



الباب الأول الوجبات السريعة



الفصل الأول



مدخل عام

تعرف الوجبة السريعة بأنها الوجبة التي تحتوى على أطعمة سريعة التحضير مثل شطائر الشاورما والبرجر والفلافل والفطائر والبيتزا وقطع الدجاج المقلية ، مع مشروب غازى أو كوب من العصير وأهم مايميز هذه الوجبات السريعة انها لا تحتوى على الفاكهة أو السلطات وأنها تؤكل على عجل . والملاحظ ان أكثر الناس إقبالاً على الوجبات السريعة هم الأطفال والمراهقون الذين صارت الوجبات السريعة جزءاً من برنامجهم اليومى .

صفات الوجبات السريعة:

- وللوجبات السريعة بعض الواصفات التي تميزها عن الوجبات المنزلية ومنها أنها:
- فقيرة فى العناصر الغذائية المفيدة مثل الفيتامينات والأملاح والمعادن الضرورية كالسيوم والحديد.
- سريعة التحضير فلا يحتاج المستهلك إلى الانتظار كثيراً.
- تحتوى على كميات كبيرة من الدهون وبالتالي سعرات حرارية عالية.
- غنية بالصوديوم الموجود فى ملح الطعام .

- ذات مذاق مميز يجذب صغار السن والمراهقين بالإضافة للإعلانات والهدايا التي ترفق معها في كثير من الأحيان.
- تقدم كثير من مطاعم الوجبات السريعة خدمة التوصيل المنزلي.
- تمثل خروجاً من رتابة الحياة والأطعمة المعتادة.

ويرى باحثان أحدهما أميركي والآخر صيني أن الوجبات السريعة والمشروبات الخفيفة على الرغم من أنها تزيد معدلات البدانة بين الأطفال إلا أنها قد تجعلهم سعداء .

ولاحظ الباحثان هنج هاو تشانج من جامعة تايوان الوطنية و رودولفو نايجا من جامعة أركنساس الأميركية أن البرامج الهادفة إلى خفض أوزان الأطفال ومعالجة مشكلة السمنة المتفاقمة بينهم يجب ألا تكتفي بحثهم على منع تناول المأكولات الدسمة والمشروبات الحلوة بل تقديم نصائح غذائية ملائمة لهم .

واستخدم الباحثان تشانج ونايجا معلومات من دراسة أعدها المركز الصحي الوطني في تايوان عام ٢٠٠١ شملت ٢٣٦٦ طفلاً تتراوح أعمارهم ما بين عامين و١٢ سنة وتبين لهما أن غالبية هؤلاء الأطفال كانوا يتناولون أطعمة مثل البطاطس المقلية والبيتزا والهامبرجر ومشروبات غازية تحتوي على السكر والحلويات .

التغذية

علم يشرح علاقة الطعام بأنشطة الكائنات الحية من ضمن ذلك تناول الطعام، وطرده الفضلات، وانطلاق الطاقة من الجسم، وعمليات التخليق فالطعام والشراب يمدان الإنسان بالطاقة لكل عمل يؤديه سواء أكان ذلك قراءة لكتاب، أم عَدُوًّا في

سباق كذلك فإن الطعام يزود الإنسان بالمواد التي يحتاج إليها جسمه من أجل بناءه وإصلاح أنسجته، ولكي ينظم عمل أعضائه وأجهزته ويؤثر ما نأكله من غذاء على صحتنا مباشرة فالوجبة الصحية تساعد على منع الإصابة ببعض الأمراض كما أنها تساعد على الشفاء من أمراض أخرى وأية وجبة غير صحية أو غير مناسبة تزيد من مخاطر أمراض مختلفة قد تصيب الإنسان وتناول الوجبات المتناسقة المتوازنة أفضل طريقة لضمان تلقي الجسم كافة الأطعمة التي يحتاج إليها.

والتغذية السليمة شيء ضروري لنمو الإنسان واستمرار حياته بل والحفاظ على صحته فالغذاء بمثابة الوقود الذي يحررنا، ولا بد أن تكون المواد الغذائية التي يتناولها كل فرد متكاملة ومتنوعة وبكميات ملائمة بحيث لا يتعرض لمشاكل صحية كثيرة منها: أمراض القلب - مرض السكر - نزيف المخ - هشاشة العظام وبعض الأنواع من السرطانات، كما أن العادات التي يتبعها الشخص طيلة حياته تبدأ منذ الطفولة ومن الصعب تغييرها في الكبر لذلك لا بد من تنشئة الأطفال على عادات غذائية سليمة.

والتغذية السليمة تعتمد على القمح والأرز وبقدر الإمكان بعض الحبوب كالعدس والقمح والشعير وإضافتها للطعام كالسلطة وتختلف طبيعة النظام الغذائي الذي يحتاجه الطفل عن الذي يحتاجه الشخص البالغ وعن كبار السن فلكل واحد منهم احتياجاته الخاصة من المواد الغذائية وللتعرف على النظام الغذائي السليم لا بد من التعرض للعلاقات المتداخلة بين العناصر التالي ذكرها والذي يكون عنصر- التغذية هو العامل المشترك فيها.

كما أن التغذية والتعليم كلمتان مترادفتان ومكملتان لبعضهما، فبدون الغذاء السليم لا يمكن للطالب أن يستوعب دروسه بشكل جيد، كما أنه بدون تغذية العقل لا يمكن للإنسان مهما كانت عافيته أن يكون صالحا في مجتمعه.

والإنسان يحتاج إلى الغذاء في جميع مراحل حياته، ويحدد الغذاء إلى حد بعيد مقدرة الإنسان على مواكبة كل مرحلة من تلك المراحل، كما يحدد أيضاً مقدرة على استيعاب دروسه أو أداء عمله بشكل مناسب.

وعرفت منظمة الصحة العالمية الشخص السليم بأنه هو ذلك الذي يتمتع بسلامة الصحة الجسمية والنفسية والاجتماعية وليس فقط خلوه من الأمراض لذا فإن التغذية السليمة يجب أن تراعى في جميع مراحل عمر الإنسان، ولكل مرحلة من مراحل حياة الإنسان متطلبات غذائية تختلف عن الأخرى حسب احتياج الجسم.

والتغذية السليمة هي إحدى الدعائم الأساسية للصحة في المجتمع، فالغذاء الصحي المتوازن يساهم بشكل كبير في توفير العناصر الغذائية اللازمة لنمو الجسم والعقل السليم لدى الأطفال والكبار على السواء، وتوجد علاقة وثيقة بين التغذية والتحصيل الدراسي للتلاميذ، حيث يؤثر نقص التغذية على التركيز والانتباه للدروس ويكون الاستيعاب ضعيفاً مما يؤثر على درجاتهم وتفوقهم.

ونظراً لأن التلاميذ في سن المدرسة (٦-١٨) يمرون بأهم مراحل حياتهم من ناحية النمو وهم يشكلون نسبة عالية من السكان فإن توفير الغذاء المتوازن الكامل الذي يحتوي على جميع العناصر الغذائية اللازمة للنمو وتوليد الطاقة أمر بالغ الأهمية لاستمرار هذا النمو بالشكل الصحيح، فالطلاب يقضون أكثر من ثلث يومهم في المدرسة، فيجب أن يحصلوا على ثلث احتياجاتهم الغذائية اليومية في هذه الفترة، وبالتالي فإن احتياجاتهم الغذائية يجب أن تغطي هذه الفترة حتى نستطيع أن نتفادى المشكلات الغذائية المتعارفة كقفر الدم وأمراض سوء التغذية.

والسمنة والنحافة المفرطتان سمتان لا يخلو منها طلبة المدارس وطبقاً للمتخصصين في علوم الأغذية فإن النحافة والسمنة نتيجة طبيعية لعادات غذائية

سيئة أدت إلى تلك الأمراض الخطيرة وجعلت بعضاً من طلابنا وطالباتنا يظهرون بصورة جسمية محرجة وحالة صحية متهالكة وتلعب التغذية السليمة التي تحتوي على جميع العناصر الغذائية التي يحتاج إليها الإنسان منذ نعومة أظفاره، دوراً مهماً في مراحل النمو والتطور ولكي تنشأ أجيال تتمتع بجسم سليم وعقل ناضج له القدرة على الاستيعاب والتفكير والعطاء، فإنه يجب الاهتمام بجودة الغذاء، سواء الطازج أو المعبأ أو المبستر والتأكد من خلوه من المواد المسرطنة والهرمونات والمضادات الحيوية والمبيدات والمواد المضافة التي تؤثر تأثيراً سلبياً على خلايا الجسم، وتسبب بعض الأمراض الخطيرة على صحة الإنسان.

يأتي ذلك عن طريق اتباع السلوك الغذائي الصحيح بالاعتدال في كمية الطعام المتناولة والتنوع في اختيار الأغذية السليمة والابتعاد عن العادات الغذائية الخاطئة.

أنواع المغذيات

تحتوي الأطعمة التي نأكلها على آلاف الكيمائيات المختلفة ومع ذلك فإن عدد الكيمائيات ذات الأهمية القصوى في الحفاظ على صحتنا لا تتجاوز بضع عشرات وهذه المغذيات هي التي يجب أن نحصل عليها من الأطعمة التي نستهلكها ويصنف علماء التغذية المغذيات إلى ست مجموعات رئيسية هي: الماء - الكربوهيدرات - الدهون - البروتينات - المواد المعدنية - الفيتامينات.

كما توجد مغذيات أخرى مثل مضادات الأكسدة والفيتوكيميكال وتسمى المجموعات الأربع الأولى المغذيات الكبرى لأن الجسم يحتاج إليها بكميات كبيرة أما المجموعتان الأخريان فإن الجسم يحتاج إليهما بكميات قليلة فقط، ولذلك تسميان المغذيات الصغرى والماء نحتاج إليه بكميات كبيرة، لأن الجسم يتكون إلى حد بعيد من هذه المادة وفي العادة فإن حوالي ٥٠٪ إلى ٧٥٪ من وزن جسم الإنسان

يتكون من الماء ويحتاج الجسم إلى كميات كبيرة من المواد الكربوهيدراتية والدهون والبروتينات، لأن هذه المغذيات تزوده بالطاقة وتقاس الطاقة في الأطعمة بوحدات تسمى السُّعْر الحراري وهي كمية الطاقة التي يحتاج إليها الجسم لرفع درجة حرارة جرام واحد من الماء درجة مئوية واحدة والكيلو سعر الواحد يساوي ١٠٠٠ سعر وبالرغم من أن المواد المعدنية والفيتامينات نحتاج إليها فقط بكميات قليلة إلا أنها حيوية للصحة تماماً كغيرها من أنواع المغذيات الأخرى فالمواد المعدنية والفيتامينات نحتاج إليها للنمو، وللحفاظ على الألياف، وتنظيم وظائف الجسم.

الماء

يعتبر أهم المغذيات، فباستطاعتنا العيش بدون أي من المغذيات الأخرى لعدة أسابيع، ولكننا لانستطيع البقاء بدون ماء أكثر من ثلاثة أيام فقط تقريباً فالجسم يحتاج إلى الماء لتنفيذ كل احتياجاته والمحلل المائي يساعد على إذابة المغذيات الأخرى وحملها إلى الألياف كافة والتفاعلات الكيميائية التي تحول الطعام إلى طاقة أو إلى مواد بانية للألياف تحدث فقط في المحلول المائي كذلك يحتاج الجسم إلى الماء لنقل النفايات بعيداً، وللتبريد أيضاً ويجب أن يستهلك الشخص البالغ حوالي ٤،٢ لتر ماء يومياً ويمكن أن يتم ذلك عن طريق تناول المرطبات التي نشر-بها أو الماء الذي في الطعام.

الكربوهيدرات

تحتوي على كل أنواع السكر والنشويات، وهي التي تمد الأحياء بالمصدر الرئيسي للطاقة ويزود كل جرام من الكربوهيدرات الجسم بحوالي ٤ سعرات حرارية وهناك نوعان من الكربوهيدرات: بسيطة ومعقدة وللكربوهيدرات البسيطة، وكلها سكريات، تركيب جزيئي بسيط أما الكربوهيدرات المعقدة التي

تشتمل على النشويات فإن تركيبها الجزيئي أكبر وأكثر تعقيداً، وتتكون من عدة كربوهيدرات متصلة بعضها ببعض وتحتوي معظم الأطعمة على كربوهيدرات والسكر الرئيسي في الطعام هو السكروز، وهو سكر عادي أبيض أو بني وهناك سكر آخر مهم هو اللاكتوز ويوجد في الحليب والفركتوز وهو سكر غاية في الحلاوة، يستخرج من معظم الفواكه ومن كثير من الخضراوات ومن الأطعمة التي تشتمل على نشويات، كالفاصوليا والخبز بأنواعه، والرقاق القمحي والذرة الشامية، والمستحضرات النشوية كالمكرونه والشعرية وغيرهما من الأطعمة المماثلة التي تصنع من الدقيق، والبسلة والبطاطس.

الدهون

مصدر للطاقة عالي الكثافة ويمكن للجرام الواحد من الدهون أن يزود الجسم بما مقداره ٩ سعرات حرارية وتتكون كل أنواع الدهون من كحول يسمى جلسيرول أو جلسيرين، ومواد أخرى تسمى الأحماض الدهنية ويتكون الحمض الدهني من سلسلة طويلة من ذرات الكربون التي تتصل بها ذرات الهيدروجين وهناك ثلاثة أنواع من الأحماض الدهنية هي المشبعة، ووحيدة التشبع، وعديدة التشبع ويحتوي الحمض الدهني المشبع على كمية من ذرات الهيدروجين بقدر ما تستطيع سلسلته الكربونية تحمله أما الأحماض الدهنية وحيدة التشبع فينقصها زوج من ذرات الهيدروجين وفي الحمض الدهني عديد اللاتشبع تحتوي السلسلة الكربونية على ذرات هيدروجين تقل أربع مرات على الأقل مما تستطيع السلسلة تحمله ويجب أن تحتوي الوجبة على بعض الأحماض الدهنية العديدة اللاتشبع لأن الجسم لا يستطيع صنعها وتعمل هذه الأحماض الدهنية الضرورية بمثابة وحدات بناء للأغشية التي تشكل الحدود الخارجية لكل خلية في الجسم وتوجد الأحماض

الدهنية العديدة اللا تشبع في زيوت بعض النباتات مثل دوار الشمس وبذور السمسم وفي الأسماك وتتضمن المصادر العادية للأحماض الدهنية عديدة التشبع الزيتون والفول السوداني ومعظم الأحماض الدهنية المشبعة موجودة في الأطعمة المستخرجة من الحيوانات مثل الزبدة ومنتجات الألبان واللحوم الحمراء الدهنية.

البروتينات

تزود الجسم بالطاقة - كل جرام بأربع سعرات حرارية - ولكنها فوق ذلك من أهم مواد البناء للجسم فالعضلات والجلد والشعر مثلاً، مكوّنة إلى حد كبير من البروتينات وبالإضافة إلى ذلك فإن كل خلية تحتوي على بروتينات تسمى الإنزيمات وهذه الإنزيمات تعجل التفاعلات الكيميائية ولا تستطيع الخلايا أن تعمل دون هذه الإنزيمات البروتينية وكذلك تعمل البروتينات بمثابة (مراسيل كيميائية) وأجسام مضادة لمحاربة الأمراض والبروتينات جزيئات كبيرة معقدة التركيب تتكون من وحدات أصغر تسمى الأحماض الأمينية ويجب أن يتلقى الجسم كميات كافية من ٢٠ حمض من الأحماض الأمينية وللجسم القدرة على صنع ١١ منها بكميات كافية وهناك تسعة أحماض أخرى تسمى الأحماض الأمينية الضرورية، لا يستطيع الجسم صنعها أو لا يمكنه صنعها بكميات كافية ولذلك يجب الحصول عليها من الوجبات وأفضل مصادر البروتينات هي الجبن والبيض والسمك واللحوم الحمراء، أي الخالية من الدهن، والحليب وتسمى البروتينات التي في هذه الأطعمة بالبروتينات الكاملة لأنها تحتوي على كميات مناسبة من كل الأحماض الأمينية وتمد الحبوب والبقول (نباتات فصيلة البسلة) والجوز والخضراوات الجسم بالبروتينات وتسمى هذه البروتينات بالبروتينات غير الكاملة لأنها تفتقر إلى الكميات المناسبة من واحد أو أكثر من الأحماض الأمينية الضرورية وبالرغم من ذلك يمكن لتوليفة

من اثنين من البروتينات غير الكاملة أن تزود الجسم بخليط متكامل من الأحماض الأمينية فالفاصوليا والأرز مثلاً من البروتينات غير الكاملة، ولكنها عندما يؤكلان معاً يوفران التوازن الصحيح للأحماض الأمينية.

