

كتاب المعارف اللطيفة

طعامك يحدد قوامك

د. مصطفى عبد الرزاق نوفل



دارالمعارف

نائب رئيس التحرير

حمدي عباس

مدير التحرير

كريمة متولى

إخراج فنى

عزيزة مختار

تصميم الغلاف

شريفة أبوسيف

الناشر: دار المعارف ١١١٩ كورنيش النيل - القاهرة - ج. م. ع.
هاتف: ٥٧٧٧٠٧٧ - فاكس: ٥٧٤٤٩٩٩ E-mail: maaref@idsc.net.eg

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿ وَقُلْ رَبِّ زِدْنِي عِلْمًا ﴾

(١١٤ سورة طه)

الإهداء

كان أجدادنا الأوائل يعيشون
على الفطرة كما خلقها الله. وكان
جدى دائما يداعب فكرى .. بما لم
أكن أفهمه من معلومات غذائية..
اكتسبها هو بالفطرة، وصقلها
بالتجربة.. فدفعنى ذلك إلى بدء
التفكير فيما كان يقندر به من حقائق
غذائية فإليه بعد رحيله

- إلى روح جدى الشيخ مصطفى

نوفل -

أهدى كتابى رحمة.. ودعاء

شكر وتقدير

إلى الصحفية الفاضلة السيدة نفيسة عابد
التي كان لها ريادة عرض وتقديم علم التداخلات
الغذائية لأول مرة إلى الأسرة المصرية والعربية.. ثم
تبنت ذلك العلم الجديد في عدة مقالات في (أكتوبر)
وها هي ذي تقدمه لأول مرة في كتاب مستقل إلى
القارئ العربي فإليها أقدم خالص شكري وتقديري
واعترازي ..

دكتور مصطفى عبد الرزاق نوفل

﴿الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي هَدَانَا لِهَذَا وَمَا كُنَّا لِنَهْتَدِيَ لَوْلَا أَنْ

هَدَانَا اللَّهُ﴾ الأعراف - ٤٣

وبعد.. فلقد خلق الله سبحانه وتعالى الإنسان فى أحسن تقويم
وبنظرة متأمله إلى معجزة الخلق.. إلى جسم الإنسان.. يظهر النظام
المتزن الذى خلقه الله فأحسن خلقه.. النظام الذى يحول الغذاء
إلى نمو وبناء وقوة وصحة لجسم الإنسان.. فغذاء الإنسان يؤثر
على كل مراحل دورة حياته.. ولا يقتصر تأثيره على اكتمال نمو
الصغار.. بل يستمر الغذاء فى إمداد الجسم بعد اكتمال وتام نموه
بالعناصر والمكونات الهامة اللازمة للمحافظة على سلامة أنسجته
وتجديدها.. ومع حدوث الانخفاض والضعف الفسيولوجى فى
وظائف أعضاء الجسم عند تقدم السن.. يظل الغذاء مستمرا فى إمداد
الجسم بالمكونات التى تلزم للمحافظة على الصحة الجيدة، وهكذا
يصبح الغذاء هو أهم عنصر يلعب دورا أساسيا فى توفير الحياة
الصحية للإنسان.

ولاشك فى أن كلاً منا يحاول أن يوفر لنفسه صحة الجسم وسلامة
النفس ومن هذه المحاولات حرص أكثرنا على تناول الطعام الذى

يتوافر فيه أهم العناصر والمكونات الغذائية. ولكن يحدث كثيراً وبرغم هذا الحرص أن يعاني الإنسان من متاعب صحية وأمراض جسدية، ولقد أثبتت أحدث الدراسات التي أجريت أخيراً في مجال العلوم الغذائية أن ما يتناوله الإنسان يومياً من أغذية مختلفة ومشروبات متعددة إلى جانب بعض الأدوية والعقاقير له تأثير هام وخطير قد لا يدركه الإنسان العادي، ويرجع هذا التأثير - بالفائدة أو الضرر الذي يصيب جسم الإنسان - إلى ما تحدثه التداخلات الغذائية فيما بينها داخل الجسم، فكل ما يتناوله الإنسان من طعام ومشروبات وأدوية عبارة عن خلطات كيميائية معقدة التركيب وتتوقف درجة امتصاص واستفادة الجسم من مكوناتها المختلفة على نوعية هذه التداخلات التي قد تحدث بينها داخل الجسم مما يؤثر عليه وبالتالي على حياة الإنسان وصحته.

وبعد توالى ظهور هذه النتائج كان لابد أن يضع العلماء القواعد لبناء علم جديد.. هو علم التداخلات الغذائية.. ليبحث في تداخلات الغذاء النافعة والضارة، داخل الجسم ولنتعرف على ما يحدث داخله من علاقات جيدة أو سيئة بين كل ما نأكل ونشرب.. لنتنتفع صحياً بما نتناوله يومياً من غذاء وشراب ودواء.

وبلاشك فالأسرة المصرية في أشد الحاجة لمعرفة أحدث معلومات التداخلات الغذائية داخل الجسم لتلافى أضرارها التي تزيد من حالات سوء التغذية والأمراض الغذائية المختلفة، فإلى كل أسرة أقدم ماوفقتى

الله وأعانني عليه من حقائق العلم الجديد والمسمى بعلم التداخلات
الغذائية وأسأل الله سبحانه وتعالى أن يتقبل هذا العمل قبولاً حسناً
وأن يهيئ النفع به للجميع لرفع المستوى الصحي لأفراد الأسرة.
والحمد لله أولاً وأخيراً، والصلاة والسلام على سيدنا محمد الذي علمنا
الدعاء.. اللهم انفعني بما علمتني، وعلمني ما ينفعني، وزدني علماً.

دكتور مصطفى عبد الرزاق نوفل
أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية

التداخلات الغذائية.. وأهميتها فى حياة الأسرة المصرية

من أهم المشاكل الغذائية التى تعاني منها الأسرة المصرية ضعف الاستفادة الجسم من العناصر والمكونات الغذائية المتوفرة فى وجبة الطعام اليومية، مما يؤدي إلى تأثر الحالة الصحية للجسم وظهور حالات أعراض سوء التغذية ومنها حالات سوء التغذية المزمن التى تؤدي إلى تعثر النمو البدنى فى سن الطفولة وقصر القامة عن المعدلات المثالية للجسم، وحالات سوء التغذية الحاد التى تؤدي إلى نقص وزن الجسم بالنسبة للطول، ومازالت أحدث الدراسات وأقدمها تشير إلى نفس المشاكل الصحية للأسرة المصرية والتى ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالغذاء، وتتركز هذه المشاكل فى ثلاث نقاط:

أولاً: عدم التوازن فى تناول أغذية الطاقة (مثل النشويات والسكريات والدهون) مع أغذية البروتين فى الوجبة الواحدة وهو ما يؤدي إلى تعثر النمو البدنى للجسم وظهور حالات من سوء التغذية وهى الحالات التى تنتشر فى مصر والدول العربية والدول النامية بصفة عامة.

ثانياً: عدم استفادة الجسم من حديد الوجبة الغذائية بسبب التداخلات التي تعوق امتصاص الجسم له فتظهر حالة الأنيميا وهي ما تنتشر بين حوالي ٤٠٪ من الأطفال في المتوسط وبين حوالي ٢٥٪ من الحوامل والمرضعات والنساء في سن الإنجاب، وهي من أهم أسباب تدهور صحة الأسرة.

ثالثاً: عدم التوازن بين الكالسيوم والفوسفور في وجبة الأسرة أو حدوث تداخلات تمنع الجسم من الاستفادة منهما على رغم وجودهما بكميات وافرة في الأغذية المعتادة على مائدة الأسرة، ويسبب ذلك ضعف تكوين العظام ولينها وعدم سلامة الأسنان.

ومع هذه الحالات المرضية من سوء التغذية، توضح أحدث الدراسات أن متوسط إنفاق الأسرة المصرية على الغذاء في حدود ٥٠٪ من دخل الأسرة المصرية وأن الطعام يمثل الاهتمام الأكبر في حياة الأسر عندنا، فمثلاً إنفاق الأسرة المصرية على الطعام يعادل ٣ أمثال إنفاق الأسرة الأمريكية.

ولقد أضافت نتيجة اختبارات القبول بالكليات العسكرية في أحد الأعوام بعداً جديداً عن الحالة الصحية لشباب الأسرة المصرية، فلقد دلت على أن نسبة الشباب غير اللائقين صحياً قد وصلت إلى ٧٥٪ من إجمالي المتقدمين، بينما كانت في العام السابق ٦٠٪، وارتفاع نسبة غير اللائقين صحياً بنسبة ١٥٪ في عام واحد ظاهرة خطيرة تدعو إلى اهتمام قومي بصحة أفراد الأسرة المصرية.

وهكذا يتضح أنه مع الكم الهائل من الأغذية التي تستورد يومياً بحوالى ٦ - ٨ ملايين دولار.. لا تتحقق سلامة بناء جسم المواطن.. بل ويتدهور المستوى الصحى للأسرة المصرية، مما يؤكد خطأ التركيز على مجرد توفير أى غذاء لاستهلاك الأسرة بل يجب العمل على توفير الأغذية التي تتوافق وتتناسب فيما بينها لتحقيق احتياجات نمو وبناء الجسم، وتعمل على المحافظة عليه سليماً وصحياً، وهنا يظهر مدى احتياج الأسرة لبدء تحقيق إيجابية الارتباط بين غذاء المواطن وصحته لتصحيح مسار نمو وبناء الجسم.. هذا الارتباط هو جوهر علم التداخلات الغذائية الذى يهدف أساساً إلى رفع المستوى الصحى لأفراد الأسرة بالانتفاع صحياً من كل ما يدخل الجسم من طعام وشراب ودواء.. وتصحيح معلومات التداخلات الغذائية بمثابة الدستور الغذائى الذى يجب على ربة كل بيت أن تسير وفق قوانينه.. تفادياً للمشاكل الصحية والغذائية العديدة التى تعانى منها غالبية الأسر المصرية بدون تفرقة بين أسرة غنية وأسر فقيرة.

التداخلات الغذائية.. كما تحدث داخل جسمك

يحدث التقدم العلمي عادة نتيجة للربط ما بين النظرية والتجربة.. وأصدق مثل لذلك هو علم التداخلات الغذائية فهو مزاج ما بين العلم والخبرة والتجربة، وبالرغم من أن التداخلات الغذائية قد ظهرت كعلم جديد ومستقل عن علوم الأغذية والتغذية وذلك منذ حوالي ثلاث سنوات فقط، إلا أن كثيراً من أسس وقواعد التداخلات الغذائية ترجع أصولها إلى الفطرة.. ولعل من أقدم أمثلة التداخلات الغذائية المعروفة العلاقة ما بين كمية الطاقة التي يحصل عليها الجسم من الأغذية وتوازن النيتروجين في الجسم وهو التداخل الغذائي الذي تطور ليصبح جزءاً أساسياً في هذا العلم الجديد ويعرف بالتداخلات ما بين الطاقة ومكونات الغذاء. ثم توالى الدراسات لتكشف التداخلات العديدة التي تحدث داخل أجسامنا ما بين الأحماض الأمينية وبعضها وهي ما تتكون منها المواد البروتينية.

وبالرغم من انخفاض كمية المعادن التي يحتاجها الجسم إلا أن تداخلاتها الغذائية أصبحت تمثل جزءاً كبيراً في علم التداخلات الغذائية، فهناك تداخلات المعادن في الأغذية ذاتها والتداخلات الغذائية ما بين معدن الحديد والبروتين والتداخلات الفسيولوجية

لمعادن الغذاء داخل الجسم، بل وتصل درجة التداخلات الغذائية للمعادن بظهور التداخلات ما بين الدهون والفيتامينات والمعادن، وتزداد درجة التداخلات الغذائية للمعادن بظهور نوعية التداخلات التي يصبح فيها للبروتين ومعدن الفوسفور معاً تداخل مع كل من معدني الكالسيوم والزنك داخل الجسم مما يؤثر على امتصاص واستفادة الجسم من الكالسيوم والزنك، وبذلك يتضح مدى ضرورة الاستفادة من هذه المعلومات عملياً في إعداد وتقديم الوجبات الغذائية على النطاق المنزلي أو التجاري أو الصناعي في منشآت إنتاج وتصنيع الأغذية ومنتجاتها المختلفة.

ومع زيادة اتجاه تدعيم الأغذية بالفيتامينات، تظهر مدى أهمية معرفة التداخلات الغذائية التي تحدث ما بين الفيتامينات ومكونات الأغذية (وبخاصة المعادن الغذائية) بل والتداخلات التي تحدث ما بين الفيتامينات وبعضها، وأيضاً فإنه مع انتشار الدعوة حديثاً إلى ضرورة وجود الألياف في الوجبة الغذائية، تظهر أهمية معلومات التداخلات الغذائية التي تحدث ما بين الألياف والمعادن والفيتامينات في وقت واحد.

وإذا تركنا المعادن والفيتامينات والألياف وهي مكونات غذائية يحتاجها الجسم يومياً بكميات ضئيلة، نجد أن هناك تداخلات أخرى تحدث ما بين المواد الغذائية التي يتناولها الجسم بكميات كبيرة مثل الكربوهيدرات (النشويات والسكريات) والدهون والبروتينات.

ومن المعروف أنه لا تخلو عملية تصنيع أو إنتاج للأغذية والمشروبات المختلفة من إضافة العديد من المواد والعناصر المساعدة سواء منها الحافظة أو المكسبة للطعم والرائحة واللون أو المعدلة للقيوم مما يظهر بالتالى نوعية أخرى - وهامة - من التداخلات ما بين هذه المواد المضافة ومكونات الغذاء.

ومع الأخذ فى الاعتبار جميع أنواع هذه التداخلات الغذائية، تبقى نوعية هامة أخرى من التداخلات الغذائية تمثل ما يحدث بين الأغذية وما قد نتناوله من أدوية.

وتجب ملاحظة أن الصحة العامة للفرد تلعب دوراً هاماً فى تحديد نوع ودرجة التداخلات التى تحدث بين المواد الغذائية داخل الجسم، فالجسم البشرى يتميز بقابلية كبيرة للتكيف والتعود فإذا كان الفرد فى حالة صحية جيدة فإن جسمه يتمكن من تعويض التأثيرات السلبية لبعض التداخلات الغذائية قصيرة الأجل، وعلى العكس من ذلك فقد تتعرض مجموعة من الأفراد إلى الخطورة الناتجة عن التداخلات الغذائية الضارة وذلك فى حالات خاصة مثل: حالات الحمل والرضاعة والنمو السريع فى الطفولة وفى المراهقة وحالات الضعف عند الكبار فى السن وحالات سوء امتصاص الغذاء بصفة عامة وأيضاً عند تناول الوجبات الغذائية غير المتزنة وتناول الأدوية والعقاقير الطبية لمدد زمنية طويلة، وهكذا يصبح للجسم ذاته.. تداخلات مع التداخلات الغذائية.

وتمثل المعلومات الحديثة لعلم التداخلات الغذائية أهمية كبيرة لكل من يتعامل فى إعداد وتصنيع وتقديم الوجبات الغذائية فى المنزل وخارج المنزل بحيث تحقق هذه المعلومات الحديثة للجسم أقصى امتصاص وأعظم فائدة مما يتوافر فى الأغذية من مواد وعناصر مغذية وذلك عن طريق الاستفادة من التداخلات الغذائية المفيدة وتغادى النوعية الضارة من التداخلات التى تزيد من ظهور حالات سوء التغذية والأمراض الغذائية المختلفة.

فمثلاً تتداخل الأغذية البروتينية مع امتصاص واحتفاظ واستفادة الجسم من المواد الغذائية الأخرى وبخاصة المعادن، فىؤدى عدم الاتزان فى تناول البروتين إلى حدوث أضرار صحية وخاصة إذا كان ذلك يتم لمدة طويلة فمثلاً تؤدى زيادة تناول الأغذية البروتينية فى الوجبة الواحدة مثل اللحوم والأسماك والدواجن والبيض والألبان والحبوب والبقول إلى زيادة إفراز الكالسيوم فى البول مما يزيد من معدل فقدانه، ومع استمرار ذلك لمدة طويلة تتكون حصوات الكلى وتحدث حالة مسامية وضعف العظام فى كبار السن.

ومع زيادة تناول الألياف فى الوجبة الغذائية مثل الحبوب الكاملة غير المبيضة يزداد ارتباطها بالمعادن التى توجد فى بعض الأغذية مثل معادن الزنك والمغنسيوم والحديد والكالسيوم والفوسفور وتتكون معقدات لا يستطيع الجسم امتصاصها والاستفادة منها فتظهر أعراض

نقص الحديد وأنيميا نقص الزنك بالرغم من تناول الفرد لكميات كافية منهما ضمن الوجبة الغذائية.

وعندما يتم تخزين الأغذية الجافة يحدث تداخل ما بين محتواها من السكريات والبروتينات مما يسبب فقداً في القيمة الغذائية مع ظهور رائحة ونكهة غير مقبولة لهذه الأغذية الجافة.

ويؤدي عدم توازن كميات الدهون في الغذاء إلى عدم توازن الكميات التي يحصل عليها الجسم من بعض الفيتامينات الذائبة في الدهون مما يثبط من امتصاص الجسم لبقية فيتامينات هذه المجموعة وهي مجموعة فيتامينات (أ) و (د) و (هـ) و (ق)، فمثلاً تناول الجسم لكمية كبيرة من فيتامين (هـ) يؤدي إلى عدم استفادته من الكاروتين المتوفر في بعض الأغذية مثل الجزر، فلا يتم تحويل هذا الكاروتين إلى فيتامين (أ) الضروري للجسم، وفي المقابل فإنه لتحقيق أعلى امتصاص لفيتامين (هـ) في الجسم، يجب توفير الكفاية من الدهون في الوجبة الغذائية، لأن الدهون تنشط إفراز الصفراء وإفرازات البنكرياس وهي ضرورة لامتناس فيتامين (هـ).

وزيادة تناول الأغذية الغنية بالزنك مثل الكبد والكلاوى والشعير الكامل والكرنب والبيض والثوم، وهو ما تدعو إليه بعض الأنظمة الغذائية الحالية، يؤدي إلى ظهور أنيميا نقص النحاس بالرغم من تناول الجسم لكميات كافية منه ضمن وجبته الغذائية اليومية. كما أن زيادة تناول الزنك قد يؤدي إلى تثبيط امتصاص الجسم من كالسيوم

الوجبة الغذائية وبخاصة عندما يكون محتوى الكالسيوم في هذه الوجبة منخفضا (أقل من ٢٣٠ ملليجراما يوميا).

ويمتد تأثير التداخلات الغذائية للزنك داخل الجسم إلى حد أن توفره في الوجبة الغذائية يؤدي إلى تأخر الإصابة بمرض تليف الكبد، بينما في حالات الإصابة بالبلهارسيا فإن تداخلات الزنك تؤدي إلى خفض مستوى الأحماض في خلايا الكبد، الأمر الذي يؤكد ارتباط الإصابة ببلهارسيا الكبد بأمراض سوء التغذية الناتجة عن عدم اتزان عناصر الوجبة الغذائية وتداخلاتها الضارة.

وهناك تداخل آخر بين المعادن يؤكد ضرورة المحافظة على وجود اتزان مناسب بين المعادن والمكونات الغذائية فيما نستهلكه من غذاء يومي، فتحدث حالات من تسوس الأسنان بسبب زيادة تناول عنصر الفوسفور بالنسبة لعنصر الكالسيوم وبسبب زيادة تناول السكريات بالنسبة للبروتينات، ويفضل أن تكون نسبة الكالسيوم إلى الفوسفور في الغذاء اليومي ١ : ١ أو ٢ : ١ وذلك حتى يؤدي الفوسفور مهمته في مساعدة الجسم على امتصاص كالسيوم الغذاء والاستفادة منه. ومن الأغذية الغنية بمحتواها من الكالسيوم الألبان والجبن والكرنب والملوخية وورق العنب والسهم والسردين والتوابل كالكمون والكروية والقرنفل. أما الفوسفور فيتوفر في الخميرة والكاكاو وصفار البيض

والسمك البورى ودقيق الحبوب الكاملة مثل القمح والأرز وكذلك فى الفاصوليا الخضراء والعدس والفول السودانى.

ومن الضرورى تحقيق التوازن بين ما يأخذه الجسم من الكالسيوم ومن الحديد ضمن مكونات الوجبة الغذائية، لأن زيادة أحدهما تعوق استفادة الجسم من العنصر الآخر، وحيث إن الغالب هو عدم استفادة الجسم من الحديد لحصول الجسم عادة على كميات كبيرة من الكالسيوم ضمن منتجات الألبان وغيرها، لذلك تظهر حالات أنيميا نقص الحديد بالرغم من تناول كميات من الأغذية الغنية بالحديد مثل أسماك البلطى والمرجان وكذلك الكبد والعدس واللوبيا والفاصوليا والعسل الأسود والبيض.

وتتأثر أيضا استفادة الجسم من حديد الغذاء بتوفر النحاس، فمع أهمية تناول الأغذية الغنية بالنحاس مثل الزيتون الأخضر والبيض والكاكاو والكبد تزداد أهمية توفر النحاس فى مساعدة الجسم على الاستفادة من حديد الغذاء، كما تتداخل أيضا الأغذية الغنية بالمنجنيز مثل البسلة والخس والسبانخ والبامية مع استفادة الجسم من حديد الغذاء، فالمنجنيز يساعد الجسم على امتصاص ما يتوفر فى الغذاء من حديد والاستفادة منه، كما أن تناول فيتامين (سى) مع الوجبة الغذائية الغنية بالحديد يزيد من امتصاص الجسم للحديد، ولذلك فإن إضافة عصير الموالح أو الطماطم إلى الأغذية المحتوية على حديد يساعد الجسم فعلاً على زيادة امتصاصه لحديد الوجبة الغذائية والاستفادة منه.

ومع زيادة تناول الشاي يحصل الجسم على كميات زائدة من التاتينات وهى ما ترتبط بالحديد وبيتامين (ب ١٢) فيقل امتصاصها فى الجسم وينخفض بالتالى معدل استفادة الجسم من تناول الأغذية الغنية بهما، ومنها الكبدة والكلاوى واللحوم الحمراء واللبن وأسماك المياه المالحة والخضراوات، كما تتداخل هذه التاتينات مع الأنزيمات الضرورية لهضم البروتينات فتتخفض أيضا استفادة الجسم مما يتوفر فى غذائه من بروتينات.

ومع كثرة تناول الأغذية الغنية بمادة الأوكسالات مثل السبانخ والبنجر والشيكولاته والكاكاو، يعانى الجسم من حالات نقص الكالسيوم وخاصة مع تناول وجبات غذائية منخفضة أصلا فى محتواها من الكالسيوم، ويرجع ذلك إلى ارتباط مادة الأوكسالات مع الكالسيوم فى الأغذية وتداخلها مع امتصاصه فى الجسم.

