

غنى سازی آرد نان با آهن برای پیشگیری از کم خونی: مطالعه آزمایشی در شاهین شهر اصفهان

دکتر سید مرتضی صفوی^۱، احمد عزیززاده، دکتر محمدرضا حسینی

چکیده مقاله

علل ابتلا به کم خونی فقر آهن عمدها دریافت ناکافی غذا و مواد مغذی، رعایت نکردن اصول بهداشتی و عدم دسترسی به امکانات بهداشتی و پایین بودن سطح سواد و آگاهی می‌باشد. عواقب کم خونی بخصوص در بین افسار آسیب‌پذیر اجتماع شامل ضعف و کاهش مقاومت بدن در برابر عفونت، کم استهایی، عدم تمرکز، کاهش قدرت یادگیری و کاهش ظرفیت و توان کاری و بالاخره عوارض نامطلوب بهداشتی، اجتماعی و اقتصادی می‌باشد (۱، ۵). نظر به اینکه سیاستهای دولت در زمینه برنامه‌ریزیهای اقتصادی، اجتماعی و رشد و توسعه می‌باشد، عنایت خاص و توجه ویژه به این مشکل تغذیه‌ای ضرورت دارد. استراتژیهای مختلفی برای پیشگیری و کنترل کم خونی فقر آهن مدنظر بوده است. آهن یاری، آموزش تغذیه و ایجاد توعی در رژیم غذایی، کنترل بیماریهای عفونی و انگلی و غنى سازی مواد غذایی پیشنهاد شده است. هزینه‌های معادل ۵۴۰ میلیون ریال در سال ۱۳۷۲ در شبکه‌های بهداشتی درمانی کشور برای تجویز قرص آهن به زنان باردار و قطربه آهن به اطفال زیر یک سال صرف شد که هنوز نتایج آن بطور کامل مورد تجزیه و تحلیل قرار نگرفته است (۶).

در حال حاضر کاهش منابع غذایی غنى از آهن نوع Heme نظیر گوشت قرمز و سایر منابع حیوانی از یک طرف و افزایش مصرف نان و غلات و سبزیجات که عموماً حاوی ترکیبات کاهش دهنده جذب آهن Non Heme می‌باشد از سوی دیگر، مسئله فقر آهن را در رژیم غذایی اکثر افراد جامعه ایجاد کرده است (۳، ۵). در این شرایط، کودکان و زنان مناطق محروم و خانواده‌های فقیر و کم درآمد، بیشتر در معرض این کمبود قرار دارند. عوارض گوارشی قرصهای سولفات آهن و نیاز به درمان طولانی (۳ تا ۶ ماه) باعث شده که مشکل فقر آهن و کم خونی ناشی از آن به صورت یک مشکل اساسی باقی بماند.

یکی از راههای عملی و مؤثر در کاهش شیوع فقر آهن، غنى ساختن مواد غذایی اصلی جامعه با آهن می‌باشد که امروزه در بسیاری از کشورهای

مقدمه. کم خونی ناشی از فقر آهن از شایعترین اختلالات تغذیه‌ای در سطح جهانی بوده و موجب مسئله فقر آهن در رژیم غذایی اکثر افراد جامعه بخصوص خانواده‌های کم درآمد گردیده است. یکی از راههای عملی و مؤثر در کاهش شیوع فقر آهن، غنى سازی مواد غذایی اصلی جامعه با این ماده می‌باشد.

روشها. دریک کارآزمایی مداخله‌ای اجتماعی، تهیه آرد یکی از مناطق مسکونی شاهین شهر اصفهان قبل از توزیع به نانوایی با سولفات آهن دو ظرفیتی به نسبت ۱۵۰ ppm غنى گردید. نسبت موارد کم خونی فقر آهن در ساکنین منطقه قبل و ۶ ماه پس از مصرف نان غنى شده در دو گروه مجزا مقایسه شد.

