TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tác hại khi sử dụng thuốc thúc chín trái cây

13:35 23/11/2016

Hoa quả là nguồn cung cấp vitamin dồi dào cho sức khỏe, được các chuyên gia dinh dưỡng khuyên nên bổ sung mỗi ngày. Tuy nhiên, nhiều người bán hàng đã sử dụng hóa chất để thúc hoa quả mau chín nhằm tăng lợi nhuận.

THCL Hoa quả là nguồn cung cấp vitamin dồi dào cho sức khỏe, được các chuyên gia dinh dưỡng khuyên nên bổ sung mỗi ngày. Tuy nhiên, nhiều người bán hàng đã sử dụng hóa chất để thúc hoa quả mau chín nhằm tăng lợi nhuận.



Người tiêu dùng nên thận trọng khi sử dụng hoa quả ngâm hóa chất

“Thuốc thần” của các loại hoa quả

Theo tìm hiểu, thực tế trên thị trường, không chỉ có Ethephon mà có khá nhiều hóa chất xử lý hoa quả chín có nguồn gốc Trung Quốc hoặc một số hãng của nước ngoài trôi nổi, khó kiểm soát. Các thuốc lấy tên khác nhau như “hoa quả thúc chín tố” (Trung Quốc), “trái chín” (Việt Nam)…

Tại một số địa phương, nông dân vẫn dùng đất đèn ủ chín hoa quả, nhiều người dân còn sử dụng hóa chất, các thuốc bảo vệ thực vật để chống côn trùng, vi khuẩn, nấm mốc giữ hoa quả lâu hư, có thể giữ nhiều tháng, thậm chí cả năm.

Vậy việc sử dụng những hóa chất nhằm kích thích trái cây nhanh chín này có độc hại không, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng như thế nào? Tại sao lại sử dụng những thứ hóa chất này trong việc kích thích, bảo quản hoa quả?...

Theo một số người dân tại vựa đu đủ, xã Tiền Phong (Ân Thi, Hưng Yên), việc xử lý hoa quả sau thu hoạch bằng hóa chất nhằm tạo sản phẩm có độ chín đồng đều cao, chín đồng loạt, mẫu mã hàng hóa bóng đẹp, bắt mắt người tiêu dùng, có số lượng trái chín lớn đáp ứng trong kinh doanh. Hoa quả qua xử lý bảo quản được lâu hơn, bảo đảm được chất lượng, giảm tỷ lệ hao hụt, đặc biệt có thể điều tiết sản phẩm trên thị trường để có được giá bán tốt hơn.

Tác dụng của những loại hóa chất kích thích này thì đã nhìn thấy rõ, nhưng khi sử dụng những hoa quả có thuốc kích thích nhanh chín - sẽ có hại tới sức khỏe người tiêu dùng như thế nào.

Tác hại khi sử dụng thuốc thúc chín hoa quả

Bộ NN&PTNT, hiện tại, các loại thuốc thúc chín hoa quả vẫn chưa có trong danh mục thuốc được phép sử dụng của Bộ nên có thể nói việc sử dụng các loại thuốc thúc chín hoa quả như đu đủ, mít, xoài… là bất hợp pháp.

Trước đó, theo Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (Bộ NN&PTNT), thuốc ép chín xuất hiện trên thị trường được nông dân trồng hoa quả hay sử dụng để thúc chín (còn gọi là thúc tố), có thành phần chủ yếu là chất ethephon, tinh thể màu trắng, rắn, tỷ lệ hòa tan rất tốt.

Phần lớn các sản phẩm bán trên thị trường hiện nay là các ống thuốc rất bé bằng ngón tay út đựng hóa chất này. Đây là chất không gây ung thư, được Tổ chức Y tế thế giới xếp vào nhóm D.Hoạt chất ethephon, có tên thương mại là Ethrel nhưng đây cũng không phải là tên chính thức. Khi gặp nước, ethephon chuyển thành etylen – một hoocmon thực vật giữ vai trò chính trong quá trình chín và quá trình già hóa của cây trồng và nông sản nên khi phun vào cây, quả, ethephon xâm nhập vào tế bào, bị nước có trong tế bào phân hủy thành etylen.

Theo nhiều chuyên gia trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, Ethrel không phải là một chất “cực độc” hay “cực nguy hiểm”, nhưng lại có những độc tính nhất định. Các nghiên cứu trên động vật cho thấy liều gây chết dùng qua đường ăn uống là LD50 > 2.000mg/kg. Nghĩa là, với liều lượng ethrel 2.000 mg/kg, có thể tiêu diệt 50% các loài động vật thử nghiệm trong một thời gian nhất định (thường là 4 giờ). Ethrel có hại đối với da và mắt, rất dễ kích ứng làm đỏ mắt, xót mắt, ăn mòn da, gây sưng, đỏ da.

GS. TS. Nguyễn Quang Thạch, Khoa Công nghệ sinh học (Học viện Nông nghiệp Việt Nam) cho biết: “Hiện nay, thông tin về loại hóa chất tồn tại ở thể lỏng, được người nông dân sử dụng để kích chín cho hoa quả vẫn rất mù mờ. Hãng nào sản xuất; có thật sự tinh khiết không? Những tạp chất gây độc hại khác nếu có là gì và khuyến cáo thời gian, liều lượng sử dụng như thế nào? Thời gian từ khi dấm đến khi người tiêu dùng sử dụng bao nhiêu lâu thì an toàn?"...

Ngọc Linh