

بررسی وضع تغذیه افراد گیاهخواری که لبنیات نیز مصرف می‌کنند

فاطمه ربیعی

دکترحسین قاسمی

دکترسیمین واقفی

خلاصه:

بررسی وضع تغذیه افراد گیاهخواری که از لبنیات نیز استفاده می‌کردند و در مقایسه با افراد شاهد همه چیز خوار نشانداد که افراد گیاهخوار مورد مطالعه عادت غذایی بهتری نسبت به افراد شاهد داشتند و هیچگونه کمبود مواد مغذی در یافته در آنها دیده نشد است.

از لحاظ پارامترهای بیوشیمیائی میزان هماتوکریت، هموگلوبین، کراتینین و پروتئین سرم و فراکسیونهای پروتئین سرم هیچگونه تفاوت معنی داری با هم نداشتند ولی مقدار اوره و کلسترول سرم خون در افراد گیاهخوار بطور معنی داری پائین‌تر از افراد شاهد بوده است.

-
- (۱) این افراد گرچه خود را گیاهخوار مینامیدند. ولی از شیر و لبنیات نیز استفاده می‌کردند. (Lacto vegetaroan)

مقدمه و هدف:

عده زیادی از مردم دنیا بدليل ضرورت و یا طرز تفکر گیاهخوار بوده و یا رژیمی نزدیک آن دارند. علاوه بر این بررسی های متعدد نشان داده است که در کشورهای در حال رشد نیز بیشتر از ۷۵ درصد کالری دریافتی افراد از غلات و حبوبات تأمین میشود، (فرانس ۵ و ۸)

از طرف دیگر نشان داده شده است که افراد گیاهخوار با انتخاب صحیح مواد غذایی میتوانند همه مواد مغذی مورد نیاز خود را تأمین نمایند، بدون اینکه دچار هیچگونه عارضه ای شوند. (۱ و ۲)

هگستد* و همکاران (۳) در سال ۱۹۴۶ ثابت کردند که میتوان تنها با مصرف پروتئین گیاهی نیاز تغذیه ای افراد بالغ به پروتئین را تأمین نمود. همچنین استیر و هاردنگ** (۴) دریک مقایسه بین گیاهخواران مطلق، گیاهخوارانیکه از لبنتیات نیز استفاده مینمایند و همه چیزخواران نشان دادند که هیچگونه کمبود پروتئین در افراد گیاهخوار وجود ندارد. بلورچی و همکاران (۵) نشان دادند که افراد بالغ قادرند با مصرف ۷۵ گرم پروتئین گیاهی در روز تعادل ازت بدن را حفظ نمایند.

اولسن*** گزارش کرد که در صورتیکه کالری غذایی کافی باشد پروتئین مورد نیاز را میتوان از منابع گیاهی تأمین نمود (۶). کمیته مشاوران سازمان خواربار و کشاورزی جهانی (۷) نیز پس از مطالعات فراوان در سال ۱۹۷۳ اعلام نمود که مقدار توصیه شده پروتئین را در جیره روزانه یک فرد سالم میتوان از یک گرم پروتئین به ۷/۰ گرم برای هر کیلوگرم وزن بدن تقلیل داد بدون اینکه عوارضی ایجاد گردد. بدین ترتیب مقدار پروتئین روزانه مورد نیاز (حیوانی و گیاهی) برای افراد بالغ به ۴۵ گرم برای زنان و ۵۳ گرم برای مردان تقلیل یافت.

سوخاتم**** (۸) نشان داد که گیاهخواران بعلت حجم مواد گیاهی که مصرف میکنند، انرژی غذایی کمتری دریافت و غالباً دچار کمبود انرژی هستند نه کمبود پروتئین. نگاهی به وضع تغذیه سنتی ایران نشان میدهد که درگذشته غلات و حبوبات منبع اصلی تأمین کننده انرژی بوده و حدود ۹۵٪ پروتئین مصرفی از غلات و حبوبات تأمین میگردید (۹) در حالیکه در حال حاضر با بالا رفتن در آمد و تقلید از الگوی غرب، رفته رفته از میزان مصرف غلات کاسته و به میزان گوشت و سایر مواد حیوانی افزوده گردیده