نتایج. شاخصهای گلوبولی قبل و بعد از مداخله تفاوت معنی داری نشان نداد ($P > 0.05$)، ولی درصد افراد با فریتین کمتر از ۱۸ Ang/ml از ۴۳/۶ درصد قبل از مطالعه به ۲۷/۴ درصد پس از مداخله کاهش یافت ($P < 0.05$).

بحث. غنى سازی نان با آهن در سطح کلان، به دلیل مشکلات فنی و نظری در حال حاضر عملی به نظر نمی‌رسد ولی بکارگیری این روش رازیز نظرات دقیق مراکز مسؤول در مناطق با شیوع بالای کم خونی فقر آهن می‌تواند مورد توجه قرار داد.

• واژه‌های کلیدی. غنى سازی، کم خونی، فقر آهن، کارآزمایی مداخله‌ای اجتماعی

مقدمه

بر اساس گزارش کنگره بین‌المللی تغذیه (ICN) در روم در سال ۱۹۹۲ و بر اساس ساختهای سازمان بهداشت جهانی (WHO) ۲۱۷۵ میلیون نفر در جهان مبتلا به کم خونی ناشی از فقر آهن می‌باشند (۱). در کشورهای در حال توسعه شیوع کم خونی در زنان باردار ۴۰ تا ۶۰ و در سایر زنان ۲۰ تا ۴۰ و در کودکان سنین دبستانی و مردان بالغ حدود ۴۰ درصد است (۲). کم خونی فقر آهن از شایع‌ترین اختلالات تغذیه‌ای در سطح جهان بوده و جمعاً ۱۵ تا ۲۰ درصد جمعیت جهان به ویژه کودکان و زنان در سنین باروری دچار آن می‌باشند (۱-۳). در ایران، کم خونی فقر آهن در ۱۳ تا ۵۳ درصد زنان و دختران، ۱۲ تا ۳۰ درصد کودکان و بالاخره ۸ درصد مردان دیده می‌شود (۴).

۱- گروه تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی استان اصفهان، اصفهان.

نانوایی تنها از یک کارخانه آرد تأمین می‌شد ابتدای هر ماه ضمن مراجعته به کارخانه آرد سهمیه نانوایی مورد نظر به میزان ۱۰ تن برای هر ماه به نسبت ۱۵۰ ppm غنی گردیده و طبق روال عادی به نانوا تحويل می‌شد. از کیسه‌های آرد غنی شده در هر نوبت بطور تصادفی چند نمونه آرد برای آندازه‌گیری میزان آهن انتخاب و در آزمایشگاه مرکز تحقیقات تغذیه مورد آزمایش قرار می‌گرفت. ضمناً در فاصله هر ماه، دو لی سه نوبت به نانوایی محل مراجعته و از نمونه‌های آرد، خمیر و نان نمونه‌برداری و مقدار آهن آن آندازه‌گیری می‌شد.

پس از ۶ ماه مجدداً از افرادی که در طی این مدت از نان غنی شده مصرف نموده بودند و افرادی که از نان غنی شده استفاده نکرده بودند در طی این مدت دچار عارضه خاصی که بر شاخصهای گلبلوی آنان اثر گذاشته باشد نشده و همچنین از مکملهای آهن دار استفاده نکرده بودند نمونه‌گیری انجام گردید. گروههای مورد بررسی در مرحله اول و مرحله پس از غنى سازی یکسان نبوده‌اند.

آنالیز آماری نتایج بر اساس مقایسه نسبت شاخصهای غیر طبیعی گلبلو قرمز با استفاده از آزمون آماری Z انجام گرفت.

نتایج

حجم نمونه بررسی شده از جمعیت مورد مطالعه قبل و پس از مداخله، به ترتیب ۱۱۰ و ۱۳۵ نفر بود. بررسی شاخصهای گلبلوی قبل و بعد از مداخله اختلاف معنی‌داری نشان نداد ($P > 0.05$) (جدول ۱). در بررسی وضعیت فریتین سرم افراد مورد مطالعه، فراوانی نسبی فریتین کمتر از ۱۸ng/ml از ۴۳٪ درصد به ۲۷٪ درصد کاهش یافته بود ($P < 0.05$) ولی بقیه آندازه‌گیریها اختلاف معنی‌داری را نشان نداد (جدول ۱).

