

สารพิษ.....ในกะหล่ำปลี

นำเสนอเมื่อ : 28 ก.ย. 2552

ในกะหล่ำปลีดิบจะมีสารพิษที่เรียกว่า กอยโตรเจน(Goibrogen) ซึ่งเป็นสารที่จะไปกั้นไม่ให้ต่อมไทรอยด์จับไอโอดีนไปสร้างเป็นฮอร์โมนไทรอกซิน(Thyrosine) ได้ซึ่งผลที่เกิดขึ้นคือ จะทำให้เกิดเป็นโรคคอหอยพอก แต่สารพิษเหล่านี้จะถูกทำลายได้ด้วยการต้ม จึงควรรับประทานกะหล่ำปลีสุกจะดีกว่ากะหล่ำปลีดิบ

