

علت تداخل مصرف هم زمان خربزه و عسل

مصرف همزمان خربزه و عسل برای بدن مضر است و می تواند مشکلاتی را برای سلامت بدن به همراه داشته باشد، در صورت خوردن خربزه و عسل باید چه کاری انجام دهیم؟

به گزارش سایت خبری پرسون، مصرف همزمان برخی مواد غذایی سبب عدم جذب مواد معدنی و ویتامین ها شده و از این رو برای فرد مشکلات فراوانی به وجود می آورد. آثار تداخل های غذایی در تمام افراد یکسان نیست و ممکن است برخی علایم تداخل های غذایی، در یک نفر به شدت بروز کند اما فرد دیگری با خوردن همان مواد غذایی، دچار هیچ عارضه یا مشکلی نشود. مواد غذایی مختلفی مانند خربزه و عسل و... با یکدیگر تداخل دارند. از نظر طب سنتی مصرف خربزه و عسل با یکدیگر مضر است و سبب بروز مشکلات گوارشی خواهد شد. در این بخش علت تداخل مصرف هم زمان خربزه و عسل از نظر طب سنتی را بررسی می کنیم.

آیا خوردن خربزه و عسل باعث مرگ آنی می شود؟

تداخل های غذایی در موارد بسیار زیادی، تهدیدی جدی برای سلامت فرد نیستند و زندگی او را تهدید نمی کنند. برخی علایم تداخل های غذایی، در یک نفر به شدت بروز کند. علت بروز مشکلات در مصرف همزمان مواد غذایی به قدرت هضم، جذب، طبع، مزاج، توانایی های بدنی، سن، جنس و حساسیت های غذایی افراد مختلف بستگی دارد.

هنگام مصرف خربزه و عسل چه اتفاقی در بدن می افتد ؟

پس از خوردن خربزه و عسل و مخلوط شدن آنها ترکیب های موجود در این دو ماده خوراکی با یکدیگر وارد واکنش شده و سبب به وجود آمدن یک ماده سفت و سخت می شوند، هضم این ماده سفت حاصل از ترکیب آنها، برای دستگاه گوارش سخت است بنابراین مصرف خربزه و عسل با هم ماده دیر هضم و بد هضمی را ایجاد می کند که فرد را دچار دل دردهای شدیدی می کند. این دل درد ها اغلب سبب مرگ نمی شوند اما طاقت فرسا هستند و در برخی افراد انقباضات قولنجی شدید را سبب می شود.

مصرف هم زمان خربزه و عسل از نظر طب سنتی

از نظر طب سنتی اگر چند ماده غذایی با طبع سرد یا طبع گرم را یکجا مصرف کنیم، باعث برهم خوردن تعادل طبع بدن می شود. زمانی که طبع بدن از تعادل خارج شود، دچار مشکلاتی خواهد شد. بنابراین توصیه می شود در طول روز به طور متعادل خوراکی هایی با طبع سرد و گرم مصرف کنید.

مصرف همزمان دو خوراکی با طبع سرد، مانند سرکه با برنج، ماست با ترب و ماهی، گوشت مرغ با ماست و ماهی، شیر با گوشت مرغ و ماهی سبب تولید بلغم و مشکلات گوارشی شده و مضر می باشد و سبب پیسی می شود.

همچنین مصرف غذای شیرین (خربزه) بعد از غذای غلیظ، بی هضم (گوشت) باعث می شود این غذا در بدن به صورت فاسد در آید و نفخ معده و عوارض گوارشی را در پی داشته باشد.

طب سنتی مصرف خربزه و عسل را منع می کند زیرا مصرف این دو ماده خوراکی گرم با یکدیگر سبب ورم معده، انسداد در مجاری بدن، بالا رفتن صفرا، حساسیت، آلرژی پوستی و خارش می کند البته مشکلات پیش آمده برای فرد بستگی به طبع و وضعیت گوارش او دارد.

یافته های پزشکی درباره مصرف خربزه و عسل

خوردن خربزه با عسل از نظر علم پزشکی ضرری ندارد اما اگر فردی بیماری نهانی داشته باشد و با مصرف این دو خوراکی بیماریش عود می کند.

تدابیر پس از مصرف خربزه و عسل

اگر پس از مصرف عسل و خربزه با هم احساس دل درد شدید نمودید، ابتدا به پزشک مراجعه نمایید.

اگر به پزشک دسترسی ندارید :

کاری کنید که سبب بالا آوردن و استفراغتان شود تا این مواد از معده خارج گردد.

برای رفع دل درد می توانید عرق نعناع و عرق پونه مصرف نمایید.

مصرف آب انار ترش برای مقابله با عوارض مصرف عسل و خربزه، مفید است.

منبع: ایلنا