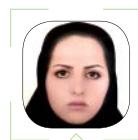


## جام خوارک

## پروپرتوئیک و پری بیوتیک را بشناسید



دکتر ساره پیروزی

قهقهی

درین مخصوص

لبنی با برندهای

مختلط، احتمالاً همه

ما فرآوردهای

پروپرتوئیک، پری بیوتیک

و سیمپرپوتیک را در

قفسه‌های

متخصص صنایع

غذایی

لازم است تفاوت بین

فروشگاه به انتخاب و خرید این محصولات

اقام کرد.

غذاهای پروپرتوئیک، پروپرتوئیک،

میکروارکانیسم‌های (باکتری و مخم) زندگ

و فعالی هستند که با استقرار در بخش‌های

مختلف بدن (اساساً روده)، به تعداد مناسب،

تاولید اسید و ترکیبات ضد میکروبی، سبب

ایجاد توازن بین معیوبت میکروب‌های

سودمند و مضر شد و خواص سلامت بخش

خود را بر انسان اعمال می‌کند. پروپرتوئیک‌ها

دارای بدنی دندس طاطی، تقویت سیستم

ایمنی، بهبود عملکرد روده، کاهش سطح

کلسترول خون و مهار باکتری‌های مضر

سیستم گوارشی هستند. مصرف این

فرآورده‌های داردای اختلال «خدم تعمل

لاکتون» توصیه می‌شود. در این افراد آنژیم

تجزیه کننده لاکتون شیر (قند شیر) وجود ندارد.

پروپرتوئیک‌ها لاکتون را با اسید لاتکنیک تبدیل و

صرف این فآورده را برای این افراد امکان‌پذیر

می‌کند. همچنین محصولات پروپرتوئیکی

حاوی مقادیر قابل توجه املال و ویتامین‌های

خانواده‌ی «پی» هستند.

غذاهای پروپرتوئیک پروپرتوئیک اجزای غذایی

غیرقابل ضمیمه هستند که سلامت را

تحريك رشد بافعالیت یک یا چند گونه باکتری‌ای

مفید موجود در روده بزرگ به صورت مفیدی

تحت تاثیر قرار می‌دهند. به زبان ساده‌تر پری

پیوتیک غذای باکتری‌ها با مصرف

این مواد زنده مانده و جمعیت میکروبی

روده را تاثیر قرار می‌دهند و سبب مرگ

باکتری‌های بیماری‌زا و مضری می‌شوند. جالب

است بداین سیر پیاز سبب زمینی ترشی،

کاسانی و تره‌فرنگی حاوی پیشترین مقدار

ترکیبات پری پیوتیک به صورت طبیعی در خود

هستند. غذاهای پری پیوتیکی با افزودن این

ترکیبات به فرمول مواد غذایی نظریه ماست

یا پنیر تیهیه می‌شود. این غذاها ابتلا به

سرطان های روزگار و ایسهال و بیوست را

به میزان زیادی کاهش می‌دهند.

غذاهای سیمپرپوتیک به غذاهایی

می‌شود که طور هم‌زمان حاوی باکتری‌های

پروپرتوئیک و فیبی‌های پری بیوتیک هستند و

به زنده ماندن باکتری‌های مفید در ماده غذایی

و نیز در حین عبور غذا از دستگاه گوارش کمک

می‌کنند.

## هنگام استرس، غذاهای پرکالری خورید



این مطالعه نشان می‌دهد رژیم غذایی پرکالری همراه با استرس بسیار در مورد تغذیه مان هوشیار باشیم تا از ابتلای سریع تر به چاقی ممانعت کنیم. برخی افراد در زمان استرس کمتر غذایی خورند، اما اکثر افراد در چنین وضعیتی رو به پرخوری می‌آورند و عمده‌تاهم غذاهای پرکالری سرشار از چربی و مواد قندی مصرف می‌کنند. مهر

مطالعات نشان می‌دهد رژیم غذایی پرکالری همراه با استرس می‌تواند به اضافه اضافه وزن بیش از مصرف رژیم غذایی پرکالری در زمان عادی و بدون استرس منجر شود. محققان دریافتند استرس مزمن به تنهایی موجب افزایش کمی میزان انسولین خون می‌شود. اما همراه با رژیم غذایی پرکالری، میزان انسولین در مقایسه با زمان بدون استرس و رژیم غذایی عادی، ده برابر بیشتر افزایش می‌یابد. سلامت بدانست، اما در شرایط پر استرس، رژیم غذایی پرچرب و پر قند می‌تواند به

