

## [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

# Konserwanty zawarte w jedzeniu wywołują u dzieci rozdrażnienie



**Dzieci, które spożywają produkty z dużą ilością konserwantów, stają się niespokojne i marudne. Mogą też mieć problemy z zasypianiem. Konserwanty są szczególnie groźne dla dzieci z zespołem ADHD, bo jeszcze bardziej je pobudzają. Szkodliwe substancje można wypłukać z organizmu wraz z moczem w czasie od 4 do 12 godzin, pod warunkiem że dziecko będzie spożywało dużo płynów.**

Konserwanty zawarte są w produktach spożywczych o długim okresie ważności. Mogą znajdować się w słodkich napojach gazowanych, słodyczach i przekąskach, np. chipsach, serach, a nawet bakaliach. Dla dzieci są szczególnie groźne, ponieważ negatywnie wpływają na ich samopoczucie i zachowanie.

- Dziecko jest pobudliwe, drażliwe, nie potrafi sobie znaleźć zajęcia, nie może zasnąć, mimo że widzimy, że jest zmęczone. Nie wie, czego potrzebuje, ma zły humor, jest bardzo impulsywne. Takie zachowanie oznacza, że działają w jego organizmie niekorzystne substancje, konserwanty, które powodują zaburzenia - mówi dr Justyna Korzeniewska psycholog z Instytutu „Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka”.

Konserwanty są bardzo niebezpieczne dla dzieci z problemami żołądkowymi i zespołem ADHD. Dlatego lekarze zalecają w tych przypadkach dietę eliminującą konserwanty.

- Dzieci z ADHD, których zaburzenie polega na tym, że mają trudności z koncentracją uwagi, jeżeli do tego dołożą się właśnie te wszystkie objawy, jak drażliwość, niepokój, zagubienie w odczuciach swojego ciała, czyli dziecko nie wie, czy jeszcze chce się bawić, czy chce pić, czy chce jeść, szuka różnych rzeczy, żeby sobie poprawić ten nastrój i samopoczucie i nic z tego mu nie wychodzi - można sobie wyobrazić skalę trudności w zachowaniu tego dziecka i wyzwanie dla rodziców, którzy muszą się zająć tym dzieckiem. Wtedy są bardzo duże problemy wychowawcze i opiekuńcze, żeby zabezpieczyć dziecko przed różnymi okolicznościami niekorzystnymi dla niego, np. kiedy chce próbować różnych rzeczy - tłumaczy dr Justyna Korzeniewska.

Dorośli powinni więc czytać etykiety na produktach, które spożywa ich dziecko, a te z dużą ilością konserwantów zamieniać na świeże produkty. Do symboli oznaczających konserwanty należą m.in.: E210, E214, E220, E230, E249, E251. Dodawanie konserwantów jest jednak dziś tak powszechne, że nie sposób do końca wyeliminować je z diety. Sposobem na oczyszczenie organizmu jest spożywanie dużej ilości płynów.

- Konserwanty nie kumulują się w organizmie. 97 proc. substancji konserwujących jest wypłukiwana z moczem po 4 godzinach. Po 12 godzinach już nie powinno być po śladu w organizmie. Dzieci jednak nie lubią pić, zwłaszcza wody. Jeżeli piją, to dostarczają sobie kolejnych porcji konserwantów w jakichś sztucznych napojach. Dzieci szkolne w obawie przed tym, żeby będą musiały korzystać z toalety szkolnej, która jest niezachęcająca, powstrzymują się od picia. W ciągu 4 godzin od spożycia produktu zawierającego dużą ilość konserwantów nie oddają tej właściwej porcji moczu, nie wypłukują ze swojego organizmu tych konserwantów, więc te optymistyczne wiadomości, że już

po 4 godzinach konserwanty są eliminowane, są tylko wiadomościami teoretycznymi, niestety - mówi psycholog.

Badania, przeprowadzone przez Instytut Millward Brown dla marki Kubuś Waterrr w kwietniu tego roku, wykazały, że 98 proc. mam ma świadomość szkodliwości produktów spożywczych zawierających konserwanty. 91 proc. z nich stara się ich nie kupować. Jednak 53 proc. badanych mimo wiedzy zadeklarowało chęć kupienia produktu z konserwantami.

Obecnie nie ma danych, które mówią o tym, jakie choroby mogą wywoływać konserwanty, bo czas obserwacji jest jeszcze zbyt krótki.

Źródło: [www.newseria.pl](http://www.newseria.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/21730.html>



27-03-2025

## [Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

## [Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

## **W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki**

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

## **Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...**

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

## **Błonica - choroba groźna także dla dorosłych**

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

## **87% internautów uważa hejt za poważny**

## problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

## Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

## Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

**Partnerzy**