* Hegsted

** Stare & Harding

*** Ohlson

**** Sukhatme

است. در نتیجه با توجه به روند مصرف مواد غذایی در سال‌های اخیر و هم چنین با در نظرگفتن منابع محدود آب و زمین و افزایش جمعیت، ایران مجبور خواهد بود بین خود -- کفایی در غله و خودکفایی در گوشت یکی، را انتخاب کند. (۱۵)

بعلت گرایش سیاست‌های کشاورزی مملکت و بعد از انقلاب به جانب تولید غلات و نزدیک شدن به تغذیه سنتی ایرانی که دست‌یابی به خودکفایی تغذیه‌ای را ممکن می‌سازد و هم چنین بعلت گرایش بعضی از جوانان ایران بسوی رژیم گیاهخواری در سال‌های اخیر بر آن شدیم تا اثراتی را که چنین رژیمی در سلامتی افراد باقی می‌گذارد، تعیین نمائیم.

روش مطالعه:

برای این بررسی ۱۵ نفر افراد گیاهخوار بالغ و تعداد متناسبی افراد همه‌چیزخوار از بین افرادی که از لحاظ سن، جنس، وزن، قد و نوع فعالیت مشابه گیاهخواران بودند، بعنوان شاهد انتخاب شدند. (جدول شماره ۱)

سپس برنامه غذایی دو هفته‌ای افراد مورد مطالعه جمع آوری شد، بدین ترتیب که از افراد خواسته شد بمدت دو هفته هرچه می‌خورند یادداشت نمایند تا بدینوسیله عادات غذایی و تنوع دریافت مواد مغذی این افراد تعیین گردد. این اطلاعات از این جهت جمع آوری شد تا هم عادات غذایی آنها مشخص گردد و هم در صورت احتیاج پساز اجام از مایشهای بیوشیمیائی برنامه غذایی صحیح با توجه به احتیاجات افراد گیاهخوار بمواد مغذی تنظیم گردد.

همزمان با جمع آوری برنامه غذایی، مقدار غذای دریافتی هر یک از افراد تحت مطالعه برای مدت ۴۸ ساعت با پیمانه‌های استاندارد اندازه‌گیری شد تا مقدار کالری، پروتئین، چربی، کربوهیدرات، فیبر، کلسیم، آهن و ویتامین‌های A، تیامین، ریبوفلافوین و ویتامین C روزانه دریافتی آنها با استفاده از کتاب ترکیبات مواد غذایی (۱۱ و ۱۲) محاسبه شود.

سرانجام یکنمونه خون ناشتا از افراد برای اندازه‌گیری مقدار هماتوکریت، هموگلوبین پروتئین‌نام، الکتروفورز پروتئین، ازت اوره، کراتینین و کلسترول با روش‌های استاندارد (۱۳ و ۱۴ و ۱۵) گرفته شد.

نتایج و بحث :

الف : مواد غذائی دریافتی - بررسی مواد غذائی دریافتی (جدول شماره ۲) نشان میدهد که مقدار پروتئین حیوانی دریافت شده در افراد گیاهخوار بطور معنی داری (۰۰۱/۰۴۵) از مقدار پروتئین دریافت شده در افراد شاهد کمتر است.

در زنان گیاهخوار مقدار کلسیم و آهن و نیز در مردان گیاهخوار مقدار ویتامین، فیبر و چربی دریافتی بطور معنی داری بیشتر از افراد شاهد میباشد.

ب : انرژی دریافتی - جدول شماره ۳ میانگین مقدار انرژی دریافتی افراد گیاهخوار را در مقایسه با افراد شاهد و مقدار مورد نیاز توصیه شده (۱۶) بر حسب وزن بدن و نوع رژیم غذائی را نشان میدهد.

جدول شماره ۴ درصد انرژی دریافتی از مواد غذائی متفاوت را به تفکیک زنان و مردان در دو گروه گیاهخوار شاهد نشان میدهد.

با وجودیکه نسبت انرژی دریافتی از مواد پروتئینی در زنان و مردان گیاهخوار تقریباً برابراست ولی درصد انرژی دریافتی از پروتئین حیوانی و در زنان گیاهخوار تقریباً ۲/۵ برابر مقدار آن در مردان گیاهخوار میباشد. زیرا که مقدار لبنتیات دریافتی زنان گیاهخوار بیشتر از مردان گیاهخوار بوده است.

