

**Μια «βόμβα» στο τραπέζι μας**

**Πατάτες, κρεμμύδια και καρότα που φθάνουν καθημερινά στο τραπέζι μας κρύβουν θανατηφόρα δηλητήρια, μολυσμένα με επικίνδυνα βαρέα μέταλλα που συχνά είναι 1000% πιο πάνω από τα επιτρεπτά όρια.**

**Περιοχές στον κάμπο των Θηβών και των Οиноφύτων που παράγουν τις μεγαλύτερες ποσότητες κρεμμυδιών, καρότων και πατάτας σε όλη την Ελλάδα, έχουν δηλητηριαστεί από τα νερά του ποταμού Ασωπού που δέχονται τα απόβλητα δεκάδων βιομηχανιών της περιοχής.**

**Επιδημιολογική μελέτη της καθηγήτριας του πανεπιστημίου Αθηνών, κ. Αθηνάς Λινού στα Οινόφυτα έφερε στην επιφάνεια ένα φοβερό μυστικό για το οποίο κανείς δεν μιλάει εδώ και πολλά χρόνια.**

**Οι θάνατοι από καρκίνο στην περιοχή αυξάνονται από χρόνο σε χρόνο επικίνδυνα και πολλά παιδιά εμφανίζουν αρρώστιες που δεν είναι της ηλικίας τους.**

**Η επικινδυνότητα των προϊόντων της περιοχής Οινόφτων προκύπτει και από μελέτη του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Αθήνας που παρουσιάστηκε στο 7ο Διεθνές Συνέδριο «Ημέρες Αναλυτικής Χημείας» στη Μυτιλήνη.**

**Η μελετητική ομάδα (Χ. Κιρκίλης, Γ.Πασσιάς, Σ.Μηριάδου - Μειμάρογλου, Ν.Θωμαΐδης και Γ.Ζαμπετάκης) αγόρασε και σύγκρινε τρόφιμα - βολβούς (καρότα, κρεμμύδια, πατάτες) από την Θήβα και τα Οινόφυτα με άλλα που έχουν παραχθεί σε περιοχές με μικρή ή καθόλου βιομηχανική δραστηριότητα.**

**Η ομάδα του Πανεπιστημίου Αθηνών αγόρασε 13 παρτίδες παραγωγής από καθένα από τα παραπάνω τρία τρόφιμα που καλλιεργήθηκαν στη Θήβα, από 13 σούπερ μάρκετ της Αθήνας και το κάθε ένα από αυτά αναλύθηκε 3 φορές συγκρίθηκε με 2 δείγματα από «καθαρές» περιοχές κάθε ένα από τα οποία αναλύθηκε επίσης 3 φορές.**

**Η μελέτη φέρνει στο φως συγκλονιστικά στοιχεία:**

**Καρότα που παράχθηκαν στη Θήβα και αγοράστηκαν από σούπερ μάρκετ της Αθήνας, βρέθηκαν να έχουν έως και 700% νικέλιο παραπάνω από καρότα που παράχθηκαν σε μη βιομηχανικές περιοχές. Επίσης, ενώ στα καρότα από άλλες περιοχές το χρώμιο ήταν κατά μέσο όρο 20 μg/kg, στα καρότα Θήβας έφτασε μέχρι 76 μg/kg. Ακόμα, εντοπίστηκε μόλυβδος μέχρι και 43 μg/kg, ενώ ο μέσος όρος στα καρότα από άλλες περιοχές είναι 35 μg/kg.**

**Διπλάσιο είναι το κάδμιο στα καρότα Θήβας από τα καρότα άλλων περιοχών.**

**Κρεμμύδια που παράχθηκαν στη Θήβα περιέχουν έως 688 μg/kg νικελίου, ενώ ο μέσος όρος στα κρεμμύδια άλλων περιοχών είναι μόλις 57 μg/kg, δηλαδή 640% παραπάνω.**

Στα κρεμμύδια άλλων περιοχών το χρώμιο ήταν κάτω από το όριο ανίχνευσης. Παρόλα αυτά σε κρεμμύδια Θήβας βρέθηκε έως και 26 μg/kg.

Επίσης, ενώ στα κρεμμύδια άλλων περιοχών ο μόλυβδος είναι κατά μέσο όρο 24 μg/kg σε αυτά της Θήβας βρέθηκε έως και 72 μg/kg. Λίγο αυξημένες ήταν οι τιμές του καδμίου στα κρεμμύδια Θήβας σε σχέση με άλλες περιοχές.

Πατάτες που παράχθηκαν στη Θήβα περιέχουν έως 1.894 μg/kg νικελίου, ενώ στις άλλες περιοχές ο μέσος όρος είναι 78 μg/kg, δηλαδή 926% πάνω!

Κι εδώ το χρώμιο σε άλλες περιοχές ήταν κάτω από τα ανιχνεύσιμα όρια, αλλά στη Θήβα έφτασε μέχρι και 170 μg/kg. Δηλαδή 350% παραπάνω.

Βρέθηκε ακόμη στις πατάτες Θήβας έως 36 μg/kg μόλυβδου, ενώ στις άλλες περιοχές ο μέσος όρος είναι 18 μg/kg. Σε λογικά επίπεδα εντοπίστηκε κάδμιο.

Με βάση αυτά τα αποτελέσματα προκύπτει ότι τα καρότα, κρεμμύδια και πατάτες Θήβας είναι κατά υπερβολικό βαθμό επιβαρημένα με πολύ επικίνδυνα βαρέα μέταλλα και κυρίως με νικέλιο, χρώμιο και κάδμιο. Οι επιστήμονες θεωρούν ότι η επιμόλυνση αυτή οφείλεται στη ρύπανση του Ασωπού και του υπόγειου υδροφορέα της ευρύτερης περιοχής.

Το θέμα είναι πόσο επικίνδυνα είναι τα επίπεδα νικελίου και χρωμίου στα τρόφιμα αυτά για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Σύμφωνα με την ερευνητική ομάδα του Πανεπιστημίου Αθηνών αν λάβουμε υπόψη την ανεκτή ημερήσια πρόσληψη νικελίου για παιδιά που είναι 300 μg την ημέρα, τότε από τα στοιχεία της έρευνας προκύπτει ότι αρκούν λίγα γραμμάρια καρότου, κρεμμυδιού και πατάτας Θήβας για να τεθεί σε κίνδυνο η υγεία ενός παιδιού!