ومن الأفضل وجود فيتامين (د) حتى يقوم الجسم بامتصاص الكالسيوم، ولذلك يتم تدعيم اللبن بهذا الفيتامين حتى يستفيد الجسم من كالسيوم اللبن، كما أن المستحضرات الغذائية المدعمة بالكالسيوم تحتوى عادة على فيتامين (د) لتحقيق الاستفادة الغذائية من الكالسيوم.

ويصل مدى دقة وحساسية التداخلات الغذائية إلى حد أن درجة استفادة الجسم من مكونات المواد البروتينية تتوقف على مدى توفر جميع هذه المكونات بنسب متوافقة فيما بينها، فمثلاً عندما يتوفر

أحد مكونات البروتين بنسبة ٥٠٪ فقط من المستوى المطلوب للجسم فإن الجسم لا يستفيد إلا من ٥٠٪ فقط من بقية مكونات البروتين حتى لو توفرت بنسب أعلى من ذلك، وما يتبقى منها يقوم الجسم بإفرازه كمادة فاقدة لا يستفيد منها.

بل وتزداد أهمية التداخلات الغذائية للجسم فى ضرورة ارتباط تناول الأغذية المولدة للطاقة الحرارية مع تناول الفيتامينات؛ فلكي يستفيد الجسم من الوحدات الحرارية الناتجة من هذه الأغذية تزداد الحاجة إلى تناول الفيتامينات، فمثلاً زيادة تناول السكريات والنشويات فى الوجبة الغذائية يزيد من احتياج الجسم لفيتامين (ب)، وعندما يقل تناول الأغذية الغنية بهذا الفيتامين الموجود فى الحبوب الكاملة والخميرة والبيض والبقول يتأثر الجهاز العصبى للإنسان وتظهر أعراض مرض البرى برى فى الحالات الشديدة.

وهناك نوعية أخرى من التداخلات الغذائية تحدث ما بين الغذاء والدواء وهى ما قد تغير من معدل استفادة الجسم من الدواء، فالكالسيوم (وأهم مصادره الغذائية الألبان ومنتجاتها مثل الجبن) يقلل من امتصاص الجسم للمضادات الحيوية تتراسيكلين، وعصير البرتقال يتلف كثيراً من قيمة البنسلين العلاجية. والوجبة الغذائية التى تحتوى على الكثير من الكالسيوم والحديد والمغنسيوم تخفض من قدرة الجسم على امتصاص المضاد الحيوى.

ومع زيادة تناول مشروبات القهوة والشاي والكولا تزداد ظهور التأثيرات الجانبية للأدوية مثل ظهور حالات العصبية والأرق المصاحبة عادة لتعاطي بعض الأدوية، بل إن زيادة مشروب العرقسوس تؤدي إلى احتفاظ الجسم بالصوديوم مما يعوق العلاج بالأدوية المخففة لضغط الدم المرتفع.

وهكذا فإن مكونات الوجبة الغذائية ينتج عنها مجموعة معقدة من التداخلات، فكل مكون من المواد الغذائية.. مثل البروتين أو الفوسفور أو الكالسيوم أو فيتامين (د) أو الصوديوم أو حتى الزنك يمكن أن يؤثر بطريقة مباشرة أو غير مباشرة على استفادة الجسم من غيره من مكونات المواد الغذائية الأخرى.

وكما ذكر فإن مجرد زيادة كمية البروتين في الوجبة الغذائية يؤدي إلى قلة احتفاظ الجسم بالكالسيوم وخروجه مع البول، والبروتين يؤثر أيضا على امتصاص عديد من المعادن ومنها الزنك، والفوسفور أيضا يؤثر على امتصاص الزنك، وكما أصبح معروفاً فإن الفوسفور والكالسيوم كل منهما يؤثر على امتصاص الآخر ويتأثر به، وبدون التعرض لتفاصيل تركيب الأغذية ومحتواها من المكونات والمواد المختلفة، فإنه يمكن القول بأن معظم الأغذية الغنية بالبروتين مثل اللبن والجبن والبيض واللحوم والبقول تكون أيضا غنية بالفوسفور والزنك، ولكن بعض الأغذية الغنية بالكالسيوم مثل اللبن والجبن والسبانخ يحتوى على

كميات متوسطة من الفوسفور، والعكس غير صحيح، وأيضاً فالأغذية تختلف في محتوياتها من المكونات الغذائية مما سوف يؤثر بشدة على اتزان الوجبة، فمثلاً شرب كوب من اللبن الحليب الكامل يعطى للجسم حوالى ٨ جرامات بروتين وبالميللجرامات ٢٣٠ فوسفور و ١٢٠ صوديوم و ٣٧٠ بوتاسيوم و ٢٩٠ كالسيوم و ٠,٩ زنك وبتناول قطعة من الجبن الشيدر وزنها حوالى ٢٥ جراماً يحصل الجسم منها على حوالى ٧ جرامات بروتين وبالميللجرامات ١٤٥ فوسفور ١٨٠ صوديوم و ٣٠ بوتاسيوم و ٢٠٠ كالسيوم، و ٠,٩ زنك، وبيضة واحدة فى الوجبة توفر للجسم ٦ جرامات بروتين وبالميللجرامات ٩٠ فوسفور و ٧٠ صوديوم و ٦٥ بوتاسيوم و ٣٠ كالسيوم و ٠,٧ زنك، وتناول طبق متوسط من السبانخ المطبوخة (حوالى نصف كوب) يمد الجسم بحوالى ٣ جرامات بروتين وبالميللجرامات ٣٥ فوسفور و ٤٥ صوديوم و ٣٠٠ بوتاسيوم و ٨٥ كالسيوم و ٠,٦ زنك، بينما تناول قرص من الهامبورج المطبوخ (٨٠ جراماً) يعطى الجسم ٢٠ جرام بروتين وبالميللجرامات ١٦٥ فوسفور و ٤٠ صوديوم و ٣٨٠ بوتاسيوم و ١٠ كالسيوم و ٣ زنك.

وعلى ذلك فإن نوعية الغذاء سوف تؤثر بشدة على ما يوجد فى الوجبة من مكونات غذائية مختلفة وبالتالي على ما يحدث من تداخلات فيما بينها. وهكذا يظهر مدى أهمية علم التداخلات الغذائية.. وما يهدف إليه من إيجاد توازن بين الأطعمة والمشروبات والأدوية داخل أجسامنا

حتى لا تحدث تداخلات ضارة فيما بينها وندعم التداخلات المفيدة التي تكفل سلامة صحة الجسم ونظامه الحيوي، ولكن هل يمكن تحقيق ذلك بسهولة داخل المنزل ومع الوجبات الغذائية المعتادة؟ وكيف تصبح معلومات التداخلات الغذائية في خدمة الأسرة المصرية؟ إن إجابة هذه الأسئلة وغيرها هو ما يهدف إليه هذا الكتاب.

بدون نشويات.. البروتينات تسبب سوء التغذية

من بين أهم وظائف تناول الطعام إنتاج الطاقة اللازمة لحركة الجسم، وللمحافظة على درجة حرارته، ولأداء وظائفه الحيوية المختلفة مثل نمو وبناء أنسجته، وكمية الطاقة التي يحصل عليها الجسم من الغذاء، تتداخل مع الاستفادة من هضم وامتصاص هذا الغذاء بل قد تغير من احتياجات الجسم منه، وتظهر هذه النوعية من التداخلات على وجه الخصوص مع الأغذية البروتينية (وهي ثاني أكبر مكونات وجبة الطعام بعد الأغذية النشوية)، لأن حوالي خمس طاقة الغذاء توجه إلى عمليات الاستفادة من البروتينات داخل الجسم.. ويؤدي عدم التوازن في تناول أغذية الطاقة (مثل النشويات والسكريات والدهون) مع أغذية البروتين في الوجبة الواحدة إلى تعثر نمو الجسم وظهور حالات سوء التغذية المنتشرة في مصر والدول العربية والدول النامية بصفة عامة.

فعدم احتواء نفس الوجبة الغذائية على كمية كافية من أغذية الطاقة سوف يقلل من استفادة الجسم من بروتينات وفيتامينات ومعادن هذه الوجبة، وبصفة عامة يجب أن يحصل الجسم على ٢٥ جرام بروتين لكل ١٠٠٠ سعر حرارى يأخذها من النشويات أو السكريات أو الدهون، فى نفس الوجبة، وعلى ذلك فمن الخطأ عدم تناول الخبز مع الجبن، أو البطاطس مع اللحم، أو الأرز مع السمك، أو البطاطس المقلية مع السمك، لأن مكونات البروتين الناتجة من الجبن أو اللحم أو السمك سوف يحولها الجسم - فى غياب الخبز أو البطاطس أو الأرز - إلى طاقة بدلاً من أن يستفيد بها فى بناء وتجديد ونمو أنسجته وهذا ما يؤدى إلى ظهور حالة من حالات سوء التغذية لعدم التوازن بين أغذية الطاقة وأغذية البروتين فى نفس الوجبة.

فإذا تم تناول الأغذية البروتينية بدون مصاحبة للنشويات أو الكربوهيدرات بصفة عامة فلن تحصل أنسجة الجسم على الأحماض الأمينية المكونة لهذه البروتينات، والأفضل عدم تناول المواد البروتينية فى وجبة لا تحتوى على نشويات، فإذا كانت وجبة الإفطار مثلاً محتوية على أغذية نشوية وسكرية ووجبة الغذاء عبارة عن لحوم وأغذية بروتينية أخرى فقط فإن الجسم سيقعد كل البروتين الذى تناوله ولن يستفيد به وإذا تم الفصل بين الأغذية البروتينية والنشوية فى وجبات الطعام فالأفضل ألا يتم تناول هذه البروتينات أصلاً، لأن عادة

تركيز البروتينات فى وجبة واحدة تعتبر عملية غير اقتصادية، حيث يجب توزيع الأغذية البروتينية على كل الوجبات اليومية لتتواجد معها الأغذية النشوية بصورة دائمة، وهذا يوضح خطأ البعض فى إعداد وجبتى الإفطار والعشاء من أغذية نشوية وسكرية ثم تناول وجبة ذات بروتين عالٍ فى الغداء. وعلى هذا الأساس فقد نصل إلى استنتاج أن استفادة الجسم من بروتينات الغداء تتم بكفاءة عالية بين مواطنى الدول النامية لأن حوالى ٧٠ - ٨٠٪ من طاقة وجباتهم الغذائية تأتي من النشويات. ولكن نظراً لانخفاض كمية البروتينات فى مثل هذه الوجبات، لا تظهر الصحة الجيدة لمواطنى هذه الدول، وتصبح من التوقعات المثيرة أن تتحسن صحة مواطنى الدول النامية بدرجة أسرع - مما يتم فى الدول المتقدمة - بزيادة كمية البروتين وتحسين جودته المغذية.

وحيث إن بعض فيتامينات (ب) المركب تعمل كعوامل مساعدة لحصول الجسم على الطاقة من نشويات الغذاء فإن هذه الفيتامينات تتداخل - بالتالى - فى مدى نشاط وحيوية الجسم، ويصبح من الضرورى توفرها فى أغذية الوجبة بكميات تتماشى مع كمية الطاقة الناتجة من هذه الوجبة. بل إن بعض هذه الفيتامينات - مثل فيتامين (ب ٢) - تتداخل أيضاً مع استفادة الجسم مما يتناوله من أغذية بروتينية، لذلك فكمية هذا الفيتامين يجب أن تتناسب أيضاً مع كمية بروتينات الغذاء.

والجسم أيضاً لا يستفيد من الأطعمة الدسمة الغنية بالدهون إلا في وجود الكربوهيدرات (التي تتحول داخل الجسم إلى أبسط صورة وهي الجلوكوز). فإذا احتوى الطعام على كمية صغيرة من النشويات مثلاً أو في حالة غيابها كلية تظهر حالة مرضية يفرز فيها الأستون في البول كما تظهر رائحته عند التنفس، وللتغلب على هذه الحالة تمنع الأغذية الدهنية من وجبات الطعام وتزداد فيها الأغذية النشوية والسكرية. وعلى ذلك فإن أية وجبة غذائية تفتقر إلى مواد الطاقة (مثل النشويات والسكريات) سوف يقل فيها بدرجة كبيرة استفادة الجسم مما تحتويه من بروتينات ودهون بل وفيتامينات ومواد معدنية، والإنسان يمكن أن يعيش مدداً طويلة بدون بروتينات أو فيتامينات أو معادن ولكنه لا يستطيع العيش طويلاً بدون توفر لأغذية الطاقة في وجباته.

ولإيضاح كيف تتوافق كمية الغذاء اليومي مع احتياجات الجسم من أغذية الطاقة فإنه من المفضل تحديد ذلك بالنسبة للأطفال وللبالغين: فبالنسبة لأطفال متوسط وزن أجسامهم ١٣ كيلو جراماً يلزم لهم يومياً:

١٣٠٠ سعر حرارى ٣٥ جرام بروتين

٤٥ جرام دهن ٢٠٠ جرام كربوهيدرات

وهي تنتج من تناول ٩٣٠ جراماً في وجبات غذائية يومية فقيرة في الدهن أو ٦٥٠ جراماً في وجبات غذائية يومية غنية بالدهن.

وبالنسبة لبالغين متوسط وزن أجسامهم ٧٠ كيلو جراماً يلزم لهم يومياً:

٢٨٠٠ سعر حرارى ٧٠ جرام بروتين

١٠٠ جرام دهن ٤٠٠ جرام كربوهيدرات.

وهى تنتج من تناول ٢ كيلو جرام وجبات غذائية يومية فقيرة فى الدهن أو ١,٤ كيلو جرام وجبات غذائية يومية غنية بالدهن.

ومن هذا يتضح أن تحقيق اتزان وجبة الأطفال يعنى تناولهم يومياً لكمية غذاء تعادل ٦٪ من وزن أجسامهم، بينما أن اتزان الوجبة الغذائية للبالغين يعنى تناولهم يومياً لكمية غذاء تعادل حوالى ٢,٥٪ من وزن أجسامهم.

التدخلات الغذائية..

فى خدمة طبق الفول المدمس

الفول المدمس.. غذاء يومى على مائدة الأسرة المصرية وتعد منه وجبات شهية مختلفة، ولا ترجع أهميته الغذائية فقط إلى كثرة تناوله اليومى (أكثر من ٦٥٪ من كل كمية البقول التى يتناولها المواطن فى اليوم.. تكون فى صورة فول مدمس)، بل إلى التدخلات الغذائية التى تحدث من طبق الفول المدمس وتؤثر بشدة على مدى استفادة الجسم منه، فطبق متوسط من الفول المدمس.. حوالى ١٠٠ جرام يوفر

للجسم نصف كمية الحديد التي يحتاج إليها يوميا ومع وجود نسبة البروتين العالية في الفول المدمس يصبح هذا الحديد سهل الامتصاص داخل الجسم.. ولكن الفول يحتوى أيضا على حمض الفيتيك الذى يمكنه الارتباط مع هذا الحديد مكونا معه مركبات تجعل حديد الفول غير قابل للامتصاص فى الجسم، كما أن حمض الفيتيك يتداخل أيضا مع الكالسيوم والمغنسيوم والزنك وغيرها من المعادن وبذلك يقلل من استفادة الجسم من القيمة الغذائية للفول، كما أن وجود التانينات فى قشرة الفول (وأىضا فى البقول الأخرى مثل الفاصوليا الجافة واللوبيا والبسلة) تمنع الجسم أيضا من امتصاص حديد الفول والاستفادة منه بل وتتداخل أيضا مع امتصاص لفيتامين (ب ١٢) من أى غذاء يحتوى عليه فى الوجبة وهو ما يؤدى إلى ظهور حالة الأنيميا الخبيثة.

ولمساعدة الجسم على التغلب على هذه التداخلات الضارة من طبق الفول المدمس والتي تعوق امتصاصه للحديد منه، يمكن تناول الأغذية الغنية بفيتامين (سى) مع طبق الفول المدمس وذلك فى صورة إضافة عصير الليمون أو الطماطم إلى الفول أو تناول كوب عصير برتقال أو تناول أعواد الجرجير مع الفول، وفيتامين (سى) الموجود فى هذه الأغذية سوف يتداخل إيجابيا مع الفول المدمس ويشجع الجسم على امتصاص الحديد منه.

والتانينات التي توجد أساساً في قشرة الفول تتداخل مع بروتين الوجبة الغذائية ومع الكربوهيدرات كما تتداخل أيضاً مع الحديد وتتكون من هذه التداخلات الضارة مركبات لا يستفيد منها الجسم مما يقلل من القيمة الغذائية لوجبة الفول المدمس، لذلك فإنه من الأفضل التخلص من قشرة الفول بعد تدميسه بتصفيته وتناوله بدون قشور، ونظراً لأن هذه التانينات قابلة للذوبان في الماء فإنه يفضل أيضاً نقع الفول - وكذلك البقول الأخرى في الماء لمدة ١٢ ساعة قبل تدميسه مع التخلص من ماء النقع.

وفي طبق الفول أيضاً تنخفض نسبة الكالسيوم عن الفوسفور ولذلك لا تكتمل استفادة الجسم من فوسفور الفول إلا إذا تناول معه غذاء غنياً بالكالسيوم ومنخفض نسبياً في الفوسفور مثل اللبن أو الجبن بأنواعه المختلفة أو بعض الخضراوات مثل الجرجير أو البصل الأخضر أو الكرات، وهنا نرى أن للجرجير عدة تداخلات مفيدة مع طبق الفول المدمس ليستفيد الجسم من حديد وفوسفور الفول.

ويحتوى الفول على نسبة عالية من البروتين، وهذا البروتين يطلق عليه لحم الفقير لانخفاض قيمته الغذائية عن اللحوم، فبروتين الفول غير كامل في قيمته الغذائية ولا يمكن الاعتماد عليه كغذاء رئيسى ودائم على المائدة، وما ينقص بروتين الفول من أحماض أمينية أساسية - تقلل من قيمته في التغذية - يمكن تعويضها

بتناول بيضة أو قطعة من الجبن مع طبق الفول، وبهذا التداخل المفيد يتكامل بروتين الفول المدمس ولا يصبح لحم الفقير، بل تزداد قيمته الغذائية عن اللحوم.

وإضافة ملعقة كبيرة من زيت نباتي.. زيت ذرة أو قطن أو غيرها.. أو قطعة من الزبد.. إلى طبق الفول لا تعوض فقط نقص الدهون في الفول وتعمل على توازن الطاقة مع البروتين في طبق الفول.. بل هي أيضا توفر للجسم أكثر من نصف ما يحتاج إليه من دهون في اليوم.. والنصف الآخر يتواجد طبيعياً في أغذية أخرى معتادة يوميا (مثل البطاطس المقلية والجبن الأبيض أو الشيدر أو الجبن المطبوخ «جبن مثلثات» أو الزيد أو الفول السوداني).

وإذا نفذنا كل هذه التداخلات المفيدة.. فإن الجسم لن يستفيد من حديد وكالسيوم الفول المدمس إذا تم شرب الشاي معه نظراً لما يحدثه الشاي من تداخلات ضارة مع الفول المدمس. وتتوقف درجة هذه التداخلات على طريقة إعداد وتناول الشاي، فالشاي له فوائد تتمثل في التنبيه والإنعاش لوجود الكافيين به ولما يحتويه من زيت عطري غني بمواد الطعم والرائحة المرغوبة، والكافيين من الواجهة الغذائية مدر للعاب ومنبه خفيف للمعدة وأيضاً فهو منبه للجهاز العصبي ويزيل الصداع ومخفف من التعب، فضلاً عن إدراره للبول. وكثرة تناول الشاي قد تسبب الأرق - وإن كان للعادة شأن في ذلك وتعرف من

عدم إدرار البول بعد شرب الشاي - ومجرد نقع الشاي فى ماء مغلى وتركه لمدة حوالى ٣ - ٥ دقائق فى إناء محكم الغلق ثم تصفيته (شاي كشرى) يكفى لاستخلاص كل الفائدة المطلوبة للجسم من الشاي. بينما غلى الشاي مع الماء أو الشاي المعاد عمله على شاي سبق استعماله يؤدي إلى استخلاص التانينات الموجودة فى أوراق الشاي وهى ما تمنع الجسم من الاستفادة من الكالسيوم ومن الحديد بل وتسبب الإمساك. ولذلك فإنه لتحقيق رغبة تناول الشاي مع طبق الفول المدمس أو على الأصح للتوفيق بينهما وجد أن الشاي الخفيف سريع التحضير (الشاي الكشرى) أو الشاي المضاف إليه قليل من عصير الليمون أو المخلوط باللبن يقلل من التداخلات غير المرغوبة التى تعرقل الاستفادة من طبق الفول المدمس، إضافة الليمون مثلاً إلى الشاي يضاعف من قدرة الشاي على الارتباط بحديد وبكالسيوم الفول مما يتيح تواجدهما بصورة يستفيد منها الجسم، ويجب أن يلاحظ أيضاً أن شرب الشاي قبل تناول الطعام يحول دون إفراز العصارات الهاضمة مما يؤدي إلى سوء الهضم وإعاقة امتصاص الجسم لمكونات الوجبة الغذائية.

وتناول الفول «النابت» أفضل من تناول الفول المدمس.. لأنه يحتوى على فيتامين (سى) كنتيجة لعملية الإنبات التى تحلل أيضاً بروتين الفول فيصبح أسهل هضماً.. ولكن تجب إضافة عصير الليمون إلى الفول النابت قبل طهيه حتى يتم الاستفادة من فيتامين (سى) بدلا من فقده..

كما يجب غلى الماء أولاً قبل وضع الفول النابت فيه لاختصار زمن غليانه على النار ومنع حدوث التغييرات غير المرغوبة فى تلك المكونات المفيدة التى تكونت فى الفول النابت.

غذاؤك..

بالخبز البلدى أو بالخبز الشامى؟

يصنع الخبز البلدى من دقيق يحتوى على نسبة من الألياف «الردة» بينما الخبز الشامى يصنع من دقيق أبيض فصلت عنه هذه الألياف، ومنذ القدم يسود الاعتقاد بأفضلية تناول الخبز البلدى لاحتوائه على معظم مكونات حبة القمح وبخاصة الفيتامينات والألياف وهى ما يفترق فى دقيق الخبز الشامى، ويحتوى الخبز البلدى على كمية من حمض الفيتيك الذى يعوق امتصاص الكالسيوم الموجود فى اللبن والجبن.

فمثلاً تناول ٦ أرغفة من الخبز البلدى يعوق امتصاص الجسم للكالسيوم الموجود فى ربع لتر من اللبن الحليب، كما أن الخبز البلدى المصنوع من دقيق فيه نسبة عالية من الردة يقلل أيضاً من امتصاص الجسم لحديد الغذاء عما يحدث من تناول الخبز الأبيض، وتتداخل أيضاً ردة القمح وردة الذرة مع امتصاص الجسم لمعادن أخرى تتواجد فى وجبة الغذاء مثل الزنك والنحاس مما يقلل من امتصاصها.

