

الکترولیت‌ها، نگهبانان خاموش سلامت

بدن انسان هر روز میلیاردها پیام را بی‌وقفه میان سلول‌ها، اعصاب، عضلات و اندام‌های مختلف رد و بدل می‌کند. این شبکه پیچیده تنها با اتکا به اکسیژن، آب یا کالری فعال نمی‌ماند؛ گروهی از مواد معدنی کمتر شناخته‌شده نیز در پشت صحنه، نظم این سامانه شگفت‌انگیز را حفظ می‌کنند. الکترولیت‌ها از مهم‌ترین این عناصر هستند؛ ذراتی دارای بار الکتریکی که در خون، عرق و دیگر مایعات بدن جریان دارند و نقشی بسیار فراتر از آنچه اغلب تصور می‌شود ایفا می‌کنند. شاید نام آنها بیشتر در تبلیغات نوشیدنی‌های ورزشی شنیده‌شود، اما حقیقت آن است که سلامت روزمره انسان، از تپش منظم قلب گرفته تا عملکرد عضلات و تعادل مایعات بدن، به حضور کافی این مواد وابسته است.

الکترولیت‌ها در واقع مدیران خاموش تعادل در بدن هستند. سدیم به تنظیم مایعات و حفظ فشار خون کمک می‌کند و در انتقال پیام‌های عصبی نقش دارد. پتاسیم برای عملکرد قلب حیاتی است و انقباض عضلات و ارتباطات عصبی را پشتیبانی می‌کند. کلسیم تنها سازنده استخوان و دندان نیست، بلکه در انعقاد خون و فعالیت عضلانی نیز نقشی اساسی دارد. منیزیم به تنظیم فشار خون، کنترل قند خون و تولید انرژی کمک می‌کند و کلرید، بی‌کربنات و فسفات نیز هریک در حفظ تعادل شیمیایی بدن، تنظیم اسیدیته و پشتیبانی از فرآیندهای متابولیک سهم دارند. مجموعه این مواد در کنار یکدیگر شرایطی را فراهم می‌کنند که بدن بتواند با دقتی حیرت‌انگیز به فعالیت خود ادامه دهد.

اهمیت الکترولیت‌ها زمانی آشکارتر می‌شود که تعادل آنها بر هم بخورد. خستگی غیرعادی، ضعف، سرگیجه، گرفتگی عضلات یا نامنظم شدن ضربان قلب گاه نشانه‌ای از همین اختلال است. در موارد شدیدتر، کاهش یا افزایش بیش از حد برخی الکترولیت‌ها می‌تواند به تشنج، اختلالات جدی قلبی و حتی شرایط تهدیدکننده حیات منجر شود. همین موضوع نشان می‌دهد که سلامت بدن تنها به میزان غذایی که می‌خوریم وابسته نیست، بلکه به کیفیت و ترکیب مواد مغذی دریافتی نیز بستگی دارد.

خوشبختانه تأمین الکترولیت‌ها برای بیشتر افراد کار پیچیده‌ای نیست. رژیم غذایی متعادل و متنوع معمولاً نیازهای بدن را به خوبی پوشش می‌دهد. موز و پرتقال از منابع شناخته‌شده پتاسیم هستند. سبزی‌های برگ‌دار مانند اسفناج مقادیر قابل توجهی منیزیم فراهم می‌کنند. لبنیات، مغزها و دانه‌های خوراکی نیز منابع ارزشمند کلسیم و منیزیم به‌شمار می‌روند. مصرف کافی آب نیز در کنار این مواد غذایی اهمیت ویژه‌ای دارد، زیرا تعادل الکترولیت‌ها بدون تأمین مناسب مایعات امکان‌پذیر نیست. میوه‌ها و سبزی‌های آبدار مانند هندوانه، خیار و سیب نیز به حفظ این تعادل کمک می‌کنند.

با این حال، شرایطی وجود دارد که بدن بیش از حالت عادی الکترولیت از دست می‌دهد. فعالیت ورزشی شدید، حضور طولانی در هوای گرم و مرطوب، تب، اسهال یا استفراغ می‌تواند ذخایر این مواد را کاهش دهد. در چنین مواقعی، جبران سریع‌تر اهمیت پیدا می‌کند. آب نارگیل به عنوان یک منبع طبیعی و غنی از پتاسیم می‌تواند گزینه مناسبی برای کم‌آبی خفیف باشد. همچنین نوشیدنی‌ها یا پودرهای حاوی الکترولیت، با تأمین ترکیبی متعادل از مواد معدنی ضروری، به بازگرداندن آنچه بدن از دست داده است کمک می‌کنند.

