

Γιατί ο ντεκαφεϊνέ είναι επικίνδυνος για την υγεία σας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η καφεΐνη είναι ουσία που περιέχεται στον καφέ, το τσάι, τα ενεργειακά ποτά και αλλού και είναι υπεύθυνη για τη διέγερση του κεντρικού νευρικού συστήματος.

Θεωρείται ότι προσφέρει και άλλα οφέλη στην υγεία όπως μειωμένο κίνδυνο εκδήλωσης Αλτσχάιμερ και ορισμένων μορφών καρκίνου.

Η κατανάλωση υπερβολικής ποσότητας καφεΐνης όμως, μπορεί να προκαλέσει ταχυκαρδία, αϋπνία, άγχος και ανησυχία, ενώ η απότομη διακοπή της μπορεί να οδηγήσει σε συμπτώματα στέρησης, όπως πονοκεφάλους και ευερεθιστότητα.

Αυτός είναι και ο λόγος που πολλοί άνθρωποι προτιμούν να πίνουν καφέ χωρίς καφεΐνη.

Ο ντεκαφεϊνέ καφές ωστόσο εγκυμονεί κινδύνους για την υγεία. Ο λόγος σχετίζεται με τις τοξικές χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την εξαγωγή της καφεΐνης.

Η πιο συνιθισμένη χημική διαδικασία που χρησιμοποιείται για την εξαγωγή της καφεΐνης είναι η άμεση εξόρυξη. Πρόκειται για τον εμποτισμό πράσινων κόκκων καφέ σε ένα διάλυμα νερού και ενός χημικού διαλύτη, το χλωριούχο μεθυλένιο ή αλλιώς οξικός αιθυλεστέρας. Αφού ο διαλύτης εκτελεί τη χημική αυτή αντίδραση, οι κόκκοι ξεπλένονται με νερό.

Το χλωριούχο μεθυλένιο είναι ένα πτητικό, άχρωμο υγρό με οσμή χλωροφόρμιου. Το χλωριούχο μεθυλένιο χρησιμοποιείται σε διάφορες βιομηχανικές διεργασίες σε πολλές διαφορετικές βιομηχανίες: στη φαρμακοβιομηχανία, στις κατασκευές για την αφαίρεση χρωμάτων, για την παραγωγή κόλλας και αφρού πολυουρεθάνης κα.

Η διαδικασία επαναλαμβάνεται αρκετές φορές μέχρι η καφεΐνη να αφαιρεθεί πλήρως από τους κόκκους καφέ. **Όταν το χλωριούχο μεθυλένιο εισέρχεται στο σώμα σας, μετατρέπεται σε μονοξείδιο του άνθρακα, το οποίο παρεμποδίζει την κυκλοφορία του οξυγόνου. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές παθήσεις των πνευμόνων και άλλα προβλήματα υγείας.**

Αν επιμένετε να καταναλώνετε ντεκαφεϊνέ καφέ, επιλέξτε βιολογικό. Ο βιολογικός ντεκαφεϊνέ γίνεται με την ελβετική μέθοδο του νερού. Πρόκειται για πιο ασφαλή, χωρίς χημικές ουσίες, διαδικασία αφαίρεσης της καφεΐνης. Στη μέθοδο αυτή, οι κόκκοι εμποτίζονται σε πολύ ζεστό νερό και η καφεΐνη, καθώς και αρώματα και άλλα συστατικά εκχυλίζονται φυσικά σε διάλυμα. Η καφεΐνη φιλτράρεται και το υπόλοιπο του διηθήματος επανεισάγεται και ξηραίνεται στον κόκκο του καφέ.

Κέρδος online 14/7/2015 8:49

Πηγή: kerdos.gr