

آنچه باید درباره استفاده از روغن‌ها بدانید

رئیس گروه بهبود تغذیه مرکز بهداشت خوزستان گفت: برای پیشگیری از افزایش کلسترول خون، باید به جای روغن حیوانی و چربی‌های جامد و نیمه جامد، از روغن‌های مایع مانند روغن زیتون، کلزا و روغن آفتابگردان استفاده شود.
مهنوش صاحب‌دل در گفت‌وگو با ایسنا، روغن‌های مناسب استفاده برای حفظ سلامت، اظهار کرد: روغن‌های نیمه جامد و چربی‌های جامد، حاوی اسیدهای چرب اشباع و ترانس هستند که سلامت را تهدید می‌کنند. چربی‌های جامد موجب افزایش کلسترول بد خون و گرفتگی رگ‌ها می‌شوند، بنابراین جایگزین کردن چربی‌های جامد حاوی اسیدهای چرب اشباع با روغن‌های مایع حاوی اسیدهای چرب ضروری، موجب کاهش غلظت کلسترول خون می‌شود.وی افزود: برای پیشگیری از افزایش کلسترول خون، باید به جای روغن حیوانی و چربی‌های جامد و نیمه جامد، از روغن‌های مایع مانند روغن زیتون، کلزا و روغن آفتابگردان استفاده شود.

مزایای روغن مایع

رئیس گروه بهبود تغذیه مرکز بهداشت خوزستان گفت: روغن مایع، فاقد کلسترول است و اسیدهای چرب غیراشباع بالایی دارد و به روغن حیوانی یا چربی‌های جامد ارجحیت دارد.



صاحب‌دل عنوان کرد: روغن‌های خوراکی مایع برای پخت غذا از جمله خورش و روی برنج و سالاد مناسب‌اند. استفاده از روغن‌های زیتون، کنجد، کلزا، ذرت، آفتابگردان و سویا به جای روغن‌های نیمه جامد و چربی‌های جامد توصیه می‌شوند.
بین انواع چربی، چربی‌های اشباع، بیشترین ارتباط را با ابتلا به سرطان دارند.
وی بیان کرد: بر اساس مطالعات انجام شده، دریافت چربی‌های اشباع از طریق تأثیر بر ترشح استروژن، موجب افزایش خطر ابتلا به سرطان سینه در زنان می‌شود.
صاحب‌دل افزود: برای پیشگیری از بیماری‌های قلبی عروقی و سرطان‌ها، کاهش

سلامت

دریافت چربی اشباع از منابع حیوانی مثل گوشت قرمز و لبنیات پرچرب می‌تواند بسیار مفید باشد.

صاحب‌دل عنوان کرد: نتایج سایر تحقیقات نیز نشان داده که دریافت چربی‌های ترانس موجب افزایش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود. روغن‌های مایع گیاهی که حاوی اسیدهای چرب ضروری‌اند، برای پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر مانند بیماری‌های قلبی عروقی و سرطان‌ها نیز مفیدند.
وی افزود: اسیدهای چرب ضروری با تأثیر بر کاهش کلسترول، برای سلامت قلب مفیدند. روغن زیتون هم به دلیل دارا بودن مقادیر زیاد ترکیبات با ارزش تغذیه‌ای بالا، از جمله اسید اولئیک، برای سلامت قلب و عروق مفید است.رئیس گروه بهبود تغذیه مرکز بهداشت خوزستان گفت: انواع روغن زیتون از لحاظ ترکیبات با یکدیگر متفاوت‌اند، به طوری که ارزش تغذیه‌ای روغن زیتون بکر از روغن زیتون مخلوط و روغن زیتون تصفیه شده بیشتر است.
وی افزود: روغن زیتون بکر به دلیل دارا بودن آنتی اکسیدان‌هایی مانند ویتامین E، بتاکاروتن و نیز مقادیر بالای اسید چرب ضروری اولئیک (امگا ۹) ارزش تغذیه‌ای بیشتری دارد.صاحب‌دل بیان کرد: توصیه می‌شود روغن مخصوص سرخ کردن برای مصارف دیگری مانند پخت و پز، سالاد و روی برنج کمتر استفاده شود زیرا اسیدهای چرب ضروری در روغن مخصوص سرخ کردن ناچیز است.

معجزه جعفری برای پاکسازی کلیه‌ها



بدن قرار می‌گیرند. افزون بر این، جعفری به پیشگیری از تشکیل

سنگ‌های کلیه و سنگ‌های صفراوی کمک می‌کند.

