

2011-11-22 Генетически модифицированные продукты - кому благо?

Пугающие темы сегодня искать не приходится. Но даже если бы у человечества не было никаких проблем, всё равно некоторые «учёные» для решения своих, далёких от науки, «шкур-ных» задач стремились бы насаждать в сельское хозяйство биотехнологии или, как модно нынче говорить, генную инженерию (ГИ, биотехнологию).

Суть ГИ заключается в следующем: если ввести, например растению, новый ген, то у него возникнет новое качество. **Модифицированное растение благозвучно именуется трансгенным, но правильнее называть его, как это испокон веку принято, мутантом.**

Первое трансгенное растение было сконструировано в 1983 году. Биологи вставили в молекулу ДНК картофеля ген тюрингской бактерии, производящей смертельный для колорадского жука белок. **В то время наивно полагали, что на другие живые организмы он не действует.**

Манипуляции с генами неизбежно приводят к непредсказуемым последствиям и опасным сюрпризам, представляющим угрозу для растений, животных и окружающей среды в целом. Исследования в Мичиганском университете показали, что создание устойчивых к вирусам ГИ-растений **вынуждает эти вирусы мутировать в новые, более стойкие и потому более опасные формы.**

Исследователи из университета в Небраске выяснили, что, если люди с аллергией на бразильские орехи употребят в пищу ГИ-сою, это вызовет **сильнейшую аллергическую реакцию, можно, с летальным исходом.** **ВО**

Исследования британских, французских, голландских, швейцарских, датских, японских, а также российских учёных (И.Ярыгиной и В.Прохорова) однозначно подтвердили, что употребление ГИ-сои приводит к возникновению **онкологических и нервных заболеваний, а также к необратимым изменениям иммунной системы человека.** **МЫ**

В 1999 году доктор Арпад Пустаи (Роуэттовский институт) обнаружил, что употребление в пищу генетически изменённого картофеля, в ДНК которого встроили гены подснежника(!) и вируса капустной мозаики, способствует **возникновению заболеваний молочных желез.**

Корнеплод под названием «картофельно-вирусный подснежник» значительно отличается по химическому составу от «просто картошки» и **поражает жизненно важные органы и иммунную систему у питавшихся ими лабораторных крыс.**

Ныне многие разновидности дрожжевых культур генетически модифицированы для ускорения процесса брожения при производстве пива и хлеба. А исследования показали, что при этом аккумулируется мутагенное и высокотоксичное вещество метилглиоксал. **Таким образом, опасный побочный продукт жизнедеятельности дрожжей присутствует во всех продовольственных товарах, в производстве которых применяют «западные технологии».**

Слово «западные» в данном случае обязательно надо писать в кавычках, ибо в самих странах ЕС используются технологии производства продуктов питания «для внутреннего потребления».

Как показали научные исследования, гены не действуют сами по себе. Они «общаются» с другими генами и изменяют своё поведение в зависимости от их влияния. **Оттого исход «вшивания» очередного фрагмента абсолютно непредсказуем, даже если действие этого фрагмента изучено основательно.**

По информации Центра нормирования и сертификации МЗ РФ на 26.02.01, в Российском федеральном реестре пищевых продуктов вписано 81 наименование продуктов-мутантов. **Это концентраты соевого протеина, мука соевая, пищевые волокна из сои, сухой напиток из той же сои, крупка соевая, соевые спецпродукты, соевый заменитель молока, картофель, кукуруза и т.д.** Все эти соево-кукурузно-картофельные изделия называть растительными пищевыми продуктами весьма затруднительно, т.к. **изготовлены они из растений-животных, иными словами - мутантов.**