

[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

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

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

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Naukowcy wykryli ołów w kurkumie

Niektórzy wytwórcy kurkumy w Bangladeszu dodają do niej sztuczny barwnik zawierający ołów. Spożywanie takiej przyprawy może podnieść poziom groźnego metalu we krwi i prowadzić do różnych zaburzeń.

Na łamach pisma „Environmental Research” zespół ze Stanford University donosi o zagrożeniu związanym z popularną przyprawą, jaką jest kurkuma.

Jak twierdzą, prawdopodobnie jej spożycie jest główną przyczyną podniesionego stężenia ołowiu u mieszkańców Bangladeszu. Aż 30 proc. mieszkających w tym kraju ciężarnych kobiet ma we krwi podwyższony poziom ołowiu. Bangladesz do także jeden z czołowych eksporterów kurkumy.

„Ludzie nieświadomie spożywają coś, co może spowodować poważne kłopoty ze zdrowiem. Wiemy, że podrabiana kurkuma jest źródłem ołowiu i musimy coś z tym zrobić” - alarmuje główna autorka publikacji, dr Jenna Forsyth.

Ołów to silna neurotoksyna uznawana za groźną w każdych ilościach. Może m.in. powodować uszkodzenia mózgu i serca oraz zaburza rozwój mózgu u dzieci.

„W przeciwieństwie do innych metali, nie istnieje bezpieczna ilość spożywanego ołowiu. To totalna neurotoksyna. Nie możemy pocieszać się mówiąc, że gdyby zanieczyszczenie zostało zmniejszone do jakiegoś poziomu, byłoby to bezpieczne” - przestrzega jeden z autorów pracy, prof. Stephen Luby.

Naukowcy przeprowadzili szereg analiz, a także rozmowy z rolnikami i producentami kurkumy odpowiedzialnymi w sumie za wytwarzanie prawie połowy jej ilości w Bangladeszu.

Prawdopodobnie w latach 80-tych rozpoczął się proceder dodawania do niej chromianu ołowiu - żółtego barwnika, kiedy po powodziach przyprawa miała dużo mniej wyrazisty kolor.

Eksperti przywołują też inne, opublikowane niedawno badanie swojego autorstwa. Dzięki analizie izotopowej wskazało ono, że ołów obecny we krwi wielu mieszkańców Bangladeszu prawdopodobnie pochodzi właśnie z dodawanego do kurkumy barwnika.

Nie znaleziono bezpośrednich dowodów na zatrucie kurkumy poza Bangladeszem. Naukowcy zwracają też uwagę, że kontrole prowadzone w importujących przyprawę krajach zmusiły producentów w Bangladeszu do ograniczenia procederu.

Jednak badacze piszą też, że „obecny system okresowych badań bezpieczeństwa pozwala na wykrycie tylko niewielkiej części zatrutej kurkumy sprzedawanej na świecie”. Jak przypominają, od 2011 r. sprzedawany do różnych krajów towar 13 marek z Bangladeszu i Indii został cofnięty z powodu podwyższonych ilości ołowiu. Dotąd jednak nie udało się stwierdzić źródła zanieczyszczenia. Podejrzewano np., że ołów pochodzi z gleby.

Autorzy publikacji doradzają ostrożność konsumentom. Kontrolującym importowane towary służbom sugerują stosowanie specjalnych, opartych o promienie rentgenowskie urządzeń do wykrywania ołowiu.

Pracują też nad rozwiązaniami, które pomogą producentom, np. nad lepszymi metodami suszenia kurkumy, a także nad nowymi technikami detekcji ołowiu w różnych potencjalnych źródłach.

Źródło: pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/29211.html>



14-01-2025

Targi LABS EPXO 2025

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

Nanotechnologia w medycynie

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

Uważaj na zimno

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

Indeks sytości i gęstość odżywcza

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy