

Beri beri

Beri beri je projevem nedostatku **vitaminu B₁ (thiaminu)**. Thiamin v organismu funguje jako koenzym karboxyláz důležitých pro metabolismus glukózy a energetické zásobení nervových a svalových buněk. Jeho zdrojem jsou hrách, sojová mouka, obilné klíčky, rostlinná semena, vnitřnosti a vepřové maso.

Beri beri bývalo velmi rozšířené v oblastech, kde je hlavní potravinou rýže – východní Asie a Japonsko. V současnosti se vyskytuje v nevelkém počtu případů v extrémních podmínkách (utečenecké tábory), ve velmi chudých populačních skupinách v rozvojových zemích v souvislosti s převahou loupané/leštěné/bílé rýže v potravě. V přímořských oblastech se může také nepříznivě uplatňovat konzumace některých syrových ryb a měkkýšů obsahujících enzym thiaminázu.

V klinické praxi rozlišujeme **2 hlavní formy** nemoci beri beri.

- **Suché beri beri** se projevuje bilaterální polyneuritidou (pokleslá zápěstí a chodidla), ztrátou šlacho-okosticových reflexů, parestéziemi končetin a svalovou slabostí.
- **Vlhké beri beri** se projevuje otoky. Jde hlavně o otoky obličeje, dolních končetin a také ascites. Dále se zde vyskytují poruchy srdečního rytmu a kardiomyopatie. Nemocní umírají na **srdeční a plicní selhání**.



Pacient s chorobou beri beri

Kojenecká forma beri beri vzniká u kojených kojenců matek s deficitem vitaminu B₁. V roce 2003 onemocnělo v Izraeli 23 kojenců po podávání náhrady mateřského mléka, ve kterém chyběl vitamin B₁. 3 z nich zemřeli.

V našich podmínkách se nedostatek thiaminu může vyvinout u **alkoholiků**, kde se manifestuje jako **Wernickeho Korsakovův syndrom** nebo může vzniknout sekundárně, u osob s karcinomem žaludku.

Poznámka

Bílá rýže, která je u nás na trhu pod názvem loupaná rýže je v angličtině nazývána „polished“ – leštěná. Název „leštěná“ lépe odpovídá procesu (polishing), kterým vzniká: Při zpracování je nejprve nutné odstranit povrchní tvrdý obal obilky. Pod ním je hnědá vrstva – část osemení – obsahující vlákninu, minerální látky a vitaminy včetně vitaminu B₁. Proto při konzumaci neleštěné rýže (u nás známé jako rýže natural) beri beri nevzniká. Tato vrstva se při dalším zpracování (leštění) rýže odírá a vzniká bílá/leštěná/loupaná rýže, která již žádný vitamin B₁ neobsahuje.

Odkazy

Související články

- Vitamin B₁
- Onemocnění z nedostatku živin
- Onemocnění z nadbytku živin

Použitá literatura

- BENCKO, Vladimír, et al. *Hygiena : Učební texty k seminářům s praktickým cvičením*. 2. vydání. Praha : Karolinum, 1998. ISBN 80-7184-551-5.
- ŠERÝ, Vladimír a Ondrej BÁLINT, et al. *Tropická a cestovní medicína*. 1. vydání. Praha : Medon, 1998. 569 s. ISBN 80-902122-4-7.