

بررسی کفایت رژیم غذایی بزرگسالان تهرانی: مطالعه قند و لیپید تهران

لیلا آزادبخت: محقق، گروه تغذیه، مرکز تحقیقات غدد درونریز و متابولیسم، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
پروین میرمیران: مریبی، گروه تغذیه انسانی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
نفیسه سعادتی: مددکار اجتماعی، مرکز تحقیقات غدد درونریز و متابولیسم، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
دکتر فریدون عزیزی: * استاد، گروه غدد درونریز و متابولیسم، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
فصلنامه پایش

سال دوم شماره سوم تابستان ۱۳۸۲ صص ۲۲۳-۲۱۵

تاریخ پذیرش مقاله: ۱۳۸۲/۲/۲۱

چکیده

شاخص تغذیه سالم جهت ارزیابی کیفیت رژیم غذایی در جوامع مختلف طراحی شده است. هدف از این بررسی تعیین امتیاز شاخص تغذیه سالم در بزرگسالان ساکن منطقه ۱۳ تهران و ارتباط آن با دریافت مواد مغذی، گروههای غذایی و مقدار واحد مصرفی از آنها در سال‌های ۱۳۷۸-۱۳۸۷ بود. از ۱۲۸۷ نفر که بهطور تصادفی از مطالعه قند و لیپید تهران برای بررسی‌های تغذیه‌ای انتخاب شده بودند، یافته‌های ۸۱۹ فرد بزرگسال ۱۹ سال و بالاتر در این گزارش آورده شده است. بررسی وضعیت تغذیه‌ای به روش تکمیل دو روز یادآمد غذایی صورت گرفت. شاخص تغذیه سالم بر اساس ۹ جزء، (گروههای هرم راهنمای غذایی: اجزاء ۱-۵، مقدار درصد چربی از کل کالری، درصد چربی‌های اشباع دریافتی و کلسترول؛ اجزاء ۶-۸ و تنوع غذایی: جزء ۹) محاسبه گردید. دامنه امتیاز هر جزء از این شاخص ۰-۱۰ بود. بنابراین مجموع حداکثر امتیاز این شاخص ۹۰ محسوب می‌شد. روش محاسبه شاخص مذکور با توجه به اطلاعات موجود در زمینه داده‌های تغذیه‌ای نسبت به شاخص تغذیه سالم طراحی شده در مطالعات قبلی تعدیل گردید. امتیاز تنوع نیز با توجه به تعداد غذاهای مصرفی در جامعه نوجوان مورد بررسی تعیین شد. امتیاز شاخص تغذیه به سه گروه کمتر از ۴۵ (ضعیف)، مابین ۴۵-۷۲ (نیاز به تغییر و اصلاح) و بیشتر از ۷۲ (خوب) تقسیم‌بندی شد. به منظور تعیین ارتباط شاخص تغذیه سالم با مواد مغذی دریافتی و تعداد واحدهای مصرفی گروههای هرم راهنمای غذایی از آزمون همبستگی نسبی استفاده شد. امتیاز هر جزء از شاخص تغذیه سالم نیز محاسبه و در سه گروه بالاتر از ۸، مابین ۵-۸ و کمتر از ۵ تقسیم‌بندی شد. میانگین امتیاز شاخص تغذیه سالم در زنان ۸/۸±۰/۸ و در مردان ۸/۸±۰/۶۵ بود. تعداد واحدهای مصرفی از گروههای مختلف هرم راهنمای غذایی و تمامی مواد مغذی به جز سلیونیوم در افرادی که امتیاز این شاخص آنها خوب بود، به میزان معنی‌داری بیشتر از گروه با امتیاز ضعیف بود ($P < 0/05$). در مقابل کل چربی و میزان چربی اشباع دریافتی در گروه خوب نسبت به دو گروه دیگر کمتر بود ($P < 0/005$). تعداد اقلام غذایی مصرفی در گروه با امتیاز شاخص تغذیه خوب به میزان معنی‌داری بالاتر از دو گروه دیگر کمتر بود ($P < 0/01$). همبستگی مثبت و معنی‌داری نیز میان تعداد واحدهای دریافتی از گروههای نان و غلات ($P < 0/001$)، گوشت‌ها ($P < 0/01$) و گروه سبزی‌ها ($P < 0/01$ و $r = 0/4$)، میوه‌ها ($P < 0/01$ و $r = 0/4$)، لبیات ($P < 0/01$ و $r = 0/3$)، کوکوشهای پخته ($P < 0/01$ و $r = 0/1$) و همبستگی منفی و معنی‌داری میان چربی کل دریافتی، درصد چربی اشباع و کلسترول مصرفی ($P < 0/001$ و $r = -0/1$) با شاخص تغذیه سالم مشاهده شد.

رژیم غذایی ۷۳/۳ درصد از بزرگسالان مورد بررسی نیازمند به تغییر و اصلاح و برنامه غذایی ۲۴/۴ درصد از آنها، خوب بود. ۲/۲ درصد از بزرگسالان نیز از الگوی غذایی ضعیف پیروی می‌کردند. با توجه به این که برنامه غذایی اکثر بزرگسالان جامعه نیازمند اصلاح و تغییر است، لزوم آموزش‌های صحیح تغذیه‌ای در این گروه سنی احساس می‌شود.

