

[Akceptuje](#)

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



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

[Strona główna](#) > [Felieton](#)

Ekologiczna manipulacja



Prestiżowe czasopismo naukowe „British Journal of Nutrition” opublikowało niedawno badanie dowodzące, że żywność ekologiczna znacząco różni się pod względem składu chemicznego od żywności konwencjonalnej.

W międzynarodowym zespole badawczym koordynowanym przez prof. Carlo Leiferta z Uniwersytetu Newcastle (W. Brytania) znalazło się kilku polskich naukowców, m.in. prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska z SGGW w Warszawie.

PAP: Wyniki niniejszej metaanalizy pozostają w sprzeczności z rezultatami uzyskanymi w badaniach zleconych przez Brytyjską Agencję Norm Żywności (British Food Standards Agency) z 2009 roku oraz badaniach Uniwersytetu Stanforda (USA) z 2012 roku. We wspomnianych pracach nie stwierdzono występowania istotnych różnic pomiędzy żywnością ekologiczną a konwencjonalną. Jak by się Pani do tego ustosunkowała?

Prof. Ewa Rembiałkowska: Od momentu publikacji tamtych prac upłynęło już kilka lat, a w tym czasie wykonano wiele nowych badań porównawczych. Dzięki temu w naszej pracy mogliśmy uwzględnić aż 343 różne badania. Jest to duży materiał, którego analiza wykazała, że w żywności ekologicznej jest istotnie więcej ważnych dla zdrowia związków polifenolowych, mniej toksycznego kadmu, czterokrotnie mniej szkodliwych pestycydów oraz mniej azotanów i azotynów niż w żywności konwencjonalnej. W niektórych grupach surowców i produktów ekologicznych znaleziono też istotnie więcej witaminy C i karotenoidów oraz cukrów redukujących niż w odpowiednikach konwencjonalnych.

Wyniki uzyskane przez FSA w 2009 roku rzeczywiście nie pokazały istotnych statystycznie różnic, ale należy podkreślić, że tamci autorzy w ogóle nie uwzględniali związków bioaktywnych z grupy polifenoli, a dobór prac do analizy był dość szczegółowy. Praca amerykańska z 2012 roku objęła trochę szerszy materiał, choć wciąż stosunkowo niewielki. Ponadto pojawił się tam jeszcze jeden element. W tekście pracy można znaleźć informacje świadczące o tym, że w surowcach ekologicznych występuje istotnie więcej polifenoli niż w surowcach konwencjonalnych. Natomiast we wnioskach końcowych autorzy twierdzą, że takich różnic nie ma. Moim zdaniem jest to manipulacja danymi naukowymi. Niestety jest to bardzo często stosowany chwyt, z którym zetknęłam się wielokrotnie.

PAP: W jakim celu dokonuje się takich manipulacji?

E.R.: Celem jest przekonanie opinii publicznej, że nie ma różnic między żywnością ekologiczną

a konwencjonalną. Czasem autorzy są głęboko przekonani, że żywność ekologiczna to tylko "pic na wodę" i koniecznie chcą to udowodnić. Zdarzają się też przypadki - choć nie mówię akurat o tych konkretnych publikacjach - że badania są z góry opłacone przez odpowiednie koncerny.

PAP: A co z etyką naukową?

E.R.: Etyka w nauce ulega coraz większemu zanikowi. Koncerny płacą za badania, aby zapewnić sobie zyski. Jeżeli na zlecenie koncernu, który produkuje syntetyczne dodatki do żywności, zostanie wykonana metaanaliza, będzie ona skonstruowana tak, aby udowodnić, że te dodatki są absolutnie bezpieczne dla zdrowia. Przyczyna jest prosta: im więcej osób kupi żywność ekologiczną, tym mniej osób kupi żywność konwencjonalną zawierającą dodatki do żywności, czyli koncern, który produkuje te dodatki, będzie miał mniejsze wpływy. Mówię o tym, o czym wszyscy doskonale wiedzą. Nauka jest coraz bardziej zależna od biznesu, bo w wielu krajach przeznaczają się na nią stosunkowo mało pieniędzy.

