

Список генномодифицированных продуктов

Чай "Липтон"

Кофе "Нескафе"

Компания-производитель Unilever

Lipton (чай)

Brooke Bond (чай)

Беседа (чай)

Calve (майонез, кетчуп)

Rama (масло)

Пышка (маргарин)

Делми (майонез, йогурт, маргарин)

Альгида (мороженное)

Knorr (приправы)

Компания-производитель Nestle

Nescafe (кофе и молоко)

Maggi (супы, бульоны, майонез, приправы, картофельное пюре)

Nestle (шоколад)

Nestea (чай)

Nesquik (какао)

Компания-производитель Kellogg's

Corn Flakes (хлопья)

Frosted Flakes (хлопья)

Rice Krispies (хлопья)

Corn Pops (хлопья)

Smacks (хлопья)

Froot Loops (цветные хлопья-колечки)

Apple Jacks (хлопья-колечки со вкусом яблока)

All-bran Apple Cinnamon/ Blueberry (отруби со вкусом яблока, корицы, голубики)

Список генномодифицированных продуктов

Chocolate Chip (шоколадные чипсы)

Pop Tarts (печенье с начинкой, все вкусы)

Nutri-grain (тосты с наполнителем, все виды)

Crispix (печенье)

Smart Start (хлопья)

All-Bran (хлопья)

Just Right Fruit & Nut (хлопья)

Honey Crunch Corn Flakes (хлопья)

Raisin Bran Crunch (хлопья)

Cracklin' Oat Bran (хлопья)

Компания-производитель Hershey's

Toblerone (шоколад, все виды)

Mini Kisses (конфеты)

Kit-Kat (шоколадный батончик)

Kisses (конфеты)

Semi-Sweet Baking Chips (печенье)

Milk Chocolate Chips (печенье)

Reese's Peanut Butter Cups (арахисовое масло)

Special Dark (темный шоколад)

Milk Chocolate (молочный шоколад)

Chocolate Syrup (шоколадный сироп)

Special Dark Chocolate Syrup (шоколадный сироп)

Strawberry Syrup (клубничный сироп)

Компания-производитель Mars

M&M's

Snickers

Milky Way

Список генномодифицированных продуктов

Twix

Nestle

Crunch (шоколадно-рисовые хлопья)

Milk Chocolate Nestle (шоколад)

Nesquik (шоколадный напиток)

Cadbury (Cadbury/Hershey's)

Fruit & Nut

Компания-производитель Heinz

Ketchup (regular & no salt) (кетчуп)

Chili Sauce (Чили соус)

Heinz 57 Steak Sauce (соус к мясу)

Компания-производитель Hellman's

Real Mayonnaise (майонез)

Light Mayonnaise (майонез)

Low-Fat Mayonnaise (майонез)

Компания-производитель Coca-Cola

Coca-Cola

Sprite

Cherry Coca

Minute Maid Orange

Minute Maid Grape

Компания-производитель PepsiCo

Pepsi

Pepsi Cherry

Mountain Dew

Компания-производитель Frito-Lay/ PepsiCo (ГМ-компоненты могут содержаться в масле и других ингредиентах)

Lays Potato Chips (all)

Cheetos (all)

Список генномодифицированных продуктов

Компания-производитель Cadbury/ Schweppes

7-Up

Dr. Pepper

Компания-производитель Pringles (Procter&Gamble)

Pringles (чипсы со вкусами Original, Low Fat, Pizza-licious, Sour Cream & Onion, Salt & Vinegar, Cheezeums)

Мёд может быть собран с генномодифицированных растений.

Высока повторяемость информации о том, что пчёлы не могут опылять генномодифицированную гречиху. Значит, есть и такая.

Вообще, лучше покупать не анонимные сорта растительных продуктов, а вполне конкретные. Например, рис "Басмати". Большая вероятность того, что в этом случае продукт не будет ГМО.

Анонимный рис, а также китайский или тайваньский, скорее всего, является трансгенным.

Можно ли отличить модифицированные фрукты и овощи от натуральных?

Излишне чистенькие, мало отличающиеся друг от друга клубни картофеля или помидоры идеально правильной формы – повод задуматься. Ведь верный признак натуральной естественной продукции – наличие в общей массе «проеденных» насекомыми и гнилых экземпляров. ГМ-продукты насекомые не едят никогда! Если разрезать натуральный помидор или клубнику – они сразу дадут сок, ненатуральные сохраняют форму.