المعادن

نحتاج إليها في النمو والحفاظ على تركيب الجسم كما يحتاجها الجسم للحفاظ على تركيب العصارات الهضمية والسوائل التي توجد داخل الخلايا وحولها، ونحن نحتاج فقط إلى كميات قليلة من المعادن في وجباتنا اليومية بخلاف الفيتامينات والكربوهيدرات والدهون والبروتينات فإن المعادن مركبات غير عضوية وهذا يعني أنها لا تتكون عن طريق الكائنات الحية وتحصل النباتات على المعادن من الماء أو التربة، وتجذب الحيوانات حاجتها من المعادن بأن تأكل النباتات أو من الحيوانات التي تأكل النباتات وبالإضافة إلى ذلك فإنها - بخلاف المغذيات الأخرى - لا تتفتت داخل الجسم وتشتمل المعادن المطلوبة على الكالسيوم والكلور والمغنسيوم والفوسفور والبوتاسيوم والصوديوم والكبريت والكالسيوم والمغنسيوم والفوسفور من أهم مكونات أجزاء العظام والأسنان وبالإضافة إلى هذا فإن الكالسيوم ضروري لتجلط الدم وأغنى مصادر الكالسيوم هو الحليب ومنتجاته وتوفر الحبوب واللحوم الفسفور والحبوب الكاملة والبقول كالحمص والفاصوليا، والخضراوات الخضراء الورقية من أهم مصادر المغنسيوم ومع ذلك فهناك بعض المعادن الأخرى المطلوبة ولكن بكميات قليلة جداً، وتسمى هذه المعادن بالعناصر الاستشفافية ومن بين هذه العناصر الكروم والنحاس والفلور واليود والحديد والمنجنيز والموليبدينوم، والسيلينيوم والزنك والحديد من أهم مكونات الهيموجلوبين، أي الجزيئات التي تحمل الأكسجين في خلايا الدم الحمراء ويساعد النحاس الجسم على الاستفادة من الحديد لبناء الهيموجلوبين ونحتاج إلى

المنجنيز والزنك في إنجاز الوظائف العادية لعدد من الإنزيمات البروتينية وتعتبر كل من الخضراوات الخضراء الورقية والخبز المصنوع من القمح الكامل والأطعمة البحرية، والكبد، والكلى مصادر طيبة لكثير من العناصر الضئيلة.

الفيتامينات

ان الفيتامينات ضرورية للصحة الجيدة ويجب تناول كميات صغيرة من هذه المركبات يوميا في الوجبة فالفيتامينات تنظم التفاعلات الكيميائية التي يحول بها الجسم الطعام إلى طاقة وأنسجة حية وهناك ١٣ نوعاً من الفيتامينات هي: فيتامين أ، وفيتامين ب المركب، وهو مجموعة من ٨ فيتامينات، وفيتامين ج، ود، وهـ، وك ويقسم العلماء الفيتامينات إلى مجموعتين عامتين هما الفيتامينات المذابة في الدهون، والفيتامينات المذابة في الماء وتذوب الفيتامينات أ، ود، وهـ، وك، في الدهون أما الفيتامين ب المركب وفيتامين ج فإنهما يذوبان في الماء فيتامين أ ضروري لصحة الجلد ونمو العظام ومن بين مصادر هذا الفيتامين الكبد والخضراوات الخضراء والصفراء والحليب ومن أهم المعادن والفيتامينات :

الحديد :

وهو المكون الرئيسي لكرات الدم الحمراء التي تنقل الأوكسجين لجميع خلايا الجسم، ونقصه يسبب فقر الدم الحديدي وهو من أهم المشاكل الغذائية فهو يسبب الخمول والضعف العام وصعوبة الاستيعاب، ويوجد الحديد في اللحوم والكبد والخضروات الورقية الخضراء.

الكالسيوم والفسفور:

- وهما مهمان لتكوين العظام والأسنان والحفاظ عليهم، ويوجدان في مجموعة الألبان ومنتجاتها مثل الروب والجبن واللبن.

- فيتامين ب ١: ويسمى أيضًا الثيامين، وهو ضروري لتحويل النشويات والسكريات إلى طاقة ويوجد هذا النوع في اللحوم والحبوب الكاملة.
- فيتامين ب ٢: أو الريبوفلافين ضروري للتفاعلات الكيميائية المعقدة التي تحدث عند استخدام الجسم للطعام ويتم الحصول على فيتامين ب ٢ من الحليب والجبن والسّمك والكبد والخضراوات.
- فيتامين ب ٦: ويسمى أيضًا البيريدوكسين وحمض البانتوثنيك والبانثوثين كلها تؤدي دورًا في التفاعل الكيميائي في الجسم وكثير من الأطعمة تحتوي على كميات من هذه الفيتامينات.
- فيتامين ب ١٢: وحمض الفوليك أو الفولاسين ويحتاج إليهما لتكوين خلايا الدم الحمراء وتوفير نظام عصبي صحي ويوجد فيتامين ب ١٢ في المنتجات الحيوانية وخاصة الكبد ويوجد حمض الفوليك في الخضراوات ذات الأوراق الخضراء.
- النياسين جزء من فيتامين ب المركب وتحتاج الخلايا إلى النياسين لإطلاق الطاقة من الكربوهيدرات وتحتوي الكبد والخميرة واللحم الأحمر الخالي من الدهن والسّمك والجوز والبقول على النياسين.
- فيتامين ج أو حمض الأسكوربيك ضروري للمحافظة على الأربطة والأوتار وغيرها من الأنسجة المساندة ويوجد هذا الفيتامين في الفاكهة وخاصة في البرتقال والليمون وكذلك في البطاطس.
- فيتامين د ضروري لاستعمال الجسم للكالسيوم ويوجد في زيت كبد الحوت وفي الحليب المدعّم بفيتامين د كذلك فإن هذا الفيتامين يتكون عندما يتعرض الجلد لأشعة الشمس.

- فيتامين هـ أو التوكوفرول يساعد في المحافظة على غشاء الخلية وزيوت الخضراوات ورقائق الحبوب الكاملة غنية بصفة خاصة بهذا الفيتامين ويوجد هذا الفيتامين أيضًا بكميات قليلة في معظم أنواع اللحوم والفواكه والخضراوات.
- فيتامين ك ضروري للدم لكي يتجلط بطريقة صحيحة وتحتوي الخضراوات الخضراء الورقة على هذا الفيتامين، وتصنعه البكتيريا كذلك في الأمعاء.

المغذيات المضادة Anti nutrient

المغذيات المضادة هي مركبات طبيعية أو مادة صناعية تدخل مع امتصاص المواد المغذية الدراسات الغذائية تركز على المغذيات المضادة الشائعة الموجودة في مصادر الغذاء والاشربة، والهرم الغذائي يتكون من مجموعات متدرجة من الأغذية، مكونة المجموعات الغذائية الخمس الرئيسية التي يجب على كل شخص الالتزام بها لبناء جسمه والتمتع بصحة جيدة، فهو يشير إلى النظام الغذائي الصحي اليومي وتلك المجموعات تم ترتيبها حسب درجة احتياج الجسم لها، وهي تترتب كالتالي:-

١- الدهون والزيوت والحلويات في قمة الهرم

٢- الألبان

٣- البروتين

٤- الخضراوات

٥- الخبز والحبوب والأرز والمكرونة في قاعدة الهرم

عوامل الجذب:

هناك العديد من عوامل الجذب التي أدت إلى إدمان أفراد الأسرة لمثل هذه النوعية من الوجبات وهي:

- تشكل مطاعم الوجبات السريعة فرصة للطفل للتخلص من الروتين اليومي وتكرار الأغذية نفسها في المنزل.
- الخروج إلى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة يساعد على فتح شهية الطفل وزيادة تقبله للطعام، وهذا راجع إلى أن العديد من الأطفال يفرض عليهم طعام المنزل ويكون الجو النفسي عند تناول الوجبات اليومية خصوصاً وجبة الغداء غير مريح فالأطفال والمراهقون يرفضون تناول الحليب وبعض الأغذية مثل البيض عند وصولهم سن البلوغ، وذلك كنوع من إثبات الوجود ورفض أوامر الأسرة لإجبارهم على تناول هذه الأغذية.
- كما أن المشاحنات التي تحدث أثناء تناول الغداء في المنزل مثل توبيخ الطفل لتصرفات معينة تجعل الطفل لا يرتاح كثيراً للجلوس على مائدة الطعام ويحاول إنهاء طعامه بسرعة.
- بعض الأغذية السريعة تحتوي على نسبة عالية من الدهون، والمعروف أن الغذاء الذي يحتوي على الدهون يكون مقبولاً ومستساغاً بشكل أفضل من الأغذية قليلة أو عديمة الدهون، وأقرب مثال على ذلك الحليب كامل الدسم والحليب منزوع الدسم، حيث نجد أن أغلب الناس يرفضون ولا يستسيغون الحليب منزوع الدسم، فمن وظائف الدهون تحسين طعم الطعام.
- عند الخروج إلى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة نجد الطفل هو الذي يحدد نوع الطعام الذي يريده مما يعطيه نوعاً من الاستقلال في اتخاذ القرار، وهذا الجانب غير متوفر في المنزل حيث يفرض الطعام على الطفل ويجب عليه أن يأكل ما تم إعداده لجميع أفراد العائلة.

ومن هنا نلاحظ في مطاعم الوجبات السريعة أن كل فرد في الأسرة يتناول أطعمة قد تختلف عن الأفراد الآخرين.

النتائج السلبية للوجبات السريعة:

لا شك أن مطاعم الوجبات السريعة أوجدت ملاذاً لأولئك المشغولين حقاً وخصوصاً الأفراد غير المتزوجين، لكنها أفرزت نتائج سلبية تتضمن مشاهد متعددة من الأضرار، منها على سبيل المثال:

أسرياً: ساهمت في تفكيك الأسرة؛ حيث نجد الأم مع صاحباتها في مطعم، والأب مع الشلة في مطعم آخر، والأبناء وأقربانهم في ثالث، ولا تجتمع الأسرة إلا عند النوم، وقد لا يرون بعضهم بعضاً إلا ناراً وقد لا يحدث.

كما أدخلت تلك المطاعم على ميزانيات الأسرة بنوداً جديدة، وحملت أعباء إضافية، الأسرة في غنى عنها، فأصبح رب الأسرة يحسب حساب تلك المطاعم قبل حساب فواتير الخدمات والعلاج والدراسة وغيرها، وكأن الحياة لا تقوم بدونها، والمشكلة الأدهى أن الرغبة تحولت إلى عادة وأصبحت العادة طبعاً، وأصبح البعض لا يستطيع أن يتخيل حياته دون أكل الوجبات السريعة.

صحياً: الوجبة السريعة هي الوجبة التي تحتوي على أطعمة سريعة التحضير ولكن أهم ما يعيب الوجبات السريعة أنها لا تحتوي على الفاكهة والسلطات، وأنها تؤكل على عجل.

والملاحظ أن أكثر الناس إقبالاً على هذه الوجبات هم الأطفال والمراهقون، الذين صارت الوجبات السريعة جزءاً من عاداتهم اليومية.

ويدفع مرتادوا تلك المطاعم ضريبة باهظة غير مرئية، فالسرعة لها ضريبة؛ لأن تحضير الطعام بشكل سريع يستدعي استخدام مواد مضافة وكيمائيات لا يعلم

كنهها إلا الله تعالى، ومع السرعة فليس هناك وقت كافٍ لمراقبة الجودة ومتابعة السلامة في المواد المستخدمة وطريقة الطهو.

كما أن أطعمة الوجبات السريعة غنية بالدهون غير المشبعة؛ وبالتالي فهي تسبب ارتفاعاً بشحوم الدم، والكوليسترول، فالوجبة الواحدة من الوجبات السريعة تحتوي على أكثر من ٨٠٠ ملجم من الكوليسترول، أي حوالي أكثر من ثلاث مرات مما قد يحتاج إليه الجسم خلال اليوم، وهذا في وجبة واحدة، ولا يخفى على أحد ما ينتج عن الكوليسترول من تصلب للأوعية القلبية.

والوجبات السريعة أيضاً ذات سرعات حرارية عالية وغنية بالنشويات بسبب استعمال الخبز الأبيض والمعجنات لذلك فهي تسبب بعد استعمالها على المدى الطويل، ارتفاع ضغط الدم، والتهاب مفاصل الركبتين، والعمود القطني، إضافة للعبء الكبير الذي تسببه على القلب والرئتين، وهذه الأطعمة قوامها جاف وقليلة الخضار والألياف فتسبب إمساكاً وإرباكات بالجهاز الهضمي، إضافة إلى أنه في معظم الأحيان يضاف إليها كثير من الملح والمخللات، وهذه تسبب ارتفاعاً في ضغط الدم وخاصة عند الذين تجاوزوا الأربعين من العمر.

أمة الوجبات السريعة

يشترى ملايين البشر الوجبات السريعة من سلسلة المطاعم المعروفة بدون أى سؤال يخطر على البال عن هذه الوجبة وما تحتويه من غذاء، ثقة منهم في أن مصدرها نظيف وصحى إلا الكاتب الصحفى ايرك شلوسر فلم يقنع بما يقوله له أصحاب هذه المطاعم عن نظافة الأكل وسلامته فقام بالبحث بنفسه عن هذه الأطعمة ومصادرها ومصانعها من بداية المنشأ حتى تقديمها للزبون في المطعم ولكن ماذا وجد؟

وجد أن وجبة البطاطس المقلية وقطعة اللحم المفروم هى أهم غذاء للجيل الحالى فى كثير من البلدان الأوروبية والمنفتحة عالمياً ففى الولايات المتحدة الأمريكية حيث الاستهلاك أكبر وأضخم وجد المؤلف أن الفرد الأمريكى يستهلك ثلاث وجبات من البرجر واللحم المفروم مع البهارات ومواد أخرى وأربعة وجبات بطاطس مقلية أسبوعياً أى أنها تمثل نصف غذاءه الأسبوعى يقول المؤلف أن الشعب الأمريكى كان يصرف عام ١٩٧٠ ما مقداره ٦ مليار دولار على الأقل فى المطاعم على الوجبات السريعة اما عام ٢٠٠٠ فقد تضخم المبلغ كثيراً بانتشار هذه المطاعم وأصبح مجموع ما ينفقه الشعب الأمريكى على الأكل فى المطاعم السريعة ١١٠ مليار دولار سنوياً ، وبمعنى آخر أن هذا المبلغ أكثر مما ينفقه الشعب الأمريكى على الكتب والسينما والجرائد والمجلات والموسيقى مجتمعة وهذه الأرقام توحى بصورة جميلة هى الوجه الظاهر ولكنها تخفى حقائق غير جميلة خلفها ، فالمؤلف تقصى نظافة المطاعم التى أدهشته من الداخل حيث تفتقد هذه المطاعم أساسيات النظافة ولا تراعى عامل الصحة والنظافة ، والكتاب يحتوى على معلومات وحقائق يشمئز منها قارئها وتشمئز نفسه من هذه الأغذية الشعبية الأمريكية التى يتناولها الكثير منا ، والمؤلف يفصح سلسلة مطاعم الأكل السريع بأنواعها فهو يتحدث عن عمال لا يغسلون أيديهم أبداً ولا يتورعون من إعادة ما يسقط على الأرض القذرة من طعام إلى مكانه بدلاً من رمية فى صناديق القمامة ، ويقول أنه وجد ان فرش وتنظيف الأكل فى الداخل على رفوف لا تعرف النظافة والمشكلة الأخرى ان هذه المطاعم اتصفت بأنها أماكن العمل الرخيص فاعلب العاملين فيها من العمالة المؤقتة وهذه المطاعم لا تقدم خبرة فى أى مجال سوى مجال العمل مع الآخرين ويتهم هذه المطاعم أنها تستغل الطلبة والمحتاجين للعمل بأجور زهيدة وأنها لا تسعى إلى إبقائهم كموظفين دائمين.

إن هذا جميعه يضاف إليه أن الذى تقدمه هذه المطاعم هو طعام غير متناسق صحياً بل أنه هو أحد أسباب السمنة وزيادة الوزن التى انتشرت بين الأطفال ولم يسلم منها شباب هذا الجيل، جيل الوجبات السريعة.