جعفری خواص ضد التهابی دارد

جعفری حاوی مواد فعالی مانند آپیزتین (Apigenin) است که یک عامل ضدالتهاب محسوب می‌شود. افزون بر این، جعفری حاوی مقادیر زیادی از فلاونوئیدها است که آنتی‌اکسیدان‌هایی قوی برای بدن محسوب می‌شوند. جعفری سرشار از ویتامین C و کوترستین است که آنتی‌اکسیدان‌هایی طبیعی و ضد التهاب هستند.

جعفری به حذف مواد زائد کمک می‌کند

علاوه بر فواید آن برای سلامت کلیه‌ها، جعفری حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها و مزایای مهم دیگر برای گوارش است. جعفری گوارش و عملکرد کلیه‌ها را به واسطه نقشی که در کل فرآیند حذف مواد زائد و سموم دارد، تحریک می‌کند.
اساساً، جعفری به بهبود گوارش کلی و دفع موثر مواد زائد کمک می‌کند.

افزون بر این، باید به این نکته توجه داشت که برگ‌های جعفری ضد نفخ هستند. در نتیجه، مصرف این سبزی به واسطه



شربت استفاده می‌شود.

همه ما دوست داریم لیمو ترش‌هایی که خریداری کرده‌ایم، تا چند هفته داخل یخچال تازه و پرآب باقی بماند؛ زیرا معمولاً پوست لیمو ترش بعد از گذشت چند روز خشک و چروک می‌شود و گاه رنگ پوست لیمو قهوه‌ای می‌شود و آب لیمو هم

با ۱۴ ماده غذایی التهاب مزمن را از بدن خود دور کنید



التهاب مبارزه می‌کند. سایر میوه‌ها و سبزیجات سرشار از سولفورافان شامل گل کلم و جوله بروکسل است.

ماهی: ماهی‌هایی مانند قزل‌آلا و سالمون سرشار از اسیدهای چرب امگا ۳ هستند و غذاهای ضد التهابی قدرتمندی به شمار می‌روند. مطالعات برخی محققان نشان داده که مصرف این اسیدهای چرب به مدت سه ماه در مبتلایان به گردن درد و کمردرد، التهاب را به میزان قابل توجهی کاهش می‌دهد.
حداقل هفته‌ای دو بار ماهی‌های چرب بخورید و برای مبارزه با درد ناشی از التهاب، روزانه یک عدد مکمل امگا ۳ بخورید.

پروتئین سویا: برخی محققان دریافتند که مبتلایان به استئوآرتریت، بویژه مردانی که ۴۰ گرم پروتئین سویا در روز به مدت سه ماه می‌خورند، درد کمتری دارند و راحت‌تر از کسانی که این پروتئین را دریافت نمی‌کنند، حرکت می‌کنند.
تحقیقات دیگر نشان می‌دهد که مصرف سویا با کاهش التهاب در زنان نیز ارتباط دارد.
آووکادو: کاروتنوئیدها و ویتامین E موجود در آووکادو از التهاب جلوگیری کرده و می‌تواند خطر ابتلا به برخی از انواع سرطان‌ها را کاهش دهد.

بعد از برش زدن به سختی بیرون می‌آید.

ما می‌خواهیم در این مطلب یک ترفند طلایی را برای تازه ماندن لیمو ترش در یخچال با شما در میان بگذاریم، پس با ما همراه باشید.

ترفند کاربری برای نگهداری از لیمو ترش تازه در یخچال

برای تازه نگه داشتن لیمو ترش به مدت طولانی کافی است یک کاسه بزرگ را با آب سرد پر کنید. اگر ظرف و کاسه شما در

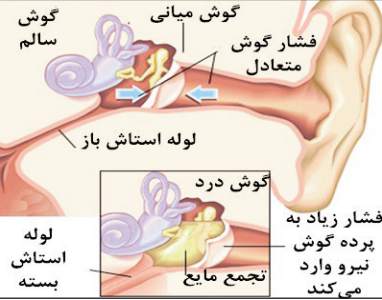
داشته باشد، بهتر است.

حالا لیمو ترش‌ها را داخل کاسه آب بیاندازید و در کاسه یا ظرف را ببندید و ظرف را داخل یخچال بگذارید.

لیمو ترش‌ها داخل آب سرد تا چند هفته همانطور تازه و پرآب باقی می‌مانند و هر بار که از آن استفاده کنید، انگار لیمو ترش تازه را از بازار خریده‌اید.

