

في تقرير صادر عن «منتدى السمنة الوطني» و«تعاونية الصحة العامة» ببريطانيا مجاربة السمنة بنظام غذائي مرتفع الدهون !

دعا تقرير صادر عن «منتدى السمنة الوطني» و«تعاونية الصحة العامة» في بريطانيا إلى إصلاح شامل في التوجهات الغذائية، لافتاً إلى أن التركيز على نظام غذائي منخفض الدهون فشل في معالجة أزمة البدانة في بريطانيا.

وحث التقرير على العودة إلى تناول اللحوم والأسماك والألبان والأجبان من جديد، وأيضاً تناول المأكولات الصحية التي تحتوي على نسبة دهون عالية مثل الأفوكادو. واعتبر أن «تناول الدهون لا يجعلك شخصاً بديناً».

وتسبب التقرير في ردود فعل قوية في الأوساط العلمية، خصوصاً مع اعتباره أن الدهون المشبعة لا تتسبب في أمراض القلب، كما أن الألبان كاملة الدسم ومنها الحليب واللبن والجبن، يمكن أن تحمي القلب. أما في ما يتعلق بالأطعمة المصنعة، فقليلة الدسم أو الكوليسترول أو التي تخفض الكوليسترول، فأشار إلى أن المطلوب تجنبها، كما لفت إلى أنه يتوجب على مرضى السكري من النوع 2 أن يتبعوا نظاماً غذائياً غنياً بالدهون عوضاً عن آخر يعتمد على الكربوهيدرات.

فضلاً عن ذلك، دعا التقرير إلى الابتعاد قدر المستطاع عن السكر، وعن عدّ السرعات الحرارية، والتخلص من الفكرة السائدة أن ممارسة التمارين الرياضية قد يساعد في تجاوز نظام غذائي سيئ، وقال إن البديل الصحي يكمن في اتباع نظام غذائي منخفض الكربوهيدرات المكثرة وعالي الدهون الصحية، ما يساعد بالتالي في فقدان الوزن ومنع زيادته، كما يقلل من خطر الإصابة بأمراض القلب.

ولم يقتصر الأمر على ذلك، بل قال التقرير إن اتباع نظام غذائي غني بالألبان كاملة الدسم مثل الجبن والحليب واللبن قد يقلص

في الواقع فرص الإصابة بالسمنة. وأكمل أن غالبية الأطعمة الطبيعية الغنية المتوفرة، مثل البيض والسلمك واللحوم ومنتجات الألبان والمكسرات والحبوب والزيوتون والأفوكادو، تحتوي على الدهون المشبعة، بيد أن التشويه المستمر لصورة الدهون الطبيعية، دفع

الكثير من الأشخاص إلى الابتعاد عنها على الرغم من فوائدها الغذائية. من جانبه، قال صامويل فلتهم من المكتب الإعلامي لـ«تعاونية الصحة العامة»، لـ«العربي الجديد» إن التقرير يشرح ماهية النظام الغذائي الحقيقي، ويقدم أدلة علمية، تقترح

التوقف عن تجنب الأطعمة المشبعة بالدهون والتركيز على استهلاك الطعام بشكله الطبيعي مهما بلغ مستوى الدهون فيه. وأضاف أن التقرير ينصح لتخفيض الوزن باتباع نظام غذائي منخفض الكربوهيدرات يعتمد على «الطعام الحقيقي».



7 أطعمة تعمل على تنظيم معدلات الهرمونات في الدم .. عليك بها



هناك أطعمة عدة يمكنها ضبط الهرمونات التي هي في أغلبها فواكه وخضروات تعمل على تنظيم معدلات الهرمونات في الدم لما تتمتع به من خصائص.

وقد ذكر الموقع الهندي «بولد سكاى» قائمة بهذه الأطعمة التي تتميز بوجود نسبة كبيرة من الألياف بها، وفي هذا السياق يأتي ذكرها تباعاً وهي كالتالي:

- 1 - الكرنب: من الخضروات التي تتميز بوجود نسبة كبيرة من الماء والألياف في داخلها ولذلك فهو نوع من الخضروات الصحية التي يمكن لها أن تضبط نسبة الهرمونات في الجسم، كما أن كل الخضروات التي تشبهه مثل «الخنس» تؤدي نفس الدور.
- 2 - الأطعمة المليئة بالألياف: مثل الحبوب والخضروات فهي ذات تأثير جيد جداً على نسبة الهرمونات في الجسم
- 3 - الأطعمة «الأورجانك»: الأكلات التي تأتي من مصدر طبيعي غير مشعب الهرمونات.

بالكيمويات، وهي الأطعمة التي يطلق عليها «أورجانك»، هي من الأطعمة التي تضبط نسبة الهرمونات في الجسم.

- 4 - البسلة: من الأطعمة التي تؤدي دوراً كبيراً في هذا الاتجاه، فاحتواؤها على الأستروجين يجعل منها نوع من الخضروات ذات الفائدة الكبيرة فيما يتعلق بضغط الهرمونات.
- 5 - الخضروات الليلية: من ضمن الأكلات التي يمكن الاستعانة بها في هذا الاتجاه، ومن ضمن أمثلتها السبانخ.
- 6 - الأطعمة المحتوية على أوميغا 3: ويمثلها الأسماك والتوتة والسالمون وهي أنواع من الأطعمة التي لا بد من تناولها لفوائدها الكثيرة ومن ضمنها ضبط الهرمونات.
- 7 - الفواولة: الأطعمة التي تحتوي على «الفلافونويد» هي من ضمن الأطعمة التي يمكن الاستفادة من أكلها لضبط الهرمونات.

