

## Роман с ротеноном

*«Я по умолчанию считаю, что вы глупая и наивная.»*

Допустим, у вас есть заскорузлая морковка, и вы хотите продавать ее по 200 рублей за килограмм. Как этого добиться? Ответ очевиден: нужно закатить глаза и на эмоциях сообщить покупателю, что это не просто так морковка, а самый что ни на есть органический продукт, то есть модная во всем мире вещь. Ожидается, что покупатель сразу же закивает с понимающим видом и полезет за кошельком: всем же хочется быть модными, современными, заботиться о здоровье и о планете. Стремление само по себе похвальное, жаль только, что реализуется в такой абсурдной форме.

Покупателю скорее всего кажется, что органический продукт выращивают вообще без



использования пестицидов, удобрений и прочей «химии». Это полуправда. Если почитать официальные документы, определяющие, при каких условиях еду можно называть органической (например, европейский регламент № 889/2008), то выяснится, что для ее выращивания разрешено применять несколько десятков вспомогательных веществ. Но вот в чем отличие от обычного земледелия: эти вещества обязательно должны иметь природное происхождение. Эффективность, безопасность, стоимость — все это вторично. Главное — идеологически правильный источник.

В списках разрешенных в органическом земледелии инсектицидов, например, можно найти ротенон. Это вещество подавляет работу электротранспортной цепи в митохондриях, то есть приводит к гибели от удушья, — особенно эффективно в том случае, если вы насекомое или рыба. Ротенон также используют в исследованиях болезни Паркинсона, поскольку его введение подопытным животным вызывает сходные неврологические нарушения. Предполагается, что в готовых органических продуктах ротенон практически отсутствует, так что, с этой точки зрения, они безопасны для потребителей. Страдают от использования инсектицида в основном сами фермеры: по данным Каролин Таннер из Института Паркинсона в Калифорнии, работа с ротеноном увеличивает риск развития болезни Паркинсона в 2,5 раза. Но зато это совершенно натуральное вещество, его получают из тропических кустарников рода Derris, а вовсе не разрабатывают в богомерзкой лаборатории, где принято учитывать потенциальную токсичность для человека.

Органические удобрения представляются более безобидными, чем органические инсектициды: в основном это многочисленные сорта навоза. К сожалению, где навоз — там кишечные бактерии. В большинстве случаев наш иммунитет благополучно справляется с последствиями употребления плохо вымытых органических овощей, но, к сожалению, не всегда. Например, в 2011 году в Европе возникла вспышка кишечной инфекции — тысячи людей тогда попали в больницу с кровавым поносом, 50 — умерли. Эпидемиологическое расследование, проведенное французскими инфекционистами, показало, что опасный штамм кишечной палочки, способной производить ядовитый шига-токсин, попал в Европу вместе с семенами пажитника, выращенными в Египте на органической ферме. Если бы эти семена варили, проблемы бы не было — но их обычно употребляют пророщенными. Это блюдо примерно с той же полки супермаркета, что и семена чиа, ягоды асаи и тому подобная модная экзотика.

Может быть, органическое земледелие по крайней мере более безопасно для планеты? Тоже не факт. В 2012 году исследователи из Оксфорда и Кембриджа опубликовали метаанализ, в котором отметили, что негативное воздействие на окружающую среду (например, выбросы аммиака) на органических фермах действительно ниже в пересчете на единицу используемой площади, — но зато выше в пересчете на центнер выращенной продукции. А еще есть данные о том, что коровы на органических фермах, вследствие различий в диете, выделяют больше метана, чем на обыкновенных, — а это, между прочим, вносит серьезный вклад в глобальное потепление.

Так что, когда продавец в магазине пытается продать мне какую-нибудь еду, упирая на то, что она органическая и вообще без ГМО, я этому совсем не рада. Это звучит для меня так: «Я по умолчанию считаю, что вы глупая, наивная и восторженная, и вами легко манипулировать, поэтому отдайте же мне поскорее ваши денежки за антинаучную ерунду». Нет, спасибо.

**Ася Казанцева,**  
научный журналист

Автор: Артур Скальский © Новая газета ЗДОРОВЬЕ, МИР 👁 3832 23.11.2015, 15:48 📄 808  
URL: <https://babr24.com/?ADE=140603> Bytes: 4242 / 4124 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Артур  
Скальский.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл. почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл. почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл. почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)