

### مقابله باکم آبی بدن در ماه رمضان



دکتر مهتاب ربانی اناری

متخصص گوش و حلق و بینی

🕒 در ماه مبارک رمضان به علت ادای فریضه روزه داری بسیاری از افراد دچار خشکی دهان می شوند، این امر اغلب ناشی از کاهش عملکرد غدد بزاقی است زیرا با امتناع از خوردن و آشامیدن، تحریک ترشح بزاق متوقف می شود. از طرفی فصل گرم سال نیز می تواند این امر را با از دست رفتن آب از طریق پوست، تنفس و تعریق تشدید کند. مصرف برخی غذاها در سحر مانند غذاهای چرب، سرخ شده و حاوی نمک و ادویه زیاد باعث تشنگی بیشتر طی روز می شود.

توصیه می شود بعد از افطار تا سحر، افراد مصرف کافی مایعات داشته باشند و حتی در صورت نداشتن احساس تشنگی هر یکی دو ساعت یک لیوان آب بنوشند؛ البته می توان از سبزیجات تازه و کاهو و میوه های پرآبی مانند خیار و هندوانه نیز استفاده کرد. مسواک زدن (بدون خمیردندان) و شست و شوی دهان طی روز را برخی مراجع تقلید مجاز می دانند و مسواک زدن و استفاده از نخ دندان بعد از افطار و سحر در سلامت و بهداشت دهان و دندان طی روزه داری بسیار مفید است. جویدن آدامس های بدون شکر بعد از افطار و سحر باعث تحریک ترشح بزاق شده و با جریان بزاق باکتری های موجود در دهان نیز شسته می شود. در دوران همه گیری کووید-۱۹ توجه به آبرسانی کافی به بدن خصوصا طی روزه داری در ساعات بعد از افطار مهم است. در ضمن لازم است روزه داران عزیز بیش از پیش بر رعایت فاصله گذاری اجتماعی، پرهیز از تجمع در مکان های شلوغ و سرپسته و بدون تهویه، لزوم ماسک گذاری و شستن دست ها با احتیاط و روزه.



### آلرژی برخلاف کووید با تب همراه نیست

بیماری کووید-۱۹ معمولا موجب بروز علامت تب می شود. آلرژی ها هرگز با تب همراه نیستند. علائم دیگری که بیشتر در بیماری کووید-۱۹ شایع هستند شامل لرز، دردهای عضلانی یا بدن، حالت تهوع یا استفراغ و اسهال است.

به گفته متخصصان علائم مشترک زیادی بین بیماری کووید-۱۹ و آلرژی وجود

### شیر و لبنیات را برای حفظ سلامتی خود و به بهانه مشکوک بودن سلامت آنها

### از سفره حذف نکنید

# مسیر استاندارد تولید شیر سالم



فاخره بهبهانی

سلامت

این که گفته می شود میزان تقلب و تخلف در کارخانجات لبنی کشور زیاد و کیفیت و ارزش غذایی شیرخام و محصولات صنایع لبنی در مقایسه با لبنیاتی های سنتی و محلی پایین است، تصویری کاملاً نادرست است.

واقعیت مسلم این که شیر و محصولات لبنی ساخت ایران در مقایسه با کشورهای عراق و برخی کشورهای عربی که با شیرخشک و چربی گیاهی و مارگارین لبنیات خود را تولید و در واقع می سازند، شرایط بسیار مطلوب تری دارد. ایران در مقایسه با کشورهای اروپایی و حتی آمریکایی، بخش اعظم محصولات لبنی خود را به طور مستقیم با شیر

تازه دام تهیه می کند که در ادامه با ارائه دلایل علمی و منطقی، کیفیت و ارزش تغذیه ای شیرخام کارخانجات را بررسی می کنیم.

