

کاچی بعد از زایمان، خوب یا بد؟

خوردن کاچی پس از زایمان مشکل خاصی ندارد ولی میتوان از منبع دیگری کالری گرفت و انرژی را دست رفته را تأمین کرد.

دکتر امیرحسین رفیعی متخصص طب سنتی در گفتگو با باشگاه خبرنگاران جوان،گفت: بطور کلی خوردن کاچی بعد از زایمان مشکلی ندارد فقط مادرانی که طبع گرمی دارند، ممکن است جوش بزنند ولی خوردن غذاهای چرب برای مادری که تازه وضع حمل کرده مناسب نیست و مادر را دچار اضافه وزن می کند و این اضافه وزن ناشی از چربی غذا و کم تحرکی وی است. وی در ادامه گفت: کاچی کالری زیادی دارد ولی مادر می تواند با رژیم غذایی

درد مزمن مفاصل روی

عملکرد مغز اثر می گذارد



داشتن مفاصل دردناک فقط یک مصیبت فیزیکی نیست: همراه با افسردگی،می‌تواند عملکرد مغز افراد مسن را به مرور زمان کاهش دهد.

به گزارش مهر، این نتیجه مطالعه‌ای است که بر روی تقریباً ۵۰۰۰ انگلیسی مسن به مدت ۱۲ سال پیگیری شده است. افرادی که هم درد مزمن مفاصل و هم افسردگی داشتند،در تست‌های شناختی، به‌ویژه آزمون‌های متمرکز بر مهارت‌های حافظه،عملکرد بدتری داشتند.

«باتریشیا سیلوا توفانی»، محقق برزیلی و نویسنده ارشد این مطالعه از دانشگاه فدرال سرگپ،توضیح داد: «هم درد و هم علائم افسردگی بر روی نواحی از مغز،عمدتاً هیپوکامپ،مرتبط با پردازش شناختی اثر می‌گذارند».

او یک نظریه دارد که چگونه درد مفاصل و افسردگی ممکن است آسیب مضاعفی برای سلامت مغز ایجاد کنند.

او در بیانیه خبری گفت: «همپوشانی اطلاعات در این شرایط وجود دارد،که باعث می‌شود مغز مجبور شود برخی از عملکردها را برای پردازش پاسخ درد و علائم افسردگی محول کند. این امر با شکل‌گیری حافظه و عملکرد شناختی تداخل می‌کند. در این مطالعه، مشاهده کردیم که در طول سال‌ها،این اضافه بار منجر به کاهش سریع‌تر شناختی می‌شود.»

این مطالعه بر اساس داده‌های ۴۷۱۸ بریتانیایی ۵۰ساله یا بالاتر است که سلامت آنها به مدت ۱۲سال پیگیری شد. از آنها در مورد میزان هر نوع درد مفاصل (مثلاً زانو یا لگن) و هر سطح افسردگی سوال شد.محققان همچنین سطوح کاهش شناخت و حافظه را در طول دوره مطالعه پیگیری کردند. آنها شش حوزه شناختی را بررسی کردند: عملکرد اجرایی (تصمیم‌گیری و برنامه‌ریزی و انجام اقدامات)، زبان توجه،حافظه، ادراکی حرکتی (حرکت در پاسخ به محرک‌های حسی) و شناخت اجتماعی (توانایی درک احساسات و عواطف خود) و تفسیر رفتار دیگران.تیم تحقیق دریافت افرادی که ترکیبی از درد مفاصل مزمن و افسردگی داشتند، در مقایسه با افرادی که فقط درد مفاصل داشتند یا فقط افسرده بودند،کاهش قابل توجهی در حافظه و شناخت کلی داشتند.جالب توجه است که افراد مبتلا به درد مفاصل به علاوه افسردگی،کاهش سریع‌تری در عملکرد اجرایی خود نشان نمی‌دهند.

توفانی خاطرنشان کرد: «این مسئله مهم است زیرا حافظه و عملکرد اجرایی دو حوزه مهم برای خودمختاری و استقلال فرد هستند، به عبارت دیگر افراد مسن می‌توانند به تنهایی زندگی می‌کنند. یافته‌ها نشان می‌دهد که درمان آرتروز و افسردگی- دو بیماری رایج در میان سالمندان- ممکن است برای حفظ استقلال و سلامت شناختی آنها ضروری باشد.