کلید واژه‌ها: شاخص تغذیه سالم، کفایت رژیم غذایی، هرم راهنمای غذایی، تهران، بزرگسال

* نویسنده اصلی: اوین، بیمارستان آیت‌الله طالقانی، طبقه اول، مرکز تحقیقات غدد درونریز و متابولیسم، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

تلفن: ۰۹۱۰-۲۴۰۲۴۶۳ نمایر: ۰۹۱۰-۲۴۰۲۴۶۳

E-mail: azizi@erc-iran.com

راهنمای رژیمی و هرم راهنمای غذایی مشخص می‌گردد تا در صورت مشاهده کمبود یا بیش دریافتی، اصلاح رژیم غذایی آغاز گردد^[۸]. از این رو هدف از این مطالعه، تعیین امتیاز شاخص تغذیه سالم به منظور تعیین کفايت رژیم غذایی بزرگسالان تهرانی در سال‌های ۱۳۷۸-۸۰ است.

مواد و روش کار

این پژوهش بخشی از مطالعه مقطعی ارزیابی دریافت‌های غذایی ساکنین منطقه ۱۳ تهران در سال‌های ۷۸-۸۰ است که بر پایه هرم راهنمای غذایی و در قالب مطالعه قند و لیپید تهران^[۹] به انجام رسید. از بین ۱۲۸۷ نفر که در این مطالعه شرکت داشتند، ۸۱۹ فرد بزرگسال ۱۹ سال و بالاتر (۳۷۱ مرد و ۴۴۸ زن) بودند که داده‌های آنها در این مطالعه منظور شده است. وزن و قد با حداقل پوشش و بدون کفش به ترتیب با استفاده از ترازوی دیجیتالی و متر نواری طبق دستورالعمل‌های استاندارد اندازه‌گیری و به ترتیب با دقیق ۱۰۰ گرم و ۱ سانتی‌متر ثبت شدند^[۱۷]. به منظور حذف خطاًی بین فردی، تمام اندازه‌گیری‌ها توسط یک نفر انجام شد. نمایه توده بدن (Body Mass Index-BMI) با استفاده از فرمول وزن (به کیلوگرم) بر مجدور قد (به متر مربع) محاسبه گردید.

بررسی وضعیت تغذیه‌ای به روش تکمیل پرسشنامه دو روز یادآمد غذایی توسط پرسشگران مجبوب که در چند طرح ملی هم شرکت داشتند، صورت گرفت. پس از بازبینی فرم‌ها، مقادیر خانگی گزارش داده شده، توسط کارشناسان به گرم تبدیل، کدگذاری و سپس وارد نرم‌افزار تغذیه‌ای (Nutritionist III) شد. کلیه مواد غذایی خورده شده با استفاده از اطلاعات N3 هرم راهنمای غذایی (نرم‌افزار Nutritract)، ساخت شرکت Mosby (به واحد تبدیل شدند. در مورد غذاهای ترکیبی نیز مقدار مواد تشکیل‌دهنده آن بر حسب واحد محاسبه گردید. همانگونه که در جدول شماره ۱ دیده می‌شود در این بررسی، شاخص تغذیه سالم (HEI) بر اساس ۹ جزء محاسبه شد که هر جزء بیان کننده جنبه متفاوتی از یک برنامه غذایی سالم بود.

مقدمه

امروزه بررسی نقش رژیم غذایی در تأمین سلامت افراد در مقایسه با در نظر گرفتن اثرات مصرف تنها یک ماده مغذی و یا یک غذای خاص، کاربردی‌تر است^[۱].

مطالعات اپیدمیولوژی در زمینه ارتباط رژیم غذایی و بیماری‌های غیرواگیر، اغلب به نقش مصرف تنها یک ماده مغذی و خطر ابتلا به بیماری پرداخته‌اند. ولی از آنجا که اغلب غذاها حاوی مواد مغذی متعددی هستند و اصولاً دریافت یک ماده مغذی با دریافت دیگر مواد مغذی همراه است، بهتر است بیشتر به ارتباط میان رژیم غذایی و خطر بروز بیماری پرداخته شود^[۲]. از این رو دانش بیشتری در زمینه ارزیابی الگوهای غذایی به منظور شناخت افراد در معرض خطر بیماری‌های غیرواگیر مورد نیاز است تا ارتباط میان رژیم غذایی و سطح سلامت مشخص گردد^[۱].

امروزه مشخص شده است که برخی از الگوهای غذایی با چهار علت از ده علت شایع‌تر مرگ (بیماری‌های قلبی-عروقی، انواعی از سرطان‌ها، سکته و دیابت نوع دو) مرتبط هستند^[۳]. راهنمای راهنمای غذایی برای ارتقای وضعیت سلامتی و کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر و هرم راهنمای غذایی به منظور هدایت افراد در چگونگی استفاده از این راهنمای غذایی طراحی شده‌اند^[۴-۵]. جهت بررسی کیفیت کل رژیم غذایی و تابعیت رژیم از راهنمای راهنمای غذایی و هرم راهنمای غذایی در سال ۱۹۹۵، شاخص تغذیه سالم (Healthy Eating Index) طراحی شد^[۶]. این شاخص جهت ارزیابی کیفیت رژیم غذایی در جوامع مختلف با تنوع رژیمی متفاوت و الگوهای خاص هر جامعه تعیین شده و ارتباط میان امتیازات شاخص تغذیه سالم و دریافت مواد مغذی و خطر ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر سنجدیده شده است^[۷].

