

کاهش مصرف گوشت از نرخ ابتلا به دیابت می‌کاهد

یک پروژه شبیه‌سازی بین‌المللی جدید نشان می‌دهد با کاهش ۳۰ درصدی مصرف گوشت فرآوری‌شده می‌توان بیش از ۳۵۰۰۰۰ مورد دیابت در ایالات متحده طی ۱۰ سال جلوگیری کرد.

به گزارش مهر به نقل از مدیسین نت، همچنین این مطالعه نشان داد با کاهش این میزان مصرف می‌توان ۹۲۵۰۰ مورد بیماری قلبی و ۵۳۳۰۰ مورد سرطان روده بزرگ را هم از بین ببرد.

این میزان حدود ۱۰ برش بی‌کن در هفته است.

بر اساس مطالعه جدید محققان دانشگاه ادینبورگ در اسکاتلند و دانشگاه کارولینای شمالی در چابل هیل، اگر افراد مصرف گوشت قرمز را ۳۰ درصد به طور



همزمان کاهش دهند، فواید سلامتی آنها حتی بیشتر خواهد بود.

«لیندزی جاکس»، یکی از نویسندگان این پژوهش از دانشگاه ادینبورگ، گفت:

«کاهش مصرف گوشت توسط سازمان‌های ملی و بین‌المللی برای کاهش انتشار گازهای گلخانه‌ای توصیه شده است.»

او در بیانیه خبری دانشگاه افزود: «تحقیق ما نشان می‌دهد که این تغییرات در رژیم‌های غذایی می‌تواند مزایای سلامتی قابل‌توجهی داشته باشد، و بنابراین این روند یک فرایند برد-برد واضح برای مردم و سیاره زمین است.»

این مطالعه تخمین زد که کاهش ۳۰ درصدی در مصرف گوشت قرمز به تنهایی می‌تواند از بیش از ۷۳۲۰۰۰ مورد دیابت، ۲۹۱۵۰۰ مورد بیماری قلبی و ۳۲۲۰۰ مورد سرطان روده پیشگیری کند.

برای این مطالعه، آنها از داده‌های یک نظرسنجی بهداشتی دولت ایالات متحده برای شبیه‌سازی اثرات سلامتی ناشی از کاهش مصرف گوشت استفاده کردند. محققان خاطرنشان کردند که مطالعات دیگر سطوح بالای مصرف گوشت‌های فرآوری‌شده در رژیم غذایی را با بیماری‌های مزمن مرتبط دانسته‌اند، اما تعداد کمی از آنها تأثیر آن را بر چندین پیامد سلامتی بررسی کرده‌اند.

چگونه در شب‌های گرم تابستان راحت‌تر بخوابیم؟

مراقب نوشیدنی‌ها باشید، زیرا اغلب آن‌ها

مقادیر زیادی کافئین دارند که سیستم عصبی را تحریک می‌کند و باعث می‌شود هوشیاری بیشتری داشته باشید.

۸. آرامش خودتان را حفظ کنید

اگر برای خوابیدن مشکل دارید، بیدار شوید و کار آرامش‌بخشی مانند خواندن، نوشتن یا تا کردن لباس‌ها را انجام دهید. با گوشیتان مشغول نشوید یا بازی ویدیویی نکنید، زیرا نور آبی صفحه نمایش احساس خواب‌آلودگی‌تان را کاهش می‌دهد و هوشیاری‌تان را بیشتر می‌کند.

۹. به فکر نوزادان باشید

به گزارش ایندپندنت، نوزادان معمولاً حالت خواب‌آلوده‌دارند، اما در برابر تغییرات «خلق‌وخو» و رفتار افراد خانواده حساسند. حواستان باشد که وقت همیشگی خواب و حمام آن‌ها به‌دلیل گرما تغییر نکند. توصیه می‌شود که آن‌ها را با آب ولرم حمام کنید و حواستان باشد که خیلی سرد نباشد.

نوزاد نمی‌تواند بگوید که هوا خیلی گرم یا خیلی سرد است. برای آن‌ها بهترین دما هنگام خواب بین ۱۶ تا ۲۵ درجه سانتیگراد است.

