

Χρήστος Γεωργίου
Καθηγητής Βιοχημείας
Τμήμα Βιολογίας
Πανεπιστήμιο Πατρών
Τηλ. 2610-997227

Στην κατωτέρω ιστοσελίδα blog του δημοσιογράφου κ. Ν. Λεοντόπουλου (<http://eleftheroutopia.files.wordpress.com/2008/08/hmerologio-pdf.pdf>) γίνονται απαράδεκτες αναφορές στο πρόσωπό μου, που βασίζονται επί διαστρεβλωμένων και ανακριβών πληροφοριών τις οποίες παραθέτει σε επιστολή του προς τη διεύθυνση της εφημερίδας. Παραθέτω τα αποσπάσματα της επιστολής που με αφορούν (υπογραμμισμένα) και τα σχολιάζω ως ακολούθως:

Επιστολή του Νικόλα Λεοντόπουλου (4 Σεπτεμβρίου 2007) με τίτλο 'Με αφορμή ένα ρεπορτάζ για τα τρανς λιπαρά στα ελληνικά φαστ-φουντ... ΧΡΟΝΙΚΟ ΕΝΟΣ ΤΟΞΙΚΟΥ ΜΗΝΑ ΣΤΗΝ Κ.Ε.'

Προς: Μάνια Τεγοπούλου, Μέλος του Δ.Σ. της Χ.Κ. Τεγόπουλος Α.Ε.
Θανάση Τεγόπουλο, Εκδότη Ελευθεροτυπίας
Γιάννη Βλαστάρη, Διευθυντή Κυριακάτικης Ελευθεροτυπίας
Βαγγέλη Σιαφάκα, Αρχισυντάκτη Κυριακάτικης Ελευθεροτυπίας

.....«Κατά την προσωπική μου γνώμη, η παρέμβαση της ηγεσίας της Κ.Ε. διαφαίνεται από τα εξής:
(σελ. επιστολής 2) (γ) Στο άρθρο του ο καθηγητής Γεωργίου (ο οποίος κλήθηκε από τον αρχισυντάκτη να ισορροπήσει το κομμάτι) παίρνει θέση υπέρ της ποιότητας των προϊόντων της μίας εταιρείας, και μάλιστα υιοθετεί έναν ισχυρισμό εναντίον των προϊόντων της άλλης. Πρόκειται για ισχυρισμό, ο οποίος είναι αστήρικτος, και εκθέτει την εφημερίδα σε αγωγή!
(σελ. 2) (δ) Ο καθηγητής Γεωργίου έχει χρησιμοποιηθεί επτά φορές ως πηγή στα ρεπορτάζ της δημοσιογράφου που έχει τα φραντσαίζ της μίας εταιρείας (και άλλες δύο σε ρεπορτάζ άλλων συντακτών).....

Το χρονικό των γεγονότων

Τρίτη 17 Ιουλίου.....

(σελ. 6) (η) έχει προσθέσει άρθρο του καθηγητή της Πάτρας Χρ. Γεωργίου για να ισορροπήσει το κομμάτι.

Τετάρτη 18 Ιουλίου

(σελ. 7) 19. Διαπιστώνουμε με απλή αναζήτηση στο ηλεκτρονικό αρχείο της εφημερίδας ότι ο ο αρθρογράφος από τον οποίο ζητήθηκε από τον κ. Σιαφάκα εκ των υστέρων να γράψει άρθρο, ο κ. Χρήστος Γεωργίου, έχει χρησιμοποιηθεί επτά (7) φορές ως πηγή σε κομμάτια της δημοσιογράφου που έχει τα φραντσαίζ¹² και δύο ακόμα σε κομμάτια άλλων συναδέλφων....

