

Phương Tôn : Thực phẩm Tàu nhiễm độc

Tỏi bột, Ớt bột của Tàu bị nhiễm phóng xạ

Phương Tôn
www.khoahoc.net



Thực phẩm Tàu nhiễm độc là chuyện bình thường nhưng thực phẩm của Tàu bị nhiễm phóng xạ là nguồn tin bị chính quyền Bắc Kinh che dấu ít người biết đến

Một Blogger tại Trung quốc vừa tiết lộ một bản tin đặc biệt cho biết trong tháng sáu vừa qua dân chúng kể cả chính quyền địa phương ùn ùn bỏ chạy khỏi quận Qixian thuộc thành phố Kaifeng, tỉnh Henan để lánh nạn sang các vùng lân cận, tỏi bột là sản phẩm quen thuộc nổi tiếng của tỉnh Henan, lý do là cơ xưởng Limin gặp „sự cố“, chất phóng xạ Cobalt-60 bị rò rỉ ra ngoài.

Nhằm đánh lạc hướng, che mắt dư luận nhà nước đưa ra thông báo, đây chỉ là những tin tức thổi phồng của bọn „xấu“ và cho hay, năm người tung tin „bậy“ đã bị bắt giữ.

Do khả năng công nghệ bảo quản thực phẩm kém cỏi trong khi sử dụng Cobalt-60 để giữ lâu cho tỏi bột và ớt bột khỏi bị hư hỏng, vào ngày 7.6 chất Cobalt-60 thấm nhiễm qua áo quần bảo hộ của nhân công làm việc và chất phóng xạ tuôn ra ngoài không khí, hàng hóa của xưởng Limin bị đốt cháy giết chết nhiều người.

Chính quyền Qixian tìm cách lấp liếm không chịu công khai tuyên bố tai nạn nguy hiểm xảy ra cho mãi đến ngày 12.7 họ mới lên tiếng một cách lờ lững „trong vòng ba tháng sắp tới trong khu vực sẽ không có vấn đề gì xảy ra“ nhưng mặt khác đảng bộ thành phố Qixian lại dồn dập đưa thân nhân của họ sang thành phố Zhengzhou lánh nạn. Hành động gian manh của chính quyền lan nhanh trong quần chúng, mọi người đổ xô chạy trốn khỏi thành phố với tất cả mọi phương tiện di chuyển.

An ninh được huy động để ngăn cản làn sóng di tản của người dân địa phương. Có chừng 800 000 người trong vòng bán kính 50km đã bỏ cửa chạy lấy thân. Một chuyến xe Buýt từ Qixian đến Zhengzhou và Kaifeng thường ngày giá từ 5 đến 10 Yuan nay tăng lên 500 Yuan. Hàng quán tại Qixian đóng cửa, đường xá vắng người

như một thành phố chết.

Các chuyên gia của chính quyền địa phương khẳng định không có phóng xạ nguyên tử rò rỉ ra ngoài nhưng đài truyền hình địa phương lại cho biết cơ quan về năng lượng nguyên tử quốc gia tại Bắc Kinh đã gửi hai Robot đến Qixian để tìm kiếm dập tắt nguồn phóng xạ.

Khó có thể khẳng định lượng tối bột và ớt bột của Tàu hiện đang lưu hành trên thị trường liệu có bị nhiễm phóng xạ Cobalt-60 quá mức độ cho phép hay không. Tốt nhất là nên tránh xa những sản phẩm này. Còn nếu vẫn muốn giữ nghĩa tình „môi hở răng lạnh“ thì xin... mời.

Thuốc Ho giết người của Tàu

Bệnh viện Gorgas tại Panama tỏ ra bối rối khi trong một thời gian ngắn có nhiều bệnh nhân được đưa vào chữa trị có dấu hiệu bị dịch truyền nhiễm qua hai loại vi khuẩn độc hại là West Nile (truyền nhiễm do muỗi) và E. coli (thường có trong thực phẩm). Các bệnh nhân đặc biệt này đều bị hoại thận, các bộ phận trong cơ thể bị suy thoái trầm trọng, ói mửa liên tục, cơn sốt triền miên, hoặc đôi chân sưng vù.

