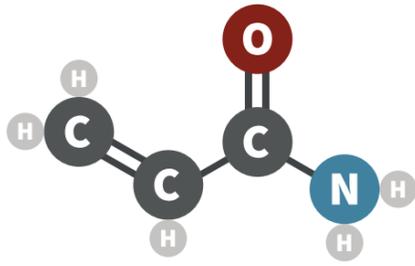
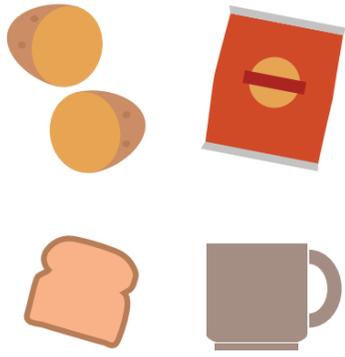


هواجس كيميائية هل يسبب الأكريل أميد السرطان؟



الأكريل أميد

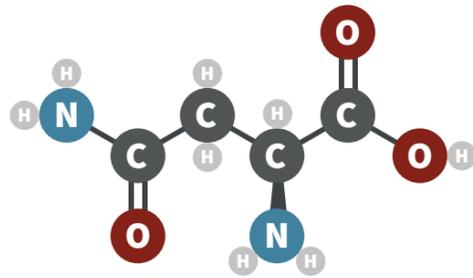


ما هو الأكريل أميد وأين يوجد؟

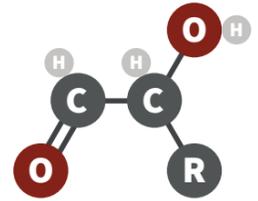
هو مركب كيميائي يتشكل نتيجة حدوث تفاعلات عند طهو الأطعمة الغنية بالكربوهيدرات (السكريات) بدرجات حرارة مرتفعة، تتواجد كميات صغيرة منه في الأطعمة مثل البطاطا المحمصة، الخبز المحمص ورقائق البطاطا، ويوجد أيضاً في حبوب القهوة المحمصة ودخان السجائر.

كيف يتشكل الأكريل أميد في الأطعمة؟

عندما تطهى الأطعمة الغنية بالكربوهيدرات بدرجات حرارة مرتفعة (فوق 120 درجة مئوية) فإن الحموض الأمينية ترتبط مع السكريات المختزلة (مثل الغلوكوز) لتشكل مجموعة من المنتجات. يرتبط الحمض الأميني الأسبارجين مع السكريات لينتج الأكريل أميد. درجات الحرارة المرتفعة وفترات الطهو الطويلة تنتج كميات أكبر من الأكريل أميد.



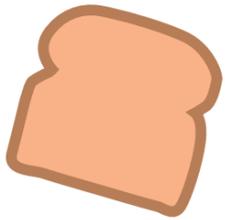
الأسبارجين



سكر مختزل

يصنف الأكريل أميد كمادة مسرطنة بشرية محتملة، ولكن مع ذلك فكمياته بالطعام قليلة جداً:

الخبز المحمص



4.8 مايكروغرام

(على فرض أن قطعة واحدة = 24 غرام)

رقائق البطاطا



12.4 مايكروغرام

(على فرض أن وزن كيس الرقائق = 24 غرام)

الجرعة اليومية الوسطية



30 مايكروغرام

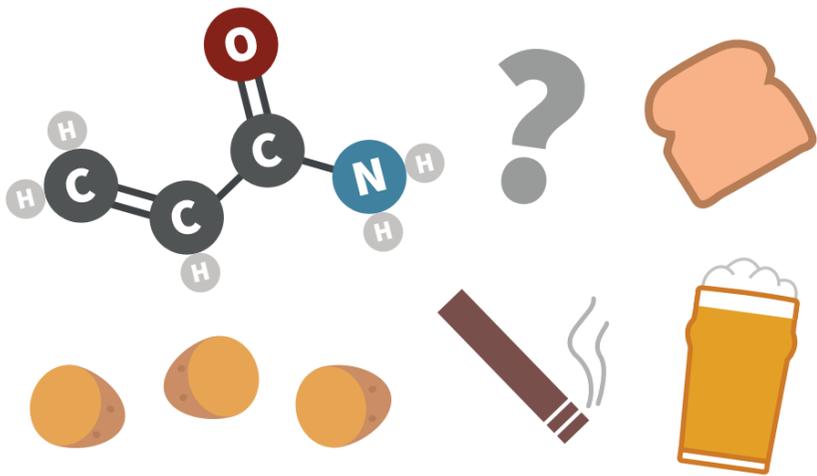
(على فرض أن وزن الجسم = 75 غرام)

الحد الأعلى للجرعة اليومية الموصى بها



195 مايكروغرام

(على فرض أن وزن الجسم = 75 غرام)



هل علينا القلق من الأكريل أميد؟

لا تشكل مستويات الأكريل أميد في الأغذية هاجساً كبيراً عند الحديث عن ارتفاع خطر الإصابة بالسرطان، وهذا بناء على دراسة تم إجراؤها على الحيوانات (في الوقت الحاضر هناك أدلة شحيحة على وجود خطر الإصابة عند البشر). ترتبط زيادة خطر الإصابة بالسرطان ارتباطاً وثيقاً مع شرب الكحول أو التدخين المستمرين. يوصى عادة بتجنب الطهو الزائد للطعام للتخفيف من محتوى الأكريل أميد.

باختصار: لم يتم لحد الآن وبشكل حاسم إيجاد علاقة بين كميات الأكريل أميد الموجودة في الأطعمة وزيادة الإصابة بالسرطان



© Andy Brunning/Compound Interest 2017 - www.compoundchem.com
Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem
Shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence

