



Правда о пластиковой посуде



Всё чаще в магазинах мы покупаем продукты, расфасованные в удобные упаковки из полимерных материалов. Каждого из нас волнует: не переходят ли химические составляющие из упаковки и посуды в продукт, не оказывают ли они неблагоприятное воздействие на здоровье?

Пластиковая тара при длительном хранении или нагреве стареет, из неё начинают выделяться продукты разрушения в виде токсичных веществ. Каждый вид пластика имеет свои ограничения при использовании. Для этого существует специальная маркировка.

Как ориентироваться в маркировке на пластиковой посуде

Значок «бокал-вилка» говорит о пригодности пластиковой посуды для пищи. При перечеркнутом значке – использовать посуду для хранения пищевых продуктов нельзя. На изделиях обязательно должны указываться: название материала, его код и чёткое указание, для чего эта посуда предназначена: для холодных или горячих продуктов, сыпучих материалов, для использования в микроволновке, для детского питания, не для пищевых продуктов.

Существует **международная маркировка изделий из пластика**. Она наносится на дно ёмкости и представляет собой

треугольник из стрелок с цифрой внутри. Треугольник из 3 стрелок означает, что эту посуду или упаковку можно повторно перерабатывать, т.е. замкнутый цикл. Цифры внутри треугольника обозначают вид пластика. Под треугольником указывается буквенный код:



1. PETE или ПЭТ – полиэтилентерефталат. Используется при изготовлении тары для воды, безалкогольных напитков, соков. Это могут быть одноразовые тарелки, стаканы, бутылки для воды, пива, молочных продуктов и растительных масел. ПЭТ нельзя использовать в микроволновке и для горячей еды. Срок пригодности такой посуды – один год, а затем она начинает выделять вредные вещества. Полные бутылки с водой и растительным маслом больше года хранить также нельзя. Это посуда разового использования.

2. HDPE или ПНД – полиэтилен высокой плотности или полиэтилен низкого давления. Из него производят пакеты для молока и воды, кружки, пластиковые пакеты. Используют также как тару для шампуней, моющих и чистящих средств.

3. V или ПВХ – поливинилхлорид. Это самый опасный вид пластмасс. Из него производят пластиковые трубы, покрытия для пола, обои, подобные коже материалы, окна, мебель, клеёнки, большинство ёмкостей для бытовой химии и косметики, банки для сыпучих пищевых продуктов и пищевых жиров, одноразовую посуду. Практически вся бутилированная вода продаётся в таре из ПВХ. Этот вид материала очень дешёвый для производителя, поэтому только серьёзные предприятия не используют его в производстве бутылок для пищевых продуктов. Дело в том, что с течением времени (хватает даже 10 дней) такая бутылка с содержимым начинает выделять опасный канцероген — винилхлорид. Особенно быстро это происходит при нагревании и попадании прямых солнечных лучей. При отсутствии маркировки отличить посуду из ПВХ просто – при нажатии ногтём или сгибании упаковки на линии сгиба появится белая полоса. Безопасный полимер при этом останется гладким. Одноразовую посуду из ПВХ изредка можно использовать только для воды!

4. LDPE или ПВД – полиэтилен низкой плотности или полиэтилен высокого давления. Из него изготавливают мусорные мешки, пакеты, плёнки, мягкие упаковки, изделий для упаковки промышленных товаров, пищевых, фармацевтических продуктов. Признан безопасным при пищевом использовании. Полиэтилен (PE, ПЕ) безопасен при контакте с холодными продуктами, но только при наличии маркировки — вилки и стакана. Он выдерживает температуру до 100 °С, химически устойчив, не чувствителен к ударам, при охлаждении застывает. Однако замораживать пищевые продукты лучше в специальной пищевой плёнке, т.к. обычные пакеты, охлаждаясь, могут выделять опасные вещества.