Việc lo ngại về một cơn dịch truyền nhiễm tại Panama may mắn đã không xảy ra. Thay vào đó bác sĩ đã tìm thấy nguyên nhân gây bệnh là chất Diethylene Glycol – một loại độc chất cao thường tìm thấy trong nước chống đông đặc của xe hơi và trong những ứng dụng kỹ nghệ khác. Chính hóa chất này đã làm nhiễm bẩn những chai thuốc ho.

Hơn 300 nạn nhân tại Panama bị chết oan ức vì dùng loại thuốc ho có chất diethylene glycol bắt nguồn từ Tàu và được chuyển qua cho các công ty ở Tây-ban-nha như một loại glycerine thuần chất 99.5% – một thành tố có vị ngọt vô hại thường thấy trong dược phẩm.

Thuốc ho của Tàu giết chết hơn 300 người tại Panama làm người ta nhớ lại vụ án tại Haiti cách nay chừng mười năm. Trên 76 trẻ em, phần lớn dưới 5 tuổi, chết chỉ vì thận bị hủy hoại một cách kỳ lạ giống như những nạn nhân tại Panama. Nhờ vào sự giúp đỡ từ Mỹ người ta khám phá ra các trẻ em chết là do chất diethylene glycol bị nhiễm bẩn trong loại thuốc trị sốt dành riêng cho trẻ em. Trường hợp ở Haiti, các viên chức điều tra tìm thấy nguồn chất độc hại phát xuất từ Xingang, Tàu và công ty giao dịch Sinochem International.

Không chỉ trong dược phẩm chất Diethylene glycol độc hại còn được Tàu đưa vào trong kem đánh răng. Sau khi thực hiện hàng loạt thử nghiệm trên kem đánh răng giả mạo dưới nhãn hiệu Colgate, nhận ra chất diethylene glycol nằm trong kem đánh răng, chính quyền Gia-nã-đại khuyến cáo dân chúng ngưng sử dụng ngay loại kem đánh răng làm tại Tàu. Cùng lúc, những viên chức tiểu bang Massachusetts cũng khuyên người tiêu thụ tránh dùng loại kem đánh răng “Made in China,”

Trà Tàu “tắm” chất chì độc hại

Lá trà, một sản phẩm xuất cảng tiêu biểu của Tàu, cũng nằm trong danh sách độc hại. Kỹ nghệ sấy khô lá trà tại Trung quốc đã đạt tới trình độ “tinh vi” chưa từng có: Các hãng Tàu dùng khí thải từ xe hơi để làm khô lá trà. Để làm khô những lá trà nhanh chóng, họ trải chúng lên sàn nhà của một nhà kho, rồi lái những xe vận tải vào trong, nổ máy để những khí thải từ ống khói xe hơi làm khô lá trà. Vấn đề ở chỗ Tàu dùng xăng pha chì, và những chất chì độc hại theo khói xe bám đều lên những lá trà. Độc chất chì sẽ ngấm dần vào cơ thể qua đường thực phẩm. Độ nhiễm độc chì có thể dẫn đến sự suy giảm chỉ số thông minh (IQ), khiếm khuyết trầm trọng về việc học, hủy hoại thận, thân xác phát triển chậm, và còn nhiều nguy cơ khác.....

(Theo The New Chinese Take-Out, Michael E. Telzrow, The New American)

Bộ mặt thật của Trung quốc: Bị bắt vì đưa ra ánh sáng sì-căng-đan sữa bột

Luật sư Xu Zhiyong , giám đốc trung tâm tư vấn luật pháp tại Bắc kinh vừa bị bắt giữ.. Xu Zhiyong đã từng điều tra về vụ sữa uống cho trẻ em tại Trung quốc bị nhiễm độc trong năm vừa qua.

Theo „South China Morning Post“, vào ngày thứ sáu 31.7 Xu Zhiyong, một trong những đồng sáng lập viên trung tâm tư vấn Gongmeng bị nhà cầm quyền bắt giữ. Kể từ đó đến nay thân nhân cũng như trung tâm tư vấn Gongmeng không liên lạc được cùng nhà hoạt động cho nhân quyền này. Chỉ trước đây vài tuần lễ phòng nghiên cứu của trung tâm tư vấn Gongmeng bị nhà cầm quyền Bắc Kinh buộc tội trốn thuế, phải nộp phạt 147 000 Euro và bị cấm hoạt động với tội danh được gọi là „đăng ký không đúng thủ tục“.

