

Хирург Александр Умнов, преподаватель кафедры хирургии медицинского факультета Государственного университета просвещения рассказал о вреде колбас, особенно дешёвых сортов.

По его словам, частое употребление колбасы может негативно сказаться на здоровье. Колбаса, которая по сути является мясным фаршем с солью, подвергнувшегося и другим видам обработки, часто изготавливается с использованием добавок и стабилизаторов для увеличения срока хранения.

Например, жировые вкрапления в колбасу могут привести к повышению уровня холестерина, что, в свою очередь, увеличивает риск возникновения проблем с сердцем, ожирения и диабета. Кроме того, содержащиеся в колбасе соли могут повышать кровяное давление, а специи — вызывать раздражение желудка и кишечника.

Умнов также отметил, что дешёвые колбасы часто содержат субпродукты животных — рога, копыта и хрящи, измельчённые до мелких частиц. И такой состав может спровоцировать проблемы с почками и кишечником. Это наиболее вредно для растущего организма, поскольку может спровоцировать проблемы с печенью и поджелудочной железой.

«Соли, добавляемые в колбасу, могут привести к повышению артериального давления и нарушению работы почек. Специи могут вызвать раздражение стенок желудка и кишечника. Возрастает риск гастрита и язв. В самых дешевых колбасах для готовки используют мясо механической обвалки, а это истолченные в труху, а после собранные воедино рога, копыта, хрящи и прочие остатки от животного. А такой “компот” может вызвать развитие мочекаменной болезни, а неизмельчённые куски могут поранить стенки органов», — добавил эксперт.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.