

Perchè I ricci non sopportano il latte di mucca?

Il latte di mucca contiene lattosio ($C_{12}H_{22}O_{11}$), che è uno zucchero. Affinché questo lattosio possa essere digerito deve essere scomposto nelle sue componenti di base, che sono il β -d-glucosio ($C_6H_{12}O_6$) e il β -d-galattosio ($C_6H_{12}O_6$), due zuccheri dalla stessa formula chimica, ma differente struttura molecolare. Per fare questo è necessario un enzima, la lattasi. Manca questo fermento, come ne è il caso per il riccio, che non lo possiede, il lattosio non può essere scomposto. In un tal caso un accumularsi di questo zucchero nell'intestino ha come effetto di trattenerci l'acqua, anzi addirittura di sottrarla al corpo. Il contenuto dell'intestino diventa così troppo acquoso, diventa diarrea. Inoltre nell'intestino si sviluppano dei batteri, che causano delle reazioni chimiche, durante le quali sorgono dei gas, che in parte entrano nella circolazione sanguinea e in parte causano dei forti gonfiori. Il lattosio non digerito favorisce inoltre lo sviluppo d'agenti patogeni. Una conseguenza può essere una dissenteria cronica, dalla quale i ricci non si possono più riprendere.

Quindi niente latte di mucca o suoi derivati, che contengono il lattosio!



Centro di Cura per Ricci, Maggia.
C.P. 82, CH-6673 Maggia.
tel. 0041-91-753 2922; cellulare 0041-79-423 7460.
info@ricci-in-difficolta.ch; www.ricci-in-difficolta.ch