غنی‌سازی آرد با آهن مبنای علمی دارد



[heading]کارشناس دفتر بهبود تغذیه جامعه تصریح کرد: غنی سازی آرد با آهن مبنای کاملا علمی داشته و شایعاتی مبنی بر ایجاد آلزایمر با این کار بی مبناست.[/heading]

به گزارش سرویس سلامت ایسنا، دکتر پریسا ترابی گفت: غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک با دوز کم انجام می شود و این غنی سازی برای نان هایی مثل تافتون، بربری و لواش صورت می گیرد.

وی افزود: انجام این کار بر اساس مشاهدات و مطالعات معتبر داخلی و بین المللی صورت می گیرد و به نان های فیبردار مثل نان های سنگک و فانتزی آهن افزوده نمی شود.

گفتنی است به تازگی موجی از ایجاد نگرانی ها در خصوص غنی سازی آرد با آهن در شبکه های اجتماعی ایجاد شده و بر اساس مطالعات غیرمعتبر عنوان می شود که این کار موجب ایجاد آلزایمر در افراد می شود.

کارشناس دفتر بهبود تغذیه جامعه در ادامه با اشاره به برگزاری همایش یک روزه تولیدکنندگان نمک ید دار در سمنان، گفت: این همایش در راستای بسیج آموزش تغذیه و با حضور تمام کارشناسان تغذیه دانشگاه های علوم پزشکی کشور و تولیدکنندگان نمک ید دار برگزار

می شود.

براساس گزارش وبدا، دکتر ترابی اظهار داشت: امسال بحث نمک، روغن و چربی در برنامه بسیج آموزش تغذیه به صورت ویژه مورد توجه قرار می گیرد و این همایش و کارگاه آن به آموزش تولیدکنندگان نمک ید دار در کشور در این راستا کمک خواهد کرد.