

W sprawie dodawania kwasu salicylowego do środków spożywczych.

Podał

Prof. Dr. St. Bądziński.

Spostrzeżenia, dokonane w Zakładzie powszechnym do badania środków spożywczych przez p. J. Buraczewskiego, asystenta zakładu, iż z 73 prób wina, które w ciągu ubiegłego 1898 roku uległy badaniu, 21 zawierało kwas salicylowy, a szczególnie okoliczność, iż pewien kupiec z miasta Podgórze, oskarżony wskutek doniesienia zakładu o dodawanie do wina kwasu salicylowego, został przez sąd powiatowy w Krakowie uwolniony od odpowiedzialności i to po wysłuchaniu opinii lekarza, który, wnosić możemy, iż zdania naszego o szkodliwości dla zdrowia dodawania kwasu salicylowego do środków spożywczych nie podzielił, zniwala nas do wypowiedzenia się w tej sprawie.

Jeżeli kwas salicylowy używanym bywa jako środek leczniczy, to nie świadczy to wcale, iż jest on dla zdrowia ludzkiego nieszkodliwym, lecz przeciwnie, że przetwórc ten nie jest dla ustroju ludzkiego obojętny.

W samej rzeczy kwas salicylowy działa na ustrój ludzki. Działanie to streszcza się w następujących skutkach.

1) W małych dawkach kwas salicylowy obniża ciepłotę ustroju, w większych podnosi ją¹⁾.

2) Zwiększa siłę skurczów serca, oraz podnosi ciśnienie krwi w tętnicach²⁾, a według niektórych autorów³⁾ też zwalnia bicie serca.

3) Zwalnia oddechanie ⁴⁾.

4) Podnieca mocno (w postaci salicylanu sodowego) wydzielanie żółci ⁵⁾.

5) Osłabia w znacznym stopniu i to nawet przy małej zawartości w roztworze (0·10/0) działanie enzymów tak *in vitro* ⁶⁾, jakoteż *in vivo* ⁷⁾, osłabiając trawienie, nadto prawdopodobnie drażni też błonę śluzową przewodu pokarmowego.

6) Podnieca rozkład białka w ustroju ⁸⁾.

7) Pobudza wydzielanie moczu ⁹⁾.

Że spostrzeżenia te nie są mylne, wnosić można stąd, iż stwierdzone zostały przez wielu badaczy, jak to widać z przytoczonego piśmiennictwa tego przedmiotu.

Te wyniki badań doświadczalnych zresztą uzupełniają i oświetlają spostrzeżenia kliniczne, zwłaszcza te, gdzie zdołano spostrzegać objawy chorobowe, spowodowane zażyciem kwasu salicylowego.

Przy stósowaniu kwasu salicylowego, jakoteż salicylanu sodowego w celach leczniczych spostrzegano w samej rzeczy nawet po dawkach niewielkich (1·5 grm.) pojawianie się osutki, przy równoczesnem podniesieniu ciepłoty ustroju; drobne plamki czerwone, powiększając się, zlewały się ze sobą, tworząc na ciele duże czerwone pląty, a po niejakiem czasie ustępowały miejsca bąblom. Zdołałem znaleźć w piśmiennictwie opisanych 5 przypadków ¹⁰⁾ podobnego działania związków salicylowych.

Objawów tych niepodobna zaliczyć do kategorii zjawisk idyosynkrazyi, zwłaszcza iż trudno niedopatrzyć ich powinowactwa z innymi objawami chorobowymi poważniejszej natury, a mianowicie z zakłóceniami w narządzie słuchowym; badania doświadczalne bowiem stwierdziły, iż spostrzegane często przy stósowaniu kwasu salicylowego i znane lekarzom praktykom zjawiska szumu w uszach, mają przyczynę poważną w przekrwieniu jamy bębenkowej i błędnika, oraz zastoju, a nawet wynaczynieniach krwi w tych narządach ¹¹⁾. A jeżeli jeszcze dodamy, iż spostrzeżono wpływ kwasu salicylowego na ruchy macicy ¹²⁾, to będziemy mieli



przed sobą szereg różnych wprawdzie objawów klinicznych, mających jednak wspólne źródło w zmianach w naczyniach włoskowatych i wspólną przeto przyczynę w oddziaływaniu kwasu salicylowego na obieg krwi, a w szczególności na ośrodki naczynioruchowe.

