

## فصل دوم:

# بخش اول: تغذیه سالم بخش دوم: بهداشت و ایمنی مواد غذایی



### بخش اول

#### تغذیه سالم

- اصول تغذیه و گروه‌های غذایی
- پیام‌های کلیدی تغذیه
- تغذیه در دوران‌های مختلف زندگی
- ریزمغذی‌ها
- توصیه‌های کاربردی

### بخش دوم

#### بهداشت و ایمنی مواد غذایی

## بخش اول:

## تغذیه سالم

## اصول تغذیه و گروه‌های غذایی

## علم تغذیه

تغذیه علمی است که در مورد ساختمان، ترکیب و چگونگی سوخت و ساز مواد غذایی و تبدیل آن‌ها به نیرو در بدن و همچنین رابطه آن‌ها با رشد و نمو بحث می‌کند. به بیان دیگر تغذیه عبارت است از ارتباط مواد غذایی با نحوه استفاده بدن انسان از آن مواد برای این که بتواند حد عالی سلامت را برای خود تامین کند.

## غذا

غذا به مواد مایع یا جامدی گفته می‌شود که از راه دهان مصرف می‌شوند و علاوه بر برطرف کردن حس گرسنگی، نیازهای بدن را نیز تامین می‌کنند. این نیازها عبارتند از:

- ۱ تامین انرژی یا حرارت لازم برای ادامه کار دستگاه‌های مختلف بدن مانند: قلب، ریه، دستگاه گوارش و عضلات
- ۲ تامین انرژی لازم برای انجام دادن کارهای مختلف روزانه مثل ایستادن، راه رفتن و دیگر فعالیت‌های مختلف بدن انسان
- ۳ تامین مواد اولیه برای رشد و نمو (به‌خصوص در کودکان خردسال)
- ۴ ترمیم و جانشین کردن سلول‌ها و بافت‌های مختلف بدن که در اثر فرسودگی از بین می‌روند.

## مواد مغذی

غذاها از مواد مغذی شامل کربوهیدرات‌ها، پروتئین‌ها، چربی‌ها، ویتامین‌ها، مواد معدنی و آب تشکیل شده‌اند که همه برای حفظ سلامت بدن مهم هستند. این مواد کم و بیش در همه غذاها وجود دارند.

## کربوهیدرات‌ها



کربوهیدرات‌ها مواد مغذی‌ای هستند که انرژی مورد نیاز برای تداوم فعالیت روزانه طبیعی ما را تامین می‌کنند. این غذاها نقش مهمی را در عملکرد اندام‌های درونی، سیستم عصبی و ماهیچه‌ها بازی می‌کنند. آن‌ها بهترین سوخت برای استقامت ورزشکاران هستند. همه کربوهیدرات‌ها مشابه هم نیستند.

دو نوع اصلی وجود دارد: کربوهیدرات‌های ساده یا قندها که به‌طور عمده در میوه‌ها و سبزی‌ها یافت می‌شوند. کربوهیدرات‌های پیچیده که شامل نشاسته‌ها، گلیکوژن و فیبر هستند. نشاسته‌ها عمده‌ترین گروه کربوهیدرات‌های پیچیده را تشکیل می‌دهند و از نان، ماکارونی، برنج، ذرت، جو و سیب زمینی، جو و آرد به‌دست می‌آیند.

## پروتئین‌ها

بعد از آب، پروتئین‌ها فراوان‌ترین مواد در بدن انسان هستند. اجزای اصلی تقریباً همه سلول‌ها پروتئین است. تاجایی که «اجزای سازنده بدن» نامیده می‌شوند چون در توسعه و ترمیم استخوان، ماهیچه، پوست و گلبول‌های خون نقش دارند. آن‌ها عناصر کلیدی در حفاظت از ما در برابر بیماری‌ها هستند و در آنزیم‌هایی که فعالیت‌های شیمیایی بدن را کنترل می‌کنند و در هورمون‌هایی



که کارکردهای بدن را تنظیم می کنند، حضور دارند. پروتئین ها به انتقال آهن، اکسیژن و مواد مغذی به همه سلول های بدن کمک می کنند. به طور عمده پروتئین محصولات حیوانی کامل است. به استثنای سویا و برخی محصولات گیاهی دیگر، اکثر غذاهای گیاهی، حاوی پروتئین های ناکامل هستند. گیاه خواران با مصرف سویا و غذاهای دیگر، به سادگی می توانند غذاهای گیاهی را به شکل مؤثری با هم ترکیب کنند و منابع مکمل پروتئین های گیاهی را مصرف کنند. یک مثال عالی از مکمل بودن دوجانبه، عدس پلو، عدسی با نان و یا لوبیا با نان است.

منابع گیاهی پروتئین در سه دسته قرار می گیرند: حبوبات (لوبیا، نخود و محصولات سویا)، غلات (گندم، ذرت، برنج و جو دوسر) و مغزها و خشکبار. مصرف دو یا چند غذا از هر طبقه هرم غذایی (هرم غذایی در ادامه توضیح داده خواهد شد) در یک وعده غذایی می تواند ما را مطمئن کند که پروتئین کافی دریافت کرده ایم.

ما باید پروتئین کافی بخوریم اما خوردن پروتئین بیش از حد، به خصوص پروتئین حیوانی می تواند به دلیل چربی بالای این غذاها در اضافه وزن نقش داشته باشد. ممکن است فردی که با یک عفونت جدی مبارزه می کند، یا از جراحی و خونریزی رنج می برد یا این که در حال ترمیم سوختگی است نیاز به خوردن پروتئین اضافه پیدا کند.

## چربی ها



چربی ها قسمتی از گروه بزرگ تر مولکول هایی به نام لیپیدها و منبعی از انرژی مورد نیاز بدن هستند که سوء برداشتهای زیادی در مورد آنها وجود دارد. برخی افراد فکر می کنند که همه چربی ها بد هستند و باید از آنها دوری کرد، اما برخی چربی ها در واقع برای عملکرد بدن لازم هستند.

آن ها همچنین در حفظ سلامت پوست و مو و عایق سازی و حمایت از اندام های بدن نقش حیاتی را بازی می کنند و باعث سلامت عملکرد سلولی می شوند. آن ها همچنین در حمل ویتامین های محلول در چربی یعنی «آ»، «د»، «ای» و «کا» به سلول ها نقش مهمی بازی می کنند. آن ها بخش اعظم انرژی ما را تأمین می کنند. حذف کل چربی ها از رژیم غذایی باعث تمایل بیشتر به رفتار «یافتن غذا» در طول روز می شود و جذب کالری کلی ما را افزایش می دهد.

## اگر چربی ها همه این فواید را دارند، چرا دایماً گفته می شود مصرف آن ها را کم کنید؟

اگرچه مصرف متوسط چربی ها برای سلامت ضروری است، مصرف بیش از حد آن ها می تواند خطرناک باشد. تری گلیسریدها که ۹۵ درصد از کل چربی بدن را تشکیل می دهند، رایج ترین شکل چربی در حال گردش در خون هستند. ۵ درصد باقیمانده لیپیدهای بدن از موادی مانند کلسترول تشکیل می شوند که می توانند در دیواره های درونی شریان ها انباشته و باعث تنگی عروق شوند. این امر باعث تشکیل پلاک می شود که عامل اصلی تصلب شرایین (رسوب مواد چرب که منجر به مسدود شدن رگ ها می شود) و بروز بیماری قلبی - عروقی است.

لیپوپروتئین ها باعث تسهیل انتقال کلسترول در خون می شوند. لیپوپروتئین های با تراکم بالا (HDL) می توانند باعث انتقال کلسترول بیشتری نسبت به لیپوپروتئین های با تراکم پایین (LDL) شوند. HDL کلسترول را از خون به کبد منتقل می کند و در کبد پس از انجام فرآیندی کلسترول از بدن حذف می شود. افراد با درصد بالای HDL خطر کمتری برای انسداد شریان ها توسط کلسترول دارند.

## انواع چربی‌های رژیم غذایی



چربی‌های اشباع‌شده که عموماً شامل منابع حیوانی مانند گوشت، لبنیات و محصولات ماکیان بوده و در دمای اتاق جامد هستند. چربی‌های غیراشباع که از گیاهان به دست می‌آیند، اکثراً شامل روغن‌های گیاهی و معمولاً در دمای اتاق مایع هستند. از جمله: روغن زیتون، روغن‌های ذرت و آفتاب‌گردان، سویا و کلزا. دو اسید چرب اشباع نشده وجود دارد که به عنوان اسیدهای چرب ضروری دسته‌بندی می‌شوند به این معنا که آن‌ها باید در رژیم غذایی ما وجود داشته باشند.

این دو چربی، اسید لینولیک و اسید آلفالینولیک هستند که برای ساخت ترکیبات شبیه هورمونی که کارکرد ایمنی، درک درد و التهاب را کنترل می‌کنند و منافع بیشتری هم

دارند، مورد نیاز هستند. غذاهایی مانند سویا، ذرت و دانه آفتابگردان منابع خوبی از اسید لینولیک هستند. اسید آلفالینولیک در روغن کانولا، کتان، ساردین‌ها، اسفناج، کلم، سبزی‌های با برگ سبز، گردو و گندم یافت می‌شود.

## خودداری از مصرف اسیدهای چرب ترانس

چربی ترانس باعث افزایش سطح کلسترول بد LDL می‌شود در حالی که کلسترول خوب HDL را کاهش می‌دهد. چربی‌های ترانس در روغن‌های جامد و نیمه‌جامد وجود دارند. چربی‌های ترانس در مارگارین‌ها، غذاهای آماده تجاری مانند بیسکویت، کیک، کلوچه‌ها و غذاهای سرخ‌کردنی استفاده می‌شوند.

توضیحات بیشتر در مورد ویتامین‌ها، مواد معدنی و آب در بخش‌های بعدی آمده است.



## نیازمندی‌های تغذیه‌ای

همان‌طور که گفته شد، غذاها از مواد مغذی تشکیل شده‌اند و تغذیه صحیح یعنی خوردن و دریافت مقدار لازم و کافی از هر یک از این مواد، مقدار مناسب این مواد مغذی برای حفظ سلامت «نیازمندی‌های تغذیه‌ای» نامیده می‌شود. این نیازمندی‌ها با توجه به شرایط جسمی، محیطی و فردی متفاوتند و بر اساس سن، جنس، اندازه بدن و میزان فعالیت فرد تعیین می‌شوند.

## نقش مواد مغذی در بدن

نقش این مواد در بدن به‌طور خلاصه به شرح زیر است:

۱ کربوهیدرات‌ها و چربی‌ها در اصل مسوول تامین انرژی هستند و بعضی از چربی‌ها نقش سازندگی نیز دارند.

۲ پروتئین‌ها برای ساخته شدن و نگهداری ماهیچه‌ها، خون، پوست، استخوان‌ها و سایر بافت‌ها و دستگاه‌های بدن لازم هستند.

۳ ویتامین‌ها و مواد معدنی در مقایسه با کربوهیدرات‌ها و پروتئین‌ها به مقدار کمتری مورد نیاز هستند، ولی به همان اندازه در حفظ تندرستی نقش دارند. بعضی از آن‌ها اجزای ساختمانی بافت‌ها را تشکیل می‌دهند مثل کلسیم در استخوان‌ها و دندان‌ها و آهن در خون.

۴ آب سالم و فیبر (الیاف گیاهی) نیز از جمله اجزای یک رژیم غذایی مناسب هستند.

## تنوع و تعادل

تغذیه صحیح یعنی رعایت دو اصل تعادل و تنوع در برنامه غذایی روزانه. «تعادل» به معنی مصرف مقادیر کافی از مواد مورد نیاز برای حفظ سلامت بدن است و «تنوع» یعنی مصرف انواع مختلف مواد غذایی که در ۶ گروه اصلی غذایی معرفی می‌شوند. بهترین راه اطمینان از تعادل و تنوع در غذای روزانه استفاده از هر ۶ گروه اصلی غذایی است. ۶ گروه اصلی غذایی عبارتند از: «گروه نان و غلات»، «گروه میوه‌ها»، «گروه سبزی‌ها»، «گروه شیر و لبنیات»، «گروه گوشت و تخم مرغ» و «حبوبات و مغزها». مواد غذایی هر گروه دارای ارزش غذایی تقریباً یکسان هستند و می‌توان از یکی به جای دیگری استفاده کرد. به‌عنوان مثال می‌توان از هر یک از مواد غذایی موجود در گروه سبزی‌ها برای تامین نیاز به سبزی‌ها در روز استفاده کرد. مقدار مصرف روزانه هر یک از گروه‌های غذایی را می‌توان با مشاهده هرم غذایی متوجه شد.

## هرم غذایی

هرم غذایی نشان‌دهنده گروه‌های غذایی و موادی است که در هر گروه جای می‌گیرند. قرار گرفتن مواد غذایی در بالای هرم که کمترین حجم را در هرم اشغال می‌کند به این معنی است که افراد بزرگسال باید از این دسته از مواد غذایی کمتر مصرف کنند (مانند قندها و چربی‌ها).

هر چه از بالای هرم به سمت پایین نزدیک می‌شویم حجمی که گروه‌های غذایی به خود اختصاص می‌دهند بیشتر می‌شود که به این معنی است که مقدار مصرف روزانه این دسته از مواد غذایی باید بیشتر باشد.

با شناختن گروه‌های غذایی می‌توانیم برنامه غذایی مناسب برای خود و خانواده‌مان به نحوی که نیازهای تغذیه‌ای بدن ما را تامین کند، تنظیم کنیم.

## معرفی گروه‌های غذایی

یک برنامه غذایی سالم موجب سلامت جسم و روان می‌شود. هر فرد برای دستیابی به سلامت، نیاز به مصرف روزانه تمام گروه‌های غذایی دارد. مواد غذایی به ۶ گروه اصلی غذایی تقسیم می‌شوند که عبارتند از:

۱. نان و غلات
۲. سبزی‌ها
۳. میوه‌ها
۴. شیر و لبنیات
۵. گوشت و تخم مرغ
۶. حبوبات و مغزها

**نکته:** چربی‌ها و شیرینی‌ها گروه متفرقه محسوب می‌شوند و باید به مقدار کم مصرف شوند.





### گروه نان و غلات

مواد غذایی این گروه، شامل انواع نان به خصوص نوع سبوس دار (سنگک، بربری، نان جو)، نان های سنتی سفید (لواش و تافتون)، برنج، انواع ماکارونی و رشته ها، غلات صبحانه و فرآورده های آنها به ویژه محصولات تهیه شده از دانه کامل غلات است.

گروه نان و غلات منبع کربوهیدرات های پیچیده، فیبر (مواد غیرقابل هضم گیاهی)، برخی ویتامین های گروه «ب»، آهن، پروتئین و منیزیم است.

میزان توصیه شده مصرف روزانه گروه نان و غلات ۶ تا ۱۱ واحد است.

#### هر واحد از این گروه برابر است با:

- ۳۰ گرم نان یا یک کف دست بدون انگشتان یا یک برش ۱۰×۱۰ سانتی متری از نان بربری، سنگک و تافتون و برای نان لواش ۴ کف دست، یا
- ۳۰ گرم یا سه چهارم لیوان غلات صبحانه، یا
- نصف لیوان برنج یا ماکارونی پخته (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری)، یا
- ۳ عدد بیسکویت ساده به خصوص نوع سبوس دار



همان طور که گفتیم می توان مواد غذایی موجود در یک گروه را با هم جایگزین کرد، مثلاً اگر قرار است در یک روز ۹ واحد گروه نان و غلات مصرف کنیم می توانیم:

در وعده صبحانه دو کف دست نان، در میان وعده صبح سه عدد بیسکویت سبوس دار، در وعده ناهار ۸ قاشق غذاخوری برنج، در میان وعده عصر یک کف دست نان و در وعده شام دو کف دست نان تافتون، سنگک یا بربری یا ۸ قاشق غذاخوری ماکارونی مصرف کنیم.





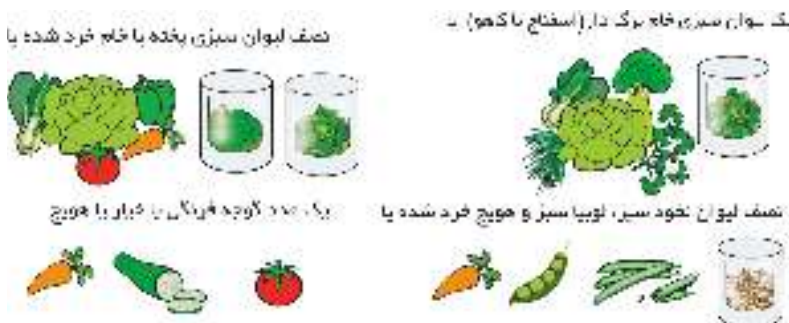
### گروه سبزی ها

این گروه شامل انواع سبزی های برگ دار، انواع کلم، هویج، بادمجان، نخودسبز، لوبیاسبز، انواع کدو، فلفل، قارچ، خیار، گوجه فرنگی، پیاز و سیب زمینی است. این گروه دارای انواع ویتامین های «آ»، «ب» و «ث»، مواد معدنی مانند پتاسیم، منیزیم و مقدار قابل توجهی فیبر است. میزان توصیه شده مصرف روزانه سبزی ها ۳ تا ۵ واحد است.

#### هر واحد سبزی برابر است با:

- یک لیوان سبزی های خام برگ دار (اسفناج، کاهو و ...) ، یا
- نصف لیوان سبزی های پخته، یا
- نصف لیوان نخودسبز، لوبیاسبز، هویج خرد شده و... یا
- یک عدد گوجه فرنگی یا هویج یا خیار متوسط یا ...

هر واحد سبزی برابر است با:



اگر قرار باشد ۵ واحد سبزی در برنامه غذایی خود داشته باشیم می توانیم به این صورت آن را در برنامه غذایی خود بگنجانیم:



### نکاتی که در هنگام استفاده از گروه نان و غلات باید رعایت کنیم:

■ بهتر است برنج را به صورت کته مصرف کنیم.

■ بیشتر از نان های حاوی سبوس (مثل نان جو و سنگک) استفاده کنیم.

■ برای کامل کردن پروتئین گروه نان و غلات بهتر است آن ها را به صورت مخلوط با حبوبات مصرف کنیم (مثلا عدس پلو، باقلاپلو، عدسی با نان و غیره).

■ بهتر است نان هایی را مصرف کنیم که برای ور آمدن خمیرشان به جای جوش شیرین از خمیر مایه استفاده شده باشد. جوش شیرین مانع جذب آهن، روی و کلسیم موجود در نان می شود. در نتیجه کمبود آهن و کم خونی ناشی از آن و کمبود روی و کلسیم ایجاد می شود.

■ انواع غلات بو داده مثل برنجک، گندم برشته و ذرت بو داده تنقلات با ارزشی هستند و دانش آموزان می توانند به عنوان میان وعده استفاده کنند.

■ به جای کیک و شیرینی های خامه ای و بیسکویت های کرم دار از بیسکویت های سبوس دار استفاده کنیم.

■ نان را به اندازه مصرف خانواده خریداری کنیم.

■ می توانیم به جای مصرف برنج، در بیشتر وعده های غذایی از نان و ماکارونی که قیمت کمتری دارند، اما از نظر ارزش غذایی برابر با برنج هستند استفاده کنیم.

■ برخی واحدهای تولیدکننده مواد غذایی، محصولات مانند ماکارونی یا کیک های غنی شده تولید می کنند. برای اطمینان، باید برچسب تغذیه ای محصولات غنی شده را کنترل کنیم تا لفظ غنی شده را به همراه داشته باشند.

## نکاتی که هنگام استفاده از گروه سبزی‌ها باید رعایت کنیم:

- در هر فصل، از سبزی‌های همان فصل استفاده کنیم.
- تا جای ممکن سعی کنیم از سبزی‌ها به صورت خام استفاده کنیم. به خاطر بسپاریم که پخت طولانی مدت سبزی از ارزش غذایی آن و ویتامین‌های موجود در آن می‌کاهد.
- به جای آب‌پز کردن برای پخت سبزی‌ها از روش بخارپز استفاده کنیم. زیرا در صورت آب‌پز کردن مقدار زیادی از ویتامین‌های سبزی از بین رفته و از طریق دورریز آب پخت از دست می‌روند. در حالی که بخارپز کردن به حفظ رنگ، بافت و ارزش غذایی سبزی کمک می‌کند.
- برای پختن سبزی‌ها نباید آن‌ها را خیلی خرد کرد.
- سبزی‌ها را به مدت زیاد حرارت ندهیم و به هنگام پختن، در ظرف را ببندیم.
- در هر وعده غذایی حتما در کنار غذا از سبزی‌ها استفاده کنیم
- بیشتر سعی کنیم سالاد را با آبلیمو، آبغوره و یا سس‌های کم‌چرب میل کنیم.
- با مصرف سبزی‌ها همراه وعده‌های غذایی یک الگوی خوب برای کودکان باشیم.
- کودکان اغلب، غذاهایی را ترجیح می‌دهند که به صورت جداگانه سرو شوند و مخلوط نباشند بنابراین، سبزی‌ها را به‌طور جداگانه سرو کنیم و از سبزی‌هایی که رنگ قرمز و نارنجی دارند مانند هویج و گوجه‌فرنگی بیشتر استفاده کنیم.
- سبزی‌ها را به هنگام خرید، آماده کردن و ذخیره کردن، جدا از گوشت، مرغ و ماهی خام نگهداری کنیم.
- روزانه از میوه‌ها و سبزی‌های غنی از ویتامین ث و حداقل یک روز در میان از میوه‌ها یا سبزی‌های غنی از ویتامین «آ» مصرف کنیم.
- قبل از مصرف سبزی‌ها و میوه‌ها آن‌ها را به دقت بشوییم و ضدعفونی کنیم.
- برای شستن سبزی‌ها پس از پاک کردن و شست‌وشوی اولیه باید ابتدا آن‌ها را در ۵ لیتر آب ریخته و نصف قاشق چای‌خوری (۵ قطره) مایع ظرفشویی به آن اضافه کرده و به هم بزنیم. پس از ۵ دقیقه سبزی را از روی کفاب جدا کرده و آن‌ها را با آب بشوییم. این کار برای جدا شدن تخم انگل از سبزی‌ها ضرورت دارد. برای ضدعفونی کردن، باید نصف قاشق چای‌خوری پودر پرکلرین را در ۵ لیتر آب ریخته، سبزی را ۵ دقیقه در آن قرار داده مجدداً با آب سالم شسته و مصرف کنیم.



### گروه میوه‌ها

این گروه شامل انواع میوه، آب‌میوه طبیعی، کمپوت میوه و میوه‌های خشک (خشکبار) است. مواد مغذی مهم این گروه شامل ویتامین «آ»، «ث»، فیبر و مواد معدنی است. میزان مورد نیاز مصرف روزانه میوه‌ها ۲ تا ۴ واحد است.

#### هر واحد از این گروه برابر است با:

- یک عدد میوه متوسط (سیب، موز، پرتقال یا گلابی)، یا
- نصف گریپ فروت، یا
- نصف لیوان میوه‌های ریز مثل توت، انگور، انار، یا
- نصف لیوان میوه پخته یا کمپوت میوه، یا
- یک چهارم لیوان میوه خشک یا خشکبار، یا
- سه چهارم لیوان آب‌میوه تازه و طبیعی

هر واحد میوه برابر است با:

یک عدد سیب یا پرتقال یا موز متوسط یا یک چهارم لیوان میوه خشک (مثل توت خشک) یا



نصف لیوان آب میوه



نصف لیوان میوه‌هایی مثل توت، انگور، انار یا



مثلاً اگر قرار است روزانه ۳ واحد از گروه میوه در رژیم غذایی خود داشته باشیم می‌توانیم مقدار مورد نیاز را به این صورت در برنامه غذایی بگنجانیم:

۱ واحد	۱ واحد	۱ واحد	۱ واحد	۱ واحد
صبحانه	میان وعده	ناهار	میان وعده	شام



## نکاتی که هنگام استفاده از گروه میوه‌ها باید رعایت کنیم:

- حتما در روز میوه‌ها و سبزی‌های خام را در برنامه غذایی خود قرار دهیم.
- همواره یک ظرف بزرگ میوه در دسترس افراد خانواده بگذاریم تا با دیدن آن، خود و خانواده‌امان تشویق به مصرف میوه شویم.
- میوه‌های تازه یا آب‌میوه تازه و طبیعی را به‌عنوان میان وعده در طول روز مصرف کنیم.
- صبح‌ها میوه تازه یا آب‌میوه تازه و طبیعی میل کنیم.
- سعی کنیم میوه‌های خرد و قطعه قطعه شده را سریع مصرف کنیم و تا زمان مصرف در یخچال نگهداری کنیم. زیرا با پوست کندن و قطعه قطعه کردن و آسیب بافت میوه به مرور محتوای ویتامین‌ها در آن‌ها کم خواهد شد.
- اگر پوست میوه را جدا کردیم از قرار دادن آن در مجاورت هوا خودداری کنیم زیرا ویتامین‌های آن به‌خصوص ویتامین «ث» از بین می‌رود.
- در هنگام خرید، میوه‌هایی را خریداری کنیم که بافت و پوست سالمی دارند و بیش از حد نرم نشده‌اند.
- برای تشویق کودکان به مصرف میوه همواره به‌عنوان میان‌وعده مدرسه، میوه را در نظر بگیریم و فراموش نکنیم که ذایقه کودکان از دوران کودکی شکل می‌گیرد.
- بیشتر از میوه‌های تازه به‌جای آب‌میوه استفاده کنیم، تا بتوانیم از ارزش فیبر آن‌ها بیشتر بهره ببریم.
- تنوع را در مصرف میوه‌ها رعایت کنیم. زیرا ترکیب میوه‌ها نیز با هم متفاوت است. بدین ترتیب ویتامین‌ها و ترکیبات مختلف را دریافت می‌کنیم. گلاس، آلبالو و توت با سرطان می‌جنگند. سیب دارای مقدار زیادی فیبر است. پرتقال و کیوی محتوی مقدار زیادی ویتامین «ث» هستند.
- میوه‌ها را قبل از مصرف بشوییم تا آلودگی‌ها از سطح آن‌ها پاک شود. بعد از شستن آن‌ها را خشک کنیم.
- آب‌میوه‌های طبیعی بخوریم و از خوردن آب‌میوه‌های مصنوعی پرهیز کنیم، زیرا یک لیوان آب‌میوه مصنوعی، دارای ۱۰ قاشق چای‌خوری شکر است و بعضی از آن‌ها به وسیله آب رقیق شده‌اند.
- میوه‌های خشک بخوریم ولی توجه داشته باشیم که این میوه‌ها قند زیادی دارند.
- از خوردن میوه‌هایی که روی دسرها یا شیرینی‌ها موجودند و به وسیله کرم یا خامه پوشیده شده‌اند، پرهیز کنیم، زیرا با خوردن این میوه‌ها علاوه بر ویتامین، مقدار زیادی چربی مضر و کالری را وارد بدن خود می‌کنیم.



## گروه شیر و لبنیات

این گروه شامل شیر و فرآورده‌های آن (ماست، پنیر، کشک، بستنی و دوغ) است که توصیه می‌شود از انواع کم‌چرب آن استفاده شود. این گروه دارای کلسیم، پروتئین، فسفر، ویتامین «ب ۱۲» و «ب ۲» و سایر مواد مغذی و بهترین منبع تامین‌کننده کلسیم است.

میزان توصیه شده مصرف روزانه شیر و لبنیات ۲ تا ۳ واحد است.

### یک واحد از گروه شیر و لبنیات برابر است با:

- یک لیوان شیر یا ماست کم‌چرب (کمتر از ۲/۵ درصد)، یا
- ۴۵ تا ۶۰ گرم پنیر معمولی معادل یک و نیم قوطی کبریت، یا
- یک چهارم لیوان کشک، یا
- ۲ لیوان دوغ، یا
- یک و نیم لیوان بستنی پاستوریزه

هر واحد از گروه شیر و لبنیات برابر است با:



اگر قرار باشد در برنامه غذایی ۳ واحد از گروه شیر داشته باشیم می‌توانیم به این صورت آن را در برنامه غذایی خود بگنجانیم:





### نکاتی که هنگام استفاده از گروه شیر و لبنیات باید رعایت کنیم:

- از شیر پاستوریزه شده کم چربی (کمتر از ۲/۵ درصد) استفاده کنیم.
- پنیرهای تهیه شده از شیر پاستوریزه را استفاده کنیم.
- بستنی‌هایی بخوریم که از شیر پاستوریزه تهیه شده باشند.
- حتماً قبل از مصرف هر نوع کشک، مقداری آب به آن اضافه کنیم و حداقل ۵ تا ۱۰ دقیقه در حال بهم زدن بجوشانیم.
- مقدار قند بستنی بالا است. بنابراین توصیه می‌شود در مصرف آن زیاده روی نکنیم.
- به دلیل بالا بودن میزان نمک استفاده شده در تهیه کشک توصیه می‌شود که از انواع کم‌نمک استفاده کنیم.
- بهتر است از شیر و لبنیاتی که با ویتامین «د» غنی شده‌اند، استفاده کنیم، زیرا این ویتامین برای جذب بهتر کلسیم بسیار مفید است.
- اگر بیماری «عدم تحمل لاکتوز» داریم، شیر بدون لاکتوز و یا پنیرهای سفت و ماست مصرف کنیم.
- هنگام خرید شیر به تاریخ انقضای آن توجه کنیم.
- ظرف شیر را تا هنگام مصرف، بسته و به دور از مواد بودار نگهداری کنیم.
- استفاده از شیر استریل شده برای حمل در مسافرت‌های خارج از شهر مناسب‌تر است. این نوع شیرها را (در صورت باز نشدن) می‌توان تا ۴ ماه در دمای محیط نگهداری کرد.

### گروه گوشت و تخم‌مرغ

این گروه شامل گوشت‌های قرمز (گوسفند و گوساله)، گوشت‌های سفید (مرغ، ماهی و پرندگان) و تخم‌مرغ است. این گروه حاوی پروتئین، آهن، روی و سایر مواد مغذی است. میزان توصیه شده مصرف روزانه این گروه برابر با ۲ تا ۳ واحد است.

• هر واحد از این گروه برابر است با:

- ۲ تکه (هر تکه ۳۰ گرم) گوشت خورشتی پخته، یا
- نصف ران متوسط مرغ یا یک سوم سینه متوسط مرغ (بدون پوست)، یا
- یک تکه ماهی به اندازه کف دست (کف دست بدون انگشت)، یا
- دو عدد تخم‌مرغ

اگر یک عدد تخم مرغ در وعده صبحانه، یک ران مرغ در وعده ناهار و یک تکه ماهی در وعده شام بخوریم یعنی ۲/۵ واحد از گروه گوشت و تخم مرغ مصرف کرده‌ایم.

$\frac{1}{4}$  واحد

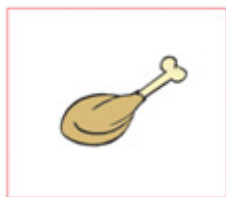


صبحانه

۱ واحد



میان وعده



ناهار

۱ واحد



میان وعده



شام



میان وعده

### گروه حبوبات و مغزها:

این گروه شامل انواع حبوبات (نخود، لوبیا، عدس، لپه، ماش) و انواع مغزها (پسته، بادام، گردو، فندق، بادام زمینی و...) است. این گروه منبع پروتئین، آهن، روی، کلسیم و پنیر است.

حبوبات وقتی همراه با غلات (مثلاً نان یا برنج) مصرف می‌شوند از نظر ارزش پروتئین مشابه گوشت هستند و می‌توانند جایگزین گوشت شوند. فیبر موجود در حبوبات جذب مواد چربی و قندی را کاهش داده و از اضافه وزن و چاقی، دیابت و بیماری‌های قلبی - عروقی و سرطان پیشگیری می‌کند. مصرف روزانه ۱ تا ۲ واحد از این گروه توصیه می‌شود. هر واحد از این گروه برابر است با: نصف لیوان حبوبات پخته، یا یک چهارم لیوان حبوبات خام، و یا یک سوم لیوان مغز دانه‌ها.



