

## بورسی میزان ید نمک یددار در شهر تهران و تعیین پایداری ید نمک های یددار در برابر حرارت پخت، نور و رطوبت

دکتر مسعود کیمیاگر<sup>۱</sup>، آنوسا مطیعی<sup>۱</sup>، دکتر شاهرخ ذکاوی<sup>۱</sup>

واژه های کلیدی: اختلالات ناشی از کمبود ید، گوارنر، نمک یددار، بد.

### چکیده

در این برسی میزان ید نمک در مرحله تولید و همچنین برسی اثر حرارت، رطوبت و نور بر میزان ید نمک های یددار و کلیه کارخانه های اطراف تهران که در زمان مطالعه (اردیبهشت ۱۳۷۳) نمک یددار تولید می کردند مورد مطالعه قرار گرفتند.

نتایج نشان داد که با ماندگاری نمک یددار شده با یادات پتاسیم به میزان ۴۰ قسمت در میلیون در شرایط مناسب به مدت ۱۵ شبانه روز میزان یلننمک یددار حدود ۹۰٪ کاهش می یابد ( $P<0.01$ ). همچنین با ماندگاری نمک در حالت محلول و بدون هیچگونه مداخله ای پس از ۳/۵ ساعت میزان ید حدود ۵٪ کاهش پیدا می کند ( $P<0.01$ ). اما قراردادن نمک در شرایط نامناسب از نظر رطوبت (رطوبت نسبی ۵۰٪) و نورخورشید و لامپ ۱۰۰ وات بعدت ۱۵ شبانه روز باعث کاهش میزان ید نمک بطور معنی دار نمی شود. در اثر جوشاندن محلولهای نمک در ظروف دریسته و دریاز بعدت ۳/۵ ساعت افت ید تنها در ظرف دریاز قابل ملاحظه و معنی دار بود (۱۰٪ درصد افت) با توجه به اینکه تنها ۶۱٪ از خانوارهای مورد مطالعه (۸۴٪ منطقه شمال و ۴۲٪ منطقه جنوب) نمک یددار مصرف می کردند. لزوم آموزش و آگاهی مردم در مورد مزایای مصرف نمک یددار و طرق نگهداری آن احساس می شود. میزان ید نمک های یددار مش کارخانه بین ۲۹ تا ۵۰ میکروگرم در هر کیلوگرم در نوسان بود. با توجه به افت ناجیز ید در هنگام جوشاندن، بنظر می رسد توصیه افزودن نمک در مراحل پخت به خانم های خانه دار ضروری نداشته باشد و بر عکس موجب نگرانی و تردید در استفاده از نمک یددار شود.

## سراغاز

اختلال های ناشی از کمبود ید در زمرة مهمترین مشکلات و مسائل بهداشتی درمانی کثیر است (۱). عوامل متعددی می تواند در بوجود آوردن بیماری های ناشی از کمبود ید مؤثر باشد ولی بدون شک علت اصلی کمبود ید در خاک و آب است (۲).

بر طبق گزارش سازمان جهانی بهداشت برآورد شده است که ۸۰۰ میلیون نفر از ساکنین سیا در معرض ابتلا به عوارض ناشی از کمبود ید هستند و ۳ میلیون نفر کرتی نیسم آشکار دارند (۵.۳.۲.۱). عوارض کمبود ید به صورت های مختلف گواهی، کم کاری تپروتی، عقب افتادگی رشد جسمی و ذهنی، عوارض عصبی، پایین آمدن ضربه هوشی، کروالی و سقط جنین، تولد جنین مرده، ناهنجاریهای مادرزادی، افزایش مرگ و میر نوزادان، کرتی نیسم و... بروز می کند.

بنابراین تامین ید مورد نیاز مردم از اهمیت ویژه ای برخوردار است (۹.۶.۴). برای تامین ید مورد نیاز مردم روش های مختلفی در نقاط مختلف دنیا مورد استفاده قرار گرفته است اما استفاده از نمک یددار یکی از قدیمی ترین، مناسب ترین و کم خرچ ترین روش کنترل کمبود ید است که البته اجرای آن ساده نیست و عواملی مانند نوع ترکیب ید یکار رفته. حرارت، رطوبت، نور، زمان و نگهداری و... برای محتواهای ید نمک اثر می گذارد (۷).

این بررسی به منظور تعیین نوع نمک، میزان ید نمک یددار مصرفی خانوارهای شهر تهران و میزان ید نمک در مرحله تولید و همچنین بررسی اثر حرارت، رطوبت و نور بر میزان ید نمک یاری دار در اردیبهشت ۷۲ در خانوارهای منطقه ۶ و ۱۹ و کلیه کارخانه های اطراف تهران که در زمان مطالعه نمک یددار تولید می گردند انجام گرفته است.

