



مواد پروتئینی هنگام پخت، سرطان زا می‌شوند

استاد دانشگاه لیden هلند گفت: موادی که سرشار از پروتئین هستند هنگامی که پخته یا کباب می‌شوند سرطان‌زا هستند...

استاد دانشگاه لیden هلند گفت: موادی که سرشار از پروتئین هستند هنگامی که پخته یا کباب می‌شوند سرطان‌زا هستند. درودی، استاد دانشگاه لیden هلند، در گفت‌وگو با فارس گفت: تمام مواد پروتئینی بر اثر پختن، سرخ شدن و کباب شدن مواد شیمیایی ایجاد می‌کنند که ثابت کردیم این مواد سرطان‌زا هستند. وی افزود: با توجه به فرهنگ کشور در استفاده از مواد گوشتی که سرشار از پروتئین هستند، حتما باید همراه این مواد از سبزیجات و ماهی که حاوی آنتی‌اکسیدان هستند استفاده کنیم چون می‌توانند اثر بدی که در هنگام پختن و سرخ شدن مواد ایجاد شده را از بین ببرند و یا کم کنند. درودی تصریح کرد: در همین راستا توصیه می‌شود که این مواد پروتئینی در کوتاه مدت سرخ و کباب شوند. از آنجایی که این مواد جزء مواد غذایی هستند و می‌دانیم که مواد غذایی موثرترین عامل در بروز سرطان به شمار می‌رود بهتر است که از آنها با احتیاط مصرف شود. وی گفت: یکی از تحقیقات من مختص همین مواد غذایی بود که در آن تاثیر این مواد را روی کروموزومها بررسی کردیم و دیدیم که این مواد بر اثر پخته شدن عملکرد طبیعی خود را از دست می‌دهند.