

Φαγητά σε κονσέρβα: Ποιον κίνδυνο κρύβουν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[bigstock-Food-133556](#)

Αν ανήκετε σε αυτούς που καταναλώνουν συχνά τρόφιμα από κονσέρβες, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι ένα χημικό που χρησιμοποιείται στην κατασκευή της κονσέρβας μπορεί να διαφύγει στο φαγητό και να καταλήξει στο σώμα σας.

Σύμφωνα με έρευνα από τη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ, το εν λόγω χημικό, που είναι η διφαινόλη Α, εντοπίστηκε στη σούπα από κονσέρβα που κατανάλωσαν οι 75 συμμετέχοντες και εν συνεχεία εντοπίστηκε στα ούρα τους.

Στο πλαίσιο της έρευνας, οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε 2 ομάδες, που κατανάλωναν για 5 συνεχόμενες ημέρες σούπα μαγειρεμένη με φρέσκα υλικά και σούπα από κονσέρβα. Μετά από ένα Σαββατοκύριακο «διατροφικής ξεκούρασης», οι 2 ομάδες άλλαξαν πιάτα, δηλαδή όσοι έτρωγαν σούπα από κονσέρβα κατανάλωσαν τη φρεσκομαγειρεμένη και το αντίστροφο.

Η μέση συγκέντρωση διφαινόλης Α στα ούρα των συμμετεχόντων ήταν 1,1 µg/L μετά την κατανάλωση φρέσκιας σούπας και 20,8 µg/L μετά την κατανάλωση σούπας από κονσέρβα.

Η διφαινόλη Α επιδρά κυρίως στο ορμονικό σύστημα και απορροφάται στον οργανισμό μέσω της διατροφής αλλά και του δέρματος και της αναπνοής.

Η διφαινόλη Α διαταράσσει την ενδοκρινική ισορροπία ενός ανθρώπου, καθώς μιμείται ορισμένες ορμόνες του, ενώ παράλληλα δημιουργεί προβλήματα στον μεταβολισμό και στο ανοσοποιητικό σύστημα.

Προηγούμενες έρευνες έχουν συσχετίσει την ουσία με διαβήτη, καθώς και μερικούς καρκίνους.

Πρόσφατη αμερικανική έρευνα έδειξε ότι τα αυξημένα επίπεδα της ουσίας στα ούρα ενός άνδρα μπορεί να αποτελούν ένδειξη για την ύπαρξη καρκίνου του προστάτη.

Είναι η πρώτη φορά που μια μελέτη δείχνει ότι η διφαινόλη στα ούρα αποτελεί πιθανό βιοδείκτη για τη συγκεκριμένη νόσο (κάτι ανάλογο με το τεστ PSA).

Πηγή: onmed.gr