Thật ra từ tháng 9.2008 đến nay Gongmeng được xem là „gai nhọn“ gây bức bối cho nhà cầm quyền Bắc Kinh, lý do là trung tâm đã từng chủ động điều tra đưa ra ánh sáng Sì-Căng-Đan sữa bị nhiễm chất độc Melamin trong năm vừa qua giết chết tối thiểu sáu trẻ sơ sinh cũng như gây cho hàng trăm ngàn trẻ nhỏ khác bị nhiễm bệnh.

Sau khi vụ án Melamin nổ ra vì biết không thể tiếp tục che dấu được nên chính quyền Bắc Kinh mới “làm màu”, hung hăng đưa một số người trách nhiệm ra xử án. Nhưng nay với hành động trả thù trung tâm tư vấn Gongmeng bộ mặt thật của nhà nước Bắc Kinh lại một lần nữa được phơi bày ra ánh sáng quốc tế.

Phương Tôn
Tháng 8.2009

* * *



Thuốc trừ gián và kiến độc hại của Trung Quốc

Huỳnh Chiêu Đăng

Đó là thuốc trừ gián và kiến rất công hiệu của Trung Quốc nhưng bị cấm bán tại Mỹ. Tuy vậy với Việt Nam ta cấm thì cấm mà xài thì xài. Bên dưới đây là tấm ảnh của webpage thành phố Fort Worth Texas ra thông báo về chất độc trong phấn Miraculous Insecticide Chalk. Phấn này bán rất rẻ ở chợ trời và một số tiệm buôn Việt Nam khắp nước Mỹ. Thông báo này cho biết phấn trừ gián bị nhập cảng lậu vào Mỹ, trong đó chất trừ côn trùng là deltamethrin bị cấm vì độc cho người. Còn nó độc thế nào thì tôi trích luôn một webpage khác về độc tính của nó cho bà con xem chơi. Bản thứ hai bên dưới là trích từ danh sách các chất hóa học độc bị cấm tại Mỹ. Trong các tai hại do nó gây ra có luôn tính gây ung thư (carcinogenicity) .

Tôi thấy có vài vị trong nhà tích trữ cả đống phấn Miraculous Insecticide Chalk vì quá rẻ \$1 tới 5 cây mà công hiệu. Mỹ coi vậy mà dở ẹt, có ba con kiến mà cả chục thứ thuốc bán trong tiệm Mỹ hợp pháp có cái nào hiệu nghiệm lâu dài đâu, xài thứ này vừa dễ vừa gọn vừa hao mòn sức khỏe cả nhà. Kiến chết mà người cũng ngất ngư, một công hoàn thành đôi ba việc.

Có vị trét lung tung khắp nhà nơi nào có kiến có gián là trét. Trét xong để đó cho gió thổi bay khắp nhà kín mít. Thở bụi phấn này vào phổi thì eo ơi ông địa. Cháu nội cháu ngoại quý vị bò chơi những nơi có trét phấn thiệt là đáng ngại cho tương lai của chúng quá. Ô hay bạn HCD này cũng lạ, cháu tôi tôi không lo thì thôi mắc mớ chi tới bạn.

Biết mà làm thỉnh e mang tội, thôi thì nói ra có khi làm mích lòng quý vị nhưng tránh cho con cháu quý vị tai hại lâu dài được chút xiu nào thì cũng vui bụng.

Huỳnh Chiêu Đăng (10-Aug-09)

Sự Nguy Hiểm Về Hàng Hóa Của Mấy Chú Ba

Xin Lưu Ý Thực Phẩm Nhiễm Độc Từ Trung Cộng

"Coi chừng câu nói "Ăn Cơm Tàu, Ở nhà...."