۱۰. بر این وضعیت غلبه کنید

بسیاری از ما برای عملکرد درست روزانه به هفت تا هشت ساعت خواب باکیفیت نیاز داریم، اما به یاد داشته باشید که بیشتر افراد پس از یک یا دو شب بدخوابی با‌هزم می‌توانند عملکرد خوبی داشته باشند. البته ممکن است قدری بیش از معمول خمیازه‌بکشند، اما به‌روال‌عادی‌شان بازمی‌گردند. بنابراین بهتر است بدانید این وضعیت موقتی است و اوضاع بهتر خواهد شد.



وارد اتاق شود.

۴. از ملحفه‌های نازک استفاده کنید

روتختی‌ها را کم کنید، اما از ملحفه‌روکش تخت استفاده کنید، زیرا روتختی‌های کتان عرق بدن را جذب می‌کنند. هرچه‌قدر هوا گرم باشد، هنگام خواب دمای بدن کاهش می‌یابد، به همین دلیل گاهی احساس سرما می‌کنیم و از خواب بیدار می‌شویم.

۵. جوراب‌ها را خنک کنید

استفاده از پنکه کوچک در هوای گرم، به‌خصوص زمانی که هوا مرطوب است، مفید است. این پنکه‌ها عرق را تبخیر و کار بدن را برای تنظیم دما راحت‌تر می‌کنند. همچنین می‌توانید جوراب‌هایتان را در یخچال بگذارید و پس از اینکه خنک و سرد شدند بپوشید، زیرا خنک کردن پاها دمای کلی بدن را کاهش می‌دهد.

۶. به بدن آب‌رسانی کنید

در طول روز به اندازه کافی آب بنوشید، اما پیش از خواب از نوشیدن آب زیاد دوری کنید.

۷.حواستان به چیزی که می‌نوشید باشد

در طول تابستان و با گرم‌تر شدن هوا نمی‌توان مانند همیشه به‌راحتی به خواب رفت و خوابی آسوده داشت.

به گزارش ایسنا، گرمای شدید می‌تواند سلامت افراد را تحت تأثیر قرار دهد و انجام برخی از فعالیت‌ها نیز سخت‌تر می‌شود.

خوابیدن در هوای گرم هم با چالش‌هایی روبرو می‌شود با این حال می‌توان با انجام برخی از راهکارهای کمک‌کننده خواب شبانه راحت‌تری داشت که در ادامه به برخی از آن‌ها می‌پردازیم.

۱. چرت نزنید

افزایش دما و گرم‌تر شدن هوا باعث می‌شود که در طول روز کمی احساس بی‌حالی داشته باشید، زیرا بدن برای تنظیم دما به انرژی بیشتری نیاز دارد. اما اگر برای خواب شبانه مفید با مشکل مواجهید، در طول روز نخوابید. خواب‌آلودگی در هوای گرم ارزشمند است، پس آن را برای شب نگه دارید.

۲. روال روزانه داشته باشید

گرمای هوا شما را به سوی تغییر عادت‌هایتان سوق می‌دهد. این کار را نکنید، زیرا خوابتان را مختل می‌کند. براساس عادت‌و روال همیشگی‌تان عمل کنید و پیش از رفتن به رختخواب کارهای همیشگی‌تان را انجام دهید.

۳. اصول اولیه را در خاطر داشته باشید

اطمینان حاصل کنید که اتاق خوابتان هنگام شب گرم نباشد. برای مثال، در طول روز پرده‌ها را بکشید و از ورود نور خورشید به داخل خانه جلوگیری کنید. اما پیش از رفتن به رختخواب پنجره‌ها را باز کنید تا نسیم خنک و هوای آزاد

پنیر یکی از مهم‌ترین منابع تامین کلسیم برای بدن است اما نکته‌ای که اهمیت دارد، نسبت مناسبی است که باید بین کلسیم و فسفر در بدن وجود داشته باشد. به گزارش ایسنا، پنیر از جمله موادغذایی است، که معمولاً در وعده صبحانه‌ما ایرانیان جایگاه ویژه‌ای دارد و خوردن آن از عادات غذایی افراد زیادی است. اما با همه طرفدارانی که این شور خوشمزه دارد، افرادی نیز هستند که به دلیل باورهای عامه، نظیر ایجاد آلرژی‌ا بر یا کم شدن حافظه آن را مصرف نمی‌کنند. در رابطه با خواص پنیر و مصرف آن، با مهشید محمدی‌زادگان کارشناس تغذیه به گفتگو نشستیم؛ام که در ادامه می‌خوانید:

در ابتدا لطفاً درباره ارزش غذایی پنیر و خواص آن بفرمائید.