عامل اغلب عفونت‌های گوش

ویروس‌ها هستند



یک متخصص گوش و حلق و بینی گفت: عامل اغلب عفونت‌های گوش ویروس‌ها هستند و خوردن آنتی بیوتیک باعث بهبود عفونت نمی‌شود.

در برنامه ضربان شبکه سلامت سیما پدram برقی متخصص گوش و حلق و بینی، فوق تخصص گوش و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران در خصوص «گوش درد» به گفتگو پرداخت.

برقی با شروع این مطلب که گوش درد یکی از شکایت‌های شایعی است که متخصصین و پزشکان به عنوان یک درد شایع با آن روبه رو هستند، افزود: گوش دردها به دو دسته: با منشا گوش (گوش خارجی، میانی، داخلی ونواحی اطراف آن) و در نوع دوم: با منشا غیر گوش، که در این حالت ساختار گوش کاملاً سالم است و درد از دیگر مناطق دیگر بدن، که عصب مشترک با گوش دارند، به این منطقه ارجاع می‌شود، این نوع دوم از دردها بسیار شایعند و دردهای ارجاعی نام دارند.

مهمان برنامه در پاسخ به این سوال که آیا تنها منشا ایجاد گوش درد میکروب‌ها هستند، گفت: عامل اغلب عفونت‌های گوش میانی ویروس‌ها هستند و خوردن آنتی بیوتیک نه تنها باعث بهبود عفونت نمی‌شود، بلکه طولانی شدن سیر درمان را نیز به دنبال دارد. او به افراد هشدار داد: از خوردن خودسرانه آنتی بیوتیک‌ها اجتناب کنید، زیرا این کار، با ایجاد مقاومت میکروبی همراه است.

یافته جدید محقق ایرانی دانشگاه آمریکا:

چربی اطراف اندام‌ها

می‌تواند احتمال آلزایمر را

افزایش دهد



یک مطالعه جدید نشان می‌دهد افراد میانسالی که چربی شکمی زیادی در اطراف اندام‌های داخلی خود دارند، در معرض خطر بیشتر ابتلا به بیماری آلزایمر در سنین بالاتر قرار دارند.

به گزارش خبرنگار مهر به نقل از مدیسین نت، بر اساس یافته‌های جدید، این چربی پنهان شکمی که به عنوان چربی احشایی شناخته می‌شود، مربوط به تغییرات مغز تا ۱۵ سال قبل از بروز اولین علائم آلزایمر است.

برای این مطالعه، محققان اسکن مغز ۵۴ فرد بین ۴۰ تا ۶۰ سال را با میزان چربی شکمی، IBM، چاقی و مقاومت به انسولین مقایسه کردند.

این اسکن‌ها اندازه مغز افراد و همچنین سطوح آمیلوئید بتا و پروتئین‌های تاو را که قبلاً با آلزایمر مرتبط بودند، بررسی کردند.

دکتر مهسا دولتشاهی، محقق ارشد از دانشگاه والسنگتن، می‌گوید: «اگرچه مطالعات دیگری وجود داشته است که BMI را با آتروفری مغز یا حتی خطر زوال عقل بالاتر مرتبط می‌کند، اما هیچ مطالعه قبلی نوع خاصی از چربی را با پروتئین واقعی بیماری آلزایمر در افراد دارای شناختی عادی مرتبط نکرده است.» محققان دریافتند افرادی که چربی احشایی بیشتری در مقایسه با چربی موجود در زیر پوستشان دارند، سطوح آمیلوئید بالاتر در قشر پراکونتوس دارند، منطقه‌ای که در بیماری آلزایمر زود تحت تأثیر آسیب شناسی آمیلوئید قرار می‌گیرد.

به گفته محققان، این رابطه در مردان بدتر از زنان بود و اندازه‌گیری چربی احشایی بالاتر نیز با افزایش التهاب در مغز مرتبط بود. دولتشاهی گفت: «ترشحات التهابی چربی احشایی، برخلاف اثرات بالقوه محافظتی چربی زیر چربی، ممکن است منجر به التهاب در مغز شود که یکی از مکانیسم‌های اصلی در ابتلاء به بیماری آلزایمر است.»

این یافته‌ها می‌تواند به پزشکان در تشخیص و درمان افراد در معرض خطر ابتلاء به آلزایمر کمک کند.