## التغذيت

حاتية الشراءة الصحير علاقة الشراءة الصحير

## يزيد من خطر الإصابة بأصراض القلب والسكري والسرطان

## العلاقة بين التلوّث البيئي والتغذية

تعتبر المواد الكيميائية السامة والمعادن الموجودة في الهواء والمياه والتربة، والتي تتكون من جراء الحوادث الصناعية والتخزين غير السليم، ذات اثار سلبية ومضرة على الانسان والحيوان والطبيعة. نتيجة لذلك، قامت مجموعة من الباحثين البريطانيين باجراء دراسات وابحاث حول تأثير الملوثات البيئية والمواد الكيميائية الخطرة على كل من التغذية والصحة والبيئة

من المعروف ان التلوث في البيئة قد يزيد من خطر الاصابة بالامراض، من بينها امراض القلب وداء السكري من النوع الثاني والسرطان.

وفي حين يعاني الجميع من مشكلة عدم امكان التحكم دامًا بالابتعاد عن التعرض للتلوث، الا ان التغذية الجيدة يمكن ان تلعب دورا مفيدا ومهما، وقد تشكل حلا للمشكلة. السؤال المطروح هو: كيف يمكن الخيارات الغذائية الصحية ان تساعد على حماية الجسم من تأثيرات التلوث؟ وكيف

سنعرض في ما يلى انعكاسات اعتماد التغذية

الساسية، البروتين، المغذيات النباتية والدهون بية الاحادية غير المشبعة المسؤولة عن خفض الكولسترول الضار في الدم.

• تناول الاطعمة التي تحتوي على قدر كبير من الالياف.

في ما يلي اهم العناصر الغذائية القوية التي يجب تناولها لمكافحة اثار تلوث الهواء:

• فيتامين C: احد مضادات الاكسدة الاكثر قوة لاجسامنا. هذا الفيتامين القابل للذوبان في الماء موجود في جميع انحاء الجسم، وهو يعمل ضد الجذور الحرة المضرة للجسم. ويعد تناول فيتامين C من اساسيات وجباتنا اليومية، وهو امر في بالغ الاهمية للحفاظ على مستواه في الرئتين. ويحتاج البالغون الى 40 ملغ من هذا الفيتامين في اليوم. الى ذلك، يساهم فيتامين C ايضا في تجديد الفتامين تهديد الفتامين حيا الفتامين تهديد الفتامين حيا المناهدة على المتامين على المناهدة على المتامين على المناهدة الفتامين على المناهدة على المناهدة الفتامين على المناهدة الفتامين على المناهدة الفتامين على المناهدة المناهد

والصحة والبيئة المسلمة والبيئة المسلمة والبيئة المسلمة على تأثيرات التلوث، والبرزها: في ما يلى اهم العناص الغذائية القو

حمايته من الملوثات البيئية، وذلك من خلال:

• توفير مضادات الاكسدة ومغذيات مكافحة لا

- تحسين نظام المناعة في الجسم ما يساعد في

 تناول الاطعمة النباتية، مثل المكسرات والبذور،
 ما يجعل النظام الغذائي اكثر فائدة، ويساعد في الوقاية من الامراض المزمنة.

• تناول مصدر جيد للمعادن والفيتامينات مثل المغنيزيوم والفيتامن E.

• تناول مصدر جيد من الدهون الصحية

• الخضروات: مثل اوراق الكزبرة، البقدونس، الكرنب واللفت هي مصادر غذائية جيدة. يشار الى ان البيتا كاروتين يلعب دورا مهما للغاية في السيطرة على الالتهاب بسبب نشاطه المضاد للاكسدة. كما ان الجسم يعمل على تحويله الى

مِكن ايجاد البيتا كاروتين في:

فىتامىن A.

الخضروات الورقية مثل الكزبرة والخس والسبانخ، وهي اغنى مصادر البيتا كاروتين.
 اوراق الفجل والجزر، وهي مصادر جيدة للغادة.

الى ذلك، يمكن تناول المغذيات النباتية وهي مركبات مغذية وجدت في الاطعمة النباتية تزود الحسم:

- مضادات الاكسدة.
- المضادات للالتهابات.
- خصائص مضادة للورم.

كلها تساعد في الحماية من امراض القلب والسكتة الدماغية. وهي مقسمة الى مجموعتين هما: ستيرول النبات والبوليفينول.