وأصبح المدمنون على هذه المطاعم يشكون من ازدياد فى الوزن ، فهذه المطاعم تقدم وجبات مرتفعة فى السعرات الحرارية ويقول الكاتب أنه قام بتأليف هذا الكتاب من متابعة وقائع وحقائق شاهدها بنفسه وتابعها وقد تعرض لحالات منع وحالات امتناع عن الحديث من قبل العاملين وبعض الإداريين ، وقام بمقابلة المسؤولين فى المجازر والمسالخ وفى مصانع اللحوم والمطاعم والمعامل الصحية ومعامل فحص العينات والجودة وجميعها أقنعتة بعدم صحة الصورة التى يعرفها الناس عن هذه المطاعم الجبارة والمنتشرة فى كل بقاع العالم وعلم منها مقدار الطمع والبحث عن الربح الذى يسعى له كل طرف من أطراف هذه السلسلة الطويلة لتحقيق أكبر ربح بغض النظر عن نظافة وسلامة الطعام وقال فى مقابلة معه أنه يأكل بعض الطعام فى هذه المطاعم ولكن كتابه كان لفضح أعمال هذه المطاعم لأن هذه العيوب يمكن تلافيها وهو يحارب من أجل صحة وسلامة المستهلك فالملايين من الأرباح التى تحققها هذه الشركات يمكن ان تساهم فى خلق جو مناسب وأكثر صحة للمستهلك.

أريك شلوسر كاتب ومحقق صحفى ألف هذا الكتاب لفضح وتشرح أعمال هذه المطاعم التى لا تتوقف عند المضار الصحية فقط بل تتعدها إلى المضار الاقتصادية والاجتماعية والبيئية وتعرض الكتاب لتاريخ هذه المطاعم ونشأتها فيقول أن هذه المطاعم أنشئت من قبل مغامرين فى مرحلة ما بعد الحرب العالمية الثانية ولاقت نجاحاً كبيراً لأنها تقدم خدمات سريعة لمجتمع منهمك فى العمل ومتفرغ له فليس لدى العائلة وقت يسمح لهم بالطهى فى البيت ، وليس هناك فترة طويلة تسمح بإعداد أطباق شهية

،فكان وجود هذه المطاعم ضرورة أوجدها الظروف الاجتماعية الجديدة وظهرت هذه المطاعم تقدم وجبات سريعة وهى قريبة لأماكن العمل ليقضى فيها العمال والموظفون والعائلة التى يجد فيها جميع الأفراد ما يشتهونه من طعام ساعة الغداء او العشاء بسعر معقول لوجبة مشبعة لذيدة وقد تحقق ذلك للزبون.

والكاتب يرى سبباً آخر لنجاح هذه المطاعم وانتشارها وهو الرباط المقدس الخفى بين هذه المطاعم وما تقوم به اجهزة الإعلام والسينما من ترويج لهذه الظاهرة بدون استنكار بل انها تظهرها بمظهر احدى علامات النجاح والخصائص الأمريكية التى يفخر بها المجتمع ،وشجعت الجيل السابق والحالى على الاقتناع بسلامة هذه المؤسسات التجارية والمحافظة عليها بغض النظر عن أى أضرار جانبية لها.

هل الوجبات السريعة مغذية ؟

بداية لا يوجد غذاء مفيد وغذاء غير مفيد لأنه فى الحقيقة كل غذاء مهما كان نوعه له فائدة ما ، فمثلاً المشروبات الغازية بالرغم من أنها تحتوى على السكر والغازات ومشروبات الكولا تحتوى على الكافيين ، ولكنها كذلك تحتوى على الطاقة الحرارية وتوفر السوائل للجسم ، لذا يمكن القول أن هناك عادات غذائية سيئة وهنا يمكن ادراج تناول بعض الوجبات السريعة فى حالة الإكثار منها واتخاذها نمطاً غذائياً سائداً للطفل أو الشخص فى أى مرحلة عمرية ضمن العادات الغذائية السيئة.

الغزو الغذائي

لقد أثار الجدل الدائر حالياً بين أنصار تناول الوجبات السريعة وبين أنصار الوجبات البطيئة الاهتمام مجدداً بما تنتجه شركات الغذاء الكبرى وضرورة مراقبة ما تقدمه من أطعمة قد تحمل تلوثاً وإشعاعاً وأخطاراً مجهولة تمثلها المحاصيل المعدلة

وراثياً التي لا تحمل أية علامات تدل على تعديلها الوراثي ويذكر تقرير لمنظمة الصحة العالمية أن هناك وباء عالمي يسمى الوجبات السريعة (*Junk Food*) أخذت تحل مكان الغذاء التقليدي الذي يتناوله الناس في كل أنحاء العالم، وأن مطاعم الوجبات السريعة الكبيرة أضحت تنشر شبكتها من الأطعمة ذات الذوق المتدني في كل دول العالم وحسب مجلة الإيكونوميست *The Economist* فإن هذا الغزو الغذائي الذي تمثل قوته الضاربة شركة ماكدونالدز تفتح في فرنسا وحدها ما بين ٣٠ مطعمًا و ٤٠ مطعمًا جديدًا كل سنة بحيث بلغ العدد الإجمالي ٩٠٠ مطعم أي بمعدل يفوق ما في معظم الدول الأوروبية المجاورة بما فيها ألمانيا وإيطاليا وإسبانيا وهولندا ما عدا بريطانيا التي ما زالت في المقدمة .

هذا الواقع يطرح فرض على قدر كبير من الأهمية، وهي أنه إذا كانت الدول الأوروبية قادرة على أن تستوعب هذا الغزو الغذائي من قبل الدولة ذات القطب الواحد، فهل الدول النامية، وخصوصاً الدول العربية، قادرة على مواجهة هذا التدفق الغذائي؟ إن المسألة تحتاج إلى الكثير من الدراسات التي ينبغي أن تراعي أن الهجمة الغذائية يرافقها في الوقت نفسه هجمة ثقافية أو التعبير الأكثر دقة الغزو الثقافي الذي يأتي إلينا عبر الأقمار الصناعية وتستقبله الصحن اللاقطة ويدخل بيوتنا من غير استئذان وخطورة الغزو الغذائي أنه أصبح جزءاً من نمط حياة وطريقة للعيش بأبعادها الثقافية والاجتماعية لا الغذائية فقط هذا الغزو يستعين بسلاح بسيط أحد أدواته سندويتش هامبورجر وقارورة كولا فقط بالإضافة إلى وجود مطعم لتقديم الوجبات السريعة، والباقي ماثل أمامنا وما نراه يتمثل في قدرة هذه المطاعم على فرض ثقافة غذائية جديدة، والعمل بطريقة ذكية على تغيير العادات الغذائية لشعوب العالم والمفارقة أن الدول الكبرى التي تفرض منطقتها الغذائي على العالم بالطريقة نفسها التي تفرض فيها منطقتها السياسي تقيس تقدم

حضارة الأمم وتقيّم دولها بعدد ما لديها من مطاعم وجباتها السريعة، بحيث أصبح ميزان العلاقات الممتازة يتطلب رضوخاً للعادات الغذائية التي تفرضها الدول الكبرى.

تغيير أذواق الناس

لقد قيل الكثير عن التدخين والسجائر واستخدمت كلمة الإدمان تعبيراً عن صعوبة الإقلاع عن هذه العادة الضارة، وتسربت على استحياء بعض النتائج التي تقول إن شركات التبغ تضيف إلى سجائرها مادة بعينها تجعل من المدخنين أسرى لهذه العادة البغيضة وفي السياق نفسه يجري الحديث حالياً داخل أكثر من منبر علمي على أن صناعة الأغذية التي تقوم على الهامبورجر تؤثر في أذواق الناس وتجعلهم من زبائنهم الدائمين وهاكم سلسلة التحذيرات التي انطلقت من الولايات المتحدة نفسها والتي نبهت إلى خطورة الأكلات السريعة وتأثيرها على الصحة، وآخر من تطرق إلى هذا الموضوع السياسي الأمريكي العربي الأصل رالف نادر (Ralph Nader) الذي دعا إلى وضع خطة عمل وطنية من أجل مكافحة وباء السمنة الذي ينتشر بين سكان الولايات المتحدة نتيجة النظام الغذائي الذي يتبعونه في تناول الأكلات السريعة وعلى وجه الدقة فإن حوالي ٦٠٪ من البالغين في أمريكا مفرطون في الوزن، وهو تيار يسير نحو الانتفاخ الذي تتحمل جزءاً كبيراً منه صناعة الوجبات السريعة بحملاتها الدعائية التي لا ترحم.

الوجبات السريعة أداة هيمنة دولية

لقد كان غريباً أن يصطف الناس طوابير طويلة أمام أول مطعم ماكدونالدز افتتح في موسكو بُعيد سقوط النظام الشيوعي مباشرة، وهي إشارة لافتة تظهر شغف الروس بالأسلوب المعيشي الأمريكي إضافة إلى إشارة أخرى ذات مغزى،

وهي رسملة العادات الغذائية في عقر دار النظام الذي فشل في إشباع شعبه .
وبذلك تبلور ثنائية المبدأ الذي يقوم على معادلة أنه كما أن الدولار يتحكم في
أسواق النقد العالمية، فإن الهامبورجر أصبح القطب الغذائي بلا منازع، ومن غير
المستبعد أن نشهد في المستقبل القريب سحب الشيف احتجاجاً من أحد مطاعم
الوجبات السريعة مثلاً إذا تأزمت العلاقات على غرار ما يحدث من توتر العلاقات
السياسية بين الدول.

ولكن ما يهمننا في الجانب العربي أي عندنا هو معرفة مدى تأثير هذا المنطق
الغذائي على عاداتنا في تناول أطعمتنا وحتى لا نخوض في تعقيدات هذه المسألة،
يكفي أن نشير إلى أن المنطقة العربية موضع اهتمام عالمي متعدد الجوانب، وأسباب
هذا الاهتمام ليست ودية إلا فيما يحقق المصالح للدول الكبرى، ولهذا لم يكن مستغرباً
أن يُلقي الانتفاخ الأمريكي من أكل الهامبورجر بثقله أيضاً على المنطقة العربية .



الفصل الثاني



الأضرار

أمراض التغذية

إن أمراض التغذية تحدث بسبب الغذاء غير المناسب ففي العديد من البلاد النامية، يرغم الفقر الناس على الاعتماد على غذاء غير مناسب وتكثر بين هؤلاء الناس أمراض نقص التغذية والقصور الغذائي وينشأ نقص التغذية عن النقص العمومي في الغذاء ويتميز بتأخر النمو ونقص الطاقة وضعف المقاومة للأمراض المعدية أما أمراض القصور الغذائي فتنشأ عندما يفتقر الغذاء إلى عنصر واحد أو أكثر من العناصر الغذائية الأساسية فنقص البروتين يؤدي إلى مرض الكواشيوركور، وهو مرض خطير يصيب الأطفال عادة، وقد يؤدي إلى الوفاة ويسبب نقص الفيتامينات أمراضاً مثل البري بري والبلاجرا والكساح والإسقربوط وينتج مرض فقر الدم وتضخم الغدة الدرقية عن نقص المعادن ويمكن أن تؤدي العادات السيئة في التغذية إلى حدوث أمراض نقص غذائي في البلاد المتقدمة أيضاً ولكن في البلاد المتقدمة، تحدث معظم مشاكل التغذية بسبب الإفراط في الطعام فالبداية المفرطة أي السمنة الزائدة تحدث عندما يأكل

الشخص كمية من الطعام أكثر من التي يحرقها الجسم وتساعد البدانة على حدوث العديد من الأمراض، مثل أمراض القلب والأوعية الدموية وداء السكري وقد تؤدي الوجبات غير الكافية أو غير السليمة إلى عدد من الأمراض ومن جهة أخرى فإن التعود على التغذية الجيدة قد يساعد على منع بعض الأمراض وأيضاً فإن المرضى يجب أن لا يأكلوا مثل الأشخاص العاديين، بل هناك بعض الأكلات الخاصة للمرضى كل حسب مرضه وحالته الصحية.

ومن أشهر الأمراض التي تصيب الإنسان بسبب التغذية مرض القلب ويأتي في معظم الحالات بسبب ضيق في الشريان التاجي، ولذلك يقل إمداد القلب بالدم وقد يؤدي إلى إصابات مؤلمة في الصدر، وفي النهاية إلى إصابات في القلب تهدد الحياة ومن بين المخاطر ضغط الدم العالي وارتفاع نسبة الكوليسترول في الدم، إذ تؤدي هذه الأشياء إلى الضيق في الشريان التاجي ومع ذلك فبالإمكان تقليل كل هذه المخاطر باتباع تمارين رياضية جيدة ويستطيع كثير من الناس أن يخفصوا من ارتفاع ضغط الدم الذي يعانون منه بتحديد كمية ملح الطعام التي يتناولونها والسعرات الحرارية كما يستطيع كثير منهم تقليل كمية الكوليسترول التي في الدم بتقليل كميات الدهون التي يتناولونها، وخاصة الدهون المشبع أي الكوليسترول والسعرات الحرارية التي في وجباتهم وبإمكانهم القيام بذلك عن طريق تفادي الأطعمة المسببة لذلك مثل الزبدة والكعك والبسكويت، وصفار البيض، واللحم الدهني السمين، وزيت الطعام ومنتجات الألبان كاملة الدسم.

ولا يعرف العلماء بالضبط أسباب الإصابة بالسرطان لكنهم وجدوا أن الوراثة والبيئة وطريقة العيش تسهم كلها في إحداث المرض ولاحظوا كذلك أن التغذية الجيدة يمكنها أن تساعد على منع بعض أنواع السرطان في حيوانات المعامل وقد دلت

التجارب على أن جرعات كبيرة من فيتامين أوج تمنع بعض أنواع السرطان في الحيوان ويعتقد كثير من العلماء أن بعض الأطعمة تحتوي على مواد قد تساعد على حماية الإنسان من بعض أنواع السرطان ومن بين هذه الأطعمة القرنييط والكرنب ، والجزر، والفواكه، والسبانخ، والخبز الأسمر، وبعض المأكولات البحرية وقد يساعد التقليل من تناول الدهون وزيادة تناول الألياف على منع بعض أنواع السرطان من التكوّن.

أمراض نقص التغذية



تحدث كثير من الأمراض نتيجة لنقص بعض المغذيات في الوجبات وعندما تتوافر المغذيات المطلوبة فإن المرض عادة ما ينتهي وتنتشر أمراض نقص التغذية بصورة كبيرة في البلاد النامية حيث يفتقر الناس عادة إلى إمدادات كافية من الأطعمة المغذية وقد أدّى توافر أطعمة مختلفة طوال السنة مع الفيتامينات والمعادن إلى قلة انتشار أمراض نقص التغذية في معظم الدول المتقدمة.

سوء تغذية البروتين - الطاقة

يقال لها أيضًا سوء تغذية البروتين - السعرات، وتحدث عندما تنخفض نسبة البروتينات والسعرات الحرارية في الوجبة فإذا كانت الوجبة تنخفض فيها البروتينات بصفة خاصة فإن الحالة تسمى كواشيوركر ومن بين مظاهر الكواشيوركر تغيرات في لون وهيئة الشعر والجلد، وورم الجسم، وتلف للخصيتين والكبد والبنكرياس والمرض المنتشر في بعض البلاد النامية يصيب عادة الأطفال المصابين بمرض معد والكواشيوركر مرض قاتل ما لم تقدم للمريض كميات من البروتين مع الطعام

لتزويده بالسعرات الحرارية وإذا كانت الوجبة قليلة السعرات الحرارية بشكل خاص فإن هذه الحالة تسمى السغل، وهذا المرض عادة يصيب الأطفال الصغار والمواليد، ويسبب نقصاً حاداً في الوزن وضعفاً نقص الفيتامينات تختلف علامات النقص في الفيتامينات وأعراضها تبعاً للفيتامينات الناقصة فالنقص في فيتامين ج الذي يسمى أيضاً الإسقربوط يحدث نزفاً في اللثة وتورماً، كما يسبب بطئاً في التئام الجروح وآلاماً في المفاصل والنقص في فيتامين د يسبب شذوذ النمو في العظام ويسبب النقص في النياسين والحمض الأميني تريبتوفان الذي يوجد في البروتين، البلاجرا ومن الأعراض الأولية لمرض البلاجرا الضعف وفقد الشهية والإسهال وسوء الهضم أكثر أمراض نقص المعادن انتشاراً هو أنيميا نقص الحديد التي تحدث نتيجة للحاجة إلى الحديد وفي مثل هذه الحالات، فإن الدم لا يحمل عدداً كافياً من كرات الدم الحمراء، ولا يستطيع أن يزود الألياف بمقدار كاف من الأكسجين ولذلك فإن الإنسان يشعر بالضعف والتعب ومن الأعراض الأخرى التي تظهر الدوار والصداع وضربات القلب السريعة وقصر التنفس ويمكن أن يسبب الافتقار إلى اليود مرض تضخم الغدة الدرقية.

