عالمة روسية تطلق تحذيرات بشأن البدائل الصناعية للسكر

أطلقت العالمة الروسية المختصة بدراسة الأحياء والتي تدعى، "إيرينا مالتسيفا" تحذيرات بشأن استخدام بدائل السكر الصناعية، منوهة الى أنها قد تؤدي للإصابة بمرض السكري من النوع الثاني

وأفادت الخبيرة في حديث لراديو "سبوتنيك"، إلى أن الجسم يتفاعل مع الأطعمة المحتوية على بدائل السكر، تماما كما يتفاعل مع السكر الحقيقي.

وأشارت مالتسيفا قائلة:"توجد في الجسم مستقبلات للحلوى ليس فقط في تجويف الفم، بل وفي مناطق أخرى بداخله. لذلك عندما تدخل هذه المواد المحلية إلى الجسم مع الطعام، فإن هذه المستقبلات تتفاعل معها كما مع الغلوكوز".

وبحسب ماذكرت، أنه في هذه الحالة يبدأ البنكرياس في إنتاج الأنسولين، حتى في حالة عدم وجود الغلوكوز.

وتابعت، "لا يميز الدماغ بين الغلوكوز الحقيقي وبين المادة البديلة التي تصل إلى الدم. لذلك من أجل تنظيم مستوى الغلوكوز في الدم، يوجه الدماغ البنكرياس لتقليل مستوى الغلوكوز بالأنسولين، على الرغم من عدم وجوده في الطعام".

وأفادت الخبيرة، إلى أن زيادة كمية الأنسولين في الجسم، يمكن أن يؤدي إلى اضطراب عمليات التمثيل الغذائي.

وقالت، "تحفز بدائل السكر إنتاج كمية كبيرة من الأنسولين، ما قد يؤدي إلى تطور مقاومة الأنسولين، وبالتالي إلى الإصابة بالنوع الثاني من مرض السكري".

وقدمت الخبيرة نصيحة لمحبي الحلويات، الذين قرروا تخفيض كمية السكر في نظامهم الغذائي، أن يتناولوا الفواكه والثمار بدلا من بدائل السكر الصناعية.