Овощные прилавки завалены "волгоградскими" помидорами, как близнецы похожими на турецкие. Оказывается, в Волгограде уже несколько лет выращивают в массовых масштабах только импортные "пластмассовые" сорта без вкуса и запаха.

Я нисколько не удивлюсь, если они окажутся ГМО. Я прекратил покупку помидоров этих сортов, да и раньше покупал редко

Сейчас 90% экспорта трансгенных пищевых продуктов – кукуруза и соя. Попкорн, которым повсюду торгуют на улицах, на все 100% изготовлен из ГМ-кукурузы, причем соответствующей маркировки на нем до сих пор нет. Соевые продукты из Северной Америки или Аргентины на 80% – ГМ-продукты.

ГМ-продукты привлекательны для розничной торговли. Например, генно-модифицированные овощи и фрукты стоят в 4 — 5 раз дешевле, чем их натуральные аналоги.

Кстати, самый первый генномодифицированный продукт на рынке - это пищевой банан, причём любой (для повышения урожайности у него, грубо говоря, сдублирован набор хромосом).

Цитата: Если про банан: искусственно вызванная полиплоидия - это тоже форма генной модификации (потому как хромосомный набор становится больше по сравнению с исходным организмом), главное, дешёвая и сердитая. Но ею журналисты ещё не научились пугать народ.

Список генномодифицированных продуктов

Задержать созревание уже собранных плодов можно, поместив их в особые условия. При помощи двуокиси углерода блокируется действие этилена, выделяемого плодами. Этими свойствами манипулируют торговцы, перевозящие бананы, цитрусовые, а также овощи – и помидоры и в частности. Их собирают зелеными, а в пути обрабатывают этиленом, вызывающим искусственное созревание. Такие плоды и овощи теряют свои вкусовые качества, созревают неравномерно. И убедиться в этом легко. Вот, к примеру, томаты, которые мы покупаем на рынке, внешне красные, а внутри – белые. Задержка созревания еще связана и с тем, что в основном те помидоры, которые у нас продаются, привозятся из Турции, а они все трансгенные. Даже на ящиках, в которые они упакованы, написано

Выдержки из книги Михаила Ефремова: «Осторожно! Вредные продукты!»

- E-153 – Vegetable Carbon (уголь растительный)
- E-160d – Annatto, Bixin, Norbixin (аннато, биксин, норбиксин);
- E-161c – Paprika extract, Capsanthin, Capsorubin (экстракт паприки, капсантин, капсорубин);
- E-308 – Synthetic Gamma-tocopherol (γ-токоферол синтетический);
- E-309 - Synthetic Delta-tocopherol (d-токоферол синтетический);
- E-471 – Mono- and Diglycerides of Fatty Acids (моно- и диглицериды жирных кислот);
- E-472a – Acetic Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids (эфиры моно- и диглицеридов уксусной жирных кислот);
- E-473 – Sucrose Esters of Fatty Acids (эфиры сахарозы и жирных кислот);
- E-475 – Polyglycerol Esters of Fatty Acids (эфиры полиглицеридов и жирных кислот);
- E-476 – Polyglycerol Polyricinoleate (полиглицерин полиглицеринолеаты);
- E-477 – Propane-1, 2-diol Esters of Fatty Acids (пропан-1, 2-диоловые эфиры жирных кислот);
- E-479b – Thermally Oxidized Soya Bean Oil Interacted with Mono- and Diglycerides of Fatty Acids (термически окисленное соевое и бобовое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот);
- E-570 - Fatty Acids (жирные кислоты);
- E-951 – Aspartame (аспартам, или нутросвит).

Добавки на основе ГМ-компонентов

Рибофлавин (B2) иначе известный как E 101 и E 101A, сделанный из ГМ-микроорганизмов, одобрен для продажи в ряде стран. Он добавляется в каши, безалкогольные напитки, детское питание и продукты для похудения. Карамель (E 150) и ксантан (E 415) могут быть произведены из зерна.

