



έκθεση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) κρούει τον κώδωνα του κινδύνου για μια καρκινογόνο ουσία που καταναλώνουμε σε καθημερινή βάση.

Οι κλινικές δοκιμές έδειξαν ότι μια χημική ένωση που βρίσκεται στις αμυλούχες τροφές που μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες αλλά και στον καφέ και σε ορισμένες βρεφικές τροφές συμβάλλουν στην ανάπτυξη των καρκινικών κυττάρων.

Όταν τηγανίζουμε τις πατάτες ή ψήνουμε ένα τοστ, σχηματίζεται εξωτερικά μια τραγανή καφετί κρούστα. Σε αυτήν την κρούστα υπάρχουν χημικές ουσίες που ονομάζονται ακρυλαμίδια.

Τα ακρυλαμίδια σχηματίζονται όταν τα φυσικά σάκχαρα και αμινοξέα των τροφών – πατάτες, δημητριακά, σπόροι – μαγειρεύονται σε θερμοκρασίες άνω των 65 βαθμών Κελσίου.

Βρίσκονται σε κάθε είδους έτοιμο αρτοσκεύασμα (μπισκότα, κρακεράκια), στον καφέ και σε βρεφικές τροφές με επεξεργασμένο πύτουρο.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών της EFSA σε πειραματόζωα έδειξαν ότι η αυξημένη

πρόσληψη αυτών των χημικών συστατικών μπορεί να προκαλέσει μεταλλάξεις στο DNA, διευκολύνοντας την ανάπτυξη των καρκινικών όγκων και την εξάπλωση των καρκινικών κυττάρων.

Εκπρόσωποι της EFSA δηλώνουν πως αντίστοιχες κλινικές δοκιμές σε ανθρώπους δεν έχουν καταλήξει σε οριστικά συμπεράσματα όσον αφορά της σχέση του καρκίνου με τα ακρυλαμίδια που λαμβάνουμε από τη διατροφή μας, αναφέρει το σχετικό δημοσίευμα του TIME.

Πηγή: onmed.gr