

Врач-диетолог Елена Соломатина предупредила, что неправильное хранение сыра с плесенью может привести к усиленному росту грибков в организме.

Врач отметила, что благородная плесень в сырах безвредна, однако обычная плесень может содержать споры, которые при попадании в организм могут вызвать отравление. Сыры с благородной плесенью безопасны, если в организме нет проблем с повышенным ростом грибков, например кандидоза.

При употреблении просроченного сыра с благородной плесенью существует риск развития вредных бактерий, таких как листерия, что может привести к листериозу — инфекционному заболеванию, которое может возникнуть, в частности, из-за употребления в пищу инфицированных продуктов животного происхождения. Соломатина подчеркнула, что тяжесть заболевания зависит от бактерий, присутствующих в продукте, и общей иммунной системы человека. В целом правильное хранение и соблюдение сроков годности имеют решающее значение для предотвращения рисков для здоровья, связанных с употреблением сыра.

«Сыры с благородной плесенью не вредят организму. Однако при повышенном грибковом росте в организме (например, кандиде) такие продукты лучше не употреблять. В противном случае грибки в сыре вступят во взаимодействие с патогенными бактериями, и течение заболевания может усугубиться», — предупредила диетолог.

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