### 📌 کیفیت و ارزش کدام شیر بالاتر است؟

کیفیت و ارزش شیر به نژاد، تغذیه و بهداشت دام بستگی دارد. معمولاً هر گاوداری صنعتی تحت نظارت



در کارخانجات هنگام تحویل شیرخام از دامداری در آزمایشگاه های مجهز، حدود ۵ تست اولیه انجام شده و اگر به وجود تقلب هایی مشکوک شوند حدود ۲۵ تست دیگر هم روی شیر خام انجام می شود

یکی از کارخانجات بزرگ و معتبر لبنی کشور فعالیت می کند. برای این که دامداری ها روزانه با شیر مرجوعی از سوی کارخانجات تخصصی دارند و هیچ نگرانی در این خصوص وجود نخواهد داشت. اینها اقدامات و نظارت هایی است که هرگز روی شیر خامی که به صورت سنتی از برخی دامداری های محلی یا در مغازه های سطح شهر یا از روستاها تهیه می شود انجام نمی گیرد اما در مورد ارزش غذایی شیر خام باید بدانید هیچ نوع فرآیند حرارتی وجود ندارد که ترکیبات شیر خام را دستخوش تغییرات نکند زیرا شیر بار میکروبی و فسادپذیری بالایی دارد، شیر خام کارخانه و شیر محلی لزوماً باید قبل از مصرف حرارت ببینند. با توجه به این که فرآیندهای حرارتی و پرودتی در کارخانجات براساس زمان و دمای متعارفی اعمال می شود، میزان تغییرات بر روی ترکیبات شیر کارخانه در مقایسه با شیرهایی که در خانه جوشیده می شود در کمترین حد است. با این تفاسیر کیفیت و ارزش تغذیه ای شیر کارخانه نسبت به شیرهای محلی در بالاترین میزان قرار دارد.

### 📌 سرنوشت شیرهای مرجوعی

اگر شیر ارسالی دامدار یا مرکز جمع آوری شیر طی آزمایش های انجام شده در کارخانه مردود و مرجوع

دارد. به طور مثال، در حال حاضر از دست دادن حس چشایی یا بویایی به عنوان علامت کووید-۱۹ شناخته می شود اما برخی افراد مبتلا به آلرژی ممکن است در حس بویایی خود نیز دچار مشکل شوند.

به گفته متخصصان مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری ها در آمریکا، گاهی اوقات

شود، دو راه پیش روی این تامین کنندگان قرار دارد؛ سراغ کارخانجات کوچک تر و غیرمعتبر محلی بروند و به قیمت پایین تری شیر مرجوعی را بفرشند یا وارد چرخه تولید محصولات لبنی شده و شیر را در قالب ماست و پنیر و خامه و کره به برخی از ماست بندی های سطح شهر عرضه می کنند؛ البته اعمال این تخلف در مورد همه ماست بندی ها صادق نیست اما بیشتر مغازه ها شیر مرجوعی و مشکل دار و تایید نشده کارخانجات را زیر قیمت از دامدار می خرند و مورد استفاده قرار می دهند. شیر و فرآورده های لبنی این قبیل مراکز برخلاف باور عامه مردم از نظر دوز بالای آفلاتوکسین یا وجود وایتکس و آب و روغن پالم و... اغلب مشکوک هستند؛ البته بر این باور نیستیم که هیچ کارخانه ای خطا ندارد اما تخلف خصوصاً در کارخانجات معتبر، بسیار کوچک و قابل شناسایی و ردگیری است.

### 📌 در دامداری ها چه تقلب هایی می شود؟

واقعیت این است که هیچ کدام از دامداری ها علاقه ای به انجام تقلب یا تخلف ندارند اما گاهی نامساعد بودن شرایط محیطی و نبود امکانات و خدمات سبب می شود به صورت موردی تقلبی شود. برای مثال اگر دامداری های کوچک با تعداد محدود دام نتوانند شیر خود را به موقع به خودروهای جمع آوری شیر



### شرکت خلاق «رشد آفرینان امید سلامت عطر آگین» شرکتی قابل اتکا در زمینه تجاری سازی، توسعه بازار و

### صادرات در بخش گیاهان دارویی و معطر و پل ارتباطی ایران و سایر کشورهای جهان در این حوزه است

# نبض بازار گیاهان دارویی و معطر

# در دست آرومِد

📌 متخصصان می گویند ایران با دارا بودن سابقه غنی در استفاده از گیاهان در طب سنتی، از اولین کشورهایی بوده است که درمان برپایه گیاهان دارویی را گسترش داده و در سطح وسیعی به کار برده است؛ به طوری که روش های درمانی ابن سینا برای مدتی طولانی در دانشگاه های سراسر جهان تدریس می شده است. استفاده از گیاهان دارویی در سال های اخیر نیز مجدداً به شکل گسترده ای رایج شده و طرفداران زیادی دارد. محققان تلاش می کنند با استفاده از روش های جدید درمانی، به خواص واقعی گیاهان دارویی و ترکیب های شیمیایی آنها دست پیدا کنند. شرکت «رشد آفرینان امید سلامت عطر آگین» (در سال ۹۶ به صورت رسمی کار خودش را در زمینه گیاهان دارویی و معطر را آغاز کرد و با راه اندازی برند تجاری آرومِد (Aromede) توفیقات قابل توجهی در بازار گیاهان دارویی کشور داشته است.