## نمونه گیری و روش بررسی

کارخانه های تولیدکننده نمک یددار در سطح شهر تهران و براساس نتایج حاصل از اجرای طرح های تحقیق در شهر تهران، منطقه ۶ و ۱۹ شهرداری تهران که به ترتیب بالاترین و پایین ترین وضعیت اقتصادی و اجتماعی را در شهر تهران دارا می باشند، بودند.

۵ کارخانه صدف، ستاره، خوبان، گلهای، مجتمع صنعتی و غذایی نمک ایران، تولیدکننده نمک یددار بودند: از هریک از کارخانه ها ۳ نمونه از خط تولید و ۳ نمونه از ابیار مورد بررسی قرار گرفت. از جامعه مورد بررسی تعداد ۲۱۶ خانوار، مورد بررسی قرار گرفتند.

در هر منطقه و در مرحله اول فرمی از بلوک ها تهیه و بر حسب روش نمونه گیری ساده تصادفی تعداد ۴ بلوک انتخاب شد و در مرحله دوم و در داخل هر بلوک نهضتی از خانوارهای هر بلوک تعیین و بازهم به روش نمونه گیری ساده تصادفی تعداد ۵ خانوار انتخاب

شدند. در کارخانه ها نیز بطور تصادفی نمونه های نمک انتخاب گردیدند. پس از انتخاب نواحی، محلات و بلوک های نمونه شهر تهران و کسب مجوزهای لازم، همکاران طرح انتخاب شدند و پس از توصیه به خانوارهای نمونه مراجعت کردند.

با کسب موافقت خانوارهای نمونه، از آنها درخواست گردید که نمک مصرفی در آشپزخانه سفره را جهت رویت به همکاران طرح ارائه نمایند. در این مرحله موضوع مصرف نمک های یددار، نمونه بسته بندی، محل نگهداری، از نظر گرما، نور، رطوبت، و طرز نگهداری میزان نمک موجود در خانواده و بالاخره زمان خرید و مقدار خرید نمک ها استعلام گردید و در فرم اطلاعات مربوطه ثبت گردید.

نمونه های جمع آوری شده نمک یددار آشپزخانه و سفره در محل آزمایشگاه گروه تغذیه انسانی انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور بوسیله تیتراسیون مورد بررسی قرار گرفت. پس از کسب موافقت به تمام کارخانه های شهر تهران مراجعت شد و پس از توجه و کسب اجازه ۳ نمونه از خط تولید و ۳ نمونه از ابیار بطور تصادفی برداشته شد. اطلاعات مربوط به نوع و طرز بسته بندی، رطوبت، گرما، نور محل تولید و ابیار، مدت نگهداری هر یک از نمک های ید دار در ابیار ثبت شد. نمونه های جمع آوری شده نمک یددار آشپزخانه و سفره خط تولید و ابیار در محل آزمایشگاه گروه تغذیه انسانی انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور بوسیله تیتراسیون مورد بررسی قرار گرفت.

۶ نمونه مختلف نمک را بخوبی مخلوط کرده و مقدار ید اولیه آنها اندازه گیری و به سه بخش تقسیم شد.

یک بخش برای آزمایش تاثیر نور بر میزان ید نمک یددار بکار بوده شد. بدین ترتیب که به سه قسم تقسیم شد. یک سری در معرض آتاب، یک سری در معرض نور لامپ و یک سری در معرض تاریکی قرار داده شد پس از پایان مدت زمان معین شده میزان ید نمک یددار به روش تیتراسیون اندازه گیری شد.

بعض دیگری از نمک ها برای آزمایش تاثیر رطوبت بر میزان ید نمک یددار به کار بوده شد. بدین ترتیب که هریک از نمونه ها به دو قسم تقسیم شد یک سری در معرض رطوبت و سری دیگر را بعنوان شاهد در هوای خشک و به دور از نور و حرارت قرار داده شد. پس از مدت زمان معین میزان ید نمک یددار مجدداً مورد سنجش قرار گرفت و بخش سوم نمک ها برای آزمایش تاثیر حرارت بر میزان ید نمک یددار بکار بوده شد. پس از تهیه محلول های نمکی با غلظت های معین و برای از هریک از ۶ نمونه نمک یک سری در ظروف دریاز و یک سری در ظروف دربسته قرار گرفت.

