

Η προειδοποίηση των επιστημόνων: Αυτό το φαγητό πωλείται παντού, βρίσκεται στα πιάτα μας και θεωρείται άκρως επικίνδυνο

Γιατί είναι τόσο επικίνδυνο;

Σύμφωνα με νέα έρευνα, τα παιδιά που καταναλώνουν πάνω από 10 χοτ ντογκ τον μήνα έχουν 9 φορές περισσότερες πιθανότητες να πάθουν λευχαιμία. Η λευχαιμία είναι καρκίνος στο αίμα, κατά τον οποίο ο μυελός των οστών και άλλα όργανα που σχετίζονται με το αίμα παράγουν πολλά ανώριμα ή μη φυσιολογικά λευκοκύτταρα.

Αυτά καταπιέζουν την παραγωγή των φυσιολογικών κυττάρων του αίματος, οδηγώντας σε αναιμία και άλλα συμπτώματα. Σύμφωνα με τον Οργανισμό Λευχαιμίας και Λεμφώματος, πάνω από 24.000 άτομα αναμένεται να πεθάνουν από λευχαιμία το 2015.

Αυτές οι συνέπειες δεν επηρεάζουν μόνο τα παιδιά. Οι πατεράδες που έτρωγαν χοτ ντογκ πριν συλλάβουν παιδί έχουν περισσότερες πιθανότητες να κληροδοτήσουν τον καρκίνο στα παιδιά τους και οι έγκυες γυναίκες που έτρωγαν χοτ ντογκ είναι περισσότερο πιθανό να αναπτύξουν όγκο στον εγκέφαλο.

Γιατί είναι τόσο επικίνδυνα τα χοτ ντογκ;

Όλα έχουν να κάνουν με τα νιτρικά άλατα. Τα νιτρικά άλατα χρησιμοποιούνται σαν συντηρητικά για το κρέας. Σύμφωνα με το Foodcare, τα νιτρικά άλατα κάνουν και τα εξής:

-Διατηρούν το ροζ χρώμα του κρέατος. Χωρίς αυτά, το κρέας θα έδειχνε γκρίζο.

-Προσθέτουν μια χαρακτηριστική γεύση. Αποκρούουν τα *clostridium botulinum*, τα βακτήρια που είναι υπεύθυνα για την αλλαντίαση, μια επικίνδυνη ασθένεια που προκαλεί παράλυση στο αναπνευστικό και μυϊκό σύστημα. Ωστόσο, τα πρόσθετα αυτά έχουν ως στόχο να μας προφυλάξουν από ένα δηλητήριο. Το Foodcare λέει ακόμα:

“Δυστυχώς, όταν μαγειρεύονται ή διασπώνται στο στομάχι, τα νιτρικά άλατα σχηματίζουν νιτροζαμίνες, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν καρκίνο στα μικρά παιδιά και τις έγκυες γυναίκες”. Τα νιτρικά άλατα επίσης, υπάρχουν και σε λαχανικά τα οποία καλλιεργούνται με λιπάσματα, αλλά πολλά από αυτά τα λαχανικά έχουν τα δικά τους συστατικά που καταπολεμούν την παραγωγή νιτροζαμίνης.

“Το σπανάκι, τα παντζάρια, το σέλινο, ο μαϊντανός και το λάχανο περιέχουν από την φύση τους πολλά νιτρικά άλατα. Η ποσότητα καθορίζεται από τα γονίδια του φυτού και επίσης από τα νιτρικά άλατα που υπάρχουν στο χώμα όπου καλλιεργούνται, όπως αναφέρει το fanpage.

Λόγω της αυξημένης χρήσης νιτρικών λιπασμάτων τον τελευταίο αιώνα, αυτά τα νούμερα είναι αρκετά υψηλά. Αλλά μην σταματήσετε να τρώτε αυτά τα λαχανικά, πολλά από αυτά περιέχουν και βιταμίνη C, η οποία περιορίζει φυσικά τον σχηματισμό τοξικών νιτροζαμινών”.

Τι να κάνετε;

Τι μπορεί, λοιπόν, να κάνει κανείς για να είναι ασφαλή τα παιδιά του; Το καλύτερο πράγμα είναι να αποφεύγει τα χοινοτογκ και όλα τα επεξεργασμένα κρέατα ή γενικότερο το κρέας. Τα βιολογικά τρόφιμα δεν είναι και πάντα εγγυημένα ασφαλή.

Είναι ακόμη σημαντικό να μειώσετε ή να σταματήσετε να τρώτε λαχανικά που καλλιεργούνται με λιπάσματα. Όπως αναφέραμε και πιο πάνω, τα λιπάσματα περιέχουν νιτρικά άλατα.

Πηγή: www.medicalnews.gr