ومع الاتجاهات الحديثة التى تنصح بتناول حوالى ١٠ - ١٥ جرام ألياف يومياً مع الوجبة الغذائية للاستفادة من تداخلاتها المفيدة فى

خفض خطورة التعرض لبعض الأمراض مثل أمراض القلب وسرطان القولون، ظهرت بعض التداخلات السلبية لألياف الغذاء نتيجة قدرتها على ربط المعادن التي تتوفر في الوجبة الغذائية مما يقلل من استفادة الجسم منها، ولذلك فإن إضافة الألياف إلى الوجبة الغذائية يجب أن يرتبط باختيار أغذية ليست فقط غنية بالألياف بل وتمد الجسم أيضا بتكامل وتوافق من بقية المكونات الغذائية وبخاصة المعادن، وعلى هذا الأساس يعتبر تناول الخضراوات الطازجة والفاكهة والحبوب الكاملة وغيرها من المصادر الغذائية الغنية بالألياف أفضل من مجرد تناول الألياف النقية بمفردها أو على صورة مستحضرات جاهزة.

والألياف الغذائية نوعان.. ألياف ذائبة وهي ما توجد في الفاكهة والخضراوات الطازجة وألياف غير ذائبة مثل ردة القمح والسليولوز. والجزء الذائب من الألياف (السموغ والبكتين) يزيد من لزوجة محتويات الأمعاء مما يبطن من امتصاص الجلوكوز والدهون في الأمعاء الدقيقة ويؤثر على الكوليسترول، بينما الجزء غير الذائب من الألياف يعمل أساسا على طرد الفضلات خارج الجسم، وهكذا يفضل أن يحصل الجسم على الألياف من مصادر غذائية متنوعة.. ونبتعد عن مستحضرات الألياف الجاهزة.

والخبز البلدى المصنوع من الدقيق الأسمر عالى الاستخلاص سوف يقلل من امتصاص حديد الوجبة الغذائية ولكن وجود زيادة من

الكالسيوم في هذه الوجبة (في صورة لبن أو منتجاته مثلاً) يعادل حمض الفيتيك الموجود في الخبز البلدى ويمنع تداخله مع الحديد.. لذلك فمع طبق الفول المدمس يفضل تناول الخبز الشامى.. حتى يتوفر حديد الفول حراً ويمتصه الجسم.. ومن يرغب في تناول الفول المدمس بالخبز البلدى فعليه أن يتناول معه كوباً من اللبن أو قطعة كبيرة من الجبن حتى يعادل كالسيوم اللبن أو الجبن تأثير الخبز البلدى في ربطه للحديد.. فيستفيد الجسم من حديد الفول.. على حساب كالسيوم اللبن والجبن.

وهكذا، فإنه من وجهة نظر التغذية الصحية.. لا يفضل دائماً التركيز على تناول الخبز البلدى.. أو الخبز الشامى.. بل يجب دائماً أن يتنوع وجود الخبز على مائدة الطعام.. تحقيقاً للتوازن الغذائى.. الذى نهدف إليه دائماً.

وداعاً.. البيض البرشت

البيض.. غذاء كامل فهو يحتوى على معظم المواد والعناصر الغذائية التى يحتاجها الجسم. فبيضة واحدة فى الوجبة الغذائية توفر للجسم فى اليوم $\frac{1}{10}$ ما يحتاجه من دهون و $\frac{1}{10}$ ما يحتاجه من بروتين كلى و $\frac{1}{10}$ ما يحتاجه من بروتين حيوانى و $\frac{1}{10}$ ما يحتاجه من فيتامين (أ) و $\frac{1}{10}$ ما يحتاجه من فيتامين (د)، بالإضافة إلى كميات كبيرة ومتفاوتة من فيتامينات (ب) و (ك) و (هـ) ومعادن الفوسفور

والكالسيوم والكبريت والنحاس والحديد وغيرها من العناصر الغذائية الأخرى الهامة والضرورية للجسم.

ومع هذه الأهمية الغذائية للبيضة.. فإنها تحتوى أيضا على مواد تتداخل مع بعض الفيتامينات وتعتبر مضادات لعمل هذه الفيتامينات، ففي بياض البيض يوجد بروتين يعرف باسم الأفيدين، ويمكن لهذا البروتين أن يربط معه ٤ جزئيات من فيتامين البيوتين مما يحرم الجسم من فائدة تواجد هذا الفيتامين فى الغذاء لأن أنزيمات الجسم المحللة للبروتين لا يمكنها تحليل الارتباط الذى يكون نتيجة تداخل الأفيدين مع فيتامين البيوتين، كما يحتوى صفار البيض أيضا على بروتين آخر له نفس الخاصية بتداخله مع فيتامين البيوتين ولكن بدرجة أقل، كما أن البيضة تحتوى أيضا على بروتين ثالث يتداخل مع فيتامين (ب ٢).

والبيوتين هو فيتامين ذائب فى الماء وهو أحد أفراد مجموعة فيتامينات (ب) المركب، ويوجد البيوتين حرًا فى لبن الأم غير مرتبط مع البروتين مما يوضح لنا أهمية توافره حرًا للأطفال، لذلك ليس غريباً أن تدعم تركيبات أغذية الأطفال بنسبة منه على صورة حرة. وتزداد حاجة الجسم إلى فيتامين البيوتين بتناول الوجبات الغذائية المنخفضة فى الدهون وفى الكوليسترول، ومن أهم المصادر الغذائية للبيوتين الكبد والكلاوى واللبن والعسل الأسود وكثيراً من الخضراوات مثل الطماطم.

والآن.. كيف يستفيد الجسم من فيتامين البيوتين ويتغلب على التداخل الذى يحدثه تناول البيض بارتباطه معه، إن بروتين البيض الذى يعوق استفادة الجسم من البيوتين يفقد قدرته على التداخل مع البيوتين عندما يتعرض إلى الحرارة.. لذلك فإنه من النصائح الغذائية الهامة.. عدم تناول البيض النيء.. وعلى وجه التحديد.. عدم تناول البيض النيء مع اللبن الحليب.. وإذا كان الرياضيون قد تعودوا على خلط البيض النيء مع كوب اللبن الحليب تحقيقاً لقوة الجسم.. فلقد اتضح الآن خطأ هذا الاعتقاد.. وأصبح من المفيد للجسم.. سلق البيض.. وعدم تناوله نيئاً.. حتى يتوفر للجسم فيتامين البيوتين على صورة حرة يستفيد منها.. من كوب اللبن الحليب مثلاً.

وهناك سبب آخر وهام يدعو إلى ضرورة عدم تناول البيض النيء.. أو المنتجات الغذائية التى يدخل فى تركيبها، ويرتبط هذا السبب باحتمال حدوث تداخل ضار بالصحة يعرض الجسم للتسمم الغذائى.. فالبيضة تكون معرضة - بنسبة كبيرة - للتلوث بالسالمونيلا.. وهى من بكتيريا التسمم الغذائى.. ولكن حرارة سلق أو قلى البيضة تكفى للقضاء على السالمونيلا بشرط ألا تقل مدة السلق أو القلى عن ٦ دقائق.. بل يفضل فى القلى أن يكون التحمير ٣ دقائق لكل وجه ثم يقلب على الجانب الآخر لمدة ٣ دقائق أخرى، وهكذا فقد تغير التداخلات الغذائية من طريقة تقديم البيض.. فلنتوقف عن عادة تناول البيض النيء، وليصبح البيض المسلوق متماسك الصفار، وبذلك يختفى البيض البرشت من على مائدة

تناول الطعام.. ويتحول الأومليت إلى عجة جافة متماسكة لا تحتوى على أية مكونات سائلة من البيضة.

اللحوم..

ما لها وما عليها من تداخلات غذائية

الحيوانات آكلة النباتات والأعشاب هي أقوى الحيوانات جسمًا وأطولها عمرًا.. فالثور المعروف بقوته الفائقة نباتي.. والفيل الذى يعتبر من أقوى الحيوانات لا يتناول اللحوم.. والسلحفاة التى تعمر مئات السنين نباتية المأكّل. وإذا نظرنا إلى النمر بحركته العصبية الهائجة وصورة الغضب التى تكسو دائماً وجهه، وقارنا ذلك مع الحالة الهادئة الودية للحيوان القوى.. الفيل ولعبه البرى.. يظهر التساؤل عن تداخل أكل اللحوم مع ارتفاع ضغط الدم وسرعة الانفعال وهياج الأعصاب، وضرورة أن يتخلص من يأكل كميات كبيرة منها من جميع المتخلفات الضارة الناتجة عن هضمها.

ومع وضوح الفرق فى تأثير تداخلات كل من اللحوم والنباتات على الجسم، يمثل الإنسان نموذج المخلوقات التى تتناول اللحوم والنباتات فى وقت واحد مع أن أكثر المخلوقات الأخرى يقتصر غذاؤها على نوع واحد فقط.. فهى إما آكلة لحوم.. وإما آكلة أعشاب.

واللحوم لا تحتوى إلا على البروتين وقليل من المعادن والفيتامينات المحدودة، وتوجد كميات من الدهون بين ألياف اللحوم، وهذا الدهن يقل فى لحم الدجاج مثلاً ويكثر فى لحم البط والأوز مما يسبب عسر الهضم. ودهن اللحم أصعب فى هضمه من دهن اللبن أو دهن البيض، واللحوم بمفردها لا تمد الجسم بكل ما يحتاج إليه من عناصر ومكونات غذائية، لذلك يجب عدم توفر اللحوم يومياً على مائدة الطعام.. وخاصة أن قطعة متوسطة منها (حوالى ١٠٠ جرام) تعطى الجسم كل ما يحتاج إليه فى اليوم من بروتين حيوانى. وهو ما يماثل ما نحصل عليه من تناول البيض وأنواع الجبن المختلفة.

ولا يوجد أى توازن بين الطاقة والبروتين فى قطعة اللحم، فمثلاً مع أن لحم الضأن أسهل هضمًا وأكثر دسماً إلا أن محتواه من البروتين أقل فلا يحقق تناوله أى توازن من الطاقة اللازمة للجسم. ولحم العجول أكثر عسراً فى الهضم وأقل بروتيناً وأقل طاقة، بينما نجد أن اللحم البقرى أسهل هضمًا وأكثر بروتيناً وأكثر طاقة، ومع ذلك لا يتحقق للجسم التوازن المطلوب من تناوله إلا مع وجود النشويات كالخبز والأرز وغيرهما.

وتدعو التداخلات الغذائية المفيدة إلى تناول اللحوم دائماً مع الخضراوات الطازجة والسلطة الخضراء أو مع الليمون أو البقدونس لأن ذلك يساعد الجسم على امتصاص حديد اللحوم وتقليل امتصاص

بعض دهونها الضارة بالشرابيين. كما أن ألياف هذه الخضراوات الطازجة تعمل على امتصاص المواد الضارة الناتجة عن هضم اللحوم وإخراجها من الأمعاء ضمن فضلات الجسم مما يحمى القولون من تأثيراتها الضارة.

أما البقدونس الذى يجب أن يقدم دائماً مع طبق اللحم فهو يساعد على تنشيط عمل الصفراء وزيادة إفراز العصارة الصفراوية وذلك نتيجة لتداخل محتواه العالى من بعض الأحماض الأمينية مثل الميثونين، مما يؤدي ذلك إلى سهولة هضم الدهن المصاحب للحوم، وهناك تداخل آخر مفيد للبقدونس مع اللحوم فهو يساعد على إفراز حمض اليوريك ويدر البول مما يخلص الجسم من النواتج الضارة لهضم اللحوم.

وتقل استفادة الجسم من حديد اللحوم فى بعض منتجاتها المصنعة مثل لحوم البسطرمة واللانشون والسجق وغيرها ويرجع ذلك إلى التداخلات الضارة لمادة النتريت التى تضاف إلى هذه المنتجات عند تصنيعها، فالنتريت المضاف يتداخل مع حديد هذه اللحوم مما يقلل من قيمتها الغذائية للجسم.

وفى اللحوم المطبوخة قد تحدث بعض التأثيرات المفيدة من الكالسيوم والذى قد يتداخل لكك بعض التداخل الذى أدى إلى ارتباط الزنك مع الحديد وينتج عن هذا التداخل المفيد للكالسيوم توفير نسبة من الزنك الذى تحرر من ارتباطه مع الحديد مما يتيح للجسم فرصة الاستفادة منها.

ومن التداخلات الغذائية الضارة ما يُفقد اللحم بعض محتواه من الحديد، فمثلاً من الخطأ إضافة الملح إلى اللحوم قبل شيها لأن الملح سوف يمتص ماء اللحوم وبه نسبة مما يوجد في هذه اللحوم من حديد، فتفقد اللحوم المشوية جزءاً من حديدها المفيد للجسم، والصحيح أن يشوى اللحم قبل تملিحه وتتبيله ثم يضاف الملح والفلفل والبهارات إليه بعد ذلك. وبهذا نحفظ للحم قيمته الغذائية ونوقف التداخلات التي تقلل من محتواه من الحديد.

ومع أن القيمة الغذائية للمكرونة أعلى من القيمة الغذائية للخبز إلا أن المكرونة في حاجة دائمة إلى تداخلات غذائية مفيدة تعادل من قيمتها الغذائية بما يحقق فائدة أكبر للجسم، ومن أهم هذه التداخلات المفيدة إضافة اللحوم إلى المكرونة مما يزيد من قدرتها الغذائية. كما أن إضافة الجبن لها يحقق فائدة كبيرة لأن الجبن يعوض المكرونة فقرها في الكالسيوم، بينما إضافة الزبدة لها يعوض ما ينقصها من مواد دهنية. وأخيراً فإنه يجب تناول السلطة الخضراء مع وجبة المكرونة نظراً لخلوها من فيتامين (س) ووفرة هذا الفيتامين في السلطة الخضراء. وللاستفادة من ألياف السلطة الخضراء في إخراج المخلفات الضارة للحوم الموجودة في طبق المكرونة باللحم.

وهناك اعتقاد يسود مفاهيم الغذاء عند الأسرة المصرية وهو أن حساء اللحوم أو الدواجن له قيمة غذائية عالية لاحتوائه على جميع خلاصات

اللحم، ولكن الحقيقة أن حساء اللحوم لا يحتوى إلا على نسبة ضئيلة من الدهن الطافي على سطحها، وقليل من المعادن، وقليل من الجيلاتين وهو الذى ينحل من اللحوم بالحرارة عند سلقها، وكوب الشوربة يعطى للجسم ٤٠ سعرا حرارياً فقط وحوالى ٣ جرامات بروتين وجرامى دهن و٦ ملليجرامات كالسيوم مما يقلل من قيمتها الغذائية. أما فائدة الشوربة الحقيقية فهى تنبيه المعدة والمساعدة على إفراز العصارات الهاضمة بسبب تقديمها ساخنة ولوجود الأملاح والتوابل بها، وفى محاولة لزيادة استفادة الجسم منها يجب أن يضاف إليها الدقيق أو الدهن أو اللبن أو بعض أصناف المكرونة أو البطاطس أو الأرز أو الخضراوات حسب نوع الحساء المرغوب فى تقديمه.

الخضراوات المطبوخة مفيدة.. ولكن..

من الأخطاء الشائعة عند تحضير وجبة الخضراوات المطبوخة قلى هذه الخضراوات بالسمن أو الزيت أولاً قبل طبخها، ويرجع خطأ ذلك إلى أن عملية القلى سوف تفقد هذه الخضراوات جزءاً من قيمتها الغذائية نتيجة لهدم وتلف بعض فيتاميناتها التى توجد بها، كما تحدث عملية القلى تداخلاً ضاراً لهذه الخضراوات حيث تحيطها بطبقة دهنية تعوق من تخلل عصارات الهضم لجزئياتها داخل الجسم فتصبح بالتالى عسرة الهضم وتحتاج إلى وقت طويل لهضمها. فهضم

الخضراوات المطبوخة بدون قلى يتم خلال ٢ - ٣ ساعات من تناولها تبعاً لأنواعها بينما هضم نفس الخضراوات المطبوخة بعد قليها بالدهون يحتاج إلى أكثر من ذلك، وقد تصل المدة إلى ٤ أو ٥ ساعات يعاني خلالها الجسم من عسر وبطء الهضم بسبب التداخل الضار لدهون قلى الخضر قبل طبخها.

ويعتبر الحساء المصنوع من الطماطم غذاءً مفيداً، ولكن تتعرض الطماطم لسرعة فقد جزء من قيمتها الغذائية - وبخاصة فيتامين (سى) إذا ما أزيلت عنها قشرتها ولذلك فإن إضافة الليمون إليها يوفر لها الحماية من هذا الفقد. كما يحفظ لونها عندما تتعرض إلى الهواء، ويرجع اختلاف لون وطعم الطماطم بعد طبخها إلى التداخلات الطبيعية والكيميائية التي تحدث في خلايا الطماطم، وإذا أردنا تجنب هذه التداخلات ينصح بطبخ الطماطم في الماء المغلى بدلاً من وضعها في الماء البارد مما يقلل من فترة طهيها وما يصاحبها من تداخلات غير مرغوبة، وإذا أضيفت بضع قطرات من الليمون أو الخل إلى الطماطم أثناء الطبخ أدى ذلك إلى حفظ لونها، وبصفة عامة فإنه يجب عدم تقطيع الطماطم إلا قبل طبخها مباشرة وأن يستخدم في ذلك سكين لا يؤدي إلى أية تداخلات ضارة مع الطماطم مثل أكسدة فيتاميناتها.

والملوخية من الأغذية سهلة الهضم وترجع قيمتها الغذائية إلى وجود الأملاح المعدنية بها، وتتشابه البامية مع الملوخية في وجود كثير من مركباتها الغذائية بها ولكن بكميات تقل عن نصف ما يوجد

فى الملوخية من معادن ومن فيتامينات وطاقه حرارية؁ لذلك فمن المفضل عند الرغبة فى تناول البامية أن تدعم - فى نفس الوجبة - بطبق الملوخية فيحدث التكامل والتوافق بينهما غذائياً.. وأيضاً تعمل ألوانهما - الخضراء والحمراء - معا على زيادة الشهية للطعام.

ومع انخفاض القيمة الغذائية للكوسة إلا أن طريقة شرائها قد تتداخل مع هذه القيمة المنخفضة فتزيدها انخفاضاً وذلك عندما نختار الثمار الصغيرة من الكوسة وهى أقل فى فوائدها الغذائية عن الثمار الكبيرة.

والأوكسالات التى توجد فى عدة خضراوات ورقية مثل السبانخ وفى البنجر تمنع الجسم من امتصاص كالسيوم الغذاء؁ لذا يفضل عدم وجود اللبن مثلاً مع السبانخ فى وجبة واحدة؁ كما أن الدهون وبخاصة المشبعة منها مثل دهن الضأن تعوق امتصاص الجسم للكالسيوم فيجب تناولها بعيداً عن الأغذية الغنية به مثل اللبن.

والسبانخ - مثل بقية الخضراوات - تفتقر فى مكوناتها إلى البروتينات وإلى النشويات والدهون؁ وهى فى المقابل غنية بالفيتامينات والمعادن والأحماض العضوية. والحمص يتميز بمحتواه العالى من البروتينات والنشويات وبه نسبة من الدهون وبعض الأملاح المعدنية وهو يؤكل مطبوخاً أو مسلوقاً؁ ويؤكل كذلك محمصاً؁ ولكن من أفضل التداخلات الغذائية طبخ الحمص مع السبانخ مما يدعمها بالبروتين الغذائى. ولعلنا ما زلنا نتذكر المثل الذى يقول: «إن فاتك

الضانى فعليك بالحمصانى» أى إذا لم تتناول لحم الضأن فهناك البديل عنه وهو الحمص (وأيضاً الفول).. فإضافة الحمص إلى السبانخ يكملها بما تفتقره.. ويعوضنا عن وجود لحم الضأن مع السبانخ.

هذا السكر..

لا يسبب تسوس الأسنان

من الموضوعات دائمة المناقشة.. كيف نحمل الأسنان من التلف والتسوس مع كثرة تناولنا للحلوى وللمواد السكرية؟ ومع تعدد نظريات أسباب تأثير السكر على تسوس الأسنان، تقدّم التداخلات الغذائية تفسيراً آخر يعتمد أساساً على الميل الشديد للسكر الأبيض المكرر إلى الارتباط مع الكالسيوم فى الجسم.. وبالتالي فإن تناول المشروبات أو الحلوى أو الأطعمة المختلفة المحتوية على سكر مكرر سوف يقلل من امتصاص واستفادة الجسم من كالسيوم هذه الأغذية مما يحدث تلف وتسوس الأسنان.. بل ويضر بالعظام، ويصبح من الأفضل تناول السكر غير المكرر ذى اللون البنى لاحتوائه على الكالسيوم وغيره من المعادن مع استخدام العسل الأبيض أو العسل الأسود فى عمل الفطائر والحلوى لمنع حدوث التداخلات الضارة مع امتصاص الجسم لكالسيوم الأغذية الغنية به، كما يتميز العسل الأسود بسرعة امتصاصه فى الجسم وباحتوائه على كميات كبيرة من الحديد والكالسيوم والفوسفور والبوتاسيوم

مما يدعم فائدته للجسم.. وحمايته للأسنان وتقويته للعظام.. بل إن كمية الحديد بالعسل الأسود تعادل تقريباً ما يحتويه الكبد منه.

ونظراً لاحتواء عصير القصب على السكر والحديد والكالسيوم والفوسفور وغيرها من الأملاح المعدنية الأخرى فقيمته الغذائية أعلى من السكر المكرر الناتج منه.. ولذلك فعصير القصب من أفضل المشروبات وأرخصها لما يحققه من توازن للمعادن في الجسم ولما يوفره من الكالسيوم المفيد للأسنان والعظام، وعند استخلاص السكر من عصير القصب ينتج سكر بنى اللون يحتوى على نسبة كبيرة مما يوجد في هذا العصير من مواد مفيدة أهمها الأملاح المعدنية التى منها الكالسيوم والفوسفور وهما يرتبطان بسلامة الأسنان وقوة العظام، ولكن بتكرير هذا السكر البنى يتم التخلص مما يحتويه من معادن هامة للجسم، ونسبة هذه المعادن حوالى ٢ - ٣٪ من وزن السكر البنى.. وهذه النسبة.. هى كل ما يتطلبه الجسم ليحمى نفسه من أضرار السكر المسببة لتسوس الأسنان وضعف العظام، ومن الغريب أن نطلق على عملية فقد هذه المعادن المغذية من السكر البنى عند إنتاج السكر الأبيض المكرر فى الصناعة.. عملية «تنقية السكر».. فيتحول السكر البنى غير المكرر المفيد للجسم.. إلى سكر أبيض مكرر.. متعدد الأضرار..

فإذا أردت أن تتغلب على مشكلة تسوس الأسنان وضعف العظام.. فلا تخش تناول الحلوى وما بها من سكر.. تأكد فقط من وجود المعادن

مع هذا السكر.. وعليك بالسكر البنى «سكر التموين غير المكرر»
والعسل الأسود.

وتداخلات..

