Akceptuję
W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej Polityce Prywatności

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

Cukier - kulinarna kokaina

Jest niezbędny dla prawidłowego funkcjonowania mózgu, dodaje energii i poprawia humor, a wielu z nas nie wyobraża sobie bez niego kubka herbaty czy filiżanki kawy. Jednocześnie uważa się, że jest odpowiedzialny za powstawanie ponad pięćdziesięciu schorzeń.

Mowa rzecz jasna o cukrze, który gości nie tylko w każdej kuchni, ale dodatkowo w większości przetworzonych produktów. Podczas gdy na początku XX wieku średnie roczne spożycie cukru w przeliczeniu na osobę wynosiło 5 kg, obecnie wartość ta wzrosła do 39 kg w Polsce i 42 kg w Europie. Tylko częściowo spożywamy go świadomie, sięgając po przysłowiowy kawałek czekolady czy otwierając puszkę gazowanego napoju, ponieważ jest także w produktach, których na pierwszy rzut oka nie posądzalibyśmy o jego obecność, np. w musztardzie, majonezie, warzywach konserwowych, szynce czy w daniach gotowych. Cukier, w różnej postaci, znajdziemy dosłownie wszędzie, a jego nadmierne spożycie jest kolejna choroba cywilizacyjną.

Dlaczego cukier jest groźny?

Biały cukier rafinowany nie zawiera żadnych substancji odżywczych, dostarczając organizmowi jedynie tzw. pustych kalorii. To efekt obróbki chemicznej, której poddawany jest cukier, nim trafi do sprzedaży. Biorąc pod uwagę wpływ cukru na zdrowie człowieka, nie to jest jednak najgroźniejsze. Cukier traktowany jest przez organizm jak ciało obce, w wyniku czego uruchamia on reakcje obronne, osłabiając działanie układu odpornościowego. Codziennie spożywana sacharoza powoduje stan ciągłego, nadmiernego zakwaszenia, czego efektem jest pobieranie przez organizm coraz większej ilości pierwiastków, magazynowanych w naszym ciele – np. wapnia, w wyniku czego psują nam się zęby, pojawia się próchnica czy wzrasta ryzyko osteoporozy. Glukoza (glikogen) magazynowany jest w wątrobie, nadwyżka zaś powraca do krwi w postaci kwasów tłuszczowych, które najpierw odkładają się na biodrach, brzuchach etc., a potem zakłócają prawidłowe funkcjonowanie układu krwionośnego. Stąd już tylko krok do miażdżycy czy zawału serce.

Zazwyczaj poprzestajemy na twierdzeniu, że cukry są w naszym organizmie źródłem energii, niezbędnym paliwem, potrzebnym by prawidłowo funkcjonować – mówi Paweł Skrzypczak z firmy Primavika. Zapominamy jednak, że dostateczną ilość cukru dostarczają nam owoce i warzywa, poza tym fruktoza w nich zawarta jest cukrem prostym, łatwiej przyswajalnym. Świadomość Polaków dotycząca zagrożeń, jakie niesie ze sobą cukier jest wciąż na niskim poziomie. Nie czytamy etykiet, nie zastanawiamy się nad jakością produktów, które wybieramy. Wszystko to niestety odbija się na zdrowiu – prędzej czy później.

W obecnych czasach nie ma możliwości całkowicie uniknąć spożywania cukru, nie jest to zresztą zalecane. Tak jak i zawsze w kwestiach zdrowotnych, najważniejszy jest jednak umiar i rezygnacja z produktów, które w swoim składzie zawierają go bardzo dużo. Warto rozejrzeć się w sklepach w poszukiwaniu produktów, w których zbędny cukier został wyeliminowany lub zastąpiony w 100 % naturalnym słodzikiem. Takich produktów jest naprawdę sporo a ich ceny nie są wbrew pozorom wygórowane. Na rynku znajdziemy nie tylko bezcukrowe soki, desery, ciastka czy dżemy ale także produkty ciut bardziej nietuzinkowe - szczególnie wartościowe i bardzo doceniane przez osoby świadome potrzeby i wagi zdrowego odżywiania. Są to między innymi wybrane wegetariańskie dania gotowe, pasty drożdżowe do chleba i bezmięsne pasztety. Wśród zdrowych produktów zupełnie

pozbawionych cukru i skierowanych nie tylko do dorosłych, ale także i dzieci, prawdziwym hitem odżywczym jest masło orzechowe bez dodatku cukru i soli oraz masło sezamowe słodzone agawą.

Źródło: www.dlastudenta.pl, http://www.primavika.pl
https://laboratoria.net/aktualnosci/16433.html

15-01-2026

Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food

Zimą organizm pracuje inaczej niż latem.

15-01-2026

Odmrożenia – co robić?

Ujemne temperatury zwiększają ryzyko odmrożeń.

15-01-2026

Mikrobiom a ból pleców

Czy bakterie w jelitach mogą wpływać na ból pleców?

15-01-2026

Szczepienia mogą dawać więcej korzyści

Mogą przynosić korzyści wykraczające poza ochronę przed patogenami.

15-01-2026

Piramida kontrowersji

Nowe amerykańskie wytyczne żywieniowe budzą kontrowersje.

15-01-2026

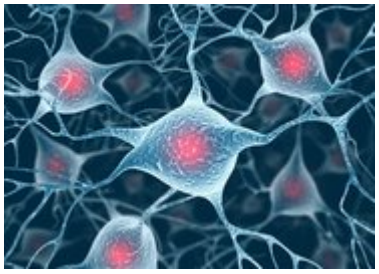
Probiotyki pomagają odbudować florę jelitową po kolonoskopii

Przygotowanie do kolonoskopii jest dość inwazyjne dla organizmu.

05-01-2026

Olbrzymie ilości danych o Wszechświecie z wód Morza Śródziemnego

KM3NeT to nie jeden detektor, lecz podmorskie miasto tysięcy czujników światła.



05-01-2026

Nowe organizmy są odkrywane szybciej niż kiedykolwiek wcześniej

Biolodzy odkrywają rocznie średnio 16 tys. gatunków.

Informacje dnia: Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji Probiotyki pomagają odbudować florę jelitową po kolonoskopii Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji Probiotyki pomagają odbudować florę jelitową po kolonoskopii Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji Probiotyki pomagają odbudować florę jelitową po kolonoskopii

Partnerzy