

Dobro pečeno crveno meso na roštilju – zar može postojati bolje jelo do toga? No tko redovito papa prepečeno crveno meso povećava rizik obolijevanja od raka mokraćnog mjehura.

Crveno meso usređuje ljubitelje dobrog roštilja, ali čini se da ne uveseljava vaš mjehur, pogotovo kada su u pitanju visoke temperature. To toga je došla jedna američka studija. „Uzrok tomu su amino kiseline koje se nalaze u sastavu mesa i koje pod utjecajem visokih temperatura mogu utjecati na nekontrolirani rast stanica“, objašnjava Xifeng Wu, voditeljica studije.

Veliku ulogu igra način na koji se priprema meso – polupečeno i prepečeno. U grupi u kojoj su sudionici konzumirali srednje pečene odreske, rizik obolijevanja od raka mokraćnog mjehura je bila manja, nego kod one grupe gdje su osobe preferirale itekako dobro pečene odreske i koji ih često konzumiraju.

Da istraživanje drži vodu pokazuje i period u kojem se provodilo – znanstvenici su na Sveučilištu u Teksasu punih 12 godina pratili 1800 pacijenata. Xifeng Wu naglašava da je ovo istraživanje još jednom pokazalo usku poveznicu između prehrane i raka.