Coi Chừng Ăn Phải Nước Tương Làm Bằng Tóc

Bài của GS. Tse-Yan Lee, B.H.Sci;

Dip.Prof. Consel; MAIPC; MACA
(Trần Anh Kiệt lược dịch)



Những báo cáo gần đây về vấn đề thực phẩm biến chế sản xuất tại Trung Cộng đã gây ra mối quan ngại lớn trên thế giới. Các tài liệu liên quan đến vấn đề này được trích dẫn từ các báo chí và các bài thông tin trên mạng điện toán từ Trung quốc và khắp nơi về một loại nước tương được bào chế từ tóc của con người. Về phương diện khoa học và y tế, người ta đang nghiên cứu để tìm hiểu xem việc sử dụng loại nước tương này trong thời gian ngắn hạn và lâu dài sẽ có những phản ứng bất lợi và ảnh hưởng đến sức khỏe của con người như thế nào Sau đây là bài trích dẫn từ các tài liệu thông tin đó để quý độc giả tham khảo.

Nước tương là một loại thực phẩm được chế biến từ đậu nành và đã phổ biến nhiều nhất khắp nơi trên thế giới. Lịch sử của nước tương đã có từ thời nhà Chu bên Trung Quốc trước công nguyên (1027-777). Tùy theo địa phương, nó được sản xuất bằng nhiều thứ nguyên liệu khác nhau như ở Trung Quốc, loại nước tương thường (light soy sauce) và loại nước tương đặc (dark soy sauce) gồm xì dầu hay xì yếu thì được chế biến từ đậu nành. Còn ở Nhật Bản, Triều Tiên, Phi Luật Tân có khi được chế biến bằng các nguyên liệu khác, nhưng bao giờ cũng giữ được phẩm chất vệ sinh và bổ dưỡng.

Quá trình chế biến nước tương giữa các quốc gia tuy có vài điểm khác nhau nhưng tựu trung đều giống nhau là phải trải qua những giai đoạn lên men cần thiết. Để rút ngắn thời gian trong tiến trình chế biến, ngày nay, người ta đã dùng kỹ thuật khoa học như cho vào hydrochloric acid, hoạt chất carbon và một số hương vị. Phương pháp chế biến này tuy tiện lợi nhưng đã mất hết phẩm chất thiên nhiên so với loại nước tương được biến chế theo phương pháp cổ truyền.

Ngày nay nước tương được thế giới coi như là loại gia vị cần thiết. Nó được dùng trong hầu hết các món ăn Trung Hoa và kể cả các món ăn Tây Phương như món ragu, hamburger và các món sà-lách. Bên cạnh việc làm tăng thêm mùi vị cho các món ăn, nước tương còn có một giá trị dinh dưỡng đặc biệt. Nó gồm có chất protein và carbohydrate không chất béo, cũng như chứa rất dồi dào chất riboflavin (sinh tố B2) và các chất khoáng (sodium, calcium, phosphorus, chất sắt, selenium và chất kẽm)

Hàng năm trên khắp thế giới người ta đã sản xuất ra hàng ngàn tấn nước tương để cung ứng cho thị trường tiêu thụ.

Có một điều đáng lưu ý là sử dụng nước tương trong một thời gian lâu dài hay ngắn hạn có thể ảnh hưởng đến sức khỏe nếu phương pháp và nguyên liệu chế biến không được bảo đảm vệ sinh và an toàn. Chủ điểm của bài viết này nhằm trình bày cho quý độc giả biết về một loại nước tương không an toàn được sản xuất tại Trung Quốc và được bày bán hiện nay tại khắp nơi.

Vào cuối năm 2003, người ta sản xuất hàng loạt các loại nước tương có nhãn hiệu “Hongshuai Soy sauce” tại Trung Quốc, áp dụng theo phương pháp hóa sinh và kỹ thuật tân tiến bởi một nhà máy chế biến thực phẩm gia vị. Họ còn bảo loại nước tương này không tuân theo phương pháp chế biến thông thường và cổ điển bằng những đậu nành và lúa mì. Đặc biệt giá thị trường của loại nước tương này rất rẻ nên được các nhà hàng, trường học sử dụng rất nhiều.