فرز سهیلی آزاد

نشان ایرانی ۲

دکتر حسین خصاف مفرد، بنیان گذار و مدیرعامل شرکت آرومِد (Aromede) در خصوص حوزه فعالیت این شرکت به جام جم می گوید: «با اینکه ثبت رسمی شرکت در سال ۹۶ صورت گرفت، اما تقریباً هفت سال پیش از آن و از سال ۸۹، ما فعالیت مان را در زمینه تحقیق و مطالعه و بررسی شروع کرده بودیم. فعالیت شرکت آرومِد را می توان در سه زمینه مختلف دسته بندی کرد: دسته اول بازرگانی و صادرات گیاهان دارویی و معطر، دسته دوم انجام پروژه های گردشگری تخصصی در زمینه گیاهان دارویی و معطر هستند؛ اما دسته سوم که بخش اصلی فعالیت ما را نیز تشکیل می دهد، ارائه خدمات تجاری سازی، توسعه بازار و صادرات در حوزه گیاهان دارویی و معطر در کشور است.

### تجاری سازی، توسعه بازار و صادرات

مدیرعامل مجموعه آرومِد، درباره نقش این شرکت در حوزه تجاری سازی، توسعه و صادرات گیاهان دارویی و معطر می گوید: «خوشبختانه ما در بخش گیاهان دارویی و معطر، تولیدات بسیار خوبی در سطح کشور داریم و شرکت های قدرتمندی وجود دارند که در شاخه های مختلفی از حوزه گیاهان دارویی و معطر، مانند گیاهان خشک، اسانس ها، عصاره ها، طعم و رایحه، رنگ های طبیعی، محصولات آرایشی و بهداشتی برپایه گیاهان و مواد طبیعی، داروهای گیاهی، صنایع غذایی ای که از گیاهان استفاده



می کنند و ... مشغول فعالیت هستند اما اکثر این شرکت ها در زمینه تجاری سازی محصولات و خدماتشان و همچنین توسعه بازار بین المللی و صادرات محصولاتشان، معمولاً دچار مشکل هستند. ما آرومِد را به عنوان پاسخی برای این نیاز ایجاد کردیم تا پلی میان این قبیل شرکت ها و توسعه تعاملات بین المللی آنها با دنیا باشد.» وی می افزاید: «به دنبال همین اهداف و در ادامه این فعالیت ها بود که در سال ۹۸ به عنوان کارگزار رسمی معاونت علی و فناوری ریاست جمهوری شناخته شدیم و در حال حاضر، مرجعی برای شرکت های دانش بنیان، خلاق و فناوری کشور برای ارائه خدماتی در بخش گیاهان دارویی و معطر هستیم. خدماتی که مجموعه ما در قالب این کارگزاری، به شرکت های

## برنامه اقدام ۲ ساله

دکتر خصاف، درباره برنامه ریزی های صورت گرفته برای ادامه مسیر این شرکت توضیح می دهد: «در ادامه مسیر برگزاری وبینارها با کشورهای مختلف که به دلیل همه گیری و شیوع ویروس کرونا در سطح جهان، به روش متداول این روزها تبدیل شده است، در طی دو هفته آتی وبیناری را با کشور پاکستان در

پیش خواهیم داشت که هدف آن آشناکردن فعالان ایرانی با بازار و صنعت گیاهان دارویی و معطر در پاکستان است. علاوه بر این اهداف دیگری نیز در قالب برنامه اقدام دو ساله برای شرکت در نظر گرفته شده است.»

عناوین این اقدامات عبارتند از:

- برگزاری وبینارهای تخصصی در بخش گیاهان دارویی و معطر.
- برگزاری جلسات B2B آنلاین.

- مجموعه نشست هایی برای آشنایی و ورود به بازار هدف صادراتی در حوزه گیاهان دارویی و معطر.

- ارائه نقشه راه ورود به بازارهای بین المللی.

- ارائه خدمات حقوقی مختلف در سطح ملی و بین المللی.

- طراحی و اجرای بسته بندی محصولات با رویکرد صادراتی.