تفتح الشهية.. وتساعد على الهضم

أصبح من المعروف لنا أن تناول الموالح مثل البرتقال والليمون مع الأطعمة يساعد الجسم على استفادته من كالسيوم هذه الأطعمة ويدعم أيضا امتصاص ما بها من حديد ولهذه الفاكهة - ولعصائرها - تداخل آخر مفيد داخل الجسم.. فهي تعتبر من فاتحات الشهية لأن ما تحتويه من أحماض تعمل على تنبيه وتنشيط إفراز العصارات الهاضمة فى المعدة مما يساعد على سهولة هضم الطعام، ويحدث نفس التأثير الهاضم والمفيد للجسم عند تناول برتقالة واحدة عقب وجبة الطعام، ولعل من أفضل أنواع التداخلات الغذائية وضع عصير الليمون البلدى على الطعام المطبوخ.. حيث إنه - بالإضافة إلى تأثيره المفيد على هضمه - يعيد إليه ما فقدته من فيتامينات أثناء طبخه وبخاصة فيتامين (سى) الذى بدوره يتداخل إيجابيا مع امتصاص الحديد والكالسيوم فى الجسم.

وهكذا فإن البرتقال - وما يماثله من الثمار الحمضية - له تداخل هاضم إذا تم تناوله بعد الأكل، وله تداخل منبه وفاتح للشهية إذا تم تناوله قبله، ولكن مثل هذه الثمار تعتبر غنية بالألياف التى تتداخل

مع إفراز العصارات الهاضمة داخل الجسم، فعند تناول البرتقال أو عصيره بكمية كبيرة قبل الأكل، تؤثر هذه الألياف التي بها على إفراز العصارات الهاضمة وعلى عملية الامتصاص وتظهر التداخلات الضارة التي تؤدي إلى اضطراب الهضم واختلال الامتصاص ويبدأ الشعور بالانتفاخ والغازات، وعلى ذلك فبرتقالة واحدة أو عصيرها قبل تناول الطعام يكفي لفتح الشهية ولسهولة الهضم والامتصاص.

وللرمان تداخل مفيد في هضم الطعام، فله خاصية هاضمة وبخاصة مع الدهون والشحوم، ولهذا فتناوله مع الوجبات الدسمة يساعد الجسم على هضمها وعلى سهولة تخلص الأمعاء من فضلاتها الضارة، وعلى العكس من ذلك فإنه ينصح بعدم تناول البطيخ مباشرة عقب وجبة الطعام لأن ذلك سيؤدي إلى ظهور مشكلة عسر الهضم بسبب تخفيفه لعصارة المعدة. ولذلك يفضل تناول البطيخ بعد الأكل بفترة زمنية لاتقل عن ساعتين حتى يمكن الاستفادة من فوائد البطيخ دون تداخلاته الضارة مع عملية هضم الطعام.

والجبين بأنواعه المختلفة يعتبر غذاء هاضماً إذا ما تم تناوله بعد وجبة الطعام، كما تفعل الأسرة الفرنسية في تقاليد تناول طعامها، والسبب أن الجبن يتميز باحتوائه على أنزيمات وعوامل الهضم الحيوية مما يجعل الجبن سهل الهضم والامتصاص فهو بذلك يهضم نفسه ولا تتخلف عنه فضلات ترهق الأمعاء بل ويساعد جهاز الهضم

فى الجسم على عمله بما يقدمه له من أنزيمات وعوامل هضم، وللجبن فائدة أخرى هامة فهو يمتص الأحماض الزائدة فى المعدة خلال مدة لا تزيد على ساعة واحدة مما يساعد على الهضم وأيضاً على منع حدوث الآلام المصاحبة لزيادة الحموضة والقرحة لدى المصابين بها.. ولفس هذه الأسباب يصبح تناول الجبن قبل وجبة الطعام معوقاً لعملية هضمه.

ولتحقيق التداخلات المفيدة والهاضمة التى يحدثها الجبن فى الجسم يتم تناول قطعة متوسطة منه (١٠ - ٢٠ جراماً) بعد وجبة الطعام. وهذه القطعة تعطى أيضاً طاقة حرارية للجسم لأن الجبن من الأغذية المركزة فى طاقتها، فإذا كانت هذه القطعة من الجبن الأبيض مثلاً فإنها تعطى حوالى ٣٠ - ٧٥ سعراً بينما تعطى الجبن الشيدر ٤٠ - ٨٠ سعراً، وقطعة الجبن المطبوخ (مثلثات) تعطى ٣٠ - ٧٠ سعراً. وقد تكون فاتحات الشهية من الخضراوات. فمع أن اللوبيا تشبه فى شكلها الخارجى الفاصوليا والبسلة إلا أنها تختلف عنهما كثيراً فى تركيبها وفى قيمتها الغذائية، فطبق متوسط منها (١٠٠ جرام) يعطى للجسم ٣٥ سعراً حرارياً فقط وهى فقيرة بالنسبة للخضراوات الأخرى فى فائدتها للجسم، ومن الأفضل تناولها مطبوخة ومضافاً إليها الزيت ولذلك فهى تعتبر من فاتحات الشهية أكثر منها مادة مغذية.

والملوخية.. غذاء شعبي.. له تداخلات مفيدة وهامة.. فهى تزيد من شهية الجسم لتناول الطعام، ولكن إذا تحدثنا عن سهولة الهضم فيجب أن تكون الملوخية أيضاً فى مقدمة الأغذية المفيدة سهلة الهضم،

لأنه مع ارتفاع قيمتها الغذائية فهي خفيفة على المعدة، وبجانب تأثير الملوخية على فتح الشهية وسهولة الهضم فلها تداخلات أخرى مفيدة فهي تهدئ من الأعصاب وتقي من الإمساك.

ومع بساطة التداخلات التي تعمل على فتح الشهية وسهولة هضم الطعام تظهر أيضا تداخلات بسيطة أخرى ولكنها ضارة.. وتعوق عملية الهضم وتحدث سوء الامتصاص.. فغاز أول أكسيد الكربون الذي يدخل الجسم أثناء تناول الطعام أو بعد تناوله مباشرة - مع دخان السجارة - يتداخل مع هيموجلوبين الدم فيعوقه عن حمل الأوكسجين اللازم لهضم الطعام مما يظهر حالة ارتباك وعسر الهضم، ومن هنا تتضح أسباب الشكوى الدائمة من حالة عسر وسوء الهضم عند المدخنين كما تظهر القيمة العلمية لنصيحة عدم تناول الطعام أثناء التدخين، وتأجيل التدخين لمدة لا تقل عن ساعة بعد الانتهاء من تناول الطعام.

الموز - البلح - البطاطس - العدس..
دائماً في حاجة إلى اللبن

تعتبر العلاقة المثيرة بين الكالسيوم والفوسفور من بين التداخلات الغذائية الهامة لأنها تؤثر على صحة العظام وسلامة الأسنان، وليست

العبرة فى كمية الكالسيوم وحدها الموجودة فى غذاء ما.. بل إن تناول الأغذية الغنية بالفوسفور يعوق امتصاص الجسم للكالسيوم من هذه الأغذية، ويصبح من الضرورى تحقيق التوافق والتوازن بين نسبة الكالسيوم والفوسفور فى الوجبة الواحدة، فبدون هذا التوافق لن تكتمل استفادة الجسم مما يوجد فى الطعام من كالسيوم أو فوسفور. وهناك غذاء واحد من بين الأطعمة المختلفة يحفظ التوازن المطلوب بين نسبة الكالسيوم ونسبة الفوسفور.. وهو اللبن، فلبن الأم به حوالى ٣٠ ملليجرام كالسيوم وحوالى ٢٠ ملليجرام فوسفور فتكون النسبة بينهما حوالى ١,٥ كالسيوم إلى ١ فوسفور، واللبن البقرى به حوالى ١٢٥ ملليجرام كالسيوم وحوالى ٩٠ ملليجرام فوسفور، فتكون النسبة بينهما حوالى ١,٤ كالسيوم إلى ١ فوسفور، وهكذا فى بقية أنواع الألبان الحيوانية الأخرى، وبالتالي فإن ما يوجد فى اللبن من توازن، يجب أن نعمل على تحقيقه فى وجباتنا الغذائية المختلفة.

وإذا كان الموز يعتبر فى مقدمة الأغذية الممتازة فإنه من الخطأ اعتباره غذاء كاملاً يمكن الاقتصار عليه فى التغذية - كما هو المعروف خطأ فى بعض نظم الريجيم - بل يجب تدعيمه بغيره من الأغذية التى تتوافق معه. فالموز غنى بالمواد النشوية وبه نسبة من الحديد ويتميز بارتفاع محتواه من البوتاسيوم، فتناول ثلاثة أصابع متوسطة من الموز تمد الجسم بحوالى خمس ما يحتاجه فى اليوم من بوتاسيوم وبحوالى

ثلث ما يحتاجه فى اليوم من فيتامين (أ) وبحوالى خمس ما يحتاجه اليومى من فيتامين (ب ٦) وبعشرة أمثال ما يلزم للجسم فى اليوم من منجنيز، ولارتفاع نسبة البوتاسيوم فى الموز فإنه يلعب دوراً رئيسياً فى مساعدة الجسم على التخلص من ملح الطعام ويجنبه بالتالى مشاكل ضغط الدم المرتفع وتصلب الشرايين، ويفتقر الموز إلى الكالسيوم والدهون والبروتينات. ويصبح إضافة اللبن الحليب إلى الموز من أفضل التداخلات الغذائية التى تدعم مكونات الموز وتزيد من امتصاص الجسم لها، ويكفى أن تعلم أن كوباً من الموز باللبن يعطى لجسم المرأة خمس ما تحتاج إليه فى اليوم من سعرات حرارية.

ومن أهم الصفات التى يتميز بها جسم سكان الصحراء.. القوة والرشاقة والطول.. بل والمناعة ضد الأمراض. ولقد ارتبطت هذه الصفات المرغوبة بنوعية هامة من التداخلات الغذائية أساسها فاكهة الصحراء.. البلح الجاف.. والبلح الجاف غنى بالطاقة الحرارية، فمجرد تناول ١٠٠ جرام فقط منه يوفر للجسم عشر السعرات الحرارية التى يحتاجها الرجل فى اليوم. وهذه الكمية من الطاقة تزيد كثيراً عما يحصل عليه الجسم من تناول نفس الكمية من اللحوم الدسمة، ويتميز البلح أيضاً بارتفاع نسبة الفوسفور فيه، فهى تصل إلى ٧٥ ميلليجرام فوسفور فى كمية بلح لا تزيد عن ١٠٠ جرام وهذه النسبة تزيد تقريباً عن ضعف ما يوجد فى نفس الكمية من أية فاكهة أخرى،

ولكى يستفيد الجسم من هذا الفوسفور تؤخذ ثمرات من البلح مع كوب اللبن الذى يعوض انخفاض الكالسيوم فيه.. كما يرفع اللبن نسبة بروتين البلح مما يساعد الجسم أيضاً على الاستفادة من الكالسيوم والفوسفور، وهكذا تزداد فائدة الجسم من تناول البلح وتتكشف القيمة الغذائية لمتنوع البلح فى اللبن.. وهو غذاء أهل الصحراء.. مضرب الأمثال فى القوة والصحة والرشاقة..

والبطاطس من الأغذية التى نعتاد على رؤيتها على المائدة المصرية ولها أهمية لارتفاع محتواها من البوتاسيوم المفيد للشرايين، ولكنها وحدها لا تعتبر وجبة غذائية كاملة.. بل إن كثرة تناولها بمفردها فى وجبات متعددة تسبب ضعف العظام والأسنان لعدم توازن محتويات البطاطس من الكالسيوم والفوسفور، فالبطاطس غنية بالفوسفور وفقيرة فى الكالسيوم.. لذلك فمن الأفضل تناول كوب من اللبن أو قطعة من الجبن مع وجبة البطاطس المسلوقة أو المحمرة.. أو تناول البطاطس البيوربية باللبن ومضافاً إليها قطعة من الزبد، وبذلك يتحقق لعظام وأسنان الجسم أكبر استفادة من الكالسيوم، ومن الفوسفور، ويلاحظ أن سلق البطاطس يجعلها أسهل هضماً من قليها.. لأنها بالتحمير تمتص حوالى ١٠٪ من وزنها دهوناً، مما يجعل عملية الهضم غير سهلة.

أما العدس.. فله قصة أخرى.. إنه يحتوى على نسبة مرتفعة من الكربوهيدرات.. لذلك فمن الخطأ أن يقتصر تناوله مع كمية كبيرة من الخبز (مثل طبق فتة العدس) أو مع كمية كبيرة من الأرز مثل

طبق الكشرى.. وأفضل طريقة لتناول العدس أن يكون على شكل حساء أو شوربة.. وإذا أضيف إليه قطعة مناسبة من الزبد وكوب من اللبن يصبح غذاء متوازناً لأنه يحتوى أصلاً على البروتين والفوسفور والحديد.. ولكنه يفتقر إلى الدهن والكالسيوم.. وهو ما يجب أن يتوفر في نفس الوجبة حتى يستفيد الجسم من كمية الفوسفور الكبيرة التي توجد بالعدس.. ويكون ذلك أساساً بكوب من اللبن.. مع العدس.

وإذا كان اللبن كل هذه التداخلات المفيدة والضرورية للجسم مع الموز والبلح والبطاطس والعدس.. فإنه يجب عدم إضافته أو تناوله مع أغذية لا تتوافق معه مثل الفواكه الحمضية كالبرتقال أو الليمون تفادياً لتكوين روية صلبة من اللبن في المعدة لا يسهل هضمها وتفقد الجسم الاستفادة من بعض المكونات التي يحتاجها من هذه الأغذية.. فهناك أغذية دائماً في حاجة إلى اللبن.. غير أن اللبن لا يتوافق دائماً مع جميع الأغذية.

طبق.. من سلطة التداخلات المفيدة

من أهم المكونات الغذائية الضرورية للجسم الفيتامينات والأملاح المعدنية، وترجع أهميتها إلى أنها لازمة لاستمرار الحياة الصحية فهي تؤدي وظائف حيوية للجسم في كافة مراحل الحياة، فهي لازمة للطفل لكي ينمو جسمه ولازمة للشباب لتقوية وبناء الجسم ولازمة

لل سيدات فى أشهر الحمل وفى فترة الرضاعة، بل تتضاعف أهميتها فى مرحلة الشيخوخة لوقاية الجسم من الضعف، لذلك فلا عجب أن كلمة فيتامين تعنى واهبة الحياة إلى خلايا الجسم.. والأملاح المعدنية هى السبب فى استمرار حياة هذه الخلايا. ولقد أودع الله سبحانه وتعالى هذه الفيتامينات والأملاح المعدنية طبيعيا فى الخضراوات الطازجة، لذلك فإن طبق السلطة الخضراء.. هو أهم طبق على مائدة الطعام لأنه غنى بعوامل استمرار الحياة الصحية للجسم.

والخضراوات الطازجة غنية بالبوتاسيوم الذى يلعب دورا رئيسيا فى مساعدة الجسم على التخلص من ملح الطعام ويجنبه ضغط الدم المرتفع، ولهذا فإن قلة عنصر البوتاسيوم فى الجسم يمكن أن تكون السبب فى ارتفاع ضغط الدم، وقد تؤدى إلى الشعور بالتعب والإعياء العام وكثرة النوم، ونظرا لأن البقدونس والخس والفجل من أغنى الخضراوات بالبوتاسيوم فإن وجود أى منها فى طبق السلطة يكون ذا فائدة هامة للجسم من هذه الناحية فيزيل ما به من تعب وإرهاق.

وطبق السلطة قد يضاف إليه قليل من الزيت والخل أو عصير الليمون ومدقوق الثوم وقطعة من الخبز، مما يكسبه قيمة غذائية عالية، بينما إضافة الملح إليه قد يحدث تداخلا ضارا مع الفائدة التى نريد للجسم الحصول عليها من محتوى البوتاسيوم العالى لخضراوات السلطة التى - فى غياب إضافة الملح على السلطة - تؤدى إلى طرد

الصوديوم الزائد عن حاجة الجسم مما يفيد الأوعية الدموية ويخفض من ضغط الدم العالى.

والخس غنى بالألياف الطبيعية التى تعمل على تنشيط حركة الأمعاء مما يساعد على سهولة خروج الفضلات والمخلفات الضارة من الجسم ومقاومة الإمساك ، كما أن الخس يعادل حموضة المعدة الناتجة عن كثرة اللحوم والحلوى ، ومع عملية تنظيم خروج المواد الضارة من الجسم نحتاج إلى مواد مهدئة تزيل شعور الإرهاق والإجهاد.. وهى ما تتواجد أيضا طبيعيا فى الخس.. بل إن النوم الهادئ المريح من مميزات تناول الخس بسبب احتوائه على مواد طبيعية مهدئة ومنومة.. وكل هذه التداخلات المفيدة للخس داخل الجسم لا يتداخل فيها ما يوجد فى الخس من مكونات مفيدة أخرى مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية.. وبمقارنة تركيب الجرجير مع الخس يتضح وجود تشابه بينهما فالجرجير يحتوى على نفس فيتامينات ومعادن الخس ولكن بكمية تزيد كثيرا عما يوجد فى الخس فكمية فيتامين (أ) فى الجرجير سبعة أضعاف ما فى الخس وفيتامين (سى) فى الجرجير تسعة أضعاف ما يوجد منه فى الخس ، وكالسيوم الجرجير ثمانية أضعاف كالسيوم الخس ، والحديد فى الجرجير أربعة أضعاف حديد الخس ، بينما تتضاعف كمية كل من البوتاسيوم والفوسفور فى الجرجير بالمقارنة عما يوجد منهما فى الخس ، ومع ذلك فإن الخس

غنى جدا بفيتامين (هـ) وهو ما يفتقر وجوده فى الجرجير ، وبينما أن الجرجير غنى جدا بفيتامين (سى) إلا أن الخس غنى جدا بحمض الستريك اللازم لحماية فيتامين (سى) من الفقد. وبعد استعراض هذه النوعية المثيرة من التداخلات المفيدة التى يمكن أن تحدث بين الجرجير والخس يتضح أن تناول الجرجير مع الخس فى طبق سلطة واحد أفضل من تناول كل منهما بمفرده فالجرجير يدعم محتوى فيتامينات ومعادن الخس، والخس يعوض نقص فيتامينات الجرجير ويحمى بعضها الآخر، فكل منهما يساعد الجسم على امتصاص مكونات الآخر والاستفادة منها، وإذا أضفنا إلى هذه التداخلات ما يحدثه الخس بمفرده من آثار مفيدة فى داخل الجسم لازداد تمسكنا بطبق واحد من السلطة لا يخلو من الجرجير مع الخس.

والفجل يحتوى على نسبة ضئيلة من فيتامين (سى) ولكن الليمون والطماطم يحتويان على كمية أعلى من هذا الفيتامين فوجودهما مع الفجل يكمل الفائدة للجسم، والفجل نبات جذرى أى إن جذوره هى التى تستعمل وتؤكل مع أن أوراقه أعلى فى قيمتها الغذائية من الجذور لاحتوائها على فيتامين (أ) وفيتامين (سى) وهو ما يعوض بذلك نقص فيتامين (سى) فى جذور الفجل، كما أن الأوراق غنية ببعض فيتامينات (ب) وبالكالسيوم، وهكذا فأوراق الفجل تتداخل مع جذوره لتكتمل منهما الفائدة الغذائية للجسم.

وخلافا لما قد يتبادر إلى الذهن فإن الجذر النيئ أسرع هضما من الجذر المطبوخ، لذلك فوجود الجذر بما يحتويه من فيتامينات وأملاح معدنية وبخاصة فيتامين (أ) وملح البوتاسيوم في طبق السلطة يفيد الجسم ولا يرهق عملية الهضم.

وإذا أضفنا الطماطم إلى السلطة، فيجب عدم إضافة الليمون أو الخل إليها.. بل يكفي إضافة الزيت وبدون ملح.. لأن الطماطم ذاتها تحتوى على الأملاح والأحماض بكميات متوازنة تفيد الجسم دون أية إضافات لها، ومن المعروف أن الطماطم تشكل المادة الرئيسية في طبق السلطة وهذا أمر مفيد لأن عصارة الطماطم تساعد الجسم على هضم الأطعمة النشوية واللحوم وبعض الخضراوات ذات الألياف، وهذه الحقيقة تصحح من المعتقدات الخاطئة التي سادت سنوات طويلة من أن طبخ الطماطم يجعلها عسرة الهضم، ولكن الحقيقة العلمية الحديثة من معلومات التداخلات الغذائية تقرر بأن ما يضاف إليها عند الطهي من بصل وثوم وتوابل هو الذى يتداخل معها فتصبح عسرة الهضم وليس لتأثير طهيها فى حد ذاته..

فعصير الطماطم سهل الامتصاص ويمكن تناوله بمفرده أو بإضافة قليل من السكر إليه.. أو مع عصير فواكه أخرى مثل البرتقال أو الليمون.. وهنا يحدث التداخل المفيد من حمض الستريك (الموجود فى الليمون مثلا) ليحفظ لعصير الطماطم محتواه من فيتامين (سى)

لمدة أطول، وهكذا فإن تناول الطماطم فى طبق السلطة أو على صورة عصير مع الأطعمة الأخرى يساعد على هضمها ويرفع من كفاءة امتصاص الجسم لمكوناتها.

ومع كل هذه التداخلات المفيدة لخضراوات السلطة فإننا قد نحدث لها تداخلات ضارة تحرم أجسامنا من الاستفادة من مكوناتها الهامة، فمثلا تقشير خضراوات السلطة -مثل الخيار- يزيل معظم كمية الفيتامينات بها وبخاصة فيتامين (أ) فتقل فائدة الخيار بالجسم، كما أن التقطيع الصغير لخضراوات السلطة يزيد من تعرض سطحها لعملية فقد محتواها من الفيتامينات، بل ويخرج عصارتها المفيدة بما تحتويه من أملاح معدنية فلا نستفيد منها فى طبق السلطة، كما أن إعداد طبق السلطة قبل تناوله بمدة طويلة يُفقدُه جزءا كبيرا من محتواه الهام من الفيتامينات.

فإذا أردت تطهير الجسم من الفضلات والمخلفات الضارة الناتجة عن تناول اللحوم والدهون، وللمساعدة على هضم النشويات، ولتزويد الجسم بحاجته من عوامل استمرار الحياة الصحيحة والسليمة فعليك بطبق من سلطة التداخلات المفيدة.. والطازجة بعيدا عن أية معاملات حرارية تصنيعية.