Список генномодифицированных продуктов

Лецитин (Е 322) производится из сои, которая может быть генетически модифицирована. Такую сою использует, в частности, компания Nestlé в своем шоколаде, детском питании и других продуктах.

Другие добавки, в которых могут содержаться ГМ-компоненты: Е 153, Е 160 d, Е 161 с, Е 308-9, Е-471, Е 472а, Е 473, Е 475, Е 476 b, Е 477, Е479 а, Е 570, Е 572, Е 573, Е 620, Е 621, Е 622, Е 633, Е 624, Е 625.

Подчеркну, что пищевые добавки с какой-либо целью (технологической, для «улучшения» потребительских качеств) могут включаться в том числе и в БАД. Поэтому важно знать, какие из пищевых добавок запрещены или опасны.

Как выбрать безопасные продукты?

Какие продукты можно считать безопасными? Этот вопрос наверняка задавала себе каждая домохозяйка. Ответ очевиден: те, которые не содержат опасные для организма человека вещества. Последние можно условно разделить на две группы: генно-модифицированные ингредиенты (ГМИ) и синтетические токсичные вещества.

Сейчас мы можем рассказать об опасности трансгенов и о том, как избежать покупки продуктов с их содержанием. В дальнейшем мы опубликуем материалы и о вреде продуктов с содержанием синтетических токсинов. Следите за обновлениями.

Что такое трансгены, или ГМИ?

ГМИ получают из генно-модифицированных растений. Это растения, в которые встраивают чужеродные гены с целью развития устойчивости к гербицидам и пестицидам, увеличения сопротивляемости к вредителям, повышения их урожайности. Более подробную информацию смотрите [здесь](#).

Для обозначения трансгенов используют и более общий термин - генно-модифицированный организм (ГМО) — под ним подразумеваются не только растения, но и всякий живой организм с измененными генами.

Чем ГМО опасны для здоровья человека?

Ученые опасаются, что ГМО увеличивают риск возникновения опасных аллергий, пищевых отравлений, мутаций, а также вызывают развитие невосприимчивости к антибиотикам. Также есть данные о канцерогенности ГМО. Более подробно об этом можно узнать [здесь](#).

Где встречаются ГМО?

Основной поток ГМ-культур — это ввозимые из зарубежья соя, картофель и кукуруза. Они могут попасть к нам на стол как в чистом виде, так и в качестве добавок в другие продукты.

Как отличить продукты, содержащие трансгены?

зум

Список генномодифицированных продуктов

Справочник потребителя «Как выбрать продукты без трансгенов?»

Обращайте внимание на упаковку покупаемых продуктов. По российскому законодательству, продукты с ГМИ должны маркироваться. Если хотя бы один из компонентов продукта (например, соя) хотя бы на 0.9% состоит из ГМИ, об этом должно быть сообщено на упаковке.

Кроме того, в Москве ориентируйтесь на значок «Не содержит ГМО!». Он означает, что продукция прошла проверку правительства Москвы и не содержит трансгенов. В российских регионах можно встретить ещё значок «Без трансгенов».

Кроме того, Гринпис России выпустил первый в стране справочник потребителя «Как выбрать продукты без трансгенов?». На сегодняшний день вышло уже пять его изданий. Справочник составлен на основании информации, полученной от компаний-производителей о содержании генетически модифицированных ингредиентов (ГМИ) в производимых ими продуктах. Также Гринпис проводил выборочные проверки в специализированных лабораториях.

Справочник состоит из трех разделов-списков: зеленого, оранжевого и красного.

В зеленый список вошли компании, которые письменно подтвердили свой отказ от использования ГМИ при производстве продуктов питания.

В оранжевый список вошли компании, в продуктах которых ГМИ были обнаружены до того, как они письменно подтвердили свой отказ от их использования.

В красный список вошли компании, которые не отказались от использования ГМИ при производстве продуктов питания или же не предоставили о себе информации.

В справочнике есть и «черный» список. В него включены компании, которые письменно подтвердили, что они отказались использования ГМИ при производстве продуктов питания, но тем не менее ГМИ были обнаружены в их продукции. Также в список вошли компании, нарушившие правила маркировки.

Трансгены в детском питании

Гринпис считает необходимым ввести мораторий на использование трансгенов (генетически модифицированных ингредиентов - ГМИ) в детском питании, пока не будет доказана их безопасность для здоровья.

