

[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



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

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

Narzędzie do oceny zanieczyszczenia owoców morza

Od rozpoczęcia się sagi z koniną w tle w 2012 r. niektórzy z nas postanowili jeść więcej ryb i owoców morza - mówi się przecież, że są zdrowsze. To dzisiaj może nie do końca być prawdą. Podczas gdy UE umożliwia konsumentom zaopatrującym się w supermarketach sprawdzenie skąd pochodzą owoce morza, większość restauracji nie ma obowiązku ujawniania, jaką drogę przebyły owoce morza zanim trafiły na talerz.

W szczególności bardzo niewiele wiadomo o tych zanieczyszczeniach owoców morza, co do których władze nie wyznaczyły górnych wartości granicznych. Należą do nich m.in. takie zanieczyszczenia

priorytetowe jak biotoksyny pochodzące ze szkodliwych zakwitów glonów i odpadów morskich. Aby poprawić bezpieczeństwo owoców morza dla dobra konsumentów i zmniejszyć zagrożenia dla zdrowia człowieka, uczestnicy projektu ECsafeSEAFOOD mają przeanalizować kwestie bezpieczeństwa powiązane głównie z nieregulowanymi zanieczyszczeniami priorytetowymi i ocenić ich wpływ na zdrowie publiczne.



Ryby i skorupiaki to pełnowartościowa żywność, która jest pożądanym komponentem zdrowej diety. Problem w tym, że ryby i skorupiaki z naszych oceanów zawierają różnego rodzaju zanieczyszczenia. Do zanieczyszczeń nieorganicznych o najwyższej potencjalnej toksyczności zalicza się antymon, arsen i kadm oraz ołów, rtęć, selen i siarczan (wykorzystywane w przetwórstwie krewetek). Pośród zanieczyszczeń organicznych wyróżnia się polichlorowane bifenyle, dioksyny, kilka insektycydów na bazie węglowodorów chlorowanych oraz niektóre zanieczyszczenia związane z przetwórstwem (nitrozaminy i możliwe produkty chlorowania). Skażenia związane z sektorem akwakultury również stwarzają znaczące, potencjalne zagrożenia dla konsumentów.

Zanieczyszczenie oceanów oraz zmiany klimatu są powodem zaniepokojenia nie tylko o ogólny stan środowiska morskiego, ale także o wpływ na bezpieczeństwo owoców morza i zdrowie publiczne. Z uwagi na fakt, że rzadko istnieje precyzyjnie zdefiniowane powiązanie między poziomem zanieczyszczeń w środowisku morskim a ich stężeniem w owocach morza, istnieje wyraźna potrzeba zintensyfikowania prac badawczych nad transferem zanieczyszczeń ze środowiska morskiego do owoców morza.

Dzięki dofinansowaniu w wysokości 5 mln EUR, w ramach pionierskiego projektu ECsafeSEAFOOD podjęte zostanie wyzwanie dotyczące oceny bezpieczeństwa owoców morza w związku z zanieczyszczeniami, które mogą być obecne w owocach morza w następstwie skażenia środowiska. W toku projektu ocenie zostanie poddany wpływ obecności tych zanieczyszczeń na zdrowie publiczne. Ocena ta posłuży za podstawę do poprawy zarządzania zagrożeniami związanymi z owocami morza i do podniesienia świadomości społecznej.

Projekt gromadzi naukowców z różnych dyscyplin bezpieczeństwa żywności, między innymi: ekotoksykologia, biochemia, żywienie, ocena ryzyka, jakość owoców morza oraz zachowania i percepcja konsumentów. Aby ułatwić transfer i asymilację wyników badań przez zainteresowane strony, członkami partnerstwa są również MŚP.

Koordynatorem projektu jest dr Antonio Marques. *"W ramach projektu ECsafeSEAFOOD sprawdzimy, czy istnieje powiązanie między skażeniem środowiska morskiego a jakością spożywanych przez nas owoców morza. Korzyści zdrowotne ze spożywania owoców morza wykazane zostały na wiele różnych sposobów, a projekt ECsafeSEAFOOD ma opracować narzędzia, które zapewnią ich dalsze czerpanie w przyszłości"* - wyjaśnia.

Dr Marques dodaje: *"Projekt ECsafeSEAFOOD dostarczy dowodów naukowych, które położą*

podwaliny pod przyszły rozwój wspólnych strategii bezpieczeństwa żywności oraz polityki i działań w zakresie zdrowia publicznego i środowiska".

Korzyści i zagrożenia związane ze spożywaniem owoców morza zyskały większą uwagę mediów na tle toczącej się sagi z koniną w tle, niemniej zanim naukowcy wyposażą konsumentów w sposoby oceny bezpieczeństwa żywności, być może najlepszym rozwiązaniem jest przerzucenie się na owady. Przodują w końcu pod względem pożywności, dzięki zawartości białka i minerałów. Tak naprawdę może to być w jak najlepszym interesie planety, aby zachęcić mieszkańców Zachodu do wyzbicia się wstrętów warunkowanych kulturowo od stuleci i wypróbowania entomofagii.

Projekt ECsafeSEAFOOD, którego oficjalna nazwa brzmi "*Priorytetowe zanieczyszczenia środowiskowe w owocach morza - ocena bezpieczeństwa, wpływu i percepcji opinii publicznej*", został dofinansowany z budżetu Siódmego Programu Ramowego (7PR). Przedsięwzięciem, które potrwa cztery lata, kierować będzie Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA, I.P.) z Portugalii. Oficjalne rozpoczęcie prac nad projektem miało miejsce w czasie spotkania partnerów w lutym 2013 r. w Lizbonie, Portugalia.

Więcej informacji:

AquaTT

<http://www.aquatt.ie/>

Źródło: http://cordis.europa.eu/home_pl.html

<https://laboratoria.net/technologie/17159.html>

Informacje dnia: [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

Partnerzy