

هشدار درباره پختن گوشت در حرارت زیاد

پختن گوشت در حرارت زیاد خطر ابتلا به سرطان لوزالمعده را افزایش می دهد...



پختن گوشت در حرارت زیاد خطر ابتلا به سرطان لوزالمعده را افزایش می دهد. سرطان لوزالمعده از سرطان های دستگاه گوارش است که درمان آن بسیار مشکل است و موجب مرگ شمار زیادی از بیماران می شود . بر اساس شواهد ، افرادی که دفعات زیاد از گوشت کباب شده یا سرخ شده استفاده می کنند دست کم 70 درصد بیش از دیگران به این نوع سرطان دچار می شوند. متخصصان تغذیه بهترین روش پخت گوشت را آب پز کردن آن می دانند