زیبایی دندانتان با این خوراکی ها

بعضی خوراکی ها هستند که می توانند لبخند شما را زیباتر کنند. به گزارش باشگاه خبرنگاران، این نگاهی است به گروهی از خوراکی ها که برای دندان مفید هستند:

- آناناس: آنزیم برومالین موجود در آن، پلاک‌ها (باکتری هایی که به دندان می چسبند)را درهم می‌شکند و به عنوان پاک کننده عمل می کند.
- مرکبات: میوه هایی مثل پرتقال باعث افزایش تولید «سالیو» در بدن می شود که به طور طبیعی دندان ها را پاک می کند.
۳. اسفناج: سبزی هایی با برگ های سبز تیره مثل اسفناج، کاهو و کلم پیچ حاوی منیزیم هستند که روی دندان،سطحی مقاوم به لکه پدید می آورد.
۴. سیب: گاز زدن سیب با پوست کمک می کند پلاک ها از روی دندان کنده شوند. اسید مالیک موجود در آن هم به حل شدن موادی که باعث تغییر رنگ دندان می شود، کمک می کند.
- سالومون: ماهی های آب سرد مثل سالومون حاوی امگا ۳ و فسفر هستند که مینای دندان را مقاوم می کنند.۶.توت فرنگی: توت هم مثل سیب،اسید مالیک دارد که جلوی تغییر رنگ دندان ها را می گیرد.
- هویج: مسواک تان را فراموش کرده اید؟ هویج خام گاز بزنید.
- پیاز: ۲ ماده از ترکیبات سولفور دارد که باکتری هایی که باعث کند شدن دندان و ساییده شدن مینا می شود را کم می کند. سیر هم همین اثر را دارد.
- ماس،شیر و پنیر:لبنیات کلسیم و فسفر دارد که به تقویت مینای دندان و بهتر شدن ظاهر دندان کمک می کند.

سلامت



روزانه مناسب کالری مورد نیازش را از سطح دیگری دریافت کند.

رفیعی افزود: پس از زایمان فرد به دلیل فشار فیزیکی بر روده ها معمولا دچار یبوست می‌شود و بهتر است در روزهای اولیه پس از زایمان مواد غذایی حاوی فیبر مصرف کنند، زیاد مایعات بنوشند و سعی کنند، تحرک داشته باشند و راه بروند تا احتمال اینکه دچار یبوست شوند را به حداقل برسانند.

وی در پایان خاطرنشان کرد: بهتر است فرد با مشاهده غیر معمول علائم به پزشک مراجعه کند تا ناراحتی‌هایی که مربوط به ناراحتی های بعد از زایمان هستند به مشکلات جدی تبدیل نشوند و در همان مراحل اولیه با نظر پزشک اقدامات لازم انجام شود.

دلیل چاقی بعد از کاهش وزن کشف شد



بعد، زمانی که شرکت کنندگان حداقل یک چهارم وزن اولیه خود را از دست داده بودند، این آنالیز تکرار شد. محققان نوعی مولکول ژنتیکی به نام RNA را بررسی کردند که پروتئین‌ها را در سلول‌های چربی به اصطلاح کد می‌کند. آن‌ها دریافتند که افراد چاق سطوح بیشتری از مولکول RNA را در مقایسه با افراد با وزن سالم دارند و این تفاوت‌ها دو سال پس از کاهش وزن همچنان ادامه داشت.

نویسندگان مطالعه مطرح کردند که چنین تغییراتی در RNA ممکن است نحوه ذخیره و سوزاندن چربی را مختل کند و خطر افزایش وزن در آینده را افزایش دهد.

بایدها و نبایدهای سلامت مردان

مضر مانند موادمخدر یا الکل برای مقابله با افسردگی بیان کرد و افزود: مردان به جای وقت گذراندن و صحبت با خانواده یا



دوستان خود به سراغ کمکی می‌روند که با ترجیحات آن‌ها مطابقت دارد و دسترسی به آن آسان،معنادار و جذاب است.

همچنین ممکن است از رفتارهای فراری مانند غرق کردن خودشان در کار نیز استفاده کنند.

این کارشناس سلامت روان با اشاره به چند توصیه برای آقایان جهت مراقبت و بهبود سلامت روانی و اجتماعی، یادآور

۸ نکته ی جالب درباره ی آب

چگونه می توان آب سالم نوشید ؟



تعويض كنيد زيرا جنس اين مخزن ها از پلاستيك است و ماندن آب پيش از ۳ روز درون اين مخزن ها،احتمال آنباشته شدن مواد پلاستيكي را درون آب افزايش می دهد.
۷- بر اساس مطالعه های صورت گرفته مصرف آب در ظروف یا بطری های پلاستيکی باعث ابتلا به بیماری های گوارشی،بدخلتی و کم حوصلگی در طولانی مدت خواهد شد
۸- هرگز در ظروف یا شیشه های شیر پلاستيکی به کودکان آب ندهيد زیرا سيستم ایمنی او نسبت به افراد بزرگ سال ضعيف تر می شود، چیزی جز منومرهای يادشده نیست، است.

۶ خاصیت شگفت انگیز قارچ

برای سلامتی



یک متخصص تغذیه در استرالیا با اشاره به شش فایده شگفت آور قارچ خوراکی برای سلامتی گفت: این ماده خوراکی می‌تواند به اندازه مکمل های ویتامین D سودمند باشد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان،«چما لوهانلون» از متخصصان در استراليا تغذيه گفت: مصرف قارچ به حفظ سلامت روده کمک کرده، فرد را برای مدت زمان طولانی تری سير نگه می‌دارد، بوی بد دهان را از بین برده و سطح ویتامین D در بدن را هنگام قرار گرفتن در معرض نور ماورابنفش افزایش می‌دهد. در مطالعه جدیدی که در مرکز تحقیقات تغذیه استرالیا انجام گرفت،متخصصان دریافتند بیشتر انواع قارچ های خوراکی حاوی میزان مشخصی از ترکیب‌های زیست‌فعال هستند که این ترکیبات نه تنها در سبزیجات بلکه در برخی انواع گوشت، غلات و خشکبار نیز وجود دارند.