Giữa tháng giêng năm 2004, một nhóm ký giả của chương trình truyền hình “Weekly Quality Report” do nhà nước tỉnh Hồ Bắc điều hành đã điều tra về phương pháp chế biến nước tương của hãng Hongshuai. Họ giả dạng làm khách hàng mua sỉ nước tương và muốn biết về công thức chế biến của loại nước tương này như thế nào. Viên quản lý cho biết thành phần của nước tương gồm có amino acid hòa hợp với nước, sodium hydroxide, mật đường (loại dung dịch phế thải sau khi đã quay ly tâm chế thành đường cát trắng), hydrochloric acid và những thành phần chất hóa học khác...

Họ cũng được cho biết rằng trong nguyên liệu chế biến nước tương, hàng tháng, nhà máy phải cần sử dụng đến hàng chục ngàn tấn amino acid dưới dạng bột hoặc chất sấy khô mua từ một nhà máy sản xuất hóa chất khác. Để mở đầu cho cuộc điều tra phỏng vấn, các ký giả quyết định tìm hiểu cho ra nguồn nguyên liệu để chế biến thành chất amino acid là gì.

Sau đó các ký giả đã tìm ra nguyên liệu để bào chế loại xi-rô amino acid này tại một nhà máy sinh hóa ở tỉnh Hồ Bắc (Hubei) . Họ trả lời các ký giả rằng amino acid chủ yếu được chế biến từ tóc của con người, thu nhặt từ các tiệm uốn tóc, các đồng rác thải ra từ các bệnh viện ở nhiều nơi trong nước.

Dĩ nhiên loại tóc này rất dơ bẩn và không vệ sinh chút nào vì người ta bỏ lẫn lộn trong các rác rưởi gồm bao ngừa thai, ống và kim chích, bông gòn đã được sử dụng của bệnh viện và các băng vệ sinh của phụ nữ vùn vùn. Các nhân viên nhà máy bào chế loại tóc này không có độc chất nhưng thực tế nó không hợp vệ sinh và dĩ nhiên có mang nhiều loại vi khuẩn hay những bào tử gây bệnh khác nhau.

Nguyên do người ta sử dụng tóc của con người để chế biến amino acid để làm nước tương là vì nguyên liệu này rất rẻ, nhờ thế giá thành của nước tương cũng rẻ theo nên có thể cạnh tranh dễ dàng với những loại nước tương (thật thà) khác. Hơn nữa tóc của con người chứa dồi dào protein hơn đậu nành và lúa mì, khi làm thành nước tương lại có mùi vị thơm ngon hơn.

Cũng tương tự như vậy, trong thời kỳ chiến tranh thế giới, vì khan hiếm lương thực, đa số đậu nành đã được sử dụng để chế biến nhiều loại thực phẩm khác, chính phủ Nhật Bản cũng đã dùng kỹ thuật giống vậy để sản xuất nước tương thay thế.

Tuy nhiên tóc của con người chứa nhiều loại hóa chất độc hại. Theo báo “Weekly Quality Report” tóc nói chung chứa nhiều thạch tín (arsenic) và chì (lead), đó là những hóa chất sẽ gây phương hại trầm trọng đến hệ tiêu hóa, thận, hệ tim mạch, hệ thần kinh và hệ thống sinh dục. Hơn nữa loại tóc này rất dơ bẩn, lẫn lộn với những môi trường ô nhiễm khác nhau.

Tiêu chuẩn vệ sinh là vấn đề đáng quan ngại nhất vì nó được thu nhặt từ rác rưởi của các tiệm uốn tóc và bệnh viện, dĩ nhiên chứa nhiều vi khuẩn và không thể chế biến làm một thứ thực phẩm an toàn cho sức khỏe. Hơn nữa những hóa chất dùng để phân tách và chế biến amino acid từ tóc lại cũng là những chất độc hại khác. Trong quá trình chế biến nó sẽ sản sinh ra phụ chất carcinogenic, làm cho công nhân chế biến cũng như người tiêu thụ sản phẩm gia tăng cơ hội bị bệnh ung thư

hơn.

Một thời gian sau khi tin tức ghê tởm này được phổ biến, các cơ quan thông tin nhiều nước trên thế giới như Hong Kong, Đài Loan, Nhật Bản, Hoa Kỳ đã lên tiếng chỉ trích cách thức làm ăn bê bối này. Hiện thời Hiệp Hội Các Quốc Gia Âu Châu đã từ chối nhập cảng một số hiệu nước tương và thực phẩm sản xuất từ Trung Quốc vì lý do an toàn cho sức khỏe của công chúng. Dưới áp lực của quốc tế, chánh quyền Trung Cộng đã miễn cưỡng tỏ ra quan tâm đến sự kiện chưa từng thấy tại đất nước này.