## نکاتی که در هنگام استفاده از گروه «گوشت و تخم مرغ» و «حبوبات و مغزها» باید رعایت کنیم:

روزانه ویتامین «ای» بیشتر از مغز دانه‌ها و دانه‌های روغنی مصرف نماییم.

با این که موارد متنوعی برای انتخاب در گروه گوشت و حبوبات وجود دارد ولی ما بیشتر گوشت و مرغ را ترجیح می‌دهیم. توصیه می‌شود از غذاهای متنوع این گروه مثل ماهی، یا گروه حبوبات، مغزها و دانه‌ها نیز استفاده شود.

مصرف گوشت برای رشد کودکان و نوجوانان لازم است.

وقتی گوشت قرمز و سفید را خریداری می‌کنیم اجازه ندهیم که آب گوشت تازه روی دیگر مواد غذایی بچکد.

بعد از خریداری گوشت قرمز، طیور و فرآورده‌های دریایی، آن‌ها را فوراً به خانه برده و در یخچال یا فریزر قرار دهیم و از نگه‌داشتن آن‌ها در دمای اتاق به مدت طولانی اجتناب کنیم.

بخش‌هایی از گوشت که دارای استخوان است نسبت به بخش‌های بی‌استخوان نیاز به حرارت بیشتری دارند.

هرگز گوشت را نیم‌پز نکنیم.

حتما در بسته‌بندی‌های محصولات گوشتی از کیسه‌های پلاستیکی استفاده کنیم که نسبت به رطوبت و هوا نفوذناپذیر باشند در غیر این صورت این مواد غذایی دچار پدیده سوختگی سطحی می‌شوند که علاوه بر از دست دادن ویژگی‌های کیفی، ارزش غذایی آن‌ها نیز کاهش پیدا می‌کند.

از خرید گوشت به مقدار زیاد خودداری کنیم تا گوشت مصرفی همواره تازه باشد.

در مصرف گوشت قرمز حد اعتدال را رعایت کنیم تا از عوارض مصرف زیاد در امان باشیم.

کلسترول بد (LDL) خطر بیماری‌های عروق کرونری قلب را افزایش می‌دهد. تعدادی از غذاهای موجود در این گروه از لحاظ چربی‌های دارای کلسترول بد در سطوح بالایی قرار دارند که شامل قسمت‌های چرب گوشت گاو، بره، سوسیس و کالباس معمولی، هات داگ، گوشت امعا و احشا هستند.

پیش از پختن گوشت قرمز، چربی‌هایی را که به چشم می‌خورد، جدا کنیم.

قبل از طبخ گوشت مرغ، پوست آن را جدا کنیم، پوست مرغ چربی فراوانی دارد.

تا حد امکان از سرخ کردن گوشت خودداری کنیم.

چربی و کلسترول مغز، زبان و کله‌پاچه زیاد است. این مواد غذایی را خیلی کم مصرف کنیم.

اگر بخواهیم گوشت یخ‌زده را آب‌پز کنیم باید بلافاصله بعد از خارج کردن از فریزر آن را بپزیم. اگر به هر دلیلی بخواهیم گوشت از حالت یخ‌زده خارج شود، آن را ۲۴ ساعت قبل از پختن از فریزر خارج کرده و در یخچال بگذاریم.

بهتر است بیشتر از گوشت‌های سفید مانند مرغ و ماهی به جای گوشت قرمز استفاده کنیم.

مصرف حبوبات به علت داشتن فیبر و پروتئین زیاد، توصیه می‌شود.

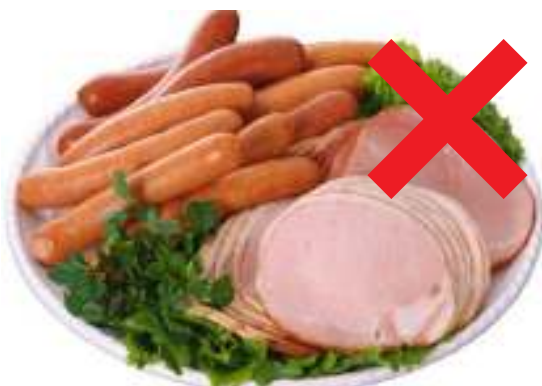
انواع مغزها (گردو، فندق، بادام و پسته) میان وعده‌های مناسبی برای تامین پروتئین، انرژی و برخی از مواد مغذی مانند آهن هستند.

بهتر است مغزها (گردو، فندق، بادام و پسته) را خام بخوریم. اگر نوع بو داده آن را می‌خوریم از نوع کم‌نمک آن استفاده کنیم.

آب‌زیان منبع خوبی از امگا ۳ هستند. حداقل هفته‌ای ۲ مرتبه از آن‌ها استفاده کنیم.

به فرآورده‌های گوشتی مثل سوسیس، کالباس و همبرگر مقادیر زیادی نمک و مواد نگهدارنده افزوده می‌شود. مصرف این غذاها را کاهش دهیم.

دانه‌های آفتابگردان، بادام و فندق غنی‌ترین منبع ویتامین «ای» در این گروه هستند. برای دریافت مقدار توصیه شده





### گروه متفرقه

این گروه شامل انواع مواد قندی و چربی‌ها است. توصیه می‌شود افراد بزرگسال در برنامه غذایی روزانه از این گروه کمتر استفاده کنند.

### انواع غذایی گروه متفرقه عبارتند از:

- چربی‌ها (روغن‌های جامد، نیمه جامد و روغن‌های مایع، پیه، دنبه، کره، خامه، سرشیر و سس‌های چرب مثل مایونز)
- شیرینی‌ها و مواد قندی (مثل انواع مربا، شربت، قند و شکر، انواع شیرینی‌های خشک و تر، انواع پیراشکی، آب نبات و شکلات)
- ترشی‌ها، شورها و چاشنی‌ها (انواع ترشی و شور، فلفل، نمک، زردچوبه، دارچین و غیره)
- نوشیدنی‌ها (نوشابه‌های گازدار، چای، قهوه، انواع آبمیوه‌های صنعتی و پودرهای آماده مثل پودر پرتقال و غیره)

### نکاتی که در هنگام استفاده از گروه متفرقه باید رعایت کنیم:

- روغن جامد و نیمه جامد را از رژیم غذایی خود حذف کنیم. از محصولات مارگارین دوری کنیم.
- از انواع روغن‌های مایع استفاده کنیم.
- از حرارت دادن زیاد روغن‌ها خودداری کنیم و برای سرخ کردن از روغن مایع مخصوص سرخ کردن به مقدار کم استفاده کنیم.
- چربی‌ها، شیرینی‌ها و چاشنی‌ها را کمتر بخوریم.
- مصرف نوشابه‌های گازدار و آبمیوه‌های صنعتی که در گروه متفرقه قرار دارند را محدود کنیم و به جای آن‌ها نوشیدنی‌های سالم‌تر مثل آب، شیر، آبمیوه تازه و دوغ کم‌نمک بخوریم.
- برای رفع تشنگی، نوشیدن آب ساده بر هر آشامیدنی دیگری ترجیح دارد.
- مصرف چیپس را به دلیل داشتن چربی و نمک زیاد محدود کنیم.
- نمک باید کم مصرف شود ولی همان مقدار کم باید یددار تصفیه شده باشد.
- از مصرف روغن‌هایی که در گرما، نور یا هوا نگهداری می‌شوند دوری کنیم؛ مثلاً روغن کانولا و روغن زیتون را در محل خنک و تاریک قرار دهیم.
- روغن‌های مایع گیاهی مثل (کلزا، زیتون، ذرت، آفتاب‌گردان، سویا و...) از سالم‌ترین روغن‌ها هستند. آن‌ها را جانشین روغن جامد و نیمه جامد کنیم.
- روغن‌های مایع به هوا، نور و حرارت حساس هستند. موقع خرید به تاریخ مصرف آن‌ها توجه کنیم. آن‌ها را در جای خنک و دور از نور نگهداری کنیم و هر بار بعد از استفاده در ظرف را ببندیم.
- غذاها را کمتر سرخ کنیم و در صورت سرخ کردن، از روغن مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کنیم.
- با روغن‌های مایع می‌توان غذاها را در حرارت کم و به مدت کوتاه تفت داد. در تفت دادن نباید درجه حرارت بالا برود چون روغن می‌سوزد و مواد سمی در آن به وجود می‌آید.
- اگر بیمار قلبی - عروقی در فامیل درجه یک ما وجود دارد از چربی‌های جامد و غذاهای پرچرب حیوانی استفاده نکنیم.
- لبنیات کم‌چرب مصرف کنیم.
- کاهش مصرف شکر یک توصیه جهانی است. انواع شیرینی‌های چرب، خامه‌ای و نوشابه‌های گازدار و شیرین را محدود کنیم. اگر اضافه وزن داریم این توصیه را جدی بگیریم.
- مصرف غذاهای شور امکان ابتلا به پرفشارخونی را تشدید می‌کند. اگر در خانواده خود سابقه این بیماری را داریم به این توصیه جدی‌تر عمل کنیم.
- غذاها را کم‌نمک مصرف کنیم و ذایقه افراد خانواده را به نمک کم عادت دهیم.
- حداقل دو بار در هفته ماهی بخوریم.
- از کالباس، سوسیس و گوشت قرمز کمتری استفاده کنیم.



## پیام‌های کلیدی تغذیه

برای حفظ سلامت خود پیام‌های کلیدی که در زیر شرح داده شده است را رعایت کنیم:

۱

### در انتخاب و مصرف مواد غذایی به دو اصل تنوع و اعتدال توجه نماییم



رژیم غذایی وقتی خوب و سالم است که تمام نیازهای فرد را برآورده سازد. این رژیم غذایی، یک رژیم با کفایت است.

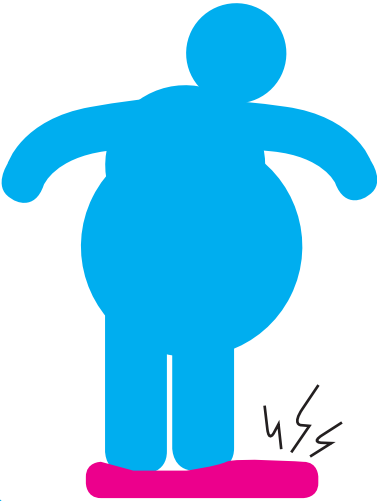
#### چگونه کفایت رژیم غذایی را تأمین کنیم؟

■ **تعادل:** یعنی انواع مختلفی از مواد غذایی را به تناسب با یکدیگر مصرف کنیم، به گونه‌ای که مصرف زیاد یک ماده غذایی سبب حذف سایر مواد غذایی نشود. پیروی از مقدار مصرف توصیه شده روزانه می‌تواند کمک کند.

■ **تنوع:** منظور از تنوع و گوناگونی، مصرف چند ماده غذایی مختلف از گروه‌های غذایی است.

۲

### وزن خود را در حد سالم و متعادل حفظ کنیم



اضافه وزن و چاقی یکی از نگرانی‌های امروز جامعه ما است، زیرا می‌تواند خطر بیماری‌هایی مثل دیابت (مرض قند)، انواع سرطان و بیماری‌های قلبی - عروقی را بیشتر کند.

#### چگونه وزن خود را در حد مطلوب حفظ کنیم؟

وزن بدن در ارتباط با مقدار فعالیت بدنی و غذای مصرفی تنظیم می‌شود. برای رسیدن به وزن مناسب باید بین انرژی مصرفی (فعالیت بدنی، کارهای روزمره) و انرژی دریافتی (حاصل از مصرف مواد غذایی) تعادل برقرار گردد.

دو راه مؤثر برای کنترل وزن:

- تنظیم برنامه غذایی براساس نیازهای بدن
- انجام فعالیت بدنی منظم

۳

### دریافت فیبر غذایی روزانه را افزایش دهیم

مصرف بیش از حد آن نیز باعث افزایش گاز روده‌ای، درد شکمی و نفخ می‌شود. بنابراین لازم است که تعادل را رعایت کنیم.

#### چگونه مصرف فیبر غذایی را افزایش دهیم؟

■ تا حد امکان نان و غلات مصرفی خود را از نوع سبوس‌دار مثل نان جو، نان سنگک و برنج قهوه‌ای انتخاب کنیم.

■ در تهیه و تدارک غذا در صورت امکان از برنج، ماکارونی، رشته، بلغور و حبوبات استفاده کنیم.

■ انواع سبزی‌ها و میوه‌های تازه را در برنامه روزانه غذایی خود بگنجانیم (حداقل ۳ واحد سبزی و ۲ واحد میوه در روز).

فیبرهای غذایی بخشی از گیاهان هستند. اغلب مواد خوراکی طبیعی مانند حبوبات، غلات کامل (گندم و جوی سبوس‌دار)، دانه‌ها، میوه‌ها و سبزی‌ها دارای فیبر هستند. فیبر در بدن ما هضم نمی‌شود. ولی وجود آن در روده باعث بیشتر کردن حرکات روده می‌شود. در عین حال جذب موادی مثل قند و چربی را از روده کم می‌کند. همچنین، موجب انبساط دیواره روده بزرگ می‌گردد. این اعمال باعث دفع آسان مواد زائد می‌شود. به دلایل فوق، فیبر برای پیشگیری از دیابت، کلسترول بالای خون، حفاظت در برابر بیماری‌های قلبی و عروقی، چاقی و سرطان روده بزرگ مفید است. البته باید توجه داشته باشیم افزایش فیبر مفید است اما



- تا حد امکان از میوه‌های تازه به جای آب‌میوه استفاده کنیم.
- تا حد امکان مصرف سبزی‌های نشاسته‌ای مثل سیب زمینی را محدود کنیم و سیب زمینی را به صورت بخارپز، آب‌پز و یا تنوری استفاده کنیم.
- هر روز سبزی‌های تازه و ضدعفونی شده را به صورت خام کنار غذا، سالاد یا به شکل بخارپز مصرف کنیم.
- سبزی بیشتری به سوپ، سالاد و خوراک خود و خانواده‌امان اضافه کنیم.
- حداقل یک‌بار در هفته یک وعده غذاهای گیاهی (تهیه شده با سبزی‌ها، غلات و حبوبات) میل کنیم.
- برای میان وعده‌ها به جای مواد شور، شیرین و پرچرب از میوه، سبزی، آجیل کم‌نمک، خشکبار و غلات سبوس‌دار استفاده کنیم.

### چند نمونه از غذاهای تهیه شده از مخلوط غلات، حبوبات و سبزی‌ها که مقدار فیبر یا الباف گیاهی آن‌ها بیشتر است عبارتند از:



- دلمه سبزی‌ها (دلمه بادمجان، دلمه برگ مو، دلمه کلم)
- انواع چلوخورش مانند (خورش لوبیاسبزی، بامیه، قورمه سبزی، خورش بادمجان و خورش کدو و کرفس) مشروط بر این که سبزی آن‌ها را کمتر سرخ کرده و روغن کمتری مصرف کنیم.
- انواع آش
- باقلا پخته، خوراک لوبیا و عدسی
- انواع پلوهای تهیه شده با حبوبات (باقلاپلو، لوبیا پلو، عدس پلو)
- انواع پلوهای حاوی سبزی‌ها (دم‌پخت گوجه‌فرنگی، سبزی‌پلو، هویج‌پلو، لوبیا پلو با لوبیا سبز)

### مصرف شیر، ماست و پنیر کم چرب (کمتر از ۲/۵ درصد) را در برنامه غذایی روزانه افزایش دهیم

شیر و لبنیات دارای مقدار زیادی پروتئین برای رشد و ترمیم بدن و کلسیم و فسفر برای سلامت استخوان‌ها و دندان‌ها هستند. این مواد غذایی برای پیشگیری از پوکی استخوان (به خصوص در زنان و دختران)، چاقی، پرفشاری خون، دیابت و بیماری‌های قلبی - عروقی مفید هستند.

### چگونه مصرف شیر و لبنیات کم چرب خود را بیشتر کنیم؟

- هر روز ۲ تا ۳ لیوان ماست یا شیر بدون چربی یا کم چرب (یعنی کمتر از ۲/۵ درصد چربی) مصرف کنیم.
- دوغ تازه کم‌نمک تهیه شده در منزل، یک نوشیدنی مناسب است.
- تا حد امکان از انواع پنیرهای کم چرب و کم‌نمک استفاده کنیم.
- برای جذب بهتر کلسیم تا حد امکان شیر ساده (بدون هیچ افزودنی مانند کاکائو) مصرف کنیم.
- برای جذب بهتر کلسیم موجود در شیر و لبنیات، علاوه بر مصرف انواع کم چرب، از نوع کم‌نمک آن‌ها استفاده کنیم.
- در برنامه غذایی خود غذاهای حاوی شیر و فرآورده‌های آن مانند شیر برنج، فرنی، آش ماست، آش کشک و .. را بگنجانیم.



## مصرف چربی و روغن خود را تا حد امکان کم کنیم

### روغن جامد چیست؟

روغن‌های نباتی جامد و روغن‌های حیوانی که در دمای معمولی بیشتر به شکل جامد هستند شامل چربی‌های حیوانی، پیه، روغن و بعضی از مواد گیاهی مانند روغن نخل، روغن نارگیل و کره کاکائو هستند. این روغن‌ها باعث افزایش کلسترول بد در خون می‌شوند.

### روغن مایع چیست؟

این نوع روغن‌ها در دمای معمولی اغلب به شکل مایع هستند. روغن‌های مایع در دانه سویا، مغز دانه‌ها (گردو، بادام و پسته) و روغن‌های گیاهی (آفتاب‌گردان، زیتون، ذرت و ...) یافت می‌شوند. این نوع روغن‌ها برعکس روغن جامد، باعث افزایش کلسترول خوب و کاهش کلسترول بد در خون می‌گردند. امگا ۳ یکی از انواع چربی‌های غیراشباع است که در بدن ما ساخته نمی‌شود، بنابراین جزو چربی‌های ضروری برای بدن است. امگا ۳ موجب کاهش چربی و فشارخون می‌شود و ضربان قلب را تنظیم می‌کند. امگا ۳ در انواع ماهی مانند تن، آزاد، قزل آلا، ساردین و تخم‌مرغ و در مغزهایی مانند گردو فراوان یافت می‌شود.

### چگونه مصرف چربی و روغن خود را اصلاح کنیم؟

■ برای طعم دادن به سالاد از چاشنی‌هایی مانند آبلیمو، سرکه و روغن زیتون به عنوان سس سالاد استفاده کنیم و از مصرف سس‌های چرب مانند مایونز و هزارجزیره تا حد امکان اجتناب کنیم.

■ برای پخت غذا، می‌توانیم روغن زیتون و سایر روغن‌های مایع خوراکی را به جای روغن‌های حیوانی یا روغن‌های جامد و نیمه جامد استفاده کنیم.

■ هر نوع روغن برای کاربرد خاصی تهیه شده است. از روغن مایع (روغن زیتون) برای مصارف پخت و پز و سالاد و از روغن مخصوص سرخ کردنی برای مصارف سرخ کردن استفاده کنیم.

■ روغن مایع مخصوص سرخ کردنی در مقابل حرارت پایدار است. اما این موضوع بدان معنی نیست که از این نوع روغن چندین بار می‌توان برای سرخ کردن استفاده کرد.

■ از روغن مخصوص سرخ کردنی حداکثر ۲ تا ۳ بار آن هم نه با فاصله طولانی بلکه در طول یک روز می‌توان استفاده کرد و پس از آن باید روغن را دور ریخت.

■ روغن جامد هیدروژنه حاوی چربی اشباع و اسیدهای چرب ترانس (یک نوع چربی مضر) است که خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی - عروقی و سرطان را افزایش می‌دهد.

■ شیر و لبنیات را از نوع کم‌چرب مصرف کنیم.

■ در صورت مصرف انواع گوشت (سفید یا قرمز) تمام چربی‌های قابل رویت آن را قبل از طبخ جدا کنیم و دور بریزیم.

■ چربی گوشت پخته را دور بریزیم.

■ برای کم کردن چربی موجود در غذا، به جای گوشت، می‌توانیم به آن مقداری پروتئین گیاهی مانند حبوبات (نخود، لوبیا، عدس یا سویا) اضافه کنیم.

■ از مصرف چپیس و سیب زمینی سرخ کرده خودداری کنیم و سیب زمینی را به صورت پخته، آب‌پز و یا تنوری مصرف کنیم.

■ برای پختن غذاها بیشتر از روش‌های بخارپز و آب‌پز کردن به جای سرخ کردن استفاده کنیم.

■ تا حد امکان از ظروف نچسب برای طبخ غذا استفاده کنیم، تا روغن کمتری مصرف شود.



## ۶

## در مصرف گوشت و فرآورده‌های آن دقت کنیم

## چگونه مصرف گوشت را اصلاح کنیم:

- در هفته ۲ تا ۳ بار غذای حاوی گوشت یا مرغ در برنامه غذایی خود بگنجانیم.
- ماهی سرشار از چربی‌های مفیدی است که در گوشت‌های دیگر وجود ندارد. بنابراین حداقل هفته‌ای ۲ بار ماهی بخارپز، تنوری یا کباب شده مصرف کنیم.
- تا حد امکان ماهی‌های چرب مثل ماهی تن (با تن ماهی اشتباه نشود)، ماهی آزاد، ماهی کپور و قزل‌آلا را انتخاب کنیم.
- هنگام آماده کردن انواع گوشت برای پختن، چربی و پوست آن را دور بریزیم.
- گوشت، مرغ و ماهی را با روش‌های سالم مانند بخارپز کردن، آب‌پز کردن و تنوری کردن طبخ کنیم.
- مصرف گوشت‌های فرآوری شده مثل سوسیس، کالباس و کنسروهای گوشت (مثل تن ماهی) را محدود کنیم و یا موقع مصرف تن ماهی، روغن آن را مصرف نکنیم.

گوشت‌های قرمز و سفید تامین کننده پروتئین، آهن و روی مورد نیاز بدن هستند. ولی حاوی مقداری چربی نیز هستند. البته میزان چربی در گوشت قرمز بیشتر است. مصرف گوشت‌های کم‌چربی به خصوص گوشت سفید برای کاهش چربی‌های بد خون و پیشگیری از بیماری‌های قلبی - عروقی، فشارخون بالا، دیابت، بعضی سرطان‌ها و نقرس توصیه می‌شود.



## ۷

## مصرف قندهای ساده مانند قند و شکر، شیرینی و شکلات را محدود کنیم

مصرف زیاد قند و شکر، شربت‌ها و نوشیدنی‌های شیرین علاوه بر افزایش خطر اضافه وزن، چاقی و دیابت، می‌تواند موجب پوسیدگی دندان‌ها شود.

## چگونه مصرف قند و شکر را کم کنیم؟

■ در میان وعده‌ها از میوه‌های تازه یا بیسکویت‌های سبوس‌دار به جای کیک‌ها و شیرینی‌های تر که پرچرب و شیرین هستند، استفاده کنیم.

■ در هنگام تهیه کیک‌ها و شیرینی‌های ساده خانگی به جای شکر از میوه‌های تازه، بخارپز یا پخته شده استفاده کنیم.

■ مصرف نوشابه‌های گازدار و آب‌میوه‌های صنعتی را کم کنیم و به جای آن، آب، دوغ کم‌نمک و بدون گاز و آب‌میوه‌های تازه و طبیعی بنوشیم.

■ همراه چای از چند دانه توت خشک یا کشمش به جای قند و شکر استفاده کنیم.

توجه داشته باشیم: بهترین راه کم کردن مصرف شیرینی‌ها نخردن یا کمتر خریدن آن‌ها است.





### نمک کمتری مصرف کنیم

فشارخون با مصرف نمک ارتباط مستقیم دارد، از طرفی بین فشارخون بالا و افزایش خطر انواع سکنه‌های قلبی و مغزی و مرگومیر ناشی از آنها نیز ارتباط وجود دارد.

### چگونه نمک کمتری مصرف کنیم؟

- غذاهای کم‌نمک را انتخاب کنیم و یا غذاها را با مقدار کم نمک تهیه کنیم.
- سر سفره یا میز غذا نمکدان را حذف کنیم.
- برای طعم دادن به غذاها، به جای نمک از چاشنی‌هایی مانند سرکه، آبلیمو، سیر، پیاز، سبزی‌های معطر و سایر ادویه‌ها استفاده کنیم.
- تا حد امکان از مصرف غذاهای آماده و کنسروی که نمک زیادی دارند، خودداری کنیم.
- سعی کنیم نان‌های کم‌نمک یا بی‌نمک مصرف کنیم. توجه کنیم که مقدار نمک موجود در نان‌ها

معمولاً زیاد است.

■ سعی کنیم مواد غذایی تازه و طبیعی بخوریم و مصرف مواد غذایی شور، دودی و ترشی‌ها را کاهش دهیم.

■ برای کم کردن مقدار نمک پنیرها، آن‌ها را قبل از مصرف در آب بخیسانیم.

■ آجیل‌ها و مغزدهانه‌ها (بادام، پسته و...) را به صورت بی‌نمک یا خام (شور نشده) مصرف کنیم.

■ مهم‌ترین دلایل مصرف زیاد نمک، عادت به طعم شور است. پس مطمئن باشیم با کم کردن مقدار نمک مصرفی خود، در طول زمان به طعم کم‌نمک هم عادت می‌کنیم.

■ افرادی که فشارخون بالا دارند، افراد بالای ۲۵ سال و به خصوص افراد بالای ۶۵ سال و مادران باردار و شیرده باید بیشتر از بقیه مراقب مقدار نمک مصرفی خود باشند.

■ نمک مصرفی روزانه باید کمتر از ۵ گرم (یک قاشق مربا خوری) باشد.

■ در افراد بالای ۵۰ سال و کسانی که فشارخون بالا دارند کمتر از ۳ گرم نمک روزانه باید مصرف شود.



### روزانه مقدار کافی آب پاکیزه و سالم بنوشیم

یکی از مهم‌ترین و ضروری‌ترین مواد غذایی مورد نیاز بدن آب است. احتمالاً می‌دانید که انسان‌ها بدون غذا بیشتر از بدون آب دوام می‌آورند. آب خیلی زیاد نیز می‌تواند باعث خطرات زیادی برای سلامت شود که یک مشکل برای سلامت محسوب می‌شود. بخشی از آب مورد نیاز بدن با مصرف غذاهای مختلف تأمین می‌شود. در حقیقت، میوه‌ها و سبزی‌ها حاوی ۸۰ تا ۹۵ درصد آب هستند، گوشت بیش از ۵۰ درصد آب دارد و حتی نان خشک و پنیر هم حدود ۳۵ درصد آب دارند. محققان به اقلیم‌های متفاوت در سراسر دنیا نگاه کرده‌اند و به این نتیجه رسیده‌اند که افرادی که در مکان‌های داغ و شبه بیابانی زندگی می‌کنند یا کسانی که به فعالیت‌هایی مشغول هستند که خیلی عرق می‌کنند، مثلاً کارهای سنگین و ورزش، به احتمال زیاد نیاز به جبران مایعات از دست رفته بدن دارند. هر فردی در صورتی که تشنه باشد اقدام به نوشیدن آب می‌کند اما اگر خیلی عرق می‌کنیم باید آب بنوشیم و اگر تب یا بیماری‌هایی داریم که باعث استفراغ و اسهال می‌شوند، باید آب بیشتری بنوشیم.

آب از طرق مختلف به بدن می‌رسد:

۱ آب آشامیدنی

۲ انواع نوشیدنی‌ها

۳ آب موجود در غذاها، میوه‌ها و سبزی‌ها

باید توجه کرد نوشیدنی‌هایی مانند قهوه و چای جایگزین خوبی برای آب نیستند زیرا مدر (ادرار آور) بوده و باعث دفع آب بدن نیز می‌شوند.

### چگونه آب به مقدار کافی و مورد نیاز بدن مصرف کنیم؟

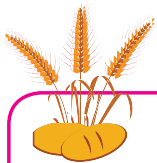
■ تا حد امکان به جای هر نوشیدنی دیگر، آب سالم و پاکیزه بنوشیم.

■ روزانه به مقدار کافی آب بنوشیم.

■ اگر آب آشامیدنی پاکیزه در دسترس نیست، آب بسته‌بندی شده (آب معدنی) تهیه کنیم.

خطرات کم‌آبی بدن بسیار جدی است و می‌تواند باعث ایجاد یبوست، اختلالات عصبی، دردهای مفصلی و حتی مرگ شود.





## عادات‌های غذایی

عادات‌های غذایی یعنی آداب، رسوم، عقاید و افکاری که بر نحوه تغذیه یعنی روش تهیه، پخت، نگهداری و مصرف غذا در مواقع مختلف و همچنین تقسیم آن بین افراد خانواده موثر است. بنابراین عادات‌های غذایی می‌توانند بر وضع تغذیه و سلامت افراد اثر بگذارند. عادات‌های غذایی در هر منطقه ممکن است درست یا نادرست باشند. باید عادات‌های درست مانند دادن آغوز به نوزاد بلافاصله بعد از تولد، یا دادن غذا به فرزندان دختر و پسر به یک اندازه و دادن غذاهای مقوی و مغذی به زنان باردار و شیرده، مصرف سبزی خوردن در هر وعده غذایی، استفاده از دوغ بدون گاز و کم نمک به جای نوشابه گازدار و تهیه غذاها به روش آب‌پز به جای سرخ کردن آن‌ها را تشویق کرد.



## برخی از عادات‌های غذایی نادرست عبارتند از:

- قطع ناگهانی شیر مادر
- از شیر گرفتن زودتر از ۲ سالگی
- جایگزین کردن شیر مادر با شیر مصنوعی
- تغذیه کودک با بطری
- استفاده از غذای مانده در تغذیه کودک
- قطع شیر مادر به هنگام اسهال کودک
- ندادن آب و مایعات و غذای کافی به کودک مبتلا به اسهال یا بیماری‌های عفونی دیگر
- خوردن غذای کمتر در دوران بارداری و شیردهی
- نخوردن سبزی و میوه تازه و مواد پروتئینی مانند تخم‌مرغ و کشک در دوران بارداری و شیردهی
- استفاده از یک نوع غذای خاص و نداشتن تنوع غذایی
- شروع زود یا دیر هنگام غذای کمکی
- ندادن برخی از غذاهای حیوانی مانند پنیر و تخم‌مرغ به کودکان
- مصرف چای بلافاصله بعد از غذا
- دادن تنقلات غذایی کم ارزش مثل چیپس و پفک به کودکان و نوجوانان
- اهمیت ندادن به صبحانه به عنوان یک وعده اصلی
- استفاده از آرد بدون سبوس برای تهیه نان
- تبعیض غذایی بین دختر و پسر یا زن و مرد
- آشامیدن آب همراه غذا
- مصرف بی رویه شیرینی و شکلات، پفک و سایر تنقلات (که ارزش تغذیه‌ای ندارند)
- پرهیزهای طولانی در بیماری
- سرخ کردن مواد غذایی
- مصرف زیاد غذاهای پرچرب و سرخ شده
- مصرف غذاهای شور (انواع کنسروها، آجیل شور، شورها و ..)
- مصرف زیاد غذاهای آماده (انواع ساندویچ‌های سوسیس، کالباس، همبرگر، پیتزا و ..)
- مصرف برنج به صورت آبکش
- مصرف زیاد غذاهای تند و پر ادویه
- مصرف نوشابه‌های گازدار

## تنظیم برنامه غذایی متعادل



یک برنامه غذایی متعادل باید شامل غذاهایی باشد که علاوه بر رفع گرسنگی، مقدار لازم و کافی از هر یک از عناصر غذایی و مواد مغذی برای رسیدن به تندرستی کامل را دربرداشته باشد و همچنین نیازمندی‌های تغذیه‌ای فرد را تامین کند.

