



TISKOVÁ ZPRÁVA

Palmové tuky a potraviny z nich vyrobené obsahují vysoké hladiny karcinogenních látek

Praha, 14. října 2016 – Nejnovější výzkumy ukazují, že palmové oleje a tuky obsahují několikanásobně vyšší koncentrace rakovinotvorných látek než jiné druhy rostlinných olejů a tuků. Tyto látky vznikají při rafinaci, kterou jsou běžně zpracovávány rostlinné oleje určené pro využití při výrobě potravin.

Nadměrná konzumace průmyslově zpracovaných potravin s obsahem palmového oleje zvyšuje zdravotní rizika u všech věkových skupin. Jedná se často o potraviny jako margaríny, pečivo, „čokoládové“ pochoutky a pomazánky, „tradiční“ sušenky, „zdravé“ cereálie, zmrzliny nebo bonbóny. Zranitelné jsou především děti, riziko je pak obzvláště vysoké pro kojence kmené výhradně počáteční kojeneckou výživou a průmyslově zpracovanými příkrmy s obsahem palmového oleje.

Palmový olej je ve většině zemí dostupný především v rafinované podobě. Při tomto zpracování oleje za vysokých teplot vznikají organické sloučeniny glycidyl estery mastných kyselin (GE), 3-monochlorpropandiol (3-MCPD) a 2-monochlorpropandiol (2-MCPD) a jejich estery s mastnými kyselinami. V porovnání s ostatními oleji obsahují palmové tuky několikanásobně vyšší koncentrace těchto látek. Přitom řada výzkumů dokazuje, že už v průměrně konzumovaných množstvích vyvolávají rakovinu a genetická poškození (např. studie EFSA CONTAM, IARC, MAK-Kommission).

„Neustále upozorňujeme na rizikovost nadměrné konzumace palmového oleje v souvislosti s onemocněním srdce a cév. Nové výzkumy ale dokládají, že rizika jdou ještě dál. Ukazuje se v nich, že rafinovaný palmový olej obsahuje oproti ostatním zkoumaným rostlinným olejům i stonásobně vyšší koncentrace rakovinotvorných látek,“ říká hlavní koordinátorka Koalice proti palmovému oleji Martina Skohoutilová.

Příznivou zprávou je, že díky novým technologiím při výrobě se v roce 2015 podařilo snížit hladiny GE u palmových olejů a tuků na poloviční hodnoty oproti roku 2010. Avšak vysoké hladiny 3-MCPD a jejich esterů s mastnými kyselinami v rostlinných olejích se za posledních pět let téměř nezměnily.

Palmová lobby neustále zdůrazňuje, že za účelem odstranění škodlivých transmastných kyselin je u výrobků, kde se tuk podílí na textuře, nutno použít tuk palmový. Je ale zjevné, že ani současná technologie průmyslového zpracování palmového oleje vážná zdravotní rizika neeliminuje.

„Nesmíme přitom zapomínat na další, možná i závažnější, rizika spojená s konvenční produkcí palmového oleje, kterými jsou obrovské emise skleníkových plynů, nevratné poškození tropického ekosystému ovlivňujícího hydrologii celé planety a úmrtí nebo vážné zdravotní i sociální komplikace obyvatel pěstitelských zemí,“ uzavírá přední odborník na problematiku palmového oleje dr. Stanislav Lhota.

Ze zdravotního i ekologického hlediska bychom tedy skutečně měli upřednostňovat evropské druhy olejů, jako je řepkový, slunečnicový, olivový a další, a to ideálně v bio kvalitě.

Na základě výše uvedených informací vznikla petice adresovaná evropským politikům. Více na: <https://www.rainforest-rescue.org/petitions/1056/get-carcinogenic-refined-palm-oil-out-of-our-food>.

Kontaktní osoba: Mgr. Kateřina Holubová, mluvčí Koalice proti palmovému oleji, tel. 777 153 133, mluvci.kppo@gmail.com | www.stoppalmovemuoleji.cz



Další zdroje:

- <http://www.bezpecnostpotravin.cz/procesni-kontaminanty-v-rostlinnych-olejich-a-potravinach.aspx>
- <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160503a>
- http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4426.pdf
- <https://www.produktqualitaet.com/en/food/contaminants/glycidol-glycidyl-esters.html>
- http://www.chemicke-listy.cz/docs/full/2013_s2_s225-s228.pdf
- https://www.researchgate.net/publication/227844835_Fatty_acid_ester_of_glycidol_in_refined_fats_and_oil
- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22921352>
- <https://www.rainforest-rescue.org/petitions/1056/get-carcinogenic-refined-palm-oil-out-of-our-food>