مقدار چربی مصرف شده در افراد گیاهخوار (زنان و مردان) کمتر از گروه شاهدو بر عکس مقدار کربوهیدرات دریافت شده زیادتر میباشد. بررسی نامهای غذائی دوهفتایی افراد تحت مطالعه (ضمیمه های ۱ و ۲) نشان میدهد که افراد گیاهخوار در مقایسه با افراد شاهد اولاً مواد غذائی متنوع تر و خشکبار بیشتری مصرف مینمایند بعلاوه مسئله جالب دیگر در عادات غذائی این افراد دریافت کمتر قند و شکر میباشد که در عوض بیشتر از خشکبار شامل توت، کشمش، انجیر و خرما استفاده مینمایند، دریافت آجیل نیز در افراد گیاهخوار نسبت به گروه شاهد بالا بوده است. این افراد روزانه بطور معمول گرد و بادام و فندق دریافت مینمایند. مصرف جوانه گندم (گندم خیسانده) نیز در افراد گیاهخوار و بخصوص در گروه مردان گیاهخوار بیشتر از گروه شاهد میباشد.

مقایسه مواد غذائی دریافت شده و درصد انرژی دریافتی افراد گیاهخوار این مطالعه با الگوی رژیم غذائی متناسب پیشنهادی کمیته ملی تحقیقات تغذیه امریکا (۱۷) نشان میدهد که افراد گیاهخوار از یک الگوی غذائی نسبتاً صحیح استفاده مینمایند. (نمودار شماره ۱).

این کمیته با توجه به عادات غذائی در امریکا پیشنهاد میکند که الگوی رژیم غذائی امریکا بنحوی تغییر نماید که بین ۵۵ تا ۶۰٪ انرژی دریافتی از کربوهیدرات تأمین گردد و از این مقدار ۴۰ تا ۴۵ درصد از پلی ساکاریدها و کربوهیدرات‌های خالص نشده و ۱۵ درصد از شکر و انواع غلات باشد.

نگاهی به درصد انرژی دریافتی از مواد غذائی در افراد گیاهخوارو شاهد (نمودار شماره ۱) و مقایسه آن با رژیم غذائی رایج در امریکا و الگوی پیشنهادی کمیته ملی تحقیقات تغذیه نشان میدهد که رژیم غذائی افراد شاهد در این مطالعه مشابه الگوی غذائی رایج مردم امریکا میباشد.

مقایسه هزینه مواد غذائی مصرف شده بین افراد گیاهخوار و شاهد نشان میدهد که متوسط هزینه روزانه مواد غذائی در افراد گیاهخوار ۲۰ درصد کمتر از افراد شاهد میباشد. ج: آزمایش‌های بیوشیمیائی - نتایج آزمایش‌های بیوشیمیائی خون افراد گیاهخوار (جدول شماره ۵) نشان میدهد که مقدار اوره‌ولکسترل در افراد شاهد بطور معنی داری (۵۰/۵٪) زیادتر از افراد گیاهخوار و بسیار شبیه به استاندارد ایران میباشد (۱۸). در مورد سایر متغیرهای اندازه‌گیری شده مثل هماتوکریت، هموگلوبین، پروتئین تام، فراکسیونهای پروتئین و کراتینین تفاوت معنی داری وجود نداشت.

آنالیز همبستگی (نمودار شماره ۲) نشان داد که بین مقدار و نوع پروتئین مصرف شده و میزان ازت اوره خون یک ارتباط مشتی وجود دارد. بدین معنی که در تمام افراد با افزایش مقدار پروتئین دریافتی مقدار ازت اوره نیز زیاد میشود.

فقط در افراد گیاهخوار بطور کلی میزان ازت اوره‌پائین‌تر از افراد شاهد است که آنهم احتمالاً به نوع پروتئین مورد مصرف مربوط میگردد.

جدول شماره ۱ - مشخصات افراد مورد مطالعه

جنس	نوع رژیم	سال	سانتیمتر	وزن کیلوگرم	اید مآل	مدت گیاهخواری ماه	درصد وزن
زن	گیاهخوار *	۲۷		۱۵۹	۵۰ / ۴	(۴۳—۵۵)	۹۰
زن	شاهد *	۲۷		۱۶۹	۵۰ / ۴	(۴۲—۵۵)	۳۴ (۸۴—۶۴)
مرد	گیاهخوار *	۲۷		۱۷۳	۳۰ / ۷	(۴۳—۷۲)	۹۰
مرد	کنترل *	۲۷		۱۷۳	۳۰ / ۷	(۴۳—۷۲)	۸۷ / ۸
شنبه	گیاهخوار *	۲۷		۱۷۳	۳۰ / ۷	(۱۹—۴۸)	۹۰
شنبه	گیاهخوار *	۲۷		۱۷۳	۳۰ / ۷	(۱۹—۴۸)	۸۷ / ۸
چون دو نفر از زنان و دو نفر از مردان گیاهخوار از لحاظ کلیه مشخصات بسیار به یکدیگر شبیه بودند برای هر دو نفر اینان یک شاهد در نظر گرفته شد.							