بنابراین یک رژیم غذایی مناسب، رژیمی است که دارای انواع مواد مغذی و انرژی کافی برای رفع نیازمندی‌های غذایی بدن باشد. چنین رژیمی با مصرف مخلوط متنوعی از مواد غذایی موجود در ۶ گروه اصلی غذایی امکان‌پذیر است.

## اقتصاد غذا و تغذیه

امروزه بخش عمده‌ای از درآمد خانواده صرف تامین غذا می‌شود، بنابراین نقش برنامه‌ریزی غذا در خانواده برای تنظیم یک برنامه غذایی متعادل و متنوع بسیار مهم است. در این خصوص توجه به پیشنهادهای زیر مفید است:

- بعضی از مواد غذایی در بعضی از فصل‌های سال فراوان‌تر و ارزان‌تر و در فصل‌های دیگر کمیاب و گران هستند. بنابراین از مواد غذایی مربوط به هر فصل استفاده کنیم و موادی که نگهداری آن‌ها برای فصل‌های دیگر عملی است را خریداری کنیم.
- خرید از تعاونی‌ها با صرفه‌تر و ارزان‌تر است.
- باید توجه داشت که مواد غذایی گران‌تر به معنی غذاهای مغذی‌تر نیست. مثلاً زردآلو یا سیب‌های ریز اگرچه از نظر قیمت با انواع درشت آن‌ها فرق دارند ولی از نظر ارزش تغذیه‌ای فرق ندارد.
- اسراف در تهیه غذا یا استفاده و نگهداری مواد غذایی به‌طور ناصحیح باعث از بین رفتن مقدار زیادی از مواد غذایی در مراحل خرید، نگهداری، تهیه و مصرف می‌شود که باید از آن جلوگیری کرد.
- اگر در منزل یا محله امکان کاشتن سبزی وجود داشته باشد، سبزی ارزان، مفید و تازه در دسترس خانواده قرار خواهد گرفت.
- حتی در یک گلدان می‌توان سبزی کاری کرد و هر روز از سبزی تازه استفاده کرد.
- نگهداری مرغ و خروس (در شرایط بهداشتی) می‌تواند به خانواده در تامین گوشت و تخم‌مرغ در مناطق روستایی کمک کند.

## تغذیه در دوران‌های مختلف زندگی

### تغذیه گروه‌های آسیب‌پذیر

اگر غذایی که یک نفر مصرف می‌کند، نیازمندی‌های تغذیه‌ای او را تامین نکند، فرد مبتلا به کمبودهای تغذیه‌ای می‌شود. علاوه بر این، بعضی از افراد جامعه به دلیل شرایط خاص (مانند بارداری، کودکی، سالمندی) در معرض خطر بیشتری برای ابتلا به کمبودهای تغذیه‌ای هستند که به آن‌ها «گروه‌های آسیب‌پذیر» می‌گویند. این گروه‌ها شامل کودکان، نوجوانان، زنان باردار و شیرده و سالمندان هستند. علت آسیب‌پذیری آن‌ها عبارت است از:

- **کودکان:** به علت رشد سریع و فعالیت زیاد و مقدار کم غذایی که در هر وعده می‌توانند بخورند.
- **نوجوانان:** به خصوص دختران به دلیل جهش رشد دوران بلوغ
- **زنان باردار:** به دلیل رشد سریع جنین
- **زنان شیرده:** به دلیل شیر دادن
- **سالمندان:** به علت تغییر در نیازمندی‌های تغذیه‌ای آن‌ها

### تغذیه در دوران بارداری

#### چگونه غذا بخوریم؟

در دوران بارداری باید برنامه غذایی سالم داشته باشیم یعنی متنوع و متعادل غذا بخوریم. متنوع یعنی از تمام گروه‌های غذایی مصرف کنیم و متعادل یعنی از هر گروه غذایی به اندازه توصیه شده مصرف کنیم.

#### گروه‌های غذایی

همان‌طور که گفته شد بهترین راه برای اطمینان از مصرف متعادل و متنوع مواد غذایی در روز، استفاده از همه گروه‌های اصلی غذایی است. هر مادری برای دستیابی به سلامت خود و جنین باید از همه گروه‌های غذایی استفاده کند. مواد غذایی به ۶ گروه اصلی تقسیم می‌شوند که در فصل قبلی توضیح داده شد.



#### ۱) گروه نان و غلات

توصیه می‌شود خانم‌های باردار و شیرده روزانه ۷ تا ۱۱ واحد از این گروه مصرف کنند. میزان هر واحد قبلاً توضیح داده شد.

#### ۲) گروه سبزی‌ها

خانم‌های باردار و شیرده باید روزانه به‌طور متوسط ۳ تا ۴ واحد از این گروه مصرف کنند.

#### ۳) گروه میوه‌ها

مقدار توصیه شده برای خانم‌های باردار و شیرده ۴ تا ۵ واحد در روز است.

#### ۴) گروه شیر و لبنیات

در دوران بارداری و شیردهی توصیه می‌شود روزانه ۳ تا ۴ واحد از این گروه مصرف شود.

#### ۵) گروه گوشت و تخم‌مرغ

مقدار توصیه شده از این گروه برای خانم‌های باردار و شیرده حداقل ۱ تا ۲ واحد در روز است.

#### ۶) گروه حبوبات و مغزها

مقدار توصیه شده روزانه ۱ تا ۲ واحد است.

#### افزایش نیاز به غذا در دوران بارداری

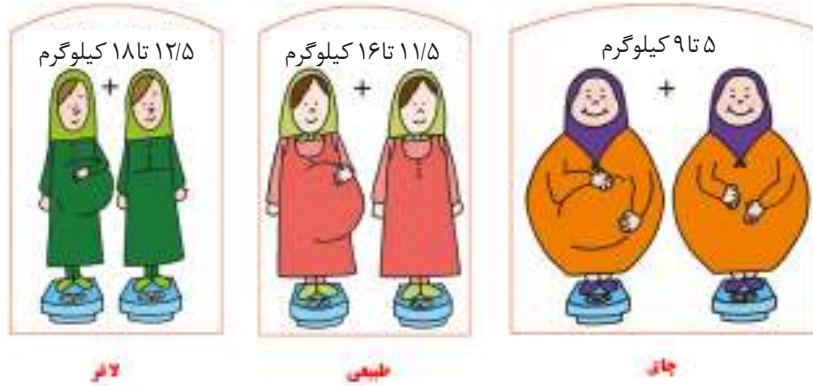
در دوران بارداری نیاز به مواد غذایی بیشتر می‌شود ولی این نیاز در تمام مدت بارداری ثابت نیست. در سه ماهه اول بارداری لازم نیست غذای خیلی زیادی مصرف شود. بهترین راه برای این که در دوران بارداری و شیردهی بدانیم به اندازه غذا می‌خوریم یا نه اندازه‌گیری وزن و دقت به تغییر وزن بدن مان است. در صورتی که افزایش وزن ما با مقداری که به‌هورز یا مراقب بهداشتی تعیین کرده متناسب باشد مقدار غذای ما مناسب است. اگر وزن‌گیری کمتر از این مقدار باشد غذای ما کم است و اگر وزن‌گیری ما خیلی بیشتر از مقدار تعیین شده باشد به این معنی است که بیشتر از نیاز غذا می‌خوریم.

#### راهنمای افزایش وزن در دوران بارداری

مقدار مناسب افزایش وزن در دوران بارداری برای تمامی زنان یکسان نیست و زنانی که لاغر هستند نیاز به افزایش وزن بیشتری نسبت به زنان چاق دارند. به‌هورز یا مراقب بهداشتی از روی وزن قبل از بارداری یا اول بارداری به مادر خواهد گفت که در دوران بارداری چه مقدار باید به وزن اضافه شود. وزن‌گیری کمتر از مقدار توصیه شده یا وزن‌گیری بیشتر از مقدار توصیه شده، هر دو برای سلامتی مادر و جنین خطرناک هستند.

## توصیه‌های تغذیه‌ای برای وزن‌گیری مناسب در دوران بارداری

همان‌طور که گفته شد وزن‌گیری مناسب در دوران بارداری یعنی افزایش وزن در حدی که برای سلامت مادر و جنین ضروری است، نه بیشتر و نه کمتر از مقدار توصیه شده.

۱<sup>ام</sup>۲<sup>ام</sup>۳<sup>ام</sup>

در مواردی که مادر، اضافه‌وزن داشته یا چاق است و یا وزن‌گیری او بیشتر از مقدار مناسب است، رعایت نکات زیر می‌تواند به تنظیم وزن کمک نماید:

- ۱ کاهش مصرف غذاهای چرب و سرخ شده، کاهش مصرف روغن در تهیه غذاها، محدود کردن مصرف شیرینی به‌خصوص انواع خامه‌ای
- ۲ کاهش مصرف مواد قندی و نشاسته‌ای
- ۳ افزایش مصرف مواد پروتئینی
- ۴ افزایش مصرف غذاهای حاوی فیبر مثل میوه و سبزی و حبوبات
- ۵ تحرک کافی از طریق پیاده‌روی منظم روزانه



- استفاده از نان و پنیر، سیب‌زمینی، تخم‌مرغ و شیر در میان وعده‌ها
- مصرف مقدار بیشتر گروه نان و غلات
- مصرف نان همراه با سایر مواد غذایی مثل برنج در وعده نهار و شام
- خانم‌های باردار لاغر می‌توانند تا ۱۱ واحد از نان و غلات در روز مصرف کنند.

### ۲) افزایش دریافت چربی:

- استفاده از لبنیات پرچرب (شیر، ماست و پنیری که کره آن گرفته نشده)
- افزودن کره یا روغن به غذا
- استفاده از سرشیر یا خامه در وعده صبحانه
- استفاده از قلم گوسفند و گاو در طبخ غذا

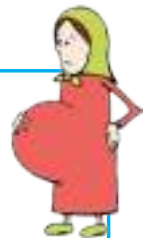
## توصیه‌های تغذیه‌ای برای خانم‌های لاغر یا با وزن‌گیری کمتر از میزان توصیه شده

خانم‌های لاغر با وزن‌گیری نامناسب علاوه‌بر افزایش انرژی مصرفی خود باید مصرف مواد مغذی مثل پروتئین، ویتامین و املاح را در رژیم خود افزایش دهند. افزایش انرژی (مقوی کردن) و افزایش پروتئین و املاح و ویتامین‌های برنامه غذایی (مغذی کردن) از راه‌های زیر امکان‌پذیر است:

### راه‌های افزایش دریافت انرژی

#### ۱) افزایش دریافت شیرینی و مواد قندی

- استفاده از مربا، عسل، خرما و شیره انگور همراه با صبحانه



**سوال:** چند غذا که در تهیه آن‌ها از میوه و سبزی استفاده شده است را نام ببرید.

**سوال:** آیا می‌دانید حداقل چند واحد میوه و سبزی در روز باید مصرف کنید؟

### راه‌های افزایش اشتها در خانم‌های باردار لاغر

در بعضی موارد علت کم خوردن غذا در مادران باردار، اشتها کم است. در این موارد برای افزایش اشتها می‌توان:

- غذا را در بشقاب بزرگ‌تر مصرف کرد.
- از سبزی‌های رنگی برای تزیین غذا استفاده کرد.

### راه‌های کاهش مصرف انرژی در خانم‌های باردار لاغر:

- استراحت در طول روز را بیشتر کرد.
- با کمک گرفتن از اعضای خانواده، کارهای روزانه را کم کرد.

## تغذیه در دوران شیردهی

مصرف مواد مغذی به مقدار لازم و کافی در دوران شیردهی، مادر را در تداوم شیردهی موفقیت آمیز خود کمک می‌کند.

■ تغذیه مناسب مادر در این دوران برای حفظ بنیه، سلامت و اعتماد به نفس مادر و همچنین تامین نیازهای نوزاد ضروری است. توجه به تغذیه دوران شیردهی به منظور حفظ و نگهداری ذخایر بدن مادر نیز اهمیت زیادی دارد.

■ فواید بی‌شماری نصیب شیرخوار می‌شود از جمله افزایش سطح ایمنی بدن او در برابر ابتلا به انواع عفونت‌های حاد تنفسی و اسهال و تامین انواع املاح و ویتامین‌ها به مقدار لازم و کافی (در صورت تغذیه مناسب مادر) برای شیرخوار.

■ شیردهی سبب مصرف کالری در بدن مادر شده و به بازگشت او به وزن قبل از دوران بارداری کمک می‌کند.

■ حجم شیر مادر رابطه مستقیمی با تکرار شیردهی دارد. تغذیه مکرر نوزاد با شیر مادر سبب می‌شود شیر بیشتری تولید شود. با شروع مصرف غذاهای کمکی و کاهش خواه ناخواه دفعات شیردهی، حجم شیر تولید شده نیز کاهش می‌یابد و تبعاً نیاز مادر به مواد مغذی نیز کاهش می‌یابد.

■ خستگی مادر شایع‌ترین علت کاهش تولید شیر به خصوص در ۴ تا ۶ ماه اول شیردهی است. مادر شیرده باید در طول روز به اندازه کافی استراحت کند، حجم کارهای خود را کاهش دهد و از اطرافیان در کارهای خود کمک بگیرد. حمایت همسر در این زمینه از اهمیت زیادی برخوردار است.

## راه‌های افزایش دریافت پروتئین، ویتامین‌ها و املاح

### افزایش دریافت گروه شیر و لبنیات:

- استفاده از شیر، ماست و پنیر در میان وعده‌ها
- مصرف دوغ به همراه غذا
- استفاده از کشک در غذاهایی مثل آش یا کشک بادمجان



### افزایش دریافت گوشت، تخم‌مرغ، حبوبات و مغز دانه‌ها:

- استفاده بیشتر از گوشت، تخم‌مرغ و سایر غذاهای این گروه
- اضافه کردن حبوبات به برنج و سایر غذاها
- استفاده از آش‌هایی که در آن‌ها از حبوبات استفاده شده است.



### افزایش دریافت میوه و سبزی:

- استفاده از غذاهایی که در تهیه آن‌ها از سبزی و میوه استفاده شده است مثل آش یا خورش
- استفاده از جوانه غلات در غذاها
- مصرف سبزی و سالاد همراه غذا



## توجهات تغذیه‌ای خاص در دوران شیردهی:

- ۱ نیاز مادر شیرده به کالری، حدود ۵۰۰ کیلوکالری بیش از دوران قبل از بارداری است. برای تامین این مقدار کالری علاوه بر مواد غذایی مقوی که لازم است در این دوران مصرف شود، از چربی‌های ذخیره شده در بدن مادر در دوران بارداری نیز استفاده می‌شود. دریافت کالری ناکافی از غذاها سبب کاهش تولید شیر می‌شود.
- ۲ مادران شیرده برای پیشگیری از کم‌آبی بدن باید به اندازه کافی مایعات بنوشند (حدود ۸ تا ۱۰ لیوان در روز). البته این شامل مایعات موجود در مواد غذایی نیز می‌شود. یک قاعده عملی در مصرف مایعات، نوشیدن یک لیوان شیر، آب‌میوه یا آب در هر وعده غذا و هر نوبت شیردهی است. مقدار تولید شیر مادر بستگی به مقدار مصرف مایعات ندارد. به عبارت دیگر، افزایش مصرف مایعات سبب افزایش تولید شیر نمی‌شود. توصیه می‌شود مادران شیرده در زمان احساس تشنگی حتماً مایعات بنوشند.
- ۳ از طرف دیگر، مصرف نوشابه‌های کافئین‌دار اعم از چای غلیظ، قهوه، کاکائو و .. باید کاهش یابد. زیرا مصرف این مواد ممکن است سبب تحریک‌پذیری، بی‌اشتهایی و کم‌خوابی شیرخوار شود.
- ۴ از نظر ویتامین‌ها، غذای مادر شیرده باید حاوی مقادیر زیادی مواد مغذی باشد. محتویات ویتامینی شیر مادر به‌طور عمده انعکاسی از مقدار ویتامین موجود در غذای مادر است.
- ۵ از نظر املاح معدنی، برخی از این مواد مانند کلسیم، فسفر، آهن و روی، از ذخایر بدن مادر در شیر او وارد می‌شوند. اما مقدار برخی املاح همچون ید در شیرمادر ارتباط مستقیمی با تغذیه او دارد. توصیه می‌شود مادران شیرده مانند دوران بارداری از نمک یددار تصفیه شده با شرایط نگهداری مناسب استفاده کنند یعنی با نگهداری نمک یددار در ظروف در بسته و دور از نور، ید موجود در نمک را حفظ کنند. همچنین توصیه می‌شود برای پایدار ماندن ید در غذاها، نمک در انتهای پخت به غذا اضافه شود. بنابراین در هر حال تغذیه مناسب مادر شیرده برای تامین انواع املاح ضروری به‌خصوص کلسیم، آهن و ید برای سلامتی مادر و شیرخوار ضروری است.
- ۶ از نظر مکمل‌ها، لازم است مصرف قرص آهن و مولتی‌ویتامین مینرال حاوی ید تا ۳ ماه بعد از زایمان ادامه یابد.
- ۷ مصرف برخی غذاها مانند سیر، انواع کلم، پیاز، مارچوبه و تربچه و یا غذاهای پرادویه و پرچاشنی ممکن است روی طعم شیر مادر اثر بگذارد و تغییر ناگهانی طعم شیر سبب تمایل نداشتن شیرخوار به شیرخوردن شود. بهتر است با توجه به تاثیر برخی مواد غذایی بر طعم شیر، از مصرف این مواد خودداری کرده یا مصرف آن را محدود کنیم.
- ۸ کاهش وزن بعد از زایمان باید تدریجی صورت گیرد تا بر مقدار شیر مادر تاثیر نگذارد. لازم به ذکر است که شیردهی، خود سبب کاهش وزن تدریجی مادر می‌شود، کاهش وزن در دوران شیردهی باید بیشتر متکی بر افزایش تحرک و انجام فعالیت‌های بدنی باشد تا کم‌خوری. وزن‌گیری مناسب شیرخوار در طول دوران شیرخوارگی به‌خصوص ۶ ماه اول نشان‌دهنده کافی بودن مقدار شیر مادر است و مادر با اطمینان از کافی بودن شیر خود می‌تواند کمتر از ۴۵۰ گرم در هفته کاهش وزن داشته باشد.
- ۹ تولید شیر در مادران مبتلا به سوءتغذیه شدید ممکن است از سایر مادران کمتر باشد. این مادران باید روزانه غذای بیشتری مصرف کنند چون به انرژی بیشتری نیاز دارند.
- ۱۰ مادر شیرده حتی اگر مبتلا به سوء تغذیه باشد می‌تواند شیر تولید کند اما باید توجه داشت که در چنین شرایطی ذخایر بدن مادر صرف تولید شیر می‌شود و در نتیجه مادر به دلیل تخلیه ذخایر بدنی خود و احساس ضعف، خستگی و بی‌حوصلگی، توان مراقبت از کودک را نخواهد داشت. بنابراین تغذیه مناسب مادر در دوره شیردهی برای پیشگیری از سوءتغذیه او که هم سلامت مادر را به خطر می‌اندازد و هم در مراقبت از کودک اختلال ایجاد می‌کند حایز اهمیت است.



■ پس از اتمام دوران شیردهی، نیازهای تغذیه‌ای مادر به وضعیت عادی باز می‌گردد.

■ در صورت تغذیه نادرست و ناکافی در دوران شیردهی، مادر بیش از شیرخوار متضرر می‌شود و با عوارضی مانند پوکی استخوان، مشکلات دندانی، کم‌خونی و .. مواجه خواهد شد.

## نیازهای تغذیه‌ای در سنین مدرسه:

# ۱

### تأمین انرژی مورد نیاز

در دوران مدرسه رشد کودکان به صورت نسبتاً یکنواختی ادامه دارد. سال‌های آخر دبستان مقارن با شروع جهش رشد به ویژه در دختران است. بنابراین، تأمین انرژی مورد نیاز بسیار ضروری است. میزان انرژی مورد نیاز کودکان مدرسه‌ای، به دلیل تفاوت در اندازه بدن، میزان تحرک و سرعت رشد آن‌ها متفاوت است و هر چه میزان تحرک و فعالیت بدنی دانش‌آموز بیشتر باشد طبعاً به انرژی بیشتری نیاز دارد، کربوهیدرات‌ها که به‌طور عمده در نان و غلات وجود دارند و همچنین چربی‌ها، منابع تأمین کننده انرژی هستند. در صورتی که انرژی مورد نیاز از این منابع تأمین نشود، پروتئین مصرفی که باید صرف رشد و ترمیم بافت‌های بدن شود به مصرف تولید انرژی می‌رسد. زمانی که به‌علت کمبود دریافت انرژی، منابع پروتئینی صرف تولید انرژی می‌شوند، از وظیفه اصلی خود که رشد سلول و ترمیم بافت‌ها است باز می‌مانند و در نهایت رشد کودک مختل می‌شود. برای تأمین انرژی مورد نیاز کودکان سنین مدرسه باید از گروه نان و غلات مانند نان، برنج و ماکارونی در برنامه غذایی روزانه آن‌ها استفاده شود. تنقلاتی مانند برنجک و گندم برشته نیز در تأمین انرژی روزانه این کودکان نقش دارند. چربی‌ها مانند روغن، کره، خامه، سرشیر نیز در کودکان مدرسه‌ای منبع تأمین انرژی هستند و باید در برنامه غذایی روزانه در حد متعادل گنجانیده شوند.

دانش امروز نشان داده است که بسیاری از بیماری‌های دوران بزرگسالی مانند بیماری‌های قلبی - عروقی، افزایش فشارخون، بعضی از سرطان‌ها، افزایش چربی خون و دیابت، به نحوه تغذیه مرتبط است و چون عادت‌های غذایی از دوران کودکی شکل می‌گیرد بنابراین اصلاح عادت‌های غذایی این دوران می‌تواند از بروز این بیماری‌ها در بزرگسالی پیشگیری کند.



# ۲

### تأمین پروتئین مورد نیاز

پروتئین برای نگهداری و ترمیم بافت‌ها و ساخت سلول‌ها و بافت‌های جدید مورد نیاز است. ترکیبی از پروتئین حیوانی و گیاهی به شرط آن‌که انرژی دریافتی کودک کافی باشد می‌تواند نیاز بدن را برای رشد تأمین نماید. توصیه می‌شود در حد امکان پروتئین حیوانی (مانند شیر، گوشت و تخم‌مرغ) که پروتئین با کیفیت خوب محسوب می‌شوند در برنامه غذایی روزانه کودکان سنین مدرسه گنجانیده شوند. در صورتی که در میان‌وعده، نان و تخم‌مرغ، ساندویچ مرغ، کنتل، انواع کوکوها مثل کوکوی سیب‌زمینی و یا کوکوی سبزی و یا شیر و کیک مصرف شود بخشی از پروتئین مورد نیاز کودکان این سنین تأمین می‌شود.



# ۳

### تأمین ویتامین‌ها و املاح مورد نیاز

ویتامین‌ها و املاح در واکنش‌های متابولیک نقش حیاتی دارند و از طریق برنامه غذایی روزانه باید به بدن برسند. نیاز به ویتامین‌ها و املاح اغلب متناسب با انرژی دریافتی و یا سایر مواد مغذی است. برخی از ویتامین‌ها و املاح در دوران رشد نقش اساسی دارند و کمبود آن‌ها موجب اختلال رشد کودکان می‌شود. شایع‌ترین کمبودهای ویتامینی در این دوران کمبود ویتامین «آ» و «د» و شایع‌ترین کمبودهای املاح، ید، آهن، کلسیم و روی است.



## ۴

## تأمین ویتامین «د» مورد نیاز

ویتامین «د» در تنظیم جذب و متابولیسم کلسیم نقش حیاتی دارد. با توجه به این که دانش آموزان در سنین رشد هستند کمبود ویتامین «د» به علت اختلال در جذب کلسیم می تواند رشد استخوانی آن ها را مختل کند. مهم ترین منبع تامین ویتامین «د» نور مستقیم آفتاب است. بنابراین کودکانی که کمتر از نور مستقیم آفتاب استفاده می کنند با کمبود ویتامین «د» مواجه شده و به دنبال آن کمبود کلسیم در آن ها بروز می کند. تشویق دانش آموزان به ورزش و بازی در فضای باز و استفاده از نور خورشید موجب می شود که ویتامین «د» مورد نیاز بدن آن ها تامین شود. دختران و پسران در سنین بلوغ باید ماهانه یک عدد مکمل ۵۰ هزار واحدی ویتامین «د» در هر سال تحصیلی (جمعاً ۹ عدد) مصرف کنند.



## ۵

## تأمین آهن مورد نیاز

آهن مورد نیاز در سنین مدرسه بستگی به سرعت رشد، ذخایر آهن بدن و قابلیت جذب آن از منابع غذایی دارد. نیاز به آهن در دوران رشد، افزایش می یابد. آهن مورد نیاز روزانه در یک کودک ۱۰ ساله برای تامین ذخایر بدن به اندازه نیاز یک مرد بالغ است. بهترین نوع آهن قابل جذب، در مواد حیوانی مثل گوشت، مرغ و جگر وجود دارد. در صورتی که منبع عمده آهن دریافتی روزانه، غذاهای گیاهی مانند حبوبات، غلات، سبزی ها و زرده تخم مرغ باشد باید به دریافت کافی ویتامین «ث» که جذب آهن را افزایش می دهد توجه شود. انواع میوه های تازه به خصوص مرکبات حاوی ویتامین «ث» هستند و مصرف سبزی خوردن و سالاد شامل: گوجه فرنگی، فلفل سبز دلمه ای، کلم و گل کلم همراه با غذا و مصرف میوه یا آبمیوه طبیعی پس از غذا جذب آهن غذای کودکان را افزایش می دهد. دختران در سنین بلوغ باید علاوه بر مصرف کافی منابع غذایی آهن، هر هفته یک عدد قرص آهن به مدت ۴ ماه در هر سال تحصیلی برای پیشگیری از کمبود آهن و کم خونی مصرف کنند.



## ۶

## تأمین کلسیم مورد نیاز

کلسیم نه تنها برای استحکام دندان ها و استخوان ها بلکه برای رشد استخوان های جدید ضروری است. دریافت کافی کلسیم از برنامه غذایی روزانه در سنین مدرسه و بلوغ برای حفظ تراکم طبیعی استخوان ها و جلوگیری از پوکی استخوان در بزرگسالی حایز اهمیت است. شیر و لبنیات مهم ترین منبع تامین کلسیم هستند و بنابراین، کودکان و دانش آموزانی که از این گروه به مقدار کافی استفاده نمی کنند در معرض خطر کمبود کلسیم قرار دارند به ویژه اگر همراه با وعده غذایی خود نوشابه های گازدار مصرف کنند. نوشابه های گازدار حاوی مقادیر زیادی فسفر هستند که می توانند در جذب کلسیم اختلال ایجاد کنند. بستنی که با شیر پاستوریزه تهیه شده است منبع خوبی از کلسیم است و مصرف آن در میان وعده، بخشی از کلسیم مورد نیاز کودکان این سنین را تامین می کند. البته باید توجه داشت که بستنی حاوی مقدار زیادی قند و چربی است و مصرف زیاد آن می تواند منجر به اضافه وزن و چاقی شود. میان وعده مناسب دیگر برای تامین کلسیم، نان و پنیر است (پنیر منبع خوبی از کلسیم است) که به همراه سبزی، گوجه فرنگی، خیار و یا گردو یک میان وعده سالم و مغذی برای دانش آموزان به شمار می رود. با مصرف روانه ۲ تا ۳ واحد از گروه شیر و لبنیات کلسیم مورد نیاز بدن تامین می شود.





## اهمیت میان وعده‌ها:

کودکان سنین مدرسه علاوه بر سه وعده غذای اصلی به میان وعده نیاز دارند و باید در میانه صبح تا ظهر و ظهر تا شب میان وعده مصرف کنند. دانش آموزان باید بدانند تنقلات کم ارزش مانند چیپس، پفک و .. ارزش غذایی ندارند و به جای آن‌ها از مواد غذایی با ارزش مانند انجیر خشک، توت خشک، نخودچی و کشمش، بادام، پسته، گردو، برگه زردآلو و انواع میوه‌ها نظیر سیب، پرتقال، نارنگی، هلو، زردآلود، انگور، لیموشیرین و .. و سبزی‌هایی نظیر هویج، کاهو، خیار و ساندویچ‌هایی مثل نان و پنیر و گردو، نان و تخم‌مرغ، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه‌فرنگی، نان و پنیر و سبزی، انواع کوکو و کتلت، نان و پنیر و خرما استفاده کنند.

## اهمیت صرف صبحانه:

تغذیه صحیح در قدرت یادگیری کودکان موثر است و نخوردن صبحانه می‌تواند اثرات منفی بر یادگیری آن‌ها داشته باشد. اگر مدت زمان ناشتایی و گرسنه ماندن طولانی شود، نگهداری قندخون در سطحی که مغز قادر به فعالیت طبیعی خود باشد، دشوارتر شده و یادگیری و تمرکز حواس مختل می‌شود. افزایش نسبی قندخون موجب بهبود عملکرد مغز و یادگیری کودکان مدرسه‌ای می‌شود. برای این که کودکان سنین مدرسه اشتهای کافی برای خوردن صبحانه داشته باشند باید شام را در ابتدای شب صرف کنند و شب‌ها در ساعت معینی بخوابند تا صبح‌ها بتوانند زودتر بیدار شده و وقت کافی برای خوردن صبحانه داشته باشند.

والدین خوب باید سحرخیزی، ورزش و نرمش صبحگاهی و خوردن صبحانه در محیط گرم خانواده را تشویق نمایند. غذاهایی مثل فرنی (آرد برنج یا آرد گندم + شیر + شکر)، شیربرنج، حلیم و عدسی اغلب مورد علاقه کودکان این سنین هستند و از ارزش غذایی بالایی نیز برخوردارند. این غذاها را می‌توان در وعده صبحانه به کودکان داد. غذاهایی از قبیل نان و پنیر و گردو، نان و تخم‌مرغ، نان و کره و مربا یا نان و کره و خرما همراه با یک لیوان شیر یک صبحانه سالم و مغذی برای کودکان سنین مدرسه به‌شمار می‌روند. یکی از دلایل نخوردن صبحانه در دانش آموزان، تکراری و یکنواخت بودن آن است. تنوع در صبحانه، دانش آموزان را به خوردن صبحانه تشویق می‌کند.

## رفتارهای تغذیه‌ای نامطلوب کودکان سنین مدرسه و توصیه‌های کاربردی برای والدین به منظور اصلاح آن‌ها

**۱ خودداری از خوردن گوشت:** برخی از کودکان سنین مدرسه از خوردن گوشت امتناع می‌کنند در حالی که مصرف گوشت به عنوان منبع عمده پروتئین با کیفیت خوب، آهن و روی حایز اهمیت است. توصیه می‌شود گوشت چرخ‌شده در غذاهایی که مورد علاقه کودک است به او داده شود. مثل ماکارونی با گوشت چرخ کرده، کتلت، همبرگر و کباب که در منزل تهیه می‌شود و یا استفاده از گوشت چرخ‌شده در پیتزا و املت گوشت.

**۲ نخوردن شیر:** مصرف گروه شیر و لبنیات در این سنین به دلیل رشد و استحکام دندان و استخوان‌ها ضروری است. اگر دانش آموز علاقه‌ای به خوردن شیر ندارد می‌توان مقدار کمی پودر کاکائو (در حد یک قاشق مرباخوری در یک لیوان شیر) به آن اضافه کرد. اضافه کردن کمی عسل به شیر نیز ممکن است دانش آموز را به خوردن شیر علاقه‌مند کند. می‌توان شیر را به صورت غذاهایی مثل فرنی و شیربرنج و یا سوپ به کودکان داد. معمولاً مصرف یک لیوان شیر در روز برای کودکان این سنین کافی است و با گنجاندن سایر مواد غذایی این گروه مثل ماست، پنیر و کشک در وعده ناهار و شام و یا بستنی در میان وعده نیاز کلسیم تامین می‌شود. افراط در خوردن شیر نیز به این دلیل که جایگزین سایر غذاهای اصلی می‌شود، کودک را در معرض خطر کمبودهای تغذیه‌ای به خصوص کمبود آهن قرار می‌دهد.

