

## سلامت

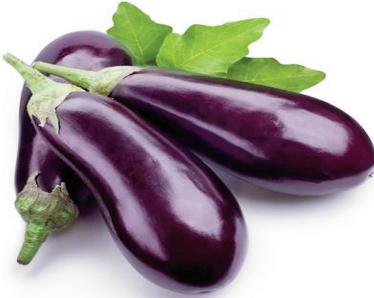
## چه نوزادانی قد و وزن بهتری خواهد داشت؟

متخصصان معتقدند نوزادان مادرانی که در رژیم غذایی خود مقدار بالای سبزیجات برگ سبز تیره، جویبات، گوشت و شیر مصرف می‌کنند قد و وزن بهتری دارند. به گزارش اینستا، شیر مادر به عنوان بهترین و کامل ترین غذا برای نوزاد صفات نشانه ماهه شناخته شده است. هرچند که شوالدزیابی در مورد ترکیبات معدنی و عناصر کمیاب شیر مادر وجود دارد، اما از طریق پیش‌تغذیه شده با سایر گوهاها داشته‌اند. همچنین این مطالعه نشان داد نوزادان مادرانی که در رژیم غذایی خود مقدار بالای سبزیجات برگ سبز تیره، جویبات، گوشت و شیر مصرف می‌کردند، قد و وزن بهتری داشته‌اند.



توسط طبق سنج حجمی پلاسمای شناسایی شد. استخراج الگوهای معدنی شیر توپس مادران شیرده برای اطمینان از رشد و تکامل نوزاد است. با این وجود، مطالعات پشتیبانی برای روشن کردن ارتباط گوی مول معدنی شیر مادر و رشد نوزاد و تعیین آن به سایر شناسایی شده مقایسه شد. در نهایت در این پژوهش سه گوی معدنی شیر مادر

## چرا باید بامجان بخوریم؟



هر چند ممکن است بامجان غذای چندان لشتها برانگیز و سوسه کننده‌ای نباشد اما در عوض سرشار از فیبر خوارکی و منبع غنی از ویتامین‌های گروه B است و به همین دلیل می‌تواند مقدار زیادی از اثری موردنی بدان را تأمین کند.

به گزارش اینستا، به نقل از سایت اینترنیتی هلت بی آپ، رنگ ارغوانی تیره پوست بامجان نشان می‌دهد که سرشار از آنتی‌اکسیدان‌های قوی است و برای حفاظت از سلول‌های مغزی و کنترل سطح پلیدیدها درین دنیا دارد. پس دفعه بعد که بامجان را در مغازه سبزی‌فروشی دیدید نگویید که «بامجان دوست ندارم و نمی‌خورم» چون این نوع از صیفی چات برای سلامتی بدن مفید است و خواص زیر را دارد.

- خطر ابتلا به سرطان را کاهش می‌دهد. بامجان اگر به روش صحیح طبخ شود خواص بسیاری دارد و برای پیشگیری و حتی درمان سرطان مفید است. بامجان به دلیل ذخیره فیبر زیادی که دارد در پیشگیری و درمان سرطان روده بزرگ بسیار موثر است. این خودرنی هنگام عبور از روده‌ها مواد سیمیابی را جذب می‌کند و روده را از این مواد سرطان زا پاکسازی می‌نماید.

- بامجان برای کاهش وزن نیز مفید است. این غذای برای افرادی که قصد دارند وزن خود را کنند مفید است چون خیره بیرون‌الای دارد و ضمن ایجاد احساس سیری، لرزی بدن را نیز تأمین می‌کند. فیبر خوارکی در فرآیند ضخم مدت پیشتر طول می‌کند تا از لوله‌های گوارشی شامل معدن و روده‌ها خارج شود و به همین دلیل احساس سیری زمان طولانی تری باقی ماند.

- بامجان برای پوست نیز مفید است چون این مواد مقدار زیادی آب است که علاوه بر بهبود سایر دستگاه‌های بدن به حفظ سلامت پوست و موها نیز کمک می‌کند. کم شدن آب بدن و درنتیجه خشک شدن پوست از عوامل مهم افزایش چین و جرکوهای پوستی است اما خودرنی‌های مثل بامجان می‌توانند ذخیره آب بدن را به میزان قابل توجهی تأمین کنند.

