

Cientistas alertam: estão aumentando os casos de vermes transmitidos por esta comida que quase todo mundo come, inclusive você!

O sushi, prato típico da culinária japonesa, virou um dos alimentos preferidos dos ocidentais, inclusive os brasileiros.

O alimento faz sucesso principalmente entre os jovens, mas é preciso tomar bastante cuidado.

Segundo um estudo publicado no British Medical Journal, o consumo de sushi está aumentando os casos de infecção parasitária.

Quem chegou a essa conclusão foi uma equipe de pesquisadores portugueses.

Eles usaram como ponto de partida o caso de um paciente de 32 anos.

O homem chegou ao hospital reclamando de dores na barriga, febre e vômitos – sintomas que já estavam ocorrendo havia uma semana.

Depois de realizar uma endoscopia, os médicos descobriram, dentro do estômago dele, larvas do gênero Anisakis.

A enfermidade é causada pela ingestão de peixes e frutos do mar crus ou mal cozidos que contenham larvas desse parasita, segundo o Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos (CDC).

As coisas ficaram mais claras quando o homem revelou que tinha

comido sushi recentemente.

Para tratar as vítimas de anisaquíase, infelizmente, as únicas formas são por meio da endoscopia ou cirurgia – alternativas eficazes para eliminação do verme.

No caso desse paciente, bastou uma endoscopia para ele não sentir mais incômodos.

A anisaquíase é uma doença muito mais comum no Japão, graças aos hábitos alimentares da população, como o consumo de sushi.

A novidade é que ela tem crescido muito no Ocidente.

Isso tem acontecido porque o sushi tem se tornado bastante tradicional.

Para provar a tese, os pesquisadores mostraram que em 25 casos de anisaquíase, estudados entre 1999 e 2002, todos os pacientes tinham uma dieta rica em peixes crus.

O Ministério da Saúde, do Trabalho e da Previdência Social do Japão emitiu um alerta para o crescimento de infecções por anisakis.

De acordo com o Japan Times, o número de vítimas da doença aumentou de 79, em 2013, para 126, em 2016.

Para você ter noção, em 2004 só houve quatro casos.

Isso não quer dizer que você deve parar de consumir sushi, caso goste.

Na verdade, nossa ênfase é para que tome cuidado.

O governo japonês, por exemplo, orienta para que o peixe seja mantido numa temperatura abaixo de -20°C durante pelo menos 24h.

Também recomenda que o peixe seja aquecido por um minuto, em temperaturas superiores a 60 graus – assim as larvas do

parasita são eliminadas.

As recomendações da Agência de Padrões Alimentares dos Estados Unidos (FSA) são similares às do governo do Japão.

Segundo a organização, peixes crus ou levemente cozidos devem ser congelados por quatro dias a uma temperatura de, pelo menos, -15°C.

Aqui no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomenda que os pratos preparados ou que contenham peixe cru ou mal cozido devam ser precedidos do congelamento do pescado em pelo menos -20°C (menos vinte graus Celsius) por um período mínimo de sete dias ou menos -35°C (menos trinta e cinco graus Celsius) por um período de no mínimo 15 horas.

Para a Anvisa, essas condições já são suficientes para destruir as larvas.

Fonte: Cura Pele Natureza.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) E-mail:folhadoprogresso@folhadoprogresso.com.br