جدول شماره ۲ — میانگین مواد مذکور دریافتی افراد گیاهخوار و شاهد واحد بین المللی ۶/۳

جدول شماره ۳— انرژی در افراد کیا هنوار در مقایسه با افراد همچیز خوار و انرژی مورد نیاز

انرژی مورد نیاز	وزن بدن کیلوگرم	انرژی دریا فستی *	انرژی موردنیاز	کنترل گیا هنوار	انرژی موردنیاز
۲۹۱۰	۲۶۰۸	۱۷۶۰	۱۸۶۶	۵۰/۴	۴۳/۷
۲۷۱۲	۲۷۱۲	۱۸۰۷	۱۸۰۷	۵۰/۴	۴۳/۷
۱۰۷	۹۶	۹۷/۴	۱۰۴	کنترل گیا هنوار	کنترل گیا هنوار

*WHO/FAO, Energy and Protein Requirement 1973

جدول شماره ۴ - درصد انرژی دریافتی از مواد مغذی مختلف

مردان	زنان	منابع انرژی	پروتئین
کنترل	گیاهخوار	گیاهخوار	تیاھی
۴/۴	۹/۶	۳/۹	۶/۶
۱/۲	۱/۱	۱/۱	۱/۱
۸/۸	۹/۱	۰/۱۰	۰/۰
۳۷/۳	۲۱/۷	۴۱/۳	۳۱/۲
۴۹/۷	۶۶/۹	۴۳/۶	۵۷/۱

جدول شماره ۵ - پارامترهای بیوشیمیائی اندازه‌کیری شده در افراد گیاهخوار و کنترل

افراد مورد مطالعه	هماتوکریت gr / ۱۰۰	هموگلوبین gr / ۱۰۰	ازت اوره میلیگرم درصد	کراتین میلیگرم درصد	کلسیرون میلیگرم درصد
گیاهخوار $n = 7$	۴۳/۹±۲/۴	۱۴/۸±۰/۷	۱۰/۶±۲/۱	۰/۹۳±۱/۱	۱۵۶/۲±۱۷/۷
زنان کنترل $n = 6$	۴۴/۴±۲/۷	۱۴/۷±۰/۶	۱۵/۴±۳/۴	۱/۰±۰/۰۹	۲۰۳/۶±۲۶/۳
استاندارد ایران	-	-	۱۰/۸±۴/۳	-	۲۰۰/۹±۴۸
گیاهخوار $n = 8$	۴۸/۲±۲/۶	۱۵/۹±۰/۱	۱۲/۲±۱/۹	۱/۰±۰/۱	۱۵۶/۴±۴۹/۶
مردان کنترل $n = 2$	۴۸/۹±۲/۲	۱۶/۲±۱/۰	۲۰/۶±۱/۴	۱/۱±۰/۰۶	۱۹۹/۸±۲۸/۴
استاندارد ایران	-	-	۱۷/۱±۴/۵	-	۱۱۰/۵±۵۶

** $P < 0/01$

*** $P < 0/001$

* منبع شماره (۱۹)

