

رابط جرثومي « بين اللحوم والسرطان »



اكتشفت دراسة جديدة وجود صلة جرثومية بين نظام غذائي واحد وسرطان القولون عن طريق تغيير البكتيريا في الأمعاء.

وتشير الدراسة الجديدة إلى أن الجراثيم المعوية قد تكون في قلب الارتباط بين النظام الغذائي الغربي وسرطان القولون.

وقال شوجي أوجينو، المعد للدراسة: «تدعم هذه النتائج فرضيتنا القائلة بأن الحميات ذات النمط المعتمد على تناول اللحوم الحمراء (لحم البقر أو الضأن) واللحوم المصنعة تزيد من خطر الإصابة بسرطان القولون والمستقيم من خلال «تأثيرها في بكتيريا الإشريكية القولونية».

وتشرح جمعية السرطان الأمريكية: «ربطت الأنظمة الغذائية التي تحتوي على الكثير من الخضر والفواكه والحبوب الكاملة بانخفاض خطر الإصابة بسرطان القولون أو المستقيم. كذلك، قللت من تناول اللحوم الحمراء (لحم البقر أو الضأن) واللحوم المصنعة، والتي ارتبطت بزيادة خطر الإصابة بسرطان القولون والمستقيم». وقدم العلماء تفسيرات

- (HCAs) مختلفة للعلاقة بين اللحوم المصنعة والسرطان. ويلقي أحدهم باللوم على الأمينات الحلقية غير المتجانسة وهي منتج ثانوي للحوم يتم إطلاقه أثناء التعرض للحرارة العالية. والسبب المحتمل الآخر المتورط في حالة اللحوم المصنعة هو المواد الحافظة، وخاصة النترات

ومع ذلك، فإن هذه المواد الحافظة، التي يتم تحويلها إلى مادة النتروزامين المسرطنة أثناء الهضم، لا توجد في اللحوم الطازجة.

وقد ينطوي النهج الغذائي الأكثر حكمة على زيادة استهلاك الخضار والفواكه والأسماك والبقوليات والحبوب الكاملة

وغالباً ما يشار إلى سرطان القولون والمستقيم، المعروف أيضاً باسم سرطان القولون، بالسرطان الخفي لأنه نادراً ما تنتج عنه أعراض في المراحل الأولية