الجدير بالذكر انه تم العثور على كل من سترول النبات و"Polyphenols" في المكسرات والبذور، الا انه يجب مراقبة الكمية التي نتناولها. فالكمية المسموحة في النهار هي حوالى 12 حبة من اللوز، او 24 حبة من الفستق، 7 نصفين من الجوز، او ملعقة واحدة من زبدة الجوز.

بالتالي فان FDA توصي بتناول المكسرات يوميا كجزء من نظام غذائي صحي.

ورغم فوائد المكسرات، الله انه يجب الانتباه الى كمية تناول المكسرات المملحة التي يضاف اليها الصوديوم، علما انه يمكن للتحميص ايضا ان يؤدي الى زيادة محتوى الدهون المشبعة من المكسرات والبذور.

كيف يمكن زيادة نسبة المكسرات والبذور في النظام الصحي؟

في ما يلى بعض الطرق التي تفيد:

استعمال الصنوبر كبديل عن المكسرات الاخرى. استعمال الضبوبر كبديل عن المكسرات الاخرى. استبدال الخبز المحمص بالبذور مثل بذور الشيا او الكتان، وهي بذور غنية بالالياف والدهون وبالعناصر الغذائية المهمة لصحة الجسم والدماغ، ويمكن اضافتها الى العديد من الاطعمة لزيادة قيمتها الغذائية.

## الشمندر الاحمر



قد يسأل البعض عن فوائد تناول الشمندر الاحمر الذي يحتوي على العديد من المركبات والعناصر الغذائية المهمة، من بينها:

- يزود الجسم الكثير من الفيتامينات والمعادن: مثل فيتامين C، وفيتامين B1، وفيتامين B2 وفيتامين B5 وفيتامين B6، وهو مصدر غني لحمض الفوليك بالاضافة الى عدد من المعادن كالمغنيزيوم، والمنغنيز، والفوسفور، والبوتاسيوم، والسيلينيوم، والزنك، والنحاس. القيمة الغذائية للشمندر: يحتوي الشمندر غير المطبوخ تقريبا على 88% ماء، و2% بروتين، واقل من 1% دهون؛ حيث تحتوي حبة الشمندر الواحدة بوزن (82 غ) على ما يأتي: 35 سعرة حرارية، ماء 71.82 غ، كربوهيدرات 7.84 غ، بروتين 1.32 غ، الدهون يألم عنه المغنيزيوم 19 ملغ وحمض الفوليك 89 ميكروغراما.
- الحماية من السرطان: لاحتوائه على مضادات الاكسدة لها قدرات وقائية ضد الخلايا السرطانية.
   يحافظ على صحة الكبد.
- يعزز عمل جهاز المناعة: فهو مصدر جيد لفيتامين C الذي يساهم في امتصاص الحديد.
- ي عرر على بهور المناف على الالياف. • يفيد مرضى الكولسترول: حيث يساعد الشمندر على التقليل من مستوى الكولسترول في الدم، وذلك لاحتوائه على الالياف.
- . • يعزز صحة الجهاز الهضمي: لان الشمندر يعد مصدرا جيدا للالياف، فيحافظ على الجهاز الهضمي من الامساك.
  - يساعد على زيادة تحمل العضلات وزيادة قوتها لدى مرضى قصور القلب.
- يساعد على توسعة الاوعية الدموية: لانه يساعد على خفض مستويات ضغط الدم.
- يحفز من تدفق الدم الى الدماغ ويقلل من الالتهابات داخل الجسم لاحتوائه على خصائص مضادة للالتهاب.
- الشمندر يعتبر مصدرا غنيا بالبوتاسيوم للحفاظ على العضلات والاعصاب، ويساعدها على القيام بوظائفها بالشكل الصحيح.
- يفيد مرضى السكري: اذ يحتوي على مضادات الاكسدة التي تساعد على خفض مستويات السكر في الدم، وزيادة حساسية الانسولين.

لكن يجب الانتباه الى ان الشمندر يحتوي على الاوكسالات (Oxalates) التي تعد السبب الاهم في تكوين حصى الكلى. لذلك يجب تقليل استهلاكه لمن يعانون من مشاكل في الكلى. تجدر الاشارة ايضا الى ان اوراقه تحتوى على الاوكسالات بشكل اكبر من جذوره.