**۳ خودداری از مصرف سبزی‌ها:** معمولاً کودکان در این سنین تمایلی به مصرف سبزی‌های تازه همراه با غذا ندارند. توصیه می‌شود که سبزی‌های خام مثل هویج، گوجه‌فرنگی، کاهو، گل کلم و سبزی‌های پخته مثل چغندر پخته (لبو)، نخودفرنگی و لوبیاسبز به عنوان میان وعده مثلاً در هنگام تماشای تلویزیون به کودکان داده شود.

**۴ افراط در مصرف شکلات و شیرینی:** مصرف بی‌رویه شکلات و شیرینی به این دلیل که موجب بی‌اشتهایی و سیری کاذب در کودکان می‌شود و آن‌ها را از مصرف غذاهای اصلی باز می‌دارد موجب اختلال رشد آن‌ها خواهد شد. توصیه می‌شود حداقل، در منزل از نگهداشتن شکلات و شیرینی خودداری کنیم و به این ترتیب، دسترسی دائمی آن‌ها را به این نوع مواد کاهش دهیم. از دادن شکلات و شیرینی به عنوان جایزه خودداری کنیم و با تنظیم یک برنامه منظم، تعداد شکلات و شیرینی که کودک مصرف می‌کند را کنترل نماییم. برای جلوگیری از خراب شدن دندان‌ها باید به کودکان آموزش داد که پس از خوردن مواد قندی و شیرینی به‌ویژه شکلات‌ها و آبنبات‌هایی که به سطح دندان می‌چسبند، دهان و دندان‌های خود را با آب و در حد امکان مسواک شست‌وشو دهند.



دانش‌آموزان رفتارهای غذایی والدین را الگوی خود قرار می‌دهند. بنابراین امتناع والدین از خوردن برخی از غذاها موجب می‌شود که دانش‌آموزان نیز آن غذاها را هر چند که دارای ارزش غذایی بالایی باشند، نخورند.



در این دوران، اشتهای کودک راهنمای خوبی برای دریافت انرژی و مواد مغذی مورد نیاز است. استرس ناشی از رفتار اولیا و مربیان یا استرس‌های مربوط به امتحان می‌تواند روی اشتهای کودکان اثر بگذارد. اگر این تاثیر موقت باشد مشکلی ایجاد نمی‌کند. ولی ادامه بی‌اشتهایی کودک می‌تواند مشکل‌آفرین باشد. در این صورت باید با شناسایی و رفع مشکل به کودک کمک شود. گاهی اوقات استرس موجب زیاده‌خواری کودک می‌شود. در مورد کودکان چاق این مساله، مهم و قابل توجه است. آموزش مناسب و مشاوره با کودکان می‌تواند تا حدودی مشکل آن‌ها را کم کند.

انرژی و مواد مغذی مورد نیاز دانش‌آموزان در این سنین بستگی به اندازه بدن، سرعت رشد و میزان فعالیت آن‌ها دارد. بنابراین یک الگوی غذایی یکسان برای دانش‌آموزان نمی‌توان تعیین کرد.

تشویق دانش‌آموزان به ورزش موجب سوختن کالری دریافتی روزانه، شادابی و جلوگیری از اضافه‌وزن و چاقی می‌شود.

سرعت رشد دانش‌آموزان روز به روز در حال تغییر است. بنابراین دریافت روزانه آن‌ها از نظر انرژی و مواد مغذی و به طور کلی مقدار غذای مصرفی آن‌ها روز به روز تغییر می‌کند.

سوء تغذیه در این دوران موجب کاهش سرعت رشد جسمی، کوتاه قدی و کاهش قدرت یادگیری می‌شود.

## تغذیه در دوران نوجوانی

دوران نوجوانی مانند پلی دوران کودکی را به بزرگسالی متصل می‌کند. تغییراتی که در این دوران از نظر جسمی و روانی ایجاد می‌شود، در نهایت بلوغ جسمی و احساس استقلال در زندگی را به دنبال دارد. اصطلاح «بلوغ» به رشد جسمی سریع، تغییر در ترکیب بدن و بلوغ جنسی که نهایتاً باروری را به دنبال دارد اشاره می‌کند. تنظیم برنامه غذایی نوجوانان با توجه به الگوی رشد سریع‌شان باید به گونه‌ای باشد که ضمن تأمین نیاز برای جهش رشد نوجوانی، سلامت جسمی آن‌ها را نیز حفظ کند. این امر به ویژه برای دختران نوجوان بسیار مهم است.

دختران امروز مادران فردا و کلید سلامتی نسل کنونی و آینده هستند. بسیاری از مشکلات دوران بارداری و تولد نوزادان نارس ارتباط مستقیم با وضع تغذیه مادر در زمان قبل از بارداری و سنین قبل از ازدواج دارد. به‌طور کلی، دخترانی که زندگی خود را با تغذیه ناکافی در دوران کودکی همراه با بیماری شروع کرده و به دوره نوجوانی پا می‌گذارند، از یک طرف به علت کمبودهای تغذیه‌ای با کاهش قدرت یادگیری، افت تحصیلی، افزایش ابتلا به بیماری‌ها و کاهش توانمندی ذهنی و جسمی مواجه هستند و از سوی دیگر، پس از ازدواج نمی‌توانند دوران بارداری و شیردهی خوبی داشته باشند. زیرا در این شرایط که ذخایر بدنی آن‌ها مصرف می‌شود، سوءتغذیه مادر تشدید یافته و علاوه بر او گریبان‌گیر فرزندش نیز می‌شود. دخترانی که از زمان تولد تا بلوغ غذای متعادل و کافی مصرف می‌کنند، در هنگام بارداری و زایمان با مشکلات کمتری روبه‌رو هستند.

نیاز به انرژی و مواد مغذی در دوران بلوغ افزایش می‌یابد که علل آن عبارتند از:

■ افزایش سرعت رشد جسمی؛

■ تغییر در عادات‌های غذایی؛

■ ورزش؛ ازدواج و بارداری که ممکن است در این دوران اتفاق افتد.



### توصیه ها:

- به نوجوانان توصیه می شود:
- در وعده صبحانه، نان را به عنوان منبع تامین انرژی مصرف کنند.
- پنیر یا تخم مرغ را به عنوان منبع تامین پروتئین و شیر را به عنوان منبع تامین پروتئین و کلسیم مصرف کنند.
- همچنین کره همراه با مربا یا عسل را به عنوان منابع تامین کننده بخشی از انرژی میل کنند.
- مثال هایی از یک صبحانه مناسب شامل نوجوانان: نان و پنیر و گردو، نان و پنیر و گوجه فرنگی، نان و پنیر و خیار، نان و تخم مرغ و گوجه فرنگی، نان و کره و مربا، نان و کره و خرما، نان و پنیر و خرما است. مصرف یک لیوان شیر نیز همراه با صبحانه توصیه می شود.
- انواع غذاهای سنتی مانند عدسی با نان، خوراک لوبیا با نان و انواع آش های محلی از غذاهای مفید و با ارزش غذایی به شمار می روند که در برخی از مناطق به عنوان صبحانه مصرف می شوند.

نوجوان توصیه کنند که در مصرف این نوع غذاها افراط نکنند و در برنامه غذایی خود بیشتر از غذاهای سنتی و معمول خانواده و از گروه های غذایی اصلی استفاده نمایند. البته مصرف ساندویچ های سوسیس و کالباس و همبرگر هم اگر در خانه و در حد اعتدال درست شوند و سبزی های ضد عفونی شده مثل گوجه فرنگی و کاهو در کنار آن ها گذاشته شوند سالم تر و کامل تر هستند.



### برنامه غذایی روزانه نوجوانان:

مصرف روزانه ۳ واحد گروه شیر و لبنیات، ۲ تا ۳ واحد گروه گوشت و تخم مرغ، ۱ تا ۲ واحد از گروه حبوبات، ۴ تا ۵ واحد گروه سبزی ها و ۳ تا ۴ واحد گروه میوه ها و ۹ تا ۱۱ واحد از گروه نان و غلات برای نوجوانان ۱۳ تا ۱۸ سال توصیه می شود. مقدار هر واحد در قسمت گروه های غذایی ذکر شده است. نوجوانان باید هر روز از سه وعده غذای اصلی و دو میان وعده در طول روز استفاده نمایند. قسمتی از انرژی روزانه نوجوانان باید از طریق مصرف میان وعده ها تامین شود. بنابراین نوجوانان باید از میان وعده هایی استفاده نمایند که هم انرژی زا باشند و هم موادی که برای رشد و سلامت بدن آن ها لازم است را تامین نمایند.

میان وعده های مناسب عبارتند از: میوه های تازه و خشک مانند کشمش، خرما، انجیر، پسته، بادام، گردو، توت خشک، نان و پنیر و گردو، نان و کره و مربا، نان و تخم مرغ، شیر و کیک، شیر و بیسکویت، نان و کره و حلوا شکری، نخودچی و کشمش، عدسی، شیر و کلوچه ساندویچ های کوکو، مرغ، تخم مرغ و ...

### مشکلات غذا خوردن در سنین بلوغ:

صبحانه نخوردن یکی از مشکلات شایع در این دوران است. نوجوانانی که بدون خوردن صبحانه به مدرسه می روند یادگیری و کارایی لازم را ندارند. معمولاً نوجوانان نداشتن وقت را دلیل نخوردن صبحانه عنوان می کنند. بنابراین لازم است اهمیت مصرف صبحانه و تاثیر آن بر یادگیری به نوجوانان آموزش داده شود. توصیه هایی مانند مصرف شام در ابتدای شب، خوابیدن به موقع و صبح ها زودتر از خواب بیدار شدن و تشویق آن ها به ورزش قبل از صرف صبحانه موجب می شود که نوجوان به تدریج اشتهای خود را برای خوردن صبحانه پیدا کند.

### ۱ تمایل به مصرف غذاهای غیر خانگی

مصرف غذاهای غیر خانگی (مانند انواع ساندویچ ها، سوسیس، کالباس، همبرگر و ..) در بین نوجوانان رایج است. این نوع مواد غذایی معمولاً از نظر مواد مغذی به ویژه آهن، کلسیم، ویتامین «ب۲» ویتامین «آ» و «ث» و اسید فولیک فقیرند و در صورتی که جایگزین غذاهای خانگی و سنتی شوند و به طور مداوم مصرف شوند بدن با کمبودهای ویتامینی و املاح که برای تنظیم فعالیت های حیاتی بدن مورد نیازند مواجه می شود. والدین باید به دانش آموزان

## ۲ استفاده از روش‌های نادرست کنترل وزن

رفتارهای غذایی نادرست مانند رژیم‌های سخت غذایی و استفاده از روش‌های نامناسب کنترل وزن به‌خصوص در دختران نوجوان شایع است. دختران به‌ویژه در سنین ۱۴ تا ۲۰ سالگی به‌علت توجه خاص به تناسب اندام و ترس از چاقی، سعی در محدود کردن غذای مصرفی خود می‌کنند. در نتیجه مواد مغذی مورد نیاز بدن در این دوران که با جهش رشد همراه است، تامین نشده و در نهایت، سوءتغذیه به‌صورت اختلال در رشد قدی، کاهش یادگیری و کاهش تمرکز حواس، کمبودهای ویتامین و املاح به‌ویژه آهن، روی و کلسیم بروز می‌کند. رژیم‌های غذایی باید با کمک متخصص تغذیه گرفته شود. کاهش مصرف غذاهایی مانند انواع غذاهای سرخ شده، شیرینی‌های خامه‌ای و کاهش مصرف مواد قندی (مثل شکلات و چربی‌ها) و مصرف بیشتر سبزی‌ها و میوه‌ها توصیه‌های کاربردی مناسبی هستند که می‌توان به آن‌ها ارایه داد. مصرف انواع متنوع سبزی، میوه و ورزش مانند پیاده‌روی تند، دویدن، دوچرخه و شنا نیز می‌تواند به کاهش وزن کمک کند.



## ۳ پرخوری و چاقی

عوامل متعددی در بروز چاقی نقش دارند که شامل عوامل ژنتیکی، فیزیولوژیکی، محیطی و عاطفی - روانی است. عادات‌های غذایی خاص از جمله افراط در مصرف شیرینی، شکلات، نوشابه‌های گازدار، چیپس و مصرف بیشتر فست فودها (پیتزا، سوسیس و کالباس و...) و تحرک ناکافی از عوامل موثر در بروز چاقی نوجوانان است. خطر ابتلا به سرطان کولون و روده در مردانی که در نوجوانی اضافه وزن داشته‌اند افزایش می‌یابد و در زنانی که در دوره نوجوانی اضافه‌وزن داشته‌اند خطر ابتلا به آرتریت و سرطان پستان بیشتر می‌شود. با توجه به این‌که چاقی زمینه‌ساز انواع بیماری‌های متابولیک مانند قلبی - عروقی، دیابت، افزایش فشارخون و انواع سرطان‌ها است، باید به دانش‌آموزان نوجوان توصیه شود که در برنامه غذایی روزانه از گروه‌های غذایی اصلی و گروه متفرقه در حد متعادل استفاده نمایند. تشویق به ورزش و تحرک بدنی و محدود کردن مصرف مواد قندی (مثل شکلات و شیرینی) و کم کردن مصرف چربی‌ها در نوجوانانی که اضافه وزن دارند مفید است. باید به نوجوانان تذکر داد که گرفتن رژیم غذایی برای کاهش وزن در سنین مدرسه و بلوغ که بدن در حال رشد است، موجب بروز کمبود مواد مغذی مورد نیاز بدن برای رشد می‌شود و به‌ویژه کمبود ریزمغذی‌هایی مانند آهن، روی، کلسیم و ویتامین «آ» سلامت آن‌ها را در مخاطره قرار می‌دهد. کاهش سرعت رشد، کم‌خونی فقر آهن، تاخیر در بلوغ جنسی، کمبود کلسیم و متعاقب آن پوکی استخوان در بزرگسالی، کاهش قدرت یادگیری، کاهش مقاومت بدن در مقابل بیماری‌ها از جمله عوارضی است که به‌دنبال کمبود ریزمغذی‌ها ایجاد می‌شود.





## توصیه‌های تغذیه‌ای برای نوجوانان دارای اضافه‌وزن و چاق

**۱** تأکید بر مصرف صبحانه: دانش‌آموزانی که صبحانه نمی‌خورند در وعده ناهار به دلیل افت قندخون، اشتهاى زیادى برای غذا خوردن دارند و در نتیجه با خوردن غذای اضافی دچار اضافه وزن و چاقی می‌شوند.

**۲** مصرف روزانه حداقل دو میان وعده غذایی مناسب مانند: میوه، نان و پنیر، نان و خیار و گوجه‌فرنگی و...

**۳** صرف غذا به همراه خانواده و کاهش مصرف غذاهای غیر خانگی

**۴** مصرف بیشتر سبزی و سالاد در وعده غذایی

**۵** خودداری از مصرف غذا یا تنقلات هنگام تماشای تلویزیون

**۶** استفاده از چاشنی‌های سالم، مانند: آب‌لیمو، آب نارنج، روغن زیتون به جای سس مایونز که حاوی چربی زیادی است و یا استفاده از سس‌های رژیمی کم‌چرب به مقدار کم

**۷** محدود کردن مصرف غذاهای چرب، سرخ شده و تنقلات پرکالری و پرچرب، مانند سبب‌زمینی سرخ شده، غلات حجیم شده، چیپس، شکلات، کیک‌های خامه‌ای و شکلاتی، بستنی، شیر کاکائو، آجیل و ..

**۸** نوشیدن آب یا دوغ کم‌نمک و بدون گاز و یا آب‌میوه طبیعی و بدون قند به جای نوشابه: نوشابه‌های گازدار حاوی مقادیر زیادی قند هستند؛ یک بطری ۳۰۰ میلی‌لیتری نوشابه حدود ۲۸ گرم (دو قاشق غذاخوری) شکر دارد.

**۹** مصرف شیر و لبنیات کم‌چرب (کمتر از ۲/۵ درصد چربی)

**۱۰** محدود کردن مصرف کره، سرشیر، خامه و سس مایونز که حاوی چربی زیادی هستند. به جای ماست پرچرب و ماست خامه‌ای از ماست کم‌چرب و به جای پنیر خامه‌ای از پنیر معمولی استفاده شود.

**۱۱** مصرف میوه یا آب‌میوه تازه و طبیعی به جای آب‌میوه آماده و تجاری: به آب‌میوه آماده و تجاری معمولاً مقداری قند اضافه شده است. به جای آن‌ها بهتر است از آب‌میوه تازه و طبیعی که در منزل تهیه می‌گردد و یا آب‌میوه‌های صنعتی که قند افزوده ندارند استفاده شود.

**۱۲** به‌طور کلی مصرف میوه بهتر از آب آن است، چون حاوی فیبر غذایی است که در پیشگیری از اضافه وزن و چاقی موثر است.

**۱۳** در برنامه غذایی نوجوانان، روزانه از سبزی تازه یا پخته و میوه تازه استفاده شود.

**۱۴** مصرف غذاهای فیبردار، مانند نان سبوس‌دار (نان سنگک)، بیسکویت ساده و سبوس‌دار، خشکبار و میوه‌های خشک، میوه‌ها و سبزی‌های خام مثل هویج، کاهو، کرفس، گل‌کلم و .. (فیبر موجود در نان سبوس‌دار، سبزی و میوه، جذب چربی و مواد قندی را در روده کاهش می‌دهد).

**۱۵** محدود کردن غذا خوردن در رستوران (غذاهای رستورانی اغلب چرب و پر نمک هستند).

**۱۶** محدود کردن مصرف فست‌فودها، مثل سوسیس، کالباس و پیتزا که حاوی چربی زیادی هستند و افراط در مصرف آن‌ها موجب اضافه‌وزن و چاقی می‌شود.

## عوارض رژیم‌های غذایی کاهش وزن

رژیم غذایی که با حذف کردن وعده‌های غذایی و یا ناشتایی همراه باشد منجر به کاهش وزن سریع می‌شود که اساساً به علت کاهش آب بدن و توده عضلانی است. در دوره بلوغ این گونه رژیم‌های غذایی غلط برای کاهش وزن، علاوه بر اختلال رشد، کمبودهای تغذیه‌ای، اختلالات قاعدگی در دختران، ضعف و خستگی، گیجی، افسردگی، تحریک‌پذیری، بی‌هوشی، نداشتن تمرکز حواس و اشکال در خوابیدن را به دنبال دارد. تنفس بدبو، ریزش مو و خشکی پوست از عوارض رژیم‌های غذایی با محدودیت شدید کالری است. افزایش خطر ابتلا به سنگ کیسه صفرا نیز از عوارض جدی‌تر این گونه رژیم‌های غذایی است. متأسفانه تأخیر رشد و تأخیر در بلوغ جنسی در اثر دریافت ناکافی غذا با کوتاه‌مدتی غیر قابل جبران نمود می‌یابد که در اثر کمبود مواد مغذی به‌ویژه ریزمغذی‌ها ایجاد می‌شود.

## تغذیه بزرگسالان



پیروی از یک الگوی غذایی صحیح در طول زندگی از کودکی تا بزرگسالی راه کاری ساده و ارزان در پیشگیری از بروز بیماری‌های مزمن و غیرواگیر است که با آموزش و فرهنگ‌سازی صحیح می‌توان به آن دست یافت. پیشگیری از اضافه‌وزن و چاقی به عنوان یکی از راه‌های موثر در جلوگیری از بیماری‌های غیرواگیر مورد تایید است. در این بخش به شرح بعضی از عوامل خطر اصلی که در بروز بیماری‌های غیرواگیر موثرند و همچنین راه‌کارهای ساده و مناسب برای پیشگیری از آن‌ها می‌پردازیم.

### نقش تغذیه در پیشگیری از بیماری‌های مزمن و غیرواگیر

اگرچه فعالیت‌های انجام شده در عرصه بهداشت موجب ارتقای سطح بهداشت عمومی، کنترل بیماری‌های عفونی و مرگ‌ومیر ناشی از آن‌ها شده است. با این وجود تغییر شیوه زندگی با کاهش فعالیت‌بدنی، زیاده‌روی در مصرف مواد غذایی و یا مصرف نادرست مواد غذایی، فشارهای روحی و روانی و ... سبب افزایش شیوع بیماری‌های غیرواگیردار در اکثر کشورها شده است.

چاقی و اضافه‌وزن به عنوان یکی از عوامل اصلی خطر ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر مثل دیابت یا مرض قند، بیماری‌های قلبی - عروقی، پرفشاری خون و برخی انواع سرطان‌ها مطرح است و بر اساس آمارهای موجود بیش از یک میلیارد نفر از افراد بزرگسال در دنیا اضافه وزن دارند. در کشور ما نیز حدود نیمی از مردم دچار اضافه وزن و چاقی هستند و از هر ۸۰۰ مرگ در روز ۳۰۰ مورد آن در اثر بیماری‌های قلبی - عروقی است.

عوامل مختلفی در بروز بیماری‌های مزمن نقش دارند که از بین آن‌ها می‌توان به نقش تغذیه و عادت‌های غذایی نادرست به عنوان عوامل موثر اشاره نمود. عادت‌های غذایی نادرست مانند مصرف زیاد قند و شکر، نمک، چربی و روغن به‌ویژه روغن‌های جامد و غذاهای چرب و سرخ شده و مصرف ناکافی میوه و سبزی به عنوان یکی از عوامل زمینه‌ساز در بروز این بیماری‌ها است.

### مهم‌ترین عوامل خطر در بروز بیماری‌های غیرواگیردار:

- اضافه وزن و چاقی
- بالا بودن کلسترول خون
- فشارخون بالا
- عادت‌های غذایی نادرست (مصرف کم میوه، سبزی، مصرف زیاد چربی‌های اشباع و ...)
- کم‌تحرکی
- مصرف دخانیات
- استرس

از میان این عوامل خطر ۴ مورد اول با تغذیه صحیح قابل پیشگیری و کنترل هستند. با توجه به این‌که اضافه‌وزن و چاقی زمینه‌ساز بروز برخی از بیماری‌های غیرواگیردار مانند بیماری‌های قلبی - عروقی، دیابت و پرفشاری خون و سرطان هستند آشنایی با نحوه ارزیابی وزن بدن ضروری است. برای آشنایی با نحوه ارزیابی وزن بدن به بخش تناسب‌اندام مراجعه کنید.

### توصیه‌های تغذیه‌ای مفید برای پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های مزمن

**۱ رعایت اصل تعادل و تنوع در رژیم غذایی روزانه** یکی از نکات مهم در تنظیم یک برنامه غذایی سالم است.

**۲ توجه به نوع روغن مصرفی، میزان مصرف و نحوه مصرف:** مصرف زیاد غذاهای چرب و سرخ شده و استفاده از روغن‌های جامد و نیمه جامد موجب افزایش احتمال ابتلا به انواع بیماری‌ها می‌شود. بنابراین توجه به نکات زیر در این مورد ضروری است: لازم است که:

- مصرف چربی و روغن در برنامه غذایی کاهش یابد. برای این منظور بهتر است که غذاها تا حد امکان به صورت آب‌پز، بخارپز یا کبابی تهیه شوند و در صورت نیاز به روغن از کم‌ترین میزان ممکن استفاده شود.
- مصرف مواد غذایی چرب مثل لبنیات پرچرب (شیر، پنیر، ماست، خامه)، کره، دنبه، روغن حیوانی، مغز، کله و پاچه، جگر، دل، قلوه، سیرابی و شیردان، انواع سس سالاد و گوشت‌های پرچرب کاهش یابد.
- هر خانواده ۲ نوع روغن در منزل داشته باشد. روغن مایع معمولی و روغن مایع مخصوص سرخ کردنی. زیرا هر نوع روغن برای کاربرد خاصی تهیه شده است. از روغن مایع برای مصارف پخت و به عنوان روغن سالاد و از روغن مخصوص سرخ کردن برای مصارف سرخ کردن استفاده شود.

## ۵

**افزایش مصرف فیبر:** یکی دیگر از توصیه‌های مفید برای پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر افزایش مصرف مواد غذایی حاوی فیبر است. فیبرها و الیاف گیاهی، موجود در مواد غذایی به ۲ گروه تقسیم می‌شوند:

■ فیبرهای محلول که در جودوسر، حبوبات و میوه‌ها وجود دارند باعث کاهش کلسترول خون شده و خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی را کاهش می‌دهند.

■ فیبرهای نامحلول در سبوس گندم، نان و غلات سبوس‌دار و سبزی‌ها وجود دارند و باعث تسهیل حرکات لوله گوارش و پیشگیری از یبوست می‌شوند.

■ بهتر است منابع غذایی که حاوی فیبر بیشتری هستند مثل سبزی‌ها، میوه‌ها، حبوبات، غلات، نان‌های سبوس‌دار بیشتر در برنامه غذایی گنجانده شوند.

## ۶

**کاهش مصرف مواد قندی و نشاسته‌ای:** قندها هم مانند چربی‌ها در صورتی که بیشتر از میزان مورد نیاز مصرف شوند باعث اضافه وزن، چاقی، افزایش فشارخون و چربی خون می‌شوند. مصرف مواد قندی و نشاسته‌ای مثل برنج، ماکارونی، شیرینی، شکلات، مربا، عسل و نوشابه‌ها باید کاهش یابد.

## ۷

**افزایش تحرک بدنی:** یکی از مهم‌ترین عوامل غیر تغذیه‌ای که در بروز بیماری‌های غیرواگیر نقش دارند بی‌تحرکی است. توصیه می‌شود هر فردی روزانه حداقل ۳۰ دقیقه پیاده‌روی با شدت متوسط داشته باشد. البته در مورد افرادی که به بیماری خاصی مبتلا هستند یا تاکنون ورزش نکرده‌اند بهتر است قبل از شروع به ورزش با پزشک خود در مورد نوع و میزان فعالیت ورزشی مشورت نمایند. فعالیت بدنی باعث بهبود عملکرد سیستم قلب و عروق، کاهش چربی و فشارخون می‌شود و توانایی فرد را در مقابله با استرس‌ها افزایش می‌دهد.

■ روغن مایع مخصوص سرخ کردن در مقابل حرارت پایدار است. اما این به معنی آن نیست که از این نوع روغن می‌توان چندین بار برای سرخ کردن استفاده کرد. از روغن مخصوص سرخ کردن می‌توان حداکثر ۲ تا ۳ بار آن هم نه با فاصله طولانی بلکه مثلا در طول یک روز استفاده کرد و پس از آن باید روغن را دور ریخت.

■ مصرف روغن زیتون برای مصارف پخت مناسب است ولی مانند سایر روغن‌های مایع به حرارت بالا حساس است. مصرف آن به عنوان جانشینی برای سس‌های سالاد توصیه می‌شود.

■ ظروف نگهداری روغن باید سالم و غیر قابل نفوذ به نور، حرارت و هوا باشند. روغن مایع نباید در ظروف شفاف و پشت شیشه فروشگاه‌ها نگهداری شود. همچنین در هنگام خرید روغن باید به مشخصات روی برچسب توجه کرد. نام و نوع فرآورده، نام و آدرس شرکت سازنده، شماره پروانه ساخت و پروانه وزارت بهداشت، شرایط نگهداری و مصرف، تاریخ تولید و انقضا و مشخصات تغذیه‌ای مثل درصد اسید چرب ترانس کاملا باید روی آن ذکر شده باشد.

## ۳

**کاهش مصرف نمک:** مصرف سرانه نمک در کشور ما بیش از ۲ برابر مقدار توصیه شده است. مصرف زیاد نمک و غذاهای شور یکی از عوامل موثر در افزایش فشارخون و بروز بیماری‌های قلبی است. برای کاهش دریافت نمک باید توصیه‌های زیر را مورد توجه قرار دهیم:

■ هنگام تهیه و طبخ غذا مقدار نمک مصرفی را کاهش دهیم و از نمکدان هنگام صرف غذا و سر سفره استفاده نکنیم.

■ غذاهای کنسرو شده و بسیاری از مواد غذایی بسته‌بندی شده آماده دارای مقادیر زیادی نمک هستند به همین دلیل بهتر است مصرف آن‌ها کاهش یابد.

■ مصرف غذاهای شور مثل ماهی دودی، آجیل شور، چیپس، پفک، انواع شور، سوسیس و کالباس که نمک زیادی دارند باید کاهش یابد.

■ برای بهبود طعم غذا و کاهش مصرف نمک در تهیه غذاها می‌توان از سبزی‌های تازه، سیر، لیمو ترش تازه، آب نارنج، آویشن، شوید و ... استفاده کرد.

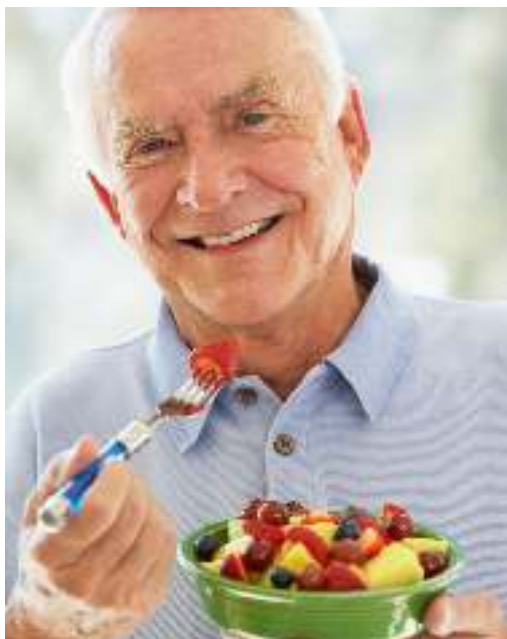
■ افرادی که زیر ۵۰ سال سن دارند باید کمتر از ۵ گرم (کمتر از یک قاشق مرباخوری) نمک مصرف کنند و در افراد بالای ۵۰ سال و کسانی که بیماری‌های قلبی-عروقی و فشارخون بالا دارند، باید روزانه کمتر از ۳ گرم نمک مصرف کنند.

## ۴

**افزایش مصرف میوه و سبزی:** سبزی‌ها و میوه‌ها به دلیل داشتن فیبر و ویتامین‌ها در کاهش چربی‌های خون، فشارخون و پیشگیری از یبوست موثرند. البته در مصرف میوه و سبزی نیز نباید زیاده‌روی کرد زیرا مصرف بی‌ش از حد نیاز آن‌ها نیز باعث دریافت بیشتر انرژی و افزایش وزن می‌شود. بهتر است تا حد امکان میوه و سبزی‌ها به صورت تازه مصرف شوند و در صورت نیاز به پختن سبزی‌ها بهتر است آن‌ها را بخارپز کرد و یا با آب کم پخت تا خواص تغذیه‌ای آن‌ها حفظ شود.



## تغذیه سالمندان



گرچه دوران سالمندی به سنین بالای ۶۰ سال گفته می‌شود ولی تغییرات سالمندی از سال‌ها قبل آغاز می‌شود. توجه به تغذیه در این دوران به دلیل تغییر نیازهای تغذیه اهمیت دارد. همچنین رعایت اصول تغذیه صحیح در سنین میانسالی و سالمندی سبب می‌شود فرد سال‌های باقیمانده عمر خود را با سلامت و نشاط و راحتی بیشتر طی نماید و کمتر در معرض اضافه وزن، چاقی و بیماری‌های شایع همچون فشارخون بالا، چربی خون بالا، دیابت و پوکی استخوان قرار بگیرد. مهم‌ترین راهنمای تغذیه‌ای برای این سنین، تهیه غذاهای ساده و کم حجم است که تمامی نیازهای فرد به مواد مغذی را تامین کرده و در عین حال متناسب با فرهنگ مصرف فرد باشد. بدین منظور مصرف متعادل و روزانه مواد غذایی شامل همه گروه‌های غذایی توصیه می‌شود. تاکید در برنامه غذایی سالمندان بر مصرف مواد غذایی کم چرب و کم کلسترول (مانند شیر و لبنیات کم چرب، کاهش مصرف روغن، کره، خامه و...)، کم نمک و پر فیبر (حبوبات، سبزی‌ها، میوه‌ها، نان‌های سبوس دار) است.