66

بسیاری از محصولات پر مصرف خانوار حاوی مقادیر قابل توجهی شکر پنهانند و همین موضوع کنترل مصرف روزانه را دشوار کرده است

علی ملاتکه

روزنامه‌نگار

خطر بیماری‌های مزمن است. مجموعه این عوامل در نهایت احتمال حمله قلبی و سکته را افزایش می‌دهد و هزینه‌های سنگینی بر سلامت فرد و نظام درمانی تحمیل می‌کند.

راهی برای بازگشت

متخصصان تغذیه توصیه می‌کنند میزان قند افزوده در یک رژیم غذایی دوهزار کالری از حدود ۵۰ گرم در روز فراتر نرود. رعایت این سقف زمانی امکان‌پذیر است که مصرف کنندگان به برچسب‌های تغذیه‌ای توجه بیشتری نشان دهند و مقدار شکر افزوده هر محصول را بررسی کنند. کاهش مصرف شکر نیازی به تصمیم‌های ناگهانی و سختگیرانه ندارد. تجربه نشان داده محدودیت‌های شدید اغلب نتیجه معکوس ایجاد می‌کنند و میل به مصرف شیرینی را افزایش می‌دهند. رویکرد مؤثرتر، کاهش تدریجی مصرف و جایگزین کردن خوراکی‌های طبیعی مانند میوه‌هاست.



همین حضور پنهان سبب می‌شود افراد بدون آگاهی، روزانه چندین برابر میزان مورد نیاز خود قند دریافت کنند. نتیجه چنین روندی تجمع تدریجی کالری اضافی و آغاز زنجیره‌ای از آسیب‌های متابولیک است که در بلندمدت سلامت فرد را تهدید می‌کند.

مسیر خاموش بیماری‌ها

ارتباط میان مصرف زیاد شکر و چاقی سال‌هاست اثبات شده است، اما دامنه آثار این ماده بسیار فراتر از اضافه‌وزن است. بررسی‌های علمی نشان می‌دهد افزایش مصرف قندهای افزوده با رشد خطر بیماری‌های قلبی و سکته مغزی ارتباط مستقیم دارد. هرچه سهم شکر افزوده در رژیم غذایی بیشتر شود، احتمال بروز این مشکلات نیز افزایش می‌یابد. مقادیر زیاد قند در بدن به‌ویژه در کبد به چربی تبدیل می‌شود. ادامه این روند می‌تواند به کبد چرب منجر شود؛ بیماری‌ای که خود یکی از عوامل مهم افزایش خطر دیابت و مشکلات قلبی به‌شمار می‌رود. همزمان، مصرف زیاد شکر زمینه‌ساز افزایش فشار خون و التهاب مزمن را فراهم می‌کند؛ دو عاملی که نقش کلیدی در آسیب به عروق خونی دارند. نوشیدنی‌های شیرین نیز سازوکار طبیعی کنترل اشتها را مختل می‌کنند. بدن در برابر کالری مایع واکنش متفاوتی نشان می‌دهد و احساس سیری را تأخیر ایجاد می‌شود. پیام این وضعیت افزایش مصرف انرژی، اضافه‌وزن و تشدید

کاهش باید و احساس سیری دوام بیشتری پیدا کند. پژوهش‌های متعدد نیز نشان داده‌اند رژیم‌های غذایی سرشار از میوه، سبزی و غلات کامل با کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی، دیابت نوع دو و برخی سرطان‌ها همراه هستند. بنابراین مشکل از قند طبیعی موجود در این مواد غذایی ناشی نمی‌شود. روی دیگر ماجرا به قندهای افزوده مربوط است؛ موادی که در جریان تولید صنعتی به غذاها اضافه می‌شوند تا طعم، رنگ یا ماندگاری محصول افزایش یابد. ساکارز، گلوکز و شربت ذرت با فروکتوز بالا از شناخته‌شده‌ترین نمونه‌های این گروه هستند. چنین قندهایی معمولاً بدون آنکه ارزش تغذیه‌ای قابل توجهی داشته باشند، حجم زیادی کالری وارد بدن می‌کنند و زمینه‌ساز اختلالات متابولیک می‌شوند.