آزمایشهایی که برای بررسی مقدار آهن موجود در آرد و نان مصرفی صورت گرفت نشان داد که در کارخانه میانگین مقدار آهن در صد گرم آرد معمولی و آرد غنی شده به ترتیب 0.25 ± 0.05 mg و 0.16 ± 0.02 mg می‌باشد و آندازه‌گیری مقدار آهن در نانوایی، کاهش مختصری را در مقدار آهن آرد غنی شده (0.05 ± 0.01) نشان داد.

جهان اجرا می‌شود و در برخی کشورهای جهان اجباری است (۸-۱۰). غنى سازی مواد خوارکی با آهن قابل جذب اثرات مطلوبتری در رفع کم خونی و افزایش بهره‌وری افراد داشته است (۵). اثرات غنى سازی نسبتاً سریع و وسیع می‌باشد. بخصوص غنى سازی آرد با آهن قادر است سهم بالایی در کاهش مشکل کم خونی در زنان و کودکان ایفا نماید.

غنى سازی نان با آهن علیرغم اینکه زمان تأمین ذخایر آهن را کاهش نمی‌دهد و ممکن است هزینه تمام شده آن نیز چندان کمتر از قرص آهن نباشد ولی از آنجا که یک عادت غذایی مرسوم محسوب شده و بخصوص اشاره کم درآمد بیشتر از آن استفاده می‌کنند در رسیدن به هدف، ما را بیشتر یاری خواهد کرد.

روشها

در یک مطالعه کارآزمایی مداخله‌ای جمعیتی سهمیه آرد یکی از مناطق مسکونی شاهین شهر اصفهان قبل از توزیع به نانوایی با سولفات آهن دو ظرفیتی به نسبت ۱۵۰ ppm غنی گردید. نسبت موارد کم خونی فقر آهن در ساکنین منطقه قبل و ۶ ماه بعد از مصرف نان غنی شده در دو گروه کاملاً مجزا مقایسه شد.

آندازه‌گیری شاخصهای گلبلوی و فریتین نمونه‌های خونی تعیین شدند و آهن موجود در آردهای غنی شده، خمیر و نانهای مصرفی نیز برای اطمینان از میزان آهن موجود در آنها بطور مقطعی مورد آزمایش قرار گرفتند.

برای اجرای این طرح یکی از مناطق مسکونی شاهین شهر اصفهان به نام منطقه بانک استان که دارای جمعیتی حدود ۱۲۵۰ نفر بود انتخاب گردید. در این منطقه تنها یک نانوایی وجود داشت که سهمیه آرد ماهیانه آن ۱۰ تن بود. تعداد ۵۰ خانوار با متوسط جمعیت ۵ نفر در هر خانوار بطور تصادفی انتخاب گردید. در ابتدا ضمن مراجعته به منازل انتخاب شده لیست افراد خانوار تهیه و به آنان در زمینه انجام طرح توضیحات لازم داده شد. برای انجام آزمایشها اولیه در یک روز اعضای خانوارهای انتخاب شده در محل مدرسه اجتماع کردند و نمونه خون آنان برای آزمایشها CBC و فریتین سرم جمع آوری گردید.

برای غنى سازی آرد با سولفات آهن نیز با توجه به این که آرد سهمیه

جدول ۱. فراوانی نسبی شاخصهای گلبلوی قرمز و فریتین سرم در جمعیت مورد بررسی قبل و ۶ ماه پس از مصرف نان غنی شده با آهن

شاخص

	HGB < ۱۲	MCHC < ۲۲	MCV < ۷۵	MCH < ۲۵	فريتین ۱۵ < فريتين ۱۲	فريتین ۱۸ < فريتين ۱۵	ng/ml	ng/ml	ng/ml
قبل از مصرف نان غنی شده با آهن							% ۱۹/۱	% ۲۰	% ۴۲/۶
۶ ماه بعد از مصرف نان غنی شده با آهن							% ۲۰	% ۲۲/۴	% ۲۷/۴

