

Τον κώδωνα του κινδύνου για δυνητικά επικίνδυνα παγωτά για τη δημόσια υγεία, έκρουσε ο ομότιμος καθηγητής Προληπτικής Ιατρικής και Διατροφής στο Πανεπιστήμιο Κρήτης, Αντώνης Καφάτος, στη διάρκεια εκδήλωσης, με θέμα: «Τα trans – λιπαρά οξέα στη διατροφή μας» και συνέστησε την προσοχή των καταναλωτών. “Τα περισσότερα παγωτά δεν είναι γαλακτοκομικά προϊόντα, γιατί το πρώτο συστατικό τους είναι το λάδι της ινδικής καρύδας (κορεσμένο κατά 80%), το δεύτερο συστατικό είναι η ζάχαρη και το τρίτο αποβουτυρωμένη σκόνη γάλακτος, ενώ ακολουθούν δεκάδες πρόσθετων ουσιών”, τόνισε. Ακόμα προειδοποίησε ότι τα πατατάκια – τσιπς, που – όπως είπε – εκτός από το πολύ αλάτι περιέχουν μεγάλη ποσότητα κακής ποιότητας λιπαρών. “Επίσης, στην έκθεσή τους σε υψηλές θερμοκρασίες παράγεται η τοξική ουσία ακρυλαμίδα, που είναι εξαιρετικά αθηρογόνος και καρκινογόνος”, τόνισε.

Καταλήγοντας, επισήμανε ότι οι μαργαρίνες που κυκλοφόρησαν από τα μέσα του περασμένου αιώνα στην Ελλάδα, ήταν υψηλής περιεκτικότητας σε τρανς – λιπαρά, που έφθαναν το 15%. “Τα τελευταία 10 -15 χρόνια η βιομηχανία ελάττωσε τα τρανς, κάτω από το 1%, αλλά αύξησε την περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα, κατά περίπου 18%, για να είναι σε στερεή μορφή στη συνήθη θερμοκρασία”, είπε και χαρακτήρισε άμεσης προτεραιότητας την εκπαίδευση του Έλληνα καταναλωτή, από την παιδική ηλικία.