یک واحد پنیر (تقریباً معادل ۳۰گرم)، حدود ۲۰۰ میلی‌گرم کلسیم و ۸ گرم پروتئین دارد، بنابراین پنیر یکی از منابع غنی پروتئین و کلسیم است. پنیر یکی از مهم‌ترین منابع تامین کلسیم برای بدن است اما نکته‌ای که اهمیت دارد، نسبت مناسبی است که باید بین کلسیم و فسفر در بدن وجود داشته باشد. نسبت مناسب کلسیم به فسفر باعث افزایش مقدار کلسیم در استخوان‌ها و سلامت دندان می‌شود. بهترین نسبت کلسیم به فسفر در بدن، دو به یک است و زمانی که این نسبت به هم بخورد، مخصوصاً زمانی که میزان فسفر در بدن بالا رود، برای حفظ و برگرداندن این تعادل و این نسبت در بدن، بدن مجبور است که کلسیم را از استخوان‌ها برداشت کند. همچنین بهتر است از پنیرهای باز و محلی استفاده نشود چرا که این پنیرها ممکن است به آلودگی‌های میکروبی از جمله سالمونلا، لیستریا یا بروسلا و سایر باکتری‌ها آلوده و باعث حصبه یا تب مالت شوند.

مصرف پنیر برای چه افرادی توصیه نمی‌شود؟

تحقیقات زیادی بر روی مصرف پنیر و تأثیر آن بر روی آلزایمر و سایر بیماری‌های شناختی صورت گرفته است، اما از آنجا که نتایج این تحقیقات بسیار ضد و نقیض است، به هیچ اجماعی نرسیدند که حتماً پنیر باعث ایجاد آلزایمر می‌شود، یا این بیماری‌ها را تشدید می‌کند، بنابراین مصرف متعادل پنیر توصیه می‌شود و مشکلی برای افراد ایجاد نمی‌کند، اما بهتر است کم چرب، کم نمک و همراه منابعی از فسفر مانند گردو، زیره، سیاه‌دانه و به میزان کمتر آویشن استفاده شود.

برای سالمندان و افرادی که چربی خون بالا دارند و مبتلا به فشارخون هستند، بهتر است که در انتخاب نوع پنیرشان دقت کنند، از پنیرهای کم‌چرب و کم‌نمک استفاده شود. همچنین در نارسایی حاد کلیوی که ممنوعیت پروتئین داریم، باید مصرف آن را محدود کرد.

بهتر است پنیر و سایر محصولات لبنی همراه آنتی‌بیوتیک مصرف نشود و یک فاصله زمانی، حدود سه

مصرف پنیر باعث ضعف حافظه نمی‌شود



صورت بدن برای تامین فسفر، آن را از مغز برمی‌دارد.

بهتر است تنوع را در صبحانه رعایت کنیم، روزهایی برای صبحانه از پنیر و روزهایی هم از تخم مرغ یا ارده شیره استفاده کرد، این‌ها ترکیباتی هستند که می‌توانیم در صبحانه از آن‌ها بهره بگیریم.

کودکان از چه زمانی می‌توانند از این ماده‌غذایی استفاده کنند و میزان مصرف آن در طول روز چه قدر باید باشد؟

مصرف پنیر در کودکان از زمان شروع تغذیه تکمیلی می‌تواند باشد، اما اولین لبنیات که وارد غذای بچه‌ها می‌شود، شیر است، که به صورت فرنی به کودکان داده می‌شود بعد از چند ماه و بعد از غذاهایی مانند فرنی،

حریره بادام به آن‌ها پنیر داده شود، اما توصیه می‌شود مصرف پنیر بعد از یک سالگی شروع شود و حتماً به صورت پاستوریزه، کم‌نمک و کم‌چرب استفاده شود. ممکن است کودک آلرژی داشته باشد، بنابراین برای اولین بار به مقدار خیلی کم به او داده شود. یکی، دو روز صبر کنید تا علائم‌اش را در صورت بروز آلرژی نشان دهد اگر کودک زمینه آلرژی دارد حتماً در مورد مصرف آن با پزشک مشورت شود.

