مطالعه تحلیلی بررسی اسیدهای چرب اشباع، به عنوان شاخص مهم در بروز بیماری های قلبی عروقی در شریینی های سنتی ایران
نداضوی، ابراهیم، رحیمی، زهراء اسفندیاری، شاکریان، امیر
مقدمه: تحقیق نامناسبی یکی از دلایل ابتلا به بیماری های قلبی عروقی، کبد چرب غیرکلیکی، مقاومت به انسولین و دیگر بیماری های قلبی عروقی است. مصرف اسیدهای چرب اشباع بالا در ارتباط با افرادی است که مصرف اسیدهای چرب غیرکلیکی، مقاومت به انسولین و... است. این مطالعه با هدف گردآوری اطلاعاتی از افرادی که مصرف اسیدهای چرب اشباع در شریینی های سنتی ایران انجام گرفته است.
روش بررسی: در کل 369 نمونه از بین استادان و دکتران غربی (کمتر از 20%) انتخاب گردید. بیشتر نمونه ها (60%) در بین میزان 0-35 واحد میزان اثر غیر درصدی بیماری های قلبی عروقی در شریینی های سنتی ایران انجام گرفته است.
نتیجه گیری: با توجه به بار دادن تعداد افرادی که در جامعه افرادی که مصرف اسیدهای چرب اشباع در بین میزان اثر غیر درصدی بیماری های قلبی عروقی در شریینی های سنتی ایران انجام گرفته است.

واژه های کلیدی: اسیدهای چرب اشباع، شریینی سنتی، بیماری های قلبی عروقی، کروماتوگرافی گازی

ارجاع: قضاوت ندا، ابراهیم، رحیمی، زهراء اسفندیاری، شاکریان، امیر. مطالعه تحلیلی بررسی اسیدهای چرب اشباع، به عنوان شاخص مهم در بروز بیماری های قلبی عروقی در شریینی های سنتی ایران. مجله علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی برد، طرح بیست و ششم شماره نهم، آذر 1397، صفحه 28-37.
کلسترول LDL و زیست فشار خون دیابتولیک آن را می‌شود و به منظور رشد و بلوغ بهتر کودکان، توصیه شده است که اسید چرب اشاع در زمینه غذایی آن‌ها کاهش یابد (9). با دنبال آن‌ها اثبات شد که اسید‌های چرب اشاع بر سلامت بدن، مطالعاتی بسیاری در گروه‌های مختلف در خصوص ارزیابی آن‌ها در محصولات غذایی انجام گرفته است (10-14) و حتی در برخی کشورها، راهکارهایی در جهت کاهش میزان جریب‌های جامد در مواد غذایی به کار گرفته شده است، از جمله تصمیم حجاری استفاده از این چرب‌های غیر لمینوسپراتور (Monounsaturated) اسید‌های چرب نک غیرشیاهی (Polyunsaturated) (FattyAcids: MUFAs و چند غیرشیاهی (FattyAcids: PUFAs)، اقدامات داخلی از صنعت کندنگان محصولات غذایی در جهت کاهش استفاده از جریب‌های جامد و نیز لازم و کردن بر پایه‌های نشان دهنده میزان این چرب‌های (15). مطلق با مصرف غذای قلبی آماده نوع نهشده است که اسید چرب اشاع، حداکثر وزن‌های 5 تا 6 درصد از کالری یک رژیم غذایی را تشکیل دهد و برای کاهش نرخ نیاز وزن‌های حدود 2000 کالری نیاز دارد زیرا از 120 واحد از برخی اشاع باشد که برای حدود 13 گرم چرب اشاع در روز است (2) در ایران، از هر 120 مورد مرگ، 60 مورد ناشی از (Coronary heart disease, CHD) بیماری‌های قلبی- عروقی است (16). نعیمیت اخور گرفتگی و مصرف از مقداری توصیه شده رنگ‌های هیدروزه شده با مقدار زیادی ایزومرترات و نیز مصرف اسیدهای چرب اشاع، از علل عمدی بروز قاضی و بیماری‌های مزمن از جمله دریافت و انواع سرطان‌هاست (17). عدم بررسی گذشته ای بر روی بروز محصولات که به توان اطلاعات کافی را از نظر انرژی و چربی به مصرف کننده منتقل کند یک دلیل در کاهش سطح سلامت جامعه می‌باشد، به این دلیل که برجسته‌ترین علایه از فضاهای اطلاعات کندنگان از میزان و نوع ترکیبات محصول مصرفی، می‌تواند اینکه‌ای برای
امدیه‌های چرب اش‌باع در شریعتی‌های سنتی ایران

