

ОРГАНІЧНА ЇЖА

СПОЖИВАЙ ОРГАНІЧНЕ



Органічна їжа – це їжа, яка була вирощена або перероблена без використання синтетичних пестицидів, хімічних добрив, опромінення, впливу промислових викидів або додавання хімічних харчових добавок.

Рух за використання в раціоні органічної їжі почався в 1940 році у відповідь на зелену революцію. Зелена революція ознаменувала значне збільшення виробництва їжі за рахунок впровадження нових високоврожайних сортів, використання пестицидів і поліпшених методів управління в інноваційному сільському господарстві і харчовій промисловості.



- Дослідники відзначають, що за вмістом нітратів, потенційних алергічних реакцій або випадків зараження кампілобактерами органічна їжа відрізняється від застосовуваної звичайним споживачем їжі. До того ж, дослідження показують, що органічна їжа не набагато смачніше загальноприйнятих продуктів.
- Органічна їжа зазвичай дорожча, ніж загальноприйняті продукти. Іноді її вартість на 50% вище, ніж у їжі, виробленої сучасними ефективними методами.
- У той час як значної різниці між органічною і загальноприйнятою зараз їжею немає, виразні сліди пестицидів були виявлені тільки в 5% зразків органічних продуктів проти 38%, виявлених у проб сучасних зразків.
- Дослідження показали, що рівень пестицидів в сечі у дітей, що приймають загальноприйнятую їжу значно вище, ніж у дівчаток і хлопчиків, що знаходяться на органічній дієті.
- У 1990 році Конгрес США видав Акт про виробництво органічної їжі, яким наказав департаменту сільського господарства розробити національні стандарти для вироблених на органічній основі продуктів.
- Штраф розміром до 11 000 доларів загрожує тим, хто продає або маркує як органічні ті продукти, які свідомо такими не є і не проведені згідно всім вимогам Національної органічної програми для такої їжі.



- Європейський Союз, США, Канада, Японія та інші країни вимагають від виробників органічної продукції спеціальної сертифікації, яка засвідчує певні урядами цих країн стандарти виробництва їжі.
- Вирощене загальноприйнятим способом яблуко може бути оброблено до 16 разів 30 видами різних хімікатів.
- При виробництві органічної їжі можуть використовуватися і пестициди, але тільки за умови, що вони не синтетичні.
- Деякі групи дослідників закликають виробників органічної їжі не використовувати нанотехнології, які запускають процес маніпуляцій на атомному та молекулярному рівні. І все ж це вже запущено, і нанотехнології проникли у виробництво органічних продуктів. Наприклад, компанія Nano Green Sciences продає нано-пестициди, які вона оголосила «органічними».
- Одне з досліджень показало, що люди можуть купувати органічну їжу, піддавшись, так званому, психологічному «ефекту гало». Іншими словами, ярличок органічного продукту може подіяти так, що людина по-іншому сприйме смак, калорії і харчову цінність, навіть якщо їжа буде проведена за загальноприйнятими технологіями. Факти про органічної їжі
- Вирощені загальноприйнятими способами яблука, селера, солодкі перці, персики, полуниця, імпорتنі нектарини, виноград, шпинат, салат-латук, огірки, домашня лохина, картопля, зелені боби, капуста – все це фрукти і овочі, в яких виявляють найбільший рівень вмісту пестицидів .



Тобі жити - обирай свій шлях