Thực ra hàng hóa giả mạo đã trở thành mối lo ngại chánh của chính quyền Hồng Kông khi thực phẩm được chế biến từ Trung Quốc ào ạt đổ vào đã cạnh tranh với thị trường thực phẩm tại xứ này từ nhiều năm qua. Cuối năm 1998, Hải quan Hong Kong đã tịch thu hơn 13 ngàn chai nước tương giả. Vài tháng sau, họ lại tịch thu thêm một số lượng rất nhiều loại nước tương giả khác được bày bán ngoài thị trường tổng cộng trị giá trên 120 ngàn đô la Hong Kong. Loại nước tương này cũng đã được nhập cảng vào Úc trong cùng thời kỳ ấy mà không bị cơ quan kiểm phẩm phát giác.

Năm 2004, Hải quan và Cơ quan Tiêu thụ Hong Kong đã tịch thu hơn 200 chai nước tương giả được tiếp tục bày bán như vậy nữa. Phần lớn những loại nước tương giả này được sản xuất dưới nhãn hiệu của những hãng nước tương nổi tiếng như Pear River Bridge. Mặc dầu trong số nước tương giả này có loại không phải chế biến từ tóc con người, nhưng thành phần công thức không được rõ ràng, đã làm cho người tiêu thụ quan ngại vì họ sợ bị ngộ độc và nguy hiểm đến sức khỏe.

Cơ quan Kiểm Soát thực phẩm Hong Kong đã hướng dẫn người tiêu thụ về phương pháp nhận diện các loại nước tương giả và nước tương thiệt bằng cách phân biệt các đặc tính khác nhau của nó như mùi, vị và màu sắc. Hiện thời các hãng nước tương Hong Kong đã thay đổi về hình thức trình bày chai và nhãn hiệu. Nhưng nếu không được phân tích bằng kỹ thuật, chưa chắc một nhân viên kiểm phẩm đã có nhiều năm kinh nghiệm với đôi mắt bình thường có thể phân biệt được huống hồ là người tiêu thụ không được huấn luyện về khả năng chuyên môn. Để chắc chắn, nhiều người ở Hong Kong đã từ chối mua nước tương của Trung Quốc. Một số khách hàng tiêu thụ khác đã cẩn thận hơn bằng cách tẩy chay luôn bất cứ loại thực phẩm nào được sản xuất từ Trung Quốc.

Mặc dầu chánh quyền Trung Cộng cố gắng làm êm dịu sự chỉ trích của công luận thế giới về các loại thực phẩm mất vệ sinh bằng cách đưa ra biện pháp chế tài. Nhưng người tiêu thụ ở Hồng Kông vẫn còn lo ngại về sự an toàn của thực phẩm chế biến từ Trung Quốc. Bởi vì các hãng sản xuất nước tương tại lục địa vẫn tiếp

tục dùng amino acid bào chế từ tóc của con người để làm nguyên liệu sản xuất nước tương. Hiện nay nhà cầm quyền Trung Cộng, dưới áp lực của các cơ quan thông tấn trong và ngoài nước, đã có lệnh cấm sản xuất các loại nước tương chế biến theo kiểu cách này, nhưng thực sự họ có quyết tâm hay không lại là một chuyện khác.

<http://www.thegioin.net/showthread.php?t=7511>

Nhiều hàng hóa Trung Quốc dành cho trẻ em không an toàn



Báo China Daily hôm qua đưa tin gần phân nửa mặt hàng quần áo và 1/3 sản phẩm đồ dùng cho trẻ em sản xuất ở tỉnh Quảng Đông, miền nam Trung Quốc, không bảo đảm an toàn do chứa nhiều hóa chất độc hại.

Theo tờ báo, đó là kết quả của một cuộc điều tra chính thức mà nhà chức trách Quảng Đông, một trong những trung tâm sản xuất hàng xuất khẩu của Trung Quốc, tiến hành. Báo này cho biết chỉ có 53,5% số hàng may mặc được kiểm tra đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn, số còn lại phần lớn chứa dư lượng hóa chất độc hại vượt mức cho phép, trong đó có formaldehyde, một loại hóa chất có thể gây nhiễm trùng da và đường hô hấp.