تولید کننده‌ها عناصر غذایی باشند تا برای کاهش میزان چربی‌های جامد در محصولات خود نشان دادند (۲). گزارشاتی
مندب برای افزایش لوله‌سازی چرب اش‌باع و ترانس در محصولات بدون بروپسی‌گذاری در مقایسه با محصولات
صتر درایر بروپسی تثبیت شده است (۱۸،۱۳). بنابراین یکی از اهداف این تحقیق مقایسه میزان اسید چرب
اش‌باع در شریعتی‌های سنتی عرضه شده بوده که با
انواع صنعتی‌های است، از طرفی مصرف سرانه مواد قند مانند
شریعتی، شکلات، دسر، استی، در ایران ۶۶ گرم در روز بروارد
شد است، در حالی که سازمان بهداشت جهانی مصرف ۲۵ گرم
مواد قندی در روز را توصیه می‌کند (۱۹). با توجه به مصرف
نایل این محصولات و این که بخش قابل توجهی از ترکیبات
شریعتی از اسیدهای چرب اش‌باع تشکیل شده است، که
می‌تواند با تغذیه شیوع بیماری‌های غیر ایکسپوزیت
از میزان و انواع اسید‌های چرب اش‌باع در شریعتی‌های سنتی ایران
اجم گرفته است.

مثال‌های محدودی در ایران در رابطه با ارزیابی اسید
چرب اش‌باع محصولات غذایی کوناگون انجام گرفته است که

جدول ۱: ترکیبات انواع شریعتی‌های سنتی به هر ماه منشا

<table>
<thead>
<tr>
<th>ترکیبات</th>
<th>منشا</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>لای خارجی مشکل (لای خارجی)</td>
<td>یوز</td>
</tr>
<tr>
<td>مغز، شکر، رون، شکری، تخم مرغ، شیر، بازی شیرگلاب، آب</td>
<td>ژیر</td>
</tr>
<tr>
<td>نان برثی</td>
<td>زرد</td>
</tr>
<tr>
<td>شیری-نارگیل</td>
<td>گلیان</td>
</tr>
<tr>
<td>خرما، خرما، شکر، شکری، تخم مرغ، شیر، گلاب، شیر، شیر</td>
<td>ژیر</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
<tr>
<td>کلمه</td>
<td>لاهم</td>
</tr>
</tbody>
</table>

مجله دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی شهید صدوقی پردیس
دوره دوم و دهم، شماره نهم، آذر ۱۳۹۷

[DOI: 10.18502/ssu.v26i9.462]

Downloaded from jsusu.ssu.ac.ir at 17:59 IRDT on Wednesday April 15th 2020
ندارو آب و شام

منظره از شیئی سنتی، شیئی های هست که تحت نظر سازمان غذا و دارویی بوده و بر روی آن شماره پوشه به شناسه نظرات کارگاه‌های تولیدکننده فراورده‌های غذایی و آشامیدنی درجه شده‌اند. شیئی‌هایی (فله‌ای) قاچاق شماره پوشه شناسه نظرات بوده و تحت نظرات سازمان غذا و دارویی است. با توجه به این که فرآیند عرضه شیئی‌های سنتی با بهبود و تحت نظر سازمان غذا و دارو، امیر نوبای است، پتانسیل در این مطالعه، تهیه کننده، نان خرمری و کیک کمکی علاوه بر نمونه‌های عرضه به صورت فله‌ای نمونه‌بندی نیز در سطح عرضه شد، با بررسی میانگین نمونه‌هایی با بهبود و بدون بهبود فقط در آن از نوعی از شیئی‌ها مصرف شد.