### گروه‌های غذایی

توصیه می‌شود. نوشیدن یک لیوان شیر گرم، قبل از خواب به برطرف شدن کم‌خوابی نیز کمک می‌کند.

**۴ گروه گوشت و تخم‌مرغ:** این گروه منبع غنی از پروتئین، آهن، روی و برخی ویتامین‌های گروه «ب» است و نقش آن در حفظ سلامت اعصاب و تقویت بافت عضلانی است. روزانه مصرف حداقل ۲ واحد از مواد غذایی این گروه توصیه می‌شود. در سالمندان در صورت بالا بودن سطح کلسترول، ابتلا به فشارخون بالا، بیماری‌های قلبی - عروقی، چاقی و یا داشتن سابقه خانوادگی هر یک از موارد ذکر شده باید مصرف تخم‌مرغ را به حداکثر سه عدد در هفته محدود کرد.

### ۵ گروه حبوبات و مغزها

روزانه مصرف حداقل ۱ واحد از این گروه توصیه می‌شود.

**۶ گروه متفرقه:** توصیه می‌شود همه افراد به ویژه سالمندان از مواد غذایی این گروه کمتر مصرف کنند. روغن‌ها کاملاً به دو شکل اشباع (جامد) و غیر اشباع (مایع) وجود دارند. محدود کردن مصرف انواع چربی‌ها به ویژه روغن‌های جامد و نیمه جامد در برنامه غذایی روزانه توصیه می‌شود. زیرا مصرف این روغن‌ها خطر بروز بیماری‌های قلبی و سکته قلبی را افزایش می‌دهند. مصرف روغن مایع به مقدار کم توصیه می‌شود و اثر محافظتی در برابر ایجاد لخته در خون، حملات قلبی و سکته قلبی دارد. جایگزین کردن روغن‌های مایع به جای جامد و نیمه جامد در هر سنی می‌تواند سبب کاهش سطح کلسترول خون و در نتیجه کاهش احتمال ابتلا به حملات قلبی شود.

بهترین راه برای اطمینان از تامین نیازمندی‌های تغذیه‌ای سالمندان، استفاده روزانه از همه گروه‌های اصلی غذایی است.

**۱ گروه نان و غلات:** نان و غلات، قوت قالب افراد بزرگسال در جامعه ما است و مصرف انواع مواد غذایی این گروه به مقدار کافی برای سنین سالمندی توصیه می‌شود. این گروه بخشی از نیاز روزانه به انرژی، پروتئین، برخی از ویتامین‌های گروه «ب» و آهن را تامین می‌کند. همچنین این مواد تامین کننده بخشی از فیبر مورد نیاز بدن به خصوص برای سنین سالمندی است. توصیه می‌شود روزانه حداقل ۶ واحد از گروه نان و غلات مصرف شود.

**۲ گروه میوه‌ها و سبزی‌ها:** این دو گروه غنی از ویتامین‌های گروه «ب»، ویتامین «آ»، «ث»، آهن و فیبر هستند. نقش این مواد در بدن افزایش مقاومت بدن در برابر عفونت‌ها با تقویت سیستم ایمنی بدن، ترمیم زخم‌ها، سلامت چشم و بینایی، سلامت پوست، کمک به سوخت و ساز بدن و پیشگیری از یبوست است. مقدار مصرف توصیه شده برای سالمندان از میوه‌ها حداقل ۲ واحد و از سبزی‌ها حداقل ۳ واحد در روز است.

**۳ گروه شیر و لبنیات:** این گروه منبع غنی از کلسیم است. کلسیم موجود در شیر و لبنیات به راحتی در بدن جذب می‌شود و نقش مهمی در پیشگیری از پوکی استخوان ایفا می‌کند. این گروه علاوه بر کلسیم حاوی پروتئین، فسفر، ویتامین «آ» و ویتامین «ب» است. مصرف روزانه حداقل ۳ واحد از مواد این گروه در برنامه غذایی



## توصیه‌های مهم تغذیه‌ای برای سالمندان

**۱** در افراد مسن مصرف روزانه ۸ لیوان مایعات ترجیحا آب برای پیشگیری از بروز یبوست و کم آبی بدن توصیه می‌شود، زیرا افراد مسن علی‌رغم نیاز واقعی به مایعات، کمتر احساس تشنگی می‌کنند و به همین دلیل بیشتر مستعد کم آبی بدن و ابتلا به یبوست هستند.

**۲** نیاز غذایی افراد مسن به انرژی، کمتر از سایر گروه‌های سنی است زیرا افراد مسن فعالیت بدنی کمتری دارند و در نتیجه نیاز کمتری به غذا برای ثابت نگه‌داشتن وزن شان دارند. برای محدود کردن دریافت انرژی، توصیه می‌شود مصرف غذاهای کم حجم و غنی از مواد مغذی را بیشتر کنند و مصرف مواد شیرین و چربی‌ها را نیز کاهش دهند. در سالمندان نیاز به انرژی کاهش می‌یابد، این کم شدن نیاز به انرژی، به خاطر کوچک‌تر شدن بافت عضلانی و کاهش فعالیت فیزیکی است.

**۳** باید به اندازه‌ای غذا بخوریم که ضمن تامین نیازهای اساسی بدن، وزن ایده‌آل خود را نیز حفظ نماییم. بنابراین پروتئین مورد نیاز بدن باید از منابع کم کالری و با کیفیت بالا (از لحاظ پروتئین) مانند گوشت‌های کم‌چربی، مرغ، ماهی، تخم‌مرغ، فرآورده‌های لبنی بدون چربی یا کم‌چربی تامین شود. مقدار پروتئین بدن در دوره سالمندی کم می‌شود. بنابراین باید در این دوره پروتئین بیشتری مصرف



کنیم. سوءتغذیه پروتئین، یعنی کمبود پروتئین، به سیستم دفاعی بدن آسیب می‌رساند و بدن را مستعد ابتلا به بیماری می‌کند. پس با مصرف غذاهای پروتئینی از ابتلا به بسیاری بیماری‌ها پیشگیری کنیم.

**۴** مصرف چربی‌ها باید در رژیم غذایی سالمندان محدود شود. با افزایش سن مقدار چربی بدن سالمندان افزایش می‌یابد و در نتیجه احتمال چاقی و خطر ابتلا به بیماری‌هایی مثل فشار خون بالا، دیابت و بیماری‌های قلبی افزایش می‌یابد. بنابراین کاهش مصرف چربی می‌تواند به پیشگیری از چاقی، عقب‌انداختن بروز سرطان، سختی دیواره عروق و سایر بیماری‌های غیرواگیردار کمک کند.

## برای کاهش مصرف چربی علاوه بر توصیه‌های تغذیه‌ای در بخش گروه‌های غذایی باید به موارد زیر توجه شود:

■ مصرف ماهی به علت داشتن چربی مفید امگا ۳، سبب کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی می‌شود. توصیه می‌شود حداقل دو بار در هفته ماهی مصرف شود و برای بهبود طعم ماهی می‌توان سبزی‌های معطر و آب لیمو به آن اضافه کرد.

■ مصرف زرده تخم‌مرغ باید محدود شود. زیرا حاوی مقادیر زیادی کلسترول است. یک عدد زرده تخم‌مرغ حاوی حدود ۲۱۰ میلی‌گرم کلسترول است. بهتر است بیشتر از ۴ الی ۵ تخم‌مرغ در هفته چه به تنهایی و چه داخل کوکو و سایر غذاها مصرف نشود و چنانچه چربی خون بالا است و یا فرد مبتلا به فشار خون بالا یا چاقی است، حداکثر ۳ عدد تخم‌مرغ در هفته مصرف شود.

■ سبزی‌ها و میوه‌ها حاوی مقدار زیادی فیبر و مقدار کمی چربی و فاقد کلسترول هستند و دارای مقادیر زیادی ویتامین‌های آنتی‌اکسیدان هستند و از بروز بیماری‌های قلبی پیشگیری می‌کنند.

■ در سالاد به جای سس‌های چرب، باید از کمی روغن زیتون با آب لیمو یا سرکه و سبزی‌های معطر استفاده شود. همچنین می‌توان ماست را جایگزین سس مایونز در سالاد کرد.

■ مصرف غذاهای سرخ کرده باید کاهش یابد و ترجیحا غذا به صورت آب‌پز، بخارپز، کباب شده یا تنوری تهیه شود. در صورت لزوم، باید از روغن مایع مخصوص سرخ کردن به جای روغن‌های جامد و مایع معمولی استفاده شود.

■ به جای روغن‌های جامد، کره، مارگارین و چربی‌های حیوانی باید از روغن‌های مایع مثل روغن زیتون، روغن آفتابگردان و روغن ذرت استفاده شود.



## چند نکته مهم تغذیه‌ای برای سالمندان

**۱** با افزایش سن، میزان برخی ویتامین‌ها کم می‌شود که با رعایت تنوع در رژیم غذایی می‌توانیم آن را جبران کنیم. ویتامین‌های گروه «ب»، «د»، «ت» و «ای» از جمله این ویتامین‌ها هستند.



**۲** جذب کلسیم و ویتامین «د» بدن با افزایش سن کاهش می‌یابد که خود اثر مخربی بر سلامت استخوان‌ها دارد و سبب افزایش احتمال شکستگی‌های استخوانی می‌شود. بنابراین با افزایش سن نیاز بدن به مصرف منابع غنی کلسیم (مانند شیر و لبنیات) و تامین ویتامین «د» (استفاده از نور مستقیم آفتاب) افزایش می‌یابد. قرار گرفتن به مدت طولانی‌تر در معرض نور خورشید و مصرف جگر و روغن کبد ماهی برای تامین ویتامین «د» توصیه می‌شود. مکمل دارویی کلسیم با نظر پزشک باید مصرف شود. برای پیشگیری و کنترل کمبود ویتامین «د»، از طریق شبکه‌های بهداشتی و درمانی به سالمندان هر ماه یک عدد مکمل ۵۰ هزار واحدی ویتامین «د» داده می‌شود. شیر و لبنیات از منابع غنی کلسیم هستند. در برخی افراد، به خصوص سالمندان به علت ایجاد ناراحتی معده ناشی از مصرف شیر تازه، مصرف سایر غذاهای غنی از کلسیم از جمله ماست و پنیر به عنوان جایگزین شیر توصیه می‌شود.



**۳** با افزایش سن توانایی جذب ویتامین «ب۱۲» بدن حتی در افرادی که عملکرد عصبی طبیعی دارند کاهش می‌یابد. گوشت قرمز، ماهی، تخم‌مرغ از منابع ویتامین «ب۱۲» هستند.



**۴** کم‌خونی فقر آهن در سالمندان نسبت به افراد دیگر شیوع کمتری دارد اما در افرادی که از غذاهای آهن‌دار کمتر مصرف می‌کنند شایع است. زرده تخم‌مرغ، گوشت، ماهی، جگر، حبوبات و سبزی‌های برگ سبز تیره مانند جعفری، برگ چغندر، گشنیز و بخش‌های تیره برگ از منابع آهن هستند.



**۵** جگر، گوشت، حبوبات و غلات و مغزها (پسته، بادام، گردو، فندق) از منابع غذایی حاوی روی هستند. برخی از علایم کمبود روی شبیه علایمی است که به‌طور طبیعی همزمان با سالمندی بروز می‌کند مانند کاهش حس چشایی و التهاب پوست.

**۶** تغذیه صحیح، یکی از راه‌های کنترل اضافه وزن، فشارخون بالا، چربی خون بالا و قند خون بالا است.



**۷** بهتر است که از غذاهای ساده و کم‌حجم به‌طوری که تمام نیازهای بدن را تامین کند استفاده شود.

**۸** مصرف غذاها به صورت آب‌پز، بخارپز، کباب شده یا تنوری بسیار بهتر و ضروری‌تر است. بهتر است غذاهای چرب و سرخ شده مصرف نشود.

**۹** باید تا حد امکان از مصرف گوشت قرمز و چربی‌های حیوانی پرهیز شده و گوشت مرغ و ماهی جایگزین آن شود.

**۱۰** باید سعی شود از مواد غذایی که سفت و ریشه‌ریشه هستند و بلع و هضم آن‌ها مشکل است اجتناب گردد. اگر مشکلات دندانی وجود دارد باید با استفاده از خرد کردن و یا رنده کردن، سبزی‌ها و میوه‌های خام مصرف شوند.

**۱۱** برای این‌که چربی مورد نیاز بدن تامین شود، باید روزانه یک قاشق سوپ‌خوری روغن گیاهی مثل روغن زیتون همراه غذا یا سالاد مصرف شود.

**۱۲** باید تا حد امکان مصرف ادویه، نمک و شکر کاهش یابد.

**۱۳** باید از نوشیدن چای یا قهوه از یک ساعت قبل و تا دو ساعت بعد از خوردن غذا خودداری شود.

**۱۴** سالمندان باید هر روز صبحانه بخورند.

## ریز مغذی‌ها

### اهمیت ریز مغذی‌ها در سلامت

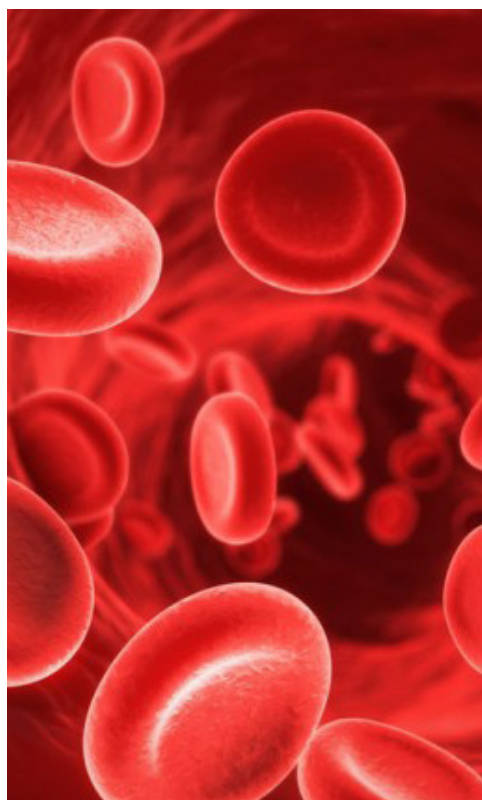
ریز مغذی‌ها شامل ویتامین‌ها و املاح در مقایسه با کربوهیدرات‌ها، پروتئین‌ها و چربی‌ها به مقادیر جزیی برای فعالیت‌های حیاتی بدن ضروری هستند. کمبود برخی از انواع ریز مغذی‌ها به ویژه کمبود ید، آهن، روی، کلسیم، ویتامین‌های «آ» و «د» از مشکلات شایع تغذیه‌ای هستند. از جمله در زنان باردار، بالغین مسن‌تر یا افراد دارای بیماری‌های خاص. برخی افراد ممکن است نیاز به مکمل‌های تغذیه‌ای اضافه داشته باشند. اما مکمل اضافی برای بسیاری از افراد مضر است و استفاده بیش از حد از مکمل‌های ویتامین می‌تواند منجر به مسمومیت شود. در موارد دیگر، مکمل‌های خاصی ممکن است با درمان‌های تجویز شده تداخل داشته باشند و باعث خطراتی برای سلامت شوند.

### ۱ کمبود آهن و کم‌خونی فقر آهن

چنانچه برای ساختن گلبول‌های قرمز خون، آهن به مقدار کافی در دسترس نباشد، ابتدا فرد از ذخایر آهن بدن خود استفاده می‌کند و زمانی که کمبود آهن ادامه یابد، ذخایر بدن تخلیه می‌شود و کم‌خونی فقر آهن بروز می‌کند. کم‌خونی فقر آهن با عوارضی همچون کاهش مقاومت بدن در برابر عفونت، کاهش بهره‌مندی کودکان، افزایش مرگ‌ومیر مادران، کاهش قدرت یادگیری در کودکان و کاهش ظرفیت و توان کاری همراه است و همچنین موجب افزایش تولد نوزادان کم‌وزن و مرگ‌ومیر مادران در حین زایمان می‌شود.

#### علل کمبود آهن و کم‌خونی فقر آهن

- کمبود آهن در رژیم غذایی روزانه
- پایین بودن جذب آهن رژیم غذایی (آهن موجود در غذاهای گیاهی مثل حبوبات و سبزی‌ها کمتر جذب می‌شوند).
- استفاده نکردن از گوشت و غذاهای گوشتی که منبع غنی از آهن هستند
- افزایش نیاز بدن به آهن (در بارداری، رشد مانند کودکی و نوجوانی)
- عادت‌ها و الگوهای نامناسب غذایی مانند مصرف چای همراه با غذا یا بلافاصله بعد از غذا (کاهش جذب آهن به مقدار زیاد) یا استفاده از نان‌هایی که در تهیه آن‌ها از جوش شیرین استفاده شده است.
- شروع نکردن به موقع تغذیه تکمیلی کودک یا نامناسب بودن آن
- تخلیه ذخایر آهن در بدن زنان به علت بارداری‌های مکرر و با فاصله کمتر از ۳ سال
- ابتلا به آلودگی‌های انگلی مانند کرم قلابدار، ژiardیا و مالاریا
- بیماری‌های عفونی مکرر
- دفع زیاد آهن به دلیل خونریزی شدید در دوران قاعدگی و یا بیماری‌های دستگاه گوارش مثل زخم معده و زخم اثنی عشر و هموروئید (بواسیر)





## نشانه‌های کم‌خونی

نشانه‌های کم‌خونی به شدت کاهش ذخیره آهن بدن بستگی دارد ولی به‌طور کلی نشانه‌های زیر در کم‌خونی دیده می‌شوند:

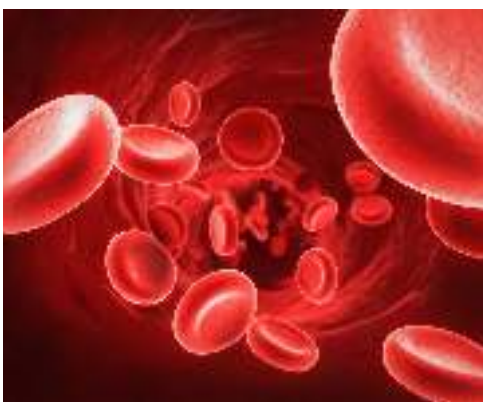
- ضعف عمومی، خستگی مزمن، کم‌حوصلگی، حساسیت به سرما، تحریک‌پذیری و افسردگی
- رنگ‌پریدگی، سردرد، سرگیجه، بی‌خوابی، تاری دید و آمادگی برای سرماخوردگی و عفونت
- بی‌اشتهایی، سوءهاضمه و سوزن‌سوزن شدن انگشتان دست و پا
- در مراحل پیشرفته‌تر، تنگی نفس به همراه تپش قلب
- در صورت وجود علائم کم‌خونی باید به پزشک مراجعه شود تا درمان زیر نظر پزشک انجام شود.

## منابع غذایی آهن

در مواد غذایی دو نوع آهن وجود دارد. آهن موجود در غذاهای حیوانی که در گوشت قرمز، ماهی، مرغ و جگر وجود دارد و بهتر جذب می‌شود. آهن موجود در منابع گیاهی مانند غلات، حبوبات، سبزی‌های سبز تیره مثل اسفناج و جعفری، انواع مغزها (پسته، بادام، گردو و فندق)، انواع خشکبار، برگه هلو، آلو، زردآلو، خرما و کشمش کمتر جذب می‌شود. وجود مواد غذایی حاوی ویتامین «ث» جذب آهن غذاهای گیاهی را چند برابر افزایش می‌دهد. به عنوان مثال، با مصرف سبزی و سالاد همراه با غذا جذب آهن دو برابر می‌شود.

## راه‌های پیشگیری از کم‌خونی فقر آهن

- ۱۳ مصرف یک قرص آهن در هفته در دختران نوجوان در سن بلوغ به مدت ۴ ماه در هر سال تحصیلی
- ۱۴ کنترل بیماری‌های عفونی و انگلی. ابتلا به بیماری‌های عفونی موجب کاهش اشتها شده و در نتیجه دریافت مواد مغذی از جمله آهن کاهش می‌یابد. از سوی دیگر، بیماری‌های عفونی در جذب و استفاده بدن از مواد مغذی اختلال ایجاد می‌کند. درمان به موقع و مناسب می‌تواند دوره عفونت و شدت آن را کاهش دهد.



- ۱ استفاده از مواد غذایی آهن‌دار مثل گوشت قرمز، مرغ، ماهی، تخم‌مرغ و سبزی‌ها مثل جعفری و حبوبات مانند عدس و لوبیا در برنامه غذایی روزانه
- ۲ استفاده از انواع خشکبار مانند برگه آلو، انجیر خشک و کشمش به‌عنوان میان‌وعده در برنامه غذایی به‌ویژه کودکان و نوجوانان
- ۳ خودداری از نوشیدن چای یک ساعت قبل و ۱ تا ۲ ساعت بعد از صرف غذا
- ۴ استفاده از سبزی‌های تازه مثل سبزی خوردن و سالاد (کلم، گل‌کلم، گوجه‌فرنگی، فلفل دلمه‌ای، کاهو) و میوه‌های تازه مثل مرکبات پس از غذا
- ۵ استفاده نانوبیان از خمیر ورآمده برای تهیه نان
- ۶ استفاده از غلات و حبوبات جوانه زده
- ۷ شست‌وشو و ضد عفونی کردن سبزی‌ها
- ۸ اضافه کردن مقدار کمی گوشت به غذاهای گیاهی برای افزایش جذب آهن
- ۹ استفاده از توالتهای بهداشتی و آب سالم برای پیشگیری از آلودگی‌های انگلی
- ۱۰ شستن کامل دست‌ها با آب و صابون قبل از تهیه و مصرف غذا و پس از هر بار اجابت مزاج
- ۱۱ مصرف یک قرص آهن از پایان ماه چهارم بارداری تا سه ماه پس از زایمان در زنان باردار
- ۱۲ مصرف قطره آهن در کودکان همزمان با شروع غذای کمکی (پایان ۶ ماهگی) تا پایان دو سالگی (روزانه ۱۵ قطره)



## ۲ کمبود ید:

ید ماده مغذی ضروری برای فعالیت غده تیروئید و ماده اصلی در ساختمان هورمون های تیروئیدی است که تنظیم متابولیسم بدن را به عهده دارند. این هورمون ها بر بیشتر اندام های بدن اثر می گذارند و برای تکامل و عملکرد طبیعی بدن، مغز و دستگاه عصبی، حفظ گرمای بدن و انرژی ضروری هستند. ید به خصوص در اوایل دوران کودکی، بلوغ، حاملگی و شیردهی بیشتر مورد نیاز است و دریافت مقدار کافی آن اهمیت حیاتی دارد. کمبود ید عوارضی مانند نازایی، سقط جنین، تولد نوزاد مرده، ناهنجاری مادرزادی، عقب ماندگی های ذهنی، کاهش بهره هوشی و گواتر را به دنبال دارد. عواقب کمبود ید در دوران جنینی شدیدتر است.

### منابع غذایی ید

مهم ترین منبع طبیعی ید، مواد غذایی دریایی مثل ماهی آب های شور، صدف و جلبک دریایی هستند. گیاهانی که در سواحل دریا می رویند منابع خوب ید هستند. اما مواد غذایی که دور از دریا رشد می کنند و ماهی آب های تازه، ید کمی دارند. ید موجود در گیاهان برخلاف سایر مواد معدنی به مقدار ید خاکی بستگی دارد که گیاه در آن رشد کرده است. در کشور ما آب و خاک فاقد ید هستند. بنابراین هیچ کدام از محصولات غذایی قادر به تامین ید مورد نیاز بدن نیستند. مطمئن ترین راه برای تامین ید کافی استفاده از نمک یددار تصفیه شده است. البته باید توجه داشت که نمک همیشه باید کم مصرف شود ولی همان مقدار کم از نوع نمک یددار تصفیه شده باشد.

نمک یددار را نباید به مدت طولانی در معرض نور خورشید و یا رطوبت قرار داد چون ید آن از دست می رود. نمک یددار را باید در ظرف بدون منفذ نگهداری کرد. نگهداری نمک یددار در ظروف شیشه ای و بی رنگ نیز موجب کاهش ید آن می شود بنابراین باید نمک یددار را در ظروف شیشه ای رنگی و در بسته نگهداری کرد.

## ۳ کمبود ویتامین «آ»:

ویتامین «آ» یکی از ریزمغذی های مهم با نقش های اساسی در سلامت ارگان های بدن است. این ویتامین در پیشگیری از بروز عفونت، سلامت پوست و بافت های مخاطی دستگاه گوارش، مجاری تنفسی، چشم ها و تامین رشد کودکان حایز اهمیت است. کمبود ویتامین «آ» علاوه بر این که سرعت رشد کودک را کاهش می دهد، با تضعیف سیستم ایمنی و کاهش مقاومت بدن در برابر بیماری ها، موجب ابتلای مکرر کودک به انواع بیماری ها به خصوص بیماری های تنفسی و اسهالی می شود و ابتلای مکرر به بیماری ها، کودک را در چرخه سوء تغذیه و عفونت گرفتار می کند.



### منابع غذایی ویتامین «آ»

■ **ویتامین «آ» در مواد غذایی حیوانی:** شیر و لبنیات پرچرب، خامه، کره، قلوه و زرده تخم مرغ منابع خوب ویتامین «آ» هستند. جگر منبع غنی ویتامین «آ» است. مصرف جگر به صورت هفته ای یا ده روز یک بار می تواند میزان نیاز به ویتامین «آ» را طی یک هفته تامین کند.

روغن کبد ماهی اگر چه معمولاً در رژیم غذایی روزانه مصرف نمی شود اما منبع عالی ویتامین «آ» است که به عنوان مکمل غذایی توصیه می شود.



## ۴ کمبود روی:

روی یکی از ریزمغذی‌های ضروری برای بدن است که در تمام مواد غذایی حیوانی و گیاهی که منبع خوب پروتئین هستند وجود دارد. منابع غنی آن عبارتند از: جگر، دل، قلوه، گوشت گاو، گوسفند، مرغ، تخم‌مرغ، حبوبات، گردو، بادام، فندق و بادام‌زمینی. مواد غذایی لبنی و غلات سبوس‌دار، سبزی‌های سبز تیره و زرد تیره مقادیر خوبی از روی به بدن می‌رسانند. میوه‌ها و سایر سبزی‌ها مقدار اندکی از این عنصر را دارند. روی موجود در مواد غذایی حیوانی نسبت به روی مواد غذایی گیاهی که حاوی فیبر و فیتات هستند بهتر جذب می‌شود.



## علائم کمبود روی

کمبود روی می‌تواند موجب کاهش سرعت رشد کودکان و نوجوانان شود که در نهایت می‌تواند سبب کوتاهی قد و نیز تاخیر بلوغ گردد. علائم دیگر کمبود روی شامل کاهش اشتها، کاهش حس چشایی، کاهش حس بویایی، تاخیر در التیام زخم، کاهش مقاومت بدن در برابر بیماری‌ها و اختلال در تولید مثل است. در افراد بزرگسال کمبود روی موجب کاهش حس چشایی، بی‌اشتهایی و کاهش مقاومت بدن در مقابل بیماری‌ها می‌شود. برای پیشگیری از کمبود روی باید سعی کنیم در برنامه غذایی روزانه از منابع غذایی حاوی روی مثل انواع گوشت قرمز، مرغ یا ماهی، شیر و لبنیات و حبوبات استفاده کنیم.



■ **منابع گیاهی ویتامین آ:** سبزی‌ها و میوه‌های زرد، نارنجی، قرمز و سبز تیره منبع خوب کاروتنوئیدها هستند. این مواد پیش‌ساز ویتامین «آ» هستند. بعضی از مواد غذایی گیاهی دارای کاروتنوئیدهای فعال عبارتند از:

- **سبزی‌های زرد رنگ:** مثل هویج و کدو حلوايي
- **سبزی‌های دارای برگ سبز:** مثل برگ چغندر، اسفناج، جعفری و سبزی‌های سبز سالادی مثل کاهو، فلفل دلمه‌ای سبز
- **میوه‌های زرد رنگ:** مثل زردآلو، طالبی، انبه، آلو و هلو
- **میوه‌ها و سبزی‌های قرمز:** مثل گوجه‌فرنگی و فلفل دلمه‌ای قرمز

## پیشگیری

در کشور ما بر اساس برنامه کشوری، تجویز روزانه قطره مولتی ویتامین و یا قطره A+D از روز ۳ تا ۵ پس از تولد تا ۲۴ ماهگی برای کلیه کودکان به میزان ۲۵ قطره در روز انجام می‌شود. به این ترتیب، کودکان روزانه ۱۵۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین «آ» دریافت می‌کنند.



## کمبود ویتامین «د»



ویتامین «د» یکی از ویتامین‌های محلول در چربی است. بیشتر افراد از طریق تابش مستقیم نور خورشید بر پوست مقدار کافی ویتامین «د» به دست می‌آورند. پوشیدن لباس، دود، گرد و غبار، شیشه پنجره، هوای ابری و گرم‌های ضد آفتاب مانع رسیدن اشعه ماوراء بنفش به بدن و تبدیل پیش‌سازها به ویتامین «د» می‌شوند. افراد تیره پوست در مقایسه با کسانی که پوست روشن دارند ویتامین «د» کمتری می‌سازند. افرادی که شب کار هستند و روزها می‌خوابند، کسانی که در آب و هوای سرد زندگی می‌کنند و مجبورند داخل منزل بمانند، افراد ناتوان که در معرض نور خورشید قرار نمی‌گیرند و اشخاصی که تمام سطح بدن خود را با لباس بپوشانند بیشتر به منابع غذایی حاوی ویتامین «د» نیاز دارند. مواد غذایی به طور طبیعی مقدار کمی ویتامین

«د» دارند. ماهی‌های چرب مثل آزاد، کپور، اوزن برون، سالمون، ساردین و روغن کبد ماهی منابع غذایی غنی از ویتامین «د» هستند. مقدار ویتامین «د» در شیر مادر نیز کم است. ویتامین «د» را می‌توان از طریق غنی‌سازی به شیر اضافه کرد. در کشور ما نیز مجوز اضافه کردن ویتامین «د» به شیر داده شده و بعضی از کارخانه‌های تولیدکننده شیر، ویتامین «د» را به محصول خود اضافه می‌کنند. با مصرف شیر و یا دوغ غنی شده، بخشی از ویتامین «د» مورد نیاز بدن تامین می‌شود. کمبود ویتامین «د» معمولاً در افرادی به وجود می‌آید که به اندازه کافی در معرض نور خورشید قرار نمی‌گیرند یا رژیم‌های بسیار محدود از مواد غذایی حاوی ویتامین «د» دارند یا ویتامین «د» غذا را جذب نمی‌کنند. کمبود ویتامین «د» منجر به کاهش جذب کلسیم و بنابراین مشکلات جدی می‌شود. از جمله این مشکلات، راشیتیس در کودکان و نرمی و پوکی استخوان در افراد بزرگسال است. در کودکانی که به کمبود ویتامین «د» دچار می‌شوند، استخوان‌ها به خصوص استخوان پاهای از فرم طبیعی خارج شده و به سمت خارج انحنا پیدا می‌کند. این حالت خمیدگی استخوان‌ها را راشیتیس می‌نامند.