امتیازات رژیم غذایی بر پایه راهنمای رژیمی طراحی شده‌اند و به منظور تشخیص وضعیت تغذیه‌ای افراد به کار می‌روند. علی‌رغم وجود انواع مختلفی از روش‌های امتیازدهی رژیم‌های غذایی، به‌طور کلی مطالعات نشان داده‌اند که امتیازات الگوهای غذایی ابزار مناسبی در تعیین وضعیت تغذیه‌ای افراد در گروههای مختلف سنی و جنسی هستند^[۱]. در واقع با تعیین شاخص تغذیه سالم، میزان تعیین برنامه غذایی افراد از

جدول شماره ۱- اجزاء شاخص تغذیه سالم و نحوه امتیازدهی*

شاخص حداکثر امتیاز (۱۰)				اجزا (واحد در روز)
مردان ۵۱ سال به بالا	مردان ۵۰-۵۱ سال	زنان ۵۱ سال به بالا	زنان ۵۰-۵۱ سال	
۹/۱	۱۱	۷/۴	۹	نان و غلات
۴/۲	۵	۳/۵	۴	سبزی‌ها
۳/۲	۴	۲/۵	۳	میوه‌ها
۲	۲†	۲	۲	لبنیات
۲/۵	۲/۸	۲/۲	۲/۴	گوشت‌ها

* دامنه امتیازدهی ۰-۱۰ است.[†] در مورد گروه لبنیات مردان ۱۹-۲۴ ساله، ۳ واحد شیر در روز است.

خواهد شد. دامنه امتیاز هر جزء ۰-۱۰ است و بنابراین مجموع امتیاز HEI، ۹۰ است. امتیازهای بالاتر نشان‌دهنده میزان تبعیت بیشتر فرد از توصیه‌های هرم راهنمای غذایی و راهنمای رژیمی است.

روش محاسبه شاخص تغذیه سالم در این مطالعه با توجه به اطلاعات موجود در زمینه داده‌های تغذیه‌ای نسبت به شاخص تغذیه سالم طراحی شده توسط United State Department of Agriculture (USDA) [۲] تعديل شد. همچنین به علت نداشتن اطلاعات صحیح و معتبر در زمینه سدیم دریافتی؛ یک جزء از ۱۰ جزء شاخص تغذیه سالم USDA حذف گردید و مجموع امتیاز شاخص تغذیه سالم از ۱۰۰ به ۹۰ امتیاز در این مطالعه تعديل یافت و تقسیم‌بندی این امتیاز نیز به تناسب ۹۰ صورت گرفت. امتیاز تنوع نیز با توجه به تعداد غذاهای مصرفی در جامعه بزرگسالان این مطالعه تعیین شد. به علاوه، امتیازات شاخص تغذیه سالم بر اساس دو روز یادآمد در مطالعه حاضر نسبت به امتیاز شاخص تغذیه سالم USDA که بر پایه یادآمد یکروزه مواد غذایی بوده، تغییر یافت. یافته‌های مربوط به امتیاز شاخص تغذیه سالم به صورت میانگین ± انحراف معیار گزارش شد.

امتیاز شاخص تغذیه سالم پس از تعديل به سه گروه کمتر از ۴۵، ۴۵-۷۲ و بیشتر از ۷۲ تقسیم‌بندی شد. کسانی که امتیاز کمتر از ۴۵، ۴۵-۷۲ و بیشتر از ۷۲ داشتند، به ترتیب در سه گروه رژیم غذایی ضعیف، نیاز به تغییر و اصلاح و رژیم غذایی خوب قرار گرفتند [۱۱، ۳، ۲]. جهت مقایسه دریافت‌های مواد مغذی و تعداد واحدهای مصرفی و تعداد اقلام غذایی مصرفی بر حسب تقسیم‌بندی امتیاز شاخص تغذیه سالم، از آزمون آماری تحلیل واریانس (ANOVA) استفاده شد. به منظور تعیین

جزء ۱ تا ۵ میزان تبعیت برنامه غذایی فرد را از توصیه‌های هرم راهنمای غذایی در مورد ۵ گروه غذایی نان و غلات، سبزی‌ها، میوه‌ها، شیر و لبنیات، گوشت و جانشین‌هایش، نشان می‌دهد. دریافت‌های برابر یا معادل مقدار توصیه شده بر حسب واحد در روز امتیاز کامل ۱۰ را گرفتند [۱۱]. برای فردی که اصلاً از یک گروه غذایی نخورده بود امتیاز صفر محسوب شد. امتیازهای بین ۰ و ۱۰ نیز به تناسب محاسبه شدند. ۴ جزء بعدی، میزان تبعیت برنامه غذایی فرد را از راهنمایان غذایی نشان می‌دهد. جزء ۶ و ۷ به ترتیب امتیاز مصرف چربی کل و چربی‌های اشباع دریافتی بر حسب درصد انرژی دریافتی، است. جزء ۸ و ۹ امتیاز کلسترول دریافتی و امتیاز تنوع برنامه غذایی را نشان می‌دهد. امتیاز ۱۰ و صفر به ترتیب برای فردی است که کمتر از ۳۰ درصد و بیشتر یا مساوی ۴۵ درصد انرژی دریافتی از چربی‌ها، کمتر از ۱۰ درصد و بیشتر یا مساوی ۱۵ درصد انرژی دریافتی از چربی‌های اشباع، کمتر از ۳۰۰ و بیشتر یا مساوی ۴۵۰ میلی‌گرم کلسترول دریافت کرده باشد. برای بررسی تنوع غذایی، تعداد غذاهای متفاوتی که در عرض ۲ روز مطالعه مصرف شده‌اند، محاسبه شد. غذاهای مشابه مانند نان لواش و نان باگت که از آرد سفید تهیه می‌شوند، یک بار شمرده شدند. غذاهای مخلوط نیز به اجزای تشکیل‌دهنده آن تقسیم شدند. برای مثال می‌توان فرنی را نام برد که از آرد برنج و شیر تشکیل شده است. برای آن که هر فرد، مصرف کننده هر کدام از اقلام غذایی به حساب آید، باید حداقل ۱ واحد از آن ماده غذایی مطابق شاخص‌های کمی هرم راهنمای غذایی را در عرض ۲ روز یادآمد مصرف کرده باشد. فردی که ۱۱ و ۱۸ نوع ماده غذایی در عرض ۲ روز مصرف کرده باشد، به ترتیب امتیاز صفر و ۱۰ خواهد گرفت. امتیازهای بین آنها نیز به تناسب محاسبه

