

الصفحة الرئيسية « أعمال » تعليم وتدريب وتوظيف « دراسة جديدة من المركز الطبي في الأميركية: 25% من الملح الذي يستهلكه اللبنانيون مصدره الخبز والمعجنات

معلومات ذات صلة

الجامعة الأميركية في بيروت

الجامعة الأميركية في بيروت هي جامعة لبنانية خاصة تأسست في 18 نوفمبر 1866، وتقع في منطقة رأس بيروت في العاصمة اللبنانية، وبدأت الكلية العمل بموجب ميثاق منحها إعترافاً حصل عليه الدكتور دانيال بليس من ولاية نيويورك في الولايات المتحدة الأميركية. افتتحت الجامعة أبوابها في 3 ديسمبر عام 1866 لتمارس نشاطها في منزل مستأجر في أحد مناطق بيروت. المزيد...

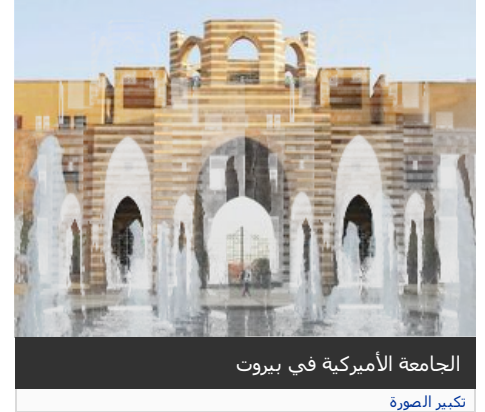
معلومات الاتصال:

الجامعة الأميركية في بيروت
شارع بليس
ص.ب. 11-0236
بيروت رياض الصلح 1107 2020
لبنان
<http://www.aub.edu.lb>

المسؤول الإعلامي

دراسة جديدة من المركز الطبي في الأميركية: 25% من الملح الذي يستهلكه اللبنانيون مصدره الخبز والمعجنات

نشر 10 شباط/فبراير 2013 - 06:22 بتوقيت جرينتش



الجامعة الأميركية في بيروت

تكبير الصورة

تأتي دراسة جديدة من المركز الطبي في الجامعة الأميركية في بيروت لتؤكد ما بات معروفاً: إن الإفراط في استهلاك الملح يزيد من مخاطر الإصابة بالأمراض القلبية الوعائية، إلا أنها تُحدد مادتين غذائيتين من المطبخ اللبناني كمصدرين رئيسيين للملح. فقد بينت ابحاثاً عرضتها د. لارا ناصرالدين في اجتماع الجمعية اللبنانية لعلم الأوبئة الأخير في تشرين الثاني 2012 أن 25% من الملح الذي يستهلكه اللبنانيون مصدره الخبز والمعجنات، وحصّة المناقيش فيها تصل إلى 4%..

ويقول الأستاذ المساعد في الطب والمدير المشارك لبرنامج الطب الوعائي د. حسين اسماعيل إن "التقليل من استهلاك الملح يخفف احتمالات الإصابة بالنوبات والجلطات القلبية والسكتات الدماغية وارتفاع ضغط الدم"، مؤكداً أن "التخفيف من استهلاك الملح هو الوسيلة الأكثر فعالية والأقل كلفة لتفادي الوفاة نتيجة أمراض القلب والأوعية الدموية".

لذا ويهدف التوعية من مخاطر الإكثار من تناول الملح وتسببه بارتفاع ضغط الدم وسواه من الأمراض - التي تنتشر بنسبة عالية بين اللبنانيين - أطلق برنامج الطب الوعائي في المركز الطبي في الجامعة الأميركية "مجموعة العمل اللبنانية للملح والصحة" في تشرين الثاني من العام 2011.

وقد أشارت أرقام منظمة الصحة العالمية للعام 2008 إلى أن 39% من اللبنانيين مصابون بارتفاع ضغط الدم، ويُقدّر أن يكون 30% من هذه النسبة ناتجاً عن الإكثار من استهلاك الملح في النظام الغذائي، والذي يتسبب أيضاً بالإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية، والسكتة، وسرطان المعدة، وترقق العظام، وتضخم البطين الأيسر والأمراض الكلوية.

وقد أثبتت دراسات عديدة فوائد التقليل من استهلاك الملح، وعليه أوصت منظمة الصحة العالمية بألا يزيد المعدل اليومي لاستهلاك الملح عن 5 غرامات.