## پیشگیری

در شیرخواران و کودکان می‌زان ویتامین «د» مورد نیاز برای پیشگیری از کمبود، روزانه ۴۰۰ واحد بین‌المللی است و بر اساس برنامه کشوری همراه با ویتامین «ا» به صورت قطره A+D یا قطره مولتی ویتامین از روز ۳ تا ۵ پس از تولد تا ۲۴ ماهگی به میزان ۲۵ قطره در روز داده می‌شود. استفاده از نور مستقیم آفتاب (نه از پشت شیشه) به مدت ۱۰ دقیقه در روز به طوری که صورت و دست و پای کودک در معرض نور آفتاب قرار گیرد توصیه می‌شود. در مناطق کوهستانی که معمولاً مادران به دلیل سردی هوا و ترس از سرماخوردگی کودکان خود را در فضای باز قرار نمی‌دهند، کمبود ویتامین «د» در کودکان شایع‌تر است. برای پیشگیری از کمبود ویتامین در دختران و پسران دبیرستانی، ماهانه یک عدد مکمل ۵۰ هزار واحدی ویتامین «د» به مدت ۹ ماه در هر سال تحصیلی باید مصرف کنند. همچنین زنان ۳۰ تا ۶۰ سال و سالمندان باید ماهانه یک عدد مکمل ۵۰ هزار واحدی ویتامین «د» مصرف کنند سالمندان باید روزانه مکمل کلسیم هم مصرف کنند. کمبود ویتامین «د» در این دوران خطر پوکی استخوان را افزایش می‌دهد.



## ۵ کمبود کلسیم:



کلسیم از عناصر مغذی ضروری برای رشد و استحکام استخوان‌ها و دندان‌ها است. نیاز به کلسیم در سنین مختلف متفاوت است. در دوران نوجوانی، بارداری و شیردهی این نیاز با خوردن شیر و یا ماست و پنیر در هر روز تامین می‌شود. در کودکان زیر ۵ سال ۲ لیوان شیر و یا معادل آن ماست، نیاز به کلسیم را تامین می‌کند. می‌توان به جای یک لیوان شیر و یا ماست از پنیر استفاده کرد. حدود ۴۵ تا ۶۰ گرم پنیر به اندازه دو قوطی کبریت، معادل یک لیوان شیر و یا ماست است و همان ارزش غذایی را دارد. مصرف ناکافی شیر و مواد لبنی که منبع عمده کلسیم به‌شمار می‌روند، موجب کمبود کلسیم شده و زمینه را برای بروز پوکی استخوان فراهم می‌کند. در این صورت استخوان‌ها شکننده می‌شوند و ممکن است با ضربات کوچک و حتی خودبه‌خود بشکنند.

## پیشگیری

- ۱ کودکان را از همان دوران کودکی باید به خوردن شیر و لبنیات عادت دهیم تا در بزرگسالی دچار کمبود کلسیم و پوکی استخوان نشوند.
- ۲ از گروه شیر و لبنیات شامل: شیر، ماست، پنیر و کشک در برنامه غذایی روزانه به اندازه کافی مصرف شود. بستنی و قره‌قورت هم از منابع کلسیم هستند و در صورتی که پاستوریزه باشند به دریافت کلسیم بدن کمک می‌کنند. البته بستنی چون کالری زیادی دارد باید در حد اعتدال مصرف شود تا منجر به اضافه‌وزن و چاقی نشود.
- ۳ حبوبات مثل لوبیا چیتی، لوبیا سفید، نخود، سبزی‌هایی مثل کلم، گل‌کلم، شلغم و ترب از منابع کلسیم به‌شمار می‌روند و می‌توان در برنامه غذایی روزانه از آن‌ها استفاده کرد.
- ۴ ماهی‌هایی مثل کیلکا که با استخوان خورده می‌شوند منبع خوبی از کلسیم هستند.
- ۵ انواع مغزها مثل فندق، بادام و دانه‌ها مثل کنجد که در میان‌وعده و به‌عنوان تنقلات سالم می‌توان از آن‌ها استفاده کرد، می‌توانند بخشی از کلسیم مورد نیاز بدن را تامین نمایند.
- ۶ با توجه به این‌که ویتامین «د» برای جذب کلسیم لازم است، افراد به‌خصوص کودکان و زنان باردار و شیرده باید هر روز دست و پای خود را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در مقابل نور مستقیم خورشید قرار دهند تا ویتامین «د» کافی در بدن آن‌ها تولید شود.
- ۷ فعالیت‌های ورزشی مناسب، تحرک بدنی و عدم استعمال سیگار علاوه بر برنامه غذایی مناسب برای پیشگیری از پوکی استخوان لازم هستند.
- ۸ بسیاری از سبزی‌های با برگ سبز نیز منابع خوبی از کلسیم هستند اما برخی (شامل اسفناج، چغندر) حاوی اسید اگزالیک هستند که باعث جذب سخت‌تر کلسیم می‌شود.
- ۹ اسید فسفریک (فسفات) در نوشیدنی‌های گازدار می‌تواند باعث شود که ما کلسیم را دفع کنیم که ممکن است منجر به از دست رفتن کلسیم در استخوان‌های ما و پوکی استخوان شود.

## آنتی‌اکسیدان‌ها

این مواد از افراد در برابر تخریب بافت در سطح سلولی جلوگیری می‌کنند. آنتی‌اکسیدان‌ها آنزیم‌هایی تولید می‌کنند که رادیکال‌های آزاد را پاکسازی و تشکیل آن‌ها را کندتر می‌کنند و در واقع باعث ترمیم بافت آسیب‌دیده می‌شوند. رادیکال‌های آزاد ترکیباتی هستند که به سلول‌های سالم صدمه می‌زنند یا آن‌ها را می‌کشند. از موادی که در بین مواد مغذی بیش از دیگران به عنوان دارنده اثر محافظ آنتی‌اکسیدان ذکر شده می‌توان به ویتامین «ث»، «ای» و بتاکاروتن اشاره کرد.

## کاروتنوئیدها

قسمتی از رنگدانه‌های زرد، نارنجی و قرمز در میوه‌ها و سبزی‌ها هستند. بتاکاروتن ماده‌ای است که بیشترین تحقیق بر روی آن در بین کاروتنوئیدها انجام شده است و ماده اولیه ویتامین «ا» است. یعنی ویتامین «ا» در بدن از بتاکاروتن تولید می‌شود.

اگرچه بیش از ۶۰۰ کاروتنوئید در طبیعت وجود دارد، دو عدد از آن‌ها توجه زیادی را به خود جلب کرده‌اند که عبارتند از لیکوپین (که در گوجه‌ها، انبه هندی و گریپ فروت یافت می‌شود) و لوتین (که در سبزی با برگ سبز مانند اسفناج، بروکلی، کلم بروکسل و کلم پیچ یافت می‌شود).

**نکته:** اگرچه بحث قابل توجهی در مورد منافع زیاد این مواد مغذی در حفاظت بر علیه بیماری‌های خاص وجود دارد، متخصصان عموماً توافق دارند که بهترین روش برای به دست آوردن این مواد مغذی از طریق غذاها است و نه قرص‌ها.

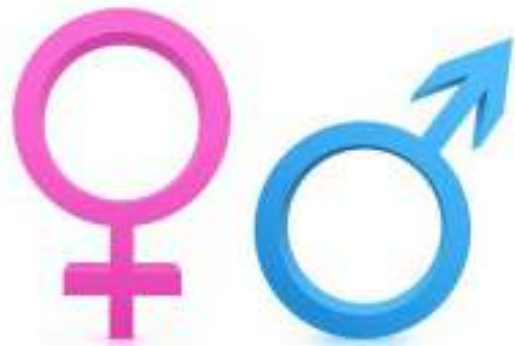




## جنسیت و تغذیه

مردان و زنان از نظر اندازه بدن، ترکیب بدنی و میزانهای متابولیک کلی متفاوت هستند. بنابراین نیازهای متفاوتی برای اکثر مواد مغذی در طول زندگی خود دارند و با دشواریهای منحصر به فردی در طول زندگی برای رسیدن به اهداف رژیم غذایی خود مواجه می‌شوند. آیا هرگز توجه کرده‌اید که چرا مردان می‌توانند بدون چاق شدن بیش از زنان غذا بخورند؟ البته دلایل احتمالی زیادی وجود دارد، برای مثال زنان در همه سنین و مراحل زندگی دارای میزان پایین‌تری از توده بدون چربی نسبت به بافت چربی بدن هستند. همچنین بعد از بلوغ جنسی، سوخت و ساز بدن مردان بالاتر است یعنی آن‌ها کالری‌های بیشتری را در فعالیت‌های یکسان می‌سوزانند.

به‌علاوه زنان دارای زمان‌های شاخص زیادی در زندگی خود هستند که در این زمان‌ها، نیازهای تغذیه‌ای آن‌ها به شدت متنوع است. از اولین قاعدگی تا یائسگی زنان تغییرات زیادی را پشت سر می‌گذارند که می‌تواند اثرات شدیدی بر متابولیسم و نیازهای تغذیه‌ای آن‌ها داشته باشد. مثلاً در دوران حاملگی و شیردهی نیازهای غذایی زنان به شکل اساسی افزایش پیدا می‌کند. زنانی که قادر به دنبال کردن توصیه‌های رژیم غذایی پزشک خود نیستند، در خلال آبستنی ممکن است چاق شوند و این وزن را بعد از حاملگی نیز حفظ کنند. در خلال چرخه قاعدگی، بسیاری از زنان افزایش اشتها را گزارش می‌کنند. کسانی که چرخه‌های قاعدگی سختی را تجربه می‌کنند، ممکن است از طریق استفاده از مکمل‌ها، آهن موجود در رژیم غذایی خود را افزایش دهند. در ادامه زندگی و با ظهور یائسگی، نیازهای تغذیه‌ای مجدداً به شکل شدید افزایش می‌یابد. با تخلیه هورمون استروژن، نیاز بدن به کلسیم و تخریب استخوان تشدید می‌شود. زنان باید توجه دقیق‌تری به ورزش و جذب کلسیم از طریق برنامه غذایی روزانه و مکمل‌های غذایی داشته باشند و گرنه در معرض پوکی استخوان قرار می‌گیرند. مردان و زنان نیز عادت‌های خوردن متفاوتی دارند. مثلاً زنان تمایل بیشتری به میوه‌ها و سبزی‌ها دارند تا مردان.



## توصیه‌های کاربردی : راهنمای بهبود تغذیه

بسیاری از افراد در هنگام تلاش برای خوردن غذای سالم با چالش‌هایی مواجه می‌شوند. برخی افراد در خوابگاه‌ها زندگی می‌کنند و یخچال و وسایل پخت و پز شخصی ندارند. دیگران در آپارتمان‌های شلوغ زندگی می‌کنند که در آن هر کسی می‌تواند غذای افراد دیگر را در یخچال بخورد. عده‌ای دیگر در سلف سرویس‌هایی که انتخاب‌های غذایی آن می‌تواند خیلی زیاد باشد، غذا می‌خورند. اما تقریباً همه افراد دارای محدودیت‌های زمانی و مالی هستند که کار خرید، آماده‌سازی و خوردن غذای سالم را خیلی دشوار می‌کند. چه باید کرد؟



### نکات زیر را در نظر بگیرید:

- ۱ مردانی که زیاد گوشت‌های پرچرب و قرمز می‌خورند، بیش از دو برابر افراد دیگر به سرطان پروستات مبتلا می‌شوند و پنج برابر بیشتر احتمال سرطان کولون در آن‌ها وجود دارد.
- ۲ برای هر وعده از میوه‌ها و سبزی‌هایی که مردان در روز مصرف می‌کنند، انتظار ۲۲ درصد کاهش خطر سگته قابل تصور است.
- ۳ مصرف سبزی‌ها و میوه‌ها در برنامه غذایی روزانه خطر سرطان ریه را در سیگاری‌ها ۲۰ برابر و در غیر سیگاری‌ها تا ۱۰ برابر کاهش می‌دهد. رژیم‌های حاوی مصرف میوه‌ها و سبزی‌ها می‌توانند باعث حفاظت از ما در برابر سرطان‌های مثانه، پانکراس، گلو و دهان شوند. این سرطان‌ها در سیگاری‌ها شایع‌تر هستند.
- ۴ مشکل دیگر، سرطان مری به‌خصوص بین مردان است. اگرچه به نظر می‌رسد که چاقی در این میان فاکتور مهمی باشد، میوه‌ها و سبزی‌ها باعث حفاظت مردان در برابر این سرطان می‌شوند.
- ۵ مصرف سبزی خوردن و سالادهای بیشتر ما را از ابتلا به سرطان‌ها، دیابت و بیماری‌های قلبی - عروقی محافظت می‌کند.
- ۶ در زنانی که چاق هستند و غذاهای چرب زیاد می‌خورند، خطر سرطان پستان بیشتر است.

## فست‌فودها



فست‌فودها غذاهایی مثل همبرگر، هات‌داگ، پیتزا و سوسیس و کالباس هستند که خیلی سریع حاضر و آماده می‌شوند. با این حال، این غذاها نیز گاهی گران هستند و اغلب اوقات، کالری بالایی دارند و چربی و نمک‌شان هم کم نیست. بسیاری از فست‌فودها در رسانه‌های مختلف تبلیغ می‌شوند و از این طریق به جلب مشتری می‌پردازند. توصیه‌های زیر را هنگام سفارش فست‌فود در نظر داشته باشیم:



اطلاعات خود را درباره محتویات هر غذا یا نوشیدنی‌ای که می‌خواهیم سفارش دهیم، کامل کنیم. در منوی برخی از فست‌فودها می‌توانیم قبل از سفارش غذا اطلاعات موجود را مطالعه کنیم؛

غذا یا نوشیدنی خود را به‌منظور دریافت مواد غذایی سالم و انرژی لازم سفارش دهیم؛ و

از دستورات عمل‌های مربوط به رژیم غذایی سالم پیروی کنیم و غذاهای کم‌چرب، فاقد چربی اشباع، فاقد اسید چرب ترانس، کم‌نمک و کم‌شیرین سفارش بدهیم؛ مانند غذاهای حاوی سبزی، غلات و حبوبات.

## تغذیه سالم وقتی در بیرون غذا می‌خوریم

همه ما می‌توانیم هم در خانه، هم در بیرون از خانه برنامه غذایی سالم‌مان را حفظ کنیم. شرطش این است که در رستوران هم، درست مثل خانه، پیرو دستورالعمل‌های برنامه غذایی سالم باشیم و در فهرست غذاهای رستوران دنبال گزینه‌های کم‌چرب، کم‌نمک، کم‌شیرین، سبزی و غلات باشیم. غذای انتخابی ما در رستوران باید سالم، سبک و دوستدار قلب‌مان باشد. مشتریان رستوران‌ها حق دارند درباره مواد تشکیل‌دهنده غذای مصرفی‌شان و روش طبخ آن سوال کنند و سفارش مطلوب بدهند؛ به طور مثال، از متصدیان رستوران بخواهند که غذای‌شان بدون کره، کم‌نمک و به روش کبابی طبخ شود یا سفارش بدهند که گوشت غذای‌شان به خوبی پخته شود تا تمام عوامل بیماری‌زا در فرآیند پخت به کلی از بین بروند. مشتریان رستوران هرگز نباید از سوال‌ها یا سفارش‌های سلامت‌بخش خود کوتاه بیایند یا خجالت بکشند.

### ۱ وقتی همبرگر سفارش می‌دهیم

وقتی برگر سفارش می‌دهیم، یادمان باشد که:

- سایزهای کوچک‌تر را به سایزهای بزرگ‌تر ترجیح بدهیم.
- همبرگرهای کوچک‌تر قطعاً چربی، کالری و نمک کمتری دارند؛
- برگری سفارش بدهیم که گوشتش راسته بدون چربی باشد. تأکید کنیم که گوشت ساندویچ‌مان به‌طور کامل پخته شود؛
- برای دریافت فیبر بیشتر، نانی را انتخاب کنیم که از گندم کامل یا جو سبوس‌دار باشد؛
- برگر خود را بدون سس مایونز یا سس‌های مخصوص سفارش بدهیم؛ می‌توانیم به مقدار اندکی از سس گوجه‌فرنگی، سس ماست و یا سس مایونز کم‌چرب استفاده کنیم؛
- برای دریافت کلسیم بیشتر، پنیر کم‌چرب سفارش بدهیم. حتی می‌توانیم برای دریافت چربی کمتر همبرگرمان را بدون پنیر سفارش بدهیم؛



## ۲ وقتی مرغ سفارش می‌دهیم

معنای برشته بودن بیش از حد هر غذایی چرب بودن آن غذا است. وقتی می‌خواهیم مرغ سفارش بدهیم، یادمان باشد که:

- مرغ کبابی را به مرغ سرخ‌شده ترجیح بدهیم؛
- پوست مرغ را قبل از مصرف جدا کنیم؛
- ساندویچ مرغ خود را بدون سس مایونز یا سایر سس‌های مخصوص سفارش بدهیم؛
- برای دریافت فیبر بیشتر، نانی سفارش بدهیم که از گندم کامل یا جوی دوسر تهیه شده باشد؛ و
- از سفارش دادن بال مرغ سرخ‌شده یا سایر غذاهای برشته‌شده در روغن خودداری کنیم.



## ۳ وقتی پیتزا سفارش می‌دهیم

کالری یک قطعه پیتزا با خمیر ضخیم تقریباً دو برابر کالری یک قطعه پیتزا با خمیر نازک است. وقتی می‌خواهیم پیتزا سفارش بدهیم، یادمان باشد که:

- پیتزاهای کم پنیر را امتحان کنیم؛ هر چه مقدار پنیر پیتزا کمتر باشد یعنی کالری کمتری دارد؛
- ترجیحاً از سفارش پیتزاهای پپرونی و حاوی سوسیس و کالباس خودداری کنیم؛
- پیتزای سبزیجاتی را که حاوی بروکلی، فلفل دلمه‌ای، قارچ و اسفناج، نخود فرنگی و گوجه‌فرنگی باشد، سفارش بدهیم؛
- از سفارش و مصرف پنیر اضافه که چیزی جز چربی اضافه نیست، خودداری نماییم.



## ۴ وقتی سالاد سفارش می‌دهیم

صرفاً به این دلیل که اسم یک غذا «سالاد» است، نباید خیال کنیم که آن غذا فاقد چربی است. سالادهای ماهی، مرغ، سیب‌زمینی، نودل و ماکارونی ممکن است حاوی مقدار زیادی سس مایونز باشند. سالادهای مخصوص سرآشپز غالباً شامل پنیر و گوشت هستند. برای دستیابی به سالم‌ترین انتخاب هنگام سفارش سالاد باید یادمان باشد که:

- تاکید کنیم که سالادمان حاوی سبزی تازه (کاهو، خیار، گوجه فرنگی، کلم، گل کلم، فلفل دلمه‌ای و...) باشد؛
- بخواهیم که سس سالادمان فاقد چربی یا کم‌چرب باشد؛
- پنیر فاقد چربی یا کم‌چرب سفارش بدهیم؛
- در سالاد کاهو، کاهوهای تیره‌تر را به کاهوهای روشن‌تر ترجیح بدهیم؛
- سفارش بدهیم به سالادمان لوبیا اضافه کنند تا پروتئین هم به آن افزوده شود؛ و
- سفارش بدهیم به سالادمان مرغ کبابی اضافه کنند تا پروتئین هم به آن افزوده شود.



## ۵ وقتی بشقاب مخلوط سفارش می‌دهیم

انتخاب بشقاب مخلوط که معمولاً بخشی از آن سالاد و بخشی دیگر سیب‌زمینی پخته است، می‌تواند سالم، خوشایند و کم‌کالری باشد. وقتی بشقاب مخلوط سفارش می‌دهیم، یادمان باشد که:

- سفارش بدهیم که سس سالادمان فاقد چربی یا کم‌چرب باشد؛
- سیب‌زمینی پخته یا تنوری را به سیب‌زمینی سرخ‌شده ترجیح بدهیم؛
- سفارش بدهیم که قسمتی از بشقابمان به سبزی‌های بخارپز اختصاص یابد و کره به آن اضافه نشود؛
- از سوپ سبزی به همراه غذایمان استفاده کنیم؛
- از سفارش و مصرف غذاهای برشته‌شده در روغن (مانند پیاز سوخاری) خودداری کنیم؛
- به غذایمان نمک نزنیم.



## ۶ وقتی صبحانه سفارش می‌دهیم

هنگام سفارش صبحانه یادمان باشد که:

- منابع سرشار از فیبر، غلات صبحانه کم‌شیرین با شیر کم‌چرب سفارش بدهیم؛
- نان شیرمال را به بیسکویت‌های پرکالری ترجیح بدهیم؛
- یک آب‌میوه طبیعی یا چند میوه تازه سفارش بدهیم؛ و
- سفارش بدهیم که املت را به جای تخم‌مرغ کامل، با سفیده تخم‌مرغ درست کنند.
- به جای نان‌هایی که از آرد سفید تهیه می‌شوند مثل لواش و تافتون، نان سبوس دار مثل سنگک را ترجیح بدهیم.
- در کنار نان و پنیر، بخواهیم خیار یا گوجه‌فرنگی هم باشد.

## ۷ وقتی دسر و نوشیدنی سفارش می‌دهیم

اگر غذای اصلی مان شیرین است، باید بیشتر مراقب میزان شکر موجود در دسر و نوشیدنی مان باشیم. وقتی می‌خواهیم نوشیدنی یا دسر سفارش بدهیم، یادمان باشد که:

- سفارش و مصرف نوشابه‌های گازدار را برای خودمان ممنوع یا محدود کنیم؛
- بستنی ماستی یا ماست میوه کم‌چرب یا فاقد چربی سفارش بدهیم؛
- آب‌میوه طبیعی یا دوغ بدون گاز و کم‌نمک بنوشیم؛
- بستنی ماستی خود را با میوه‌های تازه همراه کنیم؛ و
- مصرف پای‌ها، کیک‌ها و سایر دسرهای پرچرب را برای خودمان ممنوع یا محدود کنیم.



## تغذیه سالم در رستوران

در رستوران‌های فست فود، می‌توانیم موارد زیر را امتحان کنیم:

- ۱ تحلیل مواد غذایی آیتم‌های منوی غذایی را تقاضا کنیم.
- ۲ سالادها را سفارش دهیم اما در مورد آن چه که به آن‌ها اضافه می‌کنیم مراقب باشیم. افزودنی‌های سالاد را به مقدار کم مصرف کنیم. افزودنی‌های روغن زیتون، سرکه و افزودنی‌های جایگزین کم‌چرب را در نظر بگیریم. از تخم‌مرغ‌ها و نان‌های سرخ کرده اجتناب کنیم.
- ۳ اگر حتماً می‌خواهیم سیب‌زمینی سرخ کرده بخوریم، ببینیم چه نوع روغنی برای سرخ کردن آن‌ها استفاده می‌شود. از محصولات غذایی حاوی چربی اشباع و چربی‌های ترانس اجتناب کنیم. برخی رستوران‌ها سیب‌زمینی‌های پخته سرخ کرده را عرضه می‌کنند که ممکن است چربی کمتری داشته باشد.
- ۴ از اندازه‌های بزرگ دوری کنیم و از سفارش سس بیش از حد، پنیر، افزودنی‌ها و سایر موادی که باعث اضافه شدن کالری، سدیم و کربوهیدرات و چربی می‌شوند، اجتناب کنیم.
- ۵ نوشیدنی‌ها و غذاهای با قندهای افزودنی را کنار بگذاریم.
- ۶ گوشت‌های بدون چربی، جوجه‌ها، ماهی کباب شده یا سبب سبزیجات را انتخاب کنیم. از جوجه سرخ شده، برش‌های چرب گوشت قرمز یا ظرف‌های گوشت آغشته به خامه یا سس چرب اجتناب کنیم.
- ۷ از ظرف سالاد سبزی با برگ سبز و لوبیاها استفاده کنیم.
- ۸ خلاق باشیم. مواد غذایی مانند سیب‌زمینی پخته، یا جوجه کباب شده را به سالاد خود اضافه کنیم.
- ۹ وقتی غذایی سفارش می‌دهیم از فرد آماده‌کننده بخواهیم تا از کره یا روغن، مایونز، خامه ترش، پنیر یا سس‌های مبتنی بر خامه در آن استفاده نکنند.
- ۱۰ از غذا خوردن مجدد بعد از چند ثانیه استراحت کردن و مصرف مقدار زیادی پروتئین اجتناب کنیم.
- ۱۱ از غذاهای با مواد مغذی کم و با کالری بالا مانند غلات شیرین، خامه و سایر مواد شیرین اجتناب کنیم.
- ۱۲ میوه و ماست کم‌چرب را برای ارضای ذائقه شیرینی‌دوست خود انتخاب کنیم.

## اصول تغذیه سالم متناسب با بودجه

- ۱ میوه‌ها و سبزی‌ها را به دلیل هزینه کمتر و کیفیت مواد مغذی بالاتر و تنوع بیشتر، تا حد امکان در فصل آن‌ها بخریم.
- ۲ برای غذای یک هفته برنامه‌ریزی کنیم، یک فهرست درست کنیم و به آن وفادار باشیم و از خریدهای اضافی خودداری کنیم.
- ۳ در فروشگاه‌های با تخفیف خرید کنیم، بر روی تخفیف‌های حجمی و عدم خرید محصولات غیرضروری تأکید داشته باشیم. البته بیش از آن‌چه منطقاً می‌توانیم قبل از انقضای محصول استفاده کنیم، خرید نکنیم.
- ۴ مقدار کمی از گوشت و سایر پروتئین‌ها را بخریم و آن‌ها را با پروتئین گیاهی مثل انواع حبوبات ترکیب کنیم تا چربی‌ها و کالری‌های کمتری مصرف کنیم.
- ۵ چربی اضافی غذا را بعد از پخت جمع‌آوری کنیم.
- ۶ اگر پولی برای غذا نداریم با پرسنل بهداشتی محل زندگی خود صحبت کنیم. آن‌ها ممکن است روش‌هایی برای به دست آوردن کمک به ما معرفی کنند.

## سلامت و ایمنی غذا: نگرانی رو به رشد

خوردن غذای ناسالم یک چیز است و خوردن غذایی آلوده به عوامل بیماری‌زا، مواد سمی یا دارای مواد مضر یک چیز دیگر. وجود سالمونلا در مرغ یا سبزی و یا ای‌کولای در گوشت گاو گه‌گاه نظرها را به خود جلب می‌کند و انتقادهایی متوجه صنعت تولید غذا می‌شود. برای این‌که متقاعد شویم که محصولات غذایی ایمن هستند، برخی تولیدکنندگان روش‌های جدید و بهتری را برای حفاظت از غذاهای ما معرفی کرده‌اند.

## جدول اطلاعات تغذیه‌ای

جدول اطلاعات تغذیه‌ای، دربرگیرنده اطلاعات مورد نیاز در خصوص هر محصول غذایی است که معمولاً روی بسته‌بندی محصول چسبانده یا چاپ می‌شود. این جدول، راهنمایی‌های ارزشمندی در خصوص انتخاب محصول غذایی سالم ارائه می‌کند.

با مطالعه جدول اطلاعات تغذیه‌ای می‌توانیم متوجه شویم که در هر بسته از یک محصول غذایی، چند واحد از آن وجود دارد. به عنوان مثال، ممکن است برچسبی که روی بطری یک آب‌میوه است، هر واحد از این آب‌میوه را دارای ۹۰ کالری معرفی کند اما در ادامه تذکر می‌دهد که هر یک بطری محتوی دو واحد غذایی است؛ بنابراین اگر کل بطری را بنوشید، ۱۸۰ کالری به شما خواهد رسید. میزان کالری که روی برچسب محصول غذایی ذکر می‌شود، معمولاً بیان‌گر کالری یک واحد از آن محصول است.

میزان ویتامین‌های «آ» و «ت» و برخی مواد معدنی مانند کلسیم و آهن نیز بر روی هر بسته غذایی ذکر می‌شود. در برچسب اطلاعات تغذیه‌ای

ممکن است اطلاعات دیگری نیز در خصوص مواد غذایی ذکر شود؛ اطلاعاتی مانند مواد تشکیل‌دهنده، افزودنی‌های مجاز و برخی اطلاعات مهم دیگر.

## فهرست محتویات

روی بیشتر محصولات غذایی می‌توانیم فهرست مواد تشکیل‌دهنده آن را ببینیم. فهرست محتویات، در واقع، لیست کاملی از مواد تشکیل‌دهنده هر محصول غذایی است. البته این فهرست، بخشی از جدول اطلاعات تغذیه‌ای نیست اما معمولاً جایی در اطراف آن جدول بر روی بسته‌بندی محصول غذایی قید می‌شود. این فهرست معمولاً از موادی شروع می‌شود که حجم بیشتری از مواد تشکیل‌دهنده یک محصول غذایی را به خود اختصاص داده‌اند. به عنوان مثال، اگر در برچسب غذایی یک سوپ آماده، نام گوجه‌فرنگی به عنوان اولین ماده تشکیل‌دهنده سوپ ذکر شده باشد، معنایش این است که میزان گوجه‌فرنگی به کار رفته در این سوپ از سایر مواد تشکیل‌دهنده سوپ بیشتر است. فهرست محتویات باید به دقت بررسی و ارزیابی شود.



## استفاده مسوولانه: جلوگیری از خطرهای خانگی

قسمتی از مسوولیت جلوگیری از بیماری‌های ناشی از غذا بر عهده مصرف‌کنندگان است. بیش از ۳۰ درصد از همه این بیماری‌ها از مدیریت غیرایمن غذا در خانه ناشی می‌شوند. خوشبختانه، مصرف‌کنندگان می‌توانند برای کاهش احتمال آلودگی غذای خود گام‌هایی بردارند.

در بین پایه‌ای‌ترین احتیاط‌ها می‌توان به شستن دست‌ها و شستن همه خوراکی‌ها قبل از مصرف اشاره کرد. همچنین با استفاده از جدا کردن تخته‌های برش و لوازم آشپزخانه مورد استفاده برای گوشت‌ها، می‌توانیم از بیماری‌ها جلوگیری کنیم. کنترل دما نیز مهم است و یخچال‌ها باید دمای ۴ درجه سانتی‌گراد یا کمتر داشته باشند. غذاهای داغ باید داغ نگه داشته شوند و غذاهای سرد باید سرد باشند تا از رشد کنترل‌نشده باکتری‌ها جلوگیری کنیم. غذاهای باقیمانده باید در عرض سه روز خورده شوند و اگر مطمئن نیستیم چه مدت در یخچال بوده‌اند، آن‌ها را مصرف نکنیم. وقتی شک داریم باید غذاها را دور بریزیم.

### پرتودهی غذاها

پرتودهی غذاها فرایندی شامل فرآوری غذاها با امواج نامرئی انرژی است که باعث از بین رفتن میکروارگانیسم‌ها می‌شود. پرتودهی باعث افزایش عمر غذاها در قفسه و مانع از گسترش میکروارگانیسم‌ها به خصوص در غذاهای با خطر بالا مانند گوشت می‌شود. بنابراین هزینه‌های حداقلی پرتودهی موجب کاهش هزینه‌های کلی مصرف‌کنندگان و کاهش نیاز به مواد شیمیایی برای حفاظت غذاها و نیز کاهش آلودگی می‌شود. هرچند برخی از طرفداران محیط زیست و گروه‌های مصرف‌کننده نگرانی‌هایی را مطرح کرده‌اند، پرتودهی غذا در حال حاضر در بیش از ۴۰ کشور رایج است. غذاهایی که پرتودهی شده‌اند با برچسب رودرا (rudra) مشخص می‌شوند.



### روش‌های کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های ناشی از غذا

**۱** وقتی به خرید ماهی می‌رویم، از بازارهایی خرید کنیم که محصول آن‌ها از منابع تأیید شده هستند. تمیز بودن محل‌های فروش و قفسه‌های گوشت و ماهی را مدنظر قرار دهیم.

**۲** برش‌های گوشت، ماهی یا ماکیان را در یخچال بیش از یک یا دو روز نگه نداریم. به تاریخ انقضای محصولات توجه کنیم. از تست بویایی در صورت بوی بد ماهی استفاده کنیم و این قبیل ماهی‌ها را نخوریم.

