

## چند نکته تغذیه ای برای تابستان

هوای گرم تابستان، مهمترین عامل تکثیر باکتری ها در بسیاری از مواد غذایی و بروز مسمومیت است.

به گزارش ایسنا به نقل از هلت لاین، متخصصان مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری های ایالات متحده (CDC) می گویند، بیشتر مرگ و میرهای ناشی از مسمومیت های غذایی مرتبط با باکتری هایی از قبیل سالمونلا، توکسوپلاسما، لیستریا و نورووایروس ها هستند.

به طور کلی خطر مسمومیت غذایی در تابستانبا مصرف برخی خوراکی ها بیشتر است. برای مثال گوشت نیم پز به سرعت با باکتری Coli .E آلوده می شود.

تمام انواع گوشت باید حداقل در دمای ۱۶۰ درجه فارنهایت (۷۱ درجه سلسیوس) به طور کامل پخت شوند تا خطر آلودگی آنها با این باکتری به حداقل

### چه کسانی در معرض ابتلا به تب کنگو هستند



معاون بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، افزایش آگاهی عمومی درخصوص روش های انتقال بیماری تب کریمه کنگو راهمهمترین راهکار در پیشگیری از ابتلا به این بیماری عنوان کرد. به گزارش مهر، محمدرضا سهرایی تب خونریزی دهنده کریمه کنگو را یکی از بیماری های ویروسی قابل انتقال از حیوان به انسان عنوان کرد.

وی با اشاره به اینکه هر سال تعدادی از موارد ابتلاء به این بیماری در کشور گزارش می شود گفت: این بیماری در تمام فصول سال ممکن است مشاهده شود، اما در فصل بهار و تابستان شایع تر است.

سهرایی در خصوص روش های انتقال این بیماری گفت: یکی از راههای انتقال بیماری تب خونریزی دهنده کریمه کنگو تماس با خون و ترشحات و لاشه دام آلوده در هنگام ذبح یا دوره زمانی کوتاهی پس از ذبح است.

وی، این بیماری را اغلب مرتبط با شغل افراد دانست و افزود: ذبح کنندگان، قصابان، کارگران کشتارگاه ها، دامداران، چوپانان، دامپزشکان و زنان خانه دار به دنبال تماس با دام تازه ذبح شده یا گوشت آلوده در معرض خطر ابتلاء به این بیماری هستند.

سهرایی با بیان اینکه در بسیاری از نقاط کشور و به خصوص در روستاها مردم کم آکان اقدام به خرید دام زنده از محل های غیرمجاز می کنند، گفت: با توجه به اینکه متأسفانه این دام ها به صورت سنتی ذبح می شوند، افراد در معرض خطر ابتلاء به بیماری تب کریمه کنگو قرار می گیرند.

معاون بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی از دیگر راهای انتقال بیماری به گرزش انسان توسط کنه های اشاره کرد که بر روی بدن دام های آلوده به ویروس زندگی می کنند.

به گفته وی، کنه ها ضمن خونخواری و تغذیه از خون دام های آلوده به ویروس آلوده می شوند و هنگام خونخواری این کنه های آلوده از انسان، عامل بیماری وارد بدن فرد شده و به بیماری مبتلا می شود.

سهرایی یادآور شد: احتمال خطر انتقال بیماری از طریق تماس غیرایمن با خون و ترشحات بیماران مبتلا به تب کریمه کنگو به کادر بهداشتی درمانی بسیار زیاد است. بنابراین توصیه می شود کادر بهداشتی درمانی در مواجهه با بیمار مشکوک به تب کریمه کنگو احتیاطات ایمنی را به دقت رعایت کنند.

معاون بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، از نشانه های اولیه بیماری به بروز ناگهانی تب، سردرد شدید، لرز و درد عضلانی اشاره کرد که معمولاً بین ۳ تا ۱۲ روز پس از تماس با ویروس (بسته به راه انتقال بیماری) در فرد ظاهر می شود. سپس علائم بیماری به سمت وخامت رفته و خونریزی در نقاط مختلف بدن بروز می کند. به گفته وی، ویروس در دام هایی نظیر گاو، گوسفند و بز می تواند باعث بیماری شود اما علائم خاصی در آنها ندارد. بنابراین از ظاهر دام نمی توان به وجود بیماری در حیوان پی برد.