نفر بود. میانگین BMI مردان و زنان $25/4 \pm 5/4$ و $26/6 \pm 5/5$ کیلوگرم بر متر مربع بود. در این بررسی ۳۴ درصد از کل افراد مورد مطالعه دارای اضافه وزن و ۲۱ درصد افراد چاق بودند. میانگین امتیاز شاخص تغذیه سالم مردان $5-190$ ساله $5/5 \pm 9/7$ و مردان 51 ساله و بالاتر $5/6 \pm 9/6$ بود. در زنان میانگین این امتیاز $7/4 \pm 8/7$ در گروه سنی $19-50$ سال و $6/7 \pm 8/5$ در گروه سنی $50-64$ بود. در گروه سنی 51 ساله و بالاتر بود اختلاف بین دو جنس نیز معنی دار نبود. ۲۵ درصد از افراد بی سعاد و کم سعاد (تحصیلات ابتدایی و راهنمایی) و $62/2$ درصد تحصیلات متوسط (دیپلم) و $12/8$ درصد تحصیلات دانشگاهی داشتند. میانگین امتیاز شاخص تغذیه سالم در مردان و زنان که تحصیلات دانشگاهی داشتند نسبت به افراد با سطح تحصیلات پائین تر، بیشتر بود؛ اما این اختلاف به لحاظ آماری معنی دار نبود. تفاوت دریافت های مواد مغذی و گروه های هرم راهنمای غذایی در سه گروه افراد با شاخص تغذیه سالم متفاوت بزرگسالان با شاخص تغذیه سالم «خوب»، «نیاز به تغییر و اصلاح» و «ضعیف» در جدول شماره ۲ آمده است.

ارتباط شاخص تغذیه سالم با مواد مغذی دریافتی و تعداد واحدهای مصرفی گروه های هرم راهنمای غذایی از آزمون همبستگی نسبی (Partial correlation) استفاده شد و اثرات سطح چربی های خون و BMI تعديل گردید. امتیاز هر جزء از شاخص تغذیه سالم به سه گروه بزرگتر از 8 ، $5-8$ و کمتر از 5 تقسیم شد [۲]. امتیاز بزرگتر از 8 ، $5-8$ و کمتر از 5 نیز به ترتیب به عنوان امتیاز خوب، نیاز به تغییر و اصلاح و ضعیف همان جزء محاسب شد [۲]. فراوانی نسبی افراد بر حسب امتیاز هر جزء از شاخص تغذیه سالم محاسبه گردید. فراوانی نسبی افراد بر اساس امتیاز کل شاخص تغذیه سالم به صورت نمودار دایره ای رسم گردید. تمامی داده ها توسط نرم افزار آماری SPSS 11 مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. سطح $P < 0.05$ نیز به عنوان معنی دار بودن تلقی شد.

يافتهها

میانگین سنی مردان 40 ± 13 و زنان 36 ± 12 سال بود. ۲۸۷ نفر از مردان و 376 نفر از زنان در گروه سنی $19-50$ سال قرار داشتند. تعداد مردان و زنان بالای 51 سال بترتیب 84 و 72

جدول شماره ۲- تفاوت های دریافت های مواد مغذی و گروه های هرم راهنمای غذایی در سه گروه افراد با شاخص تغذیه سالم متفاوت

امتیاز شاخص تغذیه سالم (HEI)			
ضعیف (<45)	نیاز به تغییر و اصلاح $45-72$	خوب (>72)	
$4/9 \pm 3/1$	$7/3 \pm 3/7$	$9/3 \pm 3/5^*$	گروه نان و غلات (واحد در روز)
$1/8 \pm 0/88$	$2/3 \pm 1/8$	$4/7 \pm 2/0^*$	گروه سبزی ها (واحد در روز)
$0/82 \pm 0/87$	$2/6 \pm 2/4$	$4/5 \pm 2/8^*$	گروه میوه ها (واحد در روز)
$0/63 \pm 0/52$	$0/98 \pm 0/64$	$1/4 \pm 0/86^*$	گروه لبنیات (واحد در روز)
$0/98 \pm 0/77$	$1/1 \pm 0/77$	$1/4 \pm 0/86^*$	گروه گوشت ها (واحد در روز)
$36/4 \pm 7/2$	$30/1 \pm 7/70$	$28/4 \pm 5/8^+$	چربی دریافتی (درصد انرژی روزانه)
$7/9 \pm 3/9$	$5/8 \pm 2/3$	$5/2 \pm 1/8^+$	چربی اشباع دریافتی (درصد انرژی روزانه)
211 ± 225	177 ± 161	$147 \pm 10.6^*$	کلسیتول دریافتی (میلی گرم در روز)
$10/2 \pm 4/2$	$15/6 \pm 5/4$	$19/7 \pm 2/7^{\$}$	تتنوع (عداد اقسام غذایی مصرفی در ۲ روز)
1790 ± 794	$220/7 \pm 7745$	$2722 \pm 775^*$	انرژی دریافتی (کیلو کالری در روز)
$53 \pm 7/4$	$58 \pm 7/4$	$59 \pm 5/6^*$	کربوهیدرات دریافتی (درصد انرژی روزانه)
$9/8 \pm 2/5$	$11/3 \pm 2/0$	$11/9 \pm 1/7^*$	پروتئین دریافتی (درصد انرژی روزانه)
$3/7 \pm 1/4$	$7/0 \pm 2/9$	$10/0 \pm 5/8^*$	فیبر (گرم در روز)
78 ± 37	$11/4 \pm 5/8$	$15/1 \pm 7/0^*$	منزیزیوم (میلی گرم در روز)
64 ± 42	$11/5 \pm 6/6$	$15/1 \pm 6/6^*$	ویتامین C (میلی گرم در روز)
$0/43 \pm 0/125$	$0/61 \pm 0/26$	$0/83 \pm 0/32^*$	ویتامین B ₆ (میلی گرم در روز)
$1/45 \pm 1/46$	$1/82 \pm 1/54$	$2/4 \pm 2/0^*$	ویتامین B ₁₂ (میکرو گرم در روز)
1269 ± 568	$20/83 \pm 878$	$2784 \pm 892^*$	پتاسیم (میلی گرم در روز)
369 ± 185	$6/0/8 \pm 2/46$	$8/0/5 \pm 2/65^*$	کلسیم (میلی گرم در روز)
$0/0/2 \pm 0/0/2$	$0/0/2 \pm 0/0/2$	$0/0/2 \pm 0/0/2$	سلنیوم (میکرو گرم در روز)

