

Verbrand vlees vergroot kans op kanker

22-04-2009 00:00

Wie regelmatig verbrand vlees eet van bijvoorbeeld barbecue of frituur, heeft zestig procent meer kans om kanker aan de alvleesklier te krijgen. Dat blijkt uit onderzoek van de universiteit van Minnesota. Volgens deze onderzoekers kan men de temperatuur van barbecue of frituur beter lager zetten om te voorkomen dat vlees zwart wordt. De resultaten werden dinsdag gepubliceerd tijdens een conferentie van kankerdeskundigen in de Amerikaanse stad Denver.

Wetenschappers hebben negen jaar aan het onderzoek gewerkt. Ze hielden daarvoor de eetgewoonten van 62 duizend gezonde mensen in de gaten. Van de onderzochte personen kregen 208 mensen kanker aan de alvleesklier. "We kwamen erachter dat degenen die van een doorbakken hamburger of steak hielden zestig procent meer risico liepen op alvleesklierkanker dan zij, die hun steak minder doorbakken eten of geen vlees eten."

Degenen die de grootste hoeveelheden doorgebakken vlees aten hadden zelfs 70 procent meer kans om alvleesklierkanker te krijgen.