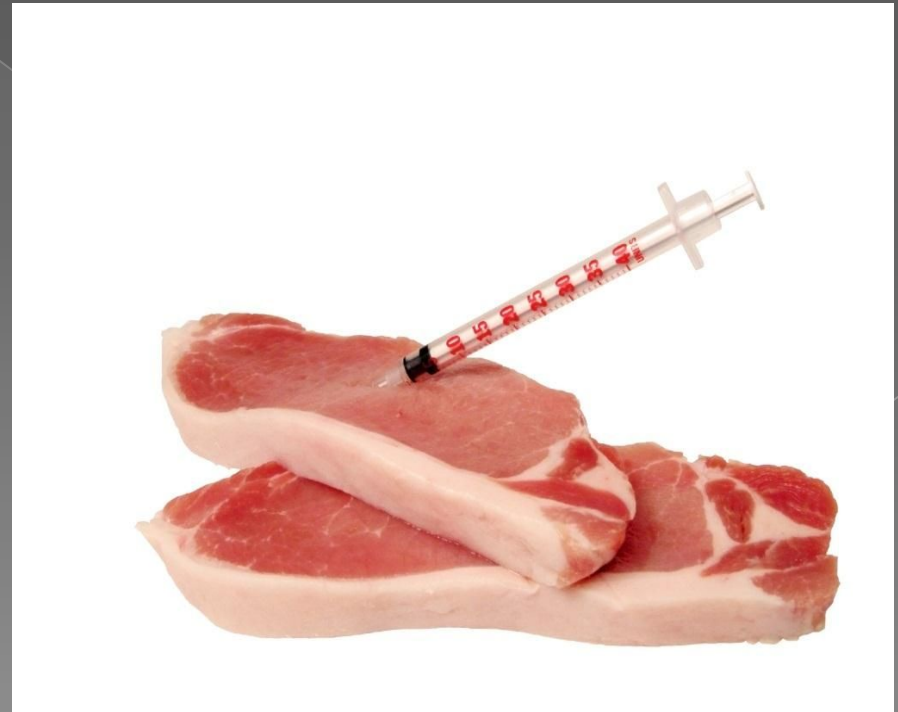


Антибиотики в продуктах питания, они приносят вред или пользу.



Антибиотики. О том, приносят они пользу или вредят организму, не устают спорить до сих пор. Бывают ситуации, когда антибиотики спасают жизнь, но вместе с этим они являются сильнейшим аллергеном и наносят непоправимый вред организму. А в последнее время, в связи с тем, что антибиотики стали использовать повсеместно в животноводстве, птицеводстве и при выращивании рыбы количество антибиотиков, попадающих в организм, бесконтрольно увеличивается.



Антибиотики в молочных продуктах.

- Антибиотики в молочных продуктах также присутствуют. Они легко попадают из организма животного в молоко. Также антибиотики добавляют в молочную продукцию на молокозаводе, тем самым продлевая срок хранения.



ОВОЩИ ВОТ НАШЕ СПАСЕНИЕ.



Казалось бы, единственная категория продуктов, которую антибиотики обошли стороной, это овощи и фрукты, но нет. И сюда они добрались. Взять хотя бы всеми любимые новогодние мандарины. Привезенные из Грузии фрукты, портятся довольно быстро, а их сородичи из Турции и Греции могут лежать хоть целый месяц, и будут такие же красивые и блестящие, и никто, кроме человека есть их не будет. Сколько же в них антибиотиков? Не известно. Это тайна. Коммерческая. Многие другие овощи и фрукты содержат антибиотики, попавшие в них из почвы с удобрениями, и определить их на глаз и на вкус не возможно.