

غذای داغ را فوت نکنید!

فوت کردن عادت است که بسیاری از افراد در هنگام نوشیدن نوشیدنی‌های داغ و به ویژه زمانی که گرسنه هستند و یا عجله داشته باشند انجام می‌دهند.



جام جم آنلاین: فوت کردن عادت است که بسیاری از افراد در هنگام نوشیدن نوشیدنی‌های داغ و به ویژه زمانی که گرسنه هستند و یا عجله داشته باشند انجام می‌دهند.

این عمل، گاه باعث انتقال بیماری به سایرین و نیز پخش بوی بد دهان در هوا می‌شود. تحقیقات پزشکی حاکی از آن است که هوای دهان مرکب از دو اکسیژن و یک هیدروژن است؛ انسان برای بقا به اکسیژن نیاز دارد و بدن او پس از دریافت اکسیژن، آن را در هنگام بازدم به دی اکسید کربن تبدیل می‌کند.

دمیدن بر خوراکی‌های داغ، باعث ترکیب شدن آن با غذا و به وجود آمدن ماده‌ای مضر برای بدن می‌شود که ترکیبش با خون باعث به وجود آمدن پوکی استخوان، ضعف عضلانی، کمبود حافظه و ایجاد سنگ کلیه شده و بر روی باروری مردان نیز تاثیر سوء می‌گذارد.

دکتر محمدرضا نصرتی عضو انجمن تحقیقات طب سنتی دانشگاه تهران در زمینه مضرات فوت کردن در خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها به ایسنا گفت: هم اکنون ثابت شده است که با عمل فوت کردن بر غذا و خارج شدن گاز دی اکسید کربن از دهان، مواد و فضولاتی که باید از طریق دهان خارج شوند، با ورود دوباره به بدن باعث ایجاد مشکلاتی می‌شوند؛ از لحاظ بهداشتی نیز برخی ویروس‌ها که از طریق تنفس باید دفع شوند با این عمل، دوباره به بدن باز می‌گردند.

دکتر نصرت حیدری استاد شیمی دانشگاه پیام نور ارومیه نیز در این زمینه اظهار داشت: در صورت بازگشت گاز دی اکسید کربن خارج شده از بدن به وسیله دمیدن بر خوراکی‌ها، اسید مضر در بدن تولید می‌شود.

همچنین محمد قوام زاده، متخصص تغذیه نیز اظهار داشت: با عمل دمیدن بر غذا، میکروب‌ها و بخارات دهان به غذا منتقل می‌شود زیرا مخاط دهان غنی از میکروب بوده و انتقال آن به انسان، فرد را بیمار می‌کند.