Spostrzeżenie dokonane w pracowni, iż kwas salicylowy wpływa ujemnie na trawienie, znalazło też swój wyraz w spostrzeżeniach klinicznych; wiadomo bowiem, iż przetwórcy ten, stosowany jako środek leczniczy, po dłuższym zażywaniu spowoduje zmniejszenie łaknienia i skłonność do zaburzeń czynności w przewodzie pokarmowym.

Kwas salicylowy znalazł zastosowanie do konserwowania środków spożywczych dla swej własności powstrzymywania rozwoju drobnoustrojów. Z doświadczeń wykonanych przez wielu badaczy wynika, że dopiero zawartość 0·1—0·2% kwasu salicylowego jest w stanie skutecznie przeszkadzać rozwojowi drobnoustrojów, że przeto dodawanie kwasu salicylowego do wina lub piwa w mniejszej ilości jest bezcelowe, bo oczekiwanego skutku nie osiąga. A któż zaręczy wreszcie, że handlarz wina, widząc raz bezskuteczność zaprawy wina małą ilością kwasu salicylowego, nie doda w innym wypadku dwu- i trzykrotnej ilości?

Ale nawet i ta przytoczona ilość kwasu salicylowego w winie nie jest bagatelką: wszak przy wypijaniu większej ilości tego napoju przy wspomnianej zawartości kwasu salicylowego zdarzyć się może łatwo, iż ktoś będzie nieświadomie zażywał dawki 0·5—1 grm. tego związku i to dlatego tylko, że niedołączny partacz, handlujący winem, nie potrafi obchodzić się z swoim towarem i brak umiejętności, dbałości i czystości usiłuje zastąpić wątpliwym zabiegiem. Bo niewątpliwem jest, że przy umiejętnem i starannem obchodzeniu się każdy gatunek wina daje się przechowywać przez lat wiele, nie ulegając kiśnieniu octowemu.

W zapatrywaniu naszym, iż dodawanie kwasu salicylowego do środków spożywczych jest dla zdrowia conajmniej wątpliwem, nie jesteśmy zresztą odosobnieni.

W r. 1887 Akademia nauk lekarskich w Paryżu orzekła, iż dodawanie kwasu salicylowego do środków spożywczych winno być wzbronione, a to z powodu, iż konserwowanie za pomocą kwasu salicylowego wywołało niejednokrotnie nieszczęśliwe wypadki, że wreszcie doświadczenie lekarskie stwierdziło, iż spożywanie częste nawet małych dawek tego związku może spowodować uszkodzenie zdrowia, zwłaszcza u ludzi w podeszłym wieku, lub osób, u których czy to czynności nerek są zakłócone, czy to narządy trawienia nie funkcjonują należycie. Wskutek tego orzeczenia francuskie ministerstwo spraw wewnętrznych zakazało przewozu przez granice Francji środków spożywczych, zawierających kwas salicylowy.

W tym czasie wydał podobne rozporządzenie też rząd szwajcarski.

Tegoż 1887 roku Rada sanitarna miasta Medyolanu również zakazała dowozu do tego miasta środków spożywczych, zaprawionych kwasem salicylowym, uzasadniając ten zakaz powyżej wspomnianymi względami.

W r. 1888 za zakazem dodawania kwasu salicylowego do środków spożywczych oświadczyła się również komisya, której rząd holenderski polecił zbadanie tej sprawy.