أمراض أخرى

قد تنشأ أمراض أخرى من ضعف التغذية فمثلاً يسبب الإسراف في تعاطي الخمور بعض أمراض الكبد والبدانة تزيد من مخاطر أمراض المرارة (الحويصلة الصفراوية) وأمراض السكري في الكبار وتزيد خطورة الإصابة بداء تخلخل العظام في النساء اللائي يتناولن كميات قليلة من الكالسيوم ويقل مستوى نشاطهن الجسماني ولمنع تخلخل العظام فإن الأطباء ينصحون بتوليفة تجمع بين التمرينات الرياضية المنتظمة والوجبات ذات الكالسيوم الكافي.

وللوجبات السريعة الكثير من الأضرار التى أثبت البحث العلمي حدوثها بسبب تناول هذه الوجبات بشكل مؤكد والكثير أيضاً الذى كان بينه وبين الوجبات السريعة علاقات شبه مؤكده وهنا نستعرض معاً بعض هذه الأضرار والأمراض

الزهايمر

حذر الباحثون من أن تناول الوجبات السريعة قد يزيد خطر الإصابة بمرض الزهايمر ووجدوا أن تناول وجبات غنية بالدهون والسكر والكوليسترول تحدث تغيرات في الدماغ تؤدي إلى الإصابة بالمراحل الأولى من هذا المرض.

ذكرت صحيفة ديلي ميل أن هذه النتائج تدعم أبحاثاً أخرى ذكرت أن هذه الأطعمة تؤدي إلى الإصابة بالمرض الذى يعانى منه حوالى ٤٠٠ ألف فى بريطانيا وأجرى باحثون سويديون دراسة لمعرفة الأثر الذى يتركه تناول الوجبات السريعة على مجموعة فئران تجارب وراثياً من أجل جعلها أكثر عرضه للإصابة بمرض الزهايمر حيث تم فحص أدمغتها قبل وبعد إطعامها مأكولات سريعة غنية بالدهون والسكر والكوليسترول على مدى تسعة أشهر وقالت الباحثة سوزان أكثرين من معهد كارولينسكا من استكهولم أنه تبين بعد إطعام هذه القوارض أطعمة غير صحية أثر على تكوين بروتين اسمه تاو فى الدماغ وجعل خلاياه تنكمش كما ذكرت الدراسة أن الكوليسترول يؤثر على مستوى بروتين فى الدماغ اسمه أرك المسئول عن الاحتفاظ بالذكريات فى الدماغ وخلصت أكثرين إلى القول أن تناول كميات كبيرة من الدهون والكوليسترول بالإضافة إلى عوامل جينية أخرى يمكن أن تؤثر على عدة مواد فى الدماغ تساهم فى الإصابة بمرض الزهايمر وأنه من الضروري التقليل من تناول المأكولات الدهنية والملح والاكثار من الفاكهة والخضار بسبب احتوائها على نسبة عالية من المواد المضادة للأكسدة.

التأثير على الأوعية الدموية

اكتشف باحثون أستراليون أن وجبة دسمة واحدة كأطعمة الوجبات السريعة يمكن أن تسبب تلفاً مدمراً للأوعية الدموية في الجسم وتزيد على الفور من خطر الإصابة بالنوبات القلبية المفاجئة، خلافاً لما كان معروفاً سلفاً أن هذه النوبات تأتي بعد تناول عدة وجبات دسمة .

وطالبوا في دراسة جديدة بضرورة الابتعاد عن تناول المأكولات الدهنية والوجبات الدسمة خاصة بالنسبة للأشخاص المصابين بمرض الشريان التاجي أو ارتفاع دهون الدم وأشاروا إلى أن جدران الشرايين تصبح أكثر تصلباً عند التقدم في السن، ويكون هذا التصلب أكبر عند المرضى المصابين بداء الشريان التاجي .

ونوهوا إلى أهمية التركيز على استهلاك الخضروات والفواكه وتقليل استهلاك الدهون المشبعة وممارسة التمرينات الرياضية للمحافظة على صحة القلب وشبابه وحيويته وقال الدكتور بول نيسيل من معهد باكر للبحوث الطبية في ميلبورن بأستراليا إن الآثار طويلة المدى للأغذية الدسمة معروفة، ولكن العلماء أرادوا الكشف عن الزيادة الفورية في خطر الإصابة بالنوبات القلبية الناتج عن تناول وجبة واحدة غنية بالدهون غير الصحية.

وأنه قد تم إعطاء ٢٠ متطوعاً وجبات تحتوي على ٥٠ جراماً من الدهون مؤلفة من شطيرة واحدة من لحم الهمبرجر بالجبن، وكوب من الحليب كامل الدسم، وكوب من الآيس كريم وعلى الجانب الآخر أعطيت مجموعة أخرى مكونة من ٢٠ شخص، أطعمة صحية تشمل الخبز والحبوب والحليب قليل الدسم وتحتوي ستة جرامات فقط من الدهون.

وأظهرت النتائج أن تأثير الدهون على الجسم يكون سريعاً خلال ثلاث ساعات فقط من تناولها، إذ انخفضت مرونة الأوعية الدموية عند الأشخاص الذين تناولوا

وجبات دسمة بحوالي ٢٥٪، في حين لم يلاحظ مثل هذا التأثير عند المجموعة الأخرى وسجل باحثون في مجلة الكلية الأمريكية لعلوم القلب أن أطعمة الوجبات السريعة تزيد خطر الإصابة بالنوبات القلبية فوراً، خاصة عند الأشخاص الأكثر استعداداً للإصابة

سرطان القولون والمستقيم

ان انتشار مطاعم الوجبات السريعة ذات الطراز الغربي في بلد ما ينذر بأن هناك احتمالاً لأن تشهد الدولة المعنية كماً متزايداً للإصابة بمرض سرطان القولون والمستقيم. ومن خلال بحث للخبير المتخصص في أمراض السرطان بجامعة هونج كونج جوناثان شام توصل إلى أن ذلك يرجع إلى أن وجود مطاعم الوجبات السريعة دليل على أن البلد الذي توجد فيه يتبنى نظاماً غذائياً غريباً، يتضمن اللحوم الحمراء والدهون التي تعرف بأنها تزيد من خطر الإصابة بسرطان القولون والمستقيم.

وفي جميع أنحاء العالم يزيد معدل الإصابة بسرطان القولون والمستقيم، أو سرطان الأمعاء، حيث تم تسجيل ٦١٠ آلاف حالة جديدة عام ٢٠٠٨، وحيث إن هذا النوع من السرطان مرتبط بالثراء والرفاهية فإنه حتى وقت قريب كان أقل انتشاراً في آسيا منه في الدول الأكثر تقدماً وثراءً.

ورغم ذلك، فإن الثراء المتزايد والإقبال على الأطعمة الغربية في المدن الآسيوية ساهم في ارتفاع معدل الإصابة بسرطان الأمعاء، ليصبح الآن واحداً من أشد أنواع السرطان فتكاً في المنطقة.

وفي هونج كونج ارتفع عدد حالات الإصابة بهذا السرطان بنسبة ٣٪ سنوياً على مدار الأعوام العشرين الماضية وقد صار هذا المرض الآن ثاني أكثر أنواع السرطان

انتشاراً هناك، ليمثل نسبة ١٦.٤٪ من إجمالي حالات الإصابة الجديدة بالسرطان، وثاني أكثر الأمراض تسبباً في الوفاة، حيث أودى بحياة ١٦٨٦ شخصاً عام ٢٠٠٨.

ويشير شام إلى أن معظم أعراض الإصابة، كانت حدوث تغيرات في وظائف الأمعاء، لا تظهر إلا بعد وصول السرطان إلى مراحل متقدمة، مما يعني أن ما يتراوح بين ٥٠ و ٦٠٪ من كافة المرضى ينتهي بهم المطاف إلى الموت.

وأظهرت بعض الدراسات أن سرطان الأمعاء يحدث في المقام الأول نتيجة لخلل في خلايا القولون، والتي تبدأ في شكل أورام صغيرة تعرف باسم السليولات المخاطية أو البوليبيات المعوية ومعظم هذه الخلايا غير ضارة، غير أنه في حال إهمالها دون علاج فإن نسبة ضئيلة منها قد تسبب الإصابة بالسرطان.

ومع ذلك، يقول الدكتور يوين سيو تسان، الاستشاري الطبي بصندوق مكافحة السرطان في هونج كونج، إن هذا التطور يحدث عادة على مدار نحو ١٠ أعوام، وهي فترة زمنية تصب في صالح البشر، لكونها تجعل من سرطان القولون مرضاً يمكن الوقاية منه.

ويمكن الوقاية من هذا المرض من خلال عمل فحص إشعاعي دوري، يعرف باسم منظار القولون ويتضمن ذلك الفحص تمرير أنبوبة مرنة مزودة بكاميرا عبر القولون كله أو جزء منه من خلال المستقيم، بما يسمح للطبيب باكتشاف السليولات المخاطية قبل تطورها إلى سرطان.

ويقول شام: نعلم أن معظم الأورام تمر بمراحل مثل مرحلة السليولات المخاطية قبل أن تصبح أوراماً لذلك، إذا أجرى الشخص فحصاً دورياً للقولون بالمنظار وخضع لعمليات جراحية لإزالة السليولات المخاطية وقتما تظهر، حيث يمكن أن يقي نفسه من الإصابة بسرطان القولون والمستقيم من الناحية النظرية ويوصي شام

وزملاؤه من الخبراء الناس بإجراء فحص للقولون بالمنظار مرة كل ١٠ أعوام ابتداءً من سن الخمسين.

الوجبات السريعة تؤثر على الحوامل



وجدت دراسة جديدة، أن الحوامل اللواتي يتناولن المأكولات السريعة الغنية بالدهون غير المشبعة ينجبن مواليد أكبر حجماً .

ولم تبرهن الدراسة على أن هذه الدهون وحدها تعزز نمو الجنين الذي قد تكون تداعياته خطيرة على الأم والمولود، لكن الباحثين وجدوا

ترابطاً بين حجم المولود ومستويات الكوليسترول عند الأم التي تتأثر بالدهون التقابلية.

وقال علماء في جامعة هارفارد، إن النساء اللواتي يستهلكن خلال فترة الحمل دهونا غير مشبعة تدعى بالدهون التقابلية عبر المأكولات السريعة، قد ينجبن مواليد أكبر حجماً من غيرهن .

وغالباً ما يلجأ الأطباء للولادات القيصرية في حالة كبر حجم المولود، ويزيد خطر إصابة هؤلاء المواليد لاحقاً في حياتهم بالسكري وأمراض القلب.

ووجد العلماء الذين شملت دراستهم ١٤٠٠ حامل، أنه مع كل زيادة نسبتها ١٪ في معدل الدهون الموجودة بالزيوت المهدرجة، يزيد خطر كبر حجم الأجنة إلى درجة قد تكون في بعض الأحيان قاتلة.

ولكن أفادت دراسة بريطانية بأن تناول الأمهات للوجبات السريعة أثناء فترتي الحمل والرضاعة تعرض أطفالهن لمخاطر الإفراط في الأكل والإصابة بالبدانة،

حسبما ورد في بيان ويلكوم ترست وتشير دراسة فريق بحث في كلية البيطرة الملكية بلندن نشرت في المجلة البريطانية للتغذية لوجوب تجنب الحامل أو المرضع للأطعمة الدهنية والسكرية و المالحه بافترض أنها تغذية لشخصين.

حيث قام باحثان بتغذية الفئران بأغذية غير صحية ، ككعك الدونتس المحلى المقلى وفطائر المفن والبسكويت وبعض رقائق البطاطس ودقيق الذرة المقلية والحلويات أثناء الحمل والرضاعة فولدت هذه الإناث ذرية مفرطة في الأكل، وتفضل الغذاء الغنى بالدهون والسكر والملح مقارنة بذرية أمهات تلقت غذاءً عادياً ويرى الباحثون أن هذه النتائج تنطبق كثيراً على البشر.

تقول ستيفانى بايول صاحبة الدراسة إن تناول الحامل أو المرضع لأطعمة غنية بالدهون والسكر والملح يعزز رغبة الأبناء في تذوقها ، ويعطل السيطرة الطبيعية على الشهية مما يدفع إلى حالة البدانة.

فالسيطرة على الشهية عملية مركبة ،تشمل هرمونات ترسل للدماغ إشارات لتقنين مستوى الطاقة ،والجوع والشبع ، لكن الأكل ليس مجرد تنظيم للطاقة، فهو خبرة متصلة بمراكز الإثابة في الدماغ بحيث يتجاوز ثنائى الأكل واللذة تنظيم الشعور العادى بالشبع وتقول بايول تعرض الجنين والرضيع لغذاء الأم الغير صحى يفسر صعوبة السيطرة على استهلاك الوجبات السريعة لاحقاً لدى الأفراد رغم توفر الغذاء الصحى مقارنة بغيرهم وكانت أبحاث سابقة قد أظهرت أن الغذاء الغنى بالدهون والسكر يثبط إشارات الشعور بالشبع ويعزز الإحساس بالجوع، ويحفز نشاط مراكز الإثابة بالدماغ لطلب الطعام.

تزيد خطر الإصابة بمرض السكر

إن تناول الوجبات السريعة لأكثر من مرتين في الاسبوع يضاعف من مخاطر الإصابة بمرض السكري وقد وجدت الدراسة التي نشرتها دورية ذا لانست

بالولايات المتحدة تزايد الاستهلاك للوجبات السريعة خلال العقود الثلاثة الماضية بشكل كبير مما يؤدي الى البدانة ويزيد من الاصابة بمرض السكر وأظهر البحث الذي أجراه الباحثون في معهد بوسطن خلال ١٥ سنة على ثلاثة آلاف شخص تتراوح أعمارهم بين ١٨ و ٣٠ عاماً أن ٨٧ شخصاً زاروا مطاعم الغذاء السريع أكثر من مرتين في الأسبوع ازداد وزنهم بمقدار ٥،٤ كلجم ويواجهون خطر تطوير مضادات لهرمون الأنسولين بشكل مضاعف مقارنة مع من زاروا هذه المطاعم مرة واحدة في الاسبوع.

ويقول الدكتور ديفيد لودفيج رئيس طاقم الباحثين إن تناول الغذاء السريع يرتبط بشكل مباشر وواضح بارتفاع الوزن وانتشار مرض السكر لدى البالغين وقد خلصت الدراسة إلى أن هناك ارتباطاً مباشراً بين تناول الوجبات السريعة التي تؤدي بدورها إلى زيادة الوزن وبين رفض الجسم لامتصاص الأنسولين بنسب متباينة بين مختلف الأعراق.

تؤدي للاكتئاب!



حذر أطباء لندن مؤخراً من أن تناول الوجبات السريعة والحلويات بشكل مستمر قد يسبب الاكتئاب.

وقال علماء من جامعة لندن أن الأشخاص الذين يتناولون الأطعمة الغنية بالدهون والحلويات ترتفع لديهم مخاطر الإصابة بالاكتئاب بما يقارب نسبة ٦٠ بالمئة مقارنة بهؤلاء الذين يتناولون الفواكه والخضراوات والسّمك.

ونقلت صحيفة الديلي ميل البريطانية عن العلماء قولهم أن دراستهم تعتبر الأولى التى تبحث العلاقة بين النظام الغذائى الشامل والصحة العقلية بدلاً من تأثير الطعام كل على حده كما أن المعدلات العالية لمضادات الأكسدة المتواجدة فى الفواكه والخضراوات تحمى من الاكتئاب كما تفعل الفوليات المتمركزة فى البروكلى والسبانخ والعدس والكرنب بالإضافة إلى أن السمك يحتوى على معدلات عالية غير مشبعة من الأحماض الدهنية التى تقوم بدورها بحماية الانسان من الاصابة بالاكتئاب وحذر علماء متخصصون من أن الوجبات السريعة الدسمة والغنية بالدهون قد تسبب الادمان بنفس الطريقة التى تسببها المخدرات وخصوصاً الهيروين وتوصل الباحثون فى جامعة برينستون البريطانية إلى هذه الاكتشافات المثيرة للجدل فى بحث بين أن الإفراط فى الأكل ليس بسبب ضعف الإرادة والسيطرة على النفس وإنما بسبب عوامل إدمان لمواد معينة.

