasy. Rozumnější je tedy dbát na zdravou přípravu potravin a nezabývat se tím, zda potravina je biopotravinou.

Funkční potraviny

 *Podrobnější informace naleznete na stránce [Funkční potraviny](#).*

Pojem funkční potraviny je relativně nový a ne zcela jasně definovaný. Obvykle se za funkční potraviny považují **potraviny, které mají kromě své nutriční (výživové) hodnoty příznivý účinek navíc**. Pojem je často zneužíván a funkční význam je přikládán mnoha potravinám, které jasný efekt nemají. Funkční efekty také mohou být rychlé (ve dnech či týdnech), nebo dlouhodobé (léta a desetiletí). V úzkém slova smyslu je funkční potravinou třeba jodizovaná sůl nebo margarín, obohacený rostlinnými steroly snižujícími cholesterol. V širším slova smyslu je funkční potravinou ovoce a zelenina, neboť snižují výskyt aterosklerózy a nádorů. Pojem funkční potraviny bude nabývat na významu, pravděpodobně však budou připravovány cílenými genetickými či výrobními modifikacemi.

Polychlorované bifenily

Polychlorované bifenily a řada dalších strukturálně podobných látek **představují závažnou kontaminaci potravin**. Jsou lipofilní a v tělesném tuku dlouho setrvávají. Známé byly aféry s kontaminováním masem kuřat v Belgii v roce 1999. Vyšší kontaminace z tepelných výměníků byla i na Slovensku. Kontaminaci prostředí lze nejlépe sledovat vyšetřováním mateřského mléka, v němž množství těchto látek trvale klesá a česká populace již těmito látkami není významně zasažena. Bifenily působí také na receptory, mohou fungovat jako endokrinní disruptory i jako kancerogeny. Z potravin je **největší zamoření v rybách, masu a mléce**. Více polychlorovaných bifenylů kumulují ryby dravé, jež se nedoporučují zejména těhotným ženám. Ostatní ryby jsou při běžné konzumaci neškodné.

Odkazy

Související články

- Dietoterapie
- Biopotraviny
- Geneticky modifikované potraviny

Zdroj

- SVAČINA, Štěpán. *Dietologie a klinická výživa* [online]. [cit. 2012-03-15]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p66466615/>>.

