

Quando il cibo diventa veleno

Le tossinfezioni alimentari sono patologie dovute all'introduzione con gli alimenti di virus, batteri o/e loro tossine, che possono provocare sintomi gastrointestinali (diarrea, dolori addominali, nausea e vomito) e/o sintomi che riguardano altri organi, in qualche caso con conseguenze molto gravi. La corretta preparazione dei cibi è la prima forma di prevenzione per evitare che questi stessi vengano contaminati da germi, i quali saranno per lo più distrutti da una appropriata cottura. Le malattie possono essere dovute a batteri, a tossine prodotte da batteri o possono essere causate da virus. I batteri che resistono alla preparazione degli alimenti, una volta raggiunto l'intestino agiscono provocando un danno della parete e, in qualche caso, sintetizzando "in loco" tossine, ovvero sostanze che possono accentuare la sintomatologia intestinale o, tramite il torrente ematico, possono provocare danno anche in altri organi. Si tratta di patologie più frequenti nei mesi estivi. In alcune situazioni, dopo una cottura inadeguata, permane nel cibo la sola tossina, la quale a

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/06/2014