است و زیاده روی در مصرف آنها سبب اضافه وزن می‌شود. البته روغن‌های مایع نباتی به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیر اشباع با کمترین میزان اسید چرب (HDL) (کلسترول خوب) نباتی مایع موجود است و روغن‌های اشباع با دلیل دارا بودن اسید چرب منجر به بالا رفتن رجه چربی خون نمی‌شوند که ترانس نداشته و مصرف آن برای افرادی که این ویژگی در انواع کره و روغن‌های نباتی بیماری قلبی-عروقی و چربی خون بالادرد، جامد و جود دنارد. مناسب است.

## چسبندگی روغن نباتی و رسوب در عرق!

برخی براین باورند که چربی‌های حیوانی به دلیل امشتقات نفتی همچوں پارافین یا رسوب نمی‌کنند، ولی روغن‌های نباتی به دلیل این که روغن‌های نباتی مایع هستند، این رجیم روزگاری کارخانه غیر مجاز است و در صورت استفاده نقلب محسوب می‌شود و در آمیشگاه قابل شناسایی بوده و در صورت عرضه محصول به بازار پریگرد قانونی حیوانی شایعات در شبکه‌های مجازی دارد. چنین شایعاتی در شبکه‌های مجازی اغلب توسعه سودجویی که قصد فروش فاوردۀ‌های دامی محلی به مخصوص کره و روغن‌های چیوانی را دارد، مطرد می‌شود. ظاهری شان واکنش مشابه درون بدن ایجاد می‌کند، باوری نادرست است. ایجاد می‌کند، باوری نادرست است. واقعیت این است که روغن‌های غیر اشباع با جند پیوند دوگانه طی سرخ شدن‌های غیر اصلاحی درجا می‌گردند و این رجیم روزگاری در حارت بالا و اکسیژن همچومن کلسترول پیش از میانه روزه‌های بسیاری از کانال‌های مجازی شاهد آن هستیم. در این نوشتار سعی برای این رجیم روزگاری مفید را درآمد.

## روغن چیوانی مفید برای قلب!

مطالubi در فضای مجازی می‌شود مینی براین که دنبه‌گویی و روغن‌های نباتی کارخانه اطلاعات نادرستی دریافت کنند. به رفع بسیاری از بیماری‌ها کمک کرد و هن تنها در گاههای سودگرد مضر منجر به کاهش سوزاندن کلسترول این اقداماتی است که این روزه‌های بسیاری از کانال‌های مجازی شاهد آن هستیم. در این نوشتار سعی برای این رجیم روزگاری مفید است.

## ایار و روغن و کره ریمی داریم؟

میزان انرژی روغن مایع در هر گرم با چربی‌های جامد یکسان و از هر گرم کره بیشتر است. اگر منظور از رزیمی بودن روغن کاهش کالری آن باشد امکان پذیر نیست. زیرا تمام روغن‌های رزیمی گلکول کالری انرژی تولید می‌کنند. اما در روزیست که روغن و کره نباتی کارخانه ایجاد می‌کند، واقعیت ندارد. نسبت آب به سکته و بیماری‌های قلبی خواهد شد.

## روغن نباتی چاق نمی‌کند

این باور نادرست است که روغن و کره نباتی کارخانه ایجاد می‌کند. واقعیت ندارد. کالری تمامی روغن‌های گیاهی بکسان



## اصلاح باورهای نادرست و شایعات پیرامون روغن‌های نباتی

## روی واقعی روغن نباتی

کره و روغن‌های حیوانی به صورت طبیعی دارای اسید چرب کلسترول بوده و درصد اسید چرب اشباع به غیر اشباع آنها در مقایسه با روغن‌های گیاهی می‌باشد. روغن‌های گیاهی می‌توانند بین معیوبت میکروب‌های ایجاد شده باورهای شایعاتی از این بخش است.

## فاخته بهبهانی

## سلامت

## فاخته بهبهانی

## سلامت