

До изобретения инсулина крепкие спиртные напитки использовались для продления жизни людей с диабетом на несколько недель, т.к. алкоголь приостанавливал гиперпродукцию глюкозы и кетонов печенью; что между тем приводило к летальному исходу чуть позже, чем без алкоголя. Такое лечение успел испытать на себе известный английский писатель Герберт Уэллс, один из основателей Британской Диабетической Ассоциации, посмертно принятый в Почетные члены РДА. В Школе диабета им. Эрнесто Рома РДА по прежнему придерживаются точки зрения о допустимости приема людьми с сахарным диабетом до 150 мл красного сухого вина с хорошей углеводной закуской при тщательном самоконтроле. Ранее мы публиковали материал о возможном профилактическом действии красного сухого вина против развития сахарного диабета 2 типа: http://www.diabetes.org.ru/news/943-news-rda/1087---------2-.html и http://www.diabetes-ru.org/ru/news/ololo/skolko-pit-krasnogo-vina-chtoby-ne-bylo-diabeta-2-tipa

Наши коллеги обращают на некоторые мифы, существующие в России относительно потребления алкогольных напитков. Данная тема необыкновенно актуальна для России, т.к. потребление чистого алкоголя в год на душу населения достигает фантастических значений.

Медики разрушают мифы об алкоголе. Много закусывать вредно: обильная и жирная закуска не «крадёт градус», а утяжеляет похмелье, дополнительно нагружая печень и отравляя организм. Понижать или повышать градус — на самом деле никакой разницы, главное не смешивать. Растолстеть от чистого алкоголя нельзя, потому что энергия спирта плохо усваивается организмом. «Согреваться» алкоголем на морозе опасно, так как выпивка даёт только ощущение тепла…

Миф о закуске

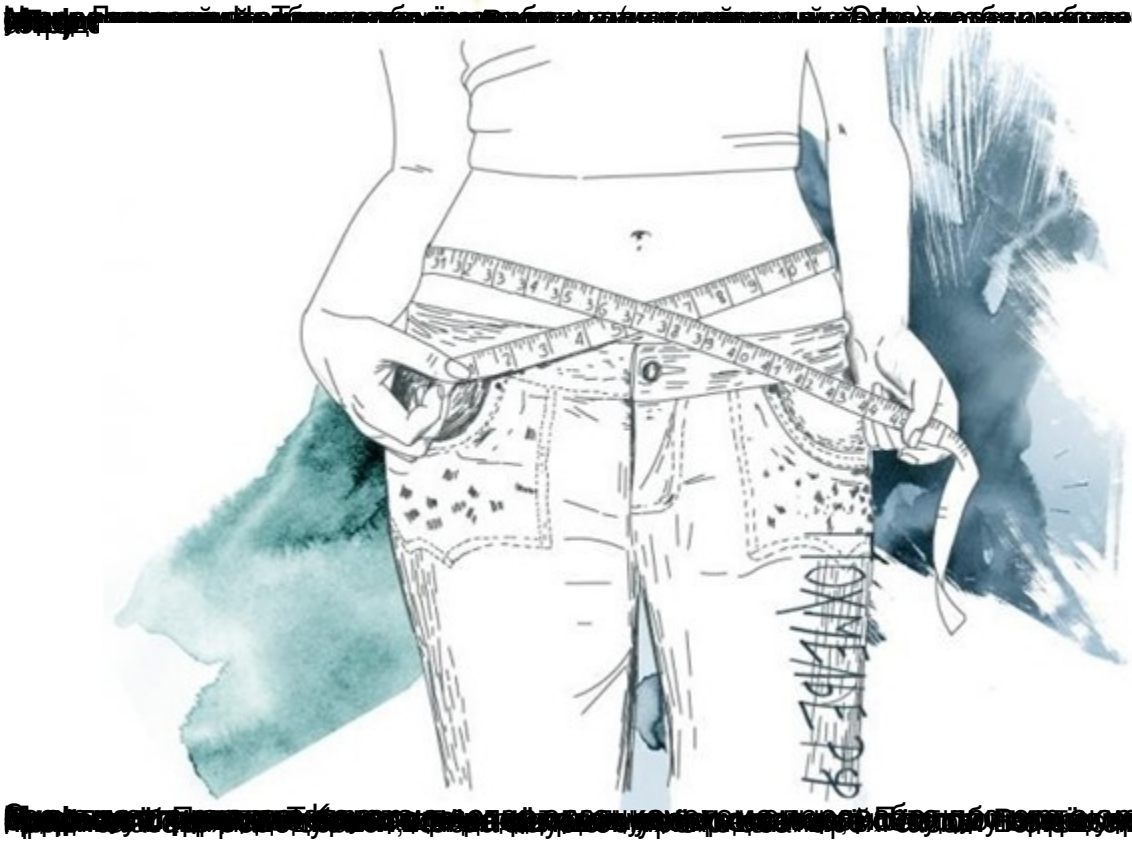
Довольно часто от «умеющих пить» людей и в интернетовских статьях можно встретить утверждение, что «горячие и жирные блюда уменьшают всасывание алкоголя». Из чего делается вывод о важности обильной закуски.

Эксперт нашего сайта — врач-токсиколог, человек, лично поработавший не с одной сотней людей, пострадавших от отравления алкоголем. Из теории и его собственной практики он точно знает, что вышеописанное неверно. И теория, и практика медицины показывают, что обильная «тяжёлая» закуска (мясная и жирная пища) вызывает гораздо более тяжёлое похмелье.


КАК ЗАКУСЫВАЕШЬ ТЫ
КАК ПРАВИЛЬНО ЗАКУСЫВАТЬ
НАГРУЗКА НА ПЕЧЕНЬ
КОПИТСЯ АЛКОГОЛЬ
ЗАМЕДЛЯЕТСЯ
ФИЛЬТРАЦИЯ КРОВИ


ПОХМЕЛЬЕ


ТКАНЕВАЯ
ЖИДКОСТЬ
КРОВЬ







Ссылка на оригинал: http://www.softmixer.com/2015/09/blog-post_42.html