المواد المضافة إلى الأغذية.. لها تداخلات لا يمكن حصرها

المواد التي تضاف إلى الأغذية.. مواد عديدة جدا تبدأ بالمبيدات الحشرية التي ترش بها المواد الزراعية والمستحضرات البيطرية التي تأخذها حيوانات إنتاج اللحوم والألبان والدواجن. وفي مرحلة إنتاج وطبخ وتصنيع الأغذية، تضاف مواد مكسبة للون وللطعم وللرائحة ومواد حافظة ومواد مدعمة ومحسنة للشكل وللقيام وغيرها من المواد الطبيعية والصناعية والتي يصعب حصرها لأن أعدادها تصل إلى الآلاف. ولا شك أن جميع هذه المواد المضافة ستؤدي إلى حدوث تداخلات غذائية قد يكون بعضها مرغوبا فيه بينما بعضها الآخر قد يحدث تأثيرات سلبية على الأغذية ومكوناتها، وتكون المحصلة النهائية تآثر استفادة الجسم مما يؤكل من طعام.

فمثلا حمض الستريك (ملح الليمون) مكون طبيعي في الموالح، ويؤدي إضافته إلى الأغذية بغرض المساعدة على حفظها من الأكسدة ودعمها لظهور طعم الموالح بها، إلى تداخله المفيد مع امتصاص الكالسيوم، فالجسم يحصل على أعلى استفادة من الكالسيوم إذا كان موجودا في الغذاء على صورة ملح حمض الستريك وهو ما يسمى سترات كالسيوم وليس على صورة كربونات كالسيوم، كما أن حمض الستريك يتداخل أيضا مع امتصاص الجسم لحديد

الغذاء، وقد يكون هذا التداخل مفيدا وقد يكون ضارا تبعا لنوعية الوجبة الغذائية، وقد يرجع التداخل المفيد لحمض الستريك إلى تقليله من ترسيب المعادن بالجسم مما يحافظ على وجودها على صورة ذائبة يسهل امتصاصها بالجسم، وبإضافة حمض المالك إلى الأغذية (وهو من المكونات الطبيعية التي يكثر وجودها في التفاح وفواكه أخرى) عند تصنيعها لإكسابها طعم ورائحة الفواكه، يحدث تداخل مفيد أيضا يساعد الجسم على امتصاص الكالسيوم، وهكذا يتضح أن تدعيم غذاء ما مثلا بالكالسيوم يجب ألا يتوقف فقط عند مجرد إضافة الكالسيوم لهذا الغذاء بل يجب أن يمتد إلى إضافة المواد التي تساعد الجسم على امتصاص هذا الكالسيوم المضاف.

ويكثر في الصناعات الغذائية، إضافة الصمغ والبكتين (وهي من مكونات طبيعية للمواد الغذائية الكربوهيدراتية) إلى الأغذية بغرض تعديل وتحسين قوامها، ولكنها أيضا تتداخل مع امتصاص كثير من المعادن مثل الكالسيوم والحديد وغيرها وأيضا مع امتصاص البروتينات والدهون، ومن الطبيعي أن مثل هذه التداخلات تظهر تأثيراتها نتيجة لكثرة تناول المنتجات الغذائية المضافة إليها هذه المواد بكميات عالية نسبيا.

وعند إضافة حمض الأسكوربيك (فيتامين سي) في التصنيع الغذائي بغرض الاستفادة منه في حماية لون الغذاء والمساعدة على حفظه وإكسابه نكهة فإنه يتداخل إيجابيا ويدعم من امتصاص الجسم لحديد المنتجات الغذائية.

وبإضافة مادة الكافيين (وهي من المواد المنبهة والمنشطة) إلى بعض المنتجات المصنعة وبخاصة المشروبات وحلوى الشيكولاته يحدث ارتباط مع فيتامين (ب₂). وتتواجد مادة الكافيين طبيعيا في القهوة والشاي والكولا، من المثير للانتباه أن معظم الكافيين المتوفر تجاريا لإضافته إلى المنتجات الغذائية المصنعة، ينتج حاليا بنزعه من القهوة ومن الشاي عند إنتاج مساحيق القهوة والشاي الخالية من الكافيين والتي أصبح الطلب عليها متزايدا تجنباً لأضرار مادة الكافيين.

ومن المواد الشائع إضافتها في تصنيع الأغذية، مادة جلوتامات الصوديوم وهي عبارة عن ملح الصوديوم للحمض الأميني جلوتاميك المعتاد تواجده طبيعيا في بروتينات الأغذية. وهذه المادة المضافة إلى الأغذية تكسبها طعم اللحم وتدعم نكهتها، وفي الوقت ذاته فإنها قد تتداخل مع الاستفادة من فيتامين (ب₆).

وعادة ما تضاف كمية قليلة من بيكربونات الصوديوم لماء سلق الخضراوات بهدف المحافظة على اللون الأخضر لهذه الخضراوات، إلا أن ذلك يعمل أيضا على سرعة أكسدة محتواها من فيتامين (سي) مما يقلل من قيمتها الغذائية.

هذه بعض أمثلة للتداخلات التي قد تحدث في الأغذية نتيجة لإضافة بعض المواد الطبيعية لها أثناء تصنيعها وإنتاجها.. ومن الطبيعي أن هذه التداخلات سوف تزداد تعقيدا عند إضافة المواد الصناعية.. التي يعتبر قسما كبيرا منها غريبا عن الجسم.. وتصل

درجة تعقيد هذه التداخلات بما يتوازي مع أعدادها المضافة في مجال الأغذية والزراعة.. والتي تصل إلى الآلاف.

لا تخش الكوليسترول.. وهذه الأغذية لسلامة قلبك

الكوليسترول يعتبر من أهم المشاكل الصحية التي تؤرق المهتمين بالصحة وسلامة الجسم.. وكل يوم تخرج علينا الهيئات الصحية بالجديد من الاكتشافات والأبحاث؛ فلقد أعلن أخيرا أن خفض كمية الدهون في الوجبة الغذائية لا يصاحبه بالضرورة حدوث خفض في تركيز الكوليسترول في الجسم، وهذا ما يؤكد ما سبق إعلانه حديثا من أن التفاوت في تركيز الكوليسترول في الجسم من فرد إلى آخر يرجع أساسا إلى العوامل الوراثية وليس بسبب ما يتناوله من أغذية غنية بالدهون.

وعلى عكس الاعتقاد الشائع، فإن الكوليسترول يصنع وينتج داخل الجسم بواسطة الكبد وذلك لأنه مادة ضرورية في هضم وامتصاص الدهون وفي تكوين جدر الخلايا وأيضا في تكوين المخ والنسيج العصبي، ولا يعرف كثيرون منا أن وجود الكوليسترول في الجسم مهم لإنتاج فيتامين (د) وعدة هرمونات أخرى. ومعنى ذلك أن الكبد هو المسئول الأول عن تركيز الكوليسترول في الجسم وليس الغذاء الدهني.. وإذا لم

يتناول الفرد فى غذائه أية كمية من الكوليسترول فإن الجسم سيصنع كمية كافية منه ليوفى حاجته الضرورية، وهذا يؤكد بشكل قاطع أهمية العوامل الوراثية التى تختلف من شخص إلى آخر فى تفسير سبب إصابة البعض بأمراض القلب دون غيرهم.

والكوليسترول مادة دهنية لا تذوب فى الماء ويقوم الجسم بتخليفه بمواد بروتينية قادرة على الذوبان فى الماء وذلك حتى يتمكن الجسم من نقله داخل هذه البروتينات مع الدم، وقد اكتشف العلماء عدة أنواع من هذه البروتينات الدهنية ومن بينهما اثنان لهما أهمية خاصة، حيث يلجأ الطبيب عادة إلى تقدير مستواهما فى الدم ليقرر ما إذا كان الإنسان عرضة للإصابة بأمراض القلب أو لا، وأحدهما كوليسترول ضار بالقلب وهو البروتين الدهنى منخفض الكثافة والآخر مفيد للقلب وهو البروتين الدهنى مرتفع الكثافة فإذا زادت نسبة تركيز الكوليسترول الضار على الكوليسترول المفيد، فإن ذلك يعنى أن هناك استعداداً للإصابة بأمراض القلب ويجب العمل على رفع تركيز الكوليسترول المفيد للقلب، ومن التداخلات الغذائية التى تحقق هذا الهدف الهام للجسم تناول بصل واحدة متوسطة الحجم يومياً مما يؤدى إلى زيادة تركيز الكوليسترول المفيد وحماية القلب من الجلطة، وكلما كان مذاق البصل قويا وحريفاً - وهو ما يميز البصل المصرى - أدى ذلك إلى ارتفاع مستوى الكوليسترول المفيد فى جسم الإنسان، ولعل هذا التفسير الحديث لفائدة تناول البصل الحريف يوضح القيمة الطبية للوصفة

الفرعونية التي كتبت على ورق من البردى وتنصح بوجود البصل الطازج على مائدة الطعام، وبمضغ أعواد من البقدونس تحقق تداخلاته المفيدة التخلص من رائحة تناول البصل الطازج.

وإذا كانت هناك نصيحة بتناول التفاح لخفض الكوليسترول الضار فإن البصل يفوقه في ذلك علاوة على أن القيمة الغذائية للبصل تزيد عما في التفاح، ففيه من الكالسيوم خمسة أضعاف ما في التفاح ومن الحديد ضعف ما يوجد في التفاح.

والخرشوف يتداخل مع الكوليسترول في الجسم مما يؤدي إلى خفض تركيزه وبالتالي فهو يفيد في معالجة تصلب الشرايين وفي خفض الضغط العالي. والسلق أفضل طريقة لتناول الخرشوف مع إضافة الزيت والليمون إليه بعد سلقه لتتضاعف وتتوازن مكوناته الغذائية.

ومن التداخلات المفيدة للثوم أنه يعمل على عدم ترسب الكوليسترول على جدر الشرايين فيصبح له تأثير واق من تصلب الشرايين، ونسبة الفوسفور إلى الكالسيوم في الثوم لا تساعد الجسم على تمام الاستفادة من أى منهما، فالفوسفور مرتفع والكالسيوم منخفض، وهنا تظهر أهمية التداخل الغذائي للبن الزبادى مثلا مع الثوم، فتناول الثوم مع اللبن الزبادى (سلطة اللبن الزبادى بالثوم) يساعد الجسم على تمام امتصاص الفوسفور والكالسيوم من الثوم واللبن الزبادى. والثوم له صفات هامة أخرى فهو يقتل الميكروبات الضارة داخل الجسم. ولا تظهر فاعلية المادة الطبيعية المسئولة عن ذلك في الثوم إلا بعد تقطيعه أو سحقه وهو

ما يؤدي إلى حدوث تفاعلات تكوين المواد القاتلة للميكروبات داخل الجسم، لذلك فعلينا سحق الثوم بعناية قبل تناوله وليس مجرد بلع فصوصه كاملة، وإذا عرفنا أن هذه المادة الطبيعية في الثوم تفقد صفاتها المفيدة عند تعرضها للحرارة العالية وأن أنسب حرارة لكي يستفيد الجسم من تداخلاتها المفيدة في تطهيره من الميكروبات الضارة هي ٣٧° مئوية.. لتوصلنا إلى استنتاج مثير.. وهو أن الجسم مُهيأ طبيعياً للاستفادة من الخواص المطهرة للثوم على صورته الطازجة.. ومعنى ذلك أن طهى الثوم مع الطعام يفقده صفته الهامة في قتل الميكروبات الضارة داخل الجسم.

أما مواد السابونين فهي عبارة عن جليكوسيدات نباتية عند خلطها بالماء تكون محاليل رغوية وتعطى رغاوى وهي تتواجد في بعض المنتجات الغذائية بنسب مختلفة وذلك مثل الحلاوة الطحينية، وترتبط مواد السابونين مع الكوليسترول مكونة معقدات معه مما يخفض من التركيز العالي للكوليسترول في الجسم، ومع أن هذا التداخل قد يكون له بعض الفائدة في حالة ارتفاع تركيز كوليسترول الدم، فإن مواد السابونين أيضا تعمل على تكسير خلايا الدم الحمراء عند زيادة تناولها، ولهذا فإن الاتزان في تناول الحلاوة الطحينية، سوف يحقق للجسم الاستفادة، من تداخلها المفيد لخفض الكوليسترول العالي مع تفادي التداخل الضار بخلايا الدم.

ولقد تبين أن أكل لحوم الأسماك يساعد على وقاية القلب من الاضطرابات، وأن الدهون الموجودة في لحوم الأسماك (وهي دهون غير مشبعة تحتوي على أحماض دهنية تسمى أوميغا ثلاثة، وهي أحماض ذات الروابط المتعددة غير المشبعة) تساعد على تقوية خلايا عضلات القلب لتقاوم الاضطرابات وعدم الانتظام، ولقد اكتشف أن هذه الأحماض الدهنية تتداخل مع الدهون الأخرى فتعوق من ترسبها على جدر الأوعية الدموية للقلب، كما أنها تتداخل مع الدم وتخفف من احتمالات تعرضه للتجلط وهذه تداخلات هامة جدا، إذ إن تكوّن الجلطة في الأوعية الدموية التاجية المغذية لعضلة القلب ووجود الترسبات يؤديان معا إلى حدوث الذبحة القلبية، لذلك فإن وجود السمك ضمن الوجبات الرئيسية للأسرة يمثل ركنا أساسيا من أركان حفظ صحة القلب والأوعية الدموية، ولذلك فليس غريبا أن تكون نسبة الإصابة بجلطة الشريان التاجي للقلب منخفضة جدا في الاسكيمو وبين صيادي الأسماك بصفة عامة.

بالتدخلات الغذائية.. تحارب الأرق والقلق وتحمّل الألم

تتداخل المواد الغذائية في أجسامنا فتؤثر على جميع التفاعلات الحيوية والكيميائية التي تحدث فيها والتي منها بالطبع ما يحدث

داخل الدماغ فيؤثر على ما ينتجه المخ من مواد كيميائية تعمل على نقل النبضات الكهربائية داخل المخ، وعن طريق هذه النبضات يصدر المخ أوامره إلى وظائف الجسم المختلفة ويسترجع الذكريات ويعالج المعلومات وغيرها من الوظائف الأخرى.

وفي مجال دراسة التداخلات التي تحدثها الأغذية في الجسم، وجد أن هناك حامضاً أمينياً شائعاً يدخل في تركيب بروتينات الأغذية يدفع المخ إلى زيادة إنتاجه من المادة الحيوية الهامة سيروتونين التي تزيد من قدرة تحمل الإنسان للألم وتقلل من انفعالاته وتسبب له الاسترخاء والخمول بل والنوم، وهذا الحامض الأميني يسمى تربتوفان، وحيث إنه يوجد في بروتين كثير من الأغذية المعتادة في الوجبة مثل البيض واللبن والسمك والكبد واللحوم والخميرة والقمح والأرز وأيضاً في اللفت وبعض الطحالب، فإنه يمكن زيادة كميته في أجسامنا عن طريق ما نتناوله في أفواهنا من أغذية يومية.

والبروتينات الغذائية التي نتناولها ضمن طعامنا لا تحتوي فقط على حامض التربتوفان بل تحتوي معه على العديد من الأحماض الأمينية الأخرى التي تتنافس وتتداخل فيما بينها مما يمنع وصول حامض التربتوفان إلى المخ. ولكن عندما نتناول مع هذه البروتينات بعض النشويات أو السكريات تنتج أجسامنا مادة الأنسولين وهي تستبعد سائر الأحماض الأمينية وتسمح بوصول حامض التربتوفان إلى

المخ فيحدث بذلك التداخل الغذائي المفيد بين أغذية البروتين الغنية بالتربتوفان وأغذية الكربوهيدرات الغنية بالنشويات والسكريات. ويوضح هذا التداخل الغذائي بعض التفسير العلمي لما نشعر به عادة من خمول ونعاس بعد تناول طعامنا الغنى بالنشويات.

ومن الطبيعي أن يتواجد حامض التربتوفان في مجرى الدم - مع غيره من الأحماض الأمينية الأخرى الناتجة من هضم أغذية البروتين - ولذلك فإن تناول كوب من عصير القصب مثلاً يشجع حدوث التداخل مع التربتوفان مما يساعد على النوم وبالمثل فإن مجرد مص عود من قصب السكر يطفى شعوراً بالهدوء والاطمئنان ويدخل السرور والراحة على النفس.. ولذلك فليس غريباً أن الإمام الشافعى - كما ذكر لنا أستاذنا الكبير أنيس منصور - كان ينصح الذين عندهم أرق بأن يمصوا عوداً من القصب.

وهناك تداخل غذائى آخر بين مجموعة فيتامينات (ب) المركب، والكربوهيدرات يؤدي إلى تحويل الكربوهيدرات إلى مواد ناقلة للموجات العصبية داخل المخ البشرى وبالتالي فإن نقص الوجبة الغذائية من هذه الفيتامينات يظهر حالات الكآبة والقلق وزيادة الحساسية نحو المثيرات المؤلمة.. حتى ولو كانت مجرد ضجة عادية، ولذلك تعاني النساء اللواتى يتناولن حبوب منع الحمل من الكآبة والقلق نظراً لأن حبوب منع الحمل تتداخل مع فيتامين (ب6) مما يؤدي إلى

نقصه داخل الجسم، لذلك فمن المفيد في هذه الحالة تناول أغذية غنية بفيتامين (ب٦) (كالكبد وسمك السالمون وأجنة حبوب القمح والأرز البنى غير المبيض) وهو ما يفضل عن تناول جرعات فيتامينات (ب) المركب حيث إن زيادة تناول الجرعات قد يحدث اضطرابات في الجهاز العصبى المركزى بدلا من علاج حالة الكآبة والقلق.

والقيمة الغذائية للخس معروفة لاحتوائه على الفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف، ولكن تناول كمية كافية منه يعطى للجسم ميلاً إلى النوم وهدوء الأعصاب ولا يرجع ذلك فقط لوجود بعض المواد الطبيعية فى الخس ذات خصائص منومة ومهدئة للأعصاب بل أيضا لأن فيتامين (أ) الموجود فى الخس يتداخل مع فعل الغدة الدرقية مما يخفف من التوتر والقلق العصبى لآكلى الخس.

.. وتداخل غذائى ..

هل يعيد إليك الذاكرة؟

ازدادت الشكوى من ضعف الذاكرة سواء لدى الأصحاء - حتى وهم ما يزالون فى الثلاثينات من العمر - أم بين كبار السن، وأصبح كل منا يرغب فى ذاكرة أفضل. لذلك اتجه العلم لدراسة ومعرفة أسرار تكون الذاكرة فى الانسان وعوامل تخزينها وكيفية العمل على تحسينها وتنشيطها، ومن النتائج المثيرة لهذه الدراسة أن تقوية الذاكرة وعلاج

حالة النسيان قد يحدث نتيجة لتداخل غذائي مفيد في الجسم.. وهنا بدأت الدراسة في الاتجاه إلى البحث عن تلك المواد الغذائية التي - بتدخلاتها المفيدة - تؤدي مهمة تحسين وتقوية الذاكرة بدلاً من الاتجاه إلى استخدام الأدوية ومركباتها الكيميائية.

إن المخ البشري يحتوي على خلايا عصبية تتشابه معاً في شبكة من الألياف العصبية، وهذه الخلايا تطلق باستمرار إشارات ونبضاتها الكهربائية، وتوجد زوائد عصبية هي التي تستقبل هذه النبضات الكهربائية الصادرة عن الخلايا العصبية للمخ وتكون منها الذاكرة. فأي انطباع جديد، منظرًا أو فكرة أو صوتاً أو حتى مجرد رائحة، يتولد عنه نبضات كهربائية تنطلق في النظام العصبى الدقيق من خلال خلاياه العصبية وشبكات زوائده العصبية والألياف العصبية التي تربطها ببعضها، وحيثما تلتق هذه الخلايا العصبية توجد فتحات ضيقة لا تستطيع هذه النبضات الكهربائية أن تخترقها، وبدلاً من ذلك فإن هذه النبضات الكهربائية تتسبب في إطلاق مادة كيميائية تناظر النبضة الكهربائية، وهذه المادة الكيميائية تعرف بالمرسل العصبى الذى تتسابق جزئياته لتوليد نسخة مطابقة للنبضة الكهربائية فتبدأ عملية تسجيل للذاكرة بما تحتويه هذه النبضة الكهربائية من انطباع جديد، وهذه الخلايا العصبية المرتبطة بالذاكرة تنتج وتستخدم بغزارة مادة أسيتيل كولين مرسلاً عصبياً للنبضة الكهربائية ومكوناً للذاكرة.

كما تتواجد مراكز محددة فى أجزاء الدماغ تتحكم فى شبكة موصلات واسعة هى عبارة عن ممرات يتم تنشيطها بالكولين. والكولين مادة تحول دون تكسد الدهون فى الألياف العصبية، وعلى ذلك فإن حالة ضعف الذاكرة ما هى إلا عملية تلف لممرات التنشيط بالكولين نتيجة لنقص فى مادة أسيتيل كولين، ومن هنا تظهر الأهمية الحيوية للعمل على زيادة مقدار هذه المادة فى ممرات التنشيط بالكولين فى الخلايا العصبية.

ولقد اتضح حديثاً أن تناول بعض الأغذية مثل البيض وبخاصة الصفار والسك واللحوم وبخاصة المخ والزيتون النباتية غير تامة التكرير مثل زيوت الذرة وبذرة القطن وفول الصويا أو تناول بعض مصادر هذه الزيوت مثل الفول السودانى يوفر للجسم كميات من مادتي الليسيثين والكولين وهما مصدرا مادة أسيتيل كولين المطلوبة لتحسين وتقوية الذاكرة، وبذلك تتداخل مثل هذه الأغذية - كمصادر غنية لليسيثين والكولين - مع عملية تقوية الذاكرة، ولهذا نجد الآن أن بعض شركات الأغذية الأمريكية قد بدأت فعلاً فى إنتاج حساء شعيرية من الدجاج غنى بمادة الليسيثين، وهذا النوع من الحساء مدون على بطاقة عبوته أنه لمعالجة بعض الأعراض التى يشكو منها المصابون بمرض الفصام (شيزوفرينيا)..

وتداخلات غذائية.. تنقى جسمك من السموم

ولا تقف التداخلات الغذائية داخل الجسم عند حد ما يحدث بين الأغذية والمشروبات والأدوية، بل تتداخل أيضا مع ما يدخل الجسم من سموم مختلفة، فمع كثرة ما قد يدخل أجسامنا يوميا من سموم مختلفة تنقلها الأغذية والمشروبات الملوثة ويحملها الهواء الملوث مثل سموم المبيدات الحشرية والسموم الفطرية والملوثات الصناعية كالرصاص والزنبق والنحاس.. تظهر تداخلات غذائية تقلل - بل تمنع أحيانا - من ظهور الخطورة الصحية لهذه السموم، وتصبح مكونات الوجبة الغذائية ذات تأثير كبير على مدى سمية مواد التلوث التي تدخل الجسم، فهناك أغذية معينة لها القدرة على تعديل التأثير الضار للمواد السامة داخل الجسم نتيجة لتداخلها في دورة مسارها داخل الجسم، وهذا يعني أن المواد الغذائية تتداخل في دورة السموم داخل الجسم مما يؤثر على مسارها الحيوى. وقد يكون هذا التداخل مؤدياً إلى زيادة تأثيرها السام وهى تداخلات ضارة، أو قد يؤدي هذا التداخل إلى إزالة سمية هذه المواد الضارة وهى تداخلات مفيدة يصبح لها أهمية كبيرة فى حماية الجسم من السموم، ومن الأمثلة الموضحة

لذلك زيادة التأثير السام لمبيدات الحشائش على الجسم الذى يعانى من نقص فى تناول الأغذية الغنية بفيتامين (هـ) ومنها اللبن وصفار البيض والخس والزيوت النباتية كزيوت الذرة وبذرة القطن وغيرهما ، كما أن فيتامين (هـ) له تداخل مفيد فى الجسم للحماية من تأثير سموم كثير من المواد الضارة مثل مركبات الرصاص والزنبق وغيرها.