بحث

شیوه معمولی و متداول فعلی که قطعاً مرغوبیت لازم را نداشته و حاوی مقادیر قابل توجهی فیتات می‌باشد عرضه شود، زیرا هر گونه تلاش برای کاهش فیتات در نان خود می‌توانست موجب سوگیرایی در نتیجه‌گیری شود. بنابراین نقش ممانعت‌کننده فیتات در جذب آهن نیز می‌تواند به عنوان یک مشکل در امر غنى سازی نان مطرح شود.

با توجه به این که سهمیه ماهیانه آرد نانوایی در یک نوبت با سولفات آهن غنى می‌شود، پس از بسته‌بندی یکجا تحویل نانوایی می‌گردد در این فاصله زمانی بخشی از آهن دو ظرفیتی به آهن سه ظرفیتی تبدیل شده که خود قابلیت جذب بسیار پایینی دارد. ارقام اندازه‌گیری شده از آهن دو ظرفیتی در مراحل مختلف غنى سازی نشان دهنده این مسئله می‌باشد. البته نمونه‌هایی از سولفات آهن پوشش دار برای غنى سازی در اروپا موجود و مورد استفاده می‌باشد که در هر حال چنانچه قرار باشد، می‌توان برای حل این مشکل از آن نوع سولفات آهن استفاده نمود.

از آنجا که مطالعه‌ای در مورد مقدار مصرف آهن از راه رژیم غذایی روزانه صورت نگرفته، نمی‌توان به درستی نقش عوامل ممانعت‌کننده یا تقویت‌کننده موثر بر جذب آهن را مشخص نمود.

نکته دیگری که در این بررسی باید به آن اشاره نمود آن است که افزودن سولفات آهن به میزان ذکر شده هیچ گونه تغییر محسوسی در رنگ، بو و طعم نان و آرد ایجاد ننمود و حتی در نمونه‌های آزمایشی با افزایش سولفات آهن به مقدار دو برابر نیز این خصوصیت همچنان حفظ گردید.

با توجه به این که افزودن هر نوع ماده شیمیایی به غذای انسان تابع قوانین و مقررات ویژه‌ای است، به دلیل پراکندگی و تعدد مراکز تهیه و توزیع آرد و همچنین کمبود نیروی متخصص و کاردان و امکانات فنی مورد نیاز جهت غنى سازی به نظر نمی‌رسد در این شرایط روش غنى سازی در سطح کلان جامعه ما عملی باشد به ویژه آن که از بعد نظارتی نیز تنگناهای بسیاری در حال حاضر وجود دارد. ولی بکارگیری این شیوه را تحت نظارت دقیق مراکز و ارگانهای مسؤول می‌توان مورد توجه قرار داد چنان که واحد تحقیقات تغذیه دانشکده بهداشت اصفهان، در مرکز پژوهشی امین اقدام به تأسیس یک واحد تولید نان غنى شده است که امیدواریم با رفع مشکلات مالی فرا روى آن در آینده نزدیک به بهره‌برداری برسد.

در مورد هزینه تمام شده آن نیز گرچه در سطح محدود به نظر نمی‌رسد چندان موجب افزایش قیمت نان گردد، ولی بهر حال در سطح کلان نیاز به بررسیهای دقیق و حساب شده‌ای دارد.

اساساً این طرح یک بررسی آزمایشی برای غنى سازی نان با سولفات آهن به منظور راه حل احتمالی مناسب در پیشگیری از کمبود آهن و کم خونی فقر آهن ناشی از آن، صورت گرفته است، و بیش از آن که درمان کم خونی مذ نظر باشد، جنبه‌های عملی غنى سازی و اشکالات احتمالی اجرایی آن در سطح جامعه مورد توجه بوده است. در این که غنى سازی غذا با سولفات آهن می‌تواند یکی از مؤثرترین راههای پیشگیری و رفع کمبود آهن در جامعه باشد به گواه مقالات متعدد و سوابق علمی و پژوهشی موجود هم در سایر کشورها و هم در کشور ایران، نمی‌توان تردید داشت (۱۰-۹)، اما به لحاظ مسائل بسیاری که از دیدگاه مدیریتی در بخش تغذیه جامعه ما وجود دارد، شاید نتوان به سهولت در مورد چنین اقدامی (غنى سازی) در سطح وسیع مملکتی اظهار نظر نمود.