**۳** می‌توانیم از دماسنج استفاده کنیم تا مطمئن شویم که گوشت‌ها کاملاً پخته شده‌اند. گوشت گاو و بره و گوشت‌های آب‌پز باید حداقل در ۶۳ درجه سانتی‌گراد پخته شوند، گوشت ریز شده، دنده و تخم‌مرغ باید تا ۷۲ درجه سانتی‌گراد حرارت ببیند. گوشت ماکیان باید ۷۴ درجه سانتی‌گراد حرارت ببیند، مرغ و بوقلمون باید تا ۷۷ درجه و ران بوقلمون و مرغ و کل پرنده‌ها باید تا ۸۳ درجه سانتی‌گراد داغ شود. ماهی وقتی رنگ ضخیم‌ترین قسمت آن عوض شد و فلس‌های ماهی به سادگی با چنگال جدا شدند یعنی به اندازه کافی حرارت دیده و پخته است.

**۴** هرگز غذای پخته شده را بیش از دو ساعت بر روی سفره یا میز قرار ندهیم.

**۵** هرگز غذای منجمد شده را در دمای اتاق آب نکنیم. آن را یک روز در یخچال بگذاریم تا از انجماد خارج شود.

**۶** وقتی غذا را آماده می‌کنیم بعد از کار با گوشت، ماهی یا ماکیان، دست‌ها و روی میز را با صابون و آب بشوییم.

**۷** وقتی که مرغ یا سایر غذاهای خام را منجمد می‌کنیم، مطمئن شویم که عصاره آن را به روی سایر نواحی فریزر نمی‌پاشیم.

**۸** برخی بیماری‌های رایج نیز از سایر مسیرها انتقال پیدا می‌کنند. مثلاً بیماری‌های ایجاد شده توسط شیگلا، هپاتیت آ، ژیاوردیا لامبالیا و حتی گلودرد استرپتوکوکی نیز گه‌گاه از طریق غذا انتقال پیدا می‌کنند. به‌علاوه گیاهان و حیوانات سمی طبیعی مانند برخی قارچ‌ها یا ماهی‌ها می‌توانند در صورت خورده شدن باعث بیماری‌های ناشی از غذا شوند.

## افزودنی‌های غذایی

افزودنی‌ها یا موادی که به غذا برای کاهش خطر بیماری‌های ناشی از غذا اضافه می‌شوند باعث جلوگیری از فساد، بهبود ظاهر و مزه غذا می‌شوند. افزودنی‌ها می‌توانند ارزش تغذیه‌ای غذاها را بهبود دهند. مثال‌های خوب افزودنی‌ها مانند غنی‌سازی شیر با ویتامین «د» و محصولات غلات با فولات است. هر جا که ماده‌ای به غذا اضافه می‌شود مشتریان باید بدانند که این افزودنی چیست و آیا جایگزینی برای آن وجود دارد یا خیر. به عنوان یک قانون کلی، مواد شیمیایی، رنگ‌ها و نگه‌دارنده‌های کمتر بهتر است. مثال‌های رایج افزودنی‌ها عبارتند از:

۱ **عوامل ضد میکروبی:** موادی مانند نمک، قند، نیترات‌ها و سایر موادی که باعث می‌شوند غذا کمتر میزبان میکروب‌ها باشد.

۲ **آنتی‌اکسیدان‌ها:** موادی که باعث حفظ رنگ و طعم غذا می‌شوند و این کار را از طریق کاهش قرار گرفتن غذا در معرض اکسیژن انجام می‌دهند. ویتامین‌های «ای» و «ث» از آنتی‌اکسیدان‌هایی هستند که عقیده بر این است که خطر سرطان و بیماری قلبی را کاهش می‌دهند.

۳ **رنگ‌های مصنوعی، افزودنی‌های مغذی و بهبوددهنده‌های طعم:** این بخش شامل رنگ، عامل‌های تقویت‌کننده‌ای مانند اسید فولیک و طعم‌دهنده‌ها هستند.

۴ **سولفیت‌ها:** برای حفظ رنگ سبزی استفاده می‌شوند. برخی افراد نسبت به این سولفیت‌ها حساس هستند.

در سال‌های اخیر، تکنیک‌های بسته‌بندی متعددی در بازار برای دور نگه داشتن اکسیژن از غذا و حفظ و افزایش تازگی و رنگ غذا به کار گرفته شده‌اند. برخی از این بسته‌ها حاوی نگهدارنده‌های شیمیایی هستند، برخی دیگر ممکن است از طریق کاهش اکسیژن درون بسته و قرار گرفتن آن در معرض نور خورشید عمل کنند.

## برنامه‌ریزی غذایی

برای کسب، حفظ و ارتقای عادت‌های مرتبط با تغذیه سالم باید:

■ مواد غذایی مورد مصرف‌مان را بشناسیم شناخت پیدا کنیم؛  
■ باید برنامه غذایی منظمی در وعده‌های صبحانه، ناهار و شام داشته باشیم؛

■ باید بفهمیم دلیل غذا خوردن مان گرسنگی است یا چیزهای دیگر؛  
■ باید بدانیم غذایی که می‌خوریم به نفع سلامت‌مان است یا به ضررش.

به عنوان مثال، فردی را تصور کنید که بعد از صرف وعده شام، در حالی که با دوستانش مشغول گپ و گفت است، به‌طور تفریحی و هوس، با دوستان خودش چند تکه پیتزا می‌خورد صرفاً به این دلیل که در کنار آن‌ها نشسته و می‌خواهد همراهشان باشد. طبیعی است که این دلیل نمی‌تواند، از منظر سلامت، منطقی و قابل قبول به حساب آید. غذا خوردن، راهی برای غلبه بر احساس طردشدگی، افسردگی، بی‌حوصلگی، اضطراب و تنهایی نیست. چنین رویکردهایی به غذا خوردن می‌تواند به بروز اختلالات تغذیه‌ای منجر شود.



## ۱ برنامه‌ریزی برای صبحانه و ناهار سالم:

صبحانه، سرآغاز تغذیه روزانه است. طی خواب شبانه، بدن ساعت‌ها بی‌غذا و بی‌انرژی می‌ماند و خوردن صبحانه‌ای سالم در سرآغاز روز می‌تواند انرژی لازم برای آغاز فعالیت‌های روزانه را تأمین کند. صبحانه سالم سطح متابولیسم یا سوخت‌وساز بدن را نیز افزایش می‌دهد. منظور از متابولیسم یا سوخت و ساز بدن، سرعت تبدیل غذا به انرژی در سلول‌های بدن است. این سرعت در طول خواب کاهش پیدا می‌کند. پس از صرف غذا، بدن شروع به مصرف مواد مغذی موجود در غذا می‌کند و به این ترتیب، متابولیسم بدن افزایش می‌یابد. مصرف صبحانه سالم نیز کمک می‌کند احساس هوشیاری داشته باشیم و به مواد مغذی مورد نیازمان دست پیدا کنیم. البته هنگام مصرف خوراکی‌ها و نوشیدنی‌های صبحانه باید به دستورالعمل‌های مربوط به رژیم غذایی سالم که قبلاً اشاره شد، توجه کنیم. با خوردن یک وعده صبحانه سالم و سودمند می‌توان روز خوب و سالمی را آغاز کرد. اگر وعده ناهار نیز سالم و متعادل باشد، انرژی لازم برای انجام فعالیت‌های بعد از ظهر و عصر تأمین می‌شود و انرژی و هوشیاری برای فعالیت‌های مفید و موثر حفظ می‌شود. فردی که از مصرف وعده ناهار خودداری می‌کند، در بعد از ظهر یا عصر به احساس خستگی دچار می‌شود. با کمک گرفتن از توصیه‌های کارشناسان و مشاوران تغذیه می‌توانیم غذاها و نوشیدنی‌های سالم و سودمندی برای وعده ناهار خود انتخاب کنیم.

۱ **در وعده‌های صبحانه و ناهارمان باید به موارد زیر توجه داشته باشیم:**

- مواد غذایی پرپروتئین (مثل شیر، پنیر، تخم‌مرغ، عدسی با نان، لوبیا با نان) بخوریم؛
- میوه یا آب‌میوه‌های طبیعی مصرف کنیم؛
- از سبزی یا آب سبزی استفاده کنیم (مثل خیار، گوجه یا آب گوجه‌فرنگی)؛ و
- از خواص نان سبوس دار (نان سنگک یا نان

جو) غلات و حبوبات که منبع فیبر هستند، بهره‌مند شویم.

## ۲ در وعده‌های صبحانه و ناهارمان باید از مصرف موارد زیر پرهیز کنیم:

- مواد غذایی حاوی پروتئین فرآوری شده مانند سوسیس و کالباس؛
- پیراشکی‌ها، رولت‌ها، شکلات و دسرهای شیرین (کرم کارامل، ژله، شیرینی‌های خامه‌ای)؛
- غذاهای پرچرب، روغنی یا برشته‌شده در روغن؛ و
- مواد غذایی حاوی چربی و نمک فراوان مانند همبرگر و پیتزا.

### «وقت صبحانه خوردن ندارم» بهانه‌ای متداول

آن‌هایی که می‌گویند برای صبحانه خوردن وقت ندارند، می‌توانند صبحانه‌شان را از شب قبل آماده کنند یا سراغ مواد غذایی‌ای بروند که تهیه آنها زمان‌بر نیست؛ مثلاً شیر کم‌چرب، نان کنجدی یا کره کم‌چرب بر روی نان سبوس کامل. بعضی‌ها خیال می‌کنند صبحانه نخوردن لاغرشان می‌کند؛ این در حالی است که مصرف یک وعده صبحانه سالم و کامل می‌تواند سرعت متابولیسم بدن را افزایش دهد و باعث می‌شود کالری بیشتری در بدن بسوزد. در مقابل، حذف وعده صبحانه باعث می‌شود در ادامه روز کالری بیشتری را با ولع بیشتری وارد بدن مان کنیم. یک صبحانه پروتئینی سبک و کم‌کالری مانند املت یا تخم‌مرغ می‌تواند به حفظ سطح انرژی بدن در طول روز کمک کند. بعضی‌ها دلیل صبحانه نخوردن‌شان را بی‌علاقگی به نوع غذاهایی که در صبحانه مصرف می‌شود، عنوان می‌کنند اما واقعیت این است که تقریباً هر غذایی را می‌توان در وعده صبحانه مصرف کرد؛ مثل عدسی، خوراک لوبیا چیتی، فرنی، شیربرنج و انواع آش‌ها و حلیم.

## ۲ برنامه‌ریزی برای شام و میان‌وعده:

اگر صبحانه سالم را آغازگر یک روز پرانرژی بدانیم، شام سالم پایان‌بخش نیازهای غذایی یک شبانه‌روز است. اما صرف یک شام مغذی و سالم به برنامه‌ریزی دقیق نیاز دارد. پس از ارزیابی مواد غذایی‌ای که در طول روز مصرف کرده‌ایم، باید مواد غذایی‌ای را انتخاب کنیم که مکمل صبحانه، ناهار و میان‌وعده‌های ما باشند. در ادامه به برخی معیارهای کلیدی برای انتخاب یک شام سالم اشاره خواهد شد:

- مصرف طیف متنوعی از مواد غذایی؛
- تکمیل نیازهای غذایی یک شبانه‌روز؛
- صرف غذا در حوالی عصر، به جای شام خوردن در اواخر شب؛

■ پرهیز از مصرف مواد غذایی حاوی کافئین برای پیشگیری از مشکل بی‌خوابی؛ و

■ پرهیز از مصرف غذاهای ادویه‌داری که مخل خواب شبانه‌اند.

علاوه بر شام، مصرف میان‌وعده‌ها نیز به برنامه‌ریزی نیاز دارد. برای فروشاندن احساس گرسنگی و دریافت مواد مغذی موردنیاز در طول شبانه‌روز، به میان‌وعده‌ها نیاز داریم. میان‌وعده، وعده‌ای برای پر کردن بی‌حوصلگی‌ها، نگرانی‌ها، تنهایی‌ها و افسردگی‌ها نیست. چنین رویکردی به میان‌وعده، نتیجه‌ای جز استقرار عادت‌های ناسالم غذایی در پی ندارد. برای مصرف میان‌وعده نیز باید از دستورالعمل‌های مربوط به تغذیه سالم پیروی کرد. در ادامه، برخی از این توصیه‌ها را مرور خواهیم کرد:

۱ میان‌وعده‌هایی را انتخاب کنیم که مواد مغذی مورد نیاز بدن را تأمین کنند؛

۲ مصرف میان‌وعده‌هایی را که در تهیه آن‌ها شکر فراوانی به کار رفته، محدود کنیم؛

۳ مصرف میان‌وعده‌هایی را که حاوی اسید چرب ترانس و چربی اشباع هستند، محدود کنیم؛

۴ مصرف میان‌وعده‌هایی را که نمک فراوان دارند، محدود کنیم؛

۵ همواره میان‌وعده‌ای سالم به همراه خود داشته باشیم تا از وسوسه خرید میان‌وعده‌های ناسالم دور بمانیم؛ و

۶ موارد زیر می‌توانند پیشنهاد‌های مناسبی برای یک میان‌وعده سالم باشند: ماست فاقد چربی یا کم‌چرب، میوه، ذرت بوداده کم‌نمک، سبزی، آب‌میوه فاقد قند افزوده و پنیر کم‌چرب، بیسکویت ساده و سبوس دار، لقمه‌های خانگی مثل نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه، نان و تخم‌مرغ و گوجه، نان و پنیر و گردو، شیر کم‌چرب، انواع مغزها و انواع خشکبار.





## ارزیابی وضعیت مصرف گروه‌ها و مواد غذایی

بازار زیر به ما کمک می‌کند تا مشخص کنیم که تنوع، تعادل و مصرف مقدار کافی دریافت مواد و گروه‌های مختلف غذایی را بر اساس هرم غذایی رعایت می‌کنیم یا از آن فاصله داریم. برای تکمیل این جدول، باید مصرف معمول خود را از هر یک از گروه‌های غذایی در اکثر روزهای هفته در نظر بگیریم. اگر نمی‌دانیم که به طور معمول در اکثر روزهای هفته چقدر از گروه‌ها و مواد غذایی را مصرف می‌کنیم، می‌توانیم مصرف معمول خود را به مدت یک هفته یادداشت نماییم و سپس جدول را براساس وضعیتی که در اکثر روزهای هفته اتفاق می‌افتد، کامل نماییم. برای تکمیل جدول باید ابتدا در محل نقطه چین مصرف معمول خود را بنویسیم. به عنوان مثال اگر در اکثر روزهای هفته به اندازه یک و نیم قوطی کبریت پنیر برای صبحانه، یک لیوان ماست با ناهار و یک لیوان شیر عصرها مصرف می‌کنیم، بدین معناست که به طور معمول روزانه سه واحد لبنیات دریافت می‌کنیم که این میزان مصرف لبنیات در محدوده مطلوب است. بنابراین در ستون ارزیابی ۱ و ردیف مطلوب عدد ۳ را وارد می‌کنیم و در ارزیابی‌های بعدی نیز به همین صورت تعداد واحدها را محاسبه و ثبت می‌کنیم. ستون‌های بعدی مربوط به ارزیابی‌های بعدی است. بهتر است در هر فصل از سال یک بار خودمان را ارزیابی کرده و تغییرات را در جدول ملاحظه کنیم. برخی موارد نیز بر حسب پاسخ بلی یا خیر دسته‌بندی می‌شوند و وضعیت ما را از نظر مطلوب یا نامطلوب بودن روشن می‌کنند. پاسخ بلی به این سوالات «نامطلوب» و پاسخ خیر «مطلوب» است.

## جدول ارزیابی وضعیت مصرف گروه‌ها و مواد غذایی

وضعیت مصرف گروه‌ها / مواد غذایی	ارزیابی وضعیت مصرف	ارزیابی ۱	ارزیابی ۲	ارزیابی ۳	ارزیابی ۴
من به‌طور معمول هر روز ... واحد از گروه نان و غلات مصرف می‌کنم.	مطلوب ۶ تا ۱۱ واحد				
نامطلوب					
من به‌طور معمول هر روز ... واحد از گروه سبزی‌ها مصرف می‌کنم.	مطلوب ۳ تا ۵ واحد				
نامطلوب					
من به‌طور معمول هر روز ... واحد از گروه میوه‌ها در روز مصرف می‌کنم.	مطلوب ۲ تا ۴ واحد				
نامطلوب					
من به‌طور معمول هر روز ... واحد از گروه گوشت‌ها و تخم‌مرغ مصرف می‌کنم.	مطلوب ۲ تا ۳ واحد				
نامطلوب					
من به‌طور معمول هر روز ... از گروه حبوبات و مغزها مصرف می‌کنم	مطلوب ۱ تا ۲ واحد				
نامطلوب کمتر از ۱ واحد					
من به‌طور معمول هر روز ... واحد از گروه شیر و لبنیات در روز مصرف می‌کنم.	مطلوب ۲ تا ۳ واحد				
نامطلوب					

				مطلوب (عدم مصرف)	من به طور معمول هر هفته سوسیس و کالباس (انواع ساندویچ، فست فودها، ...) و غذاهای کنسرو شده و آماده مصرف می‌کنم.
				نامطلوب	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
				مطلوب (عدم مصرف)	من به طور معمول هر هفته نوشیدنی‌های گازدار (انواع نوشابه، ماء الشعیر، دوغ گازدار) مصرف می‌کنم.
				نامطلوب	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
				مطلوب (عدم مصرف)	من از روغن جامد و نیمه‌جامد استفاده می‌کنم.
				نامطلوب	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
				مطلوب (عدم مصرف)	من به طور معمول سر سفره از نمکدان استفاده می‌کنم.
				نامطلوب	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>

### چه اقدامی باید انجام دهیم؟

برای هر یک از گروه‌های غذایی، میزان توصیه شده در توضیحات گروه‌های غذایی به عنوان «مطلوب» و کمتر یا بیشتر از مقدار توصیه شده به عنوان «نامطلوب» در نظر گرفته می‌شود. چنانچه وضعیت ما نامطلوب است، بر حسب این که کمتر یا بیشتر از اندازه مطلوب مصرف می‌کنیم، باید میزان مصرف خود را به تدریج افزایش یا کاهش دهیم تا به حد مطلوب برسیم. بخش «خود را ارزیابی کنیم» این فرصت را برای ما فراهم می‌کند که عادت‌های غذایی کنونی خود را ارزیابی کنیم. اکنون می‌توانیم این نتایج را در نظر گرفته و تصمیم بگیریم که نیاز به چه تغییراتی در تغذیه روزانه خود برای سلامت بلندمدت داریم.

### اکنون قادریم:

دفترچه‌ای برای ثبت غذای روزانه خود تهیه کنیم. از اطلاعات تغذیه‌ای غذاهای گوناگونی که می‌خوریم یادداشت برداریم. تلاش کنیم تا نقاط ضعف خود را بیابیم: آیا نمک یا قند زیادی مصرف می‌کنیم؟ آیا کلسیم یا آهن کمی می‌خوریم؟ شام فست فود خود را فراموش کنیم و در عوض میوه‌ها و سبزی‌های محبوب خود را بخوریم و سعی کنیم تا چیز جدیدی را امتحان کنیم و ذائقه خود را گسترش دهیم.

### سعی کنیم:

**۱ برنامه‌ریزی کنیم تا حداقل سه وعده غذایی را در خانه صرف کنیم.** موادی که نیاز داریم از قبل بخریم. چیزهای ساده‌ای مانند ساندویچ مرغ با یک نان سبوس دار، مواد مغذی زیادی به ما خواهد داد و احتمالاً ارزان‌تر از یک وعده فست فود است.

**۲ شروع به خواندن برچسب‌ها کنیم.** تا از مقدار کالری، سدیم، قندها و چربی‌ها در غذاهای آماده آگاه باشیم و غذاهایی را بخریم که این اجزا را کمتر داشته و فیبر و کلسیم بیشتری داشته باشند.

**۳ هر روز صبح صبحانه سالم بخوریم.** نان‌های سبوس دار، پروتئین‌ها و میوه را در صبحانه خود ترکیب کنیم. خوردن یک صبحانه سالم باعث افزایش متابولیسم ما در شروع روز می‌شود و از افت سطح گلوکز خون پیشگیری و در حفظ مغز و بدن ما در بهترین عملکرد در صبح‌ها مؤثر است.

**۴ خود را به یک یا دو تغییر سالم در الگوهای خوردن خود برای باقی این دوره متعهد کنیم.** می‌توانیم خوردن پنج وعده از میوه و سبزی را هر روزه در نظر بگیریم و به سمت محصولات لبنی کم‌چرب یا بدون چربی حرکت کنیم و نوشیدن نوشیدنی‌های شیرین را کنار بگذاریم یا این که در آشپزی از روغن زیتون استفاده کنیم. از یادداشت‌های غذایی خود استفاده کنیم تا به ما در یافتن مکان‌هایی که انتخاب‌های سالم‌تری در طول روز داشته‌ایم کمک کند.

## بخش دوم: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

### ۳ خشک کردن:

خشک کردن، قدیمی‌ترین و متداول‌ترین شیوه نگهداری مواد غذایی است که با حذف آب، مانع فعالیت‌های بیولوژیک برای فساد مواد غذایی می‌شود.

### ۴ غلیظ کردن و افزایش فشار اسمزی:

تهیه رب، شیره از آب‌میوه‌ها، تهیه مربا و مانند این‌ها با نامساعد کردن فعالیت عوامل قارچی و باکتریایی به خاطر کاهش آب فعال و افزایش فشار اسمزی سبب نگهداری مواد غذایی می‌شود.

### ۵ استفاده از نمک:

نمک به‌طور کلی موجب مرگ میکروارگانیسم‌ها نمی‌شود اما با افزایش فشار اسمزی، مانع فعالیت آن‌ها می‌گردد. میزان نمک مورد استفاده برای نگهداری پنیر ۱۳ درصد و برای نگهداری محصولات شور، حدود ۶ درصد است.

### ۶ روش‌های دیگر:

استفاده از سرکه، دودی کردن، استفاده از اشعه گاما، تخمیر، استفاده از مواد شیمیایی، روش‌های چندگانه (استفاده هم‌زمان از ۲ یا چند روش) و نیز روش‌های جدید دیگر، هر کدام به‌گونه‌ای موجب کاهش یا توقف فعالیت‌های عوامل بیولوژیک می‌شوند، لیکن به‌کارگیری هر یک از این روش‌ها مستلزم اطمینان از عدم زیان‌بخشی آن است.

### چند تذکر مهم برای پیشگیری از مسمومیت‌های غذایی

- مواد غذایی پخته شده را یا باید کاملاً سرد (در یخچال و فریزر) و یا کاملاً داغ (در حرارت بالای ۷۰ درجه روی شعله ملایم آتش) نگاه‌داشت. در شرایط غیر از این دو مورد، خطرات بروز مسمومیت‌های غذایی وجود خواهد داشت.
- غذاهای پخته نگهداری شده در یخچال را قبل از مصرف باید حداقل به مدت ۱۰ دقیقه حرارت داد.
- از تماس مواد غذایی آماده مصرف، با مواد غذایی خام و ظروف و وسایل مرتبط با آن‌ها باید به‌طور جدی اجتناب کرد.
- مواد غذایی کنسرو شده را بعد از جوشاندن و باز کردن قوطی به سرعت باید مصرف کرد.
- آلودگی جوش‌ها و زخم‌های پوستی و همچنین ترشحاتی که هنگام صحبت کردن، عطسه و سرفه ممکن است به اطراف پخش شود به داخل مواد غذایی وارد شده، خطر مسمومیت‌های استتافیلوکوکی را افزایش می‌دهد. لذا باید مراقبت‌های لازم را در این زمینه به‌عمل آورد و از نگهداری غذای آماده در محیط معمولی (غیر از یخچال یا روی آتش) خودداری نمود.

حفظ تندرستی و رهایی از رنج و بیماری یکی از مهم‌ترین مسائلی است که همواره در طول تاریخ، فکر بشر را به خود مشغول نموده است و با پیشرفت علم و شناختن عوامل بیماری‌زا و تأثیر آن بر تندرستی، انسان آموخت که باید در محیطی پاکیزه و سالم زندگی کند و محیط زندگی خود را از آلودگی پاک سازد و از آن‌چه سلامت را به خطر می‌اندازد اجتناب نماید. همچنین ایجاد یک محیط سالم و پاکیزه جز با بهره‌گیری از همه ظرفیت‌ها، اندیشه‌ها و افکار مختلف میسر نخواهد شد. با توجه به اهمیت بهداشت مواد غذایی و نقش مهمی که در سلامت انسان‌ها دارد و نظر به توسعه کشور و تنوع مواد غذایی علاوه بر استمرار فعالیت‌های واحدهای نظارت بر مواد غذایی، تک تک افراد جامعه نیز می‌توانند برای کنترل آلودگی‌های ناشی از محیط و اثرات آن بر مواد غذایی مصرفی خود گامی موثر داشته باشند. «بهداشت مواد غذایی» عبارت است از رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل فرآوری، تولید، نگهداری، حمل و نقل و عرضه مواد غذایی تا ماده غذایی سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف‌کنندگان برسد.

### اصول کلی نگهداری مواد غذایی

با شناسایی عوامل فساد، تدابیری که برای حذف و کنترل آن‌ها به‌کار گرفته می‌شود می‌تواند سبب نگهداری یا تأخیر در فساد مواد غذایی شود، در این‌جا به‌طور فهرست وار به مهم‌ترین شیوه‌های نگهداری مواد غذایی اشاره می‌کنیم.

### ۱ استفاده از سرمای ۴ درجه:

سرما، سبب کند شدن یا توقف فعالیت عوامل بیولوژیک و آنزیم‌ها می‌شود (دمای یخچال‌های خانگی حداکثر تا ۱۰ درجه بالای صفر قابل قبول است لیکن دمای نهایی یخچال نباید از ۵ درجه سانتی‌گراد بیشتر باشد).

### ۲ تهیه کنسرو:

با توجه به این‌که محتویات داخل قوطی کنسرو در حرارت ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد و تحت ۵ اتمسفر فشار به مدت ۲۰ دقیقه عاری از عوامل بیماری‌زا خواهند شد و نظر به این‌که قوطی سالم کنسرو امکان نفوذ مجدد عوامل فساد را غیرممکن می‌سازد. محتوای داخل قوطی‌های کنسرو بدون نیاز به شیوه‌های دیگر نگهداری (مثلاً استفاده از سرما) قابل نگهداری خواهد بود.

توصیه می‌شود قوطی کنسرو قبل از باز کردن به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود (سم بوتولیسم در کمتر از مدت ۲۰ دقیقه جوشیدن، از بین می‌رود). ضربه دیدن قوطی‌ها به هنگام حمل و نقل، خطر ایجاد منافذ ریز و فساد محتوای قوطی‌ها را به دنبال دارد. همچنین باد کردن سر و ته قوطی، نشانه فعالیت باکتریایی در قوطی و غیر قابل مصرف بودن آن است.



■ چون در کشک مایع که در شیشه‌های در بسته عرضه می‌شود خطر حضور و فعالیت عامل بوتولیسم وجود دارد، لذا جوشانیدن کشک قبل از مصرف برای اطمینان به از بین رفتن سم بوتولیسم (در عرض ۲۰ دقیقه) لازم است.

## بهداشت شیر و فرآورده‌های آن

### ۱ شیر

از کامل‌ترین غذاها در طبیعت شیر است، چرا که تقریباً دارای تمامی مواد لازم مانند پروتئین، چربی، مواد معدنی و انواع ویتامین‌ها برای رشد و ادامه زندگی است، به شرطی که از دام سالم و با رعایت اصول بهداشتی تهیه شده باشد. شیر خوب و سالم دارای طعمی مطبوع، خوشمزه و کمی شیرین بوده و رنگ آن سفید مایل به زرد است.



### عوامل آلوده کننده شیر و روش‌های کنترل آن

عوامل بسیاری در آلودگی شیر مؤثر هستند که عبارتند از:

■ بیماری‌هایی که حیوان دچار آن است (آلودگی‌های اولیه)، مانند بیماری‌های سل، سیاه زخم، تب مالت، سالمونلا و ... بنابراین از شیر حیوان بیمار نباید استفاده کرد.

■ بیماری‌هایی که به دلیل عدم رعایت اصول بهداشتی قبل و بعد از دوشیدن شیر به آن منتقل می‌شود (آلودگی ثانویه)، مانند حصبه، وبا، اسهال و غیره ...

بنابراین در مصرف شیر باید نکات بهداشتی زیر را رعایت کرد:

۱ شیر را نباید به صورت خام مصرف کرد، زیرا اگر حیوان شیرده مبتلا به سل یا تب مالت باشد بیماری می‌تواند به انسان منتقل شود و حتماً شیر خام مصرفی باید مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور باشد.

۲ افرادی که شیر می‌دوشند باید از سلامت کامل برخوردار باشند.

۳ قبل از دوشیدن شیر، باید پستان دام با آب گرم و صابون شسته و یا ضد عفونی شود.

۴ شیر و فرآورده‌های آن را باید در تمام مراحل دوشیدن و حمل، در ظروف مجاز، تمیز و سرپوشیده نگهداری کرد.

۵ دامداران باید دام‌های شان را به‌طور مرتب توسط مسوول دامپزشکی مورد معاینه قرار داده و به موقع علیه بیماری‌های واگیر واکسینه نمایند.

۶ ظروف مورد استفاده برای حمل و نگهداری شیر باید پس از پایان کار با آب و مایع ظرفشویی شسته و با مواد مجاز، ضد عفونی و سپس با آب سالم آب کشی شود.

۷ شیر خام را قبل از مصرف باید حداقل ۱ دقیقه با هم زدن مداوم جوشاند و در صورت خطر تب مالت ۱۰ دقیقه جوشاند.

۸ شیر پاستوریزه را باید حتماً در داخل یخچال (۰ تا ۴) درجه سانتی‌گراد نگهداری کرد و از نگهداری شیر پاستوریزه در خارج از یخچال خودداری نمود.

۹ شرایط تمام محل‌های تهیه، توزیع و فروش شیر و فرآورده‌های آن از لحاظ بهداشت فردی شاغلین، ابزار کار و وضعیت ساختمانی و ملزومات باید منطبق با آیین‌نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خورده‌ای، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد.

۱۰ چنانچه شیر پاستوریزه بیش از ۴۸ ساعت در یخچال بماند و علائم فساد و بریدگی در آن مشاهده نشود باید آن را قبل از مصرف جوشاند و در صورت مشاهده علائم بریدگی و فساد، از مصرف آن خودداری کرد.

## ۲ کره

کره تازه، خوش بو و خوش طعم بوده و در دهان و کف دست فوراً آب می شود. کره گوسفند سفید رنگ و کره گاو کمی زرد رنگ است. چنانچه کره در شرایط نامناسب و به مدت طولانی نگهداری شود معمولاً مزه تند می دهد و نیز تغییر رنگ داده و احتمالاً کپک می زند که از مصرف آن باید خودداری کرد. کره بسته بندی پاستوریزه را تنها به مدت یک هفته می توان در یخچال نگهداری کرد و برای مدت بیشتر باید داخل فریزر نگهداری شود.



## ۳ پنیر

پنیر یک ماده غذایی بسیار مقوی است و انواع مختلف دارد. پنیر سالم دارای طعم مطبوع بوده و رنگش باید سفید و کمی مایل به زرد باشد. چون اغلب مواقع پنیر را از شیر نجوشیده تهیه می کنند بنابراین از مصرف پنیر تازه باید خودداری شود و قبل از مصرف، آن را در آب نمک غلیظ (۱۳ تا ۱۷ در هزار) حداقل به مدت ۴۵ روز تا ۲ ماه در داخل یخچال یا سردخانه نگهداری کرد.