зум

Аллергия на генетически модифицированную сою может вызвать хронические заболевания

Трансгенные сорта кукурузы, картофеля, сои, сахарной свеклы и риса могут использоваться практически во всех продуктах, начиная от молочных смесей, каш, предназначенных для грудных детей, а также в продуктах для детей младшего возраста: хлебобулочных, кондитерских изделиях, мясных и мясоовощных консервах, в продуктах быстрого приготовления. Дети в возрасте до 4-х лет особенно восприимчивы к влиянию чужеродных генов.

Список генномодифицированных продуктов

Чем ГМ продукты опасны для здоровья детей?

По данным заведующей лабораторией детского питания НИИ педиатрии РАМН Татьяны Боровик, в России на данный момент 70% младенцев находятся на искусственном вскармливании. Это значит, что здоровье многих российских детей зависит от того, насколько качественной будет это «искусственная» еда.

Иммунная система человека окончательно формируется только к 12-14 годам, а кишечная флора, адаптированная к «взрослой» пище - к 3-м годам. Слизистая оболочка пищеварительного тракта ребенка обладает повышенной проницаемостью для питательных веществ. Это компенсируется высоким содержанием разнообразных иммуноглобулинов и лимфоцитов в крови и слизистой оболочке кишечника ребенка. Детский организм остро реагирует на «чужие» белки, к которым он не адаптирован, отсюда - особенно высокая чувствительность к аллергенам.

Аллергия на генетически модифицированную сою может вызвать хронические заболевания. Среди них экзема и угревая сыпь, синдром раздраженного кишечника, проблемы пищеварения, хроническая усталость, головные боли, неврологические проблемы.

Особое беспокойство вызывают продукты детского питания, в состав которых входят соевые ингредиенты. Сегодня соевые масла, соевая мука, соевые изоляты используются в большинстве детских молочных смесей, в продуктах на основе злаков, мясных и рыбных консервах.

После многолетних исследований специалисты клиники педиатрии при Корнельском университете смогли показать, что кормление детей ГМ- соевыми продуктами увеличивает риск заболеваний щитовидной железы как минимум в три раза.

Чем ГМ продукты опасны для будущих мам?

Мама, употребляющая трансгенные продукты, подвергает риску здоровье своего малыша еще на стадии внутриутробного развития. Так, в научном эксперименте с мышами, чужеродные ДНК попадали в различные органы плодов и новорожденных животных. Это может вызвать мутации и самые непредсказуемые эффекты.

Законодательство ЕС

Существовавший до 2004 года запрет на использование ГМО в Европе полностью защищал детей от попадания трансгенных продуктов в их рацион. После снятия общего запрета в европейских странах начались активные переговоры о введении моратория на использование ГМО в детском питании, как это было сделано в Италии и есть все предпосылки, что такой мораторий будет введен.

В Италии Декретом Президента республики введен мораторий на использование ГМО для специального питания грудных младенцев и детей младшего возраста еще 7 апреля 1999г.

А что в России?

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами «Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие, по данным современных научных исследований, вредного

Список генномодифицированных продуктов

воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений». Однако пока эти правила игнорируются.

Большинство производителей детского питания сами отказываются от использования трансгенов при производстве детского питания (см. справочник). Часть из них проводит регулярные проверки сырья на содержание ГМИ. Однако в России необходимо ввести мораторий на использование ГМО в детском питании. Только контроль на государственном уровне может обеспечить безопасность наших детей.

Что делает Гринпис?

Эксперты Гринпис отбирают пробы продуктов питания на содержание в них ГМИ. На основе результатов этих проб, а также информации, полученной от самих производителей, мы публикуем справочники потребителя по трансгенной/нетрансгенной продукции. Это информация постоянно обновляется, а справочники переиздаются.

Мы проводим активную кампанию по информированию населения о рисках, связанных с потреблением трансгенной продукции, а также о том, как избежать потребления такой продукции.

Гринпис отстаивает в суде интересы потребителей. Материалы исследований, на основании которых продукты питания из ГМО признавались безопасными и регистрировались в России, должны храниться в Институте питания. Однако уже три года такая информация тщательно скрывается, хотя, по закону, она является общедоступной.