الوجبات السريعة سم بطيء

امتازت مجتمعاتنا الشرقية قديماً بحبها وتمسكها بالأرض فاعتمدت عليها فى مختلف شئون حياتها ، سواء كان ذلك فى العمل بالزراعة ، كسب الرزق ، وحتى الغذاء أيضاً ولعل هذا من أهم الدوافع التى تجعل من صحة اجدادنا اليوم جيدة جداً رغم كبر سنهم والسبب يعود إلى الغذاء السليم الذى أخذه من الارض.

وفى المقابل إن أتينا لجيل اليوم نجد أن ظاهرة المأكولات السريعة طغت على غذائهم اليومي، فهذه المأكولات التى تم استبدالها بغذاء الأرض كالزيت والزعر والخضراوات الطازجة إلى منتجات مصنعة تملؤها المواد الحافظة وذلك إزاء ما نقلته الثقافة الغربية من تطور تكنولوجي حل بنا فقد جاءت فكرة المأكولات السريعة بدايةً فى الدول الغربية نتيجة لحياة السرعة والتطور التى يحينها وبالتالى ، أدى ذلك للبحث عن هذا البديل والذي لا يأخذ من وقتهم سوى بضع دقائق.

وتؤكد الإحصائيات أن عدد المصابين بداء السمنة يصل إلى نحو ٤٠٠ مليون شخص أوروبي بالغ، في حين يوجد أكثر من ١٣٠ مليون شخص يرتفع عندهم معدل الوحدة القياسية إلى أكثر من ٣٠ مرة، وهؤلاء الأشخاص هم من فئة المصابين بالسمنة المفرطة.

وفي الولايات المتحدة أيضاً تتصاعد أرقام المصابين بالسمنة، وتبدي مراكز الصحة هناك تحذيرات متواصلة للمواطنين، وتشير هذه المراكز إلى أن استمرار مؤشرات الوضع الراهن على ذات الوتيرة سيؤدي إلى ارتفاع عدد المصابين بالسمنة إلى ٧٥٪ من الشعب الأمريكي.

ومع كل هذا الفساد الصحي الموجود في الغرب والذي يسببه سوء الغذاء والوجبات السريعة والخمول وقلة الرياضة وقد اعتاد العرب ان يتلقوا كل شيء من الغرب ، الايجابي منه والسلبي (حتى الايجابي استخدموه في كثير من الاحيان بشكل سلبي) فتلقوا الوجبات السريعة على انها لذيذة فقط وقد تكون كذلك دون وعي وإدراك لمخاطرها وأضرارها ووفقاً لإحصائيات عدّة نجد أن الأكثر إقبالاً على الوجبات السريعة هم الأطفال والمراهقين ، الذين صارت الوجبات السريعة جزءاً من حياتهم اليومية.

الوجبات السريعة نظام مثالي للجراثيم

يمرض في أمريكا حوالي ٢٠٠ ألف شخص يومياً بسبب الأغذية، يعالج منهم ما نسبته ٩٠٠ شخص ويموت ١٤ شخصاً، كما يعاني ما يزيد على ربع عدد سكان الولايات المتحدة من حالة تسمم غذائي سنوياً، وقد ذكرت الدراسات أن الجراثيم التي تنشأ من الوجبات الغذائية تتسبب أو تعجل بحدوث أمراض مزمنة، مثل مرض القلب والتهابات الأمعاء ومشاكل عصبية واضطراب المناعة وتضرر الكلية

ولقد كان لصناعة الهامبرجر أكبر الأثر في انتشار الإصابة بهذه البكتيريا وقد قدرت مراكز مراقبة الأمراض والوقاية منها (CDC) أن أكثر من ثلاثة أرباع حالات الوفيات والأمراض الغذائية في الولايات المتحدة تحدث بواسطة عوامل معدية لم تكتشف حتى الآن، كما أكدت دراسة نشرتها USDA عام ١٩٩٦م أن ٥٧٪ من اللحم المفروم ملوث بالسالمونيلا و ١١٪ بالليستيريا و ٣٠٪ بالميكروبات العنقودية و ٥٣٪ ملوث بالكليستريديوم علماً بأن هذه الجراثيم تصيب بالأمراض، وبكتريا الليستيريا تحتاج إلى عناية طبية فائقة، ومع ذلك تتسبب في وفاة خمس الحالات المصابة.

كما أن الدراسة ذكرت أن ٦٨٪ من اللحوم البقرية المفرومة (التي تعد غالبيتها للهامبرجر) تحتوي على مادة برازية، وبعيداً عن المصطلحات العلمية التي ذكرتها الدراسة أو الدراسات العلمية لوجود مثل هذه النتائج، يمكن تلخيص ذلك بأن الإصابة بالأمراض الغذائية كانت بسبب تناول اللحم المفروم أو الهامبرجر الملوث بالبراز .

الوجبات السريعة فخ للسعادة الكاذبة

من خلال دراسة أجراها باحثان أحدهما أمريكي من جامعة أركنساس والآخر صيني من جامعة تايوان الوطنية توصلا إلى أن الوجبات السريعة والمشروبات الخفيفة تزيد معدلات البدانة بين الأطفال إلا أنها قد تجعلهم سعداء.

ولاحظ الباحثان أن البرامج الهادفة إلى خفض أوزان الأطفال ومعالجة مشكلة السمنة المتفاقمة بينهم يجب ألا تكتفى بحثهم على منع تناول المأكولات السمة والمشروبات الحلوة بل تقديم نصائح غذائية ملائمة لهم واستخدام الباحثان معلومات من دراسة أعدها المركز الصحي الوطني في تايوان عام ٢٠٠١ شملت

٢٣٦٦ طفلاً تتراوح أعمارهم بين عامين و١٢ عاماً وتبين لهما أن غالبية هؤلاء الأطفال كانوا يتناولون أطعمة مثل البطاطس المقلية والبيتزا والهامبورجر ومشروبات غازية تحتوي على السكر والحلويات.

وتبين من خلال الدراسة التي نشرت في مجلة الدراسات السعيدة أن ربع هؤلاء الأطفال كانوا إما بدناء أو زائدى الوزن ولكنهم كانوا يشعرون بالسعادة مقابل ١٩٪ كانوا إما غير سعداء أو يعانون من الكآبة أحياناً ويرى الخبراء انها إذا ما ثبتت صحة هذه النتائج بأن جسم الإنسان يصبح مدمناً على الدهون والسكر فان ذلك قد يساعد في تفسير معدلات البدانة المتزايدة في العالم الغربى ووجد الباحثون أثناء دراساتهم على الفئران أن الحيوانات التي أطحمت غذاء يحتوى على ٢٥٪ من السكر، أصيبت بحالة من القلق والاضطراب عند إزالة السكر وأظهروا عدداً من الأعراض كالارتعاش واصطكاك الأسنان وهى نفس الأعراض التى تصيب الانسان عند انقطاعه عن النيكوتين أو المورفين.

ويعتقد العلماء أن الأطعمة الدسمة والغنية بالدهون تنشط إفراز كيمائيات السرور والنشوة فى لدماع فيما يعرف بالأفيونات مما يعنى أن بعض الحيوانات وحتى البشر قد يصبحون أكثر اعتماداً على السكريات و الطعام الحلو موضحين أن الدماغ فى هذه الحالة أصبح مدمناً على أفيوناته نفسها بنفس مبدأ إدمان المخدرات كما يعتقد كما يعتقد أن السيطرة على الشهية تتم من خلال نظام معقد من الهرمونات ومواد أخرى ينتجها الجسم.

وأظهرت الدراسة الجديدة التى سجلتها مجلة نيوساينتست العلمية ان الكميات الكبيرة من السكر والدهون الموجودة فى وجبة واحدة من الأطعمة السريعة قد تحل بهذا النظام وتسبب الإفراط فى نشاطه وتزيد إفراز مادة جالانين الدماغية المحفزة

للاكل كما يصبح الانسان البدن أكثر مقاومة لهرمون لبتين الذى تفرزه الخلايا الدهنية لكبح الشهية وإرسال إشارات الشبع إلى الدماغ.

خطر قصر النظر

أظهرت دراسة أمريكية أن تناول الوجبات السريعة يزيد من درجة قصر النظر، بالمقارنة بتناول الوجبات الغذائية الغنية بالبروتين كالأسماك وقد أكد الباحثون أن زيادة استهلاك الأطعمة النشوية كالخبز الأبيض والحبوب في مراحل الطفولة والشباب قد يكون وراء الزيادة الحالية في معدلات الإصابة بقصر النظر .

حيث أن عملية هضم النشويات الموجودة في الخبز تتم بسرعة ، مما يحفز البنكرياس علي إفراز كميات كبيرة من الأنسولين لحرق السكريات، وهذه النسبة العالية تسبب بدورها انخفاضاً ملحوظاً في تركيز البروتين المهم في عملية نمو عدسة العين وتناسقها فتبدو بصورة غير طبيعية، مما يسبب قصر النظر.

طعام المستشفيات أكثر ضرراً من الوجبات السريعة

وفقاً لدراسة جديدة قامت بها مؤسسة ساستين البريطانية، وبعد مقارنة بين عدد من المواد الغذائية، تبين أن الطعام المقدم للمرضى في المستشفيات الحكومية أكثر ضرراً وأقل نوعية من الطعام المقدم في مطاعم الوجبات السريعة.

وقال الباحثون أن ٧٥٪ من الطعام المقدم في المستشفيات يحتوي على كميات أكبر من الملح والدهن بنسبة ٦٠٪ مقارنة مع الهامبرجر التي تنتجها شركة ماكدونالدز الأمريكية الشهيرة كما تبين أن وجبة الأرز بالكاري والمكرونات التي تقدم في المستشفيات البريطانية تحتوي في بعض الأحيان على نسبة أكبر من الدهون بنسبة ٦ أضعاف وملح بنسبة ضعفين مقارنة مع حصة من الهامبرجر والبطاطس المقلية الي تقدمها مطاعم الوجبات السريعة أو مقارنة مع بيتزا البروني متوسطة الحجم.

ونصح مسئول في مؤسسة ساستين المرضى بزيارة مطاعم الوجبات السريعة بدلا من تناول الطعام المقدم في المستشفى والذي لا وجود لمعايير تحدد نوعيته.

وضمن إطار الدراسة تم تقصي نوعية الغذاء في ٢٥ شركة تقدم الطعام لمرضى المستشفيات البريطانية وطالب ناشطون الحكومة البريطانية بوضع معايير غذائية لا لشبكات مطاعم الوجبات السريعة فحسب، بل وللمستشفيات أيضا، فيما ردت وزارة الصحة على هذه المطالب قائلة أن المستشفيات تختار بنفسها الشركات التي تزودها بالطعام.



الفصل الثالث



الوجبات السريعة والأطفال

إن الفئات العمرية للأطفال والشباب تعتبر من الفئات الحساسة التي يجب على الأم الاهتمام بتغذيتهم التغذية السليمة لأنهم مازالوا في طور النمو فهم يحتاجون إلى العناصر الغذائية اللازمة للنمو السليم فهذه التغذية تعتبر حجر الأساس لبناء أجسام قوية منذ الصغر فمن المؤكد أن الطفل أو الشاب الذي يعتمد على الوجبات السريعة اعتماداً كلياً لن ينمو النمو الصحيح ، لأن هذه الوجبات لا تحتوي على جميع العناصر الغذائية التي يحتاجها الجسم وسيصبح عرضة للأمراض كما سنرى.

لماذا يفضل الأطفال تناول الوجبات السريعة ؟

سبق الكلام في ذات الجزء عند الحديث عن عوامل الجذب في الفصل الأول ولكن نذكركم به فهناك بعض الأسباب الاجتماعية والنفسية التي تجعل الأطفال يحبون الأطعمة السريعة ، وسأذكر هنا أربعة من تلك العوامل :

تشكل مطاعم الوجبات السريعة فرصة للطفل للتخلص من الروتين اليومي وتكرار الأغذية نفسها في المنزل.

الخروج إلى المطاعم يساعد على فتح شهية الطفل وزيادة تقبله للطعام ، البعد عن المشاحنات التي تحدث أثناء تناول الطعام في المنزل وبعض الأغذية السريعة تحتوي على نسبة لا بأس بها تجعل الطعام مقبولاً ومستساغاً وعند الخروج إلى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة نجد أن الطفل هو الذي يحدد نوع الطعام الذي يريده مما يعطيه نوعاً من الاستقلال في اتخاذ القرار.

تصيب الأطفال بالربو الشعبي

أوضحت نتائج دراسة جديدة أن الأطفال الذين يأكلون وجبات سريعة ثلاث مرات أو أكثر في الأسبوع قد يكونون أكثر عرضة للإصابة بالربو أو بآزير في التنفس.

وقال باحثون من ألمانيا وأسبانيا وبريطانيا في دراسة مرتبطة بخمسين ألف طفل في مناطق متفرقة من العالم، إن العلاقة بين وجبة البرجر والربو تتزايد في الدول الغنية التي تنتشر فيها الوجبات السريعة بشكل كبير.

ونفوا أن يكون النظام الغذائي الذي يعتمد على كميات كبيرة من اللحوم يؤدي في حد ذاته إلى الإصابة بالربو، لكنهم رأوا أن تناول الوجبات السريعة بشكل متكرر قد يكون إشارة إلى عوامل أخرى خاصة بأسلوب الحياة تؤدي إلى زيادة خطر الإصابة بالربو.

وأوضحت جابريلي ناجيل قائدة الدراسة التي نشرتها دورية ثوراكس الطبية في بريطانيا أن العلاقة بين الربو والبرجر ليست لها صلة قوية بالطعام في حد ذاته، لكن البرجر مؤثر على أساليب أخرى للحياة وعوامل بيئية مثل البدانة وعدم ممارسة التدرّيات.

ونبهت الباحثة إلى أن الفواكه والخضروات تحتوي على مضادات للأكسدة وعوامل حيوية نشطة يمكنها إحداث تأثير موات في الربو.

وبلغ عدد أطفال بريطانيا المصابين بالربو نحو ١.١ مليون طفل، كما أن الربو من أكثر أمراض أمريكا انتشاراً بين الأطفال حيث بلغ عدد المصابين به نحو عشرة ملايين.

وتوصلت الدراسات إلى أن النظام الغذائي لا يجعل الأطفال عرضة بشكل أكبر للإصابة بالحساسية عامة، ولكن له تأثير على انتشار الإصابة بالربو وبأزيز في التنفس.

الوجبات السريعة تعطل أدمغة الأطفال

حذر باحثون مختصون من أن الوجبات السريعة الدسمة لا تؤثر سلباً على صحة الأطفال البدنية فحسب، بل وعلى صحتهم العقلية، وتطور أدمغتهم أيضاً.

فقد وجد العلماء في مختبرات الفسيولوجيا الجامعية بمدينة أكسفورد البريطانية، أن تناول كميات كبيرة من الأطعمة السريعة المقلية والمعالجة، الغنية بما يسمى بالدهون السيئة، يسبب انسداد شرايين الدماغ، ويعيق إرسال الإشارات العصبية منه وإليه.

وأوضح الباحثون أن هذه الدهون تشمل الأحماض الدهنية الانتقالية التي يصنعها الإنسان، وهي النواتج الثانوية لعمليات إطالة مدة صلاحية الأطعمة، باستخدام الزيوت النباتية الجامدة الرخيصة، بدلاً من الدهون الحيوانية المكلفة، مشيرين إلى أن الإرشادات الحالية توصي بأعلى استهلاك من هذه الدهون بحوالى ٤.٤ جرامات يومياً للنساء، و ٦.٥ جرامات يومياً للرجال.

وكانت الدراسات قد أظهرت أن جرماً واحداً يومياً من هذه الدهون لعدة سنوات، يزيد خطر الإصابة بأمراض القلب وقد نبه الخبراء إلى أن الكثير من الأطفال يتناولون الكثير من الأطعمة المعالجة، ويحصل الكثير من المراهقين على ٤٠ في المائة من سعراتهم الحرارية من الدهون.

وحذر الباحثون من أن أدمغة الأطفال قد تتعرض لتلف دائم، جراء الإكثار من تناول الأطعمة السريعة والمعالجة، حيث تحل الدهون الانتقالية مكان الدهون الصحية في الدماغ، وتصبح جزء من التركيب الدماغي، فتؤثر على وظائف المخ وأنظمة الإشارات العصبية بين الخلايا، وبالتالي يتعرضون للدهون السامة، التي تضر صحتهم الجسدية والعقلية، فيزداد خطر إصابتهم بالأمراض، ويضعف ذكاؤهم ومهاراتهم الذهنية، في كل مرة يأكلون فيها رقائق بطاطس الشيبسي أو البسكويت أو الجاتوه.

وينصح الخبراء الأهالي بضرورة الابتعاد عن شراء الأطعمة، التي تحتوى على الدهون المهدرجة لأطفالهم، والتقليل من استهلاكهم للأطعمة المقلية، حيث تبين في الدراسات، التي أجريت على الفئران، أن التي أطعمت أغذية عالية الدسم كانت أبطأ في تعلّم المهارات الجديدة، وأصيبت بمشكلات في الذاكرة، وقد تنطبق مثل هذه النتائج على البشر.

الوجبات والكسل عند الطفل

هناك علاقة وثيقة بين تغذية الطفل وبين زيادة معدل الذكاء لدى الطفل منذ الصغر؛ وأن هناك أصناف من الطعام تسبب الكسل ونقصان معدلات الذكاء لدى الأطفال، ومن هذه الأطعمة:

الأطعمة التي تسبب الكسل والوخم للطفل:

• الهامبرجر:

يأتي الهامبرجر والوجبات السريعة في مقدمة الأطعمة التي تساعد على الوخم والكسل عند الأطفال، فاهرمونات تعمل إلى امتصاص الكالسيوم من الجسم

بصورة عشوائية وتنشط الغدة الصنوبرية؛ لذلك فهو يعد من أسوأ الأطعمة التي تسبب الوخم والكسل للأطفال، ومن ثم نقصان معدلات الذكاء.

• الحلويات والشوكولاتة

تساعد الحلويات والشوكولاتة في تقليل رغبة الطفل في تناول الفاكهة والخضروات والحبوب والأطعمة الأخرى الغنية بالمواد المغذية وتسبب مشاكل صحية للطفل فيما بعد.

• الملح:

يعد الملح عنصراً ضاراً جداً للطفل، ولا فائدة في تناول الطفل للملح بشكل متزايد؛ فالقليل من الملح يكفي ويفضل تناول نصف ملعقة على مدار اليوم في الأطعمة المتناولة.

• الكيك والبسكويت:

يحتوي الكيك والبسكويت على دهون وسكريات عالية للغاية؛ وتلك النسبة العالية من السكريات في الكيك والبسكويت؛ لا ينبغي أن يتناولها الطفل كثيراً، لأنها تؤثر سلباً على مقاييس الغذاء المتوازن.

• الصلصات:

غالباً ما تحتوي الصلصات على زيوت كثيرة؛ لذا يمكن استبدالها من خلال استخدام الخضار والكاستر المصنوع من الحليب المقشوط.

التأثير على درجة الذكاء

كثيراً ما نسمع ونقرأ عن أطعمة تزيد من درجة الذكاء ولكن أن نسمع أن هناك أطعمة تزيد من درجة الغباء؟ فهذا هو المختلف حقاً هناك أطعمة تزيد درجة الغباء

منها :-

أولاً: زيادة استهلاك السكريات

إن زيادة استهلاك السكريات لا يعد أمراً جيداً عندما يتعلق الأمر بصحة المرء فالدراسات الحديثة تقول إن زيادة استهلاك السكريات لا يؤثر على محيط الخصر- فحسب بل على الدماغ أيضاً.

ثانياً: اللحوم الحمراء والزبدة

لقد أظهرت العديد من الدراسات ومنها دراسة أجريت في جامعة هارفارد أن الأنظمة الغذائية التي تحتوي على الدهون المشبعة تضر بوظائف الدماغ

ثالثاً: الوجبات السريعة والتسالي

هل يمكن للوجبات السريعة والتسالي أن تلبّد أدمغة الأطفال؟ هذا ما أكدته دراسة بريطانية أجريت على نحو ٤٠٠٠ طفل وأثبتت أن الوجبات السريعة والتسالي تلبّد أدمغة الأطفال وذلك لاحتوائها على نسبة كبيرة من الدهون المشبعة.

رابعاً: الأنظمة الغذائية التي لا تحتوي على الكربوهيدرات

أكدت العديد من الدراسات أن التخلي على الكربوهيدرات يستنزف طاقة الدماغ فضلاً عن التأثير السلبي على المزاج.

تؤثر على التحصيل العلمي



ذكر بحث علمي أمريكي أن الإكثار من تناول الوجبات السريعة قد يؤدي إلى تردي المستوى الأكاديمي للتلاميذ بما ينعكس سلباً على قدرتهم على

التحصيل العلمى اعتمد البحث على قيام أكاديميين من جامعة فاندربيلت فى ولاية تينيسى، بمتابعة النمط الغذائى لأطفال تراوحت أعمارهم بين سن العاشرة والحادية عشر-، ومقارنة أدائهم فى القراءة او الرياضيات وحصل التلاميذ الذين تناولوا الوجبات السريعة ، كشطائر الهامبورجر والبطاطس المقلية ثلاث مرات فى الأسبوع على معدلات أقل ووضع البحث العلمى الذى شمل أكثر من ٥٥٠٠ طالب من تلاميذ المدارس الابتدائية ، قيد الاعتبار وزن الطالب وعرقه ودخل الوالدين وأظهر تدنى قدرات الأطفال الحسابية وفى القراءة بنحو ١٦٪ وقدمت الدراسة واحدة من أكثر الأدلة الحاسمة التى تربط بين النمط الغذائى الهزيل ، ومستويات التحصيل العلمى، فى وقت تتنامى فيه المخاوف بشأن صحة الطفل وظاهرة السمنة الشائعة بين تلك الفئة وتفصيلاً أظهر البحث أن أكثر من نصف الطلاب تناولوا وجبات فى مطاعم الوجبات السريعة ثلاثة مرات على الأقل فى الأسبوع الذى سبق إجراء الدراسة وأن واحداً من بين عشرة تناولوا وجبات ما بين أربعة على ستة مرات وفى واحدة من أكثر المفاجآت إثارة بالنسبة لفريق الباحثين قال اثنان فى المائة من الطلاب إنهم يرتادون تلك المطاعم أربعة مرات أو أكثر يومياً وفى المتوسط يحرز الطلاب فى اختبارات القراءة ما بين ٥٨ نقطة و ١٨١ نقطة، أى حوالى ١٤١.٥ نقطة فى المتوسط.

وفى هذا الصدد ، تدنت نقاط الطلاب الذين تناولوا وجبات سريعة ما بين أربعة إلى ستة مرات فى الأسبوع ، بسبع نقاط عن المتوسط ، بينما ارتفعت إلى ١٦ نقطة بين أولئك الذين يتناولون وجبة واحدة على الأقل يومياً هناك وبلغ التراجع أوجه وبـ ١٩ نقطة بين الذين يتناولون الوجبات الثلاث فى تلك المطاعم أما فيما يتعلق باختبارات الرياضيات حيث يحرز الطلاب ما بين ٤٧ إلى ١٥١ نقطة ، أى بمتوسط نتائج ١١٥ نقطة ، تراجع معدل فئة متناولى الوجبات السريعة ما بين ٦.٥ و ١٨.٥ نقطة.

خطر على صحة الطلاب



مطاعم الوجبات السريعة القريبة من المدارس
خطر على صحة الطلاب حيث كشفت أبحاث أن
الشباب الذين يدرسون في أماكن قريبة من مطاعم
وجبات سريعة يأكلون كميات بسيطة من الفاكهة
والخضراوات ويتناولون مشروبات غازية بكثرة وهم
أكثر عرضة للبدانة عن الطلاب في المدارس الأخرى.

والدراسة التي أجريت بمشاركة أكثر من ٥٠٠ ألف مراهق في المدارس الاعدادية
والثانوية في كاليفورنيا تصب في الاتجاه المتنامي المناهض لصناعة الوجبات السريعة إذ
ترجح الدراسات أنها تساهم في زيادة تفشي البدانة في الولايات المتحدة.

وقال برينان ديفيس من جامعة أزوسا باسيفيك في كاليفورنيا في دراسته التي
نشرت في الدورية الأمريكية للصحة العامة اكتشفنا بشكل أساسي أن الأطفال
الذين يذهبون إلى مدرسة قريبة من مطعم للوجبات السريعة تزيد لديهم فرص
اكتساب الوزن والبدانة أكثر من الأطفال الذين يذهبون لمدارس ليست قريبة من
مطعم للوجبات السريعة.

وتزايدت معدلات الشباب الأمريكي المصاب بالبدانة ثلاثة أضعاف منذ عام
١٩٨٠ على الرغم من انخفاضها في هذا العقد وتقول الحكومة أن ٣٢ في المئة من
الأطفال الأمريكيين زائدون عن الوزن و ١٦ في المئة مصابون بالبدانة.

وضغطت جماعات المستهلكين من أجل إصدار قوانين مثل قرار في يوليو بوقف
إصدار تراخيص لمطاعم وجبات سريعة جديدة في بعض أحياء لوس أنجلوس بينما
تلقي صناعة الغذاء باللوم على قلة التدريبات في انتشار البدانة وقال الباحثون أنه لم

يتضح بعد إذا كانت نتائجهم قابلة للتطبيق على أجزاء أخرى من الولايات المتحدة ويحتاج هذا لإجراء مزيد من الدراسات.

ولكن هذه الدراسة تضاف إلى بحث سابق أظهر أن مطاعم الوجبات السريعة تميل إلى التجمع بالقرب من المدارس وقال ديفيس نحن حقيقة نقوم بإيجاد الصلة بين قرب مطاعم الوجبات السريعة من المدارس والسمنة والطلاب الذين تعرضوا لمطاعم وجبات سريعة قريبة كان لديهم مستوى أعلى من مؤشرات كتلة الجسم وأوزانهم أثقل ويزيد لديهم احتمال الإصابة بزيادة الوزن والبدانة

سبب رئيس لتسوس الأسنان

يقول دكتور بيونوز جورج، من مركز الرفاع بولى الطبى فى دى إن تلك الأطعمة والمشروبات الغازية التى يتم تناولها معها تؤدى إلى زيادة حموضة اللعاب مما يؤدى على خلق ظروف مناسبة لتكاثر البكتيريا المسببة للتسوس كما أن زيادة عدد الأسر التى يعمل فيها الأب والأم خارج المنزل لكسب الرزق ، أدى على ارتفاع معدلات الاعتماد على الوجبات السريعة ومما ساعد على ذلك أيضاً دخول خدمة التوصيل للمنازل على الخط حيث أصبح الطفل يبادر من تلقاء نفسه بطلب وجبته المفضلة من أحد المطاعم ومن العادات الغذائية السيئة ذات البعد الاجتماعى أيضاً مسألة تقديم الحلوى للأطفال حيث يقول د جورج إن العديد من الآباء والأمهات يريدون تعويض غيابهم عن أطفالهم بأن يجلبوا لهم الحلوى لإرضائهم وقد أصبحت عادة شبه يومية عند بعض الأسر فإن الطفل يتناول كميات مبالغ فيها من الحلويات وعندما يضاف ذلك إلى ما يتناوله الطفل من وجبات سريعة فإن النتيجة تكون مخيفة بالنسبة لمستقبل أسنان الطفل .

تصيب الأطفال بالبدانة



حذرت الجمعية الألمانية للتغذية من خطورة الوجبات السريعة على صحة الأطفال ومعاناتهم من مشكلة البدانة وطالبت بضرورة بذل الآباء المزيد من الجهد لمواجهة بدانة أطفالهم في وقت مبكر، وإلا فسترتب عليها عواقب وخيمة في الطفولة وفي الكبر ونصح الخبراء بقياس مؤشر كتلة الجسم للطفل، وذلك من خلال قسمة وزن الطفل بالكيلوجرام على مربع طوله بالأمتار، وقالوا هذه الطريقة السليمة لتقييم وزن الطفل.

أغذية مهمة للطفل

السبانخ



يمد كوب واحد من السبانخ (٤٠ سعر حراري) بنصف احتياجاتك الغذائية اليومية، فهو يحتوي على كل من حمض الفوليك، والمنجنيز، والحديد، وفيتامين A و K والمغذيات الأساسية لنمو الخلايا وإنتاج الدم، كل هذه الأشياء تساعد على تحسين وظائف المخ وإبطاء آثار الشيخوخة المبكرة، كما تمنع الإصابة بفقدان الذاكرة، والوسيلة الأمثل للحصول على كل هذه الفوائد الموجودة بالسبانخ هي تناول أوراقه طازجة عن طريق إضافتها إلى السلطة الخضراء أو إلى عجة البيض .

الشوفان



يعد الشوفان مصدراً قوياً للألياف غير القابلة للذوبان، لذا فهو يمد الجسم والمخ بالطاقة اللازمة للحفاظ على التركيز لوقت أطول، كما يساعد على انخفاض السكر في الدم الذي يرتفع بعد تناول وجبات كبيرة، ويحتوي دقيق الشوفان أيضاً على كل من الحديد، والمغنسيوم، والزنك، التي تساعد جميعاً على نمو الخلايا وتنظيم التمثيل الغذائي والسكر بالدم، ولكي تحصل على أكبر فائدة من دقيق الشوفان، فيجب عليك أن تتجنب العبوات سريعة التحضير المضاف إليها النكهات والسكر، واستخدم بدلاً من ذلك الشوفان الصافي مضافاً إليه لبن خالي الدسم وشرائح التوت الطازج أو الموز .

الأسماك



أثبتت العديد من الدراسات أن تناول الأسماك الغنية بالأحماض الدهنية يساعد على تحسين الذاكرة والتركيز، حيث تساعد أحماض أوميغا ٣ على تقوية نقاط الاشتباك العصبي بالمخ المرتبطة بالتعلم والذاكرة وتحد من تدهور الحالة الإدراكية المعرفية، ومن أفضل الأسماك التي يمكنك تناولها والتي تحتوي على أوميغا ٣ وعلى أقل نسبة من الملوثات البيئية هي السلمون، والتونة، والمكرويل .

الجوز أو عين الجمل



تناول بعض حبات الجوز أو عين الجمل يومياً يحد من ضعف الوظائف الإدراكية والحركية ويساعد

على زيادة مرونة الدماغ ونمو وظائف خلايا الجسم، حيث يحتوي الجوز على البروتين وأحماض أوميغا ٣ الدهنية التي تحفظ توازن الناقلات العصبية التي قد تسبب بعض الأمراض النفسية مثل الاكتئاب، ويمكنك تناول حبات الجوز وحدها أو مع السلطة بين الوجبات الرئيسية، مما يجعلك تشعر بالامتلاء طوال اليوم.

التوت والعنب



يحتوي التوت والعنب - خاصة ذو الألوان الداكنة - على الفلافونويد (مجموعة من المركبات العضوية قابلة للانحلال في الماء) ذات الصلة بنمو خلايا المخ وقوة الذاكرة، حيث يحتوي على فيتامين C، ومضادات للأكسدة والالتهاب التي تساعد جميعاً في الحفاظ على وظائف المخ والحد من الإصابة بالخرف (وهو اضطراب في القدرات الإدراكية مثل الذاكرة، والتفكير السليم، والحكمة)، يمكنك تناول التوت أو العنب وحده أو مع سلطة الفواكه أو الزبادي .

الزبادي



يُعرف عن الزبادي أنه أكثر مصدر غناً بالكالسيوم اللازم لنمو وتقوية العظام، ويحتوي أيضاً على ما يكفي من البروتين، الكربوهيدرات والأحماض الأمينية التي تحافظ على الطاقة اللازمة للجسم والمخ طوال اليوم، كما تساعد على نمو خلايا المخ والحد من علامات الشيخوخة، يمكنك تناول الزبادي مع التوت كوجبة إفطار أو غداء، أو خلطه بالأعشاب للحصول على سلطة زبادي .

البيض



يحتوي البيض على القليل من السعرات الحرارية والكثير من العناصر الغذائية، فهو غني بالبروتينات والكولين (وهو عنصر غذائي قابل للذوبان في الماء وينتمي إلى مجموعة فيتامين B المركب) التي تساعد على تنظيم الجهاز العصبي والمخ، كما تساعد على زيادة التركيز وتقوية الذاكرة، إذا كنت تتجنب البيض لما يسببه من ارتفاع في الكوليسترول، فإن الكثير من الدراسات أثبتت أن تناوله كجزء من نظام غذائي صحي لن يجعله عاملاً مساهماً في الإصابة بأمراض القلب، بالإضافة إلى كل ما سبق، فإن صفار البيض يحتوي على عنصر اللوتين وهو أحد العناصر المضادة للأكسدة الذي يحافظ على صحة العين، وأفضل صورة يمكنك تناوله عليها هي عجة البيض بالسبانخ .



