

BÍLÉ JOGURTY s modifikovaným kukuřičným škrobem a pro člověka nevhodnými bakteriemi?

Možná jste již zaznamenali zprávu šířící se internetem o škodlivosti bílých jogurtů pro lidský organizmus. Takové hlouposti ani nebudeme věnovat pozornost.

Akce asi nemá příliš silný účinek, a tak můžeme od kamaráda či spíše kamarádky obdržet přeposílané sofistikovaněji připravené varování, které zpochybňuje jen část sortimentu jogurtů na trhu, ovšem o to vehementněji a „doložitelněji“. Takto z ní varování:

Actimel, jako mnoho dalších produktů Danone, obsahuje E1442 - geneticky modifikovaný kukuřičný škrob, zahušťovadlo.... ničí slinivku... Nebezpečné škroby jsou obsaženy nejen v kultivovaných mléčných výrobcích, ale také v kečupech a majonézách. :

Ing. Jiřina Charvátová
vedoucí střediska laboratoří
- nejoblíbenější jogurty nejsou jogurty, ale zahuštěná obarvená hmota, která mléko neviděla ani z vrtulníku. Když jsem dělala analýzu bifidobakterií, víš, že jsem nesnášela Danone, zjistili jsme na laboratorních testech, že bifida v dlouho trvanlivých jogurtech jsou zvířecího původu tedy Bifidus esencis v nomenklatuře nenajdeš, je to nejčastěji bifidus avicenc a ten skutečně není našemu tělu vlastní - je izolován z kachen a dobře a dlouho přežívá - protože aby jsi mohla uvést, že to je bifidus musí to mít i v den konce

záruky určitou hodnotu bakterií.
Některé státy mají zákaz používat jiné než lidské kultury a to proto, že určitý počet bakterií je schopen projít žaludkem a dojet do střev a u imunitně oslabených jedinců byly pozorovány časté výskyty tumorů např. je to ze studie z USA, kterou jsem použila ve své diplomové práci na téma bifidobakterie. Také tyto nelidské bakterie mohou nahradit původní mikroflóru a způsobovat průjem. Osobně doporučuji jogurty ve skle jihočeské nebo Holandía bílé a to ovoce si přidat své. Acidofilní mléko Kunín bílé.

U modifikovaných škrobů z kukuřice stejně jako u transgení kukuřice dělal výzkum můj profesor na VŠ a zjistil, že v 5 generaci potkanů je tak otřesný výskyt mutací a od 3 výskyt nádorů, že do nás vždy hrůmal, že je naší povinností nepustit to do naší země.... bohužel je to tu.

To klidně můžeš poslat známým mám na to diplomku a represí od Danone se nebojím.

A jak znepokojeným spotřebitelům na dotaz, zda je to pravda, odpověděla Státní zemědělská a potravinářská inspekce?

E1442 (hydroxypropylškrobový difosforečnan) je přídatná látka, která je povolena pro přidávání do potravin za určitých podmínek (nesmí být obsažen v neochucených kysaných mléčných výrobcích, které nebyly po kvašení tepelně ošetřeny). Nejčastěji slouží jako **stabilizátor** či **zahušťovadlo**.

Výraz „modifikovaný“ škrob nemá nic společného s genetickými modifikacemi, ale vyjadřuje způsob úpravy škrobu. Znamená to, že škrob (např. bramborový, pšeničný, kukuřičný, rýžový) byl pomocí fyzikálně-chemických nebo enzymových postupů upraven, aby se dosáhlo požadovaných vlastností. V modifikačním procesu je cílem některou původní vlastnost škrobu zvýraznit, potlačit nebo vytvořit vlastnost novou. Konzumace výrobků s modifikovanými škroby není nebezpečná.

Pojem „modifikovaný“ má mnoho lidí spojený s problematikou geneticky modifikovaných organismů. Samotné slovo „modifikovaný“ může vzbuzovat negativní emoce. Každopádně modifikované škroby nemají s geneticky modifikovanými organismy vůbec nic společného.

K uvedeným názvům bakteriálních kmenů, které jsou zmíněny v článku, uvádíme následující.

V taxonomické databázi <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=1678> není u rodu *Bifidobacterium* uveden žádný druh resp. kmen *Bifidus esencis*, tudíž neexistuje, stejně tak *Bifidus avicenc* není v taxonomické databázi uveden, tedy neexistuje.

Autor(ka) článku má patrně na mysli patentovaný mikroorganismus *Bifidobacterium animalissubsp. lactis* s kmenovým označením DN-173 010, který nese obchodní název *Bifidus Actiregularis* a který je používán ve výrobcích společnosti Danone. Tento druh byl izolován z kojenců i dospělých lidí, a je považován za probiotický pro člověka. Má schopnost přežít průchod žaludkem a dostávat se do střev. Probiotika lze definovat jako: „živé mikroorganismy, které pokud se aplikují v adekvátním množství jako součást potravin, vykazují zdravotní prospěch pro hostitele“.

O pravdivosti článku lze pochybovat také z tvrzení o neprospěšnosti jogurtů, protože existují desítky studií, potvrzujících opak. Např. významnou roli hrají laktobacily a streptokoky z jogurtové kultury při antibiotické léčbě pacientů. Je pravdou, že jogurtové bakterie přežívají jen velmi málo průchod žaludkem. Proto jsou a mohou být kysané výrobky obohaceny tzv. probiotickou kulturou, tedy mikroorganismy, které kyselé prostředí žaludku přežijí, následně osidlují střevní trakt a zamezují množení nežádoucích, nebo dokonce choroboplodných zárodků.

Závěrem lze tedy shrnout, že obsah emailu jej řadí mezi poplašné zprávy.

Editace LID, použit text ze zdroje SZPI v plném, neupraveném znění.

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. (SČS) si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit“. SČS působí v řadě oblastí - pokrývají odbornosti ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

IČO 00409871, DIČ CZ00409871; sídlo Pod Altánem 99/103, 100 00 Praha 10 – Strašnice; kontakty: +420 261263574, spotrebitel@regio.cz; www.konzument.cz

Kabinet pro standardizaci, o. p. s. (KaStan) je nezávislou obecně prospěšnou společností založenou Sdružením českých spotřebitelů. Cílem je zvyšování bezpečnosti a kvality výrobků a služeb vytvářením a podporou funkce nástrojů zajišťujících účinné zapojení spotřebitelů do standardizačních procesů (technická normalizace, certifikace a posuzování shody, akreditace, dozor nad trhem), včetně uplatňování technických předpisů a norem ve prospěch spotřebitelů a korektního trhu.

IČO 28984072, DIČ CZ28984072; sídlo Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10 – Strašnice; +420 261263574, normy@regio.cz; www.top-normy.cz