* $P < 0.05$ در مقایسه با گروه ضعیف، $^+ P < 0.05$ در مقایسه با گروه نیاز به اصلاح و تغییر و گروه «ضعیف»، $^{\$} P < 0.05$ در مقایسه با گروه نیاز به اصلاح و تغییر.
§ $P < 0.001$ در مقایسه با دو گروه دیگر

ثبت و معنی‌داری میان این شاخص با گروه نان و غلات ($P<0.001$ و $r=0.2$)، گروه سبزی‌ها ($P<0.001$ و $r=0.4$)، گروه میوه‌ها ($P<0.001$ و $r=0.4$)، گروه لبنتیات ($P<0.001$ و $r=0.3$) و گروه گوشت‌ها ($P<0.001$ و $r=0.1$) مشاهده شد. ارتباط منفی و معنی‌داری میان چربی کل دریافتی، چربی اشباع و کلسترول مصرفی مصرفی، قویترین ضریب همبستگی به پتاسیم ($P<0.001$ و $r=-0.1$) وجود داشت. در میان مواد مغذی مصرفی گروه با امتیاز خوب، بیشتر از گروه با امتیاز ضعیف ($P<0.001$ و $r=0.5$) و بعد از آن به ویتامین B_6 ، کلسیم و فیبر ($P<0.001$ و $r=0.4$) مربوط می‌شد. تعداد اقلام غذایی مصرفی همبستگی قوی و معنی‌داری با شاخص تغذیه سالم داشت ($P<0.001$ و $r=0.5$).

تعداد واحدهای مصرفی از گروه‌های مختلف غذایی در افرادی که امتیاز شاخص تغذیه سالم خوب دارند، به میزان معنی‌داری بیشتر از گروه با امتیاز ضعیف بود ($P<0.05$). در مقابل چربی کل و چربی اشباع دریافتی گروه با امتیاز خوب در مقایسه با دو گروه دیگر ($P<0.01$) و کلسترول مصرفی در گروه با امتیاز بیشتر از ۷۲ نسبت به گروه با امتیاز ۴۵-۷۲ ($P<0.05$) کمتر بود. در مورد تمامی مواد مغذی به جز سلنیوم امتیاز این شاخص در گروه با امتیاز خوب، بیشتر از گروه با امتیاز ضعیف ($P<0.05$) بود. نکته قابل توجه آن که تعداد اقلام غذایی مصرفی گروه با امتیاز خوب به میزان چشمگیری بالاتر از گروه نیاز به تغییر و اصلاح و گروه ضعیف بود ($P<0.001$).

جدول شماره ۳- ارتباط شاخص تغذیه سالم با مواد مغذی دریافتی، تنوع و تعداد واحدهای مصرفی از گروه‌های هرم راهنمای غذایی را نشان می‌دهد. بر اساس نتایج همبستگی

جدول شماره ۳- ارتباط شاخص تغذیه سالم با مواد مغذی دریافتی، تنوع و تعداد واحدهای دریافتی
گروه‌های هرم راهنمای غذایی در بزرگسالان تهرانی

ضریب همبستگی با شاخص تغذیه سالم	
0.3^*	انرژی دریافتی (کالری)
0.1^*	کربوهیدرات دریافتی (درصد انرژی)
0.1^*	پروتئین دریافتی (درصد انرژی)
-0.1^*	چربی دریافتی (درصد انرژی)
-0.1^*	چربی اشباع دریافتی (درصد انرژی)
-0.1^*	کلسترول (میلی گرم در روز)
0.4^*	فیبر (گرم)
0.3^*	منیزیوم (میلی گرم)
0.3^*	ویتامین C (میلی گرم)
0.4^*	ویتامین B_6 (میلی گرم)
0.1^{\dagger}	ویتامین B_{12} (میکرو گرم)
0.5^*	پتاسیم (میلی گرم)
0.4^*	کلسیم (میلی گرم)
0.4^*	سلنیوم (میکرو گرم)
0.2^*	گروه نان و غلات (واحد در روز)
0.4^*	گروه سبزی‌ها (واحد در روز)
0.4^*	گروه میوه‌ها (واحد در روز)
0.3^*	گروه لبنتیات (واحد در روز)
0.1^*	گروه گوشت‌ها (واحد در روز)
0.5^*	تنوع (تعداد اقلام غذایی مصرفی در ۲ روز)