والوجبة الغذائية الغنية بالبروتين يمكن أن تحقق للجسم الحماية ضد بعض السموم؛ فوفرة البروتين فى طعام الوجبة يحمى الجسم من التأثير السام للرصاص، وللأغذية الغنية بالألياف أهمية فى حماية الجسم من السموم، فهذه الألياف تقلل من سمية كثير من المواد الضارة داخل الجسم نتيجة تداخلها معها مما يعوق الجسم من امتصاصها، وهكذا تتأكد أهمية وجود الألياف فى الوجبة الغذائية كمواد تتداخل فى الجسم لإخراج ما به من عناصر ضارة وسامة.

وفيتامين (سى) له أهمية كبيرة فى حماية الجسم من تأثير كثير من المواد السامة مثل الزنبق، بينما الأغذية الغنية بالحديد لها دور كبير فى حماية الجسم من سموم الرصاص والنحاس، وحيث إن فيتامين (سى) يتداخل أصلاً مع امتصاص الحديد داخل الجسم، فيصبح لكل من فيتامين (سى)، والحديد تداخل مشترك مع تأثيرهما الواقى للجسم من سموم الرصاص والنحاس والزنبق وغيرها، ومن الطبيعى أن يصاحب هذا التداخل المفيد لفيتامين (سى) وللحديد نقص تركيزهما داخل الجسم مما يستلزم زيادة تناول الأغذية الغنية بهما فى الوجبة الغذائية.

ولقد ظهر أن وجود الكالسيوم في الجسم يحميه من أضرار التسمم بالرصاص كما أن الفوسفور أيضا يصاد التأثير السام للرصاص داخل الجسم، وحيث إن اللبن يحتوى طبيعيا على كميات كبيرة من الكالسيوم والفوسفور، فهو يعتبر من أهم الأغذية المفيدة التى تدعم حماية الجسم من أخطار التسمم بالرصاص، كذلك وجد أيضا أن لفيتامين (د) دوراً فى حماية الجسم من أضرار الرصاص.

وتنتقل معظم هذه السموم إلى داخل الجسم من خلال تناول النباتات الزراعية الملوثة وبعض المواد الغذائية مثل الأسماك بالذات التى يكون لبعض أنواعها القابلية لامتصاص المواد السامة مثل الرصاص والزنبق من المياه التى تعيش فيها، والاحتفاظ بهذه السموم داخل أجسامها بنسب خطيرة تزيد عما يتواجد فى المياه التى تعيش فيها، ويرجع ذلك إلى حدوث تداخلات فى جسم وأنسجة هذه الأسماك تؤدي إلى تركيز هذه السموم داخل أنسجتها بنسبة تزيد عن ٣٠٠٠ إلى ٢٠٠٠٠ ضعف ما يوجد فى المياه ذاتها مما يشكل خطورة صحية عند تناول المواطن لهذه الأسماك، وتعتبر أسماك البحر الأبيض المتوسط من أكثر الأسماك تلوثاً لوجود كثير من المواد السامة فى مياهه وذلك مثل مركبات الزنبق فيؤدى كثرة تناولها إلى تعرض حياة المواطن للخطر، بل إن هذه الأسماك عند موتها تؤدي إلى زيادة تلوث المياه بها نظراً لتحللها ووصول هذه السموم المركزة من أجسامها إلى المياه المحيطة بها.

وبدون وجبات غذائية متزنة وغنية بالمكونات التي تتداخل مع السموم فى الجسم فإنه إذا تناول المواطن أسبوعياً حوالى كيلو جرامين من سمك البحر الأبيض المتوسط فإنه قد يتعرض لمرض مزمن فى خلال ٧ سنوات وقد يموت فى خلال ٢٠ سنة نتيجة للتسمم الناشئ عن هذه الأسماك، كما قد يؤدى تناول ثلث كيلو جرام من هذه الأسماك أسبوعياً إلى ظهور أعراض مرضية بعد ٤٠ سنة، بل قد تكون كمية السموم عالية بحيث يصاب المواطن بأعراض التسمم الحاد عقب تناول هذه الأسماك. وتلعب تداخلات الزنك والنحاس دوراً هاماً فى الجسم فى حالته العادية أو عند المرض، وترجع وجود هذه التداخلات إلى تشابه تركيب كل منهما مع الآخر، فيقل امتصاص الجسم للنحاس مع زيادة كميات الزنك فى الوجبة الغذائية، وتظهر أهمية هذا التداخل من ارتباطه بحالات التسمم بالنحاس، ولكن فى حالات التغذية المعتادة يحدث تعاضى الجرعات الدوائية من الزنك (المستخدمة فى علاج بعض الأمراض) نقصاً فى النحاس مما يؤدى بالتالى إلى ظهور أعراض أنيميا نقص النحاس ونقص كرات الدم البيضاء، وعند استهلاك الأغذية المحفوظة فى علب معدنية مصنعة من سبائك قصدير وغير مورنشة تنتقل كميات ملموسة من القصدير إلى هذه الأغذية المحفوظة وتؤدى زيادة وجود القصدير فى الغذاء إلى التقليل من استفادة الجسم من كمية الزنك التى تدخله.

ولماذا لا نفض اشتباك الغذاء مع الدواء...؟

تؤثر الوجبة الغذائية على كل مراحل دورة حياة الإنسان، فتعمل مكوناتها على نمو الصفار، وبعد تمام اكتمال النمو يستمر الغذاء في إمداد الجسم بالسرعات الحرارية والمكونات الهامة اللازمة للمحافظة على سلامة الأنسجة وتجديدها، ومع الانخفاض والضعف في وظائف أعضاء الجسم يستمر الغذاء في إمداده بالعناصر الغذائية لمواجهة احتياجات كبار السن في مرحلة الشيخوخة. وخلال الحياة، قد تخرج الوظائف الحيوية للجسم عن إطارها الصحيح أو يحدث اختلال في اتزانها، وبالرغم من أن الغذاء يحتوي على جميع العناصر اللازمة للمحافظة على الصحة الجيدة، إلا أن الغذاء قد لا يؤدي إلى حل جميع المشاكل الصحية للجسم، ويلزم في هذه الحالة الاستفادة من بعض الصفات الكيميائية للأدوية لإعادة الصحة والاتزان الحيوي للجسم، ومع ذلك فقد تنتج خطورة ما من تناول الأدوية نتيجة لما يحدث لها من تغير أو اختلاف - عما يجب أن تكون عليه - داخل الجسم بسبب تداخلات الغذاء معها، فالدواء والغذاء لا يتوافقان في جميع الحالات بل قد يتنافران ويضران بالمريض، فعصير البرتقال مثلاً من شأنه أن يتلف قيمة البنسلين العلاجية، واللبن قد يضاعف من الآثار الجانبية لمضادات الحساسية بل قد يصل الضرر الناتج عن الجمع الخاطئ

بين دواء وطعام إلى حد رفع ضغط الدم، فالجمع بين الغذاء والدواء سلاح ذو حدين، فالطعام يؤثر على فاعلية الدواء، والدواء من جانبه يؤثر في قدرة الجسم على امتصاص الأغذية ومكوناتها مثل الفيتامينات.

وتعتبر ألياف الغذاء والوجبات الغنية بالبروتين واللبن ومنتجات الألبان والدهون من أمثلة المواد الغذائية التي يمكن أن تحدث تغييراً في درجة امتصاص الجسم للدواء، فبالرغم من التأثيرات المفيدة للألياف التي تحقق تنظيم حركة الأمعاء وتمنع حالات الإمساك، فإن الوجبات الغذائية الغنية بالألياف قد تخفض من كمية الدواء التي يمتصها الجسم، كذلك فإن معدل امتصاص الدواء قد ينخفض داخل الجسم في حالة أخذ الدواء مباشرة عقب تناول الطعام.

وتعتبر الألبان ومنتجاتها من ضمن الأغذية التي تخفض من امتصاص الجسم للدواء، ويرجع ذلك إلى تداخل الكالسيوم الموجود بها مع الدواء. فكالسيوم اللبن يكون معقدات مع المضادات الحيوية القتراسيكلين مما يعوق امتصاص الجسم لكل من الدواء وكالسيوم اللبن، ولكن يجب ألا يفهم ضمناً من هذه التداخلات استبعاد الألبان ومنتجاتها من الوجبة الغذائية ولكن يجب فقط أخذ مثل هذا الدواء مع عدم تواجد الألبان ومنتجاتها في المعدة، وهذا يعني وجود فترة زمنية كافية بين تناول الألبان وأخذ الدواء، ولذلك فإن كثيراً من الأدوية - مثل القتراسيكلين - يجب أخذها بالماء على معدة خالية لتلافي

تأثير التداخلات الغذائية التي قد تثبط من امتصاص الجسم للدواء، والوجبات الغذائية الغنية بالألبان ومنتجاتها يمكن أيضاً أن تعوق امتصاص الجسم لأدوية أخرى.

والدواء قد يتداخل مع الغذاء فيقلل من استفادة الجسم منه، فمثلاً تناول الملح الإنجليزي وهو سلفات المانيزيا يمنع امتصاص الجسم لكالسيوم الغذاء حيث يتداخل معه ويحوّله إلى سلفات كالسيوم غير ذائبة لا يمتصها الجسم ولا يستفيد منها، فيعاني الجسم من نقص الكالسيوم بالرغم من توافره في الوجبة الغذائية.

وهناك أمثلة كثيرة للمواد الغذائية التي يمكن لها أن تحدث تعديلاً وتحويراً في فعل الدواء داخل الجسم، ومنها بعض الخضراوات والوجبات الغذائية الغنية بالبروتين والأغذية المملحة والعرقسوس وعصائر الموالح والمشروبات المحتوية على كافيين مثل القهوة والشاي والكولا، فكثرة تناول البصل المسلوق أو المقلّى يمكن أن تزيد من مادة البروثرومبين في الجسم بينما كثرة تناول الأغذية الغنية بفيتامين (ق) مثل القنبيط والكرنب واللفت والخس تقلل من البروثرومبين، مما يؤثر - في الحالتين - على فعل أدوية مانعات التجلط المتعاطاة عن طريق الفم.

ومع تعاطي أدوية علاج حالات الاكتئاب فإنه يجب تفادي تذبذب كمية الملح في الوجبات الغذائية، فالوجبة المنخفضة في الملح أو الأغذية المملحة كل منها تتداخل مع الفعل العلاجي لهذه الأدوية.

وتؤدي كثرة تناول العرقسوس (على صورة حلوى أو مشروب) إلى حدوث تداخلات ضارة مع تعاطى الأدوية المانعة لضغط الدم المرتفع أو أدوية مدرات البول وينتج ذلك من تأثير مكونات العرقسوس على الاحتفاظ بالصوديوم داخل الجسم مع نقص فى البوتاسيوم.

وكننتيجة للتداخلات الغذائية الضارة التى تحدث ما بين المشروبات الغذائية وبعض الأدوية، تزداد ظهور التأثيرات الجانبية لهذه الأدوية مثل ظهور حالات العصبية والأرق بسبب كثرة تناول مشروبات القهوة والشاي والكولا مع تعاطى بعض الأدوية.

والجبين الأبيض القديم غنى بمادة التيرامين وهى ما تتداخل سلبيا مع بعض الأدوية وينتج عنها تأثيرات ضارة مثل ارتفاع ضغط الدم، بينما مع تناول الفسيخ وكثرة تناول التونة تظهر بعض التداخلات الضارة مع بعض أدوية علاج السدرن لوجود مادة الهستامين فى هذه الأغذية وهى ما تظهر التأثيرات الضارة للدواء فى صورة صداع وهرش. وحيث إن تعاطى المضادات الحيوية المختلفة يضعف من وجود بكتيريا الأمعاء القادرة على تكوين جزء من فيتامين (ب ١٢) المضاد للأنيميا، لذلك يجب تناول فيتامين (ب) المركب مع المضادات الحيوية وهو ما يمثل جانبا من التداخلات المفيدة لمنع ظهور حالات الأنيميا.

وفى بعض الحالات قد يكون من المفيد تعاطى الدواء مع أغذية خاصة أو مع وجبات غذائية معينة، فمن أمثلة التداخلات المفيدة بين الغذاء

والدواء التي تحقق فائدة للمريض ما يحدث لبعض الأدوية المستخدمة في علاج العدوى الفطرية حيث يقوم الجسم بامتصاصها بدرجة أفضل عند تعاطيها بعد تناول وجبة غذائية غنية بالدهن، بل إن تعاطيها مع الوجبات الغذائية الفقيرة في الدهن أو تلك الغنية بالبروتين قد يؤدي إلى فشل العلاج بهذه الأدوية بسبب سوء امتصاصها داخل الجسم في وجود مثل هذه الوجبات الغذائية.

كذلك تظهر التداخلات المفيدة بين الغذاء والدواء عند تعاطي الأدوية المضادة للتجلط، فهذه الأدوية لها تداخل ضار مع فيتامين (ق) ولكن يؤدي تناول الخضراوات الخضراء (وهي من المصادر الطبيعية الغنية بفيتامين «ق») إلى التخلص من تأثير الدواء المضاد لهذا الفيتامين داخل الجسم. ومن الأمثلة الأخرى للتداخلات المفيدة ما يحدث بين بعض أدوية علاج السرطان والصدفية وفيتامين الفوليك داخل الجسم. بل إن بعض أدوية علاج مرض الدرن يتداخل إيجابياً داخل الجسم مع فيتامين (ب ٦) مما يمنع ظهور نوبات التشنج العصبي.

وإضافة الفيتامينات والمعادن وغيرها إلى المواد الغذائية أو تناولها منفردة قد يؤدي إلى تداخلها مع فعل الدواء أو زيادة آثاره الجانبية الضارة. فمثلاً استخدام الحمض الأميني تربتوفان كعلاج طبيعي لحالات الإرهاق العصبي وعدم انتظام النوم قد يتداخل مع تعاطي الأدوية المانعة للضغط المرتفع حيث إن الأحماض الأمينية الغذائية

معروفة بتثبيطها لامتصاص مثل هذه الأدوية داخل الجسم، كما أن تناول البعض للمركبات البروتينية الغذائية قد يتداخل مع تعاطى بعض الأدوية مثل موسعات الشعب الهوائية.

وكما سبق إيضاحه فإنه من المعروف جيداً حدوث تداخلات ما بين الدواء والمعادن الغذائية مثل الكالسيوم والحديد والزنك والمغنسيوم، حيث تتكون معقدات بين الدواء وبين هذه المعادن مما يضعف من امتصاص كل منها داخل الجسم وتظهر مثل هذه التداخلات عند علاج أنيميا نقص الحديد بتناول الأغذية الغنية بالحديد أو المدعمة به أو تناول المقويات المحتوية أساساً على الحديد، ففى هذه الحالة تحدث تداخلات ضارة مع تعاطى بعض الأدوية مثل دواء التتراسيكلين المستخدم لعلاج حب الشباب مثلاً، لذلك فإنه فى هذه الحالة، ينصح بتعاطى الدواء قبل أو بعد تناول مقومات الحديد (على صورة منفردة أو ضمن الأغذية المدعمة بالحديد) بثلاث ساعات على الأقل لتلافى حدوث التداخلات الضارة فيما بينهما، ويجب أيضاً تطبيق هذه النصيحة على المريض الذى يعالج طبياً ويأخذ فى نفس الوقت مقويات الحديد.

وحيث إن أنيميا نقص الحديد تعتبر من المشاكل الغذائية الهامة للمراهقين، ونظراً لأن نمط حياتهم أصبح يتمثل فى تناول الوجبات الجاهزة السريعة مع عدم التقيد بمواعيد الوجبات الغذائية المنتظمة فإن التعليمات على الروشتات لعلاجهم يجب أن تقرر بوضوح متى يجب أخذ كل من مقويات الحديد والدواء.

وأحياناً قد يعانى الشباب من حالات صداع شديد وهو ما قد ينتج عن التداخل بين فيتامين (أ) والتتراسيكلين وبخاصة مع تناول هذا الفيتامين فى جرعات يومية مع الدواء.

وبالرغم من ذلك فقد تحدث فى حالات معينة بعض التداخلات المفيدة بين تعاطى الدواء وتناول المقويات الغذائية ومنها التداخلات بين بعض الأدوية المدرة للبول وتناول فيتامين حمض الفوليك، كما أن بعض التأثيرات الجانبية للأدوية - وبخاصة التأثيرات العصبية مثل الشعور بوخز خفيف أو ضعف فى الأطراف - يمكن تلافيتها بتناول فيتامين (ب ٦).

وحديثاً، بدأ أطباء العالم فى الاهتمام بموضوع الآثار السيئة للتداخلات التى تحدث بين الأغذية والأدوية ومع التأكد من ضرورة التوافق وخطورة عدم التوافق بين الغذاء والدواء إلا أن مثل هذه المعلومات لم تصل بعد بالدرجة الكافية إلى مستهلكى الدواء سواء كان هذا الدواء يصرف ببطاقة طبية أم بدونها، وقد يرجع ذلك إلى أن الصيادلة وخبراء التغذية بل والأطباء أنفسهم ما تزال معرفتهم فى حاجة إلى إلمام أكثر بجوانب هذا الموضوع الهام، وهذا لا يقلل بالطبع من الطفرة الحقيقية التى شهدتها السنوات القليلة الماضية فى حجم المعلومات التى أخرجتها الدراسات عن العلاقة بين الدواء والغذاء، وما نتج عنه من وجود بعض عبوات الدواء التى تحمل حالياً تحذيرات من تناول أغذية معينة معها، ويهدف علم التداخلات الغذائية إلى

تحقيق وجود مثل هذه التحذيرات على عبوات جميع الأدوية حتى يكون المستهلك على بينة من آثار الجمع بين أى دواء وأى غذاء. ومع التفاوت الكبير فى الآثار التى تترتب على التداخلات بين الغذاء والدواء يظل كبار السن أكثر عرضة لأخطار هذه التداخلات، ولا يرجع ذلك فقط إلى ضعف نشاط التمثيل الغذائى لأجسامهم بل لأنهم أكثر تعاطياً للأدوية، ومن ثم فإن نتائج التداخلات الضارة بين الغذاء والدواء تزداد عادة مع تقدم السن.

لا تتناول المقويات.. إلا برأى الطبيب

أدى انتشار استخدام المقويات المغذية المحتوية على مخلوط الفيتامينات والمعادن إلى ظهور نوعية من التداخلات بين هذه الفيتامينات وبين المعادن، وفيها يؤثر إحداها على امتصاص واستفادة الجسم من الآخر، ومن أمثلة هذه التداخلات المباشرة تدعيم فيتامين (سى) لامتصاص الحديد من الأغذية، وهكذا يمكن بإضافة فيتامين (سى) التخلص من مشكلة افتقار الوجبة الغذائية للحديد، وتزداد أهمية هذا التداخل المفيد بإضافة فيتامين (سى) إلى تركيبة لبن الأطفال المحتوى على لبن بقرى لأن الفيتامين سيؤدى إلى زيادة

امتصاص جسم الأطفال لحديد اللبن البقرى، ومن الطبيعي أن كمية فيتامين (سى) التي تضاف لهذا التداخل الغذائي المفيد لا يؤخذ في اعتبارها ما يجب أن يتوفر من هذا الفيتامين في تركيبة ألبان الأطفال طبقاً لاحتياجاتهم الغذائية اليومية.

وليس من الضروري إضافة فيتامين (سى) النقى إلى غذاء البالغين لتدعيم امتصاصهم لحديد الوجبة الغذائية بل يكفي بإضافة الأغذية الغنية بهذا الفيتامين (مثل الموالح والطماطم) إلى الوجبات الفقيرة في محتواها من الحديد.

وعلى العكس من التداخل المفيد لفيتامين (سى) لامتصاص الجسم لحديد الغذاء، يؤدي نقص وجود فيتامين (ب ٢) (وأهم مصادره الغذائية الكبد والكلاوى والخميرة وصفار البيض والخضراوات الورقية والبقول واللبن والجبن) في الوجبة إلى خفض استفادة الجسم من الحديد المتوفر في نفس هذه الوجبة مما يظهر حالة الأنيميا، ولذلك فإنه إذا اتجه لعلاج الأنيميا بالدواء فيفضل تناول المقويات المغذية المحتوية على حديد وفيتامين (ب ٢) معاً بدلاً من تلك المقتصرة على حديد فقط.

وهناك فيتامين يكون وجوده ضرورياً لكي يتحقق للجسم أقصى امتصاص واستفادة من فيتامين آخر، ومن أمثلة ذلك الحاجة لوجود فيتامين (ب ٢) لكي يستفيد الجسم من فيتامين (ب ٦) ومن فيتامين

النياسين أيضاً، ويحتاج الجسم إلى وجود فيتامين (ب ٦) لكي تتم الاستفادة من فيتامين النياسين، ويلزم وجود فيتامين (ب ٦) لكي تكتمل الاستفادة الجسم من فيتامين (ب ١٢)، وكل هذه التداخلات إيجابية ومفيدة للجسم.

ومن التداخلات المفيدة الأخرى للفيتامينات، حماية فيتامين (سى) لفيتامين (ب ٦) داخل الجسم فينخفض فقد فيتامين (ب ٦) في البول كما يحمى أيضاً فيتامين (سى) فيتامين (هـ) من الفقد، بينما فيتامين (هـ) ذاته يحمى فيتامين (أ) من الفقد.

وهناك فيتامين عندما يتم تعاطيه بكمية كبيرة، يحتاج الجسم إلى وجود كمية كبيرة من فيتامين آخر لتكتمل الاستفادة الجسم منه، فمثلاً زيادة تعاطى فيتامين (أ) يلزم له زيادة وجود كمية فيتامين (هـ).