### وضعیت کنونی آرومِد

بنیان گذار این مجموعه، درباره وضعیت فعلی و فعالیت هایی که در قالب ارائه خدمات تجاری سازی، توسعه بازار و صادرات انجام می گیرد، به جام جم می گوید: «ما تفاهم نامه هایی را در مسیر همکاری با بهترین شرکت های کشور منعقد کرده ایم و اکنون در حال ارائه خدمات به شرکت های طرف قراردادمان

- انجام مطالعات بازار در کشورهای هدف صادراتی.
- تبادل کارآموزان و متخصصان بین المللی این بخش بین ایران و سایر کشورها.

- تبادل فناوری های نوین با سایر کشورها در زمینه گیاهان دارویی و معطر.

- اعزام و پذیرش هیأت های تجاری.

- تولید محتوای صادراتی در بخش گیاهان دارویی و معطر.

این متخصص حوزه گیاهان دارویی در بخش پایانی صحبت هایش می گوید: «ایران کشوری بسیار ممتاز از لحاظ ظرفیت های موجود در بخش گیاهان دارویی و معطر است. ما از نظر اقلیمی و همچنین از نظر پوشش گیاهی طبیعی گیاهان دارویی و معطر، فرصت های بسیار خوبی در کشور داریم؛ اما بدیهی است این فرصت ها باید از حالت بالقوه به بالفعل دربیایند و ما اعتقاد داریم در همین مسیر حرکت می کنیم. ما می توانیم به شرکت های خلاق و دانش بنیانی که در حوزه گیاهان دارویی و معطر فعالیت می کنند، کمک کنیم که بتوانند در داخل و خارج از مرزهای کشور رشد و توسعه پیدا کنند. چشم انداز ما این است که در بخش داخلی شرکت را به مرجع بخش گیاهان دارویی و معطر کشور تبدیل کنیم و در بخش بین المللی نیز پل ارتباطی میان ایران و جهان در بخش گیاهان دارویی و معطر باشیم.»

احتقان ممکن است به دلیل حساسیت بسیار شدید باشد که منجر به از بین رفتن حس بویایی می شود و این در حالی است که از دست دادن بویایی در عین حال یکی از علائم مرتبط با بیماری کووید-۱۹ نیز هست. به علاوه مدت زمانی که فرد گرفتار این علائم است نشانه مهمی در تشخیص کرونا از آلرژی است. / ایسنا



تحویل دهند، اولین اقدام انداختن قالب یخ در ظروف حمل شیر است که ناشی از اجبار بوده و حاصلش افزوده شدن آب به شیر است. برای جلوگیری از ترش شدن شیر نیز از بسته های پودری شکل که اغلب ماهیت قلیایی، میکرو بکش و خنثی کننده داشته استفاده می کنند و به این طریق ماهیت اسیدی شده شیر را خنثی می کنند. این مواد شامل جوش شیرین، هیپوکلریت سدیم یا وایتکس و برخی دیگر از مواد شوبنده است. متأسفانه در جامعه افرادی حضور دارند که به دنبال خرید شیر یا خامه ترش شده با قیمت نازل هستند که با افزودن مواد خنثی کننده و افزودن چربی گیاهی و استفاده از مشتقات پروتئینی در اصطلاح اقدام به شیرسازی می کنند، شیرهایی که با پایین ترین کیفیت و ارزش تغذیه ای با نام شیر محلی به مصرف کنندگان عرضه می شود.

با این تفاسیر بهترین راهکار برای تهیه شیر و فرآورده های لبنی، کارخانجات بزرگ و معتبری هستند که به دلیل دارا بودن گاوداری های صنعتی و دستگاه های مجهز و به روز دنیا هیچ گاه با انجام تخلف یا تقلبی، اعتبار چندساله خود را زیر پا نمی گذارند. در صورت بروز تخلف احتمالی در چنین کارخانجاتی، قانون بسیار سختگیرانه برخورد خواهد کرد و اغلب شکایات قابل پیگیری خواهد بود. 📌

### راه های ارتباط با آرومِد

www.aromede.ir

info@aromede.com

aromede.ir@

aromede\_co@

aromede\_co

۰۳۱۵۵۵۷۸۸۰۶ - ۰۳۱۵۵۵۷۸۸۰۷

کاشان، بلوار مادر، خیابان مالیات

کد پستی: ۸۷۱۴۹۴۳۲۸۰