شاهد هریک نیز در ظرف در باز یاریبسته ریخته، حرارت داده شد. میزان ید اولیه نمک ها و میزان ید محلول در ابتدای جوش، پس از ۳۰ و ۹۰ و ۱۵۰ و ۲۱۰ دقیقه اندازه گیری شد.

پافعه ها

نتایج بدست آمده در شترنگه های ۱ و ۲ و ۳ ارائه شده است. تحقیق نشان می دهد که پس از ۲/۵ ساعت جوشاندن نمک یددار در ظرفی دربسته، بد آن به میزان حدود ۷ درصد کاهش می باشد و آزمون PAIRED T<sub>test</sub> نشان می دهد که این اختلاف از نظر آماری معنی دار می باشد (P<0.01).

آزمون T<sub>test</sub> برای بررسی تاثیر حرارت در ظرف دربسته بر روی بد نمک یددار نشان داده است که علی رغم ۵۹ درصد کاهش بیشتر نسبت به گروه شاهد، این اختلاف از نظر آماری معنی دار نیست و با به عبارتی در اثر حرارت میزان بد نمک یددار در ظروف دربسته تغییر نمی کند. تحقیق نشان داده است که بدون هیچ گونه مداخله ای و صرفاً نگهداری نمک در شرایط ...با مناسب از نظر نور، حرارت و رطوبت و به فاصله ۱۵ شباهنگی روز میزان بد نمک یددار به مقدار حدود ۹ درصد کاهش پیدا می کند و آزمون Paired T test نشان داده است که این اختلاف از نظر آماری معنی دار می باشد (P<0.01).

همچنین تحقیق نشان داده است که در اثر رطوبت نسبی هوا برابر با ۵۰٪ حدود ۹ درصد از میزان بد نمک یددار کاهش می باشد و آزمون Paired T test نشان داده است که این اختلاف از نظر آماری معنی دار می باشد (P<0.01).

آزمون T<sub>test</sub> برای تاثیر اثر رطوبت بر بد نمک یددار در مقایسه با شاهد نشان داده است که علی رغم حدود ۳ درصد کاهش نسبت به گروه شاهد این اختلاف از نظر آماری معنی دار نمی باشد.

تحقیق نشان داده است که در اثر ۱۵ روز تابیدن نور خورشید بر روی بد نمک یددار حدود ۱۰ درصد از میزان بد نمک یددار کاهش می باشد و آزمون Paired T Test نشان داده است که این اختلاف از نظر آماری معنی دار می باشد (P<0.1).

لیکن آزمون T<sub>test</sub> نشان داده است که علی رغم حدود ۱۴ درصد کاهش بیشتر نسبت به گروه شاهد در گروه تجربی این اختلاف از نظر آماری معنی دار نمی باشد. اثر نور لامپ ۱۰۰ وات به مدت ۱۵ روز حدود ۱۰ درصد از میزان بد نمک یددار کاهش می دهد و آزمون Paired T Test نشان داده است که این اختلاف از نظر آماری معنی دار می باشد (P<0.02).

آزمون T<sub>test</sub> برای آزمون تاثیر نور لامپ بر بد نمک یددار نشان داده است که علی رغم ۱۷ درصد کاهش بیشتر گروه تجربی نسبت به گروه شاهد این اختلاف از نظر آماری معنی دار نمی باشد.

گفتگو و بهره گیری پایانی

نتایج بدست آمده از این تحقیق نشان می دهد که حتی در شرایط تقریباً مناسب از نظر

نور، حرارت و رطوبت نیز مقداری افت بد پس از ماندگاری وجود دارد. اما با قرار دادن نمک در شرایط نامساعدی از نظر رطوبت ( رطوبت نسبی ۵۰٪ با توجه به آنکه در زمان آزمایش رطوبت نسبی هوا حدود ۳۰٪ بوده است) و نور در همان مدت زمان، تاثیر چندانی بر محظای بد و کاهش میزان آن نداشته است. بنابراین می توان اینطور نتیجه گرفت که رطوبت و نور در این مدت زمان خاص تاثیر چندانی بر پایداری بدات پتانسیم نداشته است اما در هر حال محظای بد نمک با افزایش عمر آن کاهش می باید که باید با بررسی های بیشتر علت یا علل آن روشن شود. همچنین با توجه به نتایج بدست آمده در این تحقیق، بالا بردن آگاهی مردم نسبت به گوارو و اختلالات ناشی از کمبود بد و ایجاد انگیزه در آنها برای مصرف نمک یددار و آگاهی دادن به آنها در مورد طرز نگهداری و چگونگی استفاده از نمک یددار ، همچنین کنترل نمک های یددار تولید شده توسط کارخانه ها، تا محظای بد آن در محدوده ای قابل قبول و استاندارد باشد، از اهمیتی ویژه پرخوردار می باشد.

