

الفسيفساء معمل لسموم الحرب البيولوجية



الأحد 5 مايو 2013 12:05 م

أكد الدكتور مجدى بدران عضو الجمعية المصرية للحساسية والمناعة واستشارى طب الاطفال وزميل معهد الطفولة بجامعة عين شمس أن الفسيفساء بما يحتويه من بكتريا مقاومة للملح يعد سلاح المستقبل ومعملا للحرب البيولوجية لاحتوائه على انواع من البكتريا تفرز سموما تعد من اقوى السموم المستخدمة فى الحرب البيولوجية مثل سم البوتولينام , وذلك فى حالة عدم توفر الشروط الصحية السليمة فى تمليح تلك الاسماك .

واوضح - فى تصريح غداة الاحتفال بشم النسيم - ان هناك ثلاثى يسبب حساسية الفسيفساء وهم البكتريا المكونة للهستامينات " مسببات الحساسية " , وإنزيم هيستيدين ديكاربوكسيليز , والهستامين , لافتا الى ان هذا الثلاثى يقل تأثيره بالتجميد والغليان فيما عدا الهستامين .

وقال ان الابحاث العالمية الحديثة كشفت عن ان بعض انواع من البكتريا المكونة للهستامين لا تتأثر بالملح بل انها تحبه ايضا وتنشط فى وجوده وبعضها لايتأثر بغياب الاكسجين ويفرز مسببات الحساسية بصورة كبيرة .

واضاف ان الهستامين يسبب انتفاخ الاوعية الدموية وانخفاض ضغط الدم , وإنقباض عضلات الممرات الهوائية فى الشعب واحمرار الجلد وحرقان الفم والصداع والميل للقيء بما يعطى إنذارا طبيعيا مبكرا ينبه الانسان لتعرضه للخطر

وأشار الى انه بالملاحظة وجد ان شم النسيم يتزامن مع زيادة معدلات الحساسية وان تناول الاسماك المملحة تحمل فى طياتها خطرين داهمين على صحة الانسان يتمثلان فى احتمال فساد تلك الاسماك والملوحة الزائدة التى تتميز بها , والتى قد تسبب حساسيات وقيء واسهال وتضر بالقلب والكلى والكبد وترفع ضغط الدم وتضاعف الازمات الربوية .

وينصح الدكتور بدران المصريين بعدم الاسراف فى تناول الاسماك المملحة , مشيرا إلى ان اى فساد أو تلوث بها لا يستطيع المستهلك اكتشافه بالعين المجردة أو بالشم حيث تغطى رائحتها النفاذة على اى روائح فاسدة فيلتبس الامر على المشتري .

واكد ان تناول السمك المشوى أفضل من تناول الفسيفساء وأن الرنجة أقل خطورة من الاسماك المملحة لتعرضها للحرارة قبل تناولها , وانه يمكن إبطال مفعول السموم الموجودة فى الفسيفساء بقلية فى الزيت مع تناول السلطة وشرب عصير الليمون معه .

وذكر ان هناك فئات معرضة لمخاطر الفسيفساء اكثر من غيرها وهم الاطفال والحوامل ومرضى القلب وناقصى المناعة , محذرا من تناول الاطفال للاسماك المملحة بصفة عامة لاحتمال اصابتهم بنزلات معوية والاصابة بالتسمم .

وأوضح أن البكتريا تتكاثر فى الخياشيم والامعاء وتنشط بعد موت الاسماك .

أش أ