شروع مصرف پنیر برای کودکان بهتر است با همان ۱۵ گرم باشد، اما از سه سالگی به بعد تا ۳۰ گرم پنیر را هم می‌توان استفاده کرد، این در صورتی است که سایر لبنیات را مصرف کنند، چرا که آن‌ها به سه واحد لبنیات بعد از ۳ سالگی نیاز دارند.

اگر شیر یا ماست استفاده نمی‌کنند می‌شود پنیر را تا ۶۰ یا حتی ۹۰ گرم یعنی سه واحد لبنیات را کامل به صورت پنیر در برنامه غذایی کودک قرار داد. از آنجایی که پنیر بافت نرمی دارد می‌شود، در کنار سالاد در کنار غذا حتی در ترکیب با ماست در حدی که طعم‌اش را تغییر ندهد، استفاده کرد. برای کودکانی که بدغذا هستند، یا تمایلی به مصرف لبنیات ندارند می‌توان به صورت‌های مختلف در غذای آن‌ها گنجانده شود، چراکه سرشار از کلسیم است.

آیا پای مرغ، از پوکی استخوان و راشیتیس‌م جلوگیری می‌کند؟



پای مرغ، جگر، بال و کتف مرغ همواره از مشتقات محبوبی بوده‌اند که به عنوان چاشنی غذا استفاده می‌شوند، در این میان برخی پای مرغ را منبع غنی ویتامین D و مصرف آن راره‌بی به‌صرفه‌برای پیشگیری از پوکی استخوان می‌دانند.امامتخصصان امرمعتقد هستند این‌ها شایعه‌ای بیش نبوده و باورهای سنتی رایج در جامعه به این صحبت‌ها دامن می‌زنند.

یک متخصص تغذیه در گفت‌وگو با ایسنا در پاسخ به اینکه آیا پای مرغ، از پوکی استخوان و راشیتیس‌م جلوگیری می‌کند؟، گفت: مطالب لغراق آمیزی که در مورد پای مرغ مبنی بر بهبود پوکی استخوان، راشیتیس‌م و مشکلات غضروفی و تامین ویتامین D، هیچگونه مبنای علمی ندارندو تحقیقات جامعی در این خصوص که ثابت کند، پای مرغ جنبه درمانی دارد، انجام نشده است. دکتر فرهاد غیبی اضافه کرد: توصیه نمی‌کنیم که افراد به ویژه گروه‌های پرخطر شامل کودکان، زنان باردار و سالمندان از پای مرغ استفاده کنند، پای مرغ در مناطق فقیرنشین و محروم به ویژه مناطقی از آسیای شرقی و برخی کشورهای آفریقایی که با کمبود مواد غذایی مواجه هستند، می‌تواند به عنوان غذا استفاده شده و بخشی از نیاز بدن افراد به مواد غذایی حیوانی را تأمین کند.

وی گفت: قسمت عمده پای مرغ از پوست تشکیل شده که حاوی مواد ژلاتینی است، هنگام پخت پای مرغ، ژلاتین آزاد می‌شود و احتمال دارد برخی افراد تصور کنند که می‌توانند از این ژلاتین برای غضروف سازی استفاده کنند، با توجه به میزان بسیار پایین پروتئین در ژلاتین پای مرغ، این ژلاتین نمی‌تواند کمکی به غضروف سازی کندوی متذکر شد: علاوه بر پای مرغ، گردن و بال مرغ را هم در مصرف تغذیه‌ای چندان توصیه نمی‌کنم، چرا که پوست می‌تواند محل تجمع و ذخیره‌ی مقدار زیادی از مواد شیمیایی، سموم، انواع هورمون‌ها و فلزات سنگین باشد. میزان چربی‌های اشباع هم در پوست پای مرغ و پوست خود مرغ زیاد بوده و مصرف آن را اصلاً توصیه نمی‌کنیم.