تجنب التسمم الغذائي أثناء السفر بـ 4 طرق



«العربية نت»: إذا كنت من محبي السفر وعاشقي التلجج في المطاعم وأي شيء ربما يكون مصنوعاً بواسطة مياه الصنبور.

- 2 - الحرص على تناول الأطعمة المطهية
- 3 - الخضراوات الطازجة غير المطهية أحد أكبر مصادر الإصابة بالتسمم الغذائي حسب تقرير لمرکز مكافحة الأمراض والوقاية منها العام الماضي، لذا يتعين الحرص أثناء السفر على تناول الأطعمة المطهية في درجات حرارة عالية لضمان خلوها من البكتيريا الضارة.
- 3 - تجنب عربات الطعام الموجودة بالشوارع
- 4 - قلل من تناول الوجبات السريعة
- 5 - تجنب الشرب من ماء الصنبور
- 6 - تجنب الشرب من مياه الينابيع الجارية
- 7 - تجنب الشرب من مياه الينابيع الجارية
- 8 - تجنب الشرب من مياه الينابيع الجارية

حقائق فعالية .. عن عضلة القلب

لكل عضو في جسم الإنسان شأنه بالتاكيد، لكن بعض الأعضاء لا يمكن العيش من دونها وأهمها الدماغ والقلب. كثيرة هي الإشارات الثقافية إلى هذين العضوين، ولعل القلب يتميز أكثر فيها كون الصفة الغالبة عليه هي العاطفة. لكن، بعيداً عن الرومانسية ما الذي يتميز به القلب فعلاً وما هي الحقائق المميزة المرتبطة به بحسب موقع «مينز هيلث» الطبي؟

- يضخ القلب كل عشرين دقيقة نحو 100 لتر من الدم، أي أن كل ساعة واحدة يضخ القلب فيها 300 لتر من الدم، وهو معدل الإنسان اليومي الذي يتراوح ما بين 7200 لتر و7700. معدل هائل خصوصاً إذا ما عرفنا أن الإنسان العادي لا تتجاوز نسبة الدم في كتلة جسمه 8 في المائة. كل هذه الدماء التي تحرك الدورة الدموية في كل الجسم وتصل إلى كل خلية فيه يأخذها القلب من الأوكسجين الخارج عن طريق الرئتين.

إذا أردت أن تعيش بعيداً عن البدانة إليك ما يأكله .. «الرشيقون»

لا يأكل الأشخاص الرشيقون عادة الجزر والكرفس فقط كما يتخيل بعضهم. هناك العديد من أنواع الطعام التي يفضلونها، والتي تعطي نتائج جيدة دائماً على صعيد المحافظة على الرشاقة، خصوصاً أنهم لا يأكلون كميات كبيرة؛ فالعدة الصغيرة تتسع لكمية صغيرة من الطعام. على هذا الأساس، يعرض موقع مجلة «ريدرز دايجست» الأميركية، 6 أنواع طعام وشراب يتناولها الرشيقون كالآتي:

- منتجات الألبان: دراسات كثيرة تدعم هذه الفرضية.

يشير باحثون من جامعة «هارفارد» تابعوا عادات الأكل لـ7000 شخص، على مدى 3 سنوات، إلى أن من تناولوا منتجات الألبان منخفضة الدسم أو خالية الدسم من مشتقات الحليب مرتين في اليوم على الأقل كانوا أقل عرضة للسمنة بنسبة 37 في المائة من غيرهم. وتساعد المستويات العالية من الكالسيوم في عملية الأيض خصوصاً لجهة التخلص من الدهون.

- الشوفان: يتناول الرشيقون دقيق الشوفان الغني بالألياف صباحاً، مع العلم أنه ينشط عملية الأيض لديهم، ويبقيهم من دون جوع حتى الغداء.

وجدت إحدى الدراسات أن الأشخاص الذين تناولوا أقل من ستة غرامات من الألياف كانوا أكثر سمنة بـ3.6 كيلوغرامات من أولئك الذين تناولوا ما لا يقل عن 11 غراماً، على مدى فترة 10 أعوام.

- الأفوكادو: إذا كنت تعتقد أن الأفوكادو من المأكولات الدهنية ولا يمكن لأكله فقدان الوزن، يجب أن تعيد النظر. وجدت دراسة طبية أن من تناولوا نصف حبة أفوكادو في وجبة غذائهم، لم يشعروا بالجوع مدة أطول بعد الغداء، وكانوا أقل رغبة في الأكل مقارنة

بغيرهم. في الأفوكادو دهون صحية تساعد في المحافظة على استقرار مستويات السكر في الدم.

- الفلفل الحار: وجد علماء من جامعة «يوردو» أن الأشخاص الذين يتناولون الفلفل الأحمر الحار في وجبات طعامهم يميلون بنسبة أقل إلى المأكولات الدهنية والمملحة والسكرية. كذلك، يعزز الفلفل الحار عملية الأيض.

- الشاي الأخضر: بدلاً من القهوة أو الصودا، يتناول الرشيقون الشاي الأخضر باستمرار. وجدت دراسة يابانية أن الأشخاص الذين شربوا خمسة أكواب