ضمیمه

برنامه غذائی هفتگی گیاهخوار شماره بک

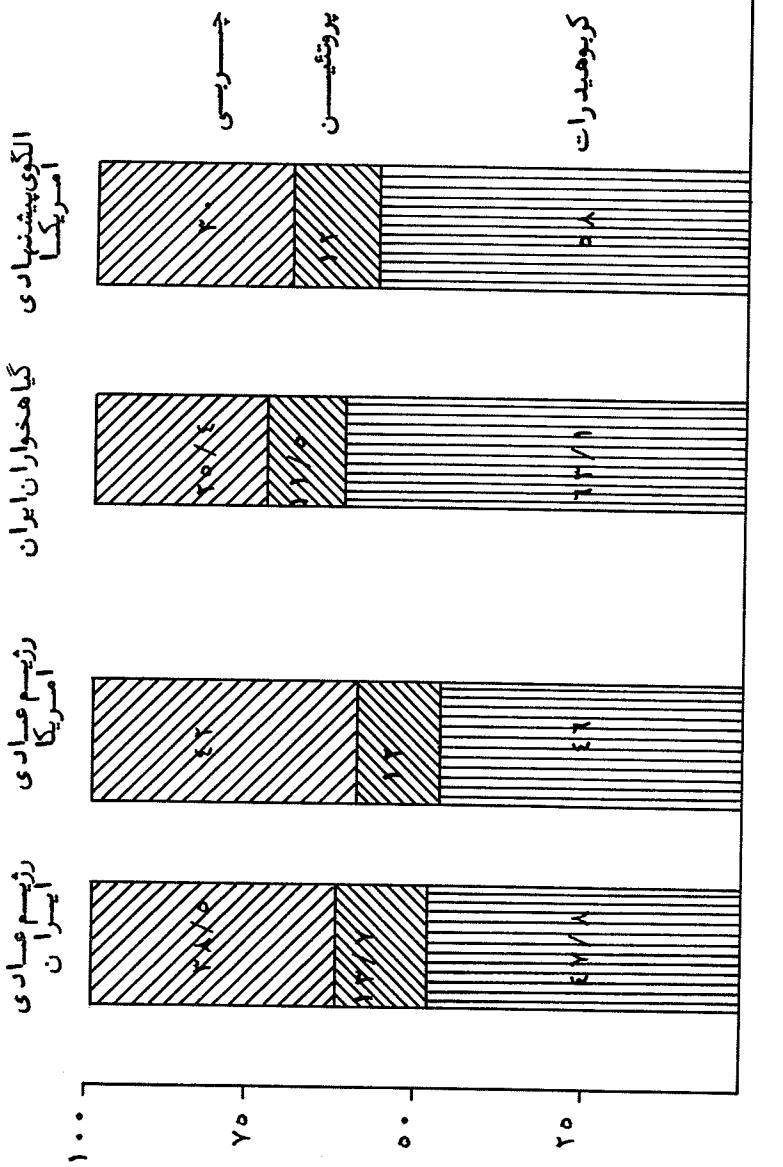
ایام هفته	صبحانه	ناهار	شام
شنبه	یک لیوان شیر + ۱۵ عدد انجیر + نان + کره + عسل	باقلا پلو + ماست و موز	سالاد شامل سبزی مینی پخته ، کاهو ، گوجه فرنگی ، هویج ، خیار گرد و آبلیمو و روغن زیتون .
یکشنبه	نان ، کره ، حلوا راهه + برنچال	قرمه سبزی بدون گوشت + ماست و سبز	برگه زرد آلو ، بادام ، گردو ، پنیر ، نان و خیار .
دوشنبه	مخلوط شیر و انجیر ، نان ، سبزی خوردن و انگور	لوبیا پخته ، نان ، سبزی	یک لیوان آب هویج ، سوب شامل جوانه های گندم و جو ، نخود سبز ، رشته ، جعفری ، نان ، کره و مریا .
سه شنبه	موز ، طالبی ، نان ، پنیر گردو	نان ، لوبیا پلو ، ماست و خیار و سبز	سبزی خوردن ، میوه ، کشك بادمجان و نان .
چهارشنبه	نان ، پنیر ، هندوانه شکر	آلبالو پلو ، دسر بادام طالبی ، جوانه یونجه و	مخلوطی از سبزی های پخته لوبیا پخته ، نان ، سبز
پنجشنبه	مخلوطی از شیر و انجیر بالوده سبز	عدس پلو با کشمش و گردو	سالاد شامل سبزی مینی پخته لوبیا + کاهو ، گوجه فرنگی ، کلم خیار ، آبلیمو و روغن زیتون .
جمعه	نان ، کره ، عسل	آش جو ، نان ، سبزی خوردن و برنچال .	مخلوطی از جوانه های گندم و جو آبلیمو و روغن زیتون ، نان و پنیر و گردو .