يشرح اسماعيل أن هدف مجموعة العمل هو نشر المعلومات حول استخدام الملح في لبنان ورفع مستوى الوعي حول مخاطر الإكثار من تناول الملح، بالإضافة إلى تغيير عادات الطبخ والأكل وخلق بيئة "قليلة الملح" عن طريق تعديل تركيبة المواد الغذائية وتنظيمها، وتشكيل آلية وطنية لمراقبة وتقييم نسبة الملح في الأطعمة.

ويقول اسماعيل في هذا الإطار "هدفنا هو وضع استراتيجية وطنية لتحسين أنماط استهلاك اللبنانيين للملح".

وقد تبنت مجموعة العمل استراتيجية مرتكزة على أربعة

مواضيع مختارة

- أجور السعوديين في القطاع الخاص هي الأقل خليجياً
- لا إلغاء لنسب البحرنة بالقطاع الخاص
- العمالة الوافدة في الأردن

عناوين ذات صلة

- رئيس الجمهورية اللبنانية يضع حجر الأساس للمبنى الأكاديمي والعلاجي التابع للمركز الطبي في الجامعة الأميركية
- محاضرة في الأميركية حول التبرع بالأعضاء للسيد علي فضل الله والأب عبده أبو كسم
- الأميركية ومركزها الطبي يطلقان حملة وسم التمايز الجديد

راسل المحرر

اسمك: *

بريدك الالكتروني: *

الموضوع: *

الرسالة: *

أرسل

مقومات لتحقيق أهدافها: البحث، والتواصل والإعلام في مجال الصحة، وحملات التوعية، والتقييم والمراقبة. فمنذ تشكيلها في تشرين الثاني 2011، انشغلت مجموعة العمل بتحديد مصادر الملح الرئيسية في المطبخ اللبناني وهي الخبز والمعجنات وأبرزها المناقيش، واللحوم المصنعة والأجبان والألبان. وبناء على نتائج أبحاثها، وضعت مجموعة العمل دليل تسوّق يُوزَّع في المركز الطبي وخلال ورش العمل، ويحدد الأطعمة القليلة الملح الموصى بتناولها وتلك التي يجب تفاديها.

يؤكد اسماعيل في المرحلة المقبلة، سيعتزل عملنا على المستوى الوطني، مشيراً إلى أن المجموعة تنوي اتّخاذ خطوتين في هذا المجال: ، سوف يتولّى الأطباء حسين اسماعيل ولارا ناصرالدين وسمير أرناؤوط وعادل بربري القيام بدورات تدريبية للأطباء العاملين في مستشفيات خارج بيروت حول سبل التقليل من استهلاك الملح وفوائده.. كما أنهم سينظّمون ورش عمل للعاملين في المجال الصحي في مختلف مستشفيات لبنان، حول وسائل التخفيف من استهلاك الملح

إلا أن الأهم يبقى أننا نتجه صوب تغيير السياسات الصحية الوطنية، كما جاء على لسان اسماعيل. تسعى المجموعة الى إقامة شراكات مع هيئات تنظيمية وطنية وممثلين عن قطاع الصناعات الغذائية لوضع معايير لتعديل تركيبة المواد الغذائية وجعلها أقل احتواءً على الملح، والعمل من أجل أن تكون الملصقات الغذائية فعّالة بحيث تصبح قراءتها أسهل وأقرب إلى المستهلك.

وانطلاقاً من الخبرات العالمية السابقة في هذا المجال، غالب الظن أن زيادة الوعي حول مخاطر الملح على الصحة في المجتمع اللبناني إلى جانب تعديل تركيبة المواد الغذائية للتقليل من نسبة الملوحة فيها سيساهمان في تحقيق الانخفاض الأكبر في كمية الملح المستهلكة. وبالتالي، تعمل المجموعة - الأطباء عُلي وطفيلي - على خريطة ملح لحي الجامعة الأميركية في بيروت تحدد مستويات الصوديوم في منتجات أفران منطقة رأس بيروت.

إنضم الى البوابة اعمال

تابعنا على البوابة اعمال

شارك: فيس بوك تويتر Stumbleupon ديف بلووجر

إطبع أرسل

التعليقات المنشورة 0

تفعلها

علّق

اسمك: *

البريد الالكتروني: *

لن يتم نشر بريدك الإلكتروني وسنحافظ على خصوصية المعلومات

تعليق: *

الرجاء كتابة الاحرف الموجودة في الصورة: *

أدخل الأحرف الموجودة في الصورة

إحفظ

© 2000 - 2013 Al Bawaba (www.albawaba.com)

من نحن للإعلان المحتوى إتصل بنا أرسل بيانك خدمة ر س س (RSS)