PAP: Rezultaty uzyskane przez zespół, którego Pani była członkiem, także spotkały się z krytyką. Dr Alan Dangour, jeden z autorów badania z 2009 roku, stwierdził, że w metaanalizie wykorzystano dane dobrej i złej jakości, co osłabia wyniki badania.

E.R.: W naszym badaniu pod uwagę brane były wyłącznie prace naukowe, które spełniały określone kryteria dobrej pracy badawczej. To było analizowane w każdym przypadku. Jeżeli zaistniało podejrzenie, że w pracy wystąpiły jakieś nieprawidłowości, była ona automatycznie odrzucana. Dlatego uważam, że zarzut Dangoura jest niesłuszny.

PAP: Pan Dangour stwierdził również, że na dzień dzisiejszy nie ma twardych dowodów na to, że antyoksydanty są korzystne dla zdrowia.

E.R.: Istnieje szereg badań, które pokazują, że podawanie zwierzętom doświadczalnym preparatów z warzyw i owoców zawierających dużo antyoksydantów korzystnie wpływa na ich zdrowie. Wielokrotnie prowadzono też badania, które dowodziły, że antyoksydanty ograniczają wzrost komórek nowotworowych. Stwierdzono również, że osoby spożywające dużo warzyw i owoców - a te surowce są najbogatsze w antyoksydanty - wykazują lepszy stan zdrowia (np. wegetarianie). Na tej podstawie można wnioskować, iż antyoksydanty korzystnie oddziałują na zdrowie. Poza tym mówienie, że nie ma twardych dowodów naukowych w kontekście jakichkolwiek badań jest bezzasadne, ponieważ nauka jest czymś płynnym, bezustannie się rozwijającym.

PAP: Jaki ogólny wpływ na zdrowie może mieć żywność ekologiczna?

E.R.: W naszej pracy udowodniliśmy jedynie inny skład chemiczny żywności ekologicznej i konwencjonalnej. Patrząc przez pryzmat obecnej nauki, możemy przypuszczać, że żywność ekologiczna ma pozytywny wpływ na zdrowie człowieka, ale jest bardzo mało badań na ten temat. Co prawda, w badaniu holenderskim wykazano, że dzieci do lat dwóch karmione piersią przez matki spożywające żywność ekologiczną zapadają istotnie rzadziej na wszelkiego rodzaju alergię niż dzieci matek jedzących żywność rynkową.

Są też prace, które pokazują, że konsumenci żywności ekologicznej mają lepsze parametry samooceny stanu zdrowia, ale ma to również związek ze stylem życia - większą aktywnością fizyczną, lepiej skonstruowaną dietą, itp.

Badania na zwierzętach laboratoryjnych i gospodarskich pokazują z kolei, że osobniki żywione paszą ekologiczną mają bardziej aktywny układ odpornościowy i szybciej zwalczają infekcje.

Podsumowując, badania na zwierzętach i na ludziach pokazują, że inaczej pracuje organizm, który jest żywiony ekologicznie, a inaczej ten, który jest żywiony konwencjonalnie. W związku z tym można postawić hipotezę, że regularne spożywanie żywności ekologicznej może przekładać się na lepsze parametry zdrowia, ale potrzebujemy jeszcze wielu, wielu badań na potwierdzenie tego założenia. Od siebie chciałabym dodać, że jako naukowiec jestem głęboko przekonana, że żywność ekologiczna na pewno nikomu nie zaszkodzi, a najprawdopodobniej może poprawić samopoczucie i zdrowie. W związku z tym zachęcam wszystkich do kupowania tej żywności, która jest też po prostu smaczniejsza niż żywność konwencjonalna.

Rozmawiała Aleksandra Jaroszyk, PAP - Nauka w Polsce

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<https://laboratoria.net/felieton/21983.html>

Informacje dnia: [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Partnerzy