سهرایی با اشاره به اجرای مستمر برنامه مراقبت بیماری تب کریمه کنگو در دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور گفت: تمام کارکنان بهداشتی و درمانی با شناسایی موارد مشکوک بیماری اقدامات لازم در این خصوص را انجام می دهند، بنابراین جای هیچ گونه نگرانی در این خصوص وجود ندارد.

توصیه های مهم برای پیشگیری از ابتلاء به بیماری

– گوشت مصرفی مورد نیاز خانوار از مراکز مجاز تهیه شود و حتماً مهر تأیید سازمان دامپزشکی داشته باشد.

– از تماس مستقیم دست با گوشت تازه ذبح شده پرهیز شود و در هنگام خرد کردن گوشت از دستکش استفاده شود.

– گوشت تازه ذبح شده حداقل به مدت ۲۴ ساعت در دمای یخچال نگهداری شود تا اگر به ویروس آلوده است، پاک شود.

– انجماد گوشت بلافاصله پس از ذبح ویروس را از بین نمی برد بنابراین از منجمد کردن گوشت بلافاصله پس از ذبح خودداری شود.

– از خوردن گوشت، دل و جگر خام و نیم پز دام تازه ذبح شده خودداری شود.

– در سفر به مناطق روستایی از نزدیک شدن به دام ها خودداری شود.

– از جدا کردن کنه ها از روی پوست دام ها با دست اجتناب شود.



معاون دفتر طب ایرانی عنوان کرد:

## حجامت در چه صورت مفید است

ماجرای حجامت حزیران



خفیف تر از فصد، بنابراین خونگیری در مکاتب طب ایرانی و رایج بر اساس کاهش خون است.

عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی بابل اظهار داشت: پزشک طب ایرانی با در نظر گرفتن شرایط جسمی افراد از جمله مزاج، وضعیت سلامت و بیماری های فرد، ادب حجامت از جمله زمان هایی که برای حجامت توصیه شده و یا منع شده در مورد اثربخشی آن تصمیم گیری و توصیه می نماید.

این متخصص طب ایرانی توضیح داد: مهم ترین کاری که با حجامت انجام می شود این است که از موضع مورد نظر، خلط ناشی از خون و صفرا را خارج می کنیم که این عمل باعث پاکسازی موضعی می شود و برخلاف باور عامه باعث خروج مواد مغذی بدن نمی شود.

وی در خصوص فواید و آثار حجامت تصریح کرد: ما آثار فراوانی از حجامت می بینیم که مستند علمی دارد، نه فقط تجربه ای که توسط بیماران بازگو می شود. ما در سطح بالای علمی مقالات چاپ شده متعددی داریم و پژوهشگران زیادی در دنیا بر روی آن کار کرده اند و بالاترین سطح شواهد پزشکی را دارد. مثلاً در مورد میگرن مطالعات فراوانی شده و نتایج تحقیقات علمی نشان

راهکار محققان برای مقابله با گرمای تابستان:

## مقابله با گرمای هوا با مصرف خوراکی های آبرسان



دریافت هیدراتاسیون اضافی مورد نیاز پس از ورزش یا سایر فعالیت هایی است که باعث تعریق زیاد می شود. اما نوشیدن آب را فراموش نکنید.»

کریس اترتون افزود: «آنچه برای هیدراتاسیون خوب نیست نوشیدنی های حاوی الکل یا کافئین از جمله بسیاری از نوشیدنی های انرژی را هستند. آنها می توانند کم آبی بدن را بدتر کنند. و نوشیدنی های ورزشی اغلب حاوی قند زیادی هستند. آنها واقعاً منبع خوبی از مایعات برای هیدراته ماندن نیستند.»

وی تأکید کرد: «اما به یاد داشته باشید که میوه ها و سبزیجات نمی توانند به طور کامل جایگزین مایعات روزانه شوند.»

کریس اترتون گفت: «خوردن میان وعده میوه راه خوبی برای

نتایج یک مطالعه جهانی نشان می دهد:

## تنهایی موجب کاهش طول عمر می شود

بر این، انزوای اجتماعی با التهاب و ضعف سیستم ایمنی مرتبط است. افرادی که از نظر اجتماعی منزوی هستند ممکن است به دلیل شبکه های اجتماعی کوچک تر کمتر از مراقبت های پزشکی برخوردار شوند.محققان خاطرنشان کردند که انزوای اجتماعی و تنهایی یک مفهوم نیستند. انزوای اجتماعی به عدم ارتباط با افراد دیگر اشاره دارد. در مقابل، تنهایی احساس تنهایی است، صرف نظر از داشتن ارتباط اجتماعی.