## ۴ کشک

کشک مایع مانند سایر مواد غذایی بسته بندی باید دارای برچسب و مجوز بهداشتی باشد. ضمناً به پروانه ساخت یا کد بهداشتی و تاریخ تولید و تاریخ انقضای آن نیز باید توجه نمود.



هنگام خرید کشک مایع باید دقت کرد که علایم کپک زدگی و بوی نامطبوع نداشته باشد. کشک مایع باید قبل از مصرف به مدت ۵ دقیقه همراه با هم زدن جوشانده شود تا خطر ابتلا به مسمومیت کشنده بوتولیسم برطرف شود.

## ۵ بستنی

هر نوع بستنی باید با شیر پاستوریزه تهیه شود و از مصرف هر گونه بستنی رنگی باید خودداری شود مگر این که از شربت میوه یا کاکائو و یا رنگ طبیعی تهیه شده باشد.



## بهداشت فرآورده های گوشتی

### ۱ گوشت قرمز

■ توصیه می شود گوشت چرخ کرده در منزل تهیه گردد و در صورت تهیه گوشت قرمز چرخ کرده حتماً در حضور خودتان چرخ گردد و یا از مراکز معتبر خریداری شود.

■ گوشت سالم رنگ قرمز طبیعی با درخشندگی خاصی دارد، در حالی که رنگ گوشت ناسالم تیره و سطح آن لزج و چسبنده است.

■ گوشت سالم سفتی مخصوص و قابلیت برگشت پذیری و بوی مطبوعی دارد، در صورتی که گوشت ناسالم شل بوده و دارای بوی نامطبوعی است.

■ سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.

■ گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

■ در داخل بسته بندی گوشت چرخ کرده قرمز نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.



## ۲

## گوشت مرغ



■ مرغ تازه سالم، دارای چشم‌های روشن، درخشان و برجسته است ولی مرغ ناسالم چشم‌های تیره و فرو رفته دارد.

■ بدن مرغ تازه سالم، درخشانده و مرطوب و دارای رنگ سفید و شفاف است، در صورتی که مرغ مانده و ناسالم دارای گوشت شل و رنگ آن تیره و متمایل به سبز است.

■ مرغ تازه و سالم دارای بوی طبیعی است ولی مرغ مانده و فاسد بوی زننده‌ای دارد.



## گوشت ماهی

## ۳

گوشت ماهی از غذاهای ارزنده و مهم است که هضم بسیار آسان دارد. ماهی دارای پروتئین، کلسیم، فسفر، ید، فلوئور و ویتامین‌های «ای»، «د» و «آ» است. ماهی در صورت آلودگی، امراض گوناگونی را به انسان انتقال می‌دهد.

### فرق بین ماهی سالم با ماهی کهنه و فاسد:

■ سطح بدن ماهی سالم و تازه، لزج و براق و دارای حالت ارتجاعی است. در حالی که سطح بدن ماهی کهنه، کدر و خشک است.

■ فلس‌های بدن ماهی تازه، براق است و به راحتی کنده نمی‌شود ولی در ماهی کهنه فلس‌ها به راحتی از بدن ماهی جدا می‌شود.

■ چشم‌های ماهی سالم و تازه، درخشان، شفاف، روشن و برجسته است ولی در ماهی کهنه و ناسالم، چشم‌ها شفافیت ندارد و فرورفته، تیره و کدر است.

■ اگر با انگشت دست، بدن ماهی تازه را فشار دهیم گودی آن زود از بین می‌رود ولی اگر ماهی کهنه باشد گودی روی بدن ماهی مدتی باقی می‌ماند.

■ آبشش‌های ماهی سالم و تازه، به رنگ قرمز روشن است در حالی که در ماهی ناسالم به رنگ قهوه‌ای تیره است.

■ چنانچه ماهی را به حالت افقی نگاه‌داریم اگر تازه باشد به همان حالت باقی می‌ماند ولی ماهی کهنه به حالت افقی نمی‌ماند و از دو طرف خم می‌شود.



## کالباس و سوسیس

## ۴

■ برای تشخیص فساد کالباس، کارد یا چاقوی تمیزی را به مدت ۲ دقیقه در آب جوش فرو برده و سپس آن را با حوله یا پارچه تمیز خشک کرده و بلافاصله در کالباس یا سوسیس مورد نظر فرو برده و پس از چند لحظه کارد را بیرون می‌آوریم و استشمام می‌کنیم. در صورت فاسد بودن، بوی گندیدگی شدیداً احساس می‌شود.

■ مزه کالباس و سوسیس سالم، مطبوع و خوش‌آیند است. اگر طعم آن ترش باشد دلیل بر فساد آن بوده و نباید مصرف شود.

■ برچسب‌های روی قوطی کنسرو باید دارای شماره پروانه ساخت و بهره‌برداری و تاریخ تولید و تاریخ انقضای مصرف باشد.

■ قوطی کنسرو نباید زنگ زده و دارای منفذ باشد.

■ چنان‌چه با وارد کردن فشار به وسیله انگشت در پهلو یا بالا و پایین قوطی کنسرو، در محل فشار ایجاد فرورفتگی یا تولید صدا شود یا در طرف مقابل ایجاد برآمدگی نماید دلیل بر فساد آن است.

■ اگر هر یک از دو انتهای قوطی متورم و برآمده باشد نشانه رشد میکروب و تولید گاز است و نباید محتویات آن را مصرف کرد.

■ **تذکر مهم** هر نوع مواد غذایی کنسرو شده را باید قبل از بازکردن به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده تا احتمال مبتلا شدن به مسمومیت کشنده بوتولیسم از بین برود.



## بهداشت روغن

روغن یکی از مواد انرژی‌زا برای انسان است که برای تهیه غذاها از آن استفاده می‌شود و چون فسادپذیر است لازم است در مراحل تولید، توزیع، فروش و مصرف آن اصول بهداشتی کاملاً رعایت شود. در هنگام انتخاب روغن باید به نکات زیر توجه نمود:

**۱** اندازه قوطی روغن یا وزن آن باید با مصرف خانوار تناسب داشته باشد.

**۲** اطلاعات روی برچسب قوطی روغن را باید کنترل کنیم که تاریخ مصرف آن نگذشته باشد و نام کارخانه و شماره پروانه ساخت روی بسته ذکر شده باشد و درصد اسیدهای چرب ترانس آن کمتر از ۵ درصد باشد. (اسید چرب ترانس نوعی چربی مضر است که در بروز بیماری‌های قلبی-عروقی نقش مهمی دارد.)

**۳** قوطی روغن را باید در جای خشک، خنک و دور از نور نگهداری کنیم.

**۴** باید روغن را همیشه در ظرف در بسته نگهداری کنیم.

**۵** در صورت بزرگ بودن قوطی روغن، باید از ظروف کوچک‌تر برای نگهداری موقت روغن مصرفی استفاده نماییم.

**۶** برای نگهداری موقت روغن باید از ظرف تمیز و خشک استفاده کنیم.

**۷** برای برداشتن روغن باید از قاشق کاملاً تمیز و خشک استفاده کنیم و قاشق یا وسایل فلزی دیگر را در داخل ظرف روغن قرار ندهیم.

**۸** روغن نباید در هیچ مرحله‌ای بوی تند و نامطبوع داشته باشد.

**۹** در طبخ غذا باید از روغن مناسب با نوع پخت غذا استفاده گردد.

### نکات مورد توجه در بهداشت گوشت

به‌منظور رعایت بهداشت گوشت باید به نکات زیر توجه شود:

■ باید از مصرف گوشت‌هایی که به طریق غیربهداشتی کشتار می‌شوند و یا نظارتی بر کشتار آن‌ها نیست خودداری کنیم.

■ افرادی که در ارتباط با کشتار و توزیع گوشت هستند لازم است کارت معاینه پزشکی و گواهی دوره آموزشی بهداشت عمومی را داشته باشند و نیز از روپوش و دستکش مناسب استفاده کنند.

■ وسایل کار باید پس از پایان کار کاملاً شسته و در محل مناسبی نگهداری شود.

■ از به‌کار بردن روزنامه و کاغذهای باطله برای پیچاندن گوشت باید خودداری شود.

■ برای نگهداری گوشت در منزل باید آنرا شست و داخل یخچال (۲ تا ۳ روز) یا در فریزر برای مدت طولانی‌تری نگهداری نمود.

■ از خرید گوشت چرخ کرده آماده خودداری کنید.

■ از خرید گوشت از محل‌های غیر بهداشتی باید خودداری شود.

■ گوشت منجمد شده را قبل از مصرف بهتر است به مدت ۲۴ ساعت در طبقات پایین یخچال نگهداری نمود تا از انجماد خارج شود.

## توصیه‌هایی برای مصرف روغن

- ۱ باید مصرف روغن را به حداقل برسانیم.
- ۲ این تصور که روغن جامد و نیمه جامد از نظر حجمی با صاف‌تر از روغن مایع است از نظر علمی صحیح نیست. (روغن جامد و نیمه جامد دارای مقادیر زیادی اسید چرب اشباع است که در بروز بیماری‌های قلبی - عروقی نقش مهمی دارد و نباید مصرف شود).
- ۳ باید روغن را با شعله کم حرارت دهیم.
- ۴ برای سرخ کردن حتماً باید از روغن مخصوص سرخ کردن که در مقابل حرارت مقاوم است، استفاده شود.
- ۵ لازم است عملیات سرخ کردن را در کوتاه‌ترین مدت ممکن انجام دهیم.
- ۶ لازم است روغن تا حد امکان فقط یک بار تحت حرارت و مورد استفاده قرار گیرد.
- ۷ سطح خارجی مواد غذایی سرخ کردنی را باید خشک کنیم تا روغن بیرون نبرد.
- ۸ وسایلی و ظروف مورد استفاده برای پختن یا سرخ کردن غذا را باید کاملاً تمیز کنیم.
- ۹ روغن مصرف شده را نباید دوباره به ظرف اولیه برگردانیم.
- ۱۰ پس از سرخ کردن، باید حداکثر روغن اضافی را از ماده غذایی سرخ شده خارج کنیم.
- ۱۱ برای سرخ کردن باید از روغن مخصوص سرخ کردنی به مقدار کم استفاده کنیم. (حداکثر ۲ یا ۳ بار آن هم در طول یک روز) از این روغن می‌توان استفاده کرد.
- ۱۲ به توصیه‌های تولیدکننده روغن در مورد شرایط نگهداری و مصرف آن که روی بسته‌بندی روغن قید می‌شود باید توجه کنیم.



## بهداشت تخم‌مرغ

- تخم‌مرغ غذایی با ارزش است بهترین درجه نگهداری آن صفر است ولی اگر به منفی ۲ درجه برسد، تخم‌مرغ منجمد و پوسته آن می‌ترکد.
- در هنگام مصرف تخم‌مرغ باید به نکات زیر دقت کرد:
- ۱ تخم‌مرغ تازه در برابر نور، شفاف ولی تخم‌مرغ کهنه در مقابل نور کدر است.
  - ۲ تخم‌مرغ تازه سفیده غلیظ و با کشش خاص دارد و با زرده مخلوط نمی‌شود در صورتی که سفیده تخم‌مرغ کهنه آبکی و شل است.
  - ۳ تخم‌مرغ تازه را اگر آهسته در داخل ظرف آبی قرار دهیم به ته ظرف می‌رود ولی تخم‌مرغ کهنه بالای ظرف آب می‌ایستد.
  - ۴ در تخم‌مرغ کهنه زرده به آسانی می‌ترکد و بوی بسیار زننده و متعفنی دارد و باعث مسمومیت شدید می‌شود.
  - ۵ سطح تخم‌مرغ‌ها نباید شکسته باشد زیرا فساد میکروبی و شیمیایی آن سرعت پیدا می‌کند.



## بهداشت سبزی‌ها و میوه‌ها

مواد گیاهی به‌طور کلی قسمتی از مواد غذایی انسان را تشکیل می‌دهند. سبزی‌ها دارای مقدار زیادی مواد مغذی و ویتامین بوده که در تغذیه بسیار مؤثر است. سبزی‌ها را باید تازه مصرف کرد، زیرا نگهداری و انبار کردن سبزی‌ها، مواد غذایی آن‌ها را کاهش می‌دهد. سبزی‌های پختنی را باید به تکه‌های بزرگ خرد کرد و با آب کم و حرارت کافی، به نحوی پخت که تمام آب به خورد آن‌ها برود. سبزی‌هایی که به صورت خام مصرف می‌شوند ممکن است آلوده به تخم انگل یا میکروب‌های بیماری‌زا باشند. بنابراین باید آن‌ها را خوب سالم‌سازی (پاک کردن و شست‌وشو با آب سالم - انگل زدایی با استفاده از آب و مایع ظرفشویی - ضدعفونی - شست‌وشوی نهایی با آب سالم) کرد.

میوه‌ها را باید در صورت امکان تازه و نپخته مصرف کرد. پختن میوه‌ها در صورتی که مدت پخت آن، طولانی نباشد صدمه زیادی به ویتامین‌های موجود در آن نخواهد زد. میوه‌ها را نباید قبل از استفاده خرد کرد و در معرض هوا قرار داد. در موقع خرید میوه‌ها باید به تازگی، شادابی، عطر، بو و پوست آن‌ها توجه کرد که لکه‌دار و له‌شده و گندیده نباشد. میوه‌ها را باید در محل خنک و نسبتاً تاریکی نگهداری کرد و از دست زدن به میوه‌ها خودداری نمود. لازم به یادآوری است که سبزی‌ها به علت مصرف کودهای انسانی در کشاورزی آلوده می‌شوند. بنابراین مصرف آن‌ها بدون ضدعفونی کردن باعث سرایت بیماری به انسان می‌شود. میوه‌ها را نیز باید قبل از مصرف به دقت شست تا آلودگی سطح پوست میوه پاک شود.



## بهداشت برنج:

برنج باید دور از آفتاب و حشرات و موش و در محلی تمیز نگهداری شود. برای نگهداری طولانی برنج باید به هر ۱۰ کیلوگرم برنج حدود ۱۵۰ گرم نمک اضافه کرد.

## بهداشت نان:

نانی که از تنور بیرون می‌آید بدون آلودگی است ولی وقتی سرد می‌شود ممکن است آلوده شود بنابراین باید در نگهداری آن دقت کرد:

**۱** چیدن نان‌های داغ بر روی هم، باعث می‌شود نان سریع‌تر کپک بزند.

**۲** قبل از سرد شدن کامل نان‌ها، نباید آن‌ها را دسته کنیم.

**۳** در ایجاد ضایعات نان، مردم ۲۰ درصد، نانویان ۳۰ درصد و آرد مصرفی ۵۰ درصد تأثیرگذارند.

**۴** قرار دادن نان در یخچال، بیات شدن نان را تسریع می‌کند؛ در صورتی که می‌خواهیم نان را چند روز نگه داریم باید در فریزر بگذاریم.

**۵** انباشته شدن نان داغ قبل از سرد شدن، باعث تغییر حالت ظاهری، بیات شدگی زودرس، تسریع در کپک زدگی، تشدید ضایعات و ایجاد بیماری گوارشی می‌گردد.

**۶** هنگام خرید نان ضروری است یک سفره پارچه‌ای به همراه داشته باشیم.

**۷** نانی که پس از سرد شدن با سفره حمل و



نگهداری شود، مطبوع‌تر و ماندگارتر خواهد بود؛

**۸** بین حرارت، رطوبت و کپک زدگی رابطه مستقیم وجود دارد؛ در نتیجه نان‌هایی که به صورت داغ بر روی هم دسته شوند، محیط مناسبی را برای فساد میکروبی و کپک زدگی فراهم می‌سازند.

**۹** استفاده از سفید کننده‌های شیمیایی مانند بلانکت در تهیه نان ممنوع است.

**۱۰** نان باید فاقد مواد خارجی شامل سنگ، شن، بقایای حشرات، مو و امثال آن باشد.

## بهداشت قند و فرآورده‌های آن:

فرآورده‌های قنادی و قند که منشأ آن شکر است مثل آبنبات و مربا، باید در محلی خشک و عاری از گرد و غبار نگهداری شود.

## بهداشت سبزی‌ها و صیفی‌ها

سبزی‌ها، جوانه غلات و محصولات سالادی که به صورت خام مصرف می‌شوند باید قبل از مصرف به شیوه صحیح سالم سازی شوند. دستورالعمل سالم‌سازی سبزی به شرح زیر است:

■ **مرحله اول:** شستشو، سبزی‌ها به خوبی پاک و شستشو شوند تا مواد زاید و گل و لای آن‌ها برطرف شود.

■ **مرحله دوم:** انگل‌زدایی، سبزی‌ها در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف‌شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرف‌شویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزی‌ها از ظرف خارج و با آب شستشو داده شوند.

■ **مرحله سوم:** گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چای‌خوری) قاشق پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل شود و سبزی‌ها به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شوند.

■ **مرحله چهارم:** شستشو با آب، سبزی‌ها گندزدایی شده و مجدد با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن‌ها جدا شود.

در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزی استفاده می‌شود باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گند زدایی سبزی مطابق دستورالعمل شرکت سازنده انجام شود.

سبزی و صیفی‌هایی که بعد از پختن مصرف می‌شوند باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو شوند و نیازی به گندزدایی نیست. در صورتی که سبزی به صورت بسته‌بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می‌شود، باید سبزی بسته‌بندی دارای پروانه ساخت باشد. در این صورت نیاز به سالم‌سازی سبزی نیست.



### تقلب در مواد غذایی

انجام هر یک از اعمال زیر تقلب در مواد غذایی محسوب می‌گردد:

- ۱ عرضه یا فروش یک جنس به جای جنس دیگر مثل فروش روغن آفتابگردان به جای روغن زیتون
- ۲ تقلب به منظور افزایش حجم و وزن مثل ریختن سنگ‌ریزه در حبوبات
- ۳ مخلوط کردن مواد مشابه با جنس، به منظور سوءاستفاده مثل افزودن آب به شیر یا روغن نباتی به روغن حیوانی
- ۴ تقلب در علایم تجاری
- ۵ تقلب به منظور پنهان کردن فساد مواد غذایی مثل ریختن جوش شیرین در شیر فاسد شده

### تاریخ تولید و انقضا

خریداران باید تاریخ تولید و انقضای هر محصول غذایی را از روی برچسب غذایی یا هر جای دیگری که این تاریخ‌ها بر روی بسته غذایی ذکر شده، بخوانند و به آن دقت کنند. این تاریخ‌ها معمولاً به ۳ شکل زیر قید می‌شوند:

- **تاریخ تولید:** تاریخی که محصول در کارخانه تولید شده است (گاهی ممکن است پس از آن تاریخ، محصول در انبار نگهداری شود)؛
- **بهترین تاریخ مصرف:** آخرین تاریخی که در آن، مصرف محصول می‌تواند واجد حداکثر کارایی و خواص و کیفیت باشد؛
- و
- **تاریخ انقضا:** تاریخی که بعد از آن دیگر محصول قابل مصرف نیست.



### مشخصات مواد غذایی بسته‌بندی شده مجاز

برچسب مواد غذایی به افراد کمک می‌کند هنگام خرید مواد غذایی، انتخاب‌های سالمی داشته باشند. در برچسب همه مواد غذایی، اطلاعات سودمندی درباره محتویات و میزان کالری هر خوراکی ذکر شده است. برچسب مواد غذایی بسته‌بندی شده مجاز باید دارای مشخصات زیر باشد:

- ۱ نام محصول
- ۲ نام و نشانی کارخانه یا کارگاه سازنده
- ۳ مواد تشکیل دهنده محصول
- ۴ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۵ شماره پروانه بهره برداری
- ۶ شماره ثبت
- ۷ تاریخ تولید و انقضای مصرف
- ۸ علامت استاندارد

محصولات غذایی علاوه بر این ۸ مورد باید برچسب نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای را که میزان قند، نمک، چربی کل و اسید چرب ترانس محصول را نشان می‌دهد و شامل سه رنگ سبز، قرمز و زرد است را داشته باشد.

## غذای سالم و ایمن

### راه کارهایی ساده برای نگهداری و پیشگیری از آلودگی غذاها

#### ۱ در مغازه

- تاریخ انقضای محصول را بخوانیم و مواد غذایی تاریخ گذشته را نخریم؛
- قوطی‌ها و بسته‌هایی را انتخاب کنیم که تورفتگی، شکاف، زنگ‌زدگی، سوراخ، برآمدگی و پارگی نداشته باشند؛
- مطمئن شویم محصولاتی که عبارت «در یخچال نگهداری شوند» روی آن‌ها درج شده، حتما در یخچال مغازه نگهداری شده باشند و مواد یخ‌زده نیز کاملا جامد باشند؛
- کارتون‌های تخم‌مرغ را باز کنیم و ببینیم آیا کامل، تمیز و خنک هستند یا نه؛ و
- مواد خوراکی و آشامیدنی یخ‌زده را مستقیماً به خانه بیاوریم تا بتوانیم آن‌ها را سریع در یخچال بگذاریم.

#### ۲ در یخچال

- دمای یخچال را زیر ۴ درجه سانتی‌گراد نگه داریم؛
- دماسنج فریزر را زیر منفی ۱۸ درجه سانتی‌گراد نگه داریم؛
- به برچسب‌های روی محصول غذایی و عباراتی مانند «تاریخ انقضا» و «در یخچال نگهداری شود» خوب دقت کنیم؛
- مواد غذایی و نوشیدنی‌ها را در قوطی‌های فلزی نگهداری نکنیم؛ و
- مواد غذایی و نوشیدنی‌هایی را که به شیوه‌های سالم تهیه یا نگهداری نشده‌اند، دور بریزیم. مواد غذایی مشکوک را هم همین‌طور.

#### ۳ در آشپزخانه

- قبل و بعد از آماده کردن غذا، دست‌های مان را حداقل ۲۰ ثانیه با آب گرم و صابون بشوییم؛
- سبزی و میوه را دور از گوشت، مرغ، ماهی خام و دور از تماس با لوازم و سطوحی از آشپزخانه نگه داریم که با مواد دیگر تماس دارند. این کار از آلوده شدن مواد غذایی به عوامل بیماری‌زای مواد غذایی دیگر جلوگیری می‌کند؛
- از اسفنج یا دستمالی جداگانه برای تمیز کردن سطوح چوبی استفاده کنیم و اجازه ندهیم این اسفنج‌ها یا دستمال‌ها با سطوح دیگر (مانند وسایل پخت و پز) تماس پیدا کنند؛
- زخم‌های مان را قبل از تهیه غذا، ببندیم یا دستکش پلاستیکی بپوشیم؛
- مواد غذایی یخ‌زده را در مایکروفر یا یخچال آب کنیم؛ نه در دمای معمولی اتاق؛
- میوه و سبزی را با آب تمیز بشوییم؛
- تا وقتی تخم‌مرغ‌ها سفت نشده‌اند، به پخت آن‌ها ادامه بدهیم؛
- از پخت کامل گوشت اطمینان حاصل کنیم؛
- مواد غذایی را که هنوز به‌طور کامل پخته نشده‌اند، نپوشیم؛ و
- به توصیه‌های روی بسته‌های محصولات غذایی توجه کنیم و عباراتی مانند «در یخچال نگهداری شود» یا «دستورالعمل نگهداری ایمن» را جدی بگیریم؛
- تخته و سطوحی که برای خرد کردن سبزی‌ها و مواد غذایی از آنها استفاده می‌شود، تمیز نگه داریم.



#### ۴ روی میز

- مواد غذایی پخته را در ظرف تمیزی برای سرو غذا قرار دهیم؛
- از ظروف و وسایلی که در هنگام آماده‌سازی غذا استفاده می‌شود (قاشق، بشقاب،...) برای سرو و میل کردن غذا استفاده نشود.
- وسایل آشپزخانه را قبل از استفاده بشوییم؛
- نگذاریم مواد غذایی پخته بیش از ۲ ساعت در دمای اتاق باقی بمانند؛
- مواد غذایی گرم را گرم و مواد غذایی سرد را سرد نگه داریم؛
- از مصرف آب‌میوه‌های پاستوریزه نشده، جوانه‌های خام، شیر خام پاستوریزه نشده و مشتقات آن خودداری کنیم؛ و
- گوشت، تخم‌مرغ، ماهی یا سایر غذاهای دریایی را هرگز به شکل خام یا نیم‌پز نخوریم.

## ۵ در رستوران



- رستورانی را که می‌خواهیم مشتری‌اش شویم، با دقت انتخاب کنیم؛
- اگر همبرگر یا کباب کوبیده سفارش می‌دهیم، تذکر بدهیم که به خوبی پخته شود و اگر هنوز وسطش خام است، حتماً آن را پس بفرستیم؛ و
- براساس قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، بهداشتی و آرایشی، کلیه رستوران‌ها و مراکز مشابه آن مورد بازرسی قرار می‌گیرند. در صورت مشاهده هرگونه مشکل و یا شکایت در مورد مواد غذایی، در اسرع وقت با بهداشت ۱۴۹۰ یا ۱۹۰ تماس بگیریم.

## رعایت اصول بهداشتی برای جلوگیری از آلودگی و فساد مواد غذایی



### بهداشت محیط

رعایت بهداشت محیط در محل تهیه، تولید، توزیع و نگهداری مواد غذایی مساله بسیار مهمی در تامین سلامت و ایمنی غذا است و از اصول آن عبارت است از:

- تهیه آب سالم کافی
- دفع صحیح زباله و مواد دفعی
- مبارزه با حشرات و جوندگان ناقل بیماری
- پیشگیری از ورود گرد و غبار و مواد خارجی در غذا

لازم به یادآوری است که بهترین شیوه مبارزه با مگس، سوسک و امثال آن‌ها نظافت مداوم محیط، نصب در و پنجره‌های توری، سرپوشیده نگاه‌داشتن و دفع به موقع زباله است. ضمناً با توجه به محل زیست سوسک‌ها، سرپوشیده نگاه‌داشتن مجاری فاضلاب و اجتناب از قرار دادن اشیای ثابتی که ممکن است پناهگاه سوسک شود، لازم است. انجام سم‌پاشی در محیط‌های تهیه غذا باید با کمال دقت صورت گیرد تا ظروف و مواد غذایی با سموم استفاده شده آلوده نشوند و افراد نیز در معرض آن قرار نگیرند. در مبارزه با موش، تله‌گذاری (پس از هر بار به دام افتادن موش لازم است تله مدتی در آفتاب قرار داده شود. این کار سبب می‌شود بوی خاصی که از موش در تله باقی مانده و مانع به دام افتادن موش‌های دیگر می‌شود برطرف گردد)، همچنین غیر قابل نفوذ کردن دیوارها، مسدود کردن راه ورود موش مثلاً از فاصله میان پایین درها و سطح زمین، قرار دادن مواد اولیه روی سکوهایی که با دیوارها فاصله دارند و قرار ندادن اشیای اضافی در انبار که ممکن است به عنوان پناهگاه، مورد استفاده موش قرار گیرد بسیار موثر و مفید است.

### بهداشت فردی افراد موثر در فرایند تولید غذا

بهداشت فردی عبارتست از رعایت دستورات و عادت‌های بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادت‌های غیربهداشتی که باعث می‌شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری‌زا قرار نگیرد و به بیماری ناشی از آن‌ها مبتلا نشود. بهداشت فردی در افرادی که غذا را آماده می‌کنند از اهمیت بسزایی برخوردار است. در مورد افراد شاغل در مکان‌های تهیه، تولید و توزیع غذا نیز علاوه بر رعایت موازین بهداشتی، داشتن کارت بهداشت باید مدنظر قرار گیرد. ضمناً باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بروی مواد غذایی که بدون پوشش است خودداری شود و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده گردد و در صورت وجود بریدگی یا زخم بر روی دست باید کاملاً پوشیده شود.



### رعایت بهداشت مواد غذایی از تهیه تا مصرف

پایش و کنترل بهداشتی مواد غذایی در کلیه مراحل تهیه، حمل و نقل، وسایل حمل و نقل، نگهداری، دستگاه‌های سرمازا، ظروف نگهداری و طبخ مواد غذایی، عرضه و فروش، آماده کردن برای مصرف و حتی هنگام مصرف ضروری است.

## اصول بهداشتی مواد غذایی

### ۱ رعایت بهداشت فردی

افرادی که در کار تهیه و توزیع مواد غذایی هستند باید بهداشت فردی را رعایت کنند. با توجه به این که انواع آلودگی‌های میکروبی، باکتریایی و انگلی از طرق مختلف و در اثر تماس با دست، ترشحات حلق و بینی و حتی لباس افرادی که تهیه و توزیع مواد غذایی را به عهده دارند به مصرف کننده منتقل می‌شود، باید نکات زیر مورد توجه قرار بگیرد:

- پوشیدن لباس تمیز در محل کار
- دور کردن زیورآلات از خود
- پوشاندن موی سر
- پوشاندن بینی و دهان هنگام عطسه و سرفه
- باندپیچی کردن خراش‌ها و زخم‌های روی انگشتان
- شستن کامل دست‌ها با آب و صابون قبل از تهیه غذا و بعد از اجابت مزاج
- کوتاه نگاهداشتن ناخن‌ها

### ۲ رعایت بهداشت غذا:

برای سالم بودن غذا نکات زیر باید رعایت شود:

- **خوب پختن غذا:** پخت کامل غذا موجب از بین رفتن میکروارگانیسم‌های بیماری‌زایی می‌شود که ممکن است در مراحل مختلف تهیه و آماده‌سازی وارد غذا شده، رشد و تکثیر یابند. زمانی پخت غذا کامل است که همه قسمت‌های آن حداقل ۷۰ درجه سانتی‌گراد دیده باشد.
- **داغ یا سرد نگاه داشتن غذا:** برای این که غذا سالم بماند باید به صورت کاملاً داغ (درجه حرارت ۷۰ درجه سانتی‌گراد و بالاتر) و یا کاملاً سرد (درجه حرارت زیر ۱۰ درجه سانتی‌گراد یعنی در یخچال) نگاه‌داری شود.

### ۳ رعایت بهداشت محیط آشپزخانه:

در محلی که برای تهیه و آماده‌سازی غذا استفاده می‌شود باید تمام اصول بهداشتی به‌منظور پیشگیری از انتقال بیماری‌های ناشی از غذای آلوده رعایت شود.

- تمیز نگهداشتن محوطه آشپزخانه از جمله شست‌وشو و نظافت کف، دیوارها، ویتترین، کابینت، آبچکان
- تمیز نگاهداشتن تخته و سطوحی که برای خرد کردن سبزی‌ها و مواد غذایی از آن‌ها استفاده می‌شود.
- به‌منظور جلوگیری از آلودگی مواد غذایی باید دقت شود که تمام سطوح مورد استفاده برای تهیه و آماده‌سازی غذا به‌طور مرتب کاملاً شسته شده و تمیز باشند.
- سینک ظرفشویی سالم، فاقد زنگ زدگی و همیشه تمیز باشد.
- ظروف و تجهیزات مورد استفاده در طبخ باید سالم و فاقد رنگ و دارای سطح صاف و به آسانی قابل تمیز کردن باشد.
- از ظروف مسی اندود نشده برای مواد غذایی اصلاً استفاده نگرده.
- از ظروف یکبار مصرف دارای شماره پروانه ساخت یا ورود استفاده گردد.
- محصولات گندزایی مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت یا ورود، تاریخ تولید و انقضا باشد.



# روش درست شستن دست‌ها

## در ۱۰ مرحله



**۱**

دست‌ها را خیس کرده و بعد  
آن‌ها را صابونی کنید.



کف دست‌ها را با هم بشویید.



بین انگشتان را در قسمت  
پشت بشویید.



بین انگشتان را از روبرو  
بشویید.



نوک انگشتان را در هم گرد  
کرده و به خوبی بشویید.



شست‌ها را جداگانه و دقیق  
بشویید.



خطوط کف دست را با نوک  
انگشتان بشویید.



دور میج هر دو دست را بشویید.



دست‌ها را با دستمال  
خشک کنید.



با همان دستمال بشیر آب را بپندید و  
دستمال را در سطل زباله بیاندازید.