Απάντηση Γεωργίου:

Πρόκειται περί σαφούς υπαινιγμού διαπλοκής. Η μακροχρόνια σχέση μου με την Κ. Ελευθεροτυπία είναι άμισθη και υπό την μορφή άρθρων, ρεπορτάζ και συνδρομής σε ρεπορτάζ. (β) Η θεματολογία των συγκεκριμένων ρεπορτάζ που αναφέρει ο κ. Λεοντόπουλος στην εν λόγω επιστολή του ήταν δικής μου ιδέας, την πρότεινα για ρεπορτάζ στον κ. Σιαφάκα, ο οποίος την ανέθεσε στην υπονοούμενη από τον κ. Λεοντόπουλο δημοσιογράφο, με την οποία έχω άριστη συνεργασία διότι εκτιμώ την προσωπικότητα, την αντικειμενικότητα και τις ικανότητες της ως δημοσιογράφου. Το μόνο μου κίνητρο είναι η αντικειμενική ενημέρωση της κοινής γνώμης.

(σελ. 7) 20. Αναζητούμε το άρθρο του Γεωργίου στο κοινόχρηστο σύστημα αρχείου της ΚΕ και διαπιστώνουμε πως ενώ αυτό υποτίθεται πως γράφτηκε για να ισορροπήσει το κομμάτι των συντακτών¹³, στην πραγματικότητα:

(α) στρέφεται εναντίον των McDonalds υποστηρίζοντας πως 'τα τρανς λίπη, παρότι ακόρεστα, ενοχοποιούνται ακόμα και για καρκίνους¹⁴. Όμως, σύμφωνα με την Αμερικανική Εταιρεία Καρκίνου αυτό είναι αστήρικτο¹⁵. (Γι αυτό άλλωστε και δεν το ισχυριστήκαμε στο κομμάτι μας: για να μην εκθέσουμε την εφημερίδα σε αγωγή!)

Απάντηση Γεωργίου:

Πρόσφατη επιδημιολογική έρευνα (του 2008) συνδέει ευθέως τον καρκίνο του ταχέως εντέρου με τα τρανς λιπαρά [Βλέπε Vinikoor L.C., Schroeder J.C., Millikan R.C., Satia J.A., Martin C.F., Ibrahim J., Galanko J.A., Sandler R.S. (2008). Consumption of trans-fatty acid and its association with colorectal adenomas. *American Journal of Epidemiology* 168(3): 289-297 (επίσης 'Study adds colon cancer to list for trans fats' harm': <http://www.foodnavigator.com/Science-Nutrition/Study-adds-colon-cancer-to-list-for-trans-fats-harm>). Στην επίσημη Έκθεση διαιτολογικών οδηγιών της Αμερικανικής Εταιρείας Καρκίνου (με τίτλο 'American Cancer Society Guidelines on Nutrition and Physical Activity for Cancer Prevention: Reducing the Risk of Cancer with Healthy Food Choices and Physical Activity', πηγή <http://www.foodpolitics.com/pdf/amecancsoc.pdf>) αναφέρεται για τα τρανς λιπαρά ότι «Η σχέση τους, όμως, με τον κίνδυνο καρκίνου δεν έχει καθοριστεί» (σελ. 113). Δηλαδή, η Αμερικανική Εταιρεία Καρκίνου δεν υποστηρίζει ότι δεν υπάρχει κίνδυνος καρκίνου από τα τρανς λιπαρά αλλά απλά ότι δεν έχει καθοριστεί.

(β) παίρνει θέση υπέρ των Goody's, αναφερόμενος στη διαιτητική ωφέλεια του φοινικελαίου¹⁶, παραλείποντας κάθε αναφορά στα πορίσματα της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας¹⁷.

Απάντηση Γεωργίου:

1. Αναφορικά με τον πρώτο ισχυρισμό του κ. Λεοντόπουλου ότι παίρνω «θέση υπέρ των Goody's, αναφερόμενος στη διαιτητική ωφέλεια του φοινικελαίου¹⁶», τον οποίο στηρίζει στο «άρθρο μου» που όμως παραθέτει επιλεκτικά και όχι στην πλήρη μορφή του στην πηγή #16, ισχύουν τα εξής: Η ένθετη τοποθέτησή μου (και όχι άρθρο μου) είναι επί λέξη η ακόλουθη: «Τα τοξικά τρανς λίπη των φυτικών βουτύρων (φυτίνες) δεν πρέπει να συγκρίνονται με τα κορεσμένα λίπη των φυτικών λαδιών ως προς τη διαιτητική επικινδυνότητα, ούτε όλα τα ακόρεστα λίπη των τελευταίων να θεωρούνται «καλά» λίπη. Συγκεκριμένα, τα τρανς λίπη, παρότι ακόρεστα, ενοχοποιούνται ακόμα και για καρκίνους. Επίσης, πολλά από τα ακόρεστα λίπη των φυτικών λαδιών, τα πολυακόρεστα, γίνονται τοξικά κατά το τηγάνισμα γιατί οξειδώνονται. Από τα ακόρεστα λίπη των φυτικών λαδιών, ωφέλιμα είναι κυρίως τα μονοακόρεστα (π.χ. το ολεϊκό του ελαιόλαδου), αλλά όχι όλα (π.χ. το ερουσικό οξύ). Επομένως, υπό συνθήκες τηγανίσματος των φυτικών λαδιών, η επικινδυνότητα των κορεσμένων λιπών τους αθροίζεται με αυτή των πολυακόρεστων τους, και δεν σχετίζεται με αυτή των τρανς λιπών των φυτικών βουτύρων. Υπό αυτό το πρίσμα, ένα φυτικό λάδι θεωρείται διαιτητικά πιο ωφέλιμο όταν περιέχει μεγαλύτερο ποσοστό μονοακόρεστων και μικρότερο πολυακόρεστων και κορεσμένων λιπών. Με βάση λοιπόν τέτοια ποσοστά (%-μονοακόρεστα/%-πολυακόρεστα + %-κορεσμένα), τα συνήθη φυτικά έλαια σε σειρά μειούμενης διαιτητικής αξίας είναι: ελαιόλαδο (73%/11%+14%), κανόλα λάδι (62%/32%+6%), φυσικέλαιο (49%/33%+18%), σουσαμέλαιο (43%/43%+14%), φοινικέλαιο (38%/10%+52%), σογιέλαιο (24%/61%+15%), καλαμποκέλαιο (25%/62%+13%), βαμβάκέλαιο (26%/50%+24%). Αυτή η σειρά θα άλλαζε αν τα φυτικά λάδια αξιολογούνταν με βάση το ποσό των διαιτητικά ωφέλιμων αντιοξειδωτικών συστατικών τους (θα ήταν: σογιέλαιο, κανόλα, ηλιέλαιο, φοινικέλαιο, ελαιόλαδο) ή αν λαμβανόταν υπόψιν ότι τα λάδια κανόλα, σογιέλαιο, βαμβάκέλαιο και καλαμποκέλαιο προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά. Συμπερασματικά, ο πελάτης κάθε είδους ταχυφαγείου θα πρέπει να αποφεύγει τόσο τα τηγανισμένα προϊόντα όσο και αυτά που περιέχουν φυτικά βούτυρα» (υπογράμμιση δική μου).

Ο κ. Λεοντόπουλος απέφυγε να παραθέσει το ανωτέρω υπογραμμισμένο κρίσιμο συμπέρασμα της ένθετης τοποθέτησής μου στην επιστολή του προς την τετραμελή διεύθυνση της Κ.Ε., από το οποίο φαίνεται ότι σαφώς παίρνω θέση εναντίον όλων των ειδών ταχυφαγείων (αλυσίδων και μη) και όλων των φυτικών λαδιών τηγανίσματος (εκτός βέβαια του ελαιόλαδου). Κι αυτό, παρότι παρουσιάζει αυτούσια την ένθετη τοποθέτησή μου στον σύνδεσμο 'Ο Καθηγητής Γεωργίου' (<http://eleftheroutopia.wordpress.com/gewrgiou/>) κάτω από τον τίτλο 'ΤΕΚΜΗΡΙΑ' (στο μέσο δεξιό τμήμα της σελίδας του blog του <http://eleftheroutopia.wordpress.com/>).