برای این مطالعه، محققان از دانشگاه هاربین در چین ۹۰ مطالعه را بررسی کردند. افرادی که گزارش دادند از نظر اجتماعی منزوی شده اند و احساس تنهایی می کنند، با احتمال بیشتر مرگ زود هنگام به هر علتی از جمله سرطان روبرو بودند. علاوه بر این، انزوای اجتماعی با افزایش خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی مرتبط بود.

برسد.جوانه ها نیز از آنجا که برای رشد نیاز به شرایط گرم و مرطوب دارندبرای رشد باکتری هایی مانند سالمونلا، لیستریا و i،Col.E، محیط مناسبی هستند. حتی جوانه های خانگی که در شرایط بهداشتی پرورش می یابند، می توانند باکتری های مضر تولید کنند.تخم مرغ هم از دیگر گزینه های غذایی است که خطر ابتلا به مسمومیت غذایی را افزایش می دهد؛ البته اگر خوب پخته نشود.فراموش نکنید که پس ازتماس با پوست تخم مرغ، دست های خود را با آب گرم و صابون بشویید. پوست تخم مرغ می تواند آلوده به باکتری باشد.

مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری های ایالات متحده در مورد خطر مسمومیت با سبزیجات تیره رنگ مانند اسفناج، کاهو و کلم نیز هشدار داده است. اسفناج آلوده می تواند در خود نورووایروس داشته باشد و باعث ایجاد اسهال و حالت تهوع در مصرف کننده شود.

بنابر این گزارش، خوراکی هایی چون خربزه، سالاد ماکارونی و گوجه فرنگی خام نیز خطر ابتلا به مسمومیت های غذایی در تابستان را افزایش می دهند.

۷ راهکار برای تقویت

حافظه کوتاه مدت



همه افراد فراموشی لحظه ای برخی اتفاقات را تجربه می کنند، اگرچه این اتفاق کاملاً طبیعی است اما برای عده ای هم می تواند ناامید کننده باشد.

به گزارش ایسنا، حافظه کوتاه مدت فرایند ذهنی ذخیره اطلاعات برای ۳۰ ثانیه تا یک دقیقه را دنبال می کند. دلهره، حواس پرتی، ضعف تمرکز و... همگی از عواملی هستند که می توانند باعث کاهش حافظه کوتاه مدت شوند.

بنابر اعلام دفتر آموزش و ارتقای سلامت وزارت بهداشت، این روند مطمئناً با افزایش سن وخیم تر می شود. با این حال راهکارهای سالم برای بهبود سطح این نوع حافظه نیز وجود دارد که شامل موارد زیر است:

خوردن زنجبیل: تحقیقات نشان می دهد که زنجبیل می تواند از کاهش حافظه کوتاه مدت و زوال عقل پیشگیری کند. مطالعات در مورد زنان سالمند حاکی از آن است که مکمل های زنجبیل منجر به بهبود سطح حافظه کوتاه مدت می شوند.

بهبود وضعیت خواب:دلایل اثبات شده ای وجود دارند که نشان می دهند خواب یکی از مهمترین عناصر برای تقویت حافظه است. از آنجایی که بیشترین مقدار تثبیت حافظه در خواب صورت می گیرد، مشخص می شود که مغز ما بدون دلشن خواب کافی به دردرس می افتد. حتی یک چرت کوتاه می تواند بازایی شما را بهبود ببخشد.

اجتناب از شکر فراوری شده: محققان می گویند شکر می تواند حافظه کوتاه مدت را خراب کند. شکر با افزایش سطح قند خون منجر به کاهش سطح تمرکز و خلق و خوی می شود. شکر تقریباً در تمام غذاهای فرآوری شده وجود دارد؛ بنابراین مصرف آنها را به حداقل برسانید.