5.PP или ПП – полипропилен. Признан безопасным для пищевого использования. Из PP производят стаканы, банки, посуду для горячих блюд, бутылочки для кормления детей, пищевую пленку и контейнеры для продуктов. Такая посуда термостойкая, не подвержена коррозионному растрескиванию, выдерживает кипячение без изменения своих свойств. В посуде из полипропилена можно подогреть пищу в микроволновке, из нее можно пить горячие напитки. Однако при контакте с жирами и алкоголем происходит его разрушение с выделением токсичного формальдегида.

6.PS или ПС – полистирол. Используется в производстве лотков для продуктов (мяса, рыбы, яиц). Посуда похожа на пенопласт, хрупкая и жесткая, легко трескается, а при контакте с горячим деформируется. Эту посуду можно использовать исключительно для холодных пищевых продуктов и напитков. При нагревании, контакте с горячими продуктами, жирами и алкоголем выделяет стирол и формальдегид. Такая посуда не пригодна для горячих продуктов, разогрева еды в микроволновке, а также для алкогольных напитков. А ведь очень часто, замёрзнув на улице, люди покупают горячие или алкогольные напитки, которые в местах продажи им предлагают именно в такой посуде.

7.OTHER или ДРУГОЕ. В эту группу относят прочие полимеры, не указанные выше, например поликарбонат. При нагревании и длительном использовании из такой посуды выделяется Бисфенол А, который может вызывать гормональные нарушения, нарушает репродуктивную функцию и диабет. Однако это довольно прочная посуда, она не бьётся, переносит и разогрев в микроволновке и замораживание, поэтому часто используется в ресторанах и кафе. Для окружающей среды он не токсичен.

Посуда из меламина (маркировки не имеет)

Меламиновая посуда производится с добавлением формальдегида, в ней также присутствует свинец, марганец и кадмий. Формальдегид является канцерогенным и мутагенным ядом. Использование такой посуды может вызывать аллергию, заболевания печени, желудка, кожи, зрения. При контакте с горячими пищевыми продуктами, при мытье, появлении царапин и трещин вредных веществ выделяется в десятки раз больше. Стойкость рисунков объясняется использованием краски со свинцом. Эту посуду можно использовать только для холодной и сухой пищи. А лучше вовсе не использовать. Она запрещена к продаже во многих странах.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЛАСТИКОВОЙ ПОСУДЫ

- Чтобы пластиковая посуда была безопасна, использовать ее надо строго по назначению. Обращайте внимание на нанесённую на посуду из полимерных материалов маркировку: «для непищевых целей», «для питьевой воды», «для холодных пищевых продуктов», «для горячих пищевых продуктов» и др. Строго следуйте инструкции!
- Покупайте полимерную посуду (упаковку для продуктов), где есть соответствующая маркировка.
- Обращайте внимание на пиктограммы на посуде (упаковке). Нарисованные «снежинки» обозначают, что контейнер подходит для замораживания продуктов, «печь с волнами» – в посуде можно разогревать пищу в микроволновке, а «тарелки под душем» означают - контейнеры можно мыть в посудомоечной машине (они термостойкие).
- Одноразовую упаковку и посуду используйте только один раз.
- Одноразовые стаканчики используйте только для воды.
- Горячие продукты не рекомендуется класть в полистироловые одноразовые тарелки или разогревать в них пищу в СВЧ-печи.
- Нельзя использовать пластиковую упаковку, как контейнер для хранения пищи, а одноразовую посуду - многократно. Продукты можно хранить только в стеклянной и керамической посуде. Длительный контакт пластика с продуктом, особенно на свету и не герметично закрытый, приводит к «старению» полимерной упаковки и активному выходу из неё токсичных мономеров.
- Отдавайте предпочтение напиткам в PET-бутылках и не используйте их многократно.
- Растительное масло из пластиковой бутылки лучше переливать в стеклянную посуду и хранить в плотно укупленном тёмном месте.
- При неправильном хранении и использовании посуды из полимерных материалов процессы её разрушения («старения») могут протекать более интенсивно
- Недопустимо разогревать в СВЧ-печи продукты в обычных полиэтиленовых пакетах.
- Для микроволновой печи используйте специальную посуду.
- Охлаждайте пищу, перед тем как поместить ее в контейнер.