2. Αναφορικά με τον δεύτερο ισχυρισμό του κ. Λεοντόπουλου ότι παρέλειψα να παραθέσω τα «πορίσματα της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας¹⁷», στα οποία παραπέμπει (στην πηγή #17 και εξ αυτής στην πηγή #9) σε Έκθεση της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (με τίτλο 'Δίαιτα, Διατροφή και η Πρόληψη των Χρονίων Παθήσεων' σελ. 82, 88, 147 Γενεύη 2003), σημειώνω τις ακόλουθες ανακρίβειες. Στη συγκεκριμένη έκθεσή του ΠΟΥ, στην οποία κυρίως βασίζεται το ρεπορτάζ του κ. Λεοντόπουλου αναφορικά με το φοινικέλαιο, δεν υπάρχει κανένα στοιχείο αναφορικά με την τοξικότητα του φοινικελαίου. Συγκεκριμένα, στο ρεπορτάζ του ο κ. Λεοντόπουλος αναφέρει ότι κατά την έκθεση του ΠΟΥ «το φοινικέλαιο μπορεί να αυξήσει σημαντικά τον κίνδυνο καρδιαγγειακού επεισοδίου, και ότι το φοινικέλαιο συσχετίζεται με αυξημένο ρίσκο, περισσότερο κι από τα τρανς λιπαρά, την παχυσαρκία και την υψηλή κατανάλωση αλκοόλ» [βλέπε ρεπορτάζ του κ. Λεοντόπουλου στο blog του <http://eleftheroutopia.wordpress.com/to-kommeno-reportaz>]. Αντιθέτως, στη σελίδα 92 της εν λόγω έκθεσης (βλέπε πηγή: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf) υπάρχει η εξής πρόταση, που ομοιάζει αρκετά με αυτή του ρεπορτάζ του κ. Λεοντόπουλου: «there is convincing evidence that myristic and palmitic acids, trans fatty acids, high sodium intake, overweight and high alcohol intake contribute to an increase in risk (μετάφραση δική μου: «υπάρχουν πειστικές αποδείξεις ότι τα μυριστικά και παλμιτικά οξέα, τα τρανς λιπαρά οξέα, η παχυσαρκία, η υψηλή κατανάλωση αλατιού και αλκοόλ συνεισφέρουν στην αύξηση του κινδύνου», (εννοώντας τις καρδιαγγειακές παθήσεις). Επιπλέον, η έκθεση του ΠΟΥ ασχολείται πολύ περισσότερο με πολλά άλλα διαφορετικά είδη λιπών (ως συστατικών της διατροφής) κι ελάχιστα με το φοινικέλαιο, παρά την περί του αντιθέτου εντύπωση που δίνει στον αναγνώστη το ρεπορτάζ. Ειδικότερα για το φοινικέλαιο, η έκθεση, μη κάνοντας καμία αναφορά στην επικινδυνότητά του, αναφέρει στοιχεία μόνο (α) για την κατανάλωσή του και τη σπουδαιότητά του ως βρώσιμου λαδιού στο διαιτολόγιο των λαών της νοτιο-ανατολικής Ασίας (σελίδα 30), και (β) ότι αποτελεί φθηνή πηγή ενέργειας για τους φτωχούς κατοίκους του πλανήτη μας (σελίδα 98).

Ο κ. Λεοντόπουλος μπέρδεψε τη λέξη **palmitic acid** (παλμιτικό οξύ) με τη λέξη **palm oil** (φοινικέλαιο) στην έκθεση της ΠΟΥ, θεωρώντας ότι πρόκειται περί του ίδιου πράγματος, κάτι που αν ήταν ειδικός θα γνώριζε δεν ισχύει. Το παλμιτικό οξύ είναι ένα από τα πολλά χημικά συστατικά (λιπαρά οξέα) του ζωικού λίπους (κυρίως), ενώ το φοινικέλαιο είναι ένα φυτικό προϊόν (φυτικό λάδι) που περιέχει πολλά είδη λιπαρών οξέων (όπως παλμιτικό, στεαρικό, μυριστικό, ολεϊκό και λινολεϊκό).

Συμπερασματικά, στη δημοσιευθείσα στο blog του επιστολή ο κ. Λεοντόπουλος στήριξε τους δυσφημιστικούς του σχολιασμούς εναντίον μου επί (α) της λανθασμένης ερμηνείας της Έκθεσης της ΠΟΥ, (β) της απόκρυψης κρίσιμων συμπερασμάτων της ένθετης τοποθέτησής μου, και (γ) της διαστρέβλωσης και του νοήματος του περιεχομένου της.