Какие паразиты опасны любителям летних шашлыков?

Тематика: **Социальная сфера**
Корпоративные новости

Дата публикации: 20.06.2022

Дата мероприятия / события: 20.06.2022

г. Тула

По данным Роспотребнадзора за последние годы количество россиян, заболевающих гельминтозом, выросло на 13%. Сальмонеллез, кишечные бактерии и палочки, лямблии — можно прожарить или пропарить, но некоторые виды паразитов (цестоды или покрытые оболочкой), не всегда гибнут от высоких температур. Об этом предупреждает Михаил Кутушов, к.м.н., врач-токсиколог, создатель «Симбионтов Кутушова»

По данным Роспотребнадзора за последние годы количество россиян, заболевающих гельминтозом, выросло на 13%. Сальмонеллез, кишечные бактерии и палочки, лямблии — можно прожарить или пропарить, но некоторые виды паразитов (цестоды или покрытые оболочкой), не всегда гибнут от высоких температур. Об этом предупреждает Михаил Кутушов, к.м.н., врач-токсиколог, создатель «Симбионтов Кутушова»

“Все виды мяса делятся на несколько видов "площадок", в которых наиболее часто можно столкнуться с паразитами. Самое опасное - свиное мясо, в нем могут содержаться трихинеллёз, сальмонеллёз. По статистике, каждый второй шашлык заражен паразитами”, - рассказывает доктор Кутушов.

В природе паразиты циркулируют между животными, чаще всего цепочка: дикие животные - крысы - свиньи.

Ленточные черви - одни из наиболее опасных, т.к. могут жить в организме человека годами и грозить неожиданным смертельным исходом. Свиной цепень - крайне опасный паразит, один из видов ленточных червей. Он встречается в свином, заячьем и другом диком мясе.

Паразиты опасны не только для системы ЖКТ, но и для внутренних органов - за них цепляются споры паразитов, и начинается процесс размножения. Также опасность представляется и для мозга. Некоторые паразиты и кишечные инфекции провоцируют депрессии и тревожность, а также воздействуют на белое вещество в мозге.

Мясо должно быть со штамповкой ветеринаров. Дикое мясо (кабанов, лосей);

Покупая мясо, смотрите, откуда продавец достает его;

Качественно маринуйте и прожаривайте блюдо;

Не покупайте шашлык у дороги.

“Старайтесь не покупать мясо сильно заранее, осмотрите его перед маринованием. И помните, что хорошо замаринованное и прожаренное мясо сократит вероятность попадания паразитов в организм,” - напоминает Михаил Владимирович.

Постоянная ссылка на материал: http://smi2go.ru/publications/144652/