$P<0.001^*$ $P<0.01^{\dagger}$

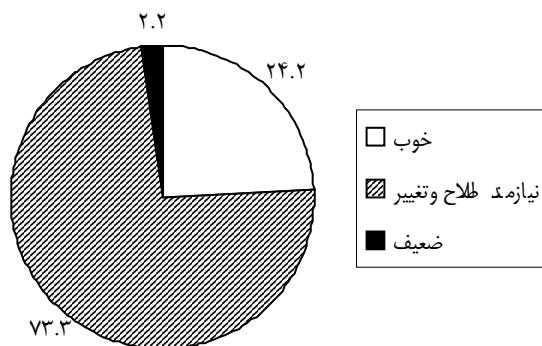
مورد امتیاز تنوع غذایی بیشترین تعداد افراد جمعیت را کسانی تشکیل می‌دادند که امتیاز بالاتر از ۸ داشتند. نمودار ارایه شده نیز فراوانی نسبی افراد را بر حسب امتیاز کل شاخص تغذیه سالم نشان می‌دهد. بر اساس نتایج برنامه غذایی ۷۳/۳ درصد از بزرگسالان تهرانی نیازمند اصلاح و تغییر، ۲۴/۴ درصد خوب و ۲/۲ درصد ضعیف است.

جدول شماره ۴ فراوانی نسبی افراد را بر حسب امتیاز هر یک از اجزای شاخص تغذیه سالم نشان می‌دهد. در مورد اجزای گروه نان و غلات، سبزی‌ها، میوه‌ها بیشترین تعداد افراد را کسانی که امتیاز بیشتر از ۸ (خوب) داشتند، تشکیل می‌دهند، در حالی که بیشترین فراوانی نسبی افراد در مورد گروه شیر و گوشت کسانی هستند که امتیاز کمتر از ۵ (ضعیف) داشتند: در

جدول شماره ۴- فراوانی نسبی افراد در سه گروه خوب، نیاز به تغییر و اصلاح و ضعیف بر حسب امتیاز هر یک از اجزاء شاخص تغذیه سالم

اجزاء (امتیاز)				میانگین امتیاز	نوع
ضعیف (<۵)	نیاز به تغییر و اصلاح (۵-۸)	خوب (≥۸)			
۱۸/۱	۳۶/۵	۴۵/۴	۷/۳±۲/۳	گروه نان و غلات	
۲۳/۸	۲۸/۱	۴۸/۱	۷/۲±۲/۷	گروه سبزی‌ها	
۳۳/۲	۱۹/۳	۴۷/۵	۶/۶±۳/۴	گروه میوه‌ها	
۴۸/۲	۳۳/۹	۱۷/۸	۵/۱±۲/۸	گروه شیر	
۶۱/۰	۲۸/۰	۱۱/۰	۴/۶±۲/۴	گروه گوشت‌ها	
۲۳/۸	۲۰/۷	۵۵/۵	۷/۱±۳/۴	تنوع	

فراوانی نسبی افراد بر اساس میانگین شاخص تغذیه سالم



همان طور که در نمودار مشخص است، برنامه غذایی ۷۳/۳ درصد از بزرگسالان تهرانی نیازمند اصلاح و تغییر ۲۴/۴ درصد خوب و ۲/۲ درصد ضعیف است.

بحث و نتیجه‌گیری

بودن تعداد اقلام مواد غذایی مصرف شده همراه است. این یافته نشان می‌دهد که تنوع غذایی و کفایت رژیم ارتباط نزدیکی با یکدیگر داشته^[۱۲] و شاخص تغذیه سالم برآورد مناسبی از هر دو آنها می‌دهد. ارتباط مثبت و معنی‌دار میان تعداد واحدهای مصرفی از گروههای غذایی و ارتباط منفی و معنی‌دار مشاهده شده میان چربی دریافتی، درصد چربی اشباع و کلسترول با شاخص تغذیه سالم بر ارزش این شاخص به عنوان وسیله‌ای به منظور ارزیابی کفایت رژیم غذایی می‌افزاید. از آنجایی که رژیم‌های غذایی سالم حاوی مقادیر بیشتر فیبر و مقادیر بالای میوه و سبزی (منابع غنی پتاسیم) و سطوح بالای لبنتیات (منابع غنی کلسیم) هستند، همبستگی شاخص تغذیه سالم با این مواد مغذي نشانگر آن است که با بالا بودن امتیاز این شاخص در رژیم غذایی می‌توان از کفایت چنین موادی اطمینان حاصل کرد.

علاوه بر امتیاز کلی شاخص مذکور، توجه به امتیاز هر یک از اجزای آن نیز حائز اهمیت است اگرچه در مطالعه حاضر تنها ۲/۲ درصد افراد امتیاز کل شاخص تغذیه سالم ضعیف داشتند، ۴۸/۲ درصد و ۶۱ درصد از افراد نیز به ترتیب از امتیاز ضعیفی در مورد اجزاء مربوط به امتیاز گروه لبنتیات و گروه گوشت‌ها برخوردار بودند. از این رو آموزش‌های تغذیه‌ای به منظور افزایش کفایت رژیم غذایی بزرگسالان تهرانی در خصوص گروههای غذایی لبنتیات و گوشت‌ها توصیه می‌شود.