وتزداد درجة تداخلات الفيتامينات فيما بينها وبين بعض مكونات المواد الغذائية الأخرى لتؤدي إلى ظهور مرض البلاجرا، وهو عبارة عن التهاب الجلد وجفافه واحمراره وتشققه ثم ميله إلى السمرة. ويرجع سبب هذا المرض إلى نوعية من التداخلات فيما بين فيتامينات النياسين و (ب ٢) و (ب ٦) والحمضيين والأميين اللبوسين والترتوفان (وهما من الأحماض الأمينية المكونة لبروتينات المواد الغذائية)، والبلاجرا مرض متوطن بين من يتناولون خبز الذرة بكثرة لاحتوائه على كمية كبيرة نسبياً من الحمض الأميني لبوسين المتواجد في دقيقه. فالجسم

يحتاج إلى وجود فيتامين النياسين وهو الفيتامين المضاد لظهور مرض البلاجرا، والحمض الأميني تربتوفان (الذي يوجد في بروتين أغذية معتادة مثل البيض واللبن والسمك والكبدة واللحوم والخميرة والقمح والأرز) يعمل كمكون أولى لتكوين فيتامين النياسين داخل الجسم، حيث تتواجد كائنات دقيقة في الأمعاء لها قدرة على تحويل الحمض الأميني تربتوفان إلى فيتامين النياسين ولكي يتم هذا التحويل داخل الجسم يلزم له وجود فيتامين (ب ٦) وأيضاً (ب ٢)، ومن ناحية أخرى تؤدي زيادة كمية الحمض الأميني الليوسين داخل الجسم (من تناول خبز الذرة بكثرة) إلى التداخل السلبي مع استفادته الحيوية من الحمض تربتوفان مما يعوق تحوله إلى فيتامين النياسين المضاد لمرض البلاجرا، واحتواء الوجبة على بعض الأغذية المتميزة بوجود كمية مناسبة من فيتامين النياسين بها يضع حدًا لمثل هذه التداخلات السلبية، ومن هذه الأغذية (وهي مرتبة تنازلياً تبعاً لكمية الفيتامين بها): خميرة البيرة والكبد والفول السوداني والتونة والسالمون واللحوم والدواجن والبلح السماني والبلح الأمهات وعيش الغراب والسردين والتين الشوكي والرنجة والخبز البلدي (من القمح).

وللجسم أيضا تداخلاته.. مع التداخلات الغذائية

بعد استعراض الموضوعات السابقة عن التداخلات التي تحدث في أجسامنا بين كل ما يدخلها يومياً من أغذية ومشروبات وأدوية بل وسموم وتلوث.. نأتى إلى حقيقة قد لا يتوقعها البعض.. فمع وضوح درجة التعقيد بين كل هذه التداخلات وبعضها.. بل ومع افتراض حدوث جميع هذه التداخلات فى وجبة غذائية واحدة.. تظل هذه التداخلات أبسط مما يحدث فعلاً.. داخل جسم الإنسان.. لأنه مع درجة اهتمامنا بما يحدث من تداخلات غذائية لها تأثير كبير على وظائف أعضاء الجسم.. فإننا لا نفكر فى تأثير الجانب الآخر الذى يكمل صورة التداخلات.. وهو الجسم ذاته.. الذى يمثل خلقه.. معجزة الخالق.. فإذا كان لأصغر مكونات الغذاء تداخل مؤثر على الجسم.. فهل تتواضع كل أجهزة الجسم بنظمها الحيوية المعقدة.. وتستسلم لهذا التداخل الغذائى.. بل وتصبح بالتالى عرضة لتداخلات غذائية عديدة.. يصعب حصرها ويتكرر حدوثها مع كل ما يتناوله الجسم فى معيشته اليومية.. الحقيقة التى أعلنها علم التداخلات الغذائية تنفى ذلك بشدة.. وتقرر.. أن للجسم أيضاً.. تداخلاته التى تتداخل مع ما يحدث به من تداخلات غذائية..

وتداخلات الجسم مع التداخلات الغذائية.. ليست فى حاجة إلى تأكيد لأننا نعيش مظاهرها الحقيقية.. فهناك شعوب كاملة مثل الأسكيمو تتغذى كلية على اللحوم.. بينما كثير من القبائل الهندية يتغذون فقط على الأطعمة النباتية.. وسكان المناطق الباردة يمكنهم العيش لسنوات طويلة على البيض واللحوم والأسماك.. وفى المقابل.. هناك النباتيون الذين يأكلون البيض واللبن والجبن مع الفواكه والخضراوات.. ومن بين هؤلاء النباتيين مجموعة تعتمد فى غذائها على النباتات فقط ويحذفون كل الأطعمة الحيوانية من وجباتهم بما فيها أغذية الألبان ومنتجاتها والبيض، وهذه الأغذية المستبعدة من الألبان ومنتجاتها.. يعتمد عليها أساسياً المعمرون فى عديد من مناطق العالم.. فكيف تتوافق أجسام كل هؤلاء مع النوعيات المتباينة مع أغذيتهم المعتادة يومياً؟ وكيف يتحقق لغذائهم التكامل والتوازن؟ لا شك أن أجسامهم قد نظمت نفسها (وتكيفت) وأعدت نظمها الحيوية لتتداخل مع غذائها.. ولتحقق لنفسها أقصى فائدة غذائية.. قد لا تحدث تحت الظروف العادية.

وتزداد تداخلات الجسم وضوحاً مع صعوبة تحقيق الفوائد الصحية المتوقعة للجسم من تناوله لكثير من المنتجات الغذائية التى تم تدعيمها بعناصر مغذية مختلفة، أو تباين حدوث هذه الفائدة بين الأفراد وبعضها مع عدم ضمان استمرارها، وحتى الآن كان تفسير هذه الظاهرة

يعتمد على وجود الفروق بين أجسام الأفراد، مما نتج عنه استنتاج علمي بصعوبة التوصل إلى الدقة التامة في تطبيق أسس ونظريات علوم التغذية على الجميع. وقد لا أخطيء كثيراً.. إذا طالبت بتصحيح هذا التفسير.. ليصبح اعترافاً واضحاً بوجود تداخلات للجسم مع كل ما تحدثه الأغذية بداخله.. من تداخلات غذائية.

ثم لماذا لا ننظر إلى ما توصي به التقديرات العالمية للاحتياجات الغذائية لجسم الإنسان.. ولنتساءل.. لماذا تختلف هذه التقديرات من وقت لآخر؟.. ففي بداية القرن العشرين كان متوسط التوصيات الغذائية المسموحة من البروتين للشخص البالغ ١٠٠ جرام في اليوم، ومن الدهن ١٠٠ جرام في اليوم، ومن الكربوهيدرات ٤٠٠ جرام في اليوم، في حين كانت التوصيات الغذائية من البروتين قبل ذلك بقليل ١٢٨ جراماً في اليوم، أما الآن.. فتقدر فقط بتناول ٧٠ جراماً من البروتين كل يوم، بل إن كثيراً من الأفراد يمكنهم العيش أصحاء على كمية من البروتين تقل عن ذلك بكثير، فهناك من يمكنهم العيش بتناول ٤٠ جرام بروتين في اليوم، وفي المقابل ما زال البعض يتناول ١٤٠ جرام بروتين في اليوم وبدون ظهور أي أضرار على أجسامهم. إن ذلك يرجع إلى تداخلات الجسم التي يصعب السيطرة أو التحكم فيها.. ولذلك تحولت تقديرات الاحتياجات الغذائية المعلنة إلى مجرد وسيلة للتوجيه أكثر منها قاعدة أو قانوناً يجب اتباعها بدقة.. ومعنى ذلك توقع عدم نجاح هذه التقديرات الغذائية مع كل فرد.. على حدة.

وتعمقا في تداخلات الجسم الغذائية.. نجد أن الإنسان غير السعيد أو الحزين لا يشعر بالجوع بل ويعانى دائماً من عسر الهضم.. ولا يستفيد جسمه مما يتناوله من غذاء فى حين أن الإنسان السعيد والمقبل ببهجة على الحياة تزداد شهيته للأكل وتتم عملية الهضم والامتصاص فى جسمه بكفاءة عالية.. ويرجع ذلك إلى ما يصاحب الحزن والسعادة من تداخلات يحدثها العقل فى الجسم وينتج عنها تأثير مباشر أو غير مباشر على هضم وامتصاص كل ما يتناوله هذا الجسم من أغذية مما قد يعوق أو يعين على استفادته الغذائية، وهكذا يتضح أن الوجبات الغذائية الكاملة وحدها غير كافية لسلامة الجسم، لأن تداخلات هذا الجسم، النفسية مثلاً، لها تأثير كبير عليه.. وإذا أخذنا فى الاعتبار تداخلات الجسم الأخرى الناتجة عن العوامل الاجتماعية والاقتصادية لتأكدنا من عدم تناسب أحسن النظم الغذائية المصممة أصلاً لمجموعة معينة من الأفراد.. مع أى من أفراد هذه المجموعة.. بل وقد تؤدي إلى نتائج عكسية.

وكما هو معروف فإن للجسم رد فعل عنيف عندما تدخله بعض المواد الغريبة عنه ضمن غذائه، ويوصف الجسم فى هذه الحالة بأنه حساس، وهناك علاقة تداخل بين الحساسية وبين مناعة الجسم، فإذا دخلت بعض المواد الغريبة إلى الجسم، تحدث فيه تداخلات وقائية تتضمن إنتاج الأجسام

المضادة لتتصدى لمثل هذه المواد الغريبة وتقوم بإبطال مفعولها داخل الجسم.

وللجسم قدرة كبيرة على إحداث تداخلات من شأنها أن تساعد على التكيف مع الظروف البيئية المحيطة به والتي من أهمها ما يتناوله من غذاء.. بل وطريقة تناوله لهذا الغذاء.. فالإنجليز مثلاً يأكلون وجبة كبيرة في الإفطار.. في حين يأكل الفرنسيون أقل كمية ممكنة من الطعام في وجبة الإفطار.. وفي هولندا يتصدر اللحم البارد وأصناف الجبن مائدة الإفطار.. وفي دول أخرى لا يتناولون الكفاية من الطعام طوال اليوم ويكتفون بوجبة عشاء كبيرة في نهاية اليوم.

كما أن تكرار نفس الاستفسارات الغذائية التقليدية.. عبر السنوات الطويلة،، ليؤكد دور تداخلات الجسم الغذائية.. فمثلاً.. ما هي الإجابة الصحيحة لعدد الوجبات الغذائية التي يجب أن نتناولها في اليوم؟.. لا شك أن الإجابة متعددة وتختلف من مكان لآخر ومن وقت لآخر.. بل ووفقاً لدخل الأسرة. وماذا نتوقع أن يحدث للجسم تحت كل هذه العوامل الغذائية المتغيرة؟ بل كيف سيكون رد فعل الجسم وبخاصة أن قدرة المعدة على تناول كمية معينة من الطعام محدودة؟ فالمعدة لا يمكن أن تستوعب كل كمية الطعام الكافية لسد احتياجات الجسم اليومية من الأغذية مرة واحدة في اليوم، ومع أن الكفاءة العضلية للمعدة تتأثر بعدد الوجبات في اليوم وبكمية

الوجبة.. فهناك من يتناول خمس وجبات فى اليوم.. وهناك من يختلف عن ذلك بكثير.. بل ويرى أنه يجب على المعدة أن تستريح بعض الوقت.. وهناك من يتساءل.. ولماذا يجب أن تستريح المعدة بالذات.. بينما أن القلب مثلاً أو الكليتين أو الرئتين لا تستريح، بل إن راحة المعدة قد تؤدى إلى تواجد حمض الهضم منفرداً فى المعدة دون تخفيفه بالطعام مما ينتج عنه عسر الهضم أو حدوث قرحة بالمعدة، فمريض القرحة يشعر دائماً بالراحة عند دخول معدته قليل من الطعام.

وشرب الماء.. هل يكون أثناء تناول الطعام أو بعده؟.. الإجابة دائماً مختلفة.. فهناك من ينصح بعدم شرب الماء أثناء الأكل لأن الماء يخفف من إفرازات الجسم الهاضمة فيقل تأثيرها ويصبح الهضم بطيئاً وعسراً، وهناك من يرى أن شرب الماء أثناء الأكل قد يكون منشطاً لإفرازات الهضم وذلك عند من يحب شرب الماء أثناء الأكل.. لأن شرب الماء فى هذه الحالة يماثل فى تأثيره تناول الوجبات المحببة إلى النفس والتي تؤكل بشهية فيزيد الجسم من إفرازات الهضم.. فهناك جسم يشع بالسعادة أو الراحة عند شرب الماء على الأكل وسوف يؤدى ذلك بالطبع إلى زيادة إفرازاته الهاضمة.. ولا شك أن هناك من سيسعد ذلك الرأى.. لأن أجدادنا كانوا يشربون الماء من مئات السنين أثناء تناولهم الطعام ولم يصابوا بأى أضرار..

وهناك كثير من الأفراد لا يهتمون بتناول الطعام فى مواعيد منتظمة ويأكلون حين يشعرون بالجوع أو بالرغبة فى تناول الطعام. فى حين أن الأفراد الذين يتبعون نظاماً ثابتاً لتناول الطعام تبدأ أجسامهم فى الشعور بالإرهاق والقلق بمجرد فوات ميعاد تناول وجبة من وجباتهم الغذائية، مما يسبب لهم أحياناً مشاكل هضمية.

وللجسم تداخل واضح على رغبات الأفراد وشهيتهم لطبيعة الأطعمة التى تؤكل فى الصيف وفى الشتاء، فالأطعمة الدسمة مثل لحم الضأن والمحمرات والفطائر وأنواع الحساء المختلفة.. تقدم غالباً فى الشتاء، فى حين يفضل الجسم فى الصيف تناول الأطعمة الخفيفة والفواكه والمثلجات مثل الآيس كريم وحيث إن عملية هضم وامتصاص الأطعمة ينتج عنها ارتفاع فى درجة حرارة الجسم خلال ساعات قليلة من تناول الطعام، نجد أن الجسم يفقد شهيته للطعام أثناء الجو الحار ويفضل تناوله الوجبة الرئيسية فى المساء. خلال فصل الصيف لكى تتقابل الحرارة المنبعثة من الطعام مع نسائم هواء المساء، بينما تتميز الوجبات الغذائية خلال ساعات النهار بأنها خفيفة وقليلة السعرات الحرارية.

وكثيراً ما تفكر فى دقة تداخل الجسم الذى يهدف دائماً لضبط معدل أكسدة الطعام داخله.. لدرجة أن البعض قد يتصور بإمكانية وجود آلية ضبط فى المخ يمكن لها أن تحس بنسبة تركيز الجلوكوز فى الدم فتتداخل مباشرة لتعديل معدل أكسدة الطعام داخل الجسم،

فبعد هضم النشويات والسكر إلى سكريات بسيطة يتم امتصاصها وتخزينها على هيئة جليكوجين في الكبد والعضلات، وعندما يقل تركيز السكر في الدم عن ٠,٦٪ يتحول هذا الجليكوجين مباشرة إلى جلوكوز، بل إن الجسم عندما يكون في حاجة إلى طاقة مثل ما يحدث في حالات خاصة كالصيام أو البرد أو ممارسة الرياضة، يظهر تداخل الجسم السريع في تحويله للجليكوجين إلى جلوكوز، ولكن عندما يتناول الفرد كميات كبيرة من النشويات أو السكريات أكثر مما يحتاجه الجسم منها، يقوم الجسم في هذه الحالة بتحويلها إلى دهون ويخزنها بداخله.

والكالسيوم من المكونات الرئيسية لجسم الإنسان، حيث يوجد منه داخل جسم الرجل البالغ أكثر من كيلوجرام، وكما عرفنا فهناك عديد من التداخلات الغذائية التي تؤثر على امتصاص الجسم للكالسيوم والاستفادة منه، ويحصل الجسم على احتياجاته اليومية من الكالسيوم عن طريق الغذاء، ويقوم الجسم بإفراز ٣٠٪ من هذا الكالسيوم عن طريق البول والباقي في البراز. ومن المفروض أن يحدث التوازن في الجسم بين ما يأخذه من كالسيوم وما يفقده منه وذلك في حالة تناوله للغذاء المتوازن في جميع عناصره، ومع أن متوسط الاحتياجات اليومية للجسم البالغ من الكالسيوم حوالي ٨٠٠ - ٩٠٠ ملليجرام إلا أن هناك من يتناول كمية من الكالسيوم تصل إلى ١٢٠٠ ملليجرام يومياً بينما البعض يأخذ فقط ٢٠٠ ملليجرام

يوميًا ومع ذلك تتوازن كمية الكالسيوم في أجسامهم، بل إن النتائج المثيرة التي أعلنت أخيراً تشير إلى أن الجسم قد ظل في حالة من التوازن لمدة ثمانية شهور متواصلة بالرغم من أنه قد فقد خلالها كمية من الكالسيوم بلغت ٢٨ جراماً لأنه قد تناول وجبات غذائية لم تعط هذا الجسم غير ٥٠٠ ملليجرام كالسيوم في اليوم بدلاً من ٩٠٠ ملليجرام، ومعنى ذلك أن الجسم يستطيع أن يتأقلم ويتكيف على كمية من الكالسيوم تقل بكثير عما تحدده المقررات الغذائية المتعارف عليها.

ويقدم لنا علم التداخلات الغذائية إيضاحاً لما يحدثه الجسم من تداخلات مع الكالسيوم.. فعند تناول وجبات غذائية يومية بها ١٠٠٠ ملليجرام كالسيوم فإن الجسم يمتص منها فقط حوالي ٢٠٠-٣٠٠ ملليجرام، والباقي يفرزه في البراز، وعظام الجسم هي أنسجة حية وفي حالة تعادل ديناميكي مستمر مع سوائل الجسم، أي إنها تذوب وترسب باستمرار في جسم الشخص البالغ وليست عبارة عن نسيج ثابت التكوين. فمن بين كمية الكالسيوم المترسبة في عظام الجسم والتي تزيد على كيلوجرام واحد، يقوم الجسم يوميًا باستبدال ٧٠٠ ملليجرام منها ويتحقق للجسم توازن الكالسيوم داخله نتيجة لتداخلات الجسم المتحكمة في معدل ترسيبه للكالسيوم، وفي معدل إعادة امتصاصه من العظام، وفي معدل سرعة امتصاصه من الوجبات الغذائية.

ومع احتواء الجسم على كمية أيضا من المغنسيوم تصل إلى ٢٥ جراماً، فإنه ينظم أيضا حالة التوازن المطلوبة بداخله من هذا العنصر، مع أنه يفرز منه يوميا حوالى ٣٠٠ ميلليجرام فى البول.

وبالرغم من أن الحديد هو أكثر المعادن الثقيلة وفرة فى قشرة الأرض إلا أن نقص الحديد فى الوجبة الغذائية يأتى فى مقدمة المشاكل واسعة الانتشار فى العالم، وكما ذكر فى التداخلات الغذائية، فإن مكونات الوجبة الغذائية - وبخاصة البروتين - تتداخل مع امتصاص الجسم لحديد الغذاء والاستفادة منه، وعنصر الحديد هو أحد مكونات مادة هيموجلوبين الدم وهى تمثل حوالى ثلثى كمية الحديد الموجودة فى الجسم، والتركيز الطبيعى لنسبة الهيموجلوبين فى الدم هى ١٤,٥ جراماً لكل ١٠٠ مللى فى الجسم للرجل البالغ، وتقل هذه النسبة فى جسم المرأة حيث تكون فى حدود ١٠ - ١٢ جراماً لكل ١٠٠ مللى، ولقد كان معتقداً أن ذلك يرجع إلى فقد كمية الحديد فى الدم أثناء الدورة الشهرية للمرأة، ولكن وجد أن نسبة الهيموجلوبين فى جسم المرأة لن تصل إلى مستوى نسبتها فى جسم الرجل حتى يتعاطى جسمها لبعض مركبات الحديد على هيئة أدوية، وبالرغم من ذلك فإن جسم الرجل يفقد حوالى ميلليجرام واحد من الحديد بينما أن جسم المرأة يفقد حوالى ٣٠ ملليجرام حديد أثناء الدورة الشهرية أى بمتوسط قدره ميلليجرام حديد فى اليوم، أما أثناء فترة الحمل (أقل من ٣٠٠ يوم) فإن الجنين يحصل على ٤٠٠ ملليجرام حديد من الأم،

وتبلغ نسبة فقد من الحديد أثناء فترة الحمل أكثر من ٣ ميلليجرامات يومياً وذلك بالإضافة إلى احتياجاتها الأساسية وهي ميلليجرام واحد يومياً. ومحتوى لبن الأم من الحديد منخفض، ويعتمد الأطفال حديثو الولادة الذين يرضعون رضاعة طبيعية على الحديد المخزن لديهم في الكبد والمستمد من الأم خلال الأشهر الأخيرة من الحمل، وهذا المخزون يكفيهم في الأشهر الستة الأولى من عمرهم.

وإذا نظرنا إلى الاحتياجات الغذائية اليومية من الحديد.. نجد أنها دائماً تزيد عما يفقده الجسم من حديد (مع البول والعرق وفي الجهاز الهضمي) ولا يرجع ذلك فقط لأن الحديد الموجود في كثير من أطعمة الوجبات الغذائية غير قابل للامتصاص الكامل، بل لوجود العديد من تداخلات الجسم التي تتحكم من خلال نظام دقيق في امتصاص الجسم لحديد الغذاء، ويعتمد تداخل الجسم في هذه الحالة على دقة حساسيته الفائقة لكمية الحديد المخزن في الجسم، فعند زيادة مخزون الجسم من الحديد يحدث تلقائياً انخفاض مفاجيء في معدل امتصاص هذا الجسم لحديد الوجبة الغذائية بغض النظر عما يتوفر فيها من كميات حديد، وبالتالي فإن مخزون الحديد المنخفض في الجسم سوف يزيد من معدل امتصاص هذا الجسم للحديد من الغذاء إلى درجة قد تصل إلى أقصى حدود الامتصاص وبما قد يزيد عن ٢٥٪ من معدل الامتصاص العادي للحديد.

وتتفاوت درجة امتصاص الجسم لحديد الوجبة الغذائية باختلاف الأطعمة، فالجسم يمتص فقط حوالي خمس الحديد الموجود في اللحوم وحوالي ١٥٪ فقط من حديد الكبد، وتقل نسبة امتصاص الجسم للحديد الموجود في الأسماك لتصل إلى ١٠٪ فقط، أما الحديد الموجود في البيض فهو بطيء الامتصاص، وهناك بعض الآراء تشير إلى أن وجود اللحم في الوجبة الغذائية قد يعمل على زيادة نسبة امتصاص الجسم للحديد من الخضراوات.

