



خوردن پاستیل می‌تواند منجر به بروز حساسیت در کودکان شود

رئیس انجمن علمی غذا و تغذیه حامی سلامت ایران با بیان اینکه «ژلاتینی که در ساخت پاستیل‌ها استفاده می‌شود از استخوان‌ها است»، گفت: «خوردن پاستیل و ژله‌های حاضری ممکن است عامل ایجاد بیماری و حساسیت در مصرف‌کنندگان و خصوصا کودکان گردد.»

سلامت‌نیوز: رئیس انجمن علمی غذا و تغذیه حامی سلامت ایران با بیان اینکه #171; ژلاتینی که در ساخت پاستیل‌ها استفاده می‌شود از استخوان‌ها است؛ گفت: #171; خوردن پاستیل و ژله‌های حاضری ممکن است عامل ایجاد بیماری و حساسیت در مصرف‌کنندگان و خصوصا کودکان گردد.

دکتر سید ضیاءالدین مظهري در گفتگو با خبرنگار سلامت نیوز اظهار داشت: #171; ژلاتینی که در ساخت پاستیل‌ها استفاده می‌شود از استخوان‌ها تامین می‌شود، لذا عدم بهره‌گیری از منابع سالم و عدم دسترسی به فناوری صحیح ژلاتین‌ها برای ساخت پاستیل و ژله می‌تواند موجبات انتقال بیماری و زمینه‌ساز حساسیت و آلرژی گردد.

وی افزود: #171; استفاده از مواد رنگی در تولید پاستیل‌ها و ژله‌ها که گاهی ممکن است غیرمجاز و از منابع خوراکی نباشد می‌تواند مشکلاتی علاوه بر مواردی که به آنها اشاره شد خصوصا برای کودکان بوجود آورد و استفاده از این مواد به دلیل انرژی مازاد نیازی که در اختیار کودکان قرار می‌دهد می‌تواند موجبات چاقی و اضافه وزن آنها را فراهم سازد چرا که امروزه کودکان نسبت به سابق کم‌تر تحرک شده و به دلیل آپارتمان نشینی و نبود فضای لازم برای بازی و ورزش بیشتر به نظاره برنامه تلویزیونی و یا بازی‌های کامپیوتری مشغول می‌گردند و متاسفانه در حین تماشای برنامه تلویزیونی و بازی‌های رایانه‌ای به مصرف هله و هوله‌ها و حتی فست‌فودها روی می‌آورند.

رئیس انجمن علمی غذا و تغذیه حامی سلامت ایران تصریح کرد: #171; مشخص شده که 30 درصد کودکان دچار اضافه وزن هستند و بررسی‌ها نشان داده است که چاقی‌های دوران کودکی می‌تواند زمینه‌ساز بیشتر بیماری‌های بزرگسالان برای کودکان و بیماری‌های غیرواگیردار مزمن در دوران نوجوانی، جوانی، میانسالی و سالمندی را نیز فراهم سازد و اصولا بذر تمام بیماری‌های مزمن غیرواگیردار و پرخطر دوران کودکی خصوصا در کودکان دارای اضافه وزن و چاق پرورش داده می‌شود. (کودکان چاق ممکن است دچار بیماری‌هایی نظیر فشار خون و افزایش چربی خون و صاف شدن کف پا در اثر افزایش وزن و عدم تحمل به گلوکز شوند).

وی تاکید کرد: #171; گرچه پروتئین‌ها جزء مواد مغذی ارزشمندی هستند که بدن ما به آن احتیاج دارد اما پروتئین موجود در پاستیل‌ها که از طریق ژلاتین مصرف شده پروتئین کامل و با ارزشی نیست چرا که دارای تمام اسید آمینه‌های ضروری تامین‌کننده نیازهای بدن نیست.

دکتر مظهري خاطر نشان کرد: #171; در مورد ژله‌ها هم همینطور است و توصیه می‌گردد که افراد ژله‌هایی را که دارای نشان استاندارد بوده و در فرآوری آنها از عصاره‌ها و رنگ و عطر طبیعی میوه‌ها استفاده گردیده مصرف کنند و یا خیلی ساده‌تر با تامین و تهیه ورقه‌های ژلاتین مطمئن و دور از آلودگی با بهره‌گیری از آب میوه‌های فصول مختلف ژله‌های خوش‌رنگ، اشتها آور و مورد اطمینانی را شخصا تهیه فرمایند.