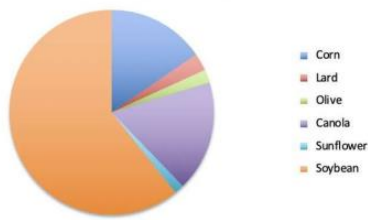


تاثیر مخرب روغن سویا بر مغز

پژوهشگران "دانشگاه کالیفرنیا، ریورساید" (University of California, Riverside) آمریکا در مطالعه اخیرشان اظهار کرده‌اند که روغن سویا نه تنها منجر به چاقی و دیابت می‌شود بلکه می‌تواند بر شرایط عصبی مانند اوتیسم، بیماری آلزایمر، اضطراب و افسردگی نیز تأثیر بگذارد.

Consumption (million pounds)



پژوهشگران "دانشگاه کالیفرنیا، ریورساید" (University of California, Riverside) آمریکا در مطالعه اخیرشان اظهار کرده‌اند که روغن سویا نه تنها منجر به چاقی و دیابت می‌شود بلکه می‌تواند بر شرایط عصبی مانند اوتیسم، بیماری آلزایمر، اضطراب و افسردگی نیز تأثیر بگذارد.

به گزارش ایسنا و به نقل از مدیکال اکسپرس، دانشمندان دانشکده مهندسی کشاورزی دانشگاه کالیفرنیا ریورساید اظهار کرده‌اند روغن سویا که برای سرخ کردن و در غذاهای فست فود استفاده می‌شود و به دام‌ها نیز داده می‌شود و روغن خوراکی است که تقریباً بیشتر افراد ایالات متحده از آن استفاده می‌کنند و به طور گسترده تولید و مصرف می‌شود چندان هم بی‌ضرر نیست و سلامتی انسان‌ها را به خطر می‌اندازد.

پژوهشگران اخیراً پس از آزمایشاتی که بر روی موش‌ها انجام دادند دریافتند این روغن سبب ایجاد تغییرات ژنتیکی در مغز می‌شود. طی این مطالعه پژوهشگران سه گروه از موش‌ها را مورد بررسی قرار دادند گروه اول پیرو رژیم غذایی حاوی روغن سویا، گروه دوم پیرو رژیم غذایی حاوی روغن سویا اصلاح شده با میزان کم اسید لینولئیک و گروه سوم پیرو رژیم غذایی حاوی روغن نارگیل بودند.

پژوهشگران "دانشگاه کالیفرنیا، ریورساید" در سال ۲۰۱۵ نیز دریافتند که روغن سویا باعث چاقی، دیابت، مقاومت به انسولین و کبد چرب در موش‌ها می‌شود. سپس در یک مطالعه در سال ۲۰۱۷ دریافتند که اگر روغن سویا اصلاح شود و مقدار کمی اسید لینولئیک در آن باشد به میزان کمتری سبب چاقی و مقاومت به انسولین می‌شود.

حال در مطالعه‌ای که اخیراً انجام داده‌اند، اظهار کرده‌اند هیچ تفاوتی بین تأثیر روغن سویا اصلاح شده و اصلاح نشده بر مغز وجود ندارد. آنها دریافتند روغن سویا تأثیر خاصی بر روی هیپوتالاموس که در آن تعدادی از فرایندهای مهم رخ می‌دهد، می‌گذارد.

"مارگاریتا کوراس کولازو" (Margarita Curras-Collazo) استاد علوم اعصاب دانشگاه کالیفرنیا، ریورساید و نویسنده ارشد این مطالعه گفت: هیپوتالاموس وزن بدن را از طریق متابولیسم شما تنظیم می‌کند، دمای بدن را حفظ می‌کند، برای تولید مثل و رشد جسمی و همچنین پاسخ شما به استرس بسیار مهم است.

پژوهشگران دریافتند تعدادی از ژن‌های موش‌هایی که دارای رژیم حاوی روغن سویا بودند به درستی عمل نمی‌کردند. یکی از این ژن‌ها هورمون "عشق" است و اکسی‌توسین را تولید می‌کند. در موش‌ها میزان اکسی‌توسین موجود در هیپوتالاموس پس از مصرف روغن سویا کاهش یافته بود.

محققان سپس حدود ۱۰۰ ژن دیگر را نیز که روغن سویا آنها را تحت تأثیر قرار می‌داد، کشف کردند. آنها معتقدند که این روغن نه تنها بر روی متابولیسم انرژی بلکه بر روی عملکرد صحیح مغز و بیماری‌هایی مانند اوتیسم یا بیماری پارکینسون نیز تأثیرگذار است.

آنها افزودند، دو گروه دیگر موش‌ها نیز که روغن سویا اصلاح شده با میزان کم اسید لینولئیک و روغن نارگیل استفاده کرده بودند نیز مشکلاتی داشتند چرا که موش‌هایی که روغن سویا اصلاح شده با میزان کم اسید لینولئیک مصرف کرده بودند اختلالات ژنتیکی در بدن آنها رخ داده بود و گروه سوم که روغن نارگیل مصرف کرده بودند نیز، گرچه روغن نارگیل که حاوی چربی‌های اشباع شده است، تغییرات بسیار کمی در ژن‌های هیپوتالاموس ایجاد کرده بود.

علاوه بر این، این تیم یادآور شد که یافته‌ها فقط مربوط به روغن سویا است - نه سایر محصولات سویا یا سایر روغن‌های گیاهی.

یافته‌های این مطالعه در مجله "Endocrinology" منتشر شد.