



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVESİNİ YİYİN, ÇEKİRDEĞİNDEN UZAK DURUN

Kayısı kadar bademi andıran çekirdeği de sıklıkla tüketiliyor.

Ancak kayısı çekirdeği ölümlü sonuçlanan zehirlenmelere sebep olabilir.

Ege Üniv. Çocuk Acil Servis Sorumlusu Dr. Ulaş Sağ;

"Kayısı çekirdeğinin içinde 'amigdalın' adında siyanürün öncü maddesi bulunuyor. Mide asiditesini geçtikten sonra, kimyasal reaksiyona geçiyor. Bir su molekülü kaybediyor ve sonra da siyanüre dönüşüyor" diye konuştu. 2 küçük kayısı çekirdeği 10 kilo ağırlığındaki bir çocuğu kısa sürede ölüme götürebiliyor. Mide asidini arttırdığından çekirdeği yiyen kişinin tok olması ve çekirdeğin tazeliği zehirlenmeyi hızlandırıyor.

Dr. Ulaş Sağ, zehirlenme durumuyla ilgili olarak şunları söyledi:

"Önce solunumu durur sonra kalbi durur, hasta durdurulamayan havalelerle gelir. 1 saat 2 saat içinde hastayı kaybedebilirsiniz."

Uzmanlar, kayısı çekirdeklerinin özellikle küçük çocuklara yedirilmemesi uyarısında bulunuyor.

Uzmanların pazarlarda bademle karıştırılarak satılan kayısı çekirdekleriyle ilgili de bir uyarısı var.

Siyanür zehirlenmesi yaşamamak için hileli ürün satanlara karşı dikkatli olmak gerekiyor.