

CHẢO CHỐNG DÍNH GÂY LÃO HOÁ Ở PHỤ NỮ

Các nhà khoa học Mỹ đã phát hiện ra các chất hóa học lấy đi tuổi thanh xuân của nữ giới. Hãng thông tấn ABC News cho biết những chất nguy hiểm đó được tìm thấy trong lớp phủ chống dính của xoong chảo và những bao bì thực phẩm khác.

Các nhà khoa học Mỹ đã phát hiện ra các chất hóa học lấy đi tuổi thanh xuân của nữ giới. Hãng thông tấn ABC News cho biết những chất nguy hiểm đó được tìm thấy trong lớp phủ chống dính của xoong chảo và những bao bì thực phẩm khác.

Các nhà khoa học khẳng định những người phụ nữ sớm bước vào tiền mãn kinh và bị già đi nhanh chóng thường xuyên tiếp xúc với các dụng cụ nấu ăn này.

Các hợp chất có trong chảo chống dính và bao bì thực phẩm khiến phụ nữ già đi nhanh hơn.

Chất có hại với họ về bản chất hóa học thuộc nhóm pefluoroabon PFC có mặt khắp nơi, trong nhà bếp (như đã nói trong lớp chống dính của nồi niêu), trong phòng ngủ (bình xịt nước hoa) và những nơi khác trong nhà (các sản phẩm hóa chất gia dụng như bình xịt ruồi muỗi, kiến, gián, lau ửa kính, bình xịt bồn cầu...).

Người ta còn chứng minh các chất này liên quan đến ung thư tuyến giáp, gây bệnh tật cho hệ miễn dịch và các bệnh tim mạch. Hàm lượng PFC trong máu cao nhất là ở phụ nữ lứa tuổi từ 42 đến 44, nghĩa là trước khi bước vào tuổi mãn kinh.

Một trong những tác giả phát hiện ra hiện tượng này khẳng định: "Không nghi ngờ gì nữa chuyện các chất PFC tác động lên quá trình lão hóa. Tuy các công trình nghiên cứu khoa học chưa chứng minh được cơ chế tác động của chúng, song hàm lượng cao của chúng trong cơ thể người phụ nữ chính là nguyên nhân của tình trạng mãn kinh sớm ở họ. Hàm lượng cao của PFC trong máu người phụ nữ trên 42 – 45 là cao nhất vì lứa tuổi ấy họ phải tiếp xúc với chúng nhiều nhất nên chúng chưa kịp bị đào thải ra khỏi cơ thể".