

زندگی جدید با های لایفا!



این روزها یکی از بارزترین نکاتی که در تولید محصولات غذایی به چشم می‌آید و به شدت مورد استقبال مخاطبین قرار گرفته است، محصولات سلامت محور است که به یکی از محبوب‌ترین مواد تولیدی شرکت‌ها مبدل شده است.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در رابطه با پررنگ‌تر شدن تولید این محصولات و فوایدی که به همراه خود دارد پای صحبت‌های دکتر صبری نشستیم و تمام وسوالاتی که داشتیم را پیش روی او قرار دادیم.

دکتر صبری صحبت‌هایش را با اشاره به پرترفداری این محصولات آغاز می‌کند و می‌گوید: «امروزه در رابطه با تولید محصولات غذایی که بیمار محور و سلامت محور باشند، و در راستای رسیدگی به مشکلات بیماران متفاوت باشد با بحران‌هایی روبه رو هستیم که تولید محصولاتی از این دست، روز به روز بیشتر مورد توجه شرکت‌های غذایی قرار می‌گیرد.»

وی با ارایه آماری رسمی از بیماران دیابتی ایران ادامه می‌دهد: «طبق آماری که وزارت بهداشت اعلام کرده است؛ حدود ۱۰ درصد از جمعیت ایران به بیماری دیابت مبتلا هستند.

اگر جمعیت ایران را ۸۰ میلیون در نظر بگیریم؛ حدود ۸ میلیون بیمار دیابتی در ایران داریم که با این بحران زندگی می‌کنند. در

این میان افرادی هستند که شاید در این گروه جای نگرفته‌اند؛ با این وجود در صورتی که حتی خوش بینانه نگاه کنیم بیش از ۱۰ میلیون نفر بیمار دیابتی در ایران داریم.»

وی با اشاره به این نکته که برای این درصد از بیماران، نکته خاص دیگری جز درمان مورد توجه قرار نگرفته است؛ تاکید می‌کند: «شاید تا مدتی قبل این مورد از عدم ورود شرکت‌های تولید مواد غذایی در این موضوع نشأت می‌گرفت. اما امروز خوشبختانه برخی از شرکت‌ها به این سمت و سو آمده‌اند. حتی اگر خود شرکت‌ها نخواهند باید از سمت متولیان به این سمت و سو سوق داده شوند؛ چرا که باید به فکر این جمعیت بود و عوارض بیماری‌هایشان را روز به روز کمتر کرد.»

دکتر صبیری با اشاره به این مهم که بیماری دیابت نوعی سندروم است تصریح می‌کند: «دیابت در دل خود چندین بیماری به همراه دارد. بیماری کلیوی، قلبی، پوستی، چشمی، و عروقی عوارض دیابت است که حتی در مواردی درمان‌ها در آنها پاسخگو نیست و به قطع عضو ناشی می‌شود.»

وی با اشاره به هرم غذایی اضافه می‌کند: «در راس قاعده هرمی که در اختیار عرف جامعه است غلات خودنمایی می‌کند. هر چه میزان استفاده مردم از آردهای سفید بیشتر شود؛ به همان میزان کنترل بیمارها نیز غیر قابل کنترل خواهد بود.»

دکتر صبیری ضمن توصیه به استفاده از مواد غذایی که به کمک آنها بتوان میزان کربوهیدرات خالص در بدن را کاهش داد؛ تاکید می‌کند: «استفاده از آردهای سبوس‌دار و جو دو سر می‌تواند یکی از راه‌های مهم و قابل تاثیر باشد. شاید در میان بیماران دیابتی جوان ۲۰ ساله ای باشد که منع استفاده از برخی محصولات برایش سخت باشد. در این موارد به جای منع، باید موادی در اختیارشان قرار دهیم که به کمک آنها بتوانند از پیشرفت بیماری خود جلوگیری کنند.»

او در پاسخ به سوالی در رابطه با اینکه در ایران کدام شرکت‌ها در این روند پیشتازند و توانسته‌اند محصولاتی خوب و مفیدی در اختیار افراد قرار دهند می‌گوید: «چندین شرکت در این زمینه به صورت علمی کار می‌کنند و مرکز تحقیقاتی در دل خود دارند. از آنجایی که در هیئت علمی دانشگاه هستم بارها از شرکت‌های متفاوتی بازدید کرده‌ام. شرکت درنا یکی از همان شرکت‌هاست که با دیدی کارشناسانه وارد این موضوع شده است.»

دکتر صبری با اشاره به این موضوع که شخصا علاقمند به استفاده از محصولات سلامت محور است اضافه می‌کند: « برای توصیه بهتر به بیماران شخصا در تلاش هستیم از محصولات متفاوت سلامت محور استفاده کنیم. جدیدترین محصول درنا با نام «های لایف» محصول خوبی است.

در تولید این محصول از جو دوسر استفاده شده که خواص بالایی دارد. جو دوسر خاصیت ساپونین دارد و به صورت طبیعی پاک کننده بدن ؛ پوست و روده است. حاوی مقادیر بسیار بالایی از پروبیوتین گیاهی است که باعث آبرسانی می‌شود. مقادیر بالایی آنتی اکسیدان دارد و به جلوگیری از سرطان و جلوگیری از اشعه های مضر مایه های بنفش کمک می‌کند. از طرفی منبع غنی ویتامین ب است و برای تقویت و رشد مو اثر زیادی دارد.

دکتر صبری ضمن اشاره به این نکات؛ با تاکید بر این نکته که استفاده از این محصول را به همه افراد توصیه می‌کند، اضافه می‌کند: « این نوع بیسکویت ها می‌توانند حتی جایگزین سرلاک کودک شوند و حتی می‌توانند جایگزین خوبی برای میان وعده ورزشکارانی شود که دچار افت قند خون می‌شوند و اجازه استفاده از قندها را ندارند. استفاده از این محصول برای بانوان باردار نیز به شدت توصیه می‌شود. چرا که حاوی مقادیر زیادی اسید فولیک است و می تواند از عوارض احتمالی بیماری عصبی جنین جلوگیری کند.

صبری در انتها یادآور می‌شود: « از این که شرکت درنا وارد این روند و تولید محصولاتی بیمار محور و سلامت محور شده باید خوشحال باشیم و امیدواریم این حرکت؛ سرآغاز ورود تمام شرکت ها به تولید چنین محصولات باشد.

سرویس خبری: صنعت غذا