الفصل الرابع



العلاج والبدائل

إدمان الوجبات السريعة مشكلة لها بدائل

عندما تُذكر كلمة الإدمان تذهب عقولنا إلى الإدمان على الكحول أو المخدرات لكن هناك نوع آخر من الإدمان لا يقل خطورة على الصحة. الغذاء ضروري وهو وسيلة من أجل البقاء لكن هناك أشخاص حولوا الغذاء إلى وسيلة للموت انهم يشعرون بالضعف إزاء الطعام، سلوكهم نحو الطعام تحكمه القابلية والرغبة، وليس الجوع.

الكثير منهم فقد قدرته على التحكم بكمية الطعام التي يجب تناولها فيصابوا بالإدمان على الطعام وهو حالة خطيرة جدا لها انعكاسات سلبية على الصحة مثل الإصابة بالسمنة والسكر وأمراض القلب والشرابيين وغيرها.

ما هو الإدمان على الطعام؟

هل سبب الإدمان على الطعام هو سلوك إرادي نتيجة لانسياق الشخص خلف رغباته؟ أم نتيجة لحالة مرضية تحتاج إلى علاج؟ الإدمان على الطعام هو حالة فقدان

السيطرة كم يأكل؟ ومتى يأكل؟ حيث يدرك الفرد أن هذا السلوك يسبب له مضار لكن يستمر عليه كما هو الحال مع بقية أنواع الإدمان وهناك عوامل فيسيولوجية مثل الادمان على الكحول والمخدرات، عوامل نفسية حيث يلعب العامل النفسي-الدور الأكبر في الإصابة بالإدمان على الطعام نتيجة للإصابة بنكسات الاكتئاب أو الفشل والشعور بالعار تتداخل هذه في تكوين الادمان على الطعام.

يشير مصطلح الادمان على الطعام إلى وصف سلوك الأكل القهري تجاه أطعمة معينة مثل السكريات نتيجة لتأثير مواد كيميائية بفرزها الدماغ مثل مادة الدوبامين لصنع الرغبة الشديدة بتناول المزيد منها. وتسمى هذه العملية بنظام المكافأة عملية تناول الطعام تتسم بالتعقيد الشديد حيث تشارك وتتحكم فيها العديد من العوامل والأنظمة.

ما هي أعراض الادمان على الطعام؟

هناك عدة أعراض تظهر على الشخص المدمن على الطعام وتتوافر تلك الأعراض عند كل الفئات العمرية ومنها:-

- الشعور بالانزعاج والذنب عند تناول الطعام.
- تناول كل الطعام الموجود في الطبق.
- تناول الطعام بصورة سريعة.
- يعيش احلام اليقظة او يشعر بالقلق اثناء تناول الطعام.
- يتناول الطعام بشراهة ونهم خاصة بعد ممارسته حمية غذائية.
- تناول الطعام لأجل التخفيف من القلق والتوتر.
- الإصابة بزيادة الوزن والسمنة.

كيف تواجه الإدمان على الطعام؟

إن هدف علاج الإدمان على الطعام هو التخلص أو الوقاية من تبعاته الصحية الخطيرة تغيير شيء تعودت عليه ليس سهلاً وسوف يتطلب مزيجاً من الانضباط، وعادات الأكل الصحية، وممارسة الرياضة في نواح كثيرة، وعلاج الإدمان على الطعام يشبه الإدمان على المخدرات والكحول تتم معالجة هذه النوع من الإدمان بعلاج اسبابه بعد تشخيصها جيداً من فريق من المختصين وفق برامج تحتاج الى المتابعة والتقييم المستمر حيث تركز برامج العلاج على الجانب السلوكي نعم يمكننا أن نأكل الطعام السريع كجزء من طعامنا، ولكن بشرط أن نتعلم كيف نستفيد منه بدون أن يضرنا ليس كل الطعام السريع الخارجي يسبب ضرراً لنا، وهناك العديد من الاختيارات التي من الممكن أن نقوم بها في مطاعم الوجبات السريعة حتى نحصل على نظام حياة صحي.

وفيما يلي بعض الأسباب التي تجعلنا نتناول هذا الطعام:

١- إنه وسيلة من وسائل الراحة. بما أنه هناك العديد من مطاعم الوجبات السريعة في كل مكان، فليس هناك سبب بان نقوم بأكل قطعة حلوى أو كيس بطاطس شيبسي على العشاء.

٢- السرعة. يمكنك أن تتناول وتتمتع بغدائك في الهواء النقي وكل ذلك في خلال ساعة واحدة.

٣- تقوم المطاعم بعرض نوعيات مختلفة من الطعام. هناك العديد من مطاعم الوجبات السريعة في كل مكان وبذلك يمكنك أن تحصل على الأطعمة من مختلف الأنواع.

٤ - تقسيم الأطعمة إلى أقسام وبذلك يمكنك أن تحدد السعرات الحرارية التي تريد تناولها بكل سهولة.

٥- الطعام ليس غالي الثمن فعندما تسافر يجب أن تأكل الثلاث وجبات في الخارج وهذا يضيف عليك عبئاً مالياً، ولكن إذا لجأت للمطاعم السريعة فإن هذا سوف يقلل تكلفتك إلى أقل حد ممكن.

٦- إنه مطبخ عالمي وبذلك يمكنك أن تطلب طعامك بأي لغة.

٧- تعد الفاكهة بديلاً آخر في مطاعم الوجبات السريعة وهذا بديل مهم عن الأطعمة المحمرة.

٨- تقوم كثير من المطاعم الآن بشوي الطعام بدلاً من تحميره وذلك مفيد لنا لأنه يبعدنا عن الدهون.

٩- إنه طعاماً لذيذاً! يجب أن نواجه ذلك، فنحن نحب مذاقه.

١٠- يعد الطعام السريع اختياراً مناسباً عند السفر أو عندما لا نملك الوقت للغداء في المنزل.

ورغم ذلك فإنه من المهم أن نتمتع بالطعام المطهي في المنزل مع الأهل والأصدقاء.

قائمة بدائل الأغذية

يضع علماء التغذية الأطعمة في مجموعات، وذلك ليسهلوا عملية تخطيط وجبات موزونة فهم يوصون بتناول عدد محدد من كل أطعمة مجموعة من المجموعات وستوفر هذه المأكولات البروتينات والفيتامينات وغيرها من المواد التي يحتاجها الجسم لكي يقوم بوظائفه الخبز والرقاق والأرز والفطائر تتكون هذه المجموعة بشكل رئيسي من الكربوهيدرات وهو المصدر الرئيسي للطاقة ويوصي علماء التغذية بحصص من هذه الأطعمة تتراوح بين ٦ إلى ١١ حصة يومياً.

اللحم والدواجن والسمك والبقول الجافة والبالزلاء والبيض والمكسرات وهذه المجموعة مصدر رئيسي للبروتينات. ويوصي علماء التغذية بحصص منها تتراوح بين ٢ إلى ٣ حصص يومياً.

اللبن والحليب والزبادي والجبن توفر هذه المجموعة فيتامينات أ، ب والكالسيوم وبروتينات وعدد الحصص التي يوصي بها يومياً تتراوح بين ٢ إلى ٣ حصص.

الفواكه مصدر ممتاز لفيتامين ج توفر الفواكه أيضاً أليافاً مغذية. ويوصي علماء التغذية بعدد من الحصص الغذائية تتراوح بين ٢ إلى ٤ حصص من الفواكه الطازجة يومياً الخضراوات مصادر ممتازة لفيتامين أ، ب، ج والكالسيوم والحديد بالإضافة إلى الألياف ويوصي علماء التغذية بعدد من الحصص الغذائية منها، يتراوح بين ٣ إلى ٥ حصص يومياً.

القواعد الأساسية نحو غذاء آمن وصحي :



١- يجب أن يؤخذ في الاعتبار دائماً ازدياد متطلبات المراهقين الغذائية.

٢- تناول قوت كافٍ ومناسب وفي أوقات محددة.

٣- تجنب الإسراف في تناول الأغذية ولاسيما تلك الغنية بالسكريات والدهنيات.

٤- تقليل تناول الحلوى والوجبات الخفيفة بين الوجبات الرئيسية، ولاسيما الوجبات السريعة.

٥- ممارسة الرياضة البدنية بانتظام لحرق الزائد من السعرات الحرارية وتقوية العضلات والمحافظة على القوام رشيقاً.

- ٦- الحرص على تناول طعام الإفطار صباحاً.
- ٧- استعمال بدائل السكر في حال الاستعداد للسمنة.
- ٨- ٨. الالتزام بمبدأ الاعتدال في الغذاء أي عدم الإسراف وعدم الإقلال.
- ٩- معالجة العدوى الطفيليات التي يمكن أن تنتقل بواسطة الطعام والشراب وغير ذلك.
- ١٠- استخدام الملح الميودن.
- ١١- تناول الأغذية الغنية بالحديد وعدم شرب الشاي مع أو بعد الطعام مباشرة (على الأقل بعد ساعتين من تناول الوجبة)، ويتواجد الحديد في اللحم الأحمر والخضروات خصوصاً السبانخ، ومما يدعم امتصاص الحديد تناول مواد تحتوي فيتامين C مع الطعام كالسلطة الحاوية على عصير الليمون الحامض والفليفلة، لذا يفضل تناول السلطة مع وجبات اللحوم.
- ١٢- حفظ الطعام والشراب من التلوث.

ارشادات للتغذية الصحية

لم يترك اخصائيو التغذية الأمور على عواهنها بل عانوا حتى وضعوا لنا الإرشادات الغذائية الصحية التي علينا التعامل معها وهي كما وضعوها لنا :

- ١- نتناول أنواع مختلفة من الطعام
- ٢- نتناول الطعام بانتظام وبكميات معتدلة
- ٣- نتناول الكثير من السوائل
- ٤- نجعل الأغذية الغنية بالكربوهيدرات أساس تغذيتك؟

- ٥- تناول الفواكه والخضراوات
- ٦- تناول كميات أقل من الأطعمة الدسمة ولكن ليس الابتعاد عنها نهائيا
- ٧- نقل من تناول الأطعمة المالحة أو الثقيل من إضافة الملح إلى الطعام المطبوخ
- ٨- تناول الأطعمة الغنية بالألياف الغذائية
- ٩- تناول الحليب ومنتجات الألبان يوميا
- ١٠- نبتعد عن الوجبات السريعة والمقلية بقدر المستطاع
- ١١- نقل من تناول الحلويات

الوجبة الغذائية اليومية

ويوصي خبراء التغذية وأخصائيوها بأن الوجبة اليومية يجب أن تشمل على عدد معين من الأطعمة من بين مجموعات خمس وهي:

- الخضراوات
- الفواكه
- الخبز والأرز والفطائر والمأكولات القمحية
- الحليب واللبن الزبادي والجبن
- اللحوم والدواجن والسمك والبقول الجافة والبازلأ (البسلة)، والبيض والمكسرات.

وينسق العاملون في مجال التغذية خدمات الطعام المدرسي، كما يخصصون وجبات المرضى بالمستشفيات، ويقدمون استشارات في التغذية للأفراد، ويديرون

أنظمة غذاء عالمية كما يفحصون العلاقة بين الوجبات والصحة، ويبحثون عن طرق لتحسين تعبئة الأطعمة وتوزيعها وكذلك يبتكرون أغذية جديدة.

إعداد الوجبات

يستدعي التخطيط لإعداد الوجبات مراعاة عوامل عدة، إذ يجب أن يكون الطعام مغذيًا ولذيذًا، كما يجب أن تكون تكلفته ضمن حدود إمكانيات المرء ويجب على الطاهي كذلك أن يأخذ بعين الاعتبار الوقت اللازم لإعداد الوجبات ليتسنى له التخطيط لها إذا دعت الحاجة لذلك، كأن تكون مشاغله كثيرة ووقته ضيقًا فيكون التخطيط للوجبات المغذية مرتبطًا بالإلمام بالمبادئ الأساسية لحاجات الجسم الغذائية، وكذلك العناصر المغذية المتوفرة في كل نوع من أنواع الطعام ويقسم أخصائيو التغذية أنواع الطعام إلى مجموعات أساسية، وينصحون بتناول حصص محددة يوميًا من كل مجموعة من هذه المجموعات وقد أوردنا هذه المجموعات في مقالة التغذية والتي تشمل أيضًا قائمة بعدد الحصص المطلوبة من كل مجموعة وتجدر الإشارة إلى أن وجبات الطعام المعدة على أساس هذه الإرشادات تزود الجسم بالعناصر الغذائية الضرورية، دون أن تضيف إليه سعرات حرارية زائدة عن الحد المطلوب

استراتيجيات ينبغي الأخذ بها

قبل التحرك لتناول أى من الوجبات السريعة علينا العودة إلى النصائح الآتية:-

البيتزا: طلب أنواع البيتزا الأقل في كمية الجبن مع اختيار الحشو الأقل في نسب الدهون مثل البصل وعيش الغراب والفلفل الأخضر والطماطم والخضراوات الأخرى.

الساندويتشات: من الأفضل اختيار أنواع الخبز من الدقيق الخالص أفضل من الكرواسون والبسكويت لأنها تحتوى على كم كبير من الدهون، وعن

محتويات ساندويتش اللحم البقرى المشوى الخالى من الدهون، لحم الديك الرومى، صدور الدجاج.

البرجر: اختيار قطع اللحم بدون إضافة الجبن أو الصلصة أما الطماطم والبصل والزبد والمزيد من الخس هو الخيار الأسلم، مع الحد من البطاطس المحمرة.

اللحم والدجاج، السمك: البحث عن اللحوم المشوية والمسلوقة والابتعاد عن اللحوم المحمرة مع الابتعاد عن الصلصات .

السلطات: تناول أطباق السلطة الوفيرة فى خضراواتها والابتعاد عن توابلها وطلبها فى طبق منفصل .

➤ الابتعاد عن الجبن لأنها عالية فى دهونها وسعراتها الحرارية ونطلب أطباق السلطة التى يوجد بها الخل أو عصير الليمون كلما أمكن .

➤ أطباق الحلو: تناول الأطباق التى تحتوى على فاكهة بقدر الإمكان.

➤ تناول أطعمة بمقادير صغيرة

➤ الحذر من الإضافات الحديثة كعيش الغراب أو اللحم المقدد والتى تضيف

نحو ٩٠ سعر حرارى و ٨٠ جم من الدهون

➤ تناول المستردا أو الكاتشاب الخالى من الدهون

أهمية الوجبات الغذائية اليومية:

هناك ثلاث وجبات رئيسية يتم تناولها يوميا وهي وجبة الإفطار والغداء والعشاء ولكن أهمية الوجبة تختلف من مجتمع إلى آخر فمثلا في المجتمعات العربية تعتبر وجبة الغداء هي الوجبة الرئيسية لان فترة العمل تنتهي حوالي الساعة ٢ ظهرا ، أما في المجتمعات الغربية فالعشاء هو الوجبة الرئيسية لان فترة العمل تمتد إلى الخامسة مساء .

وجبة الإفطار:

تعتبر وجبة الإفطار من الوجبات المهمة من الناحية الغذائية لأنها - تأتي بعد مدة طويلة من عدم تناول أي طعام

- تساعد الشخص على زيادة نشاطه وتحمله لمجهود العمل
- تساعد أجهزة الجسم على العمل بطريقة سليمة
- تساهم في تزويد الجسم بربع الاحتياجات الغذائية اليومية للشخص على الأقل
- تؤثر مكوناتها في مستوى سكر الدم في الجسم فالإفطار عادة ما يكون غنيا بالبروتين، الذي يساعد على بقاء مستوى سكر الدم أعلى من مستواه الطبيعي لمدة أربع ساعات تقريبا بعد تناول الوجبة، أما إذا كان الإفطار يعتمد على المواد الكربوهيدراتية فإن مستوى سكر الدم يكون أقل بعد مدة تتراوح بين ٢-٣ ساعات مما يعرض الشخص للخمول الناتج عن نقص سكر الدم.

يعتبر الإفطار مهما لتلاميذ المدارس:

- لأنهم لا يتناولون أطعمة مغذية خلال ساعات النهار
 - يصعب عليهم الحصول على المقررات الغذائية اليومية بدون تناولهم الإفطار
 - بدون تناول الأطفال لوجبة الإفطار يصابون بسرعة الإحساس بالتعب وقلة الرغبة في العمل المدرسي وضعف التفاعل الذهني وزيادة الإجهاد العقلي.
- وبصفه عامه يجب أن يحتوي الإفطار على البروتين والكربوهيدرات والدهون والعديد من العناصر المعدنية والفيتامينات.