در گزارش زیر به فوائد مصرف روزانه قارچ برای سلامت اشاره شده است:

ویتامین D

تحقیقات نشان می‌دهد مصرف قارچ‌هایی که در معرض نور خورشید قرار داشته‌اند، سطح ویتامین D را افزایش داده و می‌تواند به اندازه مصرف مکمل ویتامین D برای سلامتی سودمند باشد.

احساس سیری برای مدت زمان طولانی‌تر

مصرف قارچ با افزایش احساس سیری و کاهش گرسنگی و نیاز به مصرف غذای بیشتر در طول روز مرتبط است و باعث می‌شود که این ماده خوراکی گزینه مناسبی برای افرادی باشد که وزن خود را تحت کنترل دارند.

سلامت روده

قارچ همچنین حاوی پروبیوتیک‌های خاصی است که باکتری‌های خوب روده را تغذیه می‌کند و می‌تواند به رفع بوی بد دهان کمک کند.

کمک به سیستم ایمنی بدن

قارچ حاوی میزان قابل توجهی از آنتی اکسیدان است که به مبارزه با رادیکال‌های آزاد کمک کرده و از عملکرد سیستم ایمنی بدن حمایت می‌کند.

کاهش خطر سرطان

مصرف مرتب قارچ با کاهش خطر ابتلا به سرطان تخمدان و جلوگیری از پیشرفت سرطان پروستات مرتبط است.

خواص بتاگلوکان

همچنین دیواره سلولی قارچ حاوی بتاگلوکان است. این نوع فیبر محلول که معمولا در جوی دوسر یافت می‌شود،کنترول را کاهش داده و سلامت قلب را بهبود می‌بخشد.

در طول سفر از غذاهای نیمه

خشک با رطوبت کم استفاده کنید

یک متخصص تغذیه گفت: در فصل تابستان برای پیشگیری از بروز اختلالات و بیماری های گوارشی تنفسی و پوستی در طول سفر سعی نمائید از غذاهای نیمه خشک با رطوبت کم و یا از غذاهای کاملا داغ استفاده کنید.

عماد معصومی، متخصص تغذیه در گفتگو با باشگاه خبرنگاران افزود: شیوع برخی از بیماری ها و اختلالات در فصل تابستان در مقایسه با فصول دیگر سال بیشتر می‌شود که بیماری های گوارشی و روده ای در راس آن قرار دارند.

وی با بیان اینکه علت عمده و فهم بیماری ها و اختلالات در فصل تابستان،تغذیه نامناسب و رعایت نکردن اصول غذایی مناسب است اظهار داشت: با توجه به فرا رسیدن تابستان و افزایش مسافرت‌های برون شهری،رعایت برخی از نکات ساده بهداشتی می‌تواند خطر بروز برخی از بیماری های شایع این فصل را به پائین ترین حد ممکن برساند.

این متخصص تغذیه گفت: در فصل تابستان برای پیشگیری از بروز اختلالات و بیماری های گوارشی تنفسی در طول سفر، سعی نمایید از غذاهای نیمه خشک با رطوبت کم و یا از غذاهای کاملا داغ استفاده کنید. معصومی ادامه داد: علاوه بر مصرف غذاهای نیمه خشک با رطوبت کم و یا غذاهای کاملاً داغ مصرف میوه‌های تازه، انواع کنسروها، بستنی پاستوریزه، غذاهای خشک و نان نیز می‌تواند از بروز مشکلات گوارشی و روده ای و برخی دیگر از اختلالات در طول سفر پیشگیری کند.

وی یادآور شد: برای اطمینان یافتن از سلامت کنسروها، قبل از بازکردن و مصرف کنسرو باید به مدت ۲۰ دقیقه آن را جوشانید.معصومی با اشاره به اینکه مصرف کاهو و سبزیجات تازه که به دقت ضد عفونی و شسته شده باشد نیز خطر بروز اختلالات گوارشی و روده ای را کاهش می دهد تصریح کرد: پختن مناسب مواد غذایی و پرهیز از نگهداری مواد غذایی بخته شده در کنار مواد غذایی خام و همچنین پرهیز از نگهداری بیش از اندازه غذا در درجه حرارت محیط‌از دیگر اصول تغذیه ای مناسب در تابستان است.وی خاطرنشان کرد: قبل از دست زدن به مواد غذایی آماده مصرف و پس از تماس دست ها با مواد غذایی خام و نشسته و مواد زائد و سطوح آلوده باید دست ها را با آب صابون به دقت شست.