شکرهای پنهان روزانه

بخش بزرگی از مصرف شکر افزوده از طریق نوشیدنی‌ها صورت می‌گیرد. نوشابه‌های گازدار، نوشیدنی‌های انرژی‌زا، چای و قهوه شیرین، نوشیدنی‌های ورزشی و بسیاری از آبمیوه‌های صنعتی از مهم‌ترین منابع دریافت این ماده هستند. حتی محصولات که با عنوان نوشیدنی میوه‌ای عرضه می‌شوند، گاهی مقادیر قابل توجهی شکر افزوده در خود دارند. دامنه حضور شکر افزوده اما بسیار گسترده‌تر از نوشیدنی‌هاست. ماست‌های طعم‌دار، غلات صبحانه، غذاهای نیمه‌آماده، سس‌های گوجه‌رنگی، انواع چاشنی‌ها، سوپ‌های آماده و بسیاری از تنقلات فراوری‌شده نیز حاوی مقادیر چشمگیری قند هستند. نکته نگران‌کننده آن است که بسیاری از این محصولات در ذهن مصرف‌کننده به عنوان غذاهای سالم یا بی‌خطر شناخته می‌شوند.

نمک؛ قاتل سفید شماره ۲

بسیاری از خوراکی‌های روزمره بدون طعم شور محسوس، حاوی مقادیر بالایی سدیم است که سلامت قلب را تهدید می‌کند

فشار خون بالا یکی از مهم‌ترین عوامل مرگ‌ومیر در جهان است و مصرف بیش از حد نمک نقش مهمی در تشدید آن دارد. اگرچه بدن به مقدار محدودی سدیم نیاز دارد، اما بخش بزرگی از مردم بیش از اندازه نمک مصرف می‌کنند. نکته نگران‌کننده این است که بیشتر سدیم دریافتی از نمکدان سفره تأمین نمی‌شود، بلکه در غذاهای فراوری‌شده، آماده و محصولات صنعتی پنهان شده است. بررسی‌های جهانی نشان می‌دهد کاهش ۳۰ درصدی مصرف سدیم می‌تواند طی ۲۵ سال از حدود ۴۰ میلیون مرگ پیشگیری کند. با وجود این هشدارها، بسیاری از افراد تا زمان ابتلا به فشار خون بالا، خطر مصرف زیاد نمک را جدی نمی‌گیرند.

طعمی فراتر از نیاز

بدن انسان برای حفظ تعادل مایعات، انتقال پیام‌های عصبی و عملکرد عضلات به مقداری سدیم نیاز دارد، اما میزان مصرف رایج در بسیاری از جوامع بسیار فراتر از این نیاز است. توصیه‌های علمی بر محدود کردن مصرف روزانه سدیم به کمتر از ۲۳۰۰ میلی‌گرم و ترجیحاً حدود ۱۵۰۰ میلی‌گرم تأکید دارند، اما الگوی غذایی امروز دستیابی به این هدف را دشوار کرده است. نمک در گذشته بیشتر به عنوان ماده‌ای برای نگهداری مواد غذایی استفاده می‌شد. گذر زمان اما نقش آن را تغییر داد و صنایع غذایی به تدریج از نمک برای تقویت طعم، افزایش ماندگاری و جذاب‌تر کردن محصولات خود بهره گرفتند. نتیجه این روند شکل‌گیری ذائقه‌ای است که به دریافت مداوم مقادیر بالاتر نمک عادت می‌کند و میل به مصرف بیشتر را افزایش می‌دهد. بخش بزرگی از مشکل به این واقعیت بازمی‌گردد که تشخیص میزان نمک تنها از طریق مزه کردن غذا ممکن نیست. بسیاری از خوراکی‌ها بدون آنکه شور به نظر برسند، مقادیر قابل توجهی سدیم در خود پنهان کرده‌اند و همین موضوع کنترل مصرف را برای مصرف‌کنندگان دشوار می‌کند.

پنهان در سفره‌ها

بسیاری تصور می‌کنند منابع اصلی نمک تنها به پیپس، پفک یا تنقلات شور محدود می‌شود، اما واقعیت بسیار گسترده‌تر است. غلات آماده صبحانه، غذاهای نیمه‌آماده، سوپ‌های کنسروی، فرآورده‌های گوشتی، غذاهای منجمد و انواع چاشنی‌ها از جمله منابع مهم سدیم هستند. نان نیز در میان بزرگ‌ترین تأمین‌کنندگان نمک روزانه قرار دارد؛ موضوعی که برای بسیاری غافلگیرکننده است. انواع نان‌های صنعتی، خمیرهای آماده و حتی نان پیتزای توانمند سهم قابل توجهی از سدیم مصرفی روزانه را تأمین کنند. سس‌های آماده نیز در همین فهرست قرار دارند. بسیاری از افراد بدون آنکه متوجه باشند، بخش مهمی از سدیم مورد نیاز چند روز خود را تنها از طریق مصرف نان و سس دریافت می‌کنند.

همین حضور گسترده و پنهان باعث شده است کنترل مصرف نمک به موضوعی