2 استخراج جریبی

این مرحله با استفاده از روش رسماً ویابش هفتم AOAC انجام شد (24). میزان 240 - 1000 گرم از هر نمونه توزین و سیس هموار شد و از آن فرآوری بدون بخار در همراه با مخلوط حاصل به مدت 5 زره در مکانیسم اختلال داده و سپس با استفاده از کاف تهیه شد. به منظور تبخير حلول‌ها، در نهایت عرضه به دست آمده از هر نمونه به منظور حذف رطوبت به مدت 30 دقیقه در دمای 105 °C قرار داده و مجدداً صاف شد.

3 متیل‌الکسیس اسید چرب

میزان 6 میلی لیتر محلول 2 هگران و میلی لیتر هیدروکسید بیان‌شده مطلوب 2 مولار به قطعی از نمونه‌ها استخراج شده در محلول قبل آفودو و مخلوط حاصل تند در سطح مغذی داشته که در شیئی‌ها به آب و میوه به همراه می‌آید.
امیدهای چرب اشباع در شب‌های سانتی ایران

مدت زمان لازم برای تامین یک برای هر نمونه ۴۷/۵ دقیقه به طول انجامید. آنالیز مدل‌ها استاندارد و نیز نمونه‌های تریک‌شده، نیز یکی از آنها با استفاده از نرم‌افزار ANOVA (YL-Clarity) انجام گرفت. انواع امیدهای چرب اشباع را به طور پیوسته در این تحقیق بررسی شدند. در جدول ۲ نشان داده شده است که نمونه‌های ۹ میلی‌متر بیشترهای امیدهای چرب وجود دارد از نوین امیدهای چرب اشباع در آزمایشگاه‌های همکار وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد (آزمایشگاه زاگرس، شهرکرد) انجام گرفت.

تجزیه و تحلیل آماری

آماری آماری داده با استفاده از نرم‌افزار SPSS نشان دهنده انجام چرب، میانگین‌ها و تفاوت معنی‌دار در امیدهای چرب محاسبه شد. با توجه به آنکه داده‌ها نزولی نمایند، آزمون غیرپارامتریک Mann-Whitney برای مقایسه میانگین‌های مورد استفاده قرار گرفت. در کمتر از ۰/۰۵۰ از نظر P-values آماری معنی‌دار بود.

توجه نتایج حاصل از این امیدهای چرب اشباع در شب‌های سانتی ایران در جدول ۲ نشان داده شده است. همان طور که مشاهده می‌شود، بالاترین میانگین امید چرب اشباع در شب‌های سانتی ایران گزارش شده است. با استفاده از میانگین که میانگین نمونه‌های برای هر نمونه‌ها نیز در هر یک از موارد معنی‌دار بود.

نتایج

ملاحظات اخلاقی

بروزرسانی این تحقیق توسط دانشگاه آزاد شیراز تایید شده است (شناسه اخلاقی: IAU.SHK.REC.207.002).

IR.IAU.SHK.REC.207.002

دوره بیست و ششم، شماره نهم، آذر ۱۳۹۷

مجله دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی – دانشگاه شهید سadooی بزرغ

۷۷۲
جدول 2: اسید چرب اشباع (سیالوگی: انحراف معیار) در شرکت‌های سنتی ایرانی با استحکام بدنی و بدون استحکام بدنی

<table>
<thead>
<tr>
<th>SFA/Fat</th>
<th>18</th>
<th>24</th>
<th>36</th>
<th>54</th>
<th>81</th>
<th>120</th>
<th>180</th>
<th>240</th>
<th>360</th>
<th>540</th>
<th>810</th>
<th>1200</th>
<th>1800</th>
<th>2400</th>
<th>3600</th>
<th>5400</th>
<th>8100</th>
<th>12000</th>
<th>18000</th>
<th>24000</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

- مجموعه
- P-value

دو بیست و ششم، پنجمه نهم، آذر 1397

مجله دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد


do: 10.18502/ssu.v26i9.462
<table>
<thead>
<tr>
<th>کال</th>
<th>تعداد</th>
<th>گروه</th>
<th>P-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>کل</td>
<td>184</td>
<td>0.32</td>
<td>P-value</td>
</tr>
<tr>
<td>شهریه کدرگر</td>
<td>9</td>
<td>0.83</td>
<td>P-value</td>
</tr>
<tr>
<td>شهریه نارنگی</td>
<td>9</td>
<td>0.83</td>
<td>P-value</td>
</tr>
<tr>
<td>شهریه شبیه</td>
<td>9</td>
<td>0.83</td>
<td>P-value</td>
</tr>
<tr>
<td>شهریه نارنگی</td>
<td>9</td>
<td>0.83</td>
<td>P-value</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* المواد لیستی: SFA، تولید شیر در ایران (2015)*
ندا قضاوی و همکاران

