

Осторожно, гельминты!

Домашняя малосольная рыба, суши, сашими... Все это невероятно вкусно, но и рискованно.

Суши в нынешнем виде -кусочек сырой рыбы на шарике вареного риса, приправленный соевым соусом и васаби, -существует в Японии не так уже давно-всего сто лет.

Сырую, недосоленную рыбу есть опасно: есть риск подцепить личинки паразитов, которые в ней обитают. Современная промысловая обработка этот риск снижает: на крупных траулерах рыбу либо сразу же после улова замораживают, и тогда личинки погибают либо немедленно удаляются внутренности. Но кто может на сто процентов поручиться, что рыба, взятая для суши, обработана именно таким способом?

Проверьте себя, ответив на заданные вопросы:

- все время чувствуете усталость
- с аппетитом что-то странное, то нет совсем, то вдруг не отогнать от стола
- у вас бледная кожа
- беспокоят аллергические реакции, зудящая сыпь на коже
- постоянно раздражены
- ночью много раз просыпаетесь, особенно между 2 и 3 часами ночью.

Чем больше ответов «да», тем больше вероятность заражения глистами. Отправляясь на исследование, имейте в виду: результативность анализа кала не превышает 12-20%, серологическая диагностика, при которой берут кровь из вены намного точнее -до 95% ,но и существенно дороже, так как это иммуноферментный анализ на определение антител к определенным возбудителям.

Бороться с лямблиозом, аскаридозом, энтеробиозом – так называются болезни, вызванные глистами, - тяжело. Если болезнь вовремя не распознать, она переходит в хроническую стадию. Однажды поселившись в организме, червь мучает человека годами: забирает у хозяина витамин В12, микроэлементы (цинк, медь, йод), а это и сухая, зудящая кожа, крапивница, отеки лица, тяжесть и боли в животе, запоры, неприятный запах изо рта...

Врач-аллерголог Громода О.А.