امتیاز خوب کسب شده از گروههای نان و غلات، سبزی‌ها، میوه‌ها و تعداد اقلام غذایی دریافتی نشان‌دهنده فرهنگ غذایی مناسب متدائل در جامعه در مقایسه با رژیم‌های غذایی غربی^[۱۳] است. علی‌رغم مناسب بودن شاخص تغذیه سالم به عنوان ابزاری جهت ارزیابی کفایت رژیم غذایی، توجه به برخی از ابعاد تغذیه این شاخص ضروری است. به عنوان مثال در مطالعه حاضر ارتباط مثبت و معنی‌داری میان انرژی دریافتی و این شاخص مشاهده شد که این نشانگر محدودیت در محاسبه گذایی مذکور است، چرا که بیش دریافتی‌های تغذیه‌ای محسوب نشده و چنانچه فردی بیشتر از واحدهای توصیه شده از هر یک از گروههای غذایی مصرف نماید، باز هم همان حداقل امتیاز را کسب می‌کند. پیشنهاد می‌شود در مطالعه آینده در این بخش از محاسبه شاخص تغذیه سالم تعدیل به

نتایج این بررسی که از تحقیق بر روی گروهی از بزرگسالان تهرانی به دست آمد، حاکی از آن است که برنامه غذایی بیشتر جمعیت بزرگسالان شهر تهران نیازمند به تغییر و اصلاح است. به علاوه ارتباط معنی‌داری میان شاخص تغذیه سالم با مصرف مواد مغذي و تعداد واحدهای دریافتی از گروههای پنجگانه هرم راهنمای غذایی وجود داشت. نتایج تحقیقات انجام شده در آمریکا نیز نشان داده است که برنامه غذایی غالب بزرگسالان ساکن جامعه مذکور به تغییر و اصلاح نیاز دارد. این در حالی است که درصد بیشتری از جامعه آمریکا رژیم غذایی ضعیف و درصد کمتری از آنها در مقایسه با جامعه مورد بررسی کنونی رژیم غذایی خوب داشتند^[۳]. علی‌رغم محاسبه امتیاز شاخص تغذیه سالم از ۹۰ در جامعه تهرانی و از ۱۰۰ در جامعه آمریکا، مقایسه میانگین این امتیاز هم در مردان و هم در زنان نشان داد که این میانگین در جامعه تهرانی بالاتر از این میانگین در گروه سنی بزرگسال آمریکا است. شاید این امر در نتیجه مصرف بیشتر سبزی و میوه در جامعه تهرانی باشد^[۳].

در مطالعه حاضر افراد با سطح تحصیلات دانشگاهی میانگین شاخص تغذیه سالم بالاتر در مقایسه با سطوح تحصیلی پایین‌تر داشتند. مطالعات انجام شده در بزرگسالان آمریکایی نیز نشان می‌دهد که افزایش سطح تحصیلات با افزایش میانگین این شاخص همراه است. مطالعه بر روی زنان آمریکایی نیز به چنین نتیجه‌های اشاره دارد^[۲].

در بررسی حاضر دریافت بیشتر مواد مغذي، بالاتر بودن تعداد اقلام غذایی مصرفی و بیشتر بودن تعداد واحدهای دریافتی از گروههای مختلف غذایی، اعتبار شاخص تغذیه سالم را در تخمین کفایت رژیم غذایی روش می‌سازد. سایر بررسی‌ها نیز نشان داده است که کسب امتیاز بالای ۷۲ از این شاخص با تأمین ۷۵ درصد یا بیشتر از مقادیر توصیه شده روزانه (Recommended Dietary Allowances=RDA) همراه است^[۸]. تعداد واحدهای دریافتی گروههای هرم راهنمای غذایی به‌جز ذ مورد لبنتیات و گوشت‌ها در سایر موارد با راهنمای رژیمی توصیه شده همخوانی داشت که این نتیجه عدم کفایت رژیم غذایی بزرگسالان تهرانی را از لحاظ مصرف فرآورده‌های لبنتی و گوشت‌ها نشان می‌دهد. نتایج بررسی حاضر نمایانگر آن است که شاخص تغذیه سالم بیشتر از ۷۲ با بالاتر

شاخص تغذیه سالم اصرار دارند، می‌توان گفت که مصرف یک رژیم غذایی متنوع لزوماً با دریافت مقادیر کافی فیبر، همراه است. به طوری که در مطالعه حاضر کسانی که امتیاز شاخص تغذیه سالم آنها بیشتر از ۷۲ بود، مقدار فیبر بیشتری در مقایسه با سایر گروه‌ها دریافت می‌کردند. از طرفی همبستگی قوی، مثبت و معنی‌داری میان فیبر دریافتی و این شاخص در مطالعه حاضر مشاهده شد.

از محدودیت‌های بررسی حاضر، عدم محاسبه سدیم به عنوان جزیی از شاخص تغذیه سالم است که به علت مشکلات موجود در زمینه جمع‌آوری داده‌های مربوط به مقدار سدیم دریافتی به جای محاسبه شاخص تغذیه سالم از ۱۰۰ امتیاز، این شاخص در بررسی حاضر از ۹۰ محاسبه و به جای ۱۰ جزء، برای آن ۹ جزء در نظر گرفته شد.

با توجه به نتایج این تحقیق این شاخص تغذیه سالم ابزاری مناسب جهت ارزیابی کفایت رژیم غذایی محسوب شده و با توجه به آن که رژیم غذایی ۷۳ درصد از جامعه نیازمند اصلاح و تغییر است، لزوم مداخلات آموزشی و محیطی احساس می‌گردد. به علاوه پیشنهاد می‌شود در مطالعات آینده به ارتباط میان این شاخص و ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر و ارزش این شاخص در پیش‌بینی ابتلا به بیماری‌های مذکور پرداخته شود.

