

تأثیر مصرف خوراکی های مضر بر افزایش ریسک آلرژی در کودکان

شناسه خبر: 4638516

منبع: خبرگزاری مهر

۲۲ خرداد ۱۳۹۸ - ۰۷:۲۲

لینک خبر: mehrnews.com/news/4638516



به گفته محققان، مصرف زیاد خوراکی های مضر موسوم به جانک فودها (هله هوله ها) عامل بروز آلرژی های غذایی در کودکان است.

به گزارش [خبرنگار مهر](#)، محققان دانشگاه ناپل ایتالیا دریافتند مصرف زیاد محصولات AGEs (advanced glycation end) در کودکان مرتبط است.

AGEs به میزان بالا در جانک فودهای نظیر مواد قندی، خوراکی های فرآوری شده، و گوشت های کبابی وجود دارند. به گفته محققان، وجود این ماده نقش مهمی در ابتلا و پیشرفت بیماری های متفاوت اکسایشی نظیر دیابت، تصلب شریان و اختلالات نورولوژیکی دارد.

در این مطالعه، تیم تحقیق ۶۱ کودک بین سنین ۶ تا ۱۲ سال را بررسی کردند. این کودکان در قالب سه گروه تقسیم بندی شده بودند: کودکان مبتلا به آلرژی غذایی، کودکان مبتلا به آلرژی های تنفسی و گروه کنترل که سالم بودند.

محققان به وجود رابطه چشمگیری بین AGEs و مصرف جانک فودها و ابتلا به آلرژی های غذایی پی بردند.