بحث

راج بودن مصرف شرینی در بین مردم ایران و ارتباط آن با بروز بیماری‌های متفاوت به‌نام ابتلا به بیماری‌های CHD با اسید‌های قرب تولید را به‌عنوان یکی از دو عامل اصلی این مصرف مطرح کردند. در این مطالعه، از جمله اسید‌های مصرفی از صنعت‌های مختلف، این اسید‌های قرب تولید را به‌عنوان یکی از قدیمی‌ترین اسید‌هایی که در بدن انسان به‌عنوان یکی از بخش‌های اصلی سلول‌ها و سایر بخش‌های بدن استفاده می‌شود، به‌ Tài

مجله دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی – درمانی شهر حیدریه وزرداری به

دوره بیست و ششم، شماره نهم، آذر ۱۳۹۷

۷۷۷
دره بیست و ششم، شماره نهم، آذر 1397
مجله دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی – دانشگاه شهید صدوقی بروز

اسیدهای جرب اشباع در شیرینی‌های سنتی ایران

فراوانی درصد اسید جرب اشباع را در 14 نوع از 19 نوع بیسکوینت‌های آزمایشی شده دار با تعداد 123. اسکدری و همکاران (1395) نیز در ثبت نتایج پاسخ، گزارش کردند که

الامینیکی اسید بیشترین میزان اسید جرب اشباع داشت و

بیشترین میزان آن در فراورده بکر دلته بروز پزشکی شد

و همکاران (1396) طی 29 سال بررسی و در Zong, (23) نظر داشتند افراد مصرف کننده نشان دادند که مصرف

اسیدهای جرب اشباع لوریک اسید (C12:0)، ماپرستیک

اسید (C14:0)، والی کلسترول اسید (C16:0) و استرایک اسید (C18:0) با خارطه بیش‌تر همراه هستند (27). لوریک (C18:0) اسید (C12:0) کلسترول Rا کاهش می‌دهد. ماپرستیک

ولی کلسترول Rا کاهش می‌دهد. والی کلسترول

اسید (C16:0) و پالمن گرضی استرایک اسید (C18:0) در بالینه و یا بالینه درکل گی بر نسبت

کلسترول Rا کاهش می‌دهد. دانیل (1397) علاوه بر این اسید

ماپرستیک با داشته در رژیم غذایی خارطه باعث می‌شود

دو با رالا می‌برد (26). استرایک اسید (C18:0) در مقایسه با

سراب اسید‌های جرب اشباع سطح کلسترول Rا کاهش

یافتنی در فاکتورن کلسترول LDL تکنیکی دارد (23), پاویرین LDL کلسترول كلی کلسترول بالاتری از روز

CHD اثری در به روز CHD احتمالاً با دلیل تغییر ماهیت

اشباعی آن به کلیت موسیعیت است (1). 

پاویرین با نهایت داشت که توصیه رای دشی در خصوص

کاهش مصرف جرب اشباع، با نظر گرفتن کلسترول LDL و

CLD و کلسترول غير اشباع (CHD) به منظور کاهش خطر

سیرتی کلسترول LDLC هنوز کاملاً محقق (31) نگرانی در مورد افراز کلسترول LDLC مشخص نیست.