در این بررسی سعی گردید جامعه‌ای محدود و قابل کنترل انتخاب شود و در آن روند اجرایی غنى سازی مورد آزمایش قرار گیرد و مشکلات، نقاط قوت و ضعف این روش در همین سطح مورد مطالعه واقع شود. البته در کنار آن شیوه کم خونی فقر آهن تیز در یک نمونه کاملاً تصادفی از جمعیت ساکن در آن منطقه نیز با اندازه‌گیری هموگلوبین به عنوان شاخص کم خونی و فریتین به عنوان نمایه فقر آهن انجام گرفت که با توجه به شرایط بهداشتی و اجتماعی منطقه در حد آن کمتر از متوسط جامعه ایرانی بود (حدود ۹ درصد) ولی پس از حدود ۶ ماه مصرف نان غنى شده با سولفات آهن که در تنها نانوایی منطقه تولید و عرضه می‌شد، این شیوه در یک نمونه تصادفی دیگر، در همان منطقه ۵۰ درصد کاهش نشان می‌دهد. هر چند شاید به دلیل یکسان نبودن دو گروه تحت بررسی این تفاوت از لحاظ آماری معنی دار نباشد ولی بدان معنا نیست که غنى سازی نمی‌تواند اثر در پیشگیری از فقر آهن داشته باشد. چند علت در این زمینه قابل ذکر است.

با توجه به متوسط مصرف سرانه نان در استان اصفهان که بوسیله انسستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور در سال ۷۴ صورت گرفته و مقدار آن را حدود ۳۰۰ گرم برای هر نفر در روز به دست اورده بود، مقدار سولفات آهن افزوده شده به آرد به گونه‌ای محاسبه گردید ۱۵۰ ppm که باقیمانده آهن در آرد تحویلی به نانوایی و نان تهیه شده بوسیله آن آرد بتواند تأمین کننده ۱۰ تا ۱۵ میلی گرم آهن در روز برای هر نفر باشد. قطعاً این مقدار آهن در درمان کم خونی نمی‌تواند تأثیر چندانی داشته باشد.

در کیفیت تولید نان تغییری داده نشد و سعی بر این بود که نان به همان

منابع

- 1- De Maeyer E, Adiels-Tegman M. The prevalence of anemia in the world. World Health Statist 1985; Quart 302-316.
- 2- WHO. The prevalence of anemia in women: A tabulation of available information. 2nd Ed. 1992.
- 3- Passmore R, Eastwood MA. Human Nutrition and Dietetics. 8th Ed. Longman group limited, Hongkong 1986: 459-462, 115-120.
- 4- وزارت کشاورزی. اقتصاد کشاورزی و توسعه: ویژه نامه امنیت غذایی. نشریه وزارت کشاورزی ۱۳۷۳؛ ۲(۳): ۱۵-۱۲.

- 5- Donald S, Laren Mc. *Nutrition and its disorders*. 4th Ed. Churchill Livingstone Co. Philadelphia 1988.
- 6- *Nutritional anemia*. Report of WHO scientific group. WHO technical report series, Genova 1968; No. 405.
- 7- FAO/ WHO International conference on nutrition. Final report. Rome, December 1992.
- 8- Harris RS. *Nutrients in Bread from Fourteen Countries*. J Am Diet Ass 1961; 38: 27.
- 9- Hallberg L. Iron nutrition and food iron fortification. Semin Hematol 1982; 19: 31-41.
- 10- Cook JD, Reusser ME. Iron fortification: an update. Am J Clin Nutr 1983; 38: 648-659.