مصرف زردچوبه:بر اساس تحقیقات مصرف کورکومین موجود در زردچوبه پس از یک ساعت اثرات خود را روی حافظه می گذارد. کورکومین در خلق و خو، و مهارت های شناختی اثرات سریع و بلندمدتی می گذارد. بیماران آلزایمری با علائم شدید از جمله زوال عقل، تحریک پذیری، بی قراری و اضطراب، با مصرف مکمل کورکومین می توانند به بهبودهای قابل توجهی دست یابند.

مصرف شکلات تیره:شکلات تیره نه تنها سرکوب کننده اشتها است، بلکه باعث بهبود حافظه می شود. ترکیبات شکلات تیره منجر به بهبود جریان خون در مغز می شود. همچنین خوردن این ماده مغذی ضد افسردگی است و باعث کاهش اختلالات ذهنی در افراد مسن می شود.

نوشیدن قهوه:یکی از بهترین سوخت ها برای مغز، نوشیدن یک فنجان قهوه تازه دم است. تحقیقات نشان می دهد کافئین موجود در قهوه می تواند فرآیند پیری مغز را کاهش داده و سبب تقویت حافظه کوتاه مدت شود. محققان انگلیسی دریافتند نوشیدن تنها یک فنجان قهوه می تواند سبب بهبود تمرکز و مهارت های ذهنی مغز شود.

مصرف انواع توت ها:آنتی اکسیدان موجود در توت،

مغز را در برابر حملات رادیکال های آزاد محافظت کرده و خطر ابتلا به بیماری های پارکینسون و آلزایمر را کاهش می دهد.

آنتی اکسیدان همچنین می تواند فرآیندهای فکری و ذهنی مغز را تقویت کند.

رژیم غذایی نامناسب احتمال ابتلا

به دیابت نوع ۲ افزایش می دهد

گوشت های فرآوری شده که سلامتی را به خطر می اندازد به راحتی در رژیم غذایی معمولی یافت می شوند.

بسیاری از گوشت های فرآوری شده دارای چربی اشباع بالایی هستند که کلسترول را بالا می برند و التهاب را افزایش می دهند.

نتایج مطالعه ای که در سال ۲۰۲۱ در مجله آمریکایی تغذیه بالینی منتشر شد، نشان داد که مصرف تنها پنج اونس گوشت فرآوری شده در هفته خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی را تا ۶۶ درصد افزایش می دهد. بر اساس مطالعه ای در سال ۲۰۲۱ در مجله آمریکایی تغذیه بالینی، گوشت فرآوری شده حتی می تواند احتمال ابتلا به زوال عقل را افزایش دهد.

اگر تمامی انواع ذکر شده شما را از مصرف گوشت های فرآوری شده منصرف نمی کند، مطالعه ای که در سال ۲۰۲۳ در نشریه پزشکی طبیعی منتشر شد به چگونگی ارتباط ۱۱ عامل غذایی با دیابت نوع ۲ پرداخت و نشان داد رژیم غذایی که از نظر غلات کامل، ماه سرشار از غلات تصفیه شده و گوشت های فرآوری شده بود، بیشترین سهم را در ابتلای شرکت کنندگان تحقیق به دیابت نوع ۲ داشت.

اگرچه مشخص است که چگونه فیبر موجود در غلات کامل می تواند قند را تنظیم کند، در حالی که غلات تصفیه شده می توانند قند خون را افزایش دهند، مطالعه ۲۰۲۳ نمی تواند توضیح دهد که چرا گوشت فرآوری شده ممکن است با دیابت نوع ۲ مرتبط باشد. از آنجایی که این مطالعه گزارش های افراد در مورد رژیم غذایی خود را با اینکه آیا آن ها به دیابت مبتلا شده اند یا نه، مقایسه کرد، نمی توان گفت که گوشت های فرآوری شده باعث دیابت نوع ۲ می شوند.

با این حال رژیم غذایی سرشار از گوشت های فرآوری شده ممکن است به طور کلی ناسالم باشد. به عبارت دیگر اگر به طور معمول از گوشت های فرآوری شده مانند هات دگه، بیکن، سلاهی و پیترزای گوشت استفاده می کنید، به احتمال زیاد غذاهای حاوی قند را انتخاب می کنید. این مواد می توانند به مقاومت به انسولین و دیابت نوع ۲ کمک کنند، اما ممکن است چیز دیگری نیز وجود داشته باشد.