

عنوان مقاله:

اسیدهای چرب ترانس و تاثیرات آن بر سلامت افراد

محل انتشار:

اولین کنگره سبک زندگی سالم (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

آیدا آقایی - عضو کمیته تحقیقات دانشکده علوم پزشکی لارستان

خلاصه مقاله:

مقدمه: چربی منع انسدادی ابری بدن است. چربی‌ها هم در غذاهای گیاهی و هم در غذاهای حیوانی بافت می‌شوند. مصرف متعادل چربی‌ها برای رشد و نمو مناسب و حفظ سلامت مهم است. نوع چربی وجود دارد: چربی‌های اشباع شده و چربی‌های غیر اشباع. هیدروژنه شدن روغن‌های گیاهی منجر به تشکیل چربی‌های ترانس صنعتی با چربی‌های نیمه هیدروژنه می‌شود. روش کار: این مطالعه از طریق یک مرور سیستماتیک در سال ۲۰۲۲ انجام شد. مقالات استخراج شده از پایگاه‌های اطلاعاتی PubMed، Google Scholar، SID، اطلاعاتی Science Direct با استفاده از کلمات کلیدی: "عوارض سلامتی"، "روغن‌های نیمه هیدروژنه" و "اسید چرب ترانس صنعتی" و محدودیت زمانی ۱۳۰۲۰ لغایت ۲۰۲۲ گردآوری شده است. عنوانی و چکیده مقالات توسط محقق مورد بررسی قرار گرفت و سپس از مقالات منتخب که دارای معیارهای ورود بودند به عنوان متن کامل در پژوهش استفاده شد. نتایج: در مجموع ۳۵۰ مقاله بازیابی و ۸ مقاله برای بررسی متن کامل انتخاب شدند. نتایج این مطالعه نشان داد که بین مصرف اسیدهای چرب ترانس صنعتی و بروز بیماری‌های قلبی عروقی رابطه مثبت وجود دارد. این چربی‌ها بر روی مغز و سیستم عصبی تأثیر منفی می‌گذارند. اسیدهای چرب ترانس رژیم غذایی وارد غشاء سلولی مغز شده و بر ارتباط نورومن‌ها تأثیر می‌گذارد و در نتیجه عملکرد مغز کاهش می‌یابد. نتیجه گیری: اجتناب از چربی‌های ترانس به طور کامل دشوار است. با توجه به اثرات نامطلوب اسیدهای چرب ترانس بر سلامتی، وجود برچسب مواد غذایی که انواع اسیدهای چرب به ویژه اسیدهای چرب ترانس را مشخص می‌کند، پیشنهاد می‌شود. علاوه بر این، آموزش و آگاه‌سازی افراد از دوران کودکی در انتخاب صحیح مواد غذایی منجر به داشتن زندگی و در نتیجه ان جامعه سالم تر می‌گردد.

کلمات کلیدی:

اسید چرب ترانس صنعتی، عوارض سلامتی، روغن‌های نیمه هیدروژنه

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1824882>
