

Najgroźniejsze jedzenie na świątecznym stole

25 grudnia 2016

Brytyjska chemiczka Catherine Harcup wymieniła dwa najbardziej niebezpieczne, jej zdaniem, produkty spożywcze na świątecznym stole.



Jak informuje rosyjska telewizja Life powołując się na „The Guardian”, na pierwszym miejscu znalazł się marcepan. Słodycz, który wiele osób lubi przyrządzać w święta stanowi mieszankę syropu cukrowego (lub pudru) i sproszkowanych migdałów.

To właśnie ten ostatni składnik najbardziej niepokoi Harcup, ponieważ zawiera amigdalinę, która w jelitach zamienia się w cyjanek, trującą ciecz, która szybko wchłaniana jest przez krew.

Z tego punktu widzenia szczególnie niebezpieczny jest gorzki migdał, toteż marcepan lepiej przygotowywać z jego słodkiego odpowiednika. Poważne zatrucie (nawet ze śmiertelnym finałem) może się zdarzyć, jeśli zje się około 30 kilogramów marcepanu.

Niemniej jednak, chemiczka radzi maksymalnie ograniczyć zjadanie wyrobów z migdałów. Aby osiągnąć korzyść z tego

orzecha, dietolodzy zalecają zjadać nie więcej, niż garstkę migdałów w dzień.

Drugi produkt to gałka muszkatołowa. To również nierzadki gość na świątecznym stole. Jednak w nim zawarta jest halucynogenna substancja mirystycyna, dlatego nadmierne spożycie gałki muszkatołowej może wywołać mdłości, częstoskurcz serca, zaburzenia widzenia i inne dolegliwości.

Catherine Harcup uprzedza: do negatywnych skutków dla zdrowia może doprowadzić nawet spożycie zaledwie jednego orzecha.

Specjalistka zaleca również więcej ostrożności z popularną ozdobą świąteczną: jemiołą. Ta wiecznie zielona roślina pasożytnicza zawiera foratoksynę. Ta substancja wywołuje senność, mdłości, a nawet drgawki.

Zdjęcie: [pixel2013](#) (CC0)

Źródło: pl.SputnikNews.com