## سویا برای مغز کودکان مفید است

تحقیقات جدید نشان می‌دهد که رژیم غذایی غنی از سویا ممکن است برای بچه‌ها مفید باشد. به گزارش همراه به نقل از مدیسن‌نت، این مطالعه نشان داد که کودکان ۷ تا ۱۲ ساله‌ای که رژیم غذایی آنها خواهای ایزووفلافون های بیشتری بود، توجه پیشتر در کلاس درس و توانایی تفکر بهتری داشتند. سویا و محصولات سویا سرشار از ایزووفلافون هاستند که نشان داده شده است حافظه را در بزرگسالان بهبود می‌بخشد.

«اجلا بریستینا»، دانشجوی دکترا در دانشگاه ایلینوی، می‌گوید: «غذایانه‌ای خواهی سویا اغلب جز منظم رژیم غذایی کوکان در ایالات متحده نیستند. مطالعه ما شواهدی از اهمیت مواد معدنی موجود در غذایانه سویا برای قوه شناخت دوران کودکی اضافه می‌کند».

تیم او داده‌های مطالعه‌ای را که شامل ۱۲۸ کودک بود، بررسی کرد. آنها میزان دریافتی هر کودک را از سوابق رژیم غذایی یک هفتگه‌ای، از جمله مقدار ویتامین‌ها، ریز مغذی‌ها و درشت مغذی‌ها و ایزووفلافون‌ها محاسبه کردند.

سپس محققان از مجموعه‌ای از تست‌های کاغذ و مداد استفاده کردند که برای سطح پایه تنظیم شده بود تا توانایی فکری کودکان را بسنجند. فعالیت امواج مغزی زمانی ثبت شد که بجهه‌ها یک تمرین تطبیق رایانه‌ای را برای اندازه‌گیری دامنه توجه و سرعت ذهنی انجام دادند.

در حالی که شرکت کنندگان تیم با مصرف مقادیر کم سویا برای غذایانه‌ای ایزووفلافون داشتند، آنها که بیشتر مصرف کرده بودند سرعت تر به تکالیف مربوط به توجه پاسخ دادند و اطلاعات را سریع‌تر پردازش کردند.

تحقیقانه محققان از این نتایج بحث می‌کنند. محققان همچنان‌که بیان کردند، مقدار سویا برای مصرف محدود است.

بریستینا در ادامه افزود: «صرف سویا برای شرکت کنندگان از ۳۵ تا ۵۰ میلی‌گرم در روز متغیر بود. برای درک این موضوع، یک فرنچان شیر سویا حدود ۲۸ میلی‌گرم و نصف فرنچان ادامام بخاری شده حدود ۳۵ میلی‌گرم از میزان این مقدار را تجاوز کرد. ۱۸ میلی‌گرم ایزووفلافون را تأثیر می‌کند».

وی گفت که تتفاوتی مانند ادامام بوده، آجیل سویا با شیر سویا راه خوبی برای افزودن سویا به رژیم غذایی است. توفه، تمپه یا تاکت‌های مبنی بر سویا نیز خوب هستند.

بریستینا گفت: «برای درک بهتر اثرات مصرف غذایانه سویا بر توانایی‌های شناختی کودکان و میزان دقیق مصرف ایزووفلافون لازم برای ایجاد زمان باسخ سریع تر، نیازمند رویکردهای مداخله‌ای است».

## موسیر، تسکین دهنده دردهای میگرنی

اکبرزاده تصویر کرد: اغلب قسمت‌های هوای گیاه دور ریخه می‌شود لاما این

آن کاسته و کمتر از آن استفاده دارویی و خوارکی شود.

قسمت سرشار از ویتامین‌های مختلف است و می‌توان به صورت سالاد از آن استفاده کرد.

پیاز برای پخت مناسب تر است به ویژه برای

افرادی که به طعم و بوی پیاز حساس هستند.

موسیلز، نشاسته و ویتمان است.

درست است که موسیر شیشه پیاز است و لی ورق شدن پیازچه‌های زیادی و برخلاف سیر، بوی مطبوعی دارد و نرم تر از سیر است.

بنین می‌برد از سوی دیگر دم کردن بوسیله سبز پسته برای رفع اسهال و سکسکه مفید می‌باشد.

خطارنشان می‌شود که صد گرم مغز

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته داری می‌تواند می‌تواند می‌تواند

غذه‌ای شیشه به پیاز و دارای ترا فاعل تا حدود ۱۰٪ متر است. این

گرمه و ویتامین ۱۰٪ میلی‌گرم نشاسته

درست است که موسیر شیشه به پیاز است و لی ورق شدن

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به

پسته منجر به کم شدن در ماست و دوغ بکار گرفته شود و در غذای

اوی خاطرنشان کرد: موسیر نسبت به