

Pois é, quem poderia imaginar comer plástico junto com sal marinho?

Boletim do Instituto IDEAIS – BI 05/09/2017

Fonte: Huffpostbrasil.com

Plásticos não biodegradáveis, tanto os verdes derivados da cana de açúcar e os de origem fóssil acabam gerando microplásticos durante seu longo processo de degradação.

Estudos recentes mostram essa possibilidade de contaminação de alimentos.



ARTCOOKSTUDIO VIA GETTY IMAGES

Quanto tempo vai levar para os produtos que usam plástico em suas embalagens e também em produtos descartáveis passarem a utilizar plásticos biodegradáveis?

De que adianta um discurso de estão reduzindo X por cento de plásticos em suas embalagens enquanto o restante continua a poluir o planeta, matar a vida selvagem e virar microplástico quando descartado incorretamente pelas pessoas?

Já se sabe que apenas 9% de todo o plástico é reciclado no planeta. O restante está lá abandonado fazendo parte da paisagem da sua janela. E em breve de volta no prato de comida de todos nós.

Leia artigo completo em inglês em <http://bit.ly/IDEAIS05092017>

[www.i-ideais.org.br](http://www.i-ideais.org.br) [info@i-ideais.org.br](mailto:info@i-ideais.org.br)