



تاثیر مصرف خوراکی های مضر بر افزایش ریسک آلرژی در کودکان

به گفته محققان، مصرف زیاد خوراکی های مضر موسوم به جانک فودها (هله هوله ها) عامل بروز آلرژی های غذایی در کودکان است.

به گفته محققان، مصرف زیاد خوراکی های مضر موسوم به جانک فودها (هله هوله ها) عامل بروز آلرژی های غذایی در کودکان است.

به گزارش خبرنگار مهر، محققان دانشگاه ناپل ایتالیا دریافتند مصرف زیاد محصولات AGEs (advanced glycation end) با بروز آلرژی های غذایی در کودکان مرتبط است.

AGES به میزان بالا در جانک فودهای نظیر مواد قندی، خوراکی های فرآوری شده، و گوشت های کبابی وجود دارند. به گفته محققان، وجود این ماده نقش مهمی در ابتلا و پیشرفت بیماری های متفاوت اکسایشی نظیر دیابت، تصلب شریان و اختلالات نورولوژیکی دارد.

در این مطالعه، تیم تحقیق ۶۱ کودک بین سنین ۶ تا ۱۲ سال را بررسی کردند. این کودکان در قالب سه گروه تقسیم بندی شده بودند: کودکان مبتلا به آلرژی غذایی، کودکان مبتلا به آلرژی های تنفسی و گروه کنترل که سالم بودند.

محققان به وجود رابطه چشمگیری بین AGEs و مصرف جانک فودها و ابتلا به آلرژی های غذایی پی بردند.