این متخصص تغذیه، با بیان اینکه حقایق تغذیه‌ای پای مرغ در مورد بال مرغ هم صادق است، اظهار کرد: خوشمزه بودن بال مرغ، به ویژه بال مرغ کبابی دلیلی بر ارزش تغذیه‌ای و تفاوت آن با پای مرغ نیست، چرا که هر دو از پوست و چربی‌های اشباع تشکیل شده‌اند. مصرف بال مرغ می‌تواند به ایجاد عوارض احتمالی در بیماران قلبی عروقی، کودکان و زنان باردار منجر شود. وی ادامه داد: گردن مرغ هم محل عبور نسوج عصبی، تعدد غدد لنفاوی بوده و احتمال تجمع برخی مواد مضر هم در اینجا وجود دارد، ما به هیچ عنوان نمی‌توانیم داخل آن را تمیز کنیم، از این رو گردن مرغ را هم اصلاً برای استفاده‌های تغذیه‌ای توصیه نمی‌کنیم. گردن و بال مرغ با وجود خوشمزه بودن از نظر خوراکی، احتمال دارد از نظر تغذیه‌ای مضر و آسیب رسان باشند.

وی خاطرنشان کرد: بال، گردن و پوست مرغ احتمال آلودگی به سموم و آفت کش‌هایی را دارند که در میانه دانه‌های مورد تغذیه‌ی مرغ‌ها وجود داشته باشد.

مصرف این محصولات در صورت میزان بالای تجمع هورمون می‌تواند منجر به پرمویی و افزایش سرطان سینه، ایجاد و افزایش آکنه و به هم زدن تعادل هورمون‌ها در زنان شده و وجود چربی‌های جامد و کلسترول در پوست؛ بیماری‌های قلبی عروقی را تشدید می‌کند.فرهاد غیبی با اشاره به رایج بودن استفاده از کبد و تریسه اظهار کرد: این دو مورد هم از نظر تغذیه‌ای توصیه نمی‌شوند، تا به حال هیچ تحقیقاتی مبنی بر مفید بودن امعا و احشای مرغ وجود ندارد.

مضرات ترشیجات از زبان یک متخصص تغذیه

یک متخصص تغذیه با اشاره به مضرات ترشیجات فصلی گفت: نمک و سرکه عمده موادی هستند که در تهیه ترشیجات از آن‌ها استفاده می‌شود و در اکثر موارد نیز مصرف بیش از حد نمک در ترشیجات عوارض زیادی را برای مصرف‌کنندگان به وجود می‌آورد.

دکتر حسن فرهاد غیبی در گفت‌وگو با ایسنا، در این خصوص اظهار کرد: استفاده از ترشیجات و نمک سود کردن میوه‌ها در سرکه و آب، متعلق به دوره‌هایی بود که تکنولوژی به این حد پیشرفت نکرده و روش دیگری برای نگهداری طولانی مدت مواد غذایی وجود نداشت، اما اکنون با وجود یخچال‌ها و فریزرهای پیشرفته، نیازی به این روش نیست. وی افزود: افزایش فشار خون، تشدید بیماری‌های قلبی-عروقی و ارزش غذایی بسیار پایین از جمله مضرات مصرف ترشیجات به شمار می‌آیند.

هم‌چنین تحریک اشتها در افراد چاق، تحریک معده برای دریافت مواد غذایی بیشتر و مشکلات گوارشی نیز از سایر مضرات هستند که سبب بروز مشکلات جدی در افراد می‌شوند.فرهادغیبی گفت: در اکثر موارد، مسائل بهداشتی در تهیه ترشیجات رعایت نشده‌و از مواد غذایی بین می‌رود. از این رو اگر هدف، تامین مواد غذایی مورد نیاز بدن باشد، باید از مصرف ترشیجات پرهیز کردوی خاطرنشان کرد: امروزه اکثر مولدغذایی و سبزیجات، میوه‌ها به صورت تازه خوری در دسترس عموم هستند و استفاده از محصولات با بافت تازه بر سایر محصولات ارجحیت دارد.