Đối với đồ dùng trẻ em, chỉ 67,7% được đánh giá là an toàn, trong khi một số sản phẩm bị phát hiện có vấn đề khi chứa quá nhiều formaldehyde hoặc các kim loại nặng có hại cho sức khỏe như chì, cadmium và chromium. Tờ báo dẫn lời phát ngôn viên của Cục Giám sát chất lượng và công nghệ tỉnh Quảng Đông, ông Lâm Thụy Tây, cho biết chính việc sử dụng các nguyên liệu thô và sơn không đạt tiêu chuẩn là nguyên nhân chính khiến các sản phẩm nói trên có dư lượng formaldehyde và các kim loại nặng vượt mức cho phép.

T.Q

Việt Nam thấy nhiều nơi bán...Nguy hiểm quá

Tâm linh vào đời xin chuyển tới quý vị thông tin về

TRÀ SỮA TRÂN CHÂU hay TRÀ SỮA POLYMER

Đặc biệt cho các em nhỏ và Bạn trẻ tại Vietnam..



Việt Nam thấy nhiều nơi bán...Nguy hiểm quá !!!

Cập nhật lúc 14:27, Thứ Năm, 06/08/2009 (GMT+7)

Ở khắp mọi nơi trên đất nước Trung Quốc đều có sự hiện diện của các quán trà sữa trân châu hấp dẫn. Nhưng mới gần đây, theo điều tra thị trường của phóng viên Trung Quốc, thành phần làm ra ly sữa và hạt trân châu không những không bổ béo gì mà còn độc hại.

Ở VN, nắng hè gay gắt đã trở thành điều kiện thuận lợi cho việc phát triển kinh doanh của các quán trà sữa trân châu. Từ phố lớn phố nhỏ, đường to đường bé, ngõ hẻm góc ngách, người người uống trà sữa trân châu.

Giá thành mỗi cốc trà = nửa tệ (khoảng 1.000 VND)

Trên các khu phố lớn, 1 cốc trà sữa trân châu có giá từ 4 tệ đến 8 tệ, nhưng ở một số tiệm trà sữa ở quanh trường học và siêu thị, giá của những cốc trà sữa trân châu được làm từ những nguyên liệu không rõ xuất xứ chưa đến 3 tệ.

3 “pháp bảo” để làm trà sữa trân châu là: bột sữa, trân châu và đường hóa học. Như vậy có thể thấy giá thành phẩm, giá nguyên liệu của loại đồ uống hấp dẫn này vô cùng rẻ.

Theo ghi nhận của phóng viên Trung Quốc, trong mấy cơ sở chuyên bán buôn nguyên liệu làm trà sữa, có rất nhiều những gói bột sữa các loại, lớn nhất là 50kg,

được xếp đồng ở dưới đất. Giá cả của chúng dao động từ 20 tệ đến 400 tệ. Mỗi gói bột sữa như thế có thể pha ít nhất 400 ly trà sữa. Chủ tiệm còn cho biết bột sữa và bột trà được đóng vào cả những gói có khối lượng tịnh nhỏ để thuận tiện cho việc pha chế của những quán trà sữa trên châu nhỏ.

Một chủ cửa hàng khác cho biết: “Thường thường những gói bột sữa 200 tệ bán rất chạy”. Còn “trên châu” thì sao? Người ta đóng mỗi gói trên châu khoảng 2kg, bán 10 tệ một gói, mỗi gói như thế đủ dùng cho hơn 100 cốc. “ Tính thêm cả tiền cốc nhựa, tiền thuê nhân công và tiền thuê cửa hàng, giá thành phẩm của mỗi cốc trà sữa khoảng nửa tệ” – ông chủ tiệm đó nói.

Chú ý quan sát bao ngoài của các túi nguyên liệu, phóng viên phát hiện, ngoài bao bột trà có ghi nơi sản xuất ở Thượng Hải ra, những bao bột sữa kia chỉ có dòng chữ ghi đại lý bán hàng, không thấy ghi gì thêm nữa.