Podobne stanowisko zajął wkrótce w tej sprawie i rząd niemiecki; ustawa bowiem państwowa niemiecka z d. 20-go kwietnia 1892 r. wzbroniła dodawania kwasu salicylowego do wina, oraz innych napojów.

W państwie austriackiem niema wprawdzie ustawy ani rozporządzenia ministeryalnego, któreby wzbraniało dodawania kwasu salicylowego do środków spożywczych; za miarodajną jednak należy uważać uchwałę najwyższej Rady zdrowia, która na posiedzeniu z dnia 1 lipca 1889 r. zaleciła wzbronienie dodawania tego przetworu do środków spożywczych, a to w myśl orzeczenia wydziału lekarskiego uniwersytetu wiedeńskiego (z r. 1885).

Jeżeli zabieramy głos w sprawie konserwowania środków spożywczych za pomocą kwasu salicylowego, to z po-

wodu, że jestto sprawa dla zakładu naszego zasadniczej wagi, a to dlatego, że tolerowanie dodawania tego związku do wina przesądzi w rozstrzygnięciu wszelkich spraw o zafalszowanie wina i uczyni nam niemożliwem zwalczanie tak rozpowszechnionego w kraju fałszowania tego napoju. A jeżeli czynimy to na tem miejscu, to dlatego, że radziibyśmy, by różnice zapatrywać tak w tej, jak wogóle w podobnych sprawach wyjaśniały się na drodze wymiany zdań przed forum kompetentnem i nie dawały okazji — choć wierzymy, że nieświadomie — do szerzenia wątpliwości, z których tylko *tertius gaudens*, fałszujący ze szkodą zdrowia publicznego, korzyść wynieść może.

Literatura.

- 1) Chisone und Petrucci: Jahresber. über die Fortschr. d. Thierch. IX 711.
- 2) E. Maragliano: Centrbl. f. medic. Wiss. 1882 str. 865.
- 3) Chisone und Petrucci loco citato.
- 4) Chisone und Petrucci l. c.; Ch. Livon: Comptes rend. 90 str. 321.
- 5) Lewaschew: Zeitschr. f. klin. Med. 7 oraz 8 str. 48.
- 6) Feser und Friedberger J. d. Thierch. V 290; Stenberg: J. d. Thierch. V str. 292 (1895). Emil Schütz: Prager med. Woch. 1885 streszcz. w. J. d. Thierch. XV str. 272.
- 7) Stan. Klikowicz. Virchow's Archiv. 102 str. 360.
- 8) Wolfsohn: Inauguraldissertation Königsberg; Carl Virchow: Zeitschr. f. physiol. Ph. 6 str. 78; E. G. Salomé: Wiener med. Jahrb. 1885 str. 463.
- 9) A. Huber: Deutsch. Arch. f. klin. Med. str. 129 (1888).
- 10) W. Erb: Berl. klin. Woch. 1884 N. 29; Siegrf. Rosenberg: Deutsche med. Woch. 1886 N. 33, streszczenie w Centrbl. für med. Wiss. 1888 str. 224; Barron: Lancet 1890 May 31 streszcz. w Centrbl. f. med. Wiss. 1890 str. 576; E. Beier: Arch. f. Dermatol. und Syphildol. XXVIII str. 125 streszcz. w C. f. med. W. 1895 str. 43.
- 11) Kirchner: Berl. klin. Woch 1881; Kirchner: Monatsch. für Ohrenheilk. 1883 N. 5 streszcz. w Centrbl. f. med. Wiss. 1883 str. 665; Schwabach: Deutsch. med. Woch. 1884 N. 11.
- 12) Linhardt: Wiener med. Presse streszcz. w Centrbl. für med. Wiss. 1890 str. 112.

Osobne odbicie z „Przeglądu Lekarskiego“ Nr. 16 1899.

Kraków, 1899 — Drukarnia Uniwersytetu Jagiell., pod zarządkiem Józefa Filipowskiego.