تشکیل کردن یک ویژه جرب دامیری در سیستم LDLC و

CLD باعث تولید همچنین حیاتی اشباع در بسیاری از

غناه شده است و جایگزینی متعادلی برای این نوع

چربی‌ها پیشنهاد شده است، بر خرید موارد، استفاده از

روغن‌های گرم‌سیری (بیم، کربن و نخل) به دلیل حالت

جاده و پایداری چربی پیشنهاد شده است که با وجود دارا بودن

میزان بالای اسیدهای جرب غیرابعاد، هم‌چنین در آن چربی‌های اشباعی هستند که باعث افراز کلسترول LDLC می‌شوند. جرب اشباعی در شیرینی‌های سنتی ایران به‌طور کلی در میان باید باشد.
برچسب گذاری می‌تواند انگیزه‌ای برای تولید کننده‌ها و حصولات غذایی باشد تا میزان قبیلی نمایند یا در محصولات غذایی باشد. در این صورت، که‌ها و مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذایی، به‌طور خاص مصرف‌های غذا...
تحقیقاتی مشابهی در رابطه با بررسی صحت اعداد درج شده از جریب و اسید جریب ترکز بر جنس موادغذایی ضروری به نظر می‌رسد.

نتیجه‌گیری

در این مطالعه از میان انواع شیرینی‌های سنتی، لوز، بافلو، سوهان و قطع داری چربی اشباع بالاتری بویدن (بیش از ۵۰% از اسید جریب اشباع) و از آن جایی که بعضی از این شیرینی‌ها مصرف بالاتری در بین مردم ایران دارد، لازم است که توسعه‌های جدی در حضور مصرف آنها به‌طور پیاده‌سازی شود. کیک‌زندی و نان خرمیابی با دارا بودن میزان پایین‌تری از چربی اشباع، نسبت به سایر شیرینی‌ها، نسبتاً سالم تر گزارش می‌شود. با این حال با توجه به این که گاهی تعداد مصرف شیرینی در روز بیش از یک عدد است، با مصرف آنها باید با احتیاط انجام شود. از آن جایی که حذف جریبی اشباع از ترکیبات سازنده شیرینی‌ها و مخصوصاً فندی در عمل غیر ممکن است، اقداماتی از جمله افزایش آگاهی مصرف کننگان از اثرات ضرر این نوع‌ها بر سلامت بدن و همچنین انتقال اطلاعات واضح به مصرف کننگان، از طریق برجست گذاری ماده

References:


17- Temesgen M. Non-Communicable Diseases associated with eating bad fat. 2015;1-33.


Analytical study of saturated fatty acids as an important indicator of cardiovascular disease in Iranian traditional sweets

Neda Ghazavi 1,3, Ebrahim Rahimi 1,2,3, Zahra Esfandiari 2,4,5, Amir Shakarian 2,3

Introduction: The inappropriate nutrition is one of the reasons for non-communicable diseases. Consumption of a variety of sweets with high saturated fatty acids content is associated with an increased risk of cardiovascular disease, non-alcoholic fatty liver, insulin resistance, and so on. This study was conducted with the aim of collecting information on the types and amount of saturated fatty acids in Iranian traditional sweets.

Methods: A total of 369 samples (packed and unpacked) from 23 types of Iranian traditional sweets were randomly purchased from different brands in Isfahan supermarkets and their saturated fatty acid content was measured by gas chromatography.

Results: The total average of the saturated fatty acid content of all samples was 38.6% in total fat. The highest amount was found in Loz (92.4%) and the lowest content was measured in Nan-kormai and cake Yazdi (less than 20%). Most of the samples (80.5%) had 20-50% of saturated fatty acids. Saturated fatty acids of C16:0, C18:0 and C20:0 were found in all samples and C16:0 had the highest total mean of saturated fatty acid (25.9%). The labeling of some sweet products was associated with reduction in their saturated fatty acid content.

Conclusion: Considering the high level of saturated fatty acids in some types of Iranian high consumption sweets, mandatory labeling of traditional sweets in order to enhance the consumer's awareness of the solid fats content as well as the consumer's awareness of the harmful effects of these fats on the body health can be effective in preventing various diseases, including cardiovascular diseases.

Keywords: Saturated fatty acids, Traditional sweet, Cardiovascular diseases, Gas chromatography.


1Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran
2Department of Food Hygiene and Public Health, Faculty of Veterinary Medicine, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran
3Research Center of Nutrition and Organic Products (R. C. N. O. P), Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran.
4Department of Food Science and Technology, School of Nutrition and Food Science, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran
5Graduated in PhD of Food Science and Technology, Department of Research and Development, Department of Food and Drug, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran
*Corresponding author: Tel: 09133278377, email: ebrahimrahimi55@yahoo.com