Không dùng sữa tươi mà dùng bột sữa

Anh Cố Vĩ (tên nhân vật đã được thay đổi), 42 tuổi, từng làm chủ một hệ thống nhiều cửa hàng kinh doanh mặt hàng trà sữa trên châu, tiết lộ với phóng viên, trà sữa trên châu mang đến cho khách hàng những hương vị ngọt ngào quyến rũ, đồng thời nó cũng mang đến cho họ những căn bệnh rất nguy hiểm.

“Trong trà sữa trên châu thì ‘trà sữa’ được coi là ‘linh hồn” Cố Vĩ nói, dùng bột sữa mà không dùng sữa tươi để pha trà, đây được coi là bí quyết hành nghề của những tiệm kinh doanh thức uống giải khát này. “10 ly sữa tươi cũng không cho được vị thơm đậm đà như 1 thìa bột sữa, đây cũng chính là nguyên nhân tại sao đa số tiệm trà sữa lại sử dụng bột sữa thay cho sữa tươi”.

Trên thực tế, một số nguyên liệu để làm trà sữa trên châu chỉ là những bột vụn mà thôi, thành phần cụ thể là: bột sữa, chất dẻo cao phân tử (nói trắng ra là nilon), sunphát natri ngâm nước ($\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) và một vài độc tố hóa học sử dụng trong công nghiệp như Clo.

Trong bảng thành phần của bột sữa đều ghi hàm lượng chất béo không cao quá 32%. Nhưng trên thực tế, thành phần chủ yếu của bột sữa lại chính là dầu thực vật qua quá trình Hydro hóa, đây chính là 1 loại axit béo. Chuyên gia cho biết: “Hàm lượng chất béo trong 500ml trà sữa đã vượt quá quy định nạp chất béo cho cơ thể của người bình thường trong 1 ngày, cứ tiếp tục như vậy, rất dễ mắc bệnh tim mạch, nổi u bướu, hen suyễn, thở khò khè...Trẻ nhỏ thì giảm sút trí lực”.

Ít ai có thể ngờ những hạt trên châu dai dai, dẻo dẻo này lại là

Ăn “trân châu” tức là ăn “polymer”?

Trân châu làm tăng sức hấp dẫn cho ly trà sữa. Cố Vĩ nói: “Trà sữa trân châu có được sự mến mộ của khách hàng như ngày nay chính là nhờ có những viên “ngọc” đen đen, tròn tròn đó, rất nhiều những vị khách đến với trà sữa là do trót “phải lòng” những hạt trân châu dai dai, dẻo dẻo ấy”. Người trong nghề gọi nó là bột trân châu, thành phần chính của bột trân châu là bột sắn.

Nhưng nếu chỉ là bột sắn đơn thuần, thì hạt trân châu không thể có độ dai như thế, cho nên người ta khắc phục điều này bằng biện pháp đơn giản là trộn thêm lòng trắng trứng và bột mì. Dù như vậy, nhiều tiệm trà sữa vẫn thấy rằng trân châu của họ chưa đủ độ dai cần thiết, thế là họ chọn cách làm rất nhanh gọn: cho thêm vật liệu polymer. Cái gọi là “vật liệu polymer” nói trắng ra là nhựa. Đây cũng chính là bí quyết tuyệt mật của các tiệm “trà sữa polymer”. Cố Vĩ nhấn mạnh thêm: “Cơ thể con người không thể hấp thụ hợp chất đó, hậu quả của việc ăn nhựa thế nào, ai trong chúng ta cũng có thể tưởng tượng ra được”.

Nguồn tin đáng tin cậy cho biết, hiện nay chính phủ Trung Quốc đã kiểm soát nghiêm ngặt vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Những sản phẩm gây hại cho sức khỏe người dân sẽ bị xử lý nghiêm khắc. Đây cũng là tiếng chuông cảnh báo cho tất cả người tiêu dùng, nên thận trọng khi sử dụng đồ ăn thức uống. Nếu không, sức khỏe của chúng ta sẽ tỉ lệ nghịch với độ dai dẻo của “trà sữa polymer”.

•Anh Q (Theo Renminwang – Mạng nhân dân)