

رویه ای خطر آفرین در کشاورزی و تغذیه عمومی: تهدیدی به نام فلوراید

مصاحبه با دکتر آلبرت برگستالر

آلبرت برگستالر، دکتر شیمی آلی از دانشگاه هاروارد، خود از آسیب دیدگان از آلودگی فلوراید در خمیر دندان، آب آشامیدنی و محصولات بسته بندی شده است. او سردبیر نشریه انجمن بین المللی تحقیقات فلوراید است. وی در این مصاحبه با ذکر جزئیات مفصل به تشریح خطرات افزودن این ماده سمی به خوراکی ها و آشامیدنی ها و توضیح پیشینه تاریخی و انگیزه تجاری برای این عملکرد غیر اخلاقی و غیر عقلانی می پردازد. به نقل از دکتر برگستالر، خوردن اتفاقی فلوراید (در هنگام مسواک زدن) و دریافت مستمر این ماده از طریق خوراکی ها و آشامیدنی ها با خستگی مفرط، دردهای عضلانی، بیماری های استخوان و مفاصل، اختلالات دستگاه گوارش و انواع سرطان ارتباط دارد. به نقل از این مصاحبه، ناآرامی غیر عادی کودکان که والدین را مجبور به مشاوره با روانکاو می کند نیز با فلوراید مرتبط است.

تاریخ افزودن فلوراید به اقلام مصرفی را با این فرضیه توجیه کرده اند که این عنصر در جلوگیری از فساد دندان مؤثر است. اما دکتر برگستالر، با استناد به مطالعات متعددی این ادعا را رد می کند. وی این عملکرد بیماری زا را به انگیزه تجاری صنایع کود شیمیایی برای بازیافت پسماندهای صنعتی خود مرتبط می داند. در فرآیند جداسازی کود فسفات از سنگ معدن، این صنایع از اسید سولفوریک استفاده می کنند. سنگ معدن، حاوی مقداری فلوراید است که در واکنش با اسید، به صورت هیدروژن فلوراید آزاد می شود که نهایتاً به سدیم فلوروسیلیکات و اسید هیدروفلوروسیلیک، که موادی پایدار ترند، تبدیل می گردد. این دو ماده در واقع پسماندهای صنعتی زائد و مضر هستند که در غرب به جای دور کردن از جوامع، با انگیزه صرفه جویی در هزینه ها و کسب درآمد، به کالاهای مصرفی افزوده می شود.

Source: Albert Burgstahler. "The Fluoride Menace: Trends in agriculture and public nutrition have created a crisis" 2000.