ضمیمه ۲

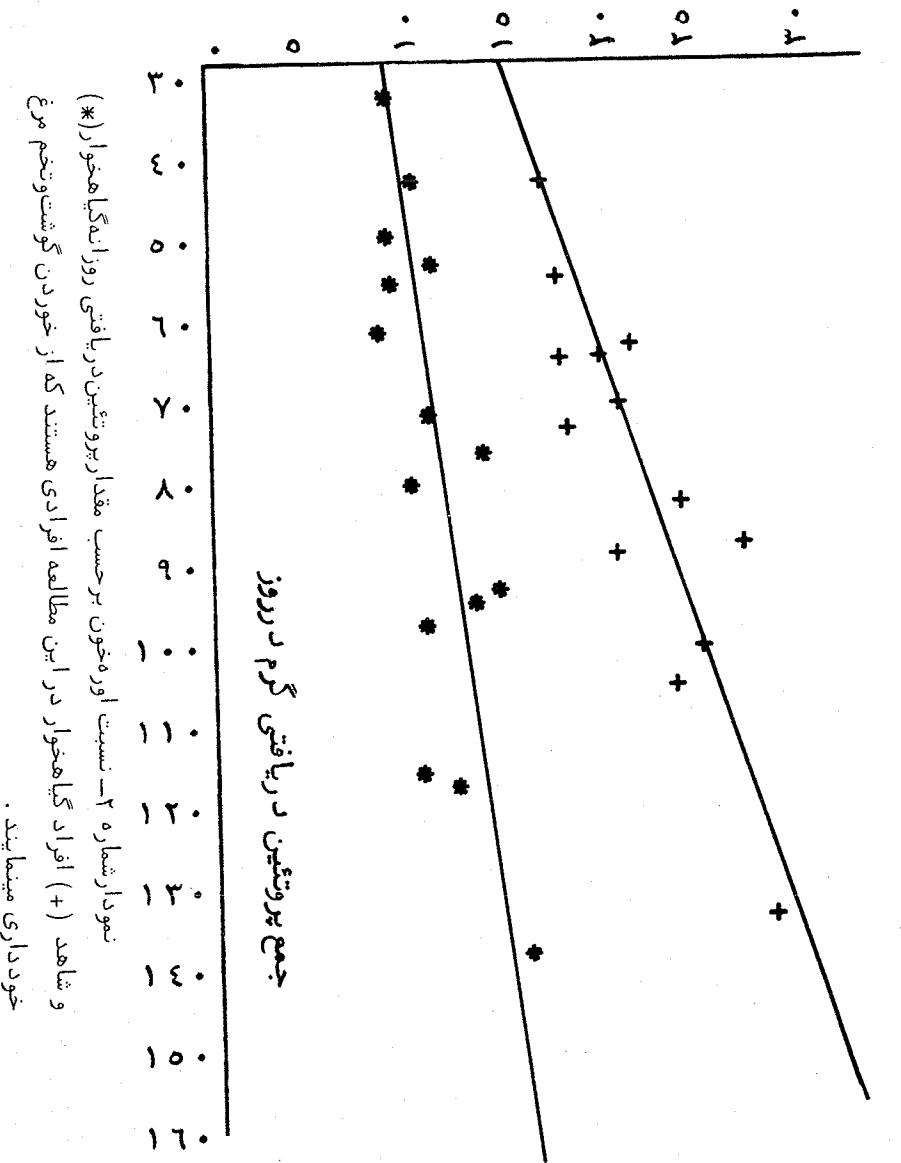
برنامه غذائی هفتگی شاهد شماره یک

ایام هفته	صبحانه	ناهار	شام
شنبه	چای با قند	املت تخم مرغ، نان، ماست	کوکو سبزی + سوپ سبزی، خربزه چای با قند
یکشنبه	خربزه	استامبولی پلو، سالاد فصل	سوپ جو، جوجه کباب، پیپسی دو عدد. چای با قند
دوشنبه	شیر کاکائو با شکر	برنج، ماست، پیپسی	شیسلیک، پیپسی دوشیشه طالی
سه شنبه	شیر کاکائو - کره، عسل نان	برنج، تخم مرغ، سیب زمینی	نان، طالبی، پنیر، چای با قند
۴ شنبه	شیر، کاکائو با شکر	آبگوشت، پیپسی، سبزی	مرغ، نان، خیار، پیپسی، چای با شکر
پنجم شنبه	شیر، کره، پنیر، نان	خورشت قیمه، برنج،	انگور، هلو، نان و پنیر و سیزی خوردن، چای با قند.
جمعه	تخم مرغ، نان، کره، پنیر، چای با شکر	آبگوشت، برنج، ماست	خربزه و انگور خواراک مرغ چای با قند.