والإفطار الشائع في معظم الدول العربية هو الخبز مع الجبن أو البيض والشاي وأحيانا العسل أو المربى أو الفول مع الخبز والشاي واللبن والجبنه البيضاء وهو إفطار

جيد وعالي القيمة الغذائية خاصة إذا تم تناول أكثر من نوع من الطعام في الوجبة نفسها.

وجبة الغداء:

تعتبر وجبة الغداء أهم وأكبر وجبة في المجتمعات العربية وتساهم في تزويد الجسم بما لا يقل عن نصف المقررات اليومية للفرد، ولوجبة الغداء أهمية بالغه سواء من الناحية الغذائية أو النفسية والاجتماعية لأنها تجمع شمل الأسرة عادة مما يساعد على الترابط الاجتماعي والارتياح النفسي مما يسهل من عملية الهضم وتفضيل تناول الغداء. ويعتبر الأرز أهم طعام في وجبة الغداء في العديد من الدول العربية وخاصة في دول الخليج حيث نجد الأرز مع الدجاج أو اللحم أو السمك هو الغذاء المفضل للأسر، والأرز المستخدم عادة هو الأرز المصقول المزالة قشرته، التي تحتوي على مقادير كبيرة من فيتامينات ب وبعض الأملاح المعدنية الهامة، كما أن تكرار غسل الأرز يساعد في ذوبان الفيتامينات في الماء وفقدائها ولكن تناول الدجاج أو اللحم أو السمك يساهم في تعويض هذه الفيتامينات، بالإضافة إلى تناول السلطة التي توفر مقادير مهمة من العناصر الغذائية.

ويحتل الخبز مكانه مهمة في وجبة الغداء عند عدد من الدول العربية ويتناول مع اللحم أو الدجاج أو الخضار أو الفول.

ومع التنوع في تناول الخضروات الطازجة فإن الأطعمة المتناولة في الغداء تمد الجسم بكمية من العناصر الغذائية.

وجبة العشاء:

لا تنال وجبة العشاء أهمية كوجبة رئيسية إذا قورنت بالغداء ففي المجتمعات العربية نجد معظم الأسر تتناول العشاء خارج المنزل أو تشتريه من المطعم وهذا يظهر بصفه خاصة في المدن أما في المناطق الريفية فما زال العشاء يتناول في المنزل.

وتعتبر وجبة العشاء أكثر تنوعاً من وجبتي الإفطار والغداء وهذا يعود إلى تعدد المصادر التي يتم شراء الوجبة منها. ويجب أن تمد وجبة العشاء الشخص بربع احتياجاته من العناصر الغذائية اليومية.

وتعتبر الوجبات السريعة من المكونات الرئيسية في وجبة العشاء خاصة عند المراهقين والأطفال في المدن، وقد ساد الاعتقاد إن هذه الأغذية غير مغذية وضارة صحياً وهذا لا ينطبق على بعض الأغذية السريعة لأن مفهوم الأغذية السريعة لا يقتصر على الهمبورجر والدجاج المقلي والبيتزا والبطاطس المقلية بل يشمل الساندويتشات والبقول والحمص والسنبوسة والفطائر المحشوة والشاورما وغيرها. وتحتوي هذه الوجبات على نسبة عالية من البروتين والكربوهيدرات وبعض الفيتامينات والمعادن، ولكنها تحتوي أيضاً على نسبة عالية من الدهون، خاصة المشبعة والصوديوم التي لها ارتباط بأعراض القلب لذا يفضل الاعتدال في تناول الوجبات السريعة

الأسباب التي تجعل طعام المنزل هو الأفضل :

تعتبر الوجبة المنزلية هي أفضل وجبة غذائية الإطلاق لأنها تتميز بعدة أمور أهمها :

- ١ - التنوع في محتواها من العناصر الغذائية
- ٢ - اختيار أفضل نوعية واحسن جودة
- ٣ - سلامة الوجبة من الملوثات ونظافتها صحياً
- ٤ - تناولها طازجة وخلوها من عوامل سوء الحفظ والتخزين
- ٥ - التعرف على مكوناتها وطرق إعدادها
- ٦ - أكثر اقتصاداً إذا قيس بالوجبات الخارجية

تحافظ على ظاهرة إجتماعية وهي تجمع الأسرة حيث تعزز وتنمي روابط المحبة والتفاهم بين أفراد الأسرة وتبادل الخبرات الغذائية ونجد أن اختيار أنواع الطعام بعناية يعتبر ضرورياً لضمان حصول الطالب على احتياجاته الغذائية كاملة.

ومن الإحتياجات الغذائية

الكربوهيدرات :

وهي مصدر رئيسي للطاقة وتشمل النشويات والسكريات والألياف، وتوجد في مجموعة الخبز بأنواعه والحبوب مثل الأرز والذرة والقمح، وبعض الفواكه والخضروات مثل البطاطس والخضروات الورقية.

البروتينات :

وهي مهمة لنمو خلايا الجسم وأنسجته، وتوجد في مجموعة اللحوم والدواجن والأسماك والبيض والألبان ومنتجاتها والبقوليات مثل العدس والفاصوليا والحمص.

الدهون :

وهي مصدر للطاقة وينتجها الجسم لاستفادة من بعض الفيتامينات، وتشمل زيوت الطعام والزبدة والسمن وتدخل في تركيب اللحوم والبيض والألبان ومنتجاتها، ويجب الاعتدال في تناول الدهون المشبعة مثل الزبدة والسمن .

الماء :

وهو ضروري لجميع وظائف الجسم ويجب الشرب كميات كافية منه لتعويض ما يفقده الجسم يومياً.

الفيتامينات والمعادن :

وهي أساسية للتغذية السليمة فهي تساعد الجسم على أداء وظائفه بطريقة حيوية ونشطة وتوجد في الخضار والفواكه.

البدائل الصحية للوجبات السريعة

يعتقد الكثيرون منا أنه لا غني عن تناول العيش أو الأرز أو حتي البطاطس المحمرة سواء في وجبات الإفطار أو الغذاء أو العشاء كما أنه من الصعب التخلي عن فنجان القهوة المحلاة بالسكر واللبن الذي يكسر حداثها أما عند الشعور بالإرهاق والتعب فإن أول ما نلجأ إليه قطعة من الشيكولاتة أو الحلوي أو إحدى المخبوزات بالمرابي والمشكلة أن معظم أو جميع هذه المأكولات عالية السعرات ومحتواها غني بالسكريات والكربوهيدرات التي تزيد من مشكلة زيادة الوزن لدي الكثيرات والكثيرين والشق الثاني من المشكلة يكمن في اعتقادنا بأن هذه الأطعمة من الأساسيات وثوابت المائدة بشكل يومي وهذا بالطبع خطأ شائع وقد نشرت مجلة OK الانجليزية تحقيقاً صحياً يعالج هذه المشكلة بحيث يستعرض المأكولات التي اعتدنا علي تناولها يومياً بشكل غير صحي بجانب غناها بالسعرات الحرارية المرتفعة وكيفية التقليل منها واللجوء إلي بدائل أخرى لها أكثر فائدة وأقل في السعرات الحرارية.

اعتمد هذا التقرير علي تغيير النظام اليومي لأي إنسان منا نحو الأفضل والأصح واستبدال فنجان الكابتشينو أو النسكافيه أو الشاي بالحليب كامل الدسم بأنواع الشاي بالأعشاب .

فإن الأصناف الأولى غنية بالكافيين المضر إذا زاد عن المطلوب كما أنها تحتوي علي حوالي ٢٢٣ سعراً حرارياً وحوالي ١٢ جراماً من الدهون أما الشاي الأخضر أو بالأعشاب فلا يحتوي مطلقاً علي أي سعرات حرارية وحوالي تقليل السكر قدر المستطاع وتذكري أن السكر والملح هما السم الأبيض لجسم الإنسان كما يقول الأطباء.

ثانياً: استبدال وجبة قطعة السمك المقلي مع الأرز أو البطاطس المحمرة والتي تحتوي علي ١٣٨٥ سعراً حرارياً و٧٧ جراماً من الدهون بعلبة من التونة ومعها طبق

من الخضار المسلوق أو السلطة حيث تحتوي علي ٣٥٩ سعراً حرارياً و١٣ جراماً من الدهون فقط وإذا كنت لا تفضلين السمك علي الرغم من أنه أفضل أنواع البروتينات إلا أنه يمكنك طهو شرائح اللحم البتلو الخالية من الدهن في الفرن مع تغطيتها جيداً لتستوي مع حرارة الفرن العالية دون إضافة أي سمن أو زيوت وابتعدي تماماً عن اللحم الضاني لأنه عالي السعرات والدهون أما عن طهى الفراخ فلا تلجأ قدر المستطاع إلي تحميرها بل ضعيها في الكيس الحراري واطهيها في الفرن كاملة أو قسميها لأجزاء واشويها وقدمي معها السلطة الخضراء وسلطة الزبادي بالخيار والنعناع أو مع الخضار السوتيه بدلاً من البطاطس الشيبسي أو المحمرة والافلال من تناول العيش قدر الإمكان .

ويمكنك إضافة الكثير من التوابل مثل الزعتر والجوزيل للتمتع بطعم شهى ومفيد ونكهات مختلفة كل مرة فالتوابل مفيدة للجسم ولعملية الهضم وتساعد علي الشعور بالشبع والإحساس بالتجديد والرفاهية وبدون تكاليف .

ثالثاً: أما عن الرغبة في تناول الحلوي فإن الفاكهة هي الاختيار الأفضل كما يمكن تناول الزبادي خالي الدسم مثلجاً ومضافاً إليه ملعقة عسل أو قطع من الفاكهة لتتمتعى بحوالي ٢٠٠ سعر حراري و٣ جرامات دهون فقط بدلاً من ٣٢٥ سعراً و١٢ جرام دهون التي توجد في موس أو حلوي الشيكولاتة أو موس شربات الفواكه واستبدلي تارت الفواكه أو الجيلي بطهو ثمرة تفاح فوق النار مع إضافة اللبن الحليب خالي الدسم إليها وتوفر أكثر من نصف السعرات الحرارية الزائدة .

كيف نعالج سمنة الوجبات السريعة

سمنة الوجبات السريعة أصبحت موضحة، خصوصاً في الولايات المتحدة وحتى في دول الخليج العربي، وتعتبر الأطعمة الجاهزة مكتظة بالسعرات الحرارية فالطعام

الجاهز والسريع تقريبا شر لا بدّ منه هذه الأيام فهو ضروري لأنك في أغلب الأحيان تجد نفسك في مكان حيث الطعام الوحيد المتوفر هو الطعام الجاهز والسريع كما أن للأطعمة السريعة مشجعيها الذين لا يمكن أن يتخللوا حياتهم بدون هامبرجر، وبطاطس مقلية وتعتبر هذه الأطعمة شر لأن هناك اعتقاد واسع الانتشار أنها تسبب السمّة لغناها بكميات وفيرة من السعرات الحرارية .

وللأسف، فإن سمّة الوجبات السريعة أصبحت موضوعة، خصوصا في الولايات المتحدة وحتى في دول الخليج العربي وتعتبر الأطعمة الجاهزة مكتنّزة بالسعرات الحرارية، وأولئك الذين يلتهمونهم يستهلكون سعرات حرارية أكثر مما تحتاجه أجسامهم وهذه السعرات الحرارية الفائضة تظهر على شكل سمّة زائدة .

يعتقد خبراء التغذية بأن آلية وتركيب الجسم الإنساني لا يناسبان الأطعمة الغنية التركيز بالطاقة مثل الأطعمة الجاهزة لكن بسبب توفرها في أي وقت وأي مكان، تعتبر الأطعمة الجاهزة الآن إحدى أكثر وجبات الطعام مثالية لذا لا عجب أن نرى المزيد من الأشخاص البدناء .

وللتخلّص من هذه المشكلة، نتناول طعاما أقل ونمارس تمارين أكثر إذا كنا لا نستطيع مفارقة الأطعمة الجاهزة، يمكنك تناول القليل منها فقط أضف إلى ذلك بعض التمارين لإبقاء وزنك تحت السيطرة تذكر، بأن سمّة الطعام الجاهز سببها قلة التمرين، يجب أن يعمل منتجوا الطعام الجاهز على إعداد وجبات أصغر وأقل في السعرات الحرارية فيجب أن يقدموا وجبات تروج لعادات غذائية صحية .

نظام الهاسب HACCP

أعلن الرئيس الأمريكي كليتون عام ١٩٩٦م وهو محاط ببعض آباء الأطفال الذين توفوا بعد تناولهم الهامبرجر الملوّث بتبني خطة تطبيق نظام فحص علمي للحوم، وإرغام

الشركات مع نهاية العقد على تنفيذ خطة تطبيق نظام تحليل مخاطر نقاط التحكم الحرجة HACCP مصدقة من الحكومة لتلافي التلوث وقد وصفت تلك التغيرات بأنها الإصلاح الأكثر شمولاً لسياسات السلامة الغذائية للحكومة الأمريكية.

أهمية تطبيق نظام الهااسب في المنشآت الغذائية

كانت الأنظمة التقليدية للسلامة الغذائية تعتمد على التفتيش، وكان هدف صاحب المنشأة الغذائية إرضاء القائمين على التفتيش دون النظر إلى المستهلك، وغالباً ما يتم اكتشاف المشكلة بعد وقوعها، بينما نظام الهااسب هدفه إرضاء المستهلك والتأكد من سلامته، ولا يسمح بإنتاج منتجات غذائية رديئة الجودة، ويعتبر حالياً نظام الهااسب من أكفأ الطرق للتأكد من سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية حيث يتميز بأنه نظام تفتيش ذاتي، تتم فيه إجراءات تتبع مصادر الخطر والتحقق من إزالته قبل وقوعه، ويحدد نظاماً دقيقاً للمتابعة وتحديد المسؤولية وتوزيع الأدوار لذلك نجد أن بعض الوزارات والمؤسسات الحكومية المحلية في بعض البلدان العربية طبقت نظام الهااسب، إدراكاً منها لأهمية تطبيق هذا النظام حرصاً منها على سلامة وصحة مستهلكي الوجبات الغذائية، كما بادرت بعض شركات ومصانع الأغذية بتطبيقه طوعاً لرفع سمعة منتجاتهم الغذائية.

كيف نتجنب اغراء الوجبات السريعة

إن واجب الأم يستدعي حماية طفلها من الخطر الذي يهدد صحته بسبب السماح له بتناول الوجبات الجاهزة، بدعوى احتوائها على البروتينات والنشويات المغذية للطفل، بعدما أكد خبراء التغذية أن أضرارها على الصحة أكثر من نفعها.

ويقول خبراء التغذية في هذا الصدد، إن العادات الغذائية المستوردة من الغرب قد طغت على عاداتنا الغذائية، فأصبح من السهل أن نرفع سماعة التليفون لنطلب

وجبة نتناول فيها السرعات العالية وغارقة في الدهون، وهي تفتقر إلى المواصفات الصحية اللازمة لنمو الطفل فتجعل منه طفل بدين وتحرمه من اللياقة البدنية.

ومع أن إقناع الطفل بالاستغناء عن هذه الأغذية، صعب سبب الحملات الإعلانية المكثفة بالتلفزيون التي تحفز الطفل على طلبها، إلا أن إيجاد بدائل صحية لها قد يرضيه خاصة عندما تبدأ الأم في تدريبه على تناول الأغذية المفيدة لصحته، والتي تشبه إلى حد كبير المطروح في الأسواق وأهم ما يجب أن يتعلمه الطفل منذ الصغر هو شرب الماء كمصدر أساسي لإرواء عطشه وأن العصير غير مسموح بتناوله إلا مرة واحدة في اليوم، ويجب أن يكون طبيعياً ليمد الطفل بالفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة التي ترفع مناعته وتحميه من الأمراض.

أما المياه الغازية فيفضل عدم دخولها المنزل لما لها من أضرار على الصحة كتسوس الأسنان لارتفاع نسبة السكر فيها وهشاشة العظام لاحتوائها على مادة الكولا، كذلك يعتبر الايس كريم غذاء غير مفيد للأطفال لأنه مكون من كريمة اللبن والسكر المجدد كما يوحي اسمه **ice cream** وكثرة تناوله تسبب السمنة، وتضر القلب والشرابين.