اما در عین حال لزوم مطالعاتی در زمینه پایداری بد در نمک یددار، در شرایط گوناگون در مدت زمان های مختلف و همچنین غذاهای سنتی ایران ضروری می باشد. همچنین لازم است تا میزان فراهمی بد از ترکیب بدات پتانسیم که برای بد نمودن نمک در ایران، به دلیل پایداری بیشتر، مورد استفاده قرار می گیرد مورد مطالعه قرار گیرد.

شترنگه ۱- توزیع مصرف نمک یددار توسط خانوارهای مورد بررسی به تفکیک مناطق، اردیبهشت ۱۳۷۳.

مناطق	نمک یددار			منطقه (۶)
	نمک یددار	مصرف می کنند	جمع	
درصد	۸۴/۴	۱۵/۶	۱۰۰	منطقه (۱۹)
	۵۰	۷۰	۱۲۰	
درصد	۴۱/۷	۵۸/۳	۷	منطقه مورد بررسی (جمع)
	۱۳۱	۸۵	۲۱۶	
درصد	۶۰/۷	۳۹/۳	۱۰۰	

شترنگه فوق نشان می دهد مصرف نمک یددار در منطقه شمال تهران حدود دو برابر منطقه جنوب تهران است این اختلاف از نظر آماری با آزمون  $\chi^2$  معنی دار می باشد. (P<0.0005)

شترنبرگ ۲- تجزییع فلسفی این میزان یک نسخه خالق از هدایت میرزا مصطفی اردبیلی در سال ۱۳۷۳

شیرینی ۳ - بیزان یک شک پیدار در دو گروه تجزیی و مشاهد در ایندی از همیش و انتهاش در این روزات . نور ، رطوبت

## کتابخانه

- ۱- زیبیان ، ر.؛ شهازی ، ح. و پریزاده، ج . (۱۳۶۹): بررسی گواتر در نیشابور ، مجله دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی ، سال چهاردهم ، شماره ۱ و ۲ ، صفحات ۲۷ - ۲۲.
- ۲- عزیزی، ف.؛ کیمیاگر، م.؛ باستانی ، ج و همکاران (۱۳۴۶): بررسی گواتر در شهریار ، مجله دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی ، سال نهم ، شماره دوم ، صفحات ۳۵ - ۸۴.
- ۳- عزیزی، ف.؛ نفرآبادی، م. و آذرناش ، ب. (۱۳۶۶): بررسی گواتر در شرق تهران. مجله دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی ، صفحات ۴۱ - ۴۷.
- ۴- کیمیاگر، م.؛ میرسعیدقاضی، ع. و نفرآبادی ، م. (۱۳۷۱): تأخیر رشد، شیوع گواتر و کم کاری تیروئید در دانش آموزان مدارس حومه تهران، دارو و درمان، سال نهم ، شماره ۱۰۰ ، صفحات ۱۱ - ۶.
- ۵- نوابی، ل.؛ کیمیاگر، م. و عزیزی ، ف. (۱۳۶۵): بررسی اپندیولوژیکی گواتر در شهریار، مجله دانشکده پزشکی ، دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی، سال دهم، شماره اول . صفحات ۱۸ - ۱۹.
- 6- Azizi, F.; Kimiagar, M.; Nafarabadi, M. and Yassai, M. (1990): Current status of iodine deficiency in the Islamic Republic of Iran., EMR Health Serv. J. 8: 23 - 27.
- 7- Azizi, F. ; Kimiagar, M. ; Navai, L. ; Nafarabadi, M.; Mostafavi, S. (1986): Goiter in Tehran and suburbs, Recent Progress in thyrodidology. Vichayanast , A. , Proceedings of the Third Asia and Oceania Thyroid Association Meeting , Dec. 4 - 6 ; 388 - 391.
- 8- Hetzel, B.S. (1989): The story of iodine deficiency: An international challenge in nutrition, Oxford Medical Publications.
- 9- Hetzel, B.S.; Dunn, J.T. and Standburg, J.B. (1987): The prevention and control of iodine deficiency disorders , Elsevier.
- 10- Kimiagar, M.; Azizi, F.; Navai, L.; Yassai, M.; Nafarabadi, M. (1990). Survey of iodine deficiency in a rural area near Tehran : Association of food intake and endemic goiter Eur. J. Clin. Nutr., 44: 17 - 22.