نمودار شماره ۱ - مقایسه‌گوی غذایی مصرفی جامعه امریکا و ایران با الگوی پیشنهادی کمینه سنای امریکا و الگوی مصرفی افراد گیاهخوار افراد گیاهخوار در این مطالعه از خوردن گوشت و تخم مرغ خودداری می‌نمایند.



اوره خون میلی گرم درصد میلی لیتر



تشکر:

نویسنده‌گان از حمایت و تشویق بانک توسعه کشاورزی ایران در انجام این تحقیق تهایت تشکر را دارند. همچنین از کلیه افراد گیاهخواری که صمیمانه در این طرح همکاری نمودند و افراد شاهد که وقت خود را در اختیار محققان گذاردند تشکر می‌گردد، از کمک‌های فکری و آزمایشگاهی خانم دکتر سوسن مهاجر^{*}، آقای دکتر ابرج موبدی^{*} و خانم بتول قریشی قدردانی می‌گردد. همچنین از انتقادات سازنده و پیشنهادات مفید آقای دکتر کیومرث ناصری در تهیه مقاله تشکر می‌گردد.

* آزمایشگاه میکروب شناسی گروه پاتوبیولژی دانشکده، دانشگاه تهران.
** آزمایشگاه انگل شناسی گروه پاتوبیولژی دانشکده، دانشگاه تهران.

REFERENCES

1. Erhard, D. The new vegetarians. 1. Vegetarianism and its medical consequences. Nutr. Today 8(No.6):4, 1973.
2. Council on Food and Nutrition. Zen macrobiotic diets. J.A.M.A. 218:1397, 1971.
3. Hegsted, D.M.A.G. Tsongas, O.B. Abbott and F.J. Stare. Protein requirement of adults. J. Lab. Clin. Med. 31:261, 1946.
4. Hardinge, M.G. and F.J. Stare. Nutritional studies of vegetarians. 1. Nutritional, physical and laboratory Findings Am. J. Clin. Nutr. 2:73, 1954.
5. Bolourchi, S., C.M. Friedemann and O. Mickelsen. Wheat flour as a source of protein for adult human subjects. Am. J. Clin. Nutr. 21:827, 1968.
6. Ohlson, M.A. Dietary pattern and effect on nutrient intake. World Rev. Nutr. Dietet. 10:13, 1969.
7. Energy and Protein Requirement. WHO/FAO Pub. No.522, Rome, 1973.
8. Sukhatme, P.V. Size and nature of the protein gap Nutr. Rev. 28:223, 1970.
٩. هدایت، حبیب‌اله، ن، پ، سنگوپتا. بررسی‌های مصرف خانوار، گزارش‌های انسستیتو علوم تغذیه و صنایع غذائی ایران سال ۴۷ - ۱۳۴۲.
١٠. طرح کشت سالانه، وزارت کشاورزی، دفتر برنامه ریزی ۱۳۵۳.
11. Watt, B.K. et al. Composition of food RAW, processed, prepared. Washington, D.C., U.S. Dept. Agr. Handbook No.8 1950.
١٢. واقفی، عاقلی، نفیسی، ترکیبات مواد غذائی خام، پخته و فریز شده، نشریه شماره ۱۳۰ انسستیتو علوم تغذیه و صنایع غذائی.
13. Samuel Natelson, Techniques of Clinical Chemistry. Third Edition Charls, c Tamas Publisher Soring Fild. 1971 P:96 228 318
١٤. افلاطونی محمد مهدی، تکییک و تفسیر انواع الکترو فورز. انتشارات دانشگاه تهران شماره ۱۱۲۶ سال ۱۳۴۶ صفحات ۲۵ و ۲۶.
15. Carr. J.M. and I.J. Drecter; Simplified Rapid Technique from a interaction and determination in Serum Cholesterol. Clin.

2:353, 1956.

16. Dietary goals of the United States. Part 1. P:9. 1977 Selected Committee on Nutrition and Human needs. U.S. Senate. U.S. Gov. Printing office Washington.

۱۷. معصومی عبدالرضا مختار، بررسی میزان قند اوره، اسیداوریک و کلسترول هزارنفر افراد سالم. بهداشت ایران، سال چهارم شماره ۲، صفحه ۲۴ سال ۱۳۵۴.