عمل آید تا علاوه بر مشخص شدن کمبودهای تغذیه‌ای به جنبه بیش دریافتی‌ها نیز توجه گردد. دادن امتیازات مساوی به هر سه جزء، چربی (کل چربی دریافتی، چربی‌های اشباع و کلسترول) علی‌رغم تفاوت اهمیت آنها در بروز بیماری‌های مزمن از دیگر محدودیت‌های این شاخص است که بهتر است در مطالعات آینده به هر یک از این اجزا امتیازی متفاوت، متناسب با خطر آنها در ابتلا به بیماری‌های مزمن داده شود. به علاوه با توجه به نقش چربی‌های غیراشباع با یک باند مضاعف در سلامت قلب و عروق بهتر است این چربی نیز به عنوان جزیی از شاخص مذکور محاسبه گردد.

جهت یکسان کردن ارزیابی‌های تمامی اجزای این شاخص برخلاف بررسی‌های قبلی [۱۵] تمامی جمع‌آوری داده‌های مربوط به مواد غذایی بر اساس دو روز یادآمد تحلیل گردید. تبدیل دیگری که در محاسبه این شاخص در مطالعه حاضر به عمل آمد، انتخاب شاخص حداکثر و حداقل ۱۸ و ۱۱ بر مبنای بیشترین فراوانی و کمترین فراوانی تعداد اقلام غذایی مصرفی در جامعه مورد بررسی بود. چرا که در انتخاب حد مرزی اعداد به کار رفته برای محاسبه امتیاز تنوع در مطالعات قبلی پایه‌ای منطقی وجود نداشت و این امر از جمله محدودیت‌های بررسی‌های گذشته محسوب می‌شد [۱۵]. در پاسخ به نظر محققینی که بر لزوم وجود فیبر به عنوان یکی از اجزای

منابع

- 1- Haveman-Nies A, Tucker KL, Groot LC, Wilson PWF, Staveren WA. Evaluation of dietary quality in relationship to nutritional and lifestyle factors in elderly people of the US Framingham Heart Study and the European SENECA study. European Journal of Clinical Nutrition. 2001; 55: 870-880
- 2- Hann CS, Rock CL, King I, Drewnowski A. Validation of the Healthy Eating Index with use of plasma biomarkers in a clinical sample of women. American Journal of Clinical Nutrition. 2001; 74: 479-86
- 3- USDA, Center for Nutrition policy and promotion. Interactive Healthy Eating Index. Version current 12 June 2001. Internet: <http://www.usda.gov/cnpp>(accessed 28 June 2001)
- 4- US Department of Agriculture and US Department of Health and Human Services 2000. Dietary Guidelines for Americans. 5th Edition. Home & Garden Bulletin No.232. Government printing office, Washington DC [on line]. Available from: URL: www.usda.gov/cnpp
- 5- US Department of Agriculture's Food Guide Pyramid Booklet 1992. (Revised 1996). Washington DC: US Department of Agriculture available from: URL: <http://www.usda.gov/cnpp/pyramidz.htm>
- 6- Mc Cullough ML, Feskanich D, Stampfer MJ, Rosner BA, Hu FB, Hunter DJ, et al. Adherence to the dietary dietary guidelines for Americans and risk of major chronic disease in women. American Journal of Clinical Nutrition 2002; 72: 1214-22

- 7- Cox DR, Skinner JD, Carruth BR, Moran J 3rd, Houck KS. A food variety Index for Toddlers (VIT): development and application. Journal of American Dietetic Association. 1997; 97: 1382-6
- 8- Kennedy ET, Ohls J, Carlson S, Fleming K. The Healthy Eating Index: design and applications. Journal of American Dietetic Association. 1995 Oct; 10: 1103-1108
- 9- Azizi F, Rahmani M, Emami H, Madjid M. Tehran Lipid & Glucose Study: rationale and design. Cardio Vascular Disease Prevention 2000; 3: 242-47
- ۱۰- عزیزی فریدون، رحمانی مازیار، امامی حبیب، میرمیران پروین، حاجی پور رامبد. معرفی اهداف، روش اجرایی و ساختار بررسی قند و لیپید تهران (TLGS)، عدد درون ریز و متابولیسم ایران، ۱۳۷۹، ۲، ۸۶-۷۷
- 11- Variyam JN, Blaylock J, Smallwood D, Basiotis P. USDA's Healthy Eating Index and nutrition information. Washington DC: USDA, 1998
- ۱۲- میرمیران پروین، محمدی فاطمه، عزیزی فریدون، تعیین تنوع مواد غذایی مصرفی و ارتباط آن با کفايت دریافت مواد غذی در یک منطقه شهری تهران، پژوهش در پزشکی، ۱۳۸۲، ۴۰-۳۳
- 13- Royo-Bordonada MA, Gorgojo L, Martin-Moreno JM, Garcés C, Rodríguez-Artalejo F, Benavente M, et al. Spanish children's diet: compliance with nutrient and food intake guidelines. European Journal of Clinical Nutrition 2003; 57: 930-9
- 14- Chung SJ, Shih C, Letner D, Vandenberg M, Lauderdale C, Huang YL, et al. The Healthy Eating Index needs further work. Journal of American Dietetic Association. 1996; 96: 751-52
- F Gary Cunningham, Norman F Gant, Kennet J Leveno. Williams Obstetrics, 20th Edition, UK: Cunningham, 1997