ومن استعراضنا السابق للتداخلات الغذائية، عرفنا أن كثيراً من مكونات الوجبة الغذائية ترتبط بالمعادن الموجودة فيها مما يقلل من امتصاصها بالجسم، ومن هذه المكونات الغذائية مواد الفيتات والأوكسالات والألياف وهي تقلل من امتصاص الجسم للحديد والكالسيوم والزنك والنحاس والمنجنيز والمتوفرة في وجباته الغذائية. ولكن مما أضافه أخيراً علم التداخلات الغذائية من معلومات مثيرة عن تداخلات الجسم ذاته، نجد أنه بمرور الوقت يقوم الجسم بتعديل وتكيف نظمه بإيجابية لتتمشى مع وجود العوامل التي تتداخل مع مكونات غذائه، وتبدأ هذه النوعية من تداخلات الجسم بتكوين نظام حيوي معقد جداً في الجسم يمكن أن نطلق عليه النظام المعدل أو النظام المكيف. ومن خلال هذا النظام يتداخل الجسم في امتصاص المكونات الغذائية ليتعدل هذا الامتصاص تبعاً لنقص أو لزيادة كمياتها في

الوجبة الغذائية، فعندما تقل كمية عنصر غذائي معين في الوجبة، أو عندما يقل مخزون الجسم من هذا المعدن، يبدأ تكيف وتعديل الجهاز الهضمي للجسم من خلال تداخلات فسيولوجية من شأنها أن تحسن وتدعم بل وتزيد من كفاءة امتصاص الجسم لهذا المعدن من غذائه، فتكون النتيجة زيادة محتوى هذا المعدن داخل الجسم بالرغم من انخفاض كمياته في الوجبة الغذائية، ومن ناحية أخرى فعندما تزداد كمية المخزون من معدن غذائي في الجسم وتصبح هذه الكمية أكثر مما يحتمله هذا الجسم يبدأ الجهاز الهضمي فوراً في اتباع نظام آخر من نظم التعود والتكيف من شأنه أن يعوق امتصاص هذا المعدن الغذائي من الوجبة الغذائية الغنية به.

ونظراً لحدثة هذه المعلومات من خلال العلم الجديد.. علم التداخلات الغذائية، فإن الآراء العلمية المتوفرة حالياً ما زالت عاجزة عن تفسير تداخلات الجسم الغذائية.. فهناك رأى يعتقد أن النظام الحيوى للتداخلات الجسم مع غذائه.. هو نظام غير متخصص تماماً.. أى إن تداخله لا يقتصر فقط على امتصاص مكون غذائي واحد.. ولكنه يؤثر أيضاً على مكون آخر أو أكثر له تركيب مشابه له.. ويؤيد ذلك الرأى ما يحدث من تداخلات تتضمن حدوث انخفاض فى امتصاص الجسم للرصاص فى حالة زيادة كمية الحديد فى الجسم.. وفى ظل هذا الرأى العلمى فإن تداخل الجسم لإعاقة امتصاص الحديد - عند

زيادة مخزونه في الجسم - يؤدي أيضاً إلى إعاقة امتصاص الرصاص..
لجرد تشابه تركيبهما. ويدعم هذا الرأي ما يحدث من تداخل للجسم
ليعوق امتصاص النحاس عند زيادة كمية الزنك به.. فتداخل الجسم في
هذه الحالة موجه أصلاً للحد من امتصاص الزنك بسبب تزايد كمياته
في الجسم.. ولكن صاحب ذلك التداخل تثبيط أيضاً لامتصاص النحاس
المتشابه مع الزنك في تركيبه.

إن تداخلات الجسم تهدف إلى تحقيق إعادة توازن مكون غذائي
محدد اختل توازنه في غذاء الجسم.. بتواجهه بالزيادة أو النقص
في الوجبة الغذائية.. فهل يعقل أن تكون أنظمة تداخلات الجسم
غير متخصصة؟ وأن هذه النظم في تداخلها لتعيد توازن مكون
غذائي تحدث أيضاً اختلالاً في توازن مكون آخر؟ ولماذا لا نتذكر
مادة التربتوفان - وهي من مكونات البروتينات الغذائية - ؟ فهي
تتداخل في الجسم في اتجاهين مختلفين تماماً.. أحدهما يتداخل
مع وجود الفيتامينات في الجسم وظهور مرض البلاجرا (تشقق
وجفاف الجلد).. والآخر يتداخل مع السكريات وإفراز المخ لما يعينه
على تحمل الأثم والإرهاق.. فكيف يمكن لتداخلات الجسم - غير
المتخصصة - أن تتحكم في مثل هذا المثل البسيط.. ومنه آلاف
أخرى معقدة؟

بل.. وماذا نقول عما يحدثه جسم الإنسان من تداخلات مؤقتة ينتج عنها تأثيرات منشطة أو مثبطة تبعاً لنوع الأطعمة التي نتناولها فى الوجبة الغذائية؟ فمثلاً تناول جرعة كبيرة بالفم من كربونات الكالسيوم تؤدي إلى زيادة الحموضة فى المعدة كرد فعل مباشر من الجسم، وهذه الحموضة العالية سوف تنشط من امتصاص الحديد غير العضوى اللازم خلال مدة التخلص من هذه الحموضة الزائدة. وبعد هذا التداخل السريع من الجسم.. تعود أنظمة الجسم إلى حالتها الطبيعية. انتظراً.. وتحسباً.. لما سنحدثه نحن من اختلال فى غذائنا.. لتبدأ أجسامنا فى تداخلها السريع.. لتصحيحه. وبعد.. فقد لا يكون من الدهش حقاً.. أن تكون لأجسامنا تداخلاتها.. لتصحيح التداخلات الغذائية.. ولكن الغريب فعلاً أننا سنستمر نحشو فى أفواهنا كميات هائلة من الطعام، وسنظل لا نعلم سوى القليل عن رد فعل أجسامنا لما يفعله هذا الطعام فينا.

تداخلات غذائية.. لوجبة اقتصادية

من بين الأهداف المتعددة لعلم التداخلات الغذائية.. تحقيق الاقتصاد فى تكلفة إعداد وجبات طعام الأسرة، لأنه ليس من باب التوفير شراء أغذية رخيصة الثمن لا تمد الأسرة باحتياجاتها المتوازنة من العناصر الغذائية المختلفة أو تسبب لها تداخلات غذائية تمنع الجسم من

الاستفادة منها.. ليس من الناحية الاقتصادية أن تشتري الأسرة أغذية غالية الثمن وفقيرة في قيمتها الغذائية.. فالوجبة المتوازنة بمفهوم هذا العلم الجديد هي الوجبة الاقتصادية فعلاً.. لاستفادة الجسم من مكوناتها بدرجة كاملة.

فمثلاً.. مجرد تناول ١٠٠ جرام جبن مطبوخ (مثلثات) أو جبن شيدر أو ما يماثلهما من أنواع الجبن الأخرى.. مع طبق متوسط من الفول المدمس الذى سبق أن أوضحنا أسلوب إعداده السليم.. و ٤ أرغفة خبز بلدى و ٢٠ جراماً من الزبد.. وكوب عصير برتقال طازج.. توفر للجسم كل ما يحتاج إليه طوال اليوم من بروتين وطاقة وكالسيوم وفوسفور وحديد وفيتامينات (سى)، (د)، (أ)، (ب).. كما توفر عوامل الأغذية التى تمنع التداخلات التى تعوق استفادة الجسم من الكالسيوم والحديد بالذات.. ومن الطبيعى أن أية أطعمة أخرى يتم تناولها مع هذه الوجبة الرخيصة والبسيطة تفقد قيمتها بما تحدثه من تداخلات غذائية قد تكون ضارة.

كما يتيح علم التداخلات الغذائية فرصة استفادة الجسم من مكونات الأغذية المختلفة.. مع مراعاة الوفرة الاقتصادية.. فمثلاً تناول حوالى ٢٥ جراماً من المربى سوف يمد الجسم بأقل من ٠,٢ ميلليجرام حديد.. بينما لو استبدلنا المربى بحوالى ٢٥ جرام عسل أسود تقضاعف كمية الحديد التى تدخل الجسم عشر مرات لكى تصبح «٢» ميلليجرامين،

وعند طهي ١٠٠ جرام من الفاصوليا الجافة فإنها تحتوى على حوالى «٢,٥» ميلليجرامين من حديد.. فى حين أن كمية البطاطس المساوية لها تعطى الجسم حديداً يقل عن ذلك بأربع مرات. ونظراً لأن سلق الخضراوات يؤدى إلى بعض الفقد فى مكوناتها.. فإن تناول حوالى ١٠٠ جرام من خضراوات السلطة الطازجة يوفر للجسم من ٢ - ٤ ميلليجرامات حديد دون أى فقد فى أثناء إعدادها وتجهيزها. وهكذا يمكن بمفهوم التداخلات الغذائية.. الوصول إلى خلطات مناسبة من الأطعمة.. أفضل فى قيمتها المغذية.. وأوفر فى اقتصادياتها.. بعيداً عن تداخلاتها.. أو تداخلات الجسم مع تداخلاتها الغذائية.

طعامك.. يحدد قوامك

الرجيم.. من أكثر الكلمات التى تردت فى عصرنا الحديث وبكل اللغات لتعبر عن رغبة المجتمعات العالمية فى الحصول على القوام الرشيق.. والرجيم فى نظم التغذية ليس فقط لمجرد إنقاص الوزن، ولكنه ضرورى لإتمام علاج بعض الأمراض، مثل أمراض القلب، وارتفاع ضغط الدم والسكر، وتصلب الشرايين. والجسم ليس آلة صماء.. وإلا لكان من السهل إيجاد رجيم كامل متزن يحتوى على كل ما يلزم لهذه الآلة بالضبط، وبدون أية زيادة أو نقصان.. لذلك يجب أن يخرج الرجيم عن مجرد اتباع نظم غذائية،

وأن يتحول إلى أسلوب ممارسة يتمشى مع طبيعة تداخلات كل جسم، حتى ننجح فى ممارسة الرجيم.

ولكى يصبح الطعام محدداً للقوام يجب أن نستفيد من أحدث معلومات التداخلات الغذائية التى تقدم لنا الوصايا العشر للصحة والرشاقة:

١ - لا تمتنع عن تناول أى طعام!

لا يوجد طعام واحد يستطيع أن يوفر للجسم كل احتياجاته من جميع العناصر الغذائية الضرورية وبالكميات المطلوبة، ولذلك فإن التنوع فى الأطعمة وخلطها هو نصيحة علم التداخلات الغذائية للحصول على وجبة غذائية تمد الجسم بجميع المكونات الغذائية الضرورية.. وعلى ذلك فالرجيم الذى يعتمد على أغذية معينة دون غيرها لا يغطى جميع احتياجات الجسم اليومية، وتظهر آثاره السيئة بعد فترة من بدء هذا الرجيم الضار.

٢ - عدم الفصل بين مكونات الطعام

غالبية النظم الغذائية لتخفيض الوزن تركز اهتمامها فقط على مكون واحد من مكونات الأغذية، وهو كمية الطاقة الموجودة فى الطعام، وتعمل على خفضها دون النظر إلى ما قد يصاحب هذا الخفض من تداخلات ضارة فى الجسم.. فالجسم يحتاج دائماً إلى ضرورة تواجد كمية مناسبة تماماً من الطاقة فى كل وجبة طعام، ومصادرها الأساسية هى: النشويات والسكريات والدهون.. كما يتطلب أيضاً وجود

البروتينات والفيتامينات والأملاح المعدنية مصاحبة بصورة دائمة للطاقة في كل وجبة.. ووجود مكون واحد من هذه المكونات وحده في وجبة الطعام.. يعتبر رجيماً عديم الفائدة.. لأن الوجبة التي تفتقد إلى وجود الطاقة المناسبة بها سوف تقلل من استفادة الجسم من مكوناتها الأخرى بدرجة كبيرة جداً، وعلى ذلك فيجب عدم الفصل بين المكونات الغذائية في الوجبة اليومية.

٣ - تناول اللحوم.. بدون نشويات

عندما تتبع رجيماً تمتنع فيه عن تناول النشويات مع الأغذية البروتينية بهدف خفض طاقة الطعام بتفادي السعرات الحرارية الناتجة من النشويات، فإن الجسم سوف يحول هذه الأغذية البروتينية (مثل الجبن والدواجن والبيض والأسماك واللحوم) إلى طاقة وسعرات حرارية، بالرغم من عدم تناول النشويات معها، ولن يستفيد الجسم من أحماضها الأمينية الضرورية لبناء وتجديد الأنسجة.

٤ - كثرة الأكل لا تسبب السمنة !

أثبتت التداخلات الغذائية أن بعض الأجسام تتميز بنوعية من التداخلات الحيوية التي تعمل بفاعلية وبسرعة على تحويل السعرات الحرارية الموجودة في أي طعام إلى طاقة يستنفدها الجسم مباشرة، بدلا من تراكمها به على هيئة شحوم، كما يحدث العكس في أجسام أخرى، حيث تتم عملية حرق السعرات الحرارية وتحويلها إلى طاقة

ببطء شديد.. فتتراكم السعرات الحرارية في الجسم على شكل دهون، ومن المثير أيضًا أنه عند النوم يستهلك الجسم البدين نفس نسبة الطاقة التي يستهلكها الجسم الرشيق.. ولكن حين اليقظة فإن الأجسام السميننة تكون أقل نشاطًا من الأجسام الرشيقنة.. ليس لأن أصحابها يأكلون أكثر.. بل لأن التداخلات الحيوية داخل أجسامهم تتم بصورة أقل.. وبهذا نصل إلى التناقض مع الفكرة السائدة بأن الشراهة في الأكل هي سبب السمنة. أى إن السبب الحقيقي للسمنة - بعيدًا عن علاقة الجينات الوراثية بسمنة أو نحافة الجسم - ليس كثرة الأكل، ولكن تداخلات الجسم هي التي تؤدي إلى بطة إحراق السعرات الحرارية الموجودة فى الطعام، وهنا يجب عدم تجاهل التأثير المباشر للعقل، وتداخله مع نشاط الجسم. فالأحداث المؤلمة والإحساس بالحزن يؤدي إلى بطة تداخلات الجسم الحيوية، فيقل نشاطها وتظهر السمنة.

٥ - جداول الطعام غير دقيقة

إن جداول تحليل الأطعمة التي يعتمد عليها أساسًا فى وضع أنظمة الرجيم غير دقيقة بنسبة ١٠٠٪ فالقيم المذكورة فى هذه الجداول تمثل متوسطًا عامًا لا يتفق مع ما يحتويه العديد من عينات مختلفة من صنف الطعام الواحد. فقطعة الخبز تختلف من شريحة إلى أخرى، حسب نوع الخبز، كما أن مكونات الأجزاء الخارجية من أى غذاء تختلف عن مكونات أجزائه الداخلية.. ولعل من الأمثلة الواضحة لذلك نبات

الكرنب، فمحتويات أوراقه الخارجية من المكونات الغذائية تختلف بدرجة كبيرة جداً عن محتويات أوراقه الداخلية.. ولذلك فمن الخطأ افتراض أن أى شخص يتناول الكرنب سوف يحصل على الكميات المتساوية من مكوناته الغذائية نفسها دون تحديد لنوع الكرنب الذى يتناوله، وللجزء الذى يأكله من أوراقه الداخلية أو الخارجية.

٦ - الجسم لا يمتص ما يأكله !

وإذا كان البعض يعتقد أن الطريقة الوحيدة الدقيقة لمعرفة ما يحتويه الطعام فى وجبة الرجيم من مكونات وطاقة.. هو أخذ عينة منه وتحليلها كيميائياً لمعرفة ما يدخل الجسم منها من عناصر وطاقة.. فإن هذه الحالة أيضاً غير دقيقة.. فلا يمكن معرفة ما سوف يمتصه الجسم من المكونات الغذائية على وجه الدقة.. وهذا ما يمثل خطأ آخر فى ممارسة الرجيم، حيث يفترض دائماً أن كل ما يأكله الجسم سوف يمتص بالكامل.. والتداخلات الغذائية توضح أن الأطعمة لا يتم امتصاصها بالكامل داخل الجسم، وتفاوت نسب الامتصاص بدرجة كبيرة.

٧ - اعرف مقدار ما تأكل

بطبيعة الحال نحن لا نأكل فى نظام الرجيم الكميات المطلوبة من الأطعمة بالدقة الشديدة، بمعنى وجود زيادة أو نقص بصورة دائمة فى كميات الوجبة.. ومن المعروف أن الوزن المأكول من الطعام فى وجبة

الرجيم يختلف كثيراً عن الوزن المشتري من الطعام نفسه، فما نأكله من الدجاج يمثل حوالي ٨٠٪ من وزن الدجاج المشتري.. والجزء المأكول من اللحم البقري لا يمثل سوى ٦٥٪ فقط من وزن الكمية المشتراه، أما الجبن واللبن فهما يحافظان على الوزن نفسه تقريباً.. كما تتفاوت كمية الطاقة في الطعام الواحد باختلاف أصنافه.. فمثلاً ١٠٠ جرام من اللحم البتلو تعطى ٤٠٠ سعر حرارى للجسم، فى حين أن ١٠٠ جرام من لحم الكندوز تعطى ٥٥٠ سعراً حرارياً، و ١٠٠ جرام من لحم الضأن تعطى ٨٠٠ سعر حرارى.. بل إن الوزن الواحد من قطعة اللحم البقري نفسها يعطى اختلافاً فى كمية الطاقة الناتجة منها، يصل إلى الثلث بالزيادة أو النقصان، تبعاً لطريقة الطهى.. وكل ذلك يزيد من صعوبة معرفة حقيقة مقدار ما نأكل.

وعندما لا توضح جداول التحاليل الغذائية - والتي تقوم عليها أنظمة الرجيم المختلفة - ما إذا كانت القيم المذكورة بها خاصة بالأطعمة النيئة أو المطبوخة، فإن ذلك يُعدُّ عاملاً آخر على عدم إمكانية تحديد مقدار ما يدخل فى أجسامنا من طاقة ومكونات غذائية، فى ظل وجبة رجيم يفترض نجاحها فى تحقيق الصحة والرشاقة.

أما طريقة طهى الطعام فلها قصة أخرى مع الرجيم، فتبعاً لطريقة الطهى يحدث تفاوت فى محتويات الوزن الثابت من الطعام المطبوخ.. فالأرز مثلاً تتفاوت أصنافه فى درجة امتصاصها للماء.. وبذلك فإن

الوزن الثابت من الأرز المطبوخ يحتوى على كميات مختلفة الوزن من الأرز.. والسبب هو ماء الطهى.. ونظراً لتفاوت طريقة الطهى فقد تتفاوت كمية الزيت أو الدهون المضافة إلى الأرز، مما قد يؤدي إلى زيادة السرعات الحرارية دون أن ندري.

٨ - الطعام البارد.. طريقاً للرشاقة!

تكشف لنا التداخلات الغذائية أن درجة حرارة الطعام هي التي تحدد لنا كمية ما سيحصل عليه الجسم من الطاقة.. فالطعام الساخن يمدُّ الجسم بـسرعات حرارية إضافية، هذا بخلاف الطعام البارد الذي تتساوى حرارته مع حرارة الجسم، إذ إن نفس كمية هذا الطعام عند تقديمها باردة سوف تأخذ سرعات حرارية من الجسم لتسخين الطعام داخل الجسم لتتساوى مع درجة حرارته.

وهكذا فإن مجرد تقديم الطعام بارداً أو ساخناً قد يكون سبباً في سلب أو إعطاء الجسم سرعات حرارية غير محسوبة في قوائم الرجيم، دون النظر إلى ما يحتويه هذا الطعام أصلاً - ساخناً أو بارداً - من طاقة.. ولذا فقد يصبح تناول الطعام بارداً إحدى وسائل الرجيم الحديث!

٩ - امضغ الطعام.. ولا تشربه

لنجاح الرجيم يجب معرفة كمية الطاقة التي يستهلكها الجسم في مضغ وتناول طعامه حتى نصل إلى حقيقة كمية الطاقة التي سوف

يضعفها هذا الطعام للجسم.. فمثلا تناول ثمار الفاكهة والخضراوات على حالتها الكاملة الطبيعية سوف يحتاج إلى طاقة لمضغها.. وحصول الجسم عليها، وأن تناول عصير الثمرة نفسها جاهزاً لن يستهلك طاقة المضغ.. فإذا أردت طريقاً جديداً للرشاقة.. فتناول الثمار ولا تكتف بشرب عصائرها الجاهزة.

١٠ - تناول الأغذية المركبة !

مع أن معظمنا يخشى دائماً من السعرات الحرارية الناتجة من الأغذية النشوية والدهنية فإن علم التداخلات الغذائية يوضح لنا أن مكونات هذه الأغذية تكون مرتبطة معاً في تركيب كيميائي معقد ذي سلاسل طويلة.. وبالتالي فإنها داخل الجسم تحتاج إلى تداخلات حيوية عديدة لتحليلها وتكسيروها إلى أجزاء بسيطة يستطيع الجسم امتصاصها.. ولا شك أن الجسم هو الذي سيقدم هذه الطاقة اللازمة للعمليات الحيوية المعقدة، وكلما زاد تعقيد تركيب الأغذية زاد استهلاك طاقة الجسم. وإذا طبقنا هذه النظرية الحديثة جداً على الأطعمة المصنعة التي تحتوى على العديد من المواد المضافة ذات التركيب المعقد لوجدنا أن من يتناولها يقدم كثيراً من طاقة جسمه فيساعده ذلك على اكتساب الرشاقة.

وبعد.. فلقد كانت تلك بعض النقاط الحيوية والحديثة في نظام الرجيم والتي يلقي عليها علم التداخلات الغذائية ضوءاً جديداً.. لعله يصحح بعضاً من ممارساتنا الغذائية.. حتى يعود الطعام محدداً للقوام.

محتويات الكتاب

صفحة

- التداخلات الغذائية.. وأهميتها في حياة الأسرة المصرية..... ٩
- التداخلات الغذائية.. كما تحدث داخل جسمك..... ١٢
- بدون نشويات.. البروتينات تسبب سوء التغذية..... ٢٣
- التداخلات الغذائية.. في خدمة طبق الفول المدمس..... ٢٧
- غذاؤك.. بالخبز البلدي.. أو بالخبز الشامي؟..... ٣٢
- وداعا.. البيض البرشت..... ٣٤
- اللحوم.. مالها وما عليها من تداخلات غذائية..... ٣٧
- الخضراوات المطبوخة مفيدة.. ولكن..... ٤١
- هذا السكر لا يسبب تسوس الأسنان..... ٤٤
- وتداخلات.. تفتح الشهية.. وتساعد على الهضم..... ٤٦
- الموز والبلح والبطاطس والعدس.. دائما في حاجة إلى اللبن..... ٤٩
- طبق.. من سلطة التداخلات المفيدة..... ٥٣
- المواد المضافة إلى الأغذية.. لها تداخلات لا يمكن حصرها..... ٥٩
- لا تخش الكوليسترول.. وهذه الأغذية لسلامة قلبك..... ٦٢

صفحة

- ٦٦.....بالتداخلات الغذائية.. تحارب الأرق والقلق وتحمل الألم.....
- ٦٩' .. وتداخل غذائي.. هل يعيد إليك الذاكرة؟.....
- ٧٢..... وتداخلات غذائية.. تنقى جسمك من السموم.....
- ٧٦..... ولماذا لا نفض اشتباك الغذاء مع الدواء؟.....
- ٨٣..... لا تتناول المقويات.. إلا برأى الطبيب.....
- ٨٧..... وللجسم أيضا تداخلاته.. مع التداخلات الغذائية.....
- ١٠١..... تداخلات غذائية.. لوجبة اقتصادية.....
- ١٠٣..... طعامك يحدد قوامك.....

٢٠٠٥/١٥١٨٥	رقم الإيداع
ISBN 977-02-6816-X	الترقيم الدولي